

Epistemolojik Açidan İnfefa/Şirden ve Şirden Mayasıyla Yapılan Peynirin Helallığı Meselesi

Hasan GÜMÜŞOĞLU 

Doç. Dr., Yalova Üniversitesi, İslami İlimler Fakültesi, İslam Mezhepleri Tarihi Anabilim Dalı, Yalova, Türkiye
Assoc. Prof., Yalova University, Faculty of Islamic Sciences, Department of History of Islamic Sects, Yalova, Türkiye
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0836-4031> | ROD ID: <https://ror.org/01x18ax09>
hasgumus@hotmail.com

Makale Bilgileri

Öz

Makale Geçmişi

Geliş: 15.10.2023

Kabul: 24.12.2023

Yayın: 30.12.2023

Anahtar Kelimeler:

İslam Hukuku,
Maya,
Peynir,
Şirden,
Helal.

Günümüzde kullanılan mayalar büyük oranda hayvanî, bitkisel, mikrobiyal ve genetiği değiştirilmiş mikroorganizma kaynaklı olup hayvanî olanların büyük kısmı da şirden mayasından oluşmaktadır. Biz Türkçeye şirden olarak tercüme edilen *infefa* kelimesine yüklenen mananın söz konusu tartışmalarda önemli bir etkiye sahip olduğunu dikkate alarak çalışmamızda öncelikle infefa kelimesinin epistemolojik açıdan tahlilini yapmaya gayret ettik. Söz konusu tartışmaların özellikle “infekatü’l-meyte” yani ölmüş hayvanın şirden mayası konusunda yoğunlaştığı ve bu ifadeye yüklenen manaya göre farklı hükümlerin ortaya çıktığı söylenebilir. Bu sebeple infefa kelimesinin sözlük ve terim olarak kullanıldığı manalar açıklığa kavuşturulduktan sonra onun mayasının helallığı ve haramlığı konusunda bir sonuca varmanın sağlıklı olacağını belirtmek gerekir. İnfekatü’l-meyte (ölmüş hayvanın şirdeni) ile öncelikle geviş getiren hayvanların yavrusunun (oğlak, buzağı ve kuzu) süt ile beslendikleri dönemde meşru bir şekilde kesilmeden öldüğünde şirdenin içindeki süt ve enzim karışımı madde kastedilmiş ve bu ölmüş hayvanın sütüne benzetilerek temiz ve helal kabul edilmiştir. İnfefa lafzının şirdenin kendisi manasında kullanılması durumunda ise şirden hayvanın eti konumunda olduğundan meytenin şirdeni necis yani yenilmesi helal olmamaktadır. Ayrıca geçmiş dönemlerde hem şirdenin içindeki madde hem de şirdenin kendisi maya olarak kullanılmakla birlikte günümüzde şirden mayası denilince genellikle şirdenin kendisinden elde edilen enzimle yapılan maya anlaşıldığından bu değişimin önemli olduğunu belirtmek gerekir.

An Epistemological Perspective on The Halalness of Infefa/Abomasum and Cheese Made with Infefa Yeast

Article Info

Abstract

Article History

Received: 15.10.2023

Accepted: 24.12.2023

Published: 30.12.2023

Keywords:

Islamic Law,
Yeast,
Cheese,
Abomasum,
Halal.

Today, yeasts are largely derived from animal, plant, microbial and genetically modified microorganisms, and most of the animal yeasts are made up of abomasum yeast. This study aims to to analyse the word *enfaha* from an epistemological perspective as the meaning attributed to the word *enfaha*, translated into Turkish as shirdan has a significant impact on the discussions in question. The discussions focus particularly on the subject of “enfahatü’l-meyte” that is the abomasum yeast of a dead animal and different provisions emerge depending on the meaning attributed to this term. It is therefore necessary to come to a conclusion on the lawfulness of the infefa, once the meaning of the word enfefa as a word and term has been clarified. Enfahatü’l-meyte (abomasum of a dead animal) mainly refers to the milk and enzyme mixture in the abomasum of baby of ruminants (kid, calf and lamb) illegally slaughtered during the milk feeding. It is accepted as clean and halal because of its similarity to the milk of dead animals. If the word enfaha is used in the sense of the abomasum itself, since the abomasum is the flesh of the animal, the abomasum of the meyte (dead animal) is impure. It is not halal to eat. Although neither the substance in the abomasum nor the abomasum itself was used as yeast in the past, it is now understood that the yeast produced with the enzyme comes from the abomasum itself. It is therefore important to address this change.

Atıf/Citation: Gümüsoğlu, Hasan. “Epistemolojik Açidan İnfefa/Şirden ve Şirden Mayasıyla Yapılan Peynirin Helallığı Meselesi”. *Akif* 53/2 (2023), 218-230. <https://doi.org/10.51121/akif.2023.41>



“This article is licensed under a **Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License** (CC BY-NC 4.0)” / Bu makale, **Atıf-GayriTicari (CC BY-NC 4.0) Uluslararası Lisansı** altında lisanslanmıştır.”

Giriş

Dünya genelinde üretilen sütün üçte birinin peynir yapımında tüketilmesinden hareketle peynirin evrensel bir gıda maddesi olduğu ve insanlık için hayatî önem taşıdığı söylenebilir. Peynir, temelde bir süt ürünü olmakla birlikte gerek yapma usulü, gerekse sütün pıhtılaştırılmasında kullanılan mayanın keyfiyeti sebebiyle farklı şekillerde tüketilmektedir. Günümüzde mayalar genel manada hayvanî, bitkisel, mikrobiyal ve genetiği değiştirilmiş mikroorganizma kaynaklı olmaktadır. İslam hukuku açısından eti yenen hayvanların sütünün helal olduğu konusunda bir ihtilaf bulunmamakla birlikte enzimlerin özelliği sebebiyle mayanın dolayısıyla da peynirin temiz ve helal olup olmadığı meselesinin Asr-ı saâdet'ten itibaren tartışma konusu olduğu görülmektedir.

Hayvanî kaynaklı mayalar büyük oranda oğlak, kuzu ve buzağı gibi geviş getiren hayvanların şirdeninden elde edilen rennin/kimozin ağırlıklı bileşimden yapılmakla birlikte az da olsa domuz gibi başka hayvanların midelerinden elde edilen pepsin de maya yapımında kullanılmaktadır.¹ Bununla birlikte özellikle vejetaryenlerin veya dindarların hassasiyeti ya da maliyetinin ucuzluğu gibi sebeplerle hayvanî enzimler ihtiva etmeyen mayalara her geçen gün talep artmaktadır. Ancak kalitesi, tadı ve bütün peynirlerin yapımında yüksek verim sağlama gibi bazı nitelikleri sebebiyle şirdenden elde edilen mayanın peynir yapımında yaygın olarak kullanımı devam etmektedir.² Ayrıca domuz ve diğer hayvanların midesinden elde edilen pepsin ile yapılan maya, şirdenden elde edilen maya kadar kaliteli olmamakla birlikte yapımını kolay ve ucuz olması ve bazı toplumların inançları açısından sıkıntı teşkil etmemesi gibi sebeplerden dolayı rağbet görmektedir.

Hayvanî mayanın yapımında genellikle midenin bir kısmı olarak ifade edilen şirden en önemli organdır. Yeni doğmuş buzağının ön midesinde bulunan oluk sayesinde emilen süt doğrudan şirdene (abomasum) ulaşır. Emme döneminde şirdenin hacmi özellikle midenin diğer bölümlerine göre oldukça büyüktür. Doğumdan sonra birkaç hafta geçip buzağının yeme başlamasıyla birlikte şirdenin hacmi küçülür, midenin diğer bölümleri (rumen, retikulum ve omazum) ise büyür.³ Emme yani yem veya ot gibi maddelerin yenilmediği dönemde emilen süt şirdene geldiğinde şirden tarafından salgılanan bir enzim olan rennin⁴ vasıtasıyla pıhtılaştırılır. Peynir mayalarından yer alan rennin, sütteki en önemli protein olan kazeini çöktürerek sütün pıhtılaşmasını yani peynir olmasını sağlar.⁵ Pıhtılaştırma sütün çöktürülüp koyulaştırılması ve katılaşması şeklinde farklı hallerde olduğundan ölmüş kuzunun (meytenin) şirdeninden alınan rennin ile karışmış süt bir başka ifadeyle maya, sıvı veya katı halde bulunabilir.

