

YAHUDİLİK'TE KOŞER VE KOŞER EKONOMİSİ

Ali Osman Kurt*

ÖZET

Bu çalışma, Yahudiliğin ayrılmaz bir parçası sayılan "koşer" hakkındadır. Yahudilerin beslenme yasalanna uygun üretilmiş gıdalar, günümüzde farklı din ve kültürden insanlarca da tercih edilmekte ve tüketilmektedir. Buna bağlı olarak koşer marka ürünler dünya gıda pazarında çok önemli bir yer edinmiş ve her geçen gün ürün çeşitliliği artmıştır. Bu da beraberinde dünyada "koşer ekonomisi" diye bilinen ayrı bir sektörün doğmasına yol açmıştır.

Burada öncelikle, konunun daha iyi anlaşılabilmesi için koşerin anlamı; dinî dayanağı ve kapsamı; koşer yasalarının vazediliş gayesi; koşer müşterilerinin kimler olduğu ve tercih nedenleri üzerinde durulacaktır. Sonra da, Yahudilik'teki "koşer" ile İslam'daki "halal" hükümlerinin bir mukayesesi yapılacaktır.

Bu makalede amaç yalnızca bir durum tespitidir. Yoksa dinî kaygılardan dolayı koşer ürünlerini tercih eden Müslümanlara, koşerin İslamî anlayıştaki "halal" konseptine uyup uymadığı, beklentilerini yeterince karşılayıp karşılayamayacağı gibi tartışmalara girmek değildir.

Anahtar Kelimeler: Yahudilik, koşer gıda, kutsallık, İslam, halal gıda, haram.

KOSHER AND KOSHER ECONOMY IN JUDAISM

ABSTRACT

This research is about the 'kosher' which is counted as an integral component of Judaism. The nourishments, which are appropriate to the Jewish dietary laws, are preferred and consumed by the people of different religions and cultures. In relation to it, kosher brand products have an important place in the global nourishment market and it increase in the sense of diversity every day. This gives rise to a different sector which is known as 'the kosher economy' in the world.

Prior to the kosher economy, it will be dealt with the meaning of kosher, its religious basis and scope, the purpose of put the kosher rules, the consumers of the kosher foods as well as their reasons of preference. Finally, here a comparison will be made between the rules of 'halal' in Islam and 'kosher' in Judaism.

The aim of this article is just a fixing on the circumstances, otherwise not to discuss whether appropriate kosher to the 'halal' concept in Islamic mentality or to make satisfied the expectations of Muslims who prefer the kosher products because of their religious care.

Key Words: Judaism, kosher food, holiness, Islam, halal, halal food, forbidden/haram.

* Yrd. Doç. Dr., Cumhuriyet Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dinler Tarihi Öğretim Üyesi,
ali_osman_kurt@hotmail.com

GİRİŞ

Eskiden insanların kendi yiyeceklerini kendilerinin ürettiği veya yakinen tanıdıkları kişilerden aldıkları ve neticede güvenle tükettikleri bir beslenme biçimleri vardı. Bazı şeyler ancak mevsiminde bulunur ve özlenirdi. Her şey doğal ve güvenliydi. Aylarca bozulmadan kalan et ve süt ürünleri, konserve yiyecekler, dondurulmuş gıdalar yoktu. Hormon henüz bilinmiyor, genleri değiştirilmiş ürünler yetiştirilmiyordu. Bal, sadece bal, süt de sadece süttü.

Eskinin doğal ve sade yaşantısına karşın, günümüz modern dünyası her bakımdan karmaşık bir yapı arz etmektedir. Farklı alanlardaki değişim ve ilerlemelere paralel olarak, tarımsal üretim araçlarındaki gelişmeler, ürün çeşitliliği ve bolluğu da beraberinde getirmiştir. Günümüzde artık arzu edilen her yiyecek, her mevsimde rahatlıkla bulunabilir olmuştur. Taze tüketilmesi gereken ürünlerin raf ömrünü uzatmaya yönelik yapılan işlemler ve ilave edilen katkı maddeleri, "yenilebilir gıda" tanımının yeniden yapılmasını zorunlu kılmıştır.

Kısaca "gıda" olarak isimlendirilen et ve süt mamulleri, meyve ve sebze gibi ürünler, üreticiden tüketiciye ulaşıncaya kadar birçok aşamadan geçmektedir. İnsanların zorunlu tüketim maddelerinden olan bu gıdaların, ülkeden ülkeye geçişle birlikte, yetkililerce denetimi yapmakta, halkın sağlığını bozacak tehlikelerin önüne geçilmeye çalışılmaktadır. Ancak alınan tüm önlemlere rağmen, dünyanın farklı bölgelerinde her gün gıda terörü olarak nitelendirilen yeni bir skandal yaşanmaktadır. Bu skandal, kimi zaman insan sağlığını tehdit edecek nitelikte ortaya çıkarken, kimi zaman dinî bakımdan yasak kapsamında olan ürünlerin piyasaya sürüldüğünün anlaşılmasıyla patlak vermektedir. Bütün bu olaylar, ister dinî isterse sihhî kaygılarla olsun, ürün satın alırken insanları daha dikkatli davranmaya sevk etmektedir.

Süpermarketlerde satışa sunulan et ve süt ürünleri başta olmak üzere pek çok gıda, konserve, paket veya dondurulmuş haldedir. Bu tür ürünlerin içeriği hakkında yeterli bilgi sahibi olamayan müşterilerin bazı tereddütlerinin olması kaçınılmazdır. Bunu dikkate alan firmalar, insanların kendi ürünlerini güvenle satın almalarını sağlamak için, ulusal ve uluslararası standartlara uygunluk sertifikası almaya ve bunu ürün etiketlerinde göstermeye çalışmaktadırlar.

Ürün etiketlerinde yer alan kalite ve standartlara uygunluk damgası, halkın belli bir kesiminin beklentilerini karşılamaya ve endişelerini

gidermeye yetmemektedir. Örneğin, gıdaların sağlıklı ve temiz olmalarının ötesinde dinî açıdan da meşru olmasını gerekli gören dindarlar; ürün etiketlerindeki içerik bilgilerini yeterli görmeyen vejeteryenler ve veganlar; bazı maddelere karşı alerjisi olan hastalar ile sağlık ve temizliği önemseyen kimseler, bunlar arasında ilk akla gelenlerdir. Bu insanların ortak kanaati, bazı dinlerin beslenme kurallarının ve yiyecekler için getirdiği ilave güvenlik düzeyinin, ulusal ve uluslar arası standartlardan daha katı olduğu yönündedir. Bu durum insanları, Koşer veya İslam'daki helal gıdaya yöneltmektedir.

Koşer konusunun etraflıca değerlendirildiği bu çalışmada, bilineni tekrar etmemek için İslam'daki helal-haram meselesi, sadece koşer ve helal gıda karşılaştırmasının yapıldığı son bölümlerde ele alınacaktır. Bu mukayesede, bazı Müslümanların koşer olanın, İslamî, yani helal olduğu yönündeki algılarından dolayı, "helal koşer gıda" veya "koşer helal gıda" benzeri nitelermelerin ne kadar mümkün olacağı da tartışılacaktır.

1. Kavram Olarak Koşer

Koşer kavramını "beş N" ve "bir K" sorularıyla cevaplamaya çalışırsak;

- Koşer nedir? *Dinen yenilmesine izin verilen gıdalarla ilgili özel kurallar.*
- Koşer yasaları kimler içindir? *Yahudiler için.*
- Koşer yasaları nerede geçerlidir? *Yemek yenilen her yerde.*
- Bu yasalar ne zaman geçerlidir? *Her yemekte.*
- Bu yasalara nasıl riayet edilecektir? *Bu kuralları öğrenerek ve onlara uyarak.*
- Bu yasalara niçin uyulmalıdır? *Tanrı böyle istediği için.¹*

Sözlükte "uygun, münasip" gibi anlamlara gelen "koşer" (ç. kaşrut) sözcüğü, dinî bir terim olarak, en genel anlamıyla, şofar, tefilin veya mikve gibi herhangi bir nesnenin ibadete uygunluğunu, daha özel anlamda ise Yahudi hukuk ve geleneğinde yenilmesine izin verilen gıdalar ve bunlarla ilgili kurallar demektir.²

¹ Lise Stern, *How to Keep Kosher! A Comprehensive Guide to Understanding Jewish Dietary Laws*, Harper Collins Publishers, New York, 2004, s. 1.

² R.J. Zwi Werblowsky-Geoffrey Wigoder (ed.), "Kasher", *The Oxford Dictionary of the Jewish Religion*, Oxford University Press, New York, 1997, s. 393.

Kelime olarak Tanah'ta sadece üç yerde (Ester 8/5³; Vaiz 10/10; 11/6⁴) geçmektedir. Fakat buralarda da gıda ile ilgili değildir.⁵ Yenilmesine izin verilen yiyeceklerin anlatıldığı *Levililer 11.* ve *Tesniye 14.* bablarda ise bu kavrama hiç rastlanılmamaktadır.⁶

Günümüzde koşer, ibadette kullanılacak nesnelere ve yenilmesine izin verilen gıdaları tanımlamanın dışında, bir kimsenin Yahudiliğe uygun bir tarzda hareket ettiğinin⁷ veya Yahudilerin kullanımına sunulan şeylerin, dinen muvafık olup olmadığının bir göstergesi/alâmet-i farikası haline gelmiştir.

2. Koşer Yasaları: Kaynağı ve Kapsamı

Tevrat'ta yeme yasağı ilk insanla başlarken,⁸ hayvanların temiz olan ve olmayan ayırımı Nuh dönemine rastlar.⁹ Buradaki ayırım ise yenilmeye uygunluk anlamında değildir. Zira Tufan sonrasında Nuh ve çocuklarına bitkilerin yanında, hareket eden her hayvanı yiyebilecekleri haber verilirken temiz ve temiz olmayan ayırımı yapılmaz. Burada sadece hayvanın canı kabul edilen kanın yenilmesi yasaklanır.¹⁰ Hayvanların temiz ve pis şeklinde sınıflandırılıp temiz olanlarının yenilmesinin emredilmesi Musa ile birlikte başlar ve hükümlerin kapsamı İsrailoğulları ile sınırlıdır.¹¹

Talmud'ta yer alan bir geleneğe göre, Tevrat'taki emir ve yasakların sayısı 613'tür.¹² Bunlardan bir yılın günleri (veya insan vücudundaki kasların) sayısına eşit olan 365'inin yasaklar (haramlar); insan vücudun-

³ "Kral benden hoşnutsa ve uygun görüyorsa, benden hoşlanıyorsa ve dileğimi uygun buluyorsa..."

⁴ "...ama bilgelik başarı doğurur" ve "...çünkü bu mu iyi, şu mu..."

⁵ Harry Rabinowicz, "Kashrut", *EJ*, CD Edition; David J. Zucker, *The Torah: An Introduction for Christians and Jews*, Paulist Press, New Jersey, 2005, s. 120.

⁶ Zucker, s. 120.

⁷ Yusuf Besalel, "Kaşer", *Yahudilik Ansiklopedisi*, II, Gözlem Yay., İstanbul, 2001, s. 314.

⁸ "Bahçenin her ağacından istediğin gibi ye, fakat iyilik ve kötülüğü bilme ağacından yemeyeceksin." Bkz. Tekvin 2/16-17.

⁹ "Temiz ve temiz olmayan hayvanlardan ve kuşlardan ve toprak üzerinde sürünenlerin hepsinden..." Bkz. Tekvin 7/8-9; Krş. Tekvin 7/2-3. Kur'an-ı Kerim'de Hz. Nuh kıssasındaki ilgili bölümde "Her cins canlıdan (erkekli dişili) birer çift..." (Bkz. Hûd 11:40) şeklinde ifade edilmekte, hayvanlar için temiz ve kirli ayırımı yapılmamaktadır.

¹⁰ Bkz. Tekvin 9/3.

¹¹ Bkz. Tesniye 14/21.

¹² *TB*, Makkot 23b.

daki kemiklerin sayısına eşit olan 248'inin de emirler (helaller) ile ilgili olduğuna inanılmaktadır. Bunlar içerisinde koşer yasalarıyla ilgili olanların sayısı ise 27'dir.¹³ Dikildikten sonra ilk üç yıl boyunca meyve ağacının meyvesinin yenilmemesi dışında,¹⁴ koşer yasaları sadece hayvansal gıdalarla alakalıdır.

Yahudilik'te bir şeyin koşer olup olmadığının belirleyicisi Tanrı olduğuna göre, bu yasaların kaynağı da tanrısaldir. Tevrat'ta koşer kavramı yerine, gıdaların yenilip yenilemeyeceğini anlatmak için "tahor", "tame" ve "toeva" gibi kavramlar kullanılmıştır. İsrailoğullarının yemeleri için izin verilen hayvanlar temiz (tahor), yasaklananlar ise pis (tame) veya iğrenç (toeva) olarak nitelendirilmiş ve bunlar Levililer 11. ve Tesniye 14. bablarda ayrıntılı olarak anlatılmıştır. Bu bablarda belirtilen emir ve yasakların tamamına "koşer yasaları (ç. kaşrut)" denilmektedir. Bu yasalar, zaman içerisinde rabbiler tarafından gelişmeler ışığında yeniden yorumlanmıştır. Levililer ve Tesniye'nin dışında, Tanah'ın diğer kitaplarında da koşer yasalarının izlerine rastlanılır. Örneğin, İşaya kitabı, "domuz eti, mekruh şey ve fare yiyenlerin yok olacağı"¹⁵ tehdidinde bulunurken; Hezekiel peygamber, "gençliğinden itibaren leş ve hayvanın parçaladığı mekruh et yiyerek kendi canını asla kirletmediğini" söyler.¹⁶

Tevrat'ta geçen bu yasaklar; domuz, kan, leş yememe veya et ve sütün birlikte tüketilmemesi gibi bizzat kendisinden kaynaklanan ve bir sebebe bağlanmayan türden olabildiği gibi; Koşer bir hayvanın boğazlanmadan ölmesi/öldürülmesi veya uygun bir şekilde kesilmemesi gibi arızî bir nedenden de kaynaklanabilir. Bunlardan başka, zamana bağlı olarak sadece Fısıh Bayramı'nda mayalı gıdanın veya Cumartesi günü yemek pişirip yenilmesinin yasaklanması türünden olabilir.

Tevrat'ta gıdalarla ilgili belirli bir takım kıstaslar getirilmiş, karada ve suda yaşayan hayvanlar ile kuş ve böcek türlerinden izin verilen ve yasak edilenler ayrıntılı bir şekilde sayılmıştır. Levililer ve Tesniye'de yer alan bölümlerde anlatılanlar birbirine benzer, ancak aynı değildir. Şimdi bunların neler olduğuna bakalım.

¹³ <http://www.jewfaq.org/613.htm> (07.11.2010)

¹⁴ Bkz. Levililer 19/23.

¹⁵ Bkz. İşaya 66/17.

¹⁶ Bkz. Hezekiel 4/14.

Tevrat'ta yenilmesine izin verilen ve yasaklanan gıdalar şunlardır:

1. Tırnağı yarık olmayan ve geniş getirmeyen dört ayaklı hayvanların et ve sütleri yasaktır.¹⁷ Buna göre karada yaşayan hayvanlardan “çatal ve yarık tırnaklı olup geniş getirenler” temiz kabul edilip yenilmesine izin verilen türlerdir.¹⁸ Her iki özelliği birlikte taşımadığı için deve, kaya porsuğu,¹⁹ tavşan ve domuz- bu kapsamının dışında tutulmuştur.²⁰ Genel olarak söylemek gerekirse, yenilmesine izin verilen hayvanlar otçul hayvanlar olup vahşi-etobur hayvanlar yasak kapsamındadır. Hayvanın canı kabul edilen kan yeme yaşağı da bu kapsam içerisinde sayılabilir.²¹

2. Pulları ve yüzgeçleri bulunmayan balıkların etleri yasaktır. Başka bir ifadeyle, en az bir yüzgeci ve kolayca çıkarılabilen bir pulu olan ve sadece suda yaşayan türler, temiz ve yenilebilir kabul edilmiştir.²² Dolayısıyla kabuklu deniz ürünleri ile amfibik (hem karada hem de suda yaşayan) hayvanlar koşer değildir.²³

3. Tevrat'ta isimleri sayılan 24 kuş türünün eti ve yumurtası yasaktır.²⁴ Buradan hareketle yasak kapsamında sayılmayan tüm kuşların yenilebileceğine hükmedilmiştir. “Pis bir şeyden sadır olan şeyler de pistir” ilkesi gereği, etinin yenmesi yasak olan kuşların yumurtları da yasak kabul edilmiştir.²⁵

4. Dört ayaklı ve kanatlı olup ayaklarını sıçramak için kullanan bazı böcekler hariç, tüm böcekler²⁶ ve sürüngenler²⁷ yasaktır. Fakat günümüzde izin verilen çekirge türleri kolayca tanınamayacağı için, pek çok kimse tarafından yenilmemektedir. Arı yasak bir böcek olmasına rağmen,

¹⁷ Yusuf Besalel, “Trefa”, *Yahudilik Ansiklopedisi*, III, Gözlem Yay., İstanbul, 2002, s. 746.

¹⁸ Bkz. Levililer 11/3; Tesniye 14/6.

¹⁹ Çevirilerde genellikle “kaya porsuğu” olarak geçen bu hayvan, bir çeviride “yaban faresi” şeklinde belirtilmektedir. Bkz. *Tora ve Aftara*, Vayikra 11:5 (*Türkçe Çeviri ve Açıklamalarıyla Tora ve Aftara/ 3. Kitap Vayikra*, (çeviri ve düzenleme: Moşe Farsi), Gözlem yay., İstanbul, 2006).

²⁰ Bkz. Levililer 11/4-8; Tesniye 14/7-8.

²¹ Bkz. Tekin 9/4; Levililer 17/10-14.

²² Bkz. Levililer 11/9-12; Tesniye 14/9-10; BT, Avodah Zara 39a.

²³ TA, Vayikra 11:9.

²⁴ Levililer’de 20 (Levililer 11/13-19), Tesniye’de ise 21 adet eti yenmeyen (murdar) kuş sayılmaktadır. (Tesniye 14/12-18) Rabbiler bu iki listeyi birleştirip toplam 24 murdar kuş belirlemişlerdir.

²⁵ Rabinowicz, “Kashrut”, *EJ*, CD Edition.

²⁶ Bkz. Levililer 11/20-23.

