



## SİNOP'TA DENİZ VE DENİZCİLİKLE İLGİLİ GELENEKSEL HALK BİLGİSİ

**Songül ÇEK\***

### Giriş

Karadeniz'e kıyısı olan pek çok şehir, tarihi boyunca denizden çeşitli şekillerde faydalanmış ve bu çerçevede bir kültürel hayat biçimlendirmiştir. Özellikle Doğu Karadeniz bölgesi Trabzon, Ordu, Giresun hatta Batum'a kadar götürülebilecek kıyı boyunca benzer yaşam ve kültür biçimlerine rastlamak mümkündür. Çoğunluğu balıkçılıkla geçinen bu şehirler denizcilik faaliyetleri çerçevesinde hayatlarını düzenlemişlerdir. Sinop için de durum farklı değildir. Karadeniz'in kendine has özellikleri, kıyı şehri olan Sinop'un insanına ve dolayısıyla şehre karakterini vermiştir. Diğer yandan Sinop'un diğer kıyı şehirlerine oranla denizle olan ilişkisi köklü ve çeşitlidir. Geçim kaynakları açısından bakılırsa balıkçılık, gemilerle gerçekleşen ticaret, askeri üs olma konumu, yaz turizmine, doğa turizmine elverişli özellikleri Sinop'u ayrı bir yere koymamızı sağlar. Bu sayılan unsurlara kültür ekolojisi çerçevesinde bakmak mümkündür. Buna göre kültür ekolojisi çalışmalarında göze çarpan iki temel eğilim önemlidir. İlki J. Stewart ile başlayıp Otis T. Mason ile devam eden doğa- insan ilişkisini determinist şekilde açıklayan yaklaşımdır (Mason, 1896: 639-665). İkincisi ise olasılıkçı bakış olarak da bilinen kültürel olguları yalnızca doğa olayları ve unsurlarıyla açıklamanın eksik olduğunu, kültür tarihinde ortaya çıkan bilginin aktarımının da kültürel ekolojinin temelinde var olduğunu ileri süren görüştür (Hardesty, 1977: 1-6). Çalışmada balıkçılık ve denizle ilgili bilgi birikimi hem determinist (neden-sonuç ilişkisi) hem de olasılıkçı bakışla ele alınacaktır. Buna göre doğanın insanı ve kültürü şekillendiren etkisi ve tarih boyunca üretilen geleneksel bilginin birlikte ele alınması, Sinop'un denizle ilişkisini ve bu çerçevede ortaya çıkan bilgi deneyim ve kültürü anlamamızı sağlayacaktır. Araştırma sırasında Sinop'ta yaşayan, denize ve denizciliğe ait birikime sahip kaynak kişilerle mülakat yapılmış, gözlem tekniğiyle bu bilgiler birleştirilmiştir. Ayrıca konuyla ilgili literatür bilgisi taranarak tarihi birikim ortaya konmaya çalışılmıştır. Kaynak kişilerle iletişim, aynı zamanda çalışmada kaynak kişi olan, bölgeyi ve balıkçıları tanıyan Hayrettin Bozkurt vasıtasıyla

\* Doç. Dr. - Sinop Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, Sinop - TÜRKİYE [songul.cek@sinop.edu.tr](mailto:songul.cek@sinop.edu.tr) (ORCID : 0000-0001-6103-6347)



gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler sırasında ses kaydı alınmış, ayrıca fotoğraflarla çalışma desteklenmiştir.

### **Sinop'un Coğrafi Konumu ve Ekoloji- İnsan İlişkisi**

Kültür ekolojisinde üzerinde sıklıkla durulan kavramlardan biri insanın doğadaki değişimlere uyum sağlayıp varlığını sürdürmesinin nasıl gerçekleştiğidir. Bu konuyla ilgili olarak dünya üzerinde çeşitli kültürel merkezlerin ortaya çıkışıyla ortaya konan bilginin zamanla yayılarak insanlığın ortak şekilde kullanmasını ve ilerlemesini sağladığı düşünülür. Leo Frobenius'un fikirleri çerçevesinde O. Menghin, W. Eberhard gibi isimler dünya üzerinde belli kültür alanından söz ederler (Kafesoğlu, 1997: 36-37). Bu araştırmacıların yer verdiği kültürel merkezler arasında Türklerin yer aldığı "bozkır kültürü" de bulunur. Yine benzer şekilde O. Mason'a göre dünyada pek çok maddi kültür unsurunun ortaya çıkmasını sağlayan 12, Amerika için ise 18 etnik- coğrafik alan mevcuttur. Bu kültürel alanların ortaya çıkmasını sağlayan temel etken doğa ve unsurlarıdır. Örneğin, Doğu Yarımküre, toprak, hava ve su için farklı davranış kurallarına sahiptir. Bunun sonucu olarak kutuplardaki eğim, nehir ağızlarını buzla tıkar. Rusya ve Sibirya boşlukları böyle oluşur. Bu eğim Kuzey denizinden Baykal gölüne kadar uzanır. Çin'in zengin nehirlerini, Japon bahçelerini, Orta Asya çöl bölgesini Hindistan'da çeşitli iklimlerin oluşmasını sağlar. Bu tip coğrafi özellikler belli yaşam süreçleri ve motifleri ortaya koyar bunlar;

- “(1) İklim ve fizyografi
- (2) Baskın mineraller, sebzeler, hayvanlar
- (3) Yiyecekler, içecekler, uyarıcılar, ilaçlar
- (4) Giyim ve vücudun süslenmesi
- (5) Ev, ateş, mobilya, mutfak eşyaları
- (6) Taş, kil, bitki, hayvan dokularındaki sanatlar
- (7) Balıkçılık, avcılık ve savaş araç ve gereçleri

(8) Hareket.” şeklinde sıralanır. Bu çerçevede insanın ilk başladığı üretim basamağı doğanın sunduğu armağanları alarak bir taş ocakçısı, bir ekin toplayıcı, bir balıkçı, bir avcı sonra da bir evcilleştirici olmaktır (Mason, 1896:643). Bu basamakları gerçekleştiren insanın ortaya koyduğu kültürel birikim doğa ve çevreyle uyumlanmasını sağlar.

Sinop, antik çağlara dek gidilebilen geçmişinde ait olduğu çevresel koşullara bağlı olarak böyle bir adaptasyon süreci sonrası denizcilikle özdeşleşmiş bir kültürel yaşam ortaya koymuştur. Karadeniz hakkında yapılan araştırmalarda jeolojik özelliklerin pek çok alanı yukarıda belirtilen noktalarda etkilediği görülür. Daha özelde de Sinop'un doğa koşullarının



farklı bir kültürel birikimi doğurduğu söylenebilir. İlk olarak antik dönemlerde Karadeniz'in jeolojik özelliklerinin değişim göstermesi bölgede balıklar için uygun bir ortam yaratmıştır. Aynı zamanda Karadeniz'in bir iç deniz olması denizi besleyen pek çok nehrin bulunması, yağış oranının yüksek olması, dağların deniz etkisini iç bölgelere geçirmeyen yapısı ve kıyı şeridinin dar olması insanın denizle ve balıkçılıkla ilişkisini belirlemiştir.

Bahsi geçen etkelere daha yakından bakmak mümkündür. Karadeniz'e Akdeniz ve Marmara'dan göç eden balıklar için bu deniz yumurtlamaya elverişli bir alan olmuştur (Bursa, 2007: 78) Sakarya, Kızılırmak, Yeşilırmak gibi büyük nehirlerin denize karışması, denizde yer alan akıntılar, hem tuzluluk oranının düşük olmasını, hem de kumlu kayalıklar arasında nehirlerle gelen besinlerin balığın beslenmesine elverişli olmasını sağlamıştır. Diğer yandan denizin dibinin oksijen sülfürle kaplı olması çok derinliklere kadar balıkların inememesine ve balık çeşitlerinin de buna göre biçimlenmesine neden olmuştur. Bu ekolojik koşullarda, Strabon'un aktardığına, göre bölgede en çok avlanan balıklar palamut, ton, hamsi, tekirdir. Strabon, yavru ton balıklarının Maeotis'te (Azak Denizi) doğduklarını, biraz güç kazanınca sürüler halinde Asya kıyısındaki Trapezos ve Pharnekeia'ya doğru sürüklendiklerini, henüz yeterli boya erişemedikleri için büyük önem taşımamakla birlikte ilk burada avlanan balıkların, Sinope'ye ulaştıklarını belirtir (Strabon, 2000:50). Bölgenin doğal özellikleri Mason'un üzerinde durduğu gibi çeşitli maddi kültür unsurlarını ortaya çıkarmıştır. Karadeniz ve Sinop'un coğrafik özellikleri yukarıda belirtildiği gibi; iklim ve hayvan çeşitliliğini, yiyecek, giyim, yerleşim/ev, balıkçılıkla ilgili araç gereçlerin üretilmesini ve sanat kullanımını biçimlendirmiştir.

### **Yerleşim/ Liman:**

Ünlü coğrafyacı Strabon' göre Sinop doğa ve insanlar tarafından çok güzel süslenmiştir. Çünkü bir yarımadanın boynu üzerine kuruludur. Bölgenin her iki yanında iç ve dış limanları ve bu limanlar boyunca palamut dalyanları bulunur (Strabon, 2000: 22-23).

Karadeniz'e gelen ilk Yunan kolonistlerin yerleşmek için tercih ettikleri şehirler arasında Apollonia, Sinope ve Berezan gibi balıkçılık için ideal olan yerler gelmiştir. Balık sürülerinin Karadeniz'den Marmara Denizi'ne doğru hareket etmesi, Yunan kolonistlerin daha bol miktarda balık avlayabilecekleri yerler bulmak amacıyla Karadeniz içlerine ilerlemelerine neden olmuştur. Bu çerçevede ilk yerleşilen bölgeleri Apollonia ve Sinop'tur (Sarıkaya, 2009: 8).

Balık hareketleri yerleşimi etkilemekle birlikte buna dair bilgi dile de yerleşmiştir. Deveciyan'ın aktardığına göre balıkların özellikle de palamutun Karadeniz'e gidişlerine balıkçılarca "Anavasya" Karadeniz'den dönüşlerine, yani Akdeniz'e inişlerine de "Katavasya" denildiğini bu kelimelerin Rumca "çıkış" ve "iniş" anlamına geldiğini belirtir (Deveciyan, 1915: 8, akt.



