



Araştırma Makalesi/Research Article

**HAMSİNİN KARADENİZ BESLENME KÜLTÜRÜNDEKİ YERİNE HAMÂMİZÂDE  
(MEHMET) İHSAN BEY'İN HAMSİNAME ADLI ESERİ ÜZERİNDEN BİR BAKIŞ\***

An Examination of the Importance of Anchovy Fish in Black Sea Region Nutrition  
Culture with a view to "Hamsiname" by Hamâmîzâde (Mehmet) İhsan Bey

**Doç. Dr. Abonoz KÜÇÜK**

Giresun Üniversitesi  
Fen-Edebiyat Fakültesi  
Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü  
abonoz\_kucuk@hotmail.com  
Giresun/TÜRKİYE

ORCID

Geliş Tarihi / Received Date: 17.12.2025  
Kabul Tarihi / Accepted Date: 05.03.2026  
Yayın Tarihi / Published Date: 10.04.2026

**Atıf/Citation**

Küçük, Abonoz. "Hamsinin Karadeniz Beslenme Kültüründeki Yeri  
Hamâmîzâde (Mehmet) İhsan Bey'in Hamsiname Adlı Eseri Üzerinden Bir Bakış". *Hikmet-Akademik Edebiyat Dergisi [Journal of Academic Literature]* 12/24 (Bahar 2026), 396-406.



10.28981/hikmet.1862999

**Hakem Değerlendirmesi:**

İki Dış Hakem / Çift Taraflı Kör Hakem

**Çıkar Çatışması:**

Yazar çıkar çatışması bildirmemiştir.

**Finansal Destek:**

Yazar bu çalışma için finansal destek almadığını beyan etmiştir.

**Benzerlik Taraması:**

Bu makale turnitin programında taranmıştır.

**Etik beyan:**

Bu çalışmanın hazırlanması sürecinde etik ilkelere uyulmuştur.

**Lisans:**

CC BY-NC 4.0

**Yayımlanan makalelerde Araştırma ve Yayın Etiğine riayet edilmiş; COPE (Committee on Publication Ethics)'un Editör ve Yazarlar için yayımlanmış olduğu uluslararası standartlar dikkate alınmıştır.**

\* Bu çalışma 22-24 Ekim 2025 tarihinde Marmara Üniversitesi'nde düzenlenen III. Uluslararası Sosyal Bilimler ve Türk Kültürü Sempozyumu'nda sunulan ve özet metni aynı başlıkla basılan bildirinin gözden geçirilmiş ve genişletilmiş şeklidir.

**ÖZ**

1885 yılında Trabzon'da doğan Hamâmîzâde (Mehmet) İhsan Bey, 11 Mayıs 1948'te İstanbul'da vefat etmiş ve Edirnekapı Şehitliği'ne defnedilmiştir. Eserleri arasında en meşhuru olan Hamsiname'nin ilk baskısı 1928 yılında eski harflerle İstanbul'da Sebat Matbaası'nda yapılmıştır. Eserin yeni harflerle ilk neşri ise Hamâmîzâde İhsan Bey'in oğlu Orhan Hamamioğlu tarafından 1972 yılında hazırlanmış İstanbul'da Yaylacık Matbaası'nda basılmıştır. Bu çalışmadan sonra Hamsiname adlı eserin yeni harflerle neşri hususunda başkaca çalışmalar da yapılmıştır. Bu çalışmalar içerisinde Burhan Sayılır ve Murat Babuçoğlu'nun 2007 yılında Ankara'da Phoneix Yayınları'ndan çıkan neşirleri ile Fahir Elverdi'nin 2023 yılında Ankara'da Dorlion Yayınları'ndan çıkan neşirleri ön plana çıkmaktadır. Çalışmamızda Fahir Elverdi tarafından hazırlanıp 2023 yılında Dorlion Yayınları tarafından Ankara'da basılan yeni harfli neşir esas alınacaktır.

Çalışmamızda bugün de Karadeniz beslenme kültüründe önemli bir yere sahip hamsi balığıyla ilgili Hamâmîzâde (Mehmet) İhsan Bey'in Hamsiname adlı eserinde sunulan verilerden hareketle yapılan değerlendirmeler neticesinde hamsi balığının Karadeniz beslenme kültüründeki yeri ortaya konulmuştur. Hamsiname'deki veriler dışında Karadeniz yöresinin beslenme kültürüyle ilgili güncel veriler de kullanılarak geçmişten günümüze hamsi balığının beslenme kültüründeki sürekliliği de değerlendirilmiştir. Yapılan değerlendirmeler neticesinde yörede hamsi balığı merkezli önemli bir beslenme kültürünün ve gastronomik çeşitliliğin ortaya çıktığı görülmüştür. Bu gastronomik çeşitliliğin yerelden evrensele taşınmasına dönük çabalara vurgu yapılarak bu noktada önerilerde bulunulmuştur.

