

İnanan, Filiz ve Burak Evren İnanan (2018). "Bizans Döneminde Balıkçılık Aktiviteleri ve Mozaiklerde Görülen Balık Türleri". *Uludağ Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, C. 19, S. 35, s. 527-554.

DOI: 10.21550/sosbilder.399341

BİZANS DÖNEMİNDE BALIKÇILIK AKTİVİTELERİ VE MOZAİKLERDE GÖRÜLEN BALIK TÜRLERİ


Filiz İNANAN*
Burak Evren İNANAN**


Gönderim Tarihi: Şubat 2018

Kabul Tarihi: Mart 2018

ÖZET

Birçok uygarlıkta, insan yaşamının önemli besin kaynaklarının bir bölümü deniz, göl ve akarsulardan sağlanmıştır. Bizans döneminde de, farklı türdeki balıklar ve istakoz, yengeç, ahtapot, salyangoz gibi diğer su ürünlerinin ağ, zıpkın, yaprak ve dallardan örülen sepetlerle yakalanmaktadır. Tutulan balıkların toptan ve perakende satışlarının ayrıntıları çok bilinmemekle birlikte, balık türlerinin fiyatları arasında fark bulunduğu kayıtlıdır. Ayrıca, balıkçıların faaliyetleri, marketlerin işleyiş biçimi, rekabet ortamının durumu, organizasyonların düzenlenişi, bireysel girişimlerin kurumlara etkisi gibi konular hakkındaki bilgilere ulaşılabilmektedir. Balık ve bazı deniz canlılarının Bizans sofrası dışında maden, seramik ve tekstil atölyelerinde farklı biçimlerde kullanıldığı, bazen dini sembol, bazen balıkçılık faaliyetleri içinde mozaik betimlerde kullanıldığı görülmektedir. Bizans döneminde balıkçılık faaliyetleri ile balığın farklı alanlardaki kullanımları konusunda bir değerlendiren bu çalışma ile Bizans dönemindeki bahçe havuzlarında beslenen balık türlerinin günümüzde akvaryum balıkçılığına yansıdığı saptanmaktadır. Ayrıca, avlanan balık türleri dışında balıkların bir arada tutularak yemleme tekniklerinin geliştirilmesi, günümüzdeki balık yetiştiriciliği temel prensipleri ile örtüştüğü tespit edilmiştir.

*  Dr. Öğr. Üyesi, Uludağ Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Sanat Tarihi Bölümü, inanan@uludag.edu.tr

**  Dr. Öğr. Üyesi, Aksaray Üniversitesi Eski Meslek Yüksekokulu Veterinerlik Bölümü, burakinanan@aksaray.edu.tr

Uludağ Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi
Uludağ University Faculty of Arts and Sciences Journal of Social Sciences
Cilt: 19 Sayı: 35 / Volume: 19 Issue: 35

Anahtar Kelimeler: Bizans, lonca sistemi, balıkçılık, balık, palamut

Fishery Activities in the Byzantine Period and Fish Species in Mosaics

ABSTRACT

In many civilizations, food provided by water sources is one of nutritional sources for human. Different fish species and water products such as lobster, crab, octopus and snail were caught with nets, harpoons and baskets covered by leaves and branches in the Byzantine Era. Activities of fishermen in the guild system, organization of the fish markets, competition and the impact of the individual enterprise are available. Both fish and some sea animals were used not just in the Byzantine cuisine but also in mining, pottery and textiles as well as in mosaics as a religious symbol. Considering the fisheries activities during the Byzantine period, the current study revealed that feeding fish in garden pools in Byzantium reflected to the aquarium fishery in today's context. Furthermore the effort on keeping the fish together improved feeding techniques, and supported the fundamental principles of aquaculture.

Key words: Byzantium, guild system, fisheries, fish, tunny fish

Giriş

Dünyada insan yaşamı başladığından beri denizler, ırmaklar, göller ve tatlı sular insan hayatı için önemli besin kaynaklarından biri olmuş, yerleşim alanlarının belirlenmesinde kritik rol oynamıştır. Özellikle kıyı yerleşimlerinde, balıkçılık iklim şartları toprak verimini azalttığına, hayati önem taşımıştır. İdari ve iklimsel değişiklikler sonucunda yaşanan zor zamanlarda, kıyı insanların temel besin maddeleri olan buğday, baklagiller, sebze ve meyveden çok balıklar, yumuşakçalar ve kabuklu deniz ürünleri ön plana geçmiştir. Balıkçılık, Bizans döneminde “hayati” sıfatını almamasına rağmen, özellikle Konstantinopolis’te önemli meslekler arasında sayılmıştır. Bizans halkı, balık ve diğer su canlılarının besin değeri yüksek gıda kaynaklarından biri olduğunu biliyordu. Farklı türde balıklarla besleniyor, farklı yöntemlerle balık avlıyorlardı. Bizanslı balıkçılar olta ve ağlarla avladıkları büyük ya da küçük balıkların dışında, ahtapot ve ton balığı avlarken zıpkın veya mızrak, istakoz, yengeç, yumuşakça veya dikenli salyangoz yakalarken yaprak ve dallardan örülen sepetleri tercih ediyorlardı

(Kocabaş 2015: 57). Bizans egemenliğindeki bölgelerde, halkın kendilerinden önce yaşayan insanlara göre daha yüksek oranda balık ve deniz canlısı tükettikleri düşünülmektedir (Bourbou 2010: 158).

Bizans döneminde balıkçılıkların konumuna dair araştırmaların geçmişi çok eskilere dayanmaz. Özellikle son on beş yıllık süreçte artan çalışmalarda, daha çok balık tüccarlarının loncaları üzerinde durulmuş, işin ticari boyutu incelenmiştir. Araştırmalarda organizasyonların düzenlenişi, bireysel girişimlerin kurumlara etkisi, marketlerin işleyiş biçimi, rekabet ortamının durumu tartışılmaktadır. Ekonominin düzenlenmesi hususunda son derece kuralcı davranan Bizans İmparatorluğu yöneticilerinin, balıkçıları içeren bir kontrol mekanizması kurması kaçınılmazdır. Lonca sisteminde balıkçılar yer almıştır ancak sistemin genel işleyişi nispeten anlaşılırken, toptan ve perakende balık satışlarının ayrıntıları üzerinde çok durulmadığı görülmektedir. Balıkların, balıkçı ağlarına takılıp marketlere gidene dek geçirdiği süreç hakkındaki bilgimiz hala kısıtlıdır.

Yazılı Kaynaklar ve Geoponika

Bizans'ın mirasçısı olduğu toprakların geçmişine bakıldığında, Antik dönemde Akdeniz insanının olanaklarına kıyasla az miktarda balık tükettiklerini savunanlar olduğu gibi (Wilkins 2005: 1), karşıt görüşleri destekleyen Antik metinler de bulunmaktadır. Örneğin Atheniasios metinlerinde, tuzlanmış balık ve diğer deniz ürünlerine büyük ilgi duyulduğu görülmektedir. Bu ilgede Antik dönem düşüncesinde, balığın sadece yemekle ilişkili olmaması da etkindir. Çünkü tuzlanarak saklanan ve taze olarak tüketilen balıklar, mutfak dışında Antik dönemin medikal çalışmalarında önemli yer tutmuştur. Hatta varsıl kişilerin hastalıklara karşı direncinin, fakir halka göre daha yüksek olması, öğünlerinde deniz ürünlerini daha çok tüketebilmelerine bağlanmıştır. Yine bu dönem metinlerinde, günümüzde kullanılan modern taksonominin temellerinin atıldığı görülmektedir. Canlıları sınıflandırma ve bu sınıflandırmada kullanılan kurallar bütünü olarak tanımlanan taksonomi biliminin kelime kökeni Yunanca τάξις, taxis (düzenleme, diziliş) ve νόμος, nomos (yasa, usul) kelimelerine dayanmaktadır. Bilim olarak şekillenmesinin temeli ise özellikle hayvan taksonomisinin öncüleri sayılan Aristo ve Hipokrat'ın araştırmalarında aranmalıdır. Hipokrat, Regimen I kitabındaki dünya, insan ve hayvan yaşamlarına dayanan bilimsel

kategorileri esas almış, Regimen II kitabında, balıkları kayalık sularda yetişenler, nehir ve bataklıklarda yetişenler şeklinde yaşam çevrelerine göre sınıflandırmıştır, balıklardan “tarichos” yapılabileceğini belirtilmiştir (Wilkins 2005: 22, Tekin 2010: 18). “Tarichos” terimi salamura edilmiş veya tütsülenmiş (fümelenmiş) balık manasına gelmektedir (Chandezon 2015: 140). Hipokrat kadar ayrıntıya giren Antik dönem yazarı azdır.

Roma döneminde araştırmacıların bir kısmının Roma’yı balık tüketen bir topluluk olarak değerlendirmedeğini, bunun sebebinin bazı balık türlerinin lüks tüketim malı sınıfına girmelerine bağladıkları görülür. Roma İmparatorluğunda balık tüketiminde gözlenen sınıf ayrımının, üretim de de gözlemlendiği söylenebilir. Balıkçılığı ticari boyutta gerçekleştiren özgür sınıftır. Balık avı sırasındaki ağır iş kölelere yaptırılmıştır. Çok ciddi bir örgütlenmesi olan balık tüccarlarının Roma döneminde Ostia ve Kartaca’da bir sendikaları olduğu yazıtlardan öğrenilmektedir (Corcoran 1993: 97-98).