²⁷ Bkz. Levililer 11/29-31.

arının yapmış olduğu bal "taşınan öz" olarak görüldüğü için yenilmektedir.²⁸

5. Bütün meyve ve sebzeler koşer olup²⁹ et veya sütle yenilebilmektedir.

6. Etin sütlü türünlerle pişirilmesi ve yenilmesi yasaktır. Tevrat'ta "oğlağı anasının sütünde pişirmeme"³⁰ hükmü, "eti sütte pişirmeyin" şeklinde yorumlanmıştır. Hatta sonraları birlikte pişmemişlerse bile her türlü et-süt karışımını yemek yasaklanmıştır.³¹ Etlı ve sütlü gıdaları birlikte pişirmenin ve bu karışımdan aynı öğünde yemenin yasaklılık süresi tartışmalıdır. Musa ibn Meymun (Maymonides) ve bazı Yahudi bilginler, etli yedikten en az altı saat sonra sütlü gıdalar yenilebileceğine hükmederken, bazı Yahudi otoriteler daha az bir zamanın gerekliliğini vurgulamışlardır. Doğu Avrupa ve Saferad Yahudiler, İbn Meymun'u takip ederken, bazı Alman Yahudileri üç saati, bazıları ise bir saati yeterli görmüşlerdir.³²

7. Kendiliğinden veya yaralanarak ölen hayvanlar (leş); Şohet³³ tarafından kesilmeyen koşer hayvanların eti veya Şohet tarafından kurallara uygun olarak kesilen, ancak sonradan bir kusur ve hastalığı ortaya çıkan hayvanların etleri yasaktır. Tevrat'ta Yahudilerin leş yemesi yasakla-

²⁸ Rabinowicz, "Kashrut", *EJ*, CD Edition.

²⁹ Bkz. Tekvin 1/29.

³⁰ Bkz. Çıkış 23/19, 34/26; Tesniye 14/21.

³¹ *Tora ve Aftara*, Şemot 23:19 (Türkçe Çeviri ve Açıklamalarıyla Tora ve Aftara/ 2. Kitap Şemot, (çeviri ve düzenleme: Moşe Farsi), Gözlem yay., İstanbul, 2004).

³² David Novak, "Kashrut", *Encyclopedia of Religion*, VIII, (Ed. Lindsay Jones), Thompson Gale, USA, 2005, s. 5107.

³³ Dinî kurallara uygun olarak hayvan kesen kimseye "şohet", bu kesim işine de "şehita" denilmektedir. Tevrat'ta şehita, "...Rabbin sana verdiği sığırlardan ve sürülerinden sana emrettiğim gibi boğazlayacaksınız". (Bkz. Tesniye 12/21) şeklinde emredilmektedir. Şehita, koşer olan hayvanların, dinî kurallara (alaha) uygun olarak kesilmesidir. Şehita'yı yapan kişinin, rabbinik bir kurumca yetkilendirilmesi ve denetçi önünde sertifikasını almadan önce en az üç kez bunu icra etmesi gerekmektedir. Sertifikasını alanlara "şohet" denilmektedir. Şehita'nın amacı, hayvanlara zulmetmeyi engellemek olarak açıklanır. Günümüzde ise "şehita" çoğunlukla merkezî mezbahlarda yapılmaktadır. Buralarda "şohet" kesimi yaparken, "maşgia" (kaşurat denetçisi) ciğerleri incelemekle sorumludur. Bkz. Yusuf Besalel, "Şehita", *Yahudilik Ansiklopedisi*, III, Gözlem Yay., İstanbul, 2001, s. 666-667.

nırken, onu, yemesi için şehirdeki yabancıya (Ger Toşav)³⁴ vermesine veya yabancıya satmasına izin verilmiştir. Bunun dışında Tevrat'ta yasak bir yiyecekten, satarak fayda sağlanılabileceğinin açıkça ifade edildiği başka örnekler de vardır. Örneğin, Çıkış'ta yer alan "kırdı parçalanmış hayvanların (terefa) etinin yenilmemesi, köpeklere atılması"³⁵ cümlesindeki "köpeklere atılması" ifadesi ile Levililer'de geçen "kendiliğinden ölen ya da yabancı hayvanların parçaladığı bir hayvanın içyağının (helev) yenilemeyeceği, ancak başka amaçlar için kullanılabileceği"³⁶ cümlesindeki "başka amaçlar için kullanılabileceği" ifadesi, en genel anlamda, "bu eti/iç yağını yemekte sakınca görmeyecek Yahudi olmayan birisine satılarak bir yarar sağlanabileceği" şeklinde yorumlanmıştır.³⁷ Ancak bu durum, koşer olduğu halde, sonradan koşer olmasını engelleyen bir kusur ortaya çıkan ve Yahudilerce yenilmesi yasaklanan şeylerle ilgilidir. Yoksa bir Yahudinin koşer olmayan bir hayvanı, yabancıya da olsa satması yasaktır.³⁸

8. Şarap, yabancılar tarafından üretilmiş veya putlara sunulmak üzere hazırlanmışsa yasaktır. Değilse, günlük gıdanın bir parçası,³⁹ dinî bayramların vazgeçilmez neşe kaynağı, keder giderici ve yüreği neşelendiren bir araçtır.⁴⁰

3. Koşer Yasalarının Sebepleri: Dinî mi Sıhhî mi Tartışması

Bir dindeki/kültürdeki hayvanların yenilebilme derecesi; a) her zaman yenilebilir, b) bazen yenilebilir ve c) hiçbir zaman yenilemez şeklindedir. Bu ayırım, hayvanlara atfedilen temiz-pis sınıflandırma düzeyiyle doğrudan ilişkilidir. Bu yüzden hayvanlarla ilgili tabuları/yasakları

³⁴ Onkelos'un çevirisinde "leşi, yemesi için şehrinde ikamet eden sünnetsiz yabancıya verebilir veya Gentileye satabilirsin" şeklinde geçmektedir. Bkz. *The Targums of Onkelos and Jonathan Ben Uzziel on the Pentateuch*, (Translated by J.W. Etheridge), Ktav Publishing House, New York, 1968, s. 603-604.

³⁵ Bkz. Çıkış 22/31.

³⁶ Bkz. Levililer 7/24.

³⁷ TA, Şemot 22:30. (Tanah'ta Çıkış kitabının 22. babı 30 pasajdan oluşurken; Protestan versiyonunda 31 pasajdır.) ve TA, Vayikra 7:24; Tora ve Aftara, Devarim, 14:21. (*Türkçe Çeviri ve Açıklamalarıyla Tora ve Aftara*/ 5. Kitap Devarim, (çeviri ve düzenleme: Moşe Farsi), Gözlem yay., İstanbul, 2009).

³⁸ TA, Vayikra 7:24.

³⁹ Bkz. Tesniye 8/8, 11/14; I. Tarihler 11/40.

⁴⁰ Bkz. Hakimler 9/13; Mezmurlar 104/15.

açıklamak için ilk olarak söz konusu kültürdeki hayvan sınıflandırma ilkelerinin araştırılması gereklidir. Böylece farklı türler tanımlanmış olur.⁴¹

Temiz-pis veya iyi-kötü şeklinde sınıflandırılan hayvanların veya gıdaların yasaklanışının farklı nedenleri olabilir. Bazen bunun nedeni, nesnelere tabu veya kutsal sayılmasından; bazen de kimi inanışlarda olduğu gibi bazı yiyeceklerin kutsanmış veya büyüsel-dinsel güçlere sahip olduğuna inanılmasından kaynaklanabilir. Kutsallıkları sebebiyle bu yiyeceklerin tamamı yenmemeli, mutlaka yenmesi gerekiyorsa küçük bir parçayla yetinilmelidir.⁴²

Kimi zaman yasaklılık hali her zaman, herkes için ve her durumda geçerli iken, bazı dinlerde ve toplumlarda dönemsel olabilmektedir. Örneğin, bir Afrika topluluğunda erkek çocukları sünnet olmadan önce yaban kedileri ve etoburların eti dahil her tür eti yiyebilirken, sünnetten sonra murdar hayvanların etleri yasaktır. Yasaklamalar, sünnet ritinden önce söz konusu değildir. Yasaklılık hali, o kişinin artık belli bir toplumsal statüye yükseldiğinin belirtisidir. Burada rol oynayan şey, toplumsal tasavvur düzenidir, yani simgeseldir. Böyle durumlarda, bir hayvanı yemek ya da yememek, şu hayvanı değil de bir başka hayvanı yemek, bireyin dinsel olarak belirlenmiş bir grubun içine ya da dışına yerleştirilmesidir.⁴³

Bazı araştırmacılar, besinle ilgili yasaklamaların nedenini hayvanın etinde aramayı, jeolojik olarak yüksek yerlerin neden kutsal sayıldığını sormaya benzetmekte ve bunun boş bir uğraş olduğunu dile getirmektedir. İncelendiğinde bu yasaklamalar bir kültürden diğerine fazlasıyla değişkenlik arzietmekte, bu husus simge olan hayvan ile (bu hayvan yenilse bile) bu hayvanın çıkarılıp alındığı doğal alan arasındaki devamlılığın yok olduğunu göstermeye yetecektir. Hayvancılığın baskın olduğu kültürlerde besinle ilgili yasaklarda, evcil hayvanların değil de, vahşi hayvanların etini bir tiksinti nesnesi haline getirme eğilimi olduğunu söylemekten öteye geçilememektedir. Görünüşe göre, hangi tür ekonomi olursa olsun (avın, hayvancılığın ya da tarımın önceliği gibi) sıklıkla görülen şey, vahşi hayvanlar kategorisi içinde, etoburların etine yönelik bir tabu-

⁴¹ Philippe Borgeaud, *Karşılaşma Karşılaştırma*, Dost Kitabevi, Ankara, 1998, s. 80-82.

⁴² Mircea Eliade, *Dinler Tarihine Giriş*, Kabcacı yay., İstanbul, 2003, s. 41.

⁴³ Borgeaud, s. 78-79.

dur.⁴⁴ Örneğin avcı toplumlarda, evcil olmayan hayvanlar başka yerlerden gelirler. Pek çok mitolojide yırtıcı hayvanlar kutsal dünyayla ilgilidir. Başka bir deyişle çiftlik hayvanı insanlar topluluğuna aitken, vahşi hayvanlar tanrılara aittir. Elbette bu söylenenler her zaman doğru değildir.⁴⁵

Bir nesnenin yasaklanması, onun kutsal ya da pis ve zararlı olmasından kaynaklanabilir. Bunun örneklerine birçok dinde rastlamak mümkündür. Örneğin Sabîlik'te, domuz, deve, köpek, tavşan ve yırtıcı hayvanların; güvercin ve kuzgun dışındaki pençeli kuşların yenmesi yasaktır. Yine onlar tarlayı sürmek ya da süt vermek için yarattıklarını düşündükleri öküz ve ineğin yenilmesini doğru bulmazlar.⁴⁶ Brezilya'daki bazı kabileler geyik eti yemezken, Çinliler inek sütü içmezler.⁴⁷

Kur'an-ı Kerim'de Allah, tüm insanlara, "Helal ve temiz şeyleri (tayyibât) yiyip, kötü ve pis (habâis) şeylerden sakınmayı" emretmiştir. İslam'da vahşi hayvanların ve yırtıcı kuşların haram kılındığı göz önüne alındığında, evcil hayvanların insanlar topluluğuna, vahşi hayvanların tanrısal dünyaya ait olduğu ve yasaklılığın nedeninin kutsala ait oluşundan kaynaklandığı şeklindeki bir iddianın her zaman geçerli bir argüman olmadığı anlaşılır.

Benzer bir durum Yahudilik için de geçerlidir. Yahudilik'teki temiz veya pis ayırımı, hayvanın kurbanı uygunluğuyla ilgilidir, yoksa putpe-restlikteki gibi tabu şeklinde bir yasaklılık söz konusu değildir. Mesela, Levililer 11/13'ün yorumuyla ilgili bu konuda şunlar söylenmiştir: "Tanrı kendisine kurban olarak getirilen hayvanları, en basit ve saf özelliklere sahip hayvanlardan belirlemiştir. Kurban olarak hangi hayvanları belirlemişse, aynı özelliklere sahip hayvanları, Yahudilere yiyecek olarak serbest bırakmıştır."⁴⁸ Koşer yasaları çerçevesinde Yahudilere yasak edilen hayvanlar, aynı zamanda Tanrı'ya kurban edilmeye uygun olmayan vahşi ve yırtıcı hayvanlardır.

Yahudilik'te koşer ve koşer olmayan gıdaların yasaklanma nedeniyle ilgili değerlendirmelere gelince, bu konuda çok farklı yaklaşımlar

⁴⁴ Borgeaud, s. 79-80.

⁴⁵ Emmanuel Laroche, "Hayvanlar", (çev.: Kemal Özmen), *Mitolojiler Sözlüğü*, I, Dost Kitabevi, Ankara, 1981, s. 375.

⁴⁶ Şinasi Gündüz, *Sâbiiler/ Son Gnostikler*, Vadi yay., Ankara, 1995, s. 187.

⁴⁷ Marvin Harris, *İnekler, Domuzlar, Savaşlar ve Cadılar / Kültür Bilmeceleleri*, (çev.: M. Fatih Gümüş), İmge Kitabevi, Ankara, 1995, s. 35.

⁴⁸ TA, Vayikra 11:13; Rabinowicz, "Kashrut", *EJ*, CD Edition; Zucker, s. 121.

göze çarpar. Koşer yasalarının hiçbir sebebinin ve açıklamasının bulunmadığını –zaten buna ihtiyacın da olmadığını- bunun sadece bir inanç konusu olduğunu düşünenlerin yanı sıra,⁴⁹ bunların gerçek sebeplerini insanların anlamasının imkansızlığını söyleyenler de vardır.⁵⁰ Kimileri bu yasaları beden sağlığıyla açıklamaya çalışırken, kimileri de Tevrat'ın bedenleri iyileştirmek ve onların fiziksel sağlıklarıyla uğraşmak için değil, ruh sağlığı ve onun hastalıklarını iyileştirmek için geldiğini ileri sürer.⁵¹

Buna göre koşer yasalarının sebeplerini; (1) *Dinî ve ahlakî-sembolik sebepler*, (2) *Sihhî ve estetik sebepler* şeklinde tasnif edebiliriz.⁵²

a. Dinî ve Ahlakî-Sembolik Sebepler

Tevrat'ta koşer gıdalarla ilgili herhangi bir gerekçenin belirtilmemiş olması dolayısıyla,⁵³ bunlar "hukim", yani sebepleri anlaşılabilir hükümlerden sayılmıştır. Talmud'ta bunlara ancak "şeytan ve gentilenin itiraz edeceği" ifade edilmiştir.⁵⁴ Bu yüzden dinî emir ve yasakların sebebinin "Tanrı böyle istediği için" diyerek araştırmayı gereksiz görenler olmuştur.⁵⁵ Bu görüşte olanlar, koşerin inanç dışında, sağlık veya başka herhangi bir nedene bağlanmasını uygun görmemişlerdir. Örneğin Midraş'ta, "bir kimse 'domuz etini sevmiyorum' demesin'; aksine 'onu seviyorum, ancak Tevrat'ta onun yasakladığını gördükten sonra ne yapabilirim?' desin." şeklinde buna vurgu yapılmıştır.⁵⁶ Bu düşüncede olanlar, iddialarına Tevrat'ın Levililer 11/44'de geçen "Tanrınız Rab benim. Kendinizi kutsayın ve kutsal olun. Çünkü ben kutsalıyım..." ifadesini

⁴⁹ Shayna M. Sigman, "Kosher Without Law: The Role Of Nonlegal Sanctions in Overcoming Fraud Within The Kosher Food Industry", *Florida State University Law Review*, Volume 31/3, Spring 2004, s. 517. <http://www.law.fsu.edu/journals/lawreview/downloads/313/sigman.pdf> (10.12.2010)

⁵⁰ TA, Şemot 23:19.

⁵¹ Sigman, s. 517.

⁵² Walter Houston, *Purity and Monotheism/ Clean and Unclean Animals in Biblical Law*, JSOT Press, England, 1993, s. 69.

⁵³ Yalnızca Yakub'un doğaüstü bir varlıkla görüşmesinin anlatıldığı kıssada, İsrailoğullarının eski bir yiyecek tabusunun nedenine ilişkin bir açıklama yer almaktadır. Bkz. Hooke, *Ortadoğu Mitolojisi*, s. 11.

⁵⁴ TB, Yoma 67b.

⁵⁵ James M. Lebeau, *The Jewish Dietary Laws: Sanctify Life*, USCJ Youth Department, New York, 1998, s. 7.

⁵⁶ R.J. Zwi Werblowsky-Geoffrey Wigoder, "Dietary Laws", *The Oxford Dictionary of the Jewish Religion*, Oxford University Press, 1997, s. 201.

delil olarak getirirler. Pasajda geçen “kutsayın” kelimesi, “kendinizi sınırlayın” şeklinde yorumlanmıştır. Bu sınırlama, kişinin dünyevî gereksinimlerini karşılarken, tutkularından uzak durması şeklindedir. Aksi takdirde, insan kendisini yemeye, içmeye ve fiziksel zevklere kapırdığında hem bedenini hem de ruhunu tahrip etmiş olur.⁵⁷ Onlar, koşerle Yahudiliğin kutsallığının günlük hayata taşınması amaç edinildiğini ve bu sayede günde en az üç öğün Tanrı’yla yapılan ahitin hatırlanmasının sağlandığını ileri sürerler.

Buna karşın bu yasaların gizli sebeplerini keşfetmek, derin anlamlarını kavramak ve bu konuda ikna edici açıklamalar sunmak isteyenler her zaman var olagelmıştır.⁵⁸ Mesela bazı rabbiler, İsrailoğullarının Tevrat’ta mukaddesliğiyle ilişkilendirilen koşer yasalarının sebebinin anlaşılmasını, Yahudilerin Tanrı’nın otoritesini tam olarak kabul edip etmediğine yönelik bir deneme oluşuna bağlar.⁵⁹ Fakat Tevrat’ın ilgili pasajı, çoğunluk tarafından bir deneme değil, Tanrı’nın kutsal halkı olan İsrailoğullarının yabancı milletlerden ayrılmasını⁶⁰ sembolize ettiği şeklinde anlaşılmiş ve yorumlanmıştır.⁶¹

Bu konuda farklı bir yorum, koşerin Yahudilerin hayatta kalmasının güvencesi olduğu yönündedir. Çünkü koşerle yaşamak, bunlara göre, bir Yahudi gibi yaşamaktır. Dolayısıyla koşer, asimilasyona karşı kesin bir siperdir.⁶² Bu yüzden Yahudilerin yabancılarla irtibatını koparmak için koşer kurallarının harfiyen uygulanmasının gerekliliği vurgulanır. Yabancılarla sosyal bağların güçlenmesi, karışık evliliklere ve asimilasyona yol açabileceği için, yabancıların ürettikleri ve yedikleri şeylerden uzak durulması istenir.⁶³ Yabancıların tükettikleri pek çok yiyecek, özellikle etler ve alkollü içecekler Yahudilere yasaklanmıştır. Yabancıların yediklerini yiyenlerin, fiziksel olarak Yahudi olmayanlara benzeyeceklerine ve bedenlerinin tiksiniyecek bir hale dönüşeceğine inanılmıştır. Örneğin domuz eti, Yahudi olmayanların yiyeceği olarak nitelendirilmiş,

⁵⁷ TA, Vayikra 11:44.

