Vira Bismillah

Rize Denizciliğinin Seyir Defteri II

Elinizdeki bu ikinci cilt, Rize denizciliğinin sadece tarihî boyutunu değil; bu mirasın Rize'ye ait söz varlığına, halk anlatılarına, yemek kültürüne, edebî mahsullere ve kültürel hafızaya nasıl yansıdığını ortaya koymayı amaçlayan kıymetli bir çalışmadır. Denizin sadece bir geçim kapısı değil, aynı zamanda bir yaşama biçimi ve bir anlatı alanı olduğuna inanan bizler için bu eser, Rize'nin sözlü kültürünün, halk hikâyelerinin, şiirlerinin ve söz varlığının izini sürerek yöre halkının denizle olan kadim bağını yeniden kurmak için atılmış önemli bir adımdır.

Bu eserle birlikte, kentimizin unutulmuş denizci kimliğinin sadece ekonomik değil kültürel ve edebî yönleriyle de canlandırılmasını, bu yönleriyle markalaşmasını hedefliyoruz. Aynı zamanda yakın zamanda açılışını gerçekleştirdiğimiz Rize Deniz Müzesi'nin bir kültür projesi olarak da bu eserin tamamlayıcı nitelikte olacağına inanıyoruz.

Rahmi METİN
Rize Belediye Başkanı

ISBN 978-625-96116-3-1

REVAK
RİZE ARAŞTIRMALARI VAKFI

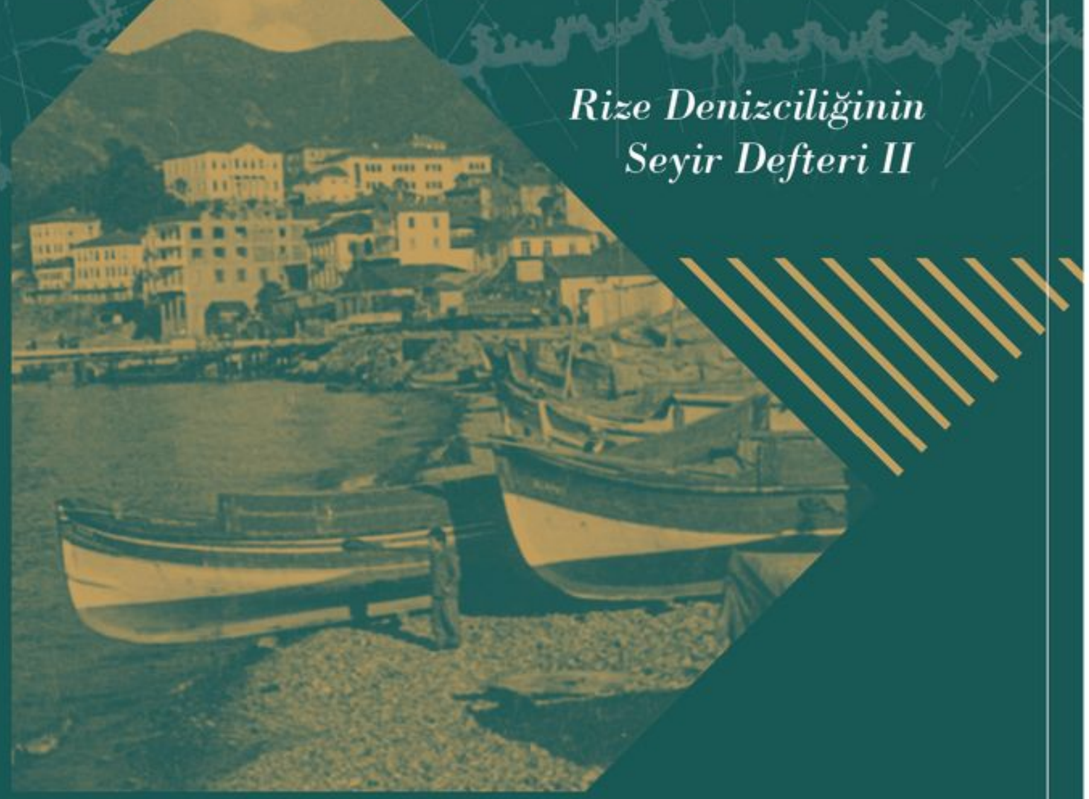
Vira Bismillah

Editörler
Prof. Dr. İhsan Safi • Prof. Dr. Mehmet Sait Çalka

REVAK

Vira Bismillah

Rize Denizciliğinin Seyir Defteri II



Editörler
Prof. Dr. İhsan Safi • Prof. Dr. Mehmet Sait Çalka

Kültür Yayınları

REVAK
RİZE ARAŞTIRMALARI VAKFI

“VİRA BİSMİLLAH”

RİZE DENİZCİLİĞİNİN SEYİR DEFTERİ

II

Edebiyat-Dil-Folklor

Kültür Yayınları

RİZE BELEDİYESİ KÜLTÜR YAYINI

RİZE ARAŞTIRMA VAKFI YAYINLARI: XX
Tarih Dizisi: XX

"VİRA BİSMİLLAH"
Rize Denizciliğinin Seyir Defteri - II
Edebiyat-Dil-Folklor

© REVAK
Kitabın yayın hakları Rize Araştırmaları Vakfı'na (REVAK) aittir. Tanıtım amacıyla kaynak göstermek şartıyla yapılabilecek kısa alıntılar dışında yazar ve yayıncının yazılı izni olmaksızın hiçbir elektronik veya mekanik araçla çoğaltılamaz. Eser sahiplerinin manevî ve malî hakları mahfuzdur.

Yayın Yönetmeni
Ömer Erdoğan

Editörler
Prof. Dr. İhsan Safi
Prof. Dr. Mehmet Sait Çalka

ISBN 978-625-96116-3-1

Baskı
Yıkılmazlar Basın Yayın - Bağcılar / İstanbul
Matbaa Sertifika No: 45464

Baskı Tarihi
2025

Rize Araştırmaları Vakfı (REVAK)
Atikali Mahallesi Sarayağası Caddesi No:6 Fatih-İstanbul
revak@revak.org.tr

“VİRA BİSMİLLAH”

RİZE DENİZCİLİĞİNİN SEYİR DEFTERİ

II

Edebiyat-Dil-Folklor

Editörler

Prof. Dr. İhsan SAFİ

Prof. Dr. Mehmet Sait ÇALKA

Kültür Yayınları

İçindekiler

Kısaltmalar 11

Takdim 13

Ön Söz 15

Yeni Türk Şiirinde Deniz ve Denizcilik 19
İhsan Safi

Giriş 19
1. Su ile İlgili Şiirlere Bazı Örnekler 22
2. Yağmur ile İlgili Şiirlere Bazı Örnekler 23
3. Denizle ilgili Şiirlere Bazı Örnekler 24
4. Gemiyle ilgili Şiirlere Bazı Örnekler 27
5. Kayıkla ilgili Şiirlere Bazı Örnekler 29
6. Balık ve Balıkçılıkla ilgili Şiirlere Bazı Örnekler 30
Sonuç 34

Hamsiye Dair Klasik Türk Şiiri Tarzında Yazılmış Manzumeler Üzerine Bir Değerlendirme 37
Mehmet Sait Çalka

Giriş 37
1. Tarihi Kaynaklarda ve Sözlüklerde Hamsi 38
2. Klasik Türk Şiirimizde Hamsi'ye Dair Manzumeler 41
Sonuç 58

Rize ve Çevresinde Balıkçılıkla İlgili Söz Varlığı 63
Ümit Hunutlu

Giriş 63
1. Bölgede Balıkçılığın Tarihçesi 64
2. Balıkçılıkta Kullanılan Araçlar 66
2.1. Motorlu ve Motorsuz Araçlar 66
2.1.1. Kayık / Sandal / Tekne İsimleri 66
2.1.2. Gemi / Vapur İsimleri 69
2.1.3. Kayık ve Gemi Teçhizat ve Bölümleriyle İlgili Sözcükler 70
2.2. Balık Avlamada Kullanılan Araçlar 77
2.2.1. Ağlar 77
2.2.2. Oltalar 81
2.2.3. Yemler 83
2.2.4. Tuzaklar 87
2.2.5. Balıkçı Kıyafetleri 87
2.2.6. Balıkçılıkla İlgili Genel Araçlar 87
Sonuç 90

**Sözlü Kültürün İzinde:
Rize'de Tekne Balıkçılığına Ait Jargonun Derlenmesi ve
Değerlendirilmesi** 95
Gül Yılmaz Çal

Giriş 95
1. Terim Olarak Jargon 98
2. Araştırmanın Amacı ve Yöntemi 101
3. İnceleme 102
3.1. Deyimler 103
3.2. İsimler 108
3.3. Fiiller 110
3.4. Kalıp İfadeler 112
Tartışma ve Sonuç 114

Rize Ağzındaki Denizcilik Terimleri 119
Serap Ekşioğlu

Giriş 119
Rize Ağzındaki Denizcilik Terimleri 121
1. Köken Bakımından Denizcilik Terimleri 123
1.1. Türkçe Terimler 123
1.2. Türkçeleşmiş Terimler 125
1.2.1. Yabancı Kökenli Bir Sözcüğe Türkçe Ek Getirilerek Oluşturulmuş Terimler 125
1.2.2. Yabancı Kökenli Bir Sözcük İle Türkçe Bir Sözcükten Oluşturulmuş Terimler 126
1.3. Yabancı Kökenli Terimler 127
1.3.1. İtalyanca Kökenli Denizcilik Terimleri 127
1.3.2. Yunanca Kökenli Denizcilik Terimleri 129
1.3.3. Arapça Kökenli Denizcilik Terimleri 131
1.3.4. Farsça Kökenli Denizcilik Terimleri 131
1.3.5. İspanyolca Kökenli Denizcilik Terimleri 132
1.3.6. Latince Kökenli Denizcilik Terimleri 132
1.3.7. Bulgarca Kökenli Denizcilik Terimleri 132
1.3.8. Yabancı Kökenli İki Sözcükten Oluşturulmuş Terimler 132
1.3.9. Kökeni Belli Olmayan Terimler 133
2.Yapı Bakımından Denizcilik Terimleri 135
2.1. Basit Yapılı Terimler 135
2.2. Türemiş Yapılı Terimler 135
2.2.1.Türkçe Kökten Türetilmiş Terimler 135
2.2.1.1. İsim Kökü veya Gövdesinden Türetilmiş Terimler 135
2.2.1.2. Fiil Kökü veya Gövdesinden Türetilmiş Terimler 136
2.2.2.Yabancı Kökten Türetilmiş Terimler 136
2.3. Birleşik Yapılı Terimler 136
2.3.1. İsim Tamlaması Yapısında Oluşturulmuş Terimler 136
2.3.2. Sıfat Tamlaması Yapısında Oluşturulmuş Terimler 137
2.3.3. Birleşik Fiil Yapısında Oluşturulmuş Terimler 137
3. Kavram Alanı Bakımından Denizcilik Terimleri 137
3.1. Deniz Araçları İle İlgili Terimler 138
3.2. Deniz Araçlarının Bölüm ve Parçaları ile İlgili Terimler 138
3.3. Denizcilikte Kullanılan Malzeme ve Eşya Adları ile İlgili Terimler 138
3.4. Denizcilikte Çalışan İnsanlar ve Unvanlar ile İlgili Terimler 138
3.5. Denizcilikle İlgili Eylem Bildiren Terimler 139

