



HELAL GASTRONOMİ VE HELAL SERTİFİKALI GIDA (BESLENME) KÜLTÜRÜ

Ali BATU*

Emekli Öğretim Üyesi (Prof. Dr) Gıda ve Gastronomi Bilimi Uzmanı, Antalya

MAKALE BİLGİSİ

Geliş tarihi: 12 Şubat 2022
Düzeltilme tarihi: 12 Nisan 2022
Kabul tarihi: 11 Mayıs 2022

Anahtar Kelimeler: Helal sertifikalı gıda, beslenme kültürü, gastronomi, helal gastronomi

ÖZET

Gastronomi, tarihsel ve kültürel süreçte yiyecek ve içecekleri insanların damak tatlarını esas alarak inceleyen bilim dalıdır. Hem gayrimüslim ülkelerde ve hem de Müslüman ülkelerde yaşayan dindar Müslümanlar haram olduğu kesin olan domuz eti, alkol ve şüpheli olduğuna inandıkları hiçbir şeyi yememişlerdir. Sürekli helal gıda tüketmeye özen gösteren Müslümanlar, yedikleri ve içtikleri her şeye tarih boyunca dikkat etmişlerdir. Günümüzde gastronomi denilince, sofrada genellikle alkol ve şarap bulunan sofrakültürleri akla gelmektedir. Ancak bunun Müslümanlara ait yeni bir tanım olduğu da göz ardı edilemez. Haram şeyleri içermeyen bu yemek yeme kültürünü tanımlayacak bir deyim ihtiyacı vardır. Bu da ancak "gastronomi" sözcüğünün önüne "Helal" sözcüğünü getirerek olabilir. O halde doğal olarak insan hakları beyannamesi bakımından da doğru olan yeme içme kültürüne bağlı gastronomi; "Gastronomi" ve "Helal Gastronomi" olarak iki ayrı şekilde tanımlanması yerinde olacaktır. Bu çalışmada, helal gıda ve helal gastronomi ile ilgili detaylı bilgi verilmesi amaçlanmıştır.

HALAL GASTRONOMY AND HALAL CERTIFIED FOOD (NUTRITION) CULTURE

ABSTRACT

Gastronomy is the science that examines food and beverages according to people's taste in the historical and cultural process. Religious Muslims living in both non-Muslim countries and Muslim countries did not eat pork and alcohol, which was definitely forbidden, and anything they believed to be suspicious. These Muslims, who always take care to consume halal food, have paid attention to everything they eat and drink throughout the history. Nowadays, when it comes to gastronomy, table culture usually comes to mind with alcohol and wine on the dining table. However, it cannot be ignored that it is a new definition of these religious Muslims. There is a need for a phrase to describe this eating culture that does not contain haram things. This can only happen by bringing the word "Halal" in front of the word "gastronomy". So naturally, depending on the food and beverage culture, which is correct in terms of human rights declaration, gastronomy; it would be appropriate to define it in two different ways as "Gastronomy" and "Halal Gastronomy". In this study, detailed information about halal food and halal gastronomy will be given.

Keywords: Halal certified food, nutritional culture, gastronomy, halal gastronomy

*Sorumlu Yazar: Ali BATU, E-mail: alibatu77@gmail.com Orcid: <https://orcid.org/0000-0003-3628-7747>

1.Giriş

İnsanlık tarihinde yeme-içme ve beslenme konuları önemli bir yer tutmaktadır. Hatta bazen bu konuyu tıpla birleştirerek, insan bünyesine uygun yiyecek ve içecekler hakkında bilgi veren kitaplar yazılmıştır. Özellikle Türkler, tarihte yer almaya başladıkları andan itibaren, beslenmeye çok önem vermiş olup Müslüman olduktan sonra ise Helal beslenme değerlerine de çok önem vermişlerdir. Yeme ve içme sosyal hayatta önemli bir faktördür. Bu yüzden Türklerin mutfak kültürü Orta Asya'dan günümüze kadar hatırı sayılır şekilde süregelmiştir (Talas, 2005). Ayrıca dünyanın değişik kıta ve bölgelerinde yaşayan Müslüman toplumlar da helal beslenmeye ellerinden geldiği kadar özen göstermişlerdir.

Dünya üzerinde hemen her ülkenin kendine özgü bir mutfak kültürü olduğu bilinir. Kimi mutfaklar çok özgün iken kimileri ise farklı mutfakların büyük etkisi altında kalmışlardır. Bazı toplum veya bireylerde zevk için yemek yeme alışkanlığı vardır. Bazı insanlar yemek, bazıları da doymak için yaşar. Eğlencelerin, düğünlerin, arkadaş toplantılarının olduğu, uzun akşam yemekleri ve gece çıkmalarının arttığı yaz günlerinde kendinizi daha mutlu etmek için daha bol yemekler yenebilir.

Gastronomi, ilk olarak Fransız yazar Joseph Berchoux tarafından 1801 yılında kullanılan, Yunanca mide ile ilgili "Gastro" ve kanun, kural anlamındaki "Nomos" kelimesinden türeyen "Nomy" kelimelerinin birleştirilmesinden oluşan bir kelimedir. Anlam olarak; Türkçeye yemek kanunu olarak çevirilebilir (Manola ve Koufadakı, 2020). Yüzlerce yıllık yemek tecrübesi ve lezzet birikimi, yemeği yaşamsal öneminden sıyrarak bir keyif ve haz olgusu vaziyetine getirmiştir. Lezzet ve görselliğin ke-

yif vericiliği, günümüzde Gastronomi teriminin önemi fark edilir kılınış ve bir bilim olarak görölmesine neden olmuştur. Gastronomi, kültür ve yemek arasındaki ilişkiyi inceleyen bir disiplindir (Caporaso ve Formisano, 2016). Yenilebilir tüm maddelerin, hijyenik, damak ve göz zevkini uygun olarak sofraya, yenmeye hazır hale getirilmesine kadar olan süreç gastronominin çalışma konusudur.

Gastronomi yiyecek ve içeceklerin tarihsel gelişme sürecinden başlayarak tüm özelliklerinin detaylı biçimde anlaşılması, uygulanması ve geliştirilerek günümüz şartlarına uyarlanması çalışmalarını içeren bir disiplindir. Gastronomi birçok bilim dalıyla ilişkili olup özellikle yemek olgusunu birçok alanla birleştirerek yemek yemeyi farklı boyutlara taşımaktadır. Aynı zamanda yemek ile kültür arasında bir bağ kurduğundan yemek ile kültür kavramını birleştiren bir olgu olan gastronomi, turizm pazarlamasında da avantaj sağlamaktadır. Gastronomi Kavramı bir ülke veya bölgenin gastronomik karakteri, gastronomik özellikleri ve benzeri gibi kavramları kullanılmaktadır. Gastronomik değerler; kültürel, sosyal, tarihi, coğrafi, psikolojik faktörlerini içine alan birçok faktörün kombinasyonundan oluşan unsur topluluğu olarak adlandırılmaktadır (Aksoy ve Sezgi, 2015).

İnsanoğlu yemek ve içmekten hoşlanır ve insanın yiyecek ve içecek zevki ile ilgili olan bilime gastronomi denir (Aksoy ve Sezgi, 2015). Gastronomi denince yeme-içme kültürünün yanında daha ziyade şarap ve diğer ikili yemekler ve mezeler akla gelmekte olup akla gelen ilk ülke Fransa'dır. Çünkü tipik bir Fransız, her şeyden vazgeçer ama yaşamdan aldığı hazzardan vazgeçmez ve özellikle yemeği sa-

dece yemek için değil, aşkla yer. Fransızlar, şarabı şarap gibi değil aşkla içerler. Hangi gastronomi tanımına bakılırsa bakılısın mutlaka sofrada alkolden ve özellikle de şaraptan ve yemeklerden ve yemek yerken alkol ve şarap gibi içecekler ile alınan yemek yeme zevkinden bahsetmektedir. Ancak bazı yerlerde ise yemeği daha iyi yeme, tktme merakı, sağlık açısından iyi olan, sağlığa uygun, iyi biçimde düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak kültürü, yemek düzeni ve sistemi şeklinde şarap ve alkolden bahsetmeden yapılan açıklamalarda mevcuttur (zdemir ve Altınar, 2019). Bütün bunlardan dolayı gastronomi ile ilgili yapılmış olan yayın veya makalelerde Müslümanların yeme içme şekilleri ve alışkanlıkları ile ilgi bir tanım veya olgu yer almamaktadır. Bu yüzden bu makale ile helal gastronomi ve beslenme kültürü konusunda bu ihtiyaca karşılılık verme hedeflenmiştir.

