

Atatürk Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi

Atatürk University Journal of Faculty of Letters

Sayı / Issue 67, Aralık/ December 2021, 442-448

**13.-15. YÜZYILLARDA AZAK DENİZİ'NDE BALIK VE HAVYAR
TİCARETİ**

**The Fish and Caviar Trade in the Sea of Azov in 13th and 15th
Centuries**

(Makale Geliş Tarihi: 13.08.2021 / Kabul Tarihi: 21.08.2021)

Ahmet Safa YILDIRIM*

Öz

Azak Denizi havzası Antik Çağdan günümüze uluslararası balık ve havyar ticaretinin ana tedarikçilerinden biridir. Orta Çağda da Azak Denizi'nde Kuban (Lo Copa) ve Don (Tana/Ten) nehirlerinin tatlı ve serin sularıyla beslenen bol miktarda mersin, morina, tirsi ve yayın balığı avlanmıştır. Bu balıklar ister taze, ister kurutulmuş isterse de tuzlanmış olarak hem bölgesel ticarete hem de uzak mesafeli uluslararası ticarete temel emtiadan biri olmuştur. Balığın yanında havyar ve balık tutkalı da ticari mallar arasında yer almıştır. Özellikle mersin balığının siyah havyarı lüks tüketim ürünleri arasına girmiştir.

Bu çalışmada Latin tarihi kaynakları ve seyyahların notları ışığında Azak Denizi'nden hem Karadeniz kıyı kentlerine hem de boğazlar yoluyla Konstantinapol-Pera, Akdeniz Adaları ve Avrupa'ya uzanan balık ve havyar ticareti ele alınmıştır.

Anahtar Kelimeler: Orta Çağ, Azak Denizi, Ticaret, Balık, Havyar.

Abstract

The Azov Sea basin has been one of the main suppliers of the international fish and caviar trade from Antiquity to the present. Also in Middle Ages in the Azov Sea, abundant sturgeon, cod, shad and catfish fed by the fresh and cool waters of the Kuban and Don (Tana/Ten) rivers were caught. These fish, whether fresh, dried or salted, had been one of the main commodities in both

* Arş. Gör., Atatürk Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, Tarih Bölümü, Erzurum/TÜRKİYE. E-mail: ahmet.yildirim@atauni.edu.tr / ORCID ID: 0000-0001-8910-7581

regional trade and long-distance international trade. Besides fish, caviar and isinglass were also among the commercial goods. Especially the black caviar of sturgeon had become one of the luxury consumer goods.

In this study, in the light of Latin historical sources and travellers' notes, the fish and caviar trade from the Sea of Azov to both the Black Sea coastal cities and via the straits to Constantinople-Pera, the Mediterranean Islands and Europe is discussed.

Keywords: Middle Age, Sea of Azov, Trade, Fish, Caviar

Giriş

İnsanoğlunun temel ekonomik faaliyetleri, giyim-kuşamı ve beslenme alışkanlıkları yaşadığı coğrafya ile doğrudan ilintilidir. Bununla birlikte farklı coğrafyalar arasında gelişen ticaret, yerel ekonomileri ve toplumların kültürel hayatlarını etkileyen önemli bir faktördür. Bu bağlamda tarih boyunca Karadenizlilerin beslenme alışkanlıklarında ve ekonomik faaliyetlerinde balıkçılık ve balık ürünleri ticareti önemli bir yer tutmuştur. M.Ö. 4'üncü yüzyılda Herodot, Borysthenes adıyla bahsettiği ve Karadeniz'i besleyen en büyük nehirlerden biri olan Dinyeper'de avlanılan ve kendisinden havyar elde edilen devasa mersin balıklarına değinmeden geçememiştir (Herodotos, 2009: s.316).