3.6. Denizcilikte Kullanılan Ünlemler ve Kumanda Sözleri 139
3.7. Deniz Mahsulleri ile ilgili Terimler 139
3.8. Denizcilik İş Adları ile İlgili Terimler 139
3.9. Hava, Yön ve Denizle İlgili Terimler 139
3.10. Denizcilikte Kullanılan Yer Adlarıyla İlgili Terimler 139
3.11.Denizcilikle İlgili Diğer Terimler 139
Sonuç 139

Mahallî Folklorik Gemici Dili ve Söz Varlığı 143
Elif Şebnem Demirci

Giriş 143
1. Denizcilik Terimlerinin Kavram Alanına Göre Tasnifi 144
1.1. Yön İle İlgili Terimler 144
1.2. Gemi Adları İle İlgili Terimler 144
1.3. Geminin Parça ve Bölümleri İle İlgili Terimler 145
1.4. Gemi veya Denizle İlgili İş, Hareket, Eylem Terimleri 145
1.5. Eşya, Nesne, Araç İfade Eden Terimler 146
1.6. Emir, Seslenme İfade Eden Terimler 147
1.7. Balık İle İlgili Terimler 147
1.8. Mekân İle İlgili Terimler 148
1.9. Deniz İle İlgili Terimler 148
1.10. Gemi ve Deniz ile İlgili Kişiler 149
1.11. Gemilerde Kullanılan Kumanda Sözleri 149
Sonuç 149
Ekler 150
Ek 1: Kaynak Kişi Tablosu 150
Ek 2: Resimler 151

Rize'de Balık Yemekleri ve Balık Kültürü 153
Damlanur Küçükyıldız Gözelce

Giriş 153
1. Balığı Muhafaza Yöntemleri 157
2. Balık Yemekleri 158
3. Dışarıda Balık Yemek ve Balık Restoranları 162
4. Balık Kültürü 165

4.1. Kültürel Kimlik Göstergesi Olarak Hamsi 166
4.2. Halk Edebiyatı Ürünlerinde Hamsi 167
4.3. Halk Oyunlarında Hamsi 169
4.4. Geçiş Dönemlerinde Hamsi 170
4.5. Kültür Ekonomisinde Hamsi 170
4.6. Hamsi Festivalleri 171
Sonuç 172
Kaynak Kişi Tablosu 177

Kent Folkloru Bağlamında Rize'nin Kıyı Kesiminde Yer Alan Sayfiye Mekânları ve Sahil Kültürü 179
Sefacan Doğru

Giriş 179
1. Kent Folkloru 180
2. Sayfiye Kavramı 181
2.1. Sahiller 182
2.1.1. Alipaşa Sahili 182
2.1.2. Fener Sahili 183
2.1.3. Merkez Sahili 183
2.1.4. İslampaşa Sahili 184
2.1.5. Gündoğdu Sahili 185
2.2. Plajlar 185
2.2.1. Alipaşa Plajı 186
2.2.2. Merkez Plajı 186
2.3. Kayıkhaneler 186
2.4. Diğer Unsurlar 187
2.4.1. Vapur Turları 187
2.4.2. Oteller 188
2.4.3. Deniz Lokantaları 190
Sonuç 191

Hamsiye Dair Klasik Türk Şiiri Tarzında Yazılmış Manzumeler Üzerine Bir Değerlendirme

Mehmet Sait Çalka

(Prof. Dr., Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi, Fen Edebiyat Fakültesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, Eski Türk Edebiyatı Ana Bilim Dalı mehmetsait.calka@erdogan.edu.tr ORCİD: 0000-0003-3657-9387)

Giriş

Yaratıldığı günden itibaren insanoğluna en yakın olan, gözle görülebilen; bazen eti, sütü, yağı, derisi ve dahası beden güçleriyle insana oldukça faydalı bazen de insan hayatına kastedebilen vahşi davranışlarıyla zararlı olabilen hayvanlar, insana en yakın yaratılmışlar olarak çeşitli sanat dallarına ve sanatkârlara ilham kaynağı olmuştur. İnsanoğlunun, hayatı ve dünyayı hatta yeri geldiğinde kozmik âlemi kavrayabilme ve tanıma çabalarında hayvanlar âleminin büyük tesiri olduğu da bir gerçektir. Hatta günümüze kadar insanoğlunun ulaştığı yüksek teknoloji, ileri düzey uygarlık ve kültür birikiminin oluşmasında, hayvanlar âleminin kayda değer bir katkısının olduğu herkesçe malumdur.

Yaşadığımız âlemin insanlardan sonra en değerli ve en temel yaratılmışlardan biri olan hayvanlar âlemi, insanlığın özellikle pagan inancının hâkim olduğu dönemlerden beri en güçlü sosyal ve kültür dinamiklerinden birisi olagelmişlerdir. Hayata dair pek çok bilgiyi onlarla birlikte öğrenen insan

için, totem çağında bir nevi ongunlar kültü olan hayvanlar âlemi, semâvî dinlerin hüküm sürdüğü asırlarda da önemini kaybetmemiştir. Kutsanan ve idealize edilen türlerinin yanı sıra; kötü, çirkin, korkunç, ilginç vb. her çeşit kavramın karşılığı birer motif olarak düşünce ve inanç dünyasında var olmuşlardır (Ceylan, 2003, 35).

Zengin bir kültür ve kökleşmiş bir toplum geleneğine sahip olan Türkler, başlangıçta göçebe daha sonra ise yarı göçebe-yarı yerleşik ve nihayetinde yerleşik bir hayat serüveninde tabiatla iç içe olan bir yaşam sürdürmüşlerdir. Bu anlamda doğanın ve özellikle doğada yaşam süren hayvanların Türk kültüründe önemli bir yer edindiği görülmüştür. Günümüze kadar gerek sosyal ve kültürel gerekse dini yaşamda Türklerin hayatına dokunan hayvanların başta beslenme ve giyinme olmak üzere yük taşıma, kurban, totem, kahraman ve kutsanan varlıklar olarak kabul gördüğü bilinmektedir. Bu inanışlar doğrultusunda eski Türk devletlerinin bayraklarında hayvan motiflerinin sıklıkla görülmesi bu minvaldendir. Yine sözlü ve yazılı kültürümüzün en önemli kaynakları arasında bulunan atasözlerinde de at, eşek, köpek, deve, balık, kuş, arı, tavuk, fare gibi hayvanlara sıklıkla işaret edildiği görülmektedir (Küçük - Zeyrek, 2003, 732-747). Yine sözlü ve yazılı kültürümüzün bir diğer kaynağı konumunda olan edebî mahsullerden özellikle şiirlerde de hayvanlar âleminin Türk insanının iç dünyasındaki yansımalarını görmek mümkündür (bk. Ertap, 1996).

Klasik edebiyat mahsullerimizde yukarıda sıraladığımız hayvanların arasında özellikle balık ve kuş cinslerinin özel çeşitlerine dair manzumelerde bahis açıldığı, çeşitli yönleriyle benzetme ve istiarelerle şiirlere malzeme yapıldıkları söylenebilir. Bu çalışmada özellikle Doğu Karadeniz'de toplum hayatında ekonomik ve kültürel değere sahip bir balık türü olan hamsinin klasik Türk şiirinde nasıl işlendiği, hangi yönleriyle şiirlere konu olduğu üzerinde durulacaktır. Asıl konuya geçmeden önce hamsi ve özellikleri üzerinde kısaca malumat verilecek; sonrasında hamsi balığının klasik şiirimizdeki serüveni sunulmaya çalışılacaktır.

1. Tarihi Kaynaklarda ve Sözlüklerde Hamsi

Tarihte insanoğlunun beslenmek için ilk avcılık uğraşlarından biri olan balıkçılığın kara avcılığı kadar eski olduğu bilinmektedir. Öyle ki MÖ. 4500 yıllarına ait olduğu düşünülen olta, zıpkın ve söğüt kökleri ile örülmüş bazı

balık sepetleri gibi çeşitli avlama araçlarının tespit edilmesi bu bilgileri güçlendirmektedir. Balıkçılığa dair ilk yazılı belgelerin ise MÖ. 3000 yıllarında Mısırlılara ait olduğu bilinmektedir. Söz konusu belgelerde balık avlamak için insanların ağ kullandıkları ve ağların yardımı ile basit ığrıpların (büyük balık ağı) yapıldığı kaydedilmiştir. Anadolu'da özellikle Selçuklu dönemine ait sanat eserlerinde balık figürlerinin sıklıkla kullanılmış olması bu coğrafyada balık avcılığın tarihi hakkında bizlere fikir vermektedir. Osmanlı döneminde, özellikle Fatih Sultan Mehmet (öl. 1481) dönemindeki saray mutfağında balıkların ve diğer bazı deniz ürünlerinin de pişirildiği bilgisini arşiv belgelerinde bulmak mümkündür (Çağlak vd., 2022, 2).

