

كلية أصول الدين والشريعة والحضارة الإسلامية

قسم الفقه وأصوله

تخصص: الفقه وأصوله

جامعة الأمير عبد القادر للعلوم الإسلامية

قسطنطينة

الرقم التسلسلي: 1428-2007-001

رقم التسجيل: 1428-2007-001

موضوع البحث:

الأطعمة المصنعة الحديثة

بين الناصيل الشرعية والتحليل العلمي

رسالة مقدمة لنيل درجة الدكتوراه

إشراف الأستاذ:

الدكتور مصطفى بن صالح باجو

إعداد الباحث:

باحمد بن محمد ارفيس

أعضاء لجنة المناقشة

<u>الاسم واللقب</u>	<u>الصفة</u>	<u>الدرجة العلمية</u>	<u>الجامعة الأصلية</u>
1- أ.د. باعقا بسم شتوان	رئيسا	أستاذ دكتور	الجامعة الأصلية
2- د. باجو مصطفى	مقررا	دكتور	الجامعة الأصلية
3- د. نصر الدين محمد بديون	عضوا	أستاذ دكتور	الجامعة الأصلية
4- د. مقلاتي مسعود	عضوا	دكتور	الجامعة الأصلية
5- د. زورجمازي	عضوا	دكتور	الجامعة الأصلية
6- د. عبد الغادر حيدكيس	عضوا	دكتور	الجامعة الأصلية

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

﴿يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِنَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا
وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُم مَعَدُّو سُبُحٌ ﴿١٦٨﴾
إِنَّمَا يَأْمُرُكُمْ بِالسُّبُوهِ وَالْفَحْشَاءِ وَأَن تَقُولُوا عَلَى اللَّهِ مَا لَا تَعْلَمُونَ ﴿١٦٩﴾
وَإِذَا قِيلَ لَهُمُ اتَّبِعُوا مَا أَنزَلَ اللَّهُ قَالُوا بَلْ نَتَّبِعُ مَا آَلَفَيْنَا عَلَيْهِ ؕ إِنَّمَا
أُكُلُوا كَانَ ؕ آبَاؤُهُمْ لَا يَعْقِلُونَ شَيْئًا وَلَا يَهْتَدُونَ ﴿١٧٠﴾
وَمَثَلُ الَّذِينَ كَفَرُوا كَمَثَلِ الَّذِي يَنْعِقُ بِمَا لَا يَسْمَعُ إِلاَّ دُعَاءً وَنِدَاءً
صُمٌّ بُعِثَ لَهُمْ سَمْعًا فَهُمْ لَا يَحْقِرُونَ ﴿١٧١﴾
يَا أَيُّهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا كُلُوا مِن طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ
وَأَسْبِغُوا لِّلَّهِ إِن كُنتُمْ إِتْيَاهُ تَعْبُدُونَ ﴿١٧٢﴾
إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالْحَمَّ وَالْخَمْرَ الْخَنِيزِيرِ وَمَا أَكَلَتْ بِهِ لَغِيرِ اللَّهِ
فَمَنْ اضْطُرَّ غَيْرَ بَآعٍ وَلَا مَاعِدٍ فَلْيَا إِهْرَ عَلَيْهِ إِنَّ اللَّهَ عَفُورٌ رَّحِيمٌ ﴿١٧٣﴾

الإهداء

- ✿ إلى نبي الرحمة المهداة، الذي علمنا ديننا،
وتركنا على المحجة البيضاء.
صلى الله عليه وسلم ما دامت الأرض والسماء.
- ✿ إلى والديّ الكريمين اللذين حرصا على حسن تربيّتي وإطعامي
من الحلال، وتحمّلا في سبيل ذلك كلّ عناء.
تقبّل الله سعيهما، ورضي عنهما، وجزاها خير الجزاء.
- ✿ إلى زوجي التي شاركتني مسار حياتي في صبرٍ ووفاء.
- ✿ إلى أبنائي البررة الأوفياء.
- ✿ إلى أساتذتي الأجلاء، وإلى إخوتي الكرام الضلّاء؛
الذين ساعدوني بدعمهم وتشجيعهم ونصحهم.
- ✿ إلى كلِّ هؤلاء... وإلى المسلمين قاطبة،
وعلى رأسهم المشايخ والعلماء.

أهدي هذا العمل المتواضع

باحمد بن محمد أرفيس

قائمة المحتويات

3	الإهداء
4	مقدمة
	الفصل التمهيدي في الأطعمة من فجر التشريع
18	إلا عطر التصنيع
19	المبحث الأول: الأطعمة في فجر التشريع
19	المطلب الأول: مفهوم الأطعمة في النصوص الشرعية
22	المطلب الثاني: الأطعمة في عهد رسول الله ﷺ
27	أصناف الأطعمة في عهد رسول الله ﷺ
30	المبحث الثاني الأطعمة في عصر التصنيع
30	المطلب الأول: تطور الأطعمة المصنعة
31	1- الدهون
34	2- البروتينات
35	3- المواد المضافة إلى الأطعمة
35	أ- الحافظات
36	ب- المحسنات
36	ج- الملونات
37	د- المنكهات
38	هـ- الفيتامينات
40	4- المهندسة الوراثية
43	المطلب الثاني: تعامل البلدان الغربية مع الأطعمة المصنعة
43	1- التشريعات الرسمية
46	2- آثار تطبيق المهندسة الوراثية
47	3- ظهور الآفات والأمراض الخطرة
49	4- النباتات
50	5- التنظيمات اليهودية
51	المطلب الثالث: واقع المسلمين إزاء الأطعمة المصنعة
51	1- التشريعات الرسمية
54	2- واقع الجاليات الإسلامية في الغرب
54	أ- اللحم الحلال
56	ب- الأطعمة المصنعة
57	ج- نشاط المجلس الأوروبي للإفتاء

- 3- واقع البلدان الإسلامية 60
- أ- التصنيع الغذائي 60
- ب- اضطراب الفتاوى وتباين آراء العلماء 62
- بين الإفراط والتفريط 62
- الخلاف في أحكام الأطعمة 63
- تحديد المفاهيم العلمية وتحقيق المناط 65

الباب الأول التأصيل الشرعي لإلزام الأطعمة المصنعة الحديثة

- الفصل الأول ضابط التحليل والتحریم في الأطعمة 67
- المبحث الأول الضابط في أحكام اللحوم 68
- توطئة 68
- المطلب الأول: الميتة والدم ولحم الخنزير 69
- الميتة 69
- أ- تعريف الميتة 69
- حيوان البحر 71
- ما لا نفس له سائلة 76
- حكم أكل الجراد 76
- أكل ميتة ما ليس له نفس سائلة وبيعها 80
- الانتفاع بجلد الميتة 81
- 1- الدباغ 83
- تعريف الدباغ 83
- مذاهب العلماء في الدباغ 85
- خلاصة الأقوال في الدباغ 89
- بماذا يكون الدباغ؟ 91
- هل الدباغ إزالة أم إحالة؟ 93
- أكل جلد الميتة بعد الدباغ 95
- 2- عظام الميتة 99
- الراجح في حكم عظام الميتة 103
- الانتفاع بالميتة 104
- بيع الميتة 107
- الدم 108
- الدم المسفوح 109
- الكبد والطحال 113

113	الختزير
118	المطلب الثاني: التذكية وذبائح أهل الكتاب
118	1- التذكية
118	أ- تعريف التذكية
120	• الركن المادي: إهارة الدم وفري الأوداج
125	1- الذبيح
128	2- النحر
130	3- العقر
132	المنخوعة والمغلصمة
133	الذبيح من القفا
134	المغلصمة
139	الترجيح
139	1- إهارة الدم
139	2- الطريقة المثلى للتذكية
140	أ. إراحة الحيوان
141	ب. الحكمة من فري الأوداج
143	مناقشة الأقوال
145	المنخقة
147	• الركن التعبدي في الذكاة
150	التسمية على الذبيحة
152	أدلة الفريق الأول
157	أدلة الفريق الثاني
158	أدلة الشافعية
162	الرد على الشافعية
167	ترجيحات المعاصرين
170	الأصل في اللحوم التحريم
172	طعام أهل الكتاب
173	من هم أهل الكتاب؟
176	هل على أهل الكتاب فري الأوداج؟
179	تسمية الكتابي على الذبيحة
181	إهلال الكتابي بالذبيحة لغير الله
184	المناقشة
185	ما حرم على أهل الكتاب

186	الأدلة
187	هل الأصل في ذبائح أهل الكتاب الحل أم الحرمة ؟
203	الذبح الآلي للأنعام
209	خلاصة القول في طعام أهل الكتاب
222	المبحث الثاني الضابط في أحكام الأطعمة المصنعة
222	توطئة
222	المطلب الأول: مقاصد الشريعة
227	1- رعاية المصالح
229	كيف تقدر المصالح ؟
234	2- تحليل الطيبات وتحريم الخبائث
238	3- التعليل
243	4- التيسير ورفع الحرج
244	أدلة التيسير ونفي الحرج في الشريعة
250	ضوابط رفع الحرج
252	التعارض بين رفع الحرج والأدلة الأخرى
254	5- اعتبار المآل
260	6- عموم البلوى
264	الضابط في تقرير مبدأ التخفيف لعموم البلوى
264	1- خفاء عين النجاسة
265	2- مسيس الحاجة
265	3- القلة لا الكثرة
266	4- وجود مشقة الاحتراز
267	الضابط في إمكان الاحتراز
267	تعارض عموم البلوى مع النص
269	المطلب الثاني: أحكام الاشتباه في الأطعمة
271	1- الاشتباه المعبر
273	2- حكم الإقدام على الشبهات
274	• الأدلة
278	3- أقسام الشبهات
279	أ- الاشتباه بسبب اختلاط الحلال بالحرام
281	ب- شيوع الحرام
282	4- مراتب اجتناب الشبهات
283	مراتب العلم

285	5- الأصل في الأشياء
290	أ- استصحاب الإباحة الأصلية
291	ب- دور الاستصحاب
293	ج- القواعد المرتبطة بالاستصحاب
295	6- الاستحسان
296	7- تعارض الأصل والظاهر
297	8- القرائن
297	أدلة العمل بالقرائن
298	9- الورع والاحتياط
300	أ- أدلة الأخذ بالأحوط
302	ب- حكم الاحتياط
308	10- الاحتياط وسد الذرائع
312	11- الحيل الشرعية
313	12- التحري والاجتهاد
316	وجوب السؤال وضرورة تبيين الحلال والحرام
324	• سكوت الشارع عن الحكم
325	• علاقة السكوت بالعمو
327	• لماذا ورد النهي عن السؤال؟
331	الفصل الثاني النجاسات وتطهيرها
332	المبحث الأول مفهوم النجاسة، والأعيان النجسة
332	المطلب الأول: مفهوم النجاسة
335	المفهوم العلمي للنجاسة
336	النجاسة في النصوص الشرعية
340	الأصل في الأعيان الطهارة
341	المطلب الثاني: الأعيان النجسة
343	نجاسة الميتة
347	نجاسة الدم
347	نجاسة الخنزير
349	الأدلة
350	دباغ جلد الخنزير
351	جلود الميتة بعد الدباغ

352.....	لبن الميتة وانفتحها
352.....	لبن الميتة
353.....	إنفحة الميتة
356.....	أحاديث الجبن
356.....	الأحاديث المرفوعة إلى النبي ﷺ
356.....	أولاً: حديث سلمان الفارسي
356.....	الطريق الأول
359.....	الطريق الثاني
360.....	الطريق الثالث
361.....	شواهد حديث سلمان
362.....	ثانياً: حديث عبد الله بن عمر
366.....	ثالثاً: حديث ميمونة رضي الله عنها
367.....	الأحاديث الموقوفة والآثار
367.....	1- عن سلمان الفارسي ﷺ
369.....	2- عن ابن عمر رضي الله عنهما
370.....	3- عن عمر بن الخطاب ﷺ
373.....	4- عن أم سلمة رضي الله عنها
373.....	5- عن طلحة بن عبيد الله ﷺ
373.....	6- عن ابن عباس رضي الله عنهما
375.....	7- عن علي بن أبي طالب ﷺ
376.....	8- عن أنس بن مالك ﷺ
376.....	9- عن عائشة رضي الله عنها
377.....	10- عن أبي هريرة ﷺ
377.....	13- عن عبد الله بن مسعود
378.....	11- عن الزهري
378.....	12- عن الحسن وابن سيرين
379.....	14- عن الحسن البصري
379.....	15- عن سعيد بن المسيب
379.....	16- عن الشعبي
379.....	17- عن الحسن بن علي ﷺ
380.....	18- عن سعيد بن جبير
380.....	19- عن إبراهيم النخعي

381	20- عن أبي العالية
381	21- عن عطاء
382	22- عن محمد بن علي
382	خلاصة القول في أحاديث الجبن
383	1- الحلال ما أحله الله تعالى في كتابه
384	2- اقتران حكم الإباحة بالقطع بالسكين
384	3- الفتاوى الواردة في الجبن عن بعض الصحابة والتابعين <small>رضي الله عنهم</small>
385	أقوال بعض المعاصرين الذين ألفوا أو أفتوا في الجبن
392	الجلالة
393	حكم الجلالة
398	إطعام الحيوان النجاسة
398	ترجيحات المعاصرين
403	نجاسة عين الخمر
408	المبحث الثاني تطهير النجاسات
408	المطلب الأول: الاستهلاك
417	حكم الماء إذا حلت به نجاسة
425	نجاسة المائعات غير الماء
429	أدلة الجمهور
432	أدلة الفريق الثاني
435	المناقشة
435	1- اختلاف الماء عن بقية المائعات
439	2- اعتبار الاستهلاك استحالة
440	3- خلاصة القول في الاستهلاك
447	المطلب الثاني: الاستحالة
447	تعريف الاستحالة
453	مذاهب العلماء في الاستحالة
454	أدلة الفريق الأول القائلين بعدم التطهير بالاستحالة
456	أدلة الفريق الثاني القائلين بالتطهير بالاستحالة
459	أسئلة الاستحالة عند المتقدمين
460	أقوال المعاصرين
463	المناقشة والترحيج

474	الفصل الأول المواد المضافة إلى الأطعمة
475	المبحث الأول المضافات إلى الأطعمة ومجالات استعمالها
475	توطئة
476	المطلب الأول: تعريف المواد المضافة وتصنيفها
476	1- تعريف المواد المضافة
478	1- الملونات
478	2- المنحقات التكنولوجية
480	2- التشريعات المتعلقة بالمواد المضافة
486	3- أنواع المضافات
486	التصنيف الرسمي للمضافات
488	1- الحافظات
489	2- مضادات الأكسدة
490	3- رافعات الحموضة ومنظفات
490	4- المستحلبات
491	5- المثبتات
492	6- مشححات القوام
493	7- المواد العاملة على الحد من النشاط المائي
494	8- ملونات الأطعمة
495	9- المحليات
496	• أ- السكريات
496	• ب- الكحوليات السكرية
497	• ج- المحليات المركزة
497	10- المنكهات
498	11- المذييات
499	12- الإنزيمات
499	13- مانعات الرغوة
500	14- مانعات التلصق
500	15- المواد المكسبة للرغوة
500	16- مانعات التكتل
501	17- أملاح النذويب
501	18- مواد التماسك

501	19- المواد المللمعة
501	20- الغازات الدافعة
501	21- غازات التعبئة
501	22- المواد الرافعة
501	23- المواد المبيضة
501	24- المضافات التغذوية
502	25- العطور
503	الخلاصة
504	المطلب الثاني: سلامة المضافات وسميتها
505	1- دراسة السمية
507	2- المواد المحتملة للإضرار
507	أ- الملونات
509	ب- المواد الحافظة
510	ج- مضادات الأكسدة
511	د- المنكهات
512	هـ- المحليات
514	المبحث الثاني المضافات المشبوهة والمحرمة
514	توطئة
514	مضافات النباتيين و"كاشير"
517	المطلب الأول: التحليل العلمي للمواد المشبوهة أو المحرمة
518	1 - المواد الدهنية
519	• الدور التكنولوجي للدهون في الأطعمة
520	• استعمال الشحوم الحيوانية في الأطعمة المصنعة
521	شحم الخنزير
521	• بعض المصطلحات المتعلقة بالدهون
523	المواد المضافة التي تحتوي على مركبات دهنية ذات منشأ حيواني
523	أولاً: إسترات الأحماض الدهنية
524	• الأسترة
526	• الإستريولات
526	• مواد الاستحلاب
529	• بعض الأطعمة التي تستخدم فيها هذه المستحلبات
529	المرغرين

- 531.....منتجات المخازن
- 533.....ثانيا: الأحماض الدهنية الحرة.
- 534.....ثالثا - الفوسفوليبيدات
- 535.....• الأطعمة التي قد تحتوي على اللستين
- 535.....المطلب الثاني: الحكم الشرعي لاستعمال المواد المضافة
- 536.....أولا - مدى استحالة المواد المضافة
- 536.....1- المواد الدهنية
- 536.....أ- إستيرات الأحماض الدهنية
- 536.....المونوغلسريد
- 540.....السكريات الغلiserيدية
- 540.....الإستيرات السكرية
- 540.....مجالات استخدام المواد المستحلبة
- 541.....ب- الأحماض الدهنية الحرة
- 543.....ج- اللستين
- 543.....2- المواد البروتينية
- 543.....أ- الجيلاتين
- 544.....تصنيع الجيلاتين
- 546.....خطوات التصنيع
- 546.....الجلود
- 546.....العظام
- 549.....مجالات استعمال الجيلاتين
- 550.....واقع الحال في فرنسا
- 553.....في البلاد الإسلامية
- 554.....اختلاف العلماء في حكم الجيلاتين
- 557.....المناقشة والترجيح
- 562.....ب- الدم
- 562.....استعمالات الدم
- 564.....ج- الأحماض الأمينية
- 565.....هـ - المواد المعدنية الحيوانية
- 565.....استحالة المواد المعدنية الحيوانية
- 566.....د- حكم إضافة المواد النجسة إلى الأعلاف الحيوانية
- 569.....ثانيا- مدى إباحة المضافات المحرمة باعتبار استهلاكها في الطعام.

570	ثالثا- حكم الاشتباه في المضافات
572	1- مدى الحاجة إلى الطعام المشبوه
572	2- البدائل
575	الفصل الثاني نواتج التفاعلات الإنزيمية والتحويل الجيني
576	المبحث الأول الأطعمة الناتجة عن التفاعلات الإنزيمية
576	توطئة
576	المطلب الأول: التخمرات الكحولية والخلية
578	1- الاختمار الكحولي
578	2- الاختمار الخلي
580	طرق تصنيع الخل
582	3- مفهوم الخمر المحرمة
587	• أدلة الخنفة
591	• أدلة الجمهور
594	• الترجيح
597	الحكمة من تحريم القليل غير المسكر من الخمر
601	4- استعمالات الكحول
601	أ- مذيبات الاستخلاص
603	ب- المذيبات الحاملة
603	• المضافات التي يستعمل الكحول في تذويبها
603	1- الملونات
606	2- المواد الحافظة
607	3- مضادات الأكسدة
608	4- المضافات الأخرى
608	ج- خلاصة ذائبة المضافات في الكحول
610	د- الاستعمالات الأخرى للكحول في الأطعمة
613	• الترجيح
614	5- حكم استعمال الكحول في الأطعمة
622	تحليل الخمر
623	• أدلة الفريق الأول
624	• أدلة الفريق الثاني
627	• مناقشة الأقوال والترجيح
635	تحليل الكحول المقطر

- 635.....المواد التي تؤخذ من الخمر.....
- 636.....1- الطرطير أو الطرطال.....
- 638.....2- التوكوفيرولات.....
- 638.....3- خميرة الجعة.....
- 640.....المطلب الثاني: مشتقات الألبان.....
- 640.....أولاً - الجبن.....
- 641.....أنواع الجبن.....
- 643.....• التجبين الحامض.....
- 644.....الإنفحة.....
- 645.....• خطوات الاستخلاص.....
- 647.....• الأشكال الأخرى للإنفحة.....
- 648.....• بيسين الختير.....
- 650.....مبدأ عمل الإنفحة.....
- 650.....• هل تبقى الإنفحة في الجبن؟.....
- 651.....البدائل.....
- 652.....• الخمائر الميكروبية.....
- 653.....• الخمائر الفطرية.....
- 655.....بعض أنواع الجبن الشائعة.....
- 655.....1- الأجبان الحامضة.....
- 656.....2- الأجبان المذابة.....
- 657.....3- الشيدار.....
- 658.....4- الأجبان الطرية.....
- 658.....بعض المواد الناتجة عن صناعة الجبن.....
- 658.....1- مصّل اللبن (اللاكتوسيروم (whey)).....
- 660.....تقنية الترشيح فوق العالي للاكتوسيروم.....
- 661.....2- بروتينات الحليب : الكازين، أو الكازينات.....
- 663.....حكم الجبن المصنوع بإنفحة محرمة.....
- 664.....أ- استحالة الإنفحة.....
- 664.....1- خصائص الإنزيمات.....
- 665.....2- دنطرة بروتين الإنزيم.....
- 668.....ب- استهلاك الإنفحة.....
- 669.....ج- عموم البلوى.....

673	حكم المواد الناتجة عن صناعة الجبن
673	1- اللاكتوسيروم
673	2- الكازئين والكازينات
673	3- المضافات إلى الأجبان
674	ثانيا- اللبن المتخثر (الباغورت)
675	ثالثا- الزبدة
676	رابعا- المتلوجات اللبنية
677	المبحث الثاني الأطعمة المعدلة جينيا
677	توطئة
679	المطلب الأول: عمليات التحويل الجيني
679	تعريف الهندسة الوراثية والكائنات المحورة جينيا
679	كيف يتم التحويل الجيني؟
680	1- تحديد الجين
681	2- تحضير التركيبة الجينية
682	3- إقحام التركيبة في خلايا المتلقي
683	أ - التحويل الجيني في الحيوان
684	ب - التحويل الجيني في النبات
686	اتساع رقعة النباتات المحورة جينيا
687	آثار التحويل الجيني
688	أهم الصفات المكتسبة بالتحويل الجيني
691	المخاطر المحتملة
691	1 - نقص المعلومات
693	2 - تقابل المواقف بين المؤيدين والمعارضين
695	3 - مخاطر الهندسة الوراثية على المحيط
696	4- المخاطر على الصحة
697	أ- الحساسية
700	ب- المضادات الحيوية ومشكل المقاومة
704	التشريعات
710	براءات الاختراع:
720	تحسين ظروف المعيشة وتقليص الجوع
728	المطلب الثاني: الحكم الشرعي للأطعمة المحورة جينيا
731	المخاطر المحتملة
731	1- المخاطر على الصحة
731	أ- الحساسية

732	ب- مقاومة المضادات الحيوية
732	2- المخاطر على البيئة
734	أ- التبذير
736	ب- إهلاك الحرث والنسل
737	ج -تغيير خلق الله
738	براءات الاختراع على المحاصيل عبر الجينية
746	خاتمة

الملحق

762	الملحق الأول قرارات المجامع الفقهية
762	قرار بشأن موضوع ذبح الحيوان المأكول بواسطة الصعق الكهربائي
763	قرار بشأن الذبائح
766	قرار بشأن حكم التطهير بمياه المجاري بعد تنقيتها
767	قرار بشأن استفادة المسلمين من علم الهندسة الوراثية
769	قرار بشأن استفادة المسلمين من عظام الحيوانات وجلودها في صناعة الجيلاتين
770	قرار بشأن الأدوية المشتملة على الكحول والمخدرات
771	الملحق الثاني قائمة المضافات

الفهارس

826	فهرس الآيات القرآنية
835	فهرس الأحاديث النبوية والآثار
848	فهرس القواعد الأصولية والفقهية
851	فهرس المصطلحات الشرعية
864	فهرس المصطلحات العلمية
864	أولا - المصطلحات العلمية العربية
895	ثانيا - المصطلحات العلمية الأجنبية
901	فهرس الأعلام
913	فهرس الأديان والمذاهب والطوائف
916	فهرس الأماكن والبلدان
920	فهرس المؤسسات والتنظيمات
924	فهرس الوقائع والأحداث
939	فهرس المصادر والمراجع
987	قائمة المحتويات

I ملخص بالإنجليزية

جامعة الأميرة
عبد القادر للعالم الإسلامي

ولقد أقيمت لدراسة هذه النوازل ندواتٌ علمية ومؤتمرات، وسعت الجوامع الفقهية لبتّ القول فيها بجمع الممارسين من مختلف التخصصات؛ من أطباء وكيميائيين وزراعيين وفقهاء الشريعة والقانون... إلا أن ما قامت به من دراسات، وصدر عنها من قرارات، لم تخرج مجتمعة بقول واحد حول تلك المواد، ولم تؤد إلى فصل حاسم في تبيان حلالها من حرامها. كما بقيت معظم التوصيات صرخات مكتومة في بطون الأسفار والمجلدات، ولم تحظ كثيراً بالتطبيق في الميدان نظراً لعوامل عديدة؛ منها هيمنة الغرب على الأسواق في مجال الأطعمة المصنعة، والتجديد المستمر في طرق التصنيع، علاوة على التعمية والتعميم عن كثير من المواد التي تُقحم في الأطعمة بدعوى "سرية المعلومات" مما جعل تلك الدراسات لا تعدو أن تكون في معظمها مشاريع نظرية إن لم تكن رؤى وأمنيات يعزُّ تحقيقها، لوجود واقع يسير في الاتجاه المعاكس لسيرها، ويختلف عنها في المنهج والأفكار، وفي التصرف واتخاذ القرار... واقع يتمادى في الهروب قدماً إلى الأمام لا يلوى على شيء، وكأن الأمر لا يعني أحداً من الناس، ولا يرى فيما يحدث من ضر ولا بأس.

وتدرجياً كثرت المجاهيل من رموز وتعابير، وأخلاق ومقادير، وانتشرت في الناس شكوك لم تعدد ردود الأفعال عليها طباعةً قوائم تتضمن المضافات المشبوهة أو الحرام، وتوزيعها في كل مكان. وبالمقابل ظهرت نزعة تدعو إلى انتهاج مبدأ التيسير والتهوين من الأمر، وتندب إلى ترك الاستفصال، والإحجام عن التحري والسؤال، بحجة أن ديننا لا حرج فيه ولا إعنات، والتنقيب والاستقصاء بدعة وتنطع وغلو. وبين هذا وذاك بقي عامة الناس ممن أهمهم الأمر - وهم قليل - في حيرة من أمرهم لا يستطيعون حيلة ولا يهتدون سبيلاً.

أسباب اختيار الموضوع:

لعل من أبرز ما أثار اهتمامي بالأطعمة المصنعة بالتحديد، وحثني على الإقبال عليها بالبحث والتنقيب، المطبوعات التي نشرتها جمعية "نراهة لحماية المستهلكين المسلمين"، التي تأسست بفرنسا عام 1979م، وبينت فيها أن كثيراً من المواد التي تدخل في صناعة الأطعمة كالأجبان والمرطبات والمصبرات قد تكون من الخنزير أو الميتة، كما أن بعض العصائر والمشروبات قد تحتوي على الكحول أو تروِّق بالسدم أو الجيلاتين الحرام.

ولئن كانت تلك المنشورات قد انتهجت أسلوب التعميم، ولم تتسم بالدقة والتمييز بين ما هو حرام فعلاً وما هو مشبوه، كما أنها لم تُعمل القواعد والأصول الشرعية التي لا بد منها لإثبات الأحكام، فإن التنبهات الواردة فيها كانت خير حافز لي على اختيار الموضوع، خصوصاً لما وجدت - بعد قراءة أولية في المصادر التي سبقت إليه - أنه لا يزال يحتاج إلى كثير من البحث والدراسة.

جامعة الأميرة
عبد القادر للعالم الإسلامي

جامعة الأميرة
عبد القادر للعالم الإسلامي

المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء.

سعت الندوة من خلال المحاضرات التي قدمها مختصون ميدانيون وعلماء شريعة إلى بحث الموضوع. إلا أن اقتصار الندوة على عرض المحاضرات ومناقشتها دون السعي إلى التحليل العلمي الدقيق لإزالة الاشتباه في أحكام الأطعمة الحديثة جعل أعمالها نظرية أكثر من كونها عملية ميدانية. فالمواد المضافة مثلاً لم تحظ بدراسة كافية وقد اكتفت الندوة في ذلك ببحث واحد قدمه محمد الحواري بعنوان: "الطعام والشراب بين الحلال والحرام"، عرض فيه أنواع المضافات ثم وضع قائمة لها مع علامة "ج" أي جائز، و"ش" أي مشبوه، دون أي تفصيل آخر ولا ذكر لسبب الاشتباه.

- جامعة الزرقاء الأهلية بالأردن: مؤتمر كلية الشريعة الأول حول المستحبات الفقهية.

ركز المؤتمر بالخصوص على الأعيان النجسة، وطرق تطهيرها، بما في ذلك الاستحالة والاستهلاك، واستعمال النجاسات في الأعلاف وأثرها في المنتجات الحيوانية. كما تضمن بحثاً عن الجيلاتين وطريقة استخلاصه واستعمالاته من الناحية التقنية.

- المجلس الأوروبي للإفتاء والبحوث: المجلة العلمية للمجلس الأوروبي للإفتاء والبحوث.

نشر المجلس بحثاً من بينها بحث محمد الحواري: استحالة النجاسات وعلاقة أحكامه باستعمال المحرم والنجس في الغذاء والدواء، لكن البحث اقتصر على عرض أقوال المتقدمين في الاستحالة دون ذكر للأطعمة الحديثة.

وذهب المجلس في فتاواه إلى إباحة المضافات جملة وتفصيلاً بناء على الاستحالة والاستهلاك.

ويلاحظ -عموماً- أن المواد المضافة - التي تقحم في الأطعمة - لم تحظ بدراسة تحليلية كافية، بل كثيراً ما يقتصر على ذكر نماذج منها على سبيل التمثيل، دون التعمق في التراكيب والكميات وطرق التصنيع والتحويل. مما يجعل الكلام فيها، والحكم عليها بالطهارة أو النجاسة، وبالتغيير بناء على الاستحالة، أو بانعدام التأثير بناء على الاستهلاك، يحتاج إلى مزيد من الدراسة والتحليل.

ولقد عرضت نماذج عن تلك الدراسات بتفصيل وافٍ في الفصل التمهيدي للبحث.

أما في شبكة الإنترنت فقد كثر الحديث عن المضافات بالخصوص، ونشرت مواقع إسلامية كثيرة قوائم المواد المضافة التي يُشتبه في حرمتها، وتداولتها منتديات الحوار.

وتوجد مواقع تبث قوائم لبعض الأطعمة المصنعة الحديثة مع بيان حلالها وحرامها. من هذه المواقع:

.(http://www.jamiaislamia.org)

.(http://halal.50megs.com)

.(http://www.soundvision.com)

.(http://www.ifrance.org)

.(http://www.geocities.com)

الأطروحة والمنهج :

يتجه البحث إلى دراسة الأطعمة المصنعة الحديثة دراسة تحليلية عميقة، لمعرفة مصادرها ومحتوياتها ونسب مركباتها، ومدى نفعها وضررها. وذلك لتزليل الأحكام عليها حلاً أو حرمة، بعد استقراء أسس بناء تلك الأحكام، من نصوص شرعية، وقواعد فقهية كلية، واجتهادات العلماء وآرائهم في المسائل ذات الصلة بالموضوع.

ويدخل في الدراسة ما توصل إليه العلم الحديث من تغيير وراثي للأطعمة النباتية والحيوانية. وإن كان هذا الموضوع لم يرسُ تماماً بعد، إلا أنه يتعين إلقاء الضوء على بعض جوانبه، وعرضه على موازين الحلال والحرام، من خلال مقاصد الشريعة وأصولها العامة.

وتبيّن الخيثيات الأولى لهذا الموضوع أن مدار البحث يحوم حول المواد المحرمة التي تضاف إلى الطعام الطاهر الحلال من جهة، والأطعمة المتحولة من طبيعتها إلى طبيعة مغايرة بفعسل التخمر، والتفاعلات الكيماوية، أو التحويلات الجينية.

ويتطلب البحث بذل الجهد في حصر تلك المواد النجسة، وتحديد عتبة الاستحالة، فالمضافات التي تعالج قبل إقحامها في الأطعمة تمرُّ بمراحل صناعية لا بد من دراستها للوقوف على مدى تغيرها أثناء ذلك، وفقدانها لصفاتها الابتدائية واكتسابها صفات جديدة؛ وهذا يطرح إشكال الاستحالة وأحكامها الفقهية. كما أن المقادير المستعملة منها تتطلب دراستها والوقوف على كمياتها ومدى تأثيرها، وإمكان استهلاكها. يحاول هذا البحث أن يدلل على الأطروحة الآتية:

لا يمكن إرساء الأحكام الشرعية لما يستجد في عصرنا من نوازل في أي مجال من مجالات الحياة، ومنها بالضرورة مجال الأطعمة المصنعة، إلا بعد دراسة ما يحيط بتلك النوازل؛ بإعمال ما تقرّر في الشريعة من أصول، وما توصلت إليه البشرية من معارف وتراكم لديها من علوم، دراسةً علميةً تأصيليةً وتحليليةً شاملةً.

ويسعى هذا العمل إلى إبراز دور تلك الدراسة التحليلية في إرساء المفاهيم العلمية، وترجيح الصائب من الأقوال.

المسلمات:

ينطلق البحث من مسلمات لا بد من تقريرها، أهمها:

- 1- التحليل والتحریم لله وحده، وليس أمراً ذوقياً تقرره الأهواء وتحدده الطبائع والأمزجة والعادات، فهو توقيف إلهي وتشريع سماوي، كلّف الله به عباده؛ فما عليهم إلا أن يقولوا: سمعنا وأطعنا.
- 2- أحكام الأطعمة تدرج في جملة التكاليف الشرعية التي ينشئ الامتثال بها عن الإقرار بالوهيته سبحانه، والاعتراف بجزيل فضله وسابغ نعمه.
- 3- الحيوانات التي أباح الله أكلها للإنسان هي كائنات حيّة تتمتع بالروح والإحساس، إلا أن الله تعالى

ذللها وسخرها تكريماً له لحمه عبء الأمانة؛ فليس له أن يتسلط عليها إلا باسمه عز وجل، ولا أن يتصرف فيها إلا وفق ما شرعه وارتضاه.

4- لمسألة الطعام شأن خطير، فالله تعالى ما أخرج أبانا آدم من الجنة إلا لما أزله الشيطان وزوجه . ﴿فَدَلَّاهُمَا بِغُرُورٍ فَلَمَّا ذَاقَا الشَّجَرَةَ بَدَتْ لَهُمَا سُوءَ آثُهُمَا﴾ (سورة الأعراف: 22). فقال رب العزة سبحانه: ﴿قُلْنَا اهْبِطُوا مِنْهَا جَمِيعًا﴾. وفي ذلك إيذان لذريته أن ينتهبوا لتشريع الله وأمره في ما يتناولون من طعام، وما تقتضيه العبودية لله من استجابة واستسلام: ﴿فِيمَا يَأْتِيَنَّكُمْ مِّنِّي هُدًى فَمَنِ تَّبِعْ هُدَايَ فَلَا خَوْفٌ عَلَيْهِمْ وَلَا هُمْ يَحْزَنُونَ وَالَّذِينَ كَفَرُوا وَكَذَّبُوا بِآيَاتِنَا أُولَٰئِكَ أَصْحَابُ النَّارِ هُمْ فِيهَا خَالِدُونَ﴾ (سورة البقرة: 38-39).

5- لم يخلُ تشريع من التشريعات السابقة للإسلام من تكاليف وأحكام متعلقة بالأطعمة، وهذا يبرز مكانتها من التشريع.

الملاحظات :

أقدم - قبل الانطلاق في تفصيل الخطة - ملاحظات وأسئلة جوهرية تسهم في إثبات الأطروحة، أهمها:

1- إن الذبح الحلال يقتصر أثره على اللحوم ولا يتعداه إلى الأطعمة المصنعة وما يضاف إليها من مواد؛ لأن شركات التصنيع لا تلتزم بتحريم الحلال، وعلى فرض التزامها فإن تلك الصناعة تتطلب كميات كبيرة من المادة الخام، والذبح الشرعي في الغرب لا يلي تلك المتطلبات.

فوجود مذابح إسلامية أو يهودية توفر اللحم الحلال لا أثر له في أحكام الأطعمة المصنعة الحديثة.

2- لوحظ الاعتماد في كثير مما أُلّف حديثاً في الموضوع على أصول منها رفع الحرج، واعتبار الاستحالة والاستهلاك للقول بحل ما يضاف إلى الطعام من مواد مستخلصة من مصادر محرمة.

وهذا يطرح جملة من استفسارات منها:

أ- إذا ثبت باستقراء تصرفات الشارع الحكيم أن الحرج مرفوع عن المكلفين فيما ليس لهم فيه يد ولا تعمد، فما مدى الاعتماد على هذا الأصل فيما يتسبب فيه الإنسان عن عمد أو تقصير، وما حكم المواد المحرمة التي يضيفها قصداً إلى طعامه؟

ب - ما حكم الانتفاع بالميتة. وهل يجوز اقتناؤها وخزنها ومعالجتها قصد استعمالها في الطعام؟ وهل يجوز بيعها وشراؤها؟

فمصانع الأطعمة تعجُّ مخازنها وميرداتها بجوايا الميتة والخنزير وشحومها وجلودها وعظامها، وتشكّل رؤوس أموال ضخمة وتحقق أرباحاً وافرة لأصحابها. فما الحكم في هذا التعامل أصلاً؟ قبل الحديث عن الاستحالة أو الاستهلاك؟

وهل يُعتبر المسلم المستهلك لنواتج تلك التجارة الرائجة منتفعاً بالحرام بالتبع، أم إن الحكم لا يطاله لأنه لم يباشر بنفسه التصنيع؟

جـ- ما أثر التراكم في القول بالاستهلاك؟ إذ إن الكميات القليلة التي يتناولها الإنسان قد تصبح كبيرة بعامل التراكم والدوام. والأمة بأسرها كم تستهلك من هذه المواد؟

لو تم إحصاء ما يدخل موائئ المسلمين لعدّ منها الأطنان. وفي الحالتين كليهما - حالة الفرد والأمة - هل يبقى لمبدأ الاستهلاك اعتبار؟

كيف نحكم على شيء بأنه طيبٌ أو خبيث؟ وما المعيار في ذلك؟ فإذا حكمنا بحيث الختير، فمسي يصبح لحمه أو شحمه سائفاً طيباً؟ هل بالانقلاب الكليّ التام الذي تتفكك فيه المادة إلى عناصرها الأولى، أم أنه يكفي أن تتغير تركيبها جزئياً فتفقد بعض الصفات أو تكتسب خصائص جديدة؟

وهل لنا في الشرع أصل حكم النصّ بثبوت الاستحالة فيه ليقاس عليه؟

تسوقنا هذه الملاحظات والتساؤلات إلى النظر في الأصول الشرعية التي تبنى عليها تفرعات أحكام في مسائل الطعام، وتحديد الضابط في تلك الأحكام.

وبعد ذلك يأتي التحليل العلمي للمواد التي تضاف إلى الأطعمة المصنعة، ودراسة مصادرها ومقاديرها، وطرق إقحامها، وبيان مدى تأثيرها، واحتمال اشتغالها على أضرار.

ولتحقيق ذلك التزم البحث المناهج الآتية:

- المنهج الاستردادي وذلك بتتبع تطوّر التصنيع في الأطعمة؛ وإبراز أثر ذلك التطور على أنماط العادات وسلوك المجتمعات.

- المنهج الوصفي بعرض كميّات تصنيع المواد بما يتلاءم وطبيعة البحث الشرعي؛ لذلك حاولت تفادي التفرعات التي يمكن الاستغناء عنها، مع الحرص على إيراد ما يتطلبه موضوع البحث من تفاصيل، بغية الوصول إلى إرساء الأحكام.

- المنهج الاستقرائي يجمع ما أمكن جمعه من النصوص الشرعية المتعلقة بالموضوع، وكذا تتبع المواد المضافة وطرق تصنيعها، والأطعمة التي تقحم فيها.

- المنهج التحليلي وقد اهتم بالجانب الشرعي وذلك بتحليل النصوص، قصد استنباط الأحكام منها. وبالجانب التصنيعي، وذلك بتتبع المراحل التكنولوجية المختلفة، للوقوف على مدى التفاعلات التي تتم أثناء التصنيع، بغية الوصول إلى تحقيق المناط الشرعي في الأطعمة المصنعة.

- المنهج النقدي بتمحيص الآثار والأقوال والآراء الفقهية وعرضها على الكليات الشرعية والحقائق العلمية المنبئية على التحليل للوصول إلى ترجيح ما يغلب على الظن أنه الصواب.

- المنهج المقارن لتتحلى بالخصوص أوجه الاختلاف وأسبابه، مما يمكن من الوصول إلى الترجيح، والاستفادة من كل المدارس والفقهاء وآثارهم وأقوالهم.

وبناء على تلك المناهج قسمت الخطة إلى باين باب شرعي تأصيلي، وباب علمي تحليلي.

ورأيت أن أصدر البحث بفصل تمهيدي قسمته إلى مبحثين: ذكرت في الأول منهما باختصار أهم الأَطعمة التي كانت موجودة في عهد الرسول ﷺ، معرّجا على هدي الإسلام فيما يتعلق بالأطعمة: من إنفاق للطعام على حبه، وإطابة للمطعم، ونأي عن الخبائث، وتجنب الإسراف...

وفي المبحث الثاني بينت كيف تطورت الأَطعمة في عصر التصنيع وما استتبع ذلك التطور من أحداث وأفرز من آثار، سواء في البلاد الغربية منشأ تلك التطورات، أم في البلاد الإسلامية التي لم تسلم من تلك التحولات السريعة وما جرّت معها من حسنات وسيئات. مركزا بالخصوص على الجانب الشرعي، وكيف أن الفتاوى اضطرت ولم تستجد على نسق واحد إزاء ما يصدر من جديد في مجال الطعام.

أما الباب الأول فخصصته للتأصيل الشرعي. فاستعرضت في الفصل الأول منه أهم ضوابط التحليل والتحریم في الأَطعمة، كما وردت في نصوص التشريع وشروح الفقهاء.

فجاء في المبحث الأول بيان حكم الإسلام في الميتة والدم والخنزير وكيفية الذكاة الشرعية، بما في ذلك ذبائح أهل الكتاب، واللحوم المستوردة من البلدان الغربية بالخصوص. ذلك لأن ما يدخل في صناعة الأَطعمة معظمه حيواني المصدر، فهو تابع في الحكم لتلك اللحوم. وإذا ترجح القول بعدم حل ما يذبح في الغرب فإنه لا بد من دراسة ما يصدر من تلك الأنعام، ويجول بالتصنيع إلى طعام، وتحليله للوقوف على حكمه بعد التحويل والإقحام.

وبما أن الأَطعمة المصنعة الحديثة يدخل فيها آخر ما تفتق عنه الذهن البشري من معارف واكتشافات، ويحكمها التسارع الرهيب والتنافس المحموم الذي تتسم به الصناعات عموما، وصناعة البيوتكنولوجيا الحديثة بالخصوص، بحيث يظهر الجديد كل يوم، وتبدل التركيبة في الطعام الواحد عدّة مرات في الزمن اليسير؛ فإن معرفة الأصول التي تحكم هذه الأمور وتضبط مسارها، يعني عن ملاحقة ذلك التطور السريع الذي لا يقر له قرار؛ ذلك لأن التشريع الإلهي صالح لكل عصر ومكان، لا يضيق أبدا عن الجديد، ولا يبلى مع الزمان. وما من نازلة إلا وتشملها شريعة الإسلام بنصوصها الصحيحة ومقاصدها العامة وأصولها الحاكمة وعللها المتعدية. وبذلك تسع كل ما دق أو جلّ من قضايا وأحكام.

ولقد جاء المبحث الثاني بالتفاصيل في هذا الجانب وذلك بعرض الكليات الكبرى ومقاصد التشريع، وتحديد الأصول التي يمكن تحريج أحكام الأَطعمة المصنعة وفقها، ودراسة قواعد التيسير ورفع الخرج واعتبار عموم البلوى، والندب إلى الورع والاحتياط، وتبيين أحكام الاشتباه في الأعيان، وسبل الترجيح عند تعارض الأدلة وضرورة التحري والاجتهاد.

أما الفصل الثاني فخصصته للكلام عن النجاسات وتطهيرها، وذلك لاقتران الحلّ والحرم في الأَطعمة بالنجاسة والطهارة عند أغلب الفقهاء. فحاولت ضبط مفهوم النجاسة وذكر الأعيان النجسة ذات الصلة بالطعام في المبحث الأول، وفي الثاني بينت أحكام تطهير النجاسات بالاستحالة والاستهلاك.

ولعل هذا القسم من البحث يعتبر الأهم؛ نظرا لما يتعرّض له من مسائل شرعية، ترتبط مباشرة بالتحليل

العلمي ودراسة التراكيب الكيماوية للمواد. وكما سبق فإن معظم الفتاوى في الأطعمة ارتبطت بالكلام عن الاستحالة والاستهلاك.

ومما تعرّض له المبحث من قضايا علمية تمثيلاً لهُذين الأصلين، أحكام الدهون ومشتقاتها من مستحلبات ومذيبات، والجيلاتين، والأجبان المصنوعة بأنافح الميتة أو إنزيمات الخنزير.

ونظراً لما يتطلبه البحث في التفرعات الفقهية من تثبُّت وتدقيق، وما يستلزمه من جمع لما سبق من أقوال وآراء فإن الباب التأصيلي جاء متضمناً لكثير من التفاصيل، جامعاً لمعظم أقوال المذاهب الإسلامية الثمانية مع المقارنة بينها، وذلك قصد الوصول إلى ما تظمن إليه النفس، ويغلب على الظن أنه مبتغى الشارع وحكمه.

فكثيراً من المسائل التي أظن فيها علماءنا الأوائل، ووسّعوا فيها المقال قد تبدو للدارس تفرعات غير ذات بال، لكنّ ما استجد اليوم من أحوال في مجال تصنيع الطعام يجعلنا نحتاج فعلاً إلى تلك التفاصيل لبناء الأحكام. فالكلام عن الحشرات أو "ما لا نفس له سائلة" كما يسميها الفقهاء، وعن طهارتها ونجاستها، وحكم أكلها، تبينت فائدته اليوم حين أصبحت أطعمة كثيرة تضاف إليها مواد مستخلصة من الحشرات.

والآراء الواردة في موضوع الاستحالة عند المتقدمين، وكلامهم عن الجلود ودباغها، وعظام الميتة وحكم أكلها، تتجلى اليوم أهميتها عند البحث في الجيلاتين الصادر من جلود الميتة وعظامها؛ فهي مادة غزت الأسواق ودخلت تراكيب معظم الأطعمة، ومضدّرها - كما هو معلوم - إن لم يكن كله فجعله الخنزير، وما بقي فحيوانات لم تُزهق روحها باسم الله، ولا هي ذكيت وفق شريعة الله.

هذا كان من الضروري إيراد تلك التفاصيل للاستفادة منها، وتلمس الأحكام من خلالها.

ثم بعد التأصيل يأتي تخريج الفروع على أصولها، وهو ما تضمنه الباب الثاني من البحث، إذ عُني بالتحليل العلمي للأطعمة المصنعة الحديثة، ومحاولة البتّ في أحكامها الشرعية على ضوء ما ترجح في باب التأصيل، ووفق ما تبين من خلال الدراسة العلمية لحثيات التحويل والتفاعلات التي تتم خلاله، ومقادير المواد المستعملة فيها، وما إلى ذلك من الدقائق الفنية المتعلقة بتصنيع الأطعمة.

فاختص الفصل الأول منه بالمواد المضافة إلى الأطعمة وبمحت أنواعها وسلامتها أو سُمّيتها، في المبحث الأول. ودرس في الثاني وجوه الاشتباه الشرعي فيها، ومدى الاضطرار إليها أو عموم البلوى بها، والبدائل الحلال الكفيلة بتعويضها.

وفي الفصل الثاني جاء الحديث في المبحث الأول منه عن نواتج التفاعلات الإنزيمية التي يعتبر التخمر الكحولي من أهمها، وذلك لما للكحول من دور أساسي في إذابة الكثير من المضافات بغية مزجها بالطعام. والتجبيرُ الناتج عن نشاط إنزيمات الإنفحة والبيسين، مع دراسة أنواع الجبن وطرق تصنيعها، وكمية الإنفحة بها، وحكم استعمال إنزيمات الميتة أو الخنزير في صناعتها.

وفي المبحث الثاني اختص الكلام بالتحوير الجيني لمصادر الطعام، وما انجر عن ذلك من مشاكل انعكست بالسلب على كثير من البلدان الفقيرة في العالم؛ لما استعمل التطور العلمي لجلب المصالح المادية لبعض المصنّعين ولو على حساب جوعة الجائعين، بحجة براءات الاختراع والتجارة الحرة وصون أسرار الشركات، وما إلى ذلك من بنود وشعارات. وهذه الأمور يشملها الإسلام - فيما يشمل - بالتشريع والأحكام.

ثم خلصت بحمد الله الذي بنعمته تتم الصالحات إلى خاتمة ضمنتها في اختصار أهم ما ورد في البحث من نتائج، وما ظهر لي من اقتراحات وتوصيات.

ولقد اجتهدت في الرجوع إلى المصادر والتثبت من عزو الأقوال إلى أصحابها، واستفدت كثيرا مما حباها الله به في هذا العصر من تقنيات الحاسوب، وما تحمله من كنوز، فاعتمدت بالنسبة للبرامج الرقمية على إصدارات مركز التراث لأبحاث الحاسب الآلي؛ لأنها جمعت عددا كبيرا من المصادر في مجالات التفسير والحديث والفقه واللغة والحضارة والتاريخ، فكانت بذلك مكتبة ثرية بحق، إلا أنها لكثرة الأخطاء فيها تُحوج الباحث إلى التثبت بالرجوع إلى المطبوع، وهذا ما حاولت الالتزام به ما استطعت. وبذلك تمكنت بفضل الله من الجمع بين ضبط النص والاستفادة من الإمكانيات الهائلة التي يوفرها الحاسوب.

ولقد انتهجت هذه الطريقة لما وجدتها معتمدة في معظم المؤلفات الحديثة، والمحاضرات المدونة في إصدارات الجامع الفقهيّة. وهذا سعيًا مني للعمل على مصادر تكون موحدة بين الباحثين، وسهلة التداول، ومتوفرة لدى من يريد المزيد من التوسع والاطلاع.

وحاولت خلال تعاملي مع النصوص أن ألتزم بما يأتي:

- تخريج الأحاديث الواردة في المتن، فما وجدته منها عند الشيخين فإنني أكتفي بعزوه إلى المصدر، وأستغني بذلك عن الرجوع إلى غيرهما إلا للاستئناس. وما لم أجده عندهما أو عند أحدهما فإنني أعتمد مصادره إن وُجدت وأبين مرتبته ما استطعت.

- أما الأعلام فقد اجتهدت في الترجمة للمتقدمين باستثناء الصحابة رضوان الله عليهم ورجال أسانيد الحديث، لكثرتهم في متن البحث بحيث تعذر الترجمة لكل واحد منهم، ولوجود المصادر التي تعني عن ذلك من كتب التخريج والتجريح والتعديل. أما المعاصرون فاكتفيت بتقديم تعريف مختصر عنهم دون توسع إلا من لم أقف له على ترجمة بعد البحث والتنقيب.

أهم المصطلحات الواردة في البحث :

وردت في البحث المصطلحات الشرعية المتعلقة بالذبايح كالتذكية والنخع والغلصمة والإهلال، والمصطلحات المرتبطة بموضوع الطهارة والنجاسة كالأستحالة والانقلاب والاستهلاك والمكاثرة وفناء العين، والمصطلحات الأصولية التي لا يكاد يخلو منها بحث كالأستصحاب والتعليل والرخصة والحيلة

الشرعية، وفي موضوع الأطعمة مصطلحات التيسير والاحتراز والانفكاسك والاشتباه والتحري والاستفصال...

أما المصطلحات العلمية فهي كثيرة جدا نظرا لاتساع الموضوع، ومعظمها يفهم المقصود منه من خلال السياق. أما المصطلحات المعقدة والتي عليها مدار البحث فقد وُضع لها تعريف إما في متن البحث أو في الهامش، ومن هذه المصطلحات: الإنزيمات، التطبيق، الشفافية، الدنترة، الحلمأة، الروابط البيتيديسة، الأس الهيدروجيني، الأسترة، الأكسدة، الترنخ، الاستشراب، التحليل الطيفي، التلون البني، المعالجة الإنزيمية، الذائبية، التقطير، الترسيب، الترويق، التحجين الحمضي، التحجين الإنزيمي، التحفيف الرذاذي، الكائنات غير الجينية، الاصطفاء، الاستقلاب، الترميناتور... وغيرها.

ولقد تم اختيار مصطلح "الأطعمة" بدل "الأغذية" تأسيا بالإطلاق القرآني. لكن نظرا لاستعمال معظم المصادر التي تناولت الموضوع - بالخصوص المعاصرة منها - مصطلح الغذاء، فإنه لا يبعد أن نجد أثناء التعبير ونقل النصوص استعمالا لكلا المصطلحين حسب ما تقتضيه العبارات.

واكتفيت في توثيق المصادر - نظرا لكثرتها - بذكر اسم المؤلف مع العنوان مختصرا، تفاديا لإثقال الهوامش. أما بيانات النشر فذكرتها مفصلة في فهرس المصادر.

وحاولت التقليل من استعمال الرموز والاختصارات توخيا للوضوح. ومن تلك الاختصارات:

- يُنظر أعلاه أو أدناه، مع رقم الصفحة: للإشارة إلى أن جانباً من الموضوع قد سبق الكلام فيه أو سيأتي، في الصفحة المذكورة.

- المصدر نفسه دون أن يتبعه ترقيم: عندما يكون العزو إلى الصفحة نفسها من المصدر المذكور في إحاليتين متواليتين.

- المصدر نفسه متبوعاً برقم الصفحة: عندما يتكرر ذكر المصدر في إحاليتين متواليتين، مع اختلاف الصفحات.

- المصدر السابق دون ترقيم: للإشارة إلى الصفحة نفسها من مصدر سابق تكرر ذكره في إحاليتين غير متواليتين.

- المصدر السابق متبوعاً برقم الصفحة: إذا تكرر ذكر المصدر في إحاليتين غير متواليتين من الصفحة نفسها في البحث.

وإذا كان المصدر باللغة الأجنبية فإن المختصرات كما يأتي:

- Ibid = المصدر نفسه.

- Op cit = المصدر السابق.

هذا مع ذكر المؤلف في كل مرة تفاديا لأي التباس.

عقبات البحث:

أحمد الله تعالى حمدا كثيرا أن لم تكن العوائق التي واجهتني كثيرة، إلا أنني أذكر من العقبات التي لم يكن سهلا عليّ تخطيها شساعة الموضوع واتساع جوانبه وترامي أطرافه من جهة، وتعدد المجالات التي يتضمنها؛ بخاصة علمي الكيمياء الحيوية والبيولوجيا اللذين يتطلب البحث فيهما رسوخا في المادة وتمكنا من ناصيتها، والحال أن بضاعتي مزججة في هذا الجانب، وعلمي فيه قاصر، مما فرض عليّ الرجوع إلى مصادر الكيمياء الحيوية والبيوتكنولوجيا، محاولا فك طلاسمها وفهم معادلاتها.

ورغم الجهود التي بذلتها للتقصي والتفصيل ومحاولة التأصيل، إلا أن الموضوع لا يزال بحاجة إلى تضافر الجهود لإماطة اللثام، وإرساء الأحكام في تلك المسائل التي بدا الفراغ فيها واضحا، ولا يزال السؤال حول كثير من جوانبها ملحا.

والحق أنني كنت أخشى بدافع الاسترسال، والرغبة في الاستفصال، أن أحمى عن صلب الموضوع أو أقحم فيه ما ليس منه؛ لذلك حاولت الاقتصاد على بعض النماذج الضرورية فيما تعلق بالجانب العلمي، وذلك بما تصلح به المقارنة والاستدلال.

لكن لا أخفي أن هذا الجانب من البحث أخذ مني زمنا غير يسير، بيد أنه بحاجة إلى مزيد من التفرغ وبذل جهد أكبر بكثير. وليس بدعا أن أذكر أنني انتقلت شرقا وغربا، حاملا معي رزمة بطاقات، وطرحت أسئلتني على كثير من العلماء والمختصين في الميدان، لكن العقبة الكؤود التي كان عليّ اجتيازها هي صعوبة التجسير بين علماء الشريعة وما يحملون من علم واسع في النظريات والأصول، وما يحفظون من نصوص ومتون، وبين علماء الطبيعة وما لديهم من خبرات علمية وفنون.

فكثيرا ما أسأل علماء المخابر عن المقادير، فيأتي الجواب مفصلا دقيقا إلى أجزاء من مليون المليون، وأستفسر عن التراكيب فيكون الرد بقوائم لا تنتهي من الصيغ الكيماوية المعقدة، التي تُررز عناصر المسادة ملتحمة ببعضها في تناسق غريب، يجعلني أستغرق في التفكير في عظمة خالق الأكوان، بكل تلك الدقة ونظام البنيان.

لكن عندما أسأل رجل الكيمياء عن الاستحالة ومفهومها، وعن الاستهلاك وضوابطه يجيب: ما نفقه كثيرا مما تقول، نحن ندرس المقادير والتفاعلات، ونرصد النواتج والرواسب والمخلفات، ولا شأن لنا بهذه المصطلحات!.

ثم آتي عالم الشرع فيسرد النصوص ويبين القواعد والأصول، فيشدني إليها حسن سبكها ودقتها، ويروعي منطقها، لكنني حين أحاول إسقاطها على الواقع أحدها تخلق في فضاء بعيد، بينها وبين ما يسري في حياة الناس بون شاسع مديد.

شكر وتقدير:

وهنا أذكر بالخير والثناء كل الأساتذة الذين آزروني ولم يبتخلوا علي بنصائحهم وتوجيهاتهم؛ منهم الأساتذة: حامد التكروري، ومحمد حميض من قسم التغذية بالجامعة الأردنية، وبشير باعلي واعمري، وباسين بجاج، من قسم الكيمياء بجامعة العلوم والتكنولوجيا بالجزائر، ومحمد نصر الدين زيدون من معهد التغذية والتغذي وتكنولوجيا الزراعة بقسنطينة وغيرهم كثير...

كما أن الجور العلمي يتطلب التفرغ التام، وتوفر الوسائل اللازمة من كتب وأجهزة؛ وهو ما وجدته - بحمد الله تعالى - في "دار الإمام للبحث العلمي والإنتاج الفكري" ببلدة القرارة المضيفة، حيث مكثت أزيد من عام متفرغاً ضيفاً على أهل القرارة الكرام، الذين أذكر من بينهم لا على سبيل الحصر: السيد صالح بن أحمد حدبون، والسيد محمد بن قاسم بسيس وأبناءه الأفاضل، والسيد بن باه بن إبراهيم ومحمد بن إبراهيم حميد أوجانة، والسيد قاسم حميد أوجانة، والسيد إبراهيم بن باه حفار... وغيرهم ممن لم أحصهم بأسمائهم والله كفيل بجزائهم ﴿أَحْصَاهُ اللَّهُ وَنَسُوهُ وَاللَّهُ عَلَىٰ كُلِّ شَيْءٍ شَهِيدٌ﴾.

وأما عن أستاذي المشرف على هذا البحث، الدكتور مصطفى بن صالح باجو وعن جهوده، وحرصه على تسخير ما لديه من وقت ومصادر ومعارف في تأطير هذا العمل، وتصحيح مساره، وضبط شروده؛ فإن شكره ينبو عن الكلمات، ويستعصي على العبارات، فجزاه الله خير ما يجزي به المحسنين من عباده، فقد كان خير أستاذ، وقبل ذلك نعم الأخ والصديق. ولا شك أن قبوله الإشراف على الرسالة كان لي خير مشجع على افتتاح هذا الموضوع العسير.

والشكر موصولٌ أيضاً إلى جامعة الأمير عبد القادر للعلوم الإسلامية بقسنطينة التي أتشرف بالانتساب إليها، وأنطلع إلى الاستفادة من اللجنة التي تكرم لمناقشة هذا الموضوع وتكميل ما فيه من قصور وهنات. هذا ولئن كنت قاصراً عن بلوغ الشأو في المراد فإنني أعتبر هذا العمل استنهاضاً لطمم العلماء وذوي الاختصاص، الذين لديهم من العلم ما يمكنهم من إيفاء الموضوع حقه واستكمال جوانبه العديدة، فهو جدير بأن يُبحث بشكل أعمق وأوسع، لما له من بالغ الأهمية للمسلم في حاله ومآله. والله تعالى مسن وراء القصد وهو يهدي السبيل.

والحمد لله رب العالمين.

قسنطينة ليلة الجمعة 21 ذو القعدة 1428هـ

30 نوفمبر 2007م

جامعة الأميرة أميرة
الفصل التمهيدي
الأطعمة من فجر التشريع
إلى عصر التصنيع

العلوم الإسلامية

المبحث الأول

الأطعمة في فجر التشريع

المطلب الأول: مفهوم الأطعمة في النصوص الشرعية:

الأطعمة جمعٌ مفردُه طعام.

جاء في لسان العرب: «الطعام اسم جامع لكل ما يُؤكل، وقد طَعِمَ يَطْعَمُ طَعْمًا فهو طاعم إذا أكل أو ذاق»⁽¹⁾.

فالأصل في الطعام أنه ما يؤكل بدليل قوله تعالى: ﴿وَالَّذِي هُوَ يُطْعَمُنِي وَيَسْقِينِي﴾ (سورة الشعراء: 79)، ففرق بين الإطعام والسقيا.

لكن عُهد في نصوص الشريعة إطلاق الطعام على ما يُشرب أيضا من ذلك قوله تعالى: ﴿فَمَنْ شَرِبَ مِنْهُ فَلَيْسَ مِنِّي وَمَنْ لَمْ يَطْعَمْهُ فَإِنَّهُ مِنِّي﴾ (سورة البقرة: 249)⁽²⁾.

قال القرطبي⁽³⁾: «الطعام يُطلق على ما يُطعم ويُشرب، قال الله تعالى: ﴿وَمَنْ لَمْ يَطْعَمْهُ فَإِنَّهُ مِنِّي﴾»⁽⁴⁾.

وقال: «لما قال الله تعالى ومن لم يطعمه دل على أن الماء طعام»⁽⁵⁾.

(1) ابن منظور: لسان العرب، 363/12.

(2) بنظر - الراغب الأصفهاني: مفردات القرآن، 313، مادة طعم.

(3) هو أبو عبد الله محمد بن أحمد بن أبي بكر بن فرج الأنصاري الحارثي الأندلسي القرطبي المفسر. (ت: 671هـ). كان إماما علما من الفواصين في معاني الحديث، حسن التصنيف، جيد النقل. صاحب كتاب "التذكرة بأمر الأحرار" و"كتاب جامع أحكام القرآن"، و"شرح أسماء الله الحسنى"، و"كتاب التذكار في أفضل الأذكار".

ابن فرحون: الديباج المذهب، 317. المقرئ: نفع الطب، 685/2-686. ابن العماد: شذرات الذهب، 335/5.

(4) القرطبي: الجامع لأحكام القرآن، 422/1.

(5) القرطبي: المصدر نفسه، 252/3.

ومنه أيضا قوله تعالى: ﴿لَيْسَ عَلَى الَّذِينَ آمَنُوا وَعَمِلُوا الصَّالِحَاتِ جُنَاحٌ فِيمَا طَعَمُوا﴾ (سورة المائدة: 93)⁽¹⁾.
 جاء في تفسير أبي السعود⁽²⁾: «أي تناولوا أكلا وشربا فإن استعماله في الشرب أيضا مستفيض»⁽³⁾.
 وفي "روح المعاني": «والمعنى ليس عليهم جناح فيما تناولوا من المأكول والمشروب كأننا ما كان، إذا اتقوا أن يكون في ذلك شيء من المحرم، واستمروا على الإيمان والأعمال الصالحة»⁽⁴⁾.
 واستدل صاحب "التيبان في إعراب القرآن" بقوله تعالى: ﴿وَلَا طَعَامٌ إِلَّا مِنْ غَسَلِينَ﴾ (سورة الحاقة: 36)، على أن الطعام يُطلق أيضا على ما يُشرب؛ ذلك لأن الغسلين هو غسالة أهل النار كما جاء في كتب التفسير. قال: «وقيل الاستثناء من الطعام والشراب لأن الجميع يُطعم»⁽⁵⁾.
 وفي الحديث عن ماء زمزم: «إنها طعام طعم وشفاء سقم»⁽⁶⁾.
 وفي نفس المعنى يقول الشاعر:

نعاماً بخطمة صعر الحدود لا تطعم الماء إلا صياما

أي لا تشرب الماء فهي صائمة عنه.

- (1) ذلك لأن الآية نزلت لما حرّم الله تعالى الخمر فقالت الصحابة يا رسول الله كيف بمن هلك من إخواننا وهم يشربونها وبنا وقد كنا نشربها؟ ينظر - النظري: جامع البيان، 36/7. السيوطي: الدر المنثور، 156/13.
 وروى الترمذي عن الرءاء بن عازب رضي الله عنه قال: «مات رجال من أصحاب النبي صلى الله عليه وسلم قبل أن تحرم الخمر فلما حرمت الخمر قال: رجال كيف بأصحابنا وقد ماتوا يشربون الخمر فقلت ﴿لَيْسَ عَلَى الَّذِينَ آمَنُوا وَعَمِلُوا الصَّالِحَاتِ جُنَاحٌ فِيمَا طَعَمُوا إِذَا مَا اتَّقَوْا وَآمَنُوا وَعَمِلُوا الصَّالِحَاتِ﴾ (سورة المائدة: 93).
 الترمذي: السنن، كتاب تفسير القرآن عن رسول الله، باب ومن سورة المائدة، حديث رقم 3050، 254/3. ابن حبان: الصحيح، فصل في الأشربة، باب ما جاء في الخمر وتحريمها، حديث رقم 5350. 172/12. أبي بصير: مسوود الخلفاء، كتاب الأشربة، باب ما جاء في الخمر وتحريمها، ص 333. وقال: الترمذي: «حديث حسن صحيح».
 وينظر - الواحدي: أسباب النزول، 121.
- (2) هو أبو السعود محمد بن محمد بن مصطفى العمادي، المولى (ت: 982هـ)، مفسر وشاعر، من علماء الترك المسلمين. ولد بقرب القسطنطينية، ودرس في بلاد متعددة، وتقلد القضاء والإفتاء، وهو صاحب التفسير المعروف بـ"إرشاد العقل السليم إلى مزايا القرآن الكريم"، وهو مدفون في جوار مرقد أبي أيوب الأنصاري.
 ابن العماد: شذرات الذهب، 400-398/4. الزركلي: الأعلام، 59/7.
- (3) أبو السعود: تفسير أبي السعود، 76/3. ينظر أيضا- الشوكاني: فتح القدير، 265/1.
- (4) الألوسي: روح المعاني، 18/7.
- (5) العكبري: التيبان في إعراب القرآن، 268/2.
- (6) عبد الرزاق: المصنف، باب زمزم وذكرها، حديث رقم 9122، 118/5. ابن أبي شيبة: المصنف، كتاب المغازي، باب إسلام أبي ذر، حديث رقم 36598، 339/7. البزار: المسند، باب حديث حميد بن هلال عن عبد الله بن الصامت، حديث رقم 3929، 361/9. الطبراني: المعجم الأوسط، باب من اسمه الأحوص، حديث رقم 3051، 247/3. البيهقي: السنن الكبرى، باب الإفاضة للطواف، حديث رقم 9441، 147/5.
 قال: الهيثمي: «رواه الطبراني والبزار، ورجال البزار رجال الصحيح». مجمع الزوائد، 286/3.

قال: «وذلك لأن النعم لا ترد الماء ولا تطعمه»⁽¹⁾.

ومن معاني الطعام التدوُّق؛ جاء في "لسان العرب"، طَعِمَ طَعِمًا وَتَطَعَّمَهُ ذاقه فوجد طَعْمَهُ⁽²⁾.

وفي مختار الصحاح: إذا أكل أو ذاق فهو طاعم⁽³⁾.

وفي تفسير البيضاوي⁽⁴⁾: «ومن لم يطعمه فإنه مني أي من لم يذقه من طَعِمَ الشيء إذا ذاقه مأكولا أو

مشروبا»⁽⁵⁾.

وبهذا تجتمع في كلمة "طعام" المعاني الثلاثة:

- ما يؤكل، وهو أصل إطلاق اللفظ.

-- ما يشرب.

- ما يُتذوَّق ولو قلَّت كميته.

ويكون مصطلح "أطعمة" شاملا لكل هذه المعاني وهو المقصود في هذا البحث.

ويقربُ من معنى الطعام كلمة غذاء. والغذاء «ما يكون به نماء الجسم وقوامه من الطعام والشراب...»

ويقال غذوت الصبي باللبن فاغتنى أي ربته به»⁽⁶⁾.

وفي "المصباح المنير": «غذا الطعام الصبي يغذوه إذا شجع فيه وكفاه»⁽⁷⁾. ومنه قولهم: إن العليسم غذاء

القلوب كما أن الطعام غذاء الأبدان⁽⁸⁾.

فيكون في الغذاء معنى رائد على الطعام وهو نماء الجسم به وظهور نفعه فيه، بينما الطعام هو مطلق ما

يأكله الإنسان أو يشربه أو يتذوقه فهو أعم من الغذاء. وهو ما يتوجه إليه البحث؛ إذ متعلقه مطلق المأكول

والمشروب بغض النظر عن أثره في إتمام الجسم وكفايته، وإن كان مصطلح: "غذاء" أكثر شيوعا،

(1) ابن منظور: لسان العرب، 12/366.

(2) ينظر - ابن منظور: المصدر نفسه.

(3) الرازي: مختار الصحاح، 165.

(4) هو أبو الخير عبد الله بن عمر بن محمد بن علي، ناصر الدين، الشافعي، المعروف بالفاضل البيضاوي. (ت: 685هـ).

كان فقيها، أصوليا، متكلما، مفسرا، وفاضيا. ولد ببيضاء بفارس وإليها نسب، ورحل إلى شيراز فتولى قضاءها مسندا، ثم

رحل إلى تبريز فأقام بها لنشر علومه ومعارفه. له مصنفات عديدة منها: "أنوار التنزيل وأسرار التأويل"، المعروف بتفسير

البيضاوي، و"الإيضاح" في أصول الدين، و"شرح التبيه" في الفقه، و"منهاج الوصول إلى علم الأصول" في أصول الفقه.

ابن السبكي: طبقات الشافعية الكبرى: 157/8-158. ابن كثير: البداية والنهاية، 13/309. ابن قاضي شعبة: طبقات

الشافعية، 2/172-173. ابن العماد، تذرات الذهب، 5/392-393.

(5) البيضاوي: تفسير البيضاوي، 1/545.

(6) ابن منظور: المصدر السابق، 15/119.

(7) الفيومي: المصباح المنير، 2/444.

(8) الراغب الأصفهاني: مفردات القرآن، 498، مادة ميد.

بالخصوص في المصادر المعاصرة، إذ نجد إطلاق: التغذية، والأغذية المصنعة، والمضافات الغذائية، والأمس الغذائي،... ولا يبعد أن تصادف مثل هذه الإطلاقات في ثنايا البحث إذ لا مشاحة في الاصطلاح.

المطلب الثاني: الأطعمة في عهد رسول الله ﷺ :

بعث الله سيدنا محمدا ﷺ في قوم ذوي جاهلية يأكلون الميتة ويشربون الخمر ويرتكبون الآثام. ولقد وصفهم الله عز وجل بوصف موحز بليغ فقال: ﴿وَإِنْ كَانُوا مِنْ قَبْلُ لِنِي ضَلَالٍ مُّبِينٍ﴾ (سورة آل عمران: 164)، وكان من ضلالهم أن حرموا على أنفسهم أصنافا من الطيبات، وجعلوا ذلك من الدين، بعير علم ولا هدى ولا كتاب منير؛ ﴿وَقَالُوا هَذِهِ أَنْعَامٌ وَحَرْتُ حَجْرًا لَا يَطْعَمُهَا إِلَّا مَنْ نَشَاءُ بِرَعْسِهِمْ وَأَنْعَامٌ حُرِّمَتْ ظُهُورُهَا وَأَنْعَامٌ لَا يَذْكُرُونَ اسْمَ اللَّهِ عَلَيْهَا افْتِرَاءً عَلَيْهِ سَيَجْزِيهِمْ بِمَا كَانُوا يَفْتَرُونَ﴾ (سورة الأنعام: 138).

فندد الله تعالى مزاعمهم، ونعى عليهم أن يحرموا من تلقاء أنفسهم ما لم يحرمه عليهم؛ قال تعالى: ﴿قُلْ أَرَأَيْتُمْ مَا أَنْزَلَ اللَّهُ لَكُمْ مِنْ رِزْقٍ فَجَعَلْتُمْ مِنْهُ حَرَامًا وَحَلَالًا قُلْ - اللَّهُ أَدْنَى لَكُمْ أَمْ عَلَى اللَّهِ نَتَقَسَّرُونَ﴾ (سورة يونس: 59). وقال سبحانه: ﴿مَا جَعَلَ اللَّهُ مِنْ بَحِيرَةٍ وَلَا سَائِيَةٍ وَلَا وِصِيلَةٍ وَلَا حَامٍ وَكَيْنَ السَّابِقِينَ كَفَرُوا يَفْتَرُونَ عَلَى اللَّهِ الْكُذِبَ وَأَكْثَرُهُمْ لَا يَعْقِلُونَ﴾ (سورة المائدة: 103).

وبين سبحانه أن التحريم والتحليل إنما هو حق له وحده، لا يشاركه فيه بشر، ولا يجوز لأحد أن يفترى على الله الكذب في ذلك؛ فقال: ﴿وَلَا تَقُولُوا لِمَا تَصِفُ أَلْسِنَتِكُمُ الْكُذِبَ هَذَا حَلَالٌ وَهَذَا حَرَامٌ لْتَفْتَرُوا عَلَى اللَّهِ الْكُذِبَ إِنَّ الَّذِينَ يَفْتَرُونَ عَلَى اللَّهِ الْكُذِبَ لَا يُفْلِحُونَ﴾ (سورة البقر: 116). ﴿قُلْ هَلْمْ شُهَدَاءُ كُمْ الَّذِينَ يَشْهَدُونَ أَنَّ اللَّهَ حَرَّمَ هَذَا فَإِنْ شَهِدُوا فَلَا تَشْهَدُ مَعَهُمْ وَلَا تَتَّبِعِ أَفْسَادَ الَّذِينَ كَذَبُوا بِآيَاتِنَا وَالَّذِينَ لَا يُؤْمِنُونَ بِالْآخِرَةِ وَهُمْ بِرَبِّهِمْ يَعْدِلُونَ﴾ (سورة الأنعام: 150). وخطب الله بذلك المؤمنين ﴿يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا لَا تُحَرِّمُوا طَيِّبَاتٍ مَا أَحَلَّ اللَّهُ لَكُمْ وَلَا تَعْتَدُوا إِنَّ اللَّهَ لَا يُحِبُّ الْمُعْتَدِينَ﴾ (سورة المائدة: 87).

فجعل القضية قضية إيمان ودين. لأن النداء بصفة الإيمان معناه الاعتراف بالوهمية لله وحده والتسليم به في الصغيرة والكبيرة وعدم الافتئات عليه في شيء⁽¹⁾.

ثم أوضح الحق سبحانه في آيات بينات ما حرّمه على عباده؛ فقال تعالى:

﴿قُلْ لَا أَحَدٌ فِي مَا أَوْحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خَيْرِيرٍ فَإِنَّهُ رِجْسٌ أَوْ فِسْقًا أُهْلٌ لِعَبِيرِ اللَّهِ بِهِ فَمَنْ اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَإِنَّ رَبَّكَ غَفُورٌ رَحِيمٌ﴾ (سورة الأنعام: 145).

(1) ينظر - سيد قطب: في ظلال القرآن، 1/156.

﴿يَا أَيُّهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا إِنَّمَا الْخَمْرُ وَالْمَيْسِرُ وَالْأَنْصَابُ وَالْأَزْلَامُ رِجْسٌ مِّنْ عَمَلِ الشَّيْطَانِ فَاجْتَنِبُوهُ لَعَلَّكُمْ تُفْلِحُونَ﴾ (سورة المائدة: 90).

﴿وَلَا تَأْكُلُوا مِمَّا لَمْ يُذَكَرِ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ وَإِنَّهُ لَفِسْقٌ وَإِنَّ الشَّيَاطِينَ لَيُوحُونَ إِلَىٰ أَوْلِيَآئِهِمْ لِيُجَادِلُوكُمْ وَإِنْ أَطَعْتُمُوهُمْ إِنَّكُمْ لَمُشْرِكُونَ﴾ (سورة الأنعام: 121).

وجاء على لسان رسول الله ﷺ النهي عن ذوات الناب من السباع وذوات المخلب من الطيور، وعن الخمر الإنسية، وعن أكل الجلالة وشرب ألبالها⁽¹⁾. وبين ﷺ لصحابه طرق تذكية الأنعام وأركانها وشروطها، وعمل على إبطال عادات الجاهلية من ذبح على النصب، وإهلال بالذبيحة للأوثان.

وأعلمهم أن الله تعالى أحل لهم جميع ما في البر والبحر ما دام طيباً غير نجس ولا ضار ولا حيت؛ فقال: ﴿يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ﴾ (سورة البقرة: 168).

قال ابن كثير⁽²⁾: «فذكر في مقام الامتنان أنه أباح لهم أن يأكلوا مما في الأرض في حال كونه حلالاً من الله، طيباً أي مستطاباً في نفسه غير ضار للأبدان ولا للعقول»⁽³⁾.

وقال سبحانه: ﴿أَحَلَّ لَكُمْ صَيْدَ الْبَحْرِ وَطَعَامَهُ مِمَّا عَمَّا لَكُمْ وَلِلسَّيَّارَةِ وَحَرَّمَ عَلَيْكُمْ صَيْدَ الْبَرِّ مَا دُمْتُمْ حُرُمًا وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي إِلَيْهِ تُحْشَرُونَ﴾ (سورة المائدة: 96).

ولقد جاء هذا الحكم بإباحة ما في البر والبحر - إلا اضطرور القليل الذي ورد في النصوص - ليحسد مقصد الله في خلقه للإنسان وهو تكريمه وتسخير الكون له، ليكون أقدر على حمل الأمانة التي كلف بها. ﴿وَسَخَّرَ لَكُمْ مَّا فِي السَّمَاوَاتِ وَمَا فِي الْأَرْضِ جَمِيعًا مِّنْهُ إِنَّ فِي ذَلِكَ لَآيَاتٍ لِّقَوْمٍ يَتَفَكَّرُونَ﴾ (سورة الخاتية: 13). فوسع له دائرة الحلال لتشمل كل ما تزخر به الأرض من نباتات ومعادن، وما يدب عليها من أنعام وطيور، وما يعج في البحر من أحياء. وجعل سبحانه فيما أحل وهو كثير عوضاً عما حرم وهو قليل⁽⁴⁾.

(1) ينظر أدناه، 392-394.

(2) هو أبو الفداء إسماعيل بن عمر بن كثير بن ضوء بن كثير بن زرع عماد الدين البصري الأصل، الدمشقي الشافعي (ت: 774هـ). سمع الكثير، وبرع في الفقه والتفسير والنحو وأمعن النظر في الرجال والعلل. له تصانيف مفيدة منها: التفسير المشهور بـ: "تفسير ابن كثير"، و"كتاب التكميل في معرفة الثقات والضعفاء والمجاهيل"، و"كتاب البداية والنهاية"، و"كتاب الهدى والسنن في أحاديث المسانيد والسنن". وغيرها.

ابن قاضي شهبة: طبقات الشافعية، 85/3-86. ابن العماد: شذرات الذهب، 231/6-232. الشوكاني: البدر الطالع، 153/1.

(3) ابن كثير: تفسير القرآن العظيم، 1/204.

(4) حامد جامع: المواد المحرمة (ندوة رؤية إسلامية، الكويت)، 783.

ونصَّ على أن ذلك إنما هو من كريم فضله وسابغ نعمه على عباده: ﴿فَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاشْكُرُوا نِعْمَتَ اللَّهِ إِنْ كُنْتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ﴾ (سورة النحل: 114).

ثم هو لم يحرم إلا ما لا يشقُّ على النفس تركه، علاوة على كونه حينئذٍ وضاراً. ومع ذلك شرع لمن يضطرُّ في المحصنة رخصة الأكل من الحرام إذا تعيَّن، لينقذ نفسه، وراعى أحكام الضرورة واستثنائها من الظروف العامة⁽¹⁾؛ ﴿فَمَنْ اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَلَا إِثْمَ عَلَيْهِ إِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَحِيمٌ﴾ (سورة البقرة: 173).
وبين الشارع الحكيم بجلاء أن أحكامه عموماً لم تكن لإعنات الناس ولا للتضييق عليهم، وإنما لمصالح استهدفها سبحانه وإن خفيت حكيمته على المكلفين:

﴿مَا يُرِيدُ اللَّهُ لِيَجْعَلَ عَلَيْكُمْ مِنْ حَرَجٍ وَلَكِنْ يُرِيدُ لِيُطَهِّرَكُمْ وَلِيُنِيبَ نِعْمَتَهُ عَلَيْكُمْ لَعَلَّكُمْ تَشْكُرُونَ﴾ (سورة المائدة: 6).

وبعد كل هذا وضح الضوابط وحدَّ الحدود التي لا يجوز للمسلم أن يتعداها بحال:

﴿يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا لَا تُحَرِّمُوا طَيِّبَاتٍ مَا أَحَلَّ اللَّهُ لَكُمْ وَلَا تَعْتَدُوا إِنَّ اللَّهَ لَا يُحِبُّ الْمُعْتَدِينَ﴾ (سورة المائدة: 87).

فالمسلم كما لا يجوز له أن يحرم ما أحلَّ الله من الطيبات، لا يحلُّ له أن يتجاوز حدود ما أحلَّ الله له إلى ما حرم عليه⁽²⁾.

قال الطبري⁽³⁾: «وليس لأحد أن يتعدى حدَّ الله تعالى في شيء من الأشياء مما أحلَّ أو حرم، فمن تعدَّاه فهو داخل في جملة من قال فيه تعالى ذكره: ﴿إِنَّ اللَّهَ لَا يُحِبُّ الْمُعْتَدِينَ﴾»⁽⁴⁾.

وقال ابن كثير في تفسير الآية: «ويحتمل أن يكون المراد كما لا تحرموا الحلال، فلا تعتدوا في تناول الحلال بل خذوا منه بقدر كفايتكم وحاجتكم ولا تجاوزوا الحد فيه»⁽⁵⁾.

وذكر الله تعالى قصة بني إسرائيل وكيف نجَّاهم من عدوهم وأنعم عليهم من الطيبات ثم توصيته لهم:

(1) محمد الرحيلي: النوادر المحرمة (ندوة رؤية إسلامية، الكويت)، 858.

(2) البيضاوي: تفسير البيضاوي، 2 / 359.

(3) أبو جعفر محمد بن جرير بن يزيد بن كثير الطبري الأملي البغدادي (ت: 310هـ): صاحب التصانيف والتفسير المشهور باسمه. أخذ الفقه عن الزعفراني والربيع المرادي وروى عن الجهم الغفير. رحل إلى الآفاق في طلب الحديث. ومن أخذ عنه العلم الطبراني وخلق كثير. عارف بالقراءات، عالم بالسنن وطرقها، وصحيحها وسقيمها، فقيه، مؤرخ. من مؤلفاته: "تاريخ الأمم والملوك"، و"تهذيب الآثار". وله في أصول الفقه وفروعه كتب كثيرة. توفي ببغداد.

ابن العماد: شذرات الذهب، 1/260. ابن قاضي شهبة: طبقات الشافعية، 2/101. ابن كثير: البداية والنهاية، 11/145.

ابن تفرج بردي: النجوم الزاهرة، 3/205. الذهبي: العبر في خير من غير، 2/152.

(4) الطبري: جامع البيان، 7/12.

(5) ابن كثير: تفسير القرآن العظيم، 2 / 89.

﴿كُلُوا مِنْ طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ وَلَا تَطْغَوْا فِيهِ فَيَحِلَّ عَلَيْكُمْ غَضَبِي وَمَنْ يَحِلِّ عَلَيْهِ غَضَبِي فَقَدْ هَوَىٰ﴾
(سورة طه: 81).

فحذّرهم أن تحملهم السعة والعافية أن يسرفوا على أنفسهم ويتجاوزوا ما أحله الله إلى ما حرمه⁽¹⁾.
ونقل إلينا بعد ذلك كيف أقدم استباحوا حُرّمات الله ﴿وَتَرَىٰ كَثِيرًا مِّنْهُمْ يُسَارِعُونَ فِي الْإِثْمِ وَالْعُدْوَانِ
وَأَكْلِهِمُ السَّحْتِ لَيْسَ مَا كَانُوا يَعْمَلُونَ﴾ (سورة المائدة: 62).

ثم بين أن أكل السحت كان سببا لغواية قلوبهم وتعرّضهم للخزي في الدنيا والعذاب في الآخرة:
﴿أُولَئِكَ الَّذِينَ لَمْ يُرِدِ اللَّهُ أَنْ يُطَهِّرْ قُلُوبَهُمْ لَهُمْ فِي الدُّنْيَا حِزْبٌ وَإِنَّهُمْ فِي الْآخِرَةِ عَذَابٌ عَظِيمٌ
سَمَاعُونَ لِلْكَذِبِ أَكَّالُونَ لِلسُّحْتِ﴾ (سورة المائدة: 41-42).

قال القرطبي: «وسمى المال الحرام سحتا لأنه يسحت الطاعات أي يذهبها ويستأصلها»⁽²⁾.
وبين الرسول ﷺ أن كل لحم نبت من سحت فالنار أولى به، وحذّر من أكل الحرام فقال:
«أيها الناس، إن الله طيب لا يقبل إلا طيبا، وإن الله أمر المؤمنين بما أمر به المرسلين فقال: ﴿يَا أَيُّهَا
الرُّسُلُ كُلُوا مِنَ الطَّيِّبَاتِ وَاعْمَلُوا صَالِحًا إِنِّي بِمَا تَعْمَلُونَ عَلِيمٌ﴾ [سورة المؤمنون: 51] وقال: ﴿يَا أَيُّهَا
الَّذِينَ آمَنُوا كُلُوا مِن طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ﴾ [سورة البقرة: 172]. ثم ذكر الرجل يطيل السفر أشعث أغبر
يمد يديه إلى السماء: يا رب يا رب ومطعمه حرام ومشربه حرام وملبسه حرام وغذي بالحرام، فأن
يستجاب لذلك»⁽³⁾.

والمستقرئ للنصوص الشرعية يرى أن المسألة في تلك الأحكام ليست مسألة قلة أو كثرة بقدر ما هي
مسألة التزام بأمر الله واجتناب لنهيه وإظهار الخضوع والعبودية له.

فالمتأمل في بعض الأحكام يستشعر صرامتها، بغض النظر عن فداحة الجرم أو بساطته:

ها هو سبحانه في مسألة صيد الحرم مثلا يقول: ﴿يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا لَيْسَ عَلَيْكُمْ جُنَاحٌ مِّنَ الصَّيْدِ
تَنَالُهُ أَيْدِيكُمْ وَرِمَاحُكُمْ لِيَعْلَمَ اللَّهُ مَن يَخَافُهُ بِالْغَيْبِ فَمَنِ اعْتَدَىٰ بَعْدَ ذَلِكَ فَلَهُ عَذَابٌ أَلِيمٌ﴾ (سورة
المائدة: 94). فيذكر الله الاعتداء مرّة أخرى، وهو أن يتخطى المكلف حدود ما أحل الله له إلى ما حرم عليه،
وبيّن للمعتدي أن عاقبة فعله عذاب أليم. «فقد أخطر بالابتلاء، وعرف حكمة تعرّضه له، وحذّر من
الوقوع فيه، وبُذلت له كل أسباب النجاح فيه، فإذا هو اعتدى بعد ذلك كان العذاب الأليم جزاء حقا

(1) القرطبي: الجامع لأحكام القرآن، 11 / 230.

(2) القرطبي: المصدر نفسه، 6 / 183.

(3) رواه مسلم عن أبي هريرة. مسلم: الصحيح، كتاب الزكاة، باب قبول الصدقة من الكسب الطيب وتربيتها، حديث رقم
1015، 2/703.

وعدلاً، وقد اختار بنفسه هذا الجزاء واستحققه فعلاً»⁽¹⁾.

وبعد أن يُفصّل حكم قتل الصيد يُنهي الآية بتفريع شديد ﴿لَسِيدُوقَ وَبَالَ أَمْرِهِ عَفَا اللَّهُ عَمَّا سَلَفَ وَمَنْ عَادَ فَيَنْتَقِمُ اللَّهُ مِنْهُ وَاللَّهُ عَزِيزٌ ذُو النِّقَامِ﴾ (سورة المائدة: 95). فهو إذا ميزان عدلٍ تريض: كثيرٌ مباح، في مقابلة قليلٍ محظور، وما دام الإنسان في سعة من أمره فلا يجوز أن يتعدى تلك الحدود، ولا أن يتخطى تلك الحواجز، وهذا ما ربّى عليه الرسول ﷺ عليه صحابته الكرام. فبالرغم من إلسف بعضهم للخمر وتمكُّنها من نفوسهم، إلا أن مصادر السنة وكتب السيرة تتفق كلها على أنهم لما أمرُوا باجتنااب الخمر في قوله تعالى: ﴿فَهَلْ أَنْتُمْ مُنْتَهُونَ﴾ (سورة المائدة: 91). قالوا: انتهينا يا ربنا⁽²⁾.

«وانتهى المسلمون كافة، وأريقَت زقاق الخمر وكُسرت دنانها في كل مكان بمجرد سماع الأمر، ومع الذين كان في أفواههم جرعات من الخمر ما في أفواههم حين سمعوا ولم يلعوها»⁽³⁾.

ومع ذلك حرص الرسول ﷺ على استمرار طهارة المجتمع من تلك الآفة؛ ومنع كل تعامل معها فقال: «لعن رسول الله ﷺ في الخمر عشرة؛ عاصرها ومعتصرها وشاربها وحاملها والمحمولة إليه وسافيتها وبائعها وأكل ثمنها والمشتري لها والمشتراة له»⁽⁴⁾ ومنع استبقائها ولو لغرض التخليل. فقد سأل أبو طلحة النبي ﷺ: «يا نبي الله إني اشتريت حمرا لأيتام في حجري»، فقال الرسول ﷺ: «أهرق الخمر واكسر الدنان»⁽⁵⁾. لأن دنان الخمر - ولو غسلت - فهي تذكر أصحابها بما تعلقت به نفوسهم ردحا من الزمان، فكان كسرُها أدعى لسلامتهم وعونا لهم على اجتنابها.

(1) سيد قطب: في ظلال القرآن، 981/2.

(2) لحديث أبي مسيرة عن عمر ﷺ قال: «...اللهم بين لنا في الخمر بياناً شافياً، فزلت الآية التي في المائدة، فدعي عمر فقرئت عليه فلما بلغ: ﴿فَهَلْ أَنْتُمْ مُنْتَهُونَ﴾ [سورة المائدة: 91]. قال: عمر ﷺ: انتهينا انتهينا.

الترمذي: السنن، كتاب تفسير القرآن عن رسول الله، باب ومن سورة المائدة، حديث رقم 3049، 253/5، السنائي: السنن، كتاب الأشربة، باب تحريم الخمر، حديث رقم 5540، 286/8.

قال: الترمذي: «وقد روي عن إسرائيل هذا الحديث مرسلًا، حدثنا محمد بن العلاء حدثنا وكيع عن إسرائيل عن أبي إسحق عن أبي مسيرة عمرو بن شرحبيل أن عمر بن الخطاب قال: اللهم بين لنا في الخمر بيان شفاء وذكر نحو هذا أصح من حديث محمد بن يوسف».

(3) سيد قطب: المصدر السابق، 666/2.

(4) ابن ماجة: السنن، كتاب الأشربة، باب لعنت الخمر على عشرة أوجه، حديث رقم 3381، 1122/2. الترمذي: السنن، كتاب البيوع عن رسول الله، باب النهي أن يتخذ الخمر خلا، حديث رقم 1295، 389/3. قال: الترمذي: «هذا حديث غريب من حديث أنس وقد روي نحو هذا عن ابن عباس وابن مسعود وابن عمر عن النبي ﷺ».

(5) الترمذي: السنن، كتاب البيوع عن رسول الله، باب ما جاء في بيع الخمر والنهي عن ذلك، حديث رقم 1293، 588/3.

الدارقطني: السنن، كتاب الأشربة وغيرها، باب اتخاذ الخمر من الخل، حديث رقم 1، 265/4.

جاء في نيل الأوطار: «حديث أنس عن أبي طلحة رجال إسناده ثقات وأصله في صحيح مسلم».

الشوكاني: نيل الأوطار، 79/6.

وجاء في بعض أحاديثه ﷺ النهي عن الانتباز في أوعية مخصوصة كالذبّاء والخنثم والمزفت والمقير⁽¹⁾ إلا إذا لم يوجد غيرها لأنها أوعية يسرّخ إليها التحسر⁽²⁾.

وهكذا منع ﷺ كل ما من شأنه أن يؤدّي إلى السكر ولو من قبيل الضّ والاشتباه بالعباء، وأوصد أمامه كل الأبواب. وبالفعل بقي المجتمع على عهده ﷺ نقياً ظاهراً، يتحرّى الحلال ويحتسب الحرام والشبهات.

وكان الصحابة يسألون رسول الله ﷺ عن كل ما يستجدّ في مجتمعهم من أطعمة لم يكونوا يعرفونها، أو لا يعرفون مصدرها. كما كانوا يتخرجون مما كان من عادات الجاهلية خشية أن يكون من المحرم عليهم: ﴿يَسْأَلُونَكَ مَاذَا أُحِلَّ لَهُمْ قُلْ أُحِلَّ لَكُمْ الطَّيِّبَاتُ وَمَا عَلَّمْتُم مِّنَ الْجَوَارِحِ مُكَلِّبِينَ تُغَلِّبُونَهُنَّ مِمَّا عَلَّمَكُمُ اللَّهُ فَكُلُوا مِمَّا أَمْسَكْنَ عَلَيْكُمْ وَاذْكُرُوا اسْمَ اللَّهِ عَلَيْهِ وَاتَّقُوا اللَّهَ إِنَّ اللَّهَ شَرِيعٌ أَلِيمٌ أُحِلَّ لَكُمْ الطَّيِّبَاتُ وَطَعَامُ الَّذِينَ أُوتُوا الْكِتَابَ حِلٌّ لَكُمْ﴾ (سورة مائدة: 4-5).

ذلك أن مجتمع الرسول ﷺ والصحابة كان مجواره أهل كتاب يعيشون معهم وتربطهم بهم روابط الذمّة والعهد، فأراد الإسلام أن «يشملهم بجوٍّ من المشاركة الاجتماعية... فيجعل طعامهم حلالاً للمسلمين وطعام المسلمين حلالاً لهم كذلك»⁽³⁾.

ومن الأدلة على حرص الصحابة على تحري الحلال حديث عائشة رضي الله عنها: «أن قوما قالوا للنبي ﷺ إن قوما يأتوننا باللحم لا ندرى أذكر اسم الله عليه أم لا فقال: سموا عليه أنتم وكلوه، قالت وكانوا حديثي عهد بالكفر»⁽⁴⁾، حملاً لحال المسلمين على الصلاح ولو كانوا حديثي عهد بالإسلام.

أصناف الأطعمة في عهد رسول الله ﷺ :

كان حلل طعام المسلمين على عهد رسول الله ﷺ من الثمور والحبوب كالتبر والشعير، ومن لحوم الأنعام وألبانها، وحتى الموارد التي كانت تصل إلى بلاد المسلمين من البلاد المجاورة لم تكن تتجاوز كثيراً هذه الأصناف.

(1) حديث أبي سعيد الخدري أن رسول الله ﷺ هي أن ينبذ في الذبّاء والمزفت والنقير والخنثم. الربيع بن حبيب: الجامع الصحيح، كتاب الأشربة من الخمر والبيذ، باب في الأشربة من الخمر والبيذ، حديث رقم 631، 248/1.

وحديث أبي هريرة أن النبي ﷺ قال: لو فد عبد القيس: «أهاكم عن الذبّاء والخنثم والنقير والمقير والخنثم والمزادة المحبوسة ولكن اشرب في سفائك وأوكه». البخاري: الصحيح، كتاب فرض الخمس، باب أداء الخمس من الدين، حديث رقم 2928، 1128/3. مسلم: الصحيح، كتاب الأشربة: باب النهي عن الانتباز في الخنثم والذبّاء والمزفت والنقير، حديث رقم 1578/3، 1993.

(2) ينظر أدناه، 309-310.

(3) سيد قطب: في ظلال القرآن، 848/2. ينظر - الواحدي: أسباب النزول، 121.

(4) البخاري: الصحيح، كتاب الذبائح والصيد، باب ذبيحة الأعراب ونحوهم، حديث رقم 5188، 2097/5.

وقد أشار القرآن الكريم إلى رحلة الشتاء والصيف، حيث كانت الرحلات التجارية تتجه صيفاً إلى الشام، وشتاءً إلى اليمن، وكانت مكة واسطة عقد التجارة بين القطرين.

وكانت اليمامة ثم مكة وبعض مناطق الحجاز بالحنطة والتمور، أما الطائف فتمدّها - علاوة على الحبوب - بالسمن والعسل والزبيب والفواكه والبقول. وكانت يثرب تستورد الحنطة والزيت من الشام⁽¹⁾.

ويمكن حصر الأطعمة في ذلك العهد في أصناف رئيسة هي:

- التمر والحبوب من قمح وشعير وذرة وما في حكمها.

- الإدام من زيت وحلّ وسمن.

- الفاكهة والخضراوات والبقول.

- النواتج الحيوانية من لحوم وألبان وبيض وعسل.

- أنواع أخرى تشمل الإقط والسويق والخبز والخلواء وهي في الغالب مزيج من الأصناف السابقة.

والصناعة - في أبسط صورها - تبرز في هذا الصنف الأخير؛ حيث يتم خلط بعض الأنواع ببعض: كالدقيق مع السمن أو العسل، والتمر مع اللبن أو الإقط. وتورد المصادر أنواعاً كثيرة من هذا الصنف⁽²⁾.

والجامع بين هذه الأطعمة هو كونها لا تعدو أن تكون من نبات أو حيوان حلال مذكي.

وتجدر الإشارة إلى أن الطعام كان يعزّ في فترات من عهده ﷺ. فقد نقلت كتب السيرة شجّة المورّد أحياناً. ويشير إلى ذلك ما ورد في القرآن الكريم من آيات تحت على الإنفاق، بالخصوص في أيام الشدة والمحط: ﴿وَيُطْعَمُونَ الطَّعَامَ عَلَىٰ حُسْبِهِ مَسْكِينًا وَيَتِيمًا وَأَسِيرًا﴾ (سورة الإنسان: 8). ﴿يَتِيمًا ذَا مَقْرَبَةٍ وَ مَسْكِينًا ذَا مَقْرَبَةٍ﴾ (سورة البلد: 15-16). وقد مدح الله تعالى أناساً متعطفين عن المسألة رغم شدة احتياجهم ﴿لِنُقَرِّبَ الْأَبْيَانَ أَحْصَرُوا فِي سَبِيلِ اللَّهِ لَا يَسْتَطِيعُونَ ضَرْبًا فِي الْأَرْضِ يَحْسَبُهُمُ الْغَافِلُونَ أَعْيَاءً مِنَ التَّعْنُفِ تَعْرِفُهُمْ بِسِيمَاهُمْ لَا يَسْأَلُونَ النَّاسَ إِلْحَافًا وَمَا تُنْفِقُوا مِنْ خَيْرٍ فَإِنَّ اللَّهَ بِهِ عَلِيمٌ﴾ (سورة لقمة: 273). فالطعام لم يكن بالوفرة التي هو عليها اليوم ولا بنفس التنوع.

وقد رافق التشريع للأطعمة هديّ حكيم في تسييرها وإنفاقها، فجاء النهي في القرآن عن الإسراف وعن التقتير ﴿وَكُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا إِنَّهُ لَا يُحِبُّ الْمُسْرِفِينَ﴾ (سورة الأعراف: 31). ﴿وَالَّذِينَ إِذَا أَنْفَقُوا لَسْمُ يُسْرِفُوا وَلَمْ يُقْتَرُوا وَكَانَ بَيْنَ ذَلِكَ قَوَامًا﴾ (سورة الفرقان: 67).

وكان الرسول ﷺ يؤكد على المقاصد الكبرى لأحكام الأطعمة، وقد فصلّ في كثير من الأحاديث ما

(1) الجميل: الأطعمة والأشربة، 15 - 16.

(2) ينظر - الجميل: المصدر نفسه، 104 - 127.

جاء مجملًا في القرآن؛ فنهى عن تناول ما يضرُّ بالنفس⁽¹⁾ أو يضرُّ بالعقل⁽²⁾، ورغب في إطعام المسكين، والإحسان إلى الجار؛ وقال: «وتعاهد جيرانك»⁽³⁾. وعمل على أن يصل المجتمع مستوى الكفاف، وأن يتساوى فيه الناس في الجوع والشبع؛ ومنع احتكار الطعام، فقال: «من احتكر فهو خاطئ»⁽⁴⁾ وقال: «إن الأشعرين إذا أرملوا في الغزو أو قل طعام عيالهم بالمدينة جمعوا ما كان عندهم في ثوب واحد ثم اقتسموه بينهم في إناء واحد بالسوية، فهم مني وأنا منهم»⁽⁵⁾.

فكان من نتيجة ذلك أن عمَّ الرخاء، وساد الأمن الغذائي رغم فترات الضيق والخرج. ولقد ساعدت طبائع العرب من نخوة وكرم على تأصل تلك الصفات في النفوس.

- (1) من ذلك ما روي عن أبي هريرة رضي الله عنه عن النبي ﷺ أنه قال: «من نردى من حبل فقتل نفسه فهو في نار جهنم يتردى فيه خالدًا مخلدًا فيها أبداً، ومن تحسى سما فقتل نفسه فسمه في يده يتحساه في نار جهنم خالدًا مخلدًا فيها أبداً، ومن قتل نفسه بحديدة فحديدته في يده يجأ بها في بطنه في نار جهنم خالدًا مخلدًا فيها أبداً». البخاري: الصحيح، كتاب الطب، باب شرب السم والدواء به، حديث رقم 5442، 2179/5.
- (2) حديث شهر بن حوشب قال: «سمعت أم سلمة تقول هي رسول الله ﷺ عن كل مسكر ومفتر». أبو داود: السنن، كتاب الأشربة، باب النهي عن المسكر، حديث رقم 3686، 329/3. أحمد: المسند، باقي مسند الأنصار، حديث أم سلمة زوج النبي ﷺ، حديث رقم 26676، 309/6. وقال ابن حجر: حديث حسن.
- ابن حجر: فتح الباري، 44/10.
- (3) عن عبد الله بن الصامت عن أبي ذر قال: قال رسول الله ﷺ: «يا أيها ذر، إذا طبخت مرقة فأكثر ماءها، وتعاهد جيرانك». مسلم: الصحيح، كتاب البر والصلة والآداب، باب الوصية بالجار والإحسان إليه، حديث رقم 2625، 2025/4. وعن أبي ذر قال: قال رسول الله ﷺ: «لا يحقرن أحدكم شيئا من المعروف، وإن لم يجد فليلق أحاده بوجهه طليق، وإن اشترت لحما أو طبخت فدرًا فأكثر مرقته واعرف جارك منه». الترمذي: السنن، كتاب الأضحية، باب ما جاء في إكثار ماء المرقة، حديث رقم 1832، 274/4. ابن حبان: الصحيح، باب الجار: ذكر الأمر بإكثار المرء في مرقته، والعرف لجيرانه، حديث رقم 513، 268/2. قال: الترمذي: «هذا حديث حسن صحيح».
- (4) مسلم: الصحيح، كتاب المساقاة، باب تحريم الاحتكار في الأقوات، حديث رقم 1605، 1227/3. وروى أحمد في المسند عن عبد الله بن عمر عن النبي ﷺ قوله: «من احتكر طعاما أربعين ليلة فقد برئ من الله وبرئ الله منه، وأما أهل عرصة أصبح فيهم امرؤ جائعا فقد برئت منهم ذمة الله». مسند المكثرين من الصحابة، مسند عبد الله بن عمر بن الخطاب، حديث رقم 4880، 33/2.
- وينظر - الطبراني: الكبير، 210/8. الحاكم: المستدرک، كتاب البيوع، حديث رقم 2165، 14/2.
- قال: الهيثمي عن الحديث: «فيه أبو بشر الأملوكي ضعفه ابن معين». الهيثمي: مجمع الروايات، 100/4. وقال ابن حجر: «في إسناده أصبغ بن زيد اختلف فيه... وأما ابن أبي حاتم فحكى عن أبيه أنه قال: هو حديث مكبر».
- التلخيص الحبير، 13/3.
- (5) البخاري: الصحيح، كتاب الشركة، باب الشركة في الطعام والنهد والعروض، حديث رقم 2354، 880/2. مسلم: الصحيح، كتاب فضائل الصحابة، باب من فضائل الأشعرين، حديث رقم 2500، 1944/4.

المبحث الثاني

الأطعمة في عصر التصنيع

المطلب الأول: تطور الأطعمة المصنّعة:

إن قصة الإنسان مع الأطعمة منذ ظهوره على الأرض تركّزت على مطلبين أساسيين هما: توفير الطعام ثمّ حفظه.

ولنا في سورة يوسف عليه السلام نموذج لذلك: ﴿قَالَ تَزْرَعُونَ سَبْعَ سِنِينَ دَأْبًا فَمَا حَصَدْتُمْ فَذَرُونَهُ فِي سَبِيلِهِ إِلَّا قَلِيلًا مِّمَّا تَأْكُلُونَ﴾ (سورة يوسف: 47). فبعد الحرص والدأب على الزرع ينبغي الاقتصاد في استهلاكه، وحفظ الباقي منه لأيام المجاعة بإبقاء الحبوب في سنايلها⁽¹⁾.

وقد عرف الإنسان منذ القدم طرقاً بسيطة لحفظ الأطعمة تتمثل في التسلح والتجفيف بالخصوص، وبالتبريد في الثلج بالنسبة للمناطق الباردة.

ولعل أولى المحاولات لحفظ الأطعمة السائلة في العصر الحديث كانت سنة 1749م لما حاول نيسدهام (Needham)⁽²⁾ حفظ مرق اللحم⁽³⁾. ثم قام سبالانزاني (Spallanzani)⁽⁴⁾ عام 1765م بإجراء تجارب لحفظ أطعمة استنتج منها أن فساد الأغذية سببه كائنات دقيقة تأتيها من الهواء، وأنه إذا تمّ طبخ تلك المواد الملوثة في أوعية مغلقة فإن الكائنات الدقيقة تتوقف عن النمو.

لكن طوى النسيان أعمال سبالانزاني حتى جاءت حروب نابليون الأول⁽⁵⁾، وأعلنت إدارته عام 1795م عن جائزة قيّمة لمن يقدم أحسن طريقة لحفظ الأطعمة من الفساد. فاستطاع صانع الحلوى الفرنسي نيقولا

(1) أبو السعود: تفسير أبي السعود، 4 / 282.

(2) John Turberville Needham (1713-1781) فيزيائي بريطاني. له أعمال مهمة في مجال الفيزياء. ساهم مع العام بيفون (George Buffon) في الاكتشافات الحديثة حول المجهري. Quillet: Nouveau dictionnaire pratique, 1917.

(3) العودة كرم والمصري سليمان: تقنيات التصنيع الغذائي، 11.

(4) سبالانزاني (Spallanzani Lazzaro) (1729-1799) : جراح وعالم طبيعي إيطالي، عرف بأعماله حول الدورة الدموية والهضم والتكاثر. اكتشف دور المني في التلقيح. ناهض فكرة التطور الذاتي التي نادى بها ليدهام وبيفون في عصره. Quillet: Op cit, 2722. Encyclopædia Universalis 2006.

(5) نابليون الأول (1769-1821م): إمبراطور فرنسا من عام 1804م إلى عام 1815م. بدأ ضابطاً في الجيش الفرنسي، ثم داغ صيته. نشر القانون المدني عام 1804م. واشتهر بانتصاراته الكثيرة، لكنه هُزم في معركة واترلو في 18 جوان 1815م. ومن ثمّة نفي إلى جزيرة سانت هيلين (Sainte Héléne). Quillet: Op cit, 1901-1902.

أبرت⁽¹⁾ (Nicola Appert) سنة 1804م اختراع طريقة لتعقيم الأطعمة في أوعية محكمة الإغلاق، ونشر رسالة عن حفظ الأطعمة عام 1810م⁽²⁾.

وتطورت طريقة أبرت لتتحول إلى صناعة كبرى في بريطانيا. وتمّ تحسين تصنيع العلب بالصفائح الأبيض، كما استعمل التعقيم بالحرارة العالية⁽³⁾. ولم ترسّ قواعد التعليب وتقنياته على أسس علمية إلا بعد أن اكتشف باستور⁽⁴⁾ العلاقة بين فساد الأطعمة والأحياء الدقيقة⁽⁵⁾.

أما الحفظ بالتبريد فقد عرفه الإنسان الأول في القديم؛ إذ كان يدفن صيده في الثلج. لكن الثلاجة لم تبتدع إلا في منتصف القرن التاسع عشر وكان شارل تيليي (Charles Tellier)⁽⁶⁾ أول من جهّز باخرة بمبرّدات لنقل اللحوم. وفي سنة 1913م ظهرت الثلاجة الكهربائية، ثم ظهر المجمّد (Freezer) عام 1960م، وأسهم هذا بالخصوص في ظهور الوجبات المصيّرة الجاهزة⁽⁷⁾.

وكانت الدهون - وبخاصة الشحوم الحيوانية - أولى المواد التي حظيت بالاهتمام في مجال التصنيع الغذائي ثم تلتها بعد ذلك البروتينات، وظهرت بعدها المواد المضافة والأطعمة المعدلة جينياً. والذي يعنينا في البحث من هذه الأطعمة هو ما كان مصدره حيوانياً، ولذلك سنتعرض باختصار لتطور كل من الدهون والبروتينات، أما السكريات وبقية العناصر الأخرى من أملاح وفيتامينات فيشملها مسمّى المضافات.

1- الدهون:

عُرِفَت الدهون منذ القديم، إلا أن تركيبها الكيميائية لم تعرف إلا في القرن التاسع عشر لما اكتشفت التركيبة الكيميائية للدهون⁽⁸⁾.

- (1) نيكولا أبرت (1750-1841م): صناعي فرنسي اختراع طريقة تعقيم الأطعمة بالتسخين في أوعية مغلقة. Quillet: Nouveau dictionnaire pratique, 134.
- (2) العودة كرم والمصري سليمان: تقنيات التصنيع الغذائي، 12.
- (3) Hachette Multimédia: Histoire de l'alimentation, le site de l'histoire, (<http://www.memo.fr>).
- (4) باستور (Louis Pasteur) (1822-1895): عالم فرنسي، مؤسس علم الميكروبيولوجيا. اكتشف لقاح الكلب. ونعّز لهجّة عنيفة من قبل الأطباء في عصره، لكنه حظي بانتصار نظريته حول التلقيح. Quillet: Op cit, 2121.
- (5) العودة كرم والمصري سليمان: تقنيات التصنيع الغذائي، 13.
- (6) شارل تيليي (Charles Tellier) (1828-1913): مهندس فرنسي مختص في دراسة أجهزة التبريد، اختراع أول جهاز للتبريد سنة 1868، وفي سنة 1876 صنع سفينة مجهزة بمبرّدات سمحت بالحفاظ على اللحم طيلة الرحلة لأول مرة. Quillet: Op cit, 2837. Paul Robert : Le Petit Robert 2, 1751.
- (7) Hachette Multimédia: Les révolutions alimentaires, le site de l'histoire, (<http://www.memo.fr>).
- (8) كان ذلك على يد العالم أوتوتاشن (Ottotachen) بعد أن افترض وجود أحماض فيها بملاحظة عملية التصبين بواسطة قاعدة البوتاس.

وبعد قرن من الزمان تمكن شيل (Sheele)⁽¹⁾ من عزل مادة سكرية كانت توجد في المحلول الناتج من صناعة الصابون، ولاحظ وجود المادة نفسها في جميع أنواع الدسم.

وقام شيفرول (Chevreul)⁽²⁾ بتحليل صابون مصنع من شحم خنزير وبوتاس عام 1813م. وعلى مدى عشر سنوات في بحوث متتالية عزل المادة الحلوة وسماها "غليسرين" وبيّن وجود الأحماض الدهنية وارتباطها بالغليسرين⁽³⁾. وجاء بولوز (Pelouze)⁽⁴⁾ فبيّن أن الغليسرين كحول وذلك عام 1836م. ثم بين تلميذه مارسلان (Marcelin Berthelot)⁽⁵⁾ أن الغليسرين يمكنها الارتباط بحمض أو اثنين أو ثلاثة من الأحماض الدهنية مما مهّد السبيل لوارتر (Wurtz)⁽⁶⁾ ليثبت الوظائف الكحولية الثلاثة للجزء الغليسرين سنة 1855م.

أما مادة الليستين فقد اكتشفها غوبلي (Gobley)⁽⁷⁾ قبل ذلك (سنة 1844-1846م) في صفار البيض.

وخلال القرن التاسع عشر اكتُشف الكولسترول، وفي نهايته كانت أهمّ تركيبات الدهون معروفة⁽⁸⁾.

- (1) شيل (W. Scheele) (1742-1786) عالم كيمياء سويدي، اهتم بالتفاعلات الكيماوية، واكتشف عدة عناصر منها: الأكسجين والكلور والآزوت وغيرها. ودون ملاحظاته عن تأثير كلوريد الفضة بالضوء في كتاب سماه "Chemical observation". Paul Robert : Le Petit Robert 2 , 1630.
- (2) أوجين شيفرول (Eugène Chevreul) (1786-1889)، عالم كيمياء فرنسي، درس الدهون وتمكن من عزل الأحماض الدهنية والغليسول. Paul Robert : Ibid, 393.
- (3) A. Karleskind: Manuel des corps gras, 1/1-3.
- (4) جيل بولوز (Jules Pelouze) (1807-1867م): كيميائي فرنسي، اكتشف النترولات (nitriles) وهي مركبات عضوية تحتوي صبغتها على المجموعة (C=N) وذلك عام 1834م، وتمكن بإمتهنها من تركيب الأحماض الدهنية: أسس مسادن تصنيع السكر انطلاقاً من الشمندر. ولد مؤلفات في الكيمياء. Quillet: Nouveau dictionnaire pratique, 47. Paul Robert : Op cit, 1388.
- (5) مارسلان برثلوت (Pierre Eugène Marcelin Berthelot) (1827-1907م) عالم كيمياء وفيلسوف، ورحل سياسة فرنسي، غيرت أعماله في الكيمياء التركيبية، وخاصة في الأحماض العضوية، وفي الكيمياء الحرارية. كان أمين عام أكاديمية العلوم. وتقلد منصب الوزير في عدة وزارات. بيّن إمكانية تركيب مواد عضوية انطلاقاً من عناصر معدنية، ودرس تأثير العناصر على النبات. Paul Robert : Op cit, 219. Quillet: Op cit, 296.
- (6) شارل أدولف وارتر (Charles Adolphe Wurtz) (1817-1884م): كيميائي فرنسي، أحد مؤسسي النظرية الذرية. اكتشف الأمينات عام 1848 (وهي مركبات عضوية آزوتية أساسها الأمونياك) والغلايكول... الخ وبين تركيب الغليسرين، واخترع طريقة لتركيب المواد العضوية باستخدام الصوديوم تعرف "بتركيب وارتر". من أعماله: معجم في الكيمياء يقع في 14 مجلداً. Paul Robert : Op cit, 1927. Quillet: Op cit, 3099.
- (7) نيكولا غوبلي (Nicolas-Theodore Gobley) (1811-1876) عالم كيمياء فرنسي، عُرف ببحوثه المهمة حول الفوسفوليبيدات، وفي نهاية العام 1845م اكتشف مادة مستحلبة في صفار البيض، ثم أطلق عليها اسم "الليستين" عام 1850م. (<http://www.cyberlipid.org>)
- (8) A. Karleskind: Manuel des corps gras, 1/4

المرغرين:

لما تطوّرت الدراسات حول الدهون تطورت تقنيات استعمالها، ويأتي في مقدمة ذلك اختراعات أدبيا إلى تغيير واضح في استعمال الدهون في الأطعمة:

أولهما - اختراع ماج موريس (Mège Mouriès)⁽¹⁾ في سنة 1869م للمرغرين، استجابة لدعوة نابليون الثالث⁽²⁾.

فقد قام نابليون الثالث بتفتيش أسطوله فلاحظ رداءة الزبدة التي كان يجارته يتناولونها، وطلب إيجاد بديل للزبدة يستجيب لثلاثة شروط:

- أن يكون مثل الزبدة تماما.

- وأرخص منها ثمنا.

- ويقبل الحفظ مددا أطول دون أن يتزخ⁽³⁾.

افترض ماج أن الزبدة الموجودة في حليب البقر إنما تصدر من شحمها، فأخذ شحمها وعزل منه جانبه السائل أو ما يسمى بالواطئة، وهو جزء الشحم ذي الانصهار (Oleo oil) تم مزجه بالخليب وحققه فحصل على مادة مشابهة للزبدة سماها مرغرين⁽⁴⁾. وباع ماج براءة اختراعه لشركات هولندية وبريطانية وأمريكية، ومن ثمة انطلقت صناعة رائحة انتشرت في كل أنحاء العالم⁽⁵⁾.

ثانيهما - الهدرجة:

بدأت الشحوم تنقص من جراء استعمالها الواسع في صناعة المرغرين، ومست الحاجة إلى بديل. هنا ظهرت الهدرجة؛ وهي إضافة الهيدروجين للزيوت النباتية للحصول على زيوت مشبعة لها قوام الزبدة، أي أنها لا تذوب في الحرارة العادية⁽⁶⁾.

(1) ماج موريس (Mège Mouriès) (1817-1880): عالم فرنسي، له عدة أعمال حول أمراض النباتات، بالخصوص حول العنب، طور طرق تكرير السكر، وصناعة الخبز، وحفظ الفواكه. اختراع المرغرين عام 1869م.

Quillet: Nouveau dictionnaire pratique, 1759.

(2) نابليون الثالث (Napoléon III) (1808-1873): رئيس الجمهورية الفرنسية (1849-1852)، ثم إمبراطور الفرنسيين (1852-1870)، ونابليون بونابرت تدرّب على يد والدته التي أشأته على ذكرى أجداد السابليويين، دخل المدرسة العسكرية ليصبح ضابطا.

Microsoft Corporation: Microsoft Encarta 2007 (1993-2006).

(3) A. Karleskind: Manuel des corps gras, 1/7.

والتزخ هو فساد الدهن وظهور رائحة غير مرغوب فيها بفعل التأكسد، ينظر أدناه، 537-538.

(4) الشيباني: تصنيع الأغذية، 137.

A. Karleskind: Op cit, 1/7.

(5) Jean-Louis Multon: Additifs et auxiliaires, 640.

(6) ينظر أدناه، 521.

فبعد اكتشاف تأثير إضافة الهيدروجين إلى الزيوت والأجسام الدهنية⁽¹⁾، فكان ذلك مكتملاً لاختراع المرغرين، وأصبح بالإمكان استعمال زيوت مهدرجة في صناعتها⁽²⁾.

وتعتبر المرغرين اليوم من أوسع الدهون انتشاراً، وهو مستحلب ماء في زيت (water/oil) مع عامل استحلاب هو في الغالب المونوغلسيريد: (E471)⁽³⁾.

وتطور استعمال الدهون بسرعة في نهاية القرن العشرين، كما تضاعفت الصناعة من فزارة 30 مليون طن في الستينيات إلى أزيد من 80 مليون طن في التسعينيات. وارتفع استعمال "ساندو" (Saindoux) أو اللارد (lard) بالخصوص (وهو شحم الخنزير) من 3 إلى 6 ملايين طن، وشحم البقر من 3.5 إلى 7 ملايين طن تقريباً خلال الفترة نفسها⁽⁴⁾.

2- البروتينات:

لم تحظ البروتينات بمثل ما حظيت به الدهون من الاهتمام في مجال التصنيع الغذائي إلا مؤخرًا. ففي ماضٍ قريب، كانت البروتينات الحيوانية تُستهلك في شكلها الطبيعي: لحوم، بيض، سمك، مشتقات الألبان... وربما حرّنت باستعمال وسائل بدائية للحفظ.

ثم ظهرت الإضافات الحافظة التي ساعدت على حسن التخزين وسهولة نقل تلك المواد. ومع التطور أصبح المزيد من الأقسام غير المرغوب فيها من الحيوان تخضع للمعالجة والاستخلاص لتكوّن مواد أولية تُقحم في الأطعمة. وغداً واضحاً الدور المنوط بهذه البروتينات في تحسين المظهر واللون والقوام بالخصوص⁽⁵⁾.

فللمظهر: يُستخدم الجيلاتين والدم الطازج لترويق العصائر. ولللون: يُستخلص الخضاب من الكريات الدموية، ومادة الميلانين من بعض المصادر البروتينية. وللقوام: تستعمل المهلّات كالجيلاتين، وآح البيض، واللاكتوبروتين. علاوة على استخدام بروتينات لإنتاج الرغوة، وللإستحلاب، وتثبيت العطور، وفي استعمالات أخرى مثل التحلية.

كما أدّى غلاء أسعار بعض الأطعمة كالبيض واللحم والذئب إلى استبدال مواد أرخص لها مثل الدم واللاكتوسيروم⁽⁶⁾.

(1) اكتشفه نورمان (W. Normann) في سنة 1903م.

(2) A. Karleskind: Manuel des corps gras, 1/8

(3) Jean-Louis Multon: Additifs et auxiliaires, 644. وينظر أدناه، 523-525.

(4) A. Karleskind: Op cit, 1/9

(5) C. M. Bourgeois et P. Le Roux: Protéines animales, 3

(6) C. M. Bourgeois et P. Le Roux: Ibid, 9

3- المواد المضافة إلى الأطعمة:

إذا كان المصطلح حديثاً، فإن استعمال موادّ تضاف إلى الأطعمة لأغراض تحسينية يرجع إلى العصور الغابرة، لمّا استعمل الإنسان الملح والبهارات ودخان الحطب. ولما ظهر اختراع أبرت في حفظ الأطعمة تغيرت العادات الغذائية، وكان ذلك إيذاناً ببداية عهد التصنيع في هذا المجال. ذلك أن تصبير الأطعمة في معلبات، وتعرضها للتحويلات الصناعية أفقدها بعض مواصفاتها المرغوبة من لون وطعم وقوام. مما اضطرّ المنتجين إلى حبر النقص باستعمال المواد المضافة⁽¹⁾، وهذا أدى إلى تطوّر غير محدود في الصناعات الغذائية، وظهور التركيبات العضوية والبيوكيميائية. وبالتدريج أصبحت المضافات ضرورة لا غنى عنها في توفير الغذاء للإنسان، وغدت حافزاً إلى إجراء مزيد من البحوث، وإنتاج أنواع جديدة وأشكال مبتكرة من الأطعمة. ولم تسلم هذه المواد من حملات التهجّم والتشكيك عبر مراحل تطورها، ذلك أنّها رغم دورها المهم في حفظ الأطعمة وحمائتها من التهلك بالتعفنات، وإضفاء المذاق والشكل المرغوبين لها، إلا أنّها لا تخلو من العيوب⁽²⁾. ولقد صنّفت المضافات إلى عدة أصناف، نخص بعضها بالذكر لأهميتها:

أ- الحافظات:

لعل أوّل ما ظهر من مضافات صُنعية هو التبريت كحافظ ضد جرثومة (Clostridium Botulinum) سنة 1891م⁽³⁾. وبين سنتي 1890 و1900م ظهرت مواد جديدة مع تطوّر علم الكيمياء، منها حافظات اللحوم، ومضادّات تزئخ الدسم. وفي عام 1950م ظهر أول مضاد أكسدة صناعي تركيبى وهو: (Diphénylparaphénylènediamine (BHT)). كما اتسع استعمال مواد طبيعية كالنعناع والفلفل الحار والقرنفل والبصل كمضادات للتعفنات⁽⁴⁾.

(1) Jean-Louis Multon: Additifs et auxiliaires, 104

(2) Jean-Louis Multon: Ibid, 3, 4

(3) كانت أعمال بولنكي (Polenki) التي أكّدها ليهمان (Lehman) سنة 1899م سبّاقة في اكتشاف التبريت، ثم جاءت أبحاث العالم شيبولت (Chipault) بين عامي 1952 و1956م لتثبت وجود النشاط المضاد للأكسدة في بعض النباتات مثل إكليل الشوك والحبق والهال.

Jean-Louis Multon: Ibid, 8

(4) درس فعاليتها كلّ من زايبكا ورشني ودياو (Deaw, Ritchie, Zaïka) بين عامي 1987 و1988م.

ب- المحسّنات:

علاوة على هاجس حفظ الأطعمة ظهرت متطلبات ذوقية وتحسينية، واستُعملت لذلك موادّ كالمخمرات والمهلمّات والمستحلبات والملوّّات.

- ففي عام 1670م سمح البرلمان الفرنسي باستعمال خميرة البيرة في الخبز، ولاحقاً بدأ تطوير الخبز يتطلّب عجيناً بمواصفات خاصّة انطلقاً من عام 1930م. وفي عام 1940م أُضيفت محسّنات الخبز كحمض الأسكوربيك وكربونات المغنيزيوم المضاد للتكتل⁽¹⁾.

- وفي عام 1675م تمكّن بابان (Papin)⁽²⁾ من عزل الجيلاتين بعلي العظام.

- أمّا المهلمّات النباتية فقد عُرّفت منذ القرن الخامس عشر لما كان أهائي كاراجين Carraghen على ضفاف إيرلندا يستعملون نوعاً من الطحالب (Irishmose) في قلميم الحليب، وأطلق عليها اسم (Carrageenan).

وفي عام 1930م تمّ في أمريكا استخلاص مهلمّات - سُمّيت بالألجينات - من الطحالب البنيّة (Laminario Ceoe) ومنه كانت تحضّر وجبات (Cornedbeef) للبحارة.

وعزل العالم براكونو (Henry Braconnot)⁽³⁾ مادّة مهلمّة من الفواكه عام 1820م أطلق عليها بعد ذلك (في عام 1831م) اسم "البكتين". كما استُعمل اللستين لأول مرة مضافاً للأطعمة في بداية القرن العشرين⁽⁴⁾.

ج- الملوّّات:

استعملت ملوّّات طبيعية منذ العصور الوسطى منها مثلاً نبات الكُحّلة (Souci) ذو الأزهار الأصفرّاء البراقة لتلوين السمن بالأصفر.

في بداية القرن التاسع عشر بدأ استعمال الكراميل (سكر محروق).

(1) Jean-Louis Multon: Additifs et auxiliaires, 8-9

(2) دونيس بابان (Denis Papin) (1647-1714م): فيزيائي فرنسي، اكتشف القوة الضاغطة للبخار، واختراع الآلة البخارية، وصنع أول سفينة بخارية. اكتشف الجيلاتين حينما صنع جهازاً خاصاً للطبخ بالضغط البخاري (cocotte) وطبخ فيه عظاماً حيوانية.

Quillet: Nouveau dictionnaire pratique, 2089.

Peleon Kolites: La gélatine hière et aujourd'hui (<http://www.gelatine.org>). Perla Relkin: La gélatine et autre additif (<http://www.massorti.com>). 15 octobre 2006.

(3) هنري براكونو (Henri Braconnot) (1780-1855): كيميائي فرنسي، عمل صيدلياً في صفوف الجيش، وأولى اهتماماً بالغا لكيمياء النباتات واكتشف عدّة مواد منها أحماض الأوكوتينيك والنانسيك والإلاجيك، ويرجع إليه الفضل في عزل مادة البكتين. (<http://www.pierre-gagnaire.com>). (<http://mondegourmet.com>)

(4) Jean-Louis Multon: Op cit, 10-11

وفي منتصف القرن التاسع عشر انتشر استعمال الزعفران، والقرمزية (Cochineal) وهي حشرة ذات صباغ أحمر، والكرشم (Cureuma) والشسندر الأحمر، وقشور الجوز.

وظهر أول ملون تركيبى عام 1856م على يد الإنجليزي بيركان (Perkin)⁽¹⁾ لكنه ملون غير غذائي، إلا أنه فتح الآفاق أمام استحضر الملونات الغذائية.

ثم ظهرت أملاح المعادن وأفحمت في أنواع من الأطعمة. مثل تسطيح أوراق الشاي على صفائح النحاس لتلوينها بالأخضر، وتلوين بعض أنواع الحلوى بأكسيد الكروم (Chromium) والرصاص.

وكان استعمال هذه المواد عاملاً على النظر في سميتها، وقد أطلق باستور تحذيراً من استعمالها عام 1870م⁽²⁾.

واليوم تُستعمل الهندسة الوراثية في إنتاج بعض منونات الأضعمة⁽³⁾.

د - المنكهات:

أمّا عن النكهة والمذاق، فقد عُرفت التوابل منذ القدم مثل الزنجبيل والكمون والفانيليسا (Vanilla) والكافور. وألف الناس تعطير أطباقهم بعطر البرتقال والليمون والورد والسوسن...⁽⁴⁾.

ولم يتطور الأمر كثيراً حتى بداية القرن العشرين لما ظهر التنوع الكبير في الأطعمة وبدأ اللجوء إلى منكهات ومعطرات كيميائية صناعية.

أما السكر فقد عُرف منذ القدم، وأول معامل تكرير السكر في أوروبا كانت ببريطانيا في القرن الثالث عشر، ومنذ 1600م بدأ الاهتمام بالشمندر السكري ومنه صنع السكر في عهد نابليون الأول عام 1811م.

وفي عام 1879م اكتشف المحلي: سكارين (Saccharin) ثم تابعت الاكتشافات:

- السيكلامات عام 1937م.

- المانيتول 1957م.

- الأسبارتام 1965م.

(1) ويليام هنري بيركان (William Henry Perkin) (1838-1907) عالم إنجليزي، اشتهر باكتشافه لصبغ الأنيلين وكان عمره 18 عاماً، بدأ دراسة الكيمياء مبكراً على أستاذه أوغوست هوفمان الذي عمل على اختراع الكينين (عقار ضد الملاريا)، وفي محاولة لمتابعة أعمال هوفمان، اكتشف بالصدفة صبغ الأنيلين.

Paul Robert : Le Petit Robert 2, 1393.

(2) Jean-Louis Multon: Additifs et auxiliaires, 11

(3) كان من أولى الإنجازات في هذا المجال ما أنتجه فريق هينز (Hinz Basé) لمساً حورّ نبتة شمندر بيمينات فطر قاتل الذباب (Amanita kills fly) فحصل على صباغ أصفر.

Les industriels osent l'innovation, (<http://julientap.free.fr>).

(4) Jean-Louis Multon: Op cit, 12

- السوربتول 1971م⁽¹⁾.

واستُخدمت أحماضٌ مثل حمض اللين، وحمض الطرطريك، وحمض الفوسفوريك، كمنقيات للذوق (Taste exhausters).

وبما أن التصنيع الغذائي يؤدي إلى إتلاف كثير من المقومات الطبيعية للأطعمة أهمها الفيتامينات والأملاح، ولا يخفى ما لذلك من تأثير على صحة المستهلك، بخاصة الحوامل والأطفال والمسنين، فإن سرعان ما ظهرت فكرة إضافة مواد تغذوية؛ فأضيف اليود إلى ملح الطعام لتفادي مرض تضخم الغدة الدرقيّة (Goitre) على يد: بوسينيو (Boussingault)⁽²⁾.

وظهر عام 1960م مصطلح (Oligoelements) أو عناصر يسيرة ضرورية (Essential trace elements).

ومن بداية القرن العشرين اتجه العمل إلى إيجاد عناصر ضرورية تضاف إلى الأطعمة، منها الفيتامينات بالخصوص⁽³⁾.

هـ - الفيتامينات:

لم تُعرف الفيتامينات إلا في نهاية القرن التاسع عشر وبداية القرن العشرين، لما أثبت العالم إيتكمان (Eijkman)⁽⁴⁾ أن نقص مادة التيامين (أول فيتامين) يسبب مرض البري بري .
ثم تمكن فرانك⁽⁵⁾ عام 1910م من عزل مادة من قشور الأرز هي الفيتامين د.
وكان فانك⁽⁶⁾ (Funk) أول من استعمل كلمة فيتامين عام 1912م.
ثم اكتُشف الفيتامين "أ" عام 1917م، والفيتامين "ج" عام 1920م⁽⁷⁾...

(1) وهي مواد محلية بديلة عن السكر، تستخدم لأغراض صحية وتكنولوجية. ينظر أدناه، 496-497.

(2) جون بوسينيو (Jean Baptiste Boussingault) (1802-1887م): كيميائي ورجل زراعة فرنسي، كان من بين مؤسسي علم كيمياء النباتات، ودرس كيمياء المعادن. ولخص دورة الأروت في الطبيعة، وهو أحد مؤسسي المعهد الزراعي بباريس.
Quillet: Nouveau dictionnaire pratique, 356. Paul Robert : Le Petit Robert 2, 267.

(3) Jean-Louis Multon: Additifs et auxiliaires, 13-14.

(4) كرستيان إيتكمان (Christian Eijkman) (1930م): طبيب وعالم طبيعة نيرلندي، أسهمت أعماله على مرض البري بري منذ عام 1897م في اكتشاف الفيتامينات. نال جائزة نوبل في الطب عام 1929م.
Quillet: Op cit, 888.

(5) جيمس فرانك (James Franck) (1964م): فيزيائي أمريكي من أصل ألماني، درس عمليات التحفيز الذري، ونال جائزة نوبل عام 1925م. Paul Robert : Op cit, 1380.

(6) كازيمير فانك (Cazimir Funk) (1884-1967)، بيوكيميائي أمريكي من أصل بولوني، تميّز بأعماله المسبقة حصول الفيتامينات، وهو الذي عزل الفيتامين "ب" المضاد للبري بري.
Paul Robert : Op cit, 692.

(7) علما بأن الطبيب الأسكتلندي لاند (Iind) هو الذي بيّن عام 1757م الأثر المفيد لليمون والبرتقال في علاج بحارة مصابين بالإسقربوط (طاعون البحر) دون أن يتوصل إلى أن العنصر المفيد في العلاج هو الفيتامين ج الموجود في الحوامض آنذاك.

ولقد تلقفت الأوساط العلمية والصناعية ذلك الجزيء الجديد؛ بالخصوص في أمريكا حيث ثارت حوله دعاية تجارية واسعة.

ثم أدخلت هذه الفيتامينات في الأطعمة المصنّعة بغرض تعويض التلف الناتج عن التصنيع بسبب التعرض للحرارة العالية والمعالجات الآلية والكيميائية.

وظهرت تجارة رائجة تعتمد هذه المركبات الجديدة، وتحمل عناوين برّاقة مثل: "مادّة الحياة"، و"مادّة تجديد الشباب"، و"مادّة توفير القوة والنشاط"...

وراج بيع الفيتامينات على شكل أقراص في السنوات من 1920 إلى 1930م، مما حدا ببعض العلماء إلى التحذير من عواقب الإفراط فيها.

ولم يلحأ بقية العالم المصنّع إلى إضافة الفيتامينات إلا أثناء الحرب العالمية الثانية (1939-1945م) فظهرت أنواع جديدة من الأطعمة تحتوي على الفيتامينات المضافة.

ومصطلح الإضافات نفسة تزامن مع نهاية الحرب العالمية الثانية؛ لما استعملت الكثير من التركيبات الصناعية في الأطعمة. وشجّع على ذلك النمو الديمغرافي وتباعد المستهلك عن المنتج، وارتفاع مستوى المعيشة.

وبالإمكان إجمال هذا التطور بعد الحرب في خمس فترات تبعا لسلوك المستهلك:

- 1- في السنوات 1945-1950م كان الهاجس الأكبر هو توفير الغذاء لشعوب حرجت لتوها من حرب خلفت دمارا وبجاعة، فكان الطلب على توفير الكمية الضرورية من الطعام⁽¹⁾.
- 2- جاءت سنوات الستينيات وبدأ مستوى المعيشة يعرف تحسنا، وغدا المستهلك يطلب مزيدا من التنوع في الأطعمة. وظهرت تقنيات جديدة تشجّه أكثر نحو السرعة وتحسين النوعية. ومن ثم بدأ الاتحاد نحو إشباع هم المستهلك وإثارة ذوقه. وتوجّه العمل إلى إعادة ألوان الخضار واللحوم بعد الطبخ باستعمال الملونات، كما استخدمت الأحماض لتقوية النكهة والذوق، وأضيفت المهلّسات والمنحّات والمستحلبات لتحسين المظهر.
- 3- لكن بين سنوات 1960 و1980م بدأ الاهتمام ينصبّ على النوعية ويتوخّى السلامة من السعف والتحرثم. وغدا الناس يولون اهتماما أكبر للجوانب الصحيّة المتعلقة بالطعام، ولم يعد هاجس التغذية هو الشاغل وإنما خلوت تلك المواد المصنعة من كل ما يضر بالصحة؛ خصوصا لما تبين أن أغلبها مواد كيميائية غير طبيعية.
- 4- ازداد تطوّر قطاع الصناعات الغذائية، وتوسّعت شبكة التوزيع، وظهرت المطاعم الجماعية

(1) Jean-Louis Multon: Additifs et auxiliaires, 14-15

وانتشرت، كما ظهرت الوجبات السريعة والجاهزة، مع ارتفاع أكبر في مستوى المعيشة، وتغيّر مستمر في العادات.

ففي الغرب سادت صفة اشتغال كل من الرجال والنساء خارج المنزل، والحلّ يكمن في أغلب الأحيان في استعمال الوجبات المصبرة أو المحمّدة. وهكذا في غضون ثلاثة عقود، انتقل معظم الطبخ من المنزل إلى المصنع.

5- دفعت هذه المتطلبات المتزايدة والمستحدثات المتسارعة في مجال الأطعمة الدول في الغرب إلى إصدار تعليمات وسنّ قوانين خوفاً على سلامة المستهلك، وسعيًا إلى التحكم في طوفان هذه المواد الصناعية واتخاذ من أخطارها المحتملة.

وخلال هذه الفترة - التي تربو على القرن من التطور الهائل في المجال التكنولوجي وزيادة الطلب على أنواع جديدة - انفتح الباب واسعاً أمام استعمال المزيد والمزيد من المواد المضافة إلى الأطعمة. فما بين سنة 1949م وسنة 1960م ظهرت أكثر من 400 مادة مضافة جديدة، وفي سنة 1970م أحصى عدده 2500 مضافاً جاري الاستعمال في أمريكا.

وعلى خلاف المواد الحافظة التي تسمح بتخزين الطعام ونقله إلى أماكن لا يتوفّر فيها، فإن أكثر الإضافات اليوم شيوعاً هي تلك التي تعمل على إثارة الشهية بما تضيفه على الأطعمة من عطر أو لون جذاب؛ فهي مجرد كماليات، والإفراط المتزايد في استعمالها أخذ يشغل بال العلماء⁽¹⁾.

4 - الهندسة الوراثية:

قادت أعمال مندل⁽²⁾ على البازلاء عام 1866م إلى إنتاج سلالات من البذور المحيطة عالية المحصول، وبإضافة أسمدة مدروسة كانت النتيجة زيادة في غلة المحاصيل.

وقد بلغ نجاح الطريقة المندلية الذروة بين عامي 1950م و1984م لما ظهر مصطلح الثورة الخضراء (Green revolution) لوصف النجاح الزراعي آنذاك. فقد أصبحت سلالات الأرز المحيطة في آسيا تعطي ما يبلغ ثلاثة أضعاف ما تعطيه السلالات التقليدية.

ثم ارتفع إنتاج الأرز في العالم النامي جملة في الفترة ما بين 1965 و1980م بنسبة حوالي 75%، وكان ذلك عوناً عظيماً لشعوب العالم الثالث. كما ارتفع الإنتاج في أمريكا بالنسبة لسبعة عشر نوعاً من المحاصيل إلى 242% بفضل البذور المحيطة، مع أن المساحة المزروعة لم تزد إلا بنسبة 3%.

(1) R. Longet: Additifs alimentaires, 3.

(2) جون غريغور مندل (Jan Gregori Mendel) (1822-1884م): راهب ورجل علم تشيكي، اكتشف مبادئ علم الوراثة الحديث، ونشر اكتشافه عام 1866م.

Quillet: Nouveau dictionnaire pratique, 1767. Paul Robert : Le Petit Robert 2, 1188.

لكن تراجع غلة المحاصيل بعد 1984م لغلاء الأسمدة وارتفاع تكاليف الري ومقاومة الحشرات والحشائش الضارة للمبيدات⁽¹⁾.

وجاءت الهندسة الوراثية لتضيف شيئا جديدا هو إمكان الانتقال عبر الأنواع، الشيء الذي لم يكن متاحا بالاصطفاء التقليدي، وأصبح بالإمكان نقل الجينات اصطناعيا، وهذا مكّن العلماء من الوصول في سنوات قليلة إلى نتائج لم يبلغها الاصطفاء في عقود.

فقد عرف الثلث الأخير من القرن العشرين تقنية جديدة تمثل في إقحام جين في أجسام نباتية وحيوانية بناء على ما تحصل من معلومات عن جزيء الدنا ومكوناته الأساسية التي هي الجزيئات .

فبعد اكتشاف العالم توماس مورغان (Tomas Morgan)⁽²⁾ للكروموزومات سنة 1907م، تمكن كسل من فرانسيس كريك (Fransis Krik) وجيمس واتسون (James Watson) وموريس ولكنيز (Maurice Wilkins)⁽³⁾ من دراسة تركيبية جزيء الدنا عام 1953م. وكانت أولى عمليات التحوير الجيني على بكتيريا (Escherichia coli) عام 1973م.

وهكذا انطلقت الهندسة الوراثية لتعم الأحياء كلها بعد ذلك، ولقد عُقد أول اجتماع للعلماء المتخصصين في المجال لدراسة آفاق هذه التقنيات الحديثة ومخاطرها عام 1975م بكاليفورنيا. وفي عام 1977م اتُخذ القرار بالسماح بالاستمرار فيها مع ضرورة وضع الضوابط اللازمة⁽⁴⁾.

وبعد حوالي 30 عاما من اكتشاف تركيبية الدنا (DNA) تم إقحام أول جين غريب في نبات الطباق عام 1983م ثم تسارع عدد النباتات المهندسة ليزيد على ستين نوعا عام 1995م، ووصل عسدد الاختبارات الحقلية (Field tests) للمحاصيل المهندسة وراثيا عبر العالم إلى ما يزيد على ثلاثة آلاف في ثلاثين دولة، وتأتي على رأسها الولايات المتحدة الأمريكية ثم فرنسا ثم كندا ثم دول أخرى⁽⁵⁾.

(1) نونجهام: طعامنا المهندس وراثيا، 15.

(2) مورغان توماس (Hant Morgan Thomas) (1866-1945): بيولوجي أمريكي نال جائزة نوبل، أظهر دور الكروموزومات في الوراثة، ودرس توضع الجينات في الصبغيات، مؤكدا بذلك قوانين مندل، ومؤسسا لعلم الوراثة الحديث.

Paul Robert : Le Petit Robert 2, 1245.

(3) فرانسيس هاري كريك (Francis Harry Crick) (1916-2004)، عالم بريطاني تخصص في الفيزياء الحيوية، نال مسع رفيقيه: الأمريكي جيمس واتسون (James Dewey Watson) (1928-)، والإنجليزي موريس ولكنيز (Maurice Wilkins) (1916-) جائزة نوبل في الطب والفيزياء عام 1962، بعد أن ساهم معهما في اكتشاف الدنا عام 1953. ودرس العلاقة بين الأحماض الأمينية وجزيء الدنا. Encyclopædia Universalis 2006.

(4) Michèle Chouchan: OGM, Enjeux des recherches, 4-5.

(5) ينظر أدناه، 685.

وحتى الآن تمثل المحاصيل الزراعية المجموعة الرئيسية من الكائنات عبر الجينية⁽¹⁾ التي تدخل في سلسلة غذاء الإنسان كمكونات ضمن الأطعمة المصنعة⁽²⁾.

ثم تطورت تلك الصناعة سريعا؛ وبلغ عدد المؤسسات البيوتكنولوجية عام 1997م في أوروبا: 1036 مؤسسة، وفي أمريكا 140000 مؤسسة، قسم كبير منها متخصص في تصنيع الأطعمة⁽³⁾.

وفي المملكة الحيوانية ولد ببريطانيا وحدها عام 1996م ما يزيد على 60 ألف حيوان مهندس وراثيا، وقد أنتجت هذه الحيوانات من أجل البحوث الطبية. وهندست أبقار وأغنام وماغر لإنتاج بروتينات بترية في ألبانها، كما أنتجت حيوانات أقل دهنا وأسرع نموا. وكان من بين أكثر التحويلات إثارة في مجال الأطعمة تحوير سلمون الأطلسي ليصل مستوى هرمون النمو في دمه 40 ضعفا مقارنة بالأسماك الطبيعية وهذا أدى إلى زيادة وزنه 37 مرة⁽⁴⁾.

وبما أن الشركة المنتجة تحصل على براءة اختراع يخونها ملكية كل البذور الصادرة عن النبتة المخورة فإن الشركات تتسابق للحصول على تلك البراءات. ولقد طوّرت شركة بالتعاون مع وزارة الزراعة الأمريكية تقنية سموها (Terminator) تتمثل في اقحام جين في النبات قادر على جعله عقيمًا، مما يحرم المزارعين من الحصول على بذور صالحة للزراعة، حتى يتجنب عليهم شراءها من الشركات في كل مرة⁽⁵⁾.

في أمريكا زُرِع عام 1994م ما يقرب من 51% من المحصول العالمي من فول الصوجا، بإنتاج يقدر بعشرة ملايين طن.

وبذور الصوجا غنية بالبروتين والدهس؛ (40% من البروتين، و20% من الزيت). وتحمل نسبة عالية من المعادن والفيتامينات، وتدخل في عدد كبير من الأطعمة المصنعة كالكعك والبسكويت والكعك وأطعمة الأطفال والنفائق وبدائل اللحم والثلوجات والمرضات والشكولاتة.

واليوم يُعدُّ حوالي 60% من الأطعمة المصنعة في الدول الصناعية، و29% من الزيت العالمي، و62% من مسحوق البروتين الموجه للأعلاف، بما صوجا معدنة وراثيا⁽⁶⁾.

(1) ينطبق هذا المصطلح على الكائنات المعدلة جينيا. ينظر أدناه، 679.

(2) نوتنجهام: طعامنا المهندس وراثيا، 16-18.

(3) René Scriban: Biotechnologie, XXXV.

(4) نوتنجهام: المصدر السابق، 22. ويذكر المصدر كيف تطور الأمر في هذا المجال وبلغ إلى إنتاج كائنات عمجية منها دواجن بلا ريش وأغنام ذاتية الجرز ينضوي عنها صوفها تلقائيا، كما تذكر مصادر أخرى غرائب أخرى مثل البطاطا التي حوّرت بقناديل بحرية مضيئة (Méduse) مما جعلها تنبع كلما احتاجت إلى الماء أو السماد، وذرة هجنت بجينات صادرة من العقرب لتتمكن من مقاومة الحشرات. لكن معظم هذه العمليات كانت مجرد تجارب لم تسوّق بعد.

ينظر - 6-7. Benlakhel: Sais-tu vraiment ce que tu manges?

(5) Anne Briand-Bouthiaux: Les OGM pour mieux nourrir la planète, (les OGM en questions), 108.

ينظر أدناه، 718-719.

(6) نوتنجهام: المصدر السابق، 189-190.

وقد تضاعف ثمن بذور الصوجا المحوّرة بالخصوص بعد سماح أوروبا بتسويقها.

وبالتبع أصبح المبيد الحشري الخاص بالصوجا المعدلة جينيا (Round-up) هو الأكثر مبيعا في العالم⁽¹⁾. وبفضل براءة الاختراع ضمنت شركة مونسانتو (Monsanto)، إحدى كبريات الشركات الأمريكية، ولمدة طويلة احتكار ذلك المبيد واستأثرت بأرباحه الفائضة.

وبعد الصوجا تأتي الذرة في المرتبة الثانية، حيث بلغ محصولها عام 1996م في أمريكا 560 مليون طن وهي موجهة في الأصل لأعلاف الحيوان، لكنها تدخل في صناعة الكثير من الأطعمة البشرية؛ كدقيق الذرة، وزيت الذرة، ووجبات الفطور، وصناعة النشا المخول (الدكستروز)، وهي المادة الخام لما يزيد على 3500 نوع من المنتجات الغذائية⁽²⁾.

المطلب الثاني: تعامل البلدان الغربية مع الأطعمة المصنعة:

المطلب الثاني: تعامل البلدان الغربية مع الأطعمة المصنعة:

تباينت في الغرب ردود الأفعال إزاء التطور المتسارع والمستمر في مجال الأطعمة؛ فمن جهة نجد الجهات المسؤولة تعمل على وضع التشريعات وسنّ القوانين لضبط المواد التي تضاف إلى الأطعمة والتحكم في طرق تصنيعها وضمان سلامة المستهلك، ومن جهة أخرى نجد التنافس الشديد والسعي الحثيث لتحقيق الربح ولو على حساب الصحة والقيم، ومن جهة ثالثة توجد منظمات النباتيين ودعاة الرجوع إلى الطبيعة ونبذ كل ما هو مصنّع.

ولا تزال هذه المنظمات تناضل من أجل مبادئها باللجوء إلى الإصدارات المكتوبة وتنظيم الاحتجاجات والمسيرات، والإضرابات أحيانا. ويتحلى نشاطها بالخصوص في صفحات الويب ومواقع الإنترنت. أما ما يتعلق بالحلال والحرام فإن وجود جاليات متعدّدة الأديان في الغرب أدّى إلى ظهور تنظيمات وإجراءات تضمن لأربابها الحصول على الأطعمة وفق المواصفات التي يفرضها عليهم دينهم.

1- التشريعات الرسمية:

بدأ التقنين للأطعمة المصنعة عموما، وللمضافات بالخصوص، منذ أوائل القرن العشرين، تفاديا لأيّة مخاطر سمية أو جرثومية على المستهلك. ففي فرنسا ظهر قانون قمع الغش في أوت 1905م، ثم تبنّت الدولة القوائم الإيجابية⁽³⁾ بالنسبة للمواد المضافة التي تتمثل في الحافظات والملونات بالخصوص آنذاك. ثم جاء قانون

(1) Syngenta: Leader de l'agrobusiness, (Les OGM en questions), 100.

(2) نوتنجهام: طعامنا المهندس وراثيا، 194.

(3) أي المواد المضافة التي يُسمح باستعمالها وتُعتبر آمنة. ينظر أدناه، 481-482.

فيفري 1973م مؤكداً، وحدد المضافات والملحقات التكنولوجية. وعززها فيما بعد قانون ديسمبر 1989م الذي حدد قائمة المضافات المسموح بها وضبط مقاديرها ودرجة نقاوتها ومجال استعمالها، ومنذ 1979م فرضت فرنسا التطبيق وذلك بوضع بطاقة على غلاف التعبئة يذكر فيها صنف المضاف واسمه أو رقمه، مثلاً حافظ = حمض السوربيك أو حافظ = (E200). كما يُذكر المحلي ونوعه إن وُجد، مثال: فيسه محلي = أسبارتام (Avec édulcorant aspartam)⁽¹⁾.

وقد عملت دول أوروبا بدورها جاهدة على ضبط ذلك وتقييده. ولا تفتأ هذه التشريعات تتجدد وتخضع لمراقبة صارمة تدعمها البحوث المستمرة التي يقوم بها العلماء في محابهم للتثبت من عدم انفلات الوضع⁽²⁾، فقد اتخذت كل دولة من دول الاتحاد الأوروبي موقفيها وأرست قوانينها الخاصة بها. كما تم العمل على توسيع شبكة الاتصال وتبادل المعلومات بين تلك الدول. ودعا التطور المتسارع إلى توحيد تلك القوانين. ومن عام 1957م إلى عام 1988م وقعت مفاوضات طويلة ومناقشات عسيرة بغية تحقيق تلك الوحدة القانونية وتقريب التشريعات بعضها إلى بعض. وأولى خطوات الاتفاق كانت على الترتيم الأوروبي في 15 ماي 1985م.

وفي ديسمبر 1988م صدرت التشريعات الخاصة بالدول الأعضاء في الاتحاد الأوروبي، والتي تحدد المضافات التي يُسمح باستعمالها في الأطعمة البشرية، واستُكملت لاحقاً في 1994 و 1995م. أمّا عالمياً فقد أبدت عدّة هيئات اهتمامها بالموضوع منذ الخمسينيات، مثل اللجنة التنفيذية لمنظمة الصحة العالمية (The world health organisation (WHO)) ومنظمة التغذية والزراعة (Food and agricultural organization (FAO)).

ففي سنة 1955م انبثقت لجان حكفا (Joint expert committee for food additives (JECFA)) المكلفة بدراسة الخواص السمية للمضافات. وأخذت على عاتقها تحديد الجرعة اليومية (DJA) من خلال جلستها الأولى في روما سنة 1956م، وفي عام 1958م عدل القانون الخاص بمنظمة الأغذية والأدوية الأمريكية (Food and drug administration (FDA)) ووردت فيه قاعدة ديلاني (Delaney clause)⁽³⁾ التي تقضي بمنع استخدام أية مادة مضافة يثبت أنها تسبب السرطان لحيوانات المخبر⁽⁴⁾، وفي عام 1962م

(1) Jean-Louis Multon: Additifs et auxiliaires, 117-119, 128-129

(2) Jean-Louis Multon: Ibid, 17

(3) جيمس ديلاني (James Joseph Delaney) (1901-1987م) كان حاكماً لمدينة نيويورك. رأس لجنة خبراء كلفت بالبحث في تأثير المواد الكيماوية والمبيدات في الأطعمة، وأرسى قانون ديلاني عام 1958م، في إطار فيدرالية الأطعمة والأدوية ومواد التجميل (Federal food and cosmetic act).

(http://www.wikimediafoundation.org).

(4) المساعد: المواد المضافة للأغذية، 29.

خرجت الندوة الدولية (WHO/FAO Conference) بتوصية تطالب بإيجاد مقاييس دولية للأطعمة. وتم إنشاء العنصر التنفيذي لهذا المشروع عام 1964م باسم هيئة دستور الأغذية: كوديكس (Codex alimentarius)⁽¹⁾، وأصدرت هيئة كوديكس قرارا يوجب ذكر المواد الداخلة في تصنيع أي طعام على الغلاف، بما في ذلك اسم المنتج والمضافات إليه وكمياتها، واسم وعنوان المصدر وتاريخ التصدير⁽²⁾. وهذا لا تضاف مادة جديدة إلا بعد دراستها من حيث السمية، والفائدة التكنولوجية، والمقادير، وكل ما يضمن سلامة المستهلك.

لكن بالرغم من قيام منظمة الأغذية والأدوية بنشر قائمة المواد المضافة التي تعتبر سليمة غالبا ((Generally Recognized As Safe (GRAS)) إلا أن التحوف منها ظهر بالخصوص عام 1968م لما ثار الجدل حول مونوسوديوم الغلوتامات وبمجموعة السيكلامات التي اعتُبرت آنذاك مواد مسرطنة⁽³⁾. فبدأت حملة واسعة ضد المضافات، وأعيد تقييمها، واستبعد بعضها من القوائم في العديد من الدول⁽⁴⁾. وظهرت ردود أفعال دولية وشعبية إلى درجة التهويل والمبالغة⁽⁵⁾.

وفي جوان عام 1997م تم سير الآراء عن سلامة الأطعمة في فرنسا من طرف مركز البحث لدراسة ومراقبة شروط الحياة ((Centre de recherches pour l'étude et l'observation des conditions de vie (Crédoc)) بطلب من الإدارة العامة للتغذية التابعة لوزارة الفلاحة، والسؤال المطروح على 2002 شخصا من 18 سنة فما فوق:

«في نظركم عموما، هل تشكل الأطعمة المصنعة اليوم مخاطر على الصحة؟»
وكانت الأجوبة:

- 20% نعم مخاطر كبيرة.

- 35.5% نعم بعض المخاطر.

- 31% قليلا من المخاطر.

- 11% لا مخاطر مطلقا.

- 2.7% لا أدري⁽⁶⁾.

(1) Jean-Louis Multon: Additifs et auxiliaires, 18

(2) Barry L. Smith: Codex alimentarius, 11.60

(3) R. Longet: Additifs alimentaires, 47

(4) المساعد: المواد المضافة للأغذية، 31.

(5) Jean-Louis Multon: Op cit, 67-68.

(6) Jean-Louis Multon: Op cit, 65-66

2- آثار تطبيق الهندسة الوراثية:

منذ وصول تطبيقات الهندسة الوراثية إلى الأسواق في شكل أطعمة معدلة بدأت شعوب العالم تتفاعل مع التطور العلمي، لكن ذلك التفاعل يختلف من قطر لآخر.

ففي الولايات المتحدة الأمريكية نجد الشريحة الكبرى من المستهلكين لا يُبدون معارضة ظاهرة، ربما ثقة بالنظم الموجودة. وقد ساهم الإعلام في أمريكا كثيرا في إقناع الناس بسلامة المنتجات المعروضة عندهم في الأسواق، ولعل صرامة الأجهزة المكلفة بالرقابة، وحرصها على تطبيق القوانين عزز الثقة في النفوس.

أما الأوروبيون فيبدون اهتماما أكبر بقضية الأطعمة المعدلة وراثيا، ولا يخفون في الغالب توجُّسهم من الأضرار المحتملة، وقد بدأ تشدُّدهم مع أول شحنة حبوب أمريكية معدلة وراثيا تنزل الأسواق الأوروبية عام 1997م⁽¹⁾.

ولقد تصدت جمعيات ومنظمات عدة في الدول الكبرى عموما لمشاريع الهندسة الوراثية نظرا لاحتوائها على مخاطر مجهولة العواقب، فالتخوف من تلك التقنية الجديدة غدا عندها حاجسا، إذ لا يُعلم مدى تأثيرها في الكائنات النباتية والحيوانية وفي البيئة، وبالتبع مدى ضررها على الإنسان. وانعكس ذلك في المظاهرات التي اندلعت في ديسمبر 1999م بجنيف قرب مبنى منظمة التجارة العالمية أثناء انعقاد المؤتمر الوزاري الثالث لمنظمة التجارة العالمية بسياتل الأمريكية⁽²⁾.

وظيلة أعوام كانت الأطعمة تصدر دون إشارة إلى كونها مهندسة وراثيا، ودون دراسات كافية تثبت خلوها من الأضرار على الصحة. وتذكر بعض المصادر أن أمريكا عارضت عدة مرات المشاريع التي ترمي إلى إلزام المنتجين بوضع بطاقات على عبوات الأطعمة التي بها مواد مهندسة وراثيا للتدليل عليها، من ذلك إحباطها لمشروع اجتماع نظمته 170 دولة في كولومبيا في فيفري 1999م للنظر في وضع بروتوكولات تتعلق بسلامة الأطعمة المعالجة بالهندسة الوراثية. فقد حظي المشروع بتأييد دولي لكن أمريكا فرضت قيودا حالت دون تمريره واعتبرته الإدارة الفيدرالية للأغذية والأدوية انتهاكا لما أسمته: "سرية معلومات الأعسان"، ورغم وجود منظمات قوية في أمريكا تدافع عن حقوق المستهلكين إلا أن الأضرار الناجمة عن استهلاك الأطعمة المهندسة ظلت بعيدة عن اهتمام الرأي العام⁽³⁾.

وعارضت أمريكا اتفاقية دولية تقضي بضرورة حصول الجهات المصدرة للأطعمة المهندسة على موافقة المستورد؛ باعتبارها ستعطل التجارة الدولية، وذلك لأن ما يقارب الخمسين مليار دولار من احصائيات الأمريكية تصدَّر سنويا منها 40% معدل جينيا. لكن توصل مندوبو أكثر من 130 بلدا في مؤتمر مونتريال

(1) العبيدي: الصمت العربي (مجلة الصحة والطب)، 39.

(2) John Madeley: le commerce de la faim, 34-36.

(3) Pierre Bouchet: OMC et protocole de Carthagène, (les OGM en questions), 138-140.

في مطلع عام 2000م إلى إبرام الاتفاقية بعد صراع محتدم مع الدول المنتجة بقيادة أمريكا، وتفرض الاتفاقية مراقبة كل مبادلات المنتجات المعدلة ويسمح للدول الأعضاء بالاعتراض على استيرادها إذا رأت بأنها قد تشكل خطرا على الصحة والبيئة⁽¹⁾.

ولقد عارض الكثير من الأوروبيين القرار الصادر عن منظمة الصحة العالمية (WHO) في 7 أبريل 2006م والقاضي بتحرير تسويق المواد المعدلة جينيا نحو أوروبا، ورأوا في القرار فتح باب أمام مخاطر عدوى المحاصيل غير المحورة. وقررت آنذاك 100 منظمة عالمية في أزيد من 40 دولة أن يكون يوم 8 أبريل 2006م يوما عالميا ضد الكائنات المعدلة وراثيا⁽²⁾.

وتضمّ مواقع الإنترنت صفحات كثيرة تتحدث عن الاحتجاجات والمظاهرات التي تنظمها المنظمات غير الحكومية⁽³⁾؛ من ذلك مثلا المظاهرات التي قادتها منظمة "السلام الأخضر" (Green peace) في كيبك بكندا أمام محلات (Lablows) للاحتجاج ضد المنتجات المعدلة وراثيا في الأطعمة، و (Lablows) شركة تشكّل ما يزيد على ثلث سوق كندا، وكان ذلك بعد إعلان الشركة رفضها لتطبيق في 30 جويلية 2002م⁽⁴⁾.

وفي بريطانيا قامت منظمة "التجمع الشعبي من أجل بريطانيا بلا كائنات معدّلة" (The Collective citizen for a non Brittany GMO) بالتخطيط للقيام بمظاهرات في عدة مدن في 18 فيفري 2006م... وغيرها كثير⁽⁵⁾.

3- ظهور الآفات والأمراض الخطرة:

مما أزعج مخاوف الناس ظهور بعض الأمراض كالحمى القلاعية وحنون البقر⁽⁶⁾، وخروج تلك الأمراض عن السيطرة أدى إلى فقدان الثقة في الأجهزة المسؤولة والنظم التي تتحكّم في أمان الأطعمة، وأدركت نشاط تلك المنظمات المناهضة، وزاد من حدة رفضها واحتجاجها.

(1) John Madeley: le commerce de la faim, 167-169.

(2) Site d'infos alternative lyonnaise (http://rebellyon.info)

(3) أمثال Confédération paysanne, Green peace, Les verts de UDB, Réseau cohérence, Agri-bio...

ينظر - (http://www.monde-solidaire.org). (http://www.ruralinfos.org).

(http://www.lagauche.com) (http://www.infogm.org)

(4) Amies de la terre de Quebec, Manifestation contre Loblaws, (http://www.lagauche.com), 25 juillet 2002.

OGM : manifestation contre le soja transgénique devant l'usine Cargill de Brest, (http://www.monde-solidaire.com), 5 avril 2005.

(5) Manifestations contre le projet de loi sur les OGM. (http://www.ruralinfos.org), 13 février 2006.

وينظر أيضا - (www.crisealimentaires.ifrance.com)، (www.ruralinfo.org).

(6) ينظر أدناه، 401-402.

كما أن بعض الحوادث التي تنم عن إهمال أو غش أدت إلى زيادة القلق لديهم، من ذلك مثلاً فضيحة ديوكسين الدجاج التي حدثت في بلجيكا.

ففي 28 ماي 1999م وقعت أزمة حقيقية في أوروبا لما أصدر وزير الصحة البلجيكي قراراً بمنع بيع الدجاج والبيض المنتجين في بلجيكا لأنهم اكتشفوا في الأعلاف نسبة عالية من الديوكسين. وبالرغم من أن هذه النسبة لم تثبت إلا في حصة واحدة من الحصص الموجهة لإطعام الدجاج، إلا أن اللجنة الأوروبية قرّرت الإجهاز على ككل الدجاج والبيض الصادرين من بلجيكا، كما قامت فرنسا بتوقيف نشاط بعض المربيين وصادرت منتج حوالي أربعين مزرعة. وانخفض استهلاك الدجاج والبيض 50% وهذا أثار ضجة كبيرة وردود فعل عديدة⁽¹⁾.

والقصّة أن علف الدجاج المحتوي على دُسم حيوانية وُجدت فيه كمية من زيوت المعامل التي تحتوي على مادة البيراين (Pyralone) تفوق الكميّة المسموح بها 140 مرة⁽²⁾.

والديوكسين مصطلح عام لمئات المركبات الكيميائية شديدة السمية، وهي من أكثر المواد ثباتاً، فلا تُهضم ولا تحللها البكتيريا، وهي مادة مدمرة للصحة، إذ تكفي أجزاء قليلة من التريلينون (مليون مليون) لتصبح شديدة الفتك، وذلك عن طريق الارتباط بمستقبلات الهرمونات في الخلايا مما يعوق الوظائف الخلوية وآلياتها الجينية، وتكون النتيجة آثاراً مفعجة تتراوح بين السرطان وضعف المناعة، إلى اعتلال الجهاز العصبي والدموي، إلى تشويه الأجنة وإجهاضها، علاوة على آثار نفسية وسلوكية.

ومما يزيد المشكل أنه لا توجد حدود دنيا للكمية المؤثرة في الجسم، كما لا توجد دفاعات مناعية ضد تلك المواد⁽³⁾.

فمنظمة الصحة العالمية (WHO) حددت مقدار 4 بيكوغرام كجرعة مضرّة.

ومنذ 1990م منعت فرنسا استعمال المسحوق الحيواني في تغذية الأنعام والدواجن، لكنها لم تتحكم في استيراد تلك الأعلاف من بلجيكا.

وتخبطت الدول الأوروبية كثيراً في سنّها لقوانين الأعلاف بين مضيّق وموسّع، مما أدى إلى سجلات كلامية وتبادل اتهامات بين دول الاتحاد التي لم تعد الحدود تفصلها عن بعضها.

(1) Dossier d'information: Point sur le risque de contamination de produits alimentaires par la dioxine, (http://www10.finances.gouv.fr), 9 juin 1999.

La sécurité dans votre assiette, (http://www.droit.pratique.fr/consultation-juridique.php), Avril 2006.

وينظر - (http://www.crisealimentaires.ifrance.com).

(2) Benlakhel: Sais-tu vraiment ce que tu manges? 18

(3) La dioxine dans l'alimentation, (http://www.liste-hygiene.org), 26 novembre 2006.

(http://www.humanite.fr).

وكان الدافع دوماً هو تخفيض التكاليف لتحقيق المزيد من الربح.

قال أحد أعضاء البرلمان الأوروبي: «إن العامل المشترك بين هذه القضية وكارثة جنون البقر السيّ أقحمت مسؤولية بريطانيا واللجنة الأوروبية هو السعي غير المحسوب لزيادة الإنتاجية مما عرض الأطمعة للخطر»⁽¹⁾.

