

deniz gürsoy

denizin çıtır

hamsi



giriş

Üç yanı denizle kaplı olan ülkemizde en çok tüketilen balık, hamsi. Balıkçılığımızın üçte ikisi hamsi, geri kalan üçte birlik kısmı ise bütün diğer balıklar.

Hamsi'nin Latince adı *Engraulis encrasicolus*. Doğu Karadeniz'de *kaşçıya* da derler.

Aynı ailede bulunun sardalya ve gümüşle yakın akrabalık ilişkileri var. Zaten Karadenizli'ye herhangi bir balığı sorun, onun ne olduğunu size hamsi üzerinden akrabalık ilişkisiyle açıklayacaktır. Örneğin: “Hamsinin dayısıdır.”

İtalya'da hâlâ Roma İmparatorluğu döneminden kalma alışkanlıkla hamsi, çaça, sardalya, kıraça gibi balıkların hepsi mutfak kültüründe aynı ya da ayrı familyaya ait olmasına bakılmaksızın “ufak balık” başlığı altında işlem görmektedir. Bu ufak balıkların arasında özellikle İtalya'da hamsinin farklı bir konumu var. Hamsi'ye İtalyanlar *alici* ya da *alicotti* diyorlar. Ama bu yalnızca taze hamsi için. Eğer tuzlanmışsa *acciuḡhe* ve bu tuzlanmış hamsi ezme haline getirilmişse *pasta d' acciuḡhe* diyorlar. Hamsinin farklı konumu ise özellikle Ligurya bölgesinde *machetûsa* ve *pissialandrea* pizzalarının vazgeçilmez ögesi olmasındadır. Hamsiye o yörede *par de mar* yani “denizin ekmeği” derler.

Biz yine dönelim Türkiye'ye. Başta Karadeniz (Sürmene, Trabzon, Sinop) olmak üzere Marmara ve Ege'de de, Akdeniz'de İtalya, Fransa,

İspanya ve Portekiz'in güney kıyılarında, İskandinav Körfezi'nde ve Güney Amerika'da, özellikle Şili ve Peru sahillerinde bulunur. Tabii hamsi bütün denizlerde bulunur da, ben size yalnızca çok bulunan yerleri açıklıyorum.

Dünyada en çok hamsi tüketen ülkeler ise sırasıyla Japonya, ABD, İngiltere, Almanya, Fransa, İtalya ve İspanya'dır.

Bu sıralamada Türkiye'nin adına rastlanmayışının nedeni hamsinin Karadeniz ve Marmara bölgesi haricinde ülke çapında bir tüketiminin bulunmaması ve dolayısıyla da fert başına hamsi tüketiminin, sayılan ülkelere kıyasla düşük çıkmasıdır. Hamsiyi bilmiyoruz ama örneğin, Japonya'da kişi başı yıllık balık tüketimi 88 kilo iken ülkemizde 6 kilodur.

Amerika kıtası kıyılarında bulunan hamsi, Latince adıyla *Engraulis mordax*'tır. 22 cm uzunluğa kadar varabilir. Japonya sahillerinde avlanan hamsi türü ise Latince *Engraulis japonicus* olarak adlandırılır. 18 cm uzunluğa kadar gelebilir.

Türkiye'de Azak hamsisinin boyu 12 cm'yi geçmez. Marmara hamsileri 6-11 cm arasında olur. Batı Karadeniz hamsilerinin ise 18 cm'ye kadar büyüdüğü olur, ancak genellikle onların da boyu 9-13 cm arasındadır. Fransa'nın güneyi ve İspanya'da 18 cm'lik hamsiler çoğunluktadır. Hollanda'da ise 22 cm'lik hamsiler vardır. Hamsi, ağzı vücuduna oranla büyük bir balıktır. Yandan bakıldığında ağzı gereğinden uzun görünür. Herhalde “gülmekten ağzı kulaklarına vardı” lafı hamsiye yandan bakmış biri tarafından uydurulmuş olmalı. Alt ve üst çenesi çok küçük dişlerle doludur.

Genellikle planktonlarla ve yumurtadan daha yeni çıkmış balık yavrularıyla beslenen bu balığa, Allah neden bu kadar diş vermiş? Çünkü sürüler halinde yaşayan bu balık, sürü içerisindeki sürtündüğü diğer hamsilerin dökülen pullarını da yiyerek beslenir.