Hamsiye dair Osmanlı kaynaklarındaki ilk bilgileri Trabzonlu Mehmet El-Âşık'ın (öl. 1598 sonrası) 1589'da kaleme almış olduğu *Manâzîrü'l-Avâlim* adlı eserinde bulmak mümkündür. Eserde verilen bilgilerden o dönemde de bölge halkı için hayati bir öneme sahip olduğu anlaşılan hamsinin yıl içinde avlanıldığı dönem ve avlanma şekli hakkında şu bilgiler verilir: "*Eyyam-ı hamsinde (bölgede en soğuk geçen elli günde) balıkçılar küçük kayıklarla hamsi avladıklarında halka duyurmak için bir boru öttürürler ki, bu boru sesi iki-üç fersah (bir fersah 5685 metre) mesafeye ulaşır ve bu sesi işitenlerin ölüsü dirisine binip "habsi" balığı çıkmış diye koşa koşa sahile giderler*." (Üstündağ, 2010, 19).

Trabzon'da dünyaya gelmiş Osmanlının en kudretli padişahlarından Kanuni Sultan Süleyman'ın (öl. 1566) hamsiye olan sevgisinin bulunduğu kaynaklarda verilen bilgiler arasındadır. Hatta bu sevgiyi göstermek için şahsi kılıçlarından birinin kabzasına hamsi motifi işletmiştir. Evliya Çelebi'nin (öl. 1682-84[?]) *Seyahatnâme*'sinde, Bursa'dan başlayıp Karadeniz'in doğusuna uzanan seyahatini anlattığı kısımda, bölgenin övülmeye değer yiyecek ve içeceklerini anlatırken balıklarına ve özellikle hamsiye işaret etmiştir. Evliya Çelebi, çoğunlukla Laz olan balık satıcılarının çığırtkanlıklarını bile kaydetmiştir. Özellikle Karadeniz'de çok sık tutulan hamsiyi çağrıştıran folklor hareketlerini anlatmış ve hamsiyi tüm hastalıklara iyi gelen bir ilaç olarak tanıtmıştır. Vermiş olduğu bu bilgilerin devamında ise hamsi kelimesinin kökenine vurgu yaparak adının "elli gün süren kış" anlamına gelen "hamsin" kelimesine dayandırmış ve hamsinin bu mevsimde ortaya çıkmasını da delil olarak göstermiştir (Çağlak vd., 2022, 2). Evliya Çelebi'nin hamsi kelimesinin kökeni üzerinde verdiği bu bilgi şifahi bir bilgi olarak addedilmelidir. Çelebi'nin bu yorumundan başka hamsi kelimesinin etimolojisine dair

farklı kaynaklarda çeşitli bilgilerin varlığı bilinmektedir. Yaşar Çağbayır'a göre hamsi; ılık denizlerde yaşayan, geniş ve uzun ağzı yarıklı, karın kısmı keskin omurgalı yapıda, kemikli, küçük, ince uzun balık cinsi olarak tanımlanmaktadır ve köken olarak da Yunanca "hampsi" kelimesine dayandırılmaktadır (Çağbayır, 2007, 1860). Dilbilimsel olarak hamsi kelimesinin etimolojisi üzerinde duran Ahmet Mican Zehiroğlu'na göre ise kelimenin ayrıntılı bir şekilde etimolojik serüveni şöyledir:

> "Bilimsel literatürde, Eski Yunancadaki karşılığına atfen "Engraulis Encrasicolus" olarak isimlendirilen Karadeniz Hamsisinin tüm Karadeniz havzası dillerindeki "Hamsa, Hamsi, Hamsia, Khampsia, Khapsi, Kapsia, Kopsia, Kapça, Kapşa" gibi benzer yerel isim türevlerinin menşei ise arkaik Kolh diline dayanır. Kolh dili kökenli bu isimlendirmelerin ortak anaç kökü [*k'(h)a(m)psıa] olarak rekonstrüktifte edilebilir ve bu isim, iki kökün bileşiminden **[**k'(h)a**]**+(m)+**[**psıa**]** şeklinde oluşmuş olup günümüze ise [kapçia<kapşia<kapsia<k'apsıa >khaps ia>khampsia>khamsia>hamsi] şeklinde gelmiştir. Muhtemelen Trabzon bölgesi yerli Kolh (Heniokhoi) diyalektleri üzerinden Trabzon Rumcasına da Khampsi- ve Khapsi- varyantlarıyla giren bu sözcük, Trabzon üzerinden İstanbul Rumcasına ve Yunancaya da aynı formlarla yabancı bir sözcük olarak girmiştir. Esasında, Eski Yunancada Enkrasikholos olarak isimlendirilen hamsinin Modern Yunanca karşılığı Gavros'dur. Güney Karadeniz sahillerinde, en batıdaki varyantları olan Hamsə veya Hamsi formları ile de önce Anadolu dillerine, 15. yüzyıldan itibaren ise Osmanlı Türkçesine girmiştir. Yoğun olarak 17. yüzyıl sonrasında Karadeniz ticaretine dâhil olan Slav dillerine de muhtemelen Osmanlı Türkçesi üzerinden aynı formun türevleri (Hamsiya/ Hamsie/ Hamsa) ile dâhil olmuştur. Sonuç olarak; Türkçeye en anlaşılabilir şekilde, "sivrisinek" ve "sivribiber" örneklerindeki "sivri" ile benzer bir anlamda "Balığın Sivrisi" olarak çevrilmesi mümkün olan bu sözcüğün kaynağının, tek ortak kökenden Karadeniz havzasına farklı varyantlarıyla yayılan, arkaik Kolh dili kökenli [*k'(h)a-(m)-psıa] şeklindeki anaç isimlendirme olduğunu söyleyebiliriz" (bk. Zehiroğlu, 2014).

Kelimenin halk ağzı etimolojisindeki karşılığı ise "hapsi" olarak tespit edilmiştir. Bu ifade, hamsinin sıcak olarak yenmesi sebebiyle "kap ıssı" kelimesinin birleşmesinden ve k'nın (ḳ), h'ye (ḫ) dönüşmesinden türediği belirtilmiştir. Evliya Çelebi'nin rivayetini destekler mahiyette olan bir başka rivayete göre kelime, Arapçada "elli kara kış günü" anlamına gelen "hamsin/elli" kelimesinden türetilmiştir. Bölgede de kara kış elli gün sürmekte olup bu süre zarfında en çok hamsinin avlandığına ve tüketildiğine işaret

edilmektedir (Üstündağ, 2010, 18). Diğer bir kaynakta ise hamsinin, Karadeniz kıyılarında avlanan küçük bir balık olduğu ve Rumencede "hamsie", Bulgarcada "xamsija"; Rusçada "xamsa" şeklinde adlandırıldığı belirtilir (Eren, 2020, 210). Sevan Nişanyan'a göre ise kökeni belki de eski bir Karadeniz diline dayanmaktadır (Nişanyan, 2007, 190).

Kelimenin etimolojisi hangi dilden gelmiş olursa olsun gerçek olan şu ki hamsi, sadece Karadeniz'de yetişen bir balıktır ve Karadeniz bölgesinin tüm sahil şeridinde ve oradan da Anadolu'nun pek muhtelif yerlerine gönderilerek tüketilen deniz ürünlerinin başında gelmektedir. Hatta yöre halkı arasında hamsi o kadar ünlenmiştir ki o artık bir balık çeşidi olarak adlandırılmaz; zira o yalnızca hamsidir. Bölge insanının hayatında merkezi bir konumda olan böyle bir mahsulün Karadeniz insanının kültürüne, yaşamına, mutfağına, sanatına, edebiyatına ve ekonomisine sirayet etmemesi mümkün değildir (Şişman, 2024, 61).

2. Klasik Türk Şiirimizde Hamsi'ye Dair Manzumeler

Yukarıda da belirtildiği üzere Karadeniz kıyı şeridinde yaşayan pek çok ailenin geçim kaynağı olmasının yanı sıra Anadolu'da ara ara; Karadeniz bölgesinde ise haftada birkaç kez sofralarda kendine yer bulabilen bir balık türü olma özelliğiyle hamsinin tekerleme, bilmece, mani ve türkü gibi yazılı ve sözlü edebiyat geleneğimizde de kendine yer bulması gayet tabiidir. Nitekim Halk edebiyatı mahsullerinde hamsinin geniş yelpazedeki varlığını Bekir Şişman'ın yapmış olduğu çalışmalarda bulmak mümkündür (bk. Şişman, 2024). Çalışmanın bu kısmında hamsinin klasik Türk şiiri geleneğinde kaleme alınmış manzumelerde nasıl işlendiği, hangi şairler tarafından şiirlere konu edinildiği üzerinde durulacak, taranan divanlardan tespit edilen örnek metinler ışığında hamsinin klasik Türk şiirindeki serüveni sunulacaktır.

Tarafımızca yapılan divan taramalarında hamsi ve özelliklerine dair manzumesinde yorum yapan ilk şair, XVIII. asrın sonu ile XIX. asrın başlarında yaşamış şairlerden **Ebubekir Celalî**'dir (öl. 1817-18). Kaleme aldığı *Divan*'da tek bir beyitte geçen hamsinin, küçüklüğü ve yassılığından dolayı beyitte malzeme olarak kullanıldığı görülür:

Girse bir hamsi 'azîmü'l-cüsse bir mâhî olur
Yine teng olmaz bu mâhîye o havz-ı dil-güşâ
(Ebubekir Celâlî, T. 27 b. 20) (Sarıkaya, 2008, 246)

Ebubekir Celalî'nin bu beytinden sonra hamsiye dair müstakil manzume kaleme ilk şair ise XIX. asrın önemli şairlerinden **Bayburtlu Zihnî**'dir (öl. 1859). Trabzonlu şair ve âlim şahsiyetlerden olan Hamâmi-zâde İhsan'nın Bayburtlu Zihnî'den naklettiği bu manzume, aruzla kaleme alınmış bir müseddesten oluşmaktadır; ancak bu manzume Bayburtlu Zihnî'nin *Dîvân*'ında yer almamaktadır (bk. Erbay, 2014). Bayburtlu Zihnî'ye atfedilen bu müseddes incelendiğinde şair, hamsinin hem fakir hem de zenginlerin sofrasında kendine yer bulduğunu; insanların onu zevkle tükettiğini; Karadeniz şehirlerinin dirliğine sebep olduğunu; denizden çıkmaması durumunda büyük ekonomik sorunlar yaşanacağını belirttikten sonra özellikle göz hastalıkları ile baş ve diz ağrılarına şifa vesilesi olduğunu vurgulamıştır:

Gedâsı hamsiye hem ağniyâsı zevke mâildir
Bu şehrin dirliğidir hamsi temsîl-i evâildir
Meâzallah zuhûr itmemesi müşkil mesâildir
Suyu ayn-ı şifâdır şöhreti Lokman-mümâsildir
Seri hem gerdeni muhtâca vefk-âsâ hamâildir
Dökülür hamsiye sim ü zeri Hurşîd-âbâd[ın]

Bu şehrin ne aceb merğûbudur nûr-ı basar hamsi
Devâ-yı mübtelâ-yı derd-i ser zânûya fer hamsi
Virir Lokman ile Hızr'ın hayâtından eser hamsi
Devâ-yı Restotalis'den Aristo'dan haber hamsi
Bu şehr içre aceb pek mu'teberdir der-be-der hamsi
Anı ey Zihnî bilmez sâiri hurşîd-âbâd[ın] (Hamamizade, 2007, 94-95)

Bayburtlu Zihnî'nin bu manzumesinden sonra dikkate değer bir başka manzume ise Kafkasya'dan getirilerek Trabzon'da büyütülen **Zîver Efendi**'ye (öl. 1880) ait olan ve daha sonra birçok şairin tanzir ettiği "Hamsi Gazeli"dir. Söz konusu gazelinin hemen ilk beytinde Zîver Efendi, hamsinin çok seveni olan bir balık olduğunu dile getirdikten sonra hamsi yeme âdâbını sanatlı bir şekilde ifade etmiştir:

N'ola hamsi bulsa şöhret günde bin kurbânı var
Cânı var hem kanı var mercân gibi çeşmânı var

Bir elinle kuyruğun muhkemce tut da durma yut
Hamsiyi ekl etmenin de yolu var erkânı var (İnal, 1970, 2054)

Manzumenin devamında, yendikten sonra yiyene çok faydalarının olduğunu; ancak yiyicisini çok susattığını vurgulayan Zîver Efendi, konserve hâlinde saklanan iki küp hamsiye sahip olan bir kişinin Kârûn gibi servete sahip olduğunu mizahi bir üslupla dile getirmiştir:

Bî-tekellüf bin kova su sarf eder mihmânına
Tuzlu hamsinin aceb eltâf-ı bî-pâyânı var

Bir fakîrin iki küp hamsisi ger medfûn ise
Şübhe yok Kârûn'dan a'lâ servet ü sâmânı var

İşte Sâsû işte eczâ-hâne işte çâr-sû
Hamsi suyundan mü'essir kande göz dermânı var (İnal, 1970, 2054)

Aruzla yazılmasa da hamsiden yapılan yemek isimlerini manzumesinde zikrederek hamsiye folklorik bir değer katan başka bir şair de Tayyib-zâde Hâfız Mehmed Zühdî'dir (öl.1885). Hamsiden yapılan yemeklerin listesini verdiği ve 23 dörtlükten oluşan Hamsi Destanı'nın başında hamsinin avlanıp pazara geldiğinde değeriyle satılmasının insanları mutlu ettiği bilgisi yer alır. Ardından halkın elinde sepetlerle hamsi almak için limana koşuştuğu, hamsi pişmeyen evde yüzlerin gülmeyeceği, hamsi alanların bayram ettiği ifade edilir. Daha sonra da içli tava, sadeyağda kızartma, papaz yahnisi, salamura, hamsi sarması, hamsi pilavı, hamsi kuşu, hamsi haşlama, közde kebap, pilekide kızarma, lazut pide, kiremit kebap, yumurta tavası, sebze ile kaygana gibi hamsiden yapılan yemeklerin adları zikredilmiştir. Tayyib-zâde Hâfız Mehmed Zühdî, hamsinin hastalar için şifa olduğunu, Ebe-zâde'nin iması üzerine eserini yazdığını söyleyip destanı bitirir. Sade ve anlaşılır bir halk Türkçesi ile kaleme alınmış olan Hamsi Destanı, hamsinin yöre halkı için ifade ettiği önemi ve hamsiden yapılan yemekleri geçmişten günümüze taşıyan bir manzume olması açısından önemlidir (Kesik, 2021, 1):

Kayık çekilmeden deryâya dalıp
Herkes ellerine bir sepet alıp
Çocuklar kadınlar geride kalıp
Çağrışırlar hemân hemân mübârek
...
İkincisi sâde yağda kızarmış
Yedikçe âdemin dişi kızarmış
Kadayıfın şöhretini bozarmış
Tabakda görünmez kalan mübârek

Üçüncüsü papas yahnisi derler
Lezzetine herkes parmağın yerler
Ana yoğurt yahut sirke dökerler
Söylemez mi ana cihân mübârek... (Hamamizade, 2007, 90-91)

Yukarıda Zîver Efendi'nin kaleme aldığı gazeline pek çok şairin nazire yazdığını dile getirmiştik. Bu şairler sırasıyla **Tıflî Efendi** (öl. 1908), **Esat Ömer Eyyûbî** (öl. 1950), **Süleyman Mâhir Bey** (öl. 1953), **Ahmet Sarım (Doğru) Bey** (öl. 1964) ve **Baba Sâlim**'dir (öl.1956). Kaleme alınan bu nazirelerle birlikte Klasik şiir geleneği içerisinde hamsiye dair oldukça önemli yazılı kültürün oluştuğu da söylenebilir. Örneğin Tıflî Efendi'nin naziresi incelendiğinde hamsiden yapılan yemekler başta olmak üzere hamsinin birçok derde deva olan özelliklerine dem vurulduğu görülmektedir:

Hamsinin hem çorbası hem tatlısı hem nânı var
Akla gelmez nice nice lutf-ı bî-pâyânı var

Kem nazarla bakma hamsiye, gıdâ-yı rûhdur
Bir ecelden başka cümle illete dermânı var
(Hamamizade, 2007, 103-104)

İlerleyen beyitlerde, vaktiyle Allah tarafından İsrailoğullarına nasıl "Men ve selva"[1] gönderilmişse Karadeniz halkına da hamsinin ikram edildiğini ifade eden Tıflî Efendi, manzumesini kendisi ile zemin şiirin sahibi olan Zîver Efendi'yi methettiği beytiyle tamamlamıştır:

"Menn u selva" kavm-i İsrail'e bahş itmişse de
Hazret-i Hakk'ın bize hamsi gibi ihsanı var

Hem-zeban olsa, nola, Tıflî dahi Zîver ile
Hamsinin vasfında, çok derya-dilin dîvânı var
(Hamamizade, 2007, 104-105)

[1] Sözlükte "ihsan etmek, nimet vermek; başa kakmak" anlamlarına gelen "menn" kökünden türetilen "men" İsrâiloğulları'na çölde verilen ve kudret helvası olarak bilinen yiyeceğin adıdır. İsrâiloğulları'na verilen yiyeceklerden biri de Arapçada "Selvâ", İbrânîce'de "Şelâv" denilen bıldırcın kuşu olup kelime Tevrat'ta iki yerde geçmektedir. Kur'ân-ı Kerîm'de İsrâiloğulları'nın çöldeki hayatı nakledilirken üç yerde (el-Bakara 2/57; el-A'râf 7/160; Tâhâ 20/80) onlara verilen nimetlerden olmak üzere men ve selvâdan bahsedilmektedir (Harman, 2004, 29/107).

Zîver Efendi'nin gazelini tanzir eden bir başka şair olan Esat Ömer Eyyûbî ise hamsinin gümüşten tenine vurgu yaparak gazeline başlamış, ardından ise hamsinin halk tarafından nasıl avlandığını ifade etmiştir. Manzumede Karadeniz halkının hamsiyi kayıklarla sahile çektiğini; kovalarla taşındığını; hamsiler taşınırken "Hayy, Hû" sesleriyle zikirler çekildiğini ve bu kilolarca hamsiyi korumak için ise bekçilerin bulunduğunu dile getiren şair, bu anlamda hamsi avcılığının folklorik yönüne de vurgu yapmıştır:

Hamsinin zannitme yavrum bir kurı unvânı var
Kisve-i sîmîni üzre, kevkeb-i rahşânı var
...
Halk zevraklarda hamsiyi çekerler sahile
Elde kova, dilde huy u hay bin derbânı var
...
Sîm-reng ü sîm-perdir ol vücûd-ı nâzenin
Âşık-ı âvâreyi sayd eyleyen çeşmânı var (Hamamizade, 2007, 106-107)

Manzumenin sonunda ise Esat Ömer Eyyûbî, hamsiye dair Zîver ve Tıflî'nin manzumelerinin bulunduğunu; onların manzumelerinde hamsinin oldukça yüceltildiğini ifade ettikten sonra kendisinin de bir tava hamsi yedikten sonra bu manzumeyi kaleme aldığını ima etmiş ve bu hamsi methiyelerinin sonu gelmeyeceğini, ilerleyen zamanlarda da buna benzer methiyelerin yapılacağını vurgulamıştır:

Medhini "Zîver"le "Tıflî" âsumân-peyvest ider
Hem nazîre söyleyenlerden koca divânı var

Ben de bir "içli tava" ekl eyledim Allâh için
Medhi bi-pâyândır Es'ad sanma kim pâyânı var (Hamamizade, 2007, 107)

Esat Ömer Eyyûbî'den sonra Zîver Efendi'nin gazelini tanzir eden bir başka şair ise Süleyman Mâhir Bey'dir (Albayrak, 2010, 262). Manzumesinde hamsiyi denizlerin sultanı olarak tasvir eden Süleyman Mâhir Bey'e göre, deniz koca bir saray, o sarayın büyük bir eyvanı ve eyvanın altında toplanan devlet erkânı bulunmaktadır. O erkânın devletli sultanı ise şanlı bir meclis ile vezire sahip olan ve denizlere hükmeden hamsidir. Bu sultanın dünyada bir karış toprağı olmasa da koca denize hükmeden bir saltanatı bulunmaktadır:

Aks-i mihr ü mâh ile cem'iyet-i elvânı var
Hamsinin deryâda gâyet muhteşem eyvânı var

Öyle bir eyvân ki anda toplanan erkânının
Câlis-i evreng olan devletlü bir sultânı var

Öyle bir sultân ki hep iklîm-i bahre hükm ider
Hem vezîri hem de şanlı meclîs-i a'yânı var

Kâbil olmuş hamsiler âlemde meşrutiyeti
Şübhe yok ki bizden a'lâ bir de meb'ûsânı var

Öyle pek bî-hûde sanma devlet-i hamsiyi sen
Bir karış hâki yok ammâ bir koca ummânı var