وقال أحد الأعضاء في إحدى جمعيات المستهلكين متذمراً:

«نحن نشعر في فرنسا وفي غيرها - بالأمان في غذائنا وصحتنا. ونعتقد أن أطمعنا مراقبة، وأما لو لم تكن آمنة لمنعوها. لكن اعتقادنا خطأ! إن ثلث من الصناعيين والمجموعات الاقتصادية القويّة تستغل سداجة الناس وعدم اكتراتهم لتحقيق أقصى قدر من الأرباح بإعادة تصنيع المخلفات ويشهد على ذلك جنون البقر وديوكسين الدجاج، والنباتات المهجنة وراثياً، ومئات الأدوية التي تُسحب من السوق سنويا بعد تحقّق ضررها»⁽²⁾.

وهكذا تؤدي المنافسة غير المثّرة إلى انحرافات خطيرة أحيانا، رغم وضوح التشريعات وصرامة القوانين.

4- النباتيون:

لهذه الأسباب، ولدوافع بيئية واقتصادية وفكرية وحتى عاطفية، لجأت شريحة من الناس إلى نبد اللحوم والإعلان عن الاكتفاء بالمصادر النباتية، ويعتقد هؤلاء النباتيون (Vegetarians) أن اللحوم تضر بالصحة أكثر مما تنفع، ويعزون ذلك إلى أن تراكم السموم والمبيدات الحشرية في اللحوم أكثر منها في الحبوب بنسبة حوالي 12 مرة! علاوة على العلاقة الوثيقة بين تناول اللحوم - وبالأخص الشحوم الحيوانية - وبين الإصابة بأمراض القلب والأوعية، وأن اللحوم ينسارع إليها الفساد ويسهل فيها الغش.

هذا من حيث الصحة، أما اقتصاديا فتربية الأنعام يؤدي - حسب رأيهم - إلى إهدار مساحات شاسعة من الأراضي، وكميات كبيرة من الحبوب. ففي أمريكا يوجّه نصف الحبوب إلى الأعلاف، وهي ملايين من الأطنان لو وُزعت على العالم لضمنت لكل شخص يوميا ما يقارب الرطل. والعجل الواحد يستهلك ما يقارب 16 كلف من العلف حتى ينتج كيلوغراما واحدا من اللحم. فصناعة اللحوم إذا تُقدر أرقاما خيالية من الحبوب لينعم الأثرياء باللحوم ويجوع الفقراء.

ومن جهة البيئة فإن الأطنان الهائلة من فضلات تلك الحيوانات تعمل على تلويث الجو، بينما يخلو النبات من أية فضلات!

(1) هو Francis wurtz ، من مقال لـ:

Gérard le Puill et autres: Poulet à la dioxine, (Les archives integrals de l'humanité),
(<http://www.humanite.fr>).

(2) (<http://members.aol.com>).

وعاطفيا يرى معظمهم في ذبح الحيوان ظلما وتعذبا من غير موجب.

وروحيا يعتقد بعض أصحاب الديانات أن في الاقتصار على النبات صفاء الروح وهدوء النفس⁽¹⁾. ومهما يكن من غلو في هذا الاتجاه فإن له أنصارا في عدة بلدان، وقد تمكنوا بمثابرتهم وثباتهم على الفكرة أن يوجدوا لأنفسهم مكانا في السوق. فكثير من المحلات الكبرى، وحتى الدكاكين في الغرب تضم أقساما مخصصة للنباتيين، كما تحمل بعض العلامات التجارية للأطعمة إشارة بأنها موجهة، أو تصلح للنباتيين⁽²⁾.

5- التنظيمات اليهودية:

تتكفل التنظيمات اليهودية في البلدان الغربية بفرض الرقابة على اللحوم والأطعمة المصنعة على العموم. وتُطلق كلمة "كاشير" على الأطعمة الموافقة للشريعة اليهودية، ومعنى هذه الكلمة: مطابق أو موافق (Conformable) وهي كلمة تكتب وتنطق بعدة طرق أشهرها: Kasher و Kasher و Kashrut في البلدان الانجلوسكسونية، و Cachère و Cacheroute في البلدان الفرونكوفونية⁽³⁾.

ولا توضع علامة "كاشير" على الطعام إلا إذا تم تصنيعه أو تحضيره تحت رقابة خاصة تؤكد خلوه من الحرام. وما لم يتم التأكد من خلوه فإنه يُرفض ابتداء. وهذا يجعل الأطعمة ذات العلامة "كاشير" أغلى ثمنًا في الغالب.

في فرنسا يُعتبر "المجمع الديني" (Consistoire) السلطة اليهودية المكلفة بهذه الرقابة. وقد أنشئ أول مرة في عهد نابليون الأول. وتم الاعتراف به رسميا من طرف وزارة الداخلية الفرنسية.

يُصدر هذا المجمع كل سنة قائمة بالمواد التي خضعت للرقابة الشرعية وثبت خلوها من الحرام، ويمنح أيضا علامة "كاشير" للمحلات التجارية التي تخضع للرقابة وتلتزم ببيع المواد الحلال.

وييدي المجمع حرصا بالغا على تحديد المواد التي يجوز تناولها والتي لا يجوز، وذلك في لوائح تحمل عنوان: "قائمة المواد المختارة" (liste de produits sélectionnés) أو "قائمة المواد كاشير" (liste de produits cachères) مع تحديد السنة التي صدرت فيها القائمة.

وتتضمن القائمة في مقدمتها جملة من الملاحظات أهمها:

- إن الأطعمة تتغير تركيبها وطرق تصنيعها باستمرار، لذلك فإن القائمة الحالية تلغي ما سبقها من

القوائم.

(1) Moore Lappé: Diet for a small planet, Végétarisme, (www.ekopedia.org), 8 déc 2006.

ولقد ترجم الكتاب إلى الفرنسية تحت عنوان: Sans viande et sans regret, (éd. L'étincelle, Montréal, 1976).

(2) Végétarisme, (www.ekopedia.org), 8 déc 2006.

(3) Wikipédia, l'encyclopédie libre: Cacheroute, (http://fr.wikipedia.org), 26 novembre 2006.

- تبقى بعض الأطعمة بحاجة إلى ترخيص خاص من الخاخام نظرا للاشتباه في احتوائها على مواد محرمة.

وتذكر القائمة مجموعة المضافات التي ينبغي تفاديها لكونها من مصادر محرمة (خنزير أو حيوان غير مذكي مثلا).

ومما يسترعي الانتباه في تلك القوائم حرصها على استقصاء معظم الأطعمة المتداولة في السوق؛ بذكر أنواعها والعلامات التجارية التي تحملها مع التمييز بين ما هو حلال منها (كاشير) وما هو حرام.

وتشمل هذه القوائم الأجبان بأنواعها، والألبان السائلة منها والمخففة، والحلويات، والمرطبات، والمشروبات، والعصائر، وأنواع العلك والشكولاتة، والمصبرات، والأطعمة الجاهزة... وما إلى ذلك مما يعرض في الأسواق مع ذكر ما يمكن أن يُضاف إلى كل طعام من تلك الأطعمة من مضافات⁽¹⁾.

ويلاحظ أن تنظيم كاشير ساهم كثيرا في شد روابط المجتمع اليهودي وحال دون ذوبانه رغم تشتت اليهود وتشرذمهم في شتى بقاع العالم. ويسهر حاخامات اليهود على تطبيق النظام ضمن مجتمعاتهم الدينية المبتوتة في دول الشرق والغرب. وفي فرنسا لوحظ مؤخرا اتساع دائرة نشاط "كاشير" وازدياد عدد المحلات التجارية اليهودية⁽²⁾.

وبقدر ما تنصل النصارى من تعاليم ديانتهم ورموها وراءهم ظهريا، فإن أولئك اليهود لا يزالون متمسكين بنظام "كاشير" وملتفتين حوله في حرص ظاهر.

المطلب الثالث: واقع المسلمين إزاء الأطعمة المصنعة:

1- التشريعات الرسمية:

بدأ اهتمام الدول الإسلامية، والعربية منها بالخصوص، بوضع النظم وسن القوانين المتعلقة بالأطعمة متأخرا.

فبينما ظهرت هيئة المواصفات في بريطانيا منذ عام 1901م، فإن مثل تلك الهيئة لم تؤسس في أولى

(1) ينظر مثلا:

.Consistoire de paris: Liste de produits selectionné 2000-2001

.Consistoire de paris: Listes de produits cachères 2003-2004

Un petit souper cachère ou halal? (<http://www.stormfront.org>), 06 décembre 2006.

وينظر - (<http://www.mk.com>), (<http://home.nordnet.fr>).

(2) Wikipédia, l'encyclopédie libre: Cacheroute, (<http://fr.wikipedia.org>), 26 novembre 2006.

الدول العربية التي بادرت إلى ذلك وهي مصر إلا في عام 1957م. ثم أنشأ العراق عام 1963م الجهاز المركزي للتقييس والمواصفات، فتبع الركب كل من سوريا والسعودية والأردن عام 1972م.

أما في الجزائر فقد ظهرت تشريعات متفرقة في بعض مجالات الأطعمة، منذ سنة 1965م، كما صدر القانون المتعلق بتنظيم تسويق المنتجات السكرية والحلويات⁽¹⁾.

وتلته بعد ذلك عدة نصوص في المجال نفسه⁽²⁾.

ففي مطلع سنة 1989م تبلور الهيكل التنظيمي والإطار التشريعي المتعلق بمطابقة المنتجات الغذائية ومراقبة السوق. وهو تنظيم يهدف إلى حماية المستهلك من الأخطار التي قد تنجر عن استهلاكه للأطعمة. كما يقنن للخدمات المرتبطة بها، ويسعى إلى ترقية المنتج الغذائي الوطني.

ولقد صدر القانون المتعلق بالقواعد العامة لحماية المستهلك في 01 رجب 1409هـ / 07 فيفري 1989م، تحت رقم 89-02⁽³⁾.

وفيها يلزم القانون بضرورة مطابقة المنتجات والخدمات للمواصفات التقنية التي تخصها وتميزها.

ثم عدل بالمرسوم التنفيذي رقم 90-39 المؤرخ في 3 رجب 1410هـ / 30 جانفي 1990م، وفيه حُدِّدت كيفية ممارسة المراقبة وتحليل العينات واتخاذ التدابير الإدارية لكل ذلك⁽⁴⁾.

وبعد صدر المرسوم التنفيذي رقم 91-53 المؤرخ في 8 شعبان 1411هـ / 23 فيفري 1991م السذي يعتبر النص التنظيمي الأساس المحدد للضوابط المطبقة على كل مراحل إنتاج الأطعمة وعرضها واستهلاكها، بما في ذلك تحضير المواد الأولية ونقلها واستعمالها وشروط التخزين والتكليف والتوزيع والأجهزة المستعملة وعرض المنتج⁽⁵⁾.

ولقد نشأت بين الدول العربية عدة تنظيمات للتقييس الغذائي.

إلا أن تلك التنظيمات واجهت صعوبات تتعلق بالتنفيذ؛ منها تعدد الأجهزة الخاصة بالمراقبة، وتفاوت القوانين، وعدم إدراك الأجهزة المكلفة للدور الحقيقي المنوط بها.

(1) ينظر - انقرار المؤرخ في 9 ربيع الثاني 1385هـ / 7 أوت 1965م الجريدة الرسمية العدد 74، السنة الثانية، ص 1053.

(2) منها انقرار المؤرخ في 29 ذو الحجة 1385هـ / 20 أفريل 1966م. ينظر - الجريدة الرسمية العدد 33، 26 أفريل 1966م، ص 391. والقرار المؤرخ في 3 ذو القعدة 1387هـ / 1 فيفري 1968م. ينظر - الجريدة الرسمية العدد 11 السنة الخامسة، 6 فيفري 1968م، ص 169-170.

(3) ينظر - الجريدة الرسمية رقم 6، السنة السادسة والعشرون، 8 فيفري 1989م، ص 144-157، المواد: 3، 4، 5، 10 و 21.

(4) الجريدة الرسمية العدد 5، السنة السابعة والعشرون، 31 جانفي 1990م، ص 202-203.

ولقد حرت عليه بعد ذلك تعديلات أخرى. ينظر - القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 25 رمضان 1418هـ / 24 جانفي 1998م. الجريدة الرسمية العدد 35، 27 ماي 1998م، ص 10-34.

(5) الجريدة الرسمية العدد 9، 27 فيفري 1991م، ص 332.

ففي عام 1968م تم على المستوى الإقليمي إنشاء المنظمة العربية للمواصفات والمقاييس، التي وضعت من أهدافها إنشاء أجهزة للرقابة الغذائية، والعمل على توحيد المصطلحات الفنية وطرق الفحص والقياس، وتوحيد المواصفات بين الدول العربية لتوسيع التعاون. وكان عدد الدول الأعضاء في المنظمة 19 دولة، لكنها حُلَّت عام 1989م وأدمجت في المنظمة العربية للتنمية الصناعية التي أنشأت المركز العربي للمواصفات والمقاييس الموجود مقره اليوم بالرباط بالمملكة المغربية⁽¹⁾.

ثم أنشئت لاحقا لجنة تنسيق الدستور الغذائي بالشرق الأدنى، وهي لجنة تهدف إلى تبادل الخبرات والتجارب والاستفادة من الهيئات الدولية في بناء القدرات الذاتية وتحسين التشريعات. وقامت بعدة نشاطات في المجال⁽²⁾.

وتجدر الإشارة إلى أن معظم نشاط تلك الهيئات ينصبُّ على الجانب الصحي.

لكن رغم التشريعات سُحِّلت في البلدان النامية عموما عدة نقائص وتجاوزات، يرجع الكثير منها إلى عدم وعي المستهلك بطبيعة الأطعمة التي تصله من شرق وغرب، من ذلك الأطعمة التي حورت بالهندسة الوراثية. ففي بعض البلدان الإفريقية تم رفض المعونات الغذائية من الذرة الصادرة عن الولايات المتحدة الأمريكية لكونها محورة جينيا، من ذلك رفض أيجولا 20 ألف طن من الذرة عام 2004م، وقد وضع هذا الرفض برنامج المعونات الغذائية العالمي في مأزق. لكن الجوع والاضطرار أجبر تلك الدول على العدول عن موقفها الرفض وقبول تلك المعونات.

أما في المنطقة العربية فلم يتشكَّل رأي موحد عن الأطعمة المعدلة وراثيا، علما بأن الدول العربية تستهلك كميات كبيرة من تلك المنتجات.

وعدم إثارة قضية الأطعمة المعدلة وراثيا «يعطي شعورا بالارتياح لدى شركات التكنولوجيا الحيوية، ويجعل أسواق الأغذية في المنطقة هادئة تماما، كما يجعل من المنطقة العربية سوقا واعدة للأغذية المعدلة وراثيا»⁽³⁾. ويصدق هذا على المضافات إلى الأطعمة؛ ولقد قال أحد كبار المختصين في المجال: «إن التخوف من المضافات هو من شأن البلدان الغنية، أما الفقيرة فلا مجال لها للخيار»⁽⁴⁾.

(1) المساعد: المواد المضافة للأغذية، 56.

(2) الشرق الأوسط، جريدة العرب الدولية، العدد 10321، الأربعاء 4 صفر 1428هـ / 21 فيفري 2007، (النسخة الإلكترونية www.asharqalawsat.com).

(3) العبيدي: الصمت العربي (مجلة الصحة والطب)، 39.

(4) Jean-Louis Multon: Additifs et auxiliaires, 104.

2- واقع الجاليات الإسلامية في الغرب:

أ- اللحم الحلال:

لقد كان أول ما أثار اهتمام المسلمين في الغرب هو الذبح على الطريقة الإسلامية. ذلك أن المسالخ في الغرب تلجأ إلى الصعق بالكهرباء، والتخدير، والتدويخ بثاني أكسيد الفحم أو بضغط الهواء في صدر الحيوان. علاوة على استعمال آلات قطع سريعة للذبح الطيور⁽¹⁾. وهذا حمل المسلمين على البحث عن طرق يُذبح بها الحيوان وفق الشريعة الإسلامية.

وانتدبت هيئات خاصة لهذه المهمة بأن تكلف من يقوم بالذبح، وتتعهد بمراقبة كل اللحوم التي تسوّق للاستهلاك الإسلامي بوضع ختم يفيد أنه لحم حلال.

في فرنسا أسندت المهمة إلى ثلاث هيئات هي: مسجد باريس، ومسجد ليون، ومسجد إيفري، وكلها معتمدة لدى وزارة الزراعة الفرنسية. لكن ثبت قيام جهات أخرى غير تابعة لتلك الهيئات بتسويق اللحوم والختم عليها "لحم حلال"، مما جعل المسلمين في حالة ارتياب، ويطالبون الهيئات بوضع الضوابط الصارمة⁽²⁾.

وهذا الوضع ليس جديداً؛ فمنشورات "جمعية نزاهة لحساية المستهلكين المسلمين" (Imégrité pour la défense des consommateurs musulmans) التي تأسست عام 1979م بدأت في التحذير من مثل هذا الغش. ومما ورد فيها: «انتبهوا يا مسلمين فالغش منتشر في المحازر في فرنسا:

- بالكتابة على الغلاف: "لحم حلال".

- بالجمعيات الكاذبة (Pseudos) التي تستغل الموقف».

وذكر المقال أن المخالفات مستمرة بدون رادع رغم وجود قانون محاربة الدعاية الكاذبة الصادر في ديسمبر 1973م بفرنسا، كما ذكر ظهور جهود، منها تعاون حوالي 60 جمعية بفرنسا تحت اسم "الضوابط" لمراقبة وضمان الغذاء الحلال للمسلمين⁽³⁾. ونقل عن مقال في مجلة "خمسون مليون مستهلك" الصادر في نوفمبر 1981م عدد 131 عنوانه: "اللحوم الإسلامية المزيفة" أن الأمر يزداد سوءاً، وأنه ليس للمسلمين أية ضمانات فيما يتعلق باللحوم المسوّقة في أوروبا⁽⁴⁾.

ونقد سبق ذلك أعمال عدة باحثين في مجال الذبائح في الغرب بينوا تساهل الجمعيات الإسلامية في إعطاء شهادتها التي تقرّر أن الذبح تم على الطريقة الإسلامية⁽⁵⁾.

(1) محمد الأشقر: أبحاث اجتهادية، 181-182.

(2) Halal : qu'est-ce-que c'est? (<http://www.tariq-al-halal.com>), 6 janvier 2004

(3) Leclercq: Avis sur les produits alimentaires, 4-5.

(4) Leclercq: Ibid, 8.

(5) أحمد الدويش: فتاوى اللجنة الدائمة للبحوث العلمية والإفتاء، 154-161، 176-179 وينظر - الطريقي: أحكام الذبائح

واللحوم المستوردة، 334-391. محمد الأشقر: المصدر السابق، 140-181.

قال عبد الله عزام⁽¹⁾: «صارت الدول والشعوب الإسلامية تستورد اللحوم من الأقطار الشيوعية والغربية ولا تراعي فيها حرمة ولا حلالاً، وعندما تتعالى الصيحات من هنا وهناك ممن يتحرّجون من أكسل اللحوم المستوردة يُختتم على اللحوم: "مذبوح على الطريقة الإسلامية"، فإذا استجابت بعض الدول لبعض الصرخات فإنها ترسل وفداً من وزارة التموين ليشرف على الذبح. وقد توكل سفارتها في البلاد المصدرة للحوم بأن يراقب الذبح. والمسألة غالباً لا تتعدى ذرّ الرماد في الأعين»⁽²⁾.

وقال محمد الأشقر⁽³⁾: «وقد أصبحت الكتابات على العلب غير ذات قيمة بعد أن كثرت الوقائع ببطلاها؛ مثل السمك الذي "ذُبح على الطريقة الإسلامية"... ففسد ورد إلى الكويت في أواخر السبعينيات... وأكلتُ منه أنا وأفرادُ عائلتي، واشتراه الكثير ممن نعرف، وكان ذلك مثار تندرّ طويل لأهل الكويت»⁽⁴⁾.

وقال أحمد الخليلي⁽⁵⁾: «ولا يكفي أن يُكتب على الغلاف أنها مذبوحة على الطريقة الإسلامية فهذه الخدعة اكتشفنا زيفها مراراً، فكم وجدنا دجاجاً مخنوقاً ليس على عنقه أثر لجرح وقد كُتب على غلافه ذلك»⁽⁶⁾.
ويعكس هذا ما كان عليه الأمر من ارتياب وعدم ارتياح لهذه العلامات التي تُختتم بها اللحوم المسوّقة في الغرب أو المصدّرة منه إلى البلاد الإسلامية.

(1) عبد الله عزام (1941م - 1989م): فلسطيني الأصل، درس في فلسطين ثم في جامعة دمشق، كلية الشريعة ونال منها شهادة الليسانس في الشريعة. ونال شهادة الماجستير في أصول الفقه سنة 1968م من جامعة الأزهر، ثم على الدكتوراه في أصول الفقه بمرتبة الشرف الأولى 1973م. عمل مدرساً في الجامعة الأردنية بكلية الشريعة بين سنة 1973 و 1980م. وفي الجامعة الإسلامية الدولية في إسلام آباد في باكستان. جاهد بسلاحه وقلمه، إذ قام سنة 1984م بتأسيس مكتب لتوجيه التطوع عبر العرب لخدمة الجهاد الأفغاني. وكانت لهذا المكتب نشاطات تعليمية وتربوية وعسكرية وصحية واجتماعية وإعلامية. استشهد عند مرور سيارته على كمين.

موقع: منتديات مشكاة. وموقع (<http://ar.wikipedia.org>)

(2) عبد الله عزام: الذبائح واللحوم المستوردة، 4.

(3) الدكتور محمد سليمان الأشقر، خبير في وزارة الأوقاف الكويتية وأستاذ في أصول الفقه، أسهم في تأليف الموسوعة الفقهية الكويتية، من أعماله تحقيق كتاب المستصفي للإمام الغزالي، وله مختصر تفسير فتح القدير للشوكاني، سماه زبدة التفسير، وهو مطبوع بهامش مصحف المدينة المنورة، وكثير من البحوث الفقهية الطبية، ومشاركات في ندوات ومؤتمرات عديدة. (<http://www.islamonline.net>).

(4) محمد الأشقر: أبحاث اجتهادية، 203.

(5) أحمد بن حمد بن سليمان الخليلي (1942م -)؛ مفتي سلطنة عُمان منذ 1975م. ولد بزنجبار، ودرس بكتاتيبها. ويعتبر من أعيان ولاية هلاء بالسلطنة. درس في عدة مساجد. ثم عين قاضياً في محكمة الاستئناف، ثم مديراً للشؤون الإسلامية بوزارة العدل والأوقاف والشؤون الإسلامية. وفي عام 1987م أوكلت إليه إدارة المعاهد الإسلامية بعموم السلطنة بمرتبة وزير. من أبرز كتبه: "جواهر التفسير"، و"سقط القناع"، "إعادة صياغة الأمة"، و"الحق الدماغ". يشارك في عدة ملتقيات فقهية دولية. وله محاضرات في عدة مناسبات. (<http://ar.wikipedia.org>)

(6) أحمد الخليلي: فتاوى الأطعمة، 416.

ولا يزال الأمر كذلك؛ خصوصا وأن بعض البلدان تمنع الذبح الديني؛ منها النرويج والسويد وإسبانيا وسويسرا، وذلك بضغط من جمعيات الدفاع عن الحيوان. أما فرنسا فلا تسمح بالذبح الإسلامي إلا في المخازن الحكومية التي تتوفر على شروط معينة كالتهيئة الآلي والصعق الكهربائي⁽¹⁾.

وقد قامت المديرية الوطنية للرقابة وقمع الغش الفرنسية، ((DNERF) direction nationale des enquêtes et répression des frauds) بتفتيش 11 منتجا للمواد الحلال في جوان 2004م وكانت النتيجة أن حوكم ستة منهم من أجل ثبوت الغش، وتلقى اثنان آخران إنذارا رسميا⁽²⁾.

ومن جهة أخرى توجد جمعيات إسلامية محترمة تسهر على الذبح الحلال. ولقد نما في الواسطي والسمعات رقعة السوق الحلال وهي في تطور مستمر منذ سنة 1998م حيث يقدّر تصوّر الجوز 15 مليار دولار⁽³⁾ واليوم يتفق الأوروبيون حوالي خمسة ملايين يورو كل سنة على المنتوجات الحلال. وهذا يجلب الكثير من المتعاملين. كما بدأت المحلات الكبرى تخصص أقساما للبيوعات الحلال. وقد عُقدت أيام المنتوج الحلال في باريس في 14-15 جوان 2006م تحت عنوان: "الصالون الدولي الثالث للأطعمة الحلال".

وقدّر سوق الحلال بس 150 مليار دولار في العالم، وبلغ عدد المنتجات الحلال المعروضة من طرف الأسواق التجارية الأوروبية 2000 منتج⁽³⁾.

وحاليا يحسب في أوروبا أزيد من 20 مليون مسلم. حوالي سبعة ملايين في فرنسا وحدها.

والمسلم يتفق حوالي 30% من ميزانيته على الغذاء لقاء 14% لغير المسلم⁽⁴⁾.

أما في ماليزيا فتضاعف سوق الحلال إلى أكثر من ثلاثة أضعاف⁽⁵⁾.

ب- الأطعمة المصنعة:

الملاحظ أن اهتمام المسلمين كاد ينحصر في اللحوم والذبايح، أما بقية الأطعمة المصنعة فلم تحفظ بالدراسة والتصنيف إلا قليلا. ولعل أول من انبرى للحديث عن الأطعمة المصنعة الحديثة وما قد تحويه من مواد محرمة أو مشبوهة هي "جمعية نراة" من خلال الكتيب الذي نشرته في مطلع الثمانينيات من القرن الماضي بعنوان: "إعلام عن المنتجات الغذائية"، (Avis sur les produits alimentaires)، وتحدث فيه مؤلفه

(1) Halal : qu'est-ce-que c'est? (<http://www.tariq-al-halal.com>), 6 janvier 2004.

(2) Falsification et tromperie dans l'élaboration des produits Halal, (<http://www.bladi.net>), 27 juillet 2004.

(3) هذا مع شيء من التحفظ، فقد صادفت كثيرا من الأطعمة التي تحتوي على مشتقات اللحوم أو الدهون كتسب عليها: "حلال"؛ لأن مصدر اللحم حيوان ذكي ذكاة شرعية، لكن عند إمعان النظر تبين وجود مضافات تحوم حوفا الشبهة.

(4) Paris: Le salon du Halal ouvre ses portes, (<http://www.dubaifrance.com>), 12 juin 2006.

(5) Le «journal de Halal» malaisien des marchés frappe R.U., E.A.U. (<http://www.islamonline.net>), 21 février 2005.

عن أهمية الطعام في الإسلام، ونَبَّه إلى أن غير المسلمين لا يتقيدون بتواعد الشريعة الإسلامية، وأن الطعام الذي يصنعه لا يخلو من محرّمات، وأن على المسلم التحري في ذلك. وأشار إلى أن المعلومات التي كتبت على غلاف الطعام غالباً ما تكون مجتملة ولا تتطرق إلى التفاصيل، وأحياناً تكون مضلّة، فقد كتبت على الغلاف مثلاً: دهن نباتي، وهو في الواقع يحتوي قليلاً من دهن الخيوان.

واستطرد في ذكر المواد التي تدخل فيها مواد محرّمة كالأجبان التي تُصنع بأنسافح النباتية أو الخبزير. ويستعمل مصليها في صناعة أطعمة أخرى كالمربّبات والكعك والشكولاتة، والزبادي الذي يخمر بكميات تستخلص من أمعاء الحيوانات أو من براز الأطفال الرضع! وبعض أنواع الخبز التي تُصنع بالشمع الحيواني، واحتواء المربّبات والسمن والمرغرين على مستحلبات من أصل حيواني، وبعض أنواع الخبز التي تحتوي على الكحول، والعصائر التي تروّق بالدم الطازج أو الجلوتين. ثم أورد قائمة بأسماء المواد المحرّمة والمشبوّهة على غرار قوائم "كاشير"⁽¹⁾.

لكن الملاحظ على القائمة أنّها انتهجت أسلوب التعميم من غير تمييز بين نوع وآخر؛ فهو مثلاً يسدّكم الأجبان ويقول هي حرام، ويحرّم خميرة الخبز لأنّها تُستخرج من الخمر. كما أنّ دراسته لم تنطرق إلى المقادير ولا النسب، ولا إلى مسائل الاستحالة أو الاستهلاك، أو غيرها من مناحات الحلال والحرام المعروضة في أبواب الفقه. لذلك تنحصر أهمية المصدر في كونه آثار الموضوع ونَبَّه إلى كثير من الأمور التي غفل عنها المسلمون، لكنه عرضٌ يفتقر إلى دراسة معمّقة ونجحت يضم إلى الفقه معارف متخصصة في ميادين الكيمياء الحيوية وعلم التغذية⁽²⁾.

ج - نشاط المجلس الأوروبي للإفتاء:

المجلس الأوروبي للإفتاء والبحوث هيئة علمية إسلامية متخصصة مستقلة، تتكون من مجموعة من العلماء، مقرّها دبلن بالجمهورية الإيرلندية.

أسّس المجلس في مارس عام 1997م تلبية لدعوة من اتحاد المنظمات الإسلامية في أوروبا، تحت رئاسته يوسف القرضاوي⁽³⁾.

(1) Daniel Youssof Leclereq: Avis sur les produits alimentaires, 7-11.

(2) ولقد صدرت عدة طبعات من الكتاب، تتضمن زيادات طفيفّة. ينظر مثلاً: -

Daniel Youssof Leclereq: Avis sur les produits alimentaires; 9eme ed. Avril 1994

(3) يوسف عبد الله القرضاوي (1926م -)؛ ولد بمصر. ودرس بجامعة الأزهر، وحصل على دبلوم معهد الدراسات العربية العالية في اللغة والأدب سنة 1958م، وفي سنة 1960 حصل على الدراسة التمهيدية العليا المعادلة للماجستير في شعبة علوم القرآن والسنة. وفي سنة 1973م حصل على الدكتوراه بأطروحته حول الزكاة. له مئات من المؤلفات والفتاوى، منها: "المدخل لدراسة الشريعة الإسلامية"، "المدخل لدراسة السنة النبوية"، "الحلال والحرام في الإسلام"، "العبادة في الإسلام"، "تيسير الفقه للمسلم المعاصر"... من نشاطاته: أنه رئيس المجلس الأوروبي للإفتاء والبحوث، مدير موقع الشبكة الإسلامية

ويهدف المجلس فيما يهدف إلى إصدار فتاوى جماعية تسدُّ حاجة المسلمين في أوروبا وتحل مشكلاتهم، ونشر البحوث والدراسات الشرعية التي تعالج الأمور المستحقة على الساحة الأوروبية. وقد عمده عدده دورات منذ تأسيسه، وهو يبيث فتاواه وبحوثه في المجلة العلمية الصادر عنه.

ومن بين البحوث التي نُشرت في المجلة العلمية في عددها الأول الصادر في ربيع الأول 1423م / جويلية 2002م بحث تحت عنوان: "استحالة النجاسات وعلاقة أحكامها باستعمال الخمر والنجس في الغسداء والدواء" لمحمد الحواري⁽¹⁾.

عرض البحث آراء الفقهاء المتقدمين في الاستحالة، وأورد الأمثلة المثبوتة في كتب الفقه كالخمر تصير خلا والزيت النجس صابوناً، والسرغين إذا أحرق فصار رماداً، والطين النجس يصنع منه الكوز ويطبخ، والخمار أو الخنزير إذا وقع في مملحة وصار ملحاً⁽²⁾، واستحالة الطعام والشراب دماً وفضلات وما إلى ذلك... ثم قال مستخلصاً:

«نستطيع أن نستنتج القواعد التالية المتعلقة باستحالة النجاسة:

- إذا أحرق العذرة فصارت رماداً أو نحوه أو براباً فهو طاهر.
- إذا أحرق الميتة وصارت رماداً أو نحوه من الأعيان الطاهرة فهو طاهر.

"إسلام أونلاين". عضو مجمع الفقه الإسلامي، ورئيس هيئة الرقابة الشرعية لشرف قطر الإسلامي ومختبر فيصالح الإسلامي بالبحرين، وعضو مجلس الأمانة لمركز الدراسات الإسلامية في أكسفورد، ورئيس الأبحاث العلمانية للعلماء المسلمين. (<http://www.qaiadawi.net>).

(1) استحالة النجاسات، (المجلس الأوروبي للإفتاء: المجلة العلمية للإفتاء والبحوث)، 119/1-128.

وإندكتور محمد بن محمود الحواري: (1931 -) مختص في الكيمياء الصيدلانية والكيمياء الغذائية الصناعية، سأل شهادة الاختصاص في الكيمياء الصيدلانية عام 1959م، ثم شهادة الاختصاص في الكيمياء الغذائية الصناعية عام 1962 ببروكسل. درس في قسم الكيمياء الصيدلانية والعضوية في كلية الصيدلة، ثم عمل مشرفاً على بحر التحليل الكيميائية والجرثومية والدموية في مستشفى المؤسسة بكلية الطب بجامعة دمشق. له عدة أبحاث علمية، عضو المجلس الأوروبي للإفتاء والبحوث، والهيئة العالمية للأغذية خلال بجاكارتا. وفي عدة تظاهرات أخرى.

(<http://www.iid-alraid.de>) 1 جويلية 2006.

(2) تتعرض المواد العضوية في جسم الحيوان بعد موته بفعل التفسح (Putrefaction) إلى تغيرات حيوية وكيميائية خطيرة تسهم فيها العوامل الطبيعية والحشرات والكائنات الدقيقة، فتتحول البروتينات إلى أحماض أمينية (Amino acids) بيور- (Urea) ثم تتحول البيوريا إلى أملاح الأمونيا التي تتفاعل مع الأروث الجوي. وتنتج النتريت الضروري لتغذية النبات. وتدرجياً تتحلل مواد الحجة إلى عناصرها الأولية، حتى ينتهي التفسح بالانقلاب كلي للسواد العضوية إلى أملاح معدنية. وهذا المفهوم يمكن القول: إن الخنزير أو أي جثة تتحول إلى ملح، لكن هذا الملح الناتج هو خليط من عناصر معدنية متعددة، تختلف عن كلوريد الصوديوم (NaCl) الذي هو ملح الطعام.

ينظر - حامد تكرروري ومحمد حميض: استحالة الأعيان النجسة، 7-8. كامل موسى: أحكام الأطعمة في الإسلام، 249.

Henri Guérin: Ammoniac, Encyclopædia Universalis 2007.

Marie Louise Champigny: Cycle de l'azote, Encyclopædia Universalis 2007.

- إذا استحال الكلب أو الخنزير وما شابههما إلى عين أخرى كالمخ أو مركبات كيميائية أخرى فالناتج طاهر.

- إذا استحال عظام الميتة إلى رماد أو دخان أو بخار أو أية مادة كيميائية أخرى فالناتج طاهر.

- إذا استحال الطيب حبيبا كاستحالة العصير خمرا واستحالة الماء والطعام إلى بول وعذرة صار نجسا.

- إذا استحال الخبيث طيبا كاستحالة الخمر إلى خل واستحالة العذرة والسماد الحيواني في ثمار الأشجار ونتاج الأرض فالناتج طاهر.

ويترتب عن ذلك أن الاستحالات التي تطرأ على الأعيان النجسة بتأثير التفاعلات الكيميائية والمدخلات الصناعية تؤدي إلى ناتج طاهر يجوز تناوله ما لم يتحقق الضرر في الناتج⁽¹⁾.

وبهذه النتيجة التي تقضي بتطهير الاستحالة للنجس حتم الباحث تلك الدراسة معتسدا كليا على الأمثلة القديمة، ومنتها إلى ألفاظ عامة ومبهمة من مثل: "تأثير التفاعلات الكيميائية" و"المدخلات الصناعية"، ولم يرد في البحث ذكر للمواد التي تُقَحَّم اليوم في الأطعمة المصنعة الحديثة، فالمنوغلوسيريد - الذي هو مادة مستحلبة تضاف إلى الكثير من الأطعمة - قد تستخلص من شحوم الحيوانات ثم يجرى عليها تغيير لتستعمل كمضاف للاستحلاب، فهل هذا التحويل الكيميائي كاف للحكم باستحالة تلك الشحوم والقول بطهارتها؟

ومثل ذلك يقال عن كثير من المضافات ذات المنشأ الحيواني التي نعتج بها الموائد⁽²⁾.

واعتمادا على نتيجة هذا البحث أصدر المجلس فتوى عن المواد المضافة إلى الأطعمة التي تحمل الرمز (ذ) جاء فيها:

«هذه المواد المشار إليها بحرف (إي) مضافا إليها رقم، هي مركبات إضافية يزيد عددها على (350 مركبا) ... والحكم فيها أنها لا تؤثر على حل الطعام أو الشراب... فما كان من الأطعمة والأشربة يتضمن شيئا من هذه المواد فهو باق على الإباحة الأصلية ولا يخرج على المسلم في تناوله، وديننا يسر وقهنا عن التكلف، والبحث والتنقيب عن مثل ذلك ليس مما أمرنا به الله تعالى ولا رسوله⁽³⁾».

وهكذا أنت الفتوى عامة وحاسمة! وحسب ما ورد فيها فإن كل شيء من تلك المواد مما هو حرام المصدر قد استحال طاهرا ولا إشكال!

(1) محمد الهواري: استحالة النجاسات، (المجلس الأوروبي للإفتاء: المجلة العلمية للإفتاء والبحوث)، 1/127.

(2) جدير بالذكر أن نفس البحث طُرح قبل سبع سنوات من ذلك في ندوة: "رؤية إسلامية لبعض المشاكل الفصحية" المتعددة بالكويت في ذي الحجة 1415م الموافق لماي 1995م والتي خصّصت لموضوع المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء؛ من غير إضافة، وقد اعتمد البحث آنذاك في إصدار التوصيات النهائية المتعلقة بالاستحالة. ينظر - محمد الهواري: المصدر نفسه، 565-576، 1080.

(3) المجلس الأوروبي للإفتاء: المجلة العلمية للإفتاء والبحوث، (فتوى 19)، 1/320.

ولو كانت المسألة محل اتفاق بين الفقهاء لزال كل إشكال.

فأهوارى نفسه يقول: «وبعد أن كانت المشكلة الكبرى ترتبط إلى حد كبير بلحوم الحيوانات وتحديد ما يؤكل منها وما لا يؤكل، تعدى ذلك إلى الرغبة وما يدخل في مكوناته من المواد الصناعية أو الطبيعية من محسنات للتعميم والنكهة والمنظر كالأملح والأدهان وغيرها، وتعدت المشكلة كذلك إلى محسنات اللحوم والمعلبات المحفوظة، والأحبان، والألبان ومشتقاتها. وشملت المشكلة جميع أئسكان المعجنات والحلويات وأغذية الأطفال والأدوية عامة، والشرابات منها على الخصوص. وإنما نعترف منذ البداية أن إمكاناتنا أمام تعقد المشكلة لا تزال قاصرة ما لم تتضافر جهود المؤسسات الإسلامية الكبرى على تفرير العناصر المختصة وتوفير حاجتها من المال، والمراجع العلمية، والمختبرات الفنية المتقدمة، حتى تكون الدراسة شاملة وواضحة»⁽¹⁾.

فأثبت بذلك أن تلك المواد لا تزال تحتاج إلى نظر عميق ودراسة مستنيضة لتبين حكمها.

وهي مسؤولية معلقة على عواتق العلماء. يقول أحمد رجائي الجندى⁽²⁾: «الجائيات الإسلامية في الدول الغربية التي يتنامى حجمها لها دين في أعناقها، وتحتاج منا إلى أن نوضح لها الحلال والحرام في كل أمور حياتها»⁽³⁾.

3- واقع البلدان الإسلامية:

أ- التصنيع الغذائي:

يقرُّ العلماء أن الأمة الإسلامية لا تصنع أكثر طعامها، بل تعتمد على البلاد العربية التي لا تنظر إلى الطعام نظرة دينية، لذلك فهي تُقحم فيه الميتة والخنزير والكحول⁽⁴⁾.

يقول نزيه حماد⁽⁵⁾: «وكان من سوء الطالع أن يصدر ذلك كله من عالم لا تحكمه مبادئ التسريعة

(1) محمد أهوارى: الطعام والشراب (ندوة رؤية إسلامية، الكويت)، 506-507.

(2) الدكتور أحمد رجائي الجندى: الأمين العام المساعد للمظمة الإسلامية للعلوم الطبية ورئيس مركز الطب الإسلامي بالكويت. حاصل على الدكتوراه في الصيدلة في تصنيع النباتات الطبية واستخدامها. مصري. قدم إلى الكويت عام 1971م حيث شرع في إنشاء مختبر لنباتات الطبية، ثم كورت الفكرة وتم تحويلها إلى مركز يهتم بمواضيع مختلفة، بجانب استخدام النباتات الطبية، أطلق عليه الطب الإسلامي. (<http://www.annaharkw.com>)

(3) أحمد الجندى: المواد النجسة والحرمة (ندوة رؤية إسلامية، الكويت)، 420.

(4) سعود التبيتي: القواعد والضوابط الفقهية للمواد الحرمة، (ندوة رؤية إسلامية، الكويت)، 825.

(5) نزيه حماد (1946م -) حصل على البكالوريوس عام 1967م من جامعة دمشق، ثم تابع دراسته العليا في جامعة بغداد، وحصل على الماجستير عام 1970م، ثم على الدكتوراه من جامعة القاهرة عام 1973م. عمل أستاذاً للفقه الإسلامي وأصوله بكلية

الشرعية جامعة أم القرى مكة المكرمة من عام 1973 إلى 1990م. وهو عضو في المجلس الفقهي لأمريكا الشمالية بفرجينيا. شارك في كثير من المؤتمرات والندوات. وهو حالياً متفرغ للبحث العلمي والعمل الاستشاري للمؤسسات المالية الإسلامية. له

17 كتاباً مطبوعاً، وأزيد من خمسين بحثاً علمياً منشوراً. (<http://www.irtipms.org>)

الإسلامية ولا يكبح جماحه شيء من أخلاقها وسلوكياتها، وأن المسلمين يعيشون على هامش حضارة هذا العالم عالة على غيرهم في كل شيء، فعلاجهم كغذائهم كلباسهم محكوم بتدبير غيرهم لا بتدبير أنفسهم»⁽¹⁾.

وبالفعل فقد أسهمت عوامل عدة في إغراق أسواق البلدان الإسلامية بالمنتجات المشوهة؛ فالنظور التقني في مجال صناعة الأطعمة، والعمل على تحسين الغذاء من حيث المظهر والنكهة واستطالة مدة الحفظ، كل هذا ألقى في الأسواق أنواعاً لا حصر لها من الأطعمة التي يُجهل مصدرها ويصعب الحكم عليها داخل أو الحرم. ولا يمكن تحديد سميتها وأضرارها إلا ببذل جهود، وإنفاق سنوات من البحث، وتوفير إمكانيات ملائمة من مختبرات وحيوانات تجارب⁽²⁾، بالخصوص لما أدى نجاح تكاثر الخنازير إلى هبوط أسعار حومها، فازداد عليها الإقبال في الغرب، كما أصبح سقطها من جلود وعظام وشحوم وأحشاء أكثر توفراً وأقل تكلفة من ذي قبل، مما ساعد على استخدامها في مختلف أنواع الأطعمة⁽³⁾. فأصبحت الحيوانات التي أصبح لا يبقى منها شيء، فاللحم يؤكل والبقية تستخدم في الصناعات الغذائية⁽⁴⁾.

وبما أن هذه التقنيات وُجدت في إطار الثقافات الغربية التي لا تراعي أدنى المواصفات الواجب اتباعها في الغذاء الإسلامي، فإن الآفة تكمن في استيراد المسلمين هذه الأطعمة بما تحتويه من مواد خفية لا يعلمها أكثر الناس، ولا يُصرّح بها على العبوات إلا بصورة إجمالية تُخفي في ثناياها كثيراً من الحقائق⁽⁵⁾، زيادة على التنوع المستمر والاستحداث المتسارع لمواد جديدة، وفئة الواعي في أوساط المسلمين، وعدم أكثرائهم بما يأخذون وما يدعون. يقول يوسف القرضاوي:

«كثير من المشكلات التي نعاني منها اليوم ونشكو منها وتختلف في وصف علاج إسلامي هنا قد لا تبرر أصلاً في ظل المجتمع الإسلامي الصحيح، لأن برورها ثمرة الأوضاع غير الإسلامية. ونتيجة مجتمع غير مسلم بمنهج الإسلام ونظام الإسلام»⁽⁶⁾.

ذلك لأن العجز الغذائي، والاعتماد الكلي على ما يأتي من الغرب، وعدم التحري في كثير من الأحيان أدى إلى تفاقم الوضع، فلا تكاد أية مقالة تتناول مشكلة الغذاء في العالم العربي تخلو من الإشارة إلى العجز الغذائي الذي يحتاج أرجاءه، والمشكلة في ازدياد...

(1) نزيه حماد: المواد المحرمة والنجسة، (ندوة رؤية إسلامية، الكويت)، 747.

(2) محمد عبد السلام: مشكلة استخدام المواد المحرمة: (ندوة رؤية إسلامية، الكويت)، 601.

وبنظر - R. Longet: Additifs alimentaires, 4.

(3) محمد عبد السلام: المصدر السابق، 602.

(4) عبد الناصر أبو البصل: حكم استعمال النجاسات والمحرمات، 2.

(5) أحمد الجندي: المواد النجسة والمحرمة (ندوة رؤية إسلامية، الكويت)، Leclercq: Avis sur les produits 420.

alimentaires, 4-5.

(6) القرضاوي: بينات الحل الإسلامي، 211.

فعلى حين كانت كلفة الواردات الزراعية في مطلع السبعينيات تبلغ حوالي 2 مليار دولار، ازدادت حتى أصبحت تشكل في منتصف الثمانينيات أكثر من عشرة أمثافها، إذ بلغت حوالي 24.3 مليار دولار عام 1985م، كما مثلت كلفة الواردات من الأطعمة 70% من إجمالي قيمة الواردات الزراعية⁽¹⁾.

ولا تختلف المصادر في غنى البلاد الإسلامية وتوفرها على أعلى النسب في الموارد الغذائية⁽²⁾، لكنها في الوقت ذاته تشكو الفقر والحاجة وتلجأ إلى الاستيراد⁽³⁾. ويعدُّ من أهمِّ العوامل في ذلك التحلُّف في مجال التصنيع. فالتطور الصناعي العالمي أدى إلى ظهور خريطة جديدة تقسِّم العالم ليس حسب المواد الطبيعية التي تتمتع بها كل بلاد لكن حسب الوسائل التقنية المستعملة في استغلال تلك الموارد⁽⁴⁾. فسادت البلاد الإسلامية لا تملك التكنولوجيا التحويلية والتصنيعية اللازمة فهي تصنّف ضمن البلدان النامية المتخلفة.

جاء في فتاوى اللجنة الدائمة طيبة كبار العلماء في السعودية: «يجب التنبية لحقائق لا مجال لإنكارها وتعتبر مسؤولين أمام الله سبحانه عنها؛ أنه ليس هناك فرق في معظم الحالات بين المنتج التجاري الذي يباع هنا، والمعروض في بلادنا. وأقصد بذلك أن ما دخله شيء من الخنزير هنا يُعرض في بلادنا أيضاً، ويباع في أسواق بلاد المسلمين، بل ربما يستطيع الإنسان أن يؤكد على العكس، فالقوانين هنا تُدرِّم الشركة المنتجة بكتابة المكونات الأساسية الداخلة في المنتج، أما في بلادنا - للأسف - فليست هناك رقابة أساسية وأحياناً دقيق»⁽⁵⁾.

ب- اضطراب الفتاوى وتباين آراء العلماء:

■ بين الإفراط والتفريط:

بينما تغلو بعض التنظيمات وتعمل على نشر قوائم مواد مضافة تدَّعي أنها تصدر كلها من مينة أو خنزير، وأنَّ الأطعمة التي تحتوي عليها حرامٌ تناولها على المسلمين؛ يحو في المقابل بعض العلماء سبيل التهوين وعدم الاهتمام بأمر الطعام، إما بالمبالغة في اعتماد مبدأ التيسير ورفع الحرج، أو باعتبار مسائل الأكل والشرب من الأمور التي لا تؤثر كثيراً في دين الإنسان ولا تعتبر من الأوبويات. يقول القرضاوي: «نحن مشككتنا أما نضع بين طرفي الإفراط والتفريط، هذه مشككتنا في معظم الأمور»⁽⁶⁾. لكنه بعد ذلك يقول عن زيارته لأمريكا ونفاته بالجلية الإسلامية هناك: «يا جماعة إنكم جئتم في بلاد وصلت إلى القمر، فكل ما تسألوني عنه هو الذبح بأية

(1) حمد نزار: ثقافة تصنيع الأغذية، 7.

(2) محمد الشريف: الأطعمة المستوردة، 32-37. ينظر - وكالة الأنباء الإسلامية الدولية: أحداث العالم الإسلامي، 261.

(3) ينظر - أحمد الجندي: المواد النجسة والحزمة (ندوة رؤية إسلامية، الكويت)، 420.

(4) Henri Dupin: Alimentation et nutrition humaines, 49

(5) أحمد الدويش: فتاوى اللجنة الدائمة للبحوث العلمية والإفتاء، 280.

(6) القرضاوي: لقاءات ومحاورات، 20.

طريقة وأشياء من هذا النوع... مرّة من المرات قلت لهم: لن أجيئكم عن الأسئلة التقنيّة المتكرّرة، عن النجاسة الحلال والذبيح وشحم الخنزير والجنبنة ونحوها، فلأسف هذه الأشياء الخلافية هي التي تشغل من تفكير بعض الشباب وبعض فصائل الصحوة الإسلاميّة الشبيبة الكثير»⁽¹⁾.

ولئن كان القرضاوي صادقا فيما ذهب إليه من أن اهتمام كثير من الناس ينصب على التفاصيل التي ترهق الفقيه أحيانا، إلا أن هذه الأمور ما لم يبت فيها العلماء القول فإن الخيرة والارتباك لن يبرولا من تفكير المسلمين. وما الخلاف فيها إلا لأنها لم تُخطّ بما تستحقّه من البحث والتمحيص: إلى درجة أن التوقف عندها والحكم عليها يعتبره البعض من المثاليات العليا التي لا يرقى إليها الناس في هذا الزمان. ومن ذلك ما جاء في مقال "فقه الأقليات": «مما يقوم عليه فقه الأقليات النظرة الواقعية لمشكلات الناس لا النظرة المثاليّة التي تخلق في أجواء حاملة لا يستطيع الناس أن يطيروا إليها»⁽²⁾.

ويقول نزيه حماد في معرض حديثه عن اعتماد المسلمين على غيرهم في الغذاء والدواء، وشيوع السرقة المحرمة في أسواقهم «وقد نجم عن ذلك مشكلات وعقبات، كان من رحمة الله لعباده أن تكفل الله أحبيب الإسلام - بحلها في إطار فقه الضرورة وأحكامها. فالشريعة المسجحة ما جاءت لتسدّ على الناس مسافة حاجاتهم الحقيقيّة، وإنما جاءت لتلبية الحاجات الصحيحة التي تستلزمها ظروف الحياة ومنطبقاتها في كل زمان ومكان، تيسيرا على الخلق ورفعاً للعسر والعتق والمنفعة عن العباد»⁽³⁾.

■ الخلاف في أحكام الأطعمة:

أوضح مثال لذلك الجيلاتين الذي يُستخلص من جنود الخنازير وعظامها.

فقد جاء في إحدى توصيات الندوة المتعدّدة بالكويت عن المواد المحرّمة والنجسة في الغذاء والدواء:

«8- الاستحالة - التي تعني انقلاب العين إلى عين أخرى تغايرها في صفاتها - تحوّل المواد النجسة أو المنتجّسة إلى مواد طاهرة، وتحوّل المواد المحرّمة إلى مواد مباحة شرعا. وبناء على ذلك:

الجيلاتين المتكوّن من استحالة عظم الحيوان وجلده وأوتاره ظاهر وأكله حلال»⁽⁴⁾.

وقال نزيه حماد في برنامج "الشريعة والحياة" الذي خصّصته قناة الجزيرة الفضائية لموضوع المواد النجسة والمحرّمة في الغذاء والدواء: «بالنسبة لقضية الجيلاتين وقعت ندوات فقهية شارك فيها أكثر من خمسين أو ستين عالما من فقهاء الشريعة والأطباء وعلماء الكيمياء الحيوية والأغذية... وأصدرت توصية قاطعة في قضية الاستحالة». ويقصد بذلك الحكم بطهارتها ولو كانت من مصدر حرام كالخنزير والمنتجة بناء على

(1) القرضاوي: المصدر نفسه، 39-40.

(2) حسين محمد: فقه الأقليات، (مجلة رابطة العالم الإسلامي)، 16.

(3) نزيه حماد: المواد المحرّمة والنجسة، (ندوة رؤية إسلامية، الكويت)، 747-748.

(4) ندوة رؤية إسلامية، الكويت: التوصيات، 1080.

القول باستحائتها⁽¹⁾.

لكن هذا القطع يخالفه ما صدر عن مجمع الفقه الإسلامي بحدوث دورته الثالثة المتعددة في عمان، بعد جاء في الرد على استفسارات المعهد العالمي للفكر الإسلامي بواشنطن في 12 صفر 1407هـ - 15 أغسطس 1986م: «لا يحل لمسلم استعمال الخمائر والجيلاتين المأخوذة من الخمائر في الأغذية، وفي الخمائر والجيلاتين المتعددة من النباتات والحيوانات المذكاة شرعا غنية عن ذلك»⁽²⁾. كما يخالفه قرار مجلس المجمع الفقهي الإسلامي الذي صدر في مكة في دورته الخامسة عشرة المتعددة في رجب 1419م / أكتوبر 1998م والذي جاء فيه:

«يجوز استعمال الجيلاتين المستخرج من المواد المباحة وحيوانات المباحة المذكاة تذكاة شريعة، ولا يجوز استخراجها من المحرم كجلد الخنزير وعظامه وغيره من الحيوانات والمواد المحرمة»⁽³⁾. وفي حين يرى محمد عبد السلام⁽⁴⁾ أن الجيلاتين استحال استحالة تامة وأنه «لا يمكن التمييز بين ضروب الجيلاتين المستحضرة من أنواع حيوانية مختلفة نظرا لفقدانها أية علامة من علامات الانتماء إلى الأصل الحيواني»⁽⁵⁾، ينقل عبد الفتاح إدريس⁽⁶⁾ عن وفيق الشرقاوي⁽⁷⁾ قوله: «إن جلود الخنزير وعظامها لا تستحيل استحالة كاملة وإنما استحالة جزئية، ويمكن بطريقة التحليل الطيفي التعرف على أصل الجيلاتين المستخلص من جلود الخنازير وعظامها بعد العمليات الكيميائية المختلفة التي يتم بها التعرف على أصله الذي استخلص منه»⁽⁸⁾.

(1) ينظر أيضا - نزيه حماد: المصدر السابق، 66.

(2) مجلة مجلس مجمع الفقه الإسلامي، الدورة 3، عدد 3، ج 1402/2، وينظر: قرار المجلس رقم 11، 2، 1408/2.

(3) عبد الفتاح إدريس: استخدام الجيلاتين الخنزيري في الغذاء والدواء (محة البحوث العلمية)، 28.

(4) المجمع الفقهي الإسلامي: قرارات المجمع الفقهي، 318-319.

(5) أيروسفور محمد عبد السلام: حبير التغذية لدى منظمة الصحة العالمية، جيف: لوبسراء وأستاذ المعهد الاتحادي السويسري للصحة والطب البيطري، برلين ألمانيا.

(6) محمد عبد السلام: مشكلة استخدام المواد المحرمة، (ندوة رؤية إسلامية، الكويت)، 603.

(7) الدكتور عبد الفتاح محمود إدريس، (1950م-)، من مصر، أستاذ مساعد بقسم الفقه المقارن كلية الشريعة والقانون بالجامعة المصرية، حصل على الليسانس في الشريعة والقانون عام 1976م، ثم الماجستير عام 1981م. ثم الدكتوراه ودكتوراه في الفقه المقارن عام 1984م من كلية الشريعة والقانون، جامعة الأزهر بالقاهرة. له مقالات كثيرة في مجلات محكمة، ومشاركات في مؤتمرات دولية. من تأليفه: "حكم الغناء والمعازف في الفقه الإسلامي"، "حكم لتساوي بالحرمات"، "فقدان هبة من منظور إسلامي"، "مواد نجسة في الغذاء والدواء"، "الاستسباح بين الحسد والعنسي وحكم الشرب من ...".
(http://www.alfiqh.com).

(8) الأستاذ الدكتور وفيق أمين عبد الله الشرقاوي: رئيس مجلس الإدارة والعضو المنتدب للشركة العربية للمنتجات الجيلاتينية الدوائية في جمهورية مصر العربية.

(8) عبد الفتاح إدريس: المصدر السابق، 28.

■ تحديد المفاهيم العلميّة وتحقيق المناط:

رغم التعاريف التي أعطيت للاستحالة فإن التحقق من حصولها يبقى لدى العلماء مضطرباً إلى حد بعيد. فتحويل الدسم إلى مستحلبات مثل المونوغليسريد لا يزال البتُّ في استحالته أو عدم استحالته موضع جدل كبير. كما أن بعض العلماء يرون استحالة الإنفحة⁽¹⁾ والخمائر التي تصنع بها الأحيان⁽²⁾، في حين أن الخمائر وسائط كيميائية لا تدخل في التفاعل وتبقى في العادة كما هي من غير تحويل ولا انقلاب. حتى إنه يمكن إعادة استحالتها لاستعمالها من جديد⁽³⁾.

وفي أحيان كثيرة يتلقّى المستفتي جواباً يزيد حيرة؛ فكثيراً ما نجد في كتب الفتاوى عبارات مثل: «إذا كان يحتوي على شحم الخنزير فهو حرام». «إذا احتوى على مادة نجسة فهو حرام»... ومثال ذلك؛ جاء في سؤال: «يُقدّم إلينا في الشركة وجبات يومية تحتوي على مواد غذائية محرمة (شحم خنزير في حليب "غلوريا" والجنين، والكحول في الخل المحلى) وأخطر من ذلك الخبز الذي هو أساس العيش عندنا يحتوي على خميرة مصنوعة من زبد الجعة (البيرة) وهي محرّم شرهما، فما حكم الشرع في هذه المواد؟»، فكان الجواب: «لا يجوز لكم تناول الأطعمة المشتتة على شحم الخنزير والأشربة المشتملة على الكحول»⁽⁴⁾.

لكن لو دققنا في السؤال فإننا نلاحظ عدم الصيط، فهل حليب "غلوريا" والجنين يحتويان على شحم الخنزير؟ وهل يوجد كحول في الخل المحلى؟ وما نسته؟ وهل خميرة الخبز محرمة؟ فأجواب من غير تمسك على تحقيق المناط يزيد السائل إرباكاً. وإذا لم يقم الفقيه بالتدقيق في هذه المسائل وإثارة العامة بما يجوز حمله وما لا يجوز فسنقوم بذلك؟

إن تراكم هذه العوامل جعلت مسألة الأضعمة المصنعة مصدر قلق للناس، وموضع جدل لا يتيسر، وتسائلات تنتظر الجواب. والندوات والمجالس الفقهية التي تصدّت للموضوع لم تحسم ذلك الخلاف بعد. ويبقى على الباحثين والعلماء جهداً كبيراً يبذلونه في البحث والتحري ليقدّموا للعامة مادة جردية واضحة في دياجير هذه الضلمات.

- (1) جاء في اللسان: «الإنفحة (بكره الهمزة وفتح الفاء مخففة): كرش الحمل أو الجدي ما لم يأكل... والإنفحة شيء يستخرج من بطنه أصفر يعصر في صوفة مبتلة في اللبن، فيغلظ كالجنين، والجمع أنافع». ابن منظور: لسان العرب، 624/2.
- (2) ينظر - ندوة رؤية إسلامية، الكويت، التوصيات، 1080. نزيه حماد: المواد المحرمة والنجسة، 68.
- (3) ينظر أدناه، 648.
- (4) أحمد الدويش: فتاوى اللجنة الدائمة للبحوث العلمية والإفتاء، 279.

جامعة الأمير عبد القادر القادر
الباب الأول

التأطيل الشرعي

بأنظام الأظعمة المطنحة الالحية

الإسلامية

جامعة الأمير عبد القادر للعلوم الإسلامية

إِفْصِيكَ الْأَوَّلَ

ضابط التحليل والتحرير في الأظعمة

المبحث الأول

الضابط في أحكام اللحوم

توطئة:

لقد أولى الإسلام قضية اللحوم وأحكامها الشرعية عناية خاصة من بين ما يطعمه الإنسان، وجعل الذبائح من العقود القائمة على الإيمان «فالذين آمنوا يفتضحهم عقد الإيمان أن يتلقوا التحريم والتحليل من الله وحده ولا يتلقوا في هذا شيئاً من غير»⁽¹⁾، ومن ثم ناداهم الله تعالى في مطلع سورة المائدة: ﴿يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا أَوْفُوا بِالْعُقُودِ أُحِلَّتْ لَكُمْ بَهِيمَةُ الْأَنْعَامِ إِلَّا مَا يُتْلَىٰ عَلَيْكُمْ غَيْرَ مُحِلِّي الصَّيْدِ وَأَنْتُمْ حُرْمٌ إِنَّ اللَّهَ يَحْكُمُ مَا يُرِيدُ﴾ (سورة المائدة: 1)، فأحل سبحانه للمسلمين أن يأكلوا من لحوم الأنعام، ويستفوا منها. لكنه جعل ذلك الحِلَّ خاصاً لأحكام شرعها، فوضع طرفاً للذبح، وحدد مبادئها، وبين شروطها وأركانها.

ثم ذكر ما حرّمه عليهم في آيات قليلة تفيد صيغتها الحصر، منها قوله تعالى في سورة البقرة: ﴿يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا كُلُوا مِن طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ وَاشْكُرُوا لِلَّهِ إِنْ كُنْتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالدَّمَ وَلَحْمَ الْخَيْزِرِ وَمَا أَهْلٌ بِهِ لغيرِ اللَّهِ فَمَن اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَلَا إِثْمَ عَلَيْهِ إِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَّحِيمٌ﴾ (سورة البقرة: 172-173).

وقوله في سورة المائدة: ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالدَّمُ وَلَحْمُ الْخَيْزِرِ وَمَا أَهْلٌ لغيرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى النَّصَبِ﴾ (سورة المائدة: 3). وفي سورة الأنعام: ﴿قُلْ لَا أُجِدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَّسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خَيْزِرٍ فَإِنَّهُ رِجْسٌ أَوْ فِسْقًا أُهْلٌ لغيرِ اللَّهِ بِهِ فَمَن اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَإِنَّ رَبَّكَ غَفُورٌ رَّحِيمٌ﴾ (سورة الأنعام: 145).

فبعد إعلانه إباحتها للطيبات للناس جميعاً، وتحذيره من اتباع الشيطان الذي يأمر بالخبائث، وتأكيد على أن الالتزام بأمر الله وحيه في ذلك فرغ عن توحيد وإفراده بالعبودية؛ توجه بالحديث إلى المؤمنين خاصة ليأكلوا من طيبات الأرزاق ويشكروا الله على نعمه، ونهاهم في نفس السياق أن يأكلوا من الميتة أو الدم أو الخيزر أو ما أهّل به لغير الله، فالمسألة مسألة عبودية وإيمان وتقوى، ﴿وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلالًا طَيِّبًا وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ مُؤْمِنُونَ﴾ (سورة المائدة: 88).

ولقد بسط العلماء القول في الصيد والذبائح، وفصلوا أحكامها في أبواب من كتب الفقه، مما هو كفيلاً

(1) سيد قطب: في ظلال القرآن، 837/2.

بأن يُعني عن استقصائها وتتبع تفاصيلها. إلا أنه في هذا البحث – الذي يُعنى بالأطعمة المصنعة بالخصوص وما يُقحم فيها من مواد قد تكون حيوانية المصدر – نَمَسَ الحاجة إلى تبيين أهم الضوابط التي ترسو عليها تلك الأحكام.

ونظراً لتنوع المواد التي تدخل اليوم في صناعة الأطعمة من مصادر كثيرة، منها الأنعام والخنسازير، وحيوانات البحر، وحتى البكتيريا وغيرها من الكائنات الدقيقة، فإنه يغدو من الضروري التفصيل في أحكام تلك المواد، وعرض أقوال الفقهاء فيها، ومقارنتها ومناقشتها؛ للوصول إلى الضوابط التي يمكن إرساء الأحكام وفقها.

ويدرس هذا المطلب أحكام الميتة والانتفاع بها، وكذا أحكام الدم ولحم الخنزير. لكن ارتباط تلك الأحكام بالنجاسة عند كثير من الفقهاء يجعل البحث في أحكام الميتة متلازماً مع الكلام عن النجاسة.

المطلب الأول: الميتة والدم ولحم الخنزير

1- الميتة:

أ- تعريف الميتة:

المَيْتَةُ والمَيْتَةُ (بالتخفيف والتشديد) لغة: ما خرجت روحه وفارق الحياة.

واصطلاحاً: يعرف أغلب العلماء الميتة بأنها: ما فارقت الروح بلا ذكاة شرعية بأن مات حتف أنفه أو اختل فيه شرط من شروط التذكية⁽¹⁾.

قال القرطبي: «الميتة ما فارقت الروح بلا ذكاة»⁽²⁾.

وقال الجصاص⁽³⁾: «الميتة في الشرع اسم للحيوان الميت غير المدكّي، وقد يكون ميتة بأن يموت حتف

(1) الجصاص: أحكام القرآن، 1/132؛ 2/217. القرطبي: الجامع لأحكام القرآن، 2/217. الرازي: مختار الصحاح، 266.

ابن تيمية: شرح العمدة، 3/154. الفيومي: المصباح المنير، 2/584. زكريا الأنصاري: فتح الوهاب، 1/38. الشريبي: الإقناع، 1/29. النفراوي: الفواكه الدواني، 1/240. محمد اطفيش: شرح النيل، 1/418.

(2) القرطبي: المصدر السابق، 2/217.

(3) هو أبو بكر أحمد بن علي الرازي الجصاص، الفقيه الحنفي، (305-370هـ). كان إمام الحنفية في عصره ببغداد. أخذ

الفقه عن أبي الحسن الكرخي، وأبي سهل الزجاج، وأبي سعيد البردعي، وغيرهم. وتفقه عليه الكثيرون. من مؤلفاته: "أحكام القرآن"، و"شرح مختصر الكرخي"، و"شرح مختصر الطحاوي"، و"كتاب الفصول في الأصول"، وغيرها.

الخطيب البغدادي: تاريخ بغداد، 4/314. القرشي: الجواهر المضية 1/84-85. ابن العماد: شذرات الذهب، 3/71.

المراغي: الفتح المبين، 1/214-216.

أنفه من غير سبب لأدمي فيه، وقد يكون ميتة بسبب فعل آدمي إذا لم يكن فعله فيه على وجه الذكاة المبيحة له»⁽¹⁾.

وجاء في التحرير والتنوير في تعريف الميتة: «هي في أصل اللغة الذات التي أصابها الموت، فمخفّفها ومشدّدها سواء... ثم خص المخفف مع التأنيث بالدابة التي تُقصد ذكاتها إذا ماتت بدون ذكاة، فقيس إن هذا من نقل الشرع، وقيل هو حقيقة عرفية قبل الشرع وهو الظاهر؛ بدليل إطلاقها في القرآن على هذا المعنى»⁽²⁾.

وحسب هذه التعاريف فإن لفظ الميتة يشمل السمك والجراد أيضا، لكن حكمهما الخيل مصداقا للحديث: «أحلت لكم ميتتان ودمان؛ فأما الميتتان فالخوت والجراد، وأما الدمان فالكبد والطحال»⁽³⁾.
إلا أن بعض التعاريف تستثني السمك والجراد من معنى الميتة ابتداءً. فقد عرف أحمد اطفيش⁽⁴⁾ الميتة اصطلاحاً بأنها: «كل برّي ذي نفس سائلة زالت ذكاته بغير تذكية شرعية، فالسمك ليس ميتة لأنه ليس برّياً، والجراد ليس ميتة لأنه لا نفس له سائلة وهي الدم. وتسميتها ميتة في الحديث إنما هي باعتبار اللغة والعقل»⁽⁵⁾.

(1) الخصائص: أحكام القرآن، 1/132.

(2) ابن عاشور: التحرير والتنوير، 2/115.

(3) الربيع بن حبيب: الصحيح، كتاب الأحكام، باب الذبائح، حديث رقم 618، ص 243. ابن ماجه: السنن، كتاب الأطنسة، باب الكبد والطحال، حديث رقم 3314، 2/1102.

ورواه البيهقي: السنن الكبرى، باب الخوت يموت في الماء والجراد، حديث رقم 1128، 1/254. وأحمد: المسند، المكثرون من الصحابة، باقي المسند السابق، حديث رقم 5723، 2/97. والدارقطني: السنن، باب الصيد والذبائح، حديث رقم 23، 4/271. بلفظ: «أحلت (أحل) لنا ميتتان ودمان». قال: ابن حجر: «رواه الدارقطني من رواية سليمان بن بلال، عن زيد بن أسلم موقوفاً. قال: وهو أصح. وكذا صحح الموقوف: أبو زرعة وأبو حاتم». التلخيص الحبير، 1/33-34. ويظر - النووي: المجموع، 9/28. الشوكاني: نيل الأوطار، 9/25).

إلا أن الحديث له حكم المرفوع لأن قول الصحابي: أمرنا بكذا أو نهينا عن كذا أو أحل لنا كذا أو حرّم علينا كذا كونه في حكم المرفوع إلى النبي ﷺ. الصنعاني: سبل السلام، 2/108.

(4) أحمد بن يوسف اطفيش (1237هـ/1821م - 1332هـ/1914م): المعروف بالقطب، من كبار علماء المذهب الإباضي في العصر الحديث. من بني يزقن بوادي ميزاب. أُلّف في فنون عديدة كالتفسير وأصول الدين والفقه وأصوله والنحو واللغة... مؤلفاته بلغت نحو ثلاثمائة مؤلف، منها: في التفسير: "تيسير التفسير" و"هيان الزاد إلى دار المعاد". وفي أصول الفقه: "فتح الله: شرح مختصر العدل والإنصاف". وفي العقيدة: "شرح عقيدة التوحيد". وفي الفقه: "شرح النيسل وشفاء العليل" و"الذهب الخالص المنزه بالعلم القالض" و"ترتيب المدونة الكبرى لأبي غانم بشر بن غانم الخراساني"... قال عنه تلميذه أبو اليقظان واصفاً: «كان لا يُعرف إلا في تدريس علم أو تأليف كتب».

جمعية التراث، معجم أعلام الإباضية، 4/835-849.

(5) أحمد اطفيش: شرح النيل، 8/18.

وجاء في الموسوعة الفقهية الكويتية: «وعرفوا الميتة بألها الميت من الحيوان البري الذي له نفس سائلة؛ مأكول اللحم أو غيره، مات حتف أنفه أو بذكاة غير شرعية»⁽¹⁾.

وذكر الرسول ﷺ مفهوم آخر للميتة في قوله: «ما قطع من البهيمة وهي حية فهي ميتة»⁽²⁾.

وسبب ورود الحديث أنه ﷺ لما قدم المدينة وجد الناس يجنون أسنمة الإبل وإليات الغنم فنهاهم عن ذلك.

فيؤخذ من جملة التعاريف المذكورة أن الميتة في الشرع:

- ما مات حتف أنفه بغير مرض أو حادث كالتردي والخنق...

- ما قُت على غير وجه الذكاة الشرعية؛ ويدخل في ذلك ما ذكّي من الحيوان غير مأكول اللحم لأن ذكاته غير شرعية، قال القرطبي: «وما ليس بمأكول فذكاته كموته»⁽³⁾.

- ما قُطع أو بان من البهيمة الحية، إن لم يكن في موضع الذكاة، قال الجصاص: «وذلك أنه لا خلاف أنه لو ضرب عنق الصيد فأبان رأسه كان الجميع مذكي فثبت بذلك أن المراد ما بان منها من غير موضع الذكاة»⁽⁴⁾.

واختلف العلماء في ميتة الحيوان البحري وفي الجراد وما لا نفس له سائلة.

■ 1- حيوان البحر:

جاء في القرآن تحريم الميتة بصيغة تفيده العموم. ووردت نصوص تفيده استثناء ميتة البحر، منها قوله تعالى:

﴿أَحِلَّ لَكُمْ صَيْدُ الْبَحْرِ وَطَعَامُهُ مَتَاعًا لَكُمْ وَلِلسَّيَّارَةِ وَحُرِّمَ عَلَيْكُمْ صَيْدُ الْبَرِّ مَا دُمْتُمْ حُرْمًا وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي إِلَيْهِ تُحْشَرُونَ﴾ (سورة المائدة: 96). فقد فسر القرطبي قوله تعالى: ﴿وَطَعَامُهُ﴾ في الآية بأنه عبارة

(1) وزارة الأوقاف الكويتية: الموسوعة الفقهية، 229/20.

(2) لحديث أبي وقد الليثي قال: «قدم النبي ﷺ المدينة وهم يجنون أسنمة الإبل ويقطعون إليات الغنم فقال: ما قطع من البهيمة وهي حية فهي ميتة». أحمد: المسند، مسند الأنصار، حديث أبي وقد الليثي، حديث رقم 21395، 218/5. أبو داود: السنن، كتاب الصيد، باب في صيد قطع منه قطعة، حديث رقم 2858، 111/3. ابن ماجه: السنن، كتاب الصيد، باب ما قطع من البهيمة وهي حية، حديث رقم 3216، 1072/2. الترمذي: السنن، كتاب الصيد عن رسول الله، باب ما قطع من الحي فهو ميت، حديث رقم 1480، 74/4. الدارقطني: السنن، باب الصيد والذبائح والأطعمة، حديث رقم 83، 292/4. الحاكم: المستدرک، كتاب الأطعمة، حديث رقم 7150، 137/4. قال الحاكم: «هذا حديث صحيح الإسناد ولم يخرجاه».

(3) القرطبي: الجامع لأحكام القرآن، 217/2.

(4) الجصاص: أحكام القرآن، 305/3.

عما قذف به البحر وطفا عليه. وحكى عن ابن عباس رضي الله عنه قوله: «صيد ما صيد، وطعامه ما لفظ البحر»⁽¹⁾، وقال: «وروي عن أبي هريرة مثله وهو قول جماعة كثيرة من الصحابة والتابعين»⁽²⁾.

وأسند الطبري إلى عمر بن الخطاب رضي الله عنه قوله: «إن الله تعالى قال في كتابه: ﴿أَجِلْ لَكُمْ صَيْدُ الْبَحْرِ وَطَعَامُهُ مَتَاعًا لَكُمْ﴾، فصيده ما صيد منه وطعامه ما قذف». وروي مثله عن ابن عباس وعكرمة⁽³⁾ وأبي هريرة⁽⁴⁾.

ومن تلك النصوص أيضا قوله رضي الله عنه في البحر: «هو الطهور ماؤه، الحل ميتته»⁽⁵⁾، وقول ابن عمر فيما رواه الدارقطني⁽⁶⁾ وابن ماجه⁽⁷⁾: «أحلت لكم ميتتان ودمان؛ فأما الميتتان فالحوت والجراد، وأما الدمان

(1) عن سعيد بن جبير عن ابن عباس أنه قال: في قول الله عز وجل: ﴿أَجِلْ لَكُمْ صَيْدُ الْبَحْرِ وَطَعَامُهُ﴾: «ألا إن صيده ما صيد، وطعامه ما لفظ البحر».

الدارقطني: السنن، باب الصيد والذبايح والأطعمة، حديث رقم 21، 270/4.

وروي عن أبي سلمة بن عبد الرحمن عن أبي هريرة وزيد بن ثابت أنهما كانا لا يريان بما لفظ البحر بأسا. مالك: الموطأ، كتاب الصيد، باب ما جاء في صيد البحر، حديث رقم 1057، 495/2.

(2) القرطبي: الجامع لأحكام القرآن، 318/6.

(3) هو أبو عبد الله عكرمة بن عبد الله مولى عبد الله بن عباس رضي الله عنهما، حافظ الثقة، المفسر. (ت: 170هـ). أحد فقهاء مكة وتابعيها، أصله من الرير من أهل المغرب، اجتهد ابن عباس في تعليمه القرآن والسنن، حدث عن عبد الله بن عباس، وعن جماعة من الصحابة، وروى عنه خلق كثير من التابعين.

ابن خلكان: وفيات الأعيان، 366-265/3. الذهبي: سير أعلام النبلاء، 36-12/5. السيوطي: طبقات الحفاظ، 43، 44.

(4) الطبري: جامع البيان، 65/7، 66، 69 (ينظر أيضا - ابن كثير: تفسير القرآن العظيم، 102/2).

(5) لحديث أبي هريرة قال: سأل رجل رسول الله صلى الله عليه وسلم فقال: يا رسول الله، إننا نركب البحر ونحمل معنا القليل من الماء فإن تروضنا به عطشنا، أفنتوضأ من ماء البحر؟ فقال رسول الله صلى الله عليه وسلم: «هو الطهور ماؤه الحل ميتته».

أحمد: المسند، باقي مسند المنكرين، مسند جابر بن عبد الله، حديث رقم 8720، 361/2. أبو داود: السنن، كتاب الطهارة، باب الوضوء بماء البحر، حديث رقم 83، 21/1. ابن ماجه: السنن، كتاب الطهارة وسننها، باب الوضوء بماء البحر، حديث رقم 386، 136/1. الترمذي: السنن، كتاب الطهارة عن رسول الله صلى الله عليه وسلم، باب ما جاء في ماء البحر أنه طهور، حديث رقم 69، 101/1. النسائي: السنن، كتاب الطهارة، باب ماء البحر، حديث رقم 59، 50/1. قال: الترمذي: «هذا حديث حسن صحيح».

(6) هو أبو الحسن علي بن عمر بن أحمد بن مهدي الدارقطني البغدادي، الإمام الحافظ، (ت: 385هـ). كان عالما حافظا فقيها على مذهب الإمام الشافعي، انفرد بالإمامة في علم الحديث في دهره، وكان عارفا باختلاف الفقهاء والعلل، وأسماء الرجال. صنف كتب عديدة، منها: كتاب "السنن"، و"العلل"، و"المختلف والمؤتلف"، وغيرها.

الخطيب البغدادي: تاريخ بغداد، 40-34/12. ابن خلكان: وفيات الأعيان، 299-297/3. ابن كثير: البداية والنهاية، 318-317/11. السيوطي: طبقات الحفاظ، 395-393.

(7) هو عبد الله محمد بن يزيد الربيعي القزويني (ت: 273هـ): الحافظ، صاحب كتاب "السنن" و"التفسير". متفق عليه محتج به، له معرفة بالحديث وله مصنفات في السنن والتفسير والتاريخ. قال عنه ابن خلكان: «كان إماما في الحديث عارفا

فالكبد والطحال»⁽¹⁾، وحدث جابر بن عبد الله رضي الله عنه قال: «غزونا جيش الخبط⁽²⁾ وأميرنا أبو عبيدة، فجعنا جوعاً شديداً، فألقى البحر حوتا ميتا لم نر مثله يقال له العنبر، فأكلنا منه نصف شهر، فأخذ أبو عبيدة عظما من عظامه فسرَّ الراكب تحته، قال: فلما قدمنا المدينة ذكرنا ذلك للنبي صلى الله عليه وسلم فقال: «كلوا رزقا أخرجه الله عز وجل لكم، أطعمونا إن كان معكم، فأتاه بعضهم بشيء فأكله»⁽³⁾.

لكن اختلف علماء المذاهب في أخذهم بتلك النصوص في حكم ميتة البحر.

ذهب الإباضية إلى حل حيوان البحر مطلقاً، ولو كان تطول حياته في البر، سواء منه ما مات باصطياد أو طفا على الماء أو قذفه البحر أو نضب عنه. إلا الضفدع والسلحفاة ففي حل ميتتهما قولان في المذهب⁽⁴⁾. وذكر أحمد اطفيش عن صاحب التاج القول بحرمة ما أشبه حرام البر كخترير البحر، لكن قال مرجحاً «والصحيح حل الجميع»⁽⁵⁾.

وقال السالمي⁽⁶⁾: «والمذهب عندنا حل جميع ما كان من صيد البحر لعموم قوله تعالى: ﴿أحل لكم صيد البحر وطعامه﴾ (سورة المائدة: 96)، والخلاف الموجود عند قومنا في خترير البحر وكلبه سائغ عندنا، وكذا القول في السرطان والصفدع والتساح، فإنها إن كانت من صيد البحر فهي داخلة تحت عموم الآية، وإن كانت من هوام البحر وحشرات البر فالخلاف فيها سائغ، وقد حرم الله تعالى علينا كل حبيث، فكل ما كان من الحبائث فهو حرام، والله أعلم»⁽⁷⁾.

بعلومه وجميع ما يتعلق به».

السيوطي: طبقات الحفاظ، 1/ 283. ابن العماد: شذرات الذهب، 1/ 164. ابن خلكان: وفيات الأعيان، 1/ 279.

(1) تقدم تخریج الحديث أعلاه، 70.

(2) الخبط: ورق الشجر الساقط بعد ضربه بالعصا، وهو من غلف الإبل. ابن منظور: لسان العرب، 7/ 281. الجزري: النهاية في غريب الحديث، 7/ 2.

(3) البخاري: الصحيح، كتاب المغازي، باب غزوة سيف البحر، حديث رقم 4104، 4/ 1586. مسلم: الصحيح، كتاب الصيد والذبائح وما يؤكل من الحيوان، باب إباحة ميتات البحر، حديث رقم 1935، 3/ 1535.

(4) أحمد اطفيش: شرح النبيل، 1/ 418، 422، 438، 500.

(5) أحمد اطفيش: المصدر نفسه، 4/ 499.

(6) السالمي نور الدين أبو محمد عبد الله بن حميد بن سلوم (1284هـ/ 1867م - 1332هـ/ 1914م): فقيه، ومصنح،

وسياسي. من أبرز علماء الإباضية المشاركة في العصر الحديث. ولد بعمان. من أساتذته: والده، وراشد بن سيف اللمكي، وماجد بن حميس العبري. تلمذ على يديه أغلب زعماء النهضة العلمية والسياسية بعمان. من أبرزهم: الإمامان سالم بن راشد الخروصي، ومحمد بن عبد الله الخليلي. تأليفه تنيف على 30 عنواناً في مختلف الفنون، أهمها: "معارج الآمال"، في الفقه، و"مشارك أنوار العقول" في أصول الدين، و"طلعة الشمس" في الأصول، و"شرح الجامع الصحيح" في الحديث. كان قطب الرحي في إحياء الإمامة في عُمان. مصطفى شريف: السالمي حياته وأثاره، 57-296.

(7) السالمي: معارج الآمال، 5/ 48.

أما الحنفية فيرون أن الأصل في الحيوان البحري أنه ميتة، وعلى هذا فلا يجوز من الحيوان البحري سوى ما استثنى بالنص وهو السمك. قال ابن عابدين⁽¹⁾: «وحدِيث: "هو الطهور ماؤه والحل ميتته"، المراد منه السمك كآية ﴿أَحِلُّ لَكُمْ صَيْدُ الْبَحْرِ﴾ لأن السمك مراد بالإجماع وبه تنتفي المعارضة بين الأدلة، فإثبات الحل فيما سواه يحتاج إلى دليل»⁽²⁾.

واشترطوا لحد أن يموت بسبب ظاهر ولو بقذف البحر، ولا يجوز ما طفا منه دون ظهور سبب لموته. واستدلوا على ذلك بحديث جابر أن الرسول ﷺ نهي عن أكل الطافي⁽³⁾.

وقالوا المراد بقوله تعالى: ﴿وَوَطَعَا مَاءَهُ﴾ ما قذفه البحر إلى الشاطئ فمات⁽⁴⁾.

وزهد المالكية إلى حل كل ما في البحر مطلقاً؛ سواء اصطيد حياً أم وجد ميتاً. ولا يفتقر إلى ذكاة سوى ما شابه منه حرام البر، حيث اختلفوا في حله كحزير البحر وكلب البحر. وكره مالك⁽⁵⁾ حزير الماء من جهة اسمه ولم يحرمه، وقال: «أنتم تقولون حزير» وقال ابن القاسم⁽⁶⁾: «أنا أتقيه حراماً»⁽⁷⁾. لكن

(1) محمد أمين بن عمر بن عبد العزيز عابدين الدمشقي (ت: 1252هـ)، فقيه الديار الشامية وإمام الحنفية في عصره. له "رد المختار على الدر المختار" يعرف بحاشية ابن عابدين، و"العقود الدرية في تفتيح الفتاوى الحامدية"، و"نسمات الأسحار على شرح المنار". الزركلي: الأعلام، 42/6.

(2) ابن عابدين: حاشية رد المختار، 307/6.

(3) ولفظ الحديث عن جابر بن عبد الله قال: قال رسول الله ﷺ: «ما ألقى البحر أو جرر عنه فكلوه، وما مات فيه وطفا فلا تأكلوه».

أبو داود: السنن، كتاب في الأطعمة، باب في أكل الطافي من السمك، حديث رقم 3815، 358/3. ابن ماجه: السنن، كتاب الصيد، باب الطافي من صيد البحر، حديث رقم 3246، 1081/2. قال أبو داود: «روى هذا الحديث سفيان الثوري وأيوب وحماد عن أبي الزبير أوقفوه على جابر. وقد أسند هذا الحديث أيضا من وجه ضعيف عن ابن أبي ذئب عن أبي الزبير عن جابر عن النبي ﷺ».

(4) الكاساني: بدائع الصنائع، 35/5-36. المرغيناني: الهداية شرح البداية، 70/4. ابن نجيم: البحر الرائق، 196/8.

(5) هو أبو عبد الله مالك بن أنس بن أبي عامر الأصبحي الحميري، (ت: 179هـ). إمام دار الهجرة، وأحد الأئمة الأربعة، وإليه تنسب المالكية، ولد بالمدينة المنورة وتوفي بها. وهو من أئمة الحديث، طلب العلم وهو حدث فأخذ عن الكثير منهم الزهري، وعبد الله بن دينار. له مصنفات شهيرة منها: "الموطأ" و"رسالة في القدر والرد على القدرية"، و"رسالة في الأفضية" و"كتاب في النجوم" و"تفسير عرب القرآن" وغيرها.

ابن فرحون: الديباج المذهب، 17-29. وينظر - البحاري: التاريخ الكبير، 310/7. ابن خلكان: وفيات الأعيان، 135/4-139. الذهبي: سير أعلام النبلاء، 48/8-135.

(6) هو أبو عبد الله عبد الرحمن بن القاسم بن خالد بن جنادة العتفي بالولاء، الفقيه المالكي، مفتي الديار المصرية، (ت: 191هـ). جمع بين الزهد والعلم، وتفقه على يدي الإمام مالك ونظرائه، وانتفع به أصحاب مالك بعد موته، له "المدونة" ألفها عن مالك.

ابن خلكان: وفيات الأعيان، 129/3-130. الذهبي: سير أعلام النبلاء، 120/9-125. ابن فرحون: الديباج المذهب، 147-146.

(7) ابن عبد البر: التمهيد، 223/16.

الظاهر في المذهب حل حيوان البحر مطلقاً لإطلاق النصوص، ويشمل ذلك ما يعيش في البر والبحر معاً كالضفدع إلا السلحفاة التي تعيش في البراري⁽¹⁾.

أما عند الشافعية فيحل السمك وكل ما على شاكلته، ولو طفلاً أو مات حتف أنفه بلا سبب، أمّا ما لم يشبه السمك ففيه قولان، أصحهما في المذهب الجواز⁽²⁾. وما يعيش في البر من حيوانات البحر يجوز على الصحيح أيضاً إلا الضفدع فاتفقوا على عدم جوازه⁽³⁾ لورود النهي عن قتله⁽⁴⁾.

والخنازير يقولون بجواز صيد البحر كله. أما ما يعيش في البر فلا يجوز على الصحيح، إلا ما لا دم له كالسرطان ففيه خلاف⁽⁵⁾. وقال ابن مفلح⁽⁶⁾: «ما كان مأواها البحر وهو يعيش في البر كطيور الماء والسلحفاة وكلب الماء فلا يحل إلا بذبحه وهذا هو الصحيح في المذهب»⁽⁷⁾.

ونص البعض على حرمة الضفدع للنهي عن قتله، والحية لاستحبابها والتمساح لأنه يفترس البشر⁽⁸⁾. ويرى ابن قدامة⁽⁹⁾ أن الضابط في ذلك هو أن ما يفرخ في الماء ويبض فيه فهو من حيواناته كالسمك، وأما ما يفرخ في البر ويبض فيه ولا يدخل الماء إلا ليعيش منه كطيور الماء فهو من حيوانات البر لا يحل إلا بذكاة شرعية⁽¹⁰⁾.

(1) العدوي: حاشية على شرح كفاية الطالب، 694/1.

(2) الشافعي: الأم، 146/7. الفيروزآبادي: التبيد، 84. التبريني: معني المحتاج، 297/4.

(3) النووي: المجموع، 29/9.

(4) حديث عبد الرحمن التيمي قال: «ذكر طبيب الدواء عند رسول الله ﷺ، فذكر الضفدع يكون في الدواء فهى النبي ﷺ عن قتله».

أبو داود: السنن، كتاب الطب، باب في الأدوية المكروهة، حديث رقم 5269، 368/4. الخاكم: المستدرک. ذکر مناقب عبد الرحمن التيمي، حديث رقم 5882، 504/3. قال: الخاكم: «هذا حديث صحيح الإسناد ولم يخرجاه».

وعن أبي هريرة قال: «هى رسول الله ﷺ عن قتل الضفدع والنملة واخذها». ابن ماجه: السنن، كتاب الصيد، باب ما ينهى عن قتله، حديث رقم 3222، 1074/2.

(5) ابن قدامة: المغني، 338/9. المرادوي: الإنصاف، 384/10.

(6) أبو إسحاق إبراهيم بن محمد بن عبد الله بن محمد بن مفلح، برهان السدين، الفقيه الحنبلي المحدث الأصولي. (ت: 884هـ). باشر قضاء دمشق مراراً حتى لقب بقاضي القضاة. من مؤلفاته: "شرح المقنع"، في الفقه، و"المقصد الأرشد في ترجمة أصحاب الإمام أحمد"، و"مرقاة الوصول إلى علم الأصول"، وغيرها.

إبراهيم ابن مفلح: المقصد الأرشد، 166/3-167. ابن العماد: شذرات الذهب، 338-339.

(7) إبراهيم ابن مفلح: المبدع، 214/9.

(8) البهوتي: الروض المربع، 349/3. البهوتي: كشاف القناع، 213/6. ابن ضويان: منار السبيل، 368، 367/2.

(9) هو أبو محمد عبد الله بن أحمد بن محمد بن قدامة موفق الدين المقدسي ثم الدمشقي، الحنبلي، (ت: 620هـ). كان حجة في المذهب الحنبلي، وقد أفنى وناظر وتبحر في فنون كثيرة. له مصنفات جليلة، منها: "المغني في شرح مختصر الخرقي" و"الكافي في الفقه" و"البرهان في علوم القرآن"، و"روضة الناظر وحنة المناظر" في أصول الفقه، وغيرها.

ابن كثير: البداية والنهاية، 101-99/13. الذهبي: سير أعلام النبلاء، 172-166/22. المصدر السابق، 92-88/5.

(10) ابن قدامة: المغني، 268/3.

ويذهب الشيعة إلى تحريم حيوانات البحر غير السمك، والتي تشبه حيوانات البر المحرمة، كخزير البحر وكرابه وحية الماء. وتحريم السلحفاة والضفدع والسرطان والجلال من السمك، كما يحرمون السمك الطافي⁽¹⁾. ويتلخص من هذا العرض أن جمهور الفقهاء يتفقون على حل صيد البحر مطلقا سواء مات حتف أنفه أم بسبب، ويختلفون فيما يعيش منه في البر، وأغلبهم على تحريم الضفدع والسلحفاة والتمساح وما شاكلها، وينفرد الأحناف والشيعة بالقول بتحريم ما ليس على هيئة السمك من حيوان البحر، وباشتراط أن يموت السمك بسبب كالاصطياد أو انحسار الماء عنه أما إذا ظفا فلا يحل، وقد توقفت أدلتهم⁽²⁾. وتبرز أهمية هذا الموضوع في كون بعض المواد المضافة تصدر من حيوانات بحرية، كزيت كبد الفقمعة، والجيلاتين الذي يصنع من أسماك القرش...

■ 2- ما لا نفس له سائلة:

يُقصد بما لا نفس له سائلة ما لا دم له كالحشرات والعناكب⁽³⁾. جاء في المصباح المنير: «قولهم لا نفس له سائلة أي لا دم له يجري، وسمي الدم نفسا لأن النفس التي هي اسم لجملة الحيوان قوامها بالدم، والتفساء من هذا»⁽⁴⁾. وفي اللسان: «سمي الدم نفسا لأن النفس تخرج بخروجه»⁽⁵⁾. والتطرق إلى هذا الموضوع يفرضه واقع ما يحدث اليوم في التصنيع الغذائي من إضافة مواد إلى الطعام مصدرها الحشرات.

وقد اختلف العلماء في الحشرات وكل ما ليس له نفس سائلة هل تعتبر ميتتها محرمة أم أنها ليست من الميتة أصلا؟ ومردّد الخلاف إلى تعارض عموم آية تحريم الميتة مع الحديث: «أحلت لكم ميتتان ودمان...».

حكم أكل الجراد :

يُتفق حل علماء المذاهب عدا المالكية على حل الجراد ميتا بغير ذكاة؛ لأن الحديث يخص الآية. والحديث ابن أبي أوفى رضي الله عنهما قال: «غزونا مع النبي ﷺ سبع غزوات أو ستا كنا نأكل معه الجراد»⁽⁶⁾، وقالوا: لم يفصل الراوي هل كانوا يذكون الجراد.

(1) الصنعاني: التاج المذهب، 3/ 472. المحقق الحلبي: شرائع الإسلام، 4/ 748. محمد الحلبي: السرائر، 3/ 98.

(2) ينظر - ابن حجر: فتح الباري، 9/ 619.

(3) تبغي الإشارة إلى أن مصطلح "حشرات" عند الفقهاء يطلق على صغار هوائ الأرض؛ فيدخل فيه الحية والفأر والوزغ وحتى القنفذ عند البعض. ينظر - قلعه جي: معجم لغة الفقهاء، 158.

أما الحشرات بالإطلاق المعاصر فهي تلك الدويبات التي لا دم لها سائل، وتحمل ثلاثة أزواج من الأرجل الحركية.

(4) الفيومي: المصباح المنير، 2/ 617.

(5) ابن منظور: لسان العرب، 6/ 234.

(6) البخاري: الصحيح، كتاب الذبائح والصيد، باب أكل الجراد، حديث رقم 5176، 2/ 217. مسلم: الصحيح، كتاب الصيد والذبائح وما يؤكل من الحيوان، باب إباحة الجراد، حديث رقم 1952، 3/ 1546.

والجراد كالسك لو افتقر إلى تذكية لافتقر إلى آلة، ولمَّا كانت تذكيته بغير الذبح⁽¹⁾.

قال محمد اطفيش: «الجراد حلال وجد حيًّا أو ميتًا، أكل حيا أو ميتًا، ذكر اسم الله عليه أو لم يذكر، طبخ أو لم يطبخ، وسواء مات بقطع يد أو غيرها»⁽²⁾.

أما المالكية فقالوا: «لا يخلُّ إلا إذا مات بسبب كقطع شيء منه، أو سلق أو غلي، وما مات حتف أنفه لا يؤكل، وقالوا لا بد من التسمية والنية وسائر الشرائط المعتبرة في التذكية، واستدلوا بالآية: ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ...﴾ (سورة المائدة: 3) والجراد ميتة وهو بري لا يجوز إلا بذكاة⁽³⁾. قال صاحب الشرح الكبير: «وافتقر على المشهور نحو الجراد من كلِّ ما ليس له نفسٌ سائلة لها أي للذكاة بنية وتسمية»⁽⁴⁾. وهو قول عند الإباضية⁽⁵⁾ والحنابلة⁽⁶⁾.

إلا أن الأمر ليس موضع اتفاق عند المالكية. فالقرظي يرى تخصيص آية تحريم الميتة بتحديث «أحلت لكم ميتتان ودمان...» ويقولونه تعالى: ﴿أَحِلُّ لَكُمْ صَيْدُ الْبَحْرِ وَطَعَامُهُ﴾⁽⁷⁾، كما نقل القاضي أسو محمد عبد الوهاب⁽⁸⁾ من المالكية أن الجراد يؤكل بلا ذكاة⁽⁹⁾.

وقال ابن عاشور⁽¹⁰⁾: «وقد ألحق بعض الفقهاء بالحوث الجراد؛ تؤكل ميتته لأنه تتعذر ذكاته،

(1) البسيوي: الجامع، 17/2، الكندي: المغتفر، 182/3، الخصائص: أحكام القرآن، 136/1، ابن قدامة: المغني، 315/9، النووي: شرح صحيح مسلم، 103/13، المحقق الحلبي: شرايع الإسلام، 163/3، ابن المرتضى: البحر الرخسار، 291/5، إبراهيم بن مفتح: المبدع، 213/9، بولرواح: موسوعة آثار الإمام جابر، 753/2.

(2) محمد طعيش: هبهان الزاد، 458/2.

(3) مالك: المدونة، 57/3.

(4) الدردير: الشرح الكبير، 114/2.

(5) محمد طعيش: شرح النيل، 532/4-533.

(6) ابن قدامة: النكاح، 477/1، الررداوي: الإنصاف، 384/10.

(7) القرظي: الجامع لأحكام القرآن، 217/2.

(8) هو أبو محمد عبد الوهاب بن علي بن نصر بن أحمد، التعليلي البغدادي المالكي، (ت: 422هـ). القاضي الفقيه الأصولي الشاعر. تفرغ عن ابن الجلاب، والبقلاوي، وحذت عن أبي بكر الأهرلي. له مصنفات جليلية، منها: "المنوعة في شرح الرسالة"، و"الإشراف في مسائل الخلاف"، و"النصرة للذهب مالك"، وغيرها.

الخطيب البغدادي: تاريخ بغداد، 31/11، ابن حلكان: وفيات الأعيان، 219/3-222. الذهبي: سير أعلام النبلاء،

429/17-432. ابن فرحون: الديباج المذهب، 159-160.

(9) الخطاب: مواهب الجليل، 87/1.

(10) محمد الطاهر بن محمد بن محمد الطاهر بن عاشور (1296هـ/1879م-1393هـ/1973م): فقيه مفسر تونسي. تخرج في

الزيتونة سنة 1317هـ/1896م، وبدأ فيه التدريس سنة 1324هـ/1903م. ثم عين نائباً أول لدى النظارة العلمية بجامع الزيتونة،

فقام بإصلاحات علمية وتربوية. وعند استقلال تونس أسندت إليه رئاسة الجامعة الزيتونية سنة 1374هـ/1956م. من تاليفه:

تفسير "التحرير والتنوير"، و"مقاصد الشريعة الإسلامية"، وغيرها. إسلام أون لاين.نت

وهو قول ابن نافع⁽¹⁾ وابن عبد الحكم⁽²⁾ من المالكية تمسكاً بما في صحيح مسلم⁽³⁾ من حديث عبد الله بن أبي أوفى...» وذكر الحديث، وقال: «فهو يقتضي الإباحة إما بأكله بغيره إياه أو بتقريره ذلك فتخصر به الآية لأنه حديث صحيح. وأما حديث: "أحلت لنا ميتتان السمك والجراد" فلا يصلح للتخصيص لأنه ضعيف. ولعل مالكا رحمه الله استضعف الحديث الذي في مسلم، أو حملته على الاضطرار في السفر، أو حملته على أنهم كانوا يصنعون به ما يقوم مقام الذكاة. قال ابن وهب⁽⁴⁾: إن ضمَّ الجراد في غرائر فضمَّه ذلك ذكاةً له»⁽⁵⁾.

أما بقية ما لا نفس له سائلة:

فيذهب جمهور العلماء من الإباضية، وأكثر الحنفية، والمالكية في المشهور، والشافعي⁽⁶⁾ في قول، والحنابلة

- (1) أبو محمد عبد الله بن نافع مولى بني محزون المعروف بالصانع (ت: 206هـ) صاحب مالكا وروى عنه وتفقه عنده وعنسى نظرائه، وحلته في الإفتاء بالمدينة بعده، له تفسير للموطأ رواه عنه يحيى بن يحيى.
- الذهبي: سير أعلام النبلاء، 371/10-374. ميزان الاعتدال، 213/4-214. ابن فرحون: الديباج المذهب، 131.
- (2) أبو محمد عبد الله بن عبد الحكم بن أعين بن ليث بن رافع، الفقيه المالكي المصري، (ت: 214هـ). كان من أعلم أصحاب مالكا. تختلف أصول مذهبه وفروعه، وأفضت إليه رئاسة المالكية بمصر بعد أشهب، وروى عن مالك الموطأ سماعاً. صنف كتباً منها: "المختصر الكبير، والأوسط، والصغير"، و"كتاب الأموال"، و"كتاب مناقب عمر بن عبد العزيز"، وغيرها.
- ابن حنكأ: وفيات الأعيان، 34/3-35. الذهبي: المصدر السابق، 220/10-223. ابن فرحون: المصدر السابق، 134.
- (3) هو أبو الحسن مسلم بن الحجاج بن مسلم القشيري النيسابوري، (ت: 261هـ). أخذ الأئمة، ومن حفاظ الحديث المشهورين. صرح الجامع الصحيح الذي دعت المغاربة وأبو علي النيسابوري من المشاركة إلى تفضيله على الجامع الصحيح لنسجاري. رحل إلى الحجاز والعراق والشام ومصر، وسمع من خلق كثير. له مؤلفات عديدة منها: "كتاب الجامع الصحيح"، و"الأسماء والكنى"، و"الصفات"، و"التاريخ"، وغيرها.
- احظيت بعدة دي: تاريخ بغداد، 100/13-103. ابن حنكأ: المصدر السابق، 194/5-196. الذهبي: المصدر السابق، 557/12-580. ابن كثير: البداية والنهاية، 33/11-35.
- (4) هو أبو محمد عبد الله بن وهب بن مسلم القرشي بالولاء، الفقيه المالكي المصري. (ت: 197هـ). صحب الإمام مالك بن أنس عشرين سنة، وكان أحد أئمة عصره، واشتهر بالثبوت في الرواية والفتيا. صنف الموطأ الكبير، والموطأ الصغير.
- ابن حنكأ: المصدر السابق، 36/3-37. ابن فرحون: المصدر السابق، 132-133. ابن العماد: شذرات الذهب، 247/1-248.
- (5) ابن عاشور: التحرير والتنوير، 118/2.
- (6) هو محمد بن إدريس بن العباس بن عثمان بن شافع بن السائب المظلي الشافعي، (ت: 204هـ)، أحد الأئمة الأربعة، وإليه ينسب المذهب الشافعي، كان لغزياً شاعراً أصولياً فقيهاً. تفقه بمكة على مسلم بن خالد الزنجي، وحفظ الموطأ عن مالك، ثم انتقل إلى العراق، فاجتمع به جماعة من العلماء منهم أحمد بن حنبل، وأبو ثور، وابن سريج، وغيرهم، ثم انتقل إلى مصر فألف فيها كتباً في مذهبه الجديد، وأقام بها إلى أن مات. له مؤلفات كثيرة منها: "الأم"، و"الرسالة"، و"اختلاف الحديث"، وغيرها.
- ابن حنكأ: وفيات الأعيان، 163/4-165. ابن السبكي: طبقات الشافعية الكبرى، 71/2-74. ابن كثير: البداية والنهاية، 251/10-252. ابن العماد: المصدر السابق، 9/2.

في ظاهر الرواية عن الإمام أحمد⁽¹⁾، والزبيدي والإمامية إلى أن الحيوان ينحس لما فيه من الدم، فما ليس له دم سائل لا يتناولُه نصُّ التحريم ولا ينحس ما مات منه سواء تولد من طاهر أو نجس⁽²⁾.

ويذهب أغلب الشافعية، والظاهرية إلى نجاسة ما لا دم له سائل كغيره من الحيوان⁽³⁾.

وقد استدلل القائلون بطهارتها بحديث أبي هريرة رضي الله عنه أن رسول الله ﷺ قال: «إذا وقع الذباب في إناء أحدكم فليغمسه كله ثم ليطرحه، فإن في أحد جناحيه شفاء وفي الآخر داء»⁽⁴⁾. قال ابن القيم⁽⁵⁾: «ووجه الاستدلال به أن النبي ﷺ أمر بمقله وهو غمسه في الطعام، ومعلوم أنه يموت من ذلك، ولا سيما إذا كان الطعام حاراً... ثم عدت هذا الحكم إلى كل ما لا نفس له سائلة... إذ الحكم يعمُّ بعموم علته وينتفي عن انتفاء سببه»⁽⁶⁾.

- (1) هو أبو عبد الله أحمد بن محمد بن حنبل الشيباني البغدادي، (164-241هـ). الإمام الفقيه المحدث. ولد ببغداد ونشأ بها، ورحل إلى العديد من الأقطار طلباً للحديث، تفقه على ابن عيينة، ويحيى بن سعيد القطان، ووكيع، والشافعي فترة وجوده ببغداد، وغيرهم. وأخذ عنه ابنه عبد الله، وأحمد بن الحسن الترمذي، وأبو داود السجستاني، وغيرهم. وأهم ما ألفه الإمام أحمد: "كتاب المسند" جمع فيه ما بلغه من الحديث مبرها على الصحابة.
- (2) البخاري: التاريخ الكبير، 5/2. ابن أبي حاتم: الخراج والتعديلات، 1/292-313. الخطيب البغدادي: تاريخ بغداد، 4/412-423. الذهبي: سير أعلام النبلاء، 11/177-344. ابن العماد: المصدر السابق، 2/96-98.
- (3) البسيوي: الجامع، 2/12. ابن عبد البر: التمهيد، 1/338. السرخسي: المبسوط، 1/51. الكاساني: بدائع الصنائع، 1/63. ابن تيمية: شرح العمادة، 1/131. ابن تيمية: مجموع الفتاوى، 21/99. ابن جزى: القوانين الفقهية، 57. الخطيب: مواهب الجنيل، 1/99. الشربيني: الإقناع، 1/26. الشربيني: معني الخناج، 23/23. التدمياضي: إعانة الطالبين، 1/90. الخفقي: شرائع الإسلام، 1/8، 44، 3/178. ابن خزيمة: شجر الزخار، 2/14. محمد الطميش: شرح النيل، 1/122. السالمي: معارج الآمال، 5/114. بونرواح: موسوعة آثار الإمام حابر، 1/416.
- (4) الشافعي: الأم، 1/5. النووي: المجموع، 2/527. ابن حزم: المحلى، 1/105-106. ابن حجر: فتح الباري، 10/251.
- (5) الربيع بن حبيب: الصحيح، كتاب الزكاة والصدقة، باب أدب الطعام والشراب، حديث رقم 371، ص 148. البخاري، الصحيح، كتاب الطب، باب إذا وقع الذباب في الإناء، حديث رقم 5445، 5/2180.
- (6) ابن خزيمة: الصحيح، باب ذكر الدليل على أن سقوط الذباب في الماء لا ينحسه، حديث رقم 105، 1/56. ابن حبان: الصحيح، باب المياه، حديث رقم 1246، 4/53.
- (7) شمس الدين محمد بن أبي بكر بن أيوب بن سعد بن حريز الزرععي الدمشقي ابن قيم الجوزية الحنبلي (ت: 751هـ): كان واسع العلم عارفاً بالخلاف ومذاهب السلف، هذب كتب ابن تيمية ونشر علمه. من تصانيفه: "الهدى" و"إعلام الموقعين" و"بدائع الفوائد" و"طريق السعادتين" و"شرح منازل السائرين" و"القضاء والقدر" و"جلاء الأفهام في الصلاة والسلام على خير الأنام" و"مسايد الشيطان" و"مفتاح دار السعادة" و"الروح" و"حادي الأرواح إلى بلاد الأفراح" و"الصواعق المرسله على الجهمية والمعطلة"، و"قصيدة الكافية في الانتصار للفرقة الناجية".
- (8) ابن حجر: الدرر الكامنة، 5/137-140. الشوكاني: البدر الطالع، 2/143-146.
- (9) ابن القيم: زاد المعاد، 4/111.

أما القائلون بنجاستها فيستدلون بعموم تحريم الميتة. قال ابن حزم⁽¹⁾ فيمن فرَّق بين ميتة ما له نفس سائلة وما ليس له نفس سائلة: «هذا خطأ لأنه قولٌ لم يأت به قرآن ولا سنة ولا إجماع ولا قول صاحب ولا قياس... ولم يخصّ تعالى من تحريم الميتة ما لها نفس سائلة مما لا نفس سائلة لها»⁽²⁾.

وسياق الكلام عن ذلك مفصلاً في مبحث الأعيان النجسة بحول الله⁽³⁾.

■ أكل ميتة ما ليس له نفس سائلة وبيعها:

للفقهاء في أكلها اتجاهان:

حرمة أكل جميعها للاستحيات. وهو مذهب الإباضية والحنفية والشافعية والحنابلة والظاهرية والزيدية. واستثنوا الجراد فإنه مما أجمعت الأمة على حلِّ أكله للحديث: «أحلت لكم ميتتان ودمان...». كما استثنوا ما صعب تمييزه وتعسر التحرز منه مما تولد من طعام ومات فيه⁽⁴⁾.

وقد استدلوا على الحرمة بالأمر بطرح الذباب في قوله ﷺ: «ثم ليطرحه»⁽⁵⁾.

2- حلُّ جميع أصناف الحشرات مما ليس له دم سائل شرط أن تذكى بأي فعل تموت به وهو إحدى الروايتين في مذهب المالكية⁽⁶⁾، وفي رواية أخرى الكراهة⁽⁷⁾.

ويرى أحمد الخليلي جواز أكلها ما لم تكن ضارة⁽⁸⁾.

(1) هو أبو محمد علي بن أحمد بن سعيد بن حرم، الفارسي الأصل، الأندلسي القرطبي الظاهري (ت: 465هـ). كان حافظاً عاماً بعلوم الحديث وفقهه. بعد أن كان شافعي المذهب انتقل إلى مذهب أهل الظاهر. تأليفه كثيرة، منها: "كتاب الأحكام في أصول الأحكام"، وكتاب "الفصل في الملل في الأهواء والنحل"، وكتاب في "الإجماع"، وكتاب "الحنى بالأثار"، وغيرها.

ابن حنكاه: وفيات الأعيان، 3/325-326. الذهبي: سير أعلام النبلاء، 8/184-212. ابن العساق: شذرات الذهب، 2/299-300.

(2) ابن حزم: المحلى، 1/105-106.

(3) بنظر أدناه، 341-350.

(4) ابن حزم: المصدر نفسه، 7/405. السرخسي: المسبوط، 11/220. النووي: المجموع، 9/14-15. المرادوي: الإنصاف،

10/354. الشريبي: مغني المحتاج، 4/268. ابن عابدين: حاشية رد المختار، 6/304. أحمد الصنعائي: التسامح المذهب،

3/471. المحقق الخليلي: شرائع الإسلام، 3/173. أحمد اطفيش: شرح النيل، 1/422. وزارة الأوقاف الكويتية: الموسوعة

الفقهية، 17/279-280.

(5) الصنعائي: سبل السلام، 1/28.

والحديث تقدم تحريمه أعلاه، 79.

(6) الخطاب: مواهب الجليل، 3/231. الدردير: الشرح الكبير، 2/114. الدسوقي: حاشية على الشرح الكبير، 1/48.

(7) الباجي: المنتقى شرح الموطأ، 3/132.

(8) أحمد الخليلي: فتاوى الأئمة، 390.

وذهب أكثر الفقهاء إلى عدم جواز بيع الحشرات التي لا نفع فيها، إذ اشترطوا في المبيع أن يكون منتفعا به⁽¹⁾، أما إذا وُجد ما فيه منفعة فيجوز بيعه كدود القز والنحل⁽²⁾.

وقد نصر الحنفية والشافعية على جواز بيع دود العلق لحاجة الناس إليه للتداوي⁽³⁾.

وذكر ابن عابدين دودة القرمز، وردَّ على من قال بعدم جواز بيعها لأنها ليست مالا، وقال: «قلتُ وفيه أنها من أعزِّ الأموال اليوم ويصدق عليها تعريفُ المال المتقدم، ويحتاج الناس إليها كثيرا في الصباغ وغيره، فينبغي جواز بيعها»⁽⁴⁾.

ويتبين من هذا العرض أن الجمهور يرون طهارة ما لا نفس له سائلة، وإن ذهبوا إلى تحريم أكلها فلاجل الاستحباب أو توقع الضرر، كما ذهب البعض إلى منع بيعها باعتبار أنها غير ذات نفع، ويترجح من هذا كله عدم حرمة أكلها وبيعها ما لم يتحقق فيها الضرر.

■ الانتفاع بجلد الميتة:

لقد حرم الله تعالى الميتة وذلك يقتضي في الظاهر تحريم أكلها والتصرف فيها. فقد جاء في حديث عدي بن عكيم: «لا تنتفعوا من الميتة بإهاب ولا عصب»⁽⁵⁾.

وفي حديث جابر بن عبد الله رضي الله عنه أنه سئل رسول الله صلى الله عليه وسلم عن شحوم الميتة يطلّى بها السفن ويُستصبح

(1) ابن قدامة: المعنى، 122/4. إبراهيم ابن مفلح: المبدع، 9/4، 58/6. زكريا الأنصاري: فتح الوهاب، 273/1. الشربيني: معني المحتاج، 12-11/2. البحرمي: حاشية على شرح منهل الطلاب، 178/2. الشوكاني: السيل الجرار، 31/3. أحمد الصنعاني: التاج المذهب، 199/2.

(2) النووي: المجموع، 214/9.

(3) النووي: روضة الطالبين، 351/3. ابن نجيم: البحر الرائق، 85/6.

(4) ابن عابدين: حاشية رد المحتار، 51/5. ودودة القرمز Cochenille هي التي يكثر استعمالها في صباغ كثير من الأطعمة باللون الأحمر اليوم!

(5) عن عبد الله بن عكيم الجهني قال: قرئ علينا كتاب رسول الله صلى الله عليه وسلم، ونحن بأرض جهينة أن لا نتفعوا من الميتة بإهاب ولا عصب.

أبو داود: السنن، كتاب اللباس، باب ما روي أن لا يتفع بإهاب الميتة، حديث رقم 4127، 67/4. ابن ماجه: السنن، كتاب اللباس، باب من يقول بأن لا يتفع بالميتة بإهاب ولا عصب، حديث رقم 3613، 1194/2. الترمذي: السنن، كتاب اللباس عن رسول الله، باب ما جاء في جلود الميتة إذا دغمت، حديث رقم 1729، 222/4. النسائي: السنن، كتاب الفرع والعتيرة، باب ما يدغ به جلود الميتة، حديث رقم 4249، 175/7. ابن حبان: الصحيح، ذكر البيان بأن عبد الله بن عكيم شهد قراءته صلى الله عليه وسلم بأرض جهينة، حديث رقم 1298، 94/4. قال: الترمذي: «هذا حديث حسن ويروى عن عبد الله بن عكيم عن أشياء لهم هذا الحديث وليس العمل على هذا عند أكثر أهل العلم... وقد كان أحمد بن حنبل يذهب إلى هذا الحديث... وكان يقول: كان هذا آخر أمر النبي صلى الله عليه وسلم. ثم ترك أحمد بن حنبل هذا الحديث لما اضطربوا في إسناده...».

بها فقال الرسول ﷺ «قاتل الله اليهود إن الله لما حرم شحومها جعلوه ثم باعوه فأكلوا ثمنه»⁽¹⁾ دلالة على عدم جواز الانتفاع بالميتة.

لكن في المقابل دلت أحاديث الدباغ على جواز الانتفاع بجلود الميتة بعد دباغها؛ فقد مرَّ ﷺ بشاة ميتة فقال: «ألا أخذوا إهابها فدبغوه فانتفعوا به»⁽²⁾.

كما أجاب ﷺ لما قالوا "إنها ميتة" فقال: «إنما حُرِّمَ أكلها»⁽³⁾.

وأيد سياق الآيات المحرمة للميتة هذا الفهم؛ من ذلك قوله تعالى:

﴿يَا أَيُّهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا كُلُوا مِن طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ وَاشْكُرُوا لِلَّهِ إِن كُنتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ...﴾ (سورة البقرة: 172-173).

فقد جاء تحريم الميتة بعد إباحته تعالى الأكل من طيبات الأرزاق.

وكذلك قوله سبحانه:

﴿قُلْ لَأَجِدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً...﴾ (سورة الأنعام: 145).

فالسباق في الآيتين يدل على أن المحرَّم إنما هو على الطاعم الذي يقصد الأكل.

فهل يجوز الانتفاع من الميتة بحيث يمكن اقتطاع أجزاء منها ومعالجتها وتحويلها قياساً على جواز دباغ

جلد الميتة؟

(1) للحديث الذي رواه جابر بن عبد الله رضي الله عنهما أنه سمع رسول الله ﷺ يقول عام الفتح وهو بمكة: «إن الله ورسوله حرم بيع الخمر والميتة والخنزير والأصنام» فقيل: يا رسول الله، أرايت شحوم الميتة فإنها يطلى بها السفن ويدهن بها الجلود ويستصبح بها الناس؟ فقال: «لا هو حرام»، ثم قال رسول الله ﷺ عند ذلك: «قاتل الله اليهود إن الله لما حرم شحومها جعلوه ثم باعوه فأكلوا ثمنه».

البخاري: الصحيح، كتاب البيوع، باب بيع الميتة والأصنام، حديث رقم 2121، 2/779. مسلم: الصحيح، كتاب المساقاة، باب تحريم بيع الميتة والخمر والخنزير والأصنام، حديث رقم 1583، 3/1208. واللفظ للبخاري.

(2) لحديث ابن عباس أن رسول الله ﷺ مر بشاة مطروحة أعطيتها مولاة لميمونة من الصدقة فقال: النبي ﷺ: «ألا أخذوا إهابها فدبغوه فانتفعوا به».

مسلم: الصحيح، كتاب الحيض، باب طهارة جلود الميتة بالدباغ، حديث رقم 563، 1/263.

(3) عن ابن عباس رضي الله عنهما قال: وجد النبي ﷺ شاة ميتة أعطيتها مولاة لميمونة من الصدقة فقال: النبي ﷺ: «هلا انتفعتم بجلدها قالوا إنها ميتة قال: إنما حرم أكلها».

البخاري: الصحيح، كتاب الصدقة، باب الصدقة على موالي أزواج النبي، حديث رقم 1421، 2/543. مسلم: الصحيح، كتاب الحيض، باب طهارة جلود الميتة بالدباغ، حديث رقم 563، 1/263.

▪ تعريف الدباغ:

عرّف العلماء الدباغ بتعريفات منها:

«الدباغ ما يمنع التبن والفساد»⁽¹⁾.

«ما أزال الريح والرطوبة وحفظ الجلد من الاستحالة كما تحفظه الحياة»⁽²⁾.

«نزع فضوله بحريّيف لا شمس ولا تراب»⁽³⁾.

ويتلخّص من جملة التعاريف أنّ الدباغ هو ما ينشّف الجلد ويطيّبه ويمنع الفساد عنه.

والدباغ عمل معقول المعنى، فلا يحتاج إلى نيّة، ويصحّ من مسلم وكافر وصغير وكبير⁽⁴⁾.

ولقد اختلف العلماء في جلود الميتة بعد الدباغ وذلك لأن:

- آيات تحريم الميتة عامة تشمل كل أجزاء الميتة.

- وحديث عبد الله بن عكيم بصيغته المختلفة يفيد العموم أيضا؛ فقد رُوِيَ بصيغة: «أنا كتابُ رسول

الله ﷺ أن لا تنتفعوا من الميتة بإهاب ولا عصب»⁽⁵⁾. كما رُوِيَ بعدة صيغٍ نهي فيها رسول الله ﷺ عن الانتفاع بأي شيء من الميتة، وكان ذلك بشهر قبل وفاته ﷺ.

ومن جهة أخرى توجد أحاديث كثيرة تميز الانتفاع بجلود الميتة إذا دُبِغَت⁽⁶⁾، وقد جاء فيها ما يفيد أنّ

(1) المرغيناني: الهداية شرح البداية، 20/1. ابن عابدين: حاشية رد المختار، 203/1.

(2) الخطاب: مواهب الجليل، 101/1.

(3) النووي: منهاج الطالبين، 6.

(4) الخطيب ياسين: أحكام الجلود، (مجلة المجمع الفقهي)، 347.

(5) تقدم تخريجه أعلاه، 81.

(6) من ذلك حديث ابن عباس رضي الله عنه أنّ النبي صلى الله عليه وآله مر بشاة لمولاة لميمونة فقال: «ألا انتفعتم بإهابها».

مسلم: الصحيح، كتاب الحيض، باب طهارة جلود الميتة بالدباغ، حديث رقم 365، 277/1.

وينظر - أحمد: المسند، باقي مسند الأنصار، حديث السيدة عائشة، حديث رقم 24491، 73/6. أبو داود: السنن، كتاب

اللباس، باب في أهب الميتة، حديث رقم 4124، 66/4. النسائي: السنن، كتاب الفرع والعتيرة، باب الرخصة في

الاستمتاع بجلود الميتة إذا دُبِغَت، حديث رقم 4252، 176/7. ابن حبان: الصحيح، ذكر الخمر الدال على الانتفاع بجلود

الميتة، حديث رقم 1286، 102/4.

الدباغ مطهّر للحلود وأتته ذكاة لها⁽¹⁾، وفيها أمر الرسول ﷺ بالاستمتاع بحلود الميتة المدبوغة⁽²⁾.
ومن تلك الأحاديث:

حديث ابن عباس رضي الله عنه قال سمعت رسول الله ﷺ يقول: «إذا دُبغ الإهاب فقد طهر» رواه مسلم وغيره⁽³⁾.

وقوله رضي الله عنه: «دباغه طهوره»⁽⁴⁾. ووردت صيغ أخرى منها: «أبما إهاب دُبغ فقد طهر»⁽⁵⁾، و«دباغ كل إهاب طهوره»... وقد جمع الدارقطني صيغا كثيرة قال إنها صحيحة⁽⁶⁾.

بناء على هذه النصوص التي ظاهرها التعارض اختلف العلماء في حكم حلود الميتة، كما اختلفوا أيضا من جهة المعقول:

قال ابن عاشور: «وأما جلد الميتة فله شبهة من جهة ظاهره كشيبه الشعر والصفوف، ومن جهة باطنه كشيبه اللحم، ولتعارض هذين الشبهين اختلف الفقهاء في الانتفاع بجلد الميتة إذا دُبغ»⁽⁷⁾.

(1) حديث سلمة بن المحبق عن النبي ﷺ: «دباغ الأدم ذكاته».

الدارقطني: السنن، باب الدباغ، حديث رقم 13، 45/1. البيهقي: السنن الصغرى، باب الأنيسة، حديث رقم 212، ص 162. السنن الكبرى، باب اشتراط الطهارة في جلد ما لا يؤكل لحمه وإن ذكي، حديث رقم 71، 21/1.

قال: ابن الملقن: رواه النسائي والدارقطني والبيهقي من رواية عائشة وقال: إسناده حسن ورجاله كلهم ثقات، وصححه ابن حبان أيضا. ولفظ النسائي: سئل عن حلود الميتة فقال: «دباغها ذكاتها». وفي رواية له: «دباغها طهورها» ولفظ الدارقطني والبيهقي: «طهور كل أدم دباغه». وابن حبان: «دباغ حلود الميتة طهورها». ابن الملقن: خلاصة اندر المنير، 26/1.

(2) عن ابن عباس أن ميمونة أحرته أن داحنة كانت لبعض نساء رسول الله ﷺ فماتت فقال رسول الله ﷺ: «ألا أحذثم إهابها فاستمتعتم به».

مسلم: الصحيح، كتاب الحيض باب طهارة حلود الميتة بالدباغ، حديث رقم 364، 277/1.

(3) مسلم: المصدر نفسه، حديث رقم 366، 277/1. الترمذي: السنن، كتاب اللباس عن رسول الله ﷺ، باب ما جاء في الميتة إذا دبغت، حديث رقم 1728، 221/4. النسائي: السنن، كتاب الفرع والعتيرة، باب حلود الميتة، حديث رقم 4241، 173/7. ولفظ الترمذي والنسائي: «أبما إهاب دبغ فقد طهر».

(4) مسلم: الصحيح، المصدر السابق، حديث رقم 366، 278/1.

(5) عن ابن عباس قال: «قال رسول الله ﷺ: أبما إهاب دبغ فقد طهر».

الترمذي: السنن، كتاب اللباس عن رسول الله ﷺ، باب ما جاء في الميتة إذا دبغت، حديث رقم 1728، 221/4.

النسائي: السنن، كتاب الفرع والعتيرة، باب حلود الميتة، حديث رقم 4241، 173/7. ولفظ الترمذي والنسائي: «أبما إهاب دبغ فقد طهر». الدارمي: السنن، كتاب الأضاحي، باب الاستمتاع بحلود الميتة، حديث رقم 1985، 117/2.

الدارقطني: السنن، باب الدباغ، حديث رقم 24، 48/1. قال: الترمذي: «حديث حسن صحيح».

(6) الدارقطني: المصدر نفسه، حديث رقم 1، 41/1. وحديث رقم 16، 46/1. وحديث رقم 22، 48/1.

(7) ابن عاشور: التحرير والتنوير، 116/2.

■ مذاهب العلماء في الدباغ:

ذهب الإباضية إلى أن الدباغ يطهر جلود الحيوانات مأكولة اللحم. أما ما حرم منها فلا يطهّر. قال احمد اطفيش: «والأصح أن جلود ما حلّ أكله طاهرة بعد ديبغ، وجلود ما حرم أكله حرام لا تطهر بالدبغ»⁽¹⁾.

وذهب البعض منهم إلى أن جلود الميتة لا يطهرها الدباغ⁽²⁾

وذهب الحنفية إلى أن الجلود كلّها تطهر بالدباغ عدا جلد الخنزير لنجاسة عينه. وذكر الجصاص أنسه مذهب الحسن بن صالح⁽³⁾ وسفيان الثوري⁽⁴⁾ والأوزاعي⁽⁵⁾ وقال: «وأصحابنا لم يفرقوا بين جلد الكلب وغيره وجعلوه طاهرا بالدباغ إلا جلد الخنزير خاصة»⁽⁶⁾.

وقال الحنفية إن النجاسة كانت بسبب الدماء والرطوبات، فلمّا زالت طهر الجلد كالثوب المتنجس إذا غسل⁽⁷⁾.

أما المالكية فقالوا يطهر بالدباغ ظاهر الجلد دون باطنه. ولذلك قالوا يُنتفع به في الجلوس، ويغربل عليه، ولا يباع ولا يصلّى عليه. واستثروا جلد الخنزير لأنّ الذكاة لا تعمل فيه، فالدباغ أولى⁽⁸⁾.

ويرون جواز استعمال جلد الميتة المدبوغ في الماء وحده دون المائعات. واحتجوا بأن المائعات تفضي إلى تعدي النجاسة بخلاف الماء فله قوة تدفع النجاسة، فلا ينجّسه إلا ما غير أوصافه⁽⁹⁾.

- (1) احمد اطفيش: شرح النيل، 1/424، 470. وينظر - عامر الشماخي: الإيضاح، 1/326-327. أبو ستة: حاشية الترتيب، 2/184.
- (2) ابن بركة: الجامع، 1/376.
- (3) أبو عبد الله الحسن بن صالح بن حي الهمداني الثوري الكوفي، (ت: 169هـ). فقيه وإمام، وأحد الأعلام، أحد الإمام علي بن صالح. صحيح الحديث، روى عن أبيه، وسلمة بن كهيل، وعبد الله بن دينار، وإسماعيل السدي، وغيرهم. وروى عنه ابن المبارك ووكيع ومصعب بن المقدام وأبو نعيم، وغيرهم.
- (4) الذهبي: سير أعلام النبلاء، 7/361-371. السيوطي: طبقات الحفاظ، 98-99. ابن العماد: شذرات الذهب، 1/262-263.
- (5) أبو عبد الله سفيان بن سعيد الثوري (ت: 161هـ): الإمام الفقيه، روى عن عمرو بن مرة وسماك بن حرب. وروى عنه عنده مشايخ كمحمد بن عميلان، ومحمد بن إسحاق، وعبد الله بن المبارك، والمعتز بن سليمان الأبرش، وإبراهيم بن أدهم وغيرهم.
- (6) الذهبي: المصدر السابق، 7/254. ابن العماد: المصدر السابق، 1/250.
- (7) أبو عمرو عبد الرحمن بن عمرو الأوزاعي (ت: 157هـ). من كبار تابعي التابعين كان إمام أهل الشام في زمنه. سمع من الزهري وعطاء وروى عنه الثوري وأخذ عنه عبد الله بن المبارك وجماعة كبيرة.
- (8) ابن خلكان: وفيات الأعيان، 3/127-128. ابن كثير: البداية والنهاية، 10/115-120. ابن العماد: المصدر السابق، 1/241-242.
- (9) الجصاص: أحكام القرآن، 1/142.
- (7) الكاساني: بدائع الصنائع، 1/86. ابن نجيم: البحر الرائق، 1/114.
- (8) القرطبي: الجامع لأحكام القرآن، 10/156. الخطاب: مواهب الجليل، 1/101. الدردير: الشرح الكبير، 1/56. الدسوقي: حاشية على الشرح الكبير، 1/55. ابن عاشور: التحرير والتنوير، 2/116.
- (9) النفراوي: الفواكه الدواني، 2/286. العدوي: حاشية على شرح كفاية الطالب، 1/733.

ورُوي عن سحنون⁽¹⁾ وابن عبد الحكم طهارة كل الجلود بما فيها الخنزير⁽²⁾.

قال القرطبي: «اختلفت الرواية عن مالك في جلد الميتة، هل يطهر بالدباغة أو لا، فرُوي عنه أنه لا يطهر وهو ظاهر مذهبه، وروى عنه أنه يطهر لقوله ﷺ: «أي إهاب دُبغ فقد طهر». ووجه قوله لا يطهر لأنه جزء من الميتة لو أخذ منها في حال الحياة كان نجسا فوجب أن لا يطهره الدباغ قياسا على اللحم. وتُحمل الأخبار بالطهارة على أن الدباغ يزيل الأوساخ عن الجلد حتى يُنتفع به في الأشياء اليابسة وفي الجلوس عليه، ويجوز أيضا أن يُنتفع به في الماء بأن يُجعل سقاءً لأن الماء على أصل الطهارة ما لم يتغير له وصف»⁽³⁾.

أما عند الشافعية فيطهر الدباغ كل جلد عدا الخنزير لحرمة عينه، وألحق به الكلبُ الحديث: «إذا شرب الكلب في إناء أحدكم فليغسله سبع مرات»⁽⁴⁾. والطهارة لا تكون إلا لحدث أو خبث، ولا حدث على الإناء فتعيّن أن الولوغ سبب الخبث وهو نجاسة فم الكلب ومنه فالكلب كله نجس. وإذا لم تدفع الحياة النجاسة عن الكلب فالدباغ أولى لأن الحياة أقوى من الدباغ⁽⁵⁾.

أما عند الحنابلة فأشهر الروايتين عن أحمد أن الدباغ لا يطهر جلود الميتة، واختارها أكثر أصحابه⁽⁶⁾. قال ابن مفلح: «ولا يطهر جلد الميتة أي الذي نجس بموتها بالدباغ، نقله الجماعة وهو ظاهر المذهب وقول عمر وابنه وعائشة وعمران بن الحصين»⁽⁷⁾.

واستدلوا بحديث عبد الله بن عكيم، وقالوا الجلد جزء من الميتة، فحرم لقوله تعالى: ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمْ الْمَيْتَةُ...﴾ (سورة المائدة: 3) فلا يطهر بالدبغ كاللحم. وردوا على من قال إنه ليس من لفظ النبي بل هو كتابه بقولهم: «كتاب النبي ﷺ كلفظه، ولولا ذلك لم يكتب إلى أحد، وقد كتبت إلى ملوك الأطراف وإلى

(1) أبو سعيد عبد السلام بن سعيد بن حبيب التوحي، الفقيه المالكي، الملقب بسحنون. (ت: 240هـ). انتشر على يديه علم مالك بالمغرب، وانتهت إليه رئاسة المالكية بالمغرب، لم يدرك مالك بن أنس لفقده، لكنّه سمع من تلاميذه، كابن القاسم وابن وهب وأشهب وعبد الله بن عبد الحكم وغيرهم.

ابن خلكان: وفيات الأعيان، 3/180-182. دهلي: سير أعلام النبلاء، 12/63-69. ابن فرحون: الديباج المذهب، 160-166.

(2) الدسوقي: حاشية على الشرح الكبير، 1/54. أبو الحسن المالكي: كفاية الطالب، 1/733.

(3) القرطبي: الجامع لأحكام القرآن، 2/219.

(4) مسلم: الصحيح، كتاب الطهارة، باب حكم ولوغ الكلب، حديث رقم 279، 1/234.

(5) الشيرازي: المهذب، 1/10. النووي: المجموع، 1/268. الشريبي: الإقناع، 1/29. الشريبي: معني المحتاج، 1/78، 82.

الدمياطي: إعانة الطالبين، 1/92.

(6) المرادوي: الإنصاف، 1/86. مرعي الخنيلي: دليل الطالب، 6.

(7) إبراهيم ابن مفلح: المبدع، 1/70. وينظر - الجهوني: كشف القناع، 1/59.

غيرهم فلزمتهم الحجة»⁽¹⁾.

وأجابوا على القول إن النجاسة لللطوبات: لو كانت النجاسة بسبب اتصال الدماء والرطوبات للزم ألا ينحس ظاهره الجلد ولا ما ذكاه الخوسي ولا متروك التسمية لعدم علة التنحيس، ولوجب الحكم بنجاسة الصيد الذي لم يفسخ دماؤه⁽²⁾.

وذكر ابن تيمية⁽³⁾ في المذهب قولين أشهرهما أن الجلود لا تطهر بالدباغ، وأن أصحاب هذا القول احتجوا بشيئين:

أولهما: قالوا الجلود من الميتة، ولم يصح في الدباغ شيء، ولهذا لم يرو عن البخاري⁽⁴⁾ ذكر الدباغ في حديث ميمونة. وطعنوا في الأحاديث التي رواها مسلم وغيره وقالوا: روى ابن عيينة⁽⁵⁾ الدباغ عن الزهري⁽⁶⁾، والزهري كان يجوز استعمال جلود الميتة بلا دباغ، وذلك يبين أنه ليس في روايته ذكر الدباغ. والثاني: قالوا أحاديث الدباغ منسوخة بحديث ابن عكيم، وهو قوله ﷺ فيما كتب إلى جهينة: «كنت رخصت في جلود الميتة فإذا أتاكم كتابي هذا فلا تتفعوا من الميتة بإهاب ولا عصب».

(1) ابن قدامة: المغني، 54/1.

(2) ابن قدامة: المصدر نفسه.

(3) هو أبو العباس أحمد بن عبد الخليم بن عبد السلام ابن تيمية الحراني ثم الدمشقي تقي الدين الخنيلي، شيخ الإسلام، إمام حافظ، ومحدث، وأصولي، وفقهه (ت: 728هـ). تعقته على والده، وتأهل للتدريس والفتوى وهو دون العشرين. له مؤلفات عدة منها: "الفتاوى"، و"افتضاء الصراط المستقيم" و"مخالفة أصحاب الجحيم" و"الصارم المسلول على شاتم الرسول"، وغيرها.

ابن حجر: الدرر الكامنة، 168/1-186. ابن العماد: شذرات الذهب، 80/6-86. الشوكاني: البدر الطالع، 63/1-72. (4) هو أبو عبد الله محمد بن أبي الحسن إسماعيل بن إبراهيم بن المغيرة بن الأحنف الجعفي بالولاء، البخاري. (ت: 250هـ). الحافظ الإمام في علم الحديث، رحل في طلب الحديث إلى أكثر محدثي الأمصار. صاحب الجامع الصحيح، قسائل عنه: «صنفت كتابي الصحيح لست عشرة سنة، خرجته من ستمائة ألف حديث وجعلته حجة فيما بيني وبين الله عز وجل». وله مؤلفات أخرى، منها: "التاريخ الكبير"، و"الأدب المفرد"، و"انقراة خلف الإمام".

ابن خلكان: وفيات الأعيان، 4/188-190. السيوطي: طبقات الحفاظ، 253. ابن العماد: المصدر السابق، 134/2-136. (5) هو أبو محمد سفيان بن عيينة بن أبي عمران ميمون الهلالي الكوفي، (ت: 198هـ). كان إماماً ثابته حجة مجتمعا على صحة حديثه، روى عن عمرو بن دينار والزهري وزيد بن علاقة، ومحمد بن المنكدر، وروى عنه الشافعي وابن المديني وابن معين وابن راهويه، وغيرهم. قال ابن المديني: «ما في أصحاب الزهري أتقن من ابن عيينة».

ابن خلكان: المصدر السابق، 2/391-393. الذهبي: ميزان الاعتدال، 3/246-247. السيوطي: المصدر السابق، 119. (6) هو أبو بكر محمد بن مسلم بن عبيد الله بن عبد الله بن شهاب الزهري، (ت: 124هـ). أحد أكابر الفقهاء والمحدثين والأعلام التابعين بالمدينة، من أوائل من دون الحديث، روى عن عدد من الصحابة رضوان الله عليهم، وروى عنه مالك بن أنس وسفيان بن عيينة وسفيان الثوري، وغيرهم.

ابن خلكان: المصدر السابق، 4/177-179. ابن كثير: البداية والنهاية، 9/340-344. السيوطي: المصدر السابق، 49-50.

ثم قال إن آخر الروایتین عن الإمام أحمد القولُ بطهارتها⁽¹⁾.

وعلى القول بطهارتها، فعن أحمد روايتان: طهارة جلود ما يؤكل لحمه، وطهارة ما كان طاهر العين حال الحياة⁽²⁾.

ولقد ردّ المحيرون أن حديث ابن عكيم مضطربٌ في سنده، فتارة يروى عن كتاب النبي ﷺ، وتارة يروى عن مشايخ من جهينة⁽³⁾. ومضطربٌ في متنه فرُوي من غير تقييد في رواية الأكثر، ورُوي بتقييد شهر أو شهرين وبأربعين يوماً أو ثلاثة أيام. ثم إنّه معلٌ بالإرسال إذ لم يثبت سماع عبد الله بن عكيم.

وأحاديث الدباغ أصحُّ وهي متفق عليها فلا تُنسخ بهذا الحديث الضعيف.

ثم إن الإهاب اسم الجلد قبل الدبغ لا بعده⁽⁴⁾، وإذا كان الإهاب يطلق في اللغة على الجلد قبل أن يدبغ، فإن بالإمكان الجمع بين الأحاديث بأن يقال إن الرسول ﷺ هُي عن الانتفاع بالجلود قبل أن تدبغ فإذا دبغت كان الدباغ ذكاة لها ولا تسمى حينذاك إهاباً⁽⁵⁾.

قال ابن حجر⁽⁶⁾ في فتح الباري عن حديث عبد الله بن عكيم: «وأقوى ما تمسك به من لم يأخذ بظاهره معارضة الأحاديث الصحيحة له وأنها عن سماع وهذا عن كتابة وأنها أصحُّ مخرج. وأقوى من ذلك الجمع بين الحديثين بحمل الإهاب على الجلد قبل الدباغ»⁽⁷⁾.

وأجاب ابن تيمية على من استدلّ بقوله ﷺ: «إني كنت رخصت لكم في جلود الميتة» الحسد... بقوله: «وتحقيق الجواب أن يقال: حديث ابن عكيم ليس فيه هُي عن استعمال المدبوغ». وقال: «فيمكن أن يكون تحريم الانتفاع بالعصب والإهاب قبل الدباغ ثبت بالنصوص المتأخرة، وأما بعد الدباغ فلم يحرم

(1) ابن تيمية: مجموع الفتاوى، 91/21.

(2) محمد بن مفلح: الفروع، 73/1. إبراهيم ابن مفلح: المدغ، 72/1.

(3) ولقد ذكر النووي أن الإمام أحمد نفسه ترك الحديث لما اضطربوا في إسناده. النووي: المجموع، 276/1.

(4) النووي: المجموع، 276/1. الصنعاني: سبل السلام، 31/1. انباركفوري: تحفة الأحوذى، 329/5. العظيم آبادي: عون

المعبود، 126/11. نصري سبغنه: المستخلص من النجس، 105.

(5) ينظر - الفيومي: المصباح المنير، 28/1. الجرحاني: التعريفات، 57.

(6) هو أبو الفضل شهاب الدين أحمد بن علي بن محمد بن محمد الكناي العسقلاني ثم المصري الشافعي (ت: 852هـ). شيخ

الإسلام وإمام الحفاظ في زمانه. سمع الكثير، ولازم شيخه الحافظ أبا الفضل العراقي، وبرع في الحديث. تعددت مصنفاته،

وأهمها: "فتح الباري شرح صحيح البخاري" و"تقريب التهذيب"، و"الإصابة في تمييز الصحابة"، و"اللسان الميزان"،

و"الدراية في تخريج أحاديث الهداية". وغيرها.

السيوطي: طبقات الحفاظ، 552-553. ابن العماد: شذرات الذهب، 270/7-273. الشوكاني: البدر الطالع، 87/1-92.

(7) ابن حجر: فتح الباري، 659/9.

ذلك قط بل بين أن دباغه ظهوره وذكاته»⁽¹⁾.

■ خلاصة الأقوال في الدباغ⁽²⁾:

- 1- يطهر الدباغ كل شيء حتى الخنزير، كما هو قول أبي يوسف⁽³⁾ وداود الظاهري⁽⁴⁾⁽⁵⁾.
- 2- يطهر كل شيء سوى الخنزير، كما هو قول أبي حنيفة⁽⁶⁾، فقوله بأنه: «أي إهاب دبغ فقد طهر» يخرج منه ما كان نجسا في الحياة ويبقى غيره على العموم، لأن الدبغ إنما يؤثر في دفع نجاسة حدثت بالموت⁽⁷⁾.
- 3- يطهر الدباغ كل شيء إلا الكلب والخنزير كما هو قول الشافعي، وأحد قولي أحمد على القول بتطهير الدباغ⁽⁸⁾.
- 4- يطهر ما يباح بالذكاة؛ فلا تطهر جلود السباع. وهو مذهب الإباضية، وقول لأحمد وطوائف من

- (1) ابن تيمية: مجموع الفتاوى، 93/21، 95.
- (2) ذكر هذه الأقوال السبعة النووي في شرح صحيح مسلم 54/4، ونقلها عنه الشوكاني في نيل الأوطار، 1/73-76.
- (3) هو أبو يوسف يعقوب بن إبراهيم بن حبيب بن حنيس الأنصاري، صاحب أبي حنيفة. (ت: 182هـ). كان فقيها حافظا، جالس محمد بن عبد الرحمن بن أبي ليلى، ثم جالس أبا حنيفة العماني، وكان الغالب عليه مذهب أبي حنيفة، وخالفه في مواضع كثيرة، سكن بغداد وتولى القضاء بها لثلاثة من الخلفاء، وهو أول من دعي بقاضي القضاة. الخطيب البغدادي: تاريخ بغداد، 14/242-261. ابن خلكان: وفيات الأعيان، 6/378-389. الذهبي: سير أعلام النبلاء، 538-535/8.
- (4) هو أبو سليمان داود بن علي بن حنف بن سليمان الأصبهاني، البغدادي، الظاهري، (202-270هـ). الحافظ الفقيه إمام أهل الظاهر. تفقه على إسحاق ابن راهويه، وأبي ثور، وانتهت إليه رئاسة العلم ببغداد. ومن مصنفاته: "كتاب إبطال القياس"، و"كتاب خير الواحد"، و"كتاب الحجة"، و"كتاب الكافي في مقالة النطبي"، وغيرها. الخطيب البغدادي: المصدر السابق، 8/369-374. ابن خلكان: المصدر السابق، 2/255-257. ابن فاضي شهبة: طبقات الشافعية، 2/77-78. ابن العماد: شذرات الذهب، 2/158-159.
- (5) ابن حزم: المحلى، 1/118. ابن تيمية: مجموع الفتاوى، 21/93. ابن عابدين: حاشية رد المختار، 1/204. أحمد الخليلي: فتاوى الأطعمة، 342. القرضاوي: فقه الطهارة، 26.
- (6) هو أبو حنيفة النعمان بن ثابت بن زوطي التيمي الكوفي، الإمام الفقيه المجتهد، (ت: 150هـ). إليه ينسب المذهب الحنفي، لقي من الصحابة أنس بن مالك، وعبد الله بن أوفى، وسهل بن سعد الساعدي، تفقه على حماد وغيره، وتلمذ عليه محمد بن أبي الحسن الشيباني، وأبو يوسف. له آراء وفتاوى نقلها تلاميذه، وهي مبثوثة في كتب الفقه والأصول وغيرها.
- الخطيب البغدادي: المصدر السابق، 13/323-354. ابن خلكان: المصدر السابق، 5/405-451. الذهبي: المصدر السابق، 6/390-403. القرشي: الجواهر المضيئة 26-32.
- (7) ابن نجيم: البحر الرائق، 1/110.
- (8) النووي: المجموع، 1/268. إبراهيم ابن مفلح: المبدع، 1/72.

فقهاء الحديث. ورواية أشهب⁽¹⁾ عن مالك، ومذهب الأوزاعي⁽²⁾.

واستدلوا بنهي الرسول ﷺ عن ركوب النمرور⁽³⁾، وبحديث معد يكره أنه ﷺ ففى عن ليس جلود السباع والركوب عليها⁽⁴⁾ فدل على عدم طهارتها.

وأجيبوا أن النهي محمول على استعمالها قبل التدبغ.

5- لا يظهر جلد الميتة بالدباغ، وهو مشهور أحمد، ومعتمد الحنابلة، وقول بعض الإباضية، ورواية عن مالك، وروى عن عمر وابنه وعائشة وعمران بن الحصين⁽⁵⁾.

وهو مذهب الزيدية⁽⁶⁾ والإمامية⁽⁷⁾، وهم يرون جواز دباغ الأديم واستعماله شرط تذكية الحيوان، ولو كان غير مأكول اللحم⁽⁸⁾.

جاء في "شرائع الإسلام": «ولا يجوز استعمال شيء من الجلود إلا ما كان ظاهراً في حال الحياة ذكياً، ويستحب اجتناب ما لا يؤكل لحمه حتى يدبغ بعد ذكاته»⁽⁹⁾.

6- جميع الجلود ظاهرة دبغت أو لم تدبغ، وهو مروى عن الزهري⁽¹⁰⁾.

7- تطهر كل الجلود حتى الكلب والخنزير إلا أنه يظهر ظاهراً دون باطنها، وتستعمل في اليايس دون الرطب إلا الماء. وهو مشهور مذهب مالك⁽¹¹⁾.

(1) هو أبو عمرو أشهب بن عبد العزيز ابن داود بن إبراهيم، الفيسى العاصري، الجعدى المصرى المالكي، (ت: 204هـ). اسمه

مسكين وأشهب لقب له، كان محدثاً ثقة فقيهاً، تلمذ لابن وهيب، وانتهت إليه رئاسة العلم بمصر بعد ابن القاسم.

ابن خلّكان: وفيات الأعيان، 238/1-239. الذهبي: سير أعلام النبلاء، 500/9-503. ابن فرحون: اندماج المذهب، 98-99.

(2) النووي: المجموع، 95/21. الرادوي: الإنصاف، 87/1. الشوكاني: بيل الأوطار، 75/1. احمد اطقيش: شرح النيل،

424/1. القرضاوي: فقه الطهارة، 26. أحمد الخليلي: فتاوى الأطعمة، 342.

(3) عن عامر الحجري قال: سمعت أبا ريمانة صاحب النبي ﷺ يقول: «كان النبي ﷺ ينهى عن ركوب النمرور». أبو داود:

السنن، كتاب المناسك، باب في أفراد الحج، حديث رقم 1794، 157/2. ابن ماجه: السنن، كتاب اللباس، باب ركوب

النمرور، حديث رقم 3655، 1205/1.

(4) لحديث المقدم بن معدي كرب قال: «ففى رسول الله ﷺ عن الحرير والذهب ومياثر النمرور». أبو داود: السنن، كتاب

اللباس، في جلود النمرور والسباع، حديث رقم 4131، 68/4. النسائي: السنن، كتاب الفرع والعتيرة، باب النهي عن

جلود السباع، حديثاً رقم 4254 و4255، 176/7.

(5) الشوكاني: المصدر السابق، 75/1. أحمد الخليلي: المصدر السابق، 341.

(6) ابن المرتضى: البحر الزخار، 23/2.

(7) المحقق الحلبي: شرائع الإسلام، 48/1.

(8) محمد الحلبي: إيضاح الفوائد، 132/4.

(9) المحقق الحلبي: المصدر السابق، 48/1.

(10) النووي: المجموع، 279/1.

(11) الخطاب: مواهب الجليل، 101/1. الدردير: الشرح الكبير، 56/1. الدسوقي: حاشية على الشرح الكبير، 55/1.

ورجح بعض المعاصرين طهارة كل الجلود بالدباغ، قال القرضاوي: «والذي يترجح لي - كما ذكرت أولاً - هو أن الدباغ يظهر كل شيء، كما هو ظاهر الحديث حتى الخنزير لأنه كما ظهر الميتة وهي محرمة مع لحم الخنزير في سياق واحد ينبغي أن يظهر الخنزير أيضاً»⁽¹⁾.

ويرى أحمد الخليلي أن الاحتياط أسلم، لكن عند الفتوى لا بد من البناء على التيسير، «ولا ريب أن قوة أدلة جواز الانتفاع بجلود الميتة بعد دباغها أقوى، وهي الأصل، ولا يُرفع السيقين إلا بيقين مثله»⁽²⁾.

وقال ياسين الخطيب⁽³⁾: «إن الذين قالوا بعدم تطهير الدباغ لجلد الكلب والخنزير بنوا كلامهم هذا على قياس الدباغ إما على الحياة وإما على الذكاة، وكل ذلك غير صحيح، لأن هذا قياس في مقابلة النصوص الصريحة بأن الدباغ مطهر لكل جلد لقوله ﷺ: «أما إهاب دبع فقد طهر»⁽⁴⁾.

■ بماذا يكون الدباغ ؟

معظم المواد التي كانت تُستخدم في القدم لا تزال تستعمل اليوم في المدافع التقليدية وهي: القرظ: ورق شجرة ذات شوك تسمى العضاء⁽⁵⁾، وقيل إنه حب مغلف كالعدس يؤخذ من شجر العضاء، جاء في المصباح المنير: «فإن الورق لا يدبغ به وإنما يدبغ بالحب»⁽⁶⁾.
العفص: حمل شجرة البلوط⁽⁷⁾.
الشت: شجر طيب الريح مرّ الطعم يدبغ به⁽⁸⁾.
ولقد اتفق الفقهاء القائلون بالدباغ أنه يحصل بكل ما يزيل النتن والحبث عن الجلد إزالة دائمة، بحيث

(1) القرضاوي: فقه الطهارة، 26.

(2) أحمد الخليلي: فتاوى الأطعمة، 344.

(3) الدكتور ياسين بن ناصر الخطيب، أستاذ في جامعة أم القرى، كلية الشريعة، قسم القضاء. كان رئيساً لقسم العلوم الشرعية في معهد العلوم العربية والإسلامية بجاكرتا، من سنة 1404هـ إلى 1407هـ، ومستشاراً في المجمع الفقهي الإسلامي في الرابطة الإسلامية بمكة؛ له بحوث وإسهامات في مؤتمرات عديدة، من مؤلفاته: «ثبوت النسب» (رسالة ماجستير)، تحقيق كتاب الزكاة من كتاب الحاوي الكبير للماوردي (رسالة دكتوراه)، تحقيق كتاب التذكرة لابن الملقن، تحقيق عيون الدلائل للشيرازي، «أحكام جلسة الاستراحة»... (http://www.islamtoday.net)

(4) الخطيب ياسين: أحكام الجلود، (مجلة المجمع الفقهي)، 369.

(5) ابن منظور: لسان العرب، 1/603.

(6) الفيومي: المصباح المنير، 2/499.

(7) ابن منظور: المصدر السابق، 7/55.

(8) ابن منظور: المصدر السابق، 2/59. الرازي: مختار الصحاح، 139. الفيروزآبادي: القاموس المحيط، 218.

لا يعود إليه الفساد. قال الشريبي⁽¹⁾ في الإقناع: «ضابطُ الدباغ والدبغ نزع فضوله وهي مائته ورطوبته التي يُفسده بقاؤها، ويُطَيِّبه نزعها، بحيث لو نُقِعَ في الماء لم يعد إليه التنن والفساد»⁽²⁾.

وقد ذهب الإباضية إلى أن كل ما يُصلح الجلد يصحُّ به الدباغ. جاء في كتاب النيل: «والدباغ المزيل ما اعتيد الدبغ به وإن كان تمرا أو تينا أو زيتونا أو رمّانا أو ملحاً، وكل مانع للجلد من فسادِ فسدباغ». وقال احمد اطفيش: «وإن ترأباً أو شمسا»⁽³⁾.

وقسم الأحناف الدباغ إلى حقيقي وحكمي. فأحقيقي يكون بالقرظ أو العفص أو الشب أو قشور الرمان وما كان مثلها. والحكمي بالتريب أو التشميس أو الإنقاء في الريح⁽⁴⁾. ولا فرق عندهم بين الحقيقي والحكمي إلا في أمر واحد هو أنه لو أصاب الماء جلدًا الميتة بعد الدباغ الحقيقي لا يعود نجسًا باتساق. واختلفوا فيما لو أصابه بعد الدباغ الحكمي⁽⁵⁾.

أما الشافعية فقالوا لا يحصل الدبغ إلا بما يحرف الفم أي يلذع اللسان كالقرظ والعفص وقشور الرمان والشت والشب، ولو كان نجسًا كذرق الطيور. وقالوا لا يقع الدبغ بالملح ولا بالشمس ولا التتريب وإن جف الجلد وطابت رائحته؛ ذلك لأن الفضلات لم تزُلْ دليل أنه لو نُقِعَ الجلد في الماء عادت إليه العفونة⁽⁶⁾، ونصَّ الشافعي على أن مرجع ذلك إلى أهل الصنعة⁽⁷⁾.

وقال الحنابلة لا يُدبغ بنجس ولا بغير ما يُنشَفُ الرطوبة وينفي الخبث بحيث لو نُقِعَ الجلد في الماء فسُد، ولا بالتتريب ولا بالتشميس ولا بالريح⁽⁸⁾.

وعند المالكية يدبغ كل شيء يُصلح الجلد من ملح أو قرظ أو شب، ولا يُدبغ بالتشميس والتتريب والريح⁽⁹⁾. قال القرطبي: «قال أصحاب مالك، وهو المشهور من مذهبه، كلُّ شيء دبغ الجلد من ملح أو

(1) هو شمس الدين محمد بن محمد الشريبي الفاهري الشافعي، الخطيب الإمام. (ت: 977هـ). درس وأقنى في حياة أتياحه، وانتفع به خلائق كثيرون. له شرح على كتاب "المنهاج" وكتاب "التنبيه".

حاجي خليفة: كشف الظنون، 1875/2، ابن العماد: شذرات الذهب، 384/8.

(2) الشريبي: الإقناع، 29/1.

(3) احمد اطفيش: شرح النيل، 488/1. وينظر - البسيوي: الجامع، 32/2. ابن بركة: الجامع، 38/1. السالمي: معالج الآمال، 291/1.

(4) المرخسي: المبسوط، 202/1. المرغيناني: الهداية شرح البداية، 20/1. ابن نجيم: البحر الرائق، 105/1.

(5) الكاساني: بدائع الصنائع، 86/1. ابن عابدين: حاشية رد المختار، 203/1.

(6) النووي: منهاج الطالبين، 6. الشريبي: المصدر السابق، 29/1. الشريبي: معني المحتاج، 82/1. الدمياطي: إعانة الطالبين، 92/1.

(7) النووي: المجموع، 282/1.

(8) ابن قدامة: المغني، 55/1. إبراهيم ابن مفلح: المدع، 73/1. المرادوي: الإنصاف، 91/1. البهوتي: الروض المربع، 31/1. البهوتي: كشاف القناع، 56/1.

(9) ابن عبد البر: التمهيد، 184/4. الخطاب: مواهب الجليل، 101/1.

قرظ أو شَبَّ»⁽¹⁾.

وعند الظاهرية يجوز الدباغ بأي شيء يزيل الرطوبات والنتن والفساد⁽²⁾.

■ هل الدباغ إزالة أم إحالة؟

أي هل تتم استحالة الجلد إلى شيء مغاير تماما؟ أم أن الدباغ تنظيف للجلد وإزالة لنجاسته فيبقى أصل الجلد كما هو وإنما يظهر بالإزالة كالثوب المتنجس إذا غُسل؟

للجواب على هذا السؤال لا بد من دراسة وافية علمية تحليلية لعملية الدباغ لنقف على المنتج النهائي. ولقد طرح العلماء هذا الموضوع واختلفوا حوله.

فعند الحنفية، وفي الأصح عند الشافعية، وفي القول غير الصحيح عند الحنابلة: الدباغ إحالة لا إزالة⁽³⁾. وعند الإباضية، وفي الوجه الآخر عند الشافعية، وفي الأصح عند الحنابلة، وقول للمالكية: الدباغ إزالة⁽⁴⁾.

فمن قال إنه إحالة لم يشترط غسل الجلد بعد دبعه لقوله ﷺ: «إذا دبغ الجلد فقد طهر» ولم يذكر غسله، وقياسا على الخمر إذا تخللت فلا تقتصر إلى الغسل لأن طهارتها حصلت بالاستحالة.

ومن قال إنه إزالة قال لا بد من غسل الجلد بعد الدبغ لقوله ﷺ: «يطهرها الماء والقرظ»⁽⁵⁾، ولأن المواد التي يدبغ بها الجلد تنتجس بملاقاة فلا بد من غسلها⁽⁶⁾.

ويرجح ياسين الخطيب أن دباغ الجلد إحالة وإزالة معا، فهو إحالة لأنه يحيله من إهاب لا يُنتفع به له زهومة ونتن ويتكسر إذا طوي إلى جلد رطب صيب من طوي يطوي من غير أن يتضرر ويُنتفع به في شيء

(1) القرظي: الجامع لأحكام القرآن، 158/10.

(2) ابن حزم: المحلى، 118/1.

(3) الغزالي: الوسيط، 230/1. النووي: المجموع، 306/1. ابن تيمية: مجموع الفتاوى، 611/21. زكريا الأصبغاري: فتح الوهاب، 39/1. الرملي: غاية البيان، 32.

(4) ابن قدامة: المغني، 55/1. القرظي: الجامع لأحكام القرآن، 219/2. إبراهيم ابن مفلح: المبدع، 73/1. عامر الشماحي: الإيضاح، 356/1. البهوتي: كشف القناع، 56/1. أحمد اطفيش: شرح النيل، 464/1.

(5) حديث ميمونة قالت: «مر رسول الله ﷺ على رجال من قريش يجرون شاة لهم مثل الحمار فقال لهم رسول الله ﷺ: "لو أخذتم إهابها"، قالوا: إنها ميتة؛ فقال رسول الله ﷺ: "يطهرها الماء والقرظ"». أبو داود: السنن، كتاب اللباس، باب في أهب الميتة، حديث رقم 4126، 66/4. النسائي: السنن، كتاب الفرع والعتيرة، باب ما يدبغ به جلود الميتة، حديث رقم 146/7. ابن حبان: الصحيح، ذكر بيان أن الانتفاع بجلود الميتة بعد الدباغ حائز، حديث رقم 1291، 106/4. الدارقطني: السنن، باب الدباغ، حديث رقم 1، 41/1. قال: الدارقطني: إسناده حسن.

(6) الشيرازي: المهذب، 10/1. ابن قدامة: المصدر السابق، 55/1. ابن تيمية: شرح العمدة، 128/1. الطحطاوي: حاشية على مراقبي الفلاح، 111.

المخالات، والدباغ إزالة بلا شك لأنه يزيل من الجلد ما يفسده. لكن الأغلب على أنه إحالة⁽¹⁾.

وبالفعل، فإذا نظرنا إلى الجلد بعد الدباغ رأينا أنه يتغير تماما عن حالته الأولى؛ فلا يعود ذلك النسيج الرخو الذي ينتن سريعا أو يتصلب فيتكسر، إنما يصبح مرنا ومثينا وطيبا لانتن فيه ولو أصابه الماء.

ومعلوم أنه يمكن دبع نسيج أخرى غير الجلد كالأمعاء التي تتخذ منها الأوتار، والكروش وغيرهما.

فماذا يحصل عند الدبع؟

إن الدباغ هو تحويل مادة الكولاجين الموجودة في أدمة الجلد⁽²⁾ بمعالجتها بمواد خاصة لتحويل إلى مادة متينة ومرنة. وهذا يشبه إلى حد بعيد عملية التحنيط التي تمنع الجثث من التفسخ والفساد. فالدباغ يحفظ النسيج ضد تسلط البكتيريا.

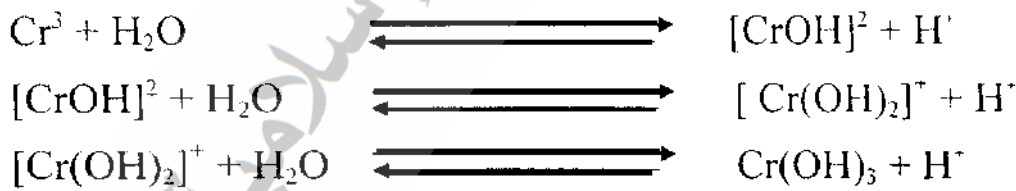
والمواد المستعملة في الدباغ كثيرة، منها مواد طبيعية نباتية⁽³⁾، ومواد كيميائية معدنية (أملاح الكروم، الألمنيوم، الكبريت، الحديد... إلخ)، وعضوية (الفورمول، الكينون...). وتختار المادة حسب نوع الجلد والمقصد من الدباغ⁽⁴⁾.

والقول إن الدباغ إزالة ليس بعيدا عن الصواب؛ لأن أولى العمليات التي تتم فيه هي نزع الشحوم وتنقية الجلود مما يعلق بها من النسيج الضامة.

وبعد الدباغ تفقد الجلود نسبة عالية من الماء، فيخف وزنها.

فمقنطاراً من الإهاب غير المدبوغ يعطي من 45 كلغ إلى 47 كلغ من الجلد المدبوغ؛ الذي يحتوي على 14% إلى 16% من الرطوبة.

ومهما تكن المواد المستعملة فإن الدباغ يقع على مادة الكولاجين بفعل ملح الكروم القاعدي الناتج عن حلماة مادة الكلوريد أو السيلفات حسب المعادلة:



وهكذا تتكون مركبات تتفاعل مع الكولاجين، ويمكن التمثيل لذلك بالصيغة التالية:

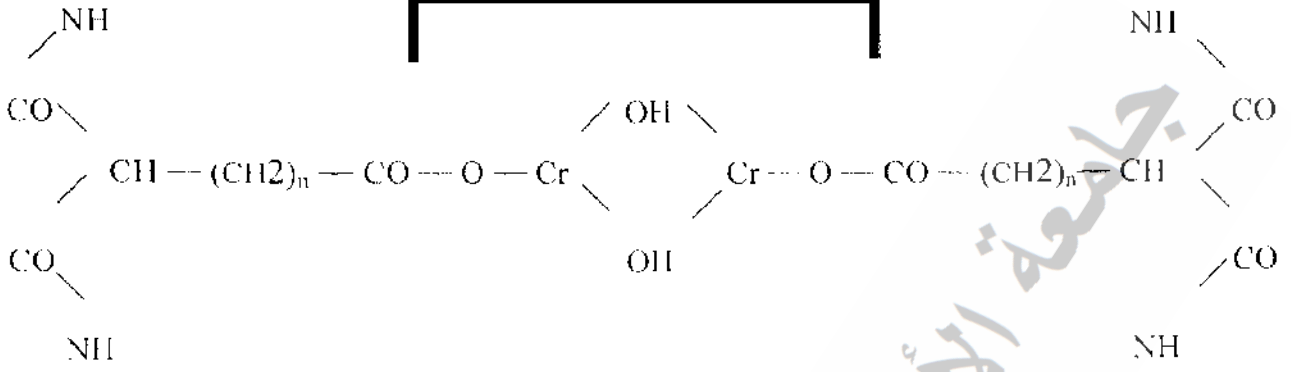
(1) الخطيب ياسين: أحكام الجلود، (مجلة المجمع الفقهي)، 391.

(2) الأدمة هي طبقة الخلايا الحية في الجلد، وهي تحت البشرة التي هي طبقة سطحية من خلايا واقية ميتة.

(3) ينظر أعلاه، 91.

(4) Laurent Villa: tannage, cuir, Encyclopædia Universalis 2006

أملاح الكروم (Salt of chromium)



(Lateral collagen chain)

سلسلة الكولاجين العُرضية

يلاحظ أن أملاح الكروم تقتحم حزيء الكولاجين وتشكل مركبا جديدا من مادة عضوية لا تتأثر بالإنزيمات البكتيرية ولا تصلح لنمو الجراثيم، مما يحفظ الجلد من التفسخ والفساد⁽¹⁾.

فسلسلة الكولاجين إذن تتغير تركيبها الكيماوية، وينشأ منها حزيء جديد يحتوي على أملاح الكروم. فهل هذه استحالة؟ إذا كان كذلك فإنه يمكن استنباط علة الاستحالة من الدباغ.

وتجلى أهمية هذا المبحث في دراسة الاستحالة وعبئتها وضوابطها. ذلك لأن جواز الانتفاع بجلد الميتة بعد الدباغ منصوص عليه، فما هي العلة؟ وهل هي قاصرة أم متعددة فيقاس على الجلد غيره من أجزاء الميتة الأخرى؟ وهل يقتصر الجواز على الانتفاع أم يتعداه إلى الأكل؟⁽²⁾

■ أكل جلد الميتة بعد الدباغ:

لم يختلف العلماء في عدم جواز أكل جلد الميتة من الحيوان غير المأكول مطلقا، وجلد ميتة الحيوان المأكول قبل الدبغ. أما بعد دبغ جلد ميتة الحيوان المأكول فيتفق أكثر أهل العلم على تحريم أكله أيضا لأحاديث النبي ﷺ: «إنما حرم أكلها»⁽³⁾، ولعموم الآية: ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ...﴾ (سورة مائدة: 3) إذ مقتضى التحريم هو تحريم الأكل. وهو قول الإباضية والحنفية والمالكية والحنابلة، والأصح المقتضى به عند الشافعية، وهو قول الظاهرية والشيعة⁽⁴⁾.

(1) Laurent Villa: tanage, cuir, Encyclopædia Universalis 2006.

(2) فالجيلاتين المسوق حاليا في العالم معظمه في الجلود، وأكثر تلك الجلود من الخنزير. والقول بجواز أكل جلد الميتة بعد الدباغ له أثر في الحكم على الجيلاتين.

(3) تقدم نخبها أعلاه، 82.

(4) ابن حزم: المحلى، 118/1. ابن قدامة: المغني، 176/4. ابن نجيم: البحر الرائق، 109/1. الشريبي: الإقناع، 25/1. الزرقاني: شرح على الموطأ، 125/3. الشوكاني: نيل الأوطار، 77/1. ابن عابدين: حاشية رد المحتار، 203/1. ابن المرتضى: البحر الزخار، 23/2. علي الطباطبائي: رياض المسائل، 122/1. السالمي: معارج الآمال، 198/5.