Hamsi, bu inci gibi dişleri, nispeten sert pulları ısırıp öğütmek için bir değirmen gibi kullanır. Hamsilerin sürüler halindeyken pul dökmesi bazılarına göre kazara değil, bilinçli yapılan, savunma amaçlı, yani sürüyü kovalayan büyük balıklara karşı perdeleyip koruması içindir.

Karadeniz’de bulunan hamsi iki çeşittir. Azak hamsisi ve Batı Karadeniz hamsisi. Azak hamsisinin burnu diğerine nazaran daha küttür. Azak Denizi’nde ürer ve Odesa körfezinden Ağustos’un son haftası ile Eylül’ün ilk günleri arasında saat istikametinin tersine kışlamak üzere bizim sahillere iner. 20 tonluk kitleler halinde günde aşağı yukarı 30 km yol alır. Nisan sonunda yine geldikleri yere -kuzeye- göç ederler. Batı Karadeniz hamsisi olarak anılan tür ise Kuzeybatı Karadeniz’de ürer ve kışlamak için Aralık ayının 20’sinden itibaren Mart’ın 20’sine kadar büyük sürüler halinde Karadeniz’in Trakya kıyılarına ya da boğazlardan inip Marmara’ya göç eder. Bunlar, Nisan ayı boyunca yine boğazdan Karadeniz’in kuzeyine yumurtlamak için dönerler. İlkbaharda yumurtlayan hamsi avlandığında acı ve lezzetsiz olur. Buna Trabzon’da “*pilatika*” derler. Artık hamsi çirozluk ya da tarlalara gübrelik olmuş demektir.

Hamsinin ömrü topu topu dört yıldır. Hamsinin av mevsimi ise kuzeyden güneye göç halinde iken, yani Aralık’tan Mart sonuna kadardır. Bu arada bir dikkat çekmekte yarar var. Çaçı balığı da hamsiye çok benzer, ancak o başka bir balıktır. Eti daha lezzetsiz ve acı olur.

Marmara Denizi’nde çıkan bu saydığımız iki türden daha değişik bir hamsi daha vardır. Buna Gemlik hamsisi de denir. Bu daha küçüktür ve sırt rengi açıktır. Aynı hamsi türüne Kuzey Ege’de de rastlanılır. Bu balık göç etmez. Serin sulara çıkmaz, hep Marmara Deniz’inde ya da Çanakkale’den çıkıp Ege’nin kuzeyinde dolanır durur. Dolayısıyla da yağlanamaz ve bu Marmara hamsisi yağsız olduğu için ızgaraya gelmez.

Karadeniz kıyılarımızda yaşayan halkımızın önemli bir gelir kaynağını oluşturur hamsi. Yılda 400-600 bin ton civarı avlanan bu balık yüz-

binlerce aileye geçim kapısıdır. Avlanan hamsilerin bir kısmı taze tüketim için hamsi avı boyunca bekleyen “manav kamyonları”yla balıkçı hallerine gönderilir, kalanlar ise balık yağı, balık unu, tavuk yemi, tuzlanıp ançuez ya da salamura yapılması için fabrikalara satılır. Satılamayanlar ve ince hamsiler ise, tütün ve mısır tarlalarına gübre olarak kullanılır.

Tabii hamsinin tarlalara gübre olmak çok ağrına gider, dertlenir ve bir türkü söyler denizin derinliklerinde:

*Martı kapmış, kapar ya
Balık yermiş, yer ya
İnsan tutar tavaya
Gübre olmak beteri.*

Bu kitapta hamsi ile evde ya da restoranda yapılabilecek yemek tariflerini bulacaksınız. Bu tarifleri okuyucuya aktarmayı, aynı zamanda da yaşadığımız dönemde hamsiden ne kadar çeşitli yemek yapıldığının kaydını bizden sonraki kuşaklara kaynak olsun diye bırakmayı amaçladım. Umarım yerini bulur.

Yine bu kitapta yerli, yabancı birçok hamsili yemek tarifi var ama bu kadarının bile hamsili yemeklerin tamamını kapsamadığını M. Türmen Hayret’in 1958 yılında yayımlanmış olan *Balık ve Balıkçılık* adlı kitabını kaynak vererek esefle bildiriyorum. O kitapta, hamsiden yapılan bunca yemek sayıldıktan sonra tas kebabi, fındıkla karıştırılıp baklava, yassı kadayıf, yağda kavrulup helvasının yapıldığı, daha bitmedi... kılçıklarından tel kadayıf... ve son olarak da suyundan kahve yapıldığını yazar.