İnfeha/şirden mayası denildiği zaman konumuz açısından iki farklı usulde yapılan maya önem arz etmektedir. Birinci usul; geviş getiren hayvanların yavruları (oğlak, buzağı ve kuzu) süt ile beslendikleri dönemde (yaklaşık 6 haftalık) meşru bir şekilde kesilmeden öldüklerinde yani meyte haline geldiklerinde onların şirdeninin içinde sıvı veya katı halde bulunan süt ve enzim karışımı maddenin maya olarak kullanılmasıdır. Bu şekildeki mayanın geçmişte

¹ Nihat Akın, "Peynir Yapımında Kullanılan Süt Pıhtılaştırıcı Enzimler ve Bunların Bazı Özellikleri", *GIDA Dergisi* 21/6 (1996), 435-442, 437; Hayri Coşkun-Said Nuri Akgündüz, "Peynir Mayası Üretiminde Helal ve Haram Yaklaşımlar", *Helal ve Etik Araştırmalar Dergisi* 2/2 (2020), 34-53, 38.

² Muhammed Dervişoğlu-Oğuz Aydemir-Fehmi Yazıcı, "Peynir Yapımında Kullanılan Pıhtılaştırıcı Enzimler ve Kazein Fraksiyonları Üzerine Etkileri", *GIDA Dergisi* 32/5 (2007), 242-249, 242.

³ Anakız Gündüz-Cavit Arslan, "Buzağuların Preruminant Dönemde Beslenmesinin Ön Midelerin Gelişimine Etkisi", *Bahri Dağdaş Hayvancılık Araştırma Dergisi* 11/1 (2022), 37-50, 38.

⁴ <https://sozluk.sutdunyasi.com/terim/rennin/> 12/09/2023.

⁵ Akın, "Peynir Yapımında Kullanılan Süt Pıhtılaştırıcı Enzimler ve Bunların Bazı Özellikleri", 437.

hayvancılığın yaygın olduğu dönemlerde özellikle bu meslekle meşgul olan kimseler tarafından kullanıldığı bilinmekle birlikte günümüzde kaybolmaya yüz tutmuştur. İkinci usul ise süt döneminde veya sonraki dönemde geviş getiren hayvanların kesiminden sonra midenin bir kısmı olan şirdenin bizzat kendisinden elde edilen enzimle yapılan mayadır. Bu şekilde yapılan mayada da iki farklı durum söz konusudur. Birinci durum söz konusu hayvanların meşru bir şekilde kesimi yapıldıktan sonra midenin bir kısmı olan şirden alınıp kurutulduktan veya laboratuvar ortamında bir takım işlemlere tabi tutulduktan sonra peynir yapımında kullanılmasıdır. Şirdenin kendisinden elde edilen enzimle maya yapılması durumunda yavrunun süt emme döneminde olması şart olmayıp yem ile beslendiği dönemde de hayvanın şirdeni maya yapımında kullanılabilir. Ancak yavrunun süttten kesilip yemle beslendiği dönem uzadıkça mayayı oluşturan rennin/kimozinin kalitesi düştüğünden emme dönemindeki yavrunun şirdeni tercih edilmektedir.

Bu nevi mayanın yapım aşamasında geviş getiren hayvanların yavruları henüz süt ile beslenirken midenin şirden denilen kısmı kesilip soğuk su ile iyice yıkandıktan sonra tuzlanıp gölgede kurutulur. Bazı yerlerde ise tuzlandıktan sonra her bir şirdenin arasına ince bir tuz tabakası yapılarak şirdenler toprak bir kabın içinde üstü üste istif edilip ağzı kapalı bir halde serin bir yerde muhafaza edilir. İhtiyaç olduğunda çoğunlukla peynir yapımından bir iki gün önce kabından çıkarılarak küçük parçalara doğranıp tuz ve su ile salamura yapıp 24 saat civarında bırakılıp daha sonra süzülüp kullanılır. Ancak Osmanlı'nın son dönemlerinde bu çeşit yapılan mayanın çabuk bozulması ve randımsız olduğu ileri sürülerek Avrupa'dan ithal maya kullanılmasının tavsiye edildiği görülmüştür.⁶

Tarihî süreçte halk tarafından şirdenin kurutulmuş mayaya elde etme usulü yaygın olmakla birlikte günümüzde bu çeşit maya oldukça nadir bulunmakta ve münferit faaliyetlerin ötesine geçmemektedir. Bugün peynir sanayiinde şirden mayası denilince genel manada geviş getiren hayvanların şirdeninin alınarak laboratuvar ortamında bazı işlemlere tabi tutularak elde edilen maya anlaşılmaktadır. Her iki usulde benzer fıkhî esaslar ihtiva etmekle birlikte bizim çalışmamızın ana konusu da günümüzde daha yaygın olan ikinci yöntemle elde edilen mayadır. Mayanın yapımında kullanılan şirdenin meşru kesilmiş bir hayvandan ya da meyte denilen yani kesenin inancı veya kesme şekline göre yenilmesi caiz olmayan bir hayvandan alınması mümkündür. Böyle bir mayanın kullanımıyla elde edilen peynir başta olmak üzere peynir altı suyu gibi ürünlerin helal veya haram olmasında da bu nokta önem teşkil etmektedir.

Hayvanın gerek şirdeninden gerekse midesinden birtakım işlemler sonucu elde edilen maya aslında bir çeşit protein enzimi olup sütün peynir olma sürecinde yok olmadığından enzimin helal veya haram olan bir maddeden elde edilmiş olması önem arz etmektedir. Peynir üretiminde kullanılan hayvanî kaynaklı enzimlerin (maya) etinin yenilmesi helal olan ve İslâmî usullere uygun kesilen hayvanlardan alınması durumunda bir sakınca bulunmamaktadır. Etinin yenilmesi caiz olmayan söz gelimi domuzun kesimi yapılsa bile yenilmesi kesin haram olduğundan bundan elde edilen mayanın da haramlığı konusunda görüş birliği vardır. Etinin yenilmesi helal olmakla birlikte İslâmî usullere uygun olarak kesimi yapılmaması dolayısıyla meyte yani murdar olan hayvanın şirdeninin mayasının helalliği konusunda ise ihtilaf meydana gelmiştir. Bu ihtilafın temelinde Arapçada (انفحة) *infaha* kelimesiyle ifade edilen ve Türkçede *şirden* denilen maddenin mana ve vasıfları önem arz etmektedir. Zira peynirin mayasını oluşturan enzim, kendisi değişmeyip tam aksine değiştirdiğinden yani sütü peynir haline getirdiğinden fıkhîta istihâl veya istihlâk olarak ifade edilen değişim yoluyla bir helalliğin burada gerçekleştiğini söylemek doğru olmaz.

⁶ İhsan Onnik, *Kadınlara Amelî Sanayi-i Zirâiyye Dersleri* (İstanbul: Matbaa-i Âmire, 1331), 83-4.

Bilindiği gibi kelime olarak tagayyür, tahavvül⁷ gibi manalara gelen istihale bir şeyin tabiatının ve vasfının değişmesi sebebiyle yapısal bir dönüşüme uğraması, kelime olarak tükenmek, fani ve helak olmak (yok olmak) manalarına gelen istihlâk ise bir maddenin aslını kaybederek başka bir madde haline gelmesini ifade eder.⁸ Bu çerçevede istihale, bir şeyin önceki haline dönmesi mümkün olmayacak şekilde değişmesi, istihlâk ise ölmek veya tükenmek suretiyle bir şeyin aslının yok olması şeklinde açıklanmıştır.⁹ Necis olan bir şey, üzerinden uzun zaman geçmekle veya vasfının tamamen değişmesiyle başka bir şey olup temiz hale gelebilir. Şarabın sirkeye dönüşmesi veya necasetin yanıp kül olması buna misal verilebilir.¹⁰ Şirdenden elde edilen enzimde istihâle ve istihlâk söz konusu olmadığından haramdan elde edilen enzim ile yapılan peynire helal demek doğru olmaz.¹¹

