

YİVLİ MINARE KÜLLİYESİ



Yivli Minare Külliyesi'nin içindeki mevlîhâne binası ile Zincirli Mehmet Bey Türbesi

rinde güneybatı yönündeki iki satırlık kitâbeden anlaşıldığına göre 779'da (1377) inşa edilen türbe kare kaide üzerinde sekizgen gövdeli ve piramidal külâhlıdır. Yapı kapısı dışındaki diğer cephelerde birer pencereden ışık almaktadır. İçeride daha önce çinilerle kaplı olduğu söylenen üç sanduka vardır. Türbe 1954 yılında tamir edilmiştir. Nigâr Hanım Türbesi mevlîhâne ile ulucami arasında teraslanmış alanda yer almaktadır. II. Bayezid'in oğlu Şehzade Korkut'un annesi Abdullah kızı Nigâr Hanım, Ramazan 908 (Mart 1503) tarihinde vefat etmiş ve bu türbeye gömülmüştür. Yapı altıgen plandadır. Türbede kaide kesme taş, gövde ise moloz taşlardan inşa edilmiş, duvarlarda devşirme malzeme kullanılmıştır. Basık kemerli giriş kapısı güney cephesindedir. Dikdörtgen bir niş içerisine alınarak vurgulanan giriş devşirme mermer malzeme ile yapılmıştır. Türbe 1961 yılında restore edilmiştir.

Yivli Minare Hamamı mevlîhâne binasının hemen bitişiğinde yer alır. 1971'de Vakıflar Umum Müdürlüğü tarafından hafriyat ve temizleme çalışmaları yapılarak yapı kısmen ortaya çıkarılmıştır. Kareye yakın dikdörtgen planlı binanın duvarları sıralı moloz taş örgüye sahiptir. Doğu cephesi duvarı üzerindeki bir kitâbede Sultan Alâeddin Keykubad'ın adı okunmaktadır. Planı belirlenen hamamın güney cephesinden soğukluğa girilir. Soğukluğun hemen solunda kubbeli bir soyunmalık vardır. Soyunmalığın kuzeyinde tekrar bir kubbeli mekândan ılıkluğa ve ılıktan sıcakluğa geçilir. Sıcaklık farklı bir şekilde soğuklukla bir kapı vasıtasıyla irtibatlandırılmıştır. Bir bölümü halen yol altında bulunan yapıda

temizlik ve restorasyon esnasında ilâve kırsılar temizlenmiştir.

BİBLİYOGRAFYA :

R. M. Riefsthal, *Turkish Architecture in South-western Anatolia*, Cambridge 1931, s. 82; *Türkiyede Vakıf Abideler ve Eski Eserler*, Ankara 1972, I, 501-522; Mete Kırmızı, "Yivli Minare Külliyesi", *Antalya 1. Selçuklu Eserleri Semineri: 22-23 Mayıs 1986*, Antalya 1986, s. 37-48; Selçuk Mülayim, "Yivli Minare Geleneği", *Antalya 2. Selçuklu Eserleri Semineri: 26-27 Aralık 1987*, Antalya 1988, s. 11-25; Orhan Cezmi Tuncer, *Anadolu Kümbetleri: Beylikler ve Osmanlı Dönemi*, Ankara 1991, II, 48; Örcün Barışta, "Zincirli Mehmet Bey Kümbeti Süslemeleri Üzerine", *Antalya 5. Selçuklu Semineri, Bildiriler / Seçkiler: 8-9 Aralık 1995*, Antalya 1998, s. 141-155; Leyla Yılmaz, *Antalya: Bir Ortaçağ Türk Şehrini Mimari MİRASI ve Şehir DOKUSUNUN Gelişimi* (16. Yüzyılın Sonuna Kadar), Ankara 2002, s. 10-15, 40-43, 45-55, 65-68, 74-91; a.mlf. – Kemal Tuzcu, *Antalya'da Türk Dönemi Kitabeleri*, Haarlem 2010, s. 32, 132-133, 158-162, 167-171, 176-179, 195-201, 220-221, 237-240; Ahmed Tevhid, "Antalya Kitabelerine Dâir", *TTEM*, XIV/6 (83) (1340), s. 366; Fuat Şişman – Bekir S. Çelik, "Antalya Yivli Minare Külliyesi Hamamı", *Röle ve Restorasyon Dergisi*, sy. 5, Ankara 1983, s. 37-46; Latif Armağan, "XVI. Yüzyılda Antalya'da Dini Sosyal Yapılar ve Şehrin Demografik Durumu Üzerine Bir Araştırma", *TAD*, sy. 36 (2004), s. 7-34.



