



KARADENİZ YÖRESİNDE FOLKLORİK BİR DEĞER OLARAK HAMSİ

Bekir ŞİŞMAN*

Giriş

Coğrafya bir toplumun yaşam tarzını, ekonomisini, folklorik değerlerini; özellikle de mimarisini, giyim-kuşamını ve mutfak kültürünü belirlemede en önemli etkidir. Hayvancılığın yaygın olarak icra edildiği yörelerde et ve hayvansal ürünlerin tüketimi daha fazla olur ve yöre mutfağı et yemekleri ağırlıklı olarak şekillenir. Geniş tarım alanlarına sahip olmayan ve daha çok bahçe bitkileri üretiminin yapıldığı yörelerde ise mutfak tüketim ürünleri sebze (ot) ağırlıklı olarak şekillenir. Bunun gibi denize kıyısı olan bölgelerde de balık ürünlerinin tüketimi ve tüketim biçimlerinin zenginliği dikkat çeker. Karadeniz yöresi son iki özelliği de barındırdığından mutfağı daha çok bitkisel ürünlerden ve balık çeşitlerinden oluşmaktadır.

Karadeniz Yöresinde tüketilen deniz ürünlerinin başında ise “hamsi” gelmektedir. Hatta halk arasında hamsi o kadar ünlenmiştir ki o bir balık çeşidi olarak adlandırılmaz ve o yalnızca hamsidir. Böyle bir ürünün Karadeniz insanının kültürüne, yaşamına, mutfağına, sanatına, edebiyatına, ekonomisine sirayet etmemesi de mümkün değildir.

Hamsi kelimesinin etimolojisi ile ilgili olarak çeşitli kaynaklarda farklı bilgiler verilmektedir. Hamsi; ılık denizlerde yaşayan, geniş ve uzun ağız yarıklı, karın kısmı keskin omurgamsı yapıda, kemikli, küçük, ince uzun balık cinsi olarak tanımlanmaktadır ve köken olarak da Yunanca hampsi kelimesine dayandırılmaktadır (Çağbayır, 2007: 1860).

Halk etimolojisinde hamsinin “hapsi”den geldiği rivayet edilmektedir. Bu kelimenin hamsinin sıcak yenmesi nedeniyle “kap ısı” kelimesinin birleşmesinden ve k’nın h’ye dönüşmesinden türediği belirtilmektedir. Arapça köken bakımından ise hamsi kelimesi kara kış anlamına gelen “hamsin/elli” kelimesinden türetilmiştir. Bölgede de kara kış elli gün sürmekte olup bu süre zarfında en çok hamsinin avlandığına ve tüketildiğine işaret edilmektedir (Üstündağ, 2010: 18).

* Prof. Dr. - Ondokuz Mayıs Üniversitesi, İnsan ve Toplum Bilimleri Fakültesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, Samsun – TÜRKİYE bsisman@omu.edu.tr (ORCID: 0000-0002-5252-9657)



Diğer bir kaynakta ise hamsinin, Karadeniz kıyılarında avlanan küçük bir balık olduğu ve Rumencede hamsie, Bulgarcada xamsija, Rusçada xamsa şeklinde adlandırıldığı belirtilir. (Eren, 2020: 210) Nişanyan'a göre ise kökeni belki de eski bir Karadeniz diline dayanmaktadır. (2007: 190) Adı nereden gelirse gelsin "hamsi" Karadeniz'in bir ürünüdür ve Karadenizlidir.

Hamsi ile ilgili ilk bilgiler Trabzonlu Mehmet El-Âşık'ın 1589'da yazdığı "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 (bölgede en soğuk geçen elli günde) balıkçılar küçük kayıklarla hamsi avladıklarında halka duyurmak için bir boru öttürürler ki, bu boru 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." (Üstündağ, 2000: 19)

1910-1917 yılları arasında İstanbul Balıkhanesi müdürlüğü ve daha sonra da balık işleri başmüfettişliği yapmış olan Karekin Deveciyan tarafından 1915 yılında Fransızca olarak kaleme alınan, ülkemizdeki balıkların biyolojik, ekolojik ve avcılık bilgilerinin yer aldığı ve alanında bir ilk olan "Balık ve Balıkçılık" adlı eserde hamsi ve hamsi avı hakkında çeşitli bilgiler verilmiştir. Hamsinin boyu konusunda Karakin Deveciyan 10-12 cm rakamını vermektedir. Bugün de bu rakam ideal hamsi boyudur. Hamsinin boyu günümüzde 9 cm'nin altına düştüğünde de türün azalmaması için av yasağı getirildiği hepimizin malumudur.