Bizans Döneminde, az sayıdaki yazılı kaynak hem balıkçılık konusunda fikir kazandırmış hem de birçok ayrıntının tartışmaya açılmasını sağlamıştır. Bunlardan en önemlisi, ziraat ve bahçivanlık faaliyetlerine ilişkin kapsamlı bilgi içeren “Geoponika” isimli eserdir. Bizans İmparatoru VII. Konstantin Porphyrogennetos¹ tarafından 10. yüzyılda derlenen bu çalışma,

¹ Kroniklerden öğrenildiği üzere, Bizans imparatorları ava çıkmayı seviyordu ancak avlanırken derin yaralar alabiliyorlardı. Örneğin Kinnamos’un kroniklerine göre İmparator II. Ioannes Komnenos bir avda karşılaştığı yaban domuzu tarafından ağır yaralanmıştı. I. Basileos ise büyük bir kurdu avda öldürmüştü ve bu durum onun imparatorluğu süresince başarılı olacağına dair bir işaret olarak görülmüştü. Vahşi doğada avlanma devam ederken, oyun parklarının kurulması ve bu parklara hayvanların konulması avlanmayı sınırlı alanlara taşımıştı. Blachernai duvarları ardında, Konstantinopolis sınırları dışında bir park bulunduğunu aktaran bilgiler mevcuttur. Roma ve Erken Bizans dönemlerinde bu oyun parkları ile Hipodrom’da kullanılacak hayvanların yetiştirildiği hayvan çiftlikleri bulunmaktaydı. Ancak bu çiftliklerin Bizans toprakları dışında bulunan farklı kültürlerle ait örneklerinde balık havuzlarından bahsedilmesine rağmen Bizans hayvanat bahçelerinde balıklara ait bir kayda henüz rastlanmamıştır (Ševčenko 2002: 69-86). Vahşi doğada dışında, imparatorlar için kurulan bazı oyun parkları mevcuttu. Bu parklarda birçok hayvan barındığı bilinirken balık havuzlarının varlığına ilişkin kesin veri bulunmaz. Ek olarak, Bizans bahçeleri araştırmalarında da, balık havuzlarının bulunduğu dair

ziraat el kitabı olarak yüzyıllarca kullanılmıştır (Ostrogorsky 1999: 202). Geoponika yirmi ayrı kitaptan oluşur. Kitabın her bölümünde farklı dönemlerde yaşamış olan yazarların farklı alanlardaki ziraat bilgilerinin yanı sıra yeni ayrıntılar eklenerek üreticilere aktarılmıştır (Rodgers 2002: 159-175). Geoponika'nın son bölümü olan 20. Kitap, balıkçılık ve balık yetiştirilmesine ayrılmıştır (Rodgers 2002: 166). İlk bölümlerde balıkların yakalanması, bir araya getirilmesi ve bir arada tutulması gibi başlıklar altında denizden uzak yerlerde balık havuzları kurulup, balıkların toplanabileceği ve akarsu balıklarıyla çiftleştirilebileceği bilgisi verilir ki bu bilgiler Bizans döneminde balıkçılık konusunun ne kadar önem taşıdığını, incelenen, geliştirilmeye çalışılan bir alan olduğunu gözler önüne serer. Özellikle bu kısımlarda *balıkları tek bir yerde toplamının* önemi vurgulanır ve sırasıyla aynı balık türlerinin bir arada tutulmasının gerekliliği, balık tutulmasıyla ilgili ayrıntılar, balıkların beslenmesi, hangi tür balığın nasıl yemlenmesi gerektiği, yemlerin elde edilmesi gibi pek çok konuda bilgi verilir (Owen 1805-6: 278). Balık yemleri hem genel olarak, hem de Tilapia türleri ve Kefal türleri için ayrı ayrı tanımlanarak sunulmuştur. Söz konusu kitapta çipura, turna, istavrit, yılan ve ton balıkları ile ilgili kısımlar da bulunur. Omurgalı balık türleri dışında modern taksonomide “Yumuşakçalar” (Mollusca) şubesinde değerlendirilen ahtapot ve mürekkep balığı, “Kabuklular” (Crustacea) şubesine giren kerevitler (tatlı su istakozları) ile ilgili kısımlar da mevcuttur. Dolayısıyla, Bizans döneminde avlamanın dışında, günümüz su ürünleri sektörüne zemin oluşturma potansiyelindeki bilginin varlığı barizdir. Bununla beraber, kitaptaki yem bilgisi ve yemleme daha ziyade avcılıkla ilgili olsa da, günümüzde dahi

arkeolojik veri saptanmamıştır. Ancak Bizans literatüründe canlı ve ayrıntılı bahçe tasvirlerinin varlığı dikkat çekicidir. Özellikle 14. yüzyıl başlarına tarihlenen, Konstantinopolis'te yazar ve öğretmen olarak çalıştığı bilinen Theodore Hyrtakenos'un kaleme aldığı “Azize Anna'nın Bahçesinin Tasviri” adlı eserde, bu gerçekte var olmayan azize bahçesinde balıkların yüzmesi için hazırlanmış bir havuzun varlığı, yazarın abartılı üslubuyla anlatılmıştır (Dolezal - Mavroudi 2002: 126). Dini tesir altında yazıldığı açıkça belirgin olan metne dayanarak bir yargıya varmak elbette sağlıklı değildir fakat Bizans bahçelerinde içinde farklı balıkların yüzdüğü görkemli havuzlar bulunması olanaksız değildir. Bu durum, günümüzde son derece popüler olan süs balığı ticaretini oluşturan, süs veya akvaryum balıkçılığı olarak adlandırılan sektör ile ilişkilendirilebilir.

balık yetiştiriciliğinde en önemli sorunlardan bir olan uygun yem ve yem kalitesi konularının ön görüsü niteliğindedir².

Balıkçının Yaşamı

Bizans döneminde İncil'de adı geçen bir meslek olması (Hastings 1906: 598-599) ve yıl boyunca denizin tehlikeleriyle göğüs göğse yaşadıkları içim balıkçılara hayranlık duyulmaktaydı. Yunan ve Roma geleneğini sürdüren balıkçılar, coğrafik ve iklimsel koşullara bağlı bazı değişiklikler yapabiliyorlardı, balıkçılık her ayrıntısında titiz davranılan, geliştirilmesine çabalanan bir meslek dalıydı. Bizans topraklarının denizden uzak kırsal bölgelerinde çok sayıda tatlı veya acı su havuzu bulunmaktaydı. Nehir ve lagünlerde balık ağlarıyla balık tutuluyordu (Dagron 2002: 458). Deniz kıyısında yerleşik balıkçıların birçoğu gün doğmadan önce küçük kayıklarıyla denize açılıyor, beğendikleri kıyılarda seyir halindeyken ağlarını örüyordu. Geceleri balıkların dikkatini çekmek için meşale ve kandiller kullanıyorlardı. Sabahın ilerleyen saatlerinde balıkların satabilmek için iskeleye doğru yol alırlardı. Toprak sahipleri bazı zamanlarda kıyılardaki balık yetiştiriciliğine dair girişimlerde bulunsa da, esasında bu durum özel yasalara tabiydi (Rauman 2006: 170-171). Ticari balıkçılığın büyük bölümü, elde örülen ağlarla tutulan balıklarla işliyordu. Ağlar küçük, dairesel şekilde hazırlanıyor, etrafına ağırşaklar yerleştiriliyordu. Daha geniş olan ağların batmaları için bir tarafına ahşap gergiler, diğer tarafına ağırşaklar yerleştiriliyordu. Kullanışlı ağırşaklar bazen sadece dökme kurşundan yapılıyor, bazen de başka metallere yapılıp üzerleri kurşunla kaplanıyordu. Delikli pişmiş toprak ağırşakların kullanımı çok yaygındı³. Ağırşak yoksa ağlara taş bağlanırdı. Balıkçılıkta, yüzyıllardır kesintisiz kullanımları devam eden ağırşakların

² Bu konuda ayrıntılı bilgi için bkz. Webster -Lim 2002.

³ Çeşitli yerleşimlerde sürdürülen arkeolojik kazılarda ele geçen balıkçılıkla ilgili buluntular yayınlanmıştır. Örneğin Anadolu'nun en güneyindeki burun üzerinde yer alan önemli balıkçı kentlerinden biri olan Anemourion'da balıkçıların kullandığı çok sayıda kancalı bronz iğnelerin çok farklı boyuttaki örnekleriyle balık ağlarında kullanılan kurşun ağırlıklar ve ağ iğneleri ele geçmiştir (Russell 2002: 223). Bizans imparatorluğundan çok daha önceki evrelere ait olsa da Anadolu yerleşimlerinden Kinet Höyük'teki buluntular ışığında Doğu Akdeniz'deki balık üretim ve tüketimi hakkında üzerine önemli bir çalışma yayınlanmıştır (Çakırlar vd.2014: 3-16).

dışında, balıkçılıkla ilişkili buluntular arasında el kantarları, ağ parçaları, baltalar, delgili, tırnaklı aletler, sivri uçlu delikli borulardan oluşan onarım çantaları, zipkinlar, fener parçaları, iskandiller, olta kancaları, iğneleri, çapalar⁴ gibi başka aletler kullanılırdı⁵. Ağırşak malzemesi olarak daha çok kurşunu seçen Bizans balıkçıları, ağlarını örerken keten ipleri tercih ederdi. Deniz kıyılarında ayrıca “*epoche*” denilen engel ağ tekniği kullanılırdı. Belirledikleri özel alanlara bu ağları atar, gözetleme kulelerinde bekleyen bekçiler büyük sürülerin yaklaştığını duyurduklarında ağların başına koşarlardı. Oltalarına keten iple bağlı kancaları takan balıkçılar, hayvan kılılarıyla kancayı emniyete alır, ekmek kırıkları, kurtçuklar, büyük balıklar için et parçalarını yem yapardı (Kocabaş 2015: 57). Günümüzde sportif olta balıkçılığında hala sürdürülen bu yöntem, kişisel balık gereksinimini karşılamak için gayet yeterliydi (Rautman 2006: 171).

