



# خمسی نام

اون ایکی قطعه رسمی حاوی منظوم ، منشور جدی و مزاجی

## İçinden Hamsi Çıkan Kitaplar

**Erdal ÜSTÜNDAĞ**

**Su Ürünleri Merkez Araştırma Enstitüsü, Trabzon**

Karadenizlinin hayatında ve kültüründe hamsinin olduğu yere sahip olan dünya denizlerinde başka bir balık türü var mıdır? bilinmez ama ülkemizde diğer balıkların hamsinin saltanatını ele geçirmesi çok zor. Karadeniz'in incisi hamsi, ticarete, sanatta ve edebiyatta o kadar hayatın içine girmiştir ki adeta kültürün bir parçası olmuştur.

Hamsi adının nereden geldiği hakkında dilbilimciler farklı dilleri dikkate alarak farklı yaklaşımlar getirmişlerdir. Halk dilinde ve eski Türkçe kaynaklarda hamsi "hpsi" olarak kullanılmaktadır. Bu kelimenin hamsinin sıcak yenmesi anlamındaki "kap ıssı" kelimesinden, kelimelerin birleşip k'nin h'ye dönüşmesiyle türediği söylenmektedir. Hamsi kelimesi Farsçaya göre ele alındığında ise, "ham" kıvrım, "si" otuz demektir. Yani hamsi "otuz kıvrım" anlamındadır. Hamsi balığının iki yanında on beşerden toplam otuz kılçığının bulunmasından dolayı bu ad verilmiştir. Arapça köken bakımından ise hamsi kelimesi karakış anlamındaki "hamsin" kelimesinden türemiştir. Halen halk arasında kullanılan ve en soğuk kış günlerini ifade eden "Hamsin", 50 gün sürmekte ve hamsi balığı da çoğunlukla bu günlerde avlanmaktadır.

Karadeniz havzasında bulunan ülkelerde hamsiye verilen adlar ve söylenişi birbirine çok yakındır: Yunancası "hampsi", Rusçası "hamsa", Bulgarçası "hamsia", Romencesi "hamsie". Adı nereden gelirse gelsin "hamsi" bir Karadenizlidir.

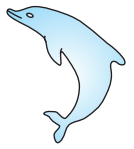
Hamsi ile ilgili ilk bilgiler Trabzonlu Mehmet El-Aşık'ın 1589'da yazılmış olan "Manazirü'l-Avalim" adlı eserinde verilmiştir. Hamsi hakkında çeşitli bilgilerin verildiği bu eserde yine hamsinin bolluğu ve yöre için önemi şöyle vurgulanmaktadır: "Eyyam-ı hamsinde balıkçılar küçük kayıklarla hamsi avladıklarında halka duyurmak için bir boru öttürürler ki sesi iki-üç fersah (bir fersah 5685 metre) mesafeye ulaşır ve bu sesi işitenlerin ölüsü dirisine binip "habsi" balığı çıkmış diye koşa koşa sahile giderler."

Evliya Çelebi'nin "Seyahatname"sinde de hamsi hakkında bilgiler bulunmaktadır. Evliya Çelebi, 1634 yılında Trabzon'a gelmiş ve yazılarında hamsiden bahsetmiştir. Tıpkı Mehmet El-Aşık gibi Çelebi'de hamsi iskeleye geldiğinde tellalların bağırmasından boru üflenmesinden bahseder. Bu hususta halk arasında yapılan şakalaşmalara değinerek, boru sesini duyan herkesin işi gücü bırakıp, namaz kılanın da hamamda olanın da çıkıp iskeleye koştuğunu nükteli bir dille yazmaktadır.

"Eyyam-ı hamsinde balıkçılar küçük kayıklarla hamsi avladıklarında halka duyurmak için bir boru öttürürler ki sesi iki-üç fersah mesafeye ulaşır ve bu sesi işitenlerin ölüsü dirisine binip "habsi" balığı çıkmış diye koşa koşa sahile giderler."