zor iřtir hamsi avı

*“Öyle bir iklim ki Karadeniz
Bugünden yarını bilemezsiniz
Bu deniz hem çok güzel
Hem de çok merhametsiz”*
Osman Kademođlu

Karadeniz, hırçın bir deniz. Rahmetli Ali Pasiner’in deyişiyle “*Doludeniz, delideniz, Karadeniz.*” Bu hırçın denizle baş edebilmek ve ekmeğini denizden kazanabilmek için Karadenizliler “taka” diye bir tekne icat etmişler. Öyle ya, deniz birdenbire bozuverdi mi tekneyi hemen en yakın sahile (Karadenizliler sahile “yalı” derler) çekmek gerekir. Buna denizciler “viya” derler, denizden sahile kaçmak anlamında. Böyle bir durumda taka ve sonradan takadan yola çıkılarak ve geliştirilip büyölterek yapılan “alamatlar” en elverişli kaçış imkânı verebilen teknelerdir. Şimdi, artık alamtalarının boyları uzadı, sactan 65 metrelik teknelerle hamsi avına çıkılmakta.

Bakın, Kaptan Lütfü Ersoy ne diyor: “O zaman ne liman ne barınak, hava esti mi ilk iş kaçacak yer aramak. Sabah at takayı tekrar suya akşam gel çek dışarıya. Güvenilmez ki havaya.”

Karadeniz’de avlanmadan avlamak zordur. Hamsi avı yapılan çetin kış günlerinde hamsiciler, kışı teknenin karnında geçirirler. Kışın fırtına

geçene kadar takalar en yakın sığınabilecekleri kıyıya çekildikten sonra direk kırılır, yani direk sereniyle birlikte yatırılır. Direğin üstüne güverteyi örterek branda gerilir ve çadır kurulur. İşte Karadeniz'in uzak köylerinden gelip de deniz gurbetçiliği yapan denizciler bu çadırın altında barınır.

*Temel, Cemal'e anlatır: "Tün paluğa çıktık,
pi seferte tokuz yüz toksan tokuz tane hamsi
yakalatam."*

"Niye pin temeysun?"

"Pi hamsi için yalan mı söyleyeceğim?"

Başlarında yün başlıklar, boğazlı yün kazakları ve ayaklarında çizmeler olan hamsiciler güverteye kurulan bu çadırın altında gazocağında yemek pişirir ve yatarlar.

İşte, bu gemici sofralarında hamsi buğulaması, gemici çorbası ve mısır ekmeği baştacıdır.

Bu arada Bülent Ecevit'in bir şiirini daha nakledeyim:

*Takalar geçiyor allı yeşilli
Takalar geçiyor dümenleri lazlı
Takalar geçiyor en nazlı
Yelkenlilerden de güzel.*

Takalar, artık hamsi avı yapan "gırgır teknelerinde"ki yani bir başka deyişle "av kayıkları"ndaki ıgrıp takımlarının tuttuğu hamsileri götürüp iskelede satmaya yarayan bir aktarma yük teknesi olarak kullanılıyorlar.

Hamsi avı sabır işidir. Bütün gün denizin derinliklerinde dolaşan hamsi akşama yakın oksijen almak için denizin yüzeyine çıkar. Denizin üzerinde kıpırtılar meydana gelir. Hamsiciler buna "yağıntı" derler. Igrıp

kayığının başında elini gözüne siper etmiş olan reis bunu görür. İşte beklenen an gelmiştir. Gece ise reis yine kayığın önünde bu sefer kulak kesilmiştir şıp şıp şıp diye yağıntı duysun diye. Duyarsa, sesi işittiği istikamete doğru tekneyi yönlendirir.

Siste ise martıların kümelendiği yerlere ağ atılır. Çünkü hamsi yağıntı yaptı mı, bundan en çok sebepleneler kuşlardır. O martılar ki Erhan Gülerüz'ün şiirinde rol alır:

*Kayıkthane durgunuyum
Dudaklarımda çatlamış türküler
Gözlerimde hare hare maniler
Bir parça simide
Yüzsüz martılara anlatırım derdimi.*

15 Mart'tan sonra hamsi batıya doğru yönelince, göç eden hamsi kitleleri denizin üzerinde kırmızımsı bir karaltı oluşturur. Balıkçılar buradan anlarlar orada hamsi olduğunu. İşin ilginç tarafı hamsi denizdeyken sırtının rengi yeşildir. Ancak, nasıl oluyorsa kitleye uzaktan bakıldığında kıpkırmızı gözükür. Işık yansımasından olsa gerek. İşte bu duruma hamsiciler “kızarıntı” derler.