(Hamamizade, 2007, 107-108)

Gazelin sonunda hamsiye dair kendisinden daha iyi manzume kaleme alan usta şairlerin bulunduğunu ifade eden Süleyman Mâhir Bey'e göre hamsinin billur gibi gözlerine âşık olan her şairin hamsiye şiir yazmasının gayet tabii olduğunu dile getirmiştir:

Eylemişlerdir terakkî sahn-ı matbûâtda
Hamsi matbuatının bizden iyi erkânı var

Âşık-ı dîdârı olmak söz müdür bir baksana
Mihrîyâ hamsilerin billûr-veş çeşmânı var (Hamamizade, 2007, 108)

Zîver Efendi'nin "var" redifli gazelini tanzir eden son şair ise daha sonra Doğru soyadını almış olan Ahmet Sarım Bey'dir. Bazı kaynaklarda Ahmet Sarım Bey'in bu manzumeyi Baba Salim'in (öl. hamsiye dair "var" redifli manzumesine nazire olarak yazıldığı zikredilse de (Ünalan, 2023, 197) Zîver Efendi'nin Baba Sâlim'den çok daha önce yaşadığı ve bu redifle hamsiye dair manzume kaleme aldığı; dolayısıyla Ahmet Sarım Bey'in Baba Sâlim'in değil, Zîver Efendi'nin "var" redifli gazelini tanzir ettiği ortaya çıkmaktadır. Ahmet Sarım Bey'in kaleme aldığı manzumesi incelendiğinde daha önceki nazirelerden farklılık arz ettiği ve hamsiye çok daha farklı bir boyut kazandırdığı da görülmektedir. Öyle ki Ahmet Sarım Bey klasik Türk şiirinde âşık-sevgili ilişkisinde yapılan benzetmelere benzer bir yaklaşımla sevgiliyi hamsiye benzetmiş ve hamsinin yöredeki değerini yansıtan ifadeleri kullanarak sevgiliye benzerliğini ortaya koymuştur. Söz konusu bu sevgilinin

birden fazla hayranı bulunmakta; bir bakışıyla birçok gönlü kendine çekmekte; insanı kendinden geçiren kokusuyla herkesi cezbetmekte ve bu sevgilinin Doğu'da ve Batı'da büyük bir şöhreti bulunmaktadır:

Âşıkın hamsi gibi bir dil-rübâ cânânı var
Öyle bir ma'şûk kim ta'rîfe gelmez ânı var

Bir nigâh-ı iltifât-âmizi bin dil cezbeder
Dîde-i nevvârının yıldız kadar hayrânı var

Bû-yı anber neşr ider her dem meşâm-ı hâtıra
Zülf-i sîmînînde gûyâ sünbül ü reyhânı var
…
Sen ne zannetdin efendim hamsi-i cân-perveri
Şark u garba intişâr itmiş ulüvv-i şânı var (Hamamizade, 2007, 105-106)

Zîver'in "var" redifli gazeline yazılan bu nazirelerin dışında müellifi belli olmayan iki zely de kaleme alınmıştır. Bu zeyillerin ilkinde, hamsiye dair manzume yazan şairlerin arasında bulunmaktan şeref duyduğunu dile getirirken şairin hamsiye dair oldukça kayda değer bir bilgi verdiğini söylemek mümkündür. Hamsiden kırk dokuz çeşit yemek yapıldığına dair olan bu bilgi, halkbilimi ve yörenin yemek kültürü, yani gastronomi sahası için oldukça kıymetlidir:

Zîver'in nazmın yazarken tab'ıma cûş itdi meyl
Akdı eşkim hep ta'âm-ı bahrine mânend-i seyl
Yazdım erbâb-ı merâka tatlıca bir hoşca zeyl
Bezmine mümkin midir dâhil ola her bir tufeyl
Hamsinin bâbında çok huddâmı var der-bânı var

Kırkdokuz dürtü yemek, olundu ta'dâd ü hisâb
Hepsi de oldu bunun ammâ nefâset-intisâb
Vişne-âsâ gözlerinden pek nefîs olur hoşâb
Dâne-i çeşmânını yap başkaca fındık kebâb
Kuzudan koçdan mutarrâ pek lezîz biryânı var (Hamamizade, 2007, 96)

Hamsiden yapılan yemeklerin isimlerini sıralayan şairin zikrettiği yemeklerden bazılarını şu şekilde sıralamak mümkündür: Hamsi hoşafı, Hamsi kebabı, hamsi büryanı, hamsi sirkesi, hamsi şarabı, hamsi şiş, hamsi ızgara, hamsili tas kebabı, hamsili pilav, kuş üzümlü hamsi çorbası, hamsi kavurması, hamsi dolması, hamsi kadınbudu köftesi, hamsi böreği, hamsili

yumurta, hamsi macunu, hamsi baklavası, hamsili gaziler helvası, hamsi kahvesi, hamsi kılçık kadayıfi vb.:

İtdiler terbiye suyın yapdılar sirke şerap
Et suyudur işte bu sâir ta'âma salça yap
Kiremitde ıskara üstünde şişde yap kebap
Hamsiden alsun sakat gelsün ne lâzımsa kasap
Böbreği bumbarı şahmı kuyruğu dendânı var

Tas kebâbı pek güzeldir doğranursa kuşbaşı
Tas kapaması pilav oldu bunun bir yoldaşı
Fıstık üzümle olur çorbası hem dürlü aşı
Müştehî eyler kavurması ocaktaki taşı
Hamsinin seyret cemâdât içre meftûnânı var

Kıy etin tuzla biber ile soğanla ince pek
Kılçığın ammâ eyi ayıkla bir âletle çek
Şimdi bundan dolma yap kadın budu yâhut börek
Köfte yap yahut yumurta kır olur başka yemek
Bunların da dürlü dürlü tabhının imkânı var

Ez etin lâzutla karışdır ki ma'cûn ola ta
Bu hamîrden ince aç fındıkla yap bir baklava
Fıstık u bâdem ile ezsen olur pek pür-behâ
Gâziler halvâsı olur kavrulursa yağda... hâ!
Her dakîka hâsdır bu pek geniş meydânı var (Hamamizade, 2007, 96-97)

Müellifi bilinmeyen ve muhammes nazım şekliyle kaleme alınmış bir başka manzumede yine hamsinin övgüsüyle birlikte hamsiden yapılan yemeklerin isimleri zikredilmiştir. Ancak daha önceki manzumede ifade edilen hamsi yemeklerinin sayısı bu manzumede on dokuz olarak ifade edilmiştir.

On dokuz dürlü ta'âmın eylemişlerdir hisâb
Közde yahud kiremit üstünde yapmışlar kebâb
Bulgura daldır pilav olsun; suya daldır hoşâb
Her ne niyyetle yemek ister isen hiç durma yap
Hoş gelür kaymakla da sanki kuyâsı hamsinin

Çorbasın içen bulur nefsinde bin tâze safâ
Hastegâna tavası pilakisi ayn-ı şifâ
Mi'de içün haşlaması yahnisi virir cilâ
Hastalanmaz suyunu nûş eyleyenler mutlakâ
Müstakil her derd içün vardır devâsı hamsinin (Hamamizade, 2007, 100)

Bu anonim şiirlerden sonra hamsiye dair manzume kaleme alan şairlerden bahsetmeye devam etmek gerekirse bu şairlerin önde gelen isimleri arasında **Çizmecizâde Hüseyin Hüsnü'**yü (öl. 1909) zikretmek gerekir. Kaleme aldığı "gerekmez" redifli 13 beyitlik gazelinde şair, hamsiyi, hamsinin önemini, İstanbul, Trabzon ve diğer illerdeki şöhretini türlü temsiller ve benzetmelerle işlemiştir. Manzumede öncelikle hamsinin Karadeniz mahsulü bir balık olduğunu ima ederek İstanbul hamsisi ya da Marmara hamsisi şeklinde ifade edilmesinin yanlış kanı olduğunu ifade etmiş; hamsi mevsiminde sahillerde insanların hamsiden başka bir şeyi alıp satılmak istemediğini vurgulamıştır:

Hamsiyi zannetme İstanbullu ez-cân istemez
Belki başka belde mahsûlünde rüchân istemez
...
Hamsi pazarı kuruldukça bütün sahillere
Başka bir bey' ü şirâ ol anda insân istemez (Hamamizade, 2007, 102-103)

Manzumenin en dikkat çeken beytinde ise şair, hamsinin çok ucuz bir ürün olduğuna işaret ederek hamsi meraklılarının hamsiyi sofralarında bulundururken büyük bir külfete girmediğini, hele mısır unuyla yapılan bir hamsi pidesi varsa ekmeğe dahi ihtiyaç duyulmadığını vurgulamıştır. Bu da bizlere yörede dile getirilen "Hamsi Karadeniz'in kuru fasulyesidir." sözünü hatırlatmaktadır:

Ba'zılar külde kızartub bir tarafdan ekl ider
Hamsinin müştâkı ol dem külfet-i han istemez
...
Mısr unuyla çünki hamsiden olur a'la pide
Ekleden artık yanında başkaca nân istemez (Hamamizade, 2007, 103)

Aruz vezniyle hamsi temalı manzume kaleme alan başka bir şair olan **Kayserili Mehmet İzzet Paşa**'nın (öl. 1914) şiiri, yine Zîver'in hamsi gazeline yazılmış bir tahmis olarak karşımıza çıkmaktadır. Altı bentten oluşan söz konusu tahmiste Mehmet İzzet Paşa, hamsinin yine şifa kaynağı olduğunu işaret ederek manzumesine başlamış ve daha sonraki bentlerde

hamsinin türlü özelliklerini nazara vererek methini yapmıştır. Ona göre hamsi kelimesinin kökeni hakkında lügat müellifleri ihtilafa düşmüştür ve bu anlamda bu kelimenin kökenine dair kesin bir bilgi bulunmamaktadır. Tahmiste Kayserili Mehmet İzzet Paşa'nın hamsiyi sonbaharın bir meyvesi olarak zikretmesi ayrıca dikkate değerdir:

Başka bir lezzet virir kalbe likâsı hamsinin
Neş'e-verdir zikr-i pâk-i dil-rübâsı hamsinin
Cûd u lutfi itmiş isti'âb-ı nâsı hamsinin
Hastaya ayn-ı şifâ olmuş tavası hamsinin
Çünki ceyyiddir mülayimdir gıdası hamsinin