Evliya Çelebi, Trabzon halkının yedi bölükten oluştuğunu ve bunlardan birinin de balıkçılar olduğunu yazarak balıkçılığın yöre için önemine dikkat çeker ve şu dörtlüğü verir:

*Tarabozandır yerimüz  
Akça tutmaz elimüz  
Hapsi paluk olmasa  
Niç'olurdu halümüz.*

Katip Çelebinin 1669 yılında yazılmış olan Cihannüma isimli eserinde de hamsi ile ilgili bilgiler bulunmaktadır. Bu bilgiler genellikle Mehmet El-Aşık'ın "Manazirü'l-Avalim"indeki bilgilerin özeti şeklindedir.

Karekin Deveciyan, 1915 yılında yazdığı, ülkemizdeki balıkların biyolojik, ekolojik ve avcılık bilgilerinin yer aldığı ve alanında bir ilk olan "Balık ve Balıkçılık" adlı eserinde hamsi ve hamsi avı hakkında da çeşitli bilgiler vermiştir.

Şüphesiz hamsinin baş tacı olduğu asıl eser Hamamizade İhsan Bey'in "Hamsiname" isimli eseridir. Bu başka balıklara nasip olmayan ve onları kışkıracak ölçüde baştan sona hamsinin ele alındığı bir kitaptır. Hamamizade, isminden avcılığına, biyolojisinden ticaretine, yemeklerinden türkülerine kadar hamsi hakkında ne varsa hepsini "Hamsiname"de toplamıştır.

Kaynaklara göre Karadeniz'de hamsi eskiden o kadar çok bulunmaktadır ki, adeta avlanmadan kendisi karaya çıkmaktadır. Halk dilindeki şu ifadeler çok da abartılı değildir:

*Hamsi vurdu karaya,  
Okkası beş paraya.*

*Kıyyesi indiği için bu zaman beş paraya,  
Halka zahmet vermemek için kendi çıkar karaya.*

Geçmişte hamsinin bugünkünden daha çok olduğu kesindir. Ancak günümüzde diğer balıklarda görülen boy küçülmesinin hamside çok fazla olmadığı söylenebilir. Bu durum belki de hamsinin kısa yaşam süresine ve bir

yaşından sonra üreme göstermesine bağlıdır. Hamamizade hamsinin boyunun 3-12 cm arasında değiştiğini belirtmekte ve hamsinin boyu konusunda Evliya Çelebinin yazdıklarına şu eleştiriyi getirmektedir: "Evliya Çelebinin Seyahatnamesinde bir karıştan fazla olduğu söylemesi abartılıdır. Ya o zamanın hamsileri büyüktü ya da Evliya Çelebi'nin karışı küçüktü." Hamsinin boyu konusunda Karakin Deveciyan da 10-12 cm rakamını vermektedir.

Said Bilal Çakıroğlu'nun 1969 yılında yayınlanan "Karadeniz'de Balıkçılığımız" adlı eserinde hamsi boyu ortalama 9-11 cm olarak yazılmıştır.

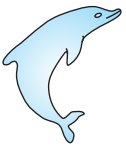
Yine Hamsiname'de, Trabzon'a gelen bir üst düzey yöneticiye halkın hamsinin ince çıktığından bahsettiği belirtilmektedir. Yakın dönemde de, özellikle 1989-90 yıllarında hamsi avında yaşanan aşırı azalma döneminde hamsinin aşırı küçük ve ince çıktığı görülmüş ve bu kriz dönemlerinde hamsi yokluğunun ne demek olduğu çok iyi anlaşılmıştır. Hamsi krizinin yaşandığı yıllarda Karadeniz sahillerinde Norveç uskumrusunun satılmaya başlanması halk arasında bir ibret vesikası olarak görülmüştür.

Günümüzde gelişen avcılık metotları ve değişen iklim şartları nedeniyle kısmen değişse de eskiden hamsi Trabzon'da kasım ayı ile birlikte ve bazen daha sonra görüldü. Fakat avcılığının çoğu ocaktan nisana kadar geçen zaman içinde yapıldı. Deveciyan hamsinin Karadeniz'de Sürmene, Trabzon ve Sinop kıyılarında çok bol olduğunu ve bu bölgede 8 kasımdan nisan ayına kadar çevirme ağları, hamsi saçması ve manyatlarla avlandığını belirtmektedir. Hamamizade ise eserinde bu avcılığın yapılışını uzun uzun anlatmaktadır.

