



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIKLARIN EFENDİSİ LÜFER

THY Skylife

Türkiye balıkları hakkında müthiş bir araştırması ve bilgisi olan ve bu bilgileri kitaplaştıran Karakin Deveciyan Üstat, der ki;" Lüfer balığı diğer balıklarla karıştırılmaz, etinin lezzeti, kendinden büyük balıklara saldıracak kadar gözü pek olması ve oltaları kırmakta ve kaçmaktaki ustalığı ile çok belirgin olarak tanınır".

İstanbul halkı için çok değer verilen Lüfer balığı, tarihimizde kimi zaman "boğazın sultanı" kimi zaman "boğazın dişlisi" olarak anıldı. Çok sevilen boğazın kabadayısı Lüferin gelişme evrelerine göre, koruk, defne, çinekop, sarıkanat, Lüfer, kaba Lüfer ve kofana şeklinde isimlendirmede bulunulmuş. Başka hiçbir balığa bu kadar derinlemesine tanımlamalar yapılmamış. Oltayla balık tutma sevdalıları, sonbaharın başında Boğaz'ın Karadeniz girişinde sabırla bekleyerek mevsimin ilk Lüferini avlamaya koyulurlarmış.

Yumurta bırakmak için yaz aylarında Ege'den, Marmara'ya ve Karadeniz'e çıkan Lüfer sürüleri eylül ortasından itibaren Karadeniz'in besili sularında gelişerek inişe başlar. Artık boğaza inerek serüvenlerine devam ederler. Bu iniş sırasında artık günümüzde güçlü radarlı balıkçı teknelerinden kurtulabilirlerse boğaz da ve Marmara da uzun süre kalır av verirler.

Günümüzde yoğunluklu olarak ağ ile tutulan Lüferler sürü halinde yaşarlar. Çok hareketli olmayan Lüferler daha yağlıdır ve bu nedenle daha lezzetli olurlar. Oltalı balıkçılığı ile avlanan Lüferler sürü dışında başıboş gezen balıklardır. Çok hareketli olduklarında yağ oranları düşüktür. Lezzetleri ağ Lüferlerine göre daha düşüktür. Fakat oltalı Lüferleri avlandıktan sonra ağ Lüferlerine göre kendilerini hemen bırakmazlar. Tazeliklerini uzun süre korurlar.