Sarıkaya). Karadeniz kıyısındaki şehirler arasında Sinop'un balıkçılık yapılan bir yer olması limanında bulunan balık depoları, dalyan ağları, tuzlama havuzlarının varlığından anlaşılır. Balıkçılıkla ilgili çok sayıda terimin antik dönemlerden itibaren varlığını sürdürmesi denizle kurulan iletişimin sonucudur.

Sinop'un Karadeniz'in tek doğal limanı olması yine onun coğrafik nitelikleriyle başlayıp zengin bir kültür birikimi yaratmasını sağlamıştır. Sinop'un kuzey ucunda bulunan İnce Burun Anadolu'nun en kuzey noktasıdır. İnce Burun'un doğusunda bulunan koy Akliman'dır. Sinop'un doğu ucunda ise Boztepe yarımadası vardır. Boztepe yarımadasının sağında ve solunda yani güneydoğu ve kuzeybatısında yer alan bu iki doğal liman, iç liman ve dış liman olarak isimlendirilmiştir. Yarımadanın güneydoğusunda bulunan limana Büyük Liman (iç liman), kuzeybatısında bulunan limana ise Akliman (dış liman) denir. Daha sınırlı bir alana sahip olan Akliman, antik dönemde de bilinmektedir. Boztepe yarımadası iç limanın bütün rüzgârlardan korunmasını sağlar. Kuzeybatı bölgesinde bulunan dış liman ise fırtınalara açıktır ve iç liman kadar itibar görmez. Dış liman her ne kadar iç liman kadar rağbet görmese de Sinop, çifte limana sahip olma özelliği ile Karadeniz'deki diğer sahil şehirlerinden ayrılır (Kol, 2017: 10). Ksenofon'un Anabais adlı eserinde söz ettiğine göre Armene ya da Akliman, on binlerce kişiyi limandan gemilerle Yunanistan'a gönderebilecek kapasitededir. Roma dönemine ait bir balık işleme deposu da burada yer alır. Arrian'ın Sinop'un iki önemli limanından birisi olarak andığı Armene'de bugünkü Akliman'dır (Öztürk, 2016: 289).

Bölgede hakim olan gündoğusu rüzgarı sadece balıkçılığı değil ticari gemilerin de denizi kullanımını olumsuz etkilediğinden, bugün hâlâ estiği liman değil diğer liman kullanılır. Elde edilenler göstermektedir ki bölgenin aldığı rüzgârlar insanın hareket tarzını belirlemiş, Mason'un da üstünde durduğu iklime bağlı adaptasyonu ortaya çıkarmıştır.

Balıkçı barınağı olan limanlar, balığın fazlasını tuzlama alanlarıdır. Hızlı bozulan balık kısa sürede tuzlanarak saklanır ya da başka bölgelere gönderilir. Balığın seri şekilde gönderilmesi yine limanlarda bulunan gemilerle mümkün hale gelmiştir. En çok ton balığı, palamut, hamsi tuzlanan balıklardır. Bu noktada insanın balığı kullanma, sevk etmeye yönelik tuzlama havuzları ve gemiler yapması konuyla ilgili maddi kültür unsurlarının ortaya çıkması anlamına gelmektedir. Bu unsurlar tarihi seyir içinde geliştirilerek ve kültürel tarih bilgisiyle birleştirilerek bugüne dek gelmiştir.

### **Ticaret:**

Antik dönem insanı için bölgeye hakim olmanın bir diğer adımı balık ticaretinin yapılmasıdır. Bu çerçevede deniz ticareti güçlenmeye başlamıştır. Gelir kaynaklarını çeşitlendirerek gelişimini denizcilik üzerinden sağlayan



medeniyetler daha hızlı ilerlemiş ve kültür üretme biçimleri de gelişmiştir. Çünkü üretilen aletler teknikler denizle iç içe olan yaşamı kolaylaştırmıştır. Böylelikle kedi dönemi ölçüsünde balıkçılık endüstrisinden söz edilmeye başlanmıştır. MÖ 7. yüzyılda Hesiodos, salamura balıktan bahseder, Hipponax (M.Ö. 6. yüzyıl) yazılarında işlenmiş balık ürünlerinin lüks mallar arasında yer aldığını belirtir (Bursa, 2009).

Miletoslu kolonistler tarafından kurulan Sinop şehri Bosporus ve Trapazis arasında yer aldığından Karadeniz'n kuzey sahillerine en kısa geçiş yolunu sağlayan önemli bir ticaret noktası olmuştur. Ayrıca şehirde kurulan deniz üssü ile de hemen tüm bölgeye hakim olunmuştur. Sinoplular böylelikle seçkin bir deniz filosuna sahip olabilmişlerdir. Sinoplular balıkçılıkta ikinci Byzantionlular ise üçüncüdür (Strabon, 2000: 49).

Michael Rostovtzeff'a göre Sinop ticarete ve zenginlikte Amisus yani Samsun'dan daha önemlidir. Aynı zamanda Sinop'un sahip olduğu tarımsal kaynakları ve balıkçılığı üst düzeydedir. Yazılı kaydı olmamakla beraber Ege'ye benzer şekilde Bizans ile ticari ilişkileri oldukça ( Rostovtzeff, 1941: 57).

### **Yiyecek:**

İnsanın doğayla kurduğu ilişkide temel ihtiyacı besin sağlamadır. İlk çağlardan itibaren dönemlere göre farklılık gösterse de Sinop'ta yiyecek denizden sağlanır, beslenme ağırlıklı olarak balık üzerine kuruludur.

Antik dönemlerde Sinop ve Yason burnunda balık üretme havuzları yapılmıştır. Palamut balığının üretildiği belirtilen bu havuzlar, günümüze kadar gelebilmiştir. Bunlar eski dönemlerde de sahillerde oturan halkın bir kısmının balıkçılıkla uğraştığını göstermektedir. İhtiyaç fazlası balıklar tuzlandıktan sonra, fiçılar içinde bölgeye gelen gemilerle, Ege ve özellikle Akdeniz ülkelerine, Roma gibi büyük şehirlere gönderilir (Zaman, 2011:35). Kayıtlardan anlaşıldığına göre tuzlama balık en çok tüketilen balık formudur. Bursa'nın da aktardığına göre "...tuzlanmış balık hem çiğ hem de pişmiş olarak tüketiliyordu. Fakir yoksul sınıf çiğ tuzlamayı ekmeklerine katık ederken zenginler daha çok meze olarak tüketmeyi tercih ediyordu (Bursa, 2007: 38). Balığın tuzlanması hem saklamada hem de lezzet vermede etkilidir, bu nedenle balıkçıların beslenmesinde işlevsel ve pratiktir. Bu beslenme şekli esasen aynı biçimde devam etmektedir. Öncelikle Sinop'ta evlerde ve lokantalarda tuzlanmış balık sıklıkla karşılaşılan yiyecektir. Öyle ki kültürel bir yemek halini almış hatta bugün devam ettirilen "3004 yıllık gelenek Lakerda Festivali"nin de ana yemeği olmuştur. Balığın çeşitli saklanma biçimleri bu festivalde yer alır. En başarılı balık tuzlama ve çeşitlerini yapanlar yarışmaya katılır. Aynı zamanda balık ve denizcilikle ilgili hediyelik eşyalar, sergiler, süslemeler festivalde yer alır. "Buzda değil tuzda balık" sözünü öne çıkan festivale yazarlar, sanatçılar da katılır. İri palamutlardan



yapılan lakerda (tuzlu balık), 2023 mayıs ayında Türk Patent ve Marka Kurumunca (TÜRKPATENT) coğrafi işaret belgesiyle tescillenmiştir. AB patenti için de çalışma sürdürülmektedir.

### **Sanat:**

Kültür ekolojisinin unsurları arasında keyif almak için üretilen sanat yer alır. Belki de insanlığın ürettiği tarihi kültürel bilgiye en yakın olanı da sanattır. Elde var olan malzemenin temel ihtiyaçları karşılamasından sonraki adım sanat zevkinin doyurulmasıdır, ürünleri ise tamamen insanın kendi içsel süreçleriyle, inanç ve değerleriyle ortaya koyduklarıdır. Bu aynı zamanda kendini ifade etme biçimidir. Sinop'ta deniz ve balıkla ilgili her tür sanatsal anlam taşıyan ürün eski çağdan kalan sikkelere yansımıştır. Sikkelerde bulunan denizle ilgili hayvan, nesne ve tanrı sembolleri mitolojik dönemlerin anlamlarını ve değerlerini içermektedir.

Vladimir F. Stolba'nın belirttiğine göre Sinop'a ait olan ve MÖ 6. yüzyıl ile 5. yüzyılın son çeyreğine denk gelen Roma dönemine ait çeşitli tipte bronz sikkeler mevcuttur. Bunlardan birinde, hangi balık türü olduğu anlaşılacakla birlikte, bir balık figürü bulunur. Çoğu sikkede de deniz, kartal, yunus balığı ya da gemi pruvası gibi figürlere rastlanır (Stolba, 2005: 116-117). Diğer bir sikkede kente adını veren su perisi Sinope'nin taçlanmış başı ve arka yüzde yine kartal ve balık figürleri bulunur. Balığın ve balık ticaretinin şehirdeki önemini bu kalıntılardan anlamak mümkündür (Öztürk, 2016).

### **Tarihi Dönemlerden Bugüne Sinop'ta Deniz Yaşamı**

Mason'un üzerinde durduğu determinist yaklaşımı bütünleyen diğer bir yaklaşım tarihin doğanın nedensellik ilkesinin dışında tarihi geleneksel bilginin de kültür geliştirmede önemli bir faktör olduğudur. Doğanın insana zorunlu olarak öğrettiklerinin sonrasında bu bilgiyi korumakla birlikte tarihten ve geleneksel olarak aktarılan bilgi insanlığa ait üretimlerin daha hızlı gelişmesini sağlamıştır. Çalışmanın bundan sonraki kısmında Sinop'un kültür ekolojisinde tarihi birikimin nasıl bir görünüme sahip olduğu geleneksel halk bilgisiyle birlikte ele alınarak verilecektir. Böylelikle kültür ekoloji yaklaşımının öncülerinden J. Steward'ın belirttiği gibi doğal çevreden yararlanmanın kültürün diğer yönlerini biçimlendirme etkisi görülmeye çalışılacaktır (Steward, 1955: 22-23).

