

**T.C.
SAKARYA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ**

**GASTRONOMİ VE DİN İLİŞKİSİNİN YİYECEK İÇECEK
SEKTÖRÜNE ETKİLERİ**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Sinem HALLAÇ

Enstitü Anabilim Dalı : TURİZM İŞLETMECİLİĞİ

Tez Danışmanı : Doç. Dr. Gülçin ÖZBAY

Ocak 2022

T.C.
SAKARYA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

GASTRONOMİ VE DİN İLİŞKİSİNİN YİYECEK İÇECEK
SÖKTÖRÜNE ETKİLERİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Sinem HALLAÇ

Enstitü Anabilim Dalı : Turizm İŞLETMECİLİĞİ

Bu tez 10/01/2022 tarihinde aşağıdaki jüri tarafından oybirliği ile kabul edilmiştir.

JÜRİ	BAŞARI DURUMU
Jüri Başkanı: Doç. Dr. Hatice GÜÇLÜ NERGİZ	BAŞARILI
Üye: Doç. Dr. Gülçin ÖZBAY	BAŞARILI
Üye: Dr. Öğr. Üyesi Didar SARI ÇALLI	BAŞARILI

BEYAN

Tez içindeki tüm verilerin akademik kurallar çerçevesinde tarafımdan elde edildiğini, görsel ve yazılı tüm bilgi ve sonuçların akademik ve etik kurallara uygun şekilde sunulduğunu, kullanılan verilerde herhangi bir tahrifat yapılmadığını, başkalarının eserlerinden yararlanılması durumunda bilimsel normlara uygun olarak atıfta bulunulduğunu, tezde yer alan verilerin bu üniversite veya başka bir üniversitede herhangi bir tez çalışmasında kullanılmadığını beyan ederim

Sinem Hallaç

10/01/2022

TEŞEKKÜR

Yüksek lisans eğitimim boyunca değerli bilgi ve deneyimlerinden yararlandığım, her konuda bilgi ve desteğini almaktan çekinmediğim, araştırmanın planlanmasından yazılmasına kadar tüm aşamalarında yardımlarını esirgemeyen, teşvik eden, aynı titizlikte beni yönlendiren değerli danışman hocam Doç. Dr. Gülçin ÖZBAY'a teşekkürlerimi sunarım.

Eğitim aldığım dönem boyuncaengin bilgilerinden yararlandığım fakülte hocalarımın tümüne, tez sürecinde yanımda olan ve her konuda destek veren değerli arkadaşım Yasemin SERDAROĞLU'na, her zaman yanımda olan maddi ve manevi desteğini esirgemeyen aileme, özellikle çalışma boyunca her derdime katlanan canım kardeşlerim Atalay HALLAÇ'a ve Çiğdem ÜLKER'e ve bu süreçte önümdekileri engelleri kaldıran canım annem Gülümser HALLAÇ'a yürekten teşekkürlerimi sunuyorum.

İÇİNDEKİLER

BEYAN.....	iii
TEŞEKKÜR	i
İÇİNDEKİLER	ii
KISALTMALAR	v
TABLolar LİSTESİ.....	vi
ŞEKİLLER LİSTESİ.....	vii
ÖZET.....	viii
SUMMARY	ix

BÖLÜM 1.

GİRİŞ	1
1.1. Araştırmanın Amacı	1
1.2. Araştırmanın Önemi	2
1.3. Araştırmanın Yöntemi	2

BÖLÜM 2.

GASTRONOMİ VE DİN İLİŞKİSİ	4
2.1. Gastronomi Tanımı	4
2.2. Gastronomi Tarihi	5
2.3. Gastronomi ve Din İlişkisi	6
2.4. Gastronomi ve Dünya Dinleri	7
2.4.1. İlkel kabile dinleri	8
2.4.2. Milli dinler	10
2.4.3. İlâhi dinler	13
2.4.3.1. Musevilik	14
2.4.3.2. Hristiyanlık.....	15
2.4.3.3. İslamiyet.....	15

BÖLÜM 3.

GASTRONOMİ VE İLAHİ DİNLER.....	17
3.1. Musevilik ve Gastronomi	17
3.1.1. Musevilikte beslenme kuralları ve koşer.....	17
3.1.1.1. Helal sayılan ürünler	19
3.1.1.2. İçeceklerle ilgili yasaklar	22
3.1.1.3. Kan ve hayvanın iç yağları ile ilgili yasaklar.....	22
3.1.2. Koşer et kesim kuralları	23
3.1.3. Musevilikte özel gün ve bayramlar	23
3.1.4. Musevilikte oruç.....	26
3.2. Hristiyanlık ve Gastronomi	28
3.2.1. Hristiyanlıkta yasaklı yiyecekler.....	28
3.2.2. Hristiyanlıkta özel gün ve bayramlar	28
3.2.3. Hristiyanlıkta oruç.....	30
3.3. Gastronomi ve İslamiyet	31
3.3.1. İslamiyette beslenme kuralları	31
3.3.1.1. Helal kabul edilen yiyecekler.....	32
3.3.1.2. Haram kabul edilen yiyecekler.....	32
3.3.2. İslamiyette özel gün ve bayramlar	35
3.3.3. İslamiyette oruç	36
3.4. Helal ve Koşer Gıda Sertifikası.....	36
3.5. Koşer ve Helal Gıda Sertifikası Veren Kuruluşlar.....	39
3.6. Helal Gıda Sertifikası Verilme Süreci.....	40
3.7. Koşer Gıda Sertifika Verilme Süreci.....	40

BÖLÜM 4.

GASTRONOMİ VE DİN İLİŞKİSİNİN YİYECEK İÇECEK SEKTÖRÜNE	
ETKİLERİ	42
4.1. Araştırmanın Amacı	42
4.2. Araştırmanın Evren ve Örneklemi.....	42
4.3. Araştırmanın Yöntemi	43
4.4. Veri Toplama Süreci	45
4.5. Araştırmanın Sınırlılıkları	45
4.6. Helal Sertifikasına Sahip İşletmelere İlişkin Bulgular.....	45
4.6.1. Helal sertifikasına sahip işletmelerin ve yöneticilerin özellikleri	45
4.6.2. Helal sertifika alma nedenleri	49
4.6.2.1. Helal sertifikaya olan müşteri talebi	49
4.6.2.2. Dini kurallara göre hizmet vermek	51
4.6.2.3. Rekabet avantajı sağlamak.....	53
4.6.3. Helal sertifikalı işletme olma özellikleri.....	55
4.6.4. İşletmelerde kullanılan ürün nitelikleri	59
4.6.5. Sertifika alınan kuruluşlar	61
4.6.6. Memnuniyet ve geri dönüşler	61

4.7. Koşer Setifikasına Sahip İşletmelere İlişkin Bulgular	62
4.7.1. Koşer sertifikaya sahip işletmelerin ve katılımcıların özellikleri	62
4.7.2. Koşer sertifika alma nedenleri	64
4.7.2.1. Koşer sertifikaya olan müşteri talebi	64
4.7.2.2. Maddi beklenti	66
4.7.2.3. Dini kurallara uygun hizmet vermek.....	66
4.7.3. Koşer sertifikalı işletme nitelikleri.....	67
4.7.3.1. Ürünlerin nasıl temin edildiği	67
4.7.3.2. Personel nitelikleri	69
4.7.3.3. Sertifikaya sahip olmak.....	70
4.7.4. İşletmede kullanılan ürün nitelikleri	72
4.7.5. İşletmelerin sertifika aldıkları kurumlar	73
4.7.6. Memnuniyet ve geri dönüşler	74

BÖLÜM.5	
SONUÇ VE ÖNERİLER.....	75
KAYNAKLAR	79
EKLER.....	87

KISALTMALAR

GİMDES : Gıda ve İhtiyaç Maddeleri Denetleme ve Sertifikalama Araştırmaları Derneği

HEDEM : Helal Denetim ve Sertifikalandırma Merkezi

HELALDER : Sağlık, Güvenlik ve Helal Derneği

TSE : Türk Standartları Enstitüsü

TABLÖLAR LİSTESİ

Tablo 2.1 : Helal sertifikalı işletmelerin katılımcılarının demografik özellikleri	46
Tablo 2.2 : Helal sertifikalı işletmelerin özellikleri	47
Tablo 2.3 : Koşer sertifikalı işletmelerin katılımcılarının demografik özellikleri	62
Tablo 2.4 : Koşer sertifikalı işletmelerin özellikleri	63

ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 2.1: En çok tekrar eden kodlar	48
Şekil 2.2: Helal sertifikası alma nedenlerinin ana teması ve kategorileri	49
Şekil 2.3: Helal sertifikaya olan müşteri talebinin alt kodları.....	50
Şekil 2.4: Dini kurallara göre hizmet vermek kategorisinin alt kodları.....	52
Şekil 2.5: Rekabet avantajı sağlamak kategorisinin alt kodları	53
Şekil 2.6: Personel niteliklerinin alt kodları.....	57
Şekil 2.7: Sertifikaya sahip olmak kategorisinin alt kodları	58
Şekil 2.8: İşletmelerde kullanılan ürün nitelikleri, kategoriler ve alt kodlar	60
Şekil 2.9: Koşer sertifika alma nedenleri temasının kategorileri	64
Şekil 2.10: Koşer sertifikaya olan müşteri talebi	65
Şekil 3.1: Koşer sertifikalı işletmelerin nitelikleri kategorisi	67
Şekil 3.2: Ürünlerin nasıl temin edildiğine dair alt kodlar	68
Şekil 3.3: Personel niteliklerinin alt kodları.....	69
Şekil 3.4: Sertifikaya sahip olmak kategorisinin alt kodları	70
Şekil 3.5: İşletmede kullanılan ürün niteliklerinin alt kodları.....	72

GASTRONOMİ VE DİN İLİŞKİSİNİN YİYECEK İÇECEK SEKTÖRÜNE ETKİLERİ

ÖZET

Dini inançları doğrultusunda yaşayan insanlar beslenme konusunda bir çok kriteri göz önünde bulundurmaktadır. Özellikle semavi dinlerde beslenme konusunda birçok yasaklı sayılan ve tüketilmesine izin verilen gıda hakkında hükümler bulunmaktadır. İnançlarına değer veren kişiler bu durumu dikkate almakta ve bu kurallar çerçevesinde beslenme ihtiyacını karşılamaktadır. Helal ve koşer gıda kavramı da bu konuda sıkça dile getirilmektedir. İslamiyetin beslenme konusunda uygun bulduğu koşullara helal, Musevilik inancının da beslenme konusunda getirdiği koşullara da koşer denmektedir. Dini hassasiyeti olan tüketicileri hedef kitle olarak belirleyen işletmeler bu konuda sertifika bulundurma yoluna gitmektedir. Bu çalışmanın amacı; helal ve koşer sertifikalı işletmelerin sertifika alma nedenlerini, ürünlerin nereden temin edildiğini, sertifikaya sahip işletmelerin niteliklerini, sertifika kapsamındaki ürünlerin ve işletmelerin tercih ettiği kuruluşların incelenmesini amaçlamaktadır. Araştırmanın örneklemini İstanbul’da faaliyet gösteren helal ve koşer sertifikalı işletmeler oluşturmaktadır. Çalışmada nitel araştırma yöntemi tercih edilmiştir. Görüşme tekniği ile helal ve koşer sertifikalı işletmelerin yöneticilerinden veriler toplanmıştır. Elde edilen veriler MAXQDA2022 programı ile analiz edilmiştir. Araştırma sonuçlarına göre helal ve koşer gıda sertifikalı işletmelerin genel durumu ortaya koyulmuştur. Sonuç olarak koşer ve helal gıda sertifikasına sahip işletmelerin inançlar konusunda iki farklı konsept incelenmeye çalışılmıştır. Koşer ve helal kavramlarının birbiriyle benzer oluşu sertifikalara sahip olma konusunda farklı beklentiler ortaya çıkarmıştır.

Anahtar Kelimeler: Helal gıda, Koşer, Helal Sertifikası, Koşer Sertifikası

THE EFFECTS OF GASTRONOMY AND RELIGION ON THE FOOD AND BEVERAGE INDUSTRY

SUMMARY

People living in line with their religious beliefs consider many criteria in nutrition. Especially in the monotheistic religions, there are many provisions about food that are considered prohibited and allowed to be consumed. People who value their beliefs take this into account and meet their nutritional needs within the framework of these rules. The concept of halal and kosher food is also frequently mentioned in this regard. The conditions brought by Islam are called halal, and the conditions brought by the Jewish faith are called kosher. Businesses that identify consumers with religious sensitivities as the target audience choose to hold certificates in this regard. The aim of this study; The reasons for obtaining certification of halal and kosher certified businesses are to examine where the products are obtained from, the qualifications of the certified businesses, the products within the scope of the certificate and the organizations preferred by the businesses. The sample of the research consists of halal and kosher certified businesses operating in Istanbul. Qualitative research method was preferred in the study. Data were collected from the managers of halal and kosher certified businesses with the interview technique. The obtained data were analyzed with the MAXQDA2022 program. According to the results of the research, the general situation of halal and kosher food certified businesses has been revealed. As a result, two different concepts about the beliefs of businesses with kosher and halal food certificates were tried to be examined. The fact that the concepts of kosher and halal are similar to each other has revealed different expectations about having certificates.

Key Words: Halal food, Kosher, Halal Certificate, Kosher Certificate

BÖLÜM 1. GİRİŞ

Beslenme en temel ihtiyaçlardan biridir. Geçmişten günümüze insanların uğraş konusu olmuştur. Kutsal kitaplarda da bu konuda birçok hüküm bulunmaktadır. Farklı inanışlar doğrultusunda günümüze kadar bu kurallar getirilmiştir. İnsanlar bu kuralları dikkate almakta ve buna uygun yaşamak istemektedir. Dünyanın birçok yerinde geçerli olan bu kurallar tercih edilen inanışlar doğrultusunda şekillenmiştir. İnsanların farklı ülkelere seyahat etmeleri ya da zamansal sıkıntılar, maddi gelir düzeyinin yükselmesi gibi birçok etken yiyecek içecek işletmelerinde yemek yeme ihtiyacını arttırmaktadır. Tüketicilerin tercih ettiği kimi işletmelerin de inançlar doğrultusunda hizmet sunması gerekmektedir. Helal ve koşer sertifika sistemi de bu konuda bir standart oluşturmak ve insanların beklentilerine karşılık vermek amacıyla faaliyet göstermektedir. Bu araştırmada helal ve koşer sertifikasına sahip işletmelerin sertifikaya sahip olma durumları değerlendirilecektir.

1.1. Araştırmanın Amacı

Günümüzde gıda endüstrisi giderek önem kazanmaya başlamıştır. Beslenme konusunda birçok farklılara sahip olunan dünyada insanlar, inançları doğrultusunda beslenme kurallarına uymakta ve buna göre tercihler geliştirmektedir. Türkiye ise farklı inançlara sahip birçok kültürü bir arada barındırmaktadır. Turizm ve gastronomi açısından da tercih edilmesi sebebiyle talep doğrultusunda yiyecek içecek sektöründe alternatifler geliştirilmektedir. Koşer ve helal gıda kurallarına uygun beslenmede bu konuda oldukça önemli bir yere sahiptir. Bunun için birçok sertifikasyon sistemleri geliştirilmiş ve insanların inançları doğrultusunda seçim yaparken bu uygulamalara bakarak tercih yapabilmeleri sağlanmıştır. Bu çalışmanın amacı; helal ve koşer sertifikalı işletmelerin sertifika alma nedenlerini, ürünlerin nereden temin edildiğini, sertifikaya sahip işletmelerin niteliklerini, sertifika kapsamındaki ürünleri ve

işletmelerin tercih ettiği kuruluşları ve işletmelerin genel durumunun incelenmesini amaçlanmaktadır.

1.2. Araştırmanın nemi

Gastronomi ve din konularına yönelik yapılan literatür çalışmasında turistlerin tercih ettikleri inançların yeme-içme kurallarını büyük lde şekillendirdiği görülmektedir. Helal kavramıyla ilgi literatürde birçok kaynak bulunurken koşer ve helal kavramının birlikte ele alındığı çalışmaların kısıtlı olduğu görülmektedir. Gastronomi ve turizmin ayrılmaz bir bütün olması konunun önemini gözler önüne sermektedir. Gastronominin ülkelere ve destinasyonlara rekabet avantajı sağlaması ve turistlerin inanışlarına uygun işletmelere olan talebinin artması nedeniyle bu konunun araştırılması gerektiği öngörülmektedir. Nebioğlu (2018) alışmasında turistik talebi oluşturan faktörler incelendiğinde bunların; demografik özellikler, yemeğe yüklenen anlam, yemek tüketim motivasyonları, turist tipleri ve tüketim eğilimleri olduğunu söylemektedir. Bu araştırmada işletmelerin inanç konusunu ne şekilde dikkate aldıklarını tespit etmek amacıyla yapılmıştır. Alanyazında benzer çalışma örnekleri bulunmaktadır fakat rneklemi otel işletmelerinden oluşmaktadır. Çalışmayı diğer benzerlerinden ayıran, örneklemenin yiyecek içecek işletmelerini kapsamasıdır.

1.3. Araştırmanın Yöntemi

Araştırmada katılımcılardan bilgi almak için görüşme tekniği kullanılmıştır. Nitel araştırma yöntemi olarak ise yarı yapılandırılmış mülakat gerçekleştirilmiştir. Katılımcılardan daha iyi bilgi alabilmek için açık uçlu sorular oluşturulmuştur. Görüşme soruları hazırlanırken literatürden yararlanılmıştır. Soruların uygunluğunu belirlemek için konuyla alakalı uzman kişilerden uzman görüşü alınmıştır. Sorular iki bölümden oluşmuştur. Birinci bölümde katılımcılara açık uçlu sorular sorulmuştur. İkinci bölümde ise katılımcıların demografik özelliklerini ve işletmelerini tanımlamak üzere kapalı uçlu sorular yöneltilmiştir. Katılımcılar işletme sahipleri veya işletme yöneticilerinden oluşmaktadır. Çalışmanın evrenini koşer ve helal gıda sertifikalı işletmeler belirlemektedir. Örneklemi ise İstanbul’da bulunan helal ve koşer sertifika sahibi işletmeler oluşturmaktadır. İstanbul seçilmesinin nedeni turist yoğunluğunun çok olması ve helal ve koşer setifikalı işletmelerin fazla olmasıdır. İlgili alanyazın

incelendikten sonra elde edilen bilgiler doğrultusunda yarı biçimlendirilmiş mülakatla gerçekleştirilmek üzere soru sorulmuş ve İstanbul’da bulunan 15 helal, 10 koşer sertifikasına sahip işletme yetkilileriyle görüşmeler yapılmıştır. Görüşmeler 11 Kasım 2021 ve 25 Kasım 2021 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir.



BÖLÜM 2. GASTRONOMİ VE DİN İLİŞKİSİ

Bu bölümde gastronomiyle din ilişkisi incelenecektir. Din ve yemek konusunun birbirini nasıl etkilediğine farklı inanış ve kültürlerde yemek olgusunun etkilerine ele alınacaktır.

2.1. Gastronomi Tanımı

“*Gatronomie*” teriminin ilk kaydedilen kullanımı, 1801 yılında Joseph Berchoux tarafından yazılan ve *La Gastronomie, ou l’Homme des champs* adlı dört kitalık bir Fransız şiirinde olmuştur (Fine, 2021). Gastronomi biliminin tarihten günümüze kadar olan gelişimine bakıldığında, farklı bilim dallarıyla ve farklı kültürlerle bağ kurup gelişerek geniş bir etkileşim ağına sahip olduğu görülmektedir. (Yüksel, 2019). Gastronomi kavramının Türk Dil Kurumu’nda ‘*yemeği iyi yeme merakı*’ ve ‘*sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi*’ olarak iki farklı şekilde tanımı yapılmaktadır (Türk Dil Kurumu, 2020).

İnsanın var oluşundan beri ilk gereksinim duyduğu ihtiyaçların başında yeme-içme kavramı yer almaktadır. Gastronomi zamanla gelişim göstererek turizm ile bütünleşip ülkelerin ve belirli bölgelerin tanıtımında da etkili olmaya başlamıştır. İnsanlar sadece karın doyurmak amaçlı yemek yememiş, gittiği restoranın yemeklerini deneyimleme, bulunduğu ortamdan zevk alma, boş zamanını değerlendirme amacı da gütmeye başlamıştır (Akay, 2017). Birçok kaynakta gastronomi tanımı yeme içme sanatı olarak ifade edilmektedir. Aslında kimya, edebiyat, biyoloji, jeoloji, tarih, müzik, felsefe, psikoloji, sosyoloji, tıp, beslenme ve tarımla doğrudan ilgili olan disiplinler arası bir sanat ve bilim dalıdır (Pavlidis ve Markantonatou, 2020).

Korsmeyer’e (1999) göre tüketiciye sunulan bütüncül bir mutfak tabağın ötesinde bir bağlantı geliştirdiği söylenebilir. Gastronomi kelime anlamı olarak bakıldığında, Yunan dilinde ‘Gastros’(mide) ve ‘nomos’ (kural, yasa) kelimelerinden oluştuğu görülmektedir. Bir başka deyişle; yemek düzeni, sağlık için uygun kriterlerde, iyi

yemek yeme merakı, lezzetli ve kaliteli mutfak, yemeğin düzenli ve sistemli olma bütününe gastronomi tanımı yapılabilir (Gülen, 2017). Gastronomi genellikle belirli bir yere seyahat eden ziyaretçilere sunulan yerel menşeli yiyecek içecekler olarak kabul edilmektedir (Mason ve Paggiaro, 2006). Gastronomi tanımlanırken birçok farklı şekilde ele alındığını görülmektedir. Encyclopedia Britannica (2000) göre ‘güzel yemek seçme, hazırlama, servis etme ve tadını çıkarma sanatı’ olarak açıklanmaktadır. Başlangıçta gastronomi asalet içindir, ancak zamanla konsept, bölgesel ve yerel mutfaka özgü yemekleri de içermeye başlamıştır. Daha geniş bir gıda yelpazesi dahil olmak üzere gıda ile ilgili kültürel uygulamaların büyümesine de sebep olmuştur (Hjalager ve Richards, 2002).

Gastronomi tanımı yapmak kolay değildir. Gastronomi terimi doğru açıklanmadığında, kavramın uygulamasında zorluklar yaşanmakta bunun sonucunda da gastronomik değerlerin beslenme deneyimlerine olumsuz etkileri görülmektedir. Gastronomiyi daha iyi anlamak ve tanımlayabilmek için kilit sorular sorulabilir:

- Gastronomi deneyimi ve yaşam biçimi neleri kapsıyor?
- Gurmeler ve gastronomlar kimler ve hangi mesleklerden geliyorlar?
- Gastronominin arkasındaki itici güçler kimler ve onları motive eden şey nedir?
- ve onlardan neler öğrenebilir? (Gillespie ve John, 2001).

2.2. Gastronomi Tarihi

Gastronomi, tarihte insan için vazgeçilmez bir yere sahiptir. Yemek, insanların kültürel değerlerini ve hayatta kalma mücadelesini en iyi şekilde gösterdiğinin kanıtıdır (Timothy, 2016). Beslenme hayatın devamlılığı için en önemli ihtiyaçlardan biridir. Bu ihtiyacın karşılanması için yaşanan bölge çok önemlidir çünkü coğrafi ve iklimsel şartlar çeşitliliğe ve beslenme alışkanlıklarının gelişmesine neden olmaktadır. Birçok toplum birbiriyle etkileşime girerek yeni mutfak kültürlerinin oluşmasında etkili olmuştur (Düzgün ve Özkaya, 2015). En eski çağlarda insanlar beslenme serüvenine leş yemeye başlamış daha sonra avcı ve toplayıcılığa geçmiştir. Eski çağlarda insanlar yemek yapmayı bilmeden bitkilerden, hayvanlardan, kabuklu deniz canlılarından deneme yanılma yöntemiyle yenebilecek ya da yenilmeyecek besinleri keşfetmeye başlamışlardır. Daha sonra ateşin bulunmasıyla pişirme tekniklerini geliştirmeye başlamışlardır (Sünetçioğlu ve diğ., 2019). Beslenme ihtiyacı ilk çağlardan günümüze kadar bir takım kurallar çerçevesinde gelişim göstermiştir.

Toplumların değer yargıları ve yaşam biçimleri birleşerek kendine özgü mutfakların ortaya çıkmasına sebep olmuştur. Türk mutfak kültürü de buna güzel bir örnektir (Taşpınar, 2017).

Medeniyetlerin ve kültürlerin oluşmasında yemek kavramı önemli bir etkiye sahiptir. Yaşamın devam etmesi için temel ihtiyaç olan yeme-içme konusunda olanakların eksik olduğu yerlerde gler başlamış bunun sonucunda da farklı yemek kültürlerinin etkileşimi ve gelişimi gerçekleşmiştir. Türk mutfak kültürünün günümüze kadar şekillenmesinde, tarihte belli dönemlerin etkisi bulunmaktadır. Bu dönemlerde yaşanan gler, bulunulan coğrafyadaki hayvanlar ve bitkiler, etkileşimde olunan farklı medeniyetler gibi çeşitli unsurlar bulunmaktadır. Türk mutfağının kendine özgü yeme-içme kalıplarının oluşması Orta Asya’dan Selçuklulara oradan da Osmanlı döneminden günümüz Türk mutfağının gelişimine dayanmaktadır (Aracı, 2016).

2.3. Gastronomi ve Din İlişkisi

Din Arapça kökenli bir kelimedir. Kelime anlamı olarak da ‘‘adet, durum; ceza, mkfat; itaat’’ şeklinde açıklanmaktadır. Farklı dillerde ise hüküm sahibi anlamına gelmektedir (Tümer, 1992). Din beslenme kültürünün ortaya çıkmasında önemli faktörlerden biridir. Yemeğin ne şekilde ve hangi kurallar çerçevesinde yenmesi gerektiğini bildirmektedir. Bazı yiyecekler kutsallaştırılmış bazıları ise yasaklanmıştır (Akdeniz, 2017). Hz. Ademin cennetten kovulmasıyla insanın dünyada var olma hikayesinde elma önemli bir nesne olarak varlığını göstermiştir. Bir yiyecek Tanrıya karşı gelinmesinde bir figür olarak ortaya çıkmaktadır. Yiyeceğin bu hikayesi bir başka şekilde İsa’nın son akşam yemeğidir. Hristiyanlık inancında bu yemek İsa’nın çarmıha gerilmeden önce son yemekte yaptığı konuşmadan tasvir edilerek ortaya koyulmuştur. Resimde İsa ve havarileri içtikleri şarap ve yedikleri ekmek önem taşımaktadır (Sağır, 2012).

Musevilikte ise Hamursuz Bayramı’nda yapılan mayasız ekmek, Hz. Musa’nın Mısırdan çıkışının kutlanmasında önemli bir semboldür. İşlam inancında ise Aşure tufandan kurtuluşu, şiilikte ve Alevilikte ise Kerbela Olayı yemekle ilgili sembol haline gelmiş olayları kapsamaktadır (Fırat, 2014). Yiyecekler sadece besin açısından değerlendirilmemelidir, yemeğin üretiminden tüketim aşamasına kadar insanların birbiriyle ilişkide kalmasına ve kültürünün oluşmasına katkı sağlamıştır. Bir toplumu diğerlerinden ayıran önemli özelliklerden biri de dinsel ritüellerdir.

Toplumların günlük hayat ve din temelli davranışlarında yemekle ilgili seremoniler önemli bir yer tutmaktadır. Bu davranışlar bir toplumu diğerlerinden ayırt etmekte kolaylık sağlamaktadır. Ulusal, özel ve dinsel günlerin de toplumdaki kurallara uygun olması gerekir. Yemeğin malzemesinin seçimi, kesim şekli, pişirilmesi ve sunulmasına kadar önemlidir (Beşirli, 2010). Yemek, kültürleri birbirinden ayıran etmenler içerir. Gastronomi kültürünün şekillenmesinde ve yemek kültürünün değişime uğramasında en önemli sebeplerinden biri de dindir. Bu yüzden toplumlarda dinin etkileri olmadan yeme içme işlevinden söz etmek mümkün olmamaktadır. Din, yiyeceklere kutsal anlamlar yüklemekte ve bu anlamlar sayesinde insanlar beslenme kültürlerini belirleyerek kendi inanç sistemini ortaya çıkarmaktadır. Yeme içme ve din ilişkisi, dinin koyduğu kurallar ve bu kuralların pekiştirilmesiyle devamlılığını korumaktadır (Gürhan, 2017).

Din hayatın her alanında etkilidir sadece bir inanç sistemi değil toplumsal kuralları koyarken de varlığını hissettirmektedir. Yeme içme kültürünün oluşmasında da önemli role sahiptir, yiyeceklere anlamlar yükleyerek onların yenilip yenemeyeceğini belirlemektedir. Birçok inanışta görüldüğü gibi besinlere yüklenen anlamlar farklılık göstermektedir. Bu sebepten dolayı bir yiyeceğin üretim ve tüketim süreçleri dini kurallardan ayrı düşünülmemektedir (Gürhan, 2017).

2.4. Gastronomi ve Dünya Dinleri

Tarihten günümüze kadar geçen sürede birçok inanç sistemi çeşitli değişimlere uğramıştır. Bunlar iç ve dış etkenler şeklinde görülmektedir. İç etkenler dine yönelik ibadetlerin nasıl gerçekleştirileceğinin farklı şekillerde yorumlanmasıyla, dış etkenler ise farklı inançların birbirini etkilemesiyle oluşmuştur. Bu etkilerin görülmesi farklı inanç ve mezhep hareketlerinin ortaya çıkmasına neden olmuştur (Gündüz, 2007). Dini inanışların her birinde yeni sosyal alanlar ortaya çıkmış bunun en büyük bölümünde de gıda uygulamaları yer almıştır. Din, tüketime uygun besinleri ve bunların nasıl tüketileceğini belirlemiş, toplumların sosyal hayatında da birleştirici rolü üstlenmiştir. Dini toplumlarda alışkanlıklar ve inanma biçimlerine insanların bireysel yaklaşmasıyla, beslenme şekillerinde farklılıklar meydana gelmiştir. Din değişime ve etkileşime açık olduğundan yiyeceklerin tüketimiyle ilgili yanlış bilgilendirme yapılmakta ve bazı yiyeceklerin yenmesi yasaklanmaktadır (Koluman, 2009).

