

Karadeniz'den Lezzet Mektupları
HAMSI-NAME
Flavours from the Black Sea

By ALI ESAD GÖKSEL*



Açıkçası ben ilk duyduğumda şaka sanmıştım. Belki de öyle başlamıştı; Karadenizli ünlü vatandaşlarımızdan Hamamizade İhsan'ın 1928 yılında yayınlanan Hamsi-Name Kitabı. Hamsinin her türlü vechesi ele alınıp işlendiğinden, kitapta, bizi daha ziyade "Mutfakta ve Sofrada Hamsi" başlığı altındaki fasikül ve içindeki envai çeşit hamsi yemeği tarifi ilgilendiriyor: İçli hamsi tavası, hamsi kayganası, hamsi kızartması, hamsi piyazı, hamsi kebabı, hamsi kuşu, hamsi salamurası, hamsi pidesi, hamsi suyu... daha da devam ediyor. En az bilinenlerinden hamsi kuşu ne imiş, Hamamizade anlatıyor:

"Tuzlu hamsiyi bir kap içinde, birkaç saat kadar sade soğuk suya bırakmalı, icabına göre, bu suyu, dört beş defa değiştirmeli ki tuzu iyice çıksın; sonra hamsiyi sudan alarak kılçığını

çıkarmalı, el ile sıkıp bir sahanda buğday yahut mısır ununun içine bırakmalı. Ayrıca bir tabağa maydanoz, nane ve soğan doğrayıp içine tuz ve karabiber eklemeli, birlikte karıştırarak ovmalı, içine yetecek kadar hamsi dizerek, hazırlanmış olan bu "piyaz"dan birazını üstüne dökmeli ve avucu sıkarak, Hoca'nın gagasıyla ayaklarını kestigi leyleği ancak kuşa benzettiği gibi, hamsiyi başsız ayaksız bir kuş haline getirmeli, sonra da bu kuşu, lüzumu kadar kırılmış olan yumurtanın sarısına bulamalı, tavada yanmakta olan kızgın tereyağına yahut nefis zeytinyağına atarak güzelce pişirmeli ve kanatlanıp uçmasına meydan vermeden yemelidir." Hamsi kuşu ve Hamsi-Name gösteriyor ki, Karadeniz'in zor şartları ne bura insanının mizah



Göbhan Tam

Tavası, kayganası, kızartması, pidesi, piyazı, kebabı, kuşu, salamurası, ve daha nice çeşidi ile hamsi yemekleri, Karadeniz mutfağının en vazgeçilmez lezzeti. / Anchovies are a staple food in the Turkish Black Sea region and prepared in an astonishing variety of ways: hamsi kuşu, in kaygana (a kind of omelette), in piyaz with onions, tava with a variety of vegetables, as a topping for pide (flat bread), fried, grilled, pickled in brine, and scores more.

To be honest I thought it was a joke when I first heard about it. Perhaps it originally began as one. It was the Hamsi-Name (Book of the Anchovy) by Hamamizade İhsan published in 1928. The book discusses every imaginable aspect of the anchovy, which has played a central role in the traditional economy and cuisine of the Black Sea region for long centuries. The section which concerns us particularly here is that entitled "The Anchovy in the Kitchen and on the Table" which gives a large number of recipes for anchovies, including stuffed fried anchovies, anchovy omelette, anchovies piyaz, anchovy kebab, anchovy 'birds', anchovies in brine, pide (flat bread) with an anchovy filling, anchovy stock and many others. Hamsi kuşu (anchovy 'birds') is described by Hamamizade as follows:

"Soak salted anchovies in cold water for several hours, changing the water four or five times to remove the excess salt. Then drain and strip away the backbone, squeeze well and dust with wheat or maize flour. Chop fresh parsley, mint and onion, season with salt and black pepper and mix and rub well together. Spread a little of this mixture onto each opened anchovy, fold over lengthwise and squeeze firmly to close. The result is supposed to resemble a plump bird, similarly to the way that the Hoca (a comical 13th century character) likened the stork to a bird without the beak and and legs, hence the name of this dish. Then dip in beaten egg yolk and fry well in hot butter or olive oil. Eat immediately before it has time to fly away."

duygusunu yeniyor, ne de mutfak kültürümüze yaptıkları yaratıcı katkıları kısıtlıyor.