2. Gıda Tktimindeki Endişeler

Son yıllarda gıda endüstrisinin ulaştığı teknolojik seviye ile gıda ürünlerinin çeşitlenmesi, genetiği değiştirilmiş gıdalar, gıda katkı maddelerinin kaynağı ve çeşitliliği, uluslararası ticaret ve refah seviyesinin artması ile birlikte gıdaya ulaşım imknlarının da gelişmesi, gıdaların helalliği konusunu geçmişe göre çok daha karmaşık hale getirmiştir (Yetim ve Türker, 2020). Bu yüzden tkticilerin ürün tercihlerinde en doğru kararı verebilmek için kendisine göre hiçbir belirsizliğin olmaması belirsizliklerin varsa da giderilmesini istemeleri onların en doğal hakkıdır. Gıdaların hijyenik, güvenli, kaliteli ve temiz olması gibi mutlaka olması gereken kriterlerin yanı sıra; dini inançlarının gerektirdiği koşullara sahip olması da istenmektedir. Bu nedenle, başta gıdalar olmak üzere mal ve

hizmetlerin dini inanç sistemine uygun olduğunu belgeleyen bir sistemi görmek istemektedirler. Çünkü tktilen gıda tkten kişilerin ruh ve beden sağlığına, dini inançlarına uygun olup olmadığı ve hatta insan neslinin geleceğini nasıl etkileyeceğine kadar geniş bir kapsama alanına sahiptir (Kostak, 2006). Başta gıdalar olmak üzere bütün tktim ürünlerini dini inançlara uygun olduğunu belgeleyen bir sistemin olması tkticilerin güvenini kazanıp satın aldığı mal ve hizmetlerin; sağlık, evre ve inanç açısından güvenilir ürünler olduğunu bilmesi bilgilenme hakkının bir gereğidir. Bu konuda, “gıda etiketi” bilgisinin eksiksiz ve anlaşılır olması, gıdaların sağlığa uygunluğu ve dini inançlarına aykırı düşmesi tktici açısından son derece önemlidir (Akgündüz, 2012). “Tktici Hakkı Evrensel Beyannamesinde” bunun bir insan hakkı olduğu ve bireyin tkttiği gıda ile ilgili her konuda bilgi edinme hakkına sahip olduğu belirtilmektedir (elen, 2010).

Son yıllarda bazı yerlerde yemeğin yanında ne içilmesi gerektiğinin tartışmaları da yaşanmaktadır. Her kim ne içerse içsin ancak herkes birbirine saygı duymakla yükümlüdür. Olgun olan her birey ne içmesi gerektiğine kendisi karar verme özgürlüğüne sahiptir. Son yıllarda bazı yerlerde belki özellikle Ankara, İstanbul, İzmir, Bursa vb. gibi büyük illerimizde alkol servisi yapılmayan restoran sayılarında artış olmuş olabilir. İşletmeciler bu tür restoranlara müşteri bulabiliyorsa o ürünün pazarlanması için arz-talep dengesine göre bir sorun yok demektir. Bundan daha normal hiçbir şey de olmaz. Ancak bu tür restoran sayısının artması diğer restoranları tercih edenleri rahatsız etmemelidir. İşleyen müşteri istediği yerde yemek yeme özgürlüğüne sahiptir. Tarih boyunca da bu böyle olmuştur ve bunun anlamı da beslenmede helal gastronomidir.

Helal gastronomi, Hadis kaynakları ve Kur'an-ı Kerim doğrultusunda Hz. Muhammed'in (Aleyhisselam) beslenme şekli, o dđneme ait mutfak kđltürü, helal ve haram olarak ayrılan yiyecek ve içecekler dindar Müslümanların gıda tüketim şeklini belirler. Böylece Allah'ın emir ve yasakları ile Resulullah'ın (Aleyhisselam) örnek yaşam şeklinin bir araya gelmesi sonucunda oluşan İslami Mutfak anlayışı ortaya çıkmıştır (Şimşek ve Güleç, 2020). Bu yüzden dini bakımdan hassas olan Müslümanlar tarih boyunca, yiyecek ve içeceklerine dikkat etmişler ve hep helal sertifikalı gıda (HSG) arayışları içinde olmuşlardır. Ancak dini hayat şartlarını kendilerine yaşam tarzı yapan insanlar için son 30-50 yıl biraz zorluklar getirmiştir. Dolayısı ile bu insanlar da bir arayış içinde olup kendilerini kuşku bir yaşam içinde buldular. Böylece bazı gazlı içeceklerde alkol olup olmadığı, etlerin temiz ve İslami usullere göre kesilip kesilmediği, gıdaların içinde domuz kaynaklı yağ, jelatin vb. maddelerin olup olmadığı konusunda sürekli kuşku ve araştırıcı olunmuştur. Her kesimden insanlar bu konuyla yakından ilgilenmiş; cemaat, vakıf ve dernekler kendilerine göre çözüm yolları üretmişlerdir; ama bu çözümler, toplumun büyük ekseriyetini içine alamamıştır. Üretici ve tüketici her kuruluş, konuyla ilgilenen vakıf ve dernekler ayrıca kendi bünyelerinde gıda komisyonları oluşturmuş, çalışmalarını bu şekilde sürdürmüştür. Türkiye'de bu tür arayışlar, önceden de olmakla birlikte 1970'li yıllarda biraz daha belirgin bir şekilde ortaya çıkmıştır. Özellikle, domuz yağı katkısı şüphesiyle margarinin yenilmemesi ile başlamış ve bu durum, daha dindar kasaplardan et alma hassasiyeti ile devam etmiştir. Her lokantada etli yemek yememe ve diş fıralarında domuz kılı bulunma şüphesi, Müslümanları daha dikkatli hale getirmiştir (Batu, 2015).

Bu da Müslümanların her zaman HSG peşinde olduklarını ve dolayısı ile helal gastronomi ile beraber olduklarını göstermektedir.

Ülkemizde çok sayıda domuz çiftliğinin olduğu ve domuzun kesiminin ve satışının yapıldığı bilinmektedir. Bu kadar domuzun sadece turistik otellerde veya Batı kaynaklı Fast-Food restoranlarında tüketilmesi mümkün olmayabilir. Bunun için ucuz et ve et ürünlerine dikkat edilmesi gerekmektedir. Buna ek olarak alkol üretimi ve tüketicinin yıllar içerisinde sürekli artış gösterdiği ülkemizde, alkol içerikli gıda katkı maddeleri de gıda sanayinde kullanılıyor olabilir (Batu, 2012a). Bu durumu örnek olarak yazılı basın veya görsel medyadan izlediğimize göre sık sık Batı kökenli ürünlere alkol veya domuz kaynaklı maddelere rastlanmaktadır (Batu, 2015). Örneğin, 2014 yılının ilk yarısında helal gıda sertifikasına çok önem veren Malezya'da bile Helal sertifikasına sahip okolata ürettiğini iddia eden önemli bir ABD firmasında domuz DNA'sının çıktığı belirlenmiştir (Anonim, 2014a). Bütün bunların sonucunda dini duyarlığa hassas olan tüketiciler tükettikleri birçok gıdanın helal olup olmadığı konularında haklı olarak kuşkulandırlar (Batu, 2015).

Gıda tüketiminde doğal olarak endişe duyulan maddelerden birisi de jelatindir. Yenilebilir jelatin, gıda sektöründe birçok gıda üretiminde yaygın olarak kullanılabilir. Böylece dondurma sanayinde, pasta, şekerleme, okolata ve tatlı üretiminde, et endüstrisinde kullanılır ve gıdalarda parlaticı ve düzgün hâle getirici madde olarak kullanılmakta ve jelatin çok büyük bir kısmı ithaldir ve domuz kaynaklı olma riski çok fazladır (Batu ve ark., 2015). Dini bakımdan hassas insanlar helal sertifikaları olmayan ve jelatin içermiş olabilece-

đine inanıldığı bazı ürünleri gayet haklı olarak tüketmekten çekinmektedirler; çünkü yurtdışı menşeli jelatin üretimi daha çok domuzdan yapılmaktadır (Boran ve Regenstein, 2010). Buda HSG tüketimi için bir engel oluşturmaktadır.

Yenmesi haram kılınmış veya İslami usulle kesilip kesilmediği, bitki kökenli olduğu halde alkolle muamele yapılıp yapılmadığı bilinmeyen katkı maddeleri de şüpheli kabul edilmiştir. şüpheli ürünlerin özellikle hammaddesinin ve kullanılan katkı maddelerinin kaynağının iyi bilinmesi gerekmektedir (Haug ve Draget, 2009). Peygamber (Aleyhisselam) buyuruyor ki: “Allah (celle celalüh) temizdir ve sadece temiz olanları kabul eder (Tirmizî, Tefsir/3). İslam’ın haram kıldığı her yiyecek ve içeceğin tüketilmesi ile insana mutlaka zararı vardır. Peygamber (sav) de içkinin bütün kötülüklerin anası olduğunu bildirmiştir (Nak-Kütüb-ü Sitte, 8/160; Batu, 2015). Bütün bu ayet ve hadislerden dolayı dini inanç bakımından hassas olan Müslümanlar haram ve kuşkulu gıdaları tüketmeye dikkat ederler. Böylelikle haramdan kaçınmış ve helal denen bir tüketim şekli vardır.

3. Semavi Dinler Açısından Gıda

İnsanoğlu yaratılışından itibaren beslenmeye özen göstermiş ve bunun içinde değişik gıdalar tüketmiştir. Bütün inanışlarda insanların yaşantısını düzenlemeye yönelik kurallar vardır ve bu anlamda Müslümanlar ve Museviler için yiyecek ve içeceklerle ilgili çok sayıda hüküm bulunmaktadır. İslâm'a göre yenilmesine içilmesine izin verilen, temiz ve sağlık bakımından mahzursuz anlamına gelen Helal gıda, günümüz şartlarında daha da önem kazanmış ve Helal ve sağlıklı gıdaya olan ilgi ve talep, ülkemizde ve dünyada her geçen gün daha da artmaktadır (Yetim ve Türker, 2020).