Hamsi Karadeniz'de ekim ayında görülmeye başlansa da avlanması için hamsinin boy atması ve yağlanması lezzeti açısından bir gereklilik olduğundan aralık ayı sonu ile mart sonu arası hamsinin avlanma sezonudur denilebilir. Hamsi Karadeniz bölgesinde Sürmene, Trabzon, Giresun, Keşap, Ordu, Ünye, Samsun, Yakakent ve özellikle de Sinop açıklarında daha yoğun avlanmaktadır. Hamsi daha çok hamsi saçması, çevirme ağları ve manyatlarla avlanmaktadır. Bunun için daha çok gırgır adı verilen ağ tekneleri kullanılmaktadır.

Hamsinin, geçmişte çok bol çıktığında tarla ve bahçelerde özellikle de tütün sahalarında gübre yerine kullanıldığı olmuştur. Eskiden hamsinin çok bol avlandığı ve avlanan hamsilerin denizdeki hamsinin ancak yüzde birine tekabül ettiği de çeşitli kaynaklarda belirtilmektedir (Hamamizade'ye atfen; Üstündağ, 2010: 19). 1960'lı yıllarda 70 bin ton hamsi avlanabilirken, bugün ise ülkemizde 300-400 bin ton hamsi avlanmaktadır (Üstündağ, 2010: 20).



Hamsi Balıkçılığının İcrası¹

Türkiye'nin balık ihtiyacının yüzde altmışı Orta Karadeniz Bölgesinden karşılanmaktadır. Sinop ile Ordu illeri arasında tutulan balık miktarı yıllık yüz bin tondur. Bunun da yüzde sekseni hamsi balığıdır. Bir hamsinin ortalama ömrü üç yıldır. Asıl hamsi avı 1 Kasım ile 1 Nisan arasında gerçekleştirilmektedir. Bu takvimi biraz da hava şartları belirler. Sıcak giden mevsimlerde hamsi yakalamak zorlaşır. Çünkü sıcak mevsimde hamsi hem çok hızlı yol alır (soğuk havada günde beş mil yol alan hamsi, sıcak havalarda ortalama otuz mil yol almaktadır) hem de denizde dağınık olarak yaşar. Havalarda iyice soğuduğunda hamsi sürüsü daha az hareket eder, bir araya gelerek toplu halde yol alır ve yağ toplar. Bu durum bir yandan hamsiyi lezzetlendirirken bir yandan da avı bereketli kılar. Yaklaşık 5-6 ay süren hamsi avı üç aşamadan oluşmaktadır. Bunlar; hazırlık aşaması, avlanma aşaması ve av sonrası satış aşamasıdır.

Av mevsimi başlamadan haftalar hatta aylar öncesinden büyük balıkçı tekneleri (troller ve gırgırlar) bir tür bakım ve onarımdan geçirilir. Bakım işini yaptığı bilinen ekipler limana/balıkçı barınağına davet edilir ve bu ekip tarafından kıyıya çekilen teknelerin alt kısmı, gövde kısmı, dış sacı, güvertesi iyice gözden geçirilir. Dış sacı incelmışse yenilenir ya da güçlendirilir. Balık/Hamsi ağları yunus balığının saldırısı, dipte bir kayaya takılması veya aşırı yük taşınması gibi nedenlerle uzamış ya da yıpranmış olabilir. Bu durumda ağların da mutlaka gözden geçirilip tamir ve onarımlarının yapılması gerekmektedir. Balıkçı teknelerinin güverte bölümünün bakımı balıkçı barınağında yapılırken tekne altı bölümünün bakımı iki yılda bir Sinop, Samsun-Dereköy, Ordu-Ünye ve Trabzon-Sürmene gibi yerlerde bulunan tersanelerde gerçekleştirilir. Balıkçı teknelerinin yine iki yılda bir kara ve deniz muayeneleri resmi kurumlar tarafından gerçekleştirilir. Bu muayeneler sırasında teknenin makine bölümü, sac kalınlığı, pervanesi ile can simidi, can yeleştiği ve can salları gibi araç ve gereçler kontrol edilerek denetlenir.

Hamsi avının icrasına gelince, her yıl bir ekip kurularak hamsi avına çıkılır. Bu ekibi "palacı" denilen kişi kurar. Bu kişi aynı zamanda o ekibin başıdır. Gemiyi yöneten, rotayı belirleyen, sonar cihazını kullanarak tekneyi hamsi sürüsüyle buluşturan kaptandır. Palacı ise bir nevi mürettebatı yani güvertede çalışan personeli idare eder. Tekne sahipleri palacı aracılığıyla balık avı için toplanan bu ekibe bir miktar peşin para öder; bu paraya "pulatka" denir. Ekipteki balıkçılar pulatkayı bir süre idare etmeleri için ailelerine bırakırlar. Bu para bir nevi peşinattır/depozitodur. Ayrıca çalışanlara belirli bir maaş ve pirim (masraflar çıktıktan sonra kalan kârın yüzde kırkı) ödenir.

