

PERGE'NİN ANTİK BALIK HALİ: TARİH VE TİCARETİN BULUŞMA NOKTASI

Prof.Dr.Oğuz ÖZYARAL, Mikrobiyolog, Koruyu Sağlık Uzmanı, Yazar

Antalya, Akdeniz mutfağının kök saldığı topraklardır. Taze sebzeler, zeytinyağı ve deniz ürünleriyle şekillenen bu zengin mutfağın temelinde, bölgenin bereketli doğası ve binlerce yıllık tarih yatar. Bu mutfağın tarihsel serüvenine tanıklık eden noktalardan biri de Perge antik kentinde yer alan şehir meydanındaki balık halidir.

Perge, M.Ö. 4. yüzyıldan itibaren önemli bir yerleşim alanı olarak dikkat çeker.

Roma döneminde refahın ve ticaretin merkezi haline gelen kent, planlı yapısıyla Akdeniz'in en gelişmiş şehirlerinden biri olmuştur. Sütunlu caddeleri, anıtsal yapıları ve Agora'sıyla bilinen Perge, aynı zamanda ticaret hayatının izlerini taşıyan bir balık haline de ev sahipliği yapıyordu.

Bu balık hali, yalnızca bölge halkının beslenme ihtiyaçlarını karşılamakla kalmıyor, aynı zamanda Akdeniz kıyılarında deniz ürünlerinin ticaretinde kilit bir rol oynuyordu. Balık, Perge'nin tarihindeki önemli ekonomik unsurlardan biriydi ve bu antik pazar, Akdeniz mutfağının temellerinden birini oluşturunuyordu.



Antik Perge'de Macellum (Pazar yeri)

Macellum Nedir?

Macellum, antik Roma döneminde **kapalı pazar yeri** anlamına gelir. Bu yapı, özellikle **et, balık, sebze, meyve ve diğer gıda ürünlerinin** satıldığı bir tür ticaret merkeziydi. Macellumlar, genellikle şehir merkezinde yer alır ve düzenli bir plana göre inşa edilirdi.

Macellumların Temel Özellikleri

- Merkezi Avlu:**
Macellumların ortasında genellikle açık bir avlu bulunur. Bu alan, alışveriş yapanların rahat hareket etmelerini ve ürünlerin sergilenmesini sağlar. Avlunun ortasında bazen süs havuzları veya çeşmeler bulunurdu.
- Çevresel Dükkânlar:**
Avlunun çevresinde, satıcıların ürünlerini sergileyip satış yaptığı dükkânlar (tabernae) yer alırdı. Bu dükkânlar genellikle kemerli yapılara sahipti.
- Hijyen ve Su Kaynakları:**
Et ve balık gibi bozulabilir ürünlerin satıldığı bir alan olduğundan, macellumlarda su kanalları ve drenaj sistemleri bulunurdu. Temizlik, bu pazar yerlerinin temel bir özelliğiydi.

4. Toplumsal İşlev:

Macellumlar sadece alışveriş yapılan yerler değil, aynı zamanda sosyal buluşma noktalarıydı. İnsanlar burada hem alışveriş yapar hem de sosyalleşirdi.

Perge'nin Konumu ve Su Kaynakları: Balık Ticareti İçin Stratejik Avantaj

Perge, Antalya'nın bereketli topraklarında, **Aksu Nehri**'ne (antik adıyla Kestros) oldukça yakın bir konumda yer alır. Bu stratejik konum, kentin hem tarım hem de ticaret için ideal bir yerleşim alanı haline gelmesine olanak sağlamıştır.

Su kaynaklarına bu denli yakın bir kent, yalnızca içme suyu ve tarımda sulama için değil, aynı zamanda ticari faaliyetler açısından da avantajlıydı. Özellikle balıkçılık ve su ürünleri ticareti, Perge'nin ekonomik yapısında önemli bir yer tutuyordu.

Aksu Nehri, antik dönemde bölgenin ticaret yolları üzerinde bir geçiş noktası işlevi görüyordu. Bu nehir, denize açılan limanlara kolay ulaşımı sağladığı gibi, taze su balıkçılığı için de doğal bir kaynak sunuyordu.