İslâm’dan önceki İlahî Dinler tahrif olmasından önce de HSG üzerinde durmuşlar ve ilahi emir olan HSG tüketilmesini önermişlerdir. Kutsal Kitabımız Kur’an-ı Kerim’de helal beslenme ve helal yiyip içme ile ilgili birçok ayet vardır. Ayrıca HSG kavramının ilk insan olan Hz. Âdem (Aleyhisselam) ile birlikte var olduğunu söylemek yanlış olmaz. İslam dininden önceki semavi dinler olan Yahudilik (Musevilik) ve Hıristiyanlık (İsevilik) kaynaklarında da yer aldığı üzere insanoğluna yenilmesi yasaklanan ilk gıda cennetteki bir ağacın meyvesidir. Bu yasaklanmış meyvenin Hz Adem (Aleyhisselam) tarafından yenmesi ile helallik bozulmuş ve karşılığında dünyaya gönderilmiştir. Ayrıca Musevilerin tizlikle uyguladığı “Koşer” standartları ve sertifikasyonu, tahrif olmuş Tevrat’ta da HSG konusunun önemli bir yeri olduğunun işaretidir. Osmanlı’da Müslümanların kullanacağı deri mamullerine helal anlamına gelen “tahirdir” damgası vurulmaktaydı. Osmanlı’daki bu helal tüketimin temeli ise Peygamber Efendimiz’in (Aleyhisselam) bizatihi uygulamalarına ve Hz. Ömer (Radiyallahü anh) tarafından kurulan “Hisbe Teşkilatı”na dayanmaktadır. Bu konuda somut somut deliller olmasa da helal sertifikalandırma bağlamındaki uygulamaların ilki olarak değerlendirilebilir (Batu, 2015).

3.1.Koşer Gıda

Yahudilikte özellikle yiyecek hususunda Yahudiler tarafından sürdürülen bazı uygulamalar mevcuttur. Bu uygulamalar çerçevesinde koşer belgelendirme işlemi yürütülmektedir. Yahudilikte temel olarak kendi kutsal kitapları Tevrat’da yer verilen hükümlerden sorumlu tutulmaktadırlar. Yahudi inancına göre uygun, kabul edilebilir anlamına gelen koşer, kaynağını Tevrat’tan almaktadır. Koşer gıda, Yahudi hu-

kuk ve geleneğinde yenilmesine izin verilen gıdalar ve bunlarla ilgili kurallar demektir. Bunlardan genel olarak bahsedecek olursak, Koşer kurallarına göre gıdalar et ve et ürünleri, süt ve süt ürünleri ve bunların dışında kalan yumurta, tahıl, bakliyat, sebze, meyve, balıklar, tuz ve su gibi gıdalar olarak sınıflandırılmaktadır. Et ve et ürünlerinden geviş getiren ve çift tırnaklı hayvanlardan izin verilen hayvanların etleri koşerdir. Et ve süt ürünlerinin birlikte tktilmemesi gerekmektedir. Kan, leş ve istenilen koşullara göre kesilmeyen hayvanların etleri de koşer olmamaktadır (Köseoğlu, 2014). Koşer ile ilgili daha geniş bilgi alınmak istenirse, Regenstein ve ark. (2006) tarafından yapılan çalışmaya bakılabilir.

4. Neden Helal Sertifikalı Gıda (HSG)?

Helal, yasal ya da izin verilmiş anlamına gelen Arapça bir kelime olup yer yüzeyindeki bütün Müslümanlarca kullanılan bir terimdir. HSG ise Müslüman tüketiciler için Allah tarafından izin verilmiş gıdadır. Daha geniş anlamıyla HSG; iftlikten çatala, yani tümüyle İslami kurallara uygun olarak hazırlanan gıda, bitkisel, hayvansal, kimyasal ya da mikrobiyal tüm gıda ürünlerinin, hammadde, işlem yardımcı maddeleri, bileşenleri, katkı maddeleri, işleme metotları, işletme koşullarının İslami kurallara uygun olarak üretilen gıdaların tümüne birden verilen isimdir. İnsanoğlu hayatını veya yaşam şeklini kendi inanç sistemi ve dini vecibelerine göre (dini inancı ne olursa olsun) uygun bir şekilde yerine getirmek ister. İnanan bir Müslüman Allah'ın (celle celalüh) Kuran'da bildirdiği şekilde hayatını, yaşantısını inanç sistemleri ile i içe gerçekleştirmek arzusundadır. Hayatını anlamlandırılma düşüncesi içerisinde en önemli vurgu, Allah (celle celalüh) ve insanın konumları etrafında döner.

Kuran da yüce Allah (celle celalüh) her defasında kural koyucunun kendisi olduğunu ve kullarının kendisine iman etmeleri gereğini birçok ayette bildirmektedir (Riaz ve Chaudry, 2004). Kuralsız, başıboş, hayatı kabul etmemek, ferdi ve sosyal kuralların gereğine inanmak, bu gerekçe ile bir hayat felsefesi belirlemek, kendi üzerinde bir otorite kabul edip etmemek insana has bir özelliklerdir. İnsanoğlu helal ve haramlarını kendisi belirler, ya da bir yaratana inanır, onun emir ve tavsiyelerine göre hayatını devam ettirir. Buradaki konu ikinci gruptaki, yaratanın nerileri doğrultusunda hayatını sürdürmek isteyenlerdir (Batu, 2012b).

Domuz eti, ölmüş hayvan, kan, Allah'tan (celle celalüh) başkası adına kesilen, boğulmuş, darbe sonucu ölmüş, yüksekte düşerek ölmüş, boynuzlanarak ölmüş veya yırtıcı hayvan tarafından parçalanmış hayvanlar ile dikili taşlar üzerine boğazlanan hayvanlar haram kılınmıştır (Riaz ve Chaudry, 2004). İşlenmiş gıdalarda gıdanın ambalajına yalnızca "içinde domuz eti yoktur" diye yazmak onun helal olduğunu konusunda yeterli olmaz. Çünkü İslamiyet'te haram olan yiyecek yalnızca domuz eti değildir. Din bakımdan usulüne uygun olarak kesilmemiş hayvanların eti ile köpek, kedi, kurt, fare gibi birçok hayvanın eti de helal değildir. İçeceklerin ambalajının üstünde "içinde alkol yoktur" yazmak yeterli olmaz. Yiyecekler gibi içeceklerin de helal olabilmesi için hem sağlığa zararlı olmaması hem de içine, rengi, tadı, kokusu belli olacak ölçüde haram olan bir şeyin katılmaması gerekir (Karaman, 2012). Birçok rn için, helal ya da haram çok açık bir şekilde belli iken belirli olmayan bazı ürünler de vardır. Bu eşitler kuşkulu ya da şüpheli olarak kabul edilir ve bunları helal ya da haram olarak sınıflamak için daha fazla bilgiye ihtiyaç vardır. Bu durumda olan

ürünler, sertifikasyon açısından kuşkulu ve şüpheli durumdadır. Bu şüpheli ürünlerin özellikle kaynağının ve kullanılan katkı maddelerinin kaynağının iyi bilinmesi gerekmektedir. HSG tabiri asırlar önce Kuran-ı Kerim’de Maide 87 de “Allah’ın (celle celalüh) size helal kıldığı temiz şeyleri haram edip yasaklamayın ve sınırı da aşmayın. Çünkü Allah sınırı aşanları sevmez” buyurmaktadır. Ayrıca Bakara-168 de: “Ey insanlar! Yeryüzünde bulunan şeylerin helal ve temiz olanlarından yiyiniz” (Özek ve ark., 1992) buyurulmaktadır. Böylece Müslümanlara helal ve haram kılınan yiyecekler belirtilirken, aslında yiyecekler de bu yolla bir nevi ‘helal gıda standardı’ oluşturulmuş sayılmaktadır. Kuran-ı Kerim’de yer alan ve halk arasında HSG olarak bilinen, dini kurallara uygun gıda standardı, İslami usullere göre hazırlanan gıdaların sahip olması gereken özellikleri, kesim usullerini, kullanılan katkı maddeleri ile bu gıdaların servisinin yapıldığı yerlerin özelliklerini içeriyor (Karaman, 2012).

5. Türkiye’de Helal Gastronominin Durumu veya HSG Arayışı

Müslüman ve dindar olduğunu kabul eden bir insan yediğı içtiğı her bir gıdanın kaynağını, üretim yöntemini, hangi bileşenler ve katkı maddelerinden oluştuğunu mutlaka bilmek ister (Özek ve ark., 1992). Ayet ve hadislerde de HSG tüketmenin öneminden çok bahsedilmektedir. HSG tabiri yukarıda belirtilen ayet ve hadislerden başka Kuran-ı Kerim’de (Maide/87)’de “Allah’ın (celle celalüh) size helal kıldığı temiz şeyleri haram edip yasaklamayın ve sınırı da aşmayın. Çünkü Allah (celle celalüh) sınırı aşanları sevmez” ayeti ile tekrar üzerinde durulmuştur. Kuran-ı Kerim’de yer alan ve halk arasında HSG olarak bili-

nen dini kurallara uygun gıda standardı, İslami usullere göre hazırlanan gıdaların sahip olması gereken özelliklerini, kesim usullerini, kullanılan katkı maddeleri ile bu gıdaların servisinin yapıldığı yerlerin özelliklerini içeriyor (Yıldırım, 2001).