**Anahtar Kelimeler:** Hamsi, Gastronomi, Hamâmîzâde İhsan Bey, Hamsiname, Trabzon.

**ABSTRACT**

Hamâmîzâde (Mehmet) İhsan Bey, born in Trabzon in 1885, died on 11 May 1948 and was buried in Edirnekapı Martyr Cemetery. Among his works, the most famous one, "Hamsiname" was first published in Arabic alphabet in İstanbul by Sebat Printing. The work in Latin alphabet, which was edited by Hamâmîzâde (Mehmet) İhsan Bey's son Orhan Hamamioğlu in 1972, was published by Yaylacık Printing. Following this publication, some other attempts were made as regards the publication in Latin alphabet. Among these can be counted the publications by Burhan Sayılır and Murat Babuçoğlu in 2007 by Phoenix Publications in Ankara and that by Fahir Elverdi in 2023 by Dorlion Publications in the same city. In this study, this last edition in 2023 in the Latin alphabet by Dorlion Publications will be used.

In this article, in order to determine the importance and true place of the anchovy fish in the nutrition culture in the Black Sea Region, we have made our analyses based upon the data we receive from Hamâmîzâde (Mehmet) İhsan Bey's "Hamsiname" about the anchovy fish. In addition to the data we have received from the mentioned book, we have also used up-to-date data about the nutrition culture in the Black Sea Region and the linearity and consistency of the anchovy fish among the people have also been discussed. As a conclusion of the examination and evaluations we have made, it has been observed that a rich gastronomic diversity and culture have developed over the years in the region based on the anchovy fish. Special emphasis is made to efforts that could be made as regards the transfer of this gastronomic diversity from a local to a universal level and some suggestions about this issue have been made.

**Keywords:** Anchovy Fish, Gastronomy, Hamâmîzâde (Mehmet) İhsan Bey, Hamsiname, Trabzon.

## Giriş

Hamâmîzâde (Mehmet) İhsan Bey manzumelerini bir arada topladığı divanıyla iyi bir şair olarak değerlendirilmektedir. Kendisi iyi bir şair olmasının yanında folklor alanında önemli çalışmalara imza atmış bir araştırmacı yazar olarak da değerlendirilmektedir. Trabzonlu önemli halk şairlerinden birini konu edinen Baba Salim başlıklı eseri, 561 adetini bizzat kendisinin Trabzon'dan derlediği 772 bilmeceyi bünyesinde barındıran Bilmeceler adlı eseri ile hamsi ile ilgili her şeyin konu edinildiği Hamsiname'si bu bağlamda adları zikredilmesi gereken en önemli çalışmalarıdır.

İlk baskısı 1928 yılında eski harflerle İstanbul'da Sebat Matbaası'nda yapılan Hamsiname'nin yeni harflerle ilk neşri oğlu Orhan Hamamioğlu tarafından 1972 yılında İstanbul'da Yaylacık Matbaası'nda yapılmıştır. Hamsiname adlı eserde hamsinin anatomisi, biyolojisi; hamsi kelimesinin etimolojisi; hamsiden bahseden tarihi kaynaklar; hamsinin avlanma şekilleri; bölge ekonomisindeki yeri; tarımsal faaliyetlerde kullanımı, beslenme kültürü ve halk hekimliğindeki yeri; müzik, halk oyunları ve edebiyattaki kullanımı ile ilgili geniş bilgiler yer almaktadır.

Hamsinin Karadeniz beslenme kültüründeki yerine Hamâmîzâde (Mehmet) İhsan Bey'in Hamsiname adlı eserindeki verileri merkeze alarak odaklanan bu çalışmada Hamâmîzâde İhsan Bey'in hayatı ve eserleri hakkında bilgi verildikten sonra Hamsiname'deki verilerden hareketle hamsinin beslenme kültüründeki yeri değerlendirilerek yöredeki hamsi merkezli gastronomik çeşitliliğin yerelden evrensel taşınmasına dönük çabalara vurgu yapılacak bu bağlamda önerilerde bulunulacaktır.