İlk çağ medeniyetlerinden sonraki devrelerde Anadolu coğrafyası Türklerin yaşadığı bir bölgeye dönüşmeye başlamıştır. Bu değişimle birlikte balıkçılık ve deniz yaşamının görünümünde değişim ve çeşitlenme olmuştur. Eski medeniyetlerin ortaya koyduğu tarihi kültürel bilgi bu bölgelere yerleşmeye başlayan ve doğrudan denizde avlanma kültüründen uzak olan Türklerin tarihi kültürel bilgisiyle kaynaşmaya başlamıştır. Bu kaynaşma yeni



maddi kültür unsurlarının doğmasına ve pek çoğunun bugün de varlığını sürdürmesine yol açmıştır. Tarihin en eski dönemlerinden bu yana Türkler at sırtında, savaşarak ve bulunduğu bölgeyi koruyarak yaşamını sürdüren bir millet olmuştur. Bölgeye yayıldıktan sonra denizin kullanımı daha çok denizde ve karada askeri güç sağlamak amacına yönelik olmuştur. Öte yandan balıkçılıkla ilişkili halk bilgisi ve ürünleri kullanılmaya devam etmiştir.

Selçukluların Sinop'u fethetmesinden sonra Sinop'taki tarihi limanın (iç limanın) yakınına bir tersane kurularak Karadeniz'de seyreden ticari gemilerin güvenliğini sağlamak için bir donanma oluşturulmaya çalışılmıştır. Bir deniz üssüne dönüştürülmek istenen Sinop'a yetkisi geniş ve kuvvetli komutanlar atanmıştır. “*Emîrû's sevâhil*” veya “*Reisü'l-bahir*” bu komutanlara verilen adlardır (Öztürk, 2016: 243).

Sinop limanı ve tersanesinin gemilerin toplu halde yerleşmesine Osmanlı donanmasının barınmasına elverişli yapısı aynı zamanda donanmanın kışlak merkezi olarak kullanılmasını da sağlamıştır. Gemilerin bakımı ve ihtiyacının karşılanmasında Sinop çoğunlukla yeterlidir. Yeterli olmadığı durumlarda çevre illere ulaşımaya uygundur. Gemi yapımında kullanılan ağaç ve diğer teknik malzeme bölgede mevcuttur. Bu gibi vasıfları Sinop tersanesinin gemi yapımında ve miktarında İstanbul ve Gelibolu tersanesinden sonra üçüncü büyük tersane olmasını sağlamıştır (Söylemez ve Kol, 2023: 441-442).

Sinop deniz ticaretinde Osmanlı döneminde de önemli bir durak olmaya devam etmiştir. Ticaret güzergâhı ise İstanbul- Sinop- Samsun ve Trabzon'dur. Bu güzergâhın merkezinde yine İstanbul yer almaktadır. Bu güzergâhta yer alan şehirlerle Kefe arasında gelişmiş bir nakliye ağı oluşmuştur. Anadolu'dan Kuzey Karadeniz ve Kefe yönünde yapılan ticaretin mahreci büyük çapta Sinop'tur. Samsun-Kefe hattı da oldukça aktiftir. Sinop, Doğu ve Batı Karadeniz limanlarının buluşma noktası halindedir (Pesen, 2016: 69). Görüldüğü gibi ticarete yaşanan gelişmeler daha alt basamaklarında pek çok sosyal, siyasal ve ekonomik etkileşimi gerçekleştirmiş; nakliyat, anlaşmalar, mâli değer hesaplamaları bu ilişkilere bağlı olarak ortaya çıkmıştır.

İmparatorluk döneminde gemicilikte başarı gösteren Sinop'ta Selçuklu döneminde iç kaleye yapılmış olan tersane, uzun yıllar devletin deniz gücünün devamında etkili olmuştur. Evliya Çelebi'nin aktardığına göre Sinop kale kapılarından biri de tersane kapısıdır. Buranın halkı marangozlukta ve gemi yapımında ustadır. Tersane, imparatorluk için önem taşıdığından buradaki düzenin ve işleyişin aksamaması için Sinop'a özel olarak kadı atanır ki bu kadının çevre kadınlara ve “emin”lere göre payesi daha yüksektir. Gemi yapımında en üst amir odur. Gemi yapım malzemelerinin teminini kolaylaştırmak için kadının bu payesi fayda sağlamıştır. Kalyon, tonbaz,



şethiye, mavna, karavele gibi gemi çeşitleri Sinop tersanesinde en çok yapılan gemilerdir (Ünal, 2002: 916-922).

Tersanede gemi yapımı pek çok meslek grubunun bölgede oluşmasını sağlamıştır. Bunların başında gelen marangozluk, dülgerlik, üstüpücülük, bıçkıcılık, kalafatçılık gibi meslekler bölgede istihdam alanı sağlamıştır. Öte yandan devlet tarafından pek çoğu daimi görevlendirilerek hızlı şekilde gemilerin yapılması mümkün olmuştur. Bundan sonraki dönemlerde de özellikle marangozluğun gelişmesine katkı sağlanmıştır. Bölgenin ormanlık olması bu mesleğin sürekliliğinde etken olmuş görünmektedir.

XVII. yüzyıldan itibaren gemilerin yapımında kullanılan en önemli malzemelerden biri kendir telidir. Geminin halat ve bez ihtiyacı kendir teliyle karşılanır. Gemi lengeri için ise en önemli malzeme demirdir. Bunların bir kısmı başka şehirlerden temin edilirken bir kısmı yine Sinop'tan elde edilmektedir. Diğer yandan malzeme ithalatı da yapılmaktadır. Ham demirin kaynağı büyük ölçüde Bulgaristan'daki Samakov'dur işlenmek üzere gemilerle buradan Sinop'a nakledilmiştir (Ünal, 2002: 936). Bölgenin bitki örtüsü yer altı kaynakları gemi yapımında ve ticaretinde bölgenin çeşitli alanlarda öne çıkmasını sağlamıştır. Pek çok farklı meslek grubu ve bunlara ilişkin geleneksel bilgi doğmuştur. Gemi yapımında görevli olanların ast- üst ilişkisi içinde ve belli bir organizasyon içinde çalıştıkları görülmektedir.

Gemicilik bir güç alanı olarak varlığını sürdürürken en köklü meslek olan balıkçılık da Osmanlı döneminde sistemli bir hâl alarak devam etmiştir. Balıkçılık loncası, balık esnafı devlet tarafından belli bir düzende yapılanmıştır. Balıkçıları ve esnafın halkla ilişkisini düzenlemek üzere görevli kimseler vardır. Bunlara “Balıkçı Emini” adı verilmiştir. Balıkçıların hakkını koruyan kişilerdir. Evliya Çelebi'ye göre balıkçı emininin 300 neferi vardır. Ayrıca balıkçı emininden başka kethüdası ve “reûs-ı hümayûn ile kâtibi ve çavuşları gibi görevliler vardır. Esnâf-ı dalyancıyân Esnâf-ı ığrıbcıyân, sayyadân, Esnâf-ı karıyacıyân Esnâf-ı sıpkıncıyân bunlardan olup bu görevler balık avı çeşitlerini ve hangi yöntemlerle avlandıklarına dair bilgileri nesillerce aktaran kişiler olarak kabul edilmelidir (Evliya Çelebi Seyahatnamesi, 2003: 538-541). Tüm bunlar göstermektedir ki deniz yaşamı ile ilgili tarihi bilgiye eklenen sosyal ilişkiler ve değerler çeşitlenmiş, maddi kültürün yanı sıra manevi kültür de gelişmiştir. Ulusal ve uluslararası düzeyde ticaretin sağladığı güç ve hakimiyet duygusu, savaşlarda galibiyet amacı, farklı kültürel çevrelerle iletişim, inanç temelli uygulamalar bir araya gelerek denizle ilişkide karmaşık bir yapı ortaya çıkarmıştır. İnsanın ilk dönem basit ihtiyaçları ve doğayla uyuma bağlı ürettiği bilgi çok daha gelişmiş komplike bir hal almıştır.

Cumhuriyetten sonra ise dalyan balıkçılığı ve küçük kıyı balıkçılığı yapan Rum ahalinin Yunanistan'a göç etmesi bu sektörün zamanla





zayıflamasına yol açmıştır. İstanbul balıkçılığı da gerilemiş ve zamanla yerlerini Doğu Karadenizli balıkçılara bırakmıştır (Zengin 2022: 114). Kaynak kişinin verdiği bilgi konuyu destekleyicidir. “Balıkçılık Sinop’ta Rumlardan öğrenilmiş. Abaza, Gürcü, Çerkeslerde Kafkas göçüyle geldiklerinde balıkçılık yok. Kayık, kayık yapımına, gemisine, ipine, organına, düzeneğine, kancasına, demir işlerine kadar Rum aileler yapar. Hatta mübadeleyle Rumlar burdan gittiklerinde, Hüseyin adlı kişinin notlarında okuduğuma göre, Rumlar gidince tuzlanmış balık fiçilerinin kapağını kapatacak ehil insanlar bile yoktur” (K.K.1).

Osmanlı- Rus savaşında yaşanan “Sinop Baskını”ndan sonra her iki ülkenin güvenliği gerekçesiyle tersane de gemi yapımına son verilmiştir. Bu iki temel olay balıkçılığın da deniz ticaretinin de bölgede zayıflamasına neden olmuştur. Kaynak kişinin aktardığına göre; “Osmanlı Rus deniz harbi 1850’dekinde savaşlar nedeniyle burada gemi yapımı Paris anlaşmasıyla sonlandırılıyor. O günden sonra Sinop her açıdan inişe geçer. Meşhur Sinop Deniz Baskını’ndan sonra olmuş bu, ondan beri de şehir askeri gücünü kaybetmiş.” (K.K.1)

Diğer yandan Trabzon Sürmene’de Beşikdüzü Köy Enstitüsü’nün kurulması bölgede balıkçılığın bilimsel yollarla öğretilmesine imkân tanımıştır. Okul bünyesinde balıkthane kurulmuş, balık tuzlama ve satışı gerçekleşmiştir. İlk kez balıkçılığın okullar vasıtasıyla öğretilmesi gündeme gelmişse de Köy Enstitülerinin kapanmasından sonra bu uygulama sona ermiştir (Aça, 2014: 120-121). Bu tip uygulamalar Sinop’a kadar yayılmamıştır ancak Trabzonlu balıkçıların Sinop’ta balıkçı yetiştirerek benzeri bir etki yarattıkları söylenebilir.

