



HELAL GIDA ARAşTIRMALARINDA GÜNÜMÜZ FIKİH PROBLEMİ OLARAK İSTİHÂLE VE İSTİHLÂK

Murat ŞİMŞEK*

Necmettin Erbakan Üniversitesi, İlahiyat Fakültesi, Temel İslam Bilimleri Bölümü, Konya, Türkiye

MAKALE BİLGİSİ

Geliş tarihi: 21 Haziran 2019
Düzeltilme tarihi: 23 Eylül 2019
Kabul tarihi: 16 Ekim 2019

Anahtar Kelimeler:

İstihâle, istihlâk,
kimyasal değişim,
alkol, helal gıda, fikh

ÖZET

İstihâle, necis veya haram bir maddenin yapı değişimine uğrayarak temiz (tâhir) veya helal hale gelmesidir. Bu dönüşüm yapı değişikliği veya kimyasal değişimler şeklinde olmaktadır. İstihale her hâlükârda haramı helal kılıcı bir işlem olarak görülemez. Bununla birlikte bazı durumlarda haram maddelerin istihâleyle uğrayarak helal hale geldiği kabul edilmelidir. Elde edildiği kaynak ve üretim sürecinde geçirdiği kimyasal işlemler bu maddelerin fikhî durumunu belirlemektedir. İslam hukukundaki istihâle örnekleri topluca değerlendirildiğinde Şunlar söylenebilir: Domuzun her şeyi necis olduğundan istihâleyle uğrasın veya uğramasın gıda katkı maddesi üretiminde hammadde olarak kullanılamaz. Trigliseritler gliserol ve yağ asitlerine, proteinler ise amino asitlerine kadar parçalanırlarsa istihâleyle uğrarlar. Bu parçalanmayla ortaya çıkan gliserol, yağ asitleri ve amino asitlerin başka maddelerle birleşerek oluşturdukları yeni bileşikler de istihâleyle uğramış sayılır. Monogliserit, diğliserit, fosfolipit, nükleotitler, jela-tin ve fosfatidik asit kendisini oluşturan temel yapılara kadar parçalanmadığı için istihâleyle uğramamıştır. Bu maddelerin başka maddelerle birleşerek oluşturdukları yeni katkı maddeleri de istihâleyle uğramamaktadırlar. İstihlak ise az miktardaki bir maddenin, çok miktardaki diğer maddeye karışarak temel özelliklerini kaybetmesidir. Bir yaklaşıma göre onun içinde varlığını sürdürmekle birlikte rengini, tadını ve kokusunu kaybetmesi yeterli görülürken, diğer bir yaklaşımda çok miktardaki temiz maddeye karışan eser miktardaki necis madde, başka bir temiz maddeye dönüştüğü zaman istihlâk gerçekteşir. Bu durumda istihlâk, istihâlenin bir alt bölümü olur. Bu konuda temel tartışma alkolün maddi bakımdan necis sayılıp sayılmayacağı, necis sayıldığı takdirde meşrubat üretiminde kullanılan eser miktardaki alkolün istihlâke uğrayıp uğramadığı konusundadır.

ABSTRACT

Istihâlah is the transformation of a necisor haram substance into a clean or halal structure. This transformation is due to structural changes or chemical changes. Istihâlah doesn't always turn the haram into halal. In some cases, however, it should be accepted that the forbidden substances become halal by istihâlah. Resources of the food and the chemical

Keywords:

İstihâlah, istihlâk,
chemicalchanging,
alcohol, halalfood, fikh.

changing process in the production process determine the irrulings in Islamic law. When the examples of the istihālah in Islamic law are evaluated collectively, we can say the following. Every part of swine is not allowed to use as a raw material in the production of food additives whether it was under gone to istihālah or not. Because everything belong to swine is dirty (najis). Triglycerides are under gone istihālah if they are break down to glycerol and fatty acids. Proteins are undergone istihālah if they are totally breakdown to their amino acids. When glycerol, fattyacids and amino acids generated from these breakdowns are used to produce new substances, the new products are accepted as undergone istihālah. Monoglycerides, diglycerides, phospholipids, nucleotides, gelatins and phosphatidic acids are not accepted as undergone istihālah. Because, they are not hydrolyzed to their subunits, so they do not lose their features. If these compounds are used to obtain new additives, the new ones are not accepted as undergone istihālah. Istihlāk generally means mixing little amounts of a substance into another substance more in quantity. According to an approach in istihlāk, the lesser substance keeps its existence in the mixture but its color, taste and smell are lost. In another approach, clean and dirty substances are mixed and the dirty substance is transformed into a different clean substance. Istihlāk, in this case, becomes a sub-division of istihālah. The main question here is whether the alcohol is unclean and a small amount of alcohol used in the production of soft drinks is subject to istihlāk?

Giriş

Helal gıda konusunda bir takım kriterler tespit edebilmek için sorulabilecek külli soru, “bir nesne neden helal veya neden haramdır?” şeklinde olabilir. Bu soruya verilecek cevaplar aynı zamanda helal ve haram kriterlerini de ortaya koyacaktır. Bu soruya, “dini metinlerde doğrudan geçtiği için”; “gerekçesi akılla kavranamayıp sadece hikmeti anlaşılabilir (taabbudî), belki dünyada sırf sınama (sınav) kastı bulunan bir konu olduğu için”; “temiz (tayyib) veya pis (habîs/necis) grubunda yer aldığı için”; “tabiatında iğrençlik, tiksindiricilik ve vahşilik bulunduğu için”; “faydalı ya da zararlı olduğu için”; “toplum ve fert algıları (örf) bu şekilde olduğu için (ki bu konuda Hanefiler, fitratı bozulmamış fert ve toplumların anlayışının kriter alınması gerektiğini söylemektedirler)”; “başka bir maddeye dönüşmüş (istihâle) veya karışmış (istihlāk) olduğu için” ve “aşırı kullanım (israf) içerdiği için ” şeklinde cevaplar verilebilir. Bunların her birinin klasik literatürde karşılığı bulunmaktadır. Bütün bunlarında ötesinde yiyecekler konusunda helal ve haram şeklinde bir ayrım

gitmenin en külli gayesinin, insanın ruh ve beden sağlığının korunması olduğu söylenebilir (Bardakoğlu, 2006; Kahraman, 2012; Özdemir, 2009).

İslam Ülkeleri Standardlar ve Metroloji Enstitüsü (SMIIC), “İslami kurallar” terimi ile “Kaynağını Kuran-ı Kerim ve Hz. Muhammed’in (sav) uygulamalarından (sünnet) alan ve Allah’ın (cc) Müslümanlar için emrettiği bütün kuralları; “Helal gıda” terimi ile ise “İslami kurallar dâhilinde tüketilmesine izin verilen yiyecek ve içecekleri kastetmektedir (SMIIC 1, 2011). Günümüzde helal gıda konusunun bir parçası olan belgelendirme veya sertifikalanma sadece gıdayı değil, hizmet, enerji, ulaşım ve kozmetik gibi diğer alanları da ilgilendirmektedir. Ürün ve hizmet üretiminde güvenilirlik standardı, İslam inanç ve değerlerine her aşamada saygılı olmayı içerir. Mesele kırmızı etin sadece hijyenik olması yeterli sayılmayıp, Kosher’de olduğu gibi helal sayılabilmesi için de bazı ilave şartları sürülebilmektedir (Gelir, 2013). Bir diğer ifadeyle üretim ve tüketimde helal arayışı sadece gıda ile sınırlı değildir. Helal

belgelendirme, gıda dışında (non-food) değişik hizmet alanlarını, yenilenebilir enerji, turizm hizmetleri, tarımsal işlemler ve ulaşım gibi birçok alanı kapsamaktadır. Özellikle turizm sektöründe otellerin müşteri talepleri ve uluslararası rekabet sebebiyle helal hizmet belgesi alma başvurularının arttığı gözlemlenmektedir (Şimşek, 2013a). Klasik kaynaklarda hell yiyeceklerin hazırlanması, saklanması ve nakledilmesi esnasında haram ürünlerle temas etmemesi, onlara karışmaması gerektiği üzerinde durulmuş, mesel necis ürünler için kullanılan kapların hell ürünlerin saklanması ve hazırlanmasında kullanılmaması gerektiğine işaret edilmiştir. Günümüzde gıda üretim tesislerinde, otel ve lokanta gibi iř yerlerinde hell yiyeceklerin şarap ve domuz ürünleri gibi haram ve necis ürünlerle temas etmemesi, onlara karışmaması dinen hellliliğin korunabilmesi için gerekli grlmektedir (Yalçın, 2013).