Tıpkı Dinyeper Nehri gibi Antik Çağdan günümüze balık ve havyar ticaretinin merkezlerinden biri olan Azak Denizi (Antik Çağda Palus Maeotis), Karadeniz'in kuzey doğusunda olup, batıdan Kırım, doğudan ve kuzeyden Rusya ile çevrilidir. Genişliği yaklaşık 4 km olan Kerç Boğazı'yla (Antik Çağda Kimmer Boğazı) Karadeniz'e bağlanır. Azak Denizi, kıyılardan merkeze gidildikçe artan 1 ilâ 14 metre derinlikle dünyanın en sığ denizi olmasına ve küçük boyutuna rağmen birçok açıdan eşsiz bir su havzasıdır. Kuban ve Don nehirlerinin taşıdığı sularla Karadeniz'e nispeten tuzluluk oranı oldukça düşük olan Azak Denizi'nde bu nehirlerin deltaları, balık türleri için yumurtlama alanı teşkil ederken, nehirler vasıtasıyla Azak Denizi havzasına taşınan besin maddeleri, hem yetişkin balık türleri hem de yavruları için geniş bir beslenme alanı oluşturmaktadır. (Diripasko vd., 2015, s.184-186.).

Azak Denizi'nde Balık ve Havyar Ticareti

13'üncü yüzyıl ortalarında Azak Denizi'nde biri Kuban (Lo Coppa) diğeri Azak (Tana) olmak üzere iki balık ticaret merkezi vardı. Rubruck'lu William'ın bahsettiği üzere Konstantinapol'den gelen ve Azak Denizi'nin sığ sularında yol alamayan büyük ticaret gemileri için ilk durak Taman yarımadasındaki Matrega kentiydi. Burada karaya çıkan tüccarlar, büyük miktarlarda mersin, tirsi, yayın ve diğerkuru-
tulmuş balıklardan almak üzere teknelerini Don (Tanais, Ten) Nehri'ne kadar gönderirlerdi (Ruybroecli Willem, 2010: s.80). Pegolotti, Azak (Tana) – Hanbalık (Pekin/ÇİN) arasında uzanan Kuzey İpek Yolu'nda seyahat edecek tüccarlara iaşeleri için yanlarına tuzlanmış balık almalarını tavsiye etti (Pegolotti, 1936: s.22). Tüccarların Azak'tan temin ettikleri, hem tazesı hem de salamurası oldukça lezzetli olan mersin balıkları dünyanın birçok yerine ihraç edildi. Pero Tafur, buradan alınan balıkların Kastilya'ya (İspanya) hatta Flanders'e (Belçika) gönderildiğini bizzat gördüğünü ifade etti. Don Nehri etrafında yaşayan halklar, boyutları birkaç metre ile ifade edilen morina balığı da avlıyorlardı. Avlanan balıkların yanı sıra bu balıklardan elde edilen ve oldukça kıymetli olan siyah havyar fiçılarla, Bizans ve Türkiye'deki kentler başta olmak üzere dünyanın birçok kentine gönderildi (Pero Tafur, 2016: s.158-159). Bu havyar fusco denilen bir ölçüyle satılıyordu (Pegolotti, 1936: s.24). Ceneviz ve Venedik gemileriyle taşınan havyar 14'üncü yüzyılda, Avrupa'da lüks tüketimin bir nesnesi haline geldi (Khvalkov, 2015: s.415-416). 1430'larda Bursa'da zeytinyağlı havyar tüketilen bir lezzetti (Broquiere, 2000: s.203).

1289-1290'da Kefe'de (Caffa) birçok belge düzenleyen Ceneviz noter Lamberto di Sambuceto'nun kayıtları, Azak ve Kuban'dan ihraç edilen balık ve havyarın yönünü tüm açıklığıyla gözler önüne sermektedir. Belgeler arasında tesadüf edilen çeşitli navlun sözleşmeleri Azak'tan ve Kuban'dan Batum (Vati), Trabzon (Trebisonda), Samsun (Simisso), Sinop (Sinope), Konstantinapol ve İzmir'e (Smyrna) uzanan büyük miktarda balık ve havyar sevkiyatıyla ilgilidir. Azak veya Kuban'dan yapılacak olan balık sevkiyatında, yükün boşaltılacağı yere göre navlun ücreti her 1000 libre balık için 10 ilâ 18 altın hyperper arasında değişmekteydi (Balard, 1973: s.80, 177-178, 183, 277-278, 291, 316-317, 378-379).

