

T.C.
İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TEMEL İSLAM BİLİMLERİ ANABİLİM DALI

DOKTORA TEZİ
KUR'ÂN'A VE FİKİH GELENEĞİNE GÖRE
ALKOL VE UYUŞTURUCU MADDELER

Hilal TÜFEKÇİ
2502130346

Tez Danışmanı
Prof. Dr. Abdülaziz BAYINDIR

İSTANBUL - 2022

ÖZ

KUR'ÂN'A VE FIKİH GELENEĞİNE GÖRE ALKOL VE UYUŞTURUCU MADDELER

HİLAL TÜFEKÇİ

Kur'ân'da ve Sünnet'te zikri geçen "hamr" kelimesinin tam olarak neye isim olduğu ve kapsamı uzun yıllar İslam fıkıh ekolleri arasında ihtilaflı bir mesele olmuştur. Sarhoş etme özelliği olan hamr haram kılındığı için fazla tüketildiğinde sarhoşluk veren etil alkolün, günümüzde bazı gıda ürünlerinde aromaları çözücü bir madde olarak kullanılması Müslüman tüketiciyi rahatsız etmektedir. Söz konusu kimyasal bir madde olduğu için araştırmanın bilimsel esaslara göre değerlendirilmesi daha doğru ve tarafsız bir netice sunacağından, bu çalışmada konu, gıda kimyası kaynaklarından istifade edilerek incelenmiştir.

Çalışmamız, bir giriş ve üç ana bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde tezimizin ana kavramları Kur'ân, Sünnet ışığında ele alınmış, bunların gelenekteki yorumlarına yer verilmiştir. Gelenekte iddia edildiğinin aksine, yasaklanışı Kur'ân-ı Kerîm ile başlamayan hamr'ın, önceki şeriatlerde de haram olduğu düşüncesi tezimizin ana muhtevasını oluşturmaktadır. Bu temelde ele alınan çalışmamız, ilgili kavramları daha önce yapılan çalışmalardan farklı bir gözle ve daha kapsamlı bir biçimde ele almaktadır.

İkinci bölümde gıda bilimi açısından tahammür (alkol fermentasyonu) konusu alanın kendi kaynaklarından alıntılarla açıklanmış, laboratuvar desteği alınarak deneysel sonuçlarla incelenmiştir. Bazı hadis rivayetlerinde yerini alan ve sarhoş edici özellik kazanıp kazanmadığı konusunda tartışmalı yorumlara sahne olan nebîzler bu bilgiler ışığında değerlendirilmiş, mevzu tarafsız bir yaklaşımla ele alınmıştır. Bu sayede, kimi eserlerde hatalı şerh edilmesi nedeniyle hem ihtilaflı yorumlara yol açan hem de zihinlerde önemli soru işaretleri bırakan rivayetlere net bir açıklama getirilmeye çalışılmıştır.

Üçüncü bölümde fıkıh kaynaklarında yerini almış farklı isimdeki pek çok içki veya içecek niteliğinde olan sıvılara yer verilmiştir. Bunlardan hangilerinin sarhoşluk verici özelliğe sahip olduğu hangilerinin sarhoşluk vermediği tespit edilmeye çalışılmış, fakihlerin yorumları fermentasyon ilkeleri esas alınarak değerlendirilmiştir. Ayrıca günümüzde alkol katkılı ya da kendiliğinden alkol içerebilen içeceklerin ve uyuşturucu maddelerin Kur'ân ve Sünnet kriterlerine göre hükmü tespit edilmeye çalışılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Hamr, Nebîz, Seker, Etil Alkol, Fermentasyon, Müskirât, Muhaddirât

ABSTRACT

ALCOHOL AND DRUGS ACCORDING TO THE QURAN AND THE TRADITION OF FIQH

HİLAL TÜFEKÇİ

The exact meaning and scope of the word "khamr", which is mentioned in the Qur'an and Sunnah, has been a controversial issue among Islamic fiqh schools for many years. Since khamr, which has an intoxicating feature, is forbidden, the use of ethyl alcohol, which causes intoxication when consumed in excess, as a solvent for flavoring in some food products today disturbs the Muslim consumer. Evaluation of the research according to scientific principles will provide a more accurate and impartial Result, since it is a chemical substance compared to the khamr which is forbidden due to its intoxicating feature; therefore, in this study, the subject has been explored by making use of food chemistry resources.

The study consists of an introduction and three chapters. In the first chapter, the main concepts of the dissertation are discussed in the light of the Qur'an and Sunnah, and their interpretations in the Islamic tradition are taken place. Contrary to what is claimed in the tradition, the main content of our dissertation is the thought that khamr, whose prohibition does not start with the Qur'an, is also haram in the several previous shari'a. Our study, which is discussed on this basis, deals with relevant concepts from a different perspective and more comprehensively from the previous studies.

In the second chapter, the subject of alcohol fermentation (takhammur) is explained in terms of food science with quotations from its sources, and examined with experimental Results with the support of the laboratory. In some hadith narrations, the nabitahs which are the scene of controversial interpretations of whether or not they have gained the intoxicating feature, have been evaluated in the light of this information and the issue was handled with an impartial approach. In this way, a clear explanation has been made to the narratives that led to disputed

interpretations and left important questions in the minds due to the incorrect commentary in some studies.

In the third chapter, many drinks or beverages with different names in the fiqh sources are explored. Thus, which of them have intoxicating properties and which ones do not, is tried to determine, and the comments of the fiqh scholars were evaluated based on the principles of fermentation. Furthermore, the provision of all alcohol-containing beverages and drugs is evaluated according to the criteria of the Qur'an and Sunnah.

Key Words: Khamr, Nabidh, Sakar, Ethyl Alcohol, Fermentation, Intoxicants, Drugs.

ÖNSÖZ

Kur'ân ve Sünnet'te olduğu gibi tüm semâvî dinlerde zaruriyyattan olan aklın muhafazası ilkesi, ona zarar verebilecek olan her şeyin Yaratıcı tarafından yasaklanmış olmasını gerektirmektedir. Hamr tüketen insan sarhoş olup ne söylediğini bilmemekte, sonradan pişman olacağı davranışlar sergilemektedir. Bu nedenle hamr, Kur'ân'ın yasakladıkları arasındadır, Kur'ân'dan önce indirilmiş olan kitaplarda da büyük ihtimalle yasaklanmış olmalıdır.

Günümüzde helal gıda kapsamında en çok tartışılan hususlardan biri de tükettiğimiz pek çok üründe kullanılan etil alkoldür. Etil alkol belli miktarda vücuda alındığında hamr gibi sarhoşluk verici özelliğe sahip olduğundan helalliği tartışılmaktadır. Konuya dair son yıllarda çok sayıda çalışma ele alınmış, günlük tüketilen ürünlerde bulunan alkol, helal gıda ile ilgili ilmi toplantılarda önemle üzerinde durulan meselelerden olmuştur.

Tezin merkez kavramı hamr olduğundan alkol fermentasyonu olayının incelenmesi gerekmektedir. Bunun için, gıda mühendisliği sahasında yapılmış çalışmaların verileri de dikkate alınmalıdır. Bu çalışmada farklı bir disiplinin bilgilerine ihtiyaç duyulduğundan alanın uzmanlarına danışılarak sonuca ulaşılmaya çalışılmıştır. Ayrıca bazı ürünlerin laboratuarda etil alkol tespitleri yaptırılmış, raporları tezin Ek bölümüne konulmuştur. Tez, tarafsız bir gözle Kur'ân ve Sünnet ışığında pozitif bilimlerden de destek alınarak yazılmıştır.

Tez sürecinde kıymetli bilgi, birikim ve tecrübeleriyle önemli yönlendirmelerde bulunan danışman hocam Prof. Dr. Abdülaziz Bayındır'a, çalışmayla ilgili ulaşılması güç bazı önemli kaynaklarla buluşmamı sağlayan, çalışmaya verdiği destekle beni motive eden kıymetli hocam Prof. Dr. Vecdi Akyüz'e, tez yazımında özellikle akademik üslup konusunda önerilerini sunan değerli hocam Prof. Dr. Necmettin Gökçir'a içten teşekkürlerimi sunarım. Çalışmanın bilimsel ayağında ilmi donanımından son derece istifade ettiğim, aklıma takılan sorulara usanmadan yanıtlar veren Yıldız Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü öğretim üyesi Prof. Dr. Muhammet Arıcı'ya, yine kimya

alanında ihtiyaç duyduğum bilgiye ulaşmamda bana yardımcı olan Karadeniz Teknik Üniversitesi Organik Kimya Bölümü öğretim üyesi Prof. Dr. Kemal Sancak’a ve öğrencisi Yusuf Beye tüm desteklerinden ötürü teşekkürü bir borç bilirim. Konu seçimi, doküman paylaşımı noktasında desteğini gördüğüm Yahya Şenol’a ve tüm Süleymaniye Vakfı ekibine, bebeğimin bakımı konusunda beni yalnız bırakmayan, hayatım boyunca her ihtiyaç duyduğum anda şefkatli ellerini bana uzatan fedâkâr anne ve babama, kayınvalidem ve kayınbabama, yardımlarını esirgemeyen ağabeyime, her türlü desteğini sunan eşim Yunus Tüfekçi’ye, kaynaklarından ve güzel ortamından ziyadesiyle istifade ettiğim İSAM Kütüphanesine şükranlarımı sunarım.

Hilal TÜFEKÇİ

İstanbul, 2022

İÇİNDEKİLER

ÖZ	ii
ABSTRACT.....	iv
ÖNSÖZ	vi
İÇİNDEKİLER	viii
KISALTMALAR LİSTESİ.....	xiv
GİRİŞ	1

BİRİNCİ BÖLÜM

SARHOŞ EDİCİLERLE İLGİLİ KAVRAMLAR

1.1. Hamr (الخمير).....	10
1.1.1.Sözlüklerde Hamr	10
1.1.2.Kur'ân Ayetlerinde Hamr	15
1.1.3.Diğer Kutsal Kitaplarda Hamr	18
1.1.4.Müfessirlerin Hamr Yorumları	19
1.1.5.Hadis Kaynaklarında Hamr	27
1.1.5.1. Hamr'ın Aklı Örtten/Sarhoşluk Veren Her Şey Olduğunu İfade Eden Rivayetler	27
1.1.5.2. Haramlıkta Miktardan Bahseden Rivayetler	33
1.1.5.3. Hamr'ın Yapıldığı Ürünlerle İlgili Rivayetler.....	34
1.1.5.4. Hamr'ın Bizâtihi (بعينها) Haram Olması Rivayetleri	38
1.1.5.5. Hamr'ın Sirkeye Dönüştürülmesi İle İlgili Rivayetler	40
1.1.6.Fıkıh Kaynaklarında Hamr	42
1.1.6.1. Hanefî Mezhebine Göre Hamr	43
1.1.6.2. Mâlikî Mezhebine Göre Hamr.....	47
1.1.6.3. Şâfiî Mezhebine Göre Hamr.....	48
1.1.6.4. Hanbelî Mezhebine Göre Hamr.....	49
1.2. Seker (سكر).....	50
1.2.1.Sözlüklerde Seker	50
1.2.2.Kur'ân Ayetlerinde Seker	52
1.2.3.Müfessirlerin Seker Yorumları	54
1.2.4.Hadis Kaynaklarında Seker	55

1.2.5.Fıkıh Kaynaklarında Seker	56
1.2.5.1. Hanefî Mezhebine Göre Seker	57
1.2.5.2. Mâlikî Mezhebine Göre Seker.....	58
1.2.5.3. Şâfiî Mezhebine Göre Seker.....	59
1.2.5.4. Hanbelî Mezhebine Göre Seker.....	59
1.3. Nebîz (النَّبِذ).....	59
1.3.1. Sözlüklerde Nebîz.....	59
1.3.2.Hadis Kaynaklarında Nebîz.....	63
1.3.2.1. Hadis Rivayetlerinde Nebîz’e Dair Birtakım Ölçütler	63
1.3.2.2. Nebîzlerin Yapıldığı Kaplar ve Özellikleri	67
1.3.2.3. Keskin Nebîze Su Eklenmesi	70
1.3.3.Fıkıh Kaynaklarında Nebîz.....	72
1.4. Diğer Kavramlar.....	76
1.4.1. Sarhoşluk (س_ك_ر).....	76
1.4.2.Şarap (شَرَاب).....	77
1.4.3.Müskirât (مُسْكِرَات), Müfettirât (مُفَتِّرَات) ve Muhaddirât (مُحَدِّرَات)	78
1.4.4.Değerlendirme	82

İKİNCİ BÖLÜM

GIDA BİLİMİ AÇISINDAN ETİL ALKOL VE TAHAMMÜR (ALKOL FERMENTASYONU)

2.1. Etil Alkol	85
2.1.1.Gıdalarda Kendiliğinden Oluşan Etil Alkol	87
2.1.2.Gıdalara Sonradan Eklenen Etil Alkol	90
2.1.3.Gıdalarda Alkol Seviyesi.....	90
2.1.4.Etil Alkolün Vücuttaki Etkileri.....	91
2.1.5.Etil Alkolün Kullanım Alanları	92
2.1.6.Etil Alkol Kaynakları ve Elde Ediliş Yöntemleri.....	93
2.2. Fermentasyon	95
2.2.1.Etil Alkol Fermentasyonu (Tahammür / التَّحْمُّر / الإِخْتِمَار)	96
2.2.2.Asit Fermentasyonu.....	98
2.2.2.1. Asetik Asit Fermentasyonu (Sirke Fermentasyonu).....	98
2.2.2.1.1. Sirke	99

2.2.2.2. Laktik Asit Fermentasyonu	108
2.2.2.2.1. Laktik Asit Fermentasyonunun Vücuttaki Etkileri	109
2.2.3. Spontan Fermentasyon	110
2.3. Distilasyon (Damıtma)	118
2.4. Değerlendirme	119

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

FIKİH ESERLERİNDE VE GÜNÜMÜZDE ALKOL İÇEREBİLEN İÇECEKLER VE UYUŞTURUCU MADDELER

3.1. Fıkıh Eserlerinde Alkol İçerebilen İçecekler	124
3.1.1. Yaş Üzümünden Yapılanlar	125
3.1.1.1. Bâzik/Bâzek (البازق / البازق):	125
3.1.1.2. Munassaf (المنصف):	126
3.1.1.3. Tılâ (الطلاء):	127
3.1.1.4. Müselles (المثلث):	129
3.1.1.5. Cumhûrî (الجمهوري):	134
3.1.1.6. Buhtuc (البختج):	134
3.1.1.7. Mütebeccic (المتبجح):	135
3.1.2. Kuru Üzümünden Yapılanlar	136
3.1.2.1. Nakîu'z-Zebîb (نقيع الزبيب):	136
3.1.2.2. Nebîzü'z-Zebîb (نبيذ الزبيب):	137
3.1.3. Yaş ve Kuru Hurmadan ve Bunların Karışımından Yapılanlar.....	137
3.1.3.1. Seker (السكر):	137
3.1.3.2. Fadîh (الفضيخ):	137
3.1.3.3. Halâtân (الخليطان) :	138
3.1.4. Hurma ve Üzüm dışındaki Ürünlerden Yapılanlar.....	139
3.1.4.1. Bit' (البتع):	139
3.1.4.2. Mizr (المزر):	141
3.1.4.3. Cia (الجعة):	141
3.1.4.4. Sükürke (السكركة):	142
3.1.4.5. Ğubeyrâ (الغبيراء):	142
3.1.4.6. Fukkâ' (الفقاع):	143
3.2. Günümüzde Alkol İçerebilen İçecekler.....	145

3.2.1. Boza	146
3.2.1.1. Bozanın Yapılışı ve Kimyasal Özellikleri.....	147
3.2.1.2. Bozanın Hükümü	149
3.2.2. Şıra	153
3.2.3. Kefir	154
3.2.3.1. Kefirin Yapılışı ve Kimyasal Özellikleri	155
3.2.3.2. Kefirin Hükümü	156
3.2.4. Şalgam Suyu	157
3.2.5. Hardâliye.....	158
3.2.6. Meyve Suları.....	159
3.2.7. Gazlı İçecekler	159
3.2.8. Alkolsüz Bira ve Malt İçeceği	160
3.2.8.1. Alkolsüz Bira ve Malt İçeceğinin Hükümü	162
3.2.9. Alkol İçerebilen Ürünlere Çağdaş Yaklaşımlar.....	164
3.3. Fıkıh Eserlerinde Uyuşturucu Maddeler	167
3.3.1. Benc (البنج):.....	167
3.3.2. Afyon (الأفيون):	168
3.3.3. Haşîş (الحشيشة / الحشيش):.....	169
3.3.4. Bürş / Berş (البرش):.....	170
3.3.5. Cevzetü't-Tîb (جوزة الطيب / جوز الطيب):.....	170
3.3.6. Dâtûrâ (داتورة):.....	171
3.4. Günümüzde Uyuşturucu Maddeler	171
3.4.1. Depresanlar.....	172
3.4.2. Uyarıcılar.....	172
3.4.3. Uyku Vericiler (Narkotikler).....	173
3.4.4. Hayal Gördürenler (Halüsinojenler).....	173
3.4.5. Değerlendirme	174
SONUÇ	176
BİBLİYOGRAFYA	179
EKLER.....	205
ÖZGEÇMİŞ	218

TABLÖLAR LİSTESİ

Tablo 2.1. (Çeşitli besinlerdeki etil alkol içerikleri).....	88
Tablo 3.1. (Biralarda alkol oranları).....	161



RESİMLER LİSTESİ

Resim 2.1. (Kuru üzüm nebîzi).....	117
Resim 3.1. (Boza).....	152
Resim 3.2. (Malt İçeceği).....	162
Resim 3.3. (Alkolsüz Bira).....	164



KISALTMALAR LİSTESİ

a.g.e. : Adı geçen eser

a.g.m. : Adı geçen makale

a.e. : Aynı eser

Bkz. : Bakınız

Bs. : Basım

c. : Cilt

Çev. : Çeviren

DİA : Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi

Ed. : Editör

h. : Hicrî

m. : Miladi

mad. : Maddesi

ö. : Ölümü

s. : Sayfa

sad. : Sadeleştiren

TDK : Türk Dil Kurumu

Terc. : Tercüme

Thk. : Tahkik

t.y. : Tarih yok

vb. : Ve benzeri

vd. : Ve diğerleri

GİRİŞ

A. KONUNUN ÖNEMİ ve AMACI

İlahi yasanın, muhafaza edilmesini emrettiği temel değerlerden biri, aklın korunmasıdır. İnsanın aklına zarar verebilecek olan her şey, Allah (c.c.)'ın helal sınırları dışında kalır. Hamr, aklın muhakeme yeteneğini perdelediğinden Yaratıcı'nın haram kıldıkları arasında yer alır. Aklın muhafazası tüm semâvî dinlerin korumaya çalıştığı değerlerden biri olduğu için, önceki kitapları tasdik ettiğini vurgulayan Kur'ân-ı Kerîm'de yasaklandığı gibi insanlık tarihinde vahyin başlangıcından beri, ilk Nebî'den bu yana nehyedilenler arasında olmalıdır. Vahiydeki bu bütünlüğün penceresinden hamr'ın tarihteki izlerinin ve günümüzdeki uzantılarının doğru bir biçimde anlaşılması önem arz etmektedir. Zira sarhoşluk veren hamr'ın haram olmasından ötürü günümüzde bazı gıdalarda kullanılan alkol (etil alkol)'ün helalliği tartışma konusu olmuştur.

Etil alkol, kimyasal bir bileşiktir ve –belli miktarda tüketildiğinde- sarhoş edici özelliğe sahiptir. Bazı gıda ürünlerinde aromaları çözücü bir madde olarak kullanıldığı için Müslüman tüketiciyi rahatsız etmektedir. Ancak ne Kur'ân'da ne de Sünnet'te “alkol” kelimesinin geçmemesi, ilgili kavramların dikkatle yorumlanmasını gerektirmektedir. Alkol deyince akla ilk olarak Kur'ân ve Sünnet kavramlarından olan “hamr” gelmektedir. Bu kavramın anlam çerçevesinin ne olması gerektiği alimler arasında ihtilaflı bir meseledir. Bu durum, hamr'ın tarafsız ve bilimsel verilerden istifade edilerek tekrar ele alınmasını zorunlu kılmıştır. Gelenekte Kur'ân-ı Kerîm ile başladığı savunulan hamr yasağının, aslında önceki kitaplardan beri süregelen ilahi bir yasak olduğu gerçeği ortaya çıkarılmalıdır. Günümüzde Hristiyanlıkta ve Yahudilikte şarap (bir çeşit hamr) içmenin, ibadetin bir parçasıymış gibi kabul edilip yüzyıllardır ayinlerde uygulanagelmesi bu gerçeği değiştirmemektedir.

Kur'ân-ı Kerîm'de yasaklanmış olan hamr ile bağlantılı olarak alkole dair pek çok yorum kaleme alınmış, bu mesele üzerine düzenlenen toplantılarda etil alkolü hamr'a eş görenler olduğu gibi onu bir kimyasal madde olarak kabul edip hamr'dan

ayırancılar da olmuştur. Bu nedenle alkolün hamr karşısındaki durumunun bilimsel verilere dayanarak net bir biçimde ortaya koyulması gerekmektedir.

Çalışmada hamr kadar önemli ve tartışmalı bir diğer kavram da “nebîz” kavramıdır. Sünnet’te yerini alan ve hamr gibi, fıkıh geleneğinde oldukça ihtilafli yorumlarla kaleme alınmış olan nebîz’e de net bir çerçeve çizilmelidir. Çünkü alkolün içeceklerdeki durumunun anlaşılabilmesi için Nebî (a.s.)’ in içtiği nebîzin ne olduğunun tam olarak bilinmesi gerekmektedir. Aslında şifa verici nitelikte helal bir içecek olduğu halde pek çok kaynakta hamr ile arasındaki nüansa dikkat edilmemiş, sarhoş edici içeceklerle karmaşık bir biçimde ele alınmıştır. Esasen henüz tahammür etmemiş olan içeceğin ismi iken, tahammür etmiş içecekler için de kullanılagelmıştır. Bu, aynı zamanda helal ile haramın birbirine karışması anlamına da gelmektedir. Bu duruma, nebîzle ilgili haberlerin hatalı yorumlanmasının sebep olduğu anlaşılmaktadır. Dolayısıyla nebîzle ilgili rivayetlerin doğru anlaşılması son derece önemlidir.

Resûlullah (a.s.) dönemi helal içeceklerinden olan nebîzle ilgili önemli detaylar, günümüzde tartışmalara konu olmuş alkol içeren çeşitli içeceklerin hükmünü değerlendirmemize ışık tutacak niteliktedir. Bunların tarafsız ve isabetli yorumlanması da bilimsel bilgiye başvurmakla mümkündür. Gıdanın kimyasının bilinmesi bu noktada elzem olduğundan alanın kendi kaynaklarına ve uzmanlarına danışmak yani işi ehline sormak konunun netleşmesini sağlayacaktır. Bu çalışma farklı disiplinlerin gözüyle de meseleye bakmakta ve Allah (c.c.)’ın yaratmış olduğu kimyevî kanunlardan yardım alarak Allah’ın yazılı kanunlarını anlamaya çabalamaktadır. Konuyla ilgili şimdiye kadar yapılmış çalışmalardan farklı olarak bu çalışma, Nebî (a.s.) dönemi içeceklerini kimyasal açıdan izah etmesi ve laboratuvar desteği alması yönüyle de konuya farklı bir yaklaşım sunmaktadır. Nitekim alkol ihtiva eden gıdaları dini açıdan nasıl değerlendirmemiz gerektiğine ışık tutacak olan, kimyevî bir olay olan tahammür (alkol fermentasyonu) olayıdır.

Fıkıh mezheplerinde hamr ve nebîz ile ilgili genel kanaat; hamr’ın fermente olmuş üzüm suyunun ismi, nebîzin ise yaş üzüm dışındaki ürünlerden elde edilen fermente olmuş içecek olarak kabulü şeklindedir. Bizim çalışmamızda sarhoş edici

özelliği olan her şey “hamr” olarak isimlendirilecektir. Ayrıca aklın önüne set çekme özelliği bulunan uyuşturucu maddeler de bu kapsamda ele alınacaktır.

Şimdiye kadar yapılmış çalışmaların nebîzlerle ilgili çok sınırlı ve birbirini tekrar eden malumata yer vermiş olması, nebîzin tam olarak ne olduğunu anlama ihtiyacı uyandırmıştır. Nitekim hadis rivayetlerinde ve fıkıh eserlerinde nebîz çeşitleri adı altında verilen içecekler için farklı pişirme oranlarından bahsedilmektedir. Bunun ne gibi sonuçlar doğuracağı ve söz konusu içekte kimyevî olarak nasıl bir değişikliğe yol açabileceği fıkıh kaynaklarında yeterince izah edilmediğinden, zihinlerde bir soru işareti olarak kalmaktadır. Çünkü nebîzlerin ısıtıl işlem görüp görmemesi veyahut da ne ölçüde pişirildiği alkol fermentasyonu açısından çok önemlidir. Çalışmamızın hedeflerinden biri, anlaşılamayan bu hususlara netlik kazandırmaktır. Bunların yanında fıkıh eserlerinde nebîz çeşitleri adı altında yerini almış olan içecek ya da içkilerin isimleri de kafa karışıklığına neden olmaktadır. Kimisine birden fazla isim verilmiş ve isimler aynı şeye işaret ediyor olmalarına rağmen farklı içeceğin ismi imiş gibi sunulmuş kimi zaman da tam aksi olmuştur. Hangi ismin hangi nitelikteki içecek ya da içkiye ait olduğunun anlaşılabilmesi için bunların netleştirilmesine ihtiyaç vardır.

Hamr’ın Kur’ân-ı Kerîm’de “şeytan işi pislik bir şey”¹ olarak geçmesi etil alkolün de hamr gibi pis bir şey olarak yorumlanmasına neden olmuştur. Konunun ele alındığı çalışmalarda etil alkol necis bir madde olarak kabul edilmiş, günümüzde gıdalarda kullanımı da bu gözle değerlendirilmiştir. Bu çalışmada etil alkolün, Allah’ın yarattığı helal nimetlerde kendiliğinden de oluşabilen, sadece kimyasal bir bileşik olduğu vurgulanmıştır. Bu bileşiğin belli miktarda tüketilmesi sarhoşluğa neden olmaktadır. Meseleyi necaset penceresinden ele alanlar, “istihlak” kurallarına göre yorumlamışlardır. Bu çalışmada sarhoş olmak için üretilmemiş olan ürünlerde bulunan etil alkolün yüzdelik sınırını tespit etmek amaçlanmıştır. Zira haram olan hamr’dır, etil alkolün kendisi sadece kimyasal bir bileşikten ibarettir. Şârî’nin yasakladığı, aklın kullanılmasına engel teşkil eden sarhoş edicilerdir.

¹ Bkz. Maide 5/90.

B. LİTERATÜR

Günlük tüketilen ürünlerde koruyucu ve çözücü olarak kullanılan etil alkolün dinen bir sakıncası var mıdır? Allah'ın yarattığı nimetlerde kendiliğinden mevcut olan ve zamanla miktarı artan etil alkol ile gıdalara sonradan katılan etil alkol arasında fark var mıdır, katılabilecekse bunda sınır ne olmalıdır? Buna göre günümüzde üretilen alkol katkılı gazoz vb. içeceklerin dinen durumu nedir? Bu gibi soruların yanıtlarını arayan çalışmalara baktığımızda şu eserler karşımıza çıkmaktadır:

Muhammed Ali el-Bâr, *el-Hamru Beyne't-Tıbbî ve'l-Fıkh*, adlı eserinde hamr'ın sarhoşluk veren her şey olduğunun altını çizerek konuyu tıbbî açıdan ele almıştır. Müellif, İslam kaynaklarından alıntılarla ve bir tıp doktoru olarak tıbbî verilerle içki içmenin vücuda verdiği zararlara da yer vermiş, etil alkolün kimyasından da bahsetmiştir. Etil alkolün necis bir şey olmadığını vurgulayan hekim yazar, sarhoşluk vermesiyle necaset durumunun birbirinden farklı olduğunun altını çizmiş, etil alkol katkılı içeceklerde kriterin sarhoşluk verip vermemesi olduğunu belirtmiştir.

Konuyu gıda bilimi temelinde ele alan “Helallik Açısından Alkollü İçkiler, İçecekler ve Gıda Maddelerinde Alkol” isimli makalesinde Prof. Dr. Adem Elgün, alkol ve fermentasyon çeşitlerini açıklayıp yabancı çalışmalardan elde edilen etil alkole dair sayısal verileri paylaşmıştır. Beslenme ve sağlık niyetiyle %0,2-1.0 aralığındaki etil alkolün mübah görüldüğünü belirtmiştir.

Najam Haider, “Contesting Intoxication: Early Juristic Debates over the Lawfulness of Alcoholic Beverages” adlı makalesinde mezhepler arasındaki hamr ve nebîz tartışmalarını ele almakta, hamr noktasında diğer mezheplere göre farklı bir yaklaşım sergileyen Hanefi mezhebi üzerindeki eleştirilere vurgu yapmaktadır.

“Vehcû'l-cemr fî tahrîmi'l-hamr” adlı İbn Dîhye el-Kelbî (ö.633/1235)'ye ait yazma eserde müellif, hamr ile ilgili ulemanın çoğunluğunun görüşünü esas almış, bu kavramla ilgili olarak diğerlerinden farklı bir görüşü savunan Hanefi yaklaşıma eleştiriler getirmiştir. Muhaddis ve edip olan İbn Dîhye el-Kelbî, konuyla ilgili rivayetlerin sıhhat değerlendirmesini yapıp şiirlerden örnekler vererek bu konuda

kendisiyle hemfikir olan âlimlerin delillerinin yanı sıra farklı argümanlara da dikkat çekmiştir.

Ahmed Fethi Behnesî, “el-Hamr ve’l-Muhaddirât fi’l-İslam” adlı kitabında hamr’ın İslam kaynaklarında ele alınışına yer vermiş, fıkıh eserlerinde hamr ile ilgili meseleleri ortaya koyup, konuyu ceza boyutuyla birlikte şeriat ve pozitif hukuk açısından incelemiştir. Hamr ve uyuşturucularla ilgili kanun maddelerine yer verip bunlarla ilgili konulan yasaların tarihi seyrini de kaleme almıştır.

“Müşkiletü’l-Hamr fi’l-Âlem” isimli kitabında Behnesî ile benzer başlıklarla konuyu ele almış olan Bessam es-Sabbâğ, mevzu ile ilgili yazılmış eserlerden farklı olarak sadece İslam kaynakları içerisinde değil, diğer dinlerdeki hamr’ı da ele almıştır. Hamr’ın Hz. Âdem’in yaratılışından kıyamete kadar haram olduğunu savunan yazar, Allah Teâlâ’nın kulları için ancak hayrı isteyeceğini, bütün dinlerin elçilerinin ortak ilkelere çağrı yaptıklarını ayetlerle izah etmiştir. Kitab-ı Mukaddes’ten pasaj örnekleriyle ve diğer dinlerin kaynaklarından örneklerle bu tezini desteklemiştir.

Abdülvehhab Abdüsselam Tavîle de, “Fıkhu’l-eşribe ve Haddühâ” isimli eserinde hamr’ın önceki dinlerde de haram olduğuna işaret etmiş, ilave olarak Hristiyanlık ve Yahudilikte içki içmenin haram olmadığı bilgisinin yanlışlığına dikkat çekmiştir. Bu dinlerin kendi âlimlerinin sözlerini kaynak gösteren yazar, aslında hamr yasağının sanıldığığının aksine Kur’ân-ı Kerîm ile başlamadığını ifade etmiştir. Kutsal metinlerde içki içmenin helal olduğuna dair aslında bir pasaj bulunmadığını, içkiyle ilgili pasajlarda geçen kelimelerin doğru anlaşılmayıp yanlış tercüme edilmesi nedeniyle böyle zannedildiğini vurgulamıştır. Müellif eserini müskirât, muhaddirât ve tedhîn şeklinde 3 ana başlıkta ele almıştır.

Akfehî, “İkrâmu men yaîş bitahrîmi’l-hamri ve’l-haşîş” adlı eserinde hamr ve nebîzleri ilgili hadis rivayetleri ve mezhep yorumlarıyla ele almaktadır. Eserde sarhoşlarla ilgili hükümlere de yer verilmiştir.

Rıfat Oral, 1. Ulusal Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi’ndeki tebliğinde “İstihlak” başlıklı bir makalesinde gıda ve kozmetik ürünlerinde bulunan alkolün

helalliğini konu almaktadır. Alkol necis olarak değerlendirildiğinden konu, “istihlak” başlığı altında ele alınmıştır.

C. YÖNTEM

Çalışmada metin analizi yöntemi kullanılacak ve çalışma karma araştırma metoduyla yazılacaktır. Çalışmanın ana kavramı olan hamr kavramının İslam kaynaklarında nasıl incelendiği ele alınarak metin analizi yapılacak, konunun etil alkolle olan ilgisinden dolayı laboratuvar desteği alındığı, farklı çalışmaların etil alkol ölçümleri ve deneysel sonuçlarına da yer verildiği için nicel bir çalışma niteliğinde olacaktır.

Kavram analizi yapılırken Kur’ân’ın kavramlarını açıklamada ayetler arası ilişkiler üzerinde durulmuş, ayetlerin ayetleri açıklaması yöntemi esas alınmıştır. Çalışmanın konusuyla ilgili yabancı kaynaklardan da istifade edilmiş, farklı bakış açıları da değerlendirilmiştir. Temel kaynakların kendisine ulaşılmış, Arapça kavramların Türkçe’ye aktarımı konuyla ilgili yanlış anlamalara neden olduğundan tercüme eserlerden özellikle uzak kalınmış, tüm çeviriler şahsımız tarafından yapılmıştır.

Besleyici, vücuda çok sayıda faydası bulunan ayrıca sindirimi de kolaylaştıran bir tür meşrubat olan Resûlullah (a.s.) ve ashabının içtiği nebîz, pek çok rivayette karşımıza çıkmıştır. Hz. Muhammed (a.s.) tarafından suda bekleme süresi 2 ilâ 3 gün ile sınırlanan bu içecekten, etil alkol tespiti için tarafımızca numuneler hazırlanmıştır. Hazırlanan numuneler üst düzey hassasiyette özel cihazlarla ölçüme alınmıştır. Özel bir laboratuvar da ölçümleri yapılan numunelerimizin raporları da tezimize eklenmiştir.

Çalışmanın ana kavramları yalnızca yerel kaynaklardan değil yabancı eserlerden de araştırılmış, söz konusu kavramlara yaklaşım farklılıklarına dikkat çekilmiştir. Bilimsel bilgiye ihtiyaç duyulduğu noktalarda alanın kendi kaynaklarına başvurulmuş, çözümü bulunamayan sorular sahanın bizzat uzmanlarına danışılarak cevaplanmaya çalışılmıştır. Tarafımızdan oluşturulan nebîz numuneleri fotoğraflanmış, görüntüler tezde paylaşılmıştır. Fıkıh eserlerinde yer verilen içecek türleri bu eserlerde “nebîz çeşitleri” adı altında ele alınmış olup çalışmamızda bu

tasnif isabetli bulunmamış, içeceğin sarhoş edicilik kazanma durumuna göre nebîz yahut hamr ismiyle isimlendirilmesi uygun görülmüştür. Alkol konusunu dini açıdan ele alan yazılarda çoğunlukla kimyasal anlamdaki alkolün değil, sarhoş eden alkollü içeceklerin kastedildiğini görmekteyiz. Bunun yanlış ya da eksik anlamalara fırsat vermemesi için biz bu çalışmamızda “alkol” kelimesini alkollü içecekleri kastederek değil, etil alkolü kastederek kullandık.

Konu, Kur’ân ve Sünnet ışığında anlaşılmaya çalışılmış sonra fıkıh geleneğinin yorumlarına, bunlara getirilen eleştirilere yer verilerek kendi kanaatimiz ortaya konmuştur. Her bölüm sonunda bir değerlendirme yazısı yazılmıştır.

D. PLAN

Çalışmamız üç bölümden oluşacaktır. İlk bölümde kavram analizine yer verilecektir. Hamr, nebîz, seker kavramlarının Arap dili kaynaklarındaki karşılıkları, Kur’ân ve Sünnet’teki kullanımları, tefsir ve fıkıh eserlerinde yorumlanış biçimi detaylıca incelenecektir. Söz konusu kelimelerle ilgili benimsenen farklı yaklaşımlara ve eleştirilere de değinilecektir. Buradan hareketle oldukça tartışmalı olan sarhoş edicilerle ilgili kavramlara net bir çerçeve çizilmesi planlanmaktadır. Bölüm sonlarına bir değerlendirme yazısı yazılarak kendi kanaatimiz ortaya konacaktır.

Tezimizin ikinci bölümünde konumuz için gerektiği ölçüde etil alkolle ilgili bilimsel bilgilere değinilecektir. Alkol fermentasyonu çalışmamız açısından kritik bir önem arz ettiğinden fermentasyon olayına dair sahasının kendi kaynaklarından bilgilere yer verilecektir. Etil alkolle ilgili edineceğimiz bilgiler, hamr ve nebîz gibi çalışmanın ana kavramlarını daha iyi anlayıp daha doğru yorumlamamıza katkı sağlayacaktır. Bazı gıdalardaki etil alkolün miktarı, gıda mühendisliği alanında yapılmış bazı çalışmalarda ölçülmüştür. Bunların detaylarına işaret edilip, kendi yapacağımız ölçümler de teze eklenecektir.

Çalışmanın üçüncü bölümünde fıkıh eserlerinde yerini alan pek çok içecek çeşidi ele alınacak, gelenekte nebîz çeşitleri adı altında verilmiş bu içecekler, sarhoşluk verip vermemelerine göre nebîz yahut hamr olarak isimlendirilecektir. Ardından günümüzde alkol katkısı bulunan veya zamanla kendi içinde alkol oranı

yükselebilen içecek çeşitlerine yer verilerek dini açıdan sakıncalı olup olmaması bakımından değerlendirilecektir. Vücuda girdiğinde sarhoş etme özelliği olduğundan, fıkıh eserlerinde geçen uyuşturuculara da değinilecektir.

E. ARAŞTIRMANIN KAYNAKLARI

Çalışmada ele aldığımız kavramların karşılıkları klasik Arapça kâmüşlardan tarandığı için öncelikle bu kaynaklara başvurulmuştur. Bu bağlamda Halil b. Ahmed-**Kitâbü'l-Ayn**, İbn Düreyd-Cemheretü'l-luğa, İbn Fâris-Mu'cem Mekâyis fi'l-Luğa, Cevherî-Sihâh fi'l-lüğa ve'l-Ulûm, Râgıb el-İsfahânî- **Müfredât**'ı, İbn Sîde-el-Muhkem ve'l-Muhît, İbn Manzûr-Lisânü'l-Arab, Fîrûzâbâdî-Kâmûsu'l-Muhît, Zebîdî-Tâcü'l-Arûs incelenmiştir. Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi'nden ayrıca gerektiği yerde İngilizce sözlük ve ansiklopedilerden (**Encyclopaedia of the Qur'an: E-I**) **Longman Dictionary of Contemporary English** sözlüklerinden de yararlanılmıştır. Ardından çalışma kavramları Kur'ân ayetlerinde ayetler arası ilişkiler ekseninde değerlendirilmiş, peşi sıra çeşitli tefsirlerde kavramla ilgili yaklaşımlara yer verilmiştir. Müfessirlerin hamr yorumlarının bulunduğu bu alıntılar, dört mezhebin önde gelen eserlerinden seçilmiştir. Hanefi ekolden Tahâvî ve Cessâs'ın **Ahkâmu'l-Kur'ân** eserleri, Mâlikî mezhebinden Kurtubî- **el-Câmi, li ahkâmi'l-Kur'ân**, Şâfiî mezhebinden **Tefsiru'l-Beğavî**, er-Râzî'nin **et-Tefsîru'l-Kebîr**'i, Hanbelî mezhebinden bir tefsir örneği olarak İbnü'l-Cevzî- **Zâdü'l-mesîr fi ilmi't-tefsir** gibi kaynaklardan faydalanılmıştır. Çağımız tefsirlerinden (Elmalılı Hamdi Yazır-**Hak Dini Kur'ân Dili**, İbn Âşûr-**Tefsirü't-Tahrîr ve't-tenvîr** gibi) yorumlara da yer verilmiştir.

Çalışmayla ilgili hadislerin tespiti yapılırken Kütüb-ü Tis'a'dan yararlanılmış ve çeşitli hadis şerhlerinden konuyla ilgili yaklaşımlar incelenmiştir. Fıkıh eserlerinde ilgili ayrıntılar en temel kaynaklara gidilmek suretiyle olabildiğince detaylı sunulmaya çalışılmış, söz konusu kaynakların tercümelerinden özellikle uzak kalınarak hatalı bulduğumuz tercümelere işaret edilmiştir. Hamr konusunda İbn Dîhye el-Kelbî (ö.633)'nin bir nüshası Medine'de biri de İspanya'da bulunan, hamr konulu **Vehcü'l-cemr fi tahrîmi'l-hamr** isimli yazma eserine de ulaştık ve yazmayı inceledik. Erken dönem Arap mutfak kültürünün bilgisini farklı çizgideki bir

kaynaktan görebilmek için David Waines tarafından kaleme alınmış olan **Food Culture And Health In Pre-Modern Islamic Societies** kitabını inceledik.

Çalışma içerisinde Arapça metinlerde geçen bazı ot isimlerinin doğru Türkçe karşılıklarına ulaşmak için ve uyuşturucu maddelerin kaynakları hususunda Arapça ve Türkçe botanik alanında yazılmış Mustafa Talas'a ait **Mu'cemu tıbbî'n-nebât**, Hassan Kubeysî'nin **Mu'cemu'l- a'sâb ve'n-nebâti't-tayyibe** adlı eseri, İffet Kadi Paşa tarafından kaleme alınan **Mu'cemu rumûz ve Delâlati'l-Ezhâr ve'n-Nebâtât: Arabî - Lâtînî, Fransî-İncilizî** eserleri de kaynaklarımız arasındadır.

Tezimizde başvurduğumuz bir diğer grup kaynak ise Gıda alanında yazılmış olanlardır. Bunların başında gıda mühendisliği alanında yazılmış **Fermentasyon Teknolojisi (Bitkisel Fermentasyonlar)** ders notları, Gıda bilimi dergilerindeki konumuzla alakalı makaleler, İçki-İçecek Teknolojileri ile ilgili dökümanlar, Helal Gıda Konferanslarındaki tebliğler de başvurduğumuz kaynaklar arasındadır.

Bunların dışında bilimsel anlamda zihnimize takılan noktalarda alanın uzmanlarıyla sözlü görüşmeler yaparak bilgi edindik ve çalışmaya yansıttık. Güvenilir internet siteleri de çalışmamıza kaynaklık sağlamıştır.

BİRİNCİ BÖLÜM

SARHOŞ EDİCİLERLE İLGİLİ KAVRAMLAR

İnsanlar yaşadıkları coğrafyanın özelliğine göre doğada bulunan şeker ya da nişasta kaynaklarından çeşitli içkiler üretmişlerdir. Şeker kaynağı olarak meyve yahut bal, nişasta kaynağı olarak da tahıllar kullanılmıştır.² Cahiliye Arap kültüründe eskiliği, tazeliği, çabuk sarhoş etmesi, rengi, yapıldığı malzeme, üretildiği yer ve saklandığı kaba göre içkilere değişik isimler takılmıştır.³ Bunlar arasında Kur’ân-ı Kerîm’de ve hadislerde zikri geçen “hamr” kelimesi uzun yıllar alimler arasında ihtilafa neden olmuştur. Çalışmamızda klasik kaynaklarda yer verilen sarhoş edicilerle ilgili kavramların açıklamasına geçilmeden önce mevzu ile ilgili tartışmaların odağında yer alan “hamr” kavramına açıklık getirilmeye çalışılacaktır. Nitekim âlimler “hamr” sözcüğünün anlam çerçevesinin ne olduğu ile ilgili farklı görüşler benimsemişlerdir. Buna göre bazıları bu kelimeyi üzümden yapılan içkiye hasrederken bazıları da hamr’ın tüm sarhoş edicileri içine aldığı görüşünü benimsemiş, ilgili hükümleri de bu anlayışın üzerine bina etmiştir.

Söz konusu ayrıma geçilmeden önce üzerinde ihtilaf edilmiş olan “hamr” kelimesinin sözlüklerde yer alan anlamlarına, Kur’ân’da, Sünnet’te ve gelenekte kullanım biçimlerine yer verilip, bu sözcükle ilgili öne çıkan tartışmalara değinilecektir.

1.1. Hamr (الخمير)

1.1.1. Sözlüklerde Hamr

Hamr (خمير) sözcüğü müzekker olarak da müennes olarak da kullanılan bir kelime olup müennes kullanımı çoğunluktadır.⁴ Cemîsi humûr (خمور)’dur. Arap lugatçılığı sahasında telif edilen ve II. (VIII.) yüzyıl gibi erken bir dönemin önemli bir eseri olan Kitâbu’l-Ayn’da Halil b. Ahmed (ö.175), “hamr” الخمير kelimesini

² Zeki Tez, **Lezzetin Tarihi: geçmişten bugüne yiyecek, içecek ve keyif vericiler**, İstanbul: Hayykitap, 2012, s.23.

³ Nebi Bozkurt, “İçki” md., **DİA**, C: XXI, s.455.

⁴ Ebû Bekr b. Beşşar Muhammed b. Kâsım b. Muhammed İbnü’l-Enbârî (ö.328/940), **Kitâbü’l-Müzekker ve’l-müennes**, thk. Tarık Abdü Avn el-Cenabi, Bağdad: Vizaretü’l-Evkaf, 1978, s.337.

cümle içinde kullanmıştır: اختمر الخمر : hamr mayalandı, olgunlaştı, çeşnilendi (أَذْرَكَ) manasıyla karşılamıştır.⁵ Aynı kökten gelen خُمْرَة “sarhoşluk”, “güzel hoş koku”⁶, خَمَار “kadının başörtüsü” anlamındadır. Sözlükte hamr الخمر kelimesinin bizzat kendisinin ne anlama geldiğine yer verilmemiştir. İbn Düreyd (ö.321) de eserinde bu kelimeye tanım getirmeyip, الخمر: معروفة (hamr bilinen bir şeydir) notunu düşmüştür.⁷ Müellifin çağdaşı olan meşhur dil âlimi İbn Fâris (ö.395) de hamr köküyle ilgili aynı açıklamaları yapmış, İbn Düreyd gibi o da hamr’a tanım getirmeyerek الخمر: الشراب المعروف (hamr: malum içecektir) demekle yetinmiştir.⁸

Cevherî (ö.400), es-Sıhah’ta İbnu’l A’rabi’den şöyle bir söz nakleder: “Hamr” ın hamr diye isimlendirilmesinin sebebi bırakılıp bekletilmesi, ardından da mayalanmasıdır. Mayalanması da kokusunun değişmesi demektir. Hamr’daki bu isimlendirmenin nedeninin akla sarhoşluk vermesi olduğu da söylenmiştir.⁹ Yine sülâsiden fiil kalıbında kullanıldığında (خَمَرَ الشَّيْءُ) bir şeyin mevcut durumunun değişmesi anlamına da gelir.¹⁰ Bu, gıda maddesinde mayalanma ile birlikte meydana gelen değişimi akla getirmektedir.

V. yy’da yaşamış olan dil âlimlerinden İbn Sîde (ö.458)’ye baktığımızda ise, hamr kelimesine ilk kez bir izah getirildiğini görmekteyiz. Müellif, hamr’ı: “akla sarhoşluk verdiğinden dolayı, sarhoş eden üzüm suyu” şeklinde ifade etmiş, Ebû Hanife’nin de hamr için şöyle dediğini kaydetmiştir: “üzüm suyundan yapılan sarhoş eden şeydir. Yemen lugatıdır, Yusuf suresinde geçen إِنْ أَرَانِي أَعْصِرُ خَمْرًا ifadesindeki خَمْرًا sözcüğü de “üzüm” anlamına gelir”. Burada İbn Sîde: “Ebû Hanife’nin ayetteki hamr kelimesini ‘üzümün kendisine dönüştüğü şey’ ile isimlendirdiğini düşünmekteyim. Araplar da çoğunlukla bir şeyi, kendisine döndüğü şey ile

⁵ Ebû Abdurrahman Halil b. Ahmed b.Amr Ferâhidî Halil b. Ahmed (ö.175/791) **Kitâbü'l-ayn**, thk. Mehdi Mahzûmî, İbrâhim Samerrâî. Beyrut: Müessesetü'l-A'lemi li'l-Matbûât 1988, “h-m-r” mad.; Ebu'l-Hüseyn Ahmed b. Fâris b. Zekeriyâ İbn Fâris (ö.395/1004), **Mu'cem Mekâyis fi'l-Luğa**, thk.Abdüsselam Muhammed Harun, Beyrut: Dâru'l-Cil, [t.y.], C: II, s.215.

⁶ الخُمْرَة: baş döndüren hoş koku olarak ifade edilmiştir. Bkz. Luvis b. Nikola el-Ma'luf el-Yesûî Ma'luf, **el-Müncid fi'l-luğa ve'l-a'lâ**, Beyrut, Dârü'l-Meşrik (Dar el-Machreq), 2003, C:I, s.195.

⁷ Ebû Bekr Muhammed b. el-Hasan el-Ezdi el-Basri İbn Düreyd, **Cemheretü'l-luğa**, “h-r-m” mad. thk. Remzi Münir Ba'lbekki, Daru'l-İlm, Beyrut 1987.

⁸ İbn Fâris, **a.g.e**, “h-m-r” mad.

⁹ Cevherî, **Sihâh fi'l-luğa ve'l-ulûm**, İ'dad ve tasnif: Nedim Mar'aşlı, Usame Mar'aşlı, Beyrut: Dârü'l-Hadâratî'l-Arabiyye, 1975s.286-287.

¹⁰ İbrâhim Mustafa vd., **a.g.e**, s.298.

isimlendirirler” şeklinde bir açıklamada bulunmuştur.¹¹ Bu sözlükte hamr kelimesinin ilk kez üzüm meyvesi ile ilişkilendirilerek anlatıldığını görmekteyiz. Hamr ile üzüm arasındaki bağın ilk kez 5. yüzyılda yazılmış olan bir sözlükte kurulmuş olması dikkat çekicidir.

İbn Manzûr (ö.711), Lisânu'l-Arab'ında Ebû Hanife'nin “hamr” kelimesi ile ilgili görüşüne yer vererek bu konuda İbn Sîde'nin geride geçen ifadesini aktarmıştır.¹² Kelime fiil kalıbında “hamurun içine maya koymak : أَخْمَرْتُ الْعَجِينَ (أَخْمَرْتُ الْعَجِينَ)” manasını ifade etmektedir.¹³

Fîruzâbâdî (ö.817) hamr'ı üzüm suyunun sarhoş edeni veya sarhoşluk veren her şeye kullanılan genel bir isim olarak tanımlamış, genel anlamı ifade etmesinin daha doğru olduğunu belirtmiştir.¹⁴ Tâcu'l-Arûs müellifi Zebîdî (ö.1205) , “sarhoş eden şey” anlamına gelen “hamr” kelimesinin maddesinde yani bu kelimeyi oluşturan kök harflerde “örtme”, “örtünün içine karışma” anlamı olduğunu, Râgıb el-İsfahânî, Sâğânî gibi lugat âlimlerinin de böyle söylediğini ifade eder.¹⁵ Zebîdî, kelimenin hakikatının ne olduğu konusundaki ihtilafa değinerek Ebû Hanife ve Kufelilerin görüşüne göre üzüm suyundan yapılanın “hamr” olduğunu ifade etmiştir. Bu özel anlamın yanında fıkhu'l-luğa gözetildiğinde genel manasıyla sarhoşluk veren her şeyin suyunun “hamr” olacağını çünkü anlamın dönüp dolaştığı noktanın “sarhoşluk” ve “aklın kaybedilmesi” olduğunu, cumhurun da bunu tercih ettiğini söylemiştir. Hamr konusunda cumhurun görüşünün isabetli olduğunu ilgili rivayetler çerçevesinde açıklamıştır.¹⁶

İlk 4 yüzyılda hamr'ın karşısında üzüme dair bir açıklama göremeyişimiz, hamr'ın, yaş üzümde elde edilen içkinin özel ismi olduğu söylemi üzerinde bir kez

¹¹ Ebû'l-Hasan Ali b. İsmail İbn Sîde (ö.458/1066), **el-Muhkem ve'l-muhîtü'l-a'zam fi'l-luğa**, thk. Mustafa Hicazi, Abdülazîz Berham. Kahire: Câmiatu Devli'l-Arabiyye el-Munazzamatü'l-Arabiyye li't-Terbiye ve's-Sekâfe ve'l-Ulum Ma'hedü'l-Mahtûtâtî'l-Arabiyye, 1998/1419, C:V, s.115.

¹² İbn Manzûr, Ebu'l-Fadl Muhammed b. Mükerrrem b. Ali el-Ensârî, **Lisânü'l-Arab**, Beyrut: Dâru Sadır, 1414, h-m-r mad.

¹³ Ebu'l-Kasım Hüseyin b. Muhammed b. Mufaddal Râgıb el-İsfahânî, **Müfredât: Kur'ân Kavramları Sözlüğü**, trc. Yusuf Türker, Pınar yay., İstanbul 2007, s.516.

¹⁴ Ebû't-Tâhir Mecdüddîn Muhammed b. Ya'kûb b. Muhammed el-Fîrûzâbâdî, **Kâmusü'l-muhîd**, Beyrut 2005, Müessesetü'r-Risale, C:I, s.387

¹⁵ Ayrıca bkz. Râgıb el-isfehânî, a.g.e., s.516; Sâğânî, a.g.e, C: II, s.502.

¹⁶ Ebu'l-Feyz Murtaza Muhammed b. Muhammed b. Muhammed Zebîdî, **Tâcu'l-arûs min cevâhiri'l-kâmûs**, thk. İbrahim Terzi, Dâr-u İhyai't-Türâsi'l-Arabi, Beyrut,1975,C: XI, s.208-209.

daha düşünmeyi gerektirmektedir. Bu durum, hamr kavramının tam olarak neyi ifade ettiği konusunda bir netliğin olmadığını göstermektedir. Hamr ile ilgili sözkonusu karışıklığa işaret eden isimlerden İngiliz şarkiyatçı W. Montgomery Watt, eserinde bu durumu şöyle ifade etmektedir: “Hamr kelimesinin anlamı daha sonraki fukaha arasında çokça tartışılmıştır; başlangıçta bunun sarhoşluk veren içki mi yoksa dar anlamda şarap (üzümün fermente suyu) anlamında mı kullanıldığından emin olamıyoruz.”¹⁷

Kur’ân hakkında batı dillerinde yayınlanan ilk ve en geniş referans çalışması olan *Encyclopaedia of the Quran*’da ise hamr, sarhoş ediciler (intoxicants) başlığı altında ele alınmıştır. Hamr ile ilgili “her ne kadar İslam hukuku sarhoş edicileri ve uyuşturucu maddeleri sarhoş edici maddeler (intoxicants) kategorisine dahil etse de Kur’ân terminolojisi seker (sert içki), rahîq (erdemlilerin cennetteki içkisi) ve hamr (wine) ile sınırlı kalmaktadır”¹⁸ denilmiştir. Her ne kadar Kur’ân’da sarhoş edicilerle ilgili olarak bu kelimeleri görüyor olsak da hamr’ın haram olduğunu bildiren ayetlerde ve hadislerde onun hep “sarhoş edici, bilinçli davranmayı engelleyen” yönüne vurgu yapılmaktadır. Kanaatimizce Kur’ân-ı Kerîm’in sınırlı kalmış olduğu iddiası hem bu kavramların tam olarak doğru anlaşılmasından hem de ilgili ayetlerin doğru bir biçimde okunmamasından ileri gelmektedir. Zira Kur’ân-ı Kerîm, bir yandan namazdan alıkoyan her şeyi yasaklarken, bir yandan da sarhoşluk halinde namaza yaklaşılmamasını emrederek bu halin namaza engel oluşturduğunu bizzat kendisi ifade etmektedir. Dolayısıyla sarhoşluk veren her şey Kur’ân’ın haram kıldıkları arasında aslında yerini almaktadır. İlgili kavramların detaylarına ve konuyla alakalı ayetlere bir sonraki başlık altında yer verilecektir.

Hamr sözcüğü ile ilgili bir başka önemli ve dikkat çekici noktaya ise içecekler konusunda modern dönemde Abdülvehhab Abdüsselam Tavîle tarafından kaleme alınmış olan “*Fıkhü'l-eşribe ve Haddühâ*” eseri işaret etmiştir. Eserde, iddia edilenin aksine, Eski Ahit’te ve Yeni Ahit’te içki içmenin aslında yasak olduğu gerçeğine dikkat çekilmiştir. Ehli Kitap muhakkiklerinin eserlerinden, Hristiyan dînî

¹⁷ W. Montgomery Watt, **Hz. Muhammed Medine’de**, trc. Süleyman Kalkan, Kuramer yay, İstanbul 2016, s.346.

¹⁸ **Encyclopaedia of the Qur’an: E-I**, general editor Jane Dammen McAuliffe, Leiden: E.J. Brill, 2002. Volume 2. C: XXIII, s.555-557.

liderlerinin sözlerinden alıntılarla bu fikir desteklenmiştir. Konumuzla ilgili olan nokta ise Ehl-i Kitap’a göre içkinin haram olmadığı iddialarının temelinde yazarın, Arapçaya “hamr” olarak tercüme edilmiş olan 3 farklı İbranice kelimenin olduğunu belirtmesidir. Bu kelimeler שכר , תירוש תירוש , ואין , kelimeleridir. Yazar bunlarla ilgili şu açıklamaları yapmıştır:

“Bunlardan ilki olan ואין kelimesi özellikle üzümden elde edilmiş olan meyve suyu anlamındadır. Bu içecek tahammür etmemiştir ve taze olarak tüketilen bir içecektir. Misafir ağırlamalarda, yemeklerde yaygın olarak tüketilmiştir. Bazı pasajlarda mübarek olduğu ve içilmesinin emredildiği geçmektedir. Fakat bu içecek mütercimler tarafından Arapçaya “hamr” olarak tercüme edilmiştir. İkinci kelime olan ve Kitab-ı Mukaddes’te 35 kez geçen תירוש kelimesi de taze üzüm meyvesi anlamında olup bu da yine “hamr” şeklinde tercüme edilmiştir. Üçüncü kelime שכר sarhoş edici içkilere verilen isimdir. Kitab-ı Mukaddes alimleri Eski ve Yeni Ahit’te bu tür içeceklerin haram olduğunu belirtmişlerdir. Aslında Kitab-ı Mukaddes bu isimleri geçen içecek türlerini farklı kelimeler kullanarak birbirinden ayırmışken, tercümelere hepsinin “hamr” olarak yansıtılması yanlış anlamaya yol açmıştır.”¹⁹ Benzer durum öyle görünüyor ki Kutsal Kitap’taki kullanımıyla İngilizceye geçmiş olan “wine” kelimesinde de yaşanmıştır. Nitekim bu kelime İngilizce sözlükte “üzümden ya da başka meyvelerden yapılmış olan alkollü içecek”²⁰ şeklinde geçmektedir. Belirttiğimiz gibi “wine (واين)”, esasında alkollü olmayan üzüm suyunun adıdır. Fakat daha sonra üzümden yapılan sarhoşluk verici içeceğe isim olunca haliyle Arapçaya tercümesi de “hamr” olarak yapılmıştır.

Söz konusu İbranice kelimelerle ilgili aynı hususa dikkat çeken bir başka müellif de örneklerini genişleterek, kardinal ve hahamların kendi kitaplarından hamr’ın dinlerinde haram olduğunu ifade eden sözler aktarmaktadır. Müellif, Kitab-ı Mukaddes’te sarhoş edici içki içmeyi mübah gösteren pasajların muharref olduğunu belirtmekte bu nedenle Cana’daki düğünde herkes sarhoş olsun diye Hz. İsa (a.s.)’ın

¹⁹ Abdülvehhab Abdüsselam Tavile, **Fıkhu’l-Eşribe ve Haddühâ**, Beyrut: Dâru’s-selâm, 1986, s.63-66.

²⁰ **Longman Dictionary of Contemporary English**, managing editor: Michael Rundell, Essex: Longman Group Ltd, 1995.s. 1641.

suyu hamr'a dönüştürmesinin Hz. Lut (a.s.)'ın sarhoş olduktan sonra kızlarıyla olan hikâyesinin aklen ya da naklen doğru olamayacağının altını çizmektedir.²¹

1.1.2. Kur'ân Ayetlerinde Hamr

“Hamr” kelimesi Kur'ân-ı Kerîm'de 6 ayette geçmektedir.²² Mekkî surelerden Yusuf suresinde, zindana düşüp rüyasını Hz. Yusuf (a.s.)'a anlatan delikanlılardan biriyle ilgili olarak şöyle buyrulmaktadır:

وَدَخَلَ مَعَهُ السِّجْنَ فَتَيَانٍ قَالَ أَحَدُهُمَا إِنِّي أَرِيتُيَ أَحْمِلُ خَمْراً وَقَالَ الْآخَرُ إِنِّي أَرِيتُيَ أَحْمِلُ فَوْقَ رَأْسِي خُبْراً تَأْكُلُ الطَّيْرُ مِنْهُ نَبْنُّنَا بِتَأْوِيلِهِ إِنَّا نَرَاكَ مِنَ الْمُحْسِنِينَ

*“Onunla birlikte zindana iki delikanlı girdi. Biri, "Ben rüyada hamr yaptığımı gördüm" dedi. Diğeri de, "Ben de başımın üstünde bir ekmek taşıdığımı gördüm. Kuşlar ondan yiyordu. Bunun yorumunu bize bildir. Kuşkusuz biz seni bu işleri iyi bilen biri olarak görüyoruz" dedi.”*²³

Kelime, ayette خمر şeklinde nekre olarak geçmektedir. Kur'ân meallerinde çoğunlukla “şarap” sözcüğüyle karşılanmıştır. Ancak sözlüklerdeki anlamlarında da belirttiğimiz gibi hamr, üzümünden²⁴ yapılan ve sarhoşluk verici özellikte olan bir içki türünün adı olarak değil, içene sarhoşluk ve keyif veren bir içecek olarak karşımıza çıkmaktadır. Nitekim ayette nekre olarak geçen hamr'ın neyden üretildiği beyan edilmemiştir. Dolayısıyla “sarhoşluk veren bir şey” olan hamr, üzümünden de başka ürünlerden de yapılmış olabilir. Aynı surenin 41. ayetinde rüyanın yorumunu yapan Hz. Yusuf (a.s.)'ın sözüne yer verilirken de kelime yine خمر şeklinde yer almakta, krala sunulan bu içkinin nev'ine dair bir ifade kullanılmamaktadır.

Muhammed suresinde hamr kelimesinin yer aldığı ayetin bir kısmı şöyledir:

مَثَلُ الْجَنَّةِ الَّتِي وُعدَ الْمُتَّقُونَ فِيهَا أَنْهَارٌ مِنْ مَاءٍ غَيْرِ آسِنٍ وَأَنْهَارٌ مِنْ لَبَنٍ لَمْ يَتَغَيَّرْ طَعْمُهُ وَأَنْهَارٌ مِنْ خَمْرٍ لَذَّةٍ لِلشَّارِبِينَ وَأَنْهَارٌ مِنْ عَسَلٍ مُصَفًّى

²¹ Bkz. Bessâm es-Sabbâğ, **Müşkiletü'l-hamr fi'l-alem**, Darü'l-fıkr, Dımaşk 1994, s.53-68.

²² Bakara 2/219; Maide 5/90, 91; Yusuf 12/ 36, 41; Muhammed 47/15.

²³ Yusuf 12/36.

²⁴ Üzüm dışında birçok meyveden şarap elde edilmektedir. Ancak şarap kelimesi tek başına kullanıldığında üzümünden elde edilen içkiyi ifade etmektedir. Diğer meyvelerden elde edilmişse şaraba o meyvenin adı verilmektedir. Örneğin elmadan yapılabilecek elma şarabı, armuttan yapılabilecek armut şarabı denmektedir. Detaylı bilgi için bkz. Ahmet Aktaş, Bahattin Özdemir, **İçki Teknolojisi**, Ankara 2005, Detay yay, s.98.

“İtaatsizlikten sakınanlara vaad edilen cennetin misali şudur: İçinde doğal nitelikleri bozulmamış su ırmakları, tadı bozulmamış süt ırmakları, içenlere lezzet veren hamr ırmakları, süzölmüş bal ırmakları bulunan bir bahçedir.....”²⁵

Cennette takva sahiplerine verilecek nimetlerden bahseden ayette hamr’ın, içen kimselere lezzet veren bir içecek olarak vasıflandığı görölmektedir. Üzümden veyahut da bir başka üründen yapılmış olduğuna dair herhangi bir kayıt söz konusu olmamakla birlikte لَذَّة sözcüğüyle vasıflanarak dünyadaki gibi sarhoş edici özellikte olmayışına dikkat çekilmektedir. Nitekim yine cennet nimetlerinin anlatıldığı başka ayet-i kerîmelerde²⁶ hamr kelimesi yerine cennet hamr’ının konulduğu bardak (كَأْس) kelimesi geçmekte, aynı Muhammed 15’teki gibi “لَذَّة لِلشَّارِبِينَ” ifadesiyle vasıflanmaktadır. Sâffât suresinin bir sonraki 47. ayetinde de içenlere sarhoşluk vermeyecek özellikte olduğu “لَا فِيهَا غَوْلٌ وَلَا هُمْ عَنْهَا يُنْزَفُونَ” ifadesiyle ayrıca bir cümle olarak vurgulanmaktadır. Dünyadaki hamr için ise Allah Teâlâ şöyle buyurmaktadır:

يَسْأَلُونَكَ عَنِ الْخَمْرِ وَالْمَيْسِرِ قُلْ فِيهِمَا إِثْمٌ كَبِيرٌ وَمَنَافِعُ لِلنَّاسِ وَإِثْمُهُمَا أَكْبَرُ مِن نَّفْعِهِمَا وَيَسْأَلُونَكَ مَاذَا يُنْفِقُونَ قُلِ الْعَفْوَ كَذَلِكَ يُبَيِّنُ اللَّهُ لَكُمُ الْآيَاتِ لَعَلَّكُمْ تَتَفَكَّرُونَ

“Sana hamr’ı ve kumarı soruyorlar. De ki: ikisinde de büyük zararlar ve insanlar için bazı faydalar vardır. Ama zararları yararlarından büyüktür. Ne infak edeceklerini de soruyorlar. De ki: artanı. Allah ayetlerini size böyle açıklar ki düşünesiniz.”²⁷

Ayette hamr ve kumarın insanlara menfaat getiren şeyler olduğu ifade edilmektedir ki bunlar tarihte de günümüzde de çok para elde edilen yollardandır. Ayette hamr’ın zararının menfaatinden çok daha büyük olduğuna vurgu yapılmış olması, insanın hem beden hem akıl sağlığını olumsuz etkileyerek onu Allah’a ibadet etmekten alıkoyması, ailelerde ve genel anlamda toplumda da huzursuzluğa neden olması, zulme yol açması sebebiyledir. Nitekim aynı kelimelerin geçtiği bir başka iki ayette de bunlardan söz edilmektedir.

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا إِنَّمَا الْخَمْرُ وَالْمَيْسِرُ وَالْأَنصَابُ وَالْأَزْلَامُ رَجْسٌ مِّنْ عَمَلِ الشَّيْطَانِ فَاجْتَنِبُوهُ لَعَلَّكُمْ تُفْلِحُونَ

²⁵ Muhammed 47/15.

²⁶ Saffat 37/45, 46.

²⁷ Bakara 2/219.

إِنَّمَا يُرِيدُ الشَّيْطَانُ أَنْ يُوقِعَ بَيْنَكُمُ الْعَدَاوَةَ وَالْبَغْضَاءَ فِي الْخَمْرِ وَالْمَيْسِرِ وَيَصُدَّكُمْ عَنْ ذِكْرِ اللَّهِ وَعَنِ الصَّلَاةِ فَهَلْ أَنْتُمْ مُنْتَهُونَ

“Ey iman edenler! Hamr, kumar, dikili taşlar, fal okları şeytan işi pis işlerdir. Bunlardan uzak durun ki kurtuluşa eresiniz. Şeytan hamr ve kumar ile aranızda düşmanlık ve kin sokmak, sizi Allah’ı zikirden ve namazdan alıkoymak ister. Artık vazgeçtiniz değil mi?”²⁸

Maide 90 ve 91. ayetlerde hamr’dan uzak durulması emredilirken hamr’ın kin ve düşmanlığa neden olduğu ve Allah’ı anmaya, namaz kılmaya engel olduğu beyan edilmektedir. Nitekim hamr ile sarhoş olan kimse, akli başında olmadığından ne söylediğini bilemeyecek durumda olur. Bu durumda namaza yaklaşılmaması gerektiği de şu ayette ilgili kısımda şöyle bildirilmiştir:

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا لَا تَقْرَبُوا الصَّلَاةَ وَأَنْتُمْ سُكَارَى حَتَّى تَعْلَمُوا مَا تَقُولُونَ

“Ey iman edenler! Sarhoşken ne dediğinizi bilinceye kadar namaza yaklaşmayın.”²⁹

Maide 90. ayet ile Nisa 43. ayete baktığımızda sekr (س-ك-ر) halinin hamr’ın haram kılınmasının ardındaki sebep olduğu anlaşılır. Nitekim hamr kelimesinin kâmuslardaki anlamına detaylı bir şekilde yer vermiş, kelimenin, aslında sarhoşluk, aklın örtülmesi manalarında bir kelime olduğunu ifade etmiştik. Dolayısıyla sarhoşluğa neden olan her maddenin hamr’ın kapsamında değerlendirilmesi gerekir. Zira konuyla ilgili hadisler de Kur’ân’ın anlattığı hamr kavramını desteklemektedir. Çalışmamızda hamr rivayetlerine ilgili başlık altında yer verilmiştir. Ayrıca Kur’ân-ı Kerîm’de aynı kökten başörtüsü anlamındaki خَمَر kelimesinin çoğulu olan خُمُر³⁰ kelimesi de geçmektedir. Kelimedeki “örtme” manası kadınların başlarına aldıkları kumaş parçasında da öne çıkmaktadır. Ayrıca Arapça’da hamr’ın yerine kullanılabilecek الرَّاح kelimesi gibi pek çok kelime de mevcut iken³¹ Kur’ân-ı Kerîm’in özellikle bu sözcüğü seçmiş olması dikkat çekicidir.

²⁸ Maide 5/90-91.

²⁹ Nisa 4/43.

³⁰ Bkz. Nur 24/31.

³¹ Detaylı bilgi için bkz. M. Faruk Toprak, “Arap Şiirinde Adı Geçen Şarap Adları ve Bazı Hamriyyât Terimleri, **Ekev Akademi Dergisi**, C:2, sy.3, Kasım 2000, s.169-194.

1.1.3. Diğer Kutsal Kitaplarda Hamr

Önceki kitapları tasdik ettiğini bildiren³² Kur’ân-ı Kerîm’den anlıyoruz ki ilk Nebî’den son Nebî’ye kadar vahiyde bir bütünlük söz konusudur. Kur’ân ayetlerinin büyük bir kısmı Hz. Nuh’a, Hz. İbrahim’e, Hz.Musa’ya ve Hz.İsa’ya vahyedilene denktir. Öyleyse Kur’ân ayetlerinde geçen bir takım ifadelerin doğru anlaşılmasında önceki ilahi kitaplardan faydalanılabilir.³³ Bu noktadan hareketle İslam uleması arasında çok tartışmalı olan çalışmamızın ana kavramı hamr için de Kitab-ı Mukaddes bizlere ışık olabilir kanatindeyiz. Buna göre yaptığımız taramada gördük ki aslı Aramice’den gelen “hemer” **הֶמֶר** kelimesi Arapça’daki hamr kelimesiyle aynı anlamı ifade etmektedir. İbranice sözlüklere baktığımızda hemer’in “kaynamak, kabarmak, fermente olmak, mayalanmak” kelimeleriyle karşılandığını görmekteyiz. Şaraba da (wine) bu sebepten bu ismin verildiği ifade edilmiştir.³⁴ Hamr’ın sadece üzümünden yapılan içkiye isim olmayışını destekleyen bu bilginin yanı sıra fıkıh eserlerinden birinde hamr’ın her dinde haram olduğunu söyleyenlerden bahsedilmesi de tezimizi destekler mahiyettedir.³⁵ Nitekim sarhoşluk veren bir şeyin içilmemesini emreden pasaj örneklerinden³⁶, Hristiyanlık ve Yahudilik’te de aslında hamr’ın haram olduğunu anlamaktayız. Tükettiğinde insanın en kıymetli varlığı olan aklını kullanmasına engel olan ve bununla kalmayıp toplumu da ifsad eden hamr’ın ilk kez Kur’ân ile yasaklanmış olması kabul edilebilir gözükmemektedir.

İnsanlık tarihi boyunca sarhoşluk veren içeceklerin kullanımını, bunların sosyokültürel etkilerini konu alan bir kitapta Kutsal Metinlerdeki şarap unsuru tartışılırken “iki şarap” teorisinden bahsedilmektedir. Yazar bunu şu şekilde ifade etmektedir:

“İçkiden kaçınma ve yasaklama yanlısı fikirlerin giderek arttığı bir kültür ikliminde çalışan on dokuzuncu yüzyıl İncil âlimleri, alkolün İncil’de ele alınış

³² Bkz. Al-i İmran 3/3-4.

³³ Bkz. Abdülaziz Bayındır, **Kur’ân Işığında Doğru Bildiğimiz Yanlışlar**, Süleymaniye Vakfı yay, 5. Baskı, İstanbul 2014, s.488; Fatih Orum, **Kur’ân ve Sünnet Temelinde Kur’ân’ı Anlama Usulü**, Süleymaniye Vakfı yay, İstanbul 2013, s.315.

³⁴ Samuel Prideaux Tregelles, **Gesenius’s Hebrew And Chaldee Lexicon to the Old Testament Scriptures**, New York: John Wiley&Sons, 15 Astor Place, London: Samuel Bagster&Sons,1879, s.303.

³⁵ Bkz. İbn Âbidîn, **Reddû’l-Muhtâr**, c:IV, s.37.

³⁶ Levilliler X/8-11; Hakimler XIII/4-14.

şeklini, en küçük miktarda alkol kullanımının bile günaha ve sosyal karışıklığa sebep olacağı düşüncesine ilişkin yaygın kanı ışığında yeniden yorumlamaya başladı. “Eğer alkollü içki içmek ahlak bozukluğuna yol açıyorsa neden Cana’daki düğünde İsa suyu şaraba çevirdi?” diye sordular. İsa neden şarap içiyordu? Ve neden şarap komünyonlarda İsa’nın kanını sembolize ediyordu? Alkollü içecekleri tanımlamak için kullanılan birçok farklı İbranice sözün yol açtığı anlam karmaşıklığını gidermek amacıyla “iki şarap” teorisi geliştirmişlerdi. Bu teoriye göre İncil’de şaraba ilişkin olumlu ve kabul gören atıflarda geçen “şarap” kelimesi şarap (mayalanma sonucu oluşan içecek)değil, mayalanmamış üzüm suyu anlamında kullanılmaktaydı, olumsuz atıflarda ise gerçek şarap kastediliyordu. Onlara göre, Cana’daki düğünde gerçekleşen mucize İsa’nın suyu şaraba değil üzüm suyuna çevirmesiydi.”³⁷ Yazar bu sözlerinin devamında kutsal metinlerde şarap içip sarhoş olup ahlaksız davranışlar gösterdiği ifade edilen (hâşâ) Hz. Nuh (a.s.) ve Hz. Lut (a.s.) ile ilgili bu olumsuz örneklerin ise İncil alimleri tarafından gerçek şarapla ilişkilendirildiğini belirtmektedir. Anlaşılan o ki kutsal metinlerdeki bazı kelimelerin yanlış yorumlanması Hristiyan dünyasını sıkıntıya sokmuştur. Üzüm kaynaklı içeceğin her pasajda şarap olarak anlaşılması, kutsal metinlerde bahsi geçen Nebîlerin bu içecek ile ilgili hikâyelerinde Nebîlikle bağdaştırılamayacak tabloların ortaya çıkmasına neden olmuştur. Hamr’ın (sarhoşluk veren her şeyin) ilk kez Hz. Muhammed (a.s.) ile değil, önceki Nebîlerce de haramlığının bildirilmiş olması gerekmektedir. Yüzyıllardır belki fark edilmemiş belki üzeri örtülmüş bu gerçeğin Kutsal metin dilini iyi bilen, âdil, uzman kimseler tarafından gün yüzüne çıkarılması temennimizdir.

1.1.4. Müfessirlerin Hamr Yorumları

Müfessirler hamr’ın Kur’ân’da birden yasaklanmadığını, bunun aşamalı bir süreci olduğunu belirtmiştir. Bazı tefsirlerde hamrın yasaklanma sürecindeki ilk ayetin Nahl suresi 67. ayet, bazılarında da bu konuda indirilmiş ilk ayetin Bakara 219 olduğu ifade edilmiştir. Özetle bu süreç şöyle anlatılmıştır:

“Bu ayet (Nahl 67) Mekke’de indiği zamanlarda Müslümanlar içki içiyorlardı ve o zamanlar içki onlara helaldi. Sonra Hz. Ömer ve bir grup sahabe içkiyle ilgili olarak Resûlullah (a.s.)’a şöyle bir ricada bulunmuşlardı: Ya Resûlallah, bize hamr

³⁷ Rod Phillips, **Alkol Tarihi**, çev. Dilek Berilgen Cenkçiler, Maya kitap yay, İstanbul 2016, s.55.

hakkında sadra şifa bir açıklama getirsen zira hamr akli gideriyor, malı da yok ediyor.” Bunun üzerine Bakara 219. ayet indi. İnsanların bir kısmı içki içmeyi terk ederken bir kısmı içmeye devam etti. Daha sonra Abdurrahman b. Avf bir yemek daveti verdi. İçki içip sarhoş oldular. İçlerinden biri imamlık yapıp sarhoşluktan dolayı Kafirun suresini yanlış okudu. Bunun üzerine de Nisa 43. ayet indi. Sarhoşken namaza yaklaşılmamasını emreden bu ayet üzerine içki içenlerin sayısı azaldı. Sonraki İtban b. Malik’in verdiği bir başka davette yine bir grup içki içip sarhoş olup ardından birbirleriyle kavga edince Hz. Ömer “اللَّهُمَّ بَيِّنْ لَنَا فِي الْخَمْرِ بَيِّنَاتًا شَافِيَةً” “Ey Allah’ım, hamr hakkında bize şifa verici bir açıklama getir” diye dua etti. Bunun üzerine Maide 90 ve 91. ayetler indi.³⁸ Hamr’ı yasaklayan bu ayetlerin ne zaman indiği ile ilgili de farklı görüşler öne sürülmüştür: Mekke’nin fethinden önce aynı yıl içerisinde, 6. yılda Hudeybiye senesinde, Uhud’dan sonraki Benî Nadir Vakası’nda 4. yılda. Tercih edilen de bu son görüş olmuştur.³⁹ Yasağa giden süreçte ilk ayet olduğu ifade edilen Nahl 67. ayette şöyle buyrulmaktadır:

وَمِنْ ثَمَرَاتِ النَّخِيلِ وَالْأَعْنَابِ تَتَّخِذُونَ مِنْهُ سَكَرًا وَرِزْقًا حَسَنًا إِنَّ فِي ذَلِكَ لَآيَةً لِّقَوْمٍ يَعْقِلُونَ

“ Hurma ağaçlarının ve üzüm asmalarının ürünlerinden hem “seker” hem de güzel rızık elde edersiniz. Bunda da aklını kullanan bir topluluk için açık delil vardır.”

Ayette hamr kelimesi geçmemekte ancak seker (سكر) kelimesi bulunduğu için kimi âlimler hamr yasağının başlayacağına bu ayetin işaret ettiğini belirtmişlerdir.⁴⁰ Bu sözcüğün detaylarına “Seker” başlığı altında değinilecektir.

Çeşitli tefsirlerde yer verilen bir başka rivayete göre Bakara 219 ile Allah Teâlâ, hamr’ı yasaklamaya başlamaktadır. Mâturidî, tefsirinde bununla ilgili olarak ayrıca Resûlullah’ın, ‘Allah hamr yasağını üstü kapalı olarak (ta’riz yaparak) ifade

³⁸ Bkz. Ebû'l-Hasan Mukatil b. Süleyman b. Beşir el-Ezdi el-Belhî, **Tefsîru Mukâtil b. Süleyman**, thk. Abdurrahman Mahmud Şehhâte, Dâru İhyâi't- Tûrâs, Beyrut 1423, c:I, s.374; Ebû Abdullah Süfyan b. Saîd b. Mesruk es-Sevri el-Kûfî, **Tefsîru's-Sevrî**, Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, Beyrut 1403, c:I, s.96.; Zemahşerî, **el-Keşşâf an hakâiki gavâmizi't-tenzîl ve uyûni'l-ekâvîl fî vücuhi't-te'vil**, Beyrut 1407, Daru'l-Kitabi'l-Arabî, C: I, s.259; Râzî, **a.g.e.**, C: VI, s.395-397; Ebû'l-Berekât Hafızüddîn Abdullah b. Ahmed b. Mahmûd Nesefî, **Medârikü't-tenzîl ve hakâikü't-te'vil**, Dimaşk 2013, Dâru İbn Kesîr, C: I, s.181; Ebû Abdullah Muhammed b. Ahmed el-Ensârî el-Kurtubî, **el-Câmi li ahkâmi'l-Kur'ân**, Kahire 1964, Dâru'l-Kütübi'l-Misriyye, C: VI, s.286.

³⁹ Ebû Muhammed Bedreddin Mahmûd b. Ahmed b.Musa el-Hanefi Aynî, **Umdetü'l-kârî şerhi Sahihî'l-Buhârî**, Beyrut, Dâru İhyait-türâsil Arabî, C:XXI, s.166.

⁴⁰ Nesefî, **a.g.e.**, C: I, s.181; Râzî, **a.g.e.**, C: VI, s.395.

ediyor, bilmiyorum belki de bu konuda ayet indirecek” buyurduğu şeklinde bir rivayete yer vermiştir.⁴¹ Bunun yanında ayette geçen اِثْمٌ كَبِيرٌ ifadesi hamr’ın haram kılındığı şeklinde de yorumlanmıştır çünkü Araf 33’te

قُلْ إِنَّمَا حَرَّمَ رَبِّي الْفَوَاحِشَ مَا ظَهَرَ مِنْهَا وَمَا بَطَنَ وَالْإِثْمَ وَالْبَغْيَ بِغَيْرِ الْحَقِّ وَأَنْ تُشْرِكُوا بِاللَّهِ مَا لَمْ يُنَزَّلْ بِهِ سُلْطَانًا وَأَنْ تَقُولُوا عَلَى اللَّهِ مَا لَا تَعْلَمُونَ

“De ki: “Rabbim ancak açık ve gizli kötülükleri, günahı ve haksız yere sınırı aşmayı, hakkında hiçbir delil indirmediği bir şeyi Allah’a ortak koşmanızı ve Allah hakkında bilmediğiniz şeyleri söylemenizi haram kılmıştır.”⁴² buyurulur. Ayetteki اِثْمٌ kelimesi, haram sayılanlar arasındadır. Buna göre Bakara 219’daki hamr haram kılınmış olmalıdır.⁴³ Bakara 219’un hamr’ın kesin olarak haramlığına delil olduğunu savunan Şîî görüş, Ehl-i Sünnet âlimlerini eleştirmektedir. Onlara göre Ehl-i Sünnet, sahabenin adaletine olan inançları sebebiyle aslında haramlık bildiren ayetin (Bakara 219) haramlık ifade etmediğini söylemektedir. Ayetteki اِثْمٌ kelimesinin Araf 33’te haram olduğunun bildirilmesi, ileri sürdükleri deliller arasındadır. Buna göre Ehl-i Sünnet, sözkonusu ayetlere rağmen içki içmeye devam eden sahabeyi koruma amacıyla hamr’ın haram kılınışını Maide 90. ayetin inişine kadar ertelemiştir.”⁴⁴ Ulemanın hamr’ın tahrimini çok geç bir zamana atfetmiş olması noktasında haklı bir eleştiri olmakla birlikte kanaatimizce bu yorum da eksik kalmaktadır. Nitekim tüm şeraitlerde akıl, insanın fiillerinden sorumlu olmasının ana şartı olduğundan bir süreliğine de olsa kişinin aklını kullanmasının önüne set çeken hamrın tahrimi, çok daha eski zamanlara dayanıyor olmalıdır.

Geleneğin savunduğu fikre göre haramlığın bildirildiği Maide 90’da şöyle buyurulmaktadır:

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا إِنَّمَا الْخَمْرُ وَالْمَيْسِرُ وَالْأَنْصَابُ وَالْأَزْلَامُ رَجْسٌ مِّنْ عَمَلِ الشَّيْطَانِ فَاجْتَنِبُوهُ لَعَلَّكُمْ تُفْلِحُونَ

⁴¹ Örn. Bkz. Taberî, *Câmiü'l-beyân fî te'vîli'l-Kur'ân*, thk. Muhammed Şakir, Müessesetü'r-Risâle 2000, C:IV, s.336; Ebû Mansûr Muhammed b. Muhammed b. Mahmûd Mâtürîdî, *Tevîlât-u Ehli's-Sünne*, thk. Mecdi Baslum, Beyrut 2005, Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, C:III, s.605.

⁴² Araf 7/33.

⁴³ Maturîdî, *a.g.e.*, C:II, s.117.

⁴⁴ Detaylı bilgi için bkz. Murtaza İrevani Necefî, “İçkinin Tedricen Haram Kılındığı Teorisine Eleştiri”, *Misbah: İslami Düşünce ve Araştırma Dergisi*, 2018, c. 7, sayı: 14, s.103-128.

“Ey iman edenler! Hamr, kumar, dikili taşlar ve fal okları ancak şeytan işi birer (rics) pisliktir. Onlardan kaçının ki kurtuluşa eresiniz.”

Taberî (ö.310/923) Bakara 219’un tefsirinde hamr’ı, aklı örtüp perdeleyen her şey olarak tanımlamış, buna neden olan hastalık ve sarhoşluğun aklı karıştırıp bulandırdığını ifade etmiştir. Müfessir, bu tanımlı yaparken üzüm kelimesini hiç kullanmamıştır.⁴⁵

Tahâvî (ö.321/933) tefsirinin mukaddimesinde ayetlerin zâhir-bâtın manalarda anlaşılmasıyla ilgili konuyu açıklarken oruca başlama vaktiyle ilgili olarak sahabenin ayette bildirilen beyaz iplik-siyah iplik⁴⁶ ifadesini algılayışına dair örnekler vermektedir. O gün bu ayeti zâhirî anlamıyla gerçekten iplik şeklinde anlayanların da olduğunu zikredip şu ifadeyi kullanmıştır: *“bildiğimiz bir başka örnek de var ki o da Allah (c.c.), hamr’ı yasaklarken onun ne olduğunu, ne cinsten olduğunu beyan etmemiştir. Yasak üzerine sahabelerin kimisi hamrlarını döküp testilerini kırdılar. Bu kişiler: Ebû Ubeyde b. Cerrah, Ebû Talhâ, Übey b. Ka’b, Süheyl b. Beyzâ gibi kişilerdir. O zaman onların döktükleri büsr fadîhi (فضيخ البسر) ve temr fadîhi (فضيخ التمر) idi. Onlar bu içeceklerin kendilerine haram kılınmış olan hamr ya da hamr cinsinden bir içecek olduğunu düşündüler. Abdullah b. Ömer ise bu gibi sahabilerden farklı olarak şunu söyledi: ‘hamr haram kılınmıştır, o da fadîhtir.’ Hz. Ömer’e gelince o da bu hususta hepsinden farklı olarak: ‘Hamr haram kılınmıştır. Ve o hamr da 5 şeydendir: üzüm, hurma, bal, buğday ve arpa’ demiştir.”⁴⁷ Konuyla ilgili benzer rivayetler ilgili başlık altında incelenecektir.*

Hanefî müfessir ve fakihlerinden Cessâs (ö.370/981) ise, hamr’ın kapsamıyla ilgili tartışmayı zikrederek hamr’ın hakikatte iştîdâd⁴⁸ eden üzüm suyuna isim olduğuna dair lugat ve rivayetlerden deliller getirmiştir.⁴⁹

⁴⁵ Taberî, a.e. C:IV, s.320.

⁴⁶ Bakara 2/187.

⁴⁷ Ebû Ca’fer Ahmed b. Muhammed b. Selâme Ezdî Hacrî Mısrî Tahâvî, **Ahkâmü'l-Kur'âni'l-Kerim**, C:I, s.64,65, thk. Sadettin Ünal., İstanbul: Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Araştırmaları Merkezi (İSAM), 1998/1418 .

⁴⁸ Kelimenin anlamına gıda bilimi verileri çerçevesinde ikinci bölümde yer verilecektir.

⁴⁹ Ebû Bekr Ahmed b. Alî Râzî Cessâs, **Ahkâmü'l-Kur'ân**, thk. Muhammed es-Sadık el-Kamhavi, Beyrut:1985, Dâru İhyâi't-Türâsi'l-Arabî, C:II, s.9.

Mâlikî olmakla birlikte mezhep taassubuna karşı çıkan ve taklitçiliği bir metot olarak benimsemediğini dile getiren Kurtubî (ö.671/1273),⁵⁰ tefsirinde hamr'dan bahsederken önce kelimenin bir şeyi örtme kapatma, aklı örtme vb. anlamlarını vermiş, bu ismin verilmesinin sebeplerini sıralarken “hamurun mayalanması gerçekleşene kadar bekletilmesi”ni de zikretmiştir. Bakara 219. ayetin tefsirini yaparken kaydettiği bu bilgilerin devamında hamr'ı şöyle tarif etmiştir: “kabarmış ya da pişmiş olan üzüm suyu. Üzüm suyu dışında aklı karıştıran şeyler de hamr hükmündedir. Hamr'ın devamında gelen meysir (الميسر) de kumar cinsinden bir türdür. Alimlerin tüm kumar çeşitlerinin hepsinin haram olduğunda icmâi vardır. Ayette özellikle kesimlik develer üzerine oynanan meysir adı verilen bir kumar çeşidi zikredilmiştir. Buna göre hamr gibi olan her şey de onun hükmünde olur.”⁵¹ Müfessir burada hamr'ın haramlığından bahsederken ayette hamr'dan sonra gelen meysir kelimesini örnek olarak göstermektedir. Ona göre meysir de hamr gibi benzerleri arasında bir türdür. Meysir gibi olan, haksız kazanç getiren başka oyunlar da dahil hepsinin adına genel bir isim olarak Arapça'da kumar denmektedir.⁵² Özetle Kurtubî burada hamr'ın genel olarak tüm sarhoş edicilere şâmil bir isim olmayıp, tahammür etmiş üzüm suyunun adı olduğunu ifade etmiş olmakta, meysir kelimesi üzerinden de bu düşüncesini desteklemektedir. Ancak meysirin özel bir kumar türünü mü yoksa bütün kumar çeşitlerini mi kapsadığı ihtilâflı olmakla birlikte İslâm âlimlerinin büyük çoğunluğu bütün kumar çeşitlerinin yasaklandığı görüşündedir. Öyle görünüyor ki hamr kelimesindeki durumun benzeri meysir kelimesinde de vardır. Nihayetinde âşikardır ki Kur'an'ın kullandığı bu sözcükler, anlamdaşları içerisinden özenle seçilmiştir; zira kelimelerin kendilerinde içki ve kumarın haram kılınma sebepleri mündemiçtir. Meysir özde çaba harcamadan kolay kazanmanın adyken, hamr muhakeme yeteneğini perdelemeyi anlatır.

İbn Âşûr tefsirinde hamr'ın niteliğine dair izah getirirken şunları kaydetmektedir: “İşin gerçeği şu ki; hamr sarhoş edici her içecektir ne var ki hamr'ın üzüm suyu için kullanımı ağırlık kazanmıştır. Çünkü insanlar hamr için birbirleriyle yarışarlardı. Hamr dışındaki içecekler için de hamr, nebîz, fadîh

⁵⁰ Tayyar Altıkulaç, “Muhammed b. Ahmed Kurtubî”, **DİA**, C:XXVI, s.455.

⁵¹ Kurtubi, **a.g.e.**, C:III, s.52.

⁵² Detaylı bilgi için bkz. Tevfik Fehd, “Meysir”, **DİA**, C:XXIX, s.509,510.

isimlerini kullanırlardı. Halbuki sahih haberler göstermektedir ki hamr'ın yasaklandığı günlerde Arapların en çok tükettikleri içki hurma fadîhi (الفَضِيخ) idi. Medine halkının o günkü içkileri de 5 tür içecekten ibaretti ki bunlar da hurma, kuru üzüm, bal, mısır ve arpaydı. Bunların kimisine “fadîh (الفَضِيخ)” kimisine “nakî (النَّقِيع)” kimisine “sükrûke (السُّكْرُوكَةُ)”, kimisine de “bit (البِتْع)” adı verilirdi. Nitekim bir rivayette İbn Ömer şöyle söylemektedir: ‘Medine’de 5 tür içki bulunuyorken hamr yasağı indi. Üzüm, çok çok az bulunduğu için bu 5 türün içinde sayılmıyordu’. Bunun manası Medine’de üzümünden yapılan içki bulunmuyordu. Nitekim üzüm içkisi Hicaz ve Necd’e Yemen, Tâif ve Şam’dan getirtiliyordu.⁵³ İbn Âşûr ilave olarak, hamr'ın hakiki anlamda üzüm içeceğine kullanıldığı, diğerleri için mecazen geçerli olduğu görüşüne karşı çıkmaktadır. “Çünkü hamr konusundaki ihtilaf sadece kullanımdaki bir farklılıktan dolayıdır. Bir müctehid, diğerleriyle aynı vasfı taşıyor olmasına rağmen Allah'ın üzüm içkisini haram kılıp da diğerlerinin hükmünü açıklamadan bırakması nasıl düşünebilir! Şârî'nin birbirine benzer sıfatları olan şeyler arasında farklı hükmetmesi düşünülemez. Ki zaten bu sahih hadislerle de sabittir” demektedir.⁵⁴

Şâfiî mezhebi fakihlerinden el-Begavî (ö.516/1122) tefsirinde hamr ile ilgili rivayetleri, sahabe sözlerini verip üzümünden, hurmadan, bal, buğday ve arpadan hamr yapıldığını ifade eden bir hadisi zikrettikten sonra “bu da gösteriyor ki hamr; üzüm ve hurmadan üretilen içkiye has değildir” yorumunu yapmaktadır.⁵⁵ Yusuf suresindeki “خمرًا” sözcüğünü “أَيُّ عَنَبًا” şeklinde “üzüm” anlamında tefsir etmiş, ‘üzümün hamr diye isimlendirilmesinin nedenini hamr’a dönüşecek olmasıdır’ diyerek açıklamıştır. Begavî bunu Arapça’da bir başka cümle ile örneklendirmektedir: Ayetteki durum “فَلَان يَطْبَخُ الْأَجْرَ” (Birisı tuğlaları pişiriyor) cümlesindeki duruma benzer. Yani aslında cümle “يَطْبَخُ اللَّبْنُ لِلْأَجْرِ” (Tuğla yapmak için kerpiç pişiriyor) ‘dur.⁵⁶ Kerpicing pişirilmesi ile tuğla elde edildiğinden müfessir benzer durumun üzüm için de geçerli olduğunu nitekim üzümün de sıkıldıktan bir

⁵³ Muhammed Tahir b. Muhammed b. Muhammed et-Tunusi İbn Âşûr, **Tefsirü't-Tahrîr ve't-tenvîr**, Tunus 1984, ed-Dârü't-Tunisiyye, C:II, s.339.

⁵⁴ İbn Âşûr, **a.g.e.**, C:II, s.343.

⁵⁵ Muhyi's-sünne Ebû Muhammed el-Hüseyin b. Mes'ud el-Begavî, **Tefsirü'l-Begavî**, thk.Abdürrezzak el-Mehdi, Beyrut 1420, Dâru ihyâi't-türâsîl Arabî, C:I, s.280.

⁵⁶ el-Begavî, **a.g.e.**, C:II, s.491.

süre sonra hamr'a dönüştüğünü belirtmek için bu örneği vermiştir. Yani doğrudan 'hamr=üzümün tahammür etmiş suyudur' diyerek kelimenin manasını sınırlandırmamıştır.

Şâfiî mezhebinin görüşlerini benimseyen âlimlerden biri olan Fahreddin er-Râzî tefsirinde hamr kavramını genişçe açıklamış, *"bir şey bir başka şey ile karıştığında onu örtmüş gibi olur. Bu da hamrın aklı örten bir şey olduğunu gösterir. Bu yüzden de "müskir"⁵⁷ olarak isimlendirilir. Sarhoşluk aklın nurunun diğer organlara ulaşmasına engel olur, bu da "hamr" kelimesinin sarhoşluk veren her şeye işaret ettiğinin güçlü bir delilidir. İlgili hadis-i şerifler de bu manayı desteklemektedir"*⁵⁸ ifadelerine yer vererek bu konuda Hanefî ve Şâfiî mezhebinin delillerini sıralamıştır. Özetle İmam Şâfiî'nin, aklı örten her şeyin hamr olduğu, hamrın üzüm ve hurmadan elde edildiği gibi arpa ve buğdaydan da mısırdan da elde edildiğini bildiren rivayetleri esas aldığını ifade etmiştir. İmam Şâfiî'ye göre, Resûlüllâh (a.s.)'ın bu ürünleri saydığı rivayet ve buna benzer Hz. Ömer'den gelen rivayetler⁵⁹ hamr'ın üzüme has olmadığına delildir.

Son olarak Hanbelî mezhebinden bir tefsir örneği İbnü'l-Cevzî (ö.697), Bakara 219'un nüzûl sebebi ile ilgili görüşleri verdikten sonra hamr isimlendirmesi hakkında 3 görüşe yer vermiştir (aklı karıştırması, aklı örtmesi, mayalanması). Daha sonra hamr kelimesinin anlamlarıyla ilgili lugat âlimlerinden alıntı yapan müfessir hamr'ın hep örtücü yönünden bahsetmiştir.⁶⁰ Meysirle ilgili olarak *"nasıl ki kumar çeşitlerinden olan meysire kıyasla âlimler tüm kumar türlerinin hepsinin haram olduğuna hükmediyorsa, hamr gibi işlev gören her şey de hamr hükmündedir"* demektedir.⁶¹

Çağımızdaki tefsirlerde hamr yaklaşımına baktığımızda Elmalılı Hamdi Yazır'da Hanefî görüş aynen aktarılıp desteklenmekte⁶², Kur'an Yolu Tefsiri'nde

⁵⁷ Kelimenin "hamr" ile olan ilişkisi ayet ve hadisler çerçevesinde incelenecektir.

⁵⁸ Ebû Abdullah Fahreddin Muhammed b. Ömer Fahreddin er-Râzî, **et-Tefsîru'l-Kebîr**, Beyrut: Dâru'l-Kütübî'l-İlmiyye, 1990/1411, C: VI, s.38.

⁵⁹ İlgili rivayetler bir sonraki başlık altında verilecektir.

⁶⁰ Ebü'l-Ferec Cemâlüddîn Abdurrahmân b. Alî b. Muhammed Bağdâdî İbnü'l-Cevzî, **Zâdü'l-mesir fî ilmi't-tefsir**, thk. Abdürrezzak el-Mehdi, Dâru'l-kitabî'l-arabî, Beyrut 1422, C:I, s.183-185.

⁶¹ İbnü'l-Cevzî, **a.g.e.**, C:II, s.587.

⁶² Bkz. Elmalılı M. Hamdi Yazır, **Hak dini Kur'an dili**, sdl. İsmail Karaçam vd., (t.y.), Azim dağıtım, C:II, s.87.

hamr ile ilgili fukahanın yaklaşımına özetle değinilip “bazı fıkıhçılar dar manada hamr’ın yani ateşte kaynatılmamış üzümünden yapılan şarabın, azı da çoğu da haramdır; diğer sarhoşluk veren içkilerin ise ancak sarhoş eden miktarları haramdır” demişlerdir. Ancak bu konunun ilim çevrelerinde dikkatli bir değerlendirmeye alınmasıyla bu ictihad ihtilâfı zaman içinde ortadan kalkmış, muteber İslâm fıkıh mezheplerinin tamamı ‘sarhoşluk veren nesnelerin azı da çoğu da haramdır, içilemez, vücuda alınamaz’ hükmünde birleşmişlerdir” şeklinde bir açıklama getirilmektedir. Meallendirme de hamr’a “içki” karşılığı verilerek yapılmıştır.⁶³

Yine günümüzde Kur’ân çalışmaları yapanlar arasında hamr ile ilgili farklı bir yorumda şöyle ifade edilmektedir: “Hamr kelimesiyle Kur’ân, insanın düşünme ve akıl yeteneğini örten, sekteye uğratan tüm uyuşturucuları haram ilan etmektedir. Hamr’ın şarap anlamında alınması örfidir. Araplar Kur’ân’ın geldiği zamanda her türlü alkollü içkiyi hamr kelimesiyle ifade ediyorlardı. Başka bir uyuşturucu da kullanılmıyordu. Kur’ân, esrarlı üslubu içinde öyle bir kelime kullanarak yasak getirmiştir ki, hem o günkü alkollü içkilerin tümünü hem de sonraki zamanlarda kullanılabilecek tüm uyuşturucuları yasağın çerçevesi içine almak kaçınılmaz olmuştur.”⁶⁴

Farklı mezheplerin görüşlerini benimsemiş olan âlimlerin tefsir eserlerinden sunduğumuz bu örneklerde de hamr’ın kapsamıyla ilgili çeşitli yaklaşımların olduğunu gördük. Günümüz çalışmalarında ise hamr, ‘sarhoşluk veren içecekler’ ifadesi yerine ‘sarhoşluk veren nesneler’ ifadesiyle karşılanmıştır. Özetle “haramlık aynı illete sahip olan her şeye şamil edilmiş, hamr’da illeti kabul etmeyen Hanefi görüşün aksine sarhoşluk illetinin bulunduğu her nesne hamr’ın haramlığı üzerinden bu kapsama alınmıştır.”⁶⁵

Hamr konusunda yorum yapan âlimlerin görüşlerinin kimi noktalarda birbirine taban tabana zıtlık arz ediyor olmasının ardında içeceklerle ilgili ayrıntıların aktarıldığı hadis rivayetleri vardır.

⁶³ **Kur’ân yolu: Türkçe meal ve tefsir.** / hazırlayanlar Hayreddin Karaman, vd., Ankara: Diyanet İşleri Başkanlığı, 2003, C:I s.236.

⁶⁴ Yaşar Nuri Öztürk, **Kur’ân’daki İslam**, 11. Bs, Yeni Boyut yay, İstanbul 1995, s.696.

⁶⁵ Detaylı bilgi için bkz. Fatih Orum, “Fıkıh Usûlü Eserlerindeki Fıkıhî Kıyas Örneklerinin Bu Eserlerde Çerçevesi Çizilen Fıkıhî Kıyas Anlayışından Hareketle Değerlendirilmesi”, **İslam Hukuku Araştırmaları Dergisi**, 2009, sayı: 13, s. 276, 277.

1.1.5. Hadis Kaynaklarında Hamr

Hadis külliyatında pek çok içecek ismine yer verilmekte, fıkıh eserlerinde nasıl oluştukları anlatılmaktadır. Bundan dolayı çalışmamızın temel kavramları olan hamr, nebîz ve seker'in tam olarak hangi sıfatlara sahip içecekler olduğunun ve çok zaman birbirleri yerine kullanılan bu kavramların arasındaki nüansların anlaşılabilmesi için ilgili rivayetlerin incelenmesi önem arz etmektedir.

1.1.5.1. Hamr'ın Aklı Örtten/Sarhoşluk Veren Her Şey Olduğunu İfade Eden Rivayetler

İbn Ömer'den rivayet edildiğine göre Resûlüllâh (s.a.v.) şöyle buyurmuştur:

كُلُّ مُسْكِرٍ خَمْرٌ، وَكُلُّ مُسْكِرٍ حَرَامٌ، وَمَنْ شَرِبَ الْخَمْرَ فِي الدُّنْيَا فَمَاتَ وَهُوَ يُدْمِنُهَا لَمْ يَثْبُثْ، لَمْ يَشْرَبْهَا فِي الْآخِرَةِ

*“ Her sarhoşluk veren şey hamr'dır ve her sarhoşluk veren haramdır. Hamr içmeye devam ederken ölen kimse ahirette onu içemeyecektir.”*⁶⁶

Hattâbî “ Her sarhoşluk veren şey hamr'dır” sözünün iki şekilde tevîl edilebileceğini söylemiştir:

-Sarhoşluk veren her içkiye hamr ismi verilebilir. Bu sözün bu anlamda kullanıldığını iddia edenlere göre din henüz meydana gelmemiş olan hadiselerin hükmünü verdiği gibi ismini de vermiştir.

-Sarhoş edici içecekler hamrın kendisi olmasalar da hamr gibi haramdırlar ve içen kişilere had uygulanır. Her ne kadar dilde özel bir isimle ifade edilseler de kefen soyuculuğun hırsızlık hükmünde, livatanın da zina hükmünde sayılması gibi bunlar da hamr kapsamına girer.⁶⁷

Müslim şerhinde Nevevî كُلُّ مُسْكِرٍ خَمْرٌ ifadesine tüm nebîzlerin (üzüm suyu dışındaki ürünlerden yapılan sarhoş ediciler kastedilmektedir) dahil olduğunu,

⁶⁶ Ebu'l-Hüseyin İbn el-Haccâc el-Kuşeyrî en-Neysâbü'rî: **Sahîhu Müslim**, “Eşribe” 73, nşr. Muhammed Fuâd Abdülbâkî, Kahire, Dâru İhyai'l-Kütübi'l-Arabiyye, 1955; Ebû İsa Muhammed b. İsa et-Tirmizî, **Sünenü't-Tirmizî**, “Eşribe” 1, thk. Beşşâr Avâd Ma'rûf, Dâru'l-Ğarbi'l-İslâmî, Beyrut 1998; Ebû Abdullah Muhammed b. Yezid er-Rebei el-Kazvînî İbn Mâce, **Sünen-u İbn Mâce**, “Eşribe” 9, thk. Şuayb el-Arnaûd, Adil Mürşid, vd, Dâru'risâleti'l-Alemiyye, (y.y.), 2009; Ahmed b. Hanbel, **Müsnedü'l-imam Ahmed b. Hanbel**, hakkakahu ve harrace ehâdisihu ve allaka aleyh Şuayb el-Arnaut, Adil Mürşid, vd., Müessesetü'r-Risâle, Beyrut 2001, **II**, 1,16, 29, 31,105, 134, 137.

⁶⁷ Ebû Süleyman Hamd b. Muhammed b. İbrâhim Hattâbî, **Meâlimü's-Sünen**, Halep 1351, el-Matbaatu'l-ilmiyye, C:IV, s.265.

“bunların hamr olarak isimlendirilmesi konusunda ashabımız arasında ittifak vardır” şeklinde ifade etmiştir.⁶⁸ Tirmizî, şerhinde Nevevî’nin bu görüşüne yer vererek aynı fikri desteklemiştir.⁶⁹ Nebîzle ilgili detaylar ilgili kısımda ele alınacak ve fıkıh geleneğinin aksine nebîzler sarhoş edici özellikteki içecekler başlığı altında verilmeyecektir. Konuyla ilgili hadisler arasında Hicazlıların delil aldıkları en meşhur haberlerden biri şöyledir:

عَنْ عَائِشَةَ رَضِيَ اللَّهُ عَنْهَا، قَالَتْ: سُئِلَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ عَنِ الْبَيْعِ فَقَالَ: «كُلُّ شَرَابٍ أَسْكَرَ فَهُوَ حَرَامٌ»

“Aişe (r.anha)’dan rivayet edildiğine göre Resûlüllâh (a.s.)’a bal içeceğinin (البَيْع) hükmü soruldu. O da: كُلُّ شَرَابٍ أَسْكَرَ فَهُوَ حَرَامٌ “sarhoşluk veren her içki haramdır” yanıtını verdi”.⁷⁰

Hadisin son kısmı Kütüb-ü Tis’a eserlerinin hepsinde şu şekliyle mevcuttur:

قَالَ رَسُولُ اللَّهِ: " كُلُّ مُسْكِرٍ خَمْرٌ، وَكُلُّ مُسْكِرٍ حَرَامٌ "

“Resûlullah (a.s.) şöyle buyurdu: Sarhoşluk veren her şey hamrdır ve tüm sarhoş ediciler haramdır.”⁷¹

Yahya b. Maîn bu hadisin sarhoş ediciler konusunda Resûlullah (a.s.)’dan rivayet edilen en sahih hadis olduğunu söylemiştir. Bu hadis üzerinde herkes ittifak etmiştir. Hicazlılar (كل مسكر خمر، و كل خمر حرام) hadisiyle delillerini savunurken “خمر” kelimesini iştikakı açısından ele almışlardır. Dolayısıyla hadisteki “hamr” isimlendirmesinin, hamr’ın aklı örtmesinden kaynaklandığını, buna göre de aklı örten/ akla sarhoşluk veren her şey için hamr kelimesinin kullanılması gerektiğini

⁶⁸ Ebû Zekeriyâ Yahyâ b. Şeref b. Mürî Nevevî, **el-Minhâc fi şerhi Sahihi Müslim b. Haccac**, Beyrut 1392, Dâru İhyâi’t-Türâsi’l-Arabî, C:XIII, s.169.

⁶⁹ Ebû’l-Ulâ Muhammed Abdurrahman b. Abdürrahim Mübârekfûrî, **Tuhfetü’l-ahvezi bi-şerhi Câmi’i’t-Tirmizî**, Beyrut 1353, Daru’l-Kütübi’l-İlmiyye, C:V, s.486.

⁷⁰ Ebû Abdillâh Muhammed b. İsmail Buhârî, **Sahîhu’l-Buhârî**, Vudû 71 Eşribe 4,10, thk. Muhammed Zühayr b. Nâsir en-Nâsir, 9 c., Dâr-ü Tavki’n-Necât, Dımaşk 1422; Müslim **Eşribe** 67,68; Süleyman b. Es’as es-Sicistânî Ebû Dâvûd, **Sünen-ü Ebî Dâvûd**, Eşribe 5, thk. Şuayb el-Arnaût, vd., Dâru’r-Risâleti’l-Âlemiyye, (y.y.), 2009; Tirmizî, “Eşribe” 2; İbn Mâce, “Eşribe” 10; Ebû Abdullâh el-Asbahî el-Himyerî Mâlik b. Enes, **el-Muvattâ**, Eşribe 9, thk. Ebû Üsâme Selim b. İyd el-Hilâlî es-Selefî, 4 c., Dubai, Mecmûatü’l-Furkân, 2003; Ebû Muhammed Abdullâh b. Abdurrahman b. Fazl ed-Dârimî, **Sünen-i Dârimî**, Eşribe 7, thk. Hüseyin Selim Esed ed-Dârânî, Dâru’l-Muğni, Suûdî 2000; Ahmed b. Hanbel, **VI**, 36, 97, 190, 226.

⁷¹ Buhârî, “Edeb” 80, “Ahkâm” 20, “Meğazi” 60; Müslim, “Eşribe” 73-75, 64, 69; Ebû Dâvûd, “Eşribe” 5, 7; Tirmizî, “Eşribe” 1,2; Nesâî, “Eşribe” 40, 49,53; İbn Mâce, “Eşribe” 9, 13,14; Dârimî, “Eşribe” 8; Malik, “Dahâya” 8; Ahmed b. Hanbel **Müsned**, I, 274, 289, 350, II, 16, 29, 31.

savunmuşlardır. Bu konudaki diğer dayanakları da hamr'ın üzümden başka şeylerden de elde edildiğini ifade eden hadislerdir.⁷² Mâlikî bir âlim olan İbn Rüşd bu rivayetle ilgili Yahya b. Maîn'den 'en sahih hadis' yorumunu paylaşırken, Serahsî'nin yine aynı rivayetle ilgili olarak Yahya b. Maîn'in bu hadisin sahih olmadığına dair yorumuna yer verdiğini görmekteyiz.

Hadiste Resûlullah (a.s.)'a Yemen'de içilen bir içeceğin durumu sorulmuş, O da “*sarhoşluk veren her içki haramdır*” şeklinde genel hüküm içeren bir cümle ile yanıt vermiştir. Kütüb-ü Tis'a'nın hepsinde geçen Resûlullah'ın bu cevabı hadis şârihlerince farklı farklı yorumlanmıştır. Kimisi nebîz türlerinden saydıkları bit' sorulması karşısında haramlıktan bahseden genel hüküm içerikli bu cevaptan nebîzlerin de hamr gibi olduğunu anlamıştır dolayısıyla “nebîzler de dahil sarhoş edici her şey haramdır, hamrdır” şeklinde bir yaklaşıma sahip olmuşlardır. Aynı hadis, başka âlimler tarafından “(hamr dışındaki) içeceklerin sarhoşluk veren miktarının haram olduğu” şeklinde anlaşılmıştır. Dolayısıyla bu yaklaşıma göre hadiste geçen أسكر / مسكر lafızları sarhoşluğun oluşmasına sebep olan miktardır, sarhoşluk gerçekleşmeden önce içilen miktar, bu içecekler hamr'ın kendisi olmadığından haram değildir. Hamr'ın ise sarhoş etmese bile bir damlası dahi haramdır. Bu görüşlerin hadis şerhlerinde detayları şöyledir:

Aynî bu hadisi Ebû Hanife'nin aleyhine delil olarak kabul eden yaklaşımı eleştirmektedir. Ebû Hanife'nin, hamr (kendisine nispet edilen tarife göre ğaleyân etmiş ve iştidâd etmiş, köpük atmış üzüm suyu) dışındakilerin sarhoşluk derecesine varmadığı sürece içilmesinin helal olduğunu söylemesini bu hadise aykırı gören Tirmizî şarihine itiraz etmektedir. أسكر / مسكر ifadesini اذا سكر şeklinde açıklamakta, bu haramlığın sarhoşluğun gerçekleştiği zaman için geçerli olduğunu savunmaktadır.⁷³

⁷² Ebû'l-Velid Muhammed b. Ahmed b. Muhammed İbn Rüşd, **Bidâyetü'l-müctehid ve nihâyetü'l-muktesid**, hzr: Salim el-Cezâirî, Lübnan 2010, Müessesetü'r-Risale Nâşirûn, s.461.

⁷³ Aynî, **a.g.e.**, C:XVIII, s.3.

Hadisin bir başka ve daha detaylı versiyonu Müslim’de şöyle geçmektedir:

عَنْ سَعِيدِ بْنِ أَبِي بُرْدَةَ، حَدَّثَنَا أَبُو بَرْدَةَ، عَنْ أَبِيهِ⁷⁴، قَالَ: بَعَثَنِي رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ وَمُعَاذًا إِلَى الْيَمَنِ، فَقَالَ: «ادْعُوا النَّاسَ، وَبَيِّنُوا وَلَا تُتَفَرَّأُوا، وَبَيِّنُوا وَلَا تُعَسِّرُوا»، قَالَ: فَقُلْتُ يَا رَسُولَ اللَّهِ، أَفْتِنَا فِي شَرَابَيْنِ كُنَّا نَصْنَعُهُمَا بِالْيَمَنِ الْبَيْتُغَ وَهُوَ مِنَ الْعَسَلِ، يُنْبَذُ حَتَّى يَشْتَدَّ، وَالْمَرْزُ وَهُوَ مِنَ الذُّرَّةِ وَالشَّعِيرِ، يُنْبَذُ حَتَّى يَشْتَدَّ، قَالَ: وَكَانَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ قَدْ أُعْطِيَ جَوَامِغَ الْكَلِمِ بِخَوَاتِمِهِ، فَقَالَ: أَنْهَى عَنْ كُلِّ مُسْكِرٍ أَسْكَرَ عَنْ الصَّلَاةِ

“Ebû Musa el-Eş’ari rivayet ettiğine göre Resûlullah (a.s.) kendisini ve Muaz’ı Yemen’e gönderdi ve müjdeleyip nefret ettirmeyerek kolaylaştırıp zorlaştırmayarak insanları İslam’a davet etmelerini söyledi. Ebû Musa: Ya Resûlallah bize Yemen’de yapmakta olduğumuz iki içeceğin hükmünü bildir; baldan, iştîdâd edene dek nebîz yapılan bit’ ve mısır/darı ve arpadan iştîdâd edene dek nebîz yapılan mizir. Resûlullah kendisine verilen cevâmiu’l kelîm ile yanıt verdi: Namazdan alıkoyan sarhoşluk verici tüm içkileri yasaklıyorum.”⁷⁵

İbn Hâcer eserinde Müslim’deki bu hadisi aktararak rivayetin farklı hadis eserlerindeki metinlerinde de Allah Resûlü’nün sorulan bu içecek türlerine aynı cevabı vermesini şöyle açıklamaktadır: Burada kastedilen, haramlığın sarhoşluk durumuna has olması değildir; bilakis sarhoş etmeye elverişliyse, içen kişi bundan sarhoş olmasa da içmesi haramdır. Hadisteki sorunun lafzından, sarhoş edici olan miktar hakkında değil, bit’ türünde bir içecek hakkında sorulmuş olduğu açıktır. Çünkü bu soruyu soran kişi eğer sarhoş edecek olan miktarı sormak isteseydi “bunun ne kadarı helal ne kadarı haram?” diye sorardı.⁷⁶

İbn Ömer, babası Hz. Ömer’in, minberde şu açıklamayı yaptığını rivayet etmiştir:

أَيُّهَا النَّاسُ، إِنَّهُ نَزَلَ تَحْرِيمُ الْخَمْرِ، وَهِيَ مِنْ خَمْسَةِ: الْعَنْبِ، وَالتَّمْرِ، وَالْعَسَلِ، وَالْحِنْطَةِ، وَالشَّعِيرِ، وَالْخَمْرُ مَا خَامَرَ الْعَقْلَ

⁷⁴ Rivayetin benzeri Buhârî’de geçmektedir. Bu kişi Ebu Musa el- Eş’arîdir. Bkz. Aynî, a.y.

⁷⁵ Müslim, “Eşribe” 71.

⁷⁶ İbn Hâcer, a.g.e, C:10, s.42.

“Ey insanlar! Hamr’ın haram olduğu hükmü inmiştir. Bilesiniz ki hamr, beş şeyden yapılmaktadır: Üzümden, hurmadan, baldan, buğday ve arpadan. Hamr, akli örten her şeydir.”⁷⁷

Buhârî şerhlerinden Umdetü’l-Kârî’de hamr kelimesiyle ilgili geniş açıklamalara yer verilmiştir. Müellif evvela hamr’ın yasaklanması sürecinde Hz. Ömer’in dualarından ve lugat âlimlerinin hamr hakkındaki değerlendirmelerinden bahsetmektedir. Devamında dilbilimcilerin hamr kelimesinin istikakı hakkında çeşitli görüşler ileri sürdüklerini belirtip hamr konusundaki ihtilafı 4 maddede vermektedir:

- Kadının başını örtmesi gibi hamr da akli örttüğü için bu isim verilmiştir.
- مخمرة kelimesinden türemiştir, bu da akli karıştırması demektir.
- Hamurun mayalanması için bırakılması gibi hamr da bekletildiği için bu adı almıştır.
- Dimağı örttüğü için hamr denmiştir.⁷⁸

Müellif hamr isminin hakiki manada istidâd etmiş üzüm suyuna ait olduğu görüşündedir. Üzüm dışındaki ürünlerden elde edilmiş olup da sarhoş edici özellik kazanmış olanlara da mecaz yoluyla hamr ismi verildiğini ifade etmiştir.⁷⁹ Buhârî’de Maide 90’ın tefsirinde yer verilen bu hadisin şerhinde de Aynî *والخمر ما خامر العقل* sözünü açıklarken hamr’ın örtme anlamına yer vererek bu kelimenin genel olarak akli izale eden her şey için kullanıldığını söylemiştir. “Akli örten bu şey ister üzüm, ister kuru üzüm, isterse de diğer hububat ya da muskat (جوز الهند), esrar, afyon gibi bitkilerden olsun bunların hepsi sarhoş ettiğinde haram olur” ifadesini kullanmıştır.⁸⁰ Ayrıca Hz. Ömer’in bu sözünde geçen *الخمر* kelimesinin hakiki anlamda değil, teşbih yoluyla üzüm dışındaki ürünlerden üretilen sarhoş edici içecekleri de kapsadığını belirtmiştir.⁸¹

⁷⁷Buhârî, “Eşribe”, 2; Müslim, “Tefsir”, 32; Nesâî, “Eşribe”, 20; Ebû Dâvud, “Eşribe”, 1; Tirmizi, “Eşribe”, 8.

⁷⁸ Ebû Muhammed Bedreddin Mahmûd b. Ahmed b.Musa el-Hanefi Aynî, **Umdetü'l-kârî şerhi Sahihi'l-Buhârî**, Beyrut, Dâru İhyâit-türâsî'l-Arabî, C:21, s.163, (Müellif akıl ve dimağı ayrı maddede zikretmektedir. Akıl düşünme gücünü ifade ederken, dimağ Türkçemizde beyin organına karşılık gelmektedir.)

⁷⁹ Aynî, **a.g.e.**, C:21, s.166.

⁸⁰ Aynî, **Umdetü'l-kârî şerhi Sahihi'l-Buhârî**, Beyrut, Daru İhyait-türasil Arabiy, C:18, s.211.

⁸¹ Aynî, **a.g.e.**, C:21, s.171.

İbn Hâcer (ö.852), bu rivayette Hz. Ömer'in tarifini yaptığı hamr kavramıyla ilgili şunları kaydetmiştir: Hz. Ömer lugat tarifi yapma makamında değildir, aksine şer'i hükmün tarifini yapma makamındadır. Bu ifadeyle o sanki şunu söylemiştir: şer'i dille haramlığı gerçekleşmiş olan hamr, akli karıştıran her şeydir. Lugatta hamr her ne kadar üzümünden elde edilen şeye has bir isim olarak kabul edilse de şer'i hakikate itibar edilir. Üzüm dışındakilerden elde edilen sarhoş edicilerin "hamr" şeklinde isimlendirildiğine dair pek çok hadis gelmiştir. Şer'i hakikat ise lugavî hakikatten önceliklidir.⁸²

Hattâbî bu hadisin manasını "hamr sadece bu beş şeyden yapılır" şeklinde anlamanın yanlış olacağını ifade etmiştir. Ona göre hadiste özellikle bu maddelerin adının geçmesinin sebebi o zamanlarda bilinenlerin bunlar olmasıdır. Ayrıca belirttiğine göre Medine'de bunların hepsi yoktu. Buğday çok nadirdi, bal da onun gibi, hatta ondan daha ender bulunurdu. Buradan anlaşılan odur ki başka gıdalardan elde edilen sarhoş edici içecekler de hamr mesabesinde.⁸³

Söz konusu rivayeti sarhoş edici her şeye hamr isminin verildiğine ve sarhoş eden tüm içeceklerin haram olduğuna delil olarak gösteren muhaddis fakihlerden Bâcî (ö.474), bu hadisin açıklamasını yaparken İmam Mâlik ve İmam Şâfiî'nin de bu görüşte olduğunu, Hz. Ömer'in bu sözleri minberde Kureyşlilerin, Arapların, Arap olmayanların ve diğer Müslümanların huzurunda söylediğini, kimseden de buna itiraz gelmediğinden bu konuda icma edilmiş olduğunu ifade eder.⁸⁴

Bu yaklaşım örneklerinin kimisinde hamr, isim olarak üzüm suyuna has olup sarhoş edicilik yönü ve hüküm bakımından (mecazen) diğer sarhoş edici nitelikteki içecekleri de kapsamakta, kimi âlimlerce de üzüme özel bir isim olarak kabul edilmeyip tüm sarhoşluk verici içeceklerin adı olmaktadır. Nihayetinde hepsi sarhoş edenlerin hamr kategorisine dahil olacağını kabul etmekte ancak bu haramlığın kapsamı konusunda ihtilaf etmektedirler.

⁸² Ebü'l-Fazl Şihâbüddîn Ahmed b. Ali b. Muhammed İbn Hâcer Askalânî, **Fethü'l-bârî bi-şerhi Sahihî'l-Buhârî**, Beyrut 1379, Dâru'l- Ma'rife, C: X, s.47.

⁸³ Ebû Süleyman Hamd b. Muhammed b. İbrâhim Hattâbî, **Meâlimü's-Sünen**, Halep 1351, el-Matbaatu'l-ilmîyye, C: IV, 262.

⁸⁴ Ebü'l-Velid Süleyman b. Halef b. Sa'd et-Tüci Bâcî, **el-Müntekâ**, Matbaatü's-Saâde, h.1332, C:III, s.147.

1.1.5.2. Haramlıkta Miktardan Bahseden Rivayetler

Cabir b. Abdullah'tan rivayet edildiğine göre Resûlullah (a.s.) şöyle buyurmuştur:

عن جَابِرِ بْنِ عَبْدِ اللَّهِ قَالَ: قَالَ رَسُولُ اللَّهِ - صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ -: "مَا أَسْكَرَ كَثِيرُهُ فَقَلِيلُهُ حَرَامٌ"

“Çoğu sarhoşluk verenin azı da haramdır.”⁸⁵

Sarhoş edici içeceklerle ilgili tartışmaların odak noktasındaki bu hadis Kütüb-ü Tis'a'nın 6 eserinde geçmektedir. Buhârî'de geçmemekle birlikte كُلُّ شَرَابٍ أَسْكَرَ فَهُوَ حَرَامٌ hadisini destekleyen bir hadis olarak İbn Hâcer, şerhinde Cabir'den gelen bu hadisi zikretmiştir. Hadisin kaydedildiği diğer hadis eserlerine ve râvîlerine yer verip senedinin sahih olduğunu ancak yorumu hakkında ihtilaflar bulunduğunu belirtmiştir. Buna göre hadisle murâd edilen, kimilerine göre sarhoş edici şeylerin cinsi haram, diğer görüş sahiplerine göre de haramlık sarhoşluğun kendisinde gerçekleştiği şeydedir. İkinci görüşü savunanlar katilin öldürme işini gerçekleştirinceye kadar katil olarak isimlendirilmediği örneğiyle fikirlerini desteklemektedirler.⁸⁶ Ebû Dâvûd şerhinde bu hadis açıklanırken “eğer sarhoşluk veren şey hamr ise onun bizatihi kendisi necis olduğu için azı da haramdır. Fakat hamr dışındakilerdense bunun çoğu gibi azının da haram olmasının sebebi az miktarda tüketilmesinin çok miktarda tüketilmesine sebebiyet verecek olması veyahut da eğlenmek, günah işlemek üzere içilmiş olmasıdır.” denmiştir.⁸⁷ Bu noktada, rivayetlerde belirtilen sarhoşluğun yanında âlimlerin dikkate aldığı bir diğer kriterin, “eğlence amaçlı, ma'siyete götüren nitelikte” olduğu karşımıza çıkmaktadır.

Hız. Aişe (r.a.)'den rivayet edildiğine göre Resûlullah (a.s.) şöyle buyurdu:

«كُلُّ مُسْكِرٍ حَرَامٌ، مَا أَسْكَرَ مِنْهُ الْفَرْقُ فَمِلْهُ الْكَفِّ مِنْهُ حَرَامٌ»

“Her sarhoş eden şey haramdır. Bir farak içildiği zaman sarhoş eden içkiden avuç dolusu içmek de haramdır.”⁸⁸

⁸⁵Tirmizî, “Eşribe” 3; Nesâî, “Eşribe” 25; İbn Mâce, “Eşribe” 10; Dârimî, “Eşribe” 8; Ahmed b. Hanbel, II, 91,167,179, III, 343.

⁸⁶İbn Hâcer, a.g.e, C:10, s.43.

⁸⁷Halil Ahmed es-Sehârenfûrî, **Bezlü'l-mechûd fi halli Ebî Dâvûd**, ta'lik Takıyyüddin en-Nedvî, ed-Dirâsâti'l-İslâmiyye, Hindistan 2006, XI, s.415.

⁸⁸Ebu Dâvûd, “Eşribe” 5; Tirmizî, “Eşribe” 3; Ahmed b. Hanbel, VI, 71, 72, 131.

Hadiste geçen الفَرَق (el-farak) kelimesi el-fark şeklinde de okunmuştur. Ancak ilk okunuş lugat âlimlerine göre daha sahihtir. Ölçüsü 16 rıtlı⁸⁹ denk gelir. “el-fark” şeklinde ra’nın sükunuyla okununca 120 rıtlılık bir hacim ölçüsüne eşit olur. Tîbî hadiste belirtilen bu ölçülerin belli bir miktarı belirtmeyip azlık çokluğu ifade etmek için kullanıldığını söylemiştir. Hadis râvîlerinden ikisi الفرق lafzı yerine bir içimlik, bir yudum anlamındaki الحُسْوَة kelimesini rivayet etmiştir.⁹⁰ Rivayetten anlaşıldığına göre miktarın bir önemi yoktur, aslolan içilen içecekte sarhoş edici özelliğin bulunmasıdır. Nitekim 120 rıtlı yaklaşık 50 kg kadar gelmektedir. Bir avuç yahut bir yudum ile kıyaslanamayacak kadar çoktur.

1.1.5.3. Hamr’ın Yapıldığı Ürünlerle İlgili Rivayetler

Ebû Hureyre’den rivayet edildiğine göre Resûlullah (a.s.) şöyle buyurmuştur:

الخمير من هاتين الشجرتين النخلة والعنب

“Hamr, şu iki ağaçtan hurma ve üzüm ağacından yapılan (içki) dir.”⁹¹

Hadis çeşitli şekillerde yorumlanmıştır. Söz konusu ifadede hamr’ın hurma ve üzüm ağacının ikisinden de yapıldığı görüşünde olanlar olduğu gibi bu iki ağacın sadece birinden yapıldığını anlayanlar da olmuştur. Buhârî’de geçmemekle birlikte Aynî’de hadisin tevilleri 3 maddede verilmiştir:

a) من هاتين الشجرتين ifadesi bu ağaçların ikisinden birden değil de bunlardan birinden hamr yapılır manasındadır. Nitekim En’âm suresi 130. ayette geçen يَا مَعْشَرَ الْإِنسِ وَالْجِنِّ وَالْإِنْسِ أَلَمْ يَأْتِكُمْ رُسُلٌ مِنْكُمْ (Ey cin ve insan topluluğu! İçinizden peygamberler gelmedi mi?) ifadesinde insan ve cin topluluğunun ikisi de zikredilmiştir ancak biliyoruz ki elçiler sadece insanlardan gelmiştir cinlerden gelmemiştir. Dolayısıyla ayette iki grubun zikri geçmekle birlikte kastedilen bunlardan sadece biridir. Hadiste de benzer durum söz konusudur; kastedilen yalnızca üzüm ağacıdır.

b) من هاتين الشجرتين her iki ağacı birden ifade eder. Bunların ikisinin meyvelerinden de hamr yapılır.

⁸⁹ Yaklaşık 10 gr a denk gelir.

⁹⁰ Mübârekfûrî, **Tuhfetü'l-ahvezî**, C:V, s.493.

⁹¹ Müslim, “Eşribe” 13,14; Ebu Dâvûd “Eşribe” 4; Tirmizi, “Eşribe” 8; Nesâî, “Eşribe” 19; İbn Mâce, “Eşribe” 5; Ahmed b. Hanbel, **II**, 279, 408, 409, 474, 496, 518, 526.

c) من هاتين الشجرتين farklı olsalar da hurma ve üzümünden hamr yapıldığını bildirir. Ancak üzümünden yapılan hamr az ya da çok, sarhoş edici ya da sarhoşluk vermeyici olsun hakiki anlamda hamr olanıdır, hurmadan yapılanı ise müskir (sarhoş edici) hale gelmiş olanıdır, sarhoş etmeyen hurma suyu buna dahil değildir.⁹²

Müslim şerhinde bu hadisin, sarhoş edici olduklarında hurma, kuru üzüm, olgunlaşmış/kızarmış hurma ve diğerlerinden elde edilen nebîzlerin hamr olarak isimlendirildiğine delil olduğu ifade edilmiştir. Müellif bunun cumhurun görüşü olduğunu, hadisteki bu ifadede mısır/darı, arpa, bal ve diğerlerinin hamrlığına dair olumsuz bir yaklaşımın bulunmadığını belirtmiştir.⁹³

Bu hadis ve Nahl suresi 67. ayeti birlikte yorumlayan Endülüslü muhaddis İbn Dıhye el-Kelbî (ö.633)'nin hamr ile ilgili yazma eserine ulaştık. Eserde müellif hamr'ın tüm sarhoş edicileri kapsayan bir kelime olduğunu savunurken Nahl 67 (وَمِنْ ثَمَرَاتِ النَّخِيلِ وَالْأَعْنَابِ تَتَّخِذُونَ مِنْهُ سَكَرًا وَرِزْقًا حَسَنًا إِنَّ فِي ذَلِكَ لَآيَةً لِّقَوْمٍ يَعْقِلُونَ) ayetinde ve

(الخرمر من هاتين الشجرتين النخلة والعنبه) hadisinde öncelikle zikredilen ürünün üzüm değil hurma olduğuna dikkat çekmektedir. Buna göre hamr'ın üzümünden yapılan sarhoş ediciye has bir isim olduğunu söylemenin bâtıl olduğunu ifade etmektedir. Müellif, hamr'ın Araplar nezdinde üzüm yahut başka bir üründen yapılan ve akli karıştırıp bulandıran her şeyi içine alan câmî bir isim olduğuna işaret etmektedir. Ayrıca Kur'ân'ın üzüm hamr'ını diğerlerinden ayırarak özel olarak zikretmediğinin de altını çizmektedir. Hamr'ın tahrimi indiğinde Medine'de üzüm hamr'ına dair bir şeyin olmadığını delil göstermektedir.⁹⁴

Nu'man b. Beşir'den rivayet edildiğine göre Resûlullah (a.s.) şöyle buyurmuştur:

إن من العنب خمرأ وإن من التمر خمرأ وإن من العسل خمرأ وإن من البر خمرأ وإن من الشعير خمرأ.

⁹² Aynî, **a.g.e.**, C:XXI, s.166.

⁹³ Nevevî, **a.g.e.**, C:XIII, s.153.

⁹⁴ Ebü'l-Hattâb (Ebü'l-Fazl) Meccüddîn Ömer b. el-Hasen b. Alî b. Muhammed b. Ferh el-Kelbî el-Belensî ed-Dânî, **Vehcü'l-cemr fi tahrîmi'l-hamr**, Üstâz Doktor Muhammed b. Türki et-Türki Kütüphanesi, vr.24-25.

“Üzümden de hamr olur, hurmadan da hamr olur, baldan da hamr olur, buğdaydan da hamr olur, arpadan da hamr olur.”⁹⁵

Bir önceki hadise göre bu hadiste hamr’ın hammaddesi olarak zikredilen ürünler daha çeşitlidir. Geride geçen (bkz. 76 no’lu dipnot) Hz. Ömer’in Resûlullah’ın minberindeki sözünde de bu beş üründen söz edilmektedir. Hadisin yine Nu’mân b. Beşir’den rivayetle Ebû Dâvûd’daki diğer metni de şöyledir:

إِنَّ الْخَمْرَ مِنَ الْعَصِيرِ، وَالزَّيْبِ، وَالتَّمْرِ، وَالْجَنْطَةِ، وَالشَّعِيرِ، وَالذَّرَةِ، وَإِنِّي أَنْهَأُكُمْ عَنْ كُلِّ مُسْكِرٍ»

“Hamr, meyve suyundan, kuru üzümünden, hurmadan, buğdaydan, arpadan ve mısırdan / darıdan (yapılır). Ben size sarhoşluk veren her şeyi yasaklıyorum.”⁹⁶

Enes b. Mâlik’ten rivayet edildiğine göre kendisi şöyle anlatmaktadır:

عَنْ أَنَسٍ، قَالَ: «حُرِّمَتْ عَلَيْنَا الْخَمْرُ حِينَ حُرِّمَتْ، وَمَا نَجِدُ - يَعْنِي بِالْمَدِينَةِ - خَمْرَ الْأَعْنَابِ إِلَّا قَلِيلًا، وَعَامَّةُ خَمْرِنَا الْبُسْرُ وَالتَّمْرُ

“Hamr bize haram kılındığında Medine’de çok az üzüm hamrı bulurduk. Çoğunlukla bizim hamrımız büsr ve temr idi.”⁹⁷

Buhârî şârihlerinden İbn Battâl bu rivayeti ve Hz. Ömer’den gelen, hamr’ın beş şeyden elde edildiğini bildiren rivayeti zikrederek Kufe ekolünün hamr hakkındaki görüşüne karşı bu hadislerin bir cevap niteliği taşıdığını söylemiştir. Sahabe ve tabiundan pek çok isim sayıp bunlardan bu manada pek çok söz aktarıldığını belirtmiştir. Hele de Hz. Ömer’in minberde söylediği o sözün muhaciriyle ensarıyla pek çok sahabenin huzurunda söylenmiş olmasının hamr’ın üzüm dışındakilerden yapılanlara da isim olduğuna dair en güçlü delil olduğunu, kimsenin bu söze itiraz etmeyişiyle bunun icmâya dönüştüğünü ifade etmiştir.⁹⁸

⁹⁵ Buhârî, “Eşribe” 2, 3, 5, 21, “Mezâlim” 21, “Tefsir” sure 5/11; Müslim, “Eşribe” 5; Ebu Dâvûd, “Eşribe” 4; Tirmizî, “Eşribe” 8; İbn Mâce, “Eşribe” 5; Dârimî, “Eşribe” 7; Ahmed b” Hanbel, II, 118, IV, 267,272.

⁹⁶ Ebu Dâvûd, “Eşribe” 4.

⁹⁷ Buhârî, “Eşribe” 2,3.

⁹⁸ Ebü'l-Hasan Ali Halef b. Abdülmelik İbn Battâl el-Kurtubî, **Şerhu Sahih-i Buhârî**, i'dâd Ebû Temim Yasir b. İbrâhim, Riyad 2003, Mektebetü'r-Rüşd, C:VI, s.39.

Rivayetin daha detaylı olanında şu ifadeler yer almaktadır:

عَنْ أَنَسٍ، قَالَ: " كَانَ أَبُو عُبَيْدَةَ بْنُ الْجَرَّاحِ وَسُهَيْلُ بْنُ أَبِيصَاءَ , وَأَبِيُّ بْنُ كَعْبٍ عِنْدَ أَبِي طَلْحَةَ وَأَنَا أَسْقِيهِمْ، مِنْ شَرَابٍ , حَتَّى كَادَ أَنْ يَأْخُذَ فِيهِمْ. قَالَ: فَمَرَّ بِنَا مَارٌّ مِنَ الْمُسْلِمِينَ , فَنَادَى: أَلَا هَلْ سَعَرْتُمْ؟ إِنَّ الْخَمْرَ قَدْ حُرِّمَتْ، فَوَاللَّهِ مَا أَنْتَظِرُ أَنْ أَمْرُونِي أَنْ أُلْقِيَ مَا فِي الْأَيْنَةِ , فَفَعَلْتُ فَمَا عَادُوا فِي شَيْءٍ مِنْهَا , حَتَّى لَقُوا اللَّهَ , وَإِنَّهَا لِلْبُسْرُ وَالْتَّمُرُ وَإِنَّهَا لَخَمْرُنَا يَوْمَئِذٍ "

Enes (r.a.)'dan rivayet edildiğine göre Ebû Ubeyde b. Cerrah, Süheyl b. Beyda ve Übey b. Ka'b, Ebû Talha'nın yanında idiler. Ben de onlara bir çeşit içecek sunuyordum. Bu içecek onları etkilemeye başlar gibi oldu. Yanımızdan bir Müslüman geçerken; "haberiniz var mı hamr haram kılındı" dedi. Allah'a yemin ederim hiç gecikmeden hemen kaplarda bulunan içecekleri dökmemi emrettiler. Ben de dediklerini yaptım. Allah'a kavuşana kadar da bir daha ona hiç dönmediler. O zamanlar içkiler taze hurma ile kuru hurmadan yapılıyordu. O gün bizim hamr'ımız bunlardı.⁹⁹

Tahâvî bunun benzeri birkaç rivayet daha zikrederek şu açıklamayı yapmıştır:

"Bu rivayetler üzüm dışındakilerden yapılan içeceklere de hamr dendiğinin bir kanıtıdır diyenlere şöyle cevap verilir; bu rivayet görüşünüze delil değildir çünkü bu içeceğin tahammür etmiş hurma içeceği olması mümkündür. Bu rivayetle hurma nakî'nin mekruh olduğunu söyleyenlerin görüşü sabit olur; ancak hurma suyunun pişmişinin haram olduğuna delil teşkil etmez. İçeceklerini dökmelerinin nedeni bunların fazlasının sarhoş edeceğini bilmeleri olabilir. Sarhoş olmaktan endişe duydukları için dökmüş de olabilirler. وَإِنَّهَا لَخَمْرُنَا يَوْمَئِذٍ ifadesi de "hamr olarak o gün bizim yaptığımız buydu" anlamı kastedilmiş olabilir.¹⁰⁰

Tahâvî'nin söylediğinin aksine kanaatimize göre bu iki rivayet aslında hamr kelimesinin, kişiye sarhoşluk veren, onu eğlendirip çakırkeyif hale getiren o dönemde mevcut her türlü içkiye verilen genel bir isim olduğunun açık bir delilidir. Ki Tahâvî'nin "hamr olarak o gün bizim yaptığımız buydu" açıklaması da bizim

⁹⁹ Ebu Dâvûd, "Eşribe" 2; Ebû'l-Abbas Ziyaeddin Ahmed b. Ömer b. İbrâhim Kurtubî, **İhtisârü Sahihî'l-Buhârî ve beyânü garîbihî**; tahkik Rif'at Fevzi Abdülmuttalib, Darü'n-Nevâdir, Dimaşk 2014; Ebû Ca'fer Ahmed b. Muhammed b. Selâme b. Abdülmelik b. Seleme Ezdi Hacı Mısıri et-Tahâvî el-Hanefi, **Şerhu Meânî'l-âsâr**, thk. Muhammed Seyyid Cadelhak, Muhammed Zührî en-Neccâr, Kahire 1968, Matbaatü'l-Envari'l-Muhammediyye, C:IV, s.213.

¹⁰⁰ et-Tahâvî, **a.g.e.**, C:IV, s.213.

kanaatimizi destekler niteliktedir. Ayrıca Tahâvî eserinde bu rivayetin devamında yer verdiği bir rivayette, bir sahabinin Enes'in yanına gittiğini ve onun yanında şedîd bir tılâ gördüğünü nakletmektedir. Enes'in yanında bulunan içkinin hamr değil de tılâ olarak özel bir başka isimle isimlendirilmiş olmasının, her sarhoş edici içeceğe hamr denemeyeceğinin bir göstergesi olduğunu savunmaktadır. Ancak her ne kadar hamr'ın yaygın kullanıma göre iştîdâd etmiş olan üzüm suyunun ismi olduğu kabul edilse bile, İbn Hâcer'in yer verdiğimiz yorumunda olduğu gibi (bkz. 82 no'lu dipnot) önemli olan noktalardan bir diğeri de şer'î olarak bu kavramdan ne kastedildiğidir. Nitekim Tahâvî açıklamasını yaparken hamr'ın haram kılındığı haberini alan sahabelerin içtikleri şeyi hemen dökmelerinin nedeni olarak "fazlasının onları sarhoş edeceğini bilmeleri" ihtimalini dile getirmiştir. Yani kriterin, içilen şeyin sarhoşluk vermesi olduğunu kendisi belirtmektedir. O halde hamr dendiğinde anlaşılması gereken ve nitekim sahabenin de o gün anlamış olduğu gibi Şârî'nin yasakladığı şey, sarhoşluk verici özelliği bulunan her şey olmaktadır. Farklı tekniklerle yapılmış olan sarhoş edici nitelikteki içeceklerin özel bir başka isminin bulunması, bunların hamr kategorisine dahil olmasına engel değildir.

1.1.5.4. Hamr'ın Bizâtihi (بِغَيْنِهَا) Haram Olması Rivayetleri

İbn Abbas'tan rivayet edildiğine göre Resûlullah (a.s.) şöyle buyurmaktadır:

عَنْ ابْنِ عَبَّاسٍ، قَالَ: " حُرِّمَتِ الْخَمْرُ بِغَيْنِهَا قَلِيلُهَا وَكَثِيرُهَا، وَالسُّكْرُ مِنْ كُلِّ شَرَابٍ

*"Hamr'ın bizzat kendisi, azı, çoğu, her türlü içecekten de sarhoş olmak haram kılınmıştır."*¹⁰¹

Rivayet "وَالْمُسْكِرُ مِنْ كُلِّ شَرَابٍ" versiyonu ile de geçmektedir.¹⁰² Buhârî şerhinde "بِغَيْنِهَا" lafzıyla yer verilen rivayetin yorumunda Kastallânî, bu rivayeti Ebû Hanife'nin delil aldığını buna göre sarhoş etsin ya da etmesin hamrın azının da çoğunun da haram olup, hamr (Ebû Hanife'ye göre iştîdâd etmiş köpük atmış üzüm suyu) dışındaki içeceklerin ise sadece sarhoşluk verdiği zaman haram olacağı

¹⁰¹ Nesai, "Eşribe", 12.

¹⁰²Bkz. Ebû Abdurrahman Ahmed b. Ali b. Şuayb Nesâî, **es-Sünenü'l-kübrâ**, thk. Hasan Abdulmun'in Şelebi, Beyrut, Müessesetü'r-Risâle, C:V, s.108; Ebû Bekr Ahmed b. el-Hüseyn b. Ali Beyhâkî, **es-Sünenü'l-kübrâ**, thk. Muhammed Abdülkadir Ata, Beyrut 2003, Daru'l-Kütübi'l-İlmiyye, C:X, s.361.

aktarımında bulunmuştur.¹⁰³ Cessâs bu rivayetin merfu bir isnadla Resûlullah (a.s.)’a ulaşan bir senedinin bulunduğunu ifade ettikten sonra bu hadise göre hamr’ın, üzerinde ihtilaf edilmeyen, yaş üzüm suyunun istidâd etmiş hali için kullanılıp diğer içecekler için kullanılmayan kendisine has bir isim olduğunu söylemiştir. Ona göre bu hadis üzüm suyu dışındaki ürünlerden elde edilen içeceklere hamr ismi verilemeyeceğine delil teşkil etmektedir.¹⁰⁴

Söz konusu rivayete atfen İmam Mâtürîdî tefsirinde hamr’ın bir maslahat ya da herhangi bir fayda için içilmediğini, eğlence amaçlı içilen bir içecek olduğunu, bu yüzden بعينها (bizâtihi) haram olup bu amaçla alınmayan hiç bir şeyin de بعينها (bizâtihi) haram olmayacağını ifade etmiştir. Hz. Ali’ye isnad edilen, “nebîz’den sarhoş olana 8 sopa, hamr’dan sarhoş olana (az veya çok içmiş de olsa) 80 sopa vurulacağına dair bir rivayete yer veren müfessir, Hz. Ali’nin bu sözünün Resûlullah (a.s.)’ın كل مسكر حرام sözüne işaret ettiğini belirtmiştir. Buna göre haram olanın sarhoşluk olduğunu, hamr dışındaki diğer içeceklerden de sarhoş olmanın haram kılındığını bu gibi rivayetlerin açıkça ortaya koyduğunu ifade etmiştir.¹⁰⁵

Âlimlerin yorumlarında öne çıkan, içilen şeyin ne amaçla içilmiş olduğudur. Haramlığı belirleyen önemli noktalardan biri de budur. Normal ölçüde tüketildiğinde sarhoşluk verici olmayan ve öyle görünüyor ki zaten eğlenmek, kafa bulup kendinden geçme niyetiyle de üretilmemiş, hazırlanmamış olan içecekler, çok fazla tüketmekten ya da başka bir faktörden dolayı kişide sarhoşluğa yol açmışsa, bu sebepten oluşan sarhoşluk diğerinden farklı değerlendirilmektedir. Nitekim nebîzlerle ilgili başlık altında da ele alacağımız gibi enerji kazanma, serinleyip hararet giderme, sindirimi kolaylaştırma gibi amaçlarla içilen nebîz gibi içecekler şayet bir sebepten dolayı kişide sarhoşluğa neden olmuşsa hamr tüketip sarhoş olan kişiyle aynı kefeye konmamaktadır.

¹⁰³ Ebû'l-Abbas Şehabeddin Ahmed b. Muhammed Kastallânî, *İrşadü's-sârî li-şerhi Sahihi'l-Buhârî*, Mısır 1323, el-Matbaatü'l-Kübra el-Emiriyye, C:I, s.309.

¹⁰⁴ Cessas, *Ahkâmu'l-Kur'ân*, C:II, s.6.

¹⁰⁵ Ebû Mansûr Muhammed b. Muhammed b. Mahmûd Mâtürîdî, *Tevilât-u Ehli's-Sünne*, thk. Mecdi Baslum, Beyrut 2005, Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, C:II, s.118-119.

1.1.5.5. Hamr'ın Sirkeye Dönüştürülmesi İle İlgili Rivayetler

Çeşitli ürünlerden yapılan içki-içecek türleriyle ilgili olarak Resûlullah (a.s.)' a birtakım sorular sorulmuş olduğu gibi ellerinde mevcut olan hamr'ı sirkeye çevirip çeviremeyeceklerini de soranlar olmuştur. Buna örnek bir rivayet şöyledir:

عَنْ أَنَسِ بْنِ مَالِكٍ أَنَّ أَبَا طَلْحَةَ سَأَلَ النَّبِيَّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ عَنْ أَيِّنَامٍ وَرَثُوا خَمْرًا قَالَ: أَهْرِقُهَا . قَالَ: أَفَلَا أَجْعَلُهَا خَلًّا؟ قَالَ: لَا.

“Enes b. Mâlik'ten rivayet edildiğine göre Ebû Talhâ Resûlullah (a.s.)'a, kendilerine miras olarak bir miktar hamr kalan yetimlerin bu durumunu sordu (Hamr'ı ne yapması gerektiğini). Resûlullah: ‘onu dök’ buyurdu. Ebû Talha: “sirke yapmayayım mı ?’ diye sorunca Resûlullah: “hayır” yanıtını verdi.”¹⁰⁶

Hamr'ın sirkeye dönüştürülmesiyle ilgili bir başka rivayet ise şöyledir:

عَنْ عَبْدِ اللَّهِ بْنِ الدِّائِمِيِّ، عَنْ أَبِيهِ فَيْرُوزَ قَالَ: قَدِمْتُ عَلَى رَسُولِ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ، فَقُلْتُ: يَا رَسُولَ اللَّهِ، إِنَّا أَصْحَابُ كَرِّمٍ، وَقَدْ أَنْزَلَ اللَّهُ عَزَّ وَجَلَّ تَحْرِيمَ الْخَمْرِ، فَمَاذَا نَصْنَعُ؟ قَالَ: «تَتَخَذُونَهُ رَبِيبًا؟»، قُلْتُ: فَتَصْنَعُ بِالرَّبِيبِ مَاذَا؟ قَالَ: «تُنْفِقُونَهُ عَلَى غَدَائِكُمْ، وَتَشْرَبُونَهُ عَلَى عَشَائِكُمْ، وَتُنْقِعُونَهُ عَلَى عَشَائِكُمْ، وَتَشْرَبُونَهُ عَلَى غَدَائِكُمْ» قُلْتُ: أَفَلَا نُؤَخِّرُهُ حَتَّى يَسْتَدَّ؟ قَالَ: «لَا تَجْعَلُوهُ فِي الْفُلِّ، وَاجْعَلُوهُ فِي الشِّتَانِ، فَإِنَّهُ إِنْ تَأَخَّرَ صَارَ خَلًّا

“ Fîrûz ed-Deylemî'den rivayet edildiğine göre kendisi şöyle anlatıyor:

Resûlullah'ın huzuruna geldim ve dedim ki: Ya Resûlallah, Allah (c.c.) hamr'ı haram kılan ayeti indirdi, biz ise bağıcılık yapıyoruz, şimdi biz üzümlemizi ne yapalım? Resûlullah (a.s.): ‘üzüm kurusu yapabilirsiniz’ buyurdu. Peki, üzüm kurularını ne yapalım diye sorduk. Resûlullah: ‘sabahleyin naki’ yapar akşam içersiniz, akşamleyin naki’ yapıp sabah içersiniz’ buyurdu. (Biz de): istidâd edinceye kadar bekletmeyelim mi? diye sorduk. Resûlullah (a.s.): ‘bunları testilerde yapmayın, ince deriden kaplarda yapın zira (bunların içinde) beklediğinde sirkeye dönüşür.’”¹⁰⁷

Aynı rivayet başka bir tarikle gelmiş, metinde farklı olarak naki’ kelimesi yerine nebîz kelimesi kullanılmıştır.¹⁰⁸ Rivayette iki kap adı zikredilerek bu noktada Müslümanların dikkatli olmaları emredilmiş, bu şartla üzümlelerinden sirke

¹⁰⁶ Müslim, “Eşribe” 11; Ebû Dâvûd, “Eşribe” 3; Tirmizî, “Buyû” 58; Dârimî, “Eşribe” 17; İbn Hanbel, III, 119,180, 260.

¹⁰⁷ Ebu Dâvûd, “Eşribe” 10; Dârimî, “Eşribe”, 13; Nesâî, “Eşribe”, 56; İbn Hanbel, IV, 232.

¹⁰⁸ Nesâî, “Eşribe”, 55.

yapmalarına izin verilmiştir. Zira الشنان , Arapça'da شَنْ kelimesinin çoğuludur. İnce deriden yapılmış, eski yıpranmış kap anlamında gelmektedir.¹⁰⁹ İleride nebîz başlığı altında izah edeceğimiz gibi, yapılan nebîzlerin konulduğu kapların özelliği önem arz etmektedir. Çünkü bazı kaplarda nebîzler tahammür etmekte yani hamr'a dönüşmektedir. İnce deriden yapıldıklarında fermentasyon sebebiyle oluşan gaz basıncı nedeniyle kaplar yarılmaktadır. Ancak bazı kaplarda bu olay gerçekleşmediği için nebîzin tahammür edip etmediği dışarıdan anlaşılamamaktadır. Rivayette geçen, Arapça'da قَلَّة kelimesinin çoğulu olan القلل sözcüğü de bu özellikteki kaplardandır; nebîzin tahammür edip etmediği dışarıdan anlaşılmaz. Dolayısıyla kişi bunu fark etmeden Allah'ın haram kıldığı hamr'ı içebilir. Allah'ın elçisi (a.s.) müminleri bu tehlikeye karşı uyarmaktadır. Rivayetin sonunda nebîzlerin ince deriden kaplarda yapılıp da bekletilmesi durumunda sirkeye dönüşeceği ifade edilmiştir. Buradan bu kabın hava alma özelliğine sahip bir kap olduğu anlaşılmaktadır. Çünkü meyveden oluşturulan sıvıların sirkeye dönüşebilmesi için aerobik (hava bulunan) koşullar gerekmektedir. Hava geçirmeyen büyük sağlam testilerdeki meyve sıvıları fermentasyona uğrayarak hamr'laşmaktadır. Tabii sirkeye dönüşümün gerçekleşebilmesi için tahammür (alkol fermentasyonu) olayından sonra bir müddet daha zamanın geçmesi gerekmektedir zira sirke, günler değil aylar sonra olur. Allah Resûlü'nün burada beklemekten kastı uzunca bir süre olmalıdır.

Sirkeleştirme ile ilgili böyle zıt hükümler içeren rivayetlerden dolayı hamr'ın sirkeye dönüştürülmesi meselesi âlimler arasında tartışmalı hususlardan bir diğeri olmuştur. İlk rivayete göre Resûlullah, yetimlere ait olmasına rağmen bu haramın helale çevrilerek değerlendirilmesine müsaade etmemektedir. Ebû Dâvûd şerhinde Hattâbî bu rivayetin, hamr'a işlem uygulanarak onu sirkeye çevirmenin caiz olmadığına dair açık bir beyan teşkil ettiği görüşündedir. Ona göre şayet caiz olabilseydi, yetimlerin malı sözkonusu olduğundan evleviyetle caiz olurdu ki Resûlullah (a.s.) malın ziyan edilmesini yasaklamıştır. Öyleyse bu işlem hamr'ı temiz hale getirmez. İmam Şâfiî ve Ahmed b. Hanbel de bu görüştedir.¹¹⁰ Hanefiler ise yetimlerin hamr'ının sirkeye çevrilmesi ile ilgili soruya Resûlullah'den "hayır" yanıtı geldiği gibi "evet" yanıtını verdiği rivayetlerin de bulunduğunu belirtmişlerdir.

¹⁰⁹ İbn Manzur, a.g.e., ش bölümü.

¹¹⁰ Hattâbî, **Meâlimü's-Sünen**, C:IV, s.263.

“Hayır” yanıtı rivayet sahih kabul edilirse bunun, başlangıçta Müslümanların içkiye düşkünlüklerinden ötürü bu yerleşik alışkanlıklarından uzak durmalarını sağlamak için koyulmuş geçici bir yasak olduğu ifade edilmiştir.¹¹¹ Şevkânî’nin belirttiğine göre ise İmam Mâlik’ten gelen üç rivayet içerisinde en sahih olanı sirkeleştirmenin haram olduğu rivayetidir. İmam Şâfiî sirkeleştirmenin haramlığını bildiren bu rivayeti esas almış, hamr’ın kendi kendine sirkeleşmesini hariç tutarak insan eliyle bir yerden bir yere nakil (güneşten gölgeye) yahut da içine sirkeleşmesini sağlayacak bazı şeylerin eklenmesiyle hamr’ın sirke haline getirilmesine cevaz vermemiştir.¹¹²

Özetle ifade edecek olursak Hanefiler, Resûlullah (a.s.)’ın buyurduğu ifade edilen bu birbirine zıt cevapları o günün toplumunun içki içme âdetini tamamen ortadan kaldırma amaçlı olduğu şeklinde yorumlamışlardır. Bu nedenle önceleri sirkeleştirmenin yasaklandığı çünkü evlerde bulunan çocukların, kölelerin de hamr’a çok alışmış olup bu alışkanlıktan kurtulmalarının hiç kuşkusuz zor bir şey olması, her ne kadar evin efendisi bundan uzak dursa ve onlara hamrları sirke yapmalarını emretse de bu, toplumu fesada götürebilir. Nitekim sirkeleşme belli bir vakit ister; hemen hamr’a dönüşmez. Bu yüzden de caiz olmaz. Ancak artık zamanımızda böyle bir durum söz konusu olmadığından ve hamr yasağına artık insanlar alışmış olduğundan bu fesada düşme ihtimali kalmamıştır dolayısıyla artık hamr’ı sirkeye dönüştürmek caizdir.¹¹³ Sirkeleştirmeye ilgili kimyasal detaylar, ikinci bölümde gıda bilimi açısından değerlendirilecektir.

1.1.6. Fıkıh Kaynaklarında Hamr

“Kur’ân’da ve Resûlullah’ın hadislerinde kesin bir üslûpla yasaklanmış olmasına rağmen İslâm toplumlarında her dönemde varlığını korumuş bulunan içki tüketim ve alışkanlığı, fıkıh literatüründe hem “eşribe” başlığı altında önlenmesi, tedavi edilmesi gereken ferdî ve içtimaî bir zaaf ve ibtilâ, hem de “hudûd” başlığı altında belirli durumlarda cezalandırılması gereken bir suç olarak ele alınmıştır.

¹¹¹ Ebû Bekr Şemsüleimme Muhammed b. Ahmed b. Sehl Serahsî, **el-Mebsût**, Beyrut 1414, Dâru’l-Ma’rife C:XXIV, s.24.

¹¹² Ebû Abdillâh Muhammed b. Alî b. Muhammed eş-Şevkânî es-San’ânî el-Yemenî, **Neylül-evtâr şerhi munteka’l-ahbâr**, thk. İsamuddin es-Sababiti, Mısır 1193, Darü’l-Hadis, C:VIII, s.214; Kâsânî, **a.g.e.**, C:V, s.114.

¹¹³ Ebû Bekr Alaeddin Ebû Bekr b. Mes’ud b. Ahmed el-Hanefî Kâsânî, **Bedâiü’s-sanâî’ fi tertibi’ş-şerai’**, thk. Ali Muhammed Muavvaz, Adil Ahmed Abdülmevcut, Beyrut 1997, Dâru’l-Kütübü’l-İlmiyye, C:V, s.114.

Fıkıh kitaplarında geçen “eşribe” kelimesi, sözlük anlamı bakımından içilebilen bütün sıvı maddeleri kapsamakla birlikte dinî literatürde ve örfî kullanımda içilmesi dinen yasaklanan veya dinî hükmü tartışmalı olan sarhoş edici sıvı maddelerin adı olmuştur.”¹¹⁴

Fakihler, “hamr”ın luğavî ve şer’î kullanımı konusunda ihtilaf ettiklerinden “hamr” kelimesinin tarifi konusunda da farklı görüşü benimsemişlerdir. Medine ekolü, Hicazlılar, hadis ekolünün hepsi, Hanbelîler ve bazı Şâfiîler hamr’ın ister üzüm, hurma, buğday, arpa isterse de bunların dışındaki ürünlerden olsun azı da çoğu da sarhoş eden şeyler için kullanıldığı görüşündedir. Şâfiîlerin çoğunluğu, Ebû Yusuf, İmam Muhammed ve Mâlikîlerin bir kısmı ise hamr’ın iştîdâd ettiğinde sarhoş edici olan (köpük atsın ya da atmasın) üzüm suyu olduğunu söylemiştir. Ebû Hanîfe üzüm suyunun keskinleşmesi (güçlü sarhoş edici etkiye sahip olması) ile birlikte köpük atması kaydını koymuştur.¹¹⁵ Âlimlerin hamr’a genel olarak yaklaşımları bu şekilde olmakla birlikte İbn Âşûr, tefsirinde hamr, seker, nebîz gibi kavramların farklı nitelikteki içecekleri ifade etmesine karşın birbirleri yerine kullanıldıklarını dolayısıyla bu karışıklığın ahkâma da yansıdığını, en nihayetinde fıkıh kaynaklarında asıl kastedilenin de yanlış anlaşıldığını, Arap kelâmında hamr isimlendirmesi konusunda ters bir yapı oluştuğunu, bu durumda hükümlerde de ihtilaflar meydana geldiğini belirtmiştir.¹¹⁶ Çalışmamız sırasında ilgili kaynaklar üzerinde yaptığımız taramalar da bizde bu kanaati oluşturmuştur. Sözü edilen bu kavramlar arasındaki nüansa dikkat edilmemesi karışıklığa yol açmıştır. Kaynaklarda bu içeceklerin çeşitli isimlerine yer verilip bunların nasıl oluştuğuna dair açıklamalar mevcuttur. Bu izahlar kimi zaman kaynaktan kaynağa farklılık arz edebilmektedir. Bunların detayları tezimizin üçüncü bölümünde ele alınmıştır.

1.1.6.1. Hanefî Mezhebine Göre Hamr

Hanefî fikhının en muteber metinlerinden biri kabul edilen el-Mebsût’ta hamrın ilgili ayetlerle haram kılınma süreci anlatılıp tanımı şöyle yapılmıştır: **الْحَمْرُ هُوَ** “Hamr, çiğ üzüm suyunun iştîdâd ettiğinde

¹¹⁴ Mustafa Baktır, “İçki” md., **DİA**, C: XXI, s.459.

¹¹⁵ Heyet, **el-Mevsuatü'l-fıkhiyye**, 3. bs., Kuveyt: Vizaretü'l-Evkaf ve'l-Şuûni'l-İslâmiyye, 1984, C:V, s.12,13.

¹¹⁶ İbn Âşûr, **a.g.e.**, C:II, s.342

kabarıp köpük atmış halidir.” Tanımın ardından Serahsî, ulemanın bu tanım üzerinde ittifak ettiğini söyleyip “إِنِّي أَرَانِي أُعْصِرُ خَمْرًا”¹¹⁷ ayetinin de bunun delili olduğunu, *خمر* kelimesinin sıkıldıktan sonra hamr olan üzüm anlamına geldiğini söylemiştir.¹¹⁸ Burada mezhebin, İbn Mesud’un mushaf nüshasında yer yer tefsir kabilinden yaptığı ilavelerden birini esas aldığı görülmektedir. Nitekim İbn Mesud, Yusuf suresi 36. ayetteki *خمر* kelimesine üzüm anlamına gelen *عنب* açıklamasını düşmüştür.¹¹⁹

Eserde Ebû Hanife’nin bu tarifi esas alınmıştır. Ebû Yusuf’a göre ise üzüm suyu köpük atmasa da fokurdama/kabarma¹²⁰ ile hamr olmuş olur.¹²¹ Mebsût’ta İmam Muhammed’in Ebû Yusuf ile aynı görüşü paylaştığı ifade edilmiştir. İmameyn’e göre hamr’ın iştîdâd etmesi yeterlidir çünkü sarhoş edici ve akli karıştırıcı olduğundan onda hamriyet sıfatı mevcuttur. Keskinleşme (الشِّدَّة), hamr’ın haram kılınmasına neden olan düşmanlığın ortaya çıkmasına ve Allah’ın zikrinden uzaklaşılmasına götüreceğinin göstergesidir. Kabarma ve köpük atmaya gelince bunun hemen ardından incelme, (يَرْقُ) saflaşma/berraklaşma olayı gerçekleşir. İştîdâd etme gerçekleştikten sonra bunların sarhoş etmede bir tesiri yoktur. Kabarıp köpük atsa da kabarmasa da fark etmez o yine hamrdır. Nitekim içine onun kabarmasını, köpürmesini engelleyecek bir şey atılsa bu durum aldatıcı olabilir. Bundan dolayı sarhoş edici olması için asıl gerekli olan iştîdâd etmesidir, dolayısıyla da itibar buna edilir.¹²²

İmam-ı Azam’a göre köpürmeyen hamr, haramlığın altında bir seviyededir, çünkü onun bazı sıfatları eksiktir.¹²³ Hamr’ın hükümleri kat’idir şüphe ile düşmez. Köpüğünü attığı zaman şüphe ortadan kalkar. Kaynama/fokurdama ve iştîdâd ise

¹¹⁷ Yusuf 12/36.

¹¹⁸ Serahsi, **el-Mebsût**, C:XXIV, s.2.

¹¹⁹ Bkz. Ebu Abdurrahman İbn Mes’ud İbn Ümmi Abd b. Gafil el-Hüzeli Abdullah b. Mes’ud, **Tefsiru İbn Mes’ud**, i’ dâd Muhammed Ahmed İsevi, Riyad: Müessesetü’l-Melik Faysal, 1985, C:II, s.353.

¹²⁰ Reaksiyon sırasında oluşan karbondioksit gazının ortamdaki ayrışması bir kaynama görünümünü vermektedir. İfade ateşte kaynamak anlamında değildir. Detaylı bilgi için bkz. Duran Çakmak, Cüneyt Evren, **Alkol ve Madde Kullanım Bozuklukları**, Özgül yay, İstanbul 2006, s.36-37

¹²¹ Tahavi, **Şerhu Meânî’l-âsâr**, C:IV, s.211.

¹²² Serahsî, **el-Mebsût**, C:XXIV, s.13; Ebû’l-Hasan Nureddin Ali b. Sultan Muhammed Ali el-Kârî, **Fethu bâbi’l-inâye bi-şerhi’n-Nukâye**, i’tena bihi Muhammed Nizar Temim, Heysem Nizar Temim. Beyrut: Dârü’l-Erkam b. Ebi’l-Erkam, 1997/1418, C: III, s.44.

¹²³ Zafer Ahmed et-Tehânevî, **İ’lâü’s-sünen**, 3.bs. Karaçi, İdaretü’l-Kur’ân ve’l-Ulumi’l-İslâmiyye, 1415, C: XVIII, s.22.

icma ile şarttır. Bunlar bulunmadıkça hamriyyet meydana gelmez.¹²⁴ Köpük atmanın şart koşulmasının nedeni üzüm suyunun helal oluşunun kesinliği ve kesinliği sabit olarak bilinen bir şeyin de yine kendisi gibi kesin olan başka bir şeyle ortadan kalkabileceğidir. Dolayısıyla bu kesinliğin sağlanabilmesi için helal olan üzüm suyunun kabardıktan sonra köpüğünü atması gerektiği belirtilmektedir. Hadd kapsamında düşünülecek olursa haddin gerçekleşebilmesi için had sebeplerinin tam olarak meydana gelmesi gerekmektedir. Hamr içilmesinden dolayı hadd uygulanabilmesi için de hamrın eksiksiz bir şekilde oluşması gerektiği, bunun da ancak köpük atma ile gerçekleşebileceği belirtilmiştir.¹²⁵

Hamr ile ilgili tartışmalara geniş bir şekilde yer veren Aynî, eserinde Hidâye'den alıntı yaparak şunları kaydetmektedir: Lugat alimlerinin hamr'ı üzüme has kılması ve hamr'ın bu şekilde meşhur olmasının nedeni hamr'ın yasaklanmasının kat'i, üzüm dışındakilerden elde edilenlerin yasaklanışının ise zanni olmasıdır. Hamr'ın dil âlimlerince sarhoş edici her içeceğe isim olduğunu söyleyenlerin bu sözleri salt bir iddiadan ibarettir. Halbuki dil âlimlerinden bunun aksine nakiller gelmiştir. Nitekim lugat sahasının duâyen isimlerinden Ebû'l Esved ed-Düeli'nin bir dörtlüğünde şöyle geçmektedir: *“Bırak hamr'ı sapmışlar içsin çünkü ben onun kardeşi olan nebîzin ona ihtiyaç bırakmadığını gördüm.”*¹²⁶ Karşıt görüşlerin daha pek çok iddialarına cevap veren eserde şiiirden verilen bu örnekle hamr'a kardeş olarak nitelenen nebîzin hamr'dan farklı bir şey olduğuna delil getirilmek istenmiştir. Hanefî mezhebinde bu hususta sıklıkla kullanılan bu örnekle hamr'ın (kendi görüşlerine göre üzümden yapılan) hakiki anlamıyla diğer tüm sarhoş edicilerden ayrılıp özel bazı hükümlere tabi olduğu, diğer sarhoş edicilere ancak mecazen isim olabileceği vurgulanmak istenmiştir.

Hamr kavramının anlam ve kapsamıyla ilgili son devir alimlerinden Elmalılı da şu açıklamaları yapmıştır: *“Ebû Hanîfe ile birlikte sahabe ve tabiundan birçok alim ve fakih “hamr” kelimesinin apaçık ve kesin manasının bilhassa üzüm şarabında görüldüğünden Kur'ân'ın nassıyla bizzat kendisindeki (liaynihi) bir sebepten dolayı*

¹²⁴ Ömer Nasuhi Bilmen, **Hukukî İslamiyye ve Istılahat-ı Fıkhiyye Kamusu**, Bilmen yay, C:III, s.253.

¹²⁵ Serahsî, **el-Mebsût**, C:XXIV, s.13.

¹²⁶ Aynî, **a.g.e.**, C:XXI, s.173.

haram kılınan şarabın bu olduğuna, diğer sarhoş edicilerin aynıyle değil sarhoş etmesinden ötürü kıyas ile haram olduklarına hükmetmişlerdir. Demek ki Kur'ân'ın nassı üzüm şarabının bizzat haram oluşu hususunda kesindir. Bu nassın öteki sarhoş edicileri kapsamaması lafzan değil, haramlığa illet olarak gösterilen “sarhoşluk verme” illeti ile hadis-i şeriflerin açık ifadeleri vasıtasıyladır. Kur'ân lafızlarının umumi manalara ihtimali varsa da lafzın bizzat ifade ettiği mana-i hâssı gibi kesin değildir. Buna göre üzüm şarabı ve bundan yapılan sarhoş ediciler aynen necis, diğerlerinin ise necisliği şüphelidir.”¹²⁷ Hamr'ı bu şekilde ele alanlar bu kelimenin diğer sarhoş ediciler için de kullanılmasına itiraz ederlerken dilde kıyasın caiz olmayacağını ileri sürmüşlerdir.¹²⁸ Râzî tefsirinde bu görüşe reddiye olarak hamr'ın diğer sarhoş edicileri de içine alan bir ifade olduğunu söylemenin kelimenin manasını kıyas ile ortaya koymak olmadığını aksine bunun istikakla ilgili açıklamalar yoluyla o kelimenin taşıdığı manayı belirlemek olduğunu ifade etmiştir. Ayrıca Ebû Hanife'nin talebelerinin “nikah” kelimesinin asıl manasının “basmak, cima yapmak” olduğunu söylemelerinin de kelimenin istikakı ile ilgili bir açıklama olduğunu belirtmiştir.¹²⁹

Hamr sözcüğü üzerinden yapılan bu tartışmalar dışında hamrın oluşma şartlarının tam olarak ne olduğu ile ilgili Hanefî mezhebinde biri Ebû Hanife'ye diğeri de Ebû Yusuf'a ait olmak üzere temel iki farklı yaklaşım olduğu anlaşılmaktadır. İmam Muhammed'in hamr konusunda her ne kadar Ebû Yusuf ile aynı görüşte olduğu ifade edilse de aslında bu konuda kimi zaman bir görüş bildirmemiş olması, kimi zaman da diğer mezheplerle hemfikir olduğuna dair rivayetlerin aktarılmış olması O'nun hamr tanımlamasıyla ilgili net bir bilgiye ulaşılmasını güçleştirmektedir.¹³⁰

¹²⁷ Elmalılı Muhammed Hamdi Yazır, **Alfabetik İslam hukuku ve fıkıh ıstılahları kamusu**, 1361/1942; haz. Sıtkı Güllü, İstanbul, Eser Neşriyat, 1997, C.II, s.204.

¹²⁸ Bkz. Ebû Muhammed Bedreddin Mahmûd b. Ahmed b. Musa Hanefî Aynî, **el-Binâye fî şerhi'l-Hidaye**, thk. Eymen Salih Şa'ban, Beyrut 2012, Dâru'l-Kütübi'l İlmiyye, C: XII, s.345,346; Ebû Bekr Alaeddin Ebû Bekr b. Mes'ud b. Ahmed el-Hanefi Kâsânî, **a.g.e**, C: VI, s.415; Serahsi, **el-Mebsût**, C:XXIV, s.5.

¹²⁹ Râzî, **a.g.e**, CV, s.398.

¹³⁰ Nergiz Önce, **“Mervezi'nin el-Kâfi Adlı Eseri Çerçevesinde İlk Dönem Hanefi Literatüründe Eşribe”** Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Üni. Sosyalbilimler Ens. 2013, s.25.

Hanefilerin hamr hadislerine getirdikleri yaklaşımlarına bakıldığında كُلُّ مُسْكِرٍ rivayetinin başlıca Hanefi eserlerinden Mabsût'taki yorumu şöyle yapılmıştır:

“Bu hadisin sıhhatinde sıkıntı vardır (لَا يَكَادُ يَصِحُّ). Yahya b. Main üç şey hakkında Resûlullah'tan rivayet edilen hadislerin sahih olmadığını, bunlar arasında bu hadisin de bulunduğunu ifade etmiştir. Öte yandan Resûlullah'ın maksadı sarhoş edicileri sadece özel bir hükümde yani had cezası konusunda hamra benzetmektir. Nitekim Resûlullah isimleri değil hükümleri açıklayıcı olarak gönderilmiştir. Biz de sarhoş edici olan son kadehin içilmesinin had cezasını gerektirmesi bakımından hamr'a benzediğini söylüyoruz.”¹³¹ Cessâs da eserinde bu rivayetin كل مسكر حرام kısmına yer vererek haberin merfuluğu konusunda ravilerde ihtilaf olduğunu, hadis ehline bu rivayetin sahih kabul edilmediğini ifade etmiştir.¹³²

Bir diğer rivayet olan “Ey insanlar! Hamr'ın haram olduğu hükmü inmiştir. Bilesiniz ki hamr, beş şeyden yapılmaktadır: Üzümden, hurmadan, baldan, buğday ve arpadan. Hamr, akli örten her şeydir” sözünde hamr'ın yapıldığı ürünler sayılırken belli bir sayının verilmiş olması bu ürünler dışındakilerden hamr yapılamayacağını göstermemektedir. Hamr'ın iştîdâd etmiş üzüm suyu dışındakiler için kullanımı ise hakiki anlamda değil, teşbih yoluyla söylenmiştir.¹³³ Rivayetin son kısmıyla ilgili olarak da el-Hidâye'ye göre hamr'a hamr ismi verilmesinin nedeni akli karıştırıyor olması değil, tahammür ediyor olmasıdır.¹³⁴

1.1.6.2. Mâlikî Mezhebine Göre Hamr

Mâlikî mezhebinde sarhoş edici olan her türlü içecek hamr olarak kabul edilmiştir. Üzümden başka bir şeyden üretilmiş de olsa sarhoşluk verici olduğunda içene uygulanacak her türlü hüküm konusunda üzümden yapılan hamr ile aynı değerlendirilmiştir. İçeceğin kabarıp kabarmamasının önemsiz olduğu, asıl dikkate alınması gerekenin sarhoş edicilik olduğu ifade edilmiştir.¹³⁵ كل شراب / كُلُّ مُسْكِرٍ حَمْرٌ

¹³¹ Serahsî, **el-Mabsût**, C:XXIV, s.16.

¹³² Ebû Bekr Ahmed b. Alî Râzî Cessâs, **Şerhu Muhtasari't-Tahâvî fi'l-fikhi'l-Hanefi**, thk. İsmetullah İnayetullah Muhammed; dirase ve tashih Said Bektaş, Beyrut 2010, Dâru'l-Beşâiri'l-İslâmiyye; Medine Dâru's-Sirac, C:VI, s.366.

¹³³ Aynî, **Umdetü'l-kârî**, C:XXI, s.171.

¹³⁴ Aynî, **el-Binâye** C: XII, s.345.

¹³⁵ Ebû Saîd Abdüsselâm b. Saîd b. Habîb Tenûhî Sahnûn, **el-Müdevvenetü'l-kübrâ**, Dâru'l-Kütübî'l-İlmiyye 1994, C:I V, s.523.

أسكر فهو خمر rivayetlerinin üzümünden yapılan içkiyle diğerleri arasında bir fark olmadığına delil olduğunu söylemişlerdir. Çünkü haramlığın illeti iskâr (sarhoş edicilik) dır ve bu da müskir nitelik hangi içekte olursa o bizatihi haramdır; ister üzümünden elde edilmiş olsun isterse de başka bir üründen.¹³⁶

İbn Rüşd, *حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْخَمْرُ لِعَيْنِهَا، وَالسُّكْرُ مِنْ غَيْرِهَا* (Hamr'ın bizzat kendisi, azı, çoğu, her türlü içekten de sarhoş olmak haram kılınmıştır) hadisini Kufe ekolünün delil alırken, Hicaz ehlinin bu hadisi ravilerinin bir kısmı rivayetteki السكر kelimesini المسكر şeklinde aktardıkları için zayıf bulunduğunu söylemiştir.¹³⁷

1.1.6.3. Şâfiî Mezhebine Göre Hamr

Şâfiî fıkhnın en hacimli eserlerinden biri olan el-Hâvi'l-kebîr'de hamr tanımı eğlence/zevk veren, iştidâdın oluşması sebebiyle sarhoş edici hale gelen üzüm suyu şeklinde yapılmıştır. Hamr olabilmesi için keskinleşme (الشدّة) ve sarhoşluk şartı koşulmuştur. Ebû Hanife'nin bu iki şarta ek olarak köpük atma şartını koyduğu ancak bunun hiçbir tesiri olmadığı ileri sürülerek köpük atmanın şart olmadığı ifade edilmiştir. Hamr ismi verilmesi hakkında iki yorum bulunduğu belirtilerek bunlardan birinin meyvenin suyunun tahammür ederek hamr'laşması, yani kelimenin öz manasından da hareketle örtülmesi, bunun kabın ağzı örtülerek yapılması. Kabın ağzı örtülmezse hamr'a dönüşmez denilerek التخمير:التغطية açıklamasıyla kadının başını örtmesi manasıyla da bu anlam desteklenmiştir.¹³⁸ Hamr isminin kullanımıyla ilgili farklı görüşler aktarılmış, bu konuda kendi mezheplerinde iki görüş olduğu, bunlardan birine göre sıfattan ortaklık isimde de ortak olmayı gerektirir denilerek hamr'ın üzüm dışındaki diğer nebîzlerin de hakiki anlamda ismi olduğu belirtilmiştir. Diğer görüşe göre de hamr ismi üzüm suyuna has olup nebîzler için kullanımı mecazidir. Çünkü bu görüşe göre üzümünden ve diğer ürünlerden yapılanlar arasında sıfat ve hüküm konusunda müşterek durumlar bulunduğu gibi birbirinden farklılık arz eden durumlar da söz konusudur bundan dolayı isimlendirme de farklı

¹³⁶ Ebû'l-Velid b. Rüşd el-Kurtubî, **el-Beyân ve't-tahsil: ve's-şerhu ve't-tevcîhu ve't-ta'lîlu fi Mesâilî'l-müstahrece**, thk. Dr. Muhammed Hacı vd. Beyrut 1988, Dâru'l-Ğarbi'l-İslâmî, C:XVIII, s.491,492;

¹³⁷ İbn Rüşd, **Bidâyetü'l-Müctehid**, s.463.

¹³⁸ Ebû'l-Hasan Ali b. Muhammed b. Habib Maverdi, **el-Hâvi'l-kebîr hüve Şerhu Muhtasari'l-Müzenî**, tahkik ve talik Ali Muhammed Muavvaz, Adil Ahmed Abdülmevcud, Beyrut 1994, Dâru'l-Kütübî'l-İlmiyye, C:XIII, s.376.

olmuştur.¹³⁹ Eserde hamr'ın haram oluşuyla ilgili olarak beş ihtilaf noktası sayılmıştır:

Birincisi; sarhoş edici olan nebîzlere hamr ismi verilir mi? (Müellife göre verilir, Ebû Hanife'ye göre verilmez)

İkincisi; nebîzlerin azı ve çoğu haram olur mu? (Müellife göre olur, Ebû Hanife'ye göre olmaz)

Üçüncüsü; nebîzler hamr gibi necis midir? (Müellife göre necis, Ebû Hanife'ye göre değil)

Dördüncüsü; hadd cezasının gerekmesi içme eylemiyle mi ilişkilidir yoksa sarhoşlukla mı? (Müellife göre içmekle, Ebû Hanife'ye göre sarhoşlukla)

Beşincisi; hamrın tahrimi muallal midir değil midir? (Müellife göre muallal, Ebû Hanife'ye göre değildir)¹⁴⁰

Şâfiî mezhebinde hamr konusunda Hanefî anlayışın zıttına bir yaklaşım bulunduğu gibi onların görüşünde olanlar da bulunmaktadır.¹⁴¹

1.1.6.4. Hanbelî Mezhebine Göre Hamr

Hanbelî mezhebinin temel metinlerinden birinde Ebû Dâvûd'da geçen bir rivayete dayanılarak kabaran/fokurdayan her şeyin haram olduğu ifade edilmiştir.¹⁴² Hamr kavramıyla ilgili İbn Teymiyye'nin (ö.728) Mecnûu Fetava'sında şu bilgiler kaydedilmiştir: *"Hamr" ismi, Kur'ân'ın ilk muhatapları olan Arapların lughatında sarhoş edici olan hurma ve diğerlerini de içine alıyordu, bu durum üzüme has değildi. Nitekim sahih nakillerle de sabittir ki Uhud Gazvesi'nden sonra hicretin 3. yılında hamr haram kılındığında orada üzüm suyu diye bir şey yoktu. Zaten Medine'de üzüm ağacı yoktu. Onların hamr'ı sadece hurmadan idi. Allah hamr'ı haram kıldığında Resûlullah'ın emriyle Müslümanlar bu içkileri döktükleri gibi içki*

¹³⁹ Mâverdî, **el-Havi'l-kebir**, C:XIII, s.379.

¹⁴⁰ Mâverdî, **a.g.e.**, C:XIII, s.387.

¹⁴¹ Bkz. İmâmü'l-Haremeyn Ebû'l-Meâlî Rûknüddîn Abdülmelik b. Abdullâh b. Yûsuf Cüveynî, **Nihayetü'l-matlab fi dirayeti'l-mezheb**, thk. Abdülazim Mahmud ed-Dib., Beyrut 2007, Darü'l-Minhac, C:XVII, s.325.

¹⁴² Ebû Muhammed Muvaffakuddîn Abdullah b. Ahmed b. Muhammed b. Kudâme Cemmâilî Makdisî İbn Kudâme, **el-Kâfi [fi fıkhi'l-İmâmi'l-mübeccel Ahmed b. Hanbel]**, Darü'l-Kütübi'l-İlmiyye 1994, C:IV, s.104.

kaplarını da kırdılar. Ve onlar o zaman bunlara “hamr” ismini veriyorlardı.¹⁴³ Batılı bir yazarın kaydettiği “en dar anlamıyla hamr, kuzeyden ithal edilen nadir bir mal olmasına rağmen Hicaz bölgesi Arapları için bilinmeyen bir şey değildi. Yemen’de bit’ adında mayalanmış bir tür içki rağbet görüyorken, Arabistan’ın merkezinde hurma hamr’ı (date wine) çok daha yaygın bir içkiydi”¹⁴⁴ ifadeleri bu görüşü destekler niteliktedir.

1.2. Seker (سكر)

Çalışmamızda hamr kavramı gibi çok önemli bir yere sahip olan ve yine ulema arasında farklı farklı tanımlanmış bir diğer kavram da “seker” dir. Üzerine çeşitli yorumlar getirilmiş olan seker’i Kur’ân ayetleri ve hadisler ışığında incelemeye çalışacak, net bir çerçeve çizmeye gayret edeceğiz.

1.2.1. Sözlüklerde Seker

(سكر) s-k-r maddesi “şaşkınlığa” delalet eder. İçecek sebebiyle oluşan sarhoşluk bu türdendir. Hicr 15 buna delildir. ¹⁴⁵ Sekr (سكر) suyun hapsedilmesi anlamındadır. Mastar (سكر) sükr şeklinde olup uyanık olma (صحو) halinin zıttını ifade eder ve üç çeşittir: İçeceğin getirdiği sarhoşluk, malın verdiği sarhoşluk ve saltanat sarhoşluğu. Seker” de hurma, الكشوث (el-keşûs)¹⁴⁶ ve الاس (el-âs)¹⁴⁷ denilen otlardan elde edilen içeceğin adıdır. Hamr’ın haram olması gibi bu da haramdır.¹⁴⁸

¹⁴³ Ebü'l-Abbas Takıyyüddin Ahmed b. Abdülhalim İbn Teymiyye, **Mecmûu fetâvâ: Kitâbü’z-zihâr ila kıtâl ehli’l-bağy**, thk. Abdurrahman b. Muhammed b. Kâsım el-Asımî en-Necdî, Matbaatü'l-Hükûme, Medine 1995, C:XXXIV, s.188.

¹⁴⁴ Ralph S. Hattox, **Coffee and Coffeehouses**, 2. bs., Seattle: University of Washington, 1991, s.47.

¹⁴⁵ İbn Fâris, **Mucem Mekâyis**, s-k-r mad.

¹⁴⁶ Latince ismi cuscuta epithymum olup Türkçemizde bostanbozan, bağbozan, gelinsaçı vb. isimlerle bilinmektedir. Diyarbakır yöresinde küşüt adıyla anılır. Klorofilsiz, asalak bitkilerdir. İdrar artırıcı ve müshil olarak kullanılır. Bkz. Turhan Baytop, **Türkçe Bitki Adları Sözlüğü**, Ankara:Türk Dil Kurumu, 1994, s.50; Bitki, kuru ve yarı kuru, sıcak ve ılıman bölgelerde yetişir. Bkz. Mustafa Talas, **Mu'cemu tıbbi'n-nebât**, Dımaşk: Dâru Tlasdar, 1989, s.45.

¹⁴⁷ Latince ismi myrtus communis olup mersin bitkisi olarak bilinir. Kışın yapraklarını dökmeyen beyaz çiçekli bir ağaçtır. Meyveleri olgunlaştığında mavimtrak siyah veya süt beyazı rengindedir. Meyveleri murt adı altında sonbaharda Adana pazarlarında satılır. Meyveleri yenir, yaprakları baharat olarak kullanılır. İshal kesici bir etkisi vardır. Bkz. Turhan Baytop, **Türkçe Bitki Adları Sözlüğü**, Ankara: Türk Dil Kurumu, 1994, s.206. Eski Yunan’da ölümlere sunulan, törenlerde taç süslemek için kullanılan bu bitkiden Myrtéi adında bir içecek hazırlanır. Bu içecek, üzümgillerin soğuk suda bekletilmeleri ile elde edilip, mideyi sindirim konusunda desteklemek için ilaç olarak kullanılır. Bkz. Hassan Kubeysi, **Mu'cemu'l- a'sâb ve'n-nebâti't-tayyibe**, Beyrut 1993, Daru'l-Kütübi'l-İlmiyye, s.69. Bitki nemli ve ılıman bölgelerde yetişir. Vatanı Orta Akdeniz ve benzeri olan bölgelerdir. Bkz. Mustafa Talas, **Mu'cemu tıbbi'n-nebât**, Dımaşk: Dâru Tlasdar, 1989, s.762.

¹⁴⁸ Halil b. Ahmed, **a.g.e.**, “s-k-r” mad; İbn Faris, **a.g.e.**, s-k-r mad.

Bir başka sözlükte “seker”, sarhoş edici her türlü içeceğe isim olarak gösterilmiştir. Köken olarak rüzgârın dinmesinde kullanılan (سَكَرَتِ الرِّيحُ) “sekera” fiilinden gelmektedir. Buna göre içki de aklın gidişatına engel olur.¹⁴⁹ Ferrâ تَتَّخِذُونَ مِنْهُ (hem “seker” hem de güzel besinler elde edersiniz) ayeti içindeki “seker” kelimesinin haram kılınmadan önceki hamr olduğu görüşündedir. Ona göre “Rızk-ı hasen” de kuru üzüm ve hurmadır. Ebû Ubeyd ise seker’in pişmemiş hurma suyu olduğunu ifade etmiştir. İbn Ömer’den rivayet edildiğine göre seker hurmadan elde edilmektedir.¹⁵⁰ Ayrıca سَكْرُ’nin açıklığın kapatılması, suyun aktığı yere set çekilmesi anlamına geldiği belirtilmiştir. Buna delil olarak da istihâzâlının kendisinden çok kan gelmesinden şikayet ettiğinde Resûlullah (a.s.)’ in ona “اسْكُرِيه” (önüne engel koy) buyurması gösterilmiştir.¹⁵¹ Lisânu’l-Arab’ta seker, hamr’ın kendisi olarak tarif edilmiştir. Sekerin, hurma, keşûs ve âs bitkisinden elde edilen bir içecek olup, hamr gibi haram olduğu belirtilmiştir. Seker’in sarhoşluk verici her şey olduğunu söyleyenler Resûlullah’ın حُرِّمَتِ الْخَمْرُ بِعَيْنِهَا وَالسَّكْرُ مِنْ كُلِّ شَرَابٍ sözünün de bu manada olduğunu belirtmişlerdir. Bu durumda haramlığın sarhoşlukta olduğunu, sarhoş edici (müskir) içekte olmadığını söylemiş olmaktadır. Böylece de bu içeceğin sarhoş etmeyen az bir miktarını mübah görmektedirler. İbn’ul A’râbi seker’in anlamlarını: öfke, öfke ile dolmak, hamr ve nebîz olarak ifade etmiştir.¹⁵² Ragıb İsfahânî, sükr’ü kişiyle aklı arasına giren bir hal olarak tanımlamıştır. Daha çok içeceklerle ilgili olarak kullanılan bir kavram olduğunu belirtmiş, sükr halinin kişinin başına bazen öfkeden ve aşktan da gelebileceğini ifade etmiştir. Sekerâtü’l-mevtin de bu türden olduğunu söylemiştir.¹⁵³

Bakıldığında sözlüklerde “seker” kelimesinin sarhoşluk veren içkilerin genel adı yahut da hurmadan, keşûs ve el-âs adı verilen bitkilerden yapılan sarhoş edici bir içecek olup hamr gibi bunun da haram olduğu kanısı öne çıkmaktadır. Seker’in

¹⁴⁹ Ezheri, **Tehzîbu’l-luğa** “s-k-r” mad; Ebû Bekr Muhammed b. el-Hasan el-Ezdi el-Basri İbn Düreyd, **Cemheretü’l-luğa** “r-s-k” mad, thk. Remzi Münir Ba’lbeke, Daru’l-İlm, Beyrut 1987.

¹⁵⁰ Ezheri, **a.g.e.** “s-k-r” mad.

¹⁵¹ İbn Manzûr, **a.g.e.** skr mad.; Ebû’s-Seadat Mecdüddin Mübarek b. Muhammed İbnü’l-Esir, **en-Nihâye fî garibi’l-hadis ve’l-eser**, thk. Tahir Ahmed Zavi, Mahmûd Muhammed Tanahi, Beyrut 1969, el-Mektebetü’l-İlmiyye, C:II, s.383.

¹⁵² İbn Manzûr, **Lisânu’l-arab**, s-k-r mad.

¹⁵³ Ragıb İsfahânî, **a.g.e.** s-k-r mad.

ayette sayılan diğer nimetler gibi helal nimetlerden biri olduğunu ifade edenler de olmuşsa da bunlar oldukça az sayıdadır.¹⁵⁴

1.2.2. Kur'ân Ayetlerinde Seker

S-k-r kökü Kur'ân'da 6 ayette 7 kez geçmektedir.¹⁵⁵ Nisa 43'te سَكَرَى lafzıyla geçip, namaz kılmaya engel teşkil eden bir durum olarak beyan edilmektedir. Aynı lafzın Hacc suresinde 2 kez geçtiğini görmekteyiz:

يَوْمَ تَرَوْهَا تَذْهَلُ كُلُّ مُرْضِعَةٍ عَمَّا أَرْضَعَتْ وَتَضَعُ كُلُّ ذَاتِ حَمْلٍ حَمْلَهَا وَتَرَى النَّاسَ سُكَارَىٰ وَمَا هُمْ بِسُكَارَىٰ وَلَٰكِنَّ عَذَابَ اللَّهِ شَدِيدٌ

“Onu göreceğiniz gün, her emzikli kadın emzirdiği çocuğu unutacak, her gebe kadın karnındaki çocuğu düşürecektir. Ve insanları sarhoş olmadıkları halde sarhoş gibi göreceksin; çünkü Allah'ın azabı (kıyametin dehşeti) çok çetindir!”¹⁵⁶

Bir önceki ayette kıyamet sarsıntısından söz edilmiş, bu ayette de bunu gören kimselerin şiddetli korku ve dehşetten adeta sarhoş olmuş kimseler gibi davranacaklarının tasviri yapılmıştır. وَمَا هُمْ بِسُكَارَى ile bu sarhoşluğun hamr içmekten kaynaklanan bir sarhoşluk olmadığı anlaşılmaktadır. Ancak kelimede aklın bir süre kullanılamaması anlamı mevcut olduğundan, Allah Teâlâ'nın bu durumu tarif ederken s-k-r kökünden bir sözcükle bunu beyan buyurduğunu görmekteyiz. Kaf suresi 19'da سَكْرَةُ الْمَوْتِ terkinde gelen kelime, ölüm sarhoşluğunu ifade etmektedir. Ayette ölüm anında yaşanan bir tür kendinden geçme halinin beyanı için de s-k-r kökü kullanılmıştır. Sarhoş edici bir maddenin vücuda alınması neticesinde olduğu gibi bu hal de kişinin aklının perdelenmesine, sağlıklıyken kullandığı gibi aklını kullanamamasına sebep olmaktadır. Aynı surenin 72. ayetinde لَعَمْرُكَ إِنَّهُمْ لَفِي سَكْرَتِهِمْ (Ey Resûlüm!) Hayatına yemin olsun ki onlar, sarhoş (sersem) halleriyle saçmalayıp duruyorlardı” buyrulmakta, hakikate gözlerini kapatan inkarcıların sapkınlıklarından dolayı ölçülü düşünememelerini ifade etmektedir. Son olarak konumuzla doğrudan bağlantılı olan Nahl 67. ayeti hatırlayacak olursak, bu ayette Allah (c.c.) şöyle buyurmaktadır:

¹⁵⁴ Bkz. Ebû Cafer İbn Cerir Muhammed b. Cerir b. Yezid Taberî, *Câmiü'l-beyân fi te'vili'l-Kur'ân*, thk. Muhammed Şakir, Müessesetü'r-Risale 2000, C:XVII, s.246; Kurtubî, *el-Cami' li Ahkâmi'l-Kur'ân*, C:X, s.129.

¹⁵⁵ Nisa 4/43; Hacc 22/2; Nahl 16/67; Kaf 50/19; Hicr 15/15, 72.

¹⁵⁶ Hacc 22/2.

وَمِنْ ثَمَرَاتِ النَّخِيلِ وَالْأَعْنَابِ تَتَّخِذُونَ مِنْهُ سَكَرًا وَرِزْقًا حَسَنًا إِنَّ فِي ذَلِكَ لَآيَةً لِّقَوْمٍ يَعْقِلُونَ

“Hurma ağaçlarının meyvelerinden ve üzümlerden hem “seker” hem de güzel besinler elde edersiniz. Bunda da aklını kullanan bir topluluk için açık delil vardır.”

Ayet “seker” ile güzel rızık birbirinden ayırmaktadır. Seker kelimesine herhangi bir sıfat getirilmemişken rızık kelimesinin “حَسَنًا güzel” olarak vasıflanmış olması dikkat çekicidir. Seker sözcüğünün diğer ayet-i kerîmelerdeki kullanımı da göz önünde bulundurulursa buradaki سَكَرًا kelimesi sarhoşlukla ilgili bir anlama işaret ediyor olmalıdır. Bir önceki ayette (Nahl 66) insanlara hayvansal bir gıda olan sütün, içimi hoş bir nimet olarak sunulduğundan bahsedilir. Bu nimetlere 67. ayette de devam edilmekte, ayet başındaki مِنْ harfi ceri ile 67. ayet, 66. ayete bağlanmaktadır.¹⁵⁷ Böylece hayvansal bir içecek olan sütün ardından bitki kaynaklı bir içecek olan meyve sularından örnek verilmiş olmaktadır. Hurma ağaçlarının meyvelerinden ve üzüm meyvelerinden elde edilen şıra ya da nebîzler de süt gibi içimi hoş olan, besleyici içeceklerdir. Meyve sularından elde edilen bu ürünlerin güzel rızık olmalarının yanında bunlardan “bir sarhoşluk/sarhoş edici şey” (سَكَرًا) de elde edilebilmektedir. Ancak sarhoşluk Kur’ân’ın hoş karşılamadığı bir durum olduğundan rızık kelimesine getirildiği gibi buna güzel, hoş anlamındaki حَسَنًا gibi bir sıfat getirilmemiştir. Kanaatimize göre rızık-ı hasen, Allah Resûlü’nün içtiği nebîzlerdir.

سَكَرًا kelimesi سَكَرَ fiilinin mastarıdır. Arapça’da mastar kelime kullanılıp ismin kastedildiği de olmaktadır. Buna göre ayette geçen سَكَرًا , kendisiyle sarhoşluğun gerçekleştiği şey anlamına gelebilmektedir. Araplar bu kelimeyi üç şekilde de söylemektedir:(سَكَرَ /seker , سَكِرَ /sikir, سُكِرَ /sükr)¹⁵⁸ Bu bilgiye göre ayetteki seker, “bir çeşit müskir” anlamındadır. Kaleme ihtiyacı olan bir öğrencinin arkadaşlarına seslenerek: هل من عنده قلم؟ (Arkadaşlar yanında kalem olan var mı?) diye seslenmesi buna misal verilebilir. Zira öğrenci قلم /kalem kelimesini nekre kullanmak suretiyle ‘kalem cinsinden işini görecektir herhangi birisini kastetmekte, kurşun veya tükenmez, küçük ya da büyük gibi bir tayin ve tahsise gitmeden herhangi birisini

¹⁵⁷ Bkz. Muhyiddin b. Ahmed Mustafa Derviş, **İ’rabü’l-Kur’âni’l-Kerim ve beyânüh**, Dâru’l-İrşad li’şuûmi’l-Camiiyye, Humus 1415, C:V, s.330.

¹⁵⁸ Ebu’l-Münzir Mahmud b. Muhammed b. Mustafa b. Abdilaziz el-Minyavi, **el-Esâlîb ve’l-İtlâkâtü’l-Arabiyye**, Mısır 2011, el-Mektebetü’ş-Şâmile, s.57.

istemektedir.¹⁵⁹ Buna göre ayette nekre olarak geçen سكر kelimesi de bir tür sarhoşluk veyahut da bir tür sarhoş edici içecek anlamını ifade etmektedir.

1.2.3. Müfessirlerin Seker Yorumları

Müfessirlerin hemen hepsine göre Nahl 67. ayet İslam'da sarhoş edicilerin yasaklanması sürecinin ilk adımı olmuştur.¹⁶⁰ Mekke'de inen Nahl 67. ayetteki سَكْرًا kelimesiyle ilgili olarak birbirinden oldukça farklı tefsirler de yapılmıştır. Kimi kaynaklarda “seker’in yasaklanmadan önceki hamr olduğu, Maide 90’ın da Nahl 67’yi neshettiği belirtilirken, seker’in nebîz anlamına geldiğini ifade edenler de olmuştur. Dolayısıyla nebîzi helal görenlere göre bu kez seker, helal içeceğe karşılık gelmiştir.¹⁶¹ Ancak seker’in haram olan içecek anlamına geldiğini söyleyenler büyük çoğunluğu oluşturmaktadır.

Müfessirlerin bir kısmına göre ayetteki سكر haram kılınmadan önceki hamr’dır.¹⁶² Bu görüşü benimseyenlerden biri olan Râzî, tefsirinde Nahl 66’da Allah (c.c.)’ın hayvansal kaynaklı nimetlerden bahsedip Nahl 67’de de bitkisel kaynaklı nimetlerden bahsettiğini söylemiştir. Dolayısıyla o zamanlar henüz haram kılınmamış olup ileride hamr lafzıyla haram kılınacak olan seker de sayılan nimetlerden biri olmaktadır.¹⁶³

¹⁵⁹ Halil İbrahim Kaçar, “Arapça’da Nekre (Belirsiz isim) Kullanımların Semantik Boyutu (Tenkîr Üslûbu)”, Marmara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi, 2005/2, sayı: 29, s.182.

¹⁶⁰ Taberî, **a.g.e.**, C:XVII, s.244; Mâturîdî, **a.g.e.**, C:VI, s.533; Ebû İshak Ahmed b. Muhammed b. İbrâhim Nîsâbü’rî Sa’lebî, **el-Keşf ve’l-beyân fî tefsiri’l-Kur’ân**, thk. Muhammed İbn Âşûr, Dâru İhyai’t-Türâsi’l-Arabî, Lübnan 2002, C:II, s.141; el-Begavî, **a.g.e.**, C:I, s.277; Ebû’l-Kâsım Cârullah Mahmûd b. Ömer b. Muhammed ez-Zemahşerî, **el-Keşşaf an hakaiki’t-tenzil ve uyunü’l-ekavil fî vücuhi’t-te’vil**, Daru’l-Kitabi’l-Arabî, Beyrut 1407, C:I, s.259; Râzî, **Mefâtihü’l-gayb**, C:VI, s.395; Kurtubî, **el-Cami’ li ahkâmi’l-Kur’ân**, C:X, s.127; Ebû Saîd Nasîrüddin Abdullah b. Ömer b. Muhammed Beyzâvî, **Envarü’t-tenzil ve esrarü’t-te’vil**, thk. Muhammed Abdurrahman Mar’âşî, Daru İhyai’t-türâsil-Arabî, Beyrut 1418, C:I, s.137.

¹⁶¹ Bkz. Şevkânî, **Fethü’l-kadîr**, C:III, s.209.

¹⁶² Ebû’l-Haccâc Mücâhid b. Cebr Mekî Mahzûmî Mücahid b. Cebr, **Tefsiru Mücahid**, thk. Abdüsselam Ebu’n-Nîl, Mısır 1989, Daru’l-Fikri’l-İslâmî’l-Hadise, C:1, s.423; Ebû Zekerîyyâ Yahyâ b. Sellam b. Ebî Sa’lebe Yahyâ b. Sellam, **Tefsiru Yahyâ b. Sellam et-Teymi el-Basri el-Kayrevânî el-müteveffâ fî 200 h.:min sureti’n-nahl ila sureti’s-saffat**, thk. Hind Şelebi, Beyrut 2004, Dâru’l-Kütübî’l-İlmiyye, C:I, s.72; Ebu Bekr Abdürrezzak b. Hemmam b. Nafî San’ani, **Tefsiru Abdürrezzak**, thk. Mahmud Muhammed Abduh, Beyrut 1419, C:II, s.271. Ebû İshak İbrâhim b. es-Seri b. Sehl Zeccâc, **Meâni’l-Kur’ân ve i’râbuhu**, thk. Abdülcilil Abduh Şelebi, Beyrut 1988, Âlemü’l-Kütüb, C:III, s.209; Zemahşerî, **el-Keşşâf**, C:II, s.617; Ebû Zekerîyyâ Yahyâ b. Ziyad b. Abdullah ed-Deylemi Ferrâ, **Meâni’l-Kur’ân**, thk. Ahmed Yusuf Necatî vd., Mısır, Daru’l- Mısıriyye, C:II, s.109; Ebu’l-Hattab es-Sedusi Katade b. Diâme, , **en-Nasih ve’l-mensuh**, thk. Hatim Salih ed-Damin, Beyrut 1998, Müessetü’r-Risale, C:I, s.44;

¹⁶³ Razi, **Mefâtihu’l-Gayb**, C:XX, s.235.

Kurtubî, çoğunluğun aksine seker'in haram olmadığı görüşünde olanlar arasında Hanefileri de zikreder. Çünkü onlara göre seker, nebîzlerin sarhoş etmeyenidir. Nitekim Allah kullarına olan nimetlerini saymaktadır ki nimet de haram olan şeyler için söz konusu olmaz. Bu da onlara göre sarhoş etmeyen nebîzlerin helal olduğunun bir delilidir.¹⁶⁴

1.2.4. Hadis Kaynaklarında Seker

Hadis kaynaklarında yaptığımız taramada Resûlullah'tan “seker” ile ilgili herhangi bir sözün varid olmadığını gördük. Yalnızca bu kökten gelen “müskir (مسكر)”, yüskiru (يسكر) gibi kelimeler geçmektedir ki bunlar da o rivayetlerde Resûlullah'a bir içeceğin hükmü sorulduğunda O'nun, söz konusu içeceğin sarhoş edici özellikte olup olmadığını sorarken kullanması şeklindedir. Farklı bir içeceğe ait özel bir isim olarak Resûlullah (a.s.) tarafından “seker” kelimesi kullanılmamıştır. Seker'in ne olduğuna dair açıklamalar sahabeden özellikle de İbn Abbas'tan gelen rivayetlerde mevcuttur. Bu rivayetlerde İbn Abbas seker'i: مَا حُرِّمَ مِنْ ثَمَرِهَا (haram olan ürün) şeklinde ifade etmektedir.¹⁶⁵

Garîbü'l-hadîs konusunun önemli kaynaklarından sayılan en-Nihâye'de seker şöyle açıklanmıştır: seker, sıkılmış üzümün suyundan yapılan hamr'dır. حُرِّمَتِ الْخَمْرُ hadisi bu konuda sağlam bir hadistir. Sükr şekliyle rivayet edenler de vardır; bu durumda sarhoşluk hali kastedilmiş olur. Haram kılınması da müskirin kendisi için değil sarhoşluk için geçerlidir. Bu durumda sarhoş etmeyen az bir kısmı mübah görmüşlerdir.¹⁶⁶ Eserde seker, ifade edildiğine göre güvenilir ravilerden gelen haberlere dayandırılarak hamr şeklinde tanımlanmış, peşinden bunu destekleme amaçlı söz konusu rivayet getirilmiştir. Ancak burada seker'in yerine eş manada olduğu iddia edilen hamr konulacak olursa rivayet çelişkili bir ifadeye dönüşmektedir.

¹⁶⁴ Kurtubî, **el-Câmi' li Ahkâmi'l-Kur'ân**, C:X, s.129.

¹⁶⁵ Buhârî, “Eşribe” 15; Ebû Abdullah İbnü'l-Beyyî' Muhammed Hakim Nisabûrî, **el-Müstedrek ale's-Sahihayn**, dirase ve tahkik Mustafa Abdülkadir Ata, Beyrut 1990, Dârü'l-Kütübî'l-İlmiyye, C:II, s.387; Ebû Bekr Ahmed b. el-Hüseyn b. Ali Beyhâkî, **es-Sünenü's-sagîr**, thr. Abdülmü'ti Emin Kal'aci, Karaçi: Câmiatü'd-Dirasati'l-İslâmiyye, Pakistan 1989, C:III, s.335.

¹⁶⁶ İbn'ul- Esîr, **a.g.e.**, C:II, s.383.

Garîbu'l-hadis alanında yazılmış bir başka eserde ise seker'in hurma hamrı (خمر التمر) şeklinde tanımlandığı görülmektedir.¹⁶⁷ Buhârî şerhlerinde seker, hurma ve üzümlerden elde edilen haram ürünler olarak tanımlandığı¹⁶⁸ gibi, yaş hurma nakî'i (النقيع)¹⁶⁹, sıkılmış üzümünden yapılan hamr¹⁷⁰ olarak da tanımlanmıştır.

Genel olarak hadis alanında yazılmış eserlerde seker hakkındaki kanaat, onun hamr gibi haram olan içeceklerle işaret eden, sarhoş edici özelliği bulunan bir içecek olduğu yönündedir.

1.2.5. Fıkıh Kaynaklarında Seker

Fıkıh geleneğinde nebîzlerle ilgili ortaya konulan çeşitli yaklaşımların etkisiyle seker için de birbirinden oldukça farklı açıklamalar yapılmıştır. VI. yüzyılda kaleme alınmış bir fıkıh terimleri sözlüğü olan Tılbetü't-talebe'de yeminler konusu açıklanırken bir kişinin nebîz içmeyeceğine dair yemin ettikten sonra seker içmesi durumu değerlendirilmiş, böyle bir durumda kişinin yemininin bozulmayacağı çünkü seker'in hurma hamr'ı (خمر التمر) olup bunun da hurmanın pişmemiş suyu olduğu ifade edilmiştir. Nebîz'in ise bundan farklılık arz ettiği, hurmaların ve kuru üzümlerin tatlarını vermesi için suya atılmasıyla elde edilen bir içecek olduğu açıklaması yapılmıştır.¹⁷¹ Çağımızda yazılmış fıkıh terimleri ile ilgili çalışmalarda seker; “pişirilmeyip kendi kendine galeyân eden ve istidâd edip müskir bir hale gelen yaş hurma suyu”¹⁷², “sarhoşluk verici her şey”¹⁷³ şekillerinde tanımlanmıştır. Nebîz ile ilgili detaylar sonraki başlıkta incelenecektir.

¹⁶⁷Zemahşerî, **el-Fâ'ik fî ġarîbi'l-ġadîs**, thk. Muhammed Ebü'l-Fazl İbrâhim, Ali Muhammed el-Bicavi, Lübnan, Dâru'l-Marife, C:II, s.306.

¹⁶⁸İbn Hâcer, **Fethu'l-Bârî**, C:VIII, s.387.

¹⁶⁹Aynî, **Umdetü'l-Kârî**, C:XXIII, s.200.

¹⁷⁰Kastallânî, **a.g.e.**, C:IX, s.398.

¹⁷¹Ebû Hafs Necmeddin Ömer b. Muhammed b. Ahmed Neseî, **Tılbetü't-talebe fî'l-istılâhâtî'l-fıkhiyye**, s.70, thk. Hâlid Abdurrahman el-Ak, Dâru'n-Nefâis, Beyrut, 1995.

¹⁷²Bilmen, **a.g.e.**, C:III, s.254.

¹⁷³Mehmet Erdoğan, **Fıkıh ve Hukuk Terimleri Sözlüğü**, İstanbul 2005, Ensar yay, s.499; Muhammed Revvas Kal'aci, Hâmid Sâdık Kuneybî, **Mu'cemu lugatî'l-fukahâ Arabî /İnkilâzî**, Beyrut: Dâru'n-Nefâis, 1985, s.247. Seker'in İngilizce karşılığı “intoxicant, wine” şeklinde verilmiştir.

1.2.5.1. Hanefi Mezhebine Göre Seker

Hanefi literatürde seker; nakîu't-temr/¹⁷⁴ نقيع التمر (hurma nakii)¹⁷⁵, pişmemiş yaş hurma (الرطب) suyu¹⁷⁶, yaş hurma suyunun en sert olanı¹⁷⁷ iştîdâd eden hurma suyu¹⁷⁸ biçimlerinde tanımlanmıştır. Bu eserlerde dikkati çeken, hurmayı ifade etmek için kullanılan temr (التمر) ve rutab (الرطب) kelimelerinin kimi zaman aynı özelliğe sahip hurmalara kimi zaman da birbirinden farklı özellikteki hurmalara işaret ettiğinin kaydedilmiş olmasıdır. Nitekim İbnü'l-Hümâm, Bâbertî'nin Hidâye şerhinde buna dikkat çektiğini belirtmiştir. Hidâye sahibinin seker kelimesini “ وهو النقيع من ماء التمر ” şeklinde açıklamasına itiraz ettiğini, Bâbertî'ye göre Merğînânî'nin paragrafın başında نقيع التمر ifadesini kullanıp da devamında الرطب demesinin isabetli olmadığını ifade etmiştir. Çünkü suda bekletildiğinde naki' ismini alan temr'dir; rutab'ın suda bekletilmesine ihtiyaç yoktur ki naki' diye isimlendirilsin. Yine, Hidâye müellifi kitabü'l-eşribenin baş kısmında haram olan içecekleri sayarken iştîdâd etmiş olan kuru üzüm naki'ini (نقيع الزبيب) de zikretmekte, Bâbertî, onun naki' ile ilgili söylediği sözün benzerinin üzüm için söylendiğinde نقيع العنب olacağını, bunun da hiç doğru olmadığını ifade etmiştir.¹⁷⁹ Konumuz açısından bu detaylar önem arz etmektedir ki zaten çalışmamızın giriş kısmında da ifade ettiğimiz gibi pek çok kavram, aralarında aslında önemli olup çok da dikkat edilmeyen farklar yüzünden birbirine karıştırılıp birbirleri yerine kullanılmış ve en nihayetinde hatalı açıklamaların ortaya çıkmasına neden olmuştur. Oysa hurmanın kurusundan yapıpı mayalandırılan içkiye farklı bir isim, yaşından yapıpı mayalandırılarak tüketilen

¹⁷⁴ نقيع suyun kanalda birikmesi demektir. نقيع pişirmeden suda bekletilen kuru üzümde elde edilen içecektir. Bkz. İbn Manzûr, **Lisânu'l-Arab** n-k-a' mad.; Halil b. Ahmed, **Kitabü'l-Ayn** n-k-a' mad.; Zebidi, **Tacü'l-Arûs**, n-k-a' mad. نقيع kuru hurma, kuru üzüm veya bunlar dışındakilerden olsun suya bırakılan her şeydir. Bkz. Zebidi, **Tacü'l-Arûs**, n-k-a' mad.

¹⁷⁵ Cessâs, **Şerhu Muhtasari't-Tahâvî** C:VI, s.355; Zeynüddin Zeyn b. İbrâhim b. Muhammed Mısırî Hanefî İbn Nüceym, **el-Bahrü'r-râik şerhu Kenzi'd-dekâik**, Dâru'l-Kitâbi'l-İslâmî, C:VIII, s.248; Ekmeleddin Muhammed b. Muhammed b. Mahmûd b. Ahmed Bâbertî, **İnâye şerhi'l-hidâye**, Dâru'l-Fikr, C:X, s.89; Aynî, **el-Binâye**, C: XII, s.343;

¹⁷⁶ Muhammed Emin b. Ömer b. Abdülazîz ed-Dımaşki İbn Âbidîn, **Reddü'l-muhtâr alâ Dürri'l-muhtâr**, Beyrut 1992, Daru'l-Fikr, C:VI, s.451; Kâsânî, **Bedâiü's-sanâi'** C: VI, s.415.

¹⁷⁷ Damad Abdurrahman Gelibolulu Şeyhizade, **Mecmaü'l-enhur fî şerhi Mülteka'l-ebhur**, C:II, s.570.

¹⁷⁸ Hüsrev Mehmed Efendi Molla Hüsrev, **Dürerü'l- hükkâm fî şerhi Gureri'l-ahkâm**, Dâr-u İhyai'l-Kütübi'l-arabiyye, C:II, s.70; Serahsi, **Mebsût**, C:III, s.24.

¹⁷⁹ Kemâleddin Muhammed b. Abdülvahid b. Abdülhamid İbnü'l-Hümâm, **Fethü'l-kadîr**, t.y., Dâru'l-Fikr, C:X, s.97,98.

içkiye farklı bir isim verilmiştir. İçecek ve içki çeşitlerine çalışmamızın üçüncü bölümünde yer verilecektir.

Seker, Hanefî literatürünün en önemli eserlerinden biri kabul edilen el-Mebsût'ta:

فَهُوَ النَّبِيْءُ مِنْ مَّاءِ التَّمْرِ الْمُشْتَدِّ، وَهُوَ حَرَامٌ عِنْدَنَا şeklinde pişmemiş, istidâd etmiş kuru hurma suyu olarak tarif edilerek bu içeceğin haram olduğu ifade edilmiştir.¹⁸⁰ Fıkıh kaynaklarında sadece Hanefî mezhebine ait bir eserde görebildiğimiz farklı bir seker tanımında “nebîz hamr'ı” ifadesi kullanılmıştır. Eserdeki ifade “السكر: خمر النبيذ ” biçimindedir. Binâye'de bu tanım Divânü'l-edeb isimli lugata atıfla verilmiştir.¹⁸¹ Bu durumda her ne kadar nebîz ve hamr kelimeleri kullanımda birbirlerinin yerine geçirilen kelimeler olsa da gerçekte aralarında önemli ciddi bir nüansın olduğu açıktır. Sırf bu ifade dahi sarhoş edici özellikte olan bir içeceği tanımlayabilmek için sadece nebîz kelimesini kullanmanın doğru olmayacağını göstermektedir. Nitekim nebîz, Resûlullah'ın da tüketmiş olduğu sarhoş etmeyen bir içecek türüdür. Seker, sarhoş etme özelliğindeki bir içeceğin adı olduğundan, o günlerde nebîz adıyla içilen helal meşrubatın tahammür etmiş hale geldiğini ifade için nebîz kelimesine hamr kelimesi muzaaf olarak getirilmiş olmalıdır.

1.2.5.2. Mâlikî Mezhebine Göre Seker

Seker kavramına Mâlikî fıkında Hanefî mezhebi kaynaklarındaki kadar geniş yer verilmemekle birlikte İbn Rüşd Nahl 67'ye atıf yaparak seker ile ilgili görüşleri sıralamış, bunlardan doğru olan: “seker hamr'ın isimlerindendir. İster üzümünden, ister hurmadan isterse de bunların dışındaki ürünlerden elde edilmiş olsun, seker tüm sarhoş ediciler için geçerli bir isimdir” demiştir.¹⁸² Mâlikî mezhebinde muteber bir başka eserde de aynı şekilde seker=hamr şeklinde tanımlanmıştır. Eserde hamr'ın ne renginden ne kokusundan ne de tadından ötürü haram kılındığını ancak akli bulandırıyor olmasından ötürü haram kılınmış olduğunu dolayısıyla üzümünden yapılan sarhoş edici (المُسْكِر) ile hurmadan veya diğerlerinden yapılmış olan sarhoş edicilerin arasında bir fark olmadığı vurgulanmıştır. “Seker kelimesi de hamr gibi akli

¹⁸⁰ Serahsi, **Mebsût**, C:III, s.24.

¹⁸¹ Aynî, **el-Binâye**, C:VI, s.357.

¹⁸² İbn Rüşd, **el-Mukaddimâtü'l-mümeħhedât**, thk. Muhammed Hacci, Beyrut 1988, Dârü'l-Garbi'l-İslâmî, C:I, s.439.

karıştırmasından dolayı kişiye sarhoşluk verdiği için seker ismini almıştır, nihayetinde seker, hamr'dır. Hz. Ömer de *الخمير ما خامر العقل* diyerek hamr'ın ne olduğunu beyan etmiştir. Şayet kıyasa gitseydi, o zaman üzümün suyu ile diğerlerini karşılaştırması gerekirdi” denmiştir.¹⁸³

1.2.5.3. Şâfiî Mezhebine Göre Seker

Seker, Şâfiî mezhebi eserlerinde “hamr ve nebîz cinsinden sarhoş eden her şey”¹⁸⁴ şeklinde tanımlandığı gibi, “ nebîz isimlerindendir ve sarhoş ettiği için seker ismini almıştır. Pişirilmeyen hurma nakî'i'dir”¹⁸⁵ biçiminde de tanımlanmıştır.

1.2.5.4. Hanbelî Mezhebine Göre Seker

Hanbelî kaynaklarında seker, diğer mezheplerdeki gibi yer almamıştır. Geçtiği her kaynakta sarhoşluk, sarhoşluk veren her şeyin adı manasında kullanılmıştır. Özel bir içeceğin adı olarak zikri geçmemiştir.

1.3. Nebîz (النبيذ)

Hakkında çok çeşitli izahlar yapılmış olan bir diğer kavram da nebîz kavramıdır. Hem Resûlullah (a.s.) ve ashabının içtiğine dair rivayetlerden bahsedilip hem de hamr'ın eş anlamlısı imiş gibi gösterilmiş, hem helal hem haram bir içeceğin karşılığı olarak kullanılmış bu kelimenin de net bir biçimde sınırlarının çizilmesi gerekmektedir. Çalışmamızın ana hedeflerinden bir diğeri, nebîz kavramının doğru ve yanlış kullanımlarını birbirinden ayırıp, kelimenin aslında hangi tür içeceğin adı olduğunu ortaya koymak ve buna bağlı olarak getirilmiş hatalı yorumlara dikkat çekmektir.

1.3.1. Sözlüklerde Nebîz

Nebîz Arapça “نبيذ /n-b-z ” kökünden gelmekte olup bir şeyi elinden atmak anlamındadır. “Bir kabın içine kuru üzüm veya kuru hurma bırakılır ve üzerine su dökülür. Bu şekilde kabarana kadar bekletilir. Nihayetinde sarhoş edici hale gelir.

¹⁸³ Ebû Muhammed Abdullah b. Abdurrahman Kayrevani İbn Ebû Zeyd, **en-Nevâdir ve'z-ziyâdât alâ mâ fi'l-Müdevvene ve gayrihâ mine'l-ümmehât**, thk. Muhammed Hacci, Beyrut 1999, Dârü'l-Garbi'l-İslâmî,

¹⁸⁴ Ebû'l-Mehâsin Abdülvahid b. İsmail Rûyânî, **Bahrü'l-mezheb fi fûrû'l mezhebi'l-İmâm eş-Şâfi'i**, thk. Tarık Fethi Seyyid, Dârü'l-Kütübi'l-İlmiyye 2009, C: XIII, s.121.

¹⁸⁵ Mâverdi, **el-Hâvi'l-Kebîr**, C:XIII, s.400.

Sarhoşluk vermediği sürece helal, sarhoş edici özellik kazandıktan sonra haramdır. Nebîz'e hamr denildiği gibi, üzümün sıkılmasından elde edilen hamr'a da nebîz denilir.”¹⁸⁶ Bir başka eserde de nebîzin tanımı şöyle yapılmıştır: “kızılığın şiddetli olmasıdır. Meyve suyu kabarana değin bırakıldığında bir de bakılır ki kabarma olmuş ve hamr'a dönüşmüş.”¹⁸⁷ Bu iki tanımda nebîz ile hamr arasında yakın bir ilişki bulunduğu anlaşılmaktadır. Hatta -aslında farklı içeceklere işaret etmelerine rağmen- nebîz ve hamr'ın birbirleri yerine kullanıldığı da ifade edilmiştir. Belli ki bu kavramların kullanımı ile ilgili ortada bir problem bulunmaktadır. Çünkü aynı şeye işaret ettiği de söylenen hamr ve nebîzin biri haram iken diğeri helaldir.

Nebîz'e getirilen tanımlar arasında dikkat çeken bir diğeri de Ezherî'nin, Ebû Ubeyde'den aktardığı şu sözdür: idir nebîz(bit': bal ¹⁸⁸البتع:نبیذ العسل وهو خمر أهل اليمن ¹⁸⁸ ki o da Yemen halkının hamr'ıdır.) Bu tanımda aynı içecek için hem nebîz hem de hamr kelimelerinin kullanıldığını görmekteyiz. VI. yüzyıl başlarında yazılmış olan bir fıkıh terimleri sözlüğünde ise nebîz'in hamr'dan farklılık arz ettiği, hurmaların ve kuru üzümün tatlarını vermesi için suya atılmasıyla elde edilen bir içecek olduğu açıklaması yapılmıştır.¹⁸⁹ Bu durumda nebîz, hamr ya da seker ile aynı şeyi ifade etmeyip, sarhoş etmeyen içecekleri ifade eden bir kavram olarak karşımıza çıkmaktadır. Çağımızda sıkça başvurulanan ansiklopedi ve fıkıh kâmusu niteliğindeki eserlere baktığımızda ise yapılan nebîz tanımlarında ciddi farklılıklar görülmektedir. Örneğin Ömer Nasûhî'nin eserine bakıldığında “nebîz-i temr” ve “nebîz-i zebîb” terimlerine yer verilmiş, “su içine atılarak az bir müddet pişirilmiş ve ekşiyerek müskir bir hale gelmiş olan kuru veya yaş hurma / üzüm suyu” şeklinde tarif edilmiştir.¹⁹⁰ TDV ansiklopedisinde de nebîz; kuru üzüm, kuru hurma, arpa ve darı gibi maddelerden elde edilen bir içki türü şeklinde tanımlanmıştır.¹⁹¹ Bunların yanında günümüz fıkıh terimleri sözlüklerinde “kuru üzüm, hurma gibi ürünlerin veya hububâtın, 3 günü geçmemek kaydıyla tadını bırakmaları için suya konmasıyla

¹⁸⁶ İbn Manzûr, **a.g.e.**, “n-b-z” mad., C:XIV, s.283.

¹⁸⁷ Ebû Hilâl Hasan b. Abdullah b. Sehl Askerî, **Kitâbü't-telhis fî ma'rifeti esmâ'il-eşyâ**, s. 312, thk. İzzet Hasan, Beyrut 1993, Dâru Sadır.

¹⁸⁸ Ebû Mansur Muhammed b. Ahmed b. Ezher el-Herevî Ezherî, **Tehzîbü'l-Luğa**, thk. Muhammed Ali en-Neccâr, Kahire, ed-Dâru'l-Mısriyye, (t.y.) C:II, s.171.

¹⁸⁹ Nesefî, **Tilbetü't-Talebe**, s.70.

¹⁹⁰ Ömer Nasuhi Bilmen, **a.g.e.**, C:III, s.21.

¹⁹¹ <https://islamansiklopedisi.org.tr/arama/?q=nebiz&p=m>

elde edilen içecektir. Üç günü geçerse haram olur”¹⁹², “ içine hurma, kuru üzüm vb. atılıp bekletilen ve henüz sarhoşluk verici kerteğe ulaşmamış bulunan içecek. Sarhoşluk verici bir hal alması halinde “hamr” adını alır”¹⁹³ biçimlerinde tanımlanmaktadır. Çalışmamızdan elde ettiğimiz verilere göre kanaatimizce nebîz’in tam tanımı şöyle olmalıdır: ‘su içerisine kuru üzüm, hurma gibi meyvelerin atılıp akşamdan sabaha ya da sabahtan akşama ürünlerin tadı suya geçene kadar bekletilmesiyle elde edilen, arpa, mısır gibi hububâtla da yapılabilen, kâh pişirilerek kâh da pişirilmeden 2-3 gün içinde -mevsime göre süresi değişebilmekle birlikte- tüketilen sağlıklı bir içecektir. Üzerinde kabarmanın görüleceği âna dek adı nebîz olup, tahammür (alkol fermentasyonu) gerçekleştiği raddede artık hamr’a dönüşmüştür.’

Bu açıklamalardan anlaşılmaktadır ki her iki kavram da (hamr ve nebîz) zaman zaman birbirinin yerine kullanılmaktadır. Sarhoşluk veren içeceğe hem hamr hem de nebîz kelimelerinin kullanılması muhtemelen o içeceğin başlangıçtaki adının nebîz olmasından kaynaklanmaktadır. Aslında o artık hamr’a dönüşmüştür. İlgili hadislerden durum bu şekilde anlaşılmaktadır. Çünkü rivayetlerde Resûlullah (s.a.v) nebîz içmektedir ki bu da onun içtiği ve adına nebîz denilen içeceklerin sarhoşluk verici olmadığına delildir. Bu durum nebîzin esasen sarhoş edici hale gelmemiş ve meyvelerin suya atılması suretiyle elde edilmiş olan içeceklerin adı olduğunu göstermektedir. İlginçtir ki bu gerçek, günümüzde bir internet ansiklopedisi olan Vikipedi’de kelimenin İngilizce “nabidh” açıklamasında dile getirilmekteyken yani nebîzin sarhoş edici bir içecek olmadığı ancak üzerinden zaman geçince sarhoş edici hale geldiği ifade ediliyorken¹⁹⁴ aynı siteye nebîz kelimesi Türkçe olarak yazıldığında sarhoşluk verici maddeleri tanımlayan genel bir tabir¹⁹⁵ olduğu bilgisi ekrana yansımaktadır. Buradan nebîz’in yerel kaynaklarda iyi anlaşılamadığı ancak yabancı okumalarda kavramın hakkınca kavrandığını üzülererek görmekteyiz. Bu durum, nebîzle ilgili ulaşabildiğimiz İngilizce akademik çalışmalarda da kendini

¹⁹² el-Mevsuatü'l-fıkhiyye, C:V, s.20.

¹⁹³ Erdoğan, a.g.e, s.448; Muhammed Ravvas Kal'acî, el-Mevsuatü'l-Fıkhiyyetü'l-Müeyssera, II, n-b-z mad. Dâru'n-Nefais Beyrut 2000.

¹⁹⁴ <https://en.wikipedia.org/wiki/Nabidh>

¹⁹⁵ <https://tr.wikipedia.org/wiki/Nebiz>

göstermektedir. Nebîz'in kimyevî terimlerle bağlantılı olarak açıklanması gerektiği için kavramın detaylarını ikinci bölümde ele alacağız.

Türkçe çalışmalar arasında nebîz'e getirilen tanımlardan bir diğeri de, "hurma ve kuru üzümünden yapılan bir nevi hoşaftır. Buna lisanımızda bazı yerlerde 'tükenmez' diyorlar ki muhtelif meyveleri küpe veya fıçıya doldurarak üzerine su koymak suretiyle yapılır. Birkaç gün bekledikten sonra tükenmez kemâle gelir. Meyvelerin tadı ve ekşisi suya çıkarılarak içilmesi hoş bir şerbet olur."¹⁹⁶ Hoşaf ve şerbete benzetilmesi yönüyle isabetli olmakla birlikte Resûlullah (a.s.)'ın içtiği nebîzden kullanım süresi itibariyle farklı olduğu anlaşılmaktadır. Nitekim sonraki başlıklar altında detaylarını vereceğimiz üzere nebîzler en fazla 3 güne kadar bekletilmekte, fermentasyonun başlama işaretleri gözlemlendiğinde asla tüketilmeyip, tahammür etmiş bu içecek atılmaktadır.

Son olarak nebîzle ilgili bir makaleye değinmek istiyoruz. Makalede Grek kökenli, Suriye doğumlu Hristiyan mütercim ve hekim olan Kustâ b. Luka (ö.300)'nın bir tercümesi tanıtılmaktadır. Ünlü Romalı hekim Rûfûs (ö.100)'ün Nebîz Risalesi'nden yapılan tercümede nebîz anlatılırken bu içeceğin fermente olmamış bir tür bira olduğu ve genellikle erken dönem Araplarca hem bir gıda hem de bir ilaç olarak kullanıldığı ifade edilmiştir. Hekimlerin bu içeceğin faydalarına dair çok şeyler yazıp çizdiğine değinen yazar, nebîzin nasıl hazırlandığını da anlatmaktadır. Buna göre nebîz yapılacak ürünün toprak bir kabın içindeki suya konduğu, bunun genellikle geceden yapılıp daha sonra süzülerek sabahleyin, fermente olmadan önce içildiği belirtilmiştir.¹⁹⁷ Allah Resûlü'nün hayatında gördüğümüz bu içeceğin Romalı hekimler tarafından da sağlık için önemli bir besin, hastalıklara karşı şifa olarak tavsiye edilmesi, genel kanaatin aksine nebîzin hamr gibi sarhoşluk veren bir şey olmadığını göstermektedir. Zira günümüzde 'nebîz' dendiği zaman sarhoş eden içecek grupları anlaşılmakta, kelime Arapça yazılıp internet taraması yapıldığında sonuç listesi şarap kadehleri ile dolmaktadır. Çalışmamızda nebîzin sarhoşluk vermediği, üzerinden belli bir süre geçtikten sonra

¹⁹⁶ Ahmed Dâvûdoğlu, **Sahih-i Müslim Terceme ve Şerhi**, Sönmez Neşriyat, İstanbul 1974, C:IX, s.269.

¹⁹⁷ Hakim S. Zıllurrahman, **"Risalah-ı Nabidh of Qusta b. Luqa"**, Studies in History of Medicine&Science, Vol. IX, Nos. 3-4 (1985), s.191.

gerçekleşen nebîzdeki değişimin onu artık hamr haline getirdiğinin altı çizilmiştir. Bu sadece bir isimlendirme farkı değil, helal-haram arasını ayırmaktır.

1.3.2. Hadis Kaynaklarında Nebîz

Nebîz kavramı Kur’ân-ı Kerîm’de geçmemektedir. Resûlullah ve sahabenin nebîz içtiklerine dair pek çok rivayet mevcuttur. Tahâre bablarında yer verilmiş olan ve sıhhati üzerine olumsuz pek çok yorum yapılmış olan bir İbn Mesud rivayetinde Resûlullah’ın, nebîzi hurma ve sudan oluşmuş, pişirilmemiş olduğu anlaşılan bir içecek şeklinde ifade ettiği ve bununla abdest aldığı aktarılmıştır.¹⁹⁸ Buhârî şerhlerinden İrşâdü’s-Sârî’de nebîz ile abdest alınıp alınamayacağına dair rivayetlerin değerlendirildiği bâbta nebîz; “وهو الماء الذي ينبذ فيه نحو التمر لتخرج حلاوته إلى (الماء فعيل بمعنى مفعول أي مطروح ولا المسكر) hurma gibilerinin tadının suya geçmesi için içerisine atıldığı sudur. Faîl kalıbında olup mef’ûl manadadır ve müskir (sarhoş edici) değildir” şeklinde tanımlanmıştır.¹⁹⁹ Ebû Dâvûd şerhinde ise Aynî, nebîzi hurma, kuru üzüm, bal, buğday, arpa ve benzerlerinden elde edilen içecekler olarak tanımlamaktadır. İster sarhoş edici (müskir) nitelikte olsun isterse de olmasın bu içeceklere nebîz dendiğini belirtmiştir. Ayrıca nebîz’e hamr ismi verildiği gibi üzümünden sıkılıp elde edilen hamr’a da nebîz dendiğini ifade etmiştir.²⁰⁰

1.3.2.1. Hadis Rivayetlerinde Nebîz’e Dair Birtakım Ölçütler

Nebîzlerden bahsedilen rivayetlerde tahammür süresi, nebîzlerin yapıldığı kaplar ve özellikleri, nebîzin iştîdâd etmesi, keskin tadın su ile kırılması gibi unsurlara dikkat çekilmekte olup, belirlenen kriterleri taşımayan yani rivayetlerde belirtilen, haramlığa neden olacak özellikte olmayan nebîzlerin içilmesiyle ilgili herhangi bir yasak geçmemektedir. Önce ilgili rivayetlerden nebîzlerde dikkat edilmesi gerekli noktalara sonra da nebîz çeşitlerine yer verilecektir. Söz konusu içecek ve içkilerin günümüzdeki karşılıkları tespit edilmeye çalışılacaktır. Bu

¹⁹⁸ Bkz. Tirmizî, “Tahâre” 65 “ve o nebîzden abdest aldı” ilavesi vardır.”; İbn Mâce, “Tahâre” 37; Ahmed b. Hanbel, I, 402, 449, 450, 458.

¹⁹⁹ Kastallânî, a.g.e., C:I, s.308.

²⁰⁰ Aynî, Şerhu Sünen-i Ebî Dâvûd, thk. Ebu’l-Münzir Halid b. İbrahim el-Mısırî, Riyad 1999, Mektebetü’r-rüşd, C:I, s.234; Ebü’t-Tayyib Muhammed Şemsü’l-Hak b. Emîr Alî Diyânüvî Azimâbâdî, Avnü’l-ma’bûd şerhu Süneni Ebî Dâvûd ve meahu Hâşiyetü İbn Kayyim, Beyrut 1415, Dâru’l-Kütübî’l İlmiyye, C:I, s.107; İbnü’l-Esîr, a.g.e., C:V, s.7.

İçeceklerde gerçekleşen kimyasal değişimler alanın kendi kaynaklarından istifade etmek suretiyle belirlenmeye çalışılacaktır.

Rivayetlerde Resûlullah (a.s.)'ın nebîz ile ilgili bazı ölçütler getirdiği, ashabına nebîz konusunda dikkatli olmaları gerektiği, nebîzde bir değişikliğin meydana geldiğini fark ettiklerinde onu içmeyip dökmelerini emrettiği ile ilgili bilgiler yer almaktadır. Nebîz'i Resûlullah'ın ne zaman içtiği ile ilgili bir rivayette şöyle geçmektedir:

عَنْ عَائِشَةَ رَضِيَ اللَّهُ عَنْهَا، قَالَتْ: «كَانَ يُنْبِئُ لِرَسُولِ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ فِي سِقَاءٍ يُوكَأُ أَعْلَاهُ، وَلَهُ غَزْلَاءُ يُنْبِئُ غُدْوَةَ فَيَشْرِبُهُ عِشَاءً، وَيُنْبِئُ عِشَاءً فَيَشْرِبُهُ غُدْوَةً»

“Hz. Aişe (r.anha) ‘den rivayet edildiğine göre Resûlullah (s.a.v)’a üst kısmı bağlanan bir tulumda nebîz yapılırdı. Tulumun (alt kısmında içindekini içmeye yarayan bir de) ağzı bulunurdu. Sabahleyin yapılan nebîzi akşamleyin içerdi. Akşamleyin yapılan nebîzi de sabahleyin içerdi”.²⁰¹

Resûlullah'ın bu hadiste sabahleyin kurulan bir nebîzi akşamleyin içtiği, akşamleyin kurulmuş olan bir nebîzi de sabahleyin içtiği ifade edilmektedir. Anlaşılmaktadır ki sabah kurulan bir nebîzin akşama kadar, akşam kurulan bir nebîzin de sabaha kadar bekletilmesinin sebebi, ıslatılmış olan kuru hurmanın veya kuru üzümün tadının iyice çıkması içindir. Resûlullah (s.a.v) bu nebîzleri içtikten sonra eğer arta kalırsa bunu başkalarına içirdiği, şayet uzun süre kalmışsa nebîz bozulacağı için döktüğü başka rivayetlerde yerini almıştır. Onlardan bir tanesi şöyledir:

عَنْ ابْنِ عَبَّاسٍ، قَالَ: «كَانَ يُنْبِئُ لِلنَّبِيِّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ الرَّبِيبُ فَيَسْرِهُهُ الْيَوْمَ وَالْعَدَّ وَبَعْدَ الْعَدِّ إِلَى مَسَاءِ النَّائِلَةِ، ثُمَّ يَأْمُرُ بِهِ فَيَسْقَى الْخَدْمَ، أَوْ يَهْرَقُ» قَالَ أَبُو دَاوُدَ: «مَعْنَى يُسْقَى الْخَدْمُ يُبَادِرُ بِهِ الْفَسَادَ»

İbn Abbas (r.a.)’tan rivayet edildiğine göre Resûlullah (s.a.v) için kuru üzüm nebîzi yapılırdı. Resûlullah (s.a.v) bu nebîzi o gün, ertesi gün ve sonraki gün üçüncü günün akşamına kadar içerdi. Sonra onun getirilmesini emrederdi.(Bozulmadığını görürse) hizmetçilere içirir, ya da (bozulmuşsa) yere dökerdi. Ebû Dâvûd dedi ki: “hizmetçilere içirirdi” sözünün manasına gelince, bu konuda ilk akla gelen

²⁰¹ Müslim “Eşribe” 85; Tirmizi “Eşribe” 7; Ebu Dâvûd, “Eşribe” 9.

bozulmadır. Yani bozulmamışsa onlara içirirdi, bozulmuşsa dökerdi anlamındadır.

202

İbn Hâcer, Hz. Aişe ve İbn Abbas'tan gelen bu hadislerin arasını şöyle telif etmiştir: nebîz'in aynı gün içerisinde tüketilmesi, ertesi günde de içilmesine engel değildir. Hadisler arasında bulunan zaman ihtilafı içilen miktarın farklılığına hamledilebilir. Şöyle ki; aynı gün içinde içilen miktar az iken ertesi güne bırakılan daha fazla miktardaki nebîz'dir. Çok olandan artan ertesi güne bırakılmıştır. Yine, bu hadisler arasındaki ihtilafın bir nedeni de hava sıcaklığı olabilir. Zira sıcak havalarda nebîz daha çabuk mayalanır (tahammür/ التخمير) hava soğuk ise bu daha uzun sürede gerçekleşir. O halde nebîzin iki gün içilebileceğini gösteren rivayet havanın daha soğuk olduğu zamanla ilgilidir.²⁰³ Henüz bozulma gerçekleşmeyen nebîz'i Resûlullah'ın içtiği ve başkalarına da içirdiği rivayette sabittir. Bu da nebîz'e aslında hamr isminin verilemeyeceğinin bir göstergesidir. Zira hamr'ın haram olduğunda herhangi bir şüphe bulunmamaktadır. Bu durumda nebîz'e hamr, hamr'a nebîz ismini vermek Resûlullah'ın haram içecek tükettiğini (hâşâ) ifade etmek olur. Kanaatimize göre bu kavramların birbirleri yerine kullanılmış olması aralarındaki nüansın göz ardı edilerek dilde bir şekilde yaygınlık kazanmış olmasındandır. Başlangıçlı itibarıyla nebîz olan içeceğin tahammür sonrasındaki safhalarında da aynı isimle anılmaya devam etmesi problemin temelini teşkil etmektedir.

İştîdâd edene kadar bekletilen nebîz'in hükmünün sorulduğu bir rivayette şöyle geçmektedir:

حَدَّثَنَا أَبُو بُرْدَةَ، عَنْ أَبِيهِ، قَالَ: بَعَثَنِي رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ وَمُعَاذًا إِلَى الْيَمَنِ، فَقَالَ: «ادْعُوا النَّاسَ، وَبَشِّرُوا وَلَا تُنْفِرُوا، وَيَسِّرُوا وَلَا تُعَسِّرُوا»، قَالَ: فَقُلْتُ يَا رَسُولَ اللَّهِ، أَفَتَنَا فِي شَرَابَيْنِ كُنَّا نَصْنَعُهُمَا بِالْيَمَنِ الْبُنْغُ وَهُوَ مِنَ الْعَسَلِ، يُبَذُّ حَتَّى يَشْتَدَّ، وَالْمَرْزُ وَهُوَ مِنَ الدَّرَةِ وَالشَّعِيرِ، يُبَذُّ حَتَّى يَشْتَدَّ، قَالَ: وَكَانَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ قَدْ أُعْطِيَ جَوَامِعَ الْكَلِمِ بِخَوَاتِمِهِ، فَقَالَ: «أَنْهَى عَنْ كُلِّ مُسْكِرٍ أَسْكَرَ عَنِ الصَّلَاةِ»

“Ebû Bürde babasından rivayet ettiğine göre Resûlullah (a.s.) onu ve Muaz'ı Yemen'e gönderdi. Ve ‘insanları İslam’a çağırın. Müjdeleyin, nefret ettirmeyin, kolaylaştırın zorlaştırmayın’ buyurdu. Râvî dedi ki: ‘Ya Resûlallah bize Yemen’de

²⁰² Müslim “Eşribe” 82; Nesâî “Eşribe” 56; Ebu Dâvûd, “Eşribe” 10; İbn Mâce “Eşribe” 12.

²⁰³ Ebû'l-Fazl Şihâbüddîn Ahmed b. Alî b. Muhammed İbn Hacer Askalânî, **Fethü'l-bari bi-şerhi Sahihi'l-Buhârî**, Beyrut 1379, Dâru'l- Ma'rife, C: X, s.57,58.

yaptığımız, biri iştîdâd edene dek baldan yapılan bit', diğeri de iştîdâd edene kadar mısır ve arpadan yapılan mizr adındaki nebîzin hükmünü bildir.' Resûlullah (kendisine cevâmiul kelîm özelliği verilmişti) 'namaza engel olan her sarhoş edici şey haram kılınmıştır.' buyurdu.²⁰⁴

Rivayette iki çeşit içecek ismi geçmekte (bit' ve mizr) ve bunların nebîz şeklinde yapılırken iştîdâd ettikleri belirtilmektedir. Soru karşısında Allah'ın elçisinin iştîdâd olayına dair herhangi bir tepki vermediği, sarhoş eden maddeler hakkında genel bir ilke koyan sözünü söylediği görülmektedir. 'Nebîz içmek haramdır' gibi bir yanıt da vermemiştir. Nebî (a.s.)'ın sözünde kriter "sarhoşluk verme" olarak kendini göstermektedir. Resûlullah'ın içeceklerde bu özelliği vurguladığı bir başka rivayet şöyledir:

عَنْ دَيْلِمِ الْجُمَيْرِيِّ، قَالَ: سَأَلْتُ رَسُولَ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ فَقُلْتُ: يَا رَسُولَ اللَّهِ، إِنَّا بِأَرْضٍ بَارِدَةٍ نُعَالِجُ فِيهَا عَمَلًا شَدِيدًا، وَإِنَّا نَتَّخِذُ شَرَابًا مِنْ هَذَا الْقَمْحِ نَتَّقَوِي بِهِ عَلَى أَعْمَالِنَا وَعَلَى بَرْدِ بِلَادِنَا، قَالَ: «هَلْ يُسَكَّرُ؟» قُلْتُ: نَعَمْ، قَالَ: «فَاجْتَنِبُوهُ» قَالَ: قُلْتُ: فَإِنَّ النَّاسَ غَيْرَ تَارِكِيهِ، قَالَ: «فَإِنْ لَمْ يَتْرَكُوهُ فَقَاتِلُوهُمْ

Deylem el-Himyari'den rivayet edildiğine göre kendisi şöyle demiştir: Ben Resûlullah (s.a.v)'a:

— *Ey Allah'ın Rasulü, ben soğuk bir memlekette bulunuyorum. Biz orada ağır işlerle uğraşıyoruz ve şu buğdaydan bir içecek imal ederek onunla işlerimize ve memleketimizdeki soğuğa karşı direnç kazanıyoruz. Ne buyurursunuz? diye sordum.*

— *Sarhoşluk veriyor mu? diye sordu. Ben "evet" dedim. Bunun üzerine:*

— *"Ondan kaçınınız" buyurdu. Ben "halk onu bırakmıyor" dediğimde;*

— *"Eğer bırakmıyorlarsa onlarla savaşınız" buyurdu.²⁰⁵*

Rivayette Allah Resûlü adı geçen içeceğin sarhoşluk verip vermediğini sormuş, sarhoş edici olduğunu öğrendikten sonra bunu içmeye devam edenlere karşı durulması gerektiğini kesin bir dille ifade buyurmuştur.

²⁰⁴ Buhârî, "Ahkâm" 22; Müslim, "Eşribe" 70; Ebu Dâvûd, "Eşribe" 5; Nesai, "Eşribe" 40,49.

²⁰⁵ Ebû Dâvud, "Eşribe", 5.

Nebîzlerle ilgili bir başka önemli kavramın geçtiği bir rivayet de şöyledir:

عَنْ خَالِدِ بْنِ حُسَيْنٍ، قَالَ: سَمِعْتُ أَبَا هُرَيْرَةَ يَقُولُ: عَلِمْتُ أَنَّ رَسُولَ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ كَانَ يَصُومُ فِي بَعْضِ الْأَيَّامِ الَّتِي كَانَ يَصُومُهَا، فَتَحَيَّنْتُ فِطْرَهُ بِنَبِيذٍ صَنَعْتُهُ، فِي دُبَّاءٍ،، فَلَمَّا كَانَ الْمَسَاءُ، جِئْتُهُ أَحْمِلُهَا إِلَيْهِ، فَقُلْتُ: يَا رَسُولَ اللَّهِ، إِنِّي قَدْ عَلِمْتُ أَنَّكَ تَصُومُ فِي هَذَا الْيَوْمِ، فَتَحَيَّنْتُ فِطْرَكَ بِهَذَا النَّبِيذِ، فَقَالَ: «أَدْنِيهِ مِنِّي يَا أَبَا هُرَيْرَةَ»، فَرَفَعْتُهُ إِلَيْهِ فَإِذَا هُوَ يَنْشُ، فَقَالَ: «خُذْ هَذِهِ فَاضْرِبْ بِهَا الْخَائِطَ، فَإِنَّ هَذَا شَرَابٌ مَنْ لَا يُؤْمِنُ بِاللَّهِ وَلَا بِالْيَوْمِ الْآخِرِ»

“Halid b. Huseyn’den rivayet edildiğine göre kendisi Ebû Hureyre’nin şöyle dediğini işitmiştir: Öğrendim ki Resûlullah (a.s.) bazı günler oruç tutarmış. Orucunu açacağı zamanı kolladım ve akşam olunca onun için dübbâ’da yaptığım nebîzden kendisine götürdüm. Dedim ki Ya Resûlallah, duydum ki bugün oruç tutacakmışsın ben de iftar zamanına bu nebîzi yaptım. Resûlullah: ‘Bana yaklaştırsan onu Ebû Hureyre’ buyurdu. Nebîz’i kendisine yönelttim bir de baktık ki fokurduyor! Resûlullah bunun üzerine: ‘Al bunu duvara çal, zira bu, Allah’a ve ahirete gününe inanmayanların içeceği’ buyurdu.”²⁰⁶

Rivayette dübbâ denilen bir kapta yapılmış nebîzde meydana gelen değişimden (يش) söz edilmektedir. Allah’ın elçisinin tepkisinden, nebîzde gerçekleşen değişimin helal olan bu içeceği haram hale getirdiği anlaşılmaktadır. Bu nebîz’in tam olarak ne zaman hazırlandığının, üzerinden kaç gün geçmiş olduğunun bilgisine ise yer verilmemiş sadece bunun için hangi türdeki bir kabın kullanıldığı söylenmiştir. Aynı rivayetin farklı râvî silsilesiyle başka bir kap ismiyle de aktarıldığını görmekteyiz.²⁰⁷ Kaplarla ilgili hususları bir sonraki başlık altında ele alacağız.

1.3.2.2. Nebîzlerin Yapıldığı Kaplar ve Özellikleri

“İslam’ın ilk devirlerinde Resûlullah (a.s.) belli kaplarda nebîz yapılmasını yasaklamıştı. Çünkü bu kaplar nebîzin/içeceğin* içerisinde fokurdayıp (يش) müskire dönüştüğü, sahibinin de farkında olmadan bu içeceği içtiği sert (متينة) kaplardı. Daha sonra Allah Resûlu, içindeki içecek müskir bir içeceğe dönüşmemesi şartıyla bu kaplarda nebîz yapmaya izin vermiştir. Ancak ağız birbirine sarılıp bağlanabilen deri kaplara gelince bunlar ince deriden yapıldıklarından içinde nebîz istidâd ettiğinde

²⁰⁶ Ebû Dâvud, “Eşribe” 12; Nesai, “Eşribe” 25.

²⁰⁷ Bkz. İbn Mâce, “Eşribe” 15.

* Begavî النبيذ kelimesini, Şuayb el-Arnaud ise Müsned tahkikinde الشراب kelimesini kullanmıştır.

kendiliğinden yarılıp parçalanır, haliyle bu durumdan sahibinin haberi olurdu.²⁰⁸

Yasaklanan kaplarla ilgili rivayetlerde şu bilgiler verilmektedir:

حَدَّثَنَا ثُمَامَةُ بْنُ حَزْنٍ الْقُسَيْرِيُّ، قَالَ: لَقِيتُ عَائِشَةَ، فَسَأَلْتُهَا عَنِ النَّبِيزِ، فَحَدَّثَتْنِي أَنَّ وَفَدَ عَبْدَ الْقَيْسِ قَدِمُوا عَلَى النَّبِيِّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ، فَسَأَلُوا النَّبِيَّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ عَنِ النَّبِيزِ، «فَنَهَاهُمْ أَنْ يَنْتَبِذُوا فِي الدُّبَاءِ وَالنَّقِيرِ وَالْمُرَقَّتِ وَالْحَنْتَمِ»

*“Sümame b. Hazn el-Kuşeyri’den rivayet edildiğine göre kendisi Hz. Aişe ile karşılaştı ve O’na nebîz hakkında soru sordu. Hz. Aişe de Abdi’l-Kays heyetinin Resûlullah’a gelip nebîzle ilgili soru sorduklarını, Allah Resûlü’nün de onlara dübbâ, nakir, müzeffet ve hantem kaplarında nebîz yapmalarını yasakladığını haber verdi.”*²⁰⁹

Rivayet Kütüb-ü Tis’a’nın 8 eserinde pek çok bâpta yer almaktadır. Bu rivayet metni Müslim’den alınmıştır. Diğer kaynaklarda çok daha uzun bir biçimde geçen rivayette Resûlullah (a.s.)’a gelen heyete Resûlullah’ın, Allah’ın emir ve yasaklarını bildirirken yasakladığı hususlar arasında nebîz yapılan (الدباء) dübbâ, (النقير) nakîr, (المزفت) müzeffet, (الحنتم) hantem adındaki kaplar da yer almaktadır. İlgili kaynaklara baktığımızda bu kaplarla ilgili detaylar şöyledir:

a) (الدباء) **Dübbâ**: Su kabağıdır. İçinde nebîz yapılır, o nebîz de kabarma yapıp hızlıca içerisinde müskir bir içeceğe dönerdi. Daha sonra Resûlullah müskir hale gelmeden önce içilmesi şartıyla bu kapta nebîz yapılmasına izin verdi. Ebû Bekre’den rivayet edildiğine göre Sakif kabileleri üzüm salkımlarını koparıp dübbâ içine koyar, onu da içindeki sıvı kabarana/köpürene kadar iyice gömerlerdi.²¹⁰

²⁰⁸ Begavî, **Şerhü's-sünne**, hakkakahu ve allaka aleyh ve harrace ehâdîsehu Şuayb el-Arnaût, Muhammed Züheyr eş-Şaviş, Beyrut: el-Mektebü'l-İslâmî, 1983, C:XI, s.366; Ahmed b. Hanbel, **Müsnedü'l-imam Ahmed b. Hanbel**, hakkakahu ve harrace ehâdîsehu ve allaka aleyh Şuayb el-Arnaut, Adil Mürşid, vd., Beyrut : Müessesetü'r-Risâle, 2001, C:XXXIII, s.315.

²⁰⁹ Buhârî, “İman” 40, “İlim” 25, “Mevâkîf” 2, “Zekat” 1, “Humus” 2, “Menâkıb” 1,5, “Meğâzî” 69, “Eşribe” 4,8, “Edeb” 98, “Ahad” 5, “Tevhid” 56; Müslim, “İman” 23, 25, 26, 28, “Eşribe”, 5, 9, 23, 26, 28, 32-34, 36, 37, 48; Ebu Dâvûd, “Eşribe” 7; İbn Mâce, “Eşribe”, 13; Dârimî, Eşribe 14; Ahmed b. Hanbel, **I**, 119, 138, 228, 274, 276, 291, 304, 334, 340, 352, 361, **II**, 14, 27, 41-43, 56, 58, 78, 211, 241, 279, 355, 414, 491, 501, **III**, 23, 57, 90, 237, 379, 432, **IV**, 86, 87, 206, 207, 213, 228, 429, 443, **V**, 57, 64, 65, 359, 446, **VI**, 31, 47, 80, 97, 98, 112, 123, 131, 172, 203, 242, 244, 314, 332.

²¹⁰ Ebû'l-Fazl Celaleddin Abdurrahman b. Ebî Bekr Suyûtî, **ed-Dibâc alâ Sahihî'l-İmam Müslim b. el-Haccac**, thk. Ebu ishak el Huveyni el-Eseri, Daru İbn Affan, el-Memleketü'l-Arabiyye 1996, C:I, s.24; Kastallânî, **İrşâdu's-Sârî**, C:I, s.147; Halil b. Ahmed, **Kitâbü'l-Ayn**, d-b-e mad; Kâsım b. Sellam el-Herevi el-Ezdi Ebû Ubeyd, **Garibü'l-hadis**, thk. Muhammed Abdü'l-Muid Han, Matbaatü daireti'l-Osmaniyye, Haydarabad 1964, C:II, s.181.

b) (النقيير) **Nakîr**: Oyulup, içerisine taze ve ham hurma parçalarının atıldığı, üzerine su dökülerek iştidâd edene, kabarana değin bekletildiği hurma kütüğü.²¹¹

c) (المزفت) **Müzeffet**: Ziftle sıvanan, içinde nebîz yapılan kaptır.²¹² Bunda da diğer iki kapta olduğu gibi nebîzler hızlı bir şekilde müskir hale geldiği için yasaklanmıştır.²¹³

d) (الحنتم) **Hantem**: Ebû Bekre'den rivayet edildiğine göre hantem, kendilerine hamrın taşınıp getirildiği yeşil testilerdir.²¹⁴ Bu yağlanmış testiler daha sonra Medine'de yaygınlık kazandı ve toprak kapların hepsine “hantem” denmeye başlandı. Yağlanmış olduğu için bu kaplarda nebîz yapılması yasaklanmıştı çünkü nebîz, bunun içinde çabucak müskir hale geliyordu.²¹⁵

Geçen rivayette Abdi'l-kays heyetinin Resûlullah (a.s.)'a gelip birtakım sorular sorduğunu belirtmiştik. Gelen bu heyetle ilgili olarak İbn Abbas'tan gelen bir rivayette heyet içinden birisinin Allah Resûlü'nün dübbâ, nakir, müzeffet ve hantem kaplarında nebîz içilmesini yasaklaması üzerine nebîz'i hangi kaplarda yapmaları gerektiğini sorduğu ve yanıt olarak da Resûlullah'ın “ عَلَيْكُمْ بِأَسْقِيَةِ الْأَدَمِ الَّتِي يُلَاثُ عَلَى ” (Ağızları bağlanabilen deri kaplar kullanmanız gerekir) buyurduğu geçmektedir.²¹⁶

Nebîzlerle ilgili önemli detayların verildiği bu rivayetlerden anlaşıldığına göre nebîz, müskir hale gelene dek içilmesi helal olan, Resûlullah'ın ve sahabenin günlük yaşamlarında ferahlamak, enerji kazanmak, yenilen yemeklerin hazmını kolaylaştırmak için tükettikleri bir tür içecektir. Dikkat edilmesi istenen husus, bu içecekler hazırlandığında ağızları açılıp kapatılabilen, deriden yapılmış, içecek sahibinin kaptaki içeceği kontrol edebilmesini sağlayan özellikte olmasıdır. Zira nebîz, hava şartlarına ve ortam sıcaklığına bağlı olarak tahmin edilen bir zamandan önce de tahammür edebilir. Dolayısıyla içeceği tüketecek olan kişinin bunu takip etmesi gereklidir. Nebîz, hamr'a dönüşmeden içilmiş olmalıdır. Bununla birlikte bu

²¹¹ Ebû'l-Fazl İyaz b. Musa b. İyaz el-Yahsubi Kadi İyaz, **Meşârikü'l-envâr ala sıhâhi'l-âsâr**, el-Mektebetü'l-atika ve Darü't-Türâs, C:II, s.23; Neseî, **Tilbetü't-talebe**, s.160.

²¹² İbnü'l-Esir, **a.e.**, C:II, s.304.

²¹³ Kâsım b. Sellam, **a.e.**, C:II, s.182.

²¹⁴ Kâsım b. Sellam, **a.e.**, C:II, s.181.

²¹⁵ İbnü'l-Esir, **en-Nihâye**, C:I, s.448.

²¹⁶ Müslim, “İman” 26; Nesai, “Eşribe” 15; Ahmed b. Hanbel, **I**, 361, **III**, 23, 432, **IV**, 207.

kaplarla ilgili söz konusu yasağın kaldırıldığına dair rivayetler de görmekteyiz. Buna göre Resûlullah önceden yasakladığı kaplarda nebîz yapılmasına artık izin vermiş, nebîzin müskir hale gelmemesine dikkat edilmesi hususunda uyarmıştır.²¹⁷

1.3.2.3. Keskin Nebîze Su Eklenmesi

Nebîz rivayetleriyle ilgili olarak öne çıkan ve ihtilaflı yorumlara neden olmuş bir başka rivayete daha değinmek istiyoruz. İçine kuru meyvelerin atılarak yapıldığı, günümüzde ise -şahsi uygulamalar dışında- tüketilmeyen nebîzle ilgili ilgi çekici bir başka detay şöyledir:

عَنِ ابْنِ عُمَرَ قَالَ شَهِدْتُ رَسُولَ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ أَتَى بِشَرَابٍ , فَأَذْنَاهُ إِلَى فِيهِ , فَقَطَّبَ فَرَدَّهُ , فَقَالَ رَجُلٌ: يَا رَسُولَ اللَّهِ , أَحْرَامٌ هُوَ؟ فَرَدَّ الشَّرَابَ , ثُمَّ عَادَ بِمَاءٍ فَصَبَّهُ عَلَيْهِ , ذَكَرَ مَرَّتَيْنِ أَوْ ثَلَاثًا , ثُمَّ قَالَ: «إِذَا اغْتَلَمْتَ هَذِهِ الْأَسْقِيَّةُ , عَلَيْكُمْ , فَاكْسِرُوا مُثُونَهَا بِالْمَاءِ

“İbn Ömer’den rivayet edildiğine göre kendisi Resûlullah (a.s.)’a bir içecek getirildiğine şahit olmuştur (olayı şöyle anlatmaktadır): Resûlullah bu içeceği ağzına yaklaştırdı, sonra kaşlarını çatıp yüzünü buruşturarak içeceği reddetti. Birisi ‘Ya Resûlallah (bu içecek) haram mıdır?’ diye sordu. Resûlullah da içeceği geri isteyerek üzerine su ekledi. Adam sorusunu üç kez tekrar etti. Sonra Resûlullah ‘bu içecekler size keskin gelirse bunlardaki keskinliği su ile kırın’ buyurdu.”²¹⁸

Bu rivayette anlatılana benzer bir başka hadiseye Hz. Ömer ile ilgili olarak Buhârî şerhinde yer verilmiştir. İbn Hâcer, hamr’ın sadece üzümünden yapılan içeceğin adı olup olmadığı meselesini tartıştığı kısımda Beyhâkî’nin bir rivayetini aktarmaktadır. Buna göre Hz. Ömer’e bir yolculukta iken nebîz getirilmiş, o da kendisine sunulan bu içeceği içince yüzünü buruşturup : ‘Tâîf’in nebîzi sert (غرام) olur’ demiş ve su istemiştir. Bu nebîzin içine su ekleyerek onu içmiştir. Eserde bu rivayetin senedinin sağlam olduğu, bu konuda gelmiş en sahih haber olduğu belirtilmiştir. Ardından müellif burada söz konusu nebîzdeki sertliğin bu içeceğin iskâr (sarhoş edici olma) derecesine vardığını göstermeyeceğini belirtmektedir. “Nitekim buna dair bir nas da yoktur. Şayet iskâra varmış olsaydı üzerine su dökmek onun haramlığını gidermezdi” ifadelerini kullanmaktadır. Müellif devamla bunu

²¹⁷ Müslim, “Cenaiz” 106, “Edahi” 37, “Eşribe” 63; Nesai, Cenaiz 100, Eşribe 40; İbn Hanbel, V, 350, 356.

²¹⁸ Tahavi, Şerhu Meâni’l-Âsâr, C:IV, s.219.

Tahâvî'nin de itiraf ettiğini, onun da 'su eklenince içecekteki söz konusu sertlik gitmişse bu, o içeceğin su eklenmeden önce de haram olmadığını kesin bir şekilde gösterir' görüşünü aktarmıştır. Kendi fikrini de benzer ifadelerle izah etmiş, Hz. Ömer'in yüzünü buruşturmasının iskârdan dolayı değil, içerde ekşi/asitli (حمض) bir tat meydana geldiğinden kaynaklandığını belirtmiştir. Ayrıca Nâfî'nin: 'vallahî Ömer iskârdan dolayı yüzünü buruşturmadı, o içecek sirkeleştiği için böyle yaptı' dediğini aktarmıştır.²¹⁹ Bir diğer Buhârî şerhinde aynı olay farklı bir rivayetle Taberî'den aktarılmaktadır. Buna göre İbn Abbas, hacda Resûlullah'a nebîz ikram etmiş, tadından dolayı yüzünü buruşturan Allah'ın elçisi (a.s.) su ekleyip içtikten sonra "إِذَا اشْتَدَّ نَبِيذُكُمْ فَاكْسِرُوهُ بِالْمَاءِ" buyurmuştur. Müellif bu haberin Kufe ekolü tarafından müskir bir içeceği içmeye delil olarak gösterildiğini belirtmiştir. Bu hususta Taberî'nin görüşüne yer vererek onun da buradaki iştîdâd olayını iskâr olarak yorumlamadığını belirtmiştir. Taberî de Allah'ın elçisinin burada verdiği tepkinin içerdeki iskârdan dolayı değil ekşilikten kaynaklandığını vurgulamış, İbn Abbas rivayetindeki "إِذَا رَابَكُمْ مِنْهُ شَيْءٌ" ifadesini " tadının iskâra veyahut da ekşiliğe döneceğinden endişe ediyorsanız bu hale gelmeden önce bunu suyla kırın" şeklinde yorumlamıştır. "Müskir hale geldikten sonra içilmesi helal olsaydı, bu raddeye varmadan önce içine su eklenmesi emredilmezdi" demiş ayrıca bu rivayetin, çoğu sarhoş eden şeyin azının da haramlığına en güçlü delil olduğunu ifade etmiştir.²²⁰

Söz konusu rivayetin benzeri ve daha detaylı bilgi vereni ise şöyledir:

عَنْ الْمُطَّلِبِ بْنِ أَبِي وَدَاعَةَ السَّهْمِيِّ، قَالَ: طَافَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ بِالنَّبِيِّ فِي يَوْمٍ قَائِظٍ شَدِيدِ الْحَرِّ، فَاسْتَسْقَى رَهْطًا مِنْ قُرَيْشٍ فَقَالَ: " هَلْ عِنْدَ أَحَدٍ مِنْكُمْ شَرَابٌ فَيُرْسِلَ إِلَيْهِ؟ " فَأَرْسَلَ رَجُلٌ مِنْهُمْ إِلَى مَنْزِلِهِ، فَجَاءَتْ جَارِيَةٌ مَعَهَا إِنَاءٌ فِيهِ نَبِيذٌ زَبِيبٌ، فَلَمَّا رَأَاهَا النَّبِيُّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ قَالَ: " أَلَا خَمْرَتُهُ وَلَوْ بَعُودٌ تُعْرَضُ عَلَيْهِ؟ "، فَلَمَّا أَدْنَاهُ مِنْهُ وَجَدَ لَهُ رَائِحَةً شَدِيدَةً، فَقَطَبَ وَرَدَ الْإِنَاءَ، فَقَالَ الرَّجُلُ: يَا رَسُولَ اللَّهِ إِنْ يَكُنْ حَرَامًا لَمْ نَشْرَبْهُ، فَاسْتَعَادَ الْإِنَاءَ وَصَنَعَ مِثْلَ ذَلِكَ، فَقَالَ الرَّجُلُ مِثْلَ ذَلِكَ، فَدَعَا بِدُلْوٍ مِنْ مَاءٍ رَمَزَ فَصَبَّهُ عَلَى الْإِنَاءِ وَقَالَ: " إِذَا اشْتَدَّ عَلَيْكُمْ شَرَابُهُ فَاصْنَعُوا بِهِ هَكَذَا "

"Muttalib b. Ebi Vedâa es-Sehmî'den rivayet edildiğine göre kendisi şöyle demiştir: Resûlullah (a.s.) aşırı sıcak bir günde Kabe'yi tavaf etti. Kureyş'ten bir kafileden içecek bişeyler istedi ve "yanında bize gönderebileceği bir içeceği olan var

²¹⁹ İbn Hâcer, **Fethu'l-Bârî**, C: X, s.40.

²²⁰ İbn Battâl, **a.g.e.**, C: IV, s.314.

mi?” diye sordu. Adamın biri evine haber gönderdi. Bunun üzerine yanında bir kap kuru üzüm nebîziyle cariyenin biri çıkageldi. Nebî (a.s.) onu görünce: “bir dal parçasıyla da olsa bunun üzerini örtmedin mi?” diye sordu. İçeceği kendisine yaklaştırdığında ondan keskin bir koku aldı. Yüzünü ekşitti ve kabı geri verdi. Adam şöyle dedi: “Ya Resûlallah haramsa içmeseydik?” Resûlullah kabı yine istedi ve yine aynı tepkiyi verdi. Adam bunun üzerine yine aynı şeyi söyledi. Ardından Resûlullah bir kap zemzem istedi ve onu içecek kabının içine döktü ve şöyle buyurdu: “İçimi size keskin geldiğinde böyle yapın.”²²¹

Bu rivayetlerdeki ince ayrıntıların doğru bir biçimde anlaşılabilmesi için kimyasal olarak olayın mahiyetinin bilinmesine ihtiyaç vardır. Sözelimi son verdiğimiz rivayette mevzu bahis olan içeceğin kabının ağzının açık bırakılmış olduğu bilgisini elde etmekteyiz. Yine, yaşanan bu durumun havanın çok sıcak olduğu bir günde gerçekleştiğini de öğrenmiş olmaktadır. Kabin örtülmemiş olması ve yüksek sıcaklık gibi unsurlar kimyasal açıdan önemli detaylardır. İçeceklerdeki bu tür durumların nasıl gerçekleştiği, kimyevî açıdan nasıl bir süreç geçirdikleri dolayısıyla nebîzde nasıl değişikliklere neden olabileceği gıda biliminin verileriyle ikinci bölümde açıklanacaktır.

1.3.3. Fıkıh Kaynaklarında Nebîz

Hanefî kaynaklarında nebîz şu şekillerde tanımlanmıştır: “hurma, kuru üzüm, bal, buğday ve benzerlerinden elde edilen içeceklerdir. Suyun içerisine atılıp tadını suya bırakana kadar bekletilmesi suretiyle yapılır.”²²² “nebîz, çok az pişirilen hurma suyudur, tatlı olduğu sürece içilmesi helaldir. Ebû Hanife ve Ebû Yusuf’a göre kabarıp iştidâd eder köpük atarsa haram olur. Sarhoş eden miktar hariç tedavi ve direnç kazanma amaçlı içilmesi helaldir. İmam Muhammed ve Şâfiî helal olmadığı görüşündedir.”²²³ Tanımlardan birinde pişirmekten bahsedilmekte, diğerinde ise pişirme söz konusu olmadan suyun içine atıp bekletmekten bahsedilmektedir. Ayrıca ikinci tanım sadece hurma üzerinden yapılmıştır. O halde nebîz, kimi zaman

²²¹ Beyhâkî, **es-Sünenü'l-Kübrâ**, C:VIII, s.527.

²²² Abdülganî b. Talib b. Hammade ed-Dımaşki el-Hanefî Meydânî, **el-Lübâb fî şerhi'l-Kitâb**, tahrir Abdürrezzak el-Mehdî, Beyrut 2003, Dâru'l-Kitabi'l-Arabî, C:III, s.84; Nesefî, **Tilbetü't-Talebe**, C:I, s.159.

²²³ Bâbertî, **İnâye**, C:V, s.305.

pişirilerek kimi zaman da pişirmeden tüketilen bir içecektir. Ancak pişirilmeyenin adının nebîz değil naki' olduğu ve nebîzde çok az pişirme olayının gerçekleştiği de ifade edilmiştir.²²⁴

Cessâs, eserinde yer verdiği İmam Muhammed'den gelen bir rivayette Ebû Hanife'nin şöyle dediğini belirtmiştir: “Şu dördü dışında nebîzlerin hepsi helaldir: hamr, pişirilip 3'te 2'si gitmemiş olan taze üzüm suyu, pişirilip 3'te 2'si gitmemiş olan nakiu't-temr, pişirilip 3'te 2'si gitmemiş olan nakiu'z-zebib”. Bu ifadede Ebû Hanife'nin “nebîz” kelimesini çok geniş bir anlamda kullandığını görüyoruz. Bu tanıma göre de nebîz; sarhoş etsin etmesin insanların meyve ve tahıllardan üretmiş oldukları içeceklerin adı olarak karşımıza çıkmaktadır. Nitekim ifadede hamr, nebîz çatısı altında yerini almıştır.

Nebîz tanımına yer veren bazı Mâlikî kaynaklarında nebîz, yaş üzüm dışında hurma, kuru üzüm gibi başka bir üründen yapılan müskir²²⁵ olarak ifade edilmekteyken Mâlikî mezhebi literatürünün en önemli eserlerinden olan el-Müdevvene'de kuru üzümün pişirilmesi başlığı altında müellif, İmam Malik ile olan bir diyalogunu aktarmaktadır. Buna göre İmam Malik, gerek nebîzlerde gerek taze üzüm suyunda kriter olarak sarhoş edici olup olmamasını esas almaktadır. Sarhoşluk verici hale gelmemişse taze üzüm suyunun da içilmesinin helal olduğunu belirtmektedir. Sarhoşluk verici hale gelmemiş ancak ğaleyân etmiş üzüm suyunun içilip içilemeyeceği sorusuna cevaben de ğaleyân edip etmemesinin önemli olmadığını asıl sınırın sarhoşluk verip vermemesi olduğunu ifade etmiştir. Sarhoşluk verecek duruma geldiğinde ise bunların hepsinin hamr olduğunu belirtmiştir.²²⁶

Nebîzde eğer keyif verici bir keskinlik oluşmamışsa helaldir. Nebîz konusunda Hanefilerle Mâlikîler arasındaki tartışmanın, keyif verici hale gelmiş olan (kuru üzüm, hurma, acve gibilerinden yapılan) nebîz olduğu, kendi görüşlerine göre böyle bir nebîzin azının da çoğunun da haram olduğu ve had cezası da gerektireceği, Hanefilerde ise bunun sadece sarhoşluk veren son miktarının haram olup önceki

²²⁴ el-Mevsuatü'l-fıkhiyye, C:V, s.5-6.

²²⁵ Ali b. Ahmed b. Mükerrremillah es-Saidi Adevi, **Hâşiyetü'l-Adevî alâ kifâyeti't-tâlibi'r-rabbânî**, thk. Yusuf Şeyh Muhammed el-Bukâî, Beyrut 1994, Dâru'l-Fikir, C:II, s.30; Ebû Abdullah Muhammed b. Abdullah el-Mâlikî Haraşî, **Şerhu Muhtasar Halil li'l-Haraşî**, Beyrut, Dâru'l-Fikir, C:VIII, s.108;

²²⁶ Sahnûn, **a.g.e.**, C: IV, s.524.

içilen miktarın caiz olduğu belirtilmiştir. ‘Ancak üzüm nebîzi (نَبِيذُ الْعَنْبِ) söz konusu olduğunda Hanefilerde ‘biz de ittifakla haram olduğu ve had gerekeceği görüşündeyiz’²²⁷ denmektedir. Müellifin burada nebîzü’l-‘ineb (نَبِيذُ الْعَنْبِ) şeklinde bir ifade kullanmasından hamr’ı kastettiği kanısındayız. Nebîz kelimesinin bu ifadede söz konusu içeceğin yapılış biçimi kastedilerek değil, hamr’ın eş anlamlısı olarak kullanıldığını düşünmekteyiz. Nitekim العنب yaş üzümü ifade etmektedir; kuru üzümün nebîz yapılmasındaki gibi suyun içine atılıp bekletilmesi söz konusu değildir. Suyu kendi içerisinde zaten mevcut olan meyveler tadı suya geçsin diye suda bekletilmemektedir. Nebîz adı verilen bu yöntemle yapılan içeceklerde kuru meyveler kullanılmaktadır.

Şâfiî mezhebinde nebîzin müskir olan ve müskir olmayan nebîz şeklinde iki kısma ayrılarak izah edildiğini görmekteyiz. Birinci tür nebîz, Şâfiîlere ve cumhur ulemaya göre içilmesi haram olandır. Haramlık, necaset ve haddi gerektirme konusunda hamr ile aynı hükümdedir. Ancak Ebû Hanife’ye ve küçük bir grup âlime göre temiz sayılır ve içilmesi de helaldir. Şâfiîlere göre bu, dikkate alınmayacak şâz bir görüştür. İkinci nebîz çeşidi ise iştîdâd etmemiş nebîzdir. Bu nebîzler müskir değildir. İçerisine bir miktar hurma, kuru üzüm, kayısı, bal vb. atılmış su gibidir, tatlı olur. Bunlar müskir hale gelmediği sürece icma ile temizdir, içilmesi, satılması, her türlü tasarrufu caizdir. Ancak 3 günü geçtikten sonra caiz olmaz.²²⁸

Hanbelî mezhebinde de nebîz, suyun tatlanması için içerisine hurma, kuru üzüm ve benzerlerinin atılması ile elde edilen içecek olarak tanımlanmaktadır. Kabarana kadar bırakılmadığı veya üç günden çok bekletilmediği sürece içilmesinde sakınca olmadığı belirtilmiştir.²²⁹ Pişirildiğinde helal olup olmayacağı ile ilgili detaylardan da anlaşılmaktadır ki nebîz pişirilerek de pişirilmeden de tüketilen bir içecektir. Bunun kimyevî açıdan ayrıntıları ikinci bölümde ele alınacaktır.

Hamr ve nebîz kelimelerinin birbirleri yerine kullanılan sözcükler olduğuna değinmiştik. Ancak fıkıh kaynaklarından birinde bu iki kavramın birbirlerine izâfe

²²⁷ Haraşî, **a.g.e**, C: VIII, s.108; Ebû Abdullah Şemseddin Muhammed b. Ahmed b. Arafe Desûkî, **Hâşiyetü'd-Desûkî alâ şerhi'l-kebîr**, Dâru'l-Fikir, C:IV, s.352,353.

²²⁸ Ebû Zekeriyâ Muhyiddin Yahyâ b. Şeref b. Nuri Nevevî, **el-Mecmû' şerhi'l-Mühezzeb**, Beyrut, Dâru'l-Fikr, [t.y.], C:II, s.564,565.

²²⁹ İbn Kudâme, **el-Muğnî**, Mektebetü'l-Kahire 1968, C:IX, s.170.

edilerek kullanıldığının da vâki olduğunu gördük. Söz konusu eserde hamr'da kişiye eğlence/coşku veren bir keskinlik mevcut olduğundan dolayı haramlık bulunduğunu yani bu özelliğiyle illetli olduğunu ifade eden Şâfiî'ye itiraz edilirken, حرمت الخمر rivayeti delil gösterilerek hem ayn'ıyla (bizatihi) haram olup hem de haramlıkta müteaddi bir illetin var olmasından söz edilemeyeceği ifade edilmektedir. Sahabenin içecekler konusunda ihtilaf etmekle birlikte hiç birinden de herhangi bir illet söylemi nakledilmediği belirtilmiştir. Müellife göre Hz. Ömer'den nakledilen الخمر ما خامر العقل ifadesinden kastedilen sarhoşluğu meydana getiren şeydir, cinsin yasaklanmasına dair bir beyan değildir. Çünkü Hz. Ömer'in keskin nebîz hamrî (خمر النبيذ) içtiği ve bunu helal gördüğü sabittir.²³⁰ Eserde ولا يجوز ifadesi ” أن يكون هذا بيانًا لتحريم الجنس، لأنه قد ثبت شرب عمر خمر النبيذ الشديد ويستحل ذلك ” ifadesi kullanılmıştır. Nebîz'e sıfat olarak getirilmiş olan الشديد kelimesi hamr'a dönüşmüş, tahammür ettiğinden dolayı keskin bir tat almış şeklinde yorumlanmıştır. Oysa keskin nebîz rivayetleri başlığı altında belirttiğimiz gibi içeceğin şiddetli bir hal almasının tek sonucunun iskâra varması olmadığı yorumu da yapılmıştır. Nitekim keskin tat ekşi ve asitli içecekler için de geçerli olabilir ve bu içeceği tüketen kişinin kaşlarını çatıp yüzünü buruşturma gibi bir tepki vermesi de gayet tabiidir.

Hanefî mezhebinin temel görüşlerinin derlendiği 8bir eser olan *el-Kâfi*'nin “Kitabu'l-eşribe” bölümünün tahkik edilip incelendiği bir yüksek lisans tezinde²³¹ nebîz çeşitlerinin ayrıntılı olarak incelendiği, diğer ilk dönem Hanefî literatüründe ise nebîzin genelde mutlak manasıyla kullanıldığı belirtilmiştir.²³² Çalışmaya konu olan eserlerde nebîzlerin hamr'ın değil olduğu dikkat çekildiği belirtilmektedir. Ancak nebîz çeşitleri arasında yer verilen seker (السكر)'in ‘hurma hamrî’ olarak da isimlendirildiği ifade edilmiştir. Nitekim seker, el-Mebsût'ta: فَهَوَ النَّيْءُ مِنْ مَاءِ النَّمْرِ şeklinde pişmemiş, iştidâd etmiş kuru hurma suyu olarak tarif edilip bu içeceğin haram olduğu ifade edilmiştir.²³³ Nebîz türlerinden saydıkları seker'i aynı zamanda hurma hamr'ı olarak izah edip bir hamr çeşidi olduğunu da

²³⁰ Ebü'l-Hüseyin Ahmed b. Ebî Bekr Muhammed b. Ahmed Kudûri, **et-Tecrid li'l-Kuduri**, thk. Merkezi'd-Dirasati'l-Fıkhiyye ve'l-İktisâdiyye, Kahire 2006, C:XII, s.6089.

²³¹ Nergiz Önce, “**Mervezî'nin el-Kâfi Adlı Eseri Çerçevesinde İlk Dönem Hanefi Literatüründe Eşribe**”, Yüksek Lisans Tezi, 2013.

²³² Nergiz Önce, **a.g.e.**, s.51.

²³³ Serahsî, **Mebsût**, C:III, s.24.

söylemiş olmaktadırlar. Bu ifade bizim çalışmamızda vurguladığımız durumu desteklemektedir. Nitekim kanaatimizce seker sarhoş edici özellikte olduğundan, nebîz değil, hamr kategorisinde değerlendirilmelidir. Başlangıçta yapım şekli olarak bir tür nebîzdir ancak süresini aşır tahammür gerçekleştiğinde bir tür hamr olmuştur.

1.4. Diğer Kavramlar

Çalışmamızın ana kavramlarını ayrıntılı bir biçimde ele alıp incelemeye çalıştık. Bu temel kavramları açıklarken yanı sıra kullandığımız bazı sözcükleri de konunun iyice anlaşılması için detaylandırma ihtiyacı duyduk. Bu başlık altında incelenecek olanlar arasında fıkıh kaynaklarında nebîz çeşitleri olarak sunulan farklı isimlerde bazı içecekler de mevcuttur. Bu tezde söz konusu içeceklere nebîz türleri altında değil, müskir içecek çeşitleri başlığı altında yer verilecektir. Nitekim çalışmada en başından beri özellikle vurgulamaya gayret ettiğimiz gibi nebîz gerçekte müskir olmayan içeceklerin adıdır, müskir hale gelen içecekler için nebîz sözcüğü kullanılmayacaktır.

1.4.1. Sarhoşluk (س_ك_ر)

Seker başlığı altında kısmen ele almış olduğumuz s-k-r maddesi sarhoşluk dediğimiz sözcükle karşılanmaktadır. Farsça kökenli bir sözcük olan sarhoş (سرخوش) kelimesi TDK sözlüğünde “alkollü içki veya keyif verici bir madde sebebiyle kendini bilmeyecek durumda olan (kimse), esrik, mest, sermest, başı dumanlı, kafası bulutlu, kafası iyi, kafası dumanlı, kafası kıyak²³⁴ anlamına gelmektedir. Arapça klasik kaynaklarımızda “insan aklının, aslen yaratılmış olduğu kanunlara uygun ve düzgün bir biçimde tasarrufta bulunamaması, kişiyle akli arasına giren bir hal²³⁵ gibi ifadelerle tanımlanmıştır. Sarhoşluğun kişinin sözlerinde karışıklık meydana getireceği, kendi giysisiyle, ayakkabısıyla başkasınıninki karıştığı zaman bunları ayırt etmesine engel olacağı ifade edilmiştir. İbn Kudâme bu ifadelerin benzerlerini Şâfiî, Ebû Yusuf ve İmam Muhammed’in de söylediğini belirtmiştir.²³⁶

²³⁴ <https://sozluk.gov.tr/>

²³⁵ Kadı Muhammed b. Abdullah Ebu Bekir ibnu'l-Arabi el-Meafiri el-İşbili el-Maliki, **Ahkâmü'l-Kur'ân**, Beyrut 2003, Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, C: I, s.553; Ragıb İsfahani, **a.g.e**, s-k-r mad;

²³⁶ İbn Kudâme, **el-Muğnî**, C:IX, s.165.

İmam Ebû Hanife'nin, kendisine had uygulanacak sarhoş kimseyi ne az ne de çok aklını kullanamayan, yer ile göğü, kadın ile erkeği anlayamayan kimse olarak, Ebû Yusuf ve İmam Muhammed'in de, sözlerine hezeyânın hakim olduğu kişi olarak tanımladığı ifade edilmektedir.²³⁷ İmam Şâfi'den nakledildiğine göre sarhoş kimse sözlerinde karışıklık olan, sırlarını açığa vuran kimsedir.²³⁸ Mâlikî âlimlerden İbn Rüşd de iki kısım sarhoşluktan şöyle bahsetmiştir: “Birisi yeri göğü, kadını erkeği ayıramayan kişi, diğeri de biraz akı kalmış olup bir şeyleri karıştırma konusunda kendisine hakim olamayan, kâh doğru kâh yanlış söyleyen kişidir. Yer ile göğü, kadın ile erkeği ayıramayacak derecede sarhoş olan kimse ise hiç tartışmasız sözlerinde, fiillerinde, insanlarla ilişkilerinde, Allah'a karşı sorumlulukları konusunda mecnun hükmündedir.”²³⁹ Kanaatimize göre Ebû Hanife'ye nispet edilen yeri göğü kadını erkeği ayıramayacak derecedeki sarhoşluk, oldukça ağır bir vakayı, çok yüksek miktarda tükettiği için alkol ya da uyuşturucu madde zehirlenmesi yaşayan bir insanın durumunu anlatır gibidir. Kur'ân-ı Kerîm'de ise ‘kişinin ne dediğini bilinceye kadar’ namaza yaklaşmaması emrolunurken sarhoşlukta kriterin “ne dediğini bilmek” olduğu ifade edilmektedir. Yeri göğü ayıramayacak derecedeki sarhoşlukta kişinin namaz vaziyeti alması düşünülemez.

1.4.2. Şarap (شراب)

Arapça'da ş-r-b (شرب) kökünden gelen şarap (شراب) kelimesi içilen her şeye verilen isimdir. Çiğnenmeyen her şey için içilebilir denmiştir.²⁴⁰ Türkçemizde “Üzüm veya başka meyve sularını türlü yöntemlerle mayalandırarak elde edilen alkollü içki, mey”²⁴¹ anlamında kullanılmaktadır. Dolayısıyla Arapça kaynaklardan (gerek Kur'ân meali gerekse de çeşitli İslami eserlerden) yapılan tercümelerin pek çoğunda “hamr” sözcüğünün karşılığı “şarap” olarak verilmiştir. Ancak hamr'ı şarap olarak tercüme etmenin isabetli olmadığı kanaatindeyiz. Bu fikirde olan bir kaynakta İslam filozoflarından İbn Sînâ'nın hangi mezhepten olduğu tartışılırken “şarap” kelimesinin hamr ile karşılanması eleştirilmektedir. Buna göre İbn Sînâ'nın, haramlığı Kur'ân'da kesinkes vurgulanmış olan hamr değil, içecek (الشراب) içmiş

²³⁷ Kâsânî, **Bedâiu's-sanâi**, C:V, s.118.

²³⁸ Cüveynî, **a.g.e**, C:XIV, s.169.

²³⁹ İbn Rüşd **el-Beyân ve't-tahsîl**, C:IV, s.258.

²⁴⁰ Halil b. Ahmed, **Kitâbü'l-Ayn**, ş-r-b mad.

²⁴¹ <https://sozluk.gov.tr/>

olduğu ifade edilmiş, Hanefî mezhebine atıfta bulunularak (bu durum İbn Sînâ'nın, Hanefî mezhebine mensub bir filozof olduğuna dair bir delil kabul edilerek) İbn Sînâ'nın içtiği içeceğin (الشراب) kuru üzüm, kuru hurma vb. ürünlerden elde edilen içecek olduğuna dikkat çekilmiştir. Yazarın ifade ettiğine göre yaş üzüm dışındaki ürünlerden elde edilen içeceklere Hanefî mezhebi cevaz veriyor olduğundan, İbn Sînâ da Hanefî mezhebine mensub olmalıdır.²⁴² Oysa bizim kanaatimizce İbn Sînâ şu durumda nebîz içmiş olmalıdır ki zaten nebîz, besin değeri yüksek, şifa kaynağı, hamr gibi sarhoş etmeyen helal bir nebî içeceğinin adıdır. Miladi 1. asırda vefat ettiği bilinen Romalı Hekim Rûfus el- Efsîsî'ye kadar uzanan bir geçmişe sahip nebîzden yine bir hekim olan İbn Sînâ'nın da içmiş olması pek tabiidir. Bunun Hanefî mezhebine mensup olup olmamakla bir ilişkisi yoktur.

Her ne kadar günümüzde gıda alanı da dahil olmak üzere “şarap” sözcüğü ile üzümden üretilen sarhoş edici içecek anlaşılıyor olsa da kelime hakikatte her tür içeceği ifade etmektedir. Hamr kelimesinde olduğu gibi şarap kelimesinde de anlamın daraltıldığı, hususen belli bir meyveden (üzüm) elde edilen sıvıya isim yapıldığı anlaşılmaktadır. Böyle bir kullanım yerleşmiş olabilir ancak kimi metinlerde yanlış anlaşılmalara yol açabileceği gözden kaçırılmamalıdır.

1.4.3. Müskirât (مسكرات), Müfettirât (مفترات) ve Muhaddirât (مخدرات)

Müskir kelimesinin sarhoşluk veren şey anlamına geldiğini ve sarhoşluğun nasıl bir hal olarak tarif edildiğini belirtmiştik. Kelimenin hadis rivayetlerinde yer aldığını da gördük. Bunun yanında ilgili kaynaklarda insana sarhoşluk veren ve insanda anormal değişikliklere (gevşeme, uyuşma vb.) sebebiyet veren şeylere ilişkin müskir kelimesinden farklı olarak karşımıza çıkan diğer kavramlar da müfettir/müftir ve muhaddir kavramlarıdır. Mâlikî âlimlerden Karâfî bunları müfsidât (المفسدات) ve mürekkidât (المركقات) kelimeleri ile ifade etmiştir.²⁴³ Ona göre murakkidât, akli da hisleri de yok eder. Akli ifsad etmesi bakımından müskirât ile ortak olmasıyla

²⁴² Bkz. Dimitri Gutas, **İbn Sina'nın mirası**, derleme ve tercüme M. Cüneyt Kaya, Klasik yay, İstanbul 2010, s.23'te 28. dipnot.

²⁴³ Ebû Abdullah Şemseddin Muhammed b. Muhammed b. Abdurrahman Ruaynî Hattâb, **Mevâhibü'l-celil fi-şerhi Muhtasarı Halil**, Daru'l-Fikr 1992, C:I s.90.

birlikte bu ikisinin ayrım noktası şudur: akli gideren şey eğer kişide keyif (سرور) meydana getiriyorsa bu müskirdir aksi takdirde murakkıttır.²⁴⁴

Zikrettiğimiz kavramlardan ikisinin geçtiği ilgili rivayette Resûlullah (a.s.)’ın şöyle buyurduğu belirtilmiştir:

عَنْ أُمِّ سَلَمَةَ، قَالَتْ: «نَهَى رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ عَنْ كُلِّ مُسْكِرٍ وَمُفَتِّرٍ»

“Ümmü Seleme’den rivayet edildiğine göre Resûlullah (a.s.) müskir ve müfettir olan her şeyi yasakladı.”²⁴⁵

Rivayetdeki “müfettir” kelimesinin Resûlullah (s.a.v) döneminde neye karşılık geldiğini anlamaya çalıştık. Ancak bu cinsten bir maddenin o günün toplumunda kullanılıp kullanılmadığına dair bir bilgiye rastlayamadık. Fıkıh eserlerindeki uyuşturucu maddeler başlığı altında yer verdiğimiz benc’in tarihinin çok eski olmasına ve Mısırlı tarihçi Makrizî’nin Dîneverî’den naklen verdiği bilgiye bakılırsa - ki bencin sadece Resûlullah’ın eşi Mâriye’nin kasabası Ensina’da yetişen bir bitki olduğunu söylemiştir ²⁴⁶ - Resûlullah (s.a.v)’ın benc ve benzerlerinden ve bunların insanlar üzerindeki etkilerinden haberdar olduğu akla gelmektedir. Dolayısıyla Resûlullah’ın müfettir (مفتّر) ile bu tür maddeleri kastetmiş olması ihtimali vardır. Nitekim bu rivayetin benc’in haramlığına delil olmasının uzak olmadığı belirtilmiştir.²⁴⁷

Hattâbî müfettir’i organlarda uyuşukluk ve gevşeklik meydana getiren her içecek olarak tanımlamıştır. Sarhoşluğa sebebiyet vermesin diye yasaklandığını belirtmiştir.²⁴⁸ İbnü’l-Esîr kavramı açıklarken, ‘içildiğinde vücudu ısıtan, vücutta gevşeklik meydana getiren, bir zafiyet, bir kırılma hali’ olduğunu ifade etmiştir.²⁴⁹ Ebû Dâvûd şerhinde rivayette geçen müskir (مسكر) ve müfettir (مفتّر) kelimeleri arasında bulunan vav (و)’ın muğayeret gerektirdiği dolayısıyla müskir ve müfettirin birbirinden ayrı anlamlar ifade ettiği belirtilmiştir. Buna göre müskir, içerisinde keyif

²⁴⁴ Ebü'l-Abbas Şehabeddin Ahmed b. İdris b. Abdürrahim Karâfî, **Zahîre**, thk. Muhammed Hubze, Beyrut, Dârü'l-Garbi'l-İslâmî, 1994, C:IV, s.116.

²⁴⁵ Ebu Dâvûd, “Eşribe” 5; Ahmed b. Hanbel IV, 309.

²⁴⁶ Takıyyüddin Ebü'l-Abbas Ahmed b. Ali el-Makrizî, **el-Mevâiz ve'l-i'tibâr bi-zikri'l-hıtat ve'l-âsâr**, Beyrut 1418, Dârü'l-Kütübi'l İlmiyye, C:I, s.377.

²⁴⁷ Azîmâbâdî, **a.g.e.**, C:X, s.91.

²⁴⁸ Hattabi, **Meâlimü's-Sünen**, C:IV, s.267.

²⁴⁹ İbnü'l-Esîr, **en-Nihâye**, C:III, s.408.

verici keskin bir tat bulunan şey olup müfettir de Hint keneviri (الحشيش) gibi bitkileri ifade etmektedir.²⁵⁰ Aynı eserde müskir kelimesine farklı bir açılım da getirilmiş, iskâr'ın (sarhoş edicilik özelliği/ الإسكار) aslında genel (عام) ve özel (خاص) olmak üzere iki ayrı kullanımından bahsedilmiştir. Buna göre iskâr'ın genel kullanımı (إطلاقاً أعم) kastedilmişse bununla mutlak anlamda aklın perdelenmesi kastedilmiş olur. Şayet özel kullanımı (إطلاقاً أخص) kastedilmişse bu tür iskâr ile ifade edilmek istenilen şey coşku/ neşe (نشوة) ve keyif/eğlence (طرب)'nin de eşlik ettiği aklın perdelenmesi durumudur. Böylece iskâr'ın birinci kullanımına göre (genel anlamı esas alınır) müskir ve muhaddir arasında umum-mutlak ilişkisi var demektir. Yani her muhaddir müskirdir ama her müskir muhaddir değildir. Bu yüzden iskâr, kenevir (الحشيش) ve muskat (الجوز الطيب)²⁵¹ vb. için kullanıldığında bununla kastedilen uyuşturma (التخدير) anlamıdır.²⁵²

Muhaddir kelimesi de h-d-r- (خدر) kökünden gelip aslen “örtü” anlamındadır. Gözün görmesini engelleyen her şey مُخْدِر olmaktadır. Elleri, ayakları, tüm bir bedeni, faaliyeti kaplayan bir gevşeklik olarak ifade edilen hader (الخدر), içecek ve ilacın kişide oluşturduğu zafiyet için de kullanılmaktadır.²⁵³ Lugatlarda kelimenin dönüp dolaştığı mana ‘örtme’ manasıdır. Yemen'in güneyinde düğün törenlerinde davetlileri örtüp gölgelemesi için konulan büyük çadırlara da المَخِيرَة ismi verilmektedir. Kelimenin Avrupa dillerindeki karşılığı narcotic'tir.²⁵⁴ Zebîdî'nin, kâmuşunda yıllanmış hamr anlamına gelen handeris (الخنديس) kelimesi açıklanırken لَأَنَّ الْخَمْرَ مُخْدِرٌ (çünkü hamr muhaddirdir) ifadesinin kullanılması hamr ve muhaddir kavramları arasındaki ilişkiyi ortaya koyması bakımından önemlidir.²⁵⁵ Buna göre muhaddirât kapsamına dahil edilen maddeler, hamr kapsamına da giriyor olmalıdır.

Yine Zebîdî'nin yer verdiği bir ayrıntıya göre müskir; aklı gideren şey, müfettir ise içildiğinde bedeni gevşeten, ısıtıp onda uyuşukluk meydana getiren şeydir.²⁵⁶ Müfettir kelimesinin vücutta güçsüzlük, kırgınlık, gevşeme hallerini ifade eden bir

²⁵⁰ Azîmâbâdî, a.g.e., C:X, s.99.

²⁵¹ Metinde الجوزة الطيب / الجوز الطيب kelimesi kullanılmıştır. Kastedilen الجوز الطيب dir.

²⁵² Azimabadi, a.g.e., C:X, s.98,99.

²⁵³ Halil b. Ahmed, *Kitabü'l-Ayn*, h-d-r mad.; Zebîdî, *Tâcû'l-Arûs*, h-d-r mad.

²⁵⁴ Muhammed Ali el-Bâr, *el-Muhaddirâtü'l-hatari'd-dâhim: el-afyon ve müştakkâtuhû*, Dımaşk 1988, Dâru'l-Kalem, s.34.

²⁵⁵ Zebîdî, *Tâcû'l-Arûs*, h-r-s (خ-ر-س) mad.

²⁵⁶ Zebîdî, *Tâcû'l-Arûs*, f-t-r (ف-ت-ر) mad.

kelime olarak ifade edildiğini, akli gidermek gibi bir fonksiyonunun olmadığını görmekteyiz. Nitekim İbn Mesud'dan nakledilen bir rivayette kendisinin hastalanıp ağladığı, ağlamasının nedeni olarak da hastalığın vücudunda meydana getirdiği uyuşukluk, güçsüzlük (فَقْرَة), tâkat getirememesi halinin ibadetlerini azalttığını söylediği ifade edilmiştir.²⁵⁷

Çağımızda yazılmış bir sözlükte de muhaddir'in kişide gevşemeye (الفتور) sebep olduğu ifade edilmiştir. Bu da müfettir ve muhaddir kelimeleri arasındaki ilişkinin görülmesi açısından önem arz etmektedir.²⁵⁸ Buna göre muhaddir kelimesinin sözlük anlamında da yer verdiğimiz gibi hamr kelimesinde olduğu üzere örtme anlamı hakimdir. Muhaddir, şuurun ileri derecede kaybedilmesine sebep olması ve akli örtüp fonksiyonlarını kullanmasına engel olması bakımından müskir ve hamr kelimeleriyle benzerlik göstermektedir. Ek olarak gevşetme, uyuşturma özelliği de mevcuttur. Ayrıca sadece bedende değil, zihinde de atalete, uyuşukluğa (خمول في الذهن) neden olduğu belirtilmiştir. Tıpta cerrahi müdahaleye başlanmadan önce hastayı hissizleştirme, uyutma amaçlı olarak kullanıldığı ifade edilmiş, مُرَقِّد kelimesiyle karşılanmıştır.²⁵⁹

Fukahanın ise muhaddirât (المخدرات) kelimesini ancak hicri 10. asırda kullandığı ifade edilmiştir.²⁶⁰ Biz de taramalarımızda bu dönemden önce kullanılmış bir muhaddirât kelimesine rastlayamadık. Ancak kaynak gösterilen hadis kitaplarında yer almamakla birlikte muhaddir kelimesinin sadece bir hadis hafızı ve Şâfiî fakihi olan Lâlekâî'nin (ö.418) eserinde Ebû Hureyre'den rivayetle verilen bir merfu hadiste²⁶¹ yer aldığını gördük. Söz konusu rivayette muhaddir (المخدر) kelimesi hamr (الخمر) kelimesiyle açıklanmıştır. Dört mezhep imamının zamanında muhaddirât

²⁵⁷ Cemaleddin Muhammed Tâhir b. Ali el-Hindi Fettehî, **Mecmau bihari'l-envar fi garaibi't-tenzil ve letâifu'l-ahbâr**, Matbaatü Meclisi daireti'l-Ma'arifi'l-Osmaniyye 1967, C:IV, s.92.

²⁵⁸ Ahmed Muhtar Ömer, **Mu'cemü'l-lugati'l-Arabiyyeti'l-muâsıra**, Kahire: Alemü'l-Kütüb, 2008, h-d-r mad.

²⁵⁹ Ahmed Muhtar Ömer, **a.g.e.**, h-d-r mad.

²⁶⁰ el-Bâr, **a.e.**, s.37.

²⁶¹ «لَا يَسْرِقُ السَّارِقُ حِينَ يَسْرِقُ وَهُوَ مُؤْمِنٌ، وَلَا يَزْنِي الزَّانِي حِينَ يَزْنِي وَهُوَ مُؤْمِنٌ، وَلَا يَشْرِبُ أَحَدُ الْمَخْذَرِ، يَغْنِي الْخَمْرُ حِينَ يَشْرِبُهَا وَهُوَ مُؤْمِنٌ، وَالَّذِي نَفْسٌ مُحَمَّدٌ بِيَدِهِ لَا يَنْتَهَبُ أَحَدَكُمْ نَهْبَهُ ذَاتَ شَرَفٍ يَرْفَعُ إِلَيْهِ الْمُؤْمِنُونَ أَعْيُنُهُمْ فِيهَا حِينَ يَنْتَهَبُهَا وَهُوَ مُؤْمِنٌ، وَلَا يَغُلُّ أَحَدُكُمْ حِينَ يَغُلُّ وَهُوَ مُؤْمِنٌ فَإِيَّاكُمْ وَإِيَّاكُمْ» Rivayet aynıyla المخدر kelimesi hariç Müslim'de de geçmektedir. Ebû'l-Kâsım Hibetullah b. el-Hasan b. Mansur et-Taberî Lâlekâî, **Şerhu Usûli i'tikadi ehli's-sünne ve'l-cemâa mine'l-kitâb ve's-sünne ve icmai's-sahabe ve't-tabiin min ba'zihim**, thk. Ahmed b. Sa'd b. Hamdân el-Gamidi, Riyad: Daru Taybe, [t.y.], C:VI, s.1086.

bilinmediği için onların bu konuda bir görüşünün mevcut olmadığı ifade edilmiştir.²⁶²

Yine bu yüzyıl âlimlerinden İbn Hâcer el-Heytemî, hamr gibi müskir nitelikte olan şeylerin insanda meydana getirdiği sarhoşluk ile muhaddirât türünden olanların oluşturduğu sarhoşluğun farklı olduğunu belirtmiştir. Hamr ve benzerlerini tüketen kimsede çakırkeyif halin, coşkunun, eğlencenin, cümbüşün, kavga çıkarmanın ve gururlanma hallerinin ortaya çıktığını, muhaddirât türündekiler sebebiyle meydana gelen sarhoşlukta ise aksine kişinin bedeninde gevşeme, uyuşma, uzun süreli sessizlik, uyku hali, hareketsizlik, isteksizlik gibi durumların hakim olduğunu ifade etmiştir.²⁶³

20. yüzyıl ilim adamlarından Ömer Nasuhi Bilmen, müskirleri yenilmesiyle veya içilmesiyle insana sarhoşluk veren şey olarak tanımlamış, katı ve sıvı olmak üzere ikiye ayırmıştır. Katı müskirlere afyon, benk, esrar gibileri örnek vermiş, sıvı müskirlerin de üzüm, hurma vs. gibi meyvelerden, buğday, arpa gibi hububattan elde edildiğini belirtmiştir.²⁶⁴

1.4.4. Değerlendirme

Kur'ân ve Sünnet'te haram kılınanlar arasında yerini alan hamr'ı, "üzüm şarabı" ile sınırlandırmak ve "nebîz" kelimesinin hem helal hem de sarhoş edici özellikteki haram içeceklere isim yapmak hatalı yorumlara neden olmaktadır. Gerek sözlük taramalarımızdan gerekse de konu hakkında ilgili kaynaklar üzerinde yaptığımız incelemelerden ortaya çıkan o dur ki "hamr" kelimesi tüm sarhoş edicilerin, akli perdeleme özelliği bulunan her türlü ürünün genel adıdır. Zira Kur'ân ve Sünnet'te hamr ile birlikte vurgulanan hep "sarhoşluk verici olma", "içenin aklını karıştırıp ne söylediğini bilemez hale getirme" olmuştur. Sahih rivayetlerde de altı çizilen bu nokta, fıkıh geleneğindeki üzüm sınırlamasını gölgede bırakmıştır. Hemen her kaynakta yer verilen hamr rivayeti de (الخمير ما خامر العقل) aslında düşülen bu yanılgıyı bertaraf edici niteliktedir. O günlerde "hamr" dendiğinde belki akla ilk

²⁶² Ahmed Fethi Behnesî, **el-Hamr ve'l-muhaddirât fi'l-İslâm**, Kahire 1989, Müessesetü'l-Halici'l-Arabi, s.130.

²⁶³ Ebü'l-Abbâs Şehabeddin Ahmed İbn Hacer el-Heytemî, **ez-Zevâcir an iktirâfi'l-kebâir**, Dâru'l-Fikr, 1987, C:I, s.356.

²⁶⁴ Bilmen, **a.g.e**, C:III, s.250.

gelenin üzüm olması, içki üretiminde yaş üzüm meyvesinin kullanımının yaygın olması sebebiyledir ancak dikkate alınması gereken hiç kuşkusuz Kur’ân ve Sünnet’in hamr’ı bize nasıl beyan ettiğidir. Buna göre hamr’a getirilen şu tarifin isabetli olduğu kanaatindeyiz: “ ister üzüm, hurma, incir, kuru üzüm gibi meyvelerden ister buğday, arpa, mısır gibi hububâtta isterse de bal gibi tatlı ürünlerden yapılmış olsun, ısıtma işleme tâbî tutulsun ya da tutulmasın sarhoşluk veren her şeydir.”²⁶⁵

Nebîzlerin durumu hamr’dan çok daha karmaşık vaziyettedir. Hamr ile bazen eş anlamlı bazen hamr’ın değil olarak karşımıza çıkan nebîz, hem bir nebî içeceği hem de aslında yüzyıllardır –belki önceki Resûllerden beri süregelen- hekim tavsiyesi reçeteler arasında yerini almış bir gıda ürünüdür. Nebîzin sarhoş ettiği söylenemez; bir şey sarhoş ediyorsa ona nebîz adı verilemez. Özetle Nebî (a.s.)’ın içtiği içeceğe hiçbir surette sarhoş edicilik vasfı yakıştırılamaz. Bu iki kavramı (hamr ve nebîz) birbirinden titizlikle ayırmak, helal-haram arasını ayırmak demektir. Bu hususta gelenekteki yaklaşımın problemli olduğuna İbn Teymiyye de şu sözleriyle işaret etmiştir: “ *Bir kısım ulema-i müslimin Nebî (a.s.)’ın müskir olan nebîze ruhsat verdiğini, sahabenin de bunu içtiğini zannetmiştir. Durum böyle değildir. Bilakis Nebî (a.s.) ve sahabenin içtiği nebîz; hurma, kuru üzüm ve benzerlerini tatlansın diye suya atıp, ilk, ikinci ve üçüncü gün içip, üçüncü günden sonra iştidâd baş gösterir diye içmedikleri şeydir. Şayet iştidâd üçüncü günden önce gerçekleşirse onu da içmezlerdi.*”²⁶⁶

Genel kabulün aksine hamr, ilk kez Kur’ân-ı Kerîm ile yasaklanmamıştır; önceki kitaplarda bunun izleri muhakkak olmalıdır ve bu gerçek, Kutsal Kitap muhakkiklerince tespit edilip ortaya çıkarılmalıdır. Zira bu kabul, alanda başat eserlerden addedilen bir kitapta okuduğumuza göre ne aklen ne de bilimsel olarak kabul edilemeyecek yorumlara sahne olmuştur. Eserde müellif, hamr yasağının gerekçesi olarak önceki ümmetlerin cüsseleri iri, güçlü kuvvetli insanlar olduklarını, içki içmenin onları etkilemediği hatta onlara fayda sağladığı için kendilerine haram kılınmamış olduğunu ancak son ümmetin bedenleri daha zayıf daha güçsüz olduğu

²⁶⁵ El-Bâr, a.e., s.19.

²⁶⁶ İbn Teymiyye, **Mecmuu Fetava**, C:XXXIV, s.195.

ve hamr'dan etkilenip sarhoş oldukları için onlara haram kılındığını bile ifade edebilmiştir.²⁶⁷

Hamr ile ilişkili kavramlar olarak müskirât, müfettirât, muhaddirât gibi kavramlarla ilgili edindiğimiz bilgiler neticesinde kanaatimize göre insanın aklını kullanmasına engel teşkil edip, onu ne dediğini bilemez duruma getiren her şey hamr olmaktadır. Dolayısıyla Kur'ân-ı Kerîm'in "hamr" sözcüğünü kullanarak koyduğu yasaklar arasında sarhoş edici içkiler olduğu gibi uyuşturucu maddeler de yerini almaktadır.

²⁶⁷ Bkz. Aynî, **el-Binâye**, C:XII, s.342.

İKİNCİ BÖLÜM

GIDA BİLİMİ AÇISINDAN ETİL ALKOL VE TAHAMMÜR (ALKOL FERMENTASYONU)

‘İnsanoğlu günlük hayatında yaygın şekilde alkol (etil alkol, etanol) ile karşılaşmaktadır. Alkol tüketimi sağlık ve sosyal açıdan olumsuz etkileri yanında helal ve tayyib gıda kapsamında da son zamanların güncel konuları arasında yer almış; bölgesel, ulusal ve uluslar arası ölçekte iç ve dış pazar talepleri ve 4,2 trilyon dolarlık ticaret hacmi ile önemli bir konuma ulaşmıştır. Alkol; gıda, ecza, kozmetik ve endüstriyel üretim alanlarında çok sık olarak karşımıza çıkmakta, bu sebeple hem tüketicileri hem de üreticileri helallik açısından meşgul etmektedir.’²⁶⁸

Sarhoşluk veren hamr’ın haram olmasından ötürü tartışma konusu haline gelen ve kimyasal bir bileşik olan etil alkolün, bazı gıda ürünlerinde aromaları çözücü bir madde olarak kullanılması, bu maddenin sarhoşluk verici özelliğinden dolayı Müslüman tüketiciyi rahatsız etmektedir. Etil alkolün dini açıdan tükettiğimiz ürünlerde kullanılıp kullanılamayacağını anlayabilmemiz için öncelikle alkol denilen maddenin mahiyeti, özellikleri ve ne gibi değişimlere uğradığının ifade edilmesi gerekir. Bu yüzden öncelikle etil alkolün kimyası ve fermentasyon olayı ele alınmalıdır.

2.1. Etil Alkol

Alkolü (الکحول) ilk keşfedenler Arap kimyacılar olmuştur. Daha sonra Avrupalılar bu kelimeyi dillerine “alcohol” şeklinde çevirmişlerdir. İngilizcede “ruh”, “öz”, “alkol” gibi anlamlara gelen “spirit” kelimesi²⁶⁹ aynı zamanda Türkçemizde ispiro²⁷⁰ diye tabir ettiğimiz bir alkol karışımını ifade eder. Nitekim Türk Dil Kurumu “ispiro” sözcüğünü “alkol, içki” kelimeleriyle karşılamaktadır.²⁷¹

²⁶⁸ Elgün, “Helallik Açısından Alkollü İçkiler, İçecekler ve Gıda Maddelerinde Alkol”, Helal ve Etik Araştırmaları Dergisi, <https://dergipark.org.tr/tr/pub/head/issue/50189/594849> s.19.

²⁶⁹ Muhammed Ali el-Bâr, **el-Hamru Beyne’t-Tıbbi ve’l-Fıkh**, Darus-Suudiyye, Riyad 1984, s.22.

²⁷⁰ İspiro; değişik kullanım amaçlarına göre hazırlanmış ve değişik miktarda su ihtiva eden etil akoldür. Bkz. Muhammet Arıcı, **Fermentasyon Teknolojisi (Bitkisel Fermentasyonlar)** ders notları, <file:///C:/Users/Cmptr/Desktop/bitkisel%20fermentasyonlar%20Muhammet%20ARICI.pdf>, s.131.

²⁷¹ Bkz. <http://www.tdk.gov.tr>

Pek çok alkol çeşidi bulunmakta, doğrudan alkol kelimesi kullanıldığında ise alkol türleri içerisinde sarhoşluk verici özelliği bulunan etil alkol anlaşılmaktadır.

Kimyasal açıdan alkol, karbon atomuna doğrudan doğruya –OH grubunun bağlı olduğu organik bileşiklere verilen genel bir isimdir. Sarhoş edici etil alkolün kimyasal formülü C_2H_6O şeklindedir.²⁷² Tıpta alkol denildiğinde, genellikle etil alkol anlaşılır, diğer alkollerin (etilen glikol, glikol, polietilen glikol, gliserin, sorbitol, vb.) kullanımı daha sınırlıdır. Bunlar genellikle kozmetikte, losyon ve merhemlerde kullanılırlar.²⁷³ Alkol türlerinden en önemlileri ise metanol, etanol (etil alkol) ve gliseroldür. Bütanol ve propanol ise gıda maddelerinde çok az miktarda görüldüklerinden ikinci dereceden önem arz ederler.²⁷⁴ Herkesçe çok iyi bilinen kolesterol, kolesterolü düşürmede etken olan ergo-steroller ve A vitamini gibi bileşikler de birer kompleks alkoldür.²⁷⁵

Etil alkol, vücutta tamamen metabolize olabilen ve içildiğinde sarhoşluk veren tek alkol türüdür. Saf etil alkol berrak, renksiz, karakteristik kokulu bir sıvıdır. 78,4°C’de kaynar, -114,5°C’de donar.²⁷⁶ Yediğimiz besinlerde bulunan şekerli maddeler sindirildikten sonra enerjiye dönüştüğü için bu dönüşüm sırasında çok az miktarda da etil alkol açığa çıkmaktadır. Bu yüzden etil alkol çok az miktarda (binde 0,01 – 0,037 oranında) kanımızda metabolizma ürünü olarak bulunur. Gıdaların bağırsaklarda sindirilmesiyle oluşan etil alkol kana karışmaktadır. Doğal olarak beslenmede gıdalarla alınan az miktardaki etil alkol vücudumuzdaki enzimlerle parçalanmaktadır. Özellikle fazla miktarda meyve ve meyve suyu tüketildiğinde kanımızdaki etil alkol oranı artabilir. Hatta trafik kontrolünde etil alkol testi yapıldığında sanki az miktarda alkollü içki içmiş gibi bir sonuç çıkabilir.²⁷⁷ Bu gıdalardaki alkol miktarı çok az olduğundan sarhoşluk etkisi yapmazlar ve duyu organlarıyla hissedilmezler.²⁷⁸

²⁷² web.itu.edu.tr/~ozcanm/kim/ALKOL%20itu(S0N).ppt

²⁷³ Gökçe Merey, **İlaç Kimyası ve Endüstriyel Uygulamaları Ders Notları**, s.12.

²⁷⁴ Adem Elgün, “Alkollü İçkiler ve Gıdalarda Alkol”, **1. Ulusal Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi (Kongre Kitabı)**, ED. Fatih Gültekin, Ankara 19-20 Kasım 2011, s.134.

²⁷⁵ Elgün, “Helallik Açısından Alkollü İçkiler, İçecekler ve Gıda Maddelerinde Alkol”, s.19.

²⁷⁶ Elgün, “Şarabın Sirkeye Dönüşümü”, s.51.

²⁷⁷ Harun Şimşek, **Alkol İçeren Yiyecek ve İçecekler**, Lemi yay, Almanya 2012, s.20, 21.

²⁷⁸ Şimşek, **a.e.**, s.53.

2.1.1. Gıdalarda Kendiliğinden Oluşan Etil Alkol

Alkole tabiattaki bulunurluğu açısından bakıldığında, özellikle sağlam meyvelerde doğal olarak oluşan etilen gazının, hidrasyona uğrayarak, koruma amaçlı metabolik alkole (%0.2-2.0) dönüştüğü görülmektedir. Olgunlaşma süreci ile oluşan alkol miktarı artar. Meyve suyu ile diğer şeker içerikli içecek ve sulu yemeklerde; aerobik şartlarda, hidrasyon ve mikrobiyal yolla alkol oluşur. Uygun depolama şartları ve süreye bağlı olarak alkol miktarı yükselir. Nebîz, şıra, şerbet, meyve suları, hoşaf, komposto, sulu reçel gibi sulu içecek ve gıdalarda; özellikle sıcak ortamda daha fazla alkol oluşur. Havalı (aerobik) şartlarda sağlam meyvelerde oluşan bu alkol metabolik tabiatlıdır. Sulu ürünlerde hızla oluşan alkol ise hem metabolik ve hem de mikrobiyolojik faktörlere bağlıdır.²⁷⁹

Meyve suları dahil, şeker içeren yumuşak (soft) içeceklerin çoğu, doğal olarak oluşmuş iz miktarda alkole sahip olduğundan şekerli meyvelerde metabolik faaliyet sonucunda oluşan alkol, aşırı olgunlaşma ile %1-2 seviyelerine kadar çıkabilir. Sağlam meyvelerde görülen bu alkol artışı genellikle %0,2-%1 aralığında değişir. Açıkta, yani havalı şartlarda kalan meyve sularında mikrobiyal bulaşma çeşidi ve derecesi ile ortam şartlarına bağlı olarak, alkol miktarı %5-6'ya kadar çıkabilir, sirkeleşme başlar. Bilimsel verilere dayalı birkaç araştırma sonucu örnek olarak verilecek olursa; ham hurma²⁸⁰ pulpunda alkol görülmez iken; olgun olanda %0.6; ağaçtan dökülen çok olgun meyvelerde %0.9 alkol tespit edilmiştir. Aşırı olgunlaşan meyvelerde, alkol miktarı %4.5 düzeyine kadar ulaşmaktadır. Muhafaza açısından bakıldığında; 10 gün süre ile +4°C'de saklanan taze ananas meyvesinde alkol miktarı %0.48'den %1'e yükselmiştir. Meyve suyu olarak, oda şartlarında 1 gün muhafaza edilen taze üzüm suyunun alkol miktarı %0.29 dan %2.11'e kadar artarken; oda şartlarında 10 gün sonra %5.6'ya yükselmiştir.²⁸¹ Araştırma sonucu bu verileri paylaşan İngilizce bir makalede verdiğimiz birkaç örnekte olduğu gibi olgunlaşan meyvelerin etil alkol ölçümleri yapılmıştır. Söz konusu çalışma aslında meyvelerdeki

²⁷⁹ Elgün, "Helallik Açısından Alkollü İçkiler, İçecekler ve Gıda Maddelerinde Alkol", s.22.

²⁸⁰ Yazarın 'hurma' olarak çevirdiği kelime orijinal metinde *Astrocaryum standleyanum* adıyla geçmektedir. Bu meyve de palmye ağacı meyvesi olup bildiğimiz Arabistan hurması değildir. Orijinal metin için bkz. Robert Dudley, "Ethanol, fruitripening, and the historical origins of human alcoholism in primate frugivory1", **Integrative and Comparative Biology**, (44):315-323.

²⁸¹ Elgün, "Helallik Açısından Alkollü İçkiler, İçecekler ve Gıda Maddelerinde Alkol", s.23.

etanolün, bunları yiyen hayvanların davranışları üzerindeki etkilerini konu almaktadır. Olgunlaşmayla birlikte meyvedeki etanolün yükselmesiyle bunu tüketen hayvanlarda sarhoşluk meydana geldiği kaydedilmiştir.²⁸²

Etil alkol içeren gıdalarla ilgili yapılan bir başka araştırmada Türk marketlerinden çeşitli ürünlerden numuneler alınıp alkol yüzdelere bakıldığı belirtilmiştir. Malt içecekleri, enerji içecekleri, elma ve üzüm sirkeleri, üzüm ve portakal suları, şıra, kefir, boza, şalgam gibi pek çok çeşitli ürün analiz edilmiştir. İstanbul’da bir restoran tarafından üretilen şıra numunesinde %2.11 alkol tespit edilmiş, bu şıra oda şartlarında 10 gün bekletildikten sonra içeriğindeki alkolün %5,6’ya yükseldiği görülmüştür. İncelenen ürünlerin etanol içerikleri aşağıdaki tabloda verilmiştir.²⁸³

N	Name	Ethanol %	U ₉₅ (k=2)
1	Malt drink	0.21 x 10 ⁻³	0.36 x 10 ⁻
2	Malt drink-1 (peach)	0.04	0.68 x 10 ⁻
3	Malt drink-2 (pineapple)	0.32 x 10 ⁻⁴	0.54 x 10 ⁻
4	Energy drink-1	0.72 x 10 ⁻²	1.24 x 10 ⁻
5	Energy drink-2	0.38 x 10 ⁻³	0.65 x 10 ⁻
6	Grape juice-1	0.94 x 10 ⁻³	0.16 x 10 ⁻
7	Grape juice-2	0.84 x 10 ⁻²	1.43 x 10 ⁻
8	Şıra-1	0.29 x 10 ⁻³	0.49 x 10 ⁻
9	Şıra-2 (1 st day)	2.11	0.36 x 10 ⁻
10	Şıra-2 (10 th day)	5.60	0.96 x 10 ⁻
11	Şıra-3	0.39 x 10 ⁻²	0.66 x 10 ⁻
12	Şıra-4	0.32 x 10 ⁻³	0.55 x 10 ⁻
13	Grape vinegar	0.38 x 10 ⁻²	0.65 x 10 ⁻
14	Apple vinegar-1	0.44	0.75 x 10 ⁻
15	Apple vinegar-2	1.45 x 10 ⁻²	0.25 x 10 ⁻
16	Apple juice	0.02	0.31 x 10 ⁻
17	Orange juice	0.42 x 10 ⁻³	0.71 x 10 ⁻
18	Orange syrup (concentrated)	0.68	0.12 x 10 ⁻
19	Compote	0.33x 10 ⁻²	0.56 x 10 ⁻
20	Peach nectar-1	0.10 x 10 ⁻²	0.17 x 10 ⁻
21	Peach nectar-2	0.23	0.39 x 10 ⁻
22	Pomegranate sauce	0.13 x 10 ⁻²	0.22 x 10 ⁻

²⁸² Robert Dudley, “Ethanol, fruitripening, and the historical origins of human alcoholism in primate frugivory1”, **Integrative and Comparative Biology**, (44):315-323.

²⁸³ Simay Gündüz, vd., “Halal food and metrology: Ethylalcohol contents of beverages”, **Journal Chemical Metrology**, 2013, (7):7-9.

23	Sourcherry juice-1	0.60×10^{-2}	$1.02 \times 10^{-}$
24	Sourcherry juice-2	0.81×10^{-2}	$1.39 \times 10^{-}$
25	Ice tea (peach)	0.08	$0.13 \times 10^{-}$
26	Lemon souce	0.62×10^{-2}	$1.07 \times 10^{-}$
27	Kephir-4	0.34×10^{-2}	$0.58 \times 10^{-}$
28	Kephir-5	0.44×10^{-2}	$0.76 \times 10^{-}$
29	Kephir-6	0.35	$0.60 \times 10^{-}$
30	Cabbage	0.09	$0.14 \times 10^{-}$
31	Salgam-1	0.17	$0.28 \times 10^{-}$
32	Salgam-2	0.18	$0.29 \times 10^{-}$
33	Salgam-3	0.25	$0.42 \times 10^{-}$
34	Boza	1.74×10^{-2}	$0.29 \times 10^{-}$
35	Cranberry juice	0.19×10^{-1}	$0.33 \times 10^{-}$
36	Pineapple 1 st day	0.48×10^{-2}	$0.82 \times 10^{-}$
37	Pineapple-10 th day	0.99	$0.17 \times 10^{-}$
38	Pear (fresh)	0.19×10^{-1}	$0.33 \times 10^{-}$
39	Orange (fresh)	0.21×10^{-1}	$0.36 \times 10^{-}$
40	Lemon (fresh)	0.82×10^{-2}	$0.14 \times 10^{-}$
41	Apple (fresh)	0.76×10^{-3}	$0.13 \times 10^{-}$

Tablo 2.1. Bazı gıda ürünlerinin ve meyvelerin etil alkol içerikleri

Yapılan bu araştırmada ölçüm için toplanan meyve ve meyve sularının önce alındığı gün etil alkol ölçümleri yapılmış daha sonra oda sıcaklığında bekletilip tekrar etil alkol miktarları ölçülmüştür. Kimi ürünlerde birden fazla marka denenmiş o sebepten ürün yanına 1, 2 rakamları konmuştur. (Örn: Energy drink 1 ve 2). Tablodaki ürünler şeker içerdikleri için zaman geçtikçe fermentasyona uğramış, içlerindeki etil alkol miktarı artış göstermiştir. Başlangıçta çok minimal, eser miktarda denebilecek oranda etil alkol içermekte iken, kimi üründe %1 e, kimisinde %5,6'ya kadar yükselmiştir. Tabloda en çok dikkat çeken ürün, bir restorandan alındığı belirtilen şıradır. İlk günden %2,11 etil alkol ihtiva eden şıra, 10 gün oda sıcaklığında bekleyince %5,6 değerine ulaşmıştır. Bir diğer ilgi çeken örnek de ananas örneğidir. Marketten alınan ananas ilk gün etil alkol ölçümüne alındığında % 0,48 gibi bir değeri gösterirken, 10 gün oda sıcaklığında kaldığında etil alkol oranı %0,99'luk değerle neredeyse %1 olmuştur. Gıdalarda kendiliğinden etil alkol oluşumuna güzel bir örnek teşkil eden bu tabloda her üründe çok az da olsa etil alkol bulunduğu görülmektedir. Gün geçtikçe de alkol yüzdesi artmaktadır. Doğal yoldan oluşan bu alkolle gıdalara sonradan eklenen etil alkol arasında kimyasal açıdan bir

fark bulunmamaktadır. Dolayısıyla Allah'ın yarattığı meyvelerde mevcut olan bu bileşiğin “necis” addedilmesi doğru bir yaklaşım değildir.

2.1.2. Gıdalara Sonradan Eklenen Etil Alkol

“Gıdaların üretiminde bazen üretim teknolojisi gereği bazen de ürünün iyileştirilmesi gayeleriyle çeşitli katkı maddeleri kullanılmaktadır. Gıda katkı maddeleri bitkisel, hayvansal veya mikrobiyal kaynaklardan elde edilebilir. Etil alkol mikrobiyal kaynaklı gıda katkı maddeleri arasındadır.”²⁸⁴

Sentetik ve biyoalkol şeklinde karşımıza çıkan etil alkolün, karbonhidrat içerikli tarım ürünleri veya doğrudan şekerlerden fermentasyon yoluyla üretilip distilasyon yoluyla sudan ayrılan türü olan biyoalkol, ²⁸⁵ kimi gıda maddelerinde çeşnileme, koruma ve solvent amacıyla yerini almaktadır. Örneğin kola, gazoz gibi içeceklerde her üç amaç için de kullanılmakta, soya ve diğer soslarda çeşnileme, koruma ve solvent amacıyla, özellikle et ve deniz ürünlerinde çeşnileme amacıyla kullanılmaktadır. İlaç üretiminde yine koruyucu ve çözücü olarak alkol kullanılmaktadır. Preparat hazırlamada, koruyucu ve çözücü olarak alkol kullanıldığında, peynir mayası ömrünün daha uzun olduğu ileri sürülmektedir.²⁸⁶ Kozmetik ürünlerde, alkolsüz bira adı verilen içeceklerde, ilaçlarda etil alkol katkı maddesi olarak kullanılmaktadır.

2.1.3. Gıdalarda Alkol Seviyesi

Alkolle ilgili üzerinde durulan bir başka mesele de günlük tükettiğimiz gıdalarda çok az da olsa doğal olarak bulunan ve üzerinden zaman geçtikçe yükselen alkol seviyesinin ne kadarla sınırlı olması gerektiğidir. “Aerobik şartlarda doğal fermentasyonla oluşan %0-1 aralığındaki alkolün doğal şartlarda koruyucu özelliğe sahip olup sarhoş etmediği kabul edilmiştir.”²⁸⁷ “Bilimsel verilere göre 55 kg ağırlığındaki bir bayanın 1 saat içinde %1 etanole sahip 4 litre sıvı ile sarhoşluk

²⁸⁴ Hüseyin Hüsni Gündüz, “Gıda Katkı Maddeleri ve Riskleri”, VI. İslam Hukuku Anabilim Dalı Koordinasyon Toplantısı ve İslam Fıkhi Açısından Halal Gıda Sempozyumu, Emin yay, Uludağ Üni. İlahiyat Fak., Bursa/Uludağ 3-4 Haziran 2009, s.79.

²⁸⁵ Elgün, “Helal Hayat Kavramı İçinde Etil Alkolün Evrensel Yeri ve Önemi”, Journal of Halal Life Style, Cilt (Volume) 1, Sayı (Issue) 2, 2019, s.78.

²⁸⁶ Elgün, “Helallik Açısından Alkollü İçkiler, İçecekler ve Gıda Maddelerinde Alkol”, s.23.

²⁸⁷ Elgün, “Helallik Açısından Alkollü İçkiler, İçecekler ve Gıda Maddelerinde Alkol”, s.25; Jawad Alzeer ve Khaled Abou Hadeed, “Ethanol and It's Halal Status In Food Industries”, Trends In Food Science&Technology, November 2016, 58, DOI:10.1016/j.tifs.2016.10.018, s.10.

limitine ancak ulaşabildiği yani kandaki alkol miktarı sarhoş edici %0.9'luk BAC (Blood Alcohol Concentration) seviyesinin ancak ¼ 'üne ulaşabildiği belirtilmiştir. Tıbbî açıdan ise 4 litre suyu bile 1 saatte tüketmek koma ya da ölümle sonuçlanabildiği için (hızlı sodyum kaybı ve kanda aşırı sulanmayla beyin hücrelerinde ödeme yol açması nedeniyle) pratikte bunun mümkün olmadığı ifade edilmiştir. Bu bilgiden hareketle %1'den düşük düzeydeki etanolün koruyucu ajan olarak kullanılabileceği söylenmiştir.”²⁸⁸ Verilen örnekte bir bayanın sarhoş olabileceği en az etanol limitinden bahsedilmektedir. Sarhoş olma durumunun kişiden kişiye (cinsiyete, ağırlığa, yaşa göre) değiştiği malumdur. Ayrıca bu özelliklerde bir bayanın sarhoş olabilmesi için %1 etanol içeren sıvıdan 4 litre içmesi gerektiği belirtilip bir de bunun tıbben mümkün olamayacağı ifade edilmiştir. Gerçekleşmesi mümkün olmayan durum üzerinden etil alkol yüzdelik sınırı belirlenmiştir.

2.1.4. Etil Alkolün Vücuttaki Etkileri

Vücuttaki serüveninde alkol, mide ve barsak yolu ile karaciğere taşınmaktadır. Alkolün kalori değeri yüksektir, 1 gr. alkol 7 kalori sağlar. Mide-barsak sisteminde kolayca emilir. %90'ı ince barsakların üst kısmından emilir. Suda kolay çözünebildiği için hızla kan dolaşımına katılarak tüm dokulara yayılır. En üst kan düzeyine ortalama 45-60 dakikada ulaşır. Midenin boş olması emilimi hızlandırır.²⁸⁹ Vücuda alınan alkolün yaklaşık %75'i karaciğerde, %20'si böbrek ve kaslarda yanar, %5'i de değişmeden solunum, idrar ve terle dışarı atılır. Karaciğere gelen alkol burada dehidrogenaz enziminin yardımı ile hidrojene ve asetaldehite, asetaldehit de karaciğer, böbrek, sindirim sistemi, akciğer vb. vücut dokularında asetik aside dönüşmektedir. Asetik asit de karbondioksit ve suya parçalanarak solunum, ter ve idrar ile vücuttan atılmaktadır. Karaciğer belirli bir süre içerisinde belli miktarda alkolü yakabilmektedir. Başka bir ifade ile normal bir kişinin metabolizması saatte 7-8 gram alkolü vücuttan atabilmektedir. Karaciğerin kapasitesini aşan miktarda vücuda alkol alındığında bu alkolün bir miktarı yakılamamakta ve kana karışmaktadır. Alkol miktarı arttıkça kandaki oksijen azalmakta ve beyin, ihtiyacı

²⁸⁸ Bkz. Elgün, **a.g.m.**, s.26.

²⁸⁹ Duran Çakmak, Cüneyt Evren, **a.g.e.**, s.36-37.

olan oksijeni alamadığından işlevlerini yavaş yavaş kaybetmektedir. Alkol vücudun bütün dokularına dağılıp en fazla etkiyi de sinir sisteminde göstermektedir. Beynin hafıza ve duyularla ilgili bölümlerini de etkisi altına almaktadır.²⁹⁰ Merkezi sinir sistemi üzerinde etkili olarak yaygın depresyon, davranış (sedasyon, anksiyete, sıkılganlık ve sorumsuzluk duygusu), anlayış, hareket ve denge bozukluklarına yol açar. Metabolik denge bozulur. Kardiyovasküler sistemi etkileyerek ciltteki ısı kaybını artırıp soğuk ortamda donmayı kolaylaştırır. Kalp hareketleri önce yavaşlar, sonrasında ise sempatik aktivite nedeniyle hızla artar. Ufak dozlarda alınsa bile solunum merkezini uyarır. Alkol zehirlenmesinde başta gelen ölüm nedeni solunum durmasıdır.²⁹¹

“300 gr. etil alkol (yaklaşık bir şişe viski) 1 saatte içilirse bir yetişkini öldürebilmektedir. Zehirlenme, alkollü içkilerin aşırı ve hızlı içilmesinin hemen ardından başlar ve sarhoşlukla kendini gösterir. Sarhoşluk durumu önce rahatlık ve gevşemeyle ortaya çıkan ruhsal bir uyarılma dönemiyle başlar; sonra saçmalama, konuşma tutarsızlığı, duyumsal yanılsama, dikkat, yargı ve bellek yitimi, yön şaşırma, bilinçsizlik gibi değişik düzensizlikler ortaya çıkar. Daha sonrada sinir sisteminin bozulduğunu gösteren bazı düzensizlikler görülür: Sarhoş sendeler, iyi görmemeye, bazen de çift görmeye başlar; acıya ve soğuğa karşı duyarsızlaşır. Daha ileri bir düzeyde ortaya çıkan alkol komasında, hareket etme ve duyarlılık kesin olarak ortadan kalkar; nabız atışları yavaşlayıp zayıflar; beden ısı normalin altına düşer. Bu durum ölüme yol açabilir. Alkole dayanıklılık kişiye göre değiştiği için, sarhoşluk da çeşitli biçimlere bürünür. Alkolün kişiyi etkileme derecesi, kişilerin bedensel ve ruhsal sağlık durumlarına, beden ağırlıklarına, sindirim koşullarına göre değişir.”²⁹²

2.1.5. Etil Alkolün Kullanım Alanları

- Sağlık sektöründe, sağlık hizmeti sunucularında hasta üzerinde işlem yapılırken, sterilizasyon sağlamak için etil alkol kullanılır.

²⁹⁰ Aktaş, **a.g.e.**, s.33,34.

²⁹¹ Elgün, “Alkollü İçkiler ve Gıdalarda Alkol”, s.136.

²⁹² <http://cms.galenos.com.tr/Uploads/Article/5939/2006-3-1.pdf> ALKOL TÜKETİMİ VE TIP (Alcohol Consumption and Medicine) Doç.Dr. Mustafa Yenigün Haseki Eğitim ve Araştırma Hastanesi 4. İç Hastalıkları Kliniği, s.6.

- Laboratuvarların vazgeçilmez kimyasallarıdır. Bir deney yapılacaksa etil alkol kullanılmaması düşük bir ihtimaldir.

- Sirke, hardal ve alkollü içeceklerin imalatında,
- Antifriz ve buz çözücü ürünlerin imalatında,
- Gıda sektöründeki en iyi çözücü madde olarak,
- Arıcılık sektöründe kullanılan propolis çözeltisini hazırlamak için,
- Güzellik merkezi ve kuaförlerde traş makinesi ve benzeri aletlerin temizliğinde,

- Alkollü içecek üretiminde etil alkol kullanılmaktadır.²⁹³ Bu saydığımız alanlardan başka daha pek çok alanda da etil alkol vazgeçilmez bir bileşik olarak yerini almaktadır.

Hamr'ı iyi anlayabilmemiz için belli miktarda tüketildiğinde sarhoşluk veren etil alkolün oluşum aşamasını yani terimsel olarak “fermentasyon” sözcüğüyle ifade edilen tahammür /mayalanma olayını bilmemiz gerekmektedir. Nitekim hamr'a sarhoş edici özellik veren etil alkol, söz konusu mayalanma sonucunda ortaya çıkmaktadır. Mayalanma (fermentasyon) etil alkolün elde ediliş yöntemlerinden birisidir.

2.1.6. Etil Alkol Kaynakları ve Elde Ediliş Yöntemleri

Alkol (etil alkol), doğal olarak özellikle bitkilerde bulunur. Fermantasyon yolu ile üretilen biyoalkol, içkiler ve içecekler ile her gün tükettiğimiz gıda maddelerinde yer alabilir.²⁹⁴ Genel anlamda alkolün şekerli, nişastalı ve selülozlu hammaddelerden elde edildiği belirtilmiştir. “Tekel Genel Müdürlüğü, Müskirât grubu Alkol ve Damıtık İçkiler Şubesi Müdürlüğü’nden alınan bilgiye göre bunlar şunlardır:

a. *Şekerli Hammaddeler: Yaş ve kuru meyveler, şeker pancarı, şeker kamışı ve melasları.*

²⁹³ <https://okimya.com.tr/alkoller/etil-alkol>.

²⁹⁴ Elgün, “Helallik Açısından Alkollü İçkiler, İçecekler ve Gıda Maddelerinde Alkol”, **Helal ve Etik Araştırmalar Dergisi /J. Halal & Ethical Res.** 1(1): 18-29, 2019.

b. *Nişastalı Hammaddeler: Mısır, diğer hububat, patates ve diğer nişastalı kökler.*

c. *Sellozlu Hammaddeler: Odun, selüloz ve fabrikasyon atıkları.*"²⁹⁵

şeker ve nişastalı ürünlerden etanol (etil alkol) elde edilirken nişasta önce şekere dönüştürülmekte, ardından şekere mayalanma işlemi yapılmaktadır. Etanol retimi için hangi hammadde kullanılırsa kullanılsın temel olarak etanol fermentasyonunda hammadde olarak basit (monomerik) şekere ve ekmekçi mayasına (*Saccharomyces cerevisiae*) ihtiyaç duyulur. Geleneksel maya fermentasyonunda 1 kg herhangi bir altı karbonlu şekerden (glukoz, manoz veya sakaroz) 0,51 kg etanol üretilabilmektedir. şekerler doğrudan etanole dnşebilirken daha karmaşık yapıdaki karbonhidratlar (nişasta ve selüloz) maya (fermentasyon enzimlerini üreten mikroorganizmalar) fermentasyon işlemini yapmadan önce basit şekerler haline parçalanmalıdır.²⁹⁶

Sellozlu hammaddelerden üretimde kağıt fabrikalarından odun, odun yongaları, testere talaşı ve kalıntılar asit hidrolizi aracılığıyla şekere dönüştürülür. Bu kendi içinde önemli oranda potansiyele sahip etkili bir süreçken bol miktarda enerji gerektirir ve fermentasyon sırasında önemli miktarlarda metanol açığa çıkarır.²⁹⁷

Petrol, doğalgaz ve kömür gibi hidrokarbon kaynaklarından elde edilen etilen gazının hidrasyonu yoluyla üretilen sentetik alkol de, endüstride antiseptik ve temizleme ajanı olarak yer alır. Kimya sanayilerinde solvent* ve sentez işlemlerinde ham veya ara madde olarak kullanılır. İlaç ve gıda sektörlerinde kullanılması yasaktır.²⁹⁸

Pek çok çeşidi bulunan alkoller içerisinde konumuzla ilgili olan etil alkol, elde ediliş yöntemi bakımından iki kısıma ayrılır:

A. Fermentasyon

B. Distilasyon (damıtma)

²⁹⁵ Bkz. Abdülaziz Bayındır, "İslam Açısından Sarhoş Edici İçkiler", **İslam Medeniyeti Edebi Araştırmalar Dergisi**, 1974, cilt:4 sayı: 3, s.6.

²⁹⁶ Aslı Abdlvahitoğlu, "Alternatif Yakıt Olarak Lignoselülozik Etanol retimi: İplikhane Pamuk Telefleri zerine Bir alışma", **Çukurova Üniversitesi Mühendislik Mimarlık Fakültesi Dergisi**, 34 (2), Haziran 2019, s.38.

²⁹⁷ <http://alkoman.com.tr/etil-alkol/>

* Katı ya da sıvı haldeki maddeleri ayrıştırarak ve seyreltmek için kullanılan çözücülerdir.

²⁹⁸ Elęn, **a.g.m.** s.20.

2.2. Fermentasyon

Fermentasyon, kısaca bazı mikroorganizmalar tarafından salgılanan enzimlerin etkisiyle organik maddelerin uğradığı değişiklik olarak tanımlanmaktadır.²⁹⁹ Fermentasyonu gerçekleştiren mayalardır. Ekmek ve alkollü içeceklerin üretiminde asıl fermentasyonu bu mikroorganizmalar yürütmektedir.³⁰⁰ Zira mayalar, tomurcuklanma ile çoğalan ve şekeri alkol ve karbondioksite dönüştüren tek hücreli mikroorganizmalardır.³⁰¹

Fermentasyon terimi "kaynama" anlamına gelen latince 'fervere' kelimesinden gelir. Reaksiyon sırasında oluşan CO₂ gazının ortamdaki ayrışması bir kaynama görünümü verdiğinden bu ismi almıştır.³⁰² Anlaşılan o ki hadis rivayetlerinde ve fıkıh metinlerinde konu anlatılırken sık sık kullanılan غليان ve نش gibi kelimeler bu olayı anlatmaktadır. Birinci bölümde ilgili rivayetlerde yer verdiğimiz gibi Resûlullah (a.s.)'ın bazı kaplarda nebîz yapılmasını yasaklayıp, ince deriden yapılmış olanlarda nebîzlerin yapılmasını emretmesinin nedeni bu olmalıdır. Çünkü nebîzde belli bir müddet sonra fermentasyondan dolayı oluşan karbondioksit gazı oluşturduğu basınçtan dolayı ince deriden olan kapları patlatmaktadır. Bu sayede nebîzin sahibi içecekteki bu önemli değişimden haberdar olabilmektedir.

Fermente ürünler, günlük hayatta tüketilen gıdaların önemli bir bölümünü oluşturmaktadır. Fermente gıdaların raf ömrü aynı gıdaların üretiminde kullanılan ham maddelerin raf ömründen çok daha uzundur. Buna ilaveten fermentasyonda rol oynayan mikroorganizmaların özellikleri ile ilişkili olarak karakteristik bir tat ve aromaya da sahiptirler. Fermente gıdaların diğer gıdalara kıyasla insan sağlığı açısından bir takım olumlu etkileri kanıtlanmıştır.³⁰³

²⁹⁹ Ahmet Akın ve Serpil Gülenç, “ Fermentasyonda Rol Oynayan Bazı Faktörler”, **Fabâd Farmasötik Bilimler Dergisi**, yıl 1991, sayı: 16, s.215.

³⁰⁰ Yekta Gezinç ve Sermet Ayman, **Gıda Biyoteknolojisinde Mayaların Önemi**, Türkiye 12. Gıda Kongresi 5-7 Ekim Edirne 2016, s.10.

³⁰¹ Mustafa Evren vd., “Geleneksel Gıdalarda Bulunan Bozulma Etkeni Mayalar”, **Elektronik Mikrobiyoloji Dergisi** TR, Yıl: 2011 Cilt: 09 Sayı: 1 Sayfa: 19, <http://www.mikrobiyoloji.org/pdf/702110103.pdf>.

³⁰² Ahmet Canbaş, **Gıda bilimi ve teknolojisi**, Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Adana 1992, s.118.

³⁰³ <https://labakademi.com/fermantasyon-ve-fermente-gidalar/>

Fermentasyon; yoğurt, sirke, boza, turşu, ekmek, peynir gibi adı hemen akla gelen, gerçekte türü bunlarla sınırlı olmayan birçok gıda maddesi üretiminde uygulanması gereken bir işlemdir. Halk dilinde karşılığı “mayalanma” ve “ihtimar (اختمار)”³⁰⁴ olan fermentasyon, üretilecek ürüne veya fermentasyonu yapan mikroorganizma türüne göre adlandırılır. Alkol fermentasyonu, ekmek mayası fermentasyonu, sirke fermentasyonu gibi.³⁰⁵

Alkol ve asit fermentasyonu olmak üzere iki çeşit fermentasyon vardır. Alkol fermentasyonu ekmek, bira, şarap, damıtık içkiler, ispiroto, vb. üretiminde uygulanan fermentasyon tipi iken, asit fermentasyonu turşu, sirke, yoğurt, boza, soslar ve zeytin gibi ürünlerin üretiminde kullanılan fermentasyon tipidir.³⁰⁶

2.2.1. Etil Alkol Fermentasyonu (Tahammür / التَّخْمُر / الإختِمَار)

Etil alkol fermentasyonu, şekerin mayalar tarafından etil alkol ve karbondioksit parçalanmasıdır. Bu fermentasyonda oksijen rol oynamaz. Bunun için Pasteur, alkol fermentasyonunu “havasız hayat” olarak tanımlamıştır.³⁰⁷ Maya fermentasyonuna bilimsel açıdan bakılırsa, tabiatta, bitkiler CO₂ ve suyu kullanarak fotosentez yoluyla şekerleri sentezler. Şekerler ise anaerobik ve aerobik şartlarda, farklı şekilde; fermentasyon, oksidasyon ve kondanzasyon olaylarından; nihai ürünlere kadar dönüşüm ve değişim süreçlerini geçirip parçalanarak tekrar CO₂ ve su halinde atmosfere geri iade edilirler.³⁰⁸ Fermentasyon ortamında çalışan mikroorganizma, üremesi ve beslenmesi için ortamda bulunan ve kendisi için gıda maddesi olan bileşiği tüketir ve bu esnada da, fermentasyondan beklenen ürünü, yan ürün olarak meydana getirir. Örneğin; alkol fermentasyonunda maya, ortamda bulunan şeker maddesini tüketirken, yan ürün olarak alkol meydana getirmektedir.³⁰⁹

³⁰⁴ Kasım Baynal, **Taguchi yönteminin gıda sektöründe çok yanıtlı problemin eniyilenmesinde uygulanması**, SAÜ Fen Bilimleri Dergisi 2015, 19. Cilt, 1. Sayı, s. 107-121.

³⁰⁵ Baynal, **a.g.m.**, s. 107-121.

³⁰⁶ Adem Elgün, “Alkollü İçkiler ve Gıdalarda Alkol”, s.138.

³⁰⁷ Canbaş, **Gıda bilimi ve teknolojisi**, s.119.

³⁰⁸ Elgün, ““Helal Hayat Kavramı İçinde Etil Alkolün Evrensel Yeri ve Önemi”, **Journal of Halal Life Style**, Cilt (Volume) 1, Sayı (Issue) 2, 2019, s.78.

³⁰⁹ <http://dergipark.gov.tr/download/article-file/77719> (Doç. Dr Ahmet Canbaş. Ankara Eylül-Ekim sy. 1982 sf.1).

* Aşırı su içeriğinin olması.

Öte yandan alkol, doğal yoldan meyvelerde olgunlaşma ile de oluşmaktadır. Örneğin iki haftalık olgunlaşmış bir muzun 100 gramında yaklaşık 1 gram alkol oluşmaktadır. Muz olgunlaştıkça alkol miktarı artmaktadır. 4 günlük bir muzun 100 gramında ortalama olarak 0,1 gram alkol bulunmaktadır. Alkolsüz biranın da adı “alkolsüz” olmasına rağmen içinde %0,3 ila %0,5 alkol vardır. Alkolsüz bira özel fermentasyon tekniği veya alkolün uzaklaştırılmasıyla elde edilir. Fakat alkolün hepsi azotropi* sebebiyle biradan uzaklaştırılamamaktadır.³¹⁰

Uludağ A.Ş. ‘nin TÜBİTAK’ın Bursa Test ve Analiz Laboratuvarında yaptırdığı bir test ve analiz sonucuna göre günlük tükettiğimiz tabii besinlerin bazılarında bulunan etil alkol oranları şöyledir: patatesten bin gramda 4.47gram; yoğurttan bin gramda 2.48 gram; bozadan bin gramda 2.26 gram; portakaldan bin gramda 2.13 gram; hurmadan bin gramda 1.90 gram; sirke bin gramda 1.69 gram; greyfurtta bin gramda 0.95 gram etil alkol (ethanol) bulunmaktadır. Haberde meyve suları ve gazozlardaki alkol oranları ise şöyle yer alıyor: meyve suyunda bin gramda 0.48 gram; kolada, gazozda ve portakallı gazozda bin gramda 0.2 gram alkol bulunmaktadır. Söz konusu gazlı içeceklerde ve meyve sularında ölçülen alkol de, bu ürünlerin içeriğindeki meyve aromaları ve konsantrelerden gelmektedir.³¹¹ Ekmek hamurunda da fermentasyon aşamasında % 1-3 civarında alkol oluşabilmekte, pişirme aşamasında buharlaşıp uçmaktadır. Fırından çıkmış taze ekmekte % 0,3-0,5 alkol vardır. Taze ekmeğe özel tat ve aroma sağlar.³¹²

Bilimsel veriler ortaya koymaktadır ki alkol oluşumu Allah Teâlâ’nın bizlere helal kılmış olduğu nimetlerde doğal yoldan kendiliklerinden de oluşabilmektedir. O halde bir bileşik olan etil alkolün kendisinin necis olarak kabul edilmesi isabetli değildir. Nitekim konuyla ilgili çalışmalara baktığımızda etil alkolün helalliğini sorgulayanların mevzuu istihlak (fiziksel karışım ve erime) çerçevesinde değerlendirdiklerini görmekteyiz.³¹³ İstihlak adı verilen konu, fıkıh eserlerinde temiz sıvılara karışan necasetlerin hükmünün tartışıldığı bir başlık olduğundan, etil alkol de necaset gibi kabul edilerek mesele değerlendirilmeye çalışılmıştır.

³¹⁰ Elgün, “Alkollü İçkiler ve Gıdalarda Alkol”, s.134.

³¹¹ <http://www.hurriyet.com.tr/patatesten-de-alkol-cikti-5288743>.

³¹² Elgün, a.g.m., s.142.

³¹³ Bkz. Rifat Oral, “İstihlak”, **1. Ulusal Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi (Kongre Kitabı)**,ED. Fatih Gültekin, Ankara 19-20 Kasım 2011, s.126-132.

2.2.2. Asit Fermentasyonu

Turşu, sirke, yoğurt, boza, soslar ve zeytin gibi ürünlerin üretiminde kullanılan fermentasyon tipidir. Özellikle Laktik asit bakterileri, şekerleri laktik aside fermente ederek, patojen gelişmesi ve bozulma riskleri düşürülür. Böylece raf ömürleri uzatılır. Asit fermentasyonu sırasında yabani mayalar marifetiyle, kısmen alkol fermentasyonu da meydana gelmektedir. Böylece başta laktik asit olmak üzere ortamda organik asitler oluşur. Ekşime dediğimiz olay meydana gelir. Turşular ve yoğurtta olduğu gibi ekşi veya asidik tat gelişir.³¹⁴ Çalışmamızda asit fermentasyonlarından konumuzla alakalı olan asetik asit ve laktik asit fermentasyonları ele alınacaktır. Asetik asit sirke üretimi için gerekli olup, laktik asit fermentasyonları boza, kefir gibi helallik konusunda tartışmalı olan ürünler için gerekmektedir.

2.2.2.1. Asetik Asit Fermentasyonu (Sirke Fermentasyonu)

Sirke (asetik asit) fermentasyonu insanlar tarafından çok eski yıllardan beri tanınmış olan bir yöntemdir. Başlangıçta alkollü içkilerin kendi kendilerine asetik asit fermentasyonuna uğramaları yani sirkeleşmeleri arzu edilmeyen bir durum olarak görülmekteydi. Çünkü şarap ve bira gibi içkiler açık bir kapta kendi haline terk edildiğinde sıvının yüzeyinde birkaç gün sonra sirke bakterilerinden oluşan bir zar meydana gelerek şarap ya da biranın bozulduğu yani sirkeleştiği görülmüştür. Ancak daha sonra insanlar bu olaydan yararlanmasını bilmişler ve sirkeye de gereksinim duymaya başlayınca bu prosesi inceleyerek öğrenmişlerdir. Üretilmesi çok eski yıllara kadar gitmesine karşın (doğada sadece sirkede rastlanan sirke soluncanı M.Ö. 3000 yıllarına ait bir eski Mısır küpündeki tortuda bulunmuştur) sirke yapımındaki teknolojik olaylar daha sonraları aydınlanabilmiştir.³¹⁵

Sirke üretimi, iki aşamalı fermentasyon işlemi ile olur. Fermentasyonun birinci aşamasında mayalar anaerobik yolla (oksijensiz ortamda) şekerleri etil alkole parçalar. İkinci aşamada, üretilen bu alkol *Acetobacter* ve *Gluconobacter* gibi asetik asit bakterileri tarafından aerobik şartlarda (oksijenli ortam) asetik aside okside

³¹⁴ Elgün, “Alkollü İçkiler ve Gıdalarda Alkol”, s.138.

³¹⁵ Nihat Aktan ve Hatice Kalkan Yıldırım, **Sirke Teknolojisi**, SİDAS Medya Ltd. Şti yay., İzmir 2011, s.8.

edilmektedir. Asetik asit fermentasyonu alkol fermentasyonuna bağlıdır. Etil alkol olmadan asetik asit fermentasyonu olmaz.³¹⁶ Asetik asit fermentasyonunun meydana geldiği ikinci aşamada alkolün tamamı asetik aside dönüşmediği için bir miktar etil alkol sirkede daima bulunur. Sirke alkolden üretildiği için, içinde %0,2 – 0,3 (100 gram sirkede 0,2 gram alkol) gibi tat ve koku ile hissedilemeyecek kadar az miktarda etil alkol kalabilmektedir. Sirkeyi tamamen alkolsüz (%0) olacak şekilde üretmek teknolojik olarak zordur.³¹⁷ Bu veriler, Resûlullah (a.s)’ın ‘sarhoşluk veren her şey haramdır’ sözünün etil alkole işaret edemeyeceğinin bir göstergesidir. Nitekim günümüzde etil alkolü hamr ile aynı kefeye koyarak onun da hamr gibi haram olduğu fikrini savunanların bulunduğunu belirtmiştik.

2.2.2.1.1. Sirke

Fransızca Vin aigre ‘‘ekşi şarap’’ kelimesinden gelen sirke; başta üzüm, elma, armut gibi birçok meyve çeşidi olmak üzere bal, patates, tahıllar, pancar, akçaağaç şurubu ve peynir altı suyu gibi fermente edilebilir şeker içeren hemen hemen her üründen elde edilebilmektedir.³¹⁸ TSE 1880 EN 13188 sirke standardına göre sirke; ‘‘Tarım kökenli sıvılar veya diğer maddelerden, iki aşamalı alkol ve asetik asit fermentasyonu, biyolojik yolla üretilen kendine özgü ürün’’ olarak tanımlanmaktadır.³¹⁹ Gıda Maddeleri Tüzüğü’nün eski bir maddesinde (627.mad) sirke, ‘‘üzüm ve incir gibi şekerli meyvelerin evvela alkol tahammürüne sonra da sirke tahammürüne tabi tutulmasıyla elde edilen madde’’³²⁰ şeklinde tanımlanarak fermentasyon, ‘‘tahammür’’ kelimesiyle ifade edilmiştir.

Sirke; yukarıda tanımlar içinde de belirtildiği gibi içerisinde şeker bulunan sıvıların önce alkol fermentasyonuna sonra da asetik asit fermentasyonuna terk edilmesi sonucu elde edilir. Sirke elde edilirken üzüm veya elmanın önce mutlaka şaraba dönüşmesi şarttır. Aksi taktirde sirke olmaz. Elma, kayısı, zerdali, erik, dut gibi meyvelerden de sirke elde edilir. Ancak hangi meyveden olursa olsun, önce bu

³¹⁶ Arıcı, **a.g.e.**, s.152.

³¹⁷ Şimşek, **a.g.e.**, s.114,115.

³¹⁸ Ceren Kutlu Hasgüçmen, İlkin Yücel Şengün, ‘‘Endüstriyel Olarak Üretilen Sirkeler ve Farklı Kullanım Alanları’’, **Türkiye 13. Gıda Kongresi**, Çanakkale, 21-23 Ekim 2020, s.1.

³¹⁹ Muzaffer Akbaş, Turgut Cabaroğlu, ‘‘Ülkemizde Üretilen Bazı Üzüm Sirkelerinin Bileşimleri ve Gıda Mevzuatına Uygunlukları Üzerine Bir Araştırma’’, **Gıda Dergisi**, c. 35, sy.3, 2010, s.184.

³²⁰ <https://www.mevzuat.gov.tr/MevzuatMetin/2.3.315481.pdf>

meyvenin şarabı elde edilir, daha sonra da bu şarap sirke bakterileri tarafından aşıl原因arak sirkeye dönüştürülür.³²¹

Sirke üretimi spontan fermentasyon ile başlamaktadır. Üretimi için gerekli olan bütün mikroorganizma türleri bitkisel ürünlerin tabii mikrofloralarında bulunmaktadır. Alkol fermentasyonu sonunda maya tarafından fermente olabilir şekerler tüketilir, havalı ortam şartlarında (aerobik) sıvı yüzeyindeki asetik asit bakterileri etil alkolü kullanarak asetik asit üretimini gerçekleştirirler. Alkol ile sirke arasındaki bu yakın ilişki, benzer yer ve zamanlarda her ikisinin de bulunmasına neden olmuştur.³²² Sirkenin tarihinin en az şarap kadar eski olmasının nedeni de budur. Zira ağzı açık olarak hava ile temas edecek şekilde bırakılan şarap kolaylıkla sirkeye dönüşmektedir.³²³

Ülkemizde sirke üretiminde en çok kuru veya taze üzüm, incir, elma veya elma konsantresi ve tarımsal kökenli melas ispiertosu kullanılmaktadır.³²⁴ Öteden beri bir çeşni maddesi olarak kullanılan sirke aynı zamanda gıda sanayiinde özellikle turşu, mayonez, ketçap, hardal, sos ve balık konservesi yapımında hem çeşni hem de koruyucu bir madde olarak kullanılır. Hatta az da olsa sirkeden antiseptik ve ilaç olarak da yararlanılır.³²⁵ Dünya çapındaki birçok kültürde sirke, çeşitli gıda ürünleri soslama veya koruyucu etken bir madde olarak kullanılmasının yanı sıra, su ile seyreldikten sonra bir içecek olarak da tüketilmektedir.³²⁶ Eski çağlarda bilinen en güçlü asit olan sirke ve onun bu özelliği birçok uygulama alanı bulmuştur. Liman mühendisliğinde büyük kayaların temizlenmesi için ve yangın kontrolünde kullanıldığı rapor edilmiştir.³²⁷

Asetik asidin keskinliği yanında sirkenin kendine has kokusu vardır. Bu, sirkenin hangi hammaddeden yapıldığını yansıtır. Sirke, otların ve baharatların esansiyel yağlarının iyi çözücüsüdür ve tarihte sos hazırlamada sirke kullanılmıştır.

³²¹ Sıdika Bulduk, **Gıda Teknolojisi**, Ankara 2009, Detay yay. 5. bs., s.286-287.

³²² Arıcı, **a.g.e.**, s.152.

³²³ Canbaş, **Gıda bilimi ve teknolojisi**, s.165.

³²⁴ Aktan **a.e.**, , s.7.

³²⁵ Canbaş, **Gıda bilimi ve teknolojisi**, s.165.

³²⁶ Elif Arık, “Gıda Sektöründe Doğrusal Programlama Tekniği İle Üretim Planlaması: Sirke Üretimi Uygulaması”, **Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü**, yüksek lisans tezi Aydın 2020, s.33; Tesfaye, vd., “Wine vinegar: technology, authenticity and quality evaluation. **Trends in food science & technology**, 13(1), A. M. (2002), s.12.

³²⁷ Arıcı, **a.g.e.**, s.152.

Babilliler yiyecek hazırlarken bitkisel gıdalara sirke eklemişlerdir. Sirkede salamura yapma, gıda muhafazasında geleneksel bir tekniktir. Bu koruyucu özellik sirkedeki asetik asitten gelmektedir.³²⁸

2.2.2.1.1.1. Sirkenin Vücuttaki Etkileri

Sirke tüketimine bağlı olarak gözlemlenen olumlu sağlık etkileri yaklaşık 10 bin yıl öncesine dayanmaktadır. Hipokrat döneminden bu yana geleneksel tıpta, sirkeye bağlı uygulanan çeşitli tedaviler geliştirilmiştir. Modern tıbbın ve uygulama araçlarının gelişmesi ile sirke tüketiminin sağlık üzerine olan etkileri hakkında çeşitli önemli çalışmalar yürütülmüştür. Sirkenin sağlık üzerine yararlı etkileri içeriğinde bulunan organik asitler, amino asitler, fenolik bileşikler ve melanoidinler gibi biyoaktif bileşiklerden kaynaklanmaktadır. Sirkede bulunan bu bileşiklerin antimikrobiyel, antioksidan, antidiyabetik, kardiyovasküler, antitümör, antienfeksiyon etkilerinin olduğu ve çeşitli sağlık uygulamalarında kullanıldığı bildirilmektedir. Buna göre insülin metabolizması üzerinde olumlu etkilere sahip olması (anti-diyabetik etki), gıda güvenliği açısından problem ve risk oluşturan pek çok mikroorganizmayı inhibe edici oluşu (anti-mikrobiyal etki), bileşiminde bulunan fonksiyonel bileşiklerin anti-oksidan ve kanser hücrelerini baskılayıcı etkiler göstermesi (anti-kanserojenik etki), toplam kolesterol, HDL ve LDL parametreleri üzerinde olumlu etkilere sahip olup, yağ metabolizmasını düzenleyici ve vücutta yağ birikmesini önleyici aktiviteler göstermesi (kolesterol ve lipid metabolizmasına etkisi), kalp atım hızı, kan basıncı ve tansiyon üzerinde olumlu sağlık etkilerine sahip olması sirkenin bildirilen faydalarındandır.³²⁹

Sirkenin zikredilen bu faydalarına ilaveten kan şekeri seviyesini olumlu yönde etkilediği ve son yıllarda diyabetik hastalıkların tedavisinde kullanıldığı belirtilmiştir. Sirkedeki %0.3 ve % 2 asetik asit çözeltisini tüketmenin kandaki glukoz seviyesini önemli seviyede düşürdüğü ifade edilmiştir. Sirkedeki asetik asit bakterileri ortamda asetik asit üretmekte ve böylece elde edilen ürünün gıdalarda sadece lezzet verici olarak değil, aynı zamanda koruyucu olarak da kullanımına olanak sağlamaktadırlar.

³²⁸ Arıcı, a.e., s.153.

³²⁹ Çağlar Gökırmaklı, vd. "Sirkenin Sağlık Üzerine Etkileri" The Journal of Food, **Gıda Teknolojisi Derneği**, 2019, C.44 (6), s.1043.

Önceleri düşük kalitedeki meyveleri değerlendirmek üzere ekonomik bir ürün olarak üretilen sirke, yıllar içerisinde değer kazanmış ve sağlık üzerine olumlu etkileri bilimsel olarak kanıtlandıktan sonra da çok daha önemli bir ürün haline gelmiştir.³³⁰

2.2.2.1.1.2. Sirke Üretim Yöntemleri

Kullanım amaçlarına bağlı olmak üzere endüstride birçok yöntem ile sirke üretimi gerçekleştirilmektedir. ³³¹ Bunlar yavaş yöntem, çabuk yöntem ve submers yöntemidir. Bizim çalışmamızla ilgili olanı geleneksel yöntem de denilen yavaş yöntemle yapılanıdır.

a-) Yavaş (Kesikli/ Geleneksel) Yöntem

Uzun yıllardan beri uygulanan ilk sirke üretim yöntemidir. Bu yöntemde esas, sirke bakterilerinin üst yüzeyde kabuk şeklinde yoğunlaşması ve çok yavaş olarak alkollü sıvıyı sirkeleştirmesidir. Burada fermentasyonun hızı alkollü mayşe üzerinde biriken bakterilerin yoğunluğuna bağlıdır. Çok eskiden beri kullanılan bu yöntemde sirkeleşme uzun sürmesine karşın iyi kalitede sirke elde edilmektedir.³³² Teknolojinin kullanılmadığı Allah Resûlü döneminde insanların sirke elde etmek için kullandıkları yöntem bu yöntemdir. Bugün de evlerde yapılan sirkeler bu yöntemle yapılmaktadır.

Yavaş yöntemle elde edilmiş sirkelerde, aroma maddelerinin miktarı ve çeşidi hızlı yöntemle göre daha çoktur çünkü üretim süresi uzadıkça bu maddelerin oluşumu da artmaktadır. Bundan dolayı, kalite açısından, yavaş yöntemle elde edilmiş sirkelerin daha iyi olduğu ifade edilmiştir.³³³

Bu usulle sirke üretiminde üretimi yapılacak olan meyve suyunda önce spontan olarak alkol fermentasyonu gerçekleşir. Öncelikle ortamdaki alkol konsantrasyonunun %11-13 seviyelerine çıktığı görülmüştür. Daha sonra oluşan bu etil alkol, asetik asit bakterileri tarafından asetik aside dönüştürülmektedir.

³³⁰ İlkin Yücel Şengün, Gülden Kılıç, “Farklı Sirke Çeşitlerinin Mikroflorası, Biyoaktif Bileşenleri ve Sağlık Üzerine Etkileri” **Akademik Gıda Dergisi**, sayı:1, 2019, s.95,96.

³³¹ Ceren Kutlu Hasgüçmen, İlkin Yücel Şengün, “Endüstriyel Olarak Üretilen Sirkeler ve Farklı Kullanım Alanları”, **Türkiye 13. Gıda Kongresi**, Çanakkale, 21-23 Ekim 2020, s.1.

³³² Aktan, , **Sirke Teknolojisi**, s.29.

³³³ Emel Ünal, “Dimrit Üzümünden Değişik Yöntemlerle Sirke Üretimi Üzerinde Bir Araştırma”, **Çukurova Üni. Gıda Müh. Yüksek lisans tezi**, Adana 2007, s.2.

Geleneksel fermentasyonda asetik asit bakterileri sıvının yüzeyinde gelişerek bir zar oluştururlar. Bu tabakaya sirke anası denir.³³⁴ Sirke anası denilen bu tabaka, başka bir sirke yapılmak istendiğinde maya olarak kullanılmaktadır.

b) Çabuk Yöntem

Alman metodu olarak da bilinen bu yöntemde üç bölümden oluşan ve ağaçtan yapılmış silindirik tanklar kullanılır. En üst bölümde şarap püskürten başlık bulunur. Tankın orta kısmında ise üzerinde sirke bakterisi bulunan odun talaşı yer alır. Bu şekilde yüzey alanı geniş tutulmuş olur. En alt kısımda ise oluşan sirke toplanır.³³⁵ Bu yönteme jeneratör yöntemi de denilmektedir. Türkiye’de bugün yaygın olarak bu üretim yöntemi uygulanmaktadır. Bu şekilde üretilen sirkelerdeki etil alkol miktarı geride tabloda yer verildiği gibi en çok %0,44 olarak tespit edilmiştir. Yani sirke standartlarında belirlenen sınırın altındadır.

c) Submers Yöntemi (Asetatör)

Sirke bakterileri aşılınmış şaraba ince zerreler halinde hava verilir. Bu metotla sirke yapılan kaplara “asetatör” denilir. İçerisinde soğutucu borular ve altta hava verici düzeni olan paslanmaz çelik veya tahta bir tanktan ibarettir.³³⁶ Bu şekilde sirke üretimi jeneratör kullanılarak yapılandan çok daha hızlıdır.

Sirke üretim yöntemleriyle ilgili epeyce detay mevcuttur ancak özetle bu bilgileri vermekle yetiniyoruz. Bu metotlar içinde en eski olduğu ve spontan türde olduğu ifade edilen geleneksel yöntemde her hangi bir teknoloji kullanılmamakta, doğal bir süreç takip edilmektedir.

2.2.2.1.1.3. Sirkelerin Yapıldığı Hammaddeler

Sirkenin bileşimi asetik asit yanında çok veya az miktarda yan ürünlerden ibarettir. Bu yan ürünler (organik asitler, esterler vb.) genellikle kullanılan hammadde ile ilgilidir. Sirke çeşitli hammaddelerden elde edilmektedir. Bunlar:

- Taze üzüm veya şarap sirkesi

³³⁴ Arıcı, **a.g.e.**, s.155.

³³⁵ Doğan Ali Onuralp, Selim Gülhan, Celalettin Aslandağ, **Sirke Üretim Tesisi (Ön Fizibilite Çalışması)**, T.C. Mevlana Kalkınma Ajansı (MEVKA), s.4.

³³⁶ Onuralp, vd., **a.e.**, s.4.

- Cibre sirkesi
- Yaş meyve sirkeleri
- Kuru meyve sirkeleri
- Alkol sirkesi³³⁷

Sirke teknolojisinde üretim yapılırken taze üzümünden önce şarap yapılmaktadır. Üzümler değirmenden geçirilerek preste sıkılır sonra şıraya şarap mayası verilip alkol fermentasyonu başlatılır. Alkol fermentasyonu esnasında şıranın hava alması önlenmeli bunun için kapların ağzına fermentasyon başlığı yahut uygun bir kapak düzeneği takılmalıdır. Sirke fermentasyonu başlamadan önce ortamdaki şekerin tamamının alkole dönmesi sağlanmalıdır.³³⁸ Teknoloji kullanılarak yapıldığında sirke üretimi spontan yöntemle göre daha çabuk olmaktadır. Birinci bölümde yer verdiğimiz rivayetten anlaşıldığına göre (Bkz. 106 no'lu dipnot) dönemin insanları Resûlullah'a üzümleri nasıl değerlendireceklerini sorduklarında Allah'ın elçisinin onlara üzümleri kurutup sirke yapabileceklerini tavsiye buyurması ve başka bir rivayette nebîzin uzun süre bekletildiğinde sirkeye dönüşmesi yavaş yöntemle sirke elde etme yoludur. İki sirke elde etme yolunu karşılaştıracak olursak, geleneksel ve endüstriyel sirkelerin, fermente edilme süreleri farklı olduğu için kaliteleri birbirinden ayrılmaktadır. Geleneksel sirkelerin endüstriyel sirkelere göre sağlık üzerine gösterdiği etkiler nedeniyle daha kaliteli olduğu belirtilmektedir.

Günümüzde geleneksel tarzda evlerde yapılan sirkelerde, sirke yapılacak olan meyve iyice yıkanır ve kurulanır, ardından minik minik doğranarak içme suyu doldurulan kaba konur, eğer sirke anası yok ise bal, bulgur ve nohutları ilave edilir. Cam kavanozun ağız kısmı tülbentle kapatılır ve meyveler dibe çökünceye kadar karıştırılır. Meyveler dibe çökünce ve üzerinde ipeksi bir tabaka oluşuncaya kadar artık karıştırılmaz. Cam kavanozun üzerinde ipeksi tabaka oluşunca artık sirke oluşumunu tamamlamıştır.³³⁹ Her iki yöntemde de öncelikle alkol fermentasyonu gerçekleşmektedir. Geleneksel yöntemle sirke yapanlar yaptıklarının şaraba

³³⁷ Arıcı, **a.g.e.**, s.160.

³³⁸ Aktan, , **Sirke Teknolojisi**, s.53;

<https://arastirma.tarimorman.gov.tr/bagcilik/Lists/KutuMenu/Attachments/3/SIRKE.pdf>

³³⁹ Zekeriya Karakayalı, Bayram Kanca, "Giresun Mutfak Kültüründe Geleneksel Sirke Üretimi Üzerine Bir Araştırma" **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, 2021, 9 (3), s.2222.

dönmesinden endişe etmekte bu sebepten sirke yaparken önlem alma niyetiyle kendilerince bazı adetler edinmişlerdir. Örneğin, halk arasında söylenen “şarabın içine tuz atıldığında sirke haline gelmesi” doğru bir ifade değildir. Şarabı sirkeye dönüştüren mikroorganizmalardır. Tuzun, şarabı sirkeye dönüştürücü bir etkisi bulunmamaktadır.³⁴⁰ Bu inanış belli ki oldukça eskilere dayanmaktadır zira fıkıh eserlerinde de hamr’ın içine tuz ekleyip onu sirkeye çevirmenin caiz olup olmadığı tartışılan meseleler arasındadır.³⁴¹ Oysa belirttiğimiz gibi kimya ve gıda alanında ehil kişiler tuzun sirkeleşmeye bir etkisinin olamayacağının altını çizmektedirler. Buna göre fıkıh eserlerinde yerini almış bu ifadelerin kimyasal karşılıkları bulunmamaktadır. Ancak tuz ilave edilince bakteri faaliyeti azaltılmış olmakta, bu sayede alkol oluşumu sınırlandırılabilir. Yani tuz, aşırı alkol oluşumunu engellemekte, oluşan alkolü azaltmamaktadır.

Ülkemizde yetiştirilen meyvelerde genel olarak şeker miktarı yüksek olduğundan bunlara bir katkı yapmadan birçoğundan %4 asitli sirke üretilebilmektedir. Özellikle taze olarak tüketilemeyen veya başka değerlendirme olanağı bulunmayan meyveler sirkeye işlenerek değerlendirilir. Pulplu ve sert çekirdekli meyveler (kayısı, zerdali, erik, dut, şeftali, incir, kiraz vb) önce cibre fermentasyonuna tabi tutulur, sonra preste sıkılarak suyu çıkarılır. Elma, armut, portakal gibi meyveler ise parçalanır, sıkılır ve şıralarının etil alkol fermentasyonu ile meyve şarapları elde edilir. Aynı şekilde kuru üzümünden yapılacaksa sirke, bunun da önce şarabı elde edilmektedir. Yaş meyvelerden farklı olarak kuru meyvelere ağırlıklarının 2-3 katı kadar su katılır. Kuru meyveler bu suyu çekerek şişerler. Böylece şekerlerin suya geçmesi sağlanır. Teknolojik yöntemde fermentasyonun çabuk olması için bu sıvılara maya katılır.³⁴² Geleneksel yöntemde rivayetlerde belirttiğimiz gibi nebîzler bekletilerek kendi kendine fermente olmaya yani spontan fermentasyona bırakılır. Bu yüzden daha uzun sürede sirke elde edilir. Sanayi tipi

³⁴⁰ Şimşek, **a.g.e.**, s.114.

³⁴¹ Heyet, **el-Mevsüatü'l-Kuveyyiyye**, C:XI, s.55; Serahsî, **el-Mebsûl**, C: XXIV, s.22; Mâverdî, **el-Havi'l-Kebir**, C: VI, s.112.

³⁴² Aktan, **a.g.e.**, s.54-55.

üretimde ise 4-5 haftalık sirkeleşme süreci birkaç güne düşürülmektedir.³⁴³ Her durumda sirkelerin önce alkol fermentasyonu aşamasından geçmesi gerekmektedir.

Sirkenin üretildiği hammaddeler arasında örneğini verdiğimiz gıda ürünlerinin yanı sıra alkolün kendisi de bulunmaktadır. Buna göre alkol sirkesi adını alan bu sirke çeşidinde kullanılan etil alkol, şeker pancarı veya şeker kamışının melasından ve hububattan üretilir. Alkol hububattan üretilecekse eğer nişasta önce mayşeleme yöntemiyle şekerlendirilir. Bu işlem de büyük bir fabrikasyon işlemi gerektirdiğinden sirke fabrikaları bu işlemlere girmeden yurt içinden veya ithal yoluyla ülke dışından %94-96'lık etil alkol satın alırlar.³⁴⁴

Hangi hammaddenin kullanılmış olduğunun sirke içerisindeki etil alkol oranı açısından bir önemi yoktur. Daha önce de belirttiğimiz gibi sirke elde edilirken çok az da olsa sıvı içerisinde etil alkol kalabilmektedir. Alkol fermentasyonu sonucu üretilen şarap ve bira çeşitlerinden üretilen sirkede, azeotropi sebebiyle %0.5-2.0 aralığında asetik aside dönüşemeyen alkol kalır. Alkol ekstraksiyonu ile elde edilen ilaç ve katkı maddeleri de mutlaka alkol taşır.³⁴⁵

Ülkemizdeki bazı üzüm sirkelerinin bileşimleri ve Gıda Mevzuatı'na uygunlukları üzerine yapılan bir araştırmada yer verilen bilgiye göre "TS 1880 EN 13188'e göre ülkemizde üretilen sirkelerin toplam asit içeriği (suda serbest asetik asit cinsinden) 40 g/L'den az olmamalıdır. Kalıntı alkol oranı ise, şarap sirkesi dışındaki sirkelerde hacimce %0.5, şarap sirkelerinde hacimce %1.5 ve özel sirkelerde hacimce %3'ten fazla olmamalıdır."³⁴⁶ Söz konusu araştırma Adana bölgesindeki değişik markalara ait üzüm sirkelerinin bileşimlerini konu almaktadır. Sirke örneklerinin tamamında etil alkol miktarı hacim olarak %0.5'in altında tespit edilmiştir.³⁴⁷

2.2.2.1.1.4. Sirke İle İlgili Hadis Rivayetlerinin Fermentasyon Açısından Değerlendirilmesi

Resûlullah (a.s) zamanında üzüm üreticilerinin Nebî (a.s.)'a gelip ürettikleri üzümü ne yapmaları gerektiğini sordukları rivayet edilmektedir. Nebî (a.s.), üzümü

³⁴³ Bkz. Elgün, "Şarabın Sirkeye Dönüşümü", s.50.

³⁴⁴ Aktan, **a.e.**, s.55.

³⁴⁵ Elgün, "Helallik Açısından Alkollü İçkiler, İçecekler ve Gıda Maddelerinde Alkol", s.24.

³⁴⁶ Muzaffer Akbaş, **a.g.m.**, s.184.

³⁴⁷ Akbaş, **a.g.m.**, s.184.

kurularak tüketebilecekleri gibi kurusunu da su ile ıslatarak nebîzini içebileceklerini ve sirke yapabileceklerini belirtmiştir.³⁴⁸ Yine Allah Resûlü'nden sirkenin güzel bir nimet (katık)³⁴⁹ olduğuna dair bir sözün de aktarıldığını biliyoruz. Şerhlerde bununla Allah Resûlü'nün kastettiğinin, yemeklerde iktisatlı olmak, israftan kaçınmak olduğu şeklinde yorumlar yapıldığı gibi övülenin bizzat sirkenin kendisi olduğu da söylenmiştir.³⁵⁰ Her durumda sirkenin, Resûlullah'ın nimet olarak işaret ettiği bir gıda ürünü olduğu kesindir. Alanın kendi kaynaklarından alıntılarla belirtilenimiz gibi sirkenin oluşabilmesi için asetik asit fermentasyonunun gerçekleşmesi gerekmektedir. Bunun için de öncelikle etil alkol fermentasyonuna ihtiyaç vardır. Yani sözkonusu sıvının önce hamr'a dönüşmesi gerekmektedir. Ancak gelenekte hamr'dan dönüşen sirkeyi helal kabul etmeyenler de vardır. Kimisi hamr'dan dönüşmeyi kayıtsız olarak haram sayarken kimisi kasıt olmaksızın hamr'ın sirkeye dönüşümü gerçekleşmişse o sirkeyi helal kabul etmekte, müdahale ile olmuşsa haram olduğuna hükmetmektedir. Hamr'a müdahale etmekle hamr'dan kaçınılmamış olduğunu dolayısıyla ayette bildirilen hamr yasağına uyulmadığını gerekçe göstermişlerdir.³⁵¹ Halbuki sirkenin elde edilebilmesi için hangi sıvıdan olursa olsun önce o sıvıda alkol fermentasyonunun gerçekleşmesi gerektiğini ifade etmiştik. Bu olayın gerçekleşmesi söz konusu sıvının hamr'a dönüşmüş olması demektir. Ayrıca hamr'ın sirkeye dönüştürülmesiyle ilgili sahâbeden gelen haberlere³⁵² baktığımızda bunda bir sakınca olmadığı görülmektedir.

Sirkeye dönüşüm gerçekleştiğinde sıvı içerisinde mutlaka çok az da olsa etil alkol kalmaktadır. Alkolün bu şekillerde kendiliğinden oluşması ile sonradan alkol elde edilmiş yöntemleri kullanılarak ayrıştırılıp gıdalara eklenmesi arasında bir fark bulunmamaktadır. Her iki alkol de (kendiliğinden oluşan ve ayrıştırılan) aynı bileşiktir. Dolayısıyla belli tekniklerle elde edilen alkolün belli bir oranı aşmamak kaydıyla gerektiğinde gıdalarda kullanılmasında da bir sakınca olmadığı

³⁴⁸ Nesai, "Eşribe" 56; Dârimî, "Eşribe" 13.

* Bertaraf olma manasında bir terim.

³⁴⁹ Bkz. الإدام الخُلُّ Müslim, "Eşribe" 164-169; Ebu Dâvûd, "Eşribe" 10; Tirmizi, "Et'ime" 35; Nesâî, "Eyman" 21, "Eşribe" 33; İbn Mâce, "Et'ime" 33; Dârimî, "Et'ime" 18.

³⁵⁰ Sehârenfûrî, a.g.e., C:XI, s.547.

³⁵¹ Bkz. Ebû İbrâhim İzzeddin Muhammed b. İsmail Emir es-San'ânî, **Sübûlü's-selam**, Dâru'l-hadis yay., t.y., y.y., C:I, s.47; Heyet, el-Mevsûatü'l-Fıkhiyye, C:XIX, s.261.

³⁵² Bkz. Ebû Bekr Abdullah b. Muhammed b. İbrâhim İbn Ebi Şeybe, **el-Kitâbü'l-musannef fi'l-ehâdis ve'l-âsâr**, i'dad Kemâl Yûsuf el-Hût, Mektebetü'r-rüşd, Riyad 1409, C:V, s.99,100.

anlaşılmaktadır. Ancak bunun ölçüsün ne olması gerektiğinin netliğe kavuşturulmasına ihtiyaç vardır.

2.2.2.2. Laktik Asit Fermentasyonu

Gıdaların korunmasında çok önemli rolü olan ve çok eski çağlardan beri kullanılmakta olan bir başka fermentasyon çeşidi de laktik asit fermentasyonudur. “Laktik asit bakterileri ve daha farklı bazı bakteri türleri tarafından üretilen bakteriositler, gıdalarda bozulmaya neden olan mikroorganizmaları engellerler. Bunu, korunacak gıdaların fizikokimyasal yapısında herhangi bir değişime neden olmadan yaparlar. Günümüzde araştırmacılar -tüketicilerin bu yöndeki tercihleriyle- kimyasal koruyucularla korunmayan, doğal yapısına müdahale edilmemiş, dayanıklı ve raf ömrü daha uzun ürünler üzerinde yoğunlaşmıştır.”³⁵³.

Çok sayıda sebze, laktik asit fermentasyonuna uğratılarak hem dayanıklı özelliğe kavuşturulmakta hem de tat ve koku bakımından daha değişik gıdalara dönüştürülmektedir. Sebzeler bol ve ucuz oldukları mevsimlerde uygulanan yöntemlerle taze olarak bekletilmeleri imkansız olan sürelerde ve mevsimlerde bulunmaları sağlanmaktadır.³⁵⁴

Bu fermentasyon çeşidinin işleyişine baktığımızda gıda maddelerinin yapısında bulunan şekerin, laktik asit bakterileri tarafından anaerobik koşullarda laktik aside dönüştürüldüğünü görmekteyiz. Laktik asit, gıdada ya doğal olarak bulunmakta ya da yoğurt, zeytin, süt gibi ürünlerde mikrobiyal fermentasyon sonucu oluşmaktadır.³⁵⁵

Laktik asit bakterileri, asit oluşturdıkları için aside karşı dirençlidirler ve pH 3’e kadar gelişebilirler. Karbondioksit basıncına dayanıklıdır. Yüksek şeker konsantrasyonlarında uzun süre canlılıklarını koruyabilirler.³⁵⁶ Bu özellikleri, etil alkol üreten mayalardan farklıdır. Alkol fermentasyonu olayını anlatırken ifade ettiğimiz gibi mayalar yüksek şeker konsantrasyonunda faaliyet

³⁵³ Bedai Şimşek vd., “Süt Starter Kültürleri Tarafından Üretilen Bakteriosinlerin Süt Teknolojisindeki Önemleri”, **Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Mühendislik Bilimleri Dergisi**, yıl: 2002, C:8, sayı:3 , s.335,336.

³⁵⁴ Arıcı, **a.g.e.**, s.161.

³⁵⁵ İlkay Kırmı, “Gıda Kaynaklı Laktik Asit Bakterileri Kullanılarak Ekzopolisakkarit Üretimi”, **İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü**, İstanbul 2016, s. 27.

³⁵⁶ Fatma Coşkun, “Hardaliye Üretim Teknolojisi Üzerinde Bir Araştırma”, **Trakya Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü**, (Basılmamış Doktora tezi), Tekirdağ 2001, s.10.

gösterememektedirler. Dolayısıyla bulundukları gıda içerisinde alkol oluşması beklenmez. Ancak söz konusu gıdada her iki fermentasyon sonucunda da keskin ya da ekşimsi diye tarif edebileceğimiz, içene serinleme hissi veren bir tat oluşmaktadır. Bu iki fermentasyon arasındaki fark, nebîzlerle ilgili rivayetleri doğru yorumlayabilmemiz için oldukça önemlidir. Nebî (a.s.)'ın ve sahabeden bazı isimlerin içtiği belirtilen nebîzlerin hangi tür fermentasyona uğramış olduklarının bilinmesi, söz konusu nebîzin alkol ihtiva edip etmediği, müskir bir içeceğe dönüşüp dönüşmediğine karar verebilmemiz için gereklidir. Yanı sıra bu iki fermentasyonun birlikte gerçekleşebildiğini de öğrenmekteyiz. Tahıl ve bakliyat esaslı fermente ürünlerde bakteriyel fermentasyonun genellikle laktik asit fermentasyonu olduğu ancak bu ürünlerde mayalar tarafından etil alkol fermentasyonunun da gerçekleştirildiği bilinmektedir.³⁵⁷ Yoğurt, kefir, boza ve turşu gibi asit fermentasyonu ürünlerinde; organik asitler yanında, az da olsa alkol de (% 0.3-1.0) üreyebilmektedir. Kontrol edilemediği takdirde alkol üretimi %5'lere kadar çıkabilir. Bu konuda alkol miktarının %1 seviyesinin altında kontrol edilmesi istenir. Bu ürünlerden turşularda önce tuz katkısı, daha sonra asitlik artışı ile alkol miktarı %1'in altında sınırlanır.³⁵⁸

2.2.2.2.1. Laktik Asit Fermentasyonunun Vücuttaki Etkileri

Besinlere yarar sağlamasının dışında laktik asit bakterilerinin bazıları probiyotik olarak değerlendirilerek insanlara da yararlı birçok etkide bulunmaktadır. Bağırsakta mikrobiyal dengenin sağlanması, sindirime yardımcı olması, sindirim sistemi için birçok fonksiyonel madde üretmesi, laktoz intoleransının semptomlarını azaltması ve bazı bağırsak hastalıklarının düzenlenmesi olumlu etkilerindendir.³⁵⁹ Yine, laktik asit kalsiyum, fosfor ve demir emilimini artırmakta, yapısındaki galaktoz beyin dokusunun ve glikolipitlerin yapısını oluşturmaktadır. Beyin gelişiminin tüketilen laktoz miktarına bağlı olduğu belirtilmektedir.

³⁵⁷ Ezgi Karademir, vd., "Tahıl ve Bakliyat Esaslı Gıdalarda Fermentasyon İşleminin Besinsel Özellikler ve Biyoaktif Bileşenler Üzerine Etkisi", **Gıda The Journal Of Food**, 2018, 43 (1), s.165.

³⁵⁸ Elgün, "Helallik Açısından Alkollü İçkiler, İçecekler ve Gıda Maddelerinde Alkol", s.24.

³⁵⁹ Kıрма, **a.e**, s. 19.

Nitekim rivayetlerde geçen fermente içeceklerin dönemin insanları tarafından tüketilmesinde sindirimi kolaylaştırıcı etkisine vurgu yapıldığı görülmektedir.³⁶⁰ Ayrıca içeceklerde laktik asitten ileri gelen keskinlik, Nebî (a.s.)’a sunulup mübarek yüzlerini buruşturduğu belirtilen nebîzi hatırlara getirmektedir.

Tüm bu bilgiler bize gıdaların fermente edilmesinin ne kadar gereksinim duyulan bir uygulama olduğunu göstermektedir. Eski çağlardan beri insanların yapageldikleri gıdaları fermente etme işlemleri Nebî (a.s.) zamanında da gerçekleştirilmiştir. Bu işlem basamaklarının dikkatle incelenmesi ve gıdalarda oluşturdıkları etkilerin iyi bilinmesi bunları doğru bir biçimde anlayıp değerlendirebilmemiz açısından büyük önem arz etmektedir.

Fermentasyonun gerçekleşme biçimi açısından bir diğer çeşidi de spontan fermentasyondur. En eski ve doğal bir yöntem olduğundan bunun detaylarının bilinmesi de çalışmamız için önem arz etmektedir.

2.2.3. Spontan Fermentasyon

Konumuzla ilgili en önemli fermentasyon türü spontan fermentasyondur. Çünkü spontan fermentasyon, Nebî (a.s.)’ın de tazeyken içtiği nebîz içeceklerinin üzerinden zaman geçip tahammür gerçekleştiğinde ve toplumda sarhoş edici içecek içmek isteyen kimseler içkilerini elde etmek istediklerinde meydana gelen bir fermentasyon şeklidir. Bu fermentasyon yöntemini açıklamadan önce söz konusu kimyasal olay izah edilirken sıklıkla kullanılan bir kelime olan “şıra” kelimesinden bahsetmeyi uygun görüyoruz. Zira çalışmada her fırsatta önemle vurguladığımız nokta, kavramların tam olarak neyi ifade ettiklerinin net olarak anlatılmaması/anlaşılmamasının anlam karmaşasına neden olduğu gerçeğidir.

Pek çok tercüme eserde nebîz kelimesi “şıra” olarak tercüme edilmiştir.³⁶¹ Bunun aslı Farsça’da şîre (شیره) ’dir.³⁶² Bu kelime Farsça’da meyve suyu anlamına gelmektedir.³⁶³ Bir gıda sözlüğünde şıra; üzümün suyu çıkarılmak suretiyle

³⁶⁰ Serahsî, **el-Mebsût**, C:XXIV, s.5.

³⁶¹ Serahsî, **Mebsût**, editör Mustafa Cevat Akşit, İstanbul, Gümüşev Yayınları, 2008, C:XXIV; **Sünen-i Ebû Dâvûd terceme ve şerhi**, haz. Necati Yeniçel, Hüseyin Kayapınar; red. İsmail Lütfi Çakan; yay. haz. M. Beşir Eryarsoy. İstanbul: Şamil Yayınevi, 1987, C:XIII.

³⁶² <http://www.tdk.gov.tr>.

³⁶³ <https://tr.glosbe.com/fa/tr/%D8%B4%D9%8A%D8%B1%D9%87>

hazırlanan, kendine özgü renk, tat ve kokudaki içecek şeklinde tanımlanmıştır.³⁶⁴ Türk Dil Kurumu da henüz mayalanmamış üzüm suyu ve bazı meyve ve sebzelerin özü şeklinde tanımlamalar yapmışken³⁶⁵ içki teknolojisiyle ilgili bir çalışmada şıranın, üzüm suyunun hafif fermentasyonu ile elde edilen sıvı olarak ifade edildiğini de görmekteyiz.³⁶⁶ Bir mutfak sözlüğünde de şıra; “başıta üzüm olmak üzere meyvelerden çıkarılan su” ve “üzüm suyundan yapılan hafif ekşitilmiş içecek” şeklinde tarif edilmiş, ezilmiş kuru üzümünden de yapıldığı, dayanması için öven suyu veya pekmez toprağı katıldığı ifade edilmiştir.³⁶⁷ (Aynı sözlükte nebız kelimesi “şarap, şerbet ve boza” olarak açıklanmış, “şıra” kelimesi ile karşılanmamıştır.)³⁶⁸ Yapılan bu tariflerde ve gıda alanında yapılan çalışmalarda üzümün diğery meyvelere nazaran daha çok öne çıktığı dikkatimizi çekmiştir. Nitekim Farsça kökenli olan şıra kelimesinde de aynı durum söz konusudur. Aslında meyve suyu anlamına gelen kelime, üzümün kullanım alanının geniş olmasından ötürü üzüm suyuna hasmış gibi tanımlanmıştır.

Sözü geçen içeceklerin hazırlanış yöntemlerine gelince, kaynaklardan elde ettiğimiz bilgilerden öyle anlaşılıyor ki Nebi (a.s.) zamanında insanlar sarhoş edici içkiler yapmak istediklerinde meyve ya da tahıllardan oluşturdıkları sıvıları belli kaplarda belli şartlar ve belli sürelerde bekleterek fermente olmasını sağlıyorlardı. Spontan fermentasyon adı verilen bu olay, herhangi bir fermentasyon teknolojisi uygulanmadan kendiliğinden gerçekleşmektedir. Bu yüzden buna doğal fermentasyon da denir. Üzümünden veya bağdan intikal eden mayaların sağladığı fermentasyondur.³⁶⁹ çünkü üzümlerin üzerinde birçok mikroorganizma bulunur. (Üzüm kabukları normalde bakteri, küf ve maya ile kaplıdır.) Bu mikroorganizmalar içinde mayalar önemli bir yere sahiptir. Şıra alındıktan sonra üzümle gelen mayaların faaliyetiyle kendiliğinden gerçekleşen fermentasyona “spontan fermentasyon” denilmektedir. Bu fermentasyonda kabarma daha çok olur. Bu nedenle kaplarda boşluk daha fazla bırakılır. Mayaların gelişimi ve CO₂ çıkışının hızlanmasıyla

³⁶⁴ Sevinç Türker, **Gıda Sözlüğü**, Ankara 1988, Güneş Kitabevi, s.152.

³⁶⁵ <http://www.tdk.gov.tr>.

³⁶⁶ Ahmet Aktaş, **a.g.e.**, s.39.

³⁶⁷ Priscilla Mary Işın, **Osmanlı Mutfak Sözlüğü**, Kitap yay, İstanbul 2010, s.356.

³⁶⁸ Işın, **a.g.e.**, s.277.

³⁶⁹ Selma Güven, **Şarap Üretimindeki Alkol Fermentasyonunda Görülen Duraklamalar**, Gıda Mühendisliği Dergisi, 2003, sayı: 15, s.14.

kabarma (kaynama) başlar.³⁷⁰ Birinci bölümde belirttiğimiz üzere o dönemde yapılan meşrubat türlerinden kuru üzümün, hurmaların suda bekletilmesi suretiyle elde edilen, nakî' ve nebîz isimleri verilen, Resûlullah (a.s.)'ın da (fermente olmadan önce) içtiği bu içeceklerin fermente olduklarında kabarma yaptıklarını rivayetlerden öğrenmekteyiz. İnce deriden yapılmış kaplara konduklarında bu kaplarda yırtılma/parçalanma hadisesinin gerçekleşmesi, fermentasyon sonucu ortaya çıkan sözkonusu gaz nedeniyledir. Nebîzlerin bir süre sonra tahammür etmesi olayı da spontan fermentasyona örnek olmaktadır. Yine, hurmaların, üzümün kırılıp ezilerek belli kaplara konup toprak altına yatırılarak belli bir zaman bekletilmeleri de bu türden bir fermentasyondur.

Spontan fermentasyon başlığı altında ele alınmasını gerekli gördüğümüz ve klasik kaynaklarda konumuzla ilgili bölümlerde sıklıkla dile getirilen birtakım kavramlar mevcuttur: Ğaleyân (غليان), neşş (نش), kazfû'z-zebed (قذف الزبد) ve "iştidâd (اشتداد)". Nebîzlerde gerçekleşen ve farklı görüşlerin ortaya konmasına neden olan bu sözcükleri gıda kimyası bilgileri ışığında açıklamak istiyoruz. Zira araştırmalarımızdan ulaştığımız kanıya göre haram-helal zemininde hamr-nebîz arasındaki ince çizgiyi belirleyen olayda nebîzin geçirdiği bu aşamalar konunun netleşmesi bakımından bilinmesi gerekmektedir.

a) **Ğaleyân (غليان):** Arapça'da su ve su gibi şeylerin ısılarının artıp kaynaması anlamındadır.³⁷¹ Ateş olmadan gerçekleşen kaynama (الفوران من غير نار)³⁷² şeklinde de izah edilmiştir. Alkol fermentasyonu gerçekleştiğinde sıvı üzerinde görülen kabarmalardır. Resim 2.1.'de fotoğrafladığımız numunede görülmektedir.

b) **Neşş (نش):** Arapça'da su ve su gibi şeylerin kaynama esnasında veya da dökülürken çıkardığı sesi ifade etmek için kullanılan bir kelimedir.³⁷³ Türkçe karşılığı fışılta/fışırta/fokurtu şeklindedir.³⁷⁴ İngilizce karşılığı "fizzing" olarak verilmektedir. Bu da gazoz, soda, şampanya gibi içeceklerin çıkardığı

³⁷⁰ http://content.lms.sabis.sakarya.edu.tr/Uploads/49153/44094/%C5%9Farap_teknolojisi.pdf

³⁷¹ Ahmet Muhtar Ömer, a.g.e., "ğ-l-y" mad.

³⁷² Heyet, *el-Mevsüatü'l-fikhiyye*, C:V, s.13.

³⁷³ İbn Manzûr, *Lisânu'l-Arab*, "nun" mad; Zebîdî, *Tâcü'l-Arûs*, "n-ş-ş" mad.

³⁷⁴ Bkz. <http://www.tdk.gov.tr>.

baloncuklar ya da ses olarak ifade edilmektedir.³⁷⁵Buna göre ğaleyân, alkol fermentasyonu başladığında karbondioksit çıkışı nedeniyle sıvı üzerinde görülen kabarmaları ve oluşan baloncukları görüntü itibariyle ifade eden bir kelime iken, neşş kelimesi bu esnada çıkan sesi anlatmaktadır. Resim 2.1.'de fotoğrafladığımız numunede ses de işitilmiştir.

c) **Kazfî 'z-zebed (قذف الزبد):** Arapça'da atmak anlamına gelen kazefe (قذف)³⁷⁶ kelimesiyle köpük anlamına gelen (زبد)³⁷⁷ kelimesinin tamlamasından oluşan bu ifade köpük atma anlamındadır. Nebîz gibi içeceklerin bir süre sonra tahammür etmesiyle üzerinde oluşan köpüklü görüntüyü anlatmaktadır. Ebû Hanife'ye göre bu durum hamr'ın (kendisine nispet edilen tarife göre ğaleyân etmiş ve iştîdâd etmiş, köpük atmış üzüm suyu) hamr olabilmesinin şartıdır. Ancak alkolleşmenin gerçekleştiği, alkol üreten mikroorganizmaların karbondioksit salmaları nedeniyle oluşan kabarcıklardan, gelen fokurdama sesinden anlaşılmaktadır. Köpüklenmeyi engelleyebilecek bir şey içerisine atılmış olduğunu varsaydığımızda bu durum sözkonusu içeceğin hamr haline gelmediğini göstermez. Yani köpük atma olayı alkolleşmenin olmazsa olmaz işareti değildir. Tahammür, köpük atmadan da olabilir.

d) **İştîdâd (اشتداد):** Arapça'da kuvvetlenme, artma, kötüleşme, bozulma,³⁷⁸ gibi manalara gelmekle birlikte bir gıda maddesi olan süt için kullanıldığında “sıkılaşıma, yoğunlaşma, peynirleşme” (اشتد اللبن ونحوه: أخذ يتماسك و يتجبن) anlamını da vermektedir.³⁷⁹ *İştîdâd* kelimesi İngilizce'de “aggravation (kızdırma, şiddetlendirme), increase (artma), deterioration (bozulma, çürüme)” kelimeleriyle karşılandığı gibi “intensification” sözcüğü ile de karşılanmıştır.³⁸⁰ Sarhoş edici içeceklerle ilgili yazılmış İngilizce bir makalede konuyla ilgili rivayetlerde geçen iştîdâd kelimesinin “intensification” sözcüğüyle ifade edildiğine

³⁷⁵ Bkz. **Longman Dictionary**, s.531.

³⁷⁶ İbn Manzûr, **a.g.e.**, “kaḫ” mad.

³⁷⁷ İbn Manzûr, **a.g.e.**, “Zây” mad.

³⁷⁸ el-Yesûi, el-Müncid, C:I, s.378; Serdar Mutçalı, **Arapça - Türkçe sözlük**, Dağarcık Yayınları, İstanbul 1995, s.435.

³⁷⁹ İbrâhim Mustafa, vd., **el-Mu'cemü'l-Vasît**, C:I, s.476.

³⁸⁰ Hans Wehr, **A dictionary of modern written Arabic=Mu'cemü'l-lugati'l-Arabiyyeti'l-muâsıra**, ed. J. Milton Cowan, 3. bs. Beyrut:Librairie du Liban; London:Macdonald & Evans Ltd., 1980, s.460.

rastladık.³⁸¹ Gıda kimyasında sözcüğün tam olarak neyi ifade ettiğini araştırırken şarap teknolojisiyle ilgili bir kitapta intensification'ın şöyle bir cümle içerisinde geçmekte olduğunu gördük: “Other modifications in color compounds lead to **intensification** and stabilization”³⁸². Cümle, “renk bileşiklerindeki diğer modifikasyonlar, **yoğunlaşma** ve stabilizasyona yol açar” anlamındadır. Buradaki yoğunlaşmanın alkolleşme ile ilgisi bulunmamaktadır. Dolayısıyla meyveden elde edilen sıvı ile ilgili olarak kullanılmış bu terim, içekte sarhoş edici özelliğın bulunduğunu (iskâr) değil, bundan ayrı olarak sözkonusu sıvıda gerçekleşen bir yoğunlaşma olayından bahsetmektedir. “Yoğunlaşma” manası, “ıştidâd” sözcüğünün Arapça kâmuşlardaki ‘sütün peynirleşmesi’ manasını desteklemektedir. Ancak içeceklerle ilgili *ıştidâd* kelimesinin geçtiğı rivayetlerde bu kelime ‘şiddetlenme’, ‘tadın keskinleşip müskir hale dönüşmesi’ olarak yorumlanmıştır.³⁸³ Buna itiraz edenler bulunmakla birlikte³⁸⁴, kelimenin kullanıldığı biri Resûlullah biri de Hz. Ömer ile ilgili rivayetin iskâra delalet etmediğı ifade edilmiştir. Sözkonusu içeğin iskâra işaret eden tat yerine ekşi bir tat almış olmasının kimyevî açıklamasına ihtiyaç vardır. İlk bölümde “keskin nebîze su eklenmesi” başlığı altında yer verdiğimiz rivayeti hatırlayacak olursak şu verileri görmekteyiz:

عَنِ ابْنِ عُمَرَ قَالَ شَهِدْتُ رَسُولَ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ أُتِيَ بِشَرَابٍ , فَأَدْنَاهُ إِلَى فِيهِ , فَقَطَّبَ فَرَدَّهُ , فَقَالَ رَجُلٌ: يَا رَسُولَ اللَّهِ , أَحْرَامٌ هُوَ؟ فَرَدَّ الشَّرَابَ , ثُمَّ عَادَ بِمَاءٍ فَصَبَّهُ عَلَيْهِ , ذَكَرَ مَرَّتَيْنِ أَوْ ثَلَاثًا , ثُمَّ قَالَ: «إِذَا اغْتَلَمْتُ هَذِهِ الْأَسْقِيَّةُ , فَأَكْسِرُوا مُثُونَهَا بِالْمَاءِ

“ İbn Ömer’den rivayet edildiğine göre kendisi Resûlullah (a.s.)’a bir içecek getirildiğine şahit olmuştur (olayı şöyle anlatmaktadır): Resûlullah bu içeceği ağzına yaklaştırdı, sonra kaşlarını çatıp yüzünü buruşturarak içeceği reddetti. Birisi ‘Ya Resûlallah (bu içecek) haram mıdır?’ diye sordu. Resûlullah da içeceği geri

³⁸¹ Bkz. Najam Haider, “Contesting Intoxication: Early Juristic Debates over the Lawfulness of Alcoholic Beverages” **İslamic Law and Society** 20-1-2 (2013),

³⁸² Ribereau-Gayon P, Y. Glories, vd, **Handbook of Enology Volume 2 The Chemistry of Wine Stabilization and Treatments**, 2nd Ed., John Wiley & Sons Ltd, The Atrium, Southern Gate, Chichester, West Sussex PO19 8SQ, England 2006, s.400.

³⁸³ İbn Battâl, **a.g.e.**, C: IV, s.314.

³⁸⁴ Bkz. İbn Hâcer, **Fethu’l-Bârî**, C: X, s.40.

*isteyerek üzerine su ekledi. Adam sorusunu üç kez tekrar etti. Sonra Resûlullah: ‘bu içecekler size keskin gelirse bunlardaki keskinliği su ile kırın’ buyurdu.’*³⁸⁵

Birinci bölümde bu rivayetle ilgili şerhlerde, sözkonusu içeceğin müskir yani sarhoşluk verecek derecede etil alkol içeren bir içecek olamayacağı yorumlarına yer vermiştik. Hem Resûlullah’ın içtiği ifade edildiği için hem de zaten alkolleşmiş bir sıvıya su eklemekle onun alkolünün giderilmesi söz konusu olmadığı için bu içecek iskâra varmış olamaz. Rivayetin yorumları arasında içeceğin sirkeleşmiş olabileceği³⁸⁶, içekte ekşi/asitli bir tat meydana gelmiş olabileceği³⁸⁷ yer almaktadır. Aynı olayın farklı bir rivayetinde içekteki keskinlik (ilk rivayette “متون” sözcüğüyle geçen), bu rivayette iştîdâd ifade eden “اشتد” fiiliyle geçmektedir.³⁸⁸ Şayet bu içecek pişirme işlemine tabi tutulmuş nebîzlerden ise –ki öyle olduğunu sanıyoruz, zira bir rivayette bunun müselles olduğu belirtilmiştir- pişirmeden dolayı suyu buharlaşıp yoğunlaşmış olabilir, yani iştîdâd etmiş olabilir. Dolayısıyla şeker oranı çokça artmış olduğu için sirkeleşmesi de sözkonusu olamaz. Biraz koyu kıvamlı ve şeker oranı yüksek bu içeceğin içen kişinin yüzünü buruşturmasına neden olması ve kişinin bunu su ekleyerek içmek istemesi gayet tabiidir. Sunulan içeceğin pişirme işlemine tabi tutulmamış olduğunu varsayacak olursak, uzun zaman bekletilip sirkeye dönüşmüş yani asetik asit fermentasyonu geçirmiş bir sıvı haline gelmiş olabilir. Bu durumda da içeceğin tadı yüz buruşturacak kadar asitli olacaktır. Ancak sirke o dönemlerde bir içecek olarak değil, katık, yenilen bir gıdanın yanında çeşni/sos olarak tüketilmekteydi bundan dolayı içeceğin sirkeleşmiş olabileceğini düşünmüyoruz. Öte yandan Hz. Ömer’in Ebû Musa’ya gönderdiği bir mektuptan bahseden bir rivayette Hz. Ömer, kendisine Şam’dan bir kervanın geldiğini, yanlarında deve katranı gibi koyu renk ve kıvamlı bir içecek taşıdıklarını belirtmektedir. Kervana bu içeceği ne kadar pişirdiklerini sormuş, onlar da üçte iki oranında pişirdiklerini, habis olan üçte ikilik kısmın gittiğini söylemişlerdir. Bunun üzerine Hz. Ömer, Ebû Musa’ya “yakınındakilere bu içecekten içmelerini emret” diye yazmıştır.³⁸⁹

³⁸⁵ Tahavi, **Şerhu Meâni’l-âsâr**, C:IV, s.219.

³⁸⁶ Bkz. İbn Hâcer, **Fethu’l-Bârî**, C:X, s.40.

³⁸⁷ Bkz. İbn Hâcer, **a.e.**, C:X, s.40.

³⁸⁸ Bkz. İbn Battâl, **a.g.e.**, C:IV, s.314.

³⁸⁹ Nesâî, “Eşribe” 53.

Nesâî’de geçen bu rivayetin şerhinde metindeki “üçte biri sınırı aşmasından dolayı habis, üçte biri de kokusundan dolayı habis” ifadesi açıklanırken, meyve suyunun 3 vasfı olduğu belirtilmiştir. Birisi bağıyi yani iştidâdı ve iskârı (بغية) diğeri iştidâd ettiğindeki kerih kokusu, üçüncüsü hoş tadı. Üçte ikilik habis kısım gidince kalan üçte bir hoş olan kısımdır. Metinde geçen “yanındakilere emret” demek “izin ver” demektir.³⁹⁰ Buradan aslında içmek için tercih edilen içeceğin koyu kıvamlı yani pişirme işlemi görmüş bir içecek olduğu anlaşılmaktadır. 3’te 2 oranında pişirilen nebîzlerin müskir olma durumları sözkonusu olamamaktadır çünkü artan şeker konsantrasyonu alkol fermentasyonunu başlatacak olan mikroorganizmaların faaliyetine izin vermemektedir. Haliyle böyle bir sıvının iskâra sebep olması düşünülemez. Pişirilmesi gerekli olan üçte ikilik kısmı benzer bir başka rivayette Hz. Ömer’in “şeytanın nasibi” olarak ifade ettiğini görmekteyiz.³⁹¹ Serahsî, eserinde bu rivayete yer verdikten sonra şöyle bir yorum yapmaktadır: “Hz. Ömer’in bu içeceğin sadece tatlısını içip müskir olanını içmediğini söylemek doğru değildir* çünkü bu içeceği yemeklerin sindirimini kolaylaştırma amacıyla içerdi bunun da gerçekleşebilmesi, içeceğin iştidâd etmiş olan haliyle mümkündür tatlı haliyle mümkün değildir.”³⁹² Eserde iştidâd ile söz konusu nebîzin müskir nitelik kazanmaya başlamış olması kastedilmekte, bunun delili olarak da böylesi bir içecek kendisine ikram edildiği için evinin yolunu bulamayan kişinin durumu gösterilmektedir.³⁹³ Bu yorumda dikkatimizi çeken husus, hazmin kolaylaşması için içilen içeceğin tatlı halde olmaması gerektiğinin söylenmesidir.

İştidâd kelimesinin geçtiği bir başka dikkat çekici rivayet de şöyledir:

عَنْ عَائِشَةَ، رَضِيَ اللَّهُ عَنْهَا قَالَتْ: كُنْتُ إِذَا اشْتَدَّ نَبِيذُ النَّبِيِّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ جَعَلْتُ فِيهِ زَبِيْبًا يَلْتَقِطُ حُمُوضَتَهُ

*“Aişe (r.anha)’dan rivayet edildiğine göre kendisi şöyle demiştir: Resûlullah (a.s.)’ın nebîzi iştidâd ettiğinde, onun ekşiliğini alsın diye içine kuru üzüm koyardım.”*³⁹⁴

³⁹⁰ Ebü’l-Hasen Nûruddîn Muhammed b. Abdilhâdî es-Sindî et-Tettevî, **Hâşiyetü’s-Sindî ‘alâ Süneni’n-Nesâ’î**, Mektebü’l-matbuati’l-İslamiyye, Halep 1406, C:VIII, s.329.

³⁹¹ Bkz. İbn Hâcer, **Fethu’l-Bârî**, C:X, s.63.

* Hanefi anlayışa göre böyle bir içecek müskir niteliktedir. Bu içecek ile ilgili detayları çalışmamızın üçüncü bölümünde “müselles” başlığı altında ele aldık.

³⁹² Serahsi, **Mebsût**, C:XXIV, s.5.

³⁹³ Bkz. 424. Dipnot.

³⁹⁴ Beyhaki, **es-Sünenü’l-Kübra**, C:VIII, s.522.

Rivayette Allah Resûlü (a.s.) için yapılan nebîzdeki iştîdâd durumundan söz edilmektedir. İştîdâd kelimesinin bu rivayette iskâr manasına gelmediği çok açıktır. Zira sözün devamında nebîzde meydana gelmiş olan ekşilikten bahsedilmektedir. Bu ekşi tadın kırılması için içerisine kuru üzüm atılıp böyle tüketilmesi burada iştîdâdın yine iskâra yorulamayacağının bir başka kanıtıdır.

Çalışmamızda nebîzlerle ilgili rivayetleri bir araya getirip kimyasal bir analiz yapmak istedik. Nebî (a.s.)'ın - ve belki önceki Nebîlerin de - içtiği bir içecekte etil alkol yüzdeliğinin ne kadar olabileceğini merak ettik. Nebî (a.s.) tarafından bir sınır mahiyetinde konmuş olan görsel bir takım işaretlerin (nebîzde kabarma, köpürme, fokurdama) laboratuvar ortamında sayısal olarak neye tekabül edebileceğini görmek istedik. Buna göre hazırladığımız numunelerdeki etil alkol tayinleri şöyledir:

Öncelikle rivayetlerden aldığımız bilgilere dayanarak değişik sıcaklıklarda suyun içine konulmuş kuru üzümler hazırladık. Bunların üçüncü gündeki etil alkol yüzdeliklerini ölçtük. Kabarma, fokurdama olduğundaki ölçümlerine de baktık ve bunları fotoğrafladık.



Resim 2.1.

Önceki sayfada yer alan fotoğrafta 25 derece oda sıcaklığında suda beklettiğimiz çekirdeksiz kuru üzüm görüntülenmektedir. Numune, 3 gün ağzı kapalı bir şekilde takibe alınmıştır. Gün gün fotoğrafları çekilmiştir. 3. günün sonunda kuru üzüm nebîzi üzerinde kabarmalar görülmüştür. Ayrıca hadis rivayetlerinde “نش”

sözcüğüyle ifade edildiği gibi fokurdama hadisesinde fokurdama sesi (نش) işitilmiştir. 1,5 su bardağı çekirdeksiz kuru üzüm, 3,5 su bardağı içme suyu ile hazırladığımız nebîzin laboratuardaki analizinde % 1,31 gr/L etil alkol çıkmıştır. 10 gün bekletilen aynı numunedeki alkol miktarı %2,76 gr/L olarak tespit edilmiştir. Su ve kuru üzüm oranları değiştirilen (1 su bardağı kuru üzüm, 1,5 su bardağı su) bir başka örnekte 3. gündeki ölçümde % 2,38 gr/L etil alkol tespiti yapılmıştır. Benzer deney Medine hurması ile yapılmış, sıcaklıkta küçük bir değişiklik yapılarak 23,5 derece oda sıcaklığına çekilerek numune gözlenmiştir. Bu şartlarda 3 su bardağı içerisine 15 adet çekirdekleri çıkarılmış ezilmiş hurma konulmuş, 3 gün sonra laboratuara götürülüp etil alkol tespiti yapılmıştır. Ancak bu numunede % 0, 025 gr/L etil alkol netice vermiştir. Yok denecek kadar az olan bu sonuç, ya ortam sıcaklığı yetersiz kaldığından ya da hurma adedi az geldiğinden bu ölçülerde çıkmıştır.

Yarım su bardağı çekirdeksiz kuru üzüm ve 7 adet çekirdeği çıkarılmış hurmayı 24 derece sıcaklıktaki ortamda 1 kapta 3su bardağı su içerisine koyarak 3 gün beklettik. Bu numunenin etil alkol oranı %0, 042 olarak tespit edilmiştir.

2.3. Distilasyon (Damıtma)

Distilasyon, bir karışımı meydana getiren bileşenleri uçuculuklarının (buhar basınçlarının) farklı olmasından yararlanarak ayırma işlemidir yani kelime anlamıyla bir sıvının önce buharlaştırılıp, sonra yoğunlaştırılarak tekrar sıvı haline dönüştürülmesidir.³⁹⁵ Tarihte saf alkol distilasyonundan ilk bahseden ismin, cerrahi kitabıyla Avrupa’da İslam dünyasındaki ününden çok daha büyük bir üne mazhar olan Endülüslü hekim Ebû el-Kâsım Halef b. ‘Abbâs ez-Zehrâvî (ö.404/1013) olduğu kaydedilmiştir.³⁹⁶ Distilasyon endüstriyel olarak ilk defa XII. yüzyıldan itibaren alkol üretiminde kullanılmaya başlanmış, 16. y.y.’dan itibaren de diğer üretim alanlarına yayılmıştır.³⁹⁷

³⁹⁵ http://www.bayar.edu.tr/besergil/4_distilasyon.pdf

³⁹⁶ Fuat Sezgin, **İslam’da Bilim ve Teknik**, İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültür A.ş. Yay., 2008, s.112.

³⁹⁷ **Kimya Teknolojisi / Destilasyon ve Absorbsiyon Kolonu Hazırlama** MEB yay, Ankara 2012, s.1.

İçki teknolojisinde ise damıtma, bir içki üretim yöntemidir. İlk aşamada nişasta ya da şekerli besinler mayalandırılarak alkol içeren bir sıvı elde edilir. Bu sıvının alkol oranı %2 ila %10 arasında değişebilmektedir. Alkol içeren bu sıvıya olgun mayşe de denilmektedir. İkinci aşamada bu sıvı damıtılır. Damıtmanın amacı, damıtma sonucu elde edilecek sıvıdaki alkol oranını artırmak ve olgun mayşede yer alacak alkol dışındaki maddeleri ayrıştırarak alkolü saflaştırmaktır. Bunun için olgun mayşe ısıtılır, buharlaştırılır ve daha sonra soğutularak tekrar sıvı hale getirilir. Bilindiği gibi su 100 derecede kaynamaktadır. Alkol ise 78,3 derecede buharlaşmaktadır. Bu nedenle alkol içeren bir sıvı damıtıldığında öncelikle alkol buharlaşır. Buharlaştıran sıvı soğutulduğunda ise elde edilen yeni sıvının içerisindeki alkol oranı, damıtmadan önceki sıvıya oranla oldukça fazladır. %10 düzeylerinde alkol içeren bir sıvı damıtıldığında yaklaşık %30-32 düzeylerinde alkol içeren damıtık sıvı elde edilebilmektedir. Birkaç kez damıtma sonucu alkol oranı %80-90'lara dek çıkabilmektedir.³⁹⁸ Fermentasyon neticesinde bir içkinin etil alkol içeriği en fazla %12-15'lere çıkmaktadır. Fakat damıtma yöntemiyle alkol oranı % 50-60'lara varan içkiler elde edilmektedir.³⁹⁹

Distilasyon, alkolsüz bira üretiminde kullanılan yöntemlerden biridir. Ya bu yolla ya da kontrollü fermentasyon yoluyla alkolsüz biraların alkol miktarı %1'in altında tutulmaktadır.⁴⁰⁰

2.4. Değerlendirme

İlgili alanın kaynaklarından edindiğimiz bilgilere göre alkol, kimyasal bir bileşik olup çeşitleri bulunan bir grubun genel ismidir. Bilimsel açıdan “alkol” kelimesi tek başına ifade edildiğinde ise kullanım alanı çok geniş olduğundan “etil alkol” anlaşılmaktadır. Günlük dilde bu durumdan farklı olarak “alkol” kelimesi, sarhoş edici özellikte olan içecekler yani Türkçemizde “içki” diye tabir ettiğimiz sıvılar kastedilerek kullanılmaktadır; “alkollü araç kullanmak” gibi. Bu bölümde etil alkolün kimyasal boyutunu ele alırken çalışmamız için gerekli olan detaylara yer verdik; doğrudan konumuzla alakalı olmayan bilimsel ayrıntılara girmedik.

³⁹⁸ Aktaş, **a.g.e.**, s.40-41.

³⁹⁹ Harun Şimşek, **a.g.e.**, s. 12-13.

⁴⁰⁰ Bkz. Elgün, “Helallik Açısından Alkollü İçkiler, İçecekler ve Gıda Maddelerinde Alkol”, s.21.

Kur’ân’da hamr’ın “rics” olduğunun bildirilmesinden hareketle etil alkolü necis bir madde gibi kabul edenler olmuştur⁴⁰¹. Kullanım alanı oldukça geniş olan ve bir o kadar mühim etil alkol, necis addedildiği için konuyu fikhî açıdan değerlendirenlerin istihlak başlıkları altında incelenmek zorunda kalmıştır. Helal gıda konulu konferanslarda yapılan yorumlarda etil alkolün necis kabul edilmesinin neden olduğu sıkıntılar, satır aralarına şu şekilde yansımıştır:

“Bize haram olarak yasaklanmış ürünlere gelem. Bu ürünlerin bazıları ilaçlarda kullanılabilir. Bunlardan ilki alkol. Alkolün kullanımı ilaçlarda çözücü, taşıyıcı, birleştirici molekül olarak kullanılıyor. Örnek verecek olursak şurup formlarında, sprey formlarında, iğnelerde, tablet formlarındaki ürünlerde genellikle alkol kullanılıyor. Alkol kullanamazsak ne olur? Eğer uygun alternatifi yoksa ki genelde yoktur, su, ether, gliserin gibi diğer çözücüler kullanılırsa bir defa maliyeti yükseltiriz. Bu ekonomik anlamda sanayiye çok zorlar. ... İlaçları verdiğimiz farmatipik şekiller vardır. Bunları tablet, şurup, sprey veya kapsül gibi formlarda veririz. Bunlarda seçim yapamaz hale geliriz. Çünkü ürünleri yeterince çözemeyiz, yeterince iyi davranışlar sergileyemeyiz bu sefer. Bu konudaki çözüm önerisi ne olabilir? Gerçekten ilacın kullanılıp kullanılmayacağını bir defa sorgulanması lazım. Gerçekten ihtiyaç duyuyor muyuz? İhtiyaç birinci problemimiz. Burada sorgulayıp başka bir basamağa geçtiğimizde ise diyelim ki alkol olabilecek bir ürünümüz var ve bunu biz kullanacağız, o zaman bunu kullanıp kullanmamak konusunda birincil önceliğin hastadan gelmesi lazım. Yani hekimine soracak, diyecek ki doktor veya eczacısına, bir alternatifi var mı? Farklı bir ürün kullanabilir miyim? Daha sonrasında doktor bunu konuşacak alternatifini öyle değerlendirecek. Diğer haliyle, yani hekimleri de, eczacıları da vebal altına ve çıkmaz altına sokar; çünkü kişilere göre doktorlar da eczacılar da davranamazlar.....”⁴⁰²

Yukarıda, bir konferanstaki oturumda eczacı olduğu not düşülen kişinin etil alkolün ilaçlardaki kullanımının aslında ne derece elzem olduğuna işaret ettiğini görmekteyiz. Zira oturumda etil alkol kullanılmayacak olursa ortaya çıkabilecek sorunlardan bahsedilmiştir. Anlaşılan o ki, bu kimyasal madde kullanımdan kaldırılacak olursa gerek ekonomik gerekse de uygulamaya dönük olarak içinden çıkılmaz problemler baş gösterecektir. Oysa ki Kur’ân-ı Kerîm’in ve Sünnet’in koyduğu ölçü sarhoş ediciliktir. Konu necaset penceresinden değil, sarhoşluk durumu

⁴⁰¹ Bkz. Volkan Güler, “İlaç ve Kozmetik Ürünlerinde Helal Yapılanmanın Problemleri”, **1. Uluslararası Helal Gıda Konferansı 2008, Feshane/İstanbul, GİMDES**, s.79; Bkz. Oral, “İstihlak”, s.126-132.

⁴⁰² Güler, **a.g.m.**, s.79.

dikkate alınarak değerlendirilmelidir. Öte yandan etil alkolün temizleyici özelliği vardır, necis bir madde değildir.

Sirke Nebî (a.s.) tarafından övülen bir gıda ürünüdür. Onun da elde edilebilmesi için alkol fermentasyonu aşaması geçirmesi gerekmektedir. Nihayetinde ortaya çıkan gıda olan sirke, az da olsa içerisinde alkol barındırmaktadır. Hamr ile etil alkol aynı şeye işaret ediyor olsaydı pek çok sağlık sorununda şifa olabilen bu nimet, Resûlullah (a.s.) tarafından övülmezdi. Nitekim bir sözünde Nebî (a.s.) şöyle buyurmaktadır: *“Sirke ne güzêrl katıktır, Allahım! Sirkeyi bereketlendir. Çünkü sirke benden önceki peygamberlerin katığı idi. İçinde sirke bulunan bir ev fakir sayılmaz.”*⁴⁰³

Nebîzlerle ilgili rivayetlere gelince, burada da oldukça sıkıntılı yorumlarla karşılaştık. Keskin/sert olduğu belirtilen nebîzin Allah Resûlü (a.s.) tarafından tadılmış olması, bu nebîz üzerinde dikkatle düşünülmesini gerektiriyorken bazı âlimler kabul edilemez yorumlar yapmışlardır. Alanın ilgili kaynaklarından alıntılarla açıklamalarını yaptığımız kimyasal olayların ışığında mevzuyu ele aldığımızda nebîz denilen sıvılarda gerçekleşebilecek olan reaksiyonları gördük. Kimi ulema tarafından içeceğin tadında gerçekleşen rahatsız edici değişiklik iskâra yorumlanmış, nihayetinde Resûlullah’ın (a.s.) müskir bir içecekten içtiği sonucuna dahi varanlar olmuştur. Halbuki içeceğin, içildiğinde yüz buruşturacak derecede bir keskinlik/sertlik yahut da bir başka tabirle ekşi/asitli olması o nebîzin sadece sarhoş edici özellikteki bir içeceğe dönüştüğünün alameti değildir. Rivayetlerde “iştidâd” kelimesiyle ifade edilen bu durumun gıda kimyası sahasında tam olarak neyi anlattığını ilgili kaynaklara bakarak idrak etmeye çalıştığımızda, alkolleşmeden farklı olayların da gerçekleşebildiğini gördük. Dolayısıyla bir rivayete göre Hz. Ömer’in bir rivayete göre de Resûlullah’ın içtiği söylenen keskin nebîz, alkolleşmeden ötürü değil, asit fermentasyonuna uğradığı için yüz buruşturan bir tada sahip olmuştur. Nitekim gıda mühendisliği alanında kaleme alınan makalelere baktığımızda meyvelerden üretilen içeceklerde de laktik asit fermentasyonu gerçekleşebilmektedir. İlgili başlık altında açıkladığımız üzere laktik asitin serinletme özelliği bulunduğu gibi sindirimi kolaylaştırma özelliği de bulunmaktadır. Özellikle et tüketildiğinde

⁴⁰³ İbn Mace, “Et’ime”,33.

sindirimi zor olan bu gıdanın mideye ağırlık vermesi söz konusu olduğundan bu duruma kolaylık sağlamak için bünyede asitli içecek içme ihtiyacı doğmaktadır. Hem ferahlamak hem enerji kazanmak hem de yemeklerin verebileceği rahatsızlığı bertaraf edebilmek için bugün meşrubat dediğimiz, Allah Resûlü zamanında nebîz adı verilen içecekler içilmiştir. Bu içeceklerin sayılan faydaları sağlayabilmeleri için asitli olmaları gerekmektedir. Nebîzlerdeki bu tat, rivayet metinlerine ve şerhlere keskinlik, sertlik olarak yansımış, mevcut durumu çok içildiğinde sarhoşluk verebilecek derecede alkolleşme şeklinde yorumlayanlar olmuştur. Aslında asitlik özelliği yükselen sıvılar müskir özellik olarak yorumlanmıştır.

Sarhoşluk verme özelliğinin yanı sıra helal olup olmama açısından bir başka kriter de nebîzler konusunda Resûlullah (a.s.)'ın sergilediği tutumdur. Genel anlamda müskir özellikteki her şeyin haram olduğunu vurgulayan Allah Resûlü'nün, kendisine sunulan bazı nebîzleri daha hiç tadına bakmadan, sözkonusu içeceklerle ilgili herhangi bir soru yöneltmeden doğrudan görüntüsüne bakmak suretiyle reddettiği hatta içilmesini nehyettiği ifade edilmektedir. Bu noktadan hareketle biz de oda şartlarında tahmini ölçüler deneyerek nebîzler hazırladık. Rivayetlerde kaç ml su ve kaç gram kuru üzüm ile hazırlandığı belirtilmediğinden farklı oranlarda kuru üzüm ve su kullanarak bazı numuneler hazırladık. Bu numunelerin üç gün süreyle takibini yaparak rivayetlerde ifade edildiği gibi üzerinde kabarma, köpürme, fokurdama gibi hadiselerin gerçekleşmesini bekledik. Bu değişiklikleri gözlemlediğimizde özel bir laboratuara götürüp hassasiyet derecesi çok yüksek özel cihazlarla etil alkol ölçümelerini yaptırarak Fotoğraflarını paylaştığımız numunelerde üzüm miktarını fazla tuttuğumuz numunede %2,38, kuru üzümü daha az olan numunede ise %1,31 oranında etil alkol tespit edildiğini gördük.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

FIKİH ESERLERİNDE VE GÜNÜMÜZDE ALKOL İÇEREBİLEN İÇECEKLER VE UYUŞTURUCU MADDELER

Tezimizin bu bölümünde fıkıh kaynaklarında yerini alan pek çok farklı isimdeki içki veya içecek niteliğinde olan sıvılara yer verilecektir. Fukaha bunları “nebîzler” başlığı altında toplamış olsa da biz, araştırmalarımızdan hareketle bunların bazılarının nebîz olmaktan çıkıp hamr haline geldiği kanaatine vardığımız için fıkıh eserlerindeki başlığı tercih etmedik. Ayrıca genel anlamda bunlardan bahsederken hem “içki” (müskir olan) hem “içecek” (müskir olmayan) kelimelerini bir arada kullandık.

Bir tarih eserinde yerini alan şu ifadeler Kur’ân-ı Kerîm’in indiği toplumda içki ve içecek kültürünün oldukça geniş olduğunu bizlere göstermektedir: “Cahiliye döneminde insanlar ellerine geçen fermente olması mümkün olan her şeyden hamr yapmaktaydılar. Hububâtta, otlardan, süttten özellikle de deve sütünden sarhoş ediciler yaparlardı. Medine halkı da misafirlerine fadîh ikram ederdi. Büsr ve temr karışık bi şekilde testilere koyarlardı. Temr ile kuru üzümü de karıştırıp koyarlardı”⁴⁰⁴ Kimi sarhoş edici nitelikte kimi sadece meşrubat olabilen bu sıvılar, sahabenin vahiy iniş sürecinde yaşadıklarını anlatması yahut da toplumca tüketilen bu içecek /içkilerin hükmünün Resûlullah (a.s.)’a sorulması yoluyla hadis metinlerinde geçmektedir. Bu nedenle fıkıh eserlerinin de konusu haline gelmiş olup, Kur’ân’da adı geçen hamr’ın yanı sıra bu içecek/içkilerden tüketildiğinde fikhî açıdan hangi hükme tabi olacağı mezheplerce tartışılmıştır. İçecek olmaları itibariyle “Kitabü’l-Eşribe”, içene uygulanacak yaptırım söz konusu edildiğinde “Kitabü’l-Hudûd” başlıkları altında ele alınıp tartışılmıştır.

⁴⁰⁴ Cevad Ali, **el-Mufasssal fî tarihi'l-Arab kable'l-İslâm**, Beyrut: Dârü'l-İlm li'l-Melayin, 1968, C:VIII, s.257.

3.1. Fıkıh Eserlerinde Alkol İçerebilen İçecekler

Kur'ân'ın kullandığı kelime olan hamr, ilk bölümde detaylıca ele aldığımız üzere taze üzüm suyunun fermente olmuş haline has bir isim kabul edilip mezheplerce farklı isimdeki içkilerden ayrı tutulmuştur. Bu kabul üzerine hamr'ı tüketenlerin fikhî açıdan tabi tutulacağı hüküm de diğer isimlerle anılan (aslında bir tür hamr olan) içkileri tüketenlerin hükmünden farklı değerlendirilmiştir. Buna göre hamr (fermente olmuş taze üzüm suyu) içen kişi sarhoş olup olmamasına bakılmaksızın tek damla dahi içecek olsa haram işlemiş olup ceza almakta (haddü's-şü'rb), diğer isimdeki içkilerden içen kişinin cezai hükmü (haddü's-sekr) ise sarhoş olup olmamasına bağlanmaktadır. Biz çalışmamızda ceza detayına yer vermeyecek, sözkonusu içki ve içecekler arasındaki nüansları gıdaların kimyası açısından ele almaya çalışacağız.

Fıkıh eserlerinde bahsi geçen içeceklerin/içkilerin fukaha tarafından helal olup olmadığı sorgulanırken, çalışmamızın ikinci bölümünde yer verdiğimiz istidâd etmiş olma, ğaleyân, köpük atma, fokurdama gibi alametlerin yanı sıra ne kadar piştiği de dikkate alınmıştır. Pişme oranına, yapıldığı ürüne, kıvamına vb. göre isim alan şerbet niteliğindeki içecekler veya sarhoşluk verici içkilere çalışmamızın bu bölümünde yer verilecektir.

Konunun ele alınışına mezhepler açısından bakıldığında, aşağıda isimlerini verecek olduğumuz içecek ve sarhoş edici içki türlerinin en detaylı biçimde Hanefî fıkıh eserlerinde işlenmiş olduğu görülmektedir. Biz de, bu meşrubatlarla ilgili ayrıntılı bilgilerin yer aldığı Hanefî kaynaklarına özellikle yer vermekle birlikte diğer üç mezhebin eserlerinde rastladığımız bilgileri de eklemeye çalıştık. Ancak ismi geçen kimi içki/ içeceklerle ilgili bilgilerin çok özet bir biçimde kaydedildiğini gördük. Öte yandan Hanefî kaynaklarda ne tür bir içecek olduğuna dair bir malumat göremeyip diğer mezhep kaynaklarında rastladığımız farklı isimde bazı içecekler de olmuştur. Bunları da ulaşabildiğimiz ayrıntılarıyla aktarmaya çalıştık.

3.1.1. Yaş Üzümden Yapılanlar

Yaş üzüm suyunun kendi kendine tahammürüyle oluşan içkiye ilaveten, yine yaş üzümden yapılan ancak bir miktar pişirmek suretiyle hazırlanan içecek/içkiler de mevcuttur. Bunlara pişirilme oranlarına göre farklı farklı isimler verilmiştir:

3.1.1.1. Bâzik/Bâzek (البازق / الباذق): “Üçte ikisinden daha azı gidinceye kadar pişirilen üzüm suyudur. Üçte ikiye ulaştıktan sonra daha çoğu gitmiş olsun fark etmez”⁴⁰⁵ şeklinde tanımlandığı gibi “çok az pişirilen üzüm suyu” şeklinde de tanımlanmıştır.⁴⁰⁶

Seker ve munassaf içkilerine bâzik (البازق) dendiği de ifade edilmiştir.⁴⁰⁷ Farsça bir kelime olup Arapçalaştırıldığı söylenmiştir.⁴⁰⁸ Ayrıca bu içkiye tılâ (الطلاء) da müselles (المثلث) de denilmiştir.⁴⁰⁹ Bu içkiyi ilk üreten ve isimlendirenlerin Beni Ümeyye olduğu ifade edilip, müskir nitelikte olduğu belirtilmiştir.⁴¹⁰ Klasik kaynaklardaki bu bilgilerden, benzer özellikteki içeceklerin isimlerinin birbirleri yerine kullanıldığı anlaşılmaktadır. Bu durum, yöresel kullanım farklılıklarından kaynaklanabildiği gibi içeceklerin hazırlanışı arasındaki küçük farkın göz ardı edilmesinden de kaynaklanabilmiştir. Hanefi eserlerinin ilgili bölümlerinde sıklıkla karşılaştığımız bâzik, diğer üç mezhebin kaynaklarında nadiren yer almış, nasıl üretilen bir içecek olduğunun ayrıntılarına girilmemiştir.

Hanefilerde bâzik içeceği, tatlı olduğu sürece helal görülmüştür. Ancak galeyân, iştidâd ve köpük atma durumu gerçekleştiğinde azının da çoğunun da haram hükmünde olacağı belirtilmiştir.⁴¹¹ Tatlı olduğunda da iştidâd ettiğinde de bu içecek/içkinin adının bâzik olarak anıldığı görülmektedir. Aynı durum diğer içecek/içkiler için de söz konusudur. Tatlı olma ve iştidâd etmiş olma durumlarının içecek/içki ismiyle birlikte zikredilmesi önem arz etmektedir: ‘Tatlı bâzik’ veya ‘iştidâd etmiş bâzik’ gibi.

⁴⁰⁵ Radiyyüddîn Ebû Bekr b. Alî b. Muhammed Haddâd, **el-Cevheretü'n-neyyire ala Muhtasari'l-Kuduri**, el-Matbaatü'l-Hayriyye 1322, C:II, s.174; **el-Mevsuatü'l-fıkhiyye** C:XXVIII, s.357;

⁴⁰⁶ Bkz. Kâsânî, **a.g.e.**, C:V, s.112; Aynî, **Umdetü'l-Kârî**, C:XXI, s.181.

⁴⁰⁷ İbn Âbidîn, **Reddû'l-Muhtar**, C:I, 320.

⁴⁰⁸ İbn Manzûr, **Lisânu'l-Arab**, “b-z-k” mad.

⁴⁰⁹ Bilmen, **a.g.e.**, C:III, s.250; Aynî, **Umdetü'l-Kârî**, C:XXI, s.181.

⁴¹⁰ Aynî, **Umdetü'l-Kârî**, C:XXI, s.181

⁴¹¹ Aynî, **el-Binâye**, C:XII, s.362.

Bazik ile ilgili açıklamalarda dikkat çeken önemli nokta, yaş üzüm suyunun pişirilerek 3'te 2'ye yakın bir kısmının eksilmiş olmasına özellikle vurgu yapılıyor olmasıdır. Gıda uzmanlarından edindiğimiz bilgilere göre üzüm suyu bu ölçüde pişirildiğinde suyu uzaklaştırılmış, kuru maddesi artmış olur. Bu haliyle üzüm suyu artık üzüm suyu konsantresine dönüşmüştür. Bu kuru maddenin çoğunluğu şekerlerden ibarettir. Nisbî olarak şeker oranının artması tahammür hadisesini sınırlayıcı bir faktördür. Yani tahammüre sebep olan mayaların gelişmesini zorlaştıran hatta imkansız hale getiren bir faktördür denilebilir. Zira üzüm suyu pekmeze yakın bir hal alır bu durumda. Pekmezin ise bozulduğu, tahammür ettiği görülmez. Üçte ikiden daha azını kaybederse şeker oranı tahammür mayalarının gelişmesine imkan verecek seviyede kalabilir ve tahammür gerçekleşebilir. Esasen pişmiş üzüm suyunda aslında maya kalmaz, sıcaklık tesiriyle ölürler. Fakat suyunu kaybederek koyulaşmazsa, maya da bulaşacak olursa eğer, tahammür gerçekleşebilir. Netice olarak bâzik'in içine ayrıca aroma vermesi için bir meyve ya da üzerinde maya bulunabilecek bir bitki katılmadığı sürece sarhoş edici olması mümkün gözükmemektedir. Fıkıh metinlerdeki “şayet iştîdâd ederse, ğaleyân eder köpürürse” gibi kayıtlar ya farazî olmalı ya da söz konusu pişirme işleminden sonra dışarıdan maya ilave edilmiş olmalıdır.

3.1.1.2. Munassaf (المنصف): “Yarısı kalıncaya kadar pişirilip sonra iştîdâd ederek müskir hale gelen üzüm suyudur”⁴¹² şeklinde tarif edilmekle birlikte ğaleyân edip iştîdâd ettiği zaman içilmesinin helal olmadığı⁴¹³ ifade edildiğinden, bu sıvının da bir içecek hali bir de içki hali olduğu anlaşılmaktadır. Sarhoşluk vermeden önceki hali henüz alkol fermentasyonunun gerçekleşmediği, sarhoşluk verici hale geldiği zamanki durumu ise bu sıvıda alkol fermentasyonunun gerçekleştiğine işaret etmektedir. Nitekim munassaf isminin verilmesi (Arapça’da nısf نصف kelimesi yarı anlamına geldiğinden) pişirilme yönteminden gelmektedir. Sırf munassaf kelimesinin aslında doğrudan haram bir içeceği göstermediği anlaşılmaktadır. Haramlık, müskir hale geldikten sonra gerçekleşmektedir. Pişirme sırasında mayalar ölürler. Ancak sonradan maya bulaşması durumunda, şeker konsantrasyonuna bağlı olarak

⁴¹² Abdurrahman b. Muhammed b. İvaz el-Ceziri, **el-Fıkh ale'l-mezâhibi'l-erbaa**, Dâru'l-Küttübi'l-İlmiyye, Beyrut 2003, C:II, s.10.

⁴¹³ Serahsî, **Mebsût**, C:XXIV, s.14.

(koyulaştırılmış) şıranın iştidâd etmesi mümkün olur veya olmaz. Üzüm suyunda ortalama %15 civarında şeker bulunur. Yarısi kalıncaya kadar pişirilmesiyle geri kalan üzüm suyunda %30 şeker tekabül eder. Bu şeker oranında (%30) maya faaliyeti oldukça sınırlanır. Yani fermentasyon zor olur.⁴¹⁴ Bilimsel açıdan munassaf'ın yorumu bu şekilde olmakla birlikte eserlerde ğaleyân edip iştidâd ettiğinde helal olmayacağı söylenmiştir. Bu durum ise fermentasyonun gerçekleşmiş olduğunun göstergesidir. Ancak dışarıdan maya katılmadığı sürece bu içeceğin tahammür etmesi çok zordur.

3.1.1.3. Tılâ (الطلاء): Üçte ikisinden daha azı gidinceye kadar güneşte veya ateşte pişirilen ve sonra müsikir hale gelen üzüm suyudur.⁴¹⁵ Üçte ikisi gidinceye kadar diye de tarif edilmiştir.⁴¹⁶ Kaynaklarda bu ikinci tarife daha çok yer verildiğini görmekteyiz. Üçte ikisi gidip üçte biri kaldığı için üzümünden elde edilen bu sıvıya (المثلث) de denilmiştir.⁴¹⁷ Hatta Hanefî kaynaklarda tılâ'nın, müselles'in bir ismi olduğu belirtilmiştir.⁴¹⁸ Arap olmayanların tılâ'yı *meybahtec* (المَيْبَحْتَج) şeklinde isimlendirdiği söylenmiştir.⁴¹⁹ Fıkıh kaynakları dışındaki eserlere baktığımızda bunlar arasında tıp alanının başat eseri olan el-Kânûn fi't-tıbb'da tılâ tanımı ince bir farkla şöyle yapılmaktadır: “Üzümün alınıp güneşe konması, sıkılıp pişirilmesidir”.⁴²⁰ Fukahanın verdiği tanımlardan farklı olarak üzümün sıkma ve pişirme işlemine geçilmeden önce güneşlendirilmesi sözkonusudur.

Tılâ kelimesinin sözlükte katran (القطران)⁴²¹ olarak karşılanması ve kelimenin kökü “sıvama” anlamına gelip sıvanan her şeye tılâ isminin verilmesinden dolayı sözkonusu içeceğin bu adı aldığı görülmektedir. Tılâ içeceğinin, görünüm ve kıvam olarak develere sürülen katrana benzetildiği anlaşılmaktadır. Bu durumda görüntüsü itibariyle “tılâ” ismiyle, pişirme oranıyla da “müeselles” ismiyle anılmıştır. Bir

⁴¹⁴ Arıcı, **a.g.e.**, s.42.

⁴¹⁵ Aynî, **Binâye**, C:II, s.343; Haddâd, **el-Cevheretü'n-neyyire**, C:II, s.174; Molla Hüsrev, **Dürerü'l-Hukkâm**, C:II, s.87; Şeyhizade, **Mecmau'l-Enhur**, C:II, s.569.

⁴¹⁶ Serahsî, **Mebûsû**, C:XXIV, s.12; Ebû Bekr Alaeddin Muhammed b. Ahmed b. Ebî Ahmed Semerkandî, **Tuhfetü'l-fukahâ**, Beyrut 1994, Dârü'l-Kütübî'l-İlmiyye, C:III, s.326; Kâsânî, **a.g.e.**, C:V, s.112; Fahreddin Osman b. Ali b. Mihcen Zeylâî, **Tebyînü'l-hakâik fî şerhi Kenzi'd-dekâik**, Bulak 1313, el-Matbaatü'l-Kübra'l-Emiriyye, C:VI, s.45; İbn Nüceym, **a.g.e.**, C:VIII, s.247.

⁴¹⁷ **el-Mevsuatü'l-fikhiyye**, C:XXVIII, s.356; Zuhaylî, **a.g.e.**, C:VII, s.5492.

⁴¹⁸ Bkz. Alâeddin Semerkandî, **a.g.e.**, C:III, s.326; Kâsânî, **a.g.e.**, C:V, s.112; Zeylâî, **a.g.e.**, C:VI, s.45.

⁴¹⁹ İbn Manzûr, **a.g.e.**, “t-l” mad.

⁴²⁰ İbn Sînâ, **a.g.e.**, C:I, s.728.

⁴²¹ İbn Manzûr, **a.g.e.**, “t-l” mad.

rivayette Hz. Ömer'in Şam'a gittiğinde kendisine bölgedeki hastalıktan şikayette bulunanlara bal içmelerini tavsiye etmesi, halkın da balın kendilerine iyi gelmediğini, yaptıkları sarhoşluk vermeyen bir başka içeceğin iyi geldiğini söyledikleri rivayet edilmiştir. Orada halkın içmeyi tercih ettiği içecek Hz. Ömer'e sunulmuş o da parmağını kaba sokup çıkardığında içecek damlaları parmağından akmıştır. Bu manzara karşısında Hz. Ömer: “ bu tılâdır, aynı develerin tılâsı gibi, için bunu” demiştir. Söz konusu rivayette içeceğin hangi üründen yapıldığı bildirilmemekle birlikte üçte ikisi gidene kadar pişirildiği ifade edilmektedir.⁴²²

Her ne kadar kaynakların bir kısmında üçte ikiden azı gidinceye kadar pişirildiği ifade ediliyor olsa da katran kıvamında olabilmesi için en azından üçte ikilik bir kısmın gitmiş olması yani şıranın suyunun uzaklaşmış olması gerekir. Suyu buharlaşan şıra koyulaşırken şeker oranı da artmış olur; bu haliyle neredeyse pekmez gibi olmuştur. Esasen alanın uzmanlarından elde ettiğimiz bilgilere göre bu durumda maya faaliyeti zorlaşacağından söz konusu içeceğin tahammür etmesi de oldukça zorlaşmaktadır. Durum böyle olunca kaynakların sarhoş edici özellikte olduğunu ifade ettiği bu içeceklere farklı bir başka işlem uygulanıp uygulanmadığı sorusu akla gelmektedir. Çalışmanın ilk bölümünde “seker” başlığı altındaki bir detayda seker'in hurma, keşûs ve âs otlarından elde edildiği bilgisine yer vermiştik. Buna göre şayet bu tür bitkiler, nebîz çeşitleri altında ele alınan bu içeceklere katılıyorsa ki böyle bir bilgiye rastlıyoruz⁴²³, o zaman bitkilerin üzerinde mikroorganizma bulunabileceğinden fermentasyon başlatabilirler. Dolayısıyla söz konusu içeceğin tahammür etmiş olup müskir hale gelmesi bilimsel olarak mümkündür. Ne var ki ulema, nebîz adını verdiği bu sıvılarla ilgili böyle bir ayrıntıya yer vermemektedir. Ancak belirttiğimiz gibi sıvının müskir hal alabilmesi için ilave olarak başka bir işleme daha tabi tutulması yahut da başka bir ürünün eklenmiş olması gerekmektedir.

İçeceği hüküm açısından ele alacak olursak, Ebû Hanife ve Ebû Yusuf'a göre insanların çoğunun yaptığı gibi kişi bunu içerken eğlenmek ve keyif almak amaçlı

⁴²² Aynî, *Umdetü'l-Kârî*, C:XXI, s.181; İbn Hâcer, *Fethu'l-Bârî*, C:X, s.53.

⁴²³ Bkz. Halil b. Ahmed, *a.g.e.*, “k-ş-s” mad.

içiyorsa haram olur. Şayet takviye amaçlı veya tedavi kastıyla içerse ki bu nadiren rastlanan bir durumdur, bu durumda helal olur.⁴²⁴

3.1.1.4. Müselles (المثلث): Üzüm suyunun üçte ikisi gidinceye kadar pişirilip kalan üçte birinin iştîdâd ederek müskir hale gelmesiyle oluşan içkidir. Azı sarhoş etmez, çoğu sarhoş eder⁴²⁵ şeklinde tanımlanmıştır. Buna Hz. Ömer'in bir sözünden dolayı (الطلاء) da denilmiştir.⁴²⁶ Müselles ile ilgili bu bilgiler de tılâ başlığı altında ifade ettiğimiz gibi daha detaylı veri gerektirmektedir. Zira bu derece pişirilmiş olan bir sıvının bilimsel olarak sarhoş edecek nitelikte olmaması gerektiğini belirtmiştik.

İştîdâd ettiği söylenen müselles ile ilgili Hanefî mezhebinde, Veda Haccı sırasında ikram edilmiş olan içecekten bahseden rivayet delil olarak kullanılmıştır. Buna göre kendisine nebîz ikram edilen Resûlullah (a.s.)'ın, ilk yudumdan sonra bu içeceği su ekleyerek içmesi, iştîdâd etmiş müsellesi içmede bir sakınca olmadığını göstermektedir. Ancak bu rivayet açıklanırken Resûlullah (a.s.)'ın içeceğe verdiği yüzünü ekşitme/buruşturma tepkisinin içeceğin ekşi/asitli olmasından kaynaklanmadığı zira susamış hacılara ikram edilen içeceğin sirke olamayacağı dolayısıyla söz konusu içekte ekşiliğin değil, iştîdâdın gerçekleşmiş olduğu (müskir özellik kazandığı kastedilmektedir) ifade edilmiştir. İştîdâd ettiği belirtilen bu içeceğin, bir tür hamr'a benzetilerek Muhammed 15. ayette müminlere vaad edilen hamr'ın dünyadaki örneği olduğu yorumu yapılmıştır. Yani bu durumdaki müselles, ahirette müjdelenen hamr'ın bir numunesidir ki yoruma göre ayetteki terğîb de böylelikle yerini bulmuş olmaktadır. Çünkü kişide arzu uyandırabilmesi için insanın bu lezzetin bir benzerini dünyada tatmış olması gerekir.⁴²⁷ Şu durumda iddia edildiği gibi Resûlullah'ın içeceği müskir nitelik kazanmışsa (haşa) Allah'ın elçisi hamr'dan bir numune mi içmiş olmaktadır?!

Eserde Hz. Peygamber'in mimiklerinin iştîdâda yorulduğu, iştîdâd adı verilen durumun da içeceğin iskâra meyletmesi şeklinde düşünüldüğü anlaşılmaktadır. Bu halin, ekşime biçiminde de yorumlanabileceği söz konusu olduğundan içekte ekşi/asidik bir halin gerçekleşmiş olamayacağına vurgu yapılmıştır. Zira müellif,

⁴²⁴ Zuhaylî, **a.g.e.**, C:VII, s.5492.

⁴²⁵ el-Ceziri, **a.e.**, C:II, s.10.

⁴²⁶ **el-Mevsuatü'l-fikhiyye**, C:XXVIII, s.356.

⁴²⁷ Serahsî, **Mebsût**, C:XXIV, s.16.

ekşi/asitli olma durumunu sirkeleşme olarak yorumlamış, sıcakta susamış olan hacılara içecek olarak sirke sunulmuş olamayacağını bu görüşüne bir gerekçe yapmıştır. Rivayet metnine baktığımızda içeceğin durumu “متن” kelimesiyle vasıflanmıştır. فَأَكْسِرُوا مُتُونَهَا بِالْمَاءِ buyurduğu ifade edilen Hz. Peygamber (a.s.), sert/keskin tat almış yahut da sıkılaştırmış, pek, yoğun bir kıvama gelmiş olan içeceğin su ile seyreltilmesini söylemiştir. İçekteki bu hal, iskâr vasfı kazanma anlamı verilen iştidâd kelimesiyle açıklanmıştır. Oysa müskir nitelikte bir sertlik/keskinlik kazanmış olan sıvıya su eklenmesi ondaki iskâr vasfını gidermez. İlgili rivayeti açıkladığımız bölümde de belirttiğimiz gibi Hz. Peygamber (a.s.)’ın tatmış olduğu içekteki keskin tadın bu şekilde yorumlanmasının isabetli olmadığı kanaatindeyiz. Zira nebîzde en ufak bir bozulmayı kabul etmeyen Hz. Peygamber (a.s.)’ın bu tavrı sergilemesi beklenemez.

Müselles’in tanımında geçen “azı sarhoş etmeyip çoğunun sarhoş ettiği” ifadesine gelince bu yorumun Hz. Ömer ile bir bedevi arasında geçtiği rivayet edilen bir diyalogtan kaynaklandığı anlaşılmaktadır. Rivayete göre sarhoş bir bedevi, içinde müselles olan kabıyla Hz. Ömer’e getirilir. Hz. Ömer ona (had cezası vermemenin) bir yolunu arar ancak adamın aklının gitmiş olması Hz. Ömer’in elini bağlar. Bedevinin kendine gelinceye kadar hapsedilmesini emreder sonra da had vurdurur. Ancak bedevinin içtiği o kabı istediğinde bir de bakar ki içindeki nebîz’dir. Tadar ve: “eyvah!, bu adama bunu bu mu yapmış?!” der ve bundan bir kaba koyup üzerine su ekler. Hem kendi içi hem yanındakilere içirir ve şöyle devam eder: “إِذَا رَأَيْتُمْ شَرَابَكُمْ، فَأَكْسِرُوا بِالْمَاءِ (İçeceğiniz sizi şüpheye düşürdüğünde su ile kırın)”.⁴²⁸ Buhârî şerhinde rivayetteki şüphe duymaktan maksat, “içekte ekşimeye ya da iskâra doğru bir değişimin olmasından endişe edilirse” şeklinde yorumlanmıştır. Böyle bir değişim gerçekleşmeden önce su ile bunun önlenmesinin tavsiye edildiği belirtilmiştir.⁴²⁹ (Benzer sözün, kendisine içecek ikram edildiğinde Resûlullah (a.s.) tarafından da söylendiğine çalışmamızın birinci bölümünde nebîzlerle ilgili hadisleri ele alırken değinmiştik). Kufe ekolünün bu haberi müskir bir içeceği içmenin cevazına delil olarak gösterdiği ifade edilmiş, aksi görüş bildiren âlimlerden alıntılarla bu yorum eleştirilmiştir. Buna göre durumun iskâr’a yorulmasının, Resûlullah’ın hamr’a su

⁴²⁸ İbn Battâl, a.g.e., C:IV, s.314; Serahsî, **Mebûsûl**, C:XXIV, s.11.

⁴²⁹ İbn Battâl, a.g.e., C:IV, s.315.

ekleyip içilmesini mübah olarak değerlendireceği anlamına geleceğine ki bunun da elbette mümkün olamayacağına işaret edilmiştir. Hz. Ömer ile bedevi arasındaki olayda müselles olduğu söylenen içeceğin müselles başlığı altında da belirttiğimiz gibi üçte iki oranında pişirilmiş olduğundan müskir hale gelmesi bilimsel olarak mümkün olmadığı için ya burada bu oranda bir pişirme sözkonusu olmayıp daha az dereceli bir pişirme işlemi yapılmıştır ya da adına müselles denen bu içecek aslında müselles değildir. Zira içecek isimlerinin birbirleri yerine kullanıldığını, arada basit gibi görülen ama aslında oldukça önemli olan bir nüansın atlandığını belirtmiştik. Hal böyle olunca maya faaliyetinin tam olarak engellenmemiş olabileceğinden yani fermentasyonun gerçekleşmiş olabileceğinden hareketle içeceğin sarhoşluk verebilecek noktaya gelmiş olması mümkündür diye düşünülebilir. Dolayısıyla rivayette bahsi geçen bedevinin bu içekten etkilenip sarhoş olması da imkan dahilindedir denebilir. Ancak bu ihtimali kabul etmemiz durumunda sarhoş eden bir içecek haline gelmiş olan bu sıvıya Hz. Ömer'in su ekleyerek içmesi ve yanındakilere de bunu içirmiş olması gibi bir durum ortaya çıkacaktır. Tahammür gerçekleşmiş olan sıvıya su eklenmesi ile eklenmemesi, sıvıdaki alkolün sarhoşluk verici etkinliğini değiştirir. Su ile seyreltme yapıldığı için nebîzde fermentasyonla az da olsa alkolleşme başlasa bile, su ekleme alkol içerik yüzdesini çok daha fazla düşürür. Rivayette Hz Ömer'in ifadesiyle “bu mu yapmış?!” imasıyla şaşırdığını anlıyoruz. Bu da şüpheli görülen nebîzin kendi aralarında sarhoş etmediği bilinen bir içecek olduğunu göstermektedir.

Rivayette gerçekleşen olayı açıklayabilecek bir başka olasılık, burada sarhoş olan bedevinin (şayet öncesinde başka bir şey içmemişse) kendi organizması ile ilgili özel bir durumun meydana gelmiş olmasıdır. Zira insanda sarhoşluğun, sadece haram olan şeylerle değil, helal olan şeylerle de meydana gelebileceği ifade edilmiştir.⁴³⁰ Örneğin günümüzde vücuda fazla miktarda alınan şekerin etkisiyle ilgili şöyle bir bilginin paylaşıldığını görmekteyiz: “Vücudumuz 10 trilyon hücreden oluşurken, bağırsaklarımızdaki mikroorganizma sayısı tam 10 misli, yani 100 trilyon. Buna karşılık bağırsak floramızı oluşturan mikroorganizmalar bizim hücrelerimize oranla çok küçüktür ve sıkıca paketlenmiştir. Bağırsaklarımızda, özellikle candida albicans,

⁴³⁰ Serahsî, **Mebsût**, C:XXIV, s.15

candida tropicalis ve torulopsis glabrata gibi mayalar aşırı çoğalmışsa, ağız yoluyla aldığımız şekeri, alkol ve karbondioksit'e dönüştürüyor. Bira mayasının şekeri alkole çevirmesi gibi, bağırsağımızdaki mayalar da aynı süreci yaşar ve şekeri alkole çeviriyor. Bu onların doğal beslenme şekli. Ancak alkol bağırsaklardan başlayarak, karaciğere geldiğinde önemli ölçüde parçalanıyor. Bu parçalamayı yapan özel enzimler var. Alkolü parçalayan bu enzimlere ait genlerde olabilecek değişiklikler, kalın bağırsağın kısa oluşu ya da kronik kandidiyazis olması, bireylerin 'reçel yiyip sarhoş olması'na yol açıyor. Bu hastalığa Japonca'da 'meitei-sho', İngilizce'de 'drunk disease', tıpta da kendi kendine içki yapan sendrom anlamında 'auto brewery syndrome' deniyor. Bireylerin alkolü parçalayan enzimlerinde bütünüyle eksiklik olmasa bile polimorfizm adı verilen bireyden bireye görülebilecek farklılıklar glikozun belirli oranlarda alkole dönüşmesi kanda az da olsa alkolün yükselmesine neden oluyor. Alkol almadıkları halde, kanlarında ya da idrarlarında alkol çıkan çok sayıda adli vak'a bu hastalığı gerekçe gösterip davalarını kazandı."⁴³¹ Bu bilgilerden hareketle yaptığımız araştırmada bilimsel çalışmalardan öğrendiğimize göre nadir görülen bir rahatsızlık olan auto brewery syndrome (gut fermentation), pek çok ülkede yetişkin kadın, erkek ve çocuklarda görülebiliyor. Bu tür hastalara tedavi süresince şeker ve karbonhidrattan uzak durmaları öneriliyor.⁴³²

Bir başka rivayette Ukbe b. Ziyad'ın şöyle dediği nakledilmiştir: İbn Ömer bana bir içecek içirdi ki nerdeyse evimin yolunu bulamadım. Ertesi gün kendisine gidip durumu anlattım. İçeceğe hurma (acve) ve kuru üzümünden başka bir şey koymadığını söyledi.⁴³³ Serahsî, bu rivayette içecekten etkilenen kişinin kendinde yaşadığı tesiri mübalağa yollu ifade ettiğini söylemiştir. Bu kişinin gerçekte sarhoş olmadığını şayet öyle bir şey olsaydı bu içeceği içmenin helal olamayacağını belirtmiştir. İçeceğin sadece hurma ve kuru üzümünden yapıldığı ifadesinin de istidâd etmiş bile olsa pişmiş kuru üzüm ve hurma suyundan biraz içmekte bir sakınca

⁴³¹ <https://www.hurriyet.com.tr/seker-sarhoslugu-21257323> (Prof. Dr. Osman Müftüoğlu köşe yazısı)

⁴³² Kelly Painter, Barbara J. Cordell, Kristin L. Sticco, **Auto Brewery Syndrome**, Statpearls yay, Finlandiya 2020.

⁴³³ Ebû Muhammed Cemaleddin Abdullah b. Yusuf b. Muhammed Zeylâi Zeylâi, **Nasbû'r-râye li-ehâdisi'l-Hidâye mea hâşiyeti buğyeti'l- Elmaî fi tahrîci'z- Zeylâi**, thk. Muhammed Avâme, Müessesetü'r-Reyyân lit-tıbaa ve'n-neşr, Beyrut 1997, C:IV, s.300; İbn Hâcer Askalânî, **ed-Dirâye fi tahrîci ehâdisi'l-Hidâye**, Beyrut, Dârü'l-Ma'rife, C:II, s.249; Yakub b. İbrâhim b. Habib el-Ensârî el-Kufi Ebû Yusuf, **Kitâbü'l-âsâr**, thk. Ebu'l-Vefâ, Dârü'l-Kütübi'l-İlmiyye, Beyrut, t.y., s.1001.

olmadığına delil teşkil ettiğini söylemiştir. Bunun aynı zamanda halitân içmenin haram olduğunu düşünenlere karşı da bir delil olduğunu ifade etmiştir.⁴³⁴ Öte yandan normal bir insanda sarhoşluk hali yapmayacağı halde Ukbe b. Ziyad'da saydığımız tıbbî gerekçelerden ötürü bir tür sersemlik hali meydana getirmiş olabilir.

Rivayetleri yorumlayacak olursak, kanaatimize göre sarhoş olduğu anlaşılan bedevinin durumuyla ilgili nadir görülüyor da olsa gut fermentation gibi bir rahatsızlık söz konusu olabilir. Dolayısıyla aslında normal bir insana sarhoşluk vermeyen o içecek, (rivayete göre müselles) özel durumundan ötürü bedevide sarhoşluk etkisi yaratmış olabilir. Nitekim Hz. Ömer'in, bedevinin kabındaki içeceğin nasıl bir içecek olduğunu gördüğünde durumu şaşkınlıkla karşılaması ardından da kaptaki içeceğin üzerine su ekleyerek bunu içmiş ve oradakilere de içirmiş olması söz konusu sıvının sarhoş edici nitelikte olmadığını gösterir. Ancak rivayet, pişmiş kuru üzüm nebîzinin iştîdâd etmiş bile olsa içilmesinde bir sakınca bulunmadığının delili olarak görülmüştür. Bu yorumu yapan Serahsî, bu rivayetin bazı varyantlarında bedevinin Hz. Ömer'e "şu içtiğim şey sebebiyle mi bana had vurduruyorsun?" diye serzenişte bulunduğunu, Hz. Ömer'in de "sadece sarhoş olduğun için vurduruyorum" cevabını verdiğini, bunun da az miktarda içilmesi caiz olan nebîzden ötürü sarhoş olan kimseye had gerektiğine delil teşkil ettiğini söylemiştir.⁴³⁵ Serahsî'nin konunun devamında yaptığı bir nakle göre İbrahim Nehâî, *ما أسكر كثيره فقليله حرام* rivayetinin yanlış anlaşıldığını söylemiştir. Ona göre aslında burada kastedilen sarhoş olmanın haram olduğudur. Buna delil olarak gösterdiği bir rivayette Hz. Peygamber Tebük gazvesine giderken bir kavme uğramış, onların içtikleri içecekten etkilendiklerini görüp dübbâ, müzeffet ve hantem kaplarını kullanmalarını yasaklamıştır. Gazve dönüşü tekrar buraya uğradığında bu insanların hazımsızlıktan şikayet ettiklerini görünce bu içeceklerinden içmelerine izin vermiş ancak sarhoşluk verenini yasaklamıştır.⁴³⁶ Bu durum bize vakti geçen hardaliyeyi içmiş kimsenin sarhoş olması olayını hatırlatmıştır.⁴³⁷ Burada büyük ihtimalle Allah Resûlü'nün kastettiği, üzerinden zaman geçip sarhoşluk verici hale gelmiş nebîzdir.

⁴³⁴ Serahsî, **Mebsût**, C:XXIV, s.5.

⁴³⁵ Bkz. Serahsî, **Mebsût**, C:XXIV, s.11.

⁴³⁶ Serahsî, **Mebsût**, C:XXIV, s.13.

⁴³⁷ Bkz. Hardaliye başlığı.

Sarhoş edici olmadığı sürece içilmesine izin vermiştir. Öyleyse dikkat edilmesi gereken fermente olabilecek olan içeceklerin zamanını geçirmemektir.

3.1.1.5. Cumhûrî (الجمهوري): İncelsin/seyreلسin diye önceki miktarına ulaşınca kadar içine su eklenen tılâ (الطلاء)'dır. Bu işlemten sonra çok az pişirilir ve sonra müskir hale gelir.⁴³⁸ Aynı tanımlama tılâ yerine müselles kelimesi kullanılarak da yapılmıştır.⁴³⁹ Halkın büyük bir kısmı kullandığı için bu isim verilmiştir.⁴⁴⁰ Fıkıh kaynaklarında cumhûrî ile ilgili yalnızca bu bilgileri görmekteyiz. Gıda bilimi açısından baktığımızda, pişirildikten sonra maya bulaşmayan şıranın müskir hale gelmediğini için uzmanlarından öğrenmekteyiz. Klasik kaynaklarda pişirme işleminden sonra herhangi farklı bir uygulamadan söz edilmediğinden, bu şekliyle söz konusu içeceklerin nasıl müskir hale geldikleri bir soru işaretidir.

3.1.1.6. Buhtuc (البختج): Buhtec de denir. Farsça “pişmiş” anlamındaki پخته kelimesinden gelmiştir. İnsanların çoğu tükettiği için bu içeceğe cumhûrî dendiği, pişmiş helal meyve suyu olduğu ifade edilmiştir.⁴⁴¹ Hâherzâde bu kelimeyi “üçte bire kadar pişirilmiş” olarak açıklamış, botanik asiklopedisi müellifi Ebû Hanife ed-Dîneverî de bir toplumun, bu üçte biri kalana kadar pişirilmiş olan sıvıya, pişirilirken giden miktar kadar tekrar su ekleyerek biraz pişirdiğini sonra kaplara koyarak tahammüre bıraktığını söylemiştir.⁴⁴² Aynı bilgiler bir başka eserde de yer almış, burada meyve suyu olduğu belirtilen buhtuc'un taze üzüm suyu olduğu açık bir şekilde ifade edilmiştir.⁴⁴³ Tarifi tam yapan Nesefî, bunlara ilaveten buhtuc yaparken pişirilen üzüm suyunun üzerine tekrar su konulup sonra yine biraz pişirilmesini “bozulmaması için / حتى لا يفسد” ifadesiyle detaylandırmaktadır.⁴⁴⁴ Ancak pişirilmiş üzüm suyunda daha önce de belirttiğimiz gibi bozulma beklenen bir durum değildir.

⁴³⁸ Zuhaylî, **a.g.e.**, C:VII, s.5492.

⁴³⁹ Kâsânî, **Bedâiu's-Sanâi'**, C:V, s.112.

⁴⁴⁰ İbn Manzûr, **Lisânü'l-Arab**, “c-m-h-r” mad.

⁴⁴¹ İbnü'l-Esir, **en-Nihâye**, C:I, s.302.

⁴⁴² Mutarrizî, **a.g.e.**, s.35.

⁴⁴³ Bkz. Tehânevî, **Mevsuatu Keşşafu ıstılahatı'l-fünun ve'l-ulum**, ed. Refik el-Acem; thk. Ali Dahruc, çev.ler Corc Zeynati, Abdullah Halidi, Mektebetu Lübnan [Librairie du Liban], Beyrut 1996, C:I, s.312.

⁴⁴⁴ Nesefî, **Tilbetü't-talebe**, C:I, s.158.

Ayrı bir başlık altında yer verdiğimiz cumhûrî'nin tarifinin buhtuc için de verildiğini görmekteyiz. Bu durumda bu iki içecek/içki aynı içecek/içki olup, biri Arapça diğeri Farsça isimlendirmesi olmaktadır. Bu içeceğin aynı zamanda İmam Ebû Yusuf tarafından çok tüketildiği için “Ebû Yûsûfî” diye de isimlendirildiği söylenmiştir. Tatlı olduğu sürece içilmesinin helal olduğu, ğaleyân edip iştîdâd ettiğinde ve köpürdüğünde ise haram olacağı belirtilmiştir.⁴⁴⁵

Pek çok kaynakta İbrahim en-Nehâî'ye buhtuc hediye edildiği, onun da, içinde bulunan içki tortusunun (العكر) bu meyve suyunun aslını bozabileceği (خيفة أن يصفيه) yani tahammürüne sebep olup iştîdâd edip müskir hale gelebileceği endişesiyle bu içeceği içtiği belirtilmiştir.⁴⁴⁶ Bu haberle ilgili kaynaklarda herhangi bir yoruma rastlayamadık. Bilimsel açıdan buhtuc'un değerlendirilmesine gelince üzüm suyunda tortunun bulunması, şayet pişirilmemiş olsaydı, içinde maya bulunabileceğinden dolayı iştîdâdı etkilerdi. Ancak buhtuc'un pişirilerek hazırlanan bir içecek olduğu ifade edildiğinden tortudan dolayı İbrahim en-Nehâî'nin endişe etmesini anlayamadık. Zira pişirilmemiş olsaydı tortunun bulunmasından dolayı söz konusu sıvıda tahammürün gerçekleşmiş olması mümkündü. Ancak pişirildiği net bir biçimde belirtildiği için bu içecek tüketilirken edindiğimiz bilgilerden hareketle endişelenmeye gerek yoktur kanaatindeyiz.

3.1.1.7. Mütebeccic (المتبجج): Sadece Hanefî fıkıh eserlerinden Hidâye şerhinde rastladığımız mütebeccic isimli içecek ile ilgili İmam Ebû Hanîfe'nin şu açıklamasına yer verilmiştir: Üzerine su dökülen ve üçte ikisi gidip üçte biri kalıncaya kadar pişirilen üzüm suyudur. Tatlı olduğu sürece içilmesi helaldir; ğaleyân edip iştîdâd ettiğinde azının da çoğunun da içilmesi helal olmaz. Buna “cumhuri” ismi de verilir.⁴⁴⁷ Mütebeccic, üzüm suyunun üzerine su eklenmesi yönüyle cumhuri'ye benzemekle birlikte ondan farklı bir şekilde tarif edilmiştir. Bu derece pişirilmiş bir şıranın da ayrıca maya eklenmediği sürece müskir hale gelmesi mümkün gözükmemektedir. Ancak belki aroma versin diye yahut fermentasyonu başlatsın

⁴⁴⁵ **el-Fetâva'l-Hindiyye**, Lecnetü Ulema bi riâseti Nizamiddin el-Belhî, Dâru'l-Fikr 1310, C:V, s.409. Aynı eserin 5. Cildinde bu içeceğe “humeydî” isminin verildiğinden bahsedilmiştir.

⁴⁴⁶ İbnü'l-Esîr, **en-Nihâye**, C:I, s.101; Halil b. Ahmed, **a.g.e**, C:II, s.211; Kasım b. Sellâm, **a.g.e**, C:II, s.178.

⁴⁴⁷ Aynî, **Binâye**, C:XII, s.362.

diye içerisinde herhangi bir ot atılıyorsa mümkün olabilir. Kanaatimize göre “ğaleyân edip iştîdâd ederse” ifadeleri farazîdir.

3.1.2. Kuru Üzümden Yapılanlar

Bütün toplumlarda yiyeceklerin muhafazası önemli bir problem olagelmış, çeşitli özellikteki gıdaların bozulmadan korunmasını sağlamak için çok sayıda yöntemle başvurulmuştur. Meyvelerle ilgili olarak da özellikle üzümlerin herhangi bir bozulmaya uğramadan taze kalabilmeleri için uygulanan yöntemlerden birisi ve en yaygın, masrafsız olanı kurutma idi.⁴⁴⁸ Kurutulan üzümler et yemeklerinin yanında hazırlanan soslarda kullanıldığı gibi içeceklerde de kullanılmıştır. Pişirme işlemi uygulanıp uygulanmamasına göre bu içeceklere isim verilmiştir. Ulaşabildiğimiz detaylarıyla kuru üzümünden yapılan içki/içecekler şöyledir:

3.1.2.1. Nakîu’z-Zebîb (نقيع الزبيب): Pişirilmeksizin tadının suya geçmesi için suda bekletilen iştîdâd etmiş kuru üzüm suyudur.⁴⁴⁹ Bâbertî eserinde yer verdiği nakîu’z-zebîb tanımında, kuru üzümün suya konup tadının suya geçmesi için günlerce bekletildiğini sonra çok az pişirildiğini ifade etmektedir.⁴⁵⁰ Bir başka eserde nakîu’z-zebîb’in iki tür olduğu ifade edilip birinci türü için ilk tanıma yer verilmiş, ikinci tür de “yaş üzüm suyunun çok az pişirilip iştîdâd etmesi” şeklinde tanımlanmıştır. Bu ikinci tanım aslında bâzik’i açıklamaktadır. Aynı ifadelerin nakîu’z-zebîb için de kullanıldığını görmekteyiz. Aynı eserde nakîu’z-zebîb’in tatlı olduğu sürece içilmesinin helal olduğu ancak ğaleyân edip iştîdâd ederek köpük attığı sürece azının da çoğunun da haram olduğu belirtilmiştir.⁴⁵¹ Tanımına sadece Hanefî kaynaklarda ve Mâlikî eserlerden birinde yer verilen nakîu’z-zebîb için Mâlikî mezhebinde de aynı hüküm verilmiştir.⁴⁵²

Bilimsel açıdan bakıldığında kuru üzümlerin suya konup uzun süre bekletilmesiyle fermentasyonun gerçekleşmesi mümkündür. Zira daha önce de

⁴⁴⁸ David Waines, **Food Culture And Health In Pre-Modern Islamic Societies**, Brill, Leiden /Boston, 2011, Volume 3, s.119.

⁴⁴⁹ Zuhaylî, **a.g.e.**, C:VII, s.5491.

⁴⁵⁰ Bâbertî, **a.g.e.**, C:V, s.305.

⁴⁵¹ İbn Nüceym, **a.g.e.**, C:VIII, s.248.

⁴⁵² Bkz. Karâfî, **a.g.e.**, C:IV, s.113.

belirttiğimiz gibi kuru üzümün üzerinde bulunan mayalar fermentasyona neden olabilmekte dolayısıyla da söz konusu sıvı müskir hale gelebilmektedir.

3.1.2.2. Nebîzü'z-Zebîb (نبذ الزبيب): Kuru üzüm suyunun çok az pişirilip iştîdâd etmesi ile elde edilir.⁴⁵³ Sarhoş edicilik özelliğinin kesin olarak söz konusu sıvıdan gidebilmesi için pişirmenin 2/3 gibi bir oranda olması gerekmektedir. Dolayısıyla nebîzü'z-zebîb'te olduğu gibi çok az bir pişirme, o içekte mayaların faaliyetini engellemeyebilir dolayısıyla tahammür mümkün hale gelir.

3.1.3. Yaş ve Kuru Hurmadan ve Bunların Karışımından Yapılanlar

Pek çok çeşidiyle Arap toplumunda sıklıkla tüketilen hurma meyvesi içecek üretiminde de kullanılmış, yaş ve kuru hurmalarla yapılan içecekler farklı isimlerle anılmıştır. Kaynaklarda bu içeceklerle ilgili ulaşabildiğimiz ayrıntılara yer verip bunları da gıda bilimi açısından değerlendirmeye çalışacağız.

3.1.3.1. Seker (السكر): Hurmanın yaşından elde edilen bir içecek olduğu belirtilen seker'e, Kur'an-ı Kerîm'de geçen bir kelime olduğundan çalışmamızda ayrı bir başlık altında detaylıca incelendiği için burada tekrar yer vermiyoruz.

3.1.3.2. Fadîh (الفضيح): Kuru hurmanın suya konularak tatlılığının suya geçip sonra da iştîdâda bırakılarak sarhoş edici hale gelmesiyle elde edilen içkinin adıdır. F-d-h (ف-ض-خ) kırmak anlamına gelir. Hurma kırılıp suyun içerisine atıldığı için içkiye bu isim verilmiştir.⁴⁵⁴ Burada kullanılan suyun sıcak su olduğuna dair bir ayrıntı veren kaynak da olmuştur.⁴⁵⁵ Bu sıcaklığın 30- 40 derece civarında olduğunu tahmin ediyoruz. Zira 40 derecenin üzerindeki bir sıcaklıkta mayalar çalışmamaktadır. Fadîh'in yapımında büsr (البسر) adı verilen, hurmanın henüz olgunlaşmadan önce, renklenmeye, kızarmaya başladığı dönemindeki halinin kullanıldığı görülmektedir. Kaynaklarda yer alan ifadelerden bu türden yapıları fadîh الفضيح ismi verilirken, rutab (الرطب) ve temr (التمر) adı verilen olgunlaşmış hurmalardan yapılanlara seker (السكر) dendiği anlaşılmaktadır.⁴⁵⁶

⁴⁵³ el-Mevsüatü'l-fıkhiyye, C:V, s.14.

⁴⁵⁴ el-Ceziri, a.e., C:II, s.10.

⁴⁵⁵ Bkz. İbn Âbidîn, Reddû'l-Muhtâr, C:VI, s.452.

⁴⁵⁶ Zebîdî, Tâcû'l-Arûs, b-s-r mad.; el-Mevsuatü'l-fıkhiyye, C:V, s.14.

Bilimsel açıdan böyle bir içecekte tahammür gerçekleşebilir dolayısıyla sarhoş edici özellikte olur.

3.1.3.3. Halâtân (الخلطان) : Kuru üzüm ve hurmanın (kuru, yaş, ya da olgun) karışık bir şekilde çok az pişirilmesi ve sonra iştîdâda bırakılması ile elde edilir.⁴⁵⁷ Resûlullah'ın, kuru üzüm ve kuru hurmayı veya yaş hurma ile kuru hurmayı karıştırmak suretiyle hazırlanan içecekleri yasaklamış olduğuna dair rivayetler⁴⁵⁸ bulunduğu gibi Hz. Aişe'nin, Resûlullah için kuru hurma ve kuru üzümünden karışık olarak nebîz hazırladığına dair rivayetler de mevcuttur.⁴⁵⁹

Hanefî ulemaya göre halâtân içilmesinde bir sakınca yoktur. Yasak olduğunu ifade eden rivayetler kıtlık zamanlarında insanların yiyecek içecek bulmakta zorluk çektikleri zamanlar için geçerlidir. Nitekim o zamanlarda et ve yağ tüketmek de yasaklanmıştı. Allah Teâlâ müminleri darlıktan kurtardığında bunların yenilip içilmesinde bir sakınca olmaz.⁴⁶⁰

Şâfiî mezhebine göre ise yasağın sebebi ürünlerin karıştırılmasının tahammürü hızlandırmasıdır. İçen kişi bu halâtân'ın müskir olmadığını zannedip içer ancak o çabucak müskir hale gelmiştir. Yasak konusundaki hadislerin sahihliği sabittir. Bu yüzden haram değilse de mekruhtur.⁴⁶¹

Mâlikî mezhebine göre Resûlullah'tan gelen bu yasak, nebîzleri karıştırmanın mekruh olduğunu göstermektedir.⁴⁶²

Hanbelî mezhebi de yasağın gerekçesi olarak tahammürün hızlı olmasını göstermektedir. Şayet halâtân müskir bir hal almamışsa haram değildir çünkü Hz. Aişe'den gelen rivayette Resûlullah'ın evinde bunun yapıldığı bildirilmektedir. Dolayısıyla galeyân etmediği sürece yahut da üzerinden 3 gün geçmediği sürece haram olmaz.⁴⁶³

⁴⁵⁷ el-Mevsuatü'l-fıkhiyye, C:V, s.14; Bâbertî, **Înâye**, C:X, s.100.

⁴⁵⁸ Bkz. Buhârî, "Eşribe" 11; Müslim, "Eşribe" 17, 19, 28, 29; Tirmizi, "Eşribe" 9; Nesâî, "Eşribe" 18; Ebu Dâvûd, "Eşribe" 8; İbn Mâce, "Eşribe" 11; Dârimî, "Eşribe" 14; Muvattâ, "Eşribe" 7.

⁴⁵⁹ Bkz. Ebu Dâvûd, "Eşribe" 8; İbn Mâce, "Eşribe" 12.

⁴⁶⁰ Aynî, **Binâye**, C:IX, s.537.

⁴⁶¹ Nevevî, **Minhâc**, C:XIII, s.154.

⁴⁶² Sahnûn, **a.g.e.**, C:IV, s.523.

⁴⁶³ İbn Kudâme, **a.g.e.**, C:IX, s.172.

Bilimsel açıdan değerlendirilecek olursa fermentasyona tesir eden faktörlerden birisi, ortamda bulunan fermente olabilir şeker miktarı, ikincisi fermentasyon mayaları mevcudiyeti, üçüncüsü sıcaklık ve süredir. Her iki meyvede de fermente olabilir şeker mevcut olup her iki meyveden gelebilecek fermentasyon mayaları söz konusu olabilir. Dolayısıyla iki meyveden gelebilecek mayaların fermentasyonu hızlandırması mümkün olabilmektedir. Şu halde burada en uygun yorumun Hanbelî mezhebine ait olduğunu söyleyebiliriz. Uzun süre bekletilmediğinde (sıcaklık durumuna göre belki 3 günden daha az bir sürede) halîtan içilmesinde bir sakınca görünmemektedir.

3.1.4. Hurma ve Üzüm dışındaki Ürünlerden Yapılanlar

Resûlullah döneminde içeceklerin yapıldığı kaynaklardan hurma ve üzüm dışında bal, buğday, mısır, arpa gibi tahılları da görmekteyiz. Yapıldığı ürüne göre farklı isimlerle anılan bu içecekleri detaylıca ele almaya çalıştık.

3.1.4.1. Bit' (البع): Baldan nebîz yapılması suretiyle iştîdâda bırakılan içki türüdür. Ebû Hanîfe bit' için Yemen hamr'ıdır (البع خمر يمانية) demiştir. Birinci bölümde ilgili rivayetler çerçevesinde yer verdiğimiz üzere pek çok hadis kaynağında yer almış olan rivayet içerisinde البع kelimesi geçmektedir.⁴⁶⁴ Rivayetler içerisinde نبذ العسل bal nebîzi olarak tanımlanmakta, kullanımı Yemen halkına izafe edilmektedir. Muhtemelen yapılış yöntemi bakımından nebîz gibi olduğu için bir nebîz türü olarak anılmaktadır ancak müskir hale geldiği için İmam Ebû Hanîfe'nin de dediği gibi o bir tür hamr'dır. Nitekim tarihten günümüze kadar özellikle sağlık üzerine olumlu etkileriyle öne çıkan bal, genellikle sofralık olarak tüketilen önemli bir gıda olmasının yanında bal şarabı (mead) olarak da kullanılmıştır. Bal şarabı, özellikle antik Yunan kültüründe önemli bir alkollü içecek olarak üretilmiş ve tüketilmiştir. Yunanlılar, muhtemelen üzüm şarabı yemek kültürlerine girmeden önce bal şarabını içiyorlardı çünkü "sarhoş edici" kelimesinin Yunanca karşılığı olan *methu* kelimesi bal likörünün ya da bal şarabının diğer dillerdeki karşılığına çok benzemektedir. Günümüzde bal şarabı hala Orta Avrupa ve Baltık ülkelerinde

⁴⁶⁴ el-Mevsuatü'l-fıkhiyye, C:XXVIII, s.357.

popüler bir içecek olarak tüketilmekte olup⁴⁶⁵, ülkemizde ise meyve sularının yaygınlaşmasından önce “şerbet” adı verilen içecekler oldukça yaygın tüketilmekteyken ve günün her saatinde serinletici olarak içilebilmekteyken bu şerbetlerin yanı sıra bal şerbeti de yapıp içilirdi.⁴⁶⁶

Geleneksel şerbetlerin iki türlü yapımı olduğu ifade edilir. Bunlardan birinci yöntem meyvenin suyunun sıkılması ve buna şeker eklenmesidir. İkinci yöntem ise meyvenin şirasının şekerle birlikte kaynatılması ve sonra da soğumaya bırakılmasıdır. İkinci yöntemle daha çok koyu şerbetler elde edilmektedir. Bunlar birincilere göre daha uzun süre dayanırlar ve içilecekleri zaman genellikle üzerlerine bir miktar soğuk su eklenerek karıştırılarak şerbet istenen kıvama getirilmektedir.⁴⁶⁷

Yemen yapımı bir içecek olduğu ifade edilen bit’ içeceğinin/içkisinin bir tarih eserinde hazırlanışı ifade edilirken bal ve suyla hazırlanan bu sıvının iyice koyulaşana kadar pişirildiği bilgisine yer verilmiştir.⁴⁶⁸ Pişirilen bal şerbetinde hem pişirme, hem de koyulaşma aslında iskâra mani olur, müskir hale gelmez. Ancak pişirerek koyulaşmanın derecesi maya gelişmesine mani olacak kadar olmamışsa, yani biraz koyu şerbet kıvamında ise ve maya bulaşması (veya ilavesi) olursa yüksek şeker konsantrasyonuna mukavim mayaların gelişmesi ve dolayısıyla iştidâd mevzu bahis olabilir.

Bugün de Anadolu’da bazı köylerde devam eden ve sayısı az da olsa bireysel olarak da hazırlanan bal şerbetini çalışmamızın ana konusu olan fermentasyon açısından değerlendirdiğimizde işin uzmanlarından, balın içerisinde maya bulunabildiği için bekletildiği takdirde fermentasyonun gerçekleşebileceğini öğrenmekteyiz. Örneğin suyla karıştırılmış bal, buzdolabında bile bekletildiğinde (birkaç ay gibi bir süre) tahammür etmektedir. Dış ortamda tahammür, hava sıcak ise çok daha hızlı olacaktır. Bal tüketimi ile ilgili olarak hadis rivayetlerine baktığımızda da Resûlullah’ın balı çok sevdiği, balı suyla karıştırıp o saatte tükettiği bilgisini

⁴⁶⁵ Yalçın Güçer, vd., “Bal Şarabı Üretimi”, **Türkiye 10.Gıda Kongresi 21-23 Mayıs 2008, Erzurum**, s.315; Rod Phillips, **Alkol Tarihi**, çev. Dilek Berilgen Cenkçiler, Maya kitap yay, İstanbul 2016, s.34.

⁴⁶⁶ Yahya Özdoğan ve Nermin Işık, “Geleneksel Türk Mutfağında Şerbet”, **Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu**, 2015, s.1059.

⁴⁶⁷ Mehmet Sarıoğlu ve Gülhan Cevizkaya, “Türk Mutfak Kültürü: Şerbetler”, **Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi**, Mart 2016, s.238.

⁴⁶⁸ Cevad Ali, **a.g.e.**, C:XIV, s.229.

görmekteyiz.⁴⁶⁹ Yine bir hadis şerhinde Resûlullah'ın her gün aç karnına suyla karıştırılmış bal içtiği ifade edilmektedir.⁴⁷⁰

3.1.4.2. Mizr (المزر): Bit' ile birlikte kimi hadis rivayetlerinde yerini almış bir diğer kelime de mizr'dir. Rivayetlerde arpadan (الشعير) veya buğdaydan (القمح) veya mısırdan (الذرة) yapıldığı ifade edilmektedir. Yine Yemen halkına izafe edilen bir içki türü olarak bahsedilmektedir.⁴⁷¹ Ahmed b. Hanbel'in içeceklerle ilgili eserinde mizr ile ilgili yer verdiği bir rivayette mizr'in tane, tohum, arpa, buğday anlamlarına gelen habb (الحب) 'den yapılan bir içecek olduğu belirtilmektedir.⁴⁷² Mizr'in sükrke olduğu da ifade edilmiştir.⁴⁷³ Hububâtta yapılan içeceklerle/içkilere "mizr" ismi kullanılarak bir genelleme yapılıyor olsa da aslında mizr'in, özellikle mısırdan yapılan içecek/içkinin adı olduğu belirtilmiştir.⁴⁷⁴

Mizr'in kaynaklarda ne şekilde yapıldığı anlatılmamakla birlikte يُنْبَذ fiili kullanılarak ifade edildiğinden nebîz biçiminde yapıldığı anlaşılmaktadır. Nişastalı ürünlerden yapıldığı için fermentasyon gerçekleşebilir ancak üzümdeki gibi kolay ve hızlı olmaz. Meyvelerde mayaların doğrudan kullanabileceği şekerler (glukoz, fruktoz gibi) bulunurken tahıl ürünlerinde nişasta bulunur. Öncelikle bu nişastanın şekere dönüşmesi gerekir. Ayrıca maya eklense de meyvelerdeki gibi fermentasyon kolay olmaz. Şekerli ürünlere göre daha uzun sürede fermente olur. Bir eserde verilen bilgidan hareketle mizr'in, boza gibi bir içecek olduğunu tahmin etmekteyiz.⁴⁷⁵

3.1.4.3. Cia (الجنة): Müskir hale gelmiş arpa ve buğday nebîzi (نبيذ الحنطة و) şeklinde tanımlanmıştır.⁴⁷⁶ Ayrıca mizr'de olduğu gibi cia için de (نبيذ الذرة) şeklinde tanımlanmıştır.⁴⁷⁶

⁴⁶⁹ Bkz. İbn Battâl, a.g.e., C:VI/60.

⁴⁷⁰ Aynî, Umdetü'l-Kârî, C:XXI, s.232.

⁴⁷¹ İbn Hâcer, Fethu'l-Bârî, C:I, s.188; Ebü'l-Abbas Şehâbeddin Ahmed b. Ferah b. Ahmed b. Muhammed İsbîlî, Muhtasarü Hilâfiyyâti'l-Beyhâkî, hk. Ziyad Abdülkerim Ziyab Akl, Riyad: Mektebetü'r-Rüşd, 1997.

⁴⁷² Ahmed b. Hanbel, el-Eşribe, thk. Subhi es-Samerrâî, 2.bs., Alemü'l-Kütüb, Beyrut 1985/1405, C:I, s.37.

⁴⁷³ Zemahşerî, Esâsü'l-Belâga, thk. Muhammed Bâsil Uyûnüs-Sûd, Dar'ul-Kütübi'l-İlmiyye, Beyrut 1998, C:II, s.210.

⁴⁷⁴ Halil b. Ahmed, a.g.e., "z-r-m" mad; İbn Sîde, el-Muhkem, C:IX, s.42; Cevad Ali, a.g.e, C:XIV, s.229;

⁴⁷⁵ Bkz. 501 no'lu dipnot.

⁴⁷⁶ Zuhaylî, a.g.e., C:VII, s.5493.

tanımlaması mevcuttur.⁴⁷⁷ Bunun bugünkü sarhoş edici içeceklerden biraya karşılık geldiği ifade edilmiştir.⁴⁷⁸ Mısırdan üretilen beyaz bira şeklinde tanımlayan da olmuştur.⁴⁷⁹ Cia'nın da kaynaklarda ne şekilde yapıldığı anlatılmamakla birlikte يُبْنَذ fiili kullanılarak ifade edildiğinden nebîz biçiminde yapıldığı ve beklemeye bırakıldığı anlaşılmaktadır. Bira gibi olduğu söylendiğinden, yapım aşamalarıyla ilgili olarak klasik kaynaklardan bir bilgiye ulaşamadığımız için içki teknolojisini konu alan bir kitaptaki şu bilginin bize fikir vereceğini düşünüyoruz:

"İlk zamanlarda arpanın önce kapalı kaplarda toprağa gömülüp çimlendirilmesi ve daha sonra bu arpadan elde edilen maltın (arpanın özel işlem görmüş hali; çimlendirilmiş kurutulmuş arpa) suyla karıştırılıp açık havada mayalandırılması ile üretilen biranın yapımı günümüzde teknolojinin gelişmesiyle beraber teknolojik bir süreç halini almıştır."⁴⁸⁰ Cia da burada anlatıldığı gibi yapılıyor olabilir. Şayet bu şekildeyse sarhoş edici bir hale gelmiştir dolayısıyla o da bir çeşit hamr'dır.

3.1.4.4. Sükürke (السكرة): Mısırdan yapılan Habeş içkisi (خمر الحبشة) olduğu ifade edilmiştir.⁴⁸¹ Nebîzü'z-züra (نبذ الزرة) olarak tanımlanan sükürke için ğubeyrâ (الغبيراء) adı da kullanılmıştır.⁴⁸² Sükrüke (السُّكْرُكَة) şeklinde bir zabtının olduğu da ifade edilmiştir.⁴⁸³ Pirinçten yapıldığını söyleyen de olmuştur.⁴⁸⁴ Bu içkinin nasıl yapıldığı hakkında kaynaklarda bir bilgiye rastlayamadık ancak büyük ihtimalle cia içkisinin yapımına benzemektedir. Zira mısır birası denilen bira türleri günümüzde de mevcuttur.

3.1.4.5. Ğubeyrâ (الغبيراء): Mısırdan yapılan nebîz olduğu söylenmiştir. Bir rivayette Hz. Peygamber'e ğubeyrâ'nın hükmü sorulmuş, O da: "onda hiçbir hayır yoktur" buyurarak ğubeyrâ içilmesini yasaklamıştır.⁴⁸⁵ Habeş içeceği olup, hamr gibi

⁴⁷⁷ Bkz. Halil b. Ahmed, *Kitabü'l-Ayn*, ج-ع-ع mad.

⁴⁷⁸ Seyyid Sabık, *Fıkhu's-Sünne*, Beyrut 1977, Dâru'l-Kitabi'l-Arabi, C:II, s.377.

⁴⁷⁹ Reinhart Pieter Anne Dozy, *Tekmiletü'l-meâcimi'l-Arabiyye*, terc. Muhammed Selim Nuaymî, Vizaretü's-Sekâfe ve'l-İ'lâm, Kahire 1980, C:I, s.480.

⁴⁸⁰ Ahmet Aktaş, *a.g.e.*, s.82.

⁴⁸¹ Ebu'l-Hasen Ali b. El-Hasen el-Hünaî Küra', *el-Münecced fi'l-luga*, thk. Ahmet Muhtar Ömer, Dahî Abdülbaki, Kahire 1988, Alemü'l-Kütüb, C:I, s.330.

⁴⁸² İbn Side, *el-Muhkem*, C:V, s.515; İbnü'l-Esîr, *en-Nihâye*, C:III, s.338.

⁴⁸³ Ezherî, *Tehzibü'l-Luğa*, "k-s" babları.

⁴⁸⁴ İbn Battâl, *a.g.e.*, C:VI, s.40.

⁴⁸⁵ Nesefî, *Tilbetü't-talebe*, C:I, s.159; Bâcî, *el-Müntekâ*, C:III, s.152.

haram olduğu söylenmiştir.⁴⁸⁶ Bu içecek/içkinin adı Hanefî mezhebi eserlerinden el-Kâfî'de ğubeyrâu's-seker olarak geçtiği ve kuş üvezinden elde edilen bir içecek olduğu belirtilmiştir.⁴⁸⁷ Bu eser dışında matbu eserlerde Hanefî fikhında ğubeyrâu'yı göremedik. Mâlikî, Şâfî ve Hanbelî mezheplerindeki bazı eserlerde ğubeyra ile ilgili rivayete değinilmektedir. Ğubeyra'yı mizr olarak açıklayan da olmuştur. Bu eserlerde ğubeyrâu'nın haram olduğu ifade edilmiştir.⁴⁸⁸ Bu içkinin de nasıl yapıldığı bilgisine ulaşamadık.

3.1.4.6. Fukkâ' (الفقاع): Arpadan yapılan bir içecek olduğu söylenmiştir. Köpük atana kadar mayalandığı için sıvının yüzeyinde oluşan ve Arapça'da kabarcık anlamına gelen fukkâ'a (فقاعة) sözcüğünden dolayı bu ismi aldığı belirtilmiştir.⁴⁸⁹ Mâlikî kaynaklarda sıklıkla gördüğümüz fukkâ'ın, arpanın yanı sıra buğdaydan ve hurmadan da yapıldığını ifade edenler olmuştur.⁴⁹⁰ Sadece hurmadan yapılan da fukkâ' mı dendiği yoksa buğdayla hurmanın birlikte kullanılmasıyla mı yapıldığı metinden anlaşılamamaktadır. Ancak kanaatimize göre arpa ya da buğdaydan yapılan bu içecek hurma meyvesiyle aromalandırılmış olabilir. Nitekim geride yer verdiğimiz bir kaynakta fukkâ'ın meyve ile aromalandırılmış olabileceği belirtilmiş ve fukkâ', günümüzde içki türlerinden biri olan "shandy"ye⁴⁹¹ benzetilmiştir.⁴⁹² Ayrıca bira kelimesi günümüz internet ansiklopedisi sayılan Wikipedia'da Arapça yayınlanan sayfasında "الجنة" sözcüğüyle karşılanmış, fukkâ' الفقاع adının da verildiği ancak bu ismin çok yaygın olmadığı belirtilmiştir.⁴⁹³ Bu detay da fukkâ'ın arpadan yapılan bir içecek/içki olduğu bilgisini güçlendirmektedir.

⁴⁸⁶ Fettehî, **a.g.e.**, C:IV, s.3; Zebidî, **a.g.e.**, "ğ-b-r" mad.

⁴⁸⁷ Nergiz Önce, **a.g.e.**, s.69.

⁴⁸⁸ İbn Rüşd, **el-Beyân ve't-Tahsîl**, C:XVIII, s.551; Ruaynî, **Mevâhibü'l-Celîl**, C:III, s.233; Ebû Abdullah Muhammed b. İdris b. Abbas Şâfî, **el-Üm**, Dârü'l-Ma'rife, Beyrut 1410, C:VI, s.193.

⁴⁸⁹ Zebidî, **Tâcü'l-Arûs**, "f-k-'a" mad; İbrâhim Mustafa vd., **el-Mu'cemu'l-Vasît**, C:II, s.698; Kal'aci, **Mu'cemu lügati'l-fukahâ Arabî /İnkilzî**, C:I, s.348; Ebû Saîd Neşvan b. Saîd Neşvan el-Himyerî, **Şemsü'l-ulûm ve devâu kelami'l-Arab mine'l-kulûm**, thk. Hüseyin b. Abdullah el-Amri, Mutahhar b. Ali el-İryani, Yusuf Muhammed b. Abdullah., Dârü'l-Fikr, Dımaşk 1999 **C:VIII, s.5231**.

⁴⁹⁰ Haraşî, **a.g.e.**, C:II, s.28; Ebû Abdillâh Muhammed b. Ahmed b. Gazî Osmânî Miknâsî İbn Gazi, **Şifâü'l-galîl fi halli mukfeli Halîl**, tahkik Ahmed b. Abdülkerim Necib, Merkezi Necibeveyh li'l-Mahtutat ve Hıdmeti't-Türâs, Kahire 1429, C:I, s.372.

⁴⁹¹ Shandy, bir limon veya limon-misket limonu aromalı bir içecektir. Genellikle limonata adı verilen turuncgil içeceği karbonatlı olabilir veya olmayabilir. İki bileşenin oranları tadına göre ayarlanmıştır ancak genellikle yarım limonata ve yarı biradır. Bkz. <https://en.wikipedia.org/wiki/Shandy>.

⁴⁹² Bkz. Waines, **a.g.e.**, s.133.

⁴⁹³ Bkz. <https://ar.wikipedia.org/wiki/جعة>.

Yine bir Mâlikî eserde fukkâ'ın satışıyla ilgili birtakım hususlardan bahsedildiği bir paragrafta fukkâ' içeceğinin konulduğu kabın (), hızlı bir ⁴⁹⁴ كوز الفقاع şeklinde tahammüre sebep olduğu için dübbâ, müzeffet, hantem ve nakîr gibi yasaklanan kaplardan olduğu belirtilmiştir. Dolayısıyla bunun satışında satıcının yanında bekleyen fukkâ'ın kontrol edilmeden müşteriye satılması halinde hamr'a dönüşmüş olabileceğine bu yüzden başlangıçta satışı caiz iken sonradan durumun aksine dönebileceğine dikkat çekilmiştir.⁴⁹⁵ Buradan fukkâ'ın da nebîzlerde olduğu gibi sarhoş etmeyen bir meşrubat olarak tüketilip satışının yapıldığı ancak bekleme süresine dikkat edilmezse sarhoş edici bir içkiye dönüşeceği anlaşılmaktadır.

Aynî şerhinde fukkâ' ile ilgili dikkat çeken bir detayda fukkâ'ın içilemeyeceği bilakis kulplu kabından emilebileceği ifade edilmiştir. Şam halkının fukkâ'ı pekmezden (الدبس), pek çok beldenin de ezilmiş kuru üzümünden yaptığı bilgisine yer verilmiştir. Ayrıca fukkâ'ın sarhoş etmediği fakat yapıldığı kabın içinde yazın bir gece bekleyince kışın da 2 gece bekleyince çok iştidâd ettiği buna rağmen sarhoş etmediği de belirtilmiştir.⁴⁹⁶ Mâlikî bir eserden yaptığımız alıntıda fukkâ' tahammür eden bir içecek olarak gösterilirken burada pekmez gibi koyu kıvamlı, tahammür etmeyen bir gıda ürünü olarak anlatılmaktadır. Arpadan yapıldığı belirtilen bu içecek, Hanefî bir müellifin eserinde üzümünden yapılan bir pekmez olarak ifade bulunmaktadır. Bu durum, farklı yörelerde farklı ürünlerden elde edilmiş farklı özelliklerdeki içeceklere aynı ismin verilebildiğini göstermektedir. Bu da bir kaynakta helal olduğu söylenen içeceği bir başka kaynakta haram olarak görmemize neden olmaktadır. Helallik-haramlık ölçüsü için bakılması gereken, söz konusu sıvının tahammür edip etmediğidir. Belirttiğimiz gibi pekmez kıvamına gelmiş olan ürünlerde şeker konsantrasyonu çok olduğundan tahammür olayının gerçekleşmesi beklenmemektedir. O halde fukka' pişirilmeden yahut da çok az pişirilerek nebîzi yapılırsa belli bir süre sonra fermente olabilir. Dolayısıyla bir çeşit hamr'a dönüşür.

⁴⁹⁴ Kûz (كوز) kelimesi küçük saplı testi, maşrapa anlamına gelmektedir. Bkz. Serdar Mutçalı, **Arapça-Türkçe Sözlük**, Dağarcık yay, İstanbul 1995, s.777. Arap yeme-içme kültürüyle ilgili İngilizce sosyolojik bir çalışmada fukkâ tanımlanırken kullanılan kabın uzun ve dar bir kap olup diğer fonksiyonlarının yanı sıra bira (beer) hazırlamada ve depolamada da kullanıldığı belirtilmiştir. Bu testinin (كوز) kulplu olduğu Arap literatüründe de adının sıkça geçtiği bilgisine yer verilmiştir. Bkz. Waines, **a.g.e.**, s.133.

⁴⁹⁵ Ebû Abdullah Muhammed b. Muhammed İbnü'l-Hac el-Abderi, **el-Medhal**, t.y. , y.y. , C:II, s.76.

⁴⁹⁶ Aynî, Umdetü'l-Kârî, C:XXI, s.170.

Çok pişirilir koyu kıvamlı olursa artık pekmez türünden helal bir gıdaya dönüşür. Bekletilmesinde yahut sulandırılıp içilmesinde bir sakınca olmaz.

Şii hadis kaynaklarına baktığımızda ise fukkâ'nın hamr olduğuna dair rivayetlere yer verilmiş, haram olduğu belirtilmiştir. Ayrıca verilen kimi rivayetlerde de fukkâ'nın ğubeyrâ olduğu, ğubeyrâ'nın sükrüke, sükrüke'nin de hamr olduğu ifadeleri yer almıştır.⁴⁹⁷ Bu kaynaklarda da içecek isimleri birbirleri yerine kullanılmıştır.

3.2. Günümüzde Alkol İçerebilen İçecekler

Tarihten günümüze gerek ev yapımı gerekse de sanayi üretimi pek çok içecek çeşidi sofralarımızda yerini almaktadır. Ferahlamak, sindirimi kolaylaştırmak amacıyla tüketilmeye devam eden, çeşitlerinin gün be gün arttığı zengin sanayisiyle kültürden kültüre değişiklik gösteren meşrubat, gerek yapılış tarzı gerekse de muhtevası itibariyle oldukça geniş bir yelpazeye sahiptir. Bunların, içinde şeker bulunduranlarında kendiliğinden alkol oluşabilmekte, yahut bir katkı maddesi olarak içerisine aroma çözdürmek için etil alkol konulabilmektedir. 'Bu içeceklerin imalatı sırasında aromasını eritmek için çözücü olarak az miktarda etil alkol kullanılmasının, söz konusu içeceklerin haramlık ya da helalliğini nasıl etkileyeceği meselenin mihverini oluşturmaktadır. Ülkemizde yaşanan gazlı içeceklerle ilgili tartışmalarda konunun fikhî boyutuna iki açıdan yaklaşıldığını görüyoruz: Meşrubat üretiminde kullanılan etil alkolün necis olduğu varsayımından hareketle imalat sırasında bu maddenin çok miktarda kabul edilen bir sıvı içerisine katıldığı ve bu sıvının rengi, tadı ya da kokusu üzerine bir etki yapmadığı ifade edilerek söz konusu maddenin o sıvıyı temiz olmaktan çıkarmayacağı, ikinci olarak da bu içeceklerin sarhoşluk verip vermemesi. Yani bir bardağın etkisi geçmeden diğerini içmek suretiyle içilebilecek kadar çok miktarı insanı sarhoş ediyorsa bu sıvının azını içmek de caiz değildir. Söz konusu içeceklerde bu durum tahakkuk etmediği, bunların içilebilecek çok miktarı

⁴⁹⁷ Bkz. İbnü'l-Hür Muhammed b. Hasan b. Ali el-Meşgari Hür el-Amili (ö.1104), **Vesâilü's-Şîa ilâ tahsîl-i mesâil-i ş-şerîa**, thk. Abdürrahim Rabbani Şirazi, Dâru İhyâi't-Türâsi'l-Arabî, Beyrut 1991, C:XVII, s.287; Hasan b. Ca'fer Kâşifülgîtâ, **Envârü'l-fekâhe: et-tahâre**, el-Merkezü'l-Ali li'l-Ulum ve's-Sekafeti'l-İslamiyye, Tahrân 2015, C:I, s.515.

insanı sarhoş etmediği için içilmesinde bir sakınca olmadığı ifade edilmiştir.⁴⁹⁸ Daha önce de ifade ettiğimiz gibi bizim çalışmamızda etil alkol necis bir madde olarak kabul edilmemektedir. O sadece kimyasal bir bileşiktir.

‘Kimyasal yapısının büyük bölümünü suyun oluşturduğu, sindirimi kolaylaştırıcı, ferahlık verici, soğuk veya sıcak olarak tüketilebilen maddelerin tümü meşrubat sınıfına girmektedir. Bu tarife göre; su, maden suyu, maden sodası, çay, meyve ve bitki çayları, kahve, ayran, gazlı ve gazsız içeceklerin tamamı meşrubat olarak adlandırılabilir. Meşrubat üretiminde kullanılan ana hammaddeler, yardımcı maddeler ve katkı maddeleri, ürünün bileşimini oluşturmaktadır.’⁴⁹⁹ Bunlar içerisinde etil alkol, pek çok gıda maddesinde kullanılmakta örneğin gazlı içeceklere de lezzetini artırmak için aroma katkısı yapılmaktadır. Asit ve tatlandırıcıdan oluşan bu ana bileşenlere içeceği oluşturmak için aroma veya aroma bileşikler eklenir. Aromalar genellikle tamamen konsantre halindedir ve içeceğe karakteristik tadını verirler. Aromalar içeceğin genel duyuusal beğenirliğinde önemli bir role sahip olan ürünün kokusunu oluşturma yönüyle de doğal parfümlere benzetilebilir. Aromalar, etil alkol, gliserin veya propilen glikol içinde taşınırlar ve meyve suları, meyve konsantreleri, meyve, sebze, kabuk, kök, yaprak ve diğer benzer bitki materyallerinden elde edilen doğal aromalar içerirler. Doğal aromalar kadar yapay aromalar da kullanılabilir.⁵⁰⁰

3.2.1. Boza

Boza, Farsça bir kelime olan ve “darı ezmesi” anlamına gelen *bûze* sözcüğünden gelmektedir. Yunan tarihçi Ksenophon (M.Ö. 430-355), M.Ö. 401 yılında Doğu Anadolu’da boza yapıldığından söz eder.⁵⁰¹ Kaşgarlı Mahmut’un Divan-ı Lugati’t Türk adlı eserinde (1074), Karahanlılar’ın darıdan boza elde ettikleri ve bu içeceğe “Buhoun” dedikleri belirtilir. Aynı eserde bu içeceğin Arapça karşılığı

⁴⁹⁸ Kaşif Hamdi Okur, “İslam Hukuku Açısından Helal ve Haram Olan Gıdalar ve Bazı Güncel Meseleler”, VI. İslam Hukuku Anabilim Dalı Koordinasyon Toplantısı ve İslam Fıkhi Açısından Helal Gıda Sempozyumu, Emin yay, Uludağ Üni. İlahiyat Fak., Bursa/Uludağ 3-4 Haziran 2009, s.49,50.

⁴⁹⁹ H. Hüsnü Gündüz, “Meşrubat ve Beslenmemizdeki Önemi”, ABMYO Dergisi, 14 (2009), s.18.

⁵⁰⁰ Fatma Çakır, Farklı Polietilentereftalat (pet) Şişelerde Ambalajlanan Gazlı Kola İçeceğinin CO₂ İçeriği Üzerinde Çeşitli Faktörlerin Etkisi, Çukurova Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, yüksek lisans tezi, Adana 2010, s.58.

⁵⁰¹ Tez, a.g.e., s.159,160.

ise “mızır” olarak geçer.⁵⁰² Boza, Orta Asya Türkleri tarafından 9.yüzyılda içilmeye başlanmış, göçlerle Kafkaslara ve Balkanlara yayılmıştır. 16.yüzyılda ise bozanın iki türü olduğundan bahsedilmiştir. İlki, içildiğinde insanı sarhoş edecek kadar alkol içeren ekşi boza, diğeri de sarhoşluk vermeyen tatlı bozadır.⁵⁰³ Bozanın tatlı olanının Tekirdağ darısından yapıp, koyu kıvamlı beyaz bulamaç şerbeti sağlıklı bir içecek olduğu belirtilmiş, hamile ve emziren kadınlara da tavsiye edilmiştir. Ekşi olan bozanın ise Tatarlar tarafından yapıldığı söylenmiştir.⁵⁰⁴ ‘Bugün dünyada bizim anladığımız anlamda boza, çoğunlukla Türklerin bulundukları veya Türk egemenliğinde bulunmuş memleketlerde aynı veya çok yakın bir isimle ifade edilmekte ve yapıp içilmektedir. Büyük şehirlerimizde boza imal eden küçük birkaç işletme bulunmaktadır.’⁵⁰⁵

3.2.1.1. Bozanın Yapılışı ve Kimyasal Özellikleri

Boza, gıdaların sindirilebilme özelliklerini arttırarak besin değerini yükseltme, laktoz metabolizmasını geliştirme, bağışıklık sistemini güçlendirme, osteoporozu önleme gibi insan sağlığı için önemli birçok fayda sunmaktadır.⁵⁰⁶ Üretiminde kullanılan hammaddeye ve uygulanan fermentasyon yöntemine bağlı olarak bozanın kalite özellikleri de farklı olabilmektedir. Tadı, lezzeti ve besinsel değeri nedeni ile bozanın geleneksel fermente içecekler arasında önemli bir yeri bulunmaktadır. Özellikle kış aylarının içeceği olan boza, dünyanın pek çok ülkesinde bilinmektedir.⁵⁰⁷ ‘Bozanın ilk üreticileri Türkler olmasına rağmen ülkemizde uzun yıllar ihmal edilmiş, sadece kışın sokak aralarında satılan ve tüketilen bir ürün olarak tanınmıştır. Bu da Doğu Avrupa ve Balkan ülkelerinin bozayı kendi geleneksel ürünleri arasında tanıtmalarına olanak sağlamıştır. Ülkemizde ve diğer ülkelerde üretilen boza arasındaki farklılıkların nedeni kullanılan hammaddeler, üretim metodu

⁵⁰² Esmâ İğüs, “Balkanlardan Anadolu’ya Boza ve Türleri İle Türkiye’deki Balkan Kökenli Bozacılar”, **Karabük Üniversitesi, Sosyalbilimler Enstitüsü Dergisi**, Yıl: 2016, Cilt: 6, sayı:1, s.103.

⁵⁰³ Tez, **a.g.e.**, s.159,160.

⁵⁰⁴ Bkz. Evliya Çelebi, **Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnamesi: İstanbul**, haz. Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2003. 1. c. 2. Kitap, s.658.

⁵⁰⁵ Arıcı, **a.g.e.**, s.186.

⁵⁰⁶ Bkz. İjlal Berktaş, “Bozanın Farklı Hammaddeler Kullanılarak Üretilmesinin Fenolik İçeriğine ve Kalitesine Etkisi”, **İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü**, yüksek lisans tezi, İstanbul 2011.

⁵⁰⁷ Hacer Levent ve Özge Algan Cavuldak, “Geleneksel Fermente Bir İçecek: Boza”, **Akademik Gıda Dergisi**, 15 (3), 2017, s.300.

ve alkol içeriğidir. Ülkemizde üretilen bozada alkol oranının %1 civarında olduğu diğer ülkelerde ise bu oranın %1-6 olduğu bildirilmektedir.⁵⁰⁸

Boza Standardı'na (TS 9778) göre boza, "yabancı maddelerinden temizlenmiş darı, pirinç, buğday, mısır ve benzeri hububatın kırma veya unlarından biri veya bir kaçına içme suyu katılarak pişirilmesi ve beyaz şeker ilave edilerek tekniğine uygun olarak alkol ve laktik asit fermentasyonlarına tabi tutulması ile hazırlanan bir mamul" olarak tanımlanmaktadır. Ülkemizde boza üretiminde bütün tahılların unu ya da irmiği kullanılmakla birlikte en uygun tat ve lezzeti olan bozanın darıdan elde edildiği belirtilmektedir.⁵⁰⁹

Ürün özellikleri ve hazırlanma şekilleri bakımından farklı olmakla birlikte, bozanın yaklaşık 8000-9000 yıllık geçmişi olan biradan esinlenerek üretildiği tahmin edilmektedir. Ancak bozada laktik asit fermentasyonunun da gerçekleşiyor olması ve etil alkol oranının düşük olması (maksimum %2) bozayı biradan ayırmaktadır.⁵¹⁰ Boza fermentasyonunda gerçekleşen iki farklı fermentasyondan birincisi alkol fermentasyonu olup bu esnada CO₂ (karbondioksit) gazı üretilir ve hacimde artış meydana gelir. Alkol miktarı bozanın fermentasyon süresine bağlıdır. Maya olarak daha önceden yapılan boza kullanılır ve fermentasyon fiçilerde yaptırılır. Katılacak mayalık boza miktarı bozanın tüketileceği zamana göre değişir. %2-3 oranında katılan maya 15-25°C'de 24 saat kadar sonra bozanın içilecek hale gelmesini sağlar. Bu süre 24 saatten fazla olursa alkol miktarı da yükselir. İkincisi laktik asit fermentasyonudur ve oluşan laktik asit bozaya asidik karakterini kazandırır. Türk Boza Standardı'na göre etil alkol oranı hem tatlı hem ekşi bozada %2 yi geçmemelidir. Alkol oranı başka ülkelerde %6'ya kadar çıkmaktadır. Fermentasyondan sonra buzdolabı sıcaklığına kadar soğutulur ve 3-5 gün içerisinde tüketilmesi gerekir.⁵¹¹

⁵⁰⁸ Levent, **a.g.m.**, s.301.

⁵⁰⁹ <http://www.academicfoodjournal.com/archive/2017/15/3/pages/300-307.pdf>.

⁵¹⁰ Kültür ve Turizm Bakanlığı, **Acısıyla tatlısıyla boza: bir imparatorluk meşrubatının tarihi, coğrafyası, kimyası, edebiyatı**, editör Ahmet Nezihi Turan, Ankara 2007, s.76.

⁵¹¹ KTB, **Acısıyla Tatlısıyla Boza**, s.80; Selma Birer, "Boza Yapımı ve Özellikleri", **Gıda Dergisi**, yıl:12, sayı:5, Eylül-Ekim 1987, s.342; Arıcı, **a.g.e.**, s.188.

* Eserin bir çevirisinde düki'nin dövülüp inceltilmiş buğday, mısır, bulgur vs. olduğu çevirmen notu olarak ifade edilmiştir.

3.2.1.2. Bozanın Hükümü

Alkol fermentasyonunun gerçekleştiği içeceklerden biri olduğu için helalliyi konusunda zihinlerde soru işareti bırakan bozayla ilgili günümüzdeki duruma geçmeden önce tarihte bozayla alakalı örnek olaylara baktık. Mesela İbn Battuta, Kırım'da bir yerde boza gördüğünden bahsederken şunları söylemektedir: “küçük kaplarda beyaz bir su getirdiler. Herkes içti, ben tadını ekşi buldum (فوجدت له حموضة) hemen bıraktım. Bu içeceğin ne olduğunu sorduğumda bana: dûkî* danesinden (حب الدوقي) yapılan bir nebîz olduğunu söylediler. Bu kişiler Hanefi mezhebini, nebîz onlara göre helaldi ve bu içeceği “boza (البوزة)” diye isimlendirmekteydiler.”⁵¹² Müellif bozanın sarhoş edici olup olmadığından bahsetmemektedir. Ancak ekşi olduğunu görüp içmekten çekinmesi alkol veya asit oranının yüksek olmasının bir işareti olabilir. Laktik asit fermentasyonu gerçekleştiği için ekşi bir tada sahip olması normaldir. Ancak gittiği yerdeki insanların Hanefi mezhebini olduklarını zikretmesi, “onlara göre nebîz helaldi” ifadesini kullanması orada üretilen bozanın çok içildiğinde sarhoş edebilecek kadar alkol oranına sahip olduğunun bir göstergesi olabilir. Burada ifade edilenlerden çalışmamız açısından dikkat çekici olan bir başka nokta, müellifin ekşi tadı aldıktan sonra belli ki dini bir hassasiyetten dolayı içmeye devam etmemesidir. Mâlikî mezhebine mensub olduğunu bildiğimiz İbn Battûta, muhtemelen mezhebin içeceklere yaklaşımı gereği bu tavrı almaktadır. Çalışmamızın ilk bölümünde nebîz başlığı altında fıkıh ekollerinin nebîzlere olan yaklaşımını ele alırken belirttiğimiz gibi Mâlikî mezhebine göre müskir nitelik taşıyan her türlü içecek haramdır. Üzümden ya da başka bir üründen yapılmış olması durumu değiştirmemektedir. Hanefilerde ise meseleye yaklaşımın farklı olduğunu, yaş üzümün tahammürü neticesi meydana gelen sıvı ile diğer ürünlerden elde edilen tahammür etmiş sıvıların aynı hükümde değerlendirilmediklerini belirtmiştik. Bu yaklaşıma göre tahammür etmiş yaş üzüm suyundan bir damla dahi içilmesi haram iken, diğer ürünlerden yapılan tahammür etmiş sıvıların sarhoş eden miktarının haram kabul edildiğini belirtmiştik. Boza, darı vb. hububâtta yapıldığı için Hanefi ulema tarafından nebîz olarak isimlendirildiğinden içilmesinde bir sakınca

⁵¹² Ebu Abdullah Şemseddin Muhammed b. Abdullah İbn Battûta, **İbn Battûta Seyahatnamesi**, Akademiyyetü'l-memleketi'l-Mağribiyye, Rabat 1417, C:II, s.221.

görülmemektedir. İbn Battûta örneği şunu göstermektedir ki, içecekten alınan ekşi/asitli tat, insanlara onun tahammür ettiği, sarhoşluk verebilecek özellik kazandığını düşündürmektedir.

Evliya Çelebi'den verdiğimiz alıntıda ekşi bozanın Tatarlar tarafından yapıldığı bilgisine yer vermiştik. 'Osmanlı'da İstanbul meyhanelerinin kapatılmasına ilişkin 1567 tarihli fermanla Tatar bozası da müskir içecekler içerisine dahil edilmiştir ve yasaklanmıştır. Hatta 1661-1662 yılına ait bir sicilde bir kadının, sarhoş olduğu gerekçesiyle eşinden şartlı boşanma isteğine dair bir kayıt bulunmaktadır. Eyüp Mahkemesi'nde gerçekleşen davada erkek eşin, müskirâttan birisini içmesi durumunda zevcesinin onu boşamaya şart ettiği halde defalarca ekşi boza içtiği ve bundan dolayı sarhoş olduğunu itiraf etmiştir. Bu durumda şart bozulduğu için zevcesinin onu boşadığı görülmektedir.⁵¹³ Bu örnekle ekşi boza ile tatlı bozanın net bir ayrımının yapıldığı ve ekşi bozanın sarhoş ettiğini görmekteyiz. Nitekim dönemin şeyhulislamı Ebûssuud Efendi'nin fetvalarından birinde “tedavi amaçlı dahi olsa hamr yani şarabın helal olmadığı, müselles adlı nebîzin helal olduğu; afyon, berş, esrar ve macunun helal ve caiz olmadığı, kahvenin fasık kişilerin içimi üzere içilmesinin mekruh, zihni ve hazmı açmak içilmesinin ise helal olduğu, bozanın da sarhoşluk verecek derecede ekşitilmediği müddetçe helal olduğu bildirilmiştir.”⁵¹⁴

Bozayla ilgili bir çalışmada fermentasyon sırasında bozada gerçekleşen kimyasal ve mikrobiyolojik değişimlerin ölçümü yapılmış, bir tabloda verilmiştir. Ölçümler içerisinde etil alkol yüzdeliğine baktığımızda ilk 8 saatteki ölçümlerde bozadaki alkol yüzdesinin %0,02 iken 24 saat sonunda %0,79'a yükseldiği tespit edilmiştir.⁵¹⁵ Yükselen bu alkol, Müslüman tüketiciyi düşündürmektedir. Ancak piyasada boza üretimi yapan işletme örneklerine baktığımızda ürün etiketine E202 kodlu bir katkı maddesi eklendiğini görmekteyiz. Bozanın raf ömrünün uzatılması, içindeki alkol fermentasyonunun devam etmemesi için katılan ve E202 koduyla ifade

⁵¹³ Fulya Feyiz, “Osmanlı Şehir Mekanlarına Bir Örnek: Bozahaneler”, **International Journal of Economics, Politics, Humanities & Social Sciences**, Winter 2021, Vol:4 Issues: 1, s.5.

⁵¹⁴ Muhittin Eliaçık, “Ebussuud Efendi'nin Mükeyyifâtla İlgili Fetvaları”, **Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi**, Yıl: 6, Sayı: 42, Ekim 2019, s.96.

⁵¹⁵ Detaylı bilgi için bkz. İjlal Berktaş, “Bozanın Farklı Hammaddeler Kullanılarak Üretilmesinin Fenolik İçeriğine ve Kalitesine Etkisi”, **İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü**, yüksek lisans tezi, İstanbul 2011, s.6; Arıcı, **a.g.e.**, s.189.

edilen katkı maddesi potasyum sorbatıdır. ‘Geniş bir antimikrobiyal spektruma sahip olan potasyum sorbat (E202), maya ve küflere karşı aktif, bakterilere karşı daha az aktif olmakla beraber katalaz-pozitif mikroorganizmalara karşı da etkin olabilen bir gıda koruyucusudur. Kültür ortamında ve gıdalarda çeşitli küf mitotoksinlerinin oluşumunu inhibe etme özelliğinden dolayı ekmek ve diğer fırın ürünleri, süt ürünleri, reçeller, şuruplar, şaraplar ve diğer içeceklerde kullanılmaktadır. Yüksek sıcaklıklara dayanırlılığı (erime noktası 134°C, kaynama noktası 228°C), ısıtılmış gıdalarda herhangi bir problem olmaksızın kullanılmasına olanak sağlamaktadır.’⁵¹⁶ Sodyum benzoatla birlikte de kullanılabilen bu katkı maddesi, maya gelişimini baskılamada etkili olduğu için yeterince fermente edilmemiş bozanın özellikle 4°C’de muhafaza edildiğinde raf ömrünün 12 güne kadar uzatılabildiği belirtilmiştir.⁵¹⁷

Günümüzde piyasada bulunan farklı markalardaki iki bozanın etiketlerinde yazan ürün bilgilerine baktık. Aşağıdaki resimlerde içerikleri verilen bozaların ikisinde de potasyum sorbat (E202)* koruyucu maddesi bulunmaktadır. Diğer markada buna ilaveten sodyum benzoat (E 211) da bulunduğunu görmekteyiz. Birinci markada ürünün üretim tarihi 25.02.2022, son tüketim tarihi 12.03.2022 olarak verilmiştir. Yani ürün kapağı açılmadıkça serin yerde muhafaza edildiğinde iki hafta boyunca boza tazeliğini korumaktadır. Ancak “açıldıktan sonra aynı gün içinde tüketiniz” notu düşülmüştür. İkinci markanın üretim tarihi ile tüketim tarihi arasında 1 ay süre bulunmakta yani birinci bozanın iki katı kadar raf ömrüne sahip olmaktadır. Çünkü üründe potasyum sorbat (E202) koruyucu katkı maddesinin yanında sodyum benzoat (E211) da kullanılmıştır. Bir koruyucu madde daha kullanılması ürünün raf ömrünü daha da uzatmaktadır. Ayrıca ikinci bozada etiket üzerinde dikkat çeken bir başka nokta da “Boza Hakkında Bilgiler” notudur. Buraya “boza fermente bir üründür hem tatlı hem de ekşi içilebilir” yazıldığını görmekteyiz. Firmanın internet sitesine baktığımızda açıldıktan sonra buzdolabında muhafaza edilen bozanın 4- 5 gün açıldığı zamanki tadını koruyacağı belirtilmiştir. Bazı

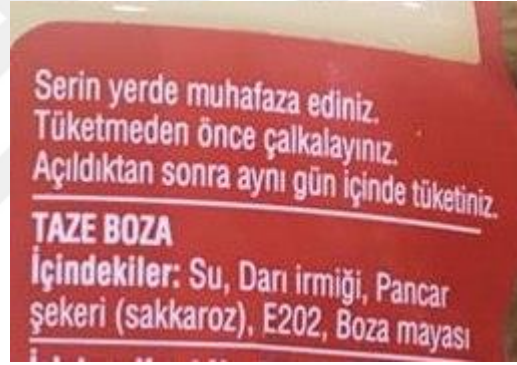
⁵¹⁶ Hülya Özdemir, vd., Potasyum Sorbat, Sodyum Benzoat ve Sodyum Nitrit’in Genotoksik Etkilerinin Araştırılması, **European Journal of Basic Medical Science**, 2012, 2(2), s.35.

⁵¹⁷ Levent, vd, **a.g.m.**, s.304.

* Bakteri ve mantarların çoğalmasını engelleyen bir gıda katkı maddesidir.

insanların bozanın ekşimiş halini daha çok sevdiği, buzdolabında daha fazla bekletildiğinde ekşi şekilde de içilebileceği yazılmıştır. Ekşi bozanın ise alkol miktarı yükselmiş olacağından, sarhoş edici özelliği bulunmaktadır.

Buzdolabında (+4 derecede) kapağı bir kez açıldıktan sonra kapatılıp 3 gün bekletilmiş bozadaki etil alkolün ölçümünü yaptırıldı. 250 ml'lik numunede %0,07 oranında etil alkol tayin edilmiştir. Aynı bozayı aynı şartlarda 1 hafta bekletip alkol ölçümünü aldığımızda %0,1'e yükseldiğini gördük. Zaman geçtikçe bozadaki alkol derecesinin yükselmesi nedeniyle olsa gerektir, aşağıdaki resimde piyasadaki bir bozanın etiketine düşülen notta açıldıktan sonra aynı gün içinde tüketilmesi tavsiye edilmektedir. İçerikte yer alanlar arasında potasyum sorbat (E202) bulunmaktadır. Potasyum sorbat, ürünün raf ömrünün uzatılmasını sağlamaktadır.



Resim 3.1.

Marketten aldığımız bozada etil alkol oranı böyle iken boza işletmecisinden aldığımız günlük boza ölçümünde 7 gün buzdolabında bekletilen bozada %0,011 oranında etil alkol tespit edilmiştir. 1 hafta beklemesine rağmen yine yok denecek kadar az etil alkol ihtiva eden taze bozada koruyucu olmadığı söylenmiştir. Ayrıca ilk gün tüketilmesi gerektiği, 3 gün beklediğinde ise kabarıp köpüreceğine dair satış elemanı tarafından tarafımıza ikaz yapılmıştır. Ancak buzdolabında 1 hafta beklemesine rağmen bozada herhangi bir değişim gözlemleyemediğimizi belirtmek isteriz. Şu durumda ya içerisine koruyucu konuyor ancak bu söylenmiyor yahut da etil alkol üretecek olan mikroorganizmalar bozada yapılan bir işlem (örneğin kaynatma) dolayısıyla öldüğü için faaliyet gösteremiyordur. Nihayetinde ortaya şöyle bir gerçek çıkmaktadır ki müşterilerin bu boza ürününü aynı gün tüketmeleri konusunda uyarılmaları yersizdir. Alkol oranı yükselip sarhoşluk verecek hale gelir

diye ilk gün helal, 3 günden sonra haram bir içecek olacağı genel kabulü analiz sonuçlarının gösterdiği gibi hakikati yansıtmamaktadır.

3.2.2. Şıra

Terim olarak meyve suyu ve fermentasyon teknolojisi alanında taze üzümün ve diğer meyvelerin preslenmesi sonunda elde olunan fermentasyona uğramamış meyve suyunu ifade etmekte kullanılıyorken halk arasında yarı fermente kuru üzüm şırasını ifade etmek için kullanılır. Tarihçesi yüzlerce yıl önceye kadar dayanan şıra üretimi, kırsalda terk edilmeye yüz tutmuş geleneklerimizden biridir. İçerdiği karbondioksit nedeniyle serinletici ve ferahlatıcı, bileşiminde bulunan şeker, organik asitler, vitaminler ve mineral maddeler nedeniyle de besleyici bir içecektir.⁵¹⁸ Şıranın yapılışına gelince, “üzümün en çok işlendiği kırsalda hala geleneksel yöntemler kullanılarak üzümlerin şırası alınarak işlenmektedir. Günümüzde modern işletmelerde üzüm şırası üretiminde yeni yöntemler kullanılmaktadır. Bu işletmelerde üzümlerin işçiler tarafından ayakla ezilerek kollu presle sıkılarak üzüm şırası elde edilirken, geleneksel yöntemde üzüm şırası tahta veya betondan yapılmış teknelerde üzümler çizme giymiş işçiler tarafından ezilerek şırası çıkarılır. Geleneksel olarak bazen da üzümler çuvallara doldurularak yine tekneler içinde aynı şekilde ezilerek elde edilir.”⁵¹⁹ Şıranın şurup ve şerbetten farklılık arz ettiği, bunun sebebinin de şıranın bir fermentasyon sürecinden geçmesi olduğu ve içerisine tatlandırıcı eklenmediği ifade edilmiştir. Aslında şıranın da eskiden çok tercih edilen sevilen bir içecek olduğu, günümüzde ise hazır ve içerisine şeker eklenmiş katkılı içeceklerin yaygın olarak tüketildiği belirtilmiştir.⁵²⁰

İkinci bölümde bir tabloya yer vermiş, en çok dikkat çeken ürünün, bir restorandan alındığı belirtilen şıra olduğunu belirtmiştik. Araştırmaya göre ilk günden %2,11 etil alkol ihtiva eden şıra, 10 gün oda sıcaklığında bekleyince %5,6 değerine ulaşmıştır. Çalışmada belirtilmemekle birlikte bu şıranın el yapımı olduğu anlaşılmaktadır. Dolayısıyla içerisinde koruyucu katkı maddeleri bulunmayacağından

⁵¹⁸ Seyfettin Bozbaş ve Osman Erkmek, “Üzüm Şırası Elde Edilmesinde Kullanılan Yöntemler”, **III. Uluslar arası Mesleki ve Teknik Bilimler Kongresi, 20-22 Haziran Gaziantep 2018**, s.3971; Oğuz Kılıç ve Ali Ekinci, “Yarı Fermente Kuru Üzüm Şırası Üretiminde Optimum Koşullar”, **Uludağ Üni. Ziraat Fak. Dergisi**, (1985) 4, s.134.

⁵¹⁹ Bozbaş, **a.y.**

⁵²⁰ Bozbaş, **a.g.m.**, s. 3971.

gün geçtikçe şıra içerisindeki etil alkol miktarında önemli bir yükselme gözlenmiştir. İlk günden %2 gibi yüksek denebilecek bir orana sahipken 10 gün sonunda bir biradaki alkol oranına sahip olmuştur. Marketlerden alınan şıra örneklerinde ise etanol miktarının çok çok az olduğu görülmektedir. Bunun nedeni içerisinde koruyucu ekleniyor olmasındandır. Biz çalışmamızda günlük üretilen ve içerisinde koruyucu olmadığı belirtilen şıradan alıp bir hafta buzdolabında beklettikten sonra etil alkol ölçümünü yaptırarak. Ölçümler sonucunda 1 litrelik şıradan %3,43 oranında etil alkol çıkmıştır. Oldukça yüksek olan bu oran sonrasında aynı şıradan tekrar alıp, alındığı gün etil alkol analizi yapılmak üzere laboratuara götürdük. Üründe %1,53 oranında etil alkol tespit edildi. Oldukça yüksek olan bu oran, şıra içmenin hükmünün ne olması gerektiği noktasında hassasiyetle durulması gerektiğini bize gösterdi. Kuru üzüm şıraları mayalanma gerçekleşene kadar kuru üzümlerin suda bekletilmesiyle yapılmaktadır. 3 gün bekletilip süzölmektedir.

3.2.3. Kefir

‘Kefir kelimesi bir görüşe göre Türkçe “keyif veren, sarhoş eden, coşturan, mest eden” anlamındaki "kef" sözcüğünden türemiş, bir görüşe göre de Kafkasya orijinli "en iyi yapıldı" anlamına gelen "keyf" sözcüğünden türemiştir. Önceleri Güney Batı Asya’da Türkler tarafından yapıldığı, alkol ve asit fermentasyonlarıyla meydana gelen hafif alkollü, ekşi ve köpüklü bir süt içkisi olduğu belirtilmektedir.⁵²¹Bugün dünyada yoğurttan sonra en fazla tanınan fermente süt mamüllerinden birisi olan ve çok eski çağlardan beri Kafkasya’da üretilen kefir, buradan dünyaya yayılmıştır.⁵²² İsveç, Norveç, Finlandiya, Almanya, Yunanistan, Avusturya, Brezilya, İsrail, Arjantin, Tayvan, Portekiz, Fransa ve Türkiye’de tüketilmektedir ve son zamanlarda Amerika ve Japonya’da da tüketimi yaygınlaşmıştır.⁵²³

⁵²¹ Zehra Nur Yüksekdağ ve Yavuz Beyatlı, “Kefir Mikroflorası İle Laktik Asit Bakterilerinin Metabolik, Antimikrobiyal ve Genetik Özellikleri”, **OrLab On-line Mikrobiyoloji Dergisi**, Yıl:2003, cilt:1, sayı:2, s.49.

⁵²² Celalettin Koçak ve Asuman Gürsel, “Kefir”, **Gıda Dergisi** 1981, yıl:6, sayı 4 (Temmuz-Ağustos), s.11.

⁵²³ Ayşe Dinç, “Kefirin Bazı Mikrobiyolojik ve Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi”, **Ankara Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü**, yüksek lisans tezi Ankara 2008, s.1.

‘Kefir, inek, koyun ya da keçi sütünden yapılabilen fermente bir süt ürünü olup, ülkemizde sağlıklı yaşam ve bazı rahatsızlıkların giderilmesi amacıyla genellikle evlerde, son yıllarda ise süt işletmelerinde üretilmektedir.’⁵²⁴ Geçmişten günümüze uzanan sağlık kaynağı olan kefirin insan beslenmesi üzerinde ayrı bir önemi vardır. Bu önem, kefirin bileşiminde bulunan probiyotik bakteri ve mayalardan ileri gelmektedir. Bu nedenle insanoğlunun biyolojik yapısında ve metabolizmasında kefirin önemi büyüktür.⁵²⁵ Kefir süttten yapıldığı için süütün tüm besleyici özelliklerini taşımaktadır. Sindirim organları tarafından yapılacak bazı işlemler kefirdeki mikroorganizmalar tarafından yapıldığı için kefir sindirimi kolaylaştırmaktadır. Serinletici, ferahlatıcı ve B grubu vitaminlerince zengin bir süt ürünüdür.⁵²⁶ Günümüzde de pek çok çeşit ve markada marketlerde satışa sunulan kefirler soğuk zincirde yerlerini almıştır. Ürün ambalajları üzerinde açıldıktan sonra 3 gün içinde tüketilmesi gerektiği yazılıdır. Etanol içeriklerine bakılan ürün tablosunda kefir de yer almakta, en çok %0,35 oranında etil alkol ihtiva ettiği görülmektedir.

3.2.3.1. Kefirin Yapılışı ve Kimyasal Özellikleri

“Geleneksel olarak Kafkas halkı hayvan postlarından yapılan tulumların içerisinde sütü fermente ederek kendi kefirlerini hazırlamışlardır. Fermente olmuş süütün bir kısmı bu tulumlar içerisinde alınarak taze sütü yeniden eklemiş ve böylece devamlı ve doğal fermentaston sağlamışlardır. Fermentasyondan haftalar sonra tabaka şeklinde biriken protein pıhtılarını içeren karnabahar benzeri yapılar oluşmuştur. Tulumun iç yüzeyindeki süngerimsi yapılar alınıp bölünerek kurutulmuş ve kuruma sonucunda oluşan küçük parçalar kefir taneleri olarak isimlendirilmiştir.”⁵²⁷

Kefir, sütte gelişen, büyüyen ve sürekli maya olarak kullanılan kefir daneleriyle yapılmaktadır. Kefir tanesi; fındık ya da buğday büyüklüğünde, renkleri beyaz, beyaz-sarı arasında küçük karnabahar veya patlamış mısır görünümündedir. Boyutları 0.5-3 cm arasında değişir. Taneler sütü fermente edici rol oynar, en önemli

⁵²⁴ <http://gida.akdeniz.edu.tr/kefir/>

⁵²⁵ MEB, **Gıda Teknolojisi/Kefir 541GI0031**, Ankara 2011, s.1.

⁵²⁶ <http://gida.akdeniz.edu.tr/kefir/>

⁵²⁷ Yüksekdağ, **a.g.m.**, s.50.

özelliği fermentasyon sonunda süzülerek tekrar kullanılabilmesidir.⁵²⁸ Kefir daneleri kaynatılmış ve sonra ılıtılmış suya konarak 6 saat kadar masarasyona (yumuşamaya) bırakılır. Daha sonra pastörize edilmiş ılık süte konularak en az 24 saat müddetle aktif hale getirilir. Bu anda daneler kullanılmaya hazırdır. Ardından pastörize edilmiş ve 20 dereceye soğutulmuş süte konurlar. Genellikle %2 miktarında maya kullanılır. 24 saat bırakıldıktan sonra koagüle (pıhtılaşmış) süt, süzmek suretiyle danelerden ayrılır ve kapalı şişelere konur. Bu şişeler 1-4 gün 15 derecede muhafaza edilir. Alkol fermentasyonu gelişir ve kefir kendine has özelliklerine kavuşur. İyi bir kefir, % 0,6 – 0,9 laktik asit, % 0,6 – 0,8 alkol ve volum olarak %50 kadar da CO₂ ihtiva eder.⁵²⁹

Kefirin muhafazası sırasında asitliği, CO₂ ve alkol miktarında artış olur. Bu nedenle kefir; tatlı kefir, orta sert kefir, sert kefir ve çok sert kefir olarak sınıflandırılır.⁵³⁰ Sert olması asit, alkol ve CO₂ bakımından zengin olması demektir. Bir çalışmada tatlıdan sert olana doğru kefir çeşitlerinin özellikleri bir tabloda sunulmuştur. Tablo içerisindeki etil alkol değerlerine baktığımızda tatlı olan kefirde %0,6; orta sert olanda %0,7; sert olan kefirde %0,8; çok sert olanda ise %1,1 alkol bulunduğu kaydedilmiştir.⁵³¹ Bir başka veriye göre yeni yapılmış taze boza ve kefir, şartlara göre % 0,4-0,8 civarında alkol içerir. Uzun süreli inkübasyon* alkol miktarını %2'nin üzerine kadar çıkarabilir.⁵³²

3.2.3.2. Kefirin Hükmü

Alkol ihtiva eden bir içecek olan kefirle ilgili konunun uzmanlarıyla yaptığımız görüşmelerde, Türkiye'de ticari olarak üretilen kefirlerin tüketicilerin (müslümanların) hassasiyetinden dolayı alkol oluşmayacak starter kültürle üretildiğini öğrenmekteyiz. Yani ülkemizde bu şartlarda üretilen kefirler her ne kadar kefir ismiyle anılıyor olsalar da aslında kefir değildirler. Nitekim Türk Gıda

⁵²⁸ <http://gida.akdeniz.edu.tr/kefir/>, MEB, a.g.e, s.16.

⁵²⁹ Roger Veisseyre, “**Kaybolmuş Bir İçecek Kefir**”, çev. Zekai Varnacı, Gıda Dergisi, yıl:1980, cilt:5, sayı:3, s.1.

⁵³⁰ Pınar Kartepe ve Halil Yalçın, “Kefirli Sağlık”, **Iğdır Üni. Fen Bilimleri Ens. Dergisi**, yıl:2014, cilt:4, sayı:2, s.24.

⁵³¹ Bkz. Yüksekdağ, a.g.m., s.52.

* İnkübasyon, mikroorganizmaların belirli sıcaklıkta tutularak gelişmesini sağlama işlemidir.

⁵³² Elgün, a.g.m., s.142.

Kodeksi'nin fermente süt ürünleri tebliğinde vermiş olduğu ürün özellikleri tablosunda kefirin hiç alkol içermediğini görmekteyiz.⁵³³ Bir çalışmada bu duruma işaret edilerek endüstriyel üretimde kefirlerin çoğunlukla hiç maya içermediği ifade edilmiştir. Bunun sebebi, mayaların fermentasyon gerçekleştirmeleri, bunun neticesinde CO₂ gazının açığa çıkması ve bunun da ürün ambalajında bozuk bir görüntüye neden olmasıdır. Müşteri böyle bir durumda ürünün bozuk olduğunu zannedeceğinden ticari amaçla üretilen kefirler maya içermemektedir. Ayrıca bu ürünlerde geleneksel kefirde olduğu gibi köpüklü bir yapı olmayıp etil alkol içeriği de %0,01'den daha az olmaktadır.⁵³⁴

3.2.4. Şalgam Suyu

“Laktik asit fermentasyon ürünü olan şalgam suyu, kırmızı renkli, bulanık, ekşi lezzetli bir içecektir. Şalgam suyu üretimi başta Adana olmak üzere Mersin, Hatay, Osmaniye ve Kahramanmaraş illerinde ve bu illere bağlı ilçelerde yaygın olarak yapılmaktadır. Ayrıca son yıllarda İstanbul, Ankara ve İzmir gibi illerde de üretimi gerçekleştirilmektedir. Şalgam suyu çoğunlukla geleneksel yöntem (hamur fermentasyonu ve havuç fermentasyonu) uygulanarak elde edilmektedir. Geleneksel yöntem yanında hamur fermentasyonu uygulamadan doğrudan şalgam suyu üretimi yapan işletmeler de bulunmaktadır.”⁵³⁵ “Fermentasyon sırasında etkili olan mikroorganizmalar laktik asit bakterileridir. Laktik asit bakterileri; laktik asit, etanol ve çeşitli organik bileşikler üreterek ve hammadde bileşimindeki maddeleri çözündürerek şalgam suyunun tipik tadını ve aromasını kazandırır.”⁵³⁶

Tablo 1’de gördüğümüz İstanbul’daki şalgam suyu örneklerinde yok denecek kadar düşük miktarda etil alkol bulunmaktaydı. Adana’da satışa sunulan şalgam suları üzerine yapılmış olan bir çalışmada ise alkol tayini 1,3-7,3 g/L olarak tespit edilmiştir.⁵³⁷

⁵³³ Bkz. <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2009/02/20090216-8.htm>.

⁵³⁴ Bkz. Dinç, **a.g.e.**, s.20.

⁵³⁵ Demet Utuş, “Şalgam Suyu Üretiminde Kullanılan Siyah Havuç Boyutunun Şalgam Suyu Kalitesi Üzerine Etkisi”, **Çukurova Üni. Fen Bilimleri Enstitüsü**, (yükseklisans tezi), Adana 2008, s.1.

⁵³⁶ Dilem Tanrıseven, vd., “Şalgam Suyunun Üretim Yöntemleri ve Biyoaktif Bileşenleri”, <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/498490> .

⁵³⁷ Bkz. **a.g.m.**, s.42.

3.2.5. Hardâliye

Ülkemizde bazı bölgelerde tüketilen, üzüm meyvesi kullanılarak yapılan bir başka fermente içecek de hardâliyedir. Hardâliye, “Trakya bölgesinde özellikle koyu renkli ve kokulu üzümlerin laktik asit fermentasyonu sonucu üretilen geleneksel bir üründür.”⁵³⁸ Hardâliye üretiminde ürünün muhafazasına katkıda bulunmak için hardal tohumu kullanılmaktadır. Hardalın koruyucu etkisi uçucu yağlarından ileri gelmektedir.⁵³⁹ Hardâliye üretimi için siyah hardal tohumlarının beyaz hardal tohumlarından daha uygun olduğu belirtilmiştir. Çalışmada, oldukça önemli bir bilgi olarak; hardaliyeye siyah hardal tohumu eklendiğinde alkol fermentasyonunun meydana gelmeyeceği ifade edilmiştir.⁵⁴⁰

Dövülmüş hardal tohumu ve vişne yaprağıyla aromalandırılan bir içecek olan hardâliye, bir üzüm içeceği olduğundan aslında alkol fermentasyonuna müsait bir sıvıdır. Her ne kadar içine konan hardal tohumunun alkol fermentasyonuna engel olacağı belirtilse de bir çalışmada hardal tohumuna ilaveten koruyucu konduğu halde hardâliyede etil alkol oluşabildiği belirtilmiştir.⁵⁴¹ Ancak bunun ölçümlenip ölçümlenmediği, ne yüzdelikte alkol içerebileceğine dair bir bilgiye yer verilmemiştir.

Hardâliye üretiminde koruyucu kullanıldığı akademik çalışmada belirtilmekle birlikte yöre insanından öğrendiğimiz kadarıyla eskiden bölge insanları koruyucu kullanmıyorlardı. Yeni üretilen hardaliyelere koruyucu katıldığını ve halk arasında buna “şıra ilacı” dendiğini öğrenmekteyiz. Üretilen bu içeceğin 1 yıl saklanabildiği, süre aşımından sonra tüketilecek olursa eğer sarhoşluk etkisi yaptığı görülmüştür. Nitekim pek çok şahidi olduğu söylenen bir olayda alkol tüketme alışkanlığı olmayan bir yetişkinin, süresi geçmiş hardâliyeyi içtikten sonra sarhoş naraları attığı anlatılmaktadır.

Çalışmamızda İstanbul’da bir marketten aldığımız hardâliyeyi buzdolabında muhafaza ettik ve kapağını açtığımız ilk gün etil alkol tayini için teste götürdük.

⁵³⁸ Fatma Coşkun, **a.g.e.**, s.4.

⁵³⁹ Muhammet Arıcı ve Fatma Coşkun, “ Hardaliyenin Bazı Özellikleri Üzerine Farklı Hardal Tohumları ve Üzüm Çeşitleri Kullanımının Etkisi”, **Akademik Gıda 9(3) (2011)**, s.7.

⁵⁴⁰ Bkz. **a.e.**, s.3.

⁵⁴¹ Bkz. Arıcı ve Coşkun, **a.g.m.**, s.7.

Laboratuvar sonuçlarında hardâliyenin ilk günündeki alkol oranı % 0,33 olarak tayin edilmiştir. İçerisinde koruyucu bulunduğu ambalaj üzerinde belirtilmiştir.

3.2.6. Meyve Suları

Sağlıklı, olgun, taze ve temiz meyvelerden mekanik yolla elde edilen, elde edildiği meyvenin renk, tat ve koku gibi tipik özelliklerini gösteren, fermente olmamış ancak fermente olabilen ve fiziksel yolla dayanıklı duruma getirilen içeceklerdir.⁵⁴² Meyve suyu grubunda 4 farklı ürün olduğu belirtilmiştir. Meyve suyu, meyve nektarı, meyveli içecek, meyve aromalı içecek olarak çeşitlenen bu ürünlerden meyve suyu % 100 meyve suyu, meyve nektarı %30 civarlarında meyve suyu, meyveli içekte %10, meyve aromalı ya hiç ya % 1 oranında meyve suyu içerir. Sıkılınca suyu elde edilebilen meyveler sınırlıdır; elma, portakal, nar ve üzüm. Diğer sıkılıp direk suyu alınamayanların nektarı alınmaktadır. Bazı meyve suları direk sıkılıp paketlenirken bazıları ise sezonunda toplanıp sıkılır ve suyu buharlaştırılır böylece yoğun kıvamlı konsantre elde edilir. Bu şekilde depolanır daha sonra paketleneceği zaman sulandırılıp piyasaya sürülür. Konsantreden yapıldığında aroması azalır ve vitamin değerinde düşme olabilir. Meyve sularına eğer dışarıdan aroma katıldıysa bu aroma içerisinde alkol olabilir.⁵⁴³ Ancak bunun oranı Alkolsüz İçecekler Tebliği'nde belirttiğimiz gibi en fazla %0,3 oranında olmaktadır. Bu da, çok içilecek olsa bile kişiyi sarhoş edebilecek miktardaki bir alkol oranı değildir. Ayrıca Tablo 2.1.'de verildiği gibi piyasada satılan meyve sularında etil alkol oranı yok denecek kadar az sonuç vermiştir.

3.2.7. Gazlı İçecekler

Gazlı içecek; su, karbondioksit, şeker, asitliği düzenleyici, esans, meyve özü, kola ekstraktı ve koruyucu maddeler ile üretilen ferahlık ve serinlik verici içecek grubudur.⁵⁴⁴ Bu içecekler de meyve suları gibidir; aralarındaki tek fark içlerine karbondioksit gazı basılmış olmasıdır. Etil alkol içerip içermeme durumu da meyve suları başlığı altında belirttiğimiz gibidir.

⁵⁴² <https://avys.omu.edu.tr/app/public/serdar.kilic> (Meyve suyu teknolojisi)

⁵⁴³ <https://www.youtube.com/watch?v=WxUydBjHM24> (Meyve suyu Prof. Fatih Gültekin Tüketici Rehberi)

⁵⁴⁴ <https://akademik.adu.edu.tr/myo/cine/webfolders/File/ders%20notlari/Alkollu%20ve%20alkolsuz%20icecek%20teknolojisi.pdf>.

3.2.8. Alkolsüz Bira ve Malt İçeceği

“Bira” adının, biranın temel maddesi olan arpa tohumunun İbranice karşılığı olan ‘bre’ kökünden, Sakson dilinde arpa anlamındaki ‘bere’ kelimesinden yahut da Latince’de içmek manasındaki ‘bibere’ sözcüğünden geldiği ileri sürülmüştür.⁵⁴⁵ Arpa maltı, şerbetçiotu, bira mayası ve su ile üretilen, alkol oranı genellikle %3 ile %5,5 arasında değişebilen bir içki olan biranın alkolsüz olanına malt içeceği de denmektedir. Bu içeceğin üretim sürecinde mayalandırma gerçekleşmediği için alkol içermemektedir.⁵⁴⁶

“Malt, arpanın ıslatılıp çimlendirilip sonrasında da kurutulmuş halidir. Bu işlemi gören buğday ise buna buğday maltı ismi verilmektedir. Malt ekstraktı (özütü) elde edilebilmesi için arpa maltı önce değirmende çekilerek arpa maltı unu elde edilir. Bu un, suyla karıştırılarak uygun sıcaklıkta bekletilir. Bu sırada unun içindeki şekerler, aromalar, aminoasitler suya geçer. Sonra un süzülünce geriye şıra kalır. Bu şıra buharlaştırılıp yoğun bir malt ekstraktı elde edilir. Bu ekstrakt, malt içeceğinde kullanılır. Bira yapılacaksa bu işleme ilave olarak şerbetçiotu katılıp kaynatılır. Şerbetçiotunun acımtırak tadı şıraya geçer. Son işlem olarak alkol üretecek olan bakteriler şıraya katılır. Bu bakterilerin alkol üretmesiyle bira elde edilmiş olur. Şayet birada oluşan alkol uçurulur veya ayrıştırılırsa ya da baştan bakteriler konarken çok az fermentasyon olursa işte o zaman “alkolsüz bira” üretilmiş olur.”⁵⁴⁷ Türk Gıda Kodeksi’ne göre alkolsüz bira şu şekilde tarif edilmektedir:

“Sadece maltın veya malt ve ekstrakt maddelerinin öğütülüp, sıcak su ile belirli yöntemlerle işlenmesi sonucunda elde edilen şıranın; şerbetçiotu ile kaynatılması ve soğutulması, bira mayası ile belirlenen alkol derecesine kadar fermente edilmesi veya fermentasyon sonucu oluşan alkolün uzaklaştırılması yoluyla elde edilen, filtre edilerek veya edilmeyerek, pastörize edilerek veya edilmeyerek üretilen, içinde çözünmüş halde karbondioksit bulunan bulanık veya berrak içkidir.”⁵⁴⁸ Tebliğ’de

⁵⁴⁵ Zeki Tez, **a.g.e.**, s.32.

⁵⁴⁶ Aktaş, **a.g.e.**, s.80.

⁵⁴⁷ Fatih Gültekin, <https://www.youtube.com/watch?v=TiZFNTu89hk> ,(Malt İçeceği Prof. Dr. Fatih Gültekin Tüketici Rehberi) .

⁵⁴⁸ **Türk Gıda Kodeksi**, Bira Tebliği 2006/33.

alkol hacimlerine göre bira çeşitlerinin gösterildiği bir tabloda yüzdeler şu şekildedir:

Alkolsüz bira:	$\leq 0,5$
Düşük Alkollü Bira:	$> 0,5 \leq 3$
Bira:	$> 3 \leq 6$
Yüksek Alkollü Bira:	$> 6 \leq 10$

Tablo 3.1.

21. Yüzyıl başlarında alkolsüz biraların Orta Doğu'da popülaritesini yükselttiği, günümüzde piyasanın üçte birini oluşturacak duruma geldiği ifade edilmiştir.⁵⁴⁹ Alkolsüz biraya malt içeceği adının da verildiğini söylemiştik ancak günümüzde malt içeceği olarak piyasaya sunulan gazlı içecekler de mevcuttur. Bunlar, “alkolsüz bira” denilen içeceklerden aslında farklıdır. Alkolsüz bira ile ilgili verdiğimiz bilgilerden anlaşılacağı gibi bunlarda fermentasyon olayının gerçekleşmesi söz konusudur. Malt içeceklerinde ise alkol fermentasyonu bulunmamaktadır. Eğer içerisine aromaları çözdürmek amacıyla alkol katkısı yapıldıysa alkol içerir. Nitekim etanol içerikleri incelenen piyasadaki içecekler tablosunda malt içeceklerine de yer verilmişti. Buna göre içinde ilave alkol katkısı olmayan farklı marka ve aromadaki malt içeceklerinde kendiliğinden oluşan alkol miktarı en çok %0,04 olarak belirtilmişti. Piyasadaki bir ürünün içeriğine baktığımızda herhangi bir alkol katkısından bahsedilmemektedir. Aşağıdaki resimde de görüldüğü gibi “Alkolsüz İçecekler Tebliği'ne uygundur” ifadesine yer verilmiştir. Tebliğ'de “içeceklerde üretimin doğasından kaynaklanabilecek etil alkol miktarı en çok 3,0 g/L” olarak yani en fazla 1 litrede %0,3 g miktarında olabileceği bildirilmektedir. Buna göre ürün bilgisi verilen bu içekte %0,3 oranından daha fazla alkol bulunmadığı anlaşılmaktadır. Daha önce belirttiğimiz gibi malt içeceklerine dışarıdan etil alkol ilavesi yapılmamakta ancak aşağıda resimde okunduğu gibi içerikte bulunan “Doğal Aroma Vericiler” ibaresi sebebiyle ve aromaları eritmek için çoğunlukla etil alkol kullanıldığından söz konusu içecek az da

⁵⁴⁹https://tr.wikipedia.org/wiki/D%C3%BC%C5%9F%C3%BCk_alkoll%C3%BC_bira#Alkols%C3%BCz_Biralarda_%C3%9Cretim

olsa alkol ihtiva edebilir. Bu miktar çok az olduğundan içerikte belirtilmemiş olmalıdır.



Resim 3.2.

3.2.8.1. Alkolsüz Bira ve Malt İçeceğinin Hükümü

Günümüzde malt içeceklerini fıkhi açıdan değerlendirenler içerisinde bu içeceklerin ambalajları görüntü itibariyle biraya benzediği için toplumda özellikle gençlerde içkiye meyil oluşturabilmesinden endişe edenler bulunmaktadır. Bu yönüyle sedd-i zerîa bakımından caiz kabul edilmemesi gerektiğini ifade etmişlerdir.⁵⁵⁰ Din İşleri Yüksek Kurulu da malt içecekleriyle ilgili kararında şunları ifade etmiştir:

“Malt; buğday, arpa gibi tahılların çimlendirilip kurutulmuş şeklidir. Bunun öğütülmesiyle elde edilen malt unu, bazı gıdalarda ve ekmekçilikte katkı maddesi olarak kullanılır. Ayrıca sıcak su içinde bekletilip şekerlenmesi sağlanan bu undan malt içeceği elde edilir. Bu haliyle sarhoş edici özelliği olmadığından maltın kullanılmasında ve bundan üretilen içeceğin tüketilmesinde bir sakınca yoktur. Ancak fermentasyona uğraması durumunda bu içecek, biraya dönüşeceğinden içilmesi helal olmaz. Dolayısıyla normal kullanım süresi geçmiş, köpürme olmuş ya da tadında belirgin bir ekşime gerçekleşmiş olan malt içeceğinin tüketilmesi caiz değildir.”⁵⁵¹

Alkolsüz bira ile ilgili ayrıca bir karar yayınlanmış, üretimde her ne kadar alkol bu içeceklerden uzaklaştırılsa da az da olsa içeriğinde alkol kaldığı ifade edilmiştir. Alkolsüz biraların üretim aşamasında sarhoş edici içki olan bira ile aynı işlemlere tabi tutulması dolayısıyla bunun içki üretimini desteklemek anlamına geleceği

⁵⁵⁰ Oral, **a.g.m.**, s.132.

⁵⁵¹ <https://kurul.diyagnet.gov.tr/Cevap-Ara/38652/malt-iceceginin-tuketilmesi-caiz-midir>.

belirtilip tüketiminin caiz olmadığı bildirilmiştir.⁵⁵² Yani alkolsüz bira adı verilen içeceklere alkol ihtiva etmelerinden ötürü değil, bira üretimi yoluyla elde edildiklerinden, sarhoşluk verme amacıyla üretilmiş haram içkinin üretimini desteklemeye yol açtığından cevaz verilmemiştir.

Ülkemizde alkolsüz bira satışı 2011 yılında başlamıştır. Türkiye Yeşilay Cemiyeti yaptığı bir laboratuvar çalışmasında alkolsüz biranın içindeki alkol oranına bakmış, % 0.26 alkol bulunduğunu tespit etmiştir. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'na gelen şikâyetlerde, alkolsüz biranın alkollü içkiyi teşvik edici ve özendirici olduğu, bilhassa çocukların ve gençlerin alkole başlamalarına neden olduğu belirtilince Bira Tebliği'nde yer alan 'alkolsüz bira' ifadesi yerine 'fermente edilmiş malt içeceği' gibi bir tanımlamanın tercih edileceği belirtilmiştir.⁵⁵³ Ancak biz, söz konusu tebliğde bunu göremediğimizi ifade edelim.⁵⁵⁴

Biz de çalışmamızda laboratuvar analizlerimiz arasında alkolsüz biraya yer verdik. Piyasada ambalajı üzerine %0,0 yazılan ve alkolsüz bira olarak satılan içeceklerden birine (aşağıdaki resimde görüldüğü gibi) etil alkol tayini yaptırdık. Buzdolabında kapağını açmadan (+4 derecede) muhafaza ettiğimiz içecekteki alkol oranı %0,047 olarak sonuç verdi. Bir başka markanın alkolsüz birasına yaptırdığımız etil alkol ölçümünde de %0,093 alkol tespit edildi. Neticeler, ürün ambalajı üzerinde yazılanı doğrulamıştır. Tüketicileri açısından duruma bakıp alkollü bira içme alışkanlığı olan kimselere sorduğumuzda tat bakımından alkolsüz bira ile biranın arasında bir fark olmadığını ifade ettiklerini görmekteyiz. Aradaki tek farkın alkolsüz bira ile sarhoş olunamaması olduğunu öğrendik. Dolayısıyla anlaşılan o ki alkolsüz bira, sarhoş olma gayesiyle tüketenlerin talebini karşılamamaktadır. Alkollü biraya benzeyen şişelerinin özendirici olabilmesi bir yana bırakılırsa, gerçekten alkol içermediği için dolayısıyla çok da içilse sarhoş etmeyeceği için tüketilmesinde dinen bir sakınca gözükmemektedir.

⁵⁵² <https://kurul.diyaret.gov.tr/Cevap-Ara/38651/alkolsuz-bira-icmek-caiz-midir-?>

⁵⁵³ <https://www.yesilay.org.tr/tr/haberler/alkolsuz-bira-mevzuati-nihayet-degisiyor>

⁵⁵⁴ Bkz. Türk Gıda Kodeksi Bira Tebliği.Tebliğ no: 2006/33.



Resim 3.3. Piyasada satılan bir alkolsüz bira ambalajı

3.2.9. Alkol İçerebilen Ürünlere Çağdaş Yaklaşımlar

Gıdaların alkol içermesi konusunda güncel yaklaşımlar şu şekildedir:

Türk Gıda Kodeksi ‘Alkolsüz İçecekler Tebliği’nde içeceklere konulacak olan etil alkolün belli bir miktarla sınırlı kalması şartını koymuş, kararı şu şekilde ifade etmiştir:

“MADDE 5 – (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin özellikleri aşağıdaki gibidir:

a) Alkolsüz içecekler tiplerine özgü tat, koku, renk ve görünüşte olmalı, yabancı tat ve koku içermemelidir.

b) Bu Tebliğ kapsamında yer alan içeceklerde üretimin doğasından kaynaklanabilecek etil alkol miktarı en çok 3,0 g/L, laktik asit miktarı en çok 0,6 g/L, uçucu asit miktarı en çok 0,4 g/L olmalıdır.”⁵⁵⁵

Bu tebliğe ilişkin olarak Din İşleri Yüksek Kurulu şu kararı almıştır:

“Bu hüküm, bu tür ürünlerin kalite özelliklerinin fermentasyon yoluyla değişikliğe uğramasını kontrol etmek amacıyla düzenlenmiştir. Bu tür alkolsüz içeceklerin üretiminde çeşitli meyve/meyve sularının yanı sıra aromatik bileşikler de kullanılabilir. Meyvelerin bünyesinde doğal olarak yüzde 0,01-0,03 oranında alkol bulunabildiği gibi, aromatik bileşenlerin kullanılması durumunda ürün içinde etil alkol, keton, ester vb. bileşikler de oluşabilmektedir. Hatta ekmek de dahil birçok fermente üründe üretim sonucunda az miktarda alkol ortaya çıkabilmektedir. Ancak

⁵⁵⁵ <http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2007/06/20070615-5.htm>

bu ürünlerin tüketilmesi, o gıdanın alkol olarak tüketimi anlamına gelmemektedir. Sonuç olarak, bileşiminde yüzde 0,3 gr./litre ve daha az oranda alkol bulunan gıda maddelerinin tüketimi, alkol alımı amaçlı değildir. Diğer taraftan bu tür içeceklerde bulunan alkol miktarı ile bir insanı sarhoş edebilecek alkol oranı ve karaciğerin alkolü parçalayarak dışarı atma oranı dikkate alındığında, yüzde 0,3 veya daha az oranda alkol içeren yiyecek ve içeceklerin tüketilebilecekleri en üst düzeylerde bile, içerdikleri alkolden dolayı, kişilerin reflekslerinde olumsuz bir gelişmeye neden olmayacakları konunun uzmanları tarafından belirtilmektedir. Bu itibarla, söz konusu gazlı içeceklerin alkollü içecekler sayılamayacağına karar verildi.⁵⁵⁶

Bu karardan, etil alkol tüketiminde limitin % 0,3 olarak kabul edildiği anlaşılmaktadır. Bir çalışmada bu sınırın en çok %1 olarak kabul edildiğine yer vermiştik.⁵⁵⁷ Alkolsüz içecekler tebliğinde belirtilen bu % 0,3'lük değer hangi hesaplama dayanarak verildiğini bilmiyoruz. Ayrıca Tebliğ'de verilen yüzdelik 2007 yılında alınan karar üzere % 0,3 olarak bildirilmiştir. 1998 yılındaki kararında ise bu oran % 0,5 olarak açıklanmıştır.⁵⁵⁸ Yurt dışında verilen sınıra baktığımızda ABD Gıda ve İlaç İdaresi (FDA)'nin, %0,5 etanol içeren içecekleri alkolsüz olarak kabul ettiği, bir içeceğin etanol içeriği %0,5'ten yüksekse eğer o içeceğin alkollü içecekler kategorisine alındığını görmekteyiz.⁵⁵⁹ Diğer ülkelere baktığımızda bu oranı Avrupa Birliği (EU) %1,2, Japonya % 1, İsveç %0,5, Norveç % 0,7, Finlandiya %2,8 olarak belirlemiştir. Rusya'da genel olarak % 0,5'ten az alkol içeren içecekler alkolsüz olarak kabul edilmekte, fermente ürünlerde ise bu oran %1,2 olarak kabul edilmiştir. Bu oran bizim kuru üzüm nebîzi numunelerimizde çıkan %1,31 lik orana en yakın orandır.⁵⁶⁰

Mecmemu'l-fikhi'l-İslâmî etil alkolle ilgili aldığı kararda şunları ifade etmiştir:

'Eşyada aslanan temiz olmadır' kaidesine binaen, alkol şer'an necis bir madde değildir. Çünkü gerek hamrın gerekse diğer sarhoş edici içkilerin necisliği, maddî

⁵⁵⁶ <https://kurul.diyaret.gov.tr/Karar-Mutalaa-Cevap/4486/-gazli-icecekler-ve-alkol--hakkindaki> (karar yılı 2014)

⁵⁵⁷ Alzeer ve Hadeed, **a.g.m.**, s.10.

⁵⁵⁸ Bkz. <https://www.resmigazete.gov.tr/arsiv/23508.pdf>.

⁵⁵⁹ Yağmur Özhan, vd, "Nefes Alkol Testinde Yalancı Pozitifliğe Sebep Olan İlaç, Gıda ve Alkolsüz İçecekler" **Hacettepe University Journal of the Faculty of Pharmacy**, Volume 40, Number 2, July 2020, s.109

⁵⁶⁰ Detaylı bilgi için bkz. https://en.wikipedia.org/wiki/Non-alcoholic_drink

değil manevîdir. Alkolün cildi, yaraları ve aletleri temizlemek ve mikropları öldürmek gibi tıp alanında kullanılmasında veya üretiminde alkol kullanılan güzel kokuları (kolonya), kremleri kullanmada, şer'î açıdan bir sakınca yoktur. Çünkü alkol, hamr'dan farklıdır. Suda çözülmeyen bazı maddeleri çözmek için imalâtında çok az miktarda alkol kullanılmış olan gazlı içeceklerin içilmesi caizdir. Çünkü bu konuda umum-ı belvâ vardır. Ayrıca bu gıdaların üretim aşamasında içlerindeki alkolün büyük bir kısmı buharlaşmaktadır.”⁵⁶¹

Suûdi Arabistan'daki İslam Fıkıh Akademisi bu açıklamasıyla konuya etil alkole olan ihtiyaç nazarından bakarak durumu zaruret ekseninde değerlendirmiştir. Etil alkol'ün hamr anlamına gelmediğini ve necis bir madde olmadığını ifade etmesi önemli ve bize göre de isabetlidir. Ancak kararda, alkol içerebilecek ürünler için belli bir alkol yüzdeliği verilmemiş, “çok az” miktarda kullanılmasında sakınca olmadığı söylenmekle yetinilmiştir.

Alkol konusunda kitap kaleme almış, hekim olan bir başka yazar konuyla ilgili görüşlerini şöyle açıklamaktadır:

“Şundan eminiz ki alkol; ekmek, pasta, bisküvi, vb. pek çok yiyeckte hatta bağırsaklarımızda bakterilerle kendiliğinden oluşmaktadır. O halde şundan da emin olabilir ve kesinkes söyleyebiliriz ki alkol necis değildir. Müskir olması başka şey, necis olması başka şeydir. Bu iki hüküm arasında bir mülâzemet ilişkisi yoktur. Şayet insan günümüzdeki gazlı içeceklerden çok miktarda içse sarhoş olur mu? Tabii ki de çok fazla içse de sarhoş olmaz. Öyleyse burda haramlığın illeti olan iskâr bulunmamaktadır. O halde “çoğu sarhoş edenin azı da haramdır” hadisi bu meşrubata uymamaktadır.”⁵⁶²

Sarhoşluk illeti esas alınarak yapılan bu açıklamda da alkolün necis bir madde olmadığı vurgulanmış, çok içildiğinde sarhoş etmemesi gerekçe gösterilerek içeceklerin etil alkol içermelerinde bir sakınca olmadığı belirtilmiştir. Yazar herhangi bir yüzdelik önermemiştir.

⁵⁶¹ <http://www.iifa-aifi.org/3988.html> (6/22): قرار بشأن الاستحالة والاستهلاك في المواد الإضافية في الغذاء

⁵⁶² el-Bâr, **el-Hamru beyne't-tıbbı ve'l-fıkh**, s.52,53.

Prof. Dr. Abdülaziz Bayındır bu konudaki görüşünü şöyle ifade etmiştir: “Kur’ân’da Allah’ın yasakladığı hamr’dır. Hamr, aklı örten her şeydir. Nebî (a.s.) “sarhoşluk veren her şey haramdır” diyerek alkollü içkiyi de uyuşturucu maddeleri de hamr saymıştır. Bunların tamamı ayetle yasaklanmıştır. Onun için ne Kur’ân ne de Nebî (a.s.)’ın sözlerinde ‘alkol’ kelimesi geçmez. Bunun faydası şudur: Alkol kimyevî bir maddedir. Alkole bakarak bir şeyin helallğine haramlığına hüküm verilemez. Biliyoruz ki, şekerli ya da nişastalı herhangi bir sıvı oda sıcaklığında akşamdan sabaha dursa onda alkol oluşur. Ama ona haram diyemeyiz.”⁵⁶³

Hamr’ın uyuşturucu maddeleri de içerisine alan bir kavram olmasından hareketle sarhoşluk veren içeceklerle birlikte uyuşturucu maddelerin de haram olduğunun belirtildiği bu yaklaşım çok daha kapsamlı ve isabetlidir. Alkolün yalnızca kimyasal bir madde olup, bu hususta asıl dikkat edilmesi gereken noktanın vücuda alınacak olan şeyin kişiye sarhoşluk verip vermemesi olduğunun altı çizilmiştir.

3.3. Fıkıh Eserlerinde Uyuşturucu Maddeler

Günümüzde uyuşturucu maddeler sınıfında değerlendirilen grupla ilgili olarak da onuncu asırdan önceki dönemlerde fukaha kenevir (الحشيش), afyon (الأفيون) ve benzeri maddelerden bahsetmişler, bunları gevşetici (المفترّة) ve sarhoş edici (المسكرّة) maddeler kapsamında zikretmişlerdir.⁵⁶⁴ Kaynaklardan ulaşabildiğimiz detaylarıyla bu maddeler şöyledir:

3.3.1. Benc (البنج): Benk (بنك) kelimesinden Arapçalaştırılmıştır. Tanesi sarhoş edici özellikte olan bir bitkidir. Yaprak, kabuk ve tohumunun uyutucu etkisi olduğu söylenir.⁵⁶⁵ Fıkıh eserlerinde çokça zikri geçen benc, Arapça’da الشيكران ve السيكران diye de isimlendirilmiştir. Botanik ilmindeki karşılığı “hyoscyamus” olarak belirtilmiştir.⁵⁶⁶ Türkiye’de “Banotu, Deli bat bat, Gavur haşhaşı, Bengildek, Berç,

⁵⁶³ Abdülaziz Bayındır, VI. İslam Hukuku Anabilim Dalı Koordinasyon Toplantısı ve İslam Fıkhi Açısından Helal Gıda Sempozyumu, Emin yay, Uludağ Üni. İlahiyat Fak., Bursa/Uludağ 3-4 Haziran 2009, s.123.

⁵⁶⁴ el-Bâr, **el-Muhaddirât**, s.37.

⁵⁶⁵ Ebü'l-Feth Burhaneddin Nasır b. Abdüsseyyid b. Ali Mutarrizî, **el-Mugrib fî tertibi'l-mu'rib**, Dârü'l-Kitabi'l-Arabi, C:İi, s.51.

⁵⁶⁶ el-Bâr, **a.g.e.**, s.41; Dâir Dâvûd b. Ömer Dâvûd Antâkî, **Tezkiretu üli'l-elbâb ve'l-câmi li'l-acebi'l-ucab = Tezkire-i Dâvûd**, [y.y., t.y.], Kahire: Matbaatü'l- Meymeniyeye, 1308, C:I, s.74.

Benk, Dağdağan” gibi isimlerle de bilinir.⁵⁶⁷ Sakinleştirici, uyku verici özelliği vardır ki yüksek dozu öldürür.⁵⁶⁸

Aslında bu kavramla ilgili şöyle bir karışıklık vardır ki Hint kökenli olan “benc” kelimesi aslında hint keneviri anlamına gelen haşış (قنب / الحشيش) için de kullanılmıştır. Ve haşış’ın de yine onlarca ismi bulunmaktadır.⁵⁶⁹ Fakihler bu bitkinin baş ağrısı yaptığı, uyuşukluk verdiği ve aklı karıştırdığını söylemiştir. Tedavi amaçlı olarak az bir miktarının kullanılmasının mübah olduğu, sarhoş olmanın ise haram olduğu belirtilmiştir.⁵⁷⁰ Benc, muhaddirât çeşitleri arasında zikredilmiştir.⁵⁷¹

İbn Sînâ, İslam tıp tarihinin en büyük eseri sayılan kitabında benc için açtığı özel fasılda benc’i içen kişinin organlarında gevşeme, dilinde çürümenin meydana geldiğini, ağızdan köpük çıkıp gözlerinin kızardığını, baş dönmesi, göze perde inmesi, nefes darlığı, sağırlık, vücutta kaşıntı, sarhoşluk, aklın karışması ve belki de sara’ya tutulmak gibi durumlar da yaşayacağını belirtmiştir.⁵⁷²

3.3.2. Afyon (الأفيون): Eski Yunancada adı “opium”dur. Bitki salgısı anlamına gelir. Haşhaşın tam olgunlaşmamış kapsül şeklindeki meyvelerinin keskin bir bıçakla çizilip kapsül içindeki sıvının dışarı süzülmesiyle elde edilir. Süt halinde beyaz ve yapışkan olan bu salgya afyon sakızı denir. Havayla temas edince rengi koyulaşır, kahverengiye döner. Genellikle kapsül çiziminden bir gün sonra toplanır. Afyon somunu olarak işlemeye verilir. Haşhaş bitkisi çoğu kez afyon ve yağ çıkarmak için ekilir.⁵⁷³

Haşhaş bitkisinin pek çok çeşidinin bulunduğu ifade edilmiştir. Birçok hastalığın tedavisinde kullanılmış olan haşhaş bitkisinin tohumu uzun olan cinsinin

⁵⁶⁷ Ufuk M. Yücel ve Orhan Yılmaz, “Van Yöresinde Yetişen İki Hyoscyamus (Banotu) Türünün Total Alkaloid Miktarları” *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Veterinerlik Fakültesi Dergisi*, 2014, 25/3, s.78.

⁵⁶⁸ Ayhan Yalçın, *Fitoterapi: öldüren yaşıtan bitkiler sorulu cevaplı bitkilerle tedavi yöntemleri*, İstanbul 1998, Geçit Kitabevi, s.58.

⁵⁶⁹ el-Bâr, *a.g.e.*, s.42.

⁵⁷⁰ İbn Âbidîn, *a.g.e.*, C:VI, s.457; Şeyhizâde, *a.g.e.*, C:I, s.602;

⁵⁷¹ Vehbe Zuhaylî, *el-Fıkühü'l-İslâmî ve edilletuhû*, Dimaşk: Dârü'l-Fikr, C:VII, s.5512.

⁵⁷² Ebû Alî Hüseyn b. Abdillâh b. Alî b. Sînâ, *el-Kanun fi't-tıb*, thk. Muhammed Emin Danavi, (y.y.), (t.y.), C:III, s.296.

⁵⁷³ Özcan Köknel, *Uyuşturucu Madde Sorunları*, İstanbul 1976, Gelişim yay, s.19.

uyuştırucu özellikte olduğu (مخدر) ve afyonun da bundan yapıldığı belirtilmiştir.⁵⁷⁴ Haşhaş bitkisi Müslüman toplumlarda sakinleştirici, uyutucu, ağrı kesici olarak kullanılmıştır. Haşhaştan çıkarılan afyonun kullanımı sadece tıbbî gerekçelerle sınırlandırılmıştır. Asırlar boyu mübah sayılmış, eğlenme amaçlı kullanımı yasaklanmıştır.⁵⁷⁵ Fıkıh eserlerinde afyonun az bir miktar tedavi amaçlı kullanımı caiz görülmüş, akli ve hisleri etkilemediği sürece kullanılabileceği söylenmiştir.⁵⁷⁶

Aynî, “الخمير ما خامر العقل” hadisini açıklarken hamr’ın akli örtme anlamından bahsedip ister üzümünden isterse başka bir üründen elde edilsin, genel olarak akli örten her şey için kullanıldığını, bunlar arasında muskat (جوز الهند), hint keneviri (الحشيش) ve afyon (لبن الخشخاش) gibi bitkilerin de olduğunu ifade etmiştir.⁵⁷⁷

3.3.3. Haşîş (الحشيشة / الحشيش): Hint kenevirinden elde edilen bir uyuştırucu (مخدر) türüdür. Latince cannabîs sativa olarak bilinen bitkinin yaprak ve çiçek durumlarından esrar elde edilir.⁵⁷⁸ Haşîş, bu bitki ve çiçeklerinden çıkarılan reçinedir. Kurduğunda sert bir maddeye dönüşür. Rengi yetiştiği bölgeye göre değişkenlik gösterir. Milattan önceki asırlardan beri bilinen bir bitkidir. Eski Mısırlılar cerrahi operasyonlarda bu bitkiyi uyuştırucu olarak kullanmışlardır.⁵⁷⁹ Bu maddenin 6. yüzyılın sonları 7. yüzyılın başlarında Tatar devletinin zuhur ettiği zamanlarda ortaya çıktığı dolayısıyla dört mezhep imamının döneminde mevcut olmadığı için bu konuda onların bir görüşünün olmadığı belirtilmiştir.⁵⁸⁰

Bu maddeyi alan kişiler sebepsiz yere son derece mutlu, neşeli olur, kahkahalar atarlar. Kimi insandaki etkisi de büyük bir boşluk hissi, kalbin çok hızlı çarpması, her an ölecekmiş, boğuluyormuş duygusu şeklindedir.⁵⁸¹ Haşîşi yeni kullanan kişilerde neşe ve eğlence halinin hakim olduğu ancak daha sonra hareketsizlik ve

⁵⁷⁴ Ebû Bekr Muhammed b. Zekerîyyâ er-Râzî, **el-Hâvî fî't-tıbb**, thk Heysem Halife Taimi, Beyrut 2002, Dâr-u ihya'it-tûrasi'l-Arabi, C:VI, s.136.

⁵⁷⁵ el- Bâr, **a.e.**, s.43.

⁵⁷⁶ Haraşî, **a.g.e.**, C:1, s.84.

⁵⁷⁷ Aynî, **Umdetü'l-Karî**, C:XVIII, s.211.

⁵⁷⁸ Yalçın, **a.g.e.**, s.153.

⁵⁷⁹ Tavîle, **Fıkhu'l-Eşribe**, 365,366.

⁵⁸⁰ İbn Hacer el-Heytemî, **ez-Zevâcir**, C:I, s.355.

⁵⁸¹ Tavîle, **a.g.e.**, s.366.

kayıp hali yaşadıkları da söylenmiştir.⁵⁸² Kullanıcısını gerçek hayattan uzaklaştırıp hayal görmesine yol açan esrar, Batı dillerinde marihuana adıyla bilinmektedir.⁵⁸³

İbn Hâcer, Resûlullah'ın müskir ve müfettir olan her şeyi yasaklamasının⁵⁸⁴, sarhoşluk, uyuşukluk ve gevşemeye neden olmasından ötürü haşîşin haramlığına delil teşkil ettiğini söylemiştir.⁵⁸⁵

3.3.4. Bürş / Berş (البرش): Benc, afyon ve diğerlerinin karışımından elde edilir. Buna bağımlı olmak akı ve bedeni ifsad eder. Yeme-içme ve cinsel istekleri yok eder, gücü azaltır, bedeni yorar. Sarhoşluk verecek kadarını tüketmek haramdır.⁵⁸⁶ Tıpta cerrahi bir işlem için veyahut da ağrı kesmek amacıyla sarhoş etmeyecek az bir miktar kullanılması caizdir.⁵⁸⁷

3.3.5. Cevzetü't-Tîb (جوزة الطيب / جوز الطيب): Besbâsetü't-tîb (بسباسة الطيب) ve Cevz-ü bevvâ (جوز بوا) isimleriyle de kaynaklarda yer almaktadır.⁵⁸⁸ Türkçede Küçükhindistancevizi olarak geçmektedir. Günde bir kez 1 kahve kaşığı kadar meyve suyuna konarak içilebilir ancak fazlası halüsinasyon, orientasyon bozuklukları, taşikardi yapar.⁵⁸⁹

İbn Hâcer el-Heytemî, eserinde Kitabü'l-Et'ime başlığı altında verdiği haşîş, afyon, benc'in yanında cevzetü't-tîb'i de saymakta, bunların hepsinin müskir olduğunu ifade etmektedir. Burada müskirden kastın eğlence, coşku vermeden aklın perdelenmesi durumu olduğu çünkü keyif, coşku verici özelliğin katı değil, sıvı müskirâtın özelliklerinden olduğu belirtilmiştir. Müellif cevzetü't-tîb'in de benc gibi

⁵⁸² Ebû Abdillâh Bedrüddîn Muhammed b. Bahâdır b. Abdillâhez-Zerkeşî, **Zehrü'l- 'arîş fî tahrîmi'l-haşîş**, thk. es-Seyyid Ahmed Ferec. Darü'l-Vefa , Mısır 1987, C:I, s.110.

⁵⁸³ Tuncay Başoğlu, "uyuşturucu" md., **DİA**, C:XLII, s.249.

⁵⁸⁴ Ebu Dâvûd, "Eşribe" 5; Ahmed b. Hanbel **IV**, 309.

⁵⁸⁵ Zuhaylî, **a.g.e.**, C:VII, s.5513.

⁵⁸⁶ İbn Âbidîn, **Reddü'l-Muhtar**, C:VI, s.458.

⁵⁸⁷ el-Bâr, **a.e.**, s.47.

⁵⁸⁸ İffet Kadi Başa, **Mu'cemu rumuz ve Delâlati'l-Ezhâr ve'n-Nebâtât: Arabî- Latinî, Fransî-İncilîzî**, Beyrut 2005, Mektebetü Lübnan, s.44; Michel Hayek, **Mevsuatü'n-nebâtâtî't-tıbbiyye: Arabî- İnkilîzî- Fransî- Almanî- Latîni**, Beyrut 1996, Mektebetü Lübnan, C:II, s.60. Batı dillerindeki karşılıkları nutmeg tree, noix de muscade, muskatnussbaum, myristica fragrans olarak verilmiştir.

⁵⁸⁹ Yalçın, **a.g.e.**, s.123.

olduğunu, dolayısıyla bu konuda görüş belirten âlimler benc'e haram diyorlarsa cevzetü't-tîb'in de haram olacağını ifade etmiştir.⁵⁹⁰

3.3.6. Dâtûrâ (داتورة): Cevz-ü mâil (الجوز المائل) diye de bilinir. Ağacı patlıcan ağacından farksızdır. Yenilirse uykuya, iştah kaybına, aklın yitirilmesine (cünûn) neden olur. İçildiğinde ise öldürebilir.⁵⁹¹ Beyaz çiçekleri vardır. Uyuşturucu madde olarak tohumu tütün içine konularak sigara halinde içilir ve içen kişiye tatala denir. Kültürümüzde “boru çiçeği”, “büyü otu”, “cin otu”, “şeytan elması” gibi isimlerle de bilinen zehirli bir bitkidir.⁵⁹² Batı dillerinde bu bitkiye *stramoine*, *devil's trumpet* adları verilir. Sinir sistemi üzerinde sakinleştirici etkisi vardır. Benc gibi etki etmektedir, uyuşturucudur.⁵⁹³

Genel olarak fukahânın sarhoşluk veren maddeler ve uyuşturucularla ilgili yaklaşımlarını özetleyecek olursak, tedavi amaçlı olmadıkça bu tür maddeleri kullanmak haram kabul edilmiştir. Tıbbî zorunluluk halinde kullanımı da sarhoşluk vermeyecek ölçüde olmasıyla sınırlandırılmıştır. Ancak haramlık hükümleri hamr'dan ayrı tutulmuştur. Farklı görüş bildiren İbn Teymiye'ye göre bu maddelerin kullanımı hamr'da olduğu gibi mutlak anlamda haramdır. Ona göre çoğu sarhoş edenin azı da haram olduğu için tıp sahasında kullanımı sarhoş etmeyecek kadar az bir miktarla da olsa caiz değildir.⁵⁹⁴

3.4. Günümüzde Uyuşturucu Maddeler

Uyuşturucu maddelere Dünya Sağlık Örgütü'nün getirdiği tanım şöyledir: “Doğal ya da sentetik bir ilacın mükerrer kullanılması sonucu kişiye ve topluma zarar veren, kronik zehirlenme hali yaratan maddelerdir.”⁵⁹⁵

Uyuşturucu maddelerin çoğu, alkollü içeceklerin yaptığı gibi insanın aklına set çekerek normal davranışlar sergilemesine engel olup, ölçülü düşünebilmesine ve ne dediğinden haberdar olmasına imkan tanımamaktadır. Kur'an-ı Kerim “hamr” sözcüğüyle hem sarhoşluk veren içecekleri hem de kişiyi sarhoş etmesiyle beraber

⁵⁹⁰ İbn Hacer el-Heytemî, *ez-Zevâcîr*, C:I, s.354.

⁵⁹¹ Ahmed Fethi Behnesî, *el-Hamr ve'l-muhadderât fi'l-İslâm*, Müessesetü'l-Halici'l-Arabi, Kahire 1989, s.139.

⁵⁹² Baytop, *a.g.e.*, s.50

⁵⁹³ Bkz. Hayek, *a.g.e.* s.64,

⁵⁹⁴ İbn Teymiyye, *el-Fetâvâ'l-kübrâ*, Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye 1987, C:III, s.424.

⁵⁹⁵ <http://umudder.org/uyusturucu-maddelerin-tanimi/>

vücudunda istenmeyen başka daha olumsuz hallerin de yaşanmasına neden olan uyuşturucu maddeleri haram kılmıştır.

Vücuttaki etkilerine göre ve türlerine göre sınıflandırılan uyuşturucular afyon ve türevlerini, uyarıcıları, halüsinojen maddeleri, uyku ilaçlarını, uçucu maddeleri ve yatıştırıcıları kapsamaktadır. İki grupta ele alınacak olursa bir kısmı doğal olup bitkilerden elde edilmektedir, bir kısmı da sentetiktir.⁵⁹⁶ Uyuşturucuları kimyasal yapılarına göre sınıflandıranlar da 6 maddede ele almışlardır.⁵⁹⁷ Değişik açıdan pek çok sınıflandırma yapılan bu maddeleri biz çalışmamızda detaylarına girmeden sadece kullanıcısında oluşturduğu etki bakımından özet bir şekilde ele alacağız.

3.4.1. Depresanlar

Depresanlar reçeteli ilaçlar ve yasadışı maddeler şeklinde yaygın olarak kullanılmaktadır. Düşük dozda sakinleştirici, yüksek dozda uyutucu ve ağrı kesicidirler, bazen de algıda değişiklik oluştururlar. Yine, bilişsel bozukluğa da neden olabilmektedirler.⁵⁹⁸ Barbiturat, methakalon, benzodiazepin başlıcalarıdır. Uzun süre kullanıldıklarında dozaj artırma ihtiyacı duyulur sonuç olarak da fiziksel ve psikolojik bağımlılık gelişir. Madde yoksunluğunda ölüme dahi sebebiyet verebilir.⁵⁹⁹

3.4.2. Uyarıcılar

Bu tür maddeler merkezi sinir sistemini uyarıp halüsinasyonlara sebep olurlar. Bu nedenle kolaylıkla alışkanlık yaparlar. Bağımlılarında huzursuzluk, iştahsızlık, uykusuzluk, baş dönmesi, daha ileri vakalarda koma hali ve ölüm meydana gelmektedir. En bilineni doping özellikleri olan amfetaminlerdir. Extacy de bu türdendir.⁶⁰⁰

⁵⁹⁶ Tuncay Başoğlu, “Uyuşturucu” md, DİA, C:XLII, s.248.

⁵⁹⁷ Bkz. <https://acikders.ankara.edu.tr>

⁵⁹⁸ <https://acikders.ankara.edu.tr>,

⁵⁹⁹ Fatma Tülay Abay, “ **Türk Ceza Kanunu’nda Uyuşturucu veya Uyarıcı Maddelerin Ticareti Suçu (TCK m. 188/3)**”, Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, (yükseklisans tezi) Antalya 2016, s.22.

⁶⁰⁰ Abay, a.g.e., s.19.

3.4.3. Uyku Vericiler (Narkotikler)

Bu maddeler insanı maddi manevi adeta felç eder, kendisinden beklenen fonksiyonları kaybetmesine sebep olur ve bağımlılık yaparlar.⁶⁰¹ Afyon grubu maddeler bu kategoridedir. Bunlardan morfin ve kodein çeşitli rahatsızlıkların tedavisinde kullanılmıştır. Morfinin işlem görmüş hali eroin ise tıbbî amaçla kullanılmamaktadır.⁶⁰²

3.4.4. Hayal Gördürenler (Halüsinojenler)

Kullanıldıklarında kişiyi gerçek dünyadan uzaklaştıran maddelerdir. Maddeyi aldıktan sonra kişi, hayaller görmeye başlar. Aklın bedeni terk ederek çok uzaklara gittiği zannedilir.⁶⁰³ LSD, marihuana, esrar bu türdendir. Tedavi maksatlı kullanımları yoktur. Esrar bugün dünyada en yaygın uyuşturucu maddesidir. Kannabis (cannabis) tipi maddeler olarak da geçmektedir.⁶⁰⁴

Genel anlamda uyuşturucu maddeler sinir sistemini olumsuz etkileyip insanın düşünme ve karar mekanizmasını bozduğundan haram kılınan müskir ve müfettir kapsamındadır. Sarhoşluk verme özelliğine sahip olup kişinin irade ve düşünme kabiliyetini engelleyen bu türden maddeler, Kur'an ve Sünnet'te geçen çalışmamızın ana kavramı "hamr"a dahil olmaktadır. Nitekim hamr ile ilgili Kur'an ve Sünnet'te altı çizilen husus sarhoşluk vermesi, husumete sebep olması, kişiye ne dediğini bilemeyecek bir hal yaşatmasıdır. Bu durumlar uyuşturucu maddelerde de kendisini göstermekte hatta uyuşturucular kişiyi ve nihayetinde toplumu alkollü içeceklerden çok daha fazla fesada götürmektedir. Dolayısıyla bu maddelerin keyif ve eğlence amaçlı olarak, kendinden geçme isteğiyle kullanılması helal değildir.

⁶⁰¹ <http://umudder.org/uyusturucu-maddelerin-tanimi>

⁶⁰² Başoğlu, "Uyuşturucu" md, **DİA**, C:XLII, s.248.

⁶⁰³ Kibar Karadeniz, "Bağımlılık Yapan Madde Kullanma Suçlarının İslam Hukuk Sosyolojisi Açısından Değerlendirilmesi", **Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü**, (yüksek lisans tezi), Ankara 2009, s.26.

⁶⁰⁴ <https://www.ipe.com.tr/tr/icerik/47/esrar-cannabis>

3.4.5. Değerlendirme

Fıkıh kaynaklarında gördüğümüz pek çok içecek, başlangıcı itibariyle aslında bir tür nebîz olup, belli bir süre sonra fermentasyona uğrayıp sarhoşluk verici hale gelmektedir. Çeşitli tahıllardan ve meyvelerden elde edilen bu içecek/ içki türlerinde başlangıçta nebîz yapma yöntemi uygulanıp sonradan tahammür (fermentasyonu) gerçekleştiğinde bu sıvılar artık sarhoş edici hale gelmektedirler yani bir tür hamr olmaktadır. Zikri geçen nebîzler, henüz tahammür etmemiş hallerindeyken farklı miktarlarda pişirilmişler, bu miktarlara göre de farklı isimlerle isimlendirilmişlerdir. Bu sıvılara pişirme işleminin uygulanmasının sebebi lezzetlerini artırmak ve daha uzun süre dayanmalarını sağlamak olmalıdır. Nitekim gıda alanıyla ilgili çalışmalara baktığımızda gıdaların bozulmasına neden olan mikroorganizmaların faaliyetlerini engelleme ve gıdalara sürekli bir dayanıklılık kazandırma amacıyla uygulanan yöntemlerden biri ısıtma işlemidir. “Örneğin meyve suları gibi yüksek asitli (pH < 4.5) gıdalarda basit bir ısıtma işlemi dahi, bozulma etmenlerini kısa sürede ortadan kaldırmaya yetmekte ve bunlarda insan sağlığını tehdit edici bir bozulma riski bulunmamaktadır.”⁶⁰⁵

Nebîzlerle ilgili bir başka önemli mesele de kimi hadis rivayetlerinin bazı fukaha tarafından hatalı yorumlanmış olmasıdır. Bu yorumlar o noktaya varmıştır ki Resûlullah (a.s.)’ın bile müskir niteliğe ulaşmış bir içeceği içtiği iddia edilmiştir. “İştîdâd ” başlığı altında izah ettiğimiz gibi -ulemanın çoğunun da ifade ettiği üzere- bu noktada biz de Allah Resûlü (a.s.)’ın içtiği nebîzin müskir hale gelmiş bir içecek olamayacağı kanaatindeyiz. Nebîzlerdeki keskin, sert gibi sözcüklerle ifade ettiğimiz o yüz buruşturan tadın içeceğin alkol oranının yüksekliğine işaret etmediği, bu durumun o içeceğin asit oranındaki yükselmeden kaynaklandığını kimyasal izahlarıyla ortaya koymaya çalıştık.

Resûlullah döneminde nebîz adıyla anılan, günümüzde meşrubat dediğimiz grupta değerlendirilen içecekleri de etil alkol içermeleri bakımından analize aldık. Nişasta ve şeker bazlı ürünler oldukları için boza, kefir, hardâliye, meyve suları vb. içeceklerde alkolleşme gerçekleşebildiği için bunların laboratuvar ortamında etil alkol

⁶⁰⁵Bkz. <https://akademik.adu.edu.tr/myo/cine/webfolders/File/ders%20notlari/gida%20temel%20islem%20II.pdf> (s.1-3).

tainlerini yaptırdık. Koruyucu içerdikleri ambalajları üzerinde yazmakta olan bu ürünlerde binde birlik ölçülerde yok denebilecek kadar az etil alkol çıkınca taze olarak te'min edebileceğimiz boza ürününden aldık. Günlük olarak üretildiği söylenen ve koruyucu içermediği satış elemanı tarafından belirtilen bozayı buzdolabında muhafaza edip gün gün takip ettik. Özellikle aynı gün, en fazla ertesi gün tüketilmesi tarafımıza ikaz edilen bozada her hangi bir değişiklik göremedik. Öncelikle, 1 hafta gibi uzun bir süre beklemiş olmasına rağmen yok denecek kadar az alkol çıkmasının beklemediğimiz bir durum olduğunu ifade edelim. Bozadaki bu sonucun bir değerlendirmesini yapacak olursak işin uzmanlarından edindiğimiz bilgilerin ışığında şunları söyleyebiliriz: aldığımız bozada yoğurt mayası kullanılmış olabilir, alkol üretecek mikroorganizmalar bulunmadığından etil alkol seviyesi çok düşük çıkmış olabilir. Bir başka ihtimal, belki bu boza kaynatılmış böylece içerisindeki mikroorganizmaları ölmüş olabilir. Muhtemel bir diğer durum da satıcının doğruyu söylememiş olmasıdır; yani bozada koruyucu ilavesi bulunduğu halde yok demesidir.

Şıra numunemizi değerlendirecek olursak, bozada olduğu gibi şırada da satıcısı tarafından ürünü bekletmeden aynı gün içerisinde tüketmemiz salık verildi. Bozayla aynı şartlarda bekleyen şıramızda 1 hafta sonunda oldukça yüksek diyebileceğimiz bir oranda etil alkolle karşılaştık. Bu neticeyi görünce şıranın ilk gününde nasıl bir sonuç vereceğini merak ettik. Şırayı satın aldığımız aynı gün laboratuara götürdük. Şayet kişide sarhoşluk oluşturacak etil alkol yüzdelik sınırı %1 ise %1.53'lük etil alkol ihtiva ettiğini tespit ettiğimiz şıranın içilmesi şüphe arz etmektedir. Zira Allah Resûlü'nün bu noktada ortaya koyduğu "çoğu sarhoş edenin azı da haramdır" ilkesine göre bu etil alkol derecesi ile şıradan çok içmek kişiyi sarhoş edebilecek seviyede gibi görünmektedir. Ancak şıranın bir meşrubat olarak tüketildiği, sarhoş olmak amacıyla içilen içeceklerden olmadığı dikkate alınırsa haramdır denilemez. Ancak ihtiva ettiği alkol derecesinden ötürü şüpheli olduğu kanaatindeyiz.

SONUÇ

Hamr, sarhoşluk verip insanı ne dediğini bilmez duruma getiren her şeyi ifade etmek üzere Kur'ân-ı Kerîm'in özel olarak seçmiş olduğu bir kelimedir; fermente olmuş üzüm şarabının özel ismi değildir. Bu yüzden hamr'ın ayet meallerine “şarap” kelimesiyle yansıtılması kanaatimize göre eksik ve yanlış bir tercümedir.

Hamr, aklın muhakeme yeteneğini perdelediğinden Yaratıcı'nın haram kıldıkları arasında yer alır. Kanaatimize göre hamr'ın yasaklanması -genel kabulün aksine- Kur'ân-ı Kerîm ile başlamamıştır. Aklın muhafazası tüm semâvî dinlerin korumaya çalıştığı değerlerden biri olduğu için, önceki kitapları tasdik ettiğini vurgulayan Kur'ân-ı Kerîm'de yasaklandığı gibi insanlık tarihinde vahyin başlangıcından beri, ilk Nebî'den bu yana nehyedilenler arasında olmalıdır. Günümüzde Hristiyanlıkta ve Yahudilikte şarap (bir çeşit hamr) içmenin, ibadetin bir parçasıymış gibi kabul edilip yüzyıllardır ayinlerde uygulanagelmesi bu gerçeği değiştirmemektedir. Nitekim yaptığımız basit bir taramada gördük ki aslı Aramice'den gelen “hemer” קֶמֶר kelimesi Arapça'daki hamr kelimesiyle aynı anlamı ifade etmektedir. Kutsal Metinler'in dilini iyi bilen bu konuda uzman kişilerce sarhoşluk veren şeylerin önceki kitaplardan beri süregelen ilahi bir yasak olduğu gerçeği ortaya çıkarılmalıdır.

İslam kaynaklarındaki hamr-nebîz karmaşasının bir benzeri de öyle görünüyor ki Kutsal Metinler'de yaşanmaktadır. Üzüm kaynaklı içeceğin her pasajda şarap olarak anlaşılması, Nebîlikle bağdaştırılamayacak tabloların ortaya çıkmasına neden olmuştur. Hristiyan dünyası yaşadığı bu sıkıntıyı “iki şarap teorisi” geliştirerek gidermeye çalışmaktadır. (Detaylı bilgi için 36 no'lu dipnota bakınız) Kutsal Metin okumaları yapanların titiz bir çalışmayla bu çok önemli meseleyi açıklığa kavuşturmaları temennimizdir.

Kimyada alkol grupları içinde yer alan etil alkolün çok miktarda vücuda alındığında sarhoşluk verdiği malumdur. Ancak çalışmamızdan elde ettiğimiz kanaate göre bu, Kur'ân'ın “hamr” sözcüğüyle ifade ettiği şeyin kendisi değildir. Hamr'ın etil alkol olduğu iddia edilerek ayet ve hadisler bu gözle okunmamalıdır

kanaatindeyiz. Zira etil alkol yalnızca kimyevî bir bileşiktir. Pek çok alanda kendisine ihtiyaç duyulan bir maddedir.

Etil alkolün içeceklerdeki durumunun anlaşılabilmesi için Nebî (a.s.)'ın içtiği nebîzin ne olduğunun tam olarak bilinmesi gerekmektedir. Fıkıh geleneğinde oldukça karışık bir biçimde ele alınmış olup aslında şifa verici nitelikte olduğu halde helal mi haram mı olduğu tartışılmış olan ve hak ettiği izahı bulamayan nebîzin tam tanımını bize göre şöyle olmalıdır: Su içerisine kuru üzüm, hurma gibi meyvelerin atılıp akşamdan sabaha ya da sabahtan akşama ürünlerin tadı suya geçene kadar bekletilmesiyle elde edilen, arpa, mısır gibi hububatla da yapılabilen, kâh pişirilerek kâh da pişirilmeden 2-3 gün içinde -mevsime göre süresi değişebilmekle birlikte- tüketilen sağlıklı bir içecektir. Üzerinde kabarmanın görüleceği ana dek adı nebîz olup, tahammür (alkol fermentasyonu) gerçekleştiği raddede artık hamr'a dönüşmüştür.

Kimyasal bir bileşik olan etil alkolün bazı gıda ürünlerinde aromaları çözücü bir madde olarak kullanılması, (belli miktarda) tüketilen bu maddenin sarhoşluk verici özelliğinden dolayı Müslüman tüketicide rahatsızlık uyandırmaktadır. Ülkemizde Alkolsüz İçecekler Tebliği'nde içeceklerde aromadan kaynaklanabilecek etil alkol oranı en fazla %0,3 olarak belirlenmiş, diğer ülkelerde bu oran %0,5 ilâ %2,8 arasında değişiklik göstermektedir. Bu ülkeler arasında fermente ürünler için özel bir sınır koyan Rusya, en fazla % 1,2 oranında etil alkol içeren içecekleri alkolsüz olarak kabul etmektedir. Biz de laboratuarda etil alkol ölçümlerini yaptırdığımız nebîz numunelerimizde % 1,31 oranında etil alkol tespit ettik.

Etil alkolün necis bir madde olarak kabul edilip konunun fıkıh eserlerindeki "istihlak" başlığı altında incelenmesinin isabetli olmadığı kanaatindeyiz. Zira çalışmamızdan edindiğimiz bilgiler ışığında etil alkolün necis bir madde olmadığı neticesine vardık.

Nebîz, hem bir Nebî içeceği olduğu için hem de milattan öncelere kadar uzanan hekim reçetelerinde önerilen bir besin olduğu için günümüzde sağlıklı bir içecek olarak tüketilmesi tavsiye edilmelidir. Belki de Hz. Muhammed (a.s.)'den önceki peygamberlerden beri tevârüs etmiş olan bu gelenek canlandırılmalıdır.

Günümüzde üretilen şıralar nebîze benzemektedir ancak şıraya yaptığımız etil alkol tayininde daha yüksek oranda alkol çıkmıştır.

Günümüzde ‘nebîz’ dendiği zaman sarhoş eden içecek grupları anlaşılmakta, kelime Arapça yazılıp internet taraması yapıldığında sonuç listesi içki kadehleri ile dolmaktadır. Çalışmamızda nebîzin sarhoşluk vermediği, üzerinden belli bir süre geçtikten sonra gerçekleşen nebîzdeki o değişimin nebîzi artık hamr haline getirdiğinin altı çizilmiştir. Bu sadece bir isimlendirme farkı değil, helal-haram arasını ayırmaktır.

Fıkıh eserlerinde ‘nebîz çeşitleri’ altında verilen içeceklerin bir kısmı aslında nebîz olmaktan çıkıp hamr halini almıştır. Gıda kimyası alanının sunduğu bilgilerden yararlanarak ve işi ehline danışarak bu eserlerde yerini almış içecek isimlerinin hangisinin sarhoş edici nitelikte olduğu, hangisinin sarhoşluk verme özelliğine sahip olamayacağını tespit etmeye çalıştık.

Tarihte olduğu gibi günümüzde de tüketilmekte olan fermente içeceklerden boza, şıra ve hardâliye de laboratuarda etil alkol tespiti yaptırdığımız ürünlerdendir. 1 hafta bekletmemize rağmen bozada yok denecek kadar az etil alkol çıkmıştır. Şırada ilk günden alkol miktarı %1,53 olarak tespit edilmiştir. Yüksek denebilecek bu oran %1’i aştığından sarhoşluk verici sınırın üzerindedir. Çok içildiğinde sarhoş etmesi muhtemel olan bu içeceğin tüketilmesinin dinen şüpheli olduğu kanaatindeyiz. Hardâliye ölçümünde ise yok denecek kadar az etil alkol çıkmıştır. Ayrıca piyasada “alkolsüz bira” adı altında satılan içecek örneklerinde de etil alkol tespit edilmemiştir.

Etil alkol ölçümelerini yaptırmadığımız içeceklerin alkol oranları daha önce gıda mühendisliği alanında yapılmış çalışmalardan alıntılanıp bir tabloda verilmiştir. Araştırmalarımız neticesinde etil alkol oranı %1,3’ü aşmayan içeceklerin içilmesinde dinen bir sakınca bulunmadığı kanaatine ulaşılmıştır.

BİBLİYOGRAFYA

Kur'ân-ı Kerîm

- Abay, Fatma Tülay: “ **Türk Ceza Kanunu’nda Uyuşturucu veya Uyarıcı Maddelerin Ticareti Suçu (TCK m. 188/3)**”, Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, (yükseklisans tezi) Antalya 2016.
- Abdülvahitoğlu, Aslı: “Alternatif Yakıt Olarak Lignoselülozik Etanol Üretimi: İplikhane Pamuk Telefleri Üzerine Bir Çalışma”, **Çukurova Üniversitesi Mühendislik Mimarlık Fakültesi Dergisi**, 34 (2), Haziran 2019.
- Adevî, Ali b. Ahmed b. Mükerrremillah es-Saidi: **Hâşiyetü'l-Adevî alâ kifâyeti't-talibi'r-rabbânî**, thk. Yusuf Şeyh Muhammed el-Bukâî Dâru'l-Fikir, Beyrut 1994.
- Akın Ahmet ve Serpil Gülenç, “Fermentasyonda Rol Oynayan Bazı Faktörler”, **Fabad Farmasötik Bilimler Dergisi**, yıl 1991, sayı: 16, s.215.
- Akbaş, Muzaffer, Turgut Cabaroğlu: “Ülkemizde Üretilen Bazı Üzüm Sirkelerinin Bileşimleri ve Gıda Mevzuatına Uygunlukları Üzerine Bir Araştırma”, **Gıda Dergisi**, c. 35, sy.3, 2010.
- Aktan, Nihat ve Hatice Kalkan Yıldırım: **Sirke Teknolojisi**, SİDAS Medya Ltd. Şti yay., İzmir 2011
- Aktaş, Ahmet, Bahattin Özdemir: **İçki Teknolojisi**, Detay yay, Ankara 2005.
- Ali, Cevâd: **el-Mufasssal fî târihi'l-Arab kable'l-İslâm**, Dâru's-Sâkî, 2001, C:VII, XIV.
- Altıkulaç, Tayyar: “ Muhammed b. Ahmed Kurtubi”, **DİA**, C:XXVI.

- el-Âmilî, İbnü'l-Hür Muhammed b. Hasan b. Ali el-Meşgari Hür: **Vesâilü's-Şîa ilâ tahsili mesâili's-şerîa**, 6. bs., thk. Abdürrahim Rabbânî Şîrâzî, Dâru İhyâi't-Türâsi'l-Arabî, Beyrut 1991.
- Antâkî, Dârir Dâvûd b. Ömer Dâvûd **Tezkiretu üli'l-elbab ve'l-câmi li'l-acebi'l-ucab = Tezkire-i Dâvûd**, [y.y., t.y.], Matbaatü'l-Meymeniyye, Kahire 1308.
- Arıcı, Muhammet: **Fermentasyon Teknolojisi (Bitkisel Fermentasyonlar)**, ders notları, İstanbul 2017.
<file:///C:/Users/Cmptr/Desktop/bitkisel%20fermentasyonlar%20Muhammet%20ARICI.pdf>.
- Arıcı Muhammet ve Fatma Çoşkun: “ Hardâliyenin Bazı Özellikleri Üzerine Farklı Hardal Tohumları ve Üzüm Çeşitleri Kullanımının Etkisi”, **Akademik Gıda 9(3) (2011)**.
- Arık, Elif “Gıda Sektöründe Doğrusal Programlama Tekniği İle Üretim Planlaması: Sirke Üretimi Uygulaması”, **Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü**, yüksek lisans tezi, Aydın 2020.
- Aynî, Bedruddîn Ebû Muhammed Mahmûd b. Ahmed: **Umdetu'l-Kârî Şerhu Sahîhi'l-Buhârî**, Daru İhyait-türasil Arabiy, C:XXI, (t.y.)
el-Binâye fî şerhi'l-Hidâye, thk. Eymen Salih Şa'ban, Dâru'l-Kütübi'l İlmiyye, Beyrut 2012.
Şerhu Sünen-i Ebi Dâvûd, thk. Ebû'l-Münzir Halid b. İbrahim el-Mısri, Mektebetü'r-rüşd, Riyad 1999.
- Azîmâbâdî, Ebû't-Tayyib Muhammed Şemsü'l-Hakk b. Emir Ali Diyânüvî: **Avnü'l-ma'bûd şerhu Sünen-i Ebî Dâvud ve meahu Hâşiyetü İbn Kayyim**, Dâru'l-Kütübi'l İlmiyye, C:I, Beyrut 1415.
- Bâbertî, Ekmeleddin Muhammed b. Muhammed b. Mahmûd b. Ahmed: **İnâye şerhi'l-Hidâye**, Daru'l-Fikr, (t.y.).

- Bâcî, Ebü'l-Velid Süleyman b. Halef b. Sa'd et-Tücibi: **el-Müntekâ**, Matbaatü's- Saâde, C:III, h.1332.
- Baktır, Mustafa "İçki", **DİA**, C: XXI.
- Bâr, Muhammed Ali: **el-Hamru Beyne't-Tıbbî ve'l-Fıkh**, Daru's-Suudiyye, Riyad 1984.
- el-Muhaddirâtü'l-hatari'd-dahim: el-afyon ve müştakkâtuhu**, Dâru'l-Kalem, Dımaşk 1988.
- Başoğlu, Tuncay: "uyuşturucu" md., **DİA**, C:XLII, s.249.
- Bayındır, Abdülaziz: "İslam Açısından Sarhoş Edici İçkiler", **İslam Medeniyeti Edebi Araştırmalar Dergisi**, 1974, cilt:4 sayı: 3, s.6.
- Abdülaziz: **Kur'ân Işığında Doğru Bildiğimiz Yanlışlar**, Süleymaniye Vakfı yay, 5. Baskı, İstanbul 2014.
- VI. İslam Hukuku Anabilim Dalı Koordinasyon Toplantısı ve İslam Fıkhı Açısından Helal Gıda Sempozyumu**, Emin yay, Uludağ Üni. İlahiyat Fak., Bursa/Uludağ 3-4 Haziran 2009.
- Baynal, Kasım: "Taguchi yönteminin gıda sektöründe çok yanıtli problemin eniyilenmesinde uygulanması", **SAÜ Fen Bilimleri Dergisi** 2015, 19. Cilt, 1. Sayı, s. 107-121.
- Baytop, Turhan: **Türkçe Bitki Adları Sözlüğü**, Ankara: Türk Dil Kurumu, 1994.
- Beğavî, Muhyi's-sünne Ebû Muhammed el-Hüseyn b. Mes'ud: **Tefsirü'l-Begavî**, thk. Abdürrezzak el-Mehdi, Daru ihyai türâsi'l Arabî, C:I, Beyrut 1420.
- Şerhü's-sünne**, thk. Şuayb el-Arnaût, Muhammed Züheyr eş-Şaviş, Beyrut: el-Mektebü'l-İslâmî, C:XI, 1983.
- Behnesî, Ahmed Fethi: **el-Hamr ve'l-muhaddirât fi'l-İslâm**, Müessesetü'l-Halici'l-Arabi, Kahire 1989.

- Berktaş, İjlal: “Bozanın Farklı Hammaddeler Kullanılarak Üretilmesinin Fenolik İçeriğine ve Kalitesine Etkisi”, **İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü**, yüksek lisans tezi, İstanbul 2011.
- Beyhâkî, Ebû Bekr Ahmed b. el-Hüseyin b. Ali: **es-Sünenü'l-kübra**, thk. Muhammed Abdülkadir Ata, Daru'l-Kütübi'l-İlmiyye, Beyrut 2003.
- Beyzâvî, Ebû Saîd Nasîrüddin Abdullah b. Ömer b. Muhammed: **Envârü't-tenzil ve esrârü't-te'vil**, thk. Muhammed Abdurrahman Mar'aşlı, Daru İhyai't-tüрасil-Arabi, Beyrut 1418.
- Bilmen, Ömer Nasuhi: **Hukuki İslamiyye ve Istılahat-ı Fıkhiyye Kâmûsu**, Bilmen yay, C:III.
- Birer, Selma: “Boza Yapımı ve Özellikleri”, **Gıda Dergisi**, yıl:12, sayı:5, Eylül-Ekim 1987.
- Bozbaş Seyfettin ve Osman Erkmen, “Üzüm Şırası Elde Edilmesinde Kullanılan Yöntemler”, **III. Uluslar arası Mesleki ve Teknik Bilimler Kongresi, 20-22 Haziran Gaziantep 2018**.
- Bozkurt, Nebî, “İçki”, **DİA**, C: XXI.
- Buhârî, Ebû Abdillâh Muhammed b. İsmail: **Sahîhu'l-Buhârî**, thk. Muhammed Züheyr b. Nâsır en-Nâsır, 9 c., Dâr-ü Tavki'n-Necât, Dımaşk 1422.
- Bulduk, Sıdika: **Gıda Teknolojisi**, Detay yay. 5. bs., Ankara 2009.
- Büstî, Ebû Hâtim Muhammed b. Hibbân b. Ahmed: **Sahih İbn Hibban bi tertib-i İbn Balaban**, thk. Şuayb el-Arnaût, Müessesetü'r-Risâle, Beyrut 1993.
- Canbaş, Ahmet: **Gıda bilimi ve teknolojisi**, Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Adana 1992.

<http://dergipark.gov.tr/download/article-file/77719> Ankara Eylül-Ekim sy. 1982 sf.1.

- Cessâs, Ebû Bekr Ahmed b. Ali er-Râzî: **Ahkâmü'l-Kur'ân**, Muhammed es-Sâdık Kamhavî, 5 c., Beyrut, Dâru İhyâi't-Türâsi'l-Arabî, 1985.
- Şerhu Muhtasari't-Tahâvî fi'l-fıkhi'l-Hanefi**, thk. İsmetullah İnayetullah Muhammed; dirase ve tashih Said Bektaş, Dârü'l-Beşâiri'l-İslâmiyye; Medine Dârü's-Sirâc, Beyrut 2010.
- Cevherî, Ebû Nasr İsmail b. Hammâd: **Sihâh fi'l-lügâ ve'l-Ulum**, İ'dad ve tasnif: Nedim Mar'aşlı, Usame Mar'aşlı, Beyrut: Dârü'l-Hadâratî'l-Arabiyye, 1975.
- Ceziri, Abdurrahman b. Muhammed b. İvaz, **el-Fıkh ale'l-mezâhibi'l-erbaa**, 5 c., Dar'l-Kütübi'l-İlmiyye, Beyrut 2003.
- Coşkun, Fatma “Hardâliye Üretim Teknolojisi Üzerinde Bir Araştırma”, **Trakya Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü**, (Basılmamış Doktora tezi), Tekirdağ 2001.
- Cüveynî, İmâmü'l-Haremeyn Ebü'l-Meâlî Rûknüddîn Abdülmelik b. Abdullâh b. Yûsuf: **Nihâyetü'l-matlab fî dirâyeti'l-mezheb**, thk. Abdülazim Mahmud ed-Dib., Darü'l-Minhac, Beyrut 2007.
- Çakır, Fatma: “Farklı Polietilentereftalat (pet) Şişelerde Ambalajlanan Gazlı Kola İçeceğinin CO₂ İçeriği Üzerinde Çeşitli Faktörlerin Etkisi”, **Çukurova Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü**, yüksek lisans tezi, Adana 2010.
- Çelebi, Evliya: **Evliya Çelebi Seyahatnamesi: İstanbul**, haz. Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2003. 1. c. 2. Kitap.
- Dârimî, Ebû Muhammed Abdullah b. Abdurrahman b. Fazl: **Sünen-i Dârimî**, Eşribe 7, thk. Hüseyin Selim Esed ed-Dârânî, 4 c., Dâru'l-Muğnî, Suudi 2000.

- Dâvûdoğlu, Ahmed: **Sahih-i Müslim Terceme ve Şerhi**, Sönmez Neşriyat, İstanbul 1974, C:IX.
- Derviş, Muhyiddin b. Ahmed Mustafa: **İ'rabü'l-Kur'âni'l-Kerîm ve beyânuh**, Daru'l-İrşad li'şuûmi'l-Camiyye, Humus 1415.
- Desûkî, Ebû Abdullah Şemseddin Muhammed b. Ahmed b. Arafe: **Hâşiyetü'd-Desûkî alâ şerhi'l-kebir**, Daru'l-Fikir, (t.y.).
- Dinç, Ayşe: “Kefirin Bazı Mikrobiyolojik ve Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi”, **Ankara Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü**, yüksek lisans tezi Ankara 2008.
- Dozy, Reinhart Pieter Anne: **Tekmiletü'l-meâcimi'l-Arabiyye**, terc. Muhammed Selim Nuaymi, Vizaretü's-Sekâfe ve'l-İ'lam, Kahire 1980, C:I.
- Dudley, Robert: “Ethanol, fruitripening, and the historical origins of human alcoholism in primate frugivoryl”, **Integrative and Comparative Biology**, (44):315-323.
- Ebû Dâvûd, Süleyman b. Es'as es-Sicistânî: **Sünen-ü Ebî Dâvûd**, thk. Şuayb el-Arnaûd, vd., 7 c., Dâru'r-Risâleti'l-Âlemiyye, (y.y.), 2009.
- Sünen-i Ebû Dâvûd terceme ve şerhi**, haz. Necati Yeniel, Hüseyin Kayapınar; red. İsmail Lütfi Çakan; yay. haz. M. Beşir Eryarsoy, Şamil Yayınevi, İstanbul 1987.
- Ebû Hilâl, Hasan b. Abdullah b. Sehl Askeri, **Kitâbü't-telhis fî ma'rifeti esmai'l-eşya**, thk. İzzet Hasan, Dâru Sadır, Beyrut 1993.
- Ebû Ubeyd, Kâsım b. Sellam el-Herevi el-Ezdi: **Garibü'l-hadis**, thk. Muhammed Abdü'l-Muid Han, Matbaatü daireti'l-Osmaniyye, Haydarabad 1964.
- Ebû Yusuf, Yakub b. İbrâhim b. Habib el-Ensârî el-Kufî: **Kitâbü'l-Âsâr**, thk. Ebû'l-Vefa, Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, Beyrut, t.y.

- Elgün, Adem: “Alkollü İçkiler ve Gıdalarda Alkol”, **1. Ulusal Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi (Kongre Kitabı)**, ED. Fatih Gültekin, Ankara 19-20 Kasım 2011.
- “Şarabın Sirkeye Dönüşümü”, **I. Ulusal Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi.**
- “Helallik Açısından Alkollü İçkiler, İçecekler ve Gıda Maddelerinde Alkol”, **Helal ve Etik Araştırmaları Dergisi**, <https://dergipark.org.tr/tr/pub/head/issue/50189/594849>.
- “Helal Hayat Kavramı İçinde Etil Alkolün Evrensel Yeri ve Önemi”, **Journal of Halal Life Style**, Cilt (Volume) 1, Sayı (Issue) 2, 2019.
- Eliaçık, Muhittin: “Ebûssuud Efendi’nin Mükeyyifatla İlgili Fetvaları”, **Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi**, Yıl: 6, Sayı: 42, Ekim 2019..
- Erdoğan, Mehmet: **Fıkıh ve Hukuk Terimleri Sözlüğü**, Ensar yay, İstanbul 2005.
- Evren, Mustafa, Mustafa Apan, vd. : “Geleneksel Gıdalarda Bulunan Bozulma Etkeni Mayalar”, **Elektronik Mikrobiyoloji Dergisi TR**, Yıl: 2011 Cilt: 09 Sayı: 1 Sayfa: 18-21.
- Ezherî, Ebû Mansur Muhammed b. Ahmed b. Ezher el-Herevi **Tehzibü’l-Luğa**, thk. Muhammed Ali en-Neccar, Kahire, ed-Daru’l-Mısriyye, (t.y.).
- Fehd, Tevfik: “Meysir” , **DİA**, C:XXIX.
- Ferrâ, Ebû Zekerıyyâ Yahyâ b. Ziyâd Abdullah ed-Deylemî: **Meâni’l-Kur’ân**, thk. Ahmed Yusuf Necati vd., Mısır, Daru’l- Mısriyye, (t.y.).
- Fettenî, Cemaleddin Muhammed Tahir b. Ali el-Hindi: **Mecmau bihâri’l-envâr fî garâibi’t-tenzil ve letaifü’l-ahbâr**, Matbaatü Meclisi daireti’l-Maarifi’l-Osmaniyye, 1967.

- Feyiz, Fulya: “Osmanlı Şehir Mekanlarına Bir Örnek: Bozahaneler”, **International Journal of Economics, Politics, Humanities & Social Sciences**, Winter 2021, Vol:4 Issues: 1.
- Fîrûzâbâdî, Ebû't-Tahir Mecdüddin Muhammed b. Yakub: **el-Kâmûsü'l-Muhît**, Müessesetü'r-Risale, Beyrut 2005.
- Gayon P, Ribereau- Y. Glories, vd, **Handbook of Enology Volume 2 The Chemistry of Wine Stabilization and Treatments**, 2nd Ed., John Wiley & Sons Ltd, The Atrium, Southern Gate, Chichester, West Sussex PO19 8SQ, England 2006.
- Gezginç Yekta ve Sermet Ayman: **Gıda Biyoteknolojisinde Mayaların Önemi**, Türkiye 12. Gıda Kongresi 5-7 Ekim Edirne 2016.
- Gökırmaklı, Çağlar, Havva Nilgün Budak, Zeynep Banu Güzel-Seydim: “Sirkenin Sağlık Üzerine Etkileri” **The Journal of Food, Gıda Teknolojisi Derneği**, 2019, C.44 (6).
- Gutas, Dimitri: **İbn Sînâ'nın Mirası**, derleme ve tercüme M. Cüneyt Kaya, 2. bs., Klasik yay, İstanbul 2010.
- Güçer, Yalçın, Hacı Ali Güleç, Alper Güven: **Bal Şarabı Üretimi**, Türkiye 10.Gıda Kongresi 21-23 Mayıs 2008, Erzurum.
- Güler, Volkan “İlaç ve Kozmetik Ürünlerinde Helal Yapılanmanın Problemleri”, **1. Uluslar arası Helal Gıda Konferansı 2008, Feshane/İstanbul, GİMDES**.
- Gündüz, Simay, Hasibe Yılmaz, Ahmet C. Gören “Halal food and metrology: Ethylalcohol contents of beverages”, **Journal Chemical Metrology**, 2013/(7):7-9.
- Gündüz, Hüseyin Hüsnü: “Gıda Katkı Maddeleri ve Riskleri” , **VI. İslam Hukuku Anabilim Dalı Koordinasyon Toplantısı ve İslam Fıkhı Açısından Helal Gıda Sempozyumu**, Emin yay, Uludağ Üni. İlahiyat Fak., Bursa/Uludağ 3-4 Haziran 2009.

- Güven, Selma: “Şarap Üretimindeki Alkol Fermentasyonunda Görülen Duraklamalar”, **Gıda Mühendisliği Dergisi**, 2003, sayı: 15.
- Haddâd, Radiyyüddîn Ebû Bekr b. Alî b. Muhammed: **el-Cevheretü'n-neyyire alâ Muhtasari'l-Kudûrî**, el-Matbaatü'l-Hayriyye, 1322.
- Hadeed, Jawad Alzeer ve Khaled Abou: “Ethanol and It's Halal Status In Food Industries”, **Trends In Food Science&Technology**, November 2016, 58, DOI:[10.1016/j.tifs.2016.10.018](https://doi.org/10.1016/j.tifs.2016.10.018).
- Haider, Najam “Contesting Intoxication: Early Juristic Debates over the Lawfulness of Alcoholic Beverages” **İslamic Law and Society** 20-1-2 (2013), s.48-89.
- Halil b.Ahmed, el-Ferâhidî: **Kitabü'l-Ayn**, thk. Mehdi Mahzûmî, İbrahim Sâmîrâî, 8 c., Beyrut, Müessesetü'l-A'lemî li'l-Matbûât, 1988.
- Haraşî, Ebû Abdullah Muhammed b. Abdullah el-Mâlikî: **Şerhu Muhtasar Halil li'l-Haraşî**, Daru'l-Fikir, Beyrut (t.y.).
- Hasgüçmen, Ceren Kutlu, İlkin Yücel Şengün: “Endüstriyel Olarak Üretilen Sirkeler ve Farklı Kullanım Alanları”, **Türkiye 13. Gıda Kongresi**, Çanakkale, 21-23 Ekim 2020.
- Hattâbî, Ebû Süleyman Hamd b. Muhammed b. İbrâhim, **Mealimü's-Sünen**, el-Matbaatu'l-ilmiyye, Halep 1351.
- Hattox, Ralph S. :**Coffee and Coffeehouses**, 2. bs., Seattle: University of Washington 1991.
- Hayek, Michel: **Mevsuatü'n-nebâtati't-tıbbîyye: Arabi- İnkilizi- Fransi-Almani- Latini**, Mektebetu Lübnan, Beyrut 1996.
- HEYET, **Mevsûatü'l-fıkhiyye**, 45 c., 3. bs., Kuveyt, Vezâratü'l-Evkâf ve Şuûnü'l-İslâmiyye, 1984.
- el-Fetâva'l-Hindiyye**, Lecnetü Ulema bi riâseti Nizamiddin el-Belhî, Dâru'l-Fikr 1310, C:V.

- Işın, Priscilla Mary: **Osmanlı Mutfak Sözlüğü**, Kitap yay, İstanbul 2010.
- İbn Abidin, Muhammed Emin b. Ömer b. Abdülazîz ed-Dımaşki: **Reddü'l-muhtâr alâ Dürri'l-muhtâr**, Daru'l-Fıkr, Beyrut 1992.
- İbn Âşûr, Muhammed Tahir: **Tefsîru't-Tahrîr ve't-Tenvîr**, 30 c., Tunus, ed-Dâru't-Tûnusiyye, C:II, 1984.
- İbn Battal, Ebû'l-Hasan Ali Halef b. Abdülmelik el-Kurtubi: **Şerhu Sahih-i Buhârî**, i'dad Ebû Temim Yasir b. İbrâhim, Mektebetü'r-Rüşd, Riyad 2003.
- İbn Battûta, Ebû Abdullah Şemseddin Muhammed b. Abdullah **İbn Battuta seyahatnamesi**, Akademiyyetü'l-memleketi'l-Mağribiyye, Rabat 1417, C:II.
- İbn Dıhye, Ebû'l-Hattâb (Ebû'l-Fazl) Mecdüddîn Ömer b. el-Hasen b. Alî b. Muhammed b. Ferh el-Kelbî el-Belensî ed-Dânî: **Vehcü'l-cemr fî tahrîmi'l-hamr**, Üstâz Doktor Muhammed b. Türki et-Türki Kütüphanesi. (yazma eser. Asıl nüshası İspanya el-Escorial Kütüphanesinde rakam 330'da mevcuttur)
- İbn Düreyd, Ebû Bekr Muhammed b. el-Hasan el-Ezdî el-Basrî: **Cemheretü'l-lüğa**, thk. Remzi Münir Ba'İbekki, Daru'l-İlm, Beyrut 1987.
- İbnü'l-Cevzî, Ebû'l-Ferec Cemâlüddîn Abdurrahman b. Ali b. Muhammed Bağdâdî: **Zâdü'l-mesir fî ilmi't-tefsir**, thk. Abdürrzzak el-Mehdi, Dâru'l-Kitabi'l-Arabi, Beyrut 1422.
- İbn Ebi Şeybe, Ebû Bekr Abdullah b. Muhammed b. İbrâhim **el-Kitâbü'l-musannef fi'l-ehâdis ve'l-âsâr**, i'dad Kemâl Yûsuf el-Hût, Riyad 1409, C:V.
- İbn Ebî Zeyd, Ebû Muhammed Abdullah b. Abdurrahman Kayrevânî: **en-Nevâdir ve'z-ziyâdât alâ mâ fî'l-Müdevvene ve gayrihâ mine'l-ümmehât**, thk. Muhammed Hacci, Dârü'l-Garbi'l-İslâmî, Beyrut 1999.

- İbnü'l-Enbârî, Ebû Bekr b. Beşşar Muhammed b. Kâsım b. Muhammed: **Kitâbü'l-Müzekker ve'l-müennes**, , thk. Tarık Abdü Avn el-Cenabi, Bağdad Vizaretü'l-Evkaf, 1978.
- İbnü'l-Esîr, Ebû's-Seadat Mecdüddin Mübarek b. Muhammed: **en-Nihâye fî garîbi'l-hadis ve'l-eser**, thk. Tahir Ahmed Zavi, Mahmûd Muhammed Tanâhî, el-Mektebetü'l-İlmiyye, Beyrut 1969.
- İbn Fâris, Ebû'l-Hüseyn Ahmed: **Mu'cemü mekâyis'il-lüğa**, thk. Abdüsselam Muhammed Harun, Beyrut: Dâru'l-Cil, [t.y.].
- İbn Gâzî, Ebû Abdillâh Muhammed b. Ahmed b. Gazî Osmânî Miknâsî: **Şifâü'l-galîl fi halli mukfeli Halil**, tahkik Ahmed b. AbdülKerîm Necib, Merkezu Necibeveyh li'l-Mahtutat ve Hıdmeti't-Türas, Kahire 1429, C:I.
- İbn Hâcer, Ahmed b. Ali el-Askalânî: **Fethu'l-Bârî bi-şerhi Sahîhi'l-Buhârî**, Dâru'l- Ma'rife, C: X, Beyrut 1379.
- ed-Dirâye fi tahriri **ehadisi'l-Hidâye**, Beyrut, t.y., Dârü'l-Ma'rife, C:II.
- İbn Hâcer, Ebû'l-Abbas Şehabeddin Ahmed b. Muhammed el-Heytemî: **ez-Zevâcir an iktirafi'l-kebâir**, Dar'u'l-Fikr, C:I, 1987.
- İbn Hanbel, Ebû Abdullah Ahmed b. Muhammed eş-Şeybânî: **Mevsûatü'l-hadîsiyye (Müsnedü el-İmam Ahmed b. Hanbel)**, hakkakahu ve harrace ehâdîsehu ve allaka aleyh Şuayb el-Arnaut, Adil Mürşid, vd, 50c., Beyrut, Müessesetür-Risâle, 2001.
- el-Eşribe**, thk. Subhi es-Samerrai, 2.bs., Alemü'l-Kütüb, Beyrut 1985/1405.
- İbn Hemmâm, Abdürrezzak Ebû Bekr b. Nafi San'ânî, **Tefsiru Abdürrezzak**, thk. Mahmud Muhammed Abduh, Beyrut 1419.
- İbnü'l-Hümâm, Kemâleddin Muhammed b. Abdülvahid b. Abdülhamid: **Fethü'l-kadir**, t.y.

- İbn Kudâme, Ebû Muhammed Muvaffakuddîn Abdullah b. Ahmed b. Muhammed b. Kudâme Cemmâilî Makdisî: **el-Kâfî [fî fıkhi'l-İmâmi'l-mübeccel Ahmed b. Hanbel]**, Daru'l-Kütübi'l-İlmiyye 1994.
- el-Muğni**, Mektebetü'l-Kahire 1968.
- İbn Mâce, Ebû Abdullah Muhammed b. Yezid er-Rebei el-Kazvînî: **Sünen-u İbn Mâce**, thk. Şuayb el-Arnaûd, Adil Mürşid, vd, Dâru'risâleti'l-Âlemiyye, 5.c. (y.y.), 2009.
- İbn Manzûr, Ebû'l-Fadl Muhammed b. Mükerrrem b. Ali el-Ensârî: **Lisânü'l-Arab**, Beyrut, Dâru Sâdır, 1414.
- İbn Mes'ud, Abdirrahman İbn Mes'ud İbn Ümmi Abd b. Gafıl el-Hüzeli Abdullah: **Tefsiru İbn Mes'ud**, i'dâd Muhammed Ahmed İsevi, Riyad: Müessesetü'l-Melik Faysal, 1985.
- İbn Nüceym, Zeynüddin Zeyn b. İbrâhim b. Muhammed Mısırî Hanefi **el-Bahrü'r-râik şerhu Kenzi'd-dekâik**, Daru'l-Kitabi'l-İslami, (t.y.)
- İbn Rüşd, Ebü'l-Velid Muhammed b. Ahmed b. Muhammed el-Kurtubî el-Endelûsî (el-cedd): **el-Beyân ve't-tahsil: ve's-şerhu ve't-tevcihu ve't-ta'lilu fî Mesâilî'l-müstahrece**, thk. Dr. Muhammed Hacı vd. ,Daru'l-Ğarbi'l-İslami, Beyrut 1988.
- el-Mukaddimâtü'l-mümehhedât**, thk. Muhammed Hacci, Dârü'l-Garbi'l-İslâmî, Beyrut 1988.
- İbn Rüşd, Ebü'l-Velid Muhammed b. Ahmed b. Muhammed el-Kurtubî: **Bidâyetü'l-müctehid ve nihâyetü'l-muktesid**, hzr: Salim el-Cezâirî, Müessesetü'r-Risale Nâşirûn, Lübnan 2010.
- İbn Sîde, Ebû'l-Hasan Ali b. İsmail: **el-Muhkem ve'l-Muhîtü'l-a'zam, fî'l-luga**, thk. Mustafa Hicâzî, Abdülazîz Berham, Câmiatu Devli'l-Arabiyye el-Munazzamatü'l-Arabiyye li't-Terbiye ve's-Sekâfe ve'l-Ulum Ma'hedü'l-Mahtutati'l-Arabiyye, Kahire, 1998.

- İbn Sînâ, Ebû Alî Hüseyin b. Abdillâh b. Alî b. Sînâ: **el-Kânun fi't-tıb**, thk. Muhammed Emin Danavi, (y.y.), (t.y.).
- İbn Teymiyye, Ebü'l-Abbas Takıyyüddin Ahmed b. Abdülhalim: **Mecmûu fetava: Kitâbü'z-zihâr ila kıtâl ehli'l-bağy**, thk. Abdurrahman b. Muhammed b. Kâsım el-Asımı en-Necdi, Matbaatü'l-Hükume, Medine 1995.
- el-Fetâva'l-kübrâ**, Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye 1987, C:III.
- İbnü'l-Hâc, Ebû Abdullah Muhammed b. Muhammed el-Abderî: **el-Medhal**, t.y. , y.y. , C:II.
- İğüs, Esmâ: “Balkanlardan Anadolu’ya Boza ve Türleri İle Türkiye’deki Balkan Kökenli Bozacılar”, **Karabük Üniversitesi, Sosyalbilimler Enstitüsü Dergisi**, Yıl: 2016, Cilt: 6, sayı:1.
- İsfahânî, Râgıb: **Müfredât: Kur’ân Kavramları Sözlüğü**, trc. Yusuf Türker, Pınar yay., İstanbul 2007.
- İşbîlî, Kadı Muhammed b. Abdullah Ebû Bekir ibnu'l-Arabi el-Meafiri el-Mâlikî: **Ahkâmü'l-Kur’ân**, Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, Beyrut 2003.
- İşbîlî, Ebü'l-Abbas Şehabeddin Ahmed b. Ferah b. Ahmed b. Muhammed: **Muhtasarü Hilâfiyyâtü'l-Beyhâkî**, thk. Ziyad AbdülKerîm Ziyab Akl, Mektebetü'r-Rüşd, Riyad 1997.
- Kaçar, Halil İbrahim: “Arapça’da Nekre (Belirsiz isim) Kullanımların Semantik Boyutu (Tenkîr Üslûbu)”, **Marmara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi**, 2005/2, sayı: 29.
- Kadi İyaz, Ebü'l-Fazl İyaz b. Musa b. İyaz el-Yahsubi: **Meşârikü'l-envâr alâ sıhâhi'l-âsâr**, el-Mektebetü'l-atika ve Darü't-Türâs, (t.y.).
- Kadi Başa, İffet: **Mu’cemu rumuz ve Delâlatü'l-Ezhâr ve’n-Nebâtât: Arabi - Latini, Fransi-İncilizi**, Mektebetü Lübnan, Beyrut 2005.

- Kal'acî, Muhammed Ravvas: **el-Mevsüatü'l-Fıkhiyyetü'l-Müyessera**, Dâru'n-Nefais, Beyrut 2000.
- Karabaşoğlu, Metin (editör): **1. Uluslar arası Helal Gıda Konferansı (GİMDES)**, İstanbul 2008.
- Karademir, Ezgi, Seda Karasu Yalçın, Erkan Yalçın: "Tahıl ve Bakliyat Esaslı Gıdalarda Fermentasyon İşleminin Besinsel Özellikler ve Biyoaktif Bileşenler Üzerine Etkisi", **Gıda The Journal Of Food**, 2018, 43 (1).
- Karadeniz, Kibar: "Bağımlılık Yapan Madde Kullanma Suçlarının İslam Hukuk Sosyolojisi Açısından Değerlendirilmesi", **Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü**, (yükseklisans tezi), Ankara 2009.
- Karâfî, Ebü'l-Abbas Şehabeddin Ahmed b. İdris b. Abdürrahim: **Zahîre**, thk. Muhammed Hubze, Dârü'l-Garbi'l-İslâmî, Beyrut 1994.
- Karakayalı, Zekeriya, Bayram Kanca: "Giresun Mutfak Kültüründe Geleneksel Sirke Üretimi Üzerine Bir Araştırma" **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, 2021, 9 (3).
- Karaman, Hayrettin, Mustafa Çağrııcı vd., **Kur'ân yolu: Türkçe meal ve tefsir**, Diyanet İşleri Başkanlığı, Ankara 2003.
- Kârî, Ebü'l-Hasan Nureddin Ali b. Sultan Muhammed Ali: **Fethu bâbi'l-inâye bi-şerhi'n-Nukâye**, i'tena bihi Muhammed Nizar Temim, Heysem Nizar Temim. Dârü'l-Erkam b. Ebi'l-Erkam, Beyrut, 1997.
- Kartepe, Pınar ve Halil Yalçın: "Kefirli Sağlık", **Iğdır Üni. Fen Bilimleri Ens. Dergisi**, yıl:2014, cilt:4, sayı:2.
- Kâsânî, Ebû Bekr Alaeddin Ebû Bekr b. Mes'ud b. Ahmed el-Hanefi: **Bedâiü's-sanâi' fî tertibi's-ş-şerai'**, thk. Ali Muhammed Muavvaz, Adil Ahmed Abdülmevcut, Dârü'l-Kütübi'l-İlmiyye, Beyrut 1997.

- Kastallânî, Ebû'l-Abbas Şehabeddin Ahmed b. Muhammed: **İrşâdü's-sârî li-şerhi Sahîhi'l-Buhârî**, el-Matbaatü'l-Kübra el-Emiriyye, Mısır 1323.
- Kâşifülgıtâ, Hasan b. Ca'fer: **Envârü'l-fekâhe: et-tahâre**, el-Merkezü'l-Ali li'l-Ulum ve's-Sekafeti'l-İslamiyye, Tahran 2015.
- Katâde, Ebû'l-Hattab es-Sedusi İbn Diâme: **en-Nâsih ve'l-mensûh**, thk. Hatim Salih ed-Damin, Müessetü'r-Risale, Beyrut 1998.
- Kılıç, Oğuz ve Ali Ekinçi: "Yarı Fermente Kuru Üzüm Şırası Üretiminde Optimum Koşullar", **Uludağ Üni. Ziraat Fak. Dergisi**, (1985).
- Kırma, İlkay, "Gıda Kaynaklı Laktik Asit Bakterileri Kullanılarak Ekzopolisakkarit Üretimi", **İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü**, İstanbul 2016.
- Koçak, Celalettin ve Asuman Gürsel: "Kefir", **Gıda Dergisi** 1981, yıl:6, sayı 4 (temmuz-ağustos).
- Köknel, Özcan: **Uyuşturucu Madde Sorunları**, Gelişim yay, İstanbul 1976.
- Kubeysi, Hassan: **Mu'cemu'l- a'sâb ve'n-nebâtî't-tayyibe**, Daru'l-Kütübi'l-İlmiyye, Beyrut 1993.
- Kuduri, Ebû'l-Hüseyn Ahmed b. Ebî Bekr Muhammed b. Ahmed: **et-Tecrid li'l-Kudûrî**, thk. Merkezi'd-Dirasatî'l-Fıkhiyye ve'l-İktisadiyye, Kahire 2006.
- Kuneybî, Muhammed Revvas Kal'aci, Hâmid Sâdık: **Mu'cemu lugatî'l-fukaha Arabî /İnkilizi**, Dârü'n-Nefâis, Beyrut 1985.
- Kurtubî, Ebû Abdullah Muhammed b. Ahmed b. Ebî Bekr: **el-Câmi' li Ahkâmi'l-Kur'ân**, Dârü'l-Kütübi'l-Mısriyye, Kahire 1964.
- Kurtubî, Ebû'l-Abbas Ziyaeddin Ahmed b. Ömer b. İbrâhim: **İhtisaru Sahîhi'l-Buhârî ve beyânu garîbihi**, thk. Rif'at Fevzi Abdülmuttalib, Darü'n-Nevadir, Dımaşk 2014.

- Kūra' Ebû'l-Hasen Ali b. El-Hasen el-Hünai: **el-Münecced fi'l-luga**, thk. Ahmet Muhtar Ömer, Dahi Abdülbaki, Alemü'l-Kütüb, Kahire1988.
- KTB :**Acısıyla tatlısıyla boza: bir imparatorluk meşrubatının tarihi, coğrafyası, kimyası, edebiyatı**, editör Ahmet Nezihi Turan, Ankara 2007, (Kültür ve Turizm Bakanlığı Kütüphaneler ve Yayımlar Genel Müdürlüğü; 3093. Kültür eserleri dizisi; 402)
- Lâlekâî, Ebû'l-Kâsım Hibetullah b. el-Hasan b. Mansur et-Taberî: **Şerhu Usûli i'tikadi ehli's-sünne ve'l-cemâa mine'l-kitâb ve's-sünne ve icmai's-sahabe ve't-tabiin min ba'zihim**, thk. Ahmed b. Sa'd b. Hamdân el-Gamidi, Riyad: Daru Taybe, (t.y.).
- Levent, Hâcer ve Özge Algan Cavuldak, "Geleneksel Fermente Bir İçecek: Boza", **Akademik Gıda Dergisi**, 15 (3), 2017.
- Makrizi, Takıyyüddin Ebû'l-Abbas Ahmed b. Ali: **el-Mevâiz ve'l-i'tibâr bi-zikri'l-hıtat ve'l-âsâr**, Darü'l-Kütübi'l İlmiyye, Beyrut 1418.
- Ma'luf, Luvis b. Nikola el-Ma'luf el-Yesui: **el-Müncid fi'l-luga ve'l-a'lâ**, Beyrut, Dârü'l-Meşrik (Dar el-Machreq), C:I, 2003.
- Mâlik b. Enes, Ebû Abdullah el-Asbahî, el-Himyerî: **el-Muvatta'**, Ebû Üsâme Selim b. İyd el-Hilâlî es-Selefi, 4 c., Dubai, Mecmûatü'l-Furkân, 2003.
- Mâtürîdî, Ebû Mansûr Muhammed b. Muhammed: **Te'vîlât-ü Ehli's-Sünne**, thk. Mecdi Baslum, Daru'l-Kütübi'l-İlmiyye, Beyrut 2005.
- Mâverîdî, Ebû'l-Hasan Ali b. Muhammed b. Habib: **el-Hâvi'l-kebîr hüve Şerhu Muhtasari'l-Müzenî**, tahkik ve ta'lik Ali Muhammed Muavvaz, Adil Ahmed Abdülmevcud, Dârü'l-Kütübi'l-İlmiyye, Beyrut 1994.
- MEB, **Gıda Teknolojisi/Kefir 541GI0031**, Ankara 2011.
- Merey, Gökçe: **İlaç Kimyası ve Endüstriyel Uygulamaları Ders Notları**.

http://web.hitit.edu.tr/dersnotlari/gokcemerey_24.02.2016_2N9Y.pdf

- Meydânî, Abdülganî b. Talib b. Hammade ed-Dımaşki el-Hanefi: **el-Lübâb fî şerhi'l-Kitâb**, tahrir Abdürrezzak el-Mehdi, Daru'l-Kitabi'l-Arabi, Beyrut 2003.
- Minyâvî, Ebû'l-Münzir Mahmud b. Muhammed b. Mustafa b. Abdilaziz: **Esâlib ve'l-İtlâkâtü'l-Arabiyye**, el-Mektebetü's-Şamile, Mısır 2011.
- Molla Hüsrev, Mehmed Efendi: **Dürerü'l- hükkam fî şerhi Gureri'l-ahkâm**, Dar-u İhyai'l-Kütübi'l-arabiyye, (t.y.).
- Mukâtil b. Süleyman, Ebû'l-Hasan b. Beşir: **Tefsiru Mukatil b. Süleyman**, , thk. Abdurrahman Mahmud Şehhate, Daru İhyai't- Tülas, Beyrut 1423.
- Mustafa, İbrâhim, vd: **Mu'cemü'l-Vasît**, Çağrı yay, İstanbul 1986.
- Mutçalı, Serdar: **Arapça-Türkçe Sözlük**, Dağarcık yay, İstanbul 1995.
- Mutarrizi, Ebû'l-Feth Burhaneddin Nasır b. Abdüsseyyid b. Ali: **el-Muğrib fî tertibi'l-mu'rib**, Darü'l-Kitabi'l-Arabi, (t.y.).
- Mübarekfûrî, Ebû'l-Ula Muhammed Abdurrahman b. Abdürrahim, **Tuhfetü'l-ahvezi bi-şerhi Câmii't-Tirmizi**, Daru'l-Kütübi'l-İlmiyye, Beyrut 1353.
- Mücâhid, Ebû'l-Haccâc Mücâhid b. Cebr Mekkî Mahzûmî Mücâhid b. Cebr: **Tefsiru Mücahid**, thk. Abdüsselam Ebû'n-Nil, Daru'l-Fikri'l-İslami'l-Hadise, Mısır 1989.
- Müslim, Ebû'l-Hüseyn İbn el-Haccâc el-Kuşeyrî en-Neysâbü'rî: **Sahîhu Müslim**, nşr. Muhammed Fuâd Abdülbâkî, 5 c., Kahire, Dâru İhyai'l-Kütübi'l-Arabiyye, 1955.
- Nesâî, Ebû Abdurrahman Ahmed b. Ali b. Şuayb: **es-Sünenü'l-kübra**, thk. Hasan Abdulmun'in Şelebi, Müessesetü'r-Risale, Beyrut (t.y.).

- Nesefî, Ebû'l-Berekât Hâfızüddîn Abdullah b. Ahmed b. Mahmud: **Medârikü't- tenzîl ve hakâikü't-te'vîl**, Dâr-u İbn Kesir, Dımaşk 2013.
- Nesefî, Ebû Hafs Necmeddin Ömer b. Muhammed b. Ahmed Nesefî, **Tılbetü't-talebe fi'l-ıstılâhâtı'l-fıkhiyye**, s.70, thk. Halid Abdurrahman el-Ak, Dârü'n-Nefâis, Beyrut, 1995.
- Nevevî, Ebû Zekerıyyâ Yahyâ b. Şeref b. Mürî: **el-Minhâc fî şerhi Sahihi Müslim b. Haccâc**, Daru İhyait-Türasi'l-Arabi, Beyrut 1392.
- el-Mecmu' şerhi'l-Mühezzeb**, Beyrut, Dârü'l-Fıkr, (t.y.).
- Okur, Kaşif Hamdi: "İslam Hukuku Açısından Helal ve Haram Olan Gıdalar ve Bazı Güncel Meseleler", **VI. İslam Hukuku Anabilim Dalı Koordinasyon Toplantısı ve İslam Fıkhı Açısından Helal Gıda Sempozyumu**, Emin yay, Uludağ Üni. İlahiyat Fak., Bursa/Uludağ 3-4 Haziran 2009.
- Onuralp, Doğan Ali Selim Gülhan, Celalettin Aslandağ, **Sirke Üretim Tesisi (Ön Fizibilite Çalışması)**, T.C. Mevlana Kalkınma Ajansı (MEVKA).
- Oral, Rıfat "İstihlak", **1. Ulusal Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi (Kongre Kitabı)**, ED. Fatih Gültekin, Ankara 19-20 Kasım 2011.
- Orum, Fatih: "Fıkıh Usûlü Eserlerindeki Fıkhî Kıyas Örneklerinin Bu Eserlerde Çerçevesi Çizilen Fıkhî Kıyas Anlayışından Hareketle Değerlendirilmesi", **İslam Hukuku Araştırmaları Dergisi**, 2009, sayı: 13, s. 276-277.
- Fatih: **Kur'ân ve Sünnet Temelinde Kur'ân'ı Anlama Usulü**, Süleymaniye Vakfı yay, İstanbul 2013.
- Ömer, Ahmed Muhtar: **Mu'cemü'l-lugati'l-Arabiyyeti'l-muâsıra**, Alemü'l-Kütüb, Kahire 2008.

- Önce, Nergiz, “**Mervezî’nin el-Kâfi Adlı Eseri Çerçevesinde İlk Dönem Hanefi Literatüründe Eşribe**”, Yüksek Lisans Tezi, 2013.
- Özdemir, Hülya, Ahmet Bülent Turhan, Hilal Arıkoğlu: Potasyum Sorbat, Sodyum Benzoat ve Sodyum Nitrit’in Genotoksik Etkilerinin Araştırılması, **European Journal of Basic Medical Science**, 2012, 2(2).
- Özdoğan, Yahya ve Nermin ışık, “Geleneksel Türk Mutfağında Şerbet”, **Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu**, 2015.
- Özhan, Yağmur, Jiyan Balku, Hande Sipahi: “Nefes Alkol Testinde Yalancı Pozitifliğe Sebep Olan İlaç, Gıda ve Alkolsüz İçecekler” **Hacettepe University Journal of the Faculty of Pharmacy**, Volume 40, Number 2, July 2020.
- Öztürk, Yaşar Nuri **Kur’ân’daki İslam**, 11. bs, Yeni Boyut yay, İstanbul 1995.
- Painter, Kelly, Barbara J. Cordell ve Kristin L. Sticco: **Auto Brewery Syndrome**, Statpearls yay, Finlandiya 2020.
- Phillips, Rod: **Alkol Tarihi**, çev. Dilek Berilgen Cenkçiler, Maya kitap yay, İstanbul 2016.
- Râzî, Fahreddîn Ebû Abdullah Muhammed b. Ömer: **et-Tefsîru’l-Kebîr**, 16 c, Beyrut, Dâru’l-Kütübi’l-İlmiyye, 1990.
- Râzî, Ebû Bekr Muhammed b. Zekerîyyâ: **el-Havi fi’t-tıbb**, thk. Heysem Halife Taimi, Dar-u ihya’it-tüрасil Arabi, Beyrut 2002.
- Ruaynî, Ebû Abdullah Muhammed b. Abdurrahman el-Hattâb: **Mevâhibü’l-celil li şerhi Muhtasarı Halîl**, Daru’l-Fikr, 1992.
- Ruyanî, Ebû’l-Mehasin Abdülvahid b. İsmail: **Bahrü’l-mezheb fi fûrû’ı mezhebi’l-İmâm eş-Şâfi’î**, thk. Tarık Fethi Seyyid, Daru’l-Kütübi’l-İlmiyye, 2009.

- es-Sabbâğ, Bessâm: **Müşkiletü'l-Hamr fi'l-Alem**, Matbu tez (Yüksek lisans tezi), Darü'l-Fikr, Dımaşk 1994.
- Sâbık, Seyyid: **Fıkhu's-Sünne**, Daru'l-Kitabi'l-Arabi, Beyrut 1977.
- Sâğânî, Ebû'l-Fezail Radiyyü'd-din Hasan b. Muhammed b. Hasan: **et-Tekmile ve'z-zeyl ve's-sile li-kitabi tâci'l-luğa ve's-sihâhi'l-Arabiyye**, thk. İbrahim İsmail Enbârî (y.y.), (t.y.).
- Sahnûn, Ebû Saîd Abdüsselâm b. Saîd b. Habîb Tenûhî: **el-Müdevvenetü'l-kübra**, Daru'l-Kütübi'l-İlmiyye 1994.
- es-San'ani, Ebû İbrâhim İzzeddin Muhammed b. İsmail Emir: **Sübülü's-selam**, Daru'l-hadis yay., t.y., y.y., C:I.
- Sarioğlan, Mehmet ve Gülhan Cevizkaya, "Türk Mutfak Kültürü:Şerbetler", **Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi**, Mart 2016, s.237-250.
- Sa'lebî, Ebû İshak Ahmed b. Muhammed b. İbrâhim Nîsâbü'rî: **el-Keşf ve'l-beyân fi tefsiri'l-Kur'ân**, thk. Muhammed İbn Âşûr, Dâru İhyai't-Türâsi'l-Arabî, Lübnan 2002.
- Sehârenfûrî, Halil Ahmed: **Bezlü'l-mechûd fî halli Ebî Dâvûd**, talik Takıyyüddin en-Nedvi, ed-Dirâsâti'l-İslamiyye, Hindistan 2006.
- Semerkindî, Ebû Bekr Alaeddin Muhammed b. Ahmed b. Ebî Ahmed: **Tuhfetü'l-fukahâ**, Dârü'l-Kütübi'l-İlmiyye, C:III, Beyrut 1994.
- Serahsî, Ebû Bekr Şemsüleimme Muhammed b. Ahmed b. Sehl: **el-Mebsût**, Daru'l-Ma'rife, Beyrut 1414.
- Mebsût**, editör: Mustafa Cevat Akşit, Gümüşev Yayınları, İstanbul, 2008.
- Sezgin, Fuat **İslam'da Bilim ve Teknik**, 2.bs. İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültür A.ş. Yay., 2008.
- Suyûtî, Ebû'l-Fazl Celaledin Abdurrahman b. Ebî Bekr: **ed-Dibâc alâ Sahihi'l-İmam Müslim b. el-Haccâc**, thk. Ebû ishak el Huveynî el-Eseri, Dâru İbn Affân, el-Memleketü'l-Arabiyye 1996.

- es-Sevrî Ebû Abdullah Süfyan b. Saîd b. Mesruk el-Kufî: **Tefsîrû's-Sevrî**, Daru'l-Kütübî'l-İlmiyye, Beyrut 1403.
- eş-Şâfiî, Ebû Abdullah Muhammed b. İdris b. Abbas **el-Üm**, Dârü'l-Ma'rife, Beyrut 1410.
- Şengün, İlkin Yücel, Gülden Kılıç: "Farklı Sirke Çeşitlerinin Mikroflorası, Biyoaktif Bileşenleri ve Sağlık Üzerine Etkileri" **Akademik Gıda Dergisi**, sayı:1, 2019.
- Şevkânî, Ebû Abdillâh Muhammed b. Alî b. Muhammed es-San'ânî el-Yemenî: **Neylû'l-evtâr şerhi munteka'l-ahbâr**, thk. İsamuddîn es-Sababî, Darü'l-Hadis, Mısır 1193.
- Fethü'l-kadir**, Daru ibn Kesir, Beyrut 1414.
- Şeyhizade, Damad Abdurrahman Gelibolulu: **Mecmaü'l-enhur fî şerhi Mülteka'l-ebhur**, Matbaa-i Âmire, İstanbul 1910.
- Şimşek, Bedai, Osman Sağdıç, Aynur Gül Karahan: "Süt Starter Kültürleri Tarafından Üretilen Bakteriosinlerin Süt Teknolojisindeki Önemleri", **Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Mühendislik Bilimleri Dergisi**, yıl: 2002, C:8, sayı:3.
- Şimşek, Harun: **Alkol İçeren Yiyecek ve İçecekler**, Lemi yay., Almanya 2012.
- Taberî, Ebû Ca'fer Muhammed b. Cerîr: **Câmiu'l-Beyân an te'vîli âyi'l-Kur'ân (Tefsîrû't-Taberî)**, thk. thk. Muhammed Şakir, Müessesetü'r-Risale 2000.
- Tahâvî, Ebû Ca'fer Ahmed b. Muhammed b. Selâme: **Ahkâmü'l-Kur'ân'il-Kerîm**, neş. haz. Sadettin Ünal, 2 c., İstanbul, Türkiye Diyanet Vakfı İslam Araştırmaları Merkezi (İSAM), 1998.
- Şerhu Meânî'l-âsâr**, thk. Muhammed Seyyid Cadelhak, Muhammed Zührî en-Neccâr, Matbaatü'l-Envârî'l-Muhammediyye, Kahire 1968.

- Talas, Mustafa: **Mu'cemu tıbbî'n-nebât**, Dımaşk: Dâru Tlasdar, 1989.
- Tavîle, Abdülvehhab Abdüsselam: **Fıkhü'l-Eşribe ve Haddühâ**, Beyrut: Daru's-selâm, 1986.
- Tehânevî, Zafer Ahmed: **İ'lâü's-sünen**, 3.bs. Karaçi, İdâretü'l-Kur'ân ve'l-Ulumi'l-İslâmiyye, 1415.
- Mevsuatu Keşşafu ıstılâhâtı'l-fünûn ve'l-ulûm**, ed. Refik el-Acem, thk. Ali Dahruc, çev.ler Corc Zeynati, Abdullah Halidi, Mektebetu Lübnan [Librairie du Liban], Beyrut 1996, C:I.
- Tesfâye, W., Morales, M. L., Garcia-Parrilla, M. C., & Troncoso: "Wine vinegar: technology, authenticity and quality evaluation", **Trends in food science & technology**, 13(1), A. M. (2002).
- et-Tettevî, Ebü'l-Hasen Nûruddîn Muhammed b. Abdilhâdî es-Sindî: **Hâşiyetü's-Sindî 'alâ Süneni'n-Nesâ'î**, Mektebü'l-matbuatî'l-İslamiyye, Halep 1406, C:VIII.
- Tez, Zeki: **Lezzetin Tarihi: geçmişten bugüne yiyecek, içecek ve keyif vericiler**, İstanbul: Hayykitap, 2012.
- Tirmizî, Ebû İsâ Muhammed b. İsâ: **Sünenü't-Tirmizî**, thk. Beşşar Avâd Ma'rûf, Dâru'l-Ğarbi'l-İslami, 6 c., Beyrut, 1998.
- Toprak, M. Faruk "Arap Şiirinde Adı Geçen Şarap Adları ve Bazı Hamriyyat Terimleri", **Ekev Akademi Dergisi**, C:2, sy.3, Kasım 2000.
- Tregelles, Samuel Prideaux: **Gesenius's Hebrew And Chaldee Lexicon to the Old Testament Scriptures**, New York: John Wiley&Sons, 15 Astor Place, London: Samuel Bagster&Sons,1879.
- Türker, Sevinç: **Gıda Sözlüğü**, Güneş Kitabevi, Ankara 1988.
- Utuş, Demet "Şalgam Suyu Üretiminde Kullanılan Siyah Havuç Boyutunun Şalgam Suyu Kalitesi Üzerine Etkisi", **Çukurova Üni. Fen Bilimleri Enstitüsü**, (yükseklisans tezi), Adana 2008.

- Ünal, Emel: “Dimrit Üzümünden Değişik Yöntemlerle Sirke Üretimi Üzerinde Bir Araştırma”, **Çukurova Üniversitesi Gıda Mühendisliği**, Yüksek lisans tezi, Adana 2007.
- Veisseyre, Roger: “Kaybolmuş Bir İçecek Kefir”, çev. Zekai Varnacı, **Gıda Dergisi**, yıl:1980, cilt:5, sayı:3.
- Watt, W. Montgomery: **H. Muhammed Medine’de**, trc. Süleyman Kalkan, Kuramer yay, İstanbul 2016.
- Wehr, Hans: **A dictionary of modern written Arabic=Mu'cemü'l-lugati'l-Arabiyyeti'l-muasıra**, ed. J. Milton Cowan, 3. bs. Beyrut:Librairie du Liban; London:Macdonald & Evans Ltd., 1980.
- Yahya b. Sellam, Ebû Zekerîyyâ Yahyâ b. Sellam b. Ebî Sa'lebe: **Tefsiru Yahyâ b. Sellam et-Teymi el-Basri el-Kayrevânî el-müteveffâ fî 200 h. :min sureti'n-nahl ilâ sureti's-saffât**, thk. Hind Şelebi, Dârü'l-Kütübi'l-İlmiyye, Beyrut 2004.
- Yalçın, Ayhan: **Fitoterapi: öldüren yaşatan bitkiler sorulu cevaplı bitkilerle tedavi yöntemleri**, Geçit Kitabevi, İstanbul 1998.
- Yazır, Muhammed Hamdi: **Hak Dini Kur'ân Dili**, sd. İsmail Karaçam vd., 10 c., Azim Dağıtım, İstanbul (t.y.).
Alfabetik İslam hukuku ve fıkıh ıstılahları kâmu'su, haz. Sıtkı Gülle, İstanbul, Eser Neşriyat, 1997.
- Yücel, Ufuk M. ve Orhan Yılmaz, “Van Yöresinde Yetişen İki Hyoscyamus (Banotu) Türünün Total Alkaloid Miktarları” **Yüzüncü Yıl Üniversitesi Veterinerlik Fakültesi Dergisi**, 2014, 25/3.
- Yüksekdağ Zehra Nur ve Yavuz Beyatlı: “Kefir Mikroflorası İle Laktik Asit Bakterilerinin Metabolik, Antimikrobiyal ve Genetik Özellikleri”, **OrLab On-line Mikrobiyoloji Dergisi**, Yıl:2003, cilt:1, sayı:2.

- Zebîdî, Ebû'l-Feyz Murtaza Muhammed b. Muhammed b. Muhammed: **Tâcü'l-arus min cevâhiri'l-kâmûs**, thk. İbrahim Terzi, Dâr-u İhyâi't-Türâsi'l-Arabî, Beyrut,1975.
- Zeccâc, Ebû İshak İbrâhim b. es-Seri b. Sehl: **Meâni'l-Kur'ân ve i'râbuhu**, thk. Abdülcélil Abduh Şelebi, Âlemü'l-Kütüb, Beyrut 1988.
- Zemahşerî, Ebû'l-Kâsım Cârullah Mahmûd b. Ömer b. Muhammed: **el-Keşşâf an hakâiki't-tenzîl ve uyûnü'l-ekâvîl fî vücûhi't-te'vîl**, Daru'l-Kitabi'l-Arabî, Beyrut 1407.
- Esâsü'l-Belâğâ**, thk. Muhammed Bâsil Uyûnüs-Sûd, 2 c., Dar'ul-Kütübi'l-İlmiyye, Beyrut 1998.
- Zerkeşî, Abdillâh Bedrüddîn Muhammed b. Bahâdır b. Abdillâh: **Zehrü'l-'arîş fî tahrîmi'l-haşîş**, thk. es-Seyyid Ahmed Ferec. Dârü'l-Vefa, Mısır 1987, C:I.
- Zeylaî, Fahreddin Osman b. Ali b. Mihcen: **Tebyinü'l-hakâik fî şerhi Kenzi'd-dekâik**, el-Matbaatü'l-Kübra'l-Emiriyye, C:VI, Bulak 1313.
- Zeylaî, Ebû Muhammed Cemaleddin Abdullah b. Yusuf b. Muhammed Zeylaî: **Nasbü'r-râye li-ehâdîsi'l-Hidâye mea hâşiyeti buğyeti'l- Elmaî fî tahrîci'z- Zeylâî**, thk. Muhammed Avâme, Müessesetü'r-Reyyân lit-tıbaa ve'n-neşr, Beyrut 1997, C:IV.
- Zuhayli, Vehbe: **el-Fıkhü'l-İslâmî ve edilletuhû**, Dârü'l-Fıkr, Dımaşk (t.y.).

Encyclopaedia of the Qur'an: E-I, general editor Jane Dammen McAuliffe, Leiden: E.J. Brill, 2002. Volume 2. C: XXIII.

Longman dictionary of English language and culture, managing editor: Michael Rundell, Essex: Longman Group Ltd, 1995.

Kimya Teknolojisi / Destilasyon ve Absorbsiyon Kolonu Hazırlama, MEB yay, Ankara 2012.

<https://islamansiklopedisi.org.tr/arama/?q=nebîz&p=m>.

<http://www.tdk.gov.tr>.

<https://tr.glosbe.com/fa/tr/%D8%B4%D9%8A%D8%B1%D9%87>.

[web.itu.edu.tr/~ozcanm/kim/ALKOL%20itu\(S0N\).ppt](http://web.itu.edu.tr/~ozcanm/kim/ALKOL%20itu(S0N).ppt).

<https://tr.wikipedia.org/wiki/Fermentasyon>.

<http://www.hurriyet.com.tr/patatest-de-alkol-cikti-5288743>.

http://content.lms.sabis.sakarya.edu.tr/Uploads/49153/44094/%C5%9Farap_teknolojisi.pdf.

http://www.bayar.edu.tr/besergil/4_distilasyon.pdf

<https://www.zargan.com/tr/q/infusion-ceviri-nedir>

<http://www.mikrobiyoloji.org/pdf/702110103.pdf>.

<https://akademik.adu.edu.tr/myo/cine/webfolders/File/ders%20notlari/gida%20temel%20islemler%20II.pdf>.

<https://kurul.diyenet.gov.tr/Karar-Mutalaa-Cevap/4486/-gazli-icecekler-ve-alkol--hakkindaki>

<https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2009/02/20090216-8.htm>.

<http://www.academicfoodjournal.com/archive/2017/15/3/pages/300-307.pdf>

<https://www.hurriyet.com.tr/seker-sarhoslugu-21257323> (Prof. Dr. Osman Müftüoğlu köşe yazısı)

http://cms.galenos.com.tr/Uploads/Article_5939/2006-3-1.pdf
ALKOL TÜKETİMİ VE TIP (Alcohol Consumption and Medicine) Doç.Dr. Mustafa Yenigün Haseki Eğitim ve Araştırma Hastanesi 4. İç Hastalıkları Kliniği.

<https://labakademi.com/fermantasyon-ve-fermente-gidalar/>

<https://www.mevzuat.gov.tr/MevzuatMetin/2.3.315481.pdf>

<https://okimya.com.tr/alkoller/etil-alkol>

<http://gida.akdeniz.edu.tr/kefir>

<http://www.iifa-aifi.org/3988.html> (6/22): بشأن الاستحالة قرار
والاستهلاك في المواد الإضافية في الغذاء

<https://www.youtube.com/watch?v=TiZFNTu89hk> (Prof. Dr. Fatih Gültekin, Malt İçeceği Tüketici Rehberi).

<https://kurul.diyanet.gov.tr/Cevap-Ara/38652/malt-iceceginin-tuketilmesi-caiz-midir>.

<https://kurul.diyanet.gov.tr/Cevap-Ara/38651/alkolsuz-bira-icmek-caiz-midir-?>

<https://www.yesilay.org.tr/tr/haberler/alkolsuz-bira-mevzuati-nihayet-degisiyor>

<https://www.youtube.com/watch?v=WxUyDBjHM24> (Meyve suyu Prof. Fatih Gültekin Tüketici Rehberi)

<https://www.resmigazete.gov.tr/arsiv/23508.pdf>.

<http://umudder.org/uyusturucu-maddelerin-tanimi/>

<https://acikders.ankara.edu.tr>

EKLER

Rapor 1 (3 günlük kuru üzüm nebûzinde etil alkol oranı).....	206
Rapor 2 (Üzüm miktarı artırılan nebûzde etil alkol oranı)	207
Rapor 3 (10 günlük nebûzde etil alkol oranı).....	208
Rapor 4 (Kuru üzüm ve hurma nebûzinde etil alkol oranı).....	209
Rapor 5(Hurma nebûzinde etil alkol oranı).....	210
Rapor 6 (7 günlük bozadaki etil alkol oranı).....	211
Rapor 7 (1 günlük bozada etil alkol oranı).....	212
Rapor 8 (1 günlük şırada etil alkol oranı).....	213
Rapor 9 (7 günlük şırada etil alkol oranı).....	214
Rapor 10 (Alkolsüz birada (A marka) etil alkol oranı).....	215
Rapor 11 (Alkolsüz birada (B marka) etil alkol oranı).....	216
Rapor 12 (Hardaliye).....	217

**NANOLAB ÖZEL GIDA
KONTROL LABORATUVARI**
MUAYENE VE ANALİZ RAPORU

AB-0566-T
G22-633/0
01-22

Rapor/Rev No/Yayın T. : G22-633/0/19.01.2022

Analiz Amacı : Özel İstek

Numuneyi Gönderen : HİLAL TÜFEKÇİ .
SULTAN SELİM MAH.DUMAN SK.NO:32 D:5,
KAĞITHANE/İSTANBUL

Numune Adı : ÜZÜM SUYU (10 OCAK)

Sıcaklık : 22 °C

Numune Ambalajı : Cam Kavanoz

Seri - Parti No : -

Analiz Baş.-Bitiş Tarihi : 14.01.2022 - 19.01.2022

Num. Geliş Tar./Alım Yön. : 14.01.2022/-

Numune Miktarı : 1000 G

Analiz	Sonuç	Metot / Cihaz	G.K. (%)	Ö.B.(±)	Ö.L.	Ref. Değer	D
1- *Etil Alkol Tayini ⁽¹⁾ (g/L)	1,31	AOAC 984.14 GC-FID		0,14	0,37		DY

Deney Laboratuvarı olarak faaliyet gösteren Nanolab Laboratuvar Hizmetleri Kimya Gıda Danışmanlık Çevre Eğitim San. ve Tic. Ltd. Şti. , TÜRKAK' tan AB-0566-T akreditasyon dosya numarası ile TS EN ISO / IEC 17025 standartına göre akredite edilmiştir.

Türk Akreditasyon Kurumu(TÜRKAK) deney raporlarının tanınırlığı konusunda Avrupa Akreditasyon Birliği(EA) ile Çok Taraflı Anlaşma ve Uluslararası Laboratuvar Akreditasyon Birliği(ILAC) ile karşılıklı tanınma anlaşması imzalanmıştır.

1. Bu analiz raporunun hiçbir bölümü tek başına veya ayrı ayrı kullanılamaz.
2. Bu rapor adli-idari işlemlerde ve reklam amacıyla kullanılamaz.
3. Analiz sonuçları yukarıda belirtilen numune için geçerlidir.
4. Bu rapor, laboratuvarın onayı olmadan çoğaltılamaz.
5. İmzasız ve mühürlü raporlar geçersizdir.
6. Limit değerlerinin birimleri bulgu birimleriyle aynıdır.
7. Kısaltmalar; D: Değerlendirme. U: Uygun. U.D.: Uygun Değil. D.Y.: Değerlendirme Yapılamadı. G.K.: Geri Kazanım. Ö.B: Ölçüm Belirsizliği. Ö.L: Ölçüm Limiti.
8. DY: İlgili mevzuat kapsamında limit değeri bulunmayan analizlerde değerlendirme yapılamamaktadır.
9. * işaretli analizler akreditasyon kapsamındadır.
10. Ölçüm belirsizliği %95 güven aralığında k=2 kullanılarak hesaplanmıştır. ⁽¹⁾

Damla ÇAYLI
Kimyasal An.
Birimi Sorumlusu
*e-imzalıdır*Bülent TATLIŞÖZ
Numune Kabul ve
Rapor Düzenleme Birimi
Sorumlusu
*e-imzalıdır*Tasdik Olunur
19.01.2022
Ceyhan KASAPÖZ
Laboratuvar Müdürü*e-imzalıdır*

Bu belge 5070 sayılı Elektronik İmza Kanunu uyarınca elektronik olarak imzalanmıştır.

NANOLAB LABORATUVAR HİZM. KİMYA GIDA DANIŞMANLIK ÇEVRE EĞİTİM SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ. www.nano-lab.com.tr

A. Kahveci Mh. Çankaya Cd. Vadi İş Mrkz. N-2 E K: 2 No: 25 Beylikdüzü - İSTANBUL

Tel.: 0212 855 48 10 - 855 02 53 Fax: 0212 855 48 33

Ek-1.PR.17

İlk Yayın Tarihi: 28.11.2011

Revizyon Tarihi / No: 05.09.2017 / 03

Sayfa 1/1

**NANOLAB ÖZEL GIDA
KONTROL LABORATUVARI**
MUAYENE VE ANALİZ RAPORU



AB-0566-T

G22-634/0

01-22

Rapor/Rev No/Yayın T. : G22-634/0/19.01.2022

Analiz Amacı : Özel İstek

Numuneyi Gönderen : HİLAL TÜFEKÇİ
SULTAN SELİM MAH.DUMAN SK.NO:32 D:5,
KAĞITHANE/İSTANBUL

Numune Adı : ÜZÜM SUYU (11 OCAK)

Sıcaklık : 22 °C

Numune Ambalajı : Cam Kavanoz

Seri - Parti No : -

Analiz Baş.-Bitiş Tarihi : 14.01.2022 - 19.01.2022

Num. Geliş Tar./Alım Yön. : 14.01.2022/-

Numune Miktarı : 710 G

Analiz	Sonuç	Metot / Cihaz	G.K. (%)	Ö.B.(±)	Ö.L.	Ref. Değer	D
1- *Etil Alkol Tayini ⁽¹⁾ (g/L)	2,38	AOAC 984.14 GC-FID		0,25	0,37		DY

Deney Laboratuvarı olarak faaliyet gösteren Nanolab Laboratuvar Hizmetleri Kimya Gıda Danışmanlık Çevre Eğitim San. ve Tic. Ltd. Şti. , TÜRKAK' tan AB-0566-T akreditasyon dosya numarası ile TS EN ISO / IEC 17025 standartına göre akredite edilmiştir.

Türk Akreditasyon Kurumu(TÜRKAK) deney raporlarının tanınırlığı konusunda Avrupa Akreditasyon Birliği(EA) ile Çok Taraflı Anlaşma ve Uluslararası Laboratuvar Akreditasyon Birliği(ILAC) ile karşılıklı tanınma anlaşması imzalanmıştır.

1. Bu analiz raporunun hiçbir bölümü tek başına veya ayrı ayrı kullanılamaz.
2. Bu rapor adli-idari işlemlerde ve reklam amacıyla kullanılamaz.
3. Analiz sonuçları yukarıda belirtilen numune için geçerlidir.
4. Bu rapor, laboratuvarın onayı olmadan çoğaltılamaz.
5. İmzasız ve mühürsüz raporlar geçersizdir.
6. Limit değerlerinin birimleri bulgu birimleriyle aynıdır.
7. Kısaltmalar; D: Değerlendirme. U: Uygun. U.D.: Uygun Değil. D.Y.: Değerlendirme Yapılamadı. G.K.: Geri Kazanım. Ö.B: Ölçüm Belirsizliği. Ö.L: Ölçüm Limiti.
8. DY: İlgili mevzuat kapsamında limit değeri bulunmayan analizlerde değerlendirme yapılamamaktadır.
9. * işaretli analizler akreditasyon kapsamındadır.
10. Ölçüm belirsizliği %95 güven aralığında k=2 kullanılarak hesaplanmıştır. ⁽¹⁾

Damla ÇAYLI
Kimyasal An.
Birimi Sorumlusu
e-imzalıdır

Bülent TATLIŞÖZ
Numune Kabul ve
Rapor Düzenleme Birimi
Sorumlusu
e-imzalıdır

Tasdik Olunur
19.01.2022
Ceyhan KASAPÖZ
Laboratuvar Müdürü

e-imzalıdır



Bu belge 5070 sayılı Elektronik İmza Kanunu uyarınca elektronik olarak imzalanmıştır.

NANOLAB LABORATUVAR HİZM. KİMYA GIDA DANIŞMANLIK ÇEVRE EĞİTİM SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ. www.nano-lab.com.tr

A. Kahveci Mh. Çankaya Cd. Vadi İş Mrkz. N-2 E K: 2 No: 25 Beylikdüzü - İSTANBUL

Tel.: 0212 855 48 10 - 855 02 53 Fax: 0212 855 48 33

Ek-1.PR.17

İlk Yayın Tarihi: 28.11.2011

Revizyon Tarihi / No: 05.09.2017 / 03

Sayfa 1/1

**NANOLAB ÖZEL GIDA
KONTROL LABORATUVARI**
MUAYENE VE ANALİZ RAPORUTest:
TS EN ISO/IEC 17025
AB-0566-T

AB-0566-T

G22-632/0

01-22

Rapor/Rev No/Yayın T. : G22-632/0/19.01.2022

Analiz Amacı : Özel İstek

Numuneyi Gönderen : HİLAL TÜFEKÇİ
SULTAN SELİM MAH.DUMAN SK.NO:32 D:5,
KAĞITHANE/İSTANBUL

Numune Adı : ÜZÜM SUYU (4 OCAK)

Sıcaklık : 22 °C

Numune Ambalajı : Cam Kavanoz

Seri - Parti No : -

Analiz Baş.-Bitiş Tarihi : 14.01.2022 - 19.01.2022

Num. Geliş Tar./Alım Yön. : 14.01.2022/-

Numune Miktarı : 1000 G

Analiz	Sonuç	Metot / Cihaz	G.K. (%)	Ö.B.(±)	Ö.L.	Ref. Değer	D
1- *Etil Alkol Tayini ⁽¹⁾ (g/L)	2,76	AOAC 984.14 GC-FID		0,29	0,37		DY

Deney Laboratuvarı olarak faaliyet gösteren Nanolab Laboratuvar Hizmetleri Kimya Gıda Danışmanlık Çevre Eğitim San. ve Tic. Ltd. Şti. , TÜRKAK' tan AB-0566-T akreditasyon dosya numarası ile TS EN ISO / IEC 17025 standartına göre akredite edilmiştir.

Türk Akreditasyon Kurumu(TÜRKAK) deney raporlarının tanınırlığı konusunda Avrupa Akreditasyon Birliği(EA) ile Çok Taraflı Anlaşma ve Uluslararası Laboratuvar Akreditasyon Birliği(ILAC) ile karşılıklı tanınma anlaşması imzalanmıştır.

1. Bu analiz raporunun hiçbir bölümü tek başına veya ayrı ayrı kullanılamaz.
2. Bu rapor adli-idari işlemlerde ve reklam amacıyla kullanılamaz.
3. Analiz sonuçları yukarıda belirtilen numune için geçerlidir.
4. Bu rapor, laboratuvarın onayı olmadan çoğaltılamaz.
5. İmzasız ve mühürlü raporlar geçersizdir.
6. Limit değerlerinin birimleri bulgu birimleriyle aynıdır.
7. Kısaltmalar; D: Değerlendirme. U: Uygun. U.D.: Uygun Değil. D.Y.: Değerlendirme Yapılamadı. G.K.: Geri Kazanım. Ö.B: Ölçüm Belirsizliği. Ö.L: Ölçüm Limiti.
8. DY: İlgili mevzuat kapsamında limit değeri bulunmayan analizlerde değerlendirme yapılamamaktadır.
9. * işaretli analizler akreditasyon kapsamındadır.
10. Ölçüm belirsizliği %95 güven aralığında k=2 kullanılarak hesaplanmıştır. ⁽¹⁾

Damla ÇAYLI
Kimyasal An.
Birimi Sorumlusu
*e-imzalıdır*Bülent TATLIŞÖZ
Numune Kabul ve
Rapor Düzenleme Birimi
Sorumlusu
*e-imzalıdır*Tasdik Olunur
19.01.2022
Ceyhan KASAPÖZ
Laboratuvar Müdürü*e-imzalıdır*

Bu belge 5070 sayılı Elektronik İmza Kanunu uyarınca elektronik olarak imzalanmıştır.

NANOLAB LABORATUVAR HİZM. KİMYA GIDA DANIŞMANLIK ÇEVRE EĞİTİM SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ. www.nano-lab.com.tr

A. Kahveci Mh. Çankaya Cd. Vadi İş Mrkz. N-2 E K: 2 No: 25 Beylikdüzü - İSTANBUL

Tel.: 0212 855 48 10 - 855 02 53 Fax: 0212 855 48 33

Ek-1.PR.17

İlk Yayın Tarihi: 28.11.2011

Revizyon Tarihi / No: 05.09.2017 / 03

Sayfa 1/1



AB-0568-T
2022/324
29.03.2022

T.C.
TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI
REDO ANALYZER ÖZEL GIDA KONTROL VE ANALİZ LABORATUVARI
MUAYENE VE ANALİZ RAPORU

Rapor / Revizyon No	: 22/324/00	Tutanağın Tarihi - Sayısı	: 25.03.2022 -
Analiz Amacı	: Özel İstek	Num. Seri-Parti No/ Kod No	: -
Numuneyi Gönderen	: HİLAL TÜFEKÇİ	Analiz Baş.-Bitiş Tarihi	: 28.03.2022 - 29.03.2022
Numunenin Cinsi	: KURU ÜZÜM VE HURME 24,2 °C	Numune Kabul Tarihi	: 25.03.2022/-
Num. Kabul Sıcaklığı	: 8°C	Miktar	: 250 GR
Numune Ambalajı	: Cam Kavanoz		

Yapılan Analiz	Sonuç	Ö.L.	Metot	Cihaz	G.K.	Ö.B.	Limit	Limit Kaynağı	D
1-"Etil Alkol Tayini (%)	0,042 ± 0,005	0,009	AOAC 984.14.2003	GC	93,6110	0,1120			DY

Deney laboratuvarı olarak faaliyet gösteren REDO GIDA VE İNŞAAT SAN. TİC. LTD. ŞTİ., TÜRKAK'tan AB-0568-T ile TS EN ISO/IEC 17025:2017 standardına göre akredite edilmiştir.

Türk Akreditasyon Kurumu (TÜRKAK) deney raporlarının tanınırılığı konusunda Avrupa Akreditasyon Birliği (EA) ile Çok Taraflı Anlaşma ve Uluslararası Laboratuvar Akreditasyon Birliği (ILAC) ile karşılıklı tanıma anlaşması imzalanmıştır.

1. Yapılan muayene ve analiz sonucunda yukarıda belirtilen değerler tespit edilmiştir.
2. Bu analiz raporunun hiçbir bölümü tek başına veya ayrı ayrı kullanılamaz.
3. Analiz sonuçları yukarıda belirtilen numune için geçerlidir.
4. Bu rapor, laboratuvarın yazılı izni olmadan kısmen kopyalanıp çoğaltılamaz.
5. İmzasız ve mühürlü raporlar geçersizdir.
6. Kısaltmalar; D: Değerlendirme. U: Uygun. U.D.: Uygun Değil. D.Y.: Değerlendirme Yapılmadı. G.K.: Geri Kazanım. Ö.B: Ölçüm Belirsizliği. Ö.L: Ölçüm Limiti.
7. *İşaretili analizler akreditasyon kapsamındadır.
8. Bu rapor adli ve idari işlemlerde ve reklam amacıyla kullanılamaz.
9. Deney numuneleri uygun koşullarda Bakanlık Yetkilisi tarafından gerekli koruma önlemleri alınarak laboratuvara ulaştırıldığı, kabulünde belirlenmiş şartlardan sapma olmadığı ve deneylerde uygun numune ile çalışılması nedeniyle deney sonuçları olumsuz etkilenmemiştir.
10. Yetersiz gelen deney numuneleri için uygulan prosedür: Deney numunelerinin kabulünde belirlenmiş şartlardan sapma olduğu tarafınıza bildirilmiş ve ilgili numune deney yapılması tarafınıza istenmiştir. Deneylerde uygun numune ile çalışılmaması nedeniyle deney sonuçları olumsuz etkilenebilir. Bu etkilerden Laboratuvarımız sorumlu değildir.
11. Karar Kuralı ve Uygunluk Beyanı: Analiz sonucu, ölçüm belirsizliği hesaplanarak değerlendirilmiştir. (Sonuçlar k=2 %95 güven aralığında hesaplanmıştır.)
12. Numune alım işlemi laboratuvarımız tarafından gerçekleştirilmediğinden, gönderilen numunenin partiyi/bütünü temsil etmesi sorumluluğu laboratuvarımıza ait değildir.

Özge Aksoy
Kimyasal An.
Birimi Sorumlusu

e-imzalıdır

Yılmaz Yaprak
Num.Kabul ve Rapor
Düzenleme Birimi Sor.

e-imzalıdır

Tesdik Olunur
29.03.2022
Bilgin Güngör
Laboratuvar Müdürü



9CC92AB1

Bu belge 5070 sayılı Elektronik İmza Kanunu uyarınca elektronik olarak imzalanmıştır.

Sayfa 1/1 P708/30.11.2020/04

REDO GIDA VE İNŞAAT SAN. TİC. LTD. ŞTİ.

Merkez Mah. 29 Ekim Cad. No:35 Bahçelievler/Yenibosna-İstanbul Tel: 0 212 599 18 19 Fax: 0 212 599 18 13

www.analyzer.com.tr



AB-0568-T
2022/326
29.03.2022

T.C.
TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI
REDO ANALYZER ÖZEL GIDA KONTROL VE ANALİZ LABORATUVARI
MUAYENE VE ANALİZ RAPORU

Rapor / Revizyon No	: 22/326/00	Tutanağın Tarihi - Sayısı	: 25.03.2022 -
Analiz Amacı	: Özel İstek	Num. Seri-Parti No/ Kod No	: -
Numuneyi Gönderen	: HİLAL TÜFEKÇİ	Analiz Baş.-Bitiş Tarihi	: 28.03.2022 - 29.03.2022
Numunenin Cinsi	: HURMA 23,5° C	Numune Kabul Tarihi	: 25.03.2022/-
Num. Kabul Sıcaklığı	: 8°C	Miktar	: 250 GR
Numune Ambalajı	: Cam Kavanoz		

Yapılan Analiz	Sonuç	Ö.L.	Metot	Cihaz	G.K.	Ö.B.	Limit	Limit Kaynağı	D
1-"Etil Alkol Tayini (%)	0,025 ± 0,003	0,009	AOAC 984.14.2003	GC	93,6110	0,1120			DY

Deney laboratuvarı olarak faaliyet gösteren REDO GIDA VE İNŞAAT SAN. TİC. LTD. ŞTİ., TÜRKAK'tan AB-0568-T ile TS EN ISO/IEC 17025:2017 standardına göre akredite edilmiştir.

Türk Akreditasyon Kurumu (TÜRKAK) deney raporlarının tanınırılığı konusunda Avrupa Akreditasyon Birliği (EA) ile Çok Taraflı Anlaşma ve Uluslararası Laboratuvar Akreditasyon Birliği (ILAC) ile karşılıklı tanıma anlaşması imzalamıştır.

1. Yapılan muayene ve analiz sonucunda yukarıda belirtilen değerler tespit edilmiştir.
2. Bu analiz raporunun hiçbir bölümü tek başına veya ayrı ayrı kullanılamaz.
3. Analiz sonuçları yukarıda belirtilen numune için geçerlidir.
4. Bu rapor, laboratuvarın yazılı izni olmadan kısmen kopyalanıp çoğaltılamaz.
5. İmzasız ve mühürlü raporlar geçersizdir.
6. Kısaltmalar; D: Değerlendirme. U: Uygun. U.D.: Uygun Değil. D.Y.: Değerlendirme Yapılmadı. G.K.: Geri Kazanım. Ö.B: Ölçüm Belirsizliği. Ö.L: Ölçüm Limiti.
7. *İşaretili analizler akreditasyon kapsamındadır.
8. Bu rapor adli ve idari işlemlerde ve reklam amacıyla kullanılamaz.
9. Deney numuneleri uygun koşullarda Bakanlık Yetkilisi tarafından gerekli koruma önlemleri alınarak laboratuvara ulaştırıldığı, kabulünde belirlenmiş şartlardan sapma olmadığı ve deneylerde uygun numune ile çalışılması nedeniyle deney sonuçları olumsuz etkilenmemiştir.
10. Yetersiz gelen deney numuneleri için uygulan prosedür: Deney numunelerinin kabulünde belirlenmiş şartlardan sapma olduğu tarafınıza bildirilmiş ve ilgili numune deney yapılması tarafınıza istenmiştir. Deneylerde uygun numune ile çalışılmaması nedeniyle deney sonuçları olumsuz etkilenebilir. Bu etkilerden Laboratuvarımız sorumlu değildir.
11. Karar Kuralı ve Uygunluk Beyanı: Analiz sonucu, ölçüm belirsizliği hesaplanarak değerlendirilmiştir. (Sonuçlar k=2 %95 güven aralığında hesaplanmıştır.)
12. Numune alım işlemi laboratuvarımız tarafından gerçekleştirilmediğinden, gönderilen numunenin partiyi/bütünü temsil etmesi sorumluluğu laboratuvarımıza ait değildir.

Özge Aksoy
Kimyasal An.
Birimi Sorumlusu

e-imzalıdır

Yılmaz Yaprak
Num.Kabul ve Rapor
Düzenleme Birimi Sor.

e-imzalıdır

Tesdik Olunur
29.03.2022
Bilgin Güngör
Laboratuvar Müdürü



19EBD6C1

Bu belge 5070 sayılı Elektronik İmza Kanunu uyarınca elektronik olarak imzalanmıştır.

Sayfa 1/1 P708/30.11.2020/04

REDO GIDA VE İNŞAAT SAN. TİC. LTD. ŞTİ.

Merkez Mah. 29 Ekim Cad. No:35 Bahçelievler/Yenibosna-İstanbul Tel: 0 212 599 18 19 Fax: 0 212 599 18 13

www.analyzer.com.tr



AB-0568-T
2022/327
29.03.2022

T.C.
TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI
REDO ANALYZER ÖZEL GIDA KONTROL VE ANALİZ LABORATUVARI
MUAYENE VE ANALİZ RAPORU

Rapor / Revizyon No	: 22/327/00	Tutanağın Tarihi - Sayısı	: 25.03.2022 -
Analiz Amacı	: Özel İstek	Num. Seri-Parti No/ Kod No	: -
Numuneyi Gönderen	: HİLAL TÜFEKÇİ	Analiz Baş.-Bitiş Tarihi	: 28.03.2022 - 29.03.2022
Numunenin Cinsi	: BEKLETİLMİŞ BOZA +4 °C	Numune Kabul Tarihi	: 25.03.2022/-
Num. Kabul Sıcaklığı	: 8°C	Miktar	: 250 GR
Numune Ambalajı	: Cam Kavanoz		

Yapılan Analiz	Sonuç	Ö.L.	Metot	Cihaz	G.K.	Ö.B.	Limit	Limit Kaynağı	D
1-"Etil Alkol Tayini (%)	0,1 ± 0,01	0,009	AOAC 984.14.2003	GC	93,6110	0,1120			DY

Deney laboratuvarı olarak faaliyet gösteren REDO GIDA VE İNŞAAT SAN. TİC. LTD. ŞTİ., TÜRKAK'tan AB-0568-T ile TS EN ISO/IEC 17025:2017 standardına göre akredite edilmiştir.

Türk Akreditasyon Kurumu (TÜRKAK) deney raporlarının tanınırılığı konusunda Avrupa Akreditasyon Birliği (EA) ile Çok Taraflı Anlaşma ve Uluslararası Laboratuvar Akreditasyon Birliği (ILAC) ile karşılıklı tanıma anlaşması imzalamıştır.

1. Yapılan muayene ve analiz sonucunda yukarıda belirtilen değerler tespit edilmiştir.
2. Bu analiz raporunun hiçbir bölümü tek başına veya ayrı ayrı kullanılamaz.
3. Analiz sonuçları yukarıda belirtilen numune için geçerlidir.
4. Bu rapor, laboratuvarın yazılı izni olmadan kısmen kopyalanıp çoğaltılamaz.
5. İmzasız ve mühürlü raporlar geçersizdir.
6. Kısaltmalar; D: Değerlendirme. U: Uygun. U.D.: Uygun Değil. D.Y.: Değerlendirme Yapılmadı. G.K.: Geri Kazanım. Ö.B: Ölçüm Belirsizliği. Ö.L: Ölçüm Limiti.
7. *İşaretili analizler akreditasyon kapsamındadır.
8. Bu rapor adli ve idari işlemlerde ve reklam amacıyla kullanılamaz.
9. Deney numuneleri uygun koşullarda Bakanlık Yetkilisi tarafından gerekli koruma önlemleri alınarak laboratuvara ulaştırıldığı, kabulünde belirlenmiş şartlardan sapma olmadığı ve deneylerde uygun numune ile çalışılması nedeniyle deney sonuçları olumsuz etkilenmemiştir.
10. Yetersiz gelen deney numuneleri için uygulan prosedür: Deney numunelerinin kabulünde belirlenmiş şartlardan sapma olduğu tarafınıza bildirilmiş ve ilgili numune deney yapılması tarafınıza istenmiştir. Deneylerde uygun numune ile çalışılmaması nedeniyle deney sonuçları olumsuz etkilenebilir. Bu etkilerden Laboratuvarımız sorumlu değildir.
11. Karar Kuralı ve Uygunluk Beyanı: Analiz sonucu, ölçüm belirsizliği hesaplanarak değerlendirilmiştir. (Sonuçlar k=2 %95 güven aralığında hesaplanmıştır.)
12. Numune alım işlemi laboratuvarımız tarafından gerçekleştirilmediğinden, gönderilen numunenin partiyi/bütünü temsil etmesi sorumluluğu laboratuvarımıza ait değildir.

Özge Aksoy
Kimyasal An.
Birimi Sorumlusu

e-imzalıdır

Yılmaz Yaprak
Num.Kabul ve Rapor
Düzenleme Birimi Sor.

e-imzalıdır

Tesdik Olunur
29.03.2022
Bilgin Güngör
Laboratuvar Müdürü



BFB158D1

Bu belge 5070 sayılı Elektronik İmza Kanunu uyarınca elektronik olarak imzalanmıştır.

Sayfa 1/1 P708/30.11.2020/04

REDO GIDA VE İNŞAAT SAN. TİC. LTD. ŞTİ.

Merkez Mah. 29 Ekim Cad. No:35 Bahçelievler/Yenibosna-İstanbul Tel: 0 212 599 18 19 Fax: 0 212 599 18 13

www.analyzer.com.tr



REDO ANALYZER LABORATUVARI

MUAYENE VE ANALİZ RAPORU



AB-0568-T
2022/1256
01.04.2022

Rapor / Revizyon No : 22/1256/00
Analiz Amacı : Kontrol
Numuneyi Gönderen : HİLAL TÜFEKÇİ
Numunenin Cinsi : AÇILIŞ BOZA (E)
Üretim - Son Kul. Tarihi : 28.03.2022 -
Tutanağın Tarihi - Sayısı : 01.04.2022 -
Num. Seri-Parti No/ Kod No : -
Analiz Baş.-Bitiş Tarihi : 01.04.2022 - 01.04.2022
Numune Kabul Tarihi : 01.04.2022/-
Miktar : 250 ML

Yapılan Analiz	Sonuç	Ö.L.	Metot	Cihaz	G.K.	Ö.B.	Limit	Limit Kaynağı	D
1-"Etil Alkol Tayini (%)	0,07 ± 0,01	0,009	AOAC 984.14,2003	GC	93,6110	0,1120			DY

Deney laboratuvarı olarak faaliyet gösteren REDO GIDA VE İNŞAAT SAN. TİC. LTD. ŞTİ., TÜRKAK'tan AB-0568-T ile TS EN ISO/IEC 17025:2017 standardına göre akredite edilmiştir.

Türk Akreditasyon Kurumu (TÜRKAK) deney raporlarının tanınırlığı konusunda Avrupa Akreditasyon Birliği (EA) ile Çok Taraflı Anlaşma ve Uluslararası Laboratuvar Akreditasyon Birliği (ILAC) ile karşılıklı tanıma anlaşması imzalamıştır.

1. Yapılan muayene ve analiz sonucunda yukarıda belirtilen değerler tespit edilmiştir.
2. Bu analiz raporunun hiçbir bölümü tek başına veya ayrı ayrı kullanılamaz.
3. Analiz sonuçları yukarıda belirtilen numune için geçerlidir.
4. Bu rapor, laboratuvarın yazılı izni olmadan kısmen kopyalanıp çoğaltılamaz.
5. İmzasız ve mühürlü raporlar geçersizdir.
6. Kısaltmalar; D: Değerlendirme, U: Uygun, U.D.: Uygun Değil, D.Y.: Değerlendirme Yapılamadı, G.K.: Geri Kazanım, Ö.B: Ölçüm Belirsizliği, Ö.L: Ölçüm Limiti.
7. "İsaretili analizler akreditasyon kapsamındadır.
8. Bu rapor adli ve idari işlemlerde ve reklam amacıyla kullanılamaz.
9. Yukarıdaki analiz sonuçları 06.03.2011 tarihli ve 27866 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan "Yüzme Havuzlarının Tabi Olacağı Sağlık Esasları Hakkında Yönetmelik" e göre dir.
10. Deney numuneleri uygun koşullarda Bakanlık Yetkilisi tarafından gerekli koruma önlemleri alınarak laboratuvara ulaştırıldığı, kabulünde belirlenmiş şartlardan sapma olmadığı ve deneylerde uygun numune ile çalışılması nedeniyle deney sonuçları olumsuz etkilenmemiştir.
11. Yetersiz gelen deney numuneleri için uygulanan prosedür: Deney numunelerinin kabulünde belirlenmiş şartlardan sapma olduğu tarafınıza bildirilmiş ve ilgili numune deney yapılması tarafınızca istenmiştir. Deneylerde uygun numune ile çalışılmaması nedeniyle deney sonuçları olumsuz etkilenebilir. Bu etkilerden Laboratuvarımız sorumlu değildir.
12. Karar Kuralı ve Uygunluk Beyanı: Analiz sonucu, ölçüm belirsizliği hesaplanarak değerlendirilmiştir. (Sonuçlar k=2 %95 güven aralığında hesaplanmıştır.)
13. Numune alım işlemi laboratuvarımız tarafından gerçekleştirilmediğinden, gönderilen numunenin partiyi/bütünü temsil etmesi sorumluluğu laboratuvarımıza ait değildir.

Özge Aksoy
Kimyasal An.
Birimi Sorumlusu

e-imzalıdır

Yılmaz Yaprak
Num.Kabul ve Rapor
Düzenleme Birimi Sor.

e-imzalıdır



F61FACC1

Bu belge 5070 sayılı Elektronik İmza Kanunu uyarınca elektronik olarak imzalanmıştır.

Sayfa 1/1 P708/30.11.2020/04

REDO GIDA VE İNŞAAT SAN. TİC. LTD. ŞTİ.

Merkez Mah. 29 Ekim Cad. No:35 Bahçelievler/Yenibosna-İstanbul Tel: 0 212 599 18 19 Fax: 0 212 599 18 13

www.analyzer.com.tr



REDO ANALYZER LABORATUVARI

MUAYENE VE ANALİZ RAPORU



AB-0568-T
2022/2235
10.06.2022

Rapor / Revizyon No : 22/2235/00
Analiz Amacı : Kontrol
Numuneyi Gönderen : HİLAL TÜFEKÇİ
Numunenin Cinsi : ŞİRA
Üretim - Son Kul. Tarihi : 10.06.2022 -
Miktar : 500 ML

Tutanağın Tarihi - Sayısı : 10.06.2022 -
Num. Seri-Parti No/ Kod No : -
Analiz Baş.-Bitiş Tarihi : 10.06.2022 - 10.06.2022
Numune Kabul Tarihi : 10.06.2022/-
Num. Kabul Sıcaklığı : 8°C
Numune Ambalajı : Plastik Pet Şişe

Yapılan Analiz	Sonuç	Ö.L.	Metot	Cihaz	G.K.	Ö.B.	Limit	Limit Kaynağı	D
1- Etil Alkol Tayini (%)	1,53 ± 0,17	0,009	AOAC 984.14,2003	GC	93,6110	0,1120			DY

Deney laboratuvarı olarak faaliyet gösteren REDO GIDA VE İNŞAAT SAN. TİC. LTD. ŞTİ., TÜRKAK'tan AB-0568-T ile TS EN ISO/IEC 17025:2017 standardına göre akredite edilmiştir.

Türk Akreditasyon Kurumu (TÜRKAK) deney raporlarının tanınırlığı konusunda Avrupa Akreditasyon Birliği (EA) ile Çok Taraflı Anlaşma ve Uluslararası Laboratuvar Akreditasyon Birliği (ILAC) ile karşılıklı tanıma anlaşması imzalamıştır.

- Yapılan muayene ve analiz sonucunda yukarıda belirtilen değerler tespit edilmiştir.
- Bu analiz raporunun hiçbir bölümü tek başına veya ayrı ayrı kullanılamaz.
- Analiz sonuçları yukarıda belirtilen numune için geçerlidir.
- Bu rapor, laboratuvarın yazılı izni olmadan kısmen kopyalanıp çoğaltılamaz.
- İmzasız ve mühürlü raporlar geçersizdir.
- Kısaltmalar; D: Değerlendirme, U: Uygun, U.D.: Uygun Değil, D.Y.: Değerlendirme Yapılmadı, G.K.: Geri Kazanım, Ö.B: Ölçüm Belirsizliği, Ö.L: Ölçüm Limiti.
- İsaretli analizler akreditasyon kapsamındadır.
- Bu rapor adli ve idari işlemlerde ve reklam amacıyla kullanılamaz.
- Yukarıdaki analiz sonuçları 06.03.2011 tarihli ve 27866 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan "Yüzme Havuzlarının Tabi Olacağı Sağlık Esasları Hakkında Yönetmelik" e göre, 10. Deney numuneleri uygun koşullarda Bakanlık Yetkilisi tarafından gerekli koruma önlemleri alınarak laboratuvara ulaştırıldığı, kabulünde belirlenmiş şartlardan sapma olmadığı ve deneylerde uygun numune ile çalışılması nedeniyle deney sonuçları olumsuz etkilenebilir.
- Yetersiz gelen deney numuneleri için uygulan prosedür: Deney numunelerinin kabulünde belirlenmiş şartlardan sapma olduğu tarafınıza bildirilmiş ve ilgili numunede deney yapılması tarafınıza istenmiştir. Deneylerde uygun numune ile çalışmaması nedeniyle deney sonuçları olumsuz etkilenebilir. Bu etkilerden Laboratuvarımız sorumlu değildir.
- Karar Kuralı ve Uygunluk Beyanı: Analiz sonucu, ölçüm belirsizliği hesaplanarak değerlendirilmiştir. (Sonuçlar k=2 %95 güven aralığında hesaplanmıştır.)
- Numune alım işlemi laboratuvarımız tarafından gerçekleştirilmediğinden, gönderilen numunenin partiyi/bütünü temsil etmesi sorumluluğu laboratuvarımıza ait değildir.

Hatice ALP
Kimyasal An.
Birimi Sorumlusu

e-imzalıdır

Yılmaz Yaprak
Num.Kabul ve Rapor
Düzenleme Birimi Sor.

e-imzalıdır



F93E1DC1

Bu belge 5070 sayılı Elektronik İmza Kanunu uyarınca elektronik olarak imzalanmıştır.

Yayımlanma Tarihi
10.06.2022

Sayfa 1/1 P708/30.11.2020/04

REDO GIDA VE İNŞAAT SAN. TİC. LTD. ŞTİ.
Merkez Mah. 29 Ekim Cad. No:35 Bahçelievler/Yenibosna-İstanbul Tel: 0 212 599 18 19 Fax: 0 212 599 18 13
www.analyzer.com.tr



REDO ANALYZER LABORATUVARI

MUAYENE VE ANALİZ RAPORU



AB-0568-T
2022/1972
31.05.2022

Rapor / Revizyon No : 22/1972/00
Analiz Amacı : Kontrol
Numuneyi Gönderen : HİLAL TÜFEKÇİ
Numunenin Cinsi : 30 MAYIS +4 °C'DE 7 GÜNLÜK ŞİRA
Num. Kabul Sıcaklığı : 4 °C
Numune Ambalajı : Orijinal Ambalaj

Tutanağın Tarihi - Sayısı : 30.05.2022 -
Num. Seri-Parti No/ Kod No : -
Analiz Baş.-Bitiş Tarihi : 30.05.2022 - 31.05.2022
Numune Kabul Tarihi : 30.05.2022/-
Miktar : 1 LİTRE

Yapılan Analiz	Sonuç	Ö.L.	Metot	Cihaz	G.K.	Ö.B.	Limit	Limit Kaynağı	D
1- Etil Alkol Tayini (%)	3,43 ± 0,38	0,009	AOAC 984.14,2003	GC	93,6110	0,1120			DY

Deney laboratuvarı olarak faaliyet gösteren REDO GIDA VE İNŞAAT SAN. TİC. LTD. ŞTİ., TÜRKAK'tan AB-0568-T ile TS EN ISO/IEC 17025:2017 standardına göre akredite edilmiştir.

Türk Akreditasyon Kurumu (TÜRKAK) deney raporlarının tanınırlığı konusunda Avrupa Akreditasyon Birliği (EA) ile Çok Taraflı Anlaşma ve Uluslararası Laboratuvar Akreditasyon Birliği (ILAC) ile karşılıklı tanıma anlaşması imzalamıştır.

- Yapılan muayene ve analiz sonucunda yukarıda belirtilen değerler tespit edilmiştir.
- Bu analiz raporunun hiçbir bölümü tek başına veya ayrı ayrı kullanılamaz.
- Analiz sonuçları yukarıda belirtilen numune için geçerlidir.
- Bu rapor, laboratuvarın yazılı izni olmadan kısmen kopyalanıp çoğaltılamaz.
- İmzasız ve mühürlü raporlar geçersizdir.
- Kısaltmalar: D: Değerlendirme, U: Uygun, U.D.: Uygun Değil, D.Y.: Değerlendirme Yapılmadı, G.K.: Geri Kazanım, Ö.B: Ölçüm Belirsizliği, Ö.L: Ölçüm Limiti.
- İsaretli analizler akreditasyon kapsamındadır.
- Bu rapor adli ve idari işlemlerde ve reklam amacıyla kullanılamaz.
- Yukarıdaki analiz sonuçları 06.03.2011 tarihli ve 27866 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan "Yüzme Havuzlarının Tabi Olacağı Sağlık Esasları Hakkında Yönetmelik" e göre, 10. Deney numuneleri uygun koşullarda Bakanlık Yetkilisi tarafından gerekli koruma önlemleri alınarak laboratuvara ulaştırıldığı, kabulünde belirlenmiş şartlardan sapma olmadığı ve deneylerde uygun numune ile çalışılması nedeniyle deney sonuçları olumsuz etkilenmemiştir.
- Yetersiz gelen deney numuneleri için uygulan prosedür: Deney numunelerinin kabulünde belirlenmiş şartlardan sapma olduğu tarafınıza bildirilmiş ve ilgili numunede deney yapılması tarafınıza istenmiştir. Deneylerde uygun numune ile çalışmaması nedeniyle deney sonuçları olumsuz etkilenebilir. Bu etkilerden Laboratuvarımız sorumlu değildir.
- Karar Kuralı ve Uygunluk Beyanı: Analiz sonucu, ölçüm belirsizliği hesaplanarak değerlendirilmiştir. (Sonuçlar k=2 %95 güven aralığında hesaplanmıştır.)
- Numune alım işlemi laboratuvarımız tarafından gerçekleştirilmediğinden, gönderilen numunenin partiyi/bütünü temsil etmesi sorumluluğu laboratuvarımıza ait değildir.

Hatice ALP
Kimyasal An.
Birimi Sorumlusu

e-imzalıdır

Yılmaz Yaprak
Num.Kabul ve Rapor
Düzenleme Birimi Sor.

e-imzalıdır



42025461

Bu belge 5070 sayılı Elektronik İmza Kanunu uyarınca elektronik olarak imzalanmıştır.

Sayfa 1/1 P708/30.11.2020/04

REDO GIDA VE İNŞAAT SAN. TİC. LTD. ŞTİ.

Merkez Mah. 29 Ekim Cad. No:35 Bahçelievler/Yenibosna-İstanbul Tel: 0 212 599 18 19 Fax: 0 212 599 18 13

www.analyzer.com.tr



T.C.
TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI
REDO ANALYZER ÖZEL GIDA KONTROL VE ANALİZ LABORATUVARI
MUAYENE VE ANALİZ RAPORU

AB-0568-T
2022/322
29.03.2022

Rapor / Revizyon No	: 22/322/00	Tutanağın Tarihi - Sayısı	: 25.03.2022 -
Analiz Amacı	: Özel İstek	Num. Seri-Parti No/ Kod No	: -
Numuneyi Gönderen	: HİLAL TÜFEKÇİ	Analiz Baş.-Bitiş Tarihi	: 28.03.2022 - 29.03.2022
Numunenin Cinsi	: NUMUNE BAC. +4 °C	Numune Kabul Tarihi	: 25.03.2022/-
Num. Kabul Sıcaklığı	: 8°C	Miktar	: 250 GR
Numune Ambalajı	: Cam Kavanoz		

Yapılan Analiz	Sonuç	Ö.L.	Metot	Cihaz	G.K.	Ö.B.	Limit	Limit Kaynağı	D
1-"Etil Alkol Tayini (%)	0,093 ± 0,010	0,009	AOAC 984.14.2003	GC	93,6110	0,1120			DY

Deney laboratuvarı olarak faaliyet gösteren REDO GIDA VE İNŞAAT SAN. TİC. LTD. ŞTİ., TÜRKAK'tan AB-0568-T ile TS EN ISO/IEC 17025:2017 standardına göre akredite edilmiştir.

Türk Akreditasyon Kurumu (TÜRKAK) deney raporlarının tanınırılığı konusunda Avrupa Akreditasyon Birliği (EA) ile Çok Taraflı Anlaşma ve Uluslararası Laboratuvar Akreditasyon Birliği (ILAC) ile karşılıklı tanıma anlaşması imzalamıştır.

1. Yapılan muayene ve analiz sonucunda yukarıda belirtilen değerler tespit edilmiştir.
2. Bu analiz raporunun hiçbir bölümü tek başına veya ayrı ayrı kullanılamaz.
3. Analiz sonuçları yukarıda belirtilen numune için geçerlidir.
4. Bu rapor, laboratuvarın yazılı izni olmadan kısmen kopyalanıp çoğaltılamaz.
5. İmzasız ve mühürlü raporlar geçersizdir.
6. Kısaltmalar; D: Değerlendirme. U: Uygun. U.D.: Uygun Değil. D.Y.: Değerlendirme Yapılmadı. G.K.: Geri Kazanım. Ö.B: Ölçüm Belirsizliği. Ö.L: Ölçüm Limiti.
7. *İşaretili analizler akreditasyon kapsamındadır.
8. Bu rapor adli ve idari işlemlerde ve reklam amacıyla kullanılamaz.
9. Deney numuneleri uygun koşullarda Bakanlık Yetkilisi tarafından gerekli koruma önlemleri alınarak laboratuvara ulaştırıldığı, kabulünde belirlenmiş şartlardan sapma olmadığı ve deneylerde uygun numune ile çalışılması nedeniyle deney sonuçları olumsuz etkilenmemiştir.
10. Yetersiz gelen deney numuneleri için uygulan prosedür: Deney numunelerinin kabulünde belirlenmiş şartlardan sapma olduğu tarafınıza bildirilmiş ve ilgili numune deney yapılması tarafınızca istenmiştir. Deneylerde uygun numune ile çalışılması nedeniyle deney sonuçları olumsuz etkilenebilir. Bu etkilerden Laboratuvarımız sorumlu değildir.
11. Karar Kuralı ve Uygunluk Beyanı: Analiz sonucu, ölçüm belirsizliği hesaplanarak değerlendirilmiştir. (Sonuçlar k=2 %95 güven aralığında hesaplanmıştır.)
12. Numune alım işlemi laboratuvarımız tarafından gerçekleştirilmediğinden, gönderilen numunenin partiyi/bütünü temsil etmesi sorumluluğu laboratuvarımıza ait değildir.

Özge Aksoy
Kimyasal An.
Birimi Sorumlusu

e-imzalıdır

Yılmaz Yaprak
Num.Kabul ve Rapor
Düzenleme Birimi Sor.

e-imzalıdır

Tesdik Olunur
29.03.2022
Bilgin Güngör
Laboratuvar Müdürü



39878641

Bu belge 5070 sayılı Elektronik İmza Kanunu uyarınca elektronik olarak imzalanmıştır.

Sayfa 1/1 P708/30.11.2020/04

REDO GIDA VE İNŞAAT SAN. TİC. LTD. ŞTİ.

Merkez Mah. 29 Ekim Cad. No:35 Bahçelievler/Yenibosna-İstanbul Tel: 0 212 599 18 19 Fax: 0 212 599 18 13

www.analyzer.com.tr



REDO ANALYZER LABORATUVARI

MUAYENE VE ANALİZ RAPORU



AB-0568-T
2022/1255
01.04.2022

Rapor / Revizyon No : 22/1255/00
Analiz Amacı : Kontrol
Numuneyi Gönderen : HİLAL TÜFEKÇİ
Numunenin Cinsi : AÇILIŞ BAC. (F)
Üretim - Son Kul. Tarihi : 01.04.2022 -
Numune Ambalajı : Cam Kavanoz

Tutanağın Tarihi - Sayısı : 01.04.2022 -
Num. Seri-Parti No/ Kod No : -
Analiz Baş.-Bitiş Tarihi : 01.04.2022 - 01.04.2022
Numune Kabul Tarihi : 01.04.2022/-
Miktar : 250 ML

Yapılan Analiz	Sonuç	Ö.L.	Metot	Cihaz	G.K.	Ö.B.	Limit	Limit Kaynağı	D
1.*Etil Alkol Tayini (%)	0,047 ± 0,005	0,009	AOAC 984.14,2003	GC	93,6110	0,1120			DY

Deney laboratuvarı olarak faaliyet gösteren REDO GIDA VE İNŞAAT SAN. TİC. LTD. ŞTİ., TÜRKAK'tan AB-0568-T ile TS EN ISO/IEC 17025:2017 standardına göre akredite edilmiştir.

Türk Akreditasyon Kurumu (TÜRKAK) deney raporlarının tanınırlığı konusunda Avrupa Akreditasyon Birliği (EA) ile Çok Taraflı Anlaşma ve Uluslararası Laboratuvar Akreditasyon Birliği (ILAC) ile karşılıklı tanıma anlaşması imzalamıştır.

1. Yapılan muayene ve analiz sonucunda yukarıda belirtilen değerler tespit edilmiştir.
2. Bu analiz raporunun hiçbir bölümü tek başına veya ayrı ayrı kullanılamaz.
3. Analiz sonuçları yukarıda belirtilen numune için geçerlidir.
4. Bu rapor, laboratuvarın yazılı izni olmadan kısmen kopyalanıp çoğaltılamaz.
5. İmzasız ve mühürlü raporlar geçersizdir.
6. Kısaltmalar; D: Değerlendirme, U: Uygun, U.D.: Uygun Değil, D.Y.: Değerlendirme Yapılamadı, G.K.: Geri Kazanım, Ö.B: Ölçüm Belirsizliği, Ö.L: Ölçüm Limiti.
7. "İşaretili analizler akreditasyon kapsamındadır.
8. Bu rapor adli ve idari işlemlerde ve reklam amacıyla kullanılamaz.
9. Yukarıdaki analiz sonuçları 06.03.2011 tarihli ve 27866 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan "Yüzme Havuzlarının Tabi Olacağı Sağlık Esasları Hakkında Yönetmelik" e göre dir.
10. Deney numuneleri uygun koşullarda Bakanlık Yetkilisi tarafından gerekli koruma önlemleri alınarak laboratuvara ulaştırıldığı, kabulünde belirlenmiş şartlardan sapma olmadığı ve deneylerde uygun numune ile çalışılması nedeniyle deney sonuçları olumsuz etkilenmemiştir.
11. Yetersiz gelen deney numuneleri için uygulan prosedür: Deney numunelerinin kabulünde belirlenmiş şartlardan sapma olduğu tarafınıza bildirilmiş ve ilgili numunede deney yapılması tarafınıza istenmiştir. Deneylerde uygun numune ile çalışılmaması nedeniyle deney sonuçları olumsuz etkilenebilir. Bu etkilerden Laboratuvarımız sorumlu değildir.
12. Karar Kuralı ve Uygunluk Beyanı: Analiz sonucu, ölçüm belirsizliği hesaplanarak değerlendirilmiştir. (Sonuçlar k=2 %95 güven aralığında hesaplanmıştır.)
13. Numune alım işlemi laboratuvarımız tarafından gerçekleştirilmediğinden, gönderilen numunenin partiyi/bütünü temsil etmesi sorumluluğu laboratuvarımıza ait değildir.

Özge Aksoy
Kimyasal An.
Birimi Sorumlusu

e-imzalıdır

Yılmaz Yaprak
Num.Kabul ve Rapor
Düzenleme Birimi Sor.

e-imzalıdır



60403B61

Bu belge 5070 sayılı Elektronik İmza Kanunu uyarınca elektronik olarak imzalanmıştır.

Sayfa 1/1 P708/30.11.2020/04

REDO GIDA VE İNŞAAT SAN. TİC. LTD. ŞTİ.

Merkez Mah. 29 Ekim Cad. No:35 Bahçelievler/Yenibosna-İstanbul Tel: 0 212 599 18 19 Fax: 0 212 599 18 13

www.analyzer.com.tr



REDO ANALYZER LABORATUVARI

MUAYENE VE ANALİZ RAPORU



AB-0568-T
2022/2236
10.06.2022

Rapor / Revizyon No : 22/2236/00
Analiz Amacı : Kontrol
Numuneyi Gönderen : HİLAL TÜFEKÇİ
Numunenin Cinsi : HARDALIYE
Üretim - Son Kul. Tarihi : 10.06.2022 -
Miktar : 500 ML
Tutanağın Tarihi - Sayısı : 10.06.2022 -
Num. Seri-Parti No/ Kod No : -
Analiz Baş.-Bitiş Tarihi : 10.06.2022 - 10.06.2022
Numune Kabul Tarihi : 10.06.2022/-
Num. Kabul Sıcaklığı : 8°C
Numune Ambalajı : Plastik Pet Şişe

Yapılan Analiz	Sonuç	Ö.L.	Metot	Cihaz	G.K.	Ö.B.	Limit	Limit Kaynağı	D
1- Etil Alkol Tayini (%)	0,33 ± 0,04	0,009	AOAC 984.14,2003	GC	93,6110	0,1120			DY

Deney laboratuvarı olarak faaliyet gösteren REDO GIDA VE İNŞAAT SAN. TİC. LTD. ŞTİ., TÜRKAK'tan AB-0568-T ile TS EN ISO/IEC 17025:2017 standardına göre akredite edilmiştir.

Türk Akreditasyon Kurumu (TÜRKAK) deney raporlarının tanınırlığı konusunda Avrupa Akreditasyon Birliği (EA) ile Çok Taraflı Anlaşma ve Uluslararası Laboratuvar Akreditasyon Birliği (ILAC) ile karşılıklı tanıma anlaşması imzalamıştır.

- Yapılan muayene ve analiz sonucunda yukarıda belirtilen değerler tespit edilmiştir.
- Bu analiz raporunun hiçbir bölümü tek başına veya ayrı ayrı kullanılamaz.
- Analiz sonuçları yukarıda belirtilen numune için geçerlidir.
- Bu rapor, laboratuvarın yazılı izni olmadan kısmen kopyalanıp çoğaltılamaz.
- İmzasız ve mühürlü raporlar geçersizdir.
- Kısaltmalar; D: Değerlendirme, U: Uygun, U.D.: Uygun Değil, D.Y.: Değerlendirme Yapılamadı, G.K.: Geri Kazanım, Ö.B: Ölçüm Belirsizliği, Ö.L: Ölçüm Limiti.
- İsaretli analizler akreditasyon kapsamındadır.
- Bu rapor adli ve idari işlemlerde ve reklam amacıyla kullanılamaz.
- Yukarıdaki analiz sonuçları 06.03.2011 tarihli ve 27866 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan "Yüzme Havuzlarının Tabi Olacağı Sağlık Esasları Hakkında Yönetmelik" e göredir.
- Deney numuneleri uygun koşullarda Bakanlık Yetkilisi tarafından gerekli koruma önlemleri alınarak laboratuvara ulaştırıldığı, kabulünde belirlenmiş şartlardan sapma olmadığı ve deneylerde uygun numune ile çalışılması nedeniyle deney sonuçları olumsuz etkilenmemiştir.
- Yetersiz gelen deney numuneleri için uygulan prosedür: Deney numunelerinin kabulünde belirlenmiş şartlardan sapma olduğu tarafınıza bildirilmiş ve ilgili numunede deney yapılması tarafınıza istenmiştir. Deneylerde uygun numune ile çalışmaması nedeniyle deney sonuçları olumsuz etkilenebilir. Bu etkilerden Laboratuvarımız sorumlu değildir.
- Karar Kuralı ve Uygunluk Beyanı: Analiz sonucu, ölçüm belirsizliği hesaplanarak değerlendirilmiştir. (Sonuçlar k=2 %95 güven aralığında hesaplanmıştır.)
- Numune alım işlemi laboratuvarımız tarafından gerçekleştirilmediğinden, gönderilen numunenin partiyi/bütünü temsil etmesi sorumluluğu laboratuvarımıza ait değildir.

Hatice ALP
Kimyasal An.
Birimi Sorumlusu

e-imzalıdır

Yılmaz Yaprak
Num.Kabul ve Rapor
Düzenleme Birimi Sor.

e-imzalıdır



C9F376E1

Bu belge 5070 sayılı Elektronik İmza Kanunu uyarınca elektronik olarak imzalanmıştır.

Sayfa 1/1 P708/30.11.2020/04

REDO GIDA VE İNŞAAT SAN. TİC. LTD. ŞTİ.

Merkez Mah. 29 Ekim Cad. No:35 Bahçelievler/Yenibosna-İstanbul Tel: 0 212 599 18 19 Fax: 0 212 599 18 13

www.analyzer.com.tr

ÖZGEÇMİŞ

Ortaokul ve liseyi Kağıthane İmam-Hatip Lisesi'nde okudu. İstanbul Üniversitesi İlahiyat Fakültesi'nde 2003 yılında başladığı lisans eğitiminden 2007 yılında mezun oldu. Aynı sene İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü'nde yüksek lisansa başladı. 2008-2009 yılları arasında 1 yıl Ürdün'de Arapça dil eğitimi aldı. 2010 yılında Diyanet İşleri Başkanlığında vaiz olarak göreve başladı. 2013 yılında Temel İslam Bilimleri alanında yüksek lisansını tamamladı ve aynı yıl doktora başladı. 2015-2018 yılları arasında Diyanet İşleri Başkanlığı İstanbul Haseki Dini Yüksek İhtisas Merkezi'ndeki ihtisas eğitimini başarıyla tamamladı. İstanbul'da vaiz olarak görevine devam eden Tüfekçi, evli ve iki çocuk annesidir.