



ANTİK ÇAĞ'DA BALIK, BALIKÇILIK VE BALIK HİKÂVELERİ FISH, FISHING, AND STORIES ABOUT FISH FROM ANTIQUITY

SERGİ KATALOĞU | EXHIBITION CATALOG



AKMED

KOÇ ÜNİVERSİTESİ
Suna & İnan Kırac
KALEİÇİ MÜZESİ



ANTİK ÇAĞ'DA BALIK, BALIKÇILIK VE BALIK HİKÂYELERİ

FISH, FISHING, AND STORIES ABOUT FISH FROM ANTIQUITY

SERGİ KATALOĞU | EXHIBITION CATALOG



Okeanos ve Thetis mozaiği, Zeugma. Gaziantep Zeugma Mozaik Müzesi. MS yak. 2-3. yüzyıl
Oceanus and Tethys mosaic, Zeugma. Gaziantep Zeugma Mosaic Museum. Ca. 2nd-3rd century AD
© Zeugma Arkeoloji Projesi | Courtesy of Zeugma Archaeological Project

ANTİK ÇAĞ’DA BALIK, BALIKÇILIK VE BALIK HİKÂYELERİ

FISH, FISHING, AND STORIES ABOUT FISH FROM ANTIQUITY

SERGİ KATALOĞU | EXHIBITION CATALOG

Yayımcı Sertifika no. | Publisher Certificate no. 18318
ISBN 978-605-7685-58-2

© Koç Üniversitesi Suna & İnan Kırac Akdeniz Medeniyetleri Araştırma Merkezi (AKMED) 2020
Koç University Suna & İnan Kırac Research Center for Mediterranean Civilizations (AKMED) 2020

Bu katalogda yayımlanan yazı ve görsellerin yayma hakkı saklıdır. AKMED’in ve küratörün yazılı izni olmaksızın hiçbir yolla çoğaltılamaz, basılamaz, yayımlanamaz.

All rights reserved. No part of this catalog may be used or reproduced in any manner without written permission from the AKMED and curator.

Bu katalog, 1 Aralık 2020 – 1 Aralık 2021 tarihleri arasında Antalya’daki Koç Üniversitesi AKMED Suna & İnan Kırac Kaleiçi Müzesi’nde açılan ‘Antik Çağ’da Balık, Balıkçılık ve Balık Hikâyeleri’ sergisi kapsamında yayımlanmıştır.

This catalog is published on the occassion of the exhibition 'Fish, Fishing, and Stories about Fish from Antiquity', held at Koç University AKMED Suna & İnan Kırac Kaleiçi Museum in Antalya, on 1 December 2020 – 1 December 2021.

SERGİ | EXHIBITION

KÜRATÖR
CURATOR

Oğuz Tekin

SERGİ DANIŞMANI ve UYGULAMA
EXHIBITION ADVISOR & EXECUTION

Onur Gürkan

SERGİ ASİSTANI
EXHIBITION ASSISTANT

Remziye Boyraz Seyhan

SERGİ TASARIMI
EXHIBITION DESIGN

Çağdaş İlke Ünal

BASKI/KURULUM
PRINT/INSTALLATION

Date-ist

ÇEVİRİ VE İNGİLİZCE REDAKSİYON
TRANSLATION & PROOFREADING

Özgür Pala
Mark Wilson

SERGİ DESTEK EKİBİ
EXHIBITION SUPPORT TEAM

Mustafa İncebacak
Burcu Topkaya Şeneren
Arif Yacı
Özge Yanardağ Koçyiğit

İÇİNDEKİLER | CONTENTS

8	ÖNSÖZ PREFACE
10	GİRİŞ INTRODUCTION
14	DENİZ KABUKLULARI FOSİLLERİ SEASHELL FOSSILS
18	İKİ NEHİR ARASINDA: MEZOPOTAMYA BETWEEN TWO RIVERS: MESOPOTAMIA
22	NİL'İN ARMAĞANI: MISIR THE NILE'S GIFT: EGYPT
26	MİNOS VE MİKEN UYGARLIKLARI MINOAN AND MYCENAEAN CIVILIZATIONS
30	ESKİ YUNAN VE ROMA DÜNYASINDA BALIK AVI FISHING IN THE ANCIENT GREEK AND ROMAN WORLDS
34	GIDA OLARAK BALIK TÜKETİMİ FISH CONSUMED AS FOOD
38	BALIK VE KEHANET FISH AND PROPHECY
42	POSEIDON'UN ZAFER ALAYI THE TRIUMPH OF POSEIDON
46	İSTANBUL BOĞAZI VE BYZANTION ISTANBUL STRAIT AND BYZANTION
50	PALAMUT BALIKLARI VE ALTIN BOYNUZ BONITO FISH AND THE GOLDEN HORN
54	SİKKELER VE BALIKLAR COINS AND FISH
58	TON BALIĞI TUNA FISH
62	YUNUSLARIN DOSTLUĞU FRIENDSHIP OF DOLPHINS
66	MÜREN BALIĞI İÇİN GÖZYAŞI TEARS FOR THE MORAY EEL
70	DEV MİDYELER GIANT MUSSELS
74	KRAL SALLYANGOZ KING SEA SNAIL

ÖNSÖZ

Balık dendiğinde aklımıza gelen düşüncelerden biri, belki de başlıcası, tüketilen bir gıda olduğudur. Balık ve sofraya çoğu kez birlikte anılan iki sözcüktür! İnsanlık tarihinin başından bu yana insanoğlunun beslenmesindeki en önemli gıda türlerinden biri de hiç kuşkusuz balıktır. Sofraların vazgeçilmezlerinden olan balığın üremesi, gelişimi, avlanması, insanlarla olan ilişkisi ise genelde ya ansiklopedilerde ya gazete ve televizyonlarda ya da belgesellerde karşımıza çıkar. “Antik Çağ’da Balık, Balıkçılık ve Balık Hikâyeleri” temalı bu sergi, balığın bir gıda olarak tüketilmesinin ötesindeki hikâyeyi de bizlere sunuyor. Bu hikâye bazen ilginç, bazen eğlenceli, bazen de oldukça acıklı... Özellikle yunuslar, uygarlık tarihinin çok eski zamanlarından bu yana avlanan deniz memelileridir. Ve ne yazık ki çok yakın bir zamana, 1960’lı 70’li yıllara kadar serbestçe avlanılabiliyorlardı. O yıllardan itibaren uluslararası anlaşmalar bu “katliama” bir ölçüde dur dese de bu sevimli dostlarımız hâlâ kendi yaşam alanlarında tehdit altında.

Sergi, yunus avı ekseninde değil kuşkusuz... Ama yine de yunuslar özelinde denizlere ve deniz canlılarına dikkati çekmeyi, bu konuda bir farkındalık yaratmayı da hedeflemiyor değil. Antik Çağ’da balıkların nasıl avlandığı, nasıl tüketildiği, insanlarla kurdukları dostlukları, geleceğe dair kehanetleri ve aslında insan hayatının ne kadar içinde olduğunun hikâyesi sergide kısa yazılarla anlatılıyor. Bu öyle bir hikâye ki suların derinliklerinde olup bitenleri ilginç, eğlenceli bir şekilde okurken, bizleri de düşündürüyor... İnsanların ve kuşların göçlerini hep duymuşuzdur. Şimdi balıkların da göçlerine kulak vermenin zamanı. Akdeniz’den boğazlar yoluyla Karadeniz’e ve oradan gerisin geriye Akdeniz’e olan yolculukları (anavaşıya-katavaşıya) hikâyelerindeki rolleri için de ipuçları veriyor...

Bu vesileyle, serginin oluşumunda aktif rol alan AKMED çalışanlarına, sergi tasarımını gerçekleştirenlere sonsuz teşekkürlerimi sunmak isterim. Umarım sizler de sergimizi ziyaretten ve bu sergi kataloğundan keyif alırsınız!

Oğuz Tekin | Antalya

PREFACE

One thought that comes to mind when we think of fish is that it is an edible food. Fish and the dinner table are words often used together! Fish have been undoubtedly among the most important food groups in the human diet since the beginning of human history. The reproduction, growing and catching of fish are an indispensable part of the dinner table. Discussions of these topics and their relationship with humans generally appear in encyclopedias and newspapers as well as in television shows and documentaries. This exhibition, whose theme is “Fish, Fishing, and Fish Stories in Antiquity,” presents the story of fish beyond their consumption as food. This story is sometimes interesting, sometimes funny, and sometimes quite sad. Dolphins, in particular, are sea mammals that have been hunted since ancient times in the history of civilization. And unfortunately, until very recently in the 1960s and 70s, they could be hunted freely. Even though international agreements have stopped this “massacre” to some extent in the years following, these lovely friends are still under threat in their own environment.

Nevertheless, the exhibition is not centered on dolphin hunting. However, it does aim to draw attention to the seas and sea creatures, particularly dolphins, and to raise awareness about this issue. The story of how fish were hunted, consumed, their friendships with humans, their prophecies about the future, and how they were involved in human life in ancient times is told in short passages in the exhibition. This is such a story that, while reading what is happening in the depths of the waters in an interesting and entertaining way, it makes us think about it. We have always heard about the migration of humans and birds. Now is the time to hear about the migration of fish. It also provides clues about their role in the stories of their journeys from the Mediterranean Sea to the Black Sea through the straits and back to the Mediterranean (anabasis-katabasis).

On this occasion, I would like to express my endless thanks to the AKMED team who took an active role in the formation of the exhibition and to those who carried out the exhibition design. I hope you all enjoy visiting our exhibition and going through this exhibition catalog!

GİRİŞ

INTRODUCTION



Deniz canlıları. Pompeii'deki Faun Evi taban mozağı. MÖ yak. 1. yüzyıl
Marine life. Floor mosaic from the House of the Faun, Pompeii. Ca. 1st century BC
© World History Archive/Alamy

Akdeniz, balık zenginliği ve çeşitliliği açısından çok önemli bir kaynaktır. Özellikle göç eden balıkların sürüler halinde bir denizden ötekine seyahati zaman zaman gözle bile takip edilebilmektedir. Deniz canlılarının bulunduğu ortamdan sofralara gelinceye değin geçen süreç ve faaliyetler, balık ve balıkçılığın endüstriyel bir faaliyet alanı olarak ortaya çıkmasına neden olmuştur. Balıklar eski çağlarda “avlanma” ile yakalanıp sofralarımızda yer alırken, günümüzde bu ihtiyaç “balık çiftlikleriyle” de karşılanabilmektedir.

