

İslam ve Yahudilikte Yemek Kültürü ve Dini Yeme Pratikleri Üzerine Karşılaştırmalı Bir Analiz

A Comparative Analysis of Food Culture and Religious Eating Practices in Islam and Judaism

Rabia GÜVEN¹



¹ İstanbul Aydın Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, İstanbul, Türkiye

Zehra YARDI¹



¹ İstanbul Aydın Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, İstanbul, Türkiye



ÖZ

Beslenme, temel bir insan ihtiyacı olmasının ötesinde, dini boyutlarıyla manevi bir nitelik kazanmıştır. Her iki din, besin maddeleriyle ilgili düzenlemelerini helal-haram veya koşer kavramları çerçevesinde sunmaktadır. Bu kurallar, bireylerin ve toplumların yemek alışkanlıklarını şekillendirirken, özel gün ve bayram ritüellerinde belirleyici bir rol oynamaktadır. Bu çalışmada, İslamiyet ve Yahudilik'in beslenme ve yemek kültürü üzerindeki kuralları, yasakları ve manevi etkileri karşılaştırmalı analiz tekniği ve doküman analizi yöntemi kullanılarak incelenmiştir. Araştırma kapsamında kutsal metinler (Kur'an-ı Kerim, Tevrat) ve akademik literatürden yararlanılmıştır. Bulgular, İslamiyet ve Yahudilik arasında bazı benzerliklerin bulunmakla birlikte inanç sistemlerindeki farklılıkların da dikkat çekici olduğunu göstermektedir. İslam'da beslenme kuralları Kur'an'a dayanırken, Yahudilikte bu kurallar Tevrat'a dayanmaktadır. Ayrıca, İslam'da mekruh kavramı ile şüpheli gıdalar sınıflandırılırken, Yahudilikte bu durum mevcut değildir. Alkollü içkiler İslam'da haram kabul edilirken, Yahudilikte özel günlerde şarap tüketimi teşvik edilmektedir. Sonuç olarak, çalışma her iki dinin de sağlık ve manevi değerleri ön planda tutan benzer kurallara sahip olduğunu, ancak yorum ve uygulamalarda belirgin farklılıklar bulunduğunu ortaya koyarak literatüre din-beslenme ilişkisine dair karşılaştırmalı ve özgün bir katkı sunmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Yemek kültürü, Helal, Koşer, Beslenme Kültürü

ABSTRACT

Nutrition, beyond being a fundamental human necessity, has acquired a spiritual dimension through its connection to religion. Both Islam and Judaism present their dietary regulations within the framework of halal-haram or kosher principles. These rules shape the eating habits of individuals and societies and play a decisive role in special occasions and religious festivals. In this study, the dietary rules, prohibitions, and spiritual implications of Islam and Judaism are examined using a comparative analysis technique and the document analysis method. The research draws on sacred texts (the Qur'an and the Torah) as well as academic literature. The findings indicate that, while there are certain similarities between Islam and Judaism, significant differences also emerge in their belief systems. In Islam, dietary rules are based on the Qur'an, whereas in Judaism they are grounded in the Torah. Furthermore, Islam classifies questionable foods under the concept of makruh, a category not present in Judaism. Alcoholic beverages are strictly prohibited in Islam, while in Judaism wine consumption is encouraged during special occasions. In conclusion, this study demonstrates that both religions share similar principles emphasizing health and spiritual values, yet differ substantially in their interpretations and practices. By providing a comparative perspective, the study contributes an original insight into the literature on the relationship between religion and dietary culture.

Keywords: Food culture, Halal, Kosher, Nutrition Culture

Geliş Tarihi/Received 24.07.2025
Kabul Tarihi/Accepted 12.09.2025
Yayın Tarihi/Publication Date 30.09.2025

Sorumlu Yazar/Corresponding author:
Rabia GÜVEN

E-mail: guvenrabia70@gmail.com

Cite this article: Güven, R. & Yardi, Z (2025). A Comparative Analysis of Food Culture and Religious Eating Practices in Islam and Judaism. *Gastro-World*, 5, 20-34.



Content of this journal is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License.

Giriş

İnsanlığın var olduğu ilk andan itibaren insan doğasından kaynaklı olarak bazı temel ihtiyaçlar doğmuştur. Bu ihtiyaçlar, tarih boyunca insanın geçirdiği evrimsel süreçle bağlantılı olarak değişim gösterse de temelde hayatta kalma güdüsü üzerine kurulmuştur. Vücudun hayatta kalabilmek için bazı gıda maddelerine gereksinim duymasıyla beslenme ihtiyacı ortaya çıkmış ve ihtiyaç duyulan bu gıdalar zamanla değişmiş ve gelişmiştir. Toplayıcılık kültürüyle başlayan bu süreç, iklim koşulları ve farklı etkenler sebebiyle insanı avcılığa yönlendirmiş; av ile beslenmeye başlayan insanlarda da hem biyolojik hem de kültürel değişimler kaçınılmaz olmuştur (Işın, 2021). Yaşanan bu değişimlerin meydana gelmesinde bazı temel unsurların etkili olduğu söylenebilir. Bireysel ve toplumsal yapıda yeme içme uygulamalarının şekillenmesinde etkili olan bu unsurlardan biri de dindir (Beşirli, 2017).

Din kavramı, farklı toplumlarda farklı süreçlerde ortaya çıkmış ve yaşanmıştır. Geçmişten günümüze toplumlar ve yaşanan dinler değişiklik gösterse de insanlığı bu iki bağlam açısından bir araya getiren bir kavram doğmuştur: Yemek. Bu kavram, günlük ve rutinsel yapılan bir eylemin ötesinde din ile birleştiğinde bir sembol olarak yaşam içerisinde yer edinmiştir (Gürhan, 2017). Dinin ve yemeğin üstlenmiş olduğu sembol görevi sayesinde beslenme, fiziksel bir ihtiyacı gidermenin ötesine geçmiş; sosyal, kültürel ve dini anlamlar taşımaya başlamıştır. Toplamların tükettiği besin maddeleri onların kimliklerini oluşturan unsurlar arasında yer almakta ve bu unsurlar kimliklerinin oluşumunda kritik bir sembol görevi görmektedir (Gürhan, 2017).

Aynı dine inanan mensuplar arasında benzerliklerin yanı sıra farklılıklara da rastlamak mümkündür. Bu farklılıklar iklim, coğrafya ve mezhep gibi konulardan kaynaklı farklı besin anlayışlarına dayanmaktadır (Közlme, 2012). Bununla beraber inandıkları dinin getirdiği beslenme alışkanlıklarında ortak noktalarda da buluşmuşlardır. İnanılan din bu noktada inananlara yalnızca tüketilecek ve tüketilmeyecek besin maddelerini belirlemekle kalmamış, bu besin maddelerinin ne şekilde tüketileceği gibi bazı önemli noktaları da kurallarıyla açıklamıştır.

Beslenme pratikleri üzerine yapılan çalışmaların önemli bir kısmı tek bir din özelinde kalmış; İslamiyet'te helal-haram ya da Yahudilikte koşer yasaları ayrı ayrı incelenmiştir. Ancak iki dinin beslenme kurallarının sistematik ve karşılaştırmalı bir analizle ele alındığı araştırmalar sınırlıdır. Bu durum, literatürde önemli bir boşluk olarak karşımıza çıkmaktadır.

Bu çalışma, İslamiyet ve Yahudilik'te beslenme ve yemek

kültürünü karşılaştırmalı olarak incelemeyi amaçlamaktadır. Çalışmada helal-haram ve koşer yasalarının benzerlik ve farklılıkları, dini metinlere dayalı olarak analiz edilmekte; bu kuralların bireysel ve toplumsal yaşama, özel gün ve bayramlara yansıyan yönleri değerlendirilmektedir. Böylece çalışma, din ve beslenme ilişkisini daha geniş bir perspektiften ele alarak hem literatüre katkı sağlamayı hem de gelecekte yapılacak disiplinlerarası araştırmalara temel oluşturmayı hedeflemektedir.

Kavramsal Çerçeve

Yahudilikte Beslenme ve Yemek Kültürü

Din ve toplum ilişkisinde, sosyal hayatın düzenine dair bazı prensiplerin belirlenmesinde dini temelli kaynaklardan faydalanılmaktadır. Her din, kendi içerisinde insan davranışları ve alışkanlıklarını etkileyecek kurallara sahiptir. Bu kurallar içerisinde yiyecek ve içecek konusundaki izinler ve sınırlandırılmalara da rastlanmaktadır (Hatipoğlu, 2010). Prensip ve kurallara ulaşma konusunda temel alınan en önemli kaynaklar kutsal kitaplardır. Yahudilik inancında kutsal kabul edilen kitap Tevrat ve Tevrat'ın yorumu olan Talmud'a göre yeme içme kanunları düzenlenmektedir (Közlme, 2012). Koyulan kuralların kaynağı Tanrı olarak görülmekte, böylece bir şeyin yenilip yenilmeyeceğinin belirleyicisi de Tanrı olarak kabul edilmektedir (Koluman, 2009).

Yahudilik inancının yeme içme konusunda diğer dinlerden farklı bir yaklaşımı olduğu söylenebilir. Bu bağlamda yasakların evrensel değil, ulusal bir nitelik kazandığı görülmektedir. Bazı gıdaların yapısal özellikleri yerine topluma ceza mahiyetinde yasak sayılması, bu gıdaların neden yalnızca Yahudilere haram olduğunu gösterir (Erdem, 1997). Bu durumun gerekçesi, Kuran-ı Kerim'e dayandırılmaktadır. Yaratıcı tarafından Yahudi halkına tanınan izinlerin kötüye kullanılması, faiz alınması, başkalarının mallarına haksızlık yoluyla el konulması gibi nedenler, aslında helal sayılan gıdaların haram olarak kabul edilmesine ve yasaklanmasına yol açmıştır (Erdem, 1997). Yahudilikte yeme içme yasaları "Koşer" kavramıyla ifade edilir. Koşer, İbranice'de uygun veya meşru anlamına gelir (Közlme, 2012). Bu kavram, tüketilmesi ve tüketilmemesi gereken besinlerin yanı sıra bu besin maddelerinin nasıl ve ne zaman tüketileceğine dair bilgileri içerir. Bu kanunlar, gıdaları sınırlandırmanın yanı sıra Yahudiler ve Yahudi olmayanlar arasındaki sosyal ilişkileri de kısıtlar (Beşirli, 2017). Din mensupları arasında koyulan yasalar hakkında farklı görüşler bulunmaktadır. Bazıları, koşer kavramının anlamının olmadığını ve yalnızca inançla ilgili olduğunu savunurken, diğerleri ise her kuralın bir gerekçesi olduğunu

ve insan sağlığını ile dini bağlılıkları korumak için önemli olduğunu ileri sürer (Ünal ve Özışık Yapıcı, 2017).