YAVUZ TIRYAKI

YİYECEK

Beslenmenin ve besin maddelerinin insanların beden ve ruh sağlığını, diğer kişilerin haklarını ve sosyal hayatı yakından ilgilendirmesi bakımından dinî hükümler arasında bu konuya da yer verilmiştir. İslâm'ın yiyecek hususundaki ilkelerini ortaya koyan Kur'an âyetlerinde, yerdeki ve

gökteki bütün nimetlerin Allah katından bir ihsan olarak insanların istifadesine ve rıldığı ifade edilir (el-Bakara 2/29; Lokmân 31/20; el-Câsiye 45/13). Bir rahmet ve kolaylık dini olan İslâm'da besin maddelerinin helâl alanı geniş tutulmuş, insan sağlığı başta olmak üzere zorunlu hallerde yiyeceklerle ilgili bazı sınırlamalar getirilmiş, bâtıl inançlara dayalı yasaklar ortadan kaldırılmış, eski ümmetlere yasaklanan bazı yiyecekler helâl kılınmıştır. Bununla birlikte, bir kısım emir ve yasaklarda akılla kavranabilen gerekçelerin ötesinde bazı hikmetlerin ve Allah'a samimiyetle bağlanan müminleri diğerlerinden ayırt eden bir imtihan yönünün olabileceği belirtilmiş, müşriklerin yiyeceklerle ilgili âdetlerinden kaçınılması istenmiş, tevhid inancının gereği simgesel bazı özellikler ve şartlar üzerinde önemle durulmuştur.

Kur'an'da peygamberlere ve müminlere temiz ve helâl yiyeceklerden yemeleleri, verilen nimetlere şükretmeleri ve sâlih ameller işlemeleri emredilmiştir (el-Bakara 2/168, 172; en-Nahl 16/114; el-Mü'minûn 23/51). Bu arada Allah'ın insanların istifadesi için hayvanları, meyve ve bitkileri yarattığı kaydedilip bitkilerle ilgili herhangi bir sınırlama konmazken yenmesi mübat olan deve, siğir, koyun gibi kara hayvanlarına, av hayvanlarına, avlanma usulüne ve genel bir ifadeyle deniz hayvanlarına atf yapılmış, etleri yenen hayvanlarla ilgili bir ayrıntı yer almayıp yenilmemesi gerekenler içinde sadece domuz eti zikredilmiştir. Yine Kur'an'da bu konuyla ilgili olarak dört sürede sadece dört maddenin (meyte, kan, domuz eti ve Allah'tan başkası adına boğazlanmış hayvan) haram kılındığı bildirilmiştir (el-Bakara 2/173; el-Mâide 5/3; el-En'âm 6/145; en-Nahl 16/115), bunlardan domuz eti ve kan aynı itibarıyla, diğer ikisi kesim usul ve amacından kaynaklanan âzırı bir sebepten dolayı haram kılınmıştır. Âyetlerde kural olarak iyi ve temiz şeylerin (tayyibât) yenmesinin helâl, pis ve kötü şeylerin (habâis) yenmesinin haram kılındığının vurgulanması (el-Bakara 2/172; el-Mâide 5/4; el-A'râf 7/32), Hz. Peygamber'in bu hususları beyan etme görevine atıfta bulunulmasıyla (el-A'râf 7/157) yiyecekler konusunda haramlık sahası oldukça daraltılmış, Resûl-i Ekrem'in bu hususta koyduğu ölçüler ve getirdiği ilâve yasaklar da bu genel kuralın açıklaması niteliğinde görülmüştür. Resûlullah'tan nakledilen yiyeceklerle ilgili rivayetlerde eti yenen ve yemeyen hayvanlarla ilgili açıklamaların yanında yemek âdâbı ve bazı yiyeceklerin te-

davide kullanılması gibi konulara da değinilmiştir. Bu rivayetler hadis kitaplarının “et’ime, eşribe, sayd, zebâih, dahâyâ, tıb” vb. bölümlerinde kaydedilmiş, fıkıh kitaplarında da bu başlıklarla beraber genelde helâller ve haramlar konusunun işlendiği “hazr ve ibâha / kerâhiye ve istihsan” bölümlerinde ele alınmıştır. Burada ne tür yiyecek maddelerinin haram veya mekruh olduğu, haramlığın ölçüsü ve sebepleri gibi konular açıklanmaktadır. Bu çerçevede yiyecek maddelerinin aslı hükümlerine, üretimine ve hazırlanmasına, tüketme şekliyle ilgili prensiplere fıkıh eserlerinin yanı sıra âdâb literatüründe de geniş yer verilmiştir.

a) Aslı Hükümleri Bakımından Yiyecekler. Yiyecek ve içeceklerde aslı hüküm ibâha olup haramlık ârizî sebeplerden kaynaklanır. Bunlar da yiyecek ve içeceklerin zehirleyici, uyuşturucu, sarhoşluk verici, dolayısıyla insanın beden ve ruh sağlığına zararlı olması yahut dinen necis sayılması gibi durumlarda söz konusudur. Ancak bu sayılanların yasaklama için yegâne ve yeterli sebep teşkil ettiği söylenemez. Zira bazı yiyeceklerin haram kılınmasının tababbüdü yönü vardır; kulların, emir ve yasakların hikmetlerine dair bilgilerinin sınırlı olduğunu bilerek şâriin bir şeyi yasaklamasını o şeyden uzak durmak için yeterli sebep kabul etmeleri gerekir. Âyetlerde koyun, keçi, sığır ve devenin erkekli-dişili olarak insanlar için yaratıldığı (ez-Zümer 39/6; ayrıca bk. el-En’âm 6/143-144), deniz avının ve deniz ürünlerinin helâl kılındığı (el-Mâide 5/96) belirtilir. Hadislerde de yırtıcı kara hayvanları, yırtıcı kuşlar, evcil eşek, at, köpek, fare, yılan, kertenkele, akrep, karga, çekirge, tavşan, balık gibi hayvanlarla ilgili çeşitli hükümler yer alır. Bu açıklamaları birer örneklendirme sayan fakihlerin çoğunluğu ilgili naslardan hareketle belirli ölçüler tesbit etmiş ve bu ölçüler çerçevesinde kendi dönemlerinde bilinen hayvanlara dair açıklamalar yapmıştır. Domuz, yırtıcı kara hayvanları, yırtıcı kuşlar, leş yiyen hayvanlar, tek tırnaklılardan eşek ve katır, sürüngenler, kemirgenler ve böcekler müctehidlerin çoğunluğu tarafından yenilmesi haram kabul edilen hayvanlardır (bk. AV; HAYVAN).

