

T.C.
SAKARYA ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

**İNANÇLARIN GASTRONOMİ ÜZERİNE ETKİLERİ:
BODRUM'DAKİ BEŞ YILDIZLI OTELLERİN MUTFAK
YÖNETİCİLERİNİN GÖRÜŞLERİNİN
BELİRLENMESİNE YÖNELİK BİR ARAŞTIRMA**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Aysu HATİPOĞLU

Enstitü Anabilim Dalı: Turizm İşletmeciliği

Enstitü Bilim Dalı: Turizm İşletmeciliği

Tez Danışmanı: Doç. Dr. Orhan BATMAN

HAZİRAN – 2010

T.C.
SAKARYA ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

İNANÇLARIN GASTRONOMİ ÜZERİNE ETKİLERİ:
BODRUM'DAKİ BEŞ YILDIZLI OTELLERİN
MUTFAK YÖNETİCİLERİNİN GÖRÜŞLERİNİN
BELİRLENMESİNE YÖNELİK BİR ARAŞTIRMA

YÜKSEK LİSANS TEZİ

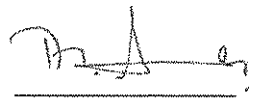
Aysu HATİPOĞLU

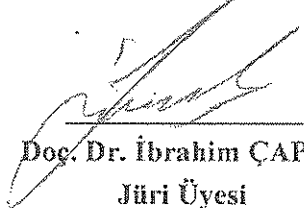
Enstitü Anabilim Dalı : Turizm İşletmeciliği

Enstitü Bilim Dalı : Turizm İşletmeciliği

Bu tez 22/06/2010 tarihinde aşağıdaki jüri tarafından oybirliği ile kabul edilmiştir.


Doç. Dr. Orhan BATMAN
Jüri Başkanı


Doç. Dr. Mehmet SARIŞIK
Jüri Üyesi


Doç. Dr. İbrahim ÇAPAK
Jüri Üyesi

Kabul

Red

Düzeltme

Kabul

Red

Düzeltme

Kabul

Red

Düzeltme

BEYAN

Bu tezin yazılmasında bilimsel ahlak kurallarına uyulduğunu, başkalarının eserlerinden yararlanılması durumunda bilimsel normlara uygun olarak atıfta bulunulduğunu, kullanılan verilerde herhangi bir tahrifat yapılmadığını, tezin herhangi bir kısmının bu üniversite veya başka bir üniversitedeki başka bir tez çalışması olarak sunulmadığını beyan ederim.

Aysu HATİPOĞLU

22/06/2010

ÖNSÖZ

“İnançların Gastronomi Üzerine Etkileri: Bodrum’daki Beş Yıldızlı Otellerin Mutfak Yöneticilerinin Görüşlerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma” başlıklı tez çalışmamın hazırlanmasında; yardım ve önerilerini esirgemeyen, uzun çalışma saatlerini sabırla bana ayıran danışman hocam Sayın Doç. Dr. Orhan BATMAN’a teşekkürlerimi sunmayı bir borç bilirim. Yüksek lisans öğrenimimin temellerini atan ve değerli görüşlerine her zaman başvurduğum bölüm hocalarımız Prof. Dr. Muhsin HALİS’e, Doç. Dr. Mehmet SARIŞIK’a, Yrd. Doç. Dr. Burhanettin ZENGİN’e ve Yrd. Doç. Dr. Oğuz TÜRKAY’a şükranlarımı arz ederim.

Yüksek lisans eğitimim esnasında desteklerini benden esirgemeyen kadim dostum Öğr. Gör. Serkan ŞENGÜL’e, yüksek lisans eğitimine başlamaya karar verdiğim andan, tezin bitmesi aşamasına kadar manevi desteğinin yanında, tüm bilgi birikimini bana aktaran canım dostum Yrd. Doç. Dr. Gülten ALIR’a, karşılaşılabileceğim tüm olumsuzluklara karşı göğsünü siper ederek eğitimimi tamamlamamı sağlayan müdürüm Prof. Dr. Aydın ÖZTAN’a, sırrıma sadık kalmak için defalarca zor durumlara düşen güzel oda arkadaşım Öğr. Gör. Serap SERİN KARACAER’e ve hava şartlarına aldırmaksızın yolda her kaldığımda beni almaya gelen kıymetli eşine, otobüs bileti ya da yol parası bulamadığım zamanlarda imdadıma yetişen kimya öğretmenimiz Erhan ATEŞ’e, şen kahkasıyla karamsarlığa kapıldığım her an yüzümü güldüren Öğr. Gör. Yasemin YAPICI’ya, desteklerini benden esirgemeyen oda arkadaşım Öğr. Gör. Meral ÇELİK’e, mülakatların gerçekleştirilmesini organize eden The Marmara Bodrum Otel’in Executive Chef’i Zekeriya YILDIRIM’a, hayatıma girdiği günden itibaren dünyayı daha yaşanılır bir yer haline getiren yol arkadaşşıma, üniversite eğitimimin başladığı günden itibaren maddi ve mani tüm imkânlarını benim için seferber eden, başarımın asıl mimarı biricik dayım Osman KARAKUŞ’A, hayatımın her anında yanımda olan, desteklerini ve sevgilerini hep hissettiren anneme, babama ve kardeşime teşekkürlerimi sunarım.

Aysu HATİPOĞLU

22/06/2010

İÇİNDEKİLER

TABLO LİSTESİ.....	iv
ŞEKİL LİSTESİ.....	v
ÖZET.....	vi
SUMMARY.....	vii
GİRİŞ	1
BÖLÜM 1: GASTRONOMİ KAVRAMLARI VE DİNLER.....	4
1.1. Gastronomi Kavramı	4
1.1.1. Gastronom ve Gurme Kavramları.....	6
1.1.2. Gastronominin Diğer Bilimlerle İlişkisi.....	8
1.1.3. Gastronomi Çeşitleri.....	10
1.2. Beslenme ve Yemek Antropolojisi.....	12
1.3. Dünya Dinleri.....	14
1.3.1. İlkel Kabile Dinleri.....	18
1.3.2. Milli Dinler	20
1.3.3. Semavi Dinler	24
1.3.3.1. Musevilik	24
1.3.3.2. Hıristiyanlık.....	25
1.3.3.3. İslamiyet.....	26
BÖLÜM 2: GASTRONOMİ VE DİN İLİŞKİSİ	27
2.1. Gastronomi ve İlkel Dinler	27
2.2. Gastronomi ve Milli Dinler.....	28
2.3. Gastronomi ve Semavi Dinler	33
2.3.1. Musevilik ve Gastronomi	34
2.3.1.1. Musevilik ve Besinler İle İlgili Uyulması Gereken Kurallar	34
2.3.1.2. Musevilik ve Oruç	40
2.3.2. Hıristiyanlık ve Gastronomi.....	42
2.3.2.1 Hıristiyanlık ve Besinler İle İlgili Uyulması Gereken Kurallar ..	42

2.3.2.2. Hıristiyanlık ve Oruç	44
2.3.3. İslamiyet ve Gastronomi.....	46
2.3.3.1. İslamiyet’te Eti Yenen ve Yenmeyen Hayvanlar	47
2.3.3.2. İslami Kesim Yöntemi	49
2.3.3.3. İslamiyet ve Oruç	51
2.3.3.4. İslamiyet’in Su Ürünlerine Bakışı.....	52
2.3.3.5. Yiyecekler ve Yeme Davranışlarıyla İlgili Kur’an-ı Kerim’de Yer Alan Ayetler.....	54
2.3.3.6. İslam Kültüründe Gelenek Haline Gelmiş Olan Yiyecek-İçecek Alışkanlıkları	58
2.4. İnançlar - Gastronomi İlişkisine Diğer İnançlardan Örnekler	67
2.5. Dinlerin Et İle İlgili Görüşleri.....	69
2.5.1. Ete İlişkin Tabu ve Yasaklamalar	69
2.5.2. Et Yemezlik - Vejetaryenlik	72
2.6. Helal ve Kosher Gıda Sertifikasyonu.....	75
2.6.1. Helal Gıda Pazarındaki Aktif Ülkeler	77
2.6.2. Helal Sertifikası İçin Aranılan Asgari Şartlar	79
2.6.3. Helal Belgesi (Sertifikası) Alınamayacak Olan Durumlar	79
2.6.4. Helal Belgesi-Helal Gıda Standardı Kapsam Dışı Ürünler-Haram Ürünler	80
2.6.5. Helal Belgesi (Sertifikası) - Helal Gıda Standardı ve ISO 9001 Uyumu.....	80
2.6.6. Kosher Gıda Pazarındaki Aktif Ülkeler	80
BÖLÜM 3: YÖNTEM VE SAHA ARAŞTIRMASI.....	84
3.1. Araştırmanın Önemi ve Amacı	84
3.2. Araştırmanın Yaklaşımı ve Yöntemi.....	85
3.2.1. Nitel Araştırma Yönteminin Kullanılmasının Nedenleri	85
3.2.2. Görüşme Tekniğinin Veri Toplama Aracı Olarak Belirlenmesinin Nedenleri	86
3.3. Araştırma Evreni ve Örneklemi	87
3.4. Görüşmede Kullanılan Soru Formunun Oluşturulması ve Görüşme Süreci..	89
3.5. Araştırmanın Bulguları ve Değerlendirilmesi.....	92

3.5.1. Üst Düzey Mutfak Yöneticilerinin Demografik Özelliklerine Yönelik Bulgular	93
3.5.2. Üst Düzey Mutfak Yöneticilerinin Mesleki Tecrübelerine Yönelik Bulgular	95
3.5.3. Üst Düzey Mutfak Yöneticilerinin Çalıştıkları İşletmelere Yönelik Bulgular	97
3.5.4. Misafirlerin Sorguladığı Konulara Yönelik Bulgular	99
3.5.5. Domuz Mamulleri Hakkında Elde Edilen Bulgular	100
3.5.6. Üst Düzey Mutfak Yöneticilerinin Kasaplık Hayvan Etleri Kullanımına Yönelik Bulgular	102
3.5.7. Üst Düzey Mutfak Yöneticilerinin Dini Günlerde Mönülerde Yaptığı Değişikliklere Yönelik Bulgular.....	105
3.5.8. Üst Düzey Mutfak Yöneticilerinin İnançların Gastronomi Üzerine Etkileri Konusu Hakkında Aktardığı Yaşanmış Olaylara Yönelik Bulgular.....	106
SONUÇ VE ÖNERİLER.....	108
KAYNAKÇA.....	114
EKLER.....	125
EK 1: Görüşme İstek Mektubu.....	125
EK 2: Kabul Yazısı.....	126
EK 3: Örnek Görüşme.....	127
EK 4: Araştırmaya Dahil Edilen İşletmeler Hakkında Özet Bilgiler.....	132
ÖZGEÇMİŞ.....	136

TABLO LİSTESİ

Tablo 1: Bodrum'da Faaliyet Gösteren Turizm İşletme Belgeli Tesis Bilgileri	87
Tablo 2: Araştırmaya Dahil Edilen İşletmeler.....	87
Tablo 3: Görüşme Yapılan Mutfak Yöneticilerine Ait Bilgiler	88
Tablo 4: Görüşme Takvimi	91
Tablo 5: Araştırmaya Dâhil Edilen İşletmeler ve Görüşme Yapılan Üst Düzey MutfakYöneticilerine İlişkin Kodlar.....	93
Tablo 6: Araştırmaya Katılan Baş Aşçıların Demografik Özellikleri	93
Tablo 7: Araştırmaya Katılan Baş Aşçıların Mesleki Tecrübeleri	95
Tablo 8: Katılımcıların Çalıştığı İşletmelere Ait Özellikler.....	97
Tablo 9: Misafirlerin Sorguladığı Konular.....	99
Tablo 10: Domuz Mamulleri Kullanımı	100
Tablo 11: Kasaplık Hayvan Etlerinin Kullanımı	102
Tablo 12: Dini Günlerde Mönülerde Yapılan Değişiklikler	105

ŞEKİL LİSTESİ

Şekil 1: Dünya Dinleri.....	15
Şekil 2: Dünya Nüfusunun İnançlara Göre Dağılımı	16
Şekil 3: Dünya Dinlerinin Sınıflandırılması	17
Şekil 4: Dünya Nüfusunun İnançlara Göre Grafikselleştirilmesi.....	18
Şekil 5: Hıristiyanlık Dininin Mezheplere Göre Dağılımı	25
Şekil 6: Helal Gıda Sertifikaları.....	78
Şekil 7: Kosher Gıda Sertifikaları	83

Tezin Başlığı: İnançların Gastronomi Üzerine Etkileri: Beş Yıldızlı Otellerin Mutfak Yöneticilerinin Tutumlarına Yönelik Bir Araştırma	
Tezin Yazarı: Aysu HATİPOĞLU	Danışman: Doç. Dr. Orhan BATMAN
Kabul Tarihi: 22/06/2010	Sayfa Sayısı: IX (Ön kısım), 124 (Tez), 13 (Ekler)
Anabilim dalı: Turizm İşletmeciliği	Bilim dalı: Turizm İşletmeciliği
<p>Turizm sektörü, farklı milletlerden ve farklı dinlerden pek çok kişiye aynı anda hizmet verebilen bir sektördür. Yiyecek içecek hizmetleri de turizm sektörünün olmazsa olmazları arasındadır. “İnsanlar acıkır, bu yüzden yemek yemelidir” fikri fizyolojik ihtiyaçlarla alakalıdır. Ancak insanların tercih olanağı olduğunda mevcut alternatifler arasından neyi seçtiği kültürüyle, gelenekleriyle ve dini inançlarıyla alakalıdır. Her toplumun benimsediği din, kendine özgü inanç ve ritüellerden oluşur. İnsanlar da mensup oldukları dinin gereklerine göre davranışlarda bulunurlar. Din, yaşamın her kesitini etkilediği gibi, insanların yemek kültürünü de etkilemektedir. Dini kurallar yemek ve yemek alışkanlıkları ile ilgili kuralları da içermektedir. Yiyecek alışkanlıklarını biçimlendiren etmenlerin birçoğu, dini kurallarla belirlenmiştir. Bunlar sınırlamalar ve yasaklamalar biçiminde ya da belirli bir dine mensup üyelerce uyulan güçlü inançlar da olabilmektedir. Dinsel inanç, bir grubun beslenme alışkanlıklarını, alışveriş kalıplarını, iş tiplerini ve sosyal mevkilerini etkileme potansiyeline sahiptir. Bütün bunların yanı sıra sosyolojik alışkanlıklar ve inanış sisteminde kişinin benimsediği bireysel yaklaşımlar gıda tüketiminde değişikliklere neden olmaktadır. Bu çalışmanın kapsamı tüm bu hususlar göz önünde bulundurularak belirlenmiştir.</p> <p>Bu çalışma ile gastronomi bilimi çerçevesinde insanların mensubu oldukları dinin kurallarının yeme-içme kültürlerini nasıl etkilediği araştırılmış; bu kapsamda ilkel kabile dinleri, milli dinler ve semavi dinler incelenmiştir. Literatür çalışması sonucunda elde edilen veriler, kişilerin inançları doğrultusunda yeme-içme ile ilgili yerine getirmekle mükellef oldukları bir takım kuralların varlığını ortaya koymaktadır. Bu çalışmada beş yıldızlı otel işletmelerinin yiyecek içecek hizmetlerinde dini kuralları uygulama konusundaki tutumu ve bu kuralların otel işletmelerinde uygulanabilirliğinin ne oranda mümkün olabildiği araştırılmıştır. On adet beş yıldızlı otel işletmesinin mutfak yöneticisine yarı biçimlendirilmiş mülakat yapılarak semavi dinlerden herhangi birine mensup müşterileri için söz konusu kurallara yönelik tutumları sorulmuş ve sonuçları değerlendirilmiştir.</p> <p>Araştırma sonucunda mutfak yöneticilerinin konukların dini hassasiyetlerine önem gösterdikleri ve yemeklerin hazırlanması ve sunulmasına kadar her aşamada dini kuralları dikkate aldıkları sonucuna varılmıştır.</p>	
Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Din, Yeme-İçme Kültürü, Otel, Turizm	

Title of the Thesis: Effects of Believes on Gastronomy : A Research on the Approaches of Food and Beverage Managers of Five-Star Hotels	
Author: Aysu HATIPOĞLU	Supervisor: Assoc. Prof. Dr. Orhan BATMAN
Date: 22/06/2010	Nu.Of pages: IX (pre tex), 124 (main body), 13 (appendices)
Department: Tourism Management Subfield: Tourism Management	
<p>Tourism is a sector that can serve a wide range of people from different nations and different religions at the same time. Food and beverage services are a must in the tourism sector. The idea of “People get hungry; therefore they have to eat.” depends on physiological needs. On the other hand, what people choose if they have alternatives is based on their culture, traditions and religious believes. The region which is absorbed by a society is composed of authentic believes and rituals. Therefore, people act according to what their religion dictates. Religion as it does every aspect of life, effects the food cultures of the people as well. Some religions are full of various believes about food. Most of the factors which shape food habits rise from religious dictations. These may be like limitations and prohibition. They may also be strong believes according to their followers. Religious believes have the potential of effecting nutrition habits, shopping trends, work types and social classes of a group of people. Besides, social habits and personal approaches taken by the individuals have caused alterations in nutrition. The scope of this study is defined by keeping all these points in mind.</p> <p>This study researches, by the data provided by gastronomy, how a person’s religion effects his consuming food and drinks; primitive tribal religions, native religions and heavenly religions are studied in this scope. The results provided by the gastronomic sources shows us there are certain rules that people need to abide in nutrition due to their believes. This study investigates to what extend these rules are abided in five-star hotels and what’s the degree of their applicability. By applying semi-structured interview to food and beverage managers of ten five-star hotels, their attitude towards the members of any heavenly religion and the aforementioned rules is inquired and the results are evaluated.</p> <p>As a result of the interviews it is concluded that the managers show the necessary sensibility to the religious believes of the people.</p>	
Keywords: Gastronomy, Religion, Food-drink Culture, Hotel, Tourism	

GİRİŞ

Gastronomi yeme-içme bilimi ve sanatıdır. Yunanca gaster (mide) ve nomas (yasa) kelimelerinden gelmektedir. Din ise; üyelerine, bağlılık amacı, bireylerin eylemlerinin kişisel ve sosyal sonuçlarını yargılayabilecekleri davranış kuralları bütünü ve bireylerin gruplarını ve evreni açıklayabilecekleri düşünce çerçevesi veren bir düşünce, his ve eylem sistemidir.

Din, içinde bulunduğumuz karmaşık dünyada insanlara huzur duygusu verirken, beslenme ise sağlıklı yaşam ve yaşamın sürdürülmesi için vazgeçilmez gereksinimlerden biridir. Dinlerin çoğunda yaşam tarzını ilgilendiren kurallar, beslenme ile ilgili buyruklar bulunmaktadır.

Dünya nüfusunun yaklaşık %34'ünü Hıristiyanlar, %20'sini Müslümanlar, %14'ünü Hindular, %6'sını Budistler, %1'ini Yahudiler ve geriye kalan %25'lik kısmı ise diğer dinlere mensup kişiler ve dinsizler oluşturmaktadır. Dünya üzerinde farklı dinlere ve inanışlara sahip insanların olması yiyecek-içecek alışkanlıklarında da çeşitlilik yaratmaktadır.

Her inanış beraberinde yeni sosyal uygulamaları getirmiş ve gıda uygulamaları bunun en büyük bölümünü teşkil etmiştir. Din, tüketilecek gıdayı ve tüketim şeklini belirlemiş, insanların sosyal yapısını bir araya getiren en büyük unsurlardan birisini oluşturmuştur. Tüm dünya ülkelerinde dinlerde gıda uygulamalarında öncelikli olarak sosyolojik yapıya temel olan dini düşünce, ikinci olarak da hijyenik kriterler göz önüne alınmıştır. Bütün bunların yanı sıra sosyolojik alışkanlıklar ve inanış sisteminde kişinin benimsediği bireysel yaklaşımlar gıda tüketiminde değişikliklere neden olmuştur.

Dinsel inanç, bir grubun beslenme alışkanlıklarını, alışveriş kalıplarını, iş tiplerini ve sosyal mevkilerini etkileme potansiyeline sahiptir. Bazı kimseler yaşamlarının günlük, haftalık ve yıllık planlarını dini kurallara göre belirlemektedir. Ne tür yiyecekleri, ne zaman yiyebileceklerini, hangi tür giysileri giyeceklerini dini kuralları göz önünde bulundurarak belirlemektedirler.

Araştırmanın Önemi

Gastronomi, din ve turizm disiplinlerine ilişkin yapılan literatür incelemesi, turistlerin mensubu oldukları dinlerin yeme-içme kurallarının, geçmişte olduğu gibi gelecekte de turizm sektöründe büyük önem arz edeceği sonucunu göstermektedir. Bununla birlikte turizm sektöründe inançlar ve yeme-içme konusuna yönelik çalışmaların oldukça sınırlı olduğu görülmektedir. Bu konuda yapılmış çalışmalar ve turizm sektörünün rekabetçi yapısı dikkate alındığında bu konunun araştırılması gerektiği öngörülmektedir. İnançların gastronomi üzerine etkileri konusu turizm işletmeleri tarafından yeterince ele alınmaması nedeniyle bu çalışma turizm sektöründe ilklerden olma niteliğindedir.

Ayrıca araştırma, Bodrum örneği ile birlikte bu konuda beş yıldızlı otellerin mutfak yöneticilerinin bilgi ve farkındalık düzeyleri hakkında bilgi edinmek, bu bilgiler çerçevesinde yapılması planlanan araştırmalara zemin hazırlamak, açısından da önemlidir.

Araştırmanın Amacı

Günümüzde artan gelir seviyesi, boş zaman ve seyahat etme istekliliği turizm sektöründe çeşitliliğe ve kalitenin artmasına neden olmuş ve bu durum işletmeler arasında rekabeti arttırmıştır. Söz konusu işletmeler konaklama işletmeleri olduğunda ise hem tesis sayısı hızla artmış, hem de sundukları hizmetlerde en ince ayrıntılar düşünülür hale gelmiştir. İnsanlar inançları doğrultusunda hazırlanmış yiyecek ve içecekleri tüketme konusunda hassasiyet göstermektedir. Bu yüzden konaklamayı tercih ettikleri otel işletmesinde almış oldukları yeme-içme hizmeti, söz konusu işletmenin tercih edilme düzeyini etkilemektedir.

Bu araştırma Bodrum'daki turizm işletme belgeli tesislerin yeme-içme hususunda dini kurallara ne kadar dikkat ettiğini, bu tesisleri yönetenlerin bu bilgilere sahip olup olmadıklarını ve söz konusu kuralların uygulanabilirliğinin ne oranda mümkün olduğunu ortaya koyma amacı taşımaktadır.

Araştırmanın Yöntemi

Bu araştırmada, nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Araştırmanın içeriğini oluşturan veriler, nitel araştırma yöntemlerinde en sık kullanılan teknik olan görüşme tekniği ile elde edilmiştir. Araştırmanın temel yaklaşımı nitel araştırma yönteminin tümevarım yaklaşımıdır.

Bu çalışmada öncelikle gastronomi hakkında, daha sonra ilkel ve semavi dinler hakkında bilgi edinebilmek için literatür taraması yapılmış ve bu konudaki verilere ulaşılmaya çalışılmıştır.

Literatür taramasında elde edilen veriler sonucunda yarı biçimlendirilmiş mülakatta sorulmak üzere on dokuz adet sorudan oluşan bir soru listesi oluşturulmuş ve Bodrum'da bulunan on adet beş yıldızlı otelin üst düzey mutfak yöneticisine söz konusu sorular yöneltilmiştir. Bu görüşmelerden elde edilen veriler nitel araştırmaların analiz prensiplerine göre değerlendirilmiş ve elde edilen veriler yorumlanarak öneriler sunulmuştur.

Araştırmanın Planı

Bu araştırma kavramsal çerçeve ve uygulama bölümleri ile birlikte toplam üç bölümden oluşmaktadır. Araştırmanın birinci ve ikinci bölümü yazın taraması, üçüncü kısmı ise yöntem ve saha araştırması ile birlikte bulgular kısmından oluşmaktadır.

Araştırmanın birinci bölümünde gastronomi kavramı, tanımı, özellikleri ile ilkel, milli ve semavi dinler hakkında genel bilgiler verilmiştir. İkinci bölümde gastronomi ve din ilişkisine değinilerek ilkel, milli ve semavi dinlerin yeme-içme konusundaki görüş ve yasaklarına değinilmiştir.

Üçüncü ve son bölümde ise; saha araştırması çerçevesinde Bodrum'da bulunan on adet beş yıldızlı otel işletmesinin üst düzey mutfak yöneticisine yapılmış yarı biçimlendirilmiş mülakatın bulgularına yer verilmiş, elde edilen sonuçlar çerçevesinde literatüre, turizm sektörüne ve bu konuda araştırma yapmak isteyen diğer araştırmacılara katkı sağlamaya çalışılmıştır.

BÖLÜM 1: GASTRONOMİ KAVRAMLARI VE DİNLER

Yeme-içme bilimi pek çok disiplin ile ilişki içerisindedir. İnsanların mensubu olduğu dinin yeme-içme konusundaki emir ve yasakları kişilerin hayat tarzını oluşturacak, dolayısı ile tatilleri esnasında konaklayacakları işletme seçimine de etki edecektir.

Literatürde inançların gastronomi üzerine, dolayısı ile turizme etkileri ile ilgili yapılmış çok az çalışmaya rastlanmaktadır. Yapılan araştırmalara bakıldığında daha çok dinlerin helal ve haram kavramları üzerinde durulduğu görülmektedir. Bu çalışma ile helal-haram kavramlarının yanı sıra oruç tutma, kurban kesme gibi konulara da değinilmiş, bu konuların turizm sektöründe faaliyet gösteren konaklama işletmelerinin mutfaklarını ne yönde etkileyebileceği irdelenmeye çalışılmıştır.

Bu bölüm ile öncelikle gastronomi bilimine ait tanımlar üzerinde durularak, gastronomi bilimi ile birlikte ortaya çıkmış diğer kavramlar irdelenmiş ve gastronomi biliminin diğer disiplinler ile olan ilişkisine yer verilmiştir. Ayrıca bu bölümde ele alınan beslenme ve yemek antropolojisiyle tarihsel süreç içerisinde yemeklere yüklenen anlamlar açıklanmaya çalışılmıştır. Sonrasında ilkel, milli ve semavi dinler hakkında bilgi verilmiş ve bu bilgilerin inançların gastronomi üzerine etkileri konusunu irdelemeye zemin hazırlamasına çalışılmıştır.

1.1. Gastronomi Kavramı

Gastronomi, içinde barındırdığı tüm sanatsal ve bilimsel unsurlarla yiyecek ve içeceklerin tarihsel gelişme sürecinden başlayarak tüm özelliklerinin ayrıntılı bir biçimde anlaşılması, uygulanması ve geliştirilerek günümüz şartlarına uyarlanması çalışmalarını kapsayan bir bilim dalı olarak tanımlanabilir (Eren, 2007:74). Bilinen ilk yemek kitabının yazarı Apicius'dan (Apicius, 1977) günümüze kadar gastronomi farklı evrelerden geçmiş ve günümüzde toplumların ve kültürlerin tanınmasında etkili duruma gelmiştir.

Gillespie ve Cousins'in gastronomi hakkındaki görüşleri şöyledir:

“Gastronomiyi tanımlamanın kolay olmadığı; tanımını yapmaya çalışan yazarların sayısına bakıldığında görülür. Gastronominin tanımlarının çoğu eksiktir. Beslenme alışkanlıkları ve ağırlama endüstrisinde gastronomik değerlerin uygulanmasında zorluklar bulunmaktadır. Gastronomi yiyecek ve

İçecek zevki ile ilgilidir. Bu durumda gastronominin konusu insandır. İnsanoğlu yemek ve içmekten hoşlanır. Başlı başına gastronomik değerler, kültürel, coğrafik, toplumsal ve sosyal beslenme faktörleri gibi birçok temele dayalıdır” (Gillespie ve Cousins, 2001:2).

Gastronomi; sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemidir (Ünlü ve Dönmez, 2008:2). Başka bir tanıma göre gastronomi; yeme - içme bilimi ve sanatıdır. Kültür ve yemek arasındaki ilişkiyi inceleyen bir çalışmadır (www.tr.wikipedia.org).

Ancak, gastronomi kelimesinin kökeninden öte kavramsal anlamı incelendiğinde gastronomi; insan gıdasını ilgilendiren her konuda sağlanmış kapsamlı bilgi birikimidir (www.yemek-tarifleri.portal-turk.com).

Gastronomi dünyanın önemli birçok ülkesinin ulusal yemek ve içeceklerinin detaylı olarak bilinmesini gerektirmektedir. Gastronomi yiyecek ve içecek ile ilgili malzemelerin nasıl kullanılacağına ilişkin anlaşılmasını sağlayan bir platform sunmaktadır. Gastronomi sayesinde yiyecek ve içecek yoluyla farklı kültür ve ülkelerin yaklaşımlarındaki benzerlikleri ve farklılıkları bir arada görmek mümkündür.

Gastronomi bir mekânda, bölgede hatta bir ülkedeki bir grupta yenen ya da tüketilen yiyecek ve içeceklerle alakalı faktörlerin değişkenliğini ortaya koyar. Gastronomi çalışması besinlerden daha fazla nasıl keyif alınacağı ve bu keyfin sınırının aşılmasının çalışmalarını kapsar. Gastronomi iyi şarap (ya da diğer içecekler) ve iyi yemek yapma çalışmalarıyla ilgilidir. Gastronomi şarabın ve diğer tüm yiyeceklerin kalitesi ile ilgilidir. Et ve şarabın bir yemekte ne şekilde bütünlük oluşturacağını öğretir. Bunların dışında gastronomi ortaya konulan bir yemekteki yeniliği ve bunun değerlendirmesini yapar (Gillespie ve Cousins, 2001:7).

Gastronomi açıkça belirlenmiş sınırları olmayan bir alandır. Gastronominin amacı; mümkün olan en iyi beslenme ile insanın korunması ve hayattan zevk almasının sağlanmasıdır. Yenilebilir tüm maddelerin hijyenik olabilen ama sağlığa uygun olması gerekmeyen şekilde, azami damak ve göz zevkini amaçlayarak, yemeye hazır halde sofraya getirilmesine kadar olan süreç gastronominin alanında yer almaktadır (Baysal ve Küçükarslan, 2003). Bir başka anlatımla gastronomi, damak tadı ve iştah gibi zevkler amacı ile deneme ve yanılmanın, tarihsel bilginin, kültürün, alışkanlığın,

yeteneğin, emeğin, ihtimamın, kazanılmış beğenilerimize uygun olarak, ahenkli bir şekilde, bir araya gelmesidir. Yiyecek hazırlama, sunma ve yemenin sanat ve bilimidir. Belirli bölge ve ülkelerle ilgili, mutfak gelenek ve göreneklerini de içeren, iyi yiyecek ve yeme bilim ve sanatıdır.

Gastronominin işlevi; temel ilkelere dayanarak, yiyecek haline dönüştürülebilecek her şeyi arayan, sağlayan ve hazırlayan herkese rehberlik etmektir. Gastronomi; yemeğin hazırlanmasında mesleği ne olursa olsun insanın arkasındaki gerçek motivasyon gücü olarak tanımlanmaktadır. Ancak para ve iyi iştah gastronominin gelişmesi için yeterli değildir. Gastronomi; ihtiyacın ve zenginliğin yanı sıra deneyim, ihtimam ve ince zevkler sonucu doğmuştur. İnsanın en temel ihtiyacı olan yiyecek ile ilgilidir ancak “en iyi yiyeceklerle” ilgilidir. Olumsuz yönü ile oburluk derecesine varacak şekilde boğaza düşkünlük; olumlu yönü ile iyi yemek hazırlama ve yemenin bir bilim ve sanat olarak ele alınmasıdır (www.orhandiricanli.azbuz.com).

Toplumda gastronominin yeri incelendiğinde; gastronomi ve gastronomik kültürün gelişiminde geleneksel zevklerin önemli bir yer tuttuğunu söylemek mümkündür. Gastronomik kültürün yayılması büyük ölçüde yüksek gelir ve eğitim seviyesine sahip gruplar sayesinde olmuştur. Sosyal bir aktivite olarak ender bulunan yiyecekleri keşfetmek için farklı ülkelere seyahat eden bu gruplar, “gastro turizm” ve “gastro turist” kavramlarının da doğmasını sağlamışlardır. Gastro turist olarak adlandırılan kişiler turist kelimesinin tanımından hareketle, sadece öğle yemeği yemek için buldukları ülkeden başka bir ülkeye gidebilecek boş zamana, yeterli maddi olanağa ve isteğe sahip kişilerdir. Genel olarak ise toplumda çağdaş gastronominin durumu görecelidir. İnsanlar ne geleneksel yemeklere, ne üst tabaka yemekleriyle, ne de sadece bir ülkenin özel bir yemeği ile ilgilenir. Toplumun gastronomi ile yakından ilgilenen her bir ferdi, bu üç kesimle bağdaştırılan yemeklerin hepsiyle, uygun yer, zaman ve mekanda ilgilenmektedir.

1.1.1. Gastronom ve Gurme Kavramları

Gastronomi bilimi kendi disiplini içerisinde bir takım kavramların doğmasına zemin hazırlamıştır. Bu kavramlar arasında en çok öne çıkan iki kavram gastronom ve gurme kavramlarıdır.

Gastronom kelime anlamı ile midesine düşkün, yemek meraklısı ya da damak zevki olan, ağzının tadını bilen, iyi yemekten anlayan kimse demektir (www.turkcebilgi.com). Diğer bir ifade ile gastronom; yemek pişirme sanatçısı veya ustasıdır. İyi yiyecek konusunda şöhreti olan bir restoranın sahibi veya bir ev sahibidir. Mutfak ve servis sanatları uzmanıdır, gastronomi sanatında eğitimli kişidir (www.kibrisgazetesi.com).

Gurme; yemek ve içmek konularında incelikleri takdir eden kişidir. Bir yemeğin malzemesindeki egzotizmi ve uyumu, pişirilmesindeki incelikleri, pişirilirken ona katılan ruhu bilen ve takdir eden kişidir (www.yemek.meltem.gen.tr). Gurmenin sadece yemek konusunda değil içecekler konusunda da bir degüstatörün niteliklerine sahip olması gerekmektedir. Degüstatör ise; mesleği içecek tadımı yapmak olan kişilere verilen genel addır (www.iskitabi.com). Dünya genelinde daha çok şarap tadımı yapan kişiler için degüstatör kavramı kullanılmaktadır. Gurme; iyi yiyecek hakkında bilgisi olan, ağzının tadını bilen, yiyecek konusunda müşkülpesent ve iyi yiyecek heveslisi, sadece zevk için yaşayan, yemek konusunda aşırı titiz ve zarifliklere tutkun kişidir.

Bir başka tanımla gurme tatbilir, yemeklerin, şarap ve kahve gibi içeceklerin farklı çeşitlerinin tatlarını birbirinden ayırabilen, duyarlı damağı olan kişilere verilen addır. Gurmelik; zeki, duyarlı, olgun, dengeli ve zevkli insanlara mahsus bir özelliktir. Gurmelik genelde yemek kültürü yüksek, yeme içme adabına hakim, sadece yemeyi değil mutfak işlerini de bilen kişiler için kullanılmaktadır (www.tr.wikipedia.org).

Gastronom ve gurme arasındaki farklılık, gastronomun sahip olduğu sosyal rolden kaynaklanmaktadır. Mennel (1996) gastronomları “aşçılıkla ilgili lezzetlerin propagandacıları” olarak nitelemektedir.

Literatürde ortak görüş, yemek yemeyi sevmenin gurme olmaya yeterli olmadığı yönündedir. Gurme olabilmek için kişinin kendisini gastronomi konusuna severek adanması ve gastronomiyi hobi edinmesi beklenmektedir. Gurmeliğin gelir seviyesi ile ilgisi yoktur. İyi yemek çok ucuza yenilebildiği gibi tatlara hakim olabilmek için sadece eğitim, kültür ve ilgi gerekmektedir. Gurme, iyi ve kötü yiyecekleri birbirinden ayırt edebilecek, yargılayabilecek düzeyde eğitimli olmalıdır. Yiyecek ve

içecek malzemelerinin niteliklerini yakından tanımalı, hazırlama, pişirme ve sunumun inceliklerini, yeme ve içme göreneklerini bilmeli, öncelikle şarap kültürü olmak üzere alkollü ve alkolsüz içeceklerin her türlü niteliklerini değerlendirebilecek düzeyde bir donanıma sahip olmalıdır.

Gurme kelimesinin son on yılda anlamında bir değişiklik olmuştur. İsim olan gurme, sıfatlaşmıştır (Gillespie ve Cousins, 2001:6). Bu yeni kullanım hatalıdır. Günümüzde geleneksel gastronomik fikirlerle alakalı olmayan yemek üretimleri, yemeklerde alışılmamış tatlar ya da seçkin kişileri ifade etmek için kullanılır hale gelmiştir. “Gurme restaurant”, “gurme çikolata”, “gurme burger” tabirleri bu kullanıma örnek olarak verilebilir.

1.1.2. Gastronominin Diğer Bilimlerle İlişkisi

Gastronomi; tarih, fizik, kimya, gıda, psikoloji ve hepsinden önemlisi sanatla ve estetik değerlerle ilgilidir. Yeme-içme insanın temel ihtiyacı olmasına karşın gastronomi yeme ve içmede estetik ve güzellik de arayan bir sanat olarak değerlendirilmektedir. İnsan, diğer canlı varlıklardan farklı olarak en temel ihtiyacını sanata dönüştürmüştür. İnsan için, insan tarafından yapılmakta ve bütün insanlar tarafından paylaşılmaktadır. Bu nedenle de yüce bir sanat olarak değerlendirilmektedir (www.orhandiricanli.azbuz.com).

İnsan ihtiyaçları merdivenin en temelinde yer alan yeme ve içme olayı, gastronomik bir yaklaşım ile ihtiyaçlar sıralaması merdivenin en tepesine çıkmaktadır. Yeme içme ile gastronomi arasındaki fark, örtünme ve giyinme arasındaki farktan daha büyüktür. İnsanlar gözleri, burunları ve kulakları kapalı yiyemezler. İnsanın bütün duyulur algılarına hitap edebilen gastronomi estetik değerlerin tamamını bünyesinde taşır. Yiyecek ve içeceklerin görsel, işitsel, tatsal güzelliklerinin ve lezzetlerinin ortaya çıkarılması sanattır. Bu nedenle hazırlanan her yemek tabağı ve içkinin sunulduğu bardağın estetiği ve güzelliği birer sanat eseri çerçevesidir. Bu çerçevenin içinde ışık, gölge ve renkler doğal kompozisyonlarını bulmaktadır (www.yemek.meltem.gen.tr).

Gastronomi aynı zamanda bir bilim dalıdır. Hem fen bilimleri (fizik, kimya ve biyoloji) hem de sosyal bilimlerden (ekonomi, sosyoloji, antropoloji, psikoloji,

işletmecilik, yönetim, pazarlama vb.) yararlanır. Ayrıca fen ve sosyal bilimler için zengin bir araştırma alanıdır. Konu yeme-içme ile ilgili olduğundan; beslenme bilimi ile doğrudan ilişkili olarak tadın fizyolojisi ve tat alma, şarap üretimi, besin öğelerinin insan vücudundaki işlevleri, gıda maddelerinin seçiminde niteliklerinin belirlenmesi, gıdaların fiziksel, kimyasal ve biyolojik olarak bozulmalarının önlenmesi için hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun üretim süreçlerin geliştirilmesi açısından büyük oranda fen bilimlerine dayanmaktadır (www.yemek.meltem.gen.tr).

İnsanların yemek yeme nedenleri, tercihleri, beğenileri ve bunları etkileyen nedenlerle ilgili konular ise psikoloji biliminin araştırma alanına girmektedir. Gastronomi, sosyolojik ve ekonomik açıdan yiyecek ve içeceğin paylaşılması, toplumsal iletişimdeki yeri, evde ve dışarıda yemek yeme nedenleri ve motivasyonu gibi geniş bir araştırma alanı oluşturmaktadır.

Bunun yanında mutfakta kullanılan araç gereçlerin evrimi anlaşılmaya çalışıldığında tarih bilimine, insan kültürünün en önemli unsuru olan yerel münüleri misafirlere sunma yolları ararken pazarlama bilimine, otantik bir ürün tasarlarken halk bilimlerine başvurulmaktadır. Farklı disiplinler gastronominin değişik bir boyutuna ışık tutarak, gastronominin doğasının anlaşılmasına ve konuya hakimiyet sağlanması bağlamında gastronom ve gurmelere katkı sağlamaktadır. Gastronomi çok boyutlu bir sanat ve disiplinler arası bir bilimdir (www.turizmden.com).

Gastronomi üretim boyutu ve tüketim boyutu olmak üzere iki bölümde incelenebilir: (www.yemek-tarifleri.portal-turk.com)

1- Üretim boyutu:

- Mükemmel yemek hazırlama, pişirme, sunma ve iyi masa hazırlama sanatı ve bilimi,
- İyi yeme ile ilgili faaliyetler ve bilgi birikimi ve
- Yemek pişirme ve aşçılık ile ilgili prensipler ve uygulamalardır.

2- Tüketim boyutu:

- İyi yiyecek ve içekten hoşlanmak,

- İyi yemek yeme konusunda abartılı aşk ve
- Lüks yiyeceklere düşkünlük ve tutkudur.

İyi yemek pişirmek için tercih edilen malzemeler, zevkli sunumlar hazırlamak için üretilen ekipmanlar, yemek pişirme prensipleri doğrultusunda hazırlanan kurslar, yazılan kitaplar, düzenlenen sempozyum ve konferanslar gastronominin üretim boyutuna örnek olarak sayılabilir.

Bir restorantta servis edilen yemekler içinde mümkün olan en iyi seçeneği yeme arzusu, gastronominin tüketim boyutunun ilk maddesini oluşturmaktadır. Yenilmek istenen bir yemek için zaman, mekan, mesafe ve maddiyat gözetilmeksizin en iyi yapan yere gitme arzusu ise ikinci maddeyi oluşturmaktadır. Yılın her mevsimi bulunamayan ya da çok pahalı olan yiyeceklere olan düşkünlük ise tüketim boyutunun son maddesini oluşturmaktadır.

Sonuç olarak gastronomi, gerek üretim gerekse de tüketim boyutu ile diğer disiplinlerin ilgi alanına giren pek çok konuda çarpan etkisi yaratmaktadır.

1.1.3. Gastronomi Çeşitleri

Harrison (1982), gastronomiyi “uygulamalı gastronomi” , “teorik gastronomi” , “teknik gastronomi” ve “besin gastronomisi” olmak üzere dörde ayırmaktadır. Teorik gastronomi yemeklerin reçeteleri ile ilgilenirken; teknik gastronomi reçetelerin nasıl yemek haline getirileceği, besin gastronomisi ise söz konusu yemeklerin besinsel değerleriyle ilgilenmektedir. Bu sınıflandırmalar içerisinde en geniş kapsamlı olanı uygulamalı gastronomidir. Uygulamalı gastronomi; mutfak sanatında, tüm dünyada çeşitli yiyecek ve içeceklerin hazırlanması, yapılışı ve servisi ile ilgilenmektedir. Ayrıca uygulamalı gastronomi; estetik, ulusal ve bölgesel özellikler ile kültürlerin yenilebilir yemeklerinin üretimini ham/pişmemiş halinden itibaren tekniklerle ve standartlarla ele almaktadır.

Bu ayrımın dışında son yıllarda geniş bir araştırma alanı olarak yer alan gastronomi çeşidi ise “moleküler gastronomidir” ve teknolojik gelişmelerle birlikte ortaya çıkmıştır. Moleküler gastronomi, McGee (2004) tarafından “lezzetli olmanın bilimsel çalışması” ve Pedersen (2008) tarafından “iyi yemek seçme, hazırlama ve yeme

sanatı” olarak tanımlanmaktadır. Ancak genel bir yaklaşımla moleküler gastronomi, yiyecek bilimi olarak evlerde ve endüstriyel mutfaklarda moleküler değişimleri ve fenomenleri ele alan ve günümüzde gastronomi kelimesiyle kaynaşan bir alan olarak tanımlanmaktadır (Van der Linden, ve diğ., 2008:246-254).

