



Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi

The Journal of International Social Research

Cilt: 8 Sayı: 41 Volume: 8 Issue: 41

Aralık 2015

December 2015

www.sosyalarastirmalar.com ISSN: 1307-9581

HANEFİ MEZHEBİNDE HAYVAN KESİMİ SLAUGHTERING OF ANIMALS IN THE HANAFI SECT

Mustafa BORAN*

Öz

Eti helal Olan hayvanların etlerinin yenilebilmesi için Şer'i kesim şarttır. Şer'i kesim Hz. Allah'ın adı anılarak Yapılan kesimdir. Hz. Allah'tan başkasının adı anılarak kesilen hayvan helal değildir. Hanefi mezhebine Göre besmelenin unutulması Zarar vermezken, kasten terk Edilmesi durumunda o hayvanın eti helal olmaz. Kesilmeden ölen hayvanlar murdar olup eti yenmez. Hanefi mezhebi hayvan kesiminde en titiz davranan mezheptir. Kitap ehlinin Şer'i kurallara Uygun Olarak kestiği hayvan da helal olmaktadır. Ancak Şer'i kesim usulünün tatbik edilip edilmediğinin tetkiki gerekmektedir. Dolayısıyla ithal etlerde Müslüman olmayanların bulunduğu ülkelerde artı problemler vardır. Hayvanlara kesim esnasında sersemletme Uygulamaları da tartışma konusudur. Eğer bu durumda hayvan kesilmeden ölecek olursa eti helal olmamaktadır. Kesim sebebiyle ölürsa eti helal olmakla beraber Bir takım mahzurlar oluşmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Kesim, Helal, Hanefi, Mezhep, Hayvan.

Abstract

In order for permissible animals to be eaten by muslims, slaughtering must be conducted according to the Shari'a (Islamic Law). This type of slaughtering is done through reciting the name of Allah, the Al-Mighty. Thereby, it is not halal to eat the meat of animals which are slaughtered for anyone else other than Allah. According to the Hanafi Sect of Islam, the slaughtered animal does not become halal if the Basmala (reciting in the name of Allah) is abandoned on purpose; but if forgotten by the slaughterer, it does not harm the permissibility of the meat. For slaughter to be in accordance with the Shari'a, the wind pipe, the food pipe, and at least one of the two blood vessels on the throat must be severed. If the animal dies before this process, it becomes unclean and thus inedible. The Hanafi Sect is the most meticulous sect of Islam when it comes to the slaughtering of animals. Therefore, slaughtering in accordance with the Shari'a has always been important in this sect. Food merchandising between countries is much easier and more common in today's world thanks to developments in means of transportation. Trade has flourished between Muslim and non-Muslim countries too. The meat of animals slaughtered by the Book Owners (Jews and Christians) in accordance with the Shari'a is also halal. However, it is necessary to investigate whether the utilized slaughtering method is Islamic or not, which brings extra problems related to imported meat from non-Muslim countries. Stunning of animals before slaughter is yet another discussion topic because if the animal dies before the actual slaughtering process, the meat becomes impermissible; If it dies as a result of this process, on the other hand, the meat becomes halal but in this case some other issues arise. There are also certain issues regarding the mass slaughter of poultry by means of machinery. Since the catching of sea animals are considered a method of slaughtering, there is no need to go through an extra process after the catch. However, fish that dies on its own is not considered halal in the Hanafi sect.

Keywords: Slaughter, Halal, Hanafi, Sect, Animals.

GİRİŞ

Hız. Allah kullarına sayıya sığmayacak kadar çok nimetler vermiştir. Bu nimetlerden birisi de etleri bize helal kılınan hayvanlardır. Kur'an-ı Kerim'de eti helal olan hayvanlar bildirilmiştir. Kur'an-ı Kerim'in altıncı suresi koyun, keçi, sığır, manda, deve gibi yumuşak huylu hayvanların helal olduğunu bildiren En'am suresidir. Aynı zamanda ayetlerde hayvanların kesimi de haber verilmiştir. "Allah size bir inek kesmenizi emrediyor." (Bakara, 2/67) "Rabbin için namaz kıl, kurban kes" (Kevser, 108/2) "Şu halde onlar, ayakları üzerine dururken üzerlerine Allah'ın ismini anınız (ve kurban ediniz) (Hac, 22/36) buyrulmuştur. Peygamber (s.a.v) Efendimiz de hayvan kesim usulünü bildirmiş, özellikle kurban kesilmesini emir buyurmuşlar, bizzat kesimi kendi elleriyle yapıp fiili olarak hayvanın nasıl kesileceğini göstermişlerdir. Hatta hayvanın kesim yerine nasıl götürülmesi gerektiğine, bıçağın ne zaman bileneceğine, hayvanın kesilecek yerine varıncaya kadar tarif etmişlerdir. (Buhârî, Zebâih 15, Sayd 24; Müslim, Edâhî 20; İbn Mâce, Zebâih 5, 9; Ebû Dâvûd, Zebâih 16; Tirmizî, Ahkâm 5; Nesâî, Dahâyâ 21, 25)

Hadis ve fıkah kitaplarında hayvan kesimi ile ilgili hükümler "kitabü'z-zebâih", kitabü's-sayd", "kitabü'l-udhiye" gibi bölümlerde ele alınmıştır. Müçtehitler de kesim ile ilgili ahkâmı tespit etmişlerdir. Böylece hayvan kesiminin hükümleri oluşmuştur.

Hayvan kesimi konusunda en titiz davranan mezhebin Hanefi mezhebi olduğu görülmektedir. Dünyada Müslümanlar arasında en yaygın olan mezhep Hanefi mezhebidir. Bugün ülkemizde yaşayan

* ÇOMÜ, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Temel İslami Bilimler Doktora Öğrencisi.

insanların üçte ikisinden fazlası Hanefi mezhebine mensuptur.¹ Asırlarca Hanefi mezhebinin hâkim olduğu bir hayat tarzı benimsenmiştir. Bu sebeple bu çalışmamızda hayvan kesimi ilgili hükümlerde diğer mezheplerin görüşlerine yer vermekle beraber Hanefi mezhebini esas almayı uygun gördük.

Burada hayvan kesimi ile ilgili hususlara, öncelikle klasik fıkihtaki hükümlere, sonrada günümüzdeki uygulamalara temas edilecektir. Güncel uygulamalarda bazı uygun olmayan veya eksik görülen hususlar üzerinde durulacaktır. İnsanın en temel ihtiyacı olan, önemli gıda maddesi etin helâl ve sağlıklı olması noktasında ideal prensipler tespit edilmeye çalışılacaktır. Öncelikle helal kesimde gerekli olan şartlardan başlayarak, hayvan kesecek kimsede, kesilecek hayvanda aranan şartlar, kesim aleti, kesim şekli ile ilgili şartlar, av ve avcılıktaki şartlarla konumuz şekillenecektir.

1. Helâl Kesim

Eti yenen kara hayvanlarının etlerinin helâl olması için, usûlüne uygun olarak kesilmesi gerekir. Usûlüne uygun kesim, Hanefi mezhebine göre "Bismillahi Allah'ü Ekber" denilerek hayvanın nefes ve yemek boruları ile şah damarının veya iki şah damarından birinin kesilmesi şeklinde yapılır. Bismelenin unutarak terk edilmesi hâlinde kesilen hayvanın eti Hanefilere göre helâldir. (Kâsânî, 1997: VI, 233) (Kudûrî, 1966: 162)

Helal kesimin gerçekleşmesi için kesecek kimsede ve kesilecek hayvanda bir takım şartlar vardır. Onları şu şekilde ele alabiliriz.

1.2. Hayvan Kesecek Kimselerde Bulunması Gereken Şartlar

Hayvanı kesecek kimsenin, akıl ve temyiz gücüne sahip, yani yaptığını ve söylediğini bilen bir kimse olması, Müslüman veya Ehl-i kitap olması gerekir. Putperest, ateşperest, ateist ve mürtedlerin kestikleri hayvanların eti yenmez. Ehl-i Kitap olduğu bilinen kimse kesim yaparken Allah'tan başkasının adını anmamalıdır. Zira ayette Allah'tan başkası adına kesilmemesi şartı getirilmiştir. (Bakara, 2/173) Ehl-i kitaptan olan birisi hayvanı keserken Mesîh'in, Yahudilerin de Üzeyir'in adını andıkları kesin olarak bilinirse, o takdirde kestikleri helâl olmaz. Çünkü Allah'tan başkası adına kesilen hayvanlar yenilmez. (Haddad, 1978: II, 233)

Hanefi mezhebinde Ehl-i kitabın usulüne uygun olsa bile kurban olan hayvanı kesmeleri mekruh görülmüştür. (Kudûrî, 1978: 164)

Ehl-i kitabın kestiği hayvanların etini ve yemeklerini yemek caiz midir?

Müslümanların dışında Ehl-i kitap olan Yahudi ve Hristiyanların eti yenen hayvanlardan usulüne uygun olarak kestiklerinin yenilebileceğine şu âyet-i kerime delâlet etmektedir: "*Bugün size temiz ve iyi şeyler helâl kılınmıştır. Kendilerine kitap verilenlerin yiyeceği (taamı) size helâldir, sizin yiyeceğiniz de onlara helâldir.*"² Bu ayetteki "taam"dan muradın ne olduğu hususunda üç görüş vardır. Birincisi, zebihâ/kesilen hayvan demektir. İkincisi, ekmeğe, meyve gibi kesilmeye muhtaç olmayan şeylerdir. Üçüncüsü, kesilenler dâhil bütün yiyeceklere şamil olmasıdır. Çoğunluk birinci görüşü tercih etmiştir. Çünkü âyetin zahiri bunu gerektirmektedir. Ekmeğe, zeytinyağı gibi yiyeceklerin hükmü, onları imal edene göre değişmez. Kesilen hayvanlar ise kesenin fiili ile yiyecek olmaktadır. Burada aynı zamanda Ehl-i kitap olmayanların kestiğinin yenilmeyeceği anlaşılmaktadır. Yahudi ve Hristiyanlar da Hz. Allah'ın adını anarak kestikleri zaman helâl olur. Bir Hristiyan koyunu keserken veya av köpeğini salarken "mesih'in adına" dese o koyundan ve avdan yemek caiz olmaz. Bu Allah'tan başkası adına kesilmiş olur ki bu da haramdır. Mürted kimse Ehl-i kitap olsa dahi kestiği asla yenmez. (Elmalılı, 1979: III, 1577-1579) Bu âyette kitap ehlinin yiyeceklerinin helâl olmasından murat, onların usulüne uygun kestikleridir. Mutlak olarak kesimin dışında hangi inanca sahip olursa olsun herkesin ürettiği sağlık ve helâllik şartlarına uygun olan gıdalar helâldir (Kâsânî, 1997: VI, 226) (Kudûrî, 1978: 162)

Kesim yapan kimsenin ergenlik çağına gelmiş olması şart değildir. Mümeyyiz olan, yani yaptığını ve söylediğini bilen çocuğun kestiği helâldir. Ama aklı ermez, besmele çekmeyi beceremiyorsa kestiği yenmez. Dilsiz bir kimsenin kestiği hayvan Hanefi mezhebine göre yenir. Çünkü dilsizin işaretleri ve dudaklarını oynatması, konuşabilen kimsenin besmele çekmesi yerine geçer. Nitekim dilsiz bu hareketi ile tekbir almış sayılarak namaza başlar. Hayvan kesmeye ehil olmak, kesenin içtenlikle Hz. Allah'ın adını anmaya ehil olmasıdır. Bu da onun tek Allah inancına bağlı olması ile ilgilidir. Dilsiz de buna inanmaktadır. Haram olan, besmeleyi bilerek terk etmektir. Dilsizin besmeleyi terk etmesi söz konusu değildir. Dilsizin besmeleyi çekmemekteki özrü, unutarak besmeleyi terk edenin özründen daha güçlüdür. Unutma özrü ile besmele terk edilmiş sayılmayınca, dilsizlik özrü ile öncelikle terkedilmiş sayılmaz. (Serahsî, ts: XI, 227; XII, 5) Hayvanı kesen kimsenin kadın veya erkek olması fark etmediği gibi, temiz, cünüp veya hayızlı olması

¹ Bkz. *Türkiye'de Dini Hayat Araştırması*, (2014) Ankara, Diyanet İşleri Başkanlığı (DİB), s. 3-8 (Tablo, 1,2,3,4). (Bu araştırmaya göre ülkemizde yaşayan insanların % 99,2'si kendisini Müslüman olarak tanımlarken % 77,5'i, yani dörtte üçünden fazlası Hanefi mezhebine mensup olduğunu söylemektedir.)