Tarih Öncesi dönemlere (MÖ yak. 40.000-10.000) ait balık ve diğer deniz canlılarına ilişkin fosiller ile olta kancası ve benzeri araç gereçler, arkeolojik kazılarda ortaya çıkarılmaktadır. İlk devletlerin ortaya çıktığı Mezopotamya ve Mısır gibi Yakın Doğu uygarlıklarındaki (Tunç Çağı, MÖ yak. 3000-1200) duvar ve vazolar, kabartmalar ve arkeolojik buluntular o dönemlerdeki balık çeşitliliği ve balık avına ilişkin zengin bir tablo sunar. Anadolu’yu çevreleyen Karadeniz, Marmara, Ege ve Akdeniz ile bu denizleri birbirine bağlayan boğazlar, gerek Anadolu gerekse çevresindeki uygarlıklar için çok önemli bir besin kaynağıydı. Kuşkusuz, denizden uzak bölgelerdeki yerleşimler balık ihtiyaçlarını göller ve nehirlerdeki tatlı su balıklarından karşılayabiliyorlardı.

Ege dünyasında yeşeren Minos ve Miken uygarlıklarına (MÖ 3. ve 2. binyıllar) ilişkin duvar ve vazolar Ege ve Akdeniz’in en güzel deniz canlıları repertuvarını sunmaktadır. Keza, Yunanistan’da yeşeren Miken uygarlığı (MÖ 2. binyıl) sanatı da deniz canlılarının tasviri açısından oldukça zengin ve ilgi çekicidir. Eski Yunan ve Roma uygarlıklarına gelindiğinde, balık ve balıkçılığa ilişkin bilgilerimiz artmaktadır; balıkçılık artık bir endüstri haline gelmiştir. Edebi kaynaklardan balık avı, pişirme tarifleri, servis edilmesi, konserve olarak saklanması, sosları, ithalat ve ihracatı gibi çeşitli konularda bilgi alabilmekteyiz. Roma İmparatorluk Dönemi’ne ilişkin mozaikler ise dönemin balık repertuvarını ve balık avına ilişkin sahneleri adeta fotoğraf kareleri gibi gözler önüne serer.

Bu sergi sizleri Antik Çağ’da denizlerimizde kısa bir yolculuğa çıkarıyor. Balıklar, yunuslar, midyeler, salyangozlar gibi deniz canlıları ile tanışacak, onların hikâyelerini okuyacak; avlanması ve gıda olarak tüketilmesine ilişkin pek çok sorunun cevabını bulacaksınız.

The Mediterranean Sea is a very important in terms of its rich and diverse fish resources. In particular, the journey of migratory fish in schools from one sea to another can be followed even with the naked eye from time to time. The processes and activities that various species of fish or sea creatures undergo throughout this journey to reach the dinner table led to the emergence of fishing as a commercial venture. While fish were caught using different means in ancient times, today this need can be met by “fish farms.”

The fossils of fish and other sea creatures as well as fishing hooks and similar tools dating to the Prehistoric period (ca. 40.000-10.000 BC) have been found in archaeological excavations. Wall and vase paintings, reliefs and archaeological finds from Near Eastern civilizations such as Mesopotamia and Egypt, where the first states emerged (Bronze Age, ca. 3000-1200 BC), provide a rich picture of the diversity of fish and fishing in that period. The seas that surround Anatolia – Black, Marmara, Aegean and Mediterranean – as well as the straits that connect these seas, were very important food sources for both Anatolia and other surrounding civilizations. Undoubtedly, settlements far from the sea were able to meet their fish needs from those in freshwater lakes and rivers.

The Minoan and Mycenaean civilizations (3rd and 2nd millennium BC), which flourished in the Aegean world, produced wall and vase paintings that present the most beautiful repertoire of sea creatures in the Aegean and the Mediterranean Seas. Likewise, the art of the Mycenaean civilization (2nd millennium BC), which flourished in Greece, is also very rich and interesting in its depiction of sea creatures. Regarding the ancient Greek and Roman civilizations, our knowledge of fish and fisheries increases, for fishing had become an industry. Literary sources inform us about various topics such as fishing, fish recipes, serving fish, preserving fish as canned food, fish sauces, and fish importing and exporting. Mosaics of the Roman Imperial period reveal the fish repertoire of the period, and scenes related to fishing are almost like photo frames.

This exhibition takes you on a short journey through our seas in Antiquity. You will meet different types of sea creatures such as fish, dolphins, mussels and snails, and hear their stories. You will find answers to many questions about how they were caught and consumed as food.

DENİZ KABUKLULARI FOSİLLERİ

SEASHELL FOSSILS



Bir fosili keşfetmek, büyük bir hazineye rastlamak gibidir ve bu gerçekten çok özel bir keşiftir. Fosiller, bitkilerin yanı sıra hayvan kemiklerinden, izlerinden ve kabuklarından, doğal olarak oluşurlar ve Tarih Öncesi bir yaşam örneğinin baskısı veya izleridirler.

Fosiller ya vücut ya da iz fosili olabilir. Vücut fosilleri, bir zamanlar canlı olan hayvan veya bitkilerin izleridir. İz fosilleri, canlı bir organizmanın nerede olduğuna dair kanıtlar gösterir, bunlar hayvanlara ait izler veya yaşadıkları yuvalar olabilir.

Fosilleşmiş deniz kabuğu nedir? Fosillerin en yaygın örneklerinden biri, farklı fosilleşmiş kabuk türlerini içerir, bunlara aynı zamanda kıvrık kabuk fosilleri olan ammonitler de denir. Bu tür deniz kabuğu fosilleri, 240 ila 65 milyon yıl önce denizde yaşamış hayvanlara aittir.

Deniz fosilleri nasıl oluşur? Deniz kabuğu fosilleri, kabuklu bir deniz hayvanı öldüğünde, vücutları ve kabukları parçalanmaya başladığında oluşur. Deniz kabuğu fosilleri, diğer fosillerden daha yaygındır, çünkü kabuk serttir ve bu nedenle, yalnızca yumuşak dokuya sahip organizmalara kıyasla korunma olasılığı daha yüksektir. Kabuğu veya kemiği olmayan hayvanlar neredeyse hiç fosilleşmezler.

Deniz fosilleri, bulunan tüm fosillerle birlikte, aslında oldukça nadirdir çünkü bir organizmanın ayrışması ve bir kaya üzerinde iz bırakması çok uzun sürmektedir. Bu süreç tamamlandığında, kalıntılar doğal etmenlerle veya diğer hayvanlar tarafından kolaylıkla taşınmış olabilir. Fosillerin bu kadar özel olmasının sebeplerinden biri de budur. Kayıtlara göre, en eski fosil, Batı Avustralya'da 3,5 milyar yıllık bir kayanın üzerinde bulundu.

Discovering a fossil can feel like stumbling upon a great treasure and it really is quite a special find. Fossils can be formed from animal bones, leaves and shells, they are naturally formed and they are a pressing or an impression of a prehistoric sample of life.

Fossils can either be body or trace fossils. Body fossils are imprints of animal or plants that were once alive. Trace fossils show evidence of where a living organism has been, they could be tracks or burrows where animals have lived.

What is a fossilized shell? One of the most common samples of fossils include different types of fossilized shell, these are also called ammonites, which are fossils of coiled up shells. These kinds of seashell fossils are from animals that lived in the sea between 240 and 65 million years ago.

How are sea fossils formed? Seashell fossils are formed when a sea animal with a shell dies and their body and shell begin to decompose. Seashell fossils are more common than other fossils because the shell is hard and therefore more likely to be preserved, compared to organisms with only soft tissue. Animals without a shell or bones hardly ever become fossilized.

Sea fossils, along with all fossils found, are actually quite rare as it takes so long for an organism to decompose and leave an impression on a rock. By the time this process is complete, the remains could have easily been moved by natural forces or by other animals. That's one of the reasons why fossils are so special. The oldest fossil, according to records, is captured on a 3.5-billion-year-old rock from Western Australia.

İKİ NEHİR ARASINDA: MEZOPOTAMYA

BETWEEN TWO RIVERS: MESOPOTAMIA



Havuz veya gölette avlanan Asurlu balıkçının tasvir edildiği alçak kabartma. MÖ 7. yüzyıl
Bas-relief depicting an Assyrian man fishing in a mountain pool or pond. 7th century BC

© O.S. Muhammed Amin, AHE, British Museum

Sümer, Akad, Babil ve Asur gibi güçlü devletlerin yurt edindiği Mezopotamya’da yapılan arkeolojik kazılarda deniz kabukluları ve diğer deniz canlılarına ait fosiller ile balık avında kullanılan oltalar bulunmuştur. Ayrıca duvar resimleri ve kabartmalar da Mezopotamya’da tüketilen balıklar ve balık avı hakkında fikir vermektedir. Çivi yazılı belgelerde, denizde yapılan balık avı ile göl ve nehirler gibi tatlı sularda yapılan balık avındaki ayrım dikkati çeker. Balık açısından en verimli sular Fırat ve Dicle nehirlerinin aşağı kesimindeki geniş bataklıklardı. Çivi yazılı belgelerde balık türlerinin isimleri, dağıtımları, balık avı kuralları ve anlaşmazlık durumunda verilecek cezalar hakkında bilgiler bulunmaktadır. Kayıtlardan, balıkçı loncalarının iyi organize oldukları anlaşılmaktadır.