Yahudilikte Yiyecekler: Helal ve Haram Gıdalar

İnanç sistemlerindeki kurallar farklılık gösterse de birçok dinde inanan bireylerin faaliyetleriyle ilgili kurallar, ödül ve cezalar vardır. Bu faaliyetler arasında beslenme ve gıdalar hakkında yaptırımlar da bulunmaktadır. Yahudilikte, kutsal kitap Tevrat'ta yasak olan eylemlerin gerçekleştirilmesi suç sayılır (Kaya, 2007). Bu suçların, Yahudilikteki dünya ve ahiret inancında mutlaka bir bedeli olduğu düşünülmektedir. Haram kabul edilen gıdaların tüketimi de bu suçlar arasında yer almaktadır. Tevrat'ın Tesniye ve Levililer bölümlerinde Koşer kavramı ve gıdalarla ilgili kurallar belirtilmiştir (Közleme, 2012).

Tablo 1.

Yahudilikte helal ve haram gıda sınıflandırması

Besin Türü	Helal	Haram
Meyve ve Sebzeler	Tüm meyve ve sebzeler helaldir; et veya süt ürünleriyle birlikte tüketilebilir (Kurt, 2010).	-
Tahıllar	Tarladaki mahsul toplanırken kenarların biçilmesi ve düşen başakların toplanması yasaktır; bunlar fakirlere bırakılır (Levililer, 23:22).	-
Meyve Ağaçları	Dikilen ağaçların meyveleri dördüncü yıl Tanrı'ya adanarak mukaddes kabul edilir; beşinci yıldan sonra tüketimine izin verilir (Levililer, 19:23-25).	İlk üç yıl boyunca meyvelerin tüketimi yasaktır (Levililer, 19:23-25).
Sığır, Koyun, Keçi, Ceylan	Çatal tırnaklı, yarık tırnaklı ve geniş getiren hayvanlar helaldir (Tesniye, 14:6).	Çatal tırnaklı olmayan veya geniş getirmeyen hayvanlar haram kabul edilir (Levililer, 11:4-6).
Kuşlar	Kuş türleri ile ilgili kurallar nesilden nesile aktarılır; tavuk, kaz, ördek, hindi helaldir (Hatipoğlu, 2010).	Yırtıcı kuşlar haramdır; temiz kabul edilmeyen kuşların tüketimi yasaktır (Tesniye, 14:11).

Balık	Yüzgeçli ve pullu balıklar (lüfer, tuna, hamsi, uskumru gibi) helaldir; bu balıkların havyarları da tüketilebilir (Levililer, 11:9; Çiğdem, 2009).	Yüzgeci ve pulları bulunmayan deniz ürünleri haramdır (Levililer, 11:12).
Böcekler ve Haşereler	Bazı türlerin sınırlı tüketimi izinlidir.	Dört ayak üzerinde yürüyen kanatlı haşereler haramdır; arı haramdır fakat bal helaldir (Suleymanov, 2008).
Süt, Yumurta, İç Organlar	Helal hayvanların süt, yumurta ve iç organları helaldir (Koluman, 2009).	-
Kan ve İç Yağlar	-	Kan ve hayvanın iç yağının tüketimi yasaktır (Levililer, 3:3-4).
Leş ve Ölü Hayvanlar	-	Leşin tüketimi haramdır; ancak garibanlara verilebilir veya yabancılara satılabilir (Tesniye, 14:21).
Şarap	Yahudilerin günlük yaşantısında önemlidir; putlara sunulmamış ve Yahudiler tarafından üretilmiş olmalıdır (Aymankuş ve Pelek, 2022; Kurt, 2010).	Başkaları tarafından üretilmiş şarap haramdır.
Et ve Süt Ürünlerinin Birlikte Tüketimi	Deniz ürünleri dışında et ve süt ürünlerinin birlikte tüketimi yasaktır, ancak pişirme işlemlerinin ayrı yapılması gerekir (Çiğdem, 2009).	-

Musevilik inancına sahip bireylerin On Emir'in yanı sıra 613 yasak ve emire uyması beklenir (Suleymanov, 2008). Bunlardan 27'si Koşer yasalarına aittir (Ünal ve Özışık Yapıcı, 2017). Bitkilerle ilgili birkaç madde dışında, tüm kurallar hayvanlarla ilgilidir. Bu başlık altında hangi hayvanların tüketileceğinden kesim koşullarına kadar birçok husus yer alır (Ünal ve Özışık Yapıcı, 2017). Yahudilikte yiyecekler genel anlamda helal ve haram olarak incelenir. Yahudilikte haram gıdalar genel olarak "Haram" ve "Tame" terimleriyle adlandırılır (Ünal ve Yapıcı, 2017). Besinlerle ilgili koyulan

yasaklar, yalnızca hayvanın cinsiyle sınırlı kalmayıp, kesim şekilleri ve tüketimlerine kadar farklı kuralları belirlenmiştir. Tablo 1’de ayrıntılı olarak helal ve haram gıdalar türlerine göre sınıflandırılmıştır.

Yahudilikte, kutsal kitap ve dinin yasaları beslenme, yemek ve mutfak kültürü üzerinde önemli etkiler yaratmıştır. Haram ve helal kavramlarının ortaya çıkışı ve bazı besin maddelerine konulan sınır ve yasaklar bu etkilerin başında gelir. Besinlerin yalnızca kendilerinin tüketimine yasak konulmakla kalmayıp, bir arada tüketilmesinde sakınca görülen durumlar da ortaya çıkmıştır. Bunlardan biri, et ve sütün birlikte tüketilmemesidir.

Et ve sütün birlikte tüketilememesinin en önemli gerekçesi, *“Oğlağı anasının sütünde pişirmeyeceksin”* ibaresidir (Tesniye, 14, s.21). Et ve süt ürünlerinin bir arada tüketimi, pişirilmesi ve saklanması yasaklanmıştır (Beşirli, 2017). Bu yasaktan dolayı bazı dindar Yahudilerin evinde iki ayrı buzdolabı, lavabo, ocak ve tencere bulunur (Közleme, 2012). Karışıklıkları önlemek için bazı mutfak ekipmanlarına işaretlemeler yapılır. Bir kabin içinde et veya süt ürünü varsa, o kabin iyice yıkanmasından sonra diğer ürünler konulabilir. Kapların yıkanmasında dahi et ve süt kaplarının bir arada yıkanmamasına özen gösterilmektedir (Hallaç, 2022). Cam malzeme, içerisine koyduğu ürünü özümsemeyeceği gerekçesiyle etli veya sütlü ürünlerin farklı zamanlarda pişirilip saklanabileceği istisnai bir durumdur (Beşirli, 2017).

Et ve süt tüketimi için din içinde farklı görüşler vardır. En yaygın görüş, süt ürünü tüketimi için etin üzerinden en az altı saat geçmesi gerektiğidir (Beşirli, 2017). Et parçalarının ağızda kalma riskine karşı bu süre zarfında süt ürünü tüketilmez (Hallaç, 2022). Süt ürünlerinin ardından et tüketimi için ortalama bir saat beklenmesi ve bu süre zarfında ağız suyla temizlenmelidir (Bulut Solak, 2021).

Musevilik inancında et ve süt ürünleri sınırlandırması dışında kalan sebze, meyve ve tahıllar *“Parve”* olarak adlandırılmakta ve hem etli hem sütlü ürünlerle birlikte tüketilebilirler (Közleme, 2012). Et ve balığın aynı sofrada bulunabilmesi ancak birlikte tüketilmemesi gerekmektedir (Bulut Solak, 2021). Bu ürünlerin birlikte tüketimindeki sağlık sorunları, yasağın gerekçesi olarak sunulmaktadır (Bulut Solak, 2021).

Yahudi Yasalarına Göre Hayvan Kesim Kuralları

Yahudilik inancında gıda maddeleriyle ilgili koyulan kuralların ağırlıklı olarak hayvansal gıdalar üzerinde yoğunlaştığı görülmektedir. Bu kurallar, hangi hayvanların tüketileceğinden bu hayvanların sofralara nasıl

sunulacağına kadar birçok önemli unsuru içermektedir. Ayrıca, bu hayvanların dini usullere uygun olarak kesilmesi de büyük önem taşır; çünkü hayvanın kesiminden sofraya gelene kadar koşer kanunlarına uyulması dini açıdan gereklidir. Dini kurallara uygun kesilmeyen hayvanlar koşer sayılmadığı için tüketimi haram kabul edilir (Hallaç, 2022).

Yahudi yasalarına ve din kurallarına uygun olarak hayvan kesim işlemi *“Şehita”* olarak adlandırılmaktadır (Baş, 2021). Şehita işlemini gerçekleştirecek kişinin dini açıdan özel bir eğitim alması ve sertifikaya sahip olması gerekmektedir (Hallaç, 2022). Eğitimi tamamlayan ve özel izin belgesine sahip olan bu kişiler *“Şohet”* olarak anılır (Baş, 2021). Kesim sırasında en önemli husus, işlemin hayvana acı çekirtmeden ve hızla gerçekleştirilmesidir (Suleymanov, 2008). Kullanılacak bıçak, *“halef”* adı verilen, kesim için özel olarak tasarlanmış bir bıçaktır ve düzgün bir keskinliğe sahip olmalıdır (Bulut Solak, 2021). Bıçağın uç kısmının kesim öncesinde sivri değil, küt olması gerekir; bu da hayvanın zarar görmemesi amacı taşır (Beşirli, 2017). Kesim esnasında Şohet tarafından özel bir dua olan *“Beraha”* duası okunur ve hayvanın şah damarı tek bir bıçak darbesiyle kesilir (Baş, 2021).

Kesim işlemi sonrasında hayvan uzmanlar tarafından incelenir. Eğer hayvan bir yıl içerisinde ölümcül bir hastalığa yakalanmamışsa ve herhangi bir kusuru yoksa koşer sayılır ve tüketimine izin verilir (Suleymanov, 2008). Bu aşamanın ardından hayvanın kanı tamamen boşaltılır, dini açıdan tüketimi yasak olan iç yağ ve bazı dokular temizlenir. Kanın tamamen temizlendiğinden emin olmak için kesimi takip eden 72 saat içerisinde et belirli aralıklarla yıkanır. Yıkama işleminin ardından tuzlama uygulanır ve tuzlanan et tekrar yıkanarak kanın tamamen uzaklaştığından emin olunur (Bulut Solak, 2021). Koşere uygunluğu simgeleyen mühür ve sembollerle işlem tamamlanır ve etler gerekli yerlere gönderilir (Baş, 2021).

Hayvanın koşer kurallarına uygun olarak öldürülmemesi nedeniyle avcılık yoluyla öldürülen hayvanlar koşer kabul edilmemektedir (Hallaç, 2022). Kesim işleminden sonra hayvanın kolu, çenesi, iškembesi ve yünleri din adamları ve kahinlere pay olarak verilir (Tesniye, 18, s. 1-4).