Bolca çıktığı yıllarda tarla ve bahçelerde, en çok da tütün tarlalarında gübre yerine hamsi kullanılırdı. Hamsinamede verilen bilgilere göre o zamanlar ithal edilen ve 11-12 liraya alınan 100 kg'lık kimyasal gübre ile bir buçuk dönüm tarla gübrelenebilmektedir. Aynı arazi hamsi ile gübrelendiğinde balığın fiyatına göre 5-10 liraya mal olmaktadır. Üstelik hamsi ile gübrelenen tütün çok iyi içimli olmaktadır.

*"Evliya Çelebinin Seyahatnamesinde bir karıştan fazla olduğu söylemesi abartılıdır. Ya o zamanın hamsileri büyüktü ya da Evliya Çelebi'nin karışı küçüktü."*





Denizde hamsi o kadar boldur ki Hamamizade'ye göre Trabzon sahiline gelen hamsinin yüzde biri bile avlanamamaktadır. Trabzon sahilinde bir milyon okka, tüm Karadeniz sahilinde ise birkaç milyon okka avlanmaktadır. Bu rakamlar denizdeki balık varlığı yanında devede kulak gibidir. Ekonomimizin bu kaynaktan daha fazla faydalanabilmesi için Hamamizade, gelişmiş ülkelerde kullanılan balık avcılığı tekniklerinin ülkemize getirilerek avcılığın artırılmasını ve pazarlama açısından da muhafazasının geliştirilmesini önermektedir. Konserve balığı kastederek *"vatanımız bir hamsi ülkesiyken her yıl binlerce kilo İtalya ve Norveç hamsisi yemekteyiz! Hem de o kadar pahalı yiyoruz ki!"* demektedir.

Hamsiname'den günümüze gelinceye kadar balık avcılığı teknolojisi o kadar gelişti ve av miktarı o kadar arttı ki artık avcılığın çok fazla yapıldığından, denizlerimizde pek çok balığın stoklarının azaldığından veya yok olduğundan bahseder olduk. Hamsi avcılığın geldiği noktayı irdelemek için o kadar eskiye gitmeye bile gerek yok. Çakıroğlu 1969'da yazdığı ve daha çok av istihsal rakamlarına yer verdiği "Karadeniz'de Balıkçılığımız" isimli kitabında Türkiye ve Rusya'nın hamsi av miktarlarını karşılaştırmaktadır. 1965 ve 1966 yıllarında iki ülkenin birbirine çok yakın ve 70 bin tonlar civarında avcılık

yaptığını, 1967 yılında Rusya'nın bizim istihsalimizin bir misli fazlasıyla birinciliği aldığını yazmaktadır. Bilindiği gibi daha sonraki yıllarda teknolojinin gelişmesiyle 1989-90 yıllarındaki hamsi krizine kadar av rakamları sürekli artmış, daha sonra dalgali bir seyir izlemiştir. Bugün Karadeniz'deki en çok hamsi avcılığı yapılan ülkemizde 300-400 bin tonların üzerinde hamsi avlanabilmektedir.

Hamsiname'de yer alan bir başka ilginç bilgi de Trabzon'daki yapılan hamsi avcılığı ve Trabzon nüfusu istatistiklerine göre verilen bilgilerdir. 1923-1927 yılları arasında yakalanan hamsi miktarlarına göre Trabzon'da yılda ortalama 1 milyon okka