وحُكي عن أبي حامد⁽¹⁾ وعن الشافعي في الجديد وعن بعض الحنفية جوازُ أكل جلد الميتة بعد الدبغ إن كان من مأكول اللحم، وعللوا ذلك بكونه جلداً طاهراً من حيوان مأكول فأشبهه المذكي، وقد رفع الدبغ حكم الموت لقوله ﷺ: «دبغ الأدم ذكاته»⁽²⁾.

لكن بالنظر إلى الأدلة والأحاديث بالخصوص قوله ﷺ: «إنما حرم من الميتة أكلها»، ومقتضى آيات التحريم التي ذكرت الأكل والطعام، كقوله تعالى: ﴿قُلْ لَا أَجِدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً...﴾ (سورة الأنعام: 145).

﴿يَا أَيُّهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا كُلُوا مِن طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ وَاشْكُرُوا لِلَّهِ إِن كُنتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالدَّمَ وَلَحْمَ الْخَيْزِرِ﴾ (سورة البقرة: 172-173) يترجح عدم جواز أكل الجلود بعد الدبغ.

ويتفرع عن الانتفاع بجلود الميتة المدبوغة الكلام عن الانتفاع بأجزاء الميتة التي لا رطوبة فيها كالعظم والشعر والصوف والوبر والريش، فهل هي طاهرة؟

جاء في مجموع الفتاوى لابن تيمية: «للناس في أجزاء الميتة التي لا رطوبة فيها كالشعر والظفر مذاهب هل هو طاهر أو نجس ثلاثة أقوال:

- أحدها نجاستها مطلقا كقول الشافعي ورواية عن أحمد بناء على أنها ميتة.

- والثاني طهارتها مطلقا كقول أبي حنيفة وقول في مذهب أحمد بناء على أن الموجب للنجاسة هسو الرطوبات..

- والثالث نجاسة ما كان فيه حسٌ كالعظم إلخاقله باللحم اليابس وعدم نجاسة ما لم يكن فيه إلا النماء كالشعر إلخاقله بالنبات»⁽³⁾.

ويُطرح هذا الموضوع أيضا لأن الشعر لم يسلم من إقحامه في الطعام المصنع⁽⁴⁾.

ويقتضي الكلام الفصل بين الشعر والصوف من جهة، وبين العظم والقرن من جهة أخرى.

(1) هو أبو حامد أحمد بن أبي طاهر محمد بن أحمد الإسفرائيني، الفقيه الشافعي الأصولي، (344-406هـ). ولد بإسفرائين ونشأ بها، ثم انتقل إلى بغداد، وتفقه على أبي الحسن بن المرزبان، وأبي القاسم الداركي، وكان أحد الأئمة المحددين في المذهب الشافعي. له أقوال وآراء معتبرة في كتب الأصول. ألف: "تليقة" في أصول الفقه و"شرح مختصر المزني" في الفقه. ابن خلكان: وفيات الأعيان، 1/72-73. ابن السبكي: طبقات الشافعية الكبرى، 4/61-74. ابن كثير: البداية والنهاية، 2/12-3. ابن العماد: شذرات الذهب، 3/178-179.

(2) الشيرازي: المهذب، 1/10. ابن قدامة: المغني، 1/55. النووي: المجموع، 1/286. النووي: روضة الطالبين، 1/42. ابن عابدين: حاشية رد المحتار، 5/73. الدمياطي: إغاثة الطالبين، 1/92.

(3) ابن تيمية: مجموع الفتاوى، 20/21.

(4) بنظر - Administration générale: Bulletin officiel n°99/44, (<http://www.sante.gouv.fr>).

يرى الإباضية طهارة الصوف والوبر والشعر من الميتة. قال احمد اطفيش: «والصوف والشعر والوبر جميعها ليس بميتة... اتفاقا في المذهب». واستشوا شعر الخنزير لنجاسة عينه⁽¹⁾.

وقال الحنفية بطهارة شعر الميتة الطاهرة حال الحياة، لكن رخصوا في شعر الخنزير للحرازين استحسانا⁽²⁾.

أما المالكية فيرون طهارة شعر الميتة مطلقا ولو من خنزير لأنه عندهم طاهرٌ حال الحياة، لكن يستحبُّ البعض غسله قبل استعماله أو بيعه⁽³⁾.

وذهب الشافعية إلى نجاسة شعر الميتة وأنه لا يطهر بالدباغ⁽⁴⁾، وفي قول: لا يطهر إلا ما دُبغ مما يطهره الدباغ⁽⁵⁾.

وكذلك شعر غير المأكول الحي إذا انفصل عنه فلا يحل، واستدلوا بأية تحريم الميتة وقالوا هي عامّة في الشعر وغيره. والميتة اسمٌ لما فارقه الروح بجميع أجزائه بدون تذكية⁽⁶⁾.

قال النووي⁽⁷⁾ في المجموع: «فإن قيل آية الميتة عامة وآية الأصواف خاصة في بعضها والخاص مقدم على العام، فالجواب: أن كل آية فيها عموم وخصوص، فتلك آية عامة في الحيوان الحي والميت وهذه خاصة في تحريم الميتة، فكل منهما عامة من وجه وخاصة من وجه، فتساويا من حيث العموم والخصوص، وكان التمسك بآيتنا أولى لأنها وردت لبيان المحرم⁽⁸⁾».

وقد رجح الشافعي عن تنجيس شعر آدمي، وقال البعض: رجوعه عن تنجيس شعر آدمي رجسوع عن تنجيس جميع الشعور، وقالوا بطهارتهما لأنها لا تحس ولا تألم. وقال آخرون: بل كلها نجسة إلا شعر آدمي⁽⁹⁾.

(1) ابن بركة: الجامع، 379/1. عامر الشاسحي: الإيضاح، 327/1. احمد اطفيش: شرح الليل، 421/1.

(2) محمد الشيباني: الجامع الصغير، 329. السرخسي: المبسوط، 203/1. السيوسي: شرح فتح القدير، 425/6. ابن نجيم: البحر الرائق، 88/6. ابن عابدين: حاشية رد المحتار، 72/5.

(3) القرطبي: الجامع لأحكام القرآن، 219/2. العبدري: الشايج والإكليل، 89/1. الخطاب: مواهب الجليل، 89/1. الفرازدي: الفواكه الدواني، 287/2.

(4) الشافعي: الأم، 55/1.

(5) الشيرازي: المهذب، 11/1. الشاشي القفال: حنية العلماء، 96/1. النووي: المجموع، 298/1.

(6) الشافعي: المصدر السابق، 34/1.

(7) هو أبو زكريا يحيى بن شرف بن حسن بن حسين بن جمعة بن حزام الخزامي، محيي الدين النووي، ثم الدمشقي، الشافعي (631-676هـ)، الإمام الفقيه الحافظ، شيخ الشافعية وكبير الفقهاء في زمانه، ولد بنوى، ثم قدم دمشق ولزم مشايخها. ومن مصنفاته العديدة: "شرح مسلم"، و"شرح المهذب"، و"الروضة"، و"تحرير التنبية"، و"تهديب الأسماء واللغات" و"طبقات الفقهاء" وغيرها.

ابن السبكي: طبقات الشافعية الكبرى، 395/8-400. ابن كثير: البداية والنهاية، 278/13-279. السيوطي: طبقات الحفاظ، 513/1-514. ابن العماد: شذرات الذهب، 354/5-356.

(8) النووي: المصدر السابق، 296/1.

(9) الشيرازي: المصدر السابق، 11/1.

وأجاب الشافعية عن الآية: «وَمِنْ أَصْوَابِهَا وَأَوْبَارِهَا وَأَشْعَارِهَا أَثَاثًا وَمَتَاعًا إِلَىٰ حِينٍ» (سورة النحل: 80) أنها محمولة على شعر المأكول إذا ذكّي أو أخذ في حياته كما هو المنعهود⁽¹⁾.

والحنابلة قالوا بطهارة شعر الميتة الطاهرة حال الحياة في الصحيح، فإذا كان من حيوان طاهر فالشعر طاهر وإذا كان من نجس فهو نجس⁽²⁾. قال البيهقي⁽³⁾: «وصوف ميتة طاهرة مع الحياة كالغنم طاهر وشعرها ووبرها وريشها طاهر... والآية سيقت للامتنان والظاهر ثبوتها لحالي الحياة والموت»⁽⁴⁾.

أما الظاهرية فقالوا بطهارة الشعر والصوف بعد الدبغ لا قبله⁽⁵⁾.

ورجح ابن تيمية القول بطهارة الشعور كلها، وقال هو قول أحمد في إحدى الروايتين عنه لأن الأصل في الأعيان الطهارة، وقال: «فغاية شعر الكلب أن يكون نابتا في منبت نجس كالزراع النابتة في الأرض النجسة، فإذا كان الزرع طاهرا فالشعر أولى بالطهارة لأن الزرع فيه رطوبة ولين يظهر فيه أثر النجاسة بخلاف الشعر فإن فيه من اليوسة والجمود ما يمنع ظهور ذلك»⁽⁶⁾.

أما عن الزيدية فحاء في البحر الزخار: «وما لا تحله الحياة من غير نجس الذات فطاهر مطلقا»، ويرون أن شعر الخنزير نجس، «ويخرز به، والترك أفضل»⁽⁷⁾، ويستثنون من ذلك أصول الشعر؛ لأن النجاسة تصلها⁽⁸⁾.

وفي شرائع الإسلام: «ولا ينحس من الميتات، إلا ما له نفس سائلة. وكل ما ينحس بالموت، فما قطع من جسده نجس، حيا كان أو ميتا. وما كان منه لا تحله الحياة، كالعظم والشعر، فهو طاهر، إلا أن تكون عينه نجسة، كالكلب والخنزير»⁽⁹⁾.

وأجاز بعض الإمامية شعر الكلب والخنزير⁽¹⁰⁾.

(1) النووي: المجموع، 1/296. الشريبي: مغني المحتاج، 1/80. الشريبي: الإقناع، 1/29.

(2) ابن قدامة: الشكافي، 1/20. محمد بن مصلح: الفروع، 1/77. المرداوي: الإنصاف، 1/93.

(3) هو منصور بن يونس بن صلاح الدين بن حسن بن إدريس البيهقي الحنبلي (ت: 1051هـ): نسبته إلى "موت" غسري مصر، شيخ الحنابلة بمصر في عصره. من كتبه: "الروض المربع شرح زاد المستفيع"، و"كشف القناع عن متن الإقناع"، و"دقائق أوبى النهى لشرح المنتهى".

الزركشي: الأعلام، 7/307.

(4) البيهقي: كشف القناع، 1/57. وينظر - ابن قدامة: المغني، 1/60.

(5) ابن حزم: المحلى، 1/123.

(6) ابن تيمية: مجموع الفتاوى، 21/617-618.

(7) ابن المرتضى: البحر الزخار، 2/12، 14.

(8) أحمد الصنعاني: التاج المذهب، 1/20.

(9) المحقق الحلبي: شرائع الإسلام، 1/44.

(10) محمد باقر الصدر: بحوث في شرح العروة الوثقى، 104. المرتضى الشيرازي: مسائل الناصريات، 100.

واستدل الميحيون:

- 1- يجاوز أخذ الصوف والشعر من الحيوان حال الحياة، وذلك لأنه ليس من الميتة.
- 2- بحديث أم سلمة قالت سمعت رسول الله ﷺ يقول: «لا بأس بمسك الميتة إذا دُبغ، ولا بأس بصوفها وشعرها وقرنها إذا غسل بالماء»⁽¹⁾.
- 3- بأنه ليس في القرآن تحريم الشعر والصوف بل فيه ما يوجب الإباحة وهو قوله تعالى: ﴿وَالْأَنْعَامَ خَلَقَهَا لَكُمْ فِيهَا دِفْءٌ وَمَنَافِعُ وَمِنْهَا تَأْكُلُونَ﴾ (سورة النحل: 5). وهو ما يتدفق به من الصوف والشعر والوبر.
- 4- بقوله تعالى: ﴿وَاللَّهُ جَعَلَ لَكُمْ مِنْ بُيُوتِكُمْ سَكَنًا وَجَعَلَ لَكُمْ مِنْ جُلُودِ الْأَنْعَامِ بُيُوتًا تَسْتَخِفُّونَهَا يَوْمَ ظَعْنِكُمْ وَيَوْمَ إِقَامَتِكُمْ وَمِنْ أَصْوَابِهَا وَأَوْبَارِهَا وَأَشْعَارِهَا أَثَاثًا وَمَتَاعًا إِلَىٰ حِينٍ﴾ (سورة النحل: 80). فعمم الجميع بالإباحة من غير فصلٍ بين مذكبي وغيره⁽²⁾.

وردوا على من استدل بآية تحريم الميتة أن المراد جميع أجزائها بقولهم إن المراد ما يتأتى فيه الأكل بدليل قوله تعالى: ﴿قُلْ لَا أَجِدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَىٰ طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ...﴾ (سورة الأنعام: 145)، فأحبرهم بأن التحريم مقصور على ما يتأتى فيه الأكل. وقوله ﷺ: «إنما حرّم أكلها». ولما كان جلد الميتة خارجاً عن حدّ الأكل صار مباحاً، ووجب أن يكون ذلك حكم سائر ما لا يتأتى فيه الأكل كالشعر والصوف. ولم يرد الأمر بخلق الجلود المدبوغة. وما لا حياة فيه لا يلحقه الموت بدليل أن الحيوان لا يتألم بقطعه، ووجود النساء فيه لا يوجب له حياة لأن الشجر والنبات ينموان ولا حياة فيهما⁽³⁾، ولو كان الصوف والشعر مما يلحقهما الموت لوجب ألا يجلّ أخذهما من الحيوان إلا بعد ذكاته ولدخلاه في قوله ﷺ: «ما قطع من البهيمة وهي حية فهي ميتة»⁽⁴⁾.

2- عظام الميتة:

تختلف العظام عن الشعر والصوف بكونها نسيجا حياً تدخله الدماء وتسري فيه الحياة، بخلاف الشعر والصوف الذين لا تحلّهما الحياة ويمكن أن يُقتطعا من البهيمة وهي حية بلا ألم، ولا يشملهما المنع الوارد في قوله ﷺ: «ما قطع من البهيمة وهي حية فهي ميتة». إلا أن الفقهاء اختلفوا في حكم عظام الميتة.

- (1) الطبراني: المعجم الكبير، باب مناقب أم سلمة، حديث رقم 538، 258/23. الدارقطني: السنن، باب الدباغ، حديث رقم 19، 47/1. البيهقي: السنن الكبرى، باب المنع من الانتفاع بالميتة، حديث رقم 83، 24/1. وقال: السدرا قطني عن الحديث: «فيه يوسف بن السفر متروك، ولم يأت به غيره». وقال النووي: «وأما حديث أم سلمة فاتفق الحفاظ على ضعفه لأنه تفرد به يوسف بن السفر وهو متروك الحديث». النووي: المجموع، 1/296.
- (2) الكاساني: بدائع الصنائع، 142/5. الزيلعي: نصب الراية، 118/1. ابن نجيم: البحر الرائق، 1/115.
- (3) الحصص: أحكام القرآن، 142-143.
- (4) تقدم ترجمه أعلاه، 71.

ذهب الإباضية، والمالكية في الأظهر، والشافعية في الصحيح، والحنابلة في قول، والظاهرية، والزيدية،
 ومحمد بن الحسن⁽¹⁾ من الحنفية إلى أن عظام الميتة بخسة⁽²⁾، واستدلوا بأن العظام تسري فيها الحياة بدليل أنها
 تنمو وأنها تنحجر إذا انكسرت⁽³⁾. ولقوله تعالى: ﴿وَضَرَبَ لَنَا مَثَلًا وَنَسِيَ خَلْقَهُ قَالَ مَنْ يُحْيِي الْعِظَامَ وَهِيَ
 رَمِيمٌ﴾ (سورة يس: 78) وقوله: ﴿وَأَنْظِرْ إِلَى الْعِظَامِ كَيْفَ نُنشِرُهَا ثُمَّ نَكْسُوهَا لَحْمًا﴾ (سورة البقرة: 259).
 وقوله: ﴿إِذَا كُنَّا عِظَامًا تَّحْرَةً﴾ (سورة النازعات: 11)، والعظام هي أصل الإنسان، والروح موجود فيها
 كما يوجد في اللحم والجلد⁽⁴⁾. واستدلوا بأن ما كان ظاهراً بالحياة ولا يستباح إلا بالذكاة ينحس بالموت،
 وقالوا: إن الله حرّم الميتة فالواجب أن يحرم فيها كل شيء، إلا ما خصت السنة بالانتفاع به وهو الجلد بعد
 الدبغ، فيبقى ما سواه على أصل التحريم، وبأن العظم متصل بالحيوان اتصال حلقة كبقية الأعضاء.
 ورؤي عن مالك كراهة عظام الميتة، وهو قول عطاء⁽⁵⁾ وطاووس⁽⁶⁾ وعمر بن عبد العزيز⁽⁷⁾. ورؤي

- (1) هو أبو عبد الله محمد بن الحسن بن فرقد، الشيباني بالولاء، الفقيه الحنفي. (ت: 187هـ). نشأ بالكوفة وطلب الحديث،
 وحضر مجلس أبي حنيفة سنتين، ثم تفقه على أبي يوسف صاحب أبي حنيفة. وكان له الفضل في نشر علم أبي حنيفة
 لفصاحته. صنف كتباً كثيرة، منها: "الجامع الكبير"، و"الجامع الصغير" وغيرهما.
 ابن خلكان: وفيات الأعيان، 184/4-185. الذهبي: سير أعلام النبلاء، 134/9-136. القرشي: الجواهر المضية، 42-
 44. شذرات الذهب، 1/322-324.
- (2) الشافعي: الأم، 240/6. الخرقى: مختصر، 16. ابن حزم: المحلى، 24/1. ابن عبد البر: التمهيد، 53/9. ابن قدامة: المغني،
 56/1-57. النووي: روضة الطالبين، 43/1. ابن تيمية: مجموع الفتاوى، 96/21. إبراهيم ابن مفلح: التبصير، 76/1.
 العبدري: التاج والإكليل، 100/1. أحمد الصنعاني: التاج المذهب، 20/1. ابن المرتضى: البحر الزخار، 14/2. احمد
 اطفيش: شرح النيل، 19/8.
- (3) احمد اطفيش: المصدر نفسه، 421/1.
- (4) القرطبي: الجامع لأحكام القرآن، 155/10-156.
- (5) أبو محمد عطاء بن أبي رباح القرشي المكي (ت: 114هـ): من أعلام التابعين، مولى لبني فهر. فقيه الحجاز عالم بالقرآن
 والحديث. نشأ بمكة. حدث عن عدة صحابة منهم: عائشة وأم سلمة وأم هانئ وأبو هريرة وابن عباس. حدث عنه أبو حنيفة
 ومجاهد وعمر بن دينار والزهري وقنادة وجعفر الصادق وحلق من صغار التابعين. انتهت فتوى أهل مكة إليه وإلى مجاهد.
 ابن العماد: المصدر السابق، 147/1. الذهبي: سير أعلام النبلاء، 79/5 و80 و81. ابن تعري بردي: النجوم الراهرة،
 273/1. السيوطي: طبقات المفسرين، 14/1.
- (6) هو أبو عبد الرحمن طاووس بن كيسان الخولاني الهمداني اليماني، (ت: 106هـ). أحد الأعلام التابعين، فقيه، سمع ابن
 عباس وأبا هريرة، وروى عنه مجاهد وعمر بن دينار. وتوفي حاجاً بمكة.
- (7) ابن خلكان: وفيات الأعيان، 509/2-511. الذهبي: المصدر السابق، 38/5-49. السيوطي: طبقات الحفاظ، 41.
 هو أبو حفص عمر بن عبد العزيز بن مروان بن الحكم، الأموي القرشي المدني ثم الدمشقي، (ت: 101هـ). أمير
 المؤمنين، والإمام العادل، حكم سنتين وخمسة أشهر، تابعي ثقة، له فقه وعلم وورع، روى عن أنس وعن الربيع بن سبرة،
 والسائب بن زيد، وسعيد بن المسيب، وروى عنه جماعة من التابعين.
 الذهبي: المصدر السابق، 114/5-148. ابن كثير: البداية والنهاية، 192/9-196. السيوطي: المصدر السابق، 53.

عن ابن وهب أنها طاهرة بناءً على أنها لا تغلب الحياة⁽¹⁾.

واحتج الشافعي بما روي عن ابن عمر رضي الله عنهما أنه كره أن يدهن في عظم الفيل لأنه ميتة، والسلف يطلقون الكراهة ويريدون بها التحريم⁽²⁾.

وذهب الحنفية والإمامية وبعض الإباضية والحنابلة في قول والشافعية في قول ضعيف إلى أن العظام من الميتة طاهرة، واستثنى بعضهم عظام الكلب والخنزير لنجاسة عينهما⁽³⁾.

قال ابن بركة: «عظم الميتة وقرنها نجس في حال الرطوبة النجسة به، فإذا جفت وزالت الرطوبة صار طاهراً»⁽⁴⁾.

وجاء في شرائع الإسلام عن ميتة الحيوان: «وما كان منه لا تغلب الحياة كالعظم والشعر فهو طاهر، إلا أن تكون عينه نجسة، كالكلب والخنزير»⁽⁵⁾.

وهو ما رجحه ابن تيمية، وذكر أن الأصل فيها الطهارة ولا دليل على النجاسة، وأنها من الطيبات وليست من الخبائث فيشملها التحليل. وقال: «فإن الله تعالى حرّم الميتة، وهذه الأعيان لا تدخل فيما حرّمه الله لا لفظاً ولا معنى... وقوله: ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ...﴾ (سورة المائدة: 3) إنما هو بما فارقت الحياة الحيوانية دون النباتية؛ فإن الشجر والزرع إذا يبس لم ينحس باتفاق المسلمين».

ويبين أن من خاصية حياة الحيوان الحسُّ والحركة الإرادية، وهذه لا تتوفر في العظام. ثم قال: «أما العظام ونحوها فإذا قيل إنها داخلية في الميتة لأنها تحسُّ وتتألم قيل لمن قال ذلك أنتم لم تأخذوا بعموم اللفظ؛ فإن ما لا نفس له سائلة كالذباب والعقرب والخنفساء لا يتنجس عندكم وعند جمهور العلماء مع أنها ميتة موتاً حيوانياً... وإذا كان كذلك علم أن علّة نجاسة الميتة إنما هو احتباس الدم فيها. فما لا نفس له سائلة ليس فيه دم سائل، فإذا مات لم يحتبس فيه الدم فلا ينحس، فالعظم ونحوه أولى بعدم التنجيس من هذا فإن العظم ليس فيه دم سائل ولا كان متحركاً بالإرادة إلا على وجه النبع».

وذكر قول الزهري: «كان خيار هذه الأمة يمتشطون بأمشاط من عظم الفيل». ثم قاس العظام بالجلود وقال: «الجلد جزء من الميتة فيه الدم كما في سائر أجزائها، والنبي صلى الله عليه وسلم جعل دباغته ذكاته لأن الدباغ ينشّف الرطوبات، فدلّ أن سبب التنجيس هو الرطوبات، والعظم ليس فيه رطوبة سائلة»⁽⁶⁾.

ولقد استدلل المسيحيون علاوة على ما ذكره ابن تيمية بأدلة أخرى منها:

- (1) مالك: المدونة، 9/160. ابن عبد البر: التمهيد، 9/52. الخطاب: مواهب الجليل، 1/103.
- (2) الشافعي: الأم، 1/9. النووي: المجموع، 1/297.
- (3) محمد الشيباني: الجامع الصغير، 329. المرغيناني: الهداية شرح البداية، 3/46. النووي: المصدر السابق، 9/217. ابن نجيم: البحر الرائق، 1/113.
- (4) ابن بركة: الجامع، 1/406.
- (5) المحقق الحلبي: شرائع الإسلام، 1/44.
- (6) ابن تيمية: مجموع الفتاوى، 21/97-101.

- إنَّ العظام كالشعر والصوف تنمو بلا إحساس بدليل أن القرن إذا قطع من الحيوان لم يشعر به.
- إن الأصل في الأشياء الطهارة، والعظام قبل موت الحيوان طاهرة بإجماع فيستصحب أصل طهارتها بعد موته.

- واستدلوا بحديث البيهقي⁽¹⁾: أن الرسول ﷺ كان يتمشط بمشط من العاج⁽²⁾، وبحديث ابن عباس قال: سمعت رسول الله ﷺ يقول «ألا كلُّ شيء من الميتة حلال إلا ما أكل منها»⁽³⁾، والعظم لا يؤكل.
- وأولوا قوله تعالى في سورة يس: ﴿وَضَرَبَ لَنَا مَثَلًا وَنَسِيَ خَلْقَهُ قَالَ مَنْ يُحْيِي الْعِظَامَ وَهِيَ رَمِيمٌ﴾ (سورة يس: 78)، فقالوا: المراد من الآية رُدُّها إلى ما كانت عليه غصنة رطبة في بدن حساس، أو المراد بما النفوس كما يقول القائل: سقطت السماء، أي المطر، أو أن المراد بها: أصحاب العظام على تقدير مضاف محذوف، أو أن الحياة المذكورة في الآية مجازٌ كقوله تعالى: يحيي الأرض بعد موتها مع أن الأرض لا حياة فيها⁽⁴⁾.

وردَّ المانعون بأن تلك التأويلات على خلاف الأصل والظاهر فلا بُلتفت إليها. وقالوا: الحديث «كان الرسول ﷺ يتمشط بمشط من العاج» لا دليل فيه على طهارة عظم الميتة؛ لأن العاج في اللغة يطلق على الذبل وهو عظم ظهر السلحفاة⁽⁵⁾.

وقال القرطبي ردًّا على من قال إنَّ العظم لا يؤكل واحتجَّ بقوله ﷺ: «إنما حرم من الميتة أكلها»: «قلنا والعظم يؤكل وخاصة عظم الحمل الرضيع والجدى والطير، وعظم الكبير يشوى ويؤكل»⁽⁶⁾.

-
- (1) هو أبو بكر أحمد بن الحسين بن علي بن عبد الله بن موسى البيهقي الخسروجردي. الفقيه الشافعي الحافظ المشهور. (ت: 458هـ). كان من أجل أصحاب الحاكم أبي عبد الله، اشتهر بالحديث، ورحل في طلبه إلى مختلف الأمصار. ومن مشهور مصنفاته: "السنن الكبرى"، و"دلائل النبوة" و"السنن والآثار" و"شعب الإيمان". وغيرها.
- (2) ابن خلكان، وفیات الأعيان، 1/75-76. الذهبي: سير أعلام النبلاء، 18/163-170. السيوطي: طبقات الحفاظ، 432-433.
- (3) للحديث المروي عن أنس رضي الله عنه قال: «رأيت رسول الله ﷺ يتمشط بمشط من عاج». قال البيهقي: «قال: عثمان هذا منكر. قال الشيخ: رواية بقبية عن شيوخه المجهولين ضعيفة...». السنن الكبرى، باب الشئ من الانتفاع بجلد الميتة، حديث رقم 97، 26/1.
- (4) عن ابن عباس قال: سمعت رسول الله ﷺ قال: ﴿قُلْ لَا أَجِدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَىٰ طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ﴾ [سورة الأنعام: 145] «ألا كل شيء من الميتة حلال إلا ما أكل منها، فأما الجلد والقرن والشعر والصوف والسنن والعظم فكل هذا حلال لأنه لا يذكي».
- (5) رواه الدارقطني في السنن، باب الدباغ، حديث رقم 23، 48/1. وقال: «فيه أبو بكر الهذلي وهو متروك».
- (6) الجصاص: أحكام القرآن، 5/215. السرخسي: المبسوط، 1/203. ابن نجيم: البحر الرائق، 1/114-115. وزارة الأوقاف الكويتية: الموسوعة الفقهية، 29/210-212.
- (7) النووي: المجموع، 1/297. الشوكاني: فتح القدير، 4/383.
- (8) القرطبي: الجامع لأحكام القرآن، 10/156.

3- الراجح في حكم عظام الميتة :

يُلاحظ أن أدلة مبيحي عظم الميتة من المعقول لا تخلو من مقال.

فالعظام حيّة تسري فيها الدماء عبر عروق تدخل من خلال ثقبٍ معروفٍ في علم التشريح باسم ثقب التغذية. والنسيج العظمي نسيجٌ حيٌّ حساس. وبداخل العظم توجد مادة النقي التي تقوم بتصنيع كريات الدم الأولية أو ما يدعى بخلايا الدم الجذعية. أمّا ربطُ الحياة بالحركة الإرادية فلا يصلح؛ فالأحشاء كلّها بما فيها القلب لا تتحرك إرادياً. والرتنان تتحركان بفضل العضلات الصدرية، فحركاتهما بالتبع كما في العظام، ومع ذلك فإن الأحشاء تُعتبر ميتة بموت الحيوان.

ولهذه المسألة أهميتها في التصنيع الغذائي الحديث؛ ذلك لأن جلود الميتة وعظامها مصدرٌ مهم لصناعة الجيلاتين الذي يُقحم في كثير من الأطعمة المصنّعة اليوم. والقول بطهارتها يفتح الباب واسعاً أمام استعمال هذه المادة. ولقد دأب بعض العلماء المعاصرين على القول بطهارة العظام من الميتة بناءً على الأدلة المذكورة نفسها، والتي لا يمكن الاعتماد عليها اليوم لمناقضتها لصحيح العلم.

من هؤلاء القرضاوي، فقد أورد كلام ابن تيمية كاملاً في كتابه "الطهارة" مستشهداً به على طهارة عظام الميتة⁽¹⁾. وقال في كتابه "الحلال والحرام": «تحرّم الميتة إنما يعني تحريم أكلها، فأما الانتفاع بجلودها أو قرونها أو عظمها فلا بأس به بل هو أمر مطلوب لأنه مالٌ يمكن الاستفادة منه فلا تجوز إضاعته»⁽²⁾.

وهو ما ذهب إليه صاحب "فقه السنة"⁽³⁾. ورجحه محمد عثمان شير⁽⁴⁾ في محاضرة له عن الأعلاف الحيوانية بمؤتمر الزرقاء بالأردن، مؤكداً ما قاله ابن تيمية من أن العظام تتحرك لا إرادياً وأن حياتها حياة نباتية، وأن الدم لا يسري فيها! وهو مؤتمر حضره مختصون في علوم البيولوجيا والتصنيع الغذائي وقد نُظِم للبت في هذه الأمور علمياً⁽⁵⁾.

والملاحظ أن الحكم بطهارة العظام لا يعني عند القائلين بها جواز أكلها، ولم أجد إشارة إلى أكل العظام في المصادر التي اعتمدها. وقد ذكر صاحب كتاب "الأطعمة المستوردة" اتفاق أهل العلم جميعاً على

(1) القرضاوي: فقه الطهارة، 26-28.

(2) القرضاوي: الحلال والحرام، 47.

(3) السيد سابق: فقه السنة، 279/3.

(4) الدكتور محمد عثمان شير (1949م-) من فلسطين، نال الدكتوراه في الفقه المقارن من جامعة الأزهر عام 1980م، عمل أستاذاً مساعداً في الفقه في كل من جامعة الملك سعود (1980م-1982م) جامعة الكويت (1982م-1990م) ثم أستاذاً بالجامعة الأردنية (1990م-2000م). عضو اللجنة العلمية للموسوعة الفقهية الكويتية، وجمعية العلوم الطبية الإسلامية، التابعة ل نقابة الأطباء الأردنية. من مؤلفاته: "بيت المقدس وما حوله: خصائصه العامة وأحكامه الفقهية"، "الاستعانة بغير المسلمين في الجهاد الإسلامي"، "عقد بيع الزيادة بين الشريعة والقانون"، "أحكام جراحة التجميل في الفقه الإسلامي" ... (http://www.islamonline.net).

(5) محمد شير: النقاسات المختلطة بالأعلاف، (مؤتمر المستحدثات الفقهية الأول، جامعة الزرقاء)، 26.

عدم جواز أكل عظام الميتة وأن من قال بطهارتها جَوِّز استعمالها دون أكلها⁽¹⁾.

لكن الإشكال يقع عندما يُستدل بما قاله العلماء الأوائل عند الكلام عن الجيلاتين وما أشبهه من المواد التي تضاف إلى الأطعمة.

■ الانتفاع بالميتة:

اختلف العلماء في جواز الانتفاع بالميتة في غير الأكل، فذهب جمهورهم إلى التحريم إلا ما خص الدليل وهو الجلد المدبوغ. وقد ذهب إلى ذلك كلٌّ من الإباضية والحنفية والظاهرية والشيعة، واختلفت الروايات عن المالكية والشافعية، ولأحمد روايتان.

واستدل المانعون بعسوم آيات تحريم الميتة، قال محمد الطاهر ابن عاشور: «الميتة هنا عامٌّ لأنه معرّف بلام الجنس، فتحريم أكل الميتة هو نصُّ الآية وصرحها لوقوع فعل "حَرَّمَ" بعد قوله: ﴿كُلُوا مِنْ طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ﴾ (سورة البقرة: 172)، وهذا القدر متفق عليه بين علماء الإسلام واختلفوا فيما عدا الأكل من الانتفاع بأجزاء الميتة»⁽²⁾.

كما استدلوا بحديث جابر: «أرأيت شحوم الميتة فإنها يطلى بها السفن ويدهن بها الجلود ويستصبح بها الناس؟» فقال الرسول ﷺ: «لا هو حرام»... الحديث⁽³⁾ وحديث: «إن لنا سفينة في البحر» فقال ﷺ: «لا تنتفعوا من الميتة بشيء»⁽⁴⁾.

واختلفوا في متعلّق التحريم فقيل: هو الأكل، وهو قول طائفة من أهل التفسير، وقيل: إن الحرمة تشمل جميع أنواع الانتفاع؛ فيدخل في ذلك البيع وشرب ألبان الميتة وما ذاب من شحومها. قال أحمد اطفيش: «﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمْ الْمَيْتَةُ﴾ أكلاً وانتفاعاً بلبس أو فرش أو تغطية أو ستر أو ثمن فإنها لا تباع ولا تشتري ولا تعوض لشيء»⁽⁵⁾.

وقال الخليلي: «والذي يتبادر أن متعلّق التحريم هو الأكل، وإنما يدخل غير الأكل من أنواع الانتفاع بالميتة بطريق النحوى كما في قوله تعالى: ﴿إِنَّ الَّذِينَ يَأْكُلُونَ أَمْوَالَ الْيَتَامَى ظُلْمًا﴾ [سورة النساء: 10]⁽⁶⁾. وذكر الخصاص أن التحريم يتناول سائر المنافع وقال: «ولذلك قال أصحابنا لا يجوز الانتفاع بالميتة على

(1) محمد الشريفة: الأضمة المستوردة، 107.

(2) ابن عاشور: التحرير والتنوير، 116/2.

(3) تقدم تخريجه أعلاه، 82.

(4) النسائي: السنن الكبرى، باب ما يدين به جلود الميتة، حديث رقم 4575، 85/3. النيسابوري: الأوسط، ذكر الخبز الذي احتج به من لا يرى الانتفاع بجلود الميتة، 264/2.

قال: الزيلعي: «وحدث آخر رواه بن وهب في مسنده عن زمعة بن صالح عن أبي الزبير عن جابر أن رسول الله ﷺ قال: «لا تنتفعوا من الميتة بشيء». ثم علق قائلا: «وزمعة فيه مقال». نصب الرأية، 122/1.

(5) أحمد اطفيش: تيسير التفسير، 453/3. وينظر - الكدومي: المعبر، 102/3. أحمد اطفيش: شرح النيل، 19/8.

(6) أحمد الخليلي: فتاوى الأضمة، 340.

وجه، ولا يُطعمها الكلابَ والجوارحَ لأن ذلك ضربٌ من الانتفاع بها، وقد حرّم الله الميتة تحريماً مطلقاً معلقاً بعينها مؤكداً به حكم الخطر، فلا يجوز الانتفاع بشيء منها إلا أن يخصّ شيئاً منها بدليل يجب التسليم له»⁽¹⁾.

أما القرظي فقال: «اختلف عن مالك في ذلك أيضاً فقال مرةً يجوز الانتفاع بها لأن النبي ﷺ مرّ على شاة ميمونة فقال: «هلا أخذتم إهابها»، وقال مرةً حملتها محرّم فلا يجوز الانتفاع بشيء منها... ولا تُطعم الميتة الكلاب والسباع. ووجه هذا القول ظاهرٌ قوله تعالى: ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالسَّيِّئَةُ...﴾ (سورة المائدة: 3) ولم يخصّ وجهها من وجهه، وقال ﷺ: «لا تتفَعوا من الميتة بشيء»⁽²⁾، وحديث عبد الله بن عكيم: «لا تتفَعوا من الميتة بإهاب ولا عصب»⁽³⁾.

وقال النووي: «الصحیح عند الشافعي وأصحابه أنه يجوز الانتفاع بشحم الميتة في طلبي السفن والاستصباح لها وغير ذلك مما ليس بأكل ولا في بدن آدمي»⁽⁴⁾.

وبهذا قال أيضاً عطاء بن رباح ومحمد بن جرير الطبري، وذكر أن الصحيح من مذهب الشافعية هو جواز أن تطعم الميتة الكلاب⁽⁵⁾.

وقال ابن حجر: «واستدل الخطابي⁽⁶⁾ على جواز الانتفاع بإجماعهم على أن من ماتت له دابة ساغ له إطعامها لكلاب الصيد، فكذلك يسوغ دهن السفينة بشحم ميتة ولا فرق». ورجح ابن حجر جواز الانتفاع بالميتة⁽⁷⁾.

إلا أن بعض العلماء ذكروا عن الشافعية المنع⁽⁸⁾. منهم ابن رجب⁽⁹⁾ في جامعه قال: «وقالت طائفة لا

(1) الجصاص: أحكام القرآن، 1/132.

(2) تقدمه تحريجه أعلاه، 104.

(3) القرظي: الجامع لأحكام القرآن، 2/218.

والحديث تقدم تحريجه أعلاه، 81.

(4) النووي: شرح صحيح مسلم، 6/11.

(5) النووي: المصدر نفسه، 7/11.

(6) أبو سليمان حمد بن محمد بن إبراهيم بن الخطاب الخطابي السبيعي (ت: 388هـ): من بست من بلاد كابل. فقيه أديب محدث، روى عن جماعة من الأكابر، وروى عنه الحاكم وغيره. له تصانيف عديدة منها: "غريب الحديث"، و"معالم السنن في شرح سنن أبي داود"، و"أعلام السنن في شرح البخاري"، و"أشأن الدعاء"، و"إصلاح غلط المخدّنين"، و"شرح أسماء الله الحسنى" و"الغنية عن الكلام وأهله"، و"العروة" وغير ذلك.

ابن العماد: شذرات الذهب، 2/127-128. الفيروزآبادي: البلغة، 84. ابن كثير: البداية والنهاية، 11/324. حاجي خليفة:

كشف الظنون، 1/1205-1206. ابن خلكان: وفيات الأعيان، 2/214. ابن تغري بردي: النجوم الزاهرة، 4/189.

(7) ابن حجر: فتح الباري، 4/425. ينظر أيضاً - النووي: المجموع، 4/388، 935.

(8) ولم أحد ذلك في ما توفر لدي من كتب الشافعية. والله أعلم.

(9) هو زين الدين عبد الرحمن بن أحمد بن رجب بن الحسن البغدادي ثم الدمشقي الحنبلي (ت: 795هـ): الإمام الحافظ

المحدّث. سمع من أبي الفتح الميدومي وغيره... صنّف "شرح الترمذي" و"شرح علل الترمذي" و"طبقات الحنابلة".

السيوطي: طبقات الحفاظ، 1/540.

يجوز ذلك، وهو قول الشافعي وأبي حنيفة وحكاه ابن عبد البر⁽¹⁾ إجماعاً من غير عطاء⁽²⁾ كما نقل الزركشي⁽³⁾ في البحر المحیط ومحمد الطاهر ابن عاشور في التحرير والتنوير عن الشافعي القول بتحريم الانتفاع بالميتة⁽⁴⁾.

وعن الحنابلة؛ جاء في كشاف القناع: «ولا يحل الانتفاع بها أي بالأدهان النجسة العين بالاستصباح ولا غيره لحديث جابر قيل يا رسول الله أرأيت شحوم الميتة...»⁽⁵⁾.

وقال ابن تيمية عن الاستصباح بالدهن النجس: «والمشهور عن أحمد وغيره من العلماء أن ذلك يجوز، وهو المأثور عن الصحابة، والقول الآخر عنه وعن غيره المنع لأنه مظنة التلوث به ولكراهة دخان النجاسة، والصحيح أنه لا يحرم شيء من ذلك... وقد ثبت في الصحيحين عن النبي ﷺ أنه قال: «إنما حرم من الميتة أكلها»⁽⁶⁾.

أما عن الظاهرية فقال ابن حزم: «حرم الله تعالى الخنزير والخسر والميتة والدم، فحرم ملك كل ذلك وشربه والانتفاع به وبيعته»⁽⁷⁾، لكنه قال في موضع آخر: «حرم التلوث ببيعها والدهن بشحومها فلا يحرم من الميتة شيء إلا ذلك ولا مزيد»⁽⁸⁾.

ويذهب من يرى جواز الانتفاع بالميتة إلى أن نص الآية خاص بالأكل؛ جاء في البحر المحیط: «إذا تعين للمقتضى أحد المضمورات كان كظهوره في اللفظ... فإن الذي يسبق إلى الفهم من تحريم الميتة تحريم أكلها،

(1) هو أبو عمر يوسف بن عبد الله بن محمد بن عبد البر بن عاصم الشري، القرطبي، (ت: 463هـ). أخذ كبار علماء الأندلس. روى قرطبة عن الحافظ أبي القاسم حنف بن القاسم، وعبد الوارث بن سعيان، وغيرهما. له مصنفات كثيرة منها: "الاستيعاب في معرفة الأصحاب"، و"التمهيد لما في موطأ مالك من المعاني والأسانيد"، و"الاستذكار"، و"جامع بيان العلم وفضله"، وغيرها.

ابن حنكآن: وفيات الأعيان، 66/7-71. الذهبي: سير أعلام النبلاء، 153/18-163. ابن فرحون: السندباج المنزه، 354-357. ابن العماد: شذرات الذهب، 314/3-316.

(2) ابن رجب حسي: جامع العموم والحكم، 416.

(3) هو أبو عبد الله محمد بن بهادر بن عبد الله المصري الزركشي. شافعي، بدر الدين، إمام المصنف الخزر، كان فقيهاً، أصولياً، أدبياً، (745-794هـ). أخذ عن الشيخين جمال الدين الأسوي، وسراج الدين البلقيني، ورحل إلى دمشق ثم إلى حلب فأخذ عن عمائها. من تصانيفه: "تكملة شرح المنهاج للأسنوي" و"شرح جمع الجوامع للسبكي" و"البحر المحیط في الأصول"، "البرهان في علوم القرآن" و"شرح التنبية" و"تخریج أحاديث الزرافعي" وغيرها.

ابن قاضي شهبة: طبقات الشافعية، 167/3-168. ابن حجر: الدرر الكامنة، 133/5-135. ابن العماد: المصدر السابق، 335/6.

(4) الزركشي: البحر المحیط، 218/4. ابن عاشور: التحرير والتنوير، 116/2.

(5) البهوتي: كشاف القناع، 156/3. وينظر أيضاً - ابن قدامة: المغني، 340/9.

(6) ابن تيمية: مجموع الفتاوى، 608/21.

(7) ابن حزم: المغلي، 8/9.

(8) ابن حزم: المصدر نفسه، 451/7.

ومن تحريم الأمهات تحريم وطهن، وإذا كان كذلك كان كالمفوظ فلا إجمال... وقوله ﷺ «إنما حرم من الميتة أكلها» دليل انصراف تحريم الميتة إلى أكلها»⁽¹⁾.

وفي البحر الزخار: «قالوا لفظ التحريم مجمل يُحمل على المعتاد، فتحريم الميتة تناول أكلها»⁽²⁾. وقالوا عن قوله ﷺ: «لا هو حرام» بأن الضمير يعود على البيع لا على الانتفاع، وردَّ عليهم بأن هناك روايات أخرى بلفظ: «لا هي حرام»⁽³⁾.

لكن المتبع للنصوص يطمئن إلى ترجيح عدم جواز الانتفاع بالميتة؛ فالصحابة ﷺ استفصلوا الرسول ﷺ عن الميتة وبينوا بعض وجوه الانتفاع بها في قولهم: «يطلى بها السفن ويدهن بها الجلود ويستصبح بها الناس» إلا أن الرسول ﷺ أجاب: «لا هو حرام»، وفي رواية أحمد: «لا هي حرام»، وبالجمع بين هذه الروايات يترجح القول بالتحريم والله أعلم. هذا علاوة على ما بينه العلم الحديث من أضرار قد تنجر عن ذلك الاستعمال.

بيع الميتة:

مردُّ الاختلاف في حكم بيع الميتة إلى الحديث الذي رواه جابر بن عبد الله ﷺ وغيره أن الرسول ﷺ نهي عام الفتح وهو بمكة عن بيع الخمر والميتة والخنزير والأصنام، وقال: «قاتل الله اليهود إن الله لما حرم شحومها جعلها جملوه ثم باعوه فأكلوا ثمنه»⁽⁴⁾.

حكى بعض العلماء الإجماع على منع بيع الميتة، جاء في فتح الباري «وأجمعوا على تحريم بيع الميتة والخمر والخنزير»⁽⁵⁾. وقال النووي في شرحه لحديث جابر: «فمعناه: لا تبيعوها فإن بيعها حرام، والضمير في هو يعود إلى البيع لا إلى الانتفاع. هذا هو الصحيح عند الشافعي وأصحابه»⁽⁶⁾. وقال ابن رجب:

(1) الزركشي: البحر المحيط، 217/4-218.

(2) ابن المرتضى: البحر الزخار، 170/1.

(3) لحديث عمرو بن شعيب عن أبيه عن جده قال: سمعت النبي ﷺ عام الفتح وهو بمكة يقول: «إن الله ورسوله حرم بيع الخمر والميتة والخنزير»، فقيل: يا رسول الله، رأيت شحوم الميتة فإنه يدهن بها السفن ويدهن بها الجلود، ويستصبح بها الناس، فقال: «لا هي حرام».

أحمد: المسند، مسند المكثرين من الصحابة، مسند عبد الله بن عمرو بن العاص، حديث رقم 6997، 213/2، أبو عوانة: المسند، باب تحريم بيع الميتة والخنزير والأصنام والانتفاع بها وبأثمانها، حديث رقم 5349، 370/3. قال: الهيثمي: «رجال أحمد ثقات». مجمع الروايد، 90/4.

(4) تقدم تخريجه أعلاه، 82.

(5) ابن حجر: فتح الباري، 426/4.

(6) النووي: شرح صحيح مسلم، 6/11.

«وقالت طائفة بل أراد أن بيعها حرام وإن كان قد ينتفع بها بهذه الوجوه لكن المقصود الأعظم من الشحوم هو الأكل فلا يباح بيعها لذلك»⁽¹⁾.

وقال ابن قدامة: «ولا يجوز بيع الخنزير ولا الميتة ولا الدم. قال ابن المنذر⁽²⁾: "أجمع أهل العلم على القول به"⁽³⁾.

وإذا كان إجماع العلماء منعدا على حرمة بيع الميتة، ومنع الانتفاع بها هو قول جمهور الفقهاء، وهو ما ترجح من خلال البحث لما ورد في ذلك من نصوص، فما حكم المواد التي تُستخلص من أجزاء الميتة لتضاف إلى الأطعمة؟ وهذا من خلال التصنيع الذي يتطلب رؤوس أموال ضخمة، ومحلات للتخزين، والحفظ، والتبريد، وآلات للمعالجة والتحويل... وما حكم هذا الانتفاع ابتداء وقبل الوصول إلى المنتج النهائي، والكلام عن استحاله أو استهلاكه؟.

الدم:

ورد تحريم الدم تحريماً مطلقاً في قوله سبحانه في سورة البقرة: ﴿إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالدَّمَ وَلَحْمَ الْخَنزِيرِ وَمَا أُهْلِيَ بِهِ لِغَيْرِ اللَّهِ﴾ (سورة البقرة: 173).

في سورة المائدة: ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالدَّمُ وَلَحْمُ الْخَنزِيرِ وَمَا أُهْلِيَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ﴾ (سورة المائدة: 3).

ثم ورد هذا التحريم مقيداً في سورة الأنعام بقوله تعالى: ﴿قُلْ لَأَجِدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خَنزِيرٍ فَإِنَّهُ رِجْسٌ أَوْ فِسْقًا أُهْلِيَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ﴾ (سورة الأنعام: 145).

وقد أفاض الباحثون المتخصصون في ذكر المضار الموجودة في الدم، وأنه وسط موبوء يتسارع إليه

(1) ابن رجب الحنبلي: جامع العلوم والحكم، 416.

(2) أبو بكر محمد بن إبراهيم ابن المنذر النيسابوري شيخ الحرم بمكة، (ت: في آخر سنة 318 هـ على الراجح). كان إماماً مجتهداً حافظاً، روى عن الربيع بن سليمان ومحمد بن عبد الله بن عبد الحكم، وحدث عنه أبو بكر بن المقرئ ومحمد بن يحيى بن عمار الدمياطي، وغيرهم. صنف كتباً معتبرة منها: "الإشراف في اختلاف العلماء"، و"كتاب الإجماع"، و"كتاب المبسوط"، و"كتاب السنن"، وغير ذلك.

الذهبي: ابن خلكان: وفيات الأعيان، 207/4. سير أعلام النبلاء، 490/14-492. ابن السبكي: طبقات الشافعية الكبرى، 102/2-103. ابن قاضي شهبة: طبقات الشافعية، 98/2-99.

(3) ابن قدامة: المغني، 174/4. ينظر - ابن المنذر: الإجماع، 90، وقد نقله النووي في المجموع، 217/9 والشوكاني في نيل الأوطار، 236/5 وأكد العلماء على التحريم من غير مخالف.

وينظر أيضاً - مالك: المدونة، 426/11. ابن حزم: المحلى، 118/1. الكاساني: بدائع الصنائع، 141/5. النووي: المصدر السابق، 217/9. إبراهيم ابن مفلح: المبدع، 14/4. الخطاب: مواهب الجليل، 390/3. ابن نجيم: البحر الرائق، 76/6-77. البهوتي: الروض المربع، 29/2. الشوكاني: السيل الجرار، 24/3. السالمي: معارج الآمال، 5/5.

التعفن وتنتشر فيه الجراثيم بمجرد خروجه من البدن، علاوة على احتوائه على سموم الجسم وفضلاته.

فالدم يعتبر بحكم تركيبه من أصلح الأوساط لنمو الجراثيم، لذا فهو بعد فقدان الحياة - بخروجه من الأوعية أو بموت الحيوان - يتحرث بسرعة ويصبح وسطاً موبوءاً بعد أن كان وسيلة الدفاع الكسيري في الجسم. ويرجع السبب إلى السائل الزلالي الموجود في الأوعية والذي ييسر للجراثيم سرعة الانتشار وسط اللحم⁽¹⁾.

والدم يحمل - بحكم وظيفته - سموم الجسم وفضلاته الناتجة عن عملية الهدم (Catabolism) لطحها عن طريق الكلى والتعرق. ومن هذه الفضلات: اليولة (Urea) وحمض البول (Uric acid) والكرياتينين. كما يحمل السموم من الأمعاء إلى الكبد لتعديلها.

وتناول الدم يؤدي إلى ارتفاع نسبة اليولة الدموية (Uremia) وهذا يسبب اعتلال الدماغ. كما أن هضمه عسير لوجود خضاب الدم، وخيوط الليفين (Fibrin) التي تشكل الخثرة الدموية. أما الحديد الموجود في الدم فهو حديد عضوي، وهو أقل امتصاصاً في أمعاء الإنسان من الحديد اللاعضوي الصادر من الأطعمة الأخرى⁽²⁾.

وقد زاد ابن تيمية ملاحظاً له أهميته العلمية اليوم وهو قوله: «لأنه يجمع قوى النفس من الشهوة والغضب، فإذا اغتذى منه زادت شهوته وغضبه على الاعتدال»⁽³⁾. وقد يشير هذا إلى وجود الهرمونات؛ بخاصة الأدرينالين والكورتيزون اللذين ينصبان بقوة في دم الحيوان أثناء قتله، ولا يستبعد أن يتضرر منهما الإنسان⁽⁴⁾.

الدم المسفوح:

ذهب أغلب العلماء إلى أن المحرم من الدم هو المسفوح، أما غير المسفوح فلا يحرم بدلالة المفهوم من آية سورة الأنعام.

وأورد الطبري والقرطبي والخصاص قول عكرمة رضي الله عنه: «لولا هذه الآية لتتبع المسلمون من العروق ما

(1) جون لارسن: ذبح الحيوان، 22.

(2) أحمد كنعان: الموسوعة الطبية الفقهية، 462-463.

(3) ابن تيمية: مجموع الفتاوى، 25/19.

(4) Charles Hanrahan: La viande traitée aux hormones et la réglementation sur l'hygiène alimentaire, revue électronique, de l'USIA, vol. 1, n° 6, juin 1996, (<http://www.usinfo.state.gov>).

وفي برنامج "عين على العالم" بثته قناة الجزيرة الفضائية، عام 2005 بينوا كيف تؤثر الدماء المحبوسة في رقبة الأبقار في اضطراب النمو وظهور الاختلالات لدى الأطفال بالخصوص لاحتوائها على هرمون الغدة الدرقية. فقد حدث أن ظهرت أعراض غريبة على الشباب الذكور بالخصوص. وبعد البحث تبين أن السبب هو تناولهم لطعام أساسه لحم رقبة الأبقار الذي يحتوي على نسبة عالية من هرمون الغدة الدرقية. وهذا فيه دلالة واضحة على تأثير الدماء المحتبسة في الحيوان على تناولها.

تبعته اليهود»⁽¹⁾.

وحكى القرطبي وابن العربي⁽²⁾ الإجماع على إباحة الدم غير المسفوح⁽³⁾.

لكن بعض العلماء أوردوا اختلافاً في ذلك، وقد أصل ابن رشد⁽⁴⁾ ذلك الاختلاف بدقّة؛ جاء في بداية المجتهد: «واختلفوا في غير المسفوح منه، وكذلك اختلفوا في دم الحوت، فمنهم من رآه نجساً ومنهم من لم يره نجساً. والاختلاف في هذا كله موجودٌ في مذهب الإمام مالك وخارجاً عنه. وسبب اختلافهم في غير المسفوح معارضة الإطلاق للتقييد، وذلك أن قوله تعالى: ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالْدَّمُ﴾ (سورة المائدة: 3) يقتضي تحريم مسفوح الدم وغيره، وقوله تعالى: ﴿أَوْ دَمًا مَسْفُوحًا...﴾ (سورة الأنعام: 145) يقتضي بحسب دليل الخطاب تحريم المسفوح فقط؛ فمن ردّ المطلق إلى المقيّد اشترط في التحريم السفوح، ومن رأى أن الإطلاق يقتضي حكماً زائداً على التقييد، وأن معارضة المطلق للمقيّد إنما هو من باب دليل الخطاب، والمطلق عام والعام أقوى من دليل الخطاب؛ قضى بالمطلق على المقيّد، وقال يحرم قليل الدم وكثيره»⁽⁵⁾.

وذكر الفخر الرازي⁽⁶⁾ في تفسيره أن الإمام الشافعي حرّم كل دم مسفوحاً كان أو غير مسفوح تمسكاً بظاهر قوله تعالى: ﴿إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالْدَّمَ وَلَحْمَ الْخَوَازِجِ وَمَا أَهْلٌ بِهِ لَعَلَّكُمْ تَتَّقُونَ﴾ (سورة البقرة: 173)

(1) الطبري: جامع البيان، 70/8. الحصاص: أحكام القرآن، 152/1. القرطبي: الجامع لأحكام القرآن، 124/7.

(2) هو أبو بكر محمد بن عبد الله بن محمد الأندلسي الإشبيلي المالكي، المعروف بابن العربي (ت: 543هـ). الإمام الحافظ القاضي، ختام علماء الأندلس وآخر أئمتها وحفاظها. قال ابن النجار: «حدّث بيغداد بيسير، وصنّف في الحديث والفقه والأصول وعلوم القرآن والأدب والنحو والتاريخ، واتسع حاله، وكثرت أفضانه». صنّف "عارضة الأحوذّي في شرح جامع أبي عيسى الترمذي"، و"أحكام القرآن"، و"كركب المسلسلات والحديث"، و"الأصناف"، و"أمهات المسائل"، و"نزهة الناظر"، و"المحصل"، و"ترتيب الرحلة للترغيب في الملة" و"كتاب القبس على موطأ مالك". و"القواصم والعواصم"، وغيرها.

ابن خلكان: وفيات الأعيان، 296/4-297. الذهبي: سير أعلام النبلاء، 197/20-204. ابن فرحون: الديباج المذهب، 281-283.

(3) ابن العربي: أحكام القرآن، 79/1. القرطبي: الجامع لأحكام القرآن، 222/2.

(4) هو أبو الوليد محمد بن أحمد بن أبي الوليد بن رشد، الشهير بالحفيد الغرناطي، المكتبي بقاضي الجماعة. (ت: 595هـ). درس الفقه والأصول وعلم الكلام، وبرع في شتى العلوم. له تصانيف جليّة في فنون متنوّعة منها: "بداية المجتهد ونهاية المقتصد" في الفقه، و"كتاب الكليات في الطب" و"مختصر المستصفى" في الأصول، وغيرها.

الذهبي: المصدر السابق، 307/21-310. ابن فرحون: المصدر السابق، 284-285. ابن العماد: شذرات الذهب، 320/4.

(5) ابن رشد: بداية المجتهد، 342/1.

(6) هو أبو عبد الله محمد بن عمر بن الحسين التيمي البكري الرازي، الشافعي، الملقب بفخر الدين، المعروف بابن خطيب السري، (ت: 606هـ). برع في علوم شتى منها: التفسير والفقه وعلم الكلام والفلسفة. له مصنفات كثيرة منها: "المحصل"، و"المطالب العالية"، و"التفسير الكبير"، و"نهایة العقول"، و"المعالم في أصول الدين" و"المعالم في أصول الفقه"، وغيرها.

ابن كثير: البداية والنهاية، 55/13-56. ابن خلكان: المصدر السابق، 248/4-252. الذهبي: المصدر السابق، 500/21-501. ابن السبكي: طبقات الشافعية الكبرى، 81/8-96. ابن العماد: المصدر السابق، 21/3. حاجي خليفة: كشف الظنون، 1905/2.

فغير المسفوح دم أيضا ووجب أن يحرم⁽¹⁾.

كما حكى القرطبي عن الماوردي⁽²⁾ قوله: «إنَّ الدم غير المسفوح إن كان ذا عروق يجمد عليها كالكبد والطحال فهو حلال، وإن كان غير ذي عروق يجمد عليها وإنما هو مع اللحم ففي تحريمه قولان: أحدهما أنه حرام لأنه من جملة المسفوح أو بعضه، وإنما ذكر المسفوح لاستثناء الكبد والطحال منه، والثاني لا يحرم لتخصيص التحريم بالمسفوح»⁽³⁾.

وقال أحمد اطفيش: «وقال البعض بنجاسته مطلقا لقوله: ﴿وَالدَّمُ وَالْحَمَّ الْحَرِيرِ﴾ [سورة البقرة: 173] وتخصيصه بالمسفوح في الآية الأخرى فليس عنده قيда لأنه جرى على الغالب إذ كانوا يفسدون الدم من البعير فيأكلونه»، ثم قال: «والصحيح في الجملة العكس، وبه يُحكم في المسألة على المشهور»⁽⁴⁾.

وقال ابن حزم في المحلى: «لا يحلُّ أكل شيء من الدم ولا استعماله مسفوحا أو غير مسفوح». وردَّ على استدلال العلماء بآية سورة الأنعام بقوله: «وهذا استدلالٌ منهم موضوع في غير موضعه؛ لأن الآية التي احتجوا بها في سورة الأنعام وهي مكية، والآية التي تلونا نحن في سورة المائدة وهي مدنية من آخر ما نزل، فحرّم في أوّل الإسلام بمكة الدم المسفوح، ثم حرّم بالمدينة الدم كلّه عموما. فمن لم يحرمّ إلا المسفوح وحده فقد أحلّ ما حرّمه الله تعالى في الآية الأخرى، ومن حرّم الدم جملة فقد أخذ بالآيتين جميعا». وردَّ على من احتج بأن عائشة رضي الله عنها سُئلت عن الدم يكون في أعلى القدر فلم تر به بأسا، بقول عائشة نفسها عن سورة المائدة: «إنها آخر سورة نزلت فما وجدتم فيها حراما فحرّموه»⁽⁵⁾.

ورد السالمي في "المشارك" بأنَّ حمل المطلق على المقيد لا يُراعى فيه تقدّم ولا تأخير إذا اتخذا حكما وسببا. والدم في آية المائدة معرّفٌ بأل، وهي هنالك محتملة للعهدية والجنسية، وإذا احتل المعرّف معسني

(1) الفخر الرازي: التفسير الكبير، 21/5.

(2) هو أبو الحسن علي بن محمد بن حبيب البصري، الشافعي، المعروف بالماوردي، ففيه أصولي مفسر وأديب، (ت: 450هـ). ولد بالبصرة وتفقّه بها على أبي القاسم الصيرمي، ثم انتقل إلى بغداد وجلس إلى أبي حامد الإسفرائيني، وتولّى قضاء بلدان عديدة. له تصانيف كثيرة منها: "الخوازي"، و"الإقناع" في الفقه، "النكت والعيون" في التفسير، "أدب السدين والدنيا" في الأخلاق، و"الأحكام السلطانية" في السياسة، وغيرها.

الخطيب البغدادي: تاريخ بغداد، 102/12. ابن خلكان: وفيات الأعيان، 282/3-284. الذهبي: سير أعلام النبلاء، 67-64/18. ابن السبكي: طبقات الشافعية الكبرى، 285-267/5.

(3) القرطبي: الجامع لأحكام القرآن، 124/7.

(4) أحمد اطفيش: شرح النيل، 420/1.

(5) ابن حزم: المحلى، 390-388/7.

لحديث عائشة فقالت: «إنها آخر سورة نزلت، فما وجدتم فيها من حلال فاستحلوه، وما وجدتم فيها من حرام فحرّموه». أحمد: المسند، باقي مسند الأنصار، باقي المسند السابق، حديث رقم 25588، 188/6. الحاكم: المستدرک، باب تفسير سورة المائدة، حديث رقم 3210. قال: الحاكم: «هذا حديث صحيح على شرط الشيخين ولم يخرجاه».

العهد والجنس فالعهد أولى⁽¹⁾.

لكن ابن حزم نفسه يرى جواز ما في العروق من الدم وقال: «وكذلك ما في العروق وخلال اللحم فإنه ليس ظاهراً وإذا لم يكن ظاهراً فليس هناك دم يحرم»⁽²⁾.

وبقوله يتبين أن الخلاف لا تبني عليه ثمرة عملية، إذ الاتفاق حاصل على أن ما سأل من الدم وأمكن الاحتراز منه وجب غسله وحرّم تناوله.

أما ما شقّ الاحتراز منه بأن كان داخل العروق أو بين ثنايا اللحم فهو معفو عنه تيسيراً على الأمة ورفعاً للحرج. قال ابن العربي: «الصحيح أن الدم إن كان مفرداً حرّم منه كل شيء، وإن خالط اللحم جاز لأنه لا يمكن التحرّز منه، وإنما حرّم الدم بالقصد إليه»⁽³⁾. وكذا قال القرطبي: «حرام نجس لا يتنفع به ما لم تعم به البلوى»⁽⁴⁾.

وهذا يفيد أن المسلم لا يحلّ له تناول الدم قصداً، وأنّ عليه أن يتحرّز منه ما استطاع، وما خرج عسناً طاقته عُفِيَ عنه للمشقة. على خلاف ما قاله عبد الله آل محمود⁽⁵⁾ عند كلامه عن إباحة منخقة أهل الكتاب؛ قال: «يقول بعض الفقهاء إنّ الدم متى بقي في الجسم ولم يخرج منه فإنه ينحس اللحم فهذا ليس بصحيح فإنّ الدم متى بقي في الجسم فإن حكمه حكم اللحم طهارة ونجاسة، والله سبحانه وتعالى إنّما حرّم على الناس الدم المسفوح»⁽⁶⁾.

هذا إذا كان الدم من حيوانٍ مأكولٍ اللحم مذكّي. أمّا إذا كان الحيوان حياً، أو كان محرّم الأكل ولو مذكّي، فإن العلماء متفقون على حرمة دمه قلّاً أو كثيراً⁽⁷⁾.

(1) نور الدين السالمي: مشارق أنوار العقول، 108.

(2) ابن حزم: المحلى، 390/7.

(3) ابن العربي: أحكام القرآن، 291/2.

(4) القرطبي: الجامع لأحكام القرآن، 222/2.

(5) الشيخ عبد الله بن زيد بن عبد الله بن محمد آل محمود (1327هـ/1910م-1417هـ/1997م)، رئيس المحاكم الشرعية والشؤون الدينية بدولة قطر. ولد بالسعودية، ودرس عند الشيخ عبد الملك بن إبراهيم آل الشيخ، وخاله الشيخ عبد العزيز بن محمد الشثري، والشيخ محمد بن إبراهيم آل الشيخ مفتي الديار السعودية. وفي سنة 1355 هـ سافر إلى قطر ليأخذ العلم عن الشيخ محمد بن عبد العزيز المانع. ثم رجع في شوال عام 1357 هـ. وفي عام 1360 هـ أرسله الملك عبد العزيز ليتولى مهمة القضاء في قطر حيث بقي إلى حين توفاه الله. ألّف الكثير من الرسائل والكتب منها: "تيسر الإسلام"، "بدعة الاحتفال بالمولد"، "أحكام عقود التأمين"، "الجهاد المشروع في الإسلام"، "الأحكام الشرعية ومنافعها للقوانين الوضعية"، "كتاب الصيام"، "الحكم الجامعة لشئ العلوم النافعة". (<http://www.al-mahmoud.net>)

(6) آل محمود: فصل الخطاب، 47.

(7) ابن رشد: بداية المجتهد، 342/1.

الكبد والطحال:

جاء في السنة ما يبيح الكبد والطحال في حديث ابن عمر موقوفا ومرفوعا: «أحلت لكم ميتتان ودمان، فأما الميتتان فالخوت والجراد، وأما الدمان فالكبد والطحال»⁽¹⁾. فسمّاهما الرسول ﷺ دمّين. والكبد والطحال في الحقيقة نسيجان عاديان، إلا أنّهما يحتويان على نسبة كبيرة من السدم. ويرى الزندانى⁽²⁾ أنّ الدماء المتبقية فيهما بعد الذبح لا تضرّ لاحتوائها على عناصر مناعية قوية، وخلايا بالغة تضم الجراثيم، وهذه الخلايا تبقى حية لفترة قصيرة بعد موت الحيوان⁽³⁾.

الخنزير:

ورد تحريمه في القرآن الكريم بقوله تعالى: ﴿إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالدَّمَ وَلَحْمَ الْخَنزِيرِ وَمَا أُهِلَّ بِهِ لِغَيْرِ اللَّهِ فَمَنْ اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَلَا إِثْمَ عَلَيْهِ إِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَحِيمٌ﴾ (سورة البقرة: 173). وقوله عز وجل: ﴿قُلْ لَا أَجِدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحْرَمًا عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خَنزِيرٍ فَإِنَّهُ رِجْسٌ﴾ (سورة الأنعام: 145).

وكان ورود كلمة "لحم" في الآيات مثار الاختلاف حول ما حرّم من الحيوان؛ هل لحمه فقط، أم هو حرام برمته؟

ذهب معظم الفقهاء إلى حرمة الخنزير برمته. وحكى بعضهم الإجماع على ذلك. قال القرطبي: «أجمعت الأمة على تحريم شحم الخنزير»⁽⁴⁾. وقال: «ودخل شحمه وعضاريفه ونحو ذلك بالمعنى والإجماع»⁽⁵⁾.

(1) تقدم تخرجه أعلاه، 70.

(2) عبد المجيد عزيز الزندانى (1938م -) ولد في منطقة الشعر بمحافظة إب باليمن. بدأ تعلّمه الابتدائي في عدن، وأكمل دراسته في القاهرة. وفيها قام بتأسيس أول منظمة إسلامية تحت إشراف محمد محمود الزبيرى. ترك الزندانى مقعده في السنة الثانية بكلية الصيدلة ليعود إلى اليمن بعد قيام الثورة باستدعاء من الزبيرى ليساهم في جهود حماية الثورة والجمهورية والدفاع عنها. تولى إدارة معهد النور في عدن. لم يسلم من ملاحقة المخابرات الإنجليزية للحد من نشاطه الدعوي. يعتبر الزندانى من أوائل المؤسسين لحركة الإخوان المسلمين في اليمن. وفي عام 1975 تولى رئاسة مكتب التوجيه والإرشاد. وعين مندوبا لليمن لدى رابطة العالم الإسلامي بمكة المكرمة في عام 1979م. عمل على تأسيس هيئة تعتنى بالإعجاز العلمي للقرآن والسنة، وكان أول أمين عام لها. له مواجهات عالمية وإقليمية ومناظرات مع كبار العلماء وبعض قساوسة النصارى. وهو الآن متفرغ للعمل السياسي والدعوي، إذ أصبح رئيس مجلس شورى التجمع اليمني للإصلاح.

موقع: منتديات الشروق. (<http://www.echoroukonline.com>)

(3) ذكر الزندانى ذلك في شريط مصور تحت عنوان: "إنه الحق".

وينظر - Encyclopædia Universalis 2006: Foie, Anatomie et histologie.

(4) القرطبي: الجامع لأحكام القرآن، 2/222.

(5) القرطبي: المصدر نفسه، 12/172.

وجاء في معني المحتاج: «وَلَحْمَ الْخَتِيرِ» لأنه معظم مقصوده، وقد أجمعوا على تحريم شحمه ودمه وسائر أجزائه»⁽¹⁾.

وفي حاشية العدوي⁽²⁾: «كل شيء من الختير حرام أكله إجماعاً»⁽³⁾.

وقال ابن حزم في مراتب الإجماع: «واتفقوا أن الختير ذكره وأثناه، صغيره وكبيره حرام لحمه وشحمه وعصبه ومنه وغضروفه ودماعه وحشوته وجلده حرام كل ذلك»⁽⁴⁾.

وجاء في البحر المحيط: «وَلَحْمَ الْخَتِيرِ» ظاهره أن الحرم منه هو لحمه فقط، وقد ذهب إلى ذلك داود رأس الظاهرية فقال: المحرم اللحم دون الشحم... وقال ابن عطية⁽⁵⁾: وخص ذكر اللحم من الختير ليدل على تحريم عينه ذكي أم لم يذك وليعم الشحم وما هناك من الغضاريف وغيرها، وأجمعت الأمة على تحريم شحمه»⁽⁶⁾.

وقال أحمد الخليلي: «وبما أن الخلاف في هذه المسألة لم يُعرف عن أحد قبل داود الظاهري، ولا ريب أنه جاء بعد عصري الصحابة والتابعين، فإن الإجماع الذي حكاه كل من ابن عطية والقرطبي ليس مستكراً»⁽⁷⁾.

واستدلوا بأدلة منها:

1- قوله تعالى: «فَإِنَّهُ رِجْسٌ» قالوا الضمير عائد على الختير، ومعناه أن جميع بدنه رجس، فهو إذا حرام كله.

قال محمد اطفيش: «الضمير هنا عائد إلى المضاف إليه وهو الختير فيفيد تحريم الختير كله شحمه وكبدته وطحاله وسائر أجزائه، فلا يخلو الكلام من فائدة التأسيس. ودلت على ذلك أحاديث فوجب حمل الآية عليه.

(1) الشريبي: معني المحتاج، 299/4.

(2) العدوي علي بن أحمد بن مكرم الصعدي (189هـ): فقيه مالكي مصري، كان شيخ الشيوخ في عصره. ولد في بني عدي (بالقرب من منفلوط). من كتبه "حاشية على شرح زيد القيرواني"، و"حاشية على شرح العزبة للورقاني" و"حاشية على شرح القاضي زكرياء على ألفية العراقي في المصطلح"، و"حاشية على شرح الجوهرة لعبد السلام" و"حاشية على شرح السلم للاخضري". توفي في القاهرة. الزركلي: الأعلام، 260/4.

(3) العدوي: حاشية على شرح كفاية الطالب، 547/2.

(4) ابن حزم: مراتب الإجماع، 149.

(5) هو أبو محمد عبد الحق بن غالب بن عبد الملك بن غالب بن تمام بن عطية البخاري الأندلسي الغرناطي، (ت: 541هـ). كان فقهياً عارفاً بالأحكام والحديث والتفسير، بصيراً بلسان العرب. قرأ الأدب على أبي الكرم بن فاخر ولازمه نحواً من عشرين سنة قرأ عليه فيها كتباً كثيرة. له: "المحرر الوجيز في تفسير الكتاب العزيز"، وهو الكتاب الشهير بـ: "تفسير ابن عطية".

الذهبي: سير أعلام النبلاء، 133/20-134. ابن فرحون: الديباج المذهب، 174/1-175. حاجي خليفة: كشف الظنون، 1613/2.

(6) أبو حيان: البحر المحيط، 487/1-488.

(7) أحمد الخليلي: فتاوى الأئمة، 358.

أما كونه أقرب مذكور فلا دليل فيه؛ لأن هذا فيما عدا المضاف والمضاف إليه، فإن الأصل عود الضمير للمضاف ولو كان المضاف إليه أقرب... ومذهبنا تحريمه بكلية وتنحيه ولو حيا وتحريم الانتفاع به»⁽¹⁾.

وجاء في البحر الرائق: «الهاء لا يجوز أن ترجع إلى اللحم لأن قوله: ﴿فَإِنَّهُ رِجْسٌ﴾ خرج في مقام التعليل، فلو رجع إليه لكان تعليل الشيء بنفسه فهو فاسد لكونه مصادرة، وهذا لأن نجاسة لحمه عرفت من قوله: ﴿أَوْ لَحْمٍ خَيْرٍ﴾ (سورة الأنعام: 145) لأن حرمة الشيء مع صلاحيته للغذاء لا للكرامة آية النجاسة. فحينئذ يكون معناه كأنه قال: "لحم الخنزير نجس فإن لحمه نجس"، أما إذا رجع الضمير إلى الخنزير فلا فساد لأنه حينئذ يكون حاصل الكلام "لحم الخنزير نجس لأن الخنزير نجس"⁽²⁾.

وبين صاحب "شرح فتح القدير" أن الضمير يعود إلى المضاف إليه، لأنه صالح لعوده وعند صلاحية كل من المتضامفين لذلك يجوز كل من الأمرين، وقد جوز عود ضمير ﴿مِثَاقِهِ﴾ في قوله تعالى: ﴿يَنْقُضُونَ عَهْدَ اللَّهِ مِنْ بَعْدِ مِيثَاقِهِ﴾ (سورة البقرة: 27). إلى كل من العهد ولفظ الجلالة، وتعين عوده إلى المضاف إليه في قوله تعالى: ﴿وَأَشْكُرُوا نِعْمَتَ اللَّهِ إِنْ كُنْتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ﴾ (سورة النحل: 114). وقال: «وإذا جاز كل منهما لغةً والموضع موضع احتياط وجب إعادته على ما فيه الاحتياط»⁽³⁾.

وقال ابن حزم: «وأما الخنزير فإن الله تعالى قال: ﴿أَوْ لَحْمٍ خَيْرٍ فَإِنَّهُ رِجْسٌ﴾ (سورة الأنعام: 145) والضمير في لغة العرب التي نزل بها القرآن راجع إلى أقرب مذكور، فصح بالقرآن أن الخنزير بعينه رجس، فهو كله رجس، وبعض الرجس رجس، والرجس حرام واجب اجتنابه»⁽⁴⁾.

وخالف بعض العلماء في مسألة عودة الضمير إلى الخنزير وقالوا إن القاعدة أن الضمير يعود إلى المضاف لا إلى المضاف إليه.

قال البحريني⁽⁵⁾: «وإن كان الأكثر رجوعه للمضاف لأنه المحدث عنه فيدل على نجاسة لحمه بعد موته ولا يدل على نجاسة جملته في حال حياته، ومن ثم قال النووي: «ليس لنا دليل واضح على نجاسته»⁽⁶⁾.

وقال الزركشي في قوله تعالى: ﴿أَوْ لَحْمٍ خَيْرٍ فَإِنَّهُ رِجْسٌ﴾: «إن الضمير راجع إلى اللحم لأنه

(1) أحمد اطفيش: شرح النيل، 419/1-420.

(2) ابن نجيم: البحر الرائق، 110/1.

(3) السيواسي: شرح فتح القدير، 93/1، وينظر - ابن نجيم: المصدر السابق، 110/1.

(4) ابن حزم: المحلى، 390/7.

(5) سليمان بن محمد بن عمر البحريني (ت: 1221هـ): فقيه مصري، ولد في بجم بمصر. تعلم في الأزهر، وكف بصره. له "التحريد"، وهو حاشية على المنهج في فقه الشافعية، و"تحفة الحبيب حاشية على شرح الخطيب"، المسمى بالإقناع في حل ألفاظ أبي شجاع. الزركلي: الأعلام، 133/3.

(6) البحريني: حاشية على شرح منهج الطلاب، 98/1.

المحدث عنه خلافاً للماوردي وابن حزم حيث أعاده إلى الخنزير لأن اللحم داخل في عموم الميتة هروبا من التكرار وعملا برجوع الضمير إلى الأقرب وهو مردود»⁽¹⁾.

وذكر السالمي الخلاف في عودة الضمير إلى اللحم أو الخنزير⁽²⁾، وقال مرجحا: «ذكر لحم الخنزير في التحريم لا لأن ما عده مباح، وإنما ذكره لأن معظم الانتفاع متعلق به، كقوله تعالى: ﴿إِذَا تُودِيَ لِلصَّلَاةِ مِنْ يَوْمِ الْجُمُعَةِ فَاسْعَوْا إِلَىٰ ذِكْرِ اللَّهِ وَذَرُوا الْبَيْعَ﴾ [سورة الجمعة: 9] فخص البيع بالنهي لما كان هو أعظم المهمات عندهم»⁽³⁾.

وبين أحمد الخليلي أن القاعدة المذكورة وهي عودة الضمير على المضاف لا على المضاف إليه قاعدة أغلبية منقوضة بكثير من الشواهد، منها قوله تعالى: ﴿وَاشْكُرُوا لِلَّهِ إِنْ كُنْتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ﴾ (سورة البقرة: 172). وقوله: ﴿كَمَثَلِ الْجَمَارِ يَحْمِلُ أَسْفَارًا﴾ (سورة الجمعة: 5). فالضمير في ﴿يَحْمِلُ﴾ عائد إلى الجمار وهو مضاف إليه⁽⁴⁾.

2- بدلالة الآية على أن النهي عن اللحم يراد به النهي عن جميع الخنزير، ذلك لأن اللحم أعظم منفعه. كما في قوله تعالى: ﴿إِنَّ الَّذِينَ يَأْكُلُونَ أَمْوَالَ الْيَتَامَىٰ ظُلْمًا إِنَّمَا يَأْكُلُونَ فِي بُطُونِهِمْ نَارًا وَسَيَصْلَوْنَ سَعِيرًا﴾ (سورة النساء: 10). وقوله: ﴿وَلَا تَأْكُلُوا أَمْوَالَكُمْ بَيْنَكُمْ بِالْبَاطِلِ﴾ (سورة البقرة: 188).

«فهو عموم النهي عن سائر وجوه التصرف في مال اليتيم من الديون والأعيان، المأكول وغير المأكول، وشامل للنهي عن أخذ أموال الناس إلا على وجه التجارة عن تراض، وليس المأكول بأولى بمعنى الآية من غيره، وإنما خص الأكل بالذكر لأنه معظم ما يتغى له المال إذ به قوام الإنسان»⁽⁵⁾.

وكتحريم قذف النساء في سورة النور مع أن قذف الرجال داخل في حكم الآية بالمعنى وإجماع الأمة لأن رميهن بالفاحشة أشنع وأنكى للنفوس⁽⁶⁾.

وكتحريم قتل الصيد على المحرم مع أن المراد جميع أفعاله في الصيد⁽⁷⁾.

وذكر عن داود الظاهري مخالفته في ذلك بقوله بجواز أكل شحم الخنزير⁽⁸⁾.

وقال نزيه حماد: «ومال إلى هذا الرأي الظاهر ابن عاشور في تفسير آية المائدة»⁽⁹⁾.

لكن عبارة محمد الطاهر ابن عاشور لا تدل على ما ذهب إليه نزيه حماد، فقد قال في تفسيره لآية

(1) الزركشي: البحر المحيط، 4/435.

(2) نور الدين السالمي: مشارق أنوار العقول، 109.

(3) السالمي: معارج الآمال، 5/9-10.

(4) أحمد الخليلي: فتاوى الأطعمة، 358.

(5) الجصاص: أحكام القرآن، 2/351-352.

(6) القرطبي: الجامع لأحكام القرآن، 12/172.

(7) الجصاص: المصدر السابق، 1/153.

(8) الرحيباني: مطالب أولي النهى، 6/321. الألويسي: روح المعاني، 6/57. أحمد الخليلي: المصدر السابق، 355.

(9) نزيه حماد: المواد المحرمة والنحسة، 62. نزيه حماد: المواد المحرمة والنحسة، (ندوة رؤية إسلامية، الكويت)، 757.

المائدة: «ويدو لي أن إضافة لفظ "لحم" إلى الخنزير للإيماء إلى أن المحرّم أكل لحمه لأن اللحم إذا ذكر له حكم فإنما يراد به أكله، وهذا إجماع إلى أن ما عدا أكل لحمه من أحوال استعمال أجزائه هو فيها كسائر الحيوان في طهارة شعره إذا انتزع منه في حياته بالجزء، وطهارة عرقه، وطهارة جلده بالديغ إذا اعتبرنا الديغ مطهرا جلد الميتة»⁽¹⁾. فلم يرد فيما ذكر تحليل لأكل شحم الخنزير ولا بقية أجزائه. وهي نفس الإشارة التي أوردها عند تفسيره لآية البقرة حين قال: «وذكر اللحم هنا لأنه المقصود للأكل، فلا دلالة في ذكره على إباحة شيء آخر منه ولا على عدمها فإنه قد يُعبر ببعض الجسم على جميعه كقوله تعالى عن زكرياء: ﴿رَبِّ إِنِّي وَهَنَ الْعَظْمُ مِنِّي﴾ (سورة مريم: 4)⁽²⁾.

ومن المعاصرين الذين نحا منحى التفريق بين لحم الخنزير وسائر أجزائه في التحريم يوسف القرضاوي، يقول في كتابه الطهارة: «والخنزير مثل الميتة في الحكم، على أن المحرّم في الخنزير هو لحمه بنص القرآن وليست الإنفحة من اللحم»⁽³⁾.

وعلميًا لم يعد الآن خافيا ما يسببه الخنزير لأكله من أضرار. ولقد كثر الكلام عن ذلك في المصادر العلمية المتخصصة التي كتبها مؤلفون غير مسلمين، علاوة على ما كتبه المسلمون أنفسهم. ولا تزال الاكتشافات متواصلة في هذا المجال، فالخنزير حيوان قدر جدًا؛ يأكل برازّه، ولا يتحرّج عن أكل جثث بني جنسه، وهو يصطاد الجرذان ويأكلها حيّة. ويمكن في اختصار شديد تصنيف الأمراض التي يسببها إلى:

أ- أمراض ينقلها بقدارته: كالزحار الزقي الذي تسببه طفيلية الزقيات الكولونية (*Balantidium coli*) التي تعيش في أمعاء الخنزير، والداء البريمي اليرقاني التزفي (*Romona*) ويسمى أيضا داء وايل، وهو ينتقل إلى الإنسان عن طريق الماء الملوّث ببول الخنازير. وشريطيّة السمك العريضة التي يقوم الخنزير بدور العائل في دورة حياتها (ويبلغ طولها بين 3 إلى 10 أمتار)، والأميبا النسيجية (*Entamoeba histolytica*) التي تسبب الزحار الأميبي للإنسان، وحصبة الخنازير (*Erysipeloid*) التي تنتقل من الخنزير إلى الإنسان مشكّلة بقعا حمراء مؤلمة على الأيدي، ترفقها حمى والتهابات.

ب- أمراض سببها الوحيد أكل لحم الخنزير: مثل الشريطية المسلحة (*Taenia solium*) (طولها من 2 إلى 3 م)، تنتقل إلى الإنسان من الخنزير وتتحول في أمعائه إلى الطور اليافع مسببة اضطرابات هضمية. والحويصلات الخنزيرية البشرية (*Human cysticercosis*) التي تتشكل في أنسجة مختلفة كالقلب والعين والدماغ، بسبب التلوث ببيوض الطفيليّ الممرض عن طريق براز الإنسان، والشعرية الحلزونية (*Trichinella spiralis*)، وهي دودة صغيرة طولها 3-5 ملم، تسبب للإنسان تحريشا في جدران الأمعاء، وقد تستقر في الفضلات مسببة آلاما مبرحة وصعوبة في التنفس والكلام، وربما أفضت إلى الموت إذا أصابت العضلات التنفسية والقلب.

(1) ابن عاشور: التحرير والتنوير، 90/6.

(2) ابن عاشور: المصدر نفسه، 118/2.

(3) القرضاوي: فقه الطهارة، 29.

هذا علاوة على ارتفاع نسبة الشحوم وحمض البول في لحم الخنزير، وهو ما يسبب لدى الإنسان تصلب الشرايين وآلام المفاصل⁽¹⁾.

يقول أحد العلماء الألمان: «إنني أقود معركة في بلادي ضد أكل لحم الخنزير لأنني اكتشفت جرثومة جديدة اسمها "يارسين" ، وهذه لا توجد إلا في الخنزير⁽²⁾ وتعيش في درجة حرارة منخفضة جدًا تصل حتى 40°م، وهي المسؤولة عن الكثير من إصابات العمود الفقري والمفاصل»⁽³⁾.

ويقول حامد تكروري⁽⁴⁾: «العلّة في الخنزير تلفت النظر؛ إنه الحيوان رقم واحد في كتب الطبّ الذي ينقل الأمراض إلى الإنسان، وهذه الآفات تكمن في نسج الخنزير كلّها من لحم وشحم، كما تعجّب بها إفرزاته، فهو برمته شر مستطير»⁽⁵⁾.

المطلب الثاني: التذكية وذبائح أهل الكتاب.

1- التذكية.

أ- تعريف التذكية:

التذكية والتذكاة لغة: إتمام الشيء، ومنه الذكاء في السنّ والفهم، والذكيّ هو تامّ الفهم، وأذكيت النار أتمت إشعالها⁽⁶⁾. ولم يفرق جلّ اللغويين بين التذكية والذبح؛ جاء في القاموس المحيط:

(1) Ahmed Sakr: Pork possible reasons for its prohibition, 15-18

أحمد كنعان: الموسوعة الطبية الفقهية، 442.

(2) يارسينيا (yersenia) جرثومة توجد في الماء والطعام الملوّث، لكن النوع العدواني منها يستوطن لحم الخنزير، واللسان بالخصوص.

Islamic Method of Slaughtering Animals, (<http://www.imamreza.net>)

(3) جون لارسن: ذبح الحيوان، 24.

(4) الدكتور حامد رباح حامد تكروري: (1948 -) أردني الجنسية ولد بنابلس. حصل على الماجستير في التغذية من الجامعة

الأمريكية ببيروت عام 1973، ثم على الدكتوراه في تغذية الإنسان، من كلية الطب، جامعة لندن، عام 1982. رئيس قسم

الغذاء والتغذية، ومحاضر بقسم التغذية والتصنيع، كلية الزراعة، في الجامعة الأردنية. حصل على براءة اختراع في إزالة

الطعم المر من زيت الزيتون سنة 1995 مع محمد حميض. من مؤلفاته: المشاركة في كتابين لمنظمة الصحة العالمية حول

"الغذاء و التغذية في الإسلام" و"دليل مصطلحات الغذاء و التغذية". وله كتاب "المعجم الشامل في مصطلحات التغذية

وعلوم الأغذية". وله عدة بحوث محكمة، ومشاركات في مؤتمرات وندوات عالمية. لقاء معه بالجامعة الأردنية في 21

جمادى الثانية 1427هـ / 17 جويلية 2006م.

(5) مقابلة معه في منزله بعثان عام 2001م.

(6) ابن منظور: لسان العرب، 287/14-288.

«التذكية الذبح»⁽¹⁾.

وأصل الذبح هو الشق⁽²⁾. والذبح قطع الأوداج كما فسّره عطاء فيما ترجم له البخاري في باب النحر والذبح⁽³⁾.

وقال القرطبي: «معنى ذكيتم أدركتم ذكاته على التمام» وفسّر التذكية بالتطيب وقال: «فالحیوان إذا أسيل دمه فقد طيب لأنه يتسارع إليه التحفيف»⁽⁴⁾.

وعرف التذكية شرعا بقوله: «عبارة عن إثمار الدم وفري الأوداج في المذبوح والنحر في المنحور والعقر في غير المقدور عليه مقرونا بالقصد لله وذكر اسمه عليه»⁽⁵⁾.

وجاء في الموسوعة الفقهية: «التذكية عند الجمهور هي السبب الموصل لحلّ أكل الحيوان الیري اختیارا»⁽⁶⁾.

لكن تقييدها بالاختيار لا يصح، لأن الصيد والعقر من التذكية. والعلاقة بين الذبح والتذكية أن الذبح يستعمل في ذكاة الاختيار، فهو أخص من التذكية التي تشمل الاختيار والاضطرار، وعلى هذا فالذبح قسم من أقسام التذكية⁽⁷⁾.

أما النحر فهو الطعن في المنحر وهو أعلى الصدر وموضع القلادة منه، والنحر في اللبة مثل الذبح في الخلق ذكاة اختيارية⁽⁸⁾.

والعقر أصله ضرب قوائم البعير أو الشاة بالسيف وهو قائم، «ثم اتسع في العقر حتى استعمل في القتل»⁽⁹⁾. ويطلقه الفقهاء على تذكية الحيوان غير المقدور عليه في أي موضع من جسمه. وبهذا يختلف عن الذبح والنحر لأنه تذكية اضطرار لا اختيار. وإذا أدرك الحيوان ولم يمت بالعقر فلا يحلّ إلا بالذبح أو النحر⁽¹⁰⁾.

- (1) الفيروزآبادي: القاموس المحيط، 1658، وينظر أيضا- الرازي: مختار الصحاح، 93.
- (2) ابن منظور: لسان العرب، 436/2. الفيومي: المصباح المنير، 206/1.
- (3) البخاري: الصحيح، كتاب الذبائح والصيد، باب النحر والذبح، 9098/5. ابن حجر: فتح الباري، 640/9.
- (4) القرطبي: الجامع لأحكام القرآن، 52/6.
- (5) القرطبي: المصدر نفسه، 53/6. وينظر - الشوكاني: فتح القدير، 10/2.
- (6) وزارة الأوقاف الكويتية: الموسوعة الفقهية، 139/11.
- (7) الدريني: بحوث مقارنة، 296/2.
- (8) ابن منظور: المصدر السابق، 195/5، 197. الرازي: مختار الصحاح، 270. وزارة الأوقاف الكويتية: المصدر السابق، 140/11.
- (9) ابن منظور: المصدر السابق، 593/4.
- (10) القرطبي: المصدر السابق، 240/7. الدريني: المصدر السابق، 297/2.

والصيد: هو إزهاق روح الحيوان البري المتوحش بإرسال سهم أو نحوه، أو كلب أو طير جارح معلّم⁽¹⁾.
وللتذكية تعريفات عدة وردت في كتب الفقه⁽²⁾.

وفيهما ركنٌ ماديٌّ يتمثل في فعل ما يزهق الروحَ من فريِّ للأوداج وإثمارٍ للدم، وركنٌ معنويٌّ تعبديٌّ مقتضاهُ تحصيلُ نيّةٍ إتيان ما أوجبه الله تعالى لحلّ المطعوم من اللحوم، واتجاهُ القصد به جهةَ التقرب إلى الله تعالى.

■ 1- الركن المادي: إثمارُ الدم وفريُّ الأوداج:

اتفقت وجهات المذاهب كلها على وجوب إثمار الدم في التذكية مصداقاً لقوله ﷺ: «ما أهر الدم وذُكر اسم الله عليه فكل»⁽³⁾.

قال الشوكاني⁽⁴⁾: «علّق الإذن بمجموع الأمرين وهما: الإثمار والتسمية، والمعلّق على شيئين لا يُكفي فيه إلا باجتماعهما، وينتفي بانتفاء أحدهما»⁽⁵⁾.

ولأن الآية ﴿إِلَّا مَا ذَكَيْتُمْ﴾ (سورة المائدة: 3)، «تعلّق حكم الحلّ على التذكية التي تعني إثمار الدم، فكانت التذكية شرطاً في معنى العلة لما تقرر في الأصول أنّ تعليق الحكم بالمشقّق مؤذنٌ بعلّة ما منه الاشتقاق»⁽⁶⁾. «فشرطُ حلّ الحيوان البري هو الذكاة فلا يحلُّ أكله بدونها»⁽⁷⁾.

وقد تبين من خلال تعريف التذكية أنها مشتقة من التطيب، ولحم المذبوح إنما يطيب بسيلان دمه. كما

(1) وزارة الأوقاف الكويتية: المصدر السابق، 140/11.

(2) جمع الكثير منها الطريقي في كتابه: "أحكام الذبائح" مورداً عتزازاتها والاعتراضات عليها، ثم اقترح التعريف الآتي: «الذكاة ذبح في الحلق أو نحر في اللبّة من مسلم أو كتابي لحيوان مقدورٍ عليه مباحٌ أكله يعيش في البر، لا جراد ونحوه، بقطع حلقوم ومرى وأحد الودجين أو عقر إذا تعدّر». الطريقي: أحكام الذبائح واللحوم المستوردة، 60-70.

(3) البخاري: الصحيح، كتاب الذبائح والصيد، باب ما أهر الدم من القصب والمرّة والحديد، حديث رقم 5184، 2096/5. مسلم: الصحيح، كتاب الأضاحي، باب جواز الذبح بكل ما أهر الدم، حديث رقم 1558/3، 1968.

(4) أبو عبد الله محمد بن علي بن محمد بن عبد الله الشوكاني، الخولاني، ثم الصنعائي (1250هـ) مفسر، محدث، فقيه مجتهد، أصولي، مؤرخ، أديب، نحوي، منطقي، متكلم، وحكيم. من كبار علماء اليمن، ولد بمدينة شوكان (من بلاد حوّلان، باليمن) ونشأ بصنعاء. من تصانيفه الكثيرة: "البدر الطالع بحاسن من بعد القرن السابع"، "إرشاد الفحول إلى تحقيق الحق من علم الأصول"، "فتح القدير الجامع بين فني الرواية والدراية من علم التفسير"، "الفوائد المجموعة في فني الأحاديث الموضوعة"، و"الدر النضيد في إخلاص التوحيد" و"نيل الأوطار من أسرار منتقى الأخبار"، وغير ذلك.
الزركلي، الأعلام: 298/6.

(5) الشوكاني: نيل الأوطار، 19/9.

(6) الدريني: بحوث مقارنة، 300/2-301.

(7) الكاساني: بدائع الصنائع، 40/5.

عُرِّفَتِ التَّذْكِيَةُ بِالذَّبِيحِ الَّذِي هُوَ الشَّقُّ وَفَرَى الْأُودَاجِ⁽¹⁾.

وقد وردت أحاديث كثيرة تفيد وجوب إسالة الدم لتحلّ الذبيحة، منها قوله ﷺ: «أُكْرِمَ الدَّمُ بِمَا شَتَّتَ وَادَّكَّرَ اسْمَ اللَّهِ عَزَّ وَجَلَّ».

ولقد جاء الحديث بصيغ: "أُكْرِمَ الدَّمُ" و"أَفْرَى الْأُودَاجِ" و"أَمْرَمَ الدَّمُ"⁽²⁾.

لذلك اتَّفَقَ الْعُلَمَاءُ عَلَى أَنَّ كُلَّ مَا أُكْرِمَ الدَّمُ وَفَرَى الْأُودَاجِ مِنْ حَدِيدٍ أَوْ صَخْرٍ أَوْ عَصَاٍ أَوْ قَصَبٍ فَالتَّذْكِيَةُ بِهِ جَائِزَةٌ، إِلَّا ثَلَاثَةً أَشْيَاءَ هِيَ السِّنُّ وَالظُّفْرُ وَالْعِظْمُ، فَاخْتَلَفُوا فِيهَا.

وحكى ابن رشد الإجماع على ذلك⁽³⁾ وقال القرطبي: «على هذا تواترت الآثار وقال به فقهاء الأمصار»⁽⁴⁾.

فيجوز الذبيح بالسكين والمرورة⁽⁵⁾ وحدّ القصب وشقّة العصا، وغيرها من الآلات التي تقطع لوجسود معنى الفري، مصداقا لحديث عدي بن حاتم: «قلت يا رسول الله أرأيت أحدا أصاب صيدا وليس معه سكينٌ أيدكي بمروّةٍ أو بشقّةٍ عصا؟ فقال ﷺ: «أُكْرِمَ الدَّمُ بِمَا شَتَّتَ وَادَّكَّرَ اسْمَ اللَّهِ تَعَالَى»⁽⁶⁾.

ولما روي أنّ جارية لكعب بن مالك ذبحت شاة بمروّة فسأل كعب رسول الله ﷺ فأمر يأكلها⁽⁷⁾.

(1) ينظر التعريف أعلاه، 118-119.

(2) حديث عدي بن حاتم قال: قلت يا رسول الله، إني أرسل كليلي فأخذ الصيد فلا أجد ما أذكيه به فأذبحه بالمرورة وبالعصا، قال: «أُكْرِمَ الدَّمُ بِمَا شَتَّتَ وَادَّكَّرَ اسْمَ اللَّهِ عَزَّ وَجَلَّ». السنن الكبرى، كتاب الضحايا، باب إباحة الذبيح بالمرورة، حديث رقم 4491، 61/3.

وفي لفظ: «أهرق الدم بما شتت». السنن الكبرى، كتاب الصيد والذبايح، باب الصيد إذا أتت، حديث رقم 4304، 194/7. وفي لفظ آخر: «أمر الدم بما شتت». أبو داود: السنن، كتاب الضحايا، باب في إباحة الذبيحة بالمرورة، حديث رقم 2824، 102/3. ابن حبان: الصحيح، ذكر القصد الذي كان لأهل الجاهلية في استعمالهم الخير في أنسابهم، حديث رقم 332، 42/2. الحاكم: المستدرک، كتاب الذبايح، حديث رقم 7600، 267/4. وقال الحاكم: «صحيح على شرط مسلم ولم يخرجاه».

واخذت باجتماع الروايات صحيح. ينظر - ابن الملقن: خلاصة البدر المنير، حديث رقم 2639، 372/2. ابن حجر: الدرر في تخريج أحاديث الهداية، حديث رقم 904، 207/2. ابن حجر العسقلاني: التلخيص الحبير، حديث رقم 1938، 135/4.

(3) ابن رشد: بداية المجتهد، 327/1.

(4) القرطبي: الجامع لأحكام القرآن، 54/6. وينظر - الحصص: أحكام القرآن، 301/3-302.

(5) حجر أبيض حاد الطرف. ابن منظور: لسان العرب، 276/15.

(6) أبو داود: السنن، كتاب الضحايا، باب في الذبيحة بالمرورة، حديث رقم 2824، 102/3. البيهقي: السنن الكبرى، باب

الذكاة بما أكرّم الدم وأفرى الأوداج والمذبح، 281/9.

(7) أحمد: المسند، من مسند القبائل، حديث كعب بن مالك، حديث رقم 27212، 386/6.

كره بعضهم استعمال غير الحديد مع وجوده. ابن رشد: المصدر السابق، 327/1.

ويؤكد وجوب إثمار الدم أي إسالته بقوة واندفاع نفيه ﷺ عن شريطة الشيطان⁽¹⁾؛ وهي التي تُسذبح فيقطع الجلد ولا تفرى الأوداج. وقوله ﷺ لما سئل عن صيد المعراض: «إذا أصاب بحده فكل، وإذا أصاب بعرضه فقتل فلا تأكل فإنه وقيد»⁽²⁾.

وقد فهمي الله تعالى عن الموقودة؛ وهي التي تُضرب بشيء ثقيل غير محدد يتسبب في موتها⁽³⁾. وعلّة النهي واضحة وهي أن المعراض إذا أصاب بحده فإنه يخرق جسم الحيوان ويسيل دمه فيموت بذلك. أمّا إذا أصاب بعرضه فإن الحيوان يموت من أثر الضربة.

وفي حديث عدي: «قلت إنّا نرمي بالمعراض قال كل ما خزق»، أي نفذ واخترق⁽⁴⁾. وفي سنن الترمذي⁽⁵⁾: «ما أصبت بحده فكل، وما أصبت بعرضه فهو وقيد» وهذا أعم⁽⁶⁾.

قال ابن تيمية: «وحرّم النبي ﷺ ما صيد بعرض المعراض، وقال إنّه وقيد دون ما صيد بحده، والفرق بينهما إنّما هو سفح الدم»⁽⁷⁾.

- (1) لحديث أبي هريرة قال: «فهمي رسول الله ﷺ عن شريطة الشيطان». قال: عكرمة «كانوا يقطعون منها الشيء اليسير ثم يدعونها حتى تموت ولا يقطعون الودج هي عن ذلك».
- أبو داود: السنن، كتاب الضحايا، باب في المياضة في الذبيح، حديث رقم 2226، 103/3. ابن حبان: الصحيح، ذكر الإخبار عن جواز أكل الذبيح بغير حديد، حديث رقم 5888، 205/13.
- قال المناوي: «وفيه عمرو بن عبد الله قال إن انقطان هو عمرو بن برف لم تثبت عدائته...». المناوي: فيض التقدير، 332/6.
- (2) البخاري: الصحيح، كتاب البيوع، باب تفسير المشبهات، حديث رقم 1949، 725/2. مسلم: الصحيح، كتاب الصيد والذبائح وما يؤكل من الحيوان، باب الصيد بالكلاب المعلمة، حديث رقم 1529، 1929.
- صحيح مسلم: باب الصيد بالكلاب المعلمة، والمعراض هو سهم لا ريش له ولا نصل. وقيل نصل عريض له ثقل. وقيل عود رقيق الطرفين غليظ الوسط. وقيل خشبة ثقيلة آخرها عصا في طرفها حديدة. وقيل خشبة بدون حديد. وهو ما رجحه النووي وعبّاض. وجمع هذه المعاني أن للمعراض ثقلا يمكن أن يتسبب في قتل الصيد دون أن يخرجه. ابن حجر: فتح الباري، 600/9.
- (3) الطبري: جامع البيان، 69/6. القرطبي: الجامع لأحكام القرآن، 48/6.
- (4) ابن حجر: المصدر السابق، 600/9. ينظر أيضا - النووي: شرح صحيح مسلم، 75/13.
- (5) هو أبو عيسى محمد بن عيسى بن سورة بن الضحاك النسلي الترمذي (ت: 279هـ): صاحب "الجامع" الذي عُرف بسنن الترمذي، و"العلل". حافظ علامة. قال أبو سعد الإدريسي: «كان أحد الأئمة الذين يُقتدى بهم في علم الحديث، صنّف كتاب الجامع والعلل والتواريخ تصنيفاً رجل عالم متقن، كان يضرب به المثل في الحفظ».
- السيوطي: طبقات الحفاظ، 282/1. ابن خلكان: رفيات الأعيان، 278/4.
- (6) الترمذي: السنن، كتاب الصيد عن رسول الله ﷺ، باب ما جاء في صيد المعراض، حديث رقم 1471، 69/4. قال: الترمذي: «هذا حديث صحيح والعمل عليه عند أهل العلم».
- (7) ابن تيمية: مجموع الفتاوى، 100/21.

وروي عن ابن عمر رضي الله عنهما قوله في المقتولة بالبندقة: «تلك الموقوذة»⁽¹⁾.

وقال عطاء: «إن رميت صيدا بالبندقة فأدرت ذكاته فكله وإلا فلا تأكله»⁽²⁾.

جاء في الهداية: «والأصل في هذه المسائل أن الموت إذا كان مضافا إلى الجرح يبين كان الصيد حلالا، وإذا كان مضافا إلى الثقل يبين كان حراما، وإذا وقع الشك ولا يدري مات بالجرح أو بالثقل كان حراما احتياطاً»⁽³⁾.

وفهم بعض العلماء من نهي ﷺ عن السن والظفر في قوله: «ما أهر الدم وذكر اسم الله عليه فكل ليس السن والظفر» أن السبب هو الخلق وعدم إمرار الدم غالبا. لذلك قالوا إذا وجد من السن والظفر ما أهر الدم جاز. ورأى بعضهم لجواز الذبح بهما أن يكونا منفصلين، وهو مذهب أبي حنيفة⁽⁴⁾.

قال صاحب البدائع: «إذا جرح بظفر متزوع أو سن متزوع جاز الذبح بهما ويكره... ولنا أنه لما قطع الأوداج فقد وجد الذبح بهما كما لو ذبح بالمروة وليطة القصب»⁽⁵⁾. وأما الحديث فالمراد لأن الحبشة إنما كانت تفعل ذلك لإظهار الجلادة، وذلك بالقائم لا المتزوع. والدليل عليه أنه روي في بعض الروايات: «إلا ما كان قرضا بسن أو حزاً بظفر، والقرض إنما يكون بالسن القائم، ولأنهما إذا كانا قائمين فالذباح يعتمد على الذبح فيخنقه فلا يحل»⁽⁶⁾.

أما المالكية فعندهم في الذبح بالسن والظفر ثلاثة أقوال: المنع، والكراهة، والتفصيل بين أن يكونا منفصلين فيجوز أو يكونا متصلين فلا يجوز⁽⁷⁾. وسبب اختلافهم الاختلاف في فهم النهي الوارد في حديث رافع بن خديج رضي الله عنه، فمن فهم منه أن ذلك لمكان أن هذه الأشياء ليس من طبعها أن تنهر الدم غالبا قال بجوازهما إذا انفصلا لأنه بالإمكان إمرار الدم بهما كالمروة وغيرها. ومن رأى أن النهي غير معلل قال بعضهم بعدم الجواز وحمل بعضهم النهي على الكراهة لا الحظر⁽⁸⁾.

و عند الإباضية والشافعية والحنابلة والظاهرية والشيعة لا يجوز الذبح بالسن ولا الظفر مطلقا سواء اتصلا أم انفصلا؛ لأن النبي ﷺ لم يفصل ذلك في الحديث. وأجابوا عن قول الحنفية بأنه اجتهاد في معرض النص فلا

(1) قال البخاري: «وقال ابن عمر في المقتولة بالبندقة تلك الموقوذة». البخاري: الصحيح، كتاب الذبائح والصيد، باب صيد المعراض، 2086/5.

والبندقة تتخذ من طين وتيس فرمى بها، وهي في الغالب لا تجرح الحيوان وإنما تقتله بثقلها. ابن حجر: فتح الباري، 607/9.

(2) ابن حجر: المصدر السابق، 603-602/9.

(3) المرغيناني: الهداية شرح البداية، 124/4.

(4) الجصاص: أحكام القرآن، 297/3، السرخسي: المسبوط، 227/11.

(5) ليطة القصب: القطعة المحددة من القصب. ابن منظور: لسان العرب، 397/7.

(6) الكاساني: بدائع الصنائع، 42/5. وينظر - ابن نجيم: البحر الرائق، 194/8.

(7) ابن عبد البر: التمهيد، 153/5. ابن جزى: القوانين الفقهية، 207. العبدري: التاج والإكليل، 221/3.

(8) القرطبي: الجامع لأحكام القرآن، 53/6. ابن رشد: بداية المجتهد، 328-327/1.

يلتفت إليه حيث ورد النص ولا مخصص فيبقى على عمومته ويشمل السن والظفر القائمين أو المتروعين⁽¹⁾.
 إلا أن الإمامية اختلفوا في ذلك، جاء في شرائع الإسلام: «وأما الآلة: فلا يصح التذكية إلا بالحديد.
 ولو لم يوجد وخيف فوت الذبيحة جاز بما يفري أعضاء الذبيح، ولو كان ليطة أو خشبة أو مروة حادة أو
 زجاجة. وهل تقع الذكاة بالظفر أو بالسن مع الضرورة؟ قيل: نعم؛ لأن المقصود يحصل، وقيل: لا، لمكان
 النهي ولو كان منفصلاً»⁽²⁾.

وذكر ابن قدامة وجهها لإباحة السن فقال: «وأما السن فمقتضى إطلاق قول أحمد والشافعي وأبي ثور⁽³⁾
 إباحة الذبيح به»⁽⁴⁾. وجاء في إعانة الطالبين: «ما قتله الجارحة بظفرها أو نالها لا يجرم كما هو معلوم»⁽⁵⁾.
 والشاهد من إيراد هذه الأقوال التأكيد على أن إهمارَ الدم وفري الأوداج موضع اتفاق بين العلماء،
 حتى إن بعضهم يرى جواز كل ما أهر الدم بلا استثناء، ومنع ما لم ينهره ولو كان من شأنه إراقسة الدم
 كالمعارض إذا ضرب بعرضه لا يحدده، وكالسن والظفر إذا كان القتل بهما يعتمد على الضغط والخنق لا
 على إسالة الدم.

وللفقهاء تفاصيل أخرى تتفرع عن الذبيح بالسن وهو جواز الذبيح بالعظم، يمكن الرجوع إليها في مظانها⁽⁶⁾.
 كما تحدث الفقهاء عن قتل الجارح للصيد إذا قتله بثقله دون الجرح وإسالة الدم.
 جاء في المغني في شرط قتل الجارح للصيد: «الشرط السادس أن يجرح الصيد، فإن خنقه أو قتله بصدمته لم
 يَح... ولنا إن قتله بغير جرح أشبه ما قتله بالحجر والبنشق، ولأن الله تعالى حرّم الموقوذة وهذا كذلك... وقول
 النبي ﷺ: "ما أهر الدم وذكر اسم الله عليه فكل"، يدل على أنه لا يُباح ما لم ينهر الدم»⁽⁷⁾.

- (1) ابن بركة: الجامع، 119/1. ابن حزم: المحلى، 450/7. الشيرازي: المهذب، 252/1. النووي: المجموع، 79/9. النووي:
 شرح صحيح مسلم، 124/13. محمد بن مفلح: الفروع، 281/6. إبراهيم ابن مفلح: المبدع، 217/9. المرادوي:
 الإنصاف، 390/10. الشريبي: الإقناع، 580/2. الشريبي: مغني المحتاج، 273/4. أحمد الصنعاني: التاج المذهب، 461/3.
 ابن المرتضى: البحر الزخار، 306/5. المحقق الحلبي: شرائع الإسلام، 160/3. محمد اطفيش: شرح النيل، 482/4.
- (2) المحقق الحلبي: المصدر السابق، 160/3.
- (3) هو إبراهيم بن خالد بن أبي اليمان الكلبي البغدادي أبو ثور (ت: 240هـ): الفقيه، روى عن ابن علية وابن عيينة وابن
 مهدي ووكيع وعنه أبو داود ومسلم وابن ماجه. أخذ عن الشافعي وروى عنه وخالفه في أشياء وأحدث لنفسه مذهباً. له
 من المؤلفات: كتاب "الطهارة" و"الصلاة" و"الصيام" و"المناسك". قال عنه ابن حبان: «أحد أئمة الدنيا فقها وعلماء وفضلاً
 وورعاً وديانة، صنّف وفرّع على السنن وذبّ عنها».
- (4) السيوطي: طبقات الحفاظ، 226/1-227. ابن قاضي شهبة: طبقات الشافعية، 55/2. ابن النديم: الفهرست، 297.
 الخطيب البغدادي: تاريخ بغداد، 65/6. طبقات الشافعية الكبرى: 74/2.
- (5) ابن قدامة: المغني، 316/9.
- (6) الديمياطي: إعانة الطالبين، 342/2.
- (7) وهي تفاصيل كثيرة، ولقد جمعها الطريقي في كتابه: أحكام الذبائح واللحوم المستوردة، 198-201.
- (8) ابن قدامة: المصدر السابق، 296/9.

ولقد أحصى الفقهاء في الذكاة نوعين:

- ذكاة اختيارية في الحيوان المقدور عليه.

- وذكاة اضطرارية في غير المقدور عليه؛ وهذا يتعلق بالصيد والحيوان الناذ أو الشارد، والحيوان السذي تردى في مكان لا يمكن إنقاذه منه إلا بتذكيته. وفي كلا النوعين يُشترط إهتار الدم، إلا أن الذكاة الاضطرارية مبنها على التوسعة ورفع الحرج خلافا للاختيارية؛ مصداقا للقاعدة: "الأمر إذا ضاق اتسع وإذا اتسع ضاق". ورغم اختلاف العلماء في تفاصيل الذكاة، إلا أنهم اتفقوا على أن محل الذكاة الاختيارية إنما هو الحلق واللبة⁽¹⁾، لحديث ابن عباس رضي الله عنهما: «الذكاة في الحلق واللبة»⁽²⁾.

جاء في فتوى اللجنة الدائمة بأن محل الذكاة الحلق واللبة «ولا يجوز في غير ذلك بالإجماع»⁽³⁾. وهذا يكون بذبح أو نحر:

1- الذبوح:

بناء على ما تقدم من النصوص اشترط الفقهاء لشرعية الذبوح أن تُقطع الأوداج، والودج عرقاً في العنق، جاء في اللسان: «الودجان عرقان متصلان من الرأس إلى السَّحْر والجمسع أوداج»⁽⁴⁾.

وتوسَّع بعض الفقهاء في استعمال الكلمة بما يشمل الحلقوم والمريء. قال الكاساني⁽⁵⁾: «الأوداج أربعة: الحلقوم والمريء والعرقان اللذان بينهما الحلقوم والمريء»⁽⁶⁾.

(1) العثماني: بحوث في قضايا فقهية معاصرة، 390.

(2) عبد الرزاق: المصنف، باب سنة الذبوح، حديث رقم: 8615، 495/4. قال ابن حجر: «وهذا إسناد صحيح، وجاء مرفوعاً من وجه واحد». ابن حجر: فتح الباري، 641/9. وينظر - ابن حجر: الدراية في تخريج أحاديث الهداية، 207/2. الزيلعي: نصب الراية في تخريج أحاديث الهداية، 185/4.

وروى البيهقي عن أبي هريرة رضي الله عنه قال: «بعث رسول الله صلى الله عليه وسلم بديل بن ورقاء الخزاعي على جمل أورك يصيح في فحاج مكة: ألا إن الذبوح في الحلق واللبة». البيهقي: السنن الكبرى، باب الذكاة في المقدور عليه ما بين الحلق واللبة، 278/9.

قال ابن حجر: إسناده واه. ابن حجر: فتح الباري، 641/9. واللبة هي موضع القلادة من الصدر، أو هي الثغرة الموجودة أسفل العنق وهي المنحر. ابن منظور: المصدر السابق، 733-734، 101/4.

(3) اللجنة الدائمة للبحوث العلمية والإفتاء: حكم الذبائح المستوردة، (مجلة البحوث الإسلامية)، فتوى محمد بن إبراهيم آل الشيخ، 102.

(4) ابن منظور: لسان العرب، 397/2.

(5) أبو بكر بن مسعود بن أحمد الكاساني، علاء الدين الحنفي، (ت: 587هـ). تفقه على محمد بن أحمد السمرقندي وقرأ عليه معظم تصانيفه. صنف كتاب "بدائع الصنائع" وهو شرح التحفة، و"السلطان المبين" في أصول الدين، وغيرها.

القرشي: الجواهر المضيفة، 246-244/1. حاجي خليفة: كشف الظنون، 371/1.

(6) الكاساني: بدائع الصنائع، 41/5.

والحلقوم هو مجرى النفس، والمرىء مجرى الطعام.

ولا خلاف أن الأكمل قطع هذه الأربعة جميعاً، واختلفوا فيما قل عن ذلك⁽¹⁾.

قال ابن المنذر: «أجمع العلماء على أنه إذا قطع بما يجوز الذبح به وسمي وقطع الحلقوم والمرىء والودجين وأسأل الدم حصلت الذكاة»⁽²⁾.

فالأصل قطع الأربعة، أما الحد الأدنى فلفقهاء المذاهب فيه اتجاهات:

ذهب أكثر الإباضية إلى أنه لا بد من قطع الأربعة جميعاً⁽³⁾.

جاء في المصنف: «فإذا قطع الحلقوم والمرىء، ولم يُقطع الودجان كان معذباً للبهيمة»⁽⁴⁾.

وذهب أبو العباس⁽⁵⁾ من الإباضية إلى أنه يُحزى قطع الحلقوم والمرىء.

وقال أحمد الخليلي: «وهذا لا ينافي كون هذه الأقوال كلها لها وجه من النظر» وأورد تأييد أحمد

اطفيش لها في شرح النيل⁽⁶⁾.

وروي عن جابر بن زيد⁽⁷⁾ أنه إن قطع الودجان فقط حل أكلها⁽⁸⁾.

- (1) العثماني: بحوث في قضايا فقهية معاصرة، 389. عبد الله عزام: الذبائح واللحوم المستوردة، 13. الدريني: بحوث مقارنة، 300/2
- (2) ابن المنذر: الإجماع، 57. ينظر - الشافعي: الأم، 236/2. ابن حزم: المحلى، 439/7. الكاساني: بدائع الصنائع، 41/5. ابن رشد: بداية المجتهد، 325/1. ابن قدامة: المغني، 317/9. النووي: المجموع، 86/9. التبريني: الإقناع، 577/2. أحمد اطفيش: شرح النيل، 436/4.
- (3) أحمد اطفيش: المصدر نفسه، 436/4-437.
- (4) أحمد الكندي: المصنف، 188/9.
- (5) أبو العباس أحمد بن محمد بن بكر بن يوسف الفرسطائي الإباضي (ت: 504هـ): عالم فقيه، من وادي أريغ، نواحي مدينة تقرت بالجزائر. من أئمة الدفاع عند الإباضية. من مؤلفاته: "القسمه وأصول الأرضين"، و"تبيين أفعال العباد"، والسيرة في الدماء" واشترك في تأليف "ديوان العزابة" مع ثمانية مشايخ. جمعية التراث، معجم أعلام الإباضية، 95/2-97.
- (6) أحمد الخليلي: فتاوى الأطعمة، 203. ينظر - أحمد اطفيش: المصدر السابق، 435/4. وينظر أيضاً - أبو ستة: حاشية الترتيب، 286/3. السالمي: حاشية الجامع الصحيح، 334/3.
- (7) هو أبو الشعثاء جابر بن زيد اليحمدي الأزدي الجوفي العماني البصري، (18-93هـ). الإمام المحدث المفسر. ولد بقرية "فرق" بعمان. ثم قصد البصرة، وأخذها دار مقام، ومدرسة علم. روى عن ثلة من الصحابة، منهم: عائشة، وابن عباس، وابن عمر، وابن مسعود، وأنس بن مالك، وغيرهم. وأخذ عنه: أبو عبيدة مسلم ابن أبي كريمة، وضمام بن السائب، وقتادة، وعمرو بن دينار، وغيرهم. ترك آثاراً علمية جليلة، منها موسوعة علمية تعرف بـ"ديوان جابر" إلا أنها ضاعت، وبقي منها بعض آرائه منتشرة في حل مصادر التشريع، وبخاصة مصادر الإباضية.
- (8) الذهبي: سير أعلام النبلاء، 481-483. الدرجيني: الطبقات، 205/2-214. ابن حجر: تهذيب التهذيب، 34/2. الشماخي: السير، 67/1-72، 82. بولرواح: موسوعة آثار الإمام جابر، 747/2.

أما عند الحنفية: إذا قُطِعَ الثلاثةُ وتُركَ واحدٌ حلَّ الحيوان لأنَّ للأكثرِ حكمُ الكلِّ فيما بُنِيَ على التوسعة في أصول الشرع، والذكاة بنيت على التوسعة حيث يكتفى فيها ببعض.

وقال أبو يوسف: لا يجلُّ حتى يُقَطَّعَ الخلقوم والمريء وأحدُ الودجين، لأنَّ الخلقوم مجرى النَّفس، والمريء مجرى الطعام، والودجين مجرى الدم؛ فإذا قُطِعَ أحدُ الودجين حصل بقطعه المقصود منهما.

وقال محمد بن الحسن: لا يجلُّ حتى يُقَطَّعَ من كلِّ واحدٍ من الأربعة أكثره لأنَّ بقطع الأكثر من كلِّ واحد يحصل المقصود بالذبح وهو خروج الدم⁽¹⁾.

أما المشهور عن مالك فهو قطع الودجين والخلقوم، فلا يجزئ أقل من ذلك. وقيل عنه بل الأربعة وقيل بل الودجين فقط⁽²⁾.

كما رُوِيَ عنه: إذا قطع الخلقوم والمريء وأحد الودجين أجزأ⁽³⁾.

أما الشافعية فيوجبون قطع الخلقوم والمريء ولو لم يُقَطَّعَ من الودجين شيء، قال الشافعي: «كمال الذكاة بأربع: الخلقوم والمريء والودجين، وأقلُّ ما يكفي من الذكاة اثنان: الخلقوم والمريء، وإنما أحببنا أن يؤتى في الذكاة على الودجين من قبل أنه إذا أتى على الودجين فقد استوظف قطع الخلقوم والمريء حتى أبانهما وفيهما موضع الذكاة، لا في الودجين. لأنَّ الودجين عرقان قد يسيلان من الإنسان ثم يحيا. والمريء هو الموضع الذي يدخل فيه طعام كلِّ خلق يأكل من بشرٍ أو بهيمة، والخلقوم موضع النَّفس، وإذا بَانَ فلا حياة تجاوز طرفة عين»⁽⁴⁾.

واختلفت الروايات عن أحمد، أشهرها الرواية الموافقة للشافعي في اشتراط الخلقوم والمريء دون غيرها⁽⁵⁾. قال المرادوي⁽⁶⁾: «وهذا المذهب وعليه جماهير الأصحاب»⁽⁷⁾.

(1) الكاساني: بدائع الصنائع، 41/5-42.

(2) ابن رشد: بداية المجتهد، 326/1. العبدري: التاج والإكليل، 207/3. العدوي: حاشية على شرح كفاية الطالب، 726/1.

(3) العبدري: المصدر السابق، 211/3.

(4) الشافعي: الأم، 236/2-237. وبنظر - النووي: المجموع، 86/9.

(5) ابن قدامة: المغني، 316/9.

(6) هو أبو الحسن علي بن سليمان بن أحمد بن محمد، علاء الدين المرادوي السعدي، الحنبلي، (ت: 885هـ). الفقيه المحقق الأصولي، انتهت إليه رئاسة الحنابلة في زمانه. صنف كتباً كثيرة في أنواع العلوم، منها: "الإنصاف في معرفة الراجح من الخلاف"، و"التنقيح المشيع في تحرير أحكام المقنع"، و"التحجير في شرح التحرير"، و"تصحيح كتاب الفروع لابن مفلح"، وغيرها.

ابن العماد: شذرات الذهب، 340/7-342. الشوكاني: البدر الطالع، 446/1.

(7) المرادوي: الإنصاف، 392/10.

والثانية اشتراط قطع الأربعة جميعاً؛ قال ابن قدامة: «والأول أولى لأنه قطع ما لا تبقى الحياة معه»⁽¹⁾.
والحقُّ أن إثمار الدم لا يكون إلا بقطع ودج واحد على الأقل، ذلك لأن قطع الحلقوم كما أثبتته العلم
اليوم ليس قطعاً للحياة، كما أن انقطاع الودجين أو أحدهما لا يبقى معه أملٌ في الحياة.

أمَّا عن الظاهرية فأورد ابن حزم قولهم: «لا تكون ذكاة إلا ما قطع الودجين والحلقوم والمريء»،
وقال: «فإنهم احتجوا بأن قالوا قد صحَّ تحريم الحيوان حياً حتى يُذكَّى، وقطع هذه الأربعة ذكاةً صحيحة
بمجمعٍ على تحليل ما ذُكِّي كذلك، وكان ما دون ذلك مختلف فيه، فلا يخرج من تحريمٍ إلى تحليل إلا
بإجماع». ثم علَّق بقوله: «الواجب أن يقولوا: ما صحَّ تحريمه لم يُجز أن يخرج عن التحريم إلى التحليل إلا
بنصر صحيح ثم لا نبالي أجمع عليه أم اختلف فيه». ثم ذكر أن الرسول ﷺ اكتفى بقوله: «ما أهر الدم
وفرى الأوداج» ولم يذكر حلقوماً ولا مريئاً⁽²⁾.

أما عن الشيعة فيوجبون قطع الأربعة جميعاً، وجاء في البحر الزخار: «ولا يضر بقاء اليسير من كل
عرق لحصول الامتثال بفري أكثره»⁽³⁾. وأجاز الإمامية قطع بعضها عند الاضطرار⁽⁴⁾.

وقال ابن رشد: «وسبب اختلافهم أنه لم يأت في ذلك سبب منقول، وإنما جاء في ذلك أثران،
أحدهما يقتضي إثمار الدم فقط والآخر يقتضي قطع الأوداج مع إثمار الدم... فالخديتان والله أعلم
متفقان على قطع الودجين، إما أحدهما أو البعض من كليهما أو من واحدٍ منهما... وأمَّا من اشترط
قطع الحلقوم والمريء فليس له حجة من السماع، وأكثر من ذلك من اشترط المريء والحلقوم دون
الودجين»⁽⁵⁾.

■ 2- النحر:

موضعُ النحر في آخر الخلق بين أصل العنق والصدر، وفيه يتمُّ إثمار الدم أيضاً، ذلك لأن الآلة تصيب
مجمع الودجين مباشرة بعد أن تخترق الحلقوم.

قال في التاج والإكليل: «وفي النحر طعن بلبه وهي الحفرة التي في الصدر في أصل العنق، ويجزئ من
النحر ما أهر الدم، ولم يشترطوا فيه الودجين والحلقوم كما قالوا في الذبح، قيل لأن من اللبة تصير الآلة إلى

(1) ابن قدامة: الكافي، 1/479. وينظر - البهوتي: كشف القناع، 6/197.

(2) ابن حزم: المحلى، 7/441-443.

(3) ابن المرتضى: البحر الزخار، 5/308. وينظر - أحمد الصنعاني: التاج المذهب، 3/460.

(4) المحقق الحلبي: شرائع الإسلام، 3/160.

(5) ابن رشد: بداية المجتهد، 1/326.

واختلف الفقهاء في ذبح ما يُنحر ونحر ما يُذبح. وحكى النووي الإجماع على أن السنة في الإبل النحرُ وفي الغنم الذبح⁽²⁾.

وذهب الإباضية في قول، والحنفية، والشافعية، والحنابلة، والزيدية، إلى أن المستحب نحرُ الإبل وذبح غيرها. وقالوا بجواز ذبح ما يُنحر ونحر ما يُذبح. وقال البعض بالكراهة⁽³⁾. فمضى فرى الأوداج (ذبحاً أو نحرًا) جاز ذلك.

قال الشافعي: «وإن نحر ما يُذبح أو ذبح ما يُنحر كرهته له ولم أحرمه عليه، وذلك لأن الذبح والنحر ذكاةٌ كُلُّهُ، غير أني أحبُّ أن يضع كل شيء من ذلك موضعه لا يعدوه إلى غيره»⁽⁴⁾.

وقال الكاساني: «الأمر بالنحر في البدنة ليس لعينه بل لإفهام الدم وإفراء الأوداج، وقد وُجد ذلك ولا بأس في الخلق كُلُّهُ أسفله وأوسطه أو أعلاه»⁽⁵⁾.

جاء في البحر الرخار: «والسنة نحر الإبل، والذبح لغيرها، فإن خالف أجزاء»⁽⁶⁾.

واستدلوا بقوله تعالى: ﴿إِنَّ اللَّهَ يَأْمُرُكُمْ أَنْ تَذْبِحُوا بِقَرَّةٍ﴾ (سورة البقرة: 67).

ومحدث أنس رضي الله عنه: «نحر النبي ﷺ سبع بُدُن قائما وضحتي بالمدينة بكبشين أملحين أقرنين ذبحهما بيده»⁽⁷⁾. فكانت السنة النحر للإبل والذبح لما سواها. لكن اقتصراره في الحديث على ما أهر الدم وفسرى الأوداج يدل على الجواز، ولأن ذلك لم يتجاوز محل الذبح⁽⁸⁾.

وجعل المالكية الأنعام ثلاثة أقسام:

قسم لا يجوز فيه سوى النحر وهو الإبل⁽⁹⁾.

(1) العبدري: التاج والإكليل، 208/3.

(2) النووي: شرح صحيح مسلم، 124/13.

(3) الشافعي: الأم، 239/2. الخرقى: مختصر، 134. السرخسي: المبسوط، 3/12. ابن قدامة: المغني، 318/9. ابن قدامة: عمدة الفقه، 123. النووي: المجموع، 86/9. ابن المرتضى: البحر الرخار، 306/5. أحمد الصنعاني: التاج المذهب، 361/3. الحصكفي: الدر المختار 303/6. محمد اطفيش: شرح النيل، 430/4.

(4) الشافعي: المصدر السابق، 239/2.

(5) الكاساني: بدائع الصنائع، 41/5.

(6) ابن المرتضى: المصدر السابق، 306/5.

(7) البخاري: الصحيح، كتاب الحج، باب من نحر هديه بيده، حديث رقم 1626، 612/2. مسلم: الصحيح، كتاب الأضاحي، باب استحباب الضحية وذبحها مباشرة بلا توكيل ولا تسمية، حديث رقم 1966، 1556/3.

(8) ابن قدامة: المصدر السابق، 317/9. السيواسي: شرح فتح القدير، 164/3. البهوتي: الروض المربع، 532/1.

(9) وهو قول عند الإباضية أيضا. ينظر - بولرواح: موسوعة آثار الإمام جابر، 738/2.

وقسّم لا يجوز فيه غير الذبح وهو ما سوى الإبل والبقر.

وقسّم يجوز فيه الأمران وهو البقر، إلا أنه يندب ذبحه.

لكن إذا ذبح البعير ضرورة أو نُحرت الشاة ومثلها ضرورة جاز مع الكراهة⁽¹⁾.

واستدلوا بأدلة عقلية منها أن أعناق الإبل طويلة والذبح يزيد في تعذيبها لبعده خروج الدم من جوفها،

والشاة لا لبّة لها لقرب موضع النحر من الجوف فلا يمكن نحرها إلا بنحر جوفها⁽²⁾.

وقال الظاهرية بجواز ذبح ما يُنحر ونحر ما يذبح حتى الطيور. قال ابن حزم: «وكل ما جاز ذبحه جاز

نحره وكل ما جاز نحره جاز ذبحه، الإبل والبقر والغنم والخيل والدجاج والعصافير والحمام وسائر ما يؤكل

لحمه فإن شئت فاذبح وإن شئت فأنحر». واستدل بحديث البراء بن عازب، أن رسول الله ﷺ قال: «إن

أول ما نبداً به في يومنا هذا أن نصلّي ثم نرجع فننحر، فمن فعل ذلك فقد أصاب سنتنا، ومن ذبح قبل

ذلك فإنما هو لحم قدّمه لأهله». وحديث ابن عمر رضي الله عنهما أن رسول الله ﷺ كان يذبح وينحر بالمصلّي،

وقال: «فأطلق عليه السلام في الأضاحي الذبح والنحر عموماً وفيها الإبل والبقر والغنم ولم يخص عليه السلام شيئاً من

ذلك بنحر دون ذبح... فإن احتج بعضهم بأن النبي صلى الله عليه وآله نحر الإبل بمعنى، وذبح الكبشين إذ ضحّى بهما قلنا

نعم وهذا فعل لا أمر، وليس ذلك بمنع هذا الفعل، وقد صح عنه عليه السلام ما ذكرنا قبل من قوله: «ما أُنحر

الدم وذكر اسم الله عليه فكل»⁽³⁾.

أما الإمامية فيذهبون إلى «اختصاص الإبل بالنحر وما عداها بالذبح في الخلق، تحت اللحين. فإن نحر

المذبوح، أو ذبح المنحور، فمات لم يحل. ولو أدركت ذكائه فدكّي حل»⁽⁴⁾.

وذكر ابن رشد أن سبب اختلاف الفقهاء هو معارضة الفعل للعموم؛ فالعموم قوله صلى الله عليه وآله: «ما أُنحر

الدم» والفعل أنه ثبت عنه نحر الإبل وذبح ما سواه⁽⁵⁾.

■ 3- العقر:

العقر ليس ذبحاً وإنما طعنٌ للحيوان بمحدّد في أيّ موضع من جسمه بحيث يسيل دمه ويموت منه⁽⁶⁾.

(1) ابن عبد البر: الكافي، 179. ابن رشد: بداية المجتهد، 325/1. ابن حزم: القوانين الفقهية، 207. الخطاب: مواهب الجليل،

220/3. النفراوي: الفواكه الدواني، 385/1.

(2) الباجي: المنتقى شرح الموطأ، 108/3. العبدري: التاج والإكليل، 220/3.

(3) ابن حزم: المحلى، 445/7.

(4) المحقق الحلبي: شرائع الإسلام، 161/3.

(5) ابن رشد: بداية المجتهد، 325/1.

(6) الدريني: بحوث مقارنة، 297/2.

والأصل في العقر قوله ﷺ: «ما ندَّ عليكم فاصنعوا به هكذا»⁽¹⁾.
ويكون العقر في الحيوان غير المقدور عليه؛ كأن يشرُد فلا يُتمكَّن من حبسه إلا بطعنه، أو يتسرُدَى في مكان لا يمكن إنقاذه منه إلا بتذكيته لكن الذابح لا يتمكَّن من حلقه.
كما يحلُّ بإرسال الكلب عليه لقول ابن عباس ؓ: «ما أعجزك من البهائم فهو بمنزلة الصيد»⁽²⁾.
فالصيد إذا تأنَّس كانت ذكاته ذكاة الأهلي، كما أنَّ الأهلي إذا توحَّش كانت ذكاته ذكاة الوحش⁽³⁾.
وقد ذهب جمهور العلماء من الإباضية والحنفية والشافعية والحنابلة والظاهرية والشيعة إلى جواز عقر الحيوان إذا لم يُقدر عليه⁽⁴⁾.
لكن هذا عندما يتعذر أخذ الحيوان كأن يشرُد في الصحراء، أو تصعب السيطرة عليه كالجمل إذا ندد ولو في المصر. لكن إذا كان بالإمكان أخذه كالشاة إذا شردت في عمران فلا يصح العقر. لأنَّ الأصل هو الذبح، ولا يُصار إلى العقر إلا عند تعذر الأصل كالتيميم مع الماء⁽⁵⁾.
أما عند المالكية في المشهور فإنَّ الحيوانات المتأنسة إذا نددت لا توكل بالعقر عملاً بالأصل⁽⁶⁾. وهو قول عند الإباضية أيضاً⁽⁷⁾.

واحتجوا بأنَّ الحيوان الإنسي إذا توحَّش لم يثبت له حكم الوحشي بدليل أنَّه لا يجب على المحرم الجزاء بقتله، كما أنَّ الحمار الأهلي لا يباح أكله إذا توحَّش⁽⁸⁾.

- (1) حديث رافع قال: «كنا مع النبي ﷺ بذي الخليفة فأصاب الناس جوع وأصبنا إبلا وغنما، وكان النبي ﷺ في أخريسات الناس، ففعلوا فنصبوا القدور، فأمر بالقدور فأكفنت، ثم قسم فعدل عشرة من الغنم بيعير، فند منها بيعير، وفي القوم خيل يسيرة، فطلبوه فأغياهم، فأهوى إليه رجل بسهم فحبسه الله، فقال: هذه البهائم لها أوبد كأوبد الوحش، فما ندَّ عليكم فاصنعوا به هكذا». البخاري: الصحيح، كتاب الذبائح والصيد، باب التسمية على الذبيحة وتركها متعمداً، حديث رقم 1119/3، 2910.
- (2) البيهقي: السنن، كتاب الصيد والذبائح، باب ما جاء في ذكاة ما لا يُقدر على ذبحه إلا برمي، 246/9. عبد الرزاق: المصنف، كتاب المناسك، باب صيد الحرم يدخل الحل والأهل يستوحش، حديث رقم 8478، 465/4. وقد ترجم له البخاري في كتاب الذبائح والصيد، باب ما أعجزك من البهائم فهو بمنزلة الوحش، 2098/5.
- (3) النووي: المجموع، 115/9.
- (4) الشافعي: الأم، 237/2. ابن حزم: المحلى، 447/7. الشيرازي: المهذب، 255/1. الكاساني: بدائع الصنائع، 43/5. ابن قدامة: المغني، 311/9. البهوتي: كشف القناع، 207/6. ابن المرتضى: البحر الزخار، 309/5. المحقق الحلبي: شرواح الإسلام، 157/3. محمد اطفيش: شرح النيل، 446/4-448. السالمي: جوهر النظام، 159.
- (5) الكاساني: المصدر السابق، 43/5.
- (6) مالك: المدونة، 60/3. الدسوقي: حاشية على الشرح الكبير، 103/2.
- (7) محمد اطفيش: المصدر السابق، 446/4.
- (8) الدسوقي: المصدر السابق، 117/2.

لكن ابن رشد يرى بأن العلة في كون العقر ذكاة في بعض الحيوان هي عدم القدرة عليه لا لأنه توحش، وإذا وُجدت هذه العلة جاز أن تكون ذكائه ذكاة الوحش⁽¹⁾.

وأول المانعون الحديث على أن الجواز هو حبسه لا قتله لقول الراوي: «فند منها بعير فرمسه رجل بسهم فحبسه»⁽²⁾. وأجاب الجمهور بأن إقرار النبي ﷺ كان على إرسال السهم، والسهم قد يحصل منه الحبس كما قد يحصل منه القتل. واحتجوا بحديث البخاري عن ابن عباس رضي الله عنهما: «ما أعجزك من البهائم مما في يدك فهو كالصيد»⁽³⁾، وهذا يفسر حديث رافع بن خديج. لكن اشترطوا في إباحة الحيوان أن يموت بالجرح الذي جرح به في العقر لا بسبب آخر كأن يموت بالصدمة أو يكون رأسه في الماء... ولو كان الجرح موحيا بحصول القتل به لأنه حينذاك يغلب جانب الخطر⁽⁴⁾، ولموقع الاستثناء؛ فإن الحيوان المعقور إذا أدرك لم يموت بالعقر فإنه لا يجعل إلا بالتذكية في الحلق واللثة، ذلك لأن ما أبيع لعذر يزول بزواله، ويُرجع في ذلك إلى الأصل وهو تمام الذكاة⁽⁵⁾.

ومن هنا تتفق الأحكام كلها على أصل إنمار الدم، فإذا كانت الذكاة اختيارية روعي فيها كل الشروط وأما إن كانت اضطرارية اكتفي فيها بهذا الأصل الذي لا يتم حل الحيوان إلا به.

المنخوعة والمغلصمة:

المنخوعة هي الذبيحة التي قطع نخاعها عند الذبح إما لحدة الآلة، أو للمبالغة في الذبح، أو بكسر العنق⁽⁶⁾.

وقد اختلفوا فيها؛ فذهب الحنفية والشافعية والحنابلة والشيعة إلى أن الفعل مكروه والذبيحة حلال، تعمّد أو لم يتعمّد⁽⁷⁾.

واتفق الإباضية على أن المخطئ يعذر في ذلك، واختلفوا في العامد⁽⁸⁾.

(1) ابن رشد: بداية المجتهد، 333/1.

(2) القرطبي: الجامع لأحكام القرآن، 56/6.

(3) ترجم له البخاري في صحيحه، في باب: ما ند من البهائم فهو بمنزلة الوحش. كتاب الذبائح والصيد 2098/5.

(4) ابن نجيم: البحر الرائق، 194/8. البهوتي: كشف القناع، 207/6.

(5) الجصاص: أحكام القرآن، 318/3.

(6) مالك: المدونة، 66/3. الشافعي: الأم، 239/2. ابن منظور: لسان العرب، 160/6. الفيومي: المصباح المنير، 596/2.

(7) الشافعي: الأم، 239/2. الشوازي: المهذب، 252/1. السرخسي: المبسوط، 4/12. الكاساني: بدائع الصنائع، 60/5. ابن

قدامة: المغني، 318/9. النووي: المجموع، 87/9. ابن نجيم: البحر الرائق، 193/8. البهوتي: المصدر السابق، 207/6. أحمد

الصنعاني: التاج المذهب، 463/3. ابن المرتضى: البحر الزخار، 303/5.

(8) محمد الكندي: بيان الشرع، 17/27. أبو ستة: حاشية الترتيب، 290/3. أحمد اطفيش: شرح النيل، 542/4.

وفرق المالكية بين ما لم ينو قطع النخاع فتحل، وبين ما نوى فلا تحل؛ لأنه نوى الذبح على الصفة غير الجائزة. وقيل إن تعمد فلا تؤكل، وإن نزعها جهلا أو سهوا أكلت. والفرق أن الجاهل ينوي قطع النخاع لكن جهلا بعدم جواز ذلك⁽¹⁾.

وذهب ابن حزم من الظاهرية إلى جواز النخاع عمدا أو سهوا من غير كراهة ولا حرج⁽²⁾.

■ الذبح من القفا:

يختلف الذبح من القفا عن النخاع.

فالنخاع لا يكون إلا بعد قطع الأوداج، فتكون الذبيحة قد ذكيت، ثم عجل بحز رأسها قبل موتها⁽³⁾. أما الذبح من القفا فيكون من خلف الرقبة ابتداء، ولا يأتي الذابح على الأوداج إلا بعد قطع النخاع، والنخاع مقل من المقاتل⁽⁴⁾.

ويحدث النخاع والقطع من القفا كثيرا في المسالخ الحديثة؛ حيث تسبب سرعة الآلة وحدتها في قطع الرأس، كما يؤدي تحبب الذبيحة أحيانا إلى التواء عنقها فيأتيها السكين من جهة القفا، ويكثر هذا في مذابح الدواجن. ولقد اختلفوا كذلك في حل المذبوحة من القفا:

فقال الحنفية والشافعية والحنابلة في رواية إن ذبح الحيوان من قفاه ولو عمدا، فأتت السكين على موضع الذبح ولا تزال فيه حياة مستقرة أو كان الغالب بقاء الحياة فيه لسرعة الآلة وحدتها القطع أبيض أكله مع الكراهة؛ لأن الذبح من القفا زيادة في الألم. أما إذا كانت الآلة كفيفة، أو ضرب على التأني والتوقف بحيث يُحتمل موته قبل فري أوداجه لم يؤكل⁽⁵⁾.

ومنع الإباضية الذبح من القفا عمدا كان أم خطأ⁽⁶⁾، لأن الذبح تعدي إن جاء به على خلاف ما أمر به الشرع لم يجز⁽⁷⁾. واستثنى بعضهم ما إذا كان السبب من الذبيحة، بأن انقلبت أو لوت عنقها، لا من الذابح، وكانت نية الذبح في المكان الشرعي.

- (1) ابن رشد: بداية المجتهد، 327/1. ابن جزى: القوانين الفقهية، 208-209. ينظر - الدريني: بحوث مقارنة، 331/2. صالح الفوزان: الأطعمة، 123.
- (2) ابن حزم: المحلى، 443/7.
- (3) مالك: المدونة، 66/3.
- (4) قال ابن جزى: «المقاتل المتفق عليها حمسة: قطع الأوداج، وانتشار الدماغ، وانتشار الحشوة، وخرق المصران أعلاه في مجرى الطعام والشراب لا أسفله حيث الرجيع، وانقطاع النخاع». ابن جزى: المصدر السابق، 206.
- (5) الشيرازي: المهذب، 252/1. الكاساني: بدائع الصنائع، 42/5. النووي: المجموع، 84/9. النسوي: روضة الطالبين، 202/3. ابن نجيم: البحر الرائق، 261/8. الشريبي: مغني المحتاج، 271/4. البهوتي: كشاف القناع، 207/6.
- (6) احمد اطفيش: شرح النيل، 449/4.
- (7) احمد اطفيش: المصدر نفسه، 447/4، 542. أحمد الخليلي: فتاوى الأطعمة، 223.

وقال الخنابلة في الرواية الثانية: إن ذبحها من قفاها عمدا لا تؤكل، أما إن ذبحها خطأ وأنت السكين على موضع الذبح ولها حياة مستقرة، أو التوت الذبيحة، أكلت؛ لأنه بالخطأ يسقط اعتبار الخل كالتردية في بئر⁽¹⁾. وهو قول الزيدية⁽²⁾.

وذهب المالكية إلى المنع مطلقا لأن الذباح يقطع النخاع قبل أن يصل إلى موضع الذبح، فيكون قتل البهيمة قبل ذكائها. والنخاع مقتل من المقاتل، والذكاة لا تعمل عندهم في منفوذ المقاتل⁽³⁾.

وذهب ابن حزم إلى جواز الذبح من القفا مطلقا من غير اعتبار لنفوذ المقاتل⁽⁴⁾.

أما الإمامية فلا يجيزون الذبح من القفا مطلقا ولو أسرع الذبح فقطع العروق قبل الزهوق. جاء في تحرير الوسيلة: «حرمة الذبائح التي ذبحت بالمكائن الحديثة وإن اجتمع في الذبح جميع شرائطه، فضلا عما إذا كان الذبح من القفا»⁽⁵⁾. وفي الذبح من إحدى صفحتي العنق نفس الخلاف المذكور.

وقال الفوزان⁽⁶⁾: «والراجح لو أتى الذبح على الأعضاء وفي الحيوان أدنى حياة حلت، ولا دليل على التفريق بين العمد والخطأ»⁽⁷⁾.

■ المغلصمة:

الغلصمة هي رأس الخلقوم، والموضع الثاني في الخلق⁽⁸⁾. والمغلصمة هي التي انحازت جوزة حلقها إلى جهة البدن بالذبح⁽⁹⁾.

لا تكاد تتفق الأقوال في مسألة المغلصمة بين العلماء ولو داخل المذهب الواحد، ويرجع سبب الاختلاف إلى اعتبار قطع الخلقوم: هل هو شرط في الذكاة أم ليس بشرط؟ فالذين اشترطوه قالوا لا بد أن تُقطع الغلصمة لأنها طرف الخلقوم، فإن لم تُقطع لم يحصل قطع الخلقوم فلا تحل الذبيحة للأكل. ومن لم يشترط قطع الخلقوم أحاز المغلصمة⁽¹⁰⁾.

(1) ابن قدامة: المغني، 318/9. المرداوي: الإنصاف، 394-395/10.

(2) أحمد الصنعاني: التاج المذهب، 461/3. ابن المرتضى: البحر الزحار، 305/5.

(3) ابن رشد: بداية المجتهد، 327/1. العبدري: التاج والإكليل، 207/3. الدسوقي: حاشية على الشرح الكبير، 99/2.

(4) ابن حزم: المحلى، 439/7.

(5) مصطفى الخميني: تحرير الوسيلة، 625/2.

(6) صالح بن فوزان بن عبد الله الفوزان، (1354هـ-) بدأ دراسته بريدة، ثم التحق بكلية الشريعة بالرياض ونال فيها درجتى الماجستير والدكتوراه في الفقه. عين مدرسا في المعهد العلمي في الرياض، ثم في كلية الشريعة، ثم في الدراسات العليا بكلية أصول الدين، ثم في المعهد العالي للقضاء، ثم عين مديرا للمعهد. وهو عضو في اللجنة الدائمة للإفتاء والبحوث العلمية، وفي هيئة كبار العلماء، وفي الجمع الفقهي بمكة المكرمة التابع للرابطة. له أعمال كثيرة، منها: "التحقيقات المرضية في المباحث الفرضية"، "أحكام الأطعمة في الشريعة الإسلامية"، مجموع محاضرات في العقيدة والدعوة.

موقع الشيخ صالح الفوزان. وموقع (http://ar.wikipedia.org).

(7) صالح الفوزان: الأطعمة، 124.

(8) ابن منظور: لسان العرب، 441/12.

(9) النفراوي: الفواكه الدواني، 384/1.

(10) ابن رشد: المصدر السابق، 326/1.

جاء في كتاب النيل: «وكلُّ الرقبة مذبحٌ من الرأس فوق الجوزة إلى محلِّ النحر أسفل وهو اللبّة، وقيل لا تجوز فوق الجوزة»⁽¹⁾.

وأورد ابن عابدين⁽²⁾ اختلاف الحنفية في المغلصمة، ومال إلى القول بجوازها؛ لأن العبرة بقطع الأوداج، والذكاة يمكن الاكتفاء فيها بقطع ثلاثة من الأربعة، فيجوز ترك الخلقوم أصلاً، فبالأولى إذا قطع من أعلى وبقيت العقد أسفل. وذكر أن الزيلعي⁽³⁾ يميل إلى المنع لأنه إذا لم يبق شيء من المغلصمة مما يلي السراس لم يحصل قطع الخلقوم ولا المريء، فلا تؤكل الذبيحة. ثم أمى كلامه بقوله: «ويظهر ذلك بالمشاهدة وسؤال أهل الخبرة فاعتنم هذا المقال ودع عنك الجدال». وكأته يميل إلى اعتبار المسألة غير ذات شأن كما جاء في البحر الرائق: «هذا قول العوام من الناس وليس هذا بمعتبر، ويجوز أكلها سواء كانت العقدة مما يلي الصدر أو مما يلي الرأس»⁽⁴⁾.

وقال مالك وابن القاسم: إذا خرجت الجوزة إلى جهة البدن لم تؤكل. وتُقل عن بعض المالكية منهم أشهب وابن عبد الحكم وابن وهب واللخمي⁽⁵⁾ القول بالجواز⁽⁶⁾.

وقال المانعون: «إذا بقي من الجوزة إلى جهة الرأس قدر حلقة الخاتم أكلت، وأما لو بقي منها قدر نصف حلقة لم تؤكل»⁽⁷⁾.

أما عن الشافعية فالراجح أنهما لا تؤكل. قال النووي: «ولو أمر السكين ملصقاً باللحيين فوق الخلقوم والمريء وأبان الرأس فليس هو بذبح؛ لأنه لم يقطع الخلقوم والمريء»⁽⁸⁾.

أما عند الحنابلة فالصحيح عندهم الجواز. قال الماوردي في الإنصاف: «هذه المسألة فيها نزاع،

(1) محمد اطفيش: شرح النيل، 544/4.

(2) ابن عابدين: حاشية رد المختار، 295/6.

(3) جمال الدين أبو محمد عبد الله بن يوسف بن محمد الزيلعي الحنفي (ت: 762هـ): الإمام المحدث، برع في الفقه والأصول والحديث والنحو والعربية، واعتنى بالحديث فانتقى وخرّج. وسمع من: أحمد بن محمد التنجيني، وأحمد بن محمد الأنصاري، ومحمد بن أحمد ابن عدلان، وأخذ عنه علاء الدين بن التركماني وابن عقيل. خرج أحاديث الكشاف، وأحاديث الهداية. السبوطي: طبقات الحفاظ، 535/1. ابن تغري بردي: النجوم الزاهرة، 10/11. الحسيني: ذيل تذكرة الحفاظ، 128/1.

(4) ابن نجيم: البحر الرائق، 193/8.

(5) هو أبو الحسن علي بن محمد الربيعي الصفاقصي، القيرواني الأصل، المشهور باللخمي، (ت: 478هـ). فقيه مالكي، وأحد الأئمة المعتمدة ترجيحاً لهم في مختصر خليل، له تعليق على المدونة، سماه "التبصرة"، له فيها اختيارات خالف فيها مذهبه.. القاضي عياض: ترتيب المدارك، 797/2. ابن فرحون: الدياج المذهب، 203.

(6) ابن رشد: بداية المجتهد، 324/1. الخطاب: مواهب الجليل، 210/3. الدردير: الشرح الكبير، 99/2.

(7) ابن جزى: القوانين الفقهية، 208. النفراوي: الفواكه الدواني، 384/1. العدوي: حاشية على شرح كفاية الطالب، 725/1. الدردير: المصدر السابق، 99/2.

(8) النووي: روضة الطالبين، 202/3. الشرواني: حواشي الشرواني على تحفة المحتاج، 222/9.

والصحيح أنها تؤكل»⁽¹⁾.

وذهب ابن حزم إلى الحلّ مطلقاً، قال: «وسواء ذبح من الحلق في أعلاه أو في أسفله، رُميت العقدة إلى فوق أو إلى أسفل، أو قطع كل ذلك من القفا، أُبين الرأس أو لم يُبين كل ذلك حلال أكله»⁽²⁾.

يتّضح مما تقدّم اتفاق السواد الأعظم من علماء الأمة على وجوب إهمار الدم عند التذكية، كما يتفقون أنّ لها شروطاً في حال الاختيار والاضطرار لا بد من استيفائها لحلّ الحيوان للأكل.

لكن بعض العلماء خالفوا في ذلك فقالوا بجواز أكل الحيوان وإن لم يسيل دمه. ورأوا بأنّ التذكية هي إزهاق الروح بأي طريقة كانت شريطة أن لا يتعذب منها الحيوان.

وقد انتصر لهذا الرأي محمد رشيد رضا⁽³⁾ في "تفسير المنار"، وقال إن معنى التذكية في أصل اللغة إتمام فعلٍ خاص أو تمامه، لا مجرد إيقاع ذلك الفعل، فيقال: ذكت النار، إذا تم اشتعالها، وذكى البهيمة إذا أزهق روحها، وإن بدأ بذلك غيره⁽⁴⁾. مشيراً إلى أن معنى قوله تعالى: ﴿إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ﴾ (سورة المائدة: 3) إنما يقصد به الاستثناء من المحرّمات المذكورة في آية المائدة، وهي المنخنقة والموقوذة والمتردية والنطيحة وما أكل السبع⁽⁵⁾.

وأوماً من خلال عباراته وتُقوله عن الطيري إلى القول بأنّ الأمر بالتذكية خاصٌّ بهذه الأصناف التي بدأ زهوق حياتها بسبب الخنق أو التردّي أو الوقذ... ثم أدر كها الإنسان وفيها رمق، حينذاك يُجهز عليها «لئلا يقع في مهانة أكل الميتة وحسنة صاحبها بأكله المنخنقة والموقوذة والمتردية والنطيحة وفريسة السبع»⁽⁶⁾، ولا يتعلق الأمر بما سوى هذه الأصناف من البهائم الحيّة.

وذهب إلى أن إهمار الدم ليس شرطاً شرعياً بقدر ما هو عادة استحكمت في الناس ثم أقرها الإسلام. قال: «ولما كانت التذكية المعتادة في الغالب لصغار الحيوانات المقدور عليها هي الذبح كثر التعبير به، فجعله الفقهاء هو الأصل، وظنوا أنّه مقصودٌ بالذات معنيّ فيه، فعلّل بعضهم مشروعية الذبح بأنه يُخرج الدم من البدن الذي يضرُّ بقاؤه فيه، لما فيه من الرطوبات والفضلات؛ ولهذا اشترطوا فيه قطع الحلقوم والودجين والمريء على خلاف بينهم في تلك الشروط، وإنّ هذا لتحكّم في الطب والشرع بغير بيّنة»⁽⁷⁾.

(1) المرادوي: الإنصاف، 393/10. ينظر - البهري: كشاف الغناع، 206/6. وابن ضويان: منار السبيل، 373/2.

(2) ابن حزم: المحلى، 439/7.

(3) محمد رشيد رضا (ت 1355هـ / 1935م) من زعماء الإصلاح، ومن العلماء في الحديث والأدب والتاريخ والتفسير، تلميذ الشيخ محمد عبده، صاحب مجلة "المنار" بالقاهرة. من آثاره: تفسير القرآن المعروف بتفسير المنار.

الزركلي: الأعلام، 361/6. المنظمة العربية: موسوعة أعلام العلماء، 354/10-356.

(4) محمد رشيد رضا: تفسير المنار، 143/6.

(5) محمد رشيد رضا: المصدر نفسه، 140/6.

(6) محمد رشيد رضا: المصدر نفسه، 142/6.

(7) محمد رشيد رضا: المصدر نفسه، 144/6.

واستدلّ على عدم وجوب إثمار الدم بحلّ الصيد الذي يأتي به الجراح ميتاً، وصيد السهم والمعرّاض إذا خزق؛ لأن الخزق لا يُخرج الدم الكثير كما يُخرجه الذبح⁽¹⁾. وبأنّ في حديث عدي: «ما أمسك عليك فكل فإن أخذ الكلب ذكاة»⁽²⁾، دليلاً على الإباحة سواء قتله الكلب جرحاً أو خنقاً⁽³⁾.

وقال: «وإني لأعتقد أنّ النبي ﷺ لو أطلع على طريقة للتذكية أسهل على الحيوان ولا ضرر فيها كالتذكية بالكهربائية - إن صح هذا الوصف فيها - لفضّلها على الذبح، لأن قاعدة شريعته أنه لا يحرم على الناس إلا ما فيه ضرر لأنفسهم أو غيرهم من الأحياء، ومنه تعذيب الحيوان بالوقد ونحوه»⁽⁴⁾. ثم خلّص إلى تعريف التذكية بأنّها: «عبارة عن إزهاق روح الحيوان لأجل أكله، ولها صور وكيفيات كثيرة»⁽⁵⁾.

ولقد انتهج هذا النهج بعض العلماء المعاصرين.

قال عبد الله آل محمود: «فقوله: ﴿إِلَّا مَا ذَكَيْتُمْ﴾ هو خطاب لجميع البشر على حسب عرفهم وعاداتهم في تذكيتهم لذبائحهم، إذ ليس عندنا ما يدلّ على قصر التذكية وحصرها في قطع الخلقوم والمريء حسبما شرطه الفقهاء؛ إلا أنّها جرت العادة بذلك في الإسلام وزمن الجاهلية، ولأنّ هذه الكيفية أسهل لإزهاق روح الحيوان، لكون الخلقوم والمريء هما مجرى النفس والطعام والشراب، ولأنّ هذه الكيفية هي أبقى وأسلم للجلد الذي له قيمة في زمانهم»⁽⁶⁾.

ويؤكد على عدم وجوب إثمار الدم بحال فيقول: «ويظهر من الحديث [يقصد قوله ﷺ: "ما أثمر الدم"] أن ذكر الدم جرى مجرى العادة عند الناس... وقد أجاز النبي ﷺ ذبح المرأة الشاة بحجر، ولم يسأل عن كيفية ذبحها⁽⁷⁾. على أن خروج الدم ليس هو المبيح لأكلها، فلو طعننا بفخذها أو في بطنها فظهر الدم فماتت لم يحلّ أكلها؛ إذ كان مقدوراً عليها... وقد ثبت بالكتاب والسنة جواز أكل نوع من الحيوان بدون تذكية وبدون خروج الدم، وهو ما صاده الصقر، أو صاده الكلب المعلم»⁽⁸⁾.

(1) محمد رشيد رضا: تفسير المنار، 143/6، 144.

(2) لحديث عدي بن حاتم رضي الله عنه قال: سألت النبي ﷺ عن صيد المعراض قال: «ما أصاب بخده فكله وما أصاب بعرضه فهو وقيد». وسألته عن صيد الكلب فقال: ما أمسك عليك فكل فإن أخذ الكلب ذكاة، وإن وجدت مع كلبك أو كلابك كلباً غيره فخشيت أن يكون أخذه معه وقد قتله فلا تأكل، فإنما ذكرت اسم الله على كلبك ولم تذكره على غيره». البخاري: الصحيح، كتاب الذبائح والصيد، باب التسمية على الصيد، حديث رقم 5158، 2090/S. مسلم: الصحيح، كتاب الصيد والذبائح، باب الصيد بالكلاب المعلمة، حديث رقم 1929، 1531/3. واللفظ للبخاري.

(3) محمد رشيد رضا: المصدر السابق، 144/6.

(4) محمد رشيد رضا: المصدر السابق، 144/6.

(5) محمد رشيد رضا: المصدر السابق، 197/6.

(6) آل محمود: فصل الخطاب، 9-10.

(7) تقدم ترجمته أعلاه، 121.

(8) آل محمود: المصدر السابق، 46.

وقال عن الصعق بالكهرباء: «فمضى كان الذبح بطريقة الكهرباء أسهل على الحيوان، فإن الشريعة لا يجزئه متى أهر الدم، ولكل وقت حالة تناسبه»⁽¹⁾.

ونصر بعض العلماء هذا المذهب في معرض كلامهم عن طعام أهل الكتاب، فأجازوا إزهاق روح الحيوان بأية وسيلة كانت إذا انتفى فيها التعذيب، وصدرت من كتابي.

يقول القرضاوي في كتابه "الحلال والحرام": «الحكم في اللحوم المستوردة من عند أهل الكتاب كالديجاجة ولحوم البقر المحفوظة، مما قد تكون تذكيتها بالصعق الكهربائي ونحوه، فما داموا يعتبرون هذا حلالاً مذكى فهو حلٌّ لنا»⁽²⁾.

واستند في كلامه ذلك إلى قول ابن العربي في "أحكام القرآن": «ولقد سُئلت عن النصراني يقتل عنسق الديجاجة ثم يطبخها... فقلت توكل لأنها طعامه وطعام أحباره ورهبانه، وإن لم تكن هذه ذكاةً عندنا»⁽³⁾.
ومن انتهج هذا المنهج أيضاً عبد المجيد صبح⁽⁴⁾، الذي أورد في كتابه أقوال ابن العربي ومحمد رشيد رضا، وفسر المنخقة في الآية بأنها التي تحق نفسها، لا التي يخنقها غيرها⁽⁵⁾، وقال: «ويُفهم من عبارة القاموس أن مطاوع (حنق) هو (اختنق)، وأن (الخنق) لا يُفهم منه إلا ما كان بفعل الحيوان نفسه»⁽⁶⁾. مستندا في ذلك إلى قول الطبري في تفسيره للمنخقة⁽⁷⁾.

فقد ذكر الطبري عن بعض السلف أن من معانيها: التي تُدخل رأسها بين شعبتين من شجرة فتختنق فتموت، أو التي يقتلها وثاقها بالخنق، أو البهيمة التي كان المشركون يخنقونها حتى تموت، وقال: «وأولى هذه الأقوال الصواب قول من قال هي التي تختنق إما في وثاقها، وإما بإدخال رأسها في الموضع السذي لا تقدر على التخلص منه، فتختنق حتى تموت... لأن المنخقة هي الموصوفة بالاختناق دون حنق غيرها لها، ولو كان معنياً بذلك أنها مفعول بها لقليل والمنخوقة»⁽⁸⁾.

(1) آل محمود: فصل الخطاب، 15.

(2) القرضاوي: الحلال والحرام، 56-57.

(3) ابن العربي: أحكام القرآن، 45/2.

(4) الدكتور عبد المجيد حامد صبح من علماء الأزهر، ومن جماعة الإخوان المسلمين بمصر، له إسهامات عدة في الفقه والفكر الإسلامي، من بينها: كتاب "من فيض سورة الكوثر"، و"تهافت قبل السقوط وسقوط صاحبه" الذي رد فيه على افتراءات فرج فوده في كتابه "الملعوب" و"الحقيقة الغائبة". (<http://www.alkashf.net>)

(5) قال في تفسير المنار: «فالمنخقة بهذا المعنى من قبيل ما مات حتف أنفه، من حيث إنه لم يمض بندكية الإنسان له لأجل أكله، فهي داخلية في عموم الميتة بالمعنى الشرعي الذي بيناه في تفسيرها». محمد رشيد رضا: تفسير المنار، 138/6.

(6) عبد المجيد صبح: مشكلة اللحوم في الغرب، 15.

(7) عبد المجيد صبح: المصدر نفسه، 18. وأورد كذلك نقل الشيخ شلتوت لفتوى محمد مصطفى المراغي، التي وافسح فيها الأستاذين محمد عبده ومحمد رشيد رضا. ينظر - شلتوت: تفسير القرآن الكريم، 239.

(8) الطبري: جامع البيان، 67/6-68.

وينتهي عبد المجيد صبح بالقول: «بهذا البيان المفصّل ننتهي إلى أنّ المسلم في بلاد الغرب في مجبوحه من فقه الله، وفقه الشرع، واجتهاد العلماء في تناول لحومهم، ما لم تكن من المحرم لذاته: الميتة والدم والحجم الخنزير وما ذبحوه لغير الله بقصد التعبد والقربى لا يقصدون به طعامهم»⁽¹⁾.

الترجيح:

1- إتهار الدم:

تضافت النصوص من الكتاب والسنة الصحيحة على وجوب إتهار الدم عند تذكية الحيوان، وهو ما فهمه العلماء، وربطوا به جُلّ أحكام الذكاة الشرعية.

وقد تبين علمياً أنّ من العوامل الكبرى لفساد اللحم ترسّب الدم فيه، مما يسبّب الزرقة الرميّة، التي تؤدي إلى التبيس العضلي، وإنتاج أحماض ضارّة، كحمض اللبن، وحمض الفوسفور، وحمض الفورميك⁽²⁾.

والدم بعد موت الحيوان يغدو مرتعاً خصباً للجراثيم التي تُعدّ الجراثيم اللاهوائية من أخطرها.

فبعد توقّف التنفس تموت خلايا الدفاع في الجسم، وتفسخ كريات الدم، فتغزوها الجراثيم الممرضة.

وبما أنّ العضلات يغلفها من الخارج صفاق العضلة، وهو غشاء رقيق يمنع تسرّب الجراثيم إلى الداخل، فإن تلوث اللحم من الخارج يسهّل التخلص منه بالغسل بالماء. لكنّ الذي يحمل الجراثيم إلى داخل اللحم ويُفسده هو الدم المبتوث في العروق.

وتعتبر اللحوم من أخطر الأطعمة إذا لم تعاجل بالحفظ لسرعة تلفها، ومن أكثر السبل نقلاً للأمراض التي تكمن في الحيوان. لكن إذا تفضّى الدم تماماً فإنّ اللحم يبقى سليماً، ولا يتسارع إليه الفساد⁽³⁾.

لهذا فإنّ إتهار الدم حماية للإنسان من كل هذه المثالب.

2- الطريقة المثلى للتذكية:

لا بد أن يتوفّر فيها شرطان:

أ. إراحة الحيوان باستعمال أفضل الطرق التي تؤدي إلى إزهاق روحه دون تعذيبه.

ب. إفراغ أقصى ما يمكن من دمه عند التذكية، بناءً على ما تقدّم في مبحث إتهار الدم.

(1) عبد المجيد صبح: مشكلة اللحوم في الغرب، 19-20.

(2) حمد نزار: ثقافة تصنيع الأغذية، 583.

Encyclopædia Universalis 2006, sécrétions animales.

(3) محمّد الرزاز: ذبح الحيوانات وسلامة اللحوم، (مجلة رابطة العالم الإسلامي بمكة)، 68.

ولا يتحقق الشرطان معا بشكل أمثل إلا:

- بقطع الحلقوم، مع العمل على أن تكون الغلصمة إلى جهة الرأس.

- بقطع الودجين معا.

- بعدم قطع النخاع الشوكي.

فكيف ذلك؟

أ. إراحة الحيوان:

يقول محمد الهواري: «غياب الألم هو العنصر الرئيسي في إراحة الحيوان، ولذا كان من الضروري إنقاص الإحساس بالألم إلى حدّه الأدنى عند الذبح، ويُعتبر هذا من الناحية العلمية من أصعب الأمور التي يمكن ملاحظتها عياناً؛ ولهذا ليس بالإمكان الاعتماد إلا على بعض المعايير الذاتية لمعرفة ما إذا كان الحيوان يتألم أم لا، وعلاوة على ذلك لا يمكن قياس درجة الإحساس بالألم بصورة كمية»⁽¹⁾.

إلا أن هونوفر⁽²⁾ يؤكد أنه عند قطع الودجين يتوقف ضخ الدم إلى الدماغ، وهو المركز المسؤول عن الإحساس، وبفقدان الدم تتعطل مراكز الإحساس، وتموت خلال 3 ثوان، وبذلك ينقطع الألم عن الحيوان⁽³⁾.