Dünya dinleri kültürün şekillenmesinde ve toplumların kendi inanç sistemlerinin oluşturulmasında etkili olmuştur. İnanç kavramının soyutluktan kurtulup somut şekilde görülebilmesi için günlük hayatta insanların yemek yeme şekillerinin, ibadetlerinin, gıda tercihlerinin ne olduğuna bakılması yeterli olacaktır (Yaman ve Uyanık, 2019).

2.4.1. İlkel kabile dinleri

Geçmişten günümüze varlığını sürdürmüş olan bu dinler avcılık, toplayıcılık ve balıkçılık yaparak geçimlerini sağlayan toplumlara denmektedir. Bir kabileye bağlıdırlar ve kutsal kitaplara sahip değildirler (Öskan, 1997). En eski dönemlerden günümüze bakıldığında görülmektedirki insanlar din olgusu olmadan yaşayamamaktadır. Her zaman bir yaratıcıya, tanrıya, tapınacak belli varlıklara ihtiyaç duymuşlardır. Bundan dolayı çeşitli dua etme, tapınma, ibadet etme şekilleri ortaya çıkmıştır (Aygün, 2016):

Gök Tanrı

Türkler tarafından kabul edilmiş daha sonra birçok kültürde de görülmüş bir dindir. Türklerin tek tanrıları dinlere inandığının bir kanıtıdır. Birçok kaynakta Oğuz Kaan tarafından ortaya çıktığı yazmaktadır. Bunun Oğuz Destanı'nda da anlatıldığı görülmektedir. Bu inanca göre Tanrının insanüstü bir varlık olduğu, gökte bulunduğu, insanları yaratan ve topluluk liderlerine kut verdiği bilinen özellikleridir. Bazı ağaçlar kutsal sayılmıştır ve kayın ayacağı altında göktanrıya kurban vermektedirler. Bayramlarda Gök Tanrı'ya kurban kesilmektedir (Öztürk, 2013).

Mana

İlkel toplumlarda yöneticilerde, büyücülerde bazı hayvan ve bitkilerde var olduğu sanılan doğaüstü güçtür. Birçok dinde farklı semboller şeklinde mana düşüncesi görülmektedir. Mana herşeyde bulunabilir soyuttur ve kudretlidir (Kuşçu, 2011).

Türkçe'de metinlerde “üç öd nom” ve iki yıldız” diye tanımlanmaktadır. Mana tarafından kurulmuş evrensel bir dindir. İki *prensip İyi-Kötü, Karanlık-Aydınlık Nur-Zulmet* üzerine kurulmuştur. Dinin amacı insanı kötülüklerden korumaktır. Dindarlar, dinleyiciler ve laikler olmak üzere üçe ayrılmaktadır. Dindarlara evlenmek, şarap içmek, hayvanları kesip etlerini yemek ve çalışmak yasaklanmıştır. Dinleyiciler ise

evlenebilir, et yiyebilir ve hatta çalışabilirler. Laikler dini emirlere uymak zorunda değildirler. Kurbanın her türlü su yasaktır. Din adamları günde 7 vakit, dinleyiciler ise günde 4 vakit namaz kılmakla yükümlüdürler (Günay ve Güngör, 2015, s. 170-184).

Tabu

Kelime anlamı yasaklanmış olarak ifade edilmektedir. Yasaklı yiyecekleri, yapılması yanlış olan davranışları ve hareketleri kapsamaktadır. Gücünü yaratıcıdan almaktadır ve totem ile de aralarında bir ilişki vardır. Tabuya yani yasaklanmış olana karşı gelen cezalandırılmaktadır (Erol, 2002).

Totem

Totem mana inancına göre soyut olan ilahi gücün maddeleşmiş haline denir. Belli bir grup ya topluluğun bir bitki, hayvan ya da bir objeye bağlılığından kaynaklı oluşan ritüellere ve törenlere de totemizm denir. Totem, varlığı kutsal olarak kabul eder. Totem olarak kabul edilen nesnenin ya da varlığın ortaya çıkardığı güçten faydalanma isteğiyle bitkiler ev içinde yetiştirilmeye ve hayvanlar evcilleştirilmeye başlanmıştır. Totemdeki gücü elde edebilmek için insanlar o nesneden yanında parça taşımaktadırlar (Sonia, 2014). Yiyeceklerle ilgili birçok totem bulunmaktadır. Bunlara bazı örnekler ise şöyledir: Afrikada belli cins kaplumbağının etini yemek evlenmemiş kişiler için yasaktır, eti ve sütü aynı günde tüketmeyi uygun görmezler, Polinezyalılarda ise ekili patateslere dokunmanın yasak olması gibi farklı totemler bulunmaktadır. Totem olarak kabul edilmiş bitkilerin ve hayvanların yenmesi kesinlikle yasaktır (Örnek, 1995).

Büyü

Kelime anlamı olarak değişik metodlar kullanarak gözle görülemeyen güçler kullanmaya denir. Ruhlarla iletişime geçildiğinin düşünülmesi öldükten sonra yaşam olduğuna ve ruhlar alemine inanıldığını göstermektedir. Gizli güçler kullanılarak insanların üzerinde olumlu olumsuz etkiler bırakması neden olur. Eski toplumlarda büyü din adamları tarafından uygulandığında bilgelik olarak kabul edilmektedir. Büyünün dini uygulamaların bir parçası olduğu kabul edilmektedir. Büyücülerin, din koruyucuları oldukları düşünülmektedir ve ilkel toplumlarda büyü ve din birbirini besleyen iki oluşumdur (Karadaş, 2004).

Fetişizm

İlkel kabilelerde batıl inanç olarak gelişen, bir nesneye yada doğal varlığa tapınma durumuna denir. 15. yüzyıldan sonra ortaya çıkmıştır. Yüzük, mendil, kurdele, tılsım, muska gibi eşyaların büyüğü ve kutsanmış olduğuna inanmaktadırlar. Bu nesnelere kutsal anlamlar yükleyerek tapınırlar ve ibadet ederler (Coşkun, 2020).

2.4.2. Milli dinler

Sadece bir ülkede görülen, bir millete veya topluluğa ait dinlere milli dinler denilmektedir. Hindistan'da Hinduizm, Sihizm, Caynizm Çin'de Taoizm, Konfüçyüsçülük, Japonya'da Şintoizm gibi dinler bu duruma örnektir. Milli dinlerin ortak özellikleri, ortak bir dil ve kültürel mirasa sahip olmalarıdır. Kan bağı aynı kökene sahip olmak önemli sayılırken inancı yayma çabaları ve misyonerlik gibi durumlar görülmemektedir (Berktaş ve Atasoy , 2007).

Konfüçyüsçülük

Konfüçyüsçülük. Çinde büyük bilgin ve filozoflardan olan konfüçyüsün adına ithafen dini, siyasi, ekonomik, sosyal konularla ilgili inanç ve uygulamalar bütünüdür. Konfüçyüs tanrılara ölümden sonraki yaşama inanmamıştır. İbadet olarak ölüye saygı anlamında farklı ritüeller gerçekleştirilmektedir. İbadet ise tütsü, hububat ve bir fincan şarap sunarak gerçekleşir öküz ve koyun gibi hayvanlarda kurban edilmektedir. İbadetlerin en yükseğı kurban olarak kabul görmektedir (Güç, 2001).

Taoizm

Çinde ortaya çıkmış ve Türklerin dini yaşayışları üzerinde de etkili olmuşlardır. Göktürklerin 617 de Taoist tapınakta ibadet ettikleri savaşa çıkarken bu tapınakta töküük adı verilen, dini merasimle şarap dökme ayini icra ettikleri hatta Hunluların Taoist abidesinin bulunduğu bildirilmiştir.

Lao Tse tarafından kurulmuştur ve Tao kavramından doğmuştur. Yaratıcının varlığına inanırlar ve görülmediğini, duyulmadığını varlık olarak olmadığını kabul etmişlerdir. Büyücüler rahipler ve rahibeler dini konularda yetkilidirler. Özel günlerde rahipler ateşe pirinç ve tuz atıp üzerinde yürürler. Daha önceden yaratılmamıştır kendiliğinden var olduğu düşünülmektedir. Bütün varlıkların ortaya çıkması Tao sayesinde gerçekleşmiştir. Taoizmde bakış açısı kötülük karşında iyilik yapmaktır. Öldükten sonra yaşam konusunda bir bilgi yoktur. Taoizm 4. Yüzyıldan itibaren gerilemiş ve

ölümsüzlük arayışında, Taoist keşişler için büyüsel kehanet usülleri, riyazi tekniklerin önüne geçmeye başlamıştır. Bu çerçevede bir takım ilaçların ve jimlastik usul ve tekniklerinin geliştiği bunların türk kültürü ve inançları arasında ormanlı dağ, ağaç, sığın otu ve sığın geyik motifleri ve hatta ölümsüz iksirinin arayışı gibi temelar bulunmaktadır (Günay ve Güngör, 2015, s. 141-143)

Şintoizm

Japon yerli dini olarak bilinen Şintoizm Tanrının Yolu olarak tanımlanan bir kavram üzerine varlığını sürdürmektedir. Japon kültüründe imparatorndan köylüye kadar herkesin içinde yaşayan bir ruhsal ilham gücü olarak bulunmaktadır (Attar ve Ebrahim, 2009). Japonya'nın en güçlü medeniyetlerinden birini oluşturmaktadır. İbadetler farklı ritüeller çerçevesinde gerçekleşmektedir. Kutsal mekanlarda bulunan su havuzlarında arınma ritüeli ile başlar, el, ayak ve ağız yıkama işlemiyle hem bedenin hem de ruhun arınacağına inanılır. Daha sonra kurban sunulur, pirinç rakısı, pirinç veya başka bir şeyden yapılmış yiyecek sunulmaktadır. Son aşamada el çırpılarak talepler ve istekler söylenir dualar okunur. Bütün tabiat onlar için kutsal sayılmaktadır özel bir mabed alanı yoktur. Ölümünden sonra yaşam olduğuna inanmamaktadırlar (Lehman ve Miley, 2003).

Hinduizm

Hinduizm M.Ö 1300-800 yılları arasında ortaya çıktığı düşünülmektedir. Binlerce tanrıya inanılmaktadır. Üçleme şeklinde şöyle bir oluşum bulunmaktadır; Bharmada adı verilen yaratıcı, Vişnu adında koruyucu ve Şiva adında da yok edici vardır. Hinduizmde özellikle kast sistemi bulunmaktadır. En üst sınıfta din adamları ve bilginler bulunmaktadır. Kutsal olarak kabul edilen varlıklar İnek ve Gana Nehridir. Yer, gök ve havanın anasının ineklerin olduğuna inanılmaktadır ve onlar kesilmezler. İbadetlerini bulundukları her yerde yapabilirler. Domuz eti yememektedirler (Klostermaier, 2004).

Caynizm

Tanrının varlığına inanmazlar dünyada iyi ve güzel şeyler yok olmaya başladığı, insan ömrünün kısaldığı zaman ruhani liderlerin bu duruma engel olmak için ortaya çıkacağına inanırlar (Yitik, 2007). Hint dinleri arasında yer alır. Amacı Bharmanizm'deki sınıf farklılıklarını tepki göstermektir. Bu inanışa sahip insanlar

genellikle meyve ve sebze ile beslenmektedir. Herhangi bir yaratıcı olduğuna inanmazlar. Vejeteryan beslenme biçimi savunurlar. Canlı cansız tüm varlıkların bir ruhu olduğunu düşündükleri için hiçbir canlıya zarar vermemeyi öngören ahimsa öğretisine bağlıdırlar. Hayvanları kurban olarak gören bazı mezheplerlerde çatışma içindedilerler. Caynistler şiddet, hayvan hakları, toplumsal konular, sivil haklar gibi konularda mücadele etmektedir (Wiley, 2009, s. 66).

Sihizim

Hint dinlerindendir. Hinduizm ve islam inancına karşı olarak ortaya çıkmıştır. Nanak isimli kişi tarafından kurulmuştur. Yedi milyona yakın bu dine inanan insan vardır. Yaratıcının tek olduğuna, sınıfsal ayrım olmadan insanların eşitliğine, putlara inanmanın yanlış olduğuna ve sevginin önemine vurgu yapmışlardır. Öldükten sonra başka bir bedende tekrar var olacaklarına inanmaktadırlar. Alkol ve sigara kullanmazlar ve eğitim kavramı onlar için önemlidir (Tümer ve Küçük, 1993).

Zerdüştlük

Dinin kurucusu zerdüşttür. Dünyanın en eski dinleri arasında olduğu bilinmektedir. Avesta adında kutsal kitapları bulunmaktadır ve İran'da kurulmuştur. Dinin iki tanrısı olduğu kabul edilmektedir, biri iyiliğin diğeri ise kötülüğün tanrısıdır. Ölümünden sonra yaşam olduğuna inanmaktadırlar. Geçimlerini tarım ve hayvancılıkla sağlamaktadırlar. Ateş bu dinde kutsal sayılmıştır. Çin motifi olan cennet kuşu zamanla zerdüşlük için kullanılmaya başlanmış ve en önemli sembolü haline gelmiştir. Horoz ve cennet kuşu, ateş ve güneşin sembolü olarak karşımıza çıkmaktadır (Günay ve Güngör, 2015, s. 167-170).

Budizm

Hindistan'da Buda'nın liderliğine dayanan dini felsefi bir hareket olarak ortaya çıkmıştır. Kast sistemine ve Bharman şekilciliğine soyut metafizik tartışmaları bir yana bırakarak duyguları dizginleme, ahlaken temizlenme, insanları eşit görme insanlara ve diğer canlılara sevgi ve şevkat duyma gibi ilkelere dayanmaktadır. Kurucusu, kutsal metinleri, inanç esasları, cemaati, mabetleri olan bir dindir (Tümer, 1992). Öldükten sonra tekrar yaşamın olduğuna inanıldığı için et yemek ve hayvan öldürmek yasaklanmıştır. Tüm canlıların kutsallığı inancıyla vejetaryenliğin yayılmasında büyük etkileri olmuştur. Hayvansal besinler çabuk bozulduğu için zararlı

olduğu, bitkisel kaynaklı besinlerin ise uzun süre bozulmadığı için sağlıklı olduğu düşünülmektedir (Baysal, 1995).

2.4.3. İlahi dinler

Allahın peygamberlerden vahiy aracılığıyla insanlara gönderdiği dinlere denir. Semavi dinlerde tek tanrı kavramı vardır. Öldükten sonra yaşama ve herşeyin hesabının Allah'a verileceğine inanılır. Vahiy yoluyla uyulması gereken kurallar peygambere bildirilerek insanlara duyurulmaktadır. Meleklerin varlığına ve gönderilen kutsal kitaplara inanılır. Semavi dinlerin amacı eşitlik, adalet oluşturmak ve insanlara mutluluğu sağlamaktır (Soesilowati, 2010).

Beslenme konusunda toplumları en fazla sınırlayan konu dindir. İlahi dinlerde bu sınırlamaların olması insanların sağlığını ve ruhunu koruma amacı taşımaktadır. Bu yasaklar Hristiyanlıkta hiç olmamasına rağmen Musevilikte birçok farklı yasaklama mevcuttur. İslam dininde ise bu iki dine karşılık daha belirleyici ve açık şekilde getirilen sınırlılıklar bulunmaktadır. Hristiyanlıkta vücuda giren her besinin vücuttan atıldığı savunulmuş bu yüzden yasaklamalar getirilmemiştir. İslamiyet ve Musevilikte ise helal haram kavramları kullanılmış bu yasaklar için özel sertifikasyon sistemleri geliştirilmiştir (Ünal ve Özışık, 2015).

Yemek üç ilahi dinde de ortak noktadır. Adem ve Havvanın cennetten kovulmasına neden olan da yine yemektir. Hangi yiyeceğin buna sebep olduğu kesin olarak bilinmesede, buğday, hurma, elma ve zeytin gibi yiyecekler olduğu rivayet edilmektedir. Yiyecek ilk günahın işlenmesine sebep olmuş önemli bir semboldür. Yemek konusuna dini açıdan bakıldığında bir sınama aracı olarak kullanılmış ve oruç kavramıyla ortaya çıkmıştır. Kişinin kendini kısıtlaması bunun sonucunda da nefsin terbiye etmesidir (Eker, 2018). İlahi dinler tek bir kaynaktan ortaya çıkmıştır. Verilen mesajlar birbirine benzerlik gösterse de ibadet açısından bakıldığında farklılıklar bulunmaktadır. Beslenmeyle ilgili farklı birçok konu dikkat çekmektedir. En basit örnek Hristiyanlıkta domuz eti yasak olmamasına rağmen İslamiyet ve Musevilikte domuz eti yasaklanmıştır (Canbolat ve Yaman, 2017).

İslamiyette Kuran'ı Kerim'de yiyecek içeceklerle ilgili ayetler bulunmaktadır, bu ayetlerde helal ve haram konularıyla ilgili bilgiler verilmektedir. Bu bilgilerle insanları inançlar doğrultusunda hareket etmeyi sağlamaktadır.

Musevilikte ise Tevrat'ta yiyecek içeceklerle ilgili de ayetler bulunmaktadır, bunlar kuranda da bahsedilenlerle benzerlik göstermektedir. Kur'an Kerimde de bu konuyla ilgili açıklamalar bulunmaktadır. *'Ey insanlar! Yeryüzünde bulunanların helal ve temiz olanlarından yiyin, şeytanın peşine düşmeyin; zira şeytan sizin açık bir düşmanınızdır. (Bakara 2/168) Allah size ancak ölüyü (leşi), kanı, domuz etini ve Allah'tan başkası adına kesileni haram kıldı. Her kim bunlardan yemeye mecbur kalırsa, başkasının hakkına saldırmadan ve haddi aşmadan bir miktar yemesinde günah yoktur. Şüphe yok ki Allah çokça bağışlayan çokça esirgeyendir.'* (Bakara 2/173).

Kutsal kitaplar incelendiğinde tümünde bahsedilen yiyecek ve içecekler birbiriyle benzerlik göstermektedir. Ekmeğin kutsallığı, Musevilikte Fısıh Bayramında mayasız ekmek olarak, hristiyanlıkta ekmek ve şarap ayini, Müslümanlıkta ise yere düşen ekmeğin öpülüp başa konması şeklinde görülmektedir (Tatlı ve Doğan, 2020). Her inancın kendine özgü helal ve haram özellikleri bulunmaktadır. Musevi toplumu Allah tarafından özel olarak seçilmiş oldukları düşünmekte ve sadece Museviliği, Musevi doğarak kazanılacağına inanmaktadırlar.

Bu sebepten dolayı haram konusunda ayrıcalıklı olduklarını düşünmektedirler. Musevilikte haram ve helal kuralları 613 madde ile belirtilmektedir. Hristiyanlıkta, Tevrat'ta yazan kuralların yorumlanmasıyla yeni anlamlar ortaya çıkmış ve haram kavramının insanın kendi duygu ve düşüncesi olarak kabul etmişler ve bütün besin maddeleri helal sayılmıştır. İslam dininde ise diğer dinlerde olduğu gibi hiçbir topluma ayrıcalık sağlanmamış herkesin Allah katında eşit şartlarda olduğu belirtilerek insana yararlı, iyi, temiz olan her şeyi helal kabul etmiş, kötü ve zararlı olanları ise haram kabul etmiştir (Erdem, 1997).

2.4.3.1. Musevilik

Musa peygamber aracılığıyla Allah tarafından İsrailoğullarına gönderilen din kurallarına denir. Tek tanrı inancında en eski ve büyük dinlerden biridir. Dine inanan kişilere yahudi denilmektedir. Musevilik kuralları on emir altında gönderilmiştir (İslam Ansiklopedisi, 2021). Yahudi kavramı Yakup peygamberin on iki oğlundan biri olan ve İsrailin on iki oymağından biri olan "yahuda" isminden gelmektedir. Musevi

kavramının kullanılması ise Musa peygamberin soyundan gelindiğine inanılmasından kaynaklanmaktadır (Koçoğlu, 2006).

Yahudi ve Musevi kavramları arasında anlam olarak bir fark bulunmamaktadır. Musevilik cumhuriyet döneminde Yahudileri tanımlamak amacıyla Türkçe karşılık olarak kullanılmış bir kelimedir. Birçok ülkede Yahudi kelime olarak kendi dillerinde değişik şekillerde ifade edilmektedir. Türkçe karşılık olarakta Musevi kavramının kullanılması Yahudilerin Musa peygamberin soyundan geliyor olmasıyla ilgilidir (İsraildeki Türkiyeliler Birliği , 2019). Jewish Virtual Library (2021) verilerine göre Türkiye’de 2019 yılında toplam 14.800 bin yahudi bulunmaktadır.

2.4.3.2. Hristiyanlık

Yaklaşık 2 milyar nüfusa sahip dünyanın en büyük dini kabul edilmektedir. Üç büyük mezhep olan Protestan, Ortodoks, Katolik kiliselerinin çeşitli cemaatlerinden oluşan topluluktur. Hristiyanlıkta İsa Mesih anlayışı hakimdir. İsa insanlığın kurtarıcısı ve tanrının oğlu olarak kabul edilir (Demirci, 2021). Hristiyanlık tek tanrılı, İsa’nın öğretilerini söylediklerini kabul eden bir dindir. Baba, oğul, kutsal ruh Hristiyanlıkta tanrının kendini açıkladığı kimliktir (Akalın, 2008). Hristiyanlıkta diğer dinlerde olduğu gibi beslenme konusunda belirli kriterler yoktur. Tanrıya kurban olarak İsa Peygamberin çarmıha gerilmesi ve bundan dolayı da bağışlanmak için kan dökmenin gereksiz olduğu düşünülmektedir. Bundan dolayı kurban ile ilgili kurallar da zamanla yok olmaya başlamıştır (Tatlı ve Doğan, 2020).

2.4.3.3. İslamiyet

İlahi dinler arasında sonuncusu islamiyettir. Adını da Kuran’ı Kerimden almıştır. Sözlük anlamı boyun eğmek, itaat etmek, teslim olmak şeklinde tanımlanmıştır. Allah’a itaat ve teslim olmaya dayanan bir din olduğu için İslam ismini almıştır. İslam, Allah’ın vahiy aracılığıyla peygamberlere gönderdiği, insanların bu dünyada ve ahirette mutlu ve doğru bir şekilde yaşamasını sağlayan kurallar bütünüdür. İslam ilahi bir durumdur ve insanları kendi tercihleri doğrultusunda doğru amellere götürmesidir (Hamidullah, 2017).

İslamda uygulanan tüm emir ve yasaklar, helal ve haram olanlar, öğütler, kurallar doğru ve yanlış olan herşey ayetlere göre uygulanmaktadır. Zaman geçmesine rağmen

bu kurallarda hiçbir değişiklik yaşanmamıştır. İslam dini evrenseldir (Karagöz, 2021). İslam dini huzurun, kardeşliğin, toplumsal barışın ortak payda da bulunduğu bir olgudur. İslam dini, dili, ırkı, rengi farketmeksizin herkesi kucaklamaktadır (Tomor, 2014).



BÖLÜM 3. GASTRONOMİ VE İLAHİ DİNLER

3.1. Musevilik ve Gastronomi

Musevilikte yeme-içme kuralları Tevrat'ta açık şekilde belirtilmiştir. Bu kurallar ve yasakların ilk çıktığı dönemden günümüze kadar bazılarında değişiklikler yaşanmış bazıları ise olduğu gibi günümüze aktarılmıştır.

3.1.1 Musevilikte beslenme kuralları ve koşer

İnsanlar beslenme ile ilgili tüm konularda bilgi sahibi olabilmelidirler. Tercih edilen gıda ürünlerinin beslenmeye, insan sağlığına, inançlarına göre düzenlenmesi ve denetimimin doğru şekilde yapılması gerekmektedir. Birçok gıda ürününün inançlar doğrultusunda belirli kriterlerde üretiminin gerçekleştirilmesi hijyen, temizlik ve güvenilirlik konularında dikkatli olması ve en önemlisi dinin gerekliliklerine uygun olması önemlidir (Batu, 2012).

Koşer, Musevilerin tüm dünyaya kabul ettirdiği bir kavramdır. Koşer izin verme anlamı olan İbranice bir kelimedir ve Musevi beslenme kurallarının ne olduklarını açıklamaktadır. Tüm hayvanlar yenilebilir değildir, koşer olduğu sürece yenmektedir. Koşer ürünler üç kategoriye ayrılmaktadır:

- **Et:** Memeli ve kümes hayvanlarının eti ve kemikleri, bunlarla yapılan çorbalar ve soslar
- **Süt:** Herhangi bir koşer hayvanın süt, onunla yapılan tüm süt ürünleri (krema, tereyağı, peynir) ve yukarıdakilerden az miktarda bile içeren yiyecekler
- **Parve (et ve süt ürünlerinin bir arada tüketilmesi):** Yiyecekler ne et ne de süttür. Tüm meyveler, sebzeler ve tahıllar gibi yumurtalar da pervedir. Perve ürünler et ve süt karıştırılarak yenilmektedir.
- Balıklar ise etlerle birlikte tüketilmemektedir (Adam, Bahari, ve Jalil, 2020).

Koşer kuralları Tivratta çok açık şekilde ilan edilmiştir. Bu kurallar günümüzde kaliteli, sağlıklı ve hijyenik anlam kazandırmaktadır. Koşer ürünleri, günümüzde birçok dine mensup insan tarafından tercih edilmektedir. Koşer kuralları sadece Musevi topluma indiğı bunun sebebinin de yahudilerin seçilmiş kişiler olduğuna inanılmasıdır (Kurt, 2010).

Koşer kuralları yahudi tüketiciler tarafından hangi yiyeceğın tüketime uygun olup olmadığını belirler. Kurallar incil kökenlidir, kurallar toplamda beş kitaptan oluşur ve değişmeyip günümüze gelen kısmı tevrattır. Kutsal kitap Musa peygambere gönderilmiştir. Musevi halkını, temel kabul görmüş yasaları ihlal etmekten korumak ve yeni gelişmeleri ele almak için yıllar boyunca koşer kurallarının anlamları hahamlar tarafından yorumlanmış ve genişletilmiştir (Regenstein ve diğ., 2003). Yaşam ile ölüm birbiriyle karıştırılmamalıdır yani Musevilikte yaşam ölümden ayrı tutulmalı ve korunmalıdır. Musevilikte gıda ürünleriyle ilgili kurallar bulunmaktadır; et ve süt ürünlerinin birlikte kullanılması buna bir örnektir. *‘Çünkü etin yaşamı kanda ve ben onu size verdim onunla ruhunuz için sunakta kefareti edersiniz (Leviller 17,11)’*. Bu açıklamayla birlikte kan içeren hiçbir et tüketilmemelidir.

Hayvanlar belli kurallar çerçevesinde kesilmeli etin mümkün olduğunca az kan içerdiğinden emin olmak için tuzlanması ve yıkanması gerekir. Kesim işlemi de belirli meslek ünvanı kazanmış hahamlar ve uzmanlar tarafından yapılmaktadır. Hayvanın acı çekmeden hızlı bir şekilde boğazından tek bir kesik darbesiyle ölüm gerçekleştirilir (Corte, ve diğ. 2021). Koşer gıda Musevi toplumunda yenilmesinde sakınca bulunmayan gıdalar ve bunlarla ilgili uyulması gereken kuralları tanımlamaktadır.

Genel olarak bakıldığında koşer gıda ürünleri şöyle sıralanmaktadır; et ve süt ürünleri, balık, yumurta, sebze, meyve, bakliyat, tahıl yüzgeçli ve pullu balık türleri gibi ürünlerdir. Hayvansal ürünlerde geviş getiren ve çift tırnaklı olması gerekmektedir. Tavşan, deve, porsuk gibi çift tırnaklı olmayan, domuz gibi geviş getirmeyen hayvanlar ve tevratta geçen 20 kuş türü dışındakiler koşer ürün sayılmaktadır. Bu hayvanlardan elde edilen süt ürünleri de bu kapsama dahil edilmektedir. Et ve süt maddelerinin birlikte kullanılması uygun değildir. Leş, kan ve uygun kesim yöntemi kullanılmayan ürünlerde koşer sayılmamaktadır (Köseoğlu, 2014).

Dini kurallar çerçevesinde olan gıdalara yönelim fazla olmasından dolayı helal, koşer kavramları popülerlik kazanmış sadece Musevilerin değil farklı etnik grupların da

dikkatini çekmeye başlamıştır ve dünyada geniş müşteri kitlesine sahip olmakla birlikte, ekonomik anlamda da büyük kazançlar sağlanmaktadır. Koşer dünya çapında artan gıda trendleri arasındadır ve esas olarak kaliteyle ilgilenmektedir. Geçtiğimiz yıllarda koşer gıda ürünlerine olan talep, modern insanlar arasında yeni bir eğilim başlatarak büyük ölçüde artmaktadır (Rich, 2016).

3.1.1.1. Musevilikte yasaklı yiyecekler

Tevratta açık şekilde hayvanlarla ilgili yasaklamalar belirtilmiştir. *Temiz hayvanlarla kuşları, kirli olandan ayırt edeceksiniz. Sizin için kirli ilan ettiğim hayvanlarla, kuşlarla, küçük kara hayvanlarıyla kendinizi kirletmeyeceksiniz (Yaratılış7/2-3).* Aşağıda yenmesi yasak olan hayvanlar ve gıda ürünlerinden bahsedilmiştir.

- Deve, domuz ve tavşan eti ve bu hayvanlardan elde edilenler,
- Böcekler türleri, kemirgen, sürüngenler,
- Deniz ürünlerinden ise pullu yüzgeçliler dışındaki midye ve istiridye gibi, kabuklular, kalamar, karides, yengeç, deniz kestanesi, ıstakoz,
- Yasaklanmış olan hayvanlardan elde edilen süt, yumurta gibi ürünler,
- Havyar,
- Katkı maddeleri içeren peynirler(aroma gibi),
- Üzerinde kan lekesi bulunan yumurtalar,
- Et ve süt ürünlerinin bir arada tüketilmesi,
- Kuşlar (tevratta bahdesilenler dışındakiler) (Türker, , 2020).

Tevratta ayrıca belirtilen gelincik, bukalemun, kertenkele türleri, fare gibi sürüngen kara hayvanları da yasaklanmıştır (Levililer11/29-31). Bunlara benzer bütün kara hayvanları kötüdür, dört ayağı olsa da karnının üstünde sürünse de hepsinin yenmesi yasaktır (Levililer11/41-43).