Gıda sanayinde kullanılan yüzlerce gıda katkı maddesinin kullanımı son zamanlarda gittikçe yaygın hale gelmiştir. Ayrıca genetiğı değiştirilmiş organizmalar (GDO), haram olan “kan, domuz ve murdar hayvanların gıda sanayinin yem vb. gibi değişik kollarında farklı endüstrilerde kullanılması, alkollü içeceklerin ve uyuşturucuların kullanımının gün geçtikçe artış göstermesi insanlığı tehdit etmektedir (Büyüközer, 2011). Bu konuda özellikle Yahudiler, daha sonra 1970’li yıllardan itibaren Müslümanlar somut adımlar atmışlardır. Gayri Müslim ülkelerde azınlık olarak yaşayan Müslümanlar, bu konuya daha önce eğilim göstermişlerdir. Bunun başını ABD’de yaşayan Müslümanlar çekmiştir. Gıdalar, yiyecek ve içecekler insanı şekillendiriyor. Onun için tüketilen gıdanın emiz, sağlıklı ve zararsız olması gerekir. Sağlığa zarar veren, temiz ve hijyenik olmayan gıdalar insanlığın geleceğini karartmakta, yeni nesillerin sağlıksız yetişmesine ve büyümesine neden olmaktadır. Özellikle gıda katkı maddeleri, kendi içinde birçok hastalığı barındırmakta ve kanser riskini artırmaktadır (Sakr, 1988).

Türkiye’de HSG arayışı, en belirgin bir şekilde 1970’li yıllarda ortaya çıkmıştır. Özellikle margarin yağının yenilmemesi ile başlayıp, dindar kasaplardan et alma hassasiyeti ile devam etmiştir. Her lokantada etli yemek yememe ve diş fırçalarında domuz kılı diş macunlarında domuz yağlı katkıların bulunma ihtimali dindar Müslümanları daha dikkatli hale getirmiştir. Gerçek HSG arayışının ve gerekse pazar payı-

nın artmasının iştah kabartan yapısı, HSG konusunun uluslararası düzeyde ele alınmasına neden olmuştur. Bir taraftan uluslararası helal kodeksi çalışmaları devam ederken diğer taraftan standardizasyon ve sertifikasyon ile ilgili uygulamalar ve tartışmalar devam etmektedir (Küçüköner, 2011). Her kesimden Müslümanlar, yiyecek ve içeceklerine dikkat etmişler, HSG arayışları içinde olmuşlardır. Gazlı içeceklerdeki alkol miktarları ve üreticileri tarafından oranlarının gerçek olarak açıklanmaması, şüpheleri daha da artırmıştır. 2000’li yılların ortalarında bu amaçla dernek ve vakıf çalışmaları oluşturulmaya başlanmıştır (Batu, 2012a).

En problemlili sektör ise et sektörüdür. Ehl-i kitabın (Yahudi ve Hıristiyan’ın), usulüne uygun olarak kestiği dinen helal hayvanın eti ve pişirdiği yemek yenilir. Bu konuda Kur’an-ı Kerim’de şöyle buyrulur: “Bugün size temiz ve hoş şeyler helâl kılındı. Kendilerine kitap verilenlerin yiyecekleri size helâl, sizin yiyecekleriniz de onlara helâldir.” (Mâide, 5/5) (Anonim, 2022).

Etin helal sayılması için dinen hayvanın, Müslüman ya da ehl-i kitap olan Yahudi veya Hıristiyan bir kişi tarafından kesilmiş olmasının yeterli olacağı konusunda Hanefi ve Şafii mezhep imamları içtihat etmiş olsalar da İmamı Malike göre ehl-i kitabın kestiği helal görölse de ancak “zebiha” (Müslüman kişi tarafından, besmele ile kesim) şartı ile kesilen bir hayvanın varlığı durumunda ehl-i kitabın kestiğini yemenin mekruh olduğu ifade edilmiştir (akıroğlu, 2014). Bir diğer problem de işlenmiş et ürünleri üreticilerinin, üretimde kullanılan etin kaynağı, hayvanın hangi şartlar altında ve ne şekilde kesildiği gibi konularda yeterli hassasiyeti göstermemeleridir. Örneğin, kanatlı etlerinin kesiminin tam olarak İslami usullere göre kesilip kesilmediğidir.

Elektrik şoku verilerek yani bayılarak kesilen hayvanların haram/şüpheli sayılması durumudur (Batu ve Regenstein, 2014)

Yaygın üretim ve tüketim arkı hızlı bir şekilde toplumlari tutsak etmeye başlamıştır. Özellikle 1980’li yıllarda başlayarak din-dar insanlar kendilerini korumaya tükettikleri gıdaların kaynakları konusunda daha özen göstermeye ve dikkatli olmaya başlamıştır (elen, 2010). 1990-2000’li yıllarda ise konunun uzmanı olmayan insanlar tarafından E kodu olan her türlü katkı maddesinin haram veya şüpheli olarak lanse edildiği listeler yayınlanmaya başlanmıştır. Bunların bazı sakıncaları olmakla birlikte toplumda sosyal medya kültürü gelişerek insanlar birbirlerine yardımcı olmaya da başlamıştır. Örneğin, 2000’li yılların ortalarında başlayan çeşitli dernek/vakıf çalışmaları ile böylece gelişen HSG üretimi ve sertifikasyonu için STK’ları da kurulmaya başlamıştır. Yine 2003 yılında bazı gönüllüler tarafından “Gıda Raporu” adı altında bir internet sitesi hazırlanarak www.gidaporu.com adında yayına başlamış ve günümüze kadar önemli çalışmalara imza atmıştır. Bu tarz faaliyetlerin yeterli olmaya-cağı görüşü ile, 2005 yılında bu amaçla aynı gönüllü grubu “Gıda ve İhtiyaç Maddeleri Denetleme Araştırmaları ve Belgeleme Derneği (GİMDES)” adında bir dernek kurarak hizmet boyutlarını daha da genişletmiştir. GİMDES bu konulardaki çalışmalarını hâlen daha güçlü, daha katılımcı bir şekilde sürdürmektedir. GİMDES 2005 yılından bu yana HSG konusunda çalışmalar yürütmektedir. Öncelikle, bu konuda bilincin oluşması gayesiyle çeşitli yayınlar yapmış, ardından 2009 yılında ulusal ve uluslararası kuruluşlar tarafından akredite edilerek sertifikasyona başlamıştır. Ulusal ve uluslararası birçok kuruluşa üye olan GİMDES helal standardı yayınlayarak

sertifika programı ihdas etmiştir. Bu çalışmalar Türkiye’de bir ilk olması bakımından oldukça önemlidir (Yıldırım, 2011).

Ayrıca bu konuda Türk Standartlar Enstitüsü’nün (TSE) de bir çalışması vardır. HSG, TSE’nin 4 Temmuz 2011’de sertifikasyonuna başlaması ile Türkiye Cumhuriyeti Devletinde TSE aracılığı ile kamusal bir kimlik kazanmıştır. Bunlardan başka son 5-10 yıl içinde Helal Gıda belgesi veren yetkin özel kuruluşlarda mevcuttur. İstanbul merkezli Güvenilir Gıdalar Vakfı son yılların ciddi bir şekilde HSG sertifika pazarına giren kuruluşlardan birisi olmuştur.

Türkiye’de son 15-20 yıl hariç daha önceki Türkiye’nin bir Müslüman ülke olması nedeniyle ürettiği gıdaların hepsinin helal olduğunu savunmanın özellikle iddia edenlerin sayısı oldukça fazla idi. Günümüzde de mevcut olmasına rağmen günümüz gıda üretiminde kullanılan helalliyi bozan domuz ve alkol kaynaklı katkı maddelerinin sayısının artmış olması veya daha bilinir hale gelmiş olması Türkiye’de üretilen her şey helaldir teorisini de yıkmıştır. Onun için Türkiye’de veya dünyanın hangi bölgesinde üretilen ve helal sertifikası olmayan bir gıdanın kesin olarak helal olduğu söylenemez.

Sürekli HSG tüketmeye özen gösteren dindar Müslümanlar yediği ve içtiği her şeye tarih boyunca dikkat etmişler ve böylece haramlardan kaçarak HSG tüketimi bir tanımın ortaya çıkması sağlanmıştır. Burada iklim, coğrafya ve yöresel kültürler pek dikkate alınmadan gıda tüketiminde en önemli şey tüketilen gıdanın haram olmasıdır. Dolayısıyla böylelikle bilinmeyen ve farkında olmayan helal beslenme diye bir olgu mevcuttur. Bu da “Helal Gastronomi”dir.

6. Helal Gıdanın (Gastronominin) Dünya’daki Durumu

Dünyada helâl gıda çalışmaları batılı ülkelerde azınlık durumunda yaşayan dindar Müslümanların girişimleriyle başlamıştır. Dünyada bazı ülkeler tarafından yiyecekler için getirilen helal gıda standardı, daha çok Müslüman ülkelerde ya da Müslümanların yoğun olarak yaşadığı bölgelerde uygulanmaktadır. İlk olarak Malezya’da uygulamaya konulan helal gıda standardı, günümüzde ABD, İngiltere, Kanada, Avustralya, Belçika, Çin, Japonya, Vietnam, Singapur, Tayland, Rusya (Tataristan Cumhuriyeti), Güney Afrika ve Avustralya gibi ülkelerde de hayata geçirilerek büyük bir pazar oluşmuştur. Bu ülkelerde özel olarak helal gıda sertifikası veren kuruluşlarca sertifikalanan ve İslami açıdan güvenli hale gelen ürünler, bir yandan marketlerde yerlerini almaya başlarken, bir yandan da ihracat açısından yeni bir kalem haline gelmiştir (Büyüközer, 2012). Dünyadaki helâl sertifika kurumları, büyük ölçüde vakıf, dernek ve sivil toplum kuruluşu olarak görev yapıyor.