Balık tutmada kullanılan olta kancaları önceleri kemiktendi ancak daha sonra metal de kullanılmaya başlanmıştır. Hayvan derisinden yapılan sallar ve ufak kayıklar hem olta balıkçılığında hem de ağla yapılan avda kullanılırdı. Balıklar, ihtiyaç duyulduğunda besin olarak kullanılmak üzere oluşturulan göletler veya havuzlarda tutulurdu. Mezopotamya halkları, balığın güneşte kurutulması, tuzlanması (salamura) ve tütsülenmesi gibi işlemleri yapıyor, balıktan olabildiğince farklı menüler çıkarabiliyorlardı; ayrıca balık yumurtası da sevilerek tüketiliyordu.

Balık, Mezopotamya mitolojisinde önemli rol oynuyor, tapınaklardaki dinsel törenlerde tanrılara kurban olarak da sunuluyordu. Din adamlarının veya tapınak görevlilerinin ihtiyacı dışındaki balıklar halka satılıyordu. Bazı tapınaklarda ve bazı özel günlerde balık tüketimi yasaktı. Balıklar ve deniz kaplumbağaları ata kültü çerçevesinde cenaze törenlerinde kurban olarak sunuluyordu. Kabartmalarda, yarı insan yarı balık formunda “balık tanrılar” (örneğin Oannes) tasvir edilmiştir.

In archaeological excavations conducted in Mesopotamia, where powerful states such as the Sumerians, Akkadians, Babylonians and the Assyrians had settled, fossils of seashells and other sea creatures as well as fishing rods were found. In addition, murals and reliefs give an idea about how fish were caught and consumed in Mesopotamia. Cuneiform documents distinguish between fishing at sea and fishing in freshwater lakes and rivers. The waters containing the most fish resources were the vast swamps in the lower deltas of the Euphrates and Tigris rivers. Cuneiform documents inform us about the nomenclature of fish species, their distribution, fishing rules, and penalties in case of dispute. It appears from these records that the guild of fishermen was well-organized.

Fishing hooks used for fishing were made of bone at first, but later metal was also used. Rafts and small boats made of animal skin were used both for fishing with hooks and fishing with nets. Fish were kept in ponds or pools to be used as food when needed. The peoples of Mesopotamia carried out preservation processes such as sun-drying, salting (brine) and smoking, thus allowing many different dishes from fish. In addition, fish eggs were consumed as a delicacy.

Fish played an important role in Mesopotamian mythology and were offered as a sacrifice to the gods in religious ceremonies in the temples. Fish not needed for ceremonial use by temple officials were sold to the public. Fish consumption was prohibited in some temples and on some special occasions. Fish and sea turtles were presented as sacrifices in funeral ceremonies within the framework of the ancestral cult. Reliefs depict “fish gods” (e.g. Oannes) as half human and half fish.

NİL'İN ARMAĞANI: MISIR

THE NILE'S GIFT: EGYPT



Menna ve ailesi bataklıkta avlanıyor. Menna Mezarı'ndan duvar resmi, Teb. MÖ 14. yüzyıl
Menna and family hunting in the marshes. Tomb of Menna, Thebes. 14th century BC

© Alain Guilleux/Alamy. Roger Fund. Nr. 30.4.48

Tarihin Babası olarak anılan Herodotos, Mısır için “Nil’in Armağanı” der. Gerçekten de Nil Nehri Mısır’a adeta hayat vermiştir. Sularındaki balık zenginliği ve çeşitliliği Mısırlıların ana besin kaynağını oluşturuyordu. Balık, Firavunlar Dönemi’nden beri Nil Vadisi’nde yaşayanlar için çok önemli ve ucuz bir yiyecekti. Balık tutmak sadece balıkçılığı meslek olarak yapanların işi değildi, ihtiyacı olan herkes balık tutardı. Nil Nehri’nde en fazla avlanan balıklar arasında tatlı su levreği, yılan balığı, yayın balığı, sazan, tekir ve tatlı su çipurası bulunmaktadır.

Fakir halk etten ziyade balık tüketimine yönelirdi. Balık avında kullanılan araçlar genelde olta, zıpkın, ağ ve sepetlerdi. İhtiyaç fazlası veya gerektiğinde tüketilecek balıklar küçük havuzlarda tutulurdu. Günümüze kalan resimler veya kabartmalar arasında kamış ya da sazlardan yapılma sandallardaki balıkçıların ağlarla yaptıkları avlanma sahneleri bir hayli dikkat çekicidir. Denize bırakılan nispeten büyük ağların yerinin belli olması için su yüzeyinde kalan kenar kısımlarına batmaz ahşap parçalar düğümlenirdi. Kabartmalarda, tek kişinin kullanacağı küçük boyutlu ağların kullanıldığı da görülmektedir. Olta ile avlama daha ziyade aşağı tabakadaki insanların yaptığı bir avlanmaydı, ancak ileriki dönemlerde yüksek devlet görevlilerinin hoşça vakit geçirmek için olta ile balık avlamaya gittiklerine dair veriler mevcuttur. Mısırlılar balığı pişirerek yeseler de çiğ olarak da tüketirlerdi; ayrıca balık güneşte kurutulur, ateş yanında tutularak tütsülenir ve tuzlu suda bırakılarak salamura (özellikle uskumrular) yapılırdı.

Mezopotamya’da olduğu gibi Mısır’da da bazı tapınaklarda ve bazı dönemlerde balık tüketiminin yasaklandığı anlaşılmaktadır. Tapınağa yapılan adaklar arasında yayın balığı da vardır.

Herodotus, the Father of History, calls Egypt the “Gift of the Nile.” Indeed, the Nile River gave life to Egypt. The richness and diversity of fish in the waters of the Nile constituted the main food source for the Egyptians. Since the Pharaonic period, fish were a very important and cheap food for those living in the Nile Valley. Fishing was not only the job of commercial fishermen, but the general populace also needed to fish. Among the most popular species for food in the Nile were perch, eel, catfish, carp, mullet and freshwater sea bream.

The poor preferred fish rather than meat. The implements used in fishing were generally fishing rods, harpoons, nets and baskets. Surplus fish for later consumption were kept in small ponds. Among surviving paintings or reliefs, the fishing scenes made by fishermen showing nets on bamboo or reed boats are quite remarkable. To locate the relatively large nets left in the sea, pieces of wood were knotted into the edges of the nets so as to float on the surface. The reliefs also show that small-sized nets were used by a single person. Fishing with rods was a practice generally done by the lower classes, but sources show that high government officials also fished with rods for sport. Although the Egyptians usually cooked their fish, they also consumed them raw. In addition, fish were dried in the sun, smoked over a fire, or soaked in saltwater brine, especially mackerel.

As in Mesopotamia, fish consumption were prohibited in some temples in Egypt as well as during some periods. Catfish were also among the offerings made at the temples.

MİNOS VE MİKEN UYGARLIKLARI

MINOAN AND MYCENAEAN CIVILIZATIONS



Uskumru veya ton balığı avlamış Giritli bir balıkçı. Santorini Adası'ndaki Akrotiri'den. MÖ yak. 1627

A Minoan fisherman with his catch of mackerel or tuna. Akrotiri, Island of Santorini. Ca. 1627 BC

© CPA Media Pte Ltd/Alamy

Ege dünyasında uygarlığın beşiği olarak kabul edilen Girit Adası'ndaki Minos uygarlığına (MÖ 1900-1400) ait freskler ve vazolarda çok sayıda deniz canlıları resmedilmiştir. Bu da Giritlilerin denize olan ilgisinin göstergesidir. Knossos'ta bulunan altın bir süs eşyasında bir iskaroz (papağan balığı) resmedilmiştir. Değerli taşlarda da iskaroz balığı karşımıza çıkmaktadır. Gournia'da bazı metal olta kancaları bulunmuştur. Ton balıklarının avlandığına ilişkin veriler mevcuttur. Antik balık avcılığı göz önüne alındığında, gece meşaleyle aydınlatılarak mızrakla ahtapot avı yapılıyor olması da mümkündür.

Yaklaşık olarak MÖ 1600-1100 yılları arasında Yunanistan'da ortaya çıkan Miken (Akha) uygarlığı, tüm Ege dünyasını etkilemiştir. Balık ve deniz ürünleri Mikenlilerin beslenmesinde nispeten az rol oynuyordu. Yüksek mevkideki devlet görevlileri, nüfusun geri kalanına göre daha fazla balık tüketiyordu. Kayıklarla denize açılarak yapılan avlanmanın yanı sıra, karadan ya da sığ sularda avlanılıyordu. Sahilden ağ atma, kancalı oltalar ve mızrakların kullanılması, dipteki deniz canlıları ve süngerler için dalış ve denize kapan bırakma belli başlı avlanma türleriydi.

Miken yazılı belgeleri olan Linear B tabletlerinde balıklara ve balıkçılara ilişkin kayıt yoktur. Kayıtların tutulmaması, belki de balıkçılığın doğrudan sarayın kontrolünde olmadığını işaret edebilir. Ancak, freskler ve vazo resimleri gerek Minos gerekse Miken dünyasında balık ve balıkçılığın önemli yer tuttuğuna işaret etmektedir.

Many sea creatures are depicted on frescoes and vases belonging to the Minoan civilization (1900-1400 BC). The Island of Crete is regarded as the cradle of this civilization in the Aegean world. This indicates the interest of Cretans in the sea. An ischarose, or parrot fish, is depicted on a gold ornament found in Knossos. The same fish is also depicted on precious stones. Some metal fishing hooks have been found in Gournia. Sources also mention the catching of tuna fish. Considering ancient fishing practices, it is possible that octopuses were hunted at night using torchlight and spears.

The Mycenaean (Akha) civilization emerged in Greece between 1600 and 1100 BC and affected the entire Aegean world. Fish and seafood played a relatively small role in the diet of the Mycenaeans. High-ranking government officials consumed more fish than the rest of the populace. In addition to fishing done from sailboats, people would fish from land or in shallow water. Fishing was practiced using shorenets from beaches, fishhooks and spears, and weirs, along with diving for sea creatures and sponges at the bottom.

There are no records of fish and fishermen in the Linear B tablets, which are Mycenae's written documents. This lack of records may indicate that fishing was not directly under the control of the palace. However, frescoes and vase paintings indicate that fish and fisheries occupied an important place in both the Minoan and Mycenaean worlds.