SMIIC diğer helal belgelendirme alanlarını belirleyerek o alanlarda teknik komiteler (TC) kurmuştur. SMIIC'in standardizasyon faaliyetleri için on dört adet Teknik Komitesi (TC) ile Terminoloji Komitesi ve Finans Komitesi bulunmaktadır. Teknik Komiteler şunlardır:

- TC1 Helal Gıda Konuları
- TC2 Helal Kozmetik Konuları
- TC3 Hizmet Yerleri Konuları
- TC4 Yenilenebilir Enerji
- TC5 Turizm ve İlgili Hizmetler
- TC6 Tarımsal İşlemler
- TC7 Ulaşım
- TC8 Deri ve Tabaklama

- TC9 Tekstil ve İlgili rnler
- TC10 Helal Tedarik Zinciri
- TC11 Helal Yönetim
- TC12 Tehlikeli Madde
- TC13 Mücevherat
- TC14 Petrol ve Petrol rnleri (vt, 2017).

Bütün bunlar göstermektedir ki helal yaşam standartları ve belgelendirmesi birçok alanı içine almaktadır.

Bu çalışmanın amacı ağdaş fıkhı araştırma alanlarından olan helal gıda ile ilgili kritik değerde iki kavramı incelemektir. Bunlar istihle ve istihlk kavramlarıdır. Bu gibi kelimelerin klasik literatürde doğrudan bir kriter veya ilke olarak yer almadığı kabul edilmelidir. Ancak fıkhı kitaplarında yer alan necaset, havuzlardaki sular, artıklar, kuyular, süt emzirme, yemin ve içki haddi bahisleri içerisinde gerek istihle gerekse istihlk konusuna değinilmiş, özellikle dönüşüm ve değişime uğrayan maddelerle, karışım halinde bulunan maddeler hakkındaki örnekler verilirken bu terimler kullanılmıştır. İstihle ve istihlki, bir kriteri andırarak şekilde kullanma eğilimi Hanefi mezhebine aittir. Diğer mezheplerin, farklı kanaatleri sebebiyle istihle ve istihlk konularına mesafeli durdukları görülür. Bu makalede mesele Hanefi mezhebi mezkesinde ele alınacaktır. Diğer mezheplerin bu konulardaki görüşlerinin tespiti ve mukayesesi ve de bunların da zikrettikleri örneklerin modern bilim çerçevesinde değerlendirilmesi önemli bir husus olmakla birlikte bu makalenin sınırlarını aşan ayrı bir araştırma konusudur. Çağımızdaki İ-

lam hukuku araştırmalarında istihâle ve istihlâk kelimeleri kavramlaşma sürecine girmiş ve helal gıda ile ilgili tartişmalarda önemli birer ölçüt olarak kabul görmüştür. Tanımı ve mahiyeti ile ilgili farklı yaklaşımlar olmakla birlikte bu iki kavram gıda sektöründeki büyüme ve çeşitlenmeye muatabık olarak günümüz helal gıda araştırmalarındaki yerini almıştır. Özellikle gıda katkı maddeleri ile ilgili tartişmalarda kritik bir öneme sahiptirler. Bu araştırmada istihâle ve istihlâk kavramlarının pozitif bilimdeki gelişmeler çerçevesinde değerlendirilmesi ve klasik fıkıh literatüründeki örneklerden hareketle günümüzde uygulanabilir bir kritere ulaşılıp ulaşılamayacağı tartişılmıştır.

Ülkemizde son yıllarda ilahiyatçılar tarafından istihale ve istihlak konusunu da içine alan helal gıda alanında bazı çalışmalar yapılmıştır. Örneğin Yahya şenol, Yüksel Çayiroğlu ve Mustafa Boran tarafından üç ayrı doktora çalışması yapılmıştır. Ayrıca hâlihazırda altısı tamamlanmış ve üçü devam eden yüksek lisans tezi bulunmaktadır. Helal konusunda da ilahiyat alanında elli civarında makale bulunmaktadır. Doğrudan istihâle ve istihlâk konusunda yapılan çalışmalar arasında ise 1. Ulusal Helâl ve Sağlıklı Gıda Kongresi'nde yayımlanan ilgili bildirimler ile Murat şimşek'in "İslam Hukuku Açısından Karışımlarda İstihlâk (Yoğaltım)" adlı bildiri sayılabilir. Bunların yanında Yunus Naci Cıbız'ın "İslam Hukukunda İstihlâk ve Hükümleri"; Mehmet Selim Aslan'ın "İslam Hukukuna Göre İstihâle ve İstihlâkın Necis Katkı Maddesi İçeren Gıda, İlaç, Kozmetik ve Temizlik Malzemelerinin Hükümüne Etkisi"; Abdurrahman Candan'ın "Doğrulanabilirlik" İlkesi Açısından Fıkıh Literatüründeki İstihâle Örnekleri ve Güncel Bazı Tespitler"

ve Hüseyin Baysa'nın "Haram Madde İçeren Ürünlerin Hükümüne İstihlâkın Etkisi" adlı makaleleri zikredilebilir.

I. İSTİHALE

İstihâle, necis bir maddenin yapı değişimine uğrayarak temiz (tâhir) hale gelmesi ya da kimyasal yapısındaki değişim yoluyla haram iken helâle dönüşmesi anlamında bir fıkıh terimidir. İstihale her hâlükârda haramı helal kılıcı bir işlem olarak görülemez. Bununla birlikte bazı durumlarda haram maddelerin istihâleyle uğrayarak helal hale geldiği kabul edilmelidir. Günümüzde çoğunlukla katkı maddeleri konusunda gündeme gelmektedir. Çünkü gıda katkı maddelerinin bir kısmı hayvansal kaynaklardan elde edilmektedir (Okur, 2016).

İmam Ebû Hanîfe ve İmam Muhammed necis maddelerin istihâle yoluyla temiz bir nitelik kazanacağını kabul eder. Ayrıca Mâlikîler, Ca'ferîler, Zeydîler de bu görüştedir. İmam Ebû Yûsuf, necis olan maddelerin dönüşüme uğrasalar dahi menşei itibariyle necis sayılacaklarını söylemektedir. şâfiîler ve ağırlıklı olarak Hanbelîler de istihalenin necis maddeyi temize dönüştürme fonksiyonunu kabul etmez (Okur, 2016).

Zamanımızda bazı araştırmacılar istihâleyi, bir birleşik cisimden madde ayrılması ya da madde eklenmesi suretiyle gerçekte kimyasal reaksiyonla özdeşleştirmişlerdir (Gündüz, 2009). Ancak klasik fıkıh kaynaklarında verilen örneklere bakıldığında her kimyasal reaksiyonun dinen geçerli bir istihâle sayılmayacağı ortaya çıkmaktadır. Çünkü bunlar aşağıda geleceği üzere nitelik değişimi türünden dönüşümlerdir. Bazı müellifler ise istihâle son-

rası ortaya çıkan ürünün nitelik bakımından, dönüşümden önceki maddeden farklı olması gerektiğini, ayrıca bir molekülün elementlerine veya kimyasal kökenlerine ayrılması suretindeki bir işlemle geçerli bir istihâlenin gerçekleşeceğini söylemişlerdir. Bunlara ilaveten buharlaşma gibi bazı fiziksel değişimlerin de istihâle sayılacağı ileri sürülmüştür. Bu yaklaşımda özelliklerin değişmesine vurgu yapıldığı görülmektedir. Bunun yanında, geçerli bir istihâle için ortaya çıkan maddenin kaynağının tesbitine imkân vermeyecek ölçüde değişime uğramış olmasını şart koşan müellifler de vardır (Çayıroğlu, 2013; Şenol, 2014; Boran, 2016; Okur, 2016).

Hanefî fakihler istihâle konusunda iki ayrı değişim üzerinde durur:

1. Yapı Değişimi: Bu tür bir değişimle necis maddeler temiz hale gelir. Klasik fıkıh kaynaklarında bu tür işlemlere bazı örnekler zikredilir. Örneğin şarabın sirkeye dönüşmesi, domuz ya da eşeğin tuz gölüne düşerek/atılarak tamamen eriyip tuza dönüşmesi, gübrenin yanarak kül haline gelmesi, içine necis bir maddenin düştüğü zeytinyağının sabuna dönüşmesi bu konuda sıkça verilen örnekler arasındadır. Bu gibi örneklerde gerçekleşen istihâle sonucu ortaya çıkan maddeler farklı bir mahiyet kazandığından dinen temiz hale gelmiştir.