Diğer dinlerde olduğu gibi Müslümanlar da dünyanın neresinde olursa olsun hangi tip bir yönetim altında yaşarsa yaşasın dini hayatına özen göstermekte ve yiyip içtiği şeylere imkanları elverdiği ölçüde dikkat etmektedirler. Bu yüzden dünyanın birçok ülkesinde Helal sertifikalı gıda üretimi ve tüketimi önemli bir yere sahiptir. Dünya’daki Müslüman nüfus 2 milyar civarında olup HSG’nin hedef pazarı ilk olarak Dünya nüfusunun %20’sinden fazlasına tekabül eden bu 2 milyarlık nüfustur. ABD’nin ünlü araştırma şirketlerinden PEW araştırma merkezinin son verilerine göre Amerika’daki Müslüman nüfusun sayısı 2,6 milyona ulaşmış durumda 2030 yı-

lına kadar bu sayının 6,2 milyona yükseleceği tahmin edilmektedir. ngrler doğru çıkarsa 2030 yılında Müslüman olan Amerikalıların sayısı ABD nüfusunun %1,7'sini teşkil edecek ve bugünkü Yahudi nüfusunun sayısına ulaşacaktır. 2000 yılında New Jersey Eyaletinin HSG Tketicisinin korunmasına dair bir yasa çıkararak bir ilke imza atmasından sonra Illinois, Minnesota, California, Michigan, Texas, New York ve Maryland eyaletlerinde de benzer yasaları yürürlüğe girmiştir.

Dünyada HSG sektörünün öncüsü ve řu an lideri olan Malezya'dır. 1980'li yıllarda kurumsallaşmaya başlayan bu alandaki çalışmalar dünyanın çeşitli ülkelerine öncülük yapıyor". HSG retimi ve tüketimini son derece sıkı kurallara bağlayan Malezya, 2013 yılında HSG ihracatından 10 milyar dolara yakın gelir elde etmiştir. Müslümanların çoğunlukta olduğu blgelelerde ise Helal sertifika işinin öncülüğünü daha çok Malezya yapmaktadır. Bu lke, Helal standartları ve şartnameleri oluşturmuş; devlet olarak bu içe sahip çıkıp ithal ettiği ürünleri kendi şartnamelerine uygun olarak üretim ülkelerden yapmaktadır. Ayrıca, Malezya'da Devlet niversiteleri bünyesinde helal ürünler araştırma enstitüleri kurulmuş burada, HSG retimi ile ilgili bilimsel ve teknik çalışmalar yapılmaktadır. Malezya, HSG sertifikasyonu yapan ilk ülkedir. Malezya'da HSG alışmaları devlet kuruluşu olan İslam Kalkınma Bölümü (JAKIM) tarafından yürütülmekte olup uluslararası ölçekte sertifikasyon yapmaktadır (Batu, 2012b).

Dünyanın en büyük gıda üreticisi lkelereinden birisi olan Avustralya, her yıl 70'ten fazla ülkeye sertifikalı çeşitli helâl gıdalar ihraç etmektedir. Müslümanlar dünya nüfusunun %23'n oluşturmakla birlikte HSG endüstrisi giderek artan bir şekilde

Müslüman olmayan kitlelerin de yaşam standardı haline geliyor. Günümüzde HSG bir endüstri halini almıştır. HSG endüstrisinin sosyoekonomik kalkınmanın dinamiklerinden birinin olması şaşırtıcı değildir. Avustralya'da helâl sertifikası verme yetkisi "Halal Certification Authority International" kuruluşuna aittir. Kuruluş, firmalara helâl sertifikası vermek için, şirketin ve çalışanlarının beş vakit namaz kılma-larını şart koşuyor. Helal sertifikasyonu denetimi için İslam'ın şartlarını yerine getirmek, onlar için vazgeçilmez bir unsur (Anonim, 2010).

Avrupa'da da HSG talebi çok ciddi boyuttadır. HSG tartışmalarının en çok yaşandığı bölge Avrupa kıtasıdır. Çünkü Avrupa kıtasında Müslüman sayısı ve hatta dindar Müslüman sayısı oldukça fazladır. Problemin en önemlisi ise Müslümanlar tarafından İslami usullere göre "helal" kesilmiş etin bulunup bulunamaması meselesidir. Müslümanların Avrupa da kendi imknlarıyla helâl-gıda müesseselerini kurmalarına, Türkiye ve benzeri Müslüman lkelereinden helâl gıda ithal etmelerine rağmen yine de problemleri devam etmektedir. Avrupa'da helâl gıda meselesindeki en büyük problemi domuz ürünleri, alkol, kan ürünleri, bazı et çeşitlerinin kesinlikle haram olması ve bu tür rnlerinde Avrupa'da yaygın olarak satılıyor olmasıdır. Ayrıca günümüz gıdalarının içindekiler kısmından helal haram diye ayırt etmek her zaman kolay değildir. Müslümanlarda bu konuda tam bilinçli değillerdir. Mesela jelatin, gliserin vb katkı maddeleri veya yardımcı maddelerin hangi gıdalarda olup olmadığının sıradan Müslümanlar için bilinmesi oldukça zordur. Bunun için Müslümanlar kendi aralarında Helal olmayan katkıların farkındalığı için helâl haram yiyecekler ile alakalı kitaplar, kitapçıklar ve hatta elle yazılan e-maddeleri ve benzeri konularla alakalı çok

güvenilir olmayan listeler hazırlayıp dağıtmaktadırlar. Bunlar çözümü çok kolay olmayan konular olup ancak HSG belgesi ile çözülebilir” (Akgündüz, 2011).

Müslüman nüfusu 1 milyonu aşmış olan Fransa’da HSG tartışmaları 1980’li yılların başında başlamış ve ancak 1986 yılına Müslümanlara İslami kesim yapma hakkı verilmiştir. Fakat daha sonraları gelişmelerin pek de olumlu ve kolay olmaması ve Ülkede bir süredir devam eden hayvanların uyuşturulmadan kesiminin yasaklanmasına dair yasa parlamentodan geçmiştir. İki sandalyeli Hayvanlar Partisinin parlamento gündemine taşıdığı yasa kabul edilmiştir. Birer (1'er) milyon Türk ve Yahudi bu karara tepki göstererek ortak bir deklarasyon yayınlamıştır. Hollanda'da tarım işlerinden sorumlu Devlet Bakanlığı İslami ve Yahudi inancının gerektirdiği uyuşturucu verilmeden yapılan hayvan kesimlerinde çıkartılan yasaya uyulması için daha sıkı kontroller yapılmaktadır. Ancak Müslüman ve Yahudilere yetecek kadar uyuşturulmadan kesime izin verilmektedir. Bu durumun Hollanda'dan helal et temin eden komşu ülkelerdeki Müslümanları olumsuz etkileyeceği bildirilmiştir (Anonim, 2016).

Bilindiği üzere Müslümanlar için helâl kesim ve Yahudiler içinse “Koşer” kesim için hayvanların bayıltılsa bile ölmemiş olması gerekmektedir. Hollanda’da ve diğer pek çok Avrupa ülkesinde şimdiye kadarki uygulamada, mezbahalarda hayvanlar kesilmeden önce bayıltılıyor veya uyuşturuluyor; ancak Müslümanlar ve Yahudi kasaplar, din özgürlüğü sebebiyle, bundan muaf tutulmuşlar ve hayvan kesimini dinlerinin gereğince yapıyorlardı. Yasağın ardından Helâl ve Koşer usullerde kesim yapılan mezbaha ve kasapların faaliyetlerine kısıtlama gelmiş ancak belirli kurallara uymak

kaydı ile Hollanda’daki Müslüman ve Yahudilere yetecek kadar da kesime izin verilmiştir. Bu yüzden Hollanda’daki Müslümanların, Belçika ve Almanya’dan helâl kesim et ithalatına başlaması veya mezbahalarını oralara taşımaları yakın gözüküyor” (Akgündüz, 2011).

Hollanda ve Almanya bu yüzden HSG sorununu çözüme konusunda yıllardan beri öncü durumdadır. En önemlisi ise etin İslami kurala göre kesilip piyasaya sunulup sunulmaması meselesidir. Problemlerin en büyüğü helâl et meselesidir. Zira bu konuda da ihtilaflar bulunmaktadır. Bir taraftan “Ehl-i kitabın kestiği helâldir” diyen bazı mezhep imamları bulunmakta ve dolaşısıyla da bu kaide, İslâm hukukunda ittifakla kabul edilirken diğer taraftan “%50’si ateistim diyen Avrupalılara nasıl ehl-i kitap diyeceğiz” sorusu gündeme gelmektedir. Ki bir ateiste de kimse ehl-i kitap diyemez. Sonuç olarak, bu konu özellikle Güney Amerika, İspanya ve benzeri et ihraç eden ülkeler için hayatî önem taşımaktadır. Avrupa ülkeleri arasında henüz kesin bir çözüm yoluna girmemiş bir ülke de Almanya’dır. Müslüman nüfus resmî iddiaların aksine 6 milyonu bulmaktadır. Almanya’da Türk işyerleri ve kasaplarını bir tarafa bırakırsak Alman marketleri ve kesimhaneleri meseleyi yeterince kavrayamamıştır. Çoğu kesimhaneler, İslâmî usullere göre kesim yapmaya gönüllü değildir. Sebebi hayvan haklarını savunan ve bunu protesto eden gruplardır. Alman kanunları uyuşturulmamış bir hayvanın kesimini yasaklamaktadır ve bu da çoğu Müslümanların itirazıyla karşılaşmaktadır. Bu sebeple helâl gıda tedarikçileri helâl eti dışarıdan temin etme yoluna gitmektedirler (Akgündüz, 2011).