İştikâkında idüp çok ihtilâf ehl-i lugât
Didiler: "Hamsin"e makrûndur nice âl-i sikât
Yazdan eylermiş kışı tefrîk bâhir mu'cizât
Makdemi fasl-ı bahâra müjde-res turfende-zât
Bir rebî'î meyvedir yoktur şitâsı hamsinin (Hamamizade, 2007, 101)

Mehmet İzzet Paşa tahmisinin bir başka bendinde sonbaharda hamsinin avlanması ve diğer illere gönderilmesine ilişkin ifadeleri de hamsinin etki alanını göstermesi bakımından oldukça kayda değerdir. Mehmet İzzet Paşa'ya göre diğer illere sevk edilen hamsinin gelişi davul ve zurnalarla karşılanır, boru sesleriyle hamsinin pazarlardaki yerini aldığına dair ilanlar verilirdi:

Makdeminden pür-sürûr olur sigâr ile kibâr
Savm-ı şâdiye varır dervîş ü erbâb-ı yesâr
Zurna vü tabl ile eyler sûr icrâ çok diyâr
"Borularla makdem-i teşrîfinin i'lânı var"
Mün'akisdir her yana sûr ü safâsı hamsinin (Hamamizade, 2007, 102)

Divan'ında hem aruz hem de hece vezniyle şiirleri bulunan **Baba Hüsnî** (öl. 1942) ise Karadeniz'de ve özellikle Samsun'da her yıl düzenlenen Hamsi Bayramı'nı işlediği 15 beyitlik mesnevi kaleme almıştır. Bu manzumede hamsiyi türlü yönleriyle ve teşbihler vasıtasıyla öven şaire göre hamsi, bir derya bülbülü, mahmur gözlü, şimşek görünümlü, servi boylu ve misk kokuludur:

Habbezâ çıkdı bülbül-i deryâ
Neşr olundı zemîne bûy-ı şifâ

Mest ü mahmûr gözleri bî-şek
Sanki ebr içre sîmden şimşek

Kâmeti serv rengi bûkalemûn
Lahmı iksîr revğanı ma'cûn

Agzı bir nokta nokta-i mevhum
Kulağında defîneler mektûm

Misk gibi bûy-ı 'anber-efşân
Kanı za'fü'l-beden içün dermân (Uğurlu, 2020, 398; Erdoğan - Uğurlu, 2023, 902-903)
…

Divanında bulunan bir beyitte *"Olsa bir derdin hemen virme eziyyet kimseye / Bildigin hamsi mübârek her şeyin dermânıdır"* (Uğurlu, 2020, 410) şeklinde bir ifade kullansa da mesnevi nazım şekliyle kaleme aldığı başka bir manzumesinde Baba Hüsnî, hamsiyle ilgili başından geçen acı bir tecrübeyi mizahi bir üslupla okuyucularla paylaşmıştır. "Hamsi Belası" başlığını taşıyan söz konusu manzumede Baba Hüsnî, Samsun'da iftar için konuk olduğu Şükrü Ağa'nın evinde kendisine bakır tepsi içerisinde bol acılı soğanlı kızartılmış hamsi sunulmuştur. İftarda aç olan Baba Hüsnî, balıkları afiyetle yese de bu hamsilerin kendisini oldukça susatmasıyla geceyi feryat ve figanlarla geçirmiştir. İçtiği bir testi suya rağmen susuzluğu devam eden Baba Hüsnî, aşırı su içme arzusuyla kendisini Mert Irmağı'na götürmelerini istemiştir. Gece boyu su içmekten karnı şişen Baba Hüsnî kağnıya bindirilerek evine götürülmüştür:

Da'vet itdi beni dün Şükri Aga iftâra
Güllaca baklavaya helva ile havyara

Ortaya geldi geniş eski bakır bir tepsi
Bir nice acı soğan yüz tane ince hamsi

Oynaşırlar tavada ba'zısı atlar dikine
Kısm-ı küllîsi girer gizli mısır etmegine

Aç adam tuzlu balık su diye itdim feryâd
İtmedi kimse beni derd ü belâdan âzâd

Geçdi bir desti ele uf diye çekdim başıma
Acıdı Tañrı benim orda akan gözyaşıma

Gelmedi kâfi bu su hiç de bu sîne dağına
Didim oğlan götürüñ 'âcizi Merd Irmağı'na

Şişdi karnım o gice taş gibi düşdüm kaldım
Başımı kendi lisânımla belâya saldım

Geldi bir kağnı beni üç kişi tutdı muhkem
İkisi Laz uşağı digeri Sîmsâr Edhem

Koyalar kağnıya ben hastayı bir desti ile
Kâfir ağlardı benim hâlimi görseydi bile

Hastalıkdan daha kurtulmadı artık yakamız
Virdi tam diş kirası nâmına lâyık ağamız

Su göründi gözüme yolda atıldım birden
Yakamı tutdı o esnâda Çelik-zâde Hasan (Uğurlu, 2020, 433-434)

Hamsinin farklı yönlerine dikkatleri çekmeye çalışmış olmasının yanı sıra kendi dönemine kadar yazılmış olan hamsi manzumelerini toplamış ve kendisi de hamsiye dair manzumeler kaleme almış başka bir şair de **Hamâmîzâde İhsan Bey**'dir (öl. 1948). Hamsiyi manzumelerinde işleyen şairler arasında en fazla öne çıkan şahsiyet olduğunu söyleyebileceğimiz Hamâmîzâde'nin özellikle "Hamsi Kasidesi" olarak şöhret bulmuş manzumesi oldukça dikkate değerdir. Söz konusu kasidede hamsiden yapılan yemek çeşitlerinden tutun da hamsi yeme adabı ve hamsinin faydalarına kadar pek çok konuya değinen şair, 127 beyitle belki de Türk edebiyatında bir hayvan etrafında kaleme alınan en uzun kasidelerden birini kaleme almıştır (Çalka, 2017, 196):

Bir sofrada tek soğan bulunsa
Eyler bu da iktizâ-yı hamsi

Envâ'-ı ta'âmı şöyle dursun
Kâfiydi şu bazlama-yı hamsi (İsen - Canım, 2019, 305)

Daha önce de belirtildiği üzere Karadeniz'de halk arasında en fazla kabul gören balık hiç şüphesiz hamsi balığıdır. Hamâmîzâde'nin mizahi diliyle bu durum, hamsiyi balıklar arasında şampiyon yapmış ve kupaları her zaman bu balık toplamıştır. Hatta bu şampiyonluk, hamsiyi o kadar şımartmış

ki hamsi balığı diğer hayvan etlerinin karşısında durup onlar için sela bile okumuştur:

Esmâk arasında şampiyondur
Hep kendi alır kupa-yı hamsi

Envâ'-ı lahûme karşı durmuş
Meydân okumuş salâ-yı hamsi (İsen - Canım, 2019, 309)

Hamâmîzâde'ye göre hamsi yemenin bir adabı vardır. Örneğin hamsi tuzlamasını yerken dikkat edilmelidir. Çok fazla yenmesi hâlinde, oluşan hararetle yiyenin karnını Kerbelâ'ya dönüştürecektir. Kerbelâ'ya dönen midenin hararetini dindirmeye Dicle (Şatt) ve Fırat nehirleri bile yetmeyecektir:

Pek çok götürür su gâfil olma
Küplerdeki tuzlama-yı hamsi

Bağlansa Şatt ü Furât kanmaz
Cismindeki Kerbelâ-yı hamsi (İsen - Canım, 2019, 310)

Kasidenin hemen her beytinde mizahi malzemeyi kullanan Hamâmîzâde, hamsinin anası ve babasını da belirlemiştir. Hamâmîzâde'ye göre hamsinin anası Palamut balığı, babası ise Torik balığıdır. Akrabaları ise Uskumru, Tekir, Kefal, Lüfer ve Ton balıklarıdır:

Mâder palamut denilse lâyık
Zîrâ şu torik baba-yı hamsi

Uskumru, tekir, kefâl, lüfer, ton
Olmuşsa da akraba-yı hamsi (İsen - Canım, 2019, 311)

Kasidenin sonunda Hamâmîzâde, hamsi ile ilgili bu kadar mizahın ve methiyenin yeterli olduğunu, zira hamsinin övülmesiyle alakalı binlerce beytin yazılması durumunda dahi hamsi övgüsünün bitmeyeceğini dile getirmiş ve hamsi bolluğunun ilelebet sürmesi için de Allah'a niyazda bulunmuştur:

Artık yetişir lisân-ı tebcîl
Artık yetişir şaka-yı hamsi

Binlerce de beyti bulsa bitmez
Tesbîh-i dür-i senâ-yı hamsi

…
Feyz-âver-i mülk ü millet olsun
Tâ rûz-ı bekâ bekâ-yı hamsi (İsen - Canım, 2019, 318-319)

Bu kasidesinin yanı sıra Hamamizade Mehmet İhsan Bey'in hamsinin bütün özellikleriyle ele alındığı ve bu konuda yazılmış en geniş yazılı eser olma özelliğini gösteren "Hamsiname" adlı çalışması oldukça kıymetlidir. Baştan sona hamsinin ele alındığı bu eser, 1928 yılında kaleme alınmıştır. Söz konusu bu çalışmamıza da önemli ölçüde kaynaklık etmiş olan bu derleme eserinde Hamamizade, isminden avcılığına, biyolojisinden ticaretine, yemeklerinden türkülerine, edebiyatından sosyolojisine kadar hamsi hakkında pek çok önemli veriyi bir arada toplamıştır.