² Mâide, 5/5. *الْيَوْمَ أُحِلَّ لَكُمْ الطَّيِّبَاتُ وَطَعَامُ الَّذِينَ أُوتُوا الْكِتَابَ حَلَالٌ لَكُمْ وَطَعَامُكُمْ حَلَالٌ لَهُمْ.*

arasında da bir fark yoktur; hepsinin kestiği yenir. Ancak kurban bir ibadet olduğu için kesen kimsenin abdestli olması daha faziletlidir. (Kurban Rehberi, 2014: 6) Kesilen hayvanın etinin helâl olmasının şartı, kesenin yalnızca ihlasla Hz. Allah'ın adını anmasıdır. Allah'ü Teâlâ'nın adını ihlasla anma noktasında erkekler ile kadınlar arasında bir ayırım olmaz. (Serahsî, ts: XII, 5)

Hayvan kesiminde besmele çekmeyi farz sayan Hanefî, Mâlikî ve Hanbelî mezheplerine göre, besmele çekmeyi düşünemeyecek şekilde sarhoş kimsenin ve delinin kestiği yenmez. Ancak, sarhoş ayılır, delinin aklı yerine gelir de keserse o zaman helâl olabilir. Yine Şafiîlere göre sarhoş ve delinin kestiği mekruh olmakla beraber yenir. (Zuhaylî, 1985: III, 653)

Hayvan kesen kimsenin kesim usul ve esaslarını iyi bilmesi ve bu şartlara riayet ederek kesmesi gerekir. Kesilecek hayvanlara iyi davranması icap eder. Hayvanı keseceği yere sürüyerek götürmek mekruh görülmüştür. (Serahsî, ts: XII, 5)

Bir kimsenin gelişi için ona tazim maksadıyla kesilen hayvan -üzerine Hz. Allah'ın ismi zikredilse bile- etinin yenmesi caiz değildir. Şayet kesilmekten tazim değil de yalnız ikram kastedilirse o hayvanın eti helâl olur. (Alâaddin, 1984: 289)

Ecdadımız kasaplık yapan insanların bir müddet kasaplık yaptıktan sonra, bir süre kasaplığı bırakıp toprak, ziraat gibi işlerle meşgul olmasını tavsiye etmiştir. Ta ki zamanla kalbi katılaşsın, merhamet duyguları zayıflasın. Burada kesen kimselerle alakalı söylenebilecek mühim bir husus da kesicilerin bu kadar mühim olan hayvan kesim hususunda ciddi bir kontrolden geçirilmemesi, özellikle dini vecibelere uygun kesim yapıp yapılmadığının kontrol edilmemesidir. Mezbahalarda yaptığımız incelemelerde ve kendileriyle konuştuğumuz kasaplarda gördüğümüz şudur; hayvan kesen kasapların bir kısmı hayvanlara güzel davranıp, dini vecibelere dikkat ederken, bir kısmı ise bu şartları hiç dikkate almadan hareket etmekte, kendi yetişme tarzlarına göre davranmaktadır. Teklifimiz; hayvan kesenlerin kurslara tabi tutulup, mezbahalarda hayvan kesim esnasında din adamının da bulunmasının mecburi olmasıdır. % 99'u Müslüman olan ülkemizde yıllarca ağzına besmele almadan hayvan kesen insanların bulunduğunu düşünmek bile endişe bakımından yeterlidir.

1.3. Kesilecek Hayvanın Özellikleri

Eti yenen her evcil hayvan kesilebilir. Av hayvanlarından eti yenenler avcılık şartlarına uygun avlandığı zaman helâl olur. Eti yenmeyen hayvanların kesimiyle deri, kemik, tüy gibi belirli uzuvlarından yararlanılabilir. Eti yenen hayvanların etlerinde sağlığa zararlı bir durumun olmaması gerekir. Eğer kesilen hayvan kurban değil de eti için kesiliyorsa bir özrünün bulunmaması şartı aranmaz.

Etlerinin yenilmesi helâl olan hayvanların ister kurban olarak ister başka bir maksatla kesilmiş olsun kanları, ödleri, bezeleri/uykuluk, idrar torbaları, cinsel organları, husyelerini (yumurtalarını) yemek tahrimen mekruhtur. (Kurban Rehberi, 2014: 16) Kokuşmuş, bozulmuş etin yenmesi de zararlı olduğundan dolayı zaruret halinin dışında helâl değildir. (Alâuddin, 1984: 227)

Hayvanların, eğer antibiyotik verilmiş ise kesilmeden önce en az kırk gün bekletilmesinin gerektiğini uzmanlar söylemektedirler. Yirmi gün de sütünün içilmemesi gerektiği ifade edilmektedir. Sütü alan firmalar genelde alırken kontrol edip antibiyotik kalıntısı var ise geriye çevirmektedirler. Ancak mezbahalarda antibiyotik ve diğer durumların yeterli kontrolünün yapıldığını söylemek zordur. Hayvanlar kesilmeden önce mutlaka kontrol edilmelidir.

Gebe olan hayvanları neslin devamı için kesmemek daha uygun olur. Nitekim Ebû Hanife (r.h.) gebe olan hayvanın yavrusu zayı olacağından dolayı kesilmesini mekruh görmüştür. (Mevsîlî, 1989: V, 719) Yine henüz gelişmemiş yavruların et kaybına sebep olacağından ve bu tür bir işlem israf sayılabileceğinden bu durumdaki hayvanların kesilmesinin gelişmelerini tamamlayacağı döneme kadar bekletilmesinin uygun olacağı açıktır.

1.3.1. Kesilen Hayvanın Yavrusu (Cenin)

Eğer hayvan kesildikten sonra yavru çıkarsa ve canlı olursa ve o da kesilirse yenilmesi helâl olur. Eğer kesilmeden önce ölürse yenmez. Eğer annesi kesildikten sonra yavru canlı değil de ölü olarak çıkarsa, organları oluşmamışsa yenmez. Eğer organları oluşmuşsa Ebu Hanife'ye (r.h.) göre yenmez. Ebu Yusuf, Muhammed ve İmam Şafiî'ye göre yenilmesinde bir beis yoktur. Onlar, annesinin kesilmesinin yavrunun da kesilmesi olduğunu bildiren hadisi³ esas almışlar, ceninin hakikaten ve hükmen annesine tabi olduğunu söylemişlerdir. Ebu Hanife ise, ölüünün haram kılındığını bildiren ayeti⁴ esas alarak ceninin ölü olduğunu, meytenin, hayatiyeti olmayan manasını ifade ettiğini, böylece, ölü olan ceninin de bu ayetin hükmüne dâhil olduğunu ifade ederek ölü olan ceninin yenilemeyeceğini söylemiştir. (Kâsânî, 1997: VI, 210-216)

³ Ebû Dâvûd, *Edâhî* 18; Tirmizî *Sayd* 10; İbn Mâce, *Zebâih* 15. "نَكَاهُ الْجَيْنِ نَكَاهُ أُمِّهِ" "Annesinin kesilmesi, yavrunun da kesilmesi hükmündedir."

⁴ Mâide, 5/3. حُرِّمَتْ عَلَيْكَ الْمَيْتَةُ "Size ölü haram kılındı..."

Kesimde imkân nispetinde kolaylaştırma esastır. Ceninin kesimine de ancak, ananın kesimi ile güç yetirilebilir. O karında bulunduğu sürece doğrudan kesilmesi mümkün değildir. Çıktıktan sonra da diri kalamayabilir. Öyle olunca, anasının kesimi onun kesimi sayılır. Öte yandan cenin, ananın bir parçasıdır. Onun besini ile beslenir. Dolayısıyla hüküm bakımından da ona tabidir. (Serahsî, ts: XII, 6,7)

1.3.2. Değerlendirme:

Bu konu nadir rastlanan olaylardandır. Fıkıh imamlarımız bu konuda içtihatla bulunmuşlardır. Bizler de ihtiyaten ölü olarak çıkan ceninin yenilmemesi hükmünü benimseyebiliriz. Kesilen hayvandan çıkan yavru yaşayabilecek durumda ise zaten yaşamasını temin etmek gerekir. Eğer hayvan kurban veya adak ise yavru, annesine tabi olduğu için sadaka verilme durumu ortaya çıkar. Ancak anne karnından çıkan ceninin yaşama şansı azdır. Herhalde onun için bu kadar üzerinde durulmuştur.

Öte yandan gebe olan hayvanların hatta dişi hayvanların kesiminde üremeyi önlememek için yukarıda işaret edildiği gibi ihtiyatlı davranmak gerekir. Hayvanın gebe olup olmadığının tespiti zor değildir. Veterinerlere müracaat yeterli olur. Bunun yanında süt oğlak, süt kuzu diye tabir edilen yavruları zamansız kesmemek gerekir.⁵ Burada kurbanda aranan yaş ile ilgili şartlara her zaman riayet etmek çok uygun olur. Yaş sınırları koyun ve keçi cinsinde bir yaş veya koyun cinsinde altı ayını bitirmiş olup annesi kadar yetişmiş olmak, büyükbaşlarda mutlaka iki yaşını doldurmuş olmak, deve ise beş yaşını doldurmuş olmaktadır.

Kurbanın geçerlilik şartı olan kurbanlık hayvanlardaki yaş sınırı Resul-i Ekrem (s.a.v) tarafından açıklanmıştır. Hayvanların kurban olması için gerekli olan bu yaş sınırı dikkatli bir şekilde incelendiği ve çok yönlü düşünüldüğü zaman ekonomik verimlilik ve estetik açıdan önemli sonuçlara ulaşmak mümkündür. Kurbanlık hayvanlar bu dönemlerinde et kalitesi ve verimi açısından olgunluğa ulaştıklarından, kesimden dolayı emek ve ekonomik değer kaybı söz konusu olmayacaktır. Kurbanlık hayvanların semiz olmalarının istenmesi ve belirli kusurların bulunmamasının emredilmesi İslâm'ın ekonomiyeye ve estetiğe verdiği ehemmiyetin göstergesi olarak açıklanabilir. (Ayengin, 2005: 17-18)

1.4. Kesim Aletiyle İlgili Şartlar

Bıçak ve bunun gibi kanı akıtan keskin her şey ile hayvanın kesilmesi caizdir. Bıçağı kesenin önceden bileyip keskinleştirmesi müstehaptır. Burada önemli olan, hayvana fazla acı ve zahmet vermeden kesmektir. Yerinden çıkmamış diş ve yerinden çıkmamış tırnak ile hayvanın kesilmesi uygun görülmemiştir. Çünkü yerinden çıkmamış tırnak ve diş gibi şeylerle kesmek hayvana eziyet verir. Bu durum kesim değil, bir nevi boğma ve öldürme hükmündedir. (Serahsî, ts: XII, 2); Kudûrî, 1978:162) Nitekim Peygamber Efendimizin (s.a.v), kesim yapılacağı zaman güzel yapılmasını, bıçağın bilenmesini, kesilen hayvana eziyet edilmemesini istemişlerdir⁶ hadisi de bu duruma işaret etmektedir.