### 1. Hamâmîzâde (Mehmet) İhsan Bey ve Hamsiname Üzerine

Hamâmîzâde (Mehmet) İhsan Bey 4 Şubat 1885'te Trabzon'da doğmuştur. Babası Hamâmîzâde Hâfız Ahmet Efendi; annesi ise Nafia Hanım'dır. 1888 doğumlu Nâtika Hanım adlı bir kız kardeşi vardır. Babası Hâfız Ahmet Efendi 19 Şubat 1892 tarihinde vefat etmiştir. Hamâmîzâde Mehmet İhsan, eğitim hayatına beş yaşlarındayken komşuları hâfız Seher Hanım'dan aldığı Kur'an-ı Kerîm dersleriyle başlar (1890) ve küçük yaşta Kur'an-ı Kerîm'i hatm eder. 1893 yılında Islahhâne Merkez İlkokulu'na başlar bu okulu 1897 yılında birincilikle bitirir. Aynı yıl Trabzon İdâdîsi'ne başlar ve 1903 yılında buradan mezun olur. Babasının erken vefatından dolayı İdâdî'den sonra babasından kalan emlak ve arazilerle ilgilenmiş İstanbul'a yüksek öğrenime gidememiştir. Hamâmîzâde, Trabzon'da Papaz Kalust Şinasi Efendi'den ve daha sonra da Askeri Rüşdiye Fransızca öğretmeni Sabîh Bey'den Fransızca dersleri almıştır. Trabzon'da sürgünde bulunan âlim ve şair Erzurumlu Ali Şevket Hoca'dan ise Farsça dersleri almış ve mesnevi okumuştur. Trabzon'un ilk kitapçısı olan Hamdi Efendi'nin Âyîne-i Efkâr adındaki kitapçı dükkânındaki edebiyat sohbetlerine katılarak kendisini geliştirmeye devam eder. 18'li yaşlarına geldiğinde ilk şiirlerini İstanbul ve Trabzon'da çıkan gazetelerde yayımlar. Bu çalışmaları sayesinde dikkat çeker ve kendisine Trabzon İdâdîsi edebiyat öğretmenliği görevi teklif edilmesiyle 1909-1913 yılları arasında edebiyat ve kitâbet dersleri okutur. Trabzon Askerî Rüştiyesi'nde ve Trabzon Dârümuallimîn'inde İslam ve Osmanlı Tarihi derslerini verir. 1914-1915 yılları arasında resmî Trabzon gazetesinde yazarlık yapar. Savaş başlamadan önce

İstanbul'da bulunan ailesinin yanına giden Hamâmîzâde (Mehmet) İhsan Bey, Birinci Dünya Savaşı nedeniyle hemen memleketine dönemez. Trabzon'un Ruslar tarafından işgal edilmesinden dolayı oradaki emlak ve arazi gelirlerinden yararlanamayan Hamâmîzâde (Mehmet) İhsan Bey, 1917 yılında İstanbul Yüksek Ticaret Okulu'nun çeşitli kısımlarında Türkçe, dil, ticari yazışma ve neşriyat dersleri verir. 1924 yılında izinli olarak Trabzon'da bulunduğu sırada İktisad Vekaletince kendisine Trabzon Yüksek Ticaret Mektebi'nin müdürlüğü teklif edilir ve okulun ilk müdürü olarak görev yapar. Kendi özel işleriyle alakadar olamaması ve bir süre sonra sağlık sorunları yaşamaya başlamasından dolayı bu okuldaki görevinden 1928 yılında istifa ederek İstanbul'a geri döner. İstanbul'a döndükten sonra İstanbul Yüksek Ticaret Mektebi ve Galatasaray Lisesi'nde öğretmenlik yapmaya başlar. Bir süre sonra iki okulda görev yapmanın kendisini çok yorduğu gerekçesiyle Galatasaray Lisesi'ndeki görevinden ayrılır. Ölene kadar İstanbul Yüksek Ticaret Mektebindeki görevine devam eden Hamâmîzâde (Mehmet) İhsan Bey, geçirdiği kalp rahatsızlığı nedeniyle 11 Mayıs 1948'de vefat etmiş ve Edirnekapı Şehitliği'ne defnedilmiştir (İsen-Canım, 2019, 2-5; Uzun, 1997, 435).

Yazılarında Trabzon'dan M. İ., M. İhsan, Şimşek, Serçe, Çekiç, Sünuhi takma adlarıyla Hamâmîzâde İhsan imzalarını kullanmış, soyadı kanunundan sonra Hamamioğlu soyadını almıştır (Uzun, 1997, 435). Tarih-i Osmânî Encümeni, Trabzon Türk Ocağı, Donanma Cemiyeti, Trabzon Meclis-i Ma'ârifî ve Halk Bilgisi Derneği gibi çeşitli cemiyetlerde de görev almış bulunan Hamâmîzâde (Mehmet) İhsan Bey<sup>1</sup>'in dil, tarih, edebiyat, bibliyografi, monografi ve folklorla dâir 13 basılmış eseri bulunmaktadır. Bu eserleri Dîvân, Yolculukta, Hamsi-nâme, Bilmeceler, Baba Sâlim, Trabzon'da İlk Kitapçı Kitâbî Hamdi Efendi ve Yayınları, Lâf Olsun Diye, Ömer Hayyâm Rubâîleri, Kâtip, Türk Edebiyatı Nümuneleri, Tüccâr Kâtibi, Ticârî Muhâberât ve Ticârî Neşriyat'tır (İsen-Canım, 2019, 6-9; 14-16).

Basılmış eserleri içerisinde en bilindik ve dikkat çekici yapıtı olan Hamsinamesi 1928 yılında İstanbul'da Sebat Matbaası'nda eski harflerle basılmıştır. Eserin kapağında Hamsiname başlığının hemen altında "on iki kita resmi hâvi manzum, mensur, ciddi ve mizahî" ifadesi yer almaktadır (Hamâmîzâde İhsan, 1928). Eserin yeni harflerle ilk baskısı oğlu Orhan Hamamioğlu tarafından İstanbul'da Yaylacık Matbaası'nda yapılmıştır (1972).