2. Nitelik Değişimi: Bu tür bir değişim dinen necis maddeyi temiz hale getirmez. Çünkü bunlarda yapısal bir değişim söz konusu değildir. Örneğin üzüm suyunun pekmeze, susamın öğütülerek tahine, buğdayın una ve unun ekmeğe, sütün peynire dönüşmesi gibi durumlarda yapı değişimi değil nitelik değişimi söz konusudur.

Pozitif bilimin bu örneklerden hareketle ortaya koyacağı veriler esas alınıp hangi tür

dönüşümlerin yapısal, hangilerinin niteliksel olduğu belirlenmesi, bunların arasındaki ayrımın bilimsel bir temele dayandırılması gerekmektedir. Bu konuda bizim de içinde yer aldığımız bir bilim heyeti tarafından yapılan bilimsel tespitlerden aşağıda bahsedilecektir (Gültekin vd., 2011)

Klasik İslam hukuku metinlerinde zikredilen bazı istihâle örnekleri şöyledir:

a) Şarabın içine döküldüğü buğday henüz şişmemiş durumda ise, üç defa yıkamakla temiz hale gelir. Ancak her defasında kurutmak gerekir. Bunun sonucunda içkinin tat ve kokusu kalmamışsa buğday temiz sayılır. b) Un, içki dökülerek hamur haline getirilse yıkamakla temizlenmiş olmaz. Ancak hamurun içine sirke dökülüp yeniden karıştırılır ve renk, koku ve tat olarak içkinin eseri kalmazsa hamur temizlenmiş olur. c) Bir çorbaya içki dökülse, sonradan üzerine sirke ilave edilse, eğer çorba ekşilikte sirke gibi olursa temizlenmiş bulunur. d) Domuz veya eşek, tuz gölüne düşmüş ve orada tuz haline gelmiş olsalar, Ebû Hanife ve İmam Muhammed'e göre bu tuz temiz olur. Ebû Yusuf aksi görüştedir. e) Misk ahusunun kanı miske dönse bunlar temizlenmiş olur. f) Bir yığın gübre toprak kesilse, tezek yapıp kül olsa, pis bir toprak altüst edilmekle, dinen necis (pis) bir zeytinyağı sabun haline getirilmekle temizlenmiş olur. g) Kuzu veya oğlak eşek sütü, domuz sütü veya necis bir sıvı ya da şarap içerse o kuzunun eti haram değildir. Çünkü o necis sıvı istihâleyle uğrar ve yok olur (istihlâk) (Bilmen, 1986; Gültekin vd., 2011). Burada zikredilen işlemlerin bir kısmı ayrıca istihlâk için de örnek olabilir.

Fıkıh müdevvenatında necis maddeleri temiz hale dönüştüren faktörler arasında şunlar sayılmaktadır. a)Yakma veya yanma

(tam oksidasyon): Necis olan bir Őey kül haline gelinceye kadar yandıđında temiz hale gelir. Bu da bir nevi istihâledir. Mesela necis bir odun parçasının, tezeđin veya atıkların yakılması gibi. b) Bařka bir maddenin içine dūřerek o maddenin bir parçası haline gelmesi ve o maddeye dōnūřmesi. c) Tařlařma (Mineralizasyon): Kendiliđinden ölen hayvanın uzun bir zaman zarfında tabii tesirlerle tařlařması yani mineralize olması (toprak haline gelmesi). d) Kendiliđinden dōnūřüm: Mayalanma (fermantasyon) yoluyla üzüm ve diđer bazı meyve sularının sarhořluk verici maddeye (řaraba) dōnūřmesi (ki burumda temiz olan meyve řarası necis olan řaraba dōnūřmūř olur), daha sonra farklı bir fermentasyon ile řarabın sirkeye dōnūřümü gibi (Bilmen, 1986; Gültekin vd., 2011).

Kaynaklarda necisi temiz yapmayan birtakım istihale örnekleri de zikredilmektedir. Mesela bir şıra veya şarap, içine herhangi bir pislik dūřüp dağıldıktan sonra sirke yapılmakla temizlenmiş olmaz. Bunların içine fare dūřmesi de aynıdır. Yine pis olan bir sūt peynir yapılmakla veya pis bir buğday öğütölmekle veya unundan ekmek yapmakla, pis bir susamdan yađ çıkarılmakla temiz olmaz. Çünkü bunlarda hal değişikliği yoktur. Netice olarak ateşte kızartmak, öğötmek ve parçalara ayırmak, unu hamur yapma gibi Őekil değişiklikleri, mekânın değişmesi sebebiyle ismin değişmesi gibi durumlar istihâle hükmüne dâhil edilemez. Ancak fiziksel bir olay olan buharlaşmanın helal ve temiz kılıcı istihâle olduğu kabul edilmektedir (Gültekin vd., 2011).

Klasik fıkıh kaynaklarında yer alan örneklerden hareketle ulaşılan yaklaşıma göre bir madde kendisini oluşturan küçük parçalara ayrışıp bu küçük parçalardan yeniden

başka özellikte bir madde elde edildiği zaman hem oluşan küçük parçalar, hem de bu parçaların kullanılmasıyla meydana getirilen yeni maddeler istihâle uğramış kabul edilmektedir. Bu açıdan meseleye bakıldığında belirleyici noktanın parçalanma düzeyi olduğu görölmektedir. Bu parçalanmalara yakından baktığımızda üç düzey parçalanma olduğu anlaşılmaktadır. Bu düzeyler ve her düzeyin sonucundaki parçalanma ürünleri aşağıda tartışılacaktır. Bir bakıma bu, kimyasal olarak geçirdikleri değişimlerle yakından ilgilidir. Ancak sadece kimyasal formüllerdeki değişimleri göz önüne alarak yaklaşmak da yanılıcı olabilir. Çünkü klasik fıkıh literatüründeki örnekler kimyasal formüller bilinerek veya göz önüne alınarak verilmemiştir. Bunlarda özelliğin değişmesinin esas alındığı anlaşılmaktadır. Günümüz bilimsel verilerine uymayan bazı örneklerin ise farazi olarak klasik eserlerde zikredildiği söylenebilir. Nitekim eřek eti tuz gölünde tuz haline gelmeyeceği gibi şarap da içine tuz ve balık atılarak reele dōnūřmeyecektir (Gültekin vd., 2011).

Yukarıda zikredilen örnekler günümüz bilimsel verileri açısından değerlendirildiğinde Őöyle bir sonuç ortaya çıkmaktadır. Una ve çorbaya içki dökölmesi, daha sonra bunlara sirke eklenmesi örneklerinde herhangi bir değişim söz konusu değildir. Dōnūřümü sağlayacak unsurlar ortamda faal olmadıklarından, içki sirkeye, yani etil alkol asetik aside dōnūřmemektedir. Hamur veya orbadaki ikiden kaynaklanan renk, koku ve tat gibi özellikler baskın olmaktan çıkıp, sirkenin özellikleri baskın hale gelmektedir. Dolayısıyla bu iki örnekte herhangi bir kimyasal değişim olmamakla beraber, baskın olan özellik değiştiği için hükmü değişmiştir. Bu konu belki istihâleden ziyade istihlâk konusunu ilgilendirmektedir. Kendiliđinden

ölen hayvanın uzun bir zaman zarfında tabii tesirlerle taşlaşması (toprak haline gelmesi) ve Misk Geyiği kanının miske dönüşmesi örneklerinde 2. ve 3. düzeye kadar parçalanma gerekmektedir. Bir maddenin kül haline gelinceye kadar yanması (tezeğin yanıp kül olması) örneği ise 3. düzeye kadar parçalanmayı gerektirmektedir. Yağın sabuna dönüşmesi 1. düzeye kadar bir parçalanma ve parçaların yeni bir tepkimeye girmesini gerektirmektedir. Ancak oluşacak maddenin özelliğine göre en az 1. düzey olmak üzere 2. veya 3. düzeyde bir parçalanma gerekebilir. Pis bir sütün peynire dönüşmesinde hal değişikliğinin yani istihâlenin olmadığı kabul edilmektedir. Sütün peynire dönüşmesindeki temel değişiklik süt içerisindeki proteinlerin denatüre olmasıdır. Bu süreçte amino asit dizeleri korunur. Dolayısıyla 1. düzeye kadar bile bir parçalanma gerçekleşmemektedir. Şarabın sirkeye dönüşmesi örneğinde şaraptaki etil alkol, okside olarak asetik aside dönüşmekte ve böylece sirke oluşmaktadır. Bu örnekte molekül üzerinde nasıl bir değişim olduğu önemli görülmemiştir. Burada maddenin sarhoş edici özelliğinin değişmesi dikkate alınmıştır (Gültekin vd., 2011).

