



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DOMUZ VE DOMUZ ETİ HAKKINDA

İlk insan Hz. Adem (AS) peygamberden, son peygamber Hz. Muhammed'e (SAS) kadar gelen bütün dinlerde, Allah (CC) domuz etini kesinlikle yasaklamıştır.

Kur'an'ı Kerim'de yenmesi yasak olarak adı geçen tek hayvan domuzdur (hıncır).

Müslümanlar ve Yahudiler kesinlikle domuz etini yemezler. Hıristiyanlar ve Asya kökenli din mensupları domuzu yemektendirler.

Hıristiyanlığın ilk yıllarında Hz. İsa (AS) zamanında da domuz eti yasaktı, ancak Hz. İsa'dan 100 yıl sonra Hıristiyanlığı bozan ve İncil'i kendi görüşüne göre yazan Pavlos, domuz etinin yasaklandığı ayeti İncil'den çıkarttı. Bu kendisine sorulduğunda "insanı ağızına giren değil, ağızından çıkan kirletir" diye de bir açıklama getirdi.

**Domuzun Özellikleri:**

Beslenme şekli yüzünden domuz eti son derece kalitesiz ve yüksek kolestrollü bir yapıya sahip ve sakız gibi esnektir.

Dana, koyun ve diğer helal etler çiğ olarak bile yenilirken, domuz eti bünyesinde bulunan trisin (Trichinella spiralis) paraziti yüzünden çiğ ya da az pişmiş olarak yendiği zaman insan vücuduna geçerek ölüme kadar götürebilen hastalıklara neden olabiliyor. Bunun en yakın örneğini bir kaç sene önce İzmir'de yaşadık. Bir çiğköftelinin domuz etinden yaptığı çiğ köfteyi yiyen yüzlerce insan rahatsızlanarak hastaneye kaldırılmıştı. Kısa yoldan para kazanmak isteyen bazı ahlaksızlar bize domuz etini farkında olmadan sucuk, salam gibi ürünlerinin içinde yedirebiliyorlar.

Bir koyun ya da inek yılda bir kere doğurabilirken, Domuz yılda 3 defaya kadar doğuruyor, her doğumunda 9'a kadar yavru verebiliyor. Bir kuzu bir senede, dana 3 senede kesime gelebilirken, domuz yavrusu iyi beslenirse 6 ayda 150 kiloya kadar ulaşabiliyor, domuz beslemek için maliyet gerekmiyor, cam, metal dahil tabiiyatta ne bulursa yiyebilen, hiç bir şey bulamassa kendi pisliğini yiyebilen, gerektiğinde kendi yavrusunu öldürüp etini yiyebilen bir hayvan domuz. Belki de Cenab-a Allah (CC) domuzu tabiiyatın çöpçüsü olarak yaratmıştır.

Bir inanışa göre domuz eşini kıskanmayan bir hayvanmış ve etini yiyenlere bu özelliği geçermiş. Acaba diyorum, batılı toplumların cinsel ahlak anlayışında yedikleri domuzun etkisi varmı?

Yenebilen hayvanlara baktığımız zaman yüzlerinde ve vücutlarında sevimli ve güzel bir ifade ve bakışlarında masumluk vardır. Domuzda çirkin ve itici bir yüz ifadesi, haince insana bakan gözleri, pis kokan bir vücut kokusu, tiksindirici bir deri, bacak ve kuyruk yapısı, en et sever insanı bile vejeteryan yapacak kadar pis kokan eti vardır. Cenab-ı Allah (CC) bize, bu görüntüsüyle bile domuzdan uzak durmamızın ip uçlarını vermekte.

**Domuz Ürünlerini Tanıyalım:**

Domuz eti: Bünyesinde çok fazla yağ barındıran açık renkli, sakız gibi esnek, yüksek kolestrollü ve lezzetsiz bir et.

Domuz kıyması: Batılılar domuz etinden yapılan kıymayı sevmiyorlar ve fazla kullanmıyorlar.

Domuz sütü: Domuz sütü kıvamının bozuk olması, tadının olmaması ve domuzun sütünü vermemesi yüzünden hiç bir şekilde kullanılmamaktadırlar.

Jambon (Ham): Fransız icadı füme domuz eti. Domuz budunun buharda ya da suda haşlandıktan sonra tütsülenip kurutulması ve kaplanması şeklinde üretiliyor ve dilimlenerek tüketiliyor. Yurdumuzda helal olan dana, tavuk, hindi etinden jambon yapılmakta.

Lard: Domuz pastırması olarak adlandırabiliriz. Kurutulmuş fümelenmiş domuz etinin dilimlenmiş hali. Dana pastırması, lardın yurdumuzdaki helal alternatifi.

Beykın/bacon: Domuz yağının bir kalıp içinde kurutulmasıyla elde ediliyor. İslam dışı toplumlar bunu dilimleyerek ve tavada eriterek kullanıyor. Bunun da helal alternatifi, koyun ya da dana iç yağının sıkı bir rulo yapılarak kurutulması ve dilimlenerek kullanılması olarak gösterebilir.

Edam peyniri: Hollandalıların dünyaca ünlü diye lanse ettikleri Edam peynirinin aslında inek sütünden yapılan peynirin domuz işkembesine basılmasıyla elde ediliyor. Bizdeki alternatifi, helal ve nefis Erzincan tulum peyniri.

Benzer konu linki: <https://lezzetler.com/viewtopic.php?t=899>