Bu yaratıcılığın en belirgin olarak görüldüğü alanların başında da Karadeniz mutfağı geliyor. Ana başlıklara bir göz attığımızda kastettiğimiz zenginlik daha iyi anlaşılacaktır:

Örneğin çorbalar... Arpa, süt ve iç yağı ile yapılan Arpa Çorbası; kuru fasulye, domates, soğan ve kemikli etle yapılan Loby Çorbası; kuru fasulye, mısır unu ve inek sütü ile yapılan Pifoli; lahana ve mısır unundan yapılan Husli Çorbası; lahana, kuru fasulye, soğan ve mısır unu ile yapılan Guli Çorbası, Karadeniz mutfağından birkaç ilginç örnek.

Hayli değişik sebze yemekleri de Karadeniz'in kendine özgü mutfak kültürünün önemli bir parçasıdır. Sözgelimi, pazı, soğan, et, yağ ve karabiber ile yapılan Muhli ya da kurutulmuş

Anchovy birds and the Hamsi-Namê demonstrate that the difficult conditions of life on the Black Sea could not crush either the inhabitants' sense of humour or their creative contributions to Turkey's culinary culture. Indeed the Black Sea cuisine is where their creativity shows up best. The enormous range of dishes is one aspect of this creativity, as just a glance at the lists of traditional dishes of the region shows. If we take soups, for example, there is barley soup made with barley, milk and suet, loby soup made with beans, tomatoes, onions and neck of lamb, pifoli made with beans, maize flour and cow's milk, husli soup made with cabbage and maize flour, and guli soup made with cabbage, beans, onions and maize flour.

Unusual vegetable dishes are another aspect of Black Sea cuisine. Among the first which come to

HAMSİ PİLAVI

1 kg ayıklanmış hamsi
2 yemek kaşığı zeytinyağı

Pilav malzemeleri:

250 gr pirinç
1 orta boy soğan (ince doğranmış)
1/4 bardak su
1/2 bardak zeytinyağı
50 gr çamfıstığı
50 gr kuşüzümü
1 yemek kaşığı şeker, karabiber, tuz
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı kekik
1 yemek kaşığı nane
1.5 bardak kaynamış su

Bir tencere kaynamış suyun içine pirinci ve tuzu koyup soğuyuncaya kadar bekletin.

Soğanları, çeyrek bardak su ile tavaya koyup orta dereceli ısıda 10 dakika kavurun. Daha sonra zeytinyağı ilave edip kavurmaya devam edin. Ardından pirinçleri ilave edin, 5-6 dakika kavurun. Üzüm ve çam fıstığını, kaynamış suyu ve şekeri katıp, orta ısıda 10 dakika ağzı kapalı bir şekilde pişirin.

Diğer baharatları da ilave edip karıştırın. Ağızı kapatıp 10 dakika bekletin.

Diğer tarafta bir güvecin içini yağlayıp hamsileri yerleştirin. Hazırladığınız içi, bu kaba döküp, diğer hamsiler ile üzerini kapatın. Biraz zeytinyağı serpip 200 derecede 30-40 dakika pişirin.

ANCHOVY PILAF

1 kg filleted anchovies
2 tablespoons olive oil

For the pilaf

250 g rice
1 medium onion (finely chopped)
1/4 cup of water
1/2 cup olive oil
50 g pine nuts
50 g currants
1 tablespoon sugar
1 teaspoon cinnamon
1 teaspoon thyme
1 tablespoon mint
salt and pepper



Pour sufficient scalding water over the rice to cover, stir in a tablespoon of salt and leave to cool.

Meanwhile put the chopped onions and

1/4 cup of water into a saucepan and cook over a medium heat for 10 minutes. Add the olive oil and continue to cook for a few minutes. Drain the rice, add and cook for 5-6 minutes. Mix in the currants, pine nuts, 1.5 cups of nearly boiling water and sugar, cover, and cook over a medium heat for 10 minutes.