⁵⁸ J. David Bleich, *Contemporary Halakhic Problems*, Volume III, KTAV Publishing House, New York, 1989, s. 59-60; Novak, s. 5107.

⁵⁹ Novak, s. 5108.

⁶⁰ “Benim için kutsal olacaksınız. Çünkü ben Rab kutsalıyım. Bana ait olmanız için sizi öbür halklardan ayrı tuttum.” Bkz. Levililer 20/26.

⁶¹ Hosten, s. 13; Novak, s. 5108.

⁶² http://oukosher.org/index.php/common/article/thinking_kosher/ (23.10.2010)

⁶³ Novak, s. 5107.

yabancıların en belirgin farkının bu olduğu ifade edilmiştir. Yabancılar evlerinde domuz besleyip büyüttükleri için, Yahudilerin domuz çobanlığı yapması onur kırıcı bir durum olarak kabul edilerek yasaklanmıştır. Yahudilik'te domuzun yasak edilmesini, Roma'nın sembolü oluşuyla açıklayanlar da vardır. Bu yasağın Roma yönetimine karşı gösterilen tepkinin bir ifadesi olarak doğduğu düşünülmüştür.⁶⁴

Tanah'ta ve Dötorokanonik kitaplarda Yahudi olmayanlarla (gentiles) aynı sofrada olmanın veya onların yediklerini yemenin yasaklığı söz konusudur. Örneğin, Daniel peygamber "(putperest) bir kralın yemeğine ve şarabına iştirak etmenin kişiyi kirleteceği" uyarısında bulunur.⁶⁵ Dötorokanonik Yudit kitabında, General Holofernes kendi yemeğinden ve şarabından sunduğunda Yudit, "Ben bunları yemesem daha iyi olur. Çünkü bir suç işleyebilirim. Birlikte getirdiğim yiyecekler bana yeter."⁶⁶ diyerek kabul etmez. Ester kitabında ise Yahudilerin diğer uluslar arasında farklı bir yasaya sahip olduğu vurgulanır.⁶⁷ II. Makkabiler kitabında, Kral Antiyokus Epifanes (M.Ö. 175) döneminde zorla kendilerine domuz eti yedirilmek istenen Elazar'ın ve tutsak edilen yedi erkek kardeşin hikayeleri anlatılır. Bu hikayelerde Elazar, domuz eti yemeyi "yabancıların yaşam biçimine uymak, yani *yabancılaşmak*"; yedi erkek kardeş ise bunu "atalarının yasalarına karşı gelmek" olarak görüp reddettikleri için öldürülürler.⁶⁸ Yine yabancıların ekmeğini yemenin "domuz yemek" gibi olduğu vurgulanmakta, yanlışlıkla kendisine ikram edilen domuz etini yiyen bir Yahudinin saçlarının diken gibi olduğu ve ne yapacağını şaşıracağı nakledilmektedir.⁶⁹

Yahudilerle yabancıları birbirinden ayıran şeylerden birisi de, sürüngenlerle ilgili yasaktır. Sürüngenlerin çok iğrenç yaratıklar olduğu ve bunların ancak yabancıların yiyecekleri olabileceği söylenir. Tamud'ta sürüngenleri yiyen insanların vücutlarında aşırı bir ısınma meydana geleceği, bunun sonucunda bu kişilerin bünyelerinde ve bağışıklık sistem-

⁶⁴ Sacha Stern, *Jewish Identity in Early Rabbinic Writings*, E.J. Brill, New York, 1994, s. 56-57.

⁶⁵ Bkz. Daniel 1/8.

⁶⁶ Bkz. Yudit 12/1-2, 19.

⁶⁷ "Haman Kral Ahaşveroş'a şöyle dedi: "Krallığınızın illerinde, öbür ulusların arasına dağılmış ve onlarla bağdaşmayan bir ulus var. Yasaları tüm öbür uluslardan ayrıdır ve kralın bildirimlerini önemsemiyorlar..." Bkz. Ester 3/8.

⁶⁸ Bkz. II. Makkabiler 6/18-31; 7/1-42.

⁶⁹ Stern, *Jewish Identity...*, s. 56-57.

lerinde bozulmaya sebep olacağı bildirilir.⁷⁰ Tanrı'nun Yahudilere değil de, yabancılara sürüngenleri yeme izni vermesi, tıpkı bir doktorun ölümcül bir hastalığa yakalanan kimseye dilediği her şeyi yemesine izin vermesine benzetilir.⁷¹

Böceklerin yenilmesi ise kişiyi kirleteceği ve tiksinti kaynağı haline getireceği için yasaklanmıştır.⁷² Tevrat'ta böcek yeme yasağının çok fazla tekrar edilişinden hareketle, bunun domuz yasağından bile daha ağır olduğu sonucuna varılmıştır. Böylece insanların bunu hafife almaması, yedikleri sebze ve meyvelerin böcek içerip içermediğine azami dikkat etmesi istenmiştir.⁷³

Yabancı kadınların sütleri, murdar bir hayvanın sütü gibi değerlendirmiş ve Yahudilere yasak edilmiştir. Hatta kaynaklarda bunun, diğer yasak gıdalardan daha fazla iğrenç olduğu belirtilmiştir. Yine de Yahudi birisi bulunamaz ve hayati bir tehlike söz konusu olursa, bebeğin yabancı bir hemşire tarafından beslenmesine izin verilmiştir.⁷⁴

Tevrat'ta üç yerde geçen "oğlağı anasının sütünde pişirme" yasağıyla ilgili herhangi bir sebep zikredilmemiştir. Sonraki dönemlerde bu yasak genişletilerek, herhangi bir koşer hayvanın etinin, herhangi bir koşer hayvanın sütüyle pişirilmesinin yasaklılığı şeklinde genel bir kural haline getirilmiştir. Kaynaklarda, bu yasağın sebebiyle ilgili farklı görüşler ileri sürülmüştür. Bir görüşe göre, o dönemde putperestler arasında yaygın olan bir bayram kutlaması âdetine göndermede bulunulmuştur. Bu kutlamalarda hayvan yavrularının, özellikle etinin körpeliği ve anne sütüyle pişirmeye uygunluğu sebebiyle oğlakların, annelerinin sütünde pişirildiği nakledilmiştir. Bir başka görüşe göre, süt kanın değişim geçirmesi sonucu oluşmaktadır. Kanın insanı gaddarlaştırdığı gibi, aslı kan olan süt de et ile birleştiğinde, sütün içinde uyur halde bulunan kan aktifleşir ve insanın bedenine olmasa da ruhuna zarar verir. Bunlardan başka farklı iki yorum şöyledir: Et ölümü süt ise yeni bir hayatı simgelediği için birlikte yenilmesi yasaktır ya da süt yavruya hayat vermek içindir, yavruyu sütte pişirmek onun ölümü demektir.⁷⁵

⁷⁰ TB, Nida 34b.

⁷¹ Stern, *Jewish Identity...*, s. 58.

⁷² Bkz. Levililer 11/43.

⁷³ TA, Vayikra 11:43.

⁷⁴ Stern, *Jewish Identity...*, s. 59.

⁷⁵ TA, Şemot 23:19.

Koşerle ilgili ahlakî-sembolik yorumlarda, insanın bedensel beslenme kaynağının, onun ruhsal sağlığı üzerinde çok büyük bir etkiye sahip olduğu dile getirilir.⁷⁶ Pek çok dindar Yahudi, koşer olmayan bir şey yediğinde, bu ister kazara isterse farkında olmadan olsun, bunun kendisine manevî bir etki yapacağına inanır. Bu etki, koşer olmayan hayvanların tabiatlarının, onları yiyen insanlara geçmesi şeklinde olabilir. Örneğin, et obur hayvanlarla beslenenler saldırgan ve acımasız tabiata sahip olurlar.⁷⁷ Tevrat'ta kan yeme yasağının sebebi, etin canunun kanda olmasına bağlanır.⁷⁸ Bir görüşe göre kan, insanın hayvanî yönünü ve gaddarlığı simgeler. Etin yenmeden önce kandan arındırılmasının sebebi budur.⁷⁹ Musa ibn Nahman'a (Nahmanides) göre, yırtıcı kuşların kanı koyu ve kalın olduğu için gaddarlığa ve kalp katılığına sebep olmaktadır.⁸⁰

Bazılarına göre, koşer olmayan yiyeceklerin yenilmesi, manevî yeteneklerin körelmesine ve kutsiyete ulaşma fırsatının kaybedilmesine sebeptir. Bu konuyu açıklamak için Rabbi Tanhuma'dan naklen bir anekdotta yer verilir: "Bir doktor, aynı hastalığa yakalanmış iki hastayı muayene eder. Bunlardan birisine, "canunun istediği her şeyi yiyebilirsin" der. Diğeri ise ancak belli şeyleri yemesini, bunların dışındaki şeylerden kesinlikle uzak durması gerektiğini söyleyerek sıkı bir diyet önerir. Birincisi iyileşmez ve ölür; diğeri ise tamamen iyileşir. Benzer şeyin Yahudiler için de geçerli olduğu, koşerle Tanrı'nın onlara manevî gelişimlerini sağlayacak bir diyet programı sunduğu belirtilir.⁸¹ Koşeri rasyonel olarak izah etmek isteyenler bu midraşik hikayeye başvurmakta ve maddî şeylerin manevî yücelik kazanmada nedensel bir ilişkisinin olduğunu söylemektedir. Başka bir deyişle, fizik ve metafizik arasındaki sınır çok katı ve uzak olmayıp ikisi birbirinden tamamen kopuk şeyler değildir. Bir Yahudi için beden, kutsal bir ruhun basit bir taşıyıcı vasıtası değil; aksine ruhaniliğin bir aracıdır. Bu yüzden Yahudiler, bedeni kutsal saymakta, hatta öldükten sonra bile bedene hürmetkar davranıp değer vermektedir.⁸²

⁷⁶ Bleich, s. 59-60.

⁷⁷ Stern, *How to Keep Kosher...*, s. 11.

⁷⁸ Bkz. Tekin 9/4; Levililer 17/10-14.

⁷⁹ TA, Şemot 23:19.

⁸⁰ Houston, s. 69.

⁸¹ TA, Vayikra 11:1.

⁸² Bleich, s. 59-60.

Yeni Ahit'te de bu konunun dinî boyutuna dikkat çekilir. Resullerin İşleri kitabında, gördüğü vizyonda kendisine dinen "murdar ve kirli şeylerden yemesi" emredildiğinde,⁸³ Havari Petrus "hiçbir zaman murdar ya da kirli herhangi bir şey yememişimdir" diyerek bunları reddetmiştir.⁸⁴ Kendisini davet eden Yüzbaşı Kornelyus'un evine girdiğinde söylediği "Bir Yahudi'nin başka ulustan biriyle ilişki kurmasının, onu ziyaret etmesinin töremize aykırı olduğunu bilirsiniz. Oysa Tanrı bana, hiç kimseye murdar ya da kirli dememem gerektiğini göstermiştir."⁸⁵ sözlerinden de anlaşıldığı üzere, murdar et yemek (yani koşer yasalarına uymamak), Yahudilerle yabancıları ayıran sınırı geçmek anlamına gelmektedir. Bu sınırı Petrus "Tanrı'nun temiz kıldıklarına sen murdar deme"⁸⁶ sözleriyle aşmıştır. Dolayısıyla yabancıları murdar olarak bakan Yahudiliğin aksine, Petrus vizyondan sonra onları Yahudilerle eşit konumda görmüştür.⁸⁷ Pavlus, "kasaplar çarşısında satılan her çeşit eti vicdan sorunu yapmadan, sorgusuz sualsiz yiyin"⁸⁸ diyerek Yahudi koşer yasalarını tamamen iptal ederken, Resullerin İşleri kitabında beslenme yasalarının kapsamı "kan, putlara sunulan kurbanların eti ve boğularak öldürülen hayvanların eti"⁸⁹ ile sınırlandırılmıştır.

Sonuç olarak, Yahudilerin dinî, sosyal, ekonomik ve günlük yaşantısını doğrudan ilgilendiren önemli bir yasa hükmündeki koşerin, temizlik ve sıhhi bir durum olmadığı, İsrailoğullarının kutsallığıyla alakalı olduğu yönünde genel bir kabul vardır. Bu görüşü savunan uzmanlar, koşerin temelinin bir tabu olmadığını söylerken, bu yasaları İsrail'in seçilmişliğiyle ve Tanrı'yla yapılan ahitle ilişkilendirirler.⁹⁰ Bu sayede kutsal ve kutsanmış bir topluluk olan İsraililer, Kutsal Tanrı'nın kendi aralarında ikameti için bütün pisliklerden/kirlerden⁹¹ uzak tutulmak isten-

⁸³ "...Çarşafın içinde, yeryüzünde yaşayan her türden dört ayaklı hayvanlar, sürüngenerler ve gökte uçan kuşlar vardı. Bir ses ona, «Kalk Petrus, kes ve ye!» dedi. "Asla olmaz, Rab!" dedi Petrus. "Hiçbir zaman murdar ya da kirli herhangi bir şey yememişimdir." Ses tekrar, ikinci kez duyuldu; Petrus'a, "Tanrı'nun temiz kıldıklarına sen murdar deme" dedi." Bkz. Resullerin İşleri 10/9-16.

⁸⁴ Bkz. Resullerin İşleri 10/14.

⁸⁵ Bkz. Resullerin İşleri 10/28.

⁸⁶ Bkz. Resullerin İşleri 10/15.

⁸⁷ Houston, s. 14.

⁸⁸ Bkz. Korintoslulara I. Mektup 10/25.

⁸⁹ Bkz. Resullerin İşleri 15/20, 29.

⁹⁰ Bkz. Çıkış 19/3-6.

⁹¹ Bkz. Çıkış 15/31; 18/1-5; 20/22-26; 26/11-12.

miştir.⁹² Bazılarına göre, yapılan farklı yorumlara rağmen, koşer yasalarıyla ilgili ortaya konulmaya çalışılan sebeplerden hiçbirisi Tanrı'nın gerçek niyetini yansıtmaya yetmez. Bu yüzden Tevrat'ın gizemlerinden⁹³ birisi kabul edilen bu kuralı insanın anlamasının şimdilik mümkün olmadığı ileri sürülür.

b. Sıhî ve Estetik Sebepler

Koşer gıdalarının sebebinin sağlık ve estetikle ilgili oluşu düşüncesi, İbn Meymun ve İbn Nahman'a kadar götürülse de, modern ve materyalist bir yaklaşım olarak kabul edilir.⁹⁴ Bu kuralları sağlık sebeplerine bağlayanlar koşeri, kozmik bir doktor olan Tanrı'nın, Yahudilerin sağlığını temin için sunduğu bir reçete olarak açıklar ve bunu şöyle izah ederler: "Tanrı nelerde vücuda zararlı elementlerin var olduğunu bilir. Bu yüzden vazifelerini hakkıyla yerine getirebilmeleri için, zararlı olanlarını seçilmiş insanlara (Yahudilere) yasak etmiştir."⁹⁵

İbn Meymun, koşer yasaları ile ilgili olarak "her ne kadar Torra'daki kanunların tamamı ilahî buyruklar olsa da, onlar üzerinde kafa yorup onların sebebini ortaya çıkartabiliriz" kanaatinden hareketle, bizzat kendisi bu konuda bir kaç sebep sayar. Delaletü'l-Hâirin isimli eserinde, koşerin kanaat sahibi olmayı, yanî arzuları dizginlemeyi sağlayacağını; yeme-içme zevkinin önüne geçeceğini ifade ederken, aynı zamanda koşeri insan sağlığıyla ilişkilendirerek popüler bir görüş ortaya koyar.⁹⁶ Ona göre Tanrı, yasaları oluştururken insanların ruhsal ve fiziksel varlıklarını göz önüne alır. Bu yüzden şeriat tarafından yasaklanan yiyecekler, sağlıksızdır/zararlıdır. Domuz ve iç yağı hariç, yasak edilen yiyecek türlerinin hepsinin zararlı olduğunda şüphe yoktur. Bununla beraber, bu ikisindeki şüphe de yersizdir. Çünkü domuzun ağzı pis bir kaba benzer; bağırsaklardaki iç yağı ise besin değeri az, insana tokmuş hissi veren, sindirim sistemini bozan, kanı yağlandıran ve kalınlaştırıp akış-

⁹² Zucker, s. 120-121.

⁹³ Tevrat'ın gizemleri arasında (1) et-süt yasağı; (2) kızıl inek [Sayılar 19] ve (3) [Yom Kipur ritüelinin bir parçası olarak bir yamaçtan canlı olarak] atılan teke [Levililer 16/22] sayılmaktadır. Bkz. TA, Şemot 23:19.

⁹⁴ Houston, s. 69.

⁹⁵ Stern, *How to Keep Kosher...*, s. 11.

⁹⁶ Musa İbn Meymun, *Delâletü'l-Hâirin*, (Haz.: Hiseyin Atay), A.Ü. İlahiyat Fakültesi yay., Ankara, 1974, s. 695.

kanlığını zorlaştıran bir maddedir. Bundan başka kanın ve leşin yasaklılığını, iğrenç olmalarına ve hazmedilmesinin zor oluşuna; canlı bir hayvandan et koparıp yeme yasağının ise kişiyi gaddarlaşmasıyla açıklar.⁹⁷

İbn Nahman koşer olmayan hayvanların zararlarıyla ilgili farklı bir yaklaşım ortaya koymuştur: “Domuz, vücudun rutubetinden elde edilen spermi soğutur, aşırı nem ve soğuma doğurgan organlara zarar verir ve erkeklerde daimî bir kısırılığa yol açar.” Onun mizahî kabul edilen bu yaklaşımı, modern teorisyenler tarafından mikrobiyolojiye dayanarak domuzların kaslarında parazit olarak bulunan trişinin, yenildiğinde öldürmese de, insan vücuduna yerleşip ölümcül trişinoz hastalığına sebep olduğunu ortaya koymuştur.⁹⁸ On dokuzuncu yüzyılın ortalarında, trişinozun az pişirilmiş domuz eti yemekten kaynaklandığının belirlenmesi, reformist Yahudilerince dinî bir kuralın daha akılcı bir nedene dayanmasından dolayı mutlu etmişti. Onlar, eğer iyi pişirilirse domuz etinin yenilebileceği ve Tanrı’ya karşı gelme sayılmayacağını savunmuşlardı. Ortodoks Yahudiler ise anında buna karşı çıkmış ve domuz etinin Tanrı’nın bir emri olarak hiçbir şekilde yenilemeyeceğini söylemişlerdir.⁹⁹ Bazı araştırmacılar, koşer yasalarının Yahudilerin sağlığını korumak için Tanrı’nın koyduğu tıbbî bir plan olduğunu belirtirler. Tanrı, Yahudiler sağlıklı ve dinç olsunlar diye zararlı olan gıdaları onlara yasaklamıştır. Bazıları ise domuz etinin, çeşitli parazitsel hastalıkların bir kaynağı olduğu bilinmesine rağmen, sağlık sebepleriyle açıklamanın popüler bir yorum olduğu görüşündedir. Zira sağlık sebeplerinin koşer yasalarını tam olarak açıklamayacağı ileri sürülmektedir.¹⁰⁰ Çünkü birçok koşer yasağının sağlıklı hiçbir alakası olmadığı açıktır. Modern bilimsel bilgiler ışığında, koşer sayılmayan deve veya tavşan etinin, inek veya keçi etinden daha az sağlıklı olduğunu söylemek mümkün değildir.¹⁰¹

Görüldüğü üzere koşeri sağlık ve estetik sebeplerle açıklamaya çalışılanların ele aldığı ilk şey domuz yasağıdır. Zira Yahudilik’te domuz eti, koşer olmayan gıdalar arasında en itici olanıdır. Buna sebep, Talmud’ta domuz yetiştirenlerin lanetli olacağına haber verilmesidir. Bazı kaynak-

⁹⁷ İbn Meymun, s. 692-693. Ayrıca bkz. Hatice Doğan, *Maymonides’in Hayatı ve Eserleri*, Gözlem yay., İstanbul, 2010, s. 180-182.