Hayvansal ürünlerden kan kural olarak necistir ve hayvanın kesilmesiyle akan yahut diri iken alınan kanın yenmesi veya içilmesinin haramlığında ittifak vardır. Dolayısıyla etten çıkarılmasında ve temizlenmesinde zorluk bulunan kalıntılar dışında kanın yenmesi ve içilmesi yanında katkı maddesi olarak da kullanılması haramdır.

Öte yandan eti yenen hayvanların idrar ve dışıklarının necislik derecesiyle salgılarının dinî hükmü, hayvan derisinin ve kıllarının temizlik ve kullanım açısından hükümleri fakihler arasında ayrıntılı biçimde tartışılmıştır (bk. TAHÂRET). Süt ve yumurta gibi gıdaların hükmü ise genellikle hayvanın etine tâbidir; ancak arı ve bal örneğinde olduğu gibi bunlar farklı şekillerde de değerlendirilir. Öte yandan Şâfiî mezhebine göre zâtı itibarıyla necis olan domuz ve köpek gibi hayvanlar dışında bütün hayvanlar canlı iken temiz olduğundan etleri yenmeyen hayvanların canlı iken meydana gelen yumurtaları da temizdir. Mâlikîler’de ise yumurtlayan hayvanların sağlığa zararlı olmaması şartıyla etleri ve yumurtaları helâldir.

b) Yiyeceklerin ve İlâçların Üretimi, Hazırlanması ve Katkı Maddeleri. Gıda ve ilâç ihtiyacının küçük çapta, çoğunlukla yerel düzeyde karşılandığı eski dönemlerde yiyeceklerin aslen helâl olup olmaması yanında onların elde edilmesinde ve üretiminde gözetilmesi gereken kurallar, necis şeyleri yiyen hayvanlar (cellâle), bazı haram maddelerin yiyeceklerle karışması veya karıştırılması ve maddelerin kimyasal dönüşüm geçirmesi gibi konularda fakihlerin dikkat çektiği hususlar ve gösterdiği duyarlılık bugünkü sorunlara da belli ölçüde ışık tutmaktadır. Ancak sınaî gıda ve ilâç üretiminin büyük ölçüde arttığı, hemen her ürüne katkı maddesinin katıldığı, hayvansal ve tarımsal ürünlerin genetik ve biyokimyasal müdahalelere uğradığı günümüzde helâl gıda temini konusundaki en önemli sorun yiyeceklerin ve ilâçların üretimi, hazırlanması, biyokimyasal müdahaleler ve katkı maddeleri konusunda açıklığın ve güvenilirliğin sağlanması, dinin cevaz sınırlarının tayini, uzun vadede sağlık için bir tehlike teşkil edip etmediği gibi konular daha çok öne çıkmaktadır. Sanayileşme yanında şehirlerdeki nüfus artışıyla birlikte kanalizasyonların ve fabrika atıklarının ırmak ve göl gibi su kaynaklarına karışması, içme ve kullanım sularının kirlenmesi gibi hususlar yiyeceklerle ilgili klasik dönem fikhî tartışmalara yeni bir alan açmaktadır.

Hadislerde eti ve sütü aslen helâl olmakla birlikte pislik yemeye alışan hayvanlardan gıda olarak faydalanılması nehyedilmiştir (*Müsned*, I, 226; Ebû Dâvûd, “Et’ime”, 24; Tirmizî, “Et’ime”, 24). Fakihler, bu hayvanların etinden yararlanmayı cinslerine göre belli süreler hapsedilip temiz şeylerle beslenmesi şartına bağlamış, bu süreden önce etinin yenmesini mek-

ruh görmüştür. Eskiden hayvanın pis şeylerle beslenmesi şeklinde ortaya çıkan bu mesele günümüzde yeni bir mahiyet almış, daha kısa sürede daha fazla ürün almak amacıyla, aslında otobur olan hayvanların hayvansal ürünlerle veya necis maddelerin karıştırıldığı yemlerle beslenmesi yahut yem ve su yoluyla antibiyotik verilmesi şeklinde karmaşık ve geniş boyutlu bir sorun haline gelmiştir. Özellikle yemlere hayvan leşlerinin ve kanlarının karıştırılması, bu tür yemlerle beslenen hayvanların ürünlerini hem dinî hükümler hem sağlık bakımından sakıncalı duruma getirmektedir (Tokalak, s. 71-78).