Yahudilikte Özel Gün ve Bayramlarda Beslenme

Özel günler ve bayramlar, her din ve toplumda farklı şekillerde anılmakta ve kutlanmaktadır. Yahudilikte bu özel günler, Yahudi tarihini hatırlamak ve toplumsal hafızayı taze tutmak amacı taşır (Beşirli, 2017). Ayrıca, toplumun birlik ve beraberliği açısından da bu günlerin önemi büyüktür (Hallaç, 2022). Yeme-içme ritüelleri, bu özel günlerin vazgeçilmez unsurlarındandır.

Fısıh (Pesah) Bayramı, İsrailoğulları'nın MÖ 13. yüzyılda Mısır'dan ayrılmasını kutlamak için her yıl 14 Nisan'da yedi gün boyunca düzenlenir (Gürsoy, 2021; Özışık Yapıcı ve Ünal, 2017). Bu bayram, fiziksel ve manevi özgürlüğü simgeler. Mısır'dan ayrılma esnasında mayalı ürünlerin hazırlanma ve pişirilmesine vakit olmadığı için Fısıh kutlamalarında mayalı ürünlerin tüketimi yasaktır (Közleme, 2012). Bu süre zarfında yalnızca mayasız ekmek tüketilir. "Matza", sadece un ve su ile yapılan mayasız ekmek olarak anılır (Aymankuy ve Pelek, 2022).

Fısıh bayramı akşamında hazırlanan sofraya "Seder" denir ve burada sembolik anlamlar taşıyan 6 ürün bulunur. Bunlar arasında "Karpas" (maydanoz ve kereviz), "Marol" (yaban turpu ve marul), "Harroset" (hurma ve kuru üzüm ezmesi) yer alır. Kuzu eti, haşlanmış yumurta ve Matza ekmeği de sofrayı tamamlar (Beşirli, 2017).

Roş Haşanah, Yahudi takviminin yedinci ayı olan Tişri ayında kutlanan yılbaşısıdır ve kişilerin manevi bir sorgulama yaptığı bir gündür (Atasağun, 2001). "Challah" adı verilen yuvarlak ekmek, yaşam döngüsünü simgeler (Aymankuy ve Pelek, 2022). Ekmekler, yeni yılın tatlı geçmesi için bal ile birlikte tüketilir.

Şabat günü, Cuma gün batımından Cumartesi gün batımına kadar süren bir dinlenme günüdür (Atasağun, 2001). Bu gün, yemek pişirmek ve alışveriş yapmak gibi işler yasaktır. Özenle hazırlanan sofralar kurulur ve oruç tutulmaz (Hallaç, 2022).

Yom Kippur (Kefaret Günü) ise, dualar okunarak ruhun arındığı ve günahlardan arındığı bir gün olarak 25 saat boyunca oruç tutulur (Aymankuy ve Pelek, 2022; Atasağun, 2001).

Koşer Gıdalar ve Koşer Gıda Sertifikası

İlahi kökenli dinler, toplumsal yaşamı düzenleyen kurallar içerir (Beşirli, 2017). Gıda ve beslenme alışkanlıklarına dair dini kurallar, yalnızca yenilebilecek gıdaları değil, aynı zamanda gıdaların üretiminden tüketimine kadar olan süreçleri de kapsar (Gürhan, 2017). Bireyler, inançlarına uygun gıdaların hazırlanmasını talep edebilir (Hatipoğlu, 2010). Musevilikte "Koşer" kavramı bu ihtiyacı karşılar (Közleme, 2012). Koşer gıdalar, yalnızca Yahudiler tarafından değil, helal gıdaların global çapta popüleritesi sayesinde diğer gruplar tarafından da tercih edilmektedir (Hallaç, 2022). Koşer gıdaların taze ve temiz sayılması; dinin gerekliliklerine uygun olması, vegan ve vejetaryenler ile gıda alerjisi olan bireylerin de bu gıdaları tercih etmesine neden olur (Kurt, 2010).

Bir gıda maddesinin Koşer kategorisine girebilmesi için

sertifikaya sahip olması gerekmektedir (Hallaç, 2022). Üretim ve pazarlama aşamalarında Koşer kurallarına uyulması zorunludur. Koşer sertifikalı ürünlerde "K" harfi bulunarak, bu ürünler diğerlerinden ayırt edilir (Bulut Solak, 2021).

İslamiyet'te Beslenme ve Yemek Kültürü

Semavi dinler arasında İslamiyet'in koyduğu kurallar, Yahudilik ve Hristiyanlık ile karşılaştırıldığında, detay ve sayıca ortalama bir düzeyde yer alır (Közleme, 2012). Tek tanrılı son ilahi din olan Müslümanlıkta (Közleme, 2012) temel kaynak, Kutsal kitap Kur'an-ı Kerim'dir (Hallaç, 2022). Kur'an, beslenme ve gıdalarla ilgili yasaklar ve izinler hakkında önemli bilgiler sunar. Ayrıca, din alimleri, Hz. Muhammed'in Hadis-i Şerif'leri ve Sünnetleri, gıda kurallarının açıklanmasında önemli bir rol oynar (Kaya, 2007). İndirilen ayetlerin doğru anlaşılması için Allah tarafından uyarılar yapılmıştır (Nahl, 16/116). Örneğin, Allah'ın helal kıldığı gıdaların Hz. Muhammed tarafından haram sayılması bu duruma bir örnektir (Tahrim, 66/1). Din âlimleri, haram yiyenleri ikaz etme konusunda da uyarılmaktadır (Maide, 5/62-63).

İslamiyet'te gıdalarla ilgili yasakların çıkış noktası, insan sağlığını ön planda tutmaktır (Ünal ve Özışık Yapıcı, 2017). İzinler ve yasaklar, bireylerin ruhen, bedenlen ve dinen daha sağlıklı olmalarını sağlamayı amaçlar. Ayrıca, İslamiyet'te yemek, sadece bir ihtiyaç değil, Allah'ın nimetlerine karşı duyulan şükür ve yasaklı gıdalara karşı yaklaşım gibi faktörlerle zenginleştirilmiştir (Közleme, 2012).

İslamiyet'te Yiyecekler: Helal, Haram ve Mekruh Gıdalar

İslamiyet; inanan bireylere yiyecek-içecekler ve beslenme konusunda bazı yasaklar getirmiştir ancak bu durum, İslam dininin inananların yeme ve içmekten keyif almalarına izin verdiği gerçeğini değiştirmez (Gürsoy, 2021). İslam dinine inanan her kimse, dinin koyduğu kuralları yerine getirmekle sorumludur. Bu bağlamda Müslüman biri, inandığı kutsal kitapta yer alan gıda ile ilgili kurallara da uymak mecburiyetindedir. Kuran'da Allah tarafından gönderilen yiyeceklerin kulların sağlığı için olduğu, haram olan birkaç şeyden uzaklaşılması durumunda kalan nimetlerden sınırsız şekilde faydalanılabileceği ve bunların insan için yararlı olduğu belirtilmektedir (Kaya, 2007). Bunun beraberinde tüketilecek veyahut tüketilmeyecek gıdaların bilinmesinin yanı sıra bunların ne şekilde ve miktarda olduğu da İslam dininde önemli olan unsurlardan olmuştur. Yemek öncesinde sofraya açken oturulması ve tam doyumlanmadan kalkılması gerektiği İslamiyet'in elçisi Hz. Muhammed tarafından inananlara iletilen öğretilerdendir. Yemek esnasında midenin doluluk olarak üç kısma

ayrılması; bu üç kısımdan birinin yemek, diğerinin hava ve son kısmın da su ile doldurulması öğütlenmektedir (Koluman, 2009).

Müslümanlık inancında gıdalara yaklaşım konusunda belirtilen kuralların dışında sofrada adabı ve davranışlar konusunda bazı hususların da bulunduğu dikkat çeker. Bunlardan ilki, yemek yemeye başlamadan önce Allah'ın adının zikredilmesi gerektiğidir (Cihan, 1982). "Rahman ve

Rahim olan Allah'ın adıyla" (Neml, 27/30) anlamına gelen Besmele ile sofraya oturulması ve Allah'ın adının anılması ile yenilen yemeğin bereketleneceğine inanılır (Ünal ve Özışık Yapıcı, 2017). Sofra adabıyla ilgili önemli tavsiyelerden bir diğeri yemeğe başlamadan önce ve yemek bittikten sonra ellerin yıkanmasıdır. Bolluk ve bereketi artırmasının yanı sıra sağlık açısından da faydalı kabul edilmesi bu davranışın önemini vurgulamaktadır (Közleme, 2012). Tüm bunlarla birlikte İslam inancının tasvip etmediği davranışlardan biri de israftır (Cihan, 1982). "Yiyin için fakat israf etmeyin. Çünkü O, israf edenleri sevmez" (Araf, 7/31). Şeklinde Kur'an-ı Kerim'de geçen ayet ile de israf konusuna değinilmektedir.

İslamiyet'te yiyecek-içeceklerin sınıflandırılmasında Helal, Haram ve tüketimi şüpheli karşılanan gıdalar için kullanılan Mekruh kavramlarından faydalanılmaktadır (Kaya, 2007). Tablo 2'de İslamiyet'te yapılan bu sınıflandırmalara örnekler verilmiştir.

İslamiyet inancında tüketiminde herhangi bir sakınca görülmeyen gıdalar "Helal" kavramıyla tanımlanmaktadır (Közleme, 2012). Genel tanımıyla helal sözcüğü, Allah tarafından yapılmasına izin verilen şeyler için kullanılmakta ve sözlük anlamı olarak "Bir şeyin serbest kalması, bir düğümün çözülmesi" anlamlarını karşılamaktadır (Özkan, 2011). Din içerisinde helal başlığı altında kullanılan bazı sözcükler de bulunmaktadır. Temiz ve güzel anlamlarını karşılayan "Tayyib", bu duruma örnek verilebilir (Macit, 2002). Kur'an-ı Kerim'de yer alan Bakara suresinde helal gıdalar ile ilgili bazı ayetler yer alır;

- "Ey insanlar, yeryüzündeki bütün nimetlerimden, temiz ve helal olmak şartıyla yiyin fakat şeytanın adımlarına uymayın" (Bakara, 2/168) ve
- "Ey iman edenler, size kısmet ettiğimiz hoş rızıklardan yiyin ve Allah'a şükredin" (Bakara, 2/172) ayetleri bu duruma örnek verilebilir.
- "Bugün, temiz nimetler sizin için helal kılındı" (Maide, 5/5) ayetinde de belirtildiği üzere Müslümanlar tarafından helal kabul edilerek

tüketilebilecek besinlerde temiz olması koşunun arandığı görülür (Beşirli, 2017).

Gıda maddelerinin içerik bakımından fiziksel ve kimyasal olarak temiz olması, hayvansal bir ürüne İslami kesim ve muhafaza koşullarına uygunluk sağlaması da bu temizlik kavramını karşılamaktadır. Kur'an-ı Kerim içerisinde temiz ve helal gıdaların tek tek açıklanmadığı görülür (Közleme, 2012).