İkrime (r.a)'ın şöyle dediği rivayet olunmuştur. Rasülüllah (s.a.v) koyunu yatırıp onun gözü önünde bıçağını bileyen bir adam gördü ve "Onu birkaç defa mı öldürmek istiyorsun?" diye ikaz etti. (Beyhakî, Sünenü'l-kübrâ, IX, 80; Zeyleî, Nasbü'r-râye, IV, 255) Bundan dolayı Hanefi mezhebine göre kesilecek hayvanın önünde bıçak bilemek mekruh görülmüştür. Çünkü bu şekilde bıçak bilemekte hayvana gereksiz ilave bir eziyet çektirme realitesi vardır. (Serahsî, ts: XI, 227)

1.5. Kesim Şekliyle İlgili Şartlar

Kesim şekilleri, kesimin uygulanacağı hayvan ve zorunluluğa göre şu kısımlara ayrılır:

- a) Zebh: Koyun, keçi, sığır manda gibi hayvanlarda boğazdan, çenesinin altından yani boyunla baş arası bitişen kısımdan kesilmesidir.
- b) Nahr: Devenin göğsünün üstünden boynunun gövdesine bitiştiği yerden kesilmesine verilen isimdir.
- c) Akr: Normal şekilde kesilmesi mümkün olmayan hayvanların bedenlerinin herhangi bir yerinden vurularak ele geçirilmesidir.

Kesim şekliyle alakalı olarak Saîd b. el-Müseyyeb'den (r.a) kesimin hayvanın çenesi ile gerdanı arasından olacağı rivayet olunmuştur. (Buhârî, Zebâih, Sayd 24; İbn Mâce, Zebâih 9; Ebû Dâvûd, Zebâih 16; Nesâî, Dahâyâ 25) Hanefiler de bu görüştedir. Bu, bir hayvanın normal durumlarda kesileceği yerdir. (Serahsî, ts: XI, 228) Kesilmesi gereken dört damar vardır. Bunlar; yemek borusu, nefes borusu ve

⁵Süt oğlak ve süt kuzusunun ne demek olduğunu ve ne zaman kesildiğini araştırdığımızda şunları tespit ettik. Süt oğlak ve süt kuzusu ifadesi bu yavruların annesinden süt emmeye devam ederken henüz süttten kesilmeden önce kesilmesini ifade etmektedir. Bu şekilde kesildiği zaman etinin yumuşak olacağı, şayet süttten kesilirse yavrunun etinin sertleşeceği ifade edilmektedir. Bu durumdaki yavru asgari 5-6 kg seviyesindedir. Bizzat kendimizin şahit olduğu bu uygulama her şeyden önce etik değildir. Birazcık vicdanı olan kimse bu küçük yavrunun kesimine rıza gösteremez. Ancak ne yazık ki bu şekilde on binlerce yavrunun kesildiğini tahmin etmekteyiz. Bu konuda her türlü tedbirin alınması gerektiği aşikârdır.

⁶Buhârî, Zebâih 15; Müslim, Edâhi 20; İbn Mâce, Zebâih 5; Tirmizî, Ahkâm 5; Nesâî, Dahâyâ 21. *إِنَّ اللَّهَ كَتَبَ الْإِحْسَانَ عَلَى كُلِّ شَيْءٍ. فِإِذَا قَتَلْتُمْ فَأَحْسِنُوا الْقِتْلَةَ، وَإِذَا نَبَّحْتُمْ فَأَحْسِنُوا النَّبْحَ، وَإِذَا أَحْكَمْتُمْ شَفَرْتُمْ، وَابْرَحْ ذَيْبِحَتَهُ*. "Hz. Allah her şeye güzelliği yazmıştır. Öyleyse öldürdüğünüz zaman öldürmeyi güzel yapınız. Kestiğiniz zaman kesimi güzel yapınız. Bıçağı bileyiniz. Hayvana zahmet vermeyiniz, rahat ettiriniz."

boynundaki iki damardır. Bunların dördü de kesildiği zaman o hayvanın eti helâl olur. Eğer yarından çoğu kesilirse İmam Azam'a (r.h) göre yine helâl olur. Ebu Yusuf ve Muhammed'e göre ise yemek borusu, nefes borusu ve damarlardan birisini kesmek mutlaka gereklidir. (Kudûrî, 1978: 162)

Kesimden sonra hayvanın kanının iyice akması için bir süre bekletilmesi gerekir. Kesimden önce bıçak ve benzeri kesici âletlerin hayvanın gözünden uzak bir yerde bilemeleri sünnettir. Hayvanlardan biri, diğerinin gözü önünde kesilmemelidir. (Haddâd, 1978: II, 236)

Kesilecek hayvanları kıbleye döndürerek kesmek sünnettir. Hayvanın canı çıkmadan boynunu kırmak, derisini yüzmek, bir uzvunu koparmak veya tüyünü yolmak gibi hayvanın acısını arttıracak işlerden kaçınılması esastır.

Hanefî mezhebine göre hayvanın iliğini hemen kesmek mekruhtur. Bunun izahı; koyunu kesen kişinin, bıçağı kemiğin içindeki iliğe kadar sokup kesmemesidir. Bu iliğin kesilmesinde, hiç ihtiyaç olmadığı halde hayvana fazladan eziyet çekirme vardır. Oysa dinimiz bunu yasaklamıştır. İliği kesmek hayvana iyi davranmak olmadığı için yasaklanmıştır. Hz. Ömer (r.a) ve İbn. Ömer (r.a) bunun mekruh olduğunu söylemişlerdir. Rasûlullah (s.a.v) hayvan kestiği zaman iliğini kesmezdi. Koyun soğuyuncaya kadar yüzmeye başlamazdı.⁷ İliğin hemen kesilmesiyle hayvanın beyin ile organları arasındaki iletişim kesilip, hayvan hemen öldüğü için yeterli kan boşalmasına da engel olmaktadır.

Hanefî mezhebine göre bir kimse besmeleyi kasten terk ederse onun kestiği de avladığı da haramdır. Bu hususta Müslüman ile Ehl-i kitap eşittir. İmam Mâlik (r.a) ve Zahirilere göre de haramdır. Bu aynı zamanda İbn Ömer'in de (r.a) görüşüdür. Sahabe kasten besmele çekilmeden kesilen veya avlanan hayvanın etinin haram olduğunda icma etmiştir. Unutarak çekilmemesi durumunda haram olup olmadığı hususunda görüş ayrılığına düşmüşlerdir. Sahabenin icma' etmesi bizim için yeterli delildir. Bundan dolayı İmam Ebû Yusuf (r.h), kasten besmele çekilmeden kesilen hayvanın etinin haram mı helâl mi olduğu konusunda içtihat yapmanın caiz olmadığını hâkim böyle bir etin satılabileceğine hükmetse, onun hükmüne itibar olunmayacağını çünkü bunun, icmâya aykırı olduğunu söylemiştir. (Serahsî, ts: XI, 236) Şafiîler, Müslüman olan bir kimsenin besmele çekmese bile Allah'ın adı onun içinde mevcut olduğu için kestiği yenir demişlerdir. Şafiîlere göre besmele çekmek sünnet olarak değerlendirilmiştir. (Şirbînî, 1997: IV, 362); Serahsî, ts: XI, 236) Burada Hanefilerin görüşünün tercihinin daha uygun olduğu açıktır. Şafiîler her ne kadar kesen kişi Müslüman olduğu için onun içinde inancın mevcut olmasını yeterli görseler de ihtiyatlı olan Hz. Allah'ın kesim esnasında isminin zikredilmesi emrinin bilfiil yerine getirilmesidir. Çünkü besmele çekmek bir nevi o hayvanın kesilmesi için Hz. Allah'tan izin alınması mesabesindedir.

Kasten besmele terkedilen hayvanın etinin haram olması konusunda Hanefilerin delili, üzerine Hz. Allah'ın adı anılmadan kesilen hayvanların yenilmemesini bildiren âyettir:⁸ Bu ayetteki mutlak yasaklık haramlık ifade eder. Ayrıca âyette bu haramlık (min) harfi ile de te'kitlenmiştir. Çünkü nehiy bildiren fiilden sonra "min" harfi geldiğinde tekit ifade eder, yasağı pekiştirir. Bu da besmelesiz kesilen hayvanın her parçasının haram olduğunu bildirir. (Serahsî, ts: XI, 237) Diğer bir âyette ise hayvanlar kurban olarak kesilmeden önce besmele çekilmesi emredilmektedir.⁹ Aynı âyetin devamında, "yan üstü yere düştüklerinde..." ifadesi bu izahın delilidir. Bu âyette hayvan kesilirken besmele çekmek emredilmiştir. Karinelerden uzak olan emir, emredilen şeyin farz olmasını gerektirir. Böylece besmele çekmenin, kesilen hayvanın etinin helâl olmasının şartlarından olduğu anlaşılmaktadır. (Serahsî, ts: XI, 237)

1.5.1. Günümüzde Tartışılan Bazı Kesim Yöntemleri

Kesim yöntemlerinde güncel metotlar dikkate alındığında genellikle 2 gruba ayırmak mümkündür.

1. Bayıltma işlemi uygulamaksızın hayvanların doğrudan kesilmesi,
2. Bayıltma işlemi uygulandıktan sonra hayvanların kesilerek kanın akıtılması.

Ülkemizde bayıltma işlemi uygulanmaksızın doğrudan kesimlerde de genellikle iki metot uygulanmaktadır. Birincisi; hayvan yere yatırılarak kıbleye çevrilir. Küçükbaş hayvanlarda arka üst ayağı serbest bırakılır. Bu şekilde hayvan daha fazla hareket ederek kanı boşalır. Büyükbaş hayvanlarda ise dört ayağı da bağlanır. Çünkü onu zapt etmek daha zordur. Sonra keskin bir bıçak ile boğazından kesilir. Burada iki damarı, yemek borusu ve nefes borusu kesilir. Hayvanın kanının akması beklenir. Daha sonra iliği kesilir. Baş gövdesinden ayrılarak derisi yüzülür, iç organları çıkarılır, eti parçalanır. Küçükbaş hayvanların yüzme makinasıyla derisinin çıkarılması hem kolaylık açısından hem de derinin zedelenmemesi açısından daha güzeldir. İkinci yöntem; daha çok büyükbaş hayvanlarda bir arka ayağından caraskal ile yukarıya

⁷ Serahsî, ts, *Mebûsât*, XI, 226. Bu durum kişinin hayvanını kendisinin kesmesinin güzel olduğunu göstermektedir. Aynı zamanda hayvan kesmek, hayvanlara şefkat gösterdiğini söyleyen bazılarının iddia ettiği gibi hayvana merhametsizlik değildir. Çünkü âlemlere rahmet olarak gönderilen Peygamber Efendimiz (s.a.v) kurbanını kendileri kesmişlerdir. Yine buradan hayvana gereksiz yere eziyet vermekten kaçınılması gerektiği anlaşılmaktadır.