XX. asırda divan sahibi şairler arasında bulunup hamsiye dair manzumelere sahip bir başka şair de **Baba Sâlim'**dir (öl.1956). Koşmaları başta olmak üzere hamsiye dair kaleme aldığı pek çok manzumesinde avam lisanı ile de olsa başarılı örnekler vermiştir. Aşağıda kaleme aldığı bir koşmadan alıntılanan dörtlükte görüleceği üzere günlük halk diliyle yazılsa da dörtlükte bir âhenk ve anlam bütünlüğünün olduğunu söylemek mümkündür:

Her yanda çok büyük bir kıymetin var
Tavuğun budundan iyi etin var
Emsali bulunmaz bir lezzetin var
Cennetden mi çıktı soyun ey hamsi (Kobya, 2008, 673)

Arzula kaleme aldığı manzumelerinde ise klasik edebiyat üslubunu daha net gördüğümüz Baba Sâlim'in hamsi balığına dair dikkate değer manzumelerinin olduğu görülmektedir. Özellikle "hamsi" ve "var" redifli gazelleriyle şair, hamsinin özellikle Karadeniz insanının yaşamında ne denli kıymetli olduğunu ifade etmeye çalışmıştır. Şairin "hamsi" redifli gazelinde yer alan ifadelerine göre halkın bu balığa karşı aşk seviyesinde özel bir sevgisi bulunmaktadır. Bunu yanı sıra hamsinin faydaları ve lezzetiyle Cenâb-ı Hak'tan büyük bir ihsan olduğu aşikârdır:

Bütün millet sana âşık acep cânân mısın hamsi
Seni ekleyleyen doymaz veyahut cân mısın hamsi

Nedir teşrîfini duysa koşar bin cân ile millet
Gezersin taht-ı deryâda acep sultân mısın hamsi

Senin cismindeki envâr serâser parlatır bahri
Vücûdun nûra müstağrak gözü mercân mısın hamsi

Senin lahmindeki lezzet bulunmaz hiç bir hayvânda
Cenâb-ı Kibriyâ'dan kullara ihsân mısın hamsi

Bütün dünya ilâcı eylemez suyun gibi te'sîr
Ya sensin kimya-yı Lokmân veya dermân mısın hamsi (Kobya, 2008, 73)

Manzumenin devamında hamsiye bir kutsiyet atfeden Baba Sâlim, hamsinin etrafında insanların pervane gibi dönmesini Müslümanların Kâbe'yi tavaf etmelerine benzetmiştir. Bazı yıllarda hamsi kıtlığı yaşandığını ve böyle bir durumda halk arasında büyük bir hüzün yaşandığını dile getiren şair bu hâli ise mateme benzetmiştir. Hamsi kıtlığını ön gören ve bu kıtlıktan önce hamsiyi küplere turşu olarak basan kişileri ise Kârûn hazinesine sahip kişiler olarak göstermesi, halk bilimi açısından ayrıca değerlendirilmesi gereken bir not olarak kayda değerdir:

Tavâf eyler seni Kâbe gibi görse bütün millet
Derûnu zevrâka dolmuş iken kurbân mısın hamsi

Eğer bir yıl görünmezsen eder mâtem bütün millet
Sana hasret çeken âşıkâna hayrân mısın hamsi

Seni ekleyleyen insân yanar bir cilve-i zevkle
Yanar âteş misin yâ menba-ı hicrân mısın hamsi

Seni der küp eden neyler eyâ servet-i Kârûn'u
Fakîre sen bugün bir servet ü sâmân mısın hamsi (Kobya, 2008, 74)

Zîver Efendi'nin "var" redifli gazeline nazire olarak kaleme aldığı gazelinde ise hamsinin öncelikle lezzetine dikkatleri çeken Baba Sâlim, hamsinin yöre halkı üzerindeki olumlu tesirini ortaya koyarak hamsiye ait alışveriş kültürünün ne şekilde olduğunu okuyucuyla paylaşmıştır. Buna göre hamsi sahile getirilir getirilmez herkes birbirine haber verir; halk sıra sıra dizilir, münadi yani tellallar balıkların satılık olduğunu yüksek sesle ilan eder ve böylece mezat başlar:

Hamsinin rûyun görenler zanneder mir'ati var
Ekledince lokmayı cennet gibi lezzâtı var

Hamsi çıkdı deyu millet müjdeler birbirine
Çün Trabzon halkının böylece 'âdâtı var

Sâhil-i bahre dizilir cümle halk bir sâf ile
Dizilirler bir sıraya tutacak halatı var

Çağırır münâdîler kim hamsi satlıktır bakın
Bir haraçla bir mezâdla böylece mezâdı var (Kobya, 2008, 86-87)

Manzumenin devamında, hamsi yemekte aşırıya kaçanlara nasihati de ihmâl etmeyen Baba Sâlim, aynı oturuşta çok yendiği takdirde hamsinin kızacağını ve yiyeni denize batıracağını ifade ederek hamsinin kişiyi susatacağını, ardından tatlı yendiği takdirde ise bu susama etkisinin az olacağını mizahi bir üslupla dile getirmiştir. Bunun yanında daha önceki şairlerde olduğu gibi hamsiyi çeşitli teşbihler ışığında övmeye çalışan Baba Sâlim, hamsinin balıkların imamı yani önderi olduğunu, yerken ağızda âdeta uda, kemana, kanuna sahip bir sanatçı gibi ahenkli sesler çıkardığını ifade etmiştir. Son olarak ise hamsi mevsimiyle birlikte fakirlerin yüzünün güldüğünü ve rahata kavuştuğunu zikrederek hamsinin bölge halkı için ne denli kıymetli olduğunun altını çizmiştir:

Ekli çok etsen kızar deryâya gark eyler seni
Tatlı yersen affeder böylece âzâdı var

İmâm olsa arkasından secde etsem çok değil
Berr [ü] bahrın padişahından koca berâtı var

Ekledince zannedersin nağmeler bünyâd eder
Şarkısı udu kemâni kânûnu ebyâtı var

Hamsiyi zannetme Salim ni'met-i derya değil
Hamsi çıkınca fakîrin keyfi var râhatı var (Kobya, 2008, 87)

XX. yüzyılda yaşayıp hamsiye dair aruzla şiir yazan bir başka şair olan **Mehmet Rüşdü Efe** (öl. 1969) ise 1956'da kaleme aldığı "Hamsiye Gazel" başlıklı manzumesinde günlük konuşma dilini aruza uydurarak hem aruzdaki maharetini göstermiş hem de hamsiye olan sevgisini ortaya koymuştur. Hamsiyi mübarek bir balık olarak gören Efe, etli oluşuyla ise kuzuya benzetmiştir. Kendi sevdiği pişirme yöntemlerini gazelinde işleyen şaire göre

hamsi, ya tavada pişirdikten sonra ayıklamadan ya da koca tepsiye dizilerek haşlanarak afiyetle yenir:

Ye... Benzine kan gelsin... Çek gövdeyi besiye:
Bu balık, başka balık... Bak, mübarek Hamsiye!..

Sazan karaya vurur Trabzon'da, Hopa'da;
Hoy gözünü sevdiğim kuzu gibi hepsi, ye!

Ya atarsın tavaya yersin ayıklamadan,
Ya haşlama yaparsın, dizip koca tepsiye!.. (Yüksel, 1989, 101)

Divan şiirinde gördüğümüz methiye geleneğine adeta yeni bir yorum getiren ve bu anlamda methiye geleneğine hamsiyi dâhil eden bir başka şair, Sıdkı mahlasını kullanan **Mustafa Cansız**'dır (öl. 1975) Mustafa Sıdkı Cansızoğlu olarak da kayıtlara geçen şair, aruz vezniyle kaleme aldığı ve "Der Vasf-ı Hamsi" başlığını verdiği kasidesinde Karadeniz insanının vazgeçilmez yiyeceği olan hamsinin özelliklerini Klasik edebiyatın hemen tüm inceliklerini kullanarak aktardığını söyleyebiliriz. Hamsiye dair şiirleriyle ün kazanmış Zîver'den esinlenerek manzumeyi kaleme aldığını dile getiren şair, bu manzumeyle Hamâmizâde İhsan Bey'in övgüsüne mazhar olduğunun da altını çizmiştir. Aruzla yazılmasına rağmen son derece anlaşılır bir Türkçe ile kaleme alınan manzumenin kıymetine binaen tamamını vermek yerinde olacaktır:

Zîverin ta'kîb ederken vâdi-i inşâsını,
Hamsinin yapsam biraz ben vasf-ı müstesnâsını.

Mazhar-ı Tahsin eder elbette İhsân Bey beni,
Ben değil herkes bilir tab'ı kerem-fermâsını.

Tıbbî, hem sıhhî, gıdâî, iktisâdî vasf ile,
Bulmadım tavsîfe lâyık hamsiden başkasını.

Var mıdır bundan daha bî-mâra nâfi' bir devâ?
Artık i'lân etmeli eczâcılık iflâsını!

Mübtelâ-yı derd-i çeşme var iken hamsi suyu,
Göz tabibi gözüne soksun şifâ eczasını!

Feyz-i âb-ı hamsiyi bilseydi İskender eğer,
Bir zaman çekmezdi hiç âb-ı bakâ sevdâsını.

Şöyle üç batman mükemmel tuzlu hamsi sâhibi,
Gıbta-bahşâ-yı cihân kılsa sezâ dünyasını.

Hamsiden kurban olur olmaz diyen bir âdemin,
Hall ü fasl etmiştir eslâf-ı güzîn da'vâsını.

Şimdi ancak verdi bâ-kavl-i sahîh üstâdımız,
El-cevâp kurban olur hamsi deyu fetvâsını.

Mevki-i bâlâ-terîni hamsinin münker değil,
Çok kibârın zînet-yâb eder sofrasını.

***Sıdkı**yâ, kabil midir hamsiyi tavsîf eylemek,*
Durma yaz manzûmenin sen makta-ı garrasını.

Ey mübarek hamsi, âh ey nimet-i uzmâ sensin,
Etmemek mümkün müdür değildir şükrünün ifasını (Yüksel, 1993, I/482)

Sonuç

Hamsiye dair klasik Türk edebiyatı nazım şekilleri ve aruz vezniyle on dört şairin kaleme aldıkları manzumenin değerlendirildiği ve okuyucunun istifadesine sunulduğu bu çalışmanın neticesinde şu tespitlere ulaşılmıştır:

1. Yapılan divan taramalarında hamsiye dair ilk manzum örneği XVIII. asrın ikinci çeyreği ile XIX. asrın ilk yılları arasında yaşamış olan Ebubekir Celalî vermiştir.
2. Tespitlerimize göre aruz vezniyle hamsiye dair kaleme alan şairler, XIX. asırda Ebubekir Celalî, Bayburtlu Zihnî, Zîver Efendi, Tıflî Efendi; XX. asırda ise Esat Ömer Eyyûbî, Süleyman Mâhir Bey, Ahmet Sarım (Doğru) Bey, Çizmecizâde Hüseyin Hüsnü, Kayserili Mehmet İzzet Paşa, Baba Hüsnî, Hamâmîzâde İhsan Bey, Baba Sâlim, Mehmet Rüşdü Efe ve Mustafa Cansız'dır.
3. Hamsiyi şiirlerinde işleyip bu anlamda en fazla en dikkat çeken manzumeleri "var" redifli "Hamsi Gazeli" ile Zîver Efendi; "Hamsi Kasidesi" ile Hamâmîzâde İhsân Bey kaleme almıştır denilebilir. Öyle ki Zîver Efendi'nin kaleme aldığı gazele kendinden sonra birçok şair nazire yazarken Hamâmîzâde İhsân Bey'in kasidesi ise klasik Türk

şiirinde bir hayvan ekseninde kaleme alınmış en uzun kaside olarak dikkatleri çekmektedir.