1. İnfehanın Manası

Arap dilinin önemli âlimlerinden İbn Dürüsteveyh (347/958) Araplar arasında kelimenin infeha ve enfeha şeklinde telaffuzlarının bulunduğunu ve başındaki hemzenin kesreli olarak yani "infeha" şeklinde okunmasının daha yaygın olduğunu belirtir. O, infehayı açıklarken: "Oğlağın karnından çıkarılan ve لَ libe' (doğumdan sonraki ilk 4-5 günde gelen süt) diye isimlendirilen yoğunlaşmış süt olup sağılan süt ile karıştırıldığında peynir meydana gelir"¹² diyerek mayanın yaptığı göreve işaret etmiştir. İbn Dürüsteveyh'in bu açıklamasından infehanın, hayvanın bir uzvunun yani midenin parçası olan şirdenin kendisini değil, şirdenin içindeki yoğunlaşmış sütü yani mayayı kastettiği anlaşılmaktadır. Aslında onun ağız sütü ile yoğunlaşan süt dediği şey, şeklen sarı ve yoğun olması sebebiyle ağız sütüne benzese de muhtemelen o devirde maya ile alakalı özel bir kelime olmadığından libe lafzıyla ifade edilmiştir. Nitekim İsmail b. Hammâd el-Cevherî (400/1009) infehanın bir şey yememiş olan kuzu ve oğlağın kirşi yani midesi¹³ olduğuna, ancak yemeğe başlamasından sonra ona kirş yani mide denildiğine¹⁴ dikkat çekerek infehanın emme döneminde olduğuna, yem ile beslenmeyle birlikte ona infeha değil, mide denildiğine işaret eder.

Bir diğer lügat âlimi İbn Manzûr (711/1311) infehanın henüz bir şey yememiş olan kuzu ve oğlağın karnından çıkarılan sarı renkte bir sıvı olduğunu ve yün bezde sıkıldığında peynir gibi katılaştığını belirtir. İbn Manzûr ayrıca doğumdan elli gün veya iki ay sonra hayvanın otlamaya başladığı zamanda infehanın mideye dönüştüğünü ve infehanın emme devam ettiği süreçte olduğunu belirtip İbn Dürüsteveyh'in ifadelerini tekrar eder.¹⁵ Ahmed b. Muhammed el-Feyyûmî (770/1368) ise Cevherî'nin açıklamasına atıfta bulunarak infehanın mide

⁷ Ebu'l-Feyz Muhammed el-Mürtazâ b. Muhammed ez-Zebîdî, *Tâcü'l-arûs min cevâhiri'l-Kâmûs*, thk. Abdüsselâm Muhammed Hârun. (Kuveyt: Matbaatü'l-Hükümeti'l-Kuveyt, 1994), 28/365; Mecdüddîn Muhammed b. Yâkûb Ebû't-Tâhir Fîrûzâbâdî, *el-Kâmûsü'l-Muhît*, (Kâhire: Matbaatü Bûlak, 1303), 3/352.

⁸ Ahmed b. Muahmmmed el-Hamevî el-Feyyûmî, *el-Misbâhü'l-münîr fî garibi's-şerhi'l-kebîr li'r-Râfi'i*, thk. Abdülazîm eş-Şinnâvî (Kahire: Dâru'l-Meârif, 1977), 157, 639.

⁹ Muhammed Ravvâs Kal'acî, *Mu'cemi lügati'l-fukahâ* (Beyrut: Dâru'n-Nefâis, 1996), 39, 46.

¹⁰ Şemsüleimme es-Serahsî, *el-Mebsût* (Beyrut: Dâru'l-Ma'rife, 1989), 24/22-3; Alâüddîn Ebû Bekr b. Mes'ûd b. Ahmed el-Kâsânî, *Bedâi'u's-sanâ'i fî tertîbi's-şerâ'i*, thk. Ali M. Mu'avvaz-Âdil A. Abdülmevcûd (Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 2003), 1/441-2; Zeynüddîn İbn Nuceym, *el-Bahrü'r-Râik*, thk. Zekeriyâ Umeyrât (Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1997), 1/394-5.

¹¹ Yüksel Çayıroğlu, *İslâm Hukuku'na Göre Helâl Gıda Sorunu*, (İstanbul: Marmara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2013), 381; Mustafa Boran, *Yiyecek ve İçeceklerimizde Helâl Haram Ölçüleri* (İstanbul: Ravza Yayınları, 2019), 294; Yunus Naci Cıbiz, "İslam Hukukunda İstihlâk ve Hükümleri", *Yalova Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi* 5/9, 225-248, 236.

¹² Ebû Muhammed Abdullah b. Ca'fer İbn Dürüsteveyh, *Tashîhu'l-Fasîh ve Şerhihi*, thk. Muhammed Bedevî el-Mahtûn (Kahire: Meclisü'l-a'lâ li şüûni'l-İslâmiyye, 2004), 300.

¹³ Şemseddin Sâmî, *Kâmûs-ı Türkî*, (İstanbul: İkdâm Matbaası, 1317), 1158.

¹⁴ İsmail b. Hammâd el-Cevherî, *es-Sihah*, thk. Abdülgafûr Attâr (Beyrut: Dâru'l-İlm li'l-melâyîn, 1990), 1/413.

¹⁵ İbn Manzûr, *Lisânü'l-Arab*, (Beyrut: Dâru Sadr, 1300), 2/624.

manasında geldiğini belirtmekle birlikte onun hayvanın karnından çıkarılan sarı bir sıvı olduğunu, yün bezde sıkıldığında peynir gibi katılaştığını ve sadece süt emen hayvanda bunun bulunduğunu ifade eder.¹⁶

Gerek İbn Dürüsteveyh'in "süt ile karıştırıldığında peynir meydana gelir" diye açıklaması, gerekse İbn Manzûr'un yaptığı benzer açıklamalar dikkate alındığında infehanın şirdenin kendisi değil de onun salgıladığı ve bugün rennin ve kimozin olarak ifade edilen ve sütün pıhtılaşması sağlayan enzim yani maya olduğu söylenebilir. Bu noktada Mütercim Asım Efendi'nin (1235/1819) Ebû't-Tâhir el-Fîrûzâbâdî'nin (817/1415) *Kâmûsü'l-Muhîd* isimli lügatinde infefa (انفحة) ile alakalı yer alan ibarelerini¹⁷ Türkçeye tercümesinin önemli olduğunu düşünüyoruz. Söz konusu tercüme şu şekildedir:

"İnfefa hemzenin kesri ve fâ'nın fethasıyla (az olarak kesre ile) olur. Küçük süt emen oğlağın karnından çıkar, süt ile ıslanmış yün bezde sıkıldığında peynir gibi katılaşır. Oğlak otlamaya başladığında ol kursak olur. Türkîde ona peynir mayası ve kursak mayası tabir olunur... Oğlak nesne yedikten sonra ona kirş denir. İnfefa lafzının cemi enâfih gelir. İnfehanın olduğu yer, kuzu veya oğlak ot yediğinde kirş olup geviş getiren hayvanların birinci midesine kirş, denir."¹⁸

Kâmûs şârihi Ebu'l-Feyz Muhammed el-Mürtazâ ez-Zebîdî (1205/1791) söz konusu açıklamayı zikrettikten sonra doğumdan kırk veya elli gün geçtikten sonra oğlağın otlamaya başladığı zamanda infehanın mideye dönüştüğüne dikkat çeker ve infehanın sadece emme devam ettiği dönemde olduğunu belirtir.¹⁹ Burada ayrıca lügat âlimlerinin açıklamalarını teyit eder bir şekilde bazı fakihlerin Farsçada infehaya "penîr mâya" denildiğini açıkça yazdıklarını²⁰ belirtmek gerekir.

Söz konusu açıklamalara bakıldığında şirden olarak tercüme edilen infehanın iki manada kullanıldığı anlaşılmakta olup infefa hakkında verilen dinî hükmün anlaşılması için infehanın hangi manada kullanıldığı önem arz etmektedir. Bu manalardan biri yavrunun emdiği sütün karnında toplandığı yerin adı olup süt emdiği dönemde oldukça büyük olan bu yer yavrunun ot yemesinden sonra zamanla küçülüp midenin bir parçası haline gelip şirden denilir. Diğer mana ise yavrunun ot yemeden önce hayvan yavrusunun (oğlak, kuzu ve buzağı) şirdeninde bulunan süt ve şirdenden salgılanan enzimin karışımından meydana gelen maddedir. Bilindiği gibi şirden kelimesi Farsça olup "şir", süt manasında "dan" ise kap manasında geldiğinden şirden kelimesi "sütlük" yani içinde süt bulunan kap demektir. Şirden/infefa kelimesiyle zarf ve mazruf arasındaki alaka çerçevesinde iki manadan yani zarf olarak midenin bir parçası olan kısım mı yoksa mazruf olarak maya (süt ve enzim karışımı) olan sıvının mı, kastedildiği önemlidir.

