

T.C.
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANA BİLİM DALI

TRABZON'DA HAMSİ KÜLTÜRÜNÜN GASTRONOMİDEKİ YERİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

TUĞBA KAHRAMAN

GAZİANTEP
AĞUSTOS 2019

T.C.
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANA BİLİM DALI

TRABZON'DA HAMSİ KÜLTÜRÜNÜN GASTRONOMİDEKİ YERİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

TUĞBA KAHRAMAN

Tez Danışmanı: Dr. Öğr. Üyesi Tuba PEHLİVAN

GAZİANTEP
AĞUSTOS 2019

T.C.
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ ve MUTFAK SANATLARI ANA BİLİM DALI

Trabzon'da Hamsi Kültürünün Gastronomideki Yeri

Tuğba KAHRAMAN

Tez Savunma Tarihi:02.08.2019

Sosyal Bilimler Enstitüsü Onayı


Doç. Dr. Zekiye ANTAKYALIOĞLU
SBE Müdürü

Bu tezin Yüksek Lisans tezi olarak gerekli şartları sağladığını onaylarım.


Dr. Öğr. Üyesi Oya ÖZKANLI
Enstitü ABD Başkanı

Bu tez tarafımca (tarafımızca) okunmuş, kapsamı ve niteliği açısından bir Yüksek Lisans tezi olarak kabul edilmiştir.


Dr. Öğr. Üyesi Tuba PEHLİVAN
Tez Danışmanı

Bu tez tarafımızca okunmuş, kapsam ve niteliği açısından bir Yüksek Lisans tezi olarak kabul edilmiştir.


Jüri Üyeleri:

Dr. Öğr. Üyesi Tuba PEHLİVAN

Dr. Öğr. Üyesi Ali ÖZKAN

Dr. Öğr. Üyesi Sevgi GEZİCİ

İmzası

ETİK BEYAN

Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimleri Enstitüsü Tez Yazım Kurallarına uygun olarak hazırladığım bu tez çalışmada;

- Tez içinde sunduğum verileri, bilgileri ve dokümanları akademik ve etik kurallar çerçevesinde elde ettiğimi,
- Tüm bilgi, belge, değerlendirme ve sonuçları bilimsel etik ve ahlak kurallarına uygun olarak sunduğumu,
- Tez çalışmada yararlandığım eserlerin tümüne uygun atıfta bulunarak kaynak gösterdiğimi,
- Kullanılan verilerde herhangi bir değişiklik yapmadığımı,
- Bu tezde sunduğum çalışmanın özgün olduğunu,

bildirir, aksi bir durumda aleyhime doğabilecek tüm hak kayıplarını kabullendiğimi beyan ederim.

Tuğba KAHRAMAN

01.08.2019

ÖZET

TRABZON'DA HAMSİ KÜLTÜRÜNÜN GASTRONOMİDEKİ YERİ

KAHRAMAN, Tuğba

Yüksek Lisans Tezi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ABD

Tez Danışmanı: Dr. Öğr. Üyesi Tuba PEHLİVAN

Ağustos 2019, 84 sayfa

Karakteristik bir şehrimiz olan Trabzon ile özdeşleşen bölge halkının hayatının her evresine nüfuz ederek bir sembol haline gelen, sadece bir balık türü olmaktan çıkan hamsinin denizden çıkıp mutfağa girip Karadeniz'in diğer özgün zenginlikleriyle harmanlanıp soframıza gelene kadar ki geçen sürecin gastronomik bir bakış açısıyla somutlaştırması hedeflenmektedir. Karadeniz' in bir felsefesi olan hamsi edebiyattan sanata, spordan mutfağa hayatın her alanında tüm cömertliğiyle yöre halkına zenginlikleri sunar. Bu zenginlikler her yörede farklı farklı elde edilmiş biçimleri, pişirme yöntemleri, saklama koşulları, sunum teknikleriyle, kullanılan ekipmanlarıyla karşımıza çıkar. Bölgenin hırçın, cana yakın, kıvrak insanlarıyla bağdaşan hamsi kültürü özenle incelenmesi gereken bir konudur. Uzun ve canlı bir yaşam süren Trabzon insanının mutfağına ve iş hayatlarına girdiğimizde hamsinin doldurulmaz bir yeri olduğunu, görmekteyiz. Yaşanılan coğrafyanın ortak tarih anlayışı yemek kültürümüzü çeşitlendirmede en önemli etmenlerdir. Coğrafi şartların dezavantajını da yaşayan ve bu durumu şikayet etmeden kabullenen Trabzon halkı hamsiye dört elle bağlanıp imkansızlıklardan zenginlikler çıkartmayı başarmıştır. Bu çalışmada yöre halkıyla bütünleşen hamsinin Karadeniz gastronomi kültüründe etkinliğini vurgulanmaktadır. Bununla birlikte literatür taraması yöntemi ile çeşitli yazılı ve görsel kaynakların taranmasıyla, birebir hamsi geleneğinin süregeldiği Trabzon'da yöre halkıyla yapılan görüşmelerde ana yemek olarak '*Hamsi buğulaması*', '*Moraliya*', '*Hamsi tava*', '*Hamsili pilav*', '*Hamsi kuşu*', meze olarak '*Hamsi pilaki*' ve bunların yanında '*Hamsikoli*', '*Hamsi çığırtısı*', '*Hamsi ekşilisi*', '*Hamsi çorbası*' ve '*Hamsi salamura*' gibi belli başlı lezzetlerin geniş yer kapladığı bulgularımız arasında yerini almaktadır.

Anahtar kelimeler: Gastronomi, Hamsi kültürü, Balık, Karadeniz mutfağı

ABSTRACT**THE PLACE IN GASTRONOMY OF ANCHOVY CULTURE IN TRABZON**

KAHRAMAN, Tuğba

Master Thesis, Gastronomy and Culinary Arts

Supervisor: Asst. Prof. Dr. Tuba PEHLİVAN

August 2019, 84 pages

It is aimed that anchovy, which has become a symbol by permitting all phases of the life of the people of the region, which is identified with Trabzon, will emerge from the sea and come into the kitchen and combine the Black Sea with other unique riches until we get to our table and the process will be embodied in a gastronomic perspective. Anchovy, a philosophy of the Black Sea, offers a wealth of literature, art, sports and cuisine to the local people with all its generosity in all areas of life. These riches are presented in different ways in each region, cooking methods, storage conditions, presentation techniques and equipment that being used. The anchovy culture of the region, which is close to the soul, is compatible with the people of the region, is an issue to be examined carefully. When we enter the kitchen and business life of Trabzon people who live a long and lively life, we see that anchovy has an irreplaceable place. The common understanding of history of the geography is one of the most important factors in diversifying our food culture. The people of Trabzon, who experienced the disadvantages of geographical conditions and who were accepted without complaining, managed to go into the anchovy wholeheartedly and draw wealth from the impossibilities. In this study, the effectiveness of the anchovy integrating with the local population is emphasized in the Black Sea gastronomy culture. In addition to these, with the method from literature review with research various visual and written sources, the tradition of anchovy occurred in Trabzon, one-to-one discussions with the local people as a main course “*Hamsi buğulaması*”, “*Moraliya*”, “*Hamsi tava*”, “*Hamsili pilav*”, “*Hamsi kuşu*”, as an appetizer “*Hamsi pilaki*”, “*Hamsi Çıtlaması*” besides all these “*Hamsikoli*”, “*Hamsi çığırtısı*”, “*Hamsi ekşilisi*”, “*Hamsi çorbası*”, “*Hamsi salamura*” that occupies a wide space, such as certain flavors among our findings.

Key Words: Gastronomy, Anchovy Culture, Fish, Black Sea Cuisine

ÖNSÖZ

Bir kültür mirası olan hamsiye gereken değeri vererek onu Karadeniz sınırlarından dışarıya çıkarıp milletçe bağrımıza basmalı ve gelecek nesillerinde bu zenginlikten her anlamda faydalanmasını sağlamalıyız. Hamsinin sadece bir balık olmadığını kocaman bir kültürü olduğunu gençlerimize, çocuklarımıza anlatmak ve benimsemek hem bireysel hem de toplumsal olarak boynumuzun borcudur. Bu konuda ebeveynlerimizin, öğretmenlerimizin, gastronomi sektörünün ve ilgili kuruluşlarımızın elinden geleni ardına koymamaları gerekmektedir.

Bu çalışmamın her aşamasında ilgisiyle ve anlayışıyla bana destek olan, yol gösteren çok değerli tez danışmanım Dr. Öğr. Üyesi Tuba PEHLİVAN'a teşekkür borçluyum. Ayrıca maddi manevi desteklerini, sevgilerini esirgemeyen her daim bana güvenen ve destek olan canım aileme, bana sofrasında yer açan çok değerli misafirperver Karadeniz halkına, değerli kuzenim Bayram KARAĞAÇ' a ve sevgili arkadaşım Aslıhan BENLOĞLU' na ve adını sayamadığım tüm dostlarıma çok teşekkür eder; sevgi ve saygılarımı sunarım.

Tuğba KAHRAMAN

Ağustos, 2019

İÇİNDEKİLER

ÖZET.....	i
ABSTRACT.....	ii
ÖNSÖZ.....	iii
KISALTMALAR LİSTESİ.....	vi
TABLolar LİSTESİ.....	vii
RESİMLER LİSTESİ.....	viii
BİRİNCİ BÖLÜM.....	1
GİRİŞ.....	1
1.1. GENEL BİLGİLER.....	1
İKİNCİ BÖLÜM.....	3
KAYNAK ÖZETLERİ.....	3
2.1. ESKİ KAYNAKLARDA HAMSİ.....	3
2.2. DİL BİLİMİNDE HAMSİ.....	4
2.3. HAMSİNİN ZİRAİ BOYUTU.....	5
2.3.1. Hamsi Ailesi.....	5
2.3.2. Karadeniz’de Avcılık.....	7
2.4. BALIKLARIN SAKLAMA ŞEKİLLERİNE GÖRE SINIFLANDIRILMASI.....	9
2.4.1. Dondurulmuş Ürünler.....	10
2.4.2. Kurutulmuş ve Füme (Tütsülenmiş) Ürünler.....	10
2.4.3. Havyar.....	11
2.4.4. Tuzlanmış Ürünler.....	11
2.4.5. Salamura Ürünler.....	11
2.4.6. Konserve Ürünler.....	11
2.4.7. Şarküteri Ürünler.....	12
2.4.8. Surimi Ürünler.....	12
2.5. KARADENİZ KÜLTÜRÜNDE HAMSİNİN YERİ.....	12
2.6. GELENEKSEL MUTFAKTA BALIK TÜKETİMİ.....	16
ÜÇÜNCÜ BÖLÜM.....	19
ARAŞTIRMA İLE İLGİLİ VERİLERİN TOPLANMASI.....	19
3.1. MATERYAL VE METOT.....	19
3.1.1. Araştırmanın Problem Durumu.....	19
3.1.2. Araştırmanın Amacı.....	19
3.1.3. Araştırmanın Önemi.....	19
3.1.4. Araştırmanın Evreni ve Örneklemi.....	20
3.1.5. Araştırma Verilerinin Toplanma Tekniği ve Analizi.....	20
DÖRDÜNCÜ BÖLÜM.....	22
BULGULAR ve TARTIŞMA.....	22
4.1. ARAŞTIRMA ALANININ GENEL ÖZELLİKLERİ.....	22
4.1.1. Karadeniz’in Özellikleri.....	22

4.1.2. Trabzon İline Ait Genel Veriler	23
4.2. KATILIMCILARA AİT DEMOGRAFİK VERİLER	24
4.3. HAMSİ SAKLAMA METODLARI İLE İLGİLİ VERİLER	25
4.4 HAMSİ AVLANMASI İLE İLGİLİ ELDE EDİLEN VERİLER	27
4.5. HAMSİ KÜLTÜRÜNE İLİŞKİN VERİLER.....	30
4.6. HAMSİ YEMEKLERİ	34
4.6.1. Hamsi Böreği	35
4.6.2. Hamsi Buğulama.....	36
4.6.3. Hamsi Çıtlatması.....	38
4.6.4. Hamsi Çorbası.....	39
4.6.5. Hamsi Fırın	40
4.6.6. Hamsi Güveci.....	41
4.6.7. Hamsi Izgara	42
4.6.8. Hamsi Köftesi	42
4.6.9. Hamsi Kuşu.....	43
4.6.10. Hamsi Mücveri.....	44
4.6.11. Hamsili Pilav (İçli Tava).....	45
4.6.12. Hamsi Pilakisi	47
4.6.13. Hamsi Salamura	48
4.6.14. Hamsi Tava	49
4.6.15. Hamsikoli (Sebzeli- Hamsili Mısır Ekmeği).....	50
4.6.16. Hamsili Karalahana Sarması.....	52
4.6.17. Hamsili Kaygana.....	53
4.6.18. Hamsili Pide.....	54
4.6.19. Kiremitte Hamsi.....	55
4.6.20. Sacda Hamsi.....	56
4.6.21. Hamsi Çığırtısı	56
4.6.22. Hamsi Ekşilisi	57
4.6.23. Moraliya	58
4.7. HAMSİLİ YEMEKLERE EŞLİK EDEN DİĞER YİYECEKLER	59
4.7.1. Fasülye Turşusu Kavurması.....	59
4.7.2. Karalahanalı (Mancarlı) Ekmek.....	59
BEŞİNCİ BÖLÜM.....	61
SONUÇ VE ÖNERİLER	61
5.1.Sonuç	61
KAYNAKÇA.....	65
EKLER.....	70
ÖZGEÇMİŞ	72
VITAE.....	72

KISALTMALAR LİSTESİ

TÜİK	Türkiye İstatistik Kurumu
ODTÜ	Orta Doğu Teknik Üniversitesi
SUMAE	Su Ürünleri Merkez Araştırma Enstitüsü
ABD	Amerika Birleşik Devletleri



TABLÖLAR LİSTESİ

Tablo 4.1. Demografik verilere ait bulgular.....	25
--	----



RESİMLER LİSTESİ

Resim 4.1. Trabzon il haritası	24
Resim 4.2. Sargona Restoran salamura hamsi	26
Resim 4.3. Taze hamsi Trabzon	28
Resim 4.4. Bozulmaması için tezgahta buz talaşına gömülen hamsi ve Balıkçı esnafı.....	29
Resim 4.5. Misafirperver Karadeniz insanı.....	32
Resim 4.6. Dört direk üzerine oturtulmuş ambar niteliği gören kulübemsi yapı Serander.....	34
Resim 4.7. Hamsi böreği	35
Resim 4.8. Hamsi buğulama	36
Resim 4.9. Hamsi çıtlatması.....	38
Resim 4.10. Hamsi çorbası	39
Resim 4.11. Hamsi fırın	40
Resim 4.12. Hamsi güveci	41
Resim 4.13. Hamsi ızgara	42
Resim 4.14. Hamsi köftesi	42
Resim 4.15. Hamsi kuşu	43
Resim 4.16. Hamsi Mücveri.....	44
Resim 4.17. Hamsili Pilav (İçli Tava).....	45
Resim 4.18. Hamsi pilakisi	47
Resim 4.19. Hamsi Salamura	48
Resim 4.20. Hamsi tava	49
Resim 4.21. Hamsikoli	50
Resim 4.22. Hamsili karalahana sarması	52
Resim 4.23. Hamsili kaygana	53
Resim 4.24. Hamsili pide	54
Resim 4.25. Kiremitte hamsi.....	55
Resim 4.26. Hamsi çığırtısı.....	56
Resim 4.27. Hamsi ekşilisi.....	57
Resim 4.28. Moraliya	58
Resim 4.29. Haşlanmış kırmızı Trabzon patatesi ve fasülye turşusu kavurması	59
Resim 4.30. Karalahanalı ekmeğ ve Pileki taşı.....	59

BİRİNCİ BÖLÜM

GİRİŞ

1.1. GENEL BİLGİLER

Karadeniz'e kıyısı olan altı ülke bulunmaktadır. Bu ülkeler Türkiye, Romanya, Rusya Bulgaristan, Ukrayna ve Gürcistan dır. Karadeniz su ürünleri üretimi yönüyle ülkemiz denizleri içerisinde farklı ekolojiye sahiptir ve türk balıkçılığında Karadeniz bölgesinin özel bir yeri bulunmaktadır (Özdemir, 2010).

Bu özel yer Karadeniz'in geçmişten günümüze bölge ve ülke ekonomisine katkısının büyük ölçüde olmasından kaynaklanır. Karadeniz'de, tarım alanlarının azlığı, iş imkânlarının kısıtlı olması gibi nedenler bu bölgede özellikle Doğu kıyı kesimlerinde balıkçılığın önemini daha da artırmıştır. Kıyı kesiminde yaşayan nüfusun büyük bir kısmının doğrudan veya dolaylı olarak balıkçılık faaliyetiyle uğraştığı söylenebilir (TR90 Doğu Karadeniz Bölgesi Su Ürünleri Sektör Raporu 2012; Şaffak, 2013).

Karadeniz bir göl iken tatlı su balıkları burayı mesken etmişler ve boğazlar göçüp de Marmara'nın suları Karadeniz'e ulaşınca hamsi; diğer balıklarla birlikte Karadeniz'e yerleşmiştir. Hamsi, Karadeniz'i çok sevmiş fakat Karadeniz'in kış ayları hamsiye uygun olmadığı için her kış Marmara'ya dönmeyi bir gelenek haline getirmiştir. Hamsi hakkında günümüze gelebilen ilk yazılı belge Babil zamanına aittir. Babil Kralı Nicodemus aşçının sunduğu hamsi yemeğini yedikten sonra aşçısına yemek için teşekkür eder. Fakat aşçı cevabı onu çok şaşırtır. Çünkü tabakta katiyen hamsi yoktur. Çünkü aşçı, yeteneklerini sergileyerek şalgamı hamsi boyutunda kesmiş ve afyon tohumları, yağ, baharat kullanarak hamsi görüntüsüne sokmuştur. İşin daha da garibi, bunların hepsi birleşince çok lezzetli ve lokum yumuşaklığında hamsi tadı vermiştir (Demireğer, 2008). Balıkçılık tarihin ilk çağlarında avcılık toplayıcılık metotları arasında yerini almış ve günümüze de yiyecek üretiminin sağlanmasında etkin bir metot olarak kullanılmıştır. Yapılan araştırmalara göre günümüzden 8000 yıl önce İberya yarımadasının kuzeyinde yaşayan halkın o dönemde deniz balıkçılığı yaptığı tespit edilmiştir.

Benzer bir şekilde M.Ö. 500 yıllarında Fenikeliler ve Kartacalılar'ın da açık deniz balıkçılığı yaptıkları ve balık filetoalarını saklama metotları ile birlikte Batı Akdeniz'den Yunanistan'a kadar taşıyabildikleri tespit edilmiştir. Bu durum, balık avcılığı tarihinin çok eskilere dayandığını gösteren ibarelerdendir (Düzgüneş, 2010).

M.Ö. 298 yılında Karadeniz kıyılarında hakim olan Pontus Krallığı Ankara'yı başkent yapmış ve Kapadokya'nın güneyinden Toros dağlarına kadar bir imparatorluk kurmuş olan Galatlar ile hamsi ve kereste için savaşmıştır. İlginçtir ki o zamanının en pahalı sosunun ham maddesi olan hamsi günümüzde pahalı restoranların menülerine avamlığından dolayı kabul edilmeyen, fakir dostu bir balık olarak karşımıza çıkar. Fakirlerin besin kaynağı, adını lükse vermiş bir general tarafından koruma altına alınıp uğruna savaşlar veriliyordu. Yapımı oldukça zahmetli olan bu ünlü sosun (garum sosu/likomen sos) yapımı antik çağlara dayanmaktadır ve kötü kokuludur. Seçkinlerin sofralarında tuz yerine kullanılan bu sosun et ve tavuk yemeklerini lezzetlendirme işlevi de vardır. Garum sosun yapımında hamsi ve sardalye gibi küçük balıklar bütün olarak uskumru torik gibi büyük balıkların iç organları kullanılırdı. Bu balıklar geniş bir kapta bazı baharatlar, tuz ve su ile karıştırılıp güneşte bekletilir. Süzülerek fermente edilirdi fakat bu süreç yaydığı koku nedeniyle şehir merkezinden uzakta yapılır. Olgulaşan garum çürüğü tülbentten veya süzgeçten süzülerek içine bal, sirke, şarap, zeytinyağı ve baharatlarla eklenirdi. Hazırlanan sos seramiklerde saklanırdı ve ticari değeri yüksek olup Akdeniz kolonilerinde ticareti yapılırdı (Web Link 1). Marianna Yerosimos'un araştırmaları sonucunda Osmanlı döneminde hamsinin İstanbul'da bolca tüketildiğini öğrenmekteyiz. Ancak, 1764 öncesine kadar hamsinin sadece tavaasına ilişkin tariflere rastlanılmış, 1764 tarihli Risale'de ise hamsili pilava ait reçetelere ulaşılmıştır. Bizans ve Osmanlı dönemlerinde balık oldukça bol olup bu bolluk fiyatına yansımıştır ve ucuzluğundan dolayı sadece fakirler ve keşişler o dönemlerde balık tüketmiştir. (Demireğer, 2008; Web Link 2).