Klasik fıkıh kaynaklarında zikredilen tüm örneklere uyarlanabilecek bir değişim formülü bulmak güçtür. Çorbaya içki dökülmesi örneğinde olduğu gibi hiçbir değişim olmayan örnekler olduğu gibi, her üç düzeyde parçalanmanın gerçekleştiği örnekler de mevcuttur. Dolayısıyla değerlendirme yaparken her ne kadar parçalanma düzeyini dikkate alınsa da, asıl karar verilecek nokta maddenin yapısal özelliğinin değişmesi olacaktır (Gültekin vd., 2011).

Pis bir gıda ile beslenen kuzu örneğinde görüldüğü üzere, tüketilen pis bir gıdanın bağırsaklardan emilirken istihâleye uğrayarak temizlendiği kabul edilmektedir. Bu

kuraldan hareketle bağırsaklardan emilebilecek kadar küçük parçalara ayrılma düzeyini istihâle için gerekli şartlardan biri olarak görülebilir. Bu bağlamda sindirim sisteminde proteinler sindirilerek amino asitlere parçalanır bağırsaklardan amino asitler emilerek kana geçerler. Proteinlerde amino asitlere kadar; trigliseritlerde yağ asitleri ve gliserole kadar; fosfolipitlerde yağ asitleri, gliserol, fosfat ve yan gruba kadar; nükleotitlerde ise fosfat, riboz ve bazlara kadar parçalanma emilim için yeterlidir. Bağırsaklardan emilme düzeyi istihâle için bir sınır kabul edilecek olursa, bu tarz bir parçalanmada parçalar bütünü temsil etmemektedir. Yani büyük moleküller temel yapı taşlarına ayrılmış olmaktadır. Bu yapı taşlarıyla başka moleküller sentezlenebilmektedir. Burada ifade edilmek istenen, gıdaların bağırsaklardan emilebilmesi için geçirdikleri sindirim sürecinin doğal ortamda veya laboratuvar ortamında gerçekleşmesi sağlanabilir ise, elde edile ürünlerin istihâleye uğradığı kabul edilmektedir (Gültekin vd., 2011).

Günümüz bilimsel gelişmeleri ve pozitif bilim verilerine göre yapısal değişim meydana gelerek istihâleye uğrayan ürünlerin bazılarını şöyle sıralayabiliriz:

A. Büyük moleküllerin parçalanma ürünleri: Bunlar, trigliserit ve proteinlerin parçalanma ürünleridir. Bu gruptaki gıda katkı maddeleri büyük moleküllerin bağırsaktan emilebilecek kadar küçük parçalara ayrılmasıyla elde edilir. Trigliseritlerin parçalanma ürünleri yağ asitleri ve gliserol, proteinlerin parçalanma ürünleri ise amino asitlerdir. Bu grupta bulunan ve gıdalarda doğrudan kullanılacak katkı maddeleri arasında gliserol, yağ asitleri, amino asitler sayılabilir.

B. Büyük moleküllerin parçalanmasıyla ortaya çıkan ürünlerin kullanılmasıyla üretilenler:

1. Yağ asitlerinin kullanıldığı katkılar:

Bu gruptaki gıda katkı maddeleri trigliseritlerin yağ asitleri ve gliserole parçalanmasıyla açığa çıkan yağ asitlerinin, başka bir molekülle birleşerek yeni bir molekül oluşturmasıyla elde edilir. Yağ asitleri bağırsaklardan emilebilecek kadar küçük moleküller olduğu için istihâleye uğramış kabul edilir. İstihâleye uğramış bir molekülün başka bir maddeyle birleşerek oluşturduğu yeni molekül de istihâleye uğramış kabul edilir. Bu katkı maddeleri için verilebilecek örnekler arasında yağ asitlerinin magnezyum tuzları, kalsiyum stearol-2-laktilat sayılabilir.

2. Gliserolün kullanıldığı katkılar: Bu gruptaki gıda katkı maddeleri trigliseritlerin yağ asitleri ve gliserole parçalanmasıyla açığa çıkan gliserolün, başka bir molekülle birleşerek yeni bir molekül oluşturmasıyla elde edilir. Gliserol bağırsaklardan emilebilecek kadar küçük bir molekül olduğu için istihâleye uğramış kabul edilir. İstihâleye uğramış bir molekülün başka bir maddeyle birleşerek oluşturduğu yeni molekül de istihâleye uğramış kabul edilir. Bu katkı maddeleri için verilebilecek örnekler arasında ağaç reçinesinin gliserol esterleri, Diasetin (Gliserildiasetat) sayılabilir.

3. Amino asitlerin kullanıldığı katkılar:

Bu gruptaki gıda katkı maddeleri proteinlerin amino asitlere parçalanmasıyla açığa çıkan amino asitlerin, başka bir maddeyle birleşerek yeni bir molekül oluşturmasıyla elde edilir. Amino asitler bağırsaklardan emilebilecek kadar küçük moleküller olduğu için istihâleye uğramış kabul edilir. İstihâleye uğramış bir molekülün başka bir

maddeyle birleşerek oluşturduğu yeni molekül de istihâleye uğramış kabul edilir. Bu katkı maddeleri için verilebilecek örnekler arasında Glisinin sodyum tuzu (Glisin ve sodyum tuzu) sayılabilir (Gültekin vd., 2011).

Günümüz bilimsel verileri açısından istihâleye uğramayan ürünlere ise şu sınıftaki katkı maddeleri örnek verilebilir:

A. Büyük moleküllerin kendisi veya parçalanma ürünleri:

Bu gruptaki gıda katkı maddeleri büyük moleküller olarak kalmakta veya kısmen parçalansa da bağırsaktan emilebilecek kadar parçalanmamaktadır. Bu gruptaki katkı maddeleri arasında Monogliserit, Digliserit, Lesitin (Fosfolipit), Jelâtin, Guanilik asit (GMP), İnosinik asit (IMP) sayılabilir.

B. Büyük moleküllerin parçalanmasıyla ortaya çıkan ürünlerin kullanılmasıyla üretilenler:

1. Monogliserit ve digliseritlerin kullanıldığı katkılar:

Bu gruptaki gıda katkı maddeleri trigliseritlerin bir yağ asidi kaybederek bağırsaktan emilemeyecek büyüklükte bir molekül olan digliseride, iki yağ asidi kaybederek monogliseride dönüşmesinden sonra, başka bir molekülle birleşip yeni bir molekül oluşturmasıyla elde edilir. Monogliserit ve digliseridin istihâleye uğramadığı kabul edildiğinden, istihâleye uğramamış bir molekülden elde edilen bu gruptaki katkı maddelerinin de istihâleye uğramadığı kabul edilmiştir. Bu katkı maddeleri için verilebilecek örnekler arasında yağ asitlerinin mono ve digliseritlerinin tartarik asit esterleri, yağ asitlerinin mono ve digliseritlerinin laktik asit esterleri sayılabilir.

2. Fosfatidik asidin kullanıldığı katkılar:

Bu gruptaki katkı maddeleri fosfatidik asidin başka bir molekülle birleşmesiyle elde edilir. Emilebilmesi için parçalanması gerekmektedir. Bu katkı maddeleri için Amyonyum fosfatidler örnek verilebilir.

3. Nükleotitlerin kullanıldığı katkılar:

Bu gruptaki katkı maddeleri nükleotitlerin başka bir molekülle birleşmesiyle elde edilir. Nükleotitlerin bağırsaklardan emilebilmesi için parçalanması gereklidir. Bu katkı maddeleri için verilebilecek örnekler arasında dipotasyumguanilat, kalsiyum inosinat ve peynir yapımında kullanılan enzimler sayılabilir. Enzimler protein yapısındadır. Peynir içerisinde tamamen amino asitlere kadar parçalanmadığı için istihâleye uğramamaktadır. Bu yaklaşım, pis sütün peynire dönüşümünde hal değişikliğinin olmadığı yaklaşımıyla da uyumludur (Gültekin vd., 2011).

Bütün bu anlatıların neticesi olarak ülkemizde bilimsel araştırmalar yapmak, halkı helal ve sağlıklı gıda konusunda bilinçlendirmek gibi amaçlarla çalışan kuruluşlardan biri olan Helal ve Sağlıklı Gıda Platformu'nun uzun yıllar süren çalıştaylarında gıda ile ilgili olarak alınmış bazı kararları burada zikretmek istiyoruz.

- 'Elma, üzüm ve nar suyu gibi meyve sularının üretiminde berraklaştırmak amacıyla helal kaynaklı olmayan jelatinin kullanılması ve bu meyve sularının tüketilmesi caiz değildir.'
- 'Tüketilmesi caiz olmayan bir katkı maddesi gıda ürünlerine katılsa ve katıldığı gıdanın üretimi esnasında istihâleye uğramaz ise o ürünün tüketilmesi caiz değildir.'