Et konusunda bir başka önemli husus hayvanın usulüne göre boğazlanması veya avlanmasıdır. Evcil hayvanlar, müslüman veya Ehl-i kitap’tan biri tarafından keskin bir aletle boğazlarının kesilmesi, yenilmesine cevaz verilen av hayvanlarının ise usulüne göre avlanması ile helâl olur. Günümüzde hayvan kesiminde uygulanan ve bazı ülkelerde zorunlu tutulan şoklama ise (hayvanı kesim öncesi sersemletme) hayvan bu sebeple ölmediği ve henüz canlı iken boğazlandığı takdirde şer’î boğazlama gibidir. Ayrıca şoklamanın hayvana işkence etmeye dönüşmemesi hayvan hakkına riayet açısından da önemlidir. Öte yandan kesimde makine kullanılması ve hayvanın kesimi sırasında yahut düğmeye basılırken besleme çekilip çekilmediğinin bilinmemesi -görüş ayrılıkları bulunmakla beraber- genelde etinin yenmesini haram kılmaz. Kümes hayvanlarının kesiminde tüylerin kolayca yolunabilmesi için hayvanın bir süre sıcak suya batırılması da etini haram duruma getirmez. Daha fazla verim alabilmek amacıyla bitkilerin ve hayvanların genetik yapısına müdahale edilerek genetiği değiştirilen organizmaları (GDO) içeren veya farklı tür canlılardan gen nakli yoluyla belirli özellikleri değiştirilen (transjenik) ürünler de gerek sağlık bakımından gerekse helâllik açısından günümüzde tartışılan konulardandır (*a.g.e.*, s. 131-150). Endüstriyel besinlerin hazırlanmasında kullanılan teknikler ve besinlere eklenen ürünler de bugün sağlığa zararları ve helâllik hükmü bakımından tartışmalıdır. Besinlerin uzun süre saklanmasına yönelik olarak uygulanan radyasyon ve nanoteknoloji, kullanılan katkı maddeleri de bu çerçevede ele alınabilir. Katkı maddeleri içinde meyte, kan, domuz, böcekler, sarhoşluk verici maddeler, zararlı kimyasallar önemli bir yekün tutmaktadır. Domuzdan elde edilen jelatin, karışımı kolaylaştırıcılar (emülgatör) ve

YİYECEK

düzenleyiciler (enzimler) hazır gıda üretiminde sıkça kullanılan katkı maddeleridir. Dolayısıyla bu katkı maddelerinin dinî hükmü, dinen haram olanların kullanımının önlenmesi, satışa sunulduğunda bu hususların tüketicinin anlayacağı bir ifade ile ürün etiketinde gösterilmesi, bunların yerine helâl ve sağlığa uygun katkı maddelerinin üretilmesi ve bazı denetim usullerinin geliştirilmesi gibi konular tartışılmaya başlanmıştır.

Klasik kaynaklarda "istihâle" kelimesi çerçevesinde ifade edilen, bir maddenin kimyasal yapısındaki değişim yoluyla haram iken helâle dönüşmesi meselesi katkı maddeleri konusunda da gündeme gelmektedir. Günümüzde bazı âlimler fıkıh kitaplarında örnekleri bulunan, değişim yoluyla haramın helâl duruma gelmesi örneklerine kıyasla haram kaynaklı olabilen jelatin ve enzimler, tavuk yemleri gibi maddelerin, üretiminde meydana gelen değişim ve katıldığı ürünle geçirdiği dönüşüm sebebiyle haram olmayacağını ileri sürmüştür (Yûsuf el-Kardâvî, *Fetâvâ mu'âşıra*, III, 658; Karaman, *Yenişafak*, 11 Haziran 2010). Hz. Peygamber'in acem peyniri konusunda, "Besmele çekip yiğin" mealindeki hadisine dayanarak kuzu ve buzağuların şirdenlerinden yapılan peynir malyaları için ette aranan şartlar aranmamış ve meyteden bile elde edilmiş olsa temiz sayılmıştır (Cessâs, I, 146). Yine bazı âlimlerce gıdaların içinde kendiliğinden oluşan, insanı sarhoş etmeyecek miktardaki alkolde bir sakınca görülmediği gibi gazlı içeceklerin içine katılan az miktarda alkol de büyük su içine düşen necâset ve "çoğu sarhoş etmeyen içki" kapsamında sayılarak câiz görülmüştür (Karaman, *Yenişafak*, 20 Ekim 2006; ayrıca bk. İÇKİ). Öte yandan domuzdan elde edilen ürünlerin ve özellikle jelatinin istihâle çerçevesinde değerlendirilemeyeceğini, bu maddedeki değişimin yumurtanın pişmekle katılaşması gibi bir değişiklik olup asıl yapısında herhangi bir dönüşüm olmadığını ileri sürenler de vardır. Buna göre domuz ürünlerini şarabın sirkeye dönüşmesine kıyaslamak uygun düşmemektedir. Çünkü hem söz konusu ürünler istihâle sayılabilecek bir yapı değişikliğine uğramamakta, hem de şarabın kendisinden üretildiği üzümden farklı olarak zatı itibarıyla necis olan domuzdan elde edilmektedir (Okur, s. 55-56; ayrıca bk. Ahmed Sakr – Büyüközer, s. 33-34, 53). Klasik kaynaklarda helâl yiyeceklerin hazırlanması, saklanması ve nakledilmesi esnasında haram ürünlerle temas etmemesi, onlara karışmaması ge-