Et Balık Kurumu’nun 1950’li yıllarda kurulması ve “Dalga ve Dalyan” isimli soğuk hava deposuna sahip gemilerle balık taşınması deniz ticaretinin canlanışına örnektir. Ülkede balık yağı üretme fabrikaları, soğuk hava depoları, buzhane sayıları artış göstermiştir. Balıkçılık sanayisi oluşmaya başlamıştır. Bölgede çokça karşılaşılan ve balıkçıların verimini düşüren yunuslar da avlanmaya başlanır. Yunustan elde edilen yağ Trabzon’daki balık fabrikasında işlendikten sonra elde edilmektedir. Yunus avcılığı bölgede 1940’lı yılların sonuna kadar sürmüştür. Benzer şekilde köpekbalığı ve vatoz balığı 80’li yıllarda avlanıp yurtdışına ihraç edilmiştir (Zengin 2022: 120).

En eski çağda adapte olunan denize ait doğa kaidelerini artık tarihsel bilgi birikimine sahip insan kendi istediği şekilde yönetmeye başlamıştır. Doğaya uyum sağlamak yerine onu kontrol altında tutmayı tercih etmiştir. Bu durum sonraki dönemlerde trol avcılığında ve yer yer kontrolsüz gırgır avcılığında da karşımıza çıkarmaktadır. Denizin doğal döngüsüne uygun balık tutmak, zaman zaman yasalarla kontrol altına alınmak zorunda kalmıştır. Deniz canlılarının tümünü toplamaya çalışan yöntemler denenmiş ve



bunlardan fayda sağlanmaya çalışılmıştır. Bu, kültür ekolojisinin belirlediği insan davranışı analizini güçleştirir. Doğanın belirlediği kurallara göre sonuçlar ortaya koymanın ötesine geçilmiştir.

Denizlerdeki balık stokunun aşırı avlanması, deniz balıklarının beslenebileceği balıklardaki azalışa neden olmakta deniz ürünleri üretiminde sürdürülebilirlik tartışması yaşanmaktadır. Öte yandan balık yetiştirme tesislerinin doğal yaşam alanlarını bozması ve diğer ekolojik etkileri nedeniyle doğal deniz canlılarının azalma sorunuyla karşılaşmaktadır. Kıyı balıkçılarının istihdamının azalmaya başlaması balıkçılık mesleğiyle uğraşan küçük balıkçı ailelerin yaşamını zorlaştırmaktadır (Ulukan, 2022: 151).

### **Sinop'un Kültürel Ekolojisinin Sosyal İlişkiler ve Mesleki Bilgi Üzerinden Görünümü**

Bugün yerel ölçekte Sinop'ta balıkçılığın nasıl bir görünüm sergilediğine bakıldığında bahsi geçen endüstrileşme ve yarattığı tahribatın henüz üst noktalara ulaşmamış olduğunu da belirtmek gerekir. Bunda Sinop'un kendine has coğrafi özelliklerinin ve buna bağlı ekolojik kültürünü korumasının etkisi vardır. Sinop'un Türkiye'nin uç noktasında bulunması her ne kadar geçmişte deniz ticareti için ya da askeri güç için uygun olsa da bugün bu faaliyetlerin etki alanı daralmıştır. Ancak bu durum bir bakıma bölgenin doğal kaynaklarını korumasını da sağlamıştır. Şehrin dış etkilere çok fazla maruz kalmayışının olumlu görülebilecek sonuçları kıyı kasabası yaşam biçiminin sürdürülmesi, insanlar arası ilişkilerin manevi değerler üzerinden şekillenmesini sağlamıştır. Özellikle balıkçıların çocukluktan itibaren birbirleriyle iç içe yaşam sürdürmeleri mesleğin gereklerini de aynı yakın ortam içinde devam ettirmelerini mümkün kılmıştır.

Sinop'ta balıkçılık mesleği daha çok belli aileler ve tanınmış usta balıkçılar tarafından devam ettirilmiştir. Habeş Kaptan, Halit Reis, Dangozun Osman, Tuğcular, Yusufogulları, Recep Batmaz, Cengiz Altunel, Ayhan Turan, Kadir Atılğan, Ömer Tuncer bunlardan birkaçıdır (K.K.4).

Usta balıkçıların pek çoğu önce kıyı balıkçılığı yapmış zaman içinde çeşitli nedenlerle gırgır avcılığına geçmişlerdir. Ancak en eski aileler uzun zaman balıkçı tekneleriyle az sayıda kişiyle denizde avlanmışlardır.

Şükrü Gümüş diğer adıyla Habeş Kaptan, Sinoplu balıkçılar arasında en usta ve yeni yöntemler denemiş, Sinop'ta balıkçılığı öğretmiş kişi olarak kabul edilmektedir. Halit Reis bölgenin diğer bilinen balıkçısı olarak Şükrü Gümüş'ün balıkçılık maharetini anlatır:

“Şükrü kaptan vardı, Habeş Şükrü, ben onun yanındaydım. Daha iyi nasıl yaparım diye yöntemler bulmuş. Derin ağlar yapmış filan. Ağın derinliği üç kulaçsa o on kulaç yaparmış ve o zaman o tutmuş balığı. Meraklıymış, bunu merak etmiş nasıl yapılır diye merak edermiş. Başka



yerlerde ne gördüyse onu getirmiş yapmış başkalarına öğretmiş. Çocukları yetiştirmiş. Burada Amerikalılardan İngilizceyi de öğrenmiş, herkese rehberlik ederdi.” (K.K.2)

Aynı kişiyle ilgili sosyal medyada pek çok paylaşım mevcuttur. Bunlardan birinde 1960’lı yıllarda Sinop’ta ilk köpekbalığı elleriyle yakaladığı belirtilir. Baba mesleği olan balıkçılığı elli yaşından 70 yaşına dek sürdürdüğü ve ilk tekne turlarını Sinop’ta başlatan isim olduğu anlatılmaktadır. (<https://www.youtube.com/watch>)

Diğer bir isim Halit Reis’tir. “Gasteci” lakabıyla bilinen Halit Reis, çocukluğundan itibaren tersane de büyüdüğünü bu sırada balıkçılığı da öğrendiğini belirtir. Kendisinin de Habeş Kaptan’a benzer şekilde balık avında daha verimli olması için farklı yöntemler denediğini söylemektedir:

“Ben de balıkta hep denerdim. Ben önce gemici Tuğcuların yanında başladım sonra gırgıra geçtik tabii. Ben balığı sarmada yeni yöntemler buldum, mesela Yusuf Kaptan’ın gemisindeydim. Yusuf Kaptan vardı onun yanında, amcaya dedim ki ya Yusuf Amca yakamozda balık bir gösteriyor sonra kayboluyor, bulamıyorsun sonra bir daha arıyorsun, çöküyor. Hareketin olduğu yere mola edelim, yani ağ sarmaktır bu mola etmek, böyle oldu kaçırmadık. Kendim reis olunca teknemde çalışmaya gelen çok olurdu.” (K.K.2)

Balıkçıların büyük çoğunluğu babadan, yakınlarından öğrendiği balıkçılığı kendi yöntemleriyle geliştirmek çabasında olmuştur. Bu durumun nedeni daha önce balıkçılıkla ilgili sosyal dokunun gevşemiş olmasıdır. Geleneksel bilgi ve pratiklerin aktarıcılarının azalması balıkçılar tarafından sınırlı bilginin yeniden genişletilmesini zorunlu kılmıştır.

Bu durum göstermektedir ki tarih boyunca edinilen kültürel ekolojik bilginin azalması ya da kaybolması doğanın koşullarına yeniden adapte olmayı gerektirir, çalışmanın başında belirtildiği gibi insanın kültürünün oluşmasında doğa ve coğrafya ana kaynaktır.

Recep Batmaz diğer balıkçılar gibi çocukluktan itibaren denizde avlanmaya başlamıştır. Çocukluğunda sandalla çıkıp oltalarla palamut avladığını belirtmektedir. Çapari avıyla başlayıp daha sonra teknelerde çalışmıştır. Kendi teknesinin reisliğinden sonra mesleği bırakmıştır. Hem Gerze’de hem Sinop’ta hem de Akadeniz’de, Marmara’da, Ege’de, Sisam adasına kadar avlanmıştır. Bu nedenle ilerleyen kısımda tekrar değinileceği gibi, deniz suyunu, balık çeşitliliğini, rüzgarları ve akıntıları iyi derecede bilmektedir.

Cengiz Altunel balıkçılar arasında halihazırda gırgır balıkçılığına devam eden isimdir. Oğlu Numan Altunel ile birlikte endüstriyel balıkçılığın temsilcilerindedir. “Denizana” adlı gırgıra sahip olan aile, diğer balıkçılar



gibi mesleğe öncelikle kıyı balıkçılığıyla başlamış daha sonra üretimi artırmak üzere gırgır balıkçılığına ağırlık vermişlerdir. Gırgırda sistemli bir yapının bulunduğu, çalışan herkesin görevinin net olduğu, bununla birlikte tüm teknolojik araç ve gereçlere sahip olunarak avlanıldığı belirtilmektedir. Altunel'in oğlu Numan Altunel, babasından öğrendiği balıkçılığı gırgırda sürdürmektedir. Gırgırdaki işbölümünü ve görevleri şöyle aktarmaktadır:

“Gırgırda 35 kişi orda kalır, yatar kalkar. Kaptandan sonra Koca reis, makinist bir de palacı var. Palacı tayfalarla ilgilenir koca reis de bunlarla ilgilidir. Hamlacı vardır. Ağın kurşununu istif eder. Mapaların arasından tel gider, o ıgrap denen makineyi kullanır, telden sorumludur. Aşçısı var, her tür yemeği yapar. Eskiden kuru fasulye, pilavdı, şimdi her çeşit. Balık da yapıp yerler. En iyi balık gemide yenir. Kamarot var temizlik yapar. Bulaşık yıkar hepsinin makinesi var zaten. İyi para kazanırsan adamın da iyi olur. Koca reis de becerikli olmalı. Teknolojiyi de yakından takip edeceksin. Makaralarımız 6 tane. Hızlı olursun. Fişbom var vakumlama sistemi, 60 metreden alır. Yasal olarak küçük hamsi tutmayız, ocak ayından sonra Gürcistan'a gideriz. Yeni ağlar var. Kayaya çarpınca az yıpranan ağ var. Sonar cihazı, 10 bin sonarları var; palamut, hamsi radarı var, akıntıyı ölçen alet var. Kumpas denen cihaz balığın büyüklüğünü ölçer.” (K.K.5) Gırgırın teknik donanımının insana ait pek çok görevi yerine getirdiğini belirten kaynak kişi bu sayede çok daha fazla miktarda ve kolaylıkla balık avlandığını söylemektedir. Tüm bu endüstrinin temelinde ise geleneksel bilginin, tecrübenin ve manevi değerlerin önemli olduğunu da vurgulamaktadır. Konuyla ilgili şunları belirtmektedir:

“Botu düşürüp yuvarlağı yapıyorsun, bu hep aynı iş ama niyetin iyi olmalı. Tecrübesi varsa, niyeti iyiyse, dürüstlük yardım eder. Yalan söylerler ama babam öyle değil, balığı bulunca söylemez, haber vermez bazısı. Rekabet vardır. O tutmasın ben tutayım var. Dayanışma herkesle olmuyor haberleşme olmuyor. Çok çalışkandır babam, balığı aralıksız takip edersin.” (K.K.5)

İster gırgır ister kıyı balıkçılığı olsun Sinop'ta bu meslekle ilgili olanların pek çoğunun ortak kullanım alanları mevcuttur. Balıkçı barınakları olan bu mekânlar bugün aynı zamanda Sinop'un tarihi mekânlarıdır. Köklü bir geçmişi olan tersane, bunun devamında bulunan Tarihi Yalı Kahvesi, Sabahattin Ali Kültür Merkezi'ne dönüştürülmüş olan Buzhane bunlar arasındadır.