Bizans halkının denizle ilişkisi büyük ayaklanmalar, kayıplar, şiddetli iç karışıklıklar yaşanırken dahi kesilmemiştir (Makris 2002: 91). Böyle zamanlarda bile gemiler sağlamaştırılmış, geliştirilmiştir. Bizans döneminde kullanılan gemiler hakkında, bazı tartışmalı terimler olmasına karşın, *dromon* (donanma gemisi), *sandalion* (küçük boyutlu gemiler), *platidion* (seramik kaplar içinde kargo taşıyan küçük gemi), *koutrovion* (sıvı taşınan kargo gemisi) ve balık tutulan gemiler için kullanılan “*grippos*” terimleri ortaklık gösterir⁶.

⁴ Yenikapı 22 olan büyük ölçekli ticaret gemisinde bulunmuş bir taş çapa örneği için bkz. Kocabaş 2015: 111.

⁵ Serçe limanı buluntuları niceliği ve nitelikleriyle ayrı önem taşır (Bass – Doorninck 1971: 27-37). Ayrıca yine bir arada ele geçen balıkçı malzemeleri için bkz. Galili – Rosen 2008: 67–76, fig.11.

⁶ Metinlerde geçen terimlerin yanında, Yunan halkının bazı özel belgelerinde gemiler sahipleri, tipleri ve kapasitelerine göre kayıt edilmiştir (Makris 2002: 94). Tepit edilen Bizans batıklarının birçoğu kargo gemisi olduğu için şimdilik araştırmamızın dışında bırakılmışlardır. Bizans batıkları hakkında ayrıntı için bkz. (Doorninck 2002: 899-905; Özdaş 2006: 433-450; Günsenin 2013: 209–242; Navri vd. 2013: 305–325). Bunların dışında kuşkusuz batıklar hakkındaki en önemli keşif Marmaray kazıları sırasında gerçekleşmiştir. Limanlar ve gemiler hakkındaki bilgimizi önemli ölçüde genişleten bu gemiler için bkz. (Kocabaş – Kızıltan: 2010; Kocabaş 2015: 57-60).

Bizans Döneminde Üretici-Satıcı-Tüketici Denetiminin Sağlanması

Balıkların tutulmasından satılmasına kadar geçen süreç, yani balıkçılığın ticari boyutu Bizans İmparatorluğu'nda birçok alanda olduğu gibi tamamen devlet kontrolündeydi. Kontrol, İmparatorluğun ekonomisinin devamlılığını sağlayan lonca teşkilatı aracılığıyla yapılıyordu (Bartusis 2014: 963-964)⁷. Bizans dönemi loncalarıyla ilgili en önemli eser “Hükümdarın Kitabı” adlı yapıttır (Boak 1929: 597-619; Kazhdan 1991a: 308). Makedonya Hanedanı döneminin iktisadi hayatını anlatan, devletin ticaret ve sanayi alanlarındaki düzenlemeler için hazırlanan kararnameleleri içeren bu eser, 10. yüzyılda farklı hükümdar tarafından eklemeler yaptırılarak güncel tutulmuştur (Ostrogorsky 1999: 202)⁸. Her malzemenin üretim ve satış denetimi bir loncaya bağlıydı. Balık satışı da loncaların ve dolayısıyla bu sıkı denetimin kontrolündeydi. Balık ticaretini yöneten lonca, diğer loncalar gibi *eparch*'a bağlıydı ve onun tarafından atanan bir başkanı vardı. Balık tutanlar değil, patronlar loncaya üye olabilirdi. Diğer birçok loncada olduğu gibi köleler, sahipleri ihtiyaçlarını karşıladığı sürece balık loncasında faaliyette bulunabilirdi (Maniatis 2000: 18-19). Ancak yabancılar, yerel iş gücünü korumak amacıyla ve tehlikeli buldukları için loncaya kabul edilmezlerdi. Balıkçılar loncasına mensup bir kişi başka bir malın ticaretini yapamazdı.

⁷Bizans İmparatorluğu'nun dış ticaretinin en başarılı olduğu dönem olan 9. yüzyıla kadar, Konstantinopolis'in tüm sanayi icraatı lonca sistemi altında örgütlenmişti. Loncalar değişen siyasi koşullara bağlı olarak, bazen zayıflamış bazen yeniden güçlenmiş, 12. yüzyılın sonuna kadar varlığını korumuşlardı. Fakat 12. yüzyıl ve sonrasında, dönemin hareketli atmosferinden hayli etkilenmişlerdir. Özellikle Haçlı seferleri sırasında ticari üstünlükleri, güçleri iyice artan yabancı tüccarların gölgesi altında kalmış, Bizans ticari yaşamı büyük ölçüde değişmiştir. Lonca sistemi başlangıçta, Bizans'ın erken dönem doğasından kaynaklandığı üzere, Romalıların “collegia” mirasına sadık kalınarak sürdürülmüştür. İlerleyen yıllarda sistem geliştirilmiştir.

⁸ Bizans dönemi lonca teşkilatı son derece ayrıntılı çalışılmış konulardan biridir. Bu çalışmalardan bazıları için bkz. (Demirkent 2005: 159-173; Mango 2000: 199; Rice 2002: 159-173; Necipoğlu 1994: 224; Vryonis 1963: 289-314; Freshfield 1938; Dagron 2002: 457-459).

Fakat *eparch*'ı bilgilendirmek koşuluyla bu loncadan ayrıлып başka bir loncaya geçebilirdi (Maniatis 2000: 20-21).

Bizans döneminde balıkçı loncasına odaklanarak balıkçı ve toptancı, toptancı ve perakendeci, balıkçı veya balık taciri ile patronları arasındaki bağlantılarla, satıcı ve alıcı ilişkisi ve devletin bu zincirdeki etkisi incelenmiş ve önemli bir protein kaynağı olan balığın özellikle 10. yüzyıldaki artışına dikkat çekilmiştir. Bu yüzyılı farklı kılan şeylerden en önemlisi verimli bir yazar ve hatip olan İmparator VI. Leo (886-912)'nin 60 kitap ve 6 ciltten oluşan, Bizans döneminin en büyük kanun koleksiyonunu hazırlatmasıdır (Ostrogorsky 1999: 226-227). Bu eserde balıkçılığa çok önem verildiği ve balık rezervlerin korunmasına yönelik resmi kanunlar hazırlandığı görülmektedir. Akıllı Leo olarak tanınan yöneticinin (Antonopoulou 1997: 16-23) döneminde balıkçılık kuralları kaleme alınmıştı. Bu eserin 56 numaralı kitabında, sadece hak sahiplerinin kendi arzularına göre balık ağı kurabileceği ve ağların yerini değiştirebileceği ifade edilmiş, 57 numaralı kitapta ise balık ağları arasındaki mesafenin en az 350 metre olması kanunlaştırılmıştı (Maniatis 2000: 15). VI. Leo'nun aldattığı bu önlemler sayesinde balık avlama sisteminin düzenlenmesi, fazla avlanmanın önüne geçilmesi, balık rezervini zarara uğratabilecek yöntemlerin kullanılmaması hususunda tedbirli davranması balığın hayatlarındaki önemini gözler önüne sermektedir. Ağrıklık olarak Konstantinopolis ile sınırlandırılan çalışmalarda, balık tutulmasının bazı kişisel durumlar dışında yasaklandığı ya da engellendiği bir durum kaydedilmemiştir. Boğaziçi⁹, Marmara ve Karadeniz'in kıyı kesimlerine yakın yerlerde yaşayan balıkçılar, tuttukları fakat doğrudan tüketiciye satamadıkları balıkları, en büyük tüketim merkezi olan Konstantinopolis pazarlarına taşıyorlardı. Buna karşın bir tekne ve gerekli alet edevatı sağlayabilecek imkânlarla erişebildiklerinde, bağımsız olarak ya da bir ortakla birleşerek çalışabiliyorlardı. Aksi halde birkaç teknesi olan veya daha sistemli biçimde, sabitleştirilmiş ağ ile balık tutma imkânına sahip gruplarla çalışmak

⁹ İstanbul Boğazı'nda balıkçılık, boğazdaki akıntılar, kanalların özellikleri, akıntılara göre şekillenen avcılık usulleri, trol avcılığı, gırgır avcılığı, su üstü uzatma ağları, dip uzatma ağları, sepetler, olta balıkçılığı, boğazdaki balık türleri, tükenen türler ve balıkçıl kuşlara dair, birçok ayrıntıya değinerek yıllarca boğazda balık tutmuş olan işin erbabı bir balıkçının kaleminden anlatılmıştır (Ertan 2010).

zorundaydılar. Konstantinopolis'te balık endüstrisi çok önemliydi. Bu sebeple gemi ve palangalara fazlasıyla yatırım yapılıyordu. Bunun doğal sonucu olarak hareketli bir rekabet ortamının doğduğu, bu rekabet ortamında balık tüccarlarına göre balıkçıların daha özgür oldukları düşünülebilir. Çünkü balık tüccarlarından farklı olarak, yaptıkları işin doğası ve çok dağınık alanlarda çalışma durumlarından dolayı balıkçıların bir loncaya bağlanma zorunluluğu yoktu. Şehir dışına açılmaları gerektiğinden onları bir loncaya bağlamak pek pratik bir durum olmazdı.