Fen bilimlerinden fizik, kimya ve biyoloji alanı katı, sıvı ve gaz halinde bulunan maddeye ait ilke, kavram ve ilişkileri araştırmaktadır. Gıda maddeleri de mikro ölçülerde moleküllerden oluşurlar ve bu moleküller tatlar ile kokuları oluşturan bileşenlerdir. Bu nedenle besin maddelerini oluşturan moleküllerle gastronomiyi bir araya getirdiğinden dolayı terim “moleküler gastronomi” olarak adlandırılmaktadır (Mil, 2009). Böylelikle laboratuvar çalışmaları mutfağa taşınmış ve gastronomi daha “bilimsel” hale gelmiştir. Moleküler gastronominin bilimsel programı ilk kez Hervé This tarafından formüle edilmiştir. Buna göre;

- a) Pişirmenin teknik kısmı, reçetelerin ardında bulunan bilimsel gerçekler,
- b) Pişirmenin sanatsal bileşenleri ve
- c) Pişirmenin sosyal bileşenleri,

moleküler gastronominin detaylarını oluşturmaktadır (This, 2005). Moleküler gastronomi, yiyeceklerin hazırlanırken ve tüketilirken ortaya çıkardıkları moleküler, fiziksel, kimyasal ve yapısal değişimleri anlamayı, kontrol etmeyi ve açıklamayı amaçlamaktadır. Bunu yaparken gözlem, hipotez oluşturma-test etme, kontrolü yüksek deneyler yapma ve bunlara dış geçerlik kazandırma gibi amaçları bulunmaktadır (Van der Linden ve diğ., 2008). Moleküler gastronomi, yiyecek biliminin bir parçası olarak, ev mutfakları ve endüstriyel mutfaklar ile ilgili bir yaklaşımdır ve yiyecek bilimleri ile ev mutfakları arasındaki boşluğun giderek büyümesini dikkate alarak ortaya atılmıştır (This, 2005). Bu sayede “yemek pişirme” spesifik bir bilim olarak moleküler gastronomi adıyla çeşitlenmiştir. Ancak, moleküler gastronomi ismi kullanan mutfakların bunlara uygun davranması gerekmektedir. Zira moleküler gastronomi aslında yemeğin kurallarını koymaktan ziyade, sınırlarını belirlemektedir.

Moleküler gastronomi tabiatla var olan genel fizik kurallarının bir uygulama alanıdır. Yeryüzünün var oluşundan beri değişmeyen birtakım kuralların yiyecek bilimine uygulanması yeni bir keşfi beraberinde getirmemiştir. Aksine var olanın anlaşılması ve ileriye götürülmesi yoluyla bir katkı sağlamaktadır. Bu katkı, bilimsel yöntemin tatbikiyle yeni tatlar ve zevkler ortaya koymaktadır ve bu değişim (transformasyon) yeni kavramların ortaya çıkmasına öncülük etmiştir (Mil,2009).

1.2. Beslenme ve Yemek Antropolojisi

Yiyecekler ve yemekler, sosyo-kültürel anlamı olan kültür öğeleridir. Kültürel ve toplumsal ortamlar, insanların yemek yeme alışkanlıklarıyla doğrudan ilişkilidir. Yiyeceklerin üretimi, tüketimi, hazırlanması, tamamen kültürün öğeleri olan gelenekler, sevmek-sevmemek, inançlar, tabular, boş inançlarla bağlantılıdır (Tezcan, 2000:1).

Tezcan (2000)'a göre Antropologlar, yemek yeme alışkanlıklarını kültürle şu şekilde ilişkilendirebilir:

- a) Kültür ne yiyeceğimizin temel belirtisidir.
- b) Kültür öğrenilmiştir. Yiyecek alışkanlıkları da küçük yaşlarda edinilir. Öğrenildikten sonra uzun süre değişmez.
- c) Yiyecekler, kültürün bütünleyici bir parçasıdır.

Beslenme antropolojisi, beslenme ile kültür arasındaki ilişkileri incelemekte ve bunların karşılıklı etkileşimini ele almaktadır. Başka bir tanımla, antropolojik verilerin ve yöntemlerin insan beslenmesinin kültürel yönlerinin çözümlenmesine uygulanmasıdır (Fieldhouse, 1991:17). Tüm toplumlarda ortaklaşa davranış kategorileri bulunmakla birlikte, bu davranışların biçimleri, bir toplumdan diğerine değişmektedir. Bu, kültürün temelidir. Örneğin, bütün insanlar acıkırlar. Bu yüzden yemek yemelidirler, yoksa ölürlür. Fakat bir insanın ne yediği, coğrafya kadar kültür ile de bağlantılıdır. Tercih olanağı olduğu zaman hangi yemeği seçtiği, onu ne biçimde sağladığı, nasıl pişirdiği, nasıl, ne zaman ve nerede yediği, kendi toplumsal grubunun alışkanlıklarına göre değişir. Kurbağalar, kuş yuvaları, kokmuş ayı balığı, Hint irmiği, sago tırtılları, mantarlar, bazı ülkelerde değerli yiyecek maddeleri iken

bazılarında tercih edilmeyen yiyeceklerdir (Tezcan, 2001:2). Örneğin Müslümanlar domuz eti, Hindular sığır eti, Çinliler de süt tüketmemektedir.

Ottoway, Kluckhon'dan yiyecek kültürü ile ilgili insan algısına dikkat çeken bir olayı aktarmaktadır: “Arizona’da nefis etli sandviçler yapan bir kadın yaşamaktadır. Konukları da bu sandviçleri piliç ya da ton balığı sanmaktadır. Konuklar, sandviçleri yedikten sonra kadın, sandviçlerin taze olarak öldürülmüş çingiraklı yılan eti olduğunu söyler. Bunu işitince, hepsi birden hastalanırlar” (Ottoway, 1968:7). Bu insanların hastalıklarının, kültürel bir tepki olduğu ve çingiraklı yılanları lezzetli bir yiyecek olarak kabul eden kimselerde görülmediği belirtilmiştir.

Antropologlar, kültürde yiyeceklerin rolü üzerinde durmuşlardır. Bilindiği üzere kültür, maddi ve manevi öğelerden oluşmaktadır. Yiyecek-içecek olarak ifade ettiğimiz yemek, bir kültürün maddi ögesidir ve kültürdeki her öge, bireylerin belli bir gereksinimini karşılamaktadır. Yiyecekler de bir kültürde insanların çeşitli gereksinimlerini karşılayan araçlardır (www.kultur.gov.tr). Barnouw’un aktardığına göre; İngiliz antropolog Bronislaw Malinowski, beslenmeyi, bütün kültürlerde evrensel nitelikte olan asli, biyolojik gereksinimler arasında belirtmiştir (Barnouw, 1975:34).

Bir insanın yaşamını sürdürmesi için yiyip içmesi gereklidir. Yemeğin daha çok bireysel nitelikteki bu temel fonksiyonu yanında, ayrıca, toplumsal nitelikte olan fonksiyonları da bulunmaktadır. Bu fonksiyonlar Fieldhouse (1991)’a göre şöyledir:

- Statü simgesi,
- Dostluk, arkadaşlık ve iletişim,
- Festivaller, ziyafetlerde eğlence aracı,
- Törenlerde yiyecekler,
- Toplumsallaştırma aracı olarak yiyecekler ve
- Turizm yoluyla ülkelerin yakınlaşmasıdır.

Besinlerin Fieldhouse (1991) tarafından sıralanan toplumsal fonksiyonlarına göre yiyecekler belirli kişiler tarafından tüketilebilme düzeylerine göre statü simgesi olarak görülmektedir. Özellikle 12. yüzyıl Avrupa'sında et tüketiminin insanları zengin ve fakir olarak ikiye ayırdığını bilmekteyiz. Günümüzde de bazı besin grupları sadece halkın belirli bir bölümü tarafından tüketilebildiğinden benzer bir durum söz konusudur.

Uzun süre görüşülemeyen arkadaşlar ile buluşma, sinema, tiyatro gibi sosyal etkinliklerden sonra yenilen yemek örnekleri düşünüldüğünde yemeklerin dostluk, arkadaşlık ve iletişim aracı olduğu sonucu elde edilmektedir.

Bazı yiyeceklerin sadece bazı toplumlara has olması, merak olgusunu da beraberinde getirmekte, turistik gezi için yer değiştiren kişilerin yeni tadlar ile tanışmasına zemin hazırlamaktadır.

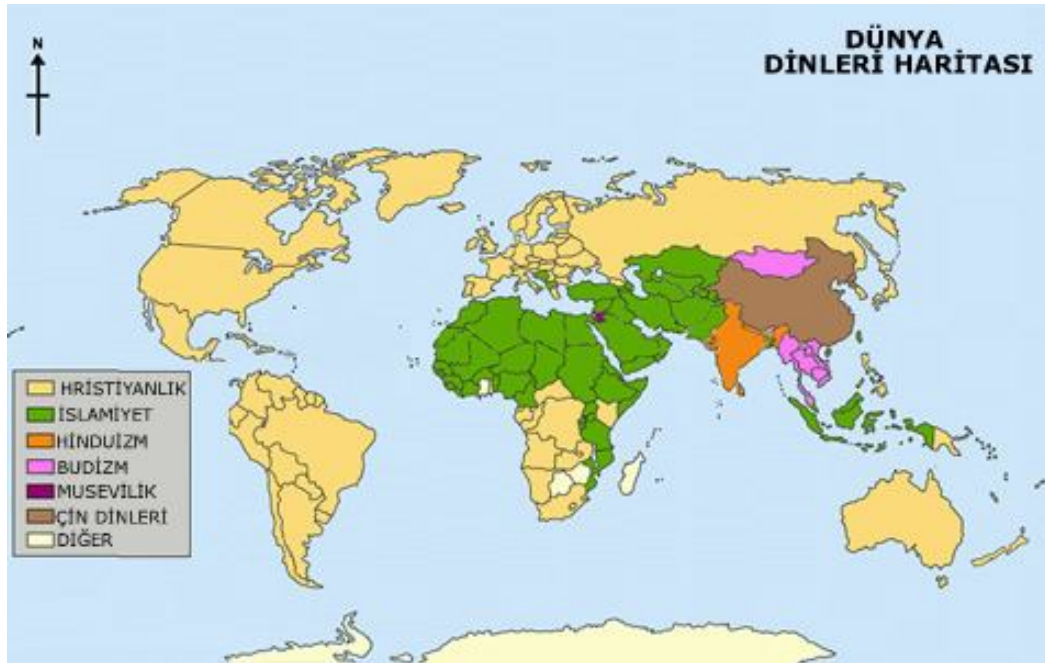
1.3. Dünya Dinleri

Din, Tanrı'ya, doğaüstü güçlere, çeşitli kutsal varlıklara inanmayı ve tapınmayı sistemleştiren toplumsal bir kurumdur (www.tdkterim.gov.tr). Zaman zaman inanç sözcüğünün yerine kullanıldığı gibi, bazen de inanç sözcüğü din sözcüğünün yerinde kullanılır. Oysaki inanç; bir düşünceye gönülden bağlı bulunma, bir şeyi güvenle doğru sayma tutumudur (www.tdkterim.gov.tr). Dolayısıyla birbirlerinin yerine kullanmak çok da doğru olmayacaktır. Din tarihine bakıldığında, birçok farklı kültür, topluluk ve bireyde din kavramının farklı biçimlere sahip olduğu görülmektedir. Arapça kökenli bir sözcük olan din sözcüğü, köken itibarıyla "yol, hüküm, mükafat" gibi anlamlara da sahiptir (Adam ve Katar 2005:16). Din, üyelerine bir bağlılık amacı, bireylerin eylemlerinin kişisel ve sosyal sonuçlarını yargılayabilecekleri bir davranış kuralları bütünü ve bireylerin gruplarını ve evreni bağlayabilecekleri (açıklayabilecekleri) bir düşünce çerçevesi veren düşünce, his ve eylem sistemidir (www.encyclopedia.com).

Yabancı (2009), insan ve din ilişkisini açıklarken insanoğlunun tarih boyunca her zaman ve her yerde yaratanını arayışı ve onun huzurunda kulluk duyguları ile saygıyla eğilme isteğine vurgu yapmaktadır.

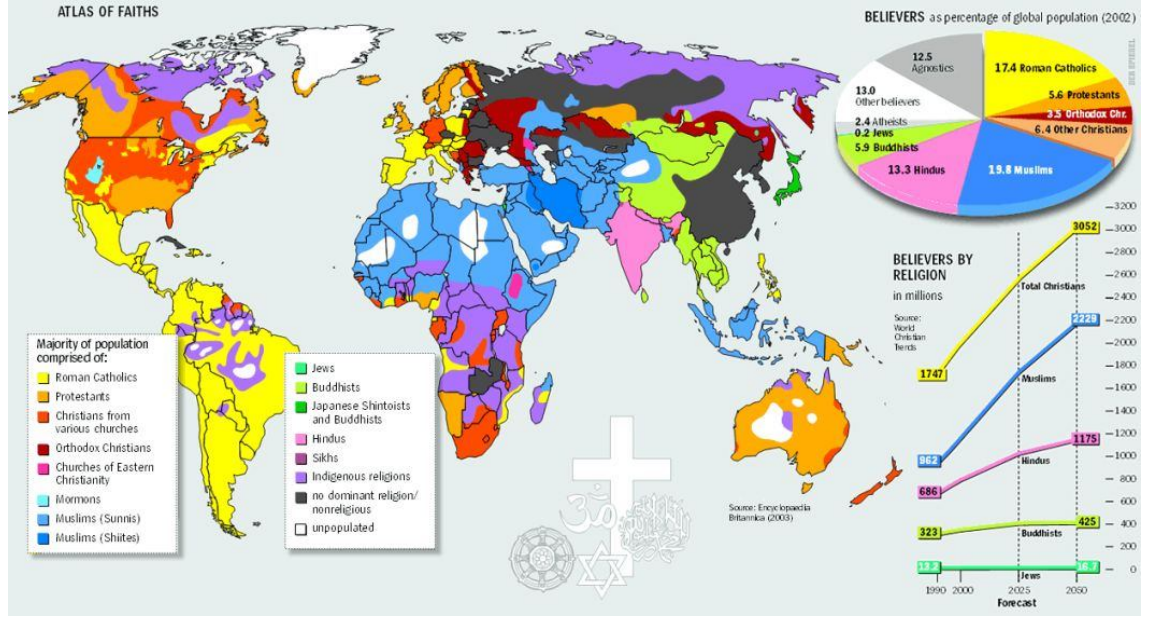
İnsan ve din ilişkisini ortaya koymak basit bir tanımlama ile açıklanamamaktadır. Din, sosyal inanış ve değerlerin birleşme noktası olarak bireysel ve toplumsal davranışları şekillendiren ve kutsal kabul edilen varlıklara gösterilen ibadet uygulamalarının bütünüdür (Akın, 2001). Bir başka yorumla din; dünya ve tarihte mutlak bir son, ebedi bir amaca hizmet duygusu ve sosyolojik bir yan içermesi, uluslar arası oluşu, tabiat ve insan ilişkilerini düzenlemesi, tapınma içgüdüsünü yerine getirmesi gibi özellikleri ile çağlar boyunca ihtiyaca cevap veren düşünce sistemini oluşturmaktadır (Koluman, 2009:25).

Şekil 1. Dünya Dinleri



Kaynak: <http://wikipedia.com>.

Şekil 2. Dünya Nüfusunun İnançlara Göre Dağılımı



Kaynak: <http://www.cografya.biz>.

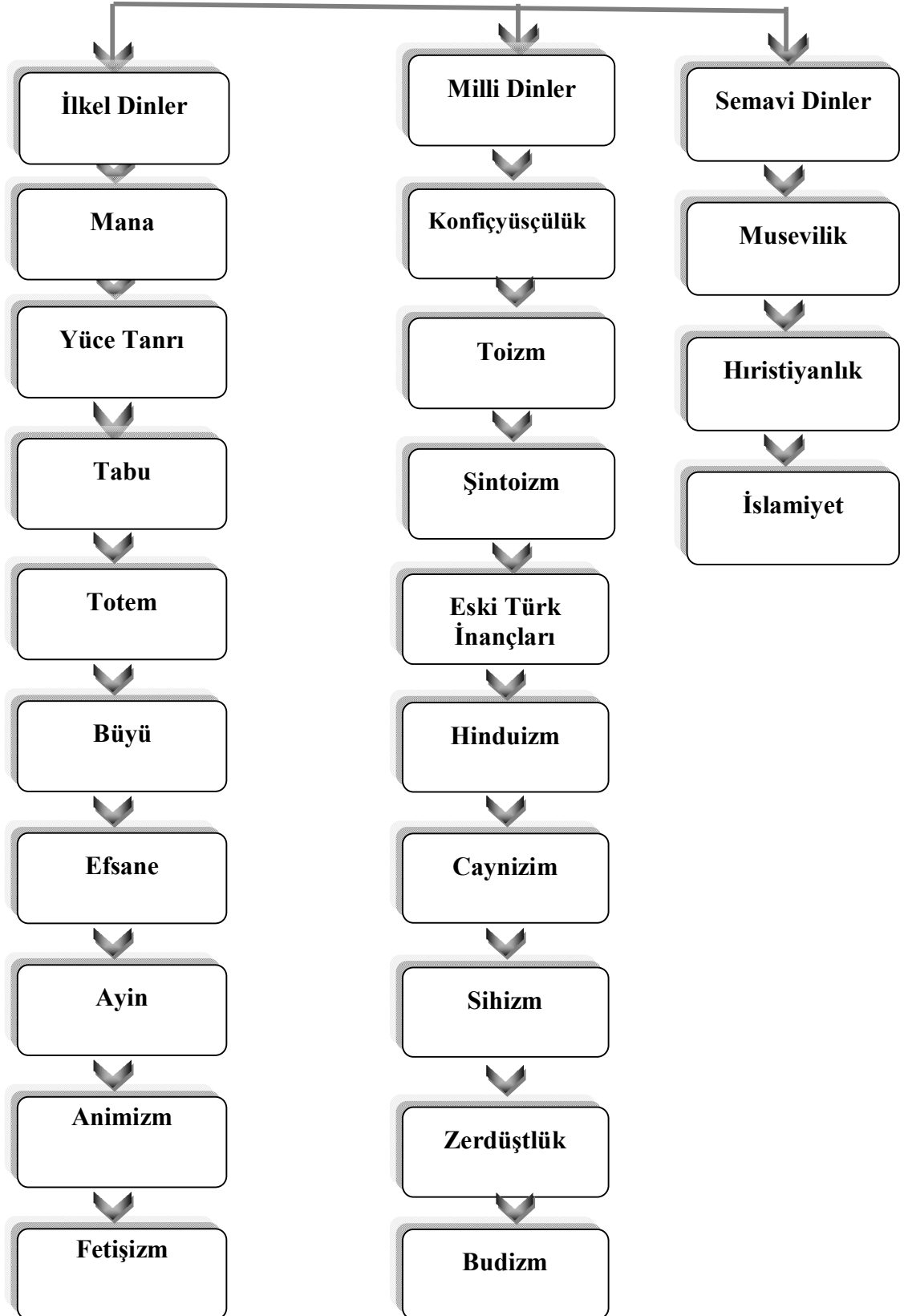
Yeryüzündeki dinleri çeşitli sınıflandırmalara tabii tutmak mümkündür. Ancak literatürde dinler temelde üç tür sınıflandırma altında incelenmektedir:

- 1. Sınıflandırma:** Bu sınıflandırmaya göre dinler; İlkel Dinler, Milli Dinler ve Semavi Dinler olmak üzere üçe ayrılmaktadır.
- 2. Sınıflandırma:** Özellikle İslam bilginlerinin kullandığı bu sınıflandırmaya göre dinler; Batıl Dinler ve İlahi Dinler olmak üzere ikiye ayrılmaktadır.
- 3. Sınıflandırma:** Bu sınıflandırmaya göre dinler Politeist (Çok Tanrılı) ve Monoteist (Tek Tanrılı) olmak üzere ikiye ayrılmaktadır.

Din, insanlara ruhani olarak huzur veren kurallar yanında, beslenme konusunda da sağlıklı yaşam ve yaşamın sürdürülmesi için de yaşam tarzı kuralları sunmaktadır (Kitler ve Sucher, 2001:67-88). Dinlerin çoğunda kurallar, beslenme ile ilgili buyruklar bulunurken, din felsefesinde dinin besin seçimine etkisi literatürde de tartışılmaktadır (Ensminger ve diğ.,1995).

Şekil 3’de bu çalışmada temel alınan sınıflandırmayı bir arada görmek mümkündür.

Şekil 3. Dünya Dinlerinin Sınıflandırılması

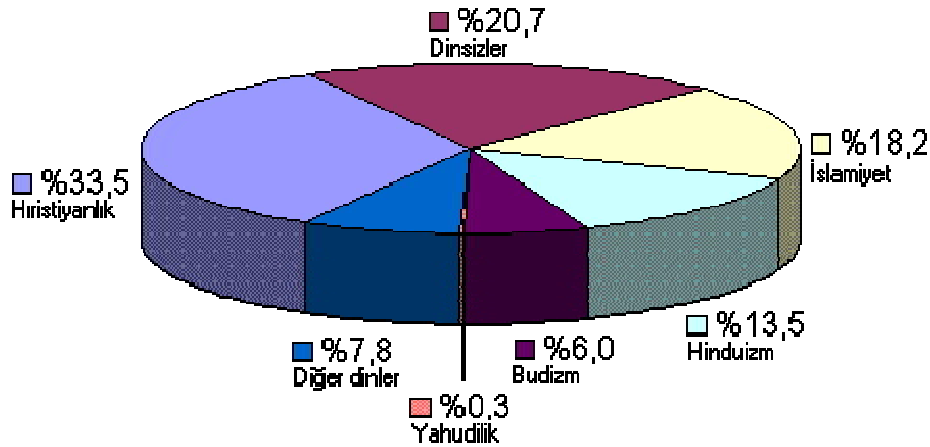


Kaynak: TÜMER, G. ve A. Küçük, (1988), Dinler Tarihi, Ankara kitabındaki bilgiler çerçevesinde şekil haline getirilmiştir.

Şekil 3’de görüldüğü üzere bu çalışma 1. sınıflandırmaya göre yapılmış; bu kapsamda ilkel kabile dinlerinden Mana, Yüce Tanrı, Tabu, Totem, Büyü, Efsane, Ayin, Fetişizm ve Animizm’e yer verilmiştir. Yine Milli Dinler çerçevesinde Konfüçyüsçülük, Taoizm, Şintoizm, Eski Türk İnanışları, Hinduizm, Caynizm, Sihizm, Zerdüştilik ve Budizm’den bahsedilmiştir. Çalışmada detaylı yer verilen Semavi Dinler ise; Musevilik, Hıristiyanlık ve İslamiyet’tir.

Dinlerin değişik yiyecek içecek alışkanlıklarını bünyesinde barındırdığı savını kuvvetlendirmek için Eski Mısır İnanış Sistemi, Antik Yunan, Roma ve Helenist İnanış Sistemleri, İnka İnanış Sistemi, Amerikan Kızılderilileri İnanış Sistemi, Afrika Yerel Kabile İnanış Sistemleri’ne dair örnekler verilmiş ancak bu dinler herhangi bir sınıflandırmaya tabii tutulmamıştır.

Şekil 4. Dünya Nüfusunun İnançlara Göre Grafikselleştirilmesi



Kaynak: www.bilimveteknoloji.net

1.3.1. İlkel Kabile Dinleri

İlkel kabile, üretim yapılamayan, uzun dönemli olarak çok az tedbir alan veya almayan kabilelere denir (Duran, 1978:22,29). Başka bir ifadeyle ilkel kabileler, günümüzde yaşamakta olan veya yakın zamanlara kadar yaşamış bulunan; gelişmiş bir hayat tarzına ulaşamamış, geçimlerini avcılık, balıkçılık ve toplayıcılıkla sağlayan küçük topluluklardır (Tümer ve Küçük, 1988:43). Adam ve Katar (2005) ise; ilkel dinleri “Geleneksel Dinler” olarak sınıflandırmış ve şu şekilde açıklamıştır:

“Belli bir kurucusu, inanç sistemi,kutsal kitabı bulunmayan dinlerdir. Bunlar tamamen bir kabileye aittir, yayılma özelliği yoktur. Kabilenin bütün üyeleri kabile dinine bağlı olmak zorundadır, başka bir dine girmek yasaktır.”

Dinlerin gelişiminde endüstriyel ve düşünsel gelişimin etkisi büyüktür. İnsanların tarımla ilişkisi dinsel boyutta incelendiğinde; tarım öncesi dönemde insanların avcı toplayıcı olarak yaşadıkları ve doğal güçlere tapınmakta oldukları görülmektedir (Kolman, 2009:25). Bu dönemde göçebe kabilelere ait ilkel dinlerin hâkim olduğu bilinmektedir. Tarım dönemi, yerleşik hayata geçen insanların ilk hayvanı evcilleştirmesi ile başlamıştır. Bu dönemin erken bölümünde, mitolojik çok tanrılı dinler, geç bölümlerinde semavi dinler yerleşmeye başlamıştır. Endüstriyel devrimin sonucunda açılan endüstriyel tarım döneminde insanlar daha çok semavi dinlere inanmıştır. Ancak her dönemde önceki dönemlere ait inanış sistemleri varlığını sürdürebilmiştir (Kolman, 2009:25). Günümüzde Afrika’da, Avustralya’da, Pasifik Okyanusu Adalarında, Cava’da ve Brezilya’da bu kabileler yaşamaktadır. İlkel kabile dinlerine ait genel bilgiler Tümer ve Küçük (1988)’in aktardıklarına göre kısaca şöyle özetlenebilir:

a) Mana: Malenezyalılar tarafından kullanılan Malenezzyaca bir kelimedir. Güçlü, etkili veya toplum yönünden önemli şeyler (hayvanlar, bitkiler, taşlar) ve kişilerde (kabile reisi, sihirbaz hekim) bulunduğu kabul edilen gizli kuvvete verilen addır.

b) Yüce Tanrı: Bütün ilkel kabilelerde yaratıcı bir tanrı, yüce bir varlık inancı vardır. Bu Yüce Tanrı, hükmeder veya daha aşağı derecede bulunan ruh ve tanrıları yönetir. O, tabiat kuvvetlerini idare eder, yükseklerde durur, izah edilemez, insanları ve her şeyi yaratır. Yüce Tanrı’ya ancak büyük felaketlerde dua edilir.

c) Tabu: Polinezyaca bir kelimedir. Kelime olarak haram anlamına gelir. Bir şeyin tabiatüstü ve tehlikeli kudretini belirtir. Yeni doğmuş çocuk, cenaze ve kanlı bir şey tabu sayılır. Tabunun bir hastalık gibi başka şeylere geçtiği kabul edilir. Tabu sayılan bir şeye yaklaşmak için uzun hazırlık ayinleri gereklidir.

d) Totem: Kelime olarak alamet, işaret anlamına gelir. İlkel kabile mensuplarının kendilerine akraba saydıkları genellikle hayvan, bitki veya cansız şeylere verilen addır. Toplumların en ilkel şekli olan klanın inanç ve teşkilatına, bu totem

anlayışından dolayı “totemizim” denilmiştir. Totem, kabilenin büyük atası olarak kabul edilir. Dokunulamaz, yenilemez. Aynı toteme bağlı kimseler kendi aralarında evlenemezler. Totemizim’de Totem kavramı içerisinde, kabilenin atalarını temsil eden canlılar yer almaktadır.

e) Büyü: Tabiatüstü güçlerin yardımı sağlanarak belirli bir gayeye ulaşmak veya bir durumu gerçekleştirebilmek için uygulanan işlem ve eylemdir. Belli bir teknik ile belli kuralları gerektiren ve büyücüler tarafından uygulanan pratik bir sanattır. İlkel kabilelerde dinle birlikte yaşar.

f) Efsane: Tanrıları, kahramanları, kâinatı, ilk günahı, ilk ölümü, tufan olayını, tanrıların insanları nasıl cezalandırdığını, avcılığın ve hayvancılığın nasıl başladığını, ateşin elde edilmesini, ilk aileyi konu edinen, şiirli bir dille, yalnız belli zamanlar, belli kişiler tarafından anlatılan, kutsal sayılan hikâyelerdir.

g) Ayin: Bir dinin pratiğiyle ilgili kurallar ve törenler birliğidir. Tapınma, savaş, ergenlik, bolluk, ölüm gibi zamanlar için düzenlenir ve danslar yoluyla ruhi durumların bedeni hareketlerle açığa çıkarılmasıdır.

h) Fetişizm: İran sınırları içerisinde kalan Fetuşe bölgesinde var olmuş ilkel kabilelerin dinidir.

i) Animizm: Doğa ve insandaki ruhun öncelikli olduğu düşüncesinden temellenen bu inanışta, önceliğin ruhun doyması olduğu bildirilmiştir.

Dinka Dini, Ainu Dini, Maori Dini, Ga Dini günümüzde varlıklarını sürdüren, yani yaşayan ilkel kabile dinleridir. Dinka Dini; Güney Sudan’da, Ainu Dini; Japonya’nın kuzeyindeki adalarda, Maori Dini; Güney Pasifik Okyanusu Adalarında ve Ga Dini; Gana’nın başkenti yakınlarında yaşamakta olan ilkel kabilelerin dinidir.

1.3.2. Milli Dinler

Milli dinler, bir topluluk veya millete ait dinlerdir. Milli dinlerde ortaklaşa bir kurtuluş ve mutluluğa ulaşma söz konusudur. Toplumun bütün fertleri bu ortaklaşa kurtuluş ve mutluluğu paylaşır. Aynı zamanda bu husus toplumun bütün üyelerini birbirine bağlayan bir bağ vazifesi görmektedir (Tümer ve Küçük, 1988:51).

a) Konfiçyüsçülük

Çin’de M.Ö. 140’tan M.S. 1912 yılına kadar devlet dini olarak kabul edilmiştir. Kurucusu Çin’in büyük filozof ve bilginlerinden olan Konfiçyüs olduğu için bu isimle anılmaktadır. Şu anda Çin’de geçerli olan üç büyük dinden bir tanesidir. Bir Gök Tanrı inancı hakimdir. Bunun yanında hayat, ölüm, şeref gibi kavramların da gökten geldiğine inanılır. “Yin” ve “Yang” prensiplerine sahiptir. Buna göre Yin olumsuz; Yang ise olumlu durumu ifade eder. Yer ile gök arasında meydana gelen her olayın bu iki prensibin işbirliği yapmasından meydana geldiği kabul edilir. Dinden çok bir ahlak ve hikmet yolu olarak gösterilir; bir inanç sistemi, bir dini teşkilatı yoktur fakat kurucusu, Tanrı kavramı ve kutsal metinleri vardır. Çin’e ait inanış ve ayinler birliğidir (Tümer ve Küçük, 1988:51-54).

b) Taoizm

Bugün hala yaşayan Çin’in milli dinlerinden biridir (Adam ve Katar, 2005:26). Kurucusu Lao-Tzu’dur. Dinin büyücüleri, rahipleri, rahibeleri ve bir dini şefi vardır. Bu din Tao kavramı üzerine kurulmuştur. Tao âlemden önceki bir yaratıcı prensiptir, dünyayı yöneten sebeptir, görülemez, işitilemez ezeli ve ebedidir, kendiliğinden vardır, hazır ve nazırdır. Tabiat ve evrenin var olması onun sayesinde. Şu anda Çin’de geçerli olan üç büyük dinden bir tanesidir (Tümer ve Küçük, 1988:55-57).

c) Şintoizm

“Şinto” tanrıların yolu demektir. Bir kurucusu yoktur, herhangi bir tarihi olaydan kaynaklanmaz, diğer dinlere tepki göstermez, resmi bir inanç sistemine sahip değildir (Adam ve Katar, 2005:26). Tabiat güçlerine ve ruhlara tapınma söz konusudur. Şintoistler, dünyanın gök, yer ve yeraltı olmak üzere üç tabakadan ibaret olduğuna; her üç tabakada da tanrıların oturduğuna; yeraltı dünyasında ise ölümler ve devlerin bulunduğuna inanırlar (Tümer ve Küçük, 1988:57-60).

d) Hinduizm

Hinduizmin dünyanın en eski dinlerinden biri olduğu düşünülmektedir. Hinduizm bir takım kutsal kitaplara dayanan, çeşitli görüşleri, dini inanışları, mitolojik davranışları ve ibadetleri içine alan sosyal bir sistemdir (Yabancı, 2009:271). Hinduizm Hint

yarımadasında yaşamakta olan halkın çoğunluğunun dini inanç ve geleneklerini ifade eden bir kelimedir (Adam ve Katar, 2005:27). Bu dinin bir kurucusu, bir inanç sistemi yoktur fakat çok hacimli bir kutsal kitap koleksiyonu bulunmaktadır (Tümer ve Küçük, 1988).

Hinduizmin, tenasüh ve kast sistemi olmak üzere iki özelliği vardır. Tenasüh, ruhun bir bedenden başka bir bedene geçmesidir. Hinduizmde varlıkların ruhları, dünyadaki hayatlarına göre, öldükten sonra başka bir varlığın bedenine dönebilirler. Buna göre ölüm, bir korku vasıtası, bir yokluk değil bir halden, diğerine geçiştir. Ölümden sonra devamlı var olma, ruhun bedenden ayrı olduğu fikri böylelikle gelişmiştir. Bu inanışa göre, ruh kendi derecesi içinde yüksek veya alçak olarak doğar. İnsan yaptıklarına göre hayvan, bitki, insan veya tanrı şeklinde doğar; yani insan kendi kaderinin mimarıdır (Tümer ve Küçük, 1988).

Hinduizm’de Kast sistemi ise; Brahmanlar (din adamları), Kısatriyalar (prensler ve askerler), Vaisyalar (çiftçiler) ve Çudralar (işçiler, köleler) gibi sınıfları göstermektedir (Kahraman, 1993; Kitler ve Sucher, 2001). Kast; aynı işle meşgul olan, atadan miras kalan hakları, vazifeleri ve adetleriyle birbirine sınıksız bağlanan şahıslar grubu demektir. Kast seçilmez, içinde dünyaya gelinir (Tümer ve Küçük, 1988).

Yine bu din çerçevesinde “Karma” ve “Yoga” kavramları doğmuştur ki dünya üzerinde başka dinlere mensup olan pek çok kişi bu kavramları benimsemiştir. Karma; bir sebep-sonuç kanunudur. İnsan geçmişte ne yapmışsa, gelecekte onu görecektir. “İyiden iyi, kötünden kötü çıkacaktır” fikrini savunur. Yoga ise; insanın enerjisini belli bir amaca yöneltmeyi hedef alan bir disiplindir. Bir irade eğitimi yoludur. İnsanın hem bedenini, hem zihnini hem de manevi gücünü bir araya getirir (Tümer ve Küçük, 1988:64-70).

e) Caynizm

Hindistan’da ortaya çıkan bir dindir. Kurucusu Vardhamana olan bu dine mensup kişiler Ahimsa’ya uyum konusunda çok katıdırlar (Koluman, 2009:26). Ahimsa; Hindistan’da Hinduizm, Budizm ve Caynizm gibi dinlerde canlıların hayatına kıymama doktrini olarak bilinmektedir. Sanskritçe’de incitmeme anlamına

gelmektedir (www.botav.org). Kendi inançlarını yayma çabası göstermezler. Bu dine göre öldürmemek, yalan söylememek, hiçbir şekilde çalmamak, asgari bir mal ile yetinmeyi bilmek esastır. Hedefi ruhu doğumla ölüm arasında olan bağdan ve karmadan kurtarmaktır. Bu dine mensup olanların ölümsüz olduğuna inanılır (Küçük, 1998:255).

f) Sihizim

Hindistan'da ortaya çıkan bir din olan Sihizm (Sikhism), uygulamalarda Hinduizm'e benzemesine rağmen bir takım farklılıkları bulunmaktadır (Koluman, 2009:26).

Kurucusu Nanak'tır. İslamiyet'ten etkilendiği bilinen Sihizm, tek tanrılı, kutsal bir kitabı olan, karma felsefesine ve tenasühe yer veren bir dindir (Tümer ve Küçük, 1988:73-76). Bu dine mensup kişiler "Sih" olarak adlandırılır ve "serpuş" adı verilen özel bir şapka takarlar (Adam ve Katar, 2005:27).

g) Zerdüştilik

İran dinleri arasındadır. Kurucusu Zerdüş'tür. Tek tanrıya inanırlar. Tanrısının adı Ahura-Mazda olduğundan "Mazdeizm" olarak da bilinmektedir (Tümer ve Küçük, 1988:76-81). Bu din, Zerdüş'tün ölümünden sonra ateşe tapılması nedeniyle "Mecusilik" adıyla anılmıştır (Adam ve Katar, 2005:27).

h) Budizm

Budizm M.Ö. VI. yüzyılda Hinduizm'deki kast sistemine karşı bir hareket olarak doğmuş evrensel bir dindir. Budizm, Gautama Buddha'nın öğretisinden gelmiştir yani bu dinin kurucusu Buddha'dır. Bir kutsal kitabı vardır (Tümer ve Küçük, 1988). Acı çekmemenin yolunun ruh temizliğine dayandığını bildiren bir dindir. Budizm'de orta yol önemlidir. Buda'nın orta yolu, ne dünyaya bağlanmak, ne de dünyadan vazgeçmektir. Buda dinine inananlar, sarı kıyafetler giyerek, tıraş olmak, eline bir kase almak, cinsel ilişkiye girmemek, yalan söylememek zorundadır (Kahraman, 1993; Kitler ve Sucher, 2001). Hindistan dışında doğu ve güneydoğu Asya'da, Kuzey Amerika ve İngiltere'de de çok sayıda mensubu bulunmaktadır (Tümer ve Küçük, 1988).

1.3.3. Semavi Dinler

Semavi din, Musevilik, Hıristiyanlık ve İslamiyet'ten oluşan, kitabı gökten indirilmiş dinleri kapsayan dinlere verilen addır. Semavi dinlerin diğer tek tanrılı dinlerden ayrıldığı nokta; bu dinlerde, sonra gelen dinin, önce gelen dinlerin peygamberlerini ve din büyüklerini kabul edip, saygıyla anmasıdır (www.wikipedia.org). Tüm semavi dinler, Tanrının zat ve sıfatlarında tek olduğunu ve O'nun yegâne yaratıcı olduğunu, ibadetin yalnız O'na yapılacağını ve O'ndan başkasına ibadet edilemeyeceğini bildirirler. Gönderilen peygamberlerin hepsine iman etmeyi emrederler. Peygamberler, Tanrının kendilerine vahiy gelen elçileri olduğunu mucizelerle kanıtlamaya çalışırlar: "Peygamberleri onlara beyyineler (mucizeler) getirdiler..." (Yunus, 10/13; İbrahim, 14/9).

1.3.3.1. Musevilik

Musevilik M.Ö. XIII. yüzyılda Hz. Musa'ya gelen vahiy ile gelişmeye başlayan bir dindir (Adam ve Katar, 2005:28). Bu dinde İsrail oğullarına gönderilen ve kendine özgü dini kuralları bulunan büyük bir peygamber olan Hz. Musa'ya inanılır. Musevi dininden olan halka Yahudi denmektedir. Hz. Musa tarafından İsrail milletine sunulan Tevrat'ın açıkladığı dine, Musa'nın ismini yücelterek Musevilik, Yahudiler'i yücelterek de, aynı manada bu dine Yahudilik denilmiştir. Bu nedenle Yahudiler'e Musevi de denilmektedir. Musevilik ve Yahudilik terimleri bugün din tarihi lisanında aynı anlamı taşımaktadır (Kahraman, 1993).

Musevilik, İbrani kutsal kitabında yer alan, Talmud ve diğer metinlerde de daha kapsamlı bir şekilde incelenip izah edilen ilke ve esaslar üzerine kurulu, tek tanrılı bir dindir. Musevi inancına göre, Musevilik Tanrı ile İbrahim arasında yapılan Akit ile başlar (www.wikipedia.org). Hz. Musa'ya vahiy edilen ve dünya çapında yaygın olarak inanılan Museviliğin günümüz itibariyle Ortodoks, Muhafazakâr ve Reformist gibi üç büyük mezhebi vardır. Bu üç mezhebin temel farkı, kanunların uygulanışına dayanmaktadır (www.jewfaq.org; www.kosherfest.com). Ortodoks Yahudilere göre semavi kanunlar doğrudan Tanrı'nın emirleri olup mutlak olarak uyulması gerekir. Reformist Museviler sosyal kuralları öncelikli kabul ederler, ancak belirli günler gibi

semavi kanunlara uyarlar. Muhafazakâr Museviler ise hem toplumsal hem de semavi kanunları harmanlamışlardır (www.ou.org).

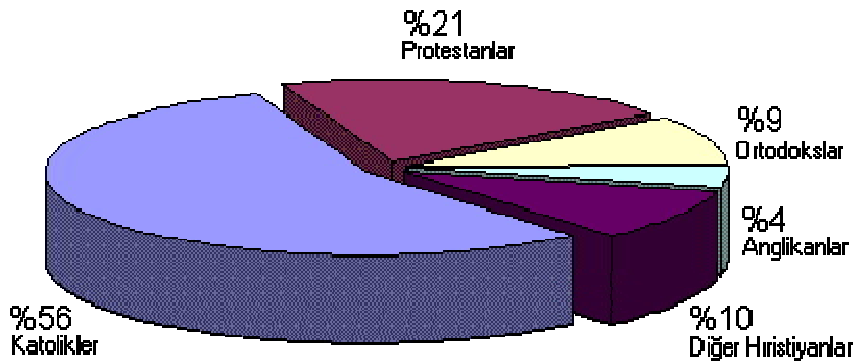
1.3.3.2. Hıristiyanlık

Hıristiyanlık ya da Hristiyanlık, Orta Doğu kökenli tek tanrılı bir dindir. Hıristiyanlık inancına sahip kişilere Hıristiyan denir. Dünyanın her yerine yayılmış olmakla birlikte yoğun olarak Avrupa'da, Amerika'da, Güney Afrika'da ve Avustralya'da bulunmaktadır. Dünyanın en yaygın dinidir (www.tr.wikipedia.org).

Hıristiyanlık, Roma Katolik, Doğu Ortodoks ve Protestanlık olmak üzere üç mezhebe ayrılmıştır. Hıristiyanlıkta İsa peygambere inanılır (Yabancı, 2009:271). Hıristiyanlığın kutsal kitabı, Kitabı Mukaddes'tir. Kitabı Mukaddes, Eski Ahit ve Yeni Ahit olmak üzere başlıca iki bölümden oluşur. İncil ise; Kitabı Mukaddes'in, Yeni Ahit kısmının ilk dört bölümünün her birine verilen isimdir. Matta, Markos, Luka ve Yuhanna tarafından kaleme alınmış olan dört İncil yazarlarının adıyla anılır. Hıristiyan dinine göre İnciller İsa'nın hayatını ve öğretilerini anlatır. (www.tr.wikipedia.org).

Hıristiyanlıkta en büyük ibadet Pazar günü yapılan ve altı saat süren haftalık ayindir, bu günlük ibadetlerin toptan yerine getirilmesine benzetilebilir. Pazar günü hiçbir iş yapılmaz, dünya işleri ile meşgul olunmaz. Pazar tamamen Tanrıya ayrılmış bir gündür (Kahraman, 1993; Kittler ve Sucher, 2001).