Haram yollarla elde edilen kazanç sebebiyle normal koşullarda helal sayılan bir gıda dahi haram konumuna gelebilmektedir (Cihan, 1982). "Mahsulün hasat günü de hakkını verin; bununla beraber israf etmeyin" (En'âm, 6/141) ayetinden de hareketle helal gıdaların tüketiminde israfa kaçılmaması gerektiği de vurgulanır (Cihan, 1982).

Deniz ürünlerinin tüketimi konusunda din içerisinde farklı mezhepler arasında fikir ayrılıkları yaşanmaktadır. Konu hakkında Kur'an-ı Kerim'de;

- "Deniz avı ve onun yenmesi, size ve yolcu olanlarınıza yiyecek olması bakımından helal kılındı" (Maide, 5/96) şeklinde belirtilen ayet ile deniz ürünlerinden hangilerinin helal hangilerinin haram olduğunun açık ve net şekilde belirtilmemiş olması fikir birliğinin oluşmamasına ve mezhepler arasında farklı görüşlerin ortaya atılmasına sebebiyet veren etmenlerden biridir.
- Yalnızca balığın tüketimi konusunda ortak bir görüşün oluşmasında ise "Gördün mü? Kayaya sığındığımız zaman doğrusu ben balığı unuttum" (Kehf, 18/63) şeklinde aktarılan ve bir kıssadan bahseden ayet etkili olmuştur (Çiğdem, 2009).

Deniz ürünlerine yaklaşım konusunda en fazla sınırlandırmaya sahip olan ve yalnızca balıkların tüketimine izin veren mezhep, Hanefiler'dir (Çiğdem, 2009). Konuya daha geniş kapsamlı yaklaşan Mâlikî, Şâfiî ve Hanbelî mezheplerinde ise balık ile birçok deniz hayvanının tüketimine izin verildiği görülür (Din İşleri Yüksek Kurulu, 2023).

Tablo 2.

İslam İnancında Gıdaların Helal, Haram, Mekruh ve Şüpheli Olarak Sınıflandırması

Besin Türü	Helal	Haram	Mekruh
Meyve ve Sebzeler	Zehir bulundurmeyen tüm meyve ve sebzeler helaldir (Koluman, 2009).	-	-
Bakliyat ve Kuruyemişler	Fındık, ceviz ve bakliyatlar helaldir (Koluman, 2009).	-	-
Et ve Et Ürünleri	Kurallara uygun kesimle sığır, koyun, keçi, deve, tavuk, kaz, ördek, hindi, ceylan ve tavşan helaldir (Din İşleri Yüksek Kurulu, 2023).	Domuz eti ve İslam'a göre uygun kesilmemiş etler haramdır (Közleme, 2012).	Bazı hayvan organları (idrar torbası, cinsel organlar, öd, mesane) mekruhtur (Din İşleri Yüksek Kurulu, 2017).
Kan	-	Akan kanın tüketimi haramdır (Bakara, 2/173; En'âm, 6/145).	Çok ince damarlar ve ciğer gibi organlarda kalan kan mekruh değildir (Közleme, 2012).
Leş ve Ölü Hayvanlar	-	Ölü hayvan eti haramdır; ancak yoksullara verilmesine izin vardır (Maide, 5/3; Tesniye, 14/21).	-
Deniz Ürünleri	Balık helal kabul edilir; Şâfiî, Hanbelî ve Mâlikî mezheplerine göre çoğu deniz hayvanı helaldir (Din İşleri Yüksek Kurulu, 2023).	Yüzgeç ve pul bulunmayan deniz canlıları (ör. kalamar, yengeç, midye) Hanefiler tarafından haram kabul edilir (Çiğdem, 2009).	Balık haricindeki deniz canlıları Hanefilerce mekruh sayılabilir (Çiğdem, 2009).

Alkollü İçkiler	-	İçki (şarap ve diğer alkollü içkiler) haramdır; Kur'an'da kademeli olarak yasaklanmıştır (Maide, 5/90-91; Bakara, 2/219)	-
Şüpheli Gıdalar (Mekruh)	-	-	Helal ve haram arasında kalan "mekruh" gıdalar, alimlerin yorumuna bağlı olarak değişebilir (Közleme, 2012).
Av Hayvanları	Avlanarak elde edilen hayvanlar helal sayılabilir; fayda veya beslenme amacıyla avlanma kabul edilir (Özkan, 2011).	-	Merhamet duygusuna zarar vermesi gerekçesiyle kimi alimlerce mekruh kabul edilir (Özkan, 2011).
Süt ve Süt Ürünleri	Sığır, koyun, keçi, deve sütleri ve süt ürünleri helaldir (Közleme, 2012).	-	-
Diğer Hayvansal Organlar	-	Domuz ve leş hayvanların organları haramdır (Közleme, 2012).	Kesim yapılmış hayvanların öd, idrar torbası ve mesaneleri mekruhtur (Din İşleri Yüksek Kurulu, 2017).

Allah tarafından yapılmasına izin verilmeyen, yasaklanan şeyler "Haram" olarak adlandırılır (Kaya, 2007). Kelime anlamı "yasak olan, menedilen" karşılığında olan (Macit, 2002) haram sözcüğü için de dil içerisinde farklı kullanımlar bulunur. "Pis, iğrenç olan, kötü kabul edilen" anlamlarını taşıyan "Habis" kelimesi, bu kullanımlardan biridir (Özkan, 2011). "O, onlara iyiliği emreder ve onları kötülükten meneder, temiz ve hoş şeyleri kendilerine helal, pis şeyleri de üzerlerine haram kılarlar" (A'raf, 7/157) şeklindeki ayet

ile de pis kabul edilen şeylerin haram unsuru olduğu görülür. Müslümanlık inancı içerisinde helal ve haram gıdaların açıklanması konusundaki farklılık dikkat çeker. Helal gıdaların açık bir biçimde belirtilmemesinin aksine haram kabul edilen birçok besin maddesinin tek tek açıklandığı görülür (Erdem, 1997). Haram gıdaların tüketimi noktasında insan iradesi serbest bırakılmış, bunun beraberinde getireceği sorumluluklar da insana ait kılınmıştır (Kaya, 2007). Besin maddelerinin kazanç yolları da bu noktada önem arz eder. Haram yollarla kazancı sağlanmış gıdanın helal veya haram olmasına bakılmaksızın tüketimi yasaklanmış ve haram kabul edilmiştir (Cihan, 1982).

Kur'an-ı Kerim'de haram kabul edilen yiyecek-iceceklerin sınıflandırılmasında ağırlıklı olarak hayvansal gıdaların üzerinde durulduğu, bahsi geçen hayvanlarla ilgili kurallar ve içki dışında açık bir yasaklamanın bulunmadığı görülür (Közleme, 2012). Domuz eti gibi kendi özelliklerinden dolayı bazı gıda maddeleri haram kılınmış, yasaklanma noktasında ürünlerin mikrop taşıma ve bozulma özelliği bulundurmaları da haram kabul edilmelerinde etken olmuştur (Erdem, 1997). Yasaklanan besinlerden uzak durulması durumunda insan için faydalı olacağı ve barındırdığı zararlardan koruyacağı görüşü de bu durumu destekler (Közleme, 2012).

Haram gıdalar ve yasaklardan bahseden ayetler içerisine kapsamlı tanımlardan biri Maide suresinde geçer. *"Size şunlar haram kılındı: ölü, kan, domuz eti, Allah'tan başkası adına kesilen, boğulmuş, vurulmuş, yuvarlanmış, canavar tarafından parçalanmış olup da henüz kesmedikleriniz, dikili taşlar üzerinde boğazlananlar (...) günaha dalma kastı olmaksızın darda kalan yiyebilir. Şüphesiz Allah bağışlayandır, merhametli olandır"* (Maide, 5/3). *"O size sadece ölü hayvanı, kanı, domuz etini ve Allah'tan başkası adına kesileni haram kıldı"* (Nahl, 16/115) örneğinde olduğu gibi birçok ayette yasaklanan hayvanlarla ilgili isimler zikredilse de Maide suresi bu noktada özellikle leş hayvanların hangileri olduğunun açıklanmasında önemli bir ayet konumundadır.

Kur'an-ı Kerim içerisinde "Necis" yani pis olarak geçen, tüketimi haram kabul edilen unsurlardan bir diğeri kandır (Hallaç, 2022). Bakara Suresi'nin 173.ayetinde *"O size sadece ölü hayvanı, kanı...haram etti"* (Bakara, 2/173) denilerek kan tüketiminin haram olduğu açık bir biçimde belirtilmiştir. Ancak bu noktada yasaklanan kan konusunda kastedilenin ne olduğu Kur'an'da açıklanır, *"Bana vahyolunanda ölü, dökülen kan..."* (En'âm 6/145) olarak açıklanan ayette akan kanın yenilmesinin ve içilmesinin haram olduğu belirtilir. Çok ince damarların ve ciğer gibi organların içinde kalan kan haram sayılmamaktadır

(Közleme, 2012). "Cahiliye" olarak adlandırılan dönem içerisinde; yaşamakta olan hayvandan kan alınması, bu kanın tüketilmesi, pişirilip misafirlere ikram edilmesi geleneklerinin uygulanmış olduğu görülür. Bunun üzerine Kur'an'da bu uygulamalar yasaklanır ve akmakta olan kan haram kabul edilir (Özkan, 2011). Bunlarla birlikte hayvanın helal veya haram olması, kanın tüketimini haram konumundan çıkaracak bir etkide olmamaktadır (Akin ve Bulut Solak, 2009).

İslam dininde haram kabul edilen gıdaların yanı sıra tüketimi yasaklanan bazı içeceklerin bulunduğu da görülür. Kur'an-ı Kerim içerisinde yer alan ayetler incelendiğinde içkiye yaklaşımın, diğer haram besinlere yaklaşımdan farklı olduğu söylenebilir.

- i. *"Hurmaların ve üzümün meyvelerinden de hem içecek ve hem de güzel bir rızık elde edersiniz. Şüphesiz ki bunda akıllı bir topluluk için bir işaret vardır"* (Nahl, 16/67) ayetiyle içkinin güzel bir rızık olduğu, insan için faydalar barındırdığından bahsedilir. Ancak süreç içerisinde meydana gelen sosyal, siyasi ve dini olayların da ışığında aşamalı olarak alkollü içkilere yasak getirilir (Gürsoy, 2021). Getirilen bu yasağın nedenlerinden biri insanın beden, ruhen ve aklın kötü etkilendiğinin düşünülmesidir (Közleme, 2012). Bir diğer sebep ise insanın olumsuz etkilenmesi sonucunda toplumda kin ve düşmanlığın artacağına inanılmasıdır (Özkan, 2011).
- ii. Aşamalı olarak içkinin yasaklanması ayetler aracılığıyla anlaşılmaktadır. *"Sana şarap ve kumardan soruyorlar. De ki: Bu ikisinde hem büyük bir günah hem de insanlar için bazı yararlar var fakat günahları yararlarından daha büyüktür"* (Bakara, 2/219) ayetiyle şarapta faydanın da bulunduğu ancak zararların daha fazla olduğu vurgulanarak ilk uyarı yapılmıştır.
- iii. Ardından gelen ayette *"Ey iman edenler! Sarhoşken ne söylediğinizi bilinceye kadar ... namaza yaklaşmayın!"* (Nisa, 4/43) uyarısı, sarhoşken namaz kılınması ve Allah'ı anmaktan uzaklaşılması üzerine yapılmıştır (Macit, 2002).
- iv. Alkollü içkilerin haram olması konusunda kesin ve net karar *"Ey iman edenler! İçki, kumar, putlar...bütününü şeytanın pis işlerindendir. Onun için siz ondan kaçın ki yakayı kurtarabilesiniz"* (Maide, 5/90) ve *"Şeytan içki ve kumarda size aranıza düşmanlık ve kin*

sokmayı, sizi Allah'ı anmaktan ve namaz kılmaktan alıkoymayı ister. Artık vazgeçersiniz değil mi?" (Maide, 5/91) şeklinde Kur'an'da yer alarak alkollü içkiler haram kılınmıştır.