¹ Bu bölüm, Samsun Bölgesi Su Ürünleri Kooperatifler Birliği Başkanı Atıf Malkoç (Akçabat-1963/Üçüncü kuşak balıkçı) ile 15.11.2023 tarihinde Samsun'da yaptığımız görüşme sonrası elde edilen bilgilerden yararlanılarak oluşturulmuştur.



Hamsinin avlanma aşamasına gelince avlanma ya gırgır denilen teknelerle ya da trollerle gerçekleştirilir. Gırgırlarla yapılan avda gırgır çevirme denilen bir teknik kullanılır. Burada denize bırakılan büyük ağlar dibe çöker. Bu ağlarla daha çok mezgit, barbunya gibi dip balıkları toplu halde yakalanır. Trollerle yapılan avlanmaya ise ortasu avcılığı denir ki burada iki trol teknesiyle ortaya alınan balık sürüsü yakalanır ve ağlarla teknenin güvertesine alınır. Ortasu trolü avcılığında hamsi, palamut, istavrit, lüfer gibi balıklar yakalanır. Avda kalın ağlarla yani gözü geniş olan ağlarla büyük balıklar tutulur. Hamsi ise gözü dar olan ağlarla tutulmaktadır.

Ağlara takılan hamsi sürüsü trollerde bulunan vinçler yardımıyla teknenin güvertesine çekilir. Güvertedeki hamsilere biraz daha canlı kalmaları için sıfır derecesine yakın soğutulmuş deniz suyu sıkılır. Yine aynı amaçla deniz suyundan elde edilen ve eksi beş derecede dondurulmuş olan buz kalıpları güvertedeki tonlarca hamsinin içine bırakılır. Burada işçilerin emeğiyle bu hamsiler kasalara doldurulur. Her kasa yaklaşık 13-14 kg. hamsi almaktadır. Bu arada şunu da belirtmeliyiz ki ortasu trolündeki iki gemide yaklaşık on iki mürettebat yer alırken gırgırlarda bu sayı otuzu bulmaktadır. Bunun nedeni ise trollerde ağ çekme işi vinçler yardımıyla olurken gırgırlarda ağ çevirme ve çekme işi insan gücüyle yapılmakta ve bu nedenle de daha fazla mürettebat gereksinimi olmaktadır.

Gırgırlarla yapılan hamsi avı gün batımından gün doğumuna değin gerçekleştirilebilmektedir. Ortasu trol avcılığı ise gece-gündüz yapılabilmektedir. Hamsi sürüsü akşam ve gece kıyıya yaklaşırken gündüz açığa çekilmektedir. Ancak ortasu trollerinde bulunan ve on bin metre uzağı gösterebilen sonar cihazı sayesinde hamsi sürüleri yakalanmaktan kurtulamazlar. Ortasu trolleriyle yapılan avda yirmi dört metreden sığ yerlerde –ki gırgırlar için bu mesafe on sekiz metredir- ve kıyıya üç milden yakın mesafede balık avlanması yasaktır.

Hamsinin avlanmasından sonra piyasaya sürülmesi ya da çeşitli şekillerde değerlendirilmesi aşamasına geçilmektedir. Kasalara doldurulan hamsiler genellikle kamyonlarla önce uzak şehirlerdeki balık hallerine, daha sonra da yakın şehirlere ve hamsinin çıkarıldığı şehirde bulunan balık haline nakledilir. Burada yine kasalar halinde toptan ya da perakende olarak büyük ve küçük balıkçı esnafına hamsinin satışı gerçekleştirilir. Nakliye işini yapan kişiler liman ya da balıkçı barınağından çıkarken kapıda resmi belge hüviyetinde olan “menşe” belgesi ibraz ederler. Bu belgede taşınan balığın türü ve miktarı yazılıdır. Buna göre nakliyeciler limana bir miktar hizmet ve kira bedeli öderler. Yine bu resmi belgelerden, ülkemizde yılda hangi tür balığın ne miktarda avlandığı da belirlenebilmektedir. Çünkü bu bilgiler anında ilgili kurumlara iletilmektedir.