كما ثبت من خلال تجربة استخدم فيها رسّام المخ الكهربائي (Electro encephalograph (EEG))، ورسّام القلب (Electro cardio graph (ECG))، أن الذبح بقطع الشرايين السباتية، والأوردة الودجية، وقطع الحلقوم والمريء هي الطريقة الأريح⁽⁴⁾.

أما ما يظهر من تحبّط للحيوان فليس إلا مجرد فعل إنعكاسي لا إرادي، ولا إحساس فيه.

ولقد دأب أعداء الإسلام على جعل قضية الذبح مدخلا للتجريح والتشكيك في الشريعة وأحكامها. فكم من مرّة تبثُّ بعض جمعيات الرفق بالحيوان صوراً دعائية تُظهر فيها حيوانات مذبوحة تتحبّط في دمائها وترفس بأرجلها، ثم تعلق على الصورة معلنة عن وحشية الطريقة التي يتمُّ بها الذبح عند المسلمين... وبالمقابل يسعى - كما سبق ذكره - بعض العلماء إلى التنويه بطرق القتل الأخرى، كالصعق الكهربائي، والوقد بالبلطة، والخنق بالغاز، وهي في الحقيقة طرقٌ فيها من التعذيب الكثير.

فالصعق بالكهرباء يؤدي إلى تقلص عضلي يتزايد تدريجياً مرفقا بالألم مبرحة حتى الوصول إلى مرحلة

(1) محمد الهواري: الذبائح والطرق الشرعية في إنجاز الذكاة، (مجلة مجمع الفقه الإسلامي، الدورة العاشرة)، 416/1.

(2) الدكتور جون هونوفر لارسن (Jean Larson Hanover): أستاذ قسم البكتيريا في مستشفى غيس، المستشفى الرسمي وأكبر المستشفيات في كورنهامجن.

(3) جون لارسن: ذبح الحيوان، 26.

(4) محمد الرزاز: ذبح الحيوانات وسلامة اللحم، (مجلة رابطة العالم الإسلامي بمكة)، 74.

التكزز (Tetanisation) مما قد يؤدي إلى توقف التنفس. كما أن نبض القلب يضطرب ويفقد انتظامه، وهذا يسبب توقفه.

علاوة على حدوث إصابات متفاوتة في المخ والأحشاء الداخلية حسب قوة التيار⁽¹⁾.

أما الخنق فإن الموت به يكون عسيرا بطيئا، حيث تبقى المراكز الحساسة حيّة مدة أطول وهي تعاني، كما يعاني كل الجسم من آثار نقصان الأكسجين، وتراكم الأحماض المؤدية إلى التشنجات العضلية المؤلمة نتيجة لذلك.

كما يبقى الاستدلال على انقطاع الألم أمرا ظنيا جدا، وفقدان الحيوان الوعي بضربة على رأسه بالبلطة أو غيرها، ليس مؤشرا على فقدان الإحساس؛ إذ أثبت العلم مرارا استمرار الإحساس رغم عمجز الحيوان عن الحركة. فكثير من المتخصصين يقرون بأن مفهوم الألم قد تغير كثيرا خلال السنوات الخمس والعشرين الماضية، إثر عدة أعمال قام بها باحثون حول الألم الذي يشعر به الحيوان أثناء الذبح⁽²⁾، وتفيد هذه البحوث أنه من العسير الوقوف على مدى الألم، إذ لا يمكن اقتحام مخ الحيوان لمعرفة ذلك! والمعتقد السائد هو أن الألم يحصل ما دامت قشرة الدماغ تعمل، وإذا ما توقف عملها بسبب معين كالصعق بالكهرباء أو التخدير بالمواد الكيماوية فإن الألم ينعدم. لكن العلم لا يملك إلى الآن الوسائل الكافية لقياس صحة ذلك عند الحيوان. وفقدان الحركات الانعكاسية لم يعد مؤشرا كافيا يُستدل به على فقدان الإحساس بالألم⁽³⁾.

ب. الحكمة من فري الأوداج:

بقطع الودجين، يؤدي انقطاع الدم عن الدماغ إلى حالة استنفار قصوى في كل الجسم، وتنطلق الأوامر من المخ إلى كل العضلات عبر النخاع الشوكي، لتقوم بالضغط على العروق، وتوجيه ما فيها من الدم نحو هذا العضو السامي: الدماغ.

واستجابة لذلك يشتد تقلص العضلات، وتتخبط الأطراف في حركات عنيفة وسريعة بغرض إرسال أقصى ما يمكن من الدماء إلى الدماغ الذي يشكو نقص الدم.

ورغم وجود آليات للتقلص الذاتي في كل العضلات، بما فيها عضلة القلب؛ بحيث تقوم آليا وبصفة مستقلة بالتقلص دون أن تحتاج إلى الجهاز العصبي؛ إلا أن لبقاء النخاع الشوكي سليما ومتصلا بالجسم أثره

(1) Encyclopædia Universalis 2006: électrocution.

وجدير بالذكر أن الصعق الكهربائي لا يعتبر طريقة فعالة لقتل الحيوان في الغرب نظرا لكل هذه الآفات الواضحة، إنما يستعمل الكهرباء لإفقاد الحيوان وعيه. والقاتل بأن القتل بالكهرباء أريح للحيوان يريد أن يكون ملكيا أكثر من الملك!

(2) من بينهم داو كيت وراوسل وباتيسون...

(3) (Dawkins: 1980, 1990; Bateson: 1991; Flecknell: 1984; Wall: 1992; Fosse: 1991; Rowsell: 1992)

(3) ينظر - المجلس الكندي لحماية الحيوانات (CCAC) (Canadian Council on Animal Care)

CCPA, Manuel vol. 1 (2e édition) 1993, Chapitre XII: Euthanasie, (<http://www.ccac.ca>)

البالغ في تنسيق تلك التقلصات لتعمل كلها معا على إفراغ العروق من الدم ودفعه إلى الدماغ.
لهذا يُستحب الإبقاء على النخاع.

ثم إن القلب - بوصفه عضلة كابسة ضاغطة، أي تمتص الدم ثم تدفعه - يساهم في هذه العملية الاستعمالية، فتزداد قوة نبضاته وسرعتها. ويدفع بالدم إلى الودجين فينسكب خارجا ويتفصّل الجسم بسرعة من دمائه.

وما دام في الحيوان رمقُ حياة فإن هذا الجهاز الضاخّ يستمر في العمل، ولا يتوقف عن النبض إلا بعد خروج كل ما يمكن خروجه من الدم.

كما أنّ للشرايين جدراناً عضلية تتقلص بدورها فيرتفع الضغط، ويجري الدم دفافاً في اتجاه القلب عبر الأوردة ومنه إلى الودجين.

ولكي يبلغ التقلص مداه في القلب والشرايين والعضلات الجسمية، لا بدّ من توفّر الكمية الكافية من الأكسجين لإنتاج الطاقة الضرورية للخلايا العضلية.

لذلك يقوم الحيوان بعمليات شهيق قسرية عميقة لا إرادية، يُعبّ خلالها ما يكفيه من الهواء، ولا يبلغ هذا التنفس أوجّه إلا بقطع الحلقوم مع الحرص على أن لا تكون الغلصمة منحازة إلى جهة البدن.

فالحلقوم جسمٌ أسطوانى مرّن تبطنه حلقات غضروفية، بفضلها تبقى فوهته مفتوحة، ووجود الغلصمة في طرفه يعرقل مرور الهواء، ويقلل كميته، لكنه لا يخنق الحيوان. وتكون العرقلة للهواء أكبر إذا لم يُقطع الحلقوم؛ ذلك لأن أصل اللسان يسقط بكتلته إلى الخلف فيسد المجاري التنفسية، فلا يدخل الهواء أو يكون دخوله ضعيفاً، مما يُفقد الخلايا العضلية طاقتها فتتوقف عن التقلص، ويتوقّف القلب عن النبض قبل أن تخرج كل الدماء⁽¹⁾.

وإذا لحّصنا نقول: ينبغي قطع الودجين معا حتى يتوقف الإحساس فوراً. وإذا قطع أحدهما دون الآخر فإنه يتمّ الغرض من إزهاق روح الحيوان، لكن استمرار وصول الدم إلى الدماغ عبر الودج الباقي يطيل مدة الإحساس بالألم، وهذا يناهز الكمال، وإن لم تنتف الصحة.

ولا بد من قطع الحلقوم لتسهيل التنفس على الحيوان، ويُستحسن أن تكون الغلصمة إلى جهة الرأس. كما يُستحسن عدم نخع الحيوان أو ذبحه من القفا؛ لأن قطع النخاع يسرّع من خمود الحيوان وتوقّف التقلصات التلقائية لعضلاته قبل أن يتفصّل كلية من دمه.

وتبقى بعد ذلك أمورٌ تحسينية وردت في النصوص، منها قوله ﷺ: «وليحدّ أحدكم شفرته، ولسرح ذبيحته»⁽²⁾. فلألة أثرٌ كبير في إراحة الحيوان أو تعذيبه. لذلك لا يُتصور في حال الاختيار اللجوء إلى

(1) ينظر - جون لارسن: ذبح الحيوان، 26. الزندان: شريط "إنه الحق".

(2) عن شداد بن أوس قال: ثنان حفظتهما عن رسول الله ﷺ؛ قال: «إن الله كتب الإحسان على كل شيء، فإذا قتلتم

وسائل غير فعّالة في القطع؛ كمروءة الحجر وشقّة العصار. كما يُستبعد تماما استعمال الظفر والسن؛ لمسا في ذلك من تعذيب ظاهر للحيوان.

وعمليا لا يُتصور قطع الودجين دون قطع الخلقوم ضرورة؛ وذلك لموضعه من العنق، وبروزه عن الودجين. لذلك قال الشافعي: «وإنما أحببنا أن يوتى في الذكاة على الودجين من قبل أنه إذا أتى على الودجين فقد استوظف قطع الخلقوم والمريء»⁽¹⁾.

أما النحر فإنه طعن في أسفل الصدر، تنفذ الآلة عنده إلى الشريان الأكبر الذي يخرج مباشرة من القلب، ويوجد خلف أصل الخلقوم، وقطعه يؤدي نفس الغرض الذي يؤديه قطع الأوداج. ولا يمكن قطعه إلا بعد قطع الخلقوم، والنتيجة واحدة وهي تفصّي الجسم من الدم وتطّيبه.

وإذا حدث الذبح أو النحر بهذه الكيفية فإنه تذكية بأتم معانيها اللغوية والاصطلاحية؛ ففي اللغة هي: التمام والكمال، وفي الاصطلاح من معانيها: «السبب الموصل لحل أكل الحيوان البري»⁽²⁾، وهذا الكمال مطلوب ما دام الإنسان مختارا. وقد يُعفى عن طلب الكمال في حال الاضطرار؛ لكنه عفو يقدر بقدره، إذ لا يصار إلى البديل إلا عند تعذر الأصل.

مناقشة الأقوال:

ذهب عبد الله آل محمود إلى أن الحيوان الذي لا يُنهر دمه لا يحرم لأن الدم الباقي في جسمه دم غير مسفوح، والله إنما حرّم من الدم المسفوح⁽³⁾.

لكن تبيّن بناء على ما تقدّم في الترجيح أن الحيوان إذا احتسبت الدماء في جسمه عملت على إتلافه بتسارع الفساد والتجرثم إليه، والله سبحانه أمر بإهمار الدم، وهذا الدم حينما يسيل يصبح مسفوحا ويحرم تناوله.

وبما أن الكمال المطلق منعدم في الحياة البشرية، فإن بعض الدماء لا بدّ أن تبقى بين ثنايا العروق، وهذا معفو عنها رحمة من الله سبحانه لعباده، وتماشيا مع يسر الإسلام. وضرر هذا التمر اليسير من الدماء قليل،

فأحسنوا القتل، وإذا ذبحتم فأحسنوا الذبح، وليحد أحدكم شفرته وليرح ذبيحته». مسلم: الصحيح، كتاب الصيد والذباح وما يؤكل من الحيوان، باب الأمر بإحسان الذبح والقتل، حديث رقم 1955، 1548/3. ابن حبان: الصحيح، كتاب الذباح، ذكر الأمر بحد الشفار والإحسان في الذبح، حديث رقم 5883، 199/13. الترمذي: السنن، كتاب الديات عن رسول الله ﷺ، باب ما جاء في النهي عن المثلة، حديث رقم 1409، 23/4. النسائي: السنن، كتاب الضحايا، باب الأمر بإحداد الشفرة، حديث رقم 4405، 227/7. أبو داود: السنن، كتاب الضحايا، باب في النهي أن تصير البهائم والرفق بالذبيحة، حديث رقم 2815، 100/3.

(1) الشافعي: الأم، 237-236/2. النووي: المجموع، 86/9.

(2) ينظر أعلاه، 119.

(3) آل محمود: فصل الخطاب، 47.

لا يُقاس بالميتة التي احتقنت فيها الدماء والرطوبات بحال.

وذكر المؤلف أن ما صاده الجراح يُؤكل ولو لم يخرج منه الدم⁽¹⁾. وهذا لا يصح؛ لأن الجراح - كما يدل عليه اسمه - يقتل الحيوان بجرحه. ومعلوم أن الجوارح مجهزة بأنياب قاطعة، ومخالب حادة، تمكّنها من حز فريستها، وإتهار دمه. وليس من طبع الجوارح الخنق.

والفريسة تمرب وتنخبط، وهذا يفرغها من الدم؛ لذلك ذكر بعض الفقهاء حالة سقوط الجراح على الفريسة فتموت متأثرة بثقله لا بجرحه، وقالوا بعدم حلها⁽²⁾.

واستدل صاحب المنار على عدم وجوب إتهار الدم بصيد السهم والمعراض إذا خزق، لأن الخزق لا يخرج الدم الكثير كما يخرج الذبح⁽³⁾.

وهذا لا يصح أيضاً، لأن الجرح البسيط لا يقتل الحيوان، إذ سرعان ما يندمل الجرح بتكوّن خثرة دموية تمنع استمرار التزيف. وإذا لم يسيل الدم فماذا يموت؟ اللهم إلا إذا مات بعرض المعراض لا بحسده، وهنا يكون دليلاً عليه لا له؛ لأن الرسول ﷺ هي عما قتله المعراض بثقله لا بحده⁽⁴⁾.

ويبقى الكلام عن الأجزاء في التذكية. فماذا يجزي منها وماذا لا يجزي؟

يتضح - والله أعلم - من خلال العرض السابق أن الذبح لا يكون إلا بقطع أحد الودجين على الأقل، وقطع الحلقوم ضرورة.

ويكون الذبح كاملاً إذا قطع الودجان معاً، وقطع الحلقوم من غير غلصمة ولا نخع⁽⁵⁾.

وهذا يرجح عدم صواب من يكتفي في الذبح بقطع الحلقوم والمريء؛ لأن فري الأوداج لا غنى عنه لإتهار الدم.

ولقد قال بعض فقهاءنا القدامى بأجزاء قطع الحلقوم والمريء دون الودجين⁽⁶⁾، اعتقاداً منهم أن قطع الحلقوم هو قطع النفس الذي به الحياة، وقطع المريء هو قطع مجرى الطعام⁽⁷⁾. لكن الصواب أن قطع الحلقوم لا يقطع النفس، بل يجره ويزيده قوة كما تبين.

ولنا دليل في بعض الحوادث التي تقع أحياناً، فيصاب فيها المرء باختناق نتيجة سدّ الجحاري التنفسية

(1) آل محمود: فصل الخطاب، 46.

(2) ابن قدامة: المغني، 296/9.

(3) محمد رشيد رضا: تفسير المنار، 144/6.

(4) ينظر أعلاه، 122.

(5) أما المريء فلم أف على الحكمة من قطعه والله أعلم.

(6) الشافعية، والحنابلة في المشهور، والإباضية في قول. ينظر أعلاه، 126-127.

(7) الشافعي: الأم، 236/2-237. النووي: المجموع، 86/9.

العليا، كتهشم الفك، ودخول العظم في الحلق، أو الاختناق بجسم غريب، أن الحل الاستعجالي لها هو إحداث فتحة في الحلقوم ليتمكن المصاب من التنفس⁽¹⁾.

لذلك يتعين العدول عن هذا القول اليوم والإفتاء به.

والملاحظ وجود فتاوى معاصرة تعتمد الاكتفاء بقطع الحلقوم والمريء في الذبح:

جاء في فتاوى اللجنة الدائمة⁽²⁾: «قطع الحلقوم ولو فوق الجوزة وقطع المريء»، في جواب على سؤال عن الذبح المجزئ⁽³⁾.

ومن المعاصرين الذين آيدوا وجهة نظر الشافعية محمد فتحي الدريني⁽⁴⁾، فهو يذهب إلى أن رفع الحياة متعلق بقطع الحلقوم والمريء؛ لكن يضيف وجوب إثمار الدم مع ذلك، فيقول: «وقد قدّمنا أن الذبح ليس لرفع الحياة فحسب»، وقال: «يجمع مالك بين رفع الحياة وإثمار الدم»⁽⁵⁾. وهو يقصد أن التذكية الشرعية فيه جانب معقول هو القتل وذلك بقطع الحلقوم والمريء، وجانب تعبدية هو إثمار الدم.

فقولهم بإجزاء الحلقوم والمريء في الذبح هو من قبيل الاجتهاد، لذلك قال ابن رشد: «من اشترط قطع الحلقوم والمريء فليس له حجة من السماع»⁽⁶⁾.

المنخنة:

إذا مات الحيوان بالاختناق فإن الموت يكون بطيئا، وتفقد جدران الأمعاء الغليظة مقاومتها، مما يسمح للجراثيم باختراقها والوصول إلى الدم. كما تفقد الأوعية الدموية مقاومتها أيضا فتتسرب تلك الجراثيم منها

(1) يجري الأطباء فتحة أعلى الحلقوم وتمت الحنجرة لتحرير المجاري التنفسية في الغالب عند إصابة الحنجرة بمرض خطير يؤدي إلى إغلاقها تماما كالسرطان، وهو ما يدعى (Tracheotomy). لكن يمكن اللجوء إلى العملية في الحالات الاستعجالية عند انحباس المجرى التنفسي بما يسمى (Cricothyrotomy).

Tracheotomy, (<http://wikimediafoundation.org>)

(2) أحمد الدويش: فتاوى اللجنة الدائمة للبحوث العلمية والإفتاء، 354.

(3) لكن وقع استدراك في الصفحات 102 و356، فاشترطوا الودجين، للحديث: «هى عن شريطة الشيطان». والحديث تقدم نخرجه أعلاه، 122.

(4) هو محمد فتحي الدريني، الفقيه والأصولي المعاصر، حصل على الدكتوراة من كلية الشريعة والقانون بجامعة الأزهر عام 1965م، وله دبلومات عليا في كل من العلوم السياسية، والقانونية، والتربية، وعلم النفس، والعالمية مع الإجازة في تخصص القضاء الشرعي من جامعة الأزهر. من مصنفاته: الحق ومدى سلطان الدولة في تقييده (رسالة الدكتوراة)، نظرية التعسف في استعمال الحق، و المناهج الأصولية في الاجتهاد بالرأي، وخصائص التشريع الإسلامي في السياسة الحكم وغيرها... عن زهر الدين عبد الرحمن: (<http://www.zaharuddin.net>)

(5) الدريني: بحوث مقارنة، 327/2.

(6) ابن رشد: بداية المجتهد، 326/1.

إلى اللحم.

وبما أن الحيوان لا يموت للتو فإن بقاء الدوران يسرّع من تلوّث كلّ الجسم، فيغدو بعد وقت قصير مستودعا ضخما للجراثيم وسمومها.

وتُصاب الموقوذة والمتردّية بما تصاب به المنخقة بسبب الموت البطيء، لكن يزيد الأمر تعقيدا ثمزق الأوعية الدموية في مكان الضرب، حيث يختلط الدم بمادة الخلايا، وتتولد السموم التي سرعان ما تسري في الجسم⁽¹⁾.

واللحم يتأثر بطريقة معاملة الحيوان قبل الذبح، وأثناءه وبعده. من ذلك مثلا: ارتفاع نسبة هرمون الأدرينالين والكورتيزون في جسمه فجأة أثناء الذبح، مما يؤثر على اللحم بعد ذلك. لذا نجد في الهدّي النبوي أحاديث تأمر بالرفق بالحيوان، وحسن إعداده للذبح، وحدّ الشفرة، وعدم ذبح حيوان آخر أمامه...

والتوجيه النبوي في الذكاة فيه من الإعجاز ما لا يخفى، لكن نقله إلينا - كما تبين من خلال استعراض اختلافات العلماء - كان فيه اعتناء واضح بالسنة القولية دون العملية.

والذي يتبادر إلى الذهن أن الرسول ﷺ كان يقوم بالذبح والنحر في محضر من الصحابة الكرام، الذين تلقوا عنه ذلك بالمشاهدة فتعلموه، ثم علموه من بعدهم.

أما النصوص فلم تستوعب جميع أعمال الذبح، ولم تقدّم تفسيراً صحيحاً لها؛ لذلك لجأ الفقهاء إلى الاجتهاد والتأويل، وكانت تأويلاتهم غاطفة في بعض المواطن، من ذلك الاكتفاء بقطع الحلقوم والمريء دون الودجين، وقول الشافعي: «لأن الودجين يسيلان من الإنسان ولا يموت»، وتعليههم منع المغلصمة بأن الحلقوم فيها لم يُقطع، وإذا لم يقطع لم ينقطع النفس. حتى إن بعض من لم يستسغ هذا التعليل قال: «هذا قول العوام من الناس وليس هذا بمعتبر»⁽²⁾. واختلافهم في الذبح من القفا والنخع، وهل هو من أجل إصابة المقاتل... وغيرها.

بينما يبيّن العلم الحديث أن الذبح بكامل الشروط المذكورة هو أفضل طريقة لقتل الحيوان، وأسلمها صحياً. مما يبين أن الرسول ﷺ كان يفعل ذلك. ولو نقل إلينا فعل الرسول ﷺ بدقة وتفصيل كما نُقلت إلينا أقواله، لأغنانا عن كثير من التأويلات.

لذلك تبدو ضرورة إعادة النظر في نقل السنة عن الرسول ﷺ؛ فواضح أن الاعتناء كان بالسنة القولية

(1) جون لارسن: ذبح الحيوان، 24-25.

(2) ابن نجيم: البحر الرائق، 193/8.

أكثر منه بالسنة العملية والله أعلم.

الركن التعبدية في الزكاة:

يتأكد معنى التعبد في الزكاة بكونها مشروطة بشروط لا تحل إلا بها، كذكر اسم الله على الذبيحة، وعدم الإهلال بها لغير الله تعالى، وحرمة ذبحها على النصب. وهذه كلها أحكام تعبدية ينبى الامتثال بها عن أفراد العبودية لله سبحانه، والاعتراف بما سخر للإنسان من نعم.

﴿لَنْ يَنَالَ اللَّهُ لُحُومَهَا وَلَا دِمَائُهَا وَلَكِنْ يَنَالُهُ التَّقْوَىٰ مِنْكُمْ كَذَلِكَ سَخَّرَهَا لَكُمْ لِتُكَبِّرُوا اللَّهَ عَلَىٰ مَا هَدَاكُمْ وَبَشِّرِ الْمُحْسِنِينَ﴾ (سورة الحج: 37).

ذلك لأن أكل الحيوانات إنما أيج على خلاف الأصل، لأنها - كالإنسان - تتمتع بالروح والإدراك، وتشعر بالراحة والألم؛ لكن الله تبارك وتعالى سخرها له وأباح له الأكل والانتفاع منها، اتساقا مع تسخيره الكون كله خادما له، ومخلوقا لصالحه، عوناً له على تحمّل الأمانة التي أبت السماوات والأرض والجبال أن يحملنها وأشفقن منها.

لذلك نجد أن الزكاة الشرعية تعتبر من ميزات الشريعة الإسلامية، ومن شعائر الدين التي تدل على إسلام من يمارسها، قال ﷺ: «من صلى صلاتنا واستقبل قبلتنا وأكل ذبيحتنا فذلك المسلم الذي له ذممة الله وذمة رسوله فلا تخفروا الله في ذمته»⁽¹⁾. وفي حديث آخر: «من شهد أن لا إله إلا الله واستقبل قبلتنا وصلى صلاتنا وأكل ذبيحتنا فهو المسلم له ما للمسلم وعليه ما على المسلم»⁽²⁾.

فقرن التزام الإنسان بأحكام الشريعة في الذبائح بالصلاة، واستقبال القبلة، في تحديد هوية المسلم⁽³⁾. وهي شهادة من النبيء الكرم ﷺ على أن الذبح من الأمور التعبدية. ولئن ظهرت بعض الحكم في طريقة الذبح الإسلامي؛ إلا أن جمهور العلماء يقررون أن الزكاة من الأمور التعبدية التي لا مجال لإدخال القياس عليها، ولا سبيل إلى تعديلها بالاجتهاد⁽⁴⁾.

قال ابن القيم: «الذبيحة تحري مجرى العبادة، ولهذا يقرن الله سبحانه بينهما، كقوله: ﴿فَصَلِّ لِرَبِّكَ وَأَنْحَرْ﴾ (سورة الكوثر: 2). وقوله: ﴿قُلْ إِنْ صَلَاتِي وَنُسُكِي وَمَحْيَايَ وَمَمَاتِي لِلَّهِ رَبِّ الْعَالَمِينَ﴾ (سورة الأنعام: 162)»⁽⁵⁾.

فخلافاً للأطعمة النباتية التي لا يشترط صدورها من مسلم أو كتابي، فإن الأطعمة الحيوانية لها في

(1) البخاري: الصحيح، كتاب الصلاة، باب فضل استقبال القبلة، حديث رقم 384، 153/1. النسائي: السنن الكبرى، باب تأويل قوله عز وجل: ﴿قَالَتِ الْأَعْرَابُ آمَنَّا﴾ [سورة الحجرات: 14]، حديث رقم 11725، 530/6.

(2) البخاري: المصدر السابق، حديث رقم 384، 153/1.

(3) محمد الأشقر: أبحاث اجتهادية، 148.

(4) محمد أبو فارس: حكم اللحوم المستوردة، 8-9.

(5) ابن القيم: إعلام الموقعين، 174/2.

الشريعة الإسلامية وضعٌ خاص، ولا بدَّ لحِلِّها أن تكون موافقة لأحكام الذكاة الشرعية⁽¹⁾.
ومراعاة لهذا الركن التعديدي ذهب جمهور الفقهاء إلى إيجاب النية عند التذكية.
قال ابن تيمية: «فالعين الواحدة تكون طاهرة حلالا في حال، وتكون حراما نجسة في حال، تارة
باعتبار الفاعل... وتارة باعتبار قصد الفاعل، كالفرق بين ما قصد تذكيته وما قصد قتله»⁽²⁾.
ولقد استدلل الفقهاء على تأثير القصد والنية في حلِّ الذكاة بما جاء في الحديث: «لحم صيد البر لكم
حلال وأنتم حرم ما لم تصيدوه أو يصد لكم»⁽³⁾.
فالصيد إذا صاده الحلال للمحرم، وذبحه من أجله حرم على المحرم. أما إذا صاده اصطيدا مطلقا، وذبحه
ليأكله، وأكل معه المحرم جاز عند جمهور الفقهاء؛ مع أن الاصطيد والذكاة عمل حسي، إلا أن النية أثرت
فيه بالتحليل والتحريم.

قال في شرح العمدة: «فأما ما صاده الحلال بغير معونة من المحرم وذكاه جازر مباح للمحرم، إذا لم
يصد له لأجله ولا عقره لأجله، ومتى فعل ذلك لأجله فهو حلال للحلال، حرام للمحرم، سواء علم المحرم
بذلك أو لم يعلم»⁽⁴⁾.
وذهب كلٌّ من الإباضية والحنفية والمالكية والحنابلة والشيعة إلى أن الذبيح لا بد له من نية؛ ولذلك لم يجزوا
ذبيحة الجنون والصبي غير المميز والسكران لانعدام القصد، فإن كان الجنون متقطعا جاز حال الإفاقة⁽⁵⁾. قالوا:

- (1) العثماني: بحوث في قضايا فقهية معاصرة، 385.
- (2) ابن تيمية: مجموع الفتاوى، 486/21.
- (3) أبو داود: السنن، كتاب المناسك، باب لحم الصيد للمحرم، حديث رقم 1851، 171/2. الترمذي: السنن، كتاب عن
الحج عن رسول الله ﷺ، باب ما جاء في أكل الصيد للمحرم، حديث رقم 846، 203/3. النسائي: السنن، كتاب
مناسك الحج، باب إذا أشار المحرم إلى الصيد فقتله الحلال، حديث رقم 2827، 187/5. ابن خزيمة: الصحيح، الدليل على
أن النبي ﷺ إنما أباح أكل لحم الصيد للمحرم إذا اصطاده الحلال، حديث رقم 2641، 180/4. ابن حبان: الصحيح،
ذكر العلة التي من أجلها رد ﷺ لحم الصيد على الصعب بن حثامة، حديث رقم 3971، 283/9. قال: الترمذي:
«المطلب لا تعرف له سماعة عن جابر، والعمل على هذا عند أهل العلم لا يرون بالصيد للمحرم بأسا إذا لم يصطده أو لم
يصطد من أجله. قال: الشافعي هذا أحسن حديث روي في هذا الباب وأقرب للعمل على هذا...». وقال: الهيثمي:
«رواه الطبراني في الكبير، وفيه يوسف بن خالد السمي، وهو ضعيف». مجمع الزوائد، 231/3.
- (4) ابن تيمية: شرح العمدة، 162/3. ذهب إلى ذلك المالكية والشافعية والحنابلة، وأباح الحنفية للمحرم أكل ما صاده الحلال
مطلقا من غير اعتبار لقصد، ومنعه الإباضية مطلقا.
- (5) ابن عبد البر: التمهيد، 60/9. الكاساني: بدائع الصنائع، 206/2. ابن قدامة: المغني، 146/3. النووي: المجموع، 271/7.
النووي: روضة الطالبين، 163/3. ابن نجيم: البحر الرائق، 40/3. البهوتي: كشف القناع، 434/2. الزرقاني: شرح على
الموطأ، 372/2. أحمد اطفيش: شرح النيل، 101/4.
- (6) الكاساني: المصدر السابق، 45/5. ابن قدامة: المصدر السابق، 316/10. عامر الشماخي: الإيضاح، 442/2. المرادوي:
الإيضاح، 389/10. العبدري: التاج والإكليل، 252/3. الدردير: الشرح الكبير، 106/2. الدسوقي: حاشية على الشرح
الكبير، 107/2. ابن عابدين: حاشية رد المحتار، 297/6. ابن المرتضى: البحر الزخار، 320/5. المحقق الحلبي: شرائع
الإسلام، 234/1. أحمد اطفيش: المصدر السابق، 487/4.

«لأن شرط التذكية النية وهو القصد إلى الذكاة، وهي لا تصح ممن لا يعقل»⁽¹⁾.

«ولنا أن الذكاة يُعتبر لها القصد، فيُعتبر لها العقل كالعبادة، فإن من لا عقل له لا يصح منه القصد»⁽²⁾.

وذهب الشافعية إلى اشتراط القصد دون نية الذكاة، وهم يعنون به قصد الذبح وإن لم توجه نية التذكية الشرعية، كأن يعمد في الظلام إلى قتل كلب، فيقطع العنق، ثم يبين أنه ذبح شاة؛ فإنها تحل لوجود القصد وهو قصد الذبح. أما إذا لم يوجد قصدًا للذبح أصلاً، كأن يجز شاة فتحتك بمُدْيَةٍ فتذبحها، فإنها لا تحل لانعدام القصد إلى الفعل.

ولذلك فهم لا يشترطون التمييز ولا العقل، وتصح عندهم ذبيحة السكران والمجنون والصبي غير المميز؛ لكن قال بعضهم بكراتها، لأنه لا يؤمن عليهم الخطأ في الذبح⁽³⁾.

جاء في الإقناع: «ويشترط في الذبح قصد، فلو سقطت مديّة على مذبح شاة أو احتكت بها فاندبعت، أو استرسلت حارحة بنفسها فقتلت، أو أرسل سهمًا لا للصيد فقتل صيدا حرم... ولو رمى شينا ظنه حجرا، أو رمى قطيع ظباء فأصاب واحدة منه، أو قصد واحدة منه فأصاب غيرها، حل ذلك لصحة قصده، ولا اعتبار بظنه»⁽⁴⁾.

وفرق البحرمي في الحاشية بين أن يظن أنه يرمي خنزيرا فيصيب صيدا فإنه يحرم لأنه قصد محرما، وبين أن يرمي خنزيرا وهو يظنه صيدا، فيخطئ الخنزير ويصيب الصيد، فإنه يحل لأنه قصد مباحا⁽⁵⁾.

والشاهد من إيراد كلام البحرمي أن القصد معتبر عندهم ولو بشكل يختلف عن اعتبار الجمهور، وهذا يجعل للتذكية جانبا تعبديا معنويا عندهم، وإن لم يذهبوا إلى إيجاب نية الذكاة الشرعية.

وإذا كان كذلك فإن الاتفاق منعقد بين مختلف المذاهب الإسلامية على أن الذكاة أمر تعبدية، لا مجرد فعل عادي معقول المعنى.

وما ذهب إليه محمد عبده⁽⁶⁾، وتلميذه محمد رشيد رضا من كون ذبح الحيوان من الأمور العادية السني يجوز للإنسان التصرف فيها ظاهرا خطوه.

إلا أن الزيدية يرون حل ذبيحة الصبي والمجنون. أحمد الصنعاني: التاج المذهب، 456/3، 461.

(1) الخطاب: مواهب الجليل، 209/3.

(2) ابن قدامة: المغني، 321/9.

(3) الشيرازي: المهذب، 252/1. الشاشي القفال: حلية العلماء، 366/3. النووي: المجموع، 71/9.

(4) الشريبي: الإقناع، 576/2.

(5) البحرمي: حاشية على شرح منهج الطلاب، 286/4.

(6) محمد عبده بن حسن خير الله (1323هـ) مفتي الديار المصرية ومن كبار رجال الإصلاح، أصدر مع جمال الدين الأفغاني

جريدة "العروة الوثقى" وكان مستشارا في محكمة الاستئناف بمصر، من آثاره: "تفسير القرآن الكريم" و"رسالة التوحيد".

وقد كتب عنه تلميذه محمد رشيد رضا كتابا أسماه: "تاريخ الأستاذ الإمام محمد عبده". الزركلي: الأعلام، 252/6.

فقد جاء في المنار: «وأمر العادات في الأكل واللباس ليست مما يتعبد الله الناس تعبدًا بإقرارهم عليه، وإنما تكون أحكام العبادة بنصوص من الشارع تدل عليها... وقد تأملنا مجموع ما ورد في التذكية، ففقهنا أن غرض الشارع منها اتقاء تعذيب الحيوان بقدر الاستطاعة»⁽¹⁾.

ولقد تابعهما عبدُ الله آل محمود في ذلك، فقرّر في كتابه أن لا شيء من فروع التذكية يتعلّق بروح الدين وجوهده، إلا تحريم الذبح لغير الله؛ لأنّ هذا من عادة الوثنيين وشعائر المشركين⁽²⁾.

وقال: «فإن الحيوانات والطيور وذبحها والتمتع بأكلها هي من أمور الدنيا التي يشترك فيها المسلم والكافر، والبرّ والفاجر... والله سبحانه لم يبح أكل لحوم الأنعام لجميع الناس، مسلمهم وكافرهم، إلا وهو مستلزم لإباحة ذبحة لكل مسلم وكافر؛ لكونه من التمتع بأمور الدنيا، كالألبان والثمرات وسائر أنواع الخيرات»⁽³⁾.

ويؤكد كون التذكية أمرًا تعبديًا أن الله تعالى أحاطها بسياج من الأحكام التي تدل على وجوب كونها خالصة لوجهه سبحانه، لا تشوبها شائبة من شرك، ولا يتوجّه بها لغير الله. فقال تعالى: ﴿وَلَا تَأْكُلُوا مِمَّا لَمْ يُذْكَرِ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ وَإِنَّهُ لَفِسْقٌ وَإِنَّ الشَّيَاطِينَ لَيُوحُونَ إِلَى أَوْلِيَائِهِمْ لِيُجَادِلُوكُمْ وَإِنْ أَطَعْتُمُوهُمْ إِنَّكُمْ لَمُشْرِكُونَ﴾ (سورة الأنعام: 121).

التسمية على الذبيحة:

اتفق الفقهاء قاطبة على مشروعية التسمية على الذبيحة والصيد، وحكى النووي وابن حجر الإجماع على ذلك⁽⁴⁾. لكن اختلفوا في كونها شرطًا لا يحل الحيوان بدونه.

فذهب الإباضية في قول، والحنفية، والمالكية في الصحيح، والشافعية في قول، والإمامية، والثوري إلى أن المذكي إن ترك التسمية عمدا لا تحل ذبيحته، وإن تركها نسيانًا تحل، وكذلك الصيد⁽⁵⁾.

وهو ما ذهب إليه الخنابلة في الرواية المشهورة بالنسبة للذبيحة، أما الصيد فاشتروا فيه التسمية مطلقًا، فلا يحل متروك التسمية عمدا كان الترك أم نسيانًا⁽⁶⁾.

(1) محمد رشيد رضا: تفسير المنار، 145/6.

(2) آل محمود: فصل الخطاب، 50.

(3) آل محمود: المصدر نفسه، 42-43.

(4) النووي: شرح صحيح مسلم، 73/13. ابن حجر: فتح الباري، 601/9.

(5) مالك: المدونة، 51/3. الجصاص: أحكام القرآن، 7/1. الشاشي القفال: حلية العلماء، 368/3. محمد الكندي: بيان

الشرع، 11/27. الكاساني: بدائع الصنائع، 47/5. ابن رشد: بداية المجتهد، 328/1. القرطبي: الجامع لأحكام القرآن،

68/6. العبدري: التاج والإكليل، 219/3. الزرقاني: شرح على الموطأ، 106/3. المحقق الحلبي: شرائع الإسلام، 160/3.

أحمد اطفيش: تيسير التفسير، 441/4. أحمد اطفيش: هيبان الزاد، 240/6. السالمي: حاشية الجامع الصحيح، 281/3.

(6) ابن قدامة: المغني، 293/9. ابن نيمية: مجموع الفتاوى، 239/35. إبراهيم ابن مفلح: المبدع، 224/9. الهوتي: كشف

القناع، 228-227/6.

أما عن الزيدية فجاء في التاج المذهب: «فإن نسيها أو جهل وجوبها أو كان أحرص أو صغيراً أو مجنوناً حلت ذبيحته من غير تسمية وأما السكران إذا ذبح من غير تسمية فكالعامد»⁽¹⁾.

وذهب الظاهرية، وبعض الإباضية، وأحمد في رواية إلى وجوب التسمية مطلقاً، فإن تركها عمداً أو نسياناً لا تحل، سواء في الذبيحة أو الصيد⁽²⁾.

وعزاه القرطبي إلى ابن عمر، وابن عباس، ونافع⁽³⁾، وابن سيرين⁽⁴⁾. ورجحه ابن تيمية وقال: «وهذا أظهر الأقوال»⁽⁵⁾.

وذهب الشافعية⁽⁶⁾، وبعض الإباضية، وبعض المالكية، وأحمد في رواية إلى أنها سنة عند الذبح وإرسال الصيد، فإن تركها ولو عمداً حلت⁽⁷⁾. وهو مروى عن ابن عباس، وأبي هريرة، وسعيد بن المسيب⁽⁸⁾.

- (1) أحمد الصنعاني: التاج المذهب، 461/3.
- (2) أبو الحسن البسيوي: الجامع 208/3. ابن حزم: المحلى، 412/7-414. محمد الكندي: بيان الشرع، 11/27. إبراهيم ابن مفلح: المدع، 224/9. المرادوي: الإنصاف، 401/10. أحمد اطفيش: شرح النيل، 469/4.
- (3) هو أبو عبد الله نافع الدبليسي، مولى عبد الله بن عمر رضي الله عنه، فقيه المدينة، (ت: 117هـ). من كبار التابعين، سمع من مولاه، وأبي سعيد الخدري، وعائشة، وأبي هريرة، وغيرهم، وروى عنه الزهري، وأيوب السختياني، وغيرهما، وهو من الثقات الذين يؤخذ عنهم ويجمع حديثهم ويعمل به. قال البخاري: «أصح الأسانيد: مالك عن نافع عن ابن عمر».
- ابن خلكان: وفيات الأعيان، 367/5-368. الذهبي: سير أعلام النبلاء، 95/5-101. ابن كثير: البداية والنهاية، 319/9. السيوطي: طبقات الحفاظ، 47/1.
- (4) القرطبي: الجامع لأحكام القرآن، 75/7.
- وابن سيرين هو أبو بكر محمد بن سيرين مولى أنس بن مالك (ت: 110هـ): سمع من أبي هريرة وابن عمر وابن الزبير وعمران بن الحصين ومولاه أنس بن مالك وهو أدرى الناس عن شريح وعبيدة. روى عنه قتادة وخالد الحذاء وأيوب السختياني وغيرهم. كان ورعاً فقيهاً. وكان الشعبي يقول: «عليكم بذلك الرجل الأصم» يعني ابن سيرين.
- الشيرازي: طبقات الفقهاء، 92/1-93.
- (5) ابن تيمية: مجموع الفتاوى، 239/35.
- (6) رجح محمد الأشقر، والعثماني أن الشافعي يشترط التسمية، على خلاف ما نقل عنه، وذكر نصاً من كتاب الأم: «إذا أرسل المسلم كلبه وطاره المعلمين أحببت له أن يسمى، وإن لم يسم ناسياً فقتل أكل...». الشافعي: الأم، 227/2. لكن نص الشافعي ليس ظاهراً فيما ذهب إليه، والله أعلم.
- محمد الأشقر: أبحاث اجتهادية، 163. العثماني: بحوث في قضايا فقهية معاصرة، 393-394.
- (7) الشاشي القفال: حلية العلماء، 368/3. القرطبي: المصدر السابق، 68/6. عامر الشماخي: الإيضاح، 443/2. الشرواني: حواشي الشرواني على تحفة المحتاج، 326/9. الشربيني: مغني المحتاج، 272/4. البحرمي: حاشية على شرح منتهج الطلاب، 284/4. أحمد الخليلي: فتاوى الأئمة، 242. الدمياطي: إغاثة الطالبين، 346/2.
- (8) هو أبو محمد سعيد بن المسيب بن حزن المخزومي المدني (ت: 93هـ). من كبار التابعين والفقهاء، كان المقدم في الفتوى بالمدينة في عصره، روى عن جده غفر من الصحابة، وروى عنه الزهري وقاتدة وعمرو بن دينار ويحيى بن سعيد

وعطاء، وابن أبي ليلى⁽¹⁾.

وقال القرطبي: «قال أشهب: تؤكل ذبيحة تارك التسمية عمداً إلا أن يكون مستخفاً»⁽²⁾.

وقال النووي: «لكن تركها عمداً مكروه على الصحيح»⁽³⁾.

■ أدلة الفريق الأول:

استدل الفريق الأول بأدلة من الكتاب العزيز، منها:

1- قوله تعالى: ﴿فَكُلُوا مِمَّا ذُكِرَ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ إِنْ كُنْتُمْ بِبَيِّنَاتِهِ مُؤْمِنِينَ﴾ (سورة الأنعام: 118). دالٌّ بمنطوقه على إباحة أكل ما ذكر عليه اسم الله، ودالٌّ بمفهومه على المنع مما لم يُذكر اسم الله عليه.

وقوله تعالى: ﴿وَلَا تَأْكُلُوا مِمَّا لَمْ يُذْكَرِ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ وَإِنَّهُ لَفِسْقٌ وَإِنَّ الشَّيَاطِينَ لِيُوحُونَ إِلَى أَوْلِيَائِهِمْ لِيُجَادِلُوكُمْ وَإِنْ أَطَعْتُمُوهُمْ إِنَّكُمْ لَمُشْرِكُونَ﴾ (سورة الأنعام: 121). يدل بمنطوقه على المنع من أكل ما لم يُذكر اسم الله عليه، ويدل بمفهومه على إباحة أكل ما ذكر اسم الله عليه. فمنطوق كل آية يعضد مفهوم الأخرى⁽⁴⁾.

والنهي في الآية الثانية عامٌّ، وتأكيد العموم ينفي احتمال الخصوص، فيعمّ كل ما لم يُذكر اسم الله عليه حال الذبح ويحرم، سواء كان الترك عمداً أم نسياناً، عملاً بمقتضى ذلك العموم؛ إلا أن الشرع أقام الناسي مقام الذاكر لعذرٍ كان من جهته⁽⁵⁾.

وقال القرطبي: «لا يجوز حمله على الكراهة؛ لتناوله في بعض مقتضياته الحرام المحض، ولا يجوز أن يتبع»⁽⁶⁾.

الأنصاري، وغيرهم.

البحاري: التاريخ الكبير، 510/3-511. أبو الفرج: صفوة الصفوة 79/2. الذهبي: سير أعلام النبلاء، 246-217/4. السيوطي: طبقات الحفاظ، 25.

(1) هو أبو عيسى عبد الرحمن بن أبي ليلى الأنصاري، (ت: 83هـ على الراجح) من أكابر تابعي الكوفة، سمع من علي بن أبي طالب وعثمان بن عفان وأبي أيوب الأنصاري وغيرهم.

الخطيب البغدادي: تاريخ بغداد، 201-199/10. ابن خلكان: وفيات الأعيان، 126/3. الذهبي: المصدر السابق، 263/4-267. السيوطي: المصدر السابق، 26.

(2) القرطبي: الجامع لأحكام القرآن، 76/7.

(3) النووي: روضة الطالبين، 205/3.

(4) أحمد الخليلي: فتاوى الأطعمة، 244.

(5) الجصاص: أحكام القرآن، 173-172/4. ابن عبد البر: التمهيد، 302-301/22. السرخسي: المبسوط، 236/11. ابن

رشد: بداية المجتهد، 328/1. القرطبي: المصدر السابق، 75/7. ابن أمير حاج محمد: التقرير والتحبير، 174/3. الزرقاني:

شرح على الموطأ، 106/3.

(6) القرطبي: المصدر السابق، 76/7.

وقال الجصاص: «(إِنْ كُنْتُمْ بِنَايَاتِهِ مُؤْمِنِينَ)» [سورة الأنعام: 118] يدل على حظر كل ما لم يذكر اسم الله عليه؛ لاقتضائه مخالفة المشركين في أكل ما لم يذكر اسم الله عليه»⁽¹⁾.

2- قوله تعالى: «وَأِنَّهُ لَفِسْقٌ» (سورة الأنعام: 121)، دليل على أن أكل ما لم يذكر اسم الله تعالى عليه فسق، ولا فسق إلا بارتكاب المحرم⁽²⁾. والهاء إن كانت كناية عن الأكل فالفسق أكل الحرام، وإن كانت كناية عن المذبوح فالمذبوح الذي سمي في الشرع فسقا يكون حراما⁽³⁾.

3- قوله تعالى: «وَمَا لَكُمْ أَلَّا تَأْكُلُوا مِمَّا ذُكِرَ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ وَقَدْ فَصَّلَ لَكُمْ مَا حَرَّمَ عَلَيْكُمْ إِلَّا مَا اضْطُرِرْتُمْ إِلَيْهِ وَإِنَّ كَثِيرًا لَيُضِلُّونَ بِأَهْوَاءِهِمْ بِغَيْرِ عِلْمٍ إِنَّ رَبَّكَ هُوَ أَعْلَمُ بِالْمُعْتَدِينَ» (سورة الأنعام: 119)، هو زجر عن الامتناع عن أكل ما ذكر اسم الله عليه⁽⁴⁾.

وتعتضد هذه الآيات بآيات أخرى تدل على الأمر بذكر اسم الله حال التذكية، وعلى أن ذكر اسم الله مطلب يرتبط بما أنعم الله به على عباده من بهيمة الأنعام. منها:

«لِيَشْهَدُوا مَنَافِعَ لَهُمْ وَيَذْكُرُوا اسْمَ اللَّهِ فِي أَيَّامٍ مَّعْلُومَاتٍ عَلَىٰ مَا رَزَقَهُمْ مِّنْ بَهِيمَةِ الْأَنْعَامِ» (سورة الحج: 28).

«وَلِكُلِّ أُمَّةٍ جَعَلْنَا مَنَسَكًا لِّيَذْكُرُوا اسْمَ اللَّهِ عَلَيْهِ مَا رَزَقَهُمْ مِّنْ بَهِيمَةِ الْأَنْعَامِ» (سورة الحج: 34).

4- قوله تعالى: «يَسْأَلُونَكَ مَاذَا أَحَلَّ لَهُمْ قُلْ أَحَلَّ لَكُمْ الطَّيِّبَاتُ وَمَا عَلَّمْتُم مِّنَ الْحَوَارِجِ مَكْلَبِينَ تَعْلَمُونَهُنَّ مِمَّا عَلَّمَكُمُ اللَّهُ فَكُلُوا مِمَّا أَمْسَكْنَ عَلَيْكُمْ وَاذْكُرُوا اسْمَ اللَّهِ عَلَيْهِ وَاتَّقُوا اللَّهَ إِنَّ اللَّسَةَ سَرِيعُ الْحِسَابِ» (سورة المائدة: 4).

قال الجصاص: «وقد تضمن الأمر بالذكر إيجابه، وقد اتفقوا على أن الذكر غير واجب على الأكل، فوجب استعمال حكمه على الإرسال إذ كان مختلفا فيه، وإذا كانت التسمية واجبة على الإرسال صارت من شرائط الذكاة»⁽⁵⁾.

5- قوله تعالى: «وَالْبُدْنَ جَعَلْنَاهَا لَكُمْ مِّنْ شَعَائِرِ اللَّهِ لَكُمْ فِيهَا خَيْرٌ فَاذْكُرُوا اسْمَ اللَّهِ عَلَيْهَا صَوَافً فَإِذَا وَجَبَتْ جُنُوبُهَا فَكُلُوا مِنْهَا» (سورة الحج: 36).

(1) الجصاص: أحكام القرآن، 4/170.

(2) الكاساني: بدائع الصنائع، 5/46.

(3) ابن عبد البر: التمهيد، 22/301. السرخسي: المبسوط، 11/237. القرطبي: الجامع لأحكام القرآن، 18/286. الشوكاني: فتح القدير، 2/158.

(4) ابن تيمية: مجموع الفتاوى، 21/536. الشوكاني: المصدر السابق، 2/156.

(5) الجصاص: المصدر السابق، 3/316.

ومطلق الأمر للوجوب. ويدلّ سياق الآية على أنّ ذكر اسم الله يجب أن يكون حال النحر لأنّ الله تعالى قال: ﴿فَإِذَا وَجَبَتْ جُنُوبُهَا﴾، والفاء للتعقيب، فكان المعنى اذكروا اسم الله عليها وانحروها⁽¹⁾. قال ابن الجوزي⁽²⁾: «﴿فَاذْكُرُوا اسْمَ اللَّهِ عَلَيْهَا﴾، أي على نحرها»⁽³⁾. واستدلوا من السنّة بأحاديث منها:

- قوله ﷺ: «أمرّ الدم بما شئت، واذكر اسم الله»⁽⁴⁾.

- وقوله ﷺ: «ما أهرّ الدم وذكر اسم الله عليه فكل»⁽⁵⁾.

ووجه الدلالة أنه ﷺ علق الإذن بمجموع الأمرين، وهما إهتار الدم، والتسمية، والمعلق على شيين لا يُكتفى فيه إلا باجتماعهما، وينتفي بانتفاء أحدهما⁽⁶⁾.

قوله ﷺ: «ما علمت من كلب أو باز ثم أرسلته وذكرت اسم الله فكل مما أمسك عليك»⁽⁷⁾، وقوله:

«إذا أرسلت كلابك المعلمة، وذكرت اسم الله فكل»⁽⁸⁾، وقوله: «إن رميت سهمك فاذا ذكر الله»⁽⁹⁾.

- (1) الخصائص: أحكام القرآن، 4/172. السرخسي: المبسوط، 11/237. الكاساني: بدائع الصنائع، 5/46.
- (2) هو أبو الفرج عبد الرحمن بن علي بن محمد بن الجوزي البغدادي الحنبلي الملقب جمال الدين (ت: 597هـ). الحافظ الواعظ المتفنن صاحب التصانيف الكثيرة الشهيرة في أنواع العلم من التفسير والحديث والفقه والزهد والرغز والوعظ والأخبار والتاريخ والطب وغير ذلك. منها: "زاد المسير في علم التفسير"، "التحقيق في أحاديث الخلاف"، "تلبس إبليس". ابن كثير: البداية والنهاية، 13/28-30. ابن حلكان: وفيات الأعيان، 3/140-143. ابن مفلح: المقصد الأرشدي، 2/93-98. ابن العماد: شذرات الذهب، 4/329-331.
- (3) ابن الجوزي: زاد المسير، 5/432.
- (4) تقدم تخريجه أعلاه، 121.
- (5) تقدم تخريجه أعلاه، 121.
- (6) ابن حجر: فتح الباري، 9/628. الشوكاني: نيل الأوطار، 9/19. المباركفوري: تحفة الأحمدي، 5/57.
- (7) أحمد: المسند، أول مسند الكوفيين، حديث عدي بن حاتم الطائي، حديث رقم 17794، 4/257. أبو داود: السنن، كتاب الصيد، باب في الصيد، حديث رقم 2851، 3/109. البيهقي: السنن الكبرى، باب البراة المعلمة، 9/238. قال ابن الملقن عن الحديث: «رواه أبو داود والبيهقي من رواية بحالد عن الشعبي عنه وبحالد ضعيف». ابن الملقن: خلاصة البدر المتبر، 2/273.
- (8) عن عدي بن حاتم قال: سألت رسول الله ﷺ، قلت: إنا قوم نصيد بهذه الكلاب فقال: «إذا أرسلت كلابك المعلمة وذكرت اسم الله فكل مما أمسكن عليكم وإن قتلن، إلا أن يأكل الكلب فإني أخاف أن يكون إنما أمسكه على نفسه، وإن حالطها كلاب من غيرها فلا تأكل». البخاري: الصحيح، كتاب الذبائح والصيد، باب إذا أكل الكلب، حديث رقم 5166، 5/2089. مسلم: الصحيح، كتاب الصيد والذبائح وما يؤكل من الحيوان، باب الصيد بالكلاب المعلمة، حديث رقم 1531/3، 1929. بلفظ: «إذا أرسلت كلبك فاذا ذكر اسم الله».
- (9) مسلم: الصحيح، كتاب الصيد والذبائح وما يؤكل من الحيوان، باب الصيد بالكلاب المعلمة، حديث رقم 1531/3، 1929. وفي الترمذي عن عدي بن حاتم قال: «سألت رسول الله ﷺ عن الصيد فقال: إذا رميت بسهمك فاذا ذكر اسم الله فإن وجدته قد قتل فكل إلا أن تجده قد وقع في ماء فلا تأكل فإنك لا تدري الماء قتله أو سهمك». قال: الترمذي: «هذا حديث حسن صحيح». السنن، كتاب الصيد عن رسول الله، باب ما جاء فيمن يرمي الصيد فيجده ميتاً، حديث رقم 1249، 4/67.

فهذه الروايات كلها تنوط بإباحة الأكل بذكر اسم الله عند الذبح أو الصيد، فلا يباح بدونها. والأمر للوجوب، ولا يحمل على غير موجهه إلا بدليل، ولا دليل.

قال ابن حجر: «والمعلق بالوصف ينتفي عند انتفائه عند من يقول بالمفهوم، والشرط أقوى من الوصف، ويتأكد القول بالوجوب بأن الأصل تحريم الميتة، وما أذن فيه منها تراعى صفته، فالمسمى عليها وافق الوصف، وغير المسمى باق على أصل التحريم»⁽¹⁾.

- حديث عدي بن حاتم قال: إني أرسل كليي أحد معه كلبا آخر لا أدري أيها أخذه؟ قال ﷺ: «لا تأكل؛ فإنما سميت على كلبك، ولم تسم على غيره»⁽²⁾.

ووجه الاستدلال أن الحل علق على التسمية، والنهي ترتب على عدم التسمية، فكانت التسمية شرطا يتوقف عليه الحل⁽³⁾. وقد فرّق الرسول ﷺ بين حكيمين متنافيين بوصفين مختلفين، فدل ذلك إيماء على أن اختلاف الوصف قد توقف عليه اختلاف الحكم، وإلا فلا معنى للفصل بين الحكيمين بوصفين مختلفين⁽⁴⁾.

واستدلوا على جواز أكل متروك التسمية نسيانا:

1- بقوله تعالى: ﴿وَلَيْسَ عَلَيْكُمْ جُنَاحٌ فِيمَا أَخْطَأْتُمْ بِهِ وَلَكِنْ مَا تَعَمَّدَتْ قُلُوبُكُمْ وَكَانَ اللَّهُ غَفُورًا رَحِيمًا﴾ (سورة الأحزاب: 5). فالناسي لا إثم عليه، ولا يتوجه إليه الخطاب؛ لأن النسيان عذر سماوي قهري لا يد للإنسان فيه ولا تعمد، وكذلك قوله ﷺ: «إن الله تجاوز عن أمتي الخطأ والنسيان وما استكروها عليه»⁽⁵⁾. فيسقط الوجوب رفعا للحرج⁽⁶⁾.

2- بقوله تعالى: ﴿وَإِنَّهُ لَفَسَقٌ﴾ (سورة الأنعام: 121) مع ما علم من أن غير العاقد لا يفسق؛ لأن النسيان جعل عذرا مانعا من التكليف، والمؤاخذه فيما يغلب وجوده⁽⁷⁾. فدل أن مراد الآية متروك التسمية سهوا لا عمدا. فالناسي خرج من عموم الآية بدليل مخصص⁽⁸⁾.

(1) ابن حجر: فتح الباري، 601/9.

(2) البخاري: الصحيح، كتاب الذبائح والصيد، باب إذا وجد مع الصيد كلبا آخر، حديث رقم 5168، 2090/5. مسلم:

الصحيح، كتاب الصيد والذبائح وما يؤكل من الحيوان، باب الصيد بالكلاب المعلمة، حديث رقم 1929، 1529/3.

(3) السرخسي: المبسوط، 237/11.

(4) الدريني: بحوث مقارنة، 287/2-288. الطريقي: أحكام الذبائح واللحوم المستوردة، 231.

(5) ابن ماجة: السنن، كتاب الطلاق، باب طلاق المكره والناسي، حديث رقم 2043، 659/1. ابن حبان: الصحيح، ذكر

الأخبار عما وضع الله بفضل من هذه الأمة، حديث رقم 7219، 202/16. الحاكم: المستدرک، كتاب الطلاق، حديث

رقم 2801، 216/2. قال: الحاكم: «هذا الحديث صحيح على شرط الشيخين ولم يخرجاه». الدارقطني: السنن، كتاب

النذور، حديث رقم 33، 170/4.

(6) الجصاص: أحكام القرآن، 173/4. القرطبي: الجامع لأحكام القرآن، 76/7.

(7) الكاساني: بدائع الصنائع، 47/5. الزرقاني: شرح على الموطأ، 106/3. أحمد اطفيش: شرح النيل، 470/4.

(8) الزنجاني: تخریج الفروع على الأصول، 361.

3- استدلووا من الأحاديث بقوله ﷺ : «المسلم يكفيه اسمه فإن نسي أن يسمي حين يذبح فليسم وليذكر اسم الله ثم ليأكل»⁽¹⁾. رواه الدارقطني والبيهقي⁽²⁾.

و بحديث: «ذبيحة المسلم حلال ذكر اسم الله أو لم يذكر إنه إن ذكر لم يذكر إلا اسم الله»⁽³⁾.
وبأحاديث أخرى⁽⁴⁾، منها:

«اسم الله على فم كل مسلم»⁽⁵⁾.

ويقول ابن عباس رضي الله عنهما: «المسلم يكفيه اسمه فإن نسي أن يسمي حين يذبح فليذكر اسم الله وليأكله»⁽⁶⁾.

بناء على أن الرفع هنا يشمل الحكم الديني والأخروي معا، مع أن الشارع أقام الملة -وهي الإسلام- مقسام الذكر باللسان بالنسبة إلى الناسي رفعا للحرص، واعتبارا للعذر، كما أقام الأكل ناسيا مقام الإمساك⁽⁷⁾.
واستثنى العدوي فقال: «من كثر نسيانه لا تؤكل ذبيحته»⁽⁸⁾.

(1) الدارقطني: السنن، باب الصيد والذبائح والأطعمة وغير ذلك، حديث رقم 98، 296/4. البيهقي: السنن الكبرى، باب من ترك التسمية، 239/9.

قال: الزيلعي: «قال: ابن القطان في " كتابه " : ليس في هذا الإسناد من يتكلم فيه غير محمد بن يزيد بن سنان، وكان صدوقا صالحا، لكنه كان شديد الغفلة انتهى... وقال: ابن الجوزي في " التحقيق " : معقل هذا مجهول، وتعقبه صاحب " التنقيح " ، فقال: بل هو مشهور، وهو ابن عبيد الله الجزري، أخرج له مسلم في " صحيحه " ، واختلف قول ابن معين فيه، فمرة وثقه، ومرة ضعفه، وقد ذكره ابن الجوزي في " الضعفاء " ... ومحمد بن يزيد بن سنان الجزري هو ابن أبي فسوة الرهاوي، قال: أبو داود: ليس بشيء، وقال: النسائي: ليس بالقوي، وقال: الدارقطني: ضعيف، وذكره ابن حبان في الثقات، والصحيح أن هذا الحديث موقوف على ابن عباس...» . نصب الراية، 182/4.

(2) ابن أمير حاج محمد: التقرير والتحبير، 174/3.

(3) البيهقي: السنن الكبرى، باب من ترك التسمية، 240/9. قال: ابن القطان عن الحديث: «وفيه مع الإرسال أن الصلت السدوسي لا يعرف له حال ولا يعرف بغير هذا ولا روى عن ثور بن زيد». الزيلعي: نصب الراية، 183/4.
وينظر - الكاساني: بدائع الصنائع، 47/5.

(4) ينظر - الصنعاني: سبل السلام، 82/4.

(5) روى الدارقطني: عن أبي هريرة رضي الله عنه قال: سألت رجلا رسول الله ﷺ فقال: يا رسول الله، أرايت الرجل منا يذبح وينسى أن يسمي الله فقال: النبي ﷺ : «اسم الله على كل مسلم...». وقال: ابن قانع: «اسم الله على فم كل مسلم».
الدارقطني: السنن، باب الصيد والذبائح والأطعمة وغير ذلك، حديث رقم 94، 295/4. البيهقي: السنن الكبرى، باب من ترك التسمية، 239/9. في سننه مروان بن سالم قال عنه الدارقطني: «ضعيف».

قال الألباني: «موضوع». السلسلة الضعيفة، حديث رقم 2774، 275/6.

(6) ابن حجر: فتح الباري، 624/9.

والحديث رواه البيهقي عن ابن عباس. السنن الكبرى، باب من ترك التسمية، 239/9. وقال: «كذا رواه مرفوعا ورواه غيره عن عمرو بن دينار عن جابر بن زيد عن عينة وهو عكرمة عن ابن عباس موقوفا».

(7) الكاساني: المصدر السابق، 46/5. القرطبي: الجامع لأحكام القرآن، 431/3، 76/7.

(8) العدوي: حاشية على شرح كفاية الطالب، 723/1.

■ أدلة الفريق الثاني:

استدل الموجبون للتسمية مطلقاً بأدلة الفريق الأول؛ غير أنهم ذهبوا إلى الوجوب حال النسيان أيضاً؛ لأن الأدلة لم تفصل بين الحالتين. ومن جملة ما ذكروه:

- قال ابن حزم: «برهان ذلك قول الله تعالى: ﴿وَلَا تَأْكُلُوا مِمَّا لَمْ يُذْكَرِ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ وَإِنَّهُ لَفِسْقٌ﴾ [سورة الأنعام: 121] فعمَّ تعالى ولم يخص»⁽¹⁾. وردَّ على من احتج بقوله تعالى: ﴿وَلَيْسَ عَلَيْكُمْ جُنَاحٌ فِيمَا أَخْطَأْتُمْ بِهِ﴾ (سورة الأحزاب: 5)، وباخديث: «إن الله تجاوز عن أمي الخطأ والنسيان»⁽²⁾ بأن الرفع للإثم لا للحكم، فالذباح لم يذك وإن ظنَّ أنه ذكي، كمن نسي الصلاة فهو لم يصل.

- الرفع لا يمنع الوجوب والحظر، ولهذا استوى العمد والسهو في تكبيرة الإحرام والظهارة⁽³⁾.

- الله تعالى لم يذك ما لم يذكر اسمه عليه، ومتى وجد هذا في مذبح، أو منحور، أو مصيد، لم يجل أكله. والله سبحانه سمي المذبح الذي لم يذكر اسم الله عليه فسقا، كما سمي الخمر والميسر رجسا من عمل الشيطان، وليس نسيان الناسي للتسمية هو الفسق⁽⁴⁾.

- والآية: ﴿وَلَا تَأْكُلُوا مِمَّا لَمْ يُذْكَرِ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ﴾ لم تأت بصيغة النهي عن الذبح بدون ذكر اسم الله عليه، بل جاءت بصيغة النهي عن الأكل مما لم يذكر اسم الله عليه. فإن استيقن أحد أن اللحم لم يذكر اسم الله عليه ولو نسيانا، ثم أكله، فقد أقدم على مخالفة قوله تعالى: ﴿وَلَا تَأْكُلُوا مِمَّا لَمْ يُذْكَرِ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ﴾ عمداً. أما إذا أكل دون أن يعلم أن ذابحه نسي ذكر اسم الله عليه وهو ممن تجوز ذبيحته فلا حرج.

كما أن التسمية شرط لصحة الذكاة التي يترتب عليها حل اللحم، والشرط لا يسقطه النسيان؛ لأنه يلزم من عدمه العدم، فهو من خطاب الوضع الذي لا يلتفت فيه إلى عمد أو خطأ، أو ذكر أو نسيان⁽⁵⁾.

وضَعَّفوا الأحاديث التي استدل بها الفريق الأول.

واستدل الحنابلة أيضاً بنفس أدلة الفريق الأول.

أما في التفصيل بين الذبيحة والصيد، فقالوا: إن الصيد ذبَّح في غير محل فاعتُرت التسمية تقوية له، والذبيحة بخلاف ذلك⁽⁶⁾.

ونوقشوا بأن الأدلة لم تفرق بين صيد وذبيحة⁽⁷⁾.

(1) ابن حزم: المحلى، 412/7.

(2) تقدم تخريجه أعلاه، 155.

(3) صالح الفوزان: الأطعمة، 130.

(4) ابن حزم: المصدر السابق، 413/7.

(5) الكاساني: بدائع الصنائع، 47/5. احمد اطفيش: شرح النيل، 469/4. أحمد الخليلي: فتاوى الأطعمة، 261.

(6) ابن قدامة: المعنى، 310/9. إبراهيم ابن مفلح: المبدع، 251/9.

(7) الطريقي: أحكام الذبائح واللحوم المستوردة، 232.

■ أدلة الشافعية:

سلك الشافعية ومن معهم مسلك الجمع بين الأدلة المتعارضة، مما انتهى بهم إلى حمل الأمر بالتسمية على الندب⁽¹⁾.

1- استدلوا بقوله تعالى: ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالْدَّمُ وَلَحْمُ الْحَتِيرِ وَمَا أَهَلَ لِعَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ﴾ (سورة المائدة: 3).

قالوا: ذكر الله المحرمات ولم يعلق الحِلَّ إلا على مجرد التذكية، ترتيباً للمعلول على علته المؤثرة في الحِلِّ، ولم يشترط التسمية قيدا ولم يوجبها. فإن قيل: لا تكون إلا بالتسمية، قلنا: التذكية في اللغة الشق والفتح⁽²⁾، فالتسمية إذن ليست شرطا في مفهوم التذكية، ولا يتوقف عليها الحِلُّ⁽³⁾.

وكذلك لم تذكر التسمية في الآيات:

﴿إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالْدَّمُ وَاللَّحْمَ الْحَتِيرِ وَمَا أَهَلَ بِهِ لِعَيْرِ اللَّهِ فَمَنْ اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَلَا إِثْمَ عَلَيْهِ إِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَحِيمٌ﴾ (سورة البقرة: 173).

﴿إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالْدَّمُ وَاللَّحْمَ الْحَتِيرِ وَمَا أَهَلَ لِعَيْرِ اللَّهِ بِهِ فَمَنْ اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَإِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَحِيمٌ﴾ (سورة الأنعام: 115).

﴿قُلْ لَا أَجِدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ حَتِيرٍ فَإِنَّهُ رِجْسٌ أَوْ فِسْقًا أُهْلِلَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ فَمَنْ اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَإِنَّ رَبَّكَ غَفُورٌ رَحِيمٌ﴾ (سورة الأنعام: 145).

2- استدلوا بقوله تعالى: ﴿الْيَوْمَ أُحِلَّ لَكُمْ الطَّيِّبَاتُ وَطَعَامُ الَّذِينَ أُوتُوا الْكِتَابَ حِلٌّ لَكُمْ وَطَعَامُكُمْ حِلٌّ لَهُمْ﴾ (سورة المائدة: 5)، فالله تعالى أباح طعامهم ولم يشترط التسمية منهم على ذبائهم، وهم قد يُسمون وقد لا يسمون؛ لأنهم لا يلتزمون بأحكام الإسلام. والفرضية لا تثبت بالشك والتردد، فدلَّ على أن متروك التسمية بإطلاق حلالٍ أكله شرعا. وإذا قبلت الذبيحة من الكتابي مع الشك في تسميته، فإنها تُقبل من المسلم الذي يتركها بلسانه، وهي موجودة في قلبه من باب أولى⁽⁴⁾.

3- وقالوا عن الآية: ﴿وَلَا تَأْكُلُوا مِمَّا لَمْ يُذْكَرِ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ﴾ (سورة الأنعام: 121) إنها في غير محلِّ التزاع؛ لأن المراد منها هو خصوص ما ذبحه المشركون على الأصنام، أو أهلوا به لغير الله، وإن كان ظاهرها العموم. وإذا كان هذا هو المراد من الآية، أو تطرَّق إليها هذا الاحتمال فلا تصح حجة للاستدلال على تحريم متروك التسمية. ويدل على حمل عموم الآية على هذا الخصوص:

- (1) الشرواني: حواشي الشرواني على تحفة المحتاج، 326/9. وينظر - ابن رشد: بداية المجتهد، 328/1.
- (2) النووي: شرح صحيح مسلم، 74/13. النووي: المجموع، 305/8.
- (3) الشريبي: معني المحتاج، 272/4. الصنعاني: سبل السلام، 82/4.
- (4) الشرواني: المصدر السابق، 326/9. الديمياطي: إعانة الطالبين، 346/2. الدرريني: بحوث مقارنة، 288/2.

أ- قوله تعالى إثرها: ﴿وَإِنَّهُ لَفِسْقٌ﴾ ، فهو ليس عطفاً عليها، بل الواو واو الحال، والجملة: "وإنه لفسق" حالية لا معطوفة؛ لأن حملها على العطف هنا غير جائز، لعدم اتحاد الجملتين المعطوفة والمعطوف عليها.

فالجملة: "وإنه لفسق" خبرية، والجملة: "ولا تأكلوا.." إنشائية، ولا يجوز عطف الخبر على الإنشاء. وإذا تعدد العطف فلا يحمل للواو إلا على الحال. ومن شأن واو الحال أن تفيد تقييد الحكم السذي قبله، لذلك فهي تفيد تقييد النهي بحال كون المنهي عن أكله فسقا، بخلاف ما لو اعتبرت معطوفة، فتكون مقررة للتحريم وإضفاء صفة الفسق على عدم الذكر.

وقد جاء بيان الفسق في قوله تعالى: ﴿أَوْ فَسَقًا أَهْلٌ لِّغَيْرِ اللَّهِ بِهِ﴾ (سورة الأنعام: 145)، لأن القرآن يفسر بعضه بعضاً، وهذا أعلى مراتب التفسير حجة، فيكون معنى الآية: ولا تأكلوا مما لم يذكر اسم الله عليه حال كونه أهلاً به لغير الله⁽¹⁾.

ب- يدل سياق الآية على أن المراد من تحريم ما لم يذكر اسم الله عليه إنما هو ما ذكر عليه اسم غيره سبحانه؛ لأن طاعة المسلم للمشرك وإقراره على ذبحته التي أهل بها لغير الله مشاركة له في الشرك، والمتابعة الطوعية للمشرك محلها الاعتقاد لا مجرد الفعل. فكانت الطاعة في الاعتقاد شركاً، بخلاف المتابعة في الفعل مع سلامة الاعتقاد فهي عصيان لا شرك، لذلك قال الله تعالى: ﴿وَإِنْ أَعْطَمْتُمُوهُمْ إِنَّكُمْ لَمُشْرِكُونَ﴾ (سورة الأنعام: 121)، مع توكيدها بأن ولام التوكيد⁽²⁾.

وقالوا: ويؤيد ذلك الإجماع على أن الأكل من متروك التسمية لا يسمى فاسقاً⁽³⁾، فوجب حملها على ما ذكرناه.

ج- وقالوا: إن الآية: ﴿وَلَا تَأْكُلُوا مِمَّا لَمْ يُذْكَرِ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ﴾ (سورة الأنعام: 121) على فرض عمومها، خص منها الناسي؛ لأن الناسي ليس فاسقاً بإجماع، فأصبحت بعد هذا التخصيص ظنية الدلالة على تحريم متروك التسمية عمداً، فصح تخصيصها بأحاديث الأحاد الدالة على عدم وجوب التسمية⁽⁴⁾.

وصح تخصيص العامد بالقياس على الناسي لشمول العلة المنصوصة إياهما، فإن وجود التسمية في القلب حال العمد أظهر منه في حالة النسيان⁽⁵⁾.

-
- (1) الطبري: جامع البيان، 15/8. ابن حجر: فتح الباري، 624/9. الدمياطي: إغاة الطالبين، 346/2. البحرمي: حاشية على شرح منهج الطلاب، 287/4. الشريبي: مغني المحتاج، 272/4. الدريني: بحوث مقارنة، 290/2-292.
 - (2) الطبري: المصدر السابق، 21/8. ابن الجوزي: زاد المسير، 116/3. القرطبي: الجامع لأحكام القرآن، 77/7. ابن كثير: تفسير القرآن العظيم، 172/2. الدريني: المصدر السابق، 292/2-293.
 - (3) النووي: شرح صحيح مسلم، 74/13. الصنعاني: سبل السلام، 82/4.
 - (4) الدريني: المصدر السابق، 292/2-293.
 - (5) عبد العزيز البخاري: كشف الأسرار، 295/1.

د- وقالوا أيضا إن معنى الآية محمول على الميتة، تعويلا على ما أخرجه أبو داود⁽¹⁾ وغيره من أن اليهود جاؤوا إلى النبي ﷺ وقالوا: «نأكل مما قتلنا، ولا نأكل مما قتل الله»، فنزلت الآية⁽²⁾.
وهذا يعني أن الآية إنما نزلت في تحريم الميتة، فلا يُحمل على حكمها غيرها⁽³⁾ قصرا للحكم على مورد السبب⁽⁴⁾.

قال في عون المعبود: «قال الخطابي في هذا دلالة على أن معنى ذكر اسم الله على الذبيحة في هذه الآية ليس باللسان، وإنما معناه تحريم ما ليس بالمدكّي من الحيوان، فإذا كان الذابح ممن يعتقد الاسم، وإن لم يذكره بلسانه فقد سمى، وإلى هذا ذهب ابن عباس في تأويل الآية»⁽⁵⁾.

ونقل الدسوقي⁽⁶⁾ عن ابن رشد قوله: «ومعنى قوله عز وجل: ﴿فَكُلُوا مِمَّا ذُكِّرَ اسمُ اللَّهِ عَلَيْهِ﴾ (سورة الأنعام: 118)، أي كلوا مما قصدت ذكاته، فكنتي عز وجل عن التذكية بذكر اسمه، كما كنتي عن رمي الجمار بذكره حيث قال: ﴿وَاذْكُرُوا اللَّهَ فِي أَيَّامٍ مَّعْدُودَاتٍ﴾ (سورة البقرة: 203). للمصاحبة بينهما،

(1) هو أبو داود سليمان بن الأشعث بن إسحاق بن بشير بن شداد الأزدي، السحستاني، (202-275هـ). من أئمة الحديث الفضلاء. روى عن أبي الوليد الطيالسي، وأحمد، وإسحاق بن راهويه، وابن المديني، وغيرهم. وروى عنه الترمذي، والنسائي، وأبو عوانة، وغيرهم. من آثاره: كتاب: "السنن"، و"المراسيل"، و"القدر"، و"الناسخ والمنسوخ"، وغيرها. الخطيب البغدادي: تاريخ بغداد، 55/9-58. ابن خلكان: وفيات الأعيان، 404/2-405. الذهبي: سير أعلام النبلاء، 203/13-221. السيوطي: طبقات الحفاظ، 265-266.

(2) عن سعيد بن جبير عن ابن عباس قال: «جاءت اليهود إلى النبي ﷺ فقالوا: نأكل مما قتلنا ولا نأكل مما قتل الله فأنزل الله ولا تأكلوا مما لم يذكر اسم الله عليه». أبو داود: السنن، كتاب الضحايا، باب في ذبائح أهل الكتاب، حديث رقم 2819، 101/3.

قال ابن عبد البر: «في هذا الحديث خاصته اليهود، وإنما هو خاصه المشركون، لأن اليهود لا يأكلون الميتة». ابن عبد البر: التمهيد، 301/22. وقد جاء الحديث بروايات مختلفة. ينظر - ابن كثير: تفسير القرآن العظيم، 172/2. الشوكاني: فتح القدير، 158/2.

جاء في تحفة الأحوذى: «هذا الحديث رواه الترمذي بلفظ: "أتى ناس النبي..."»، وقال: «حسن غريب». المباركفوري: تحفة الأحوذى: 353/8.

(3) الطبري: جامع البيان، 16/8-20. ابن الجوزي: زاد المسير، 114/3. القرطبي: الجامع لأحكام القرآن، 72/7-74. ابن حجر: فتح الباري، 624/9. الشريبي: مغني المحتاج، 272/4.

(4) ينظر - ابن القيم: إعلام الموقعين، 381/4. ابن حجر: المصدر السابق، 624/9.

(5) العظيم آبادي: عون المعبود، 11/8.

(6) محمد بن أحمد بن عرفة الدسوقي المالكي (1230هـ): من أهل دسوق بمصر، تعلم وأقام وتوفي بالقاهرة. من علماء العربية، والفقهاء، وكان من المدرسين في الأزهر. من تأليفه: "الحدود الفقهية"، و"حاشية على مغني اللبيب"، و"حاشية على السعد التفتازاني"، و"حاشية على الشرح الكبير على مختصر خليل"، و"حاشية على شرح السنوسي لمقدمته أم البراهين". الزركلي: الأعلام، 17/6.

وحينئذ فالآية المذكورة لا تدلُّ على وجوب التسمية في الذكاة، بل تصدُّق ولو بالسنيَّة»⁽¹⁾.

4- استدلوا بحديث عائشة: أن قوما قالوا: يا رسول الله، إن قوما يأتوننا باللحم لا ندرى أذكروا اسم الله عليه أم لا، فقال رسول الله ﷺ: «سموا عليه أنتم وكلوه»⁽²⁾.

قالوا هذا الحديث أصل في أن التسمية على الذبيحة لا تجب، إذ لو كانت واجبة لاشتُرطت على كل حال. وقد أجمعوا على أن التسمية على الأكل ليست فرضاً فلما نابت عن التسمية عند الذبح دلَّ أنها سنة؛ لأن السنة لا تنوب عن الفرض⁽³⁾. ولو كانت شرطاً لم تُستَبَح الذبيحة على الأمر المشكوك. وردوا على مالك في قوله إن الحديث نسخته الآية: بأن الحديث كان بالمدينة، وأما الآية فهي مكية، لذلك ذهبوا إلى الجمع بين الدليلين⁽⁴⁾.

واستدلوا بأحاديث تدلُّ على أن المسلم يكفيه ديبته ويغنيه عن التسمية. منها: قوله ﷺ: «ذبيحة المسلم حلال ذكر اسم الله أو لم يذكر»⁽⁵⁾، وقوله: «المسلم يذبح على اسم الله سمي أو لم يسم»⁽⁶⁾، وقوله: «إذا ذبح المسلم ولم يذكر اسم الله فليأكل، فإن المسلم فيه اسم من أسماء الله»⁽⁷⁾، وقوله: «اسم الله على فم كل مسلم»⁽⁸⁾.

وفي هذه الأحاديث دلالة على أن الملة تكفي عن التسمية⁽⁹⁾.

5- وردوا عن حديث عدي بن حاتم، والأحاديث التي ناطت الأكل من الصيد والذبيحة بسذكر الله بأنها محمولة على الندب، وأن النهي إنما هو لمي كراهة تزيها. والصارف هو ما ذكر من الأدلة⁽¹⁰⁾.

(1) الدسوقي: حاشية على الشرح الكبير، 107/2.

(2) تقدم تخريجه أعلاه، 27.

(3) الشيرازي: المهذب، 252/1. القرطبي: الجامع لأحكام القرآن، 76/6. النووي: المجموع، 305/8. ابن كثير: تفسير القرآن العظيم، 170/2. الشربيني: معني المحتاج، 272/4. الشوكاني: نيل الأوطار، 17/9.

(4) ابن رشد: بداية المجتهد، 328/1. الزرقاني: شرح على الموطأ، 106/3.

(5) تقدم تخريجه أعلاه، 156.

(6) قال: الخافظ ابن حجر: «لم أجد هذا اللفظ وإنما أخرج الدارقطني والبيهقي من حديث ابن عباس أن النبي ﷺ قال: المسلم يكفيه اسمه فإن نسي أن يسمي حين يذبح فليس يذبح وليذكر اسم الله ثم ليأكل». ابن حجر: الدراية في تخريج أحاديث الهداية، 206/2. وهو حديث ضعيف، وقد تقدم تخريجه أعلاه، 156.

(7) الدارقطني: السنن، باب الصيد والذبايح والأطعمة وغير ذلك، حديث رقم 96، 295/4. البيهقي: السنن الكبرى، باب من ترك التسمية، 239/9.

قال ابن حجر: «في سنده عن عكرمة عن ابن عباس فيمن ذبح ونسي التسمية فقال: "المسلم فيه اسم الله وإن لم يذكر التسمية". وسنده صحيح وهو موقوف». ابن حجر: فتح الباري، 624/9.

(8) تقدم تخريجه أعلاه، 156.

(9) ابن أمير حاج محمد: التقرير والتحير، 336/3. الشربيني: المصدر السابق، 272/4. البهوتي: الروض المربع، 358/3.

(10) النووي: شرح صحيح مسلم، 74/13. الشربيني: المصدر السابق، 272/4.

وقالوا لو كانت التسمية شرطا ما سقطت بعذر النسيان، فالطهارة لما كانت شرطا في الصلاة لم تجز صلاة الناسي لها، ولا بدّ عليه من الإعادة⁽¹⁾.

6- وقالوا في قوله تعالى: ﴿فَكُلُوا مِمَّا أَمْسَكْنَ عَلَيْكُمْ وَاذْكُرُوا اسْمَ اللَّهِ عَلَيْهِ﴾ (سورة المائدة: 4)، دليل على عدم وجوب التسمية، لأن الأمر بذكر الله معطوف على الأكل لا على الإمساك. قال القرطبي: «وقيل المراد بالتسمية هنا التسمية على الأكل وهو الأظهر»⁽²⁾.

■ الرد على الشافعية:

1- أحيبوا على قولهم: إن الله أطلق التذكية في آية ﴿إِلَّا مَا ذَكَيْتُمْ﴾ (سورة المائدة: 3)، ولم يقيدوها بالتسمية فظنوا أنها غير واجبة؛ بأن للتذكية مفهوما معينا في الشريعة، وقد دلت النصوص على أنها لا تحصل إلا بالتسمية. فالتسمية داخلية في مفهوم التذكية الشرعي، كما أن فري الأوداج داخل فيه، والشافعية أنفسهم أثبتوا أن الذكاة لا تصحُّ بالعظم والسن والظفر⁽³⁾.

فإنه سبحانه ذكر التذكية في الآية كمفهوم كلي يشمل جميع أركانه الشرعية الثابتة بغيرها من النصوص، ومن حملتها التسمية. ثم إن ذكر حكم من الأحكام في أعيان يتعلق بها لا يكون بحال دليلا على عدم تعلقه بغيرها، وإلا لزم ردُّ الأحاديث الدالة على تحريم الحمر الأهلية، وذوات الناب من السباع والمخلب من الطيور؛ لعدم ذكرها في آية المائدة والأنعام⁽⁴⁾.

2- وأما عن الاستدلال بقوله تعالى: ﴿وَوَطْءَامُ الَّذِينَ أُوتُوا الْكِتَابَ حِلٌّ لَكُمْ﴾ (سورة المائدة: 5)، فإن الآية لم تتعرض للتسمية سلبا ولا إيجابا، ودعوى أن أهل الكتاب لا يذكرون اسم الله على ذبائحهم لا تسلم من معارضة؛ ذلك لأن ذكر اسم الله معهود في أديانهم وشرائعهم، وما أبيحت لنا ذبائحهم دون ذبائح غيرهم من الكفار إلا من أجل ما بقي عندهم من تعاليم الكتب التي بين أيديهم⁽⁵⁾.

قال ابن كثير: «لا يلزم من إباحة طعام أهل الكتاب إباحة أكل ما لم يذكر اسم الله عليه؛ لأنهم يذكرون اسم الله على ذبائحهم وقرايبهم، وهم متعبدون بذلك»⁽⁶⁾.

فالمراد من طعامهم ما ذبحوه على شروط المسلمين، إلا أن الشرع لم يكلفنا بالوقوف على كل ذبيحة

(1) الطريقي: أحكام الذبائح واللحوم المستوردة، 226.

(2) القرطبي: أحكام القرآن، 74/6. وينظر - ابن الجوزي: زاد المسير، 292/2. الشوكاني: فتح القدير، 14/2.

وذكر الفرضاي أن بعض العلماء ذهبوا إلى أن ذكر اسم الله لا بد منه. لكن ليس من اللازم أن يكون عند الذبح، يسل يجزئ عنه أن يذكره عند الأكل. الحلال والحرام، 53.

(3) ينظر - الشوازي: المهذب، 252/1. الدماطي: إعانة الطالبين، 342/2. الشريبي: الإقناع، 580/2.

(4) الكاساني: بدائع الصنائع، 46/5.

(5) أحمد الخليلي: فتاوى الأئمة، 252.

(6) ابن كثير: تفسير القرآن العظيم، 20/2-21.

لنعلم أذكر اسم الله عليها أم لم يذكر؟⁽¹⁾.

3- وأما عن منع عطف الجملة: "وإنه لفسق" على قوله تعالى: ﴿وَلَا تَأْكُلُوا مِمَّا لَمْ يُذَكَّرِ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ﴾ (سورة الأنعام: 121)، بدعوى منع عطف الخبر على الإنشاء، فهي دعوى منقوضة بشواهد كثيرة تفيد الجواز.

من ذلك قوله تعالى⁽²⁾: ﴿وَإِذْ جَعَلْنَا الْبَيْتَ مَثَابَةً لِّلنَّاسِ وَأَمْنَا وَاتَّخِذُوا مِن مَّقَامِ إِبْرَاهِيمَ مُصَلًّى وَعَهِدْنَا إِلَىٰ إِبْرَاهِيمَ وَإِسْمَاعِيلَ أَن طَهِّرَا بَيْتِيَ لِلطَّائِفِينَ وَالْقَائِمِينَ وَالرُّكَّعِ السُّجُودِ﴾ (سورة البقرة: 125). فقوله: ﴿وَاتَّخِذُوا﴾ إنشاء معطوف على ﴿جَعَلْنَا﴾ وهو خبر. وعطف على هذا الإنشاء خبر آخر، وهو قوله تعالى: ﴿وَعَهِدْنَا﴾.

ومنه قوله تعالى: ﴿وَلَا تَنكِحُوا الْمُشْرِكَاتِ حَتَّىٰ يُؤْمِنَ وَلَا أُمَّةٌ مُّؤْمِنَةٌ خَيْرٌ مِّن مَّشْرِكَةٍ وَلَوْ أَعْجَبَتْكُمْ وَلَا تُنكِحُوا الْمُشْرِكِينَ حَتَّىٰ يُؤْمِنُوا وَلَعَبْدٌ مُّؤْمِنٌ خَيْرٌ مِّن مُّشْرِكٍ وَلَوْ أَعْجَبَكُمْ﴾ (سورة البقرة: 221)، تضمن إنشاءين وخبرين، وكلها معطوفة على بعضها.

وكذلك قوله تعالى: ﴿وَلَا تَقْبَلُوا لَهُمْ شَهَادَةً أَبَدًا وَأُولَٰئِكَ هُمُ الْفَاسِقُونَ﴾ (سورة النور: 4).

وقوله: ﴿وَاتَّقُوا اللَّهَ وَيُعَلِّمُكُمُ اللَّهُ وَاللَّهُ بِكُلِّ شَيْءٍ عَلِيمٌ﴾ (سورة البقرة: 282)⁽³⁾.

ولقد ذكر ابن حجر أن سيويه⁽⁴⁾ ومن تبعه يجيزون عطف الخبر على الإنشاء⁽⁵⁾.

ونسب ابن عاشور القول بالجواز إلى المحققين في اللغة، وقال: «وهو الحق لاسيما إذا كان العطف بالواو». وأما قوله تعالى: ﴿وَإِنَّهُ لَفِسْقٌ﴾ (سورة الأنعام: 121) فسبق مساق التأكيد لهذا الحكم، والتغليظ على من خالفه، والضمير راجع إلى الأكل المفهوم من قوله تعالى: ﴿وَلَا تَأْكُلُوا﴾ (سورة الأنعام: 121)⁽⁶⁾.

ولا اعتراض على هذا بما قاله بعضهم من أن الضمير عائد إلى عدم الذكر المفهوم من قوله سبحانه ﴿مِمَّا لَمْ يُذَكَّرْ﴾؛ لأن الكلام سيق من أجل النهي عن الأكل، ومخالفة النهي الإلهي فسق⁽⁷⁾.

(1) صالح الفوزان: الأطعمة، 131.

(2) في رواية حفص عن عاصم.

(3) أحمد الخليلي: فتاوى الأطعمة، 257-258.

(4) هو عمرو بن عثمان بن قنبر الحارثي بالولاء، أبو بشر، الملقب بسيويه (180 هـ/796م): إمام النحاة، وأول من بسط علم النحو. ولد في إحدى قرى شيراز، وقدم البصرة، فلزم الخليل بن أحمد. وصنف كتابه المسمى "كتاب سيويه" في النحو. الزركلي: الأعلام، 81/5.

(5) ابن حجر: فتح الباري، 624/9.

(6) ابن عاشور: التحرير والتنوير، 41/8.

(7) الجصاص: أحكام القرآن، 173/4.

وإطلاقُ الفسق على تارك ما فرضه الله تعالى غير ممتنع شرعاً⁽¹⁾.

أما عن حمل الواو هنا على ألها واو الحال فيقتضي أن ما يعطف على الجملة التي دخلت عليها له أيضاً حكم الحال. فإن العطف يقتضي اشتراك الجمل المتعاطفة في أحكامها.

وقد جاءت بعد قوله تعالى: ﴿وَإِنَّهُ لَفِسْقٌ﴾ جملتان هما: ﴿وَإِنَّ الشَّيَاطِينَ لَيُوحُونَ إِلَيْكَ أَوْلِيَانِهِمْ لِيَجَادِلُوكُمْ﴾، ﴿وَإِنْ أَطَعْتُمُوهُمْ إِنَّكُمْ لَمُشْرِكُونَ﴾، وأي مكان للحال في هتين الجملتين؟ على أن الجملة الحالية لا تكون إلا عارية عن التأكيد لاستغنائها عنه، وهنا جاءت مؤكدة بأن واللام، ولو أريد بها الحال لجاءت بصيغة: "وهو فسق"⁽²⁾.

وردوا قياس الشافعية العامد على الناسي، بأن إقامة الملة مقام الذكر لا يظهر في حق المتعمسد لتترك التسمية، فيكون حكم التحريم شاملاً لذبيحته وصيده، لاسيما إذا تركها استخفافاً واستهانة؛ لأن هذا دليل على نفي ما افترض أنه قائم في قلبه صراحة، إذ التصريح أقوى في الدلالة من الافتراض، فلم تعد إقامة الملة مظنةً للذكر في حقه، لقيام الدليل الصريح على انتفائها؛ لأن المظنة المدلول عليها في الحديث: «تسمية الله في قلب كل مسلم»، قد نفاها صراحة وتعمداً.

وعلى هذا لا يلحق العامد بالناسي بجامع إقامة الملة مقام التسمية باللسان.

والناسي عاجزٌ مستحقٌ للتخفيف، أما العامد فحاجٌ مستحقٌ للتشديد. والفرق بين المعذور وغير المعذور أصلٌ في الشرع، في الذبح وفي غير الذبح. والعامد معرضٌ عن التسمية، فلا يصح أن يجعل مسمياً حكماً مع الإعراض عنها، بخلاف الناسي فإنه غير معرض⁽³⁾.

والآية لم يلحقها الخصوص لأن الناسي ليس بتارك للذكر بل هو ذاكرك؛ لإقامة الشرع الملة في هذه الحال مقام الذكر، كما أقام الأكل نسياناً في الصوم مقام الإمساك، فبقى على عمومها. وحينها لا يجوز تخصيصها بالقياس وخير الواحد؛ لأن الظني لا يعارض القطعي.

ثم إن التخصيص يصح إذا بقي تحت العام ما يمكن أن يعمل به، وهنا إذا ألحقنا العامد بالناسي، فإنه لن يبقى لدينا نصٌ نعمل به أصلاً، فيكون القياس أو خير الواحد معطلاً للنص⁽⁴⁾.

ودعوى أن الآية نزلت في الميتة تعويلاً على حديث ابن عباس، مبنية على الأخذ بخصوص السبب، وإلغاء ما يدل عليه عموم اللفظ من شمول الحكم لما هو خارج سببه، وذلك مخالف لما استقر عليه جمهور

(1) عبد العزيز البخاري: كشف الأسرار، 1/295. الشوكاني: فتح القدير، 2/158.

(2) ابن عابدين: حاشية رد المحتار، 5/400. أحمد الخليلي: فتاوى الأئمة، 247.

(3) السرخسي: المبسوط، 11/238. عبد العزيز البخاري: المصدر السابق، 1/295.

(4) عبد العزيز البخاري: المصدر السابق، 1/295. ابن أمير حاج محمد: التقرير والتحجير، 3/174.

الأصوليين والفقهاء من أنه لا عبرة بخصوص السبب مع عموم اللفظ⁽¹⁾.

قال الجصاص: «فلو أراد ذبائح المشركين أو الميتة لكانت دلالة قائمة على فساد التذكية بترك التسمية، إذ جعل ترك التسمية علماً لكونه ميتة، فدل ذلك على أن كل ما تركت التسمية عليه فهو ميتة»⁽²⁾.

والرواية غير صحيحة لوجوه، أحدها:

- أن اليهود لا تستحل الميتة حتى تجادل فيها⁽³⁾.

- أن الآية مكّية، والمجادلة بين اليهود والمسلمين كانت في المدينة.

- اضطراب الرواية، حيث دلت روايات أخرى على أن الذين جادلوا من غير اليهود⁽⁴⁾.

قال ابن القيم: «ولا أحسب قوله أن اليهود سألوا عن ذلك إلا وهما من أحد الرواة»⁽⁵⁾.

4- وأجيبوا عن حديث عائشة بأنه لا يدل على حل ما علم فيه باليقين أن ذابحه ترك التسمية عمداً؛ لأن غاية الحديث حمل فعل المسلم على الوجه الصحيح، ومفاده أن المسلم لو قدّم لحماً فالظاهر أنه حلال مذبح بطريفة مشروعة، فيحمل على الظاهر، ونحن مأمورون بإحسان الظن بكل مسلم. والقوم الذين وقع عنهم السؤال قوم مسلمون، وإن كانوا حديثي عهد بالكفر⁽⁶⁾.

ودلالة الحديث على منع ما لم يذكر اسم الله عليه أقوى وأوضح، فإن الذين سألوا عن هذا اللحم لم يكن الباعث على سؤالهم إلا ما استقرّ في أذهانهم من أن التذكية تتوقف على ذكر اسم الله؛ لذلك لما شكوا في حصول هذا الشرط من أعراب أسلموا حديثاً بادروا إلى السؤال. فأجابهم الرسول ﷺ بما يقطع دابر الشك، وهو كون أعمال المسلمين محمولة على موافقة الشريعة، ولو كانوا حديثي عهد بالكفر.

ولو كانت التسمية غير واجبة لأجابهم الرسول ﷺ: "وما عليكم والتسمية؟"⁽⁷⁾.

أما الأمر بالتسمية عند الأكل فليس محل نزاع؛ لأن المكلف بالتسمية هو الذابح، وإذا لم يعلم هل سمي

(1) الجصاص: أحكام القرآن، 171/4. الجصاص: الفصول في الأصول، 345/1. الكاساني: بدائع الصنائع، 46/5. الشوكاني: فتح القدير، 156/2-157. أحمد الخليلي: فتاوى الأطعمة، 260.

(2) الجصاص: أحكام القرآن، 172/4.

(3) ابن عبد البر: التمهيد، 301/22.

(4) أحمد الخليلي: المصدر السابق، 260.

(5) ابن القيم: إعلام الموقعين، 381/4.

(6) السرخسي: المبسوط، 238/11. الصنعاني: سبل السلام، 82/4. الشوكاني: المصدر السابق، 157/2. العثماني: بحوث في قضايا فقهية معاصرة، 399.

(7) الجصاص: أحكام القرآن، 173/4. ابن حجر: فتح الباري، 634/9-636. أحمد الخليلي: المصدر السابق، 252-253. صالح الفوزان: الأطعمة، 131.

أم لا، فذبيحته حلال ما دام مسلماً؛ لأن الأصل موافقتها للشرع⁽¹⁾.

وضَعُوا حَدِيثًا: «اسم الله على فم كل مسلم»⁽²⁾.

5- أما حمل الآية على الكراهة، وحمل أحاديث اشتراط التسمية لجواز الأكل على الاستحباب، فكلٌّ منها مخالفة للأصل بلا دليل؛ لأن الأصل في النهي التحريم، وفي الأمر الوجوب، إلا مع قيام دلالة مقبولة شرعاً على صرفهما عن أصلهما، والأدلة هنا كلها شاهدة على بقاء الأصل كما هو، فلا مفرّ من الأخذ به⁽³⁾.

والآية ﴿وَلَا تَأْكُلُوا﴾ (سورة الأنعام: 121)، لا يمكن صرف النهي فيها إلى الكراهة؛ لكونه يتناول في بعض مقتضياته الحرام المحض، وهو قوله تعالى: ﴿وَإِنْ أَطَعْتُمُوهُمْ﴾. ولا يجوز أن يتبعض ليراد به التحريم والكراهة معاً. وحمله على البعض تحكّم لا دليل عليه⁽⁴⁾.

وأجابوا عن قولهم لو كانت التسمية شرطاً ما سقطت بعذر النسيان، كالطهارة في الصلاة، بأنه متى اقترن التكليف بما يذكر المكلف فإنه لا يعذر بالنسيان كهية الصلاة، ومتى لم يقترن بما يذكره عُذر بالنسيان كالصوم والذبيحة؛ لذلك جعل النسيان عذراً في الصوم دون الصلاة، وكذلك الذبح فقد يسدّح الشخص وقلبه مشغول بشغل آخر⁽⁵⁾.

والنسيان إذا كان نادراً لم يرتفع الحكم كالصلاة، أما إذا كان غالباً ارتفع كالتناسي في الصوم والذبح⁽⁶⁾.

6- أما عن قولهم أمرنا بالتسمية عند الأكل، فيقول أحمد الخليلي: «التسمية المطلوبة فيه عند الأكل غير التسمية المطلوبة عند التذكية، لقوله تعالى: ﴿وَلَا تَأْكُلُوا مِمَّا لَمْ يُذْكَرِ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ﴾ (سورة الأنعام: 121) ونحوه، وهو مما يتبادر إلى الذهن من أول لحظة، فإنه من المعلوم أن قوله: ﴿وَلَا تَأْكُلُوا﴾ نهي، والنهي حكمه مستقبليٌّ، إذ "لا" الناهية تخلّص المضارع للاستقبال. وقوله: ﴿لَمْ يُذْكَرِ﴾ نهي للذكر فيما مضى، فإن المضارع تنصرف دلالاته إلى الماضي عندما تدخل عليه "لم" الجازمة. ومثله قوله تعالى: ﴿فَكُلُوا مِمَّا ذُكِرَ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ﴾ (سورة الأنعام: 118) فإنه أمرٌ بالأكل، ودلالة الأمر مستقبلية، وقوله: ﴿ذُكِرَ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ﴾

(1) محمد أبو سريع: أحكام الأطعمة والذبائح، 171.

(2) ينظر - الشوكاني: فتح القدير، 158/2. والحديث تقدم تخريجه أعلاه، 156.

(3) أحمد الخليلي: فتاوى الأطعمة، 263.

(4) القرطبي: الجامع لأحكام القرآن، 76/7. صالح الفوزان: الأطعمة، 128. الطريقي: أحكام الذبائح واللحوم المستوردة، 228.

(5) السرخسي: المبسوط، 238/11.

(6) الزرقاني: شرح على الموطأ، 106/3.

دال على أن الذكر واقع بالمأمور بأكله قبل حالة الأكل، ولا حالة أنسب بذلك من حالة التذكية»⁽¹⁾.
 أما عن ترك التسمية من أجل ما في القلب، فقال ابن العربي: «الذكر يكون باللسان، ويكون بالقلب،
 والذي كانت العرب تفعله تسمية الأصنام والنصب باللسان، فنسخ الله ذلك بذكر الله في الألسنة»⁽²⁾.
 وقال ابن حزم: «والتسمية في اللغة لا تقع إلا على ما ذكرنا باللسان، لا على ما استقر في القلب دون
 ذكر باللسان»⁽³⁾.

وقال أحمد الخليلي: «الذكر المطلوب الذي يتوقف عليه حل الأكل لا بد أن يكون باللسان، ولا يكتفى
 بما في القلب وحده، وهذا هو الذي يتفق مع نسق التشريع، وتقتضيه سنن التعبد. فإن الله تعالى يصف
 القرآن بقوله: ﴿بَلْ هُوَ آيَاتٌ بَيِّنَاتٌ فِي صُدُورِ الَّذِينَ أُوتُوا الْعِلْمَ﴾ (سورة العنكبوت: 49). وقد فرض
 على عباده أن يقرؤوه في الصلاة. فإن قال قائل: إن القرآن الكريم كله في قرارة نفسي وملء ذاكرتي فلا
 داعي أن أقرأ شيئاً منه في صلاتي، لا تكون صلاته بذلك صحيحة بإجماع»⁽⁴⁾.

■ توجيهات المعاصرين:

يتبين بعد هذا العرض أن الشرع أولى التسمية على الذبيحة أهمية ظاهرة، فزجر عن أكل ما لم يُذكر
 اسم الله عليه، واعتبره فسقا توحى به الشياطين إلى أوليائها، وأمر بالتسمية على الذبيحة والصيد.
 قال المودودي⁽⁵⁾: «فهذا الاستعمال المتعاقب المتسلسل لاصطلاح التسمية في هذه الآيات دليل واضح
 على أن الذبح والتسمية كلمتان لا تدلان إلا على معنى بعينه في نظر القرآن، فلا نكاد نتصور ذبيحة
 مشروعة بدون أن يُذكر عليها اسم الله». ثم قال: «إنه لا يبقى أي مجال للشك بعد هذه الأحكام الواضحة
 الصريحة لله ورسوله في أن التسمية شرط لا بد من تحققه لحل الذبيحة»⁽⁶⁾.

(1) أحمد الخليلي: فتاوى الأطعمة، 264.

(2) ابن العربي: أحكام القرآن، 274/2.

(3) ابن حزم: الإحكام، 139/5.

(4) أحمد الخليلي: المصدر السابق، 255.

(5) أبو الأعلى المودودي (1903-1979): ولد بمدينة أورنك آباد في ولاية حيدر آباد بالهند. انضم إلى العمل في جريدة مدينة
 بمجنوز سنة 1918م، ثم جريدة "تاج" الأسبوعية ليكتب افتتاحياتها ويبت بها أفكاره. وأصدر مجلة "ترجمان القرآن". كما
 ترأس تحرير جريدة "المسلم" التي تصدرها جمعية العلماء بالهند (بين 1924 و1948م). تعمق في العلوم الإسلامية والآداب
 العربية والفلسفة والعلوم الاجتماعية، وتعلم الإنجليزية وأدائها. سعى مع محمد إقبال في لاهور إلى بعث الإسلام في الهند، ثم
 أسس في لاهور بباكستان الجماعة الإسلامية. حُكم عليه بالإعدام في عام 1953، ثم عفي عنه. بلغ عدد مؤلفاته حوالي
 سبعين مصنفاً، منها: "الجهاد في الإسلام"، "الحجاب"، "تفسير سورة النور"، "تذكرة دعاء الإسلام"، "النشاطات التبشيرية
 في تركيا". توفي في نيويورك. (http://ar.wikipedia.org)

(6) المودودي، 16-17. نقلاً عن أحمد الخليلي: المصدر السابق، 245، 251-252.

وذكر القرضاوي الحكمة من التسمية فقال: «أما طلب التسمية عند الذكاة فإن لها سرا لطيفا ينبغي التنبه له والالتفات إليه، فهي من جهة مضادة لما كان يصنعه الوثنيون وأهل الجاهلية من ذكر أسماء آلهتهم المزعومة عند الذبح،..... ومن جهة ثانية فإن هذه الحيوانات تشترك مع الإنسان في أنها مخلوقة لله، وأنها كائنات حيّة ذات روح، فلماذا يتسلط الإنسان عليها ويذبح روحها؟ إلا أن يكون ذلك بإذن من خالقه وخالقها الذي له ما في الأرض جميعا، وذكر اسم الله هنا هو إعلان بذلك الإذن الإلهي»⁽¹⁾.

وقال الغنوشي⁽²⁾: «وكل ذلك يؤكد على المعنى الديني في التذكية، فباسم الله أهدرت حياة هؤلاء الأنعام استثناء من الأصل، وهو المحافظة على الحياة». وقال: «وما لنا نذهب بعيدا، وكأن الأمة قد بدأت لتوها تلتمس طريقها، والحال أنها قد سلخت من عمرها القرون المديدة وهي تعيش الإسلام منهاجا شاملا لحياتها»⁽³⁾.

ويرى أحمد الخليلي أن أدلة القائلين بجرمة ما لم يذكر اسم الله عليه لا تحوم حولها ريبة، إذ هي آيات محكمات واضحات، وأحاديث صحيحة صريحة، وأن الذكر يضفي على الذبح صفة الشرعية، ويصبغه بصبغة التعبّد، وينأى به عن تبعات الظلم والتعدي؛ فالله سبحانه لما سخر للإنسان منافع الأرض أباح له - وله الخلق والأمر - إزهاق روح الحيوان لينتفع بأكله⁽⁴⁾.

وتفتي اللجنة الدائمة بجواز الذبيحة إذا نسي التسمية، وبعدم الجواز إذا تعمّد⁽⁵⁾. وهو ما ذهب إليه من المعاصرين⁽⁶⁾ محمد الأشقر، ومحمد تقي العثماني⁽⁷⁾، ومحمد فتحي السديري،

(1) القرضاوي: الحلال والحرام، 54.

(2) راشد الغنوشي (1941م -) ولد بقرية الحامة بالجنوب التونسي. تعلم بها، ثم بقابس، ثم بتونس العاصمة؛ حيث أتم تعليمه في الزيتونة. انتقل إلى مصر ثم إلى دمشق، وحصل على الإجازة في الفلسفة. ودرس بجامعة السوربون بفرنسا في أوائل الستينيات، ثم عاد لتونس ليبدأ نشاطه الدعوي وسط الطلاب وتلاميذ المعاهد الثانوية، الذين تشكلت منهم حركة الاتجاه الإسلامي المعروفة باسم "حركة النهضة". حوكم بسبب نشاطه الدعوي والسياسي، وحُكم عليه بالسجن عدة مرات. كان من مؤسسي "الندوة العالمية للشباب الإسلامي" عام 1971م. والمؤتمر القومي الإسلامي، و"حلقة الأصالة والتقدم"، التي تعنى بالحوار الإسلامي المسيحي. ألف عدة كتب منها: "طريقنا إلى الحضارة"، "نحن والغرب"، "حسب الاختلاف وواجب وحدة الصف"، "الحركة الإسلامية ومسألة التغيير"... وقد ترجمت بعض كتبه إلى عدة لغات أجنبية. يقيم الشيخ راشد الغنوشي الآن في منفاه بلندن. (<http://ad.islamonline.Net>)

(3) الغنوشي: مسألة اللحوم، (المجلة العلمية للمجلس الأوروبي للإفتاء والبحوث)، 20/3-21.

(4) أحمد الخليلي: فتاوى الأطعمة، 251، 262.

(5) أحمد الدويش: فتاوى اللجنة الدائمة للبحوث العلمية والإفتاء، 358.

(6) العثماني: بحوث في قضايا فقهية معاصرة، 401. محمد الأشقر: أبحاث اجتهادية، 163. الطريقي: أحكام الذبائح واللحوم المستوردة، 232. الدريري: بحوث مقارنة، 314/2.

(7) محمد تقي العثماني، قاضي التمييز الشرعي بالمحكمة العليا لباكستان، ونائب رئيس دارالعلم بكراتشي، ونائب رئيس مجمع الفقه الإسلامي بمكة.

وعبد الله الطريقي⁽¹⁾.

وذهب أحمد الخليلي، والفوزان إلى وجوبها مطلقا، حال الذكر والنسيان⁽²⁾.

وذكر العثماني أن الشافعي لم يصرح بحل متروك التسمية عمدا؛ لكنه صرح بأن من تركها استخفافا لم تحل ذبيحته⁽³⁾. واستدل بذلك على أن مذهب الشافعي ليس على إطلاق الحل فيما تُعمد تمسك التسمية عليه، ومفاد ذلك أن الحل مقتصر على ترك التسمية مرة أو مرتين اتفاقا، لا قهاونا أو استخفافا. وفي تلك الصورة أيضا لا يخلو الأمر من كراهة كما قال النووي⁽⁴⁾.

كما أن بعض الشافعية رجحوا رأي الجمهور في التسمية.

قال ابن حجر: «وقوَّاه الغزالي⁽⁵⁾ في الإحياء محتجا بأن ظاهر الآية الإيجاب مطلقا، وكذلك الأخبار، وأن الأخبار الدالة على الرخصة تحتمل التعميم، وتحتمل الاختصاص بالناسي، فكان حمله عليه أولى لتجري الأدلة على ظاهرها، ويعذر الناسي دون العامد»⁽⁶⁾.

وقال العثماني: «و لم يعقب الحافظ بشيء، ويظهر أنه يميل إلى قول الجمهور، وخصوصا لما ختم البحث بقول الغزالي، وضعَّف الحديث الذي استدل به على جواز متروك التسمية عمدا»⁽⁷⁾.

(1) عبد الله بن محمد الطريقي (1366هـ -) تخرج بجامعة الإمام محمد بن سعود الإسلامية، كلية الشريعة بالرياض عام 1391-1392هـ. تخصص فقه مقارن. درس في المتوسط ثم في كلية المعلمين، ثم في الجامعة الإسلامية بالمدينة المنورة، بقسم الفقه في كلية الشريعة، وفي عام 1413هـ أصبح رئيسا لقسم الفقه بكلية الشريعة. ثم وكيلا للجامعة الإسلامية للدراسات العليا والبحث العلمي.

من مؤلفاته: "أحكام الأطعمة في الشريعة الإسلامية"، "أحكام الذبائح والنحو المستوردة في الشريعة الإسلامية" "أحكام الصيد في الشريعة الإسلامية" "الاضطرار إلى الأطعمة والأدوية المحرمة" "رفع الأجهزة الطبية عن المريض"، "موت الدماغ...." (<http://www.Islamtoday.net>).

(2) صالح الفوزان: الأطعمة، 132. أحمد الخليلي: فتاوى الأطعمة، 261.

(3) ينظر - الشافعي: الأم، 231/2.

(4) ينظر - النووي: روضة الطالبين، 205/3.

(5) هو أبو حامد محمد بن محمد بن محمد الغزالي، زين الدين الطوسي، الملقب بحجة الإسلام (ت: 505هـ)، الفيلسوف، الفقيه، الأصولي، المتصوف، الشافعي. أخذ عن إمام الحرمين، وجمال بين كثير من البلدان مدرسا ومناظرا، ثم عاد إلى وطنه بطوس ليشتغل بالتصنيف. له حوالي 200 مصنف منها: "إحياء علوم الدين"، "المنحول من تعليقات الأصول"، المستصفي من علم الأصول"، "إلجام العوام عن علم الكلام"، "تأفات الفلاسفة"، وله كتب أخرى بالفارسية.

ابن خلكان: وفيات الأعيان، 216/4-218. الذهبي: سير أعلام النبلاء، 246-22/19. ابن قاضي شهبة: طبقات الشافعية، 293/1. ابن العماد: شذرات الذهب، 13-10/4.

(6) ابن حجر: فتح الباري، 624/9.

(7) العثماني: بحوث في قضايا فقهية معاصرة، 401.

■ الأصل في اللحوم التحريم:

يذهب جمهور العلماء إلى أن الأصل في اللحوم والأبضاع التحريم، فلا تحل اللحوم إلا بالتذكية الشرعية بشروطها.

ذلك لأن الله تعالى أعطى لذي الروح حرمة، فلا يُتسلط عليه، ولا يُزهق روحه إلا بإذن منه وبشروط، فما لم تتحقق تلك الشروط فإن الحيوان باقٍ على أصل التحريم.

ويؤيد هذا الأصل قوله ﷺ: «ما قطع من البهيمة وهي حية فهي ميتة»⁽¹⁾. قال ابن تيمية: «الأصل في اللحم حال اتصاله في حال الحياة حرمة أكله، فعملنا فيه بالأصل المذكور»⁽²⁾.

أما الحيوان الميت فلا يكون حلالاً إلا إذا كان موته بذكاة شرعية، للقاعدة: «الأصل في لحم الحيوان المأكول الحرمة حتى تتحقق الذكاة».

قال ابن دقيق العيد⁽³⁾: «الأصل التحريم في الميتة، فإذا شككنا في السبب المبيح رجعنا إلى الأصل»⁽⁴⁾. وقال ابن حجر: «الأصل تحريم الميتة، وما أُذن فيه منها تراعى صفتُهُ، فالمستسى عليها وافق الوصف، وغيرُ المسمى باقٍ على أصل التحريم»⁽⁵⁾.

ومن الأدلة أيضاً حديث عدي بن حاتم قال قال رسول الله ﷺ: «إذا أرسلت كلبك وسميت فأمسك وقتل فكل وإن أكل فلا تأكل فإنما أمسك على نفسه وإذا خالط كلاباً لم يذكر اسم الله عليها فأمسك وقتل فلا تأكل فإنك لا تدري أيها قتل وإن رميت الصيد فوجدته بعد يوم أو يومين ليس به إلا أئسر سهمك فكل وإن وقع في الماء فلا تأكل»⁽⁶⁾. وفي رواية مسلم: «فإنك لا تدري الماء قتله أو سهمك»⁽⁷⁾. والشاهد من الحديث أن الرسول ﷺ بين أنه في حالة التباس الأمر واختلاطه يُرجع إلى الأصل وهو الحرمة.

(1) تقدم تخريجه أعلاه، 71.

(2) ابن تيمية: الفتاوى الكبرى، 27/1.

(3) هو أبو الفتح محمد بن علي بن وهب بن مطيع بن أبي الطّاعة القشيري المنفلوطي المصري، تقي الدين ابن دقيق العيد، الإمام الفقيه الحافظ المحدث شيخ الإسلام. (ت: 702هـ). تفقه على والده بقوص، وكان والده مالكي المذهب، ثم تفقه على الشيخ عزّ الدين بن عبد السلام الشافعي، فحقّق المذهبين وأفتى فيهما، وولي قضاء الديار المصرية. وكان واسع العلم حافظاً. له عدة تصانيف منها: "شرح عمدة الأحكام"، و"الإمام في الأحكام"، و"الإمام في الحديث"، و"الافتراح" في أصول الدين، و"شرح مختصر بن الحاجب" في فقه المالكية، وغيرها.

ابن السبكي: طبقات الشافعية الكبرى، 207/9-249. ابن كثير: البداية والنهاية، 27/14. ابن فرحون: الديباج المذهب، 224/1-325. ابن قاضي شهبة: طبقات الشافعية، 229/2-232.

(4) ابن دقيق العيد: إحكام الأحكام، 287/2.

(5) ابن حجر: فتح الباري، 601/9.

(6) البخاري: الصحيح، كتاب الذبائح والصيد، باب الصيد إذا غاب عنه يومين أو ثلاثة، حديث رقم 5167، 2089/5.

(7) مسلم: الصحيح، كتاب الصيد والذبائح وما يؤكل من الحيوان، باب الصيد بالكلاب المعلمة، حديث رقم 1929، 49/6.

قال النووي في شرح الحديث: «فيه بيان قاعدة مهمّة، وهي أنه إذا حصل الشك في الذكاة الميحية للحيوان لم يحل؛ لأن الأصل التحريم، وهذا لا خلاف فيه»⁽¹⁾.

فإذا أصاب الرجل الصيد فأعانه عليه غيره من ماء أو كلب غير كلبه لم يؤكل ذلك الصيد، إلا أن يكون سهم الرامي قد قتله، أو بلغ بالسهم مقاتل الصيد، حتى لا يشك أحد في أنه قتله⁽²⁾.

فالحديث إذن يدل على أنه متى وقع الشك في حصول الذكاة الشرعية، أو استوى الاحتمالان حرّم أكل الحيوان، وهو دليل على أن الأصل في اللحوم الحرمة. فلو كان الأصل الإباحة لم يحرم الحيوان في حالة الشك.

لذلك يلخص ابن تيمية الأمر بقوله: «فإن المناكح والمذابح من باب واحد، كل منهما على الحظر حتى يفعل السبب المبيح على الوجه المشروع»⁽³⁾.

وبناء على هذا فإن الأصل في أي بهيمة هو التحريم حتى يُتقن من وقوع الذكاة، فإذا وقع الشك في السبب المبيح وجب الرجوع إلى الأصل، بناء على القاعدة: «إذا اجتمع سبب الحظر وسبب الإباحة كان الحكم للحاضر»⁽⁴⁾.

وهذا الأصل موضع اتفاق بين المذاهب⁽⁵⁾.

قال محمد اطفيش: «ولو وُجدت شاة مذبوحة، ولم يُدرَ من ذبحها، فإن كان أهل البلد مسلمين فقط، أو كانوا أغلب حلت، وإن كان الخوس أكثر، أو استويا حرّمت؛ لأن الأصل التحريم حينئذ، ولم يعارضه أقوى منه»⁽⁶⁾.

وجاء في الدر المختار: «حرّم حيواناً من شأنه الذبح، خرج السمك والجراد فيحلان بلا ذكاة، ودخل المتردية والنطيحة وكل ما لم يذكّ ذكاة شرعية، اختيارياً كان أو اضطرارياً»⁽⁷⁾.

(1) النووي: شرح صحيح مسلم، 78/13.

(2) مالك: الموطأ، 492/2. الزرقاني: شرح على الموطأ، 114/3.

(3) ابن تيمية: الفتاوى الكبرى، 59/6.

(4) الجصاص: أحكام القرآن، 298/3. السمعاني: قواطع الأدلة، 237/2. ابن قدامة: المغني، 299/9. إبراهيم ابن مفلح: المبدع، 235/9.

(5) ينظر - مالك: المصدر السابق، 492/2. الجصاص: المصدر السابق، 132/1؛ 298/3. الشيرازي: المهذب، 146/1.

الكاساني: بدائع الصنائع، 40/5. النووي: المجموع، 24/9. إبراهيم ابن مفلح: المصدر السابق، 235/9. الخطاب: مواهب

الجليل، 103/1. الزرقاني: المصدر السابق، 115/3. أبو الحسن المالكي: كفاية الطالب، 732/1. الصنعاني: سبل السلام،

93/4. أحمد الصنعاني: التاج المذهب، 340/3. محمد اطفيش: شرح النيل، 97/17.

(6) محمد اطفيش: المصدر نفسه، 97/17.

(7) الحسكفي: الدر المختار، 294/6.

وقال ابن العربي: «الأصل في الحيوان التحريم، لا يحل إلا بالذكاة والصيد»⁽¹⁾.

وقال النووي: «الأصل في الحيوان التحريم حتى تتحقق ذكاة مبيحة»⁽²⁾.

وقال ابن رجب: «وما أصله الحظر كالأبضاع ولحوم الحيوان، فلا يحل إلا ييقن حله من التذكية والعقر»⁽³⁾.

وقال ابن حزم: «الذكاة إخراج لحكم الحيوان من التحريم بكونه ميتة إلى التحليل بكونه مذكي»⁽⁴⁾.

وجاء في البحر الزخار عن الزيدية: «فإن أمسكه كلبان لمسلم وكافر حرّم أيضاً، تغليبا للحظر، إذ هو الأصل في الحيوان، فلا ينتقل عنه بالشك»⁽⁵⁾.

يتبين من خلال هذه النصوص اتفاق المذاهب على أن الأصل في اللحوم التحريم حتى يثبت دليل الحل.

طعام أهل الكتاب:

استثنى المولى تبارك وتعالى من أصل تحريم الحيوان ما ذكاه المسلمون أو أهل الكتاب، فقال تعالى: ﴿إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ﴾ (سورة المائدة: 3). وقال: ﴿وَوَطَّعُوا الَّذِينَ أُوتُوا الْكِتَابَ حِلًّا لَكُمْ وَأَطْعَمْتُمْ حِلًّا لَهُمْ﴾ (سورة المائدة: 5).

وقد فسّر العلماء الطعام الوارد في الآية بمعنى الذبائح واللحوم التي يذكوها، لأن غيرها من الأطعمة حلال بقاعدة أصل الحل⁽⁶⁾. وأورد ابن كثير الإجماع على ذلك، قال: «وهذا أمرٌ مُجمع بين العلماء أن ذبائحهم حلال للمسلمين، لأنهم يعتقدون تحريم الذبح لغير الله، ولا يذكرون على ذبائحهم إلا اسم الله، وإن اعتقدوا فيه تعالى ما هو متره عنه تعالى وتقدس»⁽⁷⁾.

وذهب جمهور العلماء إلى جواز أكل ذبائح أهل الكتاب، عملاً بمقتضى الآية الكريمة والأحاديث الصحيحة⁽⁸⁾.

(1) ابن العربي: أحكام القرآن، 35/2.

(2) النووي: المجموع، 72/9. وينظر - الشريبي: مغني المحتاج، 282/4.

(3) ابن رجب الحنبلي: جامع العلوم والحكم، 69. وينظر - ابن قدامة: المغني، 299/9.

(4) ابن حزم: المحلى، 427/7.

(5) ابن المرتضى: البحر الزخار، 296/5.

(6) الشافعي: أحكام القرآن، 56/2. الشافعي: الأم، 182/4. الطبري: جامع البيان، 103/6. الجصاص: أحكام القرآن،

320/3. السرخسي: المبسوط، 27/24. ابن الجوزي: زاد المسير، 295/2. ابن قدامة: المغني، 311/9. القرطبي: الجامع

لأحكام القرآن، 76/6. إبراهيم ابن مفلح: المدع، 229/9. البهوتي: الروض المربع، 355/3. الزرقاني: شرح على الموطأ،

109/3. النفراوي: الفواكه الدواني، 19/2.

(7) ابن كثير: تفسير القرآن العظيم، 20/2.

(8) الطبري: جامع البيان، 103/6. الجصاص: المصدر السابق، 320/3. ابن حزم: المصدر السابق، 521/8. ابن عبيد السير:

الكافي، 187. الشيرازي: المهذب، 270/1. البهوتي: كشف القناع، 205/6. النفراوي: الفواكه الدواني، 390/1.

الشوكاني: فتح القدير، 14/2. العظيم آبادي: عون المعبود، 9/8.

قال النووي: «المراد به الذبائح، ولم يستثن منها شيئاً، لا لحماً ولا شحماً ولا غيره، وفيه حل ذبائح أهل الكتاب، وهو مجمع عليه، ولم يخالف إلا الشيعة»⁽¹⁾.

ذلك لأن الشيعة خالفوا في حلّ طعام أهل الكتاب وقالوا لا تجوز لنا ذبائحهم:

أما عن الزيدية، فجاء في البحر الزخار: «وتحرّم ذبيحة الكتابي كالوثني... قلنا: أراد الطعام لا اللحم، فيحرم كالوثني؛ إذ العلة الكفر»⁽²⁾.

وأما عن الإمامية فجاء في شرائع الإسلام: «وفي الكتابي روايتان أشهرهما المنع، فلا تؤكل ذبائح اليهودي ولا النصراني ولا المجوسي، وفي رواية ثالثة تؤكل ذبائح الذمّي إذا سمعت تسميته وهي مطّرحة»⁽³⁾.

وذكر محمد رشيد رضا في المنار أن الشيعة قالوا إن المراد بالطعام الحبوب أو البر؛ لأنه الغالب فيه. ورد عليهم بأن الله قال: ﴿أَحِلَّ لَكُمْ صَيْدُ الْبَحْرِ وَطَعَامُهُ﴾. ولا أحد يقول إن طعام البحر الحبوب. وكذلك قوله تعالى: ﴿كُلُّ الطَّعَامِ كَانَ حِلالًا لِنَبِيِّ إِسْرَائِيلَ إِلَّا مَا حَرَّمَ إِسْرَائِيلُ عَلَى نَفْسِهِ﴾ (سورة آل عمران: 93). واستدل أيضا بقوله تعالى: ﴿قُلْ لَا أَجِدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خَيْرِيرٍ فَإِنَّهُ رِجْسٌ أَوْ فِسْقًا أُهْلٌ لِعَيْرِ اللَّهِ بِهِ﴾ (سورة الأنعام: 145)، وكله يتعلق بالحيوان⁽⁴⁾.

وقد ورد في تعريف الطعام عندهم: «هو هنا ما يؤكل من الحبوب وفروعها، والتمر والزبيب وشبهها»⁽⁵⁾.

وجاء في "ذبائح أهل الكتاب": «وقال قوم بأن المراد بالطعام المذكور في الآية هو خصوص الحبوب من المزروعات دون اللحوم من الحيوانات»⁽⁶⁾.

من هم أهل الكتاب؟

المراد بأهل الكتاب اليهود والنصارى، بدليل قوله تعالى: ﴿أَنْ تَقُولُوا إِنَّمَا أُنزِلَ الْكِتَابُ عَلَيَّ طَائِفَتَيْنِ مِنْ قَبْلِنَا وَإِنْ كُنَّا عَنْ دِرَاسَتِهِمْ لِعَافِلِينَ﴾ (سورة الأنعام: 156)⁽⁷⁾.

(1) النووي: شرح صحيح مسلم، 102/12.

(2) ابن المرتضى: البحر الزخار، 304/5.

(3) المحقق الحلبي: شرائع الإسلام، 159/3.

(4) محمد رشيد رضا: تفسير المنار، 178/6.

(5) الجبعي العاملي: الروضة البهية، 346/2.

(6) الشيخ المفيد: تحريم ذبائح أهل الكتاب، 7.

(7) ابن قدامة: الكافي، 347/4. القرطبي: الجامع لأحكام القرآن، 144/7. الشوكاني: فتح القدير، 180/2.

ويذهب أكثر الإباضية إلى حِلِّ طعام أهل الكتاب المعاهدين دون الحربيين؛ لأنهم حاربوا فلم تكن لهم حرمة تحلُّ بها ذبائحهم ولا نساؤهم⁽¹⁾. وخالف البعض فقالوا بحل ذبائحهم مطلقاً، لكن مع مراعاة أن يكون الذبح وفق تعاليم الشريعة⁽²⁾.

وقوله تعالى: ﴿وَوَطَّعَامُ الَّذِينَ أُوتُوا الْكِتَابَ حِلٌّ لَكُمْ﴾ (سورة المائدة: 5) رجوع في المسكوت عنه -الذي هو طعام بقية الكفار- إلى الأصل الذي هو تحريم الحيوان⁽³⁾. فمفهومه تحريم طعام غيرهم من الكفار⁽⁴⁾. وهناك أقوال اعتبرت الجحوس أهل كتاب⁽⁵⁾ استدلالاً بقوله ﷺ: «سنوا بهم سنة أهل الكتاب»⁽⁶⁾. لكن الحديث - على فرض صحته - يتعلق بأخذ الجزية منهم لوروده في موضوع الجزية، لمَّا تردّد عمر بن الخطاب في أخذها منهم، فأخبره عبد الرحمن بن عوف بهذا الحديث. وحكم سائر الكفار حكم الجحوس في تحريم ذبائحهم وصيدهم، إلا ما لا ذكاة فيه كالسمك والجراد. وهذا باتفاق الفقهاء، وحكى البعض الإجماع على ذلك⁽⁷⁾.

- (1) أحمد اطفيش: شرح النيل، 4/495. السالمي: العقد الثمين، 2/425.
- (2) عامر الشماخي: الإيضاح، 2/456. السالمي: معارج الآمال، 3/333. أحمد الخليلي: فتاوى الأئمة، 230.
- (3) العثماني: بحوث في قضايا فقهية معاصرة، 403.
- (4) البهوتي: كشف القناع، 6/205.
- (5) قال ابن حزم: «إن الجحوس أهل كتاب وذبائحهم حلال». ابن حزم: المحلى، 7/456. وهو قول أبي ثور. ابن قدامة: المغني، 9/264. أما جمهور العلماء من الإباضية والحنفية والمالكية والشافعية والحنابلة والشيعة فذهبوا إلى تحريم ذبائح الجحوس، وحكى بعضهم الإجماع على ذلك. ابن المنذر: الإجماع، 58. ابن الجوزي: زاد المسير، 2/295. ابن قدامة: المغني، 9/313. المحقق الحلبي: شرائع الإسلام، 3/159. ابن المرتضى: البحر الرخار، 6/396. أحمد اطفيش: تيسير التفسير، 3/473.
- (6) قال القرطبي: «وأما الجحوس فالعلماء مجمعون -إلا من شذ منهم- على أن ذبائحهم لا تؤكل». القرطبي: الجامع لأحكام القرآن، 6/77. ينظر - الشافعي: الأم، 4/281. الجصاص: أحكام القرآن، 1/148. السرخسي: المبسوط، 24/27. الكاساني: بدائع الصنائع، 5/45. النووي: المجموع، 9/75. ابن تيمية: مجموع الفتاوى، 21/103. ابن حزي: القوانين الفقهية، 204. إبراهيم ابن مفلح: المبدع، 9/216. البهوتي: المصدر السابق، 6/205. العدوي: حاشية على شرح كفاية الطالب، 2/547. الشوكاني: فتح القدير، 2/14. الأزهرى: الثمر الداني، 666.
- (7) عن جعفر بن محمد بن علي عن أبيه: «أن عمر بن الخطاب ذكر الجحوس فقال: ما أدري كيف أصنع في أمرهم فقال: عبد الرحمن بن عوف: أشهد لسمعت رسول الله ﷺ يقول: «سنوا بهم سنة أهل الكتاب». مالك: الموطأ، كتاب الزكاة، باب جزية أهل الكتاب، حديث رقم 616، 1/278. الشافعي: المسند، باب ومن كتاب الجزية، ص 209. البزار: المسند، باب وما روى الشيوخ عن عبد الرحمن بن عوف، حديث رقم 1056، 3/265. البيهقي: السنن الكبرى، باب من زعم أن الجزية إنما تؤخذ من أهل الكتاب، 9/189. وعلق البزار: «والحديث مرسل ولا نعلم أحداً قال: عن جعفر عن أبيه عن جده إلا أبو علي الحنفي عن مالك». ويقول ابن حجر: «وهو منقطع لأن محمد بن علي لم يلق عمر ولا عبد الرحمن». التلخيص الحبير: 3/171.
- (7) السرخسي: المصدر السابق، 24/27. النووي: شرح صحيح مسلم، 12/114. إبراهيم ابن مفلح: المصدر السابق، 9/215. الشريبي: مغني المحتاج، 4/266.

وشد بعض المعاصرين فقصر الحرمة على ذبيحة الوثنيين من العرب، وأباح سائر ذبائح الكفار، واستدل بأنه لا يوجد نص صريح من كتاب أوسنة يدل على حرمة ذبيحة غير أهل الكتاب من الكفار، وبأن الأصل في الأشياء الإباحة فلا يقال بحرمتها إلا بالنص.

ذكر عبد الله آل محمود أن علماء المذاهب الأربعة متفقون على عدم جواز أكل ما ذكاه الكافر أو المشرك، وأنه أمرٌ راجع بين الصحابة وقال: «ومعلوم أن قول الصحابي من شرط قبوله كونه لا يخالف نصاً صحيحاً. والله قد أوجب الرد عند التنازع إلى كتابه وسنة رسوله، لا إلى قول أحد غيرهما وحصر المحرمات في القرآن... ولم يذكر تحريم ما ذبحه الكافر والمشرك وما كان ربك نسياً».

وقال: «لفظ الشرك والمشركين لا يتناول جميع الذين كفروا بنبينا محمد ﷺ، ولا بالقرآن النازل عليه، ولم يدخلوا في دينه؛ لأن الشرك المطلق في القرآن ينصرف إلى المشركين الوثنيين، كمشركي العرب من أهل الحجاز ونجد وأمثالهم. وحيث لم يثبت تحريم ذبائح الكفار لا في الكتاب ولا في السنة فإننا نقتصر على تحريم ذبائح المشركين الوثنيين تمثيلاً مع الصحابة ولا نعدّيه إلى غيرهم من تحريم ذبائح سائر الكافرين لعدم ما يدل على ذلك»⁽¹⁾.

واستدل بقوله تعالى: ﴿وَالْأَنْعَامَ خَلَقَهَا لَكُمْ فِيهَا دَفَأٌ وَمَنَافِعُ وَمِنْهَا تَأْكُلُونَ﴾ (سورة النحل: 5). ويقول: ﴿وَإِنَّ لَكُمْ فِي الْأَنْعَامِ لَعِبْرَةً نُّسْقِيكُم مِّمَّا فِي بُطُونِهِ مِنْ بَيْنِ فَرْثٍ وَدَمٍ لَبِئْسَ خَالِصًا سَائِغًا لِلشَّارِبِينَ﴾ (سورة النحل: 66).

وقال: «وهذا الخطاب المتضمن لإباحة أكل لحوم الأنعام وشرب لبنه [كذا] هو عامٌ لجميع الناس مسلمهم وكافرهم، ولم يقل أحدٌ من العلماء والفقهاء والمفسرين أن هذه إباحة مختصة بالمسلمين دون الكافرين». وردّ على قول الجمهور إن تخصيص إباحة ذبائح أهل الكتاب يدل على تحريم ذبائح غيرهم من سائر الكفار فقال: «قلو كان كذلك لقلنا في قوله: ﴿وَأَطْعَامُكُمْ حَلَالٌ لَهُمْ﴾ (سورة المائدة: 5) أي أن ذبائحنا وطعامنا حلالٌ لأهل الكتاب وحرام على غيرهم، ولم يقل بذلك أحدٌ فيما نعلمه»⁽²⁾.

ويرى أن الحيوانات وذبحها هي من أمور الدنيا التي يشترك فيها المسلم والكافر، كسائر الثمرات والخيرات. وأن إباحة الأنعام لجميع الناس يستلزم إباحة ذبحها لكل مسلم وكافر، لكون ذلك من التمتع بأمور الدنيا، كالألبان والثمرات، «ولا عبرة بغفلة العلماء والأئمة عن مثل هذه المسألة!»⁽³⁾.

وقال إن سكوت القرآن عن تحريم ذبيحة الكافر دليلٌ على حلها، إذ لو كان ما ذبحه الكفار حراماً، كالميتة ولحم الخنزير، لما سكت عنه الكتاب والسنة، إذ لا يجوز تأخير البيان عن وقت الحاجة، وقال: «وما

(1) آل محمود: فصل الخطاب، 25، 26.

(2) آل محمود: المصدر نفسه، 29.

(3) آل محمود: المصدر نفسه، 42، 43.

يشعري أن سكوت القرآن والسنة عن تحريم ما ذبحه الكفار على اختلاف مللهم أنه رحمة من الله لعباده، لعموم البلوى بكثرة اختلاط المسلمين بهم، وشدة حاجتهم إلى ذبحهم وذبائحهم»⁽¹⁾.

والمأمل في كلامه يتبين له الاضطراب الواضح، فمن جهة يقرر أن الله تعالى سكت عن ذبائح غير المسلمين، ومن جهة يستثني ما لم يستثنه الله وهو ذبائح مشركي العرب.

ثم إنه يقول إن اللحوم كسائر الثمرات والألبان، أي أنها مباحة ابتداءً من غير قيد، ثم يقول إنها أبيضت لعموم البلوى، وكثرة الاختلاط بالكفار، أي أن الأصل تحريمها وإنما أبيضت لهذه الضرورة.

ويتدبر النصوص الواردة في الموضوع تتأكد صحة قول من قال إن الذبح أمر تعدي، فإِنَّ الله تعالى لم يشترط ذكر اسمه على الزروع والثمار مثلاً عند جنيها، على خلاف اللحوم.

هل على أهل الكتاب فري الأوداج؟

الجمهور على أن ذبيحة الكتابي إنما تجل إذا ذكأها بقطع العروق اللازمة بألة محددة.

وزعم بعض المعاصرين أن ذبيحة الكتابي حلال بأي طريقة قتلها؛ لأنه داخل في عموم قوله تعالى: ﴿وَأَطْعَامُ الَّذِينَ أُوتُوا الْكِتَابَ حَلٌّ لَكُمْ﴾ (سورة المائدة: 5).

وتمسكوا بقول ابن العربي: «لقد سئلت عن النصراني يقتل عنق الدجاجة ثم يطبخها، هل يؤكل معه، أو تؤخذ طعاماً منه، وهي المسألة الثامنة، فقلت: تؤكل لأنها طعامه وطعام أجبارة وربهانه، وإن لم تكن هذه ذكاة عندنا ولكن الله تعالى أباح لنا طعامهم مطلقاً، وكل ما يرون في دينهم فإنه حلال لنا في ديننا إلا ما كذبهم الله سبحانه فيه»⁽²⁾.

لكن هذا القول متعارض مع الأصل الذي ذكره ابن العربي في الكتاب نفسه حيث قال: «فإن قيل فما أكلوه على غير وجه الذكاة كالخنق وحطم الرأس؟ فاجواب أن هذه ميتة وهي حرام بالنص، وإن أكلوها فلا نأكلها نحن كالخنزير، فإنه حلال لحم ومن طعامهم، وهو حرام علينا»⁽³⁾.

ومن العلماء المتأخرين الذين ذهبوا إلى جواز منخقة الكتابي محمد عبده، وتلميذه محمد رشيد رضا. قال في المنار معلقاً على كلام ابن العربي:

«وفيما قاله القاضي -أي في إباحة ما خنقوه- نوعٌ من التقييد والتشديد، إذ اعتبر طعامهم ما يأكله أجبارهم وربهانهم، وهذا ما اعتمده الأستاذ الإمام الشيخ محمد عبده مفتي مصر في فتواه الترنسفالية»⁽⁴⁾.

(1) آل محمود: فصل الخطاب، 51.

(2) ابن العربي: أحكام القرآن، 45/2.

(3) ابن العربي: المصدر نفسه، 43/2.

(4) محمد رشيد رضا: تفسير المنار، 204/6. والفتوى الترنسفالية نسبة إلى جمهورية ترنسفال في جنوب إفريقيا، عاصمتها برينوريا.

وردّ على من قال إن الخنزير محرّم رغم كونهم يأكلونه، فلماذا لا يخصص بالحلية بهذه الآية، وإذا جعلت آية تحريم الخنزير محكمة غير منسوخة فلماذا تُقاس المنخقة على التسمية، ولا تقاس على تحريم الخنزير؟. وقال: «فالجواب أن المأكولات منها ما حرّم لعينه، ومنها ما حرّم لغيره، فالخنزير وما شاكله من الحيوانات محرّمة لعينها، ولهذا تبقى على تحريمها في جميع أطوارها وحالاتها، وأما متروك التسمية أو ما أهدأ به لغير الله والمنخقة فإن التحريم أتى فيه لعارض»⁽¹⁾.

وأكد أن المالكية ينيطون الحلّ بكونه يأكلونه، وأما الميتة فهي التي لم يُقصد ذكاتها، لذلك يجب تقييد المنخقة وما معها بما لم يُقصد ذكاته، وأما الشروط التي ذكرها الفقهاء في الذبائح والذكاة إنما هي بيان ما يلزم في الإسلام بالنسبة للمسلم لا لغيره⁽²⁾.

ولقد سايره في ذلك عبد الله آل محمود، إذ يقول: «ولأهل الكتاب عادات في صفة ذبحهم، لا يلزم أن توافق عادات المسلمين في ذبحهم؛ لأن الله سبحانه أباح ذبائحهم بدون قيد ولا شرط، وقد علم مساهم يفعلون». واستدلّ بصيد الجوارح، واعتبره قتلاً مختلفاً عن التذكية المشروعة، وقال: «أفلا نجعل ما ذبحه أهل الكتاب بمثابة ما ذبحته الصقور والكلاب، بحيث نأكله ولا نسأل عن التذكية، إذ الكل مباح من الله؟»⁽³⁾.

وإلى المذهب نفسه ركن القرضاوي في كتابه "الحلال والحرام في الإسلام"، فقد أورد قول ابن العربي، وقال: «ولا تنافي بين القولين، فإن المراد أن ما يروونه مذكى عندهم حلّ لنا أكله، وإن لم تكن ذكاته عندهم ذكاة صحيحة، وما لا يروونه مذكى عندهم فلا يحلّ لنا، والمفهوم المشترك للذكاة هو القصد إلى إزهاق روح الحيوان بنية تحليل أكله، وهذا مذهب جماعة من المالكية»⁽⁴⁾.

لكن ما يلاحظ أن القرضاوي أتى بكلام ابن العربي مبتسراً حيث نقله هكذا: «ما أكلوه على غير وجه الذكاة كالخنق وحطم الرأس (أي بغير قصد التذكية) ميتة حرام»⁽⁵⁾.

أما تنمة نص ابن العربي فهي: «فالجواب أن هذه ميتة، وهي حرام بالنص، وإن أكلوها فلا نأكلها نحن، كالخنزير فإنه حلال لهم ومن طعامهم وهو حرام علينا»⁽⁶⁾. فقوله: «وإن أكلوها» مشعرٌ أنهم قتلوها بقصد الأكل، وقوله: «وهي حرام بالنص» يفيد استبعاد الاجتهاد في معرض النص.

قال العثماني: «وهذا تعارض صريح لذا وجب المصير إلى ما هو ثابت بالنصوص ومؤيد بعمل الأمة،

(1) محمد رشيد رضا: تفسير المنار، 201/6.

(2) محمد رشيد رضا: المصدر نفسه، 210/6.

(3) آل محمود: فصل الخطاب، 16.

(4) القرضاوي: الحلال والحرام، 56، 57.

(5) القرضاوي: المصدر نفسه، 57.

(6) ابن العربي: أحكام القرآن، 43/2.

دون الفتوى الشاذة التي تنابذها الأدلة القوية»⁽¹⁾.

والحق أن من استدل بعموم آية: ﴿وَطَعَامُ الَّذِينَ أُوتُوا الْكِتَابَ حَلَلٌ لَكُمْ﴾، على كون منخنقة الكتابي حلال، يلزمه القول بحل الخنزير الذي يذبحه الكتابي لأنه من جملة طعام أهل الكتاب. وإذا تمسك بآية تحريم الخنزير وقال بجرمته، فإن نفس الآية تحرم المنخنقة والموقوذة، ولا سبيل إلى التفريق بينهما.

كما أن الأصول تقر أن تعلق الحكم بالوصف المشتق مؤذن بعلّة ما منه الاشتقاق. وقد ورد حكم الحرمة في سورة المائدة على المنخنقة والموقوذة، فالخنق والوقذ علّة لذلك الحكم، ومثي وجدًا ثبتت الحرمة، من غير نظر لديانة الخانق أو الواقد.

وغاية ما تثبته الآية الكريمة: ﴿وَطَعَامُ الَّذِينَ أُوتُوا الْكِتَابَ حَلَلٌ لَكُمْ﴾، أنهم في أمر الذبائح في حكم المسلمين سواء بسواء، لا أنهم يفوقون المسلمين، حتى يحلّ منهم ما يحرم من المسلمين.

وقد أباح الله تعالى ذبائح أهل الكتاب لأنهم يراعون في الذبح نفس الشروط التي فرضها الإسلام على المسلمين، وهي أحكام موجودة في كتبهم المقدسة، رغم التحريفات الكثيرة التي وقعت فيها⁽²⁾.

وقد ورد في الكتب المقدسة عند اليهود والنصارى من النصوص ما يدل على أن المنخنقة والموقوذة حرام في شريعتهم⁽³⁾.

جاء في سفر اللاويين (الذي قد يسمى سفر الأحبار): «وأما شحم الميتة وشحم المفترسة فيستعمل لكل عمل، لكن أكلا لا تأكلوه»⁽⁴⁾.

وفي سفر التثنية: «وأما ذبائحك فيسفك دمها على مذبح الرب إلهك واللحم تأكله»⁽⁵⁾.

وهما كتابان لدى النصارى واليهود على السواء.

أما من كتب النصارى، فجاء في سفر أعمال الرسل: «أن تمتنعوا عما ذبح للأصنام، وعن الدم، والمخنوق، والزنا»⁽⁶⁾.

(1) العثماني: بحوث في قضايا فقهية معاصرة، 404.

(2) العثماني: المصدر نفسه، 405-406.

(3) ينظر - أسفار اللاويين، التثنية، أعمال، مشنا في المواقع: (<http://www.enjeel.com>)

و (<http://www.godrules.com>) و (<http://www.bibliaonline.com>)

و (<http://www.wikimediafoundation.org>) و (<http://www.arabchurch.com>)

(4) سفر اللاويين، الإصحاح 24/7.

(5) سفر التثنية، الإصحاح 27/12.

(6) سفر أعمال، الإصحاح 28/15.

ومن موضع آخر: «أن يحافظوا على أنفسهم مما ذبح للأصنام، ومن الدم، ومن المحنوق والزنا»⁽¹⁾. وبولس (st pauls)⁽²⁾ الذي يزعمه النصارى رسولا، نسخ أحكام التوراة في حق النصارى، لكنه أبقى أحكام الذبح محكمة، فحرّم المنخقة، وأوجب الذبح لله. وفي كتاب مشنا الذي هو المرجع الأساس للأحكام الشرعية عند اليهود، جاء: «إن ذبح المرء بشفرة يدوية، أو بزجاج حاد أو بقصب فإن ما يذبحه حلال، كل أحد يستطيع أن يذبح وفي أي وقت، وبأي أداة. إلا بالمخصد، أو بالمنشار، أو بالسنة، أو بظفر الأصابع، لأنها تخنق»⁽³⁾.

تسمية الكتابي على الذبيحة:

اختلفوا هل يجب لحل ذبيحة أهل الكتاب أن يذكروا اسم الله عند الذبح على أقوال:

1 - ذهب الإباضية والحنفية والحنابلة إلى اشتراط التسمية لذبيحة المسلم والكتابي على السواء، إلا إن تركها نسيانا.

قال محمد اطفيش: «وإن تعمد عدم الذكر لم تؤكل»⁽⁴⁾. وقال الكاساني عن الكتابي إذا لم تُسمع منه التسمية: «إذا لم يسمع منه شيء يحمل على أنه قد سمي الله تبارك وتعالى»⁽⁵⁾.

وقال ابن قدامة: «فالتسمية شرط في كل ذابح مع العمد، سواء كان مسلما أم كتابيا، فإن ترك الكتابي التسمية عن عمد، أو ذكر اسم غير الله لم تحل ذبيحته»⁽⁶⁾.

وجاء في عون المعبود: «وهذا أمر مجمع عليه بين العلماء أن ذبائحهم حلال للمسلمين لأنهم لا يعتقدون الذبائح لغير الله تعالى ولا يذكرون على ذبائحهم إلا اسم الله، وإن اعتقدوا فيه ما هو مزره عنه، ولا يباح ذبائح من عداهم من أهل الشرك لأنهم لا يذكرون اسم الله تعالى على ذبائحهم»⁽⁷⁾.

واستدلوا بعموم قوله تعالى: ﴿وَلَا تَأْكُلُوا مِمَّا لَمْ يُذْكَرِ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ﴾ (سورة الأنعام: 121)، فإن كانت التسمية واجبة في حق المسلم، فهي أمر واجب في حق الكتابي من باب أولى، وإن لم تكن شرطا على

(1) سفر أعمال، الإصحاح 25/21.

(2) القديس بولس أو بولس الرسول (كما يسمونه) (64م): من أكبر الدعاة إلى المسيحية. كان اسمه العبري شاول، ولد في طرسوس بتركيا القديمة. وأخذ عن الخاخام جليل. جال في شتى البقاع وكتب عن المسيحية، وحرف فيها. وألف أربعة عشر سفرا من العهد الجديد. (<http://ar.wikipedia.org>)

(3) مشنا، 513/1. ينظر - العثماني: بحوث في قضايا فقهية معاصرة، 407، 408.

(4) محمد اطفيش: شرح النيل، 474/4.

(5) الكاساني: بدائع الصنائع، 46/5. وينظر - السرخسي: المبسوط، 236/11.

(6) ابن قدامة: المغني، 321/9.

(7) العظيم آبادي: عون المعبود، 10/8.

المسلم، ففرق بينه وبين الكتابي. فالمسلم اسم الله في قلبه، وإن ترك ذكره بلسانه، بخلاف الكتابي⁽¹⁾. والنص القرآني هنا مطلق، ومن قواعد التفسير أن المطلق يجري على إطلاقه، ولا يقيد إلا بدليل. وعلى هذا فإن التسمية شرط واجب عند الذبح، سواء كان الذابح مسلماً أو كتابياً، إجراءً للنص على إطلاقه، وإرادة الشرع في تشريعه واحدة وهي: ﴿وَلَا تَأْكُلُوا مِمَّا لَمْ يُذْكَرِ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ﴾، والنهي للتحريم؛ لأنه يدل بصرح على فساد المنهي عنه، فيدل بمفهومه على أن التسمية واجبة مطلقاً⁽²⁾. وذهب المالكية إلى أنه لا يجب لحل ذبيحة أهل الكتاب أن يذكروا اسم الله عليها، فإذا سكت عن الذكر حلت، أما إذا ذكر غير الله لا تحل⁽³⁾.

وأما الشافعية فهم لا يشترطون التسمية في حق المسلم ولا الكتابي. قال النووي في المجموع: «ذبيحة أهل الكتاب حلال، سواء ذكروا اسم الله تعالى عليها أم لا؛ لظاهر القرآن العزيز. هذا مذهبنا ومذهب الجمهور... فإن ذبحوا على صنم أو غيره لم يحل»⁽⁴⁾.

وقال في شرحه على صحيح مسلم: «ومذهب الجمهور بإباحتها سواء سموا الله تعالى عليها أم لا»⁽⁵⁾. وقال الطبري: «وذباح أهل الكتاب ذكية، سموا عليها أو لم يسموا؛ لأنهم أهل توحيد، وأصحاب كتب الله يدينون بأحكامها، يذبحون الذبائح بأديانهم، كما ذبح المسلم بدينه، سمى الله على الذبيحة أو لم يسم»⁽⁶⁾.

ويذهب بعض المعاصرين هذا المذهب.

يرى الدريني أنه يُكتفى من الكتابي عدم ذكر غير اسم الله تعالى، رفعا للخرج عن المسلمين، ولا سيما إذا احتاجوا إلى ذبائحهم في ظروف العسرة والأزمات الحادة، وإمكان التعايش السلمي مع كل من يستظل براية الإسلام⁽⁷⁾.

ويقول إن الشرط عدم ذكر اسم غير الله، أما عدم ذكر اسم الله فهو موقف عقدي سلبى يختلف عن الإيجابي بالبيداهة⁽⁸⁾.

- (1) ابن القيم: أحكام أهل الذمة، 1/514. ابن كثير: تفسير القرآن العظيم، 2/20.
- (2) الدريني: بحوث مقارنة، 2/312-313.
- (3) النفراوي: الفواكه الدوان، 1/390. أحمد الصاوي: حاشية على الشرح الصغير، 2/158.
- (4) النووي: المجموع، 9/75.
- (5) النووي: شرح صحيح مسلم، 12/102.
- (6) الطبري: جامع البيان، 8/21.
- (7) الدريني: المصدر السابق، 2/321.
- (8) الدريني: المصدر السابق، 2/347.

كما يرى عبد الله عزّام أن التسمية وإن تركها الكتّابي فإن ذبيحته تؤكل⁽¹⁾.

وجاء في فتاوى اللجنة الدائمة: «يشترط في ذبائح النصارى ما يشترط في ذبائح المسلمين، ومن ذلك التسمية عند الذبح، وإن لم يسم عليها عمداً ففي جواز أكلها خلاف»⁽²⁾.

«إن أكلها استدلال بعموم الآية ﴿وَلَطَعَامُ الَّذِينَ أُوتُوا الْكِتَابَ حَلَلٌ لَكُمْ﴾ (سورة المائدة: 5)، وإن حرّمها استدلال بعموم وجوب التسمية، وهو الظاهر»⁽³⁾.

إهلال الكتّابي بالذبيحة لغير الله:

إذا سُمّي الكتّابي على الذبيحة غير الله تعالى، كأن يذكر المسيح أو عزيزاً؛ فللعلماء في ذلك ثلاثة أقوال:

1- رُوي عن جماعة من السلف، منهم عطاء ومجاهد⁽⁴⁾ والحسن⁽⁵⁾ والشعبي⁽⁶⁾ وسعيد بن المسيب وأبو الدرداء وعبادة وابن عباس والزهري وربيعة⁽⁷⁾ القول بجوازها.

وأهم قالوا أباح الله لنا ذبائحهم مع علمه بأنهم يهلّون باسم المسيح عليها⁽⁸⁾. وهو مذهب الأوزاعي

- (1) عبد الله عزّام: الذبائح واللحوم المستوردة، 24.
- (2) أحمد الدويش: فتاوى اللجنة الدائمة للبحوث العلمية والإفتاء، 420.
- (3) أحمد الدويش: المصدر نفسه، 426.
- (4) هو أبو الحجاج مجاهد بن جبير المكي، مولى عبد الله بن السائب الفارسي (ت: 103هـ، وقيل: 102هـ). شيخ القراء والمفسرين، روى عن ابن عباس، وعنه أخذ القرآن والتفسير والفقه، وروى عن أبي هريرة وعائشة وسعد بن أبي وقاص وابن عمر، وغيرهم، وروى عنه عكرمة وابن أبي نجيح وعطاء وطاوس وعمرو بن دينار.
- (5) البخاري: التاريخ الكبير، 411/7. الذهبي: سير أعلام النبلاء، 449/4-457. السيوطي: طبقات الحفاظ، 42-43.
- (6) أبو سعيد الحسن بن أبي الحسن يسار البصري، (ت: 110هـ). من كبار التابعين، كان عالماً فقيهاً حجة. ولد لستين بقينا من خلافة عمر رضي الله عنه، أمه كانت خادمة لأمّ سلمة زوجة الرسول صلى الله عليه وسلم.
- (7) ابن خلّكان: وفيات الأعيان، 69/2-73. ابن كثير، البداية والنهاية، 266/9-267. ابن العماد: شذرات الذهب، 136/1-138.
- (8) أبو عمرو عامر بن شراحيل الشعبي (ت: 104هـ): من شعب همدان. علامة أهل الكوفة في زمانه. روى عن المغيرة بن شعبة وعائشة وأبي هريرة وغيرهم. وقال الزهري: العلماء أربعة سعيد بن المسيب بالمدينة، وعمار الشعبي بالكوفة، والحسن بن أبي الحسن بالبصرة، ومكحول بالشام.
- (9) الشيرازي: طبقات الفقهاء، 82/1. ابن كثير: المصدر السابق، 230/9. ابن تغري بردي: النجوم الزاهرة، 253/1.
- (10) هو أبو عثمان ربيعة بن أبي عبد الرحمن فروخ، مولى آل المنكدر التميميين، المعروف بريبعة الرأي، (ت: 136هـ). كان فقيه أهل المدينة، أدرك جماعة من الصحابة رضي الله عنهم، وأخذ عنهم وعن كبار التابعين، وعنه أخذ مالك بن أنس، وسفيان الثوري، وحماد بن سلمة، والليث بن سعد، وغيرهم.
- (11) ابن خلّكان: المصدر السابق، 288/2-290. الذهبي: المصدر السابق، 89/9-96. ابن العماد: المصدر السابق، 194/1.
- (12) ابن قدامة: المغني، 321/9. النووي: المجموع، 75/9. القرطبي: الجامع لأحكام القرآن، 76/6. الشوكاني: فتح القدير، 14/2.

والليث بن سعد⁽¹⁾، وقول أشهب من المالكية⁽³⁾.

2- ذهب الإباضية في الصحيح، وأبو حنيفة وأصحابه، والشافعية، والحنابلة، والظاهرية، إلى عدم جوازها؛ لأن ظاهر قوله تعالى: ﴿وَمَا أَهْلٌ بِهِ لَعْنٍ لِلَّهِ﴾ (سورة البقرة: 173) يوجب تحريمها، ولم تفرق الآية بين تسمية المسيح وغيره⁽⁴⁾.

وذكر أحمد الخليلي أن محمد اطفيش ذهب إلى الإباحة في الهميان، وإلى المنع في التيسير، وقال الخليلي: «والمنع هو الصحيح لأنطبق حكم ما أهل لغير الله على ذلك»⁽⁵⁾.

وقال الجصاص: «إباحة طعام أهل الكتاب معقودة بشرط ألا يهلوا لغير الله، إذ كان الواجب علينا استعمال الآيتين بمجموعهما، فكأنه قال: "وطعام الذين أوتوا الكتاب حل لكم، ما لم يهلوا به لغير الله". فإن قال قائل: إن النصراني إذا سمي الله فإنما يريد به المسيح عليه السلام قيل له لا يجب ذلك لأن الله تعالى إنما كلّفنا حكم الظاهر؛ لأن الإهلال هو إظهار القول». وقال: «صححة ذكاة النصراني متعلّقة بإظهار اسم الله تعالى، وأنه متى أظهر اسم المسيح لم تصح ذكاته كسائر المشركين إذا أظهروا على ذبائحهم أسماء أوثانهم»⁽⁶⁾.

3- ذهب مالك إلى كراهة ما ذكر عليه الكتابي اسم غير الله.

جاء في حاشية الدسوقي: «والحاصل أن ذبح أهل الكتاب إذا قصدوا به التقرب لأفئدتهم، بأن ذبحوه لأفئدتهم قربانا، وتركوه لها لا يتفتعون به، فإنه لا يحل لنا أكله؛ إذ ليس من طعامهم؛ لأنهم لا يتفتعون به، وهذا هو المراد هنا. وأمّا ما يأتي من الكراهة في ذبح لصليب، فالمراد ما ذبحوه لأنفسهم بقصد أكلهم منه، ولو في أعيادهم، لكن سموا عليه آلهتهم مثلا تبرّكاً، فهذا يؤكل بكره؛ لأنه تناوله عموم: ﴿وَطَعَامُ الَّذِينَ

(1) أبو الحارث الليث بن سعد بن عبد الرحمن الفهمي المصري، (ت: 175هـ). الفقيه المحدث الشاعر، أسند عن خلق كثير من التابعين كعطاء و نافع و أبي الزبير و الزهري، وحدث عنه هشيم بن بشير و عبد الله بن المبارك و عبد الله بن عبد الحكم و يحيى بن بكير، وغيرهم.

الخطيب البغدادي: تاريخ بغداد، 13/3-14. أبو الفرج: صفوة الصفوة، 4/309-313. ابن خلكان: وفيات الأعيان، 4/129-132. السيوطي: طبقات الحفاظ، 101-102.

(2) الجصاص: أحكام القرآن، 1/154.

(3) ابن رشد: بداية المجتهد، 1/330.

(4) ابن حزم: المحلى، 7/461. السرخسي: المبسوط، 11/246. الكاساني: بدائع الصنائع، 5/46. ابن قدامة: المغني، 9/312، 321. النووي: المجموع، 9/75. النووي: شرح صحيح مسلم، 12/102. ابن نجيم: البحر الرائق، 8/191. البهوتي: كشف القناع، 6/209. محمد اطفيش: تيسير التفسير، 3/473.

(5) أحمد الخليلي: فتاوى الأطعمة، 366. ينظر - محمد اطفيش: المصدر السابق، 3/473. محمد اطفيش: هميان السزاد، 5/324.

(6) الجصاص: المصدر السابق، 1/155.

أَوْتُوا الْكِتَابَ حِلًّا لَكُمْ ﴿﴾ [سورة المائدة: 5]»⁽¹⁾.

وفي التاج والإكليل: «كره مالك أكل ما ذبحه أهل الكتاب لكنائسهم أو لأعيادهم من غير تحريم»⁽²⁾.
وذهب محمد رشيد رضا من المتأخرين إلى إباحة ما أهل به الكتابي لغير الله مطلقا.

وردّ على الشافعي في قوله: «فإن كانت ذبائحهم يسمونها الله تعالى حلال، وإن كان لهم ذبح آخر يسمون عليه غير اسم الله تعالى، مثل اسم المسيح، أو يذبحونه باسم دون الله تعالى لم يحل هذا من ذبائحهم... فإذا زعم زاعم أن المسلم إن نسي اسم الله تعالى أكلت ذبيحته، وإن تركه استخفافا لم تؤكل ذبيحته، وهو لا يدعه للشرك، كان من يدعه إلى الشرك أولى أن تترك ذبيحته»⁽³⁾، فقال محمد رشيد رضا: «أقول أنه - رحمه الله تعالى - حرّم ما ذكروا اسم غير الله عليه بأقيسة على مسائل خلافية جعلها نظيرا للمسألة، وقدّ بها إطلاق القرآن، ومخالفوه في ذلك كمالك وغيره لا يجوزون تخصيص الآية بمثل هذه الأقيسة»⁽⁴⁾.

واستشهد عبد الله آل محمود بما قاله مالك في المدونة؛ لَمَّا سُئِلَ عَمَّا ذَبَحَ النَّصْرَانِي لِلْكَنِيسَةِ: «أَكْرَهَهُ وَلَا أَحْرَمَهُ»⁽⁵⁾. وقال: «وكلّ من تأمل الأدلة بإخلاص وصلاح طويّة يتبيّن له أن أظهر الأقوال وأعدلها هو قول الذين يبيحون أكل طعامهم المباح أكله عندنا؛ بخلاف لحم الخنزير، وإن عدّوه من طعامهم فإنه محرّم عليهم في شريعة التوراة»⁽⁶⁾.

وأورد القرضاوي الخلاف في المسألة وقال: «وبعضهم يقول أباح الله لنا طعامهم وهو أعلم بما يقولون، وسئل أبو الدرداء رضي الله عنه عن كبش ذبح لكنيسة يقال لها (حرجس) أهذوه لها: أناكل منه؟ فقال أبو الدرداء للسائل اللهم عفوا، إنّما هم أهل كتاب طعامهم حلّ لنا، وطعامنا حلّ لهم... وأمر بأكله»، ثمّ أورد قول مالك: «أكرهه ولا أحرمه» وقال: «إنّما كرهه من باب الورع خشية أن يكون داخلا فيما أهلّ لغير الله به ولم يحرمه؛ لأنّ معنى ما أهلّ لغير الله به عندنا - بالنسبة لأهل الكتاب - إنّما هو فيما ذبحوه لأنفسهم ممّا يتقرّبون به إليها ولا يأكلونه»، وأيد قول مالك وقال: «هذه الفتوى من أظهر الأدلة على فقه الإمام مالك ودينه وورعه رضي الله عنه؛ إذ لم يسارع إلى التحريم كما يفعل بعضهم اليوم»⁽⁷⁾.

(1) الدسوقي: حاشية على الشرح الكبير، 101/2.

(2) مالك: المدونة، 67/3. العبدري: التاج والإكليل، 212/3. ينظر - الباجي: المنتقى شرح الموطأ، 112/3. ابن رشد: بداية المجتهد، 329/1.

(3) الشافعي: الأم، 231/2.

(4) محمد رشيد رضا: تفسير المنار، 210/6-211.

(5) مالك: المصدر السابق، 67/3.

(6) آل محمود: فصل الخطاب، 11.

(7) القرضاوي: الحلال والحرام، 55-56.

المناقشة:

إنَّ الله تعالى ما أقام الأكوام إلا من أجل إفراده بالعبودية؛ لذلك شدّد على المشركين وأحبط أعمالهم، وقال: ﴿إِنَّ اللَّهَ لَا يَعْزِفُ أَنْ يُشْرَكَ بِهِ﴾ (سورة النساء: 48). فكيف يقبل ذبيحة من أهلّ بها لغيره سبحانه وتعالى علواً كبيراً؟

وقد أكّد الله تعالى أن الدين عنده هو الإسلام، والإسلام هو التوحيد، لذلك قال عن إبراهيم عليه السلام: ﴿مَا كَانَ إِبْرَاهِيمَ يَهُودِيًّا وَلَا نَصْرَانِيًّا وَلَكِنْ كَانَ حَنِيفًا مُسْلِمًا وَمَا كَانَ مِنَ الْمُشْرِكِينَ﴾ (سورة آل عمران: 67).

قال الدريني: «الإسلام ما جاء إلا لمحاربة الشرك، ومحو ظاهرته من الوجود البشري، فمن غير المعقول أن يحلّ الله ذبيحة الكتابي إذا جنح إلى شعائر الشرك... وعلى هذا فلم يبق وجه للأقوال الضعيفة في إباحة ذبيحته ولو ذكر عليها اسم غير الله... فمنطلق الآية ﴿وَلَطَعَامُ الَّذِينَ أُوتُوا الْكِتَابَ حِلٌّ لَكُمْ﴾ (سورة المائدة: 5) مقيد بأن لا تكون ذبيحة الكتابي مما حرّمته شريعتنا لذات الحيوان أو لمعنى فيه كالخترير والميتة؛ إذ ليس لشخص الذابح من أثر في رفع التحريم، فلا يكون الشيء حراماً علينا حتى إذا قدّمه غيرنا لنا صار حلالاً؛ لأنّ معنى التحريم، أو علته قائمة في الحالين، والحكم يدور مع العلة وجوداً وعدمًا»⁽¹⁾.

وقال: «المقصد الأساسي من العقائد هو محو ظاهرة الشرك، والعبرة في الحلّ هي تحقيق هذا المناط، وهو ذكر اسم الله، وفي الحرمة ذكر غير الله. والحلّ منوط بأهل الكتاب بالنصّ بالنظر إلى دينهم السماوي، فالاعتبار الشخصي قائم، والنظر إليه هو قيام الملة المستكنة في النفوس، وإلا لم يكن لتخصيص أهل الكتاب بالذكر معنى»⁽²⁾.

أمّا الاحتجاج بقول السلف: "أباح الله لنا ذبائحهم وهو أعلم بما يقولون"، والقول: "إنهم وإن سمّوا الله فإنما يعنون به المسيح" فإن العلماء قد نصّوا على أن الكتابي إذا سُمع منه ذكر اسم الله تعالى فإنّ ذبيحته تؤكل؛ لأنّه أظهر تسميةً هي تسمية المسلمين، لكن إذا نصّ فقال: "باسم الله الذي هو ثالث ثلاثة" فلا تحلّ⁽³⁾.