Tersane'de gemi yapımı bugün devam etmiyorsa da ahşap gezi teknesi yapan Turhan Oğuz marangozluk mesleğiyle birlikte sürdürülen gemi yapımına ait teknik bilgiye ve ustalığa sahiptir. Balıkçı teknesi yapımını marangoz olan babasından öğrenmiş daha sonra yat teknesi yapmaya başlamıştır. Teknenin denizde verimli şekilde kullanımına dair yöntemlere hakimdir.

Bununla ilgili aktardıkları şöyledir:



“Ormandan eğri ağaç tekne için gerekir, belli yerlerinde bu ağacı kullanırız, ondan sonrasında düz ağaç kullanarak tekneyi yaparız. Bunu yaparken ölçüler var ondan şaşmayız. 5-10 m standart 6-7 m yaparsan o leğen olur. Kuğu gibi durmaz. Tamamı ahşaptır. Önce bir omurga koyuyoruz. Bodoslama koyarız. Arkasına kış bodoslama koyarız. Belli şablonla eğrileri kaburgaları döşeriz. Balıkçı mı, değil mi ona göre 10m ve iki kişi olacaksa kaç kilo kurşunu var, ağırlık, küçük kamara ölçüsünde koyarız. Denge, su üzerinde kalması ölçüyle yaparsan 1/3 oranda genişlik yapıyoruz mutlaka. Bazen yan yatma, insan taşıma, iskele sancağa ne kadar insan yığılırsa devrilir onlar hesaplanır. Sandal yapımında 1/3 ölçü değişmez, önce omurga, baş ve kış bodoslama yapılır, ayna karpuz kış olabilir, eğer alabanda yapacaksa karpuz kış olur. Karpuz kışta daha fazla manevra yapılabilir. Eğer ayna kış olacaksa onun alabanda yapması daha yavaştır. Manevrası azdır yani. Eğriler birbirine işkenceyle bağlanır. İki parçayı birbirine sıkıştırırız. Sonra çiviliyoruz, sonra boyarız, biter. Teknenin alt kısmına zehirli boya sürülür. Deniz canlıları yapışmasın diye. Ondan 10 cm yukarısı çırpıntıdır, dalgaların değdiği yerdir. Ondan yukarısı düz boyadır. Beyaz renk kullanılır, koyu renk güneşte çatlar. Çünkü denizin üzerinde buhar vardır açmaz, ama karada kalırsa açma olur, bunun için “hemen boyayalım da denize atalım bunu” derler.” (K.K.7)

Teknenin suya salınması ve teknenin bakımına dair pek çok ayrıntı insan gücüyle gerçekleştirilmiştir. Geçmişte felekler üzerine konmak üzere teknenin hareket ettirilmesi zorlu ve seri olunması gereken bir işlemdir, bugün ise yerini teknolojik aletler, makineler almıştır. İnsanların bir araya gelip yardımlaşarak halatları çekip salmalarına hareket etmelerine ihtiyaç yoktur, ancak bu durum geleneksel bilginin korunmasını ve yayılmasını önlemiş görünmektedir. Bugün Sinop Tersanesinde balıkçı teknesi yapan usta kalmamıştır.

Tersane bugün kafelerin ağırlıkta olduğu bir mekâna dönüşmüştür. Kaynak kişilerden Naci Tükel, balıkçı barınaklarının da önemini kaybettiğini vurgulamaktadır. Geçmişte balıkçılar için bir arada olma, sosyalleşme, gündelik ihtiyaçları karşılama deniz ve balıkla ilgili tecrübelerini paylaşma mekanı iken bugün, balıkçıların barınaktan uzaklaşmak zorunda kaldıklarını belirtmektedir. Kaynak kişiye göre Sinop, kültürel dokusunda olduğu gibi balıkçı kasabası kimliğine sahip olmalıdır. Buzhane, balık pazarı, ağların korunabileceği alanlar bulunmalıdır. Şunları eklemektedir:

“Eskiden yalı kahvesi idi burası. Balıktan dönüşte soğukta, sıcak sobanın etrafına gelinir, balık hakkında yapılanlar anlatılır. Küçük motorlarda, fırtınadan ıslak gelmişsinizdir, havanın durumu, fırtınanın etkisi anlatılır. Yaz ayında da söğüt gölgesinde olur. Hayatımız yıllarca suyun altında, üstünde geçti bizim için balıkçılık hem geçim kaynağı hem yaşam tarzıdır.” (K.K.3)



Yalı kahvesi Sinop'un şehir kimliğinin bir parçasıdır. Bu kültürel mekân, kaynak kişilerin belirttiği gibi balıkçının uzun süre denizde kalıp hayatın akışında koptuğu zamandan yeniden sosyal hayata döndüğü anın kesişme noktasıdır. 1902 yılında kurulduğu belirtilen Yalı Kahvesi'nin tarihi hakkında Tevfik Gül şunları belirtmektedir:

“Yalıda olduğu için buradaki kahvelerin hepsine yalı kahvesi derler, ama asıl bu kahve tarihi yalı kahvesidir. İki katlıdır yukarda dört oda var. İkişer kişilik odalar var. Burayı bir aile işletirmiş. Makaracı Mehmet derlermiş. İki kardeş; Ediple Mehmet. Eskiden sabahçı kahvesiydi, hep açıktı. Balıktan dönenler gelir otururduk, yaşlı adamlar erkenden gelirdi. Isınılır çay içilirdi. Balıktan konuşurlardı. Bu kahvede yalnız çay olurdu. Kadınlar da olmazdı. Yeni oldu 20 yıldır. Balıkçıların gittiği tek yer burasıydı. Kayıklar buraya çekilir, ağlar buraya çekilir.” (K.K.8)

Kahvehane çalışanı Mahmut Değer aynı mekanla ilgili, yazılı kaynaklardan edindiği bilgiyi şöyle aktarmaktadır: “Denizci kıraathanesi denirmiş. Anıtlar kurumunun izniyle restore ediliyor. Bu bitişiğindeki camiden bile eski burası, eskiden hayvan bağlarlarmış daha sonra gemiciler kıraathanesi olmuş, üst katı da Konak Hotel'miş. Eskiden önünde ağ örerlerdi, pamuk ipliğinden gemi acentesi de varmış burada, bilet keserlermiş yolcu için. Çaşdak varmış önünde.”

Bugün Sinoplular, kafeye dönüşen Yalı Kahvesi'ne hem de zamanla yanında sıralanmış olan diğer kafelere, muhtemelen balıkçılardan kalan âdetle çay içmeye, birlikte vakit geçirmeye gelirler. Şehrin diğer kafelerinden farklı olarak evden getirilen yiyecekler, atıştırmalıklar çayla birlikte yenir. Sinoplular için burası denizle iç içe, denize en yakın bölgedir. Geçmişte balıkçıların yaptığı gibi çay ve sohbetle yetinilir.

Balıkçıların pek çoğu emekliliğini yine bu kafelerde ve genel olarak tersane de geçirmektedir. Pek çoğu kıyıya en yakın evlerde oturmaktadır. Daha içeride kalan evler ise geçmişte denize yakınken sahilin doldurulmasıyla denizden bir miktar uzaklaşmıştır, kıyıya yakınlık balıkçıların denizden uzaklaşmasını engellemiştir. Mesleği sürdürenlerle yaşı gereği balıkçılığı bırakanların birlikte olduğu mekanlardan biri yine kıyıya yakın bulunan ağ yapım yeridir. Burada hem balıkçılık ile ağ yapımında kullanılan malzemeler bulunmaktadır. Aynı zamanda geçmişten bugüne Sinop'ta bilinen balıkçılar, tekneleri ve avladıkları balıkları gösteren fotoğraflar bulunmaktadır. Sinop'ta bulunan balık çeşitlerini gösteren tablo, denizde esen mevsimsel rüzgarları ve etkilerini açıklayan yazılar ve irili ufaklı balıkçılığa dair anılar duvarlarda yer alır. Bir bakıma Sinoplu balıkçıların hafıza mekanıdır.

Ayhan Turhan emekli balıkçılardan biri olarak Sinop'ta 7 yaşından bu yana balıkçılık yapmıştır. 70'li yaşlarda işi bıraktığını, Sözü edilen mekana ağ yapımına yardım için ve diğer balıkçılarla birlikte vakit geçirip sohbet etmek



için sık sık geldiğini belirtir. Yaşı itibariyle geçmişten bugüne balık avlama ve saklama, dağıtma yöntemlerini aktarabilmektedir:

“Dalyancılık, alamana balıkçılık, gırgır balıkçılığı, difana avcılığı, eski pasta, çapara, voli avcılığı yapılır. Dalyanlar dört ayaklı iki dalyanın burun başlarının tepesinde iki kişi balığı gözler, alttaki ağa dolar balık, ağı elleye eleye birleştirip balığı toplarlar. Dalyanda balığı gözetleyenler vardır, balığı kaldırması kolaydır. Balıklar suyun içindeyken toplanır. Keseye dolar sıkıştırırız. Kepçeyle kovayla kıyıya boşaltılır. Dalyana uskumru girdiğini bir defa duyduk ama genelde palamut. Eski pasta var bir de dört direk ve dört tafta ağ var. Kıyıda dip ağı, buraya hamsi gelir. Gelen balık içeri girer. Kazan derler bu şekilde, kazan dolup da gelen balık geri çıkarmaya başlarsa ağı toplarlar. Oradan da tuzlayıp Romanya, Bulgar’a, Yunan’a gönderirler.” (K.K.10)

Ağlar, kıyı balıkçılarının da gırgır balıkçılarının da tüm teknolojik değişimlere rağmen kullanmaya devam ettikleri ana malzemedir. Zaman içinde ağ yapımında kullanılan malzemeler fabrikasyona dönüşse de halihazırda el maharetiyle yapılması gereken iştir. Erkan Tarakçı hem kendisi için hem de kendisine gelen siparişler için balık ağı yapmaktadır.