Bu çalışma geçmişten günümüze farklı şekillerde tüketilen ve kültürel önem arz eden hamsinin Karadeniz bölgesindeki mutfak kültürüne ışık tutmak amacı ile yapılmıştır. Benzer bir çalışma literatürde bulunmamaktadır. Böylelikle literatüre katkı sunularak hamsi kültürü gelecek nesillere aktarılacaktır.

İKİNCİ BÖLÜM

KAYNAK ÖZETLERİ

2.1. ESKİ KAYNAKLARDA HAMSİ

Denize kıyısı bulunan yerleşim yerlerinde deniz ürünlerini mutfakta önemli bir yer alır. Genel olarak toplumun, bir anlamda, “sırtını denize dönmesi” nin nedeni ise göçebe kültürünün etkisiyle veya tarım toplumunun denizle ilişkileriyle gerçekleşebilir. Mutfak tarihimizin Orta Asya köklerine bakıldığı zaman Oğuzların tatlı su balıkçılığını bildiği bununla birlikte deniz balıkçılığını Anadolu’da öğrendikleri söylenebilir. Tatlısu balıkçılığının o dönemde biliniyor olmasının tatlı su balıklarının isimlerinin Türkçe olmasıyla ilişkisi vardır. Yemek tarihimizde önemli bir yeri olan Osmanlı saray mutfağında balık yemeklerinden özellikle karides, istiridye gibi nadide deniz ürünleri tüketilmiştir. XVII. yy. da İstanbul’da balıkçılığın lonca şeklinde örgütlenmesi balıkla ilgili bir ticari hareketliliği göstermektedir. Bu dönemde balık tüketiminin halkın gündelik mutfak kültüründe yer alamadığı, balıkla birlikte diğer deniz ürünlerinin daha çok Müslüman olmayan halk tarafından rağbet gördüğü söylenebilir (Emiroğlu vd,2008:121-122).

Hamsi, sahil halkına Allah’ın bir lütfüdür. Sahil halkı, Allah’ın bu lütfuyla herkes onun bu nimetinden yararlanmak ister. Çünkü bu nimet halkın refahını sağlar. Bu nedenle de eski ve yeni bazı kayıtlarda yer alır. Kısaca bu yaratık, mübarek, nazik ve edebi bir yaratıktır. Halkın şükür dualarında her zaman yer alır. Bundan ötürü bazı kitap ve makalelerde konu edinmiştir. Böylece önemi bir kat daha artmıştır (Sayılır ve Babuçoğlu, 2007:13-23).

Evliya Çelebi, meşhur Seyahatnamesi’nde Trabzon ile ilgili şu bilgileri verir:

“En sevilen balık çeşidi: Levrek balığı ve Kefal balığı gayet lezizdir. Bir karıştan büyük kırmızı başlı balık, felur balığı, uskumru balığı daha bin türlü balıklardır. Ama bunların hepsinden daha çok lazların üzerine düştükleri ve alım satımı hakkında, hapsi balığıdır... Bu balık 50 günde -eyyam-ı hamsinde-çıktığı için hamsi balığı da derler.

Tellallar, ‘Ey muhterun muhterun işi çeğata zunden hordensen samur bara traşı ey lağta kurun eh ki kalub apsarya elepamun ey umat mehmet ele pamun’ diye bağırlılar. Bir çeşit merver ağacından boruları var. Bir kere sur urunca: ‘ahça çoğumla bir makreme hapsi ver’ diye nazik sırmalı filelere koyup giderler. Balığın suyu akarak giderken suyun aktığına acıyıp, ‘Bire balığın suyunu akıtırsın, suyuna bir pilavcık salsana’ diye latife ederler’.

Ayrıca aşağıdaki beyitleri de söylerler: “Trabzon yerimiz, Ahça tutmaz elimiz, Hapsi balık olmasa, Nice olurdu halimiz” (Kemik, 2003; Sayılır ve Babuçoğlu, 2007:13-23).

2.2. DİL BİLİMİNDE HAMSİ

Her millet hamsinin kendine ait olduğunu ispat etme ve onun kendi diline mensup bir kelime olduğu iddia etmektedir. Bu konuda dil bilimciler kabul ve ret içerikli farklı eserler üretmişlerdir. Meseleyle ilgili kaynaklarda bolca hamsi kelimesinin mecazi anlamda cilveli anlamına geldiği ve edebi kitaplarda ayrıntıları bulunan icaz-ı hazf (az kelime ile çok fazla şey anlatmak) şeklinde yorumlandığına dair ifadeler yer alır (Sayılır ve Babuçoğlu, 2007:9-12).

Dil devrimi zamanında Trabzon şivesinde yer alan hamsi kelimesi bu devrimden çok az etkilenmiştir. Köylü lehçesinde genellikle ‘hapsi’ kelimesinin bu şekilde yerleştiği bilinmektedir. Felek-i Meşhun Fi Ahval-i Esmak-ı Tarb-ı Efsun isimli esere göre, hamsi kelimesi hem halk dilinde hem de dil bilgisi kitaplarında aslen ‘hapsi’ olarak kullanılır. Hamsin ayının bir önceki aya nazaran daha kötü hava şartları ile kendini gösterdiğini Karadeniz halkı şu sözlerle ifade etmektedir “Hamsin, zemberiden de kemsin. Yani “kötüsün” anlamındadır (Demireğer, 2008) (Sayılır ve Babuçoğlu, 2007:9-12).

Hamsin çıkış zamanı; erbainden yani 9 Aralık’ dan 20 Ocak’a kadar devam eden 40 gün ‘ Kara kış’ın ardından başlayan 9 Mart’a kadar süregelen 50 gündür. Hamsi çoğunlukla bu zamanlarda ortaya çıktığından ‘hamsi’ kelimesi ona ad olarak verilmiştir. Konuyla ilgili kaynaklarda da görüldüğü gibi Menazirü’l-Avalim adlı eserin yazarı da bu adlandırmayı uygun görmüştür. Nitekim aşağıdaki şiirinde bunu açıklamaktadır:

“İştikakında edip çok ihtilaf ehli lügat,
Dediler hamsine makrundur nice ali sikat,
Yazdan edermiş kışı tefrik bahar muaccezât,
Mukaddemi fâşlı bahara müjde-res turfanda zat,
Bir rebi’ meyvedir yoktu şitâsı hamsinin.” (Sayılır ve Babuçoğlu, 2007:9-12)

Tuhfe-i Miyah der Bahr-i siyah adlı eserin yazarı, bu konuyla ilgili iki farklı görüş ifade eder. Bunlardan birincisi, hamsi Farsça bir kelime olup, Türkçe’de ‘‘büklüm ve kıvrım’’ anlamına gelen ‘‘ham’’ ile otuz sayısını ifade eden ‘‘ si’’ kelimelerinden oluşmakta olup’’ otuz kıvrım’’ anlamındadır. Çünkü otuz sayısı hamsinin kafasının ve vücudunun her iki yanındaki toplam kılçık sayısı ile eşittir. İkincisi ise Farsça’da yine birleşik bir isim olan ‘‘ ham ‘’ kelimesinin aslında ‘‘ha’’ harfi zamlı okunduğunda ‘‘büyük küp, şarap küpü’’ demek iken zamanla zamlı hali yanlışlıkla üstün okunmaya başlanmış bunun yanında ‘‘si’’ kelimesi ise otuzu gösterdiği için, hamsi kelimesinin anlamı ‘‘ otuz büyük küpe doldurulmaya layık değerli bir yaratık’’ anlamı ortaya çıkmıştır. Bir başka görüşe göre de hamsi kızartırken tavaya kuyruğundan tutup beşer beşer atılması sebebiyle Arapça beş manasına gelen ‘‘hamse’’ kelimesinden geldiğidir (Sayılır ve Babuçoğlu, 2007:9-12; Demireğer, 2008)

Aşık Mehmet, 1598 yılında yayınladığı ‘‘Menaziru'lavalim’’ adlı eserde 1575-1597 yıllarında Karadeniz kıyılarını gezerken Hamsi ile ilgili edindiği bilgileri şöyle belirtmiştir:

‘‘Trabzon hamsin günlerinde, halkın hamsin kelimesini değiştirerek habsi balığı dedikleri küçük bir balık avlanır. Trabzon'un halkının zarifleri, avamını ‘‘habsi balığı’’ diyerek alaya alırlar. Zira hamsin günlerinde bu küçük balığı avlayanlar, bunu küçük gemilerle avlayınca halka duyurmak için sesi 2-3 fersahlık yere ulaştırabilen bir boru öttürerek haber verirler. Sesi duyanlar ‘‘ölüsi dirisine binup habsi balığı çıkmış’’ diyerek başı açık yalınayak koşarlar. Bu küçük balık hazmı zor, ağır bir yiyecektir. Ancak ‘‘mahi-kuş’’ (veya mâh-ı keş, üzüm şırası veya eski deyimle nardenk) denilen bir içecek ile hazmedilebilir. Ne tuhaftır ki ‘‘mahi-kuş’’ kelimesinin adını bile duymayanlar da bu balık üzerine kırılmış gibi düşerler. Kış günlerinde bu küçük balığın kötü kokusundan evlere ve konaklara girilmez. Öyle ki hamsin artıklarını yiyen tavuğun da eti kokar ve yenilmez hale gelir, yumurtasında bile o kötü koku hissedilir’’ (Düzgüneş, 2010).

2.3. HAMSİNİN ZİRAİ BOYUTU

2.3.1. Hamsi Ailesi

Hamsi Karadeniz ve Azak Denizi’nde bol miktarda olan fakat Akdeniz’de az rastlanan küçük boylu, en çok 3-4 senelik yaşam süresi olan pelajik bir balıktır. Karadeniz hamsisi eşeyssel olgunluğa bir yılda ulaşmaktadır. Mayıs-Eylül ayları

arasında 10 ve daha fazla batında yumurtlar. Bir yaşındaki genç balıklar ise ilk kez yumurtlama sezonunun sonuna doğru yumurtlamaktadır. Bireysel ortalama doğurganlık 42,000 adet yumurtadır. Hamsinin ortalama ömrü 2-3 yıldır. Geçirdikleri birinci kıştan sonra olgunlaşırlar ve yumurtalarını 17-18°C'de kıyıya yakın sığ sularda 5-10 metreler derinlikte gerçekleştirirler. Yumurtlamanın olduğu suyun tuzluluğu 12-18 ppt ve pH'si da 8-3 ile 8-4 arasında değişmektedir. Yumurtalar elips şeklinde olup suda yüzerler (pelajik). Su sıcaklığına bağlı olarak 24 saat içerisinde larva oluşarak 5-30 metre arasında dağılır ve bu planktonik larvalar diğer planktonlarla beslenirler. Genellikle Mayıs ayı erken batın yumurtalardan çıkan larvalarda yüksek ölüm oranları görülmektedir. Ölüm oranındaki bu yükseliş larvaların dikey göç sırasında soğuk suyla karşılaşmalarından kaynaklanmaktadır Haziran sonu-Temmuz başında bırakılan yumurtalarda en yüksek yaşam oranı gözlenir (Örek ve Bingel, 2000). Hamsi kuyruk yüzgecinde siyah benekler taşıması gözlerin başın ön tarafında yer alması, büyük bir ağız yapısı, vücudunda kolay dökülen küçük pullarla kaplı olması, gümüş renkli bir karına sahip olması gibi fiziksel özellikler taşır (Erbay ve Aydın, 2017: 40)

Hamsi balığının Karadeniz'de *Engraulis encrasicolus ponticus* ve *Engraulis encrasicolus maeticus* olarak iki alt tür ile temsil edilmektedir. Bu iki alt türün yanında birde bunların melezi vardır. Boyu 18-20 cm'ye kadar ulaşabilen Karadeniz hamsisi *Engraulis encrasicolus ponticus* olarak adlandırılır. İkinci form olan *Engraulis encrasicolus maeticus* ise Azak hamsisi olarak bilinir ve boyu 15cm' dolayındadır (SUMAE, 2012; Aha Dergisi, 2018).

Avcılığı yapılan balık türlerinin en yaygın ve ekonomik öneme sahip olanları Ringagiller (Clupeiformes) takımına aittir. Bu takım içinde en önemli familyayı hamsi balıkları (Engraulidae) oluşturur (Örek ve Bingel, 2000; Bilgin, 2006).

Yüksek av veren bu cinste yer alan hamsi türleri ise şunlardır; *E. encrasicolus* (sularımızda da yaşayan Avrupa hamsisi), *E. ringes* (Peru hamsisi), *E. anchoita* (Arjantin hamsisi), *E. australis* (Avusturalya hamsisi), *E. capencis* (Güney Afrika hamsisi), *E. mordax* (Kaliforniya hamsisi), *E. eurystole* (Gümüş hamsi), *E. japonicus* (Japon hamsisi). Fakat hem hamsiler hem de bütün balıklar içerisinde avlanan miktarlar bakımından en önemli tür *Engraulis ringens*'tir. Hamsi türlerinin balıkçılık açısından önemli diğer iki türü ise Avrupa hamsisi ile Japon hamsisi dir (Örek ve Bingel, 2000).

Hamsinin yumurtlama ve beslenme alanları, Karadeniz'in kuzeybatı bölgeleri olup bu bölgelerde yazın beslenerek yumurtlayan hamsiler kışlamak için daha ılıman olan Karadeniz'in Türkiye sahillerine göç ederler. Ancak 1990'lı yıllardan sonra hamsi stoklarının özellikle geleneksel üreme alanlarında bazı değişimler olduğu ve hamsinin Kuzeybatı Karadeniz'deki yumurtlama alanlarının dışında Güneydoğu Karadeniz kıyılarını da yumurtlama alanları olarak seçtiği tespit edilmiştir (Satılmış ve Bat, 2010).

2.3.2. Karadeniz'de Avcılık

Karadeniz, ülkemizde balıkçılık açısından büyük öneme sahip okyanuslardan yalıtılmış kapalı bir denizdir. Ortalama 200 m derinlikten sonra canlı yaşamın bulunmadığı bu deniz, aşırı avcılık, karasal kaynaklı kirlilik, istilacı türler yaşam alanı kaybı ve deniz taşımacılığı gibi çevresel faktörlerin etkisi ve tehdidi altındadır. Karadeniz insanı için yaşamsal öneme sahip olan balıkçılıkta bugün ticari değeri olan 26 tür arasından sadece 6 türün avcılığı önem taşır. Balık türleri popülasyonu; aşırı avcılık, hamsi, ton, kalkan, uskumru, kılıç balığı gibi ticari balık türü stoklarının azalmasına neden olup mersin balığı gibi türlerin neslinin tükenme noktasına gelmesine sebep olmuştur. 2011 yılında avcılık ile yapılan üretimin %61,44'ü deniz balıkları, %6,45'i diğer deniz ürünleri, %5,27'si ise iç su ürünlerinden ve %26,83'ü denizlerimizdeki yetiştiricilik üretiminden elde edildiği söylenebilir. 2011 yılı bilgilerine göre ise avlanan Hamsi miktarı ülkemizde avlanan deniz balıklarının %52,9'unu oluşturmaktadır (Hecer 2012). Türkiye'de en çok avlanan tür hamsidir ve toplam deniz balıkları üretiminin yarısından fazlasını tek başına oluşturmaktadır (TÜİK, 2011).

Geçmişte hamsi vb. balıklar, motorlu araçların olmadığı çağlarda çok küçük ağlarla insan gücü ile daha sonraları yelkenle hareket eden deniz araçlarıyla yakalanırdı. Balıkların yeri ise balıkçılar tarafından tecrübeye dayalı bilgilerle saptadıktan sonra bunların etrafını kaçamayacakları bir ağ ile çevrilerek gerçekleştirilirdi. Zamanla motorize olan ve büyüyen tekneler değişik düzenekler yardımıyla daha büyük çevirme ağları kullanmaya başladılar. Örneğin ülkemizde 1950'lerde Et ve Balık Kurumu vasıtasıyla bugün çoğumuzun normal kabul ettiği gırgır ağı makarası kullanılmaya başlanmıştır. Bugün bu makaralar hidrolik sistemlerle çalıştırılmakta sürü oluşturan hamsiler avlanmaktadır. Ayrıca 1980'li yılların başından bu yana su altı radarı denen sonarlar ile sürünün yeri ve

büyükliğini saptanmakta daha büyük ağlar yardımcı tekne kullanılarak sürünün etrafı sarılarak avlanan balıklar taşıyıcı bir tekneyle pazara ulaştırılmaktadır. Genellikle hamsi gırgırlar ile avlanmakta birlikte, nadir olarak tek ya da çift tekneyle çekilen orta su trol ağı ile de avlanmaktadır (Örek ve Bingel, 2000).

1978 ve 1989 yılları için ODTÜ Deniz Bilimleri Enstitüsünün yapmış olduğu araştırmaya göre balıkçılığın durumu incelenmiş. Kıyılarımızda kışlayan hamsinin verebileceği en yüksek sürekli ürün 1968 ve 1989 dönemi bilgilerine göre 346 bin ton olduğu tahmin edilmiştir. Araştırmacıların verilerine göre yine tüm Karadeniz’de aynı dönem için 540 bin ton, 1968 ve 1995 dönemi için ise 461 bin ton sürekli en yüksek ürün miktarı tahmin edilmiştir. Bu değerlerden de anlaşıldığı üzere bütün Karadeniz için tahmin edilen miktarlar Karadeniz kıyılarımızda kışlayan hamsi için tahmin edilen miktarlara son derece yakın olduğu görülmektedir. (Örek ve Bingel, 2000). Bu veriler balıkçıları sevindirmek yerine kaygılanmalıdır. Bugün artmış olduğunu gördüğümüz hamsi avı ileri yıllarda yeniden azalabilir. 1988 ve 1989 yıllarındaki hamsi çöküşünün nedenlerinden biri de 1987 ve 1988 döneminde yaşanan "bereketli, iyi avcılık" sezonunun aslında aşırı ve bilinçsiz avcılığa yol açmış olmasıdır. Bu nedenle av izleyen yıllarda oldukça azalmıştır. Yakın zamanda yaşanmış olan bu gerçeğin yol gösterici bir niteliği olmalıdır. Çünkü olası ikinci hamsi çöküşünde ilkinde bulunduğu kadar şanslı olunmayabilir ve stoklar kendilerini bir daha hiç toparlayamayabilir. (Örek ve Bingel, 2000).

Avcılıkta yaşanan kriz sonrasında aşırı avcılığın önüne geçmek için yeni düzenlemelere gidilmiştir. Bunlardan bir tanesi boy yasağı olmuştur ve hamside avlanabilir boy 9 cm olarak belirlenmiştir. Öte yandan, balıkçı filosuna yeni balıkçı gemisi girişini engellemek için, ilerleyen yıllarda balıkçı ruhsat teskerelerine düzenlemeler getirilmiş ve 2002 yılından itibaren balıkçı gemilerine yeni ruhsat verilmemiştir. Bunun yanı sıra balıkçı filosuna yeni giriş engellendiği için balıkçı gemilerine bir kez kullanılmak kaydıyla %20 boy artış hakkı verilmiştir. Balıkçı filosuna tanınan bu hak kullanılmaya başlandığı andan itibaren bazı boy gruplarında değişimler yaşanmış ve 30 m’den büyük gemilerde artış gözlenmiştir. Balıkçı gemileri boy artışıyla kalmayıp motor gücü ve teknolojik donanımlarını da arttırmışlardır (TR90 Doğu Karadeniz Bölgesi Su Ürünleri Sektör Raporu 2012 Şaffak, 2013).

Hamsi balığı Türkiye ve Karadeniz balıkçılığının yanı sıra Akdeniz havzasının da en önemli balığıdır. Karadeniz’de gırgır adı verilen çevirme ağlarıyla

avlanma sonbahar kış aylarında (Kasım-Şubat arası yoğun olarak 15 Kasım–15 Aralık) gerçekleştirilir. Hamsi genellikle bütün tropik ve subtropik denizlerde yaşayarak kıyı kesimlerinde sürüler oluştururlar (Genç, 2007). Kişi başına balık tüketimi ülkemizde 7-8 kg düzeyinde olup, bu oran Dünya’da 16 kg ve AB’de 25 kg dır. Dünyadaki eğilimin aksine Türkiye’de avlanan su ürünlerinin büyük bölümü taze olarak tüketilmektedir. İşlenmiş balık ürünleri ise ihracata yöneliktir. Hamsi stoklarının yalnızca kış döneminde sürü oluşturması, ülkemiz kıyı şeridinde dar bir alanda göç yapması, hamsi varlığı ve avcılığında Karadeniz kıyısı olan ülkelere göre çok büyük bir avantaj sağlamaktadır. Hamsi üretimi konusunda ülke genelinde Doğu Karadeniz Bölgesi’nde ilk sırada yer alır (SUMAE, 2012).