rektiği üzerinde durulmuş, meselâ necis ürünler için kullanılan kapların helâl ürünlerin saklanması ve hazırlanmasında kullanılmaması gerektiğine işaret edilmiştir. Günümüzde gıda üretim tesislerinde, otel ve lokanta gibi iş yerlerinde helâl yiyeceklerin şarap ve domuz ürünleri gibi haram ve necis ürünlerle temas etmemesi, onlara karışmaması dinen helâllüğün korunabilmesi için gerekli görülmektedir.

Bugün başta yiyecekler olmak üzere sağlık, temizlik, kozmetik gibi pek çok alanda, müslüman tüketiciye arz edilen mal ve hizmetlerin helâl olup olmadığının yetkili kurumlarca denetlenerek helâl sertifikası verilmesi ve ürün ambalajlarına helâl logosunun basılması konusu bazı ülkelerde gündeme gelmiş ve uygulanmaya başlanmıştır. Bu durum aynı zamanda, tüketici bilincinin artmasıyla birlikte tüketicinin yiyeceklerin helâl olup olmadığını bilmesi ve denetlenmesini istemesi hakkının ayrılmaz bir parçası olarak görülmeye başlanmıştır. Söz konusu ürünlerin içeriğinin gizlenmesi yahut müşteriler tarafından kolayca anlaşılacak şekilde uyarıların yapılmaması kul hakkını ihlâl sayılmaktadır. Bu gelişmelerin sonucunda günümüzde helâl gıda konusunda araştırma yapan enstitü ve dernekler kurulduğu gibi helâl gıda sertifikası veren kurumlar ortaya çıkmıştır. Ancak istismara açık olan bu alanda kanun boşluğunun bulunması ve resmî kurumların devrede olmaması ciddi sorunlara yol açabilmektedir.

c) **Yiyeceklerin Tüketilmesiyle İlgili Esaslar.** Yeme içme âdâbıyla ilgili olarak Kur'an'da ve Hz. Peygamber'in sünnetinde üzerinde durulan hususlar arasında kanaat, israftan kaçınma, cömertlik, sağlık, temizlik ve şükür ön plana çıkmaktadır. Buna göre yiyecekler ve içecekler Allah'ın kullarına bir ihsanıdır, O'nun verdiği nimetlere saygı gösterilmeli ve şükredilmelidir. Çeşitli âyetlerde nimetlerin yenilip içilmesinde ölçülü davranılması ve israftan kaçınılması istenmiş, Allah'ın israf edenleri sevmediği birçok âyetle tekrarlanmıştır (meselâ bk. el-A'râf 7/31; el-Furkân 25/67). Bu çerçevede aşağıdaki kurallara uyulması gereği vurgulanmıştır: Yiyecek kaynaklarına saygıyla yaklaşılır, spor amacıyla veya zevk için hayvan avlanmaz; gerek avda gerekse evcil hayvanların boğazlanmasında hayvana şefkatle muamele edilir. Nimetlerden faydalanırken bencilce davranılmaz, bu nimetin kaynağından yararlanacak sonraki nesiller de düşünülür. Hayatın amacı öncelikle Allah'a kulluk olduğundan mümin, kulluğunu yapabilecek gü-

cü kendinde bulmak ve Allah'ın emaneti olan bedeninin sağlığını koruyabilmek için beslenir. Sofraya acıkmadan oturulmaz ve tam doymadan kalkılır. Midenin üçte biri yemeğe, üçte biri suya ayrılır, üçte biri de boş bırakılır. Yemekten önce ve yemekten sonra eller yıkanır, yemeğe besmele ile başlanır ve yemek sağ elle yenir, tabağa yenecek miktarda yemek alınır ve artık bırakılmaz. Çok sıcak, çok soğuk, yanık ve bozulmuş yiyeceklerden uzak durulur. Sofraya olabildiğince topluca oturarak ve sofrada misafir ağırlayarak sofranın bereketi artırılır. Her türlü lüks ve israftan kaçınılır. Âyet ve hadislerde bal şerbeti (en-Nahl 16/69), çörek otu (Müslim, "Selâm", 88-89; Tirmizî, "Tıb", 5) gibi bazı yiyeceklerde şifa olduğu belirtilmiştir. Dinî metinlerde ve diğer eserlerde faydasından bahsedilen veya yasaklanan yiyecekler konusunda öteden beri pek çok sübjektif değerlendirmenin yanında bilimsel çalışmalar da yapılmaktadır. Ancak beslenmenin sağlıkla ilişkisi hususunda ortaya konan bilimsel çalışmalarda mevcut kanaatler sürekli değişmekte ve güncellenmektedir. Bu sebeple Hz. Peygamber'den tıpla ve beslenmeyle ilgili nakledilen rivayetler, bu konulardaki bilimsel çalışmaları engelleyen değil ufuk açan birer rehberlik örneği olarak görülmelidir (bk. TİBB-ı NEBEVÎ).