Ağ için gerekli malzemeler geçmişte yine çevreden edinilen malzemelerden sağlanır. Ağın ağırlığını sağlayan “kurşun” belli aralıklarla ağa geçirilir. Onunla benzer aralıklarla ağın yüzeyde kalacak kısmı için “mantar” kullanılır. Geçmişte ağaçtan kesilen parçalar kullanılırken bugün plastiktir. Ağ için geçmişte pamuklu iplik yaygındır, bugün hem misina hem pamuk ip bir arada kullanılır. (K.K.11) Balıkçılar arasında ağ hazırlama işine “donatma” denir. Ağ yapımının pek çok detayı olmakla birlikte genel hatlarıyla şöyle tarif edilmektedir.

“Kurşun yaparken kovanın içinde eritirsin, ısıtırsın tek tek kalıba döküp soğutursun. Her avın balığına göre; barbunya, mezgit, istavritte 5-6 kiloluk kurşun olur. Ne yakalanacaksa ona göre, mantar- kurşun ağırlığı dengelenir. Deniz dibinde gemi kalıntısı filan olmamalı ki ağı tekrar alabilelim. 10 kulaçta ağı atarız, geceleyin boylaması için, denizin dibine değmesi lazım ağın. Önce bez kısmı ağın kendisidir. Paket olarak gelir. 200m ham malzemedir misina ağı. Her balığın barbunya gözü 17 cm’dir.” (K.K.10)

“Boyasız gelir ağ, bazen biz boyarız. Mantarı “yaka” denen kısma dikeriz. Ana yaka var, sonra “koşma” deriz, iki parça bir araya getirilir. “Çaka” denen ölçü ile göz aralığı yapılır. Dört göz çapa dört göz balığın boyu. Sonra sekiz de bir kurşun ve mantar, kurşun ve mantar... 60 metre mantar, 62 metre kurşun konur mesela. (K.K.12)

“Bollaşama kısmına “tor” denir. “Manyalı ağ” ve sade ağ vardır. Barbunya ağı, sardun ağı ayrı olur. “Fanyalı”, sade ağ vardır. Kalkan için fanyalı ağ kullanılmaz. (K.K.11)



“Fanyalı ağ ve ıgırıp ağ var. Sahile gelen balığı tutarsın, kendin ağ sahile u şeklinde serip sonra kendin çekersin. Kıyıda torba gibi olur. İçine dolan çekilir. O da denizin dibini toplar, ırıp da yasak. Trol gibi. Deniz soğuğu olunca yaparlar ırıp ağı.” (K.K.12) Hazırlanan ağlarla balık avlamak kıyı balıkçılarının asıl bilgi ve yeteneklerini tecrübelerini kullandıkları alandır. Ağlar kullanılarak yapılan balık avlamaya ilişkin şunlar aktarılır:

“Voli balıkçılığı yaptım. Ağlar ava göredir. Palamut, lüfer için difana ağ kullanılır. Fanya göz açıklığına fanya denir, bir de bez denilen ikinci parça var. Yani iki parça olunca difana ağı denir. Dıştaki gömlek fanyadır. Göz açıklığı balığa göredir. Diğer adı volidir. Bir kere göze yakalandı mı geri çıkamaz. Elle bir araya getirir çekeriz sonra tek tek tutup alırız. On metrelik ağ vardır. Denizden çekmek için içi boşsa yarım saatte toplanabilir. Çünkü tam yol gidip ağı döküp daire yapıyorsun. Meşakkatlidir. Yakamozda balık izlenir, ağ atılır “manyota” ışık atılır, balığı toplamak için ağa gelen balık gitmesin diye ışık konur. Ama kurşun dibi bulursa ışığa da gerek yok buna, voli denir balığın etrafı çevrilir, sarılır, tutulur. Bitince en sondan tekrar ağı sıralayıp çekilir, Sonra tek tek balığı çekersin, balıklar sıralanır, kasalara konur. Eskiden elle çekerdik, şimdi makarayla çekilir. Demirdendir, dökme. Voli avında böyle olur. Ağları kurutmak için “çaşdaklar” vardı eskiden “çaşlak” da deriz. Bunlar sahilde kurulur, balıktan dönünce iplik ağları kuruturuz.” (K.K.11, K.K.10)

Kıyı balıkçılığında kullanılan malzeme ve yöntemler denizin ekolojisine zarar vermeksizin yapılan avcılığı göstermektedir. Iğırıp, trol gibi avcılık yöntemleri zaman içinde doğal deniz yaşamını tahrip ettiğinden terk edilmiştir. Balık çeşitliliğinin ve miktarının azalması karşısında endüstrileşen balıkçılık anlayışından farklı olarak kendisinin de bir parçası olduğu deniz yaşamını korumaya yönelmiştir. Bu kültürel ekolojideki karşılığı, üretilen endüstrinin de doğaya adaptasyon gerektirdiğidir. Ağın yapımında teknelerin kullanımında teknolojik gelişmeler takip edilmekle birlikte aşırı tüketime ön vermeyen yöntemler terk edilmektedir.

Mason’un ve Stwart’ın kültür ekolojisinin bir alanı olarak gördükleri yeme içme faaliyetleri ve bunlar ilişkin davranışlar, yanı sıra iklim ve hava koşullarının insan tarafından anlamlandırılması, hatta bunlarla ilişkilenen kutlamalar, törenler balıkçılık mesleğinin diğer sosyal-kültürel çıktılarıdır.

Sinop’ta hem ticareti yapılan hem de ailelerin en sık tükettiği balıklar hamsi, palamut, mezgit, istavrittir. Ancak bunlar arasında da palamut ve levrek Sinop kıyılarının özellikleriyle lezzetlenir ve şehre özgülük taşır. Daha önce de belirtildiği gibi palamutun en yoğun ve en yağlı olduğu dönemler ekim- kasım aylarıdır. Deniz soğuduktan sonra bu balıklar bölgede bollaşır. Dolayısıyla bu dönemde tutulan balıklar tuzlanarak evlerde lakerdaya dönüşür yahut da tuzlanarak başka şehirlere, ülkelere gönderilir.





Sevgi Tüken'in belirttiğine göre diğer deniz ürünlerinden şişe dizilen midye, çarpan tava diğer farklı balık yemekleridir. "Tavada ya da buğulama balık her çeşit balık yapılabilir. Evde önce midyelerin içini çıkartıp marine ediyorsunuz sonra şişe dizip kızartırız." (K.K.13).

Balığın tuzlanması yalnızca evlerde gerçekleşen bir işlem değildir. Sinop'un tarihinden beri balık tuzlama kıyıda topluca gerçekleşen bir iştir. Balığın denizden çıkarılmasından sonraki işlemleri Ayhan Turan şu şekilde aktarır:

"Havuzda tuzla balığı karıştırırlar. Aşağıdan suyu akar. Sonra fiçılara koyarlar gönderirler. Tuzlama havuzları vardı kıyılarda. Tek bir tane harabe kaldı şimdi, sahile yakın. Havuza küfeyle hamsi yayılır. İki kova kaya tuzu, bir sıra daha balık yayılır, iki kova tuz serilir, tekrar bir sıra balık serilir, sonra tuz dolana kadar konur. Geç öbür havuza, geç öbür havuza beklet, zamanı gelince gönder. Sonra ahşap fiçılara koyup teknelerle, alamana kayıklarla gönderilir." (K.K.10)

Tuzlama ve balıkları kasalama işini "mağazacılar" adı verilen kıyıdaki çalışanlar yapmıştır. Balıktan dönenlerle birlikte olabildiğince hızlı şekilde balıkların tuzlanması ya da tekneden alınıp kasalara dizilmesi bir dayanışma içinde gerçekleştirilmiştir.

Kadir Atılğan; "Ada halkı eylülde alamanaya çıkardı, 30 kişi gelir 10 tanesi dışarda kalır "mağazacı" olur. Balık gelince kıyıdaki işleri yapacak kişilerdi. Fazla gelen kişi de kalır, pay alır geri çevrilmez. Öbür zaman gene gidecekken adam lazım olursa açıkta kalmamak için çevrilmez" sözleriyle bu sosyal dayanışmayı anlatmaktadır.

"Eskiden palamut adetli kasalanırdı. 8'li-, 10'lu büyüklüğüne göre. Hamsi ise kasalanır. 'Taş üstünde' diye bir tabir var, yani balık karaya, kıyıya çıkartılır. Mağazacılar eskiden metal kovalarla bakraçlarla taşırdı. Bakraçları doldurur atarlar, elden ele 7-8 kişi aracıyla zincirleme taşınır kasaya gelir. Ben küçüktüm kasayı kaldırıyordum ama taşımaya boyum yetmezdi ayağımın altına sandık gibi yükselttiler, hiç unutamam Habeş kaptanla çalıştım." (K.K.1)

Sonraki aşama balığın dağıtılmasıdır ve bu işin de birleşme temelinde gerçekleştiği görülür. Sinop Balık Kooperatifi Başkanı Ömer Tuncer, mağazacıların yerini bir anlamda kooperatifin aldığı belirtir, işleyişi şöyle aktarır:

"Tutulan balığı biz satmaya götürürüz. Her şeyi kendimiz hallederiz. Kooperatife gelen balık buzhaneye konur. İhaleye veririz. Komisyoncular çok balık olursa iyi fiyata satmak için Ankara İstanbul'la, Samsun Trabzon Rize'yle irtibata geçilir, kaçta satılmış öğreniriz. Ona göre o fiyatın altına inmeyiz. Fiyat verenlerle görüşüp fazla verene satılır. Az balık çıkmışsa fiyat



yükselir. Kooperatif yardım eder. Balıkçı ağı yırtılmışsa yardım edilir. Kopperatifle balıkçı kapı kapı gezmez fiyat neyse ona satılır. Yalı kahvesi barınaktır, ama yetmiyor. Özel tekneler de geliyor çünkü.” (K.K. 14).