ESKİ YUNAN VE ROMA DÜNYASINDA BALIK AVI

FISHING IN THE
ANCIENT GREEK AND
ROMAN WORLDS



Sepetle balık avlayan balıkçı. Kırmızı figür tekniğinde boyanmış içecek kabı (kylix). Ambrosios Ressamı. MÖ yak. 510-500
Fisherman fishing with basket. Red-figure drinking cup (kylix). The Ambrosios Painter. Ca. 510-500 BC

© Museum of Fine Arts Boston (Nr. 01.8024)

Antik kaynaklardan ve mozaiklerdeki tasvirlerden balık avının nasıl yapıldığı konusunda bazı bilgiler elde etmek mümkündür. Bu bilgiler ışığında, balık avı için olta, kargı, üç çatallı zıpkın (trident), balık sepeti (kaparı) ve ağ kullanıldığını biliyoruz. Bu av araç-gereçlerinin kullanımı hem kıyıda hem de kayıklarla denize açılarak yapılabilmekteydi.

Skopia denen “gözetleme” metoduyla yapılan ton balığı avı (thunneia), Antik Çağ yazarlarının eserleriyle günümüze ulaşmıştır. Nitekim Genç Philostratos ve Oppianos’un yazdıkları, bu avın genel olarak nasıl yapıldığına dair aydınlatıcı bilgi vermektedir. Bu av metodunda, keskin demirden mızraklar ya da ağlar kullanılmaktaydı. Önce, yüksekçe bir ağaç üzerine bir gözetleme noktası kurulur ve buraya keskin bakışlı biri yerleştirilirdi. Görevi, gözlerini denize odaklamak ve elinden geldiğince uzaklara bakmak olan bu kişi, bir balık sürüsünün yaklaşmakta olduğunu gördüğünde elinden geldiğince yüksek sesle aşağıdaki teknelerde bekleyenlere bağırarak balıkların miktarını belirtir ve teknelerdeki adamlar da bu balıkları geniş ağlarla kuşatırlar ve balıklar dolduğunda ağlar toplanırdı.

Antik Çağ’da yunus avının da yapıldığına ilişkin bilgiler bulunmaktadır. Yunuslar, eti için değil, yağı için avlanmaktaydı. Oppianos, insanlardan kendilerine zarar gelmeyeceğini düşünen yavru yunusların, teknelere yaklaştıklarında hiç de beklemedikleri bir şekilde üzerlerine demir zıpkınların (harpoon) fırlatılmasıyla öldürülmelerini acıklı bir şekilde anlatır. Balıkçılar, ölümcül darbeyi alan ve suyun derinliğine doğru süzülen yavruyu tekneye çekmek yerine, kendiliğinden su yüzüne çıkmasını bekliyor ve yavru yunusun arkasından gelen anne yunusu da aynı şekilde öldürüyorlardı.

Information about fishing practices can be gleaned from ancient sources and depictions on mosaics. Thus we know that fishing lines, spears, tridents, fish weirs (traps), and nets were used for fishing. Such fishing gear could be used both from the shore and on sailboats.

Tuna hunts (thunneia) using the “lookout” method (skopia) has been described by ancient authors. Indeed, the writings of Philostratos the Younger and Oppian provide enlightening information on how this hunt was conducted. For such a hunt, sharp iron spears or nets were used. First, a lookout point was set up in a high tree, and someone with a keen eye would be placed there. This person was tasked with focusing his eyes on the sea and gazing as far away as possible. When a school of fish approached, he would shout loudly to those waiting in the boats below. These men would surround the fish with large nets; and when they were full of fish, they would gather the nets.

Dolphin hunting was also conducted in antiquity. Dolphins were hunted for their fat, not for their meat. Oppian painfully describes the killing of baby dolphins, who thought they would not be harmed by humans. The fishermen would wait for the baby dolphins to approach the boats and then unexpectedly throw iron harpoons at them. Instead of being pulled into the boat, the baby dolphins who received such a fatal blow were allowed to glide away into the depths of the sea and then resurface. This way the mother would follow the baby to the surface, and the fishermen would kill her as well.

GIDA OLARAK BALIK TÜKETİMİ

FISH CONSUMED AS FOOD



Bir grup deniz canlısının tasvir edilmiş olduğu balık tabağı, kırmızı figür tekniğinde boyanmış; Binningen Ressamı'na atfedilmektedir. Paestum, Güney İtalya. MÖ 4. yüzyılın üçüncü çeyreği
Red-figure fish plate, attributed to the Binningen Painter, Paestum, South Italy. Third quarter of the 4th century BC
© Gibon Art/Alamy

Antik kaynaklardan öğrendiğimize göre balık, Antik Çağ toplumlarının başlıca temel gıdalarından biriydi. Hatta belirli bir bölgede yakalanan ve gıda olarak tüketilen balıkların ünü, tüm Ege ve Akdeniz dünyasına yayılırdı. Balık genellikle üç türlü tüketiliyordu: taze, tuzlama ve tütsüleme. Bunların yanı sıra yemeklerde sos olarak kullanıldığını da biliyoruz.

Yaşlı Plinius'tan öğrendiğimize göre; ton balıkları parçalar halinde kesilirdi, boyun ve gövde kısmı lezzetli kabul edilir, gerdan kısmı da diri olurdu, ancak midede şiddetli gaz yapardı; ton balığının geriye kalan tüm eti tuzlanarak saklanırdı; meşe odunu kıymıklarını andıran bu parçalara melandrya denirdi; yağsız olduklarından parçaların en ucuzu kuyruğa yakın olanlardı; en sevilen parçalar ise gerdana yakın olanlardı; oysa diğer balıklarda kuyruğa yakın kısımlar en fazla tüketilenlerdi; küçük ton balıkları arzu edilen büyüklükte dilimlenir veya küp gibi ufak parçalara ayrılırdı.

Antik Çağ'da balık sosları bir hayli sevilen ve tüketilen ürünler arasındaydı. Adı en fazla bilinen soslar arasında garum ve muria bulunmaktadır. Adını garos adlı balıktan alan garum, daha ziyade balıkların iç organlarının uzun süre tuzda ya da tuzlu suda bırakılmasıyla elde edilen bir balık sosudur. Muria ise ton balığından yapılırdı ve uskumrudan yapılan garum'dan daha lezzetliydi. Horatius, sosun, tatlı zeytinyağının belirli bir yoğunluğa sahip (yani sulandırılmamış) şarap ve tuzla karıştırılmasıyla elde edilebileceğini vurguladıktan sonra, bu karışımın kıyılmış otlarla karıştırılıp kaynatılmasını ve üzerine Korykos (Kilikia'da) safranı serpilerek bir kenarda bekletilmesini ve son olarak da Venafran (İtalya'da) zeytininden sıkılmış yağ ilave edilmesini tavsiye eder.

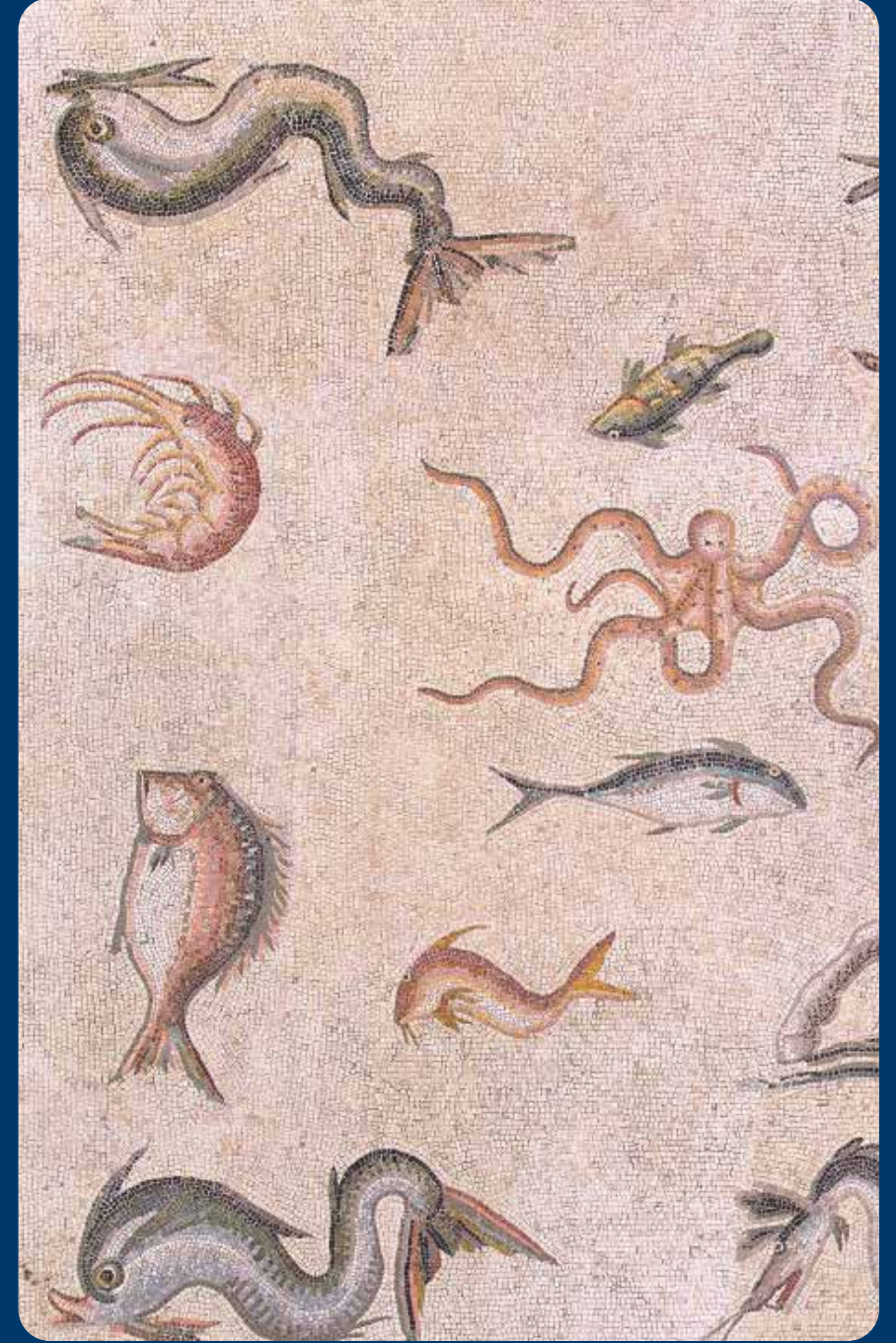
According to ancient sources, fish were one of the staple foods of their societies. In fact, the reputation of fish caught in a certain region and consumed as food would spread throughout the entire Aegean and Mediterranean world. Fish was generally consumed in three ways: fresh, salted or smoked. Additionally, it was used as a sauce for meals.