- 'Domuz geninin mikroorganizmalara aktararak üretilen enzim içerikli mayalar caiz değildir. Domuz kaynaklı tüm üretimler ve ürünler haramdır.' (<http://helalvesaglikli.org/tr/>).

TSE tarafından Helal Belgelendirme Komitesi'ne akademik destek sağlamak amacıyla kurulan ve de ilahiyat, tıbbi biyokimya, veterinerlik, gıda bilimi ve teknoloji konularında uzman akademisyenlerden oluşan Helal Belgelendirme Akademik İştişare Kurulu belli aralıklarla toplanarak bazı kararlar almaktadır. Bu kurul her biri alanında uzman bilim insanlarından oluşmaktadır. Kurulun jelatinle ilgili kararı şöyledir:

- Jelatin aslen haram bir hayvandan elde edildi ise haramdır. Aslen helal bir hayvandan elde edilmişse, o hayvanın İslami usule göre kesilmiş olması şartıyla jelatin helaldir. Jelatin, helal edici istihâleye uğramaz. Halkı çoğunlukla Müslüman olan ülkelerde kesilen hayvanların, İslami usullere göre kesilmiş olduğu genel kanaattir (TSE HBAİK-2, 2013).

II. İSTİHLAK (YOĞALTIM)

"Helak olmak, ölmek" manasında he-le-ke kökünden türetilen bir mastar isim olan istihlâk, sözlükte ise "tüketim", "kaybolma", "tamamen yok olma", "bir malı infak edip harcama" anlamında kullanılır (Fîrûzâbâdî, 2007; Cevherî, 2005; İbrahim Mustafa vd., 1996). Temelde borçlar hukuku terimi olup, "tüketim, yararlı bir şekilde harcama" anlamında kullanılır; istihsâl'in mukabilidir (Erdoğan, 2010). Fıkıh kitaplarında da yaygın kullanımı bu anlamıyladır (Bah-

med). Türkçe karşılığı “yoğaltım”, İngilizcesi ise “consumption” olarak geçmektedir. Fıkıh ıstılahı olarak istihlâk, bir maddenin kendisinden çok olan diğer bir maddeye karışarak onun içinde yok olması ya da varlığını sürdürmekle birlikte rengini, tadını ve kokusunu kaybetmesi demektir. Bu teoriye göre yenilmesi, içilmesi haram kılınmış ya da dinen necis sayılan az miktardaki madde, büyük miktardaki helal ve temiz olan diğer bir maddeye karışır ve bu maddenin renk, koku ve tattan oluşan özellikleri çok olan madde içinde kaybolursa bu özellikteki karışım bu maddelerden dinen haramlığı ve necis olma özelliğini kaldırır.

Klasik fıkıh eserlerinde istihlâk teriminin türevleri ile birlikte kullanıldığı örneklerden hareketle çağdaş araştırmacılar tarafından iki ayrı anlam ortaya konulmuştur. Birinci anlama göre istihlâk, bir necasetin özünün ilave edildiği temiz madde içinde kaybolması ve renk, tat ve kokudan bir eserin kalmamasıdır (Bahmed). İkinci anlamı ise bir maddenin diğer bir maddeye mevcut sıfat ve özelliklerini kaybedecek şekilde ve içinde kalsa bile yok olmuş sayılabilecek bir surette karışmasıdır. Mesela bir damla şarap veya sütün, çok miktardaki bir su veya sıvıya karışması böyledir (Nezîh Hammâd; Köse – Şimşek, 2011). Bu tanım Nezîh Hammâd’ın tercihidir. O, istihlâki, İstihâlenin bir türü olarak görmektedir. Dolayısıyla bir yaklaşıma göre terimin kullanım örneklerine bakıldığında klasik literatürde istihlâk terimi ile bir maddenin, varlığını devam ettirse bile hiçbir surette tesiri kalmayacak şekilde çok miktardaki bir sıvı içerisinde kaybolmasının kastedildiği anlaşılır. Bu nedenle haramlık gerekçesinin (illet) nazarı dikkate alınması gerekir. Bundan maksat da necasetin biza-tihi haramlığıdır (Bahmed). Bu yaklaşımda

esas olan iz ve tesirinin yani renk, tat ve kokusunun olup olmamasıdır. Diğer yaklaşım ise istihlâki bir istihâle türü olarak görmektedir (Nezîh Hammâd; <http://www.qaradaghi.com/>). Nitekim İbn Hazm (ö. 456/1064) ve İbn Teymiyye (ö. 728/1328) bu görüştedir (Bahmed). Bu iki tanımdan anlaşıldığı üzere burada temel tartışma noktası şudur: Çok miktardaki temiz maddeye karışan eser miktardaki necis madde, başka bir temiz maddeye dönüştüğü zaman mı istihlâk gerçekleşir; yoksa necis madde varlığını sürdürmekle birlikte renk, koku ve tat bakımından bir etkiye bulunmadığı için yok hükmünde mi sayılır?

Bu tartışmaya İbn Receb, *el-Kavâid* adlı eserinde işaret eder:

“Başka bir maddeye karışıp da izi kalmayan bir madde hükmen yok gibi midir, yoksa değil midir? Bu konuda tartışma vardır. Buna şu meseleler bina edilir. Birincisi içerisinde necasetin istihlâke uğradığı sudur. Eğer su çok ise ittifakla necasetin hükmünü iskat eder. Eğer su az olursa bu konuda iki rivayet vardır: Sahabeden bazılarına göre necaset mevcudiyetini devam ettirmedikçe hükmü iskat olur (yani necaset yok sayılır.) Diğerlerine göre ise su onu istihâleye uğratar. Çünkü suda dönüştürme kuvveti vardır. Necasetin varlığı kalmaz. Kalan şey artık başka bir şeydir. Dolayısıyla necaset temiz bir madde olur.” (İbn Receb, 1971).

İstihâle ile istihlâkin ortak birçok yönü bulunmakla birlikte, ikisinin temelde iki konuda birbirinden ayrıldığı görülür. Birincisi, istihlâk bir karışım neticesi temiz veya necis olmayı ifade ederken, istihâle tek bir maddenin dönüşmesiyle de olabilmektedir. İkinci fark ise, istihâle neticesinde yapı ve mahiyet bakımından ilkinden tamamen

farklı bir madde ortaya çıkarken, istihlâkte az olan necis madde zahiren kaybolmakla birlikte maddenin aslında bir değişiklik olması şart koşulmamaktadır (ayıroğlu 2013; Boran, 2016). Tabii burada istihlâki, istihâlenin bir türü sayıp, karışan az miktardaki necis maddenin artık başka bir maddeye dönüştüğünü savunan görüşe göre bu farklılıklar söz konusu olmayacaktır.

İstihlakte temel esasın miktar değil, tesir/etki olduğunu iddia eden araştırmacılar mevcuttur. Katkı maddelerinin yiyeceklere tesirli bir fonksiyon icra etmesi için eklenmesi ve renk, kıvam, koku ve tat gibi özelliklerine olumlu bir etkide bulunması bu tesirin büyüklüğünü göstermektedir. Örneğin süte katılan çok az miktardaki maya sütü yoğurt ve peynir gibi tamamen farklı bir maddeye dönüştürmektedir (Bahmed, 2013). Necis ve haram maddelerin temiz ve helal gıdalar içine katılmasındaki irade ve kastın rolünü esas alan bu yaklaşım, katılan maddenin az olmasının hükme bir etkisinin bulunmayacağını savunur. Buna göre istihlâkte esas olan miktar değil, tesirdir. Dolayısıyla miktar, değişken olduğu ve kendisine ait bir kriterin tespit edilemeyeceği gerekçesiyle istihlâk için bir illet olarak alınmaz. Bu yaklaşım Hz. Peygamber devrinde üretilen peynirler için kullanılan şirdenin temiz sayıldığı rivayetleri ile çelişir. Çünkü maya, miktarı çok az, tesiri ise yüksek bir maddedir ve Hz. Peygamber ithal peynirlerin yenmesine izin vermiştir. Neticede problem, gıdalara katılan az miktardaki katkı maddelerinin orijininin temiz olup olmaması, böyle olmasa bile az miktarda oldukları için yok hükmünde sayılıp sayılmayacakları ve de özellikle alkolün az miktarının necis sayılıp sayılmayacağı noktasında düğümlenmektedir.