Eserin "Anatomi ve Biyolojide Hamsi" başlıklı bölümünde hamsinin anatomik ve biyolojik özelliklerinden bahsedilmekte Azak Denizi'nden göç yoluyla Trabzon kıyılarına geldiği, gözlerinin kapaksız olduğu, boyunun 3-13 cm arasında olduğuna varana kadar detaylı bir değerlendirme yapılmaktadır. "Dilbilgisinde Hamsi" başlıklı bölümde hamsi kelimesinin etimolojisinden; "Bibliyografyada Hamsi" başlıklı bölümde hamsi ile ilgili bilgi veren kaynaklardan; "Balık Avcılığında Hamsi" başlıklı bölümde hamsinin derinliği 25, boyu 100 kulaç olan bir örme ağla avlanma şeklinden; "Alışveriş ve Taşıma İşlerinde Hamsi" başlığında hamsinin sahilden pazara taşınmasından ve alışveriş şeklinden; "Tarımda Hamsi" başlıklı bölümde hamsinin zirai

<sup>1</sup> Hamâmîzâde (Mehmet) İhsan Bey'in hayatı ve edebi kişiliği hakkında ayrıca bk. (Bal, 2007; İnal, 1988; Çalka, 2017)

faaliyetlerde ne şekilde kullanıldığından; “Ekonomi ve İstatistikte Hamsi” başlıklı bölümde hamsinin Trabzon’daki ekonomik değerinden ve yıllara göre ne ölçüde avlandığını ifade eden istatistiki verilerden; “Beslenme, Sağlık ve Tedavi İşlerinde Hamsi” başlıklı bölümde hamsinin beslenme kültüründeki yerinden ve halk hekimliği uygulamalarındaki fonksiyonlarından; “Mutfakta ve Sofrada Hamsi” başlıklı bölümde hamsiden yapılan yemek çeşitlerinden; “Kurutma ve Mumyalama Tekniğinde Hamsi” başlıklı bölümde hamsinin kurutulup saklanma yönteminden; “Müzik ve Halk Oyunlarında Hamsi” başlıklı bölümde hamsinin Trabzon müzik ve halk oyunları kültüründeki yerinden; “Edebiyat ve Mizahta Hamsi” başlıklı son bölümde ise hamsi merkezli edebi üretimden bahsedilmekte ve bu bağlamda oluşturulan destan, gazel, kaside gibi metinlere yer verilmektedir. Yukarıda görüldüğü üzere hamsi ile ilgili her şeyi bünyesinde barındıran Hamsiname, alanında eşsiz bir eser hüviyetine sahiptir (Hamâmîzâde Mehmet İhsan, 2023).

## 2. Hamâmîzâde (Mehmet) İhsan Bey’in Hamsiname Adlı Eseri Üzerinden Karadeniz Beslenme Kültürüne Bir Bakış

Karadeniz beslenme kültüründe önemli bir yere sahip olan hamsi, beslenme dışında da yörenin tüm kültürel cephelerinde karşımıza çıkan önemli bir unsurdur. Hamsiyi tüm yönleriyle 1928 yılında ele alan Hamâmîzâde (Mehmet) İhsan Bey, hamsinin pulsuz, yağı fazla ve katı olanlarının mide sorunları yol açabildiğinden bahisle bu özelliğin dışındaki hamsilerin fosfor kaynağı olduğunu, kemiklerin güçlenmesine katkı sağladığını, kalp ve damar sağlığına faydalı olduğunu ve hazmı kolay besleyici bir gıda olduğunu dile getirmektedir (2023, 61-63).

Hamsiname’de Trabzon halkının hamsiye olan ilgisini ifade eden şöyle bir anekdot aktarılır:

Trabzon’da hocanın biri vaaz verirken halkı cennet vasıflarının anılması ile harekete getirirken yemekleri hep tatlılardan saymış: Baklava, güllaç, muhallebi, sütlaç ... Bu arada hamsi adının geçmediğini gören bir kısım Trabzonlu, nedenini vaiz efendiye sormuşlar. Olumsuz cevap alınca da: “Senin olsun o cennet, neyleruk biz oni, gitmezuk o cennete” diye söylenerek toplantıdan çıkıp gitmişler (2023, 72).

Hamsi edebiyatımızda da kendisine yer bulmuş bir canlıdır. Hamsinin yöre kültüründeki canlı yapısı edebiyata aksini de beraberinde getirmiştir. Hamsi üzerine yazılmış destan, kaside, gazel, müseddes, muhammes vb. edebi ürünler Hamsiname adlı eserde sunulmuş durumdadır. Bu eserler içerisinde Hamâmîzâde (Mehmet) İhsan Bey’in 15 Nisan 1928’de yazdığı Hamsi Kasidesi (2023, 91-98) ve Hafız Zühdü Efendi’nin 1260 yılında yazdığı Hamsi Destanı önem arz etmektedir.