2. Peynir Konusunda Vârid olan Hadis ve Haberler

İslam tarihinde Peygamber Efendimize (s.a.v.) Tebük Gazvesi esnasında peynir getirildiği ve onun da besmele çekilerek yenilmesine izin verdiği bilinmektedir.²¹ Bununla birlikte peynir hakkındaki tartışmaların ve farklı rivayetlerin Asr-ı saâdet'ten sonraki devirlerde de devam ettiği görülmüştür. Temel hadis kitaplarından Ebû Dâvud'un Sünen'inde zikrettikleri şekilde

¹⁶ Feyyûmî, *el-Misbâhü'l-münîr fi garîbi's-şerhi'l-kebîr li'r-Râfi'i*, 616.

¹⁷ Fîrûzâbâdî, *el-Kâmûsü'l-Muhîd*, 1/252.

¹⁸ Ebû't-Tâhir Fîrûzâbâdî, *Kâmûs Tercemesi*, çev. Âsım Efendi (İstanbul: Bahriye Matbaası,1305), 1/993, 153.

¹⁹ Zebîdî, *Tâcül-arûs min cevâhiri'l-Kâmûs*, 7/190.

²⁰ Şeyhîzâde Abdurrahman, *Mecmau'l-enhur fi şerhi Mülteka'l-ebhur*, thk. Halîl İmrân el-Mansûr (Beyrut: Dâru'l-Kütübî'l-İlmiyye, 1998), 1/96.

²¹ Süleyman b. el-Eş'as es-Sicistânî Ebû Dâvûd. *es-Sünen*. nşr. Muhammed Nâsiruddîn el-Elbânî. (Riyad: Mektebetü'l-Me'arif, 1424), "Et'ime", 39; Ebû Bekr Abdürrazzâk İbn Hemmâm es-San'ânî, *el-Musannef*, thk. Habîbürrahmân el-A'zamî (Beyrut: Mektebetül-İslâmiyye, 1972), 4/540-2.

Peygamber Efendimiz Hz. Muhammed'e (s.a.v.) Tebük Gazvesi esnasında peynir getirilmiş ve o da besmele çekilerek kesilip yenilmesine izin vermiştir.²² Ayrıca Tirmizî ve İbn Mâce'nin Sünen'inde yer alan ve Selmân-ı Fârisî'den rivayet edilen bir hadis-i şerifte Peygamber Efendimize (s.a.v.) yağ, peynir ve kürkten sorulmuş o da "Helal Allah'ın kitabında helal kıldıkları, haram da Allah'ın kitabında haram kıldıklarıdır. Kendisi hakkında bir beyan olmayan ise affolunanlardandır"²³ buyurmuşlardır.

İlk dönem muhaddislerinden Ebû Bekr Abdürrazzâk İbn Hemmâm es-San'ânî (211/826), *el-Musannef* isimli kitabında peynir başlığı altında bu konuda nakledilen rivayetlere geniş olarak yer vermiştir. Söz konusu rivayetlerde şu bilgiler yer almaktadır: Peygamber Efendimiz'in (s.a.v.) hanımlarından Ümmü Seleme'ye (r.a.) peynirden sorulduğunda "bıçakla kesip besmele çekip yiyiniz" demiştir. Hz. Ömer'e bir topluluğun meytenin infehasını koyarak peynir yaptığı sorulduğunda "besmele çekip yiyiniz" şeklinde cevap vermiş, başka bir rivayette ise "Onu yiyiniz o süt ya da ağız sütünden başka bir şey değildir" demiştir. Daha başka bir rivayete göre ise Hz. Ömer'e peynirin içine meyte konulduğu söylendiğinde kendisinde meyte olduğunu bilerseniz yemeyin" dediği nakledilmiştir. Ebû Âliye'ye enâfihten (infehanın çoğulu) sorulduğunda "Süt ölmez" demiştir. Abdullah b. Ömer'e (r.a.) Mecusîlerin yaptığı peynir sorulduğunda şöyle cevap vermiştir: "Müslümanların pazarlarında bulduğum şeyi satın alırım ve onun hakkında soru sormam." Başka bir rivayette ise ona peynirden sorulduğunda "İrak'tan bize ondan daha güzel bir şey gelmedi" demiştir. Abdullah b. Abbas'ın Yahudi ve Hristiyanların yaptığı peyniri yemekte bir beis görmediği rivayet edilmiştir. Tebük gazvesinde Resûlullâh'a (s.a.v.) peynir getirilip " Bu Fâris ehlinin yaptığı bir yiyecektir. İçinde meyte olmasından korkulur" denilince o; "Üzerine besmele çekip yiyiniz" buyurmuşlardır.²⁴

Ebû Bekir Ahmed b. el-Hüseyn b. Alî el-Beyhakî (458/1066), "Peynir yemek" ve "Peynirden yenilmesi helal olanlar ve olmayanlar" şeklinde iki ayrı bapta konuyla alakalı farklı rivayetlere geniş yer vermiştir. O, "Peynir Yemek" başlığı altında yukarıda zikrettiğimiz "Peygamber Efendimize (s.a.v.) Tebük Gazvesi esnasında peynir getirildiği ve onun da besmele çekerek peyniri kestiğine dair hadisi Hz. Ömer'den nakletmiştir. Beyhakî, Abdullah b. Abbas'tan naklen Mekke'nin fethi esnasında Peygamber Efendimizin (s.a.v.) peyniri görünce bu nedir diye sorduğunu, kendisine "Acem diyarında yapılan bir yiyecek olduğu söylenince "Onu bıçağı alıp kesin ve besmele çekip yiyiniz" şeklindeki hadisi zikretmiştir. Ayrıca başka bir rivayette ise Hz. Ömer'e peynirden sorulduğunda onun süttten ve ağız sütünden (maya) yapıldığını belirtip "besmele çekip yiyiniz" dediği ifade edildikten sonra benzer rivayetlerin Hz. Ali ve Selmân-ı Fârisî tarafından yapıldığına işaret edilmiştir. Daha sonra ise Hz. Âişe'ye (r.a.) peynir hakkında sorulduğunda "Siz yemez iseniz bana veriniz ben yerim" dediği Ümmü Seleme'nin (r.a.) ise "Allah Azze ve Celle'nin ismini zikredip yiyiniz" dediği belirtilmiştir.²⁵

Beyhakî, "Peynirden yenilmesi helal olanlar ve olmayanlar" başlığı altında ise Hz. Ömer tarafından sadece Ehl-i kitabın yaptığı peynirin yenilmesine dair yazı gönderildiğine, bir başka rivayette ise Abdullah b. Mesud'un Müslümanların ve Ehl-i kitabın yaptığı peynirleri yiyiniz" dediğine dair haberlere yer verir. Daha sonra Abdullah b. Ömer'e peynirden sorulduğunda ise aynı cevabı yani "Müslümanların ve ehl-i kitab'ın yaptığını yiyin" dediği belirtilmekte ve benzer rivayetlerin Abdullah b. Abbas ve Enes b. Mâlik'ten (r.a.) de geldiği ifade edilmektedir. Beyhakî

²² Ebû Dâvûd, Sünen, "Et'ime", 39; Ebû'l-Ferec Zeynüddîn Abdurrahmân Receb (İbn Receb), *Câmiu'l-ulûm ve'l-hikem fî şerhi hamsîne hadisen min cevâmi'i-kelim*, (Beyrut: Dâru İbn Kesîr, 2008), 632-3.

²³ Ebû İsâ Muhammed b. Sevre et-Tirmizî, *el-Câmi'u's-şâhîh*. nşr. Ahmed Muhammed Şâkir. (Kahire: Matbaatu Mustafa el-Mebânî, 1978), "Libâs", 6; Ebû Abdullah Muhammed b. Yezîd el-Kazvîni İbn Mâce. *es-Sünen*. nşr. Muhammed. F. Abdülbâkî, (Kahire: Dâru İhyâi Kütübi'l-Arabiyye, 1954), "Et'ime", 60.