Dönemin başkentindeki balık pazarı Konstantinus Forumu ile Lausus Sarayı arasındaki Mese (Divanyolu) caddesi üzerindeydi (Mango 2000: 195-Fig.4). Buradaki balık satışları dışında, balıkçılar kendi tuttukları balıkları doğrudan halka satamıyor, sadece yönetimin belirlediği yine izin erilen türdeki balıkları pişirerek satabiliyorlardı (Rice 2002: 119). Bu noktada mal sahibinin az miktarda balık satması söz konusudur. Eğer tam kapasiteyle çalışılmışsa, perakende satışta bitirilmeyecek bir ürün elde edilmişse, artan balıklar tuzlanıyor, sirke veya tuzlu suyla salamura yapılıyor ya da kurutuluyordu. Bu işlemlerin yapılması için gerekli alana ve aletlere, temel tekniklerin bilinmesine, malların depolanabileceği bir alana, giderlerin karşılanmasına gereksinim duyulmaktaydı. Kurutulmuş balık ve et temel gıdalardandı ve tüketimi çok fazlaydı. Denize açılan mürettebatın bile bu ürünleri erzak olarak yanına aldığı düşünüldüğünde, bu malların satış alanlarının fazla sayıda olması beklenir. Oysa tam tersine, büyük miktarda mal sahibi olan patron, mallarını sadece bakkallara satabilirdi. Bu noktada elde fazla ürün kalabileceğini ve loncaya bağlı bulunmayan yani denizden balığı tutan kişilerin bağımsız kalarak, küçük gruplar altında birleştiklerini düşünmemek mümkün değildir (Maniatis 2000: 20-21).

Bizans'ın siyasi yaşamındaki önemli iki tarihte balık tüketim oranının etkilendiği gözlenmiştir. Bunlardan ilki 7. yüzyıldır. Bu yüzyılda arpa ve buğday elde edilen toprakların önemli kısmının kaybedildiğini vurgulayarak imparatorluktaki beslenme şeklinin değiştiği, ekmeğin sofradaki yerinin küçülerek et ve balık tüketiminin arttığını ifade edilmektedir (Morrisson-Sodini 2002: 201). Beslenmedeki ikinci değişim süreci, Latin istilası sonrasını kapsar. 1204 yılında gerçekleşen bu istilayla Bizans topraklarının bölünmesi, ekonomik düzenle birlikte tarımsal faaliyetleri de etkilemişti. 13. yüzyılda Bizans devleti kaybettiği otoritenin çok azını toplamaya başlamıştı (Laiou

2002a: 311). Bizans Küçük Asya'sında 13. yüzyıl refah doluydu ancak yüzyılın sonlarına doğru VIII. Mikhael'in arttırdığı vergiler, Türklerin Anadolu'daki güçlerinin artması, Katalanlar gibi yabancı tüccarların girişimleri sebebiyle bu durum değişmekteydi. Bu dönemde bile tarımsal faaliyetlerden sonra en önemli ikinci aktivite balıkçılıktı (Laiou 2002a: 320). Geç Bizans döneminde, Konstantinopolis'te balık pazarlarının Altın Boynuz çevresinde toplandığı öğrenilse de balıkçılar hakkında bilgi mevcut değildir. Bu dönemde, balıkçılıktaki külfetli yöntemlerin bırakıldığı, birçok işin yarı zamanlı yürütüldüğü, kıyı kentlerindeki balık üretiminin sadece kendi tüketecekleri miktarla kısıtlı kaldığı ihtimali kuvvetlidir (Matschke 2002: 490). Küçülen imparatorluk toprakları Türkler ve İtalyan tüccarlar sebebiyle karıştı. Bu karışıklığın kuvveti, Latin kayıtlarında ifade edilen, Türklerle işbirliğine girip devlete karşı geleceklerinden çekindiği için İmparator VIII. Ioannes Palaiologos'un Konstantinopolis'te 600 balıkçı barınağını yıktırdığı bilgisiyle doğrulanır (Matschke 2002: 487)¹⁰.

Bizans Döneminde balıkçılar dışında balıkçılık ile ilgilenen önemli bir tüketici grubu vardı. I. Ioannes Çimiskes'in mektubunun onayladığı üzere, Konstantinopolis rahipleri balık satmayı seviyordu ancak her şeyi en ince ayrıntısına kadar inceleyen "eparch"a bağlı balıkçılarla iş birliği yapmaları gerekiyordu (Dagron 2002: 427). Anadolu dışında Epiros ve Thessaly'da, Makedonya ve Trakya'da da balıkçılık bazı bölgelerde sadece balıkçılar, bazı bölgelerde ise manastır sakinleri ve köylüler tarafından sürdürülüyordu (Laiou 2002a: 325-326). 10. yüzyılın sonlarında, Khalkidike yarımadasındaki Siderokausia köyündeki nehirde balık tutma hakkı, manastır sakinleriyle köylülerin tarafından paylaşıldığı ifade edilmektedir (Lefort 2002: 263).

Tutulan ve Tüketilen Balık Türleri

Deniz ve tatlı su kaynakları ile iç içe olan Konstantinopolis balıkçıları, balıklar dışında sucul ürün gruplarından yumuşakçalara (ahtapot, mürekkep balığı, kalamar, midye gibi) ve kabuklulara (ıstakozlar gibi) ait çok çeşitli türleri avlamaktaydılar. Dahası özellikle, tatlı türlerini toprak havuzlarda tutabiliyorlardı. Tüketilen balık türleri olarak, lüfer, mersin, uskumru kefal,

¹⁰ Anadolu dışında Achinos Gölü yakınındaki Serres kentinde, 14. yüzyılda kullanıldığı bilinen bir balık pazarı bilinmektedir (Lefort 2002: 263).

levrek, çipura, turna, istavrit, yılan, kılıç ve ton balıkları sayılabilmektedir. Bununla beraber, bazı balık türleri, örneğin mersin balığı gibi, diğer balıklara göre daha pahalı idi. Ayrıca, bu türün ve diğer bazı türlerin havyarı bir hayli pahalı bir ürün olarak satılan ürünlerdendi (Dagron 2002: 458)¹¹. Bu durum, balık türlerinin fiyatlarının günümüzdeki gibi, türe bağımlı olarak değişiklik gösterdiğini kanıtlamaktadır. Günümüzde doğal kaynaklarda son derece azalmasına karşın halen İstanbul için balık simgelerinden olan lüfer balığının o dönemde de popüler olması can alıcıdır. Ayrıca, ülkemiz kıyılarında doğal kaynaklarda neredeyse tükenmiş olan mersin balığının kıymetli havyarı, yine o dönemde Bizans toplumunun lüks tüketim ürünlerinden olduğu anlaşılmaktadır. Bunların dışında, Konstantinopolis balıkçılığında, balık göçlerine dikkat ediliyordu. Özellikle uskumru gibi balıkların, yumurtlama sonrasında, bahar ortalarında Marmara Denizi'nden Karadeniz'e göç ettikleri, sonbaharda ters istikamette yönde geri döndükleri, dönemin balıkçıları tarafından bilinmekteydi. Giderken ya da dönerken Marmara Denizi veya Boğaz'ın sularındaki ağlarla yakalanıyorlardı. Bu sebeple Konstantinopolis'te bu balıklar bol ve ucuzdu (Dagron 2002: 458). Ancak Antik kaynaklarla da desteklenen verilere göre, Byzantion'da en yakalanan ve Haliç'e verilen "Altın Boynuz (Khrysokeras)" isminin nedeni olan palamuttur (Tekin 2010: 33-34).