Hamsi Destanı şöyledir:

“Dinle ey birader bu dasıtanı

Anla nedir Hamsi olan mübarek

On dört türlü taamını yaparlar

Şimdi olur sana ayan mübarek

Avlanup satlığa geldiği zaman  
Görenlerin yüzü güldüğü zaman  
Kadr u kıymetini bulduğu zaman  
Zengin olur o gün satan, mübarek

Çok kişi cem olur başına nagah  
Almayan olursa çeker ah u vah  
Ne kıymetli yapmış halkeden Allah  
Balık şöyle dursun aman mübarek

Kayık çekilmeden deryaya dalup  
Herkes ellerine bir sepet alup  
Çocuklar kadınlar geride kalup  
Çağırışırılar heman heman mübarek

Hele kavgasının hesabı olmaz  
Miibarek yanmda can beha bulmaz  
Pişmediği evde bir kimse gülmez  
Büyük bayram eder alan mübarek

Buralardan hele tezden geçelim  
Nice piştiğinin bahsin açalım  
Her tanesi için bir su içelim  
Korkma vermez sana ziyan mübarek

Pirinçle yapılır (içli tavası)  
Baharla üzümle çıkar safası  
Buna hiç söz olmaz canlar gıdası  
İşte budur her bir zaman mübarek

İkincisi (Sade yağda kızarmış)  
Yedikçe ademin dişi kızarmış  
Kadaifin şöhretini bozarmış  
Tabakda görünmez kalan mübarek

Üçüncüsü (Papas yahnisi) derler  
Lezzetine herkes parmağın yerler  
Ana yoğurt yahut sirke dökerler  
Söylemez mi ana cihan mübarek

Dördüncüsü (Salamura) adludur

Sirke ile yiyen çok muradlıdur  
Suretine bakan pek de tatlıdur  
Hastasına olur derman mübarek

Beşincisi (Soğan ile yaparlar)  
Bir büyük yaprağa muhkem sararlar  
Lazut ekmeğiyle nare atarlar  
Nasıl tatlı yenir o can mübarek

Altıncısı (bulgur pilavı ile)  
Acem pilavına olur müsavi  
Kim vaz gelir böyle mübarek avi  
Var mı böyle bir şey her an mübarek

Yedincinin (Hamsi kuşu) dur adı  
Soğuk su başında çıkarmış tadı  
Gerçi kuşdur amma yokdur kanadı  
Hoş refikdir o uçmayan mübarek

Sekizinci (Suda haşlama), anı  
Hıyar ile yerler sahra zamanı  
Derler ki kanı var hem dahi canı  
Ya niçin olmasun kurban mübarek

Dokuzuncu Közde Kebab derler  
Küllü müllü demez yerler de yerler  
Tatlı tatlı pek çok sular içerler  
Çok açlar doyurur sudan mübarek

Onuncu (pilekide kızarma)  
Baş kuyruk karışık birbirin sarma  
Rast gelince sakın öteye varma  
Ağırlamak ister mihman mübarek

On birinci (Lazut pide) ye korlar  
Yiyenlerin heman karnında gürler  
Uykuya varanlar dere gorurler  
İçtirir çok ab-ı revan mübarek

On ikinci (Kiremitde kebabı)  
Yiyenlerin cismi çalar rubabi

Küpleri doldurur olan hesabı  
Çünkü ekser olur pinhan mübarek

On üçüncü (Yumurtalı tavası)  
Yiyen olur hanesinin ağası  
Her bir evin olsa on beş sakası  
Sönmez midelerde yanan mübarek

On dördüncü (Sebze ile kaygana)  
Çekişir anınçün gelin kaynana  
Koparır evlerde büyük fırtına  
Üst gelir ziyade atan mübarek

İşte tamam oldu hamsi taamı  
Yiyenler beylere vermez selamı  
Gel tuzlu suyuna dinle kelamı  
Hekim nedir işte Lokman mübarek

Köylerde birisi hasta olursa  
Ölmez kalkar eger suyın bulursa  
Eğer o hastaya ecel gelürse  
Yer yüzünden olur pinhan mübarek

(Zühdü) bu sözleri yazmazdım amma  
(Ebe Zade) bana eyledi ima  
Yine esrarını eyledim ifşa

Layıkıyla oldu beyan mübarek” (Hamâmîzâde Mehmet İhsan, 2023, 106-109)

Hafız Zühdü Efendi (Hamâmîzâde Mehmet İhsan, 2023, 106-109), 23 dörtlükten müteşekkil bir hacme sahip 11’li hece ölçüsüyle oluşturduğu Hamsi Destanında hamsinin 14 türlü yemeğininin yapıldığından, avlanıp geldiğinde satıcıların para kazandıklarından, mübarek bir canlı olduğundan, pişirildiği evlerde yüzlerin güldüğünden ve ne çeşit yemeklerinin yapıldığından bahisle İçli Tava, Kızartma, Papaz Yahnisi, Salamura, Soğanlı Hamsi, Bulgur ile Pilav, Hamsi Kuşu, Suda Haşlama, Közde Kebap, Pilekide Kızartma, Lazut Pide, Kiremitte Kebap, Yumurtalı Tava ve Sebze ile Kaygana olmak üzere 14 çeşit yemeğinden bahseder. Destanda bu yemek çeşitlerinin her birine bir dörtlük tahsis edilmiş durumdadır (2023, 98).