²⁴ Abdürrazzâk İbn Hemmâm, *el-Musannef*, 4/540-2.

²⁵ Ebû Bekr Ahmed b. Hüseyin el-Beyhakî, *es-Sünenü'l-Kübrâ*. thk. M. Abdülkâdir Atâ (Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 2003), 10/9-10.

söz konusu rivayetlerde Müslüman ve Ehl-i kitabın yaptığı peynirin yenilmesinin sebebini şu şekilde açıklamıştır: “Çünkü oğlak kesilir ve daha sonra ondan peynir yapımı için uygun olan infefa alınır. Mecusilerin ve putperestlerin kestikleri ise helal değildir. Aynı şekilde oğlak ölse ve onun infehası alınsa helal olmaz.” Beyhakî'nin bu açıklamasının mensubu olduğu Şafî mezhebinin meyte hakkındaki görüşüne uygun olduğunu belirtmek gerekir. Beyhakî daha sonra bu görüşünü teyit eder şekilde Abdullah b. Ömer'e içinde meyte olan peynir ve yağdan sorulduğunda onun “içinde meyte olduğunu bilerseniz yemeyiniz” dediğine dair haberi nakleder. O genellikle peynirde meyte bulunmayıp temiz olması sebebiyle sahabenin bazısının bunu soruşturmadığını, Abdullah b. Abbas ve Abdullah b. Ömer gibi bazı sahabîlerin ise ihtiyat için soruşturduklarını belirtir. Beyhakî'nin bu açıklamalarından söz konusu dönemde genel manada (şirdenin içindeki maddeden yapılması sebebiyle) peyniri yemenin caiz olduğu, ancak meytenin (şirdenin kendisinin) parçasını ihtiva eden peynirin de olması muhtemel olduğundan sadece Müslümanların ve ehl-i kitabın yaptığı peynirin yenilmesine cevaz verildiği şeklinde anlaşılabilir. Nitekim Beyhakî, Enes b. Mâlik'in (r.a.) “Biz Resûlullâh (s.a.v.) devrinde ve ondan sonra peynir yedik ve soruşturma yapmazdık” şeklindeki mutlak ifadesini, “Enes sadece Müslümanların ve Ehl-i kitabın yaptığı peyniri yedi” diyerek kayıtlamıştır.²⁶

3. Fıkıh Âlimlerinin Meytenin İnfehası Hakkındaki Görüşleri

Şer'î bir ıstılah olarak insan tarafından kesilmeden ölen veya meşru olmayan bir kesim ile öldürülen hayvan manasına gelen²⁷ meyte (leş) murdar olup etinin yenilmesi caiz değildir. Meytenin yani murdar olan bir hayvanın etinin dışında yün, deri, kemik ve iç organları gibi uzuvlarının helal ve haramlığı konusunda ise mezhepler arasında ihtilaf vardır.²⁸ Bu ihtilaf konumuz olan hayvanî mayaya esas teşkil eden infehanın temizliği dolayısıyla helalliği konusunda da geçerlidir.

İmâm-ı Azam meytenin infehasının katı veya sıvı olsun temiz olduğunu ifade etmiştir. İmâmeyn (İmam Muhammed ve İmam Ebû Yusuf) ise, katı olanın yıkanması durumunda temiz olduğunu, ancak sıvı olması durumunda meytenin bir uzvu olmaması sebebiyle necis hale gelen infehanın içinde bulunan sıvının da necis olduğunu söylemişlerdir. İmâm Azam; hayvanın karnında pislik, kan ve sütün beraber bulunduğunu beyan eden “*Elbette size sağlam hayvanlarda da bir ibret vardır. Size karınlarındaki fişkı ile kan arasından, içenlerin boğazlarından kolaylıkla geçen, halis bir süt içiriyoruz*”²⁹ mealindeki âyet-i kerime ile istidlal ederek ölmüş hayvandaki sütün temiz olduğunu açıklamıştır.³⁰

İmam Şafîî, genel manada meytenin bütün uzuvlarının necis olduğunu söylerken³¹, Ahmed b. Hanbel ve İmam Mâlik'ten de benzer rivayetler nakledilmiştir.³² Ancak bu konuda farklı rivayetlerinde bulunduğunu da belirtmek gerekir. Nitekim Ahmed b. Hanbel'e peynirden sorulduğunda “Hepsi yenilir” dediği nakledilmiştir. Ona Mecusîlerin yaptığı peynir

²⁶ Beyhakî, *Sünen*, 10/10-11.

²⁷ Kâsânî, *Bedâi'u's-sanâ'i fî tertîbi's-şerâ'i*, 1/370.

²⁸ İbn Receb, *Câmiu'l-ulûm*, 632-3; Ebû Abdullah Muhammed b. Ahmed el-Kurtubî, *el-Câmi' li-ahkâmi'l-Kur'ân* (Kahire: Müessesetü'r-Risâle, 1959), 3/24; 12/296.

²⁹ Nahl, 16/66.

³⁰ Serahsî, *el-Mebsût*, 24/27-8, Kâsânî, *Bedâi'u's-sanâ'i*, 1/370-1; Muhammed Emîn b. Ömer b. Abdülazîz İbn Âbidîn, *Reddü'l-muhtâr ale'd-Dürri'l-muhtâr şerh Tenvîri'l-ebâr* (Beyrut: Dâru'l-Kütübî'l-İlmiyye, 1994), 1/360; Şeyhîzâde, *Mecmau'l-enhur*, 1/96.

³¹ Kâsânî, *Bedâi'u's-sanâ'i*, 1/370; Ebû Zekeriyâ Yahyâ b. Şeref en-Nevevî, *Ravzatü't-tâlibîn*, thk. Adil Ahmed Abdülmevcüd-Ali Muhammed Muavvaz (Riyad: Dâru Âlemi'l-kütüb, 2003), 127; Abdülkerîm Muhammed el-Müderri, *Mevâhibü'r-Rahmân fî tefsîri'l-Kurân*, nşr. Muhammed Ali Karadağî, (Bağdat: el-Mektbetü'l-Vataniyye, 1986), 1/311.

³² Abdurrahman b. Muhammed b. İvaz el-Cezîrî, *Kitâbü'l-Fıkh 'ale'l-mezâhibi'l-erba'a*. nşr. Mahmûd Ömer ed-Dimyâtî (Beyrut: Dâru'l-Kütübî'l-İlmiyye, 1971), 1/12.

sorulduğunda ise “bu konuda bildiğim en sahih şey Hz. Ömer’den rivayet edilendir. Ona içine meyte şirdeni konularak yapılan peynir sorulduğunda ‘besmele çekiniz ve yiyiniz’ dediğidir” şeklinde cevap vermiştir. Bu rivayetleri nakleden Ebû Muâviye; “Bizim yediğimiz peynirlerin hepsi Mecusî peyniri değil mi?³³ diyerek o dönemde yapılan peynirlerin genel manada Mecusîler tarafından yapıldığına dikkat çekmiştir.

Şafî mezhebinin âlimlerinden ve meşhur hadisçilerden Ebû Zekeriyâ en-Nevevî (676/1277), infehanın oğlak öldükten sonra veya sütün dışında bir şey yemesinden sonra alınması durumunda necis olduğunu, sütün dışında bir şey yemeden kesildikten sonra ise iki görüş bulunduğunu çoğunluğun görüşüne göre temiz olduğunu ifade etmiştir.³⁴ Şafî mezhebinin önemli kitaplarından *Muğni’l-muhtâc*’da infeha oğlak ve benzeri hayvanların kursağındaki süt şeklinde açıklanmış ve peynir yapımında kendisine ihtiyaç olduğu için eti yenilen hayvanın süt emdiği dönemde kesilmesi kaydıyla infehasının temiz olduğu belirtilmiştir. Ancak meyteden veya sütün dışında başka şeyler yemiş bir hayvandan alınması durumunda caiz olmadığı ifade edilip hayvanın süt içmeye devam ettiği müddetçe infehanın vasfını kaybetmediğine dikkat çekilmiş ve sütün dışında bir şey yemesinden sonra hayvanın karnına giren her şeyin değiştiğine işaret edilmiştir.³⁵