Almanya’da Müslümanlar helal sertifikalı ürün istemektedirler. Almanya Müslüman-

lar Konseyi, lke genelinde ortak bir helal sertifikasının geçerli olmasını talep etmektedir. Çeşitli toplantılarda yapılan açıklamalarda, “Alman gıda sektörünün Müslüman yemek kültürüne daha fazla yer vermesi gerektiği belirtilmektedir. Helal kavramının İslam geleneğinin izin verdiği yiyeceklerin üretiminde kullanılan etin tarif ettiği, kan, leş, domuz eti, sarhoş edici maddeler bu kavram kapsamında yasaklandığı, bu yüzden İslami usule uygun olarak kesilip hazırlanması gerektiği belirtilmektedir. Müslümanların HSG ihtiyacının giderilmesi konusunda büyük bir ekonomik potansiyel bulunduğu Almanya da yaklaşık 4 milyon, Avrupa’nın tamamında ise 30 milyon Müslüman yaşadığı ve gıda maddeleri için Almanya da yılda toplam 18 milyar Avro, tüm Avrupa da ise 120 milyar Avro harcama yapıldığı belirtilmektedir (Gimdes, 2016).

Almanya’da helâl market mefhumu durdurulamayacak şekilde gelişmektedir.

Örneğin, Köln’de yapılan Ticaret Fuarına katılan 7000 firmanın 800 tanesi helâl gıda ile ilgilenen firmalar olmuştur. Almanya Gıda Perakendecileri Derneği de konunun önemini kabul etmektedir. Sadece Müslüman Türklerin alım gücünün 20 milyar Avroya ulaştığı söylenirse meselenin önemi daha da iyi anlaşılır (Akgündüz, 2011).

Avrupa'nın en çok Müslüman yaşayan ülkesi olan Fransa'da HSG ve helal et tüketimi sorunu had safhadadır. İslami usullere göre göre kesim yapan mezbaha sayı belli bir süre öncesine kadar yoktu. Fransa'daki en büyük problem hayvan kesimleri narkoz verilip bayılarak yapılmaktadır. Son dönemde bunun ülke genelinde mecburi hale geldiği belirtilmektedir. Bu tür kesilmiş etler helal olmayacağı için helal belgesi veren firmalara da kuşku ile bakılmalıdır. Bu yüzden Fransa Mezbahalarda helal kesimle

ilgili birçok problem olduğunun Fransa'da kesil etlerin içinde yüzde yüz güvenle helal et bulmak çok zor idi. Bu problemi çözülebilmesi için bazı şirketler Romanya ve Macaristan'da mezbaha açarak bu problemi çözmeye çalışmışlardır. Fransa’da helal et kesimi yapılamasa da diğer ülkelerden temin yoluyla helal et sorunu çözülmüş gibi gözükmektedir (Akgündüz, 2011).

İngiltere Avrupa lkeleri içinde helâl gıda meselesini çözmek üzere İngiltere Muslim Food Board (MFB) Müslüman Gıda Konseyini kurmayı başarmışlardır. Aynı şey Amerika için de geçerlidir. Zira Amerika’da IFANCA diye kısaltılan kuruluş helâl gıda meselesine vakıf ve hkim vaziyettedir. The Muslim Food Board (U.K.) 1992 tarihinde kurulmuş ve bu konuda JAKIM (Department of Islamic Development Malaysia) refere edilmiştir. İngiltere’de Tesco ve Sainsbury market zincirleri helâl gıda satmayı yıllardır yapmaktadırlar (Akgündüz, 2011).

Dünyanın birçok yerinde değişik İslami kurum, dernek veya vakıflar yiyip içtikleri şeylerden emin olabilmek adına farklı arayışların içine girerek değişik şartnameler hazırlamışlardır. Bunlardan birisi Kuzey Amerika İslam Kurumu (Islamic Society of North America, ISNA) Kanada’da yaşayan Müslümanların 1963 yılında bireysel gayretleri sonucunda kurmuş oldukları bir sivil toplum kuruluşu (STK) olup günlük hayatlarını ilgilendiren konularda çalışmalar yapmak ve yapmaya devam etmek için kurulmuştur. Bu STK’nun çalışmaları meyvесini vermeye başlamış olup Amerika ve Kanadalı Müslümanlar ilk olarak helal standartlarını saptayarak belgelemiş ve bu alanda yeni çalışmalar yapmak üzere faaliyete geçmişlerdir (Batu, 2012b). Bu konularla ilgili günümüze kadar birçok çalışmaya da imza atmışlardır. ABD’deki diğer

bir kuruluş ise Amerika İşlam Gıda ve Beslenme Konseyi (Islamic Food and Nutrition Council of America-IFANCA)'dir.

IFANCA, 1982 yılında kurulmuş olup bu tarihten itibaren helal konularda çalışmalar yapmaktadır. Ayrıca kuruluşundan bu yana eğitim ve savunma yoluyla helal tüketicilerine yardımcı olmaya devam etmektedir. IFANCA'nın helal tüketicilere sağladığı hizmetlerden biri de üçüncü tarafa HSG sertifikasyonu sağlamasıdır. HSG tüketimi ve sertifikası Güney Amerika ülkelerinde de yer almaktadır (Batu ve Regenstein, 2014).

Sovyetler Birliği dağılmadan önce bu birliğin içinde olan Müslüman Kazak, Tatar, Türkmen, Kırgız, Tacik, Azeri ve Çeçen Müslümanlar yeme ve içmelerine dikkat edip büyük bir kısmı HSG tüketmeye özen göstermişlerdir. Sovyetler Birliği'nin dağılmasının ardından, Kırgızistan'da HSG'ya olan talep günden güne artış kaydediyor. Ülkede nüfusun yaklaşık yüzde 87'sini Müslümanlar oluşturuyor. Ülkede HSG konusunda özellikle son yıllarda belirli bir duyarlılık gözlenirken kimi üreticiler sadece HSG üretimi yapıyor. Ayrıca Rusya'nın içinde bulunan özerk Tatar Cumhuriyeti içinde yaşayan Tatar Müslümanları Kazan şehrinde helal belgelenme yapılmakta olup HSG tüketimi giderek artmaktadır.

Bütün bunlardan sonra dindar Müslümanlar dünyanın neresinde yaşarlarsa yaşasınlar farklı coğrafya ve kültürlerden etkilenmeksizin helal gastronomi hayatlarının ve yaşam şekillerinin bir parçasıdır. Onun için biraz detaylı bir şekilde bu konunun üzerinde durulması gayet yerinde olacaktır.

7. İşlam Dünyasında Helal Gastronomi

Helal yemek veya içmek isteyen Müslümanlar, "helal yiyecekler ve içecekler" konusunda dikkatli ve titiz olup helal lokma tüketme çabası içindedir (Riaz ve Chaudry, 2004). İnsanoğlu hayatını veya yaşam şeklini kendi inanç sistemi ve dini vecibelerine uygun bir şekilde getirmek ister. İnanan ve dindar bir Müslüman, Allah'ın (celle celalüh) Kur'anda bildirdiği şekilde hayatını, inanç sistemleri ile iç içe gerçekleştirmek arzusundadır. Helal yöntemlere göre üretilmiş ve haram katkı maddeleri kullanılmadan üretilen gıdaları tüketmek ister. Helal dini, hijyenik ve sağlık bakımından mahzursuz anlamına gelmektedir. Helal, bir Müslümanın hayat standardının olmazsa olmazıdır (Batu ve Regenstein, 2014). HSG ise Müslüman tüketiciler için Allah (celle celalüh) tarafından izin verilmiş ve haramdan arındırılmış gıdaları içermektedir. Helal'in karşıtı dini bakımdan yasaklanmış veya izin verilmemiş anlamına gelen haramdır. Haram olan et ve et ürünleri Kur'an da "domuz eti, ölmüş hayvan, kan, Allah'tan (celle celalüh) başkası adına kesilen, boğulmuş, herhangi bir şekilde ölmüş veya yırtıcı hayvan tarafından parçalanmış hayvanlar ile dikili taşlar üzerinde boğazlanan hayvanlar haram kılınmıştır" (Batu, 2012b). Helal ya da haram birçok ürün için çok açık bir şekilde belli iken, belirli olmayıp kuşkulu ya da şüpheli durumdadır. Bu durumda şüpheli olan ürünler için helal belgesine sahip olması gerekmektedir. Bu ürünlerin üretiminde kullanılan hammaddelerin veya kullanılan katkı maddelerinin nelerden üretilmiş olabileceği ve işleme yöntemleri hakkında iyi ve sağlam bilgilere sahip olunması gerekmektedir.

tedir (Anonim, 2013; Batu ve ark., 2015).