Müslümanlar tarafından kutsal kitap kabul edilen Kur'an-ı Kerim'de, *"O size mecbur kaldıklarınız hariç haram kıldığı şeyleri ayrı ayrı bildirmiş iken, üzerlerine Allah ismi anılmış olanlardan niye yemeyeceksiniz?"* (En'âm, 6/119) ayetiyle haram gıdaların net bir şekilde açıklandığı ifade edilmektedir. Bununla birlikte gıdaların tanımında ve sınıflandırılmasında da bu gıdaların tespitinde hangi Ayetler ve kurallara uyulacağı da açık bir biçimde belirtilmiştir. İslamiyet inancı içerisinde helal ve haram gıdaların yanı sıra, bu iki kavram arasında kalan ve şüpheli gıdaları tanımlayan "Mekruh" kavramı karşımıza çıkar (Kaya, 2007). Dini anlam açısından bakıldığında ise mekruh, herhangi bir bağlayıcılığı bulunmamasına karşın yapılması tavsiye edilmeyen durumları da ifade eder (Hatipoğlu, 2010). Mekruh kategorisi içinde yer alan gıdaların, helal veya haram olduklarının net bir şekilde belirtilmediği, tüketilmeleri noktasında ise sorun yaratabilme ihtimallerinin olduğu görülür (Koluman, 2009).

Şüpheli gıdaların belirlenmesi ve açıklanması noktasında din alimlerine önemli görevler düşmektedir. Bu noktadan hareketle alimler, kendi algılama şekilleri ve içinde yer aldıkları sosyal ve kültürel yapıya göre besin maddeleriyle ilgili yorumlamalarda bulunabilmektedir. Belirtilen bu husus şüpheli gıdalarda da etkili olmakta, ürünlerin tüketiminde mezhepler arasında da farklılıkların bulunduğu söylenebilmektedir (Közleme, 2012).

Yorumlanan ayetler ve hadisler ışığında tüketilmesi harama daha yakın olan mekruh gıdalar arasında kesilen hayvanların bazı organları da yer alır. Söz konusu hayvan helal dahi olsa idrar torbalarının, cinsel organlarının, ödlerinin ve mesanelerinin tüketimi mekruh kabul edilmiştir (Din İşleri Yüksek Kurulu, 2017). Hayvanların avlanması noktasında ise spor veya fayda sağlama amacıyla yapılan avlanmaya izin verilse de kimi din alimleri tarafından merhamet duygusuna zarar verdiği gerekçesiyle mekruh sayılmıştır (Özkan, 2011).

İslam Yasalarına Göre Hayvan Kesim Kuralları

İslam dini içerisinde helal ve haram gıdaların Kur'an-ı Kerim aracılığıyla belirtildiği, gıdalar ile ilgili verilen izinlerin ve konulan yasakların da yine kutsal kabul edilen kitap Kur'an, ayetler ve hadisler aracılığıyla aktarıldığı görülür (Baş, 2021). Ağırlıklı olarak hayvansal gıdalarla alakalı kuralların yer aldığı İslamiyet inancında (Közleme, 2012) bahsi geçen helal hayvanların tüketimi noktasında uyulması

gereken birtakım kurallar söz konusudur. Bu kurallardan biri, kesilecek olan hayvanın cinsinin dini koşullara uygunluk sağladığı belirlendikten sonra kesim işleminde de İslami kurallara uyulması gerektiğidir (Beşirli, 2017). Kelime karşılığı "Kesmek, boğazlamak" olan "Zebh" sözcüğü, İslam dininde hayvanın kurallara uygun bir kesime tabi tutulmasını ifade eder (Özkan, 2011).

Hayvan kesimini gerçekleştirecek olan kişinin sahip olması gereken bazı özellikler vardır. Bu özelliklerden ilki, işlemi gerçekleştirecek olan kişinin Müslüman olması gerektiğidir (Hatipoğlu, 2010). *"Bugün temiz nimetler sizin için helal kılındı. Kendilerine kitap verilen ümmetlerin yemekleri size helal, sizin yemekleriniz de onlara helaldir"* (Maide, 5/5) ayetiyle de ilahi kitaplara mensup kişilerin de hayvan kesim işlemlerinde yer almasının helal kabul edildiği belirtilir. Bununla birlikte kişinin kadın veya erkek fark etmeksizin aklı başında, doğru ve yanlış ayırt edebilecek olgunlukta olması şarttır. (Özkan, 2011). *"O halde eğer O'nun ayetlerine inanan müminlerseniz, üzerlerine Allah adı anılmış olanlardan yiyin"* (En'âm, 6/118) şeklindeki ifadeyle, kesim esnasında Allah adının zikredilmesi gerektiğine vurgu yapılır. Allah dışında başka bir şeyin adı anılarak kesimin yapılması, hayvanın putlara veya dikili taşlara adanması kesimin helal kabul edilmemesine sebebiyet verir (Baş, 2021).

Kesim işleminin büyük bir özen ve dikkatle yapılması, Allah tarafından emredilmektedir (Akin ve Bulut Solak, 2009). Bu hususla birlikte işlem esnasında hayvana zarar verilmemesi, en hızlı ve acısız şekilde kesimin gerçekleştirilmesi de büyük bir önem arz eder. Kesimde kullanılacak alet ve ekipmanın kesici olması, hayvanın görebileceği bir yerde bilinmemesi de önemli noktalardandır (Özkan, 2011). Bıçağın keskin olmaması, dolayısıyla da hayvana acı verecek bir yöntemin uygulanması mekruh kabul edilir ve tasvip edilmez (Hatipoğlu, 2010).

Hayvanın kesimine başlamadan önce, ön tarafının kibleye yani Müslümanlar tarafından ilahi kabul edilen Kabe'nin olduğu yöne doğru döndürülmesi ve ayaklarından birini açıkta bırakarak acı çektirmeden yatırılması gerekmektedir (Beşirli, 2017). Keskin bir bıçak ile önce iki şah damar, ardından yemek ve soluk borusu olmak üzere bu dört damardan en az üçünün kesilmiş olması şarttır (Ünal ve Özışık Yapıcı). Kesimin ardından asılı bir şekilde veya yerde, kanın iyice akıtılması beklenir (Koluman, 2009). Ölümüne sebebiyet verilmesi halinde kesilen hayvan leş konumuna düşer ve haram sınıfında yer alarak tüketimi yasaklanır (Özkan, 2011). Kesilecek hayvanın hamile olmaması, sağlıklı ve yapılı olması da göz önünde bulundurulacak kriterlerdendir (Beşirli, 2017).

İslamiyet'te Özel Gün ve Bayramlarda Beslenme

Toplumların sosyal ve kültürel yapılarında önemli konumda bulunan özel gün ve bayramlar geçirilen sosyal, siyasi ve tarihi birçok unsurun da ışığında süreç içerisinde değişim ve gelişimlere uğrayarak gelenekselliğini korumuş varlıklarını sürdüren önemli yapı taşlarıdır (Gönel Sönmez, 2016). İslam dini içerisinde de önemli günler ve özel bazı bayramlar yer alır. Yaşanmış ve yaşandığı düşünülen bazı olayların da etkisiyle kutlamalar ve törenlerin yapıldığı görülür (Baş, 2004). Bu noktada uygulama bakımından bölgesel olarak bazı farklılıkların bulunduğu görülse de bir bütün olarak İslam dini içerisinde gerçekleştirilen ritüeller ve özel günlerde ortak bir amaç, bir uygulama yöntemi kullanılır (Aymankuy ve Pelek, 2022).

İslamiyet inancında gastronomik açıdan önemli bir konumda yer alan Ramazan ayı (Gürsoy, 2021) din içerisinde yerine getirilmesi gereken beş şarttan biri olan oruç ibadetinin gerçekleştiği süreci ifade eder (Beşirli, 2017). Ramazan ayı ve tutulan oruç Allah'a duyulan şükürün ifade edilmesi, aç ve yoksul insanların halinin anlaşılması ve yardımlaşılması, disiplin ve iradenin güçlendirilmesi gibi birçok amacı bünyesinde barındırır (Aymankuy ve Pelek, 2022). *"O Ramazan ayı ki insanları irşat etmek için hak ile batılı birbirinden ayırt eden hidayet rehberi ve deliller halindeki Kur'an onda indirildi. Onun için sizden her kim bu aya erişirse onda oruç tutsun..."* (Bakara, 2/185) ayetiyle de Ramazan ayı boyunca oruç tutulmasına vurgu yapılır. "Sahur" olarak ifade edilen yemek yeme sürecinin sona erdiği imsak vakti ile başlayan oruç ibadeti, akşam ezanının okunmasıyla sona erer ve bu durum "İftar" olarak adlandırılır (Uca ve Yüncü, 2021).

İslamiyet dininde kutlanan iki dini bayramdan diğeri Kurban Bayramı'dır (Atay, 1969). Hicri takvimin on ikinci ayı olan Zilhicce ayının on ikinci gününde kutlanan Kurban Bayramı'nda gerçekleştirilen ritüeller Şeker Bayramı ile benzerlik gösterse de imkânı el veren kişilerin kurban kesmesi bu bayramı diğerlerinden ayıran en önemli husustur (Gönel Sönmez, 2016). Kur'an-ı Kerim'de yer alan *"Gelsinler de kendilerine ait birtakım faydaları görsünler ve Allah'ın kendilerine rızık olarak ihsan ettiği hayvanları, bilinen günlerde Allah'ın adını anarak kurban etsinler. Onlardan yiyin ve yoksulu, fakiri doyurun"* (Hacc, 22/28) ve *"Her ümmet için Allah'ın kendilerine rızık olarak verdiği kurbanlık hayvanların üzerine ismini ansınlar diye bir ibadet mahalli yapmışızdır"* (Hacc, 22/34) ayetleriyle kurban ibadeti açıklanmaktadır.