⁸ En'âm, 6/121. وَلَا تَأْكُلُوا مِمَّا لَمْ يُذَكَّرْ اسْمَ اللَّهِ عَلَيْهِ وَإِنَّهُ لَفِسْقٌ

⁹ Hacc, 22/36. فَذَكَّرُوا اسْمَ اللَّهِ عَلَيْهِمْ صَوَافٍ "Onlar, ayakları üzerine dururken üzerlerine Allah'ın ismini anınız (ve kurban ediniz)."

kaldırılarak asılı vaziyette kibleye çevrilerek kesilir. Kan boşaldıktan sonra başı gövdesinden ayrılarak derisi yüzme makinası ile yüzülür, eti ayrılır. Büyükbaş hayvanların kesim esnasında genellikle iliğinin de kesildiği görülmektedir. Hayvan baş aşağı olduğu için yeteri kadar kan aktığı söylenmektedir. Hayvan asıldığı zaman hijyen açısından daha uygun olduğu ifade edilmektedir. Burada hayvanın derisinin yüzülmesinde ve etinin parçalanmasında birtakım aletler de kullanılmaktadır. (Turan, 1976: 122); Şenol, 2014: 256) Ancak bizim anlayabildiğimiz, büyükbaş hayvanların asılarak kesilmesinde problemler vardır. Burada hayvana ayrı bir eziyet ve acı çektirilmektedir. Defalarca şahit olduğumuz bu kesim şeklinde iri gövdeli hayvanın bir ayağına bir zincir bağlayıp, bütün gövdesini yukarıya kaldırmak hayvana acı vermektedir. Bu sebeple yeni geliştirilen sistemlerin daha uygun olduğunu görmekteyiz. O da şöyledir; Hayvan normal yürüyerek yuvarlak bir platformun içine girmektedir. Hayvan içeri girince arkadan kapatılmaktadır. Ön taraftan başını çıkartan hayvanın başı geriye çıkmayacak şekilde daraltılmaktadır. Bundan sonra platform, hayvan kibleye gelecek şekilde çevrilmekte, döndürülerek hayvan yatırılmış olmakta, bu şekilde kesilmektedir. Kesildikten sonra ayağından kaldırılarak yüzme işlemlerine devam edilmektedir. (CEMSAN Mezbahane Sistemleri, <http://cemsanmakina.com/video-galeri> (Erişim, 02.09.2015) Son zamanlarda bu sistem yaygınlaşmaktadır. Günümüz şartlarında en uygun şeklin bu olduğu kanaatini taşımaktayız. Bu ve buna benzer sistemleri daha fazla geliştirmek de mümkündür.

Bu kesimde, hayvanın ölümü gerçekleşmeden ve kan akışı bitmeden kafa gövdeden ayrılmaz. Hayvanın boynundaki damarlar kesilince şoka girmekte ve bu sırada beyin ölümü gerçekleşmediği için kan yetmezliğine karşı kalp daha hızlı çalışarak kanın daha çok akıtılmasına yardımcı olmaktadır. Kan akışı devam ederken baş gövdeden ayrılırsa hayvanın kalp ve refleksleri durduğu için yeterli kan akmaz. (Alişarlı, 2011: 282, 283)

Hayvan kesiminde ikinci metot bayıltılarak kesimdir. Bayıltarak hayvanların kesilmesinde çeşitli bayıltma yöntemleri uygulanmaktadır. Bu yöntemlerden bazıları uygulama farklılığına bağlı olarak geri dönüşüme imkân sağlarken, bazı yöntemler ise, kesim hayvanının ya hemen ya da bir müddet sonra ölümüne sebep olabilmektedir.

Bayıltma Yöntemleri:

Kafaya darbe uygulaması

Bolzen aparatı ile bayıltma

Şok darbe ile bayıltma/sersemletme

Elektrik akımı ile bayıltma

Gaz uygulayarak bayıltma (Alişarlı, 2011: 274)

Bu yöntemlerin hepsinin nasıl uygulandığını fazlaca izaha hacet yoktur. Bayıltma uygulanan hayvan kesilmeden önce canlı olduğu veya ölmeden önce kesildiği zaman etinin helâl olduğu ifade edilmekle beraber bu yöntemler tartışmalıdır. Ancak bu yöntemlerden bazılarında geri dönüş mümkün değildir. Kafaya darbe uygulama, bolzen aparatı ile bayıltma yöntemlerinde hayvanın kesilmese dahi bir müddet sonra öleceği anlaşılmaktadır. Şok darbe/sersemletme ile bayıltmada beyinde tahribat meydana gelmediği için hayvanın tekrar kendine gelme ihtimalinin yüksek olduğu ifade edilmektedir. (Alişarlı, 2011: 278-280) Bu yöntemlerin ilkel ve canice olduğu, kesinlikle uygulanmaması gerektiği kanaatini taşımaktayız. Çünkü bu uygulamalarda hayvanlara fiziki ve ağır bir tarzda darbe vardır. Bu uygulamaları temiz fitratlı, merhamet ve şefkat sahibi olan insanların kabul etmesi düşünülemez. Darbeden sonra hayvanların yaşama ihtimali uzaktır.

Kafaya darbe veya bolzen aparatı ile vurulan hayvan, aynı zamanda cahiliye döneminde uygulanan ve âyetlerde "vurularak öldürülmüş hayvan/el-mevkûze" (Mâide, 5/3) olarak ifade edilen uygulamaya benzemektedir. Mevkûze, yakından veya uzaktan herhangi bir darbe ile vurulup ölmüş hayvan demektir. İslam'dan önce müşrik Araplar hayvanları başlarına vurarak öldürürler, sonra yerlerdi. (Râzî, ts: XI; 135)

İslam dini eziyet edilerek ve kanı akıtılmadan ölen hayvanın yenilmesini haram kılmıştır. Hayvanlara eziyet etmek, insanlara emanet olarak verilen hayvanlara bir zulüm olarak görülmüştür. (Kaya, 2000: 22)

Elektrik akımıyla ve gazla bayıltmada ise hayvan kesilmese bir müddet sonra ayılarak canlılığını devam ettirebilir. Elektrik akımıyla bayıltmada verilen elektriğin süresi ve voltajı önem arz etmektedir. Yeni Zelanda'da 20 yıldan fazla bir zamandan beri elektrik akımı ile bayıltma yönteminin helâl kesimde uygulandığı, burada hayvanın elektrik akımıyla sersemletilip akabinde kesim yapıldığı ifade edilmektedir. Gazla bayıltma ise, kesilecek hayvana 20-30 saniye karbon monoksit gazı verilerek solunumun yavaşlayıp bayılması şeklinde olmaktadır. Bu bir tür narkoz işlemine benzetilmektedir. (Alişarlı, 2011: 280-282)

Diyanet İşleri Başkanlığının fetvalarına göre hayvanın, kesim esnasında canlı olması kaydı ile acıyı azaltmak maksadı ile düşük voltajlı elektrik şokuna tabi tutulmasında sakınca yoktur. Ancak bizim kanaatimiz ileride temas edeceğimiz üzere bu uygulamalarda birçok sakınca vardır. En güzeli şok vermeden normal olarak el ile kesimdir.

Hanefi mezhebine göre yüksekten yuvarlanan, başka bir hayvan tarafından boynuzlanmış, yırtıcı bir hayvan tarafından yaralanmış ve bunlara benzer durumda olan bir hayvan ölmeden önce kesilirse, eti helâldir, yenilir. Çünkü Hz. Allah (c.c) âyetlerde bu gibi hayvanların haramlığını bildirdikten sonra kesilmiş olanları istisna etmiştir.¹⁰ İmam Azam'a (r.a) göre, bu durumdaki hayvan kesildiği sırada diri olduğu bilirse, bundan sonra yaşama durumu olsun veya olmasın eti helâldir. Çünkü kesmekten maksat, kanının akıtılmasıdır. Kesme işi bu şekilde meydana gelmiştir. İmam Ebû Yusuf'a (r.h) göre ise bu şekildeki hayvanın bundan sonra bir gün veya daha fazla bir süre yaşayacağı ümit ediliyorsa, kesilmekle helâl olur. (Serahsî, ts: XII, 5) Gördüğümüz gibi bu hususlarda farklı görüşler vardır. Aynı zamanda elde olmayan bir sebeple hayvanın darbe görmesiyle kasten hayvana bu muameleyi yapmak bir olmasa gerektir. Bizim kanaatimiz hayvanın zapt edilememesi gibi mecburi bir durum olmadıkça bu yöntemlerin uygulanmamasıdır. En güzel kesim şekli doğal kesimdir. İslâm ülkelerinde de uygulamalar bu yöne doğru ağırlık kazanmaktadır.

Günümüzde özellikle Avrupa ülkelerinde uygulanan, bazıları ülkemizde de uygulanıp tartışma konusu olan kesim yöntemleri vardır. Avrupa'da Almanların icat ettiği, bazı yerlerde uygulanan yöntem şöyledir: Kanı yere akıtmamak için şoke edilen hayvanın boynundaki büyük bir kan damarına bıçak saplanarak, akan kan bıçağa bağlı borudan toplama kabına akarak orada biriktirilmektedir. (Şenol, 2014: 257) Bu arada hayvan ölmektedir. Böyle bir kesim elbette İslâm'a uygun değildir. Dinimize göre kan necistir. Kesim şekli yanlıştır. Aslında buna kesim demek bile mümkün değildir.

İngiliz metodu denilen yöntem ise, hayvanın kaburgaları arasından göğsü yarılarak akciğerine hava üfleme suretiyle hayvanın dışarıdan nefes alamayarak öldürülmesidir. Böylece yine kan boşalmayacaktır. Bu yöntem ancak hayvanı boğmak denilebilir ve asla caiz olmaz. (Şenol, 2014: 257) Bu iki yöntemin Müslüman ülkelerde ve Müslümanların mezbahalarında uygulanması düşünülemez.

Cahiliye döneminde koyunu ve diğer hayvanları boğarak öldürürlerdi. Sonra da onu yerlerdi. (Kaya, 2000: 21) Boğularak ölen hayvan kanı akmadığı için meytendir. Hangi şekilde boğulursa boğulsun haramdır. (Râzî, ts: XI, 135)

Katıldığımız uluslararası helâl gıda konferanslarında Hindistanlı yetkililer; dünyanın 5. et üreticisi olan, yılda 6,3 milyon ton et üreten Hindistan'da pek çok kesimhanenin sahibinin Müslüman olduğunu, kesimhanelerin helâl komite tarafından kayıt edildiğini, helâl et üretimi konusunda son derece hassas olduklarını, en güzel, en sağlıklı ve hayvana en az acı veren kesim şeklinin de hayvana herhangi bir sersemletme yapılmadan doğal olarak İslami şartlara uygun olan kesim olduğunu söylemektedirler. Hindistan'da on sene öncesine kadar sersemletme uygulandığını, ancak on seneden beri uygulanmayıp, ülkelerinde bunun yasak olduğunu, uygulanmasına izin verilmediğini ifade etmektedirler. (Razi, 2014: 16)

İslam hukukçularından Prof. Dr. Faruk Beşer de; şoklanarak, bayıltılarak kesilen hayvanların etlerinin helal olsa bile tayyib olmadığı kanaatini taşıdığını söylemektedir. (Beşer, 2012: 79) Biz de aynı kanaati taşımaktayız.

Değerlendirme:

Hayvanların kesiminde en doğru olan, hayvana eziyet etmeden doğal olarak kesmektir. Elektroşok, gaz vs. metotlar uygulayarak kesmek, her ne kadar hayvanın kesilmeden önce canlı olması şartıyla caiz olsa da uygun bir metot olmadığı anlaşılmaktadır. Tayyib şartlarını taşıyan bir kesim şekli değildir. Ancak hayvanı yakalamanın zor olduğu durumlarda zarurete binaen uygulanabilir. Bir defa bu metotlar İslami hassasiyeti olmayan ülkeler tarafından başlatılmıştır. Hayvana daha az acı çektirdiği iddia edilen bu metotlarda hayvan daha fazla acı çekmektedir. Kesilmeden önce, hayvanın yanında ona ilave bir acı çektirmemek için bıçak bilenmesini bile hoş görmeyen Peygamber Efendimizin (s.a.v) arzu ettiği uygulamaya terstir. Çünkü bu uygulamalarda, kesmeden önce hayvana kesimin dışında ayrıca acı veren bir muamele yapılmaktadır.