⁹⁸ Houston, s. 69-70.

⁹⁹ Harris, s. 37.

¹⁰⁰ Stern, *How to Keep Kosher...*, s. 11.

¹⁰¹ <http://www.jewfaq.org/kashrut.htm> (06.11.2010)

lar bu lanetin sebebini, M.Ö ikinci yüzyılda Antiyokus Epifanes'in Yahudileri Mabet'te domuz kurban etmeye ve onların etlerini yemeye zorlamasına bağlarken, bazıları M.S. 70 yılında Mabet'i yıkan ve Yahudileri sürgüne gönderen Romalıların simgelerinden birisinin domuz olmasıyla açıklar.¹⁰² Bazılarına göre, domuz yasağıyla ilgili bu yorumlar, insanları domuzdan tiksindirip ondan uzak tutmak içindir. Böylece yasağın ihlalinin önüne geçilmeye çalışılır ve Yahudiler "Tanrı'nın özel halkı olarak insanın özüne olumsuz etki yapacak her türlü temiz olmayan yiyeceklerden uzak tutulmuş olur."¹⁰³

Domuz dışında diğer yasak şeyler için de benzer yorumlar yapılmıştır. Örneğin, İbn Nahman, yüzgeci ve pulları olmayan balıkların, daıma dipteki bulanık sularda yaşadıklarını, vücutlarını çatlatan katı bir sertliğe sahip oldukları için insanlarda ölüme sebep olabildiklerini ileri sürmüştür.¹⁰⁴

Birçokları, temiz bir yaşam biçimi olmayan domuz, köpek ve fare gibi bazı hayvanların yasaklanmasında estetik faktörün olduğunu iddia etmiştir. Örneğin, domuzun diğer hayvanlara göre tam anlamıyla pis bir hayvan olduğu, kendi idrarı içinde barındığı ve dışkısını yediği için yasak edildiği ileri sürülür.¹⁰⁵ Aynı şekilde İbn Meymûn, domuz etinin yasak edilmesini estetikle açıklar ve bunun sebebini domuzun yaşamı biçimine ve besin kaynaklarının pis ve iğrenç olmasına bağlar. Ona göre, eğer domuz eti yemeye izin verilmiş olsaydı, caddeler ve evler lağım çukurundan daha kirli, tıpkı şu andaki Frenkler'in ülkesi (yani Hıristiyan Avrupa ülkeleri) gibi olurdu. Bu yaklaşım, sanki modern bir yazarın kaleminden çıkmış gibidir.¹⁰⁶ Halbuki fiziksel kirliliğin, dinsel tiksintiye bağlanması tutarsızlıklara yol açacaktır. Zira kapalı ortamlarda kalan inekler de, kendi idrar ve dışkıları içinde çevreye pislik sıçrattıkları bilinir. Ayrıca aç inekler insan dışkısı yerler. Köpek ve tavuklar da aynı şeyi yapmasına rağmen kimsenin midesi bulanmaz. Eğer temizliğin ölçüsü olarak, sadece estetik ölçütlere başvurulursa, o zaman bazı çekirge türlerinin Yahudilik'te yenilebilir oluşunu açıklamak güçleşir.¹⁰⁷ Yine Yahudilerin her gün

¹⁰² Stern, *Jewish Identity...*, s. 56-57; Besalel, "kaşerut", II/315.

¹⁰³ TA, Devarim, 14:3.

¹⁰⁴ Houston, s. 69.

¹⁰⁵ Harris, s. 36.

¹⁰⁶ Houston, s. 71.

¹⁰⁷ Harris, s. 36-37.

kendileri için çalışan eşek etini niçin yemediklerini veya yumuşakçaları yemeyi neden tiksindirici bulduklarını ortaya koyacak deliller, oldukça yetersizdir. Şayet 'Yahudilerin, domuzu kendi dışkıyla beslediği için tiksindirici bulduğu söylenirse, leş ve dışkı dahil her şeyi yiyen keçilerin de aynı özelliklerinden dolayı yasak edilmesi gerekirdi' diyenler vardır. Buna karşılık bazı kimseler, domuzun dışkı yediği için pis olmadığını, pis olduğu için dışkı yediğini ileri sürer. Hâlbuki güzel ve estetik anlayışı, ülkeden ülkeye, kültürden kültüre değiştiği için bu yaklaşım subjektiftir. Bir ülkede tiksinti uyandıran bir şey, başka ülkelerde güzel sayılabilir.¹⁰⁸

Liberal Yahudiler, Yahudiliğin katı beslenme kurallarının, artık günümüzde geçerliliğini yitirdiğini düşünmektedir. Eskiden hijyen bilinmediği için bu gibi önlemlerin gerektiğini,¹⁰⁹ bu yüzden koşer yasalarının basit ilkel sağlık düzenlemeleri olduğunu söylemektedir. Bugün artık hava geçirmez kaplarla, buzdolabı ve derin dondurucularla gıdaların bozulmasının önüne geçildiğini ve dolayısıyla modern teknolojiyle birlikte modası geçmiş bu kuralların öneminin kalmadığını ileri sürerler.

4. Koşer Müşterileri ve Tercih Sebepleri

Bilindiği gibi koşer, sadece Yahudilere özel ve onları bağlayan beslenme yasalarıdır. Tevrat'ta sadece Yahudiler için olduğu ifade edilen bu kurallar, günümüzde çok farklı din ve kültürden insanlara hitap eden bir sektör haline gelmiştir. Öyle ki dünyada koşer ürünlerini satın alanların ancak % 20'sinin -en iyimser rakamlarla % 45'inin- Yahudi olduğu tahmin edilmektedir. Öyleyse Yahudiler dışındaki, farklı beslenme alışkanlıkları ve damak tatları olan değişik din, ırk ve kültürden insanların koşer ürünlerini tercih etmelerinin altında yatan sebepler nelerdir?

Her insan satın aldığı ve yediği gıdalarda sağlık, tazelik ve temizlik ararken, aynı zamanda bunların kendi inancına göre de uygun olmasını gözetir. Yahudiler dışında koşer ürünleri satın alanlar arasında; (1) Koşerde et ve sütün karıştırılmamasından dolayı vejetaryenler, veganlar ve laktoz hassasiyeti olanlar; (2) beslenme yasaları koşer kurallarıyla örtüşen Müslümanlar, Hindular ve Yedinci Gün Adventistleri; (3) koşer gi-

¹⁰⁸ Houston, s. 71.

¹⁰⁹ TA, Vayikra 11:1.

dalarını daha sağlıklı ve kaliteli olarak düşünenler ile (4) satın aldığı şeyin koşer olduğunun farkında bile olmayan kimseler gelmektedir.¹¹⁰

Yukarıda sayılan bu grupların tercihleri doğrultusunda dünyada koşer ve helal gıda diye yeni gıda sektörleri ortaya çıkmıştır. Son zamanlarda birçok dinden ve kültürden insanı barındıran ülkelerdeki otel ve restoranlar, süpermarketler, catering hizmetleri, çok uluslu/kültürlü toplantılar, üniversite etkinlikleri, havayolu şirketleri gibi çok farklı alanlarda hizmet veren kuruluşların yemek menülerinde genellikle farklı seçenekler sunulmaya çalışılmaktadır. Geline bu nokta, bir zorunluluğun sonucudur. Mesela, ABD'de birçok üniversitenin, yemek seçenekleri arasında koşer, helal veya çok kültürlü yiyecek seçenekleri bulundurduğu bildirilmektedir. Kimi zaman bütün öğrenciler, yalnızca bir dinin kurallarına göre hazırlanmış yemekte bir araya getirilmeye çalışılmaktadır.¹¹¹

Amerikalı gazeteci Sue Fishkoff'un koşer üzerine yazdığı "*Kosher Nation: Why More and More of America's Food Answers to a Higher Authority*" isimli kitabıyla ilgili yapılan bir röportajda şunları söyler: "Koşer ürünleri satın alan Amerikalı müşterilerin büyük bir kısmı satın aldığı şeyin "koşer" olduğunun farkında bile değildir. Fakat bilinçli olarak koşer gıda satın alan ve çoğu Yahudi olmayan Amerikalılar açısından satışı sunulan gıdaların sağlıklı ve doğal oluşu, koşer ürünleri satın almalarında etkili olmaktadır.¹¹² Dolayısıyla dünyanın birçok yerinde sağlık ve hijyen bilincine sahip müşterilerin her geçen gün daha fazla koşer ürünleri aradığı yapılan araştırmalarla ortaya konuşmuştur. Bunun başlıca sebebi, koşer yasalarının dinî açıdan gıdalar için ilave güvenlik düzeyi getirdiğine olan inançtır. Bu inanç, koşer etlerinin ve kümes hayvanlarının ölümcül koli basili, deli dana hastalığı veya bakteriyel kirlenme gibi risklere karşı güvenli bir seçim olacağı düşüncesine dayanmaktadır. Hatta anketler, Yahudi olmayan ve koşer ürünlerini tercih eden kimi müşterilerin, koşer yasalarının ABD gıda standartlarından daha katı olduğunu düşündüğünü göstermektedir. Bu kişiler, koşer yasalarının hayvanların

¹¹⁰ [http://www.simpletoremember.com/articles/a/kosher-health/\(03.10.2010\);](http://www.simpletoremember.com/articles/a/kosher-health/(03.10.2010);)
<http://www.bckosher.org/whygokosher.pdf> (03.10.2010)

¹¹¹ Joe M. Regenstein, M.M. Chaudry, and C.E. Regenstein, "The Kosher and Halal Food Laws", *Comprehensive Reviews In Food Science And Food Safety*, Vol. 2, Issue 3, 2003, s. 113.

¹¹² http://www.thejewishweek.com/features/new_york_minute/inside_kosher_industry (03.11.2010)

nasıl besleneceğini, kesileceğini ve hazırlanacağını katı bir şekilde denetlendiğine inanmaktadır. Örneğin, ABD’de deli dana hastalığı ortaya çıktığı zaman, koşer et satan bir iş yerinin, kapısına sarı ve kırmızı bir bayrak asıp “*deli alma koşer al/Koşer et güvenlidir*” yazdırdığı kaydedilir.¹¹³ Görülüyor ki, günümüzde koşer ürünlerine Yahudi olmayanca da tercih edilmesinin nedeni, dinsel değil sağlık ve temizlik endişesidir. Bunun altını özellikle çizmek gerekir.

Burada koşer gıdayı kimlerin, hangi sebeplerle satın aldıklarına bakmak gerekir.

a. Yahudiler

Sanılanın aksine, koşer ürünlerini satın alanların tamamı Yahudi değildir. Piyasa tahmin raporuna göre, koşer gıda müşterilerinin ancak % 20 ila % 45’ini Yahudilerin oluşturduğu tahmin edilmektedir. Bütün Yahudilerin koşer hassasiyetinin aynı oranda olmadığı bilinmektedir. Kaldı ki, koşer müşterisi Yahudilerden, yalnızca koşer ürün satın alanların oranı da oldukça düşüktür. Bu kimseler aynı anda hem koşer hem de koşer olmayan gıdaları satın alabilmektedir.¹¹⁴ ‘Millî Yahudi Nüfus Araştırması’nın 2000 verilerine göre, Amerikalı Yahudilerden sadece % 21’i evinde koşer kurallarını uygulamaktadır.¹¹⁵ Bu % 21’lik kesimin bir kısmı ise dışarıda koşer olmayan şeyler yemektedir. Bu yüzden ABD’de koşer tüketiminde Yahudilerin oranı hakkında net bir rakam verilememektedir.

Potansiyel olarak koşer müşterisi olan Yahudiler, kendi içerisinde farklı gruplara mensupturlar. Günümüzde Ortodoks Yahudiler bu kural katı bir şekilde devam ettirirken, Muhafazakâr Yahudiler bunları gelenek olarak kabul etmekle birlikte, uygulama konusunu ve sınırını kişinin seçimine bırakmıştır. Liberal Yahudiler ise büyük oranda koşer uygulamalarını terk etmiştir.¹¹⁶ Koşer standartları konusunda da hem Ortodokslar ve Muhafazakar Yahudiler arasında hem de Ortodokslar arasında tartışma vardır.¹¹⁷

¹¹³ <http://www.simpletoremember.com/articles/a/kosher-health/> (03.10.2010)

¹¹⁴ Sigman, s. 538; Neve Gordon, “Zionism, Translation And The Politics of Erasure”, *Political Studies*: 2002, vol 50, s. 821.

¹¹⁵ <http://www.jewfaq.org/kashrut.htm> (10.12.2010)

¹¹⁶ Salime Leyla Gürkan, *Yahudilik*, İsam yay., İstanbul, 2008, s. 143.

¹¹⁷ Sigman, s. 539.

Bu yasalar, Ortodoks ve Muhafazakar Yahudiğin en temel esaslarından birisidir. Ortodokslar, koşer yasalarının bütün kurallarıyla sorgulanmadan yerine getirilmesini savunurken, Muhafazakar Yahudiler bu kurallara bağlı olmakla birlikte, onları yorumlar ve Ortodokslardan biraz farklı uygularlar. Reformist Yahudiler ise koşer kurallarını hiç kabul etmezler.¹¹⁸ Muhafazakar Yahudilerce 1886'da 'Amerika Yahudi İlahiyat Fakültesi' (the Jewish Theological Seminary of America) kurulduğunda, koşer yasaları öncelikli bir mesele olarak benimsenmiştir. Fakülte kurulmadan önce, hareketin öncüleri Reformist Yahudiliğin liderleriyle birlikte yekpare bir 'Amerika Yahudiliği' oluşturmak istemişlerdir. Fakat bu girişim, Reformist Yahudilerin Cincinnati'de Amerika rabbilerini yetiştirmek için kurduğu 'Hebrew Union College'in 1883'deki ilk mezuniyet yemeğinde, koşer olmayan bir ziyafet sunmalarıyla akamete uğramıştır. Bir Amerika Yahudiliği oluşturma düşüncesi, Reformist Yahudiliğin liderlerinin 1885'te 'Pittsburg Platformu' olarak bilinen toplantıda kendi dinsel inanç ve uygulamalarını ilan etmeleriyle tamamen bitmiştir. Bu toplantıda alınan kararlardan birisi şöyledir: *"Bizler, çağlar öncesine ait olan Musa'dan ve rabbanilerden bize ulaşan beslenme, hahamlara ait temizlik ve giyim-kuşamı düzenleyen tüm yasaları ve mevcut aklı ve dinî durumumuza tamamen yabancı olan fikir sarhoşluklarını kaldırdık."*¹¹⁹

Reformist bir lider olan Abraham Geiger, koşer yasalarını anakronik kalıntılar olarak nitelerken, İsaac Mayer Wise Ortodoksların bu yasalara önem vermesinden dolayı üzüntülerini dile getirmektedir.¹²⁰ Reform hareketi içindeki bazı hahamlar, bu kararlara karşı çıkmış, geleneksel uygulamaları savunmuşlardır. Bu hahamlarca, 1913'te 'Amerika Birleşik Sinagogu' (the United Synagogue of America) adıyla kurulan organizasyon, koşer yasalarına uymanın gerekliliğini özellikle vurgulamış; 1957'de yayınladığı 'Sinagog Uygulamaları İçin Standartlar' bildirisinde, 'Koşeri, Yahudiliğin temel bir doktrini olarak kabul ettiklerini' ilan etmiştir.¹²¹

İsrail'in ilk başbakanı olan David Ben-Gurion, İsrail devletinin kurulma aşamasında, 19 Haziran 1947'de, ultra Ortodoks bir örgüt olan Agudat İsrail'e bir mektup yazarak, bu süreçte kendilerini desteklemele-

¹¹⁸ Werblowsky-Wigoder, "Dietary Laws", s. 202.

¹¹⁹ Lebeau, s. 123-124.

¹²⁰ Werblowsky-Wigoder, "Dietary Laws", s. 201.

¹²¹ Lebeau, s. 124-125.

rini talep etmiştir. Bu destek karşılığında Ben-Gurion, onlara gerçekleştirme sözü verdiği üç taahhütte bulunur. Bunlardan birisi, “koşerin bütün devlet dairelerindeki yemekhanelerde/mutfaklarda geçerli olacağı” vaadidir.¹²²

Bugün yeryüzünde yaşayan toplam 14 milyon Yahudi nüfusunun yaklaşık yüzde 40’ı İsrail’de yaşamaktadır. İsrail’de koşer gıda pazarı 13 milyar dolar civarındadır. İsrail’de hayvansal gıdaların haricindeki ürünlerin koşer olması yasal bir zorunluluk olmasa da, tercih sebebi sayılmaktadır.¹²³ Her şeye rağmen, ithal gıda maddelerinin koşer onaylı olmasına dikkat edildiği bilinmektedir.

b. Müslümanlar

Koşer gıda müşterileri arasında Batı’da yaşayan Müslümanlar önemli bir yekûn teşkil etmektedir. Bu tercihin sebebi, Müslümanların İslam’ın belirlediği helal-haram hükümlerine en yakın koşer yasalarını görmelerinden kaynaklanmaktadır. Bu anlayışın temelinde, her iki dinde domuz ve domuz mamullerinin yasaklığı ile “kendilerine kitap verilmiş olanların yiyecekleri size helaldir”¹²⁴ ayetinin hükmünün, Müslümanlara verilmiş ve bütün dönemlerde geçerliliği olan bir ruhsat olarak düşünülmesi yatmaktadır.¹²⁵

Yahudilik’teki koşer yasalarıyla İslam’ın helal-haram hükümleri arasında benzerliklerin olduğu doğrudur. Domuz ve domuz ürünleri, etobur hayvanlar, böcekler, sürüngenler ve kanın haramlığı bu benzerliklere örnektir. Ancak her iki dinin hükümleri aralarında çok önemli farklılıklar da vardır. Örneğin, Yahudilik’te alkol koşer kabul edilirken, İslam’da kesin olarak haramdır. Yine İslam’da et ve sütün birlikte pişirilmesi ve yenilmesi mümkünken, Yahudilik’te yasaktır. Koşer ürünlerinin batılı ülkelerde yaşayan pek çok Müslümanın beklentilerini ve ihtiyaçlarını tam olarak karşılamayacağı muhakkaktır. Onları bu konuda en

¹²² Gordon, s. 821

¹²³ http://www.gidaraporu.com/helal-gida-helal-sertifika_g.htm (23.10.2010).