Stir in the other spices, cover and leave for 10 minutes. Meanwhile grease an earthenware casserole and line the base and sides with just over half the anchovy fillets skinned outwards. Pour the rice mixture into the centre and cover the surface with the remainder of the anchovies. Sprinkle a little olive oil over and bake for 30-40 minutes at 200 degrees Centigrade.



Gökben Keçmiş

Karadeniz'in çetin coğrafyası, bölge insanının azim, zeka ve mizah duygusuna yenik düşmüştür. Bunun en güzel kanıtı da renkli Karadeniz mutfağı. Altta, bu mutfağın baş aktörlerinden mısır ekmeği. / A people characterised by a sense of humour, shrewd intelligence and determination have not let a mountainous terrain and shortage of farming land beat them. Against all the odds they have created one of the most imaginative cuisines in Turkey. Below is maize bread, one of the leading features of Black Sea cuisine.

fasulye, nane, soğan ve yağ ile yapılan, soğuk kış günlerinin vazgeçilmez yemeği Malahata.

Karadeniz'in bir başka özelliği de, hemen her türlü tahıl ürününün ekmeği yapımında kullanılması. Arpa Ekmeği, Çavdar Ekmeği, Lavaş, Mısır Ekmeği, Tandır Ekmeği, Pekmezli Ekmeği... Hatta, mısır unuyla birlikte karalahana, pazı ve soğanın da kullanıldığı bir tür sebzeli ekmeği olan Miroloto ile Miroloto'ya hamsinin de



mind is mubli made with chard, onions, meat, butter and black pepper, and malahata, a dish for cold winter nights made of white beans, mint, onions and butter.

Another characteristic of this cuisine is bread made of barley, rye and maize as well as uheat. Then there are unleavened breads such as lavas and tandir, bread containing grape molasses (pekmez), and miroloto, a kind of vegetable bread containing cabbage, chard and onion as well as maize flour. If

GULİ ÇORBASI

Bir demet karalahana
(ince kıyılmış)
250 gr kuru fasulye
(akşamdan bekletilmiş)
100 gr içyağı
100 gr kavurma
2 yemek kaşığı mısır unu
1 orta boy ince kıyılmış
soğan
1.5 litre tavuk suyu
tuz ve karabiber

İç yağında soğanı 3 dakika hızlıca kavurup, ardından mısır ununu ilave edin. 3-4 dakika daha kavurma işlemini sürdürün. Daha sonra tavuk suyunu yavaş yavaş ilave edip kaynama noktasına getirin. Baharatını kontrol edin. Kapağını kapatıp 35 dakika tıkrdatın

(Yemekler için Sn. Vedat Başaran ve Feriye Lokantası'na teşekkür ederiz.)

katılmasıyla yapılan Hamsikolo'yu da burada zikretmeliyiz.

Tatlılara gelince... İşte birkaç örnek: Az tuzlu buğday ununun zeytinyağında kızartılmasından sonra üzerine bal dökülüp tereyağ konularak yapılan Mafuzi; yine buğday ununun süt, su ve şekerle karıştırılıp kaynatılmasıyla yapılan Paluze; kokulu üzüm suyu ile buğday unundan yapılan Pepeçura; pekmez, korkota, kuru fasulye ile yapılan Termoni...

Bu ana başlıklar dahi Karadeniz insanın yaratıcı zekasını sergiliyor. Zor bir coğrafyada, insan daha dar bir mutfak düşünmez mi? Ama hayır, azim ve zeka sınır tanımıyor. Üstelik mi-zahdan da geri kalmaksızın... Gelin yine hamsiye dönelim:

"Hamsisin gezersin ulu deryada
Pişince başlarsın ah u feryada
Aşkınla yanarım yetiş imdada
Kurbanın olayım civanım Hamsi".

* Ali Esad Göksel, food critic.