1.5.2. İhtiyari Kesim

İhtiyari kesim normal kesimdir. Eti helâl olan kara hayvanlarının etlerinin yenebilmenin ön şartı bunların kesilmesidir. Dolayısıyla şer'î kesim olmadan bunlarının etlerinin yenmesi helâl olmaz. Mâide Suresinin 3. Ayetinde, meyte, kan gibi haramlar sayılırken yırtıcı hayvanların parçaladıkları için, "*ancak ölmeden yetişip kesilen müstesna*" denilmektedir. Kesilen hayvanın haramlardan istisna edilmesi onun helâl olduğuna delildir. (Kâsânî, 1997: VI, 197-200) Kesime, "*zekât*" ve "*tezkiye*" denmektedir. Tezkiye, tamamlama, temizleme ve güzelleştirme manalarına gelmektedir. Hayvanın kesilmesi; tamamlama, temizleme ve güzelleştirme olmaktadır. Bu kesim de iki türlü olmaktadır. Birincisi ihtiyari kesimdir. İhtiyari kesim koyun, keçi, inek gibi hayvanlarda "*zebh*", deve de ise "*nahr*" ve ya hem "*nahr ve zebh*" dir. Âyetlerde helâl olanın "*tayyibât*" olduğu bildirilmektedir. (Mâide, 5/4, 5; A'raf, 7/157) Akıcı kanı olan hayvan, kanı

¹⁰ Mâide, 5/3. *إِلا مَا ذُكِّرْتُمْ*, "kestiğiniz müstesna..."

akmadan “*tayyib*” olmaz. Bu da ancak kesilmekle olur. Nitekim kanı akmayan ölü hayvan bundan dolayı helâl değildir. Çünkü haram olan kan onun içindedir. Âyetlerde bildirilen, boğularak, vurularak, yüksek bir yerden yuvarlanarak veya boynuzlanarak ölen hayvanın (Mâide, 5/3) helâl olmaması da bu yüzdendir. (Kâsânî, 1997: VI, 201)

Sığır, boynun göğüs tarafından kesilirse (nahr edilirse), yenilmesi helâldir ama mekruh olur. Çünkü sığırın çene altından kesilmesi sünnettir. Allah’ü Teâlâ âyetlerde sığırın kesilmesini, çenenin altından kesme manasına gelen “*zebh*” kelimesiyle ifade buyurmuştur¹¹ Deve ise boynun göğüs tarafından (nahr) kesilir. Onun kesiminde sünnet olan da budur ve buradan kesmek boynun etsiz olan kısmı olduğu için daha kolaydır. Sığır ise koyunda olduğu gibi, etlilik bakımından boynun alt kısmı ile üst kısmı arasında fark yoktur. Öyle olunca sığırın, çenenin dibinden kesilmesi daha kolay olur. Kesmekten maksat kan akıtmaktır. Dolayısıyla boynun neresinden kesilirse kesilsin maksat hâsıl olur. Her hayvan cinsinin kesiminde kolay olanı terk etmek mekruh olur. Çünkü bunda gereksiz yere hayvana ilave eziyet çektirmek vardır. (Serahsî, ts: XII, 3)

1.5.3. Izdırari Kesim

Izdirârî kesim; bir hayvanı normal yollarla kesmek mümkün olmadığı zaman uygulanabilecek kesim şeklidir. Av ve onun gibi hayvanların kesilmesi mümkün olmadığı zaman yaralamak suretiyle kanının akıtılmasıyla yapılan kesimdir. Çünkü kan necistir. Hayvanın etinin helâl olması için kanının akıtılması gerekir. Burada zaruret ve özür olduğu için yaralamak suretiyle kanının akıtılması normal kesim yerine geçmektedir. Evcil hayvanlardan koyun, keçi, sığır, deve gibi hayvanlar eğer sahibi tarafından yakalanamazsa, evcil olsa bile av hükmünde kabul edilmektedir. (Kâsânî, 1997: VI, 217)

Deve vb. büyük hayvanlar yerleşim yerinde veya yerleşim yeri dışında olsun fark etmez. Eğer yakalanamıyorsa av hükmünde sayılabilir. Ancak koyun gibi hayvanlar yerleşim yeri dışında ise av hükmünde sayılabilir. Yerleşim yerinde olursa av hükmünde sayılmaz. Çünkü yakalanması mümkündür. Normal yoldan kesilebilir. Normal yoldan kesilebilen, yaralamak suretiyle kesilmiş sayılmaz. Yaralamak, kesmek yerine kaimdir. Kesmek asıl, yaralamak fer’dir. Asıl varken fer’e gidilmez. Su ve toprağın her ikisinin de bulunduğu durumlarda -nasıl ki asıl olan su bulunduğu için fer’- olan toprakla teyemmüm yapılamıyorsa kesme işleminin mümkün olduğu durumlarda da yaralamak suretiyle hayvanın tezkiyesi mümkün olmamaktadır. (Kâsânî, 1997: VI, 218)

1.6. Kanatlıların Kesimi

1.6.1. Tavukların Kesiminde Karşılaşılan Problemler

Tavukların kesimi iki şekilde olmaktadır. Birincisi elle kesim, ikincisi makine ile kesimdir. Helâl sertifika veren kurumlar elle kesim istemektedirler. En güzeli de budur. Makine ile kesim, kesme işlemi başlarken besleme çekmek şartıyla câiz görülebilir. Ancak burada birtakım mahzurlar vardır.

Diğer bir durum kesimden önce tavuklara elektrik ile şok verilmesidir. Tavuklar bayıltma tertibatına girerek 50 Hz frekans ve yaklaşık 40-50 V elektrik akımı ile bayıltılmaktadır. Bayıltma ile kesim makinası arasındaki mesafeyi, 10 saniye civarında kat ederek kesim makinasına girmektedirler. 10 saniye sonra tavuğun kasılan boynu serbest sallanarak gelir ve kanatlar yavaş yavaş aşağıya düşer. Burada iki tane risk vardır. Birincisi eğer tavuklar kesim makinasına 10 saniyeden fazla bir zamanda girerse kanatlar da aşağı düşer. Baş kesilirken kanatlar da hasar görür. İkincisi, eğer 10 saniyeden önce kesime girerse boyun daha gevşemediği için kesim makinasından kesilmeden çıkar. (Alişarlı, 2011: 283–285) Burada da belirli saniyede belirli voltajda elektrik verilmesi câiz görülebilir. Ancak bu elektrik sebebiyle tavukların ölmemesi gerekir. Kesim sebebiyle ölmesi gerekir. Eğer ölürse eti helâl olmaz. Bizim görebildiğimiz en doğru olan hiçbir hayvana kesim esnasında elektrik ile şok verilmemesidir.

Ülkemizde de bazı araştırmacılar hayvanlara elektrik ile şok verilmesinin mahzurlarını ortaya koymaktadırlar. Onlardan birisi konu ile ilgili araştırmaları olan Doç. Dr. İlker Alat’tır. Onun tespitlerine göre, kesilecek hayvanlara elektrik ile şok verilmesi modern bir bidattir. Çünkü âyetlerde, hadislerde, fıkhıta buna benzer bir hüküm yoktur. Elektrik verilmesi hayvanın beyni ile vücudu arasındaki iletişimi kesmekte, hayvan damarlarını kasamamakta böylece yeterli miktarda kan boşalmamaktadır. Aynı durum hayvanın iliği kesildiği zaman da olmaktadır. Bir odadaki elektrik düğmesini kapatmakla veya kabloları kesmekle veya başka şekilde akım kesilince ampul yanmadığı gibi elektrik akımı hayvanın beyni ile organları arasındaki iletişimi kesmektedir. (İlker Alat, 7. Uluslararası Helâl ve Tayyib Ürünler Konferansı, 6 Eylül 2014, CNR EXPO, İstanbul)

Piliçlerin kesiminde ideal olan kıbleye doğru yatırarak ehil kesici tarafından “*Bismillahi Allah’ü Ekber*” diyerek kesmektir. Keserken başını koparmamak gerekir. Kan boşaldıktan sonra koparılabilir. Keserken koparmak mekruh olur. Mümkünse tavuğu asmadan yatırarak kesmek uygun olur. Tarihte ve

¹¹ Bakara, 2/67. إِنَّ اللَّهَ يَأْمُرُكُمْ أَنْ تَذْبَحُوا بَقَرَةً. “Allah size bir sığır kesmenizi emrediyor.”

bugün bile tavukları ayaklarından asarak taşımak uygun görülmemektedir. Kesimde de bu şekilde olmalıdır. Kitaplarda, asılarak yapılan bir kesim şekli mevcut değildir.

1.6.2. Tavuğun Tüylerinin Yolunmasında Karşılaşılan Sıkıntılar

Tavuğun tüylerinin yolunmasında genelde iki yöntem bulunmaktadır. Kuru yolum, sulu yolum. Sulu yolumda tavuklar, tüylerinin kolay yolunması için belirli sıcaklıktaki suya koyulmaktadırlar. Kuru yolumda ise ya direk olarak elle veya kuru yolum makinasıyla yolunmaktadırlar. Veya sıcak havadan geçtikten sonra kuru yolum makinası ile yolunmaktadırlar. Sulu sistem ile yolunan tavuklar, karışık olarak kazana girdiği için etlerine pisliğin geçip geçmediği ile ilgili tartışmalar olmaktadır.

Hanefi mezhebine göre içerisi temizlenmeden kaynar suya atılan tavuk etine necaset sirayet edeceğinden dolayı necis olur. Eti yenmez. Eğer tavuk içi açılıp temizlenmeden tüyleri kolay yolunsun diye kaynayan suya atılır ise Ebu Yusuf'un kavline göre ebediyen temiz olmaz. (Molla Hüsrev, 1979: I, 45) Konuyla alakalı Mehmet Zihni Efendi şöyle demektedir: Kesimde ehil olan kişi tarafından şeriata uygun kesilmiş ve fakat bağırsakları çıkarılmamış olan tavuğu yolmak için kaynar suya atmakla her tarafı necis olup yenmez. Bu bakımdan, tavuğu sıcak suya atmadan içini temizlemek ve kesilen boğazda donmuş kan varsa onu yıkayarak gidermek gerekir. Sıcaklık derinin yüzüne ulaşarak, tüy deliklerini gevşetecek ve tüyleri kolayca çıkacak kadar, pek kaynar olmayan sıcak suya konulmuş ise, üç kere yıkamakla temiz olur. (Zihni Mehmet Efendi, ts: 134) Tavukların içi açılmadan üzerindeki kan vesaire pisliklerin soğuk su ile yıkanmasının daha uygun olacağı açıktır.

Konu ile ilgili günümüzde Diyanet İşleri Başkanlığı Din İşleri Yüksek Kurulu sorulan sorulara kaynakları esas alarak yeni gelişmeleri de değerlendirerek fetva vermektedir.¹²

Tavukların içine girdiği suyun sıcaklığının belli bir dereceyi geçmediği dolayısıyla pisliğin ete sirayet etmediği ifade edilmektedir. Ancak bu noktada endişe ve şüpheleri gidermek için ya içi temizlendikten sonra sulu yolum yapılabilir veya kuru yolum tercih edilebilse daha uygun olacağı kanaatindeyiz. Çünkü tavuk üreticileri de reklamlarında kuru yolumun geleneksel olduğunu, tavukların birbirine temas etmeden sıcak nemli hava tünelinden geçtiğini, topluca sıcak su kazanına atılmadığı için çapraz kirlenme olmadığını, daha hijyenik ve sağlıklı olduğunu, piliç derisi daha az yıprandığı için deri doğal rengini kaybetmediğini, sıcak su kazanı kullanılmadığı için % 75'e varan su tasarrufu % 50'ye varan enerji tasarrufu sağlandığını ve çevre duyarlılığının yükseldiğini söylemektedirler. (<http://www.kuruyolum.com.tr/> (Erişim Tarihi: 08.09.2014) Burada daha önce uygulanmayan tavukların sıcak nemli hava tünelinden geçirilme işlemi (aeroscalder yöntemi) uygulanmaktadır. Yetkililerinden aldığımız bilgiye göre bu uygulama şu an itibarıyla Türkiye'de azdır. Anladığımız kadarıyla bu uygulama tavukların topluca sıcak su kazanına girmesinden daha güzeldir. Tavuklar tek tek banttan yürümektedir. Ancak tavuklara kolay yolunması için sıcaklığı ortalama +56 derece olan sıcak nemli hava/buhar verilmektedir. Buhar elde etmek için herhalde suyun kaynaması gerekmektedir. Bu açıdan sulu yoluma benzemektedir. Bu uygulamaya tamamen kuru yolum demek mümkün gözükmemektedir. Bu gelişmeleri, daha doğruyu bulmaya yarayabilecek adımlar olarak görmekteyiz. Bizim hedefimiz ideali bulmaktır.