Çıkarılan hamsiler mutfakta değerlendirilecekse kasalarla taşınır; ancak balık unu, balık yağı, hayvan yemi, balık yemi olarak işlenmek üzere fabrikalara gönderilecekse o zaman üstü kapalı halde tanklara doldurularak kamyonlarla balık işleme fabrikalarına gönderilmektedir. Burada üretilen ürünler hem yurt içinde hem de yurt dışında tüketilmekte ve ülkemize bu sayede ciddi döviz girdisi sağlanmaktadır.

Edebiyatımızda Hamsi

Özellikle Karadeniz yöresinde yaşayan ailelerin çokça tükettiği ancak kış mevsiminde bölge dışında yaşayan Türk halkının mutfağında da bir şekilde yer alan hamsinin yazılı ve sözlü kültürümüze malzeme olmaması elbette düşünülemez.

Evliya Çelebi, 1634 yılında Trabzon'a gelmiş ve “Seyahatname”sinde hamsi hakkında çeşitli bilgiler vermiştir. Hamsi iskeleye geldiğinde tellalların boru üflenmesinden o da bahseder. Çelebi bu hususta halk arasında yapılan şakalaşmalara değinerek, boru sesini duyan herkesin işi gücü bırakıp, namaz kılanın da hamamda olanın da çıkıp iskeleye koştuğundan nükteli bir dille bahseder. Yine Evliya Çelebi, Trabzon halkının yedi bölükten oluştuğunu ve bunlardan birinin de balıkçılar olduğunu yazarak balıkçılığın yöre için önemine dikkat çeker ve şu dördünlüğü verir:

Trabozandır yerimiz
Akça tutmaz elimüz
Hapsi paluk olmasa
Niç'olurdu halümüz. (Duman, 2011: 541-542).

Ayrıca Çelebi Seyahatnamesinde hamsiden kırk türlü yemek yapıldığı ve her birinde birer çeşit lezzet hâsil olduğunu yazar ve “çorbası, yahnisi, kebabı, böreği, baklavası ve çorbasının her türlüünü pişirirler” der. Yine bu eserde hamsinin insan sağlığı ve beslenmesi açısından öneminden bahsedilmektedir (Üstündağ, 2010: 20).

Bu kadar ekonomik ve sosyal hayata girmiş olan hamsinin şarkılara, türkülere, fıkralara girmemesi imkânsızdır. “Hamsi koydum tavaya, başladı oynamaya...” gibi herkes tarafından bilinen türkülerde geçtiği gibi hamsi üzerine yazılmış şiirler de vardır. Bunlardan en önemlilerinde biri Hamamizade İhsan Bey'e ait olan “Hamsi Kasidesi”dir. Bu kaside son divan şairi de kabul edilen Hamamizade'nin divanında yer alır ve bu kasideden bir bölüm şöyledir:

Bir sofrada tek soğan bulunsa
Eyler bu da iktizâ-yı hamsi

Envâ-ı ta'âmı şöyle dursun



Kâfiydi şu bazlamâ-yı hamsi

Bilmem ki neden bu yerde açmaz
Bir baklava oklavâ-yı hamsi

Cennette de çünkü mâ-hazarmış
Zevk ehline baklavâ-yı hamsi

Korkum bu ki ey gönül olursun
Dîvâne-i zırnanâ-yı hamsi

Ben böylece söylenip dururken
Duydum gibi bir nidâ-yı hamsi

Bir hâtif-i gaybdan işittim
Bir müjde-i cân-bahâ-yı hamsi (İsen ve Canım, 2019: 305).

Burada şair, sofrada yalnızca soğan bulunsa buraya hamsi gerektiğinden, çeşit çeşit yemekler şöyle dursun hamsinin bazlamasının kâfi geleceğinden bahseder. Cennet ehline önceden hazırlanmış nimetlerden birinin de hamsi baklavası olduğunu, bunun da burada bulunmamasının şaşılacak bir durum olduğunu ifade etmektedir. Şiirin devamında ise duygularını “Yine korkum odur ki bunları bilmeyenlerin hamsiyi bilmeme cehaletinin divanesi olacaktır. Ben bunları düşünürken birden bir hamsi sesi duydum. Gaipten gelen bu ses can değerindedir.” şeklinde dizelere döker.

Hamsinin bütün özellikleriyle ele alındığı ve bu konuda yazılmış en geniş yazılı eser olma özelliği gösteren çalışma yine Hamamizade Mehmet İhsan Bey'e² ait “Hamsiname” adlı eserdir. Baştan sona hamsinin ele alındığı bu eser 1928 yılında kaleme alınmıştır. Hamamizade; isminden avcılığına, biyolojisinden ticaretine, yemeklerinden türkülerine, edebiyatından sosyolojisine kadar hamsi hakkında ne varsa hepsini bu eserde toplamıştır. Eser, Dorlion Yayınevi tarafından 224 sayfa olarak 2023 yılında yeniden yayımlanmıştır.