Karadeniz hamsisi kuzey-güney yönünde beslenme kışlama ve üreme göçü yapar. Güney yönünde kışlama ve kuzey yönünde de beslenme ve üreme göçünün hızı günde 10–20 mil dir. Genellikle sürüler Kafkasya, Anadolu ve Kırım sahillerinin ılık alanlarında kışlar ve sık sürüler oluştururlar. Hamsi mevsimsel olan bu göçlerin yanında ayrıca gece gündüz arasında dikey göç yapar. Gündüzleri derin suya (70–90 m) inen bireyler geceleri sahillere doğru hareketlenir ve yüzeye yakın bölgelere (10–40 m) günlük göç yapar. (Genç, 2007).

Hamsi göçünü başlatan nedenler incelendiğinde iki önemli faktörün öne çıktığı görülür, bunlar sıcaklık ve yağlılık/besililik dir. Hamsi sürülerindeki hamsiler %15 olan yeterli yağlılık oranına ulaşmadan göçe başlamazlar. Bu yağlılık oranına ulaşamayan hamsiler Karadeniz’in besin açısından düşük olduğu dönemlerde yerlerini terk edemeyerek kışın ölmektedir (Şaffak, 2013).

2.4. BALIKLARIN SAKLAMA ŞEKİLLERİNE GÖRE SINIFLANDIRILMASI

1900’lü yılların başına kadar soğutma teknolojisinin daha henüz gelişmediği dönemlerde diğer yiyeceklerde olduğu gibi balıkları da uzun süre saklayabilmek amacıyla çeşitli yöntemler uygulanarak besinlerin her mevsim tüketilmesi amaçlanmıştır. Tüm bu süreçlerin temeli balıkta bulunan su miktarının belirli seviyeye düşürülmesine dayanmaktadır. Bu işlem genel olarak tuzlayarak, isleyerek, sirkeyle, hava akımıyla ve içindeki suyun havayla temasını engellemeye dayalı dondurularak veya konserve olarak yapılır. Mısırlıların kefalden yaptıkları ‘fesihk’ bizlerde lakerda, çiroz ve likorinozu, Rusların morinadan yaptıkları ‘seliodka’ bu süreçlere iyi birer örnek oluşturur. Bu yüzyılda soğutma teknolojisinin ulaştığı son

nokta ve lojistik altyapı sayesinde birçok farklı ülke balıkları dondurulmuş, konserve veya işlenmiş olarak dünyanın her ülkesine ulaştırmaktadır (Dilsiz, 2014).

Genellikle ülkemizde tezgâhlardaki balık bolluğu canlı, bütün, takoz, fileto, tulum çıkarılmış olarak satın alınmaktadır. Ancak son 10 yıldır tezgâhlarda doğa balıkları azalırken tahtını kültür balıklarına, dondurulmuş balık ve işlenmiş balık ürünlerine kaptırmaya başlamıştır. Bu ürünleri ve işleme tekniklerini bilmek daha bilinçli tüketmek anlamına gelecektir (Dilsiz, 2014).

Su ürünlerinin sofralarımıza ulaşana kadar tazeliğini ve lezzetini korumak, raf ömrünü uzatmak ve üretim fazlasını olabildiğince değerlendirmek amacıyla çeşitli balık işleme tekniklerinin gelişmesiyle birlikte sofralarımızdaki balık ürünlerinde çeşitlilik olmuştur (İnat, 2013).

2.4.1. Dondurulmuş Ürünler

Balığın sürekli hava akımıyla düşük sıcaklıkta kurutulmasıyla, zararlı mikroorganizma çoğalması en aza indirilir. Hamsi, dilbalığı, karides, uskumru, istavrit gibi balıklarda bu yöntem kullanılabilir. Çiroz da bu yöntemle yapılır. Balıklar vakumlanarak ya da soğutularak daha uzun süre saklanabilir. Kurutulmuş ürünler olarak balıklar 4-6 ay, kabuklular ise 6 ay kadar saklanabilir (Dilsiz, 2014).

2.4.2. Kurutulmuş ve Füme (Tütsülenmiş) Ürünler

Bu yöntem balıktaki suyun bir kısmının uzaklaştırılarak dumandaki bakteri öldürücü maddelerin balığa geçişinin sağlanmasına dayanır. Tütsüledikten sonra balıklar, soğutulmuş veya dondurulmuş olarak 4-6 ay dayanıklılığını korumaktadır. Fümelenmiş ürünlerde vakumun bozulması, dışarıya yağ sızdırması, renginin kahverengiye dönmüş olması kalite kaybını gösteren işaretlerdir. Alabalık, somon, sardalye, uskumru, kefal, kılıç, yılanbalığı vb. balıklarda füme yöntemi uygulanmaktadır (Dilsiz, 2014; Bucak ve Taşpınar, 2014). Kullanılan odun cinsi, fırın içerisindeki nem oranı ve piroliz sıcaklığı füme işleminde dikkat edilmesi gereken etmenler arasında yer alır. Yanma sonucu meydana gelen zararlı bileşiklerin gıda için risk oluşturmamasına dikkat etmek gerekmektedir (Ceylan ve Şengör.2015).

2.4.3. Havyar

Tüm balık yumurtalarına ‘havyar’ denir. Dünyada havyar en fazla Rusya ve İran’da üretilir. Hazar Denizi’nde mersinbalığından elde edilen siyah havyar, en değerli havyar olan ‘beluga’dır. Biraz daha iri ve griye kaçanına ‘sevruga’, altın renginde olanına ‘osetra’ denir. Mersinbalığından başka turna, alabalık, kefal, somon yumurtaları kullanılarak, yapılış yöntemine göre ‘kırmızı’ veya ‘mumlu’ havyar olarak adlandırılan türleri de vardır. Doğal havyarın pahalılığı nedeniyle suni havyar da yapılıyor. Kefal, sazan ve somon yumurtasıyla yapılan mumlu havyar tezgâhlarımızın en bilinen havyar çeşididir (Dilsiz, 2014).

2.4.4. Tuzlanmış Ürünler

Tuzlama işlemi, balığın tuzla muamele edilerek içerisindeki suyun en aza indirilmesi işlemidir. Taze, dondurulmuş veya tuzlanmış balığın, ısı etkisi olmadan sirke veya tuzla işleme sokularak olgunlaştırılması ile tuzlanmış ürünler elde edilir. Ançüez, lakerda ve havyar bu yöntemle yapılır. Alabalık, somon, sazan, uskumru, sardalye, kefal, palamut, vb. balıklar da tuzlanabilir. Ürün, içerdiği yağ oranı ne olursa olsun, bu işlemden sonra 4°C’de depolandığında 6-8 ay dayanır. Bu ürünlerin hazırlanışı turşu yapımıyla benzerlik gösterir, bazı kaynaklarda bu işlemle hazırlanmış ürünlere balık turşusu da denir. Salamura yöntemi hamsi, alabalık, uskumru sardalye, yılan balığı ve gümüş gibi balıkların yanı sıra midye ve karides için de kullanılır. (Bucak ve Taşpınar, 2014; Dilsiz, 2014; Köse, 2014).

2.4.5. Salamura Ürünler

Cam kavanoz veya teneke kutularda, ısıl işlemle balık etinin dayanıklı hale getirilmesidir. Somon, istavrit, ton, sardalye, uskumru gibi yağlı balıklar ve karides, yengeç, ıstakoz, midye ve istiridye için bu işlem kullanılır. Bu ürünler oda sıcaklığında yüksek sığağa, doğrudan güneşe ve neme maruz kalmadığı sürece 3-4 yıl tazeliğini koruyabilir. Bozulma başladığında özellikle kapak kısmında şişme görülür (Dilsiz, 2014).

2.4.6. Konserve Ürünler

Konserve ürünleri balık sosis, balık salam, surimi gibi balık şarküteri ürünleridir. Bu ürünlerin yapımında balıkların etleri ayıklanıp ezildikten sonra tat ve renk verici ve koruyucu maddeler eklenerek şekil verilir. Şarküteri ürünlerin

hazırlanmasında en çok tercih edilen balıklar mezgit, sudak, yayın gibi yağsız veya az yağlı, beyaz etli balıklardır (Dilsiz, 2014).

2.4.7. Şarküteri Ürünler

Düşük kaliteli ve beyaz etli balıkların fileto yapılarak doğranarak defalarca yıkandıktan sonra, nişasta ve doğal aromalarla zenginleştirilmesiyle hazırlık aşamaları gerçekleştirilir. Daha sonra macun kıvamına getirilen bu karışım ısı işlem gördükten sonra şekil verilir (Dilsiz, 2014).

2.4.8. Surimi Ürünler

ABD’de surimi ürünlerinin paketleri üzerine, gerçek üründen besin değeri açısından daha düşük kalitede olduğu için taklit (imitasyon) yazılması zorunludur. Mezgit balığından yapılan ve ‘yengeç bacağı’ olarak sunulan surimi raflarda en sık karşılaşılanlardandır (Dilsiz, 2014).

2.5. KARADENİZ KÜLTÜRÜNDE HAMSİNİN YERİ

Balıkçılık motiflerine Karadeniz kültüründe masallardan süsleme sanatlarına varan geniş bir alanda rastlamak mümkündür (Emiroğlu vd,2008:121). Bu kültürde hamsi yaşamın birçok alanında büyük öneme sahiptir. Kısaca hamsi: hayattır. Karadenizlinin edebiyat, müzik, fıkra, folklor, siyaset, ekonomi, istihdam ve spor gibi güncel hayatının vazgeçilmez bir parçası olmuş hamsi adına “Hamsi FM” adıyla radyo bile kurulmuştur. Hamsi, 2011 yılında Trabzon’da düzenlenecek olan Avrupa Gençlik Olimpiyatlarının maskotu olarak seçilmiştir. Hatta bir kozmetik firması dünyada ilk kez bir çay kolonyasından sonra bir hamsi kolonyası yapıp piyasaya tüketicin beğenisine sunmuştur (Web Link 3). Karadeniz insanı için “hamsi bir balıktır.” sözü kesinlikle geçerli değildir. İşletmecisi, balıkçısı ve tüketicisi için hamsi hamsidir. Balık değil de sanki başka türlü bir canlıdır. Balık kimliğini asırlar önce aşmış kendisi küçük kültürü büyük bir balıktır. Hamsi çoğumuzun sandığı gibi yalnızca Karadeniz’de değil pek çok denize yayılış göstermiş fakat hiçbir yerde Karadeniz’de olduğu gibi yöre halkının yaşamıyla bütünleşmemiştir. Hamsi yöre balıkçıları için bir temel geçim kaynağı olmakla beraber Karadeniz’e komşu illerimiz için bir sembol haline gelmiştir. Hamsi, Karadeniz halkı dışındakilerin düş gücünü aşan çeşitlilikteki yemekleriyle de ünlüdür. Ünlü gezgin Evliya Çelebi

“Seyahatnâme”sinde hamsiye değinmeden edememiştir. Karadenizlinin hayatını saran hamsi ister istemez birçok kaleme konu olmuştur (Düzgüneş, 2010).

Hamsi ve Karadeniz konusu folklor de figürlere yansımıştır. Geleneksel Karadeniz horonunda denizin sakinliği yerini finalde hırçın denize bırakırken, erkek folklorcuların belindeki beyaz metaller hamsinin suda yansımalarını canlandırmaktadır. Günümüzde moda olan “kolbastı” oyununun en beğenilen sahneleri hamsi avının canlandırılması ve hamsinin kıvraklığını konu almaktadır (Düzgüneş, 2010).

Hamsinin bu kadar önem taşımasını nedenini öncelikle lezzetli olmasına ve ikinci olarak da bol ve ucuz oluşuna bağlamak mümkündür. Hamsinin sevildiği, zengin ve fukaranın onu aynı damak tutkusuyla yendiği yüzyıllar öncesinden dile getirilmiş bir özelliktir. Günümüzde hamsinin ‘çıkması’ adeta sınıf farkını bir an için unutturan bir bereket, herkesi aynı tava çevresinde toplayan eşitleyici bir damak zevki ve toplumsal kapsayıcı bir şenliktir! (Emiroğlu vd, 2008:9-10). Hamsiname adlı kitabıyla Hamamizade İhsan (1885-1948), hamsiyi sahil halkına verilmiş “ilahi bir insan” diye nitelemekte ve hamsinin yüzünü göstermesinin halkın refahının sebebi olduğunu belirtmektedir. 1945 yılında Trabzon Halkevi dergisinde yayınlanan yazıda da aynı coşkun ve bolluğunda ifade edildiği görülür. Doğu Karadenizli’ ye çıktığı gurbette ‘hamsi’ diye ad takılmış, hamsi onun adı ve kimliği oluşturmuştur. Bu özdeşleşmede hamsi, sanki sadece Karadeniz’de yaşayan bir nimet olarak varsayılmıştır (Emiroğlu vd, 2008:9-10). Hatta Karadeniz hamsi türü tescillenir tescillenmez coğrafi işaret olarak alınıp bir an önce Avrupa Birliği ülkeleri pazarında yerel zenginliğimiz olan hamsiye yer vermek için kollar sıvanmıştır (Web Link 4).

Hamsi, bölge halkınca bütün balıklardan ayrı olarak tanımlanır, yani denizde iki tür vardır; bütün balıklar ve hamsi. Yeri geldiğinde hamsinin de bir deniz canlısı olduğunu vurgulamak için de bu kez “hamsi balığı” olarak adlandırılır.

Hamsi, gerçekten kendisi küçük, kültürü büyük bir balıktır. Hatta tüm Karadeniz insanın cananıdır. Mesela kolay kolay diğer balıklar şarkı ve türkü olarak dillere pelesenk olmaz. Ama hamsi şiirlerde, şarkılarda, dualarda hep yer etmiştir. (Gürsoy.2005.27- 30).

Köylerde salamura hamsinin suyundan hem tuzlu hem de aromalı oluşundan istifade etmek için onu bazen yaptıkları ekmeğe kattıkları olur. (Sayılır ve Babuçoğlu, 2007:48-55). “Hamsi kalmazsa, suyundan çokları nimetlenir, Halt edip etmek eder ekl-i ab hayvan istemez” beyti buna işarettir. Yine bu suyu “yal” denilen

hayvan yemeklerine kattıkları da olur. Ama ağır kokusunda ötürü bunu her hayvan yemez. Hamsinin mizahi övgülerini içeren bir tahmisten,

“Hangi uzvun ağırır suyu ile evvel uzvu yuğ,
Göz takibi eylemek hacet mi vardır cüst u cu,
Bir Trabzon halkına malum olan düstur bu,
İşte suyu işte eczane işte çarşı,
Hamsi suyundan müesser kanda göz dermanı var bendiyle,
Hassasin taayyinde aciz etba-yı zaman
Çok fakire kuvvet-i can çok hastaya derman olur
Hastalanmaz suyunu nüş eyleyenler mutlaka
Müstafil her dert için vardır devası hamsinin
Ab-ı şerbettir sanırsın hastayı bi-çareye
Südbahş didedir, merhem olur her yare,
Var mıdır bundan daha bimara nafi bir gıda
Artık ilan etmeli eczacılık iflasını
Gel tuzlu suyuna dinle kelamı
Hekim ne der işte Lokman mübarek
Köylerde birisi hasta olursa Ölmez kalkar eğer suyun bulursa”

beyitlerinin yanı sıra ‘verir Lokman ile Hızır’ın hayatından eser hamsi; bir ecelden başka cümle illete dermanı var.’ mısralarında da hamsinin sağlık açısından halk gözünde önemine değinilmiştir. (Sayılır ve Babuçoğlu, 2007:48-55). Hatta günümüzde kışın taze hamsi tüketen yazın bulamayan, bağışıklığını arttırmak zindeliğini korumak isteyen Karadeniz insanı için kokusuz sofralık hamsi yağı bile üretilmiştir (Web Link 5).

Bugün Karadenizliler ülkenin her yerinde girişkenlik, çalışkanlık, anlayışlılık hoşgörü, saflık, ve idrak özelliklerinden dolayı buldukları toplumun saygın ve önde gelen bir üyesi olmayı başarmıştır. Kim bilir belki de bunu sıra kedilerini alaya alabilecek olgunlukta, Temel fıkraları oluşturma özelliklerine borçludurlar (Gürsoy.2005.27- 30).

Ben Bozdum Oni fıkrasına göre “Temel yeni bir hamsi yemeklerinden oluşan bir restoran açar. Bunu öğrenen Dursun arkadaşının lokantasına ‘’ hamsi kuşu’’ yemeye gider. Yemek bitince hesabı ödemek için elini cebine atar ancak parası cebinde değildir. 10 milyonun yerinde yerler eser. Hesabı nasıl ödeyeceğini dertli dertli düşünürken, arkadaşı Temel Dursun’ un yanına gelir. ‘‘Ula Dursun kaybettiğin 10 milyonu buldum da. Al uşağum’’ der ve cebinden 10 tane 1 milyonu uzatır. Dursun ise bu işe çok şaşırır.’’ Ula

uşağum bu nasıl iştur anlamadum?, Benim kaybettiğim para bütün 10 milyonlukti.” Temel Dursun’a bakar ve pişkin pişkin sırtır. ‘’ biliyorum hemşerum, hesabı ödediğunda sana bozuk para lazım olacakti ya onun için ben bozdurdım oni da...” (Civelek 2014, 18).

Kaygusuz Abdal bir dörtlüğünde; “Leylek koduk doğurmuş, Ovadan zurna çalar, Hamsi kavağa çıkmış, Söğüt dalın biçmeye” İşte “hamsi kavak ağacına çıktı”nın hikayesi de bu şekildedir. Karadeniz insanının bu şiirdeki “balık” kelimesini çıkarıp “hamsi” kelimesini yerleştirmiş olması olasıdır (Gürsoy.2005.27- 30).

Bazı yıllar hamsi (örneğin 1928) bol olur ve fırtınalı havalarda oluşan dev dalgalara karşı koyamadıklarından karaya vurur kıyıda kova kova, sandık sandık toplanırmış. O günleri hatırlamak için Maçkalılar türkülerinde şöyle derler: “Hamsi vurdu karaya, Batmani on paraya, Aldi oni zenginler, Kalmadi fukaraya” (Gürsoy.2005.27- 30).

Hamsi avcılığı, kışın çok sert ve çok zorlu deniz koşullarında yapılır. Evin erkeği uygun hava koşullarında hamsi avı için denize açılır. İşte bu durumu Bülent Ecevit şöyle döker mısralara: “Kıyıları kadın olmuş, Açılır gider erkeği, Takalar, takalar torağın, Denizde çarpan yüreği” (Gürsoy.2005.27- 30). Hava şartları uygun giderse ne hoş! Ama rüzgar aniden güney rüzgârı veya karayele çevirirse dakikalar içerisinde sarp yamaçlarından deniz kıyısına elleri yüreğinde koşarak gelen aileler görülür. Çoğu kıyıda ellerini havaya kaldırmış Allah’a, hava koşullarının düzelmesi ve balıkçıların sağ salim eve döndürmesi için dua eden insanlara rastlanır. Görüldüğü üzere hamsinin Karadeniz insanı için “balık” değil de hayatın “can damarı” olduğunun kanıtı ortadadır. Hamsi avı için dalgalarla boğuşmak üzere evinden çıkan evin reisine ev ahalisinin mutlaka dediği son söz olan “rastgele” sadece bir kelime olmaktan çok ötedir (Gürsoy.2005.27- 30).

Hamsi sosyal yaşama bu denli nüfuz etmesinden ötürü diğer balıklara edebiyatımızda da fark atmış durumdadır. Edebiyatta hamsi hariç hiçbir balığın izine bu denli rastlanmamıştır. Karadeniz’in ünlü divan şairlerinden olan Hamamizade İhsan 1885 yılın da Trabzon’da doğmuştur. Hamsiname adında ünlü kitabını 1928 yılında yazmış ve oğlu 1972 yılında kitabı ikinci kez bastırmış fakat kitap çok rağbet görmüş ve kısa sürede yine tükenmiştir (Gürsoy.2005.27- 30).

Hamsi adına yapılmış şarkılar, türküler, dualar ve fıkralara bazı örnekler vermek mümkündür;

“ HAMSİYE (RAP) Kaptan dedi uşaklar, Çıkayırız hamsiye, Yağlandı ki felekler, Kaysun takalar suya.....(Şiir: Yaşar Miraç, Müzik: Fuat Saka).