Bizans Sofrasında ve Sanatında Balık

Bizans nüfus artışı ve azalışını etkileyen en önemli iki etken beslenme ve hastalıklardı. Bizans'ta beslenme biçimi Akdeniz Bölgesi ortaçağının arpa, buğday, zeytinyağı, şarap, mandıra ürünleri, taze sebze ve meyve ile et ve balığı içeren genel karakterinden farklı değildi (Laiou 2002: 52). Yemek konusunda farklı eğilimleri bulunan Bizans halkı günde birden üç öğüne değişen sayıda yemek yiyordu. Öğle ve akşam yemeği için "ariston ve deipnon" kelimeleri kullanılmaktaydı. Ancak bazı metinlerde iki kelime arasında kesin bir anlam ayrımı olmadığı görülmüştür. Ancak tipikalarda "ariston" kelimesinin günün daha erken saatlerinde yenen öğünler için kullanıldığı bilinmektedir (Karpozilos - Kazhdan 1991a: 170). Bizans

¹¹ İstanbul'da, Marmara kazıları süresince tuna ve kılıç balığı kemikleri ele geçmiştir (Puncher vd. 2014: 2637-2688).

mutfağının zenginliğinden bahseden birkaç metin bulunmaktadır. Makedonya tatlarını anlatan metin örneğinde olduğu gibi “Tasarruf ihtiyacı ve yoksunluk bazı iştah açıcı durumlara neden oluyor ve sonucunda, ya yeni mitler icat ediliyor ya da Makedonya’lı Karanus’un şölenleri veya Bizans tabaklarının aşırı zenginliği yakalanmaya çalışılıyordu. Bizans mutfağı, gerçek yemeklerin yokluğuyla yarışan bir yaratıcılık ve çeşitlilikle üretilen yemeklerin yeriydi” sözleriyle Bizans mutfağı övülmektedir (Anagnostakis 2013: 37). Dini yaşamı seçen kişiler beslenmekte aşırıya kaçmama eğilimdeydi. Su, bezelye, yeşil sebze ve kabuksuz meyveler yiyerek hayatlarını sürdürecektir miktarda yiyorlardı. Sıradan insanların gündelik hayatlarında yedikleri yemekler değişmektedir. Başköşeye ekmeğin verildiği sofralar baklagiller, sebzeler, zeytin, balık, meyve ve şarapla zenginleştiriliyordu. Peynir dışındaki süt ürünlerinin sofradaki yeri azdı. Düşük gelirli daha çok sebze, sirke, zeytinyağlı baklagiller, yulaf ve arpa lapası veya soğanlı omlet yiyerek geçiniyorlardı (Karpozilos – Kazhdan 1991: 621).

7. yüzyıldan 10. yüzyıla dek sahil kesimlerinde, sosyal ve siyasi açıdan güvenlik zayıflamıştı. İnsanlar kendilerini huzurlu hissetmiyorlar, açık arazilerdeki ekili dikili alanları ve diğer kırsal yerleşimleri terk ederek şehre veya kalelere kaçıyorlardı. Akdeniz’de ve iç kesimlerindeki iklim değişimleri, örneğin bazı yerlerde yağış miktarının artıp havanın soğuması gibi sorunlar ürün miktarında, beslenme şeklinde, kıyafetlerde ve davranış biçimlerinde değişikliklere sebep oluyordu. 7. yüzyıl ve sonrasında nüfusun azalması, bazı zirai alanlarda geleneksel yöntemlerin terk edilirken, hayvan yetiştiriciliği son hızla gelişim gösterdi. Her ne olursa, doğaya rağmen, hayvanların yemi olan kır otları aşırı önem kazandı, süt ürünleri, balık ve av öne çıktı. Orta Bizans yeme biçiminin başlıca bileşenleri, tüketim sırasıyla, yabani otlar, ekili alanlardan toplanan sebzeler, baklagiller, kurutulmuş meyve, kabuklu yemişler, taze meyve, balık (tatlı su, deniz veya göllerde tutulan, tuzla salamura yapılan veya tütsülen), tahıldan yapılan gıdalar (ekmek, erişte, pasta börek türleri), mandıra ürünleri, katı yağlar, et (kümes hayvanları, domuz, kuzu, oğlak veya keçi ve av hayvanı), yumurta, şarap, sıvıyağ, bal ve baharatlardı (Anagnostakis 2013a: 50-51). Ekmek, şarap ve zeytinyağı öğünü daha çok manastır topluluklarında tercih edilirdi (Rice 2002: 52). Ayrıca Bizanslıların Antikçağ insanları gibi keklik yumurtası, ahtapot, tatlı su balıkları, tam yağlı inek sütü, biber ve bal gibi bazı besinlerin ve

yumuşakçaların afrodizyak etkisinin bulunduğunu düşünüyorlardı (Anagnostakis 2013b: 77-79).

Bizans döneminde balıkla yapılan yemeklerin tarifleri hakkında bilgimiz son derece kısıtlıdır (Dalby 2014: 187-197). Bu konuda da yine en önemli kaynak Geoponika kitabıdır. Buradaki tariflerin az çok değiştirilerek kullanılmış olması kuvvetle muhtemeldir. Antik dönemde de kullanıldığı bilinen bu sosun adı bazı antik metinlerde az olsa da rastlanmaktadır. Athenaios baharat listesine “garos” ismiyle bir kayıt yapmıştır. Balık sosu olarak tanımladığı “garos”un Platon ve Sophokles’in metinlerinde de geçmektedir. Sophokles garumu “salamura balıktan yapılan bir sos” şeklinde tanımlamıştır (Wilkins 2005: 29). 16. yüzyılda Türk yönetimi altındaki toprakları ziyaret eden bir gezgin “Roma” sirkeden önce, en az onun kadar yaygın kullanılan “garum” adlı sıvıdan bahsedilmiştir. Bu sıvının Anadolu’da her zaman popüler olduğu ve Konstantinopolis’te onu satmayan tek balıkçı olmadığı belirtilen bu sıvıyı üretenlerin çoğunlukla Pera’da bulunduğunu, balığı günlük hazırlayıp kızartarak satışa sunduklarını, iç organlarıyla yumurtalarını garum’a dönüştürmek için tuzlu suda kaynattıklarını” anlatmıştır (Dalby 2014: 76)¹².

Balık ve Farklı Alanlardaki Kullanımı

Balık, Bizans sofrası dışında birkaç farklı alanda da kullanılmıştır. Bunlardan en ilginç bazı maden eşyaların üretimin karşımıza çıkar. Bizans metal işçiliği incelenirken, ağırlıklı altın üzerine çalışan bir kuyumcunun neler ürettiği, atölyesine hangi materyalleri aldığı, bir günde ne kadar üretim yaptığı gibi ayrıntılara dair bilgilere ulaşılmıştır (Papathanassiou 2002: 124). Madenlerin hangi yerleşimlerden alındığının tespit edilebildiği yazılı kaynaklarda altın, gümüş gibi madenlerin son derece titizlikle işlendiği atölyede balmumu, yağ, boğa derisinden elde edilen bir tür yapıştırıcı, balık tutkalı (fish glue *ἰχθυόκολλα*) ile bunu üretmek için kullanılan bir malzemedir söz edilmiştir (Papathanassiou 2002: 126). Dioskorides ve Galen’in yazmalarında da adı geçen balık tutkalı Antik dönemde ilaç yapımında ve kozmetik ürünlerde sıklıkla kullanılmıştır (Scarborough 2015:

¹² Balık sosunun şaraplar karıştırıldığı, pirinçli bazı yemeklerle kullanıldığı tarifler de vardır (Kokoszko vd. 2013: 62-66).

54-65). Balık kemiklerinin de çömlekçiler tarafından kullanıldığı bilinmektedir. Çömlekçiler özellikle Orta Bizans döneminin önemli mallarından olan ve ince Sgraffito adıyla tanınan grubun özenli ve detaylı kompozisyonlarının hazırlanmasında maden aletlerin, iğnelerin, ağaç kıymıklarının yanında kuş veya balık kemikleri kullanmışlardı (François – Michel 2002: 599). Tüm bunların ötesinde, Bizans dünyasının imparatorluk rengi olan erguvan'ın elde edilmesinde balıkçılar başroldeydi. Gemisi ve tecrübesi uygun olan balıkçılar, deniz kabuklarını toplayarak atölyelere ulaştırıyor ve erguvan renginin, dolayısıyla yöneticilerinin kıyafetlerinin hazırlanmasında önemli işleve sahip oluyorlardı. Bu iş öyle önemliydi ki Mollusca şubesine ait Murex cinsi salyangoz türlerini sağlayan balıkçılar bazı özel vergilerden muafı (Oikonomides 2002: 1001).

Atina kentinde Akropolis ile Musalar Tepesi arasında erguvan renkli boya üreticilerinin atölyeleri saptanmış, Akropolis'in güneybatısında deniz kabukları bulunmuştur. Ayrıca Mikhael Khoniates bir mektubunda Atinalıların deniz minaresi kabuklarını toplayıp erguvan rengi elde ettiklerini, Atina ve Khalkidike'den çok sayıda deniz minaresi toplayan balıkçı gemilerinin geldiğini yazmıştır (Lappa 2002: 643). Peloponnesos'un doğu kıyılarında yer alan Monemvasia kenti de birçok limanıyla et, şarap ve balık ticareti yapan kentlerden biriydi. Ayrıca konusunda uzman balıkçılar Murex cinsi salyangozları toplayıp mor boya üretimine de çalışıyorlardı (Kalligas 2002: 891). Apamea'da çok fazla yayın ve kedi balığı kalıntısı, Kartaca'da ise yine çok sayıda balık kemiğiyle birlikte deniz kabuğu bulunmuştur (Morrisson - Sodini 2002: 200). Erguvan renginin elde edilmesi ve ipek boyama çok zahmetli işlerdi ve tüm bu işlemler için en önemli şey su kaynağıydı. İpek dokumacılığına ilişkin önemli verilere Yunan yarımadasındaki Thebes kentinde ulaşılmıştır. Ayrıca bir liman kenti olan Ermione kıyılarından bu rengi veren deniz canlılarını yakalandığı saptanmıştır (Bouras 2002: 516).

