

# RİNGA'DAN HAMSİ'YE ATLANTİK'TEN KARADENİZ'E BALIKLARIN YARATTIĞI KÜLTÜR

Dr. Nejat Tarakçı  
Deniz Tarihçisi

## Giriş

Bütün bilimsel ve tarihi dokümanlarda her şeyin suda başladığı klişesini bilmeyen yoktur sanırım. Bugün de okyanuslar ve rüzgârların insanın dünya üzerindeki varlığı için hayati ve zorunlu olduğu bilimsel kanıtlarla sabittir. Avrupa'nın ekonomik ve ticari hayatının Hanse olarak adlandırılan kıyı şehirlerinden başlayarak doğu istikametinde genişlediğini biliyoruz. Bu bağlamda her bir kıyı kasabası deniz kanalıyla yarattığı kendine özgü üretim ve katma değerleriyle Avrupa ekonomisi ve ticareti için bir meşale görevi yaptı. Böylece Avrupa kendi içinde başlangıçta gıda ağırlıklı bir bütünlüğe kavuştu. Temel beslenme zincirlerinin tabiatta kendi eko sistemlerini yarattığını biliyoruz. Bir besin maddesinden başlayarak sarmal dönüşümler ile nasıl bir sosyolojik ve ekonomik sistemin yaratıldığına en güzel örnek Ringa balığıdır. Bu mucizevi balık denizin doğurganlığına ekonomik ve fonksiyonel yaratıcılığına en güzel örneklerden birini oluşturmaktadır.<sup>1</sup>

## Denizin Yaratıcılığı

Ringa balığı, Hollanda ve onun turistik balıkçı kasabası Scheveningen için adeta varlığını borçlu olduğu bir balıktır. Sadece Mayıs ve Haziran aylarında avlanan ringanın yağ oranı önemlidir. Hollandalıların damak lezzetine uygun olabilmesi için balığın % 16 yağ oranına ulaşması gerekir. Bu nedenle Mayıs ayından önce avlanmaz. Ringa Hollandalılar için milli bir atıştırmalıktır. Genellikle vakti ve bütçesi çok olmayanlar için ayaküstü sokakta servis edilen ringa balığı soğan ve turşu ile iyi gidermiş. Kontrolsüz avlanma nedeniyle nesli tükenme tehlikesi doğan ringa alınan önlemlerle bunu atlatmış. Gümüşü renkteki bu küçük balık protein ve Omega-3 açısından zengin. Gelelim Hollanda tarihi ile ringanın ilişkisine. Eski bir Hollanda deyişine göre Amsterdam ringa kılçıklarının üstüne kuruldu. Ringa sürüleri her yıl Kuzey Denizi'nden Manş Denizi'ne doğru inerken kıyı boyunca yaşayan Hollandalılara balıkçılık mesleğini edindirir. Balıkçılık geliştikçe gemi yapımı da artar. Gemiler için dayanıklı

<sup>1</sup> Elif Günsel, Vatansever Ringa Balığı, Cumhuriyet Gazetesi 30 Haziran 2019

yelken kumaşı dokuması, ahşap işlemeciliği, ağ ve halat yapımı gibi tamamlayıcı yan sektörler beraberinde gelişir. Kazançlı ringa ticaretinin geliriyle Amsterdam kanallarında gösterişli binalar inşa edilir. Günlerce denizde kalan balıkçıların erzakının dayanması ve avlanan tonlarca balığın da uzun süre bozulmadan korunması zorunludur. Bu bağlamda 14. Yüzyıl sonlarına doğru salamura ve fıçılama yöntemi geliştirilir. Salamura edilmiş ve fıçılanmış ringanın uluslararası pazarlara gönderilebilmesi için Rotterdam<sup>2</sup> Limanının temelleri atılır. Kuzey Denizi'nin hala yaşayan ve dünya durdukça yaşayacak ringa balığı Hollandalılara önce balıkçılığı, sonra denizciliği, ardından ticareti öğretmiştir. Korunduğu sürece ringa özel lezzeti ile sadece Hollanda da değil, tüm Avrupa'da ortak bir deniz kültürünün yaratılmasına öncülük etmiştir.