According to Pliny the Elder, a tuna was first cut into pieces. The neck and body were considered tasty. However, consuming the neck fresh would cause gas in the stomach. The remainder of the tuna was salted and stored. Because these pieces resembled splinters of oak wood, they were called melandrya. The cheapest pieces were those near the tail, since they were lean. The most popular pieces were those near the fish's throat. As with other fish, the parts close to the tail were the most consumed. Small tuna were sliced to the desired size or cut into small cube-like pieces.

Fish sauces were among the most popular products consumed in ancient times. Garum and muria are among the best-known sauces. Garum, named after the fish garos, is a fish sauce obtained by leaving the internal organs of the fish in salt or salty water for a long time. Muria, on the other hand, was made from tuna and tastier than garum, which was made from the mackerel species. Horace emphasizes that the sauce can be obtained by mixing sweet olive oil with wine and salt of a certain consistency (i.e. undiluted). This mixture is then boiled with chopped herbs and sprinkled with Korykos (in Kilikia) saffron. Finally, he recommends adding oil squeezed from the Venafran (in Italy) olive.

BALIK VE KEHANET

FISH AND PROPHECY



Poseidon mozağından detay, Zeugma. MS yak. 2-3. yüzyıl
A detail from Poseidon mosaic, Zeugma. Ca. 2nd-3rd century AD
© Zeugma Arkeoloji Projesi | Courtesy of Zeugma Archaeological Project

Antik kaynaklarda, Lykia Bölgesi’nde balıkların hareketlerine bakılarak kehanette bulunulduğuna dair bilgiler vardır. Yaşlı Plinius, Limyra’daki nehrin geçtiği güzergâh üzerinde yer alan yerleşimlerde yaşayanların, nehrin sularındaki balıklara yiyecek vererek onlara danıştıklarını; balıkların kendilerine verilen yiyeceği yemesinin, verdikleri cevabın olumlu olduğunu; kuyruklarını çırparak yiyeceği reddetmeleri de (yememeleri) cevaplarının olumsuz olduğu anlamına geldiğini anlatmaktadır. Nitekim, Ksanthos Vadisi kentlerinden Sura, Myra ve Kyaneai’da yaşayanların balıkların hareketlerine bakarak kehanette bulundukları Antik Çağ yazarlarınca dile getirilmektedir.

Balığın kent kuruluşundaki kehanette oynadığı rol, Ephesos kentinin kuruluşunda yer alır. Ephesos’un efsanevi kurucusu Androklos, kuracağı kentin yerini Delphoi’daki Apollon Kehanet Merkezi’ne danıştığında, kâhin ona, kentin yerini, bir balık ve bir yaban domuzunun göstereceğini söylemiş. Ege Denizi’nde gemilerle yol alan kolonistler, kentlerini kuracakları yeri aramak için Batı Anadolu kıyılarına yaklaştıklarında, Ephesos’un bulunduğu yerde kıyıya çıkmışlardı. Yemek vakti ateş yakıp tuttukları balıkları mangalda pişirirlerken, balıklardan biri mangaldan fırlamış, üzerine yapışan kor parçası da çevredeki çalıların alev almasına yol açmıştı. Çalıların arasında gizlenen yaban domuzu, alevlerin arasından fırlayıp kaçmış fakat Androklos onu takip ederek öldürmüş ve -kehanete uygun olarak- orada Ephesos kentini kurmuştu.

Ancient sources inform us that prophecies in the Lycian region were made by looking at the movements of fish. Pliny the Elder (Gaius Plinius Secundus) says that the inhabitants of the settlements along the river in Limyra would consult the fish by throwing food into the water. If the fish ate the food given to them, their response would interpreted as positive. However, if they refused to eat the food and flapped their tails, this would mean that their answer was negative. Also, ancient authors state that the inhabitants of the cities of the Xanthos Valley – Sura, Myra and Kyaneai – made prophecies by looking at the movements of fish.

The role played by fish in a prophecy concerning a city’s founding is seen in the establishment of ancient Ephesos. When Androklos, the legendary founder of Ephesos, consulted the Apollo oracle at Delphi about where he should establish his city, the prophecy told him that the location would be shown by a fish and a boar. After the colonists sailed across the Aegean Sea, they approached the shoreline of western Anatolia in search of a place to establish their city. While they were cooking some fish on a fire at mealtime, one jumped out of the pan. A piece of ember stuck to it and caused the surrounding bushes to catch fire. A wild boar, hidden in the bushes, fled the flames. Androklos followed the boar, killed him, and established the city of Ephesos at that spot, in accordance with the prophecy.

POSEIDON'UN ZAFER ALAYI THE TRIUMPH OF POSEIDON



Poseidon mozaiginden detay, Gaziantep Zeugma Mozaik Müzesi. MS yak. 2-3. yüzyıl
Detail from the Poseidon mosaic, Gaziantep Zeugma Mosaic Museum. Ca. 2nd-3rd century AD
© Zeugma Arkeoloji Projesi | Courtesy of Zeugma Archaeological Project

Bugün Gaziantep'teki Zeugma Mozaik Müzesi'nde sergilenen mozaik, türünün en güzel örneklerinden biridir. Bir havuzun zemini veya önemli bir salonun taban döşemesi olduğu tahmin edilen bu mozaığın merkezinde bir çift denizatı (hippokampos) süren Deniz Tanrısı Poseidon, elinde üç çatallı zıpkınla resmedilmiştir. Mozaığın alt kısmında solda tüm ırmakların tanrısı Okeanos ve karısı Denizler Kraliçesi Thetis resmedilmiştir. Mozaığın arka planında ise çeşitli deniz canlıları görülmektedir.

Poseidon, Olympos'ta yaşayan tanrılardan biri olup deniz, deprem, sel, kuraklık ve atların tanrısıydı. Sağlam yapılı ve gür sakallı Poseidon'un en ayırt edici sembolü, üç çatallı zıpkın yani trident idi. Bazen deniz canlılarıyla (kerevit, ahtapot, balık vb.) kaplanmış bir kaya parçası savururken de tasvir edilirdi.

Okeanos, dünyanın tüm tatlı sularının (nehirler, kuyular, kaynaklar ve yağmur bulutları) ve dünyayı çevreleyen Okeanos Nehri'nin Titan tanrısıydı. Okeanos, sanatta -Nehir Tanrı'sının oğullarının da tasvir şekli olan- boğa boynuzlu ve yılan kuyruklu olarak tasvir edilmiştir. En önemli sembolleri balık ve yıldı.

Thetis, dünyayı besleyen ana tatlı su kaynağının Titan tanrıçasıydı. O, dünyayı çevreleyen tatlı su Okeanos'un karısıydı ve nehirlerin, kaynakların, derelerin ve çeşmelerin anasıydı.

Mozaikte görülen yunus, ahtapot, kerevit, yılan balığı gibi deniz canlıları oldukça canlı bir şekilde tasvir edilmiştir.

A mosaic discovered in Zeugma and exhibited in Gaziantep's Zeugma Mosaic Museum is one of the most beautiful examples of its kind. This mosaic, thought to be the floor of a pool or an important hall, has at its center Poseidon, the god of the sea. He is riding a pair of seahorses (hippocampus) and holds a trident in his hand. In the lower left part of the mosaic Oceanus, the god of all rivers, and his wife Tethys, the queen of the seas, are depicted. Various sea creatures can be seen in the background of the mosaic.

Poseidon was the Olympian god of the sea, earthquakes, floods, droughts and horses. He was depicted as a mature man with a sturdy build and a dark beard. Poseidon usually held a trident, and this three-pronged fisherman's spear is his most distinctive attribute. He sometimes also wields a boulder encrusted with sea creatures (crayfish, octopuses, fish, etc.). The god was either clothed in a cloak or depicted nude, and often crowned with a wreath of wild celery or a simple headband.

Oceanus was the primordial Titan god of the great, earth-encircling River Oceanus. He was the font of all of the earth's freshwater – rivers, wells, springs and rain-clouds. Oceanus was depicted in ancient art as a bull-horned god with the tail of a serpentine fish, a form shared by his River-god sons. His usual attributes were a fish and serpent.

Thetys was the Titan goddess of the primal font of freshwater which nourished the earth. She was the wife of Oceanus, the earth-encircling, freshwater stream, and the mother of the rivers, springs, streams and fountains.

Sea creatures seen in the mosaic, such as dolphins, octopuses, crayfish and eels, are depicted very vividly.