BİBLİYOGRAFYA :

Müşned, I, 226; İbn Ebû Şeybe, *el-Muşannef* (nşr. Muhammed Avvâme), Beyrut 1427/2006, XII, 333-436; Taberî, *Câmi'u'l-beyân*, Beyrut 1420/2000, III, 317-328; XI, 455-459, 462-514; XII, 190-197, 389-403; Cessâs, *Ahkâmü'l-Kur'ân* (Kamhâvî), IV, 144-146, 185-191; Ebû Tâlib el-Mekkî, *Kütü'l-kulûb* (nşr. Âsım İbrâhim el-Keyâlî), Beyrut 1426/2005, II, 299-322, 469-487; Mâverdi, *Kitâbü'l-El'ime* (nşr. İbrâhim Sandıkçı), Kahire 1412/1992; İbn Hazm, *el-Muhalâ*, VII, 388-438; Ahmed b. Hüseyin el-Beyhakî, *es-Süne-nü'l-kübrâ* (nşr. M. Abdülkâdir Atâ), Beyrut 1424/2003, X, 9-10; Ebû Ca'fer et-Tûsî, *Tehzibü'l-ahkâm* (nşr. Seyyid Hasan el-Mûsevî el-Harsân), Tahran 1364 hş., IX, 2-16; a.mlf., *en-Nihâye fi mücerredü'l-fıkıh ve'l-fetâvâ*, Beyrut 1400/1980, s. 557; Serahsî, *el-Mebsût*, XI, 220-250; Gazzâlî, *İhyâ'* (Beyrut), II, 2-20; Kâsânî, *Bedâ'i'*, V, 35-61; İbn Rüşd, *Bidâyetü'l-müctehid*, Mekke 1415/1995, I, 817-881; İbn Kudâme, *el-Muğnî*, XI, 64-85; Kurtubî, *el-Câmi'*, VI, 76; VII, 115-124; Muhakkık el-Hillî, *Şerâ'i'u'l-İslâm fi mesâ'il-i'l-helâl ve'l-harâm* (nşr. Abdülhüseyin M. Ali), Beyrut 1403/1983, III, 216-220; İbn Cüzey, *el-Kavâni'l-fıkhiyye*, Kahire 1985, s. 115-116; Hatib eş-Şirbîni, *Muğnî'l-muhtâc* (nşr. M. Halil Aytânî), Beyrut 1418/1997, IV, 398-417; Buhûfî, *Keşşâfü'l-kunâ'* (nşr. M. Emîn ed-Dannâvî), Beyrut 1417/1997, V, 163-175; Şah Velîyullah ed-Dihlevî, *Hüccetullâhi'l-bâliğa* (nşr. Seyyid Sâbık), Beyrut 1425/2006, II, 278-293; Yûsuf el-Kardâvî, *el-Helâl ve'l-harâm fi'l-İslâm*, Küveyt 1398/1978, s. 41-140; a.mlf., *Fetâvâ mu'âşıra*, Küveyt 1421/2001, III, 559-564, 637-638, 658; Ebû Serî' Muhammed