HAMSİ KURBAN TÜRKÜSÜKöprüden adalara, Geçelim yüze yüze, Gece yarısı oldu, Ağı attık denize, Mubarek hamsıları, Çıkaracağız yüze, Hamsi kurban o göze.....(Anonim)

BEN NASIL ÇIKACAĞIM...Trabzon'dur ilimiz, Akça görmez elimiz, Bu yıl hamsi çıkmazsa, Neye varır halimiz...(Anonim)

HAMSİ STYLE Hamsi hamsi style hamsi style, Ula hamsi tuttum seni seni gidi seni sen, Ula hamsi tuttum seni seni gidi seni sen, Bende Karadenizliyim tanıdın mı beni beni. (Seslendiren ve Şarkı: Hüseyin Erbaş)

HAMSİ DUASI ...Habu gara dünyada hamsisuz goyma bizi, , Yoroç açıklarında görünsün yakamozi, Gümüş gümüş ışıklar aydınlattı farozi, Uyy Allahcuğum nolur gabul et duamızı, Habu gara dünyada hamsisuz goyma bizi (Civelek 2004: 10)

Temelin hamsi reklamı fıkrası; Temel Trabzon'dan kalkıp İstanbul'a geldiğinden beri girmiş bir fabrikaya çalışıp duruyordu. Fabrikanın her dinlenme düdüğünün çalmasında arkadaşları ona sataşp duruyorlardı. ‘‘ula temel, nedir bu ya, hiç hamsi ağzından düşmüyor, övüp övüp duruyorsun. Ne kuş ne de horoz gibi öter. Bırak şu hamsiyi Trabzon da kalsın.’’ ‘‘Haçan çalışan benim, eve parayı getiren da benim, bidinleyun da... Gelelim hamsi meselesina, bu meselaya bi açıkluk getirelum, ayrıntisini nasıl söylesem... Yanayum ha bu ahmak kafalarımıza... ula, sizun da kafanızı sokayım suyin içine konişin bakayım. Oy gözünü sevduğumin hamsisi...’’ (Civelek 2014. 6).

Yolcu ben idum fıkrası; ‘‘Temel, İdris ve Dursun, Ankara'ya kalkacak trenin hareketinden bir saat önce istasyona geldiler. Bilet aldıktan sonra trenin kalkacağı zamana kadar çay bahçesinde oturup konuşuk etmeye başladılar. Sohbet hamsiden açılınca, gittikçe koyulaştı. Temel, ‘‘Ankara'daki teyzemde çok güzel yumurtalı hamsi kızartması yapar,’’ der demez, herkesin ağzının suyu akmaya başladı. Temel birden trenin kalkmasına bir dakika kaldığını farketti. Heyecanla,’’ koşun uşaklar, tren kalmak üzeridir da...’’ diye bağardı. Birlikte koşmaya başladılar. İdris ile dursun güçlkle trenin son vagonuna yetişip bindiler. Tren son hızda hareket etti. Temel son vagona bile atlamaya başaramadı. Tren gözden kaybolurken temeli bir gülmedir aldı. Olayı izlemekte olan hareket memuru niye güldüğünü sorunca temel, ‘‘ niye gülmeyayum ki... yolcu ben idum. Ha bunlar duydular hamsinin kokusini, güya benu uğurlamaya gelmişler idi da...’’ diye cevap verdi’’ (Civelek 2014. 10).

2.6. GELENEKSEL MUTFAKTA BALIK TÜKETİMİ

Yöreden yöreye değışmekle beraber yiyecek çeşitleri bağlamında daha çok tahıl ve sebze ağırlıklı bir içeriğe sahip olan mutfak geleneğimizde et ve süt ürünlerinin bu bütünü tamamlayıcı niteliktedir. Bu tamamlayıcı unsurun yani et ürünlerinin mutfağa girdisi genellikle kara hayvancılığında karşılanmakta sınırlı bir kısmı ise deniz ve tatlı su ürünlerine ait olmaktadır (Emiroğlu vd,2008:121).

Yaşadığımız yarımadanın uzun bir kıyı şeridinde sahip olduğu bu nedenle deniz ürünleri bakımından büyük bir potansiyele sahip olduğu bilinmektedir. Fakat deniz ürünlerinin tüketimine dair veriler göz atıldığında ülkemizin dünya ortalamasının altında olduğu görülür. Hayvansal protein bakımından zengin ve değerli besin maddeleri olan su ürünlerinin beslenme geleneğimizde neden yeterince yer almadığı yıllardır gündemini koruyan bir sorudur (Emiroğlu vd. 2008:121). Bu

oranlar ülkemizin bu büyük potansiyelinin yeterince değerlendirilmediğini açık bir şekilde göstermektedir. Bu nedenle deniz ürünlerini farklı pişirme metotları ve farklı ürünlerle birleştirebilen Karadeniz mutfağının nadide reçetelerinin tanıtılması ve ülke çapında yaygınlaştırılmasının sağlanması çok önemlidir.

Sofralarımızda yer alan balık çeşitleri sayıca az olsa da farklı pişirme yöntemleriyle balığın yöresel damak zevklerine uyarlandığını görürüz. Hatay'da, bölge mutfağına uygun olarak hazırlanan balık yemekleri bol acılı, salçalı, ekşili ve sulu olarak ya da tepsi oruğu şeklinde karşımıza çıkar. Kuşadası'nda sebzeli balık çorbalarına rastlanır. Adana'da, Mersin'de balıkçılar bulgur pilavını kefalle müşterilere sunarlar. Van'da Tatlısu balıkları tandırda pişirilerek sofraya ulaşır. Fırat nehrinin ünlü şabut balığı, yöresel baharat ve otlarla terbiyelenerek acı biber ve bol yeşillikle servis edilir. Mutfağımızda balığın ayrı bir sos eşliğinde sunulması gibi (Avrupa mutfaklarında yaygın olan) bir yöntem rastlanmaz. Balığa mevsimine ya da türüne göre pişirme yoluyla lezzet kazandırılması geleneksel yöntemdir. Bu sade pişirme yöntemleri balığın lezzetini ön plana çıkarmayı başarmıştır. Balık kültürü belirli bölgelerimizde hüküm sürmesine karşın balık çeşitlerimiz lezzetleriyle bilinirler. Balık pişirmede tercih edilen yöntemler genelde ızgara, tava, buğulama şeklindedir (Emiroğlu vd. 2008:122).

Mutfak geleneğimizde balık ana yemek durumundadır. Yanında bol yeşillik, salata veya piyazla "tek kap yemek" olarak sunulur. Balığın yanına renk, doku ve tat olarak yakıştığı düşünülen limon, soğan ve yeşillikler balığın lezzetini gölgelemediği, aksine vurguladığı için balık, rafine bir ana yemek olarak ortaya çıkar. (Emiroğlu vd, 2008:123).

Ülkemizin insanları genellikle balıkları taze olarak tüketme taraftarıdır. Ama hamsi günümüzde farklı şekillerde de değerlendirilebilmektedir. Konserve, salamura, dondurulmuş hamsinin yanı sıra artan balıklar da (genellikle hamsi) balık unu ve balık yağına dönüştürülebilmektedir (Köse vd. 2019). Toplam hamsi üretiminin kısmı %60 gibi önemli bir kısmı insan gıdası olarak kullanılmaktadır. Geri kalan kısım ise piyasada balık yağı ve balık unu olarak değerlendirilmektedir (İnat 2013). Kasım ve Aralık aylarında deniz suyu sıcaklığının düşmesinin ve bu dönemde hamsinin iyi beslenmesinin etkisiyle hamsinin vücudundaki su miktarı düşmekte ve buna paralel olarak yağ miktarı artmaktadır. Hamsideki protein miktarı ise Ekim ayından Aralık ayına kadar artar bu durum hamsinin iyi beslenmesi ile paralellik gösterir. Ocak ayından itibaren hamsinin protein miktarındaki düşüşün hamsinin

yumurtlama dönemine yaklaşmasından kaynaklandığı düşünülmektedir. Hamsi, Nisan ayından itibaren yumurtlamaya başlar. Bu aylarda yumurta oluşumu ve gelişimi için yağ ve protein kaybeder. Hamsinin protein ve yağ bakımından en zengin olduğu ay Aralık ayıdır. Bu dönemde hamsi bol av vermekte ve daha ucuz olarak satın alınabilmektedir. Hamsi eti kış aylarıyla birlikte daha iyi beslendiği için vitaminler ve mineraller bakımından da daha dengeli bir gıda olmaktadır (Boran ve Albayrak, t.y.).



ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

ARAŞTIRMA İLE İLGİLİ VERİLERİN TOPLANMASI

3.1. MATERYAL VE METOT

3.1.1. Araştırmanın Problem Durumu

Tüm Türkiye de bilinen ve Karadeniz Bölgesinde yoğun olarak tüketilen hamsi, farklı gıdalar ile sentezlenerek ya da farklı yöntemler ile pişirilerek sofralarda yer almaktadır. Ancak günümüze değin hamsi bütüncül bir yaklaşım ile ele alınmamakla birlikte yer yer yazılı ve görsel medyada magazinsel olarak değerlendirilmiştir.

3.1.2. Araştırmanın Amacı

Karadeniz bölgesinde sembolleşen ve bölgeyle özdeşleşen balık türü olan hamsinin avcılığından, işletmelere varışından, mutfağa girip Karadeniz'in diğer özgün zenginlikleriyle harmanlanıp misafirin karşısına çıkana kadar ki geçen süzgeci gastronomik bir bakış açısıyla somutlaştırarak okuyucuya sunmak araştırmanın amacını oluşturmaktadır. Bu çalışmada yöre halkıyla bütünleşen hamsinin Karadeniz gastronomi kültüründe etkinliğini vurgulanacaktır.

3.1.3. Araştırmanın Önemi

Canlılığın sürekliliği için beslenme kaçınılmazdır ve zaruri ihtiyaçtır. Besinleri tabiat anadan çeşitli yollarla elde ederiz. Topraklarımız ve denizlerimiz tüm cömertliğiyle bize zenginlikleri sunar. Bu zenginlikler her yörede farklı farklı elde edilmiş biçimleri, pişirme yöntemleri, saklama koşulları, sunum teknikleriyle, kullanılan ekipmanlarıyla karşımıza çıkar. Davranışların değerlerin ve yaşanmışlıkların yoğunlaşmış hali olan kültür beslenme tarzıyla bütünleşince ortaya renkli ve lezzetli bir seremoni çıkmaktadır.

Yaşanılan coğrafya, benimsenen din ve inançlar, ortak tarih anlayışı yemek kültürümüzü çeşitlendirmede en önemli etmenlerdir. Bu zenginlikleri bağrında besleyen bölgelerimizden biri olan Karadeniz'in hırçın, cana yakın, kıvrak insanlarıyla bağdaşan hamsi kültürü incelenmesi gereken bir konudur. Uzun ve canlı bir yaşam süren Karadeniz insanının mutfağına ve iş hayatlarına girdiğimizde hamsinin sarsılmaz bir tahtı olduğunu görmekteyiz. Coğrafi şartların dezavantajını da yaşayan Karadeniz halkı hamsiye dört elle bağlanıp imkansızlıklardan zenginlikler çıkartmayı başarmıştır.

3.1.4. Araştırmanın Evreni ve Örnekleme

Çalışma evrenini Karadeniz halkı oluşturmaktadır. Evren, "araştırmacının çalışma alanını oluşturan, örneğini seçtiği ve edindiği genel sonuçtur. Tanımlanmış bir evren, kendisini diğer gruplardan ayıran en az bir özelliğe sahiptir" (Altunışık vd.; 2007,123). Araştırma evreninin geniş olması, ulaşılabilirlik, maddi ve zaman kısıtlarının olması nedeniyle örneklem alınma yoluna gidilmiştir. Örneklem tesadüfi olmayan örneklem metotlarından kolayda örneklem metodudur. Bu tür örnekleme en kolay, en düşük maliyetli ve uygulanması en kolay örneklemedir (İslamoğlu ve Alınışık 2016,202). Bu nedenle Karadeniz kıyılarına komşu olan ve Karadeniz bölgesi denildiğinde akla ilk gelen iller arasında başı çeken Trabzon ili çalışma alanı olarak seçilmiştir.

3.1.5. Araştırma Verilerinin Toplanma Tekniği ve Analizi

Araştırmada veri toplama yöntemi olarak nitel araştırma tekniklerinden mülakat yöntemi kullanılmıştır. Daha çok sosyal bilimlerde kullanılan görüşme yöntemi karşılıklı konuşma yoluyla veri toplama yöntemi olup veriler direk birinci kaynaktan elde edildiği için araştırmacıya daha kapsamlı bilgi edinme imkanı sunar (Web Link 6).

Çalışmaya kaynaklık eden kişilerin, Karadeniz kıyı şehirlerinden biri olan Trabzon'da doğup-büyümüş ve yörenin özelliklerini bilen ve uygulayan kişiler olmalarına araştırma boyunca dikkat edilmiştir. Mülakat yapılırken kaynak kişilerle yapılan mülakat sorularının yanında, rahat cevap verebilmeleri için görüşmelerin sohbet havasında geçmesi sağlanmıştır. Görüşmede veriler katılımcıların gönüllülük esasına dayanarak elde edilmiştir. 10 kişiden oluşan katılımcı gruba K1, K2, K3... şeklinde kodlandırılmışlardır. Veri toplamak amacıyla yapılandırılmış bir

görüşme formu hazırlanmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme formunda katılımcılara 21 adet açık uçlu soru yöneltilmiştir ve bir uzman görüşüne başvurulmuştur. Görüşmelerden elde edilen veriler içerik analizi yöntemi ile irdelenmiştir. Ayrıca konu ile ilgili literatür taraması yapılmıştır.



DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

BULGULAR ve TARTIŞMA

4.1. ARAŞTIRMA ALANININ GENEL ÖZELLİKLERİ

4.1.1. Karadeniz'in Özellikleri

Karadeniz, Avrupa ve Asya kıtalarının birbirine yaklaştığı bir bölgede, 40° 55' ve 46° 32' kuzey enlemleri, 27° 27' ve 41° 42' doğu boylamları arasında yer alır. Karadeniz'in Akdeniz'e olan bağlantısı Çanakkale ve İstanbul Boğazları yoluyla sağlanır. Güney'den İstanbul Boğazı ile Marmara Denizi'ne, kuzeyden Kerç Boğazı ile Azak Denizi'ne bağlı olan Karadeniz'in maksimum derinliği 2.200 metredir. Yüzey alanı 432.000 km² ve su hacmi 513.000 km³ tür. Kuzey Batı Karadeniz dışında sığ bölge alanları oldukça azdır. Derinliği 200 metreyi geçmeyen bölgeler, toplam alanın % 27'si kadardır. Karadeniz, Akdeniz ve Ege Denizi'ne göre çok az sayıda körfez ve koya sahiptir. Kuzey Batı kıyıları hariç dik yapılı sıradağlarla çevrili kıyıları ile karakterizedir (Çelikkale vd., 1999).

Karadeniz'in suları, genel olarak serin sulardır. Bu da Ekvator'a göre bir hayli kuzeyde bulunmasının bir sonucudur. Ayrıca, kuzeyden yıl boyunca serin ve bol su taşıyan akarsularla beslenir. Bundan ötürü de, yaz ve kış devreleri arasında, suların sıcaklık değişimleri çok fazla değildir. Suların yaz sıcaklık ortalamaları, yaklaşık 20-24°C dir. Kış sıcaklık ortalamaları; kuzeybatı kesimlerinde 2-3 °C, güney kesimlerinde ise 12-13 °C arasındadır. Yaklaşık 100 m derinlikten sonra ise su sıcaklığı yıl boyunca 8-9 °C dolayındadır. Böylece Karadeniz sularının soğuk bölümlerinin, kuzeybatı kesimi olduğu anlaşılır. Azak Denizi'nde de durum böyledir. Hatta, Tuna-Dinyeper arasındaki kesim ile Azak Denizi kuzey kıyıları, her yıl Aralık ve Ocak aylarında donar. Şiddetli geçen kışlarda bankiz (deniz buzu), geniş alanlara yayılır. İlkbaharda çözülen buz parçaları, akıntılarla sürüklenerek Türkiye'nin Kefken adası kıyıları ile İstanbul Boğazı'na kadar sürüklenir (Doğanay, 1997).

Karadeniz'e nehirler yoluyla yıllık tatlı su girişi 400 km³'tür. Bunun önemli kısmını Tuna nehri (200 km³) sağlamaktadır. Anadolu kıyılarından Karadeniz'e en fazla su boşalımı Sakarya, Kızılırmak ve Yeşilirmak'tan olup, her birinin yıllık olarak taşıdığı su miktarı 6 km³ civarındadır. Böylece Karadeniz'in çok sayıda akarsu ile beslenmesi ve zaten bol yağış alan bir bölge içerisinde yer alması nedeniyle tuzluluk oranları düşüktür. Yüzeysel sularının ortalama tuzluluğu, yaklaşık %18-19 civarındadır. Bu oranlar, deniz yüzeyinin farklı bölgeleri ile değişik derinliklerde oldukça farklı değerler gösterir (Atalay, 1991; Çelikkale vd. 1999)

Karadeniz'in önemli bir diğer özelliği de, 200 m derinlikten sonra oksijenin tamamen kaybolması ve yerini kükürtlü hidrojenin (H₂S) almasıdır. Derinlere inildikçe artan bu zehirli gazın etkisiyle Karadeniz'de, bu derinliğin altında canlı hayatına rastlanılmamaktadır. Bundan dolayı balıklar 200 m derinliğe kadar yayılır, yumurtlar, ürer ve yıl boyunca aynı yaşam bölgesi sınırları içerisinde yer değiştirirler. Bu sınırlı yaşama ortamına rağmen Karadeniz, ülkemizin en önemli balık avlanan denizlerinden biridir. Karadeniz'in dalgalı ve oldukça soğuk bir deniz olması nedeniyle oksijenin çözünerek belirli derinliklere ulaşması ve çevresindeki nehirlerin bol debili ve bir kısmının (özellikle güney kesimindekilerden) oksijen bakımından zenginleşmiş olması nedeniyle, çevreden beslenmek suretiyle, geçmişte 200 m'lik bir katmanda tür sayısı bakımından zengin bir faunanın oluşması sağlanmıştır. Bu bakımdan uzun yıllar zengin bir balık deposu olarak işlev görmüştür. (Şaffak, 2013).

4.1.2. Trabzon İline Ait Genel Veriler

Doğu Karadeniz Bölümü'nde yer alan Trabzon ili 4.685 km² yüz ölçüme sahiptir. Trabzon, Kalkanlı dağlık kütesinin kuzey yamaçlarında kuruludur. İlin güneyinde sıradağların yükseltisi yer yer 3000 metreyi bulmaktadır. Trabzon kent merkezi deniz kıyısından hemen içeride başlayan ve güneyde Boztepe'nin üzerine kadar uzanan ve giderek yükseltisi artan düzgün olmayan teraslar üzerinde kuruludur. Karadeniz'e kıyısı olan ilin batısında Giresun, doğusunda Rize, güney kesimlerinde Gümüşhane ve Bayburt bulunmaktadır (Web Link 7).

İlin yüzölçümünün yaklaşık %77'sini dağlar, %23'ünü ise platolar oluşturur. Doğu Karadeniz dağlarının kuzey yamaçları diktir. Bu dik yamaçlar birbiri ile az çok aynı doğrultudaki birçok derin vadilerle yarılmıştır.



Resim 4.1. Trabzon il haritası (Web Link 8)

Yörenin başlıca tarım ürünleri çay, fındık, tütün, mısır, fasulyedir. Başlıca sanayi ürünleri balıkyağı, balık unu, çimento, kiremit tuğladır. Geçmişte ilin sebze ihtiyacı Trabzon il sınırları içindeki Söğütlü, Yıldızlı (Sera), Değirmendere kıyı ovaları ile deniz kıyısındaki küçük düzlüklerden karşılanırdı. Bölge kültürüne bakıldığında kara hayvanlarına kıyasla deniz canlılarıyla etkileşimin çok daha fazla olduğu görülür. Özellikle Karadeniz’de bulunan ve avlanan canlılar arasında hamsinin yöre insanının hayatında ayrı bir yeri vardır. Çeşitli yiyeceklerle sofraları süsleyen hamsi halk oyunlarının figürlerinde, manilerde, türkülerde karşımıza çıkar (Web Link 2).

4.2. KATILIMCILARA AİT DEMOGRAFİK VERİLER

Araştırma alanı olarak seçilen Trabzon ilinde mülakat yapılan katılımcılara ait demografik veriler aşağıda Tablo 4.1 de verilmiştir.

Tablo 4.1. Demografik verilere ait bulgular

Yaş	Frekans (%)	Meslek	Frekans (%)	Eğitim	Frekans (%)
18-29	10	EV HANIMI	50	İLKÖĞRETİM	70
30-45	40	BALIKÇI	30	ORTAÖĞRETİM	20
46-55	10	AŞÇI	20	YÜKSEKOKUL	10
56-75	40				
Cinsiyet	Frekans (%)	Aile birey sayısı	Frekans (%)	Aylık gelir	Frekans (%)
K	60	1-2	50	1500-2500	60
E	40	3-5	50	2501-3500	20
				7501-8000	20

Tablo 4.1 de görüldüğü gibi %60' oranında kadın katılımcı, % 40 oranında ise erkek katılımcı çalışmaya katılım sağlamıştır. Katılımcıların yaş ortalaması 48,3' tür. Tamamı Trabzon kökenlidir. Katılımcıların meslek grupları arasından % 50'si ev hanımı, % 30'u balıkçı, %20'si ise aşçıdır. Katılımcılarımızın aylık gelir ortalaması 3.310 tl' dir. Aile birey ortalamaları 3' tür. Eğitim durumu ortalamaları ise %70' ilköğretim, % 20 ortaöğretim, % 10' u ise yüksekokul mezunudur.