Hamâmîzâde (Mehmet) İhsan Bey’in 127 beyitlik hacime sahip Hamsi Kasidesi’nde hamsinin o yıl çok fazla görünmemesinden şikayetle başlayan söylem hamsinin bir nevi sahillerin fabrikası olduğundan ve yöre insanının hasretle beklediği oldukça değerli bir canlı olduğuna yapılan vurguyla devam

eder. Hamsi merkezi üst düzey övgülerin sıralandığı kaside metninin son iki beyiti şu şekildedir:

Cem'iyet-i ni'metin hudası  
(Nimetlerin arasında en yücesi)

Göstermesün ihtita-yı hamsi  
(Görmeyelim hiçbir zaman bittiğini hamsi)

Feyz-âver-i mülk-i millet olsun  
(Herkesin evini nimetlendirmeye devam etsin)

Tâ rûz-i bekaa, bekaa-yı hamsi  
(Sonsuza kadar sofralarımızda olsun hamsi) (2023, 98).



**URL 1:** Hamsili Pilav

Trabzon kent kültüründe oldukça önemli bir yere sahip olan hamsiden ortaya konulan gastronomik çeşitliliği, 1928 yılı itibarıyla Hamâmîzâde (Mehmet) İhsan Bey on üç başlıkta değerlendirmiştir. Hamâmîzâde (Mehmet) İhsan Bey'in aktardığı bilgilere göre 1928 yılında hamsiden yapılan yemekler İçli Tava, Hamsi Kayganası, Hamsi Kızartması, Hamsi Haşlaması/Pilakisi, Hamsi Izgarası/Közde Kebap, Hamsi Pilavı, Hamsi Çıtlaması, Hamsi Piyazı, Hamsi Kebabı, Hamsi Kuşu, Hamsi Salamurası/Tuzlaması, Hamsi Pidesi ve Hamsi Suyu adlarıyla zikredilmekte her birinin yapılışına dair tarif verilmektedir (2023, 72-82).



**URL 2:** 2011 Avrupa Gençlik Olimpik Yaz Festivali Logosu

Bu tariflere dayalı olarak ortaya çıkan hamsi merkezli gastronomik çeşitlilik bugün de devamlılık göstermekle birlikte uluslararası alanda tanıtımında da girişimlerde bulunmaktadır. Son dönemde gelişen ve yaygınlaşan sosyal medya mecraları hamsi merkezli gastronomik çeşitliliğin daha geniş kitlelere ulaşımı noktasından önemli bir işlevi yerine getirmektedir. Bu hususta örnek verilecek bir çok sosyal medya hesabı vardır. Ancak bunlar içerisinde "Bordo Mavi Balık Erşan Yılmaz" adlı hesap takipçi sayısı da göz önünde bulundurulduğunda adı zikredilmesi gereken bir niteliğe sahiptir. Balık merkezli bir menü çeşitliliğine sahip olan, merkezi Trabzon'da bulunan Dubai'de de yeni bir şube açmış olan bu işletmeci Instagram, Facebook vb. sosyal medya hesapları üzerinden paylaştığı tarif videolarıyla hamsi ile birlikte yöreye özgü diğer balıklara dair gastronomik çeşitliliğin geniş kitlelere aktarımına önemli bir katkı sağlamaktadır. Sosyal medya hesapları vasıtasıyla sağlanan etkileşimin yanında 2011'de Trabzon'da düzenlenen Avrupa Gençlik Olimpik Yaz Festivalinin logosunda yer alan hamsi ve onun simgesel görünümü hamsi merkezli kültürel yapının aktarımına uluslararası alanda önemli bir katkı sağlamıştır.

Hamsinamede adı geçen içli tava hamsili pilav diye de anılmaktadır. Kılıçları ayıklanmış hamsiler bir tencere ya da tavanın tabanına dizilir üstüne

pilav doldurulur. Üst kısmı da kılçıksız hamsilerle kapatılan yemek ocakta pişirilir. Yapımı en zahmetli olan bu hamsi yemeği aynı zamanda en fazla rağbet gören çeşittir. Eserde tafsilatlı tarifi verilen bu yemek bugün de yörenin halk mutfağında en yaygın ürünlerden bir tanesidir. Benzer durum hamsinin yumurta ve maydonoz karışımıyla tavada kızartılması suretiyle yapılan hamsi kayganası için de geçerlidir. Verilen diğer tarifler hamsinin kızartma, buğulama, ızgara, kebab, salamura ve pide şeklindeki ürünlerine aittir. Hamsinamede tarifi verilen on üç hamsi yemeğinin on ikisi bugün de halk mutfağında varlığını devam ettirmektedir. Yalnızca Hamsinamede adı geçen Hamsi Suyu adlı yiyeceğin bugün yapıldığını söylemek güçtür. Tuzlanmış hamsilerin küpü içinde kalan suyun mısır ununa katılarak yapılan pide tarzı bu yiyecek çeşiti bugün unutulmuş durumdadır.