3.1.1.2. Helal sayılan ürünler

Tevrat beş kitaptan oluşmaktadır. Birincisi Tekvin (Bereşit), Çıkış (Şemot) üçüncüsü Levilliler (Vayikra) Sayılar (Bemidbar) ve Tesniyedir. Din ahlak ve hukuki kurallardan bahsedilmektedir (İslam Ansiklopedisi, 2021). *Tevratta “Temiz hayvanlarla kuşları kirli olanlardan ayırt edeceksiniz. Sizin için kirli ilan ettiğim hayvanlarla, kuşlarla, küçük kara hayvanlarıyla kendinizi kirletmeyeceksiniz”*

(Levililer20/25) diyerek yasaklı hayvanların olduğundan bahsedilmektedir. Bahsedilen bu kitaplarda Levilliler ve Tesniye kitabında belirli ayetlerde eti yenen ve yenmeyen hayvanlar 4 gruba ayrılmıştır. Bunlar karada ve suda yaşayan hayvanlar, kuşlar ve böceklerden oluşmaktadır.

Karada Yaşayan Hayvanlar: *Rab Musa ve Harun'a şöyle dedi: İsrail halkına deyin ki karada yaşayan hayvanlardan şunların etini yiyebilirsiniz: Çatal ve yarık tırnaklı geniş getiren hayvanların tümü'' (Levilliler11/1-3)* şeklinde belirtilmektedir. Hatta bu konu kuranda da En'am süresi 146 ayette azgınlık ve zulüm sebebiyle Musevilere tek tırnaklı hayvanların etlerinin haram kılındığından bahsedilmektedir. Burada dikkat edilmesi gereken ayrıntı bütün tırnaklı hayvanların haram olması fakat çatal ve yarık tırnaklı geniş getiren hayvanların tümünün helal olmasıdır (Diyanet İşleri Başkanlığı, 2021).

Eti yenebilen helal olarak gösterilen hayvanlar ise şu şekilde belirtilmiştir: *'Şu hayvanların etini yiyebilirsiniz: Sığır, koyun, keçi, geyik, ceylan, karaca, yaban keçisi, gazal, ahu, dağ koyunu (Yasanın tekrarı4/4-5).'*' Hayvanların sağlıklı olmaları ve herhangi bir hastalığı bulunmaması gerekmektedir. Eti yenmesi yasak olan hayvanlar da (Levilliler11/7) *de şöyle anlatılmaktadır, Domuz çatal ve yarık tırnaklıdır ama geniş getirmez sizin için kirli sayılmaktadır.*

Bir hayvanın eti, ancak hayvanın geniş getiren ve toynaklarının yarılmış olması koşuluyla koşer kabul edilir. Buna örnek olarak tırnakları olan domuzlar geniş getiren olmadığı için koşer sayılmamaktadır. Yani Museviler inek, keçi, geyik, bizon koyuna izin verilen hayvanlar arasında bulunmaktadır. Tavuk, hindi, ördek ve kaz gibi kümes hayvanlarının ön ayak parmakları yoktur, mideleri çift astarlıdır ve kesim şekline bağlı olarak koşer kabul edilmektedir. Yırtıcı, evcil olmayan kuşların ve böceklerin yenmesine izin verilmez. Doğal bir şekilde ölen ve tanımlanandan farklı şekilde kesilen hayvanlar da koşer olmayan hayvan olarak kabul edilmektedir (Eliasi ve Dwyer, 2002).

Suda Yaşayan Hayvanlar: Musevilikte suda yaşayan hayvanlarla ilgi bölümler bulunmaktadır. (Levililer11/9) *kitabında Suda yaşayan hayvanlardan şunların etini yiyebilirsiniz: Denizde, akarsularda yaşaya pullu ve yüzgeçli canlıların etini yiyebilirsiniz* şeklinde belirtilmektedir. *Sularda olanların hepsinden şunları*

yiyebilirsiniz: Bütün kanatlı ve pullu olanların hepsini yiyebilirsiniz ve bütün kanatsız ve pulsuz olanları yemeyeceksiniz; bunlar size murdardır (Tesniye14/9).

Köpekbalıkları, yayın balığı, maymunbalığı ve benzeri türler, tüm kabuklular ve yumuşakçalar gibi kabuklu deniz ürünleri yasaktır. Sadece yüzgeçli ve pullu hayvanlara izin verilmektedir((Regenstein ve diğ. 2003). Helal olarak görülen balıkların yumurtaları yasaklılar arasında sayılmamaktadır. Yasak olan balıkların havvarları tüketilmemektedir. Denizin içinde ölmüş olan balıklar murdar olarak kabul edilir ve helal kapsamında değildir (Levililer11/11).

Kuşlar ve böcekler: Tivratta koşer sayılmayan 20 kuş türünün adı açıkça belirtilmektedir. Tüm yırtıcı kuşlar yasaklanmıştır. Yasaklananlar dışında yenmesi yasak olmayan kuşlardan bahsedilmemiştir: ‘‘Temiz sayılan bütün kuşları yiyebilirsiniz. Etini yiyemeyeceğiniz Kuşlar şunlardır:Kartal, kuzu kartalı, kara akbaba, çaylak, doğan türleri, bütün karga türleri,baykuş, puhu, martı, atmaca türleri, kukumav, büyük baykuş, beyaz baykuş, çöl baykuşu, akbaba, karabatak, leylek, balıkçıl türleri, ibibik, yarasa, bütün kanatlı böcekler sizin için kirli sayılır. Hiçbirini yemeyeceksiniz. Ama temiz sayılan bütün kanatlı yaratıkların tümünü yiyebilirsiniz’’ (Yasanın tekrarı/14:11-20). Fakat tevratta yine böceklerle ilgili ayetlerde dört ayaklı ve kanatlı hayvanlardan dışında bütün çekirge türleri, cırcır böceğı, ağustos böceğinin yenmesi yasaklanmamıştır. Diğer dört ayaklı kanatlı böceklerin hepsi yasaklanmıştır (Levililer11/20-22).

Solucanlar ve böcekler, çok küçük oldukları için meyve, sebze gibi ürünlerde gözle görülememektedir bunun için yenmeden önce iki kez yıkanmalıdır. Paketlenmeden önce koşer kurallarına uygun olması için dikkatlice kontrol edilmedir (Kittler ve Sucher, 2001). Kanatlı hayvanlar arasında arı koşer değildir fakat bal koşer ürün olarak kabul edilmektedir (Yabancı, 2009).

Et ve Süt Ürünlerinin Bir Arada Tüketilmesi: Tivratta et ve süt ürünlerinin bir arada yenmesine izin verilmemiştir. *Oğlağı anasının sütünde pişirmeyeceksin (Tesniye14/21)* şeklinde tevratta üç kez bu yasaktan bahsedilmektedir. Etin ve süt ürünlerinin aynı kaplarda pişirilmesi yasaktır. Et ve süt için ayrı araç gereçler kullanılmalıdır ve yemeklerin farklı kaplarda pişirilmesi gerekmektedir. Bulaşıklarında aynı yerde yıkanması yasaktır (Blenc, 2004).

Et ve süt ile ilgili bir besin maddesi tüketilecekse aralarındaki yeme süreleri olması gerekmektedir. Birçok farklı görüş vardır ama bu süre üç ile altı saat arasında değişmektedir. Bu şekilde olmasının nedeni ise et parçalarının ve yağ kalıntılarının ağızda kalması ve yapışmasıdır. Böyle bir durum söz konusu değilse ağızı çalkalayarak ya da ekmek gibi besin maddesi yiyerek ağızı nötr hale getirmelidir (jewishvirtuallibrary, 2020). Sütten üretilen tereyağı, peynir çeşitleri, yoğurt sütü sınıfına dahil olan yiyeceklerdir. Sütü ürünlerin koşer sayılabilmesi için bazı kriterlere gerek duyulmaktadır. Bunlar; ürünün koşer hayvandan elde edilmesi, koşere uygun araç gereçlerle işlem görmüş olmaları gerekmektedir. Koşer sayılmayan sütü ürünlerin çoğu hayvansal içerikli ürünlerdir. Buna örnek olarak bazı peynirlerin mayalanmasında hayvan bağırsağının kullanılması, yoğurt mayalama işleminde hayvandan elde edilen jelatinin kullanılması o ürünün koşer olmasını engellemektedir (World Of Chasidut, 2021).

3.1.1.3. İçeceklerle ilgili yasaklar

Koşer kurallarında meyve ve sebzelerden elde edilen alkollü ya da alkolsüz içecekler yasaklılar arasında kabul edilmemektedir. Kurallarda Museviler tarafından üretilmeyen, etiketlenmeyen ve kapağı açılmayan tüm ürünler koşer kategorisinde değildir. Bu şekilde üretilen şampanya, şarap gibi ürünler yasaklanmıştır. Önemli sayılan törenlerde de alkol kullanımı yasaktır (Baran, 2010).

3.1.1.4. Kan ve hayvanın iç yağları ile ilgili yasaklar

Hayvanın iç yağı ve kan için tevratta şu şekilde bahsedilmiştir: *Hayvan yağı ve kan yemeyeceksiniz. Yaşadığınız her yerde kuşaklar boyunca bu kural hep geçerli olacak (Levililer3/11)*. Burada kendiliğinden ölen hayvanların iç yağlarının farklı amaçlar için kullanılabileceğinden bahsedilmiştir. *Kendiliğinden ölen ya da yabani hayvanların parçaladığı bir hayvanın yağı başka şeyler için kullanılabilir, ama hiçbir zaman yenmemelidir (Levililer7/24)*. Tevratta kan ile ilgili yasaklar çok açık şekilde ifade edilmektedir.

Kan hayvansal ürünler arasında haram sayılmaktadır. Hayvanın kesilmesiyle ya da canlı iken hayvandan akan kanın içilmesi yasaklanmıştır. Et üzerinde kalan

temizlenmesi zor kalıntılar dışında kanın içilmesi ve tüketilmesi ve katkı maddesi olarak kullanılması yasaklanmıştır (Yalçın, 2021).

3.1.2 Koşer et kesim kuralları

Şohet, hayvanların koşer kurallarına uygun olarak kesilmesini sağlayan kişiye verilen addır. Hayvan ölmeden önce yaşayacağı acıyı en aza indirmeye çalışılır ve bu kişiler eğitilmiş ve sertifikaya sahip dindar Musevilerden oluşan kişilerdir. Bu mesleğe sahip olabilmek için hangi etin koşer olduğu ve hangi kanunlara göre kesim yapılacağını bilmesi gerekmektedir. Kesim işlemi beyinde kan basıncında hızlı bir düşüşe ve hızlı bir bilinç kaybına neden olmak hayvanı acıya duyarsız hale getirmek ve hızlı bir eylemle kanından kurtulmak için yapılmaktadır (Wiki, 2021).

Geleneksel Musevi cemaat düzeninde Şohet cemaatinin en saygın üyeleri arasındadır. Koşer kesim ile koşer olmayan kesim arasındaki farkı gözlemcinin tepit etmesi genellikle imkansız olduğundan topluluk etlerin gerçekten koşer olduğuna güvenerek şohetin inancına ve uygulamayı doğru şekilde yaptığına güvenir (Posner, 2021).

Hayvanların kesim işlemleri kuralları bilen kasaplar tarafından gerçekleştirilmelidir. Kan yaşamın özü ve sembolü olduğu için, şah damarını tek darbeye kesmeli ve hayvandaki tüm kanı boşaltmalıdır. Etteki tüm kanları gidermek için etin pişirilmesi gerekmektedir. Eğer pişirme işlemi yapılmayacaksa et tuzlanmalı veya ıslatılmalıdır. Hayvanın karaciğeri etten arındılmaz bu nedenden dolayı kaynatılması gerekmektedir. Kesim işlemi kurallara göre yapılmazsa, hayvan koşer olarak kabul edilmez. Avcılar tarafından öldürülen hayvanlar da koşer sayılmamaktadır çünkü öldürme yöntemi kurallara uygun değildir (Goldstein, 2016).

3.1.3 Musevilikte özel gün ve bayramlar

Musevilikte bayramların tarihleri Ay'ın hareketlerine göre ayarlanmıştır. Güneş yılına göre belirlenmiş Musevilik takvimi göz önüne alınmaktadır. Musevilikte özel günler ve bayramlar toplumun bir arada olması ve süreklilik sağlanması açısından önemlidir. Musevi takviminde 11 bayram yer almaktadır. Bunlardan 6'sı önemli bayram ikisi küçük bayram ve geri kalanlar ise modern bayram şeklinde ayrılmaktadır. Büyük olarak kabul edilmesinin sebebi Tevrat'a dayandırılmasıdır. Bu bayramların ilk ve son

günlerinde yemek hazırlığı hariç iş yapma yasağının olması birbirinden ayrılan en önemli ortak özelliktir (Gürcan, 2012).

Şabat

İbranice dinlenme anlamına gelmektedir. Museviliğin kutsal metinlerinde Tanrının dünyayı yaratmak için 6 gün çalıştığı yedinci gün ise dinlediği için o gün kutsal olarak sayılmaktadır. Kutsal kitaba göre Tanrı Musevilere o gün çalışmaktan kaçınmalarını emretmiştir. Antik çağlardan beri ayinler ve gelenekler hahamlar tarafından yönlendirilerek günümüze kadar gelmiştir. Mum yakmak, dua etmek, çocukları kutsamak ve şabat için hazırlanan özel yemekleri yemek bu gün içinde yapılan davranışlarıdır (Janson, 2000).

Cumatresi gününün kutsal olarak kabul edilmesi ve bu günün iş görmezlik günü olarak saptanmasına ‘Şabat’ adı verilmiştir. Şabat günü fiziksel olarak güç kullanılan bir işin yapılması yasaklamıştır. Örneğin hayvan kesilip yenmesi, yününün kırılması ve kullanılması, tohum ekilmesi ve herhangi bir ürünün ekilip biçilmesinde bunlara dahildir. Bir çivi bile çakılması yasaktır. Sadece hayati konularda yasaklar dışına çıkılabilmektedir (Eliade, 2005).

Bu günün tatil günü olması dışında, manevi anlamda kişinin kendini geliştirmesine fırsat bulmasını sağlamaktadır. Şabat Cuma günü gün batımı ile başlar ve cumartesi günü gün batımına kadar devam eder. Şabatta en önemli kural bütün işlerin durdurulmasıdır. Şabatı karşılamak için ev halkı temiz kıyafetlerini giyer ve misafir gelecekmiş gibi özenle sofrayı hazırlar. Aile üyeleriyle birlikte yemekler yenir ve aile bağlarının daha da güçlenmesi vesile olunur (Türk Yahudi Toplumu, 2021). Musevilerin farklı toplumlar tarafında ikinci sınıf insan olarak görüldüğü dönemlerde, musevi kimliğinin yüceltilmesini ve psikolojik açıdan insanların iyi hissetmesini sağlayan önemli bir gün haline gelmiştir. Şabat, coşkuyla kutlandığı için oruç ve yas tutmaya izin verilmemiştir.

Oruca tek istisna Kefaret Günü’dür. Kutsal açıdan çok önemli olduğu için şabat gününe denk geldiğinde oruç tutulmaktadır. Şabat ev hanımının gün batımında 18 dk önce mumları yakması ve dua etmesiyle başlar. Kutsal kitaplardan belli bölümler okunur. Şabat yemeğinin üç temel özelliği vardır. Bunlar; On Emir’de yer alan şabatı tutma emrinin sembolü olan ve haftaiçinin karanlığına karşılık şabat gününün

aydınlığını simgeleyen mumlar, cumartesi günü için çölde iki porsiyon somun halinde indirilen özel Şabat ekmeği ve şaraptır.

Şabat gününde beyaz örtü serilen masada bir tarafına mum diğer tarafına Kiduş Duası okunması için şarap dolu kadeh ve şabat ekmeği koyulur. Yemek başlamadan önce şabatı karşılamak için dua okunur. Daha sonra şarap dolu kadehlere Kiduş Duası okunarak elden ele sırayla herkes bir yudum şaraptan içer. Şabat ekmeklerine şükran duası okunur ve tuza batırılan ekmekten herkes birer parça yer.

Yemekte et ve balık olmak üzere özel baharatla hazırlanmış yemekler yenir. Şabatın son günü durgun geçer yemek şarap ve mumlara üç ayrı kutsama duası okunur. Gün batımından 42 dakika sonra mumlar söndürülür ve şabat sona erer (Gürcan, 2012).

Roş Haşana

Musevilik inancında yılbaşı olarak bilinmektedir. 2 gün sürmekte eylül ve ekim aylarında kutlanmaktadır. Bu günün anlamı insanın kaderinin yeniden yazıldığı ifade edilmektedir. İnsanları tövbe etmeye çağırmak için boynuzdan yapılmış olan Şofar üflenir. Bu özel gün bir kutlama olarak değil kişinin kendisini affettirmesi ve tövbe etmesi için yapılan ibadetleri kapsar.

Bütün yılın iyi ve tatlı geçmesi için bala batırılmış ekmek ya da elma reçeli yenmesi ve bir nehir kenarına giderek ceplerinin boşaltılması günahlardan kurtulmanın sembolik ifadesidir. Kişinin günahlarına kefaret olarak kümes hayvanının kurban edilmesi ve etinin ya da değeri karşılığında paranın sadaka olarak verilmesi gerekmektedir (Gürcan, 2012).

Çardaklar Bayramı (Han-GaSukot)

Musevilerin Mısır'da esaretten kurtuluşlarının anısına kutlanan bayramdır. İsrailoğulların mısırdan ayrıldıktan sonra vaadedilmiş topraklara varmak için 40 yıl boyunca çölde göçebe olarak yaşamışlardır. Çalı ve dallardan yaptıkları çardaklarda kalmışlardır. Bu acılı günlerin sona ermesinin Sukot yani hasat dönemine denk geldiğini farketmişlerdir. Üzüm, zeytin ve yaş meyvelerin olgunlaştığı dönem olması başka bir yönüyle bu güne Hasat Bayramı da denmesine neden olmuştur. İbadet yapılırken ellerinde hurma yaprağı, söğüt dalları, mersin ağaca dalları, ağaç kavunu demetleri tutulmaktadır (Bağır, 2019).

Fısıh Bayramı (Mayasız Ekmek Bayramı)

Museviler Mısır'da Firavundan kaçarken yanlarına mayası katılmamış hamuru alır ve yolculuk boyunca da bunu tüketir. Bu durum mayasız ekmek geleneğinin başlamasına neden olur. Museviler için en önemli olaylardan biri olan bu kaçış bu günü daha fazla anlam yüklemelerine sebep olmuştur. Hem manevi hemde fiziksel bir kurtuluşu temsil eder (Özcan, 2018). Museviler tarafından günlük hayatta tüketilen 5 hububat bu bayramda yasaklı yiyecekler arasındadır. Bunlar kıvı buğday, çavdar, yulaf, buğday, arpa üretilen tüm ürünleri kapsamaktadır. Bu bayram için özel olarak hazırlanmış olan buğdaydan yapılan mayasız ekmek yenilmektedir (Solak, 2021).

Kurban

Musevilikte ibadetler Hz. Musa döneminde başlamıştır. İbadetler o dönemde gerçekleşen önemli olaylarla ortaya çıkmıştır. Kurban ibadeti en belirgin temel ibadetler arasındadır. Günlük haftalık ve aylık olarak farklı şekillerde uygulanabilir. (Eşmeli, 2019). Kurban Musaya Yahve yoluyla indirilmiştir. Kurban olarak koç kesmeleri ve kanı kapıya sürmeleri emredilmiştir. Etinin ne yapılacağı açık şekilde belirtilmiştir. Kurbanın Tanrı ile insanlar arasında bağ kurduğuna inanılmaktadır. Süleyman Mabedi'nin yıkılmasıyla birlikte yerine Sinagoglar inşa edilmiş ve kurban ibadetinin yerini dualar ve sunaklar almıştır. Süleyman Madeni'nin tekrar inşa edildiğinde bu ibadetin ancak o zaman başlanacağı düşünülmektedir (Dursun, 2020).

3.1.4 Musevilikte oruç

Tek tanrılı dinler olan Musevilik, Hristiyanlık ve İslamiyette oruç ibadeti bulunmaktadır. Orucun Hz. İbrahim döneminde var olduğu düşünülmekte fakat bazı kaynaklarda ise oruç Hz. Adem'e kadar dayandırılmaktadır. Musevi toplumunda oruç tutmak, Allaha yalvarma, bağışlanma ve affedilme isteğinden dolayıdır. Hz. Musa On Emiri almak için Sina Dağında 40 gün oruç tutmuştur. Oruç, Musevi toplumunda farklı durumlarda da görülmektedir.

Ölüm durumunda yas tutmak, hasta birinin iyileşmesi, kötü durumlarda Allahtan yardım dilemek, günahların bağışlanması, savaşta başarı sağlanması gibi konularda oruç tutulmaktadır bunun sebebi ise kötü durumların hatırlanması, tarih boyunca unutulmaması ve musevi kimliğinin varlığını sürmesidir (Dölek, 2019).

Tevratta belirli günlerde oruç tutulması emredilmektedir. “RAB Musa’ya şöyle dedi: Yedinci ayın onuncu günü günahların bağışlanma günüdür. Kutsal bir toplantı düzenleyeceksiniz. İsteklerinizi denetleyecek (nefsinizi alçaltacak), RAB için yakılan sunu sunacaksınız. O gün hiç iş yapmayacaksınız. Çünkü Tanrınız RAB’bin huzurunda günahlarınızı bağışlatacağınız bağışlanma günüdür. O gün isteklerini denetlemeyen herkes halkın arasından atılacaktır. O gün herhangi bir iş yapanı halkın arasından yok edeceğim. Hiç iş yapmayacaksınız. Yaşadığınız her yerde kuşaklar boyunca sürekli yasa olacak bu.” (Levililer 23:26-31).

Musevilikte oruç, büyük ve küçük oruçlar olmak üzere ikiye ayrılmaktadır büyük olanlar Yom-Kippur ve 9 Av Günü’dür. Yom-Kippur orucu kelime olarak kefarete orucu anlamına gelmektedir. En önemli oruç günü olarak kabul edilir ve Musevilikte farzdır. Küçük olanlar ise Gedelya, 10 Tevet, 17 Tamuz, İlk doğan erkek çocuğu oruçları olarak bilinmektedir (Altuntaş ve Karagöz, 2010).

Yom Kuppur

Kudüste ibadet için Mabedin olduğu dönemlerde yeni yılın onuncu gününde Museviler madede giderek kurban sunarlardı. Mabet’de bulunan ve sadece bu özel günde girilen kutsalların kutsalı adı verdikleri bir bölümde Başkahin Museviler için özel bir ritüel gerçekleştirir ve sonrasında çöle bir keçi göndererek tüm Musevilerin günahlara kefarete ettiğine inanılırdı. Mabedin yıkılmasından sonra bu uygulama yapılamamış yerine kişisel olarak gerçekleştirebilecekleri bir uygulama gelmiştir. Kurban olarak tavuk ya da horoz alınır kişinin başı üzerinde döndürülür daha sonra bu tavuk benim günahlarımın kefareti olacak diyerek tavuk kesilir. Aileinin bütün bireyleri adına tek bir horoz da kesilebilir (Tarakçı , 2021; Ay, 2021).

9 Av Orucu

Musevilerin Yıkılan iki Mabet’in Av ayının 9. gününe denk geldiğine inanmaktadır. Bu kötü hadiseler anısına oruç tutulmaktadır. Başlangıç yemeğinde et yemek ve şarap içmek yasaktır. Tek çeşit yemek yenmelidir. Çok dindar kişilerin yemekte matem sembolü olan haşlanmış yumurta yedikleri ve ayaklarına kül serptikleri farklı uygulamalar vardır. Bu büyük iki oruç yaklaşık 25 saat sürmektedir (Tarakçı , 2021).

3.2. Hristiyanlık ve Gastronomi

Hristiyanlıkta beslenme kuralları konusunda keskin yasaklar bulunmamaktadır. Önemli bir ritüel olan Ekmek ve Şarap ayini bu yiyeceklere kutsal anlamlar yüklemektedir. Hristiyanlığı diğer semavi dinlerden ayıran özellik domuz etinin yasak olmamasıdır. Hristiyanlıkta yasak koymak yerine insanları teşvik etme mantığı vardır (Ünal ve Özışık Yapıcı, 2017).

3.2.1. Hristiyanlıkta yasaklı yiyecekler

Üç mezhebe sahip olan Hristiyanlıkta beslenme kurallarıyla ilgi çok fazla yasaklar bulunmamaktadır. Roma Kataliklerinde Paskalyadan 40 gün önce tutulan oruçta şarap ve mayalı ekmekten önce bir saat boyunca gıda ve su kullanımını yasaklar. Ortadokslarda ise mayalı ekmek tüketilir mayasız ekmek tüketilmez. Oruçlarda ise hayvansal gıda yasaktır ve su içilmemektedir.

Hz İsa'nın çarmıha gerildiği günü de kutsal saymaktadır ve tüm gün yemek yememektedirler. Protestanlıkta ise alkollü içecekler, kahve ve çay gibi içecekleri yasalamaktadır. Yedinci gün havarilerinde fazla gıda tüketmek günahdır, yemek yerken su içilmesi uygun değildir, genellikle etsiz beslenme uygun görülür. Eğer et yenecekse de domuz eti fazla tercih edilmez. Tatlandırıcı gibi ürünler yasaktır (Türker, Helal ve Güvenilir Gıda, 2020).

Hristiyanlık, Musevilikten sonra ortaya çıkmış bir dindir. İsa'da bir Musevidir ve domuz yeme yasağı Hristiyanlıkta da vardı. Fakat Hristiyanlığın yayıldığı dönemde Avrupa'da kıtlık yaşanması nedeniyle din adamının 'Ağızdan giren şey, insanın imanını bozamaz' sözüyle ortadan kalkmasına neden olmuştur (Gürsoy, 2014).

3.2.2. Hristiyanlıkta özel gün ve bayramalar

Hristiyanlıkta önemli günlerin çoğu İsa'nın hayatıyla ilişkilendirilmektedir. Farklı mezheplerin bulunmasından dolayı aynı özel günler farklı tarihlerde kutlanabilmektedir. Noel, Paskalya, Pentakost önemli üç özel günü ifade etmektedir. Noel isanın doğumunu, paskalya çarmıha gerilişini ve pentakosta İsa'nın kutsal ruhunun havarilerin içinde yaşaması için Tanrının gönderdiğine inanmaktadırlar (Cengil ve Tekin, 2016).

Noel

Hristiyanlar için özel bir günü ifade eder. İsa'nın doğduğu gün olarak kabul edilmektedir. 25 Aralık'ta kutlanır (Küçük, 2019). Günümüzde yılbaşı ile Noel birbirleriyle karıştırılmaktadır. Noel dini bir kimliği temsil eder ve kiliselerde ayinler ve dualarla anılan bir gündür. Yılbaşı ise daha çok yeni yılın karşılanması için insanların bir araya gelerek yaptıkları kutlamalardır. Noelden önce Advent döneminde oruç tutulurken günümüzde bu uygulama artık yapılmamaktadır (Esgin, 2012).

Paskalya

İsa'nın çarmıha gerildikten 3 gün sonra dirilmesinin kutlandığı bayramdır. Paskalyanın tam olarak günü belli değildir, Hristiyan inancında farklı mezhepler bulunmaktadır. Kiliseler kendi belirledikleri tarihlere göre başlangıçları farklılık göstermektedir. Roma, Katolik ve Doğu Ortadoksları kırk gün boyunca oruç tutup ibadet etmektedirler (Gündüz, 2006).

Paskalyaya hazırlık olarak tutulan bir oruçtur. Pazar günleri hariç tutulan bu oruçta et ve süt ürünleri yemek yasaktır. Fakat günümüzde bu uygulama unutulmuş ve uygulanmamaktadır (Küçük, 2016). Paskalya Katolikler tarafından 21 Marttan sonraki dolunayı takip eden pazar günü kutlanmaktadır. Hristiyanlar 7 hafta ya da 7 gün boyunca perhiz yapar. Perhizde hayvansal gıdalar tüketilmez cuma ve perşembe günleri ise nebati yağ yenmez. İsanın son akşam yemeğini anmak için Paskalyadan önceki son perşembe gününde sofrada mercimek bulunur. İsanın son yediği yemek mercimektir. Meryem Ananın gözyaşlarının da simgeleri. Paskalya çöreği yapılır ve kırmızı yumurta kaynatılır. Yumurtların dış kabuğu gökyüzünü, zarı havayı, kırmızı kabuğu İsanın kanını temsil eder (Gürsoy, 2014).

Kutsal Perşembe olarak anılan bu günde İsa'nın son yediği akşam yemeğini anılmaktadır. Ekmek ve şarap önemli bir semboldür. Bu yemek İsa'nın havarileriyle son kez yediği yemektir. Bu kutsal günde İsanın yanındakilere ekmeği uzatarak bunun kendi bedeni olduğunu, bir kase şarabın ise kendi kanı olduğunu söylemiştir. Cuma günü İsa'nın çarmıha gerildiği gün olarak kabul edilmektir. Kederli bir gündür, ayinlerde dualar okunur.

Kutsal cumartesi olarak kabul edilen bir sonraki günde kilisede İsa'nın yeniden dirilişini anlatan ayinler yapılmaktadır. Kandil yakılması, ilahiler söylenmesi önemli sembollerdendir. Sonra ki pazar günü kilisede kutlamalar yapılmaktadır. İsanın ölümü ve tekrar dirilişini özel şekilde anmaktadırlar. Paskalya kutlamalarında menüde özel paskalya ekmeği, paskalya yumurtası, kek, domuz eti, pasta bulunmaktadır (Yıldırım, 2005).

3.2.3. Hristiyanlıkta oruç

Hristiyanlar Hz İsa'nın çektiği zorlukları ve acıları anlamak için oruç tutmaktadırlar. Hz İsa'ya havariler nasıl oruç tutulacağını öğrenmiş bunun sonucunda da İsa Peygamger çölde 40 gün boyunca oruç tutmuştur. Oruç haftalık tutulmaktadır. İsa'nın ölümü, yaşamı ve tekrar dirileceği inancıyla oruç ibadeti gerçekleştirilmektedir (Dölek, 2019).

Hristiyanlıkta oruç ibadeti kilise tarafından verilen emirlerden bir tanesidir. Kilise emirleri o dönemlerde İsa'nın söylemi gibi kabul edilmekte ve halk kiliseye saygı göstermektedir. Oruç İslamiyette olduğu gibi değildir farklı anlam ve kuralları vardır. Hristiyanlar belli dönemlerde hayvansal gıdalardan uzaklaşarak oruç tutmaktadırlar. Bunun sebebi olarak kıtlığın ortadan kalması, insanların perhiz yapması şeklinde yorumlanmaktadır (Genç, 2011).