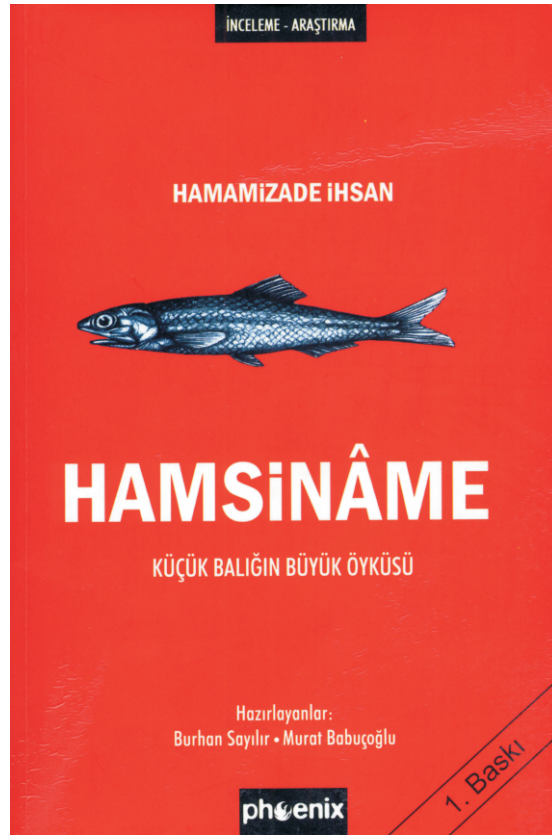
hamsi avlanmakta, beş yılda toplam 5 milyon okka etmektedir. Bu miktar av içerisinde ortalama balık ağırlığı dikkate alındığında 1 milyar adet hamsi var demektir. Aynı yıllardaki Trabzon ilinin toplam nüfus ise 35 bin kişidir. Hamamizade bu bilgilerden hareketle Trabzon'da kişi başına bir yılda 29 okka (5800 adet), günde ise kişi başına 31,5 dirhem yani 15.8 adet hamsi düştüğünü hesaplamaktadır. Ayrıca istatistiki bilgilerin güvenilirliği konusunda günümüzde de yaşanan tartışmaları öngörür bir şekilde; *"bu istatistik bilgilerin güvenilirliğinden şüphe edenler, hamsileri sayabilirler!"* demektedir.

Seyahatname'de hamsiden kırk türlü yemek yapıldığı ve her birinde birer çeşit lezzet hasil olduğu yazar: *"çorbası, yahnisi, kebabı,*

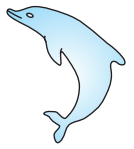
*böreği, baklavası ve çorbasının her türlüünü pişirirler."* Hamsiname'de ise hamsi yemeklerinden bazılarının ayrıntılı tanımı verilmektedir. Ayrıca her iki kitapta da hamsinin insan beslenmesi ve sağlık için öneminden bahsedilmektedir. Evliya Çelebi ayrıca hamsinin cinselliğe faydasını belirtmektedir. 1883-1907 yılları arasında İstanbul'da balıkhaneye nazırlığı yapan Ali Rıza Bey ise, İstanbul'un balık kültürü üzerine yazdığı bir yazısında gün gün hamsili yemekler menüsü vererek, lezzet çeşitliliğine vurgu yapmıştır.

Bu kadar ekonomik ve sosyal hayata girmiş olan bir balığın şarkılara, türkülere, fıkralara girmemesi düşünülemez. *"Hamsi koydum tavaya, başladı oynamaya..."* gibi herkes tarafından bilinen türkülerde geçtiği gibi hamsi üzerine yazılmış şiirler de vardır. Bunlardan en önemlilerinde biri yine Hamamizade İhsan Bey'e ait olan "Hamsi Kasidesi"dir. Bir diğer önemli şiir Ziver Efendinin kaleme aldığı "Hamsi Gazeli"dir. Bir başka hamsi şiiri de Trabzon şairlerinden Hafız Zühtü Efendi'nin 1844 yılında yazdığı "Hamsi Destanı"dır. Hamsi üzerine yazılmış daha pek çok şiir ve Karadeniz müziğinin genelinde olduğu gibi hareketli, hamsili türküler bulunmaktadır.

*"bu istatistik bilgilerin güvenilirliğinden şüphe edenler, hamsileri sayabilirler!"*







Günümüz sanatçılarının eserlerinde de hamsi yerini almaktadır. Tıpkı Yaşar Miraç'ın "Hamsi Duası" ve "Hamsiye" şiirleri gibi. "Hamsiye" Fuat Saka'nın bestesiyle bir Karadeniz şarkısı da olmuştur:

*Hamsi küçük bir baluk/Sakin ha aldanmayın  
Soyu çok kalabaluk/Yan gözüyle bakmayın  
Ablası barbunyadır/Dudakları kırmızı  
Ağbisi vuran baluk/Görmesin ikimizi*

Hamsi üzerine kitaplar yazılmaya devam etmektedir. Bunlardan biri de hamsi yemekleri ile hamsi mizahını birleştirdiği Hülya Civelek'in "Hamsi: Karın Doyuran Mizah, Eğlendiren Yemek Kitabı" adlı eseridir. Kitapta hamsili fıkraların arasına serpiştirilmiş hamsili yemek tarifleri bulunmaktadır. Hamsi hakkında hikayeler ve yemek tarifleri bulunan bir diğer kitap da Deniz Güray'ın "Denizin Çıtırı Hamsi" kitabıdır. Ayrıca çocuk edebiyatında da hamsinin izine rastlanır. Görkem Yeltan'ın bir çocuk hikaye kitabı olan "Boyalı Hamsi ve Süs Balığı" kitabı buna bir örnektir.