² Divan edebiyatının “divan sahibi son şairi” olan Hamâmizâde İhsan Bey, 1928’de yayımladığı konusundaki tek örnek olan “Hamsiname” isimli kitabında hamsinin hikâyesini anlatıyor. Aslında daha sonraki senelerde de divan oluşturabilecek kadar eser vermiş başka şairler çıksa da eski harflerle basılan son divan ona ait olduğu için İhsan Bey, “Son Divan Şairi” unvanını almıştı.



Bir diğerk önemli Őir Ziver Efendinin kaleme aldığı ‘‘Hamsi Gazeli’’dir. Bu gazele bir zeyl, bir de tahmis yazılmıŐtır. Ziver efendi gazelinde hamsinin güzelliğinden, insanlar için yararından ve Trabzon halkının onunla kurduğu gönül bağından bahseder. Zeyl ve tahmis de yine bu bağlamdadır. (Yılmaz, 2000: 107-113)

Trabzon halk Őairlerinin eserlerinde hamsi baŐ mevzulardandır. Trabzonlu Şair Baba Salim’in³ de en baŐarılı sayılan koŐmaları hamsiye ait olanlardır.

Bir yıl grnmezsen artar kederim
 YetiŐ imdadıma imanım hamsi
 Yüzünü görünce bayram ederim
 Sen olursun benim kurbanım hamsi
 Bir yıl grnmezsen artar kederim
 YetiŐ imdadıma imanım hamsi
 Yüzünü görünce bayram ederim
 Sen olursun benim kurbanım hamsi
 Maraza uđrarım hamsi demesem
 İerim tutuŐur hamsi yemesem
 Üstünü bir varil pekmezlemesem
 ıkar asmana dumanım hamsi
 Kuyruđun tutarım merd ođlu merdim
 Olsa da bir batman piŐirip yerdim
 Çok yeyip içince artarsa derdim
 Olursun derdime dermanım hamsi
 Hamsisin gezersin ulu deryada
 PiŐince baŐlarsın ah  feryada
 AŐkınla yanarım yetiŐ imdada
 Kurbanın olayım civanım hamsi
 Salim hamsi yerim ben seve seve
 Kamyonet yüklerim yetmezse deve

³ ‘Hamsi KoŐması’nın sevilen Şairi Baba Salim đten, 15 Mart 1887’de Trabzon’da dođmuŐtur. Asıl adı Mehmet Salim’dir. Soyadı kanunundan dolayı ‘‘đten’’ soyadını almıŐ, halk arasında ‘‘Baba’’ ve ‘‘Őık’’ mahlasıyla nlenmiŐtir. ocuk yaŐlarından itibaren çeşitli iŐlerde çalıŐmıŐ, hayatı boyunca seyyar satıcılık, fırıncılık, dkkncılık gibi farklı iŐlerle uđraŐmıŐtur. Bu süre içinde mahalle mektebinde Kur’an öğrenir. Daha sonra yazı, tecvit ve ilmihal dersleri alır. Hayatının önemli bir bölümünü Trabzon’da geçiren Baba Salim, 1950’de EskiŐehir’e göç eder. Ömrünün son yıllarını burada yaşar. Baba Salim 29 Aralık 1956’da İstanbul’da lmıŐ ve Kulaksız Mezarlığı’nda defnedilmiŐtir.



Düşürdüm mü seni bir gece eve
O gece keyfimden şadanım hamsi

Baba Salih bu koşmasında hamsiyi görmediği zaman (maraza) uğrayacağını, içinin yanıp tutuşacağını, dumanının âsumana çıkacağını anlatmakta ve bu suretle hamsiye verilen ehemmiyeti tebarüz ettirmeye çalışmaktadır. Hamsinin en güzel tasviri yine bu koşmalardadır. Bu (inci gözlünün) gümüşten belini, billûr gerdanını, hatta kuyruğunun tellerini Baba Salim'in koşmalarında zevkle seyretmek mümkündür. (Konya, 2008: 31-32; Duman, 2011: 552)

Bir başka hamsi şiiri de Trabzon şairlerinden Hafız Mehmet Zühtü Efendi'nin (1811-1875) 1844 yılında yazdığı "Hamsi Destanı"dır. O'nun Hamsi Destanı'ndan bir bölüm şöyledir:

Dinle ey birâder bu dâstânı
Anla nedir hamsi olan mübârek
On dört dürlü ta'âmını yaparlar
Şimdi olur sana ayân mübârek