Hristiyanlıkta oruç kişinin kendini cezalandırması, aç susuz bırakması, dünyada işlediği günahlarının kefareti gibi algılanmaktadır. Oruç çarşamba ve cuma günleri tutulmaya başlanmıştır. Çarşamba gününün anlamı İsa'nın ele verildiği gün olması, cuma ise İsa'nın çarmıha gerildiği günü anmak için oruç tutulmuştur. Zamanla oruç tutma günlerinde değişiklikler olmuştur. Bazı bölgelerde çarşamba orucunun yerini cumartesi orucu almıştır. Paskalyadan öncede üç gün oruç tutulmaktadır. Uyulacak kurallarda esneklik gösterilmiş ve oruç kişinin kendi iradesine bırakılan bir ibadet olmuştur. Ülkeye göre yasaklı yiyeceklerde değişiklik görülmektedir. Birinde et yasakken diğerinde balık tüketmek yasaktır (Ay, 2021).

3.3. Gastronomi ve İslamiyet

Beslenme alışkanlıkları kültürler, toplumlar ve dinlere göre nesillerdir şekil almaktadır. Her dinin ve inanışın belirli bir tarzda beslenme şekli yüzyıllar öncesinden kutsal kitaplar aracılığı ile kalıplara sokulmuştur. Farklı inanışlara göre bazı yiyecekler kabul görürken bazıları görmemektedir (Beşirli, 2010). Dini inanışlar günlük hayatın büyük bir bölümü olan gastronomiyi temelden etkilemektedir. İslamiyette kesin hatlarla çizilmiş olan haram ve helal kavramları ile belirlenmiş yiyecekler, müslüman toplumların gastronomi kültürlerini etkilemiştir. İslamiyet inancına sahip olan toplumlar ile farklı inanışlara sahip toplumlar arasında büyük farklar yer almaktadır. Bu başlık altında İslamiyet ve gastronomi ilişkisine dair içerikler açıklanmaya çalışılacaktır.

3.3.1. İslamiyette beslenme kuralları

Yaygın olarak kullanılan helal terimi İslam felsefesine göre tüketilmesine veya yapılmasına izin verilen anlamına gelen Arapça bir kelimedir. Buna karşılık haram kelimesi tüketilmesi ve yapılması uygun olmayan yasaklı herhangi bir şeyi ifade eder. İki önemli kavram müslümanların günlük yaşamında kendilerine kılavuz olarak algıladıkları kutsal kitap olan Kur'anı Kerim'den türemiştir. Helal kavramı ile Müslümanlar Kur'anı Kerim'de belirtilen yasaklardan hariç olan her şeyi kastedmektedir (Hosain, 2021).

Bir başka tanım ise, Müslümanların tüketmesine izin verilen yiyecek, helal gıda olarak tanımlanmaktadır. Helal kelimesi şariat (İslam Hukuku) tarafından izin verilen ve yasal olan olarak adlandırılan Arapça bir kelimedir (Mohamed ve diğ., 2016). İslamda helal kavramı dinin emrettiklerini, gerekliliklerini bilip bunların yerine getirmesini kapsayan süreçtir.

Helal ürünler, günümüzde insanların beslenme kalitesine arttırmada önemli bir etken olarak görülmektedir (Belen ve diğ., 2018). Helal beslenme kuralları hangi yiyeceklerin yenilmesinin müslümanlar için uygun olduğunu belirler. Bu kurallar Kuran'da ve Hz. Muhammed'in uygulaması olan sünnette bulunur. İslam hukukunun temel ilkeleri değişmez ve kesindir.

Ancak yorumlanmaları ve uygulanmaları zamana, yere, koşula bağlı olarak değişebilir. İslam hukununda iki temel değişmezlik kaynağı olan kuran ve sünnet dışında, açıklanması zor olan gıda ile ilgili bir durum söz konusu olduğunda da iki farklı içtihat kaynağı kullanılmaktadır. Birincisi hukuk birliği anlamına gelen icma diğeri ise akıl yürütme anlamı olan kıyastır (Regenstein ve diğ. 2003). Haram kelimesi dinin yasakladığı durumları ifade eder. Yapılan davranışın uygun görülmediği ve o işin yapılmaması gerektiğini savunur (Şerifoğlu, 2019).

Semavi dinlerin sonuncusu olan islamda, kişi ve ya topluluk halinde insanlığın hayrına olmak üzere getirdiği sorumluluklar içinde yasaklara yer verilmiştir. Yasaklar yapılmaması gerekenlerdir (Karaman H. , 2010, s. 11-14).

'Bu dünyada ve ahirette bizim için güzel olanı yaz biz sana yöneldik, dedi. Allah: 'azabıma dilediğim kimseyi uğrattırım, rahmetim herşeyi kaplamıştır, bunu allaha karşı gelmekten sakınanlara, zekat verenlere ayetimize inanıp yanlarındaki incilde ve tevratta yazılı buldukları, haber getiren, okuyup yazması olmayan peygamberler Muhammed'e uyanlara yazacağız. O peygamber onlara, uygun olanı emreder ve fenalıktan meneder, temiz şeyleri helal, murdar şeyleri haram kılar, onların yüklerini indirir, ağır teklifleri hafifletir. Bu peygambere inanan, hürmet eden, yardım eden O'nunla gönderilen nura uyanlar işte onlar saadete ererler' dedi.(El-Araf:7/156-157).

3.3.1.1. Helal kabul edilen yiyecekler

Helal yiyecekler, hangi yiyeceklere izin verildiğini ve bu yiyeceklerin nasıl hazırlanması gerektiğini belirten İslam Hukuku uyarınca Müslümanların yemesine veya içmesine izin verilen yiyeceklerdir (helal, uygun ve izin verilen anlamına gelir) (Featherstone, 2015). Helal gıdalar, İslami beslenme kurallarına göre izin verilen gıdalardır. İslami kurallara göre domuz eti veya domuz türevlerini tüketmeleri yasaktır (Heng, 2017).

3.3.1.2. Haram kabul edilen yiyecekler

Aslında helal ve haram terimleri hayatın her alanında geçerli olan evrensel bir terimdir. İnek, manda, keçi, koyun, deve, ördek, kaz, tavuk, deve kuşu, hindi vb. gibi hayvanlar şeriat kanunlarına göre kesildikleri takdirde helal sayılmaktadır. Bir ürünün helal ya da

haram olduğu karar verebilmek için o ürünün nasıl elde edildiğini ve işlendiğini bilmek gerekir. Haram kelimesi, yasak olan izinsiz anlamlarına gelmektedir (Eliasi ve Dwyer 2002).

Bir başka tanımda ise haram kavramı engellemek, saygı duymamak, yasaklamak, helal olmayan anlamına gelmektedir (Demirci, 2021). Haram olarak kabul edilen gıdalardan bazıları (Eliasi ve Dwyer, 2020):

- Ölü/Murdar, Kuranda da ayetlerle açıkça belirtilmiştir. Ölü hayvanların etleri haramdır.
- Boğularak ölen yani; herhangi bir iple, elle ya da ağaçta sıkışıp kalarak ölen hayvanlar,
- Uzaktan ya da yakından vurarak darbe almasını sağlayacak şekilde öldürülen hayvanlar,
- Yüksekten düşüp ölenler,
- Kan,
- Kendi aralarında kavga ederken ölen hayvanlar,
- Başka bir hayvan tarafından öldürülenler,
- Domuz ve ondan üretilen herhangi bir besin maddesi,
- Allah dışında başkası adına kesilen hayvanlar,
- Besmele çekmeden ölümüne sebep olunan hayvanlar
- Sarhoşluk veren ve alkol içeren tüm besin maddeleri kurandan haram belirlenmiştir.

“De ki: Bana vahyolunanda leş ve akıtılmış kan yahut domuz eti-ki pisliğin kendisidir-ya da günah işlenerek Allahtan başkası adına kesilmiş bir hayvandan başka yiyecek kimseye haram kılınmış bir şey bulamıyorum. Başkasına zarar vermemek ve sınırı aşmamak üzere kim (bunlardan) yemek zorunda kalırsa bilsin ki rabbın bağışlayan ve esirgeyendir” (Bakara, 71-72; Maide, 5/3).

Hayvanlar iki kısımdır: bir kısmı zararı olup kârı olmayan hayvanlar; yılan, akrep, fare, çaylak, saldıran köpek, kara karga, kurt, aslan, kaplan ve diğer yırtıcı hayvanlarla ayı, kerkes, pire, sarı karga, küçük kekeler, sivrisinek ve yaban arısı gibi. Bunlar ve bunların benzerlerini öldürmek caiz ve sünnettir.

Başka bir kısım ise: hem kârı hem zararı olanlardır. Bunlar kemre böceği, yengeç, akbaba gibi. Bunları öldürmek mekruhtur. En doğru bilinen ise zararı olmayan hayvanın öldürülmesinin caiz olmamasıdır. Örnek olara arı, kırlangıç, göçmen kuşu, kurbağa, av ve bekçi köpeğini öldürmek haramdır (El-Heytemi, 1990, s. 640-648).

Leş: Hayvan öldüğünde burnu tıkanır, kanı damarlarında hapsolür ve kokar. Böyle bir hayvan yendiğinde uygun olmayan durumlar meydana gelir. Balık ve çekirge bunların dışında tutlmaktadır. Bununla ilgili hadisler bulunmaktadır (Türker, 2020) .

Kan: Hayvanlar kesildikten sonra vücuttaki kan dışarıya akar, ince damarlarda da az miktarda kalabilir. Akan kanı içmek ya da yemek helal değildir. Dalak, ciğer gibi diğer uzuvlarda kalan kan akmış sayılamayacağı için et ve sakatat ile birlikte yenmesinde sakınca bulunmamaktadır (Karaman, 1979, s. 34). Haram olmasının sebebi necis olmasıdır. Cahiliye döneminde kan kaplara doldurulur, pişirilir ve misafirlere ikram edilmektedir. Allah bunu yasaklamıştır. Damarda ve ette kalan kan, dalak, karaciğer kanları bu durumdan muaftır (Batu, 2015).

Allahtan Başkası Adına Kesilenler: *Üzerine Allahın adının anılmadığı kesilmiş hayvanları yemeyin. Bunu yapmak fisk (Allah yolundan Çıkmak)tır. (En'am: 121).* Öldürme kudreti Allah'a aittir. Hayvanların yaşamının sonlanması insanlar tarafından gerçekleştirilir fakat bu irade yine Allah tarafından verilir. Sadece besleme çekerek ya da hayvanı besmelesiz Allah ve Peygamber adına kesmekte haramdır. Önemli olan bu iki kuralı doğru şekilde yerine getirmektir. Kilise, Musa, ve İsa adına kesilmeside haramdır. Müslümanın bir Kabe'ye Peygambere ve ya bir Sultana karşı kurban kesmesi de aynıdır. Allah'ın kendisini koruması ona şükür etmesi ya da Allah'ın rızasını almak için Allah adına kurban kesmek haram sayılmamaktadır (El-Heytemi, 1990, s. 626-628)

Domuz: *Allah size ancak meyteyi(ölü hayvan leşini kanı domuz etini ve Allahtan başkası adına kesileni haram kıldı (Bakara,173).* En pis hayvanlardan biri domuzdur. Eti yenmesi haram olan kurt, tilki, ayı, aslan gibi hayvanlarında eti yasak olmasına rağmen tabaklandıktan sonra derileri temizlenir ve üzerinde namaz kılmaya uygun hale gelir. Domuzda bu durum geçerli değildir tabaklansa dahi derisi bile temiz kabul edilmemektedir. Herhangi bir kullanıma uygun değildir. Domuz leşi, çürümüş, bozulmuş tüm yiyecekleri, kurtlanmış etleri yiyen bir hayvandır. Sağlık açısından da oldukça zararlı virüsleri ve bakterileri taşıyıp hastalıklara neden olabilmekte etinin

diğer hayvanlara göre daha yağlı olması sindirimi zorlaştırarak kalp damar rahatsızlıklara neden olmaktadır (Tomor, 2014).

3.3.2. İslamiyette özel gün ve bayramlar

İslamiyette özel gün ve bayramlarda farklı gelenekler bulunmaktadır. Dini kurallara göre kutsal kitapta bahsedilen ve farklı ritüellerle kutlanan özel gün ve bayramlar müslümanlar için önemlidir. İslamiyetin kabulüyle şekillenen ve günümüze kadar varlığını sürdürmüşlerdir.

Aşure Ayı

Muharrem Ayı'nın 10. günüdür. Müslümanlar için önemli bir gündür çünkü Hz. Adem'in tövbesinin kabul edildiği, Hz. Mus'anın Firavun zulmünden kurtulduğu, Hz. Nuh'un gemisinin Cudi Dağı'nda bugün de karaya oturduğuna inanılmaktadır. Hz. Hüseyin'in şehit edilmesine kadar geçen sürede bugün şenlik havasında kutlanırken Şehit edildikten sonra Şiiler tarafından matem günü olarak anılmaktadır (Cengil ve Tekin, 2016).

Müslüman Türklerin muharrem ayının 10. gününden itibaren Aşure adı verilen bir tatlı yapıp dağıtılması geleneğine verilen isimdir. Buğday, incir, kayısı, nohut gibi bakliyatların pişirilmesiyle oluşur. İçerisine koyulan ürünlerin külterlere göre farklılık gösterdiği bilinmektedir. Genel olan belli ürünlerin kaynatılmasıyla oluşturulur (Baş, 2009).

Kurban Bayramı

Hicri takvime göre Zilhicce ayının onuncu gününden itibaren dört gün boyunca bayram olarak kabul edilen ve kutlanılan gündür. Bayram isimini Allah adına kesilen hayvanların kurban edilmesinden almaktadır. Bu ibadet Allah rızası için mal varlığına sahip kişiler tarafından kurban kesilip, ihtiyaç sahipleriyle paylaşılmasıyla gerçekleşir (Akgöz ve Diğ. 2014). Tüm dünyada Müslüman kişiler tarafından kutlanmaktadır. Allahın rızasını kazanmak, birlik ve beraberliğin devam ettiğini göstermek amaçlanır (Özen, 2020). Kurban Bayramı'nda özel olarak yemek hazırlanmaz kesilen kurbanın eti bayram boyunca yenir. Kurban kesen kişi o gün oruç tutar ve orucunu da kurban etiyle açar. Bu bayram toplumun yardımlaşmasını, birbirini hatırlamasını, paylaşmanın önemini unutmamızı sağlar (Atay, 2010).

Ramazan Bayramı

Ramazan Bayramının halk arasında bilinen diğer ismine şeker bayramıdır. Hicri takvime göre Şevval ayının birinci günü başlar, takvimde 9. ay olup oruç ibadetinin yerine getirildiği aydır. Bu ayda tutulan orucun bitimini simgeleyen bayramdır. Oruç ibadetinin bitiminden sonra üç gün boyunca kutlanır (Sönmez, 2016). Bayram geleneğinde tatlılar, yemekler ve ikramlıklar hazırlanır. Şeker bayramın sembolü gibidir bayram boyunca yapılan ziyaretlerde şeker ikramında bulunulur. Eve gelen misafirlere ise baklava, lokum şerbet ikram edilmektedir (Abdurrezzak, 2014).

3.3.3. İslamiyette Oruç

Oruç kelimesi Farsça kökenli bir ifadedir ve rüze anlamına gelmektedir. Arapçada savm ve siyam olarak bilinen bu kelimeler anlam olarak herhangi bir davranıştan kendini alıkoyma yeme içme konusunda kısıtlamalar getirme, kendini engelleme gibi kavramlara karşılık gelmektedir. (Altuntaş ve Karagöz, 2010).

‘Ey müminler! (kötülüklerden ve haramdan) korunmanız için oruç tutmak, sizden öncekilere farz kılındığı gibi size de farz kılındı’’ Bakara2/128. Ayette de görüldüğü gibi orucun müslüman için farz kılındığı görülmektedir. Ramazan ayında insanların beslenme konusunda belli kurallara uyarak nefsi terbiye etmesidir. Kötü kelimelerden kaçınmak, aç kalan insanların ne durumda olduğunu anlayabilmek, iradeye sahip olabilmek, Allah’a karşı gelmemek içi oruç tutulmaktadır (Dölek, 2019).

3.4. Helal ve Koşer Gıda Sertifikası

Helal gıda sertifikası, bir sertifika kuruluşu tarafından tanımlanan ve İslami beslenme kurallarına uygun olduğunu onaylayan İslami bir kuruluş tarafından verilen bir belge olarak tanımlanmaktadır. Lisans, logo, mühür veya damga biçimindeki helal gıda sertifikası kullanıcılara bir gıda ürününün İslami standartlara uygun olarak tedarik edildiğini, üretildiğini ve dağıtıldığını bildiren bir tanımlama biçimidir (Mohamed ve diğ., 2017).

Yiyecekler günlük hayatımızda çok önemli bir rol oynar ve çoğu yiyecek bölgesel, kültürel ve dini etkilere dayanır. Helal gıda, gıda endüstrisinde en önemli konulardan biri olarak ortaya çıkmaktadır. Helal gıda ilk başta domuz eti ve alkol içermeyen ürünlerden oluştuğu düşünülürken aslında bu durum daha derin bir konu olduğu ve

helal sertifika sisteminin ürünün üretiminden tüketime kadar her işlemde denetlenmesini ve kontrol edilmesini sağladığı görülmüştür (Alzeer ve diğ. 2018). Helal ürünler, tüm dünyada Müslüman nüfus tarafından tüketilmesine izin verilen tek üründür. Helal belgelendirme süreci işlemedeki ilerlemeler ve çeşitli İslami düşünce ekolleri arasındaki fikir ayrılıkları nedeniyle kritik hale gelmektedir. Farklı ülkelerdeki düzenleyici kurumlar tarafından birden fazla helal belgelendirme standardı çerçevelenmiştir (Batu, 2012).

Et ve et ürünleri de dahil olmak üzere sertifikalı helal gıda ürünleri için küresel pazar hızla artmaktadır ve helal ürünler, gıda güvenliği ve kalite güvencesi ölçeği olarak dünya çapında tanınır hale geldiğinden, genişleme potansiyeli çok büyüktür (Majid ve diğ. 2015). Ürünlerin üzerinde bulunan helal logolar insanlara güven vermekte ve ürüne pozitif yaklaşımlarını sağlamaktadır. Ürünün üretim aşamasından itibaren kuralla uygun şekilde üretildiğini göstermektedir (Belen ve diğ. 2018). İslamiyette doğru ve güzel olan şeylere helal kavramının kullanıldığı görülmektedir. Buna örnek ise *“Ey insanlar! Yeryüzündeki şeylerin helal ve temiz olanlarından yiye! Şeytanın izinden yürümeyin. Çünkü o sizin için apaçık düşmandır”* (Bakara/168). Diyerek helal hakkında yol göstermektedir.

Tüketiciler dini inançları doğrultusunda beslenme alışkanlıklarını düzenlemektedirler. Fakat günümüzde dini inançlara bağlı olmaksızın insanlar, sağlıklı gıda konusunda daha bilinçli davranmaya başlamıştır. Helal yiyecekler dünyada popüler olmuş ve dini inançlardan uzak birçok insan tarafından tercih edilmeye başlanmıştır. Bu yiyeceklerin güvenilir kaliteli ve sağlığa uygun olduğu düşünülmektedir (Tatlı, ve diğ., 2017).

Koşer ve helal gıda kuralları, Musevi ve Müslümanların gıda ihtiyaçlarını karşılar. Bu pazarlara hizmet vermek isteyen gıda şirketlerinin ve gıda hizmeti sağlayıcılarının da bu düzenlemelere uyması gerekmektedir. Buna karşılık, çoğu sundukları ürün ve hizmetlerin sertifika verenin ilgili gereksinimlerini karşıladığının reklamını yapmalarına olanak tanıyan bir sertifika almaya çalışmaktadır (Regenstein, 2019).

Koşer ve helal gıda yönetmelikleri Museviler ve Müslümanlar pratik gıda ihtiyacını düzenler. Bu yasalar, bu pazarlara hizmet vermek isteyen gıda şirketlerinin ve gıda hizmeti sağlayıcılarının da bu düzenlemelere uymasını gerektirir. Modern bilim ve teknolojideki dönüşümle birlikte gıdaların birçok işlemde geçirilerek dünyanın farklı

bölgelerine taşınması Müslüman tüketicilerde endişe uyandırmış ve işlenmiş gıdaların haram madde içerip içermediği konusunda merak uyandırmıştır.

Son birkaç yılda, gıda ve gıda ürünlerine domuz yağı ve domuz yağı karıştırıldığına dair olaylar ortaya çıkmaktadır. Gıda üreticileri, ekstra ekonomik kazanç elde etmek için gıda ürünlerinde domuz yağı ve domuz ürünleri karıştırmaya ve sonrasında helal ürün olarak bunları piyasaya satma eğilimindedir (Supian, 2018).

Dini gıda kurallarına kesinlikle uyulmakta ve özellikle helal ve koşer gıdalar için üretim yöntemleri, özellikle kesim, sıkı bir şekilde kontrol edilmektedir. Bazı yiyecekler, malzemeler ve üretim yöntemleri yasaktır ve genellikle dini otoriteler tarafından denetlenen kurallara uygun olması gerekmektedir. Ürünler, bu kurallara uyumu garanti etmek için sertifikalandırılmıştır ve hem koşer hem de helal gıdalar, Yahudi ve İslami tüketiciler için dünya çapında garanti sağlamaktadır (Crea, 2014).

Helal gıda pazarı iki nedenden dolayı büyüme göstermektedir. Birincisi, dinsel ve daha temiz, daha sağlıklı ve daha lezzetli olduğuna dair inançlarla ilişkilendirilmesidir. İkinci olarak toplumların birbiriyle etkileşim süreci yoluyla küresel nüfus içinde helal kavramının kabul görmesidir. Bu durum sadece müslümanlar için değil aynı zamanda güvenli, kalite güvencesi veren bir ölçüt olarak tanımlanmaktadır (Alam ve Sayuti, 2011).

Günümüzde katkı maddelerine olan talep giderek artmaktadır. Bu durum gıda güvenliği açısından tehdit oluşturmakta ve tüketilen gıdalara şüpheyile yaklaşmaya sebebiyet vermektedir. Helal gıda sertifikalarına daha önem verilmesi gerektiği helal ve haram kavramların tam anlamıyla karşılığının sağlandığı ortam oluşturulmalıdır (Okur, 2009).

Dünyada koşer kavramı çok yaygın şekilde varlığını sürdürmektedir. Gıda üreticileri bu talebe karşılıksız kalmayıp ürettikleri ürünler için koşer sertifikası almakta ve bu sertifikaları veren acentalar ciddi ekonomik gelir elde etmektedirler. Bu belgeler gıda piyasasında da önemli pazarlama araçları haline gelmişlerdir (Kurt, 2010).

Koşer belgesi Karaşut veya Karşut kurallarına, yasalarına göre insanın tüketimine uygun demektir. Her ürün ve gıda maddeleri koşer sertifikalı olmak zorundadır. Gıda ürünlerinin inanca uygun şekilde tüketilmesi için, ürünün üretim aşamasında tüketim aşamasına kadar olan sürede belirli kurallara uyulması gerekmektedir. Musevi dini

kurallarına göre gıda maddelerinin tüketime uygunluğunu onaylamak için işletmelerde ürün üretim prosesi din adamları tarafından gerçekleştirilmektedir (Abdul ve Nurrulhidayah, 2018). Koşer belgesi verilmesi için ürünlerin Kaşerut kuralları uygun olması gerekmektedir. Koşer ve helal sertifikaları gıda işinin önemli bileşenleridir. Özellikle koşer gıda, modern gıda üretiminin önemli bir parçası haline gelmektedir. Koşer ürünlerinde üzerinde bulunan mühür logo marka gibi belirteçlerin olması ürünün sertifikaya sahip olduğunu kanıtlamaktadır. Bu işaretler o ürünün tüm aşamalardan geçtiğini ve kurallara uygunluğunu belirler (Senter ve Glass, 2016).

3.5. Koşer ve Helal Gıda Sertifikası Veren Kuruluşlar

Dünyanın birçok yerinde müslüman tüketiciler ve tedarikçiler satın alınan ürünlerin helal olup olmadığını sorgulamakta ve satın aldıkları ürünlerin helal sertifikasına sahip ürünlerini tercih etmektedir. Bu belgeye sahip olmak güvenilir gıda anlamında pazarlama aracı olarak kullanılmaktadır. Yurtiçinde ve yurtdışında satılan gıda ürünlerinin helal belgeye sahip olması şartı koyulmaya başlanmıştır. Helal sertifika için belirlenen şartlarda İslama uygun kriterler göz önüne alınarak üreticinin ve tüketicinin ortak bir çerçevede buluşması sağlanmaktadır.

Türkiyede helal sertifika veren kuruluşlar (Helalplatform, 2018):

- GİMDES
- TSE
- Dünya Helal Birliği
- Helalder
- HEDEM

Koşer sertifikası veren kuruluşlar (OAİB, 2020):

- DenetGıda
- Kosher Certification
- STAR-K Türkiye

3.6. Helal Gıda Sertifikası Verilme Süreci

Helal gıda sertifikaları verilirken bir çok prosedür ile bu işlemler gerçekleştirilmektedir. Aşağıda bu sürecin nasıl ilerlediği anlatılmaktadır.

- Sertifika veren kurumlara internet ortamından ya da yazılı şekilde başvuru yapılması
- Sertifika veren kurumların helal sertifika kapsamında ürünlerin neler olduğunun tespiti ve içeriğinin araştırılması
- Sertifiika alacak olan kurumun helal şartlara uygun olup olmadığının incelenmesi (hayvanların kesiminin yapıldığı makinaların temizliği, incelenmesi ve kontrol edilmesi)
- Hayvanların barınma şartları, kesim yöntemlerinin helal koşullara uygunluğun incelenmesi
- Üretim yapılan alanların uygun bulunmasından sonra ürünlerin laboratuvarında test edilmesi
- Çıkan sonuçlar yetkililer tarafından kontrol edilir uygun görülürse onaylanır ve firma belge almaya hak kazanmış olur.
- Yılda belli aralıklarla işletmeler denetlenir uygun görülmeyen durumlarda belgelerin iptali istenebilir.
- Ücretlendirme yapılır ve belgeler firmaya gönderilir.
- Belgeler her yıl yenilenmektedir (TSE, 2021).

3.7. Koşer Gıda Sertifika Verilme Süreci

Koşer sayılan ürünlerin üretim yerinde İsrail Haham Başlığından onaylanmış bir Haham tarafından kontrol edilmesi gerekmektedir. Bu denetlemeden sonra kolaylıkla belge alınabilmektedir. Bu sayede ürünlerin yurtiçi ve yurtdışında tanıtımı ve satışı gerçekleştirilmektedir. Bu belge sadece Museviler için geçerli değildir dünyanın birçok farklı yerinde müslümanlar tarafından da tercih edilmektedir çünkü domuz eti ve türevlerinin sağlığa zararlı olduğu kanıtlanmıştır.

Başvurular elektronik posta olarak gönderilmektedir.

- Bu formlar doldurulup, ürün içerikleri, ürün hakkında bilgiler üretim akış şemalarınızı pdf şeklinde gönderilmektedir.

- Bu formlar Kosher uzman ekip tarafından incelenir, denetlenir ve değerlendirilir. Eksik görülen yerler bilgi verilir.
- Bu bilgilerin incelenmeye alınması için kesinlikle ücret talep edilmemektedir.
- Belgeler kontrol edildikten sonra uygun görülürse fiyat teklifi yapılmaktadır.
- Teklif karşı taraf için uygun ise onay alınır.
- Onaylandıktan sonra denetim için tarih belirlenir.
- Kosher denetçileri, denetim yapmak için firmaya gelir.
- Denetim sonucu değerlendirildikten sonra herhangi bir uygunsuzluk varsa bunlar giderilir. Daha sonra denetim raporu hazırlanır ve belgeler düzenlenir.
- Uluslararası koşer belgesi ve faturası digital ortamda elektronik posta şeklinde ve baskı formatında kargo ile gönderilmektedir.
- Koşer belgesi bir yıllık verilmektedir. Denetimler yıllık olarak yapılmaktadır. Bazı ürün ve işletmeler için birden fazla denetim yapılabilir.
- Kosher logolarını ürünlerin nitelik ve standartlarına göre kullanabilmek için belgelendirme süreci bittikten sonra gönderilmektedir (Denetgıda, 2020).

Koşer belgesi perakende sektörünün ve tüketicinin ürün seçiminde çok fazla dikkate alınan özelliklerdendir. Uluslararası ürün satışı yapan firmaların müşteri ile karşılaştığı yer market raflarıdır. Bilinçli müşteriler her geçen gün artmakta olup denetimli ürün tercih etmektedirler. Koşer logoları ürününün güvenilir ve standartlara uygun şekilde tüketiciyle buluşmasını sağlamaktadır (Denetgıda, 2019). Dini sertifikasyon kuruluşları ürünlerin tüm bileşenlerini farklı üretim aşamalarında takip etmelidir. Gıda ürünlerin sertifikalandırılması için ürünün geçmişini ve üretim sürecini baştan sona denetlemesi gerekmektedir. Ürünlerin sertifikalandırılması için, dini bir sertifika kuruluşunun üzerindeki ticari marka sembolle birlikte standartları oluşturması ve aynı zamanda standartlarının korunduğuna dair gerçek güvence sağlaması gerekmektedir.

Koşer ve helal gıda ürünlerinin sürekli denetiminin sağlanması mümkün olmamaktadır. Gıda ürünlerinin tek başına test edilmesi zor bir süreci oluşturmaktadır. Tüketicilerin de bu konuda dikkatli ve istekli davranması sertifikasyon veren kuruluşlar tarafından daha dikkatli ve denetleyici olmalarını sağlayacaktır (Hosain,2021).

BÖLÜM 4. GASTRONOMİ VE DİN İLİŞKİSİNİN YİYECEK İÇECEK SEKTÖRÜNE ETKİLERİ

Bu bölümde araştırmanın amacı, yöntemi ve veri toplama süreci ele alınacaktır. Yapılan görüşmeler sonucunda ortaya çıkan veriler analiz edilerek değerlendirmeler ortaya konacaktır.