Son yıllarda hamsi hakkında çıkan kitaplardan en öne çıkan ise Cumhuriyetin ilk yıllarında Hamamizade'nin yaptığını günümüzde yapmaya çalışan Kudret Emiroğlu ve arkadaşlarının eseri "Hamsi Kurban O Göze" kitabıdır. Kitap Hamsiname'den esinlenerek hazırlanmış ve biyolojisinden avcılığına, yemeklerinden edebiyattaki yerine kadar her alanda hamsiyi ele almaktadır.

Kıscası Karadeniz bölgesi için hamsi sadece bir balık değil bir kültürdür. Zaten denizden avlanan diğer balıkların hepsi "balık" diye anılırken ona (sanki balık demek ayıpmış gibi) sadece "hamsi" ismiyle hitap edilir.

Kültürümüzde yaşayan ve yaşayacak olan hamsinin denizlerimizde de yaşamaya ve çoğalmaya devam etmesi en büyük dileğimiz. Bu dileğimizi de Hamamizade'nin söylemiyle dile getirelim:

*"...Hamsi yokluğu sırasında yapılacak şey de onun sohbetidir... Şimdi de bol bol çıkmasını, insanlara gıda vermesini temenni edelim..."*



### Kaynaklar

- Civelek, H. 2004. Hamsi: Karın doyuran Mizah, Eğlendiren Yemek Kitabı, Alfa Yayınları, İstanbul, 99 sayfa.
- Çakıroğlu, S. B. 1969. Karadeniz'de Balıkçılığımız, Bilgi Basımevi, 1. basım, Ankara, 183 sayfa.
- Çolak, A.Ş. 2007. Balıkhaneye Nazırı Ali Rıza Bey'in Gözüyle İstanbul'da Balık Kültürü, Türk Edebiyatı Dergisi, (409) 36-39.
- Dağlı, Y. ve Kahraman, S.A. 2005. Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnamesi, 2. cilt 1. kitap, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 327 sayfa.
- Deveciyan, K. 1915. Türkiye'de Balık ve Balıkçılık - Günümüz Türkçesi ile hazırlayan: Üyepazarıcı, E, Aras Yayıncılık, 3. Baskı, 2006. İstanbul, 574 sayfa.
- Emiroğlu, K., Saydam, C., Çevik, N.K. 2008. Hamsi Kurban O Göze, Heyamola Yayınları, 200 sayfa.
- Gürsoy, D. 2005. Denizin Çıtırı Hamsi, Oğlak Yayıncılık, 166 sayfa.
- Hamamizade İhsan, 1928. Hamsiname: Küçük Balığın Büyük Öyküsü - Günümüz Türkçesi ile hazırlayanlar: Sayılır, B, Babuçoğlu, M, Phoenix Yayınevi, 1. Baskı, 2007. Ankara, 160 sayfa.
- Yeltan, G. 2008. Boyalı Hamsi ve Süs Balığı, Büyülü Fener Yayınları, 30 sayfa.

*"...Hamsi yokluğu sırasında yapılacak şey de onun sohbetidir... Şimdi de bol bol çıkmasını, insanlara gıda vermesini temenni edelim..."*







# Hamsili Kitaplardan Hamsili Yemekler

Cennet ÜSTÜNDAĞ

Su Ürünleri Merkez Araştırma Enstitüsü, Trabzon

*“Velhasıl  
Karadeniz'de  
hamsinin özel  
bir yeri  
olduğunu  
herkes bilir.  
Tek başına bir  
bölgenin  
mutfak  
kültürüne  
damgasını  
vurmuş,  
adeta  
alamet-i  
farikası  
olmuştur.”*

Ülkemizde her bölgenin farklı yemek kültürü bulunmaktadır. Sahil illerimizde, tarihsel olarak balıkçılığın yoğun olduğu yerlerde balık yemekleri kültürü gelişmiştir. Karadeniz Bölgesinin yemek kültüründe ise hamsinin çok özel bir yeri vardır. Özellikle kışın bol avlandığı ve bunun için ucuz olduğu zamanlarda zengin-fakir herkesin önemli protein kaynağıdır. Hamsiden o kadar çok yemek yapılmaktadır ki, Evliya Çelebi Seyahatname'de bunu şöyle dile getirmektedir: “Kırk türlü yemeğini pişirirler ki her birinde birer çeşit lezzet hasil olur. Çorbası, yahnisi, kebabı, böreği, baklavası ve çorbasının her türlüünü pişirirler.”