¹²⁴ Bkz. Mâide 5:5.

¹²⁵ Kâşif Hamdi Okur, “İslam Hukuku Açısından Helal ve Haram Olan Gıdalar ve Bazı Güncel Meseleler”, *İslam Hukuku Açısından Helal ve Haram Olan Gıdalar ve Bazı Güncel Meseleler*, VI. İslam Hukuku Anabilim Dalı Koordinasyon Toplantısı ve İslam Fıkhı Açısından Helal Gıda-Gıdalardaki Katkı Maddeleri- Sempozyumu Bildirileri, (3-4 Haziran 2009), Bursa, s. 44-45.

çok kaygılandırır husus, gıdalarda alkolün kullanılmasının serbest oluşu ve birçok müsamahakâr koşer denetçilerinin denetiminde üretilen bazı ürünlerde şüpheli jelâtinlerin kullanılmasıdır.¹²⁶ Bu endişeler, koşer müşterileri arasında sayılan Müslümanları helal gıda arayışına yöneltmektedir. Diğer benzerlik ve farklılıkları koşer ve helal gıda karşılaştırması başlığında ele alacağız.

c. Hindular

Beslenme konusunda Hinduizm'in ortaya koyduğu bazı yasaklar vardır. Bhagavad-Gita'da insanın fiziksel ve ruhsal varlığına yararlı ve zararlı yiyeceklerden söz edilir. Yiyeceklerden "sulu, besleyici, iyi ve tadı hoş olanlar ömrü, sağlığı, gücü, güzelliği, mutluluğu ve iyiliği çoğaltır; acı, ekşi, tuzlu, çok sıcak, keskin, yakıcı, susatıcı olanlar, acı, ağrı hastalık nedenidir" denilir.¹²⁷ Dahili tıpla ilgili bir Ayurveda metni olan 'Caraka Samhita'da yenilmesi uygun olmayan gıdaların bir listesi yer alır. Bunlar arasında, yağmurlu dönemde nehir suyunun içilmemesi; yabani siyah fasulyenin ve günümüzde neye karşılık geldiği bilinmeyen birçok sebze ve bitkinin yenilmemesi istenir. Buna karşın Hinduların en çok bilinen beslenme yaşağı inek etidir.¹²⁸

Bilindiği gibi çağdaş dönemde Hindular inek etini hiçbir şekilde yemezler. Bu yasak, Caynistler gibi hiç et yememe şeklinde değil, yalnızca inek etiyle sınırlıdır. Vedalar döneminde süt verenler hariç, inek kurban olarak sunulur ve eti yenilirdi. Vedalar döneminden itibaren İndo-Aryanlar tarafından güvenle yenilebilecek gıdaların belirlenmesine büyük önem verilmiş, bütün gıdaların insanın fiziksel ve ruhsal varlığına uygun olmadığı düşünülmüştür. Hangi gıdaların yasak hangilerinin serbest olduğu, eski yasa koyucu Manu tarafından detaylı bir şekilde tanımlanmıştır. İlk dönemlerden itibaren Hinduların et yedikleri, ancak Manu'nun ahimsa çerçevesinde et yememeyi teşvik ettiği kaydedilir. Fa-

¹²⁶ Joe M. Regenstein- Carrie E. Regenstein, "Kosher Laws in Food Processing", *Handbook of Poultry Science and Technology*, (Ed.: Isabel Guerrero-Legarreta), I, John Wiley & Sons, Inc., New Jersey, 2010, s. 135; Regenstein-Chaudry-Regenstein, s. 113.

¹²⁷ *Bhagavad-Gita-Tanrı'nın Şarkısı*, (çev.: Ömer Cemal Güngör), Yol yay., İstanbul, 2001, XVII. Bölüm, 8,9, 10. pasajlar.

¹²⁸ Ian Shaw, *Is it Safe to Eat?: Enjoy Eating and Minimize Food Risks*, Springer, New Zealand, 2005, s. 9-10.

kat sonraki dönemlerde inek kutsal sayılıp etini yemek suç kabul edilmiştir.¹²⁹

Hinduların inek eti yasağı ile ilgili farklı sebepler zikredilir. Kimileri, ineğin yasak oluşunu, "ahimsa kuralıyla, zararsız ve temiz oluşuyla veya yalnızca kendi buzağısını değil herkesi besleyip büyüten ve bakan anne olma durumuyla",¹³⁰ kimileri ise etinin sağlığa zararlı oluşuyla açıklamıştır.¹³¹ İnek yeme yasağı ile ilgili genel kabul, ineğin bolluk ve bereketin, Tanrı'nın insanlığa inayetinin, Tanrı'ya bağlılığın ve sadakatin sembolü olmasındandır.¹³²

İneğin kutsallığı ve etinin yasaklılığı yüzünden Hindular, kökeni hakkında kesin bilgi sahibi olmadıkları hayvansal gıdaları yemekten kaçınırlar. Koşer tercihleri de bu yüzdendir. Fakat bu tercih, tüm koşer ürünlerine yönelik değil, yalnızca üzerinde et içermediğini belirten "pareve"¹³³ yazısı olan ürünlerle sınırlıdır.¹³⁴

d. Yedinci Gün Adventistleri

Yedinci Gün Adventistleri, sağlıklı beslenme ilkeleri ve Eski Ahit'in bazı koşer yasalarını Yeni Ahit'te yer alan hükümlerle değerlendirip "ruhu kirleten alışkanlıklardan" uzak durmaya çalışırlar.¹³⁵ Kilise, kurulduğu andan itibaren mensuplarından sağlıklı bir hayat sürmelerini istemiş, bedenın Kutsal Ruh'un mabedi olduğunu söyleyerek insanın fiziksel, ruhsal ve zihinsel sağlığını korumasının önemi üzerinde durmuştur.¹³⁶ Bu yüzden Yedinci Gün Adventistleri kendi sağlıklarını korumayı dinî bir ödev olarak görmüş, Tanrı'ya ve diğer insanlara hizmet edebilmenin yolunun da sağlıklı olmaktan geçtiğine inanmışlardır. İnsan sağlı-

¹²⁹ Swami Bhaskarananda, *The Essentials of Hinduism*, Sri Ramakrishna Math, Mylapore, 1994, s. 59-61.

¹³⁰ Kim Knott, *Hinduizm'in ABC'si*, Kabalcı, İstanbul, 2000, s. 161.

¹³¹ Sigman, s. 542.

¹³² Ali İhsan Yitik, "Sekülerizm Karşısında Hinduizm: Mahatma Gandhi Örneği", *Seküleşme ve Dinî Canlanma/Dinler Tarihi Araştırmaları-VI*, Türkiye Dinler Tarihi Derneği Yay., Ankara, 2008, s. 144.

¹³³ Ürünler üzerinde yer alan "pareve" yazısı, veya küçük p harfi, içerisinde et ve süt ürünlerinin bulunmadığını ifade etmektedir. Ancak büyük P harfi ise yaygın olarak ürünün Fısh için koşer olduğunu göstermektedir. Bkz. Sigman, s. 527.

¹³⁴ Sigman, s. 543.

¹³⁵ Bkz. Levililer 11:1-47; Efeslilere Mektup 5/1-21; 2. Korintliler 10/5; 6/14-7/1; 1. Korintliler 6/19, 20; 10/31.

¹³⁶ <http://www.adventist.org/mission-and-service/health.html> (03.11.2010)

ğını bozduğu düşünülen şeylere dikkat çekilmiş, insanın sağlıklı bir hayat elde edebilmek için yediğine, içtiğine ve giydiğine dikkat etmesi gerektiği bildirilmiştir. Doktorların verdiği ilaçları dahi zorunlu olmadıkça kullanmamayı tavsiye eden Adventistler, sağlıklı bir hayat için hayvansal gıdalardan kaçınıp bitkisel beslenmeye büyük önem vermişlerdir. Hatta yenilecek gıdaların, meyve ve sebzelerin de taze ve temiz olmasına dikkat ederler. İçerisinde sağlığa zararlı maddeler bulunduğunu söyledikleri alkollü içecekler, tütün, çay, kahve, kola ve benzeri şeyleri de tüketmez,¹³⁷ domuz etini de tıpkı Yahudiler gibi yasak gıdalar arasında sayarlar.¹³⁸

Yahudilik'te olduğu gibi beslenme konusunda bazı sınırlamalarının olması, beslenme kurallarının büyük oranda koşer yasalarıyla uygunluk göstermesi, bu grup üyelerini koşer ürünlerini satın almaya yöneltmiştir.¹³⁹

e. Vejetaryenler, Veganlar, Gıda Alerjisi ve İntoleransı Olanlar

Her çağda, vejetaryenler,¹⁴⁰ veganlar,¹⁴¹ gıda alerjisi ve gıda intoleransı olanların sayısı oldukça fazladır. Süt ürünleri, yumurta, kuruyemiş ve kabuklu deniz ürünleri gibi bazı gıdaların alerjik rahatsızlığı olan insanlarda çok ciddi komplikasyonlara sebep olduğu klinik olarak ispatlanmıştır. Bazı insanların süt ürünlerine karşı ciddi alerjisi olmakta ve bu kişiler çok az miktarda bile süt içeren bir gıda aldıklarında, hayati tehlike oluşturacak bir reaksiyona sebep olmaktadır.¹⁴²

¹³⁷ Ali Rafet Özkan, *Fundamentalist Hıristiyanlık Yedinci Gün Adventizmi*, s. 188-191; Sigman, s. 540-541.

¹³⁸ <http://www.bckosher.org/whygokosher.pdf>

¹³⁹ <http://www.bckosher.org/whygokosher.pdf>

¹⁴⁰ Etyemezlik olarak Türkçe'ye çevrilebilen vejetaryenlik, çeşitli nedenlerle et, balık, kümes hayvanları ve bazı durumlarda yumurta, süt ve süt ürünlerini yememeye denilmektedir. Etyemezliğin farklı sebepleri vardır. Bazı insanlar hayvanları yemek için beslemenin ve öldürmenin yanlış olduğunu düşündüklerinden; bazıları, etsiz beslenmenin daha sağlıklı olduğu gerekçesiyle; bazıları doğal çevrenin korunması amacıyla et tüketmezler. Budizm, Hinduizm, Caynizm ve bazı Hıristiyan mezheplerine bağlı kişiler ise, canlılara zarar vererek elde edilen besinin yenmemesi gerektiğine inanırlar. Bazı insanlarınsa mideleri et ve türevlerini kaldırmayabilir. Bkz. <http://tr.wikipedia.org/wiki/Vejetaryen> (03.11.2010)

¹⁴¹ Katı vejetaryen olan veganlar ise et, süt ve yumurta yemedikleri gibi, hiçbir hayvansal besin de tüketmezler. Bal, dondurma, yoğurt gibi hayvansal ürünlerden elde edilen besinleri de yemezler. Bkz. <http://tr.wikipedia.org/wiki/Vegan> (03.11.2010)

¹⁴² Sigman, s. 543; <http://www.bckosher.org/whygokosher.pdf> (05.11.2010)

Koşer sertifikası, bu türden rahatsızlığı olan veya belli ürünlerden kaçınan tüketiciler için bir seçenek sunmaktadır. Bu tercihin sebebi, koşer yasasındaki et ve sütün bir arada bulundurulması yasağıdır. Vejetaryen bir kuruluş olan 'Vegetarian Society'nin web sitesinde ürün satın alırken etiketlerde, kendi derneklerinin sembolüne, koşer veya helal damgasına bakmaları söylenmektedir.¹⁴³ Yine Güney Afrika'da vejetaryenlere yönelik üretim yapan bir firma, ürünlerinin tamamının koşer, pareve, mehadrin¹⁴⁴ ve helal olduğunu belirtmektedir.¹⁴⁵ Fakat yine de süte karşı alerjisi olan bazı çocukların "pareve" onaylı koşer gıdalardan etkilendikleri nakledilmektedir. Dolayısıyla Gıda Alerjisi ve Duyarlılığı Örgütü, süt alerjisi olan kişilere bu anlamda içerisinde süt ürünlerinin olmadığını ifade eden koşer damgalı ürünlerine karşı uyarmakta ve dikkatli olmalarını tavsiye etmektedir. Bunun farkında olan koşer sertifikası veren bir acente, bunun sebebinin imalat aşamasında havayla gelen süt tozu parçacıklarının ürünlere bulaşmış olabileceğine bağlamaktadır. Etiketleri üzerinde bu durumu belirten firmalar, not olarak "ürünlerinin alerjisi olanları etkileyebilecek süt parçacıkları içerebileceği, ancak bunun Yahudi hukuku açısından önemsiz olduğunu" belirtmektedir.¹⁴⁶ Bu yüzden alerjik hastalar için koşer gıdalar sadece kusurlu değil, aynı zamanda tehlikeli bile olabilmektedir. Çünkü hazır gıda tüketemeyen bu hastalar, koşer onayına güvenerek bunları yemekte ve ciddi zarar görebilmektedir.¹⁴⁷

Sonuç olarak, koşer gıdalar üzerinde bulunan sütlü, etli veya "et ve süt içermez onaylı ürünler, vejetaryenler ve veganlar için tercih sebebi olmaktadır. Buna karşın, önemsiz sayılabilecek oranda karışımın bulunduğu koşer bir gıdanın, alerjik bir rahatsızlığı ve hassasiyeti olan kişiler için yüzde yüz güvenli olmadığı açıktır. Belki bu kişiler için devlet denetiminde, bilimsel standartlarda alerjik hiçbir unsur taşımayan gıdalar üretilmelidir.

¹⁴³ <http://www.vegsoc.org/Youth/school/ks2/notes4.html> (03.11.2010)

¹⁴⁴ Koşer-meadrin: Gıdaların üretiminden paketlenmesine kadar her aşamasının sürekli olarak bir haham tarafından denetlenmesi anlamına gelmektedir.

¹⁴⁵ <http://www.vegsoc.org/press/pressarchive/2002/aprv3.html> (03.11.2010)

¹⁴⁶ Sigman, s. 543-544; <http://www.bckosher.org/whygokosher.pdf> (05.11.2010)

¹⁴⁷ Sigman, s. 593.

5. Koşer ve Helal Gıda Ekonomisi

a. Koşer Ekonomisi

Buraya kadar koşer kavramını, özel anlamıyla yalnızca gıdalarla ilgili olarak ele aldık. Fakat günümüzde ekonomik alanda koşer, özellikle ultra-Ortodokslar için, gıdalardan başka, lokanta ve otellerden uçak ve otobüs firmalarına; sim kart ve kredi kartından internet servisi ve bilgisayar yazılımlarına; kılık-kıyafetten şampuana; tuvalet kağıdından çocuk bezine kadar her alana teşmil edilmiştir. Bu sayede dindar Yahudiler atacağı her adımda hahamın onayını almaya çalışmaktadır. Bugün İsrail'de yalnızca ultra-Ortodokslara yönelik 400 veya 450 dükkanın, en az 100 tane de onlar için ayrı stant açan iş yerinin olduğu kaydedilmektedir. İsrail havayolları "El Al" özelleştirildikten sonra bile, ultra-Ortodoks müşterilerini kaçırmamak için Cumartesi günleri uçuş yapmamaktadır. Aynı şekilde "Egged" otobüs firması, belirli güzergahlarda kadın ve erkekleri ayrı bölümlerde veya ayrı otobüslerde taşımaktadır. Öyle ki dindar Yahudiler, otobüslerde bu kurala uymayan yolcuları zaman zaman tartaklamakta; ülke genelinde kadın ve erkekleri karışık taşıdığı için İsrail hükümetini "mürtetler rejimi" olarak nitelendirmektedir.¹⁴⁸

Bunlardan başka, sim kart, kıyafet, su, votka, bira, lokum-sekerleme ve pekmez gibi pek çok ürün ve hizmete koşer sertifikası verildiğini görüyoruz. Mesela, İsrail'de cep telefonları için özel bir koşer sim kart çıkartılmıştır. Normal telefonlarla dakikası 9.5 sente konuşulurken, bu kartla dakikası 2 sentten daha ucuza konuşulabilmektedir. Buna karşılık, Cumartesi günü koşer sim kartla konuşmanın dakikası/cezası, yüz kattan fazla artırılarak, 2.44 dolara çıkmaktadır.¹⁴⁹ Bir başka örnek kıyafetle ilgilidir. İspanyol giyim firması Zara, İsrail'deki mağazalarında pamuk ve keten karışımı kumaş kullandığı bir giysisini -Yahudilik'te giyisilerde karışım olan kumaşların kullanılması yasaktır-¹⁵⁰ Yahudilerden özür dileyerek piyasadan çekmek zorunda kalmıştır.¹⁵¹

Tüketimi herhangi bir izne ihtiyaç duyulmamasına rağmen "su" için bile koşer sertifikası verildiğini görüyoruz. Örneğin Montreal'de şişe-

¹⁴⁸ <http://www.nytimes.com/2007/11/02/world/africa/02iht-kosher.1.8159438.html> (20.11.2010)

¹⁴⁹ <http://www.nytimes.com/2007/11/02/world/africa/02iht-kosher.1.8159438.html> (20.11.2010); <http://yenisafak.com.tr/yazarlar/?t=07.11.2007&y=TahaKivanc> (20.11.2010)

¹⁵⁰ "Üzerine iki tür iplikle dokunmuş giysi giyme" Bkz. Levililer 19/19.

¹⁵¹ http://www.gundemkumas.com/haberler/haram_kumas_ozru.html (22.11.2010)

lenen “Naya” marka sularının kendi sitesinde “Naya’nın, Fısıh bayramı dahil bütün yıl koşer olduğu ve UOJCA’dan (Amerika Ortodoks Yahudi Cemaatleri Birliği) tarafından belgelendirildiği” ifade edilmektedir.¹⁵² Aynı acente tarafından Rus votkası Stolniçkaya’ya koşer izni verilirken, Efes Pilsen Türkiye Hahambaşlığı’ndan koşer sertifikası alarak Yahudilere uygun bira üretmeye başlamıştır.¹⁵³

Yukarıda anlatılanlardan koşer ekonomisinin ne denli geniş bir alana yayıldığı görülmektedir. Fakat dünyada koşer denilince, daha çok gıda sektörü, başka bir ifadeyle et ve et mamulleri ile süt ve süt ürünleri akla gelmektedir. Bundan sonra verilecek rakamlar ve oranlar koşer gıdayla ilgili olacaktır.