Kooperatifin öncesinde balıkçılar daha çok kendi imkanlarıyla ayakta kalan günlük ihtiyaçlarını karşılamaya çalışan bir grubu oluştururlar. Çok uzun saatler denizde çalışıp ardından balığın satışına kadar pek çok işi kendisi gerçekleştirir. Bu nedenle diğer balıkçılarla birlikte hareket etmeye ve kendi içinde organizasyon sağlamaya zorunludur. Balıkçının denize çıkmadan önceki ve denizden döndükten sonraki ilk ihtiyacı beslenmektir. Bu çeşidi bol bir beslenme olmamakla birlikte balıkçının hemen ulaşacağı şekilde sahilde gerçekleşir. Hemen bütün balıkçılar geçmişten bu yana balıkçının her tür ihtiyacını Sarı Kadir olarak bilinen ve ilk kez Sinop’ta bakkal açmış kişinin karşıladığını belirtirler.

“Sarı Kadir tersanenin temel ihtiyacını karşıladı. İsmal Göksu’nun babasıdır, şimdi o ve oğulları yapar. Sarı Kadir erkenden dükkânı açar, fırının ilk ekmeğini alıp “katırcı tereyağı” derler, sıcak ekmeğin arasına koyarlar, balıkçıların hepsi onu yerler, arasından yağ akar. Sarı Kadirden ne lazımsa alırdım, sucuk, zeytin, reçel hepsini alırdım. Biz Sarı Kadir’den hesap gördük, bir sezonda yalnız 44 teneke peynir almışım.” (K.K.2) Sarı Kadir görüldüğü üzere balıkçı reisleri ve diğer balıkçılar arasına en çok tanınan isimlerden biridir. Bugün de var olan dükkânı şehrin ortak değerlerinden biri halindedir.

Yapılan işin bir diğer ayrılmaz parçası hava koşullarına dair tecrübelerin kullanılmasıdır. Bu aynı zanda hem ustalık hem maharet gerektiren bir konudur. Özellikle ömrünü denizde geçiren balıkçı reisleri bu konu da isabetli tahminler yapmaktadırlar. Bunda denizi ve işaretleri tanıyabilmenin etkisi vardır. Balıkçıların hava değişimlerini doğru biçimde gözlemlemesi gerekir. Bu çerçevede Sinop’un rüzgârları, suyunun özellikleri, denizin derinlikleriyle ilgili pek çok geleneksel bilgi üretilmiştir.

Kaynak kişilerin konuyla ilgili aktardıkları şöyledir: “Buranın gündeğusu rüzgarı vardır biz ona “gündeğrusu” deriz, gündeğrusu bu limanda (iç limanda) eserse o gün denize girilmez de gidilmez de. Öteki Akliman tarafına gidilir. Orada esmez. (K.K. 1)

“Sinop’un yerel rüzgarı gündeğrusudur. Burası limandır. İlk sığınma limanıdır. Sıra beklerler. Eski çektirme kaptanları söylerdi; Karadeniz’de üç liman var; temmuz ağustos Sinop. Temmuz, ağustos her taraf hava esmiyor şey yapmıyor. Ama Sinop 12 ay limandır.” (K.K.2)

“Denizdeki mesela Adabaşı’nda akıntı dışa doğru çok sertse yakında gündeğusu eseceği, geleceği anlaşılırdı. Akıntı içe doğruysa yakın zamanda fırtına şeklinde karayel eseceği, mesela beni uyarır balıkçılar. Balıkçılar derdi ki Naci denizde yaprakları görürsen hemen kaç. Akıntı ayrıca başka yerlerde



de var, rıp akıntısı var. Akliman tarafında var. Denizin dibi birden çeker. Girince çıkamazsın, çıkmaya çalışmayın derler. “Kestane karası” sonbaharda olur, o fırtınadır. Eylül 22’si olur galiba, bildircin mevsimidir. Bu zamanda can alır balıkçılardan.” (K.K.3)

“Kestane karasından üç gün önce paydos edilir. Eylül sonundaki üç gün olur. Fırtınada kalınca tutulduk ağ çekiyorduk. Kimse yoktu, senin ne işin var orda dediler, risk alıp çıkmışım. Boş dönmek için 60-70 kadar almıştım, ağları atmıştım önceden. Sahil güvenlik ne işin var, dedi. Vira ettik artık, yani ağları toplayıp dönüyoruz, böyle bakıyorum kuzeye doğru, bulut inmiş, sisli puslu bir hava olmuştu, vira dedim. Diğer balıkçılar dedi nereye gidiyorsun, dedim beğenmedim havayı. Onlar aldırmadı. Az gidince hava fırtınaya döndü denizi bulmuş. Simsiyah bulutlar olur. 5-15-25 ayın bugünlerinde kışın fırtına olur, onu sayarlarmış. Kameri takvime göre 15’i ayın başıdır, fırtına olurdu orada.” (K.K.15)

Kestane karası için: “Açık hava iken birden gelir geçer, 1-2 saat sürer. Eylül 20-22 sinde, birden afan tufan gelir, kestane karası fırtınasıdır. Biz kaç kere yakalandık. Anaons gelir, hemen döneriz. Bir kere liman içinde yakalandık nasıl döndük bilmiyoruz. O havayı yaşadık. Ama şimdi Ereğli tarafına inince hemen haber gelir” şeklinde fırtınanın etkisi anlatılmaktadır. (K.K.14)

Ayhan Turan, yerel bir rüzgar olan “ayaz kaçığı”nı şöyle tarif etmektedir: Ayaz kaçığı gece esen rüzgardır, baharda olur yaza doğru, ya da eylülde. Birden çıkar 1 saat sürer. Havanın değişmesine “ayaz kaçığı” denir.

“Sinop’tan bu tarafa, batıya doğru olan rüzgarı durdurur. Sahile doğru balığı iter. Poyraz esince bu aylarda; ağustosta, temmuzda olur. Boğazdan Haliç’e kadar “su soğuğu” olur. Sert poyraz esince deniz soğuğu yakındır. Denizin dibinde bir taş vardı eskiden, o taşın etrafında dalgalanma olursa deniz soğuğu yapacak diye tahmin edilebilirdi eskiden. Ak liman, İnce burun’a da vurur. Batı koylara vurur. Sarnıkum’da olur. Sonra tekrar geriye doğru geri gelir Demirciköy’e kadar gelir, artık Samsun’dan gelen akıntıyı geçemez. Deniz üstünde dalga yapar, sabahları sis yapar oradan bilinir.” (K.K.10)

Deniz soğuğunu benzer şekilde açıklayan Recep Batmaz şunları belirtmektedir: “Batı Karayel buraya oksijen taşır, karayel-yıldız, yıldız oksijen taşır. Balık da çok olur. Gündoğusu-poyraz eserse deniz soğuğu olur, önce balık kıyıya sonra yüzeye çıkar. Çünkü oksijen almaya gelir balık. Kardeniz’de çok nehir var nerdeyse tuzlu su azalınca içme suyu gibi. Dinyeper, Kızılırmak Yelişirmek, Sakarya akar, rüzgar esince boğaz istikametine doğru balığı çeker.” (K.K.15)



Ayın görünümü ve kuşların çeşidi Sinop'ta balıkçılara yol göstermektedir. Kimi zaman hava olayları kimi zaman kuşların yiyecek peşinde olması balıkçıların balık sürülerine ulaşmasını sağlar. Kaynak kişilerden Recep Batmaz kuşların çeşidini ve ayın görünümünü balık yakalamakta kullananlardandır. Ona göre:

“Ay karanlığı olursa, ay olmazsa çok sert geçer. Ay karanlığında bıldırcınlar geminin ışığına gelir, güverteye düşerler. Bir de “karamancı” dalar dibe, hamside çalışırdık. Karamançı deniz kuşudur, karabatak gibi. 30 kulaç derine iner hamsiyi alıp çıkar. Siyah bir kuş, martı kadar. Onlar bulunca biz de buluyoruz balığı. 1-1,5 metre genişliğinde balık görülünce balığın nereye varacağını tahmin ederiz. Balık toplanıp aşağıya kayıyor. Bizim ağa giriyor, toplanıp yükseliyor derinlikten bulmamız lazım onu, yoksa ağa dolmaz, ağı da toparlayamayız. Onlar iner inmez, 18-20 kulaca iner inmez, sarmak lazım. Beyaz martılar palamutun peşindedir. Balığı görünce bulmuş balığı, istavriti yemek için bulur.”

Aynı konuda Naci Tüken kendi bildiklerini aktarır:

“Kuşlardan bilinir deniz. Mesela kışın hâlâ kullanım balık bulucu kuşlarım var benim, bedon kuşları, karabatak var. Kışın dip ağı atınca mezgit, istavrit için, kışın karabatak gelir onların olduğu yere ağı atarız. Martılar yüzeye atlayan balıklara gelir. Çünkü dipteki büyük balıklar kofana, orkinos gibi, küçük olanlara saldırır onlar da yüzeye sıçrar. Bedon kuşu sürü halinde sonbaharda gelir. Karabataktan biraz küçüktür. Hamsilere gelirler. Teknelere konar balık verirsiniz.” Kaynak kişi doğayı gözlemleyerek, geleneksel bilgiyle birleştirerek balıkçılık yapanlardandır.

Balıkçıların balığı yakalamakta gösterdiği çaba fiziksel kuvvetin çokça harcanması anlamına gelir. Hem hızlı hareket edilmeli hem de maharetli olunmalıdır. Bu durum balıkçıların soğuk havada pek çok hastalık ve yaralanmayla karşılaşmalarına nedendir. Bunlardan en bilinenleri soğuk algınlığı, böbrek hastalıkları ya da balıkların zehirli dikenlerinin batmasıdır.

Tedavisinde halk arasında yaygın olan pratikler kullanılır. Bununla ilgili kaynak kişiler şu bilgileri vermektedir:

“Deniz soğuşunda barbunya, eşkina balığı, çok istavrit olur. İskire de derler eşkinaya. Bu balığın başında, içinde iki taş vardır. Balığın bu taşı ezilip yutulursa böbrek iltihabına iyi gelmiştir. Hazırlanışı şöyledir: Eşkina (eşkina) taşı ezilecek, bir limon sıkılacak, bir gece ayazda bekletilecek. Aç karnına içilecek. Akşama kadar, sonra böbreğe iyi gelir. Bu balığın hepsinden iki tane çıkar. Mermer gibidir. Bizden isteyenler olur. Karadeniz’de bilinir bu. Eşkina Ege, Akdeniz’de olmaz.” (K.K.12)

Balıkçıların sosyal yaşamını çeşitlendiren farklı çevrelerde öne çıkılmalarını sağlayan belirli kutlamalar ve törenler vardır. Bunlardan biri



Helesa şenliğidir. Sinop Limanına sığınan balıkçıların Sinop'ta küçük bir filikayla yiyecek toplayıp aç kalmaktan kuruluşunu anlatan bir törendir. Bugün de Ramazan ayının 15'inden sonra kutlanmaya devam edilen Helesa balıkçıların yaşadığı zorluğu anlatan aynı zamanda halkın balıkçıyla bağına simgeleyen güçlendiren bir törendir (Çek, 2015). Diğer bir kutlama Yağlı Direk'tir. 1 Temmuz Denizcilik ve Kabotaj Bayramı'nda tekrar edilirse de denizde gerçekleştirilen geleneksel eğlencelere bir örnektir. Törende bir tekneden denize doğru bir direk uzatılır, direk yağlanır ve en ucuna bir bayrak asılır. Direğin sonuna dek ilerleyip bayrağı alan kişi kazanır. Halk kültüründeki bir benzerine Kastamonu'nun Abana ilçesinde rastlanır. Abana'da genellikle temmuz ayının son haftasında cuma akşamı başlayıp pazar akşamı sona eren şenliklerde denizde yağlı direk yarışması yapılır (Yıldız, 2001: 557).