1883-1907 yılları arasında İstanbul'da balıkthane nazırlığı (balık hali müdürlüğü) yapan Ali Rıza Bey'in eski İstanbul hayatına dair yazdığı yazılardan birini İstanbul'un balık kültürüne ayırmıştır. Bu yazısında hamsi yemeklerinin çokluğunu ve her birinin ayrı bir lezzet sahip olduğunu vurgulamak için gün gün hamsili yemekler menüsü vermiştir:

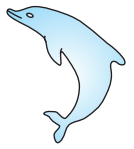
“Doğu Karadeniz'de özellikle toprağa bağlı ürün çeşitlerinin azlığı, iklim şartlarından hareketle fındık, çay gibi mutfak kültüründe ikinci planda kalan ürünlere ağırlık verilmesi, kıyı kesimlerinin yemek kültüründe balığın öne çıkmasında en önemli etkenler olmuştur. Bir Karadenizli olarak bundan şikayetçi olduğumuzu söyleyemem. Aksine bir balığın türlü şekillerde pişirilerek değişik lezzetlerle karşımıza çıkması başka bir zenginlik değil midir? Söz gelimi “milli” deniz ürünümüz olan hamsiyi ele alalım. Onu bir gün “misir” unuyla karıştırarak bakır “dönderme” tavasında yağla kızartır, karalahana çorbasının arkasından

yersiniz. İkinci gün üzerine ince ve yuvarlak dilimlenmiş patates ve soğanla buğulamasını yaparsınız. Karabiber ve maydanozu da unutmamak lazımdır. Arzu edenler yine patates ve soğan gibi ince dilimlenmiş limon da ekleyebilir. Üçüncü gün en mutlu gündür. Zira sırada hamsili pilav vardır. Yanında hiçbir şey gerek yoktur. Ne pilav ne de hamsi yediğinizin farkına varırsınız. Mübarek bambaşka bir şey olup çıkmıştır. Dördüncü gün pişirmenin de keyfine varayım dersiniz ızgarasını yaparsınız. Zira diğer ızgaralar gibi sizi yormaz, sabırsızlığınızı hisseder gibi çabucak pişer. Yalnız bunu yaparken kokusunu bütün mahalleye yaydığınız için vebal altında kalmak ihtimali vardır. Bir bakıma bu, dar-ı ukbada ızgara üzerine çıkmayı göze alanların işidir vesselam. Tabii ki bu söylediklerimiz “kar suyu kulağına kaçtıktan sonra “ çıkan Karadeniz hamsisi için geçerlidir. Erbabı bilir... Velhasıl Karadeniz'de hamsinin özel bir yeri olduğunu herkes bilir. Tek başına bir bölgenin mutfak kültürüne damgasını vurmuş, adeta alamet-i farikası olmuştur.”

Günümüzde de çok çeşitli pişirme usulleri olan hamsinin başlıca yemekleri arasında hamsi tava (kızartma), ızgara ve buğulaması yapılmaktadır. Bu pişirme yöntemleri diğer balık türlerinde de uygulanmaktadır. Ancak sadece hamsiye özgü yemek çeşitleri de bulunmaktadır. Hamsikoli, hamsi kuşu, hamsi çıtlatma, hamsili kaygana, hamsi suyu ve hamsili pilav bunlardan bazılarıdır. Hamsinin çorbası, haşlaması, pilakisi, piyazı, köftesi vb. pek çok yemeği bilinir. Hamsiden ayrıca hamsili ekmek, börek ve pide de yapılmaktadır.