Abdülhâdî, *Ahkâmü'l-e'f'ime ve'z-zebâ'ih fi'l-fık-hi'l-İslâmî*, Beyrut-Kahire 1407/1986; Sâlih b. Fev-zân b. Abdullah el-Fevzân, *el-E'f'ime ve ahkâmü's-şayd ve'z-zebâ'ih*, Riyad 1408/1988; M. Râkân ed-Dağmî, *Nazariyyetü'l-emnî'l-gazâ'i min man-zûrin İslâmî*, Amman 1408/1988, s. 95 vd.; Asaf Ataseven, *Din ve Tıp Açısından Domuz Eti*, Ankara 1989; Ali Osman Ateş, *İslâm'a Göre Cahiliyye ve Ehl-i Kitâb Örf ve Âdetleri*, İstanbul 1996, s. 457-472; Hayreddin Karaman, *Günlük Hayatımızda Helâller ve Haramlar*, İstanbul 2000, s. 20-47; a.mlf., "Gazlı İçecekler", "Helâl Gıda Meselesi", "Helâl Gıda", *Yeni Şafak*, İstanbul 20 Ekim 2006; 12 Haziran 2009; 11 Haziran 2010; İsmail Yalçın, *Helâl Haram: İslam Dininde Eti Yen-nen ve Yenmeyen Hayvanlar*, İstanbul 2009, s. 54-69, 182-196; Oğuzhan Özdemir, *Yiyecek ve İçeceklerde Helâllik-Haramlık Kriterleri* (yüksek lisans tezi, 2009), EÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü; Kâşif Hamdi Okur, "İslam Hukuku Açısından Helâl ve Haram Olan Gıdalar ve Bazı Güncel Meseleler", VI. *İslâm Hukuku Anabilim Dalı Koordinasyon Toplantısı ve İslâm Fıkıhı Açısından Helâl Gıda -Gıdalardaki Katkı Maddeleri- Sempozyumu, Bildiriler* (haz. Ali Kaya v.dğr.), Bursa 2009, s. 23-57; Hamdi Döndüren, "Kuran ve Sünnete Göre Helâl-Haram Gıdalar ve Kimyasal Değişim (İstihâle ve Tegayyür)", a.e., s. 59-73; İsmail Tokalak, *Dünyada Gıda ve İlâç Terörü*, İstanbul 2010, s. 45-56, 57, 61-65, 71-78, 119-122, 131-150, 151, 174-175, 183-197, 410-419; Ahmad Sakr – Hüseyin Kami Büyükközer, *Jelatin*, İstanbul 2011, s. 9-11, 25-34, 53; Hüseyin Kami Büyükközer, *Yeniden Gıda Raporu*, İstanbul 2012, s. 32-40, 70-98, 181-199, 320-351, 435-437; Kemal Özer, *Şeytan Ye Diyor! İnsan Ne Yemeli, Ne Yememeli?*, İstanbul 2012, s. 130-133, 153-162, 173-175, 210-236, 248-251, 284-292, 327, 344-347, 385; M. Cook, "Magian Cheese: An Archaic Problem in Islamic Law", *BSOAS*, XLVII (1984), s. 449-467; a.mlf., "Early Islamic Dietary Law", *Jerusalem Studies in Arabic and Islam*, VII, Jerusalem 1986, s. 217-277; Muhammed el-Muhtâr, "Ta'âmü Ehlî'l-Kitâb", *Mecelletü'l-Mecma'î'l-fıkhi'l-İslâmî*, II/4, Mekke 1409/1989, s. 91-104; Philippe Gignoux, "Dietary Laws in Pre-Islamic and Post-Sasanian Iran", *Jerusalem Studies in Arabic and Islam*, XVII (1994), s. 16 vd.; Muhammed İd., "et-Tağziye ve't-tıbbü'l-vikâ'î: Dirâse fi'l-e'hâdîşî's-şerîfe", *el-Ahmediyye*, sy. 22, Dübey 1427/2006, s. 171-230; H. Robinowicz, "Dietary Laws", *EJd.*, VI, 26-46; M. Rodinson, "*Ghidhâ*", *EP* (Ing.), II, 1057-1072; G. J. H. van Gelder, "Ta'âm", a.e., X, 4-5; "Eşribe", *Mv.F*, V, 11-30; "Et'ime", a.e., V, 123-162; Ali Bardakoğlu, "Yiyecekler", *İslâm'da İnanç, İbadet ve Günlük Yaşayış Ansiklopedisi*, İstanbul 1997, IV, 496-498.



İSMAİL YALÇIN

Diğer Dinlerde. Dinlerde yeme içme ya-sağıyla ilgili hükümler büyük oranda ah-lâkî, psikolojik ve sağlıkla ilgili önlemler, ekolojik kaygılar ve sosyal olgular gibi temel kavramları içine alır. İlkel topluluklar-dan başlayarak eski çağlara kadar uzanan süreçte yeme içme yasaklarının çoğunluk-la ekolojik kaygılar ve sağlığa yönelik uy-gulamalarla ilişkili olduğu görülmektedir. En erken zamanlarda avcı-toplayıcı, son-

raları avlanmaya dayalı uygarlık biçimle-rinde bazı hayvan ve bitki türlerinin tüke-tilen miktar dışında varlığını sürdürebil-mesi için belirli şartlarda korunması ge-rektiği deneyimi sonucunda bu türler din-sel bir görünüm içerisinde tabu ilân edi-lip tüketilmeleri engellenmiş ve koruma al-tına alınmıştır. Benzer şekilde sağlığa uy-gun olmadığı tecrübe ile anlaşılan yiyecek-lere yönelik önlemler yine tabu aracılığıyla yasakları işler duruma getirmiştir. Erken çağlarda bazı yiyeceklerin insanın belirli organlarına benzetilmesi de "sempatik bü-yü mantığı"yla insana zarar vermemesi veya şifa vermesi için yenilmemiştir. Gü-nümüzdeki ilkel topluluklarda aynı gele-nekler aynı gerekçelerle sürmektedir. Muhtemelen ilkel kozmoloji mitlerinde yer al-dığı şekliyle insanlarla diğer varlıklar ara-sında kurulan ilişki, meselâ insanın birta-kım hayvanlarla soya dayalı yakınlığı o hay-van türlerinin totem, dolayısıyla tabu ilân edilerek yenmesini kısıtlamıştır. İlkel top-luluklarda yiyecek içecek tabuları genel-likle bir türün belirli zamanlarda yenme-mesi, belirli kişiler tarafından tüketilme-mesi veya ancak ritüel eşliğinde yenebil-mesi çerçevesinde oluşturulmuştur. Tek tanrılı dinlerde bu tabular kısmen daha sabit hale getirilmiş ve uygarlığın gelişi-mine paralel olarak zararlı ve tehlikeli sayı-lan yiyecekler her durumda yasaklanmış-tır. Pek çok dinî hüküm gelenekte dene-yimle tabu ilân edilen yiyecekleri yeni içe-rik ve formda devam ettirmiştir.

