



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LÜFER

THY Skylife

Bir deniz şehri olan İstanbul birbirinden güzel balıklara ev sahipliği yapıyor. Ancak bunların arasında bir tanesinin yeri ayrı: Lüfer. Öyle ki Boğaziçi kültüründe kendine özgü bir yeri var. Hep yolu gözlenmiş, adı Divan Edebiyatına girmiş, sultanlar onun hatırına özel sandallar yaptırmış, Boğaz sakinleri uğruna gümüş zokalar dökmüş, Boğaz'ın sultanı diye tanınmış... İstanbul'un efsanelerinden biri haline gelmiş. Hiçbir yerde de Boğaziçi'ndeki kadar güzel olmamış. Anlaşılmış ki onun sırrı Boğaz'ın serin sularında gizli. O yüzden İstanbul ve balık dendiğinde akla gelen ilk isim olmuş. Yolculuğu güney denizlerinden başlıyor. İlkbahar aylarının gelmesiyle birlikte harekete geçen sürüler, Ege Denizi'nden Marmara'ya geçip Karadeniz'e varır. Yaz aylarında iyice beslenir ve buldukları serin sularda yağlanırlar. Eylülün gelmesiyle dönüş geçip uzun bir süre Boğaz'da kalırlar. Bu dönemde hem avlanır hem de av verirler. Hayatta kalanlar ise geldikleri yolu takip ederek, Ege ve Akdeniz'e ulaşır. Lüfer denizlerin en vahşi balıklarından biri. Son derece keskin dişlere sahip. Önüne çıkan her balığa hatta hemcinslerine bile saldırıyor. Halk arasında en küçük boyundan en büyüğüne kadar olan evrelerine çeşitli adlar takılmış: Defne yaprağı, çinakop, kabaçınakop, sarıkanat, kabalüfer, kofana hep ona yakıştırılan adlardan.. Çok değil, otuz-kırk yıl önceki Boğaz kıyıları, yalılar ve onların lüfer avına meraklı sakinleriyle donanmıştı. Büyük bir şölendi onlar için lüfer avı. Eylülde balıkçıların dilinde "katavaşya" denilen lüfer akınının başlamasıyla tek hedef ilk lüferi yakalamak olurdu meraklıları için. Amatör balıkçılar Kavaklar, Kandilli, Kanlıca, Ortaköy, Çengelköy, Beylerbeyi, Sarıyer, İstinye gibi verimli av yerlerini mesken tutar ve hep beraber oltalarını denize salarlardı. Aralarındaki Anadolu-Rumeli yakası rekabeti en büyük neşe kaynağıydı. Tüm bunları yaşayanlar ve yaşatanlar amatör balıkçılardı. Para kazanmak için değil, merak ve keyiflerinden denize açılırlar, kıydan olta sallarlardı. Aralarında öğretmenler, gazeteciler, yazarlar, ressamlar vardı. Boğaziçi'nin iki kıyısında yaşarlar ve birbirlerini tanırlardı. Tutulan balıklar bütün mahalleye dağıtılır, akşamları deniz kıyısında kurulan sofralarda dostlara lüfer ziyafetleri verilir. İstanbul'da balık hatta Boğaz kültürü onlar sayesinde oluştu. Ali Pasinler'in yazdığı "Balık ve Olta" adlı kitapta, Kandillili Muammer Asaf Bey bakın neler anlatıyor: O eski balıkçılık âlemleri ne kadar kutsaldı...

Nasıl tarihimizde bir Lale Devri varsa bir de Lüfer Devri vardır... Boğaz'da oturan ekâbir, geceleri lüfere çıkardı. Ekseri akşamlar bazı sultanzadelerin de bu havaya karıştıkları görülürdü. Bu âlemlerdeki nezahet, zarafet, nezaket haddi azamiye varmıştı. Boğaziçi'nde mehtaplı bir geceye rastlayan bir lüfer âlemi, musikinin, şiirin, nüktenin çok ahenkli bir şekilde karışması dolayısı ile, bambaşka bir hususiyet kazanırdı. Balık tutulurken, sandallar arasında şiirler söylenir, Dedeler'den, Sadullah Ağa'lardan besteler geçilir, zarif nükteler savrulur, bazen müzik aletlerinin namelerine karanlıklar içinden davudi bir sesin cevap verdiği olurdu. Lüferin peşindekiler yalnızca balığa meraklı Boğaz sakinleri değildi elbet. Geçim kaynağı olarak balığı seçen İstanbul balıkçıları da onun yolunu dört gözle beklerdi. Şimdi "Eskisi kadar yok artık," diyor, geçmişteki bereketini hatırlayıp hayıflanıyorlar. Yine de diğer balıklar bir yana, o bir yana.

Boğaz'ın sultanı için özel yapılmış ağlarıyla onun karşısına çıkıyor, "Her balığı tuttuğunuz ağ ile lüferi yakalayamazsınız," diyorlar. Eylülde başlayan lüfer akını kasım ortasına kadar devam ediyor. O arada ne tutarlarsa görüp görecekları lüfer de o. Sayıları az kalmış olsa da lüferi oltayla kovalayan balıkçılar da var. Lüfer için en keyif vereni uzun olta ile yapılan av. Yemlendiği kayalıklarda onu kovalayan usta balıkçılar, Boğaz'daki bu tür kayaların yerini ezbere bilir, mevsim geldiğinde teknelerini oraya çeker ve oltalarını salarlar. Lüfer karın doyurmak için değil, bir güzelliği yaşatmak için varolan bir balık. Boğaz'ın göz alıcılığı, karşı yakanın zarafeti, deniz ürünlerinden oluşan İstanbul mutfağının narin zeytinyağlıları bir lüfer sofrasının vazgeçilmezleri. Kısacası yıllar yılı İstanbullular onu böyle bildi, tanıdı. Bu yüzden onu diğerlerinden ayrı bir yere koydu. Günümüzde üç-beş tane tutan da, satan da, alan da kendini şanslı sayıyor. Geriye dönüş için geç mi kaldık, bilinmez!



© lezzetler.com tarif no:35530 • adı:Lüfer • gönderen:Cankat • indirme tarihi:28.03.2025 - 21:25