## Türk Kültüründe Balık ve Deniz

Türk tarihinde benzer bir durum var mıdır diye düşününce, hemen akla Karadenizliler geliveriyor. Karadeniz'de doğuda daha çok batıda daha seyrek olmak üzere inci tanesi gibi dizilen 60 adet yerleşim yeri var. Bu yerlerde yaşayan tüm insanlarımız öncelikle balıkçılık yaptılar. Bu sayede denizciliği öğrendiler. İstiklal Savaşı'nda çok büyük katkıda bulundular. İstiklal Savaşı'mız önce Karadeniz'de kazanıldı. İç Anadolu'ya açılan çok sınırlı kara irtibatları nedeniyle kasabalar arasında hep çok maksatlı motorlar çalışırdı. Bu motorlar hem insan hem mal taşıy aynı zamanda balık avcılığında kullanılırdı. Karadeniz'de uzun yıllar İstanbul Trabzon arasında yolcu ve posta vapurları çalışırdı. Bu vapurlar küçük kıyı kasabalarının dışı açılan tek pencereleriydi. İskele olmadığı için açıkta demir atan vapurlar belirli saatler, yaklaşık 1veya 2 saat demir üstünde bekler. Kıyıda gelecek yük ve yolcuları alırdı. Hava şartları kötü olduğu zamanlar motorlar gemiye ulaşamadığından yolcular ve üreticiler hüsrarla vapurun dönüşünü beklerdi. Kasabalar arasındaki kız alıp vermelerde düğüne bu motorlarla gidilir. Gelinler bu motorlarla yeni evlerine getirilirdi. Bir defasında Annemle beraber Ayancık'tan Çatalzeytin'e düğün motoruyla bata çıka saatlerce gittiğimi hatırlıyorum.

Bana göre Karadeniz'in ringası hamsidir. Hamsi sadece Karadeniz bölgesinde değil tüm Türkiye'de yemekten, müziğe, sözlü edebiyattan yazılı edebiyata kadar çok yönlü bir ortak kültür yaratmıştır. Karadenizli derneklerinin İstanbul, İzmir gibi büyük şehirlerde hamsi şenlikleri düzenlediklerini biliyoruz. Bugün kaybolmuş Yunus balığı avcılığı da bir dönem Karadeniz kültürünün önemli bir parçasıydı.

---

<sup>2</sup> Rotterdam şu anda Avrupa'nın en büyük limanı ve her türlü emtia kıta Avrupa'sına buradan kara ve nehir yoluyla dağıtılıyor.

Yolların çok sınırlı olduğu 1950’li yılları düşünün. Herkes bulunduğu coğrafyada kendi yağı ile kavrulmak, kendi sorunlarını kendi halletmek zorunda. Ordu ilinin Fatsa ilçesine bağlı Yalıköy halkı genelde balıkçılıkla geçinmektedir. Fındık üretimi de çok fazla gelir getirmemektedir. O dönemde balık çeşitlerinin ve miktarının çok bol olduğunu söylemeye gerek yok. Yörede **Afarina, Tırtak ve Motur** olarak adlandırılan yunus balığı Yalıköylüler için çok önemliydi. Çünkü bu balıklardan yağ çıkarılıyordu. Yunusların derilerinin altında 5-6 santimetre kalındığında bir yağ tabakası vardı. Avlanan yunusların içi temizlendikten sonra, derileri baklava dilimleri gibi çizilerek bir kazanda kaynatılır ve yüzeye çıkan yağlar toplanırdı. Bu işlemler genelde kış aylarında yapılırdı. Çünkü balıklar bu dönemde daha yağlı olurdu. Kaynatma esnasında içine defneyaprağı, kekik ve limon atılırdı. Yalıköylü çocuklar, büyükçe bir ekmek parçasını kazandaki yağa batırarak yemeğe bayılırlardı. Çok lezzetli ve besleyici olan bu yağın hikmetlerinden olsa gerek Yalıköyde pek kırık vakasına rastlanmazdı. Yağ, ayrıca merhem olarak da ağrı ve diğer maksatlar için kullanılıyordu. Kaynatma yolu ile yağ çıkarma işlemi bittikten sonra, **çendir** adı verilen deri altında kalan son yağ parçaları da, bir ucu huni şeklinde olan özel bir saç üzerinde tekrar kızartılarak çıkan yağlar bir kaba doldurulurdu. Böylece balık yağları son damlasına kadar değerlendirilmiş olurdu. Yağların büyük kısmı fıçılara doldurularak, kara yolu ile Denizli yöresindeki deri fabrikalarına gönderilirdi. Yalıköylülerin hikâyesi daha bitmedi. Köpek balıklarını da unutmamak gerekiyor. Yunusların kalan kas etleri de balıkçılar tarafından parakatlarda yem olarak kullanılırdı. Böylece **camgöz** ve **keler** olarak adlandırılan köpek balığı çeşitleri avlanırdı.