Şekil 5. Hıristiyanlık Dininin Mezheplere Göre Dağılımı



Kaynak:www. bilimveteknoloji. com

1.3.3.3. İslamiyet

İslamiyet M.S. 7. yüzyılda Hicaz bölgesinde ortaya çıkmıştır (Adam ve Katar, 2005:28). Peygamberi Hz. Muhammed aracılığıyla Arap Yarımadası'nda yayılmaya başlanmış tek tanrılı bir dindir (www.tr.wikipedia.org). Hz. Muhammed'in Allah'ın son peygamberi olduğuna inanılır. Peygamber, aracı olarak Allah'ın emirlerini Müslümanlara açıklamıştır (Yabancı, 2009:271). Müslümanlığın kutsal kitabı Kur'an'ı Kerim'dir. Bu dinde, Allah ile kul arasına kimse giremez (Tümer ve Küçük, 1988:183). Bu dinde Allah'a, meleklerle, peygamberlere, kutsal kitaba, ahirete hayır ve şerre ve kadere iman şartı bulunmaktadır. Namaz kılmak, oruç tutmak, hacca gitmek, zekat vermek, kurban kesmek gibi ibadet şekillerini bünyesinde bulunduran bu din kapsamında mezhepler bulunmakta ve mezhepler itikadi ve ameli olmak üzere ikiye ayrılmaktadır (Yörükhan, 1998:42-102). Bu araştırma çerçevesinde ameli mezheplerden olan Hanefi, Şafii, Hanbeli ve Maliki mezheplerinin yeme-içme hususundaki görüşleri üzerinde durulmuştur.

BÖLÜM 2: GASTRONOMİ VE DİN İLİŞKİSİ

Her toplumun benimsediği din, kendine özgü inanç ve ritüellerden oluşur. İnsanlar da mensup oldukları dinin gereklerine göre davranışlarda bulunurlar. Din, yaşamın her kesitini etkilediği gibi, insanların yemek kültürünü de etkilemiştir. Çeşitli dinler, yemekler üzerinde çeşitli inançlarla doludur. Yiyecek alışkanlıklarını biçimlendiren etmenlerin birçoğu, dinsel yasalardan çıkar. Bunlar, sınırlamalar, yasaklamalar biçiminde olabilir. Yine bunlar, belirli bir dine mensup üyelerce güçlü inançlar da olabilir.

Tezcan (2000) dinlerin yarattığı belirli sınırlamaları şu şekilde özetler:

Ne gibi yiyecekler yenir ya da yenmez?

Yılım belirli günlerinde ne yenir?

Günün hangi zamanında yemek yenir?

Tezcan (2000)'in sıraladığı sınırlamalar turizm sektörü açısından da önem arz etmektedir. Hitap edilen müşteri profiline göre hangi yemek türlerinin servis edileceği, hangilerinin edilemeyeceği konusuna dini kurallar ışık tutmaktadır. Benzer şekilde yemeklerin hangi saatte servis edileceği, özel dini günlerde mönülerde ne gibi değişiklikler yapılacağı, servis edilecek yiyeceklerin hammaddelerinin temini esnasında dikkat edilecek birtakım kuralların var olup olmadığı gibi konularda din belirleyici rol oynamaktadır.

Araştırmanın bu bölümünde ilkel, milli ve semavi dinler olarak sınıflandırılan dinlerin yeme-içme ile ilgili kurallarına, tabu ve yasaklamalarına yer verilmektedir. Bu kapsamda hayvansal besinler, içecekler, ibadet zamanlarında tüketilen gıdalar, dinlerin oruç kavramına bakışı, kurban ibadeti ve var ise kesim yöntemleri ile ilgili kurallar irdelenmiştir.

2.1. Gastronomi ve İkel Dinler

Yeme içme bilimi ile inanç arasındaki bağlantı her inanış türünde ve her toplumda görülmüştür. Araştırmanın bu bölümü, ilkelden semaviye yeryüzünde yaşamış her türlü dinin, yeme-içme ile ilgili kural, emir, yasak ya da törenlere sahip olduğunu

vurgulamak amacı taşımaktadır. Dinin en ilkel toplumlardan, en gelişmiş toplumlara kadar sosyal yaşamı etkilediği savını kuvvetlendirmek için ilkel dinlerde görülen yeme içme ile ilgili kurallar şu şekilde sıralayabiliriz:

a) Totemizm: Totem içerisinde yer alan hayvan figürlerinin etleri, ataları olduğu için haram kabul edilmiştir (Koluman, 2009:26).

b) Fetişizm: Ana tanrıça olan Fetişe'nin vücudunun üzüm salkımına benzer şekilde çok sayıda meme içerdiği bildirilmektedir (Koluman, 2009:26). Bu sebeple kişilerin, ibadetlerini üzüm salkımına benzer boncukların önünde secdeye kapanarak yaptıkları yazılı metinlerde yer almaktadır. Bunun yanında süt de kutsayıcı ve temizleyici kabul edilmiştir. Diğer taraftan üzüm, ana tanrıçalarına benzerliğinden dolayı yaygın olarak yetiştirilmiştir (Albayrak, 1997).

c) Animizm: İnanç konusu olan ruh, hangi canlı ya da cansız şeye aitse, bu ruhun doyması için ona sürekli gıda sunulması gerekmektedir. Söz konusu ibadette ağaç kovuğuna et bırakmak, yabani kedilere et sunmak, nehre bal dökmek şeklinde ibadetler yapıldığı yazılı metinlerde yer almaktadır (Koluman, 2009:26).

2.2. Gastronomi ve Milli Dinler

Milli dinler her ne kadar sadece belirli ülkelerde yoğunlaşmış olsa da, başta Budizm ve Hinduizm olmak üzere tüm dünyada mensubu bulunan dinlerdir. Dolayısı ile araştırmanın bu bölümünde milli dinlerin, yeme-içme ile ilgili kural, emir, yasak ve törenlerine dair bilgi vermek araştırmada istenen sonuca varılmasında yardımcı olacaktır. Bu bağlamda milli dinlere dair yeme-içme kuralları, emir ve yasakları ile gıdalar ve törenler ilişkisine dair veriler şu şekildedir:

a) Taoizm: Bu dine mensup kişilerin kendilerine has pek çok ayinleri vardır. İlkbahar bayramında bir ateş yakılır, Taoist rahipler yarı çıplak durumda, ateşe pirinç ve tuz atıp yalınayak koşarak üzerinden geçerler (Tümer ve Küçük, 1988:55).

b) Şintoizm: Bu dinde kutsal hayvan tilkidir. Şintoistler dünya üzerinde sekiz milyon tanrı olduğuna inanır ve bu tanrılardan bir tanesi de gıda tanrısıdır. İbadet, dua ve kurbandan; özellikle de yemek kurbanlarından ibarettir. Yemek kurbanına en güzel örnek pirinç ve pirinç şarabıdır. Bunlar ataların ruhlarına kurban olarak

sunulmaktadır. Eskiden hayvan kurban edilmesine rağmen bugün hayvan kurbanı pek yoktur. Büyük bayramlardan önce (Matouri) bir veya üç gün oruç tutulmaktadır (Tümer ve Küçük, 1988:57-60).

c) Hinduizm: Bu dine göre, insanların aynı sofrada yemek yiyebilmesi için aynı Kast'a mensup olmaları gerekmektedir. Her Kastın yiyecek-içecek alışkanlığı diğerlerinden farklıdır (Tümer ve Küçük, 1988). Hinduizm'de kişiler, genelde vücut ve mental gelişimlerine engel olduğuna inandıkları besinlerden kaçınmaktadırlar. Bu; "Hindular fiziksel ve ruhsal gelişimi engelleyecek her türlü gıdayı yasaklamışlardır" şeklinde de ifade edilebilir (Koluman, 2009:26). Kötü beslenme alışkanlıklarının, mental sağlığı bozarak, Tanrı ile iletişimin kopmasına neden olacağına inanılır. Hinduizmde beslenme ile ilgili kurallar kastlara göre değişiklik göstermektedir. "Manu Yasaları" (Manu State) et yemenin, şarap içmenin ve cinselliğin günahla ilgisi olmadığını, çünkü bunların insanda doğuştan var olan doğal eğilimler olduğu bildirmektedir. Manu Yasaları; Brahmanizm'in, M. S. II. yy. da yazılmış önemli kaynağıdır (www.dinlertarihi.net).

Hinduların çoğu vejetaryen beslenmektedir. Din adamı olmak üzere yetiştirilen Hintli gençler ve bakireler koyu vejetaryendir, ayrıca bal dahil hiçbir hayvan ürünü de yemezler. Et yemek yazılı olarak yasaklanmamış olmasına rağmen, Ahimsa'ya göre canlıların zarar görmesinin engellenmesi amacıyla uyararak, Hindulardan bir kısmı et yememektedirler. Yenilebilir et perspektifinde ise tavşan, köpek, balık, koyun, at ve diğer yabani otçullar yer alırken; sığır, domuz, yılan, kuşlar, fil, deve ve böceklerin yenmesi yasaklanmıştır. Öte yandan, ruhsal bütünlük arayan kişilerin alkollü içecek içmemeleri, duyuuları uyuşturan, duyuuları uyaran ve kötü kokan maddeleri (sarımsak ve soğan) tüketmemeleri istenmiştir.

Hinduizm'e göre, bazı gıdalar ruhu, mantığı ve bedeni saflığa yaklaştırır. Bunlar arasında özellikle sığırdan elde edilen gıdalardan süt, yoğurt ve işlenmemiş tereyağı yer alır. Ruhu saflığa kavuşturmasından şüphe edilen gıdanın süt ya da tereyağıyla muamele edilerek, bir miktar da olsa, saflaştırılabileceği düşünülmektedir. Ancak bu işlemle sığır eti ve alkolün asla saflaştırılamadığı, tam aksine alkolün sütü bozduğu,

ete değen sütün kan kokması nedeniyle asla saflaştırmanın yapılamayacağına inanılmaktadır (Koluman, 2009:26).

Hindular, balıkların göze hoş gelmeyen türlerinin yenilmesini yasaklamışlardır. Hinduizm’de et tüketimine izin verilmesine rağmen, inek kutsal sayıldığı için eti yenmemektedir. Tümer ve Küçük (1988) Hindistan’da ineklerin kutsallığını şu cümlelerle açıklarlar:

“İnekler, yer, gök ve hava aleminin anası olarak görülür. İnekler ve öküzler caddelerde, alışveriş ve iş yerlerinde serbestçe dolaşır. Yola yatarlarsa trafik ona göre düzenlenir. Kesilmez, yenmez. Hindistan’ın birçok eyaletinde inek kesimine izin verilmediği gibi, sığır eti hemen hemen hiç yenilmez.”

Koluman (2009) ise ineğin kutsallığını şu şekilde açıklar:

“Hinduizm’in kutsal metinlerinden Vedalar’a göre inek ve insan aynı anda Ganj nehrinden çıkmışlardır. İnek tanrıları değil atalarını temsil eder. Böylece ileri totemizm anlayışının bir gereği olarak inek eti haram kılınmıştır. Aynı topraklarda geçerliliğini koruyan Brahman inanişinde ise hayvanların kurban olarak tanrılara sunulmasının uygulamada yeri olmasına rağmen kurban edilen hayvanın etinin yenmesi haram kılınmıştır. Brahmanizm’de kesilen kurban dirlik ve sağlık için tanrılara sunulur.”

Domuz eti, görünüşleri hoş olmayan balık, yılan, yengeç ile kümes hayvanları ve ördek yenmesi yasaklanmıştır. Hintlileri genelde alkol tüketmekten kaçıncılar. Soğan, sarımsak, şalgam, mantar, domates, kırmızı mercimek gibi kırmızı renkli besinlerin Hinduizm’de yenilmemesi gereklidir. Hintliler, çok erken ya da çok geç saatte yemek yemezler ya da çok fazla miktarda yemek yemezler, her şeyi belli miktarlarda tüketmeye özen gösterirler. Hinduizmde yemeklerle beraber içilebilecek en iyi içecek sudur. Suyun ayakta içilmesi önerilir, çünkü düşük sınıftan biri elleyerek suyu kirlettiyse, ayakta içildiğinde kirli suyun vücuttan daha kolay atıldığına inanılır (Yabancı, 2009:272).

Aralarında Holi, Dusshera, Pongal, Divali’nin de yer aldığı, ay takvimine göre ayarlanan on sekiz büyük bayramda Hindular oruç tutarlar. Bunlara ilave olarak, evlilik, doğum ve ölümler de önemli günler arasındadır. Hindu oruçları bireysel olarak doğum günlerinde, evlilik ve ölüm yıldönümlerinde tutulmakla birlikte, yaş, sosyal sınıf, cinsiyet ve dini anlayışa göre değişkenlik gösterir. Oruçlar saf gıda tüketiminden, sadece vejetaryen gıda alımına ya da sevilen gıdaların tüketilmemesine

kadar değişir. Genellikle pazar günleri oruç tutulmakla birlikte, gecesinde yeni ay ve dolunay yükselecek olan günler, her ayın 10. ve 11. günleri, ay ve güneş tutulması olan günler, dönenceler ve gezegenlerin keşişmesinde de oruç tutulduğu bilinmektedir (Koluman, 2009:26).

Çok dindar olanlar, daha az dindar olanlara kıyasla daha çok ve daha sıkı oruç tutarlar. Hinduizm’de oruç genelde bazı besinleri kısıtlayarak tutulsa da, hiçbir Şey yemeyerek oruç tutan kişiiler de bulunmaktadır. Bu dinde oruç günlerinin sayısı çok fazla olduğu için, genelde bazı besinler kısıtlanarak oruç tutulur (Kitler ve Sucher, 2001).

Hinduizm’de kurban âdeti incelendiğinde; dörde ayrılan kutsal metinlerden ‘‘Samaveda’’ melodiler vedasıdır ve kurban esnasında rahipler tarafından okunur. ‘‘Yajurveda’’ kurbanla ilgili formüllerin, sözlerin ve duaların vedasıdır. Bu ilahiler kurban esnasında alçak sesle ve mırıldanarak söylenir. Kurban ayinlerini yönetmek Brahmanların görevidir (Tümer ve Küçük, 1988:64-70). Kurban olarak putlara, diğer tanrılara, atalara, misafirlere, kutsal inek gibi hayvanlara, fakirlere yiyecek sunulur. Bu yiyecekler daha çok taze meyve Şeklinde olup; öğlen ve gece saatlerinde verilir.

d) Caynizm: Bu dine mensup tüm kişiiler vejetaryendir. Bunun dışında bir kısım Caynist kan renkli bitkilerin tüketimini, bir kısmı da kök bitkilerin tüketilmesini yasaklar. Kan renkli bitkilerin ruhu kirleteceğine, kök bitkilerin ise öldürülmeden tüketilmesi imkansız olduğundan dolayı, cinayet sayılarak ruhu kirleteceğine inanılır (Koluman, 2009:26).

Beslenme rejimi oldukça sıklıdır. Nebati gıdalarla beslenirler; beslenmeleri için biraz meyve ve sebze yeterli olmaktadır. İyi bir Caynist içtiği suyu süzme zorunda olduğundan daima ağzında bir bez taşır. Sarhoş edici içkiler kullanmazlar. Açlıktan lmeye büyük önem verirler. Putlara meyve ve sebze sunma Hinduizm’de olduğu gibi Caynizm’de de yer almaktadır (Tümer ve Küçük, 1988:70 73).

e) Sihizim: Bu dinde sığır eti yemek yasaklanmamış olmasına rağmen, bu dinin mensubu kişiiler sosyolojik açıdan sığır eti tüketmezler. Ancak domuz eti tüketimi serbesttir. Bu dinde alkol yasağı da vardır (Koluman, 2009:26). Sigara ve Şarap içmezler. İneğe saygı inancını devam ettirirler fakat genelde et yiyerek Hindular’dan

ayrılırlar. İslamiyet'tekine benzer usullere benzerlik gösteren usullerle kesilmiş et yerler (Tümer ve Küçük, 1988:73-76).

f) Zerdüştlük: Yeme içme kuralları incelendiğinde, bu dine mensup kişilerin sığır eti yemesinin yasak olduğu öne çıkan en belirgin özelliğdir.(Tümer ve Küçük, 1988:76-81).

g) Budizm: Bu dinde gıda uygulamaları bölgesel anlayışlara ve düşünce sistemlerine (Theravada, Hinayana, Mahayana, Zen v.b.) göre değişkenlik göstermektedir (Crane, 2001; Ruiz, 2000). Theravada ve Mahayana, günümüzde geçerli olan, Budizm'in önemli iki büyük koludur. Zen ise, Mahayana Budist okulunun Japonca'daki ismidir (www.tr.wikipedia.org). Çoğu Budist Ahimsa kurallarını uygular ve lakto-ovo-vejetaryendir. Lakto-ovo-vejetaryenlik, çalışmanın ilerleyen bölümlerinde diğer türleri ile birlikte değinilen vejetaryenizmin bir türüdür. Bir kısmı balık tüketir ancak sığır eti yemez. Bazıları ise hayvanı kendileri öldürmedikçe etini yiyebileceklerini düşünerek kırmızı et yerler. Budist bayramları bölgesel takvimlere göre değişiklik gösterse de Buddha'nın doğum, aydınlanma ve ölüm günleridir. Budistler iki ayda bir oruç tutmak ve bu oruç esnasında herkesin huzurunda günahlarını ifade etmek zorundadır (Kahraman, 1993; Kitler ve Sucher, 2001). Ayrıca Budist rahipler, dolunay ve yeni ay yükseldiğinde, halk için üç günlük bir oruç tutarlar. Bu oruçta öğleden sonra katı gıda tüketilmez.

Budizm, Taoizm ve Konfüçyanizm düşünce sistemlerinin bir karışımı olan Çin inanış sisteminde yılan ve ejder gibi koruyucu ruha sahip hayvanların etinin yenmemesi gerektiği, bu etlerin tüketilmesinin ruh saflığına engel teşkil edeceği düşüncesi bulunmaktadır (Ruiz, 2000). Budistlerde beslenme ile ilgili uygulamalar, mezhep ve bölgelere göre değişir. Budist rahipler, öğleden sonra yemek yemezler, sadece çay ve hindistancevizi sütü içerler, ayrıca ayda iki kere oruç tutarlar, oruç esnasında öğleye kadar hiçbir şey yiyip içmezler. Budist rahipler, ellerinde bir kase ile köyleri dolaşarak, bereket için dua ederler. Budizm'de, canlı varlıkları öldürmek yasaktır. Balık yemek konusunda çok fazla bilgi verilmemiştir. Öldürmediğin sürece balık yiyebilirsin denmesine rağmen, balığın sudan çıkınca hemen ölmesi konusu tartışmalıdır. Budistler, dinsel törenlerin bir bölümünde, zararlı etkileri olan

içeceklerin içilmemesi için yemin ederler (Kittler ve Sucher, 2001; Ensminger ve diğ., 1995).

2.3. Gastronomi ve Semavi Dinler

İnsanlık tarihi boyunca fertler ve toplumlar, toplum hayatlarını sürdürmek için belirli kuralları esas almaktadır. Sosyal hayatın tanzimi için konulan bu prensipler; yapılmasında sakınca olmayan ve yapılması yasak olan Şeyler olarak tasnif edilmektedir. Yasak olan ve yasak olmayan Şeyler bütün dini, ahlaki ve siyasi sistemlerde bulunmaktadır ve sadece dil farklılığı ile değişik kelimelerle ifade edilmektedir.

Temelde dine dayanan ve sosyal hayatın tanzimi için konulan bu prensipler; günlük davranışları ve hayat tarzını düzenlediği gibi yiyecek ve içecek kurallarını da düzenlemektedir. Her dinde bu kurallar vardır. Her din, belirli yiyecek ve içecekleri yasaklamıŐ veya serbest bırakmıŐtır. Bu konudaki sınırlamalar da kutsal metinlerden çıkarılmaktadır.

Musevilik, Hıristiyanlık ve İslam aynı kaynaktan gelmeleri itibariyle birbirine yakın mesajlar sunmaktadır. Ancak, bazı hususlarda olduğu gibi, bu üç dinin yiyecek ve içecek kurallarında da farklılıklar bulunmaktadır. Örneğin; domuz, Yahudilik ve İslam'a göre yasak ve murdar olarak kabul edilirken; Hristiyanlarca yenilmektedir. Kanun olarak Tevrat hükümlerini kabul etmelerine rağmen Hıristiyanlar, bu kitapta yiyeceklerle ilgili olarak belirlenen yasaklara riayet etmemektedirler. İyağı, deve eti gibi Yahudilerce yenilmesi yasak olan bazı Şeyler de Müslümanlarca yenilmektedir.

Çalışmanın bu bölümünde anılan üç dinin kutsal metinlerinden hareketle semavi dinlerin yeme-içme hususundaki emir ve yasakları incelenmiştir. Bu yiyeceklerin dini metinlerde belirtilen yasaklanma ya da serbest bırakılma sebeplerine de değinilmiştir. Elde edilen bilgiler ışığında saha araştırması yapılmış ve bir neticeye ulaşılmaya çalışılmıştır.

2.3.1. Musevilik ve Gastronomi

Musevilik yeme-içme konusunda istisnai bir özelliğe sahiptir. Bu dinde, yasakların evrensel nitelikten çok milli bir mahiyet kazandığı, bunun için bazı yiyeceklerin sadece Yahudilere haram sayıldığı dikkati çekmektedir (Erdem, 1998:168).

Musevilik'te yiyecekler konusundaki yasaklara genel olarak bakıldığında bazı yasakların, yiyeceklerin tabiatından çok, topluma ceza olsun diye yasaklandığı anlaşılmaktadır. Ayrıca Yahudilik'te kendi tabiatından kaynaklanan sebepler dolayısı ile yasaklanan yiyecekler de bulunmaktadır (Erdem, 1998:168).

Bu bilgiler çerçevesinde, araştırmanın bu bölümünde, Musevilik'te yeme-içme kuralları açıklanmaya çalışılmıştır. Söz konusu kurallar, kutsal metinlere istinaden, besin gruplarına göre açıklanmış, böylece anlaşılabilirliğinin kolaylaşacağı düşünülmüştür. Musevilik'te oruç kavramı da irdelenmiş ve tüm bilgilerin saha araştırması için zemin oluşturacağı düşünülmüştür.

2.3.1.1. Musevilik ve Besinler İle İlgili Uyulması Gereken Kurallar

Musevilikte beslenme yasalarına “Kosher” (kashrut ya da kasher) kuralları adı verilmektedir. Kosher sözlük anlamıyla “temiz, yenilebilir, uygun, mubah, münasip” demektir. Bir gıdanın kosher olması, onun izin verilmiş ve kabul edilebilir olması anlamına gelmektedir. Kosher kuralları çok katı kurallar olup, kasaplık hayvanın yetiştirilmesi, hayvanın kesimi, etin eldesi ve etin ürüne işlenmesi evrelerinde uygulanmaktadır (Öztañ, 2003:14).

Musevi hukukuna uygun olmayan gıdalara ise “trefa” denir. Musevi gıda uygulama prensiplerinin temeli kabul edilen kosher, Tevrat'ın Levililer bölümü 11. bapta ve Tesniye bölümü 17. bapta açıklanmıştır (Koluman, 2009:29).

Kosher, Museviler arasında çok iyi bilinen ve yenilmesine izin verilen besinler için kullanılır. Sağlıkla ilgili açıklamalar, hep Musevilerin beslenmeleri ile ilgili kurallarla ilişkilidir. Bu kurallar, fiziksel sağlıktan çok ruh sağlığını hedef almıştır. İnançlı bir Musevi, kosher besinleri tüketmeye özen göstererek; kosher olmayanları tüketmemektedir (Kittler ve Sucher, 2001).

Her ne kadar hijyenin sağlanması bir etken olarak kabul edilse de, kosherin daha derinde yatan anlamı, yemek yeme fiiline ruhani bir boyut katmaktır. Bunun altında, Musevilerin acı, hastalık, pislik ve hayvanlara eziyet gibi ruhsal “negatifler” içeren hiçbir şeyi ağızlarına koymaması düşüncesi yatmaktadır (www.wikipedia.org).

Kosher, diğer hayvanları yiyen kuş ve hayvanların, deniz tabanında gezinerek diğer hayvanların dışkıları ile beslenen yaratıkların, pis bir hayvan olarak kabul edilen domuz etinin, kabuklularla, yumuşakça deniz ürünlerinin tüketilmesini; et ile sütün ise birlikte yenilmesini yasaklamıştır. Hayvan kesimi ise özel bir işleme yapılmaktadır. Bu kurallar, besin gruplarına göre şu şekilde açıklanabilir:

a) Et tüketimi ile ilgili kurallar: Bu kurallar genel olarak geviş getirmeyen ve çift tırnaklı olmayan hayvanlar ve onlardan imal edilen gıdalar olarak formülize edilmişse de (Erdem, 1998: 168); istisnai durumlar da söz konusudur. Bu bağlamda koyun, keçi, sığır, geyik ve öküz gibi ayağı yarık olan ve geviş getiren memelilerin etleri yenilebilir ve sütleri içilebilir. İzin verilmeyenler ise; deve, kaya porsuğu, tavşan, domuz, kartal, tavşancıl, karakuş, çaylak, şahin, karga, deve kuşu, puhu, kukuma atmaca, baykuş, karabatak, kuğu, saka, akbaba, leylek, balıkçıl, hüdühüd, yarasa, gelincik, fare, kertenkele, bukalemun olarak isimlendirilmiştir (Levililer, 11/1-12; Tesniye 14/7-20).

Deve, kaya porsuğu ve tavşan çatal tırnaklı olmaması, domuz ise geviş getirmemesi sebebiyle haram kılınmıştır. Aslan, sırtlan gibi hayvanlar pençeli olmaları sebebiyle, sinek, arı, gibi kanatlı böceklerle, karınca, salyangoz, solucan gibi hayvanlar ise haşerattan kabul edilmeleri sebebiyle yasaklanmıştır (Alalu, 2001:126).

Yahudilere yasaklanan hayvanlar konusuna Kur'an-ı Kerim şu şekilde açıklık getirmektedir:

“Yahudilere tırnaklı hayvanların hepsini haram kıldık. Sığır ve koyunların ise, sırtlarında veya bağırsaklarında bulunanlar, ya da kemiklerine karışanlar dışındaki iç yağlarını (yine) onlara haram kıldık. İşte böyle, azgınlıkları sebebiyle onları cezalandırdık. Biz elbette doğru söyleyenleriz” (En'am, 146)

Kanatlılarda yasaklanmış olan 24 tür bulunmaktadır. Kursağı, taşığı ve pençesi olan, kosher kabul edilen kanatlı etler tavuk, hindi, kaz ve ördek etidir. Kosher yumurta sadece kosher sayılan kanatlılardan elde edilmelidir. Kosher uygulamalarında, eti yenilebilir olarak geçmeyen kuşların yumurtaları ve balık yumurtaları (havyar) kosher değildir (Koluman, 2009:29). Üstünde kan lekesi olan yumurtaların tüketimi haramdır. Kosher olmayan hayvanların artıkları, yan ürüne işlenip kosher sayılan hayvanların beslenmesinde kullanılamaz. Kosher et ürünleri üreten bir işletmeye, kosher sayılmayan et giremez ve üretimde kullanılan alet-ekipman da işlenemez (Özta, 2003:14).

b) Hayvanların kesilmesi ile ilgili metotlar: Yenilmesine izin verilen hayvanların belli bir metotla kesilmesi gerekmektedir. Hayvan doğal bir yolla ölürse veya uyulması gereken metot dışında bir yöntemle öldürülürse, eti yenmemektedir.

Kosher'e uygun kesim İbranice "Şeçitah" olarak adlandırılır ve hayvan; dindar, merhametli, bu konuda ehliyetli ve usta bir kasap "Şoçet" (shohet), tarafından kesilir. İlk uygulama Shechita olarak bilinir. Buna göre hem geniş getiren hem de kanatlı hayvanların eti ancak soluk borusu ve yemek borusundan geçecek bir kesitle kanı iyice akıtıldıktan sonra yenilebilir. İkinci uygulama Bedika olarak adlandırılır Bedika kontrol, araştırma anlamına gelmektedir (www.kaserutr.tripod.com). Etler, "post mortem" (kesim sonrası) bir kontrol olmadan tüketime sunulamaz. Hastalıklı hayvanın etinin yenmesi ne şekilde olursa olsun yasaklanmıştır. Glatt Kosher ise, yaygın açlık gibi istisnai durumlarda organlarında hastalık bulunan hayvanın yenmesi için esneklik sağlanması anlamına gelen bir kavramdır. Uygulamalar arasında yenilebilir et parçalarını tanımlayan uygulamalar bütünü Nikkur olarak tanımlanır (Koluman, 2009:29).

Kesilecek hayvanın boynu temiz olmalı, yemek ve nefes borusu mutlaka kesilmelidir. Kesim yapılırken duraklanmamalı, hayvana eziyet edilmemeli, hayvanın can çekişmesi uzatılmamalı ve kan hayvanın üzerinden akmalıdır. Kesimden sonra iç organlar ve akciğer kontrol edilmelidir. Bu aşamalardan geçen et, kosher olarak elde edilmiş sayılır (Özta, 2003:14).

c) Kesilen hayvanların muayenesi: Hayvanlar kesildikten sonra, shohetler tarafından hayvanın etleri veya organları kontrol edilmeli, eğer uygun olmayan bir durum varsa, hayvanın eti imha edilmeli ve tüketilmemelidir (Yabancı, 2009:270).

d) Etlerin hazırlanışı: Etlerin kosher sayılabilmesi için, kan, iç yağ, kan damarları ve siyatik sinirlerden ayrılmış olması gerekmektedir. Hayvanların arka kısmında etten ayrılması çok güç kan damarları bulunduğundan etlerin bu kısmı yenilmez; Yahudilere et satmayan kasaplara satılır (Alalu, 2001:126). Şoçet tarafından kesilen et gerekli trimming yapıldıktan sonra suya bastırılır, 30 dakika suda bırakılarak tuzlama işlemine hazırlanır. Tuzlama işlemi, Haham'ın gözetiminde usta, eğitimli kişi tarafından yürütülür. Trimming atar ve toplardamarlar ile bazı yasak yağların etlerden uzaklaştırılması işlemine verilen isimdir (Özta, 2009:14).

Tuzlamada kullanılacak kosher tuz, haham tarafından özel olarak hazırlanır. Tuzlanan et bir saat dinlendirilir ve su salması beklenir. Daha sonra bol su ile yıkanır, akan kanlı su ve tuz etten uzaklaştırılır, kullanım amacına göre haşlanır ve böylece et kosher sayılır. Tüm kosher etler ya kesildikten sonra kosher yapılmalı ya da 72 saat içinde mutlaka yıkanmalıdır (Özta, 2003:14).

Doğal yolla hazırlanan karaciğer, hiçbir zaman kosher sayılmaz, çünkü çok fazla kan içerir. Bu nedenle, karaciğerin yüzeyi önce çeşitli yerlerden delinmeli, kesilmeli, sonra hafifçe yıkanmalı ve en son rengi gri-beyaz oluncaya kadar tütsülenmelidir (Yabancı, 2009:270).

e) Süt ve etle ilgili kurallar: Et ve süt ürünleri beraber yenilmemelidir. Buna göre, süt ve etin herhangi bir şekilde bir arada pişirilmesi, bu şekilde pişirilmiş ürünlerin yenilmesi, et için kullanılan kaplarda süt ürünü pişirilmesi, her iki ürüne ait bulaşıkların bir arada yıkanması yasaktır (Koluman, 2009:29). Genel olarak et yiyen bir kişinin, et yedikten sonra altı saat boyunca süt içmemesi gerekmektedir. Süt ve ürünlerini tükettikten sonrada et yiyebilmek için bir saat geçmesi yeterlidir. Birlikte tüketim yasağı, içtihat kaynaklı olup Tevrat metnine dayanmamaktadır (www.ou.org).

Musevilerin çoğunda laktoz intoleransı vardır ve bu nedenle süt içemezler. Laktoz intoleransı, sütün baskın şekeri laktozun yeterli sindirilememesinden kaynaklanır. Bu yetersizlik laktaz enziminin eksikliğinden kaynaklanmaktadır (www.food-info.net).

Süt yerine yoğurt ve peynir gibi besinleri tüketirler. Et ve/veya süt ürünlerinin yendiği kaplar mutlaka yıkandıktan sonra et ve/veya süt konulur. Yumurta, meyve, sebze ve tahıllara “Pareve” denir. Bu besinler hem et ürünleriyle, hem de süt ürünleriyle yenilebilir. Yumuşak peynirler ve kültür ile aroma maddeleri içeren peynirler kosher değildir. Bunlarda ancak pişirme işlemi uygulanırsa kosher olabilir (www.ou.org).

f) Yasaklanmış hayvanların ürünleri: Bu kurala uyan tek bir madde vardır. Yasaklanmamış hayvan ürünü olarak sadece bal bilinir. Bal arısı yenmeye uygun bir besin olmamasına rağmen, bal kosher sayılır, çünkü balın arıya ait hiçbir özellik taşımadığına inanılır (Yabancı, 2009:270).

g) Böcek ve solucanların tüketimi: Küçük böcek ve solucanlar, sebze, meyve ve tahıllarda gözle görülmediği için bu besinler yenmeden önce iki kere iyice yıkanmalı ve kontrol edilmelidir. Kosher sertifikalı ürünler paketlenmeden önce ilgili kişiler tarafından iyice kontrol edilmektedir (Kittler ve Sucher, 2001).

h) Su ürünlerinin tüketimi: Kosher hukukunun temelini teşkil eden Tevrat’a göre, yalnızca pullu ve kanatlı (yüzgeçli) balıklar tüketilmelidir. Yalnız yüzgeci olup, pulu olmayan balıklar helal kabul edilmez, zira Tevrat pulları ayırıcı vasıf olarak zikretmiştir (Özbaş, 2001:55). Bu kaideden hareketle, ıstakoz, karides, kalamar, midye, yılan balığı gibi su ürünleri Yahudilerce yenilmeyenler listesinde sayılmıştır (Alalu, 2001:126). Talmud’daki hükümlere göre, suyun akarsu olması gerekmektedir. Durgun sulardaki balıklar tüketilemez (Çiğdem, 2009:442).

Tevrat/Levililer 11:9-12 ayetleri şöyle okunmaktadır:

“Sularda olanların hepsinden şunları yiyebilirsiniz: Sularda, denizlerde ve ırmaklarda kanatlı ve pullu olanların hepsini yiyebilirsiniz ve sularda hareket edenlerin hepsinden, sularda olan canlı mahlûkların hepsinden, denizlerde ve ırmaklarda bütün kanatsız ve pulusuz olanlar sizin için mekruhtur ve sizin için mekruh olacaktır. Onların etinden yemeyeceksiniz ve onların leşlerini mekruh sayacaksınız. Sularda kanatlı ve pullu olmayanların hepsi sizin için mekruhtur” (Kitabı Mukaddes, 2003:112).

Tevrat’ın diğer bir ayeti bu ayeti tekrar niteliğinde olup şöyle okunmaktadır:

“Sularda olanların hepsinden şunları yiyebilirsiniz: Bütün kanatlı ve pullu olanların hepsini yiyebilirsiniz ve bütün kanatsız ve pulsuz olanları yemeyeceksiniz; bunlar size murdardır” (Tesniye,14/9-10).

Bu iki ayete binaen, Musevi hukukunda, deniz ürünlerinden yalnızca pullu -vücudu kaplayan ve kendiliğinden ayrılabilen nesne- (Marcus, 2009) ve yüzgeçli (yüzmeyi sağlayan kanat ya da organ) balıkların tüketilmesine izin verilmiştir (Ekinci, 2003:116). Kosher balıklar arasında, hamsi, uskumru, lüfer, tuna, sardunya, morina, mezgit, alabalık ve ringa yer almaktadır. Yasaklı balıklar arasında ise köpek balığı, yılan balığı, yunus balığı gibi balık türleri sayılmaktadır (www.totse.com).

Musevi hukukunda balık, et kategorisinde değerlendirilmediği için; sütle etin, aynı anda tüketilmesi ile ilgili yasak balık için uygulanmaz. Ancak birlikte pişirilmemesi ve et ile balığın birlikte yenmemesi gerekir. Dumanlanmış ve ileri işlenmiş balık ürünlerinin tüketimi ise serbest bırakılmıştır (Koluman, 2009:29). Ayrıca, balıklar için kesim şartı olmayıp sudan çıkarılması yeterlidir. Memeli hayvanlar için geçerli olan, mümkün olduğunca kanın temizlenmesi kuralı balıklar için gerekli değildir. Bu kuralda; “Yalnız kanlı et yemeyeceksiniz, çünkü kan canı içerir” denilmektedir (Yaradılış, 2003:9/4).

Kosher kurallarına göre helal sayılan balıkların, havyarlarının tüketilmesinde sorun yoktur, ancak yasak olanların havyarları tüketilemez. Bu kurala göre, denizde ölmüş (murdar) olarak avlanan balıklar helal kabul edilmez (Tevrat, Levililer, 11/11). Kosher kurallarında dikkat edilmesi gereken hususlardan birisi de, yasaklı olan ürünlerde kullanılan aletlerin kosher ürünlerde kullanılmamasıdır. Örneğin, kosher olmayan bir balığın kesiminde kullanılan bir alet, kosher olan bir balıkta kullanılmamalıdır. Şayet kullanılırsa o balığı da kosher kategorisinden çıkarır (Çiğdem, 2009:443).

Balıklar arasında da yüzgeçli ve pullu tüm balıklar yenilebilirken, diğer balıkların yenilmesi yasaklanmıştır. Örneğin, mersin balığı ile kılıç balığını İngiliz Yahudileri yasaklı balıklar kategorisinde değerlendirirken, Safari (Ortadoğu) Yahudileri mersin balığını kosher kabul ederler. Amerikan Yahudileri ise hem mersin balığını hem de kılıç balığını kosher saymaktadırlar (Rabinowicz, 1972:27). Özbaş (2001) ise bu

konuyu “Mersin balığı ile kılıç balığının pulları deriye zarar verilmeden ayrılmadığı için kosher sayılmamaktadır” şeklinde ifade etmektedir (Özbaş, 2001:54). Köpek balığı, yayın balığı, yılan balığı ve kedi balığı gibi balıklar ile tüm kabuklu deniz hayvanları yenilemeyen deniz ürünleri arasında sayılabilir. Diğer taraftan, Ortodoks hahamları kılıç balığını yasaklarken, muhafazakâr otoriteler kılıç balığını kosher listesine almışlardır (Yabancı, 2009:270).

i) Diğer gıdalar: Emülsifikasyon ajanları ve aroma vericiler elde edildikleri kaynağa göre kosher tanımına alınırlar (www.jewfaq.org). Emülsifikasyon ajanı, ara yüzey hareketi ile emülsiyon oluşumunusağlayan kimyasal maddeler için kullanılan bir terimdir (Zorba, 2001:55). Krema ve dolgu malzemeleriyle, süs malzemeleri koshere uygun olmalıdır. Şarap ve üzüm ürünlerinde kullanılan kaplar koshere uygun olmalıdır (www.ou.org).

2.3.1.2. Musevilik ve Oruç

Tevrat'ta Musevilerin geçici olarak uyması gereken yasaklardan da bahsedilmektedir. Bu yasaklar Yahudilerin Mısır'dan çıktığı döneme denk geldiği için daha çok şükür orucu niteliği taşımaktadır (Çıkış, 12. Bölüm, 13/3-10).

Araştırmanın bu bölümü, yılın on iki ayı hizmet veren ve Musevi misafirlere hizmet sunan otel işletmelerinin bu bilgilere ihtiyaç duyacağı düşüncesi ile oluşturulmuştur.

Tevrat'ta bazı günlerde oruç tutulması emredilmektedir. Musevilikte oruç nefsi terbiye etme, bazen acı çekme aracı sayılırken; bazen de Allah'a yaklaşma aracı olarak kabul edilmektedir. Tevrat'a göre, Hz. Musa Tur Dağı'nda 40 gün 40 gece kalmış ve bu süreyi oruç tutarak geçirmiştir. Arabistan'ın çeşitli bölgelerinde yaşayan Museviler'in oruç tuttuklarında akşam geç saatlerde de bir şey yemedikleri bilinmektedir. Babil döneminde matem ve üzüntü sembolü olarak oruç tutulmuştur. Musevilikte oruca çocuklar, 12'nci yaşlarından bir ay alınca başlar (www.e-sehir.com).

Musevilik'te tutulması şart olan tek oruç Yom Kippur adı verilen kefaret orucudur. Yom Kippur yani Kefaret Günü, İbranice'de “tövbe günü” anlamına gelmektedir. Ay Takvimi'nin ilk ayı olan Tişri ayının 10. günü yaklaşık 26 saat boyunca hiç bir şey

yemeden tutulan büyük bir oruçtur (Tümer ve Küçük, 1988:253). Yom Kippur orucunun Hz. Musa'nın Allah'tan buyruklarını almak üzere Tur Dağı'na gittiğinde Yahudilerin altın bir buzağıya tapınmalarından ötürü tutulduğu anlaşılmaktadır. Yahudiler bu günde günahlarından dolayı pişman olduklarında, Allah'ın da onları affedeceğine inanmaktadır.

Yahudilik'te Babil dönüşünden sonra Kudüs'ün tahrip edilmesi ve diğer felaketler nedeniyle dört ayrı oruç daha bulunmaktadır. Bazı Talmud yorumcuları bu dört orucun, başka devletlerin himayesi altındaki Yahudiler tarafından tutulması gerektiğini, aksi takdirde gerekli olmadığını belirtir (www.e-sehir.com).

Gün doğumuyla başlayıp, akşam yıldızların çıkışından sonra sona eren bir diğer oruç Gedalya orucudur. Bu oruca göre; bir önceki gece, gün doğmadan önce olması kaydıyla yatılana kadar yemek yenebilir; ancak uyuyup gün doğmadan kalkan biri yemek yiyemez. Diğer yandan eğer bir kişi geceleyin kalkıp bir şeyler yemeyi/içmeyi adet edinmişse ya da yatmadan önce bu niyetle yatmışsa, güneş doğmadan önce bir şeyler yiyebilir/içebilir (Tümer ve Küçük, 1988:253).

Musevilerin en önemli bayramı Roşaşana (Rosh ha-Shanah) yani Yılbaşı Bayramı'dır. Arkasından Kipur, onun da arkasından 7 gün süren Çardak Bayramı (Sukot) gelmektedir. Bir yıl içinde Tevrat'ın tüm bölümlerinin okunmasının tamamlandığı ve yeniden başladığı (Simhat Tora), Aralık ayında Hanuka, Mart-Nisan arası Babil'de zamanın Musevi düşmanı (Antisemit) Haman tarafından Yahudilerin kıyımına uğratılması olayının son anda Ester tarafından engellenmesinin anısına 2 gün (Purim), Mısır'dan Musa'nın (Moşe Rabenu) önderliğinde ayrılıp kölelikten kurtulmasının kutlandığı Pesah diğer bayramlar ve özel günler arasında sayılmaktadır (www.tr.wikipedia.org).

19 Nisan'da başlayıp ve bir hafta süren Pesah Bayramı orucu ise genellikle Hamursuz Bayramı'ndan sonra gelen pazartesi ve perşembe günleri tutulur (www.e-sehir.com). Yedi günlük Pesah Bayramı boyunca evler mayadan arındırılır ve bu yedi gün boyunca mayasız ekmek yenilir (Çıkış, 12/15,19,20). Yahudilerce "Hametz" olarak isimlendirilen mayasızın, anılan günlerde kullanılması ve evde bulundurulması da yasaktır. Onlara göre mayalanabilecek her şey Hametz sayılır. Hametz sayılan şey

yemeklere çok az karışmış olsa bile, Pesah Bayramındaki yasak kavramına girer (Alalu, 2001:14). Bundan 49 gün sonra gelen 10 Emir'in alınmasının kutlandığı Şavuot (Shavout) ve yaz aylarına denk gelen Tapınağın yıkılması ve çeşitli talihsiz olayların anıldığı ve bir matem günü olan Tişa Beav (Tisha b'Av) diğer önemli günlerdendir (www.tr.wikipedia.org). Bu bayramlardan Pesah, Şavuot ve Sukot'a Şaloş Regalim adı verilir. Roşaşana ve Yom Kipur'a ise Yamim Noraim (Ulu günler) adı verilir. Gün doğuşundan gün batımına kadar su ve gıda alımının yasak olduğu oruç günleri ise Tzom Gedaliah, Tevet'in 10. günü, Tamuz'un 17. günü, Ta'anit yortusu ve Ta'anit Bechorim'dir (Koluman, 2009:28).