Perge, nehir sayesinde hem tatlı su hem de deniz balıklarının ticaretini yapabilecek bir konuma sahipti. Bu durum, kentin balıkçılıkla ilgili ekonomisini çeşitlendirmiş ve Perge'de bir balık halinin kurulmasını gerektirmiştir.



Antik Perge'de Macellum (balık satılan yer)

Antik Dönemde Balık: Besin ve Ticaretin Vazgeçilmezi

Antik çağlarda balık hem zengin sofraların vazgeçilmezi hem de halkın temel besin kaynaklarından biriydi. Deniz balıkları, lezzeti ve sağladığı besin değerleriyle her kesimden insanın ilgisini çekerken, tatlı su balıkları ise özellikle iç bölgelerde yaşayanların tüketimine sunuluyordu. Aksu Nehri'nin çevresindeki bu su kaynakları, Perge'nin balık ticaretindeki rolünü daha da güçlendirmiştir.

Balık hali, yalnızca yerel halkın ihtiyaçlarını karşılamakla kalmıyor, aynı zamanda çevredeki yerleşimlere balık ve diğer su ürünleri sağlıyordu. Nehir boyunca ilerleyen tekneler, ürünlerini şehir meydanında bulunan bu balık haline getiriyor ve burada büyük bir ticaret ağına dahil oluyordu.

Perge'nin stratejik konumu, balık ticaretinde sadece bölgesel değil, daha geniş Akdeniz ticaret sisteminin bir parçası olmasını sağlamıştır.



Antik Perge’de Macellum’da balık ve et satışı yapılan tezgâhın bir ayağı



Balık Hali ve Günlük Hayat

Balık hali, sadece ekonomik bir merkez değil, aynı zamanda sosyal hayatın buluşma noktalarından biriydi. Burada balık alıp satanlar, şehirdeki ticari hareketliliğin ana unsurlarını oluşturuyordu. Aynı zamanda, Perge’deki balık halinin, Akdeniz mutfağının zenginliğini yansıtan deniz ürünlerinin merkezi bir satış noktası olduğu düşünülmektedir.

Balık hali gibi yapılar, Perge’nin ekonomik canlılığını yansıtmakla kalmaz, aynı zamanda Akdeniz mutfağının temellerinin bu gibi şehirlerden nasıl yayıldığını da gözler önüne serer. Bugün Antalya mutfağında sıkça karşımıza çıkan balık yemeklerinin kökleri, bu antik pazar yerlerinde atılmış olabilir.

Balık ve Antik Beslenme Kültürü: Akdeniz’in Sofrasındaki Vazgeçilmez Lezzet

Antik çağlarda balık, yalnızca bir besin kaynağı değil, aynı zamanda kültürel ve ekonomik bir değerdi. Deniz ve tatlı su balıkları, toplumların beslenme alışkanlıklarında önemli bir yer tutuyordu. Akdeniz gibi deniz ürünleri açısından zengin bir bölgede yer alan Perge,

hem bu kültürel mirasın bir parçası olmuş hem de balık ticaretiyle ekonomik yapısını güçlendirmiştir.

Perge'de Balık ve Günlük Yaşam

Balık, antik dönemde protein, omega-3 yağ asitleri ve diğer besin maddeleri açısından önemli bir kaynaktı. Bu, özellikle kıtlık dönemlerinde ya da etin pahalı olduğu zamanlarda halkın temel beslenme ihtiyaçlarını karşılamak için hayati bir öneme sahipti. Perge'nin balık hali, halkın günlük taze balık ihtiyacını karşılamakla kalmaz, aynı zamanda kurutulmuş, tuzlanmış veya tütsülenmiş balık gibi saklama yöntemleriyle ticareti yapılan ürünlerin de merkeziydi. Bu yöntemler sayesinde balık, uzun mesafelere taşınabiliyor ve daha geniş pazarlara ulaşabiliyordu.