Hamâmîzâde (Mehmet) İhsan Bey'den önce de hamsiden bahseden kaynaklar mevcuttur. Bu hususta ilk bilgiyi veren kaynak Aşık Mehmed'in Menâzirü'l-Avâlim adlı eseri olmakla birlikte Evliya Çelebi Seyahatnamesinde de hamsi konusunda bilgiler aktarılmaktadır. Ancak Hamâmîzâde (Mehmet) İhsan Bey'in Hamsinamesi hamsi konusunda en tafsilatlı bilgi veren eserdir.

Eser bu yönüyle hamsi konusunda temel başvuru kaynağı olmanın yanında bugün Trabzon özeli ve Karadeniz geneli halk kültüründe önemli bir



### URL 3: Hamsi Balığı

unsur olan hamsiyle ilgili kültürel birikimin tarihsel derinliğini 1928 yılına kadar götürüyor oluşuyla da ayrı bir öneme sahiptir. Hamâmîzâde (Mehmet) İhsan Bey'den sonra hamsi ile ilgili her şeyin konu edinildiği müstakil bir eser yakın tarihte yayınlanmıştır. Güncel verileri bünyesinde barındıran bu eser, *Hamsi Kurban O Göze* başlığını taşıyan çok yazarlı bir eser olup Hamsiname gibi hamsinin avlanmasından pişirilmesine varana kadar oldukça geniş bilgileri bünyesinde barındırmaktadır (Emiroğlu vd., 2008). Bu çalışmanın yanında hamsiyi sadece gastronomik merkezli ele alan bir çalışmada mevcuttur. *Denizden Sofraya Hamsi (Geleneksel ve İnovatif 53 Tarif)* başlığını taşıyan çok yazarlı bu eser Hamâmîzâde (Mehmet) İhsan Bey'in Hamsiname'de bahsettiği on üç tarifin sayısını 2022 yılı itibariyle elli üçe çıkarmış durumdadır (Çağlak vd., 2002).

Geçmişte 25 kulaç derinliğinde ve 100 kulaç uzunluğunda örme ağlarla avlanan hamsi, bugün son teknolojiye sahip endüstriyel balıkçı tekneleri tarafından 120 kulaç derinliğinde ve 1000 kulaç uzunluğunda fabrikasyon üretim ağlarla avlanmaktadır. Yöre insanının istihdamında önemli bir etkiye sahip bu tekneler, yakaldıkları hamsileri iç piyasaya sürerek toplumun istifadesine sunmaktadırlar. Deniz kirliliği, iklim değişikliği gibi nedenlerle eskiye oranla azaldığı görülen hamsinin soyunun devam edebilmesi için balıkçıların teklifiyle önce gündüz avlanma yasağı getirilmiştir. 2024 yılı

itibariyle Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından hamsi avına kota uygulaması getirilerek hamsi soyunun devamı noktasında oldukça önemli bir adım atılmıştır. Yörenin halk hayatının hemen her cephesinde karşımıza çıkan hamsiyle ilgili alınan bu tedbirler biyolojik, ekonomik vb. alanlara katkı sağlamaya dönük olduğu gibi hamsi merkezli oluşan kültürel birikimin devamlılığının sağlanmasına da yarar sağlayacaktır.

### Sonuç

Şair, edebiyatçı, öğretmen vb. özelliklerinin yanında folklor araştırmacısı niteliğine de sahip olan Hamâmîzâde (Mehmet) İhsan Bey, hazırlamış olduğu Hamsiname adlı eseriyle Karadeniz halk kültüründe önemli bir yere sahip olan hamsiyle ilgili en kapsamlı çalışmayı ortaya koymuştur. İlk baskısı eski harflerle 1928 yılında İstanbul'da Sebat Matbaasında yapılan eser hamsi balığının anatomisinden üremesine, avlanmasından yöredeki önemli avcılarına, pişirilmesinden hamsi merkezli ortaya çıkan halk mutfağına kadar hamsiyle ilgi ve ilişkili her konuda bilgi vermektedir. Eserin yeni harflerle baskısı 1972 yılında oğlu Orhan Hamamioğlu tarafından yapılmıştır. Eser tek başına bir hayvanı konu edinerek onunla ilgili hemen her konuda bilgi vermesi açısından yayımlandığı tarih itibariyle alanında tek örnektir. Hamâmîzâde (Mehmet) İhsan Bey'den sonra hamsiyi bu denli geniş bakış açısıyla ele alan bir çalışma 2008 yılında *Hamsi Kurban O Göze* başlığıyla yayınlamıştır. İlgili eser güncel verileri barındırmasından dolayı dikkate değer bir çalışmadır.

Hamâmîzâde (Mehmet) İhsan Bey'in Hamsiname adlı eserinden hareketle hamsinin Karadeniz beslenme kültüründeki yerini inceleyen bu çalışmada yapılan değerlendirme ve tespitlere dayalı olarak ulaşılan sonuçlar şu şekildedir:

1. Hamâmîzâde (Mehmet) İhsan Bey, Hamsiname adlı eserinde 1928 yılı itibariyle hamsi merkezli on üç yemek çeşitinden bahsetmekte bunlarla ilgili tarifler vermektedir. Bu yemek çeşitlerinden on ikisi yöre kültüründe bugün de varlığını devam ettirmektedir. Yapılan son çalışmalarla birlikte hamsi merkezli gastronomik çeşitliliğin sayısı elli üçe ulaşmış durumdadır.