Hanefî âlimi Ebû Bekr Ahmed b. Alî er-Râzî el-Cessâs (370/981), koyunun azalarının yenmesinin onun kesilmiş olması şartına bağlı olduğuna işaret eder ve kendisinde hayat bulunmayan bir organa ölmüş hayvanın hükümlerini vermenin doğru olmadığını belirtir. Hayvanın diğer organlarının aksine hayatta iken alınan sütün helal olmasının süt ve infehada kesilmiş olma şartın aranmadığına delalet ettiğini söyleyen Cessâs, İmâmeyn başta olmak üzere bazı âlimlerin kirli kaba benzetilerek ölmüş hayvanın sütünün ve infehasının necis kabul etmelerinin doğru olmadığını söylemiştir. Hayvanın ölümüyle süt ve infehanın necis olmayacağını ifade eden Cessâs, kirli bir kap ile bir hayvanın yaratılışında bulunan mahal arasında fark olduğunu ve sonradan olan bir şeye yakın olmanın hilkatı (yaratılışında olanı) necis yapmayacağını belirtmiştir. O, hayvan kesildikten sonra kanın aktığı damarların bulunduğu eti yıkamaya ve temizlemeye gerek kalmadan yemenin caiz olmasını bu duruma benzetmiştir. Cessâs, Mecusilerin kestiğinin yenilmesinin helal olmadığı bilindiği halde Peygamber Efendimizin meyteden veya başka bir şeyden yapıldığını açıklamaksızın Fârisîler tarafından yapılan peynirin yenilmesine cevaz vermesinin infeha ve sütün hükmünün hayvanın kesilmiş veya ölmüş olmasına göre değişmediğine dalalet ettiğini açıklamıştır. O ayrıca sahabeden pek çok zatın meytenin infehasından yapılmış peynirin yenilmesini mubah gördüklerine dikkat çekerek bütün bunların meytenin infehasının temiz olduğuna delalet ettiğini söylemiştir.³⁶

Şemsüleimme es-Serahsî (öl. 483/1090) ise “Mecusilerin yaptıkları peyniri yemekte bir beis yoktur. Çünkü Kadisiye gününde Hz. Selman’a bir sepette ekmek, peynir ve bıçak getirildi. O peynirden parçalayıp arkadaşlarına verdi ve yediler” diyerek Sahabe devrinde Müslüman olmayan ve Ehl-i kitap da sayılmayan Mecusilerin yaptığı peynirin yenildiğine işaret etmiştir. Hz. Selman’ın onlara peynirin nasıl yapıldığını açıkladığını ve peynirin süt mevkiinde olması sebebiyle Mecusî’nin peynir yapmasında bir beis olmadığını ifade ettiğine dikkat çeken Serahsî Mecusîlerin yaptığı peynirin caiz olmasını şu şekilde açıklamıştır: “Kesilmesi gerekli olan şeyleri müşrik ve Mecusî kestiği zaman helal olmaz. Kesilen hayvanların hilafına süt ve peynir

³³ Muvaffakuddîn İbn Kudâme, *el-Muğni’l-Muhtâc*, nşr. Mahmûd Abdülvehhâb el-Fâйд-Abdülkâdir Ahmed Atâ (Kahire: Mektebetü’l-Kâhire, 1969), 9/430.

³⁴ Nevevî, *Ravzatü’t-tâlibîn*, 127.

³⁵ Şemseddîn Muhammed b. el-Hatîb eş-Şirbînî, *Muğni’l-muhtâc ilâ marifeti meânî elfâzi’l-Minhâc* (Beyrut: Dârul-Ma’rife, 1997), 1/133.

³⁶ Ebû Bekr Ahmed b. Alî er-Râzî el-Cessâs, *Ahkâmu’l-Kur’ân* (Beyrut: Dâru İhyâi’t-Türâsil-Arabî, 1992), 1/147-9.

gibi kesmek gerekli olmayan şeyler diğer yiyecek ve içecekler gibidir. Çünkü kesmek kendisinde hayat bulunan şeylerde şart olup sütte hayat yoktur.” İmâm-ı Âzam gibi âyette sütün aslen necis olan yerden çıkmakla birlikte necis sayılmadığına dikkat çeken Serahsî’ye göre sütte hayat olmadığı için öldüğü zaman hayvanın midesinde bulunan bir süte necis hükmü verilmez. Ona göre süt ve infaha hayvan ölü olsun diri olsun, kesilmiş olsun meyte olsun aynı sıfat üzere hayvandan çıkmakta olup ölümün hayvanın sütüne ve infehasına bir tesiri yoktur.³⁷

Kendisinde kan bulunan et, yağ, deri ve benzeri organların necis olduğunda bir ihtilafın bulunmadığına dikkat çeken Alâüddîn Ebû Bekr el-Kâsânî (587/1191), kendisinde akıcı kan bulunmayan; boynuz, kemik, diş, tırnak, kıl, yün, sinir ve katı infehanın (maya) Hanefilere göre necis olmadığını belirtmiştir. Onların necis olmamalarının iki sebepten kaynaklandığına işaret eden Kâsânî, birinci olarak necis olmamasını meyte olmamaları sebebiyle olduğunu açıklamış ve “meyte örf-i şeride hayatı kaybolmuş (insan tarafından kesilmeyen veya meşru bir şekilde kesilmeyen) hayvanın ismidir. Dolayısıyla bu uzuvlarda hayat yok ki meyte olsun” demiştir. Kâsânî, ikinci sebebi açıklarken ise; “meytenin necis olması aynı itibariyle değil bilakis kendinde akıcı kan bulunması sebebiyledir. Yukarıda açıklandığı şekilde bunlarda necis olmanın şartları bulunmamaktadır”³⁸ diyerek söz konusu uzuvların hayvanın ölmesiyle necis hale gelmediğini açıklamıştır.

Aliyyü’l-kârî (1014/1605), Efendimiz Hz. Muhammed’in (s.a.v.) Tebük’te kendisine getirilen peyniri bıçak isteyip besmele ile kestğine dair rivayeti zikrettikten sonra bu hadisin infehanın temiz olduğuna delalet ettiğini ve necis olmuş olsa peynirin de necis olacağını zira peynirin ancak infaha ile meydana geldiğine dikkat çekmiştir.³⁹ Hanefî âlimler, infehanın temiz olduğu hususunda İmâmeyn’in değil de İmâm-ı Âzam’ın görüşünü tercih ederken temel de kemik, yün ve süt gibi infhada da hayatın bulunmamasını esas almışlardır. Bazıları ise infehanın yaş bile olsa yaratılıştaki bulunduğu kaptaki olduğundan necis sayılmayacağına dikkat çekmenin yanında ayrıca bu konuda oğlağı misal vererek doğduğunda onun yaş olduğunu ve daha sonra kurduğunu belirtip oğlağın suya düşmesi durumunda suyu necis yapmamasına atıfta bulunmuşlardır.⁴⁰

İbn Âbidîn ismiyle meşhur son dönem Hanefî fakihlerinden Muhammed Emîn b. Ömer b. Abdilazîz ed-Dımaşkî (1252/1836) meytenin infehasının temiz olmasını onda hayatın bulunmamasına bağlamıştır. Bu sebeple o, tüy ve tırnak gibi uzuvlar kesilince hayvanın elem duymaması gibi infehanın kesilmesi durumunda da hayvanın elem duymayacağını söyleyerek ölümle onun necis olmadığını ifade etmiştir. Akıcı infehanın süt ve kesilmiş hayvan gibi temiz olduğunu söyleyen İbn Âbidîn, meyte olmakla necis hale gelen kabın içindeki sıvıyı necis kabul eden İmâmeyn’e karşı “hayvanın hayatında iken süt, kan ve pislik arasında bulunurken necis olmadığına göre öldükten sonra niye necis olsun” demiştir.⁴¹

Klasik Arapça sözlükler ve fakihlerin çoğunluğunu açıklamaları dikkate alındığında infaha ile özellikle de “infekatü’l-meyte” tabirindeki infaha ile midenin bir parçası olan şirdenden daha ziyade, mazrufu yani şirdenin içinde bulunan mayanı kastedildiğini söylemek mümkündür. Bu sebeple ölmüş hayvanın sütünün helal olmasından hareketle şirden süte benzetilip sütün hükmü verilerek temiz ve helal olduğu ifade edilmiştir. Dolayısıyla süt hükmünde olan şirdenin içindeki maya hayvanın ölümüyle necis olmadığından hayvanın kesim yapılmadan ölmesi veya

³⁷ Serahsî, *el-Mebsût*, 24/27-8.