Yukarıda sözü edilen yemek çeşitleri yörede ev kadınları tarafından bilinmekte, pek çok yemek kitabında tarifleri verilmekte ve bu tarifler internet üzerinde yemek tarif sitelerinde kolaylıkla bulunabilmektedir. Bu sebeple bu yazıda sizlere güncel tarifler yerine eski kaynaklarda geçen hamsili yemek tariflerinden bazı örnekler verilecektir.

Evliya Çelebi ünlü eseri "Seyahatname"de kendine özgü anlatımıyla gezdiği dolaştığı yerlerde gördüğü ve öğrendiği pek çok konuya değinmiştir. Trabzon'dan aktardığı bilgiler içerisinde hamsiye oldukça geniş yer vermiş, hamsinin faydalarından bahsetmiş ve bir hamsi pileki tarifi aktarmıştır. Aşağıda Çelebi'nin ağzından bu tarif verilmektedir.

### Hamsi Pileki

Pileki derler bir çeşit taştan tavalar yaparlar. Öncelikle bu hamsi balığını pak ayıklayıp onar onar kamışa dizip maydanoz, kereviz, soğan ve pırasayı pak küçük küçük kıyıp tarçın ve karabiber ile karıştırıp bir kat kereviz ve maydanozu pilaki tavası içine döşeyip sonra bir kat hamsi döşeyip, daha sonra Trabzon'un hayat suyuna benzer su zeytinyağını döküp orta hararetle ateşte bir saat pişince sanki nur dolu nur olur. Bu şekilde pişirilip yenirse görme kuvvetine ve mideye yararlıdır. Gerçekten de sevilecek yüce Allah'ın sofrasıdır.

Hamsi ile ilgili her türlü bilginin yer aldığı Hamamizade İhsan Beyin 1928 yılında yazdığı "Hamsiname" isimli eserde hamsi yemeklerinin ayrıntılı tarifleri verilmektedir. Aşağıdaki tarif bu eserden alınmıştır.

### Hamsi Çıtlaması

Temizlenip tuzlanan taze hamsi, Trabzon'da kulaklı denilen geniş bir bakır sahana dizilir. İçine bir iki kaşık tereyağı ilave edilerek mangal ateşine konulur. İyice kaynayıp suyunu çektikten sonra üstüne ateşin temiz közlerinden bırakılır ve bu şekilde hamsi güzelce kızarmış olur. Üzerine bol limon sıkılıp yenir.

Çıtlamanın terbiyeli başka bir çeşidine göre, sahana dizilen taze hamsilerin üzerine halka halka soğan doğranır ve biraz maydanoz ilavesiyle susuz olarak buğuda pişirilir. Bunlar konulmadan da hamsi buğulanıp çıtlama yapılabilir.

Çıtır pıtır konuşur yar şivekara bakın,  
Yedikçe neşelenir çıtlamay-ı hamsiden.

Asım Zihnioğlu, ülkemizde çayın tarihini, çay bitkisinin Karadeniz'e gelişini ve Rize'deki yetiştiriciliğinin başlamasını konu edindiği "Bir Yeşilin Peşinde" isimli eserinde 1930'lu yıllarda bölgenin sosyo-ekonomik durumunu da ele almaktadır. Eserde hamsinin bölge halkının beslenmesinde ne derece önemli olduğunu belirtir ve bir hamsi yemeği olan "hamsikoli"nin tarifini yapar. Aşağıdaki tarif bu eserden alınmıştır.

### Hamsikoli

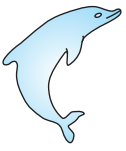
Hamsikoli uzak yola dayanıklı olması nedeniyle, gurbete gidenlerin torbasına konulan besinler arasında vazgeçilmez bir malzeme idi. Hamsikoli mısır ile hazırlanır, içine hamsi ile birlikte tuz, içyağı veya kuyruk yağı, soğan katılır ve sağda solda biten bazı doğal otlar toplanarak bu hamura karıştırılır. Pilaki denen, yumuşak cinsten bir taşın oyulmasıyla meydana getirilen bir tür güveç içine konur, ağzı bir tenekeyle kapatıldıktan sonra odun ateşine sürülür, yanan ateşin közleri üstüne yığılarak pişirilir. Hamsikoli lezzetli olduğu kadar, protein ve sebze bakımından zengindir, besleyicidir ve uzun bir zaman bozulmadan durabilir. Bu özelliği nedeniyle sefere çıkan taka ve teknelerdeki insanların deniz üzerinde beslenmelerine yardımcı bir besin kaynağı olmuştur. Günlerce süren deniz yolculuğunda ve balık avlamada, denize açılan kayıklarda hamsikoli, kayıkçı sofrasının baş gıdasıdır.