Müslümanlık inancında özel kabul edilen günlerden biri "Aşure" günüdür. Hicri takvimin ilk ayı olan Muharrem ayının onuncu gününde kutlanır; İslamiyet, Hristiyanlık ve

Yahudilik gibi Semavi dinler açısından önemli kabul edilen birçok olayın bu günde gerçekleştiğine inanılır (Baş, 2004). İbranice kökenli Arapça bir kelime olan "Aşure" gününün, tek bir dinden ziyade aynı çatı altında yaşamış dinler içerisinde de önemli olduğu görülür (Uca ve Yüncü, 2021). En az yedi malzeme kullanılarak hazırlanan (Aymankuy ve Pelek, 2022) Aşure içerisinde buğday, nohut, kayısı gibi besin maddelerine yer verilmektedir (Hallaç, 2022). Bolluk ve bereketin temsili olarak kutlanan Aşure gününde, oruç tutulabileceği de Hz. Muhammed tarafından dile getirilen hadisler arasında yer alır (Din İşleri Yüksek Kurulu, 2017). Regaib ve Berat Kandili başta olmak üzere özel kandil günlerinde oruç tutulması kişinin inisiyatifine bırakılmakla birlikte İslamiyet inancında önemli görülen unsurlardandır (Koluman, 2009). İslamiyet'in kabul edilmesiyle birlikte Türk örf ve adetlerinde kandiller aracılığıyla komşulara helva ve lokma ikram edildiği de bilinen ve süre gelen uygulamalardandır (Gürsoy, 2004).

Helal Gıdalar ve Helal Gıda Sertifikası

Bireylerin yaşamsal faaliyetleri içerisinde edindikleri en temel haklardan biri yer aldıkları inanç sistemi içerisindeki kurallara uygun bir yaşam sürmektir (Şimşek, 2013). İslamiyet inancının yer aldığı toplumlarda da kurallara uygun bir yaşantının benimsenmesinin ön plana alındığı, yeme-içme alışkanlıklarında helal gıdaların tüketimi ve hatta üretiminin dahi göz önünde bulundurulduğu görülmektedir (Beşirli, 2017).

Bir ürünün helal gıda olarak satın alınabilmesi ve helal sertifikası alabilmesi için, üretiminden sofralara gelecek olan son haline kadar içerisinde yer alan ürünlerin eksiksiz bir biçimde helal gıda kanunlarına uygunluk sağlaması gerekmektedir (Hallaç, 2022). Bu noktada bitkisel veya hayvansal kaynaklı olsun gıda katkı maddeleri, ham maddelerin elde edilmesi ve üretimde kullanımı, kullanılan ambalaj çeşitleri ve üretimin gerçekleştiği tüm işletmenin helal kurallara uygunluk sağlaması zorunludur (Güneş ve Yetim, 2020). Helal gıda kavramı dini bir ifadeyi temsil etmesinin yanı sıra, gıdaların tercihi ve tüketiminde de sağlık ve hijyen açısından önemli bir noktada yer almaktadır (Batu, 2012).

Besin maddelerinin içeriklerinde değişiklik ve düzeltmelerin yapılması, raf ömürlerinin uzatılması, tat ve dokularında ilgi çekici bir formun yakalanması amacıyla kullanılan çeşitli katkı maddelerinin de şüpheden uzak ve helal olması gerekmektedir (Batu, 2012). İşlem sırasında zehirli etkide bulunabilecek bitki türleri, İslam dininde haram kabul edilen hayvanlar ve sarhoşluk etkisi bulunan tüm içki türlerinin de gıda katkı maddelerinde kullanımı ürünün helal sayılmamasına sebebiyet verir (Şimşek, 2013).

Helal gıdaların ve sertifika sahibi ürünlerin ayırt edilmesi noktasında kullanılmakta olan logolar ve işaretler bulunur (Hallaç, 2022). Kontrol ve denetimi güvenilir kaynaklar aracılığıyla yapılan, hijyen ve sağlık kurallarına uygun bir üretim içerisinde bulunan işletmeler helal sertifikası alabilmekte; helal sertifikası bulunan ve güvenilirliğinden emin olunan gıda maddeleri de Müslüman'lar başta olmak üzere birçok birey tarafından tercih edilip tüketilmektedir (Batu, 2012).

Yöntem

Bu çalışma, nitel araştırma yöntemi çerçevesinde tasarlanmış olup karşılaştırmalı analiz tekniği ile İslam ve Yahudilikte gıda ve beslenme kurallarını incelemektedir. Araştırmada doküman analizi yöntemi kullanılmıştır (Bowen, 2009). Doküman analizi, metin tabanlı verilerin sistematik biçimde incelenmesine imkân vererek araştırma konusu ile ilgili temaların belirlenmesine katkı sağlamaktadır (Merriam ve Tisdell, 2015). Çalışmada Kur'an-ı Kerim ve Tevrat gibi kutsal metinlerin yanı sıra akademik kitaplar, makaleler, tezler ve kurumsal raporlardan yararlanılmıştır (Erdem, 1997; Kaya, 2007). Verilerin analizi için tematik analiz yöntemi benimsenmiş ve dini beslenme yasaları, helal ve haram gıdalar, yemek ritüelleri gibi ana temalar belirlenerek içerik sınıflandırılmıştır (Braun ve Clarke, 2006). Tematik analiz, belirlenen temaların sistematik olarak kodlanmasını ve kategoriler oluşturularak ilişkilerin analiz edilmesini sağlayan bir tekniktir (Nowell vd., 2017).

Bu araştırmada kullanılan ikincil kaynaklar için belirli bir veri tabanı kısıtlaması yapılmamıştır; akademik kitaplar, makaleler, tezler ve kurumsal raporlar genel literatür taraması kapsamında değerlendirilmiştir. Ayrıca, herhangi bir tarih aralığı sınırlaması getirilmemiş, ilgili konuya katkı sağlayan güncel ve klasik kaynaklara yer verilmiştir. Bununla birlikte, çalışmanın temel olarak doküman analizi yöntemiyle yürütülmüş olması, bulguların kutsal metinler ve literatür yorumları ile sınırlı kalmasına yol açmaktadır.

Bulgular

İslamiyet ve Yahudilik: Beslenme ve Yemek Kültürü Bağlamında Benzerlikler ve Farklılıklar

Yahudilik ve İslamiyet dinlerinin, beslenme ve yemek kültürleri üzerine etkileri incelendiğinde bazı benzer noktaların bulunduğu görülür. Bu benzerlikler;

- Her iki dinin kutsal metinlerinde, ilk yasakların yeme-içme ve beslenme üzerine olduğu belirtilir (Gürsoy, 2021).

- Besin maddelerine dair yasak ve izinlerin kaynağı, her iki dinde de Tanrı olarak kabul edilir ve kutsal kitaplara dayanır (Koluman, 2009).
- İslam ve Yahudilik, inananların bedenlen, ruhen ve dinen sağlıklı bir yaşam sürmeleri için beslenme kurallarına önem verir (Ünal ve Özışık Yapıcı, 2017).
- Her iki dinde, kutsal metinlerin yorumlanma biçimleri, coğrafya, sosyal ve kültürel yaşam farklılıkları nedeniyle çeşitli yorum ayrılıkları yaşanabilir (Közleme, 2012).
- İnananlar, dini kuralları yerine getirmediğinde hem dünyevi hem ahiret hayatında cezalandırılacaklarına inanır (Kaya, 2007).
- Her iki din, özellikle hayvansal gıdalara ilişkin kurallara sahiptir ve bu alanla ilgili sınırlamalar dikkat çeker (Közleme, 2012).
- Tüketilmesinde sakınca bulunan veya bulunmayan gıdalar, helal ve haram gibi sözcüklerle sınıflandırılır.

Tüm bu benzerliklerin yanı sıra İslamiyet ve Yahudilik inançlarının beslenme ve yemek kültürü üzerindeki etkilerinde bazı farklılıklar da yer almaktadır. Bu farklılıklar;

- Yahudilik, yeme-içme kurallarını Tevrat'a dayandırırken, İslam'da bu kurallar Kur'an-ı Kerim'e dayanır (Hallaç, 2022; Közleme, 2012).
- Yahudilikte bazı yasaklar ulusal bir kimlik taşıyıcı ve topluma yönelik bir ceza maksadıyla konulmuştur, İslam'da ise bu yasaklar evrensel niteliktedir (Erdem, 1997).
- Yahudilik inancında gıdalara daha detaylı yasaklar getirilirken, İslamiyet'te daha az sayıda yasak ve kural bulunur (Közleme, 2012).
- İslam'da "mekruh" kavramı, şüpheli gıdalar için kullanılırken, Yahudilikte bu kavramın karşılığı yoktur (Kaya, 2007).
- İsrif, sofra adabı, yemeğe başlamadan önce ve yemek sonrası Allah'ın adının zikredilmesi İslam'da önemlidir, ancak bu durum Yahudilikte daha az vurgulanır (Cihan, 1982).

Tablo 3.

İslamiyet ve Yahudiliğin helal gıdalar bakımından benzerlik ve farklılıkları

Konu	İslamiyet	Yahudilik
Kelime Kullanımı	“Tayyib” kelimesi kullanılır (Macit, 2002)	“Taher” kelimesi kullanılır (Kurt, 2010)
Hayvansal Gıdaların Kesimi	İslami kesim kurallarına uygun olmalıdır (Beşirli, 2017)	Koşer kanunlarına uygun kesim yapılmalıdır (Beşirli, 2017)
Tüketilen Hayvanlar	Kaz, tavuk, hindi, manda, sığır, koyun ve keçi gibi hayvanlar helaldir (Tesniye, 14:5)	Aynı hayvanlar helaldir, ancak hindi tüketimi hakkında istisnalar vardır (Tesniye, 14:5)
Deniz Ürünleri	Genel olarak balıklar helaldir, kabuklu deniz ürünlerinde farklı görüşler bulunmaktadır (Çiğdem, 2009)	Yüzgeç ve pullarının bulunması gerekmektedir (Levililer, 11:9); kabuklu deniz ürünleri haramdır
Aroma Vericiler ve Katkı Maddeleri	Helal kabul edilen gıdaların kullanımı benzerlik gösterir (Kurt, 2010)	Helal kabul edilen gıdaların kullanımı benzerlik gösterir (Kurt, 2010)
Bitkisel Gıdalar	Tüketiminde sınırlandırma yoktur; yalnızca zehirli bitkiler yasak (Koluman, 2009)	Tarlaya ekilen mahsullerin bazı kurallara uygun olması gerekmektedir (Levililer, 23:22)
Süt ve Yumurta Tüketimi	Helal hayvanların sütü ve yumurtaları helaldir (Koluman, 2009)	Helal hayvanların sütü ve yumurtaları helaldir (Koluman, 2009)
Hindi Tüketimi	Helaldir; herhangi bir yasak yoktur (Din İşleri Yüksek Kurulu, 2023)	İspanyol kökenli Yahudiler tarafından tüketilmez (Közleme, 2012)
Tavşan Tüketimi	Helaldir; sakınca yoktur (Din İşleri Yüksek Kurulu, 2023)	Haramdır; çatal tırnaklı olmayan bir hayvandır (Levililer, 11:4-6)
Kazanç Kaynağı	Helal yollarla elde edilmesi gerekir (Erdem, 1997)	Belirtilmez; bu konuda özel bir kural yoktur

- Yahudilikte, yeme-içme kurallarının tamamı “Koşer” kavramı ile ifade edilirken, İslamiyet’te bu tür kurallara dair genel bir terim kullanılmaz (Közleme, 2012).