³⁸ Kâsânî, *Bedâi’u’s-sanâ’i fî tertîbi’s-şerâ’i*, 1/370-1.

³⁹ Aliyyü’l-Kârî, *Mirkâtü’l-mefâtiḥ şerhi Mişkâti’l-Mesâbîḥ*, thk. Cemal İtâî (Beyrut: Dâru’l-Kütübî’l-İmiyye, 2001), 8/130.

⁴⁰ Kemâleddîn İbnü’l-Hümâm, *Fethu’l-kadîr*, thk. Abdürrazzâk Gâlib el-Mehdî (Beyrut: Dâru’l-Kütübî’l-İmiyye, 2003), 1/100-101.

⁴¹ İbn Âbidîn, *Reddül-muhtâr*, 1/360.

Müslüman ve ehl-i kitabın dışında müşrik veya Mecusî gibi bir kişinin kesmesi durumunda hayvanın şirdenindeki maya necis olmamaktadır. Midenin bir paçası olan bizzat şirdenin kedisi ise ancak hayvanın bir uzvu olması sebebiyle meşru bir şekilde kesilen hayvandan alınması durumunda helal olur. Bu sebeple Müslüman ve ehl-i kitabın dışında söz gelimi Mecusî veya müşrik kimselerin kestikleri hayvanlardan alınan şirden ve böyle bir şirdenin bir takım aşamalardan geçirilmesinden sonra elde edilen maya ile yapılan peynirin helal olduğunu söylemek doğru olmaz.

Sonuç

Günümüzde hayvanî kaynaklı mayalar büyük oranda geviş getiren hayvanların şirdeninden (infaha) elde edilen rennin/kimozin ağırlıklı bileşimden yapılmaktadır. Bununla birlikte az da olsa domuz gibi başka hayvanların midelerinden elde edilen pepsin de maya yapımında kullanılmaktadır. Peynir üretiminde kullanılan hayvanî kaynaklı enzimlerin (maya) etinin yenilmesi helal olan ve İslâmî usullere uygun kesilen hayvanlardan alınması durumunda bir sakınca bulunmamaktadır. Etinin yenilmesi caiz olmayan söz gelimi domuzun kesimi yapılsa bile yenilmesi kesin haram olduğundan bundan elde edilen mayanın da haramlığı konusunda görüş birliği vardır. Etinin yenilmesi helal olmakla birlikte İslâmî usullere uygun olarak kesimi yapılmaması sebebiyle meyte yani murdar olan hayvanın şirdeninin mayasının helalliyi konusunda ise ihtilaf meydana gelmiştir

Söz konusu ihtilafta şirden olarak tercüme edilen infehanın iki farklı manada kullanılmasının büyük etkisinin olduğunu söylemek gerekir. Bu manalardan biri yavrunun emdiği sütün karnında toplandığı yerin adı olup yavrunun (oğlak, kuzu ve buzağı) ot yemesinden sonra midenin bir parçası haline gelip şirdenin kendisidir. Diğer ise ot yemeden önce hayvan yavrusunun şirdeninde bulunan süt ve şirdenden salgılanan enzimin karışımından meydana gelen maddedir. Klasik Arapça sözlükler ve fakihlerin açıklamalarına bakıldığında infaha ile özellikle de “infekatü'l-meyte” tabirindeki infaha ile midenin bir parçası olan şirdenden daha ziyade, mazrufu yani şirdenin içinde bulunan mayanın kastedildiği görülür. Bununla birlikte bazen infaha ile hayvanın organı olan şirdenin kendisi kastedilerek meytenin infahasının necis yani yenilmesi caiz olmayan bir madde kabul edildiği de söylenebilir. Bu noktada günümüz maya ve peynir sanayiinde “şirden mayası” denildiğinde bu mana, yani şirdenin bizzat kendisinin kastedildiğini belirtmek gerekir. Zira şirdenin bizzat kendisinin veya ondan yapılan bir mayanın helal olabilmesi ilgili hayvanın meyte olmayıp meşru bir şekilde kesilmesi gereklidir.

İnfaha/şirdenden iki farklı usulde yapılan maya araştırmamız açısından önemli bulunmuştur. Birinci usul; geviş getiren hayvanların yavrularının süt döneminde meyte haline gelmeleri durumundan onların şirdeninin içinde sıvı veya katı halde bulunan maddeden yapılan maya olup bu nevi maya günümüzde tamamen kaybolmuş gibidir. İkinci usul ise geviş getiren hayvanların şirdeninin bizzat kendisinden elde edilen enzimle yapılan mayadır. Bu şekilde yapılan mayada da iki farklı durum söz konusu olup birisi ilgili hayvanların meşru bir şekilde kesimi yapıldıktan sonra diğeri de meyte yani murdar olan hayvanın şirdeninin alınıp kurutulduktan veya laboratuvar ortamında birtakım işlemlere tabi tutulduktan sonra maya olarak kullanılmasıdır. Bu şekildeki maya İslâmî kaynaklarda infekatü'l-meyte yani meytenin şirdeni kelimeleriyle ifade edilmiş olup çoğunlukla bu ifadeyle şirdenin içindeki mayalı süt yani rennin/kimozin kastedilerek onun da süt gibi temiz ve helal olduğu açıklanmıştır. Bu sebeple ölmüş hayvanın sütünün helal olmasından hareketle şirden süte benzetilip sütün hükmü verilerek temiz ve helal olduğu ifade edilmiştir. Dolayısıyla süt hükmünde olan şirdenin içindeki maya hayvanın ölümüyle necis olmadığından hayvanın kesim yapılmadan ölmesi veya Müslüman ve ehl-i kitabın dışında müşrik veya Mecusî gibi bir kişinin kesmesi durumunda hayvanın şirdenindeki maya necis olmamaktadır. Mecusilerin yaptıkları peyniri yemekte bir

beis olmadığına dair rivayetlerin bu nevi peynirlerle alakalı olduğu söylenebilir. Nitekim Aliyyü'l-kârî, Efendimiz Hz. Muhammed'in (s.a.v.) getirilen peyniri bıçak isteyip besmele ile kesmesinin infehanın temiz olduğuna delalet ettiğine işaret etmiştir.

İnfekatü'l-meyte, meytenin organı ve midenin bir parçası olan şirden olması durumunda kendisinde kan ve hayat bulunması ve kesildiği zaman hayvanın acı hissetmesi gibi sebeplerden anlaşılacağı üzere böyle bir organ, meşru bir kesim olmadan temiz dolayısıyla helal sayılmaz. Bu itibarla böyle bir mayanın kullanıldığı gerek peynirin gerekse kendisinde peynir altı suyu ve tozu gibi diğer ürünlerinin kullanıldığı yiyeceklerin yenilmesinin caiz olduğunu söylemek mümkün değildir. Zira midenin bir parçası olan bizzat şirdenin kendisi hayvanın bir uzvu olması sebebiyle meşru bir şekilde kesilen hayvandan alınması durumunda helal olur. Bu sebeple Müslüman ve ehl-i kitabın dışında söz gelimi Mecusî veya müşriklerin kestikleri hayvanlardan alınan şirden ve böyle bir şirdenin bir takım aşamalardan geçirilmesinden sonra elde edilen mayanın ve o maya ile yapılan peynir ve peynir ürünlerinin helal olduğunu söylemek doğru olmaz. Abdullah b. Ömer'e (r.a.) içinde meyte olan peynir sorulduğunda "içinde meyte olduğunu bilerseniz yemeyiniz" bir başka zaman ise "Müslümanların ve ehl-i kitab'ın yaptığını yiyin" şeklinde cevap vermesini bu kısım peynirle ilgili olarak anlamak mümkündür. Ayrıca Hz. Ömer'in sadece Ehl-i kitabın yaptığı peynirin yenilmesine dair yazıların göndermesi ve Abdullah b. Mesud'un Müslümanların ile Ehl-i kitabın yaptığı peynirleri yiyiniz" dediğine dair rivayetler bunu teyit etmektedir.

Funding / Finansman: This research received no external funding. / Bu araştırma herhangi bir dış fon almamıştır.

Conflicts of Interest / Çıkar Çatışması: The author declare no conflict of interest. / Yazar, herhangi bir çıkar çatışması olmadığını beyan eder.