وقال أحمد الخليلي بجواز أكل ذبيحتهم إن قالوا ذلك خفية بحيث لا يطلع أحد على ما يسرونه مسنّ أمرهم، «أمّا إذا رفعوا أصواتهم بذكر غيره تعالى حتى سمعهم المسلم كأن يُذكر اسم المسيح عند النصراني أو يذكر اليهود اسم عزيز ففي هذه الحالة لا تحلّ ذبائحهم»⁽⁴⁾.

(1) الدريني: بحوث مقارنة، 314/2-316.

(2) الدريني: المصدر نفسه، 318/2.

(3) الكاساني: بدائع الصنائع، 46/5.

(4) أحمد الخليلي: فتاوى الأئمة، 366.

واستدل العثماني بقوله تعالى: ﴿وَمَا أَهْلٌ بِهِ لَعْنٍ لِلَّهِ﴾ (سورة البقرة: 173) أن صيغة المجهول دليل على أن الإهلال لغير الله محرّم للحيوان سواء كان الذابح مسلماً أم كتابياً، كما أن التسمية واجبة أيضاً؛ لأن الآية جاءت بصيغة المجهول في قوله تعالى: ﴿وَلَا تَأْكُلُوا مِمَّا لَمْ يُذْكَرِ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ﴾ (سورة الأنعام: 121)⁽¹⁾.

ويرجح القول بتحريم ما أهلك به لغير الله مطلقاً عدّة أمور منها:

- 1- نصّه سبحانه على تحريم ما لم يذكر اسم الله عليه، فما ذكر عليه اسم غيره يكون أشدّ تحريماً.
- 2- قوله تعالى: ﴿وَطَعَامُ الَّذِينَ أُوتُوا الْكِتَابَ حَلَّ لَكُمْ﴾ قد خصّ منه ما يستحلّونه من ميتة ودم ولحم خنزير، فلأنّ يحصّ منه ما أهلك به لغير الله أولى؛ لأنّ المراد من الآية ما يباح لهم لا ما يستحلّونه. وتحريم الإهلال لغير الله أعظم من تحريم الخنزير لأنّه من باب تحريم الشرك، بينما الخنزير من باب المعاصي التي هي دون الشرك.

3- الأصل في الذبائح التحريم إلا ما أباحه الله تعالى⁽²⁾.

4- قرنه سبحانه بإباحة طعام أهل الكتاب بإباحة نكاح الكتابيات، ومن المسلم أن التزوج بالكتابية إنّما يحل إذا روعيت في الزواج جميع الشروط، فلا تحلّ ذات المحرم، كما لا تحلّ بلا وليّ وشهود. فكذلك الذبائح يُشترط فيها أن تكون وفق الطرق الشرعيّة، فالحكمان مقترنان في نسق واحد⁽³⁾.

ما حرّم على أهل الكتاب :

إذا كانت الذبيحة ممّا حرم عليهم كالإبل والأنعام، وما ليس بمشقوق الأصابع، فهل يحرم على المسلمين؟

للإباضية والمالكية في ذلك أربعة أقوال:

المنع، والإباحة، والتفريق بين ما حرم عليهم في التوراة فيحرم، وما حرّمود من عند أنفسهم فلا يحرم. جاء في شرح النيل: «وما ذبحه النصارى من الإبل جاز للمسلمين أكله، لا ما ذبحه اليهود منها؛ لأنّها لا تحلّ لهم في اعتقادهم، فذبحهم لها قتلة لا ذكاة مبيحة للأكل... وذكر بعضهم أنّ من شرط أكل ذبيحة الكتابي أن يذبح لنفسه ما يستحلّه، فإن ذبح لنفسه ما لا يستحلّه جاز للمسلم أكله إلاّ إن ثبت تحريمه عليه بشرعنا، كذي ظفر»⁽⁴⁾.

(1) العثماني: بحوث في قضايا فقهية معاصرة، 413.

(2) ابن القيم: أحكام أهل الذمة، 528/1.

(3) العثماني: المصدر السابق، 409.

(4) أحمد اطفيش: شرح النيل، 495/4. ينظر - محمد الكندي: بيان الشرع، 42/27.

ورجح احمد اطفيش في هيمان الزاد الإباحة⁽¹⁾.

قال أحمد الخليلي: «وهو القول الصحيح سواء فيما حُرِّم عليهم أو فيما حَرَّموه على أنفسهم؛ أما ما حُرِّم عليهم فإن ذلك كان شرعا موقوتا عقوبة لهم على سوء صنيعهم، وقد نُسخ ذلك بشريعتنا والكل متعبد بها، وأما ما حَرَّموه على أنفسهم فذلك أبعد من أن يؤخذ به؛ لأنه مجرد افتراء ما أنزل الله به من سلطان»⁽²⁾.

وقال ابن رشد: «والأقوال الأربعة موجودة في المذهب: المنع عن ابن القاسم، والإباحة عن ابن وهب، وابن عبد الحكم، والتفرقة عن أشهب»⁽³⁾.

وجاء في التاج والإكليل: «قال أشهب كل ما كان محرما بكتاب الله في قوله سبحانه: ﴿وَعَلَى الَّذِينَ هَادُوا حَرَّمْنَا كُلَّ ذِي ظُفْرٍ وَمِنَ الْبَقَرِ وَالْعَنَمِ حَرَّمْنَا عَلَيْهِمْ شُحُومَهُمَا﴾ (سورة الأنعام: 146) فلا يأكل المسلم من ذبائحهم ولا بأس بما حَرَّموه على أنفسهم، وقال ابن القاسم: لا يؤكل هذا ولا هذا»⁽⁴⁾.

أما عند الحنفية والشافعية والحنابلة في المشهور والظاهرية فيباح أكل ما ذبحه أهل الكتاب مما حرم عليهم في دينهم⁽⁵⁾.

وذهب بعض الحنابلة إلى تحريم شحوم اليهود⁽⁶⁾.

الأدلة:

استدل المانعون بقوله تعالى: ﴿وَعَلَى الَّذِينَ هَادُوا حَرَّمْنَا كُلَّ ذِي ظُفْرٍ وَمِنَ الْبَقَرِ وَالْعَنَمِ حَرَّمْنَا عَلَيْهِمْ شُحُومَهُمَا إِلَّا مَا حَمَلَتْ ظُهُورُهُمَا أَوْ الْحَوَايَا أَوْ مَا اخْتَلَطَ بِعَظْمٍ ذَلِكَ جَزَيْنَاهُمْ بِبَعْثِهِمْ وَإِنَّا لَصَادِقُونَ﴾ (سورة الأنعام: 146)، قالوا لا تكون تذكيتهم لما حرم عليهم ذكاة كما لا تكون تذكاة الخنزير عندنا ذكاة⁽⁷⁾.

والشحم لما لم يقصدوا ذكاته كان أشبه بالدم الذي لم يقصده المسلم بالتذكية⁽⁸⁾.

(1) احمد اطفيش: هيمان الزاد، 325/5.

(2) أحمد الخليلي: فتاوى الأئمة، 236.

(3) ابن رشد: بداية المجتهد، 330/1.

(4) العبدري: التاج والإكليل، 213/3.

(5) الجصاص: أحكام القرآن، 193/4. ابن جزم: المحلى، 454/7. ابن قدامة: المغني، 321/9. النووي: المجموع، 68/9. ابن

القيم: أحكام أهل الذمة، 531/1. محمد بن مفلح: الفروع، 400/3. ابن حجر: فتح الباري، 637/9. المرادوي: الإنصاف، 83/4.

(6) ابن قدامة: المصدر السابق، 321/9.

(7) ابن القيم: المصدر السابق، 530/1.

(8) مالك: المدونة، 67/3. النفراوي: الفواكه الدواني، 390/1. أبو الحسن المالكي: كفاية الطالب، 739/1.

وأحيبوا بأن تذكيتهم لها ذكاة إلا أن المذبوح محرّم عليهم لا على غيرهم، كالمحرّم لا يأكل من الصيد إذا ذبح له غيره؛ لكن يأكل منه غيرُ المحرم⁽¹⁾.

واستدلّوا بقوله تعالى: ﴿وَوَطَعَامُ الَّذِينَ أُوتُوا الْكِتَابَ حَلٌّ لَكُمْ﴾ (سورة المائدة: 5) فقالوا هذه المحرّمات ليست من طعامهم فلا تشملها الإباحة، ولا تعتبر حلالاً لنا⁽²⁾.

وأحيبوا أن معنى الآية الذبائح لا ما يأكلون، فهم يأكلون الحزير ومع ذلك لا يحلّ لنا. أمّا المبيحون فاستدلّوا بأنّ شريعتنا ناسخة لشريعتهم⁽³⁾. وبحديث عبد الله بن المغفل⁽⁴⁾.

قال ابن رشد: «وأصل الاختلاف معارضة عموم الآية لاشتراط نيّة الذكاة أعني اعتقاد تحليل الذبيحة بالتذكية، فمن قال ذلك شرطاً فيها وتمسك بعموم الآية المحللة قال تجوز هذه الذبائح... ويدخل في الشحوم سبب آخر للخلاف سوى معارضة العموم لاشتراط اعتقاد تحليل الذبيحة بالذكاة وهو هل تتبعّض التذكية أولاً تتبعّض؟ فمن قال تتبعّض قال لا تؤكل الشحوم، ومن قال لا تتبعّض قال يؤكل الشحم»⁽⁵⁾.

هل الأصل في ذبائح أهل الكتاب الحل أم الحرمة ؟

الأصل في اللحوم عموماً التحريم حتى تثبت ذكاتها بيقين، والأصل في الذبائح التي ذكأها المسلمون الحلُّ وفقاً لحديث عائشة رضي الله عنها: أن قوماً قالوا: يا رسول الله، إن قوماً يأتوننا باللحم لا ندري أذكروا اسم الله عليه أم لا، فقال رسول الله ﷺ: «سموا الله عليه وكلوه»⁽⁶⁾. فما الحكم في ذبيحة أهل الكتاب؟

هل يكفي المسلم بشأها ألا يعلم أن الكتابي ذكر عليها اسم غير الله؟ أم عليه أن يتأكد من عدم ذكر اسم غير الله على الذبيحة بأن يحضر الذبيح؟

لا يشترط الجمهور التيقّن أو العلم بل يكتفون بعدم العلم بأنّ الكتابي ذكر اسم غير الله على ذبيحته. قال الكاساني: «إنّما تؤكل ذبيحة الكتابي إذا لم يُشهد ذبحه، ولم يُسمع منه شيء، أو سمع وشهد منه تسمية الله تعالى وحده؛ لأنّه إذا لم يسمع شيئاً يحمل على أنه قد سمى الله تبارك وتعالى وجدّد التسمية

(1) الطريقي: أحكام الذبائح واللحوم المستوردة، 105.

(2) ابن القيم: أحكام أهل الذمة، 537/1.

(3) الشافعي: الأم، 242/2. ابن القيم: المصدر السابق، 548/1.

(4) روى البخاري عن عبد الله بن مغفل رضي الله عنه قال: «كنا محاصرين قصر نخير فرمى إنسان بحراب فيه شحم فزوت لأخذه فالتفت فإذا النبي ﷺ، فاستحييت منه». البخاري: الصحيح، كتاب فرض الخمس، باب ما يصيب من الطعام في أرض الحرب، حديث رقم 2984، 1149/3.

(5) ابن رشد: بداية المجتهد، 330-331/1.

(6) تقدم ترجمه أعلاه، 161.

تحسينا للظن به كما بالمسلم»⁽¹⁾.

وقال ابن قدامة: «والآية أريد بما ما ذبحوه بشرطه، كالمسلم فإن لم يُعلم أسمى الذابح أم لا، أو ذكر اسم غير الله أم لا، فذبيحته حلال؛ لأن الله تعالى أباح لنا أكل ما ذبحه المسلم والكتابي، وقد علم أننا لا نقف على كل ذابح»⁽²⁾.

وحكى الشوكاني الإجماع على ذلك⁽³⁾.

وشدّد بعض المالكية فاشتروا أن يتأكد المسلم من عدم ذكر الكتابي اسم غير الله، وأوجبوا حضور الذابح.

جاء في الشرح الصغير: «فالشرط في جواز أكل ذبيحته أن لا يغيب حال ذبحها عنا، بل لا بد من حضور مسلم عارف بالذكاة الشرعية خوفا من كونه قتلها أو نزعها أو سمي عليها غير الله»⁽⁴⁾.

لكن هذا الرأي يدفعه الدليل، فالنبي ﷺ لم يثبت عنه اشتراط العلم بعدم ذكر اسم غير الله في حل ذبيحة الكتابي، فقد أكل من الشاة المصلية يوم خيبر⁽⁵⁾، وهي شاة يهودية لم يحضر ذبحها، ولم يرسل من الصحابة من يتحرى ذلك، ولم يسأل. كما أنه أقرّ عبد الله بن مغفل على أخذ جراب شحم ذلي من قصر خيبر⁽⁶⁾.

وهذا بناء على أصل الحل الذي تقرره آية: «وَوَطَّعُوا الَّذِينَ آوَوْا الْكِتَابَ حَلًّا لَكُمْ».

قال الدريني: «ولعل الحكمة في ذلك عدم تكليف المؤمن بما يعسر الوقوف عليه واليقن منه رفعا للحرَج». إلا أنه أضاف: «وعلى هذا الأصل يُحكم على اللحوم المستوردة من البلاد الأجنبية»⁽⁷⁾.

لكن بالنسبة للحوم المستوردة هل يُحكم بالأصل أم بالظاهر؟

وهل اليهود والنصارى المعروفون اليوم هم أهل الكتاب الذين أحلّ الله لنا ذبائحهم؟

إن وضع ذبائحهم موضع الشك يأتي من أسباب عدّة أهمها:

1- عدم الاطمئنان إلى كتابية الغرب.

(1) انكاساني: بدائع الصنائع، 46/5.

(2) ابن قدامة: المعنى، 321/9. وينظر - ابن حزم: المحلى، 411/7.

(3) الشوكاني: فتح القدير، 14/2.

(4) أحمد الصاوي: حاشية على الشرح الصغير، 158/2.

(5) عن أنس بن مالك رضي الله عنه: «أن يهودية أتت النبي ﷺ بشاة مسمومة فأكل منها فجيء بها فقيل ألا نقلتها قال: لا فما زلت

أعرفها في لهوات رسول الله ﷺ». البخاري: الصحيح: كتاب الهدية وفضلها والتحرير عليها، باب قبول الهدية من

المشركين، حديث رقم 2474، 923/2.

(6) تقدم تخريجه أعلاه، 187.

(7) الدريني: بحوث مقارنة، 363/2.

2- تضافر الأدلة على أن الذبح لا يتم بالشروط الشرعية.

3- ما ثبت بالاستقراء من وجود الغش في اللحوم التي تصدر من الغرب.

ومن ثمة اضطربت فتاوى العلماء فيما يتعلق باللحوم المستوردة من البلاد الغربية.

فبينما يرى فريق منهم أن الأصل في تلك اللحوم الحُرمة؛ عملاً بظاهر الحال في الغرب من انسلاخ عن الدين، واستعمال لأساليب غير مشروعة في الذبح، لا يزال أكثر العلماء يستمسكون بأصل حل طعام أهل الكتاب، ويُفتون بجواز تلك اللحوم ما لم يُعلم بيقين أنها من الحرام.

جاء في فتاوى عبد العزيز بن باز⁽¹⁾: «اللحوم التي تباع في أسواق غير الدول الإسلامية إن علم أنها من ذبائح أهل الكتاب فهي حلال للمسلمين إذا لم يُعلم أنها ذبحت على غير الوجه الشرعي؛ إذ الأصل حلها بالنص القرآني فلا يُعدل عن ذلك إلا بأمر متحقق يقتضي تحريمها»⁽²⁾.

وقال أيضاً: «طعام أهل الكتاب مباح لنا إلا إذا علمنا أنهم ذبحوا الحيوان على غير الوجه الشرعي، كأن يذبحه بالخنق أو الكهرباء أو ضرب الرأس، فإنه يكون منخنقاً، أو موقوداً، فيحرم علينا للآية»⁽³⁾.

وأجاب العثيمين⁽⁴⁾ على سؤال عن اللحوم الواردة من الغرب بحيث لا تُعلم صفة الذبح ولا هل ذُكر عليها اسم الله فقال: «المذبوح محل شك وتردد، ولكن النصوص الواردة عن النبي ﷺ تقتضي حله وأنه لا يجب السؤال تيسيراً على العباد، وبناء على أصل الحل، فقد سبق أن النبي ﷺ أكل من الشاة التي أتت بما إليه اليهودية، وأنه أجاب دعوة يهودي على خبز شعير وإهالة نسخة»⁽⁵⁾، وفي كلتا القضيتين لم يسأل النبي

(1) الشيخ عبد العزيز بن عبد الله بن عبد الرحمن ابن باز (1330هـ - 1420هـ): ولد بالرياض. تلقى العلوم الشرعية بما على يد محمد بن عبد اللطيف آل الشيخ وصالح بن عبد العزيز آل الشيخ وغيرهما. عمل قاضياً في الخرج من 1357هـ إلى 1371هـ. درّس الفقه والتوحيد والحديث بالمعهد العلمي وبكلية الشريعة في الرياض. وبين عامي 1390هـ و1395هـ تولى رئاسة الجامعة الإسلامية بالمدينة المنورة. وفي عام 1395هـ عين في منصب الرئيس العام لإدارة البحوث العلمية والإفتاء والدعوة والإرشاد، وفي سنة 1414هـ عين مفتياً عاماً للمملكة العربية السعودية ورئيساً لهيئة كبار العلماء وإدارة البحوث العلمية والإفتاء.

(http://www.nadeena.com). (http://www.bin-baz.org).

(2) اللجنة الدائمة للبحوث العلمية والإفتاء: حكم الذبائح المستوردة: (مجلة البحوث الإسلامية)، 133.

(3) مجلة الجامعة الإسلامية في المدينة، العدد: 3 السنة الثامنة، ذو الحجة 1395م، ص 156، نقلاً عن صالح الفوزان: الأطعمة، 161.

(4) الشيخ محمد بن صالح بن محمد بن سليمان بن عبد الرحمن آل عثيمين (1347هـ - 1421هـ): ولد في عنيزة بالسعودية.

من أساتذته: عبد العزيز الدامغ، وعبد الرحمن السعدي، وعبد الرحمن بن عودان، وعبد العزيز ابن باز... بدأ التدريس عام

1370هـ في الجامع الكبير بعنيزة. تخرّج في المعهد العلمي بالرياض فمُعِن مدرساً في المعهد العلمي بعنيزة عام 1374هـ.

اشتغل بالتدريس والتأليف والإمامة والخطابة والإفتاء والدعوة. وعين عضواً في هيئة كبار العلماء في السعودية من

1407هـ إلى وفاته، ورئيساً لقسم العقيدة في كلية الشريعة وأصول الدين فرع جامعة محمد بن سعود في القصيم.

(http://www.vipxvip.Org)

(5) روي عن قتادة عن أنس أن يهودياً دعا النبي ﷺ إلى خبز شعير وإهالة نسخة فأجاب.

ﷺ عن كيفية الذبح، ولا هل ذكر اسم الله عليه أو لا»⁽¹⁾.

ونقل الدرريني عن لجنة الفتوى بالأزهر: «اللحوم المستوردة من بلاد أهل الكتاب الأصل فيها الحلّ ما لم يُعلم أنّهم سمّوا عليها اسم غير الله، أو ذبحت بغير الذكاة الشرعية، أو كانت حتريرية أو ميتة أو حيوانا من الحيوانات المحرّمة على المسلمين»⁽²⁾.

ومن فتاوى اللجنة الدائمة عن ذبائح أهل الكتاب: «الأصل الحلّ حتى يثبت ما يخرجها عن ذلك إلى التحريم، وكون أهل الكتاب من اليهود والنصارى قد حرّفوا كتبهم، أو عبدوا غير الله لا يخرجهم عن كونهم أهل الكتاب اليوم كما لم يخرجهم من ذلك في عهد النبي ﷺ والقرآن يتزل.

فإنّ الله تعالى سمّاهم أهل كتاب وأباح لنا ذبائحهم في سورة المائدة التي ذكر فيها تحريفهم لكتبهم، وعصيانهم لربّهم، وسبّهم إياه بقولهم: "يد الله مغلولة"، وكفرهم به وقول النصارى: "إنّ الله ثالث ثلاثة"، وقولهم: "المسيح ابن مريم ابن الله"، ولم يخرجهم ذلك عن كونهم أهل كتاب في عهد نزول القرآن فلا يخرجهم اليوم عن ذلك»⁽³⁾. وإلى هذا الرأي مال إبراهيم بيوض⁽⁴⁾ والبكري⁽⁵⁾.

أحمد: المسند، باقي مسند المكثرين، باقي المسند السابق، حديث رقم 13224، 13671، 210/3، 252. عبد بن حميد: المسند، حديث رقم 1319، ص392.

وجاء الحديث في البخاري عن أنس رضي الله عنه أنه مشى إلى النبي ﷺ بحيز شعير وإهالة سنخة، ولقد رهن النبي ﷺ درعاً له بالمدينة عند يهودي وأخذ منه شعيراً لأهله. البخاري: الصحيح، كتاب البيوع، باب شراء النبي ﷺ بالنسيئة، حديث رقم 729/2، 1963.

(1) اللجنة الدائمة للبحوث العلمية والإفتاء: حكم الذبائح المستوردة، (مجلة البحوث الإسلامية)، 184. وينظر - العثيمين: رسالة بتاريخ: 10-11-1395هـ، نقلاً عن الطريقي: أحكام الذبائح واللحوم المستوردة، 419.

(2) الدرريني: بحوث مقارنة، 341/2.

(3) أحمد الدويش: فتاوى اللجنة الدائمة للبحوث العلمية والإفتاء، 401، ينظر الفتوى رقم: 1216، الصادرة عن اللجنة الدائمة للبحوث والإفتاء في الرياض، بتاريخ: 20-03-1396هـ، فتوى رقم: 82/56، الصادرة عن لجنة الفتوى في وزارة الأوقاف الكويتية بتاريخ: 17 جمادى الآخرة 1402هـ.

(4) الشيخ إبراهيم بن عمر بيوض (1313هـ - 1401هـ) زعيم الحركة الإصلاحية في جنوب الجزائر، عالم مجاهد، ولسن بالقرارة، من مشايخه: إبراهيم الأبريكي، وعمر بن يحيى. شارك في تأسيس جمعية العلماء المسلمين الجزائريين وكان عضواً فيها، ورئيساً لحلقة العزابة. أسس معهد الحياة. قاوم الاستعمار الفرنسي بالتعبئة ونشر الوعي. شرّح كتاب فتح الباري، ومسند الربيع بن حبيب. وله تفسير مسجل للقرآن الكريم، طبع منه 17 جزءاً بعنوان: "في رحاب القرآن"، وفتاوى مطبوعة، ومئات الأشرطة لدروس قيمة في المناسبات الدينية والاجتماعية والسياسية، ومذكرات ومقالات عديدة في مختلف الجرائد والمجلات. بالإضافة إلى أجيال من الرجال الذين نخرجوا على يديه.

جمعية التراث: معجم أعلام الإباضية، ترجمة رقم 33، 36/2-42.

(5) بكلي: فتاوى البكري، 108/1-109.

والشيخ البكري هو: عبد الرحمن بن عمر بكلي الشهير بالبكري (1319هـ - 1406هـ) عالم جليل ولد بالمعطف في

ومحمد الشيخ بالحاج⁽¹⁾.

قال إبراهيم بيوض: «فكل ما يعتبره رهبانهم وأخبارهم طعاما حلالا لهم فهو حلال لنا، إلا ما حرمه الشرع لعينه، كالميتة والدم ولحم الخنزير وما أهل لغير الله به»⁽²⁾.

وتمن لنا هذا المنحى من المعاصرين أبو فارس⁽³⁾ الذي يرى أن الأصل في ذبائحهم الحلّ سواء كانوا من رعايا دولة الإسلام أو كانوا من أعدائها المخارين إلى أن يثبت أنها ذبحت مخالفة للطريقة الشرعية. وقال: «ليس المسلم مكلفا بالبحث عما غاب عنه فلا يجب عليه السؤال عن طريقة الذبح». واستشهد بحديث عائشة وقال: «ذبائحهم لا يشترط فيها التسمية لأن مفهومهم للإله مختلف، فهم ينسبون لله الولد، ويقولون ثالث ثلاثة»⁽⁴⁾.

وقال: «وما يقال عن أهل الكتاب أنهم اليوم أصبحوا علمانيين، فإن نسبة العلمانيين قليلة»⁽⁵⁾.

كما رجح محمد الأشقر أن الله لم يكلفنا الاطلاع والتحقيق من وجود التسمية وقال: «إن أهل الكتاب اليوم لا يذبحون لله ولا للمسيح، وإنما يذبحون للحم فقط، والتسمية أمر بعيد كل البعد عن أذهانهم»⁽⁶⁾.

وادي ميزاب. تلقى مبادئ العلوم بمسقط رأسه، ودرس بجامع الزيتونة والمدرسة الخلدونية بتونس، وهناك احتك بالعمل السياسي، وأسهم في تأسيس جمعية العلماء المسلمين الجزائريين. نشر العديد من المقالات في الصحافة الجزائرية، ثم تفرغ للتعليم والوعظ وساند الحركة الإصلاحية ضمن جمعية النهضة بالعطف والفتح بريان. وشارك في العمل السياسي التنظيمي إبان الثورة، وعين عضوا بالمجلس الإسلامي الأعلى بعد الاستقلال، وتولى رئاسة مجلس عمي سعيد، وله آثار فقهية وأدبية وتاريخية مختلفة من خطب وتقارير وتحقيقات ورسائل وفتاوى متعددة.

جمعية التراث: معجم أعلام الإباضية، ترجمة رقم 548، 521/3-529.

(1) محمد الشيخ بالحاج: قياسات من الهدى النبوي، 67-68.

والشيخ محمد بن بابه الشيخ بالحاج (المعروف بالشيخ ابن الشيخ): ولد بالقرارة سنة 1931م. زاول تعلمه بمسقط رأسه، ثم انتقل سنة 1953 إلى تونس للدراسة في جامع الزيتونة، حيث حصل على شهادة العالمية في الحقوق والعلوم الشرعية. يعمل أسنانا للشرعية والفقه المقارن والتاريخ الإسلامي، بمعهد الحياة منذ سنة 1962م. وهو عضو بالمجلس الإسلامي الأعلى. له مشاركات في ملتقيات وطنية ودولية. وطبع سلسلة: "وقل رب زدني علما" في 10 كتب، بعنوانين مختلفين، منها: "القرآن والسنة عند الإباضية"، "عقد التأمين في الشريعة الإسلامية"، "الاستثمار واقتصاد السوق بين الأصالة والعصرية"، "قياسات من الهدى النبوي في أحدث المعاملات".

(2) بيوض: فتاوى الإمام، 593/2-594.

(3) الدكتور محمد عبدالقادر أبو فارس، (1940م-)، رئيس قسم الفقه والتشريع في كلية الشريعة في الجامعة الأردنية، ورئيس مجلس الثقافة والتربية والتعليم لجمعية المركز الإسلامي الخيرية، حصل على دكتوراه في السياسة الشرعية، وله سلسلة مؤلفات في الفقه الإسلامي. (<http://ar.wikipedia.org>)

(4) محمد أبو فارس: حكم اللحوم المستوردة، 64-67.

(5) محمد أبو فارس: المصدر نفسه، 69.

(6) محمد الأشقر: أبحاث اجتهادية، 166-167. وهنا يلاحظ عليه أن هذا الكلام قرينة تغلب الظن بعدم صدور التسمية منهم، وهذا كفيلا بالقول بجرمة ذبائحهم بالنسبة لمن يشترط التسمية في حقهم، وهم الجمهور.

وفي تدخل سيد طنطاوي⁽¹⁾ في الندوة الفقهية الطبية الثامنة بالكويت قال: «الرسول ﷺ سأله بعض الصحابة عن بعض الأطعمة ترد من بلاد غير إسلامية، ولا ندرى أذكر اسم الله عليها أم لا؟ فالرسول ﷺ قال لهم: "اذكروا اسم الله عليها وكلوا". فإذا كان الإنسان لا يعرف أذكر اسم الله على الأطعمة أم لا فعليه أن يذكر اسم الله ويأكل، إنَّ هناك بعض الحيوانات كالبقرة يذبح في الهند وتطحن عظامه، ويؤخذ إلى هولندا لكي يُستخدم في مواد معينة، ففي هذه الحالة ما دام استعمال هذه الأشياء يعود بالمنفعة على المسلم وليس فيها شيء مما حرم الله، ففي هذه الحالة يكون الانتفاع بما ترتب على ذلك من أدوية أو مسن كذا يكون حلالا والحمد لله»⁽²⁾.

وقال محمد الهواري: «والذي نطمئن إليه في هذا الصدد يتلخص فيما يلي: اللحوم المستوردة من البلدان التي غالبية سكانها من أهل الكتاب، وتذبح حيواناتهم المأكولة في المحازر الحديثة، هي لحوم حلال، ولا حرج في أكلها»⁽³⁾.

وأباح البعض ذبائح أهل الكتاب جملة وتفصيلا، من غير نظر إلى طريقة الذبح، ولا إلى التزام السذابح بالدين. قال محمد رشيد رضا: «سئل الأستاذ الإمام المفتي عن قوم من أهل الكتاب (في الترنسفال) يضرّبون رأس الثور بالبلطة، ثم يذبحونه، ولا يسمّون الله، كما يذبحون الشاة بدون تسمية، فأفتى بحلّ ذبيحتهم هذه، فقام بعض أصحاب الأهواء يشنّع على هذه الفتوى في بعض الجرائد، ويعدّ هذه الذبيحة من الموقوذة، ويدّعي الإجماع على حرمة الأكل منها»⁽⁴⁾.

ويحتجّ البعض بما قاله المتقدمون من أنّ الله أباح ذبائح أهل الكتاب وهو يعلم ما يقولون وما يفعلون. قال عبد الله آل محمود: «فإنّ الله سبحانه أحلّ ذبائح أهل الكتاب على الحال الذي كانوا عليها حين

(1) الشيخ محمد سيد طنطاوي (1928م-) حصل على الإجازة العالية من كلية أصول الدين جامعة الأزهر عام 1958م، وعلى دكتوراه في التفسير والحديث من نفس الكلية، عام 1966م وعمل أستاذا بقسم أصول الدين بكلية الدراسات الإسلامية العربية بنين بالقاهرة. ثم عميدا للكلية عام 1985م. وفي عام 1986م عُين مفتيا لجمهورية مصر العربية، ثم في عام 1996م عُين شيخا للأزهر. تفرد بفتاوى حول البنوك والحجاب... وكان بعضها مثار جدل. (<http://www.aljazeera.net>) الأحد 2 شوال 1428 هـ / 14 أكتوبر 2007م.

(2) سيد طنطاوي: ندوة رؤية إسلامية، الكويت، المناقشات، 1057.

ولابدّ من الإشارة إلى أن حديث عائشة لم يرد كما قال طنطاوي عن بلاد غير إسلامية. إنَّما ورد في قوم حديثي عهد بالكفر، أي مسلمين. وإن نصّ الفقهاء على أن أهل الكتاب في حكمهم، إلا أنّ المناط متعلق بالغريبين اليوم، وهل هم أهل كتاب فعلا؟.

قال ابن عبد البر معلقا على الحديث: «ما ذبحه المسلم ولم يعرف هل سمي الله عليه أو لا، أنه لا بأس بأكله، وهو محمول على أنه قد سمي، والمؤمن لا يظن به إلا الخير، وذبيحته وصيده أبدا محمول على السلامة». ابن عبد البر: التمهيد، 299/22.

(3) محمد الهواري: الذبائح والطرق الشرعية في إنجاز الذكاة، (مجلة مجمع الفقه الإسلامي، الدورة العاشرة)، 443.

(4) محمد رشيد رضا: تفسير المنار، 196/6.

التزليل، وما فعلوه من التغيير والتبديل... وهذا التغيير والتبديل واقع منهم زمن الرسول ﷺ وزمن نزول القرآن فلا معنى للاحتجاج به»⁽¹⁾. ويرى أن العلة في الإباحة هي عموم البلوى بكثرة اختلاط المسلمين بهم، وشدة حاجتهم إلى ذبحهم وذبائحهم⁽²⁾. وأن الصحابة فتحوا بلاد فارس والروم، وأكلوا لحومهم، ولم يسألوا عن كيفية ذبحها. وقال: «فهؤلاء الشيوعيون لا يطلق عليهم لقب المشركين»⁽³⁾.

وهو بذلك يحكي ما ذكره صاحب المنار في قوله: «والقرآن لم يحرم طعام الوثنيين، ولا طعام مشركي العرب مطلقاً كما حرم نساءهم، بل حرم ما أهلك به غير الله من ذبائحهم، كما حرم ما كان يأكله بعضهم من الميتة، والدم المسفوح، وحرم لحم الخنزير»⁽⁴⁾.

وخلص إلى الحكم بإباحة اللحوم المستوردة مهما كانت طريقة ذبحها، وقال: «الناس في هذا الزمان - خاصة في بلدان النصارى- قد أحدثوا للذبح عملية مريحة، فهم يصفون ألفاً أو عشرة آلاف دجاجة على سلك كهربائي، فيسلطون عليه تيار الكهرباء، فتموت في لحظة البصر، وهذه عملية غاية في الراحة عند الذبح، وهو عمل مقصود للتذكية عندهم»⁽⁵⁾.

والتأمل هذه الأحكام يتساءل ما الدافع إليها؟... وما هي هذه الحاجة الملحة إلى ذبائح الكفار من أهل الكتاب وغيرهم؟ هل هو نقص اليد العاملة عند المسلمين؟ أم هو انعدام الثروة الحيوانية لديهم؟!

وما الحكمة أن يحرم الله المنخقة على يد المسلم، ويبيحها على يد غيره؟!

ثم إن العلم قد أوضح الكثير من مزايا الذبح، وبين بالمقابل مضارّ القتل بالطرق الأخرى، فما مسدى الاستفادة من هذا العلم في الترجيح؟

والإشكال هو انسياق بعض من عليهم المعتمد في الفتوى في أمثال هذه الرؤى والأحكام.

أوردت رسالة المسجد الصادرة عن وزارة الشؤون الدينية والأوقاف الجزائرية، فتوى مصطفى أحمد الزرقا⁽⁶⁾: «في المذاهب الفقهية من يرى جواز أكل المسلم من لحوم أهل الكتاب ما اعتادوا إمامته من

(1) آل محمود: فصل الخطاب، 13

(2) آل محمود: المصدر نفسه، 51.

(3) آل محمود: المصدر نفسه، 23-24.

(4) محمد رشيد رضا: تفسير المنار، 6/185. ينظر - آل محمود: المصدر السابق، 33-34.

(5) آل محمود: المصدر السابق، 45، 46.

(6) الشيخ مصطفى أحمد الزرقا (1322هـ/1904م - 1420هـ/2000م) من أبرز علماء الفقه في العصر الحديث، ولد بحلب

في سورية. عينته وزارة الأوقاف في الكويت خبيراً للموسوعة الفقهية فيها سنة 1966م. درّس في عدة كليات للشريعة في

سوريا والجامعة الأردنية والخليج. له اجتهادات في كثير من القضايا المعاصرة، مثل: قضايا البنوك، والتلقيح الاصطناعي،

والبيوع الحديثة. حصل على جائزة الملك فيصل العالمية للدراسات الإسلامية عام 1404هـ. من أبرز تآليفه: "المدخل إلى

نظرية الالتزام في الفقه الإسلامي". "أحكام المرأة في الفقه الإسلامي"، "فقه المعاوضات"، "أحكام الوقف في الفقه

الإسلامي"، "الاستصلاح"، "بحوث وفتاوى فقهية معاصرة"... (http://ar.wikipedia.org)

الحيوان المأكول اللحم في الشرع الإسلامي، دون نظر إلى طريقتهم في إمامته، بعد أن تكون هي الطريقة التي يعبثون بها الحيوان لأجل أكله، ولو أنها طريقة غير مقبولة من المسلم، كالوقد (وهو الضرب على الرأس)، وكالخنق، والأدلة الشرعية مبسطة في المراجع المطولة»⁽¹⁾.

ومن هؤلاء القرضاوي في كتابه "الحلال والحرام" فبعد أن ذكر بإباحة أبي الدرداء لما ذبح للكنيسة وقول مالك: "أكرهه ولا أحرمه"، علق عن طرق الذبح في الغرب بقوله: «فما داموا يعتبرون هذا حلالاً مذكّي فهو حل لنا وفق عموم الآية»⁽²⁾.

وذكر الدريني أن محمود شلتوت⁽³⁾ أفنى في تفسيره: «إن اللحوم المستوردة حلال أكلها معلبة أو مثلجة أو مجففة، ما لم نتحقق أنها من المحرم لذاته، وهي الحيوانات التي نصت عليها آية التحريم السابقة، وكل ما وراء ذلك حلال، وإن تحققنا (علمنا) أنه قد أهدل لغير الله، أو لم يذك بالذكاة الشرعية»⁽⁴⁾.

وقال عبد الله بن بية⁽⁵⁾: «كأن الله سبحانه وتعالى قال: حرمت عليكم الميتة، وما أهل لغير الله حراماً إلا إذا كان الأمر يتعلّق بأهل الكتاب»⁽⁶⁾.

وقد بادر بعض العلماء بالرد على من يقول بجواز أكل ما خنقه الكتاني، أو وقّده، أو أهل به لغير الله.

(1) وزارة الشؤون الدينية والأوقاف الجزائرية: رسالة المسجد، 82.

(2) القرضاوي: الحلال والحرام، 56-57.

(3) الشيخ محمود شلتوت (1310-1383هـ / 1893-1963م): فقيه ومفسر مصري، ولد في منية. تخرج بالأزهر سنة 1918م. درّس بالقسم العالي بالقاهرة سنة 1927م. وعمل في الإمامة سنة 1931-1935م. ثم عين وكيلاً لكلية الشريعة. وعضواً في هيئة كبار العلماء سنة 1941م، وجمع اللغة العربية سنة 1946م، ثم شيخاً للأزهر سنة 1958، إلى وفاته. له 26 مؤلفاً مطبوعاً، منها: "التفسير" لم يتم، و"حكم الشريعة في استبدال النقد بالهدى"، و"عنصر الخلود في الإسلام" و"الإسلام والتكافل الاجتماعي"، و"الفتاوى"، و"الإسلام عقيدة وشرعية" و"الإسلام والوجود النبوي". الزركلي: الأعلام، 173/7.

(4) الدريني: بحوث مقارنة، 341/2.

لكن الذي ورد في تفسير محمود شلتوت هو ما نصه: «إن الناظر في هذا لا يرى بدأً من الحكم بأن ذلك التحريم لا يرفع إن كان الحيوان ملكاً لغير المسلم، أو طعاماً له، فإنه لم يهدأ أن يحرم شيء المعنى على طائفة، ثم يباح لها إذا كان لغيرها مع وجود معنى التحريم فيه... نعم جعل الشارع سبحانه عدم إيمانهم بالرسالة مبيحاً لتركهم وما يدينون وإن كان باطلاً في ذاته، وذلك تسامح منه سبحانه قضت به محبة الأمن والاستقرار، وعدم الإكراه في الدين. وهذه مبادئ قررها الإسلام صراحة للجماعة وحفظاً للنظام، أما قول المرجحين للإباحة "إن الله أباح طعام أهل الكتاب للمؤمنين وهو يعلم ما يقولون ويفعلون" فيقابله أنه سبحانه أباحه للمؤمنين وهو أيضاً يعلم ما حرمه عليهم، ويعلم أنهم يعلمونه، ويعلمون أن تحريمه لم يكن لأنه ملك لهم، بل لمعنى متصل به ومتحقق فيه ولا تأثير لصفة المالك عليه». شلتوت: تفسير القرآن، 293 و294.

(5) الدكتور عبد الله بن بية (1935م-): ولد في موريتانيا. أول وزير للشؤون الإسلامية بموريتانيا، وهو حالياً أستاذ في جامعة الملك عبد العزيز في جدة، ونائب رئيس الاتحاد العالمي للعلماء المسلمين. وعضو في رابطة العالم الإسلامي. وهيئة الإعجاز العلمي في القرآن والسنة، والمجلس الأوربي للإفتاء والبحوث. (<http://www.binbayyah.net>)

(6) عبد الله ابن بية: المناقشة في موضوع الذبائح والطرق الشرعية في إنجاز الذكاة، (مجلة مجمع الفقه الإسلامي، السدورة العاشرة)، 610.

قال عبد العزيز بن باز: «قد دلت آية ﴿وَوَطَعَامُ الَّذِينَ أُوتُوا الْكِتَابَ حَلٌّ لَكُمْ﴾ (سورة المائدة: 5) على حلّ طعام أهل الكتاب، والمراد من ذلك ذبائحهم، وهم بذلك ليسوا أعلى من المسلمين، بل هم في هذا الباب كالمسلمين، فإذا علم أنهم يذبحون ذبائحاً يجعل البهيمة في حكم الميتة حرّمت، كما لو فعل ذلك المسلم، للآية: ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ...﴾ الآية (سورة المائدة: 5).

فكلّ ذبيح من مسلم أو كتابي يجعل الذبيحة في حكم المنخنة، أو الموقوذة، أو النطيحة، فهو ذبيح محرّم البهيمة، ويجعلها في عداد الميتات لهذه الآية الكريمة، وهذه آية يخصّ بها عموم قوله تعالى: ﴿وَوَطَعَامُ الَّذِينَ أُوتُوا الْكِتَابَ حَلٌّ لَكُمْ﴾⁽¹⁾.

وقال أبو البصل⁽²⁾: «ولا يعقل أن يحرم الله علينا نوعاً من الحيوان لعلّة وسبب يوجب التحريم، ثمّ يحلّه لنا إذا قدّمه لنا غيرنا، فهذا تناقض لا يقع في الشرع»⁽³⁾.

وردّ المودودي بأنّه إذا أراد المرء تأويل الآية فغاية ما يستطيعه هو أحد التأويلات الأربعة:

1- هذه الآية نسخت آيات النحل والأنعام والبقرة، بل وحتى المائدة، وإذا كان كذلك فقد أباحته ليس مجرد عدم التسمية، لكن أباحته الميتة والخنزير.

2- الآية نسخت أحكام التسمية والتذكية، ولم تنسخ حرمة الميتة والدم. لكن هل هناك دليل على التفريق، بحيث يُنسخ حكم، ويبقى آخر؟

3- الآية فرّقت بين مائدة المسلمين ومائدة أهل الكتاب، بحيث إنّ كلّ القيود المفروضة على مائدة المسلمين معفاة على مائدة أهل الكتاب.

4- لا يحلّ لنا أن نأكل على مائدة أهل الكتاب الخنزير، ويحلّ لنا ما لم يسمّ عليه، ولا دليل نقلياً ولا عقلياً على ذلك⁽⁴⁾.

وقال أحمد الخليلي: «الحرام حرامّ سواء على يد كتابي أو مسلم أو غيرهما، فالمنخنة والموقوذة وأمثالهما محرّمة بالنص، سواء كان الخنزير والوقد بيد مسلم أو بيد كتابي، وهل يُعقل أن يحلّ الله على يد كتابي ما حرّمه على يد المسلم؟»⁽⁵⁾.

لكن هل اليهود اليوم، والنصارى بالخصوص هم الذين قصدهم المولى تبارك وتعالى في الآية؟

(1) اللجنة الدائمة للبحوث العلمية والإفتاء: حكم الذبائح المستوردة، (مجلة البحوث الإسلامية)، 135.

(2) الدكتور عبد الناصر أبو البصل (1964م-): عميد سابق لكلية الشريعة والدراسات الإسلامية في جامعة اليرموك بالأردن، حالياً عميد كلية الشارقة، خبير بمجمع الفقه الإسلامي.

(3) عبد الناصر أبو البصل: حكم استعمال النجاسات والمحرّمات، 14.

(4) المودودي: ذبائح أهل الكتاب، 25-26، نقلاً عن: محمّد أبو فارس: حكم اللحوم المستوردة، 53-54.

(5) أحمد الخليلي: فتاوى الأئمة، 416.

وهل الأصل في ذبائهم الحلّ أم أنّ الظاهر من حالهم يعارض هذا الأصل ويقدم عليه، بناء على القاعدة "إذا تعارض الأصل والظاهر كان الحكم للظاهر"؟⁽¹⁾

يتساءل الغنوشي: «هل الموصوفون بأنهم أهل كتاب من يهود ونصارى - مع ما يتعلّق بهذا الوصف من أحكام هامّة - هم لا يزالون على الوصف المذكور بعد كلّ الذي أدخلته على فكرهم وأساليب حياتهم وقيمهم وأذواقهم ثوراتٌ علمانيّة متلاحقة نقلت الدين والكنيسة من موقع المركز المتحكّم في كلّ شيء في حياة الجماعة إلى موقع الهامش؟»

إنّه منذ ما يزيد على قرنين على الأقلّ تفجّرت في ديار الغرب سلسلة من الثورات أثارت صراعا مريرا بين رجال الدين وأنصار المذاهب العلمانيّة، انتهت بانتصار ساحق لهؤلاء الأخيرين، أفضى إلى كفّ أيدي أهل الكنيسة عن شؤون المجتمع الاقتصاديّة، والسياسيّة والثقافيّة والفتيّة، وكلّ ما يتعلّق بالجمال العام، وفرض عليهم الانزواء في أديرتهم ومؤسساتهم، في انتظار من يأتيهم طالبا مغفرة أو موعظة أو خدمة قبوريّة.

هل هذه الشعوب لا يزال يصدق في حقّها وصف الكنيائيّة، وهو مناط أحكام شريعتنا التي يدور معه وجودا وعندما استمرار عمل تلك الأحكام في حقّهم.. لا مجال للإصرار على النظرة السكونيّة إلى تاريخ عصفت به ثورات علمانيّة شاملة»⁽¹⁾.

والحقّ أنّ الثورة العلمانيّة جعلت أهل الكتاب مختلفون عمّا كانوا عليه قبل ذلك. ولا بدّ لأهل العلم من أمة الإسلام أن يعيدوا النظر فيما طرأ في العالم من أحداث وتغيّرات لتحديد ما ينبغي قوله في هذا المجال. ومن التوقّف عن إعطاء أحكام لا تتماشى والواقع الذي ناله من التغيّر ما حوّلته إلى النقيض.

ولقد أشار صاحب كتاب: (Religion in the modern world) إلى أنّ اتجاه التطوّر السدينيّ في المجتمعات الصناعيّة الغربيّة في تدهور مستمرّ. فالنعميد مثلا في الكنيسة الإنجليكانيّة انحدر من 65 % سنة 1900م إلى 27 % سنة 1993م.

أمّا عدد الذين صرّحوا في بريطانيا أنّهم لا دين لهم فحوالي الثلث، وحوالي 10 % فقط يعتقدون بوجود البعث والحياة بعد الموت، و50 % لا يعتقدون بوجود إله، وهبط عدد المسجّلين في الكنيسة - في بريطانيا دائما - من 22 % سنة 1900م إلى 7 % سنة 1990م⁽²⁾.

وجديرٌ بالذكر أنّ الأحكام الفقهيّة في الكتب المتقدّمة قد تأسّست على مبدأ استصحاب أصل حلّ طعام أهل الكتاب كما وصفهم الله حين نزول القرآن، والواقع اليوم غير ذلك.

يقول محمد الأشقر: «تعلّق الحكم بالبلد بصفة عامّة، على أنّ أهله أهل كتاب فيه ما فيه لأمرين:

(1) الغنوشي: مسألة اللحوم، (المجلة العلمية للمجلس الأوروبي للإفتاء والبحوث)، 31/3-32.

(2) Religion in the modern world; From cathedrals to cults, Oxford university press. 1995. p 278

نقلا عن: الغنوشي: المصدر السابق، 35/3.

1- البلد الواحد كفرنسا مثلا ليس كلّ أهله كتابيين، بل منهم الغرباء القادمون من الشرق ممن يدينون بالوثنية كـبعض الهنود والصينيين، ومعلوم أنّ أهل البلاد العربيّة يتركون في الغالب هذه المهنة التي يعتبرونها حقيرة، ويتعرّض أصحابها للأقذار لهؤلاء القادمين.

2- إنّ كثيرا من أهل تلك البلاد تركوا التمسك بالديانة المسيحيّة، وتحوّلوا إلى لا دينيين، لا يؤمنون بإله ولا كتاب ولا رسول، والسيادة في الغالب هؤلاء⁽¹⁾.

لذلك فهو يرى أنّه إذا جهل الذابح علّق الحكم بغالبية أهل البلد. فإن كان غالب أهله مسلمين أو نصارى، يمكن -على ضعف- اعتباره كما لو كان الذابح معلوم الديانة.

لكنّه استدرك ذلك بالقول إنّ السياسة عادة ما تتعلّب على كثرة أهل البلاد⁽²⁾.

ويرى عبد الله عزّام أنّ الشكّ في الذبيحة الواردة من الغرب يجرّمها، ولو كانت الدولة المصدّرة نصرانيّة، وذلك لأسباب:

1- وجود نسبة غير قليلة لا تؤمن بدين مطلقا، وهؤلاء لا تحلّ ذبائحهم وهم مختلطون بغيرهم.

2- وجود طرق غير شرعية في الذبح، بخاصّة في الطيور.

3- إباحة الكنيسة اليوم للموقوذة والمنخنة.

فبناء على قاعدة "الظنّ المستفاد من الغالب راجح على الظنّ المستفاد من الأصل"، فإنّه لا تحلّ ذبائحهم؛ إذ الأصل أنّهم أهل كتاب، والغالب يخالف ذلك⁽³⁾.

ويذهب عبد الله ابن حميد⁽⁴⁾ إلى أنّ اللحوم المستوردة من بلاد جرت عادة أكثر أهلها أتمّ يذبجون بالخنق أو الصعق أو الوقذ لا شك في تحريمها. وأنّه إذا جهل الأمر ولم يُعلم عن حال أهل تلك البلدان، هل يذبجون بالطريقة الشرعيّة أم لا، فلا شكّ في تحريم ما يرد من تلك البلاد المجهول أمرُ عادتهم في الذبح، تغليبا

(1) محمد الأشقر: أبحاث اجتهادية، 196.

(2) محمد الأشقر: المصدر نفسه.

(3) عبد الله عزّام: الذبائح واللحوم المستوردة، 52-54.

(4) هو الشيخ أبو محمد عبد الله بن محمد بن حميد، من قبيلة بني خالد. (1329هـ/1402م). كف بصره صغيرا، درس

القرآن والفقه والأصول على عدة مشايخ منهم الشيخ محمد بن إبراهيم آل الشيخ، والشيخ صالح بن عبد العزيز آل الشيخ، والشيخ حمد بن فارس... في عام 1357هـ عين قاضيا بالرياض، ثم في منطقة سدير عام 1360م، ثم في بريدة عام 1363م، وبعدها تفرغ للتدريس. وفي عام 1384م عيّن للرياسة العامة للإشراف الديني على المسجد الحرام بمكة المكرمة. وفي عام 1395م أصبح رئيسا لمجلس القضاء الأعلى. وكان رئيس المجمع الفقهي في رابطة العالم الإسلامي في مكة المكرمة، وعضوا في مجلس هيئة كبار العلماء بالمملكة، والمجلس الأعلى العالمي للمساجد في الرابطة، والمؤتمر العالمي لتوجيه الدعوة وإعداد الدعاة. من مؤلفاته: كمال الشريعة وشموها لكل ما يحتاجه البشر، حكم اللحوم المستوردة وذبائح أهل الكتاب، هداية الناسك إلى أهم المناسك... (http://www.buraydahcity.net) شعبان 1424.

لجانِبِ الحَظَرِ؛ لِأَنَّهُ "إِذَا اجْتَمَعَ مَبِيحٌ وَحَاطَرَ غَلَبَ الحَاطِرُ"⁽¹⁾.

وَهُوَ مَا ذَهَبَ إِلَيْهِ الطَّرِيقِيُّ حِينَ قَرَّرَ أَنَّ مَا جُهِلَ حَالُهُ مِنْ ذَبَائِحِ بِلَادِ أَهْلِ الكِتَابِ الأَصْلُ فِيهِ الحَرْمَةُ تَغْلِيْبًا لِجَانِبِ الحَظَرِ، إِلاَّ إِذَا كَانَ الذَّابِحُ كِتَابِيًّا، وَغَلَبَ عَلَيَّ بِلَادَهُ الذَّبِيحَ الشَّرْعِيَّ فَيَعْتَبَرُ حَلَالًا⁽²⁾.

وَهَذَا الحُكْمُ مُتَعَلِّقٌ بِالذَّبَائِحِ؛ فَإِذَا كَانَ بِجَهْوَلِ الحَالِ فَإِنَّ الأَصْلَ التَّحْرِيمُ بِاتِّفَاقٍ، بِنَاءً عَلَيَّ القَوَاعِدِ الشَّرْعِيَّةِ الَّتِي تَقْضِي بِذَلِكَ. وَمِنْهَا قَاعِدَةٌ "إِذَا اشْتَبَهَ مَبَاحٌ بِمَحْرَمٍ أَحَدُهُمَا بِالأَصَالَةِ، وَالأُخْرَى بِالاسْتِثْنَاءِ".

وَقَاعِدَةٌ "إِذَا اجْتَمَعَ مَبِيحٌ وَحَاطِرٌ قَدَّمَ الحَاطِرُ"؛ لِأَنَّهُ أَحْوْطُ وَأَبْعَدُ عَنِ الشَّبَهَةِ.

وَقَدْ دَلَّتِ النُّصُوصُ عَلَيَّ ضَرُورَةِ الِابْتِعَادِ عَنِ مَوَاضِعِ الشَّبَهَاتِ. مِنْهَا: «فَمَنْ اتَّقَى الشَّبَهَاتِ فَقَدْ اسْتَبْرَأَ لِدِينِهِ وَعَرَضَهُ»⁽³⁾، وَ«دَعِ مَا يَرِيكَ إِلَى مَا لَا يَرِيكَ»⁽⁴⁾. وَقَوْلُهُ ﷺ لِلسَّائِلِ: «إِذَا أُرْسِلْتَ كَلْبِكَ فَاقْتُلْ فَكُلْ وَإِذَا أَكَلَ فَلَا تَأْكُلْ فَإِنَّمَا أَمْسَكَهُ عَلَيَّ نَفْسِهِ»⁽⁵⁾.

قَالَ العُثَيْمِيُّ: «أَلَا نَعْلَمُ هَلْ ذَابِحُهُ يَمُنُّ تَحْلَ ذَبِيحَتِهِ أَمْ لَا. وَهُوَ الغَالِبُ عَلَيَّ اللَّحْمِ الوَارِدِ مِنَ الخَارِجِ. فَالأَصْلُ هُنَا التَّحْرِيمُ. لَكِنْ إِنْ وَجَدْتَ قَرَائِنَ تَرَجَّحَ حَلُّهُ عَمَلٌ بِهَا».

وَذَكَرَ مِنَ القَرَائِنِ:

- 1- أَنْ يَكُونَ المُسْتَوْرَدُ مُسْلِمًا ظَاهِرَ العَدَالَةِ، يَقُولُ إِنَّهُ مُذَبَّوحٌ عَلَيَّ الطَّرِيقَةَ الإِسْلَامِيَّةَ، فَيُحْكَمُ بِالحَلِّ.
- 2- أَنْ يَرِدَ مِنْ بِلَادِ أَكْثَرِ أَهْلِهَا يَمُنُّ تَحْلَ ذَبِيحَتِهِمْ فَيُحْكَمُ بِحَلِّ الذَّبِيحَةِ تَبَعًا لِأَكْثَرِ إِلاَّ أَنْ يُعْلَمَ أَنَّ المُتَوَلَّى لِلذَّبِيحِ يَمُنُّ لَا تَحْلَ ذَبِيحَتِهِ.

وَإِذَا كَانَ الحَلُّ مُبَيَّنًا عَلَيَّ القَرَائِنِ، فَالْقَرَائِنُ تَقْوَى وَتَضَعُفُ، وَقَدْ تَكُونُ مُتَرَدِّدَةً بَيْنَ الحَلِّ وَالحَرْمَةِ،

(1) اللّجنة الدائمة للبحوث العلمية والإفتاء: حكم الذبائح المستوردة، (مجلة البحوث الإسلامية)، 130-131.

(2) الطريقي: أحكام الذبائح واللحوم المستوردة، 432.

(3) عن عامر قال: «سمعت النعمان بن بشير يقول سمعت رسول الله ﷺ يقول الحلال بين والحرام بين وبينهما أمور مشبهات لا يعلمها كثير من الناس فمن اتقى الشبهات فقد استبرأ لدينه وعرضه ومن وقع في الشبهات وقع في الحرام، كراع برعى حول الحمى يوشك أن يواقعه، ألا وإن لكل ملك حمى ألا إن حمى الله في أرضه محارمه ألا وإن في الجسد مضغة إذا صلحت صلح الجسد كله وإذا فسدت فسد الجسد كله ألا وهي القلب». البخاري: الصحيح، كتاب الإيمان، باب فضل من استبرأ لدينه، حديث رقم 52، 28/1. مسلم: الصحيح، كتاب المساقاة، باب أخذ الحلال وترك الشبهات، حديث رقم 52، 1219/3.

(4) ابن خزيمة: الصحيح، باب ذكر تحريم الصدقة المفروضة عليه ﷺ، حديث رقم 2348، 59/4. ابن حبان: الصحيح، ذكر الزجر عما يريب المرء في هذا الدنيا الغاية الزائلة، حديث رقم 722، 498/2. الحاكم: المستدرک، كتاب البيوع، حديث رقم 2169، 15/2. قال: الحاكم: «حديث صحيح على شرط الشيخين ولم يخرجاه».

(5) اللّجنة الدائمة للبحوث العلمية والإفتاء: المصدر السابق، 142.

والحديث تقدم تخريجه أعلاه، 171.

فينبغي حينذاك الاحتياط واجتناب الشك⁽¹⁾.

وقال أحمد الخليلي: «إن استوردت اللحوم من بلاد غير إسلامية، فالأصل فيها الحرمة حتى تثبت حليتها بحجة مقبولة شرعا».

واستند في ذلك إلى أن العالم الغربي بعد أن تفتش فيه الإلحاد، وتلاشى منه الوازع الديني، واستخف أهله بجميع قيم الدين، لم يعد عالما كتابيا، بل إلحاديا. وإذا كانت الأكرية ملحدة فلا عبرة بالأقلية. ورد على الاحتجاج بأن اللحوم تستوردها بلدان إسلامية، بأن ذلك لا يعطيها حكم الإباحة، فإن البلاد الإسلامية تصدر إليها الخمر والخزير، ولا يقال إن تصديرها هنا يقتضي حلها⁽²⁾.

ومن فتاوى اللجنة الدائمة: «إذا كان الأمر كما ذكر من اختلاط من يذبحون من أهل الكتاب والوثنيين، وجهلة المسلمين، ولم تتميز ذبائحهم، ولم يدر أذكروا اسم الله عليها أم لا. حرّم على من اختلط عليه حال الذابحين الأكل من ذبائحهم لأن الأصل تحريمهم بما في حكمها من الحيوانات إلا إذا ذكيت ذكاة شرعية»⁽³⁾.

وبناء على الظاهر من حال أهل الكتاب اليوم يرى المودودي أنه يحرم على المسلم أكل لحومهم لأنهم لا يراعون طريقة الذبح الشرعي، ولا يتحرّجون في أكل الميتة والدم ولحم الخنزير، ولا يسمّون على ذبائحهم.

ويقول عن الآية ﴿الْيَوْمَ أُحِلَّ لَكُمْ الطَّيِّبَاتُ وَطَعَامُ الَّذِينَ أُوتُوا الْكِتَابَ حِلٌّ لَكُمْ﴾ (سورة المائدة: 5): «فألفاظ هذه الآية واضحة في الدلالة على أنه ما أبيض لنا أن نأكل من طعام أهل الكتاب إلا ما كان طيبا ذكر عليه اسم الله تعالى. ولا تدل هذه الآية - ولا يمكن أن يستدل بها بحال - على أنه يحل لنا أن نأكل على ما نأكلهم الحيات»⁽⁴⁾.

وباستقراء الطرق المتبعة في مسالخ الغرب تتجلى مجازير عدّة:

ففي مسالخ الطيور يعلّق الدجاج مقلوبا، ويخضع لتيار كهربائي قصد تخديره، وكثيرا ما يتعرض للموت جرّاء ذلك، قبل أن يصل إلى الذبح.

قال الغنوشي ردّا على مداخلة محمد الهواري حول فعالية وسائل التخدير في مجال الطيور، قرّر فيها أن نسبة موت الدجاج بالتخدير لا تتعدى 7%. فردّ الغنوشي: «هي استقراءات ناقصة، فلقد أجرت جمعية

(1) اللجنة الدائمة للبحوث العلمية والإفتاء: حكم الذبائح المستوردة، (مجلة البحوث الإسلامية)، 142، 148-149. وينظر العثيمين: رسالة بتاريخ: 1395/11/10م. نقلًا عن الطريقي: أحكام الذبائح واللحوم المستوردة، 421.

(2) أحمد الخليلي: فتاوى الأئمة، 417.

(3) أحمد الدويش: فتاوى اللجنة الدائمة للبحوث العلمية والإفتاء، 450.

(4) المودودي: ذبائح أهل الكتاب، 26، نقلًا عن: محمد أبو فارس: حكم اللحوم المستوردة، 51.

هولندية إسلامية متخصصة في الرقابة اختبارات عينية أسفرت عن أن نسبة ميتة الدجاج بأثر التخدير قد تصل إلى 90%. وفي الدانمارك وصلت النسبة إلى 60% مما له دلالة واضحة على نقص الاستقراء المتبع⁽¹⁾.

وقد قال محمد الهواري نفسه في موضع آخر: «يطبق مرور التيار لمدة لا تقل عن 4 ثوان، وتؤدي شدة التيار المستعمل إلى توقّف القلب في 90% من الحالات»⁽²⁾.

ويصل الدجاج المعلق إلى سكين يدور بسرعة، فيقطع عنقها. لكن يحدث أن يضطرب الدجاج، أو يرفع رأسه أو يكون قصيرا بحيث لا يصل إلى مستوى السكين فيمرّ دون ذبح، أو لا يصيب السكين موضع الذكاة.

ثم يمرّ الدجاج بعد ذلك في الماء الحارّ لتنتف الريش، وإذا لم يقطع الحلقوم فقد يموت بالغطس في الماء⁽³⁾.

ويبقى السؤال: كيف يتأدى واجب التسمية في الذبح الآلي السريع، ومن يقوم بالتسمية على الذبيحة؟ وهل تكفي تسمية واحدة على أعداد كبيرة؟

وهل يجزئ أن يسمّى غير الذابح؟

وهل بالإمكان استعمال شريط مسجّل يكرّر التسمية على الذبائح؟

يقرّر الفقهاء للتسمية شروطا نذكر منها:

1- يشترط أن تذكر التسمية عند الذبح.

2- أن تكون في الذكاة الاختيارية على الحيوان، وفي الاضطرارية على الآلة أو الجراح.

قال البهوتي: «ويشترط قصد التسمية على ما يذبحه، فلو سُمّي على شاة وذبح غيرها بتلك التسمية، لم تبح الثانية، سواء أرسل الأولى أو ذبحها؛ لأنه لم يقصد الثانية بتلك التسمية، وكذا لو رأى قطيعا فسُمّي وأخذ شاة من القطيع فذبحها بالتسمية الأولى لم تبح»⁽⁴⁾.

وقال ابن قدامة: «وإن سُمّي على سهم ثم ألقاه وأخذ غيره فرمى به لم يباح ما صاده به؛ لأنه لما لم يكن اعتبار التسمية على صيد بعينه اعتبرت على الآلة التي يصيد بها، بخلاف الذبيحة»⁽⁵⁾.

(1) الغنوشي: مسألة اللحوم، (المجلة العلمية للمجلس الأوروبي للإفتاء والبحوث)، 22/3.

(2) محمد الهواري: الذبائح والطرق الشرعية في إنجاز الذكاة، (مجلة مجمع الفقه الإسلامي، الدورة العاشرة)، 443.

(3) العثماني: بحوث في قضايا فقهية معاصرة، 419-420، 426.

Abattage mécanique, (<http://www.eat-halal.canada.com>), 28 juin 2007.

(4) اليهودي: كشف الفناع، 209/6.

(5) ابن قدامة: المغني، 310/9. وينظر - السرخسي: المبسوط، 238/11. الكاساني: بدائع الصنائع، 49/5. ابن قدامة: الكافي،

479/1. العبدري: التاج والإكليل، 219/3. ابن نجيم: البحر الرائق، 191/8. ابن عابدين: حاشية رد المحتار، 395/2.

لكن جاء في البحر الرائق: «جمع العصافير، فذبح واحدة، وتسمى، وذبح أخرى على إثره بتلك التسمية لا تؤكل ولو أمر السكّين عليهم بتسمية واحدة جاز»⁽¹⁾.

3- أن تكون التسمية من الذابح لا من غيره، قال ابن عابدين: «ويشترط كونها من السذابح لا من غيره»⁽²⁾. وقال الكاساني: «لو سُمّيَ غيره والذابح ساكت وهو ناس لا يحلّ»⁽³⁾.

والسؤال من هو الذابح في الجهاز الآلي؟ هل هو من شغل الجهاز وجعله يدور، فيعتبر في ذلك بمثابة الصائد إذا أرسل كلبه أو سهمه؟

وهل تكفي التسمية الواحدة عند تشغيل الجهاز؟

الظاهر من الآية ﴿وَلَا تَأْكُلُوا مِمَّا لَمْ يُذْكَرِ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ﴾ (سورة الأنعام: 121) أن كل حيوان يحتاج إلى تسمية مستقلة⁽⁴⁾.

وقاس العثماني الجهاز الآلي بآلة الصيد حيث لا تجب التسمية عند هلاك الحيوان، وإنما عند إرسال السهم أو الكلب، وقد يفصل بين التسمية والقتل مدة، كما قد يصيد الكلب عدة حيوانات في إرسال واحد. والظاهر أن التسمية الواحدة تكفي لحل جميعها.

لكنه استدرك كلامه بأن ذلك متعلق بالذكاة الاضطرارية، ومسألتنا تتعلق بالذكاة الاختيارية، ولا تقاس حالة الاختيار على حالة الاضطرار، إلا إذا اعتبرنا حاجة إكثار الإنتاج لزيادة المستهلكين، وقلّة الذابحين، وإلى أن الشريعة أسقطت اعتبار تعيين الصيد لمشقتة، والمعهود من الشريعة في مثل ذلك رفع الحرج⁽⁵⁾.

وقال: «في حين أن عندنا بديلا مناسباً للسكّين الدوّار وهو يلبي حاجة الإنتاج في نفس الوقت، وذلك أن يزال السكّين الدوّار عن موضعه في الجهاز، ويقوم في محله أربعة أشخاص مسلمين يتساوبون في قطع حلقوم الدجاج مع ذكر اسم الله تعالى... وهذا أمر اقترحتّه على مذبح كبير في جزيرة دي يونين فعملوا بذلك. وقد دلّت التجربة أن ذلك لم يُنقص من الإنتاج شيئا، وذلك لأن هؤلاء الأشخاص يقطعون حلقوم الدجاج في نفس الوقت الذي كان السكّين الدوّار يقطعه».

وذكر أن اقتراحه قبل أيضا وعُمل به في مدينة دربن في جنوب إفريقيا في مذبح أكبر ينتج ألّوفا من

(1) ابن نجيم: البحر الرائق، 193/8.

(2) ابن عابدين: حاشية رد المختار، 301/6.

(3) الكاساني: بدائع الصنائع، 48/5.

(4) العثماني: بحوث في قضايا فقهية معاصرة، 421.

(5) العثماني: المصدر نفسه، 425-424.

الدجاج يوميًا. وقال: «وما دام هذا البديل متوفرًا فلا تظهر هناك حاجة كبيرة لاستخدام السكين الدوّار، ولقياس الذكاة الاختيارية على الاضطرارية»⁽¹⁾.

وعلى سؤال عن ذبائح تذبح أليًا، ويردّد عامل بجانبها التسمية، أجابت اللجنة الدائمة: «إذا كان هذا العامل مسلمًا، أو يهوديًا، أو نصرانيًا، وهو الذي أدار جهاز الذبح بقصد ذبح هذه الذبائح، وتحريّ التسمية عند مرور السكين جاز أكل ما ذبح»⁽²⁾.

وذهب محمد الأشقر إلى جواز التسمية مرّة واحدة عند تشغيل الجهاز، فإذا توقّف لسبب فعلى الذابح أن يسمّي على المجموعة المتبقية من جديد⁽³⁾.

أمّا عن استعمال المسجّلة فتريّ اللجنة الدائمة عدم الجواز. جاء في الفتوى: «لا تجزئ التسمية بالشريط المسجّل وقت الذبح عن تسمية الذابح نفسه؛ لأنها عبادة توفيقية»⁽⁴⁾.

وقال عبد الله عزّام: «الذبح بجانب مسجّل يرّدّد "باسم الله" لا يجوز؛ لأنه كالصلاة وراء الراديو؛ ولأنّ الذبح عبادة فلا بدّ لها من متعبّد عاقل، والله أعلم»⁽⁵⁾.

لكن يرى يرى بعض المعاصرين جواز ذلك. قال محمد الشيخ بالحاج: «إذا اقترن بعملية التذكية شريط أو اسطوانة تردّد ذكر الله... فنرجو أن يكفي هذا في ذكر اسم الله على الذكاة، بدليل ما قال به بعض العلماء من جواز أن يتولى الذبح إنسان ويسمي له غيره عند ذبحه»⁽⁶⁾.

ومثّل القرضاوي للذين يجتهدون في غفلة عن واقع عصرهم بالذين يحرمون الذبح بالمحزر الآلي ويوجبون الذبح باليد وقال: «وإذا كان المحذور هنا هو عدم التسمية عند كلّ ذبيحة، فيمكن تسجيل شريط يعلّسن التسمية طوال مدّة الذبح. وقد يجوز الاكتفاء بالتسمية عند بدء كلّ مرّة نشغل فيها الآلة كما نسّمّي عند إرسال الكلب أو الصقر أو السهم عند الصيد. على أنّ مذهب الشافعي لا يجعل التسمية شرطًا لصحة الذبح»⁽⁷⁾.

والتأمّل في المسألة يرى أنّ في هذه الطريقة عدّة مثالب ولا يقتصر الأمر فيها على إشكال التسمية لوحده.

فالتخدير قد يقتل الحيوان قبل ذبحه، كما أنّ بعض الدجاج لا يُذبح أصلاً لعدم وصول السكين إلى

(1) العثماني: بحوث في قضايا فقهية معاصرة، 425، 426.

(2) أحمد الدويش: فتاوى اللجنة الدائمة للبحوث العلمية والإفتاء، 382.

(3) محمد الأشقر: أبحاث اجتهادية، 189.

(4) أحمد الدويش: المصدر السابق، 386.

(5) عبد الله عزّام: الذبائح واللحوم المستوردة، 61.

(6) محمد الشيخ بالحاج: قبسات من الهدى النبوي، 70.

(7) القرضاوي: الاجتهاد المعاصر، 64.

موضع الذبيح؛ فلا يموت الحيوان بالذكاة وإتما قد يموت عند غطسه في الماء لتنف الريش. ثم إنَّ البديل الخالي من هذه المخاذير ممكن، وذلك بعدم استخدام الكهرباء، وبإقامة أشخاص يتناوبون على الذبيح بأيديهم، ثمَّ عدم غمس الدجاج في الماء إلا بعد تحقُّق موته. فعنصر الضرورة هنا غير قائم أصلاً. اللهم إلا إذا اعتبرنا نظام الذبيح القائم في الغرب حتمية لا مناص منها ولا يسع المسلمون على طول بلادهم وعرضها إلا ذلك فهنا شيء آخر وكلام آخر قد يطول!

الذبيح الآلي للأنعام:

اليوم تقوم معظم المذابح في الغرب بإثمار الدم. لكنَّها تصرُّ على تدويخ الحيوان قبل الذبيح قصد إراحته⁽¹⁾.

يقول محمد الهواري: «لا تجيز القوانين الغربية ذبيح الحيوانات إلا بعد تخديرها أو تدويخها بطريقة يقبلها القانون»⁽²⁾. والمخذور الأساسي في ذبيح الأنعام بمسآخ الغرب هو هذا التدويخ.

وللتدويخ طرق عدة منها التدويخ بالمسندس الإبري أو بالمسندس ذي الرأس نصف الكروي الذي يحطِّم العظم الجبهي، ويفضي إلى فقدان الوعي. والتدويخ بالصدمة الكهربائية، وبغاز ثاني أكسيد الفحم، والخنق بالطريقة الإنجليزية: وذلك بحرق جدار الصدر، بين الضلعين الرابع والخامس، ونفخ الصدر من خلال الثقب، فيختنق الحيوان.

والإشكال الفقهي في هذه الممارسات هو هل يجوز تدويخ الحيوان قبل ذبحه؟ وهل يموت بذلك التدويخ؟

يذكر الخبراء أنَّ التدويخ يخفِّف الألم، لكن العلم الحديث اليوم يؤكد أنَّ الذبيح بالطريقة الشرعية أحسن طريقة تجنَّب الحيوان الإحساس بالألم⁽³⁾. وعلى النقيض من ذلك فإنَّ التدويخ يسبِّب زيادة الألم للحيوان. وقد نهى الرسول ﷺ عن تعذيب الحيوان، وأمر بالإحسان في قتله.

فهل يسبِّب التدويخ موت الحيوان قبل أن يصل إلى الذبيح؟

يدَّعي الخبراء أنَّه لا يسبِّب الموت بل يُفقد الوعي، ويُعَدِّم الإحساس بالألم. لكنَّه ادَّعاء في محلِّ نظر، إذ لا يُعَدُّ أن يموت الحيوان بأسباب التدويخ تلك.

يؤكد الهواري أنَّ التدويخ بالمسندس والصعق لا يقتل الحيوان، ويقول: «وقد كنت عضواً في لجنة

(1) ينظر - محمد الهواري: الذبائح والطرق الشرعية في إنجاز الذكاة، (مجلة مجمع الفقه الإسلامي، الدورة العاشرة)، 409-

413. العثماني: بحوث في قضايا فقهية معاصرة، 429-430.

(2) محمد الهواري: المصدر السابق، 407.

(3) ينظر أعلاه 140-141.

مكوّنة من أطباء بيطريين يمثلون بلدان السوق الأوروبية المشتركة، وأجرينا تجارب في مدينة جامبلو (Gembloux) ببلجيكا على عجول جرى تدويجها بالمسدسّ الواصل، وثبت لنا أن قلب الحيوان استمرّ في النبض لأكثر من 10 دقائق، ثم جرى ذبحه، فانهار الدم منه بشدّة».

وذكر تجربة على خروفين أحدهما بالغ وزن 35 كغ، والآخر فطيم وزنه 18 كغ، أخضعا لتيار بكمون 300 فولط، وشدّة 1.25 أمبير لثلاث ثوان، وعاد الحيوانان بعد التدويج إلى الوضع الطبيعي⁽¹⁾.

وبالمقابل ذكر العثمانيّ أنّ المشرف على عمليّات الذبح أكّد له خلال زيارته لمسلخ بمدينة ترويت الأمريكية أنّ التدويج قد يقتل الحيوان قبل ذبحه. ذلك أنّ تدويج الحيوانات يقع على التعاقب، كما يقع الذبح على التعاقب أيضا، فلا يُعدّ أن يموت بعضها عند كثرة الحيوانات، قبل أن يصل إلى مرحلة قطع الأوداج. وليس ثمة طريقة للتأكد من بقاء الحيوان حيّا حتى ذبحه.

وقال العثمانيّ: «ولم أستطع أن أتأكد من مدى صحّة ما ادّعاه، لكن ما رأيته جعلني أشكّ في ادّعاء أنّ التدويج لا يسبّب موت الحيوان. ولم يكن هناك ما يُبعد احتمال أن تموت بعض الحيوانات على الأقلّ بهذه الصدمة العنيفة. وأمّا الصدمة الكهربائية فقد اعترف بعض الخبراء بأنّها توقف حركة القلب في بعض الحالات، وكذلك الغاز إذا تجاوز نسبة معلومة يمكن أن يسبّب الموت»⁽²⁾.

وأما الهواري فيقول: «فالصرع الكهربائيّ المذكور إنّما هو عملية تهدف إلى تدويج الحيسوان وإزالة وعيه، وليس إلى قتله. ثمّ يجري فيما بعد ذبح الحيوان في المجازر الحديثة، والحيوان لا يزال حيّا، وقلبه ينبض بشدّة. وهذه مشاهدات رأيناها في كثير من المجازر التي عايناها، وأيديها تجارب الطب البيطري بدون أدنى شكّ، ولم نعد نجد في المجازر الحديثة أيّ صورة من الطرق القديمة الموصوفة في قتل الحيوان قبل أن يتمّ ذبحه»⁽³⁾.

لكنه ذكر في نفس المقال، في معرض حديثه عن الصعق بالكهرباء بالنسبة لذبح الدجاج: «تؤدّي شدّة التيار المستعمل إلى توقّف القلب في 90% من الحالات دون أن يؤثر ذلك بشكل ملحوظ على نزيف الدم بعد الذبح»⁽⁴⁾.

ومعلوم أنّ نزيف الدم إنّما يتمّ بدفع القلب إياه إلى الخارج. فإذا توقّف القلب فإنّ التّريف سيخفّ حتما.

(1) محمد الهواري: الذبائح والطرق الشرعية في إنجاز الذكاة، (مجلة مجمع الفقه الإسلامي، الدورة العاشرة)، 439.

الملاحظ أنّ العينة لا تكفي لتعميم الحكم، وبجرّد الملاحظة لا يثبت شيئا. إذ لا بدّ من الاستقراء، والوضع في الحسبان كل العوامل المؤثرة.

(2) العثماني: بحوث في قضايا فقهية معاصرة، 431-432.

(3) محمد الهواري: المصدر السابق، 443.

(4) محمد الهواري: المصدر السابق، 411.

كما أنه قال عند كلامه عن استعمال غاز CO₂ في التدويخ: «ولا يؤدي هذا إلى توقّف القلب إلا في حالات نادرة». وهذا على خلاف قوله: «و لم نعد نجد أيّ صورة في قتل الحيوان قبل ذبحه»⁽¹⁾.

هذا بالإضافة إلى الطريقة الأخيرة التي أوردتها وهي الخنق بالطريقة الإنجليزية، حيث قال: «وهذا الاحتناق يحول دون نزيف الدم»⁽²⁾.

فإذن لا يزال الأمر يحتاج إلى عناية أكبر وتدقيق أفضل؛ للوقوف على الحقيقة التي عليها تُبنى أحكام شريعتنا، التي تُعبّدنا بها.

وما دام احتمال الموت بالتدويخ قائما فإنّ الحكم هو عدم جواز استخدام هذه الطرق؛ عملا بالأصل الذي هو حرمة اللحوم حتى يثبت حلّها بيقين.

وحدير بالذكر أن اليهود لا يقبلون بالتدويخ مطلقا، مهما كانت الطريقة⁽³⁾.

يقول الهواري: «معظم الهيئات الإسلامية في الغرب -على خلاف الطوائف اليهودية- قبلت أو أذعنت إلى الأمر بتدويخ الحيوان، بشرط ألا يؤثر ذلك على حياته، وأن يتمّ ذبحه مباشرة بعد التدويخ... أمّا الهيئات اليهودية فلا تزال ترفض بشدّة أيّ تدويخ مسبق للحيوان»⁽⁴⁾.

وما انتهجه اليهود لأنفسهم أسلم وأدعى للاحتياط وأبلغ في سدّ الذرائع، بالخصوص إزاء عالم غسربي يتّجه أكثر فأكثر نحو الربح الماديّ على حساب كثير من المبادئ والقيم. والذبح -كما هو معلوم- من الأمور التعبدية، والأمور التعبدية يجري فيها الاحتياط، لا التساهل⁽⁵⁾.

وقد أدى تمسك اليهود بأساليبهم في الذبح، وحرصهم على خلوّ أطعمتهم ممّا هو محظور عليهم إلى أن يفرضوا أنفسهم في كلّ بلد يعيشون فيه غربا أو شرقا. «واستطاع المقيمون منهم في أمريكا وأوروبا أن يجعلوا هذه الدول تستثيهم من نظام الذبح بها. أمّا المسلمون فنجد بعضهم، ومن باب التشبه بالغربيين، أو انطلاقا من حالة تقليد الأضعف للأقوى، يصدّقون مبررات الغربيين للتحوّل إلى أساليبهم في الذبح. كما أنّ المسلمين المقيمين في الدول الغربية يعانون في سبيل السماح لهم بالذبح طبقا لأحكام الشريعة الإسلامية»⁽⁶⁾.

ولدى اليهود مذابح خاصة وعمالّ يذبحون وفق تعاليم شريعتهم. وتراقب الذبائح باستمرار من طرف راهب متخصص يدعى: (Schochet) يتلقّى تكويننا خاصا لهذا الغرض، ويقوم بفحص الذبيحة في عدّة

(1) محمد الهواري: الذبائح والطرق الشرعية في إنحاز الذكاة، (مجلة مجمع الفقه الإسلامي، الدورة العاشرة)، 412.

(2) محمد الهواري: المصدر نفسه، 413.

(3) العثماني: بحوث في قضايا فقهية معاصرة، 432.

(4) محمد الهواري: المصدر السابق، 424.

(5) إبراهيم السلقيني: المناقشة في موضوع الذبائح والطرق الشرعية في إنحاز الذكاة، (مجلة مجمع الفقه الإسلامي، الدورة العاشرة)، 618.

(6) محمد الرزاز: ذبح الحيوانات وسلامة اللحوم، (مجلة رابطة العالم الإسلامي بمكة)، 75.

نقاط من الجسم، ثم يحدّد المقبولة شرعاً، ويوجّه الباقي لغير اليهود.

وللحصول على لحم حلال لديهم (Cachère) أو (Kocher). يتبع اليهود طرقاً صارمة في كل المراحل ابتداءً بالذبح وانتهاءً بوصول اللحم إلى المستهلك⁽¹⁾.

يقول أحمد الخليلي: «من أجل التزام اليهود بالطريقة الصحيحة في التذكية إلى وقتنا هذا رأينا بعض مشايخنا يُوصون التلاميذ الوافدين إلى بلاد الغرب إن لم يجدوا جزّارين مسلمين، ألا يشتروا اللحم إلا من الجزّارين اليهود. ومن الذين كانوا يحرصون على ذلك شيخنا الإمام أبو إسحاق إبراهيم اطفيش⁽²⁾ رحمه الله تعالى»⁽³⁾.

ويجرتنا الموضوع إلى الحديث عن حال المسلمين في الغرب إزاء الذبائح؛ فبقدر ما ثبت حرص اليهود وتمسكهم بمبادئهم وتنظيماتهم الدينيّة، والتفافهم حولها، بقدر ما بيّن الواقع تسيّب المسلمين وتشردّمهم، وعدم اعتنائهم الجادّ بمسألة الذبائح.

يذكر الهوّاري أنّ بعض الدول الغربيّة التي اعترفت بالإسلام أجازت أن يذبح المسلمون على طريقتهم الشرعيّة في المجازر المرخّصة وبدون تدويخ مسبق⁽⁴⁾.

لكن الواقع يعرض مأس في هذا المجال.

فالذباحون لقتلهم لا يغطّون السوق بكاملها. والذبح لا يتمّ إلا في مسالخ حكوميّة، تُذبح فيها الأنعام ثم تُترك في نفس المبرّدات التي تكدّس فيها اللحوم الأخرى، من غير عزلٍ واضح.

وميزة اللحم الحلال التي أعطته قيمة اقتصادية، أغرى البعض بالغشّ والاحتيال. حتى غدا من العسير الوثوق بمصداقيّة الشهادات التي ترفق باللحوم المستوردة إلى البلاد الإسلاميّة، أو الموجودة في الأسواق الغربيّة.⁽⁵⁾

وتواترت قصص في الموضوع، ووجد بعض الناس دجاجاً لا أثر للذبح فيه، كُتب على غلافه "حلال".

(1) ينظر - Zeev Greenwald: Guide des lois illustrées, 20-22.

Un petit souper cachère ou halal? (<http://www.stormfront.org>), 06 décembre 2006.

(www.Stormfront.org), (www.mk.ca).

(2) الشيخ أبو إسحاق إبراهيم بن محمد اطفيش (1305هـ/1886م - 1385هـ/1965م) عالم محقق. ولد في بني يزقن، بوادي ميزاب. تتلمذ على يد عمه القطب اطفيش، ودرس في تونس ثم استقر بالقاهرة. وشارك في تأسيس جمعية الهداية. وأسهم في النشاط السياسي ضد المستعمر الفرنسي. أصدر بمصر مجلة "المنهاج". وألف عدة كتب، منها: "الدعاية إلى سبيل المؤمنين". وحقق وطبع الكثير من الأمهات، منها: "شامل الأصل والفرع للقطب"، و"تحفة الأعيان للسالمي"... واشترك في تحقيق "أحكام القرآن" للقرطبي. وكان مرجعاً هاماً في الفتوى.

جمعية التراث: معجم أعلام الإباضية، ترجمة رقم 37، 44/2-48.

(3) أحمد الخليلي: فتاوى الأطعمة، 285.

(4) محمد الهوّاري: الذبائح والطرق الشرعيّة في إنجاز الذكاة، (مجلة مجمع الفقه الإسلامي، الدورة العاشرة)، 407/1.

(5) ينظر - العثماني: بحوث في قضايا فقهية معاصرة، 434.

يقول أحمد الخليلي: «وقد جاء أحد هؤلاء إلي وأراني الدجاجة وغلافها والشهادة المطبوعة عليه»⁽¹⁾ وراجحت قصّة السمك الذي كتب على علبته: "مذبوح على الطريقة الإسلامية"⁽²⁾. وذكر عزّام أنّه اكتشفت في أمانة العاصمة الأردنيّة بعمّان، عند شركة استيراد، ملصقات جاهزة مكتوب عليها: "مذبوح على الطريقة الإسلامية"، لتلصقها على علب اللحم فور وصولها وقال: «ولقد جاء إلى وزارة الأوقاف الأردنيّة - وأنا فيها - علبه لحم مكتوب عليها "مذبوح على الطريقة الإسلامية"، "لحم بقر صاف 100%". وفي الجهة المقابلة باللغة الألمانيّة أنّها تحتوي على نسبة من شحم الخنزير»⁽³⁾. وإذا كان الدافع إلى ذلك هو التساهل من قبل المسلمين، فإنّ الجشع والتسابق للربح السريع يُعتبر أوّل حافز يدفع بتلك البلدان إلى استغلال الناس ولو على حساب دينهم، ولا بدّ من التنبّه لذلك.

يتلخّص ممّا سبق ما يلي:

1- إنّ معظم شعوب الدول الغربيّة النصرانيّة واليهوديّة قد تخلّت عن الدين، ولم يبق عندهم أيّ سلطان على حياة الناس العقديّة والعملية، إلّا من انضمّ من اليهود إلى التجمّعات الدينيّة اليهوديّة، وانضوى تحت شعار الحلال اليهودي (Kocher).

أمّا الباقي فإنّ ديدنهم المادّة وتعظيمُ المنفعة، والسعي لتسهيل الحياة، والتسابق في السيطرة على السوق؛ بعيدًا عن كلّ قيد دينيٍّ أو خلقيّ. ولم يعد اليوم سهلاً معرفة ديانة الذابح لكثرة العلمانيّين. فلا يحصل اليقين بكون الذابح من أهل الكتاب.

جاء في مقال اللحوم المستوردة عن اللجنة الدائمة: «في الغرب كثرت الانحرافات، وانتشرت المذاهب المعارضة لكلّ الديانات، إلّا قليلون من رجال الدين البعيدين عن الذبح والذبايح»⁽⁴⁾.

2- ذبايح الغرب لا يؤمن أن تكون موقودة أو منخقة؛ لما تواتر من أنّ هذه الدول تستعمل وسائل التخدير بالصعق والمسدّس والغاز ممّا قد يؤدّي إلى موت الحيوان قبل ذبحه.

3- احتمال عدم ذكر اسم الله على الذبايح في المجازر الآليّة.

4- تحقّق التزوير في الشهادات التي تلصق بأغلفة اللحوم في مرّات كثيرة جدًّا⁽⁵⁾.

فلا يجوز - بناء على ذلك - للمسلم أن يأكل من اللحوم التي ترد من الغرب، أو توجد في أسواقه، ما لم يتيقّن أو يغلب على ظنه أنّها ذكّيت ذكاة شرعيّة.

جاء في فتوى اللجنة الدائمة بعد أن استعرضت تقارير الخبراء في الموضوع: «مما تقدّم في بيان كيفيّة

(1) أحمد الخليلي: فتاوى الأئمة، 279.

(2) محمد الأشقر: أبحاث اجتهادية، 203.

(3) عبد الله عزّام: الذبايح واللحوم المستوردة، 58.

(4) اللجنة الدائمة للبحوث العلميّة والإفتاء: حكم الذبايح المستوردة، (مجلة البحوث الإسلاميّة)، 163.

(5) أحمد الخليلي: المصدر السابق، 278-279. عثمان: بحوث في قضايا فقهية معاصرة، 433-434.

الذبح وديانة الذابحين يتبين أنّ ما ذكر في كتب وزارة التجارة والصناعة إلى الرئاسة لا يقوى على بعث الاطمئنان في النفس إلى أنّ الذبائح المستوردة يحلّ الأكل منها، بل يبقى الشكّ على الأقلّ يساور النفوس في موافقة ذبحها للطريقة الإسلاميّة، والأصل المنع، وعلى هذا لا بدّ من البحث عن طريق حلّ المشكلة»⁽¹⁾.

وجاء في المجلس الأوروبي في دورته الثالثة في موضوع "الحكم الشرعي في لحوم الأنعام والدجاج المعروضة في الأسواق والمطاعم الأوروبيّة": «وبعد استعراض طرائق الذبح المتبعة وما يتضمنه الكثير منها من مخالفات شرعيّة تؤدي إلى موت عدد غير قليل من الحيوانات لاسيما الدجاج، فقد قرّر المجلس عدم جواز تناول لحوم الدجاج والأبقار، بخلاف الأغنام والعجول الصغيرة، فإنّ طريقة ذبحها لا تتناقى مع شروط الذكاة الشرعيّة في بعض البلدان».

هذا ويوصي المجلس أن يتخذ المسلمون في ديار الغرب مذابح خاصّة بهم حتى ترتاح ضمائرهم، ويحافظوا على شخصيّتهم الدينيّة والحضاريّة»⁽²⁾.

وهو الموقف الذي اعتمده المجلس الأعلى العالمي للمساجد في مكّة المكرّمة في دورته الرابعة⁽³⁾.

وفي مداخلة للغنوشي يقول: «الاكتفاء بالوصفات الجاهزة كما سجّلتها دواوين الفقه، وتخيّر بعضها لتزليله على واقع مختلف بالكامل، لا يكون أصحاب تلك الوصفات قد تصوّروا حتى مجرد التصوّر حصوله، فغالب ما تكون جدواه العلاجيّة محدودة، إن لم تكن مثار مضاعفات مرضيّة خطيرة قد تأتي على الكيان جملة. وذلك للأسف هو واقع الحال في مسألة الذبائح التي طالما شغلت الأقلّيّة المسلمة في الغرب، ما يحلّ منها وما يحرم»⁽⁴⁾.

ويرى أنّ السير قدما في هذا المنهج بدعوى التيسير سيؤدي إلى إسقاط موضوع التذكية جملة، وتجريده من كلّ المعاني الدينيّة، وتحويله إلى معاملة عاديّة يكفي فيها أن تزهرق روح الحيوان ولو بليّ الرقبة، مسادام الذابح كتابيا، «كما هو الرأي المنقول عن ابن عربي، والذي طارت به الركبان في هذا العصر، مع ما وصف به هذا الرأي من شذوذ»⁽⁵⁾.

ثمّ ينعي على الذين يسعون إلى علمنة التذكية، وإهدار أبعادها الدينيّة، بحيث لا يبقى لها معنى سوى المعنى السليبيّ المتمثّل في حظر ما ذبح على النصب. «وما أحد يفعل ذلك في غرب يزداد علمنة».

مع أنّ الآيات -بالخصوص في سورة الأنعام، التي وردت في شأن الذبائح واللحوم- بلغت دلالتها حدّ اليقين، في ربط موضوع التذكية بالعقيدة والإيمان⁽⁶⁾.

(1) اللجنة الدائمة للبحوث العلمية والإفتاء: حكم الذبائح المستوردة، (مجلة البحوث الإسلاميّة)، 185.

(2) المجلس الأوروبي للإفتاء: قرارات المجلس، 23، 157.

(3) أحمد الخليلي: فتاوى الأئمة، 274.

(4) الغنوشي: مسألة اللحوم، (المجلة العلمية للمجلس الأوروبي للإفتاء والبحوث)، 18/3.

(5) الغنوشي: المصدر نفسه، 18/3.

(6) الغنوشي: المصدر نفسه، 19/3.

خلاصة القول في طعام أهل الكتاب:

إن الأصل في ذبيحة المسلم الحلال حلالاً على الصلاح، لذلك فإن ما يباع في أسواق المسلمين من ذبائحهم حلالاً، ولا يجب السؤال عن كيفية ذبحها، إذ لا يُظنّ بالمسلم إلا أنه يذبح وفق شروط الشريعة. وهو الأمر المستفاد من قوله ﷺ في حديث عائشة: «سموا عليه أنتم وكلوه»⁽¹⁾.

لكن إذا خالف ظاهر حال المسلم هذا الأصل فإن الحكم حينها يكون للظاهر لا للأصل.

فالمسلم إذا ارتد عن إسلامه لم يُغن عنه اسمه ولا نسبه، ولم يعط أحكام المسلمين في أكل ذبيحته⁽²⁾.

أما ما يرد من اللحوم من بلاد أجنبية من غير المسلمين، فإن كان الذابحون أهل كتاب ويلتزمون بطرق الذكاة الشرعية، وكان اللحم من بهائم محللة فالأصل فيه الحلال. وحكمه حكم ما ذبحه المسلم بمقتضى الآية الكريمة: ﴿وَأَطْعَمُوا الَّذِينَ آتَوْا الْكِتَابَ حِلًّا لَكُمْ وَأَطْعَمُوا حِلًّا لَهُمْ﴾ (سورة المائدة: 5)، وهذا هو شأن لحوم اليهود الملتزمين بالطرق الشرعية عندهم في الذبح، والذين يطلقون على لحومهم اسم "كاشير".

ففي عام 1964م صدر في فرنسا القرار 64-334⁽³⁾ القاضي بالسماح للتجمعات اليهودية بإجراء الذبح الشرعي.

ويقوم بالذبح ذابح شرعي مؤهل (Shohet)، ويتم اعتماده من قبل لجنة الرهبان اليهودية ووزارة الفلاحة، وتمنح له شهادة من إمضاء المجلس اليهودي (Kabbala)، تحوّل له العمل في المذابح، على أن تُسحب منه مؤقتاً إذا ارتكب أخطاء في الذبح، وتُسحب منه نهائياً إذا ثبت عليه اشرف خلقي.

وعلى المذابح مهما كان متمرساً مراجعة التعليمات الدينية للذبح دورياً.

ويرتكز الذبح الشرعي اليهودي (Shehita) على مراحل أربعة:

1- الفحص قبل الذبح.

2- تحريم تدويخ الحيوان؛ والتدويخ بأي طريقة كانت يجعل الذبيحة محرمة (Nevela).

3- قطع الأوداج بمحدد في الرقبة.

4- فحص الذبيحة بعد الذبح (Bediqua) فحصاً دقيقاً يشمل الجثة والأحشاء الداخلية.

فإذا وجد أن الذبح لم يتم وفق التعاليم الشرعية (Halakha) فإنه لا يكون حلالاً (Kocher) ولا يستهلك من قبل اليهود الملتزمين.

ثم تأتي بعد ذلك طقوس واجبة مثل تمليح الذبيحة (Meli'ha) أو شيّها (Tsiya) قبل استهلاكها.

(1) تقدم تخريجه أعلاه، 27.

(2) أحمد الخليلي: فتاوى الأطعمة، 280. أحمد الدويش: فتاوى اللجنة الدائمة للبحوث العلمية والإفتاء، 365-368.

(3) Decret n°: 64-334 du 16 avril 1964.

ومن شروطهم الصارمة أن يكون الذابح ممن يلتزم بتعاليم الشريعة اليهودية.
وهذه الطريقة معترف بها قانونيا في فرنسا⁽¹⁾.

ونظرا لهذا الحرص المسجل من طرف اليهود في ذبائحهم كما هو معروف عنهم اليوم، فإنه يحصل الاطمئنان على حلها للمسلمين مصداقا للآية الكريمة.

أما إذا كان القطر الذي صدر منه اللحم ملحدا أو لا دينيا قد تلاشت العقيدة من نفوس أبنائه كما هو الشأن اليوم في بلاد الغرب؛ فلا بدّ من تمحيص المسألة، والوقوف طويلا من أجل استظهار الحق، ولا يكفي الحكم بأصل الحل⁽²⁾، ويكون الاستدلال بعموم الآية استدلالا بعيدا لأمر:

1- لا يكفي في إعطاء أحد حكم أهل الكتاب ما لم يكن على عقيدة تقوم على الإيمان بكتابه. فأهل الكتاب في الأصل يتميِّزون عن سائر الكفار بفضل عقيدتهم، وإيمانهم بوجود الله والرسول والكتب السماوية، والذين لا يعتقدون رأسا بوجود الله، ولا بإرسال الرسل وإنزال الكتب، لا يسوغ أن يُعتسروا من أهل الكتاب⁽³⁾.

والأمم الغربية اليوم قد فقدت سوادها الأعظم هذا الإيمان، واستولى عليها الإلحاد، وإن بقيت باقية من الدين فهي محصورة بين جدران الكنائس ومجمّدة في طقوس محدودة لا تنزل إلى مجالات الحياة، خصوصا بعد أن عصفت بالغرب تيارات العلمانية التي قلّصت من نفوذ الدين في حياة الناس.

فمنذ وقع صلح وستفاليا عام 1648م⁽⁴⁾ وُلدت في أوروبا -التي كانت مسيحية- دولٌ لا دينية تقسوم فلسفتها على الحكم باسم الشعب لا باسم الله، وعلى الحريات الشخصية بدلا من التقيد بالدين، وعلى الدساتير الوضعية بدل قرارات الكنيسة.

والعلمانية ترجمة للكلمة الإنكليزية (Secularism) التي تعني إقصاء الدين والمعتقدات الدينية عن أمور الحياة⁽⁵⁾.

(1) Zeev Greenwald: Guide des lois illustrées, 26-28.

Jacques clairand: communauté online (<http://www.col.fr>).

David Levy: L'abattage rituel juif: respect des animaux, (<http://www.col.fr>), 16 avril 2007.

(2) أحمد الخليلي: فتاوى الأئمة، 271.

(3) العثماني: بحوث في قضايا فقهية معاصرة، 415.

(4) صلح وستفاليا نسبة إلى منطقة وستفاليا الواقعة غرب ألمانيا حيث شارك فيه 121 مندوبا من ممثلي الحكومات الأوروبية، وقد أُنمى الصلح حروبا ضارية دامت ثلاثين عاما (1618م-1648م) بين الكنيسة وأنصار العلمانية بأوروبا، وأسس "الدولة القومية الحديثة" أي الدولة العلمانية.

عبد الوهاب المسيري: العلمانية، موقع: (<http://www.islamonline.net>)، منتدى الأيام، 2007.

صلح وستفاليا (<http://www.alibabaa.com>) 24 أكتوبر 2006.

وينظر - (www.dw.world.com).

(5) ويكيبيديا، الموسوعة الحرة: مصطلح "علمانية"، (www.wikipédia.org)، 11 أبريل 2007.

وتعرفها بعض المصادر بفصل الدين عن الدولة، لكن المدلول الكامل للعلمانية هو فصل الدين عن الحياة عموماً ونفيّه عن مجالاتها السياسية والاقتصادية والاجتماعية والفكرية⁽¹⁾.

ولئن كان ظهور العلمانية في أوروبا ردّاً فعل حتمياً لطغيان رجال الكنيسة واستغلال سلطتهم الدينية للهيمنة على الشعوب ونهب الثروات، ونتيجة للصراع المرير الذي قام بين أهل العلم ورجال السدين المسيحيين، وانتهى بقتل العلماء، وإقامة محاكم التفتيش لملاحقة حملة الأفكار المخالفة للكنيسة، وتحريق المكتشفين وتشريدهم⁽²⁾، فإنها تركت في أوروبا عموماً بصمات أثّرت على كل مناحي الحياة. إذ نزعّت عنها قيود الدين وحصرتها في الكنائس والأديرة.

وبعد أن قامت الثورة الكبرى في فرنسا عام 1789م تحت شعار "الحرية والمساواة والإخاء" تنامي العداء للكنيسة وللأديان عموماً، فخلّت الجمعيات الدينية، وسرّح الرهبان، وصادرت أموال الكنائس، وحورب الدين علناً⁽³⁾.

وسرعان ما توسّعت العلمانية، فقد كانت محصورة في المجالين الاقتصادي والسياسي حين كانت هناك بقايا قيم مسيحية؛ لكن مع التغلغل الشديد للدولة ومؤسساتها في الحياة اليومية للفرد، انفسدت الدولة بتشكيل رؤية شاملة لحياة الإنسان بعيداً عن الغيبات، وسيطر الفكر النفعي تدريجياً على جوانب الحياة، وأصبحت زيادة الإنتاج هي الهدف النهائي من الوجود في الكون.

واستندت "مرحلة التحديث" إلى رؤية فلسفية تؤمن بشكل مطلق بالمادية، وتتبنى العلم والتكنولوجيا المنفصلين عن المبادئ والقيم. وتزايد الفكر النفعي وتعمّقت آثاره على كافة الأصعدة، واتجه السلوك العام نحو الاستهلاكية الشرهة. وغدا الاستهلاك هو المقصد، تحركه اللذة وتعظيم المنفعة. ومن ثمة تولدت العولمة بكل ما تحمله من آثار معروفة اليوم⁽⁴⁾.

وكان قطاع إنتاج اللحوم من أهم القطاعات التي مسّها هذا التغيير، فأصبح الذبح صناعة قتمّ بتحقيق الأرباح بعيداً عن التقيد بأي دين. ودخلت الآلات في المسالخ لتسريع عملية الإنتاج. ولم تعد تلك السدول قتمّ بالضوابط الشرعية في الذبح؛ بل على النقيض روّجت للأراجيف التي يبشّها أعداء الأديان باسم جمعيات

(1) يقول القرضاوي: «والترجمة الصحيحة للكلمة هي: "الادينية" أو "الدنيوية" لا بمعنى ما يقابل الأخروية فحسب، بل بمعنى أخص وهو ما لا صلة له بالدين». الإسلام والعلمانية، 48.

(2) يقول القرضاوي: «والدين والعلم في مفهوم الإنسان الغربي متضادان متعارضان، فما يكون دينياً لا يكون علمياً وما يكون علمياً لا يكون دينياً، فالعلم والعقل يقعان في مقابل الدين، والعلمانية والعقلانية في الصف المضاد للدين». القرضاوي: المصدر نفسه، 49.

(3) بندر بن محمد الرياح: العلمانية أسباب ظهورها، آثارها وعوامل انتقالها إلى العالم الإسلامي 5-12. موقع: مكتبة صيد الفوائد الإسلامية، (<http://www.saaaid.net>) 22 محرم 1428هـ.

(4) عبد الوهاب المسوري، (إسلام أون لاين نت).

الرفق بالحيوان فأصبحت تنظر إلى طرق الذبح الشرعي على أنها طرقٌ وحشية ينبغي أن تزول، وشاربتها بشراسة، ولم تسمح بها في الكثير من مساحها. حتى إن بعض البلدان مثل سويسرا والسويد منعتها تماما⁽¹⁾. وفي القليل الذي سمحت به منها كانت محدودة جدا، ومشروطة بشروط تُخرجها عن إطار الشرع في كثير من الأحيان⁽²⁾.

فالقرار 93/119/CEE للاتحاد الأوروبي يقضي بمنع الذبح خارج المذابح المعتمدة مطلقا إلا في حالات استثنائية قاهرة، كقتل الحيوانات في حالة الأوبئة المعدية.

ويمكن للدول بموجب هذا القرار السماح لبعض التجمعات الدينية بالذبح دون تدويخ، لكن السلطات الدينية تتحمل مسؤوليتها الكاملة⁽³⁾.

وفي القرار رقم 97-903 المؤرخ بأول أكتوبر 1997م:

المادة 8: التدويخ إجباري باستثناء الذبح الديني وبعض الدواجن إذا كانت وسيلة القتل فورية⁽⁴⁾.

المادة 9: يتم الذبح مباشرة بعد التدويخ، وفي كل الحالات قبل أن يستفيق الحيوان.

المادة 10: يسمح القتل دون إثمار الدم للدواجن والطيور الموجهة للاستهلاك التقليدي.

المادة 11: يمنع تماما الذبح خارج المسالخ المعتمدة، ويمنع استعمال أية أمكنة أو تجهيزات بغرض الذبح الديني خارج المسالخ المعتمدة.

المادة 12: يجب أن يثبت الحيوان بوسيلة آلية قبل الذبح الديني، ويستمرّ التثبيت أثناء عملية الذبح إلى نهايتها.

المادة 13: لا يتم الذبح الديني إلا من قبل أشخاص أكفاء تتخبرهم التنظيمات المعتمدة بإقرار من وزارة الداخلية ووزارة الفلاحة⁽⁵⁾.

(1) تعتبر سويسرا واحدة من أربع دول أوروبية أصرت على منع الذبح على الطريقة الإسلامية إلى جانب السويد والنرويج وأيسلندا. حيدر هاشم: هل باستطاعة المسلمين أن يقدموا البديل للمجتمع السويدي؟ (http://www.islamtoday.net) 30 ربيع الثاني 1424هـ/ 30 جوان 2003م. وينظر - (http://www.itf.org).

(2) يعلق القرضاوي على معاداة العلمانيين للإسلام بقوله: «ومهدا تناصب العلمانية العداء للدين، أعني للإسلام الذي أنزله الله نظاما شاملا للحياة... وإذا لم يحكم المجتمع بما أنزل الله سفظ لا محالة في حكم الجاهلية، وهو ما حذر الله منه رسوله والمؤمنين من بعده حين قال: ﴿وَأَن أَحْكَمَ بَيْنَهُمْ بِمَا أَنزَلَ اللَّهُ وَلَا تَتَّبِعْ أَهْوَاءَهُمْ وَاحْذَرْهُمْ أَن يَفْتَنُوكَ عَنْ بَعْضِ مَا أَنزَلَ اللَّهُ إِلَيْكَ فَإِن تَوَلَّوْا فَاعْلَمُوا أَنَّمَا يُرِيدُ اللَّهُ أَن يُصِيبَهُم بِبَعْضِ ذُنُوبِهِمْ وَإِن كَثِيرًا مِّنَ النَّاسِ لَفَاسِقُونَ أَفَحُكْمَ الْجَاهِلِيَّةِ يَنْعُونَ وَمَنْ أَحْسَنُ مِنَ اللَّهِ حُكْمًا لِّقَوْمٍ يُوقِنُونَ﴾ (المائدة 49-50). الإسلام والعلمانية، 83.

(3) لكن هذا السماح مقرون بشروط بيروقراطية تعجيزية.

(4) Legislation en vigueur en vue de la protection des animaux lors de l'abattage, (http://ec.europa.eu), 2007

(5) يقصد بها الصعق أو الخنق بغاز CO2 لأن الذبح عندهم ليس وسيلة فورية للقتل.

(5) Le site officiel legifrance: protection des animaux au moment de l'abattage.

(www.legifrance.gouv.fr).

هذا لأن تدويخ الحيوان عندهم ضروريٌ قبل ذبحه، تفاديا لتعذيبه وتقليلا لإحساسه بالألم عند القتل كما يزعمون.

ومن وسائل التدويخ:

- استخدام المسدس ذي الإبرة الثاقبة، يكون بإحداث ثقب نافذ إلى دماغ الحيوان، فيفقد الوعي نتيجة لتخريب جزء من الدماغ، وقد يموت بذلك. ونظرا للسرعة في العملية تمشيا مع الأعداد الكبيرة للحيوانات، فإن هذه الطريقة لا تضمن إراحة الحيوان. إذ تُسجّل إخفاقات كثيرة في إفقاد الحيوان وعيّه. كما أنّ الإبرة قد تصيب المنطقة الحركية في المخ دون الولوج إلى مستوى منطقة الإحساس، وهذا يؤدي إلى إصابة الحيوان بالشلل التام مع بقاءه واعيا يشعر بالألم لكنه لا يستطيع الحراك. وتُستخدم هذه الطريقة للأغنام والأبقار والماعز والخنازير عدا المولودة منها حديثا.

- استخدام مسدس ارتدادى يحوي قضيبا معدنيا واقدا تُضرب به الجمجمة، مما يؤدي إلى تحطيم العظم الجبهي، ويفضي إلى فقدان الوعي. وهذا قد يقتل الحيوانات الكبيرة، أما الصغيرة فتموت بذلك في أغلب الأحيان. وهم يعدّون ذلك من محاسن هذه الطريقة إذ لا تحوج إلى الذبح بعدها. ويكملّون الطريقتين بعد الذبح بتخريب النخاع الشوكي بإبرة طويلة لمنع الحيوان من التخبط خوفا على العامل.

- الصعق بالكهرباء، ويتمّ بوضع مسريين على مستوى الرأس والصدر أو الظهر بهدف التدويخ، ويمرر خلالهما تيار ضعيف التردد (ما بين 30 و60 هرتز) بكُمون عالٍ نسبيا (250 فولت على الأقل) لمدة لا تقل عن 3 ثوان. وتذكر المصادر أن التيار إذا كان غير كافٍ فإنه يسبب للحيوان آلاما مبرحّة دون إفقاده وعيّه. كما أن بعض الحيوانات تموت بالصعق نتيجة توقف القلب.

أما الدجاج فيمرّر عبر حوض ماء مكهرب بتيار شدته 160 ملي أمبير، بحيث يفرّق الرأس بكامله. وفي هذه الطريقة أيضا قد يفقد الحيوان الحركة دون الإحساس، كما أن بعض العروق تنفجر في جسمه نتيجة التقلصات الشديدة التي يسببها تيار الكهرباء في الجسم، لذلك بدأوا يتحلّون عنها في الطيور بالخصوص، ليس رحمة بها، وإنما لأن بقع الدم تظهر جلدية في اللحم البيضاء حتى بعد الطبخ مما يجعل الزبون يُعرض عنها. لكن هذه الطريقة لا تزال مستعملة في الأغنام.

- استعمال غاز ثاني أكسيد الفحم مع الهواء أو غاز النيتروجين في مكان مغلق بحيث تزيد نسبة CO_2 على 40%، أو يُستخدم غاز حامل كالأرغون في جو يقل فيه الأكسجين عن 2% وهذه الطريقة تؤدي في الغالب لا إلى إفقاد الوعي بل إلى موت الحيوان خنقا.

حقن الحيوان بمواد مخدّرة (Barbiturates) مما يؤدي إلى ما يسمونه "الموت المريح" (Quiet death)، وبعد التخدير يلجؤون إما إلى ذبح الحيوان بقطع الأوداج أو بقتله؛ وذلك بحقن الطيور بملاقط خاصة، أو

تخريب الدماغ بقضيب خاص يدخل عبر الثقب الذي يحدته المسدس الواقد⁽¹⁾.

فإذ كان هذا هو شأن تلك البلدان وتعاملهم مع الذبائح، وإذا ثبت عدم اهتمامهم بطريقة قتل الحيوان وإصرارهم على حصر الطرق الشرعية في مجالات محدودة وقليلة، فكيف يسوغ للمسلم أن يدّعي أنهم أهل كتاب وأن ذبائحهم حلال؟⁽²⁾ وإن أناسا هذه هي حالهم لا يعني عنهم انتسابهم إلى أصول تؤمن بالكتاب. ومسألة عدم التزام النصارى بدينهم وتأثير ذلك على ذبائحهم قد سبق وأن أثير في عهد الرسول ﷺ والصحابة الكرام رضي الله عنهم.

قال ابن القيم في إعلام الموقعين: «وسأله رضي الله عنه رجل فقال: من الطعام تطهرت منه، فقال: لا يتحلجّن في نفسك شيء ضارعت فيه النصرانية». ذكره أحمد⁽³⁾، ومعناه - والله أعلم - النهي عما شابهه طعام النصارى يقول: لا تشكّن فيه بل دعه، فأجابته بجواب عام وخصّ النصارى دون اليهود لأن النصارى لا يحرمون شيئا من الأطعمة⁽⁴⁾.

وقد روي عن عليّ بن أبي طالب رضي الله عنه أنه كان ينهى عن ذبائح بني تغلب⁽⁵⁾، ويقول: «إنهم لم يتعلقوا من دينهم بشيء إلا بشرب الخمر»⁽⁶⁾.
قال القرطبي في تفسيره: «وهو قول الشافعي، وعلى هذا فليس ينهى عن ذبائح النصارى المحققين منهم، وقال جمهور الأمة إن ذبيحة كل نصراني حلال سواء كان من بني تغلب أو غيرهم»⁽⁷⁾.

(1) (<http://conventions.coe.int>)

Organisation mondiale de la santé animale (Oie): lignes directrices pour l'abattage d'animaux ,
(www.oie.int)

Jacques clairand: communauté online . (www.col.fr), 06 février 2006

(2) يقول القرضاوي في معرض كلامه عن وقوف العلمانية ضد التشريع الإلهي: «وإذا تسامحت العلمانية واعترفت لله بحق التشريع فإننا نجدها تعطي الإنسان حق النسخ لما شرع الله بدعاوى باطلة ما أنزل الله بها من سلطان، فهي تحل ما حرم الله وتحرم ما أحل الله وتسقط ما فرض الله، وتعطل ما شرع الله». الإسلام والعلمانية 118 .

(3) عن شعبة أخبرني سماك بن حرب قال: سمعت قبيصة بن هلب يحدث عن أبيه قال: «سألت النبي ﷺ عن طعام النصارى فقال: لا يتحلجّن في صدرك طعام ضارعت فيه النصرانية». أحمد: المسند، مسند الأنصار، حديث هلب الطائي، حديث رقم 22015، 226/5. أبو داود: السنن، كتاب الأطعمة، باب في كراهية التقدر للطعام، حديث رقم 3784، 351/3. الترمذي: السنن، كتاب السير عن رسول الله ﷺ، باب ما جاء في طعام المشركين، حديث رقم 1565، 133/4. قال: الترمذي: «هذا حديث حسن».

(4) ابن القيم: إعلام الموقعين، 384/4.

(5) وهم عرب من اليمن تنصّروا. الحموي: معجم البلدان، 250/4.

(6) البيهقي: السنن الكبرى، باب نصارى العرب، 216/9. الشافعي: المسند، باب ومن كتاب الصيد والذبائح، ص 340.

عبد الرزاق: المصنف، باب نصارى العرب، حديث رقم 10033، 72/6.

(7) القرطبي: الجامع لأحكام القرآن، 78/6.

وقال الطبري: «وهذه الأخبار عن عليّ إنما تدلّ على أنه كان ينهى عن ذبائح نصارى بني تغلب من أجل أنهم ليسوا على النصرانية لتركهم تحليل ما تحلل النصارى وتحرم غير الخمر، ومن كان متحلاً ملةً هو غير متمسكٍ منها بشيء فهو إلى البراءة منها أقرب منه إلى اللحاق بما وبأهلها»⁽¹⁾.

واحتج ابن عباس لجواز ذبائح بني تغلب بقوله تعالى: ﴿وَمَنْ يَتَوَلَّهُمْ مِّنكُمْ فَإِنَّهُ مِنْهُمْ﴾ (سورة المائدة: 51). وهو قول الحسن وسعيد بن المسيّب.

لكن جاء في قول ابن شهاب عن ذبائح النصارى العرب: «تؤكل من أجل أنهم في الدين أهل كتاب ويذكرون اسم الله»⁽²⁾.

وقد اختلف الفقهاء في ذبائحهم:

فذهب الحنفية والمالكية إلى الجواز عملاً بعموم قوله تعالى: ﴿وَوَطَعَامُ الَّذِينَ أُوتُوا الْكِتَابَ حَلٌّ لَكُمْ﴾⁽³⁾. وذهب الشافعي إلى المنع، وعلّل ذلك بكونهم دخلوا في النصرانية بعد التبديل ولا يُعلم هل دخلوا في دين من بدّل منهم أم في دين من لم يبدّل⁽⁴⁾. وقال بعد أن ذكر تحريم عمر بن الخطاب وعليّ بن أبي طالب لذبائح نصارى العرب: «كأنهما ذهبا إلى أنهم لا يضبطون موضع الدين فيعقلون كيف الذبائح، وذهبوا إلى أنّ أهل الكتاب هم الذين أوتوه لا من دان به بعد نزول القرآن، وبهذا نقول لا تحلّ ذبائح نصارى العرب بهذا المعنى والله أعلم»⁽⁵⁾.

وعند الإباضية والحنابلة روايتان⁽⁶⁾.

لكن المالكية يرون أن اللحم الذي يباح من ذبيح نصراني هو ما حضره مسلم عالم بالذبيح وإلا حرّم لأن النصارى يستحلون الميتة بخلاف اليهود فلا يستحلونها⁽⁷⁾.

ويفرق بعض الفقهاء بين النصراني واليهودي عموماً في الذبائح؛ قال ابن عابدين: «والنصراني لا ذبيحة له وإنما يأكل ذبيحة المسلم أو يخنق ولا بأس بطعام اليهودي لأنه لا يأكل إلاّ من ذبيحة اليهودي أو المسلم، فعلم أنّ النصراني شرٌّ من اليهودي في أحكام الدنيا»⁽⁸⁾.

(1) الطبري: جامع البيان، 102/6.

(2) الطبري: المصدر نفسه، 100/6-101.

(3) الجصاص: أحكام القرآن، 321/3. النفراوي: الفواكه الدواني، 337/1.

(4) الشيرازي: المهذب، 251/1. النووي: المجموع، 75/9.

(5) الشافعي: الأم، 232/2.

(6) إبراهيم ابن مفلح: المبدع، 214-216. محمد بن مفلح: الفروع، 157/5، المرداوي: الإنصاف، 387/10. احمد

اطفيش: شرح النيل، 544/4.

(7) النفراوي: المصدر السابق، 390/1. الدسوقي: حاشية على الشرح الكبير، 101/2. صالح الفوزان: الأطعمة، 163.

(8) ابن عابدين: حاشية رد المختار، 198/3.

ولقد اتخذ بعض الميحيين للحوم المستوردة اليوم مثال نصارى تغلب للقول بجواز ذبائح أهل الكتاب ولو لم يلتزموا بشريعتهم.

يقول عبد الله بن بية: «إنها مسألة طُرحت أيام رسول الله ﷺ، وقال عليّ في نصارى تغلب إنهم لم يتمسكوا من المسيحية إلا بشرب الخمر، ومع ذلك فإن جمهور العلماء من الصحابة اعتدوهم نصارى فأكلوا ذبائحهم... فلنعامل طبقا لذلك، ولنستصحب الأصل ولا نخذ عنه إلا بيقين»⁽¹⁾.

هذا لو كان القائمون على أعمال الذبح من أولئك النصارى على ما فيهم!

لكن الواقع يدلّ على أنّ أكثر الذين يتولّون مهامّ الذبح في مسالخ الغرب ليسوا يهودا ولا نصارى، بل أغلبهم وافدون من بلدان مختلفة.

جاء في برنامج الفراه المغشوشة⁽²⁾ عن شركة "سلكتن هورست" الهولندية لتصدير الدجاج: «معظم العاملين مهاجرون من إفريقيا ورومانيا وأمريكا الجنوبية. لا يوجد هولندي يعمل هنا، إذا كنت هولنديا فأنت على الراجح أحد أرباب العمل أو من أقارب الأسرة». ذلك لأن السكان الأصليين يترقّعون عسنا أمثال تلك الوظائف التي يعتبرونها قدرة ويوكلونها في الغالب إلى الأجانب.

والواقع يؤكّد أنّ الذبح عندهم قد تفرّغ تماما من أي مفهوم ديني⁽³⁾، أما ما تصدّره من لحوم إلى البلاد الإسلامية أو تعرضه في أسواق الغرب للمسلمين وتكتب على أغلفتها "لحم حلال" فقد ثبت فيه الخداع والتزييف أكثر من مرة.

صدر في جريدة الشروق اليومي الجزائرية مقال عنوانه "الجزائر تنفق نصف مليار دولار على الجيفة" يذكر أنّ عددا من مستوردي اللحوم شكّكوا أنّ تكون الكميات الواردة إلى الجزائر من أوروبا وأمريكا اللاتينية حلالا، وأكّد بعضهم أنّ نسبة كبيرة من اللحوم الواردة موقوذة أو مصعوقة بالكهرباء. ذلك لأنّ الشهادات التي ترفق باللحوم تحمل احتمالا مختلفة في حين أنّ المكلف بالرقابة الشرعية واحد وهو مسجد باريس⁽⁴⁾.

كما أنّ تلك الشهادات تفيد أنه تمّ إرسال موظّف لمراقبة عملية الذبح والتأكد من أنّها تمّت وفق

(1) عبد الله ابن بية: المناقشة في موضوع الذبائح والطرق الشرعية في إنجاز الذكاة، (مجلة مجمع الفقه الإسلامي، الدورة العاشرة)، 609/1.

(2) ينظر أدناه 217-218.

(3) ينظر المواقع:

(http://www.eat-halal.canada.com), (http://www.al-amana.org), (http://www.ask-imam.com).

(4) ذكر المقال أنّ الحكومة من عام 1975م إلى 1995م كانت توفّد ذبّاحين معتمدين إلى أوروبا رفقة مراقبين يشهدون على صحة الذبح، وبعد تحميد الاستيراد لعشر سنوات بسبب الخوف من مرض جنون البقر فُتح المجال أمام الخواص على أن يقوم مسجد باريس بالمراقبة. ليلي مصلوب: الجزائر تنفق نصف مليار دولار على الجيفة، (جريدة الشروق اليومي)، 8.

الشريعة الإسلامية. لكن -يتساءل المستوردون- كيف يمكن لشخص واحد أن يراقب سلسلة ذبح بمعدل عشرة آلاف رأس يوميا؟ وقال بعضهم: «لقد زرنا عدة مذابح وتأكدنا أنها تعمل بطريقة المقتلة التقليدية حيث توخر مقدمة رأس البقرة بألة ثاقبة فيسيل منها سائل أبيض ممزوج ببعض الدماء ثم يحال الجسد مباشرة إلى المسلخ».

وقالوا إن الشهادة التي لا تحمل اسم الذابح والتي تحرر بخط اليد وليس بالطابعة شهادة غير صحيحة «الشيء الذي ينطبق على شهادات تحصلنا على نسخ منها رافقت حمولة من اللحوم دخلت الجزائر قادمة من فرنسا في ماي عام 2005م تحمل عنوان: "شهادة عالمية الشفافية، مراقبة الذبح الحلال"».

وذكروا أنهم حاولوا الاتصال بمسجد باريس لاستبانة الأمر دون جدوى.

أما على مستوى وزارة الفلاحة فقد أجبوا أن دور الوزارة الأساس هو مراقبة شروط الصحة والنظافة. وفي فيفري عام 2006م اتصلت الجمعية الوطنية لمستوردي وموزعي اللحوم والأسماك بوزارة الشؤون الدينية للاستعلام عما إذا كانت تراقب عمل المؤسسات الدينية في أوروبا، واقترحت تشكيل لجنة جزائرية للذبح هناك وشرحت مخاوفها في مجال الاستيراد وبخاصة ملف الحلال المزيف لكنها لم تتلق الردا.

ونقل المقال عن رئيس جمعية الرسالة لحماية المستهلكين المسلمين قوله: «إن مسألة الحلال المزيف في أوروبا حقيقة لا يمكن التغاضي عنها؛ فأغلب المذابح لا تتبع الطريقة الشرعية لأنها مكلفة في اعتقادهم وتستغرق وقتا أطول عكس القتل التقليدي. لكنهم يبيعون لحوما مصنوعة على أساس أنها حلال لتقاضي الرسوم التي يدفعها المشتري، فالتجربة علمتنا أن غير المسلمين يعبثون ولا يحترمون إيماننا وعقيدتنا»⁽¹⁾.

وعرضت قناة الجزيرة الفضائية شريطا بعنوان: "الفراخ المغشوشة" يحمل حقائق غريبة عن مستوى الغش والخداع الذي بلغه عالم ليس له من هم سوى تحقيق الأرباح المادية على حساب جميع القيم والأخلاق؛ هذا مضمونه باختصار:

يقول "تيم لانغ" من جامعة لندن في بداية البرنامج: «صناعة اللحوم صناعة قدرة ولكنها صناعة كبيرة أيضا لأنها تضم الكثير من العاملين وتستثمر الكثير من النقود، والناس على حق حينما يشعرون أنهم مهذدون، فقدارة هذه الصناعة تظهر عندما تصل إلى الأجزاء الخفية منها».

ويكشف الشريط حقيقة مذهلة، وهي أن مصانع تجميد الدجاج وإعداده للتصدير من هولندا تحسن داخل اللحم ماء لجعله أثقل، مما يخفض من ثمنه ويجعله يساير المنافسة الشرسة في الأسواق العالمية.

لكن تفتت أذهان المصنعين هناك إلى فكرة أخطر وهي إضافة جيلاتين البقر والخنزير إلى الماء المحقون في الدجاج حتى يحتفظ به اللحم ولا يتسرب أثناء النقل وعند الطبخ، وبذلك يضاعفون أرباحهم ويبيعون للعالم ماء ومخلفات الجلود والعظام البقرية والخنزيرية بثمان لحم الدجاج!

(1) ليلي مصلوب؛ الجزائر تنفق نصف مليار دولار على الجيفة، (جريدة الشروق اليومي)، 8.

وقد قام بكشف هذه اللعبة للبرنامج أحد أرباب الصناعة نفسها بعد أن عمل في الميدان لعدة سنوات، لكنه أخفى هويته وصورته حتى لا يتعرض للتكال.

يقول: «القليل من الناس من يجروا على الوقوف ضد اللاعبين الرئيسيين وكشف ممارساتهم في هذه الصناعة، ولا يعلم الكثير من الناس ماذا يحدث فعلا، ولا يمكن الوقوف أمام صناعة تدرّ الملايين من الجنيهات!».

ولما تم اكتشاف الأمر زعمت الشركات المصنّعة أنها عدلت عن ذلك وأنها لم تعد تضيف إلى دجاجها سوى الماء وبروتينات الدجاج.

وبالفعل لم تعد التحاليل المخبرية تُظهر وجود بروتينات بقرية أو خنزيرية في لحم الدجاج، لكن المخبر يقول: «كان المنتج يُغرق الأسواق لمدة طويلة، ولا أعتقد أنه توقف فعلا فالأرباح كبيرة هنا».

وهذا الارتباب دفع معدّي البرنامج الإذاعي إلى العمل على اكتشاف الأمر بوسائلهم الخاصة. وقد كان من أشد اللقطات إزعاجا للمشاهد المسلم ما أظهره الشريط في مستودع شركة "تيليلي" (T.Lelie) الهولندية التي تصنّع مائي طن من الدجاج المجدد كل أسبوع. فقد ظهرت في المستودع أعمدة مصفوفة من صناديق الدجاج على مدّ البصر، كُتب عليها بالنبط العريض: "ذبح حلال".

وشركة "تيليلي" هي من الشركات التي أثبت البرنامج الإذاعي أنها تحقن في الدجاج جيلاتين البقر والخنزير، وأظهر الشريط آلتين ضخمتين في معمل الشركة تقومان بضخ الماء والجيلاتين داخل اللحم. ويذكر البرنامج أن معظم الدجاج لا يُذبح في أوروبا، وإنما يأتي من تايلندا والبرازيل، وينفخ في معامل هولندا بالجيلاتين ثم يجمّد ويغلف ويُعاد توزيعه في العالم بعد أن يُكتب عليه بعناية: "مذبوح وفق تعاليم الشريعة الإسلامية!".

وإذا كان القانون في أوروبا يفرض على المصنّعين وضع لائحة للمواصفات على أغلفة منتجاتهم، فإن تتبع الملصقات الموجودة على صناديق الدجاج لا يبيّن من تلك الحقائق شيئا. فهي مكتوب عليها: "ماء، بروتينات منحلّة وأملاح... من غير أيّ تحديد لمصدر البروتينات تلك ولا لنوعها"⁽¹⁾.

لكن المخترع الحكومي في منشستر أثبت وجود نسبة عالية من مادة "الهيدروكسيبرولين" (Hydroxyprolines) في ذلك الدجاج، وهي مادة تشير إلى وجود الكولاجين في ثنايا لحمه⁽²⁾.

(1) أظهر البرنامج عدة نماذج، منها مثلا هذه الملصقة:

- Single chickenbreast fillets min 80 %.
- Water/salt.
- Flavour (hydrolysed protein) E 621.
- Carbohydrates.
- Stabilizer E 451, E 339, Antioxidant E 331.
- HALAL SLAUGHTERED.

(2) الكولاجين مكوّن بروتيني يوجد في جلود الحيوانات وعضاريفها وعظامها، يعالج ويحوّل إلى جيلاتين. ينظر أدناه، 543-544.

وكانت إحدى العينات المختبرة من شركة تدعى "جوزيف حسان" (Jozef Hassan) وقد أثبتت التحاليل احتواءها على دنا (DNA) الخنازير والبقر، مع أن صناديق الشركة كُتبت عليها بالعربية: "ذُبْح وفقاً للشريعة الإسلامية" وبالإنكليزية: (Slaughtered according to islamic rites). وعينة أخرى من شركة الأخوة "بريك" (Brake) مكتوب على صندوقها كلمة "حلال" بالأسود العريض.

ولقد قدّمت مخرجة البرنامج إحدى تلك الملصقات لمدير تنفيذ المعايير في وكالة الغذاء البريطانية⁽¹⁾ "ستاقام ديفيد" وسألته: «هل تحتوي هذه اللائحة على معلومات مفيدة؟ ما الذي تتوقع أن تأكله إذا قرأت هذا في لائحة المواصفات؟» فاضطرب وأجاب: «في الحقيقة لا أعرف الظروف المتعلقة بالمنتج هنا، ما تقوله البطاقة هو أنه دجاج مع بروتين متحلل بالماء، وتقول إنه دجاج حلال» وتضيف المخرجة: «ولكن هذا الدجاج يحوي فعلاً بروتين البقر والخنزير، وكل ما تقوله البطاقة هو بروتين متحلل بالماء، ولم يجدوا ضرورة لإخبارك عن الحيوان الذي هو مصدر البروتين، ما رأيك في هذا؟» فقال: «من الواضح أنني لا أعرف طبيعة المادة أو الدجاج الذي تم تحليله، ولكن أكرّر أنه يجب أن يكون دجاجاً».

وبهذا بين البرنامج أن المتخصصين في المجال أنفسهم لا يمكنهم كشف الخداع بسهولة، فكيف بغيرهم ممن ليسوا من أهل الاختصاص! وكيف بالبلدان الإسلامية البعيدة كل البعد عن هذه الثقافة! هذا إذا وصل المنتج إلى المستهلك محتفظاً ببطاقة المواصفات؛ إذ الشأن في غالب ما يصل البلاد الإسلامية أن يزال الغلاف عند "إعادة التصنيع" أو التعبئة، ويستبدل به غلاف لا دلالة فيه على شيء.

لكن الأمر في الغرب لا يتعلق بالمواصفات بقدر ما يتعلق بالجشع واستعمال الربح.

يقول المخبر: «هذه السلعة رخيصة جداً، ويوجد ضغط حقيقي على المصنعين لاستخدامها، ويقول أصحاب المحلات الكبرى: يجب عليك أن تنافس الأسعار الموجودة في السوق، فإن لم تستطع فاستورد المواد وعالجها ثم بعها على أنها من صنعك».

ولقد أثبت البرنامج تقدّم الصناعة وحيلها على واضعي الأنظمة وإخباراتهم؛ فالمصنعون لما اكتشف أمرهم لجأوا إلى استخدام مادة سموها "سيربلاس" (Surplus) تقوم بتوزيعها شركة تحمل نفس الاسم⁽²⁾.

ويذكر "ويليدي كاستير" من شركة "سيربلاس" أن شركته تصنع المادة التي تُحقن في الدجاج، ويقول إن لحوم البقر والخنزير أرخص، وإلّا لم يستخدموها منذ قرابة اثني عشر عاماً⁽³⁾ وهذا عندما بدأ جنون البقر يهدّد البلاد، فبدأ بعض المصنّعين الهولنديين بإقحام لحم البقر في الدجاج. وذكر "ويليدي" أن المصنّعين يعرفون أنهم يضيفون إلى دجاجهم بروتين البقر والخنازير، لكن الأمر لا يهمهم، فهم يريدون بروتيننا

(1) وكالة معايير الغذاء تأسست من قبل حزب العمال بميزانية سنوية تزيد على 130 مليون جنيه استرليني للدفاع عن مصالح المستهلكين. قناة الجزيرة الفضائية: شريط الفراه المغشوشة، عن (BBC panoram).

(2) رصدت آلة تصوير البرنامج أكياساً صغيرة كُتبت عليها Surplus 600 and surplus 601.

(3) سجّل البرنامج على الأرشيف سنة 2003م.

رخصيصاً فحسب. وهذه المادة تصنع في ألمانيا في مصنع للبروتين يدعى بروفيكو (Prowico) ويُصدّر منه إلى أنحاء العالم.

وعلى سؤال عن إمكان أن تحمل هذه البروتينات البقرية خطر مرض "كروتزفيلد جاكوب" - وهو النمط البشري لمرض جنون البقر - أجاب "روي أندرسون" عضو الجمعية الملكية البريطانية والكلية الإمبراطورية بلندن: «يبدو حالياً أن حجم وباء "كروتزفيلد جاكوب" أقل بكثير مما كنا نتوقع في البداية، وهو ليس شديد العدوى، لكنه قاتل حتماً عند الإصابة به، لذلك نريد كلنا أن نعرف ما إذا كانت هناك بقايا مواد بقرية في منتج ما، وفي هذه الحالة نريد معرفة مصدره».

وأظهر الشريط في مصنع "بروفيكو" مستودعاً مكنظاً بأطنان من بقايا الأبقار والخنازير، وهي المواد الأساسية لصناعة المسحوق الذي يُضاف إلى الدجاج. وقال صاحب المخزن باعتزاز: «عندما نعمل بكل طاقتنا سننفد كل هذه الكميات خلال ثلاثة أسابيع وربما خلال أسبوعين».

ومصنع "بروفيكو" معتمد لدى الاتحاد الأوروبي، لكنه يعمل في سرية تامة، ولا يعرض أصحابه على زبائنهم إلا المنتجات النهائية. أما التحويلات فلا تظهر، ويعللون ذلك بأنهم يمتلكون تقنيات خاصة يريدون الاحتفاظ بسريتها.

ويبين البرنامج أن من بين المواد السرية التي يُصنعها المعمل بروتينات ذات تفاعل بلمرة متسلسل سليلي (Polymerase Chain Reaction)، لا يمكن بكشفها في المختبر معرفة الحيوان الصادرة منه⁽¹⁾. وذلك بحذف شيفرة الدنا من البروتين، وهذا يعني التلاعب بالأزواج الأساسية للوصول إلى بروتين لا يمكن اقتفاء أثره. وهكذا يمكن التغلب على الاختبارات الضابطة⁽²⁾.

لقد كشف البرنامج عن إحدى أساليب الخداع الكبرى التي يُستخدم فيها العلم الحديث للتغلب على الرقابة والتخلص من الضوابط الدينية والأخلاقية. ولم يعد الناس يعرفون بيقين ما يستهلكونه. يقول تيم لانغ في نهاية البرنامج:

«علينا أن نعالج مثل هذا الموضوع. وعلينا أن نوضح أن العلم يعمل لصالحنا لا لصالح الغشاشين والمخادعين، ولا لصالح من لا يريدون سوى تحقيق المزيد من الأرباح على حساب حاجتنا الحيوية إلى الطعام»⁽³⁾.

بعد هذا العرض الذي عمدنا فيه إلى تعديد الشواهد والشهادات فإن المقام يدفعنا إلى القول: يجب أن يعمل العلم الشرعي وتعمل الفتوى لما يحقق صلاح الأمة ويضمن سلامتها من الأوصاب والأضرار، وينأى

(1) بدعي الاختبار العلمي للدنا بتفاعل البلمرة المتسلسل.

(2) يتألف الدنا من مئات الآلاف من الأزواج الأساسية. وبتفكيك الدنا بطريقة لا يمكن معها إعادة تركيبه يستحيل معرفة مصدر البروتين. لأن التسلسل هو الذي يجر عن نوع الحيوان الذي صدر منه.

(3) قناة الجزيرة الفضائية: شريط الفراه المغشوشة، عن (BBC panoram).

بها عما يُسحط المولى تبارك وتعالى من تناول الحرام من ميتة وختير. لا أن يُلقى بها في أتون تلك المخالفات بدعوى التيسير ورفع الحرج. أو بدعوى العمل بعموم الآية الكريمة، بعيدا عن النظر المتبصر في الواقع، وما آل إليه الحال في الغرب بعد انسلاخه من الدين وانعتاقه من قيود الأخلاق.

أما قول من يقول بإباحة المنخقة والموقوذة إذا كانت من طعام أهل الكتاب فهو قول بين خطؤه لما يأتي:

1- قوله تعالى: ﴿وَطَعَامُ الَّذِينَ أُوتُوا الْكِتَابَ حَلَلٌ لَكُمْ﴾ (سورة المائدة: 5) جاء إثر تحريم طائفة من الحيوان منها المنخقة والموقوذة، فكيف يمكن أن يكون دليلا على إباحة المخنوق والموقوذ إن كانا على يد كتابي مع أنهما حرام بالقطع إن كان الخائق أو الواقد مسلما، فهذا يترتب عليه أن الكتابي أكرم عند الله من المسلم! والإسلام يعلو ولا يُعلى.

2- جاء تحريم المنخقة والموقوذة في نسقٍ واحد مع تحريم الختير والميتة والدم، فالقول بحلها يلزم القول بحل الختير أيضا.

3- جاء في مطلع الآية قوله تعالى: ﴿الْيَوْمَ أَحْلَلْ لَكُمْ الطَّيِّبَاتُ...﴾ (سورة المائدة: 5) ولا يقول عاقل إن المنخقة والموقوذة وغيرها مما حرّمه الله تعالى تُعد من الطيبات، فهل يطيبها أن يكون الواقد من جنس الكفار الذين رفضوا الاستجابة لدعوة كتابهم إلى الإيمان بخاتم الرسل الذين يجدونه مكتوبا عندهم في التوراة والإنجيل؟.

أم هل يكون الشيء الواحد طيبا إذا كان على يد الكتابي حبيثا على يد المسلم! (1).

بهذا يتبين في النهاية أن ما يرد من لحوم من الغرب لا يمكن القول فيه بأصل الحل نظرا لتعارضه مع الظاهر.

فإن كان اللحم من ذبح التجمعات اليهودية الذي يُطلق عليه اسم "كاشير"، أو كان ممن يُوثق بذبحه من المسلمين أو النصاري المتزمين، ويشهد على ذلك من هو أهل للشهادة فهو حلال، وإلا فإن الأصل التحريم حتى يثبت الحل.

وجديرٌ بالملاحظة أن لحوم "كاشير" قليلة لا تسع الأسواق المحلية فضلا عن أن تلبّي الطلبات الخارجية. كما أن الذبح الإسلامي محصورٌ محدود في مناطق معينة وبأعداد قليلة.

والذي يهمننا من هذا هو ما يدخل صناعة الأطعمة من المواد ذات المصدر الحيواني، فإذا علم أن معظم ما يُقتل في الغرب ليس حلالا، وأن مخلفات المحازر هي التي تحوّل إلى التصنيع الغذائي تبين لنا ضرورة البحث فيما يدخل الأطعمة المصنعة من هذه المواد الحيوانية وهو صميم هذه الدراسة.

أما حلية اللحوم فهذا يبقى موكولا إلى التجمعات الإسلامية في البلاد الغربية، فعليها أن تتدبر أمرها وتحرص على سلامة ما تستهلكه من لحوم، وهذا يقتضي منها الوقوف بحد في وجه الغش والاحتيال حسب ما يتوفّر لديها من وسائل. والله تعالى أعلم.

(1) أحمد الخليلي: فتاوى الأطعمة، 281.

المبحث الثاني

الضابط في أحكام الأطعمة المصنعة

توطئة:

إن الأطعمة المصنعة الحديثة من النوازل التي لم تتناول أحكامها بالتفصيل نصوصُ الشريعة، ولم يتحدث فيها علماءنا الأولون.

وتقع على عاتق العلماء اليوم مسؤولية استنباط الأحكام المتعلقة بتناول تلك الأطعمة المستحدثة. وقد وضع العلماء طرقاً للاستنباط منها:

- النظر في ألفاظ النصوص بما تفيد أوضاعها اللغوية أو لوازمها من عبارة وإشارة وإيماء ودلالة واقتضاء وفحوى ومفهوم، وما تفيد علة المتعدية في نقل الحكم من الخصوص إلى العموم وذلك بتحقيق المناط، أو تنقيحه أو تخريجه.

- النظر في القواعد الكلية، وعمومات الشريعة؛ أي مقاصدها المبثوثة في النصوص.

- استنباط الحكم بالتخريج، وهو إثبات حكم في نظير مسألة منصوصة.

المطلب الأول: مقاصد الشريعة:

وتعدّ دراسة روح الشريعة واكتشاف أهدافها العامة ومقاصدها الكلية من أهمّ الروافد للاستنباط الفقهي. ولا يمكن بحال دراسة موضوع الأطعمة الحديثة بمنأى عن النظرة المقاصدية.

ولا بد عند ممارسة الاجتهاد في تلك القضايا من تحرّي المقاصد والإفتاء بما يوافقها ويخدمها.

ويُراد بإعمال المقاصد: «الاعتمادُ على الكليات الشرعية وتحكيمها في فهم النصوص الجزئية وتوجيهها. والتعاملُ مع النصوص الشرعية بوصفها وحدة متكاملة يكمل بعضها بعضاً ويعضده. وهو نوعٌ من ردّ المشابهات إلى المحكمات، والجزئيات إلى الكليات.

فكليات الشريعة التي هي مقاصدها العامة هي الأصول القطعية الحاكمة لكل اجتهاد وتفكير إسلامي»⁽¹⁾.

(1) جفيم نعمان: طرق الكشف عن مقاصد الشارع، 7، 10.

ذلك لأن السرّ في خلود الشريعة وشمولها لكل مستحدثات الزمان، هو مجيء الأحكام في نصوصها من كتاب وسنة على وجه كليّ دون تعرّض للتفاصيل والجزئيات إلا في أمور قليلة معروفة؛ أما أغلبها فقواعد عامة، وأحكام كلية، ومقاصد شرعية وعلل متعدّية. وبشمول النصوص بمقاصدها وعللها تتسع لبيان حكم الله في كل الحوادث⁽¹⁾.

جاء في الهداية: «الحوادث متعاقبة الوقوع، والنوازل يضيق عنها نطاق الموضوع، واقتناص الشسوارد بالاعتباس من الموارد، والاعتبار بالأمثال من صنعة الرجال، وبالوقوف على المآخذ يعرض عليها بالنوازل»⁽²⁾.

فالنوازل لا تنتهي، وإنما تشملها النصوص مهما تجددت بمقاصدها الكلية وعللها وإيماءاتها، ومعرفة الناظر في النوازل لمقاصد الشريعة تعينه على معرفة أحكامها.

يقول الشاطبي⁽³⁾: «إنما تحصل درجة الاجتهاد لمن اتصف بوصفين:

أحدهما: فهم مقاصد الشريعة على كمالها.

والثاني: التمكن من الاستنباط بناء على فهمه فيها»⁽⁴⁾.

ويقول الجويني⁽⁵⁾: «ومن لم يتفطن لوقوع المقاصد في الأوامر والنواهي فليس على بصيرة في وضع

الشريعة»⁽⁶⁾.

(1) بافقيه ظلال: لمحة عن طرق الاستنباط عند الفقهاء، (مجلة اجمع الفقهي، العدد الثاني)، 29.

(2) المرغيناني: الهداية شرح البداية، 11/1.

(3) هو أبو إسحاق إبراهيم بن موسى بن محمد اللخمي الغرناطي، الشهير بالشاطبي، (ت: 790هـ). المحدث الفقيه الأصولي اللغوي المحقق المالكي. له تأليف جليلة، منها: "الموافقات" في أصول الفقه، وكتاب "الاعتصام" في الحوادث والبدع، وغيرها.

التبكي: نيل الابتهاج، 46-50. النشريسي: الوفيات، 131. أحمد الريسوني: نظرية المقاصد، 108-141.

(4) الشاطبي: الموافقات، 4/105-106.

(5) هو أبو المعالي عبد الملك بن عبد الله بن يوسف بن محمد، ضياء الدين الجويني، الملقب بإمام الحرمين، الفقيه الأصولي الشافعي. (419هـ - 478هـ). تفقه في نشأته على والده، ومضى إلى أبي القاسم الإسكافي الإسفراييني فتحصل على علم الأصول. ثم سافر إلى بغداد وتفقّه على شيوخها. وتلمذ عليه الغزالي، وإليها اشراسي وكثيرون. له مصنفات كثيرة منها: "البرهان"، و"الورقات" في أصول الفقه، "نهاية المطلب في دراية المذهب" في فقه الشافعية، "الإرشاد" في أصول الدين، وغيرها.

ابن خلكان: وفيات الأعيان، 3/167-170. ابن السبكي: طبقات الشافعية الكبرى، 5/165-222. ابن كثير: البداية والنهاية، 12/128. ابن قاضي شبة: طبقات الشافعية، 1/255-256. المراغي: الفتح المبين، 1/273-275.

(6) الجويني: البرهان، 1/206.

ومن شأن المقاصد الكلية أن تكون قادرة على ضبط الأحكام الجزئية وتوليدها في سائر أنواع الفعل الإنساني⁽¹⁾.

يقول القرافي⁽²⁾: «ومن جعل يخرج الفروع بالمناسبات الجزئية دون القواعد الكلية تناقضت عليه الفروع واختلفت، وتزلزلت خواطره فيها واضطربت»⁽³⁾.

والمقاصد الشرعية التي يُعتدّ بها في الاجتهاد حجةً يقينيةً وأصلٌ مقطوع به. وقد ثبت ذلك بالنص والإجماع، والدليل العام والخاص، والوحي المتلوّ والمروي، وباستقراء سائر التصرفات والقوانين الشرعية ومقررات القواعد والأصول الفقهية التي تفيد في مجموعها القطع والعموم الاستقرائي، أي الذي لم يثبت بالصيغة وإنما بالاستقراء⁽⁴⁾.

والشريعة بقواعدها وأحكامها التفصيلية كلّها متجهة إلى تحقيق المقاصد الخمسة المعروفة وهي: حفظ الدين والنفس والعقل والنسل والمال. وهي مقاصد شاملة لإقامة الحياة الإنسانية السليمة الكاملة المتوازنة، ومفهومُ الحفاظ عليها لا يعني مجرد الصيانة، بل يتناول الإقامة والإنشاء كما يتناول التنمية لسائر مرافق الحياة⁽⁵⁾.

لذلك فإن أيّ بحث في حكم الأطعمة ينبغي أن يتسق في هذا الإطار بحيث يحقّق المقاصد الكلية الكبرى للأمة، ويعمل على إصلاح أحوال الناس وإخراجهم من دائرة الهوى والفساد إلى منهاج الله القويم الذي يحفظ لهم دينهم ونفوسهم وعقولهم وأموالهم وأعراضهم كما أكد ذلك أرباب المقاصد قديماً وحديثاً⁽⁶⁾. ويكون هذا الحفظ - كما قال الشاطبي - من جانب الوجود وذلك بإقامة أركانها وتثبيت قواعدها وتنميتها، ومن جانب العدم بدرء الاختلال الواقع أو المتوقع عنها⁽⁷⁾.

(1) عبد الجبار الرفاعي: مقاصد الشريعة (حوار مع طه جابر العلواني)، 103.

(2) هو أبو العباس أحمد بن إدريس بن عبد الرحمن الصنهاجي المصري، المسالكي، شهاب الدين، الشهير بالقرافي، (ت: 684هـ)، برع في الفقه والأصول والتفسير والحديث وعلم الكلام والنحو. لازم العز بن عبد السلام، وأخذ عنه الكثير من علومه، وانهت إليه رئاسة المالكية. له مصنوعات عديدة، منها: "الذخيرة" في الفقه، "شرح المحصول للسراري"، و"تنقيح الفصول وشرحه"، في أصول الفقه، و"الفروق" في القواعد الفقهية، وغيرها.

ابن فرحون: الديقاح المذهب، ص62-67، حاجي خليفة: كشف الظنون، 1/186، 499، 825.

(3) القرافي: الفروق، 3/1.

(4) سفر القحطان: منهج استنباط أحكام النوازل، 550. حسين حامد: مقاصد الشريعة الإسلامية في الحياة الاقتصادية (مجلة دراسات اقتصادية إسلامية)، 7.

(5) الدريني: بحوث مقارنة، 99/1.

(6) سفر القحطان: المصدر السابق، 550.

(7) الشاطبي: الموافقات، 8/2.

- ففي حفظ الدين نرى أن المقاصد الشرعية تهدف إلى إقامة شرع الله في الأرض وإثبات الألوهية والخلق لله تعالى ونفي ظاهرة الشرك.

لذلك أوجب الله تعالى ذكر اسمه على الذبائح، ونهى عما ذُبح على النصب أو أهل به لغير الله، بل نهي عن أكل ما لم يذكر اسم الله عليه. فالذبيحة لا تحل إذا وقف الذابح موقفاً إيجابياً من الإشراك بأن ذكر اسم غير الله، والإسلام ما جاء إلا لمحاربة الشرك. لهذا يُعتبر القول بإباحة ذبيحة الكفاي إذا أهل بها لغير الله إغفالاً لمقاصد الشريعة وكليتها. يقول الدريني: «من الوسائل العملية والمؤيدات التشريعية التحريم الذي هو كفيل بإنجاح هذه المحاربة»⁽¹⁾.

والقول نفسه يصدق على من أنكر معنى التعبد في التذكية الشرعية وجعلها مجرد عمل آلي لفصل الدم النجس عن اللحم الطاهر، فأباح ذبائح الجحوس والوثنيين والملاحدة⁽²⁾.

يقول الغنوشي: «الحقيقة أن مقاصد الشارع ليست خفية في أنه خص أتباع الديانتين بمعاملة استثنائية على اعتبار الأصول الجامعة بيننا وبينهم، ما يغري بانتقالهم إلى الصورة الصحيحة الخاتمة للدين من طريق الانفتاح عليهم وفتح طريق الهداية وتيسيرها لهم»⁽³⁾.

وبالنظر إلى حال الذبح في الغرب اليوم من جهة، وإلى المآلات الخطرة التي تُفضي إليها الفتوى بإباحة طعام أهل الكتاب على الإطلاق يتجه القول إلى تقييد تلك الإباحة لما يترتب على إطلاقها من مفسد، على غرار ما فعله الخليفة عمر بن الخطاب رضي الله عنه لما كتب إلى البلدان ينهاهم أن يكون النصراني واليهودي في أسواقهم صيارفة أو جزارين، وأن يُقاموا من الأسواق فإن الله تعالى قد أغنى المسلمين⁽⁴⁾.

لذلك يرى الغنوشي أن اضطراب المسلمين في الغرب لإيجاد مجازر إسلامية خاصة بهم يعمل على لقائهم وتفكيرهم المشترك في حل مشاكلهم، وجمعهم ليقوموا بما يخصهم من بناء المساجد والمراكز العلمية مما يعمل على نشر الدين وتعزيز الإسلام؛ يقول: «ما أعظم بركات الحلال الذي لا شبهة فيه حفظاً للهوية وعوناً على اللقاء والتعاون وترسيخ روح جماعة المسلمين وبناء مؤسساتها، نعم قد يكون في ذلك مشقة على البعض، ولكن متى خلت التكاليف من المشقات؟ ومتى كانت تُدرك عظام الأمور دون توضيحات؟»⁽⁵⁾.

- أما في حفظ النفس فتتجه مقاصد الشرع إلى تجنب الإنسان كل ما يسبب له ضرراً في جسمه. وما يستجد من أطعمة بها مواد يُشبهه في كونها ضارة بالجسم كالمواد المسببة للحساسية أو للسرطان أو

(1) الدريني: بحوث مقارنة، 315/2.

(2) ينظر أعلاه، 175.

(3) الغنوشي: مسألة اللحوم، (المجلة العلمية للمجلس الأوروبي للإفتاء والبحوث)، 34/3.

(4) مالك: المدونة، 67/3-68.

(5) الغنوشي: المصدر السابق، 30/3.

المؤدية إلى الاختلالات الوظيفية واضطراب عمل الأعضاء الحيوية كالكبد والكلى يُمنع شرعاً؛ رعاية لهذا المقصد الكلي⁽¹⁾.

والكلام نفسه يقال في حفظ العقل. فإله تعالى أناط التكليف بالعقل، وجعله سبباً لسمو الإنسان على سائر الكائنات، وكل ما يلحق به خللاً فهو ممنوع شرعاً، لذلك منع الله المسكرات والمخدرات.

- وأما في حفظ النسل فإن العلاقة وطيدة بين ما يأكله الإنسان وبين سلامته وسلامة نسله.

والأطعمة المصنعة في هذا العصر تطالعا أحيانا بمواد تسبب الضرر للجسم والنسل، من ذلك إضافة هرمونات النمو للأنعام بغية التسريع من نموها، والحصول على لحم خال من الدهن، فقد ثبت أن بعض الهرمونات تسبب خللاً وظيفياً لدى الشباب بالخصوص⁽²⁾، كما تُتهم بعض الإضافات بأنها تسبب تأخر النمو لدى الأجنة وضعف المقاومة لديها، وقد تؤدي إلى تشويبهها⁽³⁾.

- وفي حفظ المال يُذكر ما أدت إليه الصناعات في مجال الأطعمة من احتكار واستغلال. فالتحويلات الجينية التي تعمل على تعقيم البذور لإرغام المزارعين على شراء بذور جديدة من المصنع كل مرة، ونشر الأنماط السلوكية الجديدة في الناس بغية ربطهم باستهلاك المنتج مثلما فعلته أمريكا لما عملت على توزيع القمح مجاناً على بلدان شرق آسيا حتى تخلت هذه الأخيرة عن الأرز، واتخذت مخازن خاصة بخبز القمح وألفت منتجات القمح من دقيق ومعجنات. ثم بعد ذلك توقفت أمريكا عن إمدادها بالقمح هبةً، فكان أن اضطرت تلك الدول إلى شراء القمح الأمريكي. في حين أنها كانت من أولى الدول في إنتاج الأرز!⁽⁴⁾.

لذلك تصنف الدول الفقيرة والغنية اليوم ليس بمقدار ما عندها من ثروات ولكن بامتلاكها لوسائل

(1) وسياي الكلام عن هذه المواد مفصلاً بحول الله، ينظر أدناه، 504-513.

(2) وقد تحدثت الصحف في السبعينيات من القرن الماضي عن قضية إضافة هرمونات النمو في إيطاليا للأنعام مما أدى إلى تضخم الثديين لدى الذكور من الشباب، وإلى اضطرابات وظيفية جنسية لديهم.

Charles Hanrahan: La viande traitée aux hormones et la réglementation sur l'hygiène alimentaire, revue électronique, de l'USIA, vol. 1, n° 6, juin 1996, (<http://www.usinfo.state.gov>).

ويذكر برنامج إذاعي بثته قناة الجزيرة الفضائية يوم 22 فيفري 2007 عن مادة DDT تحت عنوان: "السم العجيب" أن هذه المادة التي صُنعت منذ سبعينات القرن الماضي لا تزال بلدان العلم الثالث تستوردها وتستخدمها كمبيد حشري للنباتات، وأمريكا تحظر المواد الغذائية الصادرة من العالم الثالث لإمكان تولوثها بالمبيد، ويذكر "لويس غيب" من جامعة كاليفورنيا أن هذه المادة تخفض الخصوبة وتقلص نمو الخصي لدى الذكور، وتُنقص نسبة الهرمون الذكري، وتقلل النطاف إلى أدنى من 50% كما تسبب مباشرة في سرطان الخصي.

ومادة DDT تعبر إلى الأطفال عبر حليب الرضاعة. وبين البرنامج دراسة أجريت على 50 طفلاً في المكسيك تعرّضوا للمادة عبر الحليب وظهر عليهم عجز واضح في السلوك وتأخر في التعلم.

(3) ينظر التفصيل في ذلك أدناه، 508-509.

(4) ينظر أدناه للمزيد من التفصيل، 572.

التصنيع الحديثة⁽¹⁾. ومن هنا فإن البعد الاقتصادي بالغ الأهمية في مصير أي تجمع بشري.

والواقع اليوم يبيّن أن المسلمين لا يزالون تُبعًا لاجتماعاتٍ ماديّة مترفهة قد حققت أوجًا عاليًا من التطوّر الاقتصادي والعلمي؛ بحيث أصبحت دول الإسلام على توجّس دائم من أن تسلّط عليها عقوبات اقتصادية رغم ما بين يديها من ثروات. لذلك فإن عمل المسلمين على الاكتفاء الذاتي في مجال تصنيع الطعام يُعينهم على تشكيل القوة الاقتصادية الكفيلة بالقضاء على هذه التبعية المميّنة.

ثم إن إقامة مصانع الأطعمة يوفرّ اليد العاملة ويقضي على البطالة وشروورها وانحرافاتها، كما يوفر المال للأمة الإسلامية. ولا سبيل للحصول على هذا المال دون التفتت إلى هذا الجانب التعاوني يجعل درهم المسلم ينتقل إلى جيب المسلم، تمامًا كما بدأ وفعل اليهود ولا يزالون، وهذا كفيل بأن يخرج المسلمين - المعتسرين منهم بالخصوص - من بوتقة الأعمال الخسيسة ضعيفة المردود⁽²⁾. ولو أُعمل هذا المقصد لتجنّب العالم الإسلامي كثيرًا من الجعجعة في مجال الأطعمة حلالها وحرامها.

ذكر حامد تكرروري أنه خرج يوما من مدينة القاهرة فزكمت أنفه رائحةً نتن شديدة، ولما سأل عنها علم أنها تصدر من جلود المسالخ التي تُكذّس أكواما خارج المدينة على امتداد مساحات شاسعة لكثرتها. وأبدى أسفه ألا تُستغلّ كل هذه الثروة لإنتاج الجيلاتين الحلال، بدل إضاعتها وتلويث الجو بها ثم اللجوء إلى بلدان شرقية وغربية لاستيراد هذه المادة بالعملة الصعبة⁽³⁾. والذي يقض مضجع الفقهاء والمتصدين للفتوى اليوم هو مُطالبتهم بعد ذلك بالاجتهاد لإيجاد المخرج الشرعي!

1- رعاية المصالح:

من أهمّ الضوابط في أحكام ما يَسْتَجِدّ من أطعمة وما يدخلها من تراكييب: النظر في المصالح والمنافع التي تحقّقها تلك الأطعمة، أو في المفاسد والمضارّ التي تنجم عن استهلاكها. ذلك لأنّ الشارع الحكيم قصّد بشريعته تحقيق مصالح العباد ودفع الضرر عنهم في الحال والمآل. قال العزّ بن عبد السلام⁽⁴⁾: «التكاليف كلّها راجعة إلى مصالح العباد في دنياهم وأخرامهم»⁽⁵⁾.

(1) Henri Dupin: Alimentation et nutrition humaines, 49

(2) الغنوشي: مسألة اللحوم، (المجلة العلمية للمجلس الأوروبي للإفتاء والبحوث)، 30/3.

(3) حامد تكرروري في لقاء معه بالجامعة الأردنية في 21 جمادى الثانية 1427هـ/ 17 جويلية 2006م.

(4) أبو محمد عبد العزيز بن عبد السلام بن أبي القاسم بن الحسن، عز الدين السلمي الدمشقي ثم المصري الشافعي، المعروف بسلطان العلماء. (ت: 660هـ). كان خطيب الجامع الأموي، وكان شجاعا في الحق، أمرا بالمعروف، ناهيا عن المنكر. صنف التصانيف المفيدة: منها: "القواعد الكبرى"، و"القواعد الصغرى"، و"قواعد الأحكام"، وغيرها.

ابن السبكي: طبقات الشافعية الكبرى، 8/209-255. ابن كثير: البداية والنهاية، 13/235-236. ابن العماد: شذرات الذهب، 6/301.

(5) العز بن عبد السلام: قواعد الأحكام، 62/2.

وقال الشاطبي: «إن وضع الشرائع إنما هو لمصالح العباد في العاجل والآجل معا»⁽¹⁾.

وكلُّ حكم شرعه الله تعالى فقد قصد به تحقيق مصلحة أو دفع مفسدة، سواء ظهرت للمجتهد أو خفيت عليه. وهذا باتفاق العلماء الذين استدلوا على ذلك بالاستقراء المفيد للقطع من نصوص الكتاب والسنة التي جاءت معللة للتحليل والتحریم بعلل وحكم تعود على المكلفين. يقول الشاطبي: «فالتكليف كله إما لدرء مفسدة وإما لجلب مصلحة أو لهما معا»⁽²⁾. ويقرّر أنّ كل أصل شرعي لم يشهد له نص معيّن وكان ملائماً لتصرفات الشارع ومأخوذاً معناه من أدلته فهو صحيح مبنيٌّ عليه ويُرجع إليه⁽³⁾.

ولقد تبنت جميع المدارس الفقهية هذا المنهج، وهو منهج يستلهم مقاصد الشريعة ويستعين بالحكم والمصالح التي جاءت النصوص لحمايتها، فهو من قبيل الاستدلال بالنص؛ ليس بتفسيره حرفياً، ولكن على ضوء المعنى المناسب المتبادر منه للفهم والذي يدلُّ عليه السياق⁽⁴⁾.

فالنصوص كما تدل على الحكم بألفاظها تدل عليه بمعقولها ومعناها، فإذا أخذ الحكم من معقول نص واحد سمي قياساً، وإذا أخذ من معقول عدة نصوص وجملة أدلة سمي هذا المنهج بالاستدلال المرسل أو المصلحة المرسلة. وتطبيقه على النوازل يفيد الظن الذي يُعتبر حجة شرعية⁽⁵⁾.

فالمصلحة تؤخذ من مجموع النصوص والأحكام بالاستقراء، وبذلك تكون كالعموم المستفاد من الصيغة، وربما أقوى منه لأن العام ظني الدلالة عند البعض، أما العموم الاستقرائي فيرى الشاطبي أنه قطعي⁽⁶⁾.

لذلك فإن اعتبار المصالح والمفاسد وتقريرها عند دراسة الأحكام والفتاوى الشرعية بالغ الأهمية عند أهل العلم والفتوى. ولا بد للمجتهد من النفوذ إلى دقائق الشريعة ومعرفة حكمها ومصالحها، وتبيين ما خفي من أسرارها.

جاء في تعريف محمد الطاهر ابن عاشور لعلم المقاصد: «كل ما يكشف عن وجوه الإعجاز التشريعي القائم على جلب مصالح العباد أو تكميلها، ودفع المفاسد عنهم أو تقلييلها، بذكر حكمته التشريعية أو العلة المناسبة له»⁽⁷⁾.

(1) الشاطبي: الموافقات، 6/2.

(2) الشاطبي: المصدر نفسه، 199/1.

(3) الشاطبي: المصدر نفسه، 39/1.

(4) حسين حامد: مقاصد الشريعة الإسلامية في الحياة الاقتصادية (مجلة دراسات اقتصادية إسلامية)، 10.

(5) عبد الجبار الرفاعي: مقاصد الشريعة (حوار مع حسين حامد)، 19.

(6) الشاطبي: المصدر السابق، 41/1، 10/3.

(7) ابن عاشور: مقاصد الشريعة الإسلامية، 22-23.

كيف تقدّر المصالح؟

إذا ورد النص باعتبار مصلحة أو إلغائها وجب اتباعه. لكن إذا اشتبهت المسألة ولم يوجد نصٌ صريح يقضي باحتمال مفسدة أو تقدم مصلحة على أخرى فهنا يكون الاجتهاد.

يقول ابن عاشور: «متى حلّت الحوادث التي لم يسبق حلؤها في زمن الشارع ولا لها نظائر ذات أحكام متلقاة منه عرفنا كيف نُدخلها تحت تلك الصور الكلية، فنثبت لها من الأحكام أمثال ما ثبتت لكلياتها، ونطمئن بأننا في ذلك مُثبتون أحكاماً شرعيةً إسلامية، وهذا ما يسمى بالمصالح المرسلة. ومعنى كونها مرسلة أن الشريعة أرسلتها فلم تنظّر بها حكماً معيناً ولا يلقى في الشريعة لها نظير معين له حكم شرعي فتقاس هي عليه»⁽¹⁾.

ويضيف: «من حق العالم بالتشريع أن يخبر أفانين هذه المصالح في ذاتها وفي عوارضها، وأن يسير الحدود والغايات التي لاحظتها الشريعة في أمثالها وأحوالها، إثباتاً ورفعاً، واعتداداً ورفضاً، لتكون له دستوراً يُقتدى وإماماً يُحتذى، إذ ليس له مطمع عند عروض كلّ النوازل النازلة والنواب العارضة بأن يظفر لها بأصل مماثل في الشريعة المنصوصة ليقيس عليه، بل نصٌ مقنع يفىء إليه»⁽²⁾.

وهو الشأن فيما يتعلق بالأطعمة المصنعة الحديثة وما يُقحم فيها من مواد تختلف في تركيبها وكمياتها ومصادرها. وكثيراً ما يتم تغيير تلك التراكيب حسب ما يظهر في الميدان من اكتشافات جديدة أو متطلبات تُفرض على إزالة مادة واستبدال غيرها بها، أو تغيير كمياتها لأغراض تصنيعية. فإذا لا بد من الخبرة والتخصّص والقدرة على سير أغوار تلك المواد ومعرفة تراكيبها ومقاديرها، حتى يمكن تبيين جانب الصلاح والنفع فيها، ويُقارن بما يحتمل أن يكتنفه استعمالها من مفسدات وأضرار.

يقول محمد شمس الدين⁽³⁾: «وإذا كانت مصالح ومفاسد بعض الأفعال والأشياء خفية في مرحلة من مراحل الاجتماع البشري نتيجة لعدم المعرفة العلمية، فإنّ التقدم العلمي قد يكشف عن مصالح ومفاسد تؤثر في أحكام الأشياء»⁽⁴⁾.

ومن هنا لزم العمل على ملاحقة ما يستجد في حياة الناس من مواد بالدراسة والبحث المستمرين. ولا

(1) ابن عاشور: مقاصد الشريعة الإسلامية، 244-245.

(2) ابن عاشور: المصدر نفسه، 230-231.

(3) محمد مهدي بن عبد الكريم بن عباس آل شمس الدين، (1354 هـ/1936م - 1421 هـ/2001م): ولد في النجف الأشرف من العراق. كانت حياته حافلة بالنشاط الفكري والاجتماعي والعمل الإسلامي العام. له كتاب "نظام الحكم والإدارة في الإسلام"، و"بين الجاهلية والإسلام". واجه تيارات الإلحاد والشيوعية. درّس في كليّة الفقه في النجف الأشرف، وسعى لتنظيم الدراسة في الحوزة على أسس ومناهج علمية تستجيب لمنطلقات العصر. توفي بعد معانات صحية. (<http://ar.wikipedia.org>)

(4) عبد الجبار الرفاعي: مقاصد الشريعة (حوار مع محمد شمس الدين)، 20.