Trabzon'un hayat suyuna benzer su zeytinyağını döküp orta hararetle ateşte bir saat pişince sanki nur dolu nur olur. Bu şekilde pişirilip yenirse görme kuvvetine ve mideye yararlıdır.



ALFA





Hamsi üzerine yazılmış olan ve fıkralarla yemek tariflerinin bir arada verildiği ilginç bir çalışma olan Hülya Civelek'in "Hamsi: Karın doyuran Mizah, Eğlendiren Yemek Kitabı" adlı eserinde bütün hamsi yemekleri yer almaktadır. Bu eserden alınan ve aşağıda verilen hamsi köftesi tarifi de günümüzün hamsili yemek tariflerine bir örnektir.

### Hamsi Köftesi

Kılçıkları çıkarılarak fileto haline getirilen hamsiler (1 kilo) üzerini örtecek kadar su konularak haşlanır. Pişen hamsiler kevgirde iyice süzöldükten sonra didiklenir. Islatarak fazla suyu sıkılıp ufalanan iki dilim ekmek içi, haşlanmış üç yumurta, rendelenmiş iki baş soğan, karabiber, yağda pembeleşinceye kadar kavrulmuş bir kahve fincanı kuş üzümü ve çam fıstığı katılarak iyice yoğrulur. Köfteler kalın parmak şeklinde şekillendirilir. Mısır ununa hafifçe bulanır. Tavadaki kızgın yağda köfteler altın sarısı bir renk alıncaya kadar kızartılır. Sıcığı da soğuğu da lezzetle yenir.

Genelde taze olarak tüketilen hamsinin yemeklerinin çoğu da taze hamsiden yapılmaktadır. Hamsinin avlandığı kış aylarında bu yemekler hemen her evde bolca yapılır. Ancak hamsinin av vermediği bahar ve yaz aylarında da hamsinin sofralardaki yerini alması istenmektedir. İşte bunun yolu salamura hamsiden geçmektedir. Karadeniz Bölgesinde hamsi bol çıktığı ve ucuz olduğu dönemde bolca alınıp tuzlanarak saklanır.

Salamura hamsi yaz aylarında doğrudan tüketildiği gibi hamsi kuşu ve hamsili pide gibi çeşitli yiyeceklerin hazırlanmasında da kullanılır. Eskiden özel küplerde, bugün ise cam veya plastik kaplarda yapılan tuzlama-salamura hamsi kendi suyunu bırakıp özel tat aldığı için "Hamsi Turşusu" olarak da adlandırılmaktadır.

Karadeniz tarımında karada fındık ne ise denizde de hamsi odur. Dolayısıyla Karadeniz mutfağında da ama taze ama salamura olarak hamsiye özel bir yer ayrılmıştır. Neredeyse her gün yenilse yine de tadına doyum olmaz. Bu sebeple bir av sezonda az çıkması bile dayanılmazdır. Sofralarımızdan hamsinin eksik olmaması dileğiyle.

### Kaynaklar

- Civelek, H. 2004. Hamsi: Karın doyuran Mizah, Eğlendiren Yemek Kitabı, Alfa Yayınları, İstanbul, 99 sayfa.
- Çolak, A.Ş. 2007. Balıkthane Nazırı Ali Rıza Bey'in Gözüyle İstanbul'da Balık Kültürü, Türk Edebiyatı Dergisi, (409) 36-39.
- Dağlı, Y. ve Kahraman, S.A. 2005. Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnamesi, 2. cilt 1. kitap, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 327 sayfa.
- Hamamizade İhsan, 1928. Hamsiname: Küçük Balığın Büyük Öyküsü - Günümüz Türkçesi ile hazırlayanlar: Sayılır, B., Babuçoğlu, M., Phoenix. Yayınevi, 1. Baskı, 2007. Ankara, 160 sayfa.
- Zihnioğlu, A. 1998. Bir Yeşilin Peşinde, TÜBİTAK Popüler Bilim Kitapları, Ankara, 218 sayfa.