Helal Gıdalar Bakımından Benzerlik ve Farklılıklar

İslamiyet ve Yahudilik inancının helal gıdalara yaklaşımı noktasında yer alan bazı benzerlikler bulunmaktadır. Kullanılan sözcük bakımından “Helal” kelimesinin her iki dinde de yer edindiği, tüketiminde sakınca bulunmayan gıdaları karşıladığı (Közleme, 2012) görülmektedir. Helal gıdaların ifadesinde farklı sözcüklerin dil içinde kullanımı da ortak noktalardandır. Bu iki din bağlamında, tüketiminde sakınca görülmeyen gıdalar bazı ana başlıklar altında ifade edilmekte ve aktarılmaktadır (Tablo 3).

Haram Gıdalar Bakımından Benzerlik ve Farklılıklar

Helal gıdalara yaklaşım hususunda olduğu gibi, her iki din içerisinde haram gıdalara yaklaşım konusunda da bazı benzerlik ve farklılıklar göze çarpmaktadır. Yahudilik ve İslamiyet içerisinde tüketiminde sakınca bulunan besin maddelerinin ifadesinde “Haram” sözcüğünün kullanıldığı görülmektedir (Kaya, 2007). Dil içerisinde haram sözcüğünü karşılayacak farklı ifadelerin kullanımı da benzerlik taşıyan hususlardan bir diğeridir. Haram gıdaların sınıflandırılmasında da bazı alt başlıklardan faydalandığı, koyulan kuralların yine kendi içerisinde bazı önemli noktalar barındırdığı da bilinmektedir. Besin maddeleriyle ilgili izin ve yasakların ağırlıklı olarak hayvansal gıdalar ile ilgili olduğu bu iki din içerisinde bir hayvanın tüketimi söz konusu olduğunda cinsinin helal olması yeterli değildir (Macit, 2002). İslamiyet inancında da Yahudilik inancında da tüketilmesine izin verilen hayvanların sınıflandırılmasında farklı özellikler dikkate alınsa da hayvanlar ile ilgili genel bazı hususların benzerlik gösterdiği görülür (Tablo 4).

Haram kavramının dil içerisindeki ifadesinde kullanılan sözcükler farklılık içerir. Yahudilik inancında yasak durumunu karşılaması amacıyla “Tame” kelimesi kullanılırken (Ünal ve Yapıcı, 2017), İslamiyet inancında “Habis” (Özkan, 2011) ve “Necis” (Hallaç, 2022) ifadelerine rastlanır. Hayvanların sınıflandırılması noktasında çatal ve yarı tırnaklı olması ile geviş getirmesi özelliklerinin bir arada bulunmadığı hayvanlar Musevilik inancında haram kabul edilmektedir (Levililer, 11, s4-6-6).

Tablo 4.

İslamiyet ve Yahudiliğin haram gıdalar bakımından benzerlik ve farklılıkları

Konu	İslamiyet	Yahudilik
Kan Tüketimi	Akan kan haramdır, ince damarlarda kalan kan helaldir (Bakara, 2/173)	Akan kan haramdır, ateşte alazlama ve tuzda bekletme işlemleri uygulanır (Közleme, 2012)
Leş Tüketimi	Leş haramdır (Nahl, 16/115)	Leş haramdır, fakirlere verilebilir veya yabancılara satılabilir (Tesniye, 14:21)
Domuz Tüketimi	Domuz haramdır, bozulma ve mikrop taşıma riski nedeniyle (Erdem, 1997; Hallaç, 2022)	Domuz haramdır, çatal tırnaklı olduğu halde geviş getirmedeği için (Levililer, 11:7)
Hayvanların Kesimi	Allah adına kesilmelidir, aksi takdirde haram kabul edilir (Kaya, 2007)	Allah adına kesilmeyen hayvanlar haramdır (Közleme, 2012)
Alkollü İçecekler (Şarap)	Haramdır, ruhen ve bedenen zararlı olduğu düşünülür, toplumda kin ve düşmanlık yaratır (Maide, 5/91)	Şarap, belirli koşullar altında tüketilebilir (Aymankuy ve Pelek, 2022; Kurt, 2010)
Hayvanların Sınıflandırılması	Yırtıcı hayvanlar ve Allah dışında biri adına kesilenler haramdır (Gürsoy, 2021)	Çatal tırnaklı ve geviş getirmeyen hayvanlar haramdır (Levililer, 11:4-6)
Süt ve Yumurtalar	Haram hayvanların sütü ve yumurtaları da haramdır (Koluman, 2009)	Haram hayvanların sütü ve yumurtaları da haramdır (Közleme, 2012)
Kesim Esnasında Dua	Allah'ın adı anılmalıdır, aksi takdirde haram kabul edilir (Kaya, 2007)	Allah adına kesilmeyen hayvan haramdır (Közleme, 2012)

Özel Gün ve Bayramlar

Kutlama ve yâd etme şekilleri farklılık gösterse de İslamiyet ve Yahudilik inancında bazı özel gün ve bayramların yer aldığı görülmektedir. Toplumlara ve dinlere tarihlerini hatırlamak, süreç içerisinde değişim ve

gelişimlere uğramış olsa da gelenek ve göreneklerini nesilden nesle aktarmak için bu günleri ön planda tutarlar (Beşirli, 2017; Gönel Sönmez, 2016). İki dinin özel günler ve bayramlarda olan uygulamaları Tablo 5'te gösterilmektedir.

Tablo 5.

Özel günler ve bayramlar kapsamında Yahudilik ve İslamiyet'in Özellikleri

Özel Gün ve Bayramlar	Özel günler ve bayramlar toplumların gelenek ve göreneklerini yaşatmak için ön planda tutulur. (Beşirli, 2017; Gönel Sönmez, 2016)	Özel günler ve bayramlar, toplumların tarihlerini hatırlamak ve birlik sağlamak için önemlidir. (Beşirli, 2017; Gönel Sönmez, 2016)
Gastronomik Öğeler	Aşure günü en az yedi malzeme ile hazırlanan aşureler ile kutlanır; bolluk ve bereket simgeleri. (Baş, 2004; Din İşleri Yüksek Kurulu, 2017)	Fısıh Bayramı'nda yapılan mayasız ekmek "Matza" (Aymankuy ve Pelek, 2022) ile kutlanır; manevi özgürlüğü temsil eder.
Yılbaşı	Kandil geceleri ibadet ve sorgulama ile geçer, özel ikramlar yapılır. (Cengil ve Tekin, 2016)	Roş Haşanah, yeni yıl olarak kutlanır; "Challah" adlı özel ekmekler yapılır. (Aymankuy ve Pelek, 2022; Beşirli, 2017)
Oruç İbadeti	Ramazan ayında oruç tutulur; Sahur ve iftar ile geçiş yapılır. (Aymankuy ve Pelek, 2022)	Yom Kippur'da oruç tutulur; 25 saat süren bir ibadettir. (Ataşağın, 2001; Aymankuy ve Pelek, 2022)
Kurban İbadeti	Kurban Bayramı'nda kurban kesilir, ihtiyaç sahiplerine dağıtılır. (Aymankuy ve Pelek, 2022)	Fısıh Bayramı'nda kuzu eti Seder tabaklarında yer alır; bu et kurbanı simgeleri. (Beşirli, 2017)
Şarap Tüketimi	İslam dininde şarap ve alkollü içkiler haramdır, bu nedenle özel günlerde yer almaz. (Maide, 5/91)	Fısıh Bayramı'nda dört kadeh şarap tüketilir; her kadeh Tanrı'ya ithaf edilir. (Çıkış, 6:6-7)

Hem Yahudilik hem İslamiyet dinlerinde özel gün ve bayramlar aracılığıyla toplumun birlik ve beraberlik içinde olması, sevgi ve saygı bağlarının güçlendirilmesi, kişilerin ruhen ve bedenen bir temizlik hali içinde olması amaçlanmaktadır (Atay, 1969; Gönel Sönmez, 2016; Hallaç, 2022).

Helal Sertifikası ve Koşer Sertifikası

Bireyin içerisinde yer aldığı inancın kurallarına uygun bir yaşam sürme talebi edildiği temel haklar arasında yer alır (Şimşek, 2013). Bu noktada bahsi geçen kurallar içerisinde beslenme ve gıdalar ile ilgili önemli hususların da yer aldığı, bireyin sadece neyi tüketip tüketmeyeceğinden ziyade daha kapsamlı bir süreçten bahsedildiği görülür (Gürhan, 2017). İslamiyet ve Yahudilik inancı içerisinde, din çerçevesinde besinlere simgesel bir anlam yüklenmesi bu sürecin önemini artırmaktadır. Din mensupları üzerinde etkisini gösteren unsurlardan biri de gıda maddelerinin üretimlerinden pazarlama süreçlerine kadar yer aldıkları aşamalardır (Beşirli, 2017).

İslamiyet ve Yahudilik dinlerinde bireyler, satın aldıkları ve tükettikleri besin maddelerinin inançlarına uygunluk gösterecek şekilde hazırlanmasını talep edebilmektedir (Hatipoğlu, 2010). Ürünlerin dine uygunluk gösterecek bir biçimde hazırlanması, üretiminden pazarlanmasına kadar geçen tüm süreçte bu durumun korunması iki din içerisinde farklı sözcüklerle ifade edilmektedir. Yahudilik inancında “Koşer” kavramı ile besin maddelerinin Yahudi kurallarına uygunluk gösterecek biçimde (Közleme, 2012) hazırlandığı ifade edilir. İslamiyet inancında ise bu durumun ifadesinde “Helal” kavramına rastlanmaktadır. Tüm bunlarla birlikte her iki din içerisinde de dini koşullara uygunluk sağlayacak şekilde üretimlerin gerçekleştirilmesi ve gıdaların sofralara gelecek son haline kadar içinde yer aldığı süreçlerde kurallara uyulması sonucunda sorumlu işletmelerin sertifika aldıkları görülür (Güneş ve Yetim, 2020; Hallaç, 2022). Yahudilik inancında “Koşer sertifikası”, İslamiyet inancında ise “Helal sertifikası” olarak adlandırılan bu belgeler, işletmelerin gerekli kurumlar tarafından denetimi sonucunda verilmekte, işletme içinde ham maddelerin üretiminden kullanılan ambalaj çeşidine kadar din kurallarına uygunluk sağlanması beklenmektedir (Batu, 2012; Güneş ve yetim, 2020). Sertifika sahibi ürünlerin ayırt edilmesi noktasında ise İslamiyet inancında Helal gıdalara, Yahudilik inancında Koşer gıdalara bazı logo ve işaretlerin eklendiği görülür (Hallaç, 2022). Yahudilik inancında ağırlıklı olarak “K” harfi, İslamiyet inancında ise “Helal” yazısı ürünlerin üzerinde yer alarak ayırt edilmeleri sağlanır (Bulut ve solak, 2021).