Balık figürü seramik, cam ve maden eşyalar üzerinde yüzyıllarca kullanılan figürlerden biri olmuştur. Yunan dünyasının ünlü balık tabaklarından (Wilkins 2005: 22), Geç Roma'nın özellikle Kırmızı Astarlı kaplarına, Bizans dünyasının özellikle İnce Sgraffito kaplarına dek birçok seramik kapta kazıma tekniğiyle uygulanmış olarak karşımıza çıkar (Bakirtzis 1999: 28-Kat. no:5, 29- Kat.no:6). Pişmiş toprak kandillerin yine Kırmızı astarlı üretimlerde ve 3.-4. yüzyıla tarihlenen kalıp yapımı kandillerin diskus

bölümlerinde balık figürü kompozisyonlar içinde ya da tek olarak kullanılmıştır¹³. Yine Geç Roma-Erken Bizans dönemlerine, ait kaya kristalinden yapılmış bir kâsede kabartma balık figürleri görülmektedir¹⁴. Ayrıca Kartaca’da yine aynı malzemeden yapılmış, aynı tarihli balık formunda bir obje bulunmuştur¹⁵. 4. yüzyıla tarihlenen bir gümüş tabağın merkezinde mimari kompozisyon önünde balıkçılık ve av sahnesi işlenmiştir (Weitzmann 1979: 274-Kat. No:251). Ayrıca 5. yüzyıla tarihlenen küçük boyutlu ve duba biçimli obje de balıkçılık tasvirli maden objeler içinde dikkat çekmektedir. Dubanın önünde, onunla eş büyüklükte bir balıkçı dizlerine uzanan tuniği ve uzun botlarıyla dimdik durur. Duruş biçimi ve elinde tuttuğu demir çubukla Çoban İsa betimlerini anımsatır (Weitzmann 1979: 278-Kat. No:255). Muska olarak kullanıldıkları düşünülen balık formlu maden kolye uçları da müze seksiyonlarında yer almaktadır¹⁶. Bizans dönemi sikkelerindeki balık tasvirleri, araştırmacı Oğuz Tekin tarafından ayrıntıyla incelenmiştir. Tekin, Bizans’ın Doğu Roma dönemi sikkelerinde, palamut veya ton balığı olabilecek balıklar arasında yunusların basıldığını belirtmiştir. Ancak anatomilerindeki benzerliklerden dolayı kesin bir ayırım yapılamadığını ekler (Tekin 2010: 57-58).

Saptanan örnekler bakıldığında balık figürünün resim sanatında, el sanatlarıyla eş zamanlı uygulandığını söylemek mümkündür. Orta Bizans seramikleri dışındaki el sanatı ürünlerinde Geç Roma, Erken Hıristiyanlık dönemlerinde kullanılmıştır. Roma döneminin çok canlı ve rengârenk Napoli ve Pompei örneklerinde, çok sayıda balık türü, denizdeki hareketli yaşantıları içinde son derece gerçekçi betimlenmişlerdir (Resim 1). Bu betimlemede, balık türleri ortasında, bir ahtapot tarafından sarılmış bir deniz kabuklusu türü bulunmaktadır. Ayrıca betimlemenin sol tarafında yılan balığı figürü üzerinde

¹³<http://www.metmuseum.org/collection/the-collection-online/search/241792> Erişim: 15.01.2018

¹⁴<http://www.metmuseum.org/collection/the-collection-online/search/468470> Erişim: 15.01.2018

¹⁵<http://www.metmuseum.org/collection/the-collection-online/search/468472?=&imgno=0&tabname=online-resources> Erişim:15.01.2018

¹⁶ 4.-7. yüzyıllara ait, Kopt üretimi olan bir örneği için bkz. <http://www.metmuseum.org/collection/the-collection-online/search/475427> Erişim: 15.01.2018

net olarak ayrıt edilen bir kalamar betimlemesi bulunmaktadır. Bununla beraber denizel türlerin çeşitliliğini çok net gösteren bu betimlemenin, üst orta bölümünde, vücudu karın-sırt ekseninde bir hayli yassılaştırmış olarak görünen, bir kakırdaklı balık grubu, olan elektrik balıkları veya elektrikli vatozların bulunduğu Torpedo cinsine ait olduğu düşünülen bir tür olan bulunmaktadır. Betimlemenin sağ alt köşesinde, fusiform yapıda, heteroserk kuyruk yüzgecine sahip ve solungaç kapakları bulunmaması sebebiyle bir köpekbalığı türü olduğu saptanan balık türü bulunmaktadır. Bu betimleme dışında, Rodos ve Kıbrıs'ta, Antakya'da mozaik kompozisyonlarında birbirinden farklı ve renkli balıkları görürüz. Ancak balık figürünün tersine, balıkçılık resim sanatında çok az örnekle temsil edilmiştir. Tunus'taki Bardo Müzesindeki örneklerde ve Hadrumetum, Susa kenti mozaikleri içinde balıkçıların ikişerli veya daha kalabalık gruplar halinde yerleştiği küçük kayıklardan ağlarını atarak balık tuttukları gösterilmiştir (Resim 2 ve 3). Bardo Müzesi mozaik döşemenin sol alt tarafında diğer figürlerden farklı olarak Mullidae ailesine ait (barbunya-tekir balıkları) bir tür görülmektedir (Resim 3). Ayrıca İspanya, Alcalá de Henares'deki Complutum - Roma dönemi yerleşiminde "Hippolytus Evi" olarak bilinen yapının mozaiklerinde de ağlarıyla balık çeken melekvari figürler, natüralist üsluptaki tasvirleriyle dikkat çeker (Resim 4). Anadolu'daki önemli örnekler ise günlük yaşam sahneleri içeren mozaiklerin korunduğu iki önemli yer olan İstanbul Büyük Saray ve Antakya'dır (Lavin 1963: Fig.35). Büyük Saray mozaikleri arasında, bir balık yakalama ümidiyle oltasını atmış olan dalgın, düşünceli balıkçı ayrıcalığını korumaktadır (Brett 1942: Pl.14c; Trilling 1989: 51-Res.29). Sıradan balıkçılar dışında, Hz. İsa'nın "Havarilerin Çağrılması" konulu sahnelerinde ilk iki havari Petrus ve Andreas kardeşler görülür. Kaldı ki bu kişiler de Hz. İsa tarafından çağrılana dek gündelik yaşamlarını sürdüren sıradan kişilerdir. Bu iki kardeş, kutsal kimlikleriyle buluşmadan önce balıkçıdır (Schatkin 2011: 68) ve Matta İncili'ne (4: 18-22) göre, Hz. İsa Galile kıyısında onları görür ve "benimle gelin, sizi insanların balıkçısı yapayım" diye seslenir (Murray vd.2013: 92). Bu sahnede Simon Petrus ve Andreas balık tutarken, yani maddi dünyadaki işlerini sürdürürken betimlenir¹⁷. Bu tasvire sahip en önemli mozaik Ravenna San Apollinare in

¹⁷ İki sıradan balıkçının İsa tarafından havariliğe çağrılmasını içeren mozaik en önemli Erken Hıristiyanlık dönemi yapılarından biri olan İtalya, Ravenna, San Apollinare in

Nuovo Kilisesi nef duvarları üzerinde yer alır. Ayrıca İsa'nın mucizelerinin konu edildiği nef duvarında, hemen bu mozaik panelin yanında "Balık ve Ekmeğin Çoğaltılması" adıyla tanınan tasvir bulunur¹⁸.

El yazmaları içinde balıkçılıkla ilgili önemli bir eser bulunmaktadır. Halieutika (Cynegetica) isimli bu eserin orijinali Apamea'lı Oppian tarafından 3. yüzyıl başlarında, eğitim amacıyla yazılmış şiirimsi bir anlatıdır. Bugün Venedik'te bulunan kopya 10. yüzyıl sonu veya 11. yüzyıl başlarına tarihlenmektedir. Bu kopya 150'den fazla minyatürler resimlenmiştir. Minyatürlerde işlenen deniz savaşları, Antik dönem Tanrıları, kahramanları gibi konuların yanı sıra ağlarıyla denizden balık çeken balıkçılar görülmektedir¹⁹. Minyatürde masmavi denizden bir ağ çeken balıkçıyla, küçük sandaldaki iki balıktan doğal bir üslupla betimlenmiştir. Ağın içi ve deniz farklı boyutta ve biçimde balıklarla doludur (Resim 5- Galili-Rosen 2008: 74-Fig.11²⁰). Kıyı alanının da tasvir edildiği, balık tutma faaliyeti betimlenmiştir. Bu eser iki farklı şekilde kullanılan balık ağlarının yanı sıra, kayığın arkasında resmedilmiş ışık kaynağının kullanıldığı gün ışığının olmadığı saatleri balık tutma faaliyeti göstermesi açısından çok önemlidir.

Sonuç

Önemli besin kaynaklarından biri olan balık, sistemli bir iş kolunun doğmasına sebep olmuştur. Araştırmalar incelendiğinde, idari açıdan güçlü yönetimler kurulduğunda, diğer tüm iş kolları gibi balıkçılar ve balıkçılık da kontrol altına alındığı, üretim ve tüketim denetim altında tutulmak istendiği görülmektedir. Bizans Döneminde ise, devletin Hıristiyan kimliği, balık kelimesinin Hıristiyan inancında İsa'nın sembollerinden biri olduğu düşünüldüğünde, tasvir sanatında sürekli bir yerinin bulunmadığı görülür. Geç

Nuovo kilisesinde yer alır. Bu havarilerin ve özellikle Andreas'ın yaşamı ve sanattaki yeri ayrıntıyla incelenmiştir (Peterson 1963: 44-47).