4.3. HAMSİ SAKLAMA METODLARI İLE İLGİLİ VERİLER

Yöre halkı ile yapılan görüşmelerde hamsinin halkın beslenmesinde önemli bir yer tuttuğu görülmüştür. Bu nedenle kısıtlı olan hamsi avlanma dönemlerini tüm yıl içerisinde yayarak tüketmek amacı ile farklı saklama metotları benimsenmiştir. Halkın her dönemde hamsi tüketmek istemesini K1 ve K8 şöyle açıklamaktadır; Yaz kış hamsi tüketmek istiyoruz. Mesela hamsikoli (hamsili ekmek) yaparken salamurası daha aromalı ve lezzet verici oluyor.



Resim 4.2. Sargona Restoran salamura hamsi (Kahraman, 2018)

Balıkçı olan K9'a göre; Karadeniz hamsisinin müşterisi hep bellidir. Her daim taze hamsi bulunmuyor. Bizden farklı talepleri de var. Mesela salamura hamsi. Hamsi turşusu da denebilir. Salamura hamsiyi biz de kurup satabiliyoruz, kendileri evden kavanozlarını da getirebiliyorlar el çabukluğuyla salamura hamsi kurup verebiliyoruz. Taze taze tutulan hamsilere musluk suyu değdirmeyiz. Sadece deniz suyuyla yıkanır süzülür. Büyük cam kavanozlara bir kat hamsi bir kat kaya tuzu, bir kat hamsi bir kat kaya tuzu şeklinde dizilir. 10 gün sonra yenilebilir hale gelir. Ortalama 3 yıl dayanır. Taze hamsi için de hamsinin kulağına kar suyu kaçması gerek. Aralıkta bizi ihya ediyor şükür. Salamura hamsinin yanı sıra salamura palamut da yapılabilir. Genellikle hamsi ilk tercihtir ama diğer balık türleriyle de genellikle şehre gelen yabancılar, restoranlar ve memur tayfası ilgilenebiliyor.

Araştırmada elde edilen verilere göre; Hamsi salamurası yemek yapımında kullanıldığı gibi salamura suyu da yiyeceklerde kullanılmaktadır. Konu hakkında K1 den elde edilen bilgiler şöyledir Biz hamsikoli de salamura suyunu bile kullanırız. Hatta salamura suyuna eskiden yokluk zamanında tuzluluğundan ötürü salatalık basıp ekmekle tüketirlerdi. K10 ise; Hamsi suyu da yiyecek olarak tüketilir. Hamsiyi ayıklayınca kanının çıkması için tatlı suda değil tuzlu suda bekletmek gerekir. Tuzlanmış hamsiyi pişirirken tuz kullanmaya gerek yoktur. Tuzlanmış hamsinin kızartılmamasının sebebi tuzun balığın yağını yakmış olmasıdır. Tuzlanmış hamsiyi biraz suda bekletmek gerekir çünkü fazla tuzludur. Hamsi dolap bile olmadan yıllarca saklanabilir. Tercih edilmesinin önemli sebeplerinden biri budur.

Salamura yönteminde kullanılan yöntem K10 tarafından Hamsi eskiden tuzlanarak çamurdan yapılan çömlerle saklanırdı şimdi ise cam kavanozlarda saklanıyor şeklinde ifade edilmiştir. Salamura (tuzlanmış) hamsi, kızartma dışında kullanılabilir. Hamsi karanlık bir yerde saklanır. Genellikle üstü örtülür. Tuzlama kültürü yavaş yavaş azalmaktadır.

Ayrıca soğuk depolama metodu da hamsi saklama yöntemleri arasında yer almıştır. Buna göre K8: Karadeniz hamsisinin sezonu Marmara hamsisine oranla ne yazık ki daha kısa. Biz hamsinin tüketimini ve ticaretini olabildiğince tüm yıla yaymaya çalışıyoruz. -40 derecede saklamaktadır.

Su Ürünleri Merkez Araştırma Enstitüsünden Araştırmacı Ziraat Müh. Yaşar GENÇ ile yapılan görüşmede edinilen bilgiler şöyledir; endüstriyel balıkçılıkla birlikte taze balık yemek zorlaştı. Çünkü çoğu şoklanıyor Balık taze olarak tüketiliyor ve bölgede son zamanlarda balık soğuk hava depolarında şoklanıp depolanıyor. Özellikle iri balıkların depolanması tercih ediliyor. Avcılık dönemi bittikten sonra peyderpey piyasaya sürülüyor. 20-25 tl ye alınan bir kasa 80-100 tl ye kadar satılabiliyor. Balığı şoklamak ve piyasaya sağlıklı sürmek çok önemli. Hamsi tuzlanarak plastik bidonlarda muhafaza edilir. Özellikle patates haşlaması ve turşuyla yenir. Hamsi temizlenir ayıklanır ince tuzla salamura yapılır. Biraz dinlendirilir. Sonra plastik bidonun altına iri taneli tuz koyulur. Bir kat tuz bir kat balık şeklinde hamsi bidona koyulur. Hamsi küflenene kadar tüketilebilir. Dolapta buzdolabı poşetlerinde şoklanır. Şoklanan balığın tadı azalır. Makbul olanı tuzlamadır. Dünyanın en iyi yöntemini de seçsen donmuş balık çözülmeye başladıktan sonra bozulur. Balık tezgahta bozuluyor. Soğutucularda muhafaza edilmesi gerekiyor. Bu yüzden tüketici şoklanmış ürünü tadından dolayı tercih etmiyor çünkü muhafaza ve satış çok iyi yapılamıyor

Benzer şekilde balıkçı K10'da "Tuzlu hamsi ise donmuş hamsinin lezzeti farklıdır. Tuzlanmış hamsi daha lezzetlidir. Limon hamsiye hem aroma katar hem hamsiyi korur. Defne yaprağı ve üzüm yaprağı da kullanılabilir" ifadesini kullanmıştır.

4.4 HAMSİ AVLANMASI İLE İLGİLİ ELDE EDİLEN VERİLER

Çalışmada hamsi av mevsimi konusunda elde edilen veriler şöyledir. Balıkçı K10 En çok hamsi Kasım-Aralık aylarında çıktığını ifade etmektedir. Bir diğer balıkçılık yapan katılımcı 87'de balıkçılığa başladım. O zamanlar avlanma Aralık

15'te başlar Şubat sonuna kadar devam ederdi. Ama şimdi Eylül sonunda başlıyor. Bu durum havyarlı hamsinin katledilmesi demektir. Endüstriyel balıkçılıkla birlikte bu durum görmezden geliniyor (K9).

Ziraat Müh. Yaşar GENÇ; “balığın yumurtlaması Ekim ortalarında başlar Kasım ortalarına kadar devam eder. Samsun Yeşilirmak Kızılırmak derelerine Rusya'dan hamsi kolonilerle gelir. Eskiden bir ay boyunca buralarda balık avlanırdı. Şimdi 1-2 haftada burada balık bulamazsınız. Hamsi Azak denizinden Karadeniz'e gelirken su ne kadar ılık olursa hamsi o kadar az olur. Karın denize inmesi gerekir. Normal soğukluk gerekir. Çok soğuk da iyi değildir.” şeklinde belirtilmiştir.

Elde edilen verilere göre hamsi avının Eylül-Şubat arası gerçekleştirildiğini fakat bu uygulamanın hamsi nesline zarar verdiği tespit edilmiştir. Hamsi miktarı ile ilgili elde edilen sonuçlarda su sıcaklığının etkili bir parametre olduğu ve konu hakkındaki literatürle benzerlik taşıdığı görülmüştür.

Çalışmada avlanma teknikleri hakkında elde edilen veriler Ziraat Müh. Yaşar GENÇ' in anlatımı ile; “Avlanma teknikleri bakımından Türkiye ileri bir noktadadır. Eskiden teknelerin boyları 15-20-25 metreydi üzerindeki ağ teşkilatı da ona göre idi. Endüstriyel balıkçılıkla tekneler büyüdü, ağlar büyüdü. Karadeniz bizim için denizken onların sayesinde göle döndü. Çıkarılan kanunların denetlenmesinde büyük sıkıntılar yaşanmaktadır. Büyük balıkçıların gırgırla bir defada tuttuğu balığı küçük balıkçıları bir yılda tutamıyor” şeklindedir. Benzer biçimde balıkçı K10; “Günümüzde hamsiyi daha çok büyük tekneler tutuyor” ifadesini kullanmaktadır.



Resim 4.3. Taze hamsi Trabzon (Kahraman, 2018)

Hamsi bizim insanın hayatının merkezindedir. Ticaret hayatında da bu böyle. Takalar, tekneler ve diğer deniz araçları yapılırken bile hamsi avcılığı göz önünde bulundurulur. Gürcistan sularında bizim sularda yasak olmayan bir avcılık sistemi olduğu için bizim avcılarımız yem fabrikalarına satmak için gidip orada avlanıyorlar. Dolayısıyla bilinçsiz bir avcılık durumu söz konusu maalesef (K1). Benzer şekilde K10; “Hamsinin büyük bir bölümü yağ ve un fabrikalarına gider. Hamsinin yağı diğer balıklara göre daha fazladır. Karadeniz tuzsuz ve soğuk olduğu için hamsi yağlı oluyor” ifadesini kullanmaktadır.

Eskiden lüfer, kofana gibi hamsi avcısı balıklar hamsiyi kıyıya kadar takip eder. O vakitler denizen yüzey kıyısında bir karartı olur. Fazla hamsi kıyıya vurur. Millet kasa kasa, kova kova gelir toplardı. Fazlası gübre olarak fındıkların, mısırların dibine dökülürdü (K9). Hamsinin bolluğundan tarlalar da nasiplenir yirminci yüz yılın son dönemlerine kadar kızılağaç yaprağıyla karıştırılır ağaçların dibine gübre olarak verilirdi. Hatta Karadeniz’ in bazı bölgelerinde mısır tarlasının dönümüne on beş veya yirmi teneke hamsi dökülürdü (Web Link 9).



Resim 4.4. Bozulmaması için tezgahta buz talaşına gömülen hamsi ve Balıkçı esnafı (Kahraman, 2018)

Hamsi yaz kış Karadeniz’de bulunur. Kışın su soğuyunca sürüler halinde dolaşırlar. Palamut hamsiyle beslendiği için palamudun bol olduğu sene hamsi az olur. Çaç adı verilen balık sular ısınca hamsinin içine karışır. Hamsi boyutlarındadır. Çaç balığı diğer balıkların yemiydi ancak fabrikalar için çaçanın

avına izin verilince balıkların yemi alınmış oldu. Balıklar da diğer balık yavrularını yemeye başladı. Bazı balıklar kendi yavrularını yemektedir (K10).

Araştırmada balıkçılar ile elde edilen verilerde özetle şu verilere ulaşılmıştır. Hamsi avcılığında tekniklerin ilerleyişi, av sezonunun dışında hamsi avcılığının yapılması hamsi popülasyonuna zarar vermektedir. Bununla birlikte hamsi ile beslenen diğer balıklar, su ısısı gibi birçok faktörün etkisi de Karadeniz bölgesi hamsi varlığını yakinen ilgilendirmektedir. Yiyecek olarak ciddi boyutta tüketimi olan hamsinin aynı zamanda yağ ve un fabrikalarında, ziraatte gübre olarak kullanımı gibi nedenler çok ciddi sorunlar olarak karşımıza çıkmaktadır.

4.5. HAMSİ KÜLTÜRÜNE İLİŞKİN VERİLER

Bölgede daha çok aile geçimine yönelik olarak sürdürülen büyükbaş hayvancılık, et ve süt ürünleri yönünden kısmen de olsa ekonomik bir girdi sağlar. Sığır eti, bölge genelinde tüketilen kırmızı et kapsamındadır. Koyun, kuzu, keçi eti mutfakta (yaylacılık dahilinde üretimi yapılmakla birlikte) sınırlı olarak yer alır. (Emiroğlu vd.,2008:123-127). Zor iklim ve çevre koşullarıyla mücadele eden Karadeniz insanının balıktan öte anlamlar yüklediği hamsi aynı zamanda yöre mutfağının en önemli protein kaynağıdır. Büyükbaş hayvanlar süt, yoğurt, peynir için gereklidir. Belirli yayla yerleşimleri dışında küçükbaş hayvan yetiştiriciliği düşük orandadır. Zaten sınırlı olan tarla ve bahçelere zarar vermeleri nedeniyle kümes hayvanlarının her an el altındaki et ihtiyacını karşılayacak denli bol yetiştirilmeleri de mümkün değildir. O zaman Karadenizlinin et gereksinimini karşılamak bu küçük balığın omuzlarına kalır. (Emiroğlu vd.,2008:129-134)

Hamsi; üretim ve tüketimiyle gerek balıkçılık sektöründe gerekse mutfağımızda, geçmişte olduğu gibi günümüzde de birincil deniz ürünü olma özelliğini sürdürmektedir. Karadeniz, ülke mutfağı içerisinde özel bir yere sahiptir (Emiroğlu vd.,2008:123-134).

Çalışmamızda “hamsi hayatınızın neresindedir” sorusuna K1 “Hamsi bizim insanın hayatının merkezindedir” cevabını vererek hamsinin önemini vurgulamıştır. Hamsi Karadeniz bölgesinin genelinde olduğu gibi Trabzon ilinde de yiyecek olmaktan çok daha öte bir anlam taşır. Yaşar Genç “Hamsi hamsidir. Balık balıktır. Hamsi her zaman yenir.” ifadesi ile hamsinin diğer balıklardan ayrı olduğunu belirtmiştir.

Literatürde de benzer anlamları ifade eden cümlelere rastlamak mümkündür. Düzgüneş (2010) Karadeniz insanı için “hamsi bir balıktır.” Tanımı kesinlikle geçerli değildir. Balıkçısı, işletmecisi, tüketicisi için hamsi hamsidir. Balık değil de sanki başka ulvi bir canlıdır. Balık kimliğini asırlar önce aşmıştır. Hamsi kendisi küçük kültürü büyük bir balıktır” ifadesi ile bu durumu anlatmak istemiştir.

Hamsi yaşamın birçok alanında büyük öneme sahiptir. Kısaca hamsi: hayat demektir. Karadenizlinin müzik, fıkra, edebiyat, folklor, siyaset, ekonomi, istihdam ve spor gibi alanlarda hamsiye rastlamak mümkündür.

Hamsi ilk yakalandığı esnada ağların içinde pırıl pırıl parlayan bir balıktır. Horoncuların üzerindeki aksesuarlar, zincirler, bıçaklar hamsi avcılığını sembolize eder. Horonun hareketliliği de hamsinin fıkır fıkır halinden gelir (K9).

Emiroğlu vd., (2008) e göre bu durumu bir balıkçının sözleri çok iyi özetler: “Biliyorsunuz ki Karadeniz’in çocukları çok hızlı horon oynarlar. Çabuk horon oynadığımız gibi bizim işler de çabuk oluyor. Çünkü hamsi kaçıyor, çabuk çabuk hamsinin arkasına gideceksin ki karnını doyuracaksın. O hamsinin koşusu, çabuk gidişi ile bizim çabuk gidişimiz aynıdır. Bizim horon da öyledir. Çabuk oynuyoruz. Hatta nara atıyoruz, orada yaptığımız müzik de her iş de aynıdır. Kim nasıl çalışıyorsa, kazanıyorsa horonu da öyledir.

Benzer şekilde “Hamamizade İhsan’ın Hamsiname’sinde yöre oyunlarıyla ilgili hamsi balığı üzerinden yaptığı tasvir oldukça güzeldir: Hamsi ağır aksak gibi sakın havalardan ve bayati gibi ağır makamlardan hiç hoşlanmaz. Onun bahsi hep yüksek sesli, neşeli namelerle ve her zaman gül gibi tazedir. Bunun için de curcunalı müzikte bir makam elde edilerek her daim onu hatırlatan hareketli parçalarla şarkılar süslenir (Web Link 10: Hamamizade İhsan: 75).



Resim 4.5. Misafirperver Karadeniz insanı (Kahraman, 2018)

Yörenin başlıca tarım ürünleri mısır, tütün, çay, fındık ve fasulyedir. Trabzon yöresi mutfağının başlıca malzemeleri mısır unu, fasulye, karalahana ve hamsidir (Web Link 2). Bu birkaç ürün farklı teknik ve lezzetleriyle hazırlanan yemek ve yiyeceklere dönüşür. (Emiroğlu vd.,2008:123-134).

Çalışmada aşçı katılımcı K7; hamsi yemeklerine farklı pişirme teknikleri kullanarak farklı lezzetler elde etmişlerdir. Yörede en yaygın pişirme yöntemi restoranda tava (derin ya da az yağda kızartma), festivallerde ise ızgaradır. Yöre halkı ise hamsi yemeklerinde bu yöntemlerin yanı sıra buğulama, fırınlama, kızartma metotlarını kullanmaktadır Ayrıca kızartma yönteminde kışın hamsi daha yağlı olduğu için az yağda, yazın kışa nazaran biraz daha fazla yağ kullanılarak kızartma yapılmaktadır. Hamsinin kış sezonunda olması yağlandığı için lezzetini etkilemekte ve daha çok tercih edilmektedir.

Hamsi yemeklerinde kullanılan bazı karakteristik ekipmanlar bulunmaktadır. Bunlardan hamsi tavasını yörede iki çeşit olarak bulmak mümkündür. Bazı restoranlarda ve her evde ya düz bir kapakla çevrilerek kullanılan ya da çift taraflı hamsi pişirmeye yarayan yapışmaz yüzeyiyle koku yaymayı engelleyen bir balık tavası muhakkak vardır.

Diğer bir ekipman ise restoranlarda küçük boy hamsi yemeklerinin sunumda kullanılan bakır sahanlardır. Bu sahan aynı zamanda kuymak/mıhlama yapımında da kullanılır.

Hamsi fırınlama tepsisinin yanı sıra mısır ekmeği, kebab ya da hamsili yemekler yapmak için uygun olan “pileki ya da pileki taşı” adı verilen toprak

kapların kullanımı yaygındır (K7). Bu pişirme kabını toprak kilden yapabildikleri gibi ateşe dayanıklı olan yumuşak bir taşı şekillendirip de yapılabilir. Pileki taşını ocağın üzerinde ters çevirip ısıtmak suretiyle içerisine mayasız mısır ekmeğini koyup pileki taşının kendi ısıyla ekmeği pişirmesi beklenirdi. Hatta Evliya Çelebi' nin Trabzon seyahati sırasındaki kayıtlarında bile pilekiye rastlamak mümkün. Hamsinin kırk türlü yemeği olsa da en lezzetlisi pileki denen toprak kaplarda yapılmaktaydı. (Web Link 11).

Çalışmada katılımcı görüşleri ve yörede yapılan gözlemler neticesinde gerek restoranlarda gerek evlerde hamsili yiyeceklerin genellikle elle yenildiği tespit edilmiştir. Benzer ifadeler literatürde de yer almaktadır.

Benzer veriler Emiroğlu vd. (2008) tarafından belirtilmiştir; balık yemeye ilgili sofrada da pişirmedeki sadeliğin devamı niteliğindedir. Kent yaşamında balık için özel olarak üretilmiş çatal bıçakların kullanımı sınırlı bir kesim için geçerlidir. Yaygın uygulama, balığın (çorba ya da sulu olarak hazırlanmadığı sürece) elle yenilmesi şeklindedir.

Katılımcılar balığa limon sıkılması ile ilgili farklı görüşlere sahiptir. Bazı katılımcılar balığın limonlu daha lezzetli olduğunu belirtirken bazıları balığın lezzetini bozduğunu savunmuştur.

(Emiroğlu vd, (2008) de; Karadeniz bölgesinde kimi yerde taze balığa limon sıkılmasının iyi olmayacağı veya buna tezat olarak balık birkaç günlük ise limon sıkıldığı zaman herhangi bir zehirlenmenin yaşanmayacağı inancı hakim iken, kimi yerde balıkla birlikte yenilen yoğurt ve yumurtanın zarar vereceği düşünülür” ifadelerine yer vermiştir.

Çalışmada gözlemler sonucu balıktan sonra yörede özellikle restoranlarda balık yenildikten sonra fırınlanmış ya da fırınlanmadan helva sunulduğu tespit edilmiştir.

Balığın arkasından tüketilen helvanın ile ilgili halk arasında ‘‘Balıktan sonra helva ye ki balık öldüğünü ve cennette olduğunu anlasın.’’ gibi latifeler yapılmaktadır (Web Link 12).



Resim 4.6. Dört direk üzerine oturtulmuş ambar niteliği gören kulübemsi yapı Serander (Kahraman, 2018)

Bölgenin eğimli arazisine uygun tarzda inşa edilmiş evlerin yamaca dayanan bölümünde bulunan mutfakta evin alt kısmındaki ahır arasına, mutfak döşemesine açılan bir kapak aracılığıyla bağlantı kurulur. Bu şekilde kış aylarında hayvanların beslenmesi daha kolaylıkla yapılır (Emiroğlu vd, 2008:125). Serander aynı zamanda kiler görevi de görür.

