



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

VAN BALIĞI (İNCİ KEFALİ)

Ülkemizin doğusuna uçakla ya da kara vasıtalarıyla yolculuk yapanlar bir süre boş topraklardan ve yalçın dağlardan geçtikten sonra, birden göz alıcı maviyle bezenmiş bir manzarayla karşılaşır. Vanlı yazar Yaşar Kemal'in ifadesiyle, "bu öyle bir mavidir ki, Van Gölü'ndeki mavi renk hiçbir gölde ve denizde bulunmamaktadır." Bu mavilik yer yer bir turkuza döner. Tatlı su ile karıştığı yerlerde ise süt beyazına dönüşür. İşte bu, Van Gölünün ta kendisidir. Van Gölü ulusal ve uluslararası medyada defalarca canavarıyla ve sularının yükselmesiyle gündeme gelmesine rağmen, her nedense burada yaşayan Van Balığı yani İnci Kefali çok az gündeme gelmektedir. Bazı eski kitaplarda Van Gölü'nde değil de, sadece akarsuların göle döküldükleri yerlerde yaşayan bir balık türü olarak bahsedilen İnci Kefali, dünyada sadece bu havzada bulunan endemik bir türdür. Orijinal yaşam alanı tatlı sular olan bu balığın, Van gölünün oluşmasıyla bu göle sonradan alıştığı tahmin edilmektedir. Ancak gölde üreyemediği için, Nisan'dan başlayarak Temmuz'a kadar sürüler halinde doğdukları akarsulara göç eder. Yumurtasını bıraktıktan sonra tekrar göle geri döner. Türkiye'nin tüm iç sularından avcılık yoluyla elde edilen toplam 43 bin ton balığın 15 bin tonunu tek başına oluşturan İnci Kefali, göl çevresinde yaklaşık 15 bin insanın geçim kaynağını oluşturur. İnci Kefali, ülkemizin en büyük gölü olan Van Gölü'nde ve yakınındaki Erçek Gölü'nde yaşamaya alışkın tek balık türüdür. Erçek Gölüne sonradan insan eliyle aşılınmış ve olumlu sonuçlar alınmıştır. Bu göller; yüksek derecede alkali, yani sodalı ve tuzlu olup, halen İnci Kefali dışındaki balıklar için uygun olmayan bir ortam durumundadır.