Son olarak da “açıntı var”. O da, reis, teknenin döşemesine ayağını sert vurur ve denizin üstüne bakar. Eğer deniz bir anda süt beyaz olursa, balık olduğu anlaşılır “mola” verilir ve hemen ağ atılır.

Bütün bu anlattıklarımız artık geçmişe ait reislerin müdavimi oldukları kahvelerde nostaljik takıldıklarında anlattıkları, el yordamıyla nasıl zorluklarla bu işi yapageldiklerini aktaran ifadeler.

Şimdi elektronik cihazlar çıktı “mertlik bozuldu”. Hamsi'nin yerini şimdi (*echo-sounder*) sonarlar tespit ediyorlar artık.

Hamsiler gırgır denilen ağlarla yakalanıp av kayığının yanibaşında ki aktarma teknesine (yedek) dökülünce canlı hamsilerin sürekli kıpırdamaları yüzünden irileri üste çıkar, küçükler altta kalır. Yani balıkçılar büyüklerini ayıklayıp mostra olarak üste koyma zahmetine katlanmazlar, doğa kendiliğinden bu sorunu halleder. Sudan havaya çıkan hamsi yaklaşık bir saat canlı kalır.

Kıyıya getirilen hamsiler canlı canlı açık arttırma ile madrabaz denilen toptan balık komisyoncuları marifetiyle manav tabir edilen alıcılara teslim edilir. Tabii bu arada iskelede kedi kaynamaktadır. Onlar da bu harala-gürele içerisinde kasalardan kayıp da yere düşecek hamsileri kapmak için aralarda -bir yerlerde tam siper pusuda rızıkları için- beklemektedirler. Sessizliklerini ancak kendi bölgeleri ilan ettikleri yere başka bir kedi girdiğinde bozarlar. İşte, ondan sonrası, kedi kavgası ve bir hamsi ırgatının çizmesini böğrüne yiyen bir kedinin viyaklayarak köşesine çekilip kaybolmasıdır.

Avın toplam bedeli önceden belirlenmiş hisse oranlarına göre, genellikle yarısı tekne ve techizat sahibine kalacak biçimde reis tarafından paylaşılır.

Bir hamsi takımı, yedeğiyle birlikte bir ana motor, gırgır ağları, bir reis, bir baş tayfa ve otuz civarı tayfadan oluşur. Takımın her çeşit faaliyetinden reis sorumludur. Her türlü kararı reis verir. Reisin verdiği kararlar tartışılmaz, yalnızca uygulanır.

...İçerim tutuşur hamsi yemezsem,
Üstünü bir varil pekmezlemezsem.

Halk Şairi Salim

Çorbalar

HAMSİ ÇORBASI - 1 (TRABZON)

100 gr taze hamsi
1 büyük domates
1 kuru soğan
1 kaşık tereyağ

1 tatlı kaşığı un
1 demet maydanoz
Karabiber, tuz

Hamsilerin kafalarını koparın, kılçıklarını ayıklayın, fileto yapın. Yıkayıp duruladıktan sonra birer cm uzunluğunda parçalar halinde kesin. Beş dakika kadar dört bardak tuzlu suda haşlayın. Haşlanmış hamsilerin suyunu süzerek kenara alın. Bu suyu daha sonra kullanacağınızdan dökmeyin.

Domatesin kabuğunu soyarak rendeleyin. Soğanı da rendeleyin. Tereyağı tavada eritin, unu kavurun. Rendelenmiş domates ve soğanı ilave ederek birkaç dakika çevirin. Beklettiğiniz suyu ekleyin. Su kaynamaya yaklaşınca hamsileri ve kıyılmış maydanozu katarak, karabiber ve tuzunu ayarlayın. Beş dakika daha pişirin. Sıcak servis yapın. Arzu edenler, çorbaya limon sıkabilirler ya da piştikten sonra iki diş sarmısak ekleyebilirler.

Not: Bazıları hamsilerin ilk kaynama suyunu atar, tekrar çorbanın içine koymaz.