2. Hamsinamedeki veriler yörede hamsi merkezli ortaya çıkan kültürel çeşitliliğin tarihsel derinliğini yaklaşık bir asır öncesine götürebilmemize olanak sağlamaktadır.

3. Hamsinamede sunulan hamsi merkezli edebi ürünler edebiyat-toplum ilişkisinin birer yansıması olarak karşımızda durmaktadırlar. Özellikle Hamâmîzâde (Mehmet) İhsan Bey'in Hamsi Kasidesi ve Hafız Zühdü Efendi'nin Hamsi Destanı bu durma çok çarpıcı birer örnektir.

4. Hamâmîzâde (Mehmet) İhsan Bey'in Hamsinamesinde yöre insanı için kültürel bir obje olduğu açıkça ifade edilen hamsinin ve hamsi merkezli gastronomik çeşitliliğin uluslararası alana taşınmasında son dönemde önemli girişimlerde bulunulmuştur. 2011 yılında Trabzon'da düzenlenen Avrupa Gençlik Olimpik Yaz Festivalinin logosunda hamsinin yer alması uluslararası alanda hamsiyi Trabzon merkezli kültürel bir objeye dönüştürmüştür. Sosyal medya mecralarının geniş kitlelere ulaşılabilir yapısı

hamsi merkezli gastronomik çeşitliliğin uluslararası arenada tanıtımında önemli bir işlevi yerine getirmiştir.

5. Sonuç itibarıyla Hamâmîzâde (Mehmet) İhsan Bey'in Hamsiname adlı eseri bugün sayısı elli üçe ulaşan hamsi merkezli gastronomik çeşitliliğin tarihsel derinliğini ifade etmesi, yöre için kültürel bir obje haline dönüşen hamsiyi bir asır önce hemen her yönüyle incelemesi açılarından eşsiz bir değere sahiptir. Yörede geçmişten günümüze kültürün temel dinamikleri arasında olduğu Hamsiname sayesinde de ortaya konulmuş olan hamsi balığının ve bu balık merkezli kültürel çeşitliliğin yerelden evrensel aktarımında daha kapsamlı ve özellikle tasvirde uzak uygulanabilir çalışmaların yapılması gerekliliği bir zaruret olarak karşımızda durmaktadır.

### Kaynakça

- Aslan, Mehmet. "Zühdî". *Türk Edebiyatı İsimleri Sözlüğü*. Erişim 10.09.2025. <https://teis.yesevi.edu.tr/madde-detay/zuhdi-mehmed-trabzonlu>
- Bal, Mehmet Âkif. *Trabzonlu Ünlü Simalar ve Trabzon'un Ünlü Aileleri*. İstanbul: Çatı Yayınları, 2007.
- Çağlak, Emre vd. *Denizden Sofraya Hamsi (Geleneksel ve İnovatif 53 Tarif)*. Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık, 2022.
- Çalka, Mehmet Sait. "Nüktedan Şair Hamâmîzâde İhsan ve Divanındaki Mizahi Manzumeleri". *Karadeniz Araştırmaları Dergisi* 53 (2017), 189-204.
- Emiroğlu, Kudret vd. *Hamsi Kurban O Göze*. İstanbul: Heyamola Yayınları, 2008.
- Hamâmîzâde İhsan. *Hamsiname*. İstanbul: Sebat Matbaası, 1928.
- Hamamizade İhsan. *Hamsi-name*. haz. Orhan Hamamioğlu, İstanbul: Yaylacık Matbaası, 1972.
- Hamamizade Mehmet İhsan. *Hamsinâme Küçük Balığın Büyük Öyküsü*. haz. Burhan Sayılır-Murat Babuçoğlu. Ankara: Phoenix Yayınları, 2007.
- Hamamizade Mehmet İhsan. *Hamsinâme Hamsinin Öyküsü*. haz. Fahir Elverdi, Eskişehir: Dorlion Yayınları, 2023.
- İnal, İ. M. Kemal. *Son Asır Türk Şâirleri*. 2. Cilt. İstanbul: Dergâh Yayınları, 1988.
- İsen, Mustafa-Canım, Rıdvan. *Hamâmîzâde İhsan Dîvânı*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, 2019.
- URL-1: Erişim Tarihi: 11.09.2025  
<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/trabzon/neyenir/hamsi>
- URL-2: Erişim Tarihi: 11.09.2025  
<https://www.brandsoftheworld.com/logo/eyof-2011>
- URL-3: Erişim Tarihi: 11.09.2025  
<https://www.esk.gov.tr/tr/10976/HAMSI>
- Uzun, Mustafa. "Hamâmîzâde Mehmed İhsan". *DİA*. Cilt 15/435. İstanbul: Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları, 1997.