Avlanup satlığa geldiği zamân
Görenlerin yüzü güldüğü zamhan
Kadr ü kıymetini bulduğu zamân
Zengin olur o gün satan mübârek

Pirinçle yapılır içli tavası
Baharla üzümle çıkar safâsı
Buna hiç söz olmaz canlar gıdâsı
İşte budur her bir zaman mübârek

İşte tamâm oldu hamsi ta'âmı
Yiyenler beylere vermez selâmı
Gel tuzlu suyuna dinle kelâmı
Hekim nedir işte Lokman mübârek



Zühdî bu sözleri yazmazdım ammâ

Ebe-zâde bana eyledi îmâ

Yine esrârını eyledim ifşâ

Lâyıkıyla oldu beyân mübârek. (Duman, 2011: 548-551)

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

Sakın ha aldanmayın

Soyu çok kalabaluk

Yan gözüyle bakmayun

Ablasi barbunyadur

Dudakları kırmızı

Ağbisi vuran baluk

Görmesin ikimizi. (Üstündağ, 2010: 21)

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 hikâyeler 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 hikâye kitabı olan "Boyalı Hamsi ve Süs Balığı" kitabı buna bir örnektir (Üstündağ, 2010: 21).

Sözlü Kültürümüzde Hamsi

a. Deyim ve Atasözlerimizde Hamsi:

Hamsi gözlü: Çakır gözlü.

Hamsi gibi: İnce yapılı, zayıf.

Hamsi karaya vurdu: Hamsinin bol olması.

Hamsi kavağa çıktı: Pek olmayacak işlerin gerçekleşmesi.

Hamsi kurban olur mu; kanı da var, canı da: Yanlış iş yapmaya karar verenler, bunun doğruluğunu kanıtlamaya çalışırken söylerler.

Hamsi kafalı: Bir insanın düşünsel ya da sosyal becerilerinin yeterince gelişmediği, basit, sığ düşünceli ve anlayışsız bir insan olduğunu ima etmek için kullanılır (Duman, 2011: 542).



b. Tekerlemelerimizde Hamsi:

İstanbul'da balık pazarında pazarcıların hamsiyle ilgili tekerlemesi şöyledir:

Ayşe düştü pazara
Uğramasın nazara
Hamsi geldi pazara
Haber verin lazlara (Duman, 2011: 543).

c. Bilmecelerimizde Hamsi:

Cevabı hamsi olan bir bilmece ise şöyledir:

Canı var
Kanı var
Mercan gibi gözleri var
Duyulmaz sözleri var (Duman, 2011: 543).

d. Manilerde Hamsi:

Yörede hamsi ile ilgili tespit edilmiş maniler ise şunlardır:

Hamsi vurdu karaya,
Okkası beş paraya,
Kıyyesi indiği için,
Kendi çıkar karaya (Üstündağ, 2010: 19).
Hamsi koydum tavaya
Başladı oynamaya
Geldim baktım hamsi yok
Başladım ağlamaya (Duman, 2011: 30).
Hamsi benim canumdur
Neylerum başka avi
Paklava olsa yemem
Yedum hamsi pilavi (Duman, 2011: 56).

e. Türkülerde Hamsi:

Yüz yıl kadar önce hamsi almak için kayıkları yanına gelen bir teyzenin parası çıkışmaz. Balıkçı da ona hamsiyi öven bir türkü söylerse hamsileri bedava vereceğini söyler. Oflu teyzenin türküsü şöyledir:

Hamsilar kurban size
Evunuz var denize
Yakarlar çiraları



Düşerler peşunuze

Atarlar size ağı
Çekerler sizi yüze
Doldururlar kayığa
Satarlar sonra bize

Keseruk başunuzi
Sereruk sizi köze
Yedukçe gani gani
Dua ederuk size (Duman, 2011: 544).

Hamsiyi anlatan türkülerden biri de Ömer Turan Eyüboğlu'na aittir:

Kız Fadime duydun mi
Gene hamsi çıkayi
Mübareğun kokusi
Yureğumi yakayi

Kasimoğlu Mustafa
Akşam şherden geldi
Baluk gibi hamsinin
Okkasi on beş dedi

Misafirun gelirsa
Hiç düşünma oni ver
Evde bir şey yok isa
O yuzuni ak eder

Sira sira dizerek
Kızart oni tavada
Bak ki onun lezzeti
Var midur baklavada (Duman, 2011: 545-546).

f. Fıkralarda Hamsi:

Karadenizli, arkadaşına bir bilmece sorar: “Saridur, kafestedur, öter. Bil bakalum nedir?” Arkadaşı: “Kanarya” diye cevap verir. Karadenizli: “Bilemedun. Kanarya değil, hamsidur” der. Arkadaşı itiraz eder: “Hamsi sari



midur?” Karadenizli: “Tut ki boyadum oni.” Arkadaşı: “Hamsi kafeste midur?” Karadenizli: “Tut ki koydum oni kafese.” Arakadaşı: “Hamsi öter mi?” Karadenizli: “Habu da bilmecenun aldatmacasidur da”, der (Duman, 2011: 559).