Kendileriyle görüştüğümüz bazı helâl sertifika veren kuruluşlar piliçlerde helâl belge vermek için İslami usullere uygun elle kesim şartı aradıklarını, kuru yolum şartı aramadıklarını, 50-55 dereceyi geçmeyen bir sıcaklıkta necasetin ete sirayet etmediğini, sulu yoluma helâl belge verdiklerini, ancak kuru yolumu teşvik ettiklerini söylemektedirler. Burada suyun sıcaklık derecesine göre tavuğun etine olan etkisinin oranının araştırılması gereken bir konu olduğu kanaatini taşımaktayız. 50-55 derece az bir sıcaklık değildir.

Bizim tavsiyemiz, piliçler kesildikten sonra normal su ile fısıkyeleme metoduyla kanı vesaire pislikleri kazana daldırılmadan yıkayarak, kuru yolum yapılmasıdır. Bunu yaygınlaştıracak sistemlerin geliştirilmesidir. Elbette istenildiği zaman buna uygun ve yaygın çözümler bulunabilecektir.

1.6.4. Yabancı Ülkelerden İthal Edilen Etler ve Tavuklarla İlgili Problemler

Müslüman ülkeler, Müslüman olmayan ülkelere birçok şeyi ithal edebildiği gibi et ve hazır tavuk da ithal edebilmektedir. Nitekim ülkemizde canlı hayvan ithal edildiği gibi, et ithali de söz konusu olmaktadır. Suudi Arabistan'a hac ve umre için gittiğimizde Müslüman olmayan ülkelere ithal edilen kesilmiş tavukları marketlerde görmekteyiz. Etiketlerine baktığımızda "elle kesilmiştir" ibaresini müşahade etmekteyiz. Acaba elle kesilmiş olsa bile bunları kim kesti? Neden Müslüman ülkelere ithal edilmiyor? Burada hayvanların şer'î kesimi önem arz etmektedir. Eğer kesenler Müslüman veya Ehl-i kitap değil ise

¹² Kesilen tavukların içleri temizlenmeden sıcak suya sokulmaları caiz midir?

Usulüne göre kesilmiş olan tavukların kanı süzildikten ve varsa üzerlerine bulaşabilen diğer pislikler iyice temizlendikten sonra, kaynama derecesine ulaşmayan sıcak suda bir süre bekletilip müteakiben tüylerinin yolunmasında dini açıdan bir sakınca bulunmamaktadır. Ancak bağırsakları çıkarılmadan kaynar suya atılmış olan tavuk ve emsali hayvanların içindeki pislikler ete sirayet ederse, temiz olmaktan çıkar. (DİB, Din İşleri Yüksek Kurulu)

fukahanın cumhuruna göre onların etlerini Müslümanlar yiyemez. Mecusi, mürted, puta tapan veya hiçbir inancı olmayan kimseler böyledir. (Kudûrî, 1966: 162) Müslüman veya Ehl-i kitap kasten besmeleyi terk ederse o hayvan meyte hükmündedir, yine eti yenmez. Unutması bir zarar vermez. Hz. Allah kendi adı anılmadan kesilen hayvanların etlerinin yenilmemesini istemektedir.¹³ Ehl-i kitap Hz. Allah'ın adını anarak keserse onun eti yenebilir. Kur'ân-ı Kerim'de kendilerine kitap verilenlerin yiyeceklerinin Müslümanlara helâl olduğu bildirilmektedir¹⁴ Ancak kesenin Ehl-i kitap olup olmadığını, Allah'ın adını anıp anmadığını bilmek zordur. Kitap ehli olup olmadığı bilinmeyenin hükmü Mecusi gibidir. Yusuf Karadâvî, Müslüman satıcı ve tüccarlar için bu çeşit tavuk ve etleri ithal etmelerinin, aynı zamanda tüketicilerin almalarının uygun olmayacağını söylemektedir. (Karadâvî, ts: II, 197-199)

1.6.5. Değerlendirme

Tavukların yumurtadan itibaren gelişimi, yemleri, bulunduğu ortamlar, kesimi, yolunması gibi merhaleler yoğun olarak tartışılmaya devam etmektedir. Burada hem helâllik hem de sağlık konusu öne çıkmaktadır. Maksat, helâl ve sağlıklı mamullere kavuşmaktır. Bu tartışmaların iyiye gittiğini ve de gideceğini söyleyebiliriz. Çünkü duyarlılık artmakta, üreticiler de talebe göre üretim yapmaya yönelmektedirler. Tavuk ve yumurtası, en çok tüketilen ürünlerdendir. Bunların helâl ve sağlıklı olması, bütün Müslüman toplumları etkileyecektir. Tavuk ve yumurtada gelinen son nokta; doğal yem (buğday, arpa, yulaf vb.) ile beslenen doğal ortamda gezerek büyüyen, hormon ve ilaç kullanılmayan, elle kesim yapılan, elle veya makinayla olsa bile kuru olarak (sıcak su veya buhar verilmeden) yolunan, bu şartlarda yetişen tavuktan elde edilen yumurtadır. Bu şekilde elde edilen ürünlere neredeyse soru işareti kalmamaktadır. Bu ürünler normalden biraz pahalı olabilir. Önemli olan tüketicinin bunu bulabilmesi kalben mutmain olmasıdır. Yalnız piliçler daha çıkmadan yumurta iken müdahale edildiği, piliç üretiminin çok az sayıda firmanın elinde olduğu iddiaları vardır. Bir de bazı araştırmacılar, tavukların çengellere başları aşağı bir şekilde asılarak kesilmesine tepki göstermekte, bunun hayvana eziyet olduğunu ifade etmektedirler. (Alat, 2014, CNR EXPO) Asıl olan bir yanı üzerine yatırarak, kibleye dönerek kesmek olduğundan üreticiler bu konuyu da gündemlerine alırlarsa bir çözüm bulunacağı kanaatindeyiz. Gerçekten Osmanlılar döneminde tavukları pazarda satarken bile baş aşağı taşınmasının yasak olduğunu, böyle taşıyanlara ceza verildiğini bilmekteyiz. Bugün de Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, gıda güvenliği yasası yeni yönetmeliği uyarınca aynı şekilde tavukların pazarda baş aşağı taşınmayacağını, bu şekilde taşıma yapılmasının hayvanlara kötü muamele olduğunu söylemektedir. (<http://www.tarim.gen.tr/?sayfa=haberler&id=7922&baslik=Yumurthanin-kimligi-olacak-tavuk-bas-asagi-tasinmayacak> (Erişim, 13.12.2014) <http://www.hurriyet.com.tr/ekonomi/19483463.asp> (Erişim, 08/09/2014)

1.7. Su Ürünlerinde Helâllik

Dünyanın yaklaşık 3/4 'ü sularla kaplıdır. Bu suların büyük kısmı denizler ve okyanuslardır. Sularda yaşayan canlılar karadakilerden çok fazladır. Araştırmacılar, yeryüzünde 2 milyon civarında bitki ve hayvan türünün mevcut olduğunu, on yıl süren çalışma neticesinde denizlerde 250 binden fazla canlı türü yaşadığını tespit etmişlerdir. Uzmanlar deniz canlılarının düşünülenden çok fazla olduğunu, daha tespit edilemeyen binlerce deniz canlısı olduğunu ifade etmektedirler. (Geldiay, Kocataş, 1988: 55-56; HABERTURK, Denizdeki Canlı Türlerinin Sayımı Tamamlandı, <http://www.haberturk.com/dunya/haber/558238-denizdeki-canli-turlerinin-sayimi-tamamlandi> (Erişim, 02.09.2015) Bu kadar canlılığın helâllik durumları elbette önemlidir.

Kur'ân-ı Kerim'de su ürünlerinin helâlliğini bildiren ayetler vardır.¹⁵ Bu ayetlerde, deniz avını ve balığı yemenin mukim ve misafir, ihramlı ihramsız herkese helâl olduğu, taze balık tutularak veya kurutularak, tuzlanarak seferde, hizada veya ticarete istifadenin caiz olduğu haber verilmektedir. (Elmalılı, 1979: III, 1816)

Hadis-i şeriflerde de deniz suyunun temiz olup denizde ölen balığın helâl olduğu, (Nesâî, Sayd 35; İbn Mâce, Et'ime 31) denizdeki her şeyin boğazlanmış olup kesilmesine gerek olmadığı (Buhari, Zebâih 12) bildirilmektedir. Hz. Câbir'in (r.a) rivayet ettiği bir hadis-i şerifte, sahabeden bir grup sefere çıkmışlar ve bu sefer esnasında deniz kenarında büyük bir balina bulmuşlardı. Bu balinadan bir ay boyunca yemişlerdi. Medine-i Münevver'e dönünce bu hadiseyi Peygamber Efendimize (s.a.v) anlatmışlardı. Rasûlullah da bu balığın Hz. Allah'ın çıkardığı bir rızık olduğunu, eğer yanlarında kalan balık eti varsa kendisinin de

¹³ En'âm, 6/121. "وَلَا تَأْكُلُوا مِمَّا لَمْ يُذَكَّرْ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ وَإِنَّهُ لَفِسْقٌ." "Üzerine Allah'ın adının anılmadığı kesilmiş hayvanları yemeyin, bunu yapmak Allah'ın yolundan çıkmaktır."

¹⁴ Mâide, 5/5. "وَطَعَامُ النَّبِيِّ أَوْ تَوَاتُرُ الْكِتَابِ حَلَالٌ لَكُمْ وَطَعَامُكُمْ حَلَالٌ لَهُمْ." "Kendilerine kitap verilenlerin yiyecekleri size helâl, sizin yiyecekleriniz de onlara helâldir."

¹⁵ Mâide, 5/96. "أَجَلٌ لَكُمْ صَيْدُ الْبَحْرِ وَطَعَامُهُ مَتَاعًا لَكُمْ وَلِلنَّبِيِّينَ." "Sizin için de yolcular için de bir geçimlik olmak üzere deniz avı yapmak ve deniz ürünlerini yemek sizlere helâl kılındı."

yiyebileceğini söyleyince Hz. Câbir, Rasûlullah'a ondan bir parça göndermiştir. (Buhari, Zebâih 12; Müslim, Sayd 17)

Fakihlerin ekseriyetine göre suda yaşayan balık türlerinin kesilmeden yenilmesi helâldir. Hanefi mezhebine göre eğer dıştan bir etki ve bir sebep ile ölmüşse yenilir. Fakat sebepsiz, dıştan bir etki olmadan kendiliğinden ölürse yenmez. (Serahsî, ts: XI, 220; Kâsânî, 1997: VI, 176-177; Molla Hüsrev, 1979: I, 281) Bunun delili meytenin, pis ve murdar olan şeylerin haram kılındığını bildiren ayetlerdir. (Mâide, 5/3; Araf, 7/157)

Hanefi fukahası, tâfi (*su yüzüne çıkmış*) denilen, kendiliğinden ölmüş ve karnı ters dönüp üste çıkmış balığın yenilmesinin helâl olmadığını söylediler. Ancak İmam Mâlik ve İmam Şafi böyle bir balığın yenilmesini mubah gördüler. (Kâsânî, 1997: VI, 176; Molla Hüsrev, 1979: I, 280) Şafii mezhebinde balık ne şekilde ölürse ölsün helâl sayılmıştır. İster bir taş isabet etsin, ister avcının darbesiyle ölsün, ister suyun çekilmesiyle, ister su yüzüne çıkıp karnı ters dönmüş olsun, o balığı "*Size deniz avı helâl kılındı.*" ayetine dâhil olarak kabul etmişlerdir. (Mâide, 5/96) Burada Şafîiler, yenilebilmeleri için kesilmesinin şart olmamasına dayanarak, balığı çekirgeye benzetmiş ve sebepli veya sebepsiz ölenleri bir tutmuşlardır. Ancak Şafîilere göre ölüp kokuşmuş olan balık sağlığa zararlı olacağından dolayı haram olur. (Şirbinî, 1997: IV, 399; Serahsî, ts: XI, 248)

Bazı sardalye, çiroz gibi balıklar içi çıkarılmadan kurutulmakta, salamura edilmekte veya pişirilebilmektedir. Mehmet Zihni Efendi, bu durumda olan balıkların temiz veya necis olduğuna dair bir hükme rastlamadığını, balığın tersinin de kanı gibi necis sayılmamasının uygun olacağını söylemektedir. (Zihni Efendi, ts: 134) Şafii âlimlerinin çoğunluğu ise içi çıkarılmayan balık bir parmaktan büyük ise haramdır demişlerdir. (Çetin, 2010: 290) Ancak, balığın içini çıkararak işlem yapılmasının daha uygun olacağı, içi çıkarılmayan balıkların sağlık açısından risk taşıyabileceği söylenebilir.