İçecek ürünlerin üretiminde özellikle katkı maddelerini çözücü olarak az miktarda etil alkol kullanılması bu tür içecekleri İslami açıdan tartışmalı hale getirmektedir. Bu tartışmanın temel noktasını ise etil alkolün necis sayılıp sayılmayacağı ve söz konusu içeceklerin sarhoş edici özellik taşıyıp taşımadıkları teşkil eder (Okur, 2009). Burada istihlâk iki yönden de işletilebilmektedir. Alkol necis sayıldığı takdirde az miktarda olduğu için yok hükmünde görülebilmekte; sarhoş edicilik özellik taşıdığı iddiasına karşılık ise çok miktardaki içeceğe karışımı nedeniyle istihlâke uğradığı ileri sürülebilmektedir. Bununla birlikte bazı çağdaş İslam hukukçuları Maide 5/90. ayette yer alan rics (ric sunmin ‘ameli’ş-şeytân) ifadesinin maddi bir necaseti değil, manevi bir durumu işaret ettiğini ve hamrın necasetine dair kesin bir delilin bulunmadığını ileri sürerek hamrın da temiz olduğunu savunmuşlardır. (Nezîh Hammâd; Okur, 2009).

Bu tartışmalar bir yana günümüzde gazlı içecekler başta olmak üzere hemen tüm içeceklerde suda erimeyen katkı maddelerini eritmek amacıyla katılan çok az miktardaki alkolün durumu önemlidir. Örneğin muasır araştırmacı EbûSerî, içeceklerde çözücü olarak kullanılan etil alkolün necis olmadığını, necis kabul edilse bile oranı çok düşük olduğu için içeceği necis kılmayacağını ileri sürmektedir (Okur, 2009). Hayreddin Karaman da, alkol necis sayılsa bile, imalat esnasında bu maddenin çok miktarda bir sıvı içine katıldığı ve bu sıvı üzerinde renk, koku ve tat bakımından bir etki yapmadığı; bu sebeple de o sıvıyı necis hale getirmeyeceği neticesine varmıştır (<http://www.hayrettinkaraman.net/makale/0085.htm>).

Aynı Şekilde Suûdî Arabistan'daki fetva komisyonu da sınının içerisinde alkolün bulunmasının değil, bu alkolün sarhoş edici miktarda olup olmadığının hûkûmde kriter alınması gerektiğini ileri sürerek bu tür içeceklerin hamr kapsamında değerlendirilmeyeceğini söylemiştir. Dolayısıyla alkolün necisliğinin, sarhoş edici miktara ulaştıktan sonra söz konusu olacağını kabul ettikleri anlaşılmaktadır (Okur, 2009). Nitekim 1995'te Kuveyt'te düzenlenen bir kongrede alkolün dezenfekte ve kozmetik sanayi ürünleri imalatında çözücü madde olarak kullanılmasında bir beis olmadığı kabul edilmiştir. Bu hükmün gerekçesini de hamrın necasetinin manevi olduğuna dayandırmışlardır (Okur, 2009).

Ülkemizde bulunan Helal ve Sağlıklı Gıda Platformu'nun çalıştaylarında istihlk ile ilgili alınmış bazı kararları burada zikredebiliriz (<http://helalvesaglikli.org/tr/>):

➤ 'Kola, gazoz ve benzeri içeceklerin üretiminde koruyucu veya çözücü olarak kullanılan eser miktardaki etil alkolün, helal olan maddelerden başka bir alternatifinin bulunmaması halinde, üretim gerektirdiği miktarda (QS) kullanımı şüpheli olduğu için tavsiye edilmez.' Bu maddeye kurul yesi iki ğretim yesi şerh koymuşlardır: Maddenin şu Şekilde düzenlenmesini uygun görüyoruz: 'Kola, gazoz ve benzeri içeceklerin üretiminde koruyucu veya çözücü olarak kullanılan eser miktardaki etil alkolün, helal olan maddelerden ona eř değer başka bir alternatifinin bulunmaması halinde, üretim gerektirdiği miktarda (QS) kullanılması caizdir.' [Saffet KÖSE – Murat ŞİMŞEK]. Ancak 'Yiyecek ve içecek maddelerine dışarıdan ilave edilen alkolün gıda maddesi kastıyla konulması bir damla bile olsa caiz değildir. Mesela içinde

bir zerre bile olsa alkol bulunan çikolatanın, alkolle terbiye edilmiş etin yenilmesi caiz değildir.'

➤ 'Gıdalarda kendiliğinden oluşan alkol sarhoş edici dereceye ulaşmadığı sürece o gıdayı haram hale getirmez.' 'İlaçlarda kullanılan alkoller ise alternatifi yoksa zaruret sebebiyle caizdir. Alternatifi varsa o tavsiye edilmelidir.'

➤ 'Aromalar, bazı katkı maddeleri veya gıdaların üretim sürecinde alkolle muamele edilmesi ve daha sonra alkolün uçurularak toz Şeklinde elde edilmesi sonucunda ortaya çıkan ürünün kullanılmasında bir mahzur yoktur.'

Yine lkemizdeki TSE Helal Belgelendirme Akademik İstişare Kurulu'nun kararlarından bazılarını burada yer verebiliriz:

➤ SMIIC standardına göre karmin ve şellak kullanılan gıdaya helal belgesi verilemez ancak kurul bu kararı tartışarak şu sonuçların teknik komiteye bildirilmesine karar vermiştir: Karminik asit kesin olarak haramdır denemez. Őellak; kurumumuzun oy birliğiyle helal olduğu belirtilmiştir (TSE HBAİK-2, 2013)

➤ Alkollü içecekler hariç; gıdalarda kendiliğinden oluşan alkol sarhoş edici dereceye ulaşmadığı sürece o gıdayı haram hale getirmez. Yiyecek ve içecek maddelerine dışardan hiçbir suretle alkol ilave edilemez. Mesela içinde çok az miktarda bile olsa alkol bulunan çikolatanın; alkolle terbiye edilmiş etin yenilmesi caiz değildir. İlaçlarda kullanılan alkoller ise alternatifi yoksa zaruret sebebiyle caizdir. Kola, gazoz ve benzeri içeceklerin üretiminde koruyucu veya çözücü olarak kullanılan eser miktardaki etil alkolün, helal olan maddelerden başka bir alternatifinin bulunma-

ması halinde, üretimin gerektirdiği miktarda (QS) kullanılması caizdir. ŞERH: Bu maddenin şu şekilde düzenlenmesini uygun görüyoruz: “Dışarıdan katma alkoller için: Meşrubat üretiminde alternatifi olmasa bile alkol katmak caiz değildir.” [Orhan CEKER, Rifat ORAL]. İlaçlara dışarıdan alkol katımı; alternatifi yoksa ihtiyaçtan dolayı caizdir. Hayvan kaynaklı peynir mayası, İslami usullere göre kesilmemiş veya kendiliğinden ölmüş bir hayvandan elde edilse bile onunla yapılan peynir yenilebilir. Domuz dahil asil itibariyle eti yenmeyen hayvandan elde edilmiş olanlar caiz değildir. Domuz kaynaklı tüm üretimler ve ürünler haramdır. Bu sebeple domuz geninin mikro organizmalara aktarılarak üretildiği kesinlikle bilinen enzim içerikli mayalar caiz değildir. İnsan ve domuz kaynaklı L-sistein ve diğer amino asitler gıda üretiminde kullanılamaz (TSE HBAİK-3, 2013).

➤ Peynir mayası üretiminde; mikrobiyal enzim üretiminde ticari ve teknik olarak domuz genlerinden yararlanılarak kimozin ve pepsin üretimi yapılmadığı; domuz kaynaklı veya domuz DNA’sı kullanılarak rekombinant mikroorganizmalarca üretilen enzimlerin (kimozin) sütlerde çöktürme etkisinin çok düşük olduğu (sığır %100, domuz % 25) ve bunun bilimsel verilerle ortaya konulduğu, dolayısıyla bu enzimlerin peynir üretiminde kullanılmadığı belirlenmiştir. Domuzdan alındığı beyan ve/veya tespit edilir ise belgelendirilemeyeceği kararlaştırılmıştır (TSE HBAİK-4, 2013).

➤ Alkollü içkiler necistir [Saffet Köse, Kaşif Hamdi Okur ve Murat Şimşek bu ifadeye katılmadı]. Alkollü içki dışında etil alkol gıda amacıyla kullanılmamak ve

alternatifi olmamak şartıyla tıpta, kozmetikte, temizlikte vb. alanlarda kullanılabilir. Renk maddeleri ve aroma vericilerin gıdalarda kullanımında esas olan o maddenin orijini ve gıdada kullanım şeklidir. Aşağıdaki maddeler gıda üretiminde kullanılmaz:

- Domuz orijinli katkı maddeleri;
- Üretiminde etil alkol kullanılan ve son üründe etil alkol kalan gıda katkı maddeleri
- Etil alkolde çözülmüş halde bulunan renk ve aroma maddeleri [Saffet Köse, Kaşif Hamdi Okur ve Murat Şimşek bu ifadeye katılmadı].