2.3.2. Hıristiyanlık ve Gastronomi

İncillerde hukuki hükümler bulunmadığı için Hıristiyanlar, bu konularda Tevrat'ın hükmüne uymuşlardır (www.mustafabas.net). Ancak Tevrat'ta yiyeceklerle ilgili bilgiler çok açık ve teferruatlı olarak verilmiş olmasına rağmen Hıristiyanların, yiyecek konularında buradaki hükümlere tabi olmadıkları görülmektedir. İnciller, yiyecekler konusunda Tevrat'ta belirtildiği gibi açık bir tasnifte bulunmamıştır.

Markos İncili'nde yiyecekler konusuna yenilik getirilmiş ve dışarıdan giren şeylerin insanı kirletmeyeceği, ancak insandan çıkan şeylerin insanı kirleteceği bildirilerek, bütün yiyecekler temiz kabul edilmiştir (Markos, 7/15-19).

Bu bilgiler çerçevesinde araştırmanın bu bölümü, Hıristiyanlık ve yeme-içme ile ilgili kurallardan oluşmaktadır.

2.3.2.1. Hıristiyanlık ve Besinler İle İlgili Uyulması Gereken Kurallar

Hıristiyanlık, her türlü hayvan etinin yenmesini mübah görmekte birlikte bu etlerin hazırlanması konusunda bazı sınırlamalar getirmiştir (www.mustafabas.net). Bu çerçevede Tevrat'a bağlı kalınarak putlara sunulmuş veya boğazlanmış veya boğulmuş hayvan etleriyle birlikte, kan yemek haram kabul edilmiştir (Resullerin İşleri, 15/20-29).

Yeni Ahid'den hareketle Hıristiyanlar, yiyecekler konusunda çok farklı bir uygulama ortaya koymuş; Yahudilik ve İslam'ın yenilmez ve murdar olarak gördüğü domuz etini yemeyi de mübah kabul etmişlerdir. Ancak, domuz etinin mübah olduğuna dair

Yeni Ahit'te açık hiç bir ifade bulunmamaktadır (www.mustafabas.net). Domuz etinin mubah sayılması Petrus'un görmüş olduğu rüyaya dayandırılmaktadır (Resullerin İşleri, 10/9-16;11/5-11). Bu rüyada ve Pavlus'un Romalılara ve Korindoslulara 1. Mektuplarında verilen ruhsat, sadece domuz etini değil, yenilebilen her şeyin temiz olduğunu ortaya koymaktadır (Romalılara Mektup, 14/14-20; Korintoslulara 1.Mektup, 10/25-20).

Hıristiyanlık'ta ibadet uygulamalarındaki çeşitliliğe bağlı olarak beslenme de değişiklikler göstermektedir. Uygulamalar arasındaki bu değişiklikler mezheplerden kaynaklanmaktadır ki; Hıristiyanlık'ta üç büyük mezhep bulunmaktadır. Söz konusu uygulama farklılıkları en çok dini günlerde yenilen yemeklerde kendini göstermektedir. Bu çerçevede mezhepler ve yeme-içme konsundaski özellikleri şu şekilde açıklanabilir:

a) Roma Katolikliği

Katoliklik, Hıristiyanlık'ta büyük otoriteye sahip bir mezheptir. Bu mezhebi temsil eden Katolik Roma kilisesinin zirvesinde Papa bulunur. Noel ve Paskalya, Katoliklerin önemli dini günleri arasındadır (Yabancı, 2009:271).

Noel İsa'nın doğum yıldönümüdür. Esas kutlama günü 25 Aralık'tır. Kiliselerde ayinler yapılır, hediyeler verilir, çam ağaçları süslenilir, hindi eti yemek ve içki içmek bu kutlamanın en belirgin özellikleridir (Yabancı, 2009:271). Birçok ülkede 25 Aralık öğleden sonrası Noel Yemeği hazırlanır ve aile fertleri masa etrafında bir araya gelirler. Noel Yemeği ülkeden ülkeye farklılık göstermekle beraber en yaygın olanı kızarmış hindi ve sosistir. Bazı ülkelerde tatlı olarak yemekten sonra sunulan kekin (Noel pudingi) üzerine brendi dökülerek tutuşturulmaktadır. Noel arifesi gecesi evlerde Noel Baba ve geyikleri için yiyecekler bırakılır. ABD'de yaygın uygulama süt ve kurabiye bırakmaktır. İngiltere'de ise likörlü şarap (şeri), meyveli tart ve havuç bırakılmaktadır (www.wikipedia.org).

Paskalya (Easter); Hıristiyanların İsa'nın ölümünü ve çarmıhtan sonra dirilişinin anıldığı, Mart ve Nisan ayına rastlayan bayram günüdür. Genelde 15 Nisan'dan sonraki Pazar gününe tesadüf eder. Bir hafta sürer. Tatil yemeklerinde genelde, tüm aile bireyleri bir arada olur ve kendi memleketlerine özgü yiyecek ve içecekler

hazırlarlar. Örneğin Fransızlara özgü, Noel kütüğü şekli verilen çok tatlı bir pasta olan “buche de Noel” Noel pastası olarak hazırlanırken; İtalyanlar tatil günlerinde kendilerine özgü olarak “Panettone” olarak bilinen meyveli, şekerli geleneksel bir ekmek yaparlar (Kittler ve Sucher, 2001).

b) Doğu Ortodoks Hıristiyanlığı

Ortodoksların Katoliklerden en büyük farkı, İncil’deki emirleri revize ederek uygulamalarıdır (Diakonoff, 1972). Bunlar arasında Komünyon (ekmek ve şarap ayini) törenlerinde mayasız ekmek yerine mayalı ekmek tüketilmesi sayılabilir.

Paskalya günü Doğu Ortodoks’luk mezhebinde en önemli bayram günüdür ve 21 Mart’tan sonraki ilk pazar günüdür. Lent (Perhiz) gününden önceki 3. pazar günü Et Pazarı’dır ve bugün evlerde sadece et yenir. Lent’ten önceki pazar da Peynir Pazarı’dır. Bugün ise peynir, yumurta ve tereyağı yenir. Sonraki pazartesi Temiz Pazartesi’dir. Paskalya’dan önceki Pazar günü (palm Sunday) Bakire Meryem’in Müjdelenme Günü’dür ve bugün balık yenir (Kittler ve Sucher, 2001).

c) Protestan Hıristiyanlığı

Protestanlık, reformdan doğan bir mezheptir, en yüksek otorite İncil’dir (Kahraman, 1993). Protestan geleneğinde Noel ve Paskalya tatil günleridir. Bu tatil günlerinde yiyecekler önemli yer tutmasına rağmen, bugüne özgü özel bir yiyecek yoktur. Aileler kendi alışkanlıklarına göre yemek hazırlarlar (Yabancı, 2009:271).

2.3.2.2. Hıristiyanlık ve Oruç

Oteller, hizmet verdikleri müşterilere ait özel dini günleri ve mensubu oldukları dinin gerektirdiği yeme içme kurallarına vakıf oldukları sürece; tercihe dilme oranları artacaktır. Dolayısı ile araştırmanın bu bölümü, -diğer semavi dinlerde de değinildiği üzere-, yılın on iki ayı hizmet veren ve Hıristiyan misafirlere hizmet sunan otel işletmelerinin, bu bilgilere ihtiyaç duyacağı düşüncesi ile oluşturulmuştur.

Hıristiyanlık’ta oruç Kilise’nin üçüncü emridir. Kuran’ın bildirdiğine göre oruç Hıristiyanlara da farz kılınmıştır. Hıristiyanlık’ta oruç ve perhiz aynı anlamda kullanılır. Orucun amacı, işlenmiş günahların cezasını bu dünyada çekmeye

başlamaktır. Hıristiyanlıkta oruç tutma yaşı 21’de başlar. Hıristiyanlar, 60 yaşına kadar oruç tutar. Oruç konusunda 1966 yılında alınan Roma kararlarında bu konu yazılı olarak belirtilmiştir. Bir Hıristiyan’ın perhiz için ise, en az 14 yaşında olması gerekmektedir (www.e-sehir.com).

İncil, oruca büyük önem vermekte ve övgüyle bahsetmektedir. Ancak orucun zamanı, uyulacak kurallar Hıristiyan mezhepleri arasında farklılık göstermektedir. Mezhepler arası oruç uygulamalarına ait bilgiler şu şekildedir:

a) Roma Katolikliği: Dindar Katolikler belirli oruç ve ibadetlerden oluşan günleri uygulurlar. Oruç günleri, yılbaşı, paskalya yortusu gibi günlerdir. Bu oruçlar gıdanın bütün gün boyunca alınmamasından, belli gıdaların alınmamasına kadar değişkenlik gösterir. Paskalya’dan 40 gün önce tutulan bir oruçta, Komünyon’dan 1 saat öncesinde su ve katı gıda alımının tamamen durdurulması gerekmektedir. Bu oruca “Ökaristik Oruç” adı verilmektedir. Bu oruç önceden gece 12’den Ekmek- Şarap ayini vaktine kadar hiçbir şey yeme-içmemeyi öngörürken; günümüzde ayinden 1 saat önce hiçbir şey yememek ve 3 saat öncesinden alkol almamak şeklinde icra edilmektedir. (Kolman, 2009:29; Tümer ve Küçük, 1988:254).

Katoliklerin tuttuğu bir diğer oruç ise; “Eklesiyastit Oruç”tur. Bu oruç Katolik kilisesinde 40 günlük perhiz döneminden oluşmaktadır. Gündüz tek bir yemek almak, sabah ve akşamda hafif yiyeceklerle yetinmek şeklindedir (Tümer ve Küçük, 1988: 254).

b) Doğu Ortodoksluk: Ortodoks mezhebinin oruç günleri daha fazladır (Diakonoff, 1972). Yılbaşı, Paskalya, Kıyamet Kilisesine İsa’nın taşındığı gün, Temptation Day (şeytanın İsa’ya dünyayı vaat ederek Mesihlikten vazgeçmesini önerdiği gün), etsiz yortusu, sütsüz yortusu bu günler arasında yer alır. Oruçlarda hayvansal ürün ve su yasaklanmıştır. Bazı inananlar bitkisel yağı da tüketmeyebilirler. Sadece çarmlıha gerilme gününde tüm gıda alımı yasaklanmıştır (Kolman, 2009:29).

c) Protestanlık: Protestanlık’ta, diğer mezheplerle kıyaslandığında orucun yaygın olmadığı görülmektedir (Kitler ve Sucher, 2001). Protestanlara, özellikle Mormon Tarikatı ve Yedinci Gün Havarileri Tarikatı’na göre oruç uygulamaları sadece Yılbaşı günü yapılır. Oruç kısmi açlık halidir ve uygulanması zorunlu değildir. Mormon

tarikatında kahve, çay gibi uyarıcılar kadar alkollü içecekler de yasaktır. Ortadoğu Mormon Tarikatı'nda farklı bir uygulama ile ayda 1 gün oruç tutularak oruç günü gıda parası fakirlere verilir (Daniel, 2001).

Yedinci Gün Havarileri Tarikatı mensupları aşırı gıda tüketiminin günah olduğunu savunurlar ve Lakto-ovo-vejetaryen beslenmeye özen gösterirler. İstisnai durumlarda et tüketilecekse çoğu domuz etini tüketmez. Su, yemekten önce ve sonra içilir ve yemek sırasında içilmez. Öğünler arasında yemek yenmesi de istenmez. Güçlü aroma maddeleri ve tatlandırıcılar da yasaklanmıştır (Koluman, 2009:29).

Hıristiyanlık, çarşamba, cuma ve cumartesi günleri ile bazı yortuların arife günlerinde oruç tutmayı teşvik etmektedir. Hıristiyan inancına göre, Hz. İsa, çarşamba günü ele verilmiş, cuma günü çarmıha gerilmiş ve cumartesi günü de gömülmüştür. Hıristiyanlık'ta Hz. İsa'nın öldükten sonra dirildiği ve göğe çıkarıldığına inanılan Paskalya'da oruç tutulması önemlidir. Paskalya öncesinde iki gün oruç tutmak dindar Hıristiyanlar arasında yaygın bir uygulamadır (www.e-sehir.com).

Hıristiyanlık'ta orucun ülkelere göre değişen hüküm ve gelenekleri vardır. Bazı Hıristiyanlar yumurta ve meyve yemekten kaçınırken; bazıları yalnız kuru ekmek yemekte, bazıları ise bunların hiç birini yememektedir. Kimi Hıristiyanlar ise hayvani besinleri yemeyip, nebati besinleri yiyerek orucu gerçekleştirmektedir (Tümer ve Küçük, 1988: 254).

2.3.3. İslamiyet ve Gastronomi

İslamiyet, semavi dinler arasında en son indirilen dindir. Dolayısıyla ilahi hükümler bu din ile birlikte en son şeklini almıştır.

İslam dininde yenmesine izin verilen besinlere "helal" ; yenilmesine izin verilmeyen besinlere de "haram" denir ve Kur'an-ı Kerim'de haram olan besinler belirtilmiştir. Haram terimi sadece gıda için değil, gıda katkı maddeleri, kozmetik, kişisel bakım ürünleri, gıda temas maddeleri için de geçerlidir (www.eathalal.com). Helal olmayan ancak haram olduğu da bildirilmemiş ve tüketimi sorun yaratacak olan gıdalar ise mekruh (mihnet, şiddet, şer, sevilmeyen) olarak tanımlanmıştır. Dinî bir kavram

olarak mekruh, kesin ve bağlayıcı olmayan bir tarzda yapılmaması istenen fiil demektir (www.diyamet.gov.tr).

Başta yeme-içme ile ilgili olmak üzere pek çok konuda kendinden önceki semavi dinlerde yasaklananların bu dinde de yasak olduğu Kur'an-ı Kerim'de açıklanmıştır. Buna göre:

“Daha önce sana anlattıklarımızı yahudi olanlara da haram kılmıştık. Biz (bununla) onlara zulmetmedik, fakat onlar kendilerine zulmediyorlardı (Nahl, 118). buyurulmuştur.

İslamiyet'te iyi ve güzel olan şeylerin insanlığa helal kılındığı anlaşılmaktadır. Bakara Sûresi bu konuda yol gösterici mahiyettedir:

“Ey insanlar! Yeryüzündeki şeylerin helal ve temiz olanlarından yiyin! Şeytanın izinden yürümeyin. Çünkü o sizin için apaçık bir düşmandır” (Bakara,168).

“Ey iman edenler! Eğer siz ancak Allah'a kulluk ediyorsanız, size verdiğimiz rızıkların iyi ve temizlerinden yiyin ve Allah'a şükredin” (Bakara, 172).

Çalışmanın bu bölümünde İslamiyet'in yeme-içme hususundaki emir ve yasaklarına değinilerek; eti yenen ve yenmeyen hayvanlar, islami kesim usulu ve oruç konularına değinilmiştir. Bu konular mezhep farklılıkları dikkate alınarak her bir mezhep için açıklanmış ve Türkiye'nin Müslüman bir ülke olması sebebiyle otelcilik sektörünü bilgilendirme hususunda yol gösterici olacağı düşünülmüştür.

2.3.3.1. İslamiyet'te Eti Yenen ve Yenmeyen Hayvanlar

İslami gıda kanunları “Helal” kavramı üstüne kurulmuştur. Bu kapsamda helal kabul edilen gıdalar; süt (sığır, koyun, deve, keçi kökenli olmak koşuluyla), bal, balık, zehirli olmayan bitkiler, taze meyve ve sebzeler, kurutulmuş bakliyat, kabuklu tohumlar (fındık, fıstık, ceviz gibi), et ve ürünleri (sığır, koyun, deve, avcı olmayan kuşlar, balık, keçi, at) olarak bildirilmiştir (Koluman, 2009:30).

Müslümanlar tarafından tüketilecek gıdaların ve etlerin taşınması gereken özellikler Kur'an-ı Kerim'de belirtilmiştir:

“(Ey Muhammed!) Sana, kendilerine nelerin helâl kılındığını soruyorlar. De ki: “Size temiz ve hoş olan şeyler, bir de Allah’ın size verdiği yeteneklerle eğitip alıştırdığınız avcı hayvanların tuttuğu (avlar) helâl kılındı. Onların sizin için tuttuklarından yiyin. Onu (av için) salarken üzerine Allah’ın adını anın (besmele çekin). Allah’a karşı gelmekten sakının. Şüphesiz, Allah hesabı çabuk görendir” (Maide, 4).

Kur’an-ı Kerim’e ve Peygamberin sünnetlerine göre haram kabul edilen gıda maddeleri; domuz eti ve yan ürünleri, kan, karnivor hayvanlar (kedigiller, kurt gibi), tüm sürüngenlerin et ve yan ürünleri, tüm böcekler, ölü kesilmiş hayvan eti, leş eti, Allah dışında başkasının adına kesilen etler, uygun koşullarda kesilmemiş helal hayvanların eti, alkollü ürünler olarak bildirilmiştir (www.islamicbulletin.org; www.eathalal.com). ve Kur’an-ı Kerim’de şu şekilde belirtilmiştir:

“Ölmüş hayvan, kan, domuz eti, Allah’tan başkası adına kesilenler, boğulmuş, bir yerine vurularak öldürülmüş, düşüp yuvarlanarak ölmüş, başka bir hayvan tarafından boynuzlanarak öldürülmüş, yırtıcı hayvanlar tarafından yenmiş ve dikili taşlar üzerinde boğazlanmış olanlar size haram kılındı” (Maide, 3).

Eti tüketilecek hayvalar konusunda mezhepler arasında görüş farklılıkları bulunmaktadır. Buna göre eti yenecek ve yenmeyecek hayvanlar şu şekilde sıralanabilir:

a) Hanefi Mezhebine Göre Eti Yenen ve Yenmeyen Hayvanlar

Hanefilik mezhebinde genel kural olarak, yaratılışında vahşet ve tiksinti verici bir durum olmayan hayvanların etleri helaldir, yenebilir. Ördek, hindi, kaz, tavuk, deve kuşu, bağırılan, bildircin, güvercin, zürafa, koyun, keçi, sığır, deve, manda, tavus kuşu, ekin kargası, kırlangıç, baykuş, tavşan, turna, serçe, sığırcık kuşu, saksağan, kumru, bülbül, keklığın etleri helaldir (Sevinç, 1997:177-178).

Yine bu mezhebe göre, kurt, ayı, aslan, kaplan, köpek, tilki gibi azı dişleriyle kapıp avlayan ve parçalayan hayvanların etleri haramdır, yenmez. Diğer taraftan tırnaklarıyla kapıp avlayan ve tiksindirici durumda olan kartal, kuzgun, şahin, akbaba, alaca ve karga gibi yırtıcı kuşların etleri de haramdır, yenmez (Sevinç, 1997:177-178).

Hayvanlar analarına tabidir. Bu sebepten ötürü hanefilik mezhebinde anasının eti helal olan hayvanın yavrusunun eti de helaldir. Atlar, birçok yararlı hizmetlerde kullanılan hayvanlar olduğundan etleri İmam-ı Azam'a göre harama yakın mekruh görülmüştür. Domuz eti ise, haram olduğu gibi kanı, derisi ve bütün parçaları da temizlikten mahrumdur.

b) Şafii Mezhebine Göre Eti Yenen ve Yenmeyen Hayvanlar

Şafii mezhebine göre; deve, sığır, koyun, keçi, gazal, at, vahşi sığır, vahşi merkep, kertenkele, sırtlan, tilki, tavşan, kirpi, ada tavşanı, dağ keçisi, oklu kirpi, samur, sincap ve gelinciğin eti helaldir.

Kuşlarda helal olmaya alamet hububat yemeleridir. Haram olmaya alamet ise et ve kokmuş şeyleri yemeleridir. Bu kurala göre şafilik mezhebine mensup kisiler güvercin, yabani güvercin, kumru, çulluk, keklik, bülbül, sığırcık, arı kuşu, pelikan, toy kuşu, deve kuşu, ördek, tavuk, kaz, hububat kargası (leyleğin dışında) su kuşunun çeşitlerini helal olarak kabul ederler ve tüketirler.

Aslan, kaplan, pars, ayı, fil, köpek, domuz, maymun, kurt, zürafa, çakal, katır, ehli merkep, kedi, alacakarga, saksagan, kuzgun, çaylak, akrep, yılan, fare, karınca, arı, kırlangıç, hüdhüd, kurbağa, yengeç, kaplumbağa, pire, böcekler, atmaca, şahin, doğan, kartal, akbaba, tavus kuşu, baykuş, papağan ve yarasa ise haramdır, yenilmez (Sevinç, 1997:255- 256).

2.3.3.2. İslami Kesim Yöntemi

Çalışmanın bu bölümünde Müslümanlar tarafından helal olarak kabul edilen bir etin nasıl elde edilmesi gerektirdiğine değinilmiştir. Çünkü Müslüman ülkelerde hizmet veren ya da Müslüman müşterilere hizmet veren oteller, satın alma yaptıkları esnada İslami usullere göre kesilmiş et servis etmeleri gerekmektedir.

Eti yenen kasaplık hayvanların “helal” olmaları için İslami yöntemlerle kesilmeleri gerekir. Etin helal olabilmesi için, bir Müslüman veya peygamberlerden ve semavi kitaplardan birine inanmış olan kimse tarafından kesilmesi yeterlidir. Kesimin bir İslam ülkesinde veya diğer bir ülkede gerçekleşmesi arasında bir fark yoktur. Bu konuya Kur'an-ı Kerim şu şekilde açıklık getirmektedir:

“Kendilerine kitap verilen (Yahudi, Hıristiyan vb. nin) yiyeceği (yani kestiği) size helaldir, sizin yiyeceğiniz (yani kestiğiniz) de onlara helaldir” (Maide, 5).

Ancak hayvanı keserken Hıristiyanların Mesih’in, Yahudilerin de Üzeyir’in adını andıkları bilirse, o takdirde kestikleri helal olmamaktadır.

Helal et kavramı içerisinde kesim işlemi geniş yer tutmaktadır. Kesim işlemleri Zebh olarak tanımlanmıştır. Zebh, hayvanın boğazına bıçak vurup boğazlamak ve damarlarını kesmek demektir. Boğazlanmış veya boğazlanacak hayvana da “Zebiha” denilmektedir (www.islamiyol.com).

Hayvanı kesecek kişinin aklının yerinde olması gerekmektedir. Kesen kişinin ergenlik çağına gelmiş olmasına bakılmaz. Hayvan kesmeye ehil olanların arasında cinsiyet (kadın-erkek) farkı gözetilmez (Öztan, 2003:16).

Kesilecek hayvan gebe olmamalıdır. Ama gebeliğin henüz başında anlaşılması çok zordur. Küçükbaşlarda 1,5 aylık, büyükbaşlarda ise 3 aylık gebelik döneminin geçilmemesi gerekir (Öztan, 2003:16).

Kesim işlemlerinde öncelikli olarak hayvanın inanan bir kişi tarafından kesilmesi, hayvanın Allah adına kesilmiş olması, Besmele (Bismillahirrahmanirrahim-Yaradan Allah’ın adına anlamına gelen Arapça cümle ile) çekilmesi ve hayvan kesilirken (Allah-ü ekber denilerek ilk bıçak darbesi atılarak) bıçağın soluk borusu ve iki adet damarından geçecek biçimde kanın akıtılması gerekir. Bu dört organın yarısı veya daha azı, örneğin; yalnız şah damarları veya yalnız nefes borusu ile yemek borusu veya birisi kesilirse helal olmaz. Kanı akıtılan hayvan yerde ya da asılı biçimde yüzülür. Kesim sırasında besmele ile birlikte tekbir getirilmesi, hayvanın ve kesenin kıbleye dönmesi, hayvanın kıbleye karşı sol tarafı üzerine incitilmeden yatırılması, bıçağı önceden bilerek keskin hale getirilmesi, devenin ayakta boğazın göğse birleştiği yerden, diğer hayvanların ise, boğazın çeneye yakın yerinden kesilmesi sünnettir (Öztan, 2003:16).

Hayvanı kibleden çevirmek, başı vücuttan ayırmak, hayvanı kesileceği yere sürüyerek götürmek, hayvanı yatırdıktan sonra gözü önünde bıçağı bilemek, başka bir hayvanın gözü önünde kesmek, hayvanın canı iyice çıkmadan derisini yüzmeye başlamak,

hayvanı boyun tarafından kesmek ve damarları kestikten sonra bıçağı kemik içindeki sinire ulaştırmak suretiyle hayvana eziyet vermek mekruhtur. Canlı olarak kesilmek koşuluyla, hayvanın elektrik veya benzeri bir şeyle şoklanmasında dini açıdan herhangi bir sakınca yoktur. Kesim acısını duymasın diye elektro-şok'la bayıldıktan sonra kesilen hayvan, henüz ölmeden usulüne uygun olarak kesilirse eti yenir, öldükten sonra kesilecek olursa yenmez. Başına tabanca sıkılarak kesilen hayvan da bunun gibidir. Başına tabanca sıkıldıktan sonra ölmeden önce kesilirse eti yenir, öldükten sonra kesilirse yenmez. Dış genital organlar, iyi temizlenmemiş sindirim sistemi organları, duyu organları ve deri mekruh kabul edilir (www.islamicbulletin.org; www.islamiyetgercekleri.org).

Hanefilik mezhebinin islami kesim yöntemi için kuralları şu şekildedir:

Müslüman ve kitabı olanların kadın da olsa kestiği hayvanın eti helaldir, yenir. Ayrıca besmele çekebilen çocuğun, dilsizin, sünnetsizin ve sarhoşun da besmele ile keseceği hayvanların eti helaldir. Besmeleyi unutarak terk etmenin bir zararı yoktur. Ancak kasten besmele terk edilirse o hayvanın eti haramdır, yenmez. Eti yenen bir hayvan da olsa boğazlanmadan bir parçasının kesilip yenmesi haramdır. Mesela hayvanı boğazlamayıp yalnız bir budunu kesip yemek helal değildir. Allah için misafire ikram niyeti olmaksızın sadece büyük görülen zatın bir yere gelişi dolayısıyla kesilen hayvanın eti yenmez. Bunun için bu tür kurbanlarda, Allah rızasını gözetmek şükür niyetiyle kesmek, misafire ikram etmek gerekmektedir (Sevinç, 1997:179).

2.3.3.3. İslamiyet ve Oruç

Araştırmanın bu bölümü, -diğer semavi dinlerde de değinildiği üzere-, yılın on iki ayı, Müslüman bir ülkede hizmet veren, dolayısı ile tüm dini günlerde hizmet sunabilecek durumda olan, ya da müşteri profilini Müslüman misafirlerin oluşturduğu otel işletmelerinin, bu bilgilere ihtiyaç duyacağı düşüncesi ile oluşturulmuştur.

İslamiyet'te oruç tutmak Allah'ın verdiklerine minnettarlık göstermek, fakirliğin anlaşılması ve önceden işlenen günahların silinmesi için sevap işlemek amacı taşır. Ay takvimine göre oruç günleri belirlenir. Regaip Kandili, Berat Kandili (Şahi Barat: Suriye'de uygulanan bir oruç günüdür), Nev Ruz (İran bölgesine ait bir oruç

günüdür), Mevlid-i Nebi (Muhammet'in ölüm günü) günlerinde ve tüm Ramazan ayı boyunca oruç tutulur (Koluman, 2009:30).

Bunların dışında Şevval ayında (Hicri takvime göre ramazan ayından sonra gelen yılın onuncu ayı) altı gün, Muharrem ayında (Hicri takvime göre yılın ilk ayı) on gün, Zilhicce (Hac ziyaretinin ve kurban kesme ibadetinin yapıldığı, Hicri takvime göre yılın on ikinci ayı) ayının dokuzuncu gününde de oruç tutulması uygulanmaktadır (www.islamiyetgercekleri.org; www.tr.wikipedia.org).

2.3.3.4. İslâmiyet'in Su Ürünlerine Bakışı

İslamiyet yenilebilecek hayvanlar konusuna açıklık getirmekle kalmamış, aynı zamanda su ürünleri hakkında da emir ve yasaklarını açıkça belirtmiştir. Bu konuda Kur'an-ı Kerim yol gösterici olmuştur. Bu bağlamda Kur'an-ı Kerim'de su ürünleri hakkında temel oluşturan ayetler şunlardır:

“İki deniz bir değildir. Şu, tatlı, susuzluğu keser ve içimi kolay; şu da, tuzlu ve acıdır. Ancak her birinden taze et yersiniz ve takınmakta olduğunuz süs eşyalarını çıkarırsınız. O'nun fazlından aramanız ve umulur ki şükretmeniz için gemilerin onda (denizde) suları yara yara akıp gittiğini görürsün” (Fatır, 12).

“Deniz avı ve onu yemek size ve (yeryüzünde) dolaşanlara bir yarar olarak helal kılındı” (Maide, 96).

“Denizi de sizin emrinize veren O'dur, ondan taze et yemektesiniz ve giyiminizde ondan süs eşyaları çıkarmaktasınız. Gemilerin onda (suları) yara yara akıp gittiğini görüyorsun. (Bütün bunlar) O'nun fazlından aramanız ve şükretmeniz içindir” (Nahl, 14).

Kasaplık hayvanlar konusunda olduğu gibi deniz ürünlerinde de mezhepler arasında uygulamada farklılıklar bulunmaktadır. Bu bağlamda İslâm mezheplerinden sınırı en fazla geniş tutan Malikiler olup su ürünleri ile ilgili ayetlerin genel nitelikte olması nedeniyle istisnasız tüm deniz ürünlerinin tüketilmesine izin vermişlerdir (Muvaffakuddin, 1992:345).

Şafiilik mezhebine göre, bilinen suret üzerine olmasalar bile bütün balıkları helal kabul etmektedir. Balıkların sığır ve koyun gibi karada eti yenen veya köpek ve domuz gibi eti yenmeyen hayvanlara benzemelerinde bir fark yoktur. Hepsi helaldir (Sevinç, 1997:179). Ancak, hem karada hem de denizde yaşayan kurbağa, kaplumbağa, yengeç, yılan, timsah gibi hayvanların yenmesini yasak kabul ederler (Şirbini, 1958:298).

Hanbeliler ise timsah, kurbağa ve yılanın dışında tüm deniz ürünlerinin tüketilmesine izin vermişlerdir (Kudâme, 2002:42).

Mezheplerden sınırı en dar tutan Hanefiler olmuşlardır. Hanefi mezhebine göre, deniz ürünlerinden yalnızca daima suda yaşayan ve su içinde hayatını devam ettiren her nevi balık türleri tüketilebilir. Balık olması kaydıyla, yılan balığı dâhil her türlü balığın tüketilmesine izin vermişleridir. Balık dışındaki deniz ürünlerinden çirkin görülen yengeç, midye, istiridye, köpek balığı, istakoz, kurbağa tüketimine ise izin vermemişlerdir. Suda kendi kendine ölüp de su yüzüne çıkan balıklar yenmez. Ancak soğuktan ölen veya avcı kuşlar tarafından yaralanarak öldürülen balıkların etleri yenir (Sevinç, 1997:179).

Hanefiler, balık dışındakilerin haram olmasında, “size habais haram kılındı” ayetini ve bazı hadisleri “İki ölü helal kılındı: Balık ve çekirge” (Mace, 1954: 9/3218) kullanmışlardır (Merğînâni, 1971:69-70, Baberti, 1970:503, Şeyh Nizamüddin, 1310/1892:289, Muhammed Emin,1984:223).

Hanefilerin, habais kelimesini dönemin örf ve adetine göre yorumladıkları anlaşılmakta, o dönemde Irak bölgesinde balık dışındaki su ürünlerinin tüketilmemiş olmasının bu görüşlerinin oluşmasında önemli rol oynadığı varsayılmaktadır. Hanbeliler, su aygırı gibi akıcı kanı olanların kesim işlemine tâbi tutulmasını istemişlerdir (Apaydın, 2003:42).

Konuyla ilgili bir hadis ise şöyledir:

Hz. Peygamber denizle ilgili bir soruya şöyle cevap vermiştir: “Onun suyu temiz, ölüsü helaldir” (Ebu Davud, 1988:41).

İbn-i Kudâme, İbn-i Rüşd ve Şirbini'nin eserleri incelendiğinde; “su ürünleri, et ürünleri kategorisinde değerlendirilmediği için, tek Tanrılı dinlere inanmayan kişilerden alınıp tüketilmesinde bir sakınca yoktur” sonucuna ulaşılabilir. Kısaca İslâm hukukçularının görüşlerini verdikten sonra, Türk geleneklerini de yansıtması açısından fetvalardan bazılarına göz atmak yerinde olacaktır.

Şeyhulislâm Ebussuud'un (1574) deniz ürünleri ilgili fetvalarından örnekler:

Mesele: Istakoz ve kerevit ve midye ve istiridyenin ekli helal olur mu?

El-cevap: Keraheti tahrimi ile mekruhtur.

Mesele: Turşu balığının ekli helal olur mu?

El-cevap: Helal olur, haramla turş olmayacak (Düzdağ, 1972:189).

Osmanlı hukuku, Hanefi hukukunu benimsediğinden dolayı yukarıdaki fetvalarda görüldüğü üzere, su ürünlerinden yalnızca balığın tüketimine yer vermiştir. Günümüz İslâm hukukçularının büyük bir oranı ise, Maliki hukukundan da faydalanarak su ürünlerinin hemen hemen her türlüünün tüketilmesine izin vermektedirler.

Modern Türk hukukunda su ürünlerinin tüketimi konusunda hijyen ve benzeri şartlar dışında herhangi bir kısıtlama bulunmamaktadır (1380 Sayılı Su Ürünleri Kanunu, 1995:22223). Mersin balığı gibi nesli tükenmekte olan balık türlerinin ise avlanması yasaklanmıştır (www.tarimsurasi.tarim.gov.tr).

2.3.3.5. Yiyecekler ve Yeme Davranışlarıyla İlgili Kur'an-ı Kerimde Yer Alan Ayetler

Kutsal kitaplar toplum hayatını düzene koymak amacı taşımaktadır. Bu nedenle insanlar mensubu oldukları dinin kutsal kitaplarında bulunan emir ve yasakları uygulamak ile sorumludurlar. Kur'an-ı Kerim sadece yeme-içme konusunda emir ve yasaklara değinmemiş, aynı zamanda bazı gıda maddelerinden de bahsetmiştir. Araştırmaya örnek teşkil etmesi amacıyla Kur'an-ı Kerimde yer alan, yiyecekler ve yeme davranışlarıyla ilgili ayetlerin bazıları şu şekilde sıralanabilir:

“Allah (C.C.) onunla sizin için ekin, zeytin, hurma ağaçları, üzümler ve meyvelerin hepsinden yetiştirir. Şüphe yok ki, bunda düşünecek olan kavim için elbette bir delil, bir işaret vardır” (Abese, 27-32).

“Ey Ademoğulları! Her mescitte ziynetinizi takının (güzel ve temiz giyinin). Yiyin için fakat israf etmeyin. Çünkü o, israf edenleri sevmez” (A'râf, 31).

“Peygamberler onlara temiz ve faydalı şeyleri helal kılıyor. Pis ve zararlı şeyleri de haram kılıp yasaklıyordu” (A'râf, 157).

“Biz onları on iki kabile halinde topluluklara ayırdık. (Tîh sahrasında susuzluktan sıkılan) kavmi Mûsâ' dan su istediğinde biz ona, “Asânı taşa vur” diye vahyettik. (Vurunca) taştan on iki pınar fışkırdı. Herkes (kendisi) su içeceği yeri bildi. Üzerlerine bulutu da gölgelik yaptık ve onlara kudret helvası ve bildircin indirdik. “Size rızık olarak verdiğimiz şeylerin iyi ve temiz olanlarından yiyin” (dedik). Onlar bize zulmetmediler, fakat kendi nefislerine zulmediyorlardı” (A'râf, 160).

“Bize yerin bitirdiği baklasından, acurundan, sarımsağından, mercimeğinden ve soğanından çıkarıversin” (Bakara, 61).

“Allah, size ancak leş, kan, domuz eti ve Allah'tan başkası adına kesileni haram kıldı. Ama kim mecbur olur da, istismar etmeksizin ve zaruret ölçüsünü aşmaksızın yemek zorunda kalırsa, ona günah yoktur. Şüphesiz, Allah çok bağışlayandır, çok merhamet edendir” (Bakara, 173).

“O gökten su indirendir. İşte biz onunla her türlü bitkiyi çıkarıp onlardan yeşillik meydana getirir ve o yeşil bitkilerden, üst üste binmiş taneler, -hurma ağacının tomurcuğunda da aşağıya sarkmış salkımlar- üzüm bahçeleri, zeytin ve nar çıkarırız: (Herbiri) birbirine benzer ve (her biri) birbirinden farklı. Bunların meyvesine, bir meyve verdiği zaman, bir de olgunlaştığı zaman bakın. Şüphesiz bunda inanan bir topluluk için (Allah'ın varlığını gösteren) ibretler vardır” (En'am, 99).

“O, (Hayvanlardan) sekiz eşi de yaratandır: (Erkek ve dişi olarak) koyundan iki, keçiden de iki. Ey Muhammed! De ki: “Allah iki erkeği mi haram kıldı, yoksa iki dişi mi? Yoksa iki dişinin rahimlerinde bulunan (yavru)ları mı? Eğer doğru söyleyenler iseniz bana bilerek haber verin” (En'am, 143).

“Yine (erkek ve dişi olarak) deveden iki, sığırdan da iki. De ki: “İki erkeği mi haram kıldı, iki dişiyi mi? Yoksa iki dişinin rahimlerinde bulunan (yavru)ları mı? Yoksa Allah size bunları haram ettiğinde orada hazır mı idiniz?” (En’am, 144).

“De ki: “Bana vahyolunan Kur’an’da bir kimsenin yiyecekleri arasında leş, akıtılmış kan, domuz eti -ki o şüphesiz necistir- ya da Allah’tan başkası adına kesilmiş bir (murdar) hayvandan başka, haram kılınmış bir şey bulamıyorum. Fakat istismar etmeksizin ve zaruret ölçüsünü aşmaksızın kim bunlardan yeme zorunda kalırsa yiyebilir. Şüphesiz Rabbin çok bağışlayandır, çok merhametlidir” (En’âm, 145).

“İki deniz aynı olmaz. Şu tatlıdır, susuzluğu giderir; içimi kolaydır. Şu ise tuzludur, acıdır. Bununla beraber her birinden taze et yersiniz ve takınacağınız süs eşyası çıkarırsınız. Allah’ın lütfundan istemeniz ve şükretmeniz için gemilerin orada suyu yara yara gittiğini görürsün” (Fâtır, 12).

“Görmüyor musun ki Allah gökten su indirdi. Biz onunla türlü türlü ürünler çıkardık. Dağlardan da beyaz, kırmızı (birbirinden farklı) çeşitli renklerde yollar (katmanlar) var, simsiyah taşlar da var” (Fâtır, 27).

“Onlar, harcadıklarında ne israf ne de cimrilik edenlerdir. Onların harcamaları, bu ikisi arası dengeli bir harcamadır” (Furkan, 67).

“Rüzgârları da aşılaiıcı olarak gönderip yukarıdan su indirerek sizi onunla suladık. Onu toplayıp depolayan da siz değilsiniz” (Hicr, 22).

“Yeryüzünde hiçbir canlı yoktur ki, rızkı Allah’a âit olmasın” (Hûd, 6).

“Çünkü saçıp savuranlar şeytanların kardeşleridir. Şeytan ise Rabbine karşı çok nankörlük etmiştir” (İsrâ, 27).

“O Halde, Rabbin için kurban kes” (Kevser, 2).

“Allah gökleri görebileceğiniz direkler olmaksızın yarattı. Yeryüzüne de, sizi sarsmasın diye sabit dağlar yerleştirdi ve orada her türlü canlıyı yaydı. Gökten de yağmur indirip orada her türden güzel ve faydalı bitki bitirdik” (Lokman, 10).

“Sizin için Tur-i Sina’da yetişen bir ağaç meydana getirdik ki, bu ağaç hem yağ (zeytinyağı) ve hem de yiyenlerin ekmeğine katık edecekleri zeytini verir” (Müminun, 20).

“Hayvanlarda sizin için elbette bir ibret vardır. Onların içlerindeki süttten size içiririz. Onlarda sizin için daha birçok faydalar da vardır ve onlardan yersiniz de” (Müminün, 21).

“Orada sabit yüce dağlar yaratmadık mı, size tatlı bir su içirmedik mi?” (Mürselât, 27).

“O, göklerden sizin için su indirendir. İçilecek su ondandır. Hayvanlarınızı otlattığınız bitkiler de onunla meydana gelir” (Nahl, 10).

“Allah onunla size ekinler, zeytin ve hurma ağaçları, üzüm ve her çeşit meyveler yetiştirir” (Nahl, 11).

“Hâlbuki Allah’ın nimetini saymaya kalksanız onu sayamazsınız” (Nahl, 18).

“Size, onların karınlarındaki işkembe ve kan arasından (gelen) ve içenlerin boğazından kolayca geçen halis bir süt içiriyoruz” (Nahl, 66).

“Rabbin bal arısına dağlarda, ağaçlarda, insanların hazırladı kovanlarda yuva yap. Sonra her çeşit bitkiden ye. Sonra da bal yapman için Rabbinin gösterip ilham ettiği yollardan, Rabbinin emriyle yürü diye vahyetti. Onun karnından renkleri çeşit çeşit bir yenecek çıkar ki, onda insanlar için şifa vardır. Düşünen, öğüt alan millet için ibretler vardır” (Nahl, 68-69).

“Hurma ve üzüm ağacının meyvelerinden güzel rızık, sirke elde edersiniz. Muhakkak ki bunda aklını kullanan toplum ve millet için bir ibret vardır” (Nahl, 77).

“Artık Allah’ın size helâl ve temiz olarak verdiği rızıklardan yiyin. Eğer yalnız ona ibadet ediyorsanız, Allah’ın nimetine şükredin” (Nahl, 114).

“Allah size ancak leş, kan, domuz eti ve Allah’tan başkası adına kesileni haram kıldı. Ama kim mecbur olur da istismar etmeksizin ve zaruret ölçüsünü aşmaksızın yemek

zorunda kalırsa şüphesiz ki Allah çok bağışlayandır, çok merhamet edendir” (Nahl, 115).

“Görmediler mi ki, biz yağmuru kupkuru yere gönderip onunla hayvanlarının ve kendilerinin yiyeceği ekinler çıkarırız. Hâlâ görmeyecekler mi?” (Secde, 27).

“Yeryüzüne hiç bakmazlar mı? Biz orada her güzel çiftten nice bitkiler bitirmişizdir” (Şu’ara, 7).

“İncire ve zeytine and olsun ki” (Tin, 1).

“Onlara canlarının istediği meyveden ve etten bol bol veririz” (Tur, 22).

“Arzuladıkları kuş etleri” (Vakıa, 21).

“Dikensiz kirazlar. Dolgun salkımlı muz ağaçları” (Vakıa, 28-29).

“İçtiğiniz suya ne dersiniz?” (Vâkı’a, 68).

“Siz mi onu buluttan indirdiniz, yoksa indiren biz miyiz?” (Vâkı’a, 69).

“Dileseydik onu acı bir su yapardık. O halde şükretseydiniz ya!” (Vâkı’a, 70).

“Biz o hayvanları kendilerine boyun eğdirdik. Onlardan bir kısmı binekleridir, bir kısmını da yerler” (Yasin, 72).

“Bu hayvanlarda onlar için içilecek sütler ve daha nice faydalar vardır. Hala şükretmezler mi?” (Yasin, 73).

“Sizin için hayvanlardan erkekli dişili sekiz çift indirmiştir” (Zümer, 6).