4. Hamsi özelinde yazılmış olan hemen tüm manzumelerde hamsinin türlü özellikleri sıralanmış, sahip olduğu güzel vasıflar övülmüştür. Hamsinin hem fakir hem de zenginlerin sofrasında kendine yer bulduğu; insanların onu zevkle tükettiği; Karadeniz şehirlerinin dirliğine sebep olduğu; denizden çıkmaması durumunda büyük ekonomik sıkıntıların baş göstereceği vurgulanmış ve özellikle göz hastalıkları ile baş ve diz ağrılarına şifa vesilesi olduğu ifade edilmiştir. Bu anlamda hamsiye dair en dikkat çekici değerlendirmeyi Tıflî Efendi yapmıştır denebilir. Tıflî Efendi'ye göre vaktinde Allah tarafından İsrailoğullarına nasıl "Men ve selva" gönderilmişse Karadeniz halkına da hamsinin ikram edildiğini vurgulayarak hamsinin yöre halkına verilen en büyük bir nimet olduğunun altın çizmiştir.
5. Bazı manzumelerde hamsinin nasıl yenmesi gerektiğine, başka bir değişle hamsi yeme adabına dair okuyucuya telkinler verilirken; bazı manzumelerde ise hamsiden yapılan yemeklerin isimleri verilmiştir. Farklı şairler, farklı yemek sayıları verirken en fazla sayıyı Zîver Efendi vermiştir. Hamsiden kırk dokuz çeşit yemek yapıldığına dair bilgi veren Zîver Efendi'nin verdiği bu önemli bilgi, halkbilimi ve yörenin yemek kültürü yani gastronomi sahası için oldukça kıymetlidir. Şairlerin isimlerini verdiği söz konusu yemeklerden bazılarını şu şekilde sıralamak mümkündür: Hamsi hoşafı, Hamsi kebabı, hamsi büryanı, hamsi sirkesi, hamsi şarabı, hamsi şiş, hamsi ızgara, hamsili tas kebabı, hamsili pilav, kuş üzümlü hamsi çorbası, hamsi kavurması, hamsi dolması, hamsi kadınbudu köftesi, hamsi böreği, hamsili yumurta, hamsi macunu, hamsi baklavası, hamsili gaziler helvası, hamsi kahvesi, hamsi kılçık kadayıfı vb.
6. Hamsiye dair manzume kaleme alan bazı şairler hamsinin sosyolojik değerini göstermek adına hamsinin halk tarafından nasıl avlandığına dair bilgiler dahi vermiştir. Örneğin Esat Ömer Eyyûbî, kaleme aldığı manzumede Karadeniz halkının hamsiyi kayıklarla sahile nasıl çektiğini; kovalarla nasıl taşındığını; hamsiler taşınırken "Hayy, Hû" nidalarıyla zikirler çekildiğini ve bu kilolarca hamsiyi korumak için ise bekçilerin bulunduğunu dile getirerek bu anlamda hamsi avcılığının folklorik yönüne de vurgu yapmıştır.

7. İncelenen manzumelerde bazı şairlerin hamsiyi klasik Türk şiirinde var olan klişe benzetmelerle hayal ettiği de görülmüştür. Örneğin manzumesinde hamsiyi denizlerin sultanı olarak tasvir eden Süleyman Mâhir Bey'e göre, deniz koca bir saray, o sarayın büyük bir eyvanı ve eyvanın altında toplanan devlet erkânı bulunmaktadır. O erkânın devletli sultanı ise şanlı bir meclis ile vezire sahip olan ve denizlere hükmeden hamsidir. Bu sultanın dünyada bir karış toprağı olmasa da koca denize hükmeden bir saltanatı bulunmaktadır. İşte bu benzetmeler, şairlerin hamsiye verdiği değeri göstermesi adına oldukça kıymetlidir.
8. Ahmet Sarım Bey ve Baba Hüsnü'nün manzumelerinde ise hamsi için yapılan benzetmelerle bu balığa çok daha farklı bir boyut kazandırıldığı görülmüştür. Öyle ki bu şairler, klasik Türk şiirinde âşık-sevgili ilişkisinde yapılan teşbihlere benzer bir yaklaşımla sevgiliyi hamsiye benzetmiş ve hamsinin yöredeki değerini yansıtan ifadeleri kullanarak sevgiliye benzerliğini ortaya koymuşlardır. Buna göre bu sevgilinin birden fazla hayranı bulunmakta; bir bakışıyla birçok gönlü kendine çekmekte; insanı kendinden geçiren kokusuyla herkesi cezbetmekte; mahmur gözlü, şimşek görünümlü, servi boylu ve misk kokulu özelliklere sahiptir.

Kaynaklar

Albayrak, Hüseyin. *Trabzonlu Divan Edebiyatı Şairleri*. İstanbul: Trabzon Belediyesi Kültür Yayınları, 2010.

Ceylan, Ömür. "Klâsik Türk Şiiri'nde Turna'ya Dâir". *Hacı Bektaş Velî Araştırma Dergisi,* 28 (2003), 35-42.

Çağbayır, Yaşar. *Ötüken Türkçe Sözlük*. İstanbul: Ötüken Neşriyat, 2007.

Çağlak, Emre vd. *Denizden Sofraya Hamsi (Geleneksel ve İnovatif 53 Tarif)*. Ankara: Nobel Yayıncılık, 2022.

Çalka, Mehmet Sait. "Nüktedan Şair Hamâmîzâde İhsan ve Divanındaki Mizahi Manzumeleri". *Karadeniz Araştırmaları* 14/53 (2017), 189-204.

Erbay, Nazire. *Bayburtlu Zihnî Dîvânı*. Erzurum: Bayburt Üniversitesi BAKÜTAM Yayınları, 2014.

Erdoğan, Mustafa - Uğurlu, Aydın. "Gitsem de Konya'ya Yine Gönlüm Bu Yerdedir; Son Divan Şairlerinden Baba Hüsnî'nin Samsun'la İlgili Şiirleri". *Turkish Academic Research Review* 8/2 (2023), 880-913.

Eren, Hasan. *Eren Türk Dilinin Etimolojik Sözlüğü*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları, (Haz. Şükrü Haluk Akalın)., 2020.

Ertap, Önder. *Dîvân Şiirinde Hayvan Motifi*. Balıkesir: Balıkesir Üniversitesi, Yüksek Lisans Tezi, 1996.

Hamamizade, İhsan. *Hamsiname*. (haz. Burhan Sayılır, Murat Babuçoğlu), Ankara: Phoenix Yayınevi, 2007.

Harman, Ömer Faruk. "Men ve Selva". *Diyanet İslam Ansiklopedisi*. 29/107-108. Ankara: Diyanet Vakfı Yayınları, 2004.

İnal, İbnülemin Mahmut Kemal. *Son Asır Türk Şairleri (Cüz X)*. İstanbul: Milli Eğitim Basımevi, 1970.

İsen, Mustafa - Canım, Rıdvan. *Hamâmîzâde İhsân Dîvânı (Arap Harfleriyle Basılan Son Türkçe Dîvân)*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, (e-kitap), 2019.

Kesik, Beyhan. "Hamsi Destanı (Zühdî)". *Türk Edebiyatı Eserler Sözlüğü*. http://tees.yesevi.edu.tr/madde-detay/hamsi-destani-zuhdi. [Erişim Tarihi: 04 Eylül 2024]., 2021.

Kobya, Elif Şebnem. *Baba Salim Divanı*. Trabzon: Karadeniz Teknik Üniversitesi, Yüksek Lisans Tezi, 2008.

Küçük, Serhat - Zeyrek, Selin. "Türk Atasözlerinde Geçen Bazı Hayvan İmgeleri Üzerine Tespitler". *Littera Turca, Littera Turca Journal of Turkish Language and Literature* 9/4 (2003), 730-749.

Nişanyan, Sevan. *Sözlerin Soyağacı/Çağdaş Türkçenin Etimolojik Sözlüğü*. İstanbul: Adam yayınları, 2007.

Sarıkaya, Erdem. *Ebubekir Celalî Divanı: Karşılaştırmalı Metin-İnceleme*. İstanbul: İstanbul Kültür Üniversitesi, Yüksek Lisans Tezi, 2008.

Şişman, Bekir. "Karadeniz Yöresinde Folklorik Bir Değer Olarak Hamsi". *Uluslararası Deniz ve Kıyı Sempozyumu Bildiriler Kitabı*. 61-74. Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Yayınları, 2024.

Uğurlu, Aydın. *Baba Hüsnî ve dîvânı (inceleme-metin)*. Ankara: Ankara Yıldırım Beyazıt Üniversitesi, Yüksek Lisans Tezi, 2020.

Ünalan, İbrahim. "Trabzonlu Şairlerin Şiirlerindeki Arapça Unsurlara Örnekler". *BENGİ Dünya Yörük-Türkmen Araştırmaları Dergisi* 2023/2 (2023), 193-208.

Üstündağ, Erdal. "İçinden Hamsi Çıkan Kitaplar". *Yunus Araştırma Bülteni* 10-2 (2010), 18-21.

Yüksel, Murat. *Geçmişten Günümüze Trabzon Şairleri*. Karadeniz Gazetesi Ofset Yayınları, 1993.

Yüksel, Murat. *Türk Edebiyatında Hamsi*. Trabzon: Trabzon Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları, 1989.

Zehiroğlu, Ahmet Mican. "Hamsi Etimolojisi". *Akademia.edu (Bilgi Notu)* (Erişim tarihi: 31.07.2024) (2014), https://www.academia.edu/9331292/Hamsi_Etimolojisi.