Hamamizade'nin hamsi ile ilgili bazı beyitleri de adeta birer fıkra mesabesinde. Onları da burada zikretmek yerinde bir davranış olacaktır.

Karadeniz'de halk arasında en fazla kabul gören balık hiç şüphesiz hamsi balığıdır. Hamamizade'nin diliyle bu durum, hamsiyi balıklar arasında şampiyon yapmış ve kupaları her zaman bu balık toplamıştır. Hatta bu durum hamsiyi o kadar şımartmış ki hamsi balığı diğer hayvan etlerinin karşısında durup onlar için salâ bile okumuştur:

Esmâk arasında şampiyondur / Hep kendi alır kupa-yı hamsi,

Envâ'-ı lahûme karşı durmuş / Meydân okumuş salâ-yı hamsi. (b. 52-53)

Hamamizade'ye göre hamsi yemenin bir adabı vardır. Örneğin hamsi tuzlamasını yerken dikkat edilmelidir. Çok fazla yenmesi halinde, oluşan hararetle yiyenin karnını Kerbelâ'ya dönüştürür. Kerbelâ'ya dönen midenin hararetini dindirmeye Dicle (Şatt) ve Fırat nehirleri bile yetmeyecektir:

Pek çok götürür su gâfil olma / Küplerdeki tuzlama-yı hamsi,

Bağlansa Şatt ü Furât kanmaz / Cismindeki Kerbelâ-yı hamsi. (b. 61-62)

Kasidenin hemen her beytinde mizahi malzemeyi kullanan Hamamizade, hamsinin anası ve babasını da belirlemiştir. Hamamizade'ye göre hamsinin anası Palamut balığı, babası ise Torik balığıdır. Akrabaları ise Uskumru, Tekir, Kefal, Lüfer ve Ton balıklarıdır:

Mâder palamut denilse lâyık / Zîrâ şu torik baba-yı hamsi,

Uskumru, tekir, kefâl, lüfer, ton / Olmuşsa da akraba-yı hamsi. (b. 64-65) (Çalka, 2017: 196).

g. Halk İnanmalarında Hamsi:

Hamamizade İhsan, Hamsinâme adlı eserinde nasıl olduğunu anlatmadan; “Hamsi ile fal bakarlar” der. Aynı eserde iri hamsinin, çatalkuyruk cinsinin omurgası çıkarılır, kurutulur ve yeni doğmuş çocukların başlarına takılırsa saçlarının gür çıkacağına inanıldığı ifade edilir.

Hamsi ilk çıktığı zaman kedi başına benzeyen bir tanesi para kesesine atılırsa paranın artacağına, bereketli olacağına inanılır.

Üzerinde bir hamsi taşıyana cin ve şeytan musallat olmaz.



Hamsi başı tütsü ile yakılırsa o ortamdan yılan çıyan uzaklaşır (Duman, 2011: 560).

Karadeniz Mutfağında Hamsi

Hamsinâme adlı eserin beslenme ve sağlık ile ilgili bölümünde hamsi balığının pullu ve hafif yağlı olduğu için hazminin kolay olduğundan ve dimağın gelişimine katkısının bulunduğu; zihnen meşgul olanlar için kıymetli bir gıda olduğundan ve yine zayıf ve hassas mideler için uygun bulunduğu bahsedilmektedir. Yağının fosforlu olması nedeniyle kemik gelişimine ve vücudun kuvvetlenmesine katkı sağlar (Hamamizade, 2023: 61-62).

Kendisi hem bir tıp doktoru hem de gönüllü Halk Bilimi araştırmacısı olan ve Karadeniz Halk Kültürüne vukufiyeti ile bilinen Mustafa Duman'ın verdiği bilgiye göre hamsi, içerdiği protein ve fosfor bakımından zengin ve besleyici bir gıdadır. Yağı az olduğu için sindirimi kolaydır. Tıpta beyaz et olarak adlandırılan gruba girer ve kolesterol bakımından da oldukça fakirdir. Bu özelliği sağlıklı beslenmede tercih nedenidir.