Gastronomi kavramını tam olarak açıklama ve tanımlamak oldukça zor olmasına rağmen Gastronomi denince yeme-içme kültürünün yanında daha ziyade şarap ve diğer içkili yemekler ve mezeler akla gelmektedir. Şarabı şarap gibi değil aşkla içenler, aşkı aşk gibi değil tutkuyla yaşadıklarından bahsedilir. Hangi gastronomi tanımına bakarsanız bakınız mutlaka alkollü yemeklerden ve yemek yerken alkol ve şarap gibi içecekler ile alınan yemek yeme zevkinden bahsetmektedir. Ancak bazı yerlerde ise yemeği daha iyi yeme, tüketme merakı, sağlık açısından iyi olan, sağlığa uygun, iyi biçimde düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak kültürü, yemek düzeni ve sistemi şeklinde alkolden bahsetmeden ya-

pılan açıklamalarda mevcuttur. Yani; gastronomi, kısaca kültür ve yemek arasında olan ilişkiyi inceleyen bir çalışmadır diyebiliriz. Yenilebilir olan tüm maddelerin, hijyenik olan fakat sıhate uygun olması gereken bir şekilde en yüksek derecede damak ve göz zevkini doyummasını amaçlayarak sofraya, yenmeye, tüketilmeye hazır hale getirilmesine kadar olan süreç gastronominin ana çalışma konusudur (Anonim, 2014b).

İnsanoğlu hayatını veya yaşam şeklini kendi dini inanç sistemleri doğrultusunda yaşamak istemektedirler. Buda insan hakları evrensel beyannamesi ile doğrudan ilgilidir. Sözü edilen bu beynamede “Tüketicinin satın aldığı mal ve hizmetlerin sağlık, çevre ve inanç değerleri açısından güvenilir ürünler olduğunun belgelenmesini istemesi bilgilenme hakkının bir gereğidir. Bu konuda, “gıda etiketi” bilgisinin eksiksiz ve anlaşılır olması, gıdaların sağlığa uygunluğu ve dini inançlarına aykırı olarak üretilmemiş olması tüketici açısından son derece önemlidir. Çünkü İnsan

Hakları Evrensel Beyannamesi'nin 2. Maddesi, “Herkes, ırk, renk, cinsiyet, dil, din, siyasi veya diğer herhangi bir akide, milli veya içtimai menşe, servet, doğuş veya herhangi diğer bir fark gözetilmeksizin işbu beynamede ilan olunan tekml haklardan ve bütün hürriyetlerden istifade edebilir” şeklinde belirtilmektedir (Anonim, 1948). İnanan bir Müslüman, Allah'ın (celle celalüh) Kur'an da bildirdiği şekilde hayatını, inanç sistemleri ile iç içe gerçekleştirmek arzusundadır. Hayatını anlamlandırma düşüncesi içerisinde en önemli vurgu, Allah (celle celalüh) ve insanın konumları etrafında döner. Bunun için de Allah'ın (celle celalüh) yasaklamış olduğu şeylerden uzak durur. Böylelikle dini yaşamı konusunda hassas olan milyonlarca dindar Müslüman insanlar İslam, inanç ve kültürü üzerine yaşamakta yiyip ve içmektedir. Tükettikleri gıdaların kullandıkları içeceklerin içinde haram olanı yoktur. Helal yiyecek ve içecekleri kullanmaktadırlar (Batu, 2015). O halde helal kültüre göre bir tüketim şekli yüz yıllardan beri yaygın olarak sürdürüle gelmiştir. Bunun da helal gastronomi olarak tanımlanması en doğal bir tanımlama şeklidir.

Yaşamış olduğu ülkenin yönetim şekli ne olursa olsun yönetim biçimine bakmaksızın yeryüzünün herhangi bir bölgesinde yaşayan müminler, İslamiyetin kurallarına uymaları gerektiğini inanırlar ve özellikle yiyip içtikleri şeylerin hem helal ve hem de temiz olmasına dikkat ederler. Avrupa, Amerika, Rusya, Çin ve bazı İslam ülkelerinde yaşayan Müslümanlar, haramlığı kesin olan domuz eti ve besmelesiz kesilen hayvanlar başta olmak üzere, şüpheli olduğuna inandıkları şeyleri dahi yememektedirler (Batu, 2012b). Hal böyle olunca bu insanlara ait gastronomi nasıl açıklanabilir? Bir tanım bilimsel anlamda evrensel ol-

malı ve herkesi kapsamalıdır. Gastronomi terimi ise geneli içine almayıp, anıldığı zaman genellikle alkol ve şarap içeren sofraları akla getirmekte olduğundan alkolsüz yemek yeme kùltürünü içine alabilecek bir sözcüğe ihtiyaç vardır. Bu da ancak gastronomi sözcüğünün önüne getirilebilecek bir sıfat ile çözülebilir. O da ‐Helal‐ sözcüğü olmalıdır. O halde doğal olarak insan hakları beyannamesi bakımından da doğru olan tanımlama ‐Gastronomi‐ ve ‐Helal Gastronomi‐ tanımlıdır.

Müslümanlar, öncelikle dünyada var oluş nedenlerinin ve buldukları ÷lkelerde bulunma sebeplerinin Allah'ın kendilerinden istediği yaşam tarzına uygun olarak yaşam olduğuna inanmaktadırlar. Hâl böyle olunca dini duyarlığa hassas olan Müslümanlar çoğunlukta yaşadığı ÷lkelerde hatta azınlıkta olduğu bir ÷lkede bile yediği-içtiği şeylerin helal ve temiz olup olmadığını bilmek ve ona göre davranmak arzusunda dırlar. Bu bir insani ve İslami haktır. Haram yiyecek ve içeceklerden kaçınmaktadır (Batu, 2012a). Helal ağız tadını tercih etmektedir. Bu da aslında ‐Helal Gastronomi‐ olarak tanımlanabilir.

Dünyada ve özellikle Müslüman ÷lkelerde alkollü içecek kullanmayan birçok insan bulunmaktadır. O halde alkollü içecek tüketmeden helal kùltür ve yaşam dairesinde yiyip içenlerin gastronomisi de ‐Helal Gastronomi‐ olarak tanımlanabilir. Aslında tarihi perspektifte helal gastronomiye göz atılmak istenirse ilk olarak ‐Helal gıda‐ karşımıza çıkmaktadır. HSG kavramı ilk insan ile birlikte var olmuştur. İlk insan ve insanlığın ilk peygamberi Hz. Âdem (Aleyhisselam) ve eři Havva'nın (Radiyalahü anha) Allah (celle celalüh) tarafından kendilerine yasaklanmış ağacın meyvesini şeytanın aldatması ile yemeleri sonucu cennetten çıkartılmalarına neden olmuştur.

Bu da Allah'ın (celle celalüh) izin verdiği şeyleri Helal dairesinde yiyip içerek helal ağız tadının önemini vurgulamaktadır. Böylece Helal Gastronomi de insanlar için ne kadar önemli olduğu sonucunu vermektedir. Ayrıca HSG kavramı Osmanlı İmparatorluğu döneminde Müslümanlar tarafından kullanılan deriler üzerine ‐Tahirdir‐ damgası vurularak ‐bu eşya veya gıdanın tüketilmesinde mahzur yoktur‐ anlamında kullanılmaktaydı (Baran ve Batman, 2017). Bu da HSG ve Helal Gastronomi anlayışının Osmanlı İmparatorluğu döneminde bile var olduğunu göstermektedir. Somut örnekleri ile ilgili bilgi olmasa dahi Türk tarihinde helal sertifikalandırma bağlamındaki uygulamaların ilki olarak değerlendirilebilir. Osmanlı'daki bu çalışmaların temelini ise Peygamber Efendimiz zamanında da var olan ancak Hz. Ömer (radiyallahü anh) tarafından kurulan ‐Hisbe Teşkilatı‐na dayandığı belirtilmektedir. Buradan anlaşılacağı üzere HSG, dolayısıyla Helal Gastronomi yeni doğmuş bir kavram olmaktan ziyade ilk insandan günümüze kadar devam edegelmiş olan ancak son zamanlarda daha iyi anlaşılmiş, kavranmış ve tanımlanmış diyebiliriz. Dolayısıyla ile Helal Gastronomi insanın ilk yaratılışıyla beraber doğmuştur denmesinde bir sakınca yoktur.

8. Sonuç ve Öneriler

İki milyar Müslümanın yaşadığı ve bunların büyük bir kısmının da bilinçli olarak ne yiyip içtiğini bilmek istediği günümüzde HSG pazarı çok önemli bir yere sahiptir. Gelecekte de dünya ticaretinde önemli bir yer tutacağı aşıkârdır. Özellikle Türkiye gibi ÷lkelerin bu pastadan payını alabilmesi için HSG disiplinine uygun güvenilir bir şekilde bu gıdaları üretip bu piyasada yerini alması gerekmektedir.

Dünyada özellikle Müslüman toplulukların eğitim seviyeleri ve eğitilmiş insan sayısı artmıştır. Bu yüzden Müslümanlar daha bilinçli hale gelmeye başlamış ve dünya genelinde demokrasi ve insan hakları bakımından toplumlar biraz daha bilinçlenmişlerdir. İnsan haklarına karşı saygı artmaya başlamış ve ayrıca gıda tüketiminde hazır gıda önemli bir yere sahip olmuş, hazır gıda üretiminde katkı maddesi kullanım oranının gün geçtikçe artmıştır. En önemlisi ise dünyada helal gıda tüketim bilincinin oluşmuş olmasından dolayı dini inanç bakımından insanlar biraz daha hassas ve bilinçli hale gelmeye başlamıştır.