İSTANBUL BOĞAZI VE BYZANTION

ISTANBUL STRAIT AND BYZANTION



Byzantion sikkesi, bronz. Ön yüzde İmparatoriçe Julia Mamaea'nın büstü; arka yüzde iki ton balığı arasında yunus. MS 3. yüzyıl
Coin of Byzantion, bronze. Bust of the Empress Julia Mamaea on the obverse and dolphin between two tuna fish on the reverse. 3rd century AD

Balıkçılık, Antik Çağ'daki devletlerin en önemli doğal gelir kaynaklarından biriydi. İstanbul Boğazı (Bosporos) üzerinde kurulmuş olan Byzantion'da (İstanbul) gerçekleştirilen yoğun balık avı kuşkusuz kentte bir balık endüstrisinin de oluşmasına neden olmuştu. Byzantion kenti de balıklardan sağladığı gelirle refah düzeyini arttırmıştı. Byzantionlular balığı esas olarak Boğaz'dan (Bosporos) sağlasa da, kentlerine yakın göllerden ve muhtemelen nehirlerden de balık elde ediyorlardı. Balıkçılık, Byzantion'da o derece önemli bir sektördü ki Aristoteles, Politika adlı eserinde toplumdaki sınıflardan söz ederken verdiği örnekler arasında Byzantion'daki balıkçılar da vardır. Strabon, Byzantion'un balıkçılıkta üçüncü sırada olduğunu söylemektedir. MS 1-2. yüzyıl yazarlarından Dion Khrysostomos, Byzantionluların Boğaz üzerinde yer almalarının verdiği avantajdan ve denizden olabildiğince fazla yararlandıklarını, hatta balıkların ayaklarına geldiğini ve bu nedenle onları yakalamak için ayrıca bir çaba sarfetmelerine gerek olmadığını söylemektedir. MS 2. yüzyılda yaşayan Athenaios'un Deipnosophistai adlı eserinde, Byzantion'un “ton balığı metropolisi” olarak adlandırıldığını görüyoruz.

Boğaz'da en fazla görülen balıklar arasında ton, palamut ve uskumru bulunmaktadır. Bu balıkların hepsi göç eden balıklardandır. Bunların yanı sıra kolyoz, kılıç balığı, yunus, mersin balığı ve iskaroz (papağan balığı) da Byzantion veya Bosporos ile ilişkili olarak antik kaynaklarda adı geçen balıklardandır.

Byzantion aynı zamanda tuz tekeli de elinde tutuyordu. Tarikhos yani tuzlama balık imalatı çok miktarda tuz gerektiriyordu. Pseudo-Aristoteles'ten öğrendiğimize göre MÖ 4. yüzyılın ortalarında, Byzantion'da balık avı ve salamura için bir hayli önemli olan tuz ticareti devlet tekelindeydi.

Fishing was one of the most important natural sources of income for states in antiquity. Intensive fishing in the Bosphorus (Istanbul Strait), upon which Byzantion (Istanbul) was established, undoubtedly led to the formation of a fish industry in the city. Byzantion also increased its prosperity through the income obtained from fish. Although the residents obtained fish mainly from the Bosphorus, they also obtained fish from lakes near the city and possibly from rivers too. Fishing was such an important sector in Byzantion that Aristotle in his work Politics mentions a class in Byzantion's society comprised of fishermen. Strabo states that Byzantion was third in fishing. Dio Chrysostom, a writer of 1st-2nd century AD, says that the city's residents exploited the advantage of their location on the Bosphorus and the sea as much as possible. The fish even came right up to their feet so they did not require any extra effort to catch them. In a work named Deipnosophistai by Athenaios, who lived in the 2nd century AD, Byzantion is called the “metropolis of tuna.”

Among the most common fish in the Bosphorus are tuna, bonito and mackerel. All of these fish are migratory. In addition to these, mullet, swordfish, dolphin, sturgeon and parrot fish are among the fish mentioned in ancient sources related to Byzantion or the Bosphorus.

Byzantion also held the salt monopoly. The production of tarichos, or salted fish, required large amounts of salt. According to Pseudo-Aristotle, writing in the middle of the 4th century BC, because the salt trade was very important for fishing and brine in Byzantion, it was under the state monopoly.

PALAMUT BALIKLARI VE ALTIN BOYNUZ

BONITO FISH AND THE GOLDEN HORN



Byzantion sikkesi, bronz. Ön yüzde İmparator Geta'nın büstü; arka yüzde iki ton balığı (veya palamut) arasında yunus. MS 3. yüzyıl
Coin of Byzantion, bronze. Bust of Emperor Geta on the obverse and dolphin between two tuna fish (or bonito) on the reverse. 3rd century AD

Haliç'in boynuzla benzetilmesini pek çok antik yazarın eserinden biliyoruz. Örneğin Strabon, girintili çıkıntılı yapısı ve koyları nedeniyle Haliç'i geyik boynuzuna benzetir. Palamut balıklarının en yoğun bulunduğu ve yakalandığı yer de Antik Çağ'da "Altın Boynuz" (Yun. Khrysokeras / Lat. Chrysoceras) olarak bilinen Haliç idi. Roma İmparatorluk Dönemi'nin başlarında yaşayan ve eserini Latince yazan Yaşlı Plinius, Haliç'ten "Altın Boynuz" olarak söz ederek, niçin o şekilde adlandırıldığını da aktarır:

"... Marmara Denizi'ni Karadeniz'e bağlayan Trakya Boğazı'nda (İstanbul Boğazı), Avrupa ve Asya'yı ayıran Boğaz'ın en dar yerinde, Asya yakasındaki Kalkhedon (Kadıköy) yakınında, dipten yüzeye doğru suyun arasından parıldayan şahane beyazlıkta bir kaya vardır. Balıklar bu kayayı birdenbire karşılarında görünce her zaman ürkerler. Sürü halinde dosdoğru karşı taraftaki Byzantion Burnu'na (Haliç'e) yönelirler. Buranın 'Altın Boynuz' olarak anılmasının nedeni de budur."

Görüldüğü üzere Plinius, Haliç'e (Keras) Altın Boynuz denmesinin, bu körfezde kaynayan balıklardan dolayı olduğunu belirtmektedir. Gerek Strabon'un gerekse Plinius'un anlatımından anladığımız gibi, Antik Çağ'ın içi meyve dolu bereket boynuzu (cornucopia), Byzantion'da (İstanbul) içi palamut dolu bereket boynuzuna dönüşmüştü; altın ile anlatılmak istenen, palamut balıklarından başka bir şey değildi!

Many ancient authors mention that the Golden Horn of present-day Istanbul derives its name from its resemblance to a horn. For example, the Greek geographer Strabo compares the Golden Horn to a deerhorn due to its intricate structure and bays. The place where bonito fish were densely found and caught was the Golden Horn – Khrysokeras in Greek and Chrysoceras in Latin. Pliny the Elder, who lived in the Early Roman Imperial period and wrote in Latin, calls this estuary the "Golden Horn" and explains why it was so named:

"... In the splendid whiteness shimmering through the water, from the bottom to the surface, in the Thracian Strait (Istanbul/Bosporus Strait), which connects the Marmara Sea to the Black Sea, at the narrowest part of the Bosporus that separates Europe and Asia, near Kalchedon (Kadıköy) on the Asian side is a rock. Fish are always startled when they suddenly see this rock in front of them. In droves, they head straight to Cape Byzantion (Golden Horn) on the opposite side. This is the reason why this place is called the "Golden Horn."

As seen, Pliny the Elder notes that the estuary (Keras; modern Haliç) was called the Golden Horn because of the abundance of fish in this bay. As can be understood by the accounts of both Strabo and Pliny, the blessed fruit-filled cornucopia in antiquity turned into a blessed fish-filled cornucopia in Byzantion (Istanbul). What was meant by gold was nothing more than bonito fish!

SİKKELER VE BALIKLAR

COINS AND FISH



Byzantion sikkesi, bronz. Ön yüzde Deniz Tanrısı Poseidon'un başı; arka yüzde yunus. Roma İmparatorluk Dönemi
Coin of Byzantion, bronze. Head of Poseidon, Sea God, on the obverse and dolphin on the reverse. Roman Imperial period
© Dr. Busso Peus, E-Auction, 9, 178

Roma sikkesi, gümüş denarius. Ön yüzde Denizler Kraliçesi Amphitrite'nin büstü, arka yüzde çift denizatı süren Poseidon. Roma Cumhuriyet Dönemi
Roman coin, silver denarius. Bust of Amphitrite, Queen of the Sea, on the obverse and Poseidon riding double sea horse on the reverse. Roman Republican period
© Leu Numismatik 2, 212

Antik Çağ kent devletlerinin bazıları, balık, yunus, ahtapot, denizati, istiridye, yengeç gibi deniz canlılarının tasvirlerini sikkeleri üzerine koymuştur. Daha ziyade deniz, göl veya ırmak kıyısında olan bu kentler, böylece, kentlerinin dayandığı yerel kaynakları (doğal zenginliği) hem kendi toplumlarına hem de dış dünyaya tanıtmış oluyorlardı.

Kyzikos (Erdek) kentinin MÖ 5. yüzyıl elektron sikkelerinde ton balığı, birçok sikkede ana tasvirin yanında bir sembol olarak kullanılmış olup ton balığı, bu sikkelerin Kyzikos’a atfedilmelerinde önemli bir belirleyici unsurdur. Keza, Byzantion’un (İstanbul) Roma İmparatorluk Dönemi’nde basmış olduğu sikkelerinde bazen yan yana iki balık bazen de iki balık arasında yunus betimlenmiştir. Balıkların resmedilmesi, Byzantion’un balıkçılığa verdiği önemi ve geçimini balıkçılığa dayandırdığının önemli bir göstergesidir. Nitekim, Antik Çağ yazarları Byzantion’un balıkçılığına çok sayıda atıf yapmaktadır. Bazen -Abdera sikkelerinde veya Atina ağırlıklarında olduğu gibi- yunuslar oldukça artistik bir görünümde resmedilmişlerdir.

Güney İtalya ve Sicilya kentleri, sikkelerinde deniz canlılarını severek ve sıkça betimlemişlerdir. Örneğin, Akragas’ın MÖ 5. yüzyıl gümüş sikkelerinin arka yüzünde anatomik özellikleri çok iyi belirtilmiş bir yengeç betimlenmiştir; Syrakusai ve Eretria gümüş sikkelerinin arka yüzündeki ahtapot ise açık kollarıyla adeta sikkenin tüm arka yüzünü kaplamıştır. Phaselis’in (Tekirova) bir gümüş sikkesinin arka yüzünde, gemi pruvasının altında gösterilen denizati, anatomik özelliklerine uygun resmedilmiş olmasıyla bir hayli dikkat çekicidir. Roma Cumhuriyet Dönemi’ne tarihlenen (MÖ 1. yüzyıl) gümüş bir sikkenin arka yüzünde ise bir çift denizati betimlenmiştir ki bu sikkedeki denizati, gerçek anatomik özellikleri taşımayan at ve balık karışımı bir yaratık (hippokampos) olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu sikkenin ön yüzünde Denizler Kraliçesi Amphitrite’nin başının arkasında ise bir kalamar yer almaktadır.