Hamsinin yirmiden fazla yemek çeşidi vardır. Evliya Çelebi'ye göre hamsinin kırk çeşit yemeği yapılır. Trabzonlu şair Zühtü "Hamsi Destanı"nda on dört türlü yemeğinin yapıldığından bahseder. Mustafa Duman ise Trabzon Yöresinde yapılan hamsi yemeklerini şöyle sıralar:

1.Hamsi çorbası, 2.Hamsi güveci, 3.Hamsi oturtması, 4.Hamsi kuşu, 5.Hamsi pilavı, 6.Hamsili bulgur pilavı, 7.Kâğıtta hamsi, 8.Saçta hamsi, 9.Kiramitte hamsi. 10.Hamsi plâki, 11.Hamsi ızgara, 12. Hamsi haşlama, 13.Hamsi çıtlatma/buğulama, 14.Hamsi salamura, 15. Hamsi salata, 16.Hamsi pide, 17. Sebzeli hamsili kaygana, 18.Hamsili mısır ekmeği, 19.Hamsili börek, 20.İçli hamsi tava, 21.Hamsi ekşilisi, 22.Közde hamsi kebabı, 23. Hamsi tavası (Duman, 2011: 561).

Evliya Çelebi bahsetmiş olsa da yörede hamsi baklavasına rastlanılamamıştır. Ayrıca Mustafa Duman'ın listesinde olmasa da hamsili poğaç, hamsi turşusu, hamsi köftesi ve de pazılı (lamesli) hamsi Karadeniz Yöresinde bilinmektedir.

Ayrıca burada yemek tarifleri konusuna girmeyi düşünmüyoruz. Çünkü bu konuda oldukça fazla kitap ve makale çalışmaları olduğunu biliyoruz. Örnek olarak Mustafa Duman'ın Trabzon Halk Kültürü adlı çalışmasında hamsi yemekleri tarifi verilmektedir (Duman, 2011: 576-577). Ayrıca Cennet Üstündağ tarafından da hamsili yemek tarifleri yapılmıştır. (Üstündağ, C. 2010: 22-24). Yine M. Faruk Bayrak tarafından hazırlanan "Karadeniz Yemekleri" kitabı da bu konuda değerli bir kaynaktır.

Sonuç olarak bu çalışmada; Karadeniz yöremizle özdeşleşen hem imgesel hem ekonomik hem kültürel hem de tarihsel açıdan bir değer taşıyan



hamsi balığının avlandığı, işlendiği ve bolca tüketildiği coğrafyada nasıl bir iz bıraktığı coğrafya-kültür ilişkisi bağlamında örneklerle ifade edilmeye çalışılmıştır.

KAYNAKÇA

- Bayrak, M. F. (2015). *Karadeniz Yemekleri*. İstanbul: Alfa Yayınları
- Çağbayır, Y. (2007). *Ötüken Türkçe Sözlük*. İstanbul: Ötüken Neşriyat.
- Çalka, M. S. (2017). Nüktedan Şair Hamâmîzâde İhsan ve Divanındaki Mizahi Manzumeleri. *Karadeniz Araştırmaları*, S. 53, 189-204.
- Deveciyan, K. (2006). *Türkiye'de Balık ve Balıkçılık*. (Haz. E. Üyepazarcı), İstanbul: Aras Yayıncılık.
- Duman, M. (2011). *Trabzon Halk Kültürü*. İstanbul: Heyamola Yayınları.
- Eren, H. (2020). *Eren Türk Dilinin Etimolojik Sözlüğü*. (Haz. Ş. H. Akalın), Ankara: TDK Yayınları.
- Hamamizade Mehmet İhsan (2023). *Hamsinâme -Hamsinin Öyküsü-*. İstanbul: Dorlion Yayınevi.
- İsen, M. ve Canım, R. (2019). *Hamâmîzâde İhsân Dîvânı*, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Kobya, E. Ş. (2008). *Baba Salim Divanı*. Trabzon: KTÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Ana Bilim Dalı Yüksek Lisans Tezi.
- Nişanyan, S. (2007). *Sözlerin Soyağacı/Çağdaş Türkçenin Etimolojik Sözlüğü*. İstanbul: Adam Yayınları.
- Üstündağ, E. (2010). İçinden Hamsi Çıkan Kitaplar. *Yunus Araştırma Bülteni*, S. 10-2, 18-21.
- Üstündağ, C. (2010). Hamsili Yemekler. *Yunus Araştırma Bülteni*, S. 10-2, 22-24.
- Yılmaz, A. (2000). Zîver Ahmed Sadık Paşa; Hamsi Gazeli, Zeyli ve Tahmîsi. *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, S. 8, 107-113.