Yahudilik'te yiyecek içecek yasakları çok önemlidir ve bunlar doğrudan şeriat hü-kümleri (mitzva) kavramıyla ilişkilendirilir. İbrânice'de nelerin yenip nelerin yenmeye-ceğiyle ilgili olarak kullanılan kelime "uy-gun olma" anlamında **kaşruttur**. Bundan türetilen **kaşer** "helâl yiyecek" demektir. Etleri helâl olan hayvanlar temiz (tahor), yasak olan hayvanlar murdar (tame) ve iç-rençtir (tovea). Ahd-i Atik'te özellikle hay-van yiyecekleri ve türevleri üzerinde durulur. Talmud'da yiyecek içeceklerle ilgili pek çok hüküm mevcuttur. Tevrat'ta Levililer, 11/3; Tesniye, 14/6 geviş getiren çift tır-naklı helâl hayvanlarla, Levililer, 11/9; Tes-niye, 14/9 deniz yiyecekleriyle, Levililer, 11/13-19; Tesniye, 14/11-18 kuşlarla, Levililer, 11/22 uçan böceklerle; Levililer, 11/29-31; 42, 43 sürüngenlerle ilgili hüküm-leri kapsar. Yahudilik'te tamamen haram olan kanla ilgili hükümler Levililer, 7/26, 27; 17/10-14'te, hayvan kesimiyle ilgili ku-rallar Tesniye, 12/21'de, yeme usulleriyle ilgili konular da Çıkış, 23/19; 34/26 ve Tes-niye, 14/21'de bulunur. Talmud'daki hü-

kümler Hullin (100^b; 101^a; 102^b), Yoma (74^a) gibi bölümlerde mevcuttur. Ayrıca Maimo-nides'in (İbn Meymûn) *Mişna Tora'sı* ile Joseph Karo'nun *Şulhan Aruh'*unda da konuyla ilgili açıklamalar vardır. Bu kay-naklar ışığında Yahudilik'te helâl yiyecek-lerin başında sığır, koyun, keçi, geyik gibi geviş getiren çift tırnaklı ve toynaklı hay-vanlar bulunur. Deniz ürünlerinden yüz-geçli / solungaçlı ve pullu olan her şey he-lâldir. Kabuklu deniz ürünleri haramdır. Yır-tıcı olmayan, leş yemeyen, kursaklı olan ve pençesi el bileğine konduğunda bileği bütünüyle sarmalamayan kuşlar helâldir (kumru gibi). Sürüngenler yasaktır. Yasak olan hayvanların yumurtası, yağı ve sütü de yasaktır. Doğal yolla ölmüş hayvan ve leş yenmez. Domuz haramdır (Levililer, 11; Tesniye, 14). Kan tamamen haram oldu-ğu için etten bütünüyle temizlenmelidir. Helâl yiyeceklerin bazı kısımları (iç yağı, sa-katatın bir kısmı) haramdır. Kuşlarınki ha-riç siyatik sinirler haramdır. Canlı hayvan-dan koparılan parçaları yemek yasaktır. Etin kesimi usulüne (şehita) göre yapıl-malıdır. Ayrıca yemek yeme, yemeğin ha-zırlanması, kullanılan kaplar da belli usul-lere tâbidir. Sütü ve etli yiyecekler karış-tırılmamalıdır. Yemek kapları, aletleri ka-şer olmalıdır. Bitkilerde ise daha az yasak vardır. Yeni dikilen ağaçların meyveleri ilk üç yıl toplanmaz (Levililer, 19/23-25). Pe-sah bayramında mayalı yiyeceklerden uzak durulur. Talmud'da (Yoma, 83^a) ancak çok ciddi ve hayatî durumlarda haram yiye-ceklerden yenilebileceği belirtilir. Şarap bir ölçüde serbesttir, ancak kendini Tan-rı'ya adayanlar için haramdır. Yahudi rab-biler yeme içme yasaklarının akla, sağlı-ğa, ekolojik dengeye, ahlâka ve psikolojik sebeplere bağlı olarak geliştirdiğini kabul et-seler de bu yasakların vahiy dışında bir se-bebe dayanmaması gerektiği konusunda aynı fikre sahiptirler. Bugün kısmen re-formist yahudiler hariç diğer dinî ekoller-de bu kurallar geçerlidir.

Hristiyanlık'ta yeme içme konusunda sabit yasaklamalar yoktur. Katolikler ve Ortodokslar cumaları ve Lent orucu süre-since et yemezler. Hinduizm'de yiyecek ve içecekler ağır olanlar (tamasik: et, balık, yağ, yumurta, alkol vb.), baharatlı olanlar (rajasik: soğan, sarımsak, kahve ve asitli içecekler vb.) ve saf olanlar (sattvik: mey-ve, sebze) gruplarına ayrılır. Hinduizm'de et yemeyen (şakahari) mezhep mensup-ları ve gruplar sadece sattvik türden yiye-ceklerle beslenirler. Diğer türden yiyecek-ler bütünüyle yasaktır. Bu yasaklamanın temel sebebi et türünden olanların ruh