يمكن ذلك إلا بإقامة مختبرات للتحليل، بما تقوم المنافع والمضار، وعلى مقتضاها يكون الحكم بالحل أو الحرمة.

إلا أنه من الضروري التركيز على أن المصلحة المعتبرة لا يقررها العقل المحض، بل لا بد أن يشهد لها أصل شرعي عام أو خاص. لهذا يتبع عمل المختبر ضرورةً تجمع فقهيًا للعلماء لتمحيص المسألة على ضوء الأصول.

وما حَكَمَ الشرع بإلغائه؛ وهو ما يسمى المناسب الغريب، لا يُعتبر مصلحة وإن بدت في ظاهرها كذلك⁽¹⁾. فصلاحيّة التشريع تستند إلى الوحي ابتداءً. وإن كان للعقل الحظ الوافر في الاستنباط، وهو السبيل لفتح المجال واسعاً أمام الاجتهاد، إلا أنه مشروط بأن يتقدّمه النقل. يقول الشاطبي: «إذا تعاضد النقل والعقل على المسائل الشرعية فعلى شرط أن يتقدّم النقل فيكون متوعاً، ويتأخّر العقل فيكون تابعاً. فلا يسرح العقل في مجال النظر إلا بقدر ما يسرحه النقل»⁽²⁾.

فلا اجتهاد القائم على تقدير المصالح في جميع المسائل التي هي من التجدد والتكاثر بحيث لا تخصصى، مردّه العقل العلي المتخصّص مع الاجتهاد الجاري على أصول الشريعة، المترسّم لمقاصدها.

يقول الدريني: «لا يملك العقل الاستقلال التام في إدراك تلك المصالح أو تحديدها لكونها مشروطةً بأن تكون على نحو يُقيم الدنيا بما لا يتناقض مع جعلها سبيلاً للآخرة. غير أن العقل البشري قد يغفل عن هذه الخبيثة، إذ غالباً ما يكون مستهوىً تحت تأثير المنافع العاجلة الموقوتة غير متبصر بما لآئها، أو يكون مأخوذاً بهوىً أياً كان لونه»⁽³⁾.

فلا بد إذاً من اعتبار المباني والمعاني بحيث لا يطغى أحدهما على الآخر «على وجه لا يخلّ فيه المعنى بالنص ولا العكس لتجري الشريعة على نظام واحد لا اختلاف فيه ولا تناقض، وهو الذي أمّه أكثر العلماء الراسخين، فعليه الاعتماد في الضابط الذي يُعرف به مقصد الشارع»⁽⁴⁾.

لهذا اشترط العلماء للعمل بالمصلحة شروطاً أهمها: أن لا تعارض نصاً محكماً ولا قاعدة قطعية وإلا كانت مهترةً ملغاة، وألاً تقاس بمعيار شخصي يركن إلى مجرد الهوى والتشهي، يقول الشاطبي: «المصالح المحتلّبة شرعاً والمفاسد المستدّعة إنما تعتبر من حيث تُقام الحياة الدنيا للحياة الأخرى، لا من حيث أهواء

(1) ولعل المثال على ذلك قول القائل: «إن الأظعمة المتداولة في الأسواق المستطابة عند الناس كافة لا يجوز لأحد أن يقول إنها حرام... لما فيه من إخراج الناس وإفساد أموالهم وإهدارها بدون سبب». ية بن السالك: كاشف الكرب، 75.

(2) الشاطبي: الموافقات، 87/1.

(3) الدريني: بحوث مقارنة، 31/1.

(4) الشاطبي: المصدر السابق، 393/2.

النفوس في جلب مصالحها العادية أو درء مفسدها العادية»⁽¹⁾.

والدارس لبعض الاجتهادات المعاصرة يجد أنها اعتبرت مصالح وهمية لا حقيقية. يقول القرضاوي: «لو كانت كل أحكام الشرع قابلة للتطوير كما يريد عبيد التطوير لأصبح الشرع عجيبة لينة يشكلها من يشاء كما يشاء، ولم يعد الشرع هو الحاكم الذي يرجع الناس إليه ويعولون عند الاختلاف على حكمه، بل يصبح هو تابعا لأهواء الناس وتصوراتهم؛ يستقيم إذا استقامت، ويعوج إذا اعوجت. وبهذا يصبح السدين تابعا لا متبوعا، ومحكوما لا حاكما ﴿وَلَوْ اتَّبَعَ الْحَقُّ أَهْوَاءَهُمْ لَفَسَدَتِ السَّمَاوَاتُ وَالْأَرْضُ وَمَنْ فِيهِنَّ﴾ (سورة المؤمنون: 71)»⁽²⁾.

ومن الشروط التي وضعها العلماء للمصلحة حتى تكون معتبرة شرعا:

1- أن يثبت بالبحث والنظر والاستقراء أنها مصلحة حقيقية لا وهمية، وأن بناء الحكم عليها يجلب نفعاً أو يدفع ضرراً.

2- ألا تكون معارضة للكتاب والسنة الصحيحة، فإن عارضت المصلحة نصاً فهي إما موهومة لا تستند إلى أصل فلا عبرة بها، أو تكون مستندة إلى أصل فلا يكون التعارض هنا بين النص وتلك المصلحة إلا تعارضاً جزئياً يمكن دفعه؛ كالذي يكون بين الخاص والعام والمطلق والمقيّد، فالتعارض هنا بين دليلين شرعيين، فيعود الترجيح إلى اجتهاد الأصولي.

3- ألا تعارض القياس الصحيح لأن القياس مراعاة للمصلحة مع زيادة وجود العلة المعتبرة شرعاً، فكل قياس مراعاة للمصلحة وليس كل مراعاة للمصلحة قياساً.

4- عدم تفويتها مصلحة أهم منها أو تساويها⁽³⁾.

ذلك لأن مراتب المصالح تتفاوت، وبالتالي يتفاوت أثرها في تصنيف الأحكام، إذ الأحكام وسائل شرعت لتحقيق تلك المصالح.

ومن هنا يقرّر الشاطبي أن المقاصد التي جاءت الشريعة لإقامتها ثلاثة أقسام: ضرورية وحاجية وتحسينية.

وعرّف الضرورية أنها: «لا بد منها في قيام مصالح الدين والدنيا بحيث إذا فقدت لم تخر مصالح الدنيا على استقامة بل على فساد وتهاجر وفوت حياة، وفي الأخرى فوت النجاة والنعيم، والرجوع بالخسران المبين»⁽⁴⁾.

(1) الشاطبي: الموافقات، 37/2-38.

(2) القرضاوي: الاجتهاد المعاصر، 85.

(3) ينظر - البوطي: ضوابط المصلحة، ص 105-240.

(4) الشاطبي: المصدر السابق، 8/2.

وعرّف الحاجةَ أنها: «مفتقرٌ إليها من حيث التوسعة ورفع الضيق المؤدّي في الغالب إلى الحرج والمشقة واللاحقة بفوت المطلوب، فإذا لم تراعى دخل على المكلفين على الجملة الحرج والمشقة»⁽¹⁾.

وعرّف التحسينية بأنها: «الأخذ بما يليق من محاسن العادات، وتجنّب الأحوال المندسات التي تأنفها العقول الراجحات، ويجمع ذلك قسم مكارم الأخلاق»⁽²⁾.

وإذا كانت المصلحتان المتعارضتان في رتبة واحدة كأن تكون كلاهما ضرورية جعل التفاوت بينهما حسب تفاوت متعلقائهما؛ فيُقدّم الضروري المتعلق بحفظ الدين⁽³⁾. أما إذا كانتا متعلقتين بكلّي واحد نُظِرَ إليهما من حيث الشمول لكل الناس فتقدّم أعم المصلحتين⁽⁴⁾، لأنّ المصلحة العامة ما فيه نفع لعموم الأمة ولا يُلتفت فيها إلى مصلحة الأفراد إلا من حيث إنهم جزء من مجموع الأمة. أما المصلحة الخاصة فهي ما فيه نفع للأحاد باعتبار صدور الأفعال من آحادهم ليحصل بصلاحهم صلاح المجتمع المركّب منهم؛ فالالتفات فيه ابتداءً إلى الأفراد وأما العموم فحاصل تبعاً.

ومعظم المصالح يراعى فيها النفع العام للأمة والجماعة، ونظام العالم⁽⁵⁾.

ولا يشترط في تقديم المصلحة العامة أن تكون ضرورية دائماً بل يكفي أن تكون من مرتبة الحاجيات، يقول الجويني: «حاجة الجنس قد تبلغ مبلغ ضرورة الشخص الواحد»⁽⁶⁾.

ويبيّن ابن عاشور أن من عوامل تعارض المصالح أيضاً كون المصلحة فيها قسماً، أحدهما ما يكون فيه حظ ظاهر للناس في الجبلّة يقتضي ميل نفوسهم إلى تحصيله، والثاني ما ليس فيه حظ ظاهر لكن فيه حظوظ خفية يغفل عنها الناس⁽⁷⁾، ويقول: «فالقسم الأول ليس من شأن الشارع أن يتعرّض له بالطلب لأنّ داعي الجبلّة يكفي الشريعة مؤونة توجيه اهتمامها لتحصيله، وإنما شأنها أن تزيل عنه موانع حصوله... والقسم

(1) الشاطبي: الموافقات، 10/2-11.

(2) الشاطبي: المصدر نفسه، 11/2.

(3) فتاوى قوى الشركات الكبرى المختكرة لتصنيع الغدائي في العالم يتطلب مواجهة من قبل البلدان الإسلامية حتى لا تكون تابعة لها، خاضعة لشروطها، ومعرضة للمساومة في دينها وثوابتها.

(4) لذلك فإن لجوء أولي الأمر إلى حظر بعض ما يُستورد من أطعمة مشبهة أو مضرّة أو سحّابها من السوق، يعتبر مراعاة للمصلحة العامة من حفاظ على الدين أو منع لاستشراء الأمراض، ولو أدى ذلك إلى تضرر بعض الأفراد.

(5) ابن عاشور: مقاصد الشريعة الإسلامية، 202.

(6) الجويني: الرهان، 602/2.

(7) لذلك لم نأت النصوص الشرعية بما بحث على الأكل والشرب والتوسع فيهما إلا من حيث الجملة مع مراعاة التقيّد بالحلال، كقوله تعالى: ﴿قُلْ مَنْ حَرَّمَ زِينَةَ اللَّهِ الَّتِي أَخْرَجَ لِعِبَادِهِ وَالطَّيِّبَاتِ مِنَ الرِّزْقِ قُلْ هِيَ لِلَّذِينَ آمَنُوا فِي الْحَيَاةِ الدُّنْيَا خَالِصَةً يَوْمَ الْقِيَامَةِ﴾ (سورة الأعراف: 32)، وقوله: ﴿يَا أَيُّهَا الرُّسُلُ كُلُوا مِنَ الطَّيِّبَاتِ وَاعْمَلُوا صَالِحًا﴾ (الموسون: 51). أما النصوص الضابطة لأحكام الأطعمة فهي كثيرة ومتضافرة.

الثاني يتعرض له التشريع بالتأكيد ويرتب العقوبة على تركه والاعتداء عليه، وقد أوجب بعضه على الأعيان وبعضه على الكفايات بحسب محل المصلحة»⁽¹⁾.

ومن أسباب التعارض كون المصالح والمفاسد لا تتمحّض.

يقول الشاطبي: «المصالح مشوبة بتكاليف ومشاق قلّت أو كثرت تقرنُ بها أو تسبقها أو تلحقها»⁽²⁾.

ويقول العزّ بن عبد السلام: «واعلم أن المصالح الخالصة عزيزة الوجود»⁽³⁾.

لكن خطاب الشارع لا يتوجّه إلى الجهة المغلوّبة من المصالح أو المفاسد بالقصد والاعتبار، وإلا استحال الأمر والنهي. فالخمر حُكِمَ بتحريمها درءاً لمضارّ كبيرة على العقول والأجسام والأعراض والأخلاق والأموال، فلا يُلْتَفَت إلى ما يجزّئه التحريم من حرمان الناس من بعض منافعها القليلة. والجهاد في أي مجال من المجالات مشروع لإعلاء كلمة الله وتطبيق شرعه وإن أدى إلى مفسدة في المال أو النفس تبعاً لا قصداً.

إذا «فالمصالح والمفاسد الراجعة إلى الدنيا إنما تُفهم على مقتضى ما غلب، فإذا كان الغالب جهة المصلحة فهي المصلحة المفهومة عرفاً، وإذا غلبت الجهة الأخرى فهي المفسدة المفهومة عرفاً، ولذلك كان الفعل ذو الوجهين منسوباً إلى الجهة الراجعة»⁽⁴⁾.

ويقرر ابن تيمية: «أنّ الشريعة جاءت بتحصيل المصالح وتكميلها وتعطيل المفاسد وتقليلها، وإنها ترجّح خير الخيرين وشرّ الشرّين وتحصل أعظم المصلحتين بتفويت أدناهما وتدفع أعظم المفسدتين باحتمال أدناهما»⁽⁵⁾.

ومن القواعد المتعلقة بتعارض المصالح:

- دفع المفسدة أولى من جلب المصلحة.

- تُتحمّل أدنى المفسدتين لدفع أعظمهما.

- إذا تعارضت المصلحة مع المفسدة رُوعيَ الأغلبُ منهما.

- قد يُفعلُ المفضول ويُتركُ الفاضلُ للمصلحة.

- يجوز ترك واجب لفعل الأوجب، والسكوت عن مفسدة لدفع الأفسد عند تعذر تحصيل جميع

الواجبات أو دفع جميع المفاسد⁽⁶⁾.

(1) ابن عاشور: مقاصد الشريعة الإسلامية، 219-220.

(2) الشاطبي: الموافقات، 25/2.

(3) العز بن عبد السلام: قواعد الأحكام، 5/1.

(4) الشاطبي: المصدر السابق، 26/2.

(5) ابن تيمية: مجموع الفتاوى، 48/20.

(6) الأمدى: الإحكام، 259/4. العز بن عبد السلام: المصدر السابق، 69/1. النووي: شرح صحيح مسلم، 196/15.

السبكي: الإجماع في شرح المنهاج، 65/3. إبراهيم ابن مفلح: المبدع، 142/4. السيوطي: الأشباه والنظائر، 87.

وبالإسقاط على موضوع الأطعمة يتبين أن كثيرا مما يُتوهم أنه مصلحة، فهو في حقيقته مفسدة، لما يترتب على اقتحامه من مضار في المآل، كالمديونية والتبعية الاقتصادية وأمثال ذلك، مما ينشأ عن تعود الناس التوسع في الاستهلاك، وعدم التحسب للظروف.

2- تحليل الطيبات وتحريم الخبائث:

من الأدلة العامة على قصد الشريعة إلى جلب المصالح ودفع المفاسد في مجال الأطعمة قوله تعالى: ﴿يَا أَيُّهَا الرُّسُلُ كُلُوا مِنَ الطَّيِّبَاتِ وَاعْمَلُوا صَالِحًا إِنِّي بِمَا تَعْمَلُونَ عَلِيمٌ﴾ (سورة المؤمنون: 51). وقوله: ﴿وَيُحِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَائِثَ﴾ (سورة الأعراف: 157). والطيب لغة: ما يُستلذ وهو ضد الخبيث. والخبيث ما يُكره رداءة وخساسة محسوسا كان أو معقولا. جاء في لسان العرب: «الطيب ضد الخبيث... إلا أنه قد تشعب معانيه فيقال أرض طيبة للتي تصلح للنبات، وريح طيبة إذا كانت لينة ليست شديدة، وطعمة طيبة إذا كانت حلالا، وامرأة طيبة إذا كانت حصانا عفيفة، ومنه قوله تعالى: ﴿وَالطَّيِّبَاتُ لِلطَّيِّبِينَ﴾ (سورة النور: 26). وكلمة طيبة إذا لم يكن فيها مكروه، وبلدة طيبة أي آمنة كثيرة الخير، ومنه قوله تعالى: ﴿بَلَدَةٌ طَيِّبَةٌ وَرَبُّ غَفُورٌ﴾ (سورة سبأ: 15). .. و طعام طيب للذي يستلذ الأكل طعمه...»⁽¹⁾.

كما جاء في تعريف الخبيث: «الردية من كل شيء فاسد، يقال هو خبيث الطعم وخبيث اللون وخبيث الفعل، والحرام البحت يسمى خبيثا مثل الزنا والمال الحرام والدم وما أشبهها مما حرمه الله تعالى»⁽²⁾.

فيؤخذ من التعريفين أن الطيب هو كل ما كان صالحا نافعا مرغوبا فيه غير ضار، وضده الخبيث، وهو كل رديء مدموم وضار.

لكن بعض العلماء ميزوا الطيبات والخبائث في الأطعمة بمعنى خاص. جاء في اللسان: «وأما قوله تعالى: ﴿يَسْأَلُونَكَ مَاذَا أُحِلَّ لَهُمْ قُلْ أُحِلَّ لَكُمْ الطَّيِّبَاتُ﴾ (سورة المائدة: 4): الخطاب للنبي، والمراد به العرب، وكانت العرب تستقدر أشياء كثيرة فلا تأكلها، وتستطيب أشياء فتأكلها، فأحل الله لهم ما استطابوه مما لم ينزل بتحريمه تلاوة»⁽³⁾.

وهذا الفهم قد ذهب إليه الحنفية والشافعية وبعض الحنابلة والشيعة.

قال الشافعي في الأم: «فكل ما سُئلت عنه مما ليس فيه نصّ تحريم ولا تحليل من ذوات الأرواح فانظر

(1) ابن منظور: لسان العرب، 1/564.

(2) ابن منظور: المصدر نفسه، 2/143.

(3) ابن منظور: المصدر نفسه، 1/564.

هل كانت العرب تأكله؟ فإن كانت تأكله، ولم يكن فيه نصٌ تحريمٌ فأحله فإنه داخل في جملة الحلال والطيبات عندهم، لأنهم كانوا يحلون ما يستطيعون، وما لم تكن تأكله تحريمًا له باستقذاره، فحرّمه لأنه داخل في معنى الخبائث، خارجٌ عن معنى ما أحلّ لهم مما كانوا يأكلون، وداخل في معنى الخبائث التي حرّموا على أنفسهم فأثبت عليهم تحريمها»⁽¹⁾.

وعلل الشريبي ذلك بقوله: «الله تعالى أناط الحِلَّ بالطيب والتحريمَ بالخبث، وعلم بالعقل أنه لم يرد ما يستطيعه كل العالم لاستحالة اجتماعهم على ذلك عادة لاختلاف طبائعهم، فتعيّن أن يكون المراد بعضهم، والعرب بذلك أولى لأنهم أولى بالأهم إذ هم المخاطبون أولاً ولأن الدين عربي»⁽²⁾.

وزاد الرملي⁽³⁾ توغلاً في هذا المعنى فقال: «لو استطابه البعض [أي من العرب الساكنين في السبلد والقرى] واستخبثه البعض أخذ بالأكثر، فإن استووا رجّح قريش لأنهم أكمل العرب عملاً وفتوةً، فإن اختلف القرشيون ولا مرجّح، أو شكوا، أو سكتوا، أو لم يوجد لهم ولا غيرهم من العرب، ألحق بالحيوان الأكثر به شبها»⁽⁴⁾.

وقال النووي: «وإنما يُرجع إلى العرب الذين هم سكان القرى والريف دون أحلاف البوادي الذين يأكلون ما دبّ ودرّج من غير تمييز، وتعتبر عادة أهل اليسار والثروة دون المحتاجين، وتعتبر حالة الخصب والرفاهية دون الجذب والشدة»⁽⁵⁾.

وجاء في البحر الزخار: «القرآن نزل بلغتهم فكان استخبائهم طريق تحريم»⁽⁶⁾.

وفي المبسوط في فقه الإمامية عن معنى الطيب: «المراد به ردهم إلى ما يستطيعونه ولا يستخبثونه، فثبت أنه ردهم إلى عادتهم وهذا قريب، غير أنه لا يمتنع أن يقال المراد به ما لا أذى فيه من المباح الذي ليس بمحرم»⁽⁷⁾.

وخصّ بعض الحنفية والحنابلة الحكم بأهل الحجاز دون غيرهم، قال ابن عابدين: «والذين تُعتبر استطابتهم أهل الحجاز من أهل الأمصار لأن الكتاب نزل عليهم وخوطبوا به، ولم يُعتبر أهل البوادي لأنهم

(1) الشافعي: الأم، 248/2.

(2) الشريبي: معني المحتاج، 303/4.

(3) محمد بن أحمد بن حمزة، شمس الدين الرملي (ت: 1004هـ): نسبته إلى الرملة بمصر. فقيه الديار المصرية في عصره، ومرجعها في الفتوى. يقال له: الشافعي الصغير. ومولده ووفاته بالقاهرة. جمع فتاوى أبيه. وصنف شروحا وحواشي كثيرة، منها: "غاية البيان في شرح زبد ابن رسلان" و"غاية المرام" في شرح شروط الإمامة لوالده، و"نهاية المحتاج إلى شرح المنهاج"، و"فتاوى". الزركلي: الأعلام، 7/6.

(4) الرملي: نهاية المحتاج، 156/8.

(5) النووي: المجموع، 25/9.

(6) ابن المرتضى: البحر الزخار، 329/5.

(7) الطوسي: المبسوط في فقه الإمامية، 279/6.

للضرورة والمجاعة يأكلون ما يجدون»⁽¹⁾، وقال ابن قدامة: «والذين تُعتبر استطابتهم واستخباتهم هم أهل الحجاز من أهل الأمصار لأنهم الذين نزل عليهم الكتاب وخوطبوا به وبالسنّة، فرجع في مطلق ألفاظهما إلى عرفهم دون غيرهم»⁽²⁾.

ويرى نعمان جفيم⁽³⁾ أن ذلك من قبيل تخصيص العام بالعادة، فإذا عُلم جريان العادة في زمن النبي ﷺ مع علمه بها وعدم فهمه عنها فإنها يمكن أن تكون مخصّصة سواء اعتُبر ذلك من باب التخصيص بعادة المخاطبين أو اعتبر أن المخصّص هو إقرار النبي ﷺ، إذ إقراره دليلٌ على أن عادة المخاطبين لها اعتبار في تفسير نصوص الشارع⁽⁴⁾.

أما الإباضية والمالكية فلا يرون لاستخبات النفوس أثرا في الحكم.

قال الشماخي⁽⁵⁾: «استقذار النفوس ليس هو سبب التحريم، وإنما الحرام ما حرمه الشرع»⁽⁶⁾.

وجاء في المعتز: «وعندنا أن الحرام ما حرّمه الشرع وليس بالنظر إلى استقذاره»⁽⁷⁾.

وفي المدونة الكبرى: «سمعت مالكا يقول في خشاش الأرض كلّه أنه إذا مات في الماء إنه لا يُفسد الماء، وما لم يفسد الماء والطعام فليس يأكله بأس إذا أخذ حيا فصنع به ما يصنع بالجراد»⁽⁸⁾.

وقال القرطبي: «مذهب مالك أن الطيبات هي المحللات فكأنه وصفها بالطيب إذ هي لفظة تتضمن مدحا وتشريفا، وبحسب هذا نقول في الخبائث إنها المحرمات»⁽⁹⁾.

وأجيبوا بأن المراد بالخبيث ما هو مستخبت في العرف لأنه لو أريد به الحرام لم يكن جوابا لأنهم سألوه

(1) ابن عابدين: حاشية رد المحتار، 305/6.

(2) ابن قدامة: المغني، 323/9.

(3) الدكتور نعمان جفيم: أستاذ وباحث جزائري، نال الدكتوراه من كلية معارف الوحي والعلوم الإنسانية بالجامعة الإسلامية العالمية بماليزيا عام 2001م، من مؤلفاته: "طرق الكشف عن مقاصد الشارع" و"القرآن والتشريع، دراسة جديدة في آيات الأحكام".

(4) جفيم نعمان: طرق الكشف عن مقاصد الشارع، 147.

(5) أبو ساكن عامر بن علي بن عامر بن يسفاو الشماخي (ت: 792هـ)، من مشايخ الإباضية البارزين في جبل نفوسة بليبيا أخذ عن أبي موسى عيسى الطرميسي. وتخرج على يديه علماء منهم: ولده موسى، وحفيده سليمان، وأبو زكرياء يحيى بن زكرياء، وأيوب الجيطالي وغيرهم. كان مرجع الفتوى في الجبل. من أشهر مؤلفاته: كتاب "الإيضاح" في الفقه المقارن. عمر طويلا، وتوفي بواحة يفرن. جمعية التراث: معجم أعلام الإباضية، ترجمة رقم 529، 501/3-503.

(6) الشماخي: الإيضاح، 339/1.

(7) الكدمي: المعتز، 181/3.

(8) مالك: المدونة، 64/3.

(9) القرطبي: الجامع لأحكام القرآن، 300/7.

ﷺ عما يحلّ لهم «فلو به أريد الحرام وبالطيب الحلال لكان معناه الحلال هو الحلال وليس كذلك»⁽¹⁾.

لكن ابن تيمية يقول في ردّه على قول الشافعية إنّ الطيب ما تستطيه العرب والخبيث ما تستخبثه: «جمهور العلماء على خلاف هذا القول كمالك وأبي حنيفة وأحمد وقدماء أصحابه، ولكن الخرقسي⁽²⁾ وطائفة منهم وافقوا الشافعي على هذا القول، وأما أحمد نفسه فعامة نصوصه موافقة لقول جمهور العلماء وما كان عليه الصحابة والتابعون أن التحليل والتحريم لا يتعلق باستطابة العرب ولا باستخبائهم، بل كانوا يستطيعون أشياء حرّمها الله تعالى كالدم والميتة والمنخقة والموقوذة والمتردية والنطيحة وأكيلة السبع وما أهّل به لغير الله، وكانوا - بل خيارهم - يكرهون أشياء لم يجرمها الله حتى لحم الضبّ كان السني ﷺ يكرهه وقال: "لم يكن بأرض قومي فأجدني أعافه"⁽³⁾ وقال مع هذا إنه ليس بمحرم»⁽⁴⁾...

ولقد ردّ محمد رشيد رضا على كلام الشافعية بقوله: «وليس هذا أمراً يتعلّق باللغة حتى يقال: إنهم هم الذين خوطبوا بهذا النصّ أوّلاً فالعبرة بما يفهمونه منه والناس لهم فيه تبع. بل هو أمر متعلّق بالأذواق والطعام؛ ومعناه: أحلّ لكم أيها المكلفون ما يستطاب أكله ويُشتهى دون ما يُستخبث ويُعاف، وحينئذ تكون العبرة بالسواد الأعظم من سلمي الطباع غير ذوي الضرورات والمعيشة الشاذة»⁽⁵⁾.

لكن المتأمل في النصوص الشرعية من قرآن وسنة وما ورد فيها من معانٍ للطيب والخبيث يرى أنّ المعنى أعمّ من مجرد الاستطابة والاستقدار.

فقد أطلق الله تعالى كلمة الخبيث على المال الرديء: ﴿وَلَا تَيَمَّمُوا الْخَبِيثَ مِنْهُ تُنْفِقُونَ﴾ (سورة البقرة: 267). ﴿وَأَتُوا الْيَتَامَىٰ أَمْوَالَهُمْ وَلَا تَتَبَدَّلُوا الْخَبِيثَ بِالطَّيِّبِ﴾ (سورة النساء: 2).

وعلى المنافق والكافر: ﴿مَا كَانَ اللَّهُ لِيَذَرَ الْمُؤْمِنِينَ عَلَىٰ مَا أَنْتُمْ عَلَيْهِ حَتَّىٰ يَمِيزَ الْخَبِيثَ مِنَ الطَّيِّبِ﴾ (سورة آل عمران: 179).

(1) النووي: المجموع، 25/9. البهوتي: كشاف القناع، 189/6.

(2) هو أبو القاسم عمر بن أبي علي الحسين بن عبد الله بن أحمد الخرقسي، الفقيه الحنبلي. (ت: 334هـ). شيخ الحنابلة، وصاحب كتاب المختصر المشهور في مذهب الإمام أحمد. تفقه على يد والده الحسين صاحب المروزي، وكانت لأبي القاسم مصنفات كثيرة لم تظهر بسبب احتراق الدار التي أودعها بها لما خرج من بغداد.

ابن خلّكان: وفيات الأعيان، 441/3. الذهبي: سير أعلام النبلاء، 364-363/15. ابن العماد: شذرات الذهب، 337-336/2.

(3) عن خالد بن الوليد أنه قال: «أتى النبي ﷺ بضب مشوي فأهوى إليه ليأكل فقبل له إنه ضب فأمسك يده فقال: خالد أحرام هو؟ قال: لا ولكنه لا يكون بأرض قومي فأجدني أعافه فأكل خالد ورسول الله ﷺ ينظر». البخاري: الصحيح، كتاب الأطعمة، باب الشواء، حديث رقم 5085، 2062/5. مسلم: الصحيح، كتاب الصيد والذبائح وما يوكل من الحيوان، باب إباحة الضب، حديث رقم 1945، 1543/3.

(4) ابن تيمية: مجموع الفتاوى، 24/19.

(5) محمد رشيد رضا: تفسير المنار، 172/6.

وفي هذا مجال واسع للاجتهاد. ذلك لأن الأحكام لم تصدر عن الشارع إلا للحكم وغايات، وبالاختصاص يكون بيان العلة، اعتماداً على الأدلة والمسالك الموصلة إليها. لذلك لا بد من مراعاة قواعد التعليل وضوابطه وحدوده باستعمال الأدوات المعينة على فهم النص وتطبيقه من علة وقرائن وجمع النصوص الجزئية بعضها إلى بعض⁽¹⁾.

وقد ذكر الشاطبي أن أحكام الشريعة - في جملتها - معللة، وأن لها مقاصد في كل ما شرعته، وأن هذه المقاصد والحكم مفهومة ومعقولة، إلا في بعض الأحكام التعبدية المحضة⁽²⁾.

لكن مصطلح التعليل بمعناه العام يُطلق على تعليل أحكام الشريعة بجلب المصالح ودرء المفاسد. وهذا في باب المقاصد حيث يتم البحث في العلة الحقيقية التي هي مقاصد الأحكام بغض النظر عن كونها ظاهرة أو خفية، منضبطة أو غير منضبطة، وهو ما يقصده الشاطبي بقوله: «وأما العلة فالمراد بها الحكم والمصالح التي تعلقت بها الأوامر والإباحة، والمفاسد التي تعلقت بها النواهي... فعلى الجملة العلة هي المصلحة نفسها أو المفسدة نفسها»⁽³⁾.

أما في علم أصول الفقه فالعلة هي الوصف الظاهر المنضبط الذي يلزم من ترتب الحكم عليه مصلحة للمكلف من دفع مفسدة أو جلب منفعة⁽⁴⁾.

فالتشريع لا يربط الحكم بحكمته في الغالب لعدم انضباطها⁽⁵⁾، وإنما يربطه بالوصف الظاهر المنضبط الذي هو مظنة لتحقيق حكمة الحكم⁽⁶⁾. لذلك يقول الفقهاء والأصوليون: «الحكم يدور مع علته وجوداً وعدمًا»⁽⁷⁾. فإذا وجدت العلة وجد الحكم، كالسفر في رمضان فهو علة تبيح الفطر، والحكمة من ذلك دفع المشقة، وهي أمر تقديري غير منضبط يختلف باختلاف الأحوال والأشخاص.

ويشير الشاطبي إلى المعنى الأصولي للعلة بقوله: «المشقة تختلف باختلاف الناس ولا تنضبط، فنصب

(1) ابن الخوجة: بين علمي أصول الفقه والمقاصد، 31/2. جعيم نعمان: طرق الكشف عن مقاصد الشارع، 12.

(2) الشاطبي: الموافقات، 6/2-7.

(3) الشاطبي: المصدر نفسه، 1/265.

(4) وزارة الأوقاف الكويتية: الموسوعة الفقهية، 318/12. وللعلة تعاريف أخرى أوردها الأصوليون. ينظر - الأمدي: الأحكام، 3/294. الشوكاني: إرشاد الفحول، 365.

(5) عُرِّفت الحكمة بأنها «هي المصلحة التي قصد الشارع تحقيقها أو تكميلها، أو المفسدة التي قصد الشارع درأها أو تقليلها». ينظر - ابن أمير حاج عماد: التقرير والتحبير، 3/188، 194.

(6) ابن قدامة: روضة الناظر، 335.

(7) السرخسي: الأصول، 2/182. ابن القيم: إعلام الموقعين، 4/105. الشرواني: حواشي الشرواني على تحفة المحتاج، 2/361.

ابن حجر: فتح الباري، 9/340. البهوتي: كشف القناع، 4/275. الدردير: الشرح الكبير، 1/46. الشوكاني: نيل الأوطار، 6/367. ابن عابدين: حاشية رد المحتار، 2/361.

الشارع المظنة في موضع الحكمة ضبطاً للقوانين الشرعية»⁽¹⁾.

وربط الأحكام بالعلل يؤدي إلى ضبط أوامر التشريع واستقرارها⁽²⁾.

وبما أن الاعتبار في تقدير المصالح والمفاسد هو تقدير الشارع وليس تقدير الناس لاختلاف عقولهم وتباين أفهامهم ورغباتهم، فإنه لا بد من ربط العلة - سواء كانت منصوصة أو مستنبطة - بالنص وتقييدها بضوابطه⁽³⁾.

والشارع إذا شرع حكماً لعلّة من العلل وربطه بها وجوداً أو عدماً فإنه يفهم من ذلك أنه سبحانه قاصد إلى اعتبار ذلك الحكم في كل واقعة توفرت فيها تلك العلة⁽⁴⁾.

وتوخّي العلة في الأحكام يمكن العلماء من توسيع أفق اجتهادهم، وإيجاد المخارج لكثير من المضائق التي يجابهها الناس في هذا العصر مع تطور الزمان وظهور النوازل والمستجدات. يقول محمد الطاهر ابن عاشور: «كان حقاً على أئمة الفقه ألا يساعدوا على وجود الأحكام التعبدية في المعاملات، وأن يوقنوا بأن ما ادّعيّ التعبد فيه منها إنما هو أحكام قد خفيت عللها أو دقت، فإن كثيراً من أحكام المعاملات التي تلقاها بعض الأئمة تلقى الأحكام التعبدية قد عانى المسلمون من جرأتها متاعب حمة في معاملاتهم، وكانت الأمة في كبد، على حين يقول الله: ﴿وَمَا جَعَلْ عَلَيْكُمْ فِي الدِّينِ مِنْ حَرَجٍ﴾ [سورة الحج: 78]»⁽⁵⁾.

وقال ابن دقيق العيد: «متى دار الحكم بين كونه تعبدًا أو معقول المعنى كان حمله على كونه معقول المعنى أولى لندرة التعبد بالنسبة إلى الأحكام المعقولة المعنى»⁽⁶⁾.

وحتى في الأفعال التعبدية فإن الحكم فيها غير معزول عن النظر الاجتهادي السديد، وكون الفعل من العبادات لا يمنع الالتفات فيه إلى المعنى⁽⁷⁾، ومن ذلك القول بجواز تقديم القيمة بدل الطعام في زكاة الفطر، فمن ينفي المعقولة عن الحكم يقول بوجوب الاقتصار على تقديم البرّ أو الشعير أو التمر وقوفاً على مورد النص، ومن يرى فيه المعقولة وهي إغناء الفقير يوم العيد قال بجواز إعطاء القيمة.

(1) الشاطبي: الموافقات، 1/254.

(2) لذلك لا يصلح ربط الحكم بمجرد الحكمة في مجال الأطعمة كالقول بأن الميتة إنما حرمت لتكاثر الجراثيم والتعفنات فيها، فيمكن أن تصبح حلالاً إذا ما عقت. والقول بأن الدباغ يطهر الجلود لزوال الفضلات الرطبة منها، فيقاس عليها العظم لانعدام الرطوبة فيه وما إلى ذلك.

(3) عبد الجبار الرفاعي: مقاصد الشريعة (حوار مع طه جابر العلواني)، 77.

(4) جفيم نعمان: طرق الكشف عن مقاصد الشارع، 153.

(5) ابن عاشور: مقاصد الشريعة الإسلامية، 155.

(6) ابن دقيق العيد: إحكام الأحكام، 1/26.

(7) عبد الرحمن الكيلاني: قواعد المقاصد، 233.

ومن المصادر التي تنبع من هذه النظرة مصدرُ القياس الذي جاء في كتاب الله وسنة الرسول ﷺ ما يدل على اعتباره. فإذا حصلت المعرفة بالعلة ثبت الحكم في كل ما تتحقق فيه، لأن التماثل بين الأمور يوجب التماثل في أحكامها.

وقد عرف الأصوليون القياس بأنه: «مساواة فرع لأصل في علة الحكم»⁽¹⁾.

والقياس هو المفتاح لإرساء الأحكام للقضايا المتجددة على مرّ العصور⁽²⁾.

ولقد اشترط الأصوليون شروطاً في العلة من شأنها أن تضبط مسارها وتجنب المجتهد الخطأ والانزلاق، من هذه الشروط:

1- أن تكون وصفاً متعدّياً، فلا يكون الوصف مقتصرًا على الأصل بل يمكن تحقّقه في أفراد عدّة، لأن أساس القياس مشاركة الفرع للأصل في علة الحكم فإذا كانت العلة قاصرة على الأصل لم يصحّ القياس لانعدام العلة في الفرع⁽³⁾.

2- أن تكون وصفاً ظاهراً جلياً يدرك بإحدى الحواس، فإن كانت خفية فلا يمكن تعليق الحكم بها، وإنما يُردّ القانس إلى المظان الجلية دفعا للتخبط في الأحكام؛ مثل التراضي في العقود فهو علة خفية وأمر قلبي، لذلك أقام الشارع الإيجاب والقبول مقامه لظهوره وجلاته⁽⁴⁾.

3- أن تكون العلة وصفاً منضبطاً يمكن التحقّق من وجوده في الفرع ولا يختلف باختلاف الأشخاص والأحوال إلا اختلافاً يسيراً كالإسكار الذي يختلف بين الناس لكنه اختلاف طفيف غير مؤثر⁽⁵⁾.

4- أن تكون مناسبة للحكم أي يصحّ تعليق الحكم بها ويغلب على ظنّ المجتهد أن الحكم حاصل عند ثبوتها لأجلها دون سواها⁽⁶⁾.

(1) الزركشي: البحر المحيط، 8/7. وينظر- ابن أمير حاج عمده: التقرير والتحبير، 157/3.

(2) ابن حميد: رفع الحرج، 298.

ومن تعاريف القياس: تعدية حكم قضية فيها نصّ تسمى بالأصل إلى قضية أخرى تسمى اصطلاحاً بالفرع. وله تعاريف أخرى. منها تعريف الأمدى: «عبارة عن الاستواء بين الفرع والأصل في العلة المستنبطة من حكم الأصل». الأمدى: الإحكام، 209/3. وينظر - الشاشي: أصول، 325. محمد الرازي: المحصول في علم الأصول، 9/5-23. السبكي: الإجماع في شرح المنهاج، 6/3.

(3) الأمدى: المصدر السابق، 238/3.

(4) الأمدى: المصدر السابق، 285/4. آل تيمية: المسودة، 377. ابن أمير حاج محمد: التقرير والتحبير، 222/3.

(5) الأمدى: المصدر السابق، 285/4.

(6) ويُتوصل إلى ذلك عبر مسالك العلة وهي الطرق التي يُتوصّل بها إلى معرفة العلة الموجودة في الأصل وتمييزها عن سائر الأوصاف الأخرى. وطرق إثبات العلة هي النص والإجماع والاستنباط، ويندرج فيه الإيماء والمناسبة والدوران والسير والتقسيم والشبه والطرده وتقيح المناط. الأمدى: المصدر السابق، 277/3.

5- أن لا تخالف نصاً أو إجماعاً إذ القياس يكون عند انعدامهما.

6- أن تكون مطردة، فإذا وجدت وجد الحكم دون أن يعارضها نقض⁽¹⁾.

ويلجأ العلماء إلى القياس في مجال الأطعمة من ضمن المجالات الأخرى. لكن يذكر بعض العلماء نماذج من الأخطاء الفقهية الراجعة إلى التعليل بالحكمة غير المنضبطة.

والمثال الذي يذكر في هذا المجال هو قياس المسكرات من غير العنب على الخمر وكأتهما شيئان مختلفان. فالعلماء لما استنبطوا علة التحريم وهي الإسكار سخّرها البعض لجعل تحريم المسكرات من غير العنب مستندا إلى القياس لا إلى النص فقالوا: إن الخمر إنما هي خمر العنب، أو العنب والتمر، فيحرم منها القليل والكثير لأن النص حرم عين الخمر سواء كان المقدار مسكراً أو غير مسكر. وأما سائر المسكرات فحُرِّمَتْ بَعْلَةَ الإسكار وليس بَعْلَةَ وجود المسكر ولو قل، فلا يحرم منها تناول القدر غير المسكر لأنها ليست خمر⁽²⁾.

كما أن من أخطاء القياس قياس تحليل الخمر على دباغ جلد الميتة⁽³⁾، وتعليل حكم تحريم الجلالة بسنن لحمها، اكتفاء بالطرد ولو مع عدم المناسبة⁽⁴⁾.

ويذكر القرضاوي من مزالق الاجتهاد: القياس في غير موضعه ويقول: «المهم في القياس أن يكون مستندا إلى نص ثابت في قرآن أو سنة اتضحت علته ولم يوجد فارق بين الأصل المقيس عليه والفرع المقيس. فلا اعتبار مثلاً لقياس على غير أصل منصوص عليه، أو على نص غير ثابت، أو على نص ثابت لكن لم تتضح علته، أو اتضحت علته ولكن وجد فارق معتبر بين الأصل والفرع»⁽⁵⁾.

ولعل من الأقيسة التي أتت في مقابلة النص ما ذكره ابن العربي: «يعطوننا أولادهم ونساءهم ملكا في الصلح فيحل لنا وطوهم فكيف لا تحل ذبائحهم والأكل دون الوطء في الحل والحرمة»⁽⁶⁾، إذ جعله من قياس الأولى والصواب غيره⁽⁷⁾.

- (1) النقض: أن توجد الحكمة ولا يوجد معها الحكم، وأرى كأوضح مثال لذلك تعليل العلماء حكم النهي عن الجلالة بوجود التن مع أن التن قد يوجد من غير أن يأكل الحيوان العذرة كأن يأكل البصل أو المغافير.
- (2) وميض العمري: تمكين الباحث من الحكم بالنص، 369. وبناء عليه أجاز البعض وجود الكحول في الأطعمة إذا كان بنسب لا تسبب الإسكار. ينظر أدناه، 598-600.
- (3) وميض العمري: المصدر نفسه، 161. ينظر تحليل الخمر أدناه، 622-635.
- (4) فمعلوم أن النص إذا ورد على تعيين وصف كان هو العلة باتفاق، لكن إذا لم يرد النص أو الإجماع على ذلك فقد اختلفوا في استنباط العلة، ففريق اكتفى بالطرد دليلاً سواء ناسب أو لم يناسب واعتبره الشرع أو لم يعتبره، وفريق اشترط في الوصف أن يكون محيلاً أي موقفاً للقلب خيال القبول والصحة وإن لم يُعتبر، وفريق ثالث اشترط اعتبار الشارع للوصف في غير محل قياس. محمد شليبي: تعليل الأحكام، 198. ومن هنا اتسع المجال للاختلاف، ولعل المعارف الحديثة بالخصوص في مجال الأطعمة كفيّلة بحسم هذا الخلاف وترجيح الأصح من الأقوال.
- (5) القرضاوي: الاجتهاد المعاصر، 62.
- (6) ابن العربي: أحكام القرآن، 45/2.
- (7) أحمد الخليلي: فتاوى الأطعمة، 284.

وما قاله محمد رشيد رضا في المنار: «فوجدنا إحداهما وهي مسألة التسمية وقع الخلاف فيها بين المجتهدين من الصحابة وغيرهم، وذهب جمع عظيم منهم إلى الإباحة، وبقيت مسألة المنخفة التي يتخذها أهل الكتاب طعاماً لهم مسكوتاً عنها فكان قياسها على مسألة التسمية هو المتعين لاتحاد العلة. وأما قياسها على مسألة الخنزير فهو قياس مع الفارق، فلا يصح إذ شرط القياس المساواة»⁽¹⁾.

4- التيسير ورفع الحرج:

التيسير لغة هو اللين والسهولة. وضده العسر. جاء في الحديث: «إن الدين يسر ولن يشاد الدين أحد إلا غلبه»⁽²⁾، أي سهلٌ قليل التشديد⁽³⁾.

وعرفه البعض اصطلاحاً بأنه: «تشريع الأحكام على وجه روعيت فيه حاجة المكلف وقدرته على امتثال الأوامر واجتناب النواهي مع عدم الإخلال بالمبادئ الأساسية للتشريع»⁽⁴⁾.

يقول ابن عاشور: «تسلك الشريعة لتحصيل نفوذها في الأمة مسلكين:

- الحزم في إقامة الشريعة.

- التيسير والرحمة بقدر لا يفضي إلى انحراف مقاصدها»⁽⁵⁾.

أما الحرج لغة فهو الموضع الضيق الكثيف الشجر الذي لا تصل إليه الراعية. وهو في الأصل الضيق ويقع على الإثم والحرام⁽⁶⁾.

واصطلاحاً: «كل ما أدى إلى مشقة زائدة في البدن أو النفس أو المال حالاً أو مآلاً»⁽⁷⁾.

ورفع الحرج لغة هو إزالة الضيق والإثم والحرام، لكن دلالة على إزالة الضيق حقيقية وعلى إزالة الإثم والحرام مجازية⁽⁸⁾.

أما اصطلاحاً فرفع الحرج هو منع وقوعه أو بقاءه على العباد، بمنع حصوله ابتداءً، أو بتخفيفه أو تداركه بعد تحقق أسبابه⁽⁹⁾.

(1) محمد رشيد رضا: تفسير المنار، 6/201-202.

(2) البخاري: الصحيح، كتاب الإيمان، باب الدين يسر، حديث رقم 39، 23/1. ابن حبان: الصحيح، ذكر الأمر بالغدو والرواح والدلجة في الطاعات، حديث رقم 351، 63/2.

(3) ابن منظور: لسان العرب، 5/295. الفيروزآبادي: القاموس المحيط، 643.

(4) عبد العزيز عزام: مظاهر التيسير في التشريع الإسلامي، 7.

(5) ابن عاشور: مقاصد الشريعة الإسلامية، 350.

(6) ابن منظور: المصدر السابق، 2/233-234. الرازي: مختار الصحاح، 54. الفيروزآبادي: المصدر السابق، 234.

(7) ابن حميد: رفع الحرج، 47. وينظر - يعقوب الباحسين: رفع الحرج في الشريعة الإسلامية، 31.

(8) يعقوب الباحسين: المصدر نفسه، 10.

(9) يعقوب الباحسين: المصدر نفسه، 32، 48.

ولقد اقتصت شريعة الإسلام برفع الحرج عن المكلفين، لأن مبنائها على التيسير والتخفيف وعدم الإعناء، فكل ما يوقع المكلف في ضيق لم يقصده الشارع فهو مرفوع. يقول القرضاوي: «إن أفضل عنوان لرسالة محمد ﷺ أنها رحمة للعالمين كما وصفها القرآن، وما وصف صاحبها به نفسه بقوله: "إنما أنا رحمة مهداة"⁽¹⁾، وخير ما يعبر عن سمات هذه الرسالة ما وصف الله به صاحبها المبعوث في كتب أهل الكتاب أنه: ﴿يَأْمُرُهُم بِالْمَعْرُوفِ وَيَنْهَاهُمْ عَنِ الْمُنْكَرِ وَيُحِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَائِثَ وَيَضَعُ عَنْهُمْ إِصْرَهُمْ وَالْأَغْلَالَ الَّتِي كَانَتْ عَلَيْهِمْ﴾ [سورة الأعراف: 157]»⁽²⁾.

ويقول ابن عاشور: «فالشريعة بُنيت على سهولة قبولها في نفوس الناس لأنها شريعة فطرية سمحة وليست نكاية ولا حرجاء، فهي تحمل الناس على المصالح حملاً أقصى ما يمكن أن يكون الحمل من الرحمة والتيسير»⁽³⁾.

أدلة التيسير ونفي الحرج في الشريعة:

من أدلة التيسير ونفي الحرج:

- النصوص التي تقرّر مبدأ التيسير وعدم العسر، والنصوص النافية للحرج والإثم والجناح، والنصوص النافية للتكليف بما ليس في الوسع.

- مشروعية الرخص، وهو أمر مقطوع به ومما عُلم من الدين بالضرورة.

- النهي عن التعمق والتكلف والتسبب في الانقطاع عن دوام الأعمال⁽⁴⁾.

وقد وردت هذه الأدلة في الكتاب الكريم والسنة الصحيحة وإجماع الأمة.

فمن الكتاب قوله تعالى:

- ﴿يُرِيدُ اللَّهُ بِكُمُ الْيُسْرَ وَلَا يُرِيدُ بِكُمُ الْعُسْرَ﴾ (سورة البقرة: 185).
- ﴿مَا يُرِيدُ اللَّهُ لِيَجْعَلَ عَلَيْكُمْ مِنْ حَرَجٍ﴾ (سورة المائدة: 6).
- ﴿فَمَنْ اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَلَا إِثْمَ عَلَيْهِ إِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَحِيمٌ﴾ (سورة البقرة: 173).
- ﴿فَمَنْ اضْطُرَّ فِي مَخْمَصَةٍ غَيْرَ مُتَجَانِفٍ لِإِثْمٍ فَإِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَحِيمٌ﴾ (سورة المائدة: 3).

(1) الحاكم: المستدرک، کتاب الإیمان، حدیث رقم 100، 91/1. الطبرانی: المعجم الأوسط، باب ومن اسمه إسحاق، حدیث رقم 2981، 223/3. قال: الحاکم: «هذا حدیث صحیح علی شرطهما فقد احتجا جميعا بمالك بن سعير والتفرد من الثقات مقبول».

(2) القرضاوي: الاجتهاد المعاصر، 66-67.

(3) ابن عاشور: مقاصد الشريعة الإسلامية، 355.

(4) الشاطبي: الموافقات، 121/2-122.

- ﴿وَلَيْسَ عَلَيْكُمْ جُنَاحٌ فِيمَا أَخْطَأْتُمْ بِهِ﴾ (سورة الأحزاب: 5).
- ﴿لَا يُكَلِّفُ اللَّهُ نَفْسًا إِلَّا وُسْعَهَا﴾ (سورة البقرة: 286).

ويتبادر من مجموع هذه الآيات:

أن الله تعالى ما شرع من أحكام ابتداء إلا ما هو في وسع الإنسان، ولم يكلف بما ليس في المقدور. لذلك يجب الامتثال؛ إلا في حالات مستثناة رخص فيها الشارع.

2- أن الله لما فرض الأحكام أمر المكلفين بالانضباط لما استطاعوا إلى ذلك سبيلا، وهذا يختلف باختلاف أحوالهم وقدراتهم؛ وهو مجال واسع للاجتهاد. قال ابن تيمية: «فإن الله إذا أمرنا بأمر كان ذلك مشروطا بالقدرة عليه والتمكن من العمل به فما عجزنا عن معرفته أو عن العمل به سقط عنا»⁽¹⁾.

أما الوُسْع فيقدر حسب الغالب العام من أحوال الناس، تقول القاعدة الفقهية: «الاعتبار في الاستطاعة بعموم الأحوال»⁽²⁾.

والأدلة من السنة كثيرة منها:

«أحب الدين إلى الله الخفيفة السمحة»⁽³⁾.

«ما خير النبي ﷺ بين أمرين إلا اختار أيسرهما»⁽⁴⁾.

«إن الدين يسر ولن يشاد الدين أحد إلا غلبه»⁽⁵⁾.

وفي قصة الأعرابي: «إنما بعثتم ميسرين»⁽⁶⁾.

(1) ابن تيمية: مجموع الفتاوى، 322/29.

(2) ينظر - ابن قدامة: المغني، 87/3.

(3) الطبراني: المعجم الكبير، باب عكرمة عن ابن عباس، حديث رقم 11572، الطبراني: الأوسط، بسبب تفرد به ابن عبد السلام، حديث رقم 7351، 229/7. وروى أحمد عن ابن عباس قال: قيل لرسول الله ﷺ: أي الأديان أحب إلى الله؟ قال: الخفيفة السمحة». أحمد: المسند، ومن مسند بني هاشم، حديث رقم 2107، 23/1. قال: الهيثمي: «رواه أحمد والطبراني في الكبير والأوسط والبخاري وفيه ابن إسحاق وهو مدلس ولم يصرح بالسماح». مجمع الزوائد، 60/1.

وقد بوب البخاري: باب الدين يسر وقول النبي ﷺ: «أحب الدين إلى الله الخفيفة السمحة». الصحيح، كتاب الإيمان، باب الدين يسر، 23/1.

(4) البخاري: الصحيح، كتاب الحدود، باب إقامة الحدود والانتقام لحدود الله، حديث رقم 6404، 2491/6. مسلم: الصحيح، كتاب الفضائل، باب مبادئه للأثام واختياره من المباح أسهله، حديث رقم 2327، 1813/4.

(5) تقدم ترجمته أعلاه، 243.

(6) عن أبي هريرة قال: قام أعرابي فبال في المسجد فتناوله الناس فقال لهم: النبي ﷺ: «دعوه وهريقوا على بوله سجلا من ماء أو ذنوبيا من ماء فإنما بعثتم ميسرين ولم تبعثوا معسرين». البخاري: الصحيح، كتاب الوضوء، باب صب الماء على البول في المسجد، حديث رقم 217، 89/1.

وعند بعثه معاذًا وأبا موسى رضي الله عنهما: «يسرا ولا تعسرا»⁽¹⁾.

وعن سفيان الثوري: «إنما العلم عندنا الرخصة من ثقة فأما التشديد فيحسبه كل أحد»⁽²⁾.

وثبت التيسير باستقراء أحوال الشريعة، وإجماع العلماء على أن ليس فيها ما يسبب الحرج إلا ما كان مدفوعا به حرج أعظم، وهو على التحقيق ليس حرجا.

فإن الله تعالى فرض الجهاد على الأصحاء القادرين رغم ما يكلف ذلك من تلف في الأموال والأنفس ولحوق ضرر قد يكون من أشد الضيق، إلا أنه تعالى اعتبره نفيا للحرج فقال: ﴿وَجَاهِدُوا فِي اللَّهِ حَقَّ جِهَادِهِ هُوَ اجْتَبَاكُمْ وَمَا جَعَلَ عَلَيْكُمْ فِي الدِّينِ مِنْ حَرَجٍ﴾ (سورة الحج: 78). ذلك لأن الحرج في انتهاك حرمة المسلمين واستباحة أموالهم وأعراضهم أشد فكان تشريع الجهاد نفيا لأعظم الحرجين وأشدّ المفسدتين.

لذلك يعتبر رفع الحرج حكما كلياً لا أكثرياً، «وما قد يترأى من حرج ظاهري في بعض الجزئيات ليس هو كذلك على التحقيق، بل لا بد أن يكون معارضا بما هو أشد منه أو خفيت مصلحته للعباد»⁽³⁾. لذلك يقول الشاطبي: «إن الشارع لم يقصد إلى التكليف بالشاق والإعنت فيه»⁽⁴⁾.

والشاق من الأعمال إما:

- أن يكون غير مقدور عليه ولا يطيقه المكلف لخروجه عن استطاعته، وهذه الأعمال خارجة عن أصل التكليف بما لأن الإمكان شرط التكليف⁽⁵⁾.
- أو يكون مقدورا عليه لكنه خارج عن المعتاد.
- أو يكون مقدورا عليه ويلزم عنه جهد ومشقة لكنها لا تصل الحد الذي تُعتبر فيه خارجة عن المعتاد والمألوف.

أما الأولان فإن الشارع لا يقصد التكليف بهما ولا بالمشقة التي تنجم عنهما.

أما الثالث فإن الشارع - وإن كان يقصد التكليف بذلك العمل - فإنه لا يقصده من جهة ما فيه من مشقة بل من جهة ما في العمل من مصالح تعود على المكلف. يقول الشاطبي: «وإلى هذا المعنى يرجع الفرق

(1) عن سعيد بن أبي بردة عن أبيه عن جده أن النبي صلى الله عليه وسلم لما بعث معاذًا وأبا موسى إلى اليمن قال: «يسرا ولا تعسرا ويشرا ولا تنفرا وتطاورعا ولا تحتلفا». البخاري: الصحيح، كتاب الجهاد والسير، باب ما يكره من التنازع والاختلاف، حديث رقم 2873، 1104/3. مسلم: الصحيح، كتاب الجهاد والسير، باب في الأمر بالتيسير وترك التنفير، حديث رقم 1733، 1359/3.

(2) الشهرزوري: أدب المفتي والمستفتي، 112. النووي: آداب الفتوى، 38.

(3) يعقوب الباسين: رفع الحرج في الشريعة الإسلامية، 118.

(4) الشاطبي: الموافقات، 121/2.

(5) الجويني: البرهان، 197/1. الجصاص: الفصول في الأصول، 151/2.

بين المشقة التي لا تُعدّ مشقة عادة والتي تُعدّ مشقة، وهو أنه إن كان العمل يؤدي الدوام عليه إلى الانقطاع عنه أو عن بعضه وإلى وقوع خلل في صاحبه في نفسه أو ماله أو حال من أحواله، فالمشقة هنا خارجة عن المعتاد، وإن لم يكن فيها شيء من ذلك في الغالب فلا تُعدّ في العادة مشقة وإن سميت كلفة، فأحوال الإنسان كلها كلفة في هذه الدار، في أكله وشربه وسائر تصرفاته، ولكن جعل له قدرةً عليها»⁽¹⁾.

- والمشقة البالغة الخارجة عن المعتاد سببٌ للتيسير والتخفيف وفقا للقاعدة الفقهية: «المشقة تجلب التيسير». لكن الشارع إذ يشرّع من الأحكام ما يرفع الحرج فإنه يضع ضوابط تحدّد لنا المشقة المعتبرة التي تستوجب التخفيف.

جعل العزّ بن عبد السلام المشقة على ضربين:

أحدهما: المشقة التي لا تنفك عنها العبادة غالباً، فلا يمكن تأدية عبادة بدونها، ومثل هذه المشقة لا أثر لها في التخفيف لأنها لو أثّرت لفاتت مصالح العبادات وأجورها.

والثاني: المشقة التي تنفك عنها العبادة، بحيث يمكن أن تؤدّى من غير تلك المشقة وهي ثلاثة أنواع:

النوع الأول: مشقة عظيمة تبلغ إلى درجة الخوف على النفوس أو الأعضاء وما أشبه ذلك، فهذه توجب التخفيف.

النوع الثاني: مشقة خفيفة محتملة كالوجع البسيط، وهذه لا التفات إليها ولا أثر لها في الترخيص.

النوع الثالث: ما يقع بين النوعين الأول والثاني، وهذا النوع يختلف فيه المشاق شدة وخفة، وضابطها تخفيف ما قرب من النوع الأول، وعدم الالتفات لما قرب منها من النوع الثاني.

وزاد ضابطاً آخر وهو قياس المشقة الطارئة بأدنى المشاق التي اعتبرها الشارع سبباً للتخفيف، فينجس الفقيه إلى المشقة التي ورد النص أو انتهى الاستدلال إلى اعتبار سببها، فإن كانت المشقة الطارئة تساويها أو تزيد عليها أجرى عليها حكمها، أما إن قلت عنها فإنه لا يعتبرها⁽²⁾.

وتختلف المشاق المعتبرة أيضاً باختلاف رُتب الأعمال ومدى اهتمام الشارع بها، فما اشتدّ اهتمامه به من الأعمال لم يعتبر مرخصاً فيه سوى المشاق الشديدة، أما ما كان من الأعمال أقلّ مرتبة اعتبر فيه المشاق الخفيفة.

قال الشاطبي: «التعب والمشقة في الأعمال المعتادة يختلف باختلاف تلك الأعمال»⁽³⁾.

ويبين أن المشقة قد تبلغ حدّاً يُظنّ معه أنها غير معتادة في حين أنها معتادة «إذ المشقة في العمل الواحد لها طرفان وواسطة: طرفٌ أعلى بحيث لو زاد شيئاً خرج عن المعتاد، وهذا لا يخرج عن كونه معتاداً،

(1) الشاطبي: الموافقات، 123/2.

(2) العز بن عبد السلام: قواعد الأحكام، 12-7/2. ينظر - السيوطي: الأشباه والنظائر، 80-81.

(3) الشاطبي: المصدر السابق، 156/2.

وطرفاً أدنى بحيث لو نقص شيئاً لم يكن ثمة مشقة تنسب إلى ذلك العمل، وواسطة هي الأغلب والأكثر». ولذلك يُخَيَّل للمكلف أو الفقيه أن المشقة خارجة عن المعتاد وأنها تستلزم التسيير وهي في الحقيقة غسيرة خارجة عن المعتاد، وإذا لم تخرج عن المعتاد لم يكن للشارع قصد في رفعها.

ومثل لها بالمشقة التي حصلت في غزوة تبوك حيث اجتمع أمران: شدة الحر وبعث الشقة، مع ما كان حينها من نضج الشمار وتوفر الغلال وأوان وقت الجذاذ، فهذا كله زائد على مشقة الغزو. لكن الله تعالى قال: ﴿الَّذِينَ تَتَذَكَّرُونَ بِاللَّذَاتِ أَلَيْسَ لَكُمْ عَذَابٌ أَلِيمٌ﴾ (سورة التوبة: 39) ولم يعتبر تلك المشقة خارجة عن المعتاد ولم يرخص لها. فهي تقع في الحد الأعلى⁽¹⁾.

وفي مجال الأطعمة تندّر مثل هذه الصورة من المشاق بحيث ترخص للناس استهلاك الحرام رفعا للخرج، إلا إذا كان الأمر يتعلق بالمخمصة أو بالجوع الشديد الذي قد يخشى معه فوات المهج⁽²⁾.

وقد يتزل الأمر من مرتبة الضرورة إلى مرتبة الحاجة، فالحالات الموصوفة بالخرج في القرآن تبين أن الضيق فيها ليس أمراً معتاداً لكنه لا يصل دائماً إلى مرتبة الإخلال بالكليات الكبرى من نفس ومال، بل هو دون ذلك. فالشرع قد رفع الخرج في أمور أقل من مرتبة الضرورة مراعاة لمصالح حاجية أو حتى أقل من الحاجة أحياناً. لذا فإن حالة الضرورة في إطلاق الشرع أشد من حالة الخرج، والمضطر له أحكام فوق أحكام الواقع في الخرج. أما حالة الحاجة فيصدق عليها إطلاق الخرج، كما قد يطلق على ما دونها⁽³⁾.

لأن الحاجيات تعرف بأنها مفتقر إليها من حيث التوسعة ورفع الضيق المؤدي في الغالب إلى الخرج⁽⁴⁾، فيكون الخرج بذلك أعم مما يؤدي إلى اختلال الكليات، ويشمل ما دون ذلك توسعة على المكلفين. إلا أنه ينضبط بضوابطه.

يقول الزركشي: «فالضرورة بلوغه حداً إن لم يتناول الممنوع هلك أو قارب كالمضطر للأكل ولللبس، بحيث لو بقي جائعاً أو عرياناً مات أو تلف منه عضو... والحاجة كالجائع الذي لو لم يجد ما يأكله لم يهلك غير أنه يكون في جهد ومشقة وهذا لا يبيح المحرم»⁽⁵⁾.

أما التحسينيات فلا يعتبر فيها الخرج غالباً لأنها تعود إلى أمور تكميلية زائدة من حيث أهميتها وحاجة الناس إليها، وانعدامها لا يخلل بأمر ضروري كهلاك النفس، ولا بجائعي كالجوع الشديد الذي لا يطساق. وإنما تقع موقع التزيين من الأئخذ بمحاسن العادات كما قال الشاطبي⁽⁶⁾.

(1) الشاطبي: الموافقات، 2/158.

(2) كما في بعض حالات الحروب وشدة المجاعات في بعض البلدان، أو عدم توفر الطعام الحلال في بعض السجون.

(3) يعقوب الباحسين: رفع الخرج في الشريعة الإسلامية، 22. ابن حميد: رفع الخرج، 54-55.

(4) الشاطبي: المصدر السابق، 2/10.

(5) الزركشي: المنشور في القواعد، 2/319.

(6) الشاطبي: المصدر السابق، 2/11.

ويذكر الزركشي أنّ في مرتبة التحسين ما يكون منفعة وما يكون زينة، ويمثل لها بقوله: «وأما المنفعة فكالذي يشتهي خبز الخنطة ولحم الغنم والطعام الدسم، وأما الزينة فكالمشتهي الحلوّ المتخذ من اللوز والسكر والثوب المنسوج من حرير وكتان»⁽¹⁾.

والأطعمة المصنعة الحديثة في معظمها من مرتبة التحسينات، والقليل منها يرقى إلى مرتبة الحاجيات، وأيّ قول يرفع الحرج في أحكام تلك الأطعمة ينبغي أن يتنظم وفق هذه الضوابط التي قررها العلماء⁽²⁾.

فالذي لا يستطيع الامتناع عن التحسين مجرّد أنه يألفه أو يهواه لا يرخص له في الحرام، لأنّ «قصد الشارع من وضع الشرائع إخراج النفوس من أهوائها وعوائدها، فلا تعتبر في شرعية الرخصة بالنسبة إلى كل من هوت نفسه أمراً»⁽³⁾.

والرخصة في الشرع مأذونٌ بها لرفع الحرج، فهي فرع يندرج تحت هذا الأصل العام. قال الشاطبي: «الرخصة مستمّدة من قاعدة رفع الحرج كما أنّ العزيمة راجعة إلى أصل التكليف وكلاهما أصل كلي»⁽⁴⁾.

وهي تغيير الفعل من صعوبة إلى سهولة لعذرٍ عرض لفاعله، وضرورة اقتضت عدم اعتداد الشريعة بما في الفعل المشروع من جلب مصلحة أو دفع مفسدة مقابل المضرة العارضة لارتكاب الفعل المشتمل على المفسدة.

والمشقة أو الضرورة التي تستدعي الترخيص منها ما هو عامّ مطرّد كان سبباً لأنواع من التشريعات التي استُثّبت من أصولٍ شأنها المنع؛ كالسلم والمضاربة والمساقاة. ومنها ما هو خاصّ مؤقت وهو ما يذكره

(1) الزركشي: المنثور في القواعد، 319/2-320.

(2) فإذا اعتبرنا الربيع الضخم الذي يدخل جيوب أبواب الصناعة في مجال الأطعمة — وجلهم من الغرب — في أشياء أغلبها نافهة، وقارتاها بما يعانيه العالم من ويلات الفقر والمرض تبين لنا الخلل. ذكرت الإذاعة الفرنسية (RFI) بمناسبة اليوم العالمي لمرض الملاريا في 25 أبريل 2007 أن طفلاً يموت في إفريقيا كل 30 ثانية بسبب الوباء، وذكر مراسل البرنامج من إحدى الدول الإفريقية أن الأدوية لا تتوفر لديهم رغم إمكان السيطرة على المرض، وعبر عن استيائه لما يحدث من اختلال في توازن القيم وقال: «يكفي أن نسمع ونشاهد عبر وسائل الإعلام ما يخصّص من ميزانية في أمريكا بالخصوص وفي أوروبا لإنتاج الأدوية ومراكز العلاج للقطط والكلاب، ثم تطالعنا الإحصائيات على أن أزيد من 100 ألف طفل يموتون كل عام بالوباء.

وحين نرى أمثال هذه المآسي ثم نجد في الجهة المقابلة الأطنان من المواد المستوردة بالعملة الصعبة من غير ضرورة ولا حاجة في الغالب، يمكننا تصور حقيقة الأمور، ومدى صعوبة التسرع في الفتوى بالقول بالتيسير ورفع الحرج في هذا المجال! ومهم ما قرره الشاطبي حين قال: «وهي في الحقيقة غير خارجة عن المعتاد لمن كان عارفاً بمجاري العادات» الموافقات، 158/2. ففيه إشارة قوية إلى ضرورة المعرفة والخبرة والتخصص في هذا المجال، وهذا يقتضي تنوع ميادين المعرفة من علوم بيولوجية واقتصادية وجيوسياسية للحكم بمرتبة المشاق الناجمة عن الامتناع عن تلك الأطعمة وبالتالي الترخيص فيها أو عدم الترخيص.

(3) الشاطبي: الموافقات، 336/1.

(4) الشاطبي: المصدر نفسه، 168/1.

الفقهاء في تمثيل الرخصة كقوله تعالى: ﴿وَمَنْ اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ﴾ (سورة البقرة: 173).

ويقول ابن عاشور: «وبين القسمين قسم ثالث مغفولٌ عنه وهو الضرورة العامة المؤقتة، وذلك أن يعرض الاضطراب للأمة أو طائفة عظيمة منها تستدعي إباحة الفعل الممنوع لتحقيق مقصد شرعيٍّ مثل سلامة الأمة وإبقاء قوتها أو نحو ذلك... ولا شك أن اعتبار هذه الضرورة عند حلولها أولى وأجدر من اعتبار الضرورة الخاصة وأنها تقتضي تغير الأحكام الشرعية المقررة للأحوال التي طرأت عليها تلك الضرورة»⁽¹⁾.

ويعتزل العزّ بن عبد السلام لذلك بقوله: «لو عمّ الحرام الأرض بحيث لا يوجد فيها حلال حاز أن يُستعمل من ذلك ما تدعو إليه الحاجة، ولا يقف تحليل ذلك على الضرورات، لأنه لو وقف عليها لأدّى إلى ضعف العباد، واستيلاء أهل الكفر والعناد على بلاد الإسلام»⁽²⁾.

لكن الضابط في الرخص إنما «إنما يصار فيها إلى ما ورد الشرع به»⁽³⁾.

قال الشافعي: «وتكون الأشياء كلها مردودةً إلى أصولها، والرخص لا يُتعدّى بها موضعها»⁽⁴⁾.

وإذا كان الحرج مرفوعاً ابتداءً وانتهاءً، في الحال والمآل، فإن الرخص تشمل في الغالب أحكاماً مشروعة بناءً على أعذار العباد وتنتهي بانتهاء تلك الأعذار⁽⁵⁾.

والرخصة تكون بالنص، ويذهب جمهور العلماء إلى جواز القياس على الرخص المنصوص عليها إن كانت مما يعقل معناه⁽⁶⁾.

ضوابط رفع الحرج:

إن سماحة الشريعة الإسلامية وبناءها على التيسير والتخفيف ورفع الحرج لا يعني كونها سيالة متميعة

(1) ابن عاشور: مقاصد الشريعة الإسلامية، 358.

(2) العز بن عبد السلام: قواعد الأحكام، 159/2. قد ينضوي تحت هذا المثال تفشي الأطعمة في بلاد المسلمين، وهي تحتوي على مواد محرمة عليهم بحيث لو امتنعوا عن استهلاكها جملة واحدة أصابهم العنت والضرر البالغ، بالخصوص ما كان منها تشتد إليه الحاجة كحليب الرضع مثلاً. أو أطعمة الإغاة التي تبعث بها دول الغرب إلى مناطق المجاعات والحروب. فالصليب الأحمر يبعث إلى إفريقيا وبعض مناطق آسيا سنوياً أطناً من الألبان والدهون.

(3) ابن قدامة: المغني، 136/2.

(4) الشافعي: الأم، 80/1.

(5) وزارة الأوقاف الكويتية: الموسوعة الفقهية، 153/22.

(6) قاس بعض الفقهاء صحة بيع العنب بالزبيب على بيع العرايا المرخص فيه بالنص لاتحادهما في العلة، كما حكموا بصحة صوم من أفطر مخطئاً أو مكرهاً قياساً على من أفطر ناسياً وقاس الشافعي كلام الناسي في الصلاة بصحة صوم من أفطر ناسياً، وأما أبو حنيفة ومحمد بن الحسن وزفر فقد منعوا القياس على الرخص، وأجازه أبو يوسف. وزارة الأوقاف الكويتية: المصدر السابق، 163/22.

وغير منضبطة. قال ابن عاشور: «الشريعة لما قصدت التيسير على الأمة في امتثال الشريعة وإجرائها في سائر الأحوال عمدت إلى ضبط وتحديد يتبين به جلياً وجود الأوصاف والمعاني التي راعتها»⁽¹⁾.

فالسبيلة وعدم الانضباط يؤديان حتماً إلى النقيض مما قامت عليه الشريعة من الحزم والتحرر والاحتياط، كما أنها مظنة لاسترسال النفوس مع هواها، والشريعة ما جاءت إلا لتخرج النفوس من دواعي الأهواء. والسماح فيها إنما أتى مقيداً بما هو جار على أصولها⁽²⁾.

«فما تتميز به الشريعة من السعة والتيسير إنما معناه كمالها وقدرتها على مواجهة الأحداث التي ترى عبر العصور إلى يوم القيامة، مواجهة تجري على مقتضيات أصولها دون خروج عنها أو انحراف عن مقاصدها»⁽³⁾.

يقول جفيم: «ليس معنى كون التيسير من مقاصد الشارع أن تجري الأمور كلها على التيسير وأن يعامل كل الناس في كل الظروف والأحوال بالتيسر، إنما المقصود تطبيق التيسير حيث تتوفر شروطه... فإذا لم يطبق عند عدم توفر شروطه فليس معنى ذلك تخلف مبدأ التيسير وانحرافه، ولكن معنى ذلك أن ظروف الفعل تقتضي الحزم أو التشديد بدل التيسير»⁽⁴⁾.

لذلك قال العلماء بعدم جواز تتبع الرخص.

يقول صالح ابن حميد⁽⁵⁾: «الذي يتلمس التخفيفات ويتبع مواطن الرخص ورفع الحرج بعيداً عن الغاية الحقيقية قد يؤدي به ذلك إلى الابتعاد عن الشرع والنهوض في مسائل الحلال والحرام في المطاعم والمشارب وغيرها»⁽⁶⁾.

ويقول الشاطبي: «تتبع الرخص ميلٌ مع أهواء النفوس والشرع جاء بالنهي عن اتباع الهوى»⁽⁷⁾.

ومن هنا توجب على المجتهد قبل أن يقرر العمل بالتيسير ورفع الحرج أن يعتبر أموراً منها:

1- الاعتدال والوسطية بين التنطع والتشديد الذي يُعتبر حرجاً في جانب عسر التكليف، وبين التقصير

(1) ابن عاشور: مقاصد الشريعة الإسلامية، 343-344.

(2) الشاطبي: الموافقات، 38/2، 145/4.

(3) الدريني: بحوث مقارنة، 106/1.

(4) جفيم نعمان: طرق الكشف عن مقاصد الشارع، 345.

(5) الشيخ صالح بن عبد الله بن محمد بن حميد، (1369هـ-) رئيس مجلس الشورى بالملكة العربية السعودية منذ عام 1422هـ. درس في كلية الشريعة في جامعة أم القرى ثم أصبح رئيساً لقسم الاقتصاد الإسلامي بها ثم عميداً لكلية الشريعة. عين نائباً للرئيس العام لشؤون المسجد الحرام والمسجد النبوي ثم عضواً في مجلس الشورى 1414هـ - 1421هـ وفي عام 1421هـ صدر أمر بتعيينه رئيساً عاماً لشؤون المسجد الحرام والمسجد النبوي. له دروس وفتاوى بالمسجد الحرام، ومحاضرات في المعهد العالي للقضاء بجامعة الإمام محمد بن سعود الإسلامية. (<http://wikimediafoundation.org>).

(6) صالح ابن حميد: رفع الحرج في الشريعة الإسلامية، (مجلة المجمع الفقهي)، 424.

(7) الشاطبي: المصدر السابق، 145/4.

الذي يُعدُّ حرجاً بما يؤدي إليه من تعطيل المصالح وعدم تحقيق مقاصد الشرع⁽¹⁾.

فلا بد من اتخاذ الطريق الوسط فلا إفراط ولا تفريط ﴿وَكَذَلِكَ جَعَلْنَاكُمْ أُمَّةً وَسَطًا﴾ (سورة البقرة: 143)، ومن الجمع بين نظرة الفقيه المتبصر الورع، ومعارف المختص الخبير، والتمييز بين حالة السعة والاختيار وحالة الضيق والاضطرار. وأن لا يؤدي الأخذ بالتيسير إلى إذابة الحواجز بين الحلال والحرام، كما لا يدفع الأخذ بالأحوط إلى التشديد على العباد.

2- اعتبار رفع الحرج وسيلة على طريق الامتثال لأوامر الله تعالى لا غاية في ذاته. فالمقصد العام من التشريع هو حفظ نظام العالم ودوام صلاحه. وعلى العالم العمل على تحقيق هذه الغاية العليا ما استطاع.

3- استصحاب فكرة أنه لا يُصدر في فتاويه إلا من الله رب العالمين، فالتحليل والتحريم لله وحده لا ينازعه فيهما أحد. والأحكام ليست من وضع البشر، فلا بد من مراعاة هيبتها والعمل على أن يأخذ المكلفون بها، فلا يسرع المفتي في البناء على التيسير والإقدام على مواطن الرخص، كما لا يحق للمختص في ميدان - إذا استعان به المفتي - أن يُلبس عليه أو يدلّس أو يقصّر في تبين الواقع⁽²⁾.

4- ألا يكون الأخذ بالأيسر إلا في مسائل الفروع الاجتهادية الظنية التي ليس فيها نصّ قطعي أو إجماع أو قياس جلي⁽³⁾.

5- ألا يترتب على الأخذ بالأيسر معارضة المصادر الشرعية القطعية أو أصولها العامة.

6- التقيد عند الأخذ بالأيسر بمبدأ الترجيح؛ فيعمل المجتهد بالرأي الأقوى بحسب رجحان دليله لأنه ملزم باتباع الدليل الراجح المؤدي إلى الصواب حسب غلبة ظنه.

وفي النوازل الحديثة لا بد من الاستعانة بذوي الخبرة والاختصاص حتى يطمئن المفتي إلى أن بناء الحكم على رفع الحرج لا يؤدي إلى تفويت مصلحة أكبر أو جلب مفسدة أعظم، أو التسبب في تضییع حق للغير⁽⁴⁾.

التعارض بين رفع الحرج والأدلة الأخرى:

أصل رفع الحرج مقطوع به، ولا إشكال في تقديمه على الأدلة غير المتفق عليها كاستصحاب وجوب الاحتياط.

لكن إذا تعارض رفع الحرج مع النص:

- فإذا كان النص قطعياً أخذ به، إلا إذا كان تحقق حصول الحرج قطعياً وثابتاً وفقاً لمقاييس اعتبرها

(1) ابن عاشور: مقاصد الشريعة الإسلامية، 189.

(2) صالح ابن حميد: رفع الحرج في الشريعة الإسلامية، (مجلة المجمع الفقهي)، 423-425.

(3) وهو القياس الذي نُصَّ على علته، أو لم ينصَّ ولكن قطع فيه بنفي الفارق.

(4) وهبة الزحيلي: الرخص الشرعية، 85، 98-99.

الشارع الحكيم؛ حينها يكون التعارض بين نصّ ونصّ لا بين نصّ ورأي، فيرجح رفع الحرج على ظاهر النصّ المعارض له لأنّ الذي أثبتته جملة من النصوص.

لكن، ونظرا لأن رفع الحرج درجات بعضها أشدّ من بعض، ويختلف باختلاف الظروف وأحوال الناس، فإنّ هذا لا يمكن الأخذ به بإطلاق في ميادين التطبيق، لأنّ تحقق الحرج في كثير من الجزئيات غير مقطوع به⁽¹⁾.

- أمّا إذا كان النصّ ظنيا كخير الآحاد فاختلّفا:

- ذهب جمهور الإباضية والحنفية إلى الأخذ بالنصّ وعدم الاعتداد برفع الحرج⁽²⁾.

- وذهب الشافعية والحنابلة في قولٍ وأبو يوسف إلى تخصيص النصّ برفع الحرج، أو ردّه إن عارضه من كل وجه، فأجازوا مثلا رعي حشيش الحرم للحرج في الامتناع منه⁽³⁾. قال الشريبي: «والأصحّ حلّ أخذ نباته من حشيش ونحوه بالقطع لعلف البهائم... للحاجة إليه»⁽⁴⁾. وقال ابن قدامة: «لأنّ الهدي كانت تدخل الحرم فتكثر فيه فلم ينقل أنه كانت تسدّ أفواهاها، ولأنّ بهم حاجة إلى ذلك»⁽⁵⁾.

وردّ السرخسي⁽⁶⁾ بقوله: «وإنما تُعتبر البلوى فيما ليس فيه نصّ بخلافه، فأما مع وجود النصّ فلا معتبر به»⁽⁷⁾. ويقصد بالنصّ قوله ﷺ: «مكة حرام حرّمها الله، لا تحلّ لقطعتها، ولا يعضد شجرها، ولا ينفر صيدها، ولا يختلى خلاها»⁽⁸⁾.

وذهب بعض المالكية إلى ردّ خير الواحد إذا عارض أصل رفع الحرج⁽⁹⁾. وذكر الشاطبي عن ابن العربي قوله: «إذا جاء خير الواحد معارضا لمقاعد من قواعد الشرع هل يجوز العمل به أم لا... وتردّد مالك في المسألة قال

(1) يعقوب الباسين: رفع الحرج في الشريعة الإسلامية، 121-123.

(2) السرخسي: المبسوط، 105/4. المرغيناني: الهداية شرح البداية، 175/1. السالمي: حاشية الجامع الصحيح، 165/2.

(3) الشافعي: الأم، 146/7. الشيرازي: المهذب، 219/1. النووي: المجموع، 399/7. محمد بن مفلح: الفروع، 353/3.

الشريبي: الإقناع، 271/1. البهوتي: كشاف القناع، 470/2. ابن عابدين: حاشية رد المحتار، 569/2.

(4) الشريبي: مغني المحتاج، 528/1.

(5) ابن قدامة: المغني، 170/3.

(6) هو أبو بكر محمد بن أحمد بن أبي سهل السرخسي الحنفي، شمس الأئمة (ت: 490هـ). أحد الفحول الأئمة الكبار، كان

حجة متكلمة فقيها أصوليا مناظرا، تفقه عليه أبو بكر محمد بن إبراهيم الحصري، وأبو حفص عمر بن حبيب، وغيرهما.

ألف كتابا منها: "كتاب المبسوط" في الفقه، وكتاب "أصول السرخسي"، في أصول الفقه.

القرشي: الجواهر المضيئة، 28/2-29.

(7) السرخسي: المصدر السابق، 105/4.

(8) الربيع بن حبيب: الجامع الصحيح، كتاب الحجّ، باب في المواقيت والحرم، حديث رقم 398، 161/1. البخاري:

الصحيح، كتاب الحج، باب لا يحل القتال بمكة، حديث رقم 1737، 651/2. مسلم: الصحيح، كتاب الحج، باب تحريم

مكة وصيدها وخلها وشجرها، حديث رقم 1353، 986/2.

(9) الزرقاني: شرح على الموطأ، 322/3.

ومشهور قوله والذي عليه المعول أن الحديث إن عضدته قاعدة أخرى قال به وإن كان وحده تركه»⁽¹⁾.
 ورجح الباحثين⁽²⁾ تقديم رفع الحرج على خير الواحد وقال: «لأنَّ خير الآحاد في هذه الحالة يكون معارضا للنصوص الشرعية الكثيرة والقاطعة التي بُنيت عليها قاعدة رفع الحرج»⁽³⁾.
 والحق أن المسألة مرتبطة بمدى الاطمئنان إلى ثبوت النص، كما قال مصطفى باجو⁽⁴⁾: «والعدل يقضي اعتماد الحديث متى صحَّ سنده إلى النبي ﷺ، لأنه لا يتطرق عن أخوى. ولا يختلف في هذه القضية مسلمان. ولكن الإشكال حين يعارض الحديث أدلة أقوى، من صحيح المنقول، الثابت بالقرآن أو السنة المتواترة أو المشهورة؛ أو من صريح المعقول المتفق عليه بين ذوي العقول السليمة. هنا يترجح العدول عن هذا الخير الآحادي، لا رداً للسنة أو إهمالاً للنص، بل أخذاً بهما بالمعنى الأرجح... وهذا كله عند عدم إمكان الجمع بين النصوص»⁽⁵⁾.

5- اعتبار المآل :

من ضوابط العمل بالتيسير اعتبار المآل الذي سيؤدّي إليه القول بالتخفيف ورفع الحرج. فالفعل يُنظر إليه من جهة ما ينجم عنه من مصلحة غالبية تدعو إلى مشروعيتها، أو مفسدة راجحة تُحتمّ منعه وسدّ السبل المفضية إليه. ووصفُ الفعل بالمشقة أو اليسر إنما يتحدّد بالنظر إلى آثار ذلك الفعل ومآلاته. وعلى قدر إفضائه إلى المفسدة تكون درجة منعه.

(1) الشاطبي: الموافقات، 24/3.

(2) يعقوب بن عبد الوهاب بن يوسف الباحثين (ولد 1928م -)، ولد في الزبير، درس بالبصرة ثم في كلية الشريعة في جامع الأزهر، درس اللغة العربية وآدابها، وعلم نفس الطفل، وعلم النفس التربوي، وطرق التدريس، وحصل على دبلوم الدراسات العليا في الأزهر في تاريخ الفقه. درّس المواد الشرعية في كلية الحقوق بجامعة البصرة، وكلية هيئة القانون والاقتصاد. وبجامعة الإمام محمد بن سعود الإسلامية منذ 1402هـ. له مشاركات في ندوات وملتقيات متعددة.

جريدة الرياض (http://www.alriyadh-np.com)

(3) يعقوب الباحثين: رفع الحرج في الشريعة الإسلامية، 125.

(4) الدكتور مصطفى بن صالح باجو، (1964م-)، أستاذ الفقه والأصول والتفسير والفكر الإسلامي بجامعة الأمير عبد القادر للعلوم الإسلامية بقسنطينة منذ سبتمبر 1993م. حفظ القرآن الكريم، ونال البكالوريا من معهد الحياة بالقرارة سنة 1983م، والتحق بالجامعة الإسلامية بالمدينة المنورة، وفي سنة 1986م رجع إلى الجزائر، ونال الليسانس من جامعة الأمير سنة 1988م ثم شهادة الدراسات العليا من معهد الدراسات الإسلامية بالقاهرة، سنة 1990م، ثم الماجستير سنة 1993م فكتوراه الدولة سنة 1999م من جامعة الأمير. درّس بجامعة السلطان قابوس، كلية الشريعة والقانون، وبكلية التربية بسلطنة عمان، بين 2002م-2006م. شارك في كتابة مؤلفات وتحقيق مخطوطات عديدة، وله مقالات في مجالات محكمة. وبحوث علمية في مؤتمرات وطنية ودولية. من كتبه: "أبو يعقوب الوارجلاني وفكره الأصولي مقارنة بأبي حامد الغزالي"، "منهج الاجتهاد عند الإباضية"، وله ديوان شعر مخطوط. وهو المشرف على هذه الرسالة.

(5) مصطفى باجو: منهج الاجتهاد عند الإباضية، 218.

وإصدار الحكم المناسب لأي فعل لا يتأتى إلا بعد عميق النظر فيما يحققه ذلك الفعل في المسأل من حفاظ على المصالح الضرورية أو الحاجة أو التحسينية، وعلى ضوء ذلك النظر يتحدد الحكم عليه بالحظر أو الجواز⁽¹⁾. والمعيار مائل في النتيجة المتوقعة من الفعل، بغض النظر عن قصد المكلف.

يقول الشاطبي: «المجتهد لا يحكم على فعل من الأفعال الصادرة عن المكلفين بالإقدام أو بالإحجام إلا بعد نظره إلى ما يؤول إليه ذلك الفعل»⁽²⁾.

ويمثل لذلك بمن يخفر بئرا خلف الدار في الظلام فيمنع من ذلك الفعل، كما أنه يضمن إذا وقع من جراء ذلك ضرر لأحد من الناس. ويمثل للمفسدة التي تقع على سبيل الظن الغالب بمن يبيع العنب لمن يصنعه حمرا أو يبيع السلاح وقت الفتن⁽³⁾.

لذلك يُشترط في المجتهد أن يكون بعيد النظر في مآلات الأفعال بحيث لا يفتي بالجواز بناء على التيسير إلا إذا اطمأن إلى عدم إفضاء الفعل إلى مفسدة راجحة. وذلك بدراسة القرائن والظروف الملايئة. وإلا فقد يؤدي قوله بإطلاق مشروعية الفعل إلى جلب مفسدة أكبر من المصلحة التي يتوخاها وهذا بسبب إهماله النظر في المآل. «وهذا الأصل تنبني عليه قواعد منها قاعدة الذرائع»⁽⁴⁾.

وسدُّ الذرائع:

هو حسُّم الوسائل التي ظاهرها المشروعية وتؤدي إلى الوقوع في ممنوع منهى عنه غالبا أو كثيرا⁽⁵⁾. ولقد اهتم العلماء بالتفريق بين المقاصد والوسائل، ولعلَّ في مقدمتهم القرافي⁽⁶⁾.

وقد قسّم القرافي الذرائع إلى ثلاثة:

- ما أجمع المجتهدون على سده، وهو ما كان يفضي إلى المفسدة قطعا أو غالبا.

- ما أجمعوا على عدم سده، وهو ما أفضى إلى المفسدة نادرا.

- ما اختلفوا فيه وهو ما كان الوقوع في المفسدة فيه كثيرا لا غالبا⁽⁷⁾.

يقول عبد الرحمن الكيلاني⁽⁸⁾: «ويرجع تقدير المفاصد والأضرار إلى أهل الاختصاص في كل علم...»

(1) عبد الرحمن الكيلاني: قواعد المقاصد، 359.

(2) الشاطبي: الموافقات، 194/4.

(3) الشاطبي: المصدر نفسه، 348/2-349.

(4) الشاطبي: المصدر نفسه، 198/4.

(5) عبد الرحمن الكيلاني: المصدر السابق، 368.

(6) عبد الجبار الرفاعي: مقاصد الشريعة (حوار مع أحمد الريسوني)، 203.

(7) القرافي: الفروق، 32/2.

(8) الدكتور عبد الرحمن إبراهيم زيد الكيلاني (1970-): أستاذ مساعد بقسم الفقه وأصوله بكلية الشريعة بجامعة مؤتة.

دكتوراه في الشريعة الإسلامية. من بين أعماله: "العام وتخصيصه بين الشاطبي والأصوليين"، "فرض الكفاية وأثره في بناء المجتمع المدني"، "مبدأ الاستحسان وتطبيقاته الطبية المعاصرة"، "معالم المقاصد في فقه الشيخ محمد رشيد رضا"، "قواعد المقاصد عند الإمام الشاطبي". ينظر - عبد الرحمن الكيلاني: المصدر السابق، (غلاف الكتاب).

فلا بد من الرجوع إلى أهل الخبرة في مجال اختصاصهم ودرايتهم، وهذا يفتح باباً واسعاً لتتساند علومُ الشريعة مع العلوم الأخرى في سبيل إسعاد الإنسان وضبط حياته وإقامة مصالحه»⁽¹⁾.

ويقول الشاطبي: «ما عظم أمره في المنهيات فهو من الكبائر، وما كان دون ذلك فهو من الصغائر، وذلك على مقدار المصلحة أو المفسدة»⁽²⁾.

ويقول القرطبي: «فكل ذنب عظم الشارع التوعّد عليه بالعقاب وشدّده، وعظم ضرره في الوجود كما ذكرنا فهو كبيرة»⁽³⁾.

ومن شأن هذا الفهم لحقيقة الكبيرة أن يبيّن حكم الكثير من النوازل المعاصرة التي لا تقل آثارها عن آثار الأفعال التي توعّد الله مقترفيها بالعذاب. من ذلك نشر الأمراض عن طريق الأطعمة، والتقايسُ عن مسؤولية الرقابة في ذلك. وكذلك تمكين العدو من الأرض الإسلامية «سواء كان هذا التمكين بالاعتراف المباشر له بالأرض، أم كان عن طريق غير مباشر بالتعامل التجاري معه؛ ترويجاً لبضائعه، وتقويةً لاقتصاده وتوسيعاً لأطماعه. فهذه كلّها من الكبائر نظراً لما يترتّب عليها من مفسد عظيمة لا تتعلق بفرد من الأفراد فقط بل تهدّد وجود الأمة قاطبة»⁽⁴⁾.

واعتناءُ الشريعة بالأمة والجماعة يسبق اعتنائها بالأفراد؛ قال ابن عاشور: «إذا كان صلاح الأفراد وانتظام أمورهم مقصد الشريعة فإنّ صلاح أحوال المجموع وانتظام أمر الجماعة أسمى وأعظم. وهل يُقصد صلاح البعض إلا لأجل إصلاح الكل»⁽⁵⁾.

ويبيّن أنّ الشارع لم يقصد مجرد صلاح العقيدة وصلاح العمل بل أراد صلاح أحوال الناس وشؤونهم في الحياة الاجتماعية، فإن قوله تعالى: ﴿وَإِذَا تَوَلَّى سَعَىٰ فِي الْأَرْضِ لِيُفْسِدَ فِيهَا﴾ (سورة البقرة: 205) إنباءً بأن الفساد الذي حدّر منه هو فساد موجودات العالم⁽⁶⁾.

لهذا يغدو من المهمّ التمييز بين الخطاب الموجه إلى الأمة باعتبارها مكلفة كجماعة. والخطاب الموجه للأفراد. واعتبارُ الشريعة شريعة أفراد خللٌ منهجي واضح ينبغي التنبيه له.

يقول محمد شمس الدين: «يعاني منهج الاستنباط من عدة اختلالات لعل أهمّها:

1- النظرة الفردية التجزئية.

2- اعتبار الخطابات للأفراد وآحاد المكلفين والغفلة عن خطابات الأمة والجماعة.

(1) عبد الرحمن الكيلاني: قواعد المقاصد، 142.

(2) الشاطبي: الموافقات، 213/1.

(3) القرطبي: الجامع لأحكام القرآن، 161/5.

(4) عبد الرحمن الكيلاني: المصدر السابق، 140.

(5) ابن عاشور: مقاصد الشريعة الإسلامية، 391.

(6) ابن عاشور: المصدر نفسه، 196.

3- اعتبار الشريعة مشروعاً وأخروياً فقط.

4- الانقطاع عن الواقع الموضوعي المتغير وعدم التفاعل مع الطبيعة.

5- عدم ملاحظة مقاصد الشريعة في كثير من مجالات الفقه⁽¹⁾.

ويقول القرضاوي: «ما نصّت عليه الشريعة من أحكام أحلّ الله بها الحلال وحرّم الحرام وفرض الفرائض وحدّد الحدود هو المصلحة التي لا ينازع فيها مسلم، وإن خفي عليه وجهها. ولكنها ليست مصلحة فرد أو طبقة أو جنس، ولا المصلحة المادية الدنوية العاجلة فقط، إنما مصلحة نوع الإنسان في مادياته ومعنوياته، في أفراد وجماعته، في دنياه وأخراه. وقد شرع له ذلك من هو أعلم بمصلحته منه ومن هو أرحم به من والديه وأبّرّ به من نفسه، الله جل شأنه»⁽²⁾.

ويؤكد الغنوشي على أنّ هوية مجموعة معيّنة إنما تتمثل فيما يُميّزها عن غيرها، ومصيرها مرتبط بمدى قدرتها على الامتداد بتلك العناصر المميّزة إلى أجيالها الجديدة. فإذا جاء زمنٌ عجزت فيه تلك المجموعة عن الحفاظ على مميزاتها وعن نقل تلك المميزات إلى أحلافها تبعثرت واندثرت.

وليس يقتصر أمر الهوية الإسلامية على العقائد والأركان، وإنما يتجاوز ذلك إلى كل القضايا جليتها وحقيقتها. حتى جزئيات السلوك والعادات وطرائق العيش. ولا شك أن مسألة الطعام تحتلّ مركزاً أساسياً في ذلك.

ويرى أنّ أصل التيسير أصلٌ معتبر، لكنّه لا يصلح للترجيح دون نظيرٍ جادٍ في الآثار الواقعية المنعكسة لهذا الرأي أو ذاك على واقع الأقليات المسلمة بالخصوص، وعلى مصيرها في بلاد الغرب. ولا بدّ من النظر إلى هذه الأقليات كمجموعة وليس كأفراد. ومساعدتهم على مواجهة التحديات، لا سيما تحدّي الهوية وما تفرضه من تجميع شتاتهم ودعم أو اصرهم وتقوية وزكهم الاقتصادي في مهاجرهم.

ويقول: «أليست الجماعات اليهودية التي توفّقت عبر التاريخ الطويل إلى حفظ هويتها وتواصلها عبر الآلاف من السنين وعلى امتداد أصقاع الأرض تقدّم درسا مهماً طالماً نبت إليه نُصحاء هذه الأقليات المستضعفة؟... وهل كان ممكناً لهذه الجماعات أن تحقق هذا النجاح لولا شدّة أواصرها المادية والمعنوية بعضها إلى بعض؟ وهل من أحد يملك أن ينكر دور "الكاشير" أي اللحم المذبوح على الطريقة اليهودية في هذا النجاح ودور الكنيسة والحي اليهودي؟... مثل ذلك تواصل اليهود إلى أن تمكّنوا. ولو أن أحبارهم أشفقوا عليهم فاتخذوا التيسير في الفتوى منهجاً وحيداً حاكماً في كل حال لاندثروا وما قام لهم كيان»⁽³⁾.

ويقول: «إن الرخص إذا أعملت بمعزل عن مآلاتها قد تفضي إلى عكس ما أريد منها من تيسير على

(1) عبد الجبار الرفاعي: مقاصد الشريعة (حوار مع محمد شمس الدين)، 24.

(2) القرضاوي: الاجتهاد المعاصر، 67-68.

(3) الغنوشي: مسألة اللحم، (المجلة العلمية للمجلس الأوروبي للإفتاء والبحوث)، 28-25/3.

المكلف فتنتقل من الرحمة إلى ضدها، وبالخصوص في حالة الاستضعاف كسألني يمرُّ بها المسلمون في الغرب»⁽¹⁾.

وبالفعل فإن غياب الرؤية الشمولية للشريعة عند الفقيه المسلم ومعالجة الفقهاء لمسائل المجتمع من زوايا معاناة الأفراد، دون النظر إلى مجموع الأمة، أدى إلى احتلال في عملية الاجتهاد والاستنباط الفقهي. ومن آثار ذلك نظرة الفقهاء إلى أدلة العسر ورفع الحرج⁽²⁾. فاعتبار هذا الأصل في مجال الأطعمة المصنعة قد يمنح الفرصة للدول المحتكرة لهذه الصناعة لتتمادي في ذلك، خصوصا وقد تبين أنها لا تراعي في المؤمنين إلا ولا ذمة، ولا يهتمها إلا الاستزادة من الأرباح⁽³⁾.

والأرقام الضخمة التي تُداول في هذا المجال أكبر دليل على ذلك؛ فهذه الصناعات تركز على رؤوس أموال مهولة. كيف لا وهي تتعامل في مواد واسعة الاستهلاك ويكثر عليها الطلب كل حين. ولو نظر المجتهدون اليوم في مصالح الأمة لرأوا أن من الخطأ الإفتاء بجواز غرض الطرف عما يقحم في الأطعمة المصنعة بدعوى التيسير وعموم البلوى. فذلك يعطي الفرصة للمصنّعين ليستمروا في التحكم في ربيع تلك الصناعات واحتكارها من جهة، ويرخي العنان للمسلمين ليستمروا - كما هو شأنهم اليوم - في التقاعس عن تصنيع طعامهم بأنفسهم. خصوصا وقد قرأ الله لهم في بلدانهم جميع ما يحتاجون إليه من مواد أولية ضرورية لذلك التصنيع.

هذا زيادة على عدم تحقّق مناط الحرج في الامتناع عن معظم تلك الأطعمة، لأن اعتبار اليسر إنما يكون في الأصل في مرتبة الحاجيات التي هي مفتقرٌ إليها لرفع الضيق والحرج على المكلفين، أما أغلب ما يدخل موانئ المسلمين من تلك الأطعمة فلا يعدو أن يكون في مرتبة التحسينيات التي هي زوائد وكساليات، وهي عند التحقيق ضررها أكبر من نفعها. مع أن الله تعالى قد أبدلنا بها ما هو خير وأنفع وأبعد عن كلّ شبهة. فالله تعالى لم يحرم شيئا إلا وعوض خيرا منه مما يسدُّ مسدّه ويغني عنه. فهو لم يضيق في جانب إلا ليوسّع في جوانب كثيرة رحمة منه وفضلا.

لكن يُلاحظ ميل كثير من العلماء الذين اجتهدوا في هذه النوازل إلى الأخذ بمبدأ التيسير ورفع الحرج. يقول صاحب المنار في معرض كلامه عن منخقة الكتابي وموقودته: «وقد تقدم تحقيق معنى التذكية وأنها عبارة عن قتل الحيوان بقصد أكله، وأقوال علماء السلف ومحققي المالكية في ذلك. فله در مالك والمالكية، إن كلامهم في هذه المسألة أظهر من كلام مخالفيهم دليلا وأليق بيسر الحنيفية السمحة. ومن العجائب أن الكثير من الناس يحبون أن تكون الشريعة عسرا لا يسرا، وحرجا لا سعة. وإن لم يلتزموا إلا

(1) الغنوشي: مسألة اللحوم، (المجلة العلمية للمجلس الأوروبي للإفتاء والبحوث)، 38/3.

(2) عبد الجبار الرفاعي: مقاصد الشريعة (حوار مع محمد شمس الدين)، 18-19.

(3) لم يعد خافيا تخوُّف الدول الإسلامية اليوم من سيف العقوبات الاقتصادية المسلط عليها كل حين من دول الغرب. وما ذلك إلا لتبعيتها المفرطة لتلك الدول.

فيما يوافق أهواءهم. فمن شدّد على نفسه فذاك ذنب عقابه فيه، ومن شدّد على الأمة حثونا التراب في فيه، والله أعلم وأحكم»⁽¹⁾.

ومن العلماء الذين انتهجوا منهج الأخذ بالأسير في مؤلفاتهم وفتاواهم يوسف القرضاوي، يقسول في مقدمة فتاواه: «وقد تبين لي بطول الدراسة والممارسة، أن الرجوع المباشر إلى الكتاب والسنة يقترن دائما بالتخفيف والتيسير، والبعد عن الحرج والتعسير. على خلاف الرجوع إلى الفقه المذهبي الذي حمل على طول العصور كثيرا من التشددات، نتيجة الاتجاه إلى الأخذ بالأحوط غالبا. وإذا صار الدين بمجموع "أحوطيات" فقد روح اليسر، وحمل طابع الحرج والمشقة»⁽²⁾.

ويستشهد القرضاوي بمقولة الثوري: «إنما الفقه الرخصة من ثقة فأما التشديد فيحسنه كل أحد»، ويرى أن فقه الأقليات ينبغي أن يقوم على سنة "التدرج" رعاية لظروف المسلم في الغربية، لأنه أضعف من المسلم الموجود في المجتمع الإسلامي، فهو يحتاج إلى التيسير والتخفيف أكثر من غيره. ويضيف: «شريعتنا فطرية لا تقصد إلى التكلف والتعقيد».

ويعتبر الواقع عاملا لتخفيف الأحكام ويقول: «نود أن يكون للمسلمين أدوية ليس فيها كحول قط... وليس فيها استخدام للخنزير قط، لأنه مما أحل لنا الخنزير قولنا بالاستحالة... لكن معناه سوف نحتاج إلى الخنزير فنستخدمه ونحن لا نريد أن نستخدم الخنزير هذا رجس عندنا... ينبغي أن نوصي أن يكون للمسلمين دواؤهم ومصانعهم وشركاتهم الخاصة التي تصنع الأدوية وفقا لمتطلبات دينهم وحياتهم المتميزة، ومع هذا نحن لا يمكن أن نهرب من الواقع، لا بد أن نعترف بالواقع والواقع هو الذي يفرض نفسه علينا»⁽³⁾.

والتأمل الخبير بالواقع يرى بأن الإفراط في القول بالتيسير هو الذي يكرّس هذا الواقع الذي يفرض نفسه. فما دامت الفتاوى تبيح هذه الأطعمة التي يصنعها الغرب كما يشاء بدعوى رفع الحرج؛ فإن هذا مبرر كاف لبقاء ما كان على ما كان. والمسلم لا يجد داعيا لأن يسعى لتغيير الحال مادام في دائرة الشرع ولم يقف الحرام. وأرباب الصناعة - ولو كانوا مسلمين - يجدون في هذه الفتاوى خير دعم للاستمرار وعدم التفكير في التغيير.

ويلاحظ هذا التوجه في منهج نزيه حماد الذي ضمّن مؤلفه عن المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء الكثير من الأحكام المبنية على التيسير ورفع الحرج.

يقول في مقدمة كتابه: «وإنّ من الواضح اليّن أن التشديد في الدين يحسنه كلُّ أحد بدعوى الاحتياط، لكنّ الفقيه من يأخذ في فتاواه الرخصة عن ثقة تحميها لمقاصد الشريعة المطهرة من السماحة والمرونة والتيسير»⁽⁴⁾.

(1) محمد رشيد رضا: تفسير المنار، 217/6.

(2) يوسف القرضاوي: فتاوى معاصرة، 6/1.

(3) ندوة رؤية إسلامية، الكويت، المناقشات، 1045-1047.

(4) نزيه حماد: المواد المحرمة والنجسة، 9.

ولقد نبّه محمد الطاهر ابن عاشور إلى خطورة التسرع في الأحكام فقال: «وعلى الباحث في مقاصد الشريعة أن يطيل التأمل ويجيد التثبت في إثبات مقصد شرعي، وإياه والتساهل والتسرع في ذلك لأنّ تعيين مقصد شرعيّ كليّ أو جزئيّ أمرٌ تنفرع عنه أدلة وأحكام كثيرة في الاستنباط، ففي الخطأ فيه خطر عظيم»⁽¹⁾.

ويشير محمد شمس الدين إلى خطأ تجاوز مبادئ الشريعة وإغفالها بذريعة تحريّ مقاصد الشريعة وقال أيضاً: «إن منهج الاستنباط لا يرتكز على دراسة النصّ فقط بل يرتكز على رؤية الواقع وتدبره. هذا التدبر ليس مجرد المعرفة العلمية والرؤية البصرية بل هو وعيُ العلاقة بين الواقع وبين النص، وعيُ العلاقة بين الواقع وبين صيرورة الناس»⁽²⁾.

ويقول صالح ابن حميد: «والكلام في مسائل اليسر ورفع الحرج في الشريعة ضروري، بعدما حصل الاحتكاك بالغرب، وما جلبه إلى بلاد الإسلام من مستوردات في المأكّل والمشارب ونحوها مما كان محلّ شبهة ونقاش بين المسلمين من متشدّد وموغل، ومن متساهل متخذ من قضية اليسر ورفع الحرج سلماً للتهاون الذي قد يؤدي إلى التنصل من ربة التكليف»⁽³⁾.

ويذكر العلماء من الضوابط في هذه المسائل أن "لا عذر بعد الوجوب". فالمعذور معذور فيما لا قدرة له عليه، والأمر إذا ضاق على ابن آدم اتسعت له رحمة الله وعفوه وتيسيره. لذلك يقولون: "الأمر إذا ضاق اتسع" ولكن أيضاً "إذا اتسع ضاق"، فالإنسان "معاقب ومواخذ" إذا كان مؤهلاً لما كلّف به فتهاون وتقاعس. ولا يقبل اعتذاره إذا ما فاتت استطاعته بعد أن ثبت في ذمته الوجوب، وهذا التعذر لا يُعبر به ولا يعتبر مخففاً للحكم إلا إذا كان حين المخاطبة بالواجب⁽⁴⁾.

فالأمة مخاطبة بإيجاد الطعام الحلال وتوفيره ابتداءً. ولا يُعذر من قبيل المشقة الرافعة للحرج ما إذا لم تقم بهذا الواجب حتى شاع في أسواقها الحرام.

6- عموم البلوى :

يُعتبر عموم البلوى أحد أسباب التخفيف والتيسير، وقد بنى الفقهاء على هذا الأصل الكثير من الأحكام. قال السيوطي⁽⁵⁾ بعد أن عدّد مسائل تدرج تحت أصل عموم البلوى: «هذه القاعدة يرجع إليها

(1) ابن عاشور: مقاصد الشريعة الإسلامية، 138.

(2) عبد الجبار الرفاعي: مقاصد الشريعة (حوار مع محمد شمس الدين)، 24.

(3) صالح ابن حميد: رفع الحرج في الشريعة الإسلامية، (مجلة المجمع الفقهي)، 422.

(4) الإدريس: القواعد الفقهية من خلال كتاب المغني، 66.

(5) هو أبو الفضل عبد الرحمن بن أبي بكر بن محمد، جلال الدين الخضير السيوطي، (ت: 911هـ)، الإمام الحافظ المورخ

الأديب. صاحب التصانيف الكثيرة، منها: "الإتقان في علوم القرآن"، "الأشباه والنظائر" في الفقه، "الدر المنثور في التفسير بالمأثور"، "الكوكب الساطع نظم جمع الجوامع" في الأصول، وغيرها.

ابن العماد: شذرات الذهب، 51/8-55. الشوكاني: البدر الطالع، 328/1-335.

غالبُ أبواب الفقه»⁽¹⁾.

لكنّ الفقهاء اضطربوا في تحديد مفهوم دقيق وواضح لعموم البلوى بسبب تعدّد العبارات والمصطلحات المعيرة عنه وتداخلها.

وقد عرفه الكيلاني من المعاصرين بأنه: «ما يعسر الاحتراز أو الامتناع عنه إلا بمشقة بالغة نظرا لزارته وخفائه أو كثرتة وانتشاره»⁽²⁾ فجعل استدعاء الرخصة لأجل عموم البلوى يرجع إلى أمرين: قلة الشيء بحيث يصعب الاحتراز منه.

2- كثرتة وشيوعه وانتشاره مما يفضي إلى مشقة الاحتراز منه أيضا⁽³⁾.

أما عبد المجيد صلاحين⁽⁴⁾ فعرفه بقوله: «إن عموم البلوى حالّ تعم أكثر المكلفين في أوقات وظروف معينة أو تتكرر على المكلف الواحد في كثير من الأوقات، وتورث مشقة تُسوّغ التخفيف في التكاليف الشرعية»⁽⁵⁾، ويرى أنه من الخطأ جعل قلة الشيء داخله في عموم البلوى ويقول: «لذلك وقع بعض الباحثين في الأخطاء لما أرادوا الكلام عن عموم البلوى فجعل البعض قلة الشيء داخله في عموم البلوى ولم يفرّقوا بين العفو عن الشيء لزارته والعفو عنه لعموم البلوى، فعموم البلوى محتص بالكثرة والغلبة»⁽⁶⁾ ويرى أن التعبير عن عموم البلوى يكون:

- بالسبب: كالتكرار؛ إما مكانا: كطين الشوارع، أو زمانا: كأثر الاستحمار.

- أو بالنتيجة: كعسر الاحتراز وعدم إمكان الصيانة⁽⁷⁾.

والملاحظ أن الجامع في كل التعاريف هو مشقة الاحتراز⁽⁸⁾.

وقد عبّر الفقهاء عن هذه المشقة بتعابير مختلفة منها: عسر الاحتراز، وعدم الانفكاك، وعدم إمكان الصيانة، والتكرار.

(1) السيوطي: الأشباه والنظائر، 80.

(2) عبد الرحمن الكيلاني: قواعد المقاصد، 347.

(3) ينظر أيضا - ابن حميد: رفع الحرج، 274.

(4) الدكتور عبد المجيد محمود صلاحين: عميد كلية الشريعة ورئيس لجنة البحث العلمي وأستاذ في قسم الفقه وأصوله بالجامعة الأردنية. نال شهادة الدكتوراه في الفقه وأصوله من جامعة أم القرى بمكة المكرمة عام 1990م. له بحوث عديدة منشورة في مجالات محكمة، وشارك في عدة مؤتمرات. وهو عضو مجلس الإفتاء في المملكة الأردنية الهاشمية، ورئيس هيئة الفتوى والرقابة الشرعية في الشركة العربية الأمريكية للتأمين التكافلي. (<http://www.ju.edu.jo>).

(5) صلاحين: عموم البلوى مفهومه وآثاره (مجلة دراسات في علوم الشريعة والقانون)، 366.

(6) صلاحين: المصدر نفسه، 365.

(7) صلاحين: المصدر نفسه، 366.

(8) من التعاريف أيضا: «شيوع البلاء بحيث يتعذر على الإنسان أن يتخلص منه أو يبتعد عنه» لكنه تعريف غير جامع. ينظر

- الزحيلي: نظرية الضرورة 123.

والأمثلة على ذلك في أقوال الفقهاء كثيرة نقتصر على نماذج منها:

1- عسرُ الاحتراز: قال ابن قدامة في الهرة: «الني ﷺ عفا عنها مطلقاً وعلل بعدم إمكان الاحتراز عنها»⁽¹⁾. وقال ابن تيمية: «والرسول ﷺ يعلل طهارة هرة بمشقة الاحتراز حيث يقول: "إنها ليست بنجسة...»⁽²⁾ الحديث»⁽³⁾.

وعن النجاسة التي لا يدركها الطرف قال الشيرازي⁽⁴⁾: «من أصحابنا من قال لا حكم لها لأنها لا يمكن الاحتراز منها»⁽⁵⁾. وقال النووي: «والنجس يعفى عن قليله دون كثيره، والقليل ما يتعدّر الاحتراز منه»⁽⁶⁾.

وقال الدسوقي في الحاشية عن روث السمك والاختلاف فيه: «لأنه مما لا ينفك عن الماء غالباً فيعسر الاحتراز منه»⁽⁷⁾. وفي الشرح الكبير: «وعُفي عما يعسر الاحتراز عنه من النجاسات، وهذه قاعدة كلية»⁽⁸⁾.

وقال الشوكاني في السيل الجرار عن جواز شرب ما وقع الذباب فيه: «وقد يكون لتعدّر الاحتراز من وقوعه في الأشربة لكثرة وجوده»⁽⁹⁾.

(1) ابن قدامة: المغني، 45/1.

(2) للحديث: «إنما ليست بنجسة إنما هي من الطوافين والطوافات عليكم». الربيع: الجامع الصحيح، كتاب الطهارة، باب في أحكام المياه، حديث رقم 159، 72/1. ابن حزيمة: الصحيح، باب الرخصة في الوضوء بسور الهرة، حديث رقم 104، 55/1. ابن حبان: الصحيح، باب ذكر الخير الدال على أن أسرار السباع كلها طاهرة، حديث رقم 1299، 115/4. ابن الجارود: المتقى، باب في طهارة الماء والقدر الذي ينجس والذي لا ينجس، حديث رقم 60، ص 26. الحاكم: المستدرك، باب الطهارة، حديث رقم 567، 263/1. قال: الحاكم: «هذا حديث صحيح ولم يخرجاه على ما أصلاه في أنهما قد شهدا جميعاً لمالك بن أنس أنه الحكم في حديث المدنيين وهذا الحديث مما صححه مالك واحتج به في الموطأ ومع ذلك فإن له شاهداً بإسناد صحيح».

(3) ابن تيمية: مجموع الفتاوى، 599/21.

(4) هو أبو إسحاق إبراهيم بن علي بن يوسف بن عبد الله، جمال الدين الشيرازي، الشافعي، (ت: 476هـ). الفقيه الأصولي المؤرخ الأديب. تفقه على أبي عبد الله البضاوي، ثم على الجزيري بالبصرة، وعلى الزجاج ببغداد، وأخذ الأصول عن أبي حاتم القزويني. وتلمذ له أبو عبد الله محمد بن أبي نصر اليعمدي، وأبو بكر بن الحاضنة، وغيرهما. له تصانيف كثيرة منها: "التنبيه"، و"المذهب" في الفقه، "اللمع" و"شرح اللمع"، و"البصرة" في أصول الفقه، و"طبقات الفقهاء"، و"المعونة في الجدل"، وغيرها.

ابن حلکان: وفيات الأعيان، 31-29/1. ابن السبكي: طبقات الشافعية الكبرى، 256-215/4. ابن قاضي شهبه: طبقات الشافعية، 240-238/1.

(5) الشيرازي: المذهب، 6/1.

(6) النووي: روضة الطالبين، 280/1.

(7) الدسوقي: حاشية على الشرح الكبير، 36/1.

(8) الدردير: الشرح الكبير، 71/1.

(9) الشوكاني: السيل الجرار، 42/1.

2- عدم الانفكاك؛ فعن طين الشوارع قال ابن عابدين: «الأسبه المنع بالقدر الفاحش منه إلا لمن ابتلي به بحيث يجيء ويذهب في أيام الأوحال في بلادنا الشامية، لعدم انفكاك طرفها من النجاسة غالباً مع عسر الاحتراز»⁽¹⁾.
وقال ابن حزم: «وبالضرورة ندرى أنه لا يمكن الانفكاك من دم اليراعيث»⁽²⁾.

3- عدم إمكان الصون؛ قال السيوطي عن الماء: «ولا يضيره التغيير بالملكث والطين والطحلب وكل ما يعسر صونه عنه»⁽³⁾.

وفي البدائع عن شرب الطيور الجوارح: «لأن صيانة الأواني عنها متعذر، لأنها تنقض من الهواء فتشرب بخلاف سباع الوحش»⁽⁴⁾.

4- التكرار؛ جاء في معني المحتاج عن من قصد مكة أو الحرم أن عليه أن يحرم بجمج أو عمسرة: «إلا أن يتكرر دخوله كخطاب وصياد فلا يجب عليهما جزماً للمشقة بالتكرير»⁽⁵⁾.

وفي مواهب الجليل من الإمداء في الصلاة: «فهو ناقض إلا أن يتكرر ويشق الاحتراز منه»⁽⁶⁾.

وفي الأشباه والنظائر للسيوطي: «وعدم وجوب قضاء الصلاة على الحائض لتكرارها بخلاف الصوم»⁽⁷⁾.

حسب هذه التعابير نخلص إلى أن عموم البلوى أصلٌ داع إلى التخفيف والتيسير في الأحكام، ويمكن بتمحيص النظر فيما سبق ردُّ عموم البلوى إلى موضعين أساسيين:

1- ميسر الحاجة في عموم الأحوال بحيث يعسر الاستغناء عنه إلا بمشقة زائدة.

2- شيوع الوقوع والتلبس والتكرار بحيث يعسر على المكلف الانفكاك أو التحرُّز أو الصون إلا بمشقة غير معتادة⁽⁸⁾.

وأدلة عموم البلوى نوعان:

1- ما نصَّ الشارع الحكيم فيه على العلة و منه قوله تعالى: ﴿يَا أَيُّهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا لِيَسْتَأْذِنَكُمْ الَّذِينَ مَلَكَتْ أَيْمَانُكُمْ﴾ (سورة النور: 58). فقد رفع سبحانه الحرج عن الخدم في ترك الاستئذان فيما عدا العورات

(1) ابن عابدين: حاشية رد المختار، 324/1.

(2) ابن حزم: المحلى، 105/1.

(3) السيوطي: الأشباه والنظائر، 78.

(4) الكاساني: بدائع الصنائع، 65/1.

(5) الشريبي: معني المحتاج، 485/1.

(6) الخطاب: مواهب الجليل، 298/1.

(7) السيوطي: المصدر السابق، 78. وينظر - السرخسي: المبسوط، 139/2. العز بن عبد السلام: قواعد الأحكام، 8/2.

الشاطبي: الموافقات، 299/3. الزركشي: المنثور في القواعد، 123/1. المرادوي: الإنصاف، 334/1. الزرقاني: شرح على

الموطأ، 533/2. النفراوي: الفواكه الدواني، 248/1.

(8) ابن حميد: رفع الحرج، 262. حسن الأسطل: رفع الحرج في الشريعة الإسلامية، 113.

الثلاث ونصّ على العلة بقوله: ﴿طَوَّافُونَ عَلَيْكُمْ﴾⁽¹⁾.

ومنه قوله ﷺ عن المرأة: «إنها ليست بنجسة، إنما من الطوافين عليكم والطوافات» إذ ليس من الميسور تغطية الأواني في كل وقت ولو حكم بنجاستها مع كثرة تطوافها للحق الناس حرج كبير⁽²⁾.

2- ما لم ينصّ الشارع على علة عموم البلوى به، وإنما يمكن استنباطها من علل أخرى من ذلك:

ما رواه البخاري عن حمزة بن عبد الله عن أبيه قال: «كانت الكلاب تبول وتقبل وتدبر في المسجد في زمان رسول الله ﷺ فلم يكونوا يرشون شيئاً من ذلك»⁽³⁾.

- صاحب المقرأة لما سأله عمر: «أولغت السباع عليك في مقراتك؟» فقال ﷺ: «يا صاحب المقرأة لا تحبّه هذا متكلف»⁽⁴⁾. وفيه دليل على أنّ صيانة الأحواض في البراري متعذر وشرب السباع منها مما تعم به البلوى.

- قوله ﷺ: «إذا وطئ أحدكم بنعله الأذى فإنّ التراب له طهور»⁽⁵⁾.

- طهارة دم العروق في الذبائح⁽⁶⁾.

الضابط في تقرير مبدأ التخفيف لعموم البلوى:

■ 1- خفاء عين النجاسة:

جاء في المنتقى: «النجاسة التي في الطرقات لا يمكن الاحتراز منها مع التصرف الذي لا بد منه للناس فحفظ أمرها إذ خفي عنها»⁽⁷⁾.

(1) الطبري: جامع البيان، 163/18. القرطبي: الجامع لأحكام القرآن، 306/12.

(2) الصنعاني: سبل السلام، 24/1. محمد شلي: تعليل الأحكام، 27.

(3) البخاري: كتاب الوضوء، باب الماء الذي يغسل به شعر الإنسان، حديث رقم 172، 75/1.

ابن خزيمة: الصحيح، باب الدليل على أن مرور الكلاب في المساجد لا يوجب نظحاً ولا غسلًا، حديث رقم 300،

151/1. ابن حبان: الصحيح، ذكر الإباحة للعزب أن ينام في مسجد الجماعات، حديث رقم 1656، 537/4.

(4) عن نافع عن ابن عمر قال: خرج رسول الله ﷺ في بعض أسفاره فسار ليلاً فمروا على رجل جالس عند مقرأة له فقال:

عمر يا صاحب المقرأة أولغت السباع الليلة في مقراتك فقال له: النبي ﷺ: «يا صاحب المقرأة لا تحبّه هذا متكلف، لها

ما حملت في بطونها ولنا ما بقي شراب وطهور». الدارقطني: السنن، كتاب الطهارة، حديث رقم 30، 26/1. في سننه

أيوب بن خالد قال عنه ابن عدي: «أيوب بن خالد حدث عن الأوزاعي بالمناكير». التحقيق في أحاديث الخلاف، 66/1.

(5) أبو داود: السنن، كتاب الطهارة، باب في الأذى يصيب النعل، حديث رقم 385، 105/1. الهيثمي: مسوادر الظمآن،

كتاب الطهارة، باب إزالة القدر من النعل، حديث رقم 248، ص 85. وروي عن أبي هريرة عن النبي ﷺ قال: «إذا وطئ

أحدكم الأذى بخفيه فطهورهما التراب». ابن حبان: الصحيح، ذكر الإخبار أن النعال إذا وطئت في الأذى يطهرها تعقيب

التراب إياها، حديث رقم 1404، 250/4. قال: الحافظ ابن حجر بعد أن أورد الحديثين: «وفي إسناد كل منهما مقال».

ابن حجر: الدراية في تخريج أحاديث الهداية، 91/1.

(6) ابن حميد: رفع المخرج، 263-266.

(7) الباجي: المنتقى شرح الموطأ، 64/1.

فهنا إذا موضع اشتباه لا تيقن، وهو ما أشار إليه الغزالي في الإحياء حيث ذكر أن صعوبة الاحتراز تكمن في الاشتباه بالحلال والمباح واختلاطه به⁽¹⁾، فإذا تميزت لم يجز التلبس بها حينئذ وإنما المقسام مقسام اشتباه مع مشقة التحرز.

■ 2- ميسس الحاجة:

ربط العلماء بين اعتبار عموم البلوى وميسس الحاجة.

قال العز بن عبد السلام في الضمان: «واستثنى من ذلك صوراً يشق الاحتراز منها وتدعو الحاجة إلى التسبب إليها، إحداها إرسال البهائم للرعي بالنهار فإنه لا يضمن ما تلفه»⁽²⁾.

وجاء في المنثور عن أواني الخزف المعمولة بالسرجين أيجوز الرضوء منها: «من وجد غيرها من الأواني الطاهرة لا يجوز له استعمالها، ومن لم يجد غيرها جاز له استعمالها للحاجة»⁽³⁾.

وقال النووي في معرض كلامه عن وضوء النائم في الصلاة: «عفي عن أشياء كثيرة في الصلاة للحاجة»⁽⁴⁾.

وعن الحركة في الصلاة جاء في معنى المحتاج: «أما إذا دعت الحاجة إليه كصلاة شدة الخوف أو المتنفل على الراحلة إذا احتاج إلى تحريك يده أو رجله فإنه لا يضر ولو كثر ولو عمداً. وفارق الفعل القول حيث استوى قليله وكثيره في الإبطال بأن الفعل يتعذر أو يعسر الاحتراز منه»⁽⁵⁾.

■ 3- القلة لا الكثرة:

جاء في البحر الرائق عن الحركة في الصلاة: «واتفقوا على أن الكثير مفسد والقليل لا؛ لإمكان الاحتراز عن الكثير دون القليل»⁽⁶⁾.

وعن الموالة في الوضوء قال النووي: «ويوالي بين أعضائه فإن فرّق تفريقاً يسيراً لم يضره لأنه لا يمكن الاحتراز منه»⁽⁷⁾.

وفي المعنى: «ولأن الاحتراز من اليسير يشق فعفي عنه كيسير الدم»⁽⁸⁾.

(1) الغزالي: إحياء علوم الدين، 2/176. ابن حميد: رفع الحرج، 270-274.

(2) العز بن عبد السلام: قواعد الأحكام، 2/166.

(3) الزركشي: المنثور في القواعد، 1/121.

(4) النووي: المجموع، 2/26-27.

(5) الشريبي: معنى المحتاج، 1/199.

(6) ابن نجيم: البحر الرائق، 2/12.

(7) النووي: المصدر السابق، 1/511.

(8) ابن قدامة: المعنى، 1/338.

وفي الموسوعة الفقهية عن ذرق الطيور: «وقال الشافعية يعفى عن قليله لعموم البلوى ولعسر الاحتراز عنه ولا يعفى عن كثيره لندارته وعدم مشقة الاحتراز عنه»⁽¹⁾.

■ 4- وجود مشقة الاحتراز:

جاء في شرح النيل: «وقيل في طهارة الذباب والبرغوث ونحوهن مما يعسر الاحتراز عنه: إنها لدفع الحرج والضيق في الدين»⁽²⁾.

وفي مواهب الجليل: «كلُّ ما يشق الاحتراز منه يعفى عنه»⁽³⁾ وفي حاشية الدسوقي: «المدار على مشقة الاحتراز. وحاصلُ الفقه أن كلَّ من له معاناةٌ للدواب يعفى عما أصابه من بولها و أرواثها»⁽⁴⁾.

وفي معني المحتاج عن الصائم: «فلو وصل جوفه ذباب أو بعوضة أو غبار الطريق أو غريلة السدقيق لم يفطر وإن أمكنه اجتناب ذلك بإطباق الفم أو غيره لما فيه من المشقة الشديدة»⁽⁵⁾.

فيتبين من خلال هذا العرض أن ما تعمُّ به البلوى بحيث يُعدُّ من أسباب التخفيف والتيسير هو ما مسّت إليه الحاجة وكان من العسير الاحتراز منه، أو ما لأبس حاجات الناس ولم يمكن الانفكاك منه إلا بمشقة وحرج. لذلك قال الفقهاء: «ما عمت بليته خفت قضيته»، وقالوا: «الأمر إذا ضاق اتسع».

وهنا قد يتَّجه القول بأصل عموم البلوى في حق عامة الناس دون خاصتهم فيما يتعلق بالأظعمة المصنعة. فالمستهلك العادي إذا لم يجد من المواد المصنعة إلا ما فيه شبهة بحيث عمّ ذلك وانتشر مع ميسر حاجته إليها، قد يرخص له استنادا إلى أصل عموم البلوى. أما المصنّع والمستورد فلا يمكن القول بعموم البلوى في حقهما لإمكان الاحتراز عن تصنيع واستيراد تلك المواد المشبوهة حيث يوجد لها البديل ولا تمس الحاجة إلى تلك المواد بعينها.

ولقد وضع الجويني افتراضا مفاده شيوع الحرام بحيث لا يجد الناس من الحلال ما يأكلون، ولو أنهم امتنعوا كلهم عن الأكل هلكوا وقال: «ونحن على اضطرار من عقولنا نعلم أن الشرع لم يرد بما يؤدي إلى بوار أهل الدنيا ثم يتبعها اندراس الدين» وقال مفترضا: «إن الحرام إذا أُطبق الزمان وأهله ولم يجدوا إلى طلب الحلال سبيلا فلهم أن يأخذوا منه قدر الحاجة، ولا تُشترط الضرورة التي ترعاها في إحلال الميتة في حقوق آحاد الناس، بل الحاجة في حق الناس كافة تتزل مزلة الضرورة في حق الواحد المضطر؛ فإن الواحد المضطر لو صابر ضرورته ولم يتعاط الميتة هلك، ولو صابر الناس حاجاتهم وتعدّوها إلى الضرورة هلك

(1) وزارة الأوقاف الكويتية: الموسوعة الفقهية، 212/21.

(2) القطب: شرح النيل، 421/1.

(3) الخطاب: مواهب الجليل، 158/1.

(4) الدسوقي: حاشية على الشرح الكبير، 73/1.

(5) الشريبي: معني المحتاج، 429/1.

الناس قاطبة»⁽¹⁾.

وقد استثنى بعض الفقهاء ما يؤكل أو يشرب مما يعفى عنه لعموم البلوى.

جاء في الشرح الصغير: «يعفى عن كل ما يعسر التحرز عنه من النجاسات بالنسبة للصلاة ودخول المسجد، لا بالنسبة للطعام والشراب، لأن ما يعفى عنه إذا حلّ بطعام أو شراب نجسه ولا يجوز أكله وشربه وهذه قاعدة»⁽²⁾.

وجاء في كشف القناع أنه يُعفى عن يسير النجاسات في غير مائع ومطعم؛ وقال البهوتي: «وأما المائع والمطعم فلا يعفى فيه عن شيء من ذلك»⁽³⁾.

الضابط في إمكان الاحتراز:

يدخل في ذلك اعتبار ضمير المكلف، من باب قوله ﷺ: «استفت قلبك»⁽⁴⁾.

جاء في كتاب القواعد الفقهية من المغني، في قاعدة: «ما لا يمكن التحرز منه معفو عنه»: «من حيث إن المكلف مطالب ببذل الجهد والوسع لاجتناب ما نهى عنه وإتيان ما أمر به والقيام به أحسن قيام، فإذا لم يستطع التحرز من ذلك فإن عفو الله يشمل»⁽⁵⁾.

فالمكلف مطالب ببذل الوسع في الإتيان بالواجبات وترك المحرمات والاحتراز من الخبائث. ولا يسقط عنه هذا التكليف إلا بعذر معتبر شرعاً.

والملاحظ أن تقدير إمكان الاحتراز معياراً شخصياً، لذلك اتسع مجال الاختلاف فيه وأحوج إلى ضبط مسارد وتحديد معالنه.

تعارض عموم البلوى مع النص:

قال السرخسي: «وإنما تعتبر البلوى فيما ليس فيه نص بخلافه، فأما مع وجود النص لا معتبر به»⁽⁶⁾.

لكن جاء في البحر الرائق: «وما قيل إن البلوى لا تعتبر في موضع النص... فممنوع، بل تُعتبر إذا تحققت بالنص النافي للخرج وهو ليس معارضة للنص بالرأي، كذا في فتح القدير»⁽⁷⁾.

(1) الجويني: الغياني، 219.

(2) أحمد الصاوي: حاشية على الشرح الصغير، 72/1.

(3) البهوتي: كشف القناع، 190/1.

(4) حديث وابصة قال رسول الله ﷺ: «استفت قلبك، الر ما اطمأنت إليه النفس، واطمأن إليه القلب، والإثم ما حاك في النفس وتردد في الصدر». أحمد: المسند، مسند الشاميين، حديث وابصة بن معبد الأسدي، 228/4. الدارمي: السنن، كتاب البيوع، باب دع ما يريك إلى ما لا يريك، حديث رقم 2533، 320/2. قال ابن رجب: «رؤياه في مسندي الإمامين أحمد بن حنبل والدارمي بإسناد حسن». ابن رجب الخليلي: جامع العلوم والحكم، 249/1.

(5) الإدريس: القواعد الفقهية من خلال كتاب المغني، 71.

(6) السرخسي: المبسوط، 105/4.

(7) ابن نجيم: البحر الرائق، 243/1. ينظر - السيواسي: شرح فتح القدير، 204/1.

ويلاحظ من الأقوال الفقهية المذكورة عن عموم البلوى أنها ما كانت سماوية ليس للبشر دخول أو إمكان تغيير فيها، أما إذا كانت بسبب تقاعسهم واجترائهم على الحرام فلا اعتبار بعموم البلوى في ذلك⁽¹⁾.

يقول الصلاحيين: «عموم البلوى ناشئ عن تكليف سابق، ولا يدخل فيه ما شاع لتساهل الناس في دينهم وتقاعسهم عن البدائل»⁽²⁾.

فعموم البلوى ليس مبرراً لإباحة ما ثبت تحريمه شرعاً. والحرام لا ينقلب حلالاً بعادات المجتمعات وتغير الزمان أو المكان.

ولقد درج بعض المعاصرين ممن تصدّوا للكلام في موضوع الأطعمة على بناء كثير من الشبهات على أصل عموم البلوى.

يقول عبد الفتاح إدريس: «إذا جهل حال ما تحتوي عليه هذه المواد الغذائية، ولم يُعرف ما إذا كانت تحتوي على هذا الشحم أم لا، وعمت البلوى بذلك، ومست حاجة الناس إلى مثل هذه المواد جاز تناولها، إذ الحاجة تترل منزلة الضرورة، سواء كانت الحاجة عامة أو خاصة»⁽³⁾.

وقال عن إنفحة الميتة: «قد تنعدم المواد الطاهرة التي يحضّر بها الجبن، فيكون استعمال هذه الإنفحات مما تدعو إليه الحاجة، والحاجة تترل منزلة الضرورة، وهي مبيحة لتناول المحرم أو استعماله»⁽⁴⁾.

ولعل من نماذج التسبب في هذا المجال قول عبد الله آل محمود عن الدجاج المصعوق بالكهرباء: «وأكثر الذين يبائعون في التشنيع والتشديد في التحريم لمثل هذا الدجاج فهم يرونه من باب الورع عن أكل اللحم الحرام، وفي الغالب أهم لن يستطيعوا التزّه عن أكله وأنهم إن تعفّفوا عنه في خاصة أنفسهم فلن يستطيعوا التزّه عنه في عامة أهلهم وعيالهم»⁽⁵⁾.

ولقد ذكر صالح ابن حميد أن هذا الأصل «لم يكذب بحث بصورة منفردة إذا استثنينا كتب الأشباه والنظائر وهي قليلة»، وقال: «وإني أقرر أن الموضوع لا زال بحاجة إلى مزيد دراسة وتمعن لما له من أهمية في حياة المسلم في كل عصر لتغير العادات واختلاف الظروف والأحوال»⁽⁶⁾.

(1) صلاحين: عموم البلوى مفهومه وأثاره (مجلة دراسات في علوم الشريعة والقانون)، 368-369.

(2) صلاحين: المصدر نفسه، 367.

(3) عبد الفتاح إدريس: المواد النجسة والحرمة (ندوة رؤية إسلامية، الكويت)، 979. ونفس الكلام قاله عن الجيلاتين. ينظر -

عبد الفتاح إدريس: استخدام الجيلاتين الحزيري في الغذاء والدواء (مجلة البحوث الفقهية)، 29.

(4) عبد الفتاح إدريس: الاجتهاد الفقهي في مجال الصناعات الغذائية، (مجلة المسلم المعاصر)، 180.

(5) آل محمود: فصل الخطاب، 35.

(6) ابن حميد: رفع الحرج، 262، 275.

المطلب الثاني: أحكام الاشتباه في الأطعمة:

أنزل الله تعالى الحلال والحرام، وترك أموراً يجتهد فيها العلماء حسب متطلبات الزمان، وأحوال المكان. وفي ذلك حكمة بالغة هي قضاء حوائج الناس الآتية، وإيجاد المخارج للمضايق الشرعية التي يتعرضون لها في حياتهم. إلا أن السكوت عن أحكام النوازل في وقت الحاجة يفتح ثغرات تشريعية ويؤدي إلى فتور ثقة الناس في صلوحية الشريعة وشمولها.

ولقد بقيت قضايا مستجدة كثيرة في حيز المسكوت عنه أو الفراغ الفقهي؛ وذلك إما لتحرج العلماء من تبعه الإفتاء فيها، فيفرون إلى القول بالخرج احتياطاً، أو يُغرقون الناس في بحر من الاختيارات والاحتمالات التي لا قبل لهم بها، مما يسبب الحيرة للعوام، وقد يلجأون في النهاية إلى التشريعات والقوانين الوضعية التي تبدو لهم أكثر وضوحاً وانضباطاً⁽¹⁾. لهذا يتوجب على العلماء العمل على إزالة الاشتباه ما وجدوا إلى ذلك سبيلاً.

والاشتباه لغة: مصدرٌ فعله اشته أي التبس واختلط، جاء في اللسان: «اشته عليّ وتشابه الشيطان أشبه كل واحد منهما صاحبه... والمشتبهات من الأمور المشكلات... والشبهة الالتباس»⁽²⁾، واشته الأمر إذا اختلط وأهم وأشكل⁽³⁾.

واصطلاحاً: يعرف الاشتباه بأنه عدم استبانة حكم الشيء وعدم التيقن من كونه حلالاً أم حراماً. والشبهات هي كل ما تنازعه الأدلة من الكتاب والسنة وتتجاوز المعاني⁽⁴⁾.

جاء في شرح القدير: «الشبهة ما يشبه الثابت وليس بثابت»⁽⁵⁾.

ويكون الاشتباه في دليل الحكم الشرعي، أو في مناطه، كما يكون بالنسبة للمشتبه عليه وهو المكلف. ويُعتبر الاشتباه في أعيان الأكلات والمشروبات غالباً من قبيل الاشتباه في مناط الحكم. فاختلاط الميتة بالمذكاة مثلاً يجعل محل الحكم موضع شبهة. ذلك لأن النهي عن أكل الميتة واضح لا اشتباه فيه وكذلك الإذن في أكل المذكاة من الحيوان الحلال. لكن إذا لم يُعلم ما إذا كان المطعوم يحتوي على ميتة أم لا؛ فإن

(1) أماني فرج: ما لم يقله الفقيه، 20-21.

(2) ابن منظور: لسان العرب، 504، 503/13.

(3) الفراهيدي: كتاب العين، 62/4. ابن المطرز: المغرب في ترتيب المغرب، 278/1. ابن منظور: المصدر السابق، 505/13. الرازي: مختار الصحاح، 138. الفيروزآبادي: القاموس المحيط، 1398.

(4) استنبط التعريف من جملة من المصادر. ينظر - ابن دقيق العيد: شرح الأربعين، 53-54. ابن رجب الحنبلي: جامع العلوم والحكم، 67. ابن حجر: فتح الباري، 127/1. وزارة الأوقاف الكويتية: الموسوعة الفقهية، 338/25.

(5) السيواسي: شرح فتح القدير، 249/5.

الاشتباه هنا يكون في مناط الحكم أي في محل الدليل وليس في الدليل نفسه⁽¹⁾. وهو أغلب ما يصادفنا في أحكام الأطعمة. وهذا يتطلب بذل الوسع والاجتهاد لاستنباط الحكم الشرعي، لأن الاشتباه في مناط الحكم يرجع إلى نظر المجتهد كما قال الشاطبي، ذلك لأن «مواضع الاجتهاد راجعة إلى غط التشابه، لأنها دائرة بين ظريفي نفي وإثبات شرعيين»⁽²⁾.

ويقول ابن تيمية: «إن من أعظم المسائل مسألة اختلاط الحلال بالحرام لعينه»⁽³⁾.

وجاء في المنشور للزر كشي: «ومناط الاشتباه أنواع:

إحداها: تعارض ضواهر الأدلة.

ثانيها: تعارض الأصول المختلفة بأنها تُنَحَق.

ثالثها: اختلاط الحلال بالحرام وعسر التمييز بينهما.

رابعها: اختلاف الأئمة. وما عدا هذا فالشبهة فيه من باب الربا لا الورع»⁽⁴⁾.

وأما بالنسبة للمشتبه عليه فالناس إزاء المشتبهات قسمان:

1- المجتهدون: الذين يعرفون الشبهات على ما هي عليه في نفس الأمر من تحليل أو تحريم. وقد لا

يظهر لهم الترجيح بين الأدلة. قال ابن حجر في الفتح: «قوله: "لا يعلمها كثير من الناس" أي لا يعلم حكمها، وجاء واضحا في رواية الترمذي بلفظ: لا يدري كثير من الناس أمن الحلال هي أم من الحرام، ومفهوم قوله "كثير" أن معرفة حكمها ممكن لكن للقليل من الناس وهم المجتهدون. فالشبهات على هذا في حق غيرهم»⁽⁵⁾.

وقال ابن رجب: «الأمور المشتبهة التي لا تبيّن أنها حلال ولا حرام لكثير من الناس كما أحرر رحمته، قد

يتبين لبعض الناس أنها حلال أو حرام وهم الراسخون في العلم.. لما عندهم من مزيد علم»⁽⁶⁾.

إذن فمعنى الاشتباه حسب الحديث ليس عاما في الناس جميعا بل قد يشته الأمر على البعض بينما يراه

البعض واضحا لا شبهة فيه، وهؤلاء هم أهل الاختصاص من كل علم. لذلك يخطئ من يظن أن الاشتباه إذا حصل لديه فهو حاصل لدى الناس جميعا⁽⁷⁾.

(1) يوسف الندوي: أحكام الاشتباه الشرعية، 44. علاوة على وجود الاشتباه في الحكم نفسه وذلك هو شأن المواد المضافة التي تتعرض للتغيير بحيث لا يُدرى هل يؤثر ذلك التغيير في حكمها بناء على الاستحالة أو لا يؤثر.

(2) الشاطبي: الموافقات، 128/4.

(3) ابن تيمية: مجموع الفتاوى، 337/20.

(4) الزركشي: المنشور في القواعد، 229/2.

(5) ابن حجر: فتح الباري، 127/1. و ينظر - الشوكاني: نيل الأوطار، 321/5. المباركفوري: تحفة الأحوذى، 331/4.

(6) ابن رجب الحنبلي: جامع العلوم والحكم، 71.

(7) وميض العمري: تمكين الباحث من الحكم بالنص، 307.

2- من لا يعلم حكم تلك المشتبهات على الحقيقة بحيث:

- يظن أن حكمها التحليل أو يظنه التحريم وهو في الحقيقة غير ذلك. ولهذا أمثلة كثيرة في مجال الأطعمة المصنعة حيث يلتبس الأمر على غير ذوي الاختصاص في بعض المواد فيطلقون القول فيها بالحلل أو الحرمة خطأ.

- أو يعلم أنه يجهل حكمها ويتوقف عن بت القول فيها أو ملاستها، ويتقيها لاشتباهاها عليه وهذا الصنف أفضل من سابقه لوقوفه عند الحد الذي رسمه المولى تبارك وتعالى في قوله: ﴿وَلَا تَقْفُ مَا لَيْسَ لَكَ بِهِ عِلْمٌ﴾ (سورة الإسراء: 36)⁽¹⁾.

1- الاشتباه المعبر:

لابد أن تتوفر في الاشتباه شروط تجعله معتبرا مؤثرا في الحكم، ومن هذه الشروط:

1- ألا يكون الحكم مشهورا معروفا عند غالب الناس، بل يكون الاشتباه فيما حفي من الأمور على معظم الناس.

يقول السيوطي: «كل من جهل تحريم شيء مما يشترك فيه غالب الناس لم يقبل إلا أن يكون قريب عهد بالإسلام أو نشأ ببادية بعيدة يخفى فيها مثل ذلك»⁽²⁾.

وذكر ابن العربي أن العذر بالجهالة لا يقبل في الأمر البين الذي لا يخفى على أحد وإنما يقبل فيما حفي وجه الحق فيه⁽³⁾.

فالاشتباه لا يكون إذن إلا فيما غمض حكمه، وذلك فيما اشتبه تحريمه من جهة الحكم الشرعي؛ كما هو الشأن في كثير من المواد التي تعالج وتحول قبل إضافتها إلى الأطعمة، أو فيما اشتبه في وجوده والتباسه بالحلال أي في مناط الحكم كما إذا لم يعلم هل يوجد في الطعام الحلال إضافات من أصل حرام أم لا.

2- ألا يكون سبب الاشتباه ضعيفا واهيا بحيث يغدو وسوسة لا اعتبار لها، ويمثل العلماء لذلك بمن وجد صيده بعد مدة ميتا وليس عليه أي أثر سوى جرح الصيد فيحتمل أنه مات بالسقوط. وبمن وقع عليه رشاش ماء فيحتمل كونه نجسا من غير أي علامة للنجاسة فيه⁽⁴⁾. يقول السيوطي: «شرط الشبهة أن تكون قوية وإلا فلا أثر لها»⁽⁵⁾.

(1) يوسف البدوي: أحكام الاشتباه الشرعية، 45-46.

(2) السيوطي: الأشباه والنظائر، 200.

(3) ابن العربي: أحكام القرآن، 23/3.

(4) وميض العمري: تمكين الباحث من الحكم بالنص، 347.

(5) السيوطي: المصدر السابق، 124.

3- أن يكون الكشف عن الشبهة متعذراً؛ لأن الشبهة لو انكشفت لم يعد هناك اشتباه بل يصيرُ الحكم جلياً أو حرمته. ففي حديث عقبة بن الخارث لما تزوج أم يحيى بنت أبي إهاب فجاءت امرأة فقالت: قد أرضعتكما، ردَّ الرسول ﷺ بقوله: «دعها عنك»⁽¹⁾ وعلل الحكم بوجود الشبهة فقال ﷺ: «كيف وقد قيل» وتعليله هذا يُشعر أن الأمر لم يبلغ مبلغ اليقين وإنما كان في مستوى الشبهة المعتبرة⁽²⁾.

4- أن يكون الاشتباه في محلٍّ معيّن كالاشتباه في كون الطعام اختلط به خنزير أو خمر.

5- ألا يعارض الاشتباه أصلاً شرعياً، لأن الأصل الشرعي يُقدّم على الشبهة، ومثاله حديث الأعرابي الذي جاء رسول الله ﷺ وقال: يا رسول الله، إن امرأتِي ولدت غلاماً أسود، فقال: هل لك من إبل؟ قال: نعم، قال: ما ألوانها؟ قال: حمر، قال: هل فيها من أورك؟ قال: نعم، قال: فأني كان ذلك؟ قال: أراه عرفاً نزعته، قال: «فلعل ابنك هذا نزعته عرق»⁽³⁾، فالتك هنا لا يُعتبر لمخالفته الأصل الشرعي الذي هو قيام النكاح ووجوب حماية الأعراس. لذلك تُردّ الشهادة على الزنا ما لم تبلغ نصابها الشرعي الذي هو أربعة شهداء⁽⁴⁾.

6- أن يشقّ على المكلف الاحتراز من موضع الشبهة واثقاؤده. أما إذا اشتبه في ما ليس بحاجة أو يمكن الاحتراز منه أو استبدال غيره به فإنه يتركه. وهذا هو شأن كثير من الأطعمة المصنعة التي تُعتبر كماليات يمكن الاستغناء عنها أصلاً⁽⁵⁾. يقول القرافي: «ضابط ما يعفى عنه من الجهالات الجهل الذي يتعذر الاحتراز عنه عادة، وما لا يتعذر الاحتراز عنه ولا يشقّ لم يعف عنه»⁽⁶⁾.

كيف يتصرف المكلف حيال الاشتباه؟

إذا عرض للمكلف أمرٌ فيه شبهة فلا يجوز له أن يُقدم عليه إلا بعد أن يتبين ويتثبت. وقبل ذلك لا بد له أن يتوقف خشية الوقوع في الخطر، مصداقاً لقول الرسول ﷺ: «فمن اتقى الشبهات فقد استبرأ لدينه وعرضه»⁽⁷⁾.

قال ابن تيمية: «وإذا اشتبه الأمر استبان المؤمن حتى يتبين له الحق»⁽⁸⁾.

- (1) البخاري: الصحيح: الصحيح، كتاب الشهادات، باب شهادة المرضعة، حديث رقم 4816، 1962/5.
- (2) السرخسي: المبسوط، 138/5. ابن حجر: فتح الباري، 293/4. الصنعاني: سبل السلام، 172/4. الشوكاني: نيل الأوطار، 126/7.
- (3) البخاري: الصحيح، كتاب الحدود، باب ما جاء في التعريض، حديث رقم 6455، 2511/6.
- (4) وميض العمري: تمكين الباحث من الحكم بالنص، 342-344.
- (5) يوسف البدوي: أحكام الاشتباه الشرعية، 49-50.
- (6) القرافي: الفروق، 150/2.
- (7) تقدم تخريجه أعلاه، 198.
- (8) ابن تيمية: مجموع الفتاوى، 130/28.

والناس إما عالم يمكنه الاجتهاد لإزالة الاشتباه والوقوف على حكم الشرع في المسألة المشتبه فيها، وإما من عامة الناس فسبيله السؤال. جاء في فتح الباري: «من شك في حكم يتوقف عن العمل حتى يسأل العلماء عنه»⁽¹⁾. وفي شرح السنة: «إذا وقع للرجل حادثة يشبهه عليه وجه الحكم فيها بين الحل والحرمه فسبيله إن كان عالماً أن يجتهد وإن كان عامياً أن يسأل أهل العلم»⁽²⁾.

وإن عجز المكلف عن إزالة الاشتباه فعليه أن:

- يبحث عن بديل لا اشتباه فيه.

- أو يتوقف إلى أن يتبين له وجه الحق ما لم يكن مضطراً.

- إن اضطر أخذ بالأحوط وراعى خلاف العلماء في المسألة⁽³⁾.

قال ابن القيم: «إذا اشتبه المباح بالمحظور وكان له بدل الاشتباه فيه انتقل إليه وترك المشتبه فيه، وإن لم يكن له بدل ودعت الضرورة إليه اجتهد في المباح واتقى الله ما استطاع»⁽⁴⁾.

وقال صاحب فيض القدير: «فإن اجتهد ولم يظهر له أثر الرجحان، بل رجع طرف الذهن عن إدراكه حسيماً، وتركه في حيز التعارض أسيراً، أعرض عما يريه إلى ما لا يريه استبرأً لدينه أن يختل بالوقوع في المحارم»⁽⁵⁾.

2- حكم الإقدام على الشبهات:

اختلفوا في الاشتباه بسبب تعارض الحل والحرمه إلى مذاهب:

فذهب البعض إلى أن المشتبه مباح؛ قال ابن عبد البر: «والكسب الطيب هو الحلال المحض أو المتشابه، فإن المتشابه عندنا في حيز الحلال»⁽⁶⁾.

وقال الصنعاني⁽⁷⁾ في سبل السلام معلقاً على قول ابن عبد البر: «وقد حققنا أنه من قسم الحلال البين

(1) ابن حجر: فتح الباري، 9/152.

(2) البغوي: شرح السنة، 8/16.

(3) يوسف البدوي: أحكام الاشتباه الشرعية، 57.

(4) ابن القيم: بدائع الفوائد، 3/258.

(5) المناوي: فيض القدير، 3/425.

(6) ابن عبد البر: التمهيد، 23/173.

(7) هو محمد بن إسماعيل بن صلاح بن محمد بن علي الكحلان ثم الصنعاني، المعروف بالأمير، (ت: 1182هـ). الإمام الكبير المجتهد، قرأ الحديث على علماء مكة والمدينة، وبرع في جميع العلوم، وتفرّد برئاسة العلم في صنعاء. جرت له مسع أهل عصره خطوب ومحن. له مصنفات جليلة منها: "سبل السلام"، و"منحة الغفار"، و"العدة" حاشية على شرح العمدة، و"شرح الجامع الصغير للأسيوطي". وغيرها.

الشوكاني: البدر الطالع، 2/133-139. الزركلي: الأعلام، 6/38.

في رسالتنا المسماة القول المبين»⁽¹⁾.

وذهب آخرون إلى وجوب التوقف، منهم ابن سريج الشافعي⁽²⁾ والسالمي من الإباضية. جاء في المنشور: «قال ابن سريج في الودائع: أما الشبهة فهي الشيء المجهول تحليله على الحقيقة وتحريمه على الحقيقة، فيجب فيما هذا شأنه التوقف»⁽³⁾. وقال السالمي: «اعلم أن الأمور ثلاثة: أمرٌ بان لك رشده فاتبعه، وأمرٌ بان لك غيّه فاجتنبه، وأمرٌ أشكل عليك حكمه فقف عنده، ولا يجوز لك القدوم عليه حتى يتضح لك حقه»⁽⁴⁾. وذهب قوم إلى القول بكراهة الإقدام وندب التورع والإحجام⁽⁵⁾. وقال آخرون: هي حلال لكن يتورع عنها⁽⁶⁾. وعلق ابن حجر على ذلك بقوله: «ولا يمكن قائل هذا أن يحمله على متساوي الطرفين من كل وجه بل يمكن حمله على ما يكون من قسم خلاف الأولى بأن يكون متساوي الطرفين باعتبار ذاته، راجح الفعل أو الترك باعتبار أمر خارج»⁽⁷⁾. وذهب البعض إلى أن الشبهات من الحرام. وهو ما ردّه ابن حجر؛ قال في الفتح: «واختلف في حكم الشبهات فقليل التحريم وهو مردود وقيل الكراهة وقيل الوقف»⁽⁸⁾.

■ الأدلة:

استدل القائلون بالإباحة بحديث النعمان بن بشير: «الحلال بين والحرام بين وبينهما أمور مشتبهات لا يعلمها كثير من الناس، فمن اتقى الشبهات فقد استبرأ لدينه وعرضه ومن وقع في الشبهات وقع في

- (1) الصنعاني: سبل السلام، 4/ 172. وينظر - الزرقاني: شرح على الموطأ، 535/4.
- (2) أبو العباس أحمد بن عمر بن سريج البغدادي القاضي الشافعي (ت: 303هـ): قال عنه الإمام أبو إسحاق المشيرازي: «ولي القضاء بشيراز، وكان يُفضّل على أصحاب الشافعي وحتى عنى المزني، وإن فهرس كتبه يشمل على أربع مائة مصنف». وقال أبو حامد الإسفراييني: «نحن نحري مع أبي العباس في ظواهر الفقه دون دقائقه».
- (3) الذهبي: سير أعلام النبلاء، 14/ 201-204. ابن القيسراني: تذكرة الحفاظ، 3/ 811-813.
- (4) الزركشي: المنشور في القواعد، 2/ 228.
- (5) نور الدين السالمي: بحجة الأنوار، 61.
- (6) ابن حزم: الإحكام، 6/ 180. ابن قدامة: المغني، 4/ 180. النووي: شرح صحيح مسلم، 11/ 28. ابن دقيق العيد: شرح الأربعين، 53. ابن حجر: فتح الباري، 1/ 127-128. العبدري: التاج والإكليل، 3/ 232. النفراوي: الفواكه الدواني، 2/ 283. العدوي: حاشية على شرح كفاية الطالب، 2/ 545.
- (7) ابن دقيق العيد: المصدر السابق، 53.
- (8) ابن حجر: المصدر السابق، 1/ 127.
- (8) ابن حجر: المصدر السابق.

الحرام»⁽¹⁾. ووجه الدلالة:

- 1- أن الشرع أخرج الشبهات من قسم الحرام وأشار إلى الورع في تركها.
- 2- قوله «كالراعي يرعى حول الحمى» يدلّ على أنها حلال. قال ابن حزم: «فالحمى هو الحرام وما حول الحمى ليس من الحمى والمشتبهات ليست من الحرام وما لم يكن حراماً فهو حلال»⁽²⁾.
- قوله «يوشك» إخبارٌ بأن الوقوع في الشبهات قد يجرّه إلى الحرام لا أنها هي الحرام. والغاية من التخويف من الوقوع في الشبهات هو أن يجسر صاحبها بعدها على الحرام⁽³⁾.
- ونوقشوا بأن النبي ﷺ لم يجعل الشبهات من الحلال البين فلا يصح الجزم بأنها حلال، والأولى حين تلبس على المكلف أن يجتنبها⁽⁴⁾.
- واستدل القائلون بالوقف:
- أن الرسول ﷺ جعل الشبهات بين الحلال والحرام، فينبغي التوقف عنها إلى أن يظهر حكمها من خلال البحث والنظر⁽⁵⁾.
- والدليل على وجوب الوقف قوله تعالى: ﴿وَلَا تَقْفُ مَا لَيْسَ لَكَ بِهِ عِلْمٌ﴾ (سورة الإسراء: 36).
- وقوله: ﴿وَأَنْ تَقُولُوا عَلَى اللَّهِ مَا لَا تَعْلَمُونَ﴾ (سورة البقرة: 169).
- فالإنسان محدود المعارف، ولا بدّ له من استبانة الأمر قبل الجزم بحكمه والوقوف بحجبه الزلل والتردّي في المهالك، ويجمله على التحقيق وسؤال أهل العلم.
- قال السالمي: «واختلفوا في ما إذا تعارضت الأدلة على المجتهد ولم يقدر على الترجيح فويل يجب عليه التوقف والأخذ بالأحوط إذا شاء العمل. وقيل له أن يتخير ما شاء من الأقوال فيعمل به... وقيل عليه أن يناظر في ذلك من هو أعرف منه»⁽⁶⁾.
- ونوقش أصحاب هذا الرأي بأن القول بالوقف يساوي القول بالحرمة عملياً، ولو قيل بالوقف فسإى متى؟ وربما لم يقبل الحكم التأخير ولا يوجد له مأخذ آخر ولم يترجّح الأمر عند أحد من العلماء⁽⁷⁾.

(1) تقدم تخريجه أعلاه، 198.

(2) ابن حزم: الأحكام، 182/6.

(3) الصنعاني: سبيل السلام، 171/4. ابن حميد: رفع الحرج، 335.

(4) يوسف البدوي: أحكام الاشتباه الشرعية، 66.

(5) ابن دقيق العيد: شرح الأربعين، 53.

(6) نور الدين السالمي: مشارق أنوار العقول، 84.

(7) الفزالي: المستصفي، 364.

واستدل القائلون بالحرمة:

- 1- بحديث النعمان نفسه في قوله ﷺ: «ومن وقع في الشبهات وقع في الحرام»⁽¹⁾ فمواقعة الشبهة حرام. ومن لم يستبرئ لدينه فقد وقع في الحرام.
ورّد عليهم برواية البخاري: «ومن اجترأ على ما يشك فيه من الإثم أوشك أن يواقع ما استبان»⁽²⁾.
أي قارب الحرام دون الوقوع فيه. والاستبراء معناه الاحتياط وهو ليس بواجب⁽³⁾.
- 2- «دع ما يريبك»⁽⁴⁾ أي اترك المشكوك فيه إلى غيره وهو الأخذ بما يطمئن إليه القلب. والأمر للوجوب فدلّ على حرمة الشبهات.
ورّد بأن الأمر للندب لا للوجوب⁽⁵⁾. وقال ابن حزم: «إنّ الحديث محمولٌ على الشبهة التي قوي التباسها بالحرام»⁽⁶⁾.
- 3- «الإثم ما حاك في صدرك»⁽⁷⁾. ودلالته أنّ المشتبه فيه إثمٌ وهو حرام.
- 4- «لا يبلغ العبد أن يكون من المتقين حتى يدع ما لا بأس به حذراً لما به البأس»⁽⁸⁾.
لكن نوقشوا بأن هذا الحديث في الحلال الذي يكون ذريعة إلى الحرام. ورّد ابن حزم أن الحديث في معنى الحضّ والتحريض لا الإيجاب، ولو حُمّل الحديث على ظاهره لوجب اجتنابُ كل حلال لأنّ كل حلال لا بأس به⁽⁹⁾.

-
- (1) البخاري: الصحيح، كتاب الإيمان، باب فضل من استبرأ لدينه، حديث رقم 52، 28/1. مسلم: الصحيح، كتاب المساقاة، باب أخذ الحلال وترك الشبهات، حديث رقم 1599، 1219/3.
 - (2) البخاري: الصحيح، كتاب البيوع، باب الحلال بين والحرام بين وبينهما مشبهات، حديث رقم 1946، 723/2.
 - (3) ابن قدامة: المغني، 180/4. الفرواني: الفواكه الدواني، 284/2.
 - (4) تقدم تحريمه أعلاه، 198.
 - (5) ابن رجب الحنبلي: جامع العلوم والحكم، 110. يعقوب الباحسين: رفع الخرج في الشريعة الإسلامية، 149.
 - (6) ابن حزم: الإحكام، 180/6.
 - (7) حديث النّوّاس بن سمعان الأنصاري قال: «سألت رسول الله ﷺ عن البر والإثم فقال: البر حسن الخلق والإثم ما حاك في صدرك وكرهت أن يطلع عليه الناس». مسلم: الصحيح، كتاب البر والصلة والآثام، باب تفسير البر والإثم، حديث رقم 2553، 1980/4. ابن حبان: الصحيح، ذكر الإخبار عما يجب على المرء من التعاهد لسرايره، حديث رقم 397، 123/2.
 - (8) يعقوب الباحسين: المصدر السابق، 150.
 - والحديث رواه ابن ماجه: السنن، كتاب الزهد، باب الورع والتقوى، حديث رقم 4215، 1409/2. الترمذي، السنن، كتاب صفة القيامة والرفائق والورع عن رسول الله ﷺ، باب ما جاء في صفة أواني الخوض، حديث رقم 2451، 634/4. الحاكم: المستدرک، حديث رقم 7899، 355/4. قال: الترمذي: «هذا حديث حسن غريب لا نعرفه إلا من هذا الوجه». وقال: الحاكم: «هذا حديث صحيح الإسناد ولم يخرجاه».
 - (9) ابن حزم: المصدر السابق، 181-182.

5- واستدلوا بحديث عدي بن حاتم: «إن وجدت مع كلبك كلبا غيره فلا تأكل»⁽¹⁾. وبحديث عقبة: «كيف وقد قيل»⁽²⁾.

ورّد عليهم أن الصيد الأصل فيه الحرمة حتى تثبت الذكاة الشرعية بشروطها. أما حديث عقبة فإن الرسول ﷺ لم يقله إلا لأنه صحّ عنده وجوب الحكم بقول تلك الأمة والخير إذا صحّ عند الحاكم لزمه الحكم به⁽³⁾.
6- واستدلوا بالقواعد الفقهية:

- «ما اجتمع الحلال والحرام إلا غلب الحرام على الحلال». وهذه القاعدة حديث قال عنه البيهقي: «رواه جابر الجعفي، رجل ضعيف، عن الشعبي عن ابن مسعود وهو منقطع»⁽⁴⁾. وأخرجه عبد الرزاق⁽⁵⁾ موقوفا على ابن مسعود⁽⁶⁾.

وذكر السيوطي أن القاعدة في نفسها صحيحة، وقال: «قال الخويني في السلسلة: لم يخرج عنها إلا ما ندر. فمن فروعها: إذا تعارض دليلان أحدهما يقتضي التحريم والآخر الإباحة قُدّم التحريم في الأصح»⁽⁷⁾.
ورّد ابن حزم على القائلين بالتحريم بقوله: «ومن حرّم المشتبه وأفتى بذلك وحكم به على الناس فقد زاد في الدين ما لم يأذن به الله تعالى»⁽⁸⁾.

أما القائلون بالكراهة فقد استدلوا بما استدل به القائلون بالتحريم لكنهم حملوا النهي على الكراهة⁽⁹⁾.

- (1) تقدم تخريجه أعلاه، 137.
- (2) تقدم تخريجه أعلاه، 272.
- (3) ابن حزم: الإحكام، 190/6.
- (4) السنن الكبرى للبيهقي 169/7. السيوطي: الأشباه والنظائر، 105.
- (5) الحافظ أبو بكر عبد الرزاق بن همام بن نافع اليمني الصنعائي (ت: 211هـ): أخذت صاحب المصنفات والتفسير. وهو من مشايخ الإمام أحمد. روى عن معمر وابن جريح وطبقتهما، وروى عنه سفيان بن عيينة وأحمد وابن معين. من كتبه "السنن" في الفقه، و"المغازي".
- (6) ابن العماد: شذرات الذهب، 27/1. ابن النديم: الفهرست، 318. السيوطي: طبقات المفسرين، 29/1. ابن الأثير: الكامل في التاريخ، 486/5.
- (7) عن ابن مسعود أنه قال: «ما اجتمع الحلال والحرام إلا غلب الحرام على الحلال». البيهقي: السنن الكبرى، باب الزن لا يحرم الحلال، حديث رقم 13743، 169/7. عبد الرزاق: المصنف، باب الرجل يزني بأمرأته وأختها وابتها، حديث رقم 12772، 199/7. قال: البيهقي: «رواه جابر الجعفي عن الشعبي عن ابن مسعود وجابر الجعفي ضعيف والشعبي عن ابن مسعود منقطع». بنظر أيضا: ابن حجر: الدرر في تخريج أحاديث الهداية، 254/2. الزيلعي: نصب الرأية، 314/4.
- (7) السيوطي: الأشباه والنظائر، 106.
- (8) ابن حزم: المصدر السابق، 183/6.
- (9) يوسف البلوي: أحكام الاشتباه الشرعية، 87-89.

وهذا لتعاضد الأدلة والدوران بين أصليين هما الإباحة الأصلية والنهي غير الجازم⁽¹⁾.

والخلاصة أن كلَّ مختلفٍ فيه محلُّ اشتباه. بدليل عدم وجوب الإنكار على المخالف، وجواز تقليد الرأي الآخر ما لم يشتدَّ ضعفه، وذلك عند الضرورة أو عموم البلوى. كما يقول الفقهاء: «المختلف فيه لا يجب إنكاره»⁽²⁾.

3- أقسام الشبهات :

الشُّبه التي تعرض للمكلف في الأحكام الشرعية قسمان:

القسم الأول: الشبهة الحكمية وهي التي تقع في الحكم الشرعي بأن يكون الحكم غير معروف تحديداً لفقدان النص أو لإجماله أو لتعارضه مع نص آخر. ومثال ذلك حكمُ التدخين في فقدان النص، وصلاة جاز المسجد⁽³⁾ في إجماله⁽⁴⁾. والاشتباه في هذا القسم قد يحصل أيضاً لتعارض الأدلة بحيث لا يصل المجتهد إلى الترجيح. وهو مفهوم قوله ﷺ: «لا يعلمهن كثير من الناس»⁽⁵⁾ فحينما لا يظهر للمجتهد يقين أو ظنٌّ غالب فلا يزال في حقه موضع شبهة. وطريقه في هذا القسم الترجيح بطرقه المعتبرة، فإذا لم تؤدِّ هذه الطرق إلى شيء فللعلماء في ذلك أقوالٌ أشهرها ثلاثة:

1- القول بالتساقط ومن ثمة يُرجع إلى البراءة الأصلية.

2- التوقف حتى يرد المرجح.