Bütün bunların yanında; İslam dininin doğuşu ile birlikte Müslümanlar haramdan hep kaçmışlar, helal gıda tüketim bilinci ve kültürü daha iyi bir şekilde ortaya çıkmaya başlamıştır. Dolayısı ile sofraya kültürünü inceleyen bilim dalı olan ve daha çok alkollü sofraları ve şarap kullanan yeme-içme şekillerini içine aldığı bilinen gastronominin bir de alkolsüz versiyonu olduğu gerçeği ortadadır. Bunun da “Helal Gastronomi” olarak adlandırılmasının yerinde olacağına inanmaktayım.

9. Kaynaklar

Akgündüz, A. (2011). *Avrupa’da helâl gıda problemleri ve çözüm yolları*. http://www.yeniasya.com.tr/ahmed-ak-gunduz/avrupa-da-helal-gida-problemleri-ve-cozum-yollari_203774.

Akgündüz, A. (2012). Helal gıda meselesi: *Avrupa’da Helal Gıda problemleri ve çözüm yolları*. İhracat İçin Helal Sertifikası Sempozyumu Bildirileri. s:1-14. 14 Şubat 2012. Güney Marmara Kalkınma ajansı. Balıkesir.

Aksoy, M. ve Sezgi, G. (2015). Gastronomi turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi gastronomik unsurları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 79-89.

Anonim, (1948). *İnsan Hakları Evrensel Beyannamesi*. 10 Aralık 1948. <http://www.antalya.gov.tr/yukleme/dosya/e471283857783ee8bfba3cc888dec55c.htm>

Anonim, (2010). *Dünyada helâl gıda ve helâl gıda sertifikası*. <http://www.hayatonline.eu/41-sayi-ocak-2010/dunyada-helal-gida-ve-helal-gida-sertifikasi/Nak>. Kütüb-ü Sitte, 8/160.

Anonim, (2013). *Helal gıda. Fen Danışmanlık Mühendislik*. <http://www.fendanismanlik.net/?s=isguvenligisagligi&yid=22&k=Helal-%20G%C4%B1> da adresinden erişilebilmektedir.

Anonim, (2014a). Malezya’da çikolatada domuz DNA’sı. <http://www.dunyabulteni.net/gununhaberleri/299551/malezyadacikolatada-domuz-dnasi>

Anonim, (2014b). *Gastronomi nedir? Gastronomi sözlük anlamı*. <http://www.hakkindabilginedir2016.com/gastronomi-nedir-gastronomi-sozluk-anlami19294.aspx#ixzz422v aJ2G w>.

Anonim, (2016). Hollanda, helal kesim şartlarını zorlaştırıyor. <http://www.dunyabulteni.net/haberler/355635/hollanda-helal-kesim-sartlarini-zorlastiriyor>

Anonim, (2022). *Ehli kitabın yemeklerini ve kestiği hayvanların etini yemek caiz midir?* Diyanet İşleri Başkanlığı, Din İşleri Yüksek Kurulu. <https://kurul.diyamet.gov.tr/Cevap-Ara/991/ehli-kitabin-yemeklerini-ve-kestigi-hayvanlarin-etini-yemek-caiz-midir?enc=QisAbR4bAkZg1HImMxXRn5PJ8DgFEAoa2xtNuyterRk%3d>

Baran, Z. ve Batman, O. (2017). *Gıda Sektöründe Tüketici Beklentilerini Karşılama Helal Gıda Güvencesinin Önemi. Uluslararası Helal Ürün Ekonomisi Sempozyumu (Üretim-Standartlar- Pazarlama). Tebliğ Metinleri Kitabı. s:307-325. (Editörler, Bostancı, A. ve Ünver, A.N.) Yayın Yeri: Sakarya Üniversitesi, Sakarya, ISBN: 978-605-4735-88-4*

Batu, A. (2012a). *Helal (mahzursuz) gıda belgelendirmesindeki sorunlar ve çözüm önerileri. Teknolojik Araştırmalar*, 7(2), 60-75.

Batu, A. (2012b). Türkiye’de helal (mahzursuz) gıda ve helal belgelendirme sistemi. *Teknolojik Araştırmalar*, 7(1), 51-61.

Batu, A. ve Regenstein, J. M. (2014). Halal food certification challenges and their implications for muslim societies worldwide. *Turkish Studies - International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 9(11), 111-130.

Batu, A. (2015). Türk-İslam kültüründe ve günümüz dengeli, sağlıklı ve helal beslenmesinde Hz. Muhammed öğretisi. *Turkish Studies International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 10(2), 69-100.

Batu, A., Regenstein, J. M. and Doğan, İ. S. (2015). Gelatin issues in halal food processing for muslim societies. *Turkish Studies-Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 10(14), 37-52.

Boran G. and Regenstein, J. M. (2010). Fish gelatin. *In Adv Food Nut Research*, 60, 119-143

Büyüközer, H. K. (2011). *Yeni dünya düzeni ve helal gıda*. Çevik Matbaacılık. Davutpaşa Cad. Besler İş Merkezi. No:20/18-19. Topkapı İstanbul.

Büyüközer, H. K. (2012). *Yeniden gıda raporu*. Yediklerimiz, İçtiklerimiz Helal mi? Haram mı? Ve Sağlığımıza Ne Kadar Uygun? Çevik Matbaacılık. Davutpaşa Cad. Besler İş Merkezi. No:20/18-19. Topkapı İstanbul.

Çakıroğlu, Y. (2014). *İslam Hukukuna Göre Helal Gıda*. (s:420-421) Işık Yayınları, Üsküdar, İstanbul.

Caporaso, N. and Formisano, D. (2016). Developments, applications, and trends of molecular gastronomy among food scientists and innovative chefs. *Food Reviews International*, 32(4), 417-435.

Çelen, M. (2010). *Fikihsiz helal gıda olmaz*. Helal ve Sağlıklı Gıda ve Doğal Beslenme. <http://www.helalvedogal.com/fikihsiz-helal-gida-olmaz/>

Gimdes, (2016). Başta Almanya olmak üzere bütün Avrupalı Müslümanlar helal sertifikalı ürün istiyor. <http://www.gimdes.org/basta-almanya-olmak-uzere-butun-avrupali-muslumanlar-helal-sertifikali-urun-istiyor.html>.

Haug I. J. ve Draget, K. I. (2009). *Handbook of hydrocolloids* (second edition) edited by G. O. Phillips and P. A. Williams, Glyndwr University, UK. Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition No. 173, 948.

Karaman, H. (2012). *Helal gıda (1-2)*. [http://www.gidahareketi.org/Helal-Gida-\(1-2\)-585-yazisi.aspx](http://www.gidahareketi.org/Helal-Gida-(1-2)-585-yazisi.aspx)

Köseoğlu, A. (2014). *Helal belgelendirme gerekliliği*. Değerlendirme Notu. Mevlana-kalkınma Ajansı. Raporu. 20.08.2014. Konya.

Kostak, F. (2006). *Helal gıda belgesi*. <http://www.etikadanismanlik.com/fky24.htm>

Küçüköner, E. (2011). *Helal gıda sertifikasyonunda gıda katkı maddelerinin yeri*. 1. Ulusal Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi. Gıda Katkı Maddeleri: Sorunlar ve Çözüm Önerileri. Sayfa:12-17.

Manola, M. and Koufadakis, S. X. (2020). *The gastronomy as an art and its role in the local economic development of a tourism destination: A Literature Review*. *Spoudai Journal of Economics and Business*, 70(1-2), 81-92

Özdemir, G. ve Altın, D. G. (2019). *Gastronomi kavramları ve gastronomi turizmi üzerine bir inceleme*. *ESBDER*, 12(1), 1-14.

Özek, A., Karaman, H., Turgut, A., Çağrıcı, M., Dönmez, İ. K. ve Gümüş, S. (1992). *Kur’an-ı Kerim ve Türkçe açıklanmalı meal*. Mushafı Şerif Basım Kurumu

Regenstein, J. M., Chaudry, M.M. and Regenstein, C. E. (2006). The Kosher and halal food laws. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. 20(Nov): 111-127.

Riaz, M. N. and Chaudry, M. M. (2004). *Halal food production*. CRC Press LLC, 2000 N.W. Corporate Blvd., Boca Raton, Florida 33431. p: 348. USA.

Sakr, A. H. (1988). *A Handbook of muslim foods*. Publish by Foundation For Islamic Knowledge, Lombard IL. P: 107. USA.

Şimşek, A. ve Gle, E. (2020). *Ayetler ve Hadisler doğrultusunda İslami mutfak anla-*

yıŐı. *Journal of Halal Life Style*, 2(1), 56-69.

Talas, M (2005). “*Tarihi süreçte Türk beslenme ktr ve Mehmet Erz’e göre Türk Yemekler*”. Selçuk Üniversitesi Türkiyat AraŐtırmaları Dergisi, Sayı:18, s.273-283, Konya.

Yetim, H., Türker, S. (2020). Helal ve Sağlıklı Gıda, s.149. Yayınevi: İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi, ISBN: 9786050667516, İstanbul.

Yıldırım, B. (2011). *Helal gıda*. [http://ww.gidagundemi.com/helalgida -makale,1.html](http://ww.gidagundemi.com/helalgida-makale,1.html)