



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

HAMSİNİN ÇEŞİTLERİ

Ülkemizde hamsinin anavatanı Karadeniz diye düşünebiliriz ancak hamsiler yaşadıkları bölgelere göre de üç bölüme ayrılıyorlar. Bu bölgeler;

Azak Denizi ile Doğu Karadeniz arasında yaşayan hamsiler

Batı Karadeniz hamsisi

Marmara'da yaşayan hamsilerdir.

Aynı familyadan olmalarına rağmen boyları ve göç özellikleri açısından Doğu Karadeniz, Batı Karadeniz ve Marmara hamsileri birbirinden farklıdır.

Doğu Karadeniz Hamsisi

Azak Denizi'nden Samsun'a kadar inen hamsiler ortalama 11 cm. boyunda olup Batı Karadeniz hamsilerinden biraz daha küçüktürler. En büyüklerinin boyu 15 cm.'dir. Burnu daha küt, gözleri daha büyük, kafası daha kısadır.

Eylül ayı sonlarına doğru deniz sıcaklığı +10 dereceye indiğinde Azak Denizinden Doğu Karadeniz sularına doğru göç etmeye başlarlar. Hamsiler bu sırada yağlı ve çok lezzetlidirler.

Batı Karadeniz Hamsisi

Sinop'tan, Trakya sahillerine ve İğneada'ya kadar olan bölgede yaşayan Batı Karadeniz hamsileri, Doğu Karadeniz hamsilerine oranla daha iridir. Boyları 18 cm'ye kadar ulaşır. Kasım ayı ortalarından itibaren Trakya sahillerine ve Marmara'ya doğru göç ederler. Akış sırasında torik, palamut ve kofana gibi büyük balıklar hamsi sürülerini İstanbul boğazına doğru sürerler.

Marmara Hamsisi

Marmara'ya yerleşmiş olan bu hamsi sürüleri göç etmezler. Batı ve Doğu Karadeniz hamsilerine oranla daha küçüktürler. Kışın Gemlik, Bandırma ve İmrallı açıklarında gırgır ağlarıyla avları yapılır.

Hamside önemli olan bir diğer nokta da tazeliğidir. Hamsi taze ise gözleri mutlaka saydam görünür ve parlaktır. Gözleri içine çökmemiş, solungaç kısımları parlak, pul kısımları gergin ve parlak olmalıdır. Balığa dokunulduğunda kuyruk kısmının sert olması ve parmakla baskı uygulanması sonucunda çukur meydana gelmemesi balığın taze olduğu anlamına gelmektedir.