Cenevizler, Kuban'da icra edilen balık ticaretine özel önem veriyorlardı. 1449'da çıkarılan Kefe tüzüğü uyarınca Kuban'da bulunan Ceneviz konsolosuna yerel yetkililerle anlaşarak sezona göre balık fiyatlarını tedavüldeki en değerli para cinsinden belirlemesi, akabinde de balık alımı yapması emredildi. Unvanı veya rütbesi ne olursa olsun, ister az ister çok miktarda balık almak isteyen biri Ceneviz konsolosunun iznine tabi tutuldu (Statutum Caphae, 1881: s.672).

Cenevizler gibi Venedikliler de balık ticaretiyle yakından ilgilendiler. Venedik balık ticareti *Ternaria Nuova* adlı özel bir kurumun kontrolündeydi. Balık ticaretinin ana nesnesi Azak Denizi'nde avlanan mersin balığıydı ve uluslararası ticarete önemli bir yeri vardı. Venedik'ten Flanders'e gidecek gemiler, Karadeniz'den

gelecek olan Venedik kadırgalarını beklemek zorundaydı. Bu sayede Karadeniz'den getirilen emtia, Flanders'e sevk edilirdi (Khvalkov, 2015: s.413-415). Venedik'te tuzlanmış balığın libbresi 3 soldi değerindeydi (Pegolotti, 1936: s.143).

Pera'da (Galata) düzenlenen bazı noter belgeleri havyar ve balık fiyatlarını belirlemeyi mümkün kılmaktadır. 1433'te Pera'da havyarın kantarı 6,5-7 altın hyperper ediyordu (Khvalkov, 2015:s.415-416). 1436-1439 yıllarında Konstaninapol'de bir ticaret şirketi olan tüccar Giacomo Badoer'in 1438'deki bir kaydında 2 fiçı içerisinde 8 kantar ağırlığında olan havyarın değeri 6 altın hyperper 8 karat olarak gösterildi (Badoer, 1956: s.417). Havyar, Bizans mutfağında olduğu gibi (Dalby, 2003: s.66-67) Sultan II. Mehmed'in saray mutfağında da yer alan ürünler arasındaydı (Bilgin, 2004: s.196). Pera'da 1453'te 3 fiçı havyar 2.578 Osmanlı akçesine satıldı. 1468'de Morina balığının tanesi 10 Venedik dukasıydı. 1469'da yine Pera'da 42 kantar Kuban havyarı toplamda 4.830 Osmanlı akçesine alıcı buldu (Roccatagliata, 1982: s.166, 171, 174, 186).

Azak'tan veya Kuban'dan çok uzak mesafelere balık ve havyar ihraç ediliyor olmasında en büyük etken, Altın Orda hanlarına ve Cenevizlere büyük gelir sağlayan Kırım tuz madenleriydi (Ruybroecli Willem, 2010: s.85; Statutum Caphe, 1881: s.645-646). Bilindiği üzere tuz, bir tatlandırıcı olduğu kadar koruyucu özelliğiyle de kullanılan bir maddeydi. Bu tuzlar, özel değirmenlerde öğütülüyor ve kullanıma hazır hale getiriliyordu (Barbaro, 2016: s.15). Kış aylarında türlü zahmetle avlanan balıklar (Barbaro, 2016, s.14-15) deniz aşırı ülkelere sevk edilmeden evvel en geç mart ayı içerisinde tuzlanmaları gerekiyordu (Öztürk, 2014: 503).