2.3.3.6. İslam Kültüründe Gelenek Haline Gelmiş Olan Yiyecek-İçecek Alışkanlıkları

Günümüz toplumunda, İslami ölçülere riayet etmeye çalışan ancak nasıl yapacağı konusunda bir fikri olmayanlar ve dini kaygı içerisinde olmayıp, çevrede uygulanan adetleri hiçbir kritiğe tabi tutmadan olduğu gibi uygulayanlar olmak üzere iki farklı eğilim vardır. Örf ve adetler oluşurken, din başta olmak üzere pek çok şeyden etkilenmektedir. Dini görünümlü olan adetlerin, dine ne kadar uygun olduğu ya da dine ters gibi görülenlerin dinden ne kadar uzak olduğu tartışılabilir. Yani; toplum

bazen bilmeden bir dinin gereklerini örf ve adet olarak yerine getiriyor ya da eski bir âdetin din kalıbına sokulmuş halini din diye uyguluyor olabilir (Hatipoğlu ve Batman, 2009:34).

Din olgusunda sıklıkla karşımıza çıkan konuların başında yiyecek-içecek kültürümüzün geldiğini söylemek mümkündür. Doğum ve ölümden, aşure zamanında, kandillerde, ramazan ve kurban bayramında, iftar ve sahurda, hacca gidildiğinde ve dönüldüğünde, nişan, kına, düğün ve sünnetlerde, yağmur duası zamanlarında yapılan yemekler, hazırlanan içecekler yöreden yöreye değişse de genel itibarıyla benzerlik göstermektedir. Bu benzerlikler arasında; güllacın sadece ramazanda yapılması, mevlitlerde pilav-et-ayran üçlüsünün dağıtılması, diş çıkartan çocuğa diş hediğinin yapılması, yeni doğum yapan bir kadın için loğusa şerbetinin kaynatılarak misafirlere ikram edilmesi, ölen kişinin arkasından helva kavrulması, cenaze evine üç gün boyunca yemek götürülmesi gibi belli bir olaya atfen yapılan ve gelenekselleşmiş yiyeceklerden oluşan yemek kültürü yer almaktadır (Hatipoğlu ve diğ.,2009:34).

Anadolu kültürünün temelinde Bizans kültürü, eski Türk inançları, Arap kültürü ve etkili bir şekilde İslam kültürü vardır. Bin yıla yakın, İslam kültürüyle iç içe olan bu bölgenin insanı, İslam'ı o kadar özümsemiştir ki bilmeden ve farkına varmadan İslam'ı yaşamakta ancak bunu bir örf ve adet olarak yapmaktadır. Toplumu katı tutumlara sevk eden dini örf ve adetlerin incelenmesi ve bunların kökenlerinin İslam'a mı yoksa ondan önce ya da sonraki bir kültüre mi dayandığının tespit edilmesi önem arz etmektedir. Dolayısıyla, bir âdeti uygulayan ya da terk eden kimse, neyi uyguladığı veya neyden vazgeçtiğini bilerek yapacak ve dinden olmayan bir hususu din olarak kabul etmeyecektir (Hatipoğlu ve Batman, 2009a:34).

Türk toplumu örf ve adetlerini oluştururken, dini ön plana almış ya da onu arkasında bir destekçi olarak görmek istemiştir. Nüfusun büyük bir çoğunluğunu Müslümanların oluşturduğu bir toplumda bu normal bir durumdur (Çolak, 2005).

Bu bağlamda en çok öne çıkan, dinsel nitelik taşıyan ya da dini hükümlerle ilgili olmayan, sadece gelenek olan yiyecek-içecek törenleri şu şekilde açıklanabilir:

a) Loğusa Şerbeti

Loğusa şerbeti, anne sütünün bol ve bereketli olması, bebeğin hasarsız, sıkıntısız bebekliğini geçirmesi maksadıyla yapılır. Bebeğin doğumunun ikinci günü sabahından, üçüncü günü akşamına kadar, ziyarete gelen dost ve akrabalara ikram edilir (www.yesilmutfak.blogspot.com). Osmanlı döneminde ise; hazırlanan şerbet sürahileri akraba, din adamları, dostlara ve ilgili resmi yerlere gönderilerek doğum resmi olarak bildirilmiş olurdu (Kalafat, 2005). Dolayısıyla loğusa şerbeti gelenekselleşmiş bir içecektir, dini bir hüküm sonucunda hazırlanmamaktadır.

b) Diş Hediği

Hedik; buğday tanelerinin nohut ile birlikte haşlanması ve süzülmesi ile hazırlanan bir yemektir. Hedik dökme töreni çocuğun ilk dişleri çıkmaya başladığı zaman yapılan bir törendir. Hedik hazırlandıktan sonra çocuk salonun ortasında, yerden hafif yüksek tabureye oturtulur ve etrafına bir örtü yayılır (www.toplumvetarih.blogcu.com). Bu örtünün üzerine çeşitli eşyalar dizilir. (Tarak, saat, makas, para, altın, kalem) Hedik dökme esnasında çocuk hangi eşyayı eline alırsa ilerde onunla ilgili bir mesleği seçeceğine inanılır (Makas tutmuşsa terzi veya cerrah, altınsa kuyumcu, kitapsa öğretmen vb.) Diş hediğinin bir bölümü kuşlara, kalanı da güne katılan-katılmayan eş dost ve komşulara dağıtılır. Diş hediği ne kadar çok dağıtılır ve yenirse bebeğin o kadar sağlıklı ve güzel dişlere ağrı çekmeden sahip olacağına inanılır. Bir gelenektir, dini hükümler içermez.

c) Yağmur Duası

Yağmurun uzun zaman yağmadığı kuraklık zamanlarında, bir belde ahâlîsinin topluca dua etmelerine yağmur duası denir. İslam literatüründe yağmur duasına “İstiskâ” denilir. “İstiskâ”, yağmur talebinde bulunmak anlamına gelmektedir (www.sorularlaislamiyet.com). Yağmur duası Hz. Muhammed’in bizzat yaptığı uygulamalarından biridir. Ancak yağmur duasından sonraki yeme içme alışkanlıkları geleneklerimiz arasında yer almakta olup dini bir hükmü yoktur. Kesilen hayvanların eti ile pilav yapılır. Kazanlarla pişirilen pilavlar duaya katılanlar tarafından yenir. Pilav çoğu kez bulgurdan yapılır (Nahya, 1982:196).

d) Hacı Yemeği

Hacılar, ya teker teker ya da üç dört tanesi birlikte mevlit okutur ve buldukları yerde komşulara, yakınlara ve eşe-dosta yemek verirler. Bu yemekte özel bir tür yoktur. Hacca gitmek, İslam'ın beş şartından biridir. Ancak bu yemek, haccın koşullarından değildir. Haccın eş dost ve yakınlarına, onların zahmetlerinden dolayı bir teşekkür niteliğinde verilen geleneksel bir yemek veya bir adettir (Tezcan, 2000:119).

e) Cenaze Evinde Yemek

Bu yemek, ölünün defnedildiği gün, ya da kararlaştırılacak herhangi bir günde yakınlarının, cenazede görev alanlara, cenazeye katılanlara, komşu ve akrabaya verdiği bir yemektir. Definden sonra, akşam dua için gelenlere helva pişirilir. Cenaze evine komşu ve akrabalar da yemek getirir (Tezcan, 2000:117). Yemek ve ikramlar, vefatın 3. 7. 40. ve 52. günlerinde de yapılır. Bunlar ölünün ruhu için ve özellikle cenazeye katılanların ölü üzerinde hakkı kalmasın diye yapılan ikramlardır. Ölüm yıldönümü için okunan mevlitlerde de yemek verilir. Mevlitlerde pideler, börekler, tatlılar, meşrubatlar ikram edilmektedir. Bütün bunlar sadece, ölen yakınlarımıza olan bağlılığımıza, ona hayır yapmamıza ait göstergeler olup; dini hükümlerin emrettiği bir şey değildir. Ölülerin ruhlarının evlerini ziyaret ettikleri, ölümün ilk kırk gününde ruhun evinden ayrılmadığı inancı ile Kur'an okutmak, helva kavurmak ve onları dağıtmak gibi inançlar diğer Türk ülkelerinde de görülen geleneksel bir inançtır (www.yasarkalafat.info).

f) Kandillerde Yiyecekler

Şamanizm, yerini Müslümanlığa bırakmış olsa bile Müslümanlık yapısında da bazı inançlar açısından tortularıyla yer almaya devam etmektedir (Bauer, 2003). Şamanizm'de, ruhların koku aldıkları inancı vardır. Bunun içindir ki kandillerde simit, Arife ve Cuma günlerinde lokma ve helva yapılır. Bunlardan ev halkının yanı sıra konu komşuya ve herkese ikram edilir. Böylece ölülerin ruhlarının şad olduklarına inanılır. Ayrıca meleklerin güzel kokudan zevk aldıkları ve çirkin kokudan da rahatsız oldukları inancı vardır. Buradan hareketle iyi olduğuna inanılan

yağ ve un kokusunun, mübarek olduğu kabul edilen gecelerde kokutularak melekler vasıtasıyla ölümlerden şefaah dilenilmiş olması da düşünülebilir (Hummba, 1993).

Kandillerde, çoğu yörelerimizde bazı tatlı türleri yapılıp dağıtılır. İlk kandilde ne yapılıp dağıtıldı ise, diğerlerinde başka bir şey yapılmaz. Kandillerde en yaygın olarak yapılıp dağıtılan tatlı türlerinden biri “Lokmadır” (Nahya, 1982:191).

Türk Kültüründe helvanın çok eski bir geçmişe sahip oluşu doğaldır. Çünkü helva göçebe bozkır medeniyetinin bir ürünüdür. Yapılması pratik, muhafazası kolay, gerekli malzemesi sınırlı bir besindir. Türk kültüründe helvanın diğer önemli fonksiyonu inanç boyutundan gelmektedir. Eski Türk dini olan Tengricilik’de ruhlar/ata ruhları önemli bir yer tutmaktaydı. Hayat ölümle bitmiyor, devamlılık arz ediyordu. Bu ve öteki dünya iç içe idi. Ruhların yardımının alınabilmesi veya onlardan gelebilecek zararlardan sakınabilmek için bir takım uygulamalar yapılıyordu. Koku çıkarmak bunlardan birisi idi. Helva da hazırlanırken koku çıkaran bir yiyecektir. Bu itibarla helva sonraki dinlerle birlikte yeni şartlarda da varlığını sürdürmüştür (www.yasarkalafat.info). Kavrulmuş helvanın kokusunu alanın helvadan yemesinin de sevap olacağı inancı vardır. Böylece yiyen de ölünün ruhu için hayır işlemiş olmaktadır. Ayrıca Kur’an-ı Kerim’de Hz. Musa’nın kavmine gökten helva yağdırıldığı ifade edilmektedir.

“Bulutunuza gölge yaptık. Size, kudret helvası ile bildircim indirdik. “Verdiğimiz rızıkların iyi ve güzel olanlarından yiyin” (dedik). Onlar (verdiğimiz nimetlere nankörlük etmekle) bize zulmetmediler fakat, kendilerine zulmediyorlardı” (Bakara, 57).

Menn adı verilen bu kudret helvasından Tevrat’ın (Eski Ahit) Sayılar Bölümü, 11. Babındaki ayette de bahsedilmektedir.

g) İftar Yemeği

Ramazan ayında oruç ibadetini gerçekleştiren akrabalara, dostlara, komşulara, iş yerinde çalışanlara ve yoksullara verilen yemektir. İftar ve sahur yapmanın veya oruçlu bir kimsenin doyurulmasının İslam literatüründe teşvik edildiği bilinmektedir. Genellikle evlerde verilen dinsel amaçlı bir yemektir. Günümüzde ev dışında çeşitli

kuruluşlarda ve lokantalarda da verilebilmektedir (Tezcan, 2000:119). Ayrıca vakıflar-dernekler kendilerine bağışta bulunanların ruhları için iftar yemeği vermekte, önceden indirilmiş hatimlerin duası da bu sırada yapılmaktadır. İftar yemeğinde zeytin, peynir, pastırma, sucuk, reçel, hurma gibi yiyeceklerle iftar açılır. Sonra, çorba, et ya da etli sebze, pilav ve tatlı yenir. Yemekten sonra toplu dua edilir sonra akşam namazı kılınır, çaylar içilir, sohbet edilir.

h) Aşure

İslâm dininde yemeklere ilişkin en belirgin örneklerden birisi de “Aşuredir”. Aşure kelimesinin aslı “âşûrâ” dır. Arapça’da “aşere” on, âşir “onuncu” demektir. Kameri takvimine göre kurban bayramından sonraki ilk ay olan Muharrem ayının onuncu günüdür. Burada on sayısı İslamiyet öncesi diğer dinlerde de görülmektedir. Nuh Peygamber ve yanındakiler 10 Muharrem’de yani ocak ayında gemiden çıkıyorlar ve karınlarını doyurmak için hayvan öldürmediklerinden ellerinde kalan erzaklarla bir aş pişiriyorlar. Konulan malzemenin en az yedi çeşit olması gerekiyor. Kerbela olayını anmak isteyenler ise hem oruç tutar hem de malzeme sayısını 12 İmama atfen 12 olmasına dikkat ederler (Eksen, 2001).

Osmanlı sofralarının en yaygın tatlısı olan aşure, bir tören tatlısı olup genellikle Muharrem ayının onu ile yirmisi arasında Kerbela Vak’ası anısına yapılmaktadır. Kırk türlü malzemeyle yapılan aşure, her evde bulunan büyük aşure sürahileriyle komşulara dağıtılmış. Aşurenin Muharrem’in onuncu günü Adem ile Havva’nın ilk tanıştığı gün için pişirildiği söylenceleri de vardır (Tezcan, 2000:118).

İstanbul Tophane’de bulunan Kadiriler Asitanesi’nin 385 senelik geleneksel yemeklerinden olan aşure, iki farklı amaç için pişirilir. İlki Muharrem aşuresi olup, Kerbela Vak’ası anısınadır. İkincisi, Sefer aşuresi olup, Hazret-i İmam-ı Zeynelabidin’in Kerbela’dan sağ salim kurtulması ile peygamber neslinin devamının kutlanmasıdır. Biri hüznün ve matemini, diğeri coşku ve sevinci ifade eder. Aşurenin bir şifa yemeği olduğu inancı yaygındır. Bu nedenle talibi çok olup, ilk piştiği gün kazandan gelenlerce gelmeyen yakınlarına götürülür, hastalara yedirilir. Şeyh Efendi duasında “yiyenlere şifa, yiyemeyenlere de nasip olsun” temennisinde bulunmuştur (Yerasimos, 2002).

Aşurenin ilk safhası Şeyhin cumartesi sabah namazında niyet ve niyazı ile başlar. Bu Hak'tan ve Pir'den desturdur (müsaade dileği). 14 kilo buğday ayıklanır, aynı gün 7 kilo fasulye, 7 kilo nohut haşlandıktan sonra tek tek kabukları ayıklanır. Yedi kilo olmaları 7 Esmaya dayanır. Kabukların soyulması dervişlerin özel giyimleri ile paralel benliklerinden çıkıp, öz varlıklarının ortaya konmasını sembolize eder. Diğer malzemeler hazırlanınca Şeyh, Fatıha ile mutfağı sırlar. Gece kalkıp aş pişirme geleneği ile ilgili olarak iki rekat Husema namazı kılınır. Aşurenin süslenmesi amacıyla üstüne konan malzemelere "çeyiz" adı verilir. 12 İmam ve 12 Piran'a izafeten kazana konan malzemelerin 12 olması önem taşır. En son Hz. Peygamber'in kokusu addedilen gülsuyu özellikle Şeyh eliyle konur (İşli, 2002).

Theofania öncesi ve Paskalya öncesi oruç sırasında evlerde aşure pişirilirdi. Aşure yılbaşından artan kuruyemişlerle, buğday, baklagillerle yapılırdı. Ermeniler ve Türklerin de sevdiği, pişirdiği aşurenin hazırlandıktan sonra dağıtılması adettendi. Yerleşik düzene geçmiş ilkel toplumlardan günümüze dek, doğanın bereketini sağlamak umuduyla sunulan aşure Hıristiyanlar ve Müslümanlarca özel günlerde hazırlanmaktadır (Bozıs, 2000).

Uyar (1997)'ye göre aşurenin dinsel niteliğine ilişkin halk arasında çeşitli söylentiler şunlardır:

Yerlerin ve göklerin bu günde yaratıldığına inanılması, Hz. Adem'in günahından dolayı ettiği tövbenin bugün kabul olunduğu, İbrahim'in bugün ateşte yanmaktan kurtulduğu, Yakup Peygamberin oğlu Yusuf'a bugün kavuştuğu, İbrahim Peygamber'in bugün doğduğu, Eyüp Peygamber'in hastalıktan kurtulup, bugün şifaya kavuştuğu, Hz Yunus'un balığın karnından çıkması, Hz. İdris'in göğe çıkması; Hz Musa'nın Kızıldeniz'i geçmesi ve firavunlara helak olması, sonradan da kurtulması, Hz İsa'nın doğumu, ölümden kurtulup diri olarak göğe çıkması, kıyametin bu gün kopacağına inanılması, Nuh'un bindiği geminin tufan bitip sular çekilince Cudi Dağı'na yine bugün oturmuş olduğu inanışları gibi.

Yine, inanışa göre Nuh, gemide kalan çeşitli erzaktan tatlı bir çorba pişirilmesini söylemiş, tufandan kurtulanlar o günü kutlayarak bayram etmişler ve çorbadan yemişlerdir. O günün anısına da bu tatlı çorbanın yapımına devam edilmiştir.

Müslümanlar, Muharrem'in 10. günü aşure yapıp konu komşuya dağıtırlar, Hz. Muhammed'in torunlarından Hüseyin, Kerbela'da yine Muharrem ayının 10. günü şehit edildi. İşte zamanla aşure, onun ve onunla birlikte Kerbela'da ölenlerin ruhu için pişirilip dağıtılmaktadır (www.toplumvetarih.blogcu.com). Aşure sadece Müslümanlara özgü olmayıp, Ermeniler tarafından özel günlerde, Ortodokslar (Rum, Bulgar, Sırp) tarafından da Perhiz dönemlerinde yapılan bir aş olarak bilinmektedir (www.sorularlailslamiyet.com). Aşure, su, buğday, şeker, susam, nohut, bakla, fasulye, üzüm, fıstık, incir, pirinç, kestane, ceviz, nar gibi 12 tür yiyecek malzemesinden yapılır. Özellikle kurban kesenlerin aşure pişirmesi gerekir. İçine konan malzemeler ilden ile yöreden yöreye değişir. Bazı yörelerimizde Kurban'ın kuyruk yağından, Zonguldak Devrek İlçesi'nde ise etinden bir parça saklanarak aşure pişirilirken içine atılır. Denizli'de aşure pişirildiğinde, yanında keşkek de pişirilip dağıtılmaktadır (Tezcan, 2000:118).

i) Adak Aşu

Bir adağı yerine gelenlerin akraba ve dostlarına verdikleri yemektir. Adak yemeği adayan kişinin adağına göre biçimlenir. Ne, nasıl adanmışsa, bir borç olarak o yerine getirilmelidir. Bir hayvan adanmışsa, adayan kişi onu yoksullara olduğu gibi verir. Kendisi hiç yemez (www.kultur.gov.tr).

j) Kurban Bayramı

Özellikle kurban eti ve bundan yapılan yemekler yenir. İlk gün kurban etinden kavurma yapılır. Ayrıca diğer etli yemekler de hazırlanır. Bayram yemekleri her zaman yenilemeyen daha kaliteli yemeklerdir. Yine şeker bayramındaki gibi şeker ve her çeşit tatlılar da ihmal edilmeyen yiyecekler arasındadır (www.kultur.gov.tr).s

k) Ramazan (Şeker) Bayramı

Ramazanda konuklara, şeker, çikolata ve tatlı ikram edilir. Tatlıların çoğu evde hazırlanır. Yörelere göre en sevilen tatlılar (kalbura bastı, baklava, hurma tatlısı, kadayıf, kurabiye gibi) yapılıp konuklara ikram edilir. Yine, çeşitli yemekler (özellikle et yemekleri), sebzelerden yapılan yemekler de bayramda özel olarak yapılıp tüketilir (Tezcan, 2000:118).

1) Zekeriya Sofrası

Bu gelenek, Cumhuriyet sonrası Ankara’ında görülmüştür. 1930-40’lı yıllarda yaygınlaşmış, günümüze kadar gelmiştir (Bozyiğit, 1985). Adak adama, adağını yerine getirme, yeni dileklerde bulunmak için yapılan bir yemekli toplantıdır. Buradaki yemek, daha çok çerez, yemiş ve yeşilliklerden oluşur. Eski İstanbul ve Bursa’da da örneği görülmüştür.

Oralarda geleneğin adı, “Zekeriya Peygamber Sofrası” ya da “Peygamber Sofrası” adıyla adlandırılır. Geleneğin, yüzyılın başında Hicaz’dan gelen ihtiyar bir kadının eseri olduğu söylenmektedir. Zekeriya Sofrası geleneği, genellikle yalnızca kadınlar arasında yapılır. Fakat genç öğrenci delikanlıların ya da ender olarak kadınlı erkekli gurupların katıldığı sofraların da kurulduğu görülmüştür. Sofra, dileği yerine gelmiş bir kadın tarafından düzenlenir. Daha çok Şaban-ı Şerif ayı içinde yapılır. Sofraya komşu ve akraba kadınlar çağrılır. Sofra açılmadan önce, iki rekat namaz kılınır. Namazdan sonra Kur’an-ı Kerim’in 19. Suresi olan Meryem Suresi okunur (Tezcan, 2000:120).

Zekeriya Sofrası, adını Zekeriya Peygamber’den alır. Sofranın özelliği ise, namaz kılınp Kur’an okununcaya ve sofraya adak mumu dikilinceye kadar, katılanların birbirleriyle konuşmamalarıdır. Yani, susmak ve konuşmamak, sofranın başlıca kurallarındandır. Bu nedenle davete çocukları götürmezler. Zekeriya sofrasının bir diğer özelliği, sofrada 41 çeşit yiyeceğin bulunması zorunluluğudur. Eğer sofraya iki kişi tarafından düzenlenirse 82 çeşit tabağın olması gerekmektedir. Sofraya katılanlar bu 41 çeşit yiyecekten tadarlar (www.kultur.gov.tr).

Sofranın ortasında, adağı yerine gelmiş olan ve sofrayı düzenleyen kadının diktiği mum, sonuna kadar yanık durur. Bu mumun yanına, davete gelenler ve adak dileyenler de birer mum dikerler. Bunlar, “Eğer muradım olursa gelecek yıl Şaban ayında böyle bir sofraya kurmayı” ya da “Böyle bir Zekeriya sofrası kurmayı adıyorum” derler. Diledikleri niyet sayısına göre de mum dikerler. Bazıları, Zekeriya Sofrası’nın dinle ilgili olmadığını söylüyorlar. Fakat namaz kılınması, Kur’an-ı Kerim okunması, dua yapılması gibi uygulamalar, konunun dinsel yönünü göstermektedir. Sofraya mum yakmak ise dinsel esaslara uymamaktadır (Tezcan, 2000: 120).

Bir Zekeriya Sofrası şu yiyeceklerden oluşmaktadır: Antep fıstığı, fındık, sarı leblebi, kuru üzüm, beyaz leblebi, kuru erik, dut kurusu, yerfıstığı, pestil, kuru incir, şeker, portakal, mandalina, ayva, armut, muz, kestane, hurma, ceviz içi, damla sakızı, vişne kurusu, kesme şeker, çikolata, tepsi böreği, sigara böreği, zeytinyağlı dolma, kuru köfte, patates salatası, patates kızartması, turşu, bisküvi, maydanoz, tere, roka, marul, salatalık, taze soğan, havuç salatası, domates, tuz, çörekotu (www.kultur.gov.tr).

2.4. İnançlar-Gastronomi İlişisine Diğer İnançlardan Örnekler

Araştırmanın bu bölümü, inançların yeme-içme bilimi ile yakından ilişki teşkil ettiğini ve bu ilişkinin dünyadaki ilk medeniyetlerden bu yana var olduğu savını güçlendirmek için hazırlanmıştır. Dünya üzerinde yaşamış olan her medeniyet yiyecekler ile ilgili dini sınırlamalar, emir ve yasaklar ya da törenler ile iç içe olmuştur. Bu bağlamda verilebilecek örnekler şu şekildedir:

a) Eski Türk İnançları

Eski Türk İnançlarından öne çıkan Şamanizm'e göre törenler genel olarak belirli günlerde yapılanlar veya önceden belirlenmemiş olanlar şeklinde ikiye ayrılmaktadır. Bu törenlerde, çeşitli halkların inanç, gelenek ve göreneklerine göre farklılıklar olmakla birlikte mutlaka kurban âdeti vardır. At ve koyun dışında kan akıtılarak sunulan kanlı kurban türü bilinmemektedir. Kutsal sayılan bir yere, bir değere bir şey sunmak, eşya adamak, Şamanın davuluna, kutsal ağaçlara bez bağlamak, çeşitli maddelerden yapılan tanrı tasvirlerine yemek sunmak, ateşe içki dökmek ya da atmak; kansız kurban olarak kabul edilmektedir. Kansız kurbanların bir başka biçimi de ruhlara adanıp kırlara salıverilen hayvanlardır (Hummba, 1993; Pagels, 1995).

b) Eski Mısır İnanış Sistemi

Ra, Horus ve Bastet gibi tanrılar sadece şehirleri korumakla değil, halkın beslenmesinden de sorumlu idiler. Sıklıkla tüketilen gıdalar arasında kırmızı et ve süt ürünleri öncelikli yer almaktaydı. Mumyalama prosedüründe tanrı-insan kabul edilen firavunun piramit mezarına yeniden hayata dönünce tüketmesi için gıdalar konulurdu. Bunlar arasında özellikle kurutulmuş sığır eti, balık ve süt yer alırdı. Ayrıca buğday ve biranın da konulmuş olduğu piramit mezarlar bulunmuştur. Antik Mısır

Medeniyeti'nde yenmesi yasak hayvanlar arasında özellikle Tanrı Horus'a benzerliğinden dolayı şahinler, firavunları kutsadığı ve Bastet'in hizmetkârları olarak kabul edildiğinden dolayı da yılanların eti yenmezdi (Hexham, 1979:273-285; Crane, 2001; Ruiz, 2000).

c) Amerikan Kızılderilileri İnanış Sistemi

Kızılderililerin inanış sisteminde merkezde doğa, kabilenin kutsal toprakları ve doğaüstü güçlerin varlığı yer alır. Kızılderililer, avcı kabileler olmalarına rağmen, hayvanları ancak kabileye yetecek kadar avlamışlar, asla gıda depolamamışlardır. Doğaüstü varlıkların hayvan şeklinde gördüklerine inanarak özellikle etçil avcı kuşlar, yırtıcı etçil hayvanlar ve vahşi sürüngenlerden oluşan totemlere tapmışlar ve bu hayvanların dışında kalan tüm hayvanları avlamışlardır. Av hayvanı olarak bizon, geyik, yabani keçi, kuşların ve balığın yer alması tüm Kızılderili kabilelerinde ortak bir yapı göstermiştir (www.are.as.wvu.edu).

d) Afrika Yerel Kabile İnanış Sistemleri

Afrika kıtasında var olan inanış sistemi, temel olarak politeist bir yapı göstermektedir. İnanış sistemleri genel olarak "Doğaya Hizmet" prensibine dayanır. Ayinleri, büyüleri ve adak törenleri doğadan gelecek bir zararın üstesinden gelmek ya da tanrının aracılığıyla doğadan bir şey talep etmek için yapılır. Adak sunma töreni ve büyü amacıyla kutsal lider kabul edilen kabile başkanının tanrıların isteği üzerine seçtiği canlı (geyik, yabani sığır, bazen kabilede yaşayan insanlar) kurban edilir (www.afrikaworld.net).

e) Antik Yunan, Roma ve Helenist İnanış Sistemleri

Yunanistan ile İtalya arasında kalan Orta Avrupa ve Asya Minör olarak tanımlanan Anadolu toprakları verimli ve elde edilen ürün bereketli idi. Toprağın verimliliğinden dolayı elde edilen her türlü sebzenin yanı sıra buğday ve üzüm en çok ekilen ürünlerdi. Bunlar tanrılara sunulan şarap ve bira yapımında kullanılıyordu. Şarabın özellikle batı medeniyetlerinin ibadetlerinde önemli bir yeri vardır (Koluman, 2009:27).

f) İnkâ İnanış Sistemi

İnkâ sosyolojik yapısında gıda üreticileri (çiftçiler, celepler, balıkçılar) ileri orta tabakada yer almaktaydılar. Kooperatif sistemi ile elde edilen gıda ham maddeleri işlendikten sonra tanrılara sunulmak üzere bir üst tabakada yer alan rahiplere teslim edilirdi. Sunulan gıda ve kurbanlar tanrıların gazabını söndürmek ve onları mutlu etmek için kullanılırdı. Tanrıların, ibadeti kokusundan anladıklarını düşünen İnkâ halkı törenlerin temeline koku duygusunu yerleştirmişti. Genellikle kül, kan, bitki, fermente ürün gibi kokusu belirgin maddelerle ibadet ediyorlardı (Koluman, 2009:27).

2.5. Dinlerin Et İle İlgili Görüşleri

Araştırmanın önceki bölümlerinde dinler ve yeme-içme kuralları açıklanırken ortaya çıkan en büyük ortak nokta; dinlerin et ile ilgili kurallar üzerinde sıklıkla durmuş olmasıdır. Ete ilişkin bu kurallar, belirli hayvanları tüketmeme, hayvanların bazı yerlerini tüketmeme, hiç bir surette et tüketmeme şeklinde çeşitli şekillerde ortaya çıkmaktadır. Araştırmanın bu bölümü, et ile ilgili çeşitleri kavram ve değerlerin açıklanması açısından önem teşkil etmektedir.

2.5.1. Ete İlişkin Tabular ve Yasaklamalar

Et, çeşitli yönleriyle insan kültürlerinin geniş bir kesiminde evrensel olarak en değerli yiyecekler arasındadır. Özellikle beslenme değerinin yüksekliği ve protein kaynağı olması nedeniyle dikkat çekicidir. Avrupa uygarlığında et, yiyecekler arasında özellikle yönetici sınıf üyeleri için ilk sırada yer almıştır. Yönetici sınıf gözünde et, bir güç simgesi, canlılık, fiziksel enerji ve savaşıma yeteneği gibi, gücün gerekçesini oluşturan öğeleri sağlamada bir araç niteliğinde olmuştur (Montanari, 1995:29).

Et yiyemeyen kesimi oluşturan yoksul ve marjinal insanlar için diğer yiyecekler yedek ve ikame yiyeceği olarak kabul edilmiştir. Böylece alt sınıflar daha çok sebze ağırlıklı yani tahıl ve yeşillik yemişlerdir. Et tüketiminin yoksullar arasında az olmasının başlıca nedenlerinden birisinin de etin pahalı olması nedeniyle olduğu açıktır (Beardsworth ve Keil 1997:229). Et tüketimi (taze et ve av hayvanları) statü

simgesi durumuna dönüşerek yiyeceklerin tüketim farklılıkları, toplumsal farklılıkların da göstergesi durumuna gelmiştir (Montanari, 1995:63).

Avrupa’da 12. ve 13. yüzyıllarda et, bol olması nedeniyle köylülerin beslenme rejiminde başta gelmiştir. Balık ise et kadar doyurucu olmamasına rağmen elde edilmesinin zor olması nedeniyle ete oranla daha pahalı olmuştur. 13. yüzyıldan sonra köylüler, kendilerine ait toprak parçasına daha fazla bağlanmış, toprağın dışına çıkamaz duruma gelmişlerdir. Ormanlardan yararlanma ise giderek güçleşmiş, avcılık ve hayvancılık artık belirleyici bir rol oynamayan duruma gelmiştir. Dolayısıyla et tedariki giderek güçleşmiştir. Av hayvanı ve domuz eti temini de güçleşmiştir. 16. ve 17. yüzyıllarda et tüketimi oranı oldukça azalmış, dolayısıyla yoksulların tüketimi de oldukça düşmüştür (Montanari, 1995:64;125).

Yoksulların soğan, sarımsak, pırasa, bakliyat, peynir, kurutulmuş domuz eti ve tuzlanmış balık tüketimi artmıştır (Yenal, 1996:200). Etin sağlığa zararlı olduğu öne sürülmeye başlanmış, böylece keşişler ve papazlar tarafından doğal, basit, huzur dolu, vücuda ve zihne dinginlik getiren sebze yemek gerektiği düşüncesiyle birlikte vejetaryenlik yayılmıştır (Montanari, 1995:64). Bu bağlamda bir zamanlar güç ve asalet simgesi olan ve bol bol yenen et, toplum tarafından artık kabul edilmeyerek gözden düşmüştür.

İlk İngiliz vejetaryen derneği 1847 yılında kurulmuştur. Bu dernek, geleneksel nedenlerle hayvan öldürmeme, sebze yemenin doğallığı ve yüceliğini savunmanın ötesinde, tarımsal üretimin yükselişini vurgulayan, ekonomik nedenlerden de etkilenmiş bir kuruluş olarak doğmuştur. Etin yeniden değer kazandığı bir değişim ise, sanayileşme hareketi döneminde yaşanmıştır. Bu dönemdeki endüstriyel üretimin yararları, alt tabakaların da yaşamını etkilemiştir. İngiliz işçi sınıfı da genişleyen piyasada makul fiyatlı et bulmaya başlamış, et ürünlerinin tüketimi yeniden artmıştır (Montanari, 1995:167).

Tezcan (2000)’a göre et tüketiminin artmasının nedenlerinden biri; zooteknikte ortaya çıkan ilerlemelerin çok daha bilinçli bir biçimde uygulanmasıdır. Bu kapsamda et ve süt üretimi için belirli hayvanların seçimi ve eşleştirilmesinin daha bilinçli olarak yapılması et tüketimini arttırmıştır. Bir diğer neden ise; yeni çıkan saklama ve taşıma

yöntemlerinin yaygınlaşmasıdır. Böylece et, sebze ve çorbaların konservelenme olanağı doğmuştur. Yeni soğutma ve dondurma teknikleriyle ucuz ve nitelikli etler, Arjantin, A.B.D, Avustralya ve Yeni Zelanda gibi geniş hayvan yetiştirme alanlarına sahip uzak bölgelerden getirilmesi olanaklı olmuştur. Ayrıca buharlı makinenin gelişmesi ve taşıma sistemlerine yenilik getirmiştir. Demiryolu sayesinde ilk kez, ağır yüklerin karayoluyla taşınması sağlanmıştır. Sanayileşme hareketinin başlamasıyla beslenme sistemi ve beslenme ideolojisi köklü bir değişime girmiş ve kâr amacıyla her türlü toplumsal ayırım geride kalmıştır. Belli yiyeceklerin belli toplum sınıflarına layık görülmesi alışkanlığı yok olmuş, nitelik ön plana çıkmıştır (Tezcan, 2000:60).

Beardsworth ve Keil (1997)'ye göre et, çeşitli dinlerde yasaklanan, günah sayılan bir yiyecektir. Tezcan (2000)' a göre ise ete ilişkin tabular ve yasaklamalar şu şekildedir:

- Domuz eti, Yahudilikte ve İslamiyet'te yasaklanmıştır. Tüketime uygun olmadığı ve temiz olmadığı için reddedilmiştir.
- Sığır eti Hindistan'da Hinduizm dinince reddedilmiştir. Sığırın kutsal bir hayvan oluşu, yani statüsü gereği yasaklanmıştır. Ayrıca, en yüksek düzeydeki Hint kast sisteminin et yemekten kaçınma ve vejetaryenizmi benimsemesi ile bütünleşmiş bir yasaklamadır.
- Tavuk eti ve yumurtanın da Seylan'da (Sri Lanka) tehlikeli olduğuna değin inançlar vardır. Örneğin gebe kadınlar için tavuk etinin zehirli olduğu inancı vardır. Vejetaryen Hindularda da tavuk eti, temiz olmadığı için yenilmemektedir. Budist inançlarda da tavuk eti tüketilmemekte, kuş besleme alışkanlıkları da tasvip edilmemektedir. Tibet'te de tavuklar, kurt yedikleri için günahkâr ve pis sayılmaktadır.
- At eti, Avrupa'da Hıristiyanlığın etkisiyle yenmez. İslamiyet'te ve Hinduizm'de bazı gruplarda at eti yenmektedir.
- Deve eti, İslam dünyasında geniş ölçüde tüketilir. Deve, kurban eti olarak da yenmekte fakat Orta Doğuda Müslüman olmayan halklarca deve eti yenmez. Uzak Doğuda deve etinden kaçınılır. Moğolistan'da (Mongolia) deve sütü içilmekle birlikte eti yenmemektedir.

- Vahşi memeli hayvanlar ve kuşların eti pek çok ülkede yenmemektedir.
- Köpek eti dünyanın pek çok ülkesinde yenilmemekle birlikte Polinezya'dan Çin'e uzanan yörelerde sıklıkla yenen bir ettir.

Müslümanların av etini az yediği belirtilmektedir. Bu durum, İslamiyet'teki kurallar gereği, usulüne göre avlanmamış, haram et yemek konusundaki kaygılardan kaynaklanmaktadır. D'ohsson'un aktardığı ve bir yabancıнын değerlendirmesinde Müslümanlar ve av hayvanları ile ilgili tespitini şu şekilde dile getirmiştir: "...Üstelik içlerinden pek çoğu da hayvanlara karşı fazla şefkatlidir. Bu bakımdan, hükümdar olsun, devlet büyüğü olsun, alelade vatandaş olsun, aralarında fazlaca av meraklısına rastlanmaz" (D'ohsson, 1973:27).

İslâmiyet'te ve Musevilik'te domuzun pis bir hayvan olması nedeniyle, yasaklandığı görüşünün yaygın olduğu bilinmektedir. Domuz etinin vücut üzerinde kötü ve zararlı etkisi nedeniyle halk sağlığı açısından yasaklanmıştır (Harris, 1994:37). Hastalık bulaştırdığı kabul edilir. Kuzey Afrika'dan Orta Doğu ve Orta Asya'ya dek uzayan Eski Dünyanın bütün alanında domuz yasağı gözlenmektedir.

Yeni Gine'de ve Güney Pasifik Melanezya adaları dünyada domuz tüketiminin en yaygın olduğu bölgeler olarak belirtilmektedir. Bu bölgelerde köyde yaşayan bahçıvan kabilelerine göre domuzlar, evlenme ve cenaze törenleri gibi önemli tüm olaylarda, atalara kurban edilerek yenmesi gereken kutsal hayvanlardır. Kabilelerin çoğunda savaş açmak ve barış yapmak için domuz kurban edilmelidir. Kabile üyelerinin inancına göre ölmüş ataları şiddetle domuz eti istemektedir. Şölenler düzenlenerek bir kabilenin bütün domuzları köylüler ve konuklar tarafından tüketilmektedir (Harris, 1995:36).

2.5.2. Et Yemezlik - Vejetaryenlik

Yiyecekleri, etler ve sebzeler olarak iki kategoride ele alınabilir. Etyemezlik, çeşitli motiflere dayanarak, yaşamın balık ve kanatlılar dahil, hiçbir tür et yemeden sürdürülmesidir (Tezcan, 2000:65). Bu bağlamda, insan, yalnız sebze, meyve, tahıl ve kabuklu yemişlerle beslenmeyi kabul etmektedir. Fakat bazı vejetaryenler, süt ve süt ürünleri ile yumurta da tüketmektedir.

Vejetaryenler tükettikleri gıda maddelerine göre çeşitli isimler almaktadır. Bunlar:

Lakto vejetaryenler: Lakto Latince süt demektir. Bu tip vejetaryenler hayvan eti yemedikleri gibi yumurta da tüketmezler ancak süt ve süt ürünlerini tüketirler. Beslenme biçimleri oldukça sağlıklıdır.

Lakto-ovo vejetaryenler: Ovo Latince yumurta demektir. Hayvan eti tavuk, balık, kırmızı et yemezler ancak yumurta ve süt ürünlerini tüketirler. Vejetaryenlerin %80-90'ı bu grubu oluştururlar.

Veganlar: Katı vejetaryen olan bu grup et, süt, yumurta tüketmedikleri gibi hayvansal hiçbir besin maddesini tüketmezler. Bal, dondurma, yoğurt, muhallebi gibi hayvansal ürünlerden yapılan besin maddeleri bu tür vejetaryenlerin yasakları arasındadır.

Bu üç ana grubun dışında, ovo-vejetaryen (süt tüketmeyip, yumurta yiyen), pesketaryen (hayvan eti olarak sadece balık tüketen) veya semi-vejetaryen (kırmızı et değil de beyazı, et tüketen) gibi değişik gruplar da bulunmaktadır (www.webhatti.com). Bunlara ilave olarak ortaya çıkan bir diğer kavram da Fruteryanlıktır. Çok yaygın olmayan fruteryanlıkta ise kişiler bitkilerin ve ağaçların meyvelerini yiyerek yaşarlar. Besinleri pişirmeden yerler. Pişirildiğinde vitaminlerin çoğunun yok olduğu düşüncesi ile besinleri çiğ olarak tüketirler (www.tumgazeteler.com).

Etyemezliğin çeşitli dinsel motifler nedeniyle ortaya çıktığı görülmektedir. Dinsel motifler ve beslenme ilişkisinin İ.Ö. I. binyılın ortalarında görüldüğü belirtilmektedir. Eski Yunan, Hinduizm ve Budizm ile ilgili araştırmalar, dinsel motifler ve beslenme ilişkisini ortaya koymaktadır. Antik çağda ve Doğu Akdeniz ülkelerinde, Hindistan'da süt ve yumurta bile yenmediği belirtilmektedir (Beardsworth ve Keil, 1997:218).

Pythagorasçılar, insanın yemek için diğer yaratıkları öldürmemesi gerektiği inancını yerleştirmeye çalışmışlardır. Pythagorasçılara göre, bütün hayvanlar aynı soydan gelmektedir. Platon, Yeni Plâtoncular, etsiz bir beslenme biçimi önermişlerdir. Bu

görüŖün temelinde ise, dinde yer alan kanlı kurban törenlerine karşı çıkma düşüncesi ve ruhun yeniden bir bedene kavuşacağı inancı yer almaktadır.

Ahlaksal motif ise özellikle Hindistan'da ortaya çıkmaktadır. Hindistan'da Budacılar ve Caynacılar, yemek için hayvan öldürmeye ahlaksal olarak karşıdır. İnsanın, duyu yetisi olan hiçbir canlıya zarar vermemesi gerektiğine inanılmaktadır. Bu düşünce, Brahmanlarca da benimsenmiş ve ineklerle ilgili olarak uygulanmıştır. Bu çevrelerce kan dökerek canlı kurban etme, kınanmakta, böylece hiçbir canlıya zarar vermeme ideali, daha sonraki yüzyıllarda Hindistan'da yayıldı. Hindistan'dan Budacılıkla birlikte doğuya ve kuzeye Çin'e ve Japonya'ya yayılmıştır.

Daha az dindar olan Budacılar, kendilerini, yalnızca hayvanları öldürmeme ilkesiyle sınırlamaktadır. Bazı ülkelerde ise etsiz beslenme biçimlerinde balık yenmektedir. Kitabı Mukaddes'te Cennet'teki ilk insanların et yemediklerinden söz edilmektedir. Et yenmesine ancak, Nuh Tufanından sonra ve bedeninin canını simgeleyen kanın yenmemesi koşuluyla izin verilmiştir. Çileci Yahudi Cemaatleri ve bazı erken dönem Hıristiyan önderleri, et yemeyi lüks, oburluk ve zalimlik olarak yorumlamaktadırlar (www.kultur.gov.tr).

16. yüzyılda Hint Türk hükümdarı Ekber, bir tasavvuf geleneği olarak etyemezliği önermiştir. Avrupa'da 17. ve 18. yüzyıl insancılığının etyemezliği teşviki ile karşılaşmaktayız. Aynı yüzyıllarda hayvanlara acı çektirmeme ve Pythagorasçı et yememe yaygınlaşmıştır. Bazı protestan toplulukları, bu düşüncüyü benimsemiştir (Tezcan, 2000:66).

Bazı felsefi görüşler, etyemezliği savunmuştur. Örneğin Voltaire, et yememeyi salık vermiş, Shelley ve Thoreau bunu uygulamıştır.