Daha öncede belirttiğimiz gibi, koşer gıdanın öncelikli hedef kitlesi Yahudilerdir. Buna karşın bütün Yahudilerin, oldukça karmaşık olan koşer yasalarını etraflıca bilmesi kolay değildir. Dahası bir gıdanın koşer olup olmadığının anlaşılması da oldukça güçtür. Kapalı toplumlar, hayvanların kesiminin koşer yasalarına uygun yapıldığına inanıyordu. Sütten yapılan ürünler de, ya bizzat kendi evlerindeki hayvanlardan veya Yahudi komşusundandı. Bu durumda, gıda üretimlerinin koşer kurallarına uygunluğunu denetleyecek bir güç vardı. Dünya şimdi çok değişmiş, gıda artık milyar dolarlık bir sektör haline gelmiştir. Müşterilerin yediği gıdalardan çoğu işlenmiş, rafine edilmiş veya konservedir. Gıda sanayindeki değişimler, sağlık risklerini beraberinde getirmiştir. Obezite/şişmanlık ve kötü beslenme tehdidi, yetersiz beslenmenin yerine geçmiştir. Dolayısıyla bunları önemseyen müşterilerin varlığı, her halükarda koşer onayını zorunlu kılmaktadır. Buna bağlı olarak, ürünlerin koşer kurallarına uygunluğunun denetlenmesi ve belgelendirilmesi için ayrı bir kurum ortaya çıkmıştır: *Koşer acenteleri ve denetçileri*. Buralarda, rabbaniler denetçi olarak görev yapmaya ve rabbanî kurumlar ise bu sayede bir kazanç elde etmeye başlamıştır. Bu kişiler, aldıkları ücret karşılığında, gıdaları dine uygunluk yönünden denetlemekte, uygun bulunanları koşerleyip belgelendirmektedir. Koşer gıda arayan müşteriler, denetçi tarafından verilmiş belirli bir patent veya etikete bakmaktadırlar.¹⁵⁴

¹⁵² http://naya.com/en/faq-2/#faq2_5 (20.11.2010)

¹⁵³ <http://arsiv.zaman.com.tr/2003/02/13/yorumlar/default.htm> (20.11.2010);
<http://www.milliyet.com.tr/ihracat-artti-koser-basvurulari-patladi/ekonomi/haberdetayarsiv/26.01.2003/976/default.htm> (20.11.2010)

¹⁵⁴ Sigman, s. 523-524.

Gıdalar üzerinde koşer sembolü veya mührü olması, modern bir uygulamadır. Koşer ürünlerine ilginin artması, sertifikalı ürün pazarında artışa yol açmış, bu gelişmelere paralel olarak koşer sertifikası veren kuruluşların sayısında bir artış olmuştur. Dünyada çok sayıdaki koşer acentesinden en tanınmış olanları, The Union of Orthodox Jewish Congregations (OU), The Organized Kashrus Laboratories (OK), Star-K Kosher Certification (Star-K) ve KOF-K Kosher Supervision'dur.¹⁵⁵ ABD ve İsrail'de bir tek ürün için bu acentelere yıllık 10 bin dolar ödenirken, bu işe yeni başlayan Türkiye hahambaşılığı ürün başına yıllık 750 dolar almaktadır.¹⁵⁶ Dünya'da koşer sertifikalandırma pazarının bir milyar doların üzerinde olduğu düşünüldüğünde,¹⁵⁷ sertifika veren acenteler arasındaki rekabet daha iyi anlaşılabilir olacaktır. Mesela, çok sayıda ürün denetimi yapan 'Ortodoks Yahudi Örgütleri Birliği' (The Union of Orthodox Jewish Congregations) isimli acentenin, resmi internet sitesinde, koşer yasalarının beslenme ve hijyenik düzenlemeler olmadığı, ancak yine de koşer gıdaların insanı daha sağlıklı yapacağı, koşer olmayan ürünlerin de insan bedeninde ciddi tehlikeler oluşturacağı ifade edildikten sonra,¹⁵⁸ *kendi verdikleri logonun, kalite ve temizliğin sembolü olduğunu özellikle belirtmektedir.*¹⁵⁹

Araştırmalar, son dönemlerde özellikle ABD ve Avrupa ülkelerinde koşer ürünlere dikkat çekici bir eğilim olduğunu ortaya koymaktadır. Bu talebi karşılamak için dünyanın farklı bölgelerinde firmalar, pazar paylarını artırmak ve satış stratejilerini genişletmek için koşer sertifikası almaktadırlar. Bu sayede firmalar, daha önce giremedikleri pazarlara ulaşabilmektedir. ABD'de bir firma yetkilisinin dile getirdiği "*önceleri koşeri Yahudilerin yediği gıdalar olarak düşünüyordum, fakat sonra insanlar için koşerin kalite demek olduğunu fark ettim*" cümlesi, koşer ürün sayısındaki hızlı artışın nedenini ortaya koymaktadır. Söz konusu firmayı buna zorlayan şeyin, müşterilerinin çoğunluğunun ürünlerinin koşer sertifikasına sahip olup olmadığını sormaları olduğu dile getirilmektedir. Bir gıda

¹⁵⁵ <http://www.oukasher.org/> (23.10.2010).

¹⁵⁶ www.milliyet.com.tr/2003/01/26/ekonomi/eko01.html+ko%C5%9Fer&hl=tr&ct=clnk&cd=2&gl=tr (27.06.2008)

¹⁵⁷ http://www.gidaraporu.com/helal-gida-helal-sertifika_p.htm (23.10.2010).

¹⁵⁸ http://oukasher.org/index.php/common/article/thinking_kosher/ (23.10.2010)

¹⁵⁹ http://oukasher.org/index.php/common/article/the_theology_of_kashruth/ (23.10.2010).

analistine göre, günümüzde koşer sembolünün, Yahudiler açısından “di-nû standartlara uygun, kaliteli ve güvenli” oluşunun; sağlığını düşünen bilinçli insanlar açısından ise “kalite kontrollü ve katkı maddeler içermeyen faydalı ürünler” oluşunun işareti olarak görülmektedir.¹⁶⁰ Bu yüzden birçok firma, koşer onayı alarak, güvenilir bir marka oluşturma çabası içinde girmiştir.¹⁶¹

Dünya gıda piyasasındaki koşer sertifikalı ürünlerin sayısı ve elde edilen kazancın oranı hakkında farklı rakamlar verilmektedir. Örneğin, bir koşer gıda pazarlama ve reklam acentesi verilerine göre, koşer pazarındaki ürün sayısı, 2003’te yaklaşık 75.000 iken, 2010’da 100.000 civarındadır. Yaklaşık 10.000 firma, başka ürünler yanında, koşer gıda üretimi de yapmaktadır. Her yıl yaklaşık 3.000 yeni koşer ürün piyasaya çıkmaktadır. Yaklaşık 25-30 yıl önce sadece 250 milyon dolar olduğu¹⁶² kaydedilen koşer gıda pazarının, 2000 yılında yapılan bir araştırmaya göre, yıllık perakende satış rakamları yaklaşık 150 milyar dolara; 2003 yılında 170 milyar dolara ulaşmıştır.¹⁶³ Bu yıl ise bu miktarın yaklaşık 200 milyar doları bulacağı öngörülmektedir.¹⁶⁴

İsrail’i saymazsak, altı milyon civarında bir Yahudi topluluğunun yaşadığı ABD koşer gıda pazarı açısından en önde gelen ülkedir. Fakat tüketicinin büyük bir çoğunluğu bu ürünleri koşer gıda diye değil, koşer etiketinin kendilerinde yarattığı kalite ve hijyen algılamasından dolayı tercih ettikleri kaydedilmektedir.¹⁶⁵ Kuzey Amerika’da süpermarketlerde satılan gıdalardan % 50’den fazlasının koşer ürünlerin oluşturduğu,¹⁶⁶ 2010 yılı itibarıyla ABD’nin tamamında koşer gıda satış toplamının yaklaşık 20 milyar doları bulacağı (2005’te 7 milyar dolardır) tahmin edilmektedir. Buna karşın ABD’de koşer müşterilerinin % 20’den daha azının Yahudi olduğunun altını çizmek gerekir. Bunun farkında olan koşer üretici ve pazarlama şirketleri yaptıkları reklamlarda Yahudi olmayan koşer müşterilerini de hesaba katmaktadırlar. Örneğin, koşerin her kesimden

¹⁶⁰ <http://www.bckosher.org/whygokosher.pdf>

¹⁶¹ Joel Makower, *Strategies for the New Economy: Opportunities and Challenges in the New World of Business*, The McGraw-Hill, New York, 2009, s. 73.

¹⁶² http://www.gidaraporu.com/helal-gida-helal-sertifika_g.htm (23.10.2010).

¹⁶³ <http://www.simpletoremember.com/articles/a/kosher-health/> (03.10.2010)

¹⁶⁴ Regenstein-Chaudry-Regenstein, s. 112.

¹⁶⁵ http://www.gidaraporu.com/helal-gida-helal-sertifika_g.htm (23.10.2010).

¹⁶⁶ <http://www.bckosher.org/whygokosher.pdf>

insanlar için daha güvenli bir tercih olduğunu ifade etmek için "size daha yüksek bir yetki belgesi sunuyoruz"¹⁶⁷ ya da "Levy'nin çavdar ekmeğini sevmek için Yahudi olmak zorunda değilsiniz"¹⁶⁸ türünde reklamlara rastlamak mümkündür. Birçok ülkede sağlıklı koşer gıda diye sunulan, glutensiz, doğal ve organik gıda üretiminde hatırı sayılır artış gözlemlenmektedir.¹⁶⁹

Koşer sertifikası projesiyle şirketler, yeni marketler açarak pazarlarını genişletmektedir. Birçok süpermarket yetkilisi koşer müşterilerini, yalnızca ambalaj üzerindeki koşer denetim sembollerine bakarak satın alan kişiler olarak tanımlamaktadır.¹⁷⁰

Koşer sertifikası son dönemde Türk gıda ihracatçıları için de büyük önem kazanmıştır. Gıda firmaları, özellikle ABD'ye ve İsrail'e ihracatlarını artırmak için, ürünlerinin Yahudi dinine uygunluğunu belgeleyen 'koşer' onayı almaya başlamışlardır. Koşer sertifikası, bu gıda ihracatçısı firmalar için "avantaj" olmaktan çıkarak, adeta bir "zorunluluk" haline gelmiştir. Türkiye Hahambaşılığı nezdinde oluşturulan bir heyetin verdiği sertifika yurt dışında fazla kabul görmediği için, firmalar ABD veya İsrail'deki kuruluşlardan da bir sertifika temin etme yoluna gitmektedir.¹⁷¹ Örneğin Kayseri merkezli bir gıda üreticisinin yönetim kurulu üyesi, "Koşer sertifikası alabilmek için her yıl hahamlara 10 bin dolar para ödediğini, aksi halde Yahudilere mal satamadığını" söylemektedir. Onlar, sadece İsrail'le değil, sahibi Yahudi olan firmalarla ticaret yapabilmek için de bu sertifikaya ihtiyaç duymaktadır. Söz konusu bu firma, ürettiği reçeller ve meyve suları için koşer sertifikası alırken,¹⁷² Malatya merkezli bir gıda firması da, İsrail'e özel koşer hurma pekmezi üretimi yapmaktadır.¹⁷³ Denetim, bizzat sertifikalandırmayı yapan acentenin görevlendirdiği hahamlarla yapılmaktadır. Denetim için gelen hahamların bilet, yeme-içme ve konaklama dahil her türlü masraflarını da yine ilgili firma üstlenmektedir.

¹⁶⁷ Regenstein-Chaudry-Regenstein, s. 112.

¹⁶⁸ Nicholas De Lange, *Yahudi Dünyası*, IV, (çev.: Sevil Atauz-Akın Atauz), İletişim yay., İstanbul, 1987, s. 150.

¹⁶⁹ <http://www.koshertoday.com/news.asp>

¹⁷⁰ Regenstein-Chaudry-Regenstein, s. 112.

¹⁷¹ http://www.gidaraporu.com/helal-gida-helal-sertifika_p.htm (23.10.2010).

¹⁷² <http://www.aksiyon.com.tr/aksiyon/haber-20482-34-helal-yok-koser-verelim.html> (12.11.2010)

¹⁷³ <http://www.milliyet.com/2006/02/13/ekonomi/aeko.html> (27.06.2008)

Koşer gıdaların üretim maliyetinin koşer olmayan gıdaların üretim maliyetinden çok farklı olmadığı halde, sertifikalandırma ücretinin pahalı oluşu ve bunun maliyet olarak yansıtılması nedeniyle, koşer gıdaların piyasa fiyatları ortalamanın çok üzerindedir. Örneğin ABD’de markette satılan bir kümes hayvanının fiyatı 40 sent iken, koşer olanı 2.5 dolardan satılmaktadır.¹⁷⁴

b. Helal Ekonomisi

“Koşer gıda sertifikası” ile kıyaslandığında, henüz emekleme aşamasında olan “helal gıda sertifikası” gün geçtikçe dünyada önemli bir tercih sebebi olmaktadır. Başta ABD, Avrupa, Asya’nın belirli kısımları ve Pasifik ülkelerinde helal gıda güvencesi, buralarda yaşayan Müslümanların kimliklerini koruma ve dini vecibelerini yerine getirme gayretlerinin bir sonucu olarak ortaya çıkmıştır. Helal sertifikası uygulaması, 1960’lı yılların ortalarında ABD’de Müslüman gıda uzmanları tarafından hayata geçirilmiştir. Bunda, Yahudilerce 1920’lerin başında yine ABD’de uygulamaya konulan koşer sertifikalandırma sisteminin etkisinin olduğu muhakkaktır. Bugün dünya üzerinde 112 ülkeye yayılmış 1.8 milyar Müslüman tüketici potansiyeline sahip helal gıda pazarının, yıllık 150 milyar dolarlık işlem hacmine sahip olduğu tahmin edilmektedir. Bunun dünya çapında 500 milyar dolarlık bir potansiyele sahip olduğu düşünülmektedir. Müslüman nüfusun 1.3 milyarı İslam Konferansı Örgütü (İKÖ) üyesi 57 ülkede yaşamaktadır. Ortadoğu, Kuzey Afrika, Güney ve Güneydoğu Asya ile Çin’deki geniş Müslüman kitleler, helal gıda için önemli bir pazar oluşturmaktadır. Günümüzde dünyada uygulanan helal standartları ve organizasyonlar şunlardır: (1) Gıda Kodeksi Komisyonu (The Codex Alimentarius Commission) Standardı; (2) Amerika İslamî Gıda ve Beslenme Konseyi (IFANCA): Helal Endüstriyel Üretim Standartları ve (3) Malezya Standardı MS 1500:2004.¹⁷⁵

Helal gıda standartlarını dünyada ilk kez hazırlayan ve pratiğe döken ülke Malezya’dır. “MS 1500:2004” standardı, sadece İslam’ın ön-

¹⁷⁴ Sigman, s. 545-546.

¹⁷⁵ Salih Tuğ-Özden Özdemir, “Helal Sertifikası’nın Dünyadaki ve Türkiye’deki Gelişimi”, *İslam Hukuku Açısından Helal ve Haram Olan Gıdalar ve Bazı Güncel Meseleler*, VI. İslam Hukuku Anabilim Dalı Koordinasyon Toplantısı ve İslam Fıkhı Açısından Helal Gıda-Gıdalardaki Katkı Maddeleri- Sempozyumu Bildirileri, (3-4 Haziran 2009), Bursa, s. 83-84-90; http://www.gidaraporu.com/helal-gida-helal-sertifika_g.htm (23.10.2010).

gördüğü usullere uygun hazırlanması gereken gıdaların ve hammadde-lerin değil, kullanılan ekipmanların ve gıda servisinin yapıldığı yerlerin de sahip olması gereken özelliklerini belirlemede, ayrıca taşıma, paketleme, markalama, etiketleme gibi birçok alanı kapsamaktadır. Helal teriminin kullanılması için gerekli standartlar ise uluslararası "Gıda Kodeksi Komisyonu" tarafından 1997'de hazırlanmıştır. Komisyon, bir gıdanın helal olarak etiketlendirilebilmesi için sahip olması gereken esasları içeren bir tüzük yayınlamıştır.¹⁷⁶ Bu tüzükte, kesim aşamasında yasak olan ve olmayan hayvanlarla ilgili farklı İslamî görüşler de göz önüne alınmış ve mezhepler arasında küçük farklılıklar olduğu kabul edilmiştir. Bunların yorumu, ithalatçı ülkelerin yetkili makamlarına bırakılmıştır.¹⁷⁷

Helal gıda uygulaması Malezya'dan çoğunluğu gayrimüslim 20 ülkeye yayılmıştır. Helal gıda uygulaması, başta ABD ve Kanada'da olmak üzere, dünyanın pek çok ülkesinde önemli bir aşama kaydetmiştir. Bugün dünyada helal sertifikası veren elliden fazla kuruluş olmasına karşın, Türkiye'de bir tane dahi olmaması dikkat çekicidir.¹⁷⁸ Malezya'da "Standarts & Quality News" adıyla çıkarılan bir dergi, helal gıda konusuna ayırdığı bir sayısında, helal gıda ürünlerinin dünyada yeni bir kalite güvencesi olarak önem kazandığını belirtmektedir. Helal sertifikasıyla üretilen ürünlerin Müslüman müşterilerce satın alındığı gibi, diğer din mensuplarınca da tercih edilmektedir. Bu tercihin sebebinin, helalin yalnızca dine uygunluğu değil, aynı zamanda sağlıklı ve güvenli oluşuyla alakalıdır.¹⁷⁹

ABD'de market açan Müslümanların sayısı her geçen yıl arttığı, son otuz yılda özellikle büyük metropollerde helal gıda satan iş yerlerinin hızla çoğaldığı belirtilmektedir. Kuzey Amerika'da nüfusu 6 ila 8 milyon olduğu tahmin edilen Müslümanların özellikle domuz etinden kaçınmak için helal gıdaya yöneldikleri ifade edilmektedir. Çoğu Müslüman, ABD'de koşer ürünleri satın almasına rağmen, gerçekte bunlar

¹⁷⁶ Tuğ- Özdemir, s. 89-90. Komisyon kararları için bkz. http://www.codexalimentarius.net/web/index_en.jsp

¹⁷⁷ <http://www.aksiyon.com.tr/aksiyon/haber-20482-34-helal-yok-koser-verelim.html> (22.11.2010)