Serander (serander) üstünde gıda stoğu yapılır. Bu gıda stoğu hamsinin dışında uzun süre saklanabilen kuru gıdaların depolanmasında önemli bir yer tutar. Altına da hayvan bağlanır. (K2).

Serander uygulaması literatürde (Emiroğlu vd, (2008) tarafından “Kışlık hazırlıkların önemli bir bölümünü oluşturan kavurma, mısır, bal, pekmez, reçel, peynir gibi besin ürünlerinin saklanması için nayla, serander gibi geleneksel mimarinin özgün örneklerinden olan ambarlar kullanılır” şeklinde bahsedilmiştir.

4.6. HAMSİ YEMEKLERİ

Karadeniz mutfağına nereden bakılırsa bakılsın bütün yollar hamsiye çıkar. Hamsi, kimi zaman, hamsikoli örneğindeki gibi sade yapılırsa bir ekmeği, sebzeli olduğunda bir çöreği dönüşür. Başlangıç yemeği olarak çorba istendiğinde, sağlıklı olduğu kadar lezzetli bir çorba çeşidi olarak hamsi çorbasını hazırlama mümkündür. Ana yemek olarak tavası-kızartması, ızgarası, buğulaması, pilavı, mücveri, sarması, köftesi hatta kuşu gibi birçok seçenek bulunur. Zeytinyağlı yemek istendiğinde ise sebzeli hamsi, hamsi pilekisi gibi seçenekler bu gereksinimi bol bol karşılar. Hamsi

salatası, hamsi çıtlaması gerek salata gerekse meze olarak tüketilebilen lezzetlerdir. Hatta tatlısından bile söz edilir hamsinin. Ama Karadenizliler o kadar da değil diyorlar çoğu zaman buna (Emiroğlu vd.,2008:129-134).

Hamsi, çorbadan pilava, ızgaradan böreğe çok çeşitli yemeklerin yapımında kullanılır. Gelenekselleşmiş hamsi yemeklerine hamsi böreği, hamsi tava, hamsi köftesi, hamsikoli, hamsi köftesi, hamsili pide ve hamsi kuşu gibi örnekler verilebilir. (Dokur, 2009; Ertaş, Karataş,2013).

Ziraat Müh. Yaşar GENÇ ile yapılan sözlü görüşmede Karadeniz yemekleri hakkında şu bilgileri vermiştir; “Karadeniz’de hamsi tuzlanırdı. Taze olarak da tava yapılır, buğulaması yapılır ekşili dediğimiz bir de mesela pilavı vardır yani hamsili pilav. Eskiden mısır ekmeğiyle hamsili pide yapılırdı. Izgarası da çok olur. Hamsi kuşu derdik, mısır unuyla maydanoz soğanla hamsi fırında pişirilir. Ama genel olarak tuzlama, kaygana diye krep gibi yöresel bir yemek vardır. Kaygana da hamsi olur. Pırasa patates arasına hamsi katılırdı eskiden. Patatesle hamsi Trabzon’da yaygındır. Hamsi köftesi çok lezzetlidir. Hamsi yemekleri de belki ilerde Akçaabat köfte gibi bölgesel işaretli yemek olabilir.”

Araştırmanın bu bölümünde yöre halkı ile yapılan görüşmeler ve literatür taraması sonucu elde edilen bilgiler verilmektedir.

4.6.1. Hamsi Böreği



Resim 4.7. Hamsi böreği (Web Link 13)

Malzemeler:

* 1,5 kilo iri, taze hamsi

- * 3 su bardağı pirinç
- * 1 demet maydanoz
- * 2 kuru soğan
- * 150 gram mısır unu
- * 1 çay bardağı kuru üzüm
- * Kızartmak için sıvıyağ (zeytinyağı olabilir)
- * 1 tatlı kaşığı karabiber
- * Tuz

Yapılışı:

Hamsiler temizlenip ayıklanır, kılçıkları çıkarılır. Pirinç yumuşayıncaya kadar haşlanır, suyu süzülür. Haşlanmış pirince ince doğranmış soğan, kıyılmış maydanoz, karabiber, tuz, kuru üzüm ve yağın üçte biri eklenerek karıştırılır. Kalan yağın yarısı bir tepsiye konularak kızdırılır ve una bulanana hamsiler tepsiye dizilir. Pirinç karışımı hamsilerin üzerine yerleştirilir. Kalan hamsi una bulanarak bir tavada kızartılır ve tepsiye yayılan pirincin üzerine yerleştirilir. Hazırlanmış olan tepsi düşük ısıda fırında veya ateş üzerinde 25-30 dakika pişirilir.

Börek şeklinde yapılmamasına rağmen yörede hamsi böreği adıyla anılır. Yapılışı hamsili pilava benzeyen hamsi böreğinde, pilavın hazırlanması ve hamsilerin kızartılarak yemeğe eklenmesi gibi farklılıklar göze çarpar (Emiroğlu vd, 2008:135-148).

4.6.2. Hamsi Buğulama



Resim 4.8. Hamsi buğulama (Kahraman, 2018)

Malzemeler:

- * 1 kg taze hamsi
- * 5 orta boy patates
- * 3 orta boy kuru soğan
- * 3 orta boy domates
- * Yarım demet maydanoz
- * 1 limon
- * 3-4 defne yaprağı
- * 4 çorba kaşığı zeytinyağı
- * 1 su bardağı su
- * 1 çay kaşığı karabiber
- * 2 tatlı kaşığı tuz

Yapılışı:

Hamsiler temizlenip, kılçıkları çıkarılarak yıkanır, 1 tatlı kaşığı tuz serpilerek, süzgeçte 10-15 dakika dinlendirilir. Domates, soğan, patates ve limon (kabuğu soyulduktan sonra) yarım santimetre kalınlıkta daire şeklinde doğranır. Kenarları yüksekçe bir tepsi 1 çorba kaşığı zeytinyağı ile yağlanır. Hamsiler en alta tek sıra halinde dizilir. Üzerine sırayla soğan, patates ve domates yerleştirilir. En üste aralıklı olarak limon dilimleri ve defne yaprağı konur. İnce doğranmış maydanoz sebzelerin üzerine serpiştirilir. Geri kalan tuz, karabiber, zeytinyağı ve tuz ve su eklenerek, üzeri yağlı kağıtla kapatıldıktan sonra orta sıcaklıktaki fırında 40 dakika kadar pişirilir. (Ilık yenebilir. Çiğ haldeki formunun korunmasına dikkat edilir.)

-Hamsi Buğulama bol sebzeli yapılmak istendiğinde havuç, yeşilbiber gibi sebzeler de eklenebilir. Hamsi ve sebzeler üst üste dizilebileceği gibi sırt sırta da dizilebilir (Emiroğlu vd,2008:135-148).

Hamsi buğulama yaparken yıkayıp ayıklanan hamsi bir kat halka soğan dilimi, üzerine bir kat limon dilimi döşenir. Patates ve domates de ilave edilebilir. Aralarına maydanoz serpiştirir, birazcık zeytinyağı ve su ilavesiyle yapılır. Tuz, limon, karabiber eklenir ve fırına verilir. Tavada da yapılabilir. Karalahanalı ekmeğe ve fasulye turşusu kavurmasıyla servis edilirse daha da lezzetli olur (K5).

4.6.3. Hamsi Çıtlatması



Resim 4.9. Hamsi çıtlatması (Web Link 14)

Malzemeler:

- * 1 kg. iri, taze hamsi
- * 3 çorba kaşığı
- * 2 kuru soğan
- * ½ demet maydanoz
- * 1 çay kaşığı tuz

Yapılışı:

Temizlenen ve bol suyla yıkanan hamsiler tuzlandıktan sonra 15-20 dakika süzgeçte bekletilir. Hamsiler geniş ve yayvan bir sahana veya tepsiye dizilir. Zeytinyağı ilave edilip kapağı kapatılarak pişmeye bırakılır. Kendi bıraktığı suyu çeken hamsilerin üzerine zeytinyağı gezdirilir. Kısık ateşte suyunu iyice çekene kadar pişirmeye devam edilir. İstenirse limon sıkılıp üzerine halka şeklinde doğranan soğanlar konularak, maydanozla birlikte servis edilebilir.

-Hamsi çıtlatma, hamsinin en yağlı olduğu dönemlerde yapılır. Su ve yağ konmadan pişmeye alınan hamsiler, bir süre sonra “çıt çıt” sesi çıkarmaya başlar. Bu sade ve lezzetli yemek adını bu sestten almıştır (Emiroğlu vd,2008:135-148).

Başka bir tarife göre hamsi çıtlaması tarifi şöyledir; yıkanıp temizlenen hamsiler ateşe dayanıklı bir kaba dizilir. Kaba zeytinyağı, tuz, su ilave edilir. Ağız kapatılır ve kısık ateşte 10 dakika pişirilir. Ateşten alınınca hemen üzerine limon sıkılır ve servisi yapılır. (Sarı, t.y.:63)

4.6.4. Hamsi Çorbası



Resim 4.10. Hamsi çorbası (Kahraman, 2018)

Malzemeler:

- * 250 gram hamsi
- * 1 orta boy soğan
- * 1 küçük havuç
- * 2 çorba kaşığı un
- * 3 çorba kaşığı tereyağı
- * 6 su bardağı su
- * Birkaç dal maydanoz veya 3 tatlı kaşığı kekik
- * 2 tatlı kaşığı tuz

Yapılışı:

Hamsiler temizlenip, yıkanır. Kılçıkları çıkarılarak 1 santimetre kalınlıkta doğranır. İnce kıyılmış soğan ve çok küçük doğranmış havuçla birlikte yağda birkaç dakika kavrulur. 5 su bardağı su ve tuz konularak kaynamaya bırakılır. Kalan su eli un ezilip çorbaya ilave edilir. Doğranmış hamsi eklenerek 20 dakika kadar pişirilir. İnce doğranmış maydanoz veya kekikle tatlandırılıp bir taşım kaynatıldıktan sonra ocaktan alınır.

-Bu çorba terbiyeli yapılmak istendiğinde, 1 yumurta ve 3 çorba kaşığı limon suyu iyice çırpılır, çorba suyuyla ılıtılan karışım azar azar çorbaya eklenir ve bir yandan sürekli karıştırılır. İsteğe göre 1 patates veya bir iki diş sarımsak ilave

edilebilir. Kimi yerde hamsi birkaç dakika kaynatılıp suyu süzildükten sonra çorbaya katılmaktadır (Emiroğlu vd,2008:135-148).

4.6.5. Hamsi Fırın



Resim 4.11. Hamsi fırın (Kahraman, 2018)

Malzemeler:

- * 1 kg. taze hamsi
- * 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- * 1 çorba kaşığı tereyağı
- * 2 kuru soğan
- * 2 domates
- * 2 limon
- * 4-5 defne yaprağı (istenirse)
- * Tane karabiber
- * Tuz

Yapılışı:

Hamsiler temizlenir, kılçıkları çıkarılarak tuzlanır, bir süzgeçte dinlenmeye bırakılır. Yağlanmış bir fırın kabına sırasıyla kabukları soyulup küp şeklinde doğranmış domates, halka olarak doğranmış soğan yerleştirilir ve tuzlanır. Zeytinyağı ve tane karabiberle harmanlanan hamsiler sebzelerin üzerine konur, aralarına defne yaprakları ve tane karabiberler yerleştirilir. Üzerine de domates dilimleri yerleştirilir. Üzerini geçecek kadar su ilave ettikten sonra ağzı sıkıca kapatılıp ağır ateşte pişirilir. Limonla servis yapılır (Emiroğlu vd,2008:135-148).

4.6.6. Hamsi Güveci



Resim 4.12. Hamsi güveci (Web Link 15)

Malzemeler:

- * 500 gram taze hamsi
- * 4 kuru soğan
- * 4 patates
- * 2 domates veya 1 çorba kaşığı salça
- * 4 çorba kaşığı zeytinyağı
- * Karabiber
- * Tuz

Yapılışı:

Hamsiler temizlenip kılçıkları çıkarılarak yıkanır. Hafifçe tuzlanan hamsiler bir süzgeçte 10-15 dakika dinlendirilir. Patates küp şeklinde doğranarak su dolu bir kaba alınır. Diğer taraftan doğranmış soğan, maydanoz, biraz zeytinyağı, domates veya salça harmanlanır. Yağlanmış bir güveç kabına, bir sıra patates daha sonra soğanlı karışım, onun üzerine de hamsi dizilir. Hamsinin üzerine tekrar soğan karışımı ve patates konur. Üzerine zeytinyağı, bir su bardağı gezdirilir, karabiber ve tuz serpilerek fırına sürülür. Piştikten sonra sıcak servisi yapılır (Emiroğlu vd,2008:135-148).

4.6.7. Hamsi Izgara



Resim 4.13. Hamsi ızgara (Web Link 16)

Malzemeler:

- * 1 kg iri, taze hamsi
- * Tuz

Yapılışı:

Hamsiler temizlenir, bol suyla yıkanarak tuzlanır. Mangal üzerindeki ızgara, hamsilerin yapışmaması için sıvıyağla hafifçe yağlanır. Hamsiler fazla bekletilmeden ızgaraya dizilir. Her iki tarafı da çevrilerek pişirilir. Sıcak olarak, yanında taze veya kuru soğanla servis yapılır (Balık ve Balıkçılık, 1958; Emiroğlu vd,2008:135-148).

4.6.8. Hamsi Köftesi



Resim 4.14. Hamsi köftesi (Web Link 17)

Malzemeler:

- * 1 kg taze hamsi
- * 3 dilim bayat ekmek
- * 1 su bardağı mısır unu
- * 1 kuru soğan
- * 1 yumurta
- * 1,5 tatlı kaşığı tuz
- * 1 tatlı kaşığı karabiber
- * 1 çay kaşığı yenibahar
- * 1 demet maydanoz
- * 2 çorba kaşığı zeytinyağı

Yapılışı:

Hamsiler temizlenip, kılçıkları çıkarılarak yıkanır, keskin bir bıçakla ince ince kıyılır. Ekmek dilimleri, kabuğu çıkarıldıktan sonra iyice ufalanır, hamsiye katılır. Mısır ununun yarısı, yumurta, tuz, ince kıyılmış soğan, maydanoz ve baharatı eklenir. Bütün malzeme ıslatılan elle yoğrulur, yassı köfteler haline getirilir. Tavaya alınan yağ ısıtılır, köfteler artan mısır ununa bulanarak kızartılır.

-Köfte için kullanılacak hamsi, mutfak robotunda çekilmemelidir. Bu işlem köftenin lezzetini ve görünümünü bozar. Hamsi köftesi, yörede soğuk olarak da yenilebilen yiyecekler arasındadır (Emiroğlu vd,2008:135-148).

4.6.9. Hamsi Kuşu

Resim 4.15. Hamsi kuşu (Web Link 18)

Malzemeler:

- * 750 gram iri, taze hamsi
- * 2 kuru soğan
- * 3 yumurta
- * 3 pazı yaprağı
- * Yarım su bardağı mısır unu
- * Yarım su bardağı buğday unu
- * Yarım demet maydanoz
- * 1 çay kaşığı kuru nane
- * Kızartmak için sıvıyağ
- * Karabiber
- * Tuz

Yapılışı:

Hamsiler temizlenip yıkandıktan sonra, kuyruk kısmı koparılmadan kılçıkları çıkarılır, hafifçe tuzlanarak bir süzgeçte 15-20 dakika bekletilir. Diğer yandan soğan, pazı ve maydanoz çok ince kıyılır. Nane, karabiber ve tuz eklenerek karıştırılır. Her defasında iki hamsi yan yana avuca yerleştirilir. İçine sebze malzemesi konular. Üzerine bir veya iki hamsi açık olarak kapatılır. Bu şekilde doldurulan hamsiler elle sıkıştırılarak kuş gövdesine benzer bir şekil oluşturulur. Yayvan bir tabakta buğday ve mısır unu karıştırılır. Şekil verilmiş hamsiler önce bu una, arkasından çırpılmış yumurtaya bulanarak bol kızgın yağda kızartılır. Kâğıt havluda fazla yağı süzdürülen hamsi kuşu, sıcak veya soğuk olarak servis yapılır (Emiroğlu vd,2008:135-148).

4.6.10. Hamsi Mücveri

Resim 4.16. Hamsi Mücveri (Web Link 19)

Malzemeler:

- * 250 gram taze hamsi
- * 2 iri patates
- * 2 yumurta
- * 1 tutam dereotu
- * 1 tutam yeşil soğan
- * 1 su bardağı un
- * Kızartmak için sıvıyağ (zeytinyağı da olabilir)
- * Tuz

Yapılışı:

Hamsiler temizlenip yıkanır, kılçıkları çıkarılarak ikiye ayrılıp tuzlanır ve her fileto ikiye bölünür. Patatesler soyulup ince rendelenir, sıkılarak suyu çıkarılır. Rendelenmiş patatesler bir kaba alınır, yumurtalar ilave edilip iyice karıştırılır. Sonra sırası ile un, ince kıyılmış dereotu, yeşil soğan, hamsi, tuz ve karabiber ilave edilip tekrar karıştırılır. Tavada sıvıyağ iyice kızdırılır. Yağlanmış iki çora kaşığının arasında şekil verilen karışım yağa dökülür ve mümkün olduğu kadar yassılaştırılır. Bir yüzü kızardıktan sonra diğer yüzü çevrilerek kızartılır. Bu işlem karışım bitene kadar tekrarlanır. Bu işlem karışım bitene kadar tekrarlanır. Kızarmış mücverler kâğıt havlu serilmiş servis tabağına alınır. Sıcak servis yapılır. Daha hafif olması istenirse, karışımın tamamı yağlanmış tepsiye dökülüp, 180 derecede ısıtılmış fırında pişirilebilir (Emiroğlu vd,2008:135-148).

4.6.11. Hamsili Pilav (İçli Tava)

Resim 4.17. Hamsili Pilav (İçli Tava) (Kahraman, 2018)

Malzemeler:

- * 1 kg taze hamsi
- * 2 su bardağı pirinç
- * 2 büyük boy soğan
- * 2 çorba kaşığı çamfıstığı
- * 2 çorba kaşığı kuş üzümü
- * 4 su bardağı sıcak su
- * 1 çay bardağı zeytinyağı
- * 3 çorba kaşığı tereyağı
- * Yarım demet maydanoz
- * 1 çay kaşığı karabiber
- * 1 çay kaşığı yenibahar
- * 1 çay kaşığı şeker
- * 3 tatlı kaşığı tuz

Yapılışı:

Hamsiler temizlenir, kılçığı çıkarılarak yıkanır Hamsiler 1 tatlı kaşığı tuzla karıştırılarak süzgeçte 10-15 dakika dinlendirilir. Soğan ince ince doğranıp tencereye alınır. 1 çorba kaşığı tereyağı, pilavın üzerinde kullanmak üzere ayrılır. Geri kalan yağ ve soğana çamfıstığı konur, karıştırılarak iyice sarartılır. Yıkanmış pirinç iyice süzülerek soğana eklenir, hafifçe kavrulur. Su ve kalan tuz konur, suda bekletilip süzölmüş kuş üzömleri serpilerek karıştırılır. Önce orta, sonra kısık ateşte suyunu çekinceye kadar 15-20 dakika pişirilir. İnce doğranmış maydanoz, karabiber ve şeker pilava eklenir, karıştırılarak dinlenmeye bırakılır. Yapışmaz yüzeyli bir tepsinin içi ve kenarları 1 çorba kaşığı tereyağı ile yağlanır. Hamsiler sırtları tepsiye gelecek şekilde, tepsinin içine ve kenarlarına sıkça dizilir, tepsinin kenarlarından birer parça sarkması sağlanır. İstenirse çok bastırmadan ıslak bir kaşık yardımıyla düzeltilir. Hamsilerin diğer bölümü, sırtları dışarıda kalacak şekilde pilavın üzerine konur. Önceden ısıtılmış orta sıcaklıktaki fırında yaklaşık 30 dakika pişirilir. Tepsiden büyük, ısıtılmış bir servis tabağına ters çevrilerek alınır.

Hamsili pilav istenirse bulgurla da hazırlanabilir. Pilava küp şeklinde doğranmış havuç, patates veya ince kıyılmış nane, maydanoz da katılabilir. Törensel bir yemek olan hamsili pilav, Karadeniz genelinde; hamsi pilavı, içlisi, içli-tavalı,

hamsi dolması gibi adlar alır. Birer porsiyonluk fırın kaplarında da hazırlanabilir ((Balık ve Balıkçılık, 1958; Emiroğlu vd,2008:135-148).