Sonuç

İnsanın temel ihtiyaçlarından biri olan beslenme, dini boyutun sürece dahil olmasıyla birlikte bir ihtiyaç olmanın ötesine geçmiştir. Aynı dine inanan bireyler ve toplumlar, bu süreç boyunca din ve beslenmenin karşılıklı bir etkileşim hali olduğunu gösteren birer yapı haline gelmiştir. İslamiyet ve Yahudilik dinleri incelendiğinde, her iki dinin de kendi

içerisinde birtakım kurallara, yasak ve cezalara sahip olduğu görülür. Dinin, beslenme ve yemek kültürü üzerindeki kaçınılmaz etkisi de göz önüne alındığında bu ilişkiyi etkileyen unsurlar arasında her iki din içerisinde de besin maddeleri ve yemek kültürü ile ilgili kurallara rastlanır. Her iki dine de yol gösterici olan kutsal kitaplar ve din âlimleri aracılığıyla besin maddelerine ilişkin genel ilkeler belirlenmiş, bu ilkeler helal-haram gibi kavramlarla ayrıntılandırılmıştır. Başta insan sağlığının gözetilmesi olmak üzere birçok noktada benzerlik barındıran Yahudilik ve İslamiyet inançları içerisinde farklı birçok hususa da rastlanır.

Bu çalışmada, İslamiyet ve Yahudilikte beslenme ve yemek kültürünün etkileri incelenmiştir. Yemek kültüründeki benzerlikler ve farklılıklar, beslenme şekilleri, yasakları ve geleneksel uygulamaları kapsamında ortaya konmuştur. Benzerlikler arasında her iki dinin kutsal metinlerinin, yeme-içme kurallarını belirlemesi ve bu kuralların inananların sağlıklı bir yaşam sürmesini teşvik etmesi yer almaktadır. Ayrıca, her iki din de belirli gıda maddeleri ile ilgili yasaklar ve sınırlamalar getirmiştir.

Bunun yanı sıra farklılıklar da belirgin şekilde ortaya çıkmaktadır. Yahudilik, beslenme kurallarını Tevrat’a dayandırırken, İslamiyet bu kuralları Kur’an-ı Kerim’e dayandırmaktadır. Yahudi geleneğinde bu kuralların bazıları toplumsal kimlik taşıırken, İslamiyet’teki yasaklar evrensel bir nitelik göstermektedir. Ayrıca, Yahudilikte yemeklere dair daha detaylı yasaklar ve kurallar varken, İslamiyet’te kurallar daha az sayıda ve belirgindir. İslam’da “mekruh” terimi şüpheli gıdalar için kullanılırken, Yahudilikte böyle bir kavram yoktur. Kutlama gelenekleri, oruç uygulamaları ve alkol tüketimi gibi konularda da önemli farklılıklar bulunmaktadır.

Bu çalışma, literatürde çoğunlukla ayrı ayrı incelenen İslam ve Yahudilikteki dini beslenme kurallarını karşılaştırmalı bir çerçevede ele alarak özgün bir katkı sunmaktadır. Erdem (1997) ve Kaya (2007) gibi çalışmalar, helal ve haram anlayışını teolojik boyutuyla tartışırken; Hatipoğlu (2010) ve Aymankuy ve Pelek (2022) ise dini ritüellerin toplumsal yönünü vurgulamaktadır. Bu makale, söz konusu literatürü bir araya getirerek her iki dinin benzerlik ve farklılıklarını aynı düzlemde sistematik biçimde karşılaştırması bakımından farklılık göstermektedir. Ayrıca, çalışmada ulaşılan bulgular, dini kuralların yalnızca gıda seçimlerini belirlemekle kalmadığını, aynı zamanda sağlık, kimlik inşası ve toplumsal aidiyet üzerinde de etkili olduğunu ortaya koymaktadır.

Sonuç olarak, bu çalışma hem İslamiyet hem de Yahudilikte beslenme ve yemek kültürünü karşılaştırarak,

literatüre din–beslenme ilişkisine dair disiplinlerarası bir perspektif kazandırmıştır. Bulgular, dini kuralların pratik yaşam üzerindeki yönlendirici rolünü vurgularken, iki dinin benzerlikleri ve farklılıkları üzerinden beslenme pratiklerinin tarihsel, kültürel ve dini boyutlarının daha kapsamlı biçimde anlaşılmasını sağlamaktadır. Böylece çalışma, ileride yapılacak araştırmalar için hem teorik bir çerçeve hem de karşılaştırmalı bir referans noktası sunmaktadır.

Hakem Değerlendirmesi: Dış bağımsız.

Yazar Katkıları: Fikir – R.G.; Tasarım – Z.Y.; Denetleme – Z.Y.; Kaynaklar – R.G.; Veri Toplanması ve/veya İşlemesi – R.G.; Analiz ve/veya Yorum – R.G., Z.Y.; Literatür Taraması – R.G.; Yazıyı Yazan – R.G.; Eleştirel İnceleme – Z.Y., R.G.

Çıkar Çatışması: Yazar, çıkar çatışması olmadığını beyan etmiştir.

Finansal Destek: Yazar, bu çalışma için finansal destek almadığını beyan etmiştir.

Peer-review: Externally peer-reviewed.

Author Contributions: Concept – R.G.; Design – Z.Y.; Supervision – Z.Y.; Resources – R.G.; Data Collection and/or Processing – R.G.; Analysis and/or Interpretation – R.G., Z.Y.; Literature Search – R.G.; Writing Manuscript – R.G.; Critical Review – Z.Y., R.G.

Conflict of Interest: The author have no conflicts of interest to declare.

Financial Disclosure: The author declared that this study has received no financial support.

Kaynaklar

- Akın, N., & Bulut-Solak, B. (2009). *Helal gıda kanunları ve gıda güvenliği üzerindeki potansiyel etkileri*. 5. Ulusal Meslek Yüksekokulları Sempozyumu, 27-29 Mayıs, Konya, ss. 916-925.
- Ali, B. (2012). Türkiye’de helal (mahzursuz) gıda ve helal belgelendirme sistemi. *Electronic Journal of Food Technologies*, 7(1), 51-61.
- Ataşağın, G. (2001). Yahudilikte dini sembol ve kavramlar. *Necmettin Erbakan Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 11(11).
- Aymankuy, Ş., & Pelek, B. (2022). Semavi dinlerde yeme-içme ritüelleri (Food-Beverage Rituals in Divine Religions). *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 5(1), 327-337.
- Baş, E. (2004). Aşûre günü, tarihsel boyutu ve Osmanlı dinî hayatındaki yeri üzerine düşünceler. *Ankara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 45(1), 67-90.
- Baş, M. (2021). Dinlerde, kültürlerde hayvan kesim usulleri ve Avustralya’da SICHMA örneği. *Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 6(1), 26-40.
- Beşirli, H. (2017). *Yemek sosyolojisi: Yiyeceklere ve mutfaka sosyolojik bakış* (2. baskı), Phoenix Yayınları.
- Bowen, G. A. (2009). Document analysis as a qualitative research method. *Qualitative Research Journal*, 9(2), 27-40. <https://doi.org/10.3316/QRJ0902027>
- Braun, V., & Clarke, V. (2006). Using thematic analysis in psychology. *Qualitative Research in Psychology*, 3(2), 77-101. <https://doi.org/10.1191/1478088706qp0630a>
- Bulut-Solak, B. (2021). Musevilikte koşer yiyecek ve içecekler ve koşer beslenme kanunlarının koşer gıda üretimine potansiyel

- etkileri. *International Journal*, 6.
- Cengil, M., & Tekin, D. B. (2016). Kutsal zaman, algılanış biçimi ve ibadet hayatına etkisi. *Hitit Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 15(29), 33-63.
- Cihan, S. (1982). Hz. Peygamberin sünnetinde yeme ve içme adabı. *Atatürk Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 5, 1982.
- Çiğdem, R. (2009). Yahudi ve İslâm hukukunda su ürünlerinin tüketilmesi. *Acta Turcica Dergisi*, 1, 442-449.
- Din İşleri Yüksek Kurulu. (Mart 25, 2024). Bir hayvanın yenilmeyecek yerleri nelerdir? <https://kurul.diyaret.gov.tr/Cevap-Ara/670>].
- Erdem, M. (1997). İlahi dinlerin kutsal kitaplarında helâl ve haram anlayışı üzerine bir araştırma. *Ankara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 37(3-4), 151-174.
- Güneş, Z., & Yetim, H. (2020). Helâl gıda üretimi ve tüketimi. *Academic Platform Journal of Halal Lifestyle*, 2(2), 70-94.
- Gürhan, N. (2017). Yemek ve din: Yemeğin dini simgesel anlamları üzerine bir inceleme. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 6(2), 1204-1223.
- Gürsoy, D. (2004). *Tarihin süzgecinde mutfak kültürümüz* (1. baskı). Oğlak Yayıncılık.
- Gürsoy, D. (2021). *Deniz Gürsoy’un gastronomi tarihi* (4. baskı). Oğlak Yayıncılık.
- Kaya, R. (2007). Kur'an, Tevrat ve İnciller bağlamında helâl ve haram gıdalar. *Necmettin Erbakan Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 24(24), 9-29.
- Merriam, S. B., & Tisdell, E. J. (2015). *Qualitative research: A guide to design and implementation* (4. baskı). Jossey-Bass,
- Nowell, L. S., Norris, J. M., White, D. E., & Moules, N. J. (2017). Thematic analysis: Striving to meet the trustworthiness criteria. *International Journal of Qualitative Methods*, 16(1), 1-13. <https://doi.org/10.1177/1609406917733847>
- Sönmez, T. G. (2016). Geleneksel bayramların halk hayatındaki rolü. *Uluslararası Uygur Araştırmaları Dergisi*, 7, 2016, 143-147.
- Süleymanov, S. (2008). *Tevrat'taki emir ve yasakların tespit ve tahlili*. Bursa Uludağ University.
- Şimşek, M. (2013). Helal belgelendirme ve SMIIC standardı. *Journal of Islamic Law Studies*, 22.
- Tevrat, *Bible.com* (Mart 25, 2024). <https://www.bible.com/tr>.
- Türker, S. (2020). Helal ve güvenilir gıda. *Helal ve Etik Araştırmalar Dergisi*, 2(1), 85-97.
- Uca, S., & Yüncü, H. (2021). İlkel çağlardan günümüze gastronomi kültüründe din etkisi. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel* (Online), 4(2), 526-537. <https://doi.org/10.33083/joghat.2021.91>
- Ünal, İ., & Özışık Yapıcı, O. (2017). Semavi dinlerin mutfak kültürü üzerindeki etkileri. VI. *Ulusal II. Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu*, 14-15.