Geleneksel bilginin kültürel birikim yaratmada önemini dile getiren Franz Boas (1901: 281-282) insanlar arasında kabul gören inanılan değer ve anlamların kültürü ayakta tuttuğunu belirtir, insana içine doğduğu sosyal çevrenin biçim verdiğini bildirir (1901: 281-282). Kıyı balıkçıları için de aynı durum geçerlidir. İnsani değerleri ve kültürel anlayışları çerçevesinde yerelde kültür ekolojisine katkı sunmaktadırlar.

### **Sonuç**

Sinop, tarihin ilk dönemlerinden bugüne pek çok medeniyete ev sahipliği yapmış, bu uzun ve köklü geçmiş boyunca denizle ve doğayla iç içe olmuş bir şehirdir. Sadece balıkçılar için değil şehirde yaşayanların tümü için deniz gündelik hayatın her noktasına etki etmiştir. Balıkçı ise hemen tüm hayatını denizde geçirir. Hatta bu nedenle sosyal hayattan uzaklaştıklarını belirtirler. Bu şekilde bir yaşayış kültür ekolojik yaklaşımın belirlediği sürecin tüm aşamalarını geçmiş ve bugünün medeniyet anlayışı içinde doğadan elde edilen kültürel bilgiyi koruyup devam ettirmiş şekillendirmiş bir meslek grubunu ortaya çıkarmıştır. Özellikle denizin ve denizi etkileyen coğrafi, biyolojik hatta kimyasal özelliklerin gözlemlenerek deneme-yanılma yoluyla öğrenilmesi başlangıç itibariyle doğaya adapte olma ve kontrol etme amacına yönelik olmuştur. Fakat sonraki tarihi dönemlerde insan, bulunduğu noktadan ilerlerken tarihte oluşmuş bilgiyi geliştirmiş, sosyal ilişki ve davranış biçimlerinin de yani manevi kültür birikiminin de değer kazanmasını sağlamıştır. Balıkçılık yalnızca beslenme kaynaklarını ve maddi kültürü içine alan bir alan değil, aynı zamanda sosyal iş birliği dayanışma, birliklilik gibi manevi unsurları da kapsayan bir iştir. Sinop'ta özellikle geleneksel bilginin önemli olmaya devam ettiği kıyı balıkçılığı, insanlar arası manevi değerlerin yerel çevrede güçlü şekilde korunmasını sağlamıştır. Teknolojik gelişmelerin doğayı, çevreyi ve dolaylı olarak insanı aşırı tüketimi, kültürel ekolojinin endüstriyel gelişime bakışını dikkate almayı gerektirir. Hızla artan tüketim deniz kaynaklarının kendini yenilemesine engel olmaktadır. Bu nedenle



sadece tüketen olmakla doğanın kontrol edilmesinin yararsızlığını fark ederek doğaya adaptasyon süreçlerini takip etmek temel ihtiyaçtır. Buna göre insanın kendini doğadan ayrı görerek ona hükmetmesi değil, birbirinin parçası olarak sürekliliği sağlaması kültürel ekolojik yaklaşımın da balıkçılık mesleğinin de gelmesi gereken nihai noktadır. Balıkçılığa ilginin azaldığı gözlemler arasındadır. Şehrin yaz turizmi imkanlarından faydalanarak kıyı balıkçılığının teknelerle çıkılan turlarla uygulamalı olarak öğretilmesi geleneksel tarihi bilginin kesintiye uğramadan aktarımında bir alternatiftir. Şehrin balıkçılıkla ilgili tarihi mekânlarının yeniden değerlendirilmesi bölge kalkınması açısından önemli gelişmelerdir. Doğa- insan ilişkisini temel alıp geleneksel bilgiyi güncelleyen uygulamalar Sinop'un hem tarihi hem turistik hem de kültürel niteliklerinin görünürlük kazanmasını sağlayacaktır.

## KAYNAKÇA

- Aça, M (2014). *Giresun ve Trabzon İlleri Balıkçıların Meslek Folkloru*. Trabzon: Karadeniz Teknik Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Doktora Tezi.
- Boas, F. (1901). The Mind of Primitive Man ve Anthropology and Modern Life. *Journal Of American Folklore*. Vol. 13, No. 321 (Feb. 22.) pp. 281-289.
- Bursa, P. (2007). *Antikçağ'da Anadolu'da Balık ve Balıkçılık*. İstanbul Üniversitesi.
- Çek, S. (2015). Bir Senkretizm Örneği Olarak Sinop'ta Helesa Geleneği ve Mitik Nitelikleri. *Turkish Studies*, Volume 10, Issue 4.
- Deveciyan, K. (1918). *Türkiye'de Balık ve Balıkçılık*. (Haz. E. Üyepazarcı), İstanbul: Aras Yayıncılık.
- Evliya Çelebi (2003). *Günümüz Türkçesiyle Evliyâ Çelebi Seyahatnamesi: İstanbul*. (Haz. S. A. Kahraman, Y. Dağlı), 1. Cilt 2. Kitap. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Hardesty, D. L. (1977). *Ecological Antropolgy*. University of Nevada. Printed in USA.
- Kafesoğlu, İ. (1977). *Türk Millî Kültürü*. İstanbul: Ötüken Neşriyat.
- Kol, D. (2017). *XVIII. Yüzyılda Sinop Limanı*. Kahramanmaraş: Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- Mason, O. (1896). *Influence of Environment Upon Human Industries or Arts*. Washington: Government Printing Office.



- Öztürk, Ö. (2016). *Pontus: Antik Çağ'dan Günümüze Karadeniz'in Etnik ve Siyasi Tarihi*. Ankara: Nika Yayınları.
- Pesen, B. (2015). *Osmanlı Döneminde Karadeniz'de Balıkçılık (1500-1700)*. Sivas: Cumhuriyet Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- Rostovtzeff, M. (1941). *Social and Economic History of the Hellenistic World*. Oxford University Press
- Sarıkaya, M. (2009). Karekin Deveciyan'ın 1915 Tarihli "Balık ve Balıkçılık" Eseri. *Acta Turcica Çevrimiçi Tematik Türkoloji Dergisi*, Yıl 1, Sayı 1, Ocak.
- Söylemez, F. ve Kol, D. (2023). XVIII. Yüzyılda Önemli Bir Askeri Deniz Üssü, Sinop Limanı. *Karadeniz Araştırmaları*, XX/78: 437-452.
- Steward, J. H. (1972). *Theory of Culture Change: The Methodology of Multilinear Evolution*. University of Illinois Press.
- Stolba, V. (2005). *Fish and Money: Numismatic Evidence for Black Sea Fishing Vladimir*. Aarhus University Press.
- Strabon (2000). *Antik Anadolu Coğrafyası*. İstanbul: Arkeoloji ve Sanat Yayınları.
- Ulukan, U. (2022). Karadeniz Balıkçılığında Üretim ve Çalışma İlişkileri. *Karadan Öte Deniz Olarak Karadeniz'e Bakmak*. Rize: Gola Kültür Sanat ve Ekoloji Derneği Yayınları.
- Ünal, M. A. (2002). XIV- XVIII. Yüzyıllarda Sinop Tersanesi. *Türk Tarih Kongresi Bildirileri*, Ankara.
- Yıldız, N. (2001). Kastamonu'nun İlçesi Abana'da Halk Kültürü. *Erdem*, 39, 551-568
- Zaman, M. (2005). Orta ve Doğu Karadeniz'de Balıkçılık. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 10 (13), 31-78
- Zengin, M. (2022). Dünden Bugüne Karadeniz Balıkçılığının Mihenk Taşları. *Karadan Öte Deniz Olarak Karadeniz'e Bakmak*. Rize: Gola Kültür Sanat ve Ekoloji Derneği Yayınları.

### **Kaynak Kişiler**

1. Hayrettin Bozkurt, Emekli Öğretmen, Yaş 65, Sinop Merkez
2. Halit Reis, Emekli balıkçı, Yaş 77, Sinop Merkez
3. Naci Tüken, Balıkçı, Yaş 48, Sinop Merkez
4. İsmail Göksu, Emekli esnaf, Yaş 48, Sinop Merkez
5. Numan Altunel, Balıkçı, Üniversite mezunu, , Yaş 35, Sinop Merkez
6. Cengiz Altunel, Emekli balıkçı Yaş 48, Sinop Merkez



7. Turhan Oğuz, Emekli gemi yapım ustası, Yaş 77, Sinop Merkez
8. Tevfik Gül, Emekli memur, Yaş 79, Sinop Merkez
9. Mahmut Değer, Garson, Yaş 60, Sinop Merkez
10. Ayhan Turan, Emekli balıkçı Yaş 71, Sinop Merkez
11. Erkan Tarakçı, Balıkçı- ağ yapımı ustası, Yaş 58, Sinop Merkez
12. Kadir Atılgan, Emekli balıkçı, Yaş 75, Sinop Merkez
13. Sevgi Tüken, Öğretmen, Yaş 49, Sinop Merkez
14. Ömer Tuncer, Kooperatif Başkanı-Emekli Yaş 78, Sinop Merkez
15. Recep Batmaz, Emekli, balıkçı, Yaş 81, Sinop Gerze

**EKLER:**



Ak Liman



İç Liman





Eski Dalyan



Tersane eski görünüm





Gırgır ve tekneler

## Lakerda Festivali



Eski Buzhane



Tuzlama havuzu kalıntıları





TarihiYalı Kahvesi





Balıkçılar ve hafıza mekânı olarak ağ yapım yeri





Sinop'un usta balıkçıları



Helesa Şenliği