Balık ve havyar dışında, yine balıktan üretilen ve İtalyancada colla di pesce olarak adlandırılan ve bazı mersin balığı türlerinin hava keseciklerinden imal edilen balık tutkalı, Karadeniz'den sevk edilen ve ticari önemi olan diğer bir üründü (Pegolotti, 1936: s.294, 376). Sitrin sarısı rengiyle maruf (Pegolotti, 1936: s.376) olan bu ürüne Giacomo Badoer'in 1439 yılına ait kayıtları arasında tüccar Giovanni di Siena'nın Azak'tan aldığı havyar ve baharatın yanında değinilmiştir (Badoer, 1956: s.376, 707).

Ticari değeri yüksek olan balık ve havyar zaman zaman eşkıyaların yağmalarına maruz kalıyordu. Tüccarların bazen yağmadan kurtulmak için ilginç yöntemlere başvurduğu da oldu. Azak'a (Tana) 40 mil mesafede Bosagaz adlı mahalde yer alan balık avlama yerinde, tüccarların bütün kış avlayıp tuzladıkları balıklar ve havyar yağmacıların elinden kurtulamadı. Josaphat Barbaro'nun ifadelerinde geçtiği üzere bir defasında balık avlama yerinde Zuan de Vallae, yağmacıların geldiğini haber alınca büyük bir çukur kazarak 300 kadar tuzlanmış havyar dolu fiçiyi buraya gömdü ve üzerinde ateş yaktı ancak ürünlerin yağmalanmasını yine de engellemedi (Barbaro, 2016: s.14-15).

Haziran 1475'ten son Osmanlı Devleti egemenliğine giren Kırım ve Azak Denizi'nde balık ve havyar ticareti devam etti. Kefe Gümrük Bekaya Defteri'ne göre

Türk, Rum ve Latin tüccarlar tarafından ticareti yapıldığı anlaşılan balık ve havyarın çıkış yeri yine Azak ve Kopa'ydı (Lo Copa / Kuban) (İnalcık, 1995: s.54,56-57,64,73; Öztürk, 2014, s.501-504). Ayrıca balık tutkalı halen üretimi ve ihracatı önemini koruyordu (Öztürk, 2014: s.504). Cenevizlerin 1449'da yürürlüğe giren Kefe tüzüğünde (statutum caphe) bahsi geçen Lo Copa maddesine benzer olarak Osmanlıların Azak Öşr-i Mahi kanunnamesi ile Kopa kanunnamesi önemli oranda balık üretimi, işlemesi, ihracı ve balıktan alınan vergilerle ilgilidir (Öztürk, 2014: s.502).

Sonuç

İnsanın ekonomik faaliyetleri ve beslenme alışkanlıklarında şüphesiz yaşadığı coğrafya temel etkindir. Bu bakımdan nehir, göl ve deniz kenarında yaşayan insanların balıkçılıkla uğraşmaları gayet tabiidir. Dünyanın en sığ denizi olan Azak Denizi'nde Don ve Kuban nehirlerinin yarattığı imkân ve az tuzluluk oranı burada yaşayan ve Akdeniz'den dahi göç ile Azak'a ulaşan balık türleri için geniş bir beslenme alanıydı. Dolayısıyla Antik Çağdan günümüze, Azak'ta icra edilen balıkçılık, coğrafyanın şartlarını iyi değerlendiren bölge halkı için temel geçim kaynaklarından biri olmuştur. 13-15'inci yüzyıllarda İtalyan tüccarların da dikkatinin yoğunlaştığı Azak Denizi balık ticaretinde Venedikliler ve Cenevizler yer alarak, bölgenin balık ve balık mahsulleri (havyar-balık tutkalı) ticaretini bir adım öteye taşımışlar ve bu ürünleri Güney Karadeniz kıyı kentlerine olduğu kadar, boğazlar yoluyla Konstantinapol ve Pera üzerinden Akdeniz Adalarına, İtalya'ya ve Flanders'e kadar uzanan Avrupa pazarına ihraç etmişlerdir. Oldukça kârlı olan balık ve havyar ticareti, 1475'te Gedik Ahmed Paşa'nın Kırım ve civarını fethiyle Osmanlı Devleti tekeline geçmiş ve Osmanlı egemenliği süresince önemini korumuştur.