4.6.12. Hamsi Pilakisi



Resim 4.18. Hamsi pilakisi (Web Link 20)

Malzemeler:

- * 500 gram taze hamsi
- * 2 diş sarımsak
- * 2 havuç
- * 3 patates
- * 2 sivribiber
- * 1 domates
- * Yarım demet maydanoz
- * 1 ay bardağı zeytinyağı
- * Tuz

Yapılışı:

Hamsiler temizlenir, kılçıkları çıkarılarak yıkanır. İstenen büyüklükte doğranır. İnce kıyılmış sarımsak kızgın ateşteki zeytinyağında hafifçe sarartılır. Küçük küpler halinde doğranmış domates, havuç ve patates ilave edilerek hafif kavrulur. Halka doğranmış sivribiber ve hamsiler karışıma eklenerek birkaç kez

karıştırılır. Üzerini kapatacak kadar suyla kısık ateşte uzun sürede pişirilir. Üzerine kıyılmış maydanoz serpiştirilerek soğuk servis yapılır (Emiroğlu vd,2008:135-148).

4.6.13. Hamsi Salamura



Resim 4.19. Hamsi Salamura (Kahraman, 2018)

Malzemeler:

- * 2 kg taze hamsi
- * 1 kg kalın tuz
- * Defne yaprağı (istenirse)

Yapılışı:

Taze hamsi temizlenip yıkandıktan sonra, her sırasına tuz serpilerek bir küp veya cam kavanoza yerleştirilir. İstenirse en alta ve en üste defne yaprağı konur. Sıkıca kapatılan salamura birkaç ay boyunca açılmaz. Yaz aylarında, özellikle hamsikoli sebze kaygana gibi yemeklerin ana malzemesidir (Emiroğlu vd,2008:135-148). Salamura hamsi patates, soğan ile “Moralıya” denilen bir yemek yapılır. Pilakiye benzer tepside yapılır fırında pişirilir. Taze hamsi ile de yapılabilir (K10).

4.6.14. Hamsi Tava



Resim 4.20. Hamsi tava (Kahraman, 2018)

Malzemeler:

- * 1 kg. iri, taze hamsi
- * 1,5 çay bardağı mısır unu
- * 1 çay bardağı zeytinyağı
- * Tuz

Yapılışı:

Yaz mevsiminde yeteri kadar tuzlu hamsi çıkarılıp bir gece boyunca ılık suda bekletilir. Tuzu bu şekilde alınan hamsi, incir yaprağıyla haşlanır. Özellikle, yanında haşlanmış patates, zeytin ve bostanla (salatalık) yenir. Çeşitli yemeklerin yanında bir çeşit salata ve meze gibi yenilebilen bu yiyecek ‘Hamsi Haşlaması’ adını alır. Hamsiler temizlenir, bol suyla yıkandıktan sonra bir süzgece alınarak tuzlanır, 5-10 dakika bekletilir. Hamsinin ilk olarak kızartılacak bölümü mısır ununa bulanır, un fazlasını atmak için silkelenir. Yağın dörtte biri tavada ısıtılır. Hamsiler, kuyrukları tavanın ortasına, birinin sırtı diğerinin karnına gelecek şekilde dizilerek bir daire formu oluşturulur. Bir tarafı kızaran hamsiler, düz bir tabak yardımıyla çevrilir, diğer yüzünün kızarması için tavaya alınır. Kalan hamsiler gerektiğinde tavaya yağ eklenerek aynı şekilde kızartılır. Sıcak bir tabağa alınan hamsi tava, yeşillik ve soğan dilimleriyle servis yapılır.

- “Hamsi tava” da mümkün olduğunca az yağ kullanılır. Tavadaki yağ yeterince ısınmış olmalıdır. Yağın soğuması, hamsinin fazla yağ çekip yumuşamasında neden olur. Bu da görünümü ve lezzeti olumsuz etkiler, hazmı zorlaştırır.

- Kılçıkları çıkarılan hamsiler birbirine yapıştırılıp, una bulanarak kızartılabilir. Bu şekilde hazırlanan hamsi tava, özellikle çocuklar için yeme kolaylığı sağlar (Emiroğlu vd,2008:135-148).

Mısır unuyla harmanlan hamsiler hamsi tavasında arkalı önlü bir şekilde kendine özgü tavasına dizilir. Soğan hamsi tavanın mükemmel bir eşlikçisidir. Limonla servis edildiğinde tadı daha da katmerlenir (K4).

4.6.15. Hamsikoli (Sebzeli- Hamsili Mısır Ekmeği)



Resim 4.21. Hamsikoli (Sebzeli-hamsili mısır ekmeği) (Kahraman, 2018)

Malzemeler:

- * 750 gram taze hamsi
- * 1 küçük demet pazı yaprağı
- * Yarım demet yeşil soğan
- * Yarım demet taze nane
- * Taze bezelye yaprakları
- * Körpe karalahana ve pırasa yaprakları
- * 1 çay bardağı zeytinyağı
- * 1-2 çorba kaşığı tereyağı
- * Aldığı kadar mısır unu
- * Pul biber
- * Karabiber, Tuz

Yapılışı:

Hamsiler temizlenir, bol suyla yıkanır, kılçıkları çıkarıldıktan sonra bir süzgece alınarak 5-10 dakika bekletilir. Tüm yeşillikler ince ince doğranır, üzerlerine tuz serpilir. Birkaç dakika bekletilen yeşillikler avuç içerisinde iyice sıkılarak hamurun yoğrulacağı geniş bir kaba alınır. Baharatı eklenen sebze karışımının iri parçalara ayrılmış (veya bütün olarak) hamsi filetoları eklenir. Tüm malzeme ekmek hamuru kıvamına gelene kadar mısır unu ve gerekirse sıcak su konularak yoğrulur. Kalınlığı 5-6 cm olacak şekilde bir tepsiye yerleştirilir. Zeytinyağına batırılmış avuç içiyle ekmeğin yüzeyi düzeltilir. İstenirse elle veya bıçakla desenler oluşturulur. 170 derecede ısıtılmış fırında, üzeri kızarana kadar pişirilir. İstenirse 10 santim çapında ekmekçikler şeklinde pişirilebilir.

Karadeniz genelinde “Hamsikoli’ye katılan yeşillikler soğanla kavrulmuş veya biraz haşlanarak da hamur malzemesine eklenebilir. Besin değerinin korunması için tarifteki yöntem daha çok tercih edilir. Hamsili ekmeğin malzemesi damak tadına göre çeşitlendirilir. Taze ıspanak yaprakları, yeşilbiber, domates, haşlanmış patates bu malzemelerden birkaçıdır. Sebzelerin su bırakma durumuna göre mısır ununun miktarı ayarlanır. Diğer hamsili yemeklerde kullanılmayan küçük boy taze hamsiler kimi yerde kılçıkları çıkarılmadan da hamsikoliye katılıp değerlendirilmiş olurlar.

Hamurun kıvamı katı olmamalıdır. İçinin istenen şekilde pişmesi için önce üzeri folyo ile kapatılıp sonrasında folyo çıkarılarak pişirilebilir. Hamsikoli yaz yemeği olarak da sıkça yapılır. Yaz yeşillikleriyle hazırlanan hamsikoli için salamura hamsi kullanılır. Bu durumda kullanılan hamsi miktarını azaltmak ve tuz oranını hamsinin tuzluluğuna göre ayarlamak gerekir. Hamsikoli, yaz mevsiminde taze salatalıkla yenir (Emiroğlu vd,2008:135-148).

Hamsili mısır ekmeğini çok severek yaparız. Hamsileri yıkayıp ayıklar. Hamsi ayıklarken güzel sohbetler edilir. Tuz ve karabiberle harmanlayıp biraz zeytinyağı ilavesiyle fırında pişirildiğinden ve taş fırında yapınca tadına doyum olmaz (K6).

4.6.16. Hamsili Karalahana Sarması



Resim 4.22. Hamsili karalahana sarması (Kahraman, 2018)

Malzemeler:

- * 300 gram taze hamsi
- * 1 demet karalahana
- * 2 orta boy kuru soğan
- * 1 çay bardağı pirinç
- * 1 çorba kaşığı domates salçası
- * 2 çorba kaşığı tereyağı
- * 1 çay kaşığı karabiber
- * Birkaç dal maydanoz
- * 1 tatlı kaşığı nane
- * Tuz

Yapılışı:

Hamsiler temizlenir, yıkanıp kılçıkları çıkarıldıktan sonra ince ince kıyılır. Kıyılmış hamsiye ince ince doğranmış soğan, maydanoz, pirinç, salça, baharat ve tuz eklenerek karıştırılır. Karalahana yaprakları, kaynama derecesindeki suya tuz atıldıktan sonra 2-3 dakika haşlanır. Lahana yapraklarına hamsili içten bir miktar konup rulo şeklinde sarılır. Rulonun iki ucu işaret parmağıyla içeri doğru sokularak şekil verilir. Sarmaların üzerine sulandırılmış salça, tuz, tereyağı parçaları ve sarmaların seviyesine kadar sıcak su ilave edilir. Önce hızlı, kaynadıktan sonra ağır

ateşte, pirinçler yumuşayınca kadar pişirilir. Hamsili karalahana sarması, zeytinyağı dolma harcı kullanılarak da pişirilebilir (Emiroğlu vd,2008:135-148).

4.6.17. Hamsili Kaygana



Resim 4.23. Hamsili kaygana (Web Link 21)

Malzemeler:

- * 15-20 adet tuzlu hamsi
- * 2 çorba kaşığı buğday unu
- * 1 çorba kaşığı mısır unu
- * 1 çay bardağı süt
- * Yarım demet maydanoz
- * 5 yumurta
- * 1 çay bardağı zeytinyağı
- * Tuz

Yapılışı:

Kılçıkları temizlenmiş tuzlu hamsiler bir saat ılık suda bekletilir. Yıkayıp süzülür. Un, süt yumurta ve tuz birlikte iyice çırpılır. İçine ince doğranmış maydanoz, iki- üç parçaya bölünmüş hamsi filetoları eklenerek karıştırılır. Bir tavada, az bir miktar yağ kızdırılır. Bir kepçe kaygana hamuru yağın üzerine ince bir şekilde döşenir, bir tarafı kızartıldıktan sonra alt üst edilir. Kaygana hamuru bitene kadar, gerektiğinde yağ eklenerek kızartmaya devam edilir. Kayganalar sıcak olarak servis yapılır. (Balık ve Balıkçılık, 1958; Emiroğlu vd. 2008:135-148).

4.6.18. Hamsili Pide



Resim 4.24. Hamsili pide (Web Link 22)

Malzemeler:

- * 500 gr. Taze hamsi
- * 4,5 su bardağı un
- * 1 çorba kaşığı kadar yaş maya
- * 1,5 su bardağı yoğurt
- * 1 çay bardağı sıvıyağ
- * 1 yumurta
- * 1 tatlı kaşığı tereyağı
- * Tuz

Yapılışı:

Hamsiler temizlenip, kılçıkları çıkarıldıktan sonra bol suyla yıkanır, hafifçe tuzlanarak 10-15 dakika süzgeçte bekletilir. Bir su bardağı ılık suda eritilmiş maya, elenmiş un, tuz, yoğurt ve suyla kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğrulur ve 35-40 dakika mayalandırılır. Mayalanmış hamur pide şeklinde elle açılır, 15 dakika dinlendirilir. Hamsi filetoları pide hamurunun üzerine sıkça dizilir. Hamurun kenarlarına çırpılmış yumurta sürülür. Hamsili pide 170 dereceye ayarlanmış fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Üzerine bir tatlı kaşığı tereyağı sürülerek sıcak

servis yapılır (Emiroğlu vd,2008:135-148). Ekmekçilik (Vakfikebir ekmeği), pidecilik vb. alanlarda farklı lezzetleri bir arada barındıran Karadeniz mutfağı yine ÷lke genelinde bu t÷rlerin örneklerini vermektedir (Emiroğlu vd,2008:125-126).

4.6.19. Kiremitte Hamsi



Resim 4.25. Kiremitte hamsi (Web Link 23)

Malzemeler:

- * 500 gram iri, taze hamsi
- * Karalahana, karayemiş veya portakal yaprakları
- * Yarım demet maydanoz
- * Tuz

Yapılışı:

Hamsiler temizlenip yıkandıktan sonra tuzlanır. Temiz bir kiremit (oluklu kiremit) yıkandıktan sonra fırına s÷r÷l÷p kızdırılır. Fırından çıkarılıp ılıyınca üzerine birkaç yaprak konur. Hamsiler bu yaprakların üzerine dizilir. İsteğe göre üzerine hafifçe tereyağı s÷r÷l÷p maydanoz doğranabilir. zeri yaprakla kapatılır. Fırında veya kzde pişirilir (Emiroğlu vd,2008:135-148).

4.6.20. Sacda Hamsi

Malzemeler:

- * 500 gram taze hamsi
- * 1 demet maydanoz
- * 1 kuru soğan
- * 1 çay bardağı zeytinyağı
- * Tuz

Yapılışı:

Hamsiler temizlenip iyice yıkandıktan sonra tuzlanarak süzgece alınır, 10-15 dakika bekletilir. Yağın yarısıyla harmanlanan hamsiler, ısıtılmış saca (olabilirse toprak sac) baş tarafları aynı hizada olacak şekilde dizilir. Piyazlık doğranmış soğan zeytinyağında hafifçe sarartılır, ince doğranmış maydanozla karıştırılır. Bu malzeme sacdaki hamsilerin üzerine yerleştirilir ve servis yapılır (Emiroğlu vd,2008:135-148)

4.6.21. Hamsi Çığırtısı



Resim 4.26. Hamsi çığırtısı (Kahraman, 2018)

Malzemeler:

- *1 kilo hamsi,
- *1 demet yeşil soğan
- *1 bağ pırasa

- *1bağ pazı
- *Bir tutam maydanoz,
- *Mısır unu
- *Zeytinyağı
- *Tuz,
- *Su

Yapılışı:

Hamsi çığırtısı yaparken birer demet yeşil soğan, pırasa, maydanoz, pazıyı ayıklayıp doğranır. Bir kiloluk hamsi temizlenir, ayıklanır ve kılçıkları çıkarılır. Doğranır ve sebzelerle karıştırılır. Biraz mısır unu ilave edilir. Bağlaması için yumurta kırılıp eklenir. Yoğrulur. Teflon tabanlı tavaya kızgın zeytinyağı eklenir. Hazırlanan karışım tavaya dökülür. Arkalı önlü parçalamadan çevrilir. Mücver gibi küçük boyutlarda da yapılabilir. Tavada ağır ağır pişirilir. Kuzinede de pişirilebilir (K3).

4.6.22. Hamsi Ekşilisi



Resim 4.27. Hamsi ekşilisi (Kahraman, 2018)

Hamsi ekşilisi için 2 limon, 2 domates, 1 kilo hamsi tuz ve karabiber kullanılarak yapılır. Limonlardan biri halka halka doğranır. Tarladan getirilen domates de halka halka doğranır. Borcamın içine önceden filetosu çıkarılan hamsi borcamın içerisine sırtları yukarı doğru gelecek şekilde dizilir. Her kata tuz ve karabiber eklenir. En üst kata domates dilimi konur. 1 limonumuzun suyunu da hamsinin üzerine ekleyip kuzinenin fırınında 40 dk pişirilir. Üzerine maydanoz ilave edip servis edilir (K2).

4.6.23. Moraliya



Resim 4.27. Moraliya (Web Link 24)

Malzemeler:

- *1 kilo hamsi,
- *1 demet karalahana,
- *1 demet yeşil soğan,
- *1 demet maydanoz,
- *2 baş kuru soğan,
- *2 adet patates,
- *1 miktar pirinç,
- *1 miktar bulgur,
- *Pul biber,
- *Karabiber,
- *Tuz,
- *Limon

Yapılışı:

Hamsiler ayıklanır, yıkanır ve süzülür. Karalahanalar kiremite yerleştirilir. Üzerine yeşil soğan ve maydanoz doğranarak eklenir. Göz kararı bulgur ve pirinç serpiştirilir. Soyulan ve halkalar halinde doğranan soğan ve patatesler kiremite dizilir. Her kata baharatlar eklenir. Bu dizme işlemi birkaç kez tekrarlanır. Son safhada bolca limon sıkılarak üzeri kapatılarak fırında pişirilir (Web Link 25). Aşçılık yapan K10: Tuzlama salamura hamsi kızartmanın dışında moraliya yapılarak hamsi değerlendirilebilir.

4.7. HAMSİLİ YEMEKLERE EŞLİK EDEN DİĞER YİYECEKLER

4.7.1. Fasülye Turşusu Kavurması



Resim 4.28. Haşlanmış kırmızı Trabzon patatesi ve fasülye turşusu kavurması (Kahraman, 2018)

Aşçılık yapan katılımcı K7: Bol bol kırmızı soğanlar uzun uzun doğranır. Ev yapımı vakf-ı kebir tereyağı sıvıya ile karıştırılarak soğanlar kavrulur. Bostandan toplanan taze barbunya haşlanır. Yıkayıp süzülen fasulye turşusu, haşlanan barbunya, sarımsak ve fasulye turşusu ilave edilir. Kırmızı Trabzon patatesi haşlanır birlikte servis edilir. Hamsili yemeklerin eşlikçisidir.

4.7.2. Karalahanalı (Mancarlı) Ekmek



Resim 4.29. Karalahanalı ekmek ve Pileki taş (Kahraman, 2018; Web Link 26)

Karalahanalı (Mancarlı) Ekmek yapmak için bizim toprakların buğdayı değirmenlerde öğütülür. Un haline getirilir, kepeğinden arındırılır. Bu haline ‘kömeç’ denir. Kendi ekşi ev mayamızla sadece tuz koyarak ekşitilir. Tepsiye hamuru döker kuzineye sürülür. Biraz kızarıp kabarcınca karalahana yapraklarını üzerine kapatılır. Tekrar fırına verilir. Altı üstü nar gibi kızarıncaya kadar kuzinede ortalama 2-3 saatte pişer. Lahana ekmeğın yanmasını engeller ve daha yumuşak bir doku kazandırır. Hamsinin her yemeğine çok güzel eşlik eder (K3). Aynı zamanda tepsi yerine pileki taşında da bu yiyecekler pişirilebilir.



BEŞİNCİ BÖLÜM

SONUÇ VE ÖNERİLER

5.1.Sonuç

Hamsi tarihin her aşamasında Karadeniz insanının hayatının her noktasına nüfuz etmiş varlığını ve karakteristik gıdalar arasındaki iktidarını her daim korumuştur. Hamsi Karadeniz insanı için o kadar verici olmuştur ki artık bölge insanıyla özdeşleşmiş, bu kültürle yoğrulmuş ve sembolleşen bir ürüne dönüşmüştür. Ekonomide, edebiyatta, sanatta ve mutfakta başrol oyunculuğunu hep korumuştur.

Araştırmada örneklem tesadüfi olmayan örneklem metotlarından kolayda örneklem metodu ve veri toplama yöntemi olarak mülakat yöntemi kullanılmıştır. Veri toplamak amacıyla yarı yapılandırılmış bir görüşme formu hazırlanmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme formunda katılımcılara açık uçlu soru yöneltilmiştir. Görüşmelerden elde edilen veriler içerik analizi yöntemi ile irdelenmiştir.

Çalışmada verilere kaynak oluşturan katılımcılara ait demografik verilere göre %60' oranında kadın katılımcı, % 40 oranında ise erkek katılımcı çalışmaya katılım sağlamıştır. Katılımcıların yaş ortalaması 48,3' olup katılımcılar Trabzonludur. Katılımcıların meslek grupları ise % 50 ev hanımı, % 30 balıkçı, %20 aşçıdır. Katılımcılarımızın aylık gelir ortalaması 3.310 TL' dir. Aile birey ortalamaları 3' tür. Eğitim durumu verileri ise %70' ilköğretim, % 20 ortaöğretim, % 10' u ise yüksekokul mezunu şeklindedir. Ayrıca 1 (Ziraat Müh.) uzman görüşüne yer verilmiştir.

Yöre halkı ile yapılan görüşmelerde hamsinin halkın beslenmesinde önemli bir yer tuttuğu görülmüştür. Katılımcılar yaz kış hamsi tüketmek istediklerini belirtmişlerdir. Bu nedenle kısıtlı olan hamsi avlanma dönemlerini tüm yıl içerisinde yayarak tüketmek amacı ile farklı saklama metotları benimsenmiştir.

Saklama metotlarından salamura diğer bir deyiş ile hamsi turşusunun tadı yöre halkı tarafında oldukça beğenilmekte ve yemek yapımında sıklıkla kullanılmaktadır. Salamura hamsi hazırlanmasında musluk suyunun asla

kullanılmadığı taze taze tutulan hamsilerin sadece deniz suyuyla yıkanıp süzıldığı tespit edilmiştir.

Salamura hamsi 10 gün sonra yenilebilir hale gelmekte ve ortalama 3 yıl tüketilmektedir. Salamura hamsiler küflenene kadar uzun süre dayanabilmektedir. Hamsi salamurası yemek yapımında kullanıldığı gibi salamura suyu da yiyeceklerde kullanılmaktadır. Hamsiyi ayıklayınca kanının çıkması için tatlı suda değil tuzlu suda bekletilir. Salamura hamside limon, defne yaprağı ve üzüm yaprağı da aroma maksatlı kullanılmaktadır. Tuzlanmış hamsiyi pişirirken tuz kullanmaya gerek yoktur hatta tuzlanmış hamsi tuzu azalana kadar suda bekledikten sonra yemeklerde kullanılabilir.