-Aromalar, bazı katkı maddeleri veya gıdaların üretim sürecinde etil alkol ile muamele edilmesi ve daha sonra etil alkolün uçurularak toz şeklinde elde edilmesi sonucunda ortaya çıkan ürünün kullanılmasında bir mahsur yoktur (Örneğin: Sentetik toz vanilya, vb.) (TSE HBAİK-7, 2014).

İstihâle ve istihlâk gibi yöntemleri ideal çözüm değil, bir ara çözüm olarak değerlendirmek gerektiğine işaret eden İslam hukukçuları da vardır. Buna göre istihâle benzeri çözüm önerilerine siyaset-i şeriyye gereği ihtiyatla yaklaşılmalı, bu tür maddeler haram görülme bile din ve dindarlık siyaseti gereği bunlara mesafeli durularak alternatif meşru çözümleri araştırılmalıdır. Nitekim istihâle ve istihlâk terimleri teysir ve belva temelli çözümleri içerir. Dolayısıyla bir ara çözüm niteliğindedirler. Örneğin klasik literatürde şarabın sirkeye dönüşmesiyle gerçekleşen istihâle genel kabul görürken, özü itibariyle pis kabul edilen domuz ve mamullerinin istihâle yoluyla helal maddeye dönüşebileceği bu kadar rahatlıkla söylenememektedir. İstihâlenin

normal ve devam eden bir durum haline getirilmesi domuz yasağıyla bağdaşmayan bir neticeyi de doğurabilir. Dolayısıyla alternatif çözümlerin teşviki gereklidir (Apaydın, 2011; Okur, 2009).

Burada şunu da ifade etmek gerekir ki şarabın sirkeye dönüşmesi örneği ile domuzun istihâlesi arasındaki fark vardır. şarap, özü itibariyle temiz ve helal olan meyvelere arızı bir durum olan iskârın bitişmesiyle haram hale gelmekte; bu arızı vasıf ortadan kalkınca da tekrar helal olan aslına dönmektedir. Ayrıca şarapta haramlık illetinin (yani haram olmaya sebep olan gerekçenin) sarhoş edicilik (iskâr) olduğu tespit edilebilir ve edilmiş bir durumdur. Hâlbuki domuz meselesinde durum tamamen farklıdır. Bir kere domuz, özü itibariyle pis (aynı necis) kabul edilmektedir. Ayrıca domuzun haramlığının illeti de yoktur; yani haram kılınma gerekçesi nas tarafından tayin edilmediği gibi akıl yoluyla da bilinmez. Ayet sadece sonucu söylemiş ve pis (rics) olduğunu bildirmiştir. Ayette şöyle geçmektedir: “De ki: Bana vahyedilende, murdar et (meyte) veya akıtılmış kan yahut domuz eti -ki pisliğin kendisidir- ya da günah işlenerek Allah’tan başkası adına kesilmiş bir hayvandan başka, yiyecek kimse için yasaklanmış bir şey bulamıyorum. Başkasına zarar vermemek ve sınırı aşmak şartıyla, kim (yasaklananlardan) yemek zorunda kalırsa, bilsin ki rabbin bağışlayan ve esirgeyendir.” (En’âm, 6/145). Dolayısıyla domuzun istihâle yoluyla helal hale geleceğini söylemek, şarabın sirkeye dönüşmesi örneğindeki gibi kolay olmaktadır.

Sonuç ve Öneriler

Temiz ve sağlıklı beslenme bilinci insanlık gereği olduğu gibi, helal gıdalarla beslenme de Müslüman olmanın bir gereğidir.

Günümüzde gıda sektörü inanılmaz derecede büyümüş ve çeşitlenmiştir. Hammaddeden katkı maddelerine kadar milyonlarca ürün gıda üretiminde kullanılmaktadır. Bu maddelerin sağlık açısından olduğu gibi, İslami açıdan da değerlendirilmesi bir zorunluluk haline gelmiştir. Burada temel konu maddenin orijini ile katkıya dâhil edilme sürecinde geçirdiği değişim ve dönüşümün onu helal kılıcı bir nitelikte olup olmadığıdır. İşte bu başkalaşım ve transformasyonu ifade etmek üzere iki terim öne çıkmaktadır: İstihâle ve istihlâk.

İstihâle, necis veya haram bir maddenin yapı değişimine uğrayarak temiz (tâhir) veya helal hale gelmesidir. Günümüzde çoğunlukla katkı maddeleri konusunda gündeme gelmektedir. Kavramsal anlamda kullanımı Hanefi mezhebi kaynaklarına dayanır. Temel Hanefi yaklaşımda yapı değişimi içeren dönüşümler istihâle sayılırken, nitelik değişimi mahiyetindeki fiziksel dönüşümler bu kapsama dahil değildir. Klasik fıkıh kaynaklarındaki örneklerden hareketle günümüzdeki bilimsel gelişmeler çerçevesinde meseleye bakıldığında trigliseritler gliserol ve yağ asitlerine, proteinler ise amino asitlerine kadar parçalanırlarsa istihâleye uğrarlar. Bu parçalanmayla ortaya çıkan gliserol, yağ asitleri ve amino asitlerin başka maddelerle birleşerek oluşturdukları yeni bileşikler de istihâleye uğramaktadırlar. Monogliserit, digliserit, fosfolipit, nükleotitler, jelatin ve fosfatidik asit kendisini oluşturan temel yapılara kadar parçalanmadığı için istihâleye uğramamıştır. Bu maddelerin başka maddelerle birleşerek oluşturdukları yeni katkı maddeleri de istihâleye uğramamaktadırlar. Bunun pratik sonucu olarak jelatinin helal edici istihâleye uğramadığı, dolayısıyla helal kaynaklı olmayan jelatinin kullanılmasının caiz olmadığı söylenebilir.

İstihlâk ise klasik literatürde bir kriter ve terim niteliği kazanmadığı için, muasır araştırmalarda da farklı anlam yüklemelerine konu oldukları görülür. İstihlâkin gerçek işlevi, çok miktardaki helal ve temiz maddeye katılan az miktardaki necis ve haram maddenin renk, koku ve tadını kaybedecek şekilde bir karışıma uğramasında ortaya çıkmaktadır. Bu karışımda meydana gelen çözülme ve yıkılmanın onu başka bir maddeye dönüştürmesini şart koşmak, istihlâki, istihâle terimine indirgemek olur. Dolayısıyla istihlâk, az miktardaki necis maddenin, renk, tat ve kokusunu kaybederek çözülmeye uğradıktan sonra varlığını devam ettirse bile çok miktardaki maddenin helalliğini engelleyici bir durum olarak görmemeyi ifade eder. Nitekim bu kuralın maya ve meşubat konularında işletilmesi buna bağlı bir durumdur. Klasik literatürde, içine necaset düşmesi açısından su ile diğer sıvıları ayrı kabul eden yaklaşımlar bulunmakla birlikte, Hanefilerin bunlar arasında hüküm açısından bir farkın bulunmadığı görüşü günümüzde kabul görmektedir.

Meşubat üretiminde çözücü olarak etil alkol kullanılması meselesinde istihlâk kuralı işletilmektedir. Evveleminde tartışma, alkolün necisliği üzerinde cereyan eder. Kanaatimizce klasik Hanefî literatüründe necis hükmü sadece hamr denen şarap türü içkiler için özel olarak verilmiş (taabbüdü) bir hükümdür. Alkol saf bir madde olarak son asırlarda ayrıştırılmıştır. Dolayısıyla klasik eserlerdeki hamr kapsamına dâhil edilmesi uygun olmayacaktır. Hamr / şarap türü haricindeki alkollü içeceklerin de bu sınıfta görülmesi mümkündür. Örneğin son asırda yaygınlaşan kolonyanın kullanılmasının caiz sayılması alkolün necis olmadığı düşüncesine dayanmaktadır. Çoğunluğunu muasır araştırmacıların teşkil ettiği bir grup

ilim adamı da, alkoldeki necisliğin maddi/hakiki bir necaset değil, manevi/hükmî bir necislik olduğunu kabul etmektedirler.

İstihlâk ve istihâleyle dayalı çözümlerin, siyaset-i şer'ıyyeye dayalı bir ara çözüm niteliğinde olduğuna vurgu yapan görüşler önemlidir. Bu vurgu, ilgili maddelere helal alternatifler araştırılmasına bir teşviki de içinde barındırmaktadır.