4.1. Araştırmanın Amacı

Gıda endüstrisi hızla gelişerek yemek konusunda insanların bilinçlenmesini sağlamıştır. Yenilen yemeğin hangi şartlarda üretildiğini, hangi standartlara sahip olduğunu bilmek güvenilirlik açısından dikkat edilmesi gereken konuları ortaya çıkarmıştır. İnsanların temel ihtiyaçları arasında beslenme önemli bir yere sahiptir. Farklı inançlara sahip insanların beslenme kuralları da dini tercihleri doğrultusunda şekillenmiştir. Ülkemiz de farklı inançlara sahip turistler tarafından tercih edilmektedir. Helal ve koşer beslenme kurallarının önemi hem ülkemizde yaşayan vatandaşların hem de turist olarak gelen misafirlerin tercihlerini etkilemekte ve belli standartların bulunmasını gerektirmektedir. Bu çalışmanın amacı; helal ve koşer sertifikalı işletmelerin sertifika alma nedenleri, ürünlerin nereden temin edildiğini, sertifikaya sahip işletmelerin niteliklerini, sertifika kapsamındaki ürünleri, işletmelerin sertifika almak için tercih ettiği kuruluşları ve işletmelerin genel durumunu incelemektir.

4.2. Araştırmanın Evren ve Örneklemi

Araştırmalarda problemin çözümü için ortaya koyulan tüm veriler ve bilgiler bütün kitleyi temsil ettiği varsayılan yani bütün kitlenin özelliklerini temsil eden küçük parçalardan elde edilir. Bütün kitle incelenerek elde edilen bilgilere evren, bütünü temsil eden ve benzer özellikler gösteren parçalardan elde edilen tahminlere örnekleme denilmektedir (Baştürk ve Taştepe, 2013).

Araştırmanın evrenini İstanbul ilinde bulunan koşer ve helal sertifikaya sahip yiyecek içecek işletmeleri oluşturmaktadır. Zaman ve maliyet kısıtlılığından dolayı evrene ulaşmak mümkün olmadığından örnekleme başvurulmuştur.

İstanbul'da bulunan koşer ve helal gıda sertifikasına sahip işletmelerin sayısına dair resmi kurumlardan ulaşılabilecek bilgi mevcut değildir. Örnek büyüklüğünü tespit etmek için literatürde çalışma bulunmamaktadır. İstanbul'da helal ve koşer sertifikasına sahip işletmeleri tespit etmek üzere TripAdvisor web sayfası incelenerek helal ve koşer sertifika ktiterleri bulunan işletmeler belirlenmiştir. İstanbul'un fatih ilçesinde bulunan işletmeler tercih edilmiştir. Turistik yapıların çok olması bundan dolayıda turist yoğunluğunun fazlalığı bu bölgenin seçilmesine neden olmuştur. Koşer sertifikaya sahip 12 işletme, helal sertifikaya sahip 15 işletme belirlenmiştir. Koşer belgeye sahip olduğu belirlenen işletmelerden 2 tanesinin belgeye sahip olmadığı tespit edildiği için araştırmaya dahil edilmemiştir. Bu işletmelerden sadece 3 tanesinin tamamen koşer belgeli ürünler kullandığı, geriye kalan 7 işletmenin sadece koşer sertifikalı bazı gıda ürünleriyle hizmet verdiği tespit edilmiştir. Helal gıda sertifikasına sahip işletmelerden 2 tanesinin sundukları tüm gıda ürünlerinin helal sertifikalı olduğu 13 işletmenin ise bazı ürünlerinde helal sertifikalı ürünlere yer verdikleri tespit edilmiştir. İşletmelerde görüşülerek sertifikaya sahip olup olmadıkları onaylatılmıştır.

Araştırmanın örneklemini evrenden özenle seçilen 15 helal konseptli işletmeden ve 10 koşer konseptli işletmeden oluşmaktadır. Örneklemin evreni temsil ettiği ve yeterli sayıda olduğu düşünülmektedir. İşletmelerin tamamı İstanbul'da bulunmaktadır. Turist sayısı ve bu belgelere sahip işletmelerin çokluğundan dolayı örneklemin yer aldığı il olarak tercih edilmiştir. İşletmelerin tamamının aynı ilde bulunması araştırmanın verilerinin toplanması açısından kolaylık sağlamıştır.

4.3. Araştırmanın Yöntemi

Araştırma yöntemi nitel araştırma tasarımına göre yürütülmüştür. Bir problemin çözümüne ilişkin gözlem görüşme ve belge analizi gibi nitel veri toplama yöntemlerini kullanan nitel araştırma, daha önceden bilinen veya fark edilmemiş problemlerin algılanmasına probleme ilişkin doğal olguların gerçekçi bir şekilde ele alınmasına yönelik

öznel-yorumlayıcı bir süreci ifade etmektedir (Seale, 1999 Akt. Baltacı, 2019). Creswell'e (2013, s. 56) göre bir konunun derinlemesine incelenmesi istendiğinde veya problemin ortaya çıkarılması gerektiği zaman bu yöntemin kullanılması uygundur. Hatch'e (2002, s. 10) göre nitel araştırmalarda veriler kişilerin olağan ortamında gerçekleşen olayları konu edinir. Katılımcıların bakış açısı ile veriler toplanmakta ve analiz edilmektedir. Araştırmayı yapan kişi, verileri bizzat toplamaktadır. Görüşmelerin içerik analizinde MAXQDA2022 programı kullanılmıştır. Program araştırma projesinin yapılandırılmasında kullanılmaktadır. Anket, görüşme, görsel ve sesli dosyalar, sosyal ağlar gibi birçok ortamdan veri aktarımını sağlamaktadır (MAXQDA, 2021). Çalışmada MAXQDA2022 programı kullanılarak kod, temalar ve kategoriler ortaya çıkarılmıştır.

Araştırmada katılımcıların görüşlerini almak için yarı yapılandırılmış mülakat gerçekleştirilmiştir. Bu yöntemde görüşmeyi yapan kişi soruları önceden belirlemektedir. Bazı sorular açık uçlu olarak hazırlanmaktadır. Bu görüşme türünde derinlemesine bilgi elde edebilmek mümkündür (Gürbüz ve Şahin, 2016, s. 120-121).

Araştırma tekniğine uygun olarak nitel çalışmalarda tercih edilen amaçlı örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Bu yöntem, zengin bilgiye sahip olduğu düşünülen konuların derinlemesine çalışılmasına olanak sağlamaktadır (Baltacı, 2018). Örneklemenin belirlenmesinde ise amaçlı örnekleme yöntemlerinden maliyet, zaman, işgücünden kaynaklı ortaya çıkan sınırlılıklar sebebiyle örneklemin kolay ulaşılabilirlik ve uygulama yapılan birimlerinden seçilmesine olanak sağlayan kolay ulaşılabilir durum örnekleme kullanılmıştır (İslamoğlu ve Alnıaçık, 2019).

Türkiye'de benzer bir çalışmaya rastlanmadığı için soru formları literatür taranarak oluşturulmuştur. Görüşme soruları hazırlanarak 3 uzman akademisyenden sorular hakkında görüşleri alınmıştır. Sorular iki bölümden oluşmuştur. Birinci bölümde katılımcılara açık uçlu sorular sorulmuştur. İkinci bölümde ise katılımcıların demografik özelliklerini ve işletmelerini tanımlamak üzere kapalı uçlu sorular yöneltilmiştir. Helal sertifikaya sahip işletmeler için soru formunda 9 kapalı uçlu soru, 9 açık uçlu soru bulunmaktadır. Koşer sertifikaya sahip işletmeler için ise 9 kapalı uçlu, 10 açık uçlu soru bulunmaktadır. Araştırmada kullanılan soru formu Ek-1'de sunulmuştur.

4.4. Veri Toplama Süreci

Görüşmeler 11 Kasım 2021 ve 25 Kasım 2021 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir. Bu süre içinde işletme yöneticileri ve müdürleri ile yüz yüze görüşülmüştür. Görüşme boyunca katılımcılar konu hakkında yönlendirilmemiş ve fikir beyan edilmemiştir. İşletmelerden alınan bilgiler gizli tutulmuştur. Katılımcıların ve işletmelerin mahremiyeti için katılımcılara kodlar (K1, K2, K3) verilmiştir. İşletmelerin çalışma yoğunluğundan dolayı aynı işletmeler tekrar ziyaret edilmek zorunda kalmıştır. Katılımcılar dinlenmiş ve not alınarak bilgiler kaydedilmiştir. Görüşme süresi en az 10 en fazla 20 dakika sürmüştür.

4.5. Araştırmanın Sınırlılıkları

Araştırmada zaman ve maliyet konusunda sınırlılıklar ortaya çıkmıştır. İşletmelerin birbirine uzak olması zaman konusunda sınırlılık getirmiştir. Ayrıca helal ve koşer konseptli işletmelerin farklı illerde bulunması maddi ve zamansal sorunlar ortaya çıkartmıştır. Bu nedenlerden dolayı görüşmeler helal konseptli işletmeler için 15, koşer işletmeler için 10 tanesi ile sınırlı kalmıştır.

4.6. Helal Sertifikasına Sahip İşletmelere İlişkin Bulgular

Çalışmanın bu bölümünde işletmelerin özellikleri ve katılımcıların demografik özelliklerine yer verilecektir. Elde edilen veriler analiz edilerek yorumlanacaktır. Gastronomi ve din ilişkisinin yiyecek içecek sektörüne etkilerine ilişkin önerilere yer verilecektir.

4.6.1. Helal sertifikasına sahip işletmelerin ve yöneticilerin özellikleri

Görüşme sırasında, katılımcıların yaş, eğitim durumu, çalışma süreleri ve işletmenin sınıf, işletme türü, hizmet süresi, işletme kapasitesi ve menüleri hakkında bilgiler edinilmiştir. Bu genel özelliklerin araştırmanın bulgularını yorumlarken destek sağlaması amaçlanmıştır. Katılımcılara ve işletmelere ait bilgiler aşağıdaki gibidir.

Tablo 2.1: Katılımcıların demografik özellikleri

Katılımcılar	Cinsiyet	Yaş	Eğitim Durumu	Deneyim Süresi
Katılımcı 1	Erkek	39	Lise	9 yıl
Katılımcı 2	Erkek	41	Lise	12 yıl
Katılımcı 3	Erkek	56	Lise	20 yıl
Katılımcı 4	Erkek	36	Üniversite	5 yıl
Katılımcı 5	Erkek	37	Lise	12 yıl
Katılımcı 6	Erkek	32	Lise	8 yıl
Katılımcı 7	Kadın	35	Lise	6 yıl
Katılımcı 8	Erkek	39	Lise	15 yıl
Katılımcı 9	Erkek	32	Üniversite	5 yıl
Katılımcı 10	Erkek	40	Lise	16 yıl
Katılımcı 11	Erkek	42	Lise	12 yıl
Katılımcı 12	Erkek	49	İlköğretim	20 yıl
Katılımcı 13	Erkek	32	Üniversite	7 yıl
Katılımcı 14	Erkek	41	Lise	10 yıl
Katılımcı 15	Erkek	39	Lise	11 yıl

Katılımcıların demografik özellikleri incelendiğinde çoğunluğun lise mezunu ve erkek olduğu tespit edilmiştir. Tablo 2.1’de görüldüğü üzere yaş aralığı 32-56 yaş aralığındadır. Deneyim sürelerine bakıldığında 5-20 yıl aralığında olduğu görülmüştür.

Tablo 2.2: Helal sertifikalı işletmelerin özellikleri

İşletmeler	Hizmet süresi	Sınıf	İşletme kapasitesi	işletme türü	menü
1. İşletme	11	2.sınıf	95	bağımsız	A'la carte
2. İşletme	12	2.sınıf	100	bağımsız	A'la carte
3. işletme	9	2.sınıf	45	bağımsız	A'la carte
4. işletme	5	2.sınıf	175	bağımsız	A'la carte
5. işletme	12	2.sınıf	50	bağımsız	A'la carte
6. işletme	15	2.sınıf	55	bağımsız	A'la carte
7. işletme	7	2.sınıf	40	bağımsız	A'la carte
8. işletme	9	2.sınıf	70	bağımsız	A'la carte
9. işletme	8	2.sınıf	110	bağımsız	A'la carte
10. işletme	6	2.sınıf	90	bağımsız	A'la carte
11. işletme	5	2.sınıf	90	bağımsız	A'la carte
12. işletme	8	2.sınıf	160	bağımsız	A'la carte
13. işletme	6	2.sınıf	75	bağımsız	A'la carte
14. işletme	12	2.sınıf	50	bağımsız	A'la carte
15. işletme	10	2.sınıf	140	bağımsız	A'la carte

İşletmelerin özelliklerine (Tablo 2.2) bakıldığında hizmet sürelerinin 5-15 yıl aralığında olduğu tespit edilmiştir. İşletmelerin tamamı 2. sınıf, en küçük işletmenin 40, en büyük işletmenin ise 160 kişi kapasiteye sahip olduğu görülmektedir. Tamamı bağımsız işletme niteliğinde ve menüleri A'la carte'dır. İşletmelerden 1 ve 13 numaralı işletmelerin tüm ürünlerinde helal sertifikaya sahip olduğu görülmektedir. İşletmelerin farklı kapasitelere sahip olduğu ve bu durumun işletme kapasitesine göre farklılık arz etmediği tespit edilmiştir.

Bu çalışmada helal gıda sertifikasına sahip işletmelerin mevcut durumu incelenmiştir. İstanbul'da özellikle turistlerin yoğunluk gösterdiği fatih ilçesinde bölgelerde çalışma gerçekleştirilmiştir. Helal sertifikasına sahip 15 işletmeyle görüşülmüştür. Analiz sonucunda ortaya çıkan temalar aşağıda belirtilmiştir.

- İşletmelerin helal sertifika alma nedenleri
- Helal sertifikalı işletme olma özellikleri
- İşletmelerdeki helal ürün kapsamı
- İşletmelerin tercih ettiği kuruluşlar
- Memnuniyet ve geri dönüşler.

Elde edilen kodlar kategoriler ve temalara ilişkin bulgular katılımcıların söylemleriyle belirlenmiştir. Analizlerde 334 adet açık kod ortaya çıkmıştır. Bazı kodlar kendi içinde tekrar ettiğinde kodlar birleştirilmiş ve kod sıklığı olarak gösterilmiştir.

Şekil 2.1: En çok tekrar eden kodlar

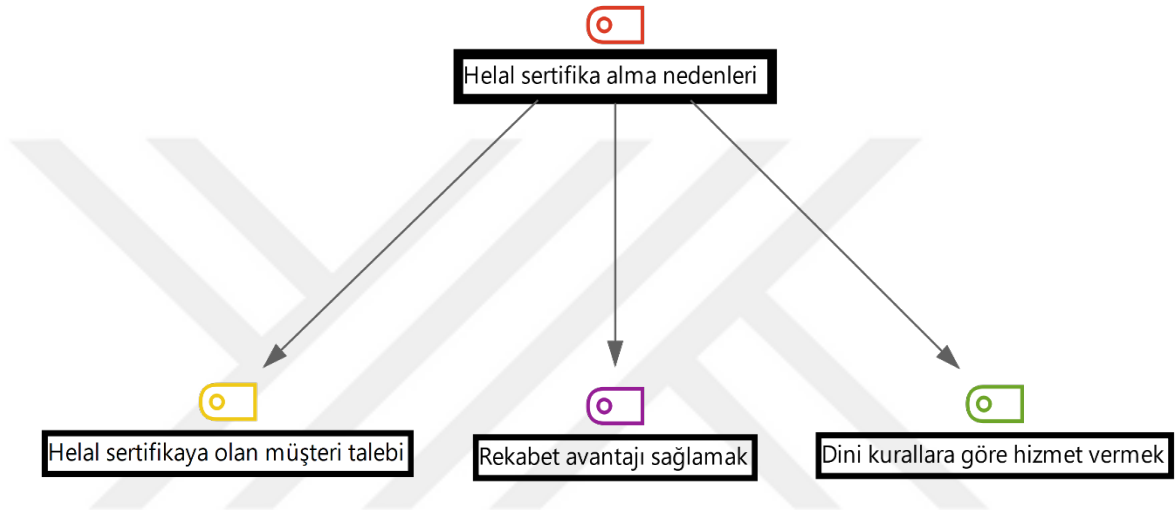


MAXQDAA2022 programında oluşturulan kelime bulutu (Şekil 2.1.) en çok tekrar eden kodları göstermektedir.

4.6.2. Helal sertifika alma nedenleri

İlk tema olarak işletmelerin helal sertifika alma nedenlerine yer verilmiştir. İşletmelere bu konuda bakış açısı oluşturmamıza yardımcı olmaktadır. Bu tema altında; helal sertifikaya olan müşteri talebi, dini kurallara göre hizmet vermek, rekabet avantajı sağlamak şeklinde 3 farklı kategori oluşturulmuştur. Bu kategoriler kod sıklıklarına göre aşağıda incelenmiştir. Aşağıda tekrar eden kodlara ait bilgilere yer verilmiştir.

Şekil 2.2: Helal sertifikası alma nedenlerinin ana teması ve kategorileri.



Helal sertifikaya olan müşteri talebi, sertifika alma nedenleri arasında en önemlisiönemli olarak görülmektedir. K1, K14, K9, K2, K11, K6, K10 bu konuda görüşlerini açıklamıştır. K2 bunu; “*Talebin fazla olduğunu gördük o yüzden aldık*” sözleriyle desteklemiştir.

4.6.2.1. Helal sertifikaya olan müşteri talebi

İşletmelerin hizmet sunma ktiterleri kendine özel olarak oluşmaktadır. Bazı yasal düzenlemeler ve standartlar olması dışında işletmeler dışarıdan gelen istekleri de değerlendirmek istemektedir. Bu bölümde helal sertifika alma nedenlerinden bahsedilmiştir. Müşterilerden gelen talep de bunun bir örneğidir. Tüm yiyecek içecek işletmeleri helal sertifikaya sahip değildir. Bu çalışmada sertifikaya sahip olan işletmelerin bu tercihi hangi amaçla yaptıkları değerlendirilmektedir. Bu kategoride 3

adet kod bulunmaktadır. Bunlar arap turistler, müslüman turistler, ülkede yaşayan müslüman vatandaşlar şeklindedir.

Şekil 2.3: Helal sertifikaya olan müşteri talebinin alt kodları



Katılımcıların çoğu Arap turistler tarafından talep olduğunu belirtmiştir. K1, K14, K9, K2, K11, K6, K10 bu konudan bahsetmişlerdir.

K1 işletmesiyle yapılan görüşmede şu şekilde yanıtlanmıştır: *“Helal beslenme kavramlarının popüler olmasıyla beraber bu konuda çok fazla talep almaya başladık.”* diyerek işletmelere talepler geldiğini ve bunun karşılanması açısından sertifikaya ihtiyaç duyulduğu görülmektedir. Bu durumu K14; *“Son yıllarda helal gıda kavramı Müslümanlar arasında popüler oldu. Evlerde zaten helal olmasına oldukça özen gösteren insanlar dışarıda güvenle yemek yiyebilmek için helal sertifikalı işletmelere yöneldiler. Biz de müşteri kitemizi genişletmek için helal belgesi almaya karar verdik. Zaten helal olmasına dikkat ediyorduk neden sertifikamız da olmasın diye düşündük.”* ile helal sertifikaya olan talebi de göstermiş olmaktadır.

Arap turistler

Son yıllarda ülkemiz Arap turistler tarafından sıklıkla tercih edilmektedir. Yapılan görüşmelerde Arap turistlerin yoğunlukla restoranlarda yemek yemeği tercih etmeleri işletmelerin belli standartlara girmesine neden olmuştur. Arap turistler islam hukukunun gerekliliklerine uygun yaşamaktadır. Beslenme konusunda da belli kurallar olduğu için helal sertifikaları işletmeler tarafından tercih edilmeye başlanmıştır.

Görüşme yapılan katılımcılardan K3 bu durumu şu şekilde açıklamıştır; “*Arap turistlerin ülkemize gelmeye başlaması ve bu konuda fazla talep aldığımız için belge alma ihtiyacı hissettik. Arap turistler ülkemize bu kadar rağbet göstermezken belge konusunda çok istekli değildik çünkü ülkemizde yaşayan vatandaşlarımız bu konu hakkında istekte bulunmuyordu, bizde gerekli görmüyorduk. Ama şimdi bir zorunluk gibi bizim için .*”

K7 ise; “*Ülkemizi çok fazla turist ziyaret ediyor, son yıllarda da arap turistler çok yoğun ilgi göstermeye başladı. Biz de bu durumu fırsata çevirmek istedik...*” diyerek aslında arapların da Müslüman olduğunun bilinmesi fakat diğer Müslüman turistlerden ayrı ele aldıkları görülmektedir. Bu durum ülkemize ne kadar talep gösterdiklerinin de bir kanıtıdır.

Müslüman turistler

Ülkemiz birçok farklı ülkeden turist ağırlamaktadır. Turistlerin gezip-görme faaliyetleri dışında yemek yeme ihtiyacını da yiyecek içecek işletmelerinden karşılamaktadır. Müslüman turistler gittikleri ülkelerde inanışlarına uygun beslenmek istedikleri için helal kavramını sıklıkla kullanmaktadır. İşletme yöneticileri Müslüman turistlerin hangi ülkeden geldiklerini tespit etmenin zor olduğunu sadece bize helal sertifika sorulduğunda Müslüman olduklarını düşündüklerini dile getirmişlerdir. K4, K8 ve K15 görüşleri benzerdir.

Helal kavramıyla çok fazla karşılan işletmeler sertifika alma ihtiyacı hissetmiştir. Bunu şu şekilde dile getirmektedirler: K4 bu durumu “*Müslüman turistler sayesinde işletmeler bu konulara daha özen gösteriyor ve güvenilirlik kazanıyor*” diyerek açıklarken K8 ise; “*Ülkemize gelen Müslüman turistler özellikle bu belgeyi görmek istiyorlar. Dini kurallara uygun ürünler sunduğumuzu kanıtlamış oluyoruz*” diyerek ülkemizde bu konuda sadece turistlerin değil kendi vatandaşları tarafından da helal kavramının sorgulandığı, tercih edilmek istendiği görülmektedir.

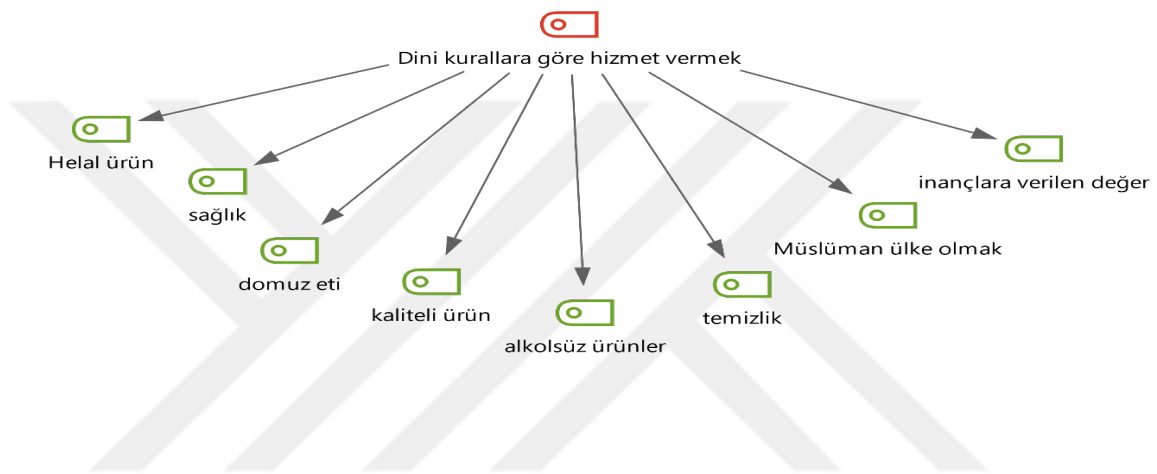
4.6.2.2. Dini kurallara göre hizmet vermek

İnsanların kişisel tercihleri ve davranış biçimleri hayatlarına da yansımaktadır. İşletme sahibi olan kişiler; Müslüman kesimin yoğunlukta olduğu ülkede yaşıyor olmak, Müslüman olmak gibi birçok sıfatı taşıdığı için helal gıda konusunda hassasiyet göstermektedir. Yaptıkları işten kazanılan paranın inançlarına uygun şartlarda olmasını

önemsemektedirler. İşletmeler kendi değerleri doğrultusunda hizmet sunmak istemektedir. Müslüman toplum olmak bu tercihi yapmaya teşvik etmektedir.

Analizler sonucunda 8 alt kod bulunmuştur. Bunlar; kaliteli ürün, temizlik, alkozsüz ürünler, domuz eti olmaması, inançlara verilen değer, Müslüman kesimin yoğunlukta olduğu ülkede, helal ürün ve sağlık olarak tespit edilmiştir. En fazla helal ürün ve kaliteli ürün kavramı üzerinde durulmuştur. Diğer kavramların tekrarı sınırlı sayıda kalmıştır. En çok tekrar eden kodlara ilişkin değerlendirmeler aşağıda sıralanmaktadır:

Şekil 2.4: Dini kurallara göre hizmet vermek kategorisinin alt kodları



Helal ürün

Gıda maddeleri tüketime sunulurken birçok işlemten geçirilmekte ve maddi anlamda kar sağlamak, görsel olarak çekicilik kazandırmak, uzun süre dayanıklılık sağlamak, üründen çok fazla üretebilmek adına birçok katkı maddesine maruz kalmaktır. Bu durum gıdaların helal ürün olması konusunda şüpheler yaratmaktadır. Hayvanların kesim usulleri, dini kurallara uygun işlemten geçmesi gerekmektedir. Bu gibi konulara dikkat edilmediğinde helal gıda kavramı şüpheyne düşmektedir. İşletmelerde bu gibi sıkıntıların önüne geçmek için helal ürün sertifikasına sahip ürünler kullanmak istemekte ve bunu gönüllü olarak dini kriterlere uygun gerçekleştirmek istemektedir. K13 bu durumu şu şekilde dile getirmektedir:

“İşletme olarak gıda konusundaki bütün ayrıntılara dikkat etmekteyiz. Gerekli tüm dini konulara uyumlu şekilde yemek çıkartıyoruz. Müslüman bir ülkede yaşadığımız için üstümüze düşen görevi yerine getiriyoruz. İslamiyetin gereklerini gıdalarda da uygulamaya çalışıyoruz.”

K3 ise; “Sertifikanın önemi dini kurallara uygun şekilde olması. Helal deyince akla ilk dini şartlar geliyor bizde bu yüzden tercih ettik.” sözleriyle desteklemektedir.

Kaliteli ürün

Helal gıdalar belirli kalite standartlarına göre işlenmektedir. Helal belgesi alırken de bu standartlara uygunlukları denetlenerek sertifika verilmektedir. İşletme yöneticileri sundukları hizmetin kaliteli ürünlerle gerçekleştirilmesi gerektiğini düşünmektedir. Bunun sağlanması ve standartlar çerçevesinde olması için sertifika kullanmaktadırlar.

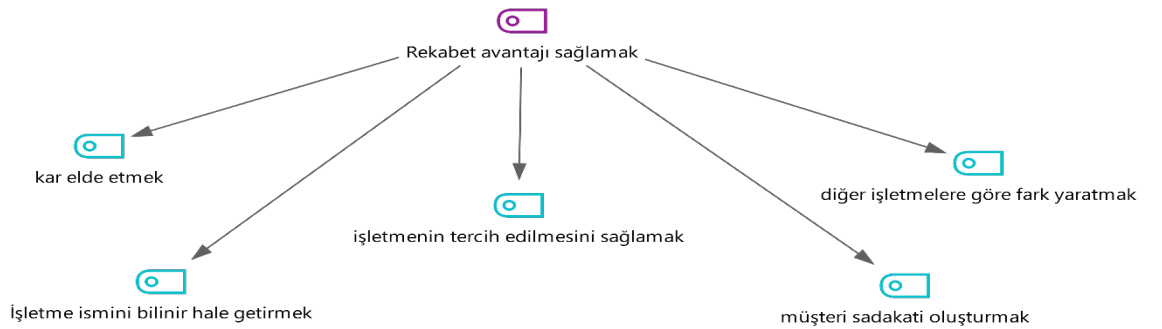
K13 “Gelen misafirlere kaliteli ürün kullandığımızı göstermek istiyoruz. Tüketilen ürünlerin kalitesinde tereddüt yaşanmaması gerekiyor. Bozulmuş, sağlıksız hiçbir ürün kullanılmamalı. Sertifikalar bu konuda güvence sağlıyor.” şeklinde ifade etmiş, K9 ise; “Sertifika aldık, bu sayede ürünlerimizin kaliteli olduğunu belgelemiş oluyoruz.” demiştir.

4.6.2.3. Rekabet avantajı sağlamak

Helal belgesi alma nedenlerinin bir diğer kategorisi rekabet avantajı sağlamak şeklinde belirlenmiştir. İşletmelerin birbirine benzer hizmet sunmaları rekabet açısından farklı araçlar kullanmalarına sebep olmuştur. Sertifika alırken işletmelerin ticari amaçlar taşıdıkları tespit edilmiştir.

Analizler sonucunda 5 alt kod bulunmuştur. Bunlar; diğer işletmelere göre fark yaratmak, işletmenin tercih edilmesini sağlamak, kâr elde etmek, müşteri sadakati oluşturmak, işletmenin ismini bilinir hale getirmek şeklindedir.

Şekil 2.5: Rekabet avantajı sağlamak kategorisinin alt kodları



İşletmenin tercih edilmesini sağlamak

Türkiye turist potansiyeli yüksek bir ülkedir. Müslüman-turistler tarafından da sıklıkla tercih edilmektedir. İşletmeler bu durumu bildikleri için helal sertifika almakta ve turistlerin beklentilerini karşılamak istemektedirler. Bu konunun sadece turistler için değil ülkede yaşayan vatandaşlar için de geçerli olduğunu belirtmektedirler. Katılımcılar tek amaçlarının turistleri işletmeye çekmek olmadığı, dini değerleri önemsediklerini belirtmişlerdir. K4 bu durumuda şöyle açıklamıştır:

“Bu sertifika sayesinde dini koşulları yerine getirdiğimizi kanıtlıyoruz. Turistler de yemek yeme tercihi yaparken bu sertifikaları göz önünde bulunduruyor. Biz de hem kuralına uygun olsun hem de turistler bizim işletmemize gelsin istiyoruz” diyerek turistler tarafından tercih edilmek istediklerini belirtmiştir. Bir diğer katılımcı ise sadece turistlerle kısıtlı kalmak istemeyip herkese hitap etmeyi amaçlamıştır ve şu şekilde dile getirmiştir:

K:10 ise *“Ülkemizde yaşayan insanlar, turistler bizi tercih etsin istiyoruz aslında. Bazı işletmeler sadece turistlere hizmet etmek istiyor, bunu doğru bulmuyoruz. Sertifikalarda helal beslenmek isteyenler tarafından önemli kabul ediliyor. Bu durumda bizi tercih etmelerini sağlıyor”*

Kâr elde etmek

Bu durum işletmelerin kurulma amaçlarından birini temsil etmektedir. Fakat işletme tarafından gidilen değişiklikler, yenilikler daha fazla para kazanmak ve süreklilik sağlamak amacı taşımaktadır. Helal gıda gibi manevi anlamda değeri olan bir konunun maddi açılardan da işletmelere kar sağladığı görülmektedir. Helal sertifika alma nedenleri sorgulandığında kâr elde etme amacı güden katılımcılardan şu cevaplar gelmiştir.