3- التخيير بينهما في العمل، بين أخذ بالأخف أو بالأثقل، وليس أحدهما بأولى من الآخر. وقد يكون الأخذ بالأخف أولى لقطعية قاعدة رفع الحرج والتيسير في الشريعة. وهذه الشبهة تقع في طريق العلماء وليس للعامي فيها شأن فهو تبع لمن يفتيه من العلماء⁽⁶⁾.

(1) ابن حجر: فتح الباري، 1/127. بية بن السالك: كاشف الكرب، 97-98.

(2) الزرقاني: شرح على الموطأ، 1/515.

(3) حديث أبي هريرة قال: قال رسول الله ﷺ: «لا صلاة لجار المسجد إلا في المسجد». الدارقطني: السنن، باب لا صلاة بعد الفجر إلا سجدتين، حديث رقم 2، 1/420. الحاكم: المستدرک، باب في فضل الصلوات الخمس، حديث رقم 898، 1/373. قال ابن حجر: «حديث لا صلاة لجار المسجد إلا في المسجد رواه الدارقطني والحاكم من حديث أبي هريرة وفيه سليمان بن داود أبو الجمل وهو ضعيف». ابن حجر: الدراية في تخريج أحاديث الهداية، 2/293. وعن أبي حيان التميمي قال: حدثني أبي قال: «قال علي عليه السلام: لا صلاة لجار المسجد إلا في المسجد، قيل ومن جار المسجد قال: من سمعه المنادي». البيهقي: السنن الكبرى، باب وجوب الجمعة على من كان خارج المصر في موضع يبلغه النداء، حديث رقم 5381، 3/174. قال ابن حجر: رجال الحديث ثقات. ابن حجر: المصدر السابق.

(4) يعقوب الباسين: رفع الحرج في الشريعة الإسلامية، 141.

(5) تقدم تخريجه أعلاه، 198.

(6) ابن حميد: رفع الحرج، 337، 338.

القسم الثاني: الشبهة الخلية وهي التي ترد على المحكوم فيه الذي هو محل الحكم من حيث دخوله تحت حكم الشارع من حل أو حرمة أو غيرهما. فالحكم هنا معلوم، لكن الشبهة تكمن في دخول الشيء تحت ذلك الحكم كاشتباه ميتة بمذكاة ومحرمة بأجنيبات. فالميتة معلومٌ حرمتها لكن المشتبه فيه هو الشاة هل هي مذكاة أم ميتة؟ وقد سماها البعض الشبهة الموضوعية، لأن الشك يكون في الموضوع الخارجي أي الأفراد التي يتناولها الحكم الشرعي⁽¹⁾. وهذه الشبهة غالبا ما يكون منشؤها الاختلاط، حيث يختلط الحلال بالحرام ويشتهبه الأمر ولا يتمييز.

أ- الاشتباه بسبب اختلاط الحلال بالحرام:

الاختلاط لغة: هو ضمُّ الشيء إلى الشيء، سواء أمكن التمييز كما في اختلاط الحيوانات، أم لم يمكن كما في اختلاط المائعات⁽²⁾. ويسمى الأول اختلاط استيهام والثاني اختلاط امتزاج.

أولاً- اختلاط الامتزاج: إذا خالط نجس العين حلالا اختلاطا لا يمكن التمييز معه وظهر أثره فيه حرُم تناول الحلال. لا لأن ذلك الحلال صار بعينه حراما وإنما لتعذر الوصول إليه إلا بتناول الحرام الذي مازجه⁽³⁾. أما إذا خالط نجس العين حلالا فاستهلك فيه ولم يظهر له فيه أي أثر «فهنا معارك التزال وتلاطم أمواج الأقوال» كما قال ابن القيم في بدائع الفوائد⁽⁴⁾. وهذا الموضوع ينظر تفصيله في مبحث الاستهلاك⁽⁵⁾. قال صاحب "أحكام الاشتباه": «وهذا النوع من الاختلاط يمثل مشكلة معاصرة كبيرة. وذلك للمسلم الذي يعيش في عالم الغرب خاصة وهو ما يفعله الغربيون من إضافة الخمر إلى الخبز أو بعض المأكولات أو إضافة دهن الخنزير إلى بعض الأطعمة ونحو ذلك»⁽⁶⁾.

والحق أن المشكلة لا تختص بالمقيمين في ديار الغرب، بل هي مشكلة المسلمين في كل بلاد الإسلام نظرا لعدم تصنيع الأطعمة في البلاد الإسلامية إلا ما شذ، والاعتماد على ما تستورده هذه البلاد من الغرب اعتمادا كليا تقريبا!!

ثانياً- اختلاط الاستيهام، ويقع بعدد محصور أو غير محصور من الجانبين، أو محصور من جانب وغير محصور من جانب آخر. وفيه أقسام:

- (1) ينظر - السيوطي: الأشباه والنظائر، 106. يعقوب الباسين: رفع الحرج في الشريعة الإسلامية، 142.
- (2) ابن منظور: لسان العرب، 1/651. الفيومي: المصباح المنير، 1/177. الجرجاني: التعريفات، 22. المناوي: التوقيف على مهمات التعاريف، 323.
- (3) ابن تيمية: مجموع الفتاوى، 76/21.
- (4) ابن القيم: بدائع الفوائد، 3/257-258.
- (5) ينظر أدناه، 408-447.
- (6) يوسف البدوي: أحكام الاشتباه الشرعية، 168.

أ- أن تستبهم العينُ المحرمة المحصورة بعدد محصور من الحلال كميّة بمدكيات محصورة العدد⁽¹⁾ وهنا تكون الشبهة معتبرة لتعدُّر تمييز العين المحرمة من غيرها فتصير الجملة المحصورة كلّها كالعين الواحدة؛ لأنه لا يمكن اجتناب الحرام إلا باجتناب الجملة، وهو مقتضى قول الفقهاء: «ما لا يتم اجتناب المحرم إلا باجتنابه فهو محرّم»⁽²⁾.

وهذا النوع من الاشتباه يكون في محلّ الحكم، وقد يكون الاشتباه في الحكم نفسه كما في حديث عديّ. فحكم الصيد مشتبه فيه بين الحل والحرم لوجود كلب غريب مع كلبه ولا يُدرى أي الكلبين أخذ الصيد أولاً، وحينها يجب عدم الأكل، لعدم وجود علامات ترجّح أحد الحكمين فيغلب جانب الحظر⁽³⁾.

ب- أن تستبهم العين المحرمة المحصورة بحلال غير محصور كما لو اختلقت أختٌ من الرضاعة بنسوان بلد كبير، أو وُجد من يبيع الميتة في بلاد المسلمين التي يباع في كل أصقاعها الحلال فلا يلزم الاجتناب للحاجة وللحصول الضرر بالمنع⁽⁴⁾.

قال الجويني: «الصيد مباحةٌ وليس لها نهاية، فلو اختلط بها صيود مملوكة والتبس الأمر فما من صيد يقتنصه المرء إلا ويجوز أن يكون ما احتوت عليه يده الصيد المملوك. ثم اتفق العلماء على أن الاصطياد لا يحرم لأن ما يحلّ من الصيد غير متناه والمختلط به محصورٌ متناه»⁽⁵⁾.
واختلفوا في ضبط المحصور.

قال السيوطي: «ومن المهمّ ضبط العدد المحصور فإنه يتكرّر في أبواب الفقه وقلّ من بيّنه»⁽⁶⁾.
وذهب الغزالي إلى أن ذلك بضبط بالتقريب، فكل عدد يصعب عدّه بمجرد النظر لو اجتمع في صعيد واحد كالألف ونحوه فهو غير محصور، وما يسهل عدّه كالعشرة والعشرين فهو محصور، وبين الطرفين أوساطٌ متشابهة تلحق بأحد الطرفين بالظنّ، وقال: «والرضيعة إذا اشتبهت بقرية فيها عشرة نسوة وحسب الاجتناب، وإن كانت ببلدة فيها عشرة آلاف لم يجب، وبينهما أعدادٌ. ولو سئلتُ عنها لكنت لا أدري ما أقول فيها... فليقطع المفتي طمّعه عن درك الحكم في جميع الصور»⁽⁷⁾.

(1) ابن تيمية: مجموع الفتاوى، 276/29.

(2) ابن تيمية: المصدر نفسه، 70/29. آل تيمية: المسودة، 58. إبراهيم ابن مفلح: المدع، 419/3. المرادوي: الإنصاف، 235/4.

(3) وميض العمري: تمكين الباحث من الحكم بالنص، 335. يوسف البدوي: أحكام الاشتباه الشرعية، 169.

(4) النووي: روضة الطالبين، 116/7. الزركشي: المنتور في القواعد، 129/1. السيوطي: الأشباه والنظائر، 108. البحرمي: حاشية على شرح منهج الطلاب، 363/3.

(5) الجويني: الغياني، 229.

(6) السيوطي: المصدر السابق، 108. وينظر - الدمياطي: إعانة الطالبين، 293/3.

(7) ينظر الغزالي: إحياء علوم الدين، 200/2-201.

وللفقهاء أقوال أخرى منها: ما لا يسهُل عدّه في زمن قصير، أو ما لا يُضبط له حدود، أو ما يصعب عدّه على آحاد الناس فهو غير محصور⁽¹⁾.
ويرى الباحثين أنه يُرجع في ذلك إلى عُرف البلد، فما كان احتمال الحرام فيه عندهم مما لا يُعبأ به عدّاً في غير المحصور والعكس⁽²⁾.

ج- إذا اختلط حرام لا ينحصر بحلال لا ينحصر فإن الأصل في الأمر إلى الحِلِّ. وإذا تعارض أصل وغالب ولا أمانة على الغالب حكم بالأصل⁽³⁾. كاختلاط الحلال والحرام في أموال الناس وأسواقهم، فلا يقال بالمنع من التعامل مع أهل البلد «ما لم يقترن بالأعيان علامات تدلّ على أنها من الحرام فإن لم تكن في العين علامة تدلّ على أنها من الحرام فتركها ورع وأخذها حلال»⁽⁴⁾.

د- أما إذا اختلط حلال محصور بحرام غير محصور كان الاجتناب أولى⁽⁵⁾.

ب- شيوع الحرام:

قال الجويني: «لو فسدت المكاسب كلها وطبق الأرض الحرام في المطاعم والملابس وما تحويه الأيدي - وليس حكم زماننا بعيد من هذا- فلو اتفق ما وصفناه فلا سبيل إلى حمل الخلق - والحالة هذه- على الانكفاف عن الأقوات والتعري عن البزة، وأقرب مسالك تمتد إليها بصيرة الفطن في ذلك تلقى الأمر من إباحة الميتات عند المحمصة والضرورات، وقد قال الفقهاء: "لا تحل الميتة إلا لمضطر"⁽⁶⁾».

ويرى أن حكم المجموع ليس كحكم الواحد، فالفرد الواحد لا يأكل من الميتة إلا إذا بلغت به المحمصة حدّها وكان مضطراً فعلاً، أما الناس بمجموعهم «لو ارتقبوا فيما يطعمون إلى أن ينتهوا إلى حالة الضرورة، وفي الانتهاء إليها سقوط القوى، وانتكاث المرر⁽⁷⁾، وانتقاص البنية، سيما إذا تكرّر اعتياد المصير إلى هذه الغاية؛ ففي ذلك انقطاع الخترفين عن حرفهم وصناعاتهم، وفيه الإفضاء إلى ارتفاع الزرع والحراثة وطرائق الاكتساب وإصلاح المعاش التي بها قوام الخلق قاطبة. وقصاراه هلاك الناس أجمعين»⁽⁸⁾.

وقال الغزالي: «لو ضيق الحرام الدنيا حتى عُلِمَ يقينا أنه لم يبق في الدنيا حلال لكنت أقول: «نستأنف تمهيد الشروط من وقتنا ونعفو عما سلف»⁽⁹⁾.

(1) النووي: روضة الطالبين، 116/7. الشريبي: معي الخناج، 179/3.

(2) يعقوب الباحثين: رفع الحرج في الشريعة الإسلامية، 158.

(3) السيوطي: الأشباه والنظائر، 108.

(4) ابن حميد: رفع الحرج، 340-341.

(5) الغزالي: إحياء علوم الدين، 176/2. القرافي: الفروق، 226/1-227. يوسف البدوي: أحكام الاشتباه الشرعية، 169.

(6) الجويني: الفياثي، 217.

(7) المرر جمع مرّة، وهي القوة، وترد بمعنى العقل. ابن منظور: لسان العرب، 169/5-170.

(8) الجويني: المصدر السابق، 218.

(9) الغزالي: إحياء علوم الدين، 182/2.

4- مراتب اجتناب الشبهات :

جعل العلماء اجتناب الشبهات على ثلاثة مراتب:

الأولى: ما تيقنت حرمة وشك في بقاء سبب تحريمه فهو باق على أصل التحريم. أو ما كان ارتكابه يستلزم ارتكاب المحرم بالتبع فهو محرم.

فالتحرير مثلا وما يشق منه قبل تغييره محرم بيقين، لكن ما تحول من التحرير بفعل التصنيع والتغيير الكيماوي ونحو ذلك مشكوك في بقاء حرمة.

الثانية: ما تيقنت إباحته وشك في بقاء سبب الإباحة فهو مباح بناء على الأصل. كالمطعم الطاهر الأصل الذي وقع الشك في احتوائه على مادة مضافة نجسة، فلا يحرم بمجرد الظن.

الثالثة: ما احتمل التحريم والإباحة ولا مرجح لأحدهما. فهنا يستحب التورع والترزح دون أن يحرم الإتيان والمواقعة⁽¹⁾.

قال ابن حجر: «الشيء إما أن يكون أصله التحريم أو الإباحة أو يُشك فيهما. فالأول كالصيد فإنه يحرم أكله قبل ذكاته، فإذا شك فيه لم يزل عنه التحريم إلا بيقين وإليه الإشارة بحديث عدي بن حاتم⁽²⁾. والثاني: كالطهارة إذا حصلت لا تُرفع إلا بيقين الحدث وإليه الإشارة بحديث عبد الله بن زيد⁽³⁾. والثالث مسا لا يتحقق أصله ويتردد بين الحظر والإباحة فالأولى تركه، وإليه الإشارة بحديث التمرة الساقطة⁽⁴⁾»⁽⁵⁾.

(1) الخطابي: معالم السنن شرح سنن أبي داود، 625/3. البغوي: شرح السنة، 13/8-14. ابن قدامة: المغني، 181/4. ابن دقيق العيد: شرح الأربعين، 54-55. ابن حجر: فتح الباري، 292/4.

وزاد ابن حميد (344-345) مرتين:

1- أن يكون الأصل التحريم ثم يطرأ ظن غالب يوجب التحليل ويحصل الظن باستناده إلى سبب معتبر شرعا، فالمختار أنه يحل كمن صاد صيدا ولم يجد عليه أثرا سوى جرحه فإنه حلال.

2- أن يكون الأصل الحل ثم يطرأ ما يفيد غلبة الظن بالتحريم، فهذا يرفع الاستصحاب ويقضي بالتحريم. ابن حميد: رفع الحرج، 298.

لكن هاتين المرتبتين ليستا من قبيل الاشتباه، لأن غلبة الظن في الأحكام العملية تلحق باليقين.

(2) تقدم تحريمه أعلاه، 137

(3) لحديث عبد الله بن زيد شكاً إلى النبي ﷺ أنه يحيل إليه أنه يجد الشيء في الصلاة قال: «لا ينصرف حتى يسمع صوتا أو يجد ريحا». مسلم: الصحيح، كتاب الحيض، باب الدليل على أن من يقرن الطهارة وشك في الحدث، حديث رقم 361، 276/1. ابن خزيمة: الصحيح، باب ذكر الدليل على أن الوضوء لا يجب إلا بيقين، حديث رقم 25، 17/1.

(4) عن أنس رضي الله عنه قال: «مر النبي ﷺ بتمر في الطريق قال: لولا أني أخاف أن تكون من الصدقة لأكلتها». البيهقي: الصحيح، كتاب في اللقطة، باب إذا وجد تمر في الطريق، حديث رقم 2299، 857/2. مسلم: الصحيح، كتاب الزكاة،

باب تحريم الزكاة على رسول الله ﷺ وعلى آله، حديث رقم 1071، 752/2.

(5) ابن حجر: المصدر السابق، 292/4.

وقال الزركشي: «والتحقيق انقسام الشبهة إلى ما يجب اجتنابه وإلى ما لا يجب. فالأول ما أصله التحريم وأشبه التحليل فرجع للأصلي. والثاني ما أصله الحل». وذكر أن الورع اجتنابه⁽¹⁾.

مراتب العلم:

إن الجزم بتحريم شيء أو تحليله لا يجوز إلا بالعلم. وأما الاستناد إلى الظن فالأصل فيه أنه لا يصح في بناء الأحكام، والله سبحانه عتب على المشركين في تحريمهم لأشياء بناء على الظن فقال سبحانه: ﴿قُلْ - الذَّكَرَيْنِ حَرَّمَ أَمِ الْأُنثَيَيْنِ أَمَّا اشْتَمَلَتْ عَلَيْهِ أَرْحَامُ الْأُنثَيَيْنِ نُبَوِّنِي بِعِلْمٍ إِنْ كُنْتُمْ صَادِقِينَ﴾ (سورة الأنعام: 143).

إلا أن الأحكام الفقهية العملية تدعو الضرورة فيها إلى العمل بالظن لتعذر العلم في كثير من الأحوال. يقول القرافي: «الأصل ألا تُبين الأحكام إلا على العلم، لكن دعت الضرورة للعمل بالظن لتعذر العلم في أكثر الصور، فثبت عليه الأحكام لتدرة خطئه وغلبة إصابته، والغالب لا يُترك للنادر. وبقي الشك غير معتبر إجماعاً»⁽²⁾.

ذلك لأن مراتب العلم هي: العلم والظن والشك والوهم.

فالعلم: صفة يتجلى بها المعلوم على ما هو عليه. أو هو إدراك الشيء على حقيقته، أو إدراك الشيء بحيث لا يحتمل النقيض. وهو قسمان: يقيني وظاهر. قال الجصاص: «العلم على ضربين، علم حقيقي وعلم ظاهري، والذي تُعبدنا به من ذلك هو العلم الظاهر. ألا ترى إلى قوله تعالى: ﴿فَإِنْ عَلِمْتُمُوهُنَّ مُؤْمِنَاتٍ فَلَا تُرْجِعُوهُنَّ إِلَى الْكُفَّارِ﴾ (سورة المتحنة: 10)، وإنما هو العلم الظاهر لا معرفة مغيب ضمائرهن. وقال إخوة يوسف: ﴿وَمَا شَهِدْنَا إِلَّا بِمَا عَلَّمْنَا وَمَا كُنَّا لِلْغَيْبِ حَافِظِينَ﴾ (سورة يوسف: 81). فأخبروا أنهم شهدوا بالعلم الظاهر»⁽³⁾.

والظن: هو التردد الراجح بين طرفي الاعتقاد الجازم»⁽⁴⁾.

جاء في الإحكام في أصول الأحكام: «إن التعريف بما أفاد الظن تعريفٌ بلفظ متردد بين العلم - كما في قوله تعالى: ﴿الَّذِينَ يَظُنُّونَ أَنَّهُمْ مُلَاقُوا رَبِّهِمْ﴾ [سورة البقرة: 46]. أي يعلمون - وبين ترجيح أحد الاحتمالين على الآخر»⁽⁵⁾.

(1) الزركشي: المنثور في القواعد، 228/2.

(2) القرافي: الذخيرة، 177/1.

(3) الجصاص: أحكام القرآن، 29/5.

(4) الفهري: القاموس المحيط، 1566. الجرجاني: التعريفات، 187/1.

(5) الأمدى: الإحكام، 47/2. ينظر - الطبري: جامع البيان، 110/24. ابن كثير: تفسير القرآن العظيم، 89/1.

والظن سبب من أسباب الاشتباه⁽¹⁾. والمجتهد مكلف باتباع اجتهاده في حق نفسه ولو كان ظنا غالباً لا يقينا، إذ ﴿لَا يُكَلِّفُ اللَّهُ نَفْسًا إِلَّا وُسْعَهَا﴾ (سورة البقرة: 286). فإذا لم يصل إلى اليقين أو غلبة الظن في صحة الحكم الفقهي لمسألة ما فعليه تحكيم أهل الاختصاص، وإلا يبنى على اليقين الأصلي، مع مراعاة حكم الاحتياط؛ لأن اليقين الأصلي حكم كان ثابتاً قطعاً، وإنما قام احتمالٌ معتبرٌ على زواله. فالعمل بسالتيقين الأصلي هو عملٌ بحق، والعمل بالاحتياط لصالح الحكم المتغير منعٌ من إلغاء العمل بالظن الغالب لمجرد عدم القطع به، ولا ريب أن الجمع بين البناء على اليقين والاحتياط يحتاج إلى ملكة اجتهادية عالية⁽²⁾.

وعليه أن يستعمل في ذلك ما يتوفر لديه من قرائن وبيّنات ويعمل بمقتضاها، وإن لم تكن قطعياً في مدلولها، فقد جاء في حديث أم سلمة: «إنكم تختصمون إلي ولعل بعضكم أحن بحجته من بعض فمن قضيت له بحق أخيه شيئاً بقوله فإنما أقطع له قطعة من النار فلا يأخذها»⁽³⁾.

ولأهل الاختصاص الدور الأساس في تمحيص البيّنات وإعمال القرائن، وتضييق دائرة الخطأ في الحكم باستصحاب الأصل مع الاحتياط للدليل المتغير⁽⁴⁾.

وبناء على هذا فإنّ على العالم التحري لتبيين وجه الحق في الدعاوى المتعلقة بالأطعمة؛ بما في ذلك اللحوم وطرق ذبحها، والكميات المضافة من المواد إلى تلك الأطعمة ونحو ذلك. فإن لم يصل إلى القطع أو إلى الظن الغالب في المسألة يبنى على الأصل.

والشك: كما عرفه الجرجاني⁽⁵⁾ هو: «التردد بين النقيضين بلا ترجيح لأحدهما على الآخر عند الشاك، وقيل: الشك ما استوى طرفاه وهو الوقوف بين الشئيين لا يميل القلب إلى أحدهما. فإذا ترجح أحدهما ولم يطرح الآخر فهو ظنٌّ، فإذا طرحه فهو غالب الظنّ وهو بمنزلة اليقين»⁽⁶⁾. وهو معنى قول الأصوليين: الشك تساويهما⁽⁷⁾، فهم يعرفون الشك بما كان فيه الطرفان متساويين، وإلا فالراجح ظنٌّ

(1) يوسف البدوي: أحكام الاشتباه الشرعية، 34.

(2) ومبض العمري: تمكين الباحث من الحكم بالنص، 76.

(3) البخاري: الصحيح، كتاب الشهادات، باب من أقام البيّنة بعد اليمين، حديث رقم 2534، 952/2. مسلم: الصحيح، كتاب الأفضية، باب الحكم بالظاهر واللحن بالحجة، حديث رقم 1713، 1337/3.

(4) ومبض العمري: المصدر السابق، 77-78.

(5) هو علي بن محمد بن علي المعروف بالسيد الشريف، أبو الحسن، الجرجاني، الحسيني الحنفي (ت: 816هـ): عالم، حكيم، فيلسوف. من كبار العلماء بالعربية. له نحو خمسين مصنفاً، منها: "التعريفات"، و"شرح مواقف الإيجي"، و"شرح كتاب الجفميين"، في الهيئة (الكيمياء)، و"مقاليد العلوم"، و"تحقيق الكلبيات"، و"شرح السراجية" في الفرائض، و"الكبرى والصغرى" في المنطق وغيرها. الزركلي: الأعلام، 7/5-8.

(6) الجرجاني: التعريفات، 168. وينظر - الفيومي: المصباح المنير، 320/1.

(7) ابن أمير حاج محمد: التقرير والتحجير، 55/1. ابن عابدين: حاشية رد المحتار، 210/8. نور الدين السالمي: مشارق أنوار العقول، 37.

والمرجوح وهم⁽¹⁾.

والعلاقة بين الشك والشبهة، العموم والخصوص المطلق، فكل شبهة تورث شكاً وليس كل شك سببه الشبهة⁽²⁾.

أما الوهم: فهو الطرف المرجوح في الأمر الذي حصل التردد بين طرفيه⁽³⁾. ولا ينبغي على الوهم شيء من الأحكام إلا في قليل كوهم وجود الماء بعد تحقق عدمه فإنه يبطل التيمم عند الشافعية⁽⁴⁾.

5- الأصل في الأشياء:

للأشياء التي لم يرد فيها دليل يخصصها بالحكم ثلاث حالات:

- إما أن يكون فيها ضررٌ محض ولا نفع فيها.

- أو يكون فيها نفعٌ محض ولا ضرر.

- أو يكون فيها نفع وضرر.

فما كان فيه ضرر محض أو ضرره أكبر من نفعه أو يساويه فهو حرام، لأن دفع المفسدة أولى من جلب المصلحة.

وما كان نفعه محضاً أو ضرره أقل من نفعه فهو موضوع خلاف بين الفقهاء:

يذهب جمهور الفقهاء من الشافعية، وأكثر الحنفية والحنابلة، وبعض المالكية والإباضية، إلى أن الأشياء التي لم يرد فيها دليل يخصصها بحكم، وكان نفعها أكبر من ضررها أن الأصل فيها هو الحل.

ويذهب أبو حنيفة وبعض أصحابه وبعض أصحاب الحديث إلى أن الأصل فيها التحريم حتى يرد الدليل المبيح. ونُسب هذا القول إلى الجمهور.

ويذهب بعض الحنفية والشافعية إلى التوقف فيها حتى يتبين حكمها⁽⁵⁾.

(1) النووي: المجموع، 1/225. السيوطي: الأشباه والنظائر، 75. الإدريس: القواعد الفقهية من خلال كتاب المغني، 389.

(2) ابن حميد: رفع الحرج، 345.

(3) الزركشي: البحر المحیط، 1/111. وينظر - ابن منظور: لسان العرب، 12/643. الفيروزآبادي: القاموس المحیط، 1507.

(4) الزركشي: المصدر السابق، 1/111. الزركشي: المنشور في القواعد، 2/290.

(5) الجصاص: أحكام القرآن، 1/33. الشيرازي: التبصرة، 534. السرخسي: المبسوط، 24/77. ابن تيمية: مجموع الفتاوى،

537/21-538. الزركشي: المصدر السابق، 1/176. ابن حجر: فتح الباري، 13/269. السيوطي: المصدر السابق، 60.

الجبعي العاملي: الروضة البهية، 1/46. ابن نجيم: البحر الرائق، 6/135. البهوتي: كشاف القناع، 1/161. الزرقاني: شرح

على الموطأ، 2/279. النفراوي: الفواكه الدواني، 2/284. الشوكاني: إرشاد الفحول، 473. الشوكاني: فتح القدير،

1/60. ابن عابدين: حاشية رد المحتار، 6/459. السالمي: معارج الآمال، 6/279. أحمد الخليلي: فتاوى الأطعمسة، 334.

وزارة الأوقاف الكويتية: الموسوعة الفقهية، 18/74.

ولقد بين الزركشي أثر الخلاف فقال: «الخلال عند الإمام الشافعي رحمته الله ما لم يدل دليل على تحريمه، وعند أبي حنيفة رحمه الله ما دلّ الدليل على حله، وأثر الخلاف يظهر في المسكوت عنه، فعلى قول الشافعي رحمته الله هو من الحلال، وعلى قول أبي حنيفة رحمه الله هو من الحرام»⁽¹⁾.

وقال الجويني: «إذا انحسرت مسالك الأدلة في النفي والإثبات فموجب انتفائها انتفاء الحكم. وإذا انتفى الحكم والتحقق المكلفون في الحكم الذي تحقق انتفاؤه بالعقلاء قبل ورود الشرائع. ولو لم يرد شرع لما كان على الناس من جهة الله تعالى حرج ولا حرج. ثم إقدامهم وإحجامهم مع انتفاء الحرج عنهم يستويان. ومقصود الإباحة في الشرع انتفاء الحرج واستواء الفعل والترك»⁽²⁾.

وقال ابن تيمية: «اعلم أن الأصل في جميع الأعيان الموجودة على اختلاف أصنافها وتباين أوصافها أن تكون حلالا مطلقا للأدبيين وأن تكون طاهرة لا يحرم عليهم ملبستها»⁽³⁾.

الأدلة:

استدل الفريق الأول بالآيات التي تدلّ على أن الله تعالى سخر ما في الكون للإنسان، وامتن به عليه، من ذلك:

قوله تعالى: ﴿هُوَ الَّذِي خَلَقَ لَكُمْ مَا فِي الْأَرْضِ جَمِيعًا﴾ (سورة البقرة: 29). فهو سبحانه لا يمتن إلا بمباح.

والخطاب لجميع الناس؛ لبدته الكلام بقوله تعالى: ﴿يَا أَيُّهَا النَّاسُ اعْبُدُوا رَبَّكُمُ﴾ (سورة البقرة: 21). و"ما" للعموم وقد أكدها سبحانه بقوله: ﴿جَمِيعًا﴾. واللام في قوله: ﴿لَكُمْ﴾ تفيد الاختصاص على جهة الانتفاع للمخاطبين، فوجب أن يكون الناس مملكين وممكنين لجميع ما في الأرض، ويلزم من ذلك أن الانتفاع بما في الأرض من مخلوقات مأذون فيه شرعا إلا ما استثنى المولى عز وجل من محرّمات وخبائث فيبقى ما عداها مباحا بموجب الآية⁽⁴⁾.

قوله تعالى: ﴿وَسَخَّرَ لَكُمْ مَا فِي السَّمَاوَاتِ وَمَا فِي الْأَرْضِ جَمِيعًا مِّنْهُ﴾ (سورة الجاثية: 13).

وقوله سبحانه: ﴿أَلَمْ تَرَ أَنَّ اللَّهَ سَخَّرَ لَكُمْ مَا فِي الْأَرْضِ﴾ (سورة الحج: 65).

قال القرضاوي: «وما كان الله ليخلق هذه الأشياء ويسخرها للإنسان ويمنّ عليه بما ثم يحرمه منها بتحريمها عليه.. وإنما حرّم جزئيات منها لسبب وحكمة»⁽⁵⁾.

(1) الزركشي: المنشور في القواعد، 70/2.

(2) الجويني: الغيائي، 225.

(3) ابن تيمية: مجموع الفتاوى، 535/21.

(4) ابن تيمية: المصدر نفسه، 536-535/21. السبكي: الإهراج في شرح المنهاج، 165/3.

(5) القرضاوي: الحلال والحرام، 19.

قوله تعالى: ﴿قُلْ مَنْ حَرَّمَ زِينَةَ اللَّهِ الَّتِي أَخْرَجَ لِعِبَادِهِ وَالطَّيِّبَاتِ مِنَ الرِّزْقِ قُلْ هِيَ لِلَّذِينَ ءَامَنُوا فِي الْحَيَاةِ الدُّنْيَا خَالِصَةٌ يَوْمَ الْقِيَامَةِ كَذَلِكَ نُفَصِّلُ الْآيَاتِ لِقَوْمٍ يَعْلَمُونَ﴾ (سورة الأعراف: 32). وهذا يقتضي ثبوت الإباحة، لأنه استفهام إنكار فيدل على امتناع تحريم مطلق الزينة، فإذا انتفت الحرمة بقيت الإباحة⁽¹⁾.

واستدلوا أيضا بالآيات التي تدل على حصر المحرمات وقالوا: ما عداها فهو على أصله من الحل، منها: قوله تعالى: ﴿وَمَا لَكُمْ أَلَّا تَأْكُلُوا مِمَّا ذُكِرَ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ وَقَدْ فَصَّلَ لَكُمْ مَا حَرَّمَ عَلَيْكُمْ إِلَّا مَا اضْطُرِرْتُمْ إِلَيْهِ﴾ (سورة الأنعام: 119). والتفصيل التبيين؛ أي أنه تعالى بين المحرمات، وما سواها فليس بمحرم بل هو حلال⁽²⁾.

قوله تعالى: ﴿قُلْ لَا أَجِدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خَيْرِي فَإِنَّهُ رِجْسٌ﴾ (سورة الأنعام: 145).

قال الجويني: «أبين آية في القرآن في التحريم والتحليل قول الله العزيز: ﴿قُلْ لَا أَجِدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا﴾. وهذه الآية من المحكمات التي لا يتطرق إليها تعارض الاحتمالات وطرق التأويلات، وليست من المتشابهات، وهي من آخر ما نزل على المصطفى، وقد انطبق مذهب مالك إمام دار الضجرة على ظاهر الآية»⁽³⁾.

قوله تعالى: ﴿أَحَلَّتْ لَكُمْ بَهِيمَةَ الْأَنْعَامِ إِلَّا مَا يُنْتَلَىٰ عَلَيْكُمْ﴾ (سورة المائدة: 1). فأباح الكل إلا ما يتلى. وقوله: ﴿إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالدَّمَ وَلَحْمَ الْخَيْرِي وَمَا أُهْلَ بِهِ لِغَيْرِ اللَّهِ﴾ (سورة البقرة: 173).

قال القرطبي: «إنما كلمة موضوعة للحصر تتضمن النفي والإثبات، فثبت ما تناوله الخطاب، وتنفي ما عداه. وقد حصرت ها هنا التحريم، ولا سيما وقد جاءت عقب التحليل في قوله تعالى: ﴿يَا أَيُّهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا كُلُوا مِن طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ﴾ (سورة البقرة: 172)⁽⁴⁾.

وقال ابن عاشور: «الحصر المستفاد من النفي والاستثناء حقيقي بحسب وقت نزول هذه الآية، فلم يكن يومئذ من محرّمات الأكل غير هذه المذكورات لأن الآية مكية ثم نزلت سورة المائدة بالمدينة فزيد في المحرمات»⁽⁵⁾.

وقال الخليلي: «الله تعالى حصر المحرمات في نطاق ضيق، وأباح لعباده ما وراءها، ولذلك كان التبيان بتعيين المحظورات حتى يتبين ما وراءها من المباحات... كلمة "إنما" تفيد الحصر فهي تجمع معنى "ما" النافية و"إلا" الاستثنائية لإفادتها ما تفيدانه عند اجتماعهما»⁽⁶⁾.

- (1) الخصاص: أحكام القرآن، 33/1. السرخسي: المبسوط، 276/30. القرطبي: الجامع لأحكام القرآن، 296/6. النووي: المجموع، 33/9. الزركشي: البحر المحيط، 9/8.
- (2) ابن تيمية: مجموع الفتاوى، 536/21.
- (3) الجويني: الغياني، 224-225.
- (4) القرطبي: الجامع لأحكام القرآن، 216/2. وينظر - ابن العربي: أحكام القرآن، 76-77.
- (5) ابن عاشور: التحرير والتنوير، 138/8.
- (6) أحمد الخليلي: فتاوى الأئمة، 334.

وبالفعل فإن الناظر في النصوص الشرعية الأخرى يجد أن هذه الآيات لا تفيد حصر المحرمات فيما ذكر إلا ربما مؤقتا بدليل ثبوت حرمة الخمر قطعاً بالقرآن وهي غير مذكورة في هذه المحصورات.

لذلك ورد اختلاف أهل العلم أيضا في هذه الآيات هل يؤخذ بما يفيد ظاهرها من الحصر؟ فقصر الشافعي معنى الآية على خصوص السبب قال: «﴿قُلْ لَأَجِدُ فِي مَا أُوْحِي إِلَيَّ مُحْرَمًا﴾ تعني مما كنتم تأكلون، فإن العرب كانت تحرم أشياء على أنها من الحبائث وتحل أشياء على أنها من الطيبات»⁽¹⁾. وقال الجويني: «وكان الغرض منها استبانة كونهم على مضادة الحق ومحادة الصدق حتى قال تعالى: "لا حرام إلا ما حللتموه" والغرض الرد عليهم، ولولا سبق الشافعي إلى ذلك لما كنا نستحيز مخالفة مالسك في مصيره إلى حصر المحرمات فيما ذكر الله تعالى في هذه الآيات»⁽²⁾.

وقال السالمي: «﴿قُلْ لَأَجِدُ﴾ أي الآن؛ لأن المضارع عمتل للحال والاستقبال. ولما كان النسخ جائزا في زمانه ﷺ تعين حمله على الحال. والآية الثانية وإن كانت مدنية فالحصر فيها إضافي أيضا، أي بالإضافة إلى الأنعام لا إلى ما عداها من سائر الحيوانات، فيصح تحريم ما عدا المذكور في الآيتين بآية أخرى أو بالسنة»⁽³⁾.

أما أدلة القائلين بأن الأصل في الأشياء الحل من السنة:

- قوله ﷺ: «إن أعظم المسلمين في المسلمين جرما من سأل عن شيء لم يحرم على المسلمين فحرم عليهم من أجل مسألته»⁽⁴⁾.

ووجهه أن الأشياء لا تحرم إلا بتحريم خاص، وقد يكون لأجل المسألة، وبدون ذلك فهي على أصلها من الحل⁽⁵⁾.

- قوله ﷺ: «إذا دخل أحدكم على أخيه فأطعمه طعاما فليأكل منه ولا يسأله عنه، وإن سقاه شرابا فليشرب منه ولا يسأله عنه»⁽⁶⁾.

- قوله ﷺ: «الحلال ما أحل الله في كتابه والحرام ما حرم الله في كتابه وما سكت عنه فهو مما عفا عنه»⁽⁷⁾.

(1) الشافعي: الأم، 241/2.

(2) الجويني: البرهان، 253/1.

(3) نور الدين السالمي: مشارق أنوار العقول، 115.

(4) مسلم: الصحيح، كتاب الفضائل، باب توفيقه ﷺ وترك إكثار سؤاله، حديث رقم 2358، 1831/4. ابن حبان: الصحيح، ذكر الإخبار عما يجب على المرء من ترك التكلف، حديث رقم 110، 314/1.

(5) ابن تيمية: مجموع الفتاوى، 537/21.

(6) الحاكم: المستدرک، كتاب الأطعمة، حديث رقم 7160، 140/4. أحمد: باقى مسند الكثيرين، المسند السابق، حديث رقم 9173، 399/2. قال: الحاكم: «هذا حديث صحيح الإسناد ولم يخرجاه وله شاهد صحيح على شرط مسلم وحده».

(7) ابن حجر: فتح الباري، 261/13. السيوطي: الأشباه والنظائر، 60.

والحديث روي عن سلمان الفارسي ﷺ أنه قال: «سئل رسول الله ﷺ عن السمن والجبن والفراء فقال: الحلال ما أحل الله في كتابه والحرام ما حرم الله في كتابه وما سكت عنه فهو مما عفا عنه». ابن ماجه: السنن، كتاب اللباس عن رسول

واستدل الفريق الثاني القائل إن الأصل هو التحريم: بأن التصرف في ملك الغير ممنوعٌ بغير إذنه، وجميع الأشياء ملك لله جلّ وعلا فلا يجوز التصرف في أعيانها إلا بإذن خاص من عنده. وأجيبوا بأن منع التصرف في ملك الغير إنما يكون في حق من يتضرر عادة بذلك التصرف، أمسا الله تعالى فلا يلحقه ضررٌ من الانتفاع بملكه⁽¹⁾.

واستدل الفريق الثالث القائل بالوقف بأدلة منها:

قوله تعالى: ﴿وَلَا تَقُولُوا لِمَا تَصِفُ أَلْسِنَتَكُمُ الْكَذِبَ هَذَا حَلَالٌ وَهَذَا حَرَامٌ لَتَفْتَرُوا عَلَى اللَّهِ الْكَذِبَ إِنَّ الَّذِينَ يَفْتَرُونَ عَلَى اللَّهِ الْكَذِبَ لَا يُفْلِحُونَ﴾ (سورة النحل: 116). فأخبر أن التحليل والتحريم ليس إلينا، وإنما هو من عنده وأن الحلال لا يعلم إلا بإذنه.

ويقوله ﷺ: «الحلال بين والحرام بين وبينهما أمور مشتبهات» الحديث⁽²⁾. فشارك بينهما ولم يجعل الأصل أحدهما.

وردوا على من احتج بقوله تعالى: ﴿وَلَا تَقُولُوا لِمَا تَصِفُ أَلْسِنَتَكُمُ الْكَذِبَ هَذَا حَلَالٌ وَهَذَا حَرَامٌ لَتَفْتَرُوا عَلَى اللَّهِ الْكَذِبَ إِنَّ الَّذِينَ يَفْتَرُونَ عَلَى اللَّهِ الْكَذِبَ لَا يُفْلِحُونَ﴾ (سورة النحل: 116)؛ بأن اللام قد تأتي لغير الانتفاع كما في قوله تعالى: ﴿وَلَا تَقُولُوا لِمَا تَصِفُ أَلْسِنَتَكُمُ الْكَذِبَ هَذَا حَلَالٌ وَهَذَا حَرَامٌ لَتَفْتَرُوا عَلَى اللَّهِ الْكَذِبَ إِنَّ الَّذِينَ يَفْتَرُونَ عَلَى اللَّهِ الْكَذِبَ لَا يُفْلِحُونَ﴾ (سورة الإسراء: 7).

وقالوا: ليس في الآيات المستدل بها إلا أنها خلقت لنا وسخرت لنا، ولا يدل ذلك على أنها أبيضت لنا، إذ يجوز أن تُخلق لنا ولا تُباح، بل يتوقف ذلك على إذن من جهته سبحانه وتعالى.

وأجابوا عن الحديث «وما سكت عنه فهو عفو» بأنه لا يقال في هذا إن الشرع أذن فيه، بل عفا، ولا يوصف بإذن ولا منع⁽³⁾.

وذهب الباحثين إلى أن أصحاب التوقف يستبعد أن يكون مرادهم الامتناع عن العمل في الحالات التي لم يرد دليل بخصوصها، لأن ذلك يعني أن شريعة الإسلام غير قادرة على ما يستجد من مشاكل ولا تصلح لتغيير الأزمان وتعدد الأماكن، والله سبحانه يقول: ﴿مَا فَرَطْنَا فِي الْكِتَابِ مِنْ شَيْءٍ﴾ (سورة الأنعام: 38). فلا بد إذن أن يكون التوقف هو الامتناع عن الفعل فيكون مذهبهم هو مذهب القائلين بالحظر⁽⁴⁾.

الله، باب ما جاء في ليس الفراء، حديث رقم 3367، 1117/2. الترمذي: السنن، كتاب الأطعمة، باب أكسل الحسين والسمن، حديث رقم 1726، 220/4. قال: الترمذي: «وفي الباب عن المغيرة وهذا حديث غريب لا نعرفه مرفوعاً إلا من هذا الوجه. وروى سفيان وغيره عن سليمان التيمي عن أبي عثمان عن سلمان قوله وكان الحديث الموقوف أصح وسألت البخاري عن هذا الحديث فقال: ما أراه محفوظاً».

(1) ابن أمير حاج محمد: التقرير والتحجير، 133/2.

(2) تقدم تخريجه أعلاه، 198.

(3) الزركشي: البحر المحيط، 10-8/8.

(4) يعقوب الباحثين: رفع الحرج في الشريعة الإسلامية، 538.

ويتفرع عن قاعدة الأصل في الأشياء الإباحة قولهم: "الأصل في المضار التحريم وفي المنافع الحل" وهي تحصيل حاصل، ما دامت النصوص دلّت بعمومها على تحريم الضرر مهما كان؛ من ذلك قوله تعالى: ﴿وَلَا تُفْسِدُوا فِي الْأَرْضِ بَعْدَ إِصْلَاحِهَا﴾ (سورة الأعراف: 56). وقوله ﷻ: «لا ضرر ولا ضرار»⁽¹⁾.

وأما ما ورد في شأنه دليل شرعي فلا يُرجع فيه إلى هذه القاعدة، وإنما يُرجع إلى الدليل الشرعي الذي ثبت به الحكم بالإباحة إما بالنص على التخيير، أو برفع الحرج.

ويرى الدريني أن العقل العلمي المتخصص بإمكانه أن يذهب إلى أبعد من الإباحة وهو الإيجاب إذا تبين له نفع عظيم في واقعة من الوقائع التي لم يرد فيها حكم شرعي بحكم علمه وتخصصه⁽²⁾.

والقاعدة التي تقرّب من هذه هي قول الفقهاء: "الأصل براءة الذمة". إلا أن الفرق بينهما أن قاعدة "الأصل في الأشياء الإباحة" تعني أن كل شيء سكت عنه الشرع فهو مباح، أما البراءة الأصلية فمعناها أن الله لا يعذب أحدا ما لم يبلغه نص النهي أو التحريم لقوله تعالى: ﴿وَمَا كُنَّا مُعَذِّبِينَ حَتَّىٰ تَبْعَثَ رَسُولًا﴾ (سورة الإسراء: 15)⁽³⁾.

لأن الذمة خلقت بريئة من التكليف حتى يرد الدليل الناقل للذمة عن تلك البراءة. ودليل الحكم بالبراءة الأصلية هو العقل المحض، والعقل لا يملك إثبات الأحكام ابتداء؛ لأن دلالة مقصورة على البراءة الأصلية، وإن جاز له تجاوز الإباحة فمن خلال القواعد العامة والمقاصد الشرعية⁽⁴⁾.

يقول العز بن عبد السلام: «ومن تتبع مقاصد الشرع في جلب المصالح ودرء المفاسد حصل له من مجموع ذلك اعتقاد أو عرفان بأن هذه المصلحة لا يجوز إهمالها وأن هذه المفسدة لا يجوز قربانها وإن لم يكن فيها إجماع ولا قياس خاص فإن فهم نفس الشرع يوجب ذلك»⁽⁵⁾.

أ- استصحاب الإباحة الأصلية:

الإباحة الأصلية يراد بها أن الأصل في الأفعال أنما مباحة ما لم يرد من الشرع دليل بخلاف ذلك. والقاعدة في ذلك: "ما خفي أمره فالأصل إباحته».

(1) مالك: الموطأ، كتاب الأفضية، باب القضاء في المرفق، حديث رقم 1429، 745/2 أحمد: المسند، ومن مسند بني هاشم، بداية مسند عبد الله بن عباس، حديث رقم 2867، 313/1. ابن ماجه: السنن، كتاب الأحكام، باب من بنى في حقه ما يضر بجاره، حديث رقم 2340، 784/2. الحاكم: المستدرک، كتاب البيوع، 2345، 66/2. قال: الحاكم: «هذا حديث صحيح الإسناد على شرط مسلم ولم يخرجاه». وقال ابن الملقن: «قال ابن الصلاح: حسن، وقال: أبو داود وهو أحد الأحاديث التي يدور عليها الفقه». ابن الملقن: خلاصة البدر المنير، 438/2.

(2) الدريني: بحوث مقارنة، 410/1.

(3) بية بن السالك: كاشف الكرب، 25.

(4) الدريني: المصدر السابق، 383-384.

(5) العز بن عبد السلام: قواعد الأحكام، 160/2.

كمن يشتري لحماً من قصاب فإنه يحكم بحليته مع احتمال كونه من ميتة، لأن الظاهر أنه مسدكي والأصل في المسلم أنه لا يبيع الميتة⁽¹⁾.

أما الاستصحاب فهو لغة من الصحبة والملازمة⁽²⁾.

واصطلاحاً: «الاستصحاب عبارة عن إبقاء ما كان على ما كان عليه لانعدام المغيّر، وهو الحكم الذي يثبت في الزمان الثاني بناءً على الزمان الأول»⁽³⁾.

وله تعاريف أخرى قريبة من هذا المعنى، منها:

«التمسك بما كان سائداً؛ إبقاء لما كان على ما كان، لفقد المغيّر، أو مع ظنّ انتفائه عند بذل الجهود في البحث والطلب»⁽⁴⁾.

«استدامة إثبات ما كان ثابتاً ونفي ما كان منفيًا»⁽⁵⁾.

«التمسك بالحكم لعدم دليل ينقل عنه»⁽⁶⁾.

وللاستصحاب أنواع ذكر الفقهاء تقسيماتها بما يعني عن ذكرها هنا⁽⁷⁾. إذ القصد من إيراد الاستصحاب الاقتصار على ما تعلق منه بموضوع البحث.

وتأتي حجّة الاستصحاب فيما دلّ الدليل على وروده فقط في الماضي ولم يتعرّض لبقائه أو زواله، ولم يقدّم دليل آخر على البقاء أو الزوال، وقد قام المجتهد بالبحث عن هذا الدليل فلم يعثر عليه⁽⁸⁾. إذ من شروط الاستصحاب أن يبحث المجتهد عن الدليل المغيّر قدر وسعه، فإذا لم يظفر به حصل لديه الظن بعدم الدليل المزيل للحكم. أما قبل ذلك فهو جاهل. وسبب جهله تقصيره، فلا يكون جهله حجة ملزمة لغیره، ولا حتى في حق نفسه، ولا عذراً؛ لأنّ الجهل بالمغيّر كان للتقصير في البحث فلا يحصل الظن بعدم الدليل ولا يحصل الاستصحاب⁽⁹⁾.

ب- دور الاستصحاب:

يلجأ المجتهد إلى الاستصحاب فيثبت للمسألة الحكم الذي ثبت لها في الماضي ما دام لم يتيقن أو يغلب

- (1) ابن قدامة: المغني، 44/4.
- (2) الفيومي: المصباح المنير، 333/1.
- (3) الجرجاني: التعريفات، 34.
- (4) المناوي: التوقيف على مهمات التعاريف، 57.
- (5) ابن القيم: إعلام الموقعين، 339/1.
- (6) الشوكاني: إرشاد الفحول، 275.
- (7) ينظر - الغزالي: المستصفي، 160. ابن القيم: المصدر السابق، 339/1، 343. الشوكاني: المصدر السابق، 398.
- (8) الدريني: بحوث مقارنة، 393/1.
- (9) الدريني: المصدر نفسه، 373/1.

على ظنه طرؤاً ما يغير ذلك الحكم. وعلى هذا فإن الاستصحاب يُعتبر آخر الأدلة. أو كما يقول الأصوليون: آخر مدار الفتوى⁽¹⁾.

قال ابن تيمية: «أجمع المسلمون، وعلم بالاضطرار من دين الإسلام، أنه لا يجوز لأحد أن يعتقد ويفي بموجب هذا الاستصحاب والنفي إلا بعد البحث عن الأدلة الخاصة إذا كان من أهل ذلك»⁽²⁾.

هذا فإن استصحاب الحال لا يصحُّ به إثبات الحكم ابتداءً. لأن معناه التمسك بالحكم الذي كان ثابتاً حتى يقوم الدليل المزيل دون إنشاء حكم جديد، لأنه لا يقوى على إثبات أحكام لم تكن ثابتة من قبل بل هو حجة مقصورة على إبقاء ما كان على ما كان ودفع من يدعي التغيير حتى يأتي الدليل⁽³⁾.

ومن الأمثلة على الاستصحاب قبل استقصاء البحث ما ذكره صاحبُ مطالب أولي النهى عن الدخان (التبغ) قال: «كل عالم محقق له اطلاعٌ على أصول الدين وفروعه، إذا خلا من الميل مع الهوى النفساني، سئل الآن عن شربه بعد اشتهاؤه ومعرفة الناس به، وبطلان دعوى المدلسين فيه بإضرار العقل والبدن، لا يجيب إلا بإباحته؛ لأن الأصل في الأشياء الحلُّ والإباحة حتى يرد الشرع بالتحريم، لا الحظر»⁽⁴⁾.

أما بعد التحري واستقصاء البحث، فإنه يصار إلى الأخذ بالاستصحاب. ومن الأمثلة التي أوردها العلماء، والتي يمكن تطبيقها في مجال الأطعمة المصنعة؛ ما ذكره ابن القيم:

1- إذا شك في الماء هل أصابته نجاسة بنى على يقين الطهارة واستصحاب الأصل، وعلى العكس إذا تيقن نجاسته ثم شك هل زالت فإنه يبنى على يقين النجاسة⁽⁵⁾.

فناخذ من ذلك أن الطعام إذا كان أصله طاهراً، ثم وقع الشك في نجاسته بإضافة مادة نجسة إليه، وكان مثار ذلك الشك راجعاً إما لعدم التحقق من نجاسة المادة المضافة لحفاء مصدرها، أو للاشتباه في مسدى تأثيرها في الطعام نظراً لقلتها واستهلاكها، فهنا يحكم بطهارة الطعام استصحاباً للأصل.

وعلى العكس؛ إذا كان الطعام نجساً يقيناً ثم وقع الشك في تحوُّله من النجاسة إلى الطهارة، كأن يُسيَّق مسن وجود مادة أصلها دهنٌ الخنزير في طعام، ولكن لم يُثبت من حصول ما يكفي من التغيير على تلك المادة بحيث يُحكم باستحالتها استحالة تامّة، ففي هذه الحالة يكون الحكم عدم الجواز لنجاسة الطعام بناءً على الأصل⁽⁶⁾.

(1) الشوكاني: إرشاد الفحول، 396-397. الدررني: بحوث مقارنة، 1/352-354.

(2) ابن تيمية: مجموع الفتاوى، 29/66.

(3) ينظر - السرخسي: الأصول، 2/224. الدررني: المصدر السابق، 1/375.

(4) الرحيباني: مطالب أولي النهى، 6/218. وينظر - ابن عابدين: حاشية رد المحتار، 6/459.

ولا يخفى ما للتبغ من أضرار، بخاصة على الصحة، وذلك محل إجماع بين العلماء والأطباء، مما جعل الحكم يتغير، فذهب أغلب العلماء اليوم إلى تحريمه.

(5) ابن القيم: إعلام الموقعين، 1/340.

(6) سيأتي مزيد تفصيل عن الاستهلاك والاستحالة في المبحث الموالي بحول الله.

2- إذا وُجد الصيد في الماء ميتا بحيث يحصل الشك هل مات بالجرح أم بالغرق، فإنه يُحكم بحرمته نظرا لأن الأصل في الذبائح والصيد الحزمة حتى يوجد الشرط المبيح يقينا. وهنا لم يوجد فيستصحب أصل التحريم⁽¹⁾.

وبالمثل يكون حال الذبائح التي يقع الشك في ذابحها، أو في طريقة ذبحها إذا كانت من غير المسلمين وأهل الكتاب الملتزمين بشروط الذبح، فيُحكم بعدم جوازها أيضا.

يقول أبو فارس: «فمن المعلوم والمعروف أن الأصل الشرعيّ الثابت عموما هو نجاسة كل ميت فهذا يقين كلي له حكم الأسبقية والشمول، ثم إن الشارع -استثناء من الأصل- حكم بطهارة أصناف معينة من الحيوانات إذا أزهقت حياتها بطريقة معينة وبقيد معروفة. وعلى هذا فإن كل صورة لم نتيقن فيها من حصول أسباب التذكية الشرعية بأن بقيت لدينا رواسب من الظنون أو الشكوك لا بد أن نعود فيها إلى اليقين الأصلي السابق وهو الحكم بنجاسة الحيوان وحرمة تناوله»⁽²⁾.

وتبيّن هذه الأمثلة أهمية الاستصحاب في الخروج من الاشتباه الحاصل بالشك.

ج- القواعد المرتبطة بالاستصحاب:

تصنّف كتب القواعد الفقهية الاستصحاب تحت قاعدة "اليقين لا يزال بالشك"⁽³⁾.

قال السيوطي: «هذه القاعدة تدخل في جميع أبواب الفقه، والمسائل المخرّجة عليها تبلغ ثلاثة أرباع الفقه وأكثر»، وذكر أن عدّة قواعد تندرج تحتها منها قاعدة "الأصل بقاء ما كان على ما كان"⁽⁴⁾.

وعموما فإن الحكم على أيّ طعام فرغ عن معرفة مصدره، ومثى حصل الشك في مصدر الطعام فإن حكمه يلتحق بما له أصل قبل الشك فيُستصحب. فإن اليقين لا يزول إلا يقين مثله أو غلبة ظن راجح⁽⁵⁾.

قال ابن القيم: «الضابط فيه أنه إذا كان للمشكوك فيه حال قبل الشك استصحبها المكلف وبني عليها حتى يتيقن الانتقال عنها»⁽⁶⁾.

ومن القواعد المرتبطة بالاستصحاب قولهم: "الأصل بقاء الحالة على ما وقعت عليه".

فالأصل أن الفعل المخالف للشرع يقع باطلا ولا يترتب عليه أيّ أثر، وينبغي أن يمنع فاعله متى أمكن ذلك المنع قبل أن يصل إلى مراده، حتى لا تفوت المصلحة كلية أو تتحقّق الفسدة كاملة.

(1) ابن القيم: إعلام الموقعين، 1/340.

(2) محمد أبو فارس: حكم اللحوم المستوردة، 9-10.

(3) السيوطي: الأشباه والنظائر، 7. ابن نجيم: الأشباه والنظائر، 1/12-13.

(4) السيوطي: المصدر السابق، 51.

(5) يحيى بن عبد الله: القواعد الفقهية في اجتماع الحلال والحرام، 210.

(6) ابن القيم: بدائع الفوائد، 3/272.

لكن إذا تبين يقينا، أو غلب على الظن أن المنع من الفعل المخالف يسبب ضررا أشدا أو يفوت مصلحة أكبر مما قصد المنع من أجله فإن المجتهد يفتي بعدم المنع من الفعل.

ومن الأدلة على ذلك حديث البائل في المسجد⁽¹⁾. فالنبي ﷺ أمر بتركه حتى يتم، لأنه لو قطع لتنجس ثيابه وربما تضرر في بدنه فالمفسدة هنا أشد من مقتضى النهي.

والمرأة التي نكحت بغير إذن وليها فصحح الرسول ﷺ نكاحها بعد الدخول وجعل لها المهر⁽²⁾.

قال الشاطبي: «فيرجع الأمر إلى أن النهي كان دليله أقوى قبل الوقوع، ودليل الجواز أقوى بعد الوقوع لما اقترون به من القرائن المرجحة.. وهذا كله نظرا إلى ما يؤول إليه ترئب الحكم بالنقض والإبطال من إفضائه إلى مفسدة توازي مفسدة النهي أو تزيد»⁽³⁾.

وقد يتجه الأمر في مجال الأطعمة إلى تطبيق هذه القاعدة في بعض الحالات.

منها ما إذا قيل بعدم جواز تحليل الخمر لورود النهي عن ذلك⁽⁴⁾ بقصد قطع دابر الخمر واستئصال حبها من القلوب التي كانت شغوفة بما وقت تحريمها، بل بقصد إلغاء الخمر من حياة المسلم أصلا، لا لنجاسة عين الخمر ولا لنجاسة الخلل المصنوع منها؛ فإنه يمكن القول بعدم المنع من استعمال ما هو موجود من الخلل المصنوعة من الخمر في الأسواق حفاظا على أموال المسلمين من الإتلاف. فبالنظر إلى قوة دليل الخطر في مقابل المفسدة المترتبة على الإتلاف يمكن العدول عن النهي في مثل هذا الظرف.

وتقول قاعدة أخرى: "ما أمكن استصلاحه لم يجز إتلافه". فعلى المجتهد أن يعيد أولا إلى تصحيح التصرفات المتضمنة للمصالح.

ومما ينبي على هذا الأصل قاعدة الاستحسان⁽⁵⁾.

(1) حديث أبي هريرة قال: «قام أعرابي فبال في المسجد فتناوله الناس فقال لهم: النبي ﷺ: «دعوه وهريقوا على بوله سجلا من ماء أو ذنوبا من ماء فإنما بعثتم ميسرين ولم تبعثوا معسرين». البخاري: الصحيح، كتاب الوضوء، باب صب الماء على البول في المسجد، حديث رقم 217، 89/1. مسلم: الصحيح، كتاب الطهارة، باب وجوب غسل البول وغسره من النجاسات، حديث رقم 285، 236/1. واللفظ للبخاري.

(2) حديث عائشة قالت: قال رسول الله ﷺ: «أما امرأة نكحت بغير إذن وليها فنكاحها باطل ثلاثا فإن دخل بها فلسها المهر...» الحديث. الترمذي: كتاب النكاح عن رسول الله، باب ما جاء لا نكاح إلا بولي، حديث رقم 1102، 407/3. ابن الجارود: المنتقى، كتاب النكاح، حديث رقم 700، ص 175. ابن حبان: الصحيح، ذكر بطلان النكاح الذي نكح بغير ولي، حديث رقم 4074، 384/9. الحاكم: المستدرک، كتاب النكاح، حديث رقم 2706، 182/2. قال: الترمذي: «هذا حديث حسن». قال: الحاكم: «هذا حديث صحيح على شرط الشيخين ولم يخرجاه».

(3) الشاطبي: الموافقات، 4/204-205.

(4) ينظر أدناه، 622-624.

(5) الإدريس: القواعد الفقهية من خلال كتاب المغني، 423.

6- الاستحسان :

والاستحسان لغة: عدُّ الشيء حسناً⁽¹⁾.

وإصطلاحاً: يمكن تعريفه بأنه «العدول في مسألة عن مثل ما حُكِمَ به في نظائرها إلى خلافه لوجه هو أقوى»⁽²⁾.

ومقتضى الاستحسان الرجوع إلى ما عُلِمَ من قصد الشارع في الجملة، كالمسائل التي يقتضي القياس فيها أمراً، إلا أن ذلك الأمر يؤدي إلى فوت مصلحة أو جلب مفسدة من جهة أخرى. فالمتجه قد يبعد أمامه عموم نص أو قياس، ثم يتبين له أن العموم إذا استمر والقياس إذا اطرَد فإنه يؤدي إلى إلحاق الضرر والعتق والمشقة بالناس، مما ينافي قصد الشارع. فيتترك ذلك العموم أو القياس ولا يجريه في ذلك الموضوع رفعا للحرَج ومنعا للمشقة، وهو ما يسميه الأصوليون استحسان الضرورة.

ومثاله الحكم بطهارة الآبار والحياض بالترجح؛ لأن القياس ألا تطهر إلا بجريان الماء عليها وفي ذلك حرج كبير⁽³⁾. يذكر الجصاص من أمثلة الاستحسان ما إذا أخرج أحد بنجاسة الماء، وأخبر الثاني بطهارته، ولم يكن للسامع رأي في ترجيح أحد الخبرين؛ فإن خبرهما يسقط جميعاً ويكون الماء باقياً على أصل طهارته⁽⁴⁾.

ومن هذا القبيل تضارب أقوال المصنِّعين وأصحاب المخاير في ما يتعلق بالمواد المضافة إلى الأطعمة، فلا يندُر أن نجد مصنعا يجزم بوجود مادة بينما ينفىها غيره، أو يجزم أحدهما بأن مصدرها حلال ثم يأتي من يؤكد أنها من الحرام، من غير أن يتوفر لدى المحدث دليل على ترجيح أحد القولين.

وقد يعدل المحدث عن حكم القياس الظاهر المتبادر إلى حكم مخالف بقياس آخر أدق وأخفى، لكنسه أقوى حجة وأسد نظراً، وهو ما يسمى بالاستحسان القياسي. كالحكم على سور سباع الطير بالطهارة. فالأصل نجاسة سورها قياساً على سور سباع البهائم لاعتبار السور باللحم ولحمها نجس. لكن الاستحسان طهارته، لضعف المؤثر في القياس الأول وهو مخالطة اللعاب النجس للماء في سور البهائم. فهو منتسف في سباع الطير التي تشرب بمنقارها وهو عظم جاف لا لعاب فيه، فانتفت علة النجاسة وإن كان سورها مكروها لعدم احترازها من الميتة فكانت كالدجاجة المخلاة وهي التي تخالط النجاسات⁽⁵⁾.

(1) السرخسي: الأصول، 200/2.

(2) وله تعريفات مبثوثة في كتب الأصول منها: «العدول عن قياس إلى قياس أقوى»، و«استعمال مصلحة جزئية في مقابلة قياس كلي». و«الأخذ بمصلحة جزئية في مقابلة دليل كلي». ينظر - الجصاص: الفصول في الأصول، 234/4. السمعي: قواطع الأدلة، 268/2. السرخسي: المصدر السابق، 200/2. ابن قدامة: روضة الناظر، 167. الأمدي: الإحكام، 163/4-164. الجرجاني: التعريفات، 32. الشوكاني: إرشاد الفحول، 40.

(3) ابن أمير حاج محمد: التقرير والتحبير، 296/3. ابن نجيم: البحر الرائق، 118/1.

(4) الجصاص: المصدر السابق، 167/3.

(5) السرخسي: المبسوط، 50/1. الكاساني: بدائع الصنائع، 65/1. ابن نجيم: المصدر السابق، 139/1. الطحطاوي: حاشية على مراقبي الفلاح، 316-317.

والاستحسان بهذا المعنى هو أخذٌ من عدة أدلة بطريق الاستقراء المفيد للقطع فهو مقصود الشارع، والعمل به عملٌ بالنص وليس قولاً بمجرد الرأي⁽¹⁾.

والعامُّ الاستقرائي كالعام صيغةً. يقول الشاطبي: «العموم إذا ثبت فلا يلزم أن يثبت من جهة صيغ العموم فقط بل له طريقان؛ أحدهما: الصيغ إذا وردت، وهو المشهور في كلام أهل الأصول. والثاني: استقراء مواقع المعنى حتى يحصل منه في الذهن أمر كليُّ عام، فيجري في الحكم مجرى العموم المستفاد من الصيغ»⁽²⁾.

فالمجتهد في كلِّ استحسان يرجع إلى الأدلة الشرعية من إجماع أو عرف أو مصلحة مرسلّة أو قاعدة رفع الخرج، وهي كلها أدلّة معتبرة شرعاً وترجع إلى اعتبار أصل المصالح في الأحكام⁽³⁾.

7- تعارض الأصل والظاهر:

ويقصد بالأصل الاستصحاب، أما الظاهرُ فهو ما يحصل في الواقع ويُعلمُ بالمشاهدة⁽⁴⁾.

وفي تعارض الأصل والظاهر أقسامٌ أربعة:

1- ما قُطع فيه بالظاهر وتُرك العمل بالأصل كإخبار الثقة بوجود نجاسة معتبرة في الماء أو الطعام.

2- ما تُرك العمل بالظاهر وقُطع بالأصل كمن شكَّ في أنه أحدث بعد أن تيقن من الوضوء.

3- ما عُمل فيه بالظاهر لكونه سبباً قوياً منضبطاً كمن شكَّ أنه ترك ركناً من الصلاة بعد أن فرغ منها، لأن الظاهر من أفعال المكلفين بالعبادات أن تقع على وجه الكمال فيرجح هذا الظاهر على الأصل الذي هو عدم الإتيان.

4- ما خرج فيه خلاف في ترجيح الظاهر على الأصل وبالعكس عند تساويهما⁽⁵⁾.

فالترجيح يقع تارة بقوة اعتبار الأصل، وتارة بقوة الظاهر، وتارة بأمر خارجي يعتضد به أحدهما⁽⁶⁾.

أما الشكُّ فلا يقوى على تغيير ما كان ثابتاً في الماضي إلا فيما ندر من الأحكام. لأن احتمال التغيير في

(1) ذكر أن الشافعي خالف في الاستحسان وقال: من استحسنت فقد شرع. ينظر - الغزالي: المستصفي، 171. لكن الاستحسان بمعنى العدول عن دليل إلى دليل أقوى منه لم ينكره أحد. وقد ذكر الزركشي خلاف الشافعي للحنفية في الاستحسان ودلّل على أنه خلاف لفظي وأن الاستحسان بالمعنى الذي ذهب إليه أبو حنيفة وأصحابه يوجد في كل المذاهب. الزركشي: البحر المحيط، 97/8-100. وينظر الآمدي: الأحكام، 162/4-163.

(2) الشاطبي: الموافقات، 298/3.

(3) حسين حامد: مقاصد الشريعة الإسلامية في الحياة الاقتصادية (مجلة دراسات اقتصادية إسلامية)، 44.

(4) الزركشي: المنثور في القواعد، 311/1.

(5) العز بن عبد السلام: قواعد الأحكام، 46/2. الزركشي: المصدر السابق، 313/1. السيوطي: الأشباه والنظائر، 64.

(6) يوسف البلوي: أحكام الاشتباه الشرعية، 151.

إدراك المجتهد مساوٍ لاحتمال عدم التغيير، وليس ثمة دليلٌ يرجح أحد هذين الاحتمالين فيحصل حينئذ الظنُّ ببقاء الأصل عند عدم وجود المغيّر⁽¹⁾.

وقد ميّز ابنُ قدامة المشكوك فيه بين ثلاثة أضرب:

- 1- ما أصله الحظر كالذبيحة في بلد فيها محوس وعبدة أو ثان يذبحون؛ فلا يجوز شراؤها وإن احتُمّل أن يذبحها مسلم لأن الأصل التحريم.
- 2- ما أصله الإباحة كالماء يجده متغيراً ولا يعلم أينجاسة أم لا.
- 3- ما لا يعرف له أصلٌ كرجل في ماله حرام وحلال فالأولى الترك⁽²⁾.

8- القرائن:

يُلجأ إلى القرائن عند حصول الشكّ. والقرائن جمع قرينة، من قرَنَ بين شيئين إذا جمع بينهما⁽³⁾. واصطلاحاً عرفها الجرجاني بأنها «أمر يشير إلى المطلوب»⁽⁴⁾. والقرائن نوعان:

قرائن قاطعة وهي التي تكون دلالتها لا تقبل إثبات العكس. ويمثّل لها الفقهاء برجل على رأسه عمامة وفي يده عمامة أخرى، وخلفه رجل مكشوف الرأس، وليس من عادته كشف رأسه، يعدو ويطلب الأوّل بأن يُرجع له عمامته، فالقرينة هنا قاطعة⁽⁵⁾.

ب- قرائن غير قاطعة تقبل إثبات العكس. فهي قرائن غير قطعية الدلالة، لكنها أغلبية. كالقرائن العرفية أو المستتبطة من وقائع الدعاوى وتصرفات الخصوم ونحو ذلك. فتعتبر دليلاً ما لم يثبت خلافها⁽⁶⁾.

أدلة العمل بالقرائن:

من الكتاب قوله تعالى: ﴿وَلَتَعْرِفَنَّهُمْ فِي لَحْنِ الْقَوْلِ﴾ (سورة محمد: 30). وقوله: ﴿وَجَاءُوا عَلَىٰ قَمِيصِهِ بِدَمٍ كَذِبٍ﴾ (سورة يوسف: 18). قال القرطبي في تفسير الآية: «قال علماؤنا رحمة الله عليهم: لما أرادوا أن يجعلوا الدم علامة على صدقهم، قرَنَ الله بهذه العلامة علامة تعارضها وهي سلامة القميص من التمزيق»⁽⁷⁾.

(1) الدريني: بحوث مقارنة، 361/1.

(2) الإدريس: القواعد الفقهية من خلال كتاب المغني، 390.

(3) ابن منظور: لسان العرب، 336/13.

(4) الجرجاني: التعريفات، 223.

(5) ابن القيم: إعلام الموقعين، 90/1.

(6) يوسف البدوي: أحكام الاشتباه الشرعية، 215-216.

(7) القرطبي: الجامع لأحكام القرآن، 149/9.

ومن السنة قوله ﷺ: «الأيّمْ أَحَقُّ بِنَفْسِهَا مِنْ وَلِيِّهَا، وَالْبَكَرُ تَسْتَأْذِنُ فِي نَفْسِهَا، وَإِذْهَا صَمَاتُهَا»⁽¹⁾، فجعل الصمت قرينة الرضا.

وما وقع في غزوة بدر لمعاذ بن عمرو بن الجموح ومعاذ بن عفراء لما تداعيا قتل أبي جهل فنظر ﷺ إلى سيفيهما وقضى بسلبه لأحدهما⁽²⁾.

والقرائن تقوى وتضعف، فإن قويت قوياً العمل بها وإن ضعفت ضعفت. وإن كانت بين ذلك وجب سلوك الاحتياط واحتتاب ما يُشكك فيه لقوله ﷺ: «دع ما يريبك إلى ما لا يريبك»⁽³⁾،⁽⁴⁾.

ومن تطبيقات ذلك ما حكّم به العلماء من حلّ لحوم المسلمين وأهل الكتاب ولو لم يعلم تحقّق شروط الذبيح ما لم تظهر قرائن قوية تدلّ على أن شروط الذبيح أو بعضها لم يتحقّق⁽⁵⁾.

والمشتهيات هي مجال الورع، فهي تشبه الحرام من وجه احتمالاً كما تشبه الحلال من وجه آخر احتمالاً أيضاً.

وقد ذكر المازري⁽⁶⁾ في "المعلم بفوائد مسلم" أنه قد تكون أصول الشرع مختلفة تتحاذب فرعاً واحداً تجاذباً متساوياً في حق بعض العلماء ولا يمكنه تصوّر ترجيح. وردّه لبعض الأصول يوجب تحريمه بينما يوجب ردّه لأصول أخرى تحليله. ورجح القول في مثل ذلك بالاحتياط ورعاً وتحفظاً في الدين⁽⁷⁾. فما هو الورع والاحتياط في الدين؟ ومتى يلجأ إليهما؟

9- الورع والاحتياط:

الورع لغة التحرُّج، وهو في الأصل الكفُّ عن المحارم ثم استُعير للكفِّ عن المباح الحلال. والورعُ

- (1) الربيع بن حبيب: الجامع الصحيح، كتاب التكااح، باب في الأولياء، حديث رقم 511، 206/1. البخاري: الصحيح، كتاب الشهادات، باب من أقام البيعة بعد اليمين، حديث رقم 6570، 2556/6. مسلم: الصحيح، كتاب الأفضية، باب الحكم بالظاهر واللعن بالحجة، حديث رقم 1421، 1037/2.
 - (2) البخاري: الصحيح، كتاب فرض الخمس، باب من لم يخمس الأسلاب، حديث رقم 2972، 1144/4. مسلم: الصحيح، كتاب الجهاد والسير، باب استحقاق القاتل سلب القتل، حديث رقم 1752، 1372/3.
 - (3) تقدم تخريجه أعلاه، 198.
 - (4) اللجنة الدائمة للبحوث العلمية والإفتاء: حكم الذبائح المستوردة، (مجلة البحوث الإسلامية)، 149.
 - (5) محمد الأشقر: أبحاث اجتهادية، 191.
 - (6) أبو عبد الله محمد بن علي بن عمر بن محمد التميمي المازري المالكي، (ت: 536هـ). يعرف بالإمام، أصله من مسازر، مدينة في جزيرة صقلية، كان فقيهاً محدثاً، اطلع على علوم كثيرة من الطب والحساب والأدب، وغيرها. له تصانيف عديدة منها: "المعلم بفوائد كتاب مسلم"، و"إيضاح المحصول في برهان الأصول"، و"شرح كتاب التلقين" و"نظم الفرائد في علم العقائد" وغيرها.
 - (7) ابن خلكان: وفيات الأعيان، 285/4. الذهبي: سير أعلام النبلاء، 107-104/20. ابن فرحون: الديباج المذهب، 279-281.
- (7) المازري: المعلم بفوائد مسلم، 195/2. بية بن السالك: كاشف الكرب، 99.

(بكسر الراء) الرجل التقى المتحرج⁽¹⁾.

والورع اصطلاحاً هو «اجتناب الشبهات خوفاً من الوقوع في المحرمات»⁽²⁾، أو «هو الكف عن ما لا بأس به حذراً من الوقوع فيما به بأس»⁽³⁾. وعرفه العزّ بن عبد السلام أنه «ترك ما يريب المكلف إلى ما لا يريبه»⁽⁴⁾.

وجعله ابن جزري⁽⁵⁾ ثلاث درجات:

- ورع عن المحارم، وهو واجب.

- ورع عن الشبهات، وهو متأكد.

- وورع عن الحلال مخافة الوقوع في الحرام، وهو فضيلة، وهو ترك ما لا بأس به حذراً من الوقوع فيما به بأس⁽⁶⁾.

أما الاحتياط فهو لغة: أخذ الأمور بالحزم، والبعد عن الرّيب، و الأخذ بأوثق الوجود⁽⁷⁾.

واصطلاحاً: عرفه الجرجاني بأنه «حفظ النفس عن الوقوع في المآثم»⁽⁸⁾.

وقال ابن حزم: «هو اجتناب ما يتقى المرء أن يكون غير جائز، وإن لم يصح تعريمه عنده»⁽⁹⁾.

وفي المصباح المنير: «فعل ما هو أجمع لأصول الأحكام وأبعد عن شوائب التأويلات»⁽¹⁰⁾.

- (1) ابن منظور: لسان العرب، 338/8. الرازي: مختار الصحاح، 298. الفيروزآبادي: القاموس المحيط، 995. البحر رمي: حاشية على شرح منهج الطلاب، 19/4. محمد البعلبي: المطلع على أبواب الفقه، 389.
- (2) الجرجاني: التعريفات، 325.
- (3) ابن حزم: الإحكام، 181/6. ابن كثير: تفسير القرآن العظيم، 41/1، الشوكاني: فتح القدير، 34/1. ابن حجر: فتح الباري، 293/4.
- مصداقاً لقوله ﷺ: «لا يبلغ العبد أن يكون من المتقين حتى يدع ما لا بأس به حذراً لما به بأس»... تقدم تخريجه أعلاه، 276.
- (4) العز بن عبد السلام: قواعد الأحكام، 52/2.
- (5) أبو القاسم محمد بن أحمد بن محمد بن أحمد بن جزري الكلبي (ت: 741هـ)، فقيه حافظ من أهل غرناطة. عكف على العلم تقييداً وتدويناً، وتدرّساً، في عدة فنون كالعربية والأصول والقراءات والحديث والأدب. درس على أبي جعفر بسن الزبير والخطيب أبي عبد الله بن رشيد، وغيرهما. ترك تأليف في فنون شتى منها: "وسيلة المسلم في تهذيب صحيح مسلم"، و"الأقوال السنية في الكلمات السنية"، و"الدعوات والأذكار المخرجة من صحيح الأخبار"، و"القوانين الفقهية في تلخيص مذهب المالكية"، و"التنبية على مذهب الشافعية والحنفية والحنبلية"، و"تقريب الوصول إلى علم الأصول"...
الديباج المذهب: 295/1. الزركلي: الأعلام، 325/5. وزارة الأوقاف الكويتية: الموسوعة الفقهية، 3/11.
- (6) ابن جزري: القوانين الفقهية، 452.
- (7) ابن المطرز: المغرب في ترتيب المعرب، 298/2. ابن منظور: المصدر السابق، 279/7. الفيومي: المصباح المنير، 157/1.
- (8) الجرجاني: المصدر السابق، 26.
- (9) ابن حزم: المصدر السابق، 50/1.
- (10) الفيومي: المصدر السابق، 339/1.

وعرفه صالح ابن حميد بأنه «احتراز المكلف عن الوقوع فيما يشك فيه من حرام أو مكروه»، وقال: «والاحتراز يشمل ما كان بالفعل وما كان بالترك وما كان بالتوقف. والتصريح بالشك ليخرج كل مسن الظنّ والوهم. أما الظنّ فهو الجانب الراجح، ويجب العمل به، وأما الوهم فهو مرجوح لا يستدعي إقداماً ولا تركاً»⁽¹⁾.

أما الباحثين فعرفه بأنه: «الإتيان بجميع احتمالات التكليف أو اجتنابها عند الشك بها»⁽²⁾.

والفرق بين الورع والاحتياط أن الورع من باب الترك، وعليه فإن كل ورع احتياطٌ وليس كل احتياط ورعاً، لأن الاحتياط يشمل الفعل والترك فالنسبة بينهما العموم والخصوص المطلق⁽³⁾. وهناك من العلماء من يسوّي بين الورع والاحتياط⁽⁴⁾.

أ- أدلة الأخذ بالأحوط:

1- حديث النعمان بن بشير: «الحلال بين والحرام بين وبينهما أمور مشتهات لا يعلمها كثير مسن الناس، فمن اتقى الشبهات فقد استبرأ لدينه وعرضه» الحديث⁽⁵⁾ فالحرام البين هو الذي يحمل صفة محرمة لا يتطرق إليها الشك، كالصفة المطربة في الخمر والنجاسة في البول، أو حصل الوصول إليها بسبب محرّم قطعاً كالحاصل بظلم أو ربا... ويلتحق به ما تحققت حرمة ثم احتُمِل زوال الحرمة بتغير طارئ من غير أن يستند ذلك الاحتمال إلى دليل.

أما المشتبهات فقد ذكر الحديث أنها لا يعرفها كثير من الناس لأنها ليست من الحلال البين ولا الحرام البين. وقد تكون عدم معرفتهم لها لعدم قدرتهم على فهم الأدلة وأوجه دلالتها والترجيح بينها. لكن قد يعرفها المجتهدون لتمكّنهم من فهم الأدلة. ويندرج في المشتبهات ما اختلف فيه العلماء⁽⁶⁾.

وفسر الوقوع في قوله ﷺ: «ومن وقع في الشبهات» بأحد معنيين:

أ- أن يكون ارتكابه للشبهة مع اعتقاده بكونها شبهة ذريعة لارتكاب الحرام بالتدرج والتسامح، لأنّ التعمّد على عدم اجتناب الشبهة سيؤدي إلى الاستهانة والوقوع في الحرام مع العلم بأنه حرام. وقد جاء في بعض روايات الحديث: «ومن اجترأ على ما يشك فيه من الإثم أو شك أن يواقع ما استبان»⁽⁷⁾.

(1) ابن حميد: رفع الحرج، 332.

(2) يعقوب الباحثين: رفع الحرج في الشريعة الإسلامية، 139.

(3) يوسف البدوي: أحكام الاشتباه الشرعية، 222-223.

(4) ابن حزم: الإحكام، 1/50. العز بن عبد السلام: قواعد الأحكام، 2/52. ابن تيمية: مجموع الفتاوى، 315/29.

(5) تقدم تخرجه أعلاه، 198.

(6) ية بن السالك: كاشف الكرب، 95، 97.

(7) تقدم تخرجه أعلاه، 276.

ب- إن من أقدم على الشبهة فإنه لا يأمن أن تكون حراما في نفس الأمر فيواقع الحرام وهو لا يدري، وقد جاء في رواية: «ومن وقع في الشبهات أو شك أن يقع في الحرام»⁽¹⁾.

2- قوله عليه السلام: «دع ما يريبك إلى ما لا يريبك»⁽²⁾، وهو يدل على اتقاء الشبهات، لأن الحلال المحض لا يحصل منه ما يريب⁽³⁾.

3- قوله عليه السلام: «لا يبلغ العبد أن يكون من المتيقن حتى يدع ما لا بأس به...»⁽⁴⁾. وقد أخذ بعض العلماء من هذا الحديث القول بوجوب الاحتياط⁽⁵⁾.

والحث على الاحتياط في هذا النص واضح. وفيه تصريح بترك ما لا بأس به لبلوغ درجة المتيقن. ونقل ابن حجر عن الخطابي قوله: «كل ما شككت فيه فالورع اجتنابه، ثم هو على ثلاثة أقسام: واجب ومستحب ومكروه. فالواجب اجتناب ما يستلزم ارتكاب المحرم، والمندوب اجتناب معاملته من أكثر ماله حرام، والمكروه اجتناب الرخص المشروعة على سبيل التنطع»⁽⁶⁾.

على أن الاحتياط في جملة مطلوب فيما عُلّم فيه اختلاط الحلال بالحرام بالظن أو الشك، وذلك بقرائن دلت عليه⁽⁷⁾.

ويحصر البعض ذلك - بالنسبة للأطعمة - بما يوجد في بلاد غير المسلمين.

يقول صالح ابن حميد: «أما إذا كان في ديار المسلمين، ولم يظهر ما يدعو إلى الاشتباه فلا ينبغي التدقيق والإلحاح في الأسئلة مع أعيان المسلمين، بل قد يصل الأمر إلى تحريم السؤال إذا كان فيه إيذاء للمسلم المستقيم»⁽⁸⁾. ونقل قول النووي: «لأن الصحابة عليهم السلام لم يمتنعوا من الشراء من الأسواق و كانوا لا يسألون في كل عقد وإنما نقل السؤال عن بعض الأحوال لرية كانت»⁽⁹⁾.

وقد دأب بعض المعاصرين على التفريق بين أسواق المسلمين وغيرها من البلاد الغربية في ذلك، وهذا

(1) تقدم تخريجه أعلاه، 198.

القرطبي: الجامع لأحكام القرآن، 59/2. النووي: شرح صحيح مسلم، 29/11. ابن دقيق العيد: إحكام الأحكام، 183/4. ابن رجب الحنبلي: جامع العلوم والحكم، 73. ابن حجر: فتح الباري، 127/1-128. الخطاب: مواهب الجنيل، 530/2.

(2) تقدم تخريجه أعلاه، 198.

(3) ابن رجب الحنبلي: المصدر السابق، 110.

(4) تقدم تخريجه أعلاه، 276.

(5) الشوكاني: فتح القدير، 34/1.

(6) ابن حجر: المصدر السابق، 293/4.

(7) الشاطبي: الموافقات، 120/1.

(8) ابن حميد: رفع الحرج، 339.

(9) النووي: المجموع، 327/9.

بخاصة فيما يتعلّق بالأطعمة المصنعة - دون اللحوم والذبائح التي تذبح في بلاد المسلمين - وفي ذلك من الخطأ ما هو بيّن؛ نظرا لأن الأطعمة إن لم تكن مستوردة كلها فإن قسما كبيرا منها لا يصنّع في بلاد الإسلام، والمواد التي تضاف إلى تلك الأطعمة عند التصنيع تأتي من بلاد الغرب، فلا يصح تسمية السوق بسوق المسلمين مع ما عُلّم من زوال الحواجز وسريان البضائع بلا موانع بين البلاد الإسلامية وغيرها.

ومن الأمثلة أيضا ما قاله الباحثين: «الاحتياط إنما يكون فيما عُلّم من أمر وتحقّق فيه يقين احتسلاط الحلال بالحرام، أما ما جهل أمره فلا احتياط فيه، ولهذا فليس على المكلف أن يسأل عن السلع التي تناع في الأسواق من أين مصدرها، أو اللحوم التي تذبح هل تمّت تذكيتها أم لا، لأن في ذلك حرجا بالغا ولم يرد عن السلف أنهم كانوا يتبعون ذلك»⁽¹⁾.

وإذا كان الجمع بين المحتملات فعلا أو تركا في الاحتياط يؤدي إلى الحرج فإن وجوب الاحتياط يسقط لمعارضته رفع الحرج من غير شك، ولهذا فإنه لا احتياط حيث الحرج كما في مواضع الضرورة، والمواضع التي يصعب فيها الاحتراز⁽²⁾.

ولقد بحث الفقهاء مضمون قاعدة الاحتياط في مواضع عدة تحت عناوين مختلفة منها:

"إذا اجتمع الحلال والحرام غلب الحرام".

"إذا اجتمع الحظر والإباحة غلب الحظر".

"درء الفساد مقدّم على جلب المصالح"

منع وسائل الفساد، وسد الذرائع...⁽³⁾.

وحسب ما مرّ في أنواع الاشتباه فإن الشكّ في الحكم الشرعي الطارئ من دواعي اللجوء إلى أن يحتاط المكلف لنفسه حتى لا يخرج من عهدة الواجب إلا بيقين أو ظنّ غالب.

وتُضبط مسارات الشبه بالموازنة بين الأصل والعارض وترجيح أحدهما على الآخر بحسب المرجّحسات الأصولية⁽⁴⁾. وطريق الوضوح هو أن ينظر في الأصل هل هو الحلّ أو الحرمة، وفي العارض ومدى قوته.

ب- حكم الاحتياط:

فصل العزّ بن عبد السلام في الاحتياط فقال: «والاحتياط ضربان: أحدهما ما يندب إليه ويُعبّر عنه بالورع... الضرب الثاني: ما يجب من الاحتياط لكونه وسيلة إلى تحصيل ما تحقّق تحرّمه فإذا دارت المصلحة

(1) تنبغي الإشارة إلى أن الأسواق في عهد السلف رضوان الله عليهم لم تكن فيها مظنة الحرام لقلّة مخالطتهم لغيرهم ولظهور الإسلام آنذاك على خلافه اليوم.

(2) يعقوب الباحثين: رفع الحرج في الشريعة الإسلامية، 163-164.

(3) يعقوب الباحثين: المصدر نفسه، 139-140.

(4) بية بن السالك: كاشف الكرب، 108.

بين الإيجاب والندب والاحتياط حملها على الإيجاب لما في ذلك من تحقق براءة الذمة. فإن كانت عند الله واجبة فقد حصل مصلحتها، وإن كانت مندوبة فقد حصل على مصلحة الندب... وإذا دارت المفسدة بين الكراهة والتحريم فالاحتياط حملها على التحريم، فإن كانت مفسدة التحريم محققة فقد فاز باجتنابها، وإن كانت منفية فقد اندفعت مفسدة المكروهة، وأُتِيب على قصد اجتناب المحرّم»⁽¹⁾.

وحاصل كلامه ترجيح ما مدلوله الحظر على ما سواه من إباحة أو كراهة لأن فعل الحظر يستلزم مفسدة بخلاف الإباحة فلا يتعلق بفعالها ولا تركها مصلحة ولا مفسدة، ولأن مفسدة الحرمة أشد من مفسدة الكراهة⁽²⁾.

ومثله ما قاله محمد اطفيش في شرح النيل: «ينبغي للمفتي الاحتياط في النوازل المحتملة للتحريم والتحليل لاشتباه أسبابها عليه. والحرام باق على الحرمة لا تزول بشك في زوال سبب الحرمة»⁽³⁾.

وجاء في شرح السنة للبغوي عن حديث النعمان: «هذا الحديث أصل الورع، وهو أن ما اشتبه على الرجل أمره في التحريم والتحليل ولا يعرف له أصل متقدم فالورع أن يتجنبه ويتركه، فإن لم يجتنبه واستمر عليه واعتاده جرّه ذلك إلى الوقوع في الحرام. كما روي أن النبي ﷺ مرّ بتمرّة فقال: لولا أني أحشى أن تكون من الصدقة لأكلتها»⁽⁴⁾.

وبالغ الصوفية في الاحتياط حتى اجتنبوا الرخص وحذروا من الدخول فيها⁽⁵⁾.

ولابن حزم موقف متحفّظ من الاحتياط. يقول في حديث النعمان: «إنما هو مستحب للمرء خاصة فيما أشكل عليه وأن حكم من استبان له الأمر خلاف ذلك»⁽⁶⁾.

ويختلف الشيعة عن بقية المذاهب في نظرهم للاحتياط، فهم يفرّقون بين الشبهة الموضوعية والحكومية، وبين الاشتباه في التحريم أو في الإيجاب⁽⁷⁾.

وهم لا يختلفون حول الشبهة الموضوعية، ويرون أن الحكم فيها هو البراءة الأصلية أي التخسير بين الفعل والترك. وأصل ذلك عندهم ما روي عن رسول الله ﷺ: «الناس في سعة ما لا يعلمون»⁽⁸⁾، و«رفع

(1) العز بن عبد السلام: قواعد الأحكام، 14/2.

(2) يوسف البدوي: أحكام الاشتباه الشرعية، 227.

(3) القطب: شرح النيل 99/17. ومذهب الإباضية في أكثر الشبهات اللجوء إلى الاحتياط يقول القطب في التيسير: «إذا اتسع

المباح وخيف فيه قليل محرم اجتنب كله لنلا يوقع في ذلك القليل». تيسير التفسير، 433/13.

(4) البغوي: شرح السنة، 13/1.

والحديث تقدم تخريجه أعلاه، 282.

(5) الشاطبي: الموافقات، 338/1.

(6) ابن حزم: الأحكام، 180/6.

(7) الطباطبائي: مستمسك العروة، 288/1.

(8) ينظر تخريجه عند المحقق الحلبي: المعتمد، 478/2. المحقق الحلبي: الرسائل التسع، 132.

عن أمي تسعة أشياء...»⁽¹⁾.

أما الشبهة الحكمية فإن كانت تحريمية فقد ذهب البعض منهم إلى وجوب الاحتياط، بينما يرى جمهور الشيعة عدم الوجوب. أما إن كانت الشبهة وجوبية فلا خلاف بينهم على عدم وجوب الاحتياط⁽²⁾.

ولم يفرق غيرهم بين شبهة حكمية وشبهة موضوعية، ولا بين تحريمية أو وجوبية.

الأدلة:

استدل القائلون بالاحتياط فيما مدلوله الحظر بحديث النعمان الذي بين أن ما لم يتضح كونه من الحلال أو الحرام فهو من المشتبهات، واستبراء الدين لا يتحقق إلا باتقاء هذه الشبهات.

ورد ابن حزم بأن ما حول الحمى ليس من الحمى، فالمشتبهات يقينا ليست من الحرام، والله تعالى قال: ﴿وَقَدْ فَصَّلَ لَكُمْ مَا حَرَّمَ عَلَيْكُمْ﴾ (سورة الأنعام: 119). والذي يواقع الشبهات إنما يخاف أن يجسر على الحرام، لا لأنه واقع ذات الشبهات⁽³⁾.

واستدل موجبو الاحتياط في الشبهة التحريمية من الشيعة بقوله تعالى في الآيات: ﴿وَلَا تَقْفُ مَا لَيْسَ لَكَ بِهِ عِلْمٌ﴾ (سورة الإسراء: 36). ﴿اتَّقُوا اللَّهَ حَقَّ تَقَاتِهِ﴾ (سورة آل عمران: 102). ﴿وَلَا تُلْقُوا بِأَيْدِيكُمْ إِلَى التَّهْلُكَةِ﴾ (سورة البقرة: 195). فافتحام الشبهات التحريمية هو إلقاء بالنفس إلى التهلكة بتعريضها للعقاب.

وأجيبوا بأن الترخيص في الشبهات ليس قولاً بغير علم لقيام الأدلة على أن ما لم يحرم فهو على البراءة، وافتحامه لا ينافي التقوى⁽⁴⁾.

والحق أن الاحتياط مبدأ مهم لا ينبغي للمسلم إغفاله، بخاصة في هذا الزمان الذي اختلطت فيه الأمور. لكن الاحتياط شيء، والحكم الفاصل في التراع شيء آخر⁽⁵⁾. فالقول بالاحتياط يصدق في حق العامة أكثر مما يصدق في حق العالم الذي ينبغي أن يبذل وسعه لإخراج الأحكام من حيز الشبهات وتوضيح الرؤى. مما أوتي من أدوات الاجتهاد. لهذا فإن النظر في سبب الاشتباه والبحث فيه كفيلاً بالكشف عن حقيقة الحكم وما يترتب عليه.

يرى الباحثين ضرورة الفصل بين حالتين:

1- حالة الشك في الحكم، وهي الشبهة الحكمية؛ ففي هذه الحالة تكون الشبهة إما بسبب فقدان النص أو إجماله أو تعارضه مع نص آخر.

(1) ينظر تخريجه عند محمد الحلبي: السرائر، 721/2. الطوسي: الخلاف، 186/2.

(2) الطباطبائي: مستمسك العروة، 295/1. وينظر - يعقوب الباحثين: رفع الحرج في الشريعة الإسلامية، 142-144.

(3) ابن حزم: الأحكام، 182/6.

(4) يعقوب الباحثين: المصدر السابق، 145-146.

(5) عبد الناصر أبو البصل: حكم استعمال النجاسات والمحرّمات، 4.

فإن كان السبب راجعا إلى فقدان النص فإنَّ الحكم يُبحث عنه ضمن الأدلة الشرعية الأخرى كالمصالح المرسلة أو الأصل في المنافع والمضار. أو يكون الأمر مما جهل حكمه فتحكمه شروط التكليف التي منها اشتراط العلم بالحكم الشرعي، أو من باب المسكوت الذي جاءت الأدلة بمنع الاستقصاء فيه؛ وحينئذ يخرج الأمر من باب الاحتياط.

وإن كان السبب في الاشتباه إجمال النص، ولم يوجد في النصوص ما يبيِّن إجماله فعلى العلماء العمل على ذلك من خلال فهم ظروف النصوص وقرائنها، ذلك لأنهم ورثة الأنبياء وقد أمروا بالاجتهاد وبست الرأي في المسائل وعدم كتمان العلم.

وما قوله ﷺ في حديث التعمان: «لا يعلمهن كثير من الناس» إلا دليل على أن القليل منهم - وهم المجتهدون - بإمكانهم معرفة حكم تلك الشبهات.

وإن كان السبب تعارضُ النصوص فالطريق في ذلك يكمن في الترجيح بوسائله المعتبرة.

فإن فقدت بلأوا حينها إلى التخيير بين الأخذ بالأيسر أو القول بالاحتياط.

2- حالة الشك في الموضوع: وهنا يغدو من الأولى تطبيق مبدأ رفع الحرج، فما كان فيه شدة وضيق فهو على الإباحة وما لم يكن كذلك فهو على الاحتياط⁽¹⁾.

وبناء على ما تقدّم من الأدلة؛ فإنّ ما كانت شبهته محصورة الطرفين وجب الأخذ فيه بالاحتياط وذلك تفاديا للوقوع في الحرام واجتنابا للمفاسد المتوقعة.

ويؤيد القول بضرورة اللجوء إلى الاحتياط، والحذر من التسيّب في الأحكام ما أثبتت به أمة الإسلام من الاستيراد من شرق وغرب دون فرز ولا تمحيص ولا اهتمام بمصدر المواد التي تدخل البلاد الإسلامية. يقول أحمد الخليلي: «فما أحرانا بالحيلة والحذر من كل المستوردات من غير بلاد الإسلام، فإن ما استورد منها لا يخلو إمّا أن يكون حراما محضاً أو مشتبهاً»⁽²⁾.

وإزاء هذه المواد لا بدّ أن يكون للمكلف من الورع والتقوى والوقوف عند الحدود ما يحجزه عن التوسّع في الاستهلاك دونما تبصّر ولا احتياط، اتباعاً لقاعدة رفع الحرج التي طالما وضعت في غير موضعها. يقول القرطبي: «قال العلماء: رفع الحرج إنما هو لمن استقام على منهاج الشرع»⁽³⁾. وهذا يقتضي أن يقوم المكلف بما في الوسع لتجنب الحرام، ثم إذا وقع بعد ذلك في الحرج كان حرماً أن يخفف عنه.

ويرتبط بهذا المنهاج ما نصت عليه القاعدة الفقهية من تقدير الحاجة بقدرها وعدم الاستمرار فيما أبيع

(1) يعقوب الباسين: رفع الحرج في الشريعة الإسلامية، 155-158.

(2) أحمد الخليلي: فتاوى الأئمة، 421.

(3) القرطبي: الجامع لأحكام القرآن، 101/12.

لها عند زوالها⁽¹⁾. ذلك لأن تجويز كل ما تدعو إليه الحاجة خروج عن الأصول الشرعية، فينبغي أن يُقدَّر ما تدفع به الحاجة و إلا أعاد الاستثناء على الأصل بالبطان⁽²⁾.

وإذا كان العالم هو الذي لا يحمل الناس على ورعه، لكن من يفتي الناس بما يسعهم في دينهم، فإنه لا بد من مراعاة الحدود، والحرص على عدم تحليل كل شيء، والوقوف عند الأدلة الشرعية، والعمل على الجمع بين ما تعارض منها أو الترجيح بينها⁽³⁾.

فعلى الفقيه أن يتحرى في الحاجات التي تحصل للأفراد، ويتثبت في أحكامها احتياطاً للدين وتورعاً عن انتهاك حرّمات رب العالمين. ولا يدفعه ما يدّعيه بعض المستفتين من شدة الحاجة، إلى الإفتاء بالإباحة فيما قويت شبهته وأمكن الاستغناء عنه بدعوى الحاجة والخرج⁽⁴⁾.

ومن جهة أخرى على المفتي أن يفرّق بين ما يفتي به للعامة، وما يعمل به لنفسه. فعليه أن يفتي بالراجح عنده إن كان من أهل الترجيح، أو بما رجّحه العلماء قبله. أما اختياره لنفسه فمن حقّه أن يختاط أقصى الحيلة ما لم يؤدّ به الورع إلى إحراج نفسه أو التنطع والغلو. وقد قيل: من «حكّم الحكيم أن يوسع على المسلمين في الأحكام ويضيق على نفسه»⁽⁵⁾.

ولقد لوحظ لجوء بعض الفقهاء إلى الاحتياط في بعض المسائل المعاصرة بعيداً عن النظر في الواقع وما يجري فيه من أحداث. وهذا على النقيض مما ذهب إليه البعض من التسبّب والتساهل بدعوى التيسير ورفع الحرج وعموم البلوى، دائماً في منأى عن الدراسة العميقة للواقع. وبين هذا وذاك لا بدّ من العدل والقسط والنظر إلى المآل، كما ذهب إليه الشاطبي من وجوب النظر في المآلات قبل الجواب عن السؤالات⁽⁶⁾.

وربما عادت أسباب اللجوء إلى الأخذ بالاحتياط لالتباس مفاهيم الأدلة، وتردّد الفقيه في اقتناص معانٍ محدّدة منها، أو تورّع الفقيه عن خوض ما لا يعلم. لكن ازدياد القول بالاحتياط يفضي إلى مضاعفة التكليف والتشديد على المسلمين في مواطن خففت الشريعة السمحة فيها. ولهذا النزعة أيما أثر في انكماش الفقه وعجزه عن استيعاب الاستفهامات الكثيرة التي تفرزها الحياة المعاصرة البالغة التعقيد والتنوع.

ولقد عزا بعض الباحثين السبب في انتحاء هذا المنحى إلى أمور منها:

1- النظر إلى الشريعة على أنها شريعة أفراد، بحيث ينظر الفقيه إلى الفرد الذي يمكنه الاحتياط، ولسو

- (1) بناء على القاعدتين: الضرورة تقدر بقدرها، وما جاز لعذر بطل بزواله. العز بن عبد السلام: قواعد الأحكام، 91/1. السيوطي: الأشباه والنظائر، 85/1. الشرواني: حواشي الشرواني على تحفة المحتاج، 118/1.
- (2) الإدريس: القواعد الفقهية من خلال كتاب المغني، 122.
- (3) أحمد الخليلي: ندوة رؤية إسلامية، الكويت، المناقشات، 1053.
- (4) الإدريس: المصدر السابق، 121-122.
- (5) بية بن السالك: كاشف الكرب، 114-115.
- (6) الشاطبي: الموافقات، 232/4.

رأى إلى الأمة وراعى جميع أحوالها وظروفها لتبين له صعوبة الأخذ بالاحتياط في حقها.

2- توجس الفقيه من اقتحام الفتوى في المسائل المعاصرة والتعامل معها بالحدز المفرط، ومن ثمة اللجوء إلى تبين الأحكام الإلزامية دون الرخص. فيفتي في مواطن الرخص بالاحتياط، وكان الأولى أن يترك تلك المسائل لمن هو أعلم بها.

والحق أن هذه المسؤولية من مهام الجامع الفقهي حيث يجتمع المختصون من كل فن، ويكون اجتهادهم الجماعي أقرب إلى الصواب وأناى عن الخطأ.

3- النظر في مسائل العصر من خلال النصوص الثابتة باعتبارها مطلقات وعمومات، بغض النظر عن خصوصيات الزمان وتغير الأحوال. وكثيراً ما تبين الأحكام على إجماعات لم يقم الدليل على حجيتها. يقول محمد شمس الدين: «ونحن نرى أنه لا يجوز إخضاع حياة المجتمع لهذه النظرة المتحفظة والحدرة، بل لا بد من أن يكون هناك وضوح في المنهج الفقهي»⁽¹⁾.

وقد تكون ظاهرة الاحتياطات الكثيرة في الفقه ناشئة كما يقول محمد حسين فضل الله⁽²⁾: «... من عدم إحساس الفقيه بالمسؤولية عن المكلفين في حركته الاجتهادية، واستغراقه في مسؤوليته عن نفسه، حتى في المورد الذي يملك فيه الحجة. فيتعامل مع الفتاوى التي يُصدرها للمكلفين كما يتعامل مع احتياطاته الذاتية، في الوقت الذي قد يكون الاحتياط في هذا المورد موقفاً للمكلف في العسر والحرص الذي قد يؤدي إلى صعوبة امتثال التكليف»⁽³⁾.

ويرى أن إصدار الفتوى الحاسمة التي قامت عليها الحجة يحقق نتيجة عملية من حيث تسهيل الأمر على المكلف ورفع العنت والعسر عنه، ونتيجة فكرية تتجلى في تقدم الصورة الصحيحة للإسلام وصلوحيّة التشريع الإسلامي لكل زمان ومكان. ولهذا يتوجب على الفقيه أن يصدع بالحق حين يتبين له؛ بخاصة إذا كانت المسائل تتعدى حالته الذاتية إلى الحالة العامة في مسؤولية الآخرين ومسؤولية النظرة الصحيحة إلى الإسلام. وإن احتياط فليكن احتياظه تبعاً لقيام الحجة، وليس عن تقاعس ودون استناد إلى قاعدة علمية سليمة⁽⁴⁾.

وإذا كان مصدر سلوك الفقيه لطريق الاحتياط هو ورعه وتقواه، فماذا يصنع عندما تكثر الأحوطيات ويغدو الأخذ بها مصدر عسر وحرص؟ قد يغدو حينها التنكّب عن طريق الاحتياط هو عين الاحتياط!

(1) عبد الجبار الرفاعي: مقاصد الشريعة (حوار مع محمد شمس الدين)، 42.

(2) السيد محمد حسين فضل الله، (1354هـ) من أبرز المراجع والعلماء الشيعة. من أصل لبناني ولد في النجف بالعراق. درس بالحوزة العلمية، ويقوم الآن في لبنان حيث أسس حوزة المعهد الشرعي الإسلامي سنة 1966م. اهتم بالفقه والفكر. أصبح السيد فضل الله "آية الله العظمى" وهو لقب يطلق على كل ما يحصل على درجة الاجتهاد في الفقه الشيعي. جمع فتاواه في كتاب "فقه الشريعة". (<http://ar.wikipedia.org>)

(3) عبد الجبار الرفاعي: المصدر السابق، 62.

(4) عبد الجبار الرفاعي: المصدر السابق.

«إن الاجتهاد بوصفه اختياراً لاحتمال واحد بين احتمالات متعددة لا بدّ أن يكون مصحوباً بقلق الاختيار. لكن دون أن يتحول هذا القلق إلى عقدة. وإلا كثر الامتناع عن الاجتهاد وكثر عند المجتهدين سلوك جانب الاحتياط. وكل خيار بالاحتياط يتخذه الفقيه هو في ماله تقاعسٌ عن واجب الاجتهاد في المسألة التي احتاط فيها. وهذا أدنى إلى اشتغال ذمّة الفقيه من احتمال الخطأ في الاجتهاد. فكأن القاعدة تريد أن توجه للفقيه بالقول: «اجتهد فإنك إن أصبت خير من أن تخطئ، وإن أخطأت خير لك من ألا تجتهد»⁽¹⁾.

وبالفعل فقد رُوِّج البعض لقضية التهرب من الفتوى والتخوف من تبعاتها حتى كان يروى عن السلف أن المسألة تدور بينهم حتى ترجع إلى الأول يحجمون عن القول فيها.

والفقيه حينما يفني بالأحوط لمجرد تبرئة ذمته لا يأمن أن يغدو ذلك الاحتياط شغلاً لذمته لا تبرئة لها! بخاصة إذا أدت إلى تعسر حياة الناس ووقوعهم في الحرج الشديد الذي جاءت الشريعة برفعه والله أعلم.

ويجدر القول بأن الوسائل اليوم متاحة أكثر من أي وقت لإمكان الوقوف على مركبات الأطعمة وتحديد كمياتها ومعرفة آثارها وتتبع مصادرها. مما هو كفيلاً بإزالة الاشتباه.

يقول محمد الزحيلي⁽²⁾: «جاءت المخابر اليوم وتحليل المواد لتساعد الإنسان على معرفة جوهر الأشياء وطبيعتها، وليأتي الحكم الشرعي في المستجدات غير المنصوصة مطابقاً للحقيقة والواقع. فالحكم على الشيء فرعٌ عن تصوّره»⁽³⁾.

10- الاحتياط وسد الذرائع:

يأتي الاحتياط أحياناً لإغلاق باب المفسدة إذا كان الإقدام يؤول إلى ارتكاب المخطور، وهذا من باب سدّ الذرائع إلى الفساد.

ومن مهمّة المجتهد حين الحكم على الفعل أن ينظر إلى المآل، فلا يُصدر الحكم إلا وهو ناظر إلى أثره، كما قال الشاطبي: «النظر في مآلات الأفعال معتبرٌ مقصودٌ شرعاً كانت الأفعال موافقة أو مخالفة، وذلك أن المجتهد لا يحكم على فعل من الأفعال الصادرة عن المكلفين بالإقدام أو الإحجام إلا بعد نظره إلى ما يؤول إليه ذلك الفعل»⁽⁴⁾.

وقد سبق أنّ سدّ الذريعة هو المنع من الأمر الجائز في الحالات التي يؤدي فيها إلى ما لا يجوز، بحيث يؤدي إلى مفسدة مساوية أو راجحة على مصلحة ذلك الأمر، ويكون أداؤه إليها غالباً. إذن فاعتبار الشارع سدّ الذرائع يحصل عند غلبة مفسدة المآل على مصلحة الأصل⁽⁵⁾.

(1) عبد الجبار الرفاعي: مقاصد الشريعة (حوار مع محمد حسن الأمين)، 170-171.

(2) الدكتور محمد مصطفى الزحيلي: عميد كلية الشريعة بجامعة الشارقة بالإمارات العربية المتحدة.

(3) محمد الزحيلي: المواد المحرمة (ندوة رؤية إسلامية، الكويت)، 857.

(4) الشاطبي: الموافقات، 194/4.

(5) ابن عاشور: مقاصد الشريعة الإسلامية، 336-337.

يقول القرضاوي: «وقد جعل الإسلام من الورع أن يتحسب المسلم هذه الشبهات حتى لا يجره الوقوع فيها إلى مواقعة الحرام الصَّرف وهو نوع من سدِّ الذرائع، وأصل هذا المبدأ قول رسول الله ﷺ: "الحلال بين والحرام بين...". الحديث»⁽¹⁾.

لأن الذي يجسُر على المشتبهات قد يوافق الحلال كما أنه قد يوافق الحرام، بالخصوص عند تكرار الأمر كما هو الشأن في الأطعمة. ولما كان حمى الله هي محارمه فإن ما حول الحرام إنما هي الوسائلُ المباحة التي توصل إلى ارتكاب المحرمات. وسواء كان حكم الوسائل مستقلاً عن حكم المشتبهات، أو كان بينهما عموم وخصوص، فإن حديث المشتبهات يدلُّ على النهي عن مقاربة حدود الله.

ولعل في قوله تعالى: ﴿كُلُوا مِنْ طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ وَلَا تَطْغَوْا فِيهِ﴾ (سورة طه: 81)، دليلاً على تحريم اتخاذ الحلال ذريعة للتوصل إلى الحرام، وهو ما سماه الله تعالى طغياناً⁽²⁾. إذ من المفسد التي قد يجريها اقتراف الشبهات، علاوة على إمكان السقوط في الحرام، ما تتيحه البلدان الإسلامية للغربية من تمكين في السوق واحتكار لتصنيع الأطعمة، وما تُدرُّه على خزائنها من أرباح تتخذها وسائل للضغط الاقتصادي. والواقع شاهد على ذلك.

يقول صاحب "تمكين الباحث": «فتحه الوسائل في غاية الأهمية، والتقصير فيه أحد الأسباب الكبيرة وراء ضعف المسلمين في مواجهة أعدائهم الذين برعوا في الوسائل إلى مقاصدهم الخبيثة. وأما المسلمون فتفرغوا للأحكام وصبوا جهودهم عليها دون الوسائل. فلا ريب أن الحاجة قائمة إلى قوم يفقهون في الوسائل إلى المقاصد الإسلامية القريبة والبعيدة»⁽³⁾.

والمعيار في الذرائع معيارٌ موضوعي لا شخصي، يُنظر فيه إلى الواقع ونفس الأمر ومآل الفعل في نظر العقلاء وفقاً للعادات الجارية، والمقصود أنه يستدعي حتماً أهل الاختصاص في أيِّ مجال. ولا دخل في سدِّ الذرائع لنية الفاعل وقصده وعلمه كما قال الشاطبي: «إيقاع السبب بمترلة إيقاع المسبب، قصد ذلك المسبب أو لا»⁽⁴⁾.

وواضح أنّ هذا الحاجز بين المسلم وحدود الله تعالى يتغير بحسب الزمان والمكان والأشخاص. فالنصوص أتت باعتبارها. والمسلم اليوم ينظر في الوسائل التي بين يديه ويعتبر مآلاتها.

فقد ثبت عن النبي ﷺ أنه نهي عن استعمال بعض الأوعية لظرف خاص هو استئصال عادة شرب الخمر من القلوب حيث كانت متجذرة فيها. فعن عائشة رضي الله عنها أن وفد عبد القيس قدموا على

(1) القرضاوي: الحلال والحرام، 33.

(2) وميض العمري: تمكين الباحث من الحكم بالنص، 308-309.

(3) وميض العمري: المصدر نفسه، 331.

(4) الشاطبي: الموافقات، 211/1.

النبي ﷺ فسأله عن النبيذ فنهاهم أن يتبذوا في الدباء والنقير والمزفت والختم⁽¹⁾. ثم جاء الخبر الذي رواه بريدة قال: قال رسول الله ﷺ: «كنت نهيتكم عن الأشربة في ظروف الأدم فاشربوا في كل وعاء غير ألا تشربوا مسكرا»⁽²⁾، وفي رواية: «وإن ظرفا لا يعل شينا ولا يحرمه وكل مسكر حرام»⁽³⁾. وهذا صريح في أن الأوعية لم تكن محرمة لذاتها وإنما راعى الرسول ﷺ كونها يسارع إليها التخمير.

فلأصل سدّ الذرائع أهميته البالغة في حماية الدين، وقد كان العمل به ظاهرا في فجر الإسلام ثم اشتهر تأصيله في عهد الإمام مالك، وقد قيل: إن الأئمة كلهم يأخذون به وإن لم يُطلق بعضهم عليه مصطلح سدّ الذرائع⁽⁴⁾.

ومن أمثلة ذلك ما كتبه الخليفة الراشد عمر رضي الله عنه إلى أمراء الأقاليم ينهاهم أن يكون غير المسلمين صيارفة وجزارين في الأسواق⁽⁵⁾.

وفي مجال الأطفمة تتجلى ضرورة اللجوء إلى هذا الركن الركين في التعامل مع الغرب وما يُستورد منه من مواد. فالغالب من أحوال تلك البلدان هو السعي إلى الربح الوفير، وربما تقيدت ببعض ما تفرضه الحكومات على مؤسسات الإنتاج من ضمان وسلامة وتحرر لقواعد النظافة والصحة. أما ما تعلق بالطهارة والنجاسة والحلال والحرام فلا تحسب لذلك أي حساب.

هذا بالإضافة إلى ما ثبت من لجوء بعض الشركات إلى الغش والتعمية على المشتريين، بالخصوص إذا كانوا من بلدان نامية لا تفقه كثيرا مما يحدث حولها.

لكن مع التنبيه إلى ضرورة التوازن بين ما في الفعل -الذي هو ذريعة- من المصلحة، وما في مآله مسنّ المفسدة. وهذا يرجع إلى قاعدة تعارض المصالح والمفاسد. إذ لا بد من التنبيه إلى الحدّ بين الغلو في الدين وبين سدّ الذرائع، وهي تفرقة دقيقة ينبغي على المجتهد مراعاتها. فسدّ الذريعة موقعه وجود المفسدة، أما الغلو فالدافع إليه المبالغة في إلحاق مباح محظور، وهذا يصبح من باب التنطع وحمل الناس على الخرج⁽⁶⁾.

ويدخل في منع الوسائل وإيجابها اعتبار أمور منها:

- اعتبار الذريعة في حق الأمة، ذلك لأن طبيعة كثير من التشريعات هي بالمرتبة الأولى اعتبار حاجة الأمة قبل حاجة الأفراد.

(1) تقدم تخرجه أعلاه، 27.

(2) مسلم: الصحيح، كتاب الأشربة، باب النهي عن الانتباذ في المزفت والدباء والختم والنقير، حديث رقم 977، 1585/3. أبو داود: السنن، كتاب الأشربة، باب في الأوعية، حديث رقم 3698، 332/3. ابن الجعد: المسند، باب معرف عن اصل، حديث رقم 1990، ص 293.

(3) مسلم: المصدر السابق.

(4) وميض العمري: تمكين الباحث من الحكم بالنص، 312.

(5) مالك: المدونة، 67/3. العبدري: التاج والإكليل، 213/3.

(6) ابن عاشور: مقاصد الشريعة الإسلامية، 340-341.

واحتياج الأمة إلى الذريعة ليس الاضطرار دائما. ولكن يعتبر في حقها ما لو أبطل الفعل الذي هو ذريعة إلى الفساد لَلْحَقَّ جمهورا من الناس حرجٌ شديد⁽¹⁾. ولعل المثال على ذلك هو اعتبار مآل اقتصاد البلد إذا امتنع عن بعض المواد مرّة واحدة دون اعتبار لمآل الأموال المكثّسة لدى التجار، فيتّجه الأمر حينذاك إلى التدرُّج في الحكم، أو تكفُّل الدولة بالتعويض وما إلى ذلك.

فولي الأمر حين يخدم الشرائع الدينية فإنه ينظر إلى مقاصد الدين في الأمة كجسد واحد، مصداقا لقوله تعالى: ﴿وَالْمُؤْمِنُونَ وَالْمُؤْمِنَاتُ بَعْضُهُمْ أَوْلِيَاءُ بَعْضٍ﴾ (سورة التوبة: 71). وقوله: ﴿وَتَعَاوَنُوا عَلَى الْبِرِّ وَالتَّقْوَى﴾ (سورة المائدة: 2). فإذا وجد حسب ضوابط الاحتياط وسدّ الذرائع أن منع وسيلة أو إيجابها أو التسامح فيها ضروريٌ لتحقيق مقصد ديني في الجماعة فإنه يلزمها بمقتضى ذلك.

- اعتبار عظم المصلحة أو المفسدة في الحكم على الوسائل: إذ يكثر الكلام في سدّ الذرائع عن كثرة أو ندرة الوقوع مما قد يصرف النظر عن أهمية كبر المصلحة أو المفسدة. وواضح أن المصلحة الكبيرة الواحدة قد تكون أنفع للأمة من مصالح صغيرة كثيرة. وكذلك القول في المفسدة.

ومن أمثلة ذلك حدوث بعض الإصابات الخطيرة جرّاء تناول بعض المواد التي تُتحم في الأطعمة، فإذا كانت تلك الإصابات عظيمة خطيرة كالسرطان مثلا فإنه يتوجب سدّ الذريعة فيها ولو أثبتت الإحصائيات ندرة حصولها.

- اعتبار التكرار وطول الأمد، فإن ذلك كفيلا بأن يحوّل المفسد القليلة الشأن بالتراكم إلى مفسد حمة عظيمة. لذلك لا بدّ من اعتبار عامل التكرار والاستمرار. وهذا هو شأن الأطعمة، فإن الإنسان يداوم على تناولها. وإذا كانت تتضمن بعض الأضرار القليلة فإنها بالتراكم تغدو غير قليلة!

والمهم أن يتنبّه الفقيه إلى أن التصرف في الوسائل ليس بالأمر الهين في كثير من الأحيان. بالخصوص حين يقتضي الأمر إيجاب أمور أو منع مباحات قد اعتاد الناس على التسامح فيها. ولذلك لا محالة من ترتيب المصالح والمفاسد حسب كبرها ثم التصرف في حكم الوسائل وفاقا لذلك⁽²⁾.

- اعتبار الذرائع إلى المصالح كما تعتبر الذرائع إلى المفاسد.

يقول ابن عاشور: «لا يفوتنا التنبيه على أن الشريعة قد عمدت إلى ذرائع المصالح ففتحتها بأن جعلت لها حكم الوجوب، وإن كانت صورها مقتضية المنع أو الإباحة، وهذه المسألة هي الملقبة في أصول الفقه بأن "ما لا يتم الواجب إلا به فهو واجب"»⁽³⁾.

وصورتها الجلية في مجال الأطعمة قد تتمثل في حمل الناس على الاكتفاء بما يصنعونه في بلادهم أو ما يستوردونه من بلاد إسلامية، ومنع ما يأتيهم من بلاد الغرب. فإن ذلك قد يسبب عنتا للبعض لما ألفوه

(1) ابن عاشور: مقاصد الشريعة الإسلامية، 338.

(2) وميض العمري: تمكين الباحث من الحكم بالنص، 323.

(3) ابن عاشور: المصدر السابق، 340.

واعتادوه في مطاعمهم، ويبدو أنه منع للمباح. لكن في ذلك حملا للمسلمين على الاكتفاء بأنفسهم في تصنيع طعامهم واستقلالهم عن عدوهم في ضرورات حياتهم. وذلك نوع من الجهاد.

ويضيف ابن عاشور: «ألا ترى أن الجهاد في صورته مفسدة إتلاف النفوس والأموال، وهو آيل إلى حماية البيضة وحفظ سلامة الأمة وبقائها في أمن، فكان من أعظم الواجبات إذ لو تركوه لأعقبهم تركه تلفا أعظم بكثير مما يتلفه الجهاد»⁽¹⁾.

11- الحيل الشرعية:

إذا كان سدّ الذرائع هو إبطال الأعمال التي تؤول إلى فساد معتبر، رغم عدم كونها مفسدة في ذاتها؛ فإن التحيل «يراد منه أعمال يأتيها بعض الناس في خاصة أحواله للتخلص من حق شرعي بصورة هي أيضا معتبرة شرعا حتى يظن أنه جارٍ على حكم الشرع»⁽²⁾.

والفرق بين سدّ الذرائع والحيل: أن الحيل مقصودة بينما الذرائع قد يقصد الإنسان إفضائها إلى الفساد وقد لا يقصد. والحيل لا تكون إلا مبطله لمقصد شرعي. أما الذرائع فقد تبطل مقصد الشارع من الصلاح وقد لا تبطله. فقد يقوم المكلف بعمل مشروع في الظاهر لكنه يقصد به التوسل إلى إسقاط واجب أو إباحة محظور عليه.

قال الشاطبي في تعريف الحيل: «حقيقتها المشهورة تقدم عمل ظاهر الجواز لإبطال حكم شرعي وتحويله في الظاهر إلى حكم آخر. فمآل العمل فيها حرم قواعد الشريعة في الواقع كالواهب ماله عند رأس الحول فرارا من الزكاة»⁽³⁾. وقال: «إذا كان الأمر في ظاهره وباطنه على أصل المشروعية فلا إشكال، وإن كان الظاهر موافقا والمصلحة مخالفة فالفعل غير صحيح وغير مشروع، لأن الأعمال الشرعية ليست مقصودة لأنفسها وإنما قصد بها أمور أخرى هي معانيها وهي المصالح التي شرعت لأجلها»⁽⁴⁾.

ولقد حذر الله تعالى من الحيل. وشنع على اليهود لما تحايّلوا على صيد السبت فقال: ﴿وَلَقَدْ عَلِمْتُمُ الَّذِينَ اعْتَدَوْا مِنْكُمْ فِي السَّبْتِ فَقُلْنَا لَهُمْ كُونُوا قِرَدَةً خَاسِئِينَ﴾ (سورة البقرة: 65). وقال سبحانه: ﴿إِذْ يَعْتَدُونَ فِي السَّبْتِ إِذْ تَأْتِيهِمْ حِيتَانُهُمْ يَوْمَ سَبْتِهِمْ شُرْعًا وَيَوْمَ لَا يَسْبِتُونَ لَا تَأْتِيهِمْ كَذَلِكَ نَبِّئُهُمْ بِمَا كَانُوا يَفْسُقُونَ﴾ (سورة الأعراف: 163).

فالمشهور أن بني إسرائيل لما منعوا من الصيد يوم السبت تحايّلوا على ذلك بوضع شباكهم يوم السبت وأخذها بعد ذلك⁽⁵⁾.

(1) ابن عاشور: مقاصد الشريعة الإسلامية، 340.

(2) ابن عاشور: المصدر نفسه، 336.

(3) الشاطبي: الموافقات، 201/4.

(4) الشاطبي: المصدر نفسه، 385/2.

(5) الطبري: جامع البيان، 330/1. القرطبي: الجامع لأحكام القرآن، 58/2. ابن كثير: تفسير القرآن العظيم، 107/1.

وفي حديث جابر: «قاتل الله اليهود لما حرم الله عليهم شحومها جملوه ثم باعوه»⁽¹⁾.
كما جاء في السنة لعنُ الخلل والخلل له⁽²⁾، والنهي عن بيع العينة⁽³⁾، والأمثلة على ذلك كثيرة.
ويصادفنا في مجال الأطعمة تغييرُ الصيغ والتركيبات، وتغيير الأسماء؛ كما جاء في الحديث: «إن ناساً من أمي يشربون الخمر يسمونها بغير اسمها»⁽⁴⁾.
قال القرضاوي: «ومن الخيل تسميةُ الشيء الحرام بغير اسمه، وتغيير صورته مع بقاء حقيقته، كالخمر يسمونها مشروبات روحية»⁽⁵⁾.

12- التحري والاجتهاد:

التحري لغة: القصد والطلب⁽⁶⁾، وهو «طلب ما هو أحرى بالاستعمال في غالب الظن»⁽⁷⁾.
واصطلاحاً: تغليب الظن على أمر عند تعذر الوقوف على الحقيقة⁽⁸⁾.
والتحري «طلب الصواب والتفتيش عن المقصود، والتحري والاجتهاد والتأخي بمعنى واحد»⁽⁹⁾.

- (1) البخاري: الصحيح، كتاب تفسير القرآن، باب قوله تعالى وعلى الذين هادوا حرمنا كل ذي ظفر، حديث رقم 4357، 4/1695.
- (2) لحديث ابن عباس قال: «لعن رسول الله ﷺ الخلل والخلل له». ابن ماجه: السنن، كتاب النكاح، باب في الخلل والخلل له، حديث رقم 1934، 1/622. أبو داود: السنن، كتاب النكاح، باب في التحليل، حديث رقم 2076، 2/227. الترمذي: السنن، كتاب النكاح، باب ما جاء في الخلل والخلل له، حديث رقم 1119، 3/427. ابن الجارود: المنتقى، باب ما جاء في الربا، حديث رقم 684، ص 172. الحاكم: المستدرک: كتاب الطلاق، حديث رقم 2804، 2/217. وقال الترمذي: «هذا حديث حسن صحيح».
- (3) حديث ابن عمر قال: «سمعت رسول الله ﷺ يقول إذا تبايعتم بالعينة وأخذتم أذناب البقر ورضيتم بالزرع وتركتم الجهاد سلط الله عليكم ذلاً لا يزرعه حتى ترجعوا إلى دينكم». أبو داود: السنن، كتاب البيوع، باب في النهي عن العينة، حديث رقم 3462، 3/274. أحمد: المسند، مسند المكثرين من الصحابة، مسند عبد الله بن عمر، حديث رقم 4825، 2/28. قال: الحافظ ابن حجر: «وإسناده ضعيف». ابن حجر: الدراية في تخريج أحاديث الهداية، 2/151.
- (4) وقال الشوكاني: «الحديث أخرجه أيضاً الطبراني وابن القطان وصححه. قال الحافظ: ورجاله ثقات. قال في التلخيص: وعندني أن إسناده الحديث الذي صححه ابن القطان معلول، لأنه لا يلزم من كون رجاله ثقات أن يكون صحيحاً؛ لأن الأعمش مدلس»، ثم قال: «وهذه الطرق يشد بعضها بعضاً». الشوكاني: نيل الأوطار، 5/318.
- (5) الربيع بن حبيب: الجامع الصحيح، كتاب الأشربة من الخمر والبيذ، باب تحريم بيعها وشربها، حديث رقم 626، 1/246. ابن حبان: الصحيح، ذكر الخير المدحض قول من نفى كون المسخ في هذه الأمة، حديث رقم 6758، 15/160. الحاكم: المستدرک، كتاب الأشربة، حديث رقم 7237، 1/456. وقال: «هذا حديث صحيح على شرط الشيخين ولم يخرجاه».
- (6) القرضاوي: الحلال والحرام، 30.
- (7) ابن حجر: فتح الباري، 3/96.
- (8) ابن منظور: لسان العرب، 14/173.
- (9) قلعه جي: معجم لغة الفقهاء، 102.
- (9) النووي: المجموع، 1/225.

وفي قوله ﷺ: «لا يعلمهنَّ كثيرٌ من الناس»⁽¹⁾ تبيُّهٌ إلى ضرورة بذل الجهد للتوصُّل إلى أحكام تلك الشبهات بحسب ما يتوفَّر من وسائل تختلف باختلاف الأماكن والعصور. فالاشتباه ليس صفةً لازمة بل هي عارضةٌ بالإمكان إزالتها بالاجتهاد والتحري. فما تبيَّنت حرمة انتقاله إلى دائرة الحرام البيِّن، وما تبيَّن حلُّه انتقل إلى دائرة الحلال⁽²⁾.

لذلك يُعتبر الإقدام دون تحرُّ وبحث في الأحكام تقصيراً في الدين. ومن وقع في الحرام وهو لا يدري لا يسلم من الإثم إن لم يكلف نفسه عناء البحث والسؤال⁽³⁾.

قال القرضاوي: «من اشتبه عليه الأمر ولم يستب له الحق كان الأمر شبهة في حقه ينبغي أن يتقيها لاستبراء دينه وعرضه كما جاء في الحديث... ويجب على الجاهل في الأمر المشتبه فيه أن يسأل فيه العالم الثقة، حتى يقف على حقيقة حكمه منه»⁽⁴⁾.

ولقد اعتمِر الشرع التحري في غير ما موضع، من ذلك التوجه إلى القبلة للأسير، والتحري عند الاشتباه في أواني الماء وغيرها⁽⁵⁾.

وقد اشترط الفقهاء للتحري شرطين:

1- أن لا يكون للمشتبه فيه بدل.

أن تدعو الضرورة إليه.

قال ابن القيم في اشتباه المباح بالمحظور: «فإذا اشتبه الماء الطاهر بالنجس انتقل إلى بدله وهو التيمم، ولو اشتبه عليه في الشرب اجتهد في أحدهما وشربه، وكذلك لو اشتبهت ميتة بمدكاة انتقل إلى غيرهما ولم يتحرَّ فيهما»⁽⁶⁾.

وبما أن التحري نوعٌ من الاجتهاد فإنَّ المجتهد مأجور على كل حال أصاب أم أخطأ. يقول السديني: «لا مرأ أن الاجتهاد بالرأي تفهُماً واستنباطاً أو تطبيقاً يحتمل الخطأ والصواب، بل الشرع الخفيف هو الذي قرَّر هذه المقولة على لسان رسوله الأمين بما يدل دلالة بينة على عجز الطاقة البشرية عن النفاذ إلى ما

(1) تقدم تحريجه أعلاه، 198.

(2) محمد هيثم الخياط: المواد المحرمة والنجسة (ندوة رؤية إسلامية، الكويت)، 415.

(3) وميض العمري: تمكين الباحث من الحكم بالنص، 332.

(4) القرضاوي: في فقه الأولويات، 204.

(5) السرخسي: المبسوط، 59/3، 192/10. ابن قدامة: المغني، 51/1. النووي: المجموع، 239/1. ابن تيمية: شرح العمدة،

85/1. إبراهيم ابن مفلح: المبدع، 64/1. المرادوي: الإنصاف، 17/2. ابن نجيم: البحر الرائق، 302/1. بافقيه طلال: حجة

عن طرق الاستنباط عند الفقهاء (مجلة المجمع الفقهي، العدد الثاني)، 33.

(6) ابن القيم: بدائع الفوائد، 258/3. ينظر - ابن قدامة: المصدر السابق، 50/1. النووي: روضة الطالبين، 36/1. المرادوي:

المصدر السابق، 79/1.

هو الحقُّ عند الله تعالى إذ يقول: "من أصاب فله أجران... الحديث"⁽¹⁾. ومن هنا اتفق الأصوليون والفقهاء على أن لغلبة الظن في المعاملات حكم اليقين إذ لا تكليف بمحال⁽²⁾.

لكن «قد يفتقر المجتهد إلى الخبرة العلمية التخصصية التي تخرج عن دائرة العلوم الإسلامية إن كان الحكم الشرعي يتوقف على ما تمدُّه تلك الخبرة من معلومات هي ضرورية في قيام الحكم الشرعي الاجتهادي، ولا سيما في معالجة القضايا العامة ذات الأثر الحتمي في مصير الأمة»⁽³⁾. والحق أن ميدان الفقه أوسع بكثير من دائرة اختصاص الفقهاء، فهو يمس كل جوانب الحياة، وهذا يجعله بحاجة إلى كل صنوف المعرفة، ولكل مفكر في أي حقل من حقول العلوم مجال رحب للإسهام في إرساء الأحكام.

فالمعارف الحديثة من أكبر العوامل المؤثرة في ترجيح الأقوال الفقهية المختلفة عن حكم النوازل التي تستجد في عصرنا⁽⁴⁾. وهي معارف تنمو وتوسع باطراد، مما يتطلب ملاحظتها، والاطلاع عليها باستمرار أيضاً. وعلم الفقيه الذي يمثل مجموعة الأحكام الشرعية العملية المستمدة من أدلتها التفصيلية، يجب أن يكون مسائراً لكل زمان، وصالحاً لكل مكان. وهذا هو المطلوب من حملة العلم الشرعي، حتى تتحقق على أيديهم مقولة الإمام الشافعي: «فليس تنزل بأحد نازلة إلا والكتاب يدل عليها نصاً أو جملة»⁽⁵⁾.

«ولقد قرر فقهاء الأمة أن كل علم يحتاج إليه المسلمون في دينهم أو دنياهم، فإن تعلمه وإتقانه فرض كفاية، تأثم الأمة كلها إذا فرطت فيه، وأولو الأمر خاصة... إن الطب والهندسة والتشريح والفيزياء والكيمياء وغيرها علومٌ يحتاج إليها المسلمون، ومع هذا لم تعط حقها، واشتغل المسلمون بما سموه علوم الدين وتوسعوا فيها توسعات لم تكن عند السلف الصالح، وكان أولى بهم لو شغلوا أنفسهم بما يهمهم ويرفع من شأنهم في أمور دنياهم»⁽⁶⁾.

كما أنه لا اجتهاد بغير استفراغ الوسع. يقول القرضاوي: «يجب أن نذكر أن الاجتهاد - كما عرفه الأصوليون - هو استفراغ الفقيه وسعه في نيل الأحكام الشرعية بطريق الاستنباط. فلا اجتهاد إلا "بعد استفراغ الوسع"، ومعناه بذل أقصى الجهد في تتبع الأدلة والبحث في مظاهرها وبيان مترزتها والموازنة بينها إذا

(1) حديث عمرو بن العاص أنه سمع رسول الله ﷺ يقول: «إذا حكم الحاكم فاجتهد ثم أصاب فله أجران وإذا حكم فاجتهد ثم أخطأ فله أجر». البخاري: الصحيح، كتاب الاعتصام بالكتاب والسنة، باب أجر الحاكم إذا اجتهد فأصاب أو أخطأ، حديث رقم 6919، 2676/6. مسلم: الصحيح، كتاب الأفضية، باب بيان أجر الحاكم إذا اجتهد فأصاب أو أخطأ، حديث رقم 1716، 1342/3.

(2) الدريني: بحوث مقارنة، 7/1-8.

(3) الدريني: المصدر نفسه، 36/1.

(4) ينظر - القرضاوي: الاجتهاد المعاصر، 29. أبو الفضل: ما لم يقله الفقيه، 19.

(5) الشافعي: الأم، 298/7.

(6) القرضاوي: لقاءات ومحاورات، 49-50.

تعارضت بالاستفادة مما ووضعه أهل الأصول من قواعد التعارض والترجيح. حتى اشترط بعض الأصوليين في تعريف الاجتهاد أن يحسّ بالعجز عن مزيد طلب أي بلغ الغاية من البحث»⁽¹⁾.

وجوب السؤال وضرورة تبيين الحلال والحرام:

لقد حضّ الله تعالى على طلب العلم والتفقه في الدين فقال عزّ من قائل:

﴿وَمَا كَانَ الْمُؤْمِنُونَ لِيَنْفِرُوا كَافَّةً فَلَوْلَا نَفَرَ مِن كُلِّ فِرْقَةٍ مِّنْهُمْ طَائِفَةٌ لِّيَتَفَقَّهُوا فِي الدِّينِ وَلِيُنذِرُوا قَوْمَهُمْ إِذَا رَجَعُوا إِلَيْهِمْ لَعَلَّهُمْ يَحْذَرُونَ﴾ (سورة التوبة: 122).

﴿وَلَوْ رَدُّوهُ إِلَى الرَّسُولِ وَإِلَى أُولِي الْأَمْرِ مِنْهُمْ لَعَلِمَهُ الَّذِينَ يَسْتَنْبِطُونَهُ مِنْهُمْ﴾ (سورة النساء: 83).

وقد نصب الله الأدلة وأقام العلامات والأمارات على الأحكام، وأمر بسؤال أهل الذكر في قوله سبحانه: ﴿فَاسْأَلُوا أَهْلَ الذِّكْرِ إِنْ كُنْتُمْ لَا تَعْلَمُونَ﴾ (سورة النحل: 43، والأنبياء: 7)..

وهذا يستلزم إيجاد أهل الاختصاص في كل ما تتعلق به مصالح الأمة، وأن يعمل ولي الأمر على تأهيل العلماء وتوفيرهم في كل عصر.

ويصبح هذا من فروض الكفايات لأن "ما لا يتم الواجب إلا به فهو واجب".

يقول الغزالي: «لا بدّ في كل بلد من عالم مليّ يكشف معضلات أصول الدين، وما لا يتوصّل إلى الواجب إلا به فهو واجب متعيّن إن لم يكن إليه طريق سواه، وإن كان إليه طريق سواه فيكون هو إحدى خصال الواجب»⁽²⁾.

ويقول الشاطبي: «ولا فرق في البيان بين ما هو مشكل أو مجمل من الأدلة، وبين أصول الأدلة في الإتيان بها، فأصل التبليغ بيان لحكم الشريعة»⁽³⁾.

ويرى صاحب "أحكام الاشتباه" أنّ بيان المشكل والمجمل أولى من بيان الأصول الواضحة لالتباسه على الناس وقلة من يمكنه إماطة اللثام عن وجه الحق فيه⁽⁴⁾.

فهي إذن مسؤولية كبرى ملقاة على عاتق العلماء وذوي الاختصاص، إذ يتعيّن عليهم مواجهة الحياة في العصر الحاضر مواجهة فعلية، سيّما في قضاياها الجديدة المعقدة، وذلك بوضعها على بساط البحث على ضوء الأصول الشرعية. والتفاعس عن إمداد الناس بالأحكام الشرعية للمستجدات التي تطرأ في حياتهم يدفعهم إلى أن يشرّعوا من عند أنفسهم حسب أهوائهم أو يستعينوا بمن ليس أهلاً للاجتهاد⁽⁵⁾.

(1) القرضاوي: الاجتهاد المعاصر، 92. وقد فصل مصطفى باجو مفهوم الاجتهاد في أطروحته تفصيلاً وافياً. ينظر - منهج الاجتهاد عند الإباضية، 777-789.

(2) الغزالي: المستصفى، 359.

(3) الشاطبي: الموافقات، 310/3.

(4) يوسف البيدي: أحكام الاشتباه الشرعية، 53-54.

(5) الدريني: بحوث مقارنة، 85/1.

والواقع اليوم يشهد أمثال تلك التجاوزات، حيث أصبحت الفتاوى تصدر وتُنشر على وسائل الإعلام وشبكة الإنترنت من غير اجتهاد ولا تحرُّم للصواب في بعض الأحيان.

يقول القرضاوي: «فالفقيه المسلم لا يسعه أن يُسأل عن شيء يقع لمسلم وعنده علمٌ يستطيع أن يجيب به ثم يصمُت ويدعُه في حيرته ويكُتم عنه علمه. والحديث يتوعد من فعَل ذلك بعذاب الله تعالى: "من سئل عن علم فكتمه جيء به يوم القيامة وقد أُلجم بلجام من نار" (1). والشريعة لا تقف عاجزة مع أي قضية... ولو أنّ مسلماً يعيش في غير دار الإسلام فإن أحكام الشريعة لا تدعُه. لا بدّ أن تبين له الحلال والحرام والواجب والمستحب والمكروه من تصرفاته حيث كان» (2).

هذا عن العلماء، أما عن العامة فلا بدّ من السؤال. ومن فعل شيئاً من غير أن يطلب وجه الشرع، وليس عنده سببٌ لاستصحاب الإباحة فإنّه - وإن صادف الحلال من حيث لا يدري - مسؤولٌ عن تقصيره في طلب الحكم الشرعي. وهو آثم من باب أولى إن وافق الحرام. كما أن من اعتقد تحريم شيء فاقتمسه فهو عاص ولو وافق الحلال خطأً.

فالعلم بحكم ما يقوم به المكلف واجب (3)، لأن الحجة تقوم على المكلف بمجرد تعيين التكليف عليه. ويغدو السؤال واجباً عليه، فلا يسعه الجهل مع قيام الحجة والاستطاعة، ولا يجوز له أن يُقدم على فعل حتى يعلمَ حكم الله تعالى فيه لقوله: ﴿وَلَا تَقْفُ مَا لَيْسَ لَكَ بِهِ عِلْمٌ﴾ (سورة الإسراء: 36) (4).

ومن الأمور المقررة في الشريعة أن شرط التكليف بأي أمر هو علمُ المكلف، ويُعتبر هذا المكلف عالماً إما بعلمه حقيقة، أو بتمكُّنه من العلم بسؤال أهل الذكر والتعلُّم. ووجود المكلف في دار الإسلام قرينةٌ كافية على اعتباره عالماً بالحكم. لذلك يقول العلماء: «لا يُقبل في دار الإسلام العذرُ بجهل الأحكام» (5) وقد ذكر ابن حزم أن طلب علم حكم المتشابه واجب، وذلك بمدلول إخباره ﷺ بأن المتشابهات التي بين الحلال والحرام لا يعلمها كثير من الناس، فكان ذلك فضلاً لمن علمها (6).

وتقول القاعدة الفقهية: "الجهل بأحكام الشرع مع التمكُّن من العلم لا يُسقط أحكامها" (7)، لأنّ

- (1) أحمد: المسند، باقي مسند المكثرين، مسند أبي هريرة، حديث رقم 321/3. أبو داود: السنن، كتاب العلم، باب كراهية منع العلم، حديث رقم 3658، 321/3. الحاكم: المستدرک، كتاب العلم، حديث رقم 344، 181/1. قال: الحاكم: «هذا حديث تداوله الناس بأسانيد كثيرة تجمع ويذاكر بها وهذا الإسناد صحيح على شرط الشيخين ولم يخرجاه».
- (2) القرضاوي: لقاءات ومحاورات، 94.
- (3) وميض العمري: تمكين الباحث من الحكم بالنص، 306.
- (4) عبد العزيز عزام: مظاهر التيسير في التشريع الإسلامي، 108.
- (5) ابن حميد: رفع الحرج، 229.
- (6) ابن حزم: الإحكام، 520/4.
- (7) ابن قدامة: المغني، 355/1.

حقيقة الإباحة والتحريم لا تتغير باعتقاد خلافها ولا الجهل بها، وإنما «شفاء العيِّ السؤال»⁽¹⁾.

وليس للمكلف إيقاع أسباب الرخص بغية الانحلال من العزائم، ومن ذلك الاستشهاد بقوله تعالى: ﴿لَا تَسْأَلُوهُ﴾ واتخاذ ذلك ذريعة للاستمرار في الجهل. فالأصل وجوب العلم، وإذا كان الجهل غير المقصود في بعض الحالات مُرخصاً، فإن الاستمرار فيه حتى ينفلت المكلف من العلم لا يجوز⁽²⁾.

ولا يُعذر المسلم بجهله للمعلوم من الدين بالضرورة حين يتعين عليه. يقول السالمي عن الحرّمات: «الجهل بها واسع لمن لم يُقدم عليها بارتكاب، أو تحليل بقول دون ارتكاب. فإن كان شيء من ذلك فلا يسعُ جهلها، ولزم الفاعل علمُ تحريمها؛ سواء كان ارتكابه إياها على علم بجنسها وجهل بتحريمها، أو علم بتحريمها وجهل بجنسها»⁽³⁾.

ويقسم العلماء السؤال إلى ما هو واجب وما هو مندوب. والواجب هو السؤال عن كل ما لا يسعُ جهله من دين الله⁽⁴⁾.

ومما لا يمكن اعتبار الجهل عذراً فيه من الأحكام الشرعية ما عُلم من الدين بالضرورة، وتندرج تحته جميع الأحكام الشرعية المعروفة والشائعة في ديار المسلمين.

قال ابن رجب: «ما ظهر بيّانه واشتهر وعُلم من الدين بالضرورة لم يبق فيه شك، ولا يُعذر أحدٌ بجهله في بلدٍ يظهر فيه الإسلام»⁽⁵⁾.

واستثنى العلماء ما يخفى أمره مع مشقة الاحتراز منه، كمن أكل طعاماً نجساً يظنه طاهراً⁽⁶⁾. وكذلك شأن كل الأطعمة والأشربة إذا كان تكرار الفحص فيها يؤدي إلى مشقة⁽⁷⁾.

ونقل السيوطي عن القاضي حسين⁽⁸⁾ من الشافعية قوله: «كل مسألة تدقّ ويغمض معرفتها يُعذر فيها

- (1) الحاكم: المستدرک، حدیث رقم 628، 285/1. أبو داود: السنن، کتاب الطهارة، باب في الخروج نعيم، حدیث رقم 336، 93/1. ابن ماجه: السنن، کتاب الطهارة وسننها، باب في الخروج تصيبه الجنابة، حدیث رقم 572، 189/1. وقال أبو نعيم: «هذا حدیث غریب، لا تحفظ هذه اللفظة من أحد من الصحابة إلا من حدیث ابن عباس، ولا عنه إلا من رواية عطاء». أبو نعيم: حلیة الأولیاء، 318/3.
- (2) عبد الرحمن النکیلانی: قواعد المقاصد، 354.
- (3) نور الدین السالمی: بحجة الأنوار، 53.
- (4) نور الدین السالمی: المصدر نفسه، 24.
- (5) ابن رجب الخنبلی: جامع العلوم والحکم، 68.
- (6) القرانی: الفروق، 150/2.
- (7) وهذا یختلف طبعا عن الأطعمة المصنعة معلومة المحتوى، والتي لا تحتاج إلى تكرار الفحص والسؤال بقدر ما تحتاج إلى بت القول في حکمها من قیل العلماء مرّة واحدة.
- (8) أبو علی حسین بن محمد بن أحمد المرورودي (ت: 462هـ)، قاض من كبار الشافعية ومن أصحاب القفال. حدث عن أبي نعيم، حدث عنه عبد الرزاق المنيعي ومحيي السنة البغوي، وقيل: إن إمام الحرمین تفقه عليه أيضا، وكان من أوعیة

العامي». إشارة إلى أن الجهل يقبل عذرا في حق عامة الناس فيما لا يمكن أن يعلمه إلا أهل الاختصاص⁽¹⁾. لكن هذا العذر منوطٌ بتعسر الوقوف على حقيقة الحكم بعد السؤال والاستفتاء. لذلك يقول ابن حزم: «حكم من لا يعلم أن يسأل من يعلم، كما قال تعالى: ﴿وَمَا أَرْسَلْنَا مِنْ قَبْلِكَ إِلَّا رَجَالًا يُسَوِّخُونَ إِلَهُهُمْ فَاسْأَلُوا أَهْلَ الذِّكْرِ إِنْ كُنْتُمْ لَا تَعْلَمُونَ﴾ (سورة النحل: 43)»⁽²⁾.

وقال الغزالي: «العامي يجب عليه الاستفتاء واتباع العلماء»⁽³⁾.

فالواجب إذاً على الناس إذا أشكل عليهم الأمر أن يرجعوا إلى أهل العلم والاجتهاد. والواجب على أهل العلم أن يعملوا على تبيين وجه الحق للناس.

وإذا علم المكلف أن في دين الله حلالا وحراما ولم يعلم الحكم فيما ارتكبه بعينه فصادف حراما، قال السلمي: «إن وافق محرما فأكثر القول أنه لا يعذر بجهله للأثر المجتمع عليه أنه يسع الناس جهل ما دانوا بتحريمه ما لم يركبوه» وقال: «وذلك أن تكليف العباد إزامهم التكليف، والإلزام أمر ثابت عليهم، علموه أو جهلوه، فيلزمهم البحث عما يلزمهم حتى يفعلوه وما حجر عليهم فيحتموه، فإن قيل: على هذا القول يهلك كثير من العوام، ويكون التعذيب بغير بينة، والله يقول: ﴿لِيَهْلِكَ مَنْ هَلَكَ عَنْ بَيِّنَةٍ وَيَحْيَا مَنْ حَيَّ عَنْ بَيِّنَةٍ﴾ [سورة الأنفال: 42] قلنا: أما هلاك العوام إن هلكوا فببعضهم في ترك العلم وارتكاب الجهل»⁽⁴⁾.

لكن المنتبِع لما أُلّف حديثا في موضوع الأطعمة. وما بلغت إليه المحامع الفقهية ومجالس الفتوى العالمية منها والمحلية كثيرا ما يلاحظ التوجه إلى القول بعدم وجوب السؤال بناء على ما ورد في القرآن والسنة من نصوص تفيد في جملها النهي عن السؤال، وتقرر أن المسكوت عنه هو في حيز المعفو عنه. من ذلك قوله تعالى: ﴿يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا لَا تَسْأَلُوا عَنْ أَشْيَاءٍ إِنْ تُبَدَّ لَكُمْ تَسْأَلُكُمْ﴾ (سورة المائدة: 101)».

ومن السنة ما رواه أبو الدرداء مرفوعا: «ما أحل الله في كتابه فهو حلال، وما حرم فهو حرام وما سكت عنه فهو عفو، فاقبلوا من الله عافيته فإن الله لم يكن لينسى شيئا. وتلا الآية: ﴿وَمَا كَانَ رَبُّكَ نَسِيًّا﴾ (سورة مريم: 64)»⁽⁵⁾.

العلم، وكان يلقب ببحر الأئمة. له "التعليقة الكبرى" و"الفتاوى". الذهبي: سير أعلام النبلاء، 18/260-262. الشيرازي: طبقات الفقهاء، 1/234.

(1) السيوطي: الأشباه والنظائر، 191.

(2) ابن حزم: الإحكام، 7/466.

(3) الغزالي: المستصفى، 371. وينظر - البغوي: شرح السنة، 8/16.

(4) نور الدين السالمي: العقد الثمين، 1/112-113.

(5) الدارقطني: السنن، باب الحث على إخراج الصدقة وبيان قسمتها، حديث رقم 12، 2/137. الحاكم: المستدرک، باب تفسير سورة مريم، حديث رقم 3419، 2/406. قال الحاكم: «هذا حديث صحيح الإسناد ولم يخرجاه».

وقوله ﷺ: «إن الله حد حدودا فلا تعتدوها وفرض لكم فرائض فلا تضيعوها وحرم أشياء فلا تنتهكوها، وترك أشياء من غير نسيان من ربكم ولكن رحمة منه لكم فاقبلوها ولا تبحثوا فيها»⁽¹⁾.

وقوله ﷺ: «إن أعظم المسلمين في المسلمين جرما من سأل عن شيء لم يحرم على المسلمين فحرم عليهم من أجل مسألته»⁽²⁾.

ومنها ما روى عاصم بن عدي في الصحيحين أن عويمراً العجلاني سأل عاصمًا أن يسأل له رسول الله ﷺ عمّن وجد مع امرأته رجلا أيقلته فيقتلونه؟ أم كيف يفعل؟ فسأل عاصم رسول الله ﷺ، قال عاصم: «فكره رسول الله ﷺ المسائل»⁽³⁾.

وقوله ﷺ: «ذروني ما تركتكم فإنما هلك من كان قبلكم بكثرة سؤالهم واختلافهم على أنبيائهم»⁽⁴⁾. وفي حديث سلمان الفارسي: «سئل رسول الله ﷺ عن السمن والجبن والفراء فقال: الحلال ما أحل الله في كتابه والحرام ما حرم الله في كتابه وما سكت عنه فهو مما عفا عنه»⁽⁵⁾.

ومن الآثار ما روي أن عمر بن الخطاب رضي الله عنه قال جواباً على رجل سأل صاحب الحوض ترداد عليه السباع: «يا صاحب الحوض لا تخبرنا فإننا نرد على السباع وترد علينا»⁽⁶⁾.

(1) ابن حجر: فتح الباري، 266/13.

والحديث رواه الطبراني في المعجم الكبير، باب مكحول عن ثعلبة، حديث رقم 589، 222/22، والدارقطني: السنن، كتاب الرضاع، حديث رقم 42، 184/4، والحاكم: المستدرک، كتاب الأضمة، حديث رقم 7114، 129/4. قال: الهيثمي: «رجال الحديث رجال الصحيح». الهيثمي: مجمع الزوائد: 171/1.

(2) تقدم تخريجه أعلاه، 288.

(3) البخاري: الصحيح، كتاب الطلاق، باب من أجاز طلاق الثلاث، حديث رقم 4959، 2014/5. مسلم: الصحيح، كتاب اللعان، باب، حديث رقم 1492، 1129/2.

(4) لحديث أبي هريرة قال: خطبنا رسول الله ﷺ، فقال: «أيها الناس قد فرض الله عليكم الحج فحجوا»، فقال: رجل: أكل عام يا رسول الله؟ فسكت حتى قالها ثلاثاً، فقال رسول الله ﷺ: «لو قلت نعم لوجبت ولما استطعتم»، ثم قال: «ذروني ما تركتكم فإنما هلك من كان قبلكم بكثرة سؤالهم واختلافهم على أنبيائهم، فإذا أمرتكم بشيء فأتوا منه ما استطعتم، وإذا نهيتكم عن شيء فدعوه». مسلم: الصحيح، كتاب الحج، باب فرض الحج مرة في العمر، حديث رقم 1337، 975/2. ابن خزيمة: الصحيح، باب بيان فرض الحج، حديث رقم 2508، 129/4. ابن حبان: الصحيح، ذكر البيان بأن المنهي والأوامر فرض على حسب الطاقة، حديث رقم 18، 198/1.

قال بعض العلماء إن السؤال هنا كان للتعنت والمضادة لا للتعلم. ينظر - الشوكاني: نيل الأوطار، 272/8.

(5) تقدم تخريجه أعلاه، 288-289. وهو نص في الأضمة، فلو صح لأغنانا عن البحث كله، لكنه ضعيف مرفوعاً.

(6) ينظر - الشاطبي: الموافقات، 320/4.

والحديث رواه مالك في الموطأ، كتاب الطهارة، باب لا بأس به إلا أن يرى على قمها نجاسة، حديث رقم 43، 23/1. والدارقطني: السنن، باب الماء المتغير، حديث رقم 18، 32/1. والبيهقي: السنن الكبرى، باب سور سائر الحيوانات غير الكلب والخنزير، حديث رقم 1114، 250/1.

حتى قال بعض المعاصرين تعليقا على هذه النصوص: «دَلُّ أَنْ التَّحْرِيمَ لَا يَكُونُ إِلَّا بِنَصِّ وَمَا لَمْ يَنْصَحْ عَلَى تَحْرِيمِهِ بَقِيَ عَلَى الْإِبَاحَةِ لِأَنَّ قَوْلَهُ: "عَفَا اللَّهُ عَنْهَا" صَرِيحٌ بِأَنَّ مَا سَأَلُوا عَنْهُ كَانَ مَعْضُوا عَنْهُ قَبْلَ ذَلِكَ»⁽¹⁾.

وقال القرضاوي: «لا حرام إلا ما ورد نصُّ صحيح صريح من الشارع بتحريمه، فإذا لم يكن النص صحيحا - كبعض الأحاديث الضعيفة - أو لم يكن صريحا في الدلالة على الحرمة بقي الأمر على أصل الإباحة»⁽²⁾.

وقال محمد الحواري: «نقل بن مفلح عن شيخ الإسلام بن تيمية أن السلف لم يطلقوا الحرام إلا على ما علم تحريمه قطعا»⁽³⁾.

وقال بية بن السالك⁽⁴⁾: «كان من أدب العلماء في القرون الأولى المفضلة ألا يجزموا بتحريم شيء إلا بنص قطعي الورود والدلالة، فإن كان الدليل قطعيا جزموا بالتحريم، وإن كان ظنيا مثل الظواهر والعمومات والقياس غير الجلي عبروا بعبارة لا قطع فيها مثل: أكرهه أو لا يعجبني أو لا أحبه»⁽⁵⁾.

ونقل قول الشافعي في الأم: «أدركت مشايخنا من أهل العلم يكرهون في الفتيا أن يقولوا هذا حلال وهذا حرام إلا ما كان في كتاب الله عز وجل بينا بلا تفسير... وحدثنا بعض أصحابنا عن إبراهيم النخعي أنه حدث عن أصحابه أنهم كانوا إذا أفتوا بشيء أو نحوها عنه قالوا هذا مكروه وهذا لا بأس به فأما أن نقول هذا حلال وهذا حرام فما أعظم هذا»⁽⁶⁾.

لكن جاء في قواعد الأحكام: «الاعتماد في جلب معظم مصالح الدارين ودرء مفسدهما على ما يظهر في الظنون، وللدارين مصالح إذا فاتت فسد أمرهما، ومفاسد إذا تحققت هلك أهلها، وتحصيل معظم هذه المصالح بتعاطي أسبابها مظنون غير مقطوع به... وكذلك الناظرون في الأدلة والمجتهدون في تعرف الأحكام، يعتمدون في الأكثر على ظنهم يظفرون بما يطلبون... ومعظم هذه الظنون صادق موافق غير مخالف ولا كاذب، فلا يجوز تعطيل هذه المصالح الغالبة الوقوع خوفا من تدوير وكذب الظنون»⁽⁷⁾.

(1) عبد العزيز عزام: مظاهر التيسير في التشريع الإسلامي، 17. وهذه الأحاديث تدل على عدم وجوب السؤال عما يُشك فيه كسقوط الماء على مار في الشارع، والاشتباه في ماء الحوض... لكن هل يصح الاستدلال بما في مجال الأطعمة وما يقحم فيها عمدا من مواد تصدر من ميتة أو حذير أو دم وهي أشياء قطع بحرمتها؟

(2) القرضاوي: الحلال والحرام، 18.

(3) محمد الحواري: الطعام والشراب (ندوة رؤية إسلامية، الكويت)، 521.

(4) الشيخ سيدي أحمد الملقب: بية بن السالك، رئيس القضاء الشرعي في العين بالإمارات العربية المتحدة.

(5) بية بن السالك: كاشف الكرب، 12.

(6) الشافعي: الأم، 351/7.

(7) العز بن عبد السلام: قواعد الأحكام، 3/1.

فأحكام النوازل إنما يُتوصل إليها بالنظر في المصالح التي تحققها، أو المفاسد التي تنجر عنها، وهذا النظر نادرا ما يبلغ درجة القطع، لذلك تكفي فيه غلبة الظن، والقول إن التحليل والتحريم لا يبني إلا على القطع تعطيلٌ لتلك الأحكام.

ويؤكد كثيرٌ من العلماء في صدد الكلام عن أحكام الأطعمة المصنعة على عدم جواز تحريم ما أحلَّ الله تعالى، ويستندون في ذلك إلى نصوصٍ منها ما رُوي عن ابن مسعود موقوفاً: «محرّمُ الحلال كمُستحلِّ الحرام»⁽¹⁾. قال صاحب مظاهر التيسير: «فمن حرّم الحلال وأبس على الناس وأدخل عليهم الخرج كمن استباح حرّمات الشارع واعتدى على حدوده»⁽²⁾.

ونجد الكثيرين يميلون إلى جعل الأسئلة التي ترد في مجال الأطعمة من هذا القبيل. يقول القرضاوي: «ومن الأسئلة التي سُئلت عنها عادة، ويُسأل عنها عادة كل عالم دين يزور تلك البلاد: ما حكم اللحوم التي تباع في الأسواق وتُقدّم مطبوخة في المطاعم وهي من ذبائح القوم ولا نعرف أهى مستوفية الشروط الشرعية للذبيح أم لا!»، ثم يطرح القرضاوي جملة من التساؤلات: «هل يجب أن تكون هذه الذبائح مستوفية كل شروط ذبيحة المسلم أو يترخّص بعض الترخيص في ذبائح أهل الكتاب الذين أباح الله تعالى لنا طعامهم؟ وهل يجب أن نتحرى ونسأل ونستقصي أو أنّ ما غاب عنا لا نسأل عنه ونسمّي الله عليه ونأكل؟ وما حكم الأطعمة مثل (الجلي) ... التي قد تكون مصنوعة من دهن الخنزير أصلاً، ولكنه تغيراً كيماوياً؟ ... وما حكم الجبن الذي تدخله المنفحة؟»⁽³⁾.

وقد أكد القرضاوي في كتابه: "الحلال والحرام" أنه: «ليس على المسلم أن يسأل عما غاب عنه كيف كانت تذكّيته؟ وهل استوفت شروطها أم لا؟ وهل ذكر اسم الله على الذبيحة؟ أم لم يذكر»، وقال معلقاً على حديث عائشة: «إن قوماً يأتوننا...» الحديث: «هذا دليل على أن الأفعال والتصرفات تحمل عيسى حال الصحة والسلامة حتى يقوم دليل على الفساد والبطان»⁽⁴⁾. وذكر أن السلف لم يطلقوا الحرام إلا على ما عُلم تحريمه قطعاً وقال: «ويؤيد هذا ما رُوي أنّ الصحابة لم يمتنعوا الخمر اجتناباً كلياً بعد نزول آية

(1) البيهقي: السنن الكبرى، باب ما جاء في حمار الوحش وما أكلته العرب، 326/9. الطبراني: المعجم الكبير، حديث رقم 8852، 172/9. قال الهيثمي: «رواه الطبراني في الكبير ورجاله رجال الصحيح».

(2) عبد العزيز عزام: مظاهر التيسير في التشريع الإسلامي، 17.

(3) القرضاوي: المشكلات الفقهية للأقليات المسلمة في الغرب، (المجلس الأوروبي للإفتاء: نخلة العلمية للإفتاء والبحوث)، 37/1-38. وهنا لا بد من ملاحظة أمور:

أولها أنه سئل عن ذبائح القوم، فمن هم القوم؟ هل هم أهل كتاب أصلاً؟ ينظر أعلاه، 209-211.

وثانيها عدم ضبط الأمور، فالسؤال لم يكن على مجرد التسمية. والجلي أو الجيلاتين لا يصنع أصلاً من دهن الخنزير، وقوله: «ولكنه تغير تغيراً كيماوياً» يحتاج إلى توضيح وضبط ودقة.

(4) القرضاوي: الحلال والحرام، 57. لكن جاء في الحديث: «وهم قريبو عهد بكفر» فهم مسلمون، وحال المسلم محمول على الصحة باتفاق، أما من سواه فيخضع لشروط وأحكام.

البقرة لأن الآية لم تكن عندهم قاطعة في التحريم»⁽¹⁾.

وقال في فقه الأولويات: «هناك الموسوسون الذين يبحثون عن الشبهات لأدن ملابسة حتى يجسودها، كالذين يشككون في الذبائح في بلاد الغرب لأوهى سبب، ويفترضون البعيد قريبا، وشبه المستحيل واقعا، ويظنون يسألون حتى يضيقوا على أنفسهم ما وسع الله عز وجل، قال تعالى: ﴿يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا لَا تَسْأَلُوا عَنَ أَشْيَاءَ إِن تُبَدَّ لَكُمْ تَسْؤُكُمْ﴾ [سورة المائدة: 101]، ليس المسلم مطالبا بهذا التدقيق»⁽²⁾.

وعن سؤال حول البيرة التي تباع على أنها خالية من الكحول، بينما تحتوي على نسبة منه أجاب: «أما الشراب الذي يطلق عليه اسم "البيرة" فليس من مهمتي ولا مهمة أهل الفتوى أن يحللوا كل مشروب إلى عناصره الأولية، ويعرفوا ماذا يشتمل عليه. وكل ما أستطيع أن أقوله هنا: إن الجمعية الدولية لمنع المسكرات قد أدخلت البيرة ضمن الأشربة الممنوعة التي تحاربها»⁽³⁾.

جاء في مجلة صراط: «ثمة مواد أولية تدخل في صناعة الأغذية يُحتمل في حقها أن تكون من مصادر متعددة بعضها حلالٌ وبعضها حرام. هنا مع عدم العلم اليقيني بالمصدر لا يجب الفحص ويجوز تناول المادة المشتبه بها»⁽⁴⁾.

وفي فتاوى اللجنة الدائمة للإفتاء نجد اتجاهها مماثلا. جاء فيها عن الأجبان: «لا حرج عليكم في أكل هذه الأجبان ولا يجب عليكم السؤال عن إنفاحتها فإن المسلمين ما زالوا يأكلون من أجبان الكفار من عهد الصحابة ولم يسألوا عن نوع الإنفحة»⁽⁵⁾.

وقال عبد الله آل محمود: «ومع هذا كله فإننا لا نتكلف البحث عما خفي علينا، فلو تصدى شخص للسؤال عن كل ما يقدم إليه من اللحم أو عما يشتره، فإنه يعجز لا محالة عن الوقوف على اليقين فيه. سيسأل عن ذابجه أهو كتابي أو مشرك؟ ثم يسأل هل ذكر اسم الله عليه أم لا؟ ثم يسأل هل قطع من الخلقوم والمريء المشروط لصحة تذكيره عند الفقهاء أم لا؟ فلو فعل ذلك لعده الناس بمنونا لكونه غاية في التكلف، والنبي ﷺ قال: "هلك المتنتعون" قالها ثلاثا. ويكفي عن هذا كله في إباحة أكله أن يقول: باسم الله ثم يأكل»⁽⁶⁾.

(1) القرضاوي: الحلال والحرام، 23.

(2) القرضاوي: في فقه الأولويات، 205.

(3) القرضاوي: فتاوى معاصرة، 649/1.

(4) علي السيستاني: توضيح بعض الأحكام الشرعية بخصوص بعض المكونات والمواد الإضافية. (مجلة صراط)، 4.

(5) أحمد الدويش: فتاوى اللجنة الدائمة للبحوث العلمية والإفتاء، 264.

(6) آل محمود: فصل الخطاب، 49.

والحديث رواه مسلم في الصحيح، كتاب العلم، باب هلك المتنتعون، حديث رقم 2670، 2055/4. وأبو داود: السنن، كتاب السنة، باب في لزوم السنة، حديث رقم 4608، 201/4. والبخاري: المسند، باب الأحنف بن قيس عن عبد الله، حديث رقم 1878، 264/5.

ومن الأمثلة التطبيقية ما ذكروه عن الدخان (التبغ) أنه مما سكت عنه الشارع لحديث سلمان: «الحلال ما أحل الله في كتابه والحرام ما حرم الله في كتابه وما سكت عنه فهو مما عفا عنه»... الحديث⁽¹⁾.
فقد ورد في تحفة الأحوذى عن الشوكاني القول بجواز التبناك (وهو التبغ) بناء على أصل الإباحة، ولعدم تحقق الضرر فيه⁽²⁾.

وقال عنه ابن عابدين: «لم يثبت إسكاره ولا تفتيره ولا إضراره، بل ثبت له منافع، فهو داخل تحت قاعدة "الأصل في الأشياء الإباحة"... وليس الاحتياط في الافتراء على الله تعالى بإثبات الحرمة أو الكراهة اللذين لا بد لهما من دليل في القول بالإباحة التي هي الأصل»⁽³⁾.

فهل سكوت الشارع دليل على العفو عن الحكم؟

■ سكوت الشارع عن الحكم:

إنَّ سكوت الشارع عن الحكم في أمر من الأمور له حالات ثلاث:

- قد يكون هذا السكوت مع توفر الدواعي إلى معرفة الحكم.

- وقد يكون لعدم توفر الدواعي إلى ذلك.

- وقد يكون السكوت لمانع.

كما أن المسكوت عنه قد يكون:

- واقعة وقعت أمام النبي ﷺ فسكت عن الإنكار.