Etyemezlik sağlıklı beslenme açısından da tavsiye edilmekte, hastalıkları önleyici olduğu kabul edilmektedir. Çok et yemeye dayanan beslenme alışkanlığının sağlıklı olmadığı yapılan araştırmalarda belirtilmekte, etsiz yemek, bazı rahatsızlıklarda uygulanan perhiz türlerinden birisi sayılmaktadır (www.kultur.gov.tr). Zayıflama amaçlı olarak da sebze ve meyve tüketimi tavsiye edilmektedir.

Avrupa’da etyemezliği savunan çeşitli dernekler ve gruplar kurulmuştur. İngiltere ve ABD’de Kitabı Mukaddes Hıristiyan tarikatı, ulusal düzeyde etyemez dernekleri kurulmasına öncülük etmiş, aylık dergiler yayınlamıştır. İlk dernek 1847’de İngiltere’de kurulmuştur. 1889’da Uluslararası Etyemez Dernekleri Federasyonu kurulmuş, 1908’de bu federasyon, Uluslararası Etyemezler Birliği biçimine dönüşmüştür. Daha sonra Avrupa’da Hint ve Budacı geleneğe bağlı Batılı etyemezler bu birliğe katılmıştır. Avrupa ülkelerinde de etyemez lokantaları, okulları ve konaklama yerleri kurulması bu alanda önemli bir gelişme olmuştur (Tezcan, 2000:67). Hindistan’da trenlerde etyemezler ve et yiyenler biçiminde iki ayrı lokanta bulunması bu konunun hassasiyetine bir örnek teşkil etmektedir.

Avrupa’da “sağlıklı yiyecek” mağazaları etyemezlere uygun ürünler satmaktadır. Avrupa’da et, yönetici sınıfın üyelerince üst sıralarda yer almış, bir güç simgesi, canlılık, fiziksel enerji ve savaşma yeteneği sağlamada bir araç niteliği kazanmıştır. Et tüketimi bir ayrıcalık, statü simgesi, soylular için beslenme rejiminin ayırt edici özelliği olmuştur (Montanari, 1995:92).

2.6. Helal ve Kosher Gıda Sertifikasyonu

Artan tüketici bilinci ile birlikte günümüz insanları satın aldıkları gıda maddelerinin inançları doğrultusunda hazırlandığını görmek istemektedir. Bu kapsamda gıda maddelerinin üzerinde bulunan “içindekiler” etiketi yeterli görülmemekte; sertifikalı ürünlere talep artmaktadır. Özellikle kendi ülkelerinden başka ülkelerde yaşamakta olan insanlar bu tarz ürünlere daha fazla rağbet göstermektedir. Sıklıkla İslam ülkelerine ihracat yapan bazı batılı ülkeler, İslami usullere göre kesim yapmakta ve karkas üzerine “helal, halal” damgası da vurmaktadırlar.

Helal gıda kavramı; “İslami kurallar doğrultusunda izin verilen gıda” anlamında gelmektedir ve “İslami kurallara göre yasak olan herhangi bir unsuru içermeyen, bu unsurlardan arındırılmış yerlerde veya cihazlarda hazırlanan-işlenen-taşınan ve depolanan, bu durumların dışında üretilen herhangi bir gıda ile hazırlama-işleme-taşıma ve depolama aşamasında direkt temasta olmayan ürün olarak” tanımlanmaktadır (www.gidaraporu.com).

Musevilerin kullandığı “**Kosher gıda**” kavramı ise; gıdaların izin verilmiş ve kabul edilebilir olması anlamına gelmektedir (www.izto.org.tr).

Dünya nüfusunun 1.793 milyonunu Müslümanların oluşturduğu belirtilmektedir. Dünya dinleri arasında en fazla üyeye sahip ikinci din olması nedeniyle helal gıda ürünlerini talep edecek kişi sayısının oldukça fazla olduğu öngörülmektedir.

Benzer durum kosher sertifikalı ürünler için de geçerlidir. Günümüzde toplam Yahudi nüfusunun 14 milyon civarında olduğu tahmin edilmektedir. Kosher kuralları helal kurallarından çok daha katı kurallardır. Her ne kadar kosher, Musevilere göre yiyeceklerin “helallik-haramlık” ölçüsü anlamına gelse de, Hıristiyanlar, Müslümanlar, vejetaryenler, riskli sağlık grupları ve daha sağlıklı, daha doğal ve daha güvenli gıdaları tercih eden gruplar için de “kalite, hijyen ve güven” simgesi olarak algılanmaktadır. Kosher sertifikalı ürünlerin önemli bir kısmı Helal şartları sağlamadığı halde tersine helal sertifikalı ürünlerin tamamı Kosher şartları sağlamaktadır. Dolayısıyla kosher sertifikalı ürünleri tercih edenlerin sayısının artması kaçınılmaz olacaktır.

Dünya üzerinde 112 ülkeye yayılmış 1,8 milyar Müslüman tüketici potansiyeline sahip helal gıda pazarının, yıllık 150 milyar dolarlık işlem hacmine sahip olduğu tahmin edilmektedir. Bu tüketici topluluğunun 1,3 milyarı İslam Konferansı Örgütü (İKÖ) üyesi 57 ülkede yaşamaktadır. Hâlihazırda helal gıda ürünleri için en güçlü iki pazar olan Güneydoğu Asya ülkelerinde 241 milyon, Ortadoğu ülkelerinde ise 186 milyon Müslüman yaşamaktadır. 1.8 milyar Müslüman tüketicinin helal gıdayı benimsemesi sağlandığı takdirde, global helal gıda pazarının yıllık 860 milyar dolara ulaşması rahatlıkla mümkün görünmektedir. Bu da, dünya yıllık ticaretinin % 7’sine karşılık gelmektedir (www.gidaraporu.com).

Kosher sertifikalı ürünlerin piyasası ise her geçen gün büyümektedir. 2003 yılında 150 milyar olduğu tahmin edilen “kosher” pazarının bugün 200 milyar dolara ulaştığı ifade edilmektedir. Bu rakamın 25–30 yıl önce sadece 250 milyon dolar olduğu bilinmektedir.

Eğer helal ve kosher endüstrisi, tıbbi ürünler, kozmetik, deri eşyaları, otel ve catering hizmetleri gibi gıda dışı ürünleri de içine alacak şekilde genişletilebilirse, bu sektörden elde edilen kazançlarda önemli ölçüde artış olacağı öngörülmektedir.

2.6.1. Helal Gıda Pazarındaki Aktif Ülkeler

27 milyonluk nüfusunun 16 milyonu Müslüman olan Malezya, helal gıdanın lider ülkesi konumundadır. Malezya, ürünlere helal olarak üretildiklerine dair helal sertifikası vermek üzere bir kamu kuruluşu olan JAKIM'i (Department of Islamic Development Malaysia) kurmuştur. JAKIM, bugün Birleşmiş Milletlerce de kredibilitesi onaylanmış dünyanın en önde gelen helal gıda sertifika kuruluşudur (www.gimdes.org).

Tayland'ın 65 milyonluk nüfusunun sadece % 10'u Müslümandır. Bangkok Chulalongkorn Üniversite'sinde kurulmuş bulunan Helal Bilim Merkezi (HASCI), 10 yılı aşkın bir süredir Helal konusunun hem teknik hem politik sorunlarıyla ilgilenmekte olup, Müslümanların yiyeceklerinin kalite, emniyet ve dini kriterlerini iyileştirmenin yanı sıra helal gıda endüstrisinin GMP, HACCP gibi uluslararası gıda emniyeti standartlarına ulaşmasında destek olmaktadır (www.gidaraporu.com).

Singapur; Müslüman nüfusun toplam nüfusun sadece %16'sını meydan getirdiği 4,4 milyon nüfuslu Singapur'da Helal Gıda Endüstrisi, kozmopolit şehirlerde büyük bir iş hacmine sahiptir. Bir kamu kuruluşu olan Singapur İslam Dini Konseyi (MUIS) helal sertifikası düzenlemeye yetkili tek kuruluştur. Geçmiş 5 yılda, helal sertifika başvuruları 2000 yılında 600'den 2005'te 1.600'a çıkarak neredeyse üçe katlanmıştır (www.gimdes.org).

Avustralya, dünyanın en büyük gıda üreticisi ülkelerinden birisi olan Avustralya, her yıl 70'ten fazla ülkeye sertifikalı çeşitli helal gıdalar ihraç etmektedir.

Kuzey Amerika'da yüksek alım gücüne sahip 7 milyona yakın Müslüman'ın yaşadığı bildirilmektedir. ABD ve Kanada'da artan Müslüman nüfusa paralel olarak, sertifikalı helal gıda satışları ve yine sertifikalı bakkal dükkânları ve restoranlarda popülerlik kazanmakta, ordu, okullar, hastaneler, hapisaneler gibi kamu kuruluşlarının yanı sıra otomatik satış makineleri, dondurulmuş gıda ve havayolları gibi alanlarda da hızla

büyümektedir. Bunun yanı sıra sadece 1.000 helal sertifikalı ürünün bulunduğu ABD’de birçok Müslüman, kosher ürün almak zorunda kalmaktadır. Bugün 100 milyar dolara ulaşan ABD kosher pazarının % 16’sını Müslümanlar oluşturmaktadır (www.gidaraporu.com).

Avrupa Birliği Ülkelerine bakıldığında ise; 15 milyona yaklaşan Müslüman nüfusuyla Fransa, Almanya, İngiltere ve İtalya helal gıda konusunda ciddi bir pazar oluşturmaktadır. İngiltere’de ikamet eden yaklaşık 1,1 milyon Müslüman bulunduğu bilinmektedir. İngiltere’de helal gıda konusunda yetkili kılınmış bir kurul bulunmaktadır. Kurulun adı “Birleşik Krallık Müslüman Gıda Kurulu”dur. 2003 yılında 15 milyar dolar olarak tahmin edilen Avrupa helal gıda pazarının her yıl % 15 büyümesi beklenmektedir (www.gidaraporu.com).

Afrika, özellikle Güney Afrika Müslüman nüfusuyla helal gıda için çekici bir pazar durumundadır. Afrika kıtasının genelinin gıda konusunda dışarıdan ithalata dayalı bir ekonomisinin olması bu konuda büyük bir etken oluşturmaktadır. Özellikle Güney Afrika da gelişen turizm sektörü özellikle işlenmiş ve dondurulmuş gıdaya olan talebi yükseltmiştir. Güney Afrika’da helal gıda konusunda yetkili kuruluş “Güney Afrika Ulusal Helal Otoritesi” (SANHA)’dır. Güney Afrika pazarına girişte en büyük engel ithal tarım ürünlerinde uygulandı.

Şekil 6: Helal Gıda Sertifikaları



Kaynak: www.islamiyol.com

2.6.2. Helal Sertifikası İçin Aranılan Asgari Şartlar

- Ürünün hammaddeden başlayarak mamul madde aşamasına kadar bütün süreçlerin, ürün bileşiminde bulunan bütün maddelerin ve katkı maddelerinin gerek menşei, gerek temin biçimi ve yolları, gerekse temin kaynağı bakımından İslami kriterlere ve insani gereklere uygun olması,
- Ürünün paketlenme malzemelerinin ve depolama şartlarının insani gereklere ve İslami kriterlere uygun olması,
- İyi üretim uygulamaları (GMP), iyi hijyen uygulamaları (GHP) ve HACCP şartlarını sağlamalıdır.
- Gerek ürünün üretim aşamalarında, gerek ürün bileşiminde yer alan bütün unsurlarda, gerekse ürün bileşimindeki her bir unsurun üründe bir araya gelmesiyle oluşabilecek etkilerinde İslami kriterlere, insani gereklere, sağlık ve temizlik şartlarına, beslenme bakımından gerekliliğe uygun vasıfları taşıması (www.sistempatent.com).

2.6.3. Helal Belgesi (Sertifikası) Alınmayacak Olan Durumlar

- Başvuru sahibi firma hem helal hem de helal olmayan ürün üretiyorsa,
- Başvuru sahibi firmanın ürün/ürünleri helal değil ise,
- Doğal malzemeler herhangi bir işlemde geçmeden ürün üretiliyorsa,
- Firmanın ürünü “Tıbbi İlaç” kapsamında ise,
- Firmanın ürünü saç boyası ise,
- Firmanın ürünü/ürünlerinin işleme aşaması yurtdışında yapılarak gelmiş ürünler ise,
- Ürünlere verilen isimler bir takım kelime oyunları içeriyorsa,
- Ürün kimyevi gübre ve hayvan yiyeceği ise söz konusu ürünlere helal sertifikası verilmemektedir (www.sistempatent.com).

2.6.4. Helal Belgesi -Helal Gıda Standardı Kapsam Dışı Ürünler-Haram Ürünler

- Domuz, domuz eti ve domuz ürünleri,
- İslami usule göre kesilmemiş hayvanlar,
- Kesilmeden önce ölmüş hayvanlar,
- Allah (C.C.)' dan başkası adına kesilmiş hayvanlar,
- Alkol ve tüm sarhoşluk veren maddeler,
- Kan ve kandan yapılmış ürünler,
- Yukarıda belirtilen ürünlerden herhangi biri ile karıştırılmış gıdalar (www.sistempatent.com).

2.6.5. Helal Belgesi (Sertifikası) - Helal Gıda Standardı ve ISO 9001 Uyumu

ISO 9000, Helal kavramı ile kısmen uyuşabilen bir diğer önemli kaliteli yönetim sistemidir. ISO 9000 uygulaması, üreticinin, tutarlı kalitede ürün üretmek için istekli olduğunu gösterir.

- Helal sertifikalama kurumu, helal sertifikalama programını uyguladığı zaman, ISO 9000 şartı ile özellikli helal olma şartlarını bir arada gerçekleştirmiş olmaktadır.
- ISO 9000, yalnız başına bir ürünü helal yapmaz. Fakat helal bir ürün, ISO 9000'siz yapılabilir (www.sistempatent.com).

2.6.6. Kosher Gıda Pazarındaki Aktif Ülkeler

İsrail, Yahudi nüfusun yaklaşık yüzde 40'ının yaşamakta olduğu bir ülkedir. İsrail'de et, kümes hayvanları ve bunların ürünleri haricindeki gıda maddelerinin kosher olması yasal olarak zorunlu olmasa da, ürünlerin kosher olması tercih sebebi olmaktadır.

Amerika Birleşik Devletleri, yaklaşık 6 milyon Yahudi'nin yaşadığı bir ülkedir. Bu açıdan kosher gıda pazarı için en önde gelen ülkelerdendir. ABD'de yerli kosher endüstrisi 86.000'den fazla kosher sertifikalı ürün geliştirmiştir. ABD gıda pazarında

kosher gıda ürünleri, toplam perakende gıda ürünleri satışlarının yaklaşık olarak yüzde 40'ını oluşturmaktadır.

Arjantin, 200.000–220.000 kişi ile Latin Amerika'daki en büyük Musevi topluluğuna ev sahipliği yapmaktadır. Bu topluluk aynı zamanda İsrail, ABD, Fransa ve Rusya'dan sonra dünyanın en büyük beşinci musevi topluluğudur. Bu ülkedeki kosher-gıda pazarı son yıllarda giderek büyümektedir. Arjantin'de tüketilen kosher-gıdaların %90'ının bu ülkede üretildiği ve %10'unun ithal edildiği tahmin edilmektedir. ABD'nin önde gelen kosher belgeleri Arjantin'de de çoklukla kabul görmektedir.

Avustralya'da yerleşik Musevi topluluğu, Asya bölgesindeki en büyük Musevi topluluklarından birisidir. Avustralya'da aşağıda ismi verilen, ABD'de yerleşik "kosher otoriteleri"nden birisi tarafından belgelendirilmiş olup, üzerinde kosher logosu bulunan ürünler, kosher gıda olarak kabul edilmektedir:

Ortodoks Musevi Congregations Birliği

- Kashrut Laboratuvarlar Birliği

- "K-of-K" Kosher Gözetmenliği

- "Star-K" Kosher Belgelendirme

- K'hal Adath Jeshurun (Breuer's)

- Beth Din Hameyuchud L'inyonei Kashrus of the Central Rabbinical Congress.

Belgesiz ürünler Avustralya pazarına kabul edilmemektedir, çünkü "Kashrut Otoritesi"nin bir ürünü kosher olarak belgeleyebilmesi için paketlenme aşamasını da görmesi gerekmektedir. Kosher gıdalar da diğer gıdaların tabi olduğu paketleme gerekliliklerine tabidir (www.gidaraporu.com).

Brezilya'da yerleşik Musevi topluluğu dünyada yedinci, Güney Amerika'da ise ikinci en büyük Musevi topluluğudur. Brezilya'da ABD'de belgelendirilmiş bütün kosher gıdalar kabul edilmektedir. Brezilya'da tüketilen kosher gıdaların çok büyük bir bölümü ABD veya İsrail'den gelmektedir. İsrail'den ABD'ye ihraç edilen kosher-

gıdalar için ABD’de herhangi bir vergi uygulanmadığından, Brezilya’ya İsrail’den gelen ürünler de ABD üzerinden gelmektedir (www.koshercertification.org.uk).

Fransa’daki Musevi topluluğu 700.000 kişiye ulaşmıştır. Fransa’da satılan kosher gıdaların %60’ı Yahudi olmayan topluluklarca tüketilmektedir. Fransa’da kosher gıdaların belgelendirmesi Beth-Din Musevi Topluluğu tarafından kontrol edilmektedir. Bu kuruluş, ürünleri tanımlayıp, doğrulamanın yanı sıra üretim yerlerini de incelemektedir. Kosher ürünler aynı zamanda ambalajlama, etiketleme ve gümrük vergileri alanında mevcut olan bütün Fransız ithalat yönetmeliklerine de uygun olmak zorundadır. Etiketlerin Fransızca olması gerekmektedir (www.koshercertification.org.uk).

İngiltere’de ABD orijinli bütün kosher-belgelendirme sembolleri İngiltere’de kabul edilmektedir (www.gidaraporu.com).

Kanada’da ambalajlı kosher-gıda satışları yıllık olarak 5 milyon Kanada dolarını geçmektedir. Meksika’da yüz bini aşkın kosher-gıda tüketicisi olduğu belirtilmektedir. Taze kosher-gıda ürünlerinin hemen hepsi Meksika’da üretiliyor olsa da, ABD’den de önemli miktarda kosher-gıda ithal edilmektedir (www.gidaraporu.com).

Sertifikalı ürün pazarında görülen bu artışla birlikte, kosher sertifikası veren kuruluşların sayısı da artmıştır. Yüzlerce kosher acentesinden en bilinenleri, The Union of Orthodox Jewish Congregations (OU), The Organized Kashrus Laboratories (OK), Star-K Kosher Certification (Star-K) ve KOF-K Kosher Supervision dur. Belgelendirme fiyatlarının yüksek olması nedeniyle Dünya’da Kosher belgelendirme pazarı yaklaşık 1 milyar dolardır (www.koshercertification.org.uk). Söz konusu kuruluşların vermiş oldukları sertifikaların amblemleri Şekil 7’de görülmektedir.

Şekil 7: Kosher Gıda Sertifikaları



Kaynak: www.web.mit.edu

BÖLÜM 3: YÖNTEM VE SAHA ARAŞTIRMASI

3.1. Araştırmanın Önemi ve Amacı

Günümüzde artan gelir seviyesi, boş zaman ve seyahat etme istekliliği turizm sektöründe çeşitliliğe ve kalitenin artmasına neden olmuş; işletmeler arasında rekabeti arttırmıştır. Söz konusu işletmeler konaklama işletmeleri olduğunda ise hem tesis sayısı hızla artmış, hem de sundukları hizmetlerde en ince ayrıntılar düşünülür hale gelmiştir. İnsanlar inançları doğrultusunda hazırlanmış yiyecek ve içecekleri tüketme konusunda hassastırlar. Bu yüzden konaklamayı tercih ettikleri otel işletmesinde almış oldukları yeme-içme hizmeti, söz konusu işletmenin tercih edilme düzeyini etkilemektedir.

Bu araştırma Bodrum'daki turizm işletme belgeli tesislerin yeme-içme hususunda dini kurallara ne kadar dikkat ettiğini, bu tesisleri yönetenlerin bu bilgilere sahip olup olmadıklarını ve söz konusu kuralların uygulanabilirliğinin ne oranda mümkün olduğunu ortaya koyması açısından önemlidir.

Ayrıca bu alanda ülkemizde yapılan akademik çalışmaların sayıca azlığı da bu çalışmanın yapılmasının temel sebeplerinden birisidir.

Türk turizm sektöründe inançların gastronomi üzerine etkilerini incelemeyi konu alan bu çalışmanın temel amaçları şu şekilde sıralanabilir:

1. Türk turizm sektöründe inançların gastronomi üzerine etkilerine yönelik örneklerin varlığını tespit etmek,
2. Sektörde dini kuralların yeme-içme hizmetlerinde uygulanabilirliğini tartışmak,
3. Türk turizm sektöründe eğer varsa dini kuralların yeme-içme hizmetlerinde uygulanabilirliğini tartışmak,
4. İnançların gastronomi üzerine etkileri hususunda yapılan sektörel uygulamalar ile teorideki şekli arasında farklılıkların olup olmadığını araştırmak ve

5. İnançların gastronomi üzerine etkileri hususunda yapılması gereken uygulamaların sektörece önemsenip önemsenmediğini irdelemektir.

3.2. Araştırmanın Yaklaşımı ve Yöntemi

Bu araştırmada, nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Araştırmanın içeriğini oluşturan veriler, nitel araştırma yöntemlerinde en sık kullanılan teknik olan görüşme tekniği ile elde edilmiştir. Araştırmanın temel yaklaşımı nitel araştırma yönteminin tümevarım yaklaşımıdır. Tümevarım yaklaşımı, parçaların incelenmesini ve bu incelemelere dayanılarak bütünün tanımlanmasını amaçlayan bir yaklaşımdır (İslamoğlu, 2002:36).

3.2.1. Nitel Araştırma Yönteminin Kullanılmasının Nedenleri

Bu araştırmada, nitel yöntemin kullanılmasında etkili olan birkaç neden bulunmaktadır. Bunlardan ilki, araştırma konusu, diğeri ise araştırmanın amacı ile ilgilidir. İnançların gastronomi üzerine etkileri birinci derecede işletmelerin mutfak yöneticilerinin sorumluluğunda olduğundan nicel yöntem kullanılmasının mutfak yöneticilerinin görüşlerini sınırlayacağı varsayılmıştır. Bu nedenle nitel yöneme başvurulmuştur. Ayrıca araştırmanın amacına uygun olarak mutfak yöneticilerinin konuya ilişkin görüşleri derinlemesine elde edilmek istenmiştir. Bu araştırmada nitel yönteminin kullanılmasının diğere nedenleri şu şekilde sıralanabilir.

- Mutfak yöneticilerin konu ile ilgili düşüncelerini nicel yöntemle elde edebilmeyi sağlayacak örneğin anket gibi bir yöntemin olmayışı,
- Turizm sektöründe inançlar ve gastronomi ile ilgili nitel veya nicel yöntemle yapılmış çalışmaların oldukça sınırlı olması,
- Araştırma verilerinin, doğrudan, mutfak yöneticilerinin görüşleri ile elde edilmek istenmesi,
- Turizm sektöründe, işletmelerinde mutfak yöneticisi konumundaki kişilerin görüşlerinin nicel yöntemle elde edilmesinin zorluğu,
- Araştırmaya dahil edilen işletmelerin sınırlı olması.

Nitel yöntemin kullanılmasının bir nedeni de ulaşılabilirliktir. Araştırmaya dahil edilen işletmelerin otel işletmeleri olması ve bu işletmelerin de çoğunluğunun Bodrum'da olması nitel yöntemin tercih edilmesinde etkili olmuştur.

3.2.2. Görüşme Tekniğinin Veri Toplama Aracı Olarak Belirlenmesinin Nedenleri

Bu araştırmada veri toplama tekniği olarak kullanılan görüşme türü, Patton (1987)'nin belirttiği görüşme türlerinden görüşme formu türü görüşme türüdür. Kullanılan görüşme türü ayrıca Karasar (1999)'ın belirttiği görüşme türlerinden olan katılımcı sayısına göre bireysel görüşmeye girmektedir. Yine görüşülmek istenen kişiye göre görüşme türlerinden, liderlerle yapılan görüşme türüne dahil olmaktadır.

Bu araştırmada veri toplama aracı olarak görüşme yönteminin belirlenmesi öncelikle araştırma yöntemi ile ilgilidir. Nitel araştırmalarda en yaygın yöntem olan görüşme yöntemi, görüşülen kişinin konu ile ilgili görüşlerinin derinlemesine elde edilmesine olanak sunduğundan bu araştırmada, tercih edilen yöntem olmuştur.

Görüşme sürecinde kullanılan görüşme formu dinler tarihi ve gastronomi literatürünün taranması sonucu oluşturulan sorulardan oluşmaktadır. İnançların gastronomi üzerine etkilerine ilişkin olarak mutfak yöneticilerinin bakış açılarını belirlemek amacıyla her bileşen için iki soru oluşturulmuş ve sorular belirli bir sıra halinde sorulmuştur. Ayrıca araştırma sürecinde görüşülen kişilerin isteği üzerine tekrar farklı şekilde sorulmuştur. Bu şekilde görüşme formu uygulanmıştır.

Görüşme yönteminin belirlenmesinde etkili olan önemli bir faktör beş yıldızlı otellerin mutfak yöneticilerinin görüşmeye ayırabilecekleri zamanın sınırlı olacağıdır. Bu nedenle araştırma verilerinin en hızlı şekilde toplanması ancak görüşme yöntemi ile mümkün olabileceği varsayılmıştır.

Görüşme yönteminin olumlu yönlerinin ağır basması bir diğer tercih sebebi olmuştur. Örneğin, verinin doğrulanması ile araştırmanın geçerliliğinin arttırılabileceği, esnek davranmakla görüşülen kişinin görüşlerini serbestçe ifade edilmesine olanak sağlanabileceği öngörülmüştür. Ayrıca yanıt oranı ve anlık tepkilerle etkin bir iletişimin sağlanabileceği düşünceleri nitel yöntemin kullanılmasında etkili olmuştur.

3.3. Araştırma Evreni ve Örnekleme

Araştırmanın evrenini Muğla ili Bodrum ilçesi sınırları içerisinde faaliyet gösteren turizm işletme belgeli 5 yıldızlı oteller oluşturmaktadır. Muğla İl Kültür Turizm Müdürlüğü'nden Ağustos 2009'da alınan ve Tablo 1'de gösterilen bilgiler doğrultusunda Bodrum'da faaliyet gösteren turizm işletme belgeli 5 yıldızlı otellerin sayısı 17'dir. Söz konusu işletmelerin tamamı 12 ay boyunca açık olmadığından çalışma süresince bu işletmelerden 10'una ulaşılabilmektedir. Dolayısı ile çalışmanın uygulama ile ilgili bulguları, bu 10 tesisten elde edilen verilerden oluşmaktadır.

Bu çalışmada Bodrum'un seçilme sebepleri ise; Türkiye'de önemli ve tercih edilen bir destinasyon olması, turizm işletme belgeli tesislerin sayısının örneklem oluşturabilecek yeterlilikte olması ve sağlıklı bilgi edinmede yardımcı olacak, konuya destek olacağını beyan eden işletme yöneticilerinin olmasıdır.

Tablo 1: Bodrum'da Faaliyet Gösteren Beş Yıldızlı Otellerin Tesis Bilgileri

Tesis Türü	Oda Sayısı	Yatak Sayısı	Tesis Sayısı
5 Yıldızlı Otel	5.148	11.187	17

Kaynak: Muğla İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü'nden alınan bilgilerle derlenmiştir(2009).

Araştırmaya Dahil Edilen İşletmelerin Belirlenmesi

Araştırmada Bodrum'un seçilme nedenleri ile araştırmaya dahil edilen işletmelerin belirlenmesi konuları arasında paralellik söz konusudur. Öncelikle Bodrum'daki turizm işletme belgeli 5 yıldızlı oteller tespit edilmiştir. Bu oteller içerisinde 12 ay hizmet veren oteller ile, henüz hizmet vermese de baş aşçılara ulaşılabilen oteller seçilmiştir. Sonuç olarak araştırmaya Tablo 2'deki işletmeler dâhil edilmiştir.

Tablo 2: Araştırmaya Dahil Edilen İşletmeler

Otel İşletmeleri	The Marmara Bodrum
	Gardens of Babylon
	Kefaluka Resort
	La Blanche Resort&Spa
	Yelken Spa&Wellness Otel
	Hotel Samara
	Bodrum Princess
	Kervansaray Otel
	Club Armonia
	Voyage Torba

Araştırmaya dâhil edilen işletmelerle posta, telefon ve e-posta ile yapılan görüşmeler sonucu üst düzey yöneticilerden randevular alınmıştır. Ek 4’te araştırma kapsamına dâhil edilen işletmelere ilişkin genel bilgiler yer almaktadır.

Araştırmaya Katılacak Üst Düzey Mutfak Yöneticilerinin Belirlenmesi

Her otelin üst düzey mutfak yöneticisi yani baş aşçısı bir kişidir. Dolayısıyla araştırmaya katılacak üst düzey mutfak yöneticilerinin belirlenmesi seçilen işletmelerin baş aşçı sayısı ile sınırlıdır. Tablo 3 araştırmaya katılan üst düzey mutfak yöneticileri ile ilgili bilgileri içermektedir.

Tablo 3: Görüşme Yapılan Mutfak Yöneticilerine Ait Bilgiler

İşletme Adı	Mutfak Yöneticisinin Adı-Soyadı	İşletmedeki Unvanı	Uzmanlık Alanı
The Marmara Bodrum	Zekeriya Yıldırım	Executive Chef	Dünya Mutfağı
Gardens of Babylon	Ayvaz Akbacak	Executive Chef	Dünya Mutfağı
Kefaluka Hotel	Cumhur Fıskıran	Executive Chef	Dünya Mutfağı
La Blanche Hotel	Taner Topuz	Executive Chef	Dünya Mutfağı
Yelken Spa&Wellness Hotel	Yaşar Dinç	Executive Chef	Türk Mutfağı
Samara Hotel	Mustafa Çetinkaya	Executive Chef	Türk Mutfağı
Bodrum Princess Hotel	Süleyman Cömert	Executive Chef	Dünya Mutfağı
Kervansaray Hotel	Orhan Demirer	Executive Chef	Dünya Mutfağı
Club Armonia	Bayram Solak	Executive Chef	Dünya Mutfağı
Club Voyage Torba	Levent Peker	Executive Chef	Dünya Mutfağı

Araştırmaya katılan bu yöneticilerin uzmanlık alanları ve işletmedeki konumları ele alındığında inançların gastronomi üzerine etkileri konusunda bu yöneticilerle görüşmenin araştırmanın amacına uygun olduğu varsayılmıştır.

3.4. Görüşmede Kullanılan Soru Formunun Oluşturulması ve Görüşme Süreci

Görüşmede kullanılan soru formunun oluşturulmasında, öncelikle yapılan literatür incelemesi dikkate alınmıştır. Ayrıca hazırlanan soru formu iki adet beş yıldızlı otelin baş aşçılarına ön uygulama için gönderilmiştir. Yine konuyla ilgili uzman akademisyen görüşleri de alınmıştır. Bu çerçevede inançların gastronomi üzerine etkilerini değerlendirmeye ilişkin sorular oluşturulmuştur.

Görüşme Soruları

- Yaşınız?
- Eğitim Durumunuz?
- Bu meslekte kaç yıldır çalışıyorsunuz?
- Yurt dışı deneyiminiz var mı?
- Mutfağa gelerek kullandığınız malzemeleri kontrol eden/etmek isteyen müşterileriniz var mı?
- Kullandığınız malzemelerin helal/kosher olup olmadığı müşterileriniz tarafından sorgulanır mı?
- Bu konuda sertifika sorgulayanlar var mı?
- Otelde hangi pansiyon türünü kullanıyorsunuz?
- Yabancı müşterilerden domuz mamulleri talebi geliyor mu?
- Geliyor ise nereden temin ediyorsunuz?
- Nasıl muhafaza ediyorsunuz?
- Et nerden ve nasıl alınıyor? Kalite belgelerine, İslami usullere göre kesilmiş olmasına dikkat ediliyor mu?
- Pek çok otel işletmesinde maliyetleri düşürdüğü için açık büfeye domuz eti konulduğu yolunda söylentiler bilinmektedir. Bu konunun doğruluğu ya da sizin bu konuya bakışınız?

- 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?
- Ramazan ayında mënünüzde ne gibi değişiklikler yapıyorsunuz?
- Aşure ayında tatlı mënüsüne aşure ilave ediyor musunuz? Ya da hangi özel (dini) günlerde hangi yemekleri mënüye ekliyorsunuz?
- Noel/yılbaşı yemekleri hakkındaki politikanız?
- Araştırmaya yön vermesi açısından bu konu hakkında aktarabileceğiniz anılarınız var mı?
- Bunların dışında eklemek istediğiniz herhangi bir düşünce var mı?

Bu soruların yanı sıra görüşme sürecinde üst düzey yöneticilerin verdikleri cevaplar karşısında ek sorular sorulmuştur.

Görüşmelerin Gerçekleştirilmesi

Görüşme yapılacak mutfak yöneticilerinin belirlenmesi ve soru formunun oluşturulmasından sonra bu yöneticilerden, posta yoluyla görüşme isteğine ilişkin mektup gönderilmiştir. Bu mektupta araştırmanın amaç ve öneminden söz edilmiştir. Görüşme talep mektubunun gönderilmesinden sonra işletmelerden yanıt alınmış olup görüşme tarihi belirlenmiştir. Bu şekilde görüşme randevuları alınmış ve görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Tablo 4 görüşmelerin gerçekleştirilmelerine ilişkin takvimi içermektedir.

Tablo 4: Görüşme Takvimi

İşletme Adı	Adı-Soyadı	Görüşme Tarihi	Adres	Görüşme Yeri
The Marmara Bodrum	Zekeriya Yıldırım	31.03.2010 Saat: 9:00	Yokusbaşı Mahallesi, Suluhasan Cad. No:18 Bodrum Muğla 48400	Ofis
Gardens of Babylon	Ayvaz Akbacak	31.03.2010 Saat: 14:00	Kadıkalesi Mevkii Turgutreis 48960 Bodrum Türkiye	Ofis
Kafaluka Hotel	Cumhur Fıskıran	01.04.2010 Saat: 9:00	Barış Manço Cad. No:63 Akyarlar - Turgutreis – Bodrum	Ofis
La Blanche Hotel	Taner Topuz	02.04.2010 Saat: 14:00	Bahçelievler Cd. 48400 Bodrum Muğla	Ofis
Yelken Spa&Wellness Hotel	Yaşar Dinç	03.04.2010 Saat: 14:00	Kadıkalesi Mevkii Turgutreis Bodrum Türkiye	Ofis
Hotel Samara	Mustafa Çetinkaya	04.04.2010 Saat: 9:00	Kaynar Mevkii, Torba, Bodrum, Muğla	Ofis
Bodrum Princess Hotel	Süleyman Cömert	02.04.2010 Saat: 9:00	Bodrum Princess Türkbükü Bodrum / Muğla	Ofis
Kervansaray Hotel	Orhan Demirer	04.04.2010 Saat: 14:00	Zeytinli Kahve Mevkii Bodrum Türkiye	Ofis
Club Armonia	Bayram Solak	01.04.2010 Saat: 14:00	Turgut Özal Cd. 48400 Bodrum Muğla	Ofis
Club Voyage Torba	Levent Peker	03.04.2010 Saat: 9:00	Kızılagac Mevkii Torba - Muğla, S/n, Torba	Ofis

Görüşmeler üst düzey yöneticilerin istedikleri saatlerde, çalışma ofislerinde gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler için belirtilen saatten önce görüşme yerine ulaşılmaya dikkat edilmiştir. Görüşme sürecinde ortamın sessizliği ve dikkatlerin görüşme amacına yönelmesi için gerekli çabalar sarf edilmiştir. Görüşme sırasında kamera bulundurulmuş ve kimi zaman önemli noktalar da ayrıca not alınmıştır. Mutfak yöneticilerinin verdikleri cevaplar ve gösterdikleri davranışlar karşısında sorular teyit amacıyla farklı şekillerde yeniden sorulmuştur. Bunun yanı sıra duruma göre kimi zaman soruların sırasında değişikliğe gidilerek esneklik sağlanmıştır. Görüşülen yöneticilerin konu ile ilgili görüşlerini rahat bir şekilde ifade edebilmeleri için beşeri faktörler, ses tonu ve kıyafete özen gösterilmiştir. Kısacası, görüşmelerin etkin gerçekleştirilmesi için fiziki ve beşeri unsurların araştırmanın amacına uygunluğu sağlanmıştır.

3.5. Araştırmanın Bulguları ve Değerlendirilmesi

Bu bölümde araştırma bulguları sunulacaktır. İnançların gastronomi üzerine etkilerini konu alan bu araştırmanın bulguları, üst düzey mutfak yöneticilerinin konu ile ilgili görüş ve değerlendirmelerini içermektedir. Bodrum'da faaliyet gösteren turizm işletme belgeli 5 yıldızlı otellerin üst düzey mutfak yöneticileri ile yapılan görüşmelerden elde edilen veriler, araştırma bulgularının temelini oluşturmaktadır. Araştırma bulgularının sunumunda çalışmanın literatür kısmında yer verilen bilgiler temel alınmıştır. Ulaşılan bulgular, gastronomi ve inançlar arasındaki bağlantının her bir unsuru için sorulan sorular çerçevesinde sunulmuştur.

Araştırma bulgularının sunumunda işletme adları ve görüşülen üst düzey mutfak yöneticilerin isimleri kodlanmıştır. Bunun nedeni görüşme yapılan üst düzey yöneticilerin görüşlerinin saklı kalmasını istemeleridir. Bu nedenle işletme adları ve üst düzey yöneticilerin isimleri Tablo 5'de görüldüğü gibi kodlanmıştır.

Tablo 5: Araştırmaya Dahil Edilen İşletmeler ve Görüşme Yapılan Üst Düzey Mutfak Yöneticilerine İlişkin Kodlar

İşletmeler	Üst Düzey Yöneticiler
A İşletmesi	Katılımcı 1
B İşletmesi	Katılımcı 2
C İşletmesi	Katılımcı 3
D İşletmesi	Katılımcı 4
E İşletmesi	Katılımcı 5
F İşletmesi	Katılımcı 6
G İşletmesi	Katılımcı 7
H İşletmesi	Katılımcı 8
I İşletmesi	Katılımcı 9
K İşletmesi	Katılımcı 10

3.5.1. Üst Düzey Mutfak Yöneticilerinin Demografik Özelliklerine Yönelik Bulgular

Çalışmanın bu bölümünde baş aşçıların demografik özelliklerini tespit etmeye yönelik 4 adet soru sorulmuştur. Alınan cevaplar Tablo 6’da verilmiştir.

Tablo 6: Araştırmaya Katılan Baş Aşçıların Demografik Özellikleri

CİNSİYET	
Bayan	-
Bay	10
YAŞ	
30-35	1
36-40	3
41-45	5
46-50	1
EĞİTİM DURUMU	
İlk ve Ortaokul Mezunu	2
Ortaokul Terk	1
Lise ve Dengi Okul Mezunu	4
Lise Terk	1
Ön Lisans Mezunu	-
Lisans Mezunu	-
EĞİTİM ALINAN ALAN	
Turizmle İlgili	2
Diğer	8

Cinsiyet

Görüşme yapılan üst düzey mutfak yöneticilerinin tamamı erkektir, katılımcılar arasında bayan baş aşçı bulunmamaktadır. Cinsiyet faktörünün araştırmaya dahil edilmesinin sebebi, bayan baş aşçılar ile erkek baş aşçıların gastronomi ve din konusuna bakış açılarının farklı olabileceğini ortaya koymaktır. Ancak görüşüne başvurulmuş baş aşçılar arasında bayan bulunmamaktadır.

Yaş

Üst düzey mutfak yöneticileri ile yapılan görüşmeler sonucunda baş aşçıların 35-48 yaş aralığında olduğu tespit edilmiştir. Yaş faktörünün araştırmaya dahil edilmesinin sebebi, genç baş aşçıların gastronomi ve din konusuna bakış açılarının yaşı daha büyük baş aşçılardan farklı olabileceğini ortaya koymaktır. Bu düşünce ile sorulara alınan cevaplar ve yaş faktörünü karşılaştırdığımızda 35 yaşındaki baş aşçının yeniliklere daha açık olduğu, başta domuz mamullerinin servis edilmesi olmak üzere pek çok konuda daha esnek olduğu; 48 yaşındaki baş aşçının ise yeniliklere kapalı, daha gelenekselci olduğu, özellikle domuz mamullerinin otel işletmelerinde bulundurulması konusunda son derece katı olduğu sonucu elde edilmiştir.

Eğitim Durumu

Bodrum'da bulunan on adet beş yıldızlı otelin üst düzey mutfak yöneticisi ile yapılan görüşmeler sonucunda Katılımcı 1, Katılımcı 3 ve Katılımcı 8 lise mezunudur. Katılımcı 4 ise Turizm İşletmelerine Personel Yetiştirme Temel Eğitim Kursu (TUREM) mezunu olduğundan lise ve dengi okul mezunu sayılmaktadır. Diğer şeflerden Katılımcı 10 ortaokul, Katılımcı 7 ise ilkokul mezunudur. Katılımcı 2 ortaokul, Katılımcı 6 ise lise eğitimini yarıda bırakarak mutfakta çalışmaya başlamıştır. Şeflerden bir tanesi bu konu hakkında hiç bilgi vermemiş, bir diğerinin cevabı ise çalışmanın bu kısmına ışık tutması açısından yeterli görülmemiştir.

Eğitim Alınan Alan

Görüşüne başvurulmuş baş aşçılardan sadece Katılımcı 1 Turizm ve Otelcilik Lisesi mezunudur. Katılımcı 4'ün Turizm İşletmelerine Personel Yetiştirme Temel Eğitim

Kursu (TUREM)'nin aşçılık bölümünden mezun olduğunu dikkate alırsak, araştırmaya katılan baş aşçılardan sadece iki tanesi turizm alanında eğitim almıştır sonucunu elde edebiliriz.

3.5.2. Üst Düzey Mutfak Yöneticilerinin Mesleki Tecrübelerine Yönelik Bulgular

Çalışmanın bu bölümünde üst düzey mutfak yöneticilerinin mesleki tecrübelerini öğrenmeye yönelik beş adet soru sorulmuştur. Alınan cevaplar ile ilgili bulgular Tablo 7'de verilmiştir.

Tablo 7: Araştırmaya Katılan Baş Aşçıların Mesleki Tecrübeleri

TOPLAM MESLEKİ TECRÜBE	
15-20 yıl	5
21-25 yıl	2
26-30 yıl	2
31-35 yıl	1
BAŞ AŞÇI OLARAK ÇALIŞMA SÜRESİ	
8-10 yıl	10
ARAŞTIRMAYA DAHİL OLAN İŞLETMEDE ÇALIŞMA SÜRESİ	
1-5 yıl	8
6-9 yıl	-
10-15 yıl	2
YURT DIŞI DENEYİM	
Var	4
Yok	6
TÜRK AŞÇI MİLLİ TAKIMI DENEYİMİ	
Var	1
Yok	9

Toplam Mesleki Tecrübe

Üst düzey mutfak yöneticileri ile yapılan görüşmeler sonucunda baş aşçıların 18-32 yıl arasında değişen tecrübelerine sahip oldukları; söz konusu sürelerin çıraklık eğitiminden bu yana sahip oldukları toplam tecrübeyi ifade ettiği tespit edilmiştir. Baş aşçıların toplam mesleki tecrübelerinin sorgulanmasının nedeni, gastronomi-din ilişkisini destekler nitelikte olaylar ile karşılaşma sıklığını tespit edebilmektir.