¹⁷⁸ <http://www.aksiyon.com.tr/aksiyon/haber-20482-34-helal-yok-koser-verelim.html> (22.11.2010)

¹⁷⁹ Standarts & Quality News, Vol. 11 No: 4, 2004, s.1 http://www.sirim.my/f_corp/july04.pdf (05.11.2010)

her zaman onların taleplerini tam olarak karşılamamaktadır. Çünkü müsamahakar koşer denetçilerinin gözetiminde üretilen bazı koşer ürünlerde, çeşitli şüpheli jelâtinler ve lezzet katmak için alkol kullanıldığı bilinmektedir.¹⁸⁰

Dünya çapında ün yapmış birçok firmanın, Müslüman tüketicilere yönelik helal gıda sertifikası aldığı bilinmektedir. Örneğin Nestle'nin, kendi internet sitesinde, mevcut 456 fabrikalarının 85 tanesinin helal sertifikasına sahip olduğu ve buralarda 154 çeşit helal gıda üretimi yapıldığı kaydedilmektedir. Avrupa'da helal gıda pazarında önemli bir yer edindiklerini, İsviçre'de 2010 başlarında helal gıda damgalı ürünlerinden oluşan reyonlar açtıkları belirtilmektedir.¹⁸¹ Özellikle her yıl Ramazan ayında "Ramazan Tatları" adı altında ürünleri satışa sunmaktadır.¹⁸²

Helal gıda konusunda ortak bir standart belirlemek için, Türkiye'nin girişimleri sonucunda İslam Teşkilatı Konferansı Ekonomik ve Ticari İşbirliği Daimi Komitesi (İSEDAK) bünyesinde kısa adı "SMIIC" olan "İslam Ülkeleri Standartlar ve Metroloji Enstitüsü" kurulmuştur. Bu enstitü birinci genel kurul toplantısını 02-03 2010 tarihinde Ankara'da yapmıştır. Toplantıya Türkiye'nin de aralarında bulunduğu 10 ülke -Cezayir, Fas, Gine, Libya, Kamerun, Somali, Sudan, Tunus ve Ürdün- katılmıştır.¹⁸³ Fakat helal gıda standardizasyon çalışmalarında önde gelen ülkelerden Malezya ve Suudi Arabistan gibi ülkeler toplantıya iştirak etmemiştir. Özellikle helal gıda pazarında standart verilmesi konusunda şu anda Malezya lider konumundadır. ABD, Avustralya, Arjantin, Brezilya, Çin, Danimarka, Filipinler gibi ülkelerde Malezya İslami Gelişim Dairesi tarafından akredite helal sertifikası verilmektedir.¹⁸⁴

Koşer sertifikası veren acentelerinin çokluğunun aksine, helal gıdalar için bu oran çok düşüktür. Bunun farklı sebepleri vardır. Sebepler arasında, helal hükümlerinin çoğunlukla hayvansal gıdalarla ilgili olması ve koşer hükümleri gibi çok ayrıntılı olmaması; koşer gıdaların Müslü-

¹⁸⁰ Regenstein-Chaudry-Regenstein, s. 112-113.

¹⁸¹ <http://www.nestle.com/MediaCenter/NewsandFeatures/AllNewsFeatures/Halal.htm> (23.10.2010).

¹⁸² <http://www.nestle.com/MediaCenter/NewsandFeatures/AllNewsFeatures/Nestle-expands-halal-presence-during-Ramadan.htm> (23.10.2010).

¹⁸³ http://www.comcec.org/TR/Yeni_Site_Dokumanlar/Banner/SMIIC_Report_TR.pdf (05.11.2010)

¹⁸⁴ <http://www.radikal.com.tr/Radikal.aspx?aType=RadikalDetay&Date=&ArticleID=1024575&CategoryID=80>

manlar tarafından helal gıda anlayışına uygun görülüp tüketilmesi yer alır.

Çağımızda bir zorunluluk haline gelen helal gıda denetimi, koşer örnek alınarak alarak geliştirilmeye çalışılmaktadır. Fakat helal gıdalarla ilgili yaşanabilecek en büyük problem, koşer de olduğu gibi, sertifika veren kuruluşların sayısının çoğalması ve helal sembollerinin karmaşık olacağı endişesidir. Çünkü koşer sertifikası veren acentelerin sayısının çokluğu, koşer sembollerinin kolay anlaşılabilir olmaması ve en önemlisi denetim yapan hahamların, temsil ettiği mezhebin görüşü doğrultusunda, koşer konusunda aynı hassasiyeti göstermemesidir. Bu yüzden koşerle ilgili konular, olumlu ve olumsuz yönleriyle ele alınırsa, helal gıda uygulamalarında aynı yanlışlara düşülmemiş olunur. Bu sayede, (1) istismara dönük sahte helal gıda sertifikalarının ortaya çıkması daha baştan önlenmiş olur. Bu konuda gerekirse caydırıcı yasal tedbirler alınabilir. (2) Sertifika verecek acentelerin ve helal gıda sembollerinin yol açacağı kafa karışıklığının önüne geçilebilir. (3) Tüm dünyada kabul görececek çok uluslu bir kuruluş tesis edilebilir. Aksi takdirde yerel kalan bir kuruluşun vereceği sertifika, ancak verildiği yerdeki insanlara hitap edecektir. (4) Helal gıda denetim maliyeti ve sertifika fiyatları, koşerde olduğu gibi, üretim maliyetine yansıtılıp tüketiciler mağdur edilmemiş olur.

6. Koşer ve Helal Gıda Karşılaştırması¹⁸⁵

Batılı ülkelerde yaşayan veya bir vesileyle yurt dışına çıkmış olanlardan sıkça "helal gıda bulamadıklarında, koşer satın adlıklarını" söylediklerine şahit oluruz. Bu yönelişin iki sebebi vardır. Birisi, ehl-i kitabın kestiğinin yenilebileceği düşüncesi, diğeri ise Yahudilerin de tıpkı Müs-

¹⁸⁵ Koşer ve Helal gıda konusunda Türkiye'de yapılmış çalışmalardan bazıları şunlardır: Mustafa Erdem, "İlahi Dinlerin Kutsal Kitaplarında Helal ve Haram Anlayışı Üzerine Bir Araştırma", *AÜİF Dergisi*, Sa: XXXVII, Ankara 1997, s. 151-73; İsmail Yalçın, *İslam'da Eti Yenen ve Yenmeyen Hayvanlar*, (Marmara Üniversitesi S.B.E. Basılmamış Yüksek Lisans Tezi), İstanbul, 1997; Mustafa Karataş, *Helaller ve Haramlar (Kitab-ı Mukaddes Açısından Bir İnceleme)*, (Selçuk Üniversitesi S.B.E. Yüksek Lisans Tezi), Konya, 1998; Mustafa Özbaş, *Yahudilik'te Yiyecek ve İçecek Yasakları*, (Marmara Üniversitesi S.B.E. Yüksek Lisans Tezi), İstanbul, 2001; Fatma Yüksel, *İslam Hukuku ve Yahudi Hukuku'nda Helal-Haram Kavramları Açısından Gıdalar*, (Marmara Üniversitesi S.B.E. Yüksek Lisans Tezi), İstanbul, 2003; Remzi Kaya, *Kur'an, Tevrat ve İnciller'de Helâl ve Haram Gıdalar*, *Selçuk Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 2007, Sa.: 24, ss. 9-29; VI. *İslam Hukuku Anabilim Dalı Koordinasyon Toplantısı ve İslam Fıkhı Açısından Helal Gıda-Gıdalardaki Katkı Maddeleri- Sempozyumu Bildirileri*, Bursa (3-4 Haziran 2009).

lümanlar gibi domuz ve domuz mamullerini yemeyi yasak saymalarıdır. Kimi zaman, ikincisi argüman, yani domuz yasağı, birincisinden daha çok ön plana çıkartılır. Bunun sebebi, Müslümanların haram gıdalar içerisinde en fazla uzak kalmaya çalıştıkları şeyin domuz olduğundandır.¹⁸⁶ Bu yüzden helal ile koşerin büyük oranda aynı hükümleri ihtiva ettiği düşünülür.

İslam'da ve Yahudilik'te domuz etinin haramlığı konusunda şüphe yoktur. Ehl-i kitabın kestiği hayvanların Müslümanlar tarafından yenilmesi konusu ise tartışmalıdır. Kur'an-ı Kerim'de daha önceleri ehl-i kitaba ayrıcalık verilmediği,¹⁸⁷ ancak sonradan onlara bu konuda müsamaha gösterildiği belirtilir. Fakat birçok İslam âlimi "Kendilerine kitap verilenlerin yiyecekleri size helâl, sizin yiyecekleriniz de onlara helâldir"¹⁸⁸ ayetini, "Allah, size ancak leş, kan, domuz eti ve Allah'tan başkası adına kesileni haram kıldı"¹⁸⁹ ayetiyle açıklamış ve bu konuda Müslümanları uyarmıştır. Kesim işini yapan kişi Müslüman bile olsa Allah'tan başkasının adını anarak kesim yaparsa, haramdır ve kestiği yenilmez demişlerdir.¹⁹⁰ Dolayısıyla Müslümanlar açısından bu konudaki temel problem, hayvanı kesenin kimliği ve kesim şeklidir. Bu konuda farklı görüşler vardır. Şöyle ki, bir kitabının kestiğinin Müslümanlar için helal olması için "yapılan işlemin kitabının dinine göre caiz olması" veya "ilgili dinin mensuplarınca yenmesinde bir sakınca görülmemesi" gerekir. Bundan başka bir şart aranmaz. Bu görüşte olanlara göre, bu uygulama Allah'ın bize bağışladığı bir ruhsat ve kolaylıktır. Buna karşın ehl-i kitabın kestiğinin yenilebileceği yönündeki görüşlerin öne çıkartılmasının "Müslümanları rehavete düşüreceği, İslam ülkelerinde özellikle gıda sahalarında gayrimüslimlerin güdümüne sokacak yanlış bir strateji" olduğunu savunanlar da vardır.¹⁹¹

Ehl-i kitap içerisinde sayılan Hıristiyanlar, Yahudilerden ve Sabîlerden farklı olarak, domuz eti yerler. Daha önce de ifade edildiği

¹⁸⁶ Okur, s. 29.

¹⁸⁷ "Üzerine Allah adı anılmayan (hayvan)lardan yemeyin. Çünkü bu şekilde davranış fasıklıktır." Bkz. En'am 6:121.

¹⁸⁸ Bkz. Maide 5:5.

¹⁸⁹ Bkz. Bakara 2:173.

¹⁹⁰ Fatih Kesler, *Kur'an-ı Kerim'de Yahudiler ve Hıristiyanlar*, TDV yayınları, Ankara, 1995, s. 147-149.

¹⁹¹ Okur, s. 44-46.

gibi, "kasapta satılan her çeşit eti vicdan sorunu yapmadan, sorgusuz sualsiz yiyen",¹⁹² sadece "kan, leş ve putlara sunulan kurbanların etini"¹⁹³ yasaklayan günümüz Hıristiyanlarının yediklerinin Müslümanlara helal olduğunu söylemek ne kadar mümkündür.

Bu kısa izahtan sonra, İslam'daki helal-haram kavramlarının anlamı ve koşer yasalarıyla karşılaştırmasına geçebiliriz.

Dinî literatürde "helal", 'dinen izin verilmiş ve serbest olanı', "haram" ise 'dinen yasaklanmış olanı' ifade eder. İslam düşüncesinde "tayyib" kavramıyla helal olan ve insanın hoşlandığı temiz yiyecekler; "habis" kavramıyla da haram olan ve insanın hoşlanmadığı, iğrenç ve temiz olmayan gıdalar kastedilir.¹⁹⁴ Helal gıda kavramı ise, uluslararası 'Gıda Kodeksi Komisyonu' (The Codex Alimentarius Commission) dokümanlarında, "İslami kurallar doğrultusunda izin verilen gıda" anlamında yer almakta ve "İslami kurallara göre yasak olan herhangi bir unsuru içermeyen, bu unsurlardan arındırılmış yerlerde veya cihazlarda hazırlanan-işlenen-taşınan ve depolanan, bu durumların dışında üretilen herhangi bir gıda ile hazırlama-işleme-taşıma ve depolama aşamasında direkt temasta olmayan ürün" olarak tanımlanmaktadır.¹⁹⁵

İslam'da bir şeyi helal ve haram kılma yetkisi sadece Allah'a aittir.¹⁹⁶ Bazen temiz olan bir gıda, salt bir toplumu cezalandırmak için haram kılınmış olabileceği gibi,¹⁹⁷ yasaklanan bu şey, bir sonraki şartla kaldırılabilir.¹⁹⁸ Bunun en güzel örneği, Yahudilere yasak edilen bazı şeyler, Müslümanlara izin verilmiştir. Kur'an-ı Kerim'de Allah'ın Yahudilere bir ceza olarak bütün tırnaklı hayvanları; sığır ve davarın sırt, bağırsak ve kemik yağları hariç iç yağlarını onlara haram kıldığını haber verir.¹⁹⁹ Bu yasakların, Yahudilerin haksızlık etmeleri, insanları Allah yolundan alıkoymaları, yasaklandığı halde faiz almaları, insanların mallarını haksızlıkla yemeleri sebebiyle olduğunu belirtmektedir. Burada, aslında helal olan şeylerin Yahudilere bir amaca matuf olması bakımından haram kı-

¹⁹² Bkz. Korintoslulara I. Mektup 10/25.

¹⁹³ Bkz. Resullerin İşleri 15/20, 29.

¹⁹⁴ Okur, s. 23-24; Tuğ- Özdemir, s. 83.

¹⁹⁵ "General Guidelines for Use of the Term Halal", CAC/GL 24-1997.
http://www.codexalimentarius.net/web/standard_list.do?lang=en (11.12.2010).

¹⁹⁶ Bkz. A'raf 7:32; Yunus 10:59; Nahl 16:116.

¹⁹⁷ Bkz. Nisa 4:160-161; En'am 6:146.

¹⁹⁸ Okur, s. 23-24.

¹⁹⁹ Bkz. En'am 6:146.

İnıldığı açık bir şekilde anlaşılmaktadır. Çünkü Yahudilere yukarıda işaret edilen sebeplerle yasak edilen bazı şeylerin, Müslümanlar için helal kılındığını biliyoruz. Dolayısıyla bir şeyin helal ya da haram oluşu, ancak vahiyle, yani bizzat Allah'ın belirlemesiyledir. Yasaklılığın illetini ortaya koymak, illet ortadan kalktığı anda yasağın da kalkmasını gerekli kılacağı için, bu, dinî emir ve yasakları tartışmaya açmak olacaktır. Bir diğer noktada, yasaklanan hiçbir şey, mutlak kötü ve zararlı olduğu için haram kılınmış değildir. Öyle olsaydı, "zaruretler, yasak şeyleri mubah kılar" kaidesinde zor durumda bile kalırsa yasaklanan şeylerin yenilmemesi gerekirdi. Böyle olmamış, hem Yahudilik'te hem de İslam'da zorunlu hallerde bunların yenilmesine izin verilmiştir.

İslam'daki beslenme hükümlerinin kapsamı, koşerle kıyas edildiğinde, oldukça sınırlıdır. Kur'an-ı Kerim'de, hayvansal kaynaklı dört yiyecek haram kılınmıştır. Bunlar; (1) Leş (*kendiliğinden ölen veya usulüne uygun kesilmeksizin öldürülen hayvanlar*); (2) kan (*hayvanlardan diri iken alınan veya kesilirken damarlardan boşalan kan*); (3) domuz eti ve (4) Allah'tan başkası adına kesilen hayvanlardır.²⁰⁰

Sarhoşluk veren alkollü içkiler, uyuşturucu maddeler ve insan sağlığı açısından tehlike arzeden zehirli madde içerenler hariç, bitki kökenli bütün gıdalar helal kılınmıştır. İslam alimlerinin büyük çoğunluğu, Kur'an'da çok sert bir dille yasaklanan alkollü içeceklerin az veya çok içilmesi arasında fark gözetmemiş, "çok miktarda içilmesi sarhoşluk veren her içeceğin, az miktarda içilmesinin de haram olduğunda" görüş birliğine varmışlardır.²⁰¹ Kur'an-ı Kerim'de "rics"²⁰² olarak nitelendirilen şarap ve domuz eti dışındaki diğer gıdaların haramlığı ile ilgili belli bir kriter zikredilmemiştir. Bunun yanı sıra bazı yiyecek ve içeceklerle ilgili objektif kriterler hadislerde ortaya konulmuştur.²⁰³

Yukarıda belirttiğimiz yasaklar dışında, Kur'an-ı Kerim'de yer almayan ancak Hz. Peygamber'in yasak ettiği rivayet edilen bazı hayvanlar

²⁰⁰ Bkz. Bakara 2:173; Maide 5/3; En'am 6:145; Nahl 16:115.

²⁰¹ Okur, s. 26-30.

²⁰² Kur'an-ı Kerim'de yiyeceklerle ilgili olarak yalnızca içki ve domuz eti için kullanılırken (Maide 5:90; En'am 6:145), bunun dışında kalan yerlerde Allah'a inanmayan kafirlere (En'am 6:125; A'raf 7: 71; Tevbe 9: 95, 125; Yunus 10:100) ve putlara (Mâide 5:90; Hac 22:30) nispet edilmektedir.

²⁰³ Yüksel, s. 23 vd.

vardır. Bunların neler olduğu, Hadis kitaplarının "at'ime", "zebâih" ve "sayd" bahislerinde bulunabilir.²⁰⁴

Koşer ile helal karşılaştırmasında bazı benzerlikler bulunurken, çok fazla farklılıkların olduğu görülecektir. Her iki dinde de domuz ve domuz mamulleri yasaktır. Aynı şekilde her ikisinde de etobur hayvanlar ve kuşlar yasaktır. Dinen yenilmesine izin verilen hayvanlar koşer olması için bir Yahudi tarafından; helal olması için de bir Müslüman tarafından kesilmesi gerekir. Yahudilik'te hayvanların herhangi bir şok vermeden elle kesilmesi gerekirken, İslam'da hayvan kesileceği anda canlı olması şartıyla şok verilebilmektedir. Birçok ülkede kümes hayvanlarının bir Müslüman denetçi olması halinde mekanik kesimine izin verilmiştir. Tevrat'ta hayvanın kanı can olarak kabul edildiği için, koşer olan et yenilmeden önce kandan arındırılması gereklidir. Bunun için et önce yarım saat suya batırılır, sonra tuzlanarak bir süre bırakılır ve daha sonra yeniden yıkanır. İslam'da ise helal bir hayvanın her yeri helaldir, suya batırılmaya veya tuzlanmaya ihtiyaç yoktur. Kan ve kan ürünleri, İslam'da da haramdır. İslam'da balık ve deniz ürünlerinin tamamı helal kabul edilirken (farklı görüşte olanlar vardır), Yahudilik'te sadece yüzgeci ve pulları olan balıklar koşerdir.²⁰⁵ Her iki dinde de leş yemek yasaktır, ancak Yahudilik'te bu yasak Yahudilerle sınırlıdır. Tevrat'ta leş (nevela) yeme yasağı İsrailoğullarının mukaddesliğini ihlal bağlamında dile getirilmiş, onun Yahudi olmayanlara verilmesine veya satılmasına izin verilmiştir.²⁰⁶ Dolayısıyla Yahudilik'te, yabancıların kestiği veya ürettiği şeylerin yenilmesi yasaklanırken, koşer olmayan bir şeyin yabancılar verilmesinde veya satılmasında sakınca görülmemiştir.²⁰⁷

Bir Müslüman için helal-haram konusunda Allah'ın emri olması yeterli olmakla birlikte, bu hükümlerin sağlık nedenleriyle emredildiğine, yasaklananların pis ve zararlı olduğuna inanılmaktadır. Koşer yasala-

²⁰⁴ Hamdi Döndüren, "Kur'an ve Sünnete Göre Helal-Haram Gıdalar ve Kimyasal Değişim (İstihâle ve Tegayyür)", *İslam Hukuku Açısından Helal ve Haram Olan Gıdalar ve Bazı Güncel Meseleler*, VI. İslam Hukuku Anabilim Dalı Koordinasyon Toplantısı ve İslam Fıkhı Açısından Helal Gıda-Gıdalardaki Katkı Maddeleri- Sempozyumu Bildirileri, (3-4 Haziran 2009), Bursa, s. 61 vd.