K5 *“Birçok hizmet sunan işletme mevcut. Fakat hepsinde helal sertifikası bulunmuyor. Böyle bir durum olsa insanlar zaten bunu sorgulama ihtiyacı hissetmez. Sorulan talep edilen bir şeyde karşılığını maddi anlamda buluyor. Özellikle Arap turisler daha fazla bizi tercih ediyor, bu da maddi olarak bizi memnun eden bir durum”* şeklinde açıklama yaparken K6 ise; *“Turistler tarafından tercih edilmek maddi anlamda bize kazanç sağlıyor. Biz de onların taleplerini karşılık veriyoruz”* şeklinde söylemde bulunmuştur.

4.6.3. Helal sertifikalı işletme olma özellikleri

Sertifikaya sahip işletmelerin helal gıda temini çalışanların helal gıda konusunda ne durumda olduğu ve sertifikaya sahip olmanın ortaya çıkardığı durumlar analiz edilmiştir. Bu bölümde helal sertifikalı işletme olma özellikleri şeklinde oluşturulan tema hakkında ortaya koyulan analiz sonuçlarından bahsedilecektir. Bu konuyla ilgili 3 kategori belirlenmiştir. Bunlar; işletmede kullanılan ürünlerin nasıl temin edildiği, personel nitelikleri, sertifikaya sahip olmak ve helal sertifikanın sağladığı avantajlar şeklinde belirlenmiştir.

Ürünlerin nasıl temin edildiği

İşletmelerin helal ürün üretim aşamasında bulunamaması sadece helal belgeli gıdaları kullanarak ürün sunmalarına yol açmaktadır. Sadece yiyecekler değil içecekler ve mutfakta bulunan diğer temel gıda maddeleri de bu konuyu kapsamaktadır. Bu kategoriden yola çıkarak 3 alt kod oluşturulmuştur. Bunlar; helal belgeli firmalar, helal ürün satan kasaplar ve helal ürün temin edilen firmalar şeklindedir.

Helal belgeli firmalar

Görüşmelerde işletmelerin hepsinin helal ürün temin ettiği güvendiği ve belirli markalar olduğu vurgusu yapılmıştır. Katılımcılardan K3, K7, K4, K14, K8, K2 helal sertifikaya sahip işletmelerin ürünlerini temin ettiklerini belirtmişlerdir. Ürünlerin taşınmasından saklanma ve depolama koşullarına kadar tüm sürece dikkat edildiği belirtilmiştir.

K3 *“Anlaşmalı olduğumuz işletmelerden alışveriş yapıyoruz. Ürünleri aldığımız işletmelerin helal belgesine sahip olması gerekiyor bu konulara dikkat ederek alışveriş yapıyoruz. Güvenmediğimiz işletmeleri tercih etmiyoruz. Bizim için hammaddenin ucuzluğundan çok istediğimiz kurallara uygun olması ve güvenilir satıcıların malları olması önemli. En ufak şüphe barındırmayan ürünler servis etmek istiyoruz.”*

K7 *“Helal sertifikaya sahip firmalardan alıyoruz. Belgelere sahip oldukları için tercih ediyoruz. Dini kriterleri bu şekilde sağladığı için güvenle alışveriş yapıyoruz. Ülkemizde helal kesim yapılmadığını düşünmüyorum. Sadece belgelendirme ve standart hale getirmek zor oluyor.”* bir diğer katılımcı ise;

K6 “*Helal üretim yapan güvendiğimiz yerlerden alışveriş yapıyoruz. Helal belgesine sahip her işletmenin güvenilir mantıyla hareket ediyoruz. Helal gıdanın temeli aslında ilk basamak diyebiliriz. Güvenmediğimiz ve kalitesinden emin olmadığımız aldığımız etlerle yemek yapmamız mümkün değil. Ürünler temin edildikten sonra süreç bizim için yine devam ediyor. Herhangi helal kriterler dışında işlemde geçmemesi gerekiyor.*” şeklinde açıklamıştır.

Kasaplar ve firmalardan ürün temin edenler

Bu konuda kasaplardan et ürünleri alan işletmeler diğer gıda maddelerini kendileri üretemeyecekleri için içecek ve buna benzer ürünlerin temini de firmalardan karşılamaktadır. K13, K1, K12, K10 her iki şekilde de ürün temini gerçekleştirdiğini söylemiştir.

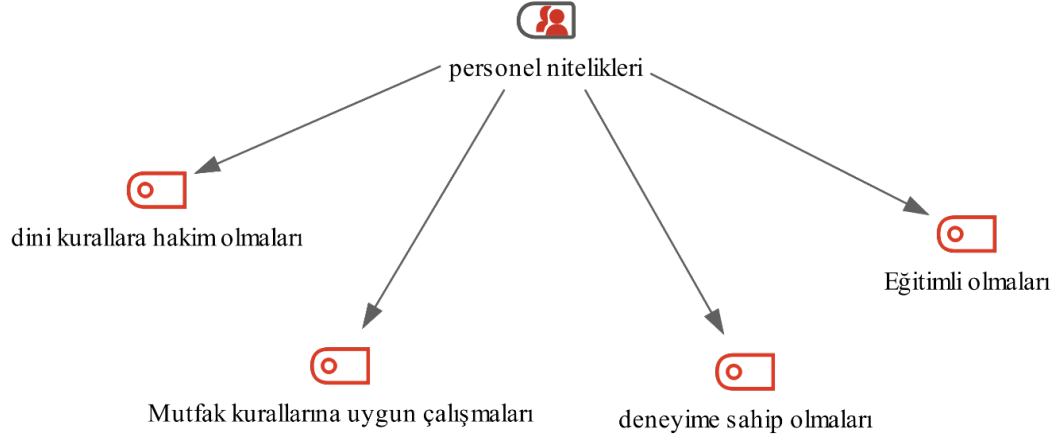
K13 “*Et konusunda kasapları tercih ediyoruz. Bu konuda tereddütümüz yok. Ürünlerin kaliteli olduğu gördüğümüzde bile fark ediyoruz. İçecekler için ve mutfakta kullanılan maddeler içinde sertifikaya sahip firmalardan alışveriş yapıyoruz.*” diyerek her iki koşulu da bu şekilde sağladıklarını dile getirmiştir.

K1 ise; “*Anlaşmalı olduğumuz kasaplardan alışveriş yapıyoruz. Tavuk ve diğer gıda ürünlerini içecekleri temin ettiğimiz firmalar farklı. Bunların da helal belgeleri olmak zorunda.*” diyerek ürünlerin farklı şekillerde ve koşullarda temin edildiğini göstermektedir.

Personel nitelikleri

İşletme sahipleri ve yöneticileri kadar işletmede çalışan personelin de helal gıda hakkında bilgi sahibi olması gerekmektedir. İşletmede çalışan personelin helal gıda konusunda ne kadar bilgili olduğu, oluşabilecek olumsuzlukla karşı tepkisi ve dini kurallar hakkında bilgisini ölçmek amacıyla soru sorulmuştur. Bu konuda 4 alt koda ulaşılmıştır. Bunlar; deneyime sahip olmaları, eğitilmiş olmaları, dini kurallara hâkim olmaları, mutfak kurallarına uygun çalışmaları şeklinde oluşmuştur. Deneyime sahip olma kodu 10 kez tekrar etmiştir.

Şekil 2.6: Personel niteliklerinin alt kodları



Deneyime sahip olmaları

Personelin işletmede ürünleri kullanırken helal olduğunu bilinerek tercih edilen ürünlerin doğruluğunu tespiti kolay değildir fakat katılımcılar, kaçak olarak kesilen at, eşek, domuz gibi hayvansal ürünlerin tespitini yapabildiğini söylemişlerlerdir. K7, ‘Piyasada bu konuyla ilgili birçok skandal duyuluyor. Biz de güvendiğimiz yerlerden ürünleri alıyoruz. Mutfakta deneyimli aşçılarımız var. Aşçılarımızın tecrübesine güveniyoruz. Ürünün görüntüsünden yapılan işlemlerden kalitesiz olup olmadığını anlıyoruz.’ şeklinde açıklama yapmıştır.

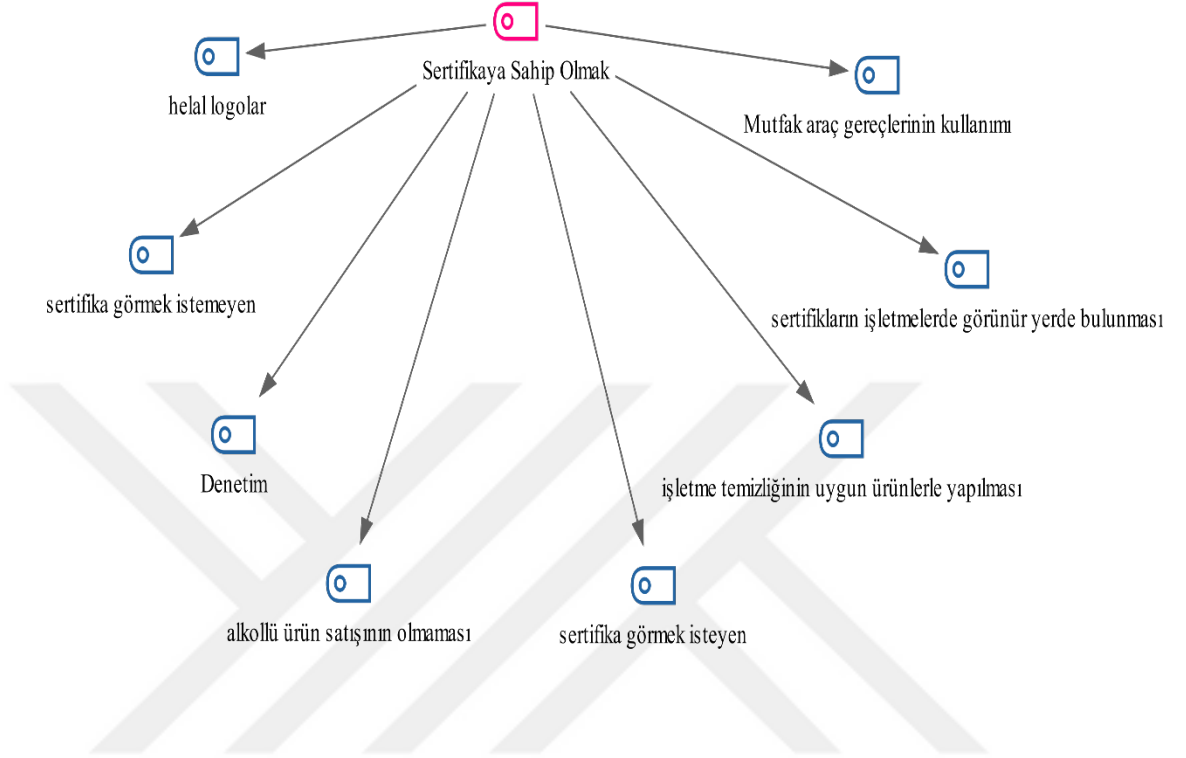
K5 ise; “Et konusunda çok özenliyiz ve kalite olmasına dikkat ediyoruz. Sunduğumuz ürünler et yemekleri üzerine lezzetli ve temiz olması gerekiyor. Mutfakta da et ve diğer ürünler konusunda tecrübeli çalışanlarımız var. Etleri ayırt edebiliyorlar işletme olarak onlara güveniyoruz. Yıllardır bu işin içinde olduğumuz için iyi ve kötü kolay ayırt ediliyor.” şeklinde belirtmiştir.

Sertifikaya sahip olmak

İşletmeler sertifika bulundururken belli şartlara uygun hareket etmek zorundadır. Sertifikaya sahip olmak belli ayrıcalıklar getirse de işletmeler açısından zorlayıcı durumlar da oluşturmaktadır. Analizler sonucunda 9 alt kod oluşturulmuştur. Bunlar; alkollü ürün satışının olmaması, sertifikaların işletmede görünür yerde bulunması, denetim, işletme temizliğinin uygun ürünlerle yapılması, mutfak araç gereçlerinin

kullanımı, sertifika görmek isteyen, sertifika görmek istemeyen, hijyen ve helal logolar şeklindedir. En çok tekrar eden kodlar aşağıda belirtilmiştir.

Şekil 2.7: Sertifikaya sahip olmak kategorisinin alt kodları



Sertifika görmek istemeyen

İşletmeleri tercih edenler öncelikle ürünlerin helal olup olmadığını öğrenmek istemektedir. Bazı katılımcıların bu belgeyi görmek istediği bazılarının ise görmeye gerek duymadığı sadece sözle onaylatıldığını söylemektedir. Sertifika görmek isteyenler oluyor mu sorusuna katılımcıların çoğu benzer cevaplar vermiştir. K2, “Hayır sorgulanmıyor. Bugüne kadar kimse sertifikanız var mı diye sormadı.” Diğer katılımcı da şu şekilde cevap vermiştir: “Sertifika görmek isteyen olmuyor” (K8).

Helal logolar

Helal logolar işletmelerin helal gıda sertifikasına sahip olduğunu gösteren işaretlerdir. Helal belgeye sahip işletmeler bunları kullanarak dikkat çekmeyi amaçlamıştır. Müşteriler tarafından görünür yerlere işaret koyularak ya da menülerin üzerinde kullanılmaktadır. Logo kullanımının avantaj sağladığını düşünen K1 “Menülerimizde helal logosu bulunduruyoruz. İşletmeye girerken görünür şekilde kapılarda ve camlarda

ve afişlerde asılı bulunduruyoruz.” şeklinde açıklamıştır. K7 ise; “Görünür şekilde helal logoları belirtiyoruz ki tercih edilme şansımız daha yüksek olsun. Pazarlama açısından şansımızı arttırmış oluyoruz. Her ürünümüz helal belgeli ürün çeşitliliğin az olması bize bu konuda avantaj sağladı.” demiştir.

Denetim

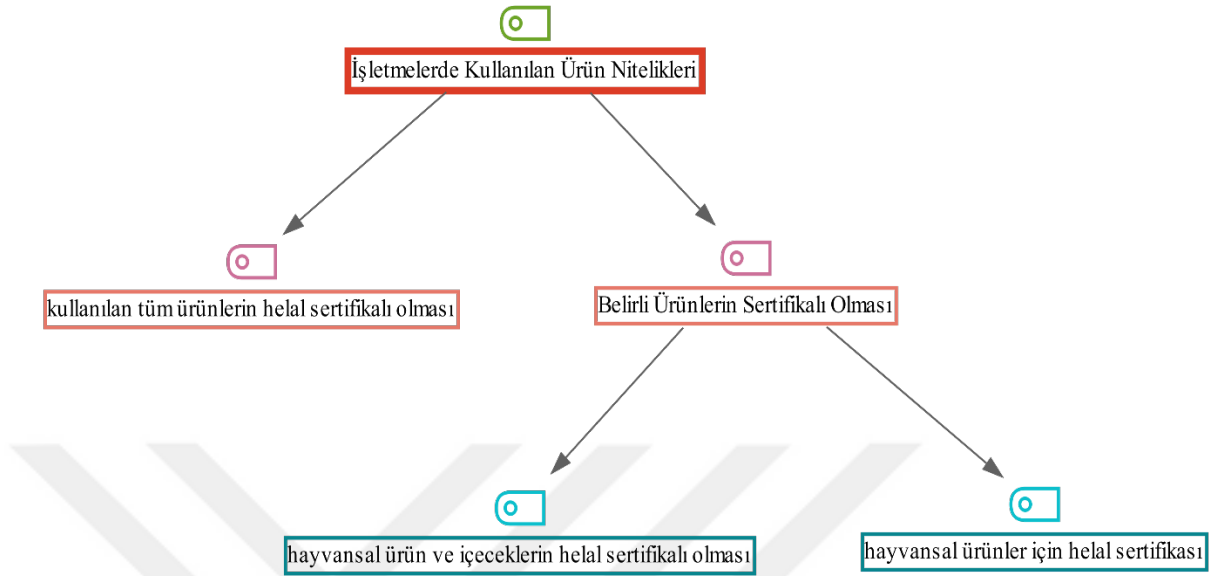
İşletmeler hem kendi mutfaklarında gıda maddelerini işlerken gerekli araç gerecin kullanımına hem de ürün tedariği yaparken ürünün işletmeye girmesinde gerçekleştirilen taşıma, depolama, diğer ürünlerle teması gibi birçok konuya dikkat etmek zorundadır. Sadece içerik olarak değil tüm koşullar birlikte değerlendirilmelidir. Bundan dolayı oluşturulan menülerinde helal gıdaya uygun hazırlaması önem taşımaktadır.

Yapılan görüşmelerde denetimin zor ve standartların yüksek olması işletmeleri belli ürünlerle sınırlı kaldığını göstermektedir. K2 durumu şu şekilde açıklamıştır: *“Diğer mutfak malzemelerimiz içinde aynı kriterler geçerli. mutfak içinde denetimlerden geçiyoruz. Hem hijyen hemde dini kurallar burayı da kapsıyor.”*

4.6.2. İşletmelerde kullanılan ürün nitelikleri

İşletmelerin kullandıkları ürünlerden hangilerinin helal sertifika kapsamında olduğu önemli bir detaydır. İşletmelerde kullanılan ürün niteliklerini belirlemek için kullanılan ürünlerin durumu tespit edilecektir. Veriler incelendiğinde 2 adet kategori oluşmuştur. Birincisi kullanılan bütün ürünlerin helal sertifikalı olması ikincisi ise belirli ürünlerin helal sertifikalı olması şeklindedir.

Şekil 2.8: İşletmelerde kullanılan ürün nitelikleri, kategoriler ve alt kodlar



Belirli ürünlerin helal sertifikalı olması

İşletmelerin 13 tanesinin belirli ürünler için sertifika aldığı belirlenmiştir. 2 alt kod olarak ortaya çıkmıştır. Bunlar; hayvansal ürünler için helal sertifika, içecekler ve hayvansal ürünler için helal sertifika şeklindedir.

Hayvansal ürünler için helal sertifikası

K15 şu şekilde açıklamıştır; “Ürünlerimiz arasında sadece etler konusunda güvence verebiliyoruz. Kullanılan tüm malzemeler için bu şartı sağlamak bizim için zor.” diyerek sertifika şartların zor olduğundan bahsederken bir diğer işletme ise K8 “Kullandığımız etlerde sertifikamız var et ürünleri üzerine bir restoran olduğumuz için diğerlerine sertifika alma gereği duymadık” diğer ürünler için sertifika almayı gerekli görmemiştir.

İçecekler ve hayvansal ürünler için helal sertifikası

Diğer işletmelerden farklı olarak et ürünlerinin yanında içecekler de bu kapsamda değerlendirilmiştir. İçeceklerde sadece ayran ve bazı meyve suları bunlara dahil edilmiştir. K12 bu konuda “Sadece etlerde değil ayran, meyve suyu ürünlerimizde helal

belgeli fakat bütün içeceklerde bunu uygulayamayız birçok farklı markadan ürün alıyoruz hepsinde belge şartı arayamıyoruz.” diyerek içeceklerde de sertifikaların kısıtlı olduğundan bahsetmiştir.

Diğer K10 ise; ‘Etlerimizde helal sertifikası mevcut. Helal sertifikalı olan ürünler meşrubatlar, bazı gazlı içecekleri kapsıyor. Bütün ürünlerde olmasa da en çok talep edilenlerde var. Bu konuda özenli olmaya çalışıyoruz.’

4.6.3. Sertifika alınan kuruluşlar

İşletmelerin sertifika aldığı kuruluşlar ve tedarikçilerinin sağladığı helal sertifikaların Türk Standartları Enstitüsü (TSE) ve Gıda ve İhtiyaç Maddeleri Denetleme ve Sertifikalama Araştırmaları Derneği (GİMDES) kuruluşlarından alındığı tespit edilmiştir. Helal ve sağlıklı ürünleri araştırma ve sertifikalandırma için kurulmuş sivil toplum kuruluşudur (GİMDES, 2021). TSE belgelendirme sürecini Diyanet İşleriyle birlikte yürütmektedir.

İşletmelerin çoğu bu kuruma ait sertifikaya sahiptir. K3, K6, K12 işletmeleri GİMDES tarafından diğer işletmeler ise TSE tarafından verilen belgeye sahiptir. K11 ve diğerleri benzer cevaplar vermişlerdir. *“TSE’ den alıyoruz. Sertifika veren farklı özel firmalar da var ama bunlar işletme olarak bize güven vermiyor. Herkesin bildiği kurumlardan almak güvence veriyor.”*

4.6.4. Memnuniyet ve geri dönüşler

Görüşmeler sonucunda katılımcılara ‘Sizi tercih edenlerin bu uygulamalardan memnun mu?’ şeklindeki soruya verdikleri yanıtlar benzerlik göstermektedir. K2 *“Memnun olduklarını düşünüyoruz, genellikle olumlu dönüşler alıyoruz. İşletmemize güveniyorlar ve bizi tercih ediyorlar. Olumsuz herhangi bir geri dönüş yaşamadık.”* diyerek açıklamaktadır.

K6 ise; *“Helal ürünler kullanmamız bize avantaj sağlıyor. İlk defa gelen kişiler güvenilirlik sağladığımızda bizi sürekli tercih ediyor. Buda işletmemize olan talebi günden güne artırıyor. Özellikle tavuk ve et ürünlerinin helal olduğu için bizi tercih ettiklerini söylüyorlar.”* demiştir.

4.7. Koşer Setifikasına Sahip İşletmelere İlişkin Bulgular

Çalışmanın bu bölümünde işletmelerin özellikleri ve katılımcıların demografik özelliklerine yer verilecektir. Elde edilen veriler analiz edilerek yorumlanacaktır. Gastronomi ve din ilişkisinin yiyecek içecek sektörüne etkilerine ilişkin önerilere yer verilecektir.

4.7.1. Koşer sertifikaya sahip işletmelerin ve katılımcılarının özellikleri

Görüşme sırasında, katılımcıların yaş, eğitim durumu, çalışma süreleri ve işletmenin sınıf, işletme türü, hizmet süresi, işletme kapasitesi ve menüleri hakkında bilgiler edinilmiştir. Bu genel özelliklerin araştırmanın bulgularını yorumlarken destek sağlaması amaçlanmıştır. Katılımcılara ve işletmelere ait bilgiler aşağıdaki gibidir.

Tablo 2.3: Koşer sertifikalı işletmelerin katılımcılarının demografik özellikleri

<i>Katılımcılar</i>	<i>Cinsiyet</i>	<i>Yaş</i>	<i>Eğitim durumları</i>	<i>Deneyim</i>
<i>Katılımcı 1</i>	Erkek	45	Lise	9 yıl
<i>Katılımcı 2</i>	Erkek	48	İlköğretim	12 yıl
<i>Katılımcı 3</i>	Erkek	31	Üniversite	14 yıl
<i>Katılımcı 4</i>	Erkek	38	Lise	9 yıl
<i>Katılımcı 5</i>	Erkek	61	Lise	11 yıl
<i>Katılımcı 6</i>	<i>Erkek</i>	50	Lise	17 yıl
<i>Katılımcı 7</i>	Erkek	36	İlköğretim	10 yıl
<i>Katılımcı 8</i>	Erkek	53	Lise	15 yıl
<i>Katılımcı 9</i>	Erkek	40	Lise	8 yıl
<i>Katılımcı 10</i>	Erkek	55	Üniversite	16 yıl

Çalışmadaki tüm katılımcıların erkek oldukları görülmüştür. Deneyim süreleri ise 8-17 yıl aralığında değişmektedir. Katılımcıların çoğunun lise mezunu olduğu tespit edilmiştir.

Tablo 2.4: Koşer sertifikalı işletmelerin özellikleri

<i>İşletmeler</i>	<i>Hizmet süresi</i>	<i>Sınıf</i>	<i>İşletme Kapasitesi</i>	<i>İşletme Türü</i>	<i>Menü</i>
<i>İşletme 1</i>	7 yıl	2. sınıf	75	Bağımsız	A'la carte
<i>İşletme 2</i>	12 yıl	2.sınıf	150	Bağımsız	A'la carte
<i>İşletme 3</i>	6 yıl	2.sınıf	80	Bağımsız	A'la carte
<i>İşletme 4</i>	8 yıl	2. sınıf	95	Bağımsız	A'la carte
<i>İşletme 5</i>	10 yıl	2.sınıf	100	Bağımsız	A'la carte
<i>İşletme 6</i>	6 yıl	2.sınıf	70	Bağımsız	A'la carte
<i>İşletme 7</i>	5 yıl	2.sınıf	50	Bağımsız	A'la carte
<i>İşletme 8</i>	12 yıl	2.sınıf	120	Bağımsız	A'la carte
<i>İşletme 9</i>	10yıl	2.sınıf	90	Bağımsız	A'la carte
<i>İşletme 10</i>	10 yıl	2.sınıf	85	Bağımsız	A'la carte

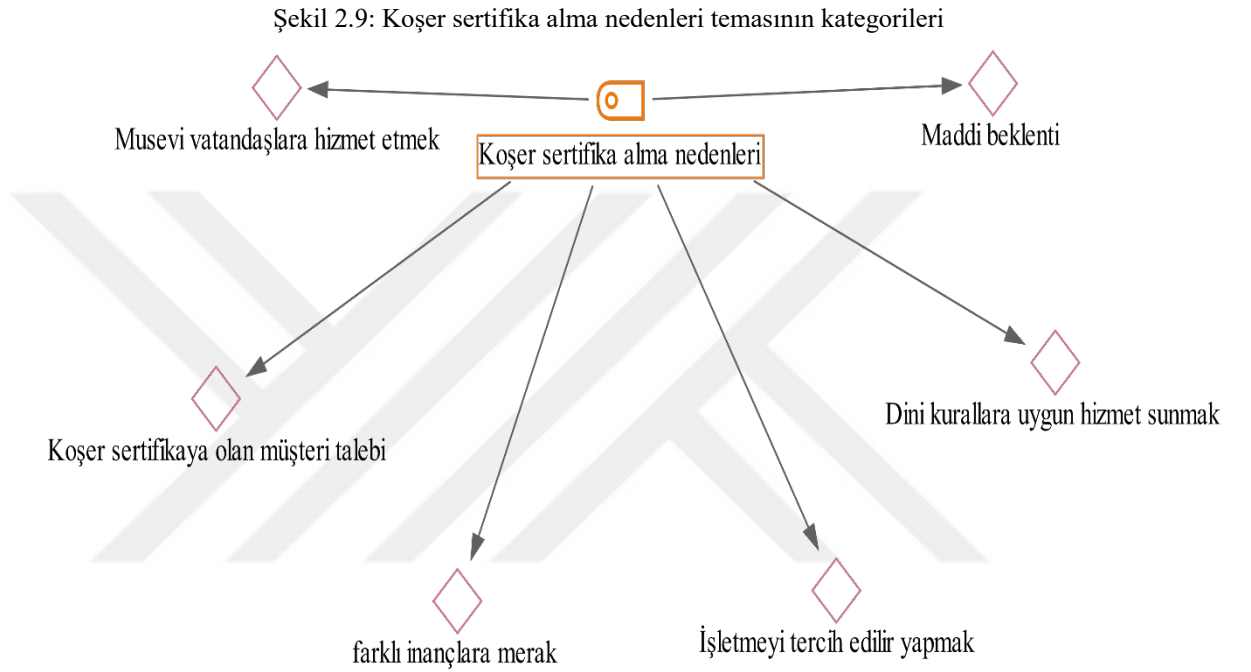
İşletmelerin tamamı 2. sınıftır. Hizmet süreleri 5 ile 12 yıl arasında değişmektedir. En küçük işletme 50, en büyük işletme ise 150 kişilik kapasiteye sahiptir. Tamamı bağımsız işletme niteliğinde ve menüleri A'la carte'dır.

Görüşmelerin içerik analizinde MAXQDA2022 programı kullanılmıştır. Analizlerde Temalar, kategoriler ve 231 adet açık kod ortaya çıkmıştır. Bazı kodlar kendi içinde tekrar ettiğinde kodlar birleştirilmiş ve kod sıklığı olarak gösterilmiştir.

- İşletmelerin koşer sertifika alma nedenleri,
- Koşer sertifikalı işletme olma özellikleri,
- İşletmelerdeki koşer ürün kapsamı,
- İşletmelerin tercih ettiği kuruluşlar,
- Memnuniyet ve geri dönüşler.

4.7.2. Koşer sertifika alma nedenleri

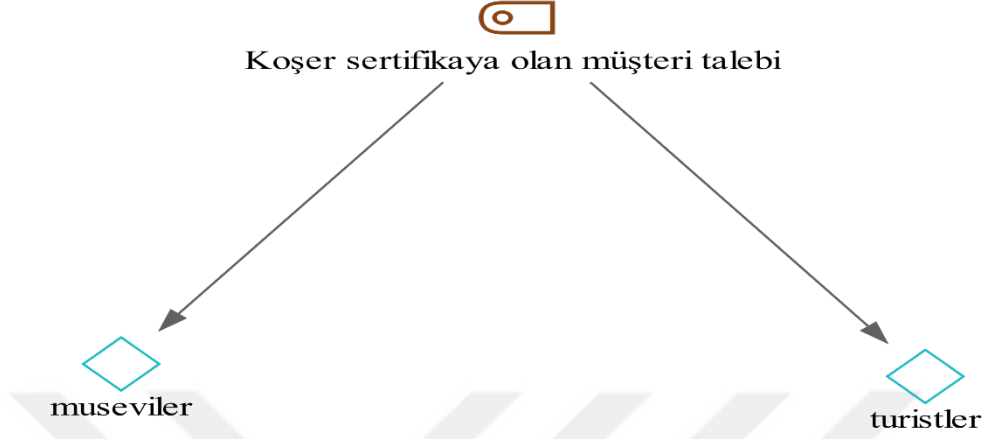
İlk tema olarak koşer sertifikası alma nedenleri ele alınacaktır. Bu tema altında koşer sertifikaya olan müşteri talebi, işletmeyi tercih edilir yapmak, maddi beklenti, dini kurallara uygun hizmet sunmak, farklı inançlara merak, Musevi vatandaşlara hizmet etmek şeklinde 6 kategori geliştirilmiştir. Bu kategoriler kod sıklıklarına göre aşağıda incelenmiştir. Tekrar eden kodlara ait bilgilere yer verilmiştir.