Kaynakça

Balard, M. (1973). *Gênes Et L'Outre-Mer I: Les Actes de Caffa du Notaire Lamberto di Sambuceto 1289-1290*: Paris.

Bertrando de la Broquiere, (2000). *Bertrando de la Broquiere'in Denizaşırı Seyahati*, (Yay) Ch. Schefer, (Çev) İlhan Arda: İstanbul, Eren Yayınları.

Bilgin, Arif. (2004). *Osmanlı Saray Mutfağı (1453-1620)*: İstanbul, Kitabevi Yayınları.

Bratianu, G.I. (1927). *Actes des Notaires Génois de Péra et de Caffa de la Fin du Treizième Siècle (1281-1290)*: Bucarest.

Dalby, Andrew. (2003). *Tastes of Byzantium: The Cuisine of a Legendary Empire*: New York, I.B. Tauris & Co Ltd.

Francesco Balducci Pegolotti, (1936). *La Pratica Della Mercatura*, (Ed) Allan Evans: Cambridge-Massachusetts.

Giacomo Badoer, (1956). *Il Libro dei Conti di Giacomo Badoer (Costantinopoli 1436-1440)*, (Yay) Umberto Dorini-Tommaso Bertele: Italy.

Herodotos, (2009). *Tarih*, (Çev) Müntekim Ökmen: İstanbul, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.

İnalçık, Halil. (1995). *Sorces and Studies on the Ottoman Black Sea I: The Custom Register of Caffa 1487-1490*, (Ed) Şinasi Tekin-Gönül Alpay Tekin: Cambridge.

Jacoby, David. (2009). "Caviar Trading in Byzantium", Rustam Shukurov (Ed.). *Mare et Litora: Essays Presented to Sergei Karpov for His 60th Birthday*. (s. 349-364). Moscow.

Jean Cardin, (2914). *Chardin Seyahatnamesi: İstanbul, Osmanlı Toprakları, Gürcistan, Ermenistan, İran 1671-1673*, (Ed) Stefanos Yerasimos, (Çev) Ayşe Merat: İstanbul, Kitapyayınevi Yayınları.

Josaphat Barbaro, (2016). *Anadolu'ya ve İran'a Seyahat*, (Çev) Tufan Gündüz, İstanbul: Yeditepe Yayınları.

Khvalkov, Ievgen Alexandrovitch. (2015), *The colonies of Genoa in the Black Sea Region: Evolution and Transformation I*: Florence.

Öztürk, Yücel, (2014). *Osmanlı Hâkimiyetinde Kefe (1475-1600)*, İstanbul: Bilge Kültür Sanat Yayınları.

Pero Tafur, (2016). *Pero Tafur Seyahatnamesi 9 Mayıs 1437 – 22 Mayıs 1438*. (Çev) Hakan Kılınç. İstanbul: Kitapyayınevi Yayınları.

Roccatagliata, Ausilia. (1982). *Notai Genovesi in Oltremare Atti Rogati a Pera e Mitilene 1408-1490 I*: Genova.

Ruybroecli Willem, (2010). *Mengü Han'ın Sarayına Yolculuk 1253-1255*, (Ed) Peter Jackson – David Morgan, (Çev) Zülal Kılıç: İstanbul, Kitapyayınevi Yayınları.

Statutum Caphe. (1881). *Atti della Societa Ligure di Storia Patria*, III/II(II), (s.575-680): Genova.

Diripasko, O.A, Bogutskaya N.G., Dem'yanenko, K.V., Izergin, L.V., (2015). "Sea of Azov: A Brief Review of the Environment and Fishery", *Aquatic Ecosystem Health & Management*, 18/2, (s.184-194): Doi: <http://dx.doi.org/10.1080/14634988.2015.1039428>.