Beslenme Kültüründe Balık

Perge halkının sofrasında balığın farklı şekillerde yer aldığını tahmin edebiliriz. Örneğin:

- **Taze Tüketim:** Denizden veya nehirden çıkarılan taze balıklar, genellikle kızartılarak, haşlanarak ya da şarap ve baharatlarla pişirilerek tüketilirdi.
- **Tuzlama ve Kurutma:** Balıkların tuzlanarak ya da kurutularak saklanması hem kış aylarında tüketim hem de uzak bölgelere ticaret açısından önemliydi.
- **Garum Üretimi:** Antik dönemde balıkların fermentasyonu ile elde edilen ve özellikle Roma mutfağında çok değerli olan **garum** adlı balık sosunun, Perge gibi Akdeniz kentlerinde de üretilip kullanıldığı düşünülmektedir. Garum, lüks sofraların vazgeçilmeziydi ve geniş bir ticaret ağında yer alıyordu.

Balık Halinin Ticari Rolü

Perge'nin balık hali, yalnızca yerel halk için değil, çevre yerleşimlere de hizmet eden bir ticaret merkeziydi. Aksu Nehri boyunca balıkçılar tarafından taşınan ürünler, bu pazarda satılıyor ve hem kent ekonomisini hem de bölgesel ticareti canlandırıyor. Balık halindeki ürünlerin:

- **Komşu Antik Kentlere Sevkiyatı:** Aspendos ve Side gibi yakın kentlere ulaştırılması, Perge'nin ticari bağlantılarını genişletiyordu.
- **Deniz aşırı Ticareti:** Tuzlanmış ve tütsülenmiş balıkların, Akdeniz'in diğer bölgelerine gemilerle taşındığı düşünülüyor. Bu da Perge'yi bir ticaret kavşağı haline getiriyordu.

Balığın Sembolizmi

Balık, antik çağlarda sadece bir besin değil, aynı zamanda dini ve kültürel anlamlar taşıyordu. Yunan mitolojisinde balık, deniz tanrısı Poseidon'un himayesindeydi ve Roma döneminde de bereketin sembolü olarak görülüyordu. Perge gibi zengin ve canlı bir ticaret şehrinde, balığın hem günlük hayatta hem de ritüellerde önemli bir yere sahip olduğu düşünülebilir.

- **Zengin Balık Çeşitleri:** Antik Akdeniz'de levrek, çipura, orfoz gibi balıkların sıkça tüketildiği bilinir. Perge'nin balık haline hangi tür balıkların geldiği ve bunların nasıl tüketildiği detaylandırılabilir.

- **Balık Halindeki Sosyal Yaşam:** Balık hali, sadece alışveriş yapılan bir yer değil, aynı zamanda halkın sosyalleştiği, haberleştiği ve ticaret ilişkilerini geliştirdiği bir buluşma noktasıydı.
- **Deniz Ürünleri Çeşitliliği:** Balığın yanında midye, karides ve ahtapot gibi diğer deniz ürünlerinin de balık halinde yer almış olabileceği vurgulanabilir.

Günümüzdeki Önemi ve Turizm Potansiyeli

Perge'nin balık hali gibi yapılar, antik kentlerin yalnızca birer turistik nokta değil, aynı zamanda tarih, kültür ve yaşam biçimlerinin birer aynası olarak görülmesini sağlar. Bu tür detaylar, ziyaretçilere dönemin günlük yaşamına dair somut ipuçları sunar ve tarih boyunca gıda, ticaret ve kültür arasındaki güçlü ilişkiyi anlamaya olanak tanır.

Bu alanın kazı çalışmaları ve restorasyonla desteklenmesi hem yerel hem de uluslararası turistlerin ilgisini çekebilir. Balık halinin birebir canlandırıldığı, o dönemin atmosferini yansıtan bir sergi veya etkinlik alanı, ziyaretçilere tarihsel bir deneyim sunarak Perge'nin cazibesini artırabilir. Böyle bir girişim, yalnızca turizmi canlandırmakla kalmaz, aynı zamanda Perge'nin kültürel mirasının korunmasına ve bu mirasın gelecek nesillere aktarılmasına da katkı sağlar.

Perge'nin antik balık hali, Akdeniz mutfağının ve kültürel zenginliklerinin izlerini sürmek için eşsiz bir fırsat sunuyor. Günümüzde bu tür mirasların değerlendirilmesi, tarih ve turizmin el ele vererek yerel ekonomiyi ve kültürel farkındalığı nasıl destekleyebileceğini göstermesi açısından büyük önem taşıyor.