¹⁸ Matta İncili'nde (14: 13-21) İsa'nın, iki balık ve birkaç somun ekmeği çoğaltarak binlerce insanı doyurduğu anlatılmıştır. Bu sahne Hıristiyan ikonografisinde önemsenen betimlemelerdendir (Kleiner 2010: 224, fig. 8-18).

¹⁹ Bu eserdeki resimlerin ayrıntılı karşılaştırmaları yapılmıştır (Anderson 1978: 192).

²⁰<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/j.1095-9270.2007.00146.x/abstract>
[Erişim: 25.02.2018]

Roma ve Erken Hıristiyanlık dönemi mozaiklerinde balık figürleri, az sayıda balıkçı ve önceden balıkçı olan iki kardeş Petrus ve Andreas'ın çağırılması konusu, saptanan az sayıda örnekle sınırlı kalır. İkonaklazm sonrası ve Geç Bizans dönemi tasvirlerinde ise, İsa'nın mucizeleri kapsamındaki “Balık ve Ekmeğin Çoğaltılması” dışında yer almadığı söylenebilir. Makalemiz kapsamında incelenen eserler değerlendirildiğinde, balık figürünün Geç Roma Dönemine dek, doğadaki yeri ve anlamıyla tasvir sanatında yer edindiği açıktır fakat özellikle Milano Fermanı öncesindeki yasaklı dönemlerinde, Hıristiyanlar arasında gelişen sembolik dil içinde balık figürünün Hz. İsa'nın imgelerinden biri haline gelmesi, anlaşılan o ki, doğal anlamını yitirerek dini bir sembol haline gelmiştir. “Bizans” şeklinde ifade etmeye alışageldiğimiz Doğu Roma İmparatorluğu'nun tamamen Hıristiyanlaşmış dini ve sosyal kültürünü tamamlama sürecinin ardından da balık figürü mucizenin betiminde gerçekçi imgesini kaybetmiş, şematik bir şekle bürünmüştür.

Kaynaklar ve Kısaltmalar

Flavours	Flavours and Delights, Athens: Armos Publications.
DOP	Dumbarton Oaks Papers, Washington D.C.
EHB	The Economic History of Byzantium, Washington D. C: Dumbarton Oaks Studies 39.
ODB	The Oxford Dictionary of Byzantium, Washington: Dumbarton Oaks Papers.
BGC	Byzantine Garden Culture, ed. A. Littlewood-H.Maguire-J.Wolschke-Bulmahn, Washington D.C: Dombarton Oaks Studies.

Anagnostakis, Ilias (2013). “Makedonisi (on). Parsley, the Macedonian herb”. *Flavours*, s. 37-42.

Anagnostakis, Ilias (2013a). “Byzantine Diet and Cuisine. In between ancient and modern gastronomy”. *Flavours*, s. 43-64.

Anagnostakis, Ilias (2013b). “Byzantine Aphrodisiacs”. *Flavours*, s. 77-79.

Anderson, Jeffrey C. (1978). "Cod. Vat. Gr. 463 and an Eleventh-Century Byzantine Painting Center". *DOP*, C. 32, s. 177-196.

Antonopoulou, Theodora (1997). *The Homilies of the Emperor Leo VI. (The Medieval Mediterranean: Peoples, Economies and Cultures, 400-1453, 14)*. New York: Brill Akademik Publication.

Bartusis, Mark (2014). *Land and Privilege in Byzantium: The Institution of Pronoia*. Cambridge and New York: Cambridge University Press.

Bass, George ve Frederick van Doorninck Jr. (1971). "A Fourth-Century Shipwreck at Yassi Ada". *American Journal of Archaeology*, C. 75, S. 1, s. 27-37.

Boak, Arthur (1929). "The Book of the Prefect". *Journal of Economic and Business History 1*, s. 597-619.

Bouras, Charalambos (2002). "Aspects of the Byzantine City, Eight-Fifteenth Centuries". *EHB*, C. 2, s. 497-528.

Brett, Gerard (1942). "The Mosaic of the Great Palace in Constantinople". *Journal of the Warburg and Courtauld Institutes*, C. 5, s. 34-43.

Bourbou, Chyrssi (2010). *Health and Disease in Byzantine Crete (7th-12th Centuries AD)*. England: Routledge Publishing.

Chandezon, Christophe (2015). "Part 2: Production and Transport, Chapter: 13 Animals, Meat, and Alimentary By - products: Patterns of Production and Consumption" in J.Wilkins, R. Nadeau eds., *A Campanion to Foof in the Ancient World*. UK: John Wiley & Sons Ltd., s.135-146.

Corcoran, Thomas (1963). "Roman Fishermen". *The Classical World*, C. 56, S. 4, s. 97-102.

Çakırlar, Canan ve Salima İkrâm, Marie-Henriette Gates (2014). "New Evidence for Fish Processing in the Ancient Eastern Mediterranean: Formalised Epinephelus Butchery in Fifth Century BC Kinet Höyük, Turkey". *International Journal of Osteoarchaeology*, Wiley Online, s. 3-16.

Dagron, Gilbert (2002). "The Urban Economy, Seventh-Twelfth Centuries". *EHB*, C. 2, s. 393-461.

Dalby, Andrew (2014). *Bizans'ın Damak Tadı*. Çev: Ali Özdamar, İstanbul: Alfa Yayınları.

Demirkent, Işın (2005). “12. Yüzyıla Kadar Bizans'ta «Loncalar»”. *Bizans Tarihi Yazıları, Makaleler, Bildiriler, İncelemeler*, İstanbul: Dünya Kitapları: I, s. 159-173.

Dolezal, Mary Lyon ve Maria Mavroudi (2002). “Theodore Hyrtakenos' Description of the Garden of St. Anna and the Ekphrasis of Gardens”. *BGC*, s. 105-158.

Doorninck, Frederick van Jr. (2002). “Byzantine Shipwrecks”. *EHB*, C. 2, s. 899-905.

Ertan, Asaf (2010). *İstanbul Boğazı'nda Balıkçılık*. İstanbul: Arkeoloji ve Sanat Yayınları.

Freshfield, Edwin Hanson (1938). *Roman Law in the Later Roman Empire - Byzantine Guilds Professional and Commercial*. Cambridge University Press.

François, Véronique ve Jean-Michel Spieser (2002). “Pottery and Glass in Byzantium”. *EHB*, C. 2, s. 593-609.

Galili, Ehud ve Baruch Rosen (2008). “Fishing Gear from a 7th-Century Shipwreck off Dor, Israel”. *The International Journal of Nautical Archaeology*, 37/1, s. 67–76.

<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/j.1095-9270.2007.00146.x/abstract>
[Erişim: 25.02.2018]

Günsenin, Nergis (2013). “Between Continents: proceedings of the twelfth symposium on boat and ship archaeology, Istanbul 2009”. *The International Journal of Nautical Archaeology*, C. 42, S. 1, s. 209–242.

Hastings, James (1906). *A Dictionary of Christ and the Gospels*. C. I, Edinburg: T & T Clark.

Kalligas, Haris (2002). “Monemvasia, Seventh-Fifteenth Centuries”. *EHB*, C. 3, s. 879- 897.

Kazhdan, Alexander (1991a). “The Book of Eparch”. *ODB*, C. 1, Oxford: Oxford University, s. 308.

Karpozilos, Apostolos ve Alexander Kazhdan (1991). "Diet". *ODB*, C. 1, Oxford: Oxford University, s. 622-623.

Karpozilos, Apostolos ve Alexander Kazhdan (1991a). "Ariston and Deipnon". *ODB*, C. 1, Oxford: Oxford University, s. 170.

Makris, Georges (2002). "Ships". *EHB*, C. 1, s. 91-100.

Lappa, Maria Kazanaki (2002). "Medieval Athens". *EHB*, C. 3, s. 639-646.

Kleiner, Fred S. (2010). *Gardner's Art Through the Ages: The Western Perspective*. C. 1, USA: Wadsworth Cengage Learning.

Kocabaş, Ufuk ve Zeynep Kızıltan (2010). İstanbul Arkeoloji Müzeleri: *I. Marmaray-Metro Kurtarma Kazıları Sempozyumu Bildiriler Kitabı: 5-6 Mayıs 2008*, İstanbul Archaeological Museums: Proceedings of the First Symposium on Marmaray-Metro Salvage Excavations: 5th-6th May 2008. İstanbul: İstanbul Arkeoloji Müzesi Müdürlüğü.

Kocabaş, Ufuk (2015). *Geçmişe Açılan Kapı Yenikapı Batıkları*. İstanbul: Ege Yayınları.

Kokoszko, Maciej ve Jagusiak Krzysztof, Zofia Rzeźnicka (2013). "Rice as a Foodstuff in Ancient and Byzantine Materia Medica". *Studia Ceranea* 3, s. 47-68.

Laiou, Angeliki (2002). "The Human Resources". *EHB*, C. 1, s. 47-55.