GULİ SOUP

500 g of dark green cabbage
leaves
(finely chopped)
250 g white beans
(soaked overnight)
100 g suet or lard
100 g stewed lamb
2 tablespoon maize flour
1 medium onion
(finely chopped)
1.5 litres chicken stock
salt and pepper

Melt suet and fry the onions over a high heat for 3 minutes. Stir in the maize flour and continue to fry for a few minutes. Slowly add the chicken stock and bring to the boil. Season to taste, cover and simmer for 35 minutes.

(We thank Mr. Vedat Başaran and Feriye Restaurant for the recipes.)

anchovies are added to the latter variety it is known as hamsikolo bread.

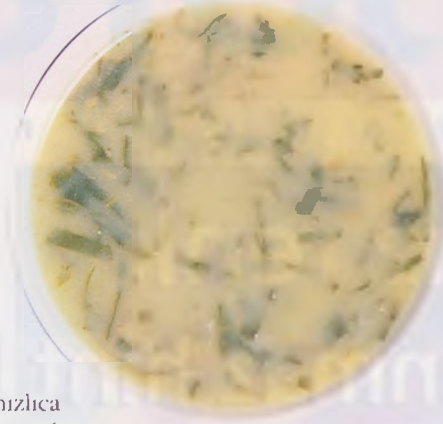
Puddings include mafuzi, made by frying wheat flour with a little salt in olive oil, and serving it with honey and melted butter, paluze a kind of blanchmange made with wheat flour, milk, water and sugar, pepeçura made with grape juice and wheat flour, and termoni made with grape molasses, korkota and white beans.

Instead of allowing this mountainous terrain with very little fertile soil for cultivation to cramp their culinary style, the inhabitants have poured their creativity and humour into cooking with the limited ingredients available.

Now to return to anchovies, which are the most famous ingredient of this regional cuisine:

You are an anchovy who swims the wide seas
Your cry echoes as you begin to cook
I burn with your love come to my aid
I throw myself at your mercy, anchovy.

* Ali Esad Göksel is a food critic.



HAMSİ KÖFTESİ

1/2 kg ayıklanmış taze hamsi (ince kıyılmış)
2 yemek kaşığı ince kıyılmış maydanoz
1 yemek kaşığı ince kıyılmış nane
4 diş sarımsak (ezilmiş)
3 dilim bayat ekmek içi (ıslatılmış)
tuz, karabiber
kızartmalık yağ
köfteleri bulamak için mısır unu

Doğranmış hamsiyi maydanoz, nane, sarımsak, ekmek içi, tuz ve biber ile iyice karıştırın. Daha sonra yassı bir şekilde hazırladığınız mısır ununa batırıp yağda kızartın.



ANCHOVY RISSOLES

1/2 kg fresh anchovy fillets (finely chopped)
2 tablespoon parsley (finely chopped)
1 tablespoon fresh mint (finely chopped)
4 cloves garlic (crushed)
3 slices stale bread (soaked in water and squeezed)
maize flour
salt and pepper
oil to fry

Mix the chopped anchovies, herbs, spices, bread and garlic thoroughly, form into flat oval rissoles, dip in maize flour and fry in hot oil.

MİROLOTO

1 kg mısır unu
250 gr tereyağ
30 gr tuz
30 gr kabartma tozu
2.5 bardak su
yarım demet kara lahana (ince doğranmış)
yarım demet pazı (ince doğranmış)
1 orta boy, halka halka doğranmış soğan

Unu, tuz ve kabartma tozu ile karıştırın. Ortasını açıp tereyağını minik parçalar halinde içine atın; tereyağını azar azar ilave edeceğinize suya yedirin. Diğer malzemeleri de içine katıp hamuru yapın.

İçi yağlanmış bir tavaya hamuru yerleştirip orta derecenin hafif üstünde bir ısıda 40 dakika pişirin.



MİROLOTO

1 kg maize flour
250 g butter
30 g salt
30 g baking powder
2.5 cups water
250 g of dark green cabbage leaves (finely chopped)
250 g of chard (finely chopped)
1 medium onion (finely chopped)

Mix the flour, salt and baking powder. Form a hollow in the centre and toss in diced butter. Gradually pour in the water and stir thoroughly into the butter. Add the other ingredients and mix into a dough.

Place the dough into a greased saucepan and cook over moderate heat for 40 minutes.