Kaynakça

- Akın, Nihat. "Peynir Yapımında Kullanılan Süt Pıhtılaştırıcı Enzimler ve Bunların Bazı Özellikleri". *GIDA Dergisi*, 21/6 (1996), 435-442.
- Aliyyü'l-Kârî. *Mirkâtü'l-mefâtîh şerhi Mişkâtî'l-Mesâbih*. thk. Cemal İtâî. Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 2001.
- Beyhakî, Ebû Bekr Ahmed b. Hüseyin. *es-Sünenü'l-Kübrâ*. thk. M. Abdülkâdir Atâ. Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 2003.
- Boran, Mustafa. *Yiyecek ve İçeceklerimizde Helâl Haram Ölçüleri*. İstanbul: Ravza Yayınları, 2019.
- Cessâs, Ebû Bekr Ahmed b. Alî er-Râzî. *Ahkâmu'l-Kur'ân*. Beyrut: Dâru İhyâi't-Türâsil-Arabî, 1992.
- Cevherî, İsmail b. Hammâd. *es-Sihah*. thk. Abdülgafûr Attâr. Beyrut: Dâru'l-İlm li'l-melâyîn, 1990.
- Cezîrî, Abdurrahman b. Muhammed b. İvaz. *Kitâbü'l-Fıkh 'ale'l-mezâhibi'l-erba'a*. nşr. Mahmûd Ömer ed-Dimyâtî. Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1971.
- Cıbız, Yunus Naci. "İslam Hukukunda İstihlâk ve Hükümleri". *Yalova Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 5/9, 225-248.
- Coşkun, Hayri-Akgündüz, Said Nuri. "Peynir Mayası Üretiminde Helal ve Haram Yaklaşımlar". *Helal ve Etik Araştırmalar Dergisi*, 2/2 (2020), 34-53.
- Çayıroğlu, Yüksel. *İslâm Hukuku'na Göre Helâl Gıda Sorunu*. İstanbul: Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi, 2013.
- Derviçoğlu, Muhammed-Aydemir, Oğuz-Yazıcı, Fehmi. "Peynir Yapımında Kullanılan Pıhtılaştırıcı Enzimler ve Kazein Fraksiyonları Üzerine Etkileri". *GIDA Dergisi*, 32/5 (2007), 242-249.
- Ebû Dâvûd, Süleyman b. el-Eş'as es-Sicistânî. *es-Sünen*. nşr. Muhammed Nâsiruddîn el-Elbânî. Riyad: Mektebetü'l-Maârif, 1424.
- Feyyûmî, Ahmed b. Muahmed el-Hamevî. *el-Misbâhü'l-münîr fî garîbi's-şerhi'l-kebîr li'r-Râfi'î*. thk. Abdülazîm eş-Sinnâvî. Kahire: Dâru'l-Maârif, 1977.
- Fîrûzâbâdî, Mecdüddîn Muhammed b. Yâkûb Ebû't-Tâhir. *el-Kâmusü'l-Muhît*. Kâhire: Matbaatü Bûlak, 1303.
- Fîrûzâbâdî, Mecdüddîn Muhammed b. Yâkûb Ebû't-Tâhir. *Kâmûs Tercemesi*. çev. Âsım Efendi. İstanbul: Bahriye Matbaası, 1305.
- Gündüz, Anakız-Arslan, Cavit. "Buzağuların Preruminant Dönemde Beslenmesinin Ön Midelerin Gelişimine Etkisi". *Bahri Dağdaş Hayvancılık Araştırma Dergisi*, 11/1 (2022), 37-50.
- <https://sozluk.sutdunyasi.com/terim/rennin/12/09/2023>.
- İbn Âbidîn, Muhammed Emîn b. Ömer b. Abdülazîz. *Reddü'l-muhtâr ale'd-Dürri'l-muhtâr şerh Tenvîri'l-ebâr*. Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1994.
- İbn Dürüsteveyh, Ebû Muhammed Abdullah b. Ca'fer. *Tashîhu'l-Fasîh ve Şerhihi*. thk. Muhammed Bedevî el-Mahtûn. Kahire: Meclisü'l-a'lâ li şüni'l-İslâmiyye, 2004.
- İbn Kudâme, Muvaffakuddîn. *el-Muğni'l-Muhtâc*. nşr. Mahmûd Abdülvehhâb el-Fâyid-Abdülkâdir Ahmed Atâ. Kahire: Mektebetü'l-Kâhire, 1969.
- İbn Mâce, Ebû Abdullah Muhammed b. Yezîd el-Kazvînî. *es-Sünen*. nşr. Muhammed. F. Abdülbâkî. 2 Cilt. Kahire: Dâru İhyâi Kütübi'l-Arabiyye, 1954.
- İbn Manzûr. *Lisânü'l-Arab*. Beyrut: Dâru Sadr, 1300.
- İbn Nüceym, Zeynüddîn. *el-Bahrü'r-Râik*. thk. Zekeriyâ Umeyrât. Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1997.
- İbn Receb, Ebû'l-Ferec Zeynüddîn Abdurrahmân. *Câmiu'l-ulûm ve'l-hikem fî şerhi hamsîne hadisen min cevâmi'i-kelim*. Beyrut: Dâru İbn Kesîr, 2008.
- İbnü'l-Hümâm, Kemâleddîn. *Fethu'l-kadîr*. thk. Abdürrazzâk Gâlib el-Mehdî. Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 2003.
- İhsan, Onnik. *Kadınlara Amelî Sanayi-i zirâiyye Dersleri*. İstanbul: Matbaa-i Âmire, 1331.
- Kal'acî, Muhammed Ravvâs. *Mu'cemi lügati'l-fukahâ*. Beyrut: Dâru'n-Nefâis, 1996.

- Kâsânî, Alâüddîn Ebû Bekr b. Mes'ûd. *Bedâi'u's-sanâ'i fî tertîbi's-şerâ'i*. thk. Ali M. Mu'avvaz, Âdil-A. Abdülmevcûd. Beyrut: Dâru'l-Kütübî'l-İlmiyye, 2003.
- Kurtubî, Ebû Abdullah Muhammed b. Ahmed. *el-Câmi' li-ahkâmi'l-Kur'ân*. Kahire: Müessesetü'r-Risâle, 1959.
- el-Müderriş, Abdülkerîm Muhammed. *Mevâhibü'r-Rahmân fî tefsîri'l-Kurân*. nşr. Muhammed Ali Karadağî. Bağdat: el-Mektebetü'l-Vataniyye, 1986.
- Nevevî, Ebû Zekeriyâ Yahyâ b. Şeref. *Ravzatü't-tâlibîn*. thk. Adil A. Abdülmevcûd-Ali M. Muavvaz. Riyad: Dâru Âlemi'l-Kütüb, 2003.
- San'ânî, Ebû Bekr Abdürrazzâk İbn Hemmâm. *el-Musannef*. thk. Habîbürrahmân el-A'zamî. Beyrut: Mektebetül-İslâmiyye, 1972.
- Serahsî, Şemsüleimme. *el-Mebsût*. Beyrut: Dâru'l-Ma'rife, 1989.
- Şemseddin Sâmi. *Kâmûs-ı Türkî*. İstanbul: İkdâm Matbaası, 1317.
- Şeyhîzâde Abdurrahman. *Mecmau'l-ehur fî şerhi Mülteka'l-ebhur*. thk. Halîl İmrân el-Mansûr. Beyrut: Dâru'l-Kütübî'l-İlmiyye, 1998.
- Şirbînî, Şemseddîn Muhammed b. el-Hatîb. *Muğni'l-muhtâc ilâ marifeti meânî elfâzi'l-Minhâc*. Beyrut: Dâru'l-Ma'rife, 1997.
- Tirmizî, Ebû İsâ Muhammed b. Sevre. *el-Câmi'u's-şahîh*. nşr. Ahmed Muhammed Şâkir. 5 Cilt. Kahire: Matbaatu Mustafa el-Bâbi el-Halebî, 1978.
- Zebîdî, Ebu'l-Feyz Muhammed el-Mürtazâ b. Muhammed. *Tâcü'l-arûs min cevâhiri'l-Kâmûs*. thk. Abdüsselâm Muhammed Hârûn. Kuveyt: Matbaatü'l-Hükümeti'l-Kuveyt, 1994.