Bir balığın karnında başka balık bulunursa, mekân darlığı sebebiyle öldüğü için o balık da yenilir. Bir deniz kuşu, balığı öldürmüştü o balık yenilir. Balıklar bir oyukta sıkışıp ölürse veya bir ağa takılıp ölürse yenilir. Eğer suyun sıcaklığından veya soğukluğundan dolayı ölürse yenilir. Zira bütün bunlar bir sebeple ölümdür. (Molla Hüsrev, 1979: I, 281)

Bazı fakihler ve İbn Ebî Leylâ balığın dışında kurbağa, yengeç, su yılanı, su aygırı gibi hayvanların kesilmek şartıyla yenilebileceğini söylemişlerdir. İmam Şafii (r.h) ise kesilmeksizin su hayvanlarının hepsinin yenilebileceğini, deniz hayvanlarının tutulmasının kesim yerine geçeceğini ifade etmiştir. Bu ihtilaflar, fukahanın konu ile ilgili delilleri değerlendirme biçimlerinden kaynaklanmaktadır. Hanefi mezhebine göre balık dışındaki suda yaşayan kurbağa, yengeç, yılan gibi canlılar habâis çerçevesinde değerlendirilmiş, bundan dolayı helâl görülmemiştir. Çünkü âyetlerde habâis haram kılınmıştır. (A'râf, 7/157) Kendiliğinden bir sebep olmaksızın ölen balık da meytenin haram kılındığını bildiren âyetlerin hükmüne dâhil edilmiştir. (Mâide, 5/3) Zira Hz. Allah (c.c) ölü hayvanın haram olduğunu bildirirken kara hayvanı, deniz hayvanı diye bir ayırım yapmamıştır. Hanefilerin diğer bir delili de Câbir b. Abdillâh'dan (r.a) rivayet edilen şu hadis-i şeriftir: "*Denizin kıyıya attığı veya suyunu çektiği için açıkta kalan şeyleri yiyiniz. Fakat deniz de ölüp de su yüzüne çıkan şeyleri yemeyiniz.*" (Ebû Dâvûd, Et'ime 35; İbn Mâce, Sayd 18) Balığın vücudunun bir kısmı karada bir kısmı denizde olduğu zaman eğer başı karadaysa yenir. Başı ve vücudunun çoğu suda ise yenmez. Başı karada olduğu zaman dışarıdan bir sebep ile öldüğü anlaşılır. Başı suda olduğu zaman hariçten bir sebep olmadan öldüğü anlaşılır. (Kâsânî, 1997: VI, 179) Şafii, Maliki ve Hanbeli mezhepleri ise; deniz avının ve yiyeceğinin helâl kılındığını bildiren (Mâide, 5/96) ayetin denizde ölene şamil olduğunu, denizin suyunun temiz, ölüsünün helâl olduğunu bildiren (Ebû Dâvûd, Tahâret 41; Tirmizî, Tahâret 52; Nesâî, Sayd 35; İbn Mâce, Tahâret 38) hadisinde "*meyte*" ifadesinin kendiliğinden ölen balığı da içine aldığını, böylece balığın yakalanarak ölmesiyle kendiliğinden ölmesi arasında bir fark olmadığını söylemişlerdir. (Kâsânî, 1997: VI, 173-176; (Serahsî, ts: XI, 248)

Kâsânî, kendiliğinden ölen balığın hükmü konusunda Hanefi dışındaki mezheplerin delillerini daha kuvvetli görüp, haramlıktan ziyade ölü balığı koktuğu için mekruh saymanın daha uygun olacağını, balık karada öldüğü zaman helâl olduğu gibi suda öldüğü zaman da helâl olup yenilmesinin daha makul olacağını ifade etmiştir. (Kâsânî, 1997: VI, 177) Ancak burada Hanefi mezhebinin görüşünün ne kadar ihtiyata uygun olduğu göz ardı edilmemelidir. Kendiliğinden ölen balığın yenmemesinin başlıca sebebi, nasıl ve ne zaman öldüğünün bilinmemesidir. Dolayısıyla etinin tibben zararlı hale gelmiş olması muhtemeldir. Nitekim buna cevaz verenlere göre de ette bir bozulma görülmesi halinde yenilemeyeceği açıktır.

Günümüzde çevre kirliliği vb. sebeplerle ölen balıkların durumu da bu çerçevede değerlendirilmeli ve tıbbî açıdan zararlı olup olmadıkları esas alınmalıdır. (Şener, 1998: XVII, 96)

2. Av Hayvanlarında Helallik

2.1. Avcıda Aranan Şartlar

Avlanmak meşru ve helâl kazanç yollarından birisidir. Kitap, sünnet ve icmâ' ile mubah kılınmıştır. Ayetlerde; وَإِذَا خَلْتُمْ فَاصْطَادُوا "*İhramdan çıktığınız zaman avlanınız.*" (Mâide, 5/2) buyrulmaktadır. Bu ayette

avlanma emredilmiştir. Emir sığısıyla gelen ibarenin en az ifade ettiği şey mubahlıktır. (Serahsî, ts: XI, 220) *أَجَلٌ لَّكُمْ صَيْدُ الْبَحْرِ وَطَعَامُهُ مَتَاعًا لَّكُمْ وَلِلسَّيَّارَةِ* "Deniz avı ve onu yemek size de, yolculara da, geçimlik olarak helâl kılınmıştır." (Mâide, 5/96) ayeti de avın helâl olduğunu bildiren ayetlerdendir. Peygamber Efendimizin (s.a.v) av ve avcılık ile ilgili hadis-i şerifleri de avın helâl olduğunu bildirir. (Buhari, Sayd 4, 10, 14; Müslim, Sayd 1, 12, 14, 54; Ebu Davud, Sayd 2; Tirmizi, Sayd 2)

Avlanmak, istifade ve ihtiyaç için yapılırsa mubahtır. Keyif için avlanmanın mubah olup olmadığı hususunda âlimler ihtilaf etmişlerdir. İmam Malik (r.h) eğlence için avlanmayı istifade kastı olsa bile kerih görmüştür. Çünkü Peygamberimiz (s.a.v) hayvanın ancak yemek için öldürülmesine müsaade buyurmuş, ihtiyaçtan fazla avlanmayı yasaklamıştır. (Nevevî, 1983: IX, 5348)

Müslüman ve Ehl-i kitabın usulüne uygun yapmış oldukları av helâldir. Mecusi, mürted ve puta tapanın avı yenmez. Avcı silahını ava atarken besmele çeker de av yaralanırsa ölmüş olsa bile o avın eti yenir. Eğer av ölmeden yetişirse onu kesmesi gerekir. Yetiştigi halde kesmezse o avın eti yenmez. Avcı silahını attıktan sonra isabet edip av kaybolursa avcı onu arar. Ölmüş olarak bulursa eti yenir. Aramaz da beklerse ölmüş olarak bulursa eti yenmez. Ava silah isabet ettikten sonra suya düşüp ölürse eti yenmez. Çünkü vurulduğu için mi, suya düştüğü için mi öldüğü bilinmez. Aynı şekilde av, bir dağa veya yüksek bir yere düşüp oradan aşağı yuvarlanarak ölürse eti yenmez. Şayet doğrudan yere düşer de ölürse eti yenir. Sert bir cisimle ava vurur da av yaralanmadan ölürse eti yenmez. Eğer yaralanırsa eti yenir. Avcı silahını ava atar da avın bir uzvu koparsa kopan organ yenmez ama av yenir. Şayet av üç veya daha fazla parçaya ayrılırsa yenir. (Kudûrî, 1966: 161)

Hile ve aldatma ile avlanmak doğru değildir. Keklik yakalamak için kasetten keklik sesi vererek kekliği aldatarak vurmak doğru değildir. Gece vakti hayvanları yuvasında yakalamak doğru değildir. Günümüzde avcıların istek ve görüşlerini de dikkate alarak, av ve avcılık ile alakalı güncel durumları da değerlendiren dini hükümleri ihtiva eden kitapların hazırlanması son derece faydalı olacaktır.

2.2. Avlanacak Hayvan İle İlgili Şartlar

Eti yenen hayvanların avlanması caiz olduğu gibi eti yenmeyen hayvanların da avlanması caizdir. (Kudûrî, 1966: 161) Eti yenen hayvanın avlanmak suretiyle etinden, derisinden istifade edildiği gibi, eti yenmeyen hayvanların derisinden, tüyünden, boynuzundan istifade edilebilir veya zararı önlenmiş olur. (Serahsî, ts: XI, 220)

Avlanmak için; hayvanın yabani olması, evcil olmaması, onu normal şekilde yakalamanın mümkün olmaması gerekir. Evcil olan hayvanın normal şekilde kesilmesi gerekir. Hatta Malikilere göre evcil olan deve, inek, koyun gibi hayvan sonradan vahşileşirse avlanmak suretiyle onun eti yenmez. Cumhura göre ise yenir. (Zuhaylî, 1985: III, 712-713) Bu hususta elbette cumhurun görüşünü tercih ederiz. Bunda aynı zamanda genişlik ve kolaylık vardır.

2.3. Eğitilmiş Hayvan İle Avlanmak

Köpek, tazı gibi dişli hayvanlarla veya doğan, şahin gibi pençeli kuşlarla avlanmak caizdir. Eğer avı yaralarsa o avın etinin yenmesi caizdir. Avı yaralamaz da boğarak öldürürse o avın etini yemek caiz olmaz. İmam Ebu Hanife (r.h) ile Ebu Yusuf'tan diğer bir rivayete göre ise yenebilir. (Kâsânî, 1997: VI, 219-220)

Köpek, tazı, doğan gibi hayvanlarla avlanmanın şartı bu hayvanların eğitilmiş olmasıdır. Bunun şartı; Hanefi mezhebine göre köpek gibi hayvanların üç defa avını yakalayıp kendisi yemeden bırakmasıdır. Kuşların eğitimi ise çağrıldığı zaman geri dönmesidir. Avcının, hayvanı avın üzerine gönderirken besmele çekmesi gerekir. Avcı ava diri olarak yetiştiği zaman onu kesmesi gerekir. Eğer kesmez de hayvan ölürse eti yenmez. Eğer avı yakalamada eğitilmiş olan köpeğe eğitilmemiş köpek veya besmele çekilmeden gönderilmiş köpek iştirak ederse o avın eti yenmez. (Kudûrî, 1966: 161)

Hayvanın avının yenmesi için, hayvanın kendisi için avlanmayıp sahibine itaat edecek kadar eğitilmiş olması, avcının gönderdiği tarafa gitmesi, eğitilmemiş başka bir hayvanla avda ortak olmaması, avı boğarak değil yaralayarak öldürmüş olması, avladığı hayvandan yememiş olması gibi şartlar zikredilmektedir. (Zuhaylî, 1985: III, 705-706)

SONUÇ

Eti yenen hayvanların etinin helâl olması için şer'î kesim gereklidir. Bu kesim hayvanın yemek borusu, nefes borusu ve iki damarının kesilmesiyle olur. Bunlardan en az üçünün kesilmesi gerekir. Kesen kişinin hayvanı keserken Hz. Allah'ın adını anması, Hz. Allah'tan başkası adına kesmemesi şarttır. Eğer besmele çekmeyi unutursa Hanefi mezhebine göre o hayvanın etini yemek helâldir. Ancak kasten besmeleyi terk ederse o hayvanın eti helâl olmaz.