²⁰⁵ Bkz. Mian N. Riaz Muhammad M. Chaudry, *Halal Food Production*, CRC Press, New York, 2004. <http://halalrc.org/images/Research%20Material/Books/Halal%20Food%20-%20A%20complete%20Book.pdf> (05.11.2010)

²⁰⁶ Bkz. Tesniye 14/21.

²⁰⁷ Yüksel, s. 138-139.

rının aksine, helal hükümlerde gıdaların sağlık yönleri önemli bir düşüncedir.²⁰⁸

Günümüzde hayvansal ve bitkisel kökenli gıdalarla alakalı yeni konular ortaya çıkmıştır. Bunlar arasında genetiği değiştirilmiş ürünler (transgenik veya GDO), hayvansal besinler, sentetik ürünler, hormonlar ve jelatinler önemli bir yer tutar. Özellikle genleri değiştirilmiş gıdaların doğal denge ve insan sağlığı açısından ortaya çıkardığı tehlikeleri yanında, genetik ürünler teknolojisinde bitki genlerinden başka, domuz da dahil pek çok hayvan geninin kullanılması dinen helal olan bir gıdanın durumunu tartışmalı hale getirmektedir.²⁰⁹ Müslümanlar ve Yahudiler domuz eti ve türevlerini tüketmedikleri için domuz geni karıştırılmış ürünlerden de yemek istemeyeceklerdir.²¹⁰ Ayrıca Müslümanlar bazı böcek ve hayvan genlerinin kullanıldığı ürünlere karşı da rezerv koyacaklardır.²¹¹ GDO'lu ürünlerle ilgili bir yazıda (K.Hazzah, Economic & Agriculture 2000 research associate, Aug 4, 2000), biyoteknolojiyle geliştirilmiş gıdaların hangi geni taşıdığına bakılmaksızın helalliyini savunanlar olduğu gibi, çoğunluğun görüşü bu ürünlerin haram olan şeylerin DNA'sını içermesi halinde haram olacağı yönündedir. Örneğin, domuz DNA'lı soya fasulyesi haramdır. Malezya'da GDO'lu ürünlerin durumuyla ilgili Millî Fetva Kurulu'nun 1999 toplantısında aldığı karar şöyledir: "Domuz DNA'lı GDO'lu gıdaları Müslümanların yemesi haramdır. Bunun için zaruret hali bulunmamaktadır.²¹² Fıkıhta bir kaidedir, bir şeyin haramlık ve helallik ihtimali eşit olunca *haram* oluşu tercih edilir.

Günümüzde gıda ve ilaç sanayinde kullanılan hayvansal katkı maddelerinin durumu da her iki dinde tartışmalıdır. Çünkü bu katkı maddeleri içerisinde yenmesi caiz olmayan domuz derisi, kemiği, yağı ve benzeri hayvansal ürünlerden elde edilenler büyük bir oran teşkil eder. Bu katkı maddeleri içerisinde özellikle jelatin ve enzimler önemlidir. Jelatinler, pastacılık ürünlerinde, yoğurt, dondurma, eritilmiş peynir, et

²⁰⁸ Regenstein-Chaudry-Regenstein, s. 112.

²⁰⁹ Okur, s. 43 vd; http://www.gidaraporu.com/genetik-yapisi-degistirilmis-gidalar_g.htm (05.11.2010).

²¹⁰ <http://www.hdcglobal.com/hdc-cmscategorymng-web/userfiles/06a9234b-5937-4e73-8cef-ff3fe2a2ac96/file/33.pdf> (05.11.2010)

²¹¹ http://www.gidaraporu.com/genetik-yapisi-degistirilmis-urunler-gdo_g.htm (05.11.2010)

²¹² <http://www.hdcglobal.com/hdc-cmscategorymng-web/userfiles/06a9234b-5937-4e73-8cef-ff3fe2a2ac96/file/33.pdf> (05.11.2010)

ürünleri, jelybon ve karamela gibi şekerlemelerde; reçel, marmelat, çiklet ve meyve sularında; ilaç sanayinde film tablet ve kapsül yapımında; şampuan, krem gibi kozmetik ürünlerde; hayvan yemlerinde, karbonlu kağıt yapımında ve fotoğrafçılıkta kullanılmaktadır. İslam'da jelatinin hükmüyle ilgili olarak, "yenmesi helal olan ve usulüne göre kesilmiş hayvanlardan elde edildiği takdirde kullanılmasının caiz olduğu" söylenir. Bazı İslam alimleri, domuz kökenli ürünlerin istihale yoluyla (yapı değişimine uğrayarak) kullanılabileceğini savunurken, aksi görüşte olanlar da vardır. Helal olmayacağını savunanlar, bu değişimi sıvı yumurtanın kaynatılarak katı yumurtaya dönüşmesindeki değişime benzeterek, kullanılan kaynak helal değilse jelatinin de helal olamayacağını ileri sürerler. Batı ülkelerinde jelatinlerin ağırlıklı olarak domuz derisi ve kemiklerinden elde edildiği ve ülkemizde de önemli ölçüde dış kaynaklı jelatin kullanıldığı düşünüldüğünde, söz konusu gıdaların içeriğinin bilinmesi büyük önem taşımaktadır.²¹³ Fakat son zamanlarda bazı İslam ülkelerinde sığır ve balık derisinden jelatin elde edilmektedir. Balıktan elde edilen jelatin, gıda üreticilerine özellikle yoğurt, dondurma, jöle ve şekerleme gibi ürünlerin imalatına önemli bir seçenek sağlamıştır. Balık jelatinlerinin uygun bir denetimle helal ve koşer olarak üretilebileceği belirtilmektedir. Bunun dışındaki pek çok jelatinin, bazı Yahudi denetim kuruluşlarıncaya koşer diye isimlendirilse bile, domuz kaynaklı olabildiği için, Müslümanlarca helal kabul edilmesi mümkün değildir. Çünkü liberal ve reformist Yahudiler, domuz jelatinini koşer kabul etmektedir.²¹⁴

Farklı yöntemlerle elde edilen enzimler koşer ve helal olarak kabul edilir. Koşer kesim hayvanlardan olan enzimler koşer, helal kesim hayvanlardan elde edilen enzimler de helaldir. Bazı liberal rabbiler, domuz enzimlerini ve usulüne uygun kesimi yapılmayan hayvan enzimlerini de koşer kabul eder. Buna karşın, domuzdan elde edilen enzimler İslam'da hiçbir şekilde helal sayılmazken, helal kesim olmayan hayvanlara ait enzimler bazı ülkelerde ve bazı gruplarca helal sayılmaktadır. Koşer kesim hayvanlardan elde edilen jelatinler koşer, helal kesim hayvanların jelatinleri de helal kabul edilir. Yine sadece pullu balıklardan alınan jelatinler koşer kabul edilirken, tüm balık türlerinden elde edilen jelatinler helal

²¹³ Okur, s. 52-56.

²¹⁴ Bkz. <http://halalrc.org/images/Research%20Material/Books/Halal%20Food%20-%20A%20complete%20Book.pdf> (05.11.2010)

sayılır. Alkollü içecekler İslam'da haramdır, ancak Yahudilik'te alkol koşer olarak görülür. Yahudilik'te et ve süt ürünlerinin birlikte yenilmesine izin verilmezken, İslam'da bu konuda bir yasak yoktur.²¹⁵

Günlük hayatımızda önemli bir yeri olan ve domuz kılından üretilen fırçaların (diş, traş, pasta vb fırçalar gibi), helal-haram konseptine dahil olup olmadığına ilişkin çalışmaların henüz yapılmadığını da hatırlatmak isteriz. Evlerde kullanılan fırçalardan birçoğunun domuz kaynaklı olabileceği gerçeği göz önüne alındığında, olayın boyutunun çok geniş olduğu görülecektir.

Helal ve Koşer Karşılaştırması (tablo halinde)

Ürün/İşlem	HELAL	KOŞER
Domuz Eti	Yasak	Yasak
Kan	Yasak	Yasak
Domuzdan elde edilen maddelerin belirtileri	Yasak	İzin verilebilir
Hayvan kesiminde Allah'ın/Yahve'nin adını anma	Her hayvanın kesimi esnasında gerekli	Kesim esnasında gerekli değil
Kutsama	Kesimden önce Allah'ın adı anılmasına rağmen, hiçbir kutsama yoktur	Her hayvanın kesimi esnasında gerekli
Kesim yapan kişi/kasap	Bir Müslüman veya hayvan keserken Allah'ın adını anan ehl-i kitaptan bir kimse (Malezya standartlarına göre ehl-i kitabın kestiği yenilemez.) ²¹⁶	Bir Yahudi, genellikle bir rabi (Şohet)
Sersemletme/şok verme	Öldürmeyecek oranda şok verilebilir	İzin verilmez
Özel günlerde	Kurallar her zaman geçerlidir	Fisih Bayramı'nda ilave yasaklar vardır.
Jelatin (Ürünlerde)	Usulüne uygun kesilen helal hayvanların kemikleri ve derilerinden ve balık derisinden yapılan jelatin kabul edilir	Kuru kemiklerden ve derilerden (çoğunlukla domuz kemiklerini ve koşer olmayan kesilmiş hayvanları içerir) ve koşer balıktan elde edilen jelatin kabul edilir

²¹⁵ Bkz. Mian N. Riaz Muhammad M. Chaudry, *Halal Food Production*, CRC Press, New York, 2004. <http://halalrc.org/images/Research%20Material/Books/Halal%20Food%20-%20A%20complete%20Book.pdf> (05.11.2010)

²¹⁶ http://www.dld.go.th/certify/certify/page/page_law/data_law/s3/3_2/halal/HALAL%20FOOD%20MALAYSIAN%20STANDARD.pdf?GID=585 (05.11.2010)

Şarap	Katkı maddesi bile olsa her türlü alkollü içecek haramdır. Bütün keyif verici alkol, likör ve uyuşturucu haplar buna dahildir	Alkol koşer sisteminde yasak değildir. Koşer ürünlerinde alkol bulunabilir. Gıdalar şarapla terbiye edilip pişirilebilir veya alkollü içecekler koşer olabilir
Gıda karışımı	Hiçbir yasaklama yoktur	Et ve sütün bir arada yenilmesi yasaktır
Balık ve deniz ürünleri	Bütün deniz ürünleri helaldir ve kesilmesi gerekmez	Yalnızca pullu ve yüzgeci olan balıklar yenilebilir
Peynir yapımında kullanılan enzimler	Eğer domuzdan elde edilmişse haramdır	Bazı koşer acentelerince nereden alındığına bakılmadan kabul edilir
Özel yasaklar	Yok	Hayvanın but kısmının koşer olabilmesi için siyatik sinirinin çıkartılması ve hayvanın iç yağının etten tamamen ayrılması gereklidir. Bundan başka et, kandan tamamen temizlenmesi için suda bırakılır ve tuzlanır.

Malezya Helal Gıda Standartları için bkz.

http://www.dld.go.th/certify/certify/page/page_law/data_law/s3/3_2/halal/HALAL%20FOOD%20MALAYSIAN%20STANDARD.pdf?GID=585 (05.11.2010).

Sonuç

Koşer kavramı, Yahudilerin dünyaya kabul ettirdikleri bir olgu olarak karşımıza çıkmaktadır. Sadece Yahudilere özgü olduğu Tevrat'ta çok açık bir şekilde ilan edilen koşer kuralları, günümüzde gıdalarda kalite, hijyen ve güven anlamı kazanmıştır. Koşer ürünleri, Müslümanlar, Hindular ve Yedinci Gün Adventistleri için dinî, vejateryenler ve veganlar için sıhî ve diğer insanlar için de kalite gibi nedenlerle aranır hale gelmiştir. Hâlbuki İsrailoğullarının mukaddesliğiyle ilişkilendirilen koşer, Yahudileri diğer milletlerden ayırıp seçilmiş bir millet olduklarına vurgu yapan ve onları asimilasyondan koruyan bir kalkandır.

Yahudilerin beslenme kurallarını belirleyen hükümlerin sebebiyle ilgili farklı yorumlar yapılmıştır. Bu yasaların, bir inanç konusu olduğunu, bu yüzden hiçbir sebep ve açıklamasının bulunmadığını söyleyenler olduğu gibi, bunları Yahudilerin beden ve ruh sağlığıyla izah et-

meye çalışanlar olmuştur. Yine de koşeri sağlık ve hijyen gibi sebeplerle açıklamak, modern bir yaklaşımdır.

Seküler dünyada dinî bir fenomen olan “koşer” konusunun gündeme gelmesinin önemli sebeplerinden birisi de, günümüzde dünya gıda sektöründe önemli bir yerinin olmasındandır. Dinî denetim altındaki gıdalara yönelimin hızla artış göstermesi, özellikle bu alanda faaliyet gösteren kimselerin dikkatini çekmiş, koşer, helal veya etno-dinî gibi farklı üretimler başlatmışlardır. Koşer gıda piyasası, günümüzde yalnızca Yahudilere değil, yukarıda koşer müşterileri arasında saydığımız grupları da hesaba katarak geniş bir müşteri kitlesine hitap etmekte ve çok büyük ekonomik kazanç kapısı oluşturmaktadır. Pek çok gıda üreticisi, talep doğrultusunda kendi ürünlerine koşer sertifikası almak zorunda kalmıştır. Bu sayede koşer sertifikası veren acenteler, çok ciddi ekonomik gelir elde etmeye başlamıştır. Hem sertifika veren acenteler hem de koşer onaylı ürünlerini daha geniş bir kesime ulaştıran sanayiciler kazanmaktadır. Koşer gıda piyasasındaki bu gelişmeye paralel olarak, dünyadaki 1.8 milyarlık Müslüman nüfusun ihtiyaçlarını karşılamak için, bazı İslam ülkelerinde “helal gıda sertifikası” uygulaması başlatılmıştır. Helal gıda pazarının büyüklüğü, koşer gıda pazarıyla karşılaştırıldığında, herkes tarafından kabul edilmektedir.

Koşer ürünlerinin dünya çapındaki yaygınlığına kıyasla, helal gıda ürünleri henüz çok sınırlıdır. Bu yüzden birçok batılı ülkelerde Müslümanların, koşer ürünler satın aldıkları bilinmektedir. Müslümanlar arasında koşer gıdaların güvenle tüketilebileceği yönünde yaygın bir kanaat oluşmuştur. Hâlbuki koşer kavramı, yalnızca domuz etinin yasaklılığı olmadığı gibi, helal kavramı da domuz eti dışındaki her şeyin yenilebileceği anlamına gelmemektedir. Yahudilik’te tüketimine izin verilen, hatta ibadetlerin vazgeçilmez unsuru olan şarabın, İslam’da kesin olarak haram kılınmış olması koşer ile helal arasındaki farklılığın en somut delilidir. Başka bir ifadeyle, koşer ürünlerin önemli bir kısmı helal şartlarını hiçbir şekilde taşımamaktadır. Koşer ve helal gıda sembolleri, günümüzde çok önemli pazarlama aracı olmuş, pazar paylarını genişletip kazançlarını artırmak isteyen firmalar bu alanlarda üretim yapmaya yönelmişlerdir. Bunun için koşer sertifikası alabilmek için birbirleriyle yarışır hale gelmişlerdir. Bazı gıda şirketleri, aynı anda hem koşer hem helal gıda sertifikası olarak her iki alanda da üretim yapmaktadırlar.

Müslümanların koşer mamullerini tercihinde, Yahudilik'te de domuz etinin haramlığı ve ehl-i kitabın kestiğinin yenileceği düşüncesi büyük rol oynamaktadır. Her iki dinin yeme-içme kurallarındaki benzerliklere oranla, aralarındaki farklılıklar daha derindir. Ehl-i kitab olan bir Yahudinin kestiği yenilebilse bile, Yahudiler yabancılara leş satmakta dinen bir sakınca görmedikleri ya da koşer bir etin şarapla terbiye edilmesinin yasak edilmediği göz önüne alındığında, her koşerin helal anlamına gelmediği görülecektir. Dahası her sertifika veren acentenin veya denetçinin, koşer kurallarında aynı derecede titiz davranmadığı bilinmektedir. Koşer kurallarını çağdı gören bir reformist rabbinin denetiminden geçmiş ve onaylanmış bir gıdanın koşer oluşu bile şüpheli iken, bunun Müslümanların kullanımını için uygun olduğunu söylemek ne kadar doğrudur olacaktır.

Ehl-i kitabın kestiğinin yenilebilmesi, Allah'ın Müslümanlara bahışladığı bir ruhsat ve kolaylıktır. Yaşadıkları ülkede helal gıda bulmakta zorluk çeken Müslümanlar, bir zarurete binaen koşer gıdaya yönelmişlerdir. Buna karşın ehl-i kitabın kestiğinin yenilebileceği yönündeki görüşlerin öne çıkartılmasının "Müslümanları rehavete düşüreceği, İslam ülkelerinde özellikle gıda sahasında gayrimüslimlerin güdümüne sokacak yanlış bir strateji" olduğu için karşı çıkanlar da vardır. Netice itibarıyla, Yahudilik'teki koşerin, İslam'ın "helal-haram" düşüncesini birebir karşılamadığı göz önüne alınarak, tıpkı Yahudilerin "etliyi sütlüye karıştırmadıkları" gibi, Müslümanların da "helali, koşerle karıştırmamaları" gerektiğini düşünürüz.