Soğuk depolama metodunda hamsiler ve büyük boy balıklar -40 derecede saklanmaktadır. Böylelikle balık tüketimi tüm yıla yaymaya çalışılmaktadır. Hamsinin soğuk depolarda saklanmasında soğuk zincirin korunmasının önemi bilinmektedir. Araştırmada soğuk şoklanma yapılmış balıkların tezgahta bozulması; muhafaza ve satış aşamasında sorunlar yaşanabildiği sonucuna ulaşılmaktadır.

Yörede balıkçılar hamsi avının Eylül-Şubat arası gerçekleştirildiğini fakat bu uygulamanın hamsi nesline zarar verdiği tespit edilmiştir. Bununla birlikte çıkarılan avlanma kanunların denetlenmesinde büyük sıkıntılar yaşandığı ifadelerine ulaşılmıştır. Teknolojinin gelişimi, av sezonunun dışında avcılığın yapılması, denizin sıcaklığı, bazı zararlı türlerin varlığı, yağ ve un fabrikalarına gönderilmek için yoğun olarak avlanma hamsi popülasyonu doğrudan olumsuz yönde etkilemektedir.

Çalışmada hamsili yemek reçeteleri ile ilgili elde edilen sonuçlar şöyle özetlenebilir; Trabzon'da en çok beğenilen yiyecekler hamsi köftesi, hamsi ızgara, hamsi tava, hamsi buğulama, hamsili pilav, hamsikuşu, kaygana, hamsili mısır ekmeğidir. Taze hamsiden genelde tava ve buğulama yapıldığı bilgisine ulaşılmıştır.

Sözlü görüşmeler ve literatür taranarak elde edilen bilgilere göre hamsi ile yapılan 28 adet yiyecek tespit edilmiştir. Hamsili yemeklere ek olarak yöre halkı tarafından çok sevilen; yemeklerin hazırlanmasında ve hamsilerin uzun süre saklanmasında kullanılan salamura hamsi tarifi çalışmada yer almıştır. Hamsili yemeklerle birlikte yöre insanı tarafından beğenilerek tüketilen diğer eşlikçi yiyecekler fasülye turşusu kavurması ve karalahanalı (mancarlı) ekmeğidir, ayrıca kırmızı Trabzon patatesi de hamsi yemeklerinin yanında haşlanarak servis edilmektedir. Hamsi yemeklerinden sonra genellikle helva yenir.

Hamsi pişirme yöntemleri fırınlama, tava (kızartma), buğulama, ızgara gibi yöntemlerdir. En çok restoranlarda tava, festivallerde ızgara yöntemleri kullanılarak hamsi pişirilmektedir. Kullanılan ekipmanlar tava, bakır sahan ve pilaki (toprak kap) dir. Genellikle hamsi el ile yenilmektedir.

Hamsi buğulamanın karalahanalı ekmekek ve fasülye turşusu kavurmasıyla servis edilirse daha da lezzetli olduğu; hamsi tavada soğanın mükemmel bir eşlikçi olduğu, limonlanınca daha da hoş tat yakalanabildiği tespit edilmiştir.

Mısır ekmeğiyle hamsili pide yapılması ve pırasa patates arasına hamsi katılması günümüzde eskiye nispeten azalmıştır Fakat patatesle hamsi Trabzon'da yaygındır.

Sonuç olarak; hamsi Karadeniz mutfağında büyük bir yer teşkil eder. Yerel halk hamsiye hem gıda hem kültürel olarak farklı bir önem vermektedir. Hamsi Karadeniz bölgesinin genelinde olduğu gibi Trabzon ilinde de yiyecek olmaktan çok daha öte bir anlam taşır. Hamsi hamsidir. Balık balıktır. Hamsi her zaman yenir.” ifadesi ile hamsinin diğer balıklardan ayrı olduğunu yöre halkı belirtmiştir. Çalışmada “Hamsi bizim insanın hayatının merkezindedir” cevabını vererek hamsinin önemini vurgulamıştır. Ayrıca literatürde diğer balıklardan farklı olarak hamsi hakkında geçmişten günümüze kadar süregelen birçok edebi, sanat, folklor gibi alanlarda ürünlere rastlanılır. Trabzonluların günlük hayatında hamsinin önemli izler bıraktığı söylenebilir.

2. Öneriler

- Hamsinin ve hamsili yemeklerin ulusal ve uluslararası platformlarda bir marka olabilmesi ve coğrafi işaret alabilmesi için hamsi yemeklerinin reçetelerinin standartlaştırılması,
- Milli eğitim müfredatlarına yerel lezzetlerimizi değerleriyle birlikte alarak gelecek nesillere aktarımının yapılmasını sağlamak,
- Üniversitelerin hamsi değerlerine sahip çıkmak ve korumak konusunda sektörle iş birliği yaparak eğitimler vermesi, makaleler yayınlanması
- Üniversiteler arası çalıştay, sempozyum, kongre gibi organizasyonlarda yerel lezzetleri, kültürleri tanımak, tanıtmak ve yaygınlaştırmaya yönelik girişimlerde bulunulması,
- Yerel yönetimlerin hamsi kültürünü tanıtmak amacıyla ulusal ve uluslararası çapta festivaller ve şenlikler düzenlenmesi,

- Hamsi neslini korumaya yönelik önlemlerin uygulanmasında denetimin güçlendirilmesi ve yaptırımların ağırlaştırılması yönelik girişimlerde bulunulması,
- Soğuk depolama uygulanan balıklarda kalitenin korunması için soğuk zincir devamlılığının sağlanmasına yönelik önlemler ve kalite denetiminin yapılması,
- Mutfak kültürümüzün baş tacı olan hamsi gibi karakteristik gastronomik öğelerin belgeseller aracılığıyla medya ve basın desteğiyle toplumun her kesimine ulaştırılması gerekmektedir.



KAYNAKÇA

Aha Dergisi, Ocak 2018

Alptekin, M. Y. (2013). Sosyoloji’de Coğrafyacı Yaklaşım ve Trabzon’da Toplumsal Karakterin Ekolojik Yorumu. *Karadeniz İncelemeleri Dergisi*, 15(15): 77-98.

Altunışık, R., Çoşkun, R., Bayraktaroğlu, S., ve Yıldırım, E., (2007), Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri. Sakarya: Sakarya Yayıncılık

Anonim, Ben Nasıl Çıkacağım

Anonim, Hamsi Koydum Tavaya Türküsü

Anonim, Hamsi Kurban Türküsü

Balık ve Balıkçılık, Et ve Balık Kurum Umum Müdürlüğü, Şubat 1958

Bilgin, S., Samsun, N., Samsun, O., Kalaycı, F. (2006). Orta Karadeniz'de 2004-2005 Av Sezonunda Hamsi'nin, *Engraulis encrasicolus* L., 1758, Boy-Frekans Analiz Metodu ile Populasyon Parametrelerinin Tahmini. *Su Ürünleri Dergisi*, 23(3): 359-364.

Boran G., Albayrak N. Karadeniz Bölgesinin Yöresel Hamsi Yemekleri ve Hamsinin Besin Miktarındaki Mevsimsel Değişim. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, 200 Anonim, Kampüs, 65080 <http://biriz.biz/rize/mevsimseldegisimler.pdf> (Erişim tarihi 04.07.2019)

Bucak, T., Taşpınar, O. (2014). The role and importance of maritime culture in Turkish cuisine Türk mutfağında deniz kültürünün yeri ve önemi. *Journal of Human Sciences*, 11(1): 551-568.

Ceylan, Z., Şengör, G. (2015). Dumanlanmış Su Ürünleri Ve Polisiklik Aromatik Hidrokarbonlar (Pah's). *Gıda ve Yem Bilimi Teknolojisi Dergisi*, (15): 27-33

Civelek, H. (2004). *Karın Doyuran Mizah*, Alfa yayımları. İstanbul

Dağtekin, M. (2010). Geçmişten Günümüze Hamsi İstihali. *Aquaculture Studies (Eski Yunus Araştırma Bülteni)*, 2010(2):1

Demireğer, M. (2008). Uy Hamsi Mu Dedun? <http://www.yenimakale.com/uy-hamsi-mu-dedun.html>

- Dilsiz, S. (2014). Balık Sadece Taze Yenmez <http://beefandfish.com/beef-fish/balik-sadece-taze-yenmez.html> 12 Eylül 2014
- Dokur, N. (2009). *Rize İli Çamlıhemşin İlçesi Köylerinin Yemek Kültürü Üzerine Bir Çalışma*. Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Çocuk Gelişimi ve Ev Yönetimi Eğitimi Anabilim Dalı, Beslenme Eğitimi Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi. Konya
- Düzgüneş E. (2010). *Hamsinin Karadeniz Kültüründeki Yeri Hamsi Avcılığının Tarihsel Gelişimi*. 1. Ulusal Hamsi Çalıştayı, Trabzon, Türkiye, 17-18 Haziran 2010, ss.7-13
- Emiroğlu, K., Saydam, A. C., Çevik, N. K. (2008). *Hamsi kurban o göze: deniz, tarih ve mutfak kültürü*. Heyamola Yayınları, İstanbul, ss. 9-10
- Erbay, M., Aydın, İ. (2017). *Türkiye Deniz Balıkları Otolitleri*. Karadeniz ve Marmara Su Ürünleri Merkez Araştırma Enstitüsü Yayınları, Trabzon, 2017
- Ertaş, Y., Gezmen-Karadağ, M. (2013). Sağlıklı beslenmede Türk mutfak kültürünün yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(1): 117-136.
- Genç, Y. (2007). Son 20 Yılda Türkiye'deki Hamsi Avcılığı. SÜMAE YUNUS Araştırma Bülteni, 7(2): 4-7
- Gürsoy, D. (2005). *Denizin Çıtırı Hamsi*. Oğlak Yayınları, İstanbul, ss 27- 30
- Hecer, C. (2012). Türkiye'de Balıkçılık Sektörüne ve Türk Halkının Su Ürünleri Tüketim Alışkanlıklarına Genel Bir Bakış. *Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi*, 31 (2): 45-49.
- Hüseyin Erbaş, Hamsi Style
- İnat, G., Pamuk, Ş., Siriken, B., Demirel, Y. N. (2013). Tüketime hazır tuzlanmış hamsi balıklarının (*Engraulis encrasicolus*) mikrobiyolojik ve kimyasal kalitelerinin belirlenmesi. *Vet Hekim Der Derg.*, 84 (1): 26-35.
- İslamoğlu H, Alınacak Ü, (2016), *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri*, 5. Baskı. Beta Yayınevi
- Kemik, F., *Evliya Çelebi Ve Hapsi(Hamsi)*
https://www.academia.edu/397472/Evliya_Celebi_ve_Hapsi_Hamsi
- Köse, S. G., Tokay, N. M., Baygar, S., Özer, T., Çolakoğlu, N. P. A., Alççek, Z. (2010). Türkiye'deki su ürünleri işleme sektörünün durumu sorunları ve çözüm önerileri. Türkiye Ziraat Mühendisliği VII. Teknik Kongresi, 11-15.

- Köse S. (2014). *Seafood Processing Industry in the Turkish Black Sea*. Turkish Fisheries in the Black Sea. , Düzgüneş E, Öztürk B, Zengin M, Ed., TÜDAV, İstanbul, ss.575-590.
- Örek, H. Bingel, F. (2000). Karadeniz Hamsimiz ve Hamsigiller. *Bilim ve Teknik Dergisi*, Temmuz: 98-101 s.
- Özdemir, A. (2012). AB Ortak Balıkçılık Politikası ve Hamsi Balıkçılığı / Su Ürünleri Merkez Araştırma Enstitüsü, Trabzon
- Sarı, İ. (2019). Balık ve Hamsi <https://play.google.com/books/reader?id=4T3FCwAAQBAJ&pg=GBS.PA4> (Erişim tarihi: 04.07.2019)
- Satılmış, H., Bat, L. (2010). Planktondaki Hamsi. *Yunus Araştırma Bülteni*,10:2
- Sayılır, B., Babuçoğlu, M. (2007). Hamsiname Büyük Balığın Küçük Öyküsü. Phoenix Yayınevi, Ankara.
- Şaffak, S. (2013). *Doğu Karadeniz ve Gürcistan Kıyılarında Avlanılan Hamsi (Engraulis encrasicolus L. 1758)'nin Bazı Populasyon Parametrelerinin Belirlenmesi*. Yüksek Lisans Tezi, Karadeniz Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Trabzon.
- Tr90 Doğu Karadeniz Bölgesi Su Ürünleri Sektör Raporu / (Sumae) Su Ürünleri Merkez Araştırma Enstitüsü Central Fisheries Research Institute Trabzon – 2012 Sözleşme No: Tr90/11/Dfd/21
- TÜİK, (2011). Türkiye İstatistik Kurumu, internet sitesi, http://www.tuik.gov.tr/fishery_statistics (Erişim: 26.01.2018).
- Web link 1: http://foodinlife.com.tr/haber/30211/Antik_doneme_ait_bir_sos_Garum_sos Erişim tarihi: 03.07. 2019
- Web Link 2: www.karadeniz.gov.tr Erişim tarihi 26.01.2018
- Web Link 3: <http://www.milliyet.com.tr> Erişim tarihi: 03.07.2019
- Web Link 4: <https://www.haberler.com/yasar-genc/> Erişim tarihi:06.07.2019
- Web Link 5: <http://www.hurriyet.com.tr/kelebek/hamsi-siseye-girdi-5774183> Erişim tarihi: 04.07.2019
- Web Link 6: http://ilkucar.com/ayt/veri_toplama.pdf (Erişim tarihi: 06.08.2018
- Web Link 7: www.karadeniz.gov.tr Erişim tarihi 26.01.2018
- Web Link 8: http://cografyaharita.com/haritalarim/4l_trabzon_ili_haritasi.png
- Web Link 9: <http://ozhanoturk.com/2017/08/29/hamsi/> Erişim tarihi: 06.07.2019

- Web Link 10: <https://karadeniz.gov.tr/halk-oyunlari-8/#nesne1-sub1> Erişim tarihi: 26.01.2018
- Web Link 11: <http://ozhanozturk.com/2017/08/29/karadenizde-geleneksel-ekmek-pisirme-tasi-pileki/> Erişim tarihi: 05.07.2019
- Web Link 12: <https://yemek.com/baliktan-sonra-neden-helva-yenir/> Erişim tarihi: 06.05.2019
- Web Link 13: <http://seftenyemektarifleri.com/2014/02/giresun-usulu-hamsi-boregi-tarifi.html> Erişim tarihi: 26.01.2018
- Web Link 14: http://www.pinar.com.tr/yasam_kaliteniz/lezzet-pinarim-detay/Hamsi-Citlatma/3376/2922/0, Erişim tarihi: 23.01.2019
- Web Link 15: <https://www.lezzet.com.tr/yemek-tarifleri/et-yemekleri/balik-yemekleri/hamsi-guvec>, Erişim tarihi: 15.02.2019
- Web Link 16: <https://www.hamsi.gen.tr/hamsi-izgara.html>, Erişim tarihi: 17.02.2019
- Web Link 17: <https://gastromanya.com/hamsi-koftesi-tarifi/>, Erişim tarihi: 24.02.2019)
- Web Link 18: <http://www.hurriyet.com.tr/lezizz/hamsi-kusu-tarifi-36800563>, Erişim tarihi: 01.03.2019
- Web Link 19: <http://www.ugurlulezzetler.com/tr/tarif-detay-158/firinda-hamsi-mucveri.html>
- Web Link 20: <https://www.yemektarifleri.com/tarif/21696/hamsi-pilaki> Erişim tarihi: 06.05.2019
- Web Link 21: https://www.sabah.com.tr/sofra/tarifler/deniz-urunleri/hamsili_kaygana Erişim tarihi: 06.08.2019
- Web Link 22: <https://www.sabah.com.tr/egeli/2018/02/12/hamsi-pideye-cok-yakistiyadinli-usta-hamsili-pide-yapti>, Erişim tarihi: 14.05.2019
- Web Link 23: <https://www.sabah.com.tr/sofra/tarifler/deniz-urunleri/kiremitte-hamsi>, Erişim tarihi: 23.05.2019
- Web Link 24: <https://lezzetler.com/moraliya-vt76827> Erişim tarihi: 23.05.2019
- Web Link 25: <https://www.haberler.com/hamsi-cografisi-isaret-belgesiyle-tescillenecek-10609257-haberi/> Erişim tarihi: 03.07.2019
- Web Link 26: <https://www.biletall.com/blog/karadenizin-en-sevilen-10-yoresel-lezzetleri/> Erişim tarihi: 05.08.2019

Yaşar Miraç, Hamsiye

Zaman, M. (2005) Orta ve Doğu Karadeniz' De Balıkçılık Eastern Geographical
Review Atatürk Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi Coğrafya Bölümü



EKLER**EK:1****ANKET FORMU****KATILIMCILARA YÖNELTİLEN MÜLAKAT SORULARI****A) Demografik bilgiler**

1. Kaç yaşındasınız?
2. Cinsiyetiniz nedir?
3. Mesleğiniz nedir?
4. Aile birey sayınız kaçtır?
5. Eğitim durumunuz nedir?
6. Aylık geliriniz nedir?

B) Hamsili yiyeceklere yönelik sorular

1. Hamsi yemeklerini geleneksel olarak nasıl yapıyorsunuz, tarifini anlatır mısınız?
2. Hamsiyi yiyecek olarak nasıl tüketirsiniz?
3. Hamsi tüketimini hangi aylarda yapmaktasınız?
4. Hamsiyi farklı değerlendirme yöntemleriniz var mı?
5. Trabzon halkının hamsi ve diğer balıkları tüketim sıklığı arasında bir fark var mıdır?
6. Hamsi yemeklerinden en çok hangileri sevilmektedir?
7. Yörede en çok hangi hamsi yemekleri yapılmaktadır?
8. Trabzon'da hamsi yemeklerine eşlik eden yiyecekler nelerdir?

C) Hamsi saklama ve değerlendirme şekline yönelik sorular

1. Hamsiyi av döneminin dışında tüketir misiniz?
2. Hamsi tüketimini yılın diğer dönemlerine yaymak için saklama metotlarını kullanır mısınız, var ise bu metotlar nelerdir?
3. Hamsi muhafaza aşamaları nelerdir, tadı ya da kalitesinin taze hamsiden farkı var mıdır?
4. Trabzon'da hamsi yiyecek olarak kullanımının dışında farklı şekillerde değerlendirilir mi?

D) Balıkçılara yönelik sorular

1. Balıkçılar olarak hamsi avlanması ile bilgi verir misiniz?
2. Balıkçıların hamsiyi saklama ve satışı ile ilgili bilgi verir misiniz?
3. Avcı balıklar ve hamsi döngüsü hakkında düşünceniz nedir?
4. Yaz dönemlerinde taze hamsi olmayabiliyor. Bu durum sizi ve tüketiciyi nasıl etkiliyor?
5. Gelişen teknolojinin hamsi avcılığı ve tüketimine etkisi nedir?

E) Hamsi kültürüne yönelik sorular

1. Hamsinin Karadeniz insanı için anlam ve önemi nedir?
2. Hamsinin mutfaktaki iktidarından bahsedebilir misiniz?
3. Hamsi yemeklerinin yapımı ve sunumunda kullanılan özel ekipmanlar var mıdır?
4. Hamsinin horon kültürüne etkisi hakkında bilgi verir misiniz?

ÖZGEÇMİŞ

1993 yılında Antalya / Kaş'ta doğdu. 2010 yılında Aydın/ Söke Lisesi'nden mezun oldu. 2015 yılında Gaziantep Üniversitesi-Güzel Sanatlar Fakültesi-Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nden fakülte ikincisi olarak mezun oldu. Okuduğu süre zarfında özel sektörde de mesleğini icra etmeye devam etti. Öğrencilik sürecinden itibaren Türk gastronomisini tanıtmak için çok sayıda ulusal ve uluslararası yemek yarışmalarına katılarak okulunu ve ülkesini temsil etti. 2016 yılında Bartın/ Amasra MTAL'ye Yiyecek İçecek Hizmetleri Öğretmeni olarak atandı. 2019 yılında da İstanbul/ Üsküdar Mithatpaşa MTAL' de mesleğine devam etmektedir.

VITAE

She was born in 1993 in Antalya/Kaş. She graduated from Aydın/Soke Highschool in 2010. In year 2015 she graduated from Gaziantep University, Faculty of Fine Arts with degree Gastronomy and Culinary Arts, which she finished as 2nd highest scoring student. She continued working in private sector while studying. Since the time she started her studies she represented her school and her country by participating in many national and international scale cooking competitions in order to promote Turkish cuisine. In year 2016 she has was appointed as Foods and Beverage Services teacher to Bartın / Amasra Vocational And Technical High School. She currently works in Istanbul / Mithatpasa Vocational And Technical High School in the same field as Foods and Beverage Services teacher.