Baş Aşçı Olarak Çalışma Süresi

Aşçıbaşılar mesleki deneyimlerinin son 8-10 yılını baş aşçı olarak çalışmışlardır. Bu faktör ile baş aşçılığa yükselebilmek için ortalama kaç yıl tecrübeye ihtiyaç olduğunu görebiliriz. Ayrıca baş aşçıların gastronomi ve din konusuna dair düşüncelerini ekibine de empoze edebileceği düşüncesi bu faktörün irdelenme nedeni olarak sayılabilir.

Araştırmaya Dahil Olan İşletmede Çalışma Süresi

Araştırma kapsamında görüşüne başvurulmuş baş aşçılardan 4 tanesi çalıştıkları işletmede ikinci seneleri olduğunu, 4 tanesi ise ilk seneleri olduğunu belirtmiştir. Katılımcılardan sadece Katılımcı 1 aynı işletmede 10 yıl ve Katılımcı 6 aynı işletmede 13 yıldır çalıştığını belirtmiştir. Bu veriler doğrultusunda baş aşçıların sıklıkla işletme değiştirdiği sonucuna varılmıştır. “İşletmelerin mutfaklarında dini kurallar açısından standartlar oturtulması, sıklıkla baş aşçı değiştirilmez ise daha kolay olacaktır” düşüncesi ile bu faktörün sorgulanmasının gerekli olduğu düşünülmüştür.

Yurt Dışı Deneyim

Görüşme yapılan üst düzey mutfak yöneticilerinden 4 tanesinin yurt dışı deneyimi bulunmaktadır. Katılımcı 10, Belçika’da NATO’da Büyükelçinin evinde bir sene çalıştığını, Katılımcı 3 Kazakistan’da bir yıl protokol aşçılığı yaptığını, Katılımcı 7 iki kez Almanya’da kırk beş günlük eğitimlere katıldığını belirtmiştir. Katılımcı 1’in aktardıkları ise şu şekildedir:

“2004’de Moskova’da bir yarışma, Maldivler’de bir yarışma ve en son bu sene Uzak Doğu mutfağını araştırmak üzere yirmi beş günlük üç ülkeden oluşan bir seyahatim oldu. Bu seyahat esnasında zincir otellerin mutfaklarını inceleme fırsatım oldu. Çok verimli geçti.”

Görüşüne başvurulmuş diğer 6 baş aşçının yurt dışı deneyimi bulunmamaktadır. Farklı kültürleri ve çeşitli dinlere mensup insanları tanıma ve onların yeme-içme kurallarını öğrenme oranını arttıracak düşüncesi yurt dışı deneyiminin sorgulanma sebebidir.

Türk Aşçı Milli Takımı Deneyimi

Araştırmaya dahil olan baş aşçılardan sadece Katılımcı 1 Türk Aşçı Milli Takımına seçilerek uluslar arası yarışmalarda ülkemizi temsil etmiştir. Bu sorunun sorulma nedeni, yurt dışı deneyimini sorgulama nedeniyle paralellik göstermektedir. Yarışma ekipleri ülke mutfaklarının tanıtımını sağlamada önemli rol oynamaktadır. Yarışmalar sayesinde inançlar çerçevesinde pişirilen yiyecek maddelerinin öğrenilebileceği düşüncesi ile bu soru katılımcılara yöneltilmiştir.

3.5.3. Üst Düzey Mutfak Yöneticilerinin Çalıştıkları İşletmelere Yönelik Bulgular

Araştırmanın bu bölümünde yarı biçimlendirilmiş mülakat yapılan baş aşçıların, çalıştıkları işletmelerin uyguladıkları pansiyon türü, hizmet verilen süre, hizmet verilen ülke vatandaşları öğrenilmek istenmiş; bu kapsamda konu hakkında 4 soru sorulmuştur. Alınan cevaplar ile ilgili bulgular Tablo 8’de verilmiştir.

Tablo 8: Katılımcıların Çalıştığı İşletmelere Ait Özellikler

HİZMET TÜRÜ	
Oda Kahvaltı	1
Yarım Pansiyon	-
Tam Pansiyon	-
Herşey Dahil	5
Ultra Herşey Dahil	4
YİYECEKLERİN SERVİS ŞEKLİ	
A la Carte	-
Açık Büfe	10
Table d’Hote	-
HİZMET VERİLEN ÜLKE VATANDAŞLARI	
Yaz Aylarında Almanya İngiltere Belçika Hollanda Fransa Finlandiya	Kış Aylarında Türkiye
HİZMET ZAMANI	
12 ay boyunca	3
Sadece yaz sezonu	7

Otellerin Verdikleri Hizmetin Türü

Katılımcı 1 hariç görüşme yapılan üst düzey mutfak yöneticilerinin hepsi her şey dahil sistemle hizmet verdiklerini belirtmiştir. Yalnızca A İşletmesi oda-kahvaltı hizmet vermektedir. B İşletmesinde de benzer bir durum söz konusudur. Katılımcı 2'nin aktardıklarına göre işletmede kış aylarında oda- kahvaltı, yaz aylarında ise her şey dahil, hizmet verilmektedir. Her şey dahil hizmet veren işletmelerden E İşletmesi, F İşletmesi, H İşletmesi ve I İşletmesi gece 00.00'a kadar her şey dahil hizmet verdiklerini belirtmişlerdir. Bu kapsamda geriye kalan C, D, G, K İşletmeleri ultra her şey dahil konaklama türünü uygulamakta ve müşterilerine 24 saat her şey dahil hizmet vermektedirler. Bu soru, yemeklerin servis edilme şeklinin öğrenilmesi için zemin hazırlama düşüncesi ile sorulmuştur.

Yiyeceklerin Servis Şekli

Görüşme yapılan üst düzey mutfak yöneticilerinin tamamı çalıştıkları işletmelerin pansiyon türü ne olursa olsun yiyecekleri açık büfe şeklinde servis ettiklerini belirtmişlerdir. Yiyeceklerin servis şekli açık büfelerde yaban domuzu kullanımına ilişkin soruya zemin hazırlaması amacıyla yöneltilmiştir.

Hizmet Verilen Ülke Vatandaşları

Görüşme yapılan üst düzey mutfak yöneticileri yaz aylarında ağırlıklı olarak Avrupalı turistlere hizmet verdiklerini belirtmişlerdir. Bu ülkeler arasında Almanya, İngiltere, Belçika, Hollanda, Finlandiya ve Fransa'yı saymışlardır. Yaz aylarında Türk misafirlerin de yoğun olduğunu ancak; özellikle yaz-kış hizmet veren A İşletmesi, B İşletmesi ve C İşletmesininin kış mevsiminde Türkler tarafından daha çok tercih edildiği belirtilmiştir. Katılımcı 7 yaz aylarında otellerinde Avrupa ülkeleri dışında Rusya ve Kazakistan'dan da misafir ağırladıklarını belirtmiştir. Hizmet verilen turistlerin çeşitliliği dinlerin çeşitliliğini de arttıracaktır düşüncesi ile bu faktör sorgulanmıştır.

İşletmelerin Hizmet Verdiği Süre

İşletmelerin yılın 12 ayı açık olması yıl boyunca tüm dini günlerde hizmet vereceği anlamına gelmektedir. Bu düşünce ile sorgulanan bu faktöre göre İşletme A, İşletme

B ve İşletme C tüm yıl boyunca açık, diğer işletmeler ise sadece yaz sezonu hizmet vermektedir.

3.5.4. Misafirlerin Sorguladığı Konulara Yönelik Bulgular

Araştırmanın bu bölümünde yarı biçimlendirilmiş mülakat yapılan baş aşçılara, misafirlerinin sorguladığı konular hakkında 2 adet soru sorulmuştur. Bu kapsamda mutfağın gezilmeye uygunluğu, helal/kosher sertifikaları gibi konulara değinilmiştir. Alınan cevaplar ile ilgili bulgular Tablo 9’da verilmiştir.

Tablo 9: Misafirlerin Sorguladığı Konular

MUTFAK GEZİLMEK İSTENİYOR İSE	
Gezilebilir	10
Gezilemez	-
HELAL/KOŞER GIDA SERTİFİKASI SORGULANIYOR İSE	
Sorgulanmıyor	5
Sadece marka adı sorgulanıyor	4
Sorgulanıyor	1

Mutfağın Gezilmesi

Araştırma kapsamında görüşüne başvurulmuş baş aşçıların tamamı görmek istedikleri takdirde mutfaklarını gezdirdiklerini belirtmişlerdir. Münferit konaklayan misafirlerin yanı sıra anlaşma öncesi acenta yetkililerinin de mutfağı gezdiklerini ekleyen baş aşçılardan Katılımcı 1 mutfağının şeffaflığının ispatı olarak mutfağında bir yemek kursu düzenlediğini ve Bodrum’da ikamet eden pek çok kişinin bu kursa katıldığını belirtmiştir. Bu faktör özellikle diğer etlerle birlikte domuz mamullerini de mutfaklarında bulduran işletmelere giden misafirler düşünülerek sorgulanmıştır.

Helal/Kosher Gıda Sertifikalarının Sorgulanması

Görüşme yapılan üst düzey mutfak yöneticilerinin 5 tanesi, misafirlerinin helal/kosher gıda sertifikası hakkında bilgi sahibi olmadıklarını dolayısı ile sorgulamadıklarını belirtmiştir. Baş aşçılardan 4 tanesi ise, misafirlerin sertifika değil, marka adı sorgulandığını, özellikle et ürünlerinde marka ismi istendiğini belirtmiştir. Baş

aşçılardan sadece 1 tanesi helal/kosher gıda sertifikası sorgulayan misafirle karşılaştığını, o misafirin de yurt dışında yaşayan bir Türk olduğunu, yurt dışında bu sertifikaların çok yaygın kullanıldığını belirtmiştir.

3.5.5. Domuz Mamulleri Hakkında Elde Edilen Bulgular

Araştırmanın bu bölümünde yarı biçimlendirilmiş mülakat yapılan baş aşçılara, otellerinde domuz mamulleri bulundurup bulundurmadıkları, eğer bulunduruyorsa temin ve muhafazayı nasıl yaptıkları gibi konuları içeren 4 adet sorusorulmuştur. Alınan cevaplar ile ilgili bulgular Tablo 10’da verilmiştir.

Tablo 10: Domuz Maulleri Kullanımı

İŞLETMEDE DOMUZ ÜRÜNLERİ KULLANIMI	
Kullanıyor	2
Kullanmıyor	8
İŞLETMENİN DOMUZ ÜRÜNLERİNİ TEMİN ŞEKLİ	
Bodrum	9
İstanbul	1
YABANCI MİSAFİRLERİN DOMUZ MAMULÜ TALEBİ	
Talep ediliyor	2
Talep edilmiyor	6
İŞLETMENİN DOMUZ ÜRÜNLERİNİ MUHAFAZA ŞEKLİ	
Ayrı dolapta	2

İşletmede Domuz Ürünleri Kullanımı

Görüşme yapılan üst düzey mutfak yöneticilerinden Katılımcı 1 ve Katılımcı 2 mutfaklarında sadece “Bacon” adı verilen domuz pastırmasını bulduklarını belirtmiştir. Diğer katılımcıların mutfaklarında hiçbir domuz ürününe yer vermediği tespit edilmiştir. Domuz ürünü kullanılmamasını işletme sahiplerinin ya da yönetim kurulu kararının belirlediğini belirten baş aşçılar olduğu gibi; kendi şahsi tercihleri olduğunu belirten baş aşçılar da bulunmaktadır.

Domuz Mamullerinin Temini

Görüşme yapılan üst düzey mutfak yöneticilerinden, domuz mamullerini mutfaklarında bulunduran şefler; Bodrum'da sertifikalı domuz mamullerini temin etmenin mümkün olduğunu, bu ürünleri pazarlayan firmalar bulunduğunu belirttiler. Katılımcı 8 ise bu ürünlerin İstanbul'dan geldiği yönünde bilgi sahibi olduğunu belirtmiştir. Katılımcı 2, bu mamulleri gümrük izni olan firmaların getirdiğini, pişmiş olarak geldiğini, vakumlanmış ve dilimlenmiş paketlerde temin ettiklerini belirtmiştir.

Yabancı Müşterilerin Domuz Mamulleri Talebi

Görüşme yapılan üst düzey mutfak yöneticilerinden, domuz mamullerini mutfaklarında bulundurmayan 8 katılımcının altısı, domuz ürünü talep eden müşteri ile karşılaşmadıklarını, çünkü misafirlerin Müslüman ülkeye tatile geldiklerinin bilincinde olduklarını vurgulamışlardır. Aksi görüş bildiren Katılımcı 7 ve Katılımcı 9'dur. Israrla domuz ürünü talep eden misafirlerle karşılaştıklarını ve bu ısrar karşısında söz konusu ürünleri temin ettiklerini belirtmişlerdir.

Domuz Mamullerinin Muhafazası

Görüşme yapılan üst düzey mutfak yöneticilerinden Katılımcı 1'in domuz mamullerinin muhafazası konusunda görüşleri şu şekildedir:

“Bu ürünün saklama yeri, dolabı ayrı. 250 gramlık vakumlanmış paketlerde alıyoruz ve açıldığı gün tüketiyoruz. Personel de bu konuda bilinçli ve diğer ürünlerle karıştırmaları söz konusu değil”.

Bu konu hakkında Katılımcı 2'nin görüşleri ise şöyledir:

“Bacon kullanan aşçı, kullan-at eldivenlerden takıyor. Diğer ürünlerle temas etmemesi için ayrı bir bölmede saklanıyor. Bu uygulama hem günah boyutuyla alakalı hem de domuz mamullerinin kokusu diğer ürünlere çok çabuk bulaşır”.

3.5.6. Üst Düzey Mutfak Yöneticilerinin Kasaplık Hayvan Etleri Kullanımına Yönelik Bulgular

Araştırmanın bu bölümünde aşçıbaşılara et ve et ürünleri kullanımları, temin şekilleri, islami kesim usulü, kaçak et kesimi ve at-eşek etlerinin piyasada bulunması gibi konular hakkında toplam 4 soru yöneltilmiştir. Alınan cevaplar ile ilgili bulgular Tablo 11’de verilmiştir.

Tablo 11: Kasaplık Hayvan Etlerinin Kullanımı

KASAPLIK HAYVAN ETİNİN TEMİNİ	
Entegre tesisleri olan büyük firma	9
Kasap (Toplama et)	1
KAÇAK ET KESİMİ, AT-EŞEK ETLERİNİN PİYASADA BULUNMASINA YÖNELİK TEDBİRLER	
Marka güvenilirliği	10
Eğitimli personel	10
Tesellüm esnasında üst düzey yetkili bulundurma	10
AÇIK BÜFELERDE YABAN DOMUZU KULLANIMI	
Kullanılıyor	10
Kullanılmıyor	-
KASAPLIK HAYVANLARIN İSLAMİ USULLERE UYGUN KESİMİ	
Firmanın inisiyatifinde	10

Kasaplık Hayvan Etinin Temini

Bu konu hakkında katılımcıların görüşleri şöyledir:

Katılımcı 1; “Kasaplık hayvanları herhangi bir kasaptan satın alma yapmıyoruz. Türkiye’nin en iyi et entegre tesislerinden, üretim alanlarından temin ediyoruz. Tüm The Marmaralar aynı yerden satın alma yapıyoruz. Tesislerini de gezdik. Güvenerek alıp kullanıyoruz”.

Katılımcı 2; “Kasaplık et olarak sadece bonfile kullanıyoruz. Kasaplardan temin ediyoruz. Bir hayvandan iki adet bonfile çıktığı için otelin ihtiyacına yetecek bonfileyi tek bir kasaptan temin edemiyoruz. Toplama dediğimiz yolla, şoklanmış halde alıyoruz. Bir hayvanı bir kasap düzgün kesiyor olabilir ancak diğer toplanılan

yerlerin nasıl kestiğini denetlemek mümkün değildir. Ülkemizde ticari kazanç için domuz, at, eşek kesilip piyasaya sürülüyorsa etlerin de İslami usullere göre kesildiğini zannetmiyorum”.

Katılımcı 3; “Kasaplık hayvanların temininde marka bilinirliği çok fazla olan ürünleri tercih ediyoruz. Gıda mühendisimizle birlikte anlaşma yapacağımız her firmaya gidip söz konusu markanın fabrika ve üretim tesisini geziyoruz. Ortak onay sonucu anlaşıyoruz”.

Katılımcı 4; “Biz büyük firmalarla çalışıyoruz. Özellikle et gibi çok tüketilen ana tema malzemeleri var. İsim yapmış et firmaları var. Bunlarda zaten bize gerekli belgeleri getiriyorlar. Uygunluğunu, İslami usullere göre kesilip kesilmediğini, kullanma koşullarını belgeliyorlar. Bunlar büyük firmalar olduğu için gönül rahatlığı ile alabiliyoruz”.

Katılımcı 5; “Zaten bizim alış veriş yaptığımız firmalar Türkiye’nin en iyi firmaları, salam ve sosisi bir firmadan, eti başka bir firmadan alırsak, eğer onlarda İslami usullere dikkat etmiyorlarsa da yazıklar olsun, ne diyebilirim ki artık”.

Katılımcı 6; “Kasaplık hayvanların etlerini Türkiye’nin en büyük firmalarından birinden temin ediyoruz, çalıştığımız firma bu işi ilk başlatan firmadır. Yeni sezonda da alımları bu firmadan yapmaya devam edeceğiz çünkü bu firmaya güveniyoruz”.

Katılımcı 7; “Kasaplık ürünleri Türkiye’nin en büyük firmalarından birinden kullanıyoruz. Firma zaten kendi kalitesini kanıtlamış ve standartları olan bir firma. Bu firma dışında başka bir firmayla çalışmadığımız için güveniyoruz. Kullandığımız ürünler her şeyiyle bellidir. Bir de bizim otelimizin tedarikçi firmaları denetleme diye bir uygulaması var. Bu uygulama belli aralıklarla satın alma müdürümüz, yiyecek içecek müdürü ya da mutfak şefi tarafından yapılmaktadır. Bu esnada tedarikçi firmaların yerlerini, vakum depolarını ve üretim şartlarını görüyoruz”.

Katılımcı 8; “Et ürünlerini tanınmış firmalardan alıyoruz ve otelimizde bunlarla ilgilenen, takibini yapan gıda mühendisi arkadaşlarımız var”.

Katılımcı 9; Belli firmalarla çalışıyoruz. Bu firmalar gerekli analizleri veriyorlar. Her şeyi beş yıldızlı otele uygun şekilde yapıyoruz. Analizleri alıyoruz bakıyoruz ki her

hangi bir yabancı madde var mı, dediğiniz gibi o karışımlar var mı, vakumlu mu değil mi, onay verdikten sonra alıp, depomuza koyuyoruz”.

Katılımcı 10; “Entegre tesisleri olan işletmelerden temin yoluna gidiyoruz”.

Tablo 13 ve baş aşçıların görüşlerinden elde edilen veriler doğrultusunda baş aşçıların 9 tanesinin et entegre tesisi olan büyük firmalar ile çalışmayı tercih ettiği, yalnızca Katılımcı 2’nin kasaplardan toplama et teminini tercih ettiği sonucuna varılmıştır.

Kaçak Et Kesimi, At - Eşek Etlerinin Piyasada Bulunmasına Yönelik Tedbirler

Görüşme yapılan üst düzey mutfak yöneticileri çalıştıkları firmalara güvendiklerini dolayısıyla söz konusu etlerin işletmelerine girmeyeceğini belirttiler. Ayrıca etlerin tesellümü esnasında kasaphane şefleri ile birlikte kendilerinin de yer aldığını vurgulamışlardır. Mutfak personelinin bu tarz etlerle karşılaşsa, kasaplık hayvanların etlerinden ayırt edebilecek yeterliliğe sahip olduklarını, ayrıca bu etlerin bir takım ayırt edici özelliklerinin olduğunu belirtmişlerdir. Bu özellikler hakkında Katılımcı 6; “Teknik anlamda pişerken fark edebiliriz. At etinde yağ yoktur, dana etinden biraz daha koyu olduğu görülür. Bu nedenle kolaylıkla ayırt edilebiliyoruz” demiştir.

Açık Büfelerde Yaban Domuzu Kullanımı

Görüşme yapılan üst düzey mutfak yöneticilerinin tamamı, maliyetleri düşürdüğü için açık büfelere yaban domuzu eti konulduğu yönündeki söylentilerin gerçek olduğunu, bu uygulamayı yapan pek çok işletme olduğunu vurgulamışlardır. Kendilerinin bu tarz olaylarla karşılaşmadıklarını belirten şefler, bu tarz yöntem izleme teklifinin işletme sahiplerinden geldiğini bildiklerini belirtmişlerdir.

Kasaplık Hayvanların İslami Usullere Göre Kesimi

Araştırma kapsamında görüşüne başvurulmuş baş aşçıların tamamı kasaplık hayvan etlerini temin ettikleri işletmelere güvendiklerini, söz konusu firmaların kesimi islami usullere göre yaptıklarını düşündüklerini belirtmişlerdir.

3.5.7. Üst Düzey Mutfak Yöneticilerinin Dini Günlerde Mönülerde Yaptığı Değişikliklere Yönelik Bulgular

Araştırmanın bu bölümünde beş yıldızlı otellerin üst düzey mutfak yöneticilerinin dini günlerde mönülerinde yaptıkları değişiklikleri öğrenmeye yönelik 3 adet soru sorulmuştur. Alınan cevaplar ile ilgili bulgular Tablo 14’de verilmiştir.

Tablo 12: Dini Günlerde Mönülerde Yapılan Değişiklikler

RAMAZAN AYINDA MÖNÜDE YAPILAN DEĞİŞİKLİKLER	
İftar Saati Açık Büfe	9
Özel İftar Mönüsü	1
Sahurda Hizmet	4
AŞURE AYINDA MÖNÜDE YAPILAN DEĞİŞİKLİKLER	
Mönüye Dahil Ediyor	9
Mönüye Dahil Etmiyor	1
Türk Gecesinde Tatlı Büfesinde Yer Veriyor	9
NOEL/YILBAŞINDA MÖNÜDE YAPILAN DEĞİŞİKLİKLER	
Özel Yılbaşı Mönüsü Yapılıyor	10
Ana Yemek Olarak Hindi	5
Ana Yemek Olarak Bonfile	5

Ramazan Ayında Mönülerde Yapılan Değişiklikler

Görüşme yapılan üst düzey mutfak yöneticilerinin tamamı, özellikle son iki senedir ramazan ayının sezona denk gelmesi nedeniyle, bu ayda, akşam yemeği büfesinin iftar saatinde açılacak şekilde hazırlandığını, sulu yemekler çıkartmaya dikkat ettiklerini belirtmişlerdir. Ultra her şey dahil sistem ile çalışan otellerin tamamı 24 saat hizmet verdikleri için sahurda da hizmet verdiklerini, ultra her şey dahil sistem ile hizmet vermeyenler ise, talep geldiği takdirde sahurda hizmet verebildiklerini belirtmişlerdir. Bu konuda tek istisna Katılımcı 1 olmuştur. Katılımcı 1’in bu konu hakkındaki görüşleri şöyledir:

“Oda kahvaltılı çalıştığımız için mönümüzde herhangi bir değişiklik yok. Ramazan ayına özel ilave bir “Ramazan Mönüsü” hazırlıyoruz. Bu da seçenekli oluyor. Çok zenginleştirilmiş bir iftar tabağı, onun yanında toplam 4 coursedan oluşan

yemeklerimiz var. Misafirlerimiz geldikten sonra önce iftarlığı gidiyor. Daha sonra değişik fiyat alternatifleri olan ramazan m?n?sünden seçim yapması bekleniyor”.

A?ure Ayında M?n?lerde Yapılan Değişiklikler

G?rüşme yapılan ?st d?zey mutfak y?neticilerinden Katılımcı 1 hariç t?m Şefler a?ure ayında tatlı b?felerine a?ure çıkartmakla kalmayıp; “T?rk Gecesi” adı altında her hafta d?zenlenen etkinlikte de a?ureye yer verdiklerini belirtmişlerdir. Katılımcı 1 ise; “A?ureyi sadece personelimize yapıyor, tatlı m?n?s?ne ilave etmiyoruz. Samimiyetine inandığımız devamlı bir m?şterimiz o an otelde ise ona da ikram ediyoruz” demiştir.

Noel/Yılbaşı G?n? M?n?lerde Yapılan Değişiklikler

G?rüşme yapılan ?st d?zey mutfak y?neticilerinin tamamı yılbaşına ?zel m?n?ler hazırladıklarını belirtmiştir. Katılımcılar servis edilen ana yemek konusunda ikiye ayrılmış, katılımcıların yarısı hindi ağırlıklı yemekler sunduklarını belirtmiş; diğer yarısı ise hindi ağırlıklı yemeklerin artık demode olduğunu yerine bonfile yemekleri kullandıklarını belirtmişlerdir.

3.5.8. ?st D?zey Mutfak Y?neticilerinin İnançların Gastronomi ?zerine Etkileri Konusu Hakkında Aktardığı Yaşanmış Olaylara Y?nelik Bulgular

Çalışmanın bu b?l?m?nde ?st d?zey mutfak y?neticilerinden gastronomi-din ilişkisini destekleyecek nitelikte, meslek hayatları boyunca karşılaştıkları olayları anlatmaları istenmiştir. Bu kapsamda 1 adet soru sorulmuştur.

Baş Aşların Gastronomi-Din İlişkisini Destekler Nitelikteki Anıları

Bu soruya Katılımcı 1, Katılımcı 5, Katılımcı 9 ve Katılımcı 10 cevap vermiştir. Katılımcıların g?rüşleri Ő?yledir:

Katılımcı 1; “Bizim bir Yahudi m?şterimiz var. Burada teknesi var. S?rekli m?şterimizdir. Daha çok peynirlerini kendisi getirir. ?zellikle parmesan peynirinin içinde domuz yağı olduğuna inandığı için parmesan yemez. Getirdiği her ?r?n için vakumlu kaplar getirir. ?r?nlerinin pişirmesini kendisi yapar. Bir takım ?zel g?nlerde kendisine k??k bir b?fe kurdurtur. Restaurantı kapatıp eşi ve çocukları ile birlikte

ayinlerini yaparlar. Kendi özel küçük bardakları var, onları getirir. Bu uygulamalarını hiç aksatmadan yaparlar”.

Katılımcı 5; “Müşterilerimizin nisan sonunda paskalyaları var. Bizde işletme olarak paskalyada renkli yumurtalar, haşlanmış yumurtalar, çikolatadan yumurtalar yapıyoruz. Müşterilerin farklı istekleri olursa, onların istediği şeyleri yapıyoruz. Bir Musevi grupla karşılaştım. Onlar genelde kullandığı malzemeleri kendileri getiriyor Çalışan personelin kullandığı şeyleri kullanmamaya çalışıyorlar. Şarapları ayrı yapıyorlar. Bazı özel günlerde hayvan ve ürünlerini yememeye çalışıyorlar, bir nevi oruç tutuyorlar. Bunun haricinde karşılaştığım pek ilginç bir şey yok”.

Katılımcı 9; “Sadece bir keresinde bir grup gelmişti. Onlar tenceresini, tabağını, her şeyini kendileri getirmişti. Yemeklerini kendileri yapmıştı. Sadece otelde konaklıyorlardı. Biz sadece yemeklerini mutfağa alıyorduk ısıtıyorduk yani yardımcı oluyorduk. Musevilerdi”.

Katılımcı 10; “Bir Türk misafirimiz açık büfede mönü kartları olmasına rağmen Bacon yemiş ve “çok güzel olmuş, ne kadar kıtır” dedi. Devamlı bir müşteriydi. Çok sık yurt dışına gider gelirdi. Önce şaşırıldı ama anlayışla karşıladı. Eğer sorun çıkartsaydı da mönü kartlarını tekrar gösterip biz ikaz yazıyoruz diyecektim.”

SONUÇ VE ÖNERİLER

Her inanış beraberinde yeni sosyal uygulamaları getirmiş ve gıda uygulamaları bunun en büyük bölümünü teşkil etmiştir. Tarih boyunca din; dünya ve tarihte nihai bir sona inanılması, ebedi bir amaca hizmet duygusunun varlığı, sosyolojik yapının paylaşımı, uluslar arası bilginin yayılması, tabiat ve insan ilişkilerini düzenlemesi, bir yüce kudrete tapınma içgüdüsünü yerine getirmesi, özellikleri ile çağlar boyunca ihtiyaca cevap veren düşünce sistemini oluşturmuştur. Din, tüketilecek gıdayı ve tüketim şeklini belirlemiş, insanların sosyal yapısını bir araya getirci en büyük unsurlarından birini oluşturmuştur. Tüm dünya ülkelerinde dinlerde gıda uygulamalarında öncelikli olarak sosyolojik yapıya temel olan dini düşünce, ikinci olarak da hijyenik kriterler göz önüne alınmıştır. Bütün bunların yanı sıra sosyolojik alışkanlıklar ve inanış sisteminde kişinin benimsediği bireysel yaklaşımlar gıda tüketiminde değişikliklere neden olmuştur.

Dinsel inanç, bir grubun beslenme alışkanlıklarını, alışveriş kalıplarını, iş tiplerini ve sosyal mevkilerini etkileme potansiyeline sahiptir. Hindistan'ın çoğunluk dini olan Hinduizm insanları kast olarak adlandırılan sosyal sınıflara ayırır ve her birisi için belirlenmiş geçim şekillerini ifade eder. Bazı kimselerin yaşamlarının günlük, haftalık ve yıllık planlarını din çizer; ne tür yiyecekler yenilebilir, ne zaman yenilebilir, hangi tür giysiler giyecektir gibi. Yahudiler ve Müslümanlar domuz eti, Hindular ise hiçbir şekilde et yemezler. Müslümanlar alkollü, Mormonlar kafeinli içecek içmezler.

Temelde üç semavi dinden örnekler vermek suretiyle yapılan bu araştırmada öncelikle Musevilik, Hıristiyanlık ve İslamiyet dinlerinin yeme-içme kurallarını karşılaştırdığımızda şu sonuçlar ortaya çıkmaktadır.

- a) Her üç din, Allah'tan başkasının adına kesilen, boğulan hayvanlarla, kan yenilmesini yasaklamıştır.
- b) Yahudilik ve İslam yenilmesi yasak olanlar konusunda birbirine yakın hükümler koymuştur.

c) Yahudilik ve İslam'ın pis ve murdar olarak kabul etmiş olduğu domuz, İncil'lerde mubah olduğu belirten bir hüküm olmamakla birlikte, Hıristiyanlarca yenilenlerden kabul edilmiştir.

d) Tevrat, yenilmesi yasak olanları çok detaylı bir şekilde vermektedir. İncil'lerde ve Kur'an-ı Kerim'de bu konudaki hükümler detaylı verilmemiştir.

e) Tevrat, murdar kabul edilen hayvana dokunanı da murdar saymış, Kur'an ise böyle bir uygulama koymamıştır. Ayrıca Musevilik'te murdar sayılan kimsenin dokunduğu yiyeceğin de murdar olması; İslamiyet için söz konusu değildir.

f) Tevrat, deve, tavşan gibi hayvanları tek tırnaklı olması sebebiyle yenilmeyenler listesinde saymış, Kur'an ise, bu iki hayvanın yenilmesine yönelik bir yasaklamada bulunmamıştır.

g) Tevrat, yasak olan bazı şeylerden yiyenlerin toplumdan atılmasına hükmederken, Kur'an böyle bir uygulama getirmemiştir.

h) Tevrat'ta zikredilen yasaklar, milli bir özellik arz ederken (Leşin Yahudi olmayana satılması gibi), Kur'an da yasaklar, evrensel olarak zikredilmiştir.

Helal ve haram konusunda elde edilen sonuçlar ise şu şekildedir:

a) Konusu ve hedefi insan olan her dini ve siyasi sistem, fert ve toplumun huzurlu olmasını temin bakımından, üyelerinin belli kurallara uymasını istemektedir.

b) Haramlar (yasaklar) fert ve toplum arasındaki dengeyi sağlamanın yanında, insan ile yaratıcı arasındaki ilişkilerin de değer ölçüsü olmaktadır. Bu yasaklar sayesinde insanlar, ilahi otorite tarafından kontrol edilmekte ve birçok konuda imtihana tabi tutulmaktadır.

c) Fert ve toplum arası ilişkileri tanzim etmek için her semavi dinin, aynı emir ve yasakları ihtiva ettiğini söylemek zor olmakla birlikte; bu konuda, dinler arasında benzerlik ve yakınlıktan söz edilmesi mümkündür. Bu benzerlik ve yakınlık, tarihin başlangıcından itibaren günümüze kadar insanlığın, birtakım temel ve ortak değer yargılarına sahip olmasında önemli rol oynamıştır. Aynı şekilde dinler arasındaki

farklılıklar, inanç ve ibadet sistemlerindeki çeşitlilik, emir ve yasaklar konusunda bazı farklılıkları ve ayrıntıları da beraberinde getirmiştir.

d) Tarihi tekamül şartları, içtimai yapıdaki gelişmeler ve ilahi mesajın içeriğindeki kademe kademe meydana gelen değişimler Yahudilik, Hıristiyanlık ve İslam'da helal ve haram konusunda birtakım yeni hükümlerin ve açıklamaların bulunmasına sebep olmuştur.

İnançların gastronomi üzerine etkileri hakkında, beş yıldızlı otellerin mutfak yöneticilerinin görüşlerini belirlemeye yönelik ***yapılan bu çalışma ise şu hususların açığa çıkmasında yardımcı olmuştur:***

- 1- Ülkemizde faaliyet gösteren 5 yıldızlı otellerin üst düzey mutfak yöneticileri arasında bayan baş aşçı bulunmamaktadır.
- 2- İşletmelerin büyük kısmı “herşey dahil” sistemle çalışmakta, pansiyon türü ne olursa olsun açık büfe yiyecek hizmeti vermektedir.
- 3- Oranları farklı olmakla birlikte ülkemizi ziyaret eden turist profili çok çeşitlidir. Dolayısı ile inançlardaki çeşitliliğin de buna bağlı olarak artacağı düşünülmektedir.
- 4- Turistlerin büyük çoğunluğu Müslüman ülkeye geldiğinin bilincinde olarak domuz ürünü tüketmek konusunda ısrarcı davranmamaktadır.
- 5- Domuz mamullerine ulaşılmak istendiği takdirde Türkiye’de sertifikalı ürün satan, ithalatçı firmalar yeterli sayıdadır ve temini kolaydır.
- 6- Helal gıda ve kosher gıda sertifikasyonu kavramları ülkemiz için henüz yeni kavramlardır.
- 7- 5 yıldızlı otellerin mutfak yöneticileri arasında aynı işletmede uzun yıllar çalışma oranının düşük olduğu, şeflerin kısa aralıklarla işletmeler arası yer değiştirdiği gözlemlenmiştir.
- 8- Mutfak şeflerinin görüşlerine göre son günlerde gündeme gelen kaçak et kesimi, at-eşek etlerinin piyasaya sürülmesi işlemini küçük kasapların yaptığı, büyük et entegre tesisi olan firmaların imajlarını korumak için bu tarz etleri firmalarında

bulundurmadıklarını, dolayısıyla et temininde büyük firmaları tercih ettiklerini ifade etmişlerdir.

9- Şeflerin yurtdışı deneyimi sınırlıdır. Türk Aşçı Milli Takımı başta olmak üzere yarışma ekiplerine seçilme oranları düşüktür.

Çalışmada Ortaya Çıkan Diğer Sonuçlar;

1- Ülkemiz üniversitelerinde üst düzey mutfak yöneticisi yetiştirmek üzere kurulmuş olan bölümler yeterli sayıda bulunmamakta, resmiyette açık olan bölümler de, uygulama mutfağı bulunmadığından öğrenci almamakta, derslerde üzerinde durulan pek çok bilgi sadece teoride kalmaktadır. Bu durum kalifiye personel istihdamı noktasında mutfak şeflerini sıkıntıya sokmaktadır.

2- “Herşey dahil” sistem hizmet kalitesini düşürmekte, kalifiye personele olan ihtiyacı azaltmakta ve nitelikli personel iş bulmakta güçlük çekmektedir.

3- Kosher gıda standartları, helal gıda standartlarından daha yüksektir. Dolayısı ile helal gıda sertifikası sorgulayan misafirler için kosher sertifikalı ürünler rahatlıkla tavsiye edilebilir. Ancak tersi durum söz konusu değildir.

4- Ülkemizi ziyaret eden turistler Türk mutfağını merak etmekte, dünya mutfağına ait sunulan yemeklere fazla rağbet göstermemektedir.

5- Her bir baş aşçı bölgesel aşçı derneklerine üyedir.

6- Maliyetleri düşürmek için yaban domuzu kullanmak isteği işletme sahiplerinden geldiği ifade edilmektedir. Baş aşçılar bu durumu ya kabul etmek ya da işlerinden ayrılmak zorunda bırakıldıklarını vurgulamışlardır.

Çalışmadan ortaya çıkan sonuçlara göre sektöre yönelik , üniversite-sektör işbirliğine yönelik ve gelecek araştırmalara yönelik öneriler aşağıda sıralanmıştır.

Sektöre Yönelik Öneriler;

1- Tüm beş yıldızlı oteller kadrolu çalışan bir gıda mühendisini bünyelerinde bulundurmalı, özellikle anlaşmaların yapıldığı esnada ve tesellüm esnasında gıda mühendisi bulunmalıdır ve mühendisler periyodik olarak satın alma yapılan

işletmeleri denetlemelidir. Ayrıca otellerde gıda mühendisi bulundurulması yasalar ile de zorunlu hale getirilmelidir.

2- Bayanların aşçılık mesleğinde yükselebileceğinin bilincine varılarak bayan şefler desteklenmelidir.

3- Oteller satın alma yaparken sertifikalı ürün almaya dikkat etmelidir.

4- Mutfak yöneticileri dini günlerde münülerine söz konusu dinin gerektirdiği yiyecek-içecek maddelerini ekleyerek müşterilerine sunmalıdır.

5- Ülkemizi ziyaret eden turistlere ülke tanıtımımızı sağlayacak Türk mutfak kültürünün inceliklerini gösteren yiyecekler servis edilmelidir.

6- Yaban domuzlarının kontrolsüz avlanması ve pazarlanması konusunda denetimler sıklaştırılmalı, cezai yaptırımlar artırılarak uygulanır hale getirilmelidir.

7- Baş aşçıların üye olduklarını belirttikleri bölgesel dernekler eğitim konusunda ve farkındalıkları arttırmak konusunda harekete geçirilmelidir.

8- Sağlık Bakanlığı, Tarım Bakanlığı, Gıda Mühendisleri Odası, Ziraat Mühendisleri Odası ve Veterinerler Odası'nın ortak çalışması ile "Helal Gıda Sertifikası"nın Müslüman ülkelerde de gerekliliği üzerinde çalışmalar arttırılmalı ve standartlar belirlenmelidir.

Üniversite-Sektör İşbirliğine Öneriler

1- Türkiye'de ve Kıbrıs'ta, özel üniversitelerde fakülte bazında eğitim veren Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü devlet üniversitelerinde de faal hale gelmesi sağlanmalı ve şeflerin yüksek öğrenim görmesine kolaylık ve fırsat tanınmalıdır.

2- "Herşey dahil" sistemle hizmet veren otellerin bu sistemin devavantajlarından kurtulmasını sağlayacak alternatifler üniversite-sektör işbirliği ile bulunmalıdır.

3- Yiyecek-içecek ve mutfak departmanlarında çalışan otel personeline farklı inançlara sahip bireylerin inanç sistemleri hakkında seminerler verilerek bu konuda bilgi sahibi olmaları sağlanmalıdır. Bu konuda üniversiteden destek alınmalıdır.

Gelecek Araştırmalar İçin Öneriler

1- Bu araştırmada birarada ele alınmış olan ilkel, milli ve semavi dinler sınıflandırmasına dahil olan her bir dinin yeme içme üzerine dair emir ve yasakları tek başına ele alınabilir.

2- Helal ve kosher gıda sertifikasyonu üzerine yapılacak bir araştırma, Müslüman bir ülkede ürünlerin helal gıda sertifikasına sahip olması gerekip gerekmediği üzerine yapılan tartişmalara ışık tutacak nitelikte olacaktır.

3- Bu çalışmada yüzeysel olarak bahsedilen mezheplerin yiyecek-içecekler hususundaki uygulamaları tek başına ele alınabilir.

KAYNAKÇA

- ADAM, B. ve M. KATAR (2005), *Dinler Tarihi*, Anadolu Üniversitesi Web-Ofset, Eskişehir.
- AĞRAŞ, S. (2007), *Stratejik Liderlik Uygulamalarına İlişkin Türk Turizm Sektöründeki Türk İşletmelerinde Nitel Bir Araştırma*, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Düzce Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- AKGÜL, O. “Niteliksel Araştırma ve Turizmde Uygulamaları”, *Seyahat ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, Cilt 4, Sayı 2, s.130-136.
- AKIN, H. (2001), *Ortaçağ Avrupa'sında Cadılar ve Cadı Avı*, Dost Yayınları, Ankara.
- ALBAYRAK, K. (1997), *Keldaniler ve Nasturiler*, Vadi Yayınevi, Ankara.
- APAYDIN, Y. (2003), *İlmihal*, C. 2, Türkiye Diyanet Vakfı yayınları, Ankara.
- APICIUS, (1977), *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Editör: Joseph Dommers Vehling, Dover Publications.
- BABERTİ, Muhammed b. Mahmud, (1970), *Şerhu'l-Înâye, Fethu'l-Kadir*, Matbaa Mustafa Halebi, C. 9, Mısır.
- BARNOUW, V. (1975), (Malinowski'den aktaran) *An Introduction To Anthropology-Ethnology*, Dorsey, U.S.A.
- BAYSAL, A. ve N. Küçükarslan (2003), *Beslenme İlkeleri ve Menü Planlaması*, Ekin Kitapevi, Bursa.
- BEARDSWORTH, A., T. Keil (1997), *Sociology on the Menu*, Routledge, U.S.A.
- BOZIS, S. (2000), *İstanbul Lezzeti, İstanbullu Rumların Mutfak Kültürü*, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, s. 96, Çev: Foti Benlisoy, Stefo Benlisoy.
- BOZYİĞİT, A. E. (1985), *Eski Ankara'da Bir Gelenek: Zekeriya Sofrası*, Bizde Adet Böyledir-Halk Kültürü Yazıları, Ankara.

- CRANE, M. (2001), *Food, Culture and Society*.
- ÇİĞDEM, R. (2009), “Yahudi ve İslâm Hukukunda Su Ürünlerinin Tüketilmesi”, *ACTA TURCICA*, Yıl 1, Sayı 1, Ocak. www.actaturcica.com, 18.04.2010.
- ÇOLAK, A. (2005), *İslam’a Göre Anadolul’da Düğün Adetleri*, Kardelen Yayınları, İstanbul.
- DANIEL, G.H. (2001). *Blessed foods*.
http://www.geocities.com/mutmainaa/food/food_blessing.html. 11.10.2003.
- D’OHSSON, M.T. (1974), *XVIII. Yüzyıl Türkiye’sinde Örf ve Adetler*, Çev. Zerhal Yüksel, 1001 Temel Eser, Tercüman Yayınları.
- DIAKONOFF, I.M. (1972), *Adem ve Havva*, Baksan Yayınları, Güzel Sanatlar Basımevi.
- DURAN, W. (1978), *Medeniyetin Temelleri*, Çev. Nejat Muallimoğlu, İstanbul.
- DÜZDAĞ, M. E. (1972), *Şeyhülislâm Ebussuud Efendi Fetvaları Işığında 16. Asır Türk Hayatı*, Enderun Kitapevi, İstanbul.
- EBU DAVUD, Süleyman b. Eş’as, (1988), *Taharet, Sünen*, Daru’l-Cenan, Beyrut.
- EKİNCİ, B. (2003), *Mukayeseli Dini Hukuk Sistemleri: İslâm Hukuku ve Önceki Şeriatler*, Arı Sanat Yayınları, İstanbul.
- EKSEN İ. (2001), *Çok Kültürlü İstanbul Mutfağı Rumlar, Ermeniler, Museviler, Türkler, Yemek Kültürleri, Tanıklıklar ve Tarifler*, Sel Yayıncılık, İstanbul.
- ENSMINGER A.H., M.E. Ensminger, J.E. Konlande ve J.R.K. Robson (1995), *The Concise Encyclopedia of Foods & Nutrition*, CRC Press, Boca Raton, London.
- ERDEM M. (1998), *İlahi Dinlerin Kutsal Kitaplarında Helal ve Haram Anlayışı Üzerine Bir Araştırma*, Ankara.Üniversitesi.İlahiyat.Fakültesi.Dergisi, 37/168, 1998, Ankara.

- EREN, S. (2007), Türk Mutfağı ve Haccp Sistemi; Mutfak Profesyonellerinin Haccp Bilgilerinin Ölçülmesi, *I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu, 10-11 Nisan, Antalya, Türkiye.*
- FIELDHOUSE, P. (1991), *Food and Nutrition-Customs and Culture*, Great Britain.
- GARDENHIRE, A. ve L. Nelson, (2003), “Intensive Qualitative Research Challenges, Best Uses, and Opportunities”, *MDRC Working Papers on Research Methodology*, s. 1-37.
- GILLESPIE, C. ve J. A. Cousins (2001), *European Gastronomy into the 21st Century*, Butterworth- Heinemann.
- HANCOCK, B. (1998), “Trent Focus For Research and Development in Primary Health Care: An Introduction to Qualitative Research”, *Trent Focus Group*, s.1-31.
- HARRIS, M. (1994), *Yamyamlar ve Krallar (Kültürlerin Kökenleri)*, Çev. M. Fatih Gümüş, İmge Yayıncılık, Ankara.
- HARRIS, M. (1995), *İnekler, Domuzlar, Savaşlar ve Cadılar*, Çev. M. Fatih Gümüş, İmge Yayıncılık, Ankara.
- HARRISON, A.F. (1982), *Gastronomy*, New Horizan Books, Sussex.
- HATİPOĞLU, A. ve O. Batman (2009). “Türk Mutfak Kültüründe Geleneksel Gıdaların Tüketimi ve İnançların Rolü”, *II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 27-29 Mayıs, Van, Türkiye.*
- HATİPOĞLU; A., O. Batman, M. Saruışık (2009), “Gastronomi ve Din”, *III. Ulusal Gastronomi Sempozyumu, 17-18 Nisan, Antalya, Türkiye.*
- HATİPOĞLU, A. ve O. Batman (2009), “İnançların Gastronomi Üzerine Etkileri ve Turizm”, *VIII. Geleneksel Turizm Paneli, 28 Nisan, Sakarya, Türkiye.*
- HEXHAM, I. (1981), Lord of the Sky-King of the Earth: Zulu Traditional Religion and Belief in the Sky God, *Studies in Religion, (Waterloo), Vol. 10, 3.*
- <http://tr.wikipedia.org/wiki/Gastronomi>, 10.03.2010.

<http://gia.gen.tr/gor.php?a=gastronomi>, 09.03.2010.

<http://yemek-tarifleri.portal-turk.com/Gastronomi:+Yeme-icme+bilimi+ve+sanati>,
30.03.2010.

<http://orhandiricanli.azbuz.com/blog/yazi/oku/5000000007001162/GASTRONOMI>,
07.12.2009.

<http://yemek.meltem.gen.tr/index.php?yazi=19>, 06.12.2009.

<http://www.turkcebilgi.com/gastronom/sozluk>, 12.11.2009.

http://www.kibrisgazetesi.com/index.php/cat/1/col/146/art/12937/PageName/Ana_sayfa,
10.11.2009.

<http://www.iskitabi.com/meslekler/hizmet/Degustator>, 11.03.2010.

<http://tr.wikipedia.org/wiki/Gurme>, 12.03.2010.

<http://www.turizmden.com/ArticleDetail.Asp?AID=36&Title=Gastronomi-ve-Gurme-Haber-Gazate-D%FCnya>, 12.03.2010.

<http://tdkterim.gov.tr/bts/?kategori=verilst&kelime=din&ayn=tam>, 12.03.2010.

<http://tdkterim.gov.tr/bts/?kategori=verilst&kelime=inan%E7&ayn=tam>, 12.03.2010.

<http://www.encyclopedia.com/searchresults.aspx?q=religion>, 12.03.2010.

<http://www.cografya.biz/forum/fotografharita/dunya-dinler-haritasi-t12505.0.html>,
12.03.2010.

<http://www.bilimveteknoloji.net/dinveinanclar/dinler/images/dinler.gif>, 17.03.2010.

<http://tr.wikipedia.org/wiki/Hinayana>, 19.05.2010.

<http://www.botav.org/ahimsa-sanskritce-incitmeme/>, 18.03.2010

http://tr.wikipedia.org/wiki/Semavi_dinler, 09.05.2010.

<http://tr.wikipedia.org/wiki/Musevilik>, 08.04.2010.

<http://www.jewfaq.org/frames/kosher>, 24.03.2010.

<http://www.kosherfest.com/10/public/enter.aspx>, 12.03.2010.

<http://www.ou.org/kosher/primer.html>, “How do I know it’s kosher?” ,21.03.2010.

<http://tr.wikipedia.org/wiki/H%C4%B1ristiyanl%C4%B1k>, 17.04.2010.

<http://tr.wikipedia.org/wiki/%C4%B0slamiyet>, 17.04.2010.

<http://tr.wikipedia.org/wiki/Zilhicce>, 17.04.2010.

<http://tr.wikipedia.org/wiki/%C5%9Eevval>, 17.04.2010.

<http://www.dinlertarihi.net/dinler-tarihi/2/eski-yeni-hint-dinleri-ve-inanislari.html>,
21.03.2010.

<http://tr.wikipedia.org/wiki/Ka%C5%9Fer>, 20.05.2010.

<http://kaserutr.tripod.com/pesah.htm>, 27.05.2010.

<http://www.food-info.net/tr/intol/lact.htm>, 24.03.2010.

<http://www.totse.com/en/religion/judaism/kashrut.html>, “Jewish Dietary Law”,
23.03.2010.

<http://www.e-sehir.com/ramazan/baska-dinlerde-oruc.php>, 17.04.2010.

http://tr.wikipedia.org/wiki/Musevi_bayramlar%C4%B1, 17.04.2010.

<http://www.islamicbulletin.org>, 17.04.2010.

http://www.islamforeveryone.com/come_to_islam/why_islam/proofs17.htm,
17.04.2010.

<http://www.diyenet.gov.tr/turkish/dy/DiniBilgilerDetay.aspx?ID=1640>, 17.04.2010.

<http://www.islamiyetdini.com/index3.html>, 25.05.2010.

<http://www.eathalal.com>, 25.05.2010.

<http://www.turkjel.com>, 25.05.2010.

<http://www.islamiyetgercekleri.org>, 25.05.2010.

<http://yesilmutfak.blogspot.com>, 24.05.2010.

<http://are.as.wvu.edu/ruvolo.htm>, 19.03.2010.

<http://www.afrikaworld.net/afrel/zinzindohoue.htm>, 18.02.2010.

<http://www.tumgazeteler.com/?a=2190147>, 23.03.2010.

<http://www.webhatti.com/genel-saglik/59523-vejeteryan-beslenme-gercekten-saglikli-mi.html>, 19.03.2010.

<http://www.gidaraporu.com>, 25.04.2009.

<http://www.gimdes.org>, 24.04.2009.

<http://www.islamiyol.com/zebh-zebiha-ve-tezkiyeninmahiyetleri.html>, 25.05.2010.

<http://www.sistempatent.com/Hizmetlerimiz/GIDABelgeleri/HelalBelgesi/tabid/107/Default.aspx>, 22.07.2009.

<http://www.koshercertification.org.uk>, 22.04.2010.

<http://www.kultur.gov.tr/TR/Genel/BelgeGoster.aspx?F6E10F8892433CFFFFB2CB2AD591CE26F269DB9704763F4B>, 22.09.2009.

<http://www.web.mit.edu>, 21.03.2010.

<http://toplumvetarih.blogcu.com>, 23.04.2010.

<http://www.princess.com.tr/hm/iber/tr/index.htm>, 28.03.2010.

<http://www.yelkenhotel.com.tr/bilgitr.html>, 28.03.2010.

http://www.hotelsamara.com/genel_bakis.html, 28.03.2010.

<http://www.kervansarayhotels.com/bodrum/index.html>, 28.03.2010.

<http://www.kefaluka.com/?UBolum=429&c=Oda+%C3%96zellikleri>, 28.03.2010.

<http://www.gardenbabylon.com/?sid=13#4>, 28.03.2010.

<http://www.themarmarahotels.com/The-Marmara-Bodrum/index.asp>, 28.03.2010.

<http://www.lablanchehotel.com/>, 28.03.2010.

<http://www.voyagehotel.com/Voyage-Bodrum>, 28.03.2010.

<http://www.armoniabodrum.com/index.asp>, 28.03.2010.

http://tarimsurasi.tarim.gov.tr/4.komisyon_raporu.doc, 28.03.2010.

HUMMBA, K.D. (1993), *Lost civilization Egypt*.

İSLAMOĞLU, A. H. (2002), *Bilimsel Araştırma Yöntemleri*, İstanbul, Beta Yayınları.

İŞLİ, N.H. (2002), *Tatlı Yiyelim Yemek Kitabı*, III. Bölüm, Tarih- Halkbilimi- Edebiyat, Hazırlayan: M. Sabri Koz.

KAHRAMAN, A. (1993), *Mukayeseli Dinler Tarihi*, 6. Baskı, Marifet Yayınları, İstanbul.

KALAFAT Y. (2005), *İran Türklüğü:Jeokültürel Boyut*, Yeditepe Yayınevi, İstanbul.

KARASAR, N. (1999), *Bilimsel Araştırma Yöntemi*, 9.Basım, Nobel Yayın Dağıtım, Ankara.

KİTABI MUKADDES: ESKİ VE YENİ AHİT, (2003), Kitabı Mukaddes Şirketi, s. 112, İstanbul.

KITTLER P.G ve P.K. Sucher (2001), *Food and Religion:Food and Culture*, Third edition, Thomson Learning, U.S.A.

KOLUMAN, A. (2009), Dinler ve Gıda İlkelden Semaviye, *Uludağ Üniversitesi J. Fac. Vet. Med. Cilt 28, Sayı 1, s. 25-32*.

KUDÂME, İbn-i, Muvaffakuddin, Abdullah b. Ahmed, (1992), *El-Muğni*, Daru'l-Fikr, C.11, Beyrut.

KÜÇÜK, A. (1998), *Dinler Tarihi*, Ocak Yayınları, Ankara.

MACE, İbn-i, Hafız Ebu Abdullah, (1954), *Sayd, Sünen*, Daru'l-Kütübü'l-İlmiyye, Beyrut.

MARCUS, Y. R. "Is Swordfish Kosher?"

<http://www.askmoses.com/article.html?h=554&o=508>.

McGEE, H. (2004), *On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen*, Scribner.

MENNEL, S. (1996), *All Manners Of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*, Illini Books, U.S.A.

MERĞİNÂNÎ, Burhanüddin, (1971), *El-Hidâye*, Matbaa Mustafa Halebi, C. 4, Mısır.

MIL, B. (2009), "Yemek Pişirmeden Gastronomiye Uzanan Bakış Açısıyla Küreselleşen Yemek", *III. Ulusal Gastronomi Sempozyumu*, 17-18 Nisan, Antalya, Türkiye.

MONTANARI, M. (1995), *Avrupa'da Yemeğin Tarihi*, Çev. Mesut Önen, Biranda Hinginar, Afa Yayınları, İstanbul.

MORSE, J.M. (1994), "Emerging From The Data: The Cognitive Processes Of Analysis In Qualitative Inquiry", Editör: J.M. Morse, *Critical Issues In Qualitative Research Methods*, Thousand Oaks, Sage, CA.

MUHAMMED Emin, (1984), *Hediyetü'l-Alâiyye*, Kahraman Yayınları, İstanbul.

NAHYA, Z. (1982), "Özel Gün Yemekleri" *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara.

OSPINA, S. (2004). "Qualitative Research", *Encyclopedia of Leadership*, SAGE Publications London, Thousand Oaks CA, New Delhi.

OTTOWAY, A.K.C. (1968), *Education and Society-An Introduction to The Sociology of Education*, Routledge, England.

ÖZBAŞ, M. (2001), *Yahudilikte Yiyecek ve İçecek Esasları*, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.

ÖZTAN, A. (2003). *Et Bilimi ve Teknolojisi*, Hacettepe Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Yayınları Yayın No: 19, Ankara.

- PAGELS, E. (1995), *The origin of Satan*, Penguin Press, England.
- PATTON, M.Q. (1987), *How To Use Qualitative Methods In Evolution*, Nexbury Park, CA:Sage, Aktaran Yıldırım, Ali ve Şimsek, Hasan. Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri, 5.Baskı, Ankara, Seçkin Yayıncılık 2005.
- PEDERSEN, T. (2008), *Molecular Gastronomy*, Nyt Nordisk Forlag.
- RABINOWICZ, H. (1972), "Dietary laws", *Encyclopaedia Judaica*, Second Edition, Cilt 6, s. 27, Thomson Gale/ Macmillan USA.
- RUIZ, J. (2000), *Inca Art and Culture*.
- RÜŞD İbn-i el-Hâfid, Muhammed b. Ahmed, *Bidâyetü'l-Müctehid ve Nihâyetü'l-Muktesid*, Daru'l-Fikr, C. 1, Beyrut.
- SEVİNÇ, A. (1997), *Hanefî ve Şafîî İlmihaline Göre Pratik Dini Bilgiler: 1111 Soru Cevap*, Gonca Yayınevi, İstanbul.
- ŞEYH, Nizamüddin, (1310/1892), *El-Fetâvâ el-Hindiyye*, Kübera Emiriyye, C. 5, Mısır.
- ŞİRBİNİ, Muhammed el-Hâtibi, (1958), *El-Muğni el-Muhtâc ilâ Mâ'rifet-i Me'âni el-Elfaz el-Minhâc*, Matbaa Mustafa Halebi, C. 4, Mısır.
- TESNİYE, (2003), *Kitabı Mukaddes: Eski ve Yeni Ahit*, 14/9-10, Kitabı Mukaddes Şirketi, İstanbul.
- TEVRAT, (2003), *Levililer*, 11/11, *Kitabı Mukaddes: Eski ve Yeni Ahit*, Kitabı Mukaddes Şirketi, İstanbul.
- TEZCAN, M. (2000), *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*, T.C Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- THIS, H. (2005), *Molecular Gastronomy: Exploring the Science of Flavor*, New York, Columbia University Pres.
- TÜMER, G. ve A. Küçük, (1988), *Dinler Tarihi*, Ankara.

- UYAR, Y. (1997), *21. yüzyılın Eşiğinde Örf ve Adetlerimiz (Türk Töresi)*, T. C. Başbakanlık Aile Araştırma Kurumu, Ankara.
- ÜNLÜ, D. ve D. Dönmez (2008), *Mutfakta Yenilik: Moleküler Gastronomi, II. Ulusal Gastronomi Sempozyumu, 10-11 Nisan, Antalya, Türkiye.*
- VAN DER LINDEN, E., D. J. McClements ve J. Ubbink (2008), “Molecular Gastronomy: A Food Fad or an Interface for Science-based Cooking?” *Food Biophysics*, Vol. 3, Springer, New York.
- WINGET, M. (2007), “Qualitative Research: The Ethnography of Annotation Model”, http://www.unc.edu/~winget/research/Winget_Methods.pdf. 12.05.2010.
- YABANCI, N. (2009), *Dinlerin Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Etkileri, II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 27-29 Mayıs, Van, Türkiye.*
- YARATILIŞ, (2003), *Kitabı Mukaddes: Eski ve Yeni Ahit*, 9/4, Kitabı Mukaddes Şirketi, İstanbul.
- YAZICIOĞLU, Y. ve S. Erdoğan, (2004). *SPSS Uygulamalı Bilimsel Araştırma Yöntemleri*, Detay Yayıncılık, Ankara.
- YENAL, N.Z. (1996), *Bir Araştırma Alanı Olarak Yeme-İçmenin Tarihi ve Sosyolojisi*, Toplum ve Bilim, No:71.
- YERASİMOS, M. (2002). *500 Yıllık Osmanlı Yemek Kültürü, Günümüze Uyarlanmış 99 Osmanlı Yemeği, Osmanlı Mutfağı.*
- YILDIRIM, A. ve H. Şimşek (2005), *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*, 5. Baskı, Seçkin Yayıncılık, Ankara.
- YÖRÜKAN, Y.Z. (1998), *Müslümanlık ve Kur'an- ı Kerim'den Ayetlerle İslam Esasları*, Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara.
- ZORBA, Murat (2001), “Emülgatörler” , Editör: ALTUĞ, T. *Gıda Katkı Maddeleri*, Meta Basım, s.55.

“1380 Sayılı Su Ürünleri Kanunu; Su Ürünleri Yönetmeliği”, *Resmi Gazete*, 10 Mart 1995, Sayı: 22223.

EKLER

EK 1: Görüşme İstek Mektubu

Sayın Yönetici,

Bu mektubun konusu, yürütmekte olduğum yüksek lisans tezine ilişkin akademik çalışmamda görüşlerinizden yararlanma arzu ve düşüncesidir. Bu çalışma Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı'nın yüksek lisans programına ilişkin öngördüğü bir çalışma olarak hazırlanmaktadır.

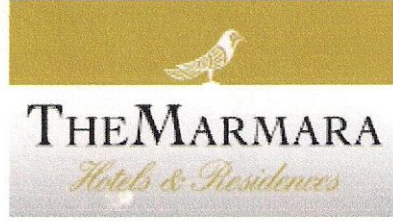
Doç. Dr. Sayın Orhan BATMAN'ın rehberlik ettiği bu çalışma “inançların gastronomi üzerine etkileri” konusuna yöneliktir. Bu çalışma ile sizin gibi kendi sektöründe öncü olan turizm işletmelerinin üst düzey mutfak yöneticilerinin görüşlerini değerlendirmek amaçlanmaktadır.

Bu çerçevede size uygun bir yer ve zamanda yaklaşık bir saat sürebilecek bir görüşme talep etmekteyim. Görüşme sürecinde, size konuya ilişkin hazırlanmış sorular sorulacaktır. Görüşme içerisinde aktardığımız bilgiler akademik amaç haricinde herhangi bir amaçla değerlendirilmeyecektir. Bu bağlamda cevabınızı beklemekle birlikte göstereceğiniz ilgi ve sağlayacağınız katkılara şimdiden teşekkür ederim.

Saygılarımla,

Aysu HATİPOĞLU

EK 2: Kabul Yazısı



Sayın Aysu HATİPOĞLU,

İlgi: 15.02.2010 tarihli yazınız

Yürütmekte olduğunuz yüksek lisans tezine ilişkin akademik çalışmalarınız kapsamında “İnançların Gastronomi Üzerine Etkileri: Beş Yıldızlı Otellerin Mutfak Yöneticilerinin Tutumlarına Yönelik Bir Araştırma” konusunda görüşme talebiniz uygun görülmüştür.

31.03.2010 günü saat 09:00’da Yokusbaşı Mahallesi, Suluhasan Cad. No:18 Bodrum Muğla 48400 adresinde bulunan The Marmara Bodrum’a davetlisiniz.

Bilgilerinizi rica ederim.

Executive Chef
Zekeriya YILDIRIM

Ek 3: Örnek Görüşme

HATİPOĞLU: Öncelikle görüşmeyi kabul ettiğiniz için teşekkür ederim.

Katılımcı: Ben teşekkür ederim. Yardımcı olabileceğim ne mutlu. Bu işle ilgili yeni arkadaşların araştırmalar yapması beni mutlu eder.

HATİPOĞLU: Kendinizi tanıtır mısınız?

Katılımcı: İsmim Zekeriya Yıldırım The Marmara Bodrum'un aşçıbaşısıyım. Uzun zamandır The Marmara şirketinde çalışmaktayım. Önce The Marmara İstanbul' da çalıştım. The Marmara Bodrum açıldığından beri de buradayım. 8 yıldır buranın aşçıbaşısıyım. Daha önce su şefiydim. The Marmara Bodrum ilk açıldığında Fransız bir aşçıbaşıyla birlikte çalıştım. Aynı zamanda Türkiye Aşçılar Milli Takımındayım. 2003'te Şefler Yarışıyor Türkiye birincisi oldum. Pek çok altın madalya kazandım. Daha sonra uluslararası yarışmalar için yurt dışına gittim.

HATİPOĞLU: Bu meslekte kaç yıldır çalışıyorsunuz?

Katılımcı: Aşçılık baba mesleğim değil. Bu mesleğe olan merakımdan 13 yaşında ortaokulda okurken bir akrabamızın restaurantında hem çalışıp hem okuyarak bu mesleğe başladım. Balıkesir Turizm Meslek Lisesi mezunuyum. Askerliğimi de Harbiye Ordu Evi'nin mutfağında yaptım.

HATİPOĞLU: Yurt dışı deneyiminiz var mı?

Katılımcı: 2004'de Moskova'da bir yarışma, Maldivler' de bir yarışma ve en son bu sene Uzak Doğu mutfağını araştırmak üzere 25 günlük 3 ülkeden oluşan bir seyahatim oldu. Bu seyahat esnasında zincir otellerin mutfaklarını inceleme fırsatım oldu. Çok verimli geçti.

HATİPOĞLU: Mutfağa gelerek kullandığınız malzemeleri kontrol eden/etmek isteyen müşterileriniz var mı? Var ise müsaade ediyor musunuz?

Katılımcı: Misafirler istedikleri her an mutfağı ziyaret edebilirler. Asansör sistemimizin mutfağın içinden geçmesi engelli misafirlerin de mutfağı gezmesi için

büyük kolaylık sağlamaktadır. Aynı zamanda mutfağında yemek kursu da veriyorum. Bu dersler esnasında da misafirlerimiz mutfağı ziyaret edebiliyorlar.

HATİPOĞLU: Kullandığınız malzemelerin helal/kosher olup olmadığı müşterileriniz tarafından sorgulanır mı? Bu konuda sertifika görmek isteyen müşterileriniz var mı?

Katılımcı: Biz bir markayız, misafirlerimiz bu markaya güveniyorlar. Dolayısıyla öyle bir taleple karşılaşmadık ama olduğu takdirde ürünlerimizi istedikleri gibi denetleyebilirler.

HATİPOĞLU: Kasaplık et nerden ve nasıl alınıyor? Kalite belgelerine, İslami usullere göre kesilmiş olursa dikkat ediliyor mu?

Katılımcı: Biz oda kahvaltısı, a la carte çalıştığımız için bizim çalıştığımız firmalar Türkiye'nin en köklü firmalarından biri olduğu için ne aldığımızı çok iyi biliyoruz. Piyasadan koltukaltı ya da merdiven altı olarak tabir edilen hiçbir ürünü mutfağımıza sokmuyoruz. Çalıştığımız firmaların üretim sertifikaları, satış izinleri var. Bunun dışında gidip depolarını, üretim alanlarını, ofislerini geziyoruz. Firmalar genel merkezlerinde bizim standartlarımıza uygun üretim yapsalar bile, Bodrum'da depoladıkları yerler bizim standartlarımıza uygun değil ise yine satın alma yapmıyoruz. Özetle kasaplık hayvanları herhangi bir kasaptan satın alma yapmıyoruz. Türkiye'nin en iyi et entegre tesislerinden, üretim alanlarından temin ediyoruz. Tüm The Marmaralar aynı yerden satın alma yapıyoruz. Tesislerini de gezdik. Güvenerek alıp kullanıyoruz. Maliyetleri düşürmek için daha ucuz ürün tercih etmiyoruz. Zaten oda kahvaltısı çalışıyoruz. Butik bir oteliz. Pahalı bir oteliz. Satış fiyatlarımızı tespit ederken en kaliteli ürünleri aldığımızı bilerek satış fiyatları oluşturuyoruz.

HATİPOĞLU: Otelinizin müşteri profilini hangi ülke vatandaşları oluşturmakta?

Katılımcı: Müşteri profilimizi Türkler ve Amerikalılar oluşturmakta.

HATİPOĞLU: Otelinizde domuz mamulleri kullanıyor musunuz?

Katılımcı: Domuz mamulü olarak sadece Bacon (domuz pastırması) sabah kahvaltısında servis ediyoruz. Onu da büfeye çıkartmıyoruz. A la carte kahvaltı mönüsünün içinde bulunuyor. Arzu edildiği takdirde servis ediyoruz.

HATİPOĞLU: Nasıl muhafaza ediyorsunuz?

Katılımcı: Saklama yeri, dolabı ayrı. 250 gramlık vakumlanmış paketlerde alıyoruz ve açıldığı gün tüketiyoruz. Personel de bu konuda bilinçli ve diğer ürünlerle karıştırmaları söz konusu değil.

HATİPOĞLU: Pek çok otel işletmesinde maliyetleri düşürdüğü için açık büfeye domuz eti konulduğu yolunda söylentiler bilinmektedir. Bu konunun doğruluğu ya da sizin bu konuya bakışınız?

Katılımcı: Doğruluk payı ciddi anlamda var. Meslektaşım olan arkadaşlarım arasından da bu tarz uygulamaları yürüten yerlerde çalışanlar olduğu için bunu biliyorum. Bu talep genelde işletme sahiplerinden, işverenlerden geliyor. Hijyenik olmayan koşullarda sabah 5'te yaban domuzlarının vurulup otellerin satın almalarına bırakıldığını, bu etlerden döner takıldığını, misafirlerin dönerlerinden küçük saçma parçalarının çıktığını biliyorum. Bu uygulamanın derinine indiğiniz zaman hiç tasvip etmediğim her şey dahil sistemle karşılaşsınız. Çok ucuz fiyatlara her şey dahil satış yapılıyor. Bizim otelimizde 1 gecelik konaklamaya ödenen parayla 10-15 gün çok rahat konaklama yapabileceğiniz her şey dahil oteller bulunmaktadır. Hal böyle olunca da maliyetleri düşürmek ve para kazanmak, çalışan personelin parasını ödemek için böyle bir uygulamaya gidiyorlar. Doğru değil elbette ama sorduğunuzun doğruluk payı maalesef var. Çözüm için de en başa dönmemiz, her şey dahil sistemin ilk uygulanmaya başlandığı zamanlara gitmemiz gerekmekte sanırım. Domuz üretme çiftliklerinden domuz mamullerini temin edenlerinki yasaldir. Mönüsünde yazıyordu ve bu eti çiftliklerden temin edip satıyordu. Genellikle İngiliz müşterileri ağırlayan oteller bu şekilde satın alma yapmaktadır. Diğer türlü olduğunda bir avcı tutuluyor avcı vuruyor ve satıyor. Bu kaçak oluyor. Vurup satanda kaçakçı, alıp otelinde satan da kaçakçı durumunda oluyor.

HATİPOĞLU: Ramazan ayında mönünüzde ne gibi değişiklikler yapıyorsunuz?

Katılımcı: Oda kahvaltı çalıştığımız için mönümüzde herhangi bir değişiklik yok. Ramazan ayına özel ilave bir “Ramazan Mönüsü” hazırlıyoruz. Bu da seçenekli oluyor. Çok zenginleştirilmiş bir iftar tabağı onun yanında toplam 4 coursedan oluşan yemeklerimiz var. Misafirlerimiz geldikten sonra önce iftarlığı gidiyor. Daha sonra değişik fiyat alternatifleri olan ramazan mönüsünden seçim yapması bekleniyor.

HATİPOĞLU: Aşure ayında tatlı mönüsüne aşure ilave ediyor musunuz? Ya da hangi özel (dini) günlerde hangi yemekleri mönüye ekliyorsunuz?

Katılımcı: Aşureyi sadece personelimize yapıyor tatlı mönüsüne ilave etmiyoruz. Samimiyetine inandığımız devamlı bir müşterimiz o an otelde ise ona da ikram ediyoruz. Ama otelimizde dini günlere has bir uygulama yapmıyoruz.

HATİPOĞLU: 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?

Katılımcı: Tek markayla çalışarak at, eşek etlerinin müessesemize girmesine mani oluyoruz. Benimle birlikte çalışan tüm arkadaşlarım uzun zamandır benimle birlikteler ve bu tarz etler karşlarına geldiği takdirde kasaplık hayvanlardan ayırt edebilecek donanıma sahipler. Tarz itibariyle de her personelimi burası okulmuş gibi eğiterek çalıştırdığım için bu donanıma sahipler. Örneğin bugün benimle birlikte çalışan stewardım 2-3 sene sonra iyi bir şef olacaktır. Zaten personel istihdam ederken bu işi seven, öğrenmeye açık ve bu işi hayatı boyunca yapacak insanları seçmeye çalışıyorum.

HATİPOĞLU: Noel/yılbaşı yemekleri hakkındaki politikanız?

Katılımcı: Geleneksel bir yılbaşı kutlama yemeği her yerde olduğu gibi bizde de yapılmakta. O gece için bir gala mönüsü yapıyoruz. En iyi yemeklerimizi çıkartıyoruz. Canlı müzikli, konaklamalı, ertesi gün kahvaltı ya da brunch dahil olan paketler hazırlıyoruz. Yılbaşında bizi tercih eden misafirlerimizin %50-60'ı Bodrum'da ikamet edenlerden oluşmaktadır. Pek çok işletme yılbaşı mönüsünde hindi kullanmasına rağmen ben hindi ağırlıklı ana yemek çıkartmıyorum. O gece az

önce bahsettiğim paketleri yüksek fiyatlara sattığımız için hindi pek tercih edilen bir yemek olmuyor. Artık son zamanlarda zaten hindi dolmasını insanlar kendi evlerinde yapabiliyor. Bu tür otellerde daha önce denediğim için rahatlıkla söylüyorum hindi mantıklı olmuyor. Hindi zaten her yerde tüketebileceği bir yemek olduğundan bizden beklentileri çok daha yüksek oluyor. Sonuç itibariyle ben tercih etmiyorum.

HATİPOĞLU: Çalışmaya yön vermesi açısından gastronomi-din ilişkisine ait paylaşmak istediğiniz anılarınız var mı?

Katılımcı: Bizim bir Yahudi müşterimiz var. Burada teknesi var. Sürekli müşterimizdir. Daha çok peynirlerini kendisi getirir. Özellikle permasan peynirinin içinde domuz yağı olduğuna inandığı için permasan yemez. Getirdiği her ürün için vakumlu kaplar getirir. Ürünlerinin pişirmesini kendisi yapar. Bir takım özel günlerde kendisine küçük bir büfe kurdurtur. Restaurantı kapatıp eşi ve çocukları ile birlikte ayinlerini yaparlar. Kendi özel küçük bardakları var, onları getirir. Bu uygulamalarını hiç aksatmadan yaparlar.

EK 4: Araştırmaya Dahil Edilen İşletmelerin Özet Tanıtımı

1. The Marmara Bodrum-Hotels and Residences

The Marmara Bodrum 1999'da İstanbul Turizm Otelcilik bünyesinde açılmıştır. The Marmara Şişli-İstanbul, The Marmara Taksim-İstanbul, The Marmara Çamlıca-İstanbul, The Marmara Pera-İstanbul, The Marmara Esmâ Sultan-İstanbul, The Marmara Suadiye-İstanbul, The Marmara Pendik-İstanbul, The Marmara-Antalya, The Marmara Manhattan-New York ile birlikte toplam on adet oteli bünyesinde bulundurmaktadır. Tüm otellerin mülkiyeti The Marmara oteline aittir. The Marmara Bodrum 95 delux odası olan bir şehir otelidir. Otel yaz kış ve oda kahvaltısı hizmet vermektedir. Müşteri portföyünü Türk ve Amerikalılar oluşturmaktadır. Bodrum'a 5 dakika mesafede yer almaktadır. 120 kişilik konferans salonu, SPA ve Fitness salonu, Torba'da kendine ait bir Beach'i, birisi olimpik olmak üzere 2 adet havuzu bulunmaktadır (www.themarmarahotels.com).

2. Gardens of Babylon

Tesis Çakırlar Grup bünyesinde açılan ikinci tel olarak Bodrum Kadıkale'de hizmete girmiştir. 23 kral dairesi, 28 göl villası, 63 residence ile 12 ay boyunca hizmet vermektedir. Misafirler ağırlıklı olarak Türk, Kazak ve Ruslardan oluşmaktadır. 500 m²'si açık, 3000 m²'si kapalı olmak üzere toplam 3500 m² Spa ile hizmet vermektedir. İnsanların bu oteli tercih etmesinin sebeplerinden en büyüğü, ünlü bir diyetisyenin bu otelin Spa merkezinde hastalarını kabul ediyor olmasıdır. Tesisin 7 adet a la carte restoranı, çeşitli ebatlarda dört adet konferans salonu bulunmaktadır. Tesis kışları 90, yazları 250 personel istihdam etmektedir (www.gardenbabylon.com).

3. Kefaluka Resort

Toplam 50.000 m² alana kurulu olan Kefaluka Resort denize sıfır konumda olup, Turgutreis şehir merkezine 10 km, Bodrum şehir merkezi'ne 25 km ve Havalimanı'na 60 km mesafededir. Farklı kapasitelere sahip beş adet konferans salonu, otel binasından tamamen ayrı konumlanmış 14 adet rezidans bulunmaktadır. Rezidansların iki tanesi 186 m², on iki tanesi 126 m²'lidir. Tesis 12 ay boyunca hizmet vermekte. Kışları oda kahvaltısı, yazları ultra her şey dahil hizmet vermektedir.

Tesiste 150 adet standart oda, 120 adet aile odası, 4 adet engelli odası, 26 adet Junior Suit ve 16 adet Suit bulunmaktadır. Tesiste farklı mutfaklardan örnekler sunan yedi adet restoran hizmet vermektedir (www.kefaluka.com).

4. La Balanche Resort&Spa

Otel Turgutreis merkezde bulunmaktadır. Bodruma 18 km havaalanına ise 50 km uzaklıktadır. Toplam 22.000 m² alana kurulmuş olan otel çocuklar için özel havuz, birbirinden farklı kapasiteye sahip 4 adet konferans salonu, sauna, Spa ve güzellik merkezleri ile ultra her şey dahil hizmet vermektedir. Otelde 131 standart oda, 123 aile odası, 80 deluxe suit, 4 engelli odası bulunmaktadır. Odaların hepsine at balkon bulunmakta ve %70'i deniz ya da havuz manzaralıdır. Odalarda emanet kasası, tv, saç kurutma makinesi, banyoda telefon bulunmaktadır. Otelde beş adet bar ve değişik ülke mutfaklarından örnekler sunan dört adet restoran bulunmaktadır (www.lablanchehotel.com).

5. Yelken Spa&Wellness Hotel

Bodrum Yelken Otel Kadıkalesi mevkiinde yer almakta olup, Turgutreis'e 4 km, Bodrum'a 22 km, Bodrum Havaalanına 53 km. mesafededir. Otel toplam 235 odalı olup, 183 oda standart, 27 oda özel, 7 suit, 5 aile odası ve 3 engelli odası mevcuttur. Odalarda dağ ve deniz manzarası, balkon, klima, uydu yayımlı LCD TV, emanet kasası, mini bar, banyolarda saç kurutma makinesi, telefon ve küvet bulunmaktadır. Tesis 550 kişilik açık ve kapalı ana restoran, 3 a la carte restoran, 1 adet açık yüzme havuzu ve 1 adet kapalı yüzme havuzu bulunmaktadır (www.davraz.com).

6. Samara

70.000 m²'lik alan üzerinde kurulmuş olan Hotel Samara'nın odalarında, klima, TV, direkt telefon hattı, emniyet kasası, mini bar bulunmaktadır. Tesiste 1 presidential suite, 9 senior suite, 13 junior suite, 7 ara geçişli, 8 sigara içilmeyen, 2 engelli odası ve standart odalar olmak üzere toplam 250 oda mevcuttur. Hotel Samara, 24 saat boyunca oda servisi, çamaşırhane, talep edildiği durumda doktor, çocuk ve bebek bakım hizmeti, lobide kablosuz internet ağı ile tüm gereksinimlerinizi eksiksiz olarak

karşlamak üzere yapılanmıştır. Tesiste 5 adet farklı hizmet seçenekleri sunan bar ve a la carte restoranlar bulunmaktadır (www.hotelsamara.com).

7. Bodrum Princess Deluxe Resort&Spa

Tesis Bodrum merkeze 22 km, havaalanına 45 dakika uzaklıktadır. Tesiste 39 m² olan 490 adet Deluxe Oda bulunmaktadır. Bunların büyük kısmı Bodrum mimarisine uygun 2-3 katlı bloklarda, küçük bir bölümü de ana binada bulunmaktadır. Otelde ayrıca 46 adet Junior Suit oda bulunmaktadır. Suitlerin hepsinde özel banyolu bir yatak odası ile ayrıca bir de oturma odası vardır. Ayrıca tüm odaların kontrol ayarlı merkezi kliması, saç kurutma makinesi, direkt hatlı telefon, uydu yayınlı TV (30 Kanal ve 1 adet müzik kanalı), mini bar, özel emanet kasası, internet bağlantısı, terası veya balkonu bulunmaktadır. Tesisin içinde 9 adet villa bulunmaktadır. Bu villalar özel havuzlu, her villa 5 büyük yatak odası, geniş bir salon, ayrı bir TV-odası ve mutfaktan oluşmakta olup toplam 450 m² dir. Tüm yatak odaları duşlu, banyolu olup ebeveyn odasında özel sauna ve jakuzzi bulunmaktadır (www.princess.com.tr).

8. Kervansaray Otel

Kervansaray Bodrum, Torba Mevkiinde, Bodrum'a 11 km, havaalanına ise 21 km uzaklıkta, denize sıfır bir konumda yer almaktadır. Tesisin açık, kapalı havuzları ve su oyunları parkı bulunmaktadır. Otelin 92 standart odası, 328 Bungalow (Village) Otel odası ve 48 Anex (Club Room) olmak üzere toplam 468 odası bulunmaktadır. Tesisin 450 kişi kapasiteli açık ana restoranı ve 420 kişi kapasiteli kapalı ana restoranı dışında a la carte hizmet veren Sultan Restoran'ı da bulunmaktadır (www.kervansarayhotels.com).

9. Club Armonia

Club Armonia, Bodrum yarımadası-Turgutreis Akyaarlar-Kemer Mevkiinde Yunanistan-Kos Adası ile karşı karşıya bulunmaktadır. Tesis odaları ve genel kullanım alanlarıyla bloklara ayrılmış ve yaz sezonu boyunca 24 saat her şey dahil hizmet vermektedir. Turgutreis'e 5 km, Bodrum merkeze 25 km, Milas havaalanına 54 km mesafede bulunmaktadır. Otelden Bodrum yarımadasının birçok yerine dolmuşla, Turgutreis'ten her gün yapılan seferlerle de Kos adasına gemiyle ulaşım

mümkündür. Tesis tüm bedensel engellilerin ihtiyaçlarına uygun şekilde planlanmıştır. Sigara içilmeyen odalar mevcuttur.

Tesisin bulunduğu plaj, yarımada'nın en iyi sörf merkezine sahip olması ile dikkat çekmektedir. Tesis denize sıfır konumda, özel kumsala sahip ve mavi bayrakla ödüllendirilmiştir. Oda blokları 3 katlı olup toplam 381 odadan oluşmaktadır. 5 delux suit, 8 delux oda, 12 Junior suite, 2 oval suite, 48 aile odası, 4 özürlü odası ve 302 standart oda olup her katı farklı renkte tasarlanmıştır. Çoğunlukla bahçe manzarasına sahip standart odaların hepsinde balkon mevcuttur ve odaların zeminleri seramik kaplıdır. Odalarda split klima, uydu yayınlı LCD tv, direkt telefon, mini-bar, saç kurutma makinesi, emanet kasa, 3.kişinin rahatlıkla yatabileceği bir sofa ve duş-wc'li banyo bulunmaktadır. Standart odalar 20 m²'dir (www.clubarmonia.com).

10. Voyage Torba

Voyage Torba ve Voyage Torba Private'in konumlandığı alan; Bodrum kent merkezine 6 km, havaalanına 30 km. mesafede yer almaktadır. Ultra her şey dahil sistemiyle çalışan tesis, 52.000 m² alan üzerine kurulmuştur.

Tesiste ana restoran dışında yedi adet farklı a la carte restoran ile pastane bulunmaktadır. Private Restoran'dan sadece Voyage Torba Private misafirleri faydalanabilmektedir. Voyage Torba ve Voyage Torba Private içerisinde farklı saatlerde hizmet veren 8 farklı bar bulunmaktadır. Voyage Torba'da, 300 metre uzunluğundaki kum sahil ve üzerine kurulu iki adet iskele ile dört adet havuz bulunmaktadır (www.voyagehotel.com).

ÖZGEÇMİŞ

1982 yılında İstanbul'da doğdu. İlk, orta ve lise öğrenimini İstanbul'da tamamladı. 2004 yılında Trakya Üniversitesi Marmara Ereğlisi Meslek Yüksekokulu Turizm ve Otel İşletmeciliği programından, 2007 yılında Balıkesir Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Konaklama İşletmeciliği bölümünden mezun oldu. 2008 yılında Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalında yüksek lisans eğitimine başladı. Akademik ilgi alanları yiyecek içecek işletmeciliği, gastronomi ve mutfak sanatlarıdır. Halen bir devlet üniversitesinde Turizm ve Otel İşletmeciliği ile Aşçılık programlarında öğretim görevlisi olarak çalışmaktadır.

Akademik Yayınları

- III. Ulusal Gastronomi Sempozyumu “Gastronomi ve Din”; Öğr. Gör. Aysu HATİPOĞLU Doç.Dr. Orhan BATMAN, Doç.Dr. Mehmet SARIŞIK, (2009).
- II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu “Türk Mutfak Kültüründe Geleneksel Gıdaların Tüketimi Ve İnançların Rolü”; Öğr. Gör. Aysu HATİPOĞLU, Doç.Dr. Orhan BATMAN, (2009).
- Türk Turizm Tarihi Yapısal ve Sektörel Gelişim, Detay Yayıncılık, Bölüm 9, “Türkiye’de Yiyecek-İçecek Sektörünün Gelişimi”; Doç.Dr. Mehmet SARIŞIK, Öğr. Gör. Aysu HATİPOĞLU, (2009).
- VIII. Geleneksel Turizm Paneli, “İnançların Gastronomi Üzerine Etkileri ve Turizm”, Öğr. Gör. Aysu HATİPOĞLU, Doç.Dr. Orhan BATMAN, (2009).
- IX. Geleneksel Turizm Paneli, “Türk Yiyecek-İçecek Kronolojisi”, Öğr. Gör. Aysu HATİPOĞLU, Doç.Dr. Mehmet SARIŞIK, (2010).

Sektörel Dergilerdeki Yayınları

- “Türk Mutfağı’nın Dünyadaki Yeri” ,F&B Dergisi (Ocak-Şubat 2008 sayısı).
- “Türk Mutfağının Dünya Mutfağındaki Yeri” , www.foodinlife.com (Yiyecek, İçecek, Mekân ve Gastronomi Kültürü Portalı).

- “Aksaray Mutfağı” ,F&B Dergisi (Mayıs-Haziran 2008 sayısı).
- “Sivas Mutfağı” ,F&B Dergisi (Temmuz- Ağustos 2008 sayısı).
- “Türk Mutfağına Ait Bayram Gelenekleri” ,F&B Dergisi (Eylül- Ekim 2008 sayısı).
- “Gastronomide Yeni Eğilimler ve Konseptler” ,F&B Dergisi (Kasım- Aralık 2008 sayısı).
- “Madrid Gastronomi Fuarı Ardından Özeleştirimler” ,F&B Dergisi (Ocak-Şubat 2009 sayısı).
- “Gelveri Ekmeği” , F&B Dergisi (Mart-Nisan 2009 sayısı).
- “Testi Kebabi” , The Ihlara Dergisi (Kasım Aralık 2008 sayısı).
- “Aksaray Tava” , The Ihlara Dergisi (Ocak-Şubat 2009 sayısı).
- “Gelveri Ekmeği” , The Ihlara Dergisi (Mayıs-Haziran 2009 sayısı).