Köpek balıklarının en kıymetli yerleri karaciğerleri idi. Ortalama kuzu ciğerini büyüklüğünde olan köpek balığı karaciğerini de özel kaplarda kaynatılarak yağı çıkartılırdı. İşte ticari ismi Omega-3 olan yağın en hası bu şekilde üretilirdi. Bu yağın, tıbbın şifasız olarak tanımladığı hastalıklar da dâhil olmak üzere her derde iyi geldiği söylenirdi. 1960’lı yıllarda Yalıköy’ün Bellice bölgesindeki kanserli bir balıkçının bu yağ ile şifa bulduğu yörede hala anlatılmaktadır. Yunuslardan ve köpek balıklarından kalan kaslar ve iç organlar da ziyan edilmez fındık ağaçlarının diplerine dökülerek gübre olarak kullanılırdı.<sup>3</sup> Şimdi böyle bir deniz kültüründen gelen Yalıköylüler ne yapsınlar? Scheveningenliler her yıl bayram olan bugünü coşkuyla bekliyorlar ve kutluyorlar. Ve yaşanmış deniz kültürlerini yaşayarak yaşatıyorlar. Yalıköylüler ise bu yaşanmış deniz kültürü hikâyelerini daha ne kadar süre anlatabilecekler? Deniz kültürü anlatmakla değil yaşamakla korunabilir. Cevat Şakir Kabağaç’ın anlattığı Bodrum’un deniz kültüründen geriye ne kaldı? Japonlar ve diğer birçok ülke balina ve yunusları limitsizce avlarken ülkemizde yunus balığı avı yasaklanmış durumda. Kuzey komşumuz Ruslar morina balıklarını ameliyat ederek havyarlarını alıp tekrar doğaya salıyorlar. Benim çocukluğumda

<sup>3</sup> Bu bilgiler şimdi aramızda olmayan değerli büyüğüm Yalıköylü Ömer Yalçınkaya tarafından sözlü olarak nakledilmiştir.

Karadeniz’de Ayı Balığı denen foklar bile vardı. Ben deniz ürünleri uzmanı değilim. Ancak bir yunusun günde ortalama 25 kg hamsi yediği söyleniyor. Bu bağlamda aşırı çoğalan yunusların Karadeniz’deki hamsi nüfusunu önemli derecede azalttığı konusunda haberler var. Konunun uzmanlarca tartışılmasının uygun olacağını düşünüyorum. Belirli bir süre ve miktar sınırlaması dâhilinde Karadeniz’de yunus avına izin verilerek bu kadim deniz kültürünün modern bir tarzda yeniden yaşatılması uygun olacaktır. Böylece kendi yerli Omega-3 yağımızı da güvenerek üretmek mümkün olabilir! Şöyle bir afiş düşünün **1. Yalıköy Balık Yağı Festivali**. Bu festivalde yukarıda anlattıklarım yapılıyor. Her şeyin kirlendiği bir dünyada, insanlar artık otantik ve kültürel öğelerin yaşatıldıkları yerleri daha çok ziyaret ediyorlar. Bence Yalıköy çok güçlü bir çekim merkezi olabilir. Egeli çocuklar zeytinin sütü veya köpüğüne ekme bandırırken, Karadenizli çocuklar niye balık yağına ekme bandırmasın?

**İzmir Temmuz 2019**