Some ancient city-states put depictions of sea creatures such as fish, dolphins, octopuses, seahorses, oysters and crabs on their coins. These cities were situated on the shore of a lake, river or sea and featured the local resources (natural wealth) on which their cities depended both to their own communities and to the outside world.

On the 5th century BC electrum coins of Kyzikos (Erdek), the tuna fish was used as a symbol next to the main depiction on many coins. So the tuna fish has become an important determinant for attributing these coins to Kyzikos. Likewise, on coins minted by Byzantion (Istanbul) during the Roman Imperial period, two fish were sometimes depicted side by side with a dolphin occasionally placed between the two fish. The depiction of fish on its coinage indicates that Byzantion attached much importance to fisheries as a source of its livelihood. As a matter of fact, ancient writers make numerous references to Byzantion’s fishing industry. Occasionally, dolphins are depicted in a highly artistic form, as on coins of Abdera or on Athenian weights.

The cities of southern Italy and Sicily have lovingly and frequently depicted sea creatures on their coins. For example, a crab with well-defined anatomical features is depicted on the reverse of 5th century BC silver coins of Akragas. An octopus with open arms, on the other hand, covered the reverse of silver coins of Syrakusai (Syracuse) and Eretria. The seahorse shown under the bow of the ship on the reverse of a silver coin of Phaselis (Tekirova) is quite remarkable, for its anatomical features are accurately depicted. However, on the reverse of a silver coin of the Roman Republic (1st century BC), a pair of seahorses is depicted. This depiction does not show real anatomical features but rather a mixture of a horse and a fish (hippocampus). On the obverse of this coin is a squid behind the head of Amphitrite, the Queen of the Sea.

TON BALIĞI

TUNA FISH



Elektron sikkenin ön yüzü, stater, Kyzikos. Çömelmiş ve ton balığı tutan adam. MÖ yak. 5. yüzyıl
Obverse of an electrum coin, stater, Kyzikos. Nude youth kneeling left, holding in his right hand a tuna fish by the tail. Ca. 5th century BC
© Heritage World Coin Auction, NYINC 3061, 32042

Elektron sikkenin ön yüzü, stater, Kyzikos. Herakles çömelmiş, bir elinde başının üzerinde silahını ve diğer elinde yay tutuyor; arkasında ton balığı. MÖ yak. 5. yüzyıl
Obverse of an electrum coin, stater, Kyzikos. Heracles kneeling, holding club over his head and bow; behind, tuna fish. Ca. 5th century BC
© NAC 100, 148

Ton balığı, antik kaynaklarda thynnos veya thynnus olarak geçmektedir. Göçmen deniz balıklarının en büyüklerinden biri olan ton balıkları, sürü halinde Akdeniz'den yola çıkarak Ege Denizi ve Marmara Denizi yoluyla Karadeniz'e gelir (anavaşya) ve tekrar aynı güzergâhı izleyerek geri dönerler (katavaşya). Etçil (karnivor) bir balık olduğundan, peşlerine takıldıkları sardalya, palamut, lüfer gibi küçük balıkları yiyerek beslenirler. Ton balıklarının göç dönemi genel olarak Nisan-Eylül ayları arasındır. Ton balığı hızlı yüzen ve çabuk hareket eden bir balıktır. Aristoteles, ton balıklarının Şubat-Mart aylarında çiftleştiklerini ve Haziran-Temmuz aylarında da yumurtladıklarını anlatmaktadır. Yaşlı Plinius'un verdiği bilgiye göre, ton balıklarının çoğu, yazı Marmara Denizi'nde (Propontis) geçirirdi.

Ton balıklarına ilişkin bir anekdottan yine Aristoteles söz etmektedir. Aristoteles ve sonraki yazarlar, örneğin Yaşlı Plinius, Aelianus ve Athenaios, ton balıklarının sağ gözleri ile daha iyi görebildiklerinden, Karadeniz'e sağ kıyıyı izleyerek girdiklerine, çıkarken de sol kıyıyı izleyerek çıktıklarına inanıldığını söylemektedirler. Ancak, izledikleri güzergâh gerçekçi olsa da ton balıklarının gözlerinde veya görme duyusunda böyle bir farklılık bulunmamaktadır!

Plinius'un ifadesine göre palamut balığı ancak belli büyüklüğe ulaştıktan sonra ton balığı adını almaktadır. Yani ona göre, ton balığı ile palamut aynı balıktır. Gerçekte, her iki balık ayrı familyadandır!

Plinius, ton balıklarının teknelerin peşine takılarak, birkaç saat boyunca ve birkaç mil, teknenin altından onlarla birlikte gittiklerini, üzerlerine sürekli zıpkın atılsa dahi korkmadıklarını, bu yüzden bazı insanların onlara “refakatçı-balık” (Lat. pompilus) dediğini aktarır.

The tuna fish is called thynnos or thynnus in ancient sources. Tuna fish are one of the largest of the migratory marine species and set off from the Mediterranean in schools to the Black Sea via the Aegean Sea and the Marmara Sea (anabasis means fish migrating from below to above in Greek). They return again following the same route (katabasis means fish migrating from above to below in Greek). Since tuna are a carnivorous fish, they eat small fish such as sardines, bonito and bluefish, which they follow. The migration period of tuna fish is generally between April and September. Tuna are a fast-swimming and fast-moving fish. Aristotle described how tuna fish mate in February-March and lay eggs in June-July. According to Pliny the Elder, most of the tuna spend the summer in the Sea of Marmara (Propontis).

Aristotle along with later writers such as Pliny the Elder, Aelianus and Athenaios mention an anecdote about the tuna fish. They note that tuna fish enter the Black Sea by following the right shore because they could see better with their right eyes, and that the fish followed the left bank when exiting. Although the route they follow is realistic, the eyes or eyesight of tuna fish cannot make such a distinction!

According to Pliny the Elder, the bonito fish is named as tuna fish only after it reaches a certain size. He also claims that tuna and bonito are the same fish. In fact, these fish are from separate families!

Pliny the Elder recounts that tuna fish followed the boats for a few hours and for a few miles under the boat. They were not afraid even if harpoons were thrown at them constantly, and so some people called them “companion-fish” (Lat. pompilus).

YUNUSLARIN DOSTLUĞU

FRIENDSHIP OF DOLPHINS



Knossos'taki (Girit) Kraliçe'nin Megaronu'nda yer alan Yunus Freskosu. MÖ yak. 1500

Knossos (Crete) Dolphin Fresco in the Queen's Megaron. Ca. 1500 BC

© PjrTravel/Alamy

Yunuslar delphinidae familyasına mensup olup balinalar ile akrabadır. Memeli bir deniz hayvanı olan yunus (Lat. delphin, delphinus) ortalama 1.5-2 m. boyunda olup etçil bir hayvandır. Antik Çağ yazarları yunuslar ve yunus avı konusunda detaylı bilgiler verirler. Örneğin, Strabon, sadece yağlarından yararlanmak üzere avlanılan yunusların sürü halinde dolaştıklarını; yavru ton balıklarını (kordyles) ve palamutları yiyerek beslendiğini söyler. Oppianos, hafif teknelerle kıyıda açılan Byzantionlu (İstanbul) balıkçıların akides adı verilen üç çatalı zıpkınlarla yunus avladıklarını anlatır. Aelianus ise, balıkçıların, ağlarına takılan balık sürüsünün içinde kazara yunus ve kılıç balığı olmaması için dua ettiklerini söyler. Çünkü, gerek yunuslar gerekse kılıç balıkları, balıkçıların ağlarını yırtıp sürünün kaçmasına neden oluyordu. Eğer av beklendiği gibi sonuçlanmışsa, balıkçılar Deniz Tanrısı Poseidon’a bir ton balığı kurban ederlerdi; bu kurban thunnaion denirdi.

Antik Çağ’da yunuslar, insana yakın ve dostça davranışlar sergileyen canlılar olarak bilinirdi. Antik Çağ yazarlarından Aelianus’un anlattığı bir hikâye, gerçekten çok dokunaklıdır. Hikayeye göre; Byzantion’da yaşayan Koiranos adlı bir kişi, balıkçı ağlarına takılan yunusları, balıkçılara para vererek serbest bıraktırmış. Günlerden bir gün, bir gemiyle denizde yol alırken, gemi alabora olup batmış ve Koiranos dışında gemidekiler boğulmuştu. Koiranos ise yunuslar tarafından kurtarılıp karaya çıkartılmıştı. Böylece, yunuslar, daha önce kendilerine yapılan iyiliğin bedelini ödemişlerdi. Koiranos öldüğünde, komşuları deniz kıyısında bir cenaze töreni düzenlemiş, deniz kıyısına yaklaşan yunuslar da hep birlikte töreni izleyip kendilerine şefkatle yaklaşan Koiranos’a son görevlerini yerine getirmenin mutluluğunu yaşamışlardı.

Dolphins belong to the delphinidae family and are related to whales. The dolphin (Lat. delphin, delphinus) is a mammalian carnivorous marine animal with a length of 1.5-2.0 m. Ancient authors give detailed information about dolphins and dolphin hunting. Strabo, for example, says that dolphins travel in pods; and because they become fat from feeding on juvenile tuna (kordyles) and tuna fish, fishermen hunt them only for their fish oil (fat) and do not eat their meat. Oppianos explains that fishermen from Byzantion (Istanbul) sailed from the shore in light boats and hunted dolphins with three-pronged harpoons called akides. Aelianus says that the fishermen prayed that dolphins and swordfish would not accidentally be among the fish caught in their nets. For both dolphins and swordfish would tear the fishermen’s nets and cause the other fish to escape. If the hunt turned out as expected, the fishermen would sacrifice a tuna fish to Poseidon the Sea God. This sacrifice was called the thunnaion.