Hayvanı kesen kimselerin durumu da önemlidir. Kesen kimse Müslüman olmalıdır. Ehl-i kitabın da usulüne göre kestiği hayvanın eti helâl olur. Usulüne uygun olmadığı zaman Müslümanın kestiği bile helâl olmaz. Ancak Müslüman olan bir kimse etini yediği hayvanın bir Müslüman tarafından kesilmesini arzu eder. Müslüman kimsenin kestiğinde bile bazı problemler yaşanırken Müslüman olmayanların kestiğinde daha büyük problemler olabilecektir. Bunu bilmek ve takip etmek de zordur. Bunun için kesim yapan

kimseler dini bakımdan yeterlilikleri denetlenmeli, ehil kimseler bu sahada istihdam edilmeli, kesim kursları düzenlenerek sertifika mecburiyeti getirilmelidir.

Hayvan kesilirken en güzeli yatırılarak kesilmesidir. Koyun ve keçinin kesiminde bu noktadan pek bir problem gözükmemektedir. Büyük baş hayvanların kesiminde hayvanın arka bacağından asılarak kesilmesinin yaygın olduğu görülmektedir. Burada hayvana eziyet verme gibi bir takım sıkıntılar vardır. Bazı sistemler ile hayvanı bir platform içine koyarak incitmeden yatırılarak kesilmesi sağlanmaktadır. Şu anda bu sistemin mevcutları içinde iyisi olduğu kanaatindeyiz. Bu sistemler daha da geliştirilmelidir. Tavuklar genelde ayağından asılarak kesilmektedir. Onlarında yatırılarak kesilmesi yönünde çalışma yapılması uygun olacaktır.

Kesim esnasında hayvana şoklama yapılması kesilmeden önce canlı olması şartıyla caiz görülmüştür. Ancak bu uygulama bize Müslüman olmayanlar tarafından geldiği, hayvana ikinci bir eziyet olduğu, yeterli kan boşalmasına engel olduğu gibi gerekçelerle eleştirilmektedir. Şoklama ile kesilen hayvanın eti helâl olsa bile tayyib olmayacağı ifade edilmektedir. Hayvanın geri dönüşü olmayacak şekilde şoklanması daha tartışmalı bir durum arz etmektedir. Şoklandıktan sonra hayatiyetini kaybetmesi etinin murdar olup yenmemesine sebebiyet vermektedir. Bu mahzurlardan dolayı hayvanın yakalanamaması gibi bir zaruret olmadıkça en güzel kesim şoklama yapılmadan doğal olarak kesimdir. Gidişatın da bu önde olduğu görülmekte, hatta bazı İslam ülkeleri şoklamayı yasaklamaktadır.

Kurban bir ibadet olduğundan dolayı kurban olacak hayvanda aranan şartlar vardır. Hayvanın sağlıklı olması belirgin kusurlarının bulunmaması yanında yaş şartları vardır. Bunlar; koyun ve keçide bir yaşını doldurmuş olmak veya kuzularda altı ayını doldurup büyükleri gibi gelişmiş olmak, büyük başlarda iki yaşını doldurmuş olmak, deve de ise beş yaşını doldurmuş olmaktır. Bu yaşlar kameri seneye göredir. Kendine yeterli et yetiştiremeyen ülkemizde bunun önemli bir sebebinin hayvanların, daha kuzu, oğlak ve buzağı iken kesilmesidir. Bu durum çok büyük bir israfa ve et kaybına sebebiyet vermektedir. Bunun için bütün kesilen hayvanlarda bu yaş şartları uygulanmalıdır. O zaman et temininde önemli ölçüde kolaylık sağlanacaktır. Kurban bir ibadet olduğu için Hanefi mezhebine göre Ehl-i kitabın kurban kesmesi mekruh görülmüştür.

Su ürünlerinden olan balıklarda kesim şartı yoktur. Onların yakalanması kesim yerine geçmektedir. Balıklar bir sebeple ölürse helal sayılmıştır. Sebepsiz olarak ölür, su üzerinde ters dönerek bulunursa Hanefi mezhebine göre bu balık helal olmamaktadır.

Haram ve şüpheli et yememek için Müslüman ülkelerin kendine yetecek et üretimi için hayvancılığın geliştirilmesi, bu mümkün olmadığında Müslüman ülkelerden temin edilmesi, bu mümkün olmadığı zaman canlı hayvan ithal edilip en azından bir müddet helal gıdalarla beslendikten sonra kesilmesidir.

Kesilen hayvanların etleri ve onlardan elde edilen mamullerde helal sertifika olması olumlu bir gelişmedir. Ancak tek başına sertifika her zaman helal ve tayyib olma şartını göstermeyebilir. Bunun da ayrıca denetlenmesi gerekir.

KAYNAKÇA

- ALĀADDİN, el-Allâme eş-Şeyh Muhammed (1987). *el-Hediyyetü'l-Alâiyye*, İstanbul, Kahraman Yayınları.
- ALAT, İlker (2014) 7. Uluslararası Helâl ve Tayyib Ürünler Konferansı, 6 Eylül, İstanbul, CNR EXPO.
- ALİŞARLI, Mustafa (2011). *Kesim Yöntemleri*, DİB, Güncel Dini Meseleler İstişare Toplantısı-IV, *Günümüzde Helâl Gıda*, 26-28 Kasım, Afyonkarahisar. Ankara, Diyanet İşleri Başkanlığı Yayınları.
- AYENGİN, Tevhit (2005) *Kurban İbadeti*, Diyanet İlmî Dergi., Cilt: 41, Sayı: 4, Ekim-Kasım-Aralık , DİB Yayınları.
- BEŞER, Faruk, (2012). *Helâl ve Haramın Belirlenmesinde Yöntem Sorunu, Rapor, Güncel Dini Meseleler İstişare Toplantısı-IV Günümüzde Helâl Gıda* 25-28 Kasım 2011 Afyonkarahisar, Ankara, DİB, Din İşleri Yüksek Kurulu.
- Cemsan Mezbahane Sistemleri (2015), <http://cemsanmakina.com/video-galeri> (Erişim, 02.09.2015).
- Çetin, İsmail (2010). *Ölçüler, Teklifi Hükümler: Helâl, Haram, Mekruh, Aşveriş, Siyaset, Cihad, Hukuk ve İktisatta Ölçüler*, Isparta, dilara yayınları.
- YAZIR, Elmalılı Muhammed Hamdi (1979). *Hak Dini Kur'ân Dili*, İstanbul, İstanbul, Eser Neşriyat.
- HADDAD, Ebû Bekir b. Ali (1978). *el-Cevheratü'n-Neyyira, Şerhu Muhtasaru'l-Kuduri*, İstanbul, Fazilet Neşriyat, .
<http://www.kuruyolum.com.tr/> (Erişim Tarihi: 08/09/2014)
- İnal, Turan (1976). *Kesim Hayvanlarının Etlerinin Üretilmesi, Muhafazası, Nakli ve Pazarlanmasında Hijyenin Önemi ve Arttırılması*, İÜVFD, c, 2, sayı, 1.
- KARADÂVÎ, Yusuf(ts) *Çağdaş Meselelere Fetvalar*, İstanbul, Mirac Yayınları.
- KĀSĀNÎ, Alâuddin Ebû Bekr b. Mes'ûd, (1997). *Bedâiu's-sanâî fi tertîb's-şerâî* (thk. Ali Muhammed Muavviz, Adil Ahmed Abdülmevcud), Beyrut, Dârü'l-kütübi'l-ilmîyye.
- KAYA, Remzi (2000). *Kur'an-ı Kerim ve Kitab-ı Mukaddes'te Helâl ve Haram Gıdalar*, İstanbul, Kaya Matbaası.
- KUDÜRÎ, Ebu'l-Hüseyn Ahmed b. Ebî Bekr (1966). *el-Kudûrî fi'l-fikhi'l-Hanefî*, 2. Baskı, İstanbul, Eser Kitabevi.
- Kurban Rehberi (2104) Ankara, Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları.
- MEVSİLÎ, Abdullah b. Mahmud b. Mevdud el-Hanefî (1989). *el-İhtiyar li ta'lîli'l-muhtar*, İstanbul, Pamuk Yayınları.
- Molla Hüsrev, Mevlânâ el-Kadî Muhammed b. Ferâmûz (1979). *Dururu'l-Hukkâm fi Şerh-i Gururu'l-Ahkâm*, İstanbul, Fazilet Neşriyat.
- NEVEVÎ, Ebû Zekerîyya Muhyiddin Yahyâ b. Şeref (1983) (v. 676/1277), *Sahih-u Müslim bi Şerhi'n-Nevevi*, Trc. Ahmed Davutoğlu, İstanbul, Sönmez Neşriyat.

- RÂZÎ, Fahreddin Muhammed b. Ömer b. el-Huseyn (v.606/1210). (ts) *Mefâtîhu'l-ğayb (et-Tefsîru'l-kebîr)*, 3. Baskı, Beyrut.
- RÂZÎ, Ahmed (2014) *Helal Et Üretiminde Kesim Öncesi ve Sonrası Endüstriyel Uygulamadaki Sorunlar*, Hindistan Cemiyeti Ulemadan Helal Koordinatör, Halâl Committee-Jamiat Ulama Başkanı. GİMDES 7. Uluslararası Helal ve Tayyib Ürünler Konferansı, 6 Eylül, Program Kitabı, İstanbul, GİMDES Yayınları.
- Geldiay, Remzi; Ahmet Kocataş (1988). *Deniz Biyolojisine Giriş*, Ege Üniversitesi Fen Fakültesi Kitaplar Serisi No: 3, İzmir Ege Üniversitesi Basımevi.
- SERAHSÎ, Ebû Bekr Muhammed b. Ebî Sehl (483/1091). (ts) *el-Mebsût*, Beyrut, Dâru'l-Ma'rife.
- ŞENER, Mehmet (1998). "Hayvan", *DİA*, İstanbul 1998, XVII, 96. TDV Yayınları.
- ŞENOL, Yahya (2014). *Kur'an ve Sünnet Işığında Helâl Gıda..*, İstanbul, Süleymaniye Vakfı Yayınları.
- ŞİRBİNÎ, Şemseddin Hatib Muhammed b. Ahmed Kahiri Şâfiî (1997), *Muğni'l-muhtac ila ma'rifeti meani elfazi'l- Minhac*, Beyrut Daru'l-Ma'rife Yayınları.
- Türkiye'de Dini Hayat Araştırması (2014). Ankara Diyanet İşleri Başkanlığı Yayınları.
- ZİHNİ, el-Hac Mehmet Efendi (ts). *Nimet-i İslâm*, İstanbul, Sönmez Neşriyat.
- ZUHAYLÎ, Vehbe (1985). *el-Fıkhü'l-İslâmî ve edilletühû*, Dımeşk, Dâru'l-fikr.