4.7.2.1. Koşer sertifikaya olan müşteri talebi

Koşer sertifikası ülkemizde popüler olmayan sadece Musevi inancına sahip kişiler tarafından kabul gören bir durumdur. Fakat yurt dışında oldukça popüler olan bir gıda kriteridir. Bu araştırmada koşer gıda sertifikası alma sebebiniz nedir sorusuna yanıt aranmış ve alınan cevaplar ortaya koyulmuştur. Bu bölümde koşer sertifika alma nedenleri açıklanacaktır. Bu kategoride 2 adet kod bulunmaktadır. Bunlar turistler ve Musevilerdir.

Şekil 2.10: Koşer sertifikaya olan müşteri talebi



Turistler

Ülkemize özellikle İstanbul bölgesine çok yoğun turist talebi bulunmaktadır. Burada bulunan işletmelerin birçoğu turistlere hizmet vermektedir. Turist profiline göre de farklı standartlar oluşturulmaktadır. Koşer sertifikası da bunlardan biridir. Bu konuda katılımcıların cevapları şu şekildedir:

K4 “Koşer ürünlere ulaşmak kolay olmadığı için işletmemizi tercih eden turistlere daha iyi hizmet vermek açısından gerekli gördük. İşletmemiz turistik bir bölgede ve dünyanın birçok yerinden misafir geliyor. Her gün farklı inançlara kültürlere sahip kişileri misafir ediyoruz. Farklı inanca sahip kişilere hizmet etmek istiyoruz.”

K5 “İşletmeci olarak yemek konularında meraklı bir insanım. Yemek yemeğe gelen turistlerin koşer ürünler hakkında soru sormasıyla merak ederek önce araştırma yaptım daha sonra da bu belgeyi almaya karar verdim. İstanbul’da fazla alternatifi olmayan bir durum. Bizde işletme olarak fark yaratmak istedik.”

4.7.2.2. Maddi beklenti

Katılımcıların sertifikaya sahip olmanın parasal bir getirisi olacağı için tercih ettiğini söylemektedir. Çünkü ülkemizde yaşayan insanlar tarafından bu sertifikaların bilinirliği çok azdır. Turistler olmasa talep çok az olacaktır. Bu durum da işletmelere ekstra maliyet demektir. İşlemeler koşer ürün tercih eden turistlere hitap etmektedir. Ne kadar turist işletmeyi tercih ederse o kadar kâr elde edilecektir. Katılımcılar bunu şu şekilde açıklamaktadır:

K8 “İstanbul’a dünyanın birçok ülkesinden turist geliyor. Helal gıda kavramı sadece Müslümanlar tarafından biliniyor fakat koşer gıda dünyanın birçok yerinde popüler. Biz de bu yüzden farklıları açık olmak, herkesi işletmemizde ağırlamak istediğimiz için koşer sertifikası aldık. Böylece ne kadar turist o kadar kazanç demek oluyor.”

K6 ise; “Turistler bizim için çok önemli. Turistik bölgede olduğumuz için her gün yeni insanları ağırliyoruz işletmemizde. Sertifika için biraz araştırma yaptık ülkemizde bilinmese de yurtdışında yaygın. İstanbul’da da bu hizmeti veren yerler sayılı bir fark yaratırız diye düşündük. Bu konuda seçici davranan turistlerde bizi tercih eder. Bu sertifikalar maliyetli şeyler ama bizde karşılığını alıyoruz.” demektedir.

4.7.2.3. Dini kurallara uygun hizmet vermek

Bu konuda cevap veren katılımcıların işletmelerinin bütün ürünleri koşer sertifikaya sahiptir. 3 işletmede öncelik olarak koşer gıdanın dini açıdan önemini vurgulamaktadır.

K7 “sertifika alma sebebimiz koşer kurallara uygun ürünler kullandığımızı göstermek. koşer demek musevi inancına uygun gıdalar tüketmek demek, burada yapılan bütün yemekler koşer.”

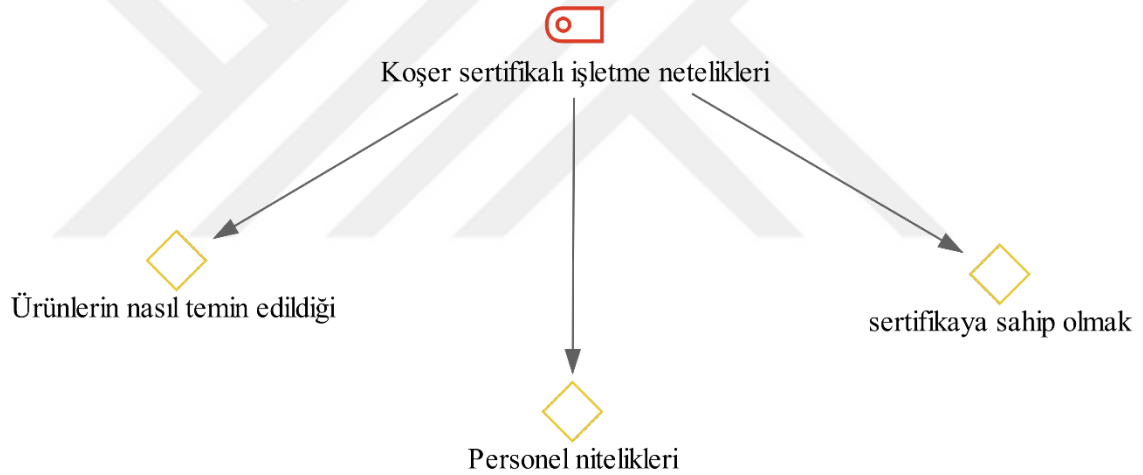
K1 “musevilere hitap eden bir yer burası. Koşer kurallar inancımız gereği bizim için önemli sizde helal nasılsa bizde de öyle. İstanbul’da çok fazla Musevi yaşıyor bizde onlardan biriyiz. Neden kendi inancımıza uygun bir yer olmasın dedik ve burayı açmaya karar verdik. Sadece museviler değil Avrupa’dan Amerika’dan da gelen turistler bizi tercih edebiliyor.”

K10 “İnançlarımıza uygun şekilde hizmet vermek istiyoruz. Herkes tarafından bilinmese de bizim de gıda konusunda kurallarımız var. Türklerden çok yabancılar biliyor ve onlarda temiz koşullarda üretim olduğuna inandıkları için bizi tercih ettiklerini söylüyorlar. Yurtdışında yaygın bir kavram aslında koşer.”

4.7.3. Koşer sertifikalı işletme nitelikleri

İşletmelerin sertifika aldıktan sonra belli standartları koruması gerekmektedir. Koşer sertifikalarının işletmelere ne gibi ayrıcalıklar kazandırdığı ya da zorluklar ortaya koyduğu tespit edilmiştir. Koşer sertifikalı işletme olma nitelikleri konunun temasını oluşturmaktadır. Ürünlerin nasıl temin edildiği, personel nitelikleri, sertifikaya sahip olmak şeklinde 3 kategori oluşturulmuştur.

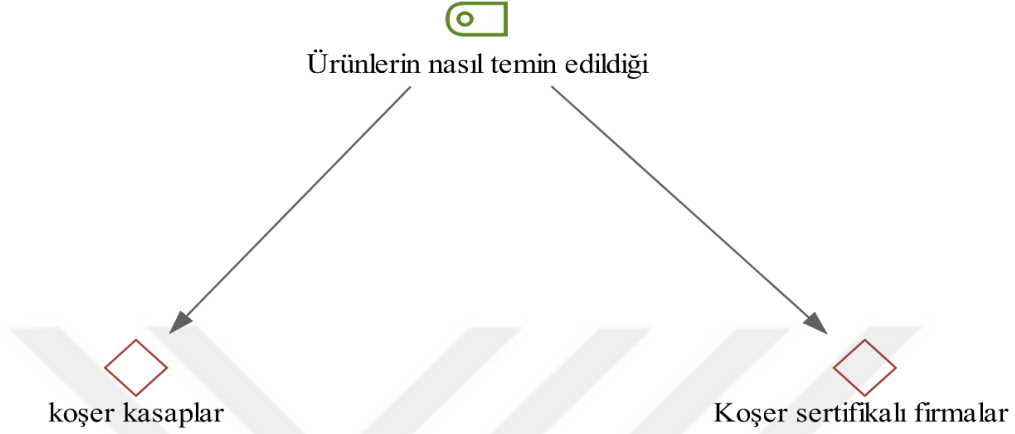
Şekil 3.11: Koşer sertifikalı işletmelerin nitelikleri kategorisi



4.7.3.1. Ürünlerin nasıl temin edildiği

İşletmelerde kullanılan ürünlerin nereden temin edildiği ve kurallara uygun olup olmadığı önem taşımaktadır. Bu konu katılımcıların verdikleri cevaplara göre koşer kasaplar, koşer sertifikalı firmalar şeklinde 2 kod geliştirilmiştir.

Şekil 3.12: Ürünlerin nasıl temin edildiğine dair alt kodlar



Koşer kasaplar

Yapılan görüşmelerde işletmede kullanılan hayvansal ürünler için kasaplardan alışveriş yapıldığı tespit edilmiştir. Katılımcıların açıklamaları şu şekildedir:

K9 “Biz etleri koşer kasaplardan alıyoruz. Koşer ürünleri bulmak zor. Kasapların sayısı sınırlı sipariş üzerine alışveriş yapıyoruz.”

K5 “Kullandığımız tüm ürünler koşer amblemlere sahip. Kasaplardan bu şekilde bize ulaşıyor. Belirli bir planlamaya göre ürün temini gerçekleştiriyoruz. Helal ürünler kadar yaygın değil.”

K2 “Koşer olan kasaplar bulunmakta biz de onları tercih ediyoruz. Koşer ürünler yaygın değil ülkemizde temini de zor oluyor.”

Koşer sertifikalı firmalar

Katılımcıların bu konuda verdikleri cevaplar şu şekildedir:

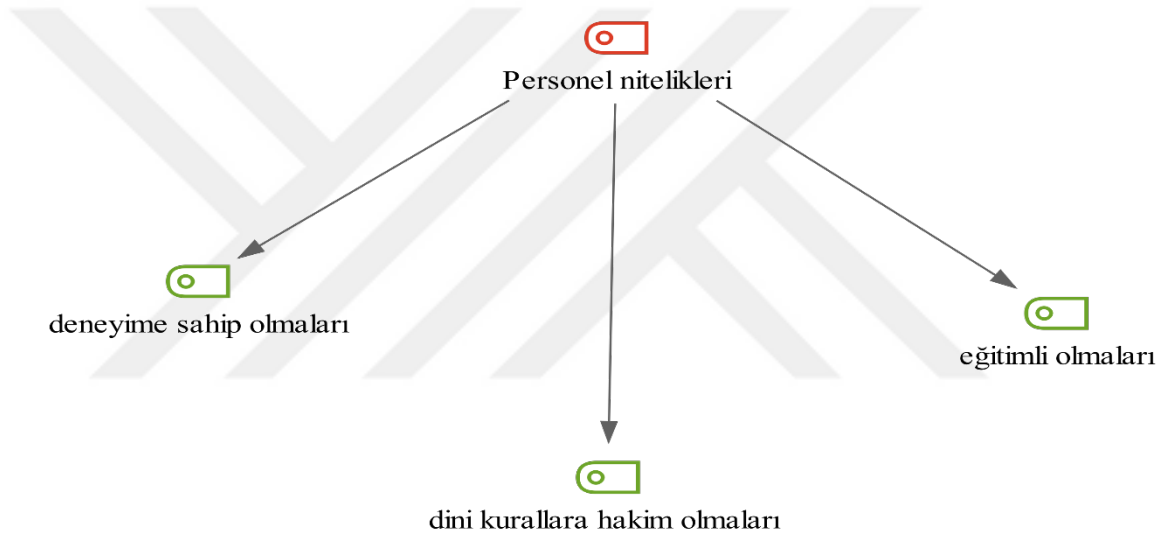
K4 “Ürünler koşer belgesine sahip tedarikçilerden temin ediyor. Belgeye sahip olmayan işletmelerden alışveriş yapmamız mümkün değil. Çünkü bizde denetlenirken bu firmalardan aldığımız ürünleri referans gösteriyoruz.”

K10 ‘bizim işletmemize bu konuda üretim yapan işletmelerden geliyor. Ürünler koşer etiketli oluyor. Zaten buradan ürün temin etmiyorsak olsak koşer belgemizde olamaz.’

4.7.3.2. Personel nitelikleri

‘Kaçak et kesimi ve at, eşek etlerinin piyasa sürülmesiyle ilgili nasıl tedbirler alıyorsunuz? Personeliniz bu konuda yeterliliğe sahip mi?’ sorusuna yanıtlar aranmıştır. Yapılan analiz sonunca deneyime sahip olmaları, eğitilmiş olmaları ve dini kurallara hâkim olmaları şeklinde 3 adet kod geliştirilmiştir.

Şekil 3.13: Personel niteliklerinin alt kodları



Deneyime sahip olmaları

İşletmede çalışan personelin ürünleri kullanırken olumsuz durumlar karşısında müdahale edebildiklerini ve bu konuda deneyimli oldukları için sorun yaşanmadığı dile getirmişlerdir. Katılımcılar bu konuda şu şekilde açıklama yapmaktadır:

K6 “Güvenmediğimiz firmalarla çalışmıyoruz. Ustalarımızda bu konuda tecrübeli sağlıklı ve tehlikeli ürün sunmaktan kaçınıyoruz.”

K4 “Çalışanlarımızda bu konuda dikkatli, sağlık ve dini açıdan kimseye olumsuz bir deneyim yaşatmak istemiyoruz. Tüm önlemlerimizi alıyoruz personelemiz uzun yıllar bu meslekte çalışan kişiler, neredeyse hergün yemek yapıyorlar. Mutfağımızda ağırlıklı

olarak koşer ürünler değil normal ürünlerle yemek yapılıyor koşer sadece bir alternatif aslında. Koşer ürünler konusunda da bilgileri var problem yaşanmıyor.”

Eğitimli olmaları

Katılımcılar eğitimli personelleri tercih ettikleri söylemektedir. Eğitime sahip olmak hem işletme açısından hem de sunulan hizmet açısından avantaj sağlamaktadır. Bu konuda katılımcılar benzer cevaplar vermiştir:

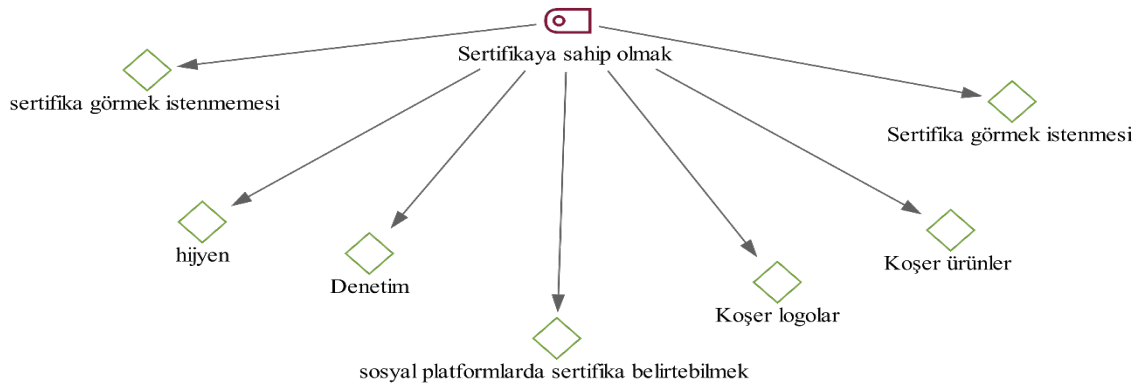
K3 “Şeflerimiz hem bu konuda okul okumuşlar hem de yıllardır bu meslekte var olan kişiler. İşletmenin çoğu çalışanı kendi alanında eğitim almış kişilerden oluşuyor aslında. Kaliteli hizmet sunmak için bu konuya özellikle dikkat ediyoruz.”

K5 “Çalışanlarımız bu işin okulu okumuş kendini geliştirmiş kişiler. İşini iyi yapan insanlarla çalışıyoruz. Ürünler kaliteli olduğunda bir sorun çıkmıyor. Piyasada etlerle ilgili birçok haber çıkıyor at eşek gibi. Bu tercih meselesi ucuz et alıp kötü ürün üretmek insan sağlığıyla oynak bize göre değil.”

4.7.3.3. Sertifikaya sahip olmak

Koşer ürünler için sertifikaya sahip olmak işletmelerde belli yükümlülükleri yerine getirmeyi şart koşturmaktadır. İşletme açısından sağladığı avantajlar işletmenin yerine getirmesi gereken şartları da kapsamaktadır. Bu kategori altında 7 alt kod oluşturulmuştur. Bunlar; sertifika görmek istenmesi, sertifika görmek istenmemesi, sosyal platformlarda sertifika belirtebilmek, denetim, koşer ürünler, hijyen, koşer logolar şeklindedir.

Şekil 3.14: Sertifikaya sahip olmak kategorisinin alt kodları



Sertifika görmek istenmemesi

‘Kullanılan ürünlerin koşer olup olmadığı müşterileriniz tarafından sorgulanır mı? Ürünler için sertifika görmek isteyen müşterileriniz var mı?’ sorusuna katılımcılar sertifika görmek isteyen olmuyor şeklinde benzer cevaplar vermişlerdir. K2, K8 ise ürünlerin sorgulandığını fakat sertifika görmek istemedikleri belirtmiştir.

K7 *“Koşer ürünler var mı diye sorulmuyor. Bizi tercih edenler bunun bilincinde olan kişiler. Koşer zaten bir tercihi meselesi, bilinçli şekilde geliyorlar. Sertifika görmek isteyen olmuyor. İşletmemize girdiğiniz anda koşer işletme olduğumuzu anlıyorsunuz.”*

K1 *“Koşer ürünler sunan işletmeyiz. Hayır, sorgulanmıyor. Sertifika görmek istemiyorlar çünkü sertifikaları işletmede görünür şekilde belirtmiş durumdayız.”*

K8 *“Evet, soruluyor fakat Sertifika görmek isteyen olmuyor.”*

K2 *“Evet gelenler koşer yiyebileceğimiz şeyler var mı diye soruyorlar. Sertifika soran olmadı hiç.”*

Sosyal ağlarda sertifika belirtebilmek

İşletmelerin sosyal platformlarda koşer sertifikalı olduklarını gösterdikleri ve daha fazla kişiye ulaşabildiklerini belirtmektedirler. Bu durum işletmelerin tanınması ve daha fazla kişi tarafından tercih edilmesini sağlamaktadır. K7 *“Bizi tercih edenler internette araştırdık sizin işletmenizi bulduk. Doğru yerde miyiz diye sorarak geliyorlar. Birçok işletme var aradığını bulmak kolay olmuyor. Arayarak, sorarak bulmak eskide kaldı sanırım.”* şeklinde açıklama yapmıştır.

K5 *“İnternet sitemizde koşer belgesine sahip olduğumuz belirtildiği için sadece sorarak onaylatıyorlar. Dijital ortamlar çok önem kazandı artık sosyal platformlarda olmak zorundasınız. İşletmeyi tanıtmak, sunduğunuz ürünleri göstermek, insanların sizi değerlendirmesi gibi birçok durum söz konusu. Turistler de bizi bu şekilde bulabiliyor.”* şeklinde yanıt vermiştir.

Dini boyut

Koşer sertifikaları verilirken dikkat edilmesi gereken belli standartlar bulunmaktadır. Hijyen konusu da bunlardan biridir. Kesim yapılan ortamdan ürünlerin sunumuna kadar belli kriterler bulunmaktadır. İşletmeler dini boyutu dikkate alırken hijyenin de bu

ktiterlerle iç içe olduğunu vurgulamıştır. ‘Koşer tercihi yapılırken sadece dinsel boyut mu dikkate alınmaktadır yoksa hijyen açısından da tercih edilmektedir?’ sorusuna işletmeler dini boyutun önemli olduğunu hijyen kuralları için farklı sertifikalar aldıklarını söylemişlerdir:

K2 “Dini boyutu bizim için ilk kriter. Bunu çok önemsiyoruz. Bizi tercih eden misafirlerimiz bu sebepten bizi tercih ediyor. Hijyen farklı bir konu onun içinde ayrı sertifikalarımız var.”

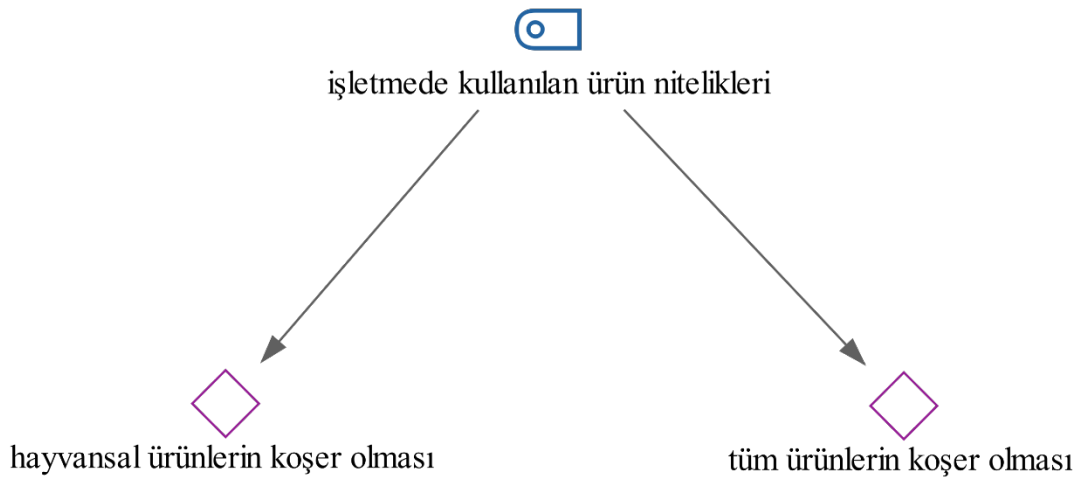
K6 “Koşerin mantığı dini kurallara uygun olması. Belli hijyen kurallarına da uyulmak zorunda bunun içinde farklı sertifikalarımız var. Ama ilk öncelik dini boyutundan kaynaklı tercih ediliyoruz özellikle Musevi misafirler koşer olup olmadığını soruyor bunun sebebi de inançlara uygunluğu.”

K4 “Belgenin amacı dini konuda garanti sağlamak. Musevi misafirlerimiz dini boyuttan dolayı bizi tercih ettiklerini düşünüyoruz. Bizim için helal belgesiyle benzer bir durum.”

4.7.4. İşletmede kullanılan ürün nitelikleri

İşletmelerin kullandığı ürünlerin hepsinin koşer olmadığı belli ürünler için bu konuda sertifikaları olduklarını belirtmişlerdir. İşletmelerden sadece 3 tanesi tamamen koşer kurallarına göre hizmet vermektedir.

Şekil 3.15: İşletmede kullanılan ürün niteliklerinin alt kodları



Tüm ürünlerin koşer olması

Kullanılan bütün ürünlerin koşer sertifikalı olduğu mutfakta kullanılan araç gerecinde buna uygun şekilde olduğu katılımcılar tarafından ifade edilmiştir:

K1 *“İşletmemizde bulunan her ürün koşer sertifikalı.”*

K7 *“Kullanılan tüm malzeme ve ürünler koşere uygun şekilde.”*

K10 *“Her şey kurallara uygun şekilde yapılıyor. Sertifikamız da mevcut zaten. Hepsi için garanti verebiliyoruz.”*

Hayvansal gıdaların koşer olması

Katılımcılarla yapılan görüşmelerde işletmelerin K5 sadece hayvansal gıdalar için sertifikaya aldığını diğer ürünler için gerekli olmadığı etlerde uygulanmasının yeterli olduğundan bahsederken,

K8 ise sertifikaların getirdiği zorlu şartlar ve maliyetlerden dolayı ürün çeşitliliği sağlayamadıklarını dile getirmişlerdir:

K5 *‘Koşer sertifikası sadece kullandığımız etlerde mevcut. Her üründe kullanmaya gerekli görmedik. Şimdilik sadece et konusunda hizmet veriyoruz.’*

K8 *‘sertifikamız etler için geçerli sadece. Bizde helal kesim olduğu gibi onlarda da koşer kesim yapılıyor. Sunduğumuz ürünler et üzerine diğer ürünler için almayı düşünmedik. Bu durum eksrta maliyetli oluyor.’*

K3 *‘Bütün ürünlerde koşer sertifikası almamız mümkün değil. Bunun ekstra maliyetleri bizi zarara sokar, her yerden ürün temin etmek kolay olumuyor.’*

4.7.5. İşletmelerin sertifika aldıkları kurumlar

Koşer belgesini hangi kurumdan aldınız? sorusuna koşer olarak hizmet veren işletmelerin farklı kurumlardan aldıkları sertifikalar bulunmaktadır. İşletmelerin farklı kurumlar tercih ettikleri görülmektedir. Bunlar;

K1 “*Sertifıkayı Denet Gıda kurumundan aldık. Güveninirlik açısından bunu uygun bulduk.*”

K4 “*Tedarikçilerimizin alınan sertifika Kosher Sertification kuruma ait.*”

K7 “*Sertifıkayı IKcert kurumundan aldık.*” şeklindedir.

4.7.6. Memnuniyet ve geri dönüşler

Katılımcılara işletmeyi tercih eden müşterilerin bu uygulamadan dolayı memnuniyetleri ve geri dönüşlerinin nasıl olduğu sorulmuştur. Memnuniyet konusunda verilen cevaplar birbirine yakındır. Katılımcılar şu şekilde cevaplamıştır:

K7 “*Farklı bir ülkenin mutfağında kendi inançlarına ve kurallarına uygun yemek yedikleri için mutlu ayrılıyorlar.*”

K6 “*Museviler özellikle her yerde yemek yiyemediklerini belirli restoranları tercih etmek zorunda kaldıklarını dile getiriyorlar. Biz de onlardan biri olduğumuz için geri dönüşleri güzel oluyor.*”

BÖLÜM.5 SONUÇ VE ÖNERİLER

Gıda konusunda semavi dinlerin kuralları incelendiğinde birbirinden farklı yasaklar ortaya koydukları görülmektedir. Müslümanlar bu durumu helal ve haram olarak ayırmakta Museviler ise koşer adı altında bu kuralları benimsemektedir. Dünyada iki milyara yakın müslüman yaşadığı düşünüldüğünde helal gıda kavramının ne kadar geniş bir kitleye hitap ettiği anlaşılmaktadır. Türkiye Müslüman turist tarafından tercih edilme potansiyeli yüksek bir ülkedir. Turistlerin bu konuda ki hassasiyeti kadar kendi toplumunda da bu konuya önem verenlerin sayısı azımsanmayacak derecedir. Akbulut, Daştan ve Sipahioğlu'nun (2019) yaptıkları çalışmada genç nüfusun helal sertifikalara önem gösterdikleri ve bunun sonucunda da sertifikalı işletme ve gıda maddelerine talep olduğunu ortaya koyulmuştur. Helal gıdalara olan hassasiyet gün geçtikçe artmaya başlamıştır. Helal gıdaya uygun olmayan hayvan kesimleri, içeriğinde katkı maddesi olan GDO'lu ürünlerin olması helal gıda kavramını şüpheyne düşürmektedir. Bu konuda insanların da istekli ve sorgulayıcı olması gerekmektedir. Maliyetleri düşürmek için ürünlere farklı maddeler eklenmekte bu durumda hem helal kavramı hemde insan sağlığını tehlikeye atmaktadır. Helal gıda sertifikaları bu konuda belirli kriterler oluşturulmasını ve uygulanmasını sağlamaktadır. Bir diğer kavram olan koşer gıda ise dünyada yaygın olarak bilinse de ülkemizde bilinirliği düşüktür. Özellikle Avrupa'da ve Amerika'da koşer ürünlerinin yaygın olduğu bilinmektedir. Musevi inancına sahip kişiler dışında da temiz ve güvenilir gıda olarak görülmektedir. Özellikle domuz ürünleri ve helal gıda kapsamında birçok ürünle benzer kısıtlamalar gösterdiği için Müslümanlar tarafından da tercih edilmektedir. Koşer gıdalar önemsenmekte ve belli standartlara sahip olduğu için tercih edilmektedir. Koşer sertifikalar bu standardı sağlamak için oluşturulmuştur. Koşer ürünler sadece dini kurallar için tercih edilmemektedir.

Veganların ve jeteryanların kalite için aradıkları kriteri kapsadığı içinde talep görmektedir.

Araştırmada semavi dinlerin beslenme konusunda getirdiği kriterler ele alınarak oluşturulan helal ve koşer gıda sertifikalarının işletmelerdeki genel durumu incelenmiştir. Helal gıda konusunda bilgi elde edinebilmek için 15 helal sertifikalı işletmeyle görüşmüş, koşer gıda için de 10 işletmeyle görüşme sağlanmıştır. İşletmelerin daha kapsamlı tanınması için işletmelerin ve katılımcıların özellikleriyle ilgili bilgiler edinilmiştir. Görüşmelerden alınan bilgilerin analizi yapılarak sertifikaya sahip işletmelerin tercih edilme nedenleri, kimler tarafından tercih edildikleri, işletme nitelikleri ve ürün kapsamına ilişkin bilgiler ortaya koyulmuştur. İşletmelerin sertifika tercihi yaparken TSE kurumunun tercih edildiği sebebinin ise devlete ait bir kurum olduğu saptanmıştır. Bu konuda birçok sertifika veren özel yapılanmanın bulunduğunu bu durumun güvensizlik yarattığından dolayı tercih edilmedikleri ortaya çıkmıştır. İnsanlar artık hem yaşadıkları toplumda hem de gititkleri ülkelerde gıda konusunda hassasiyet göstermektedir.