In ancient times, dolphins were known as creatures who demonstrated a docile and friendly behavior. A story told by the ancient writer Aelianus is really touching. A man named Koiranos lived in Byzantion and freed dolphins caught in fishing nets by giving money to the fishermen. One day, while Koiranos was sailing in a ship, it capsized and sank, and everyone drowned except Koiranos. He was rescued by dolphins and helped to reach land safely. Thus, the dolphins had returned the favor that had been shown to them previously. When Koiranos died, his neighbors held a funeral ceremony by the sea. The dolphins who approached the shore and watched the ceremony were happy to fulfill their final duty to Koiranos who had treated them with affection.

MÜREN BALIĞI İÇİN GÖZYAŞI
TEARS FOR THE MORAY EEL



Antik Çağ yazarlarından Aelianus, balıkların evcil ve uysal olduklarını söyler. Aelianus’un anlattığına göre Sicilya’daki Ortygia’da yer alan Arethusa Çeşmesi’ndeki kutsal yılan balıkları, yiyecek vermek için kendilerine seslenildiğinde bunu duyar ve kendilerine yiyecek verenlere doğru yönelirlermiş.

Yaşlı Plinius’un aktardığına göre, balık havuzları, Romalı Consul Lucius Licinius Murena (MÖ 151) tarafından sosyal hayata kazandırılmış ve pek çok villada bu tür havuzlar inşa edilmişti. Nitekim, Licinius’un Murena lakabını da müren balığından aldığı söylenir. Aynı şekilde müren balıklarına düşkünlüğüyle tanınan Romalı Crassus da havuzunda beslediği bir müren balığını güzel bir kadınmış gibi küpe ve kolyelerle süslermiş; ne zaman yiyecek vermek üzere ona seslense balık Crassus’un sesini tanır, hızlıca ona doğru gelir, verdiği yiyeceği büyük bir iştahla yermiş. Çok sevdiği müreni öldüğünde Crassus yas tutmuş ve törenle onu gömmüş. Bir mürene gösterdiği bunca ilgi ve özeni gören arkadaşı Domitius, “hey Crassus, ölü bir müren balığı arkasından göz yaşı döken aptal!”, diyerek onunla alay etmiş. Crassus şöyle cevap vermiş: “ben ölen mürenim için ağlıyorum, fakat sen ölen üç karın için bir damla göz yaşı dökmemiştin!”

The ancient writer Aelianus says that fish are tame and docile. According to him, when the sacred eels in the Arethusa Fountain at Ortygia in Sicily were called to be given food, they heard these summons and turned towards those who fed them.

According to Pliny the Elder, fish ponds were opened to public life by the Roman Consul Lucius Licinius Murena (151 BC), and such ponds were built in many villas. It is said that the moray eel was the source of Licinius’ nickname, i.e. Murena. Likewise, Marcus Licinius Crassus, known for his fondness for moray eels, kept one in his pool as a pet and adorned it with earrings and necklaces, as if the fish were a beautiful woman. Whenever he called to the fish to feed it, the fish would recognize Crassus’ voice, come to him quickly, and eat the food provided with great appetite. When his beloved moray eel died, Crassus mourned and buried him in a ceremony. His friend Domitius, who had witnessed the great attention and care that Crassus had shown the moray eel, mocked him by saying, “Hey Crassus, the fool who shed tears after a dead moray eel!” Crassus replied: “I cry for my dead moray eels, but you haven’t shed a tear for your three dead wives!”

DEV MİDYELER
GIANT MUSSELS



Kırk metreden derin olmayan koy ve körfezlerde yaşamayı seven dev midyeler, bysus denen ipliğimsi uzantılarıyla deniz dibindeki çamura tutunarak ayakta durur ve yaşamlarını o şekilde sürdürürler. Temiz, ışık alan ve ısısı uygun ortamlarda 20 yıla yakın yaşayabilen dev midyelerin boyu 1.5 m.'ye ulaşabilmektedir; ancak çoğu dev midyenin boyu 25-50 cm. arasındadır. Dev midyeler genelde planktonla beslenirler. Planktonlar, denizde yaşayan ama genellikle ancak mikroskopla görülebilen organizmalardır.

Dev midyeler çift cinsiyetli olduklarından üretmiş oldukları erkek ve dişi üreme tohumlarını yaz aylarında denize bırakırlar. Antik Çağ yazarlarından Plutarkhos ve Cicero, dev midyelerin yengeç veya başka deniz canlılarına konak olduklarını anlatırlar. Dev midyeler beslenme zamanlarında kabuklarını açık tutarlar, yani ağzı açık bir şekilde avlarını beklerler. Küçük bir balık ya da deniz canlısı, bu kabuktan içeri girdiğinde midyenin içinde yaşayan yengeç veya benzeri canlı, midyenin etini ısırarak onu uyarır ve midye aniden kabuklarını kapatarak avın içerde kalmasını sağlar. Böylece midye ve yengeç birlikte beslenirler. Bu bir tür symbiosis'tir (birlikte yaşam).

Yaşlı Plinius, doğrudan dev midyelere ilişkin olmasa da, tatlı suları ve nehirlerin denize döküldüğü yerleri seven istiridyelerin gıda olarak tüketilmelerinin yanı sıra medikal özelliklerine de değinmekte, hastalık ve yaraların iyileştirilmesinde de yararlı olduklarını anlatmaktadır.

Antik Çağ yazarlarından öğrendiğimize göre, İtalya ve Anadolu'nun batı kıyıları ile Marmara Denizi kıyıları midye açısından oldukça zengindi.

20. yüzyılın ortalarından bu yana nesli tükenmekte olan ve bir yandan büyük gemilerin yaşam alanlarına demirlemesi, öte yandan trol avcılığı nedeniyle yaşamları tehdit altında olan dev midyeler, Avrupa Birliği'nin “korunması gereken canlı türleri” listesindedir.

Giant mussels prefer to live in coves and gulfs not deeper than forty meters. They stand by holding on to the mud at the sea bottom with their threadlike extensions called bysus and continue their lives in that way. Giant mussels can live up to 20 years in clean water and light and warm-enough temperatures. Although they can reach 1.5 m. in length, most giant mussels are between 25 and 50 cm. in length. Giant mussels generally feed on plankton, which are organisms that live in the sea but usually visible with a microscope.

Since giant mussels are hermaphrodites, they release their male and female reproductive sperm and eggs into the sea in summer. The ancient writers Plutarch and Cicero note that giant mussels host crabs or other sea creatures. They keep their shells open during feeding, that is, they wait for their prey with open mouths. When a small fish or sea creature enters this shell, a crab or similar creature living inside the mussel warns the mussel by biting its flesh. The mussel suddenly closes its shells and captures the prey inside. Thus mussels and crabs feed together, which is a type of symbiosis (living together).

Although not directly related to giant mussels, oysters, who like fresh waters and where rivers flow into the sea, have medical properties, according to Pliny the Elder. He refers to the consumption of giant mussels as food as well as their use in healing diseases and wounds.

Ancient writers tell us that the western coasts of Italy, Anatolia and the Sea of Marmara were very rich in mussels.

Giant mussels have been endangered since the middle of the 20th century, thus are on the “species to be protected” list of the European Union. They are threatened by the anchoring of large ships in their habitat on the one hand and by trawling on the other.

KRAL SALYANGOZ
KING SEA SNAIL



Etobur olan salyangozlar, midye, istiridye ve küçük kabuklularla beslenirler ve 10-15 cm.'ye kadar büyürler. Yaşam için kayalık, kumlu ve çamurlu dip ortamlarını tercih ederler.

Antik Çağ yazarlarının eserlerinde salyangoz (Lat. strombus) avcılığı yapıldığına ya da gıda olarak tüketildiğine ilişkin bilgi bulunmamaktadır. Yumuşakçalar şubesinden (mollusca) bir deniz canlısı olan deniz salyangozlarına ilişkin ilginç bir bilgiyi Aelianus'un eserinden öğrenmekteyiz:

“Deniz salyangozlarının bile bir kralı vardır ve diğerleri ona itaat ederler. Bu kral diğerlerinden daha büyük ve daha güzeldir. Eğer suyun derinliklerine dalmak gerekiyorsa, ilk giden odur; tekrar geri dönüleceğinde de diğerlerine kılavuzluk eder; bir başka noktaya giderse, diğerleri de onu izler. Kral salyangozu yakalamayı başaran kişi, işlerinin iyi gideceğini, refaha ulaşacağını bilir. Hatta salyangozun yakalandığını gören dahi neşeli bir ruha sahip olur ve şansının açılacağını düşünür. Byzantion'da (İstanbul) deniz salyangozu yakalamanın bir ödülü vardı: bu oyuna katılanların her biri, salyangozu yakalayan kişiye ödül olarak bir Attika drahmisi verirdi.”

Aelianus'un bu pasajından, en azından Roma İmparatorluk Dönemi'nde, deniz salyangozlarının uğur ve refah getirdiğine inanıldığını ve Byzantionlular arasında “deniz salyangozu yakalama oyunu”nun varlığını öğreniyoruz.

The carnivorous sea snail, a creature from the mollusc branch (mollusca), feeds on mussels, oysters and small crustaceans and grows to a size of 10-15 cm. It prefers rocky, sandy and muddy bottom environments for its habitat.

Ancient authors do not inform us whether the sea snail (Lat. strombus) was hunted or consumed as food. However, Aelianus provides this interesting information about sea snails:

“Even sea snails have a king and others obey him. This king is bigger and more beautiful than the others. If it is necessary to dive deep into the water, he is the first to go. It also guides others when going back. If he goes to another point, the others follow. Anyone who manages to catch the king sea snail knows that their business will go well and that they will prosper. Even seeing the sea snail caught, he has a cheerful spirit and thinks luck will be on his side. In Byzantion (Istanbul) there was a reward for catching the sea snail: each participant in this game would give the person who catches the sea snail an Attic drachma as a reward.”

From this passage in Aelianus, we learn that sea snails were believed to bring luck and prosperity, at least in the Roman Imperial period, and that there was a “sea snail catching game” among the residents of Byzantion.



AKMED

KOÇ ÜNİVERSİTESİ

Suna & İnan Kır  

KALEİ   M  ZES  