Soğuk mezeler, Kanapeler, Çerezler

ANÇUEZLİ EZME

*6 hamsi ançuezi
3 yumurta
1 kaşık kapari
100 gr tereyağ*

*1 kahve fincanı maydanoz
1-2 çay kaşığı limon suyu
Karabiber, tuz*

Ançuezlerin kılçıklarını ayırdıktan sonra havanda döverek macun haline getirin. Haşlanmış ve bir tarafa toplanmış yumurta sarılarını da döverek macun haline getirin. Kaparileri havanda iyice dövün. Tereyağı küçük parçalara böldükten sonra tahta bir kaşıkla dövercesine çırparak krema haline getirin. Sonra buna tuz ve karabiber serpin, kıyılmış maydanoz, yumurta sarısı, kapari ve ançuezi katın. Karışımı birbirine iyice yedirdikten sonra koyuluğunu gidermek için bir ya da iki çay kaşığı limon suyunu damla damla katın. Bu ezmeyi kanapelerde kullanabilirsiniz.

Ana yemekler

ASMA YAPRAKLI HAMSİ IZGARA

*1 kilo hamsi
Asma yaprağı
Zeytinyağı*

*1 limon
Karabiber, tuz*

Temizlenmiş hamsileri tuzladıktan sonra karın boşluklarına çok az karabiber sürün. Bir iki saat dinlendirin.

Çift kanatlı tel ızgaranın bir kanadına asma yapraklarını yayın. Zeytinyağı gezdirdiğiniz yaprakların üzerine hamsileri sıralayın, hafif tuzlayın. Üzerini asma yapraklarıyla tekrar kapayarak kömür ateşinde iki tarafını da pişirin. Servis tabağına aldığınız hamsilerin üzerine limon suyu gezdirerek servis yapın.

HAMSİ DİBLESİ (GİRESUN)

Yarım kilo taze iri hamsi	2 kaşık tereyağ
5 karalahana yađrađı	1 kuru soğan
250 gr pirinç	1 kaşık çamfıstığı
1 ay bardağı kıyılmış maydanoz	Karabiber, tuz

Hamsilerin kafalarını kopararak bıçak kullanmadan temizleyin. Kılıklarını çıkarın, fileto haline getirin. Sonra bir kaba alın ve bol suyla kanları tamamen gidinceye kadar yıkayın.

Lahana yapraklarını ince ince kıyın, pirinç ve maydanozla harmanlayın. Tuz ve karabiber ilavesiyle tadlandırın. Tereyağı tavada eritin, soğanı kavurun. Pirinçli lahanayı ekleyerek karıştırın.

Tencereye karışımın yarısını koyun, hamsi filetoların yarısını açarak karışımın üstüne serin. Kalan karışımı üzerine yayın. Onun da üstüne kalan hamsi filetoları açarak dizin. Üzerini bir parmak geçecek kadar su ekleyin, orta ateşte pişirin. Sıcak servis yapın. Dibleye isterseniz bir kaşık çamfıstığı ilave edebilirsiniz, güzel bir tad verir.

HAMSİLİ PAZI SARMASI

<i>Yarım kilo taze hamsi</i>	<i>1 tatlı kaşığı şeker</i>
<i>1 bardak pirinç</i>	<i>1 demet pazı</i>
<i>1 çay bardağı zeytinyağı</i>	<i>1 tatlı kaşığı kuru nane</i>
<i>2 kuru soğan</i>	<i>Yenibahar</i>
<i>Yarım fincan kuşüzümü</i>	<i>1 limon</i>
<i>Yarım fincan çamfıstığı</i>	<i>Tuz</i>

Dolma harcını hazırlamak için, pirinci tuzlu suda bekletin. Tencereye yağ, bir bardak su, iyice süzölmüş pirinç, ince ince kıyılmış soğan koyun ve bir miktar tuzla kavurun. Kuşüzümü ve çamfıstığını ilave ederek kavurma işlemeine devam edin. Üzerini kapayacak kadar su dökün. Suyunu çekince ocaktan alın, bir tatlı kaşığı şeker ve baharat ekleyerek hafifçe karıştırın ve bir kenarda dinlendirin.

Diğer tarafta hamsileri küçük küçük doğrayın. Pazı yapraklarını hafif tuzlu suda, yapraklarının yumuşaması için daldırıp çıkararak haşlayın. Sıcak sudan aldığınız yaprakları soğuk suyun içine atın. Böylece yapraklar yeşil renginin canlılığını koruyacaktır.

Dolma içi soğuduğunda hamsi parçalarını da katarak karıştırın. Pazı yaprağını sererek içine hamsili harcı koyduktan sonra sarın. Hamsili pazı sarmalarınızı tencerede üst üste istifleyin, üzerine bir bardak ılık su gezdirin. Sarmaların pişerken dağılmaması için bir yemek tabağıyla kapayın. Tenceredeki su tümüyle çekinceye kadar ağır ateşte pişirin. Limon dilimleriyle süsleyerek servis yapın.