İlk olarak işletmelerin sertifika alma nedenleri sorgulanmıştır. Bu konuda katılımcıların özellikle Arap turistlerin oluşturduğu talepler, sertifikalar sayesinde müşteri potansiyelini arttırabileceklerini düşündükleri için işletmeler tarafından sertifikaların tercih edildiği tespit edilmiştir. İşletmeler son zamanlarda Arap turistlerin ülkemize talep gösterdiğini, bu durumun helal gıda sertifikalarının önemini arttırdığını göstermektedir. Öncelikli amaçlarının kâr etmek olmadığı ve dini inançlara uygun hizmet vermek isteyen işletmelerin de olduğu bunun sonucunda helal ürün ve kaliteli ürün kavramlarının karşılık bulacağı düşünülmektedir. İşletmelerin ürünlerini temin ederken tedarikçi firmaların sertifikaya sahip olmalarının gerektiği tespit edilmiştir. Torlak (2012) bu konuda sertifikaya sahip firmaların sertifika şartlarını sağladıklarını, laboratuvar ve teknik ekipman konusunda testler geçirildiğini, denetimlerin zamanında ve doğru şekilde yapılması gibi nitelikleri doğru şekilde sağlanamamasının problem kaynağı oluşturmaya devam ettiğini söylemektedir. Tamamen helal konseptli üç işletme olduğu diğer işletmelerde helal kapsamına giren ürünlerin sadece hayvansal ürünlerde yoğunlaştığı bunun sebebi de sertifikalı ürünlerin işletmelere ekstra maliyetler ve denetim zorluğu yüklemesinin olduğu ortaya çıkmıştır. İşletmelerde çalışan personelin niteliklerine bakıldığında deneyime sahip oldukları için ürün kalitesinde ve güvenilirliğinde sorun yaşamadıklarını, eğitimli personel tercih eden işletmelerin az olduğu görülmüştür.

İşletmeyi tercih eden müşterilerin helal gıda konusunda sertifika görmek istemediği fakat sözlü olarak sorguladığı tespit edilmiştir. Bu durum sertifikaya çok önem verilmediğinin bir göstergesidir ve helal gıdanın bir kavram olarak kaldığının kanıtıdır.

Koşer sertifikalı işletmelerde ise durum farklıdır. İşletmelerin sertifika alırken özel olarak kurulmuş şirketlerin verdiği sertifikaları tercih ettikleri görülmüştür. Koşer sertifikası alma nedenlerine bakıldığında bu durumun turistlerin taleplerini karşılamak ve sertifikalardan maddi beklenti sağlamak istedikleri tespit edilmiştir. Koşer sertifikalı işletmelerin özelliklerine bakıldığında personelin deneyimli kişilerden oluştuğu eğitilmiş personel için de istikrarlı oldukları bilgisine ulaşılmıştır. İşletmeler ürün temininde koşer kasapları tercih ettiklerini, bu konuda çeşitliliğin az olduğunu ve ürün teminin kolay olmadığını ifade etmişlerdir. Sertifikaları görüp görmek istenmediği sorulduğunda; müşterilerin sertifikaları görmek istemediği sadece sorulduğu tespit edilmiştir. Koşer gıda konusunda yeterli bilgiye sahip olunmaması ve işletmelerin azlığı nedeniyle sertifikaya sahip olunduğunun sosyal ağlarda belirtilebilmesi işletmelere avantaj sağlamakta ve bilinirliğini arttırmaktadır. İşletmelerde bulunan koşer sertifikaları tüm ürünleri kapsamamaktadır. Koşer kuralların helal gıdalardan farklı olarak et ve süt ürünlerinin ayrı mutfak ekipmanıyla kullanılmaması gerekmektedir. Bu durumda işletmelerin et konseptli yerler olduğu koşer sertifikalarında et ürünlerini kapsadığı tespit edilmiştir.

İnançlar konusunda iki farklı konsept incelenmeye çalışılmıştır. Koşer ve helal kavramlarının birbiriyle benzer oluşu sertifikalara sahip olma konusunda farklı beklentiler ortaya çıkarmıştır. Helal sertifikalar dini kriterleri göz önüne alırken koşer sertifikalar işletmeler tarafından ticari amaç taşımaktadır. Helal sertifika konusunda otel işletmeleriyle ilgili birçok çalışma mevcutken yiyecek içecek işletmelerinde bu durum sınırlıdır. Çalışmanın literatürde benzerine rastlanamamıştır.

Özel sektöre yönelik öneriler

- ✓ Helal sertifika tercih ederken bir yandan helal kavramına uygun olmayan faaliyetlerden ve ürünlerden uzak durması gerekmektedir. Sadece maddi kaygılar değil, dini hassasiyete önem gösterilmelidir.

- ✓ Helal gıda sertifikası dendiğinde sadece hayvan kesim usulleri ve domuz eti gibi ürünler değil de birçok katkı maddesine maruz kalmış yiyecek ve içeceklerin ayrımının doğru şekilde yapılması gerekmektedir.
- ✓ İşletmeler maliyet ve denetim gibi konulardan dolayı sertifikalarda ürün çeşitliliğini kısıtlı tutmaktadır. Helal sertifikaya yönelik ürün çeşitliliğinin artırılması ve işletmelerin sadece helal et üzerinden sertifikaları kullanmamaları işletmelerinde tüm ürünler için bunu sağlaması gerekmektedir.
- ✓ Koşer sertifikası alınan kurumlar denetlenmeli, şartların doğru şekilde gerçekleştirilip gerçekleştirilmediği tespit edilmelidir.
- ✓ Koşer sertifikalı ürünler bulunduran işletmeler çalışanlarına bu konuda bilgi vermeli ve koşer kavramının daha iyi anlaşılmasını sağlamalıdır.
- ✓ Koşer tercihi yapan turistler sertifikası konusunda yanıltılmamalıdır. İnsanların inanç ve tercihleri konusunda saygı gösterilmesi gerekmektedir.

Araştırmacılara yönelik öneriler

- ✓ Helal ve koşer sertifikalı yiyecek içecek işletmelerine yönelik alan yazında yapılan çalışma sayısı çok azdır. Yapılacak çalışmalar bu alana katkı sağlayacaktır. Bugüne kadar yapılan çalışmalar helal konseptli otellerden oluşmaktadır.
- ✓ Helal gıda sertifikasına sahip işletme sayısı oldukça fazladır. Araştırmacılar bu konuda farklı turistik bölgeler üzerinden çalışma yapabilirler.
- ✓ Koşer sertifikasına sahip işletmelerin sayısının fazla olmadığı tahmin edilmektedir. Her bölgede bu konuda araştırmaya yapılarak genel bir sonuç ortaya koyulmasına destek olunabilir.
- ✓ Bu araştırmada nitel bir yöntem tercih edilmiştir. Farklı nicel ve nitel teknikler kullanılarak araştırma geliştirilebilir.

Kamuya yönelik öneriler

- ✓ Sertifikasyon sisteminin bağımsız ve maddi beklenti olmazsınız tek bir kurum tarafından düzenlenmesi gerekmektedir. Böylece güvenilirlik sağlanmış olup, sertifika konusunda oluşan kafa karışıklıklarında giderilecektir.

KAYNAKLAR

- Altuntaş, H., & Karagöz, İ. (2010). *Oruç İlmihali*. Ankara: Diyanet İşleri Başkanlığı Yayınları:764.
- Küçük, M. (2016). İkonografiden İnanca “İsa Mesih’in Diriliş/Paskalya Süreci. *Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 233-274.
- Abdul Rohman, N. A. (2018). Lipid-based Techniques Used for Halal and Kosher Food Authentication. *Preparation and Processing of Religious and Cultural Foods*, 393-407.
- Abdurrezzak, A. O. (2014). İşlevsel Teori Bağlamında Yemek Kültürünün İletişimsel Rolü. *International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 3-17.
- Akalın, K. H. (2008). İlk Hristiyanlığın Kaynağı Olarak Essenizm. *Uludağ Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi* , 419-438.
- Akay, A. (2017). Artvinde Gastronomi Turizmi Algısı: Artvin Çoruh Üniversitesinde Çalışan Akademisyenler üzerine Bir Araştırma. *Dokap bölgesi ULUSLARARASI TURİZM SEMPOZYUMU*, (s. 165-171). Trabzon.
- Akdeniz, D. (2017). Eski Ahitte Yemeğin Resim Sanatına Yansıması. *Social Sciences Studies Journal*, Volume:3, issue:6, 701-713.
- Akgöz, E., Göral, R., & Gürsoy, Y. (2014). Yenilik Kapsamında Turistik Ürün Çeşitlendirmesi ve Kurban. *Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 1-12.
- Atay, H. (2010). Kurban Bayramı ve Felsefesi . *Ankara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 278-285.
- Attar, A. M., & Ebrahim, A. (2009). Shintoism: An Overview. *Journal Of Seven Heavens*, 83-104.
- Ay, R. (2021). İlahi Dinlerde Oruç: Kaynağı, Amacı ve Uygulanışı Bakımından Karşılaştırmalı Bir İnceleme. *Journal of Analytic Divinity International Refereed Journal*, 212-235.
- Aygün, F. (2016). Dinin ve Yüce Varlık İnancının Kökenine İlişkin Tartışmalara Genel Bir Bakış. *Kelam Araştırmaları Dergisi*, cilt:14, sayı:1 203-215.

- Bağır, M. A. (2019). Tanrısız Yahudiliğe Doğru: Hümanist Yahudilik ve Temel Değerleri. *Kalemname*, 177-209.
- Baltacı, A. (2018). Nitel Araştırmalarda Örneklem Yöntemleri ve Örnek Hacmi Sorunsalı Üzerine Kavramsal Bir İnceleme. *Bitlis Eren Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 231-274.
- Baltacı, A. (2019). Nitel Araştırma Süreci: Nitel Bir Araştırma Nasıl Yapılır? *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* , Cilt :5 Sayı :2 ss. 368-388 .
- Baş, E. (2009). Aşure Günü, Tarihsel Boyutu ve Osmanlı Dini Hayatındaki Yeri Üzerine Düşünceler. *Ankara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 167-190.
- Baştürk, S., & Taştepe, M. (2013). Evren ve Örneklem. S. Baştürk içinde, *Bilimsel Araştırma Yöntemleri* (s. 129-159). Ankara : Vize Yayıncılık.
- Batu, A. (2012). Helal Gıda Belgelendirmesindeki Sorunlar ve Çözüm Önerileri. *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 60-75.
- Batu, A. (2012). Türkiye’de Helal (Mahzursuz) Gıda ve Helal Belgelendirme Sistemi . *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 51-61.
- Batu, A. (2015). Türk-İslam Kültüründe Ve Günümüz Dengeli, Sağlıklı ve Helal Beslenmede Hz. Muhammed Öğretisi. *International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 214-218.
- Baysal, A. (1995). Vejetaryan Beslenmesi: Beslenme Sağlık Yönünden Değerlendirilmesi. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, cilt:24, sayı:2, 181-194.
- Berktaş, F., & Atasoy, E. (2007). Dinler Coğrafyasına Küresel Bakış. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 17-44.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik. *Milli folklor*, 159-169.
- Canbolat, C., & Yaman, M. (2017). Dini İnançların Gastronomi Turizmde Destinasyon Seçimine Etkisi . *1. International Halal Tourism Congress*, 49-56.
- Cengil, M., & Tekin B., D. (2016). Kutsal Zaman Algısı, Bişimi ve İbadet Hayatına Etkisi. *Hitit Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 33-63.
- Cinnioğlu, H. (2017). Restoran Müşterilerinin Helal Gıdaya Yönelik Algılarının Belirlenmesi: Tekirdağ Örneği. *Acedemia*, 107.
- Corte, V., Del Gaudio, G., Sepe, F., & Nevola, G. (2021). Kosher meat and production issues: A bibliometric analysis. *Trends in Food Science & Technology*, 749-754.
- Coşkun, S. (2020). Toplum ve Siyasal Alanın Yeniden Üretimi Olarak Fetişizm. *FLSF Felsefe ve Sosyal Bilimler Dergisi*, sayı:29, 1-15.
- Crea, D. (2014). Food Safety Management. *Reference Module in Food Science*, 27-287 <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-378612-8.00370-X>.

- Creswell, J. W. (2013). *Qualitative Inquiry and Research Design: Choosing Among Five Approaches*. India: SAGE.
- D.Boskou, M. T. (2003). Adulteration of Foods. *Encyclopedia of Food Sciences and Nutrition (Second Edition)*, 47-55.
- Demirci, K. (2021, Nisan 21). *islamansiklopedisi*. islamansiklopedisi.org.tr: <https://islamansiklopedisi.org.tr/hristiyanlik> adresinden alındı
- denetgida. (2019, Ocak 5). www.denetgida.com.tr: https://www.denetgida.com.tr/index.php?option=com_content&view=article&id=6&Itemid=105&lang=tr adresinden alındı
- Denetgida. (2020, 12 3). <https://www.denetgida.com.tr>: https://www.denetgida.com.tr/index.php?option=com_content&view=article&id=3&Itemid=104&lang=tr adresinden alındı
- Diyanet İşleri Başkanlığı. (2021, Şubat 2). kuran.diyanet.gov.tr: <https://kuran.diyanet.gov.tr/tefsir/En%C3%A2m-suresi/935/146-ayet-tefsiri> adresinden alındı
- Dölek, İ. (2014). Kutsal Bir Zaman Dilimi Olarak Noel Ritüelinin Kutlama Gelenekleri "Alman Luteryanlar Örneği". *International Periodical For The Languages*, 371-390.
- Dölek, İ. (2019). Yeşeya: 58 Bağlamında Yahudilik, Hristiyanlık ve İslam'da Makbul Orucun Anlamı. *Şırnak Üniversitesi İlahiyat Fakültesi*, 10/23 607-629.
- Dursun, A. (2020). Âşûrâ Orucunun Kökeni ve Fıkhi Hükmünün Tahkiki. *Dergiabant*, 732-759.
- Dünya Dinleri Haritası. (2020, Ocak 20). surveyinggroup.com.tr: <https://surveyinggroup.com/tr/dunya-dinler-haritasi/> adresinden alındı
- Eker, .. Ö. (2018). Farklı Görme Biçimiyle Modern Dünya Ritüeli Olarak Yemek Kültürü: Sınanma/Erginlenme ve İntikam Alma Gizli İşlevleri. *Millî Folklor*, 170-183.
- El-Heytemi, İ. H. (1990). *İslamda Helaller ve Haramlar*. İstanbul: Kayıhan Yayınları.
- Eliade, M. (2005). *Dinler Tarihi*. Konya : Serhat Kitapevi.
- Esgin, M. (2012). Hristiyanlık'ta Noel Bayramının ortaya çıkışı ve Türkiye'deki Yeri. *Bozok Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 85-96.
- Eşmeli, İ. (2019). Dinlerde Madet İbadet İlişkisi. *Pamukkale Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 24-43.
- Fatıma Zeynep Belen, G. G. (2018). Malezya Örneğinde Helal Ürüne Ortak Bir Disipliner Yaklaşım. *Kırıkkale İslami Bilimler Fakültesi*, 141-168.

- Featherstone, S. (2015). Kosher and Halal Food Regulations. *A Complete Course in Canning and Related Processes (Fourteenth Edition)*, 63-68
<https://doi.org/10.1016/B978-0-85709-677-7.00003-7>.
- Fine, L. G. (2021). Gastronomy in early 19th century Paris: Divergent views of food-writers Grimod de La Reynier and Jean-Anthelme Brillat-Savarin on “the first restaurateur”, Antoine Beauvilliers. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 1-12.
- Fırat, M. (2014). Yemeğin İdeolajisi Ya Da İdeolojinin Yemeği: Kimlik Bağlamında Yemek Kültürü. *Folklor Edebiyat*, 129-138.
- Genç, Ö. (2011). Ortaçağ Piskoposlarının Bildirilerine Bir Örnek Olarak. *History Studies* , Volume:3 issue:3, p.p:115-122.
- GİMDES. (2021, Aralık 24). gimdes.com: <http://gimdes.com/> adresinden alındı
- Goldstein, J. (2016). The Kosher Law. *The New Mediterranean Jewish Table*, 12-13.
- Güç, A. (2001). Konfüçyüs ve Konfüçyüsçülük. *Uludağ Üniversitesi* , 43-65.
- Günay , Ü., & Güngör, H. (2015). *Başlangıçtan Günümüze Türklerin Dini Tarihi* . Kayseri: Berikan Yayınevi.
- Gündüz, Ş. (2006). *Yaşayan Dünya Dinleri*. Ankara: Diyanet İşleri Başkanlığı Yayınları.
- Gündüz, Ş. (2007). *Yaşayan Dünya Dinleri*. Ankara: Diyanet İşleri Başkanlığı Yayınları:680.
- Gürbüz , S., & Şahin , F. (2016). *Bilimsel Araştırma Yöntemleri*. İstanbul: Seçkin.
- Gürcan, S. L. (2012). *Yahudilik*. Ankara: İsam Yayınları.
- Gürhan, N. (2017). Toplumsal Değişme ve Yemek Kültürü Üzerine Sosyolojik Bir Çözümleme: Mardin Örneği. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 562-569.
- Gürsoy, D. (2014). *Deniz Gürsoy'un Gastronomi Tarihi*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Hamidullah, M. (2017). *İslam Tarihine Giriş*. Ankara: Beyan Yayınları.
- Hatch, J. A. (2002). *Doing qualitative research in education settings*. New York: State University of New York Press.
- helalplatform. (2018, Ocak 1). www.helalplatform.com:
<https://www.helalplatform.com/helal-gida/helal-sertifikasi-veren-firmalar/1425/> adresinden alındı
- Heng, B. K. (2017). Nanosensors for the Detection of Food Contaminants. *Nanotechnology Applications in Food*, 486-491.

- Hosain, M. S. (2021). Branding “Halal”: application of a certain religious emotion to attract a specific customer segment. *Emerald Insight* , 16-24.
- İslam Ansiklopedisi*. (2021, Ocak 13). islamansiklopedisi.org.tr:
<https://islamansiklopedisi.org.tr/tevrat> adresinden alındı
- İslamoğlu, H., & Alnıaçık, Ü. (2019). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri*. İstanbul: Beta.
- İsraildeki Türkiyeliler Birliği* . (2019, Kasım 26). <https://www.turkisrael.org.il/single-post/2019/11/26/yahudi-mi-musevi-mi> adresinden alındı
- Janson, P. (2000). *Yahudi Tarihi* . İstanbul: Pozitif Yayınları.
- Jawad Alzeer, U. R. (2018). Rational and practical aspects of Halal and Tayyib in the context of food safety. *Trends in Food Science & Technology*, 264-267.
- jewishvirtuallibrary*. (2020, Ocak 25). www.jewishvirtuallibrary.org:
<https://www.jewishvirtuallibrary.org/overview-of-jewish-dietary-laws-and-regulations> adresinden alındı
- Karagöz, İ. (2021, Ocak 2). Kurana Göre İslam ve Müslüman . *Diyanet* , s. 24-36.
- Karaman, H. (1979). *Günlük Hayatımızda Helaller ve Haramlar*. İstanbul: İz Yayıncılık.
- Karaman, H. (2010). *Günlük Hayatımızda Helaller ve Haramlar* . İstanbul : İz Yayıncılık .
- Klostermaier, K. K. (2004). *Hinduism: A Short History*. London: Oneworld Publication.
- Koçoğlu, M. (2006). Türkiye'de İnanç Turizmi. *Hükümet ve Liderlik Okulu* (s. 139). içinde İstanbul : Bahçeşehir Üniversitesi.
- Köseoğlu, A. (2014, 08 20). *Helal Belgelendirme Gerekliliği*. [konyadayatirim.gov.tr](http://www.konyadayatirim.gov.tr):
<http://www.konyadayatirim.gov.tr/images/dosya/HELAL%20BELGELEND%204%B0RME%20GEREKL%20C4%B0L%20C4%B0%20C4%9E%20C4%B0.pdf> adresinden alındı
- Kurt, A. O. (2010). Yahudilikte Koşer ve Koşer Ekonomisi. *İlahiyat Fakültesi Dergisi*, Cilt:14, Sayı:2 103-149.
- Kuşçu, E. (2011). Kutsal Kavramını Yeniden Düşünmek: Mana Modelinden Düzen Nosyonuna Doğru. *Din Bilimleri Akademik Araştırma Dergisi*, cilt:11, sayı:1, ss: 165-186.
- Küçük, M. (2019). İsa'nın Doğumu-İkonografi İlişkisi Üzerine . *Dini Araştırmalar*, 181-212.
- Lehman, C. S., & Miley, L. M. (2003). Shinto: The Traditional Religion of Japan. *Eric*, 1-15.

- M.Regenstein, J. (2019). Kosher and Halal Regulations For Nutraceutical and Functional Foods. *Nutraceutical and Functional Food Regulations in the United States and around the World (Third Edition)*, 589-600.
- MAXQDA. (2021, Aralık 15). www.maxqda.com: <https://www.maxqda.com/lang/tr> adresinden alındı
- OAİB. (2020, 6 5). <https://www.oaib.org.tr>: <https://www.oaib.org.tr/tr/bilgi-merkezi-ihracat-belgeleri-ulkeye-ozel-belgeler-helal-ve-koser-sertifikalari.html> adresinden alındı
- Okur, K. H. (2009). İslam Hukuku Açısından Helal ve Haram Olan. *Usul*, 7-40.
- Örnek, S. V. (1995). *100 Soruda İlkellerde Din, Büyü, Sanat, Efsane*. İstanbul: Gerçek Yayınevi.
- Öskan, A. R. (1997). Dinler Tarihi Literatürü. *İlahiyat Fakültesi Yayınları*, sayı:13 378-380.
- Özcan, Ş. (2018). Yahudilikte Pesah(Fısıh) Bayramı: Ritüeller ve Semboller Bağlamında Fenomolojik Bir İnceleme. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 1206-1224.
- Özen, G. Ç. (2020). Kurban Bayramı İbadeti:İstanbul’da Bir Saha Çalışması Örneği. *Aydın Türklük Bilgisi Dergisi*, 49-69.
- Öztürk, M. (2013). İslamiyet’ten Önce Türklerin Din Anlayışı ve Gök Tanrı Dini. *History Studies*, Volume:5, Issue:2, 327-346.
- Posner, M. (2021, mart 3). www.chabad.org/librar. www.chabad.org: https://www.chabad.org/library/article_cdo/aid/4302685/jewish/What-Is-a-Shochet.htm adresinden alındı
- Sağır, A. (2012). Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Örneği Olarak Tokat Mutfağı. *International Periodical For The Languages*, 2676-2678.
- Senter , R., & Glass, M. (2016). Religious Food Regulations – Kosher Labeling. *Reference Module in Food Science*, 112-120.
- Soesilowati, E. (2010). Business Opportunities for Halal Products in the Global. *Journal of Indonesian Social Sciences and Humanities*, 151-160.
- Solak, B. B. (2021). Musevilikte Koşer Yiyecek ve İçecekeler ve Koşer Beslenem Kurallarının Koşer Gıda Üretime Potansiyel Etkileri. *International Journal of Tourism and Social Research*, 33-44.
- Sonia, İ. (2014). *Animist Dinler*. E-kitap.
- Sönmez, T. G. (2016). Geleneksel Bayramların Halk Hayatındaki Rolü . *Uluslararası Uygur Araştırması Dergisi* , 144-146.

- Supian, K. (2018). Cross-contamination in processing, packaging, storage, and transport in halal supply chain. *Preparation and Processing of Religious and Cultural Foods*, 309-321 <https://doi.org/10.1016/B978-0-08-101892-7.00016-X>.
- Şahin, ç. H.–M. (2009). *Kur'ân-ı Kerîm Meâli*. Ankara: Diyanet İşleri Başkanlığı Yayınları.
- Şerifoğlu, Y. (2019). Haram ve Yasak Sözlerinin Anlam İlişkisi Üzerine Bir İnceleme. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi*, Sayı: 8/1 s. 122-132.
- Tarakçı, M. (2021, Ekim 20). *İlsam İlahiyat İlimleri Araştırma Merkezi*. [ilsam.org.tr: https://ilsam.org.tr/yahudilikte-oruc-doc-dr-muhammet-tarakci/](https://ilsam.org.tr/yahudilikte-oruc-doc-dr-muhammet-tarakci/) adresinden alındı
- Taşpınar, O. (2017). Türk Mutfağının Otel İşletmelerinin Örgütsel Yapısındaki Yeri ve Önemi. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, Vol. 1, Issue 1, 47-58, 2017.
- Tomor, A. (2014). *A'dan Z'ye İslami Bilgiler*. Adapazarı : Okumayı Teşvik Derneği .
- tr.esc.wiki*. (2021, Mart 4). [tr.esc.wiki tr.esc.wiki/wiki: https://tr.esc.wiki/wiki/Shechita](https://tr.esc.wiki/wiki/Shechita) adresinden alındı
- TSE*. (2021, 15 10). <https://www.tse.org.tr: https://www.tse.org.tr/IcerikDetay?ID=2358&ParentID=6898> adresinden alındı
- TürCert*. (2020, 12 8). [Belgelendirme.com: https://www.belgelendirme.com/helal/helal-belgesi-belgelendirme-sureci](https://www.belgelendirme.com/helal/helal-belgesi-belgelendirme-sureci) adresinden alındı
- Türker, S. (2020). Helal ve Güvenilir Gıda. *Helal ve Etik Araştırmalar Dergisi*, 85-97.
- Türker, S. (2020). Helal ve Güvenilir Gıda. *Helal ve Etik Araştırmaları Dergisi*, 85-97.
- Ünal, İ., & Özışık Yapıcı, O. (2017). Semavi Dinlerin Mutfak Kültürü Üzerindeki Etkileri. *VI. Ulusal II. Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu*, (s. 276-283). Gaziantep.
- wikipedia*. (2021, Şubat 8). tr.wikipedia.org: https://tr.wikipedia.org/wiki/Hristiyanl%C4%B1k#:~:text=Hristiyanl%C4%B1k%2C%20Nas%C4%B1ral%C4%B1%20%C4%B0sa'n%C4%B1n%20ya%C5%9Fam%C4%B1na,ile%20d%C3%BCnyan%C4%B1n%20en%20b%C3%BCy%C3%BCK%20dinidir. adresinden alındı
- Wiley, K. L. (2009). *The A to Z of Jainism*. Lanham: Estover Road.
- World Of Chasidut*. (2021, Ekim 15). [worldofchasidut.com: http://worldofchasidut.com/category/yahudilik-ile-ilgili-kavramlar/aile-safligi/sabat/](http://worldofchasidut.com/category/yahudilik-ile-ilgili-kavramlar/aile-safligi/sabat/) adresinden alındı
- Yalçın, İ. (2021, Ocak 15). *islamansiklopedisi*. [/islamansiklopedisi.org.tr: https://islamansiklopedisi.org.tr/yiyecek](https://islamansiklopedisi.org.tr: https://islamansiklopedisi.org.tr/yiyecek) adresinden alındı

Yıldırım, M. (2005). Ortodoks Kilisesinde Paskalya. *Dini Araştırmalar Dergisi*, 67-75.

Yitik, A. i. (2007). Caynizm. Ş. Gündüz içinde, *Yaşayan Dünya Dinleri* (s. 357).
Ankara: Diyanet İşleri Başkanlığı Yayınları:680.



EKLER

EK A: Görüşme Soruları



Koşer Sertifikalı İşletme Görüşme Soruları

1. Koşer gıda belgesi aldığınız kurum hangisidir?
2. Koşer gıda belgesi alma sebebi nedir?
3. Koşer tercihi yapılırken sadece dinsel boyut mu dikkate alınmaktadır yoksa hijyen açısından da tercih edilmekte midir?
4. Kullandığınız malzemelerin Koşer olup olmadığı müşterileriniz tarafından sorgulanır mı? Varsa sordukları özel sorular nelerdir? Bu konuda sertifika görmek isteyen müşterileriniz var mı?
5. Et (hayvansal ürünler) nereden ve nasıl temin edilmektedir? Kalite belgelerine, Musevi usullere göre kesilmiş olmasına dikkat ediliyor mu?
6. Yabancı müşterilerden domuz mamulleri talebi geliyor mu?
7. Son zamanlarda sık sık gündeme gelen kaçak et kesimi ve at, eşek etlerinin piyasaya sürülmesi ile ilgili nasıl tedbirler alıyorsunuz? Personeliniz bu tarz etleri ayırt edebilecek yeterliğe sahip mi?
8. Koşer yiyeceklere sadece Yahudiler mi dikkat etmektedir?
9. Müşteriler bu uygulamadan memnun mu?
10. Müşterilerden nasıl bir geri dönüş alıyorsunuz?
11. Belge: ☐ Bakanlık ☐ Belediye
12. Sınıf: ☐ 1. Sınıf ☐ 2. Sınıf
13. İşletme Türü: ☐ Bağımsız ☐ Zincir Restoran
14. Hizmet Süresi:
15. İşletme Kapasitesi:
16. Menü: ☐ A'la Carte ☐ Table d'Hôte
17. Yaşınız:
18. Eğitim durumunuz:
19. Deneyim süreniz:

Helal Sertifikalı İşletme Görüşme Soruları

1. Helal gıda belge aldığınız kurum hangisidir?
2. Helal gıda belgesi alma sebebi nedir?
3. Helal tercihi yapılırken sadece dinsel boyut mu dikkate alınmaktadır yoksa hijyen açısından da tercih edilmekte midir?
4. Kullandığınız malzemelerin helal olup olmadığı müşterileriniz tarafından sorgulanır mı? Varsa sordukları özel sorular nelerdir? Bu konuda sertifika görmek isteyen müşterileriniz var mı?
5. Et (hayvansal ürünler) nereden ve nasıl temin edilmektedir? Kalite belgelerine, İslami usullere göre kesilmiş olmasına dikkat ediliyor mu?
6. Yabancı müşterilerden domuz mamulleri talebi geliyor mu?
7. Son zamanlarda sık sık gündeme gelen kaçak et kesimi ve at, eşek etlerinin piyasaya sürülmesi ile ilgili nasıl tedbirler alıyorsunuz? Personeliniz bu tarz etleri ayırt edebilecek yeterliğe sahip mi?
8. Müşteriler bu uygulamadan memnun mu?
9. Müşterilerden nasıl bir geri dönüş alıyorsunuz?
10. Belge: ☐ Bakanlık ☐ Belediye
11. Sınıf: ☐ 1. Sınıf ☐ 2. Sınıf
12. İşletme Türü: ☐ Bağımsız ☐ Zincir Restoran
13. Hizmet Süresi:
14. İşletme Kapasitesi:
15. Menü: ☐ A'la Carte ☐ Table d'Hote
16. Yaşınız:
17. Eğitim durumunuz:
18. Deneyim süreniz: