

Dünya Helal Zirvesi 2019 & 7. İslam İşbirliği Teşkilatı Helal Expo (28 Kasım – 1 Aralık 2019 İstanbul)

Mustafa BORAN*

Öz

28 Kasım 1 Aralık 2019 tarihleri arasında İİT (İslam İşbirliği Teşkilatı) Helal Expo Dünya Helal Zirvesinin (World Halal Summit) yedincisi İstanbul Yenikapı Avrasya Gösteri ve Sanat Merkezinde yapıldı. Bu zirvelerde her yıl bir ana tema belirlenmektedir. Bu sene tespit edilen temalar Tüm Nesiller İçin Helal: “Ailenin ve Gençliğin Önemi” “Sağlıklı Yaşam İçin Helalin Önemi” başlıkları ile belirtilmişti. Ama oturumlarda gördüğümüz kadarıyla bu temalara fazla bağlı kalmadan çoğunlukla sunucuların kendi bildiği ve hazırladığı sahalarda sunumlar yapıldı.

Dünyanın en büyük organizasyonlarından biri olarak İstanbul’da gerçekleşen Helal Expo zirvesinin 2019 yılına damgasını vurduğu ifade edildi. Zirve sonunda elde edilen bilgilere göre 94 ülkeden ziyaretçilerin geldiği, 36 ülkenin katılımcı olduğu, yerli ve yabancı 376 katılımcı firma,15000 metrekaare alanda gıdadan kozmetiğe, giyimden ilaca, baldan jelatine ürünlerinin tanıtımını gerçekleştirdi. Bu zirveye yaklaşık 5.000 yabancı 30.000 yerli olmak üzere 35.000 kişi ziyaretçi olarak geldi. Bir taraftan da hazırlanan salonda oturumlar yapıldı, 10 oturumda 67 konuşmacı sunumlarını gerçekleştirdi. 7.000’den fazla B2B ikili görüşme gerçekleştirildi. 474 hosted buyer/Uluslararası Satın Alma Heyeti Programı yapıldı.

Dünya Helal Zirvesi 28 Kasım 2019 tarihinde sabahleyin açılış konuşmaları ile başladı. Öğleden sonra oturumlarla devam etti. Oturumlarda dünyanın dört bir tarafından gelen uzmanlar helal konusunun değişik yönlerini sunumlarında ele aldı.

Oturumlarda yapılan sunumların yüzde doksanı İngilizce olarak gerçekleşti. Aslında İslam dinine ait olan helal-haram konusu en güzel Arapça olarak ifade edilebilirdi. Ortak dil İngilizce olarak görülüyor olmalı ki, bu dil tercih edilmiş. Her ne kadar kulaklıktan çevirileri yapılsa bile aslına tam olarak yansıtması zordu. Fuar alanında yabancı ülkelerden gelenler olunca Arapça ve İngilizce bilmenin ne kadar gerekli olduğu anlaşılıyordu. Yapılan sunumlar daha sonra özet halinde yine İngilizce olarak bir kitapta toplanıp basılmaktadır.

* Dr. Öğretim Üyesi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi İlahiyat Fakültesi, İslam Hukuku Anabilim Dalı, mustafaboran1963@hotmail.com, orcid.org/0000-0001-2345-6789, Summit Review/Bilimsel Toplantı Değerlendirmesi, Received/Geliş Tarihi: 14.01.2020, Accepted/Kabul Tarihi: 15.03.2020, Published/Yayım Tarihi: 18.03.2020.

Açılış konuşmalarında bu organizasyonun İslam ülkeleri arasında hem ticareti artırma konusunda ortak bir nokta bulmak, hem de ticaretin önündeki engelleri kaldırmak için bir gayret olarak algılamamız gerektiği vurgulandı. Helal Expo Başkanının "dünyanın en büyük helal organizasyonu bu organizasyon ve dünyada bir merkez olma özelliği kazandı" şeklindeki sözleri zirvenin büyüklüğünü ve önemini göstermektedir.

Anahtar Kelimeler: Helal Zirve, İslam İşbirliği Teşkilatı, Sağlıklı Yaşam, Aile ve Gençlik.

World Halal Summit 2019 & 7th OIC Halal Expo (28 November – 01 December 2019 İstanbul)

Abstract

7th OIC (Organization of Islamic Cooperation) Halal Expo World Summit was held in İstanbul Yenikapı Eurasia Exhibiton and Art Centre between 28th of November - 1st of December 2019. At these summits, a main theme is determined every year. The themes of this year determined as Halal for All Generations: "The Importance of Family and Youth" and "The Importance of Halal for Healthy Life". However as far as we saw in sessions, presentations were mostly made in the fields presenters already knew and prepared without being too adhered to these themes. It was stated that the Halal Expo summit that took place in İstanbul as one of the biggest organizations in the world marked to the 2019. According to information obtained after the summit, 376 domestic and foreign participant company promoted products from nurture to cosmetics, from garment to medicine, from honey to gelatine in a 15000 square meter area where visitors from 94 countries came, 36 countries participated. 35.000 people, including 5.000 foreigners and 30.000 locals, came to this summit as visitors. On the other hand, sessions were held in the prepared hall, 67 speakers made presentations in 10 sessions. More than 7,000 B2B (business to business) bilateral meetings were held. 474 hosted buyer/International Procurement Committee Program was held.

The World Halal Summit started on the 28th of November 2019 with opening speeches in the morning. It continued with sessions in the afternoon. In the sessions, experts from all over the world discussed different aspects of halal issues in their presentations.

Ninety percent of the presentations made during the sessions took place in English. In fact, the issue of halal-haram, which belongs to the Islamic religion, could be best expressed in Arabic; however, the common language must have been seen as English, which language was preferred.

Even though it was interpreted through their earphones, it was difficult to accurately convey the original meaning. When there were foreigners in fairground also, it was understood that to speak Arabic and English is necessary. The presentations are then summarized and published in a book in English, likewise. In opening speeches, it was emphasized that this organization should be perceived as an aim both to find a common point in increasing trade among Islamic countries and to remove the barriers to trade. Halal Expo Chairman said "The biggest halal organization in the world has become this

organization and it has become a centre in the world." This words alone are enough to express the importance and greatness of the Summit.

Keywords: Halal Summit, Islam Cooperation Organization, Healthy Life, Family and Youth.

Giriş

28 Kasım 1 Aralık 2019 tarihleri arasında İİT (İslam İşbirliği Teşkilatı) Helal Expo Dünya Helal Zirvesinin (World Halal Summit) yedincisi İstanbul Yenikapı Avrasya Gösteri ve Sanat Merkezinde yapıldı. Bu zirvelerde her yıl bir ana tema belirlenmektedir. Bu sene tespit edilen temalar *Tüm Nesiller İçin Helal: "Ailenin ve Gençliğin Önemi"* "*Sağlıklı Yaşam İçin Helalin Önemi*" başlıkları ile belirtilmişti. Ama oturumlarda gördüğümüz kadarıyla bu temalara fazla bağlı kalmadan çoğunlukla sunucuların kendi bildiği ve hazırladığı sahalarda sunumlar yapıldı.

Dünyanın en büyük organizasyonlarından biri olarak İstanbul'da gerçekleşen Helal Expo zirvesinin 2019 yılına damgasını vurduğu ifade edildi. Zirve sonunda elde edilen bilgilere göre 94 ülkeden ziyaretçilerin geldiği, 36 ülkenin katılımcı olduğu, yerli ve yabancı 376 katılımcı firma,15000 metrekaare alanda gıdadan kozmetiğe, giyimden ilaca, baldan jelatine ürünlerinin tanıtımını gerçekleştirdi. Bu zirveye yaklaşık 5.000 yabancı 30.000 yerli olmak üzere 35.000 kişi ziyaretçi olarak geldi. Bir taraftan da hazırlanan salonda oturumlar yapıldı, 10 oturumda 67 konuşmacı sunumlarını gerçekleştirdi. 7.000'den fazla B2B ikili görüşme gerçekleştirildi. 474 hosted buyer/Uluslararası Satın Alma Heyeti Programı yapıldı.

Dünya Helal Zirvesi 28 Kasım 2019 tarihinde sabahleyin açılış konuşmaları ile başladı. Öğleden sonra oturumlarla devam etti. Oturumlarda dünyanın dört bir tarafından gelen uzmanlar helal konusunun değişik yönlerini sunumlarında ele aldı.

Oturumlarda yapılan sunumların ekseriyeti İngilizce olarak gerçekleşti. Aslında İslam dinine ait olan helal-haram konusu en güzel Arapça olarak ifade edilebilirdi. Açılış konuşmalarında bu organizasyonun İslam ülkeleri arasında hem ticareti artırma konusunda ortak bir nokta bulmak, hem de ticaretin önündeki engelleri kaldırmak için bir gayret olarak görülmesi gerektiği vurgulandı.

Yapılan oturumlar ve sunumların ana başlıklarından hareketle değerlendirilecek bazı hususlar şunlardır:

1. Standardizasyon ve Helal kalite Altyapısı ile İlgili Meseleler

Bu oturumda helal konularında OIC/SMIIC standartlarının neler olduğu üzerinde duruldu. Pakistanlı bir konuşmacı ülkelerindeki helal gıda Standartlarını uygulamadaki zorluklardan bahsetti. Aynı ürün hakkında farklı kurumların farklı standartlarının olmasının sıkıntıya sebep olduğunu söyledi. Değerlendirmelerde ülkeler arasında standart birliğinin sağlanmasının önemine vurgu yapıldı. Taylandlı konuşmacı, ülkelerinde helal standartların uygulanmaya başlamasının yirmi yılı bulduğunu ifade etti. Amerikalı bir konuşmacı nütrasetik (Hastalıkların tedavisinde veya önlenmesinde sağlığa yararları bilimsel olarak ispatlanmış, toksik olmayan, herhangi bir gıda ekstresi, hastalık riskini azaltan ve sağlık üzerinde yararlı etki gösteren besin maddeleri) ürünlerin, hastalığın tedavisinde veya hastalık riskini azaltmada yardımcı olduğu ispatlanan gıda ekstrelerinin helal standartlarına ilişkin sorunlar ve endişeler üzerinde durdu. Ayrıca hayvan yemlerindeki standartların ne olması lazım geldiğine temas edildi. Bilindiği üzere, hayvan yemleri üzerindeki tartışmalar devam etmektedir. Yemlerin zararı sebebiyle en son Almanya'da yüzbinlerce hayvanın hastalandığı, bir kısmının öldüğü, bir kısmının da devlet tarafından itlaf edildiği bilinmektedir.

2. İslami Bankacılık ve Finans

Bu oturumda İslami bankacılığın, faizsiz denem finans kurumlarının durumu ele alındı. Her ülke kendilerinde olan uygulamaları anlattı. Avustralya, Rusya gibi Müslüman olmayan ülkelerde de İslami Ekonominin yükseldiği, İslami yatırım imkânlarının olduğu, ama Müslüman kesimin finans kurumlarına ilgisinin yetersiz olduğu vurgulandı. Sadece Müslümanların değil, Müslüman olmayanların da bu finans kurumlarına yatırımlarının çekilmesi için çalışmak lazım geldiği üzerinde duruldu. Müslümanların farz olan zekâtlarını tam olarak vermesi durumunda muhtaç olan insanların sayısının azalacağına işaret edildi. Müslümanlar arasında yoksul kimseler olduğu gibi, ondan daha aşağıda olan aşırı yoksul kesimlerin bulunduğu dikkat çekildi. İslami finans kurumları olarak kendilerinin

aşırı yoksul kesimin biraz da olsa ihtiyaçlarını karşılamak, onları bir üst seviyeye çıkarmak için çalıştıklarını söylediler.

Modern zamanlarda rekabet yerine muavenet/yardımlaşmanın ön plana çıkması gerektiği belirtildi. İslami finans sektörü için ne gibi öngörüler ve zorluklar olduğu anlatıldı. Katılım bankaları ile ilgili tekafül sistemi, İslami mikrofinans teknolojileri, blockchain (blok zinciri, tedarik zinciri) gibi konular hakkında bilgi verildi. Güncel problemlerin çözümünde klasik fıkıh birikiminden ne şekilde istifade edilebileceği üzerinde duruldu. İslami finasta bankacılık ve sigorta sektöründen bazı örnekler gösterildi. Sonuç olarak İslami ekonomisinin yükseliş içerisinde bulunduğu, potansiyelin çok daha büyük olduğu üzerinde duruldu.

3. Helal Turizm ve Helal Yaşam Tarzı, Günlük yaşamda Helal

Bu oturumlarda helal turizmin bugün geldiği yer, helal yaşam tarzı, özellikle günlük yaşamda helaller konuları ele alındı. Dünya çapında ve Türkiye’de helal seyahat medyası konusunda bilgiler verildi. Helal seyahat sektöründe farklı tarzda şekillendirenlerin bunu nasıl yaptıkları anlatıldı. Müslüman hayat tarzına uygun olan turizmdeki ürünlere temas edildi. Helal turizmin nasıl yönetildiği üzerinde duruldu.

Müslüman seyahat sektörünün gelişmesinde gelecekte ne gibi beklentiler ve fırsatlar ortaya çıkacağı konusu tartışıldı. Turizm ve otelcilikte Müslüman dostu olan uygulamalar ve yeni gelişmeler ele alındı. Türkiyede helal turizme kimlerin rağbet ettiği anlatıldı.

Helal turizm son yıllarda üzerinde sıkça durulan bir konu olmuştur. Helal dairesinde hizmet veren oteller çoğalmıştır. Ülkemizde de bu tip oteller mevcuttur. Ancak helal turizm denince artık daha kapsamlı ve kuşatıcı bir şekilde ele alınmaktadır. Bu konuda oluşturulmuş firmalar mevcuttur. Diyelim ki helal dairesinde bir ülkeye seyahat etmek istiyorsunuz. Bu konuda başından sonuna kadar her şey helal standartlara göre ayarlanıyor. Helal travel, helal gezi firmaları bunu organize ediyor. Asya’dan Avrupa’ya Afrika’dan Avustralya’ya kadar birçok kıta ve ülkeye helal seyahatler düzenleniyor. Helal balayı programları organize edilebiliyor.

Ayrıca muhafazakâr modanın uluslararası düzeydeki potansiyelinin swot analizi konusunda sunum yapıldı. Güçlü ve zayıf yönleri, fırsatları ve karşılaşılan zorlukları konusunda bilgiler verildi. Moda muhafazakâr olarak vasıflansa da bize biraz uzak bir konu olarak gözükmektedir.

Bu arada Kayseri'den gelen bir akademisyen, Müslüman atletler başta olmak üzere bütün Müslümanlar, özellikle spor yapma isteyen kimseler için muhafazakâr spor giyim tasarımı konusunda bir sunum yaptı. Burada üzerinde çalıştıkları bazı tasarımları paylaştı. Bu konuda daha çok bayanlar açısından zorluklar olduğunu söyleyip onlara yönelik tasarımlarını gösterdi. Katılımcılar bu sunumu dikkatle takip etti. Bazı dinleyiciler bayanların rahatça spor yapmasını sağlamak için onlara yönelik aletler geliştirilmesinin daha doğru olacağını dile getirdi.

Bu oturumda Konya'dan gelen bir hocamız, "Konya'da yaşayan annelerin biyolojik sıvılarında besinsel miRNA araştırması" konusunda bir sunum yaptı. Annelerin yediği içerisinde genetiği değiştirilmiş katkıları bulunan gıdaların süt ile çocuklara geçip geçmediği konusundaki araştırmasını anlattı. Sonuç olarak buna dair yeterli bulgu elde edemediklerini, daha çok araştırma yapılmasının lazım geldiğini ifade etti.

4. Helal Gıda ve İlgili Sorunlar

Bu oturumda İngiltere'den gelen bir araştırmacı, İngiltere'nin Avrupa Birliğinden ayrılmasında helal sektörü açısından ne gibi zorluklar ve fırsatlar olabileceği üzerinde durdu. Zorluk gibi görünen bazı hususların fırsata dönüşebileceğine işaret etti. Bazı sunucular genel olarak gıdada yaygın olan hilelerin helal gıdadaki durumunu ve ileride karşılaşılabilecek problemleri dile getirdi. Üretimde İslam dininin hükümlerine uyumluluk açısından beklentiler ve zorluklara temas edildi.

Zirveye İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi Helal Gıda Ar-Ge Mükemmeliyet Merkezi de katıldı. Bir üniversitenin böyle bir merkez kurması dikkat çekiciydi. Bu merkezin dünyaya örnek teşkil edecek bir merkez olma gayesinde olduğu, Türkiye'de ve dünyada helal ve sağlıklı gıda ile ilgili her türlü probleme çözüm noktasında destek sağlamak amacıyla büyük bir rol üstlendiği ifade

edilmektedir. Örnek olarak her türlü taklit ve tağşişi, tavuk eti ve inek eti numunelerinde domuz DNA'sı tespiti, portakal suyu numunesinde alkol tayini, vitamin, folik asit, niyasin gibi analizleri başarıyla yaptıklarını söylemektedirler.

Merkez Müdürü olan akademisyen hocamız, hayvanların şoklanarak kesilmesinin/öldürülmesinin neden helal olmadığı, insanlık dışı bir uygulama olduğu konusunda bir sunum yaptı. Hayvan kesiminde en doğru olanın şoklama vermeden yalın olarak keskin bıçakla hayvanın nefes borusu, yemek borusu ve iki damarının kesilmesi olduğunu söyledi. Bazı Avrupa ve diğer ülkelerde hayvanlara değişik metotlarla şoklama yapıldığını, bunun hayvana eziyet olduğunu, insani olmadığını ifade etti. Videolarla yapılan yanlış ve gayri insani muameleleri, hayvanlara vurulan darbeleri ve elektrik şoklarıyla nasıl çırpındıklarını gösterdi. Bu uygulamalarda hayvanın ya öldüğünü ya da komaya girdiğini, beyin ile sinirler arasında irtibatın koptuğunu, hayvandan yeterli miktarda kan akmadığını vurguladı. Bazı izleyiciler bu devirde de bu uygulamaların olup olmadığını sorup hayretlerini izhar etti. Bazı dinleyiciler de kanatlılara da elektrik verildiğine, su kanallarından geçirip şoklama uygulandığına dikkat çekti. Bir hayli tartışılan bir sunum oldu. Etkisi oturum sonunda da devam etti.

5. Helal ve Sağlık: Helal Ecza, Kozmetik ve Deney

Helallik her yerde önemli olmaktadır. Artık sadece gıdada değil, ilaçlarda, kozmetikte helallik aranmaktadır.

Bu oturumda TÜBİTAK tarafından "Helal Gıda Ölçümleri İçin Referans Metotlar ve Referans Materyaller" konusunda bir sunum yapıldı. Gıda analizlerinde doğru sonuca ulaşmak için kullanılan metot ve aletler önemlidir. Kem alât ile kemâlât olmaz. Bazı aletler ölçümlerde istenilen sonuca ulaşmak için yeterli olmayabilmektedir. Yeni gelişmelere göre yeni tekniklere ihtiyaç duyulabiliyor. TÜBİTAK bu konularda öncülük yapmakta, gıda analiz laboratuvarlarının yaptıkları ölçümleri ölçüp değerlendirmeye çalışmaktadır.

Bu oturumda ayrıca teknik ve pazarlama açısından helal kozmetik sektöründeki gelişmeler ele alındı. Helal bitkisel kozmetik endüstrisinin Müslüman ülkelerdeki gelişmesine, bu konudaki zorluklara temas edildi.

Bu oturumda Malezyalı konuşmacılar ağırlıkta idi. Oturum başkanı da Malezyalı idi. Malezya helal sertifika konusunda İslam ülkeleri arasında öncü ve önde olan ülkelerden sayılmaktadır. Malezyalı sunucular da helal ürünlerin laboratuvarında yapılan kimyasal ölçümleri, bu ölçümlerdeki değişkenlik, geçerlilik ve doğrulama konuları üzerinde durdular. Helal kozmetik konusunda Malezya'nın deneyimlerini paylaştılar. Aşılardaki helallik üzerinde durdular. Ancak Malezya'yı ve Malezya'nın helal gıda ve helal sertifika konusunda çalışmalarını bilen, yerinde gören arkadaşlar Malezya'nın konuyu biraz abarttığını, ticari kaygılarla önüne gelene, her türlü gıdaya ve maddeye sertifika verme gayreti içinde olduklarını ifade ettiler.

6. Zirvedeki Fuarda Sergilenen Helal Gıdalar ve Son Gelişmeler

Oturumlar devam ederken diğer taraftan yerli ve yabancı birçok firma ürünlerini fuar alanında sergiledi. Firma yetkilileri stantlarının başında bulunup gelenlere ürünleri ile ilgili bilgi verdi. Ürünlerden almak isteyen firmalar da gelip bağlantı kurma imkânı buldu.

Biz de bir taraftan oturumları takip ederken diğer taraftan aralarda fırsat buldukça gıda firmalarının stantlarını ziyaret ederek helal gıda konusundaki gelişimleri anlamaya çalıştık. Bazı ürünleri inceleyip kimisinin tadına baktık, lezzetini gördük.

Bu noktada, helal gıda konusundaki son gelişmelere biraz temas etmeye çalışacağız. Zira zirvede en çok dikkatimizi çeken arı ürünleri oldu.

7. Bal, Polen, Arı Sütü, Arı Ekmeği, Propolis, Borpolis, Sirke

Helal Gıda Zirvesinde fuarda sergilenen gıdalardan arıcılık ürünleri dikkat çekti. Değişik yörelerden elde edilen helal sertifikalı süzme ve petek balların yanında polen, propolis, taze arı sütü gibi ürünler de çoktu. Arı poleninın toz olanlarını yanında, sıvılaştırılmış olanları da mevcuttu. Arı yavrularının ilk gıdası olarak ifade edilen arı ekmeği de insanlara gıda olarak hazırlanmıştı. Arıların kovanlardaki mikropları öldürmek için kullandıkları anti mikrobiyel ve anti bakteriyel olan kelime olarak ön koruma anlamına gelen propolis katı olarak kullanılmadığından seyreltilmesi gerekiyor. Seyreltici olarak daha çok etil alkol kullanılmaktaydı. Şimdi alkol olmadan su bazı çözücülerle seyreltilmiş halde bulunmaktadır. Propoliste alkol

olması her ne kadar uçtuğu söylene de helallik açısından bir problem idi. Artık bu problem aşılmış görünüyor. Bor madeninden elde edilen bir madde ile propolis karışımı yeni bir ürün elde edilmiş ve adına borpolis denilmiş. Propolis mikrop öldürücü olduğu için ağız spreyi de yapmışlar.

Arı ürünlerinden dikkatimizi çeken daha önce görmediğimiz, arıların larvalarından elde edilen ve sporcuların kullanabileceği, ve aynı zamanda kısırlık tedavisinde istifa edilebileceği söylenen bir ürün oldu. Kraliçe arı peteklere yavru çıkarmak için yumurtalar bırakmaktadır. Bu yumurtalardan arı yavrusu denilen larvalar çıkıp, beslenerek arı meydana gelmektedir. Üreticiler larvalar üç günlük iken alıp bu kuvvetli ürünü elde ettiklerini söylemektedir. Zaten yedi günlük olduğunda arı haline geldiğini ifade etmektedirler. İyi ama arının balını yemek helal de arının kendisini yemek helal mi diye sorduğumuzda bu ürünü önce tedavi maksatlı ürettiklerini, sonra da bu larvaların yumurta olduğunu, nasıl yumurta yeniyorsa bunların da yenebileceği söylendi. Bu cevap karşısında, yumurtanın helalliğinin kimden elde edildiğine bağlı olduğunu düşündük. Fıkıh kitaplarımızda yumurta ve süt hayvanı helal ise helal, değilse helal olmayacağı yazıyordu. Örnek olarak koyunun eti helal sütü de helaldir. Tavuğun eti helal yumurtası da helaldir. Arıyı yemek helal değil ki yumurtasını yemek helal olsun. Bu üründe helallik açısından problem olduğunu gördük. Hem arı olacak yavru olan larvaları niye alalım. Bırakalım arı olsunlar bal yapsınlar. Daha sonra konuyu araştırdığımızda ülkemizde, az da olsa arı larvalarının kısırlık tedavisinde kullanıldığını öğrendik. Erkek larvalar erkeklerin kısırlık tedavisinde, dişi larvalar da kadınların kısırlık tedavisinde kullanılabilir. Avrupa ülkelerinde de bu tarz çalışmalar olduğunu anladık. Bu konunun daha araştırılmaya muhtaç olduğunu düşünüyoruz.

8. Bal Sirkesi

Arı ürünlerinden birçok yeni maddeler elde edildiğini müşahede ettik. Baldan sirke bile yapmışlar. Tadına bakmadık ama güzel olduğunu söylediler. Bu ürün, arı balının fermente edilip bir müddet bekletilmesiyle elde ediliyor. Uzun ve sağlıklı yaşam için “az tuz çok sirke” formülünün çok önemli olduğu vurgulanıyor. Sirkenin 2500 yıl önce modern tıbbın babası olarak bilinen Hipokrat tarafından ağrı kesici ve enfeksiyon tedavisinde kullanıldığı ifade ediliyor. Hipokrat’ın bal ile sirkeyi

karıştırıp bundan bir ilaç ürettiği belirtiliyor. Daha sonra sirkenin yemeklerde kullanılmaya başlandığına dikkat çekiliyor. Bal sirkesinin sindirimi kolaylaştırdığı, kilo vermeye yardımcı olduğu, boğaz ağrısına etkisinin bulunduğu, cildi güzelleştirdiği, kan dolaşımını hızlandırdığı söyleniyor.

9. Jelatinde Yeni Gelişmeler

Dünya Helal Zirvesinde Jelatin konusunda gelişmeleri anlamaya çalıştık. Jelatinin neredeyse katılmadığı gıda maddesi olmaması ve çoğunlukla ithal edilmesi büyük problem oluşturuyordu. Çünkü domuzdan elde edilebiliyor ve sığır jelatini yazarların kaynağı bilinmiyordu. Artık helal sertifikalı yerli üreticiler, ülkemizin ihtiyacını fazlasıyla karşılayabilecek üretim kapasitesine sahip olduklarını ifade ediyorlar. Öyle ki, gıda konusunda hassas olan Yahudilere de helal belgeli, ülkemizde üretilen jelatinden gönderdiklerini ifade edip, onlara ait paketli jelatinleri gösterdiler. Daha önce seljel, halavet gibi jelatin üreten firmaların yanında jelyap isimli firma kurulmuş. Bu firma ürünlerini sergiliyordu. Dünyada ilk defa yaprak jelatini ürettiklerini söylediler. Yaprak jelatini sığırdan üretildiği için sarı renkli ve suya konulduğunda yumuşuyor. Kendi ağırlığından on kat fazla su tutma kapasitesine sahip olması jelatini önemli kılıyor.

Bu sığır jelatinini sığırın neresinden ürettiklerini sorduğumuzda yalnızca derisinden üretildiği cevabını alıyoruz. Aslında kemikten de elde edilebiliyor ama deli dana hastalığı sebebiyle Avrupa ülkelerine ihracatının mümkün olmayışı sebebiyle kemikten jelatin elde etme yoluna gitmediklerini ifade ediyorlar. Kemikte deli dana hastalığı olabilir ama deriye sirayet etmez. Türkiye’de deli dana hastalığı olup olmadığına dair bir bulgu yok. Çünkü bu hastalığın kuluçka devresi çok uzun sürüyor, 35-40 seneyi bulabiliyor diye izah ettiler. Artık jelatinden sonra ithal edilen tıpta çok kullanılan kimisi domuzdan üretilen tıbbi ürünleri ülkemizde üretmeye yöneldiklerini söylediler.

10. Süt Ürünleri

Süt ürünlerinden doğal yoğurt ve o yoğurttan elde edilen ayranları cam şişelerde yaygınlaştırmak için gayret eden firmaları gördük. Bu firmalar maliyeti biraz fazla olup, raf ömrü daha az olduğu için süt veya süt tozundan ayran kültürü ile yapılan plastik bardaklarda satılan ayranlarla rekabet etmekte zorlandıklarını,

ama mücadele ettiklerini söylediler. Doğal ayranın raf ömrünün yirmi beş gün olduğunu, diğer ayranların ise iki aya vardığını söylediler. Raf ömrü sebebiyle büyük marketlere ürün vermekte zorlandıklarını dile getirdiler. Yoğurt ve ayranın bizim milli ürünümüz olduğunu, bunu doğal sürecinde yaşatmak gerektiğini ifade ettiler. Ev yapımı manda yoğurdu, ayranı ve kaymağı da tadına bakmaya değerdi. Doğal yoğurt bekleyince su salmaktadır. Manda yoğurdu yapan kişinin bu yoğurtta meydana gelen suyu bardağa doldurup zevkle, severek içtiğini görünce, sağlıklı gıdadan anlayan, kendi ürününü kendisi severek tüketen kimseleri tebrik etmeden duramadık Direk süttten elde edilen plastik bardaklarda satılan adı ayran olan tadı ayrana benzemeyen ürünlerden içemez olmuştuk.

11. Çay, Kahve, Bitki Çayları

Fuarda yerli ve yabancı firmalar tarafından sayısız kahve ve çay ürünleri tanıtılıyordu. Arap firmalarında kahve ağırlıklı idi. Sütlü kahveler, kahve yanında hurmalar güzeldi. Değişik türlerin değişik pişirme usullerine şahit olduk. Bazılarının tadına baktık. Bizim damak tadımıza uyan Türk kahvesiydi. Asya ülkelerinden gelen değişik bitki çayları vardı. Onların da bazılarının tadına baktık ama bizim çayımızın yeri başkaydı. ÇAYKUR firması “çaylar bizden” diyerek kaliteli altınbaş marka çayıyla gün boyu ikramlarına devam etti. Biz de yoruldukça bu çaylardan içerek zindeliğimizi kaybetmemeye çalıştık.

12. Safran Çiçeği

Ülkemizde yetişen nadir ürünlerden birisi safrandır. Kıymetiyle altınla yarışmaktadır. Genellikle Safranbolu tarafında sınırlı miktarda üretilen şifalı bir gıdadır. Tatlılarda, örnek olarak zerdelerde kullanılır. Artık safran ürünleri de geliştirilmiş. Pahalı olması sebebiyle gramla satılıyor. Özellikle çayının strese iyi geldiğini, rahat uyku uymak isteyenlerin yatmadan önce bir bardak safran çayı içmelerinin yeterli olacağını söylediler.

13. Hurma, Özü, Suyu, Pekmezi ve Sirkesi

Yerli ve yabancı hurma firmaları da fuarda fazlaca mevcuttu. Tunus kendi ülkesinden getirdiği taze hurmaları tanıtıyordu. Hurmanın doğal hali yanında ondan elde edilen hurma özü, hurma suyu, hurma sirkesi, pekmezi gibi ürünlerin

çoğaldığını gördük. Bu ürünler şekere alternatif olabilir. Hurma suyunu şeker yerine çaya katabiliyorsunuz. Denemesini yaptık güzeldi. Tatlılara şeker yerine hurma suyu koyuyorsunuz. Künefede denemesini yapmışlardı. Tadı fevkalade iyi idi. Ancak hurmayı doğal haliyle yemek, çayı doğal haliyle içmek en güzeldir. Hazır tatlılara fazla rağbet etmemek sağlık açısından daha iyi olacaktır.

14. Helal Sertifika: HAK, TSE ve TÜBİTAK

Mâlum, helal sertifika veren kurumlara bu yetkiyi vermek ve denetlemek için iki sene kadar önce HAK, Helal Akreditasyon Kurumu kurulmuştu. Türkiye'nin helal ticaretinde merkez ve lider konuma yükselmesi amacıyla kurulan Helal Akreditasyon Kurumu da çalışmalarını hızla sürdürüyor. Bu kurum henüz kimseye belge vermiş değil. Ancak hazırlık çalışmalarının bitmek üzere olduğu, yakın zamanda akredite etmeye başlayacağı söylendi. Dünyanın dört bir tarafından akredite olmak için helal uygunluk değerlendirme kuruluşlarının formlarını gönderdikleri ifade edildi. HAK yetkilileri kendilerinin bir fetva makamı olmadığını, Türkiye'nin de kuruluşundan beri üyesi olduğu İslam İşbirliği Teşkilatı'na bağlı olarak çalışan İslam Ülkeleri Standardizasyon ve Metroloji Enstitüsü (SMIIC) tarafından hazırlanan standartlar çerçevesinde helal uygunluk değerlendirme kuruluşlarının ulusal veya uluslararası standartlara göre faaliyette bulunmalarını akredite edeceklerini söylemektedir. Kendilerinin helal belgelendirme yapmayacaklarını, yalnızca akredite edeceklerini ifade etmektedirler. Helal belge ile uluslararası alanda kabul gören gıda güvenliği, hijyen ve sağlık ile ilgili standartları sağlamayı hedeflediklerini, bundan helal belgesi olmayan ürünlerin haram olacağı sonucunun çıkmayacağını söylemektedirler. Şu anda helal gıda ve helal kozmetik sektörleri ön planda olmakla beraber, ilerleyen zamanlarda gerekli standartların hayata geçmesi ile lojistik hizmetleri veya turizm gibi birçok farklı alanda belgelendirme yapan kuruluşlara da akreditasyon sertifikası verebileceklerini vurgulamaktadırlar.

Bazı kimseler her ne kadar kısaltılmışı da olsa HAK isminin konulmasını doğru bulmadıklarını söylediler. Hak kelimesinin çok önemli bir kavram olduğunu, Hz. Allah'ın isimlerinden birisi olup hak, hukuk, terimlerinin ağırlığı olduğunu, ülkemizdeki değerli kavramlarımızın yıpratıldığını düşünen kimi katılımcıların,

“keşke bu ismi koymasaydınız, onun yerine başka isim koysaydınız daha iyi ederdiniz” şeklinde eleştirdiklerine şahit olduk.

Helal gıdada sertifika veren TSE de oradaydı. Gelişmelerden bilgi aldık. Ürünleri tahlil eden TÜBİTAK elemanlarıyla görüştük. Gıda analiz laboratuvarlarının yaptıkları tahlillerin ne kadar doğru olup olmadığını incelediklerini söylediler. İçerisinde yüzde bir domuz katkısı olan ürünü verip içerisinde ne olduğunu bulmalarını istediklerini ifade ettiler. Bazen yapılan tahlillerin yeterli olmadığını, doğru sonuca ulaşılmadığını, bunun için hassasiyetin artması gerektiği üzerinde durdular.

15. Ekmek

Fuarda değişik ekmek türleri sergileniyordu. Maalesef bir türlü tam buğday veya diğer tam ürünlere geçiş sağlanamadı. Hala en çok üretilen ve tüketilen, sağlıklı olmadığı bilinen beyaz ekmek olmaktadır. Fırınlarda tam buğday ekmeği diye satılanların çoğu da içerisinde bir miktar tam buğday unu olup kalan kısmı beyaz undan yapılmaktadır. Ama fuarda gördük ki, bazı firmalar %100 tam buğday unundan ekşi/doğal maya ile ekmek üretmişler. Gerçekten çok güzel ve doyurucu. Bunun yanında organik çavdarlı tam buğday unu ekmeği, patatesli köy ekmeği, tam çavdar ekmeği, organik sarı somun ekmeği, çavdarlı tost ekmeği, tam buğday erişttesi, tam çavdar erişttesi gibi ürünler de vardı. Bazı firmalar da diyet ekmekler tanıtıyordu. Cevizli tam buğday, çavdar ekmeği, zeytinli ekmekler, kabak çekirdekli ekmekler, kinoalı ekmekler, chia tohumlu ekmekler sergileniyordu. Siyez ekmeği, buğdayı, unu, bulguru, erişttesi de rağbet gören ürünlerdendi.

Fuara binlerce kişi gelince elbette misafirlerin doyurulması gerekiyordu. Sağ olsunlar, Antepçiler bu konuda gerekeni yapıyordu. Gün boyu pişirdikleri taze bulgur pilavı ve kısır gibi ürünlerle insanları doyurmaya çalıştılar.

Manevi yönden gıdamız olan namazları da fuarda hazırlanan mescitte cemaatle ifa ettik. Namazlardan önce ve sonra cemaate gelen değişik ülkelerden Müslümanlarla tanışma fırsatı bulduk. Cuma namazını ise hazırlanan büyük çadır mescidinde kalabalık bir cemaat ile topluca yerine getirdik. Bu gibi

organizasyonlarda İslam dininin ne kadar cihanşümul/evrensel olduğunu insan daha iyi görüyor.

16. Macunsuz Diş Fırçası

Diş macunu ve içerisindeki katkı maddeleri, helallik ve sağlık açısından tartışmalı konulardandır. Bu yüzden içerisinde haram maddelerin olmadığı helal sertifikalı ürünler üretilmekte ve pazarlanmaktadır. Ayrıca bitkisel maddelerden yapılan daha doğal olduğu söylenen macunlar da fuarda yerini almıştı. Çocuklar için de organik, natürel, misvaklı, propolisli, çay ağacı ilaveli helal sertifikalı macunlar tanıtılmaktaydı. Elbette bunlar güzel gelişmelerdir. Ancak bizim en çok dikkatimizi çeken Japonların ürettiği macunsuz diş fırçası oldu. İlk defa şahit olduğumuz bu fırçaya kristal misvak adı verilmiş, seramik kıllardan yapılmış, dişleri temizleyen ama diş etine zarar vermeyen bir ürün olarak takdim edildi. Sade olanının yanında fırçanın kıllarına misvak tozu yedirilmiş olanı da vardı. Bu fırçanın macunsuz olarak en az altı ay kullanılabilceği söylendi. Bunu üreten Japon bilim insanı da oradaydı. Türkçe de biliyordu. Kendisiyle görüştük, fırçalardan alıp kullandık. Fiyatı uygundu. İnternette temin edilebileceği söylendi. Denenebileceği kanaatindeyiz.

Fuarda misvak ve misvaktan üretilen ürünleri pek göremedik. Bunun bir eksiklik olduğunu söylemek isteriz.

17. Bitkisel Yağlar

Bitkisel yağlar da fuarda yerini almıştı. Soğuk pres tekniğiyle yüksek ısıya maruz kalmadan elde edildiği söylenen helal sertifikalı yerli ve yabancı birçok bitkinin yağı tanıtılıyor ve satılıyor. Cam şişelerde muhafaza edilip sunulması ayrı güzellik katıyordu. Son zamanlarda bitkisel yağlara rağbetin arttığı, bazı hastalıkları önleme ve tedaviye yardımcı olarak bu yağlardan istifade edildiği vurgulandı. Fiyatlar biraz normalin üzerinde gibiydi. Hindistan cevizi yağı, jajoba yağı, okaliptüs yağı, kabak çekirdeği yağı, keten tohumu yağı, ceviz yağı, fındık yağı, çörekotu yağı, susam yağı hemen gözümüze çarpan bitkisel yağlardı.

Biraz daha ileriye gittiğimizde değişik bitkisel yağlar dikkatimizi çekiyordu. Aspir yağı, tatlı badem yağı, buğday rüşeym yağı, deve diken tohumu yağı, incir çekirdeği yağı, defne tohumu yağı, kendir tohumu yağı, haşhaş tohumu yağı, ısırğan tohumu yağı, chia tohumu yağı, havuç tohumu yağı... Bazılarının tadına baktık. İncir

çekirdeği yağı çok farklı bir üründü. Chia tohumu ve yağının son zamanlarda revaçta olan bir ürün olduğu malumdur.

18. Bitkisel Sabunlar

Fuar Dünya Helal Zirvesi olunca farklı kategorilerde firmaların olması normaldir. Onlardan birisi de bitkisel sabun firmaları idi. Yerli ve yabancı helal sertifikalı bir hayli firma vardı. Deterjanların zararı hep tartışılmaktadır. Bu sebeple doğal ve organik dedikleri bir takım sıvı sabunlar, leke çıkarıcılar tanıtılıyordu. Biz de denedik. Hoşumuza gitti. Keşke çamaşır, bulaşık ve diğer genel temizlikler için sağlıklı ve yaygın ürünleri herkes bulabilse diye arzu ettik. Değişik yerli ve yabancı helal sertifikalı şampuanlar da tanıtılmaktaydı.

Bitkisel, natürel, kokular ve deodorantlar da vardı. Kanser riski olmadan, ter gözeneklerini kapatmadan terlemeyi düzenlediği söyleniyordu. Zeytinyağı ve zeytinyağı sabunları da mevcuttu.

19. Kuruyemişler

Kuruyemişler de fuardaydı. Fındık, kayısı ve incirin ülkemizin stratejik ürünleri olduğunu söylediler. Kayısı ile ilgilenen üretici, kayısıları olgunlaştırıp muhafazasında yalnızca kükürt kullandıklarını söyledi. Bu şekilde muamele edilen kayısının iki sene bozulmadan dayanabildiğini ifade etti. En güzel ve sağlıklısının gün kurusu kayısı olduğu ama raf ömrünün altı ay kadar olduğu ifade edildi.

20. Mehir Vakfı

Mehir vakfı da fuarda yerini almıştı. Konya'da faaliyet gösteren bu vakıf, adından da anlaşılacağı üzere evlenmek isteyen gençlere yardımcı olmakta, kitaplar basmakta, değişik faaliyetlerde bulunmaktadır. Osmanlının son zamanlarında hazırlanan önemli bir çalışma olan "Osmanlı hukuk-ı aile kararnamesi" kitabını dağıtıyordu. Aile bireylerine tavsiyeler/52 haftada 52 etkinlik broşürünü veriyordu. Gerçekten bu tavsiyeler yerine getirebilenler için ne kadar güzel olurdu. Her hafta bir tavsiye bir etkinlik vardı. Örnek olarak en başta eşinizle ve çocuklarınızla gelecek bir yılın programını yapın, kitaplığınız için eksikliğini hissettiğiniz kitapları alın, yemek adabını öğrenip uygulayın, mezarlık ziyaret edin, kır gezisi yapın, hasta ziyaret edin,

ailece kitap, dergi okuyun, ailece gece namazına kalkın, hasta, akraba ziyaret edin gibi tavsiyeleri içeriyor.

21. Hacamat

Fuarda hacamat firmaları da vardı. Son zamanlarda hacamat konusuna bir ilgi var. Yabancı bir firma 40-50 yıldır hacamat üzerinde çalıştıklarını söylüyor. Doktorları vasıtasıyla uluslararası düzeyde hacamat yaptıklarını ifade ettiler. Hacamat konusunda kitaplar hazırlamışlar. Bu kitapları Türkçe de dâhil değişik dillere tercüme etmişler. Önümüzdeki yıllarda, bir sünnet kabul edilen ve sağlık için faydaları olduğuna inanılan hacamatın yaygınlaşabileceğini gördük.

22. Mezbaha

Fuarda ilginç gelebilir, ama mezbaha da vardı. Helal et yemek için helal kesim önemlidir. Bu sebeple taşınabilir mezbaha yapmışlar. Bir tır büyüklüğünde, günde yüz elli büyükbaş hayvan kesilebilecek kapasitede tasarlanmış. Özellikle Kurban Bayramı'nda üç gün kullanıldıktan sonra uygun bir yere kaldırmak mümkün olacaktır. Kurbanda lazım olacak bıçak, padok, et kesme masaları, çengeller, et, sakatat ve atıkları taşıma üniteleri gibi her türlü araç, gereç, edevat mevcuttu.

Sonuç Yerine

Kısaca ifade etmeye çalıştığımız dışında, başlık olarak temas etmediğimiz, ağız ve diş sağlığı, implant firmaları, Arap ülkelerinden Türkiyede de eğitimleri bulunan, uzaktan eğitimleri de olan üniversiteler tanıtım yapıyordu. Okumanın yaşı ve sınırı yoktur. Okumak isteyen herkese kapılarının açık olduğunu söylüyorlardı. Bazı gayrimenkul firmaları, yatırım yapmak isteyenlere tanıtımda bulunuyordu.

Balık ürünlerini tanıtan firmalar da vardı. Her türlü deniz ürününün denizlerden sofralara taze bir şekilde dondurulmuş olarak sunduklarının reklamını yapıyorlardı. Ancak balıkların yanında Hanefi mezhebine göre helal olmayan her türlü yumuşakça denilen, kalamar, karides, midye, istiridye, yengeç, ahtapot gibi ürünlerin de tanıtımı yapılıyordu. %87 si Hanefi olan ülkemizde bu ürünlerin helallik açısından problemli olduğu malumdur. En azından mezheplere göre ürünlerin fıkhî hükmü yazılabilirdi.

Bazı tuz firmaları da fuardaydı. Organik himalaya tuzları, Çankırı tuzları tanıtılıp satılmaktaydı. Diğer tuz ürünlerinden tuz sabunu, tuz mumluk, tuz tuğlası, tuz lambası, tuz değirmeni gibi ürünleri görmek de mümkündü. Banyoda sabun yerine tuz sabunu, duvarlarda tuğla yerine tuz tuğlası kullanılabilir.

Zirvede bazı eksiklikler de dikkat çekti. Örneğin, et ve tavuk sektöründen pek katılımcı görmedik. Dolayısıyla bu konudaki yeni gelişmeleri takip edemedik. Firmalardan broşür ve kartvizitler aldık. Böyle bir fuarda özellikle konu ile ilgili kitaplar da olabilirdi. Bir kitap fuarı da kurulabilirdi. Yine de bazı firmaların stantlarında çok az sayıda kitap vardı.

Dünya Helal Zirvesi'nde oturumlarda ve fuarda helal konusunda görüp anlayabildiğimiz gelişmeleri az da olsa yansıtmaya çalıştık. Elbette zirvede olanlar burada aktardıklarımızdan ibaret değildi. Helal ürünler konusundaki gelişmeleri kısaca özetleyerek, gidemeyenlerin de bilgilendirilmesini; onları sonraki zirvelere katılmaları hususunda teşvik etmeyi arzu ettik. Ümit ederiz ki faydalı olmuştur.