Laiou, Angeliki (2002a). "The Agrarian Economy, Thirteenth-Fifteenth Centuries". *EHB*, C. 1, s. 311-375.

Lavin, Irving (1963). "The Hunting mosaics of Antioch and Their Sources". *DOP*, XVII, s. 179-286.

Lefort, Jacques (2002). "The Rural Economy, Seventh-Twelfth Centuries". *EHB*, C. 2, s. 231-314.

Mango, Marlia Mundell (2000). "The Commercial Map of Constantinople". *DOP*, C. 54, s. 189-207.

Maniatis, George (2000). "The Organizational Setup and Functioning of the Fish Market in Tenth-Century Constantinople". *DOP*, C. 54, s. 13-42.

Maniatis, George (2002). “The Domain of Private Guilds in the Byzantine Economy, Tenth to Fifteenth Centuries”. *DOP*, S. 55, s. 339-369.

Matschke, Klaus-Peter (2002). “The Late Byzantine Urban Economy, Thirteenth-Fifteenth Centuries”. *EHB*, C. 2, s. 463-495.

Morrisson, Cécile ve Jean-Pierre Sodini (2002). “The Sixth Century Economy”. *EHB*, C. 2, s. 172-220.

Murray, Peter ve Linda Murray, Tom Devonshire Jones (2013). *The Oxford Dictionary of Christian Art and Architecture*. Oxford: University Presss.

Necipoğlu, Nevra (1994), “Loncalar (Bizans Dönemi)”. *Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi*, C. V, İstanbul: Kültür Bakanlığı ve Tarih Vakfı, s. 224-225.

Navri, Rika ve Yaacov Kahanov, Deborah Cvikel (2013). “The Byzantine-Period Dor 2006 Shipwreck, Israel: preliminary hull construction report”. *The International Journal of Nautical Archaeology*, C. 42, S. 2, s. 305–325.

Oikonomides, Nicolas (2002). “The Role of the Byzantine State in the Economy”. *EHB*, C. 3, s. 973-1058.

Ostrogorsky, George (1999). *Bizans Devleti Tarihi*. Çev: Fikret İşıltan, Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.

Owen, Thomas (1805-6). *The Geoponica (Agricultural Pursuits)*, Çev. Thomas Owen, London 1805-6.

<https://archive.org/stream/Geoponica01#page/n17/mode/2up> [Erişim: 08.02.2018].

Özdaş, Harun (2006). “Ege ve Akdeniz Bölgeleri Sualtı Araştırması 2005 Yılı Çalışmaları”. *Araştırma Sonuçları Toplantısı*, 24, C. 2, s. 433-450.

Papanikola-Bakirtzi, Demetra (1999). “Byzantine Sgraffito” in D. Papanikola-Bakirtzi ed., *Byzantine Glazed Ceramics, The Art of Sgraffito*. Athens: Archaeological Receipts Fund, s. 25-117.

Papathanassiou, Maria (2002). “Metallurgy and Metalworking Techniques”. *EHB*, C. 1, s. 121-127.

Peterson, Peter Megill (1963). *Andrew, Brother of Simon Peter, His History and His Legends*. Netherlands: Brill Academic Publication.

Puncher, Gregory ve Vedat Onar, Nezir Yaşar Toker, Fausto Tint (2014). “A Multitude of Byzantine Era Bluefin Tuna and Swordfish Bones Uncovered in İstanbul, Turkey”. *Iccat Coll. Vol. Sci. Pap.*, C. 71, S. 6, s. 2637-2688.
https://www.iccat.int/Documents/CVSP/CV071_2015/n_4/CV071041626.pdf
[Erişim: 08.02.2018].

Rautman, Marcus (2006). *Daily Life in the Byzantine Empire*. USA: Greenwood Press Daily Life Through History Series.

Rice, Tamara Talbot (2002). *Bizans'ta Günlük Yaşam*. Çev. Bilgi Altınok, İstanbul: Özne Yayınları.

Rodgers, Robert (2002). “Κηποποιία: Garden Making and Garden Culture in the Geoponika”. *BGC*, s. 159-175.

Russell, James (2002). “Anemourion”. *EHB*, C. 1, s. 221-228.

Scarborough, John (2015). “Fish Glue (Gr. ΙΧΘΥΟΚΟΛΛΑ) in Hellenistic and Roman Medicine and Pharmacology”. *Classical Philology*, C. 110, S. 1, s. 54-65.

Schatkin, Andrew (2011). *Essays on the Christian Worldview and Other Political, Literary and Philosophical* United Kingdom: Hamilton Books.

Ševčenko, Nancy (2002). “Wild Animals in the Byzantine Park”. *BGC*, s. 69-86.

Tekin, Oğuz (2010). *Eskiçağ'da İstanbul'da Balık ve Balıkçılık*. İstanbul: Arkeoloji ve Sanat Yayınları.

Trilling, James (1989). “The Soul of the Empire: Style and Meaning in the Mosaic Pavement of the Byzantine Imperial Palace in Constantinople”. *DOP*, C. 43, s. 27-72.

Vryonis, Speros (1963). “Byzantine and the Guilds in the Eleventh Century”. *DOP*, C. 17, s. 289-314.

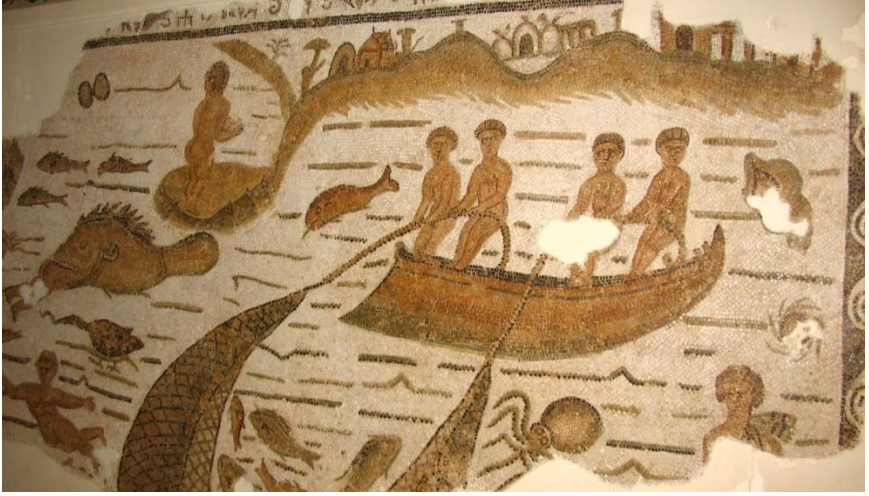
Webster, Carl and Chhorn E. Lim (2002) (editors), *Nutrient Requirements and Feeding of Finfish for Aquaculture*. USA: Cabi Publishing.

Weitzmann, Kurt (1979). "Representations of Daily Life". in K. Weitzmann ed., *Age of Spirituality, Late Antique and Early Christian Art, Third to Seventh Century*. New York: Metropolitan Museum of Art, s. 270-285.

Wilkins, John (2005). "Fish as a source of Food in Antiquity". in Tønnes Bekker-Nielsen ed., *Ancient Fishing and Fish Processing, Black Sea Studies 2, The Danish National Research Foundation's Centre for Black Sea Studies*. Denmark: Aarhus University Press, s. 21-30.



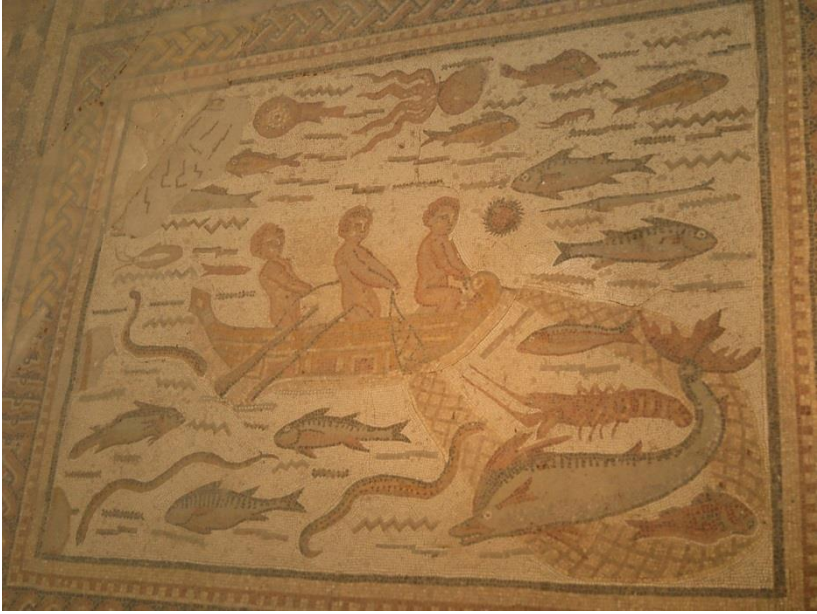
Resim 1: Ulusal Arkeoloji Müzesi, Napoli, inv. nr. 120177, Döşeme mozaïği



Resim 2: Bardo Müzesi, Tunus, Döşeme mozaïği



Resim 3: Hadrumetum,Susa, Tunus, döşeme mozaïği



Resim 4: Hippolytus Evi, Alcalá de Henares'deki Complutum, İspanya



Resim 5: Codex GrZ 479=881, Biblioteca Nazionale Marciana, Venedik