- أو وقعت في غيبته ثم نُقلت إليه.

- أو سؤالاً يحتاج إلى جواب ولم يجب عنه ﷺ .

- أو تصرفاً انتشر العمل به في زمن التشريع ولم يصدر فيه حكم.

- أو أمراً لم يكن في زمن التشريع ولم يأت من الشارع بيان حكم فيه⁽⁴⁾.

ففي الحالة الأولى التي هي سكوت النبي ﷺ عن إنكار ما حدث أمامه أو بلغه في عصره: لا تكمن

الحجة في مجرد السكوت، لأنه لا يعني الرضا دائماً، بل لا بد أن يحتف بقرائن تدل على الموافقة والإقرار.

ويشترط الأصوليون لحجة الإقرار أن يتأكد علم النبي ﷺ بالأمر، وأن يكون المقر عليه مسلماً لا كافراً

(1) تقدم تخريجه أعلاه، 288.

(2) المباركفوري: تحفة الأحوذى، 324/5. ولقد رد عليه بأن ضرره على العقل والبدن واضح. ينظر - المصدر نفسه 325/5.

(3) ابن عابدين: حاشية رد المحتار، 459/6.

(4) جفيم نعمان: طرق الكشف عن مقاصد الشارع، 187.

ولا معلوم النفاق، وألا يكون قد علم إنكار النبي ﷺ لذلك الأمر قبل وقوعه أو بعده⁽¹⁾.
 وفي الحالة الثانية وهي السكوت مع عدم توفر دواعي البيان، ويندرج تحتها السكوت عما علم حكمه سابقاً، أو السكوت عما لم يقع في زمانه ﷺ أصلاً أو وقع ولكن في غير بيئته ولم يعلم به:
 - فالسكوت عما علم حكمه يدلّ -على الراجح- على نسخ الحكم السابق لأنه يبعد أن يقرّ الرسول ﷺ أحداً على إثبات المنكر أو ترك المعروف وقد أمر بالتبليغ.
 - أما السكوت عما لم يقع في زمانه أو لم يعلم به فلا يدلّ على حكم أصلاً، إذ هو عدم دليل لا استدلالاً بالسكوت. يقول ابن القيم: «وليس عدم العلم علماً بالعدم»⁽²⁾.

فإذا وجدت مظنة العمل به بعد انقضاء زمن التشريع، احتاج الأمر إلى حكم جديد يلائم تصرفات الشارع في مثله، كما بين الشاطبي أنّ من سكوت الشارع عن الحكم: «أن يسكت عنه لأنه لا داعية له تقتضيه ولا موجب يُقدّر لأجله كالنوازل التي حدثت بعد رسول الله ﷺ فإنها لم تكن موجودة ثم سكت عنها مع وجودها، وإنما حدثت بعد ذلك فاحتاج أهل الشريعة إلى النظر فيها وإجرائها على ما تقرّر في كلياتها»⁽³⁾.

وأما السكوت لمانع فيكون إما انتظاراً للوحي؛ فلا يكون دلالة على حكم إلا بعد نزول الوحي، أو كما سكت الشارع في أوّل الإسلام عن الأمر بأشياء، والنهي عن أشياء، حتى علا الإسلام وظهر⁽⁴⁾.

■ علاقة السكوت بالعمو:

تدلّ بعض النصوص الشرعية كقوله تعالى: ﴿يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا لَا تَسْأَلُوا عَنَ أَشْيَاءَ إِن تُبَدَّ لَكُمْ تَسْؤُكُمْ﴾ (سورة المائدة: 101). وقوله ﷺ: «إن الله حدّ حدودها فلا تعتدوها وفرض لكم فرائض فلا تضيعوها وحرم أشياء فلا تنتهكوها، وترك أشياء من غير نسيان من ربكم ولكن رحمة منه لكم فاقبلوها ولا تبحثوا فيها»⁽⁵⁾، و«ذروني ما تركتكم»⁽⁶⁾ على أنّ هناك أشياء سكت عنها الشارع من غير نسيان، وأنها عفوّ، رحمة بالناس وتوسيعاً عليهم.

لكن هل كل مسكوت عنه يدخل في مرتبة العفو؟

يرى الشاطبي أن المسكوت عنه الذي يُعدّ من باب العفو يمكن أن يصرف إلى ترك الاستفصال مسع

(1) الزركشي: البحر المحيط، 204/4-206. جقيم نعمان: طرق الكشف عن مقاصد الشارع، 188-190.

(2) ابن القيم: إعلام الموقعين، 1/339.

(3) الشاطبي: الموافقات، 2/409.

(4) ابن تيمية: مجموع الفتاوى، 20/59.

(5) تقدم تخريجه أعلاه، 320.

(6) تقدم تخريجه أعلاه، 320.

وجود مظلته؛ أي أن الشارع يُصدر بعض الأحكام عامة ثم يسكت عن إعطاء التفاصيل.

ومثل له الشاطبي محلّ طعام أهل الكتاب وبإيجاب الحجّ على المسلمين كما جاء في الحديث «أفي كل عام يا رسول الله»⁽¹⁾.

وأما ما عدا ذلك فليس ثمة مسكوت عنه. بل هو إما منصوص، وإما مقيسٌ على منصوص، «فلا نازلة إلا ولها في الشريعة محلّ حكم»، لذلك فإنّ هذا المسكوت عنه يدخل ضمن دائرة الاجتهاد وليس من باب العفو⁽²⁾.

ويرجح جفيم أن «القول بأنّ كل ما لم يُنقل عن النبي ﷺ فعله فهو مسكوت عنه ويترل مترلة السننص على أن حكمه الإباحة أمرٌ خطير، إذ قد يؤدي إلى منع إجراء العموم على عمومه ليشمل ما لم يثبت عن النبي ﷺ فعله. وكذلك يقتضي منع القياس، ومقتضى هذا أن تُحصر أفراد العام فيما نُقل عن الرسول ﷺ فعله، وهذا فيه ما فيه».

ويقول «والذي يبدو أن الضابط ليس بمجرد ترك النقل، ولا حتى نقل الترك لوحدهما؛ إذ إن كليهما لا يدلُّ — مستقلا عن القرائن — على الحكم، وإنما الضابط ما يُحفّ بذلك الترك من قرائن»⁽³⁾.

ولا بد من التفريق في ذلك بين العبادات والمعاملات.

فالأصل في العبادات التوقيف. أما المعاملات فهي التدابير التي يتخذها البشر لتسيير حياتهم وتلبية رغباتهم، وهي تتجدد بتجدد مطالبهم وتتطور بتطورها.

والله سبحانه أوكل إلى الإنسان تنظيم معاملاته، وحياء من وسائل ذلك من الإدراك والتفكير ما جعله أهلا للتصرف فيها إنشاء وتطويرا. واكتفت الشريعة في ذلك بالتوجيه والتقويم. بينما استأثر الله بإنشاء العبادات وليس لأحد الحق في أن يزيد فيها أو ينقص.

وبناءً على ذلك، فإنّ القاعدة أن الشريعة تأتي مُنشئة في العبادات، وضابطة في المعاملات. وصفة الإنشاء الإيجاب والندب، أمّا صفة التقنين والضبط فهي الكراهة والتحريم.

لذلك لا يوجد في المعاملات ما هو واجب إلا على الجملة، بحيث تقوم به الأمة ويتوقّف عليه دوامها ويؤدّي إهماله إلى إهدار كليّ من الكليات. وإنما تأتي الأحكام في المعاملات غالبا في باب النواهي، لضبط اندفاع الإنسان وراء رغباته، منعا له من تخطي حدود الشرع الحنيف، أو التسبب في إضرار نفسه أو غيره. فالشريعة في مجال المعاملات تأتي لكبح التصرفات الخاطئة ومنع ما يؤدّي إلى الفساد.

لهذا فإن سكوت الشارع في مجال المعاملات ليس قصداً إلى منع الزيادة أو النقصان إنما هو ترك المجال

(1) تقدم تخريجه أعلاه، 320.

(2) الشاطبي: الموافقات، 1/173-174.

(3) جفيم نعمان: طرق الكشف عن مقاصد الشارع، 210.

للمسلم كي يكفئها وفق متطلبات وتطورات زمانه.

أما السكوت في العبادات فقصدًا إلى عدم الزيادة والتقصان، وهذا ما لم يرد عمومًا قوليًا يشمل المسكوت عنه. أما إذا ورد عمومًا قوليًا، أو كان المسكوت عنه ليس تعدياً فإنه لا دلالة في المسكوت على العفو⁽¹⁾.

■ لماذا ورد النهي عن السؤال؟

إن النهي عن السؤال ورد تفادياً لكثرة التفرع وقت التشريع، وما في ذلك من إلزام الناس بأمر مؤقتة لا تخص إلا قوماً معينين. لأن الشريعة عامة ودائمة، وتغير أحوال الناس سنة لا تتخلف، وبقاء الأحكام مع تغير موجبها غير ممكن. لذلك جاء النهي عن السؤال⁽²⁾.

فقد روي أنه لما نزلت آية الحج سأل سائلٌ أفي كل عام يا رسول الله ﷺ؟ فكره ﷺ السؤال وقال: «لا تسألوني عن أشياء إلا أخبرتكم بها ما دمت في مقامي هذا» فقال رجل: أين مدخلي يا رسول الله؟ فترق قوله تعالى: ﴿يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا لَا تَسْأَلُوا عَنْ أَشْيَاءَ إِنْ تُبَدَّ لَكُمْ تَسْأَلُكُمْ﴾ (سورة المائدة: 101)⁽³⁾.

وروي عن سعيد بن جبير أن سبب نزول الآية سؤال قوم عن البحيرة والسائبة بدليل قوله تعالى في بقية الآيات: ﴿مَا جَعَلَ اللَّهُ مِنْ بَحِيرَةٍ وَلَا سَائِبَةٍ وَلَا وَصِيلَةٍ وَلَا حَامٍ وَلَكِنَّ الَّذِينَ كَفَرُوا يَفْتَرُونَ عَلَى اللَّهِ الْكَذِبَ وَأَكْثَرُهُمْ لَا يَعْقِلُونَ﴾ (سورة المائدة: 103)⁽⁴⁾.

وقال القرطبي: «ويحتمل أن تكون الآية نزلت جواباً للحميم، فيكون السؤال قريباً بعضه من بعض والله أعلم»⁽⁵⁾.

وجاء في ظلال القرآن: «مجموعة هذه الروايات تعطي صورة عن نوع الأسئلة التي هي الله الذين آمنوا أن يسألوها... فمن الأدب أن يترك العبيد حكمته تفصيلاً تلك الشريعة أو إجمالاً، وأن يتركوا له كذلك كشف هذا الغيب أو ستره، وأن يقفوا هم في هذه الأمور عند الحدود التي أرادها العليم الخبير، لا ليشددوا على أنفسهم بتنصيب النصوص والجري وراء الاحتمالات والفروض»⁽⁶⁾.

(1) جفيم نعمان: طرق الكشف عن مقاصد الشارع، 203، 210.

(2) ابن عاشور: مقاصد الشريعة الإسلامية، 386.

(3) الطبري: جامع البيان، 81/7-82. الجصاص: أحكام القرآن، 150/4-151. ابن الجوزي: زاد المسير، 433/2-434.

القرطبي: الجامع لأحكام القرآن، 330/6-331. ابن كثير: تفسير القرآن العظيم، 386/1.

البخاري: الصحيح، كتاب الاعتصام بالكتاب والسنة، حديث رقم 6864، 1660/6. مسلم: الصحيح، كتاب الفضائل،

باب توقيره وإكثار سؤاله، حديث رقم 2359، 1832/4.

(4) القرطبي: المصدر السابق، 331/6.

(5) القرطبي: المصدر السابق.

(6) سيد قطب: في ظلال القرآن، 986/2.

وأضاف صاحب الضلال: «إن المعرفة في الإسلام إنما تُطلب لمواجهة حاجة واقعة وفي حدود هذه الحاجة الواقعة، فالغيب وما وراءه تُصان الطاقة البشرية أن تنفَق في استجلائه واستكناحه، لأن معرفته لا تواجه حاجة واقعية في حياة البشرية... وأما الأحكام الشرعية فتُطلب ويُسأل عنها عند وقوع الأفضية التي تتطلب هذه الأحكام»⁽¹⁾.

فسبب النهي عن السؤال إذن يمكن حصره في:

- ما كان من قبيل استشراف الغيب.
 - ما كان نطعاً وطلباً للتفريع في قضية موقفة لا تخص إلا ناساً بذواتهم.
 - ما كان افتراضاً لأحداث لم تقع.
- وذلك كله حذراً من أن يفرض على الناس شيء أو يلزموا بالزمامات عفا الله عنها.
- ولقد روي عن مالك أنه كان يكره افتراض النوازل للتفقه، ويقول لمن يسأله عن حادثة مفترضة الوقوع: «دعها حتى تقع»⁽²⁾.

كما ذم العلماء الأسئلة التي تتضمن الأغاليط وتنضوي على التعتت والتكلف⁽³⁾.

وذهب الشعراوي⁽⁴⁾ إلى أن السؤال المنتهي عنه هو السؤال عن ما يثبت النبوة من المعجزات بدليل قوله تعالى: ﴿قَدْ سَأَلَهَا قَوْمٌ مِّن قَبْلِكُمْ ثُمَّ أَصْبَحُوا بِهَا كَافِرِينَ﴾ (سورة المائدة: 102).

أما الأحكام فقد وقع السؤال عنها كثيراً في القرآن، بالخصوص عن الأمور العملية المعروفة. ونهى الله تعالى عن سؤال المعجزة لأنها لم تكن وسيلة لإيمان من كان قبلنا⁽⁵⁾.

وقال بعض العلماء: إن الخذور من السؤال أن يكثر نقول الناس على رسول الله ﷺ، أو أن يستند

(1) سيد قطب: في ظلال القرآن، 2/987.

(2) ابن عاشور: مقاصد الشريعة الإسلامية، 277.

(3) محمد بن مفلح: الفروع، 1/72. الشاطبي: الموافقات، 1/52. ابن حجر: فتح الباري، 11/307؛ 13/271. البهوتي: كشف القناع، 1/54.

(4) محمد متولي الشعراوي (1911م - 1998م): داعية إسلامي، مفسر. ولد في دقادوس بمصر، تخرج في كلية اللغة العربية عام 1940م، وحصل على إجازة التدريس عام 1943م. عين سنة 1950م أستاذاً للمشريعة بجامعة أم القرى. وتدرج في كثير من المناصب التعليمية. ثم بقي في الجزائر 7 سنوات مدرسا ورئيساً لبعثة الأزهر هناك. وأسندت إليه سنة 1976م إدارة وزارة الأوقاف وشئون الأزهر، إلى غاية أكتوبر عام 1978م حيث أصدر قراراً وزارياً بإنشاء أول بنك إسلامي في مصر. للشعراوي عدة مؤلفات، أشهرها: التفسير، ومنها: "الإسراء والمعراج"، "الإسلام والفكر المعاصر"، "الإسلام والمرأة عقيدة ومنهج"، "الشورى والتشريع في الإسلام".

ينظر - موقع نداء الإيمان. وموقع (http://www.yamarhab.com).

(5) الشعراوي: تفسير القرآن، تفسير الآية 102 من سورة المائدة (قرص مدمج).

المتفقهون إلى تصرفات صدرت عن رسول الله في جزئيات، أو إلى أقوال أثرت عنه غير مؤداة كما صدرت ومن غير تبين الحال الذي صدرت فيه⁽¹⁾.

فلا يسوغ إذن الاستدلال بتلك النصوص للقول بأن المتحرري متنتطع ومحرم لما أحل الله تعالى. بل على العكس قد ثبت أن التحري مطلوب في الشرع. من ذلك وجوب التحري في صفات الشهود. فإذا كان من الواجب أن تتحرى في صفات الشاهد في أي قضية، ولا نقبل شهادته إلا بعد التثبت من حاله، فإن التحري للتثبت من حل الطعام في زمن كثر فيه الشبهات أو كد وأولى.

يقول محمد صالح العثيمين: «إن بعض العامة إذا رأى أحدا يريد أن يسأل عالما يقول له ﴿يَا أَيُّهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا لَا تَسْأَلُوا عَنَ أَشْيَاءَ إِن بُدِّ لَكُمْ تَسْؤُكُمْ﴾ (سورة المائدة: 101) فيقول كلام الله على غير ما أراد الله. إن هذه الآية إنما نزلت وقت التشريع. وقت التحليل والتحریم، وقت حياة النبي ﷺ، أما بعد ذلك فإنه يجب على المرء أن يسأل عن دينه حتى يعبد الله على بصيرة»⁽²⁾.

ويقول عبد الله عزام: «أما الحديث "وسكت عن أشياء" فهذا أثناء فترة التزليل والنبي ﷺ حي، وأما الآن وقد أكمل الدين وانقطع الوحي فلا بد من السؤال؛ ﴿فَاسْأَلُوا أَهْلَ الذِّكْرِ إِن كُنتُمْ لَا تَعْلَمُونَ﴾ (سورة النحل: 43)»⁽³⁾.

ويقول محمد نعيم ياسين⁽⁴⁾: «هل كل ما لم يوجد فيه نص واضح من كتاب الله أو سنة مسكوت عنه وعفو؟ إذا كان كذلك فلنترك كل ما وجب أو حرم ولم يوجد فيه نص.

لقد جاء النهي عن السؤال في عهد تنزل الوحي والأرض متصلة بالسماء، فهل تقاس العصور الأخرى على العصر النبوي؟ مع أن القياس نفسه هو إلحاق مسكوت عنه بمنطوق، فلننف القياس أيضا»⁽⁵⁾.

ويقول الدريني: «ما تركه الرسول ﷺ دون أن يتناوله بالتفسير تركه عمدا ليفسح المجال للاحتشاد

(1) ينظر - ابن عاشور: مقاصد الشريعة الإسلامية، 388-389.

(2) لا تسألوا عن أشياء إن تبد لكم تسؤكم، (<http://www.wahat.sahara.com>) 29 أكتوبر 2004.

(3) عبد الله عزام: الذبائح واللحوم المستوردة، 41.

(4) الدكتور محمد نعيم عبد السلام إبراهيم ياسين، (1943-)، أستاذ في الفقه والأصول بكلية الشريعة بالجامعة الأردنية منذ سنة 1992م. حصل على ليسانس في الشريعة عام 1964م، ثم ليسانس في الحقوق عام 1965م من جامعة دمشق، ثم ماجستير في الفقه المقارن عام 1968م، ثم دكتوراه في الشريعة عام 1972م من الأزهر. درّس في جامعتي قطر والكويت ما بين 1972م و1992م، وشارك في إنشاء كلية الشريعة في جامعة الكويت. وهو عضو في اللجنة العلمية للموسوعة الفقهية الكويتية، وفي مجلس الإفتاء للمملكة الأردنية الهاشمية. له بحوث كثيرة في مجالات محكمة ومؤتمرات دولية، ومن كتبه: "الإيمان: أركانه - حقيقته - نواقضه"، "الجهاد: ميادينه وأساليبه"، "نظرية الدعوى"، "السوجيز في الفقه الجنائي الإسلامي" ... (<http://www.ju.edu.jo>)

(5) محمد نعيم ياسين. لقاء خاص بداره بعمان في جوان 2006. وينظر - السبكي: الإجماع في شرح المنهاج، 27/3. ابن أمير حاج محمد: التقرير والتحجير، 168/3.

بالرأي لأن يتناوله بالتحليل والتعليل والاستنباط، في ضوء الظروف التي تتداول المجتمع الإسلامي في كل عصر»⁽¹⁾.

فلا بدّ إذن من البحث والاستقصاء والتحريّ والسؤال، ولا بدّ للمسلم أن يعلم أن حجّة الله عليه قائمة، وأنه مطالب بالعمل فيما يعلمه أو يمكنه العلم به. «وحجة الله إذا قامت على الإنسان ارتفع العذر ولم يكن له في الجهل حجة، وهو معنى قولهم إن الحجّة حجة علمها من علمها وجهلها من جهلها»⁽²⁾.

وقد بيّن الله تعالى كيف زوّد الناس بما يمكنهم من الوقوف على معرفة الأحكام بأن جعل لهم السمع والأبصار والأفئدة، وأن بإمكانهم الاجتهاد في المسائل التي تعيّن لهم إن كانوا من أهله، وإلا فليرُدّوه إلى أهل الذكر وهم أهل الاختصاص الذين يتبرون للدراسة والبحث والاستنباط فقال تعالى: ﴿وَلَوْ رَدُّوهُ إِلَى الرَّسُولِ وَإِلَى أُولِي الْأَمْرِ مِنْهُمْ لَعَلِمَهُ الَّذِينَ يَسْتَنْبِطُونَهُ مِنْهُمْ﴾ (سورة النساء: 83). ففي الآية حثّ للعلماء على البحث والاستنباط وحثّ للعامّة على سؤال العلماء.

وقد روي عن عائشة رضي الله عنها: «نعم النساء نساء الأنصار لم يكن يمتنعن الحياء أن يستفتحن في الدين»⁽³⁾.

وخلاصة المسألة أنّ الكشف عن الشبهات له ضوابطه؛ ففي مواضع يُكتفى بالسؤال المباشر، وفي أخرى يُعتمد على العلامات ولا ينفع السؤال لأنه لا يوثق بالجواب، وفي أخرى يُؤخذ بالحكم الأصلي قبل ورود الشبهة، ويكون الكشف معفوّاً عنه، وفي مواضع أخرى يكون السؤال والكشف تنطعاً مذموماً⁽⁴⁾.

(1) الدريني: بحوث مقارنة، 33/1.

(2) نور الدين السالمي: العقد الثمين، 133/1.

(3) مسلم: الصحيح، كتاب الحيض، باب استحباب استعمال المغتسلة فرصة من مسك، حديث رقم 332، 262/1. وترجم له البخاري في كتاب العلم، باب الحياء في العلم، الصحيح، 60/1.

(4) ينظر - الغزالي: إحياء علوم الدين، 2/192-193. وميض العمري: تمكين الباحث من الحكم بالنص، 342.

الفصل الثاني

النجاسات وتطهيرها

جامعة الأمير
الملك عبدالعزيز
بن عبدالعزيز
الرياض
العلوم الإسلامية

المبحث الأول

مفهوم النجاسة، والأعيان النجسة

المطلب الأول: مفهوم النجاسة:

النجاسة لغة: القذارة والمستقذر⁽¹⁾. وضده الطهر والظاهرة⁽²⁾.

والرجسُ والنجسُ متقاربان. لكن الرجس أكثر ما يقال في المستقذر طبعاً. والمراد ما يستقذره أهل الطباع السليمة ويتحفظون عنه ويغسلون ثيابهم وأبدانهم إذا أصابها⁽³⁾.

أما النجس فيقال في المستقذر شرعاً وعقلاً.

فيمكن تحصيل المعنى اللغوي للنجاسة من دلالة المباشرة على القذارة ومن مفهوم المخالفة للطهارة التي عرفها العلماء بأنها النقاء والبراءة من الدنس⁽⁴⁾.

أما النجاسة اصطلاحاً ففيها لدى الفقهاء تعاريف كثيرة تتقارب وتتفاوت.

عرفها الإباضية بأنها «الصفة القائمة بالشيء المانعة من الصلاة به أو فيه»⁽⁵⁾.

وعند الحنفية: «كل مستقذر شرعاً» أو «عين مستقذرة شرعاً» واحترزوا بقولهم "شرعاً" ما استقذر طبعاً كالمخاط مثلاً⁽⁶⁾.

وعرفها المالكية بأنها «صفة حكمية توجب لموصوفها منع استحابة الصلاة به أو فيه»⁽⁷⁾.

أما عند الشافعية فحاء في تعريفها أنها «مستقذر» يمنع من صحّة الصلاة حيث لا مرخص⁽⁸⁾. وخرج بقولهم "لا مرخص" أصحاب الأعدار والمعفو عنه كدم البراغيث.

كما عرفها بعضهم بأنها «كل عين حرم تناولها مطلقاً في حالة الاختيار، مع سهولة تمييزها، وإمكان

(1) الفيومي: المصباح المنير، 2/594. 1/219.

(2) الفيروزآبادي: القاموس المحيط، 554.

(3) القرطبي: فقه الطهارة، 14.

(4) ابن منظور: لسان العرب، 6/266. الفيومي: المصدر السابق، 2/379. الفيروزآبادي: المصدر السابق، 743. النفراوي: الفواكه الدواني، 1/122.

(5) أحمد اطفيش: شرح النيل، 1/411.

(6) ابن نجيم: البحر الرائق، 1/232. الحصكفي: الدر المختار، 1/85.

(7) الخطاب: مواهب الجليل، 1/43. النفراوي: المصدر السابق، 1/126. الدردير: الشرح الكبير، 1/32.

(8) زكريا الأنصاري: فتح الوهاب، 1/37. الشريبي: الإقناع، 1/287. الشريبي: مغني المحتاج، 1/77.

تناولها، لا حرمتها ولا لاستقذارها ولا لضررها في بدن أو عقل»⁽¹⁾.

فخرج به "مطلق" ما يباح قليله كبعض السموم التي لا يضر قليلها، وبـ"إمكان تناول" ما لا يمكن تناوله كالحجارة، و"بجالة الاختيار" حالة الضرورة، وبـ"سهولة تمييزها" ما يصعب تمييزه كدود الفاكهة، وبـ"لا حرمتها" لحم الآدمي، و"لا لاستقذارها" المخاط ونحوه و"لا لضررها" المواد المخدرة والسموم الضارة.

وخلص الزركشي إلى القول بأن أغلب النجاسات مستقدرة وحرمت لاستقذارها⁽²⁾.

وهذا التعريف الأخير للشافعية قريب من تعريف الحنابلة حيث قالوا: «وفي الاصطلاح كل عين حرم تناولها على الإطلاق في حالة الاختيار مع إمكانه، لا لحرمتها، ولا لاستقذارها، ولا لضرر بها في بدن أو عقل» وذكروا نفس المحترزات⁽³⁾.

وأما عند الشيعة الزيدية والإمامية فقد عرفوا النجاسات بالعد لا بالحد؛ أي أنهم أوردوا الأعيان النجسة وعددوها دون تقديم تعريف لها بالحد⁽⁴⁾.

ويلاحظ على التعاريف المذكورة - باستثناء تعريف الحنفية - أنها تعاريف بالحكم، وقد منع بعض الأصوليين التعريف بالحكم، واعتبروا عدم صحة دخول الأحكام في الحدود.

واعترض على تعريف النجاسة بما يمنع صحة الصلاة به أو فيه عدم صحة الصلاة في الأرض المغصوبة، والثوب المغصوب مع عدم نجاستهما⁽⁵⁾.

ولقد تفاوتت التعاريف المذكورة في اعتبار الاستقذار والضرر وعدمهما.

ففي حين تذكر تعاريف الحنفية أن النجاسة هي كل عين مستقدرة شرعا وتذكر تعاريف الشافعية أنها «مستقدر ممنوع من صحة الصلاة»، فإن بعض التعاريف لا تذكر الاستقذار أصلا؛ كما جاء في الإنصاف للمرداوي: «كل عين حامدة يابسة أو رطبة أو مائعة يمنع منها الشرع بلا ضرورة لا لأذى فيها طبعاً ولا لحق الله أو غيره شرعاً»⁽⁶⁾.

وبعضها تنص - كما سبق - على أن العين النجسة هي التي حرم تناولها لا لاستقذارها، فنفت أن يكون الاستقذار علة التحريم.

(1) النووي: المجموع، 504/2. الشريبي: مغني المحتاج، 77/1.

(2) الزركشي: البحر المحيط، 270/7.

(3) إبراهيم ابن مفلح: المبدع، 39/1. المرادوي: الإنصاف، 26/1.

(4) ابن المرتضى: البحر الزخار، 87/2. الجبعي العاملي: الروضة البهية، 48/1. نصري سبعة: المستخلص من النجس، 28-29.

(5) الديان: أحكام الطهارة، 14.

(6) المرادوي: المصدر السابق، 26/1.

ولقد أحاب النووي على ذلك في إعانة الطالبين فقال: «لأن المنفي الاستقذار اللغوي والمثبت الاستقذار الشرعي. على أن قولهم لا لاستقذارها ليست لأجل استقذارها وإن كان ثابتاً»⁽¹⁾.

ويؤكد الزركشي على اعتبار الاستقذار بمعناه اللغوي في مفهوم النجاسة بقوله: «فإن نفرة الطبع عنها لبقاؤها معنى يناسب حرمة تناولها»⁽²⁾.

ويذهب بعض الفقهاء إلى اعتبار تحريم عين الشيء مستلزماً لنجاسته متى انتفت بعض الأوصاف مثل: الاستقذار أو الحرمة.

جاء في البحر الرائق: «وقد قالوا إن حرمة الشيء إذا لم تكن للكرامة كحرمة الآدمي، ولا لفساد الغذاء كالذباب والتراب، ولا للخبث طبعاً كالضفدع والسلحفاة، ولا للمجاورة كالماء النجس كانت علامة النجاسة»⁽³⁾.

وقال زكريا الأنصاري⁽⁴⁾: «وتحريم ما ليس بمحرّم ولا بمستقذر، ولا ضرر فيه يدل على نجاسته»⁽⁵⁾.
بينما لم يرتض بعضهم القول بأن تحريم عين الشيء مستلزم لنجاسته. منهم ابن حزم إذ أورد عليهم تحريم لبس الذهب والحرير⁽⁶⁾.

وذكر ابن تيمية العلاقة بين التحريم والنجاسة فقال: «كل نجس محرّم الأكل وليس كل محرّم الأكل نجساً»⁽⁷⁾.

وقال الشوكاني: «التحريم للشيء لا يدل على نجاسته بمطابقة ولا تضمن ولا التزام» واستدل بقوله تعالى: ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمْ أُمَّهَاتُكُمْ﴾ (سورة النساء: 23). ففيه دلالة على أن مجرد تحريم الشيء لا يستلزم نجاسته. كما أن أعياناً حرمت في القرآن الكريم مع الاتفاق على طهارتها كالأنصاب والأزلام وما يُسكّر من النباتات بأصل الخلقة⁽⁸⁾.

(1) الديماطي: إعانة الطالبين، 82/1.

(2) الزركشي: البحر المحيط، 270/7.

(3) ابن نجيم: البحر الرائق، 108/1.

(4) هو زكريا بن محمد بن أحمد بن زكريا الأنصاري، قاضي القضاة، شيخ الإسلام، زين الدين السنيني، ثم القاهري، الشافعي (826-925هـ). أخذ عن القاباتي، والبلقيني، والشرف السبكي. وصنف تصانيف كثيرة منها: "فتح الوهاب شرح الآداب"، و"غاية الوصول في شرح الفصول" و"شرح الروض مختصر الروضة" و"حاشية على شرح البهجة" وغيرها.
ابن العماد: شذرات الذهب، 134/8-136. الشوكاني: البدر الطالع، 252/1.

(5) زكريا الأنصاري: أسنى المطالب، 10/1. وينظر - المرغيناني: الهداية شرح البداية، 19/1. ابن أمير حاج محمد: التقرير والتحجير، 16/3.

(6) ابن حزم: المحلى، 118/1.

(7) ابن تيمية: مجموع الفتاوى، 16/21.

(8) الشوكاني: الدراري المضينة، 26/1.

وعلق الكيلاني بقوله: «لكن كثيرا من النجاسات مستفدرة وفيه ضرر ظاهر، ولعل من جعلها علّة للنجاسة أقرب إلى الصواب ممن جعل مجرد التحريم علّة للنجاسة»⁽¹⁾.

والحق أنّ الله تبارك وتعالى ذكر نوعين من محرمات الأكل في القرآن.

النوع الأوّل: ذكر المحرمات فيه بأعيانها من غير نصّ على معنى معقول فيها وهي الميتة والدم ولحم الخنزير وما أهل به لغير الله.

النوع الثاني: ما كان حبيثا أو ضارا فلم يذكره بعينه وإنما بوصفه.

وجاء في السنة ذكر محرمات أخرى بأعيانها كالحمر الأهلية⁽²⁾ وبأوصافها كذوات الناب من السباع والمخلب من الطيور⁽³⁾، والجلالة⁽⁴⁾... ومع ذلك لم يتم الاتفاق بين العلماء على نجاسة المحرمات المذكورة سواء ذكرت بعينها أو بوصفها.

المفهوم العلمي للنجاسة:

يذكر حامد تكرروري ومحمد حميض⁽⁵⁾ أنّ مفهوم النجاسة في الشريعة الإسلامية مفهوم معقد، ولذا من الصعب إيجاد علاقة علمية واضحة ومحددة بين مفهوم الطهارة الشرعي ومفهوم الطهارة في العلوم الصحية والغذائية، «فبمفهوم العلوم الصحية لا يطهر الماء الملوّث بالجراثيم بمجرد تخفيفه بكميات كبيرة من الماء النقي أي الطاهر، بينما يصبح هذا الماء طاهرا بالمفهوم الشرعي»⁽⁶⁾.

(1) سامي الكيلاني: النجاسات أقسامها وكميية تطهيرها، 5.

(2) للحديث: «أمر رسول الله ﷺ أبا طلحة فنادى إن الله ورسوله ينهيانكم عن لحوم الخمر فإنها رجس أو نجس». البخاري: الصحيح، كتاب الذبائح والصيد، باب لحم الخمر الإنسانية، حديث رقم 5208، 2103/5. مسلم: الصحيح، الصيد والذبائح وما يؤكل من الحيوان، باب تحريم أكل لحم الخمر الإنسانية، حديث رقم 1940، 1540/3. واللفظ لمسلم.

(3) لحديث ابن عباس ؓ: «قال نهي رسول الله ﷺ عن كل ذي ناب من السباع وعن كل ذي مخلب من الطير». مسلم: الصحيح، كتاب الصيد والذبائح وما يؤكل من الحيوان، باب تحريم أكل كل ذي ناب من السباع وعن كل ذي مخلب من الطير، حديث رقم 1934، 1534/3.

(4) عن ابن عمر قال: «نهي رسول الله ﷺ عن أكل الجلالة وألبانها». الترمذي: السنن، كتاب الأطعمة عن رسول الله، باب ما جاء في أكل لحوم الجلالة وألبانها، حديث رقم 1824، 270/4. قال: الترمذي: «هذا حديث حسن غريب». وعن ابن عباس قال: «نهي رسول الله ﷺ عن لبن الجلالة وعن أكل الخثمة وعن الشرب من في السقاء». الحاكم: المستدرک، كتاب الطهارة، حديث رقم 2247، 40/2. قال: الحاكم: «هذا حديث صحيح على شرط البخاري ولم يخرجه».

(5) الدكتور محمد علي حميض (1941-). أردني الجنسية ولد بنابلس. حصل على الدكتوراه في كيمياء الأغذية، جامعة كاراسوخ بألمانيا. وعمل أستاذا في قسم التغذية والتقنيات الغذائية بالجامعة الأردنية. حصل على براءة اختراع في إزالة الطعم المر من زيت الزيتون سنة 1995 مع حامد تكرروري. من مؤلفاته: المشاركة في تأليف كتاب لمنظمة الصحة العالمية بعنوان: "دليل مصطلحات الغذاء والتغذية". له عدة بحوث محكمة، ومشاركات في مؤتمرات وندوات عالمية. لقاء معه بالجامعة الأردنية في 21 جمادى الثانية 1427هـ/ 17 جويلية 2006م.

(6) حامد تكرروري ومحمد حميض: استحالة الأعيان النجسة، 7.

فالمرجع الأساس في الحكم على العين بالنجاسة وعدمها هو الشرع.

لكن ارتباط هذا الحكم بأمرٍ تخضع للدراسة العلميّة والتصرفات التقنية بالخصوص في مجال التصنيع الغذائي يجعل السؤال مهمًّا نظراً لما يترتب عليه من آثار شرعية.

فهل يمكن أن يكون للنجاسة جانبٌ معقول المعنى؟ وإلى أيّ مدى يمكن الاعتماد عليه في إرساء الأحكام؟

إن المعنى المعقول للطهارة والنجاسة غير واضح المعالم. وحتى التعاريف في هذا المجال لا تصل إلى تحديد واضح كما رأينا؛ فبين من يعتبر الاستقذار ومن لا يعتبره، ومن يعتدُّ بمجرد التحريم، ومن يرى التحريم في الطعام دون سواه، ومن يعتبر الضرر ومن لا يراه، بوّن شاسع يحتاج إلى تقريب.

يميل بعض المعاصرين من ذوي الاختصاصات في المجالات الحيوية إلى اعتبار التحريم علّةً للنجاسة.

لكن قد يُردّ عليهم بأن بول الأدمي معقم في أصله لا جراثيم فيه، ومع ذلك فهو نجس باتفاق.

كما أن الضرر لا يكفي وحده علّةً للنجاسة؛ فالإشعاعات النووية، والملوثات الكيماوية، قد تكون بالغة الضرر ومع ذلك لا أحد يقول بنجاسة عينها.

إذن كيف يتم تحرير الخلاف في المسألة؟

يقول ابن حزم في معرض ردّه على التعليل والقياس: «ونقول لمن ادّعى التعليل أنه هو الحكم وما عداه عبث، أخبرونا ما علّة تحريم الميتة والدم ولحم الخنزير؟»⁽¹⁾.

النجاسة في النصوص الشرعية:

لم يرد ذكر كلمة "نجاسة" ولا مشتقاتها صريحاً في القرآن الكريم إلا في آية واحدة؛ وهي قوله تعالى: ﴿يَا أَيُّهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا إِنَّمَا الْمُشْرِكُونَ نَجَسٌ فَلَا يَقْرَبُوا الْمَسْجِدَ الْحَرَامَ بَعْدَ عَمَلِهِمْ هَذَا﴾ (سورة التوبة: 28). وهي عند جمهور المفسرين نجاسة معنوية لا حقيقيّة⁽²⁾.

ووردت كلمة "رجس" في القرآن الكريم؛ من ذلك قوله تعالى:

﴿يَا أَيُّهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا إِنَّمَا الْخَمْرُ وَالْمَيْسِرُ وَالْأَنْصَابُ وَالْأَزْلَامُ رِجْسٌ مِّنْ عَمَلِ الشَّيْطَانِ فَاجْتَنِبُوهُ لَعَلَّكُمْ تُفْلِحُونَ﴾ (سورة المائدة: 90).

﴿قُلْ لَا أَجِدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَىٰ طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَّسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خَيْرِيرٍ فَإِنَّهُ رِجْسٌ﴾ (سورة الأنعام: 145).

(1) ابن حزم: المحلى، 462/6.

(2) يرى بعض الظاهرية والزيدية، وروى عن الحسن البصري وهو محكي عن ابن عباس أن المشرك نجس العين. وذهب

الجمهور إلى أن نجاسته معنوية لا حسية. الشوكاني: فتح القدير، 349/2.

ومسرها البعض بالنجس؛ قال القرطبي في الخمر: «قوله تعالى: ﴿رَجَسَ﴾ (سورة المائدة: 90) يدلّ على نجاستها، فإنّ الرجس في اللسان النجاسة. ثم لو التزمنا ألاّ نحكم بحكم إلاّ حتى نجد فيه نصاً، لتعطلت الشريعة، فإنّ النصوص فيها قليلة. فأين نصّ يوجد على تنجيس البول والعدرة والدم والميتة وغير ذلك؟ وإنما هي الطواهر والعمومات والأقيسة»⁽¹⁾.

وقال الطبري: «وكان بعض أهل المعرفة بلغات العرب من الكوفيين يقول الرجس والنجس لغتان»⁽²⁾. وقال الخصاص: «يقال رجس نجس فيراد بالرجس النجس ويتبع أحدهما الآخر»⁽³⁾.

وقال ابن حزم: «والرجس يكون على أربعة أوجه؛ إما من حيث الطبع، وإما من جهة العقل، وإما من جهة الشرع، وإما من كلّ ذلك كالمتة تعاف طبعاً وعقلاً وشرعاً... فإنّ الرجس كما يطلق على النجس، يطلق على المستقذر والخبيث، وعلى المأثم، وعلى العذاب»⁽⁴⁾.

أما في السنة فقد ورد ذكر كلمة النجاسة أو اشتقاقها صريحاً في أحاديث معدودة منها:

- «الماء طهور لا ينجسه شيء»⁽⁵⁾.
 «إنها ليست بنجسة، إنما من الطوافين عليكم والطوافات»⁽⁶⁾.
 «إن المسلم لا ينجس»⁽⁷⁾.
 «إذا كان الماء قلتين لم ينجسه شيء»⁽⁸⁾.

(1) القرطبي: الجامع لأحكام القرآن، 289/6.

(2) الطبري: جامع البيان، 31/8.

(3) الخصاص: أحكام القرآن، 127/4.

(4) ابن حزم: المحلى، 192/1.

(5) حديث أبي سعيد الخدري رضي عنه قال: «قيل يا رسول الله، أنتوضأ من بئر بضاعة قال: وهي بئر يطرح فيها التبن والحبيص وخوم الكلاب؟ فقال: الماء طهور لا ينجسه شيء». أبو داود: السنن، كتاب الطهارة، باب ما جاء في بئر بضاعة، حديث رقم 66، 17/1. الترمذي: السنن، كتاب الطهارة عن رسول الله، باب ما جاء في أن الماء لا ينجسه شيء، حديث رقم 66، 95/1. النسائي: السنن، كتاب المياه، باب ذكر بئر بضاعة، حديث رقم 326، 174/1. ابن الجارود: المنتقى، كتاب الطهارة، باب في طهارة الماء والقدر الذي ينجس والذي لا ينجس، حديث رقم 47، ص 24. قال: الترمذي: «هذا حديث حسن».

(6) تقدم تخريجه أعلاه، 262.

(7) البخاري: الصحيح، كتاب الغسل، باب عرق الجنب وأن المسلم لا ينجس، حديث رقم 279، 109/1. مسلم: الصحيح، كتاب الحيض، باب الدليل على أن المسلم لا ينجس، حديث رقم 371، 282/1.

(8) الربيع بن حبيب: الجامع الصحيح، كتاب الطهارة، باب في أحكام المياه، حديث رقم 157، 71/1. ابن خزيمة: الصحيح، الدليل على أن النبي صلى الله عليه وسلم إنما أراد بقوله الماء لا ينجسه شيء بعض المياه لا كلها، حديث رقم 92، 49/1. ابن حبان: الصحيح، ذكر الخبر الدال على صحة ما تأولنا الماء من اللذين ذكرناهما في البابين المتقدمين، حديث رقم 1253، 63/4. الحاكم: المستدرک، كتاب الطهارة، حديث رقم 458، 224/1. قال: الحاكم: «هذا حديث صحيح على شرط الشيخين فقد اتصفا جميعاً بجميع رواته ولم يخرجاه وأظنهما والله أعلم لم يخرجاه لخلاف فيه على أبي أسامة على الوليد بن كثير».

قيل يا رسول الله إنا نريد المسجد فنطأ الطريق النجسة فقال: «الأرض يطهر بعضها بعضاً»⁽¹⁾.

وقال ﷺ في جلود الميتة: «إن دباغها قد ذهب نجسها أو رجسها أو نجسها»⁽²⁾.

كما جاءت النجاسة في السنة بصيغ أخرى منها: "الرجس" و"الركس" قال ﷺ: «إن الله ورسوله ينهيانكم عن لحوم الحمر فأما رجس»⁽³⁾. قال الحصص: «أخبر أنها نجس وذلك يقتضي تحريم عينها»⁽⁴⁾.

وقال ﷺ في الروثة: «هذا ركس»⁽⁵⁾.

قال الشوكاني: «والركس في اللغة النجس فالروثة نجس»⁽⁶⁾.

ولقد اختلف الفقهاء اختلافاً كبيراً في الحكم بالنجاسة على الأعيان، وفي الحكم بالتنجيس على ما تخالطه أو تلاقيه هذه الأعيان.

ومرد الاختلاف يرجع إلى أن الحكم بتنجيس أي شيء يحتاج إلى دليل شرعي قوي يجعله أرجح من القاعدة العامة المقررة آنفاً وهي أن الأصل الطهارة.

إضافة إلى التعارض بين الأدلة القاضية بتنجيس أعيان في الظاهر مع الأدلة التي تدل على طهارتها، والاختلاف في التعاريف والحدود التي صاغها الفقهاء للطهارة والنجاسة.

والناظر في الأدلة الواردة في هذا الأمر يجدها متنوّعة:

منها أدلة قطعية الدلالة والثبوت، وهذه يعزّ وجودها.

ومنها أدلة قطعية الثبوت، لكن دلالتها على التنجيس ظنية كقوله تعالى: ﴿يَا أَيُّهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا

إِنَّمَا الْخَمْرُ وَالْمَيْسِرُ وَالْأَنْصَابُ وَالْأَزْلَامُ رِجْسٌ مِّنْ عَمَلِ الشَّيْطَانِ فَاجْتَنِبُوهُ لَعَلَّكُمْ تُفْلِحُونَ﴾ (سورة المائدة: 90).

فكلمة "رجس" ليست نصاً في التنجيس الحسي.

(1) ابن ماجه: السنن، كتاب الطهارة وسننها، باب الأرض يطهر بعضها بعضاً، حديث رقم 531، 177/1. الدارمي:

السنن، كتاب الطهارة، باب الأرض يطهر بعضها بعضاً، حديث رقم 742، 206/1. قال ابن حجر: ضعيف. التلخيص الحبير، 278/1.

(2) البيهقي: السنن، باب إزالة النجاسات بالماء دون سائر المائعات، حديث رقم 51، 17/1. وقال: «وهذا إسناد صحيح».

(3) تقدم تخريجه أعلاه، 335.

(4) الحصص: أحكام القرآن، 187/4.

(5) عن ابن مسعود قال: كنت مع رسول الله ﷺ حتى إذا أراد القيام إلى حاجة الإنسان قال: اتني بالأحجار، قال: فأنتيه

بمحجرين وروثة، فاستنجى بالحجرين وألقى الروثة، وقال: «إنها ركس». الربيع بن حبيب: الجامع الصحيح، كتاب

الطهارة، باب في الاستحمام، حديث رقم 81، 51/1. البخاري: الصحيح، كتاب الوضوء، باب لا يستنجى بروت،

حديث رقم 155، 70/1. الترمذي في السنن، كتاب الطهارة عن رسول الله، باب ما جاء في الاستنجاء بالحجرين،

حديث رقم 17، 25/1. الدارقطني: كتاب الطهارة، باب الاستنجاء، حديث رقم 5، 55/1.

(6) الشوكاني: الدراري المضيئة، 23/1. وينظر - الشوكاني: نيل الأوطار، 120/1. ابن حجر: فتح الباري، 258/1.

ومنها أدلة قطعية الدلالة، لكنها ظنية الثبوت أو ضعيفة كالحديث: «ما أكل لحمه فلا بأس بيولسه»⁽¹⁾ فالنص قاطع في دلالة لكن في ثبوته مقالاً. قال ابن تيمية: «إلا أن الحديث قد اختلف فيه قبولا وردا»⁽²⁾.
ومن الأدلة التي استدلت بها العلماء:

- 1- ما ورد النص بنجاسته، وذلك على التحقيق نص واحد وهو قوله ﷺ: «إن الله ورسوله ينهيانكم عن لحوم الحمر فإنها رجس» ففي رواية مسلم "أو نجس"⁽³⁾.
والتردد هنا من الراوي فلا يصح الحديث مثالا لأن فيه احتمالا. فكلمة رجس ليست نصا في التحجيس الحسي كما ذكر، بل يحتمل أن يكون المعنى النجاسة المعنوية.
- 2- ما حرم أكله، فقد استدل بذلك البعض على نجاسته إن لم يكن للتحريم سبب آخر. فقالوا بنجاسة الميتة والدم ولحم الخنزير والخمر، لكن هذا غير مسلم لأمر:
- التحريم قد يكون تعبديا لا مدخل فيه للتعليل كما حرم الله تعالى على بني إسرائيل شحوم الأنعام.
- الضرر اليوم في الميتة والدم والخنزير واضح، وعلى قول من قال: «تحريم ما ليس بمحترم ولا مستقدر ولا ضرر فيه يدل على نجاسته»⁽⁴⁾ فإن هذه الأصناف - بعد أن بين الطب الحديث الضرر البالغ فيها - تغدو غير نجسة، لأن التحريم فيها للضرر لا للنجاسة. والمقصود من الكلام أن بناء الحكم بالنجاسة على عدم وجود الضرر وحتى الاستقذار نسبي جدا، فالاستقذار معيار شخصي غير منضبط والضرر إن لم يعلم اليوم فقد يكتشفه العلم غدا.
- بينت الآية سبب تحريم الخمر وهو إيقاع العداوة والبغضاء، وهذا لا يستلزم النجاسة.
لهذا خالف ربيعة والليث ومن معهما في نجاسة عين الخمر. كما خالف المالكية في نجاسة الخنزير⁽⁵⁾.
- 3- ما ورد النص بتطهيره كالدباغ. جاء في الحديث «يظهره الماء والقرظ»⁽⁶⁾ وهو موضع اختلف فيه العلماء أيضا⁽⁷⁾.

- (1) للحديث المروي عن جابر عن النبي ﷺ قال: «ما أكل لحمه فلا بأس بيولسه». الدارقطني: السنن، كتاب الطهارة، باب نجاسة البول والأمر بالتزهر منه، حديث رقم 4، 128/1. وروي أيضا عن الرءاء. البيهقي، السنن الكبرى، باب نجاسة الأبول والأرواث وما يخرج من مخرج حي، حديث رقم 3950، 413/2. قال ابن حجر عن الحديثين: «إسناد كل منهما ضعيف جدا». ابن حجر: التلخيص الحبير، 43/1.
- (2) ابن تيمية: مجموع الفتاوى، 574/21. حتى أصبح الخلاف في بول ما يؤكل لحمه مشهورا للحديث «استزهاوا من البول» وهو نص عام في نجاسة كل الأبول بنظر - سامي الكيلاني: النجاسات أقسامها وكيفية تطهيرها، (مؤتمر المستحبات الفقهية الأول، جامعة الزرقاء)، 8.
- (3) تقدم تخريجه أعلاه، 355.
- (4) ينظر أعلاه، 333.
- (5) ينظر أدناه، 341.
- (6) تقدم تخريجه أعلاه، 93.
- (7) ينظر أدناه، 85-91.

4- ما ورد الأمر بغسله؛ كغسل الإناء الذي ولغ فيه الكلب⁽¹⁾. لكن الاحتمال قائم أن يكون الغسل لإزالة الضرر لا للنجاسة. وقد اختلفوا في نجاسة الكلب كذلك⁽²⁾.
من هذا العرض يتبين أن الأدلة ليست حاسمة، ومنه وقع خلاف كبير بين الفقهاء في تحديد الأعيان النجسة.

الأصل في الأعيان الطهارة:

تفرّعت هذه القاعدة عن قاعدة: "الأصل في الأشياء الحل"⁽³⁾ باعتبار أن الله تعالى بين المحرمات، وما لم يبيّن تحريمه فهو حلال، وكلُّ حلال طاهر.

قال ابن تيمية: «الفقهاء كلُّهم اتفقوا على أن الأصل في الأعيان الطهارة، وأن النجاسات محصاة مستقصاة، وما خرج عن الضبط والحصر فهو طاهر... الأصل الجامع طهارة جميع الأعيان حتى تتبين نجاستها، فكل ما لم يبيّن لنا أنه نجس فهو طاهر»⁽⁴⁾.

وقال الجويني: «فسيب المجتهد أن يطلب ما يسأل عن نجاسته وطهارته من القسم المنحصر، فإن لم يجده منصوصاً عليه فيه، ولا ملتحقاً به بالمسلك المضبوط المعروف عنه أهله، ألحقه بمقابل القسم ومناقضه وحكم بطهارته»⁽⁵⁾.

وقال الشوكاني: «حق استصحاب البراءة الأصلية وأصالة الطهارة أن يطالب من زعم بنجاسة عين من الأعيان بالدليل، فإن كُفِض به كما في نجاسة بول الأدمي وغائطه والروثة فذاك، وإن عجز عنه أو جاء بما لا تقوم به الحجّة فالواجب علينا الوقوف على ما يقتضيه الأصل والبراءة»⁽⁶⁾.

ويحصر القرضاوي النجس من الأشياء فيما دلّ النصُّ الصريح الصحيح على نجاسته دون غيره، ويقول: «ومقتضى هذا ألا يكون ما خلقه الله نجساً بأصل خلقته، ومن هنا تقرّر قاعدة كلية عامة وهي أن الأصل في الأشياء الطهارة حتى نعلم نجاستها بدليل معتبر، ولا ننقلها من الطهارة إلى النجاسة إلاّ بنص شرعي صحيح الثبوت صريح الدلالة. ولا مجال في هذا لأراء الرجال واجتهاد المجتهدين»⁽⁷⁾.

ويؤكد الأشقر على أنه «لا يُحتاج إلى إقامة دليل شرعي لإثبات طهارة الطاهرات. لكن لا بدّ من إقامة الدليل على نجاسة كل ما يدعى نجاسته من المواد. وأي شيء لا يمكن إقامة الدليل على نجاسته فهو طاهر»⁽⁸⁾.

(1) عن أبي هريرة قال: قال رسول الله ﷺ: «طهور إناء أحدكم إذا ولغ فيه الكلب أن يغسله سبع مرات أواهن بالتراب». مسلم: الصحيح، كتاب الطهارة، باب حكم ولوغ الكلب، حديث رقم 279، 234/1. الربيع بن حبيب: الصحيح، كتاب الطهارة، باب جامع النجاسات، حديث رقم 153، 70/1.

(2) ينظر أدناه، 341-342.

(3) ينظر أعلاه، 285-290.

(4) ابن تيمية: مجموع الفتاوى، 542/2.

(5) الجويني: الغياني، 194.

(6) الشوكاني: السبل الجرار، 31/1.

(7) القرضاوي: فقه الطهارة، 14-15.

(8) محمد الأشقر: أبحاث اجتهادية، 93.

المطلب الثاني : الأعيان النجسة:

قسّم الفقهاء النجاسات إلى: نجاسات حقيقية أو عينية، ونجاسات حكمية. ومحل بحثنا هو النوع الأوّل لأنه المؤثّر في الأطعمة⁽¹⁾.

وبناءً على الأصل، فإنّ الأعيان كلّها طاهرة إلا ما دلّ الدليل الشرعيّ على نجاسته.

ولقد اتفق الفقهاء على أنّ الجماد⁽²⁾ طاهرٌ، إلاّ المائع المسكر فاختلّفوا فيه⁽³⁾. واخلتلفوا فيما سوى ذلك.

أما الحيوان؛ فذهب الإباضية إلى طهارة الحيوان الحيّ عدا الكلب والخنزير، أما الميت فنحسّ عدا الصوف والشعر والوبر، واخلتلفوا في العظم والقرن والظفر، والصحيح نجاستها لأنّها تنزل فيها الحياة وتنحجر إذا كسرت⁽⁴⁾.

وذهب الحنفية إلى طهارة كلّ حيوان حيّ ما عدا الخنزير، وطهارة كلّ أجزاء الحيوان غير الخنزير، التي لا يسري فيها الدم من الحيّ والميت، والمأكول وغير المأكول حتى الكلب. كالشعر والريش والظلف والقرن والمنقار، والعظم من غير ودك، والإنفحة الصلبة⁽⁵⁾.

وذهب المالكية إلى طهارة كلّ حيّ حتى الكلب والخنزير وكذا عرقه ودمعه ولعابه وبيضه. أما ما خرج منه بعد موته فنحسّ، عدا الأقسام التي لا يسري فيها الدم كالشعر والصوف والوبر والريش. والراجح عندهم نجاسة العظم وما في معناه كالقرن والسن والظلف مطلقاً⁽⁶⁾.

وقال الشافعية: الحيوان الحيّ كله طاهر إلاّ الكلب والخنزير وفرعهما، أما الميتة وأجزاؤها فكلها نجسة، لأنّها تلحقها الحياة. فالصوف والوبر والقرن والعظم من الميتة كلّها نجسة. وكذا اللبن والإنفحة. ولم يستثنوا إلاّ الإنفحة التي تؤخذ من الحيوان قبل الفطام، إذا لم يطعم غير اللبن، وذكي ذكاة شرعية⁽⁷⁾.

(1) الحجي الكردي: المواد المحرمة والنجسة، (ندوة رؤية إسلامية، الكويت)، 1022.

(2) ويقصدون به ما ليس بحيوان ولا متولّد عن حيوان أو منفصل عنه، فهو في مقابل الحيوان وليس في مقابل ما هو حيّ بيولوجياً كالنبات. ومنه فإنّ النبات يدخل في الجماد في مفهوم الفقهاء. الشريبي: معني المحتاج، 25/3. الشريبي: الإقناع، 384/2.

(3) النووي: المجموع، 527/2. ابن جزري: القوانين الفقهية، 55. الشرواني: حواشي الشرواني على تحفة المحتاج، 287/1. الشريبي: المصدر السابق، 77/1. الشريبي: المصدر السابق، 91/1. النووي: روضة الطالبين، 13/1.

(4) ابن بركة: الجامع، 401/1. محمد اطفيش: شرح النيل، 143/1، 423. السلمي: معارج الآمال، 5/5-6.

(5) محمد الشيباني: الجامع الصغير، 329. السمرقندي: تحفة الفقهاء، 52/1. الكاساني: بدائع الصنائع، 63/1.

(6) ابن جزري: المصدر السابق، 56. الخطاب: مواهب الجليل، 102/1. النفراوي: الفواكه الدواني، 388/1.

(7) الشيرازي: المهذب، 11/1. النووي: المصدر السابق، 295/1. الدميّاطي: إعانة الطالبين، 90/1.

وذهب المزني⁽¹⁾ إلى طهارة الفرو والصوف والوبر والريش، ونجاسة العظم والقرن⁽²⁾.

ويرى الخنابلة طهارة الحيوانات الحية، إلا الكلب والخنزير، أما الميتة والأجزاء الرطبة منها فنجسة. أما ما لا تحلّه الحياة كالشعر والصوف والوبر والريش فلاحمد فيها ثلاث روايات أصحّها الطهارة. أمّا العظم والقرن والسن والحافر فنجسة. وفي اللبن والإنفحة روايتان أرجحهما النجاسة⁽³⁾.

أما الحمر الإنسيّة والسباع والحوارح ففي المذهب روايتان أرجحهما النجاسة، إلا أنه يعفى عن يسير نجاستها. وأما ميتة السنور وما دونه في الحجم فهي طاهرة لمشقة الاحتراز⁽⁴⁾.

وتكمن أهمية مبحث النجاسات في موضوع الأطعمة أنّه حصل اطمئنان لدى جماهير الفقهاء بأنّ علّة تحريم الميتة والدم ولحم الخنزير هي النجاسة، ومن ثمة قالوا إنّ ما تحققت نجاسته فهو حرام، وما لم يتيقن من نجاسته بقي على أصله من الطهارة فهو إذن حلال، بناء على القاعدة المقرّرة بأن الأصل في الأعيان الحل. وهذا فتح بابا واسعا للخلاف في تحديد الأعيان النجسة وبالبيع الحرمة.

جاء في أحكام الطهارة «وبناء على هذه القاعدة الجلييلة المهمة، التي سنحتاج إليها كثيرا في بحثنا هذا، وذلك أنه إذا وقع نزاع في شيء، هل هو طاهر أم نجس نطالب من قال بالنجاسة بالدليل من الكتاب أو من السنة أو من الإجماع، أو من القياس الصحيح، أو من قول صحابي لم يخالف فإن أثبت لنا حجة وإلا حكمنا على الشيء بالطهارة ولا نحتاج إلى دليل على طهارة هذه العين»⁽⁵⁾.

ثمّ إنّ الفقهاء علّلوا النجاسة نفسها باحتباس الرطوبات والفضلات، ومن ثمة ذهب بعضهم إلى أنّ علّة طهارة الجلد بالدباغ إنما هو زوال تلك الرطوبات، وكذلك طهارة ما لا دم سائل له، ففاسوا عليها العظام بجماع عدم وجود الرطوبات.

(1) هو أبو إبراهيم إسماعيل بن يحيى بن إسماعيل بن عمرو بن إسحاق المزني، (ت: 264هـ). ولد بمصر، وطلب العلم بها، ولنا قدم الشافعي إلى مصر لازمه حتّى كان من أخصّ تلاميذه، وقد قال فيه الشافعي: "المزني ناصر مذهبي". من مؤلفاته: "الجامع الكبير"، و"الجامع الصغير"، و"المسائل المعتبرة"، و"الوثائق"، و"مختصر كتاب الأم للشافعي"، وغيرها.

ابن خلكان: وفيات الأعيان، 219-217/1. ابن السكيت: طبقات الشافعية الكبرى، 109-93/2. ابن قاضي شهبة: طبقات الشافعية، 59-58/1. ابن العماد: شذرات الذهب، 148/2.

(2) نقل بعض المعاصرين عن الشافعية القول بطهارة إنفحة الميتة إذا كانت من حيوان لم يطعم سوى اللبن (ينظر - سامي الكيلاني: النجاسات أقسامها وكيفية تطهيرها، 11-10). والصحيح أن الشافعية يرون نجاسة إنفحة الميتة مطلقا. وإنما يشترطون لطهارة الإنفحة أن تكون من حيوان لم يطعم سوى اللبن تؤخذ من بعد ذبحه ذبحا شرعيا فهو حينها ليس ميتة. قال النووي: «وأما الأنفحة فإن أخذت من السخلة بعد موتها، أو بعد أكلها غير اللبن فنجسة بلا خلاف، وإن أخذت من السخلة المذبوحة قبل أن تأكل غير اللبن فوجهان، الصحيح الذي قطع به كثيرون طهارتها». النووي: روضة الطالبين، 16/1.

(3) ابن قدامة: الكافي، 14/1. إبراهيم ابن مفلح: المبدع، 256/1. المرادوي: الإنصاف، 93/1.

(4) ابن قدامة: المغني، 415/1.

(5) الديان: أحكام الطهارة، 20.

ومن العلل التي اتخذها الفقهاء أيضا مسألة ما تحلّه الحياة وما لا تحلّه الحياة. فقالوا إن الشعر والصوف والريش والوبر كلّها طاهرة لأنّها لا تحلّها الحياة فلا توصف بالموت، ولأنّها تؤخذ من الحيوان في حياته ولو كانت مما تحلّ فيه الحياة ما جاز أخذها من الحيوان وهو حيّ، لأنّها تكون حينها ميتة مصداقا لقوله **التَّيْبِلُ**: «ما أبين من بهيمة حية فهو ميتة» وقالوا الكلام نفسه عن اللبن؛ فذهب البعض إلى طهارة لبن الميتة لأنه لا تحلّه الحياة أصلا فلا يمكن أن يوصف بالموت، وقاسوا على اللبن إنفحة الميتة فقالوا بطهارتها.

والذي يبدو بعد التأمل أنّ التعليل بالنجاسة غير مقطوع به، لأنّ الأدلة التي اعتمدت ليست قطعية في دلالتها. فالرجس في الآية قد يعني الخبث والمستقذر والنجاسة المعنوية واحتمالات أخرى. فلماذا لا يقال حرم الله الميتة، وكلّ ما كان من الميتة فهو حرام بجرمة أصله، بغض النظر عن كونه نجسا أو غير نجس؟ فعندما نشكّ في جزء من أجزاء الميتة هل هو حلال أم حرام نُرجعه إلى الأصل الذي هو الحرمة، لأنّ الأصل في اللحوم التحريم وذلك عوض رده إلى النجاسة.

لكن قبل الترجيح لابد من استعراض أهم ما قيل في نجاسة الأعيان:

نجاسة الميتة:

اتفق جمهور الفقهاء على نجاسة الميتة⁽¹⁾. وحكى ابن تيمية والسيوطي الإجماع على ذلك⁽²⁾.

وقال الزركشي: «تحرّم الأكل ظاهر في النجاسة وهو معنى مناسب يصلح لترتب الحكم والنجاسة عليه»⁽³⁾.

وقد خالف الشوكاني فقال بطهارة الميتة لعدم قيام الدليل على رجوع الضمير في قوله تعالى: ﴿فَأَنَّهُ رِجْسٌ﴾ إلى جميع ما ذكر في قوله تعالى: ﴿قُلْ لَا أَجِدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خَيْرٍ فَإِنَّهُ رِجْسٌ أَوْ فِسْقًا أُهْلٍ لَعَنَ اللَّهُ بِهِ﴾ (سورة الأنعام: 145).

وقال: «بل التّراع كائن في رجوعه إلى الكل أو إلى الأقرب. والظاهر رجوعه إلى الأقرب وهو لحم الخنزير لإفراد الضمير، ولهذا جزمنا ههنا بنجاسة لحم الخنزير دون الميتة والدم الذي ليس بدم الحيض ولا سيما وقد ورد في الميتة ما يفيد أنه لا يحرم منها إلا أكلها»⁽⁴⁾.

(1) محمد الشيباني: الجامع الصغير، 329. ابن عبد البر: التمهيد، 246/1. الكاساني: بدائع الصنائع، 79/1. ابن قدامة: المغني، 56/1. النووي: المجموع، 190/1. الخطاب: مواهب الجليل، 99/1. ابن نجيم: البحر الرائق، 114/1. الشريبي: الإقناع، 92/1. الشريبي: مغني المحتاج، 78/1. البهوتي: كشف القناع، 56/1. البحرمي: حاشية على شرح منهج الطلاب، 97/1. محمد اطفيش: شرح النيل، 418/1. الديمياطي: إعاة الطالبين، 90/1.

(2) ابن تيمية: شرح العمدة، 129/1. السيوطي: الأشباه والنظائر، 431.

(3) الزركشي: البحر المحيط، 218/4.

(4) الشوكاني: الدراري المضيئة، 24/1. للحديث "إنما حرم أكلها" ينظر أعلاه، 82.

وقال القرضاوي: «لكن لا يُعرف للشوكاني سلفاً في القول بعدم نجاسة الميتة والدم المسفوح فهو مسبق بالإجماع». وذكر أنه خالف موقفه في كتابه "السيب الجرار"⁽¹⁾.

لكن، ورغم تعقيبه على الشوكاني، فإن كلام القرضاوي في كتابه "أحكام الطهارة" يوحي بأنه يرى عدم نجاسة الميتة والدم. يقول: «فإذا لم نجد نصاً ولا إجماعاً يدل على نجاستهما [أي نجاسة الميتة والدم] فالأصل البراءة، ويعجبني هنا قول الشوكاني في الدرر البهية، والأصل الطهارة فلا ينقل عنها إلا ناقلاً صحيح لا يعارضه ما يساويه أو يقدم عليه»⁽²⁾.

هذا عن الميتة عموماً، أما عن ميتة ما لا دم له سائل فقد تقدم أن الجمهور من الإباضية والحنفية والمالكية في أرجح الأقوال عندهم، والشافعي في قول عن القفال⁽³⁾ والحنابلة في ظاهر الرواية عن الإمام أحمد، والشيعة؛ يقولون بطهارتها⁽⁴⁾.

قال أحمد اطفيش عن ميتات ما لا نفس لها سائلة: «وهن طاهرات ولو حرّم أكلهن لاستقذارهن»⁽⁵⁾. وجاء في البدائع: «نجاسة الميتات ليس لأعيانها بل لما فيها من الدماء السائلة والرطوبات النجسة، ولم توجد في هذه الأشياء»⁽⁶⁾.

-
- (1) القرضاوي: فقه الطهارة، 22. لكن الشوكاني أورد أدلة القائلين بنجاسة الميتة ومنها قوله ﷺ: «ما قطع من البهيمة وهي حية فهو ميتة»، وقال: «ولكن غاية ما فيه أن ذلك البائن من الحي هو ميتة، أي محرّم أكله، وأما أنه نجس فليس في الحديث ما يدل على ذلك». الشوكاني: السبيل الجرار، 1/39-41.
 - (2) القرضاوي: المصدر السابق، 32. والملاحظ أن هذه المسألة قد قُلت بحثاً وتناولتها الأعلام بالدراسة والأصل أن يكون القول بوجود النص أو الإجماع محسوماً فيها.
 - (3) الراجح أنه أبو بكر محمد بن علي بن إسماعيل الشاشي، المعروف بالقفال الكبير، (ت: 365هـ). الإمام المحدث المتكلم المفسر الأصولي، أحد أعلام المذهب الشافعي، أخذ عن أبي الوليد الشالوسي عن ابن سريج، وشرح رسالة الشافعي. من تصانيفه: "دلائل النبوة"، و"محاسن الشريعة"، و"أدب القضاء"، وغيرها.
 - ابن السبكي: طبقات الشافعية الكبرى، 3/200-222. ابن خلّكان: وفيات الأعيان، 4/200-201. ابن قاضي شهبة: طبقات الشافعية، 1/148-149.
 - (4) الكدّمي: المعتر، 3/183. البسيوي: الجامع، 2/12. ابن عبد البر: التمهيد، 1/338. السرخسي: المبسوط، 1/51. الكاساني: بدائع الصنائع، 1/63. ابن تيمية: شرح العمدة، 1/131. ابن تيمية: مجموع الفتاوى، 21/99. ابن جزري: القوانين الفقهية، 57. عامر الشماخي: الإيضاح، 1/320. الخطاب: مواهب الجليل، 1/99. الشربيني: الإنصاف، 1/26. الشربيني: مغني المحتاج، 23/23. الديمياطي: إعانة الطالبين، 1/90. المحقق الحلبي: شرائع الإسلام، 1/8، 44، 3/178. ابن المرتضى: البحر الزحار، 2/14. أبو ستة: حاشية الترتيب، 2/154-155. أحمد اطفيش: شرح النيل، 1/422. السالمي: معارج الآمال، 5/114. بولرواح: موسوعة آثار الإمام جابر، 1/416.
 - (5) أحمد اطفيش: المصدر السابق، 1/422. وينظر - البسيوي: الجامع، 2/12. السالمي: المصدر السابق، 5/114. بولرواح: المصدر السابق، 1/416.
 - (6) الكاساني: المصدر السابق، 1/62.

إلا أن الإمام مالكا يرى كراهة ما لا نفس له سائلة.

جاء في المنتقى شرح الموطأ: «وأما تحريمها فغير جائز لأن الدليل لم يقيم على ذلك، فنصَّ على المنع على وجه الكراهة». وذكر أن آية الأنعام جاء فيها حصرُ المحرّمات ولم تذكر الحشرات، إلا أن مالكا كرهها استقذارا لكرهها من خشاش الأرض⁽¹⁾.

وجاء في مواهب الجليل: «وظاهر كلام اللحمي أن ميتة ما لا نفس له سائلة نجسة» وعزا نفس الكلام إلى ابن نافع وأشهب⁽²⁾.

وقال ابن قدامة: «كل ما ليس له دم سائل لا يُنجس بالموت، ولا ينجس الماء إذا مات فيه في قول عامة الفقهاء». وقال: «ما لا نفس له سائلة فهو ظاهر بجميع أجزائه وفضلاته»⁽³⁾.

ويرى الشافعية وبعض الحنفية تناول آية تحريم الميتة لما لا نفس له سائلة، وقالوا: «تحرّم ما ليس بمحرّم ولا ضرر فيه يدلُّ على نجاسته»⁽⁴⁾.

وهو قول الظاهرية والحنابلة في المرجوح، والمالكية في قول عن أشهب وابن حزم⁽⁵⁾.

أما في تنجيسها لما تقع فيه فللشافعية قولان:

أحدهما: أن ميتة ما لا نفس له سائلة لا ينجس ما وقعت فيه من طعام لحديث الذباب⁽⁶⁾.

والثاني: تنجّسه. وهو ما رجحه الإمام الشافعي في الأم⁽⁷⁾.

ورجح النووي عدم التنجيس. قال في المجموع: «الميتة التي لا نفس لها سائلة نجسة على المذهب، ولا تنجّس ما ماتت فيه على الصحيح»⁽⁸⁾.

وقال بعض الشافعية إن ما يعمُّ وقوعه في الماء كالذباب والبعوض لا ينجّسه وما لا يعمُّ ينجس⁽⁹⁾.

ذلك لأنَّ إلحاق كل ما لا نفس له سائلة بالذباب لا يصحُّ عندهم لجواز أن تكون العلة في الذباب

(1) الباجي: المنتقى شرح الموطأ، 132/3.

(2) الخطاب: مواهب الجليل، 87/1.

(3) ابن قدامة: المغني، 252/3.

(4) الدمياطي: إعانة الطالبين، 89/1. الباري: العناية شرح الهداية، 109/1.

(5) ابن حزم: المحلى، 148/1. ابن قدامة: المصدر السابق، 41/1. محمد بن مفلح: الفروع، 279/6. إبراهيم ابن مفلح: المبدع،

247/1. المرادوي: الإنصاف، 338/1. الخطاب: المصدر السابق، 87/1. البحرمي: حاشية على شرح منهج الطلاب،

99/1. الدسوقي: حاشية على الشرح الكبير، 48/1. الدمياطي: إعانة الطالبين، 90/1.

(6) تقدم ترجمته أعلاه، 79.

(7) الشافعي: الأم، 5/1.

(8) النووي: المجموع، 527/2.

(9) ابن حجر: فتح الباري، 251/10.

قاصرة وهي عموم البلوى، أو لأن في أحد جناحيه داء وفي الآخر شفاء كما نصَّ به في الحديث. «وهذان المعنيان لا يوجدان في غيره فيبعد كون العلة مجرد كونه لا دم له سائل»⁽¹⁾.

واستدل القائلون بطهارة ما لا نفس له سائلة:

1- بقوله تعالى: ﴿قُلْ لَا أجدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَى طَاعِمٍ يَضَعُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَسْفُوحًا...﴾ الآية (سورة الأنعام: 145). وما لا دم له فهو طاهر ولا ينحس بالموت⁽²⁾.

قال ابن القيم في زاد المعاد: «فإن الميتة إنما حرمت لاحتقان الرطوبات والفضلات والدم الخبيث فيها، والذكاة لما كانت تزيل ذلك الدم والفضلات كانت سبب الحل؛ وإلا فالموت لا يقتضي التحريم فإنه حاصل بالذكاة كما يحصل بغيرها. وإذا لم يكن في الحيوان دم وفضلات تزيلها الذكاة لم يحرم بالموت، ولم يشترط لحله ذكاة كالجراد، ولهذا لا ينحس بالموت ما لا نفس له سائلة كالذباب والنحلة ونحوهما»⁽³⁾.

2- بقوله تعالى: ﴿يَخْرُجُ مِنْ بُطُونِهَا شَرَابٌ مُخْتَلِفٌ أَلْوَانُهُ فِيهِ شِفَاءٌ لِلنَّاسِ إِنَّ فِي ذَلِكَ لَآيَةً لِقَوْمٍ يَتَفَكَّرُونَ﴾ (سورة النحل: 69). قال الجصاص: «فيه بيان طهارة العسل، ومعلوم أنه لا يخلو من النحل الميت وفراخه فيه، وحكم الله تعالى مع ذلك بطهارته»⁽⁴⁾.

3- بقوله ﷺ: «إذا وقع الذباب في إناء أحدكم فليغمسه كله ثم ليطره، فإن في أحد جناحيه شفاء وفي الآخر داء»⁽⁵⁾. رواه البخاري. وفي رواية أحمد: «في طعام أحدكم»⁽⁶⁾.

قال في نيل الأوطار: «واستدل بالحديث على أن الماء القليل لا ينحس بموت ما لا نفس له سائلة فيه»⁽⁷⁾.

واستدل القائلون بنحاستها:

- بالآية: ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ...﴾ (سورة المائدة: 3). وهذه ميتة. وبأن قوله تعالى: ﴿إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً﴾ (سورة الأنعام: 145)، عامٌ يشمل كل ميتة.

وأجيبوا بأن شعر الميتة إذا جُرَّ حال الحياة لا ينحس وهو جزء من الميتة. كما يظهر الجلد بالسدباغ. فكون الذباب ونحوه يخرج من هذا العموم غير مستنكر.

(1) ابن حجر: فتح الباري، 251/10.

(2) الكاساني: بدائع الصنائع، 61/1.

(3) ابن القيم: زاد المعاد، 393/3.

(4) الجصاص: أحكام القرآن، 5/5.

(5) تقدم تحريمه أعلاه، 79.

(6) عن أبي هريرة قال: قال رسول الله ﷺ: «إذا وقع الذباب في طعام أحدكم أو شرايه فليغمسه إذا أخرجه، فإن في أحد جناحيه داء وفي الآخر شفاء وإنه يقدم الداء». أحمد: المسند، باقي مسند المكثرين، باقي المسند السابق، حديث رقم 443/2، 9719.

(7) الشوكاني: نيل الأوطار، 68/1. وينظر - الصنعاني: سبل السلام، 28/1. الديبان: أحكام الطهارة، 70-71.

- وبحديث الفأرة التي وقعت في السمن فماتت⁽¹⁾؛ ففيه دليل على نجاسة الميتة، وهو عام في كل ميتة⁽²⁾.

نجاسة الدم:

وكالميتة اتفقوا على أن الدم المسفوح نجس⁽³⁾. وحكى النووي الإجماع على ذلك⁽⁴⁾.

إلا أن الشوكاني خالف فقال بطهارته مطلقاً إلا دم الحيض لقيام الدليل على نجاسته من حديثه صلى الله عليه وسلم: «اغسله بماء وسدر»⁽⁵⁾ وقال إن الأدلة في سائر الدماء مختلفة مضطربة، والبراءة الأصلية مستصحة حتى يأتي الدليل الخالص عن المعارضة الراجحة أو المساوية⁽⁶⁾.

ويبدو من كلام محمد الطاهر ابن عاشور في كتابه التحرير والتنوير أنه في ريب من أدلة تنجيس الدم. يقول: «قاس كثير من الفقهاء نجاسة الدم على تحريم أكله وهو مذهب مالك، ومداركهم في ذلك ضعيفة، ولعلمهم رأوا مع ذلك أن فيه قذارة»⁽⁷⁾.

وقد تقدم قول القرضاوي «والأصل الطهارة، فلا ينقل عنها إلا ناقل صحيح لا يعارضه ما يساويه أو يقدم عليه» مما يشير إلى أن القرضاوي أيضاً يرى عدم نجاسته⁽⁸⁾.

نجاسة الخنزير:

اختلف الفقهاء في نجاسة الخنزير على قولين:

فذهب جمهور الفقهاء من إباضية وحنفية وشافعية وحنابلة وشيعة إلى نجاسة الخنزير، ونجاسة جميع

- (1) عن ميمونة أن رسول الله صلى الله عليه وسلم سئل عن فأرة سقطت في سمن فقال: «ألقوها وما حوذا فاطر حوه وكلوا سمنكم».
- (2) النووي: المجموع، 527/2. الصنعاني: سبل السلام، 8/3. الدمياطي: إغاة الطالبين، 89/1. الديان: أحكام الطهارة، 74-75.
- (3) ابن عبد البر: التمهيد، 230/22. الكاساني: بدائع الصنائع، 61/1. القرطبي: الجامع لأحكام القرآن، 221/2. النووي: المصدر السابق، 292/1. ابن تيمية: مجموع الفتاوى، 547/21. العبدري: التاج والإكليل، 106/1. الشربيني: مغني المحتاج، 79/1. محمد اطفيش: شرح النيل، 420/1 جامع.
- (4) النووي: شرح صحيح مسلم، 200/3. ويرى ابن حزم حرمة الدم مسفوحا كان أو غير مسفوح. ابن حزم: المحلى، 390/7.
- (5) عبد الرزاق: المصنف، كتاب الحيض، باب دم الحيضة تصيب الثوب، 1226، 320/1. أحمد: المسند، باقي مسند الأنصار، حديث أم قيس بنت محسن، حديث رقم 27047، 356/6. النسائي: السنن، كتاب الطهارة، باب دم الحيض يصيب الثوب، حديث رقم 292، 154/1. قال ابن حجر: «قال ابن القطان: إسناده في غاية الصحة ولا أعلم له علة».
- (6) ابن حجر: التلخيص الحبير، 35/1.
- (7) الشوكاني: الدراري المضية، 24/1. الشوكاني: السبل الجرار، 44/1.
- (8) ابن عاشور: التحرير والتنوير، 118/2.
- (9) القرضاوي: فقه الطهارة، 32.

أجزائه، وما ينفصل عنه كالعرق واللغاب، سواء كان الخنزير حيا أو ميتا⁽¹⁾.

ونقل النووي القول بالإجماع على نجاسته عن ابن المنذر. لكنه استدرك عليه بقوله: «ولكن مذهب مالك طهارة الخنزير ما دام حيا. وأما ما احتج به المصنف فكذا احتج به غيره ولا دلالة فيه، وليس لنا دليل واضح على نجاسة الخنزير في حياته»⁽²⁾.

وقال البجيرمي: «يحتمل رجوع الضمير [أي "فإنه رجس"] للحمه، بل هو الظاهر، لأنه أخذت عنه، فيدلّ على نجاسة لحمه بعد موته ولا يدلّ على نجاسة جملته في حال حياته»⁽³⁾.

وذكر الشرواني⁽⁴⁾ قول النووي في عدم وجود الدليل الواضح على نجاسة الخنزير واعتسره خلافا في المذهب وقال: «وكذا يجب تقديم عظم الخنزير على الكلب للخلاف عندنا في الخنزير دون الكلب»⁽⁵⁾.

واستثنى أبو حنيفة والصاحبان، وأحمد في رواية، شعر الخنزير للحزاريين استحسانا دون جواز بيعه وشراؤه لما شاهدوا المسلمين وأهل العلم يقرّون الأساكفة على استعماله من غير تكبير. وروي عن أبي يوسف كراهة ذلك⁽⁶⁾.

كما ذكر ابن حزم الاتفاق على أن «لحم الخنزير وشحمه وودكه وغضروفه وبخه وعصيه حرام كله وكل ذلك نجس»⁽⁷⁾.

وذهب المالكية في المشهور إلى القول بطهارة الخنزير الحيّ وسورده وشعره. أما اللبن منه فهو نجس⁽⁸⁾.

قال ابن رشد: «منهم من زعم أن كل حيوان طاهر السور، ومنهم من استثنى من ذلك الخنزير فقط، وهذان القولان مرويان عن مالك»⁽⁹⁾.

- (1) ابن بركة: الجامع، 1/377. الكاساني: بدائع الصنائع، 1/63. المرغيناني: الهداية شرح البداية، 1/23. ابن قدامة: الكافي، 1/14. المحقق الحلبي: شرائع الإسلام، 1/44. الجعي العاملي: الروضة البهية، 1/49. عامر الشماخي: الإيضاح، 1/329. ابن المرتضى: البحر الزخار، 2/24. أحمد الصنعاني: التاج المذهب، 1/20. إبراهيم ابن مفلح: المدع، 1/236. المرادوي: الإنصاف، 1/310. ابن نجيم: البحر الرائق، 1/113. الشربيني: مغني المحتاج، 1/83. احمد اطفيش: شرح النيل، 1/420.
- (2) النووي: المجموع، 2/524.
- (3) البجيرمي: حاشية على شرح منهج الطلاب، 1/98.
- (4) عبد الحميد الشرواني (ت: 1301هـ): فقيه شافعي، نزيل مكة، صاحب حاشية تحفة المحتاج بشرح المنهاج من تأليف شهاب الدين أحمد بن حجر الهيتمي الشافعي.
- (5) مقدمة حاشية تحفة المحتاج، 1/1. وينظر - (<http://www.aahlalhadeeth.com>).
- (6) الشرواني: حواشي الشرواني على تحفة المحتاج، 2/125.
- (7) الكاساني: المصدر السابق، 1/63. ابن نجيم: المصدر السابق، 1/113. ابن عابدين: حاشية رد المختار، 1/206.
- (8) ابن حزم: مراتب الإجماع، 23.
- (9) ابن حزم: القوانين الفقهية، 56. النفراوي: الفواكه الدواني، 1/388. الدردير: الشرح الكبير، 1/49. وزارة الأوقاف الكويتية: الموسوعة الفقهية، 20/33.
- (9) ابن رشد: بداية المجتهد، 1/20.

وخالف ابن عبد البر، وقال في الكافي: «وأما الحيوان... فليس في حيّ منه نجاسة إلاّ الخنزير وحده، وقد قيل إنّ الخنزير ليس بنجس حيا، والأول أصح، فإن احتبس من لعابه أو شعره أو شيء منه في بدن أو ثوب نجسه، إلاّ في ماسته الماء فإنّ الماء ليس كسائر الأشياء»⁽¹⁾.

ويرى أن النصّ على اللحم في قوله تعالى: ﴿أَوْ لَحْمٍ خَنزِيرٍ﴾ (سورة الأنعام: 145) تأكيداً على نجاسته حيا وميتاً⁽²⁾.

وذكر الخطاب⁽³⁾ خلاف أصغ في شعر الخنزير وقوله بنجاسته، وقال: «وقول أصغ ليس بيّن وقياسه فاسد»⁽⁴⁾.

الأدلة:

استدل الجمهور بأنّ الضمير في قوله تعالى: ﴿فَإِنَّهُ رِجْسٌ﴾ يرجع إلى الخنزير لأنّ الضمير يجوز أن يعود إلى المضاف والمضاف إليه، وعوده إلى المضاف إليه أولى في هذا المقام لأنه مقام تحريم ينبغي فيه الأخذ بالاحتياط. والرجس هو النجس⁽⁵⁾. وإنما ذكر اللحم لأنه المقصود الأعظم من الحيوان⁽⁶⁾.

وقال الكاساني: «نجاسة الخنزير ليست لما فيه من الدم والرطوبات بل لعينه»⁽⁷⁾.

كما استدلوا بمفهوم حديث المرة⁽⁸⁾.

ويقوله ﷺ: «طهور إناء أحدكم إذا ولغ فيه الكلب أن يغسله سبع مرات أولاهن بالتراب»⁽⁹⁾. ووجه الدلالة أن الخنزير أسوأ حالا من الكلب⁽¹⁰⁾.

(1) ابن عبد البر: الكافي، 18.

(2) ابن عبد البر: التمهيد، 144/1.

(3) محمد بن محمد بن عبد الرحمن الرعيّني، أبو عبد الله، المعروف بالخطاب (ت: 954هـ) فقيه مالكي، من العلماء المتصوفين. أصله من المغرب، ولد واشتهر بمكة، ومات في طرابلس الغرب. من كتبه: "قرة العين بشرح ورفقات إمام الحرمين" في الأصول، و"تحرير الكلام في مسائل الانتزام"، و"هداية السالك المحتاج"، في مناسك الحج، و"تفريح القلوب بالخصصال المكفرة لما تقدم وما تأخر من الذنوب"، و"مواهب الجليل في شرح مختصر خليل". في فقه المالكية. الزركلي: الأعلام، 58/7.

(4) الخطاب: مواهب الجليل، 262/2. ينظر - ابن رشد: بداية المجتهد، 94/2.

(5) الجصاص: أحكام القرآن، 122/4.

(6) الجصاص: المصدر نفسه، 153/1. القرطبي: الجامع لأحكام القرآن، 222/2.

(7) الكاساني: بدائع الصنائع، 63/1.

(8) ابن عبد البر: المصدر السابق، 320/1. الشيرازي: المهذب، 47/1. الكاساني: المصدر السابق، 64/1.

والحديث تقدم تخريجه أعلاه، 262.

(9) تقدم تخريجه أعلاه، 340.

(10) ابن قدامة: الكافي، 14/1. ابن قدامة: المغني، 48/1. الشريبي: مغني المحتاج، 83/1.

أما المالكية فتمسكوا بأصل الحل في كل حيوان حي. وردوا على الاستدلال بحديث ولوغ الكلب بأن الغسل كان أمراً تعبدياً لا يدخل عليه القياس. أما قوله تعالى "فإنه رجس" فقد حملوه على جهة السذم لا النجاسة⁽¹⁾.

وقد أورد ابن رشد استدلالهم فقال: «الحياة هي سبب طهارة عين الحيوان، وإذا كان كذلك فكل حي طاهر العين». لكن علق بقوله: «والمسألة اجتهادية محضة يعسر أن يوجد فيها ترجيح، ولعل الأرجح أن يُستثنى من طهارة أسرار الحيوان الكلب والخنزير والمشرك، لصحة الآثار الواردة في الكلب، ولأن ظاهر الكتاب أولى أن يتبع في القول بنجاسة عين الخنزير والمشرك من القياس»⁽²⁾.

ويذهب القرضاوي إلى أن «الضمير يعود على لحم الخنزير لا على الخنزير نفسه» وذكر أن الشوكاني ذهب إلى طهارة لحمه، ثم علق بقوله: «والحق أن الآية واضحة الدلالة على رجسية لحم الخنزير والرجسية هي النجاسة»⁽³⁾. وعلق على تفسير الشوكاني للرجس بالحرام بأنه غير مقبول لأنه بذلك يعلل الشيء بنفسه، وكأنه يقول حرمت الخنزير لأنه حرام. وقال: «وربما توقف بعض الناس في الخبث الموجود في الخنزير ما هو ونحن نقول إننا متعبدون بالأوامر والنواهي والتكاليف الشرعية عرفنا علتها أو لم نعرف»⁽⁴⁾.

دباغ جلد الخنزير:

ذهب الجمهور من الإباضية والحنفية والمالكية والشافعية والحنابلة والشيعة إلى القول بعدم طهارة جلد الخنزير بالدباغ، فلا يجوز الانتفاع به ولو دُبغ لنجاسة عينه⁽⁵⁾. وأورد ابن عبد البر الإجماع على ذلك ثم قال: «وإن كان أصحابنا قد اختلفوا في ذلك»⁽⁶⁾. واستدلوا بأن الدباغ لا يطهر نجس العين، والذكاة أقوى في التطهير، فإذا كانت لا تطهر الخنزير فالدباغ لا يطهر جلده من باب أولى⁽⁷⁾.

- (1) ابن رشد: بداية المجتهد، 20/1-21. الدسوقي: حاشية على الشرح الكبير، 83/1.
- (2) ابن رشد: المصدر السابق، 20/1-22.
- (3) القرضاوي: فقه الطهارة، 23.
- (4) القرضاوي: المصدر نفسه، 24.
- (5) البسيوي: الجامع، 30/2. الجصاص: أحكام القرآن، 142/1. ابن بركة: الجامع، 376/1. ابن عبد البر: التمهيد، 176/4. الكاساني: بدائع الصنائع، 86/1. ابن رشد: المصدر السابق، 57/1. ابن قدامة: المغني، 53/1. القرطبي: الجامع لأحكام القرآن، 158/10. النووي: المجموع، 271/1. ابن جزى: القرائن الفقهية، 56. ابن أمير حاج محمد: التقرير والتحسير، 344/3. ابن نجيم: البحر الرائق، 105/1. المحقق الحلبي: شرائع الإسلام، 48/1. أبو ستة: حاشية الترتيب، 184/2. ابن المرتضى: البحر الزخار، 23/2. محمد اطفيش: شرح النيل، 469/1.
- (6) ابن عبد البر: المصدر السابق، 164/1.
- (7) الجصاص: المصدر السابق، 144/1. ابن عبد البر: المصدر السابق، 177/4. ابن عبد البر: الكافي، 328. القرطبي: المصدر السابق، 157/10. ابن نجيم: المصدر السابق، 109/1.

وقالوا إنّ الدبّاع إنّما يزيل النجاسة التي عرضت بالموت ويعيد الجلد إلى حاله قبل موت الحيوان. وجلد الخنزير قبل موته نجس، فيبقى على نجاسته ولو دبغ⁽¹⁾.

وذهب أبو يوسف من الحنفية، وسحنون وابن عبد الحكم من المالكية وداود الظاهري وابن حزم إلى أنّ جلد الخنزير يطهر بالدبّاع ويجوز استعماله⁽²⁾.

وهو ما رجّحه كلّ من الشوكاني في نيل الأوطار، والصنعاني في سبل السلام. وقال الشوكاني: «لا يمتنع أن يقال: رجسيّة الخنزير -على تسليم شمولها لجميعه لحما وشعرا وجلدا وعظما- مخصّصة بأحاديث الدبّاع»⁽³⁾.

واستدلوا بعموم أحاديث الدبّاع. قال ابن حزم: «لأنّ الله تعالى حرّم الميتة كما حرّم الخنزير... ولا فرق بين كبش ميت وخنزير ميت»⁽⁴⁾.

ومما وقع الاختلاف فيه، جلود الميتة غير الخنزير بعد الدبّاع. وعظامها ولبنها وإنفتحها، وهذا له صلة وثيقة بموضوع الأطعمة لذلك تناولها بالبحث دون ما سواها من مواضع الطهارة والنجاسة التي تُطلب من مظانها من كتب الفقه الإسلاميّ.

جلود الميتة بعد الدبّاع:

سبق الكلام في المبحث الأول بأن العلماء اختلفوا في جلد ميتة الحيوان المأكول اللحم بعد الدبّاع، فذهب الإباضية، والحنفية، وسحنون وابن عبد الحكم من المالكية، والشافعية، وأحمد في رواية، إلى طهارته⁽⁵⁾، وذهب المالكية، والحنابلة في المشهور، والشيعة، إلى عدم طهارته، وأن المالكية أجازوا استعماله في اليابسات والماء دون المائعات الأخرى. وقصره الحنابلة على اليابسات دون المائعات⁽⁶⁾.

- (1) ابن قدامة: الكافي، 20/1. القرطبي: الجامع لأحكام القرآن، 219/2.
- (2) ابن حزم: المحلى، 118/1، 124. ابن عبد البر: التمهيد، 177/4. السرخسي: المبسوط، 202/1. الكاساني: بدائع الصنائع، 86/1. ابن رشد: بداية المجتهد، 57/1. الخطّاب: مواهب الجليل، 101/1. ابن نجيم: البحر الرائق، 106/1. الدسوقي: حاشية على الشرح الكبير، 54/1. الأزهرى: الثمر الداني، 402.
- (3) الصنعاني: سبل السلام، 30/1. الشوكاني: نيل الأوطار، 76/1.
- (4) ابن حزم: المصدر السابق، 123/1.
- (5) الجصاص: أحكام القرآن، 142/1. الشيرازي: المهذب، 48/1. السرخسي: المصدر السابق، 23/24. السمرقندي: تحفة الفقهاء، 71/1. المرغيناني: الهداية شرح البداية، 20/1. النووي: روضة الطالبين، 41/1. محمد بن مفلح: الفروع، 73/1. عامر الشماخي: الإيضاح، 326-327. المرادوي: الإنصاف، 87/1. الدسوقي: المصدر السابق، 54/1. أبو ستة: حاشية الترتيب، 184/2. أحمد اطفيش: شرح النيل، 424/1.
- (6) الجصاص: المصدر السابق، 142/1. القرطبي: المصدر السابق، 219/2. ابن جزى: القوانين الفقهية، 56. ابن المرتضى: البحر الزخار، 24/2. أحمد الصنعاني: التاج المذهب، 20/1. إبراهيم ابن مفلح: المبدع، 70/1. المرادوي: المصدر السابق، 86/1. العبدري: التاج والإكليل، 101/1. الخطّاب: المصدر السابق، 101/1.

وقد استدَلَّ أصحاب المذهب الأوَّل بعموم الأحاديث المبيحة للانتفاع بجلود الميتة بعد الدباغ⁽¹⁾.
 أما أصحاب المذهب الثاني؛ فعضهم تمسك بحديث ابن عكيم، وحمل بعضهم الأخبار بالطهارة على أنَّ الدباغ يزيل الأوساخ عن الجلد حتى يُنتفع به في الأشياء اليابسة والجلوس عليه. ويجوز أن يُنتفع به في الماء بأن يجعل سقاء لأن الماء على أصل الطهارة ما لم يتغير به وصف⁽²⁾.
 وأهمُّ ما يستفاد من هذا الفرع من البحث هو أنه إذا كان الفقهاء يرون أنَّ الدباغ يطهِّر الجلود بالاستحالة، وإذا كانوا يمتنعون تطهير جلد الخنزير بالدباغ، فمعناه أنهم يرون أنَّ الاستحالة قاصرة على ما يكون اللحم إذا مات، لأن نجاسته عارضة وليست أصلية.
 أما الخنزير فالنجاسة فيه أصلية، ولا تطهر بالاستحالة ما دامت لا تطهر بالدباغ⁽³⁾.

لبن الميتة وانقحتها:

لبن الميتة:

ذهب الإباضية، والمالكية، والشافعية، والحنابلة، والزيدية، وأبو يوسف من الحنفية، إلى نجاسة لبن الميتة مأكولة اللحم، وحرمة تناوله، لأنه - وإن كان طاهرًا - فقد حصل في وعاء نجس⁽⁴⁾.
 قال الشيرازي: «وأما اللبن في ضرع الشاة الميتة فهو نجس لأنه ملاق للنجاسة فهو كاللبن في إناء نجس»⁽⁵⁾.
 وذهب الحنفية، والإمامية في الأصح عندهم، وابن حزم، إلى طهارة لبن الميتة، وهو ما رجَّحه ابن تيمية من الحنابلة.
 واستندوا بقوله تعالى: ﴿وَإِنْ لَكُمْ فِي الْأَنْعَامِ لَعِبْرَةٌ لَتَكُنَّ لَكُمْ فِي بُطُونِهِمْ مِنْ بَيْنِ فَرْثٍ وَدَمٍ لَبْنًا خَالِصًا سَائِغًا لِلشَّارِبِينَ﴾ (سورة النحل: 66). فوصف اللبن بكونه خالصًا أي لا تشوبه النجاسة، وسائغًا أي حلالًا غير حرام، والله لا يحتمن إلا بالحلال.
 كما احتجوا بأكل الصحابة رضي الله عنهم من أجبان الجحوس مع أنها صنعت من إنفحة الميتة⁽⁶⁾، وهو

(1) ينظر أعلاه، 83-84.

(2) ينظر أعلاه، 84-85.

(3) ينظر - الشيرازي: المهذب، 10/1. ابن قدامة: المغني، 56/1. النووي: المجموع، 284/1. ابن تيمية: مجموع الفتاوى، 518/21. الشريبي: الإقناع، 275/2.

(4) ابن المنذر: الأوسط في السنن والإجماع والاختلاف، 289/2. الجصاص: أحكام القرآن، 147/1. ابن عبد البر: الكافي، 188. ابن قدامة: الكافي، 21/1. الفرطني: الجامع لأحكام القرآن، 126/10. ابن المرتضى: البحر الزخار، 334/5. البهوتي: الروض المربع، 32/1. السالمي: معارج الآمال، 199/5.

(5) الشيرازي: المصدر السابق، 11/1.

(6) منها حديث معمر عن قتادة قال: «لا بأس بأكل طعام الجحوس ما خلا ذبيحته يعني الجبن وأشباهه». عبد الرزاق: المصنف، باب آنية الجحوس، حديث رقم 10155، 109/6. وسيأتي التفصيل في مطلب الجبن بحول الله.

بمترلة اللبن⁽¹⁾.

وقالوا: اللبن لا تحلّ الحياة فلا يلحقه حكم الموت. قال الحصاص: «اللبن لا يجوز أن يلحقه حكم الموت لأنه لا حياة فيه، ويدل عليه أنه يؤخذ منها وهي حيّة فيؤكل فلو كان مما يلحقه حكم الموت لم يحل إلا بذكاة الأصل كسائر أعضاء الشاة. وأيضا فإن قوله: ﴿تَسْقِيكُمْ مِمَّا فِي بُطُونِهِ مِنْ تَيْنٍ فَرْثٍ وَدَمٍ لَبَنًا خَالِصًا سَائِغًا لِلشَّارِبِينَ﴾ [سورة النحل: 66]، عامٌّ في في سائر الألبان. فافتضى ذلك شيئين: أحدهما أن اللبن لا يموت ولا يحرمه موت الشاة. الثاني أنه لا ينحس بموت الشاة، ولا يكون بمترلة لبن جعل في وعاء ميت. فإن قيل ما الفرق بينه وبين ما لو حُلب من شاة حية ثم جعل في وعاء نجس، وبين ما إذا كان في ضرع الميتة؟ قيل الفرق بينهما أن موضع الخلقة لا يُنجس ما جاوره بما يحدث فيه خلقة، والدليل على ذلك اتفاق المسلمين على جواز أكل اللحم بما فيه من العروق مع مجاورة الدم لدواخلها»⁽²⁾.

وزاد ابن تيمية دليلا آخر فقال: «إن الملاقاة في الباطن لا حكم لها... ولهذا يجوز حمل الصبي الصغير في الصلاة مع ما في بطنه»⁽³⁾.

أما ابن حزم فله تعليل آخر يقول في الخلّي: «ولو مات حيوان مما يحلُّ أكله لو ذكّي فحلب منه لبن فاللبن حلال، لأن اللبن حلال بالنص فلا يحرمه كونه في ضرع ميتة، لأنه قد باينها بعد، وهو وما حُلب منها في حياتها ثم ماتت سواء، وإنما هو لبن حلال في وعاء حرام فقط فهو والذي في وعاء ذهب أو فضة سواء»⁽⁴⁾.

إنفحة الميتة⁽⁵⁾:

الإنفحة والمنفحة في أصل اللغة كرش الحمل أو الجدي ما لم يأكل⁽⁶⁾. ثم أطلقت على ما يُستخرج منها من سائل أصفر يغلظ به اللبن لصناعته جينا.

جاء في المصباح المنير: «الإنفحة ما يؤخذ من الجدي قبل أن يطعم غير اللبن فإن طعم غيره قيل بحينة»⁽⁷⁾.

(1) الطحاوي: مختصر اختلاف العلماء؛ 357/4. الحصاص: أحكام القرآن، 148/1-149. ابن حزم: الخلّي، 418/7. السرخسي: المبسوط، 27/24. الكاساني: بدائع الصنائع، 63/1. المحقق الحلّي: شرائع الإسلام، 175/3. ابن تيمية: مجموع الفتاوى، 102/21-103. ابن عابدين: حاشية رد المحتار، 206/1.

(2) الحصاص: المصدر السابق، 148/1.

(3) ابن تيمية: المصدر السابق، 104/21.

(4) ابن حزم: المصدر السابق، 418/7.

(5) لأنفحة الميتة في هذا البحث أهمية تتمثل في شيوع استعمالها في صناعة الجبن، وهذا يتطلب تتبعها بدراسة مفصلة دقيقة.

(6) ابن منظور: لسان العرب، 624/2. الرازي: مختار الصحاح، 279.

(7) الفيومي: المصباح المنير، 616/2.

اتفق العلماء على طهارة الإنفحة من حيوان مذكى مأكول اللحم.

إلا أن الشافعية اشترطوا لطهارتها أن تكون من السخلة المذبوحة قبل أن ترعى العشب، فإن رعته فإنفحتها نجسة⁽¹⁾.

جاء في روضة الطالبين: «وأما الإنفحة فإن أخذت من السخلة بعد موتها أو بعد أكلها غسیر اللبن فنحسة بلا خلاف، وإن أخذت من السخلة المذبوحة قبل أن تأكل غير اللبن فوجهان، الصحيح الذي قطع به كثيرون طهارتها»⁽²⁾.

وذكر الرملي في نهاية المحتاج أنه: «يعنى عن الجبن المعمول بالإنفحة من حيوان تغذى بغير اللبن لعموم البلوى به في هذا الزمان.. إذ من القواعد أن المشقة تجلب التيسير، وأن الأمر إذا ضاق اتسع. وقد قال تعالى: ﴿وَمَا جَعَلَ عَلَيْكُمْ فِي الدِّينِ مِنْ حَرَجٍ﴾ [سورة الحج: 78]. وصرح الأئمة بالعفو من النجاسة في مسائل كثيرة المشقة فيها أخف من هذه المشقة»⁽³⁾.

أما إن أخذت من حيوان لم يذك ففهي خلاف:

عند أبي حنيفة تؤكل صلبة كانت أو مائعة، عدا إنفحة الخنزير، وذهب إليه الإمامية وداود الظاهري وأحمد في رواية رجحها ابن تيمية. وذهب أبو يوسف ومحمد بن الحسن إلى طهارتها إن كانت صلبة على أن يغسل ظاهرها قبل استعمالها. أما إن كانت مائعة فهي نجسة لملاقاة الوعاء النجس⁽⁴⁾.

وذهب الإباضية، والمالكية، والشافعية، والحنابلة في الرواية المعتمدة، والظاهرية، والزيدية إلى نجاسة إنفحة الميتة مطلقاً⁽⁵⁾.

واعتبر البعض المشقة وعموم البلوى سببا مبيحا لأكل الجبن المصنوع من إنفحة متنحّسة. جاء في حاشية الجمل: «والجبن المعمول بالإنفحة المتنحّسة مما عمت به البلوى أيضا فيحكم بطهارته، ويصح بيعه وأكله، ولا يجب تطهير الفم منه، وإذا أصاب شيء منه ثوب الأكل أو بدنه لم يلزمه تطهيره للمشقة»⁽⁶⁾.

(1) النووي: المجموع، 525/2. الشريبي: معني المحتاج، 80/1.

(2) النووي: روضة الطالبين، 16/1-17.

(3) الرملي: نهاية المحتاج، 245/1.

(4) الطحاوي: مختصر اختلاف العلماء، 357/4. ابن قدامة: الكافي، 21/7. المحقق الحلبي: شرائع الإسلام، 174/3. ابن تيمية:

شرح العمدة، 130/1. ابن تيمية: مجموع الفتاوى، 103/21. ابن عابدين: حاشية رد المحتار، 206/1.

(5) ابن بركة: الجامع، 433/1. ابن حزم: المحلى، 422/7. ابن عبد البر: الكافي، 187. القرطبي: الجامع لأحكام القرآن،

220/2. النووي: المجموع، 525/2. النووي: روضة الطالبين، 16/1-17. ابن جزى: القوانين الفقهية، 204. ابن

المرتضى: البحر الزخار، 331/5. إبراهيم ابن مفلح: المبدع، 74-75. الشريبي: المصدر السابق، 80/1. البيهقي:

الروض المربع، 32/1. البيهقي: كشف القناع، 56/1. الرملي: المصدر السابق، 245/1. السالمي: معارج الآمال، 199/5.

أحمد الخليلي: فتاوى الأطمعة، 408.

(6) سليمان المعجلي: حاشية الجمل، 190/1.

الأدلة:

استدل أبو حنيفة ومن ذهب مذهبه بما يلي:

- بعموم الآيات التي احتجوا بها لطهارة لبن الميتة⁽¹⁾.

قال السرخسي: «ألا ترى أنّ في الأصل اللبن إنما يخرج من موضع النجاسة قال الله تعالى: ﴿مِنْ أَيْمَنِ فَرَّتْ وَدَمِ لَبَنًا خَالِصًا سَائِعًا لِلشَّارِبِينَ﴾ (سورة النحل: 66). وعلى هذا إنفحة الميتة»⁽²⁾.

- بأكل الصحابة من الجبن لما دخلوا المدائن، علما بأن أهلها مجوس وأن ذبائحهم ميتة غير مذكاة.

- بأحاديث وآثار تدل على جواز أكل الجبن المنعقد بإنفحة الميتة⁽³⁾.

واستدلوا من المعقول بأن الإنفحة لا يلحقها حكم الموت إذ لا حياة فيها أصلا، وبأنفسا لا تتنجس بالكرش، لأن الملاقاة من الباطن لا حكم لها.

أما الصحابة فاستدلوا على قولهم بأن الإنفحة المائعة تنجس لمخالطتها النجاسة، فهي في وعاء نجس. لكن إذا كانت جامدة جاز تطهيرها بغسل ظاهرها، أما إذا كانت مائعة فإنه يتعدّر تطهيرها⁽⁴⁾.

وأما الجمهور فاستدلوا على نجاسة إنفحة الميتة:

- بكونها مائعة في وعاء نجس، فلو أصاب الميتة بعد فصلها لكانت نجسة فكذلك قبل فصلها.

- بقوله تعالى: ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ﴾ (سورة المائدة: 3). والإنفحة جزء من الميتة.

- بالأحاديث والآثار التي تدل على عدم إباحة الجبن المصنوع من إنفحة الميتة.

وردوا على أحاديث الإباحة بأن الجوس كان جزاروهم يهودا ونصارى، ولو لم يُنقل عنهم ذلك، فإن الاحتمال كاف، فقد كان فيهم أهل الكتاب، والأصل الحلّ حتى تثبت الحرمة بيقين⁽⁵⁾.

وردوا على الصحابة بأن ما خرج من الميتة وتنجس بها لا يمكن غسله⁽⁶⁾.

(1) ينظر أعلاه، 352-353.

(2) السرخسي: الميسوط، 27/24.

(3) لم أجد - في المصادر التي بحثت فيها - من استدل بتلك الأحاديث في كتب الأحناف سوى الجصاص في أحكام القرآن: 148/1، والسرخسي في الميسوط: 27/24.

(4) الجصاص: المصدر السابق، 148/1. السرخسي: المصدر السابق، 27/24. الكاساني: بدائع الصنائع، 63/1 و43/5. ابن قدامة: المغني، 57/1. ابن تيمية: مجموع الفتاوى، 103/21. ابن تيمية: مجموع الفتاوى، 218/35. الطحطاوي: حاشية على مراقبي الفلاح، 113. ابن عابدين: حاشية رد المحتار، 206/1.

(5) ابن قدامة: المصدر السابق، 57/1.

(6) الطحاوي: مختصر اختلاف العلماء، 357/4. ابن عبد البر: الكافي، 188. القرطبي: الجامع لأحكام القرآن، 219/2-221.

ابن تيمية: شرح العمدة، 130/1. ابن تيمية: المصدر السابق، 104/21. إبراهيم ابن مفلح: المدع، 75/1.

استعراض الأدلة ومناقشتها:

استمسك الحنابلة، والخصاص من الحنفية بالأحاديث والآثار الواردة في حلِّ أجبان الخوس التي تصنع بإنفحة الميتة.

ولجأ الأحناف إلى المنحى العقلي في الاستدلال فقالوا:

- إن الميتة من الحيوان هي في عرف الشارع ما زالت حياته، أما ما ليس له حياة أصلاً فلا يحكم عليه بالموت. والإنفحة لا حياة فيها فلا يلحقها الموت كاللبن، فإنه يجوز أخذه من الشاة وهي حية ولو كان مما يلحقه الموت لدخل في عموم قوله ﷺ: «ما قطع من البهيمة وهي حية فهي ميتة»⁽¹⁾.

- اللين خلق في موضع نجس أصلاً، وأخبر الله تعالى أنه يخرج من بين فرث ودم. ومع ذلك حُكم عليه بالطهارة والحلُّ وهذا يدل على أن موضع الخلقة لا أثر له في التنجيس؛ كالدّم الباقي في عروق النديحة فإنه لا ينحس ما جاوره من عروق. وكذلك الإنفحة قياساً.

أما الجمهور فاستدلوا على نجاسة إنفحة الميتة بعموم آيات تحريم الميتة، وبالأحاديث والآثار الواردة في تحريم إنفحتها بالخصوص. ومن جهة المعقول ردوا بأنه على فرض التسليم بطهارة الإنفحة لأنها لا تلحقها الحياة، لكنها تنحس بملاقاة الميتة.

ولمناقشة هذه الأدلة للوقوف على وجه الحق فيها نستعرض أولاً الأحاديث والآثار التي استمسك بها كل فريق ثم نقارن بينها بعد أن نبين مرتبتها ودلائلها.

أحاديث الجبن

رويت في الجبن أحاديث كثيرة بعضها مرفوع إلى النبي ﷺ، وبعضها موقوف.

كما وردت عن بعض الصحابة والتابعين آثار في جبن الخوس الذي توضع فيه أنافح الميتة، وفي الأجبان التي تباع في الأسواق ولا يدري كيف صنعت.

1- الأحاديث المرفوعة إلى النبي ﷺ:

■ أولاً: حديث سلمان الفارسي.

الطريق الأول:

قال الترمذي: حدثنا إسماعيل بن موسى الفزاري حدثنا سيف بن هارون البرهمي عن سليمان التيمي عن أبي عثمان عن سلمان قال: سئل رسول الله ﷺ عن السمن والجبن والفراء فقال: «الحلال ما أحل الله

(1) تقدم ترجمته أعلاه، 71.

في كتابه والحرام ما حرم الله في كتابه، وما سكت عنه فهو مما عفا عنه».

أخرجه الترمذي وابن ماجه⁽¹⁾ والحاكم⁽²⁾⁽³⁾. والبيهقي في الكبرى⁽⁴⁾ من طرق عن سيف بن هارون به.

قال الترمذي: «وهذا حديث غريب لا نعرفه مرفوعاً إلا من هذا الوجه. وروى سفيان وغيره عن سليمان التيمي عن أبي عثمان عن سلمان قوله. وكان هذا الحديث الموقوف أصح وأسأل البخاري عن هذا الحديث فقال: ما أراه محفوظاً، روى سفيان عن سليمان التيمي عن أبي عثمان عن سلمان موقوفاً. قال البخاري: وسيف بن هارون مقارب الحديث»⁽⁵⁾.

فاعتبر الترمذي والبخاري رواية الحديث بالرفع شذوذاً، وأن المحفوظ روايته موقوفاً على سلمان.

وذلك إشارة إلى ما رواه عبد الرزاق في المصنف عن الثوري عن يونس بن خباب عن أبي عبيد الله قال: سئل سلمان عن الجبن والفراء والسمن، فقال: «إن حلال الله حلاله الذي أحل في القرآن، وإن حرام الله الذي حرم الله في القرآن، وإن ما سوى ذلك شيء عفا عنه»⁽⁶⁾. ونقاد الحديث هم المرجع في السنن على العلل في أحاديث الثقات، وفي أحاديث الضعفاء من باب أولى. وإذا نصوا على شذوذ رواية أو نكارها فالقول قولهم؛ لأن العلة سبب خفي لا علاقة لها بدرجة الراوي في الحفظ والضبط، ولا يعرف العلة الخفية إلا من عاصر الراوي.

وإلى هذا الحكم مال أبو حاتم الرازي⁽⁷⁾ حيث قال: «هو خطأ، رواه الثقات عن التيمي عن أبي

- (1) ابن ماجه: السنن، كتاب الأطعمة، باب أكل الجبن، حديث رقم 3367.
- (2) أبو عبد الله محمد بن عبد الله بن محمد بن حمدويه بن نعيم الضبي الطهيماني النيسابوري، الخافظ المعروف بساير البيهقي، (ت: 405هـ). كان إمام عصره في الحديث، صالحاً ثقة، رحل وحال في الأمصار، وسمع من كثير من الشيوخ. صاحب التصانيف الجليلة، منها: "المستدرک علی الصحیحین"، و"تاریخ علماء نيسابور"، و"الإكليل"، و"مناقب الشافعي"، وغيرها.
- ابن خلكان: وفيات الأعيان، 280/4-281. الذهبي: سير أعلام النبلاء، 162/17-177. السيوطي: طبقات الحفاظ، 411-410.
- (3) الحاكم: المستدرک، حديث رقم 7115، 129/4.
- (4) البيهقي: السنن الكبرى، باب ما لم يذكر تحريمه ولا كان في معنى ما ذكر تحريمه مما يؤكل أو يشرب، 12/10.
- (5) الترمذي: السنن، كتاب اللباس، باب ما جاء في لبس الفراء، حديث رقم 1726، 220/4.
- (6) عبد الرزاق: المصنف، كتاب المناسك، باب الفيل وأكل لحم الفيل، حديث رقم 8765، 533/4.
- (7) أبو حاتم محمد بن إدريس بن المنذر بن داود بن مهران الخنظلي الرازي مولى بني تميم (ت: 277هـ): أحد الأئمة الحفاظ الأثبات العارفين بعلل الحديث والجرح والتعديل، وهو قرين أبي زرعة. طاف الأقطار والأمصار، كخراسان والعراقين والحجاز واليمن ومصر. أخذ عن أبيه، وروى عن خلق كثير، منهم: محمد بن عبد الله الأنصاري وأبو مسهر. ومن روى عنه: الربيع بن سليمان ويونس بن عبد الأعلى وإبراهيم الحربي وابن أبي الدنيا. قدم بغداد وحدث بها. له كتاب في التفسير، و"الجرح والتعديل"، و"العلل"، و"مناقب الشافعي"، و"مناقب أحمد". وقد أثنى عليه غير واحد. مات بالري.
- ابن العماد: شذرات الذهب، 171/1. ابن قاضي شعبة: طبقات الشافعية، 111/2. ابن كثير: البداية والنهاية، 59/11.
- ابن تغري بردي: النجوم الزاهرة، 77/3. حاجي خليفة: كشف الظنون، 1840/2.

عثمان، عن النبي ﷺ مرسلًا، ليس فيه سلمان»⁽¹⁾.

وقال ابن رجب في جامع العلوم والحكم: «قال الترمذي: رواه سفيان (يعني ابن عيينة) عن سليمان عن أبي عثمان عن سلمان رضي الله عنه من قوله، قال وكأنه أصح، وذكر في كتاب "العلل" عن البخاري أنه قال في الحديث المرفوع: ما أراه محفوظًا، وقال أحمد هو منكر، وأنكره ابن معين⁽²⁾ أيضًا، وقال أبو حاتم الرازي هو خطأ، رواه الثقات عن التيمي، عن أبي عثمان، عن النبي ﷺ مرسلًا، ليس فيه سلمان. قلت وقد روي عن سلمان من قوله من وجود آخر، وخرجه ابن عدي⁽³⁾ من حديث ابن عمر رضي الله عنهما مرفوعًا وضعف إسناده، ورواه أبو صالح المري عن الجريري عن أبي عثمان النهدي عن عائشة رضي الله عنها أخطأ في إسناده. وروى عن الحسن مرسلًا»⁽⁴⁾.

وقال الذهبي⁽⁵⁾ عن سيف بن هارون البرجمي: «قال يحيى: ليس بشيء وقال مرة ليس بذلك. وقال النسائي⁽⁶⁾

- (1) ابن أبي حاتم: العلل، باب علل أخبار رويت في الأطعمة، حديث رقم 1503، 10/2.
- (2) هو أبو زكريا يحيى بن معين بن عون بن زياد الغطفاني مولاهم البغدادي، (ت: 233هـ). الحافظ الإمام المشهور، العالم بأحوال الرواة وأنسابهم، وبصحيح الحديث وضعيفه، سمع عبد الله بن المبارك وسفيان بن عيينة ويحيى بن سعيد القطان ووكيعًا، وروى عنه أحمد بن حنبل، و البخاري وأبو داود وغيرهم، له: "كتاب التاريخ والعلم".
البغدادي: تاريخ بغداد، 186-177/14. ابن خلكان: وفيات الأعيان، 143-149/6. الذهبي: سير أعلام النبلاء، 95-71/11.
- (3) هو أبو أحمد عبد الله بن عدي بن عبد الله بن محمد ابن مبارك (ت: 365هـ) يعرف بابن القطان الجرجاني، واشتهر بين علماء الحديث بابن عدي. علامة بالحديث ورجاله، أخذ عن أكثر من ألف شيخ، رحل في طلب العلم وحاج كثيرا من الأمصار. له الكامل في الضعفاء.
- الذهبي: المصدر السابق، 154/16. ابن العماد: شذرات الذهب، 51/2. الزركلي: الأعلام، 103/4.
- (4) ابن رجب الحنبلي: جامع العلوم والحكم، 277.
- (5) شمس الدين أبو عبد الله محمد بن أحمد بن عثمان بن قايماز التركماني الفارقي الأصل، الدمشقي الشافعي (748هـ) الحافظ المحدث والمؤرخ، أخذ العلم عن أقاربه الحفاظ، وسمع بدمشق وبعليك ومصر، شيوخه في معجمه الكبير أزيد من ألف ومائتين بالسماع والإجازة، منهم المزني وابن عزيمة. مقرئ للقرآن بالروايات. من مصنفاته التي تقارب المائة: "تاريخ الإسلام ووفيات المشاهير والأعلام"، "المشتمة في الأسماء والأنساب والكنى والألقاب"، "تذكرة الحفاظ"، "ميزان الاعتدال في نقد الرجال".
- القنوجي: أجد العلوم، 98/3. السيوطي: طبقات الحفاظ، 521/1. النعمي: الدارس في تاريخ المدارس، 59/1. المنظمة العربية: موسوعة أعلام العلماء، 504-500/9.
- (6) أبو عبد الرحمن أحمد بن شعيب بن علي بن سنان بن بحر النسائي (ت: 303هـ): الإمام الحافظ، صاحب "السنن". من أئمة مشايخ عصره. بمصر وأعلمهم بالحديث. كان حافظًا عالمًا متقنًا لعلوم الحديث والفقه والنحو والغريب والشعر. رحل إلى نيسابور والعراق والشام ومصر والحجاز والجزيرة واشتغل بسماع الحديث، وروى عنه خلق كثير، وأخذ عن يونس بن عبد الأعلى. من مصنفاته: "كتاب الضعفاء والمتروكين".
- ابن حبان: طبقات المحدثين، 107/1. القنوجي: المصدر السابق، 152/3. ابن العماد: المصدر السابق، 239/1، يساقوت الحموي: معجم البلدان، 213/3. ابن قاضي شهبه: طبقات الشافعية، 88/2. ابن كثير: البداية والنهاية، 123/11.

والدارقطني ضعيف. وقال ابن حبان⁽¹⁾: يروي عن الأثبات الموضوعات... وقال الدارقطني سيف ضعيف متروك⁽²⁾.

وجاء في تهذيب الكمال: «قال عبد الله بن أحمد بن حنبل سألت يحيى بن معين عن سنان وسيف ابني هارون فقال سنان أوثق من سيف وهو فوقه وسيف ليس بشيء، وقال عباس الدوري عن يحيى بن معين سيف بن هارون ليس بشيء»⁽³⁾.

وخلاصة القول: إن هذا الحديث تفرّد به سيف بن هارون، وهو ضعيف ومتروك، فالحديث لا يصلح للاحتجاج به والله أعلم.

الطريق الثاني:

روى البيهقي قال: أخبرنا أبو عبد الله الحافظ أن أبا العباس القاسم بن القاسم السيارى ثنا عبد الله بن أحمد بن عبد الرحمن بن عبد الله بن سعد الدشتكي ثنا أبي ثنا إبراهيم بن طهمان حدثني يونس بن خباب عن أبي عبيد الله عن سلمان رضي الله عنه أن رسول الله صلى الله عليه وسلم سئل عن الجبن والسمن والفراء فقال رسول الله صلى الله عليه وسلم: «الحلال ما أحل الله في القرآن والحرام ما حرم الله في القرآن وما سكت عنه فقد عفا عنه»⁽⁴⁾.

فإبراهيم بن طهمان تابع الثوري في الرواية عن يونس، لكنه رفع الحديث إلى النبي صلى الله عليه وسلم.

وبالنظر إلى ما سبق من تصريح النقاد من أن رواية الثوري بالوقف هي المحفوظة، وبالنظر إلى درجة إبراهيم بن طهمان في الحفظ والرواية⁽⁵⁾، إذ هو أقل من الثوري، فتكون بذلك روايته شاذة حيث خالف من هو أوثق منه.

- (1) الحافظ أبو حاتم محمد بن حبان بن أحمد التميمي النسبي (ت: 354هـ): فقيه حافظ، عالم بالنجوم والطب وفنون العلم. ولي قضاء سمرقند. قال عنه الحاكم: «كان من أوعية العلم في الفقه والحديث واللغة والتعليق». سمع النسائي والحسن بن سفيان وأبا يعلى الموصلي. من مؤلفاته: "الأنواع والتقاسيم" و"المسند الصحيح" و"الضعفاء" وغير ذلك من المنصقات في التاريخ والجرح والتعديل.
- (2) السيوطي: طبقات الحفاظ، 375/1. ابن العماد: شذرات الذهب، 16/2. ابن قاضي شهبة: طبقات الشافعية، 130/2-131. الذهبي: العبر في خبر من غير، 306/2.
- (3) الذهبي: ميزان الاعتدال، 3/356-357، رقم 3648. وينظر - ابن الجوزي: الضعفاء والمتروكين، رقم 1601، 36/2. الذهبي: المغني في الضعفاء، رقم 2724، 292/1. وينظر - المناوي: فيض القدير، 426/3.
- (4) النسائي: الضعفاء والمتروكين، رقم 254، ص 49. ابن الجوزي: المصدر السابق، رقم 1601، 36/2. المسزي: تهذيب الكمال، رقم 2679، 333/12. ابن حجر: تهذيب التهذيب، رقم 520، 261/4.
- (5) البيهقي: السنن الكبرى، كتاب جماع أبواب ما يحل ويحرم من الحيوانات، باب ما جاء في الضبع، 320/9. قال فيه أحمد: صحيح الحديث مقارب، وقال ابن معين: ليس به بأس، يكتب حديثه، ومرة قال: ثقة. الذهبي: المصدر السابق، رقم 116، 158/1.

الطريق الثالث:

رواه الطبراني⁽¹⁾ في المعجم الكبير قال: حدثنا الحسن بن علي المعمرى، حدثنا عبد الغفار بن عبد الله الموصلي، حدثنا علي بن مسهر، عن أبي إسماعيل يعني بشرا عن مسلم البطين، عن أبي عبد الله الجدلي، عن سلمان الفارسي رضي الله تعالى عنه، قال: سئل رسول الله ﷺ عن الجبن والسمن والفراء فقال النبي ﷺ: «الحلال ما أحل الله في القرآن، والحرام ما حرم الله في القرآن وما سكت عنه فقد عفا عنه»⁽²⁾.

هذا الحديث تفرد به الطبراني مرفوعا عن الحسن بن علي بن شبيب المعمرى.

والحسن بن علي هو شيخ الطبراني؛ ذكر ابن عدي في الكامل والذهبي في السير أن أحاديثه لا تقبل مع التفرد.

قال ابن عدي: «الحسن بن علي بن شبيب أبو علي المعمرى رفع أحاديث وهي موقوفة وزاد في المتون أشياء ليست فيها». وقال: «سمعت ابن سعيد يقول سألت عبد الله بن أحمد بن حنبل عن المعمرى فقال لا يتعمد الكذب ولكن أحسب أنه صحب قوما يوصلون الحديث»⁽³⁾.

وقال ابن حجر: «له غرائب وموقوفات يرفعها»⁽⁴⁾.

وقال الخطيب البغدادي⁽⁵⁾: «كان المعمرى من أوعية العلم يذكر بالفهم ويوصف بالحفظ وفي حديثه غرائب وأشياء ينفرد بها، وذكره الدارقطني فقال صديق حافظ، جرحه موسى بن هارون وكانت بينهما

(1) أبو القاسم سليمان بن أحمد بن أيوب بن مطير اللحمي الطبراني (ت: 360هـ): كان حافظ عصره، رحل في طلب الحديث إلى العراق وأصبهان وفارس والحجاز واليمن ومصر، وسمع الكثير. روى عنه الحافظ أبو نعيم وخلق كثير. كان بصيرا بالعلل والرجال والأبواب كثير التصانيف. روى عن أبي زرعة الدمشقي وإسحق والنسائي. من مصنفاته: المعاجم الثلاثة الكبير والأوسط والصغير. وهي أشهر كتبه، وله "كتاب السنة" و"مسند الشاميين" وغيرها. عمر مائة سنة وتوفي بأصبهان.

التنويري: أيجد العنوم، 144/3-145. ابن العماد: شذرات الذهب، 30/2. الذهبي: سير أعلام النبلاء، 13/16. ابن كثير: البداية والنهاية، 270/11.

(2) الطبراني: المعجم الكبير، رقم 6159، 261/6. ابن القيسراني: تذكرة الحفاظ، 667/2.

(3) ابن عدي: الكامل في ضعفاء الرجال، رقم 473، 2/337. وينظر - الخطيب البغدادي: تاريخ بغداد، 371/7. ابن حجر: لسان الميزان، 223/2.

(4) ابن حجر: المصدر نفسه، رقم 975، 221/2.

(5) هو أبو بكر أحمد بن علي بن ثابت المعروف بالخطيب البغدادي (463هـ): أحد الحفاظ المؤرخين المقدمين. ولد في غزيرة. تفقه على أبي طالب الطبري وغيره من أصحاب الشيخ أبي حامد الإسفراييني، وسمع من الحديث الكثير، ورحل إلى البصرة ونيسابور وأصبهان وهمدان والشام والحجاز. وسمي الخطيب لأنه كان يخطب بدمرب رجبان. كان فصيح اللهجة عارفا بالأدب، يقول الشعر، له مصنفات عديدة تزيد عن 60 مصنفا منها: "تاريخ بغداد"، "الكفاية في علم الرواية"، "الجسامع لأخلاق الراوي وآداب السامع".

ابن كثير: المصدر السابق، 101/12-104. الزركلي: الأعلام، 172/1.

عداوة وأنكر عليه أحاديث فأخرج أصوله بها ثم ترك روايتها»⁽¹⁾.
وأورد الذهبي في سير أعلام النبلاء قول المعمرى: «من عادتي أن كنت إذا رأيت حديثاً غريباً عند شيخ لا أعلم عليه إنما كنت أقرأه من كتاب الشيخ وأحفظه»⁽²⁾.
وفي المغني في الضعفاء: «الحسن بن علي بن شبيب المعمرى الحافظ تفرد برفع أحاديث تحتل له»⁽³⁾.
شواهد حديث سلمان:

أشار الترمذي لرواية أبي الدرداء على أنها شاهد للحديث في الجملة.

وهو ما رواه البيهقي - لكن دون ذكر السؤال عن الجبن -، قال: وروى في ذلك عن ابن عباس وأبي الدرداء رضي الله عنه، أخبرنا أبو عبد الله الحافظ أنبأ أبو جعفر محمد بن علي الشيباني ثنا أحمد بن حازم الغفاري ثنا أبو نعيم ثنا عاصم بن رجاء بن حيوة عن أبيه عن أبي الدرداء رضي الله عنه رفع الحديث قال: «ما أحل الله في كتابه فهو حلال وما حرم فهو حرام وما سكت عنه فهو عافية، فاقبلوا من الله عافيته فإن الله لم يكن نسياً. ثم تلا هذه الآية: ﴿وَمَا كَانَ رَبُّكَ نَسِيًّا﴾ (سورة مريم: 64)»⁽⁴⁾.
ونحوه ما رواه عبد الرزاق:

- عن معمر عن ابن طاووس عن أبيه أن النبي صلى الله عليه وسلم قال في مرضه الذي مات فيه: «لا يمسكن الناس علي بشيء، فإني لا أحل إلا ما أحل الله في كتابه، ولا أحرم إلا ما حرم الله في كتابه»⁽⁵⁾.
- عن ابن عيينة عن عمرو بن دينار أنه سمع عبيد بن عمير يقول: «أحل الله حلاله، وحرم حرامه، فما أحل فهو حلال، وما حرم فهو حرام، وما سكت عنه فهو عفو»⁽⁶⁾.
- أخبرنا ابن جريح قال: أخبرني عطاء عن عبيد بن عمير أنه كان يقول: «إن الله أحل وحرم، فما أحل فأحلوه، وما حرم فاجتنبوه، وترك من ذلك أشياء لم يحرمها ولم يحلها، فذلك عفو من الله، ثم يقول: ﴿يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا لَا تَسْأَلُوا عَنَ أَشْيَاءَ...﴾ الآية (سورة المائدة: 101)»⁽⁷⁾.

وعلى اعتبار صحة هذه الشواهد من حيث أسانيدها رفعا ووقفا، فلا تصلح شواهد حديث سلمان إلا فيما اتفقت فيه، ذلك أن حديث سلمان جاء بخصوص سؤال عن أمر معين، وهذه الشواهد عامة، ولا

-
- (1) الخطيب البغدادي: تاريخ بغداد، رقم 3892، 370/7. وينظر - ابن القيسراني: تذكرة الحفاظ، 667/2. الذهبي: سير أعلام النبلاء، 511/13. ابن حجر: لسان الميزان، 222/2. السيوطي: طبقات الحفاظ، ص 294.
 - (2) الذهبي: المصدر السابق، 512/13. وينظر - ابن القيسراني: المصدر السابق، 668/2. ابن حجر: المصدر السابق، 223/2. السيوطي: المصدر السابق، ص 295.
 - (3) الذهبي: المغني في الضعفاء، رقم 1435، 162/1.
 - (4) البيهقي: السنن الكبرى، باب ما لم يذكر تحريمه ولا كان في معنى ما ذكر تحريمه مما يؤكل أو يشرب، 12/10.
 - (5) عبد الرزاق: المصنف، كتاب المناسك، باب الفيل وأكل لحم الفيل، حديث رقم 8766، 534/4.
 - (6) عبد الرزاق: المصدر نفسه، حديث رقم 8767، 534/4.
 - (7) عبد الرزاق: المصدر نفسه، حديث رقم 8768، 534/4.

يصح الاستشهاد للحديث إلا في القدر الذي يشترك فيه مع غيره، لاسيما ما تعلق بحكم شرعي.

والخلاصة في هذا الحديث أن رفعه لا يصح ولا يحسن لا لذاته ولا لغيره، للعلل التالية:

أ- ضعف أحد رواته، وهو سيف بن هارون.

ب- مخالفته لما رواه الثقات.

ج- عدم صلاحية شواهد العامة للدلالة على ما فيه من خصوص.

■ ثانيا: حديث عبد الله بن عمر :

روى أبو داود قال: حدثنا يحيى بن موسى البلخي حدثنا إبراهيم بن عيينة عن عمرو بن منصور عن الشعبي عن ابن عمر قال: «أبي النبي ﷺ! بجنة في تبوك، فدعا بسكين فسمى وقطع»⁽¹⁾.
ورواه ابن حبان⁽²⁾ والبيهقي⁽³⁾ والطبراني في الأوسط⁽⁴⁾، والصغير⁽⁵⁾، جميعهم عن يحيى بن موسى البلخي عن إبراهيم بن عيينة به.

ولقد أورد ابن حبان هذا الحديث في صحيحه، باب: "ذكر إباحة قطع المرء الأشياء التي تؤكل ضد قول من كرهه". فاختار منه هذا الحكم فقط دون غيره.

وذكر ابن حبان بابا آخر عنوانه: "ذكر الخبر الدال على أن الجبن الذي أكله المصطفى ﷺ كان من عمل المسلمين" ثم أورد الحديث: أخبرنا عبد الله بن محمد المدني قال حدثنا إسحاق بن إبراهيم قال أخبرنا يحيى بن آدم قال حدثنا زهير بن معاوية عن موسى بن عقبة قال أخبرني سالم بن عبد الله قال سمعت ابن عمر يحدث عن رسول الله ﷺ أنه لقي زيد بن عمرو بن نفيل بأسفل بلدح فقدم إليه رسول الله ﷺ سفرة فيها طعام فأبى أن يأكل وقال: إنا لا نأكل مما تذبحون على أنصابكم ولا نأكل إلا مما ذكر اسم الله عليه⁽⁶⁾، ورواه البخاري في باب ما ذبح على النصب والأصنام⁽⁷⁾.

وتجد في هذا الحديث توجيهها جميلا للحديث الأول وربما إشارة إلى التشكيك في المعنى العام الذي قد يرد إلى فهم الناس، وفي نفس الوقت نفي لأي تعارض بينه وبين قوله تعالى: ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ﴾ (سورة المائدة: 3). ويمكن حصر ما في الحديث من علل:

أ- ضعف إبراهيم بن عيينة؛ قال أبو حاتم: «شيخ يأتي بالمناكير»، وهنا قد تفرد بالحديث، حيث قال

- (1) أبو داود: السنن، باب في أكل الجبن، حديث رقم 3819، 359/3.
- (2) ابن حبان: الصحيح، باب ذكر إباحة قطع المرء الأشياء التي تؤكل، حديث رقم 5241، 46/12.
- (3) البيهقي: السنن الكبرى، باب أكل الجبن، 6/10.
- (4) الطبراني: المعجم الأوسط، حديث رقم 7084، 134/7.
- (5) الطبراني: المعجم الصغير، حديث رقم 1026، 201/2.
- (6) ابن حبان: الصحيح، حديث رقم 5242، 46/12.
- (7) البخاري: الصحيح، كتاب الذبائح والصيد، باب ما ذبح على النصب والأصنام، حديث رقم 5180، 2095/5.

الطبراني بعد روايته له في المعجم الصغير: «لم يروه عن الشعبي إلا عمرو بن منصور، تفرد به إبراهيم بن عيينة عن ابن عمر»⁽¹⁾. وعلى قول أبي حاتم فإبراهيم لا يقبل من حديثه إلا ما توبع عليه.

ب - ضعف عمرو بن منصور على الأرجح، فقد قال فيه أبو حاتم: «ضعيف الحديث»⁽²⁾.

ج - تعارض الوصل والإرسال للحديث بين إبراهيم بن عيينة السدي رواه مرفوعاً وتفرد به، وعيسى بن يونس الذي رواه مرسلًا.

مع أن عيسى بن يونس وثقه كثير من رجال الحديث؛ فعلي بن المديني⁽³⁾ مثل عن عيسى بن يونس فقال: «بخ بخ ثقة مأمون». وقال في موضع آخر: «جماعة من الأولاد أثبت عندنا من آبائهم منهم عيسى بن يونس». وقال أبو زرعة الرازي⁽⁴⁾: كان حافظًا⁽⁵⁾.

د - إنكار نقاد الحديث له، قال ابن أبي حاتم⁽⁶⁾ في العلل: «سمعت أبي ذكر حديثاً رواه إبراهيم بن عيينة عن عمرو بن منصور عن الشعبي عن ابن عمر قال: "أبي النبي ﷺ بجينة في تبوك فدعا بسكين فسمى وقطع"، قال أبي: جابر الجعفي يقول عن الشعبي عن ابن عباس، وكلاهما ليس بصحيح، وهو منكر»⁽⁷⁾.

وجاء في عون المعبود في شرح سنن أبي داود عن إبراهيم بن عيينة: «قال أبو حاتم الرازي: شيخ يأتي بالمناكير. وسئل أبو داود السجستاني عن إبراهيم بن عيينة وعمران بن عيينة ومحمد بن عيينة فقال كلهم صالح، وحديثهم قريب من قريب»⁽⁸⁾.

(1) الطبراني: المعجم الصغير، حديث رقم 1026، 2/201.

(2) المزي: تهذيب الكمال، 22/247.

(3) أبو الحسن علي بن عبد الله بن جعفر بن نجیح السعدي مولاہم، البصري، ابن المديني (ت: 234هـ). الحافظ، إمام أهل الحديث والعلل، كان ثبناً متقناً، عالماً بأحوال الرجال. سمع من حماد بن زيد وعبد الوارث وابن عيينة، وروى عنه أحمد والبخاري وأبو داود وأبو حاتم والنعوي، وغيرهم.

ابن حجر: لسان الميزان، 7/312. السيوطي: طبقات الحفاظ، 187. ابن العماد: شذرات الذهب، 2/81.

(4) أبو زرعة عبيد الله بن عبد الكريم بن يزيد بن فروخ القرشي المخزومي الرازي (ت: 264هـ): أحد الأئمة الأعلام والحفاظ، روى عن أبي نعيم ومسلم بن إبراهيم، وروى عنه مسلم والترمذي والنسائي وابن ماجه وأبو عوانة وغيرهم. قال أحمد: «ما جاوز الجسر أفضه من إسحاق بن راهويه ولا أحفظ من أبي زرعة». وقال إسحاق بن راهويه: «كل حديث لا يعرفه أبو زرعة الرازي ليس له أصل». السيوطي: المصدر السابق، 1/253-254.

(5) العجلي: معرفة الثقات، رقم 1467، 2/200. المزي: المصدر السابق، رقم 2377، 11/105؛ رقم 4673، 23/70-71.

(6) هو أبو محمد عبد الرحمن بن محمد بن إدريس بن المنذر بن داود بن مهران، الحنظلي الرازي (ت: 327هـ): إمام حافظ، قال عنه أبو يعلى: «أخذ علم أبيه وأبي زرعة، وكان مجراً في العلوم ومعرفة الرجال، صنف في الفقه واختلاف الصحابة والتابعين وعلماء الأمصار...». وله مصنفات كثيرة أهمها: "التفسير الكبير" و"الجرح والتعديل" و"علل الحديث" و"فوائد الرازيين" و"الزهد" و"ثواب الأعمال" و"الرد على الجهمية" و"الكنى"...

ابن أبي حاتم: الجرح والتعديل، 1/د-ي (مقدمة). الذهبي: سير أعلام النبلاء، 13/263-269.

(7) ابن أبي حاتم: العلل، باب علل أخبار رويت في الأطةمة، رقم 1488، 2/6.

(8) العظيم آبادي: عون المعبود، باب في أكل الخبز، 10/214.

وقول أبي حاتم: «شيخ»؛ أي ليس بحجة فيكتب حديثه ويصلح في المتابعات.

وقول ابن حجر في التقریب: «إبراهيم بن عيينة صدوق بهم»⁽¹⁾. يعني أن أحاديثه تحتاج في بعض الحالات إلى متابع.

وقد جاءت المتابعات في روايات بها انقطاع وهي:

1- روى عبد الرزاق عن قيس بن الربيع أن عمرو بن منصور الهمداني أخبره عن الشعبي والضحاك بن مزاحم قال: أتى رسول الله ﷺ بجبنة في غزوة تبوك، فقيل: يا رسول الله! إن هذا طعام يصنعه أهل فارس، أخشى أن يكون فيه ميتة، قال: سموا الله عليه واكلوا»⁽²⁾.

هذا الحديث متابع للحديث السابق، تابع فيه قيس بن الربيع إبراهيم بن عيينة، وفيه زيادة: "فقيل: يا رسول الله إن هذا طعام يصنعه أهل فارس، أخشى أن يكون فيه ميتة". وفي الحديث علتان:

أ- ضعف قيس بن الربيع؛ قال فيه ابن حجر: «صدوق، تغير لما كبر وأدخل عليه ابنه ما ليس من حديثه فحدث به»⁽³⁾، وقال ابن الجوزي: «قال يحيى: ليس بشيء وقال مرة: ضعيف وقال مرة: لا يكتب حديثه... وكان كثير الخطأ في الحديث وروى أحاديث منكورة وكان ابن المديني ووكيع يضعفانه وقال السعدي: ساقط وقال الدارقطني ضعيف الحديث»⁽⁴⁾. وقال البخاري: «كان وكيع يضعفه»⁽⁵⁾. وقال الذهبي: «صدوق سيء الحفظ»⁽⁶⁾.

ب- الإرسال، فهو من مراسيل الشعبي والضحاك، وجمهور المحدثين على عدم قبول مراسيل صغار التابعين ما لم تعترض أو تأت قرينة تدل على صحة روايتهم، وهذا الحديث تفرد بزيادة لم تأت في غيره.

ولو أمكن تقوية هذا المرسل بحديث إبراهيم بن عيينة فلا يكون إلا في الجزء الذي اشتركا فيه.

ونخلص هنا إلى القول أن قيس بن الربيع لا يصلح لتقوية حديث عبد الله بن عمر.

2- قال ابن أبي شيبة⁽⁷⁾: حدثنا أبو بكر قال حدثنا عيسى بن يونس عن عمرو بن منصور، عن الشعبي

(1) ابن حجر: تقریب التهذيب، رقم 227، ص92.

(2) عبد الرزاق: المصنف، باب الجن، حديث رقم 8795، 542/4.

(3) ابن حجر: المصدر السابق، ص457.

(4) ابن الجوزي: الضعفاء والمتروكين، رقم 2774، 3/19.

(5) البخاري: الضعفاء الصغير، رقم 301، ص95.

(6) الذهبي: المغني في الضعفاء، رقم 5062، 2/526.

(7) هو أبو بكر عبد الله بن محمد بن إبراهيم بن عثمان العبسي المعروف بابن أبي شيبة (ت: 235هـ). من أهل الكوفة، كان متقنا حافظا مكثرا، سمع شريك بن عبد الله وسفيان بن عيينة وعبد الله بن المبارك، وغيرهم. روى عنه أحمد بن حنبل وابنه عبد الله بن أحمد وأبو القاسم البغوي وغيرهم.

الخطيب البغدادي: تاريخ بغداد، 10/66-70. السيوطي: طبقات الحفاظ، 192. ابن العماد: شذرات الذهب، 2/85.

قال أتى النبي ﷺ في غزوة تبوك بجبنة، فقيل له: إن هذا طعام يصنعه الجوس. قال: فقال: اذكروا اسم الله عليه واكلوه. رواه ابن أبي شيبة في المصنف مرسلًا⁽¹⁾.

وقد تابع عيسى بن يونس قيس بن الربيع في روايته عن عمرو بن منصور عن الشعبي، بنفس لفظ حديثه تقريبًا، وعلته الإرسال.

والشاهد لحديث ابن عمر ما روي عن ابن عباس رضي الله عنهما:

حدثنا عبد الله حدثني أبي ثنا أسود، ثنا شريك، عن جابر، عن عكرمة، عن ابن عباس قال: «أتى النبي ﷺ بجبنة في غزاة، فقال: أين صنعت هذه؟ قالوا: بفارس ونحن نرى أنه يجعل فيها ميتة، فقال: اطعنوا فيها بالسكين، واذكروا اسم الله واكلوا»⁽²⁾.

ذكره شريك مرة أخرى بلفظ: «أتى النبي ﷺ بجبنة في غزوة الطائف فجعل أصحابه يضربونها بعصيهم، ويقولون: نخشى أن يكون فيها ميتة، فقال رسول الله ﷺ: ضعوا فيها السكين واذكروا اسم الله عليها»⁽³⁾.

ورواه أحمد: قال حدثنا وكيع حدثنا إسرائيل عن جابر عن عكرمة عن ابن عباس أن النبي ﷺ أتى بجبنة قال فجعل أصحابه يضربونها بالعصي فقال رسول الله ﷺ: «ضعوا السكين واذكروا اسم الله واكلوا»⁽⁴⁾.
ورواه البيهقي في السنن قال: أخبرنا أبو بكر بن فورك أن أبا عبد الله بن جعفر ثنا يونس بن حبيب ثنا أبو داود الطيالسي ثنا شريك عن جابر عن عكرمة عن ابن عباس رضي الله عنهما: «أن رسول الله ﷺ لما فتح مكة رأى جبنة فقال: ما هذا؟ فقالوا: هذا طعام يصنع بأرض العجم، قال: فقال رسول الله ﷺ: ضعوا فيه السكين واذكروا اسم الله واكلوا»⁽⁵⁾.

قال الهيثمي⁽⁶⁾: «وفيه جابر الجعفي وقد ضعفه الجمهور وقد وثق، وبقيّة رجال أحمد رجال الصحيح»⁽⁷⁾. وقال الذهبي: «جابر الجعفي واه»⁽⁸⁾.

- (1) ابن أبي شيبة: المصنف، باب في الجبن وأكله، حديث رقم 24427، 5/131.
- (2) أحمد: المسند، ومن مسند بني هاشم، بداية مسند عبد الله بن عباس، حديث رقم 2755، 1/302.
- (3) الطبراني: المعجم الكبير، حديث رقم 11807، 11/303.
- (4) أحمد: المصدر السابق، حديث رقم 2080، 1/234.
- (5) البيهقي: السنن الكبرى، باب أكل الجبن، 6/10.
- (6) أبو الحسن نور الدين علي بن أبي بكر بن سليمان الهيثمي المصري القاهري (ت: 807هـ)، حافظ، له كتب وتخاريج في الحديث، منها: "مجمع الزوائد ومنبع الفوائد"، و"ترتيب الثقات لابن حبان"، و"تقريب البغية في ترتيب أحاديث الحلبة"، و"مجمع البحرين في زوائد المعجمين"، و"المقصد العلي في زوائد أبي يعلى الموصلي"، و"زوائد ابن ماجة على الكتب الخمسة"، و"موارد الظمان إلى زوائد ابن حبان"، و"غاية المقصد" وغيرها. الزركلي: الأعلام، 4/266.
- (7) الهيثمي: مجمع الزوائد، باب ما جاء في الجبن، 5/43.
- (8) الذهبي: سير أعلام النبلاء، 10/338.

قال ابن عدي: «وقال النسائي: جابر بن يزيد الجعفي كوفي متروك... وقال ابن عيينة: تركت جابر الجعفي وما سمعت منه»⁽¹⁾. وقال ابن معين: «كان جابر ضعيفا ضعيفا»⁽²⁾. وقال: «لا يكتب حديثه»⁽³⁾.

وقال ابن رجب: «خرجه الإمام أحمد، وسئل عنه فقال هو حديث منكر، وكذا قال أبو حاتم الرازي، وخرجه أبو داود بمعناه من حديث ابن عمر إلا أنه قال في غزوة تبوك. وقال أبو حاتم هو منكر أيضا. وخرجه عبد الرزاق في كتابه مرسلًا، وهو أشبه [يعني أن الحديث المرسل أشبه بالصواب]، وعنده زيادة وهي أنه قيل: يا رسول الله، نخشى أن تكون ميتة؟ قال: سموا عليه وكلوا. وخرج الطبراني معناه من حديث ميمونة وإسناده جيد لكنه غريب جدا»⁽⁴⁾. هذا علاوة على تفرد به بالحديث.

ونقل ابن أبي حاتم عدم صحة طريق ابن عباس كما مرّ سابقا⁽⁵⁾.

وبناء على ما تقدم فإنه يغلب على الظن أن الحديث لا يصح بهذه الأسانيد ولا بالمتابعات المذكورة ولا بالشاهد أيضا. كما أنه يمكن أن يوجه حسب الحديث الذي رواه ابن حبان⁽⁶⁾ والبخاري⁽⁷⁾ وغيرهما، وبذلك تنتفي المعارضة الظاهرة مع الحكم الوارد في الآية الكريمة والله أعلى وأعلم.

ثالثا: حديث ميمونة رضي الله عنها :

جاء في شعب الإيمان للبيهقي: أخبرنا علي بن عبدان، أنا أحمد بن عبيد، ثنا محمد بن غالب، أخبرني محمد بن عبد الله بن عمار، ثنا المعافى بن عمران، عن هشام بن سعد، عن زيد بن أسلم، عن عطاء بن يسار، عن ميمونة زوج النبي ﷺ، قالت: سئل النبي ﷺ عن الجبن؟ فقال: «اقطع بالسكين، واذكر اسم الله عز وجل وكل»⁽⁸⁾.

(1) ابن عدي: الكامل في ضعفاء الرجال، 114/2 - 115.

(2) العقيلي: الضعفاء، رقم 240، 195/1.

(3) ابن حبان: المحروحين، رقم 173، 208/1.

(4) ابن رجب الحنبلي: جامع العلوم والحكم، 284.

(5) ينظر - ابن أبي حاتم: العلل، باب علل أخبار رويت في الأظعمة، رقم 1488، 6/2.

(6) ينظر - ابن حبان: الصحيح، رقم 5242، 46/12.

(7) البخاري: الصحيح، كتاب الذبائح والصيد، باب ما ذبح على النصب والأصنام، حديث رقم 5180، 5/2095.

(8) البيهقي: شعب الإيمان، حديث رقم 5954، 5/103.

وأخرجه أبو نعيم⁽¹⁾ في الحلية⁽²⁾، والطبراني في الأوسط⁽³⁾. وقال الطبراني: «لم يرو هذا الحديث عن زيد إلا هشام، ولا عن هشام إلا المعاني»⁽⁴⁾.

وهشام بن سعد قال فيه أحمد: «ليس بمحكم للحديث». وقال ابن معين: «ضعيف... ليس بشيء»⁽⁵⁾؛ فالحديث ضعيف.

وقال ابن رجب: «وخرَج الطبراني معناه من حديث ميمونة، وإسناده جيد، لكنه غريب جدا»⁽⁶⁾.

2- الأحاديث الموقوفة والآثار:

رويت عن سلمان الفارسي، وابن عمر، وابن عباس، وعمر بن الخطاب، وعلي بن أبي طالب، وأبي هريرة، وعبد الله بن مسعود، وأم سلحة، وعائشة، وميمونة، وأنس بن مالك، وطلحة، وقائدة، والحسن البصري، وأبي العالية⁽⁷⁾، والزهري، والحسن بن علي، والشعبي، ومحمد بن علي، وعطاء، وسعيد بن المسيب.

1- عن سلمان الفارسي رضي الله عنه:

جاء في مصنف ابن أبي شيبة: حدثنا أبو بكر قال حدثنا وكيع عن أبي جعفر الرازي عن الربيع عن أبي العالية عن سويد - غلام سلمان وأثنى عليه خيرا - قال: لما افتتحنا المدائن خرج الناس في طلب العدو، قال: قال سلمان وقد أصبنا سلة فقال: افتحوها، فإن كان طعاما أكلناه، وإن كان مالا دفعناه إلى هؤلاء، قال: ففتحنها فإذا أرغفة حوارى، وإذا جبة وسكين، قال: وكان أول ما رأت العرب الحوارى، فجعل سلمان يصف لهم كيف يعمل، ثم أخذ السكين وجعل يقطع وقال: بسم الله كلوا⁽⁸⁾.

وربيع بن أنس الخراساني البكري قال فيه ابن أبي حاتم سمعت أبي يقول: هو صدوق⁽⁹⁾. وقال ابن حبان: «والناس يتقون حديثه ما كان من رواية أبي جعفر عنه لأن فيها اضطرابا كثيرا»⁽¹⁰⁾.

(1) أبو نعيم أحمد بن عبد الله ابن أحمد بن إسحاق بن موسى بن مهران (ت: 340هـ): حافظ مشهور صاحب التصانيف العديدة منها: "حلية الأولياء" و"المستخرج على الصحيحين" و"تاريخ أصبهان" و"صفة الجنة" و"دلائل النبوة" و"فضائل الصحابة" و"علوم الحديث" و"التفاق".

ياقوت الحموي: معجم البلدان، 210/1. الذهبي: سير أعلام النبلاء، 453/17-456. الخطيب البغدادي: تاريخ بغداد، 42/6. ابن خلكان: وفيات الأعيان، 91/1.

(2) أبو نعيم: حلية الأولياء، 291/8.

(3) الطبراني: المعجم الأوسط، حديث رقم 1574، 159/2-160.

(4) الطبراني: المصدر نفسه.

(5) المزني: تهذيب الكمال، رقم 6577، 208/30.

(6) ابن رجب الحنبلي: جامع العلوم والحكم، 284.

(7) أبو العالية رفيع بن مهران الرياحي مولاهم البصري (ت: 90هـ، وقيل: 93هـ). الإمام المقرئ الحافظ المفسر، أدرك زمان النبي ﷺ وهو شاب، وأسلم في خلافة أبي بكر الصديق رضي الله عنه، سمع من عمر وعلي وأبي ذر وابن مسعود وعائشة، وغيرهم.

البخاري: التاريخ الكبير، 326/3. الذهبي: المصدر السابق، 207/4-213. ابن العماد: شذرات الذهب، 102/1.

(8) ابن أبي شيبة: المصنف، باب في الجبن وأكله، حديث رقم 24415، 130/5.

(9) ابن أبي حاتم: الجرح والتعديل، رقم 2054، 454/3. ينظر - الذهبي: المصدر السابق، رقم 79، 169/6.

(10) ابن حبان: الثقات، رقم 2637، 228/4.

وقال: «وكل ما في أخباره من المناكير إنما هي من جهة أبي جعفر الرازي»⁽¹⁾.

وأبو جعفر الرازي هو عيسى بن عبد الله بن ماهان قال فيه أحمد بن حنبل: «ليس بقوي في الحديث»⁽²⁾.

وقال فيه الذهبي: «قال يحيى بن معين ثقة، وقال أبو حاتم ثقة صدوق، وقال أحمد بن حنبل والنسائي وغيرهما ليس بالقوي، وقال أبو زرعة يهمل كثيرا، وقال ابن المديني هو عيسى بن أبي عيسى ثقة كان يخلط وقال مرة يكتب حديثه إلا أنه يخطئ»⁽³⁾.

وجاء في معرفة الثقات للعجلي: «ضعيف الحديث»⁽⁴⁾.

وقال ابن الجوزي: «قال علي بن المديني كان ثقة وقال مرة كان يخلط. وقال يحيى مرة هو ثقة وقال مرة يكتب حديثه إلا أنه يخطئ. وقال أحمد بن حنبل ليس بقوي في الحديث وقال مرة صالح الحديث وقال الفلاس⁽⁵⁾ سيء الحفظ وقال أبو زرعة يهمل كثيرا وقال ابن حبان يتفرد بالمناكير عن المشاهير»⁽⁶⁾.

وقال ابن حبان: «كان ممن يتفرد بالمناكير عن المشاهير لا يعجبني الاحتجاج بخبره إلا فيما وافق الثقات ولا يجوز الاعتبار بروايته إلا فيما لم يخالف الأثبات»⁽⁷⁾. فالحديث ضعيف.

وذكر ابن أبي حاتم والذهبي أن يونس بن خباب روى عن أبي عبيدة عن سلمان أنه قال: رخص في الجبن والفرى والسمن. وقال الذهبي: «أبو عبيدة عن سلمان الفارسي قال: رخص في الجبن والفرى، مجهول»⁽⁸⁾.

وقال ابن أبي حاتم: «أبو عبيدة روى عن سلمان أنه قال: رخص في الجبن والفرى والسمن روى عنه يونس بن خباب، سمعت أبي يقول: أبو عبيدة هذا ليس هو ابن عبد الله بن مسعود، وهو رجل آخر

(1) ابن حبان: مشاهير علماء الأمصار، رقم 987، ص 126.

(2) أحمد بن حنبل: العلل ومعرفة الرجال، رقم 4578، 133/3. وينظر - ابن أبي حاتم: الجرح والتعديل، رقم 1556، 280/6.

(3) الذهبي: سير أعلام النبلاء، رقم 127، 347-346/7. الذهبي: ميزان الاعتدال، رقم 6601، 385/5.

(4) العجلي: معرفة الثقات، رقم 2108، 391/2.

(5) هو عمرو بن علي بن بحر، أبو حفص السقاء الفلاس (ت: 249هـ) من أهل البصرة، سكن بغداد، كان من حفاظ الحديث النقات. روى عن يحيى القطان، وغندر، وأبي داود الطيالسي، وعنه أبو زرعة وأبو حاتم وجماعة. وفي أصحاب الحديث من يفضل على ابن المديني. له "المسند" و"العلل" و"التاريخ" و"كتاب في التفسير". ابن حجر: تهذيب التهذيب، 70/8-71. الزركلي: الأعلام، 82/5.

(6) ابن الجوزي: الضعفاء والمتروكين، رقم 2653، 240/2. وينظر - ابن عدي: الكامل في ضعفاء الرجال، رقم 1400، 254/5.

(7) ابن حبان: المجروحين، رقم 706، 120/2.

(8) الذهبي: ميزان الاعتدال، رقم 10404، 396/7.

فلا يصح الحديث بهذا الطريق أيضا لكون الراوي مجهولا.

2- عن ابن عمر رضي الله عنهما:

روى البيهقي قال: أخبرنا أبو عبد الله الحافظ أنبا أبو علي الحافظ أنبا علي بن عباس ثنا محمد بن بشار ثنا محمد بن جعفر ثنا شعبة عن قتادة عن علي البارقي أنه سأل ابن عمر عن الجبن فقال: «كل ما صنع المسلمون وأهل الكتاب».

في سند الحديث علي البارقي: قال عنه ابن حجر: «صدوق ربما أخطأ»⁽²⁾، وقال ابن عدي: «لا بأس به عندي»⁽³⁾، فيكون مع التفرد حديثنا حسنا.

وروى عبد الرزاق عن معمر عن أيوب عن نافع قال: سئل ابن عمر عن الجبن الذي يصنعه الجحوس فقال: «ما وجدته في سوق المسلمين اشتريته، ولم أسأل عنه»، قال أيوب: قال نافع: ولو رأى ابن عمر من الجحوس ما رأيت، لظننت أنه سيكرهه. وكان نافع قد أتى بعض أرض فارس. وهو صحيح الإسناد⁽⁴⁾.

وفي معناه ما ذكره الهيثمي في مجمع الزوائد عن علي بن عبد الله البارقي قال: «استفتني امرأة بمكة فقلت لها هذا عبد الله ابن عمر عليك به فاستفتيه فاندفعت نحوه فاتبعها أسمع ما تقول، فقالت: أفنتي عن الجبن، فقال: وما الجبن؟ قالت: شيء نصنعه من اللبن كذا وكذا، ويجبنون الأنفحة. فقال عبد الله: ما يصنع المسلمون وأهل الكتاب فكلية وما لم يصنعوه فلا تأكله» وقال الهيثمي: «رواه الطبراني ورجالهم رجال الصحيح خلا شيخه وهو ثقة»⁽⁵⁾.

ورويت عنه أحاديث ينهى فيها عن أكل الجبن إذا كانت فيه إنفحة الميتة:

قال البيهقي في الكبرى: «أخبرنا أبو طاهر الفقيه أنبا أبو عثمان البصري ثنا محمد بن عبد الوهاب ثنا يعلى بن عبيد ثنا سفيان عن جبلة بن سحيم قال: سئل ابن عمر عن الجبن والسمن فقال: سمٌ وكل. فقيل: إن فيه ميتة فقال: إن علمت أن فيه ميتة فلا تأكله»⁽⁶⁾.

وروى عبد الرزاق عن ابن عيينة عن ابن أبي الحسين عن علي الأزدي قال: «سئل ابن عمر عن الحرير فقال: سمعنا أنه من لبسه في الدنيا لم يلبسه في الآخرة، وسألته عن الجبن فقال: عن أي باله تسألني فقال

(1) ابن أبي حاتم: الجرح والتعديل، رقم 1942، 404/9.

(2) ابن حجر: تقريب التهذيب، رقم 4762، ص 403.

(3) ابن عدي: الكامل في ضعفاء الرجال، رقم 1339، 180/5. وينظر - ابن حجر: تهذيب التهذيب، رقم 578، 313/7.

(4) عبد الرزاق: المصنف، باب الجبن، حديث رقم 8785، 539/4.

(5) الهيثمي: مجمع الزوائد، باب ما جاء في الجبن، 43/5.

(6) البيهقي: السنن الكبرى، باب ما يحل من الجبن وما لا يحل، 6/10-7. وينظر - عبد الرزاق: المصدر السابق، حديث رقم

541/4، 8792.

قلت: يجعلون فيه، أو إنا نخاف أن يجعلوا فيه أنافح الميتة؛ قال: دع ما يريبك إلى ما لا يريبك»⁽¹⁾.
وعند ابن أبي شيبة حدثنا أبو بكر قال حدثنا عبيدة بن حميد عن عطاء بن السائب عن سعيد بن عبيدة
قال: «سأل رجل ابن عمر عن الجبن، فقال له ابن عمر: كل الجبن واشربه، فقال: إن فيه ميتة، فقال له ابن
عمر: فلا تأكل الميتة»⁽²⁾.

ومما سبق نجد أنه لا يصح ما روي عن ابن عمر مرفوعاً في أكل الجبن، أما الآثار الموقوفة فتدل على أمرين:
- تجوز ابن عمر أكل الجبن مما يصنعه المسلمون أو أهل الكتاب.
- اشتراط التأكد من خلوه الجبن من الميتة.

أما ما رواه عبد الرزاق وابن أبي شيبة في مصنفيهما عن هشيم عن أبي حيان قال: «سألت ابن عمر عن
الجبن فقال: ما يأتينا من العراق شيء هو أعجب إلينا منه»⁽³⁾.
فهو حديث منقطع لأن أبا حيان لم يدرك ابن عمر، وهو ممن عاصر صغار التابعين.

■ 3- عن عمر بن الخطاب رضي الله عنه:

كل ما روي عن عمر بن الخطاب في الجبن فهو موقوف من قوله.
من ذلك ما رواه ابن أبي شيبة في المصنف قال: حدثنا أبو معاوية عن الأعمش عن شقيق عن عمرو بن
شرحبيل قال: ذكرنا الجبن عند عمر فقلنا له: إنه يصنع فيه أنافح الميتة، فقال: سموا عليه واكلوه⁽⁴⁾.
تفرد به الأعمش عن شقيق وشقيق عن عمرو، وكلهم ثقات فالحديث من جهة السند صحيح. قال
ابن رجب: «قال الإمام أحمد: أصحُّ حديث فيه هذا الحديث، يعني: جبن الجحوس»⁽⁵⁾.
ورواه عبد الرزاق عن معمر عن الأعمش عن شقيق أنه قيل لعمر: إن قوما يعملون الجبن فيضعون فيه
أنافح الميتة، فقال عمر: «سموا الله واكلوا»⁽⁶⁾.
وجاء في مصنف عبد الرزاق عن إسرائيل عن سماك بن حرب عن رجل عن كثير بن شهاب قال:
سألت عمر بن الخطاب عن الجبن، فقال: «اذكر اسم الله، وكل»⁽⁷⁾. وفي سنده مجهول.
والمتتبع لهذه الأحاديث يلمس بوضوح قلق الصحابة وإلحاحهم في السؤال عن جبن الجحوس لما تناهى إلى
علمهم أنه يصنع من إنفحة الميتة، وهم على يقين أن الله تعالى حرّم الميتة.

(1) عبد الرزاق: المصنف، باب الجبن، حديث رقم 8791، 540/4.

(2) ابن أبي شيبة: المصنف، باب في الجبن وأكله، حديث رقم 24430، 131/5.

(3) عبد الرزاق: المصدر السابق، حديث رقم 8790، 540/4. ابن أبي شيبة: المصدر السابق، حديث رقم 24409، 129/5.

(4) ابن أبي شيبة: المصدر السابق، حديث رقم 24422، 130/5.

(5) ابن رجب الحنبلي: جامع العلوم والحكم، 248.

(6) عبد الرزاق: المصدر السابق، حديث رقم 8782، 538/4.

(7) عبد الرزاق: المصدر السابق، حديث رقم 8783، 539/4.

فجواب عمر رضي الله عنه لا بد أن يستند إلى دليل قوي. وإلا فكيف يسوغ له أن يبيح لهم أكل الميتة دون أن يكون لديه سابق علم من حديث صحيح أو تأويل؟ وهو المعروف بالتشدد في هذه الأمور⁽¹⁾!

والروايات الأخرى التي نقلت عن عمر رضي الله عنه - وإن لم ترق بأحاديثها إلى درجة الصحة، إلا أنها تعترض بعضها - تبين بجلاء أن عمر رضي الله عنه لم يكن يرى أن في الجبن ميتة أصلاً، بل يراه مصنوعاً مما هو طاهر معروف؛ أي من اللبن واللبناء.

جاء في مسند ابن الجعد⁽²⁾: حدثنا علي، أنا شعبة، عن أبي إسحاق قال: سمعت قرظة يحدث عن كثير بن شهاب قال: سألت عمر بن الخطاب عن الجبن، فقال: «إن الجبن يصنع من اللبن واللبناء، فكلوا، واذكروا اسم الله عز وجل، ولا يغرنكم أعداء الله»⁽³⁾.

وقال البيهقي: أخبرنا أبو نصر بن قتادة أنبأ أبو عمرو بن مضر وأبو الحسن السراج قالاً أنبأ محمد بن يحيى بن سليمان المروزي ثنا عاصم بن علي ثنا شعبة عن أبي إسحاق قال: سمعت قرظة يحدث عن كثير بن شهاب قال: سألت عمر بن الخطاب رضي الله عنه عن الجبن فقال: «إن الجبن من اللبن واللبناء، فكلوا واذكروا اسم الله عليه ولا يغرنكم أعداء الله»⁽⁴⁾. في سند الحديثين قرظة بن أرطاة سكت عنه البخاري وأبو حاتم، وذكره ابن حبان في الثقات⁽⁵⁾. وفيه أبو إسحاق السبيعي، قال عنه الجوزجاني⁽⁶⁾: «أما أبو إسحاق فروى عن قوم لا يعرفون، ولم ينتشر عنهم عند أهل العلم إلا ما حكى أبو إسحاق عنهم، فإذا روى تلك الأشياء

- (1) من ذلك ما جاء في صحيح البخاري: عن هشام عن أبيه عن أنس بن مالك عن عمر استشارهم في إِمْلَاحِ الْمُرْأَةِ، فقال له المغيرة قضى فيه رسول الله ﷺ بغرة، فقال له عمر: إن كنت صادف أفت أحدنا يعلم ذلك، قال فنشهد محمد بن مسلمة أن رسول الله ﷺ قضى به. البخاري: الصحيح، كتاب الديات، باب جنين المرأة حديث رقم 6509 و6510، 2531