Kaynaklar

Apaydın, H. Y. (2011). Müzakere. Günümüzde Helal Gıda. Güncel Dini Meseleler İstişare Toplantısı – IV, 26-28 Kasım 2011, Afyonkarahisar, s. 85-90.

Aslan, M. S. (2016). İslam Hukukuna Göre İstihâle ve İstihlâkın Necis Katkı Maddesi İçeren Gıda, İlaç, Kozmetik ve Temizlik Malzemelerinin Hükümüne Etkisi. Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi, 2016, cilt: IX, sayı: 43, s. 2326-2345.

Bahmed b. Muhammed Erfis. İstihlâkü'l-a'yâni'n-necise ve 's-tihâletuhâ fi't-tasnî'i'l-gizâi, unmüzecâni li'd-dirâse: el-infeha ve 'l-cilâtin,s.2, <http://www.islam-feqh.com/Nawazel/Nawazellitem.aspx?NawazellItemID=2028> (10.08.2013)

Bardakoğlu A. (2006). Helaller ve Haramlar, İlmihal II, İslam ve Toplum. İstanbul.

Baysa, H. (2018). Haram Madde İçeren Ürünlerin Hükümüne İstihlâkin Etkisi. Cumhuriyet Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi, 2018, cilt: XXII, sayı: 2, s. 1165-1189.

Bilmen, Ö. H. (1986). Büyük İslam İlmihali. Bilmen Basım ve Yayınevi, İstanbul 1986.

Boran, M. (2016). Hanefi Mezhebinde Yiyecek ve İçeceklerde Helallik ve Haramlık Ölçüleri. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Temel İslâm Bilimleri Anabilim Dalı İslâm Hukuku Bilim Dalı Doktora Tezi, Çanakkale, Türkiye, 337 s.

Candan, A. (2017). Doğrulanabilirlik İlkesi Açısından Fıkıh Literatüründeki İstihâle Örnekleri ve Güncel Bazı Tespitler. Diyanet İlmi Dergi, 2017, cilt: LIII, sayı: 1, s. 103-130.

Cevherî. (1426/2005). es-Sihâh. haz. Halil Me'mûn Şihâ. Beyrut, s. 1103.

Cıvız, Y. N. (2015). İslam Hukukunda İstihlâk ve Hükümleri. Yalova Sosyal Bilimler Dergisi, 2015, cilt: V, sayı: 9, s. 225-248.

Çayıroğlu, Y. (2013). İslâm Hukuku'na Göre Helâl Gıda Sorunu. Doktora. Marmara Üniversitesi Temel İslâm Bilimleri Anabilim Dalı İslâm Hukuku Bilim Dalı Doktora Tezi, İstanbul, Türkiye, 479 s.

Erdoğan, M. (2010). Fıkıh ve Hukuk Terimleri, İstanbul.

Fîrûzâbâdî, Ebü't-Tâhir Meccüddîn (1428/2007), el-Kâmûsu'l-muhît (haz. Halil Me'mûn Şihâ), Beyrut.

Gelir, A. (2013). Dünya Helal Birliği: Dünyada Helal Gıda Çalışmaları ve SMİIC. Standart: Ekonomik ve Teknik Dergi, Helal Gıda Sayısı, y. 52, S. 611, Nisan 2013, s. 56.

Gültekin, F., Çeker, O. Elgün, A., Gülce, A., Aydın, A., Dede, B., Küçüköner, E. Döndüren, H., Yetim, H., Özmen, İ., Başıyigit, L., Akdoğan, M., Aköz, M., Gürbilek, M., Şimşek, M., Cengiz, Ünal, M., Oral, R., Köse, S., Türker, S., Tilki, T. (2011). İstihale Örneklerinin Katkı Maddelerine Yönelik Değerlendirilmesi, 1. Ulusal Helâl ve Sağlıklı Gıda Kongresi (Gıda Katkı Maddeleri: Sorunlar ve Çözüm Önerileri): Kongre Kitabı (haz. Fatih Gültekin), Ankara 2011, s. 102-110.

Gündüz, H. H. (2009). Gıda Katkı Maddeleri ve Riskleri. VI. İslâm Hukuku Anabilim Dalı Koordinasyon Toplantısı ve İslâm Fıkıhı Açısından Helâl Gıda -Gıdalardaki Katkı Maddeleri- Sempozyumu: Bildiriler (haz. Ali Kaya v.dđr.), Bursa 2009, s. 80-81.

<http://helalvesaglikli.org/tr/>.

İbn Receb, Ebü'l-Ferec Abdurrahman el-Hanbelî. (1971). el-Kavâ'id fi'l-fikhi'l-İslâmî. thk. Tâhâ Abdurrauf Sa'd, Kahire 1971.

İbrahim Mustafa vdđr. (1996). el-Mu'cemü'l-vasît. İstanbul 1996.

Kahraman, A. (2012). Gıda Ürünlerinde Helal ve Haramı Belirleme Yöntemi. Cumhuriyet Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi, 2012, C. XVI, S. 1, s. 453-478.

Karaman, H. 2006. Yine gazlı içecekler. <http://www.hayrettinkaraman.net/makale/0085.htm>, Son Erişim Tarihi: 20.06.2019.

Köse, S., Şimşek, M. (2011). İstihlâk. 1. Ulusal Helâl ve Sağlıklı Gıda Kongresi (Gıda Katkı Maddeleri: Sorunlar ve özüm Önerileri): Kongre Kitabı. haz. Fatih Gültekin. 19-20 Kasım 2011, Ankara, s. 121-125.

Nezih Hammâd. el-Edviyetü'l-müstemile 'ale'l-kuhûl ve'l-muhadderât. Mecelletü Mecma'î'l-Fıkhi'l-İslâmî, yıl: 14, sayı: 16, s. 79.

Okur, K. H. (2009). İslam Hukuku Açısından Helal ve Haram Olan Gıdalar ve Bazı Güncel Meseleler. Usûl: İslam Araştırmaları, 2009, sayı: 11, s. 7-40.

Okur, K. H. (2016). İstihâle. TDV İslâm Ansiklopedisi, <https://islamansiklopedisi.org.tr/istihale-fikih> (07.06.2019).

Övüt, İ. (2017). İslam Ülkeleri Standardlar ve Metroloji Enstitüsü (SMIIC). Standart: Ekonomik ve Teknik Dergi (Helal Belgelendirme), S. 655, Haziran 2017, s. 42-43.

Özdemir. O. (2009). Yiyecek ve İçeceklerde Helallik – Haramlık Kriterleri, Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans tezi, , Kayseri.

SMIIC 1 (2011). TS OIC/ SMIIC 1, Aralık 2011. Helal Gıda Genel Kılavuzu. Ankara, TSE, 2012.

Şenol, Y. (2014). Kur'an ve Sünnet Işığında Helal Gıda. Süleymaniye Vakfı yayınları, 2013.

Şimşek, M. (2013a). Helal Belgelendirme ve SMIIC Standardı. İslam Hukuku Araştırmaları Dergisi, sy. 22, 2013, s. 19-44.

Şimşek, M. (2013b). İslam Hukuku Açısından Karışımlarda İstihlâk (Yoğaltım). Uluslararası 2. Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi Bildiri Kitapçığı, 7-10 Kasım 2013, Konya, Türkiye, Sözlü Bildiriler, s. 401-414.

TSE HBAİK-2 (2013). Türk Standardları Enstitüsü Helal Belgelendirme Akademik İstişare Kurulu 2. Olağan Toplantısı, 01-02 Haziran 2013, Afyon.

TSE HBAİK-3 (2013). Türk Standardları Enstitüsü Helal Belgelendirme Akademik İstişare Kurulu 3. Olağan Toplantısı, 01.07.2013, Konya.

TSE HBAİK-4 (2013). Türk Standardları Enstitüsü Helal Belgelendirme Akademik İstişare Kurulu 4. Olağan Toplantısı, 11.11.2013, Konya.

TSE HBAİK-7 (2014). Türk Standardları Enstitüsü Helal Belgelendirme Akademik İstişare Kurulu 7. Olağan Toplantısı, 22.03.2014, Ankara.

Yalçın, İ. (2013). Yiyecek. TDV İslâm Ansiklopedisi, <https://islamansiklopedisi.org.tr/yiyecek#1> (20.06.2019), XLIII, 556.

Yetim, H. (2011). Jelatin Üretimi Özellikleri ve Kullanımı. 1. Ulusal Helâl ve Sağlıklı Gıda Kongresi (Gıda Katkı Maddeleri: Sorunlar ve özüm Önerileri): Kongre Kitabı. haz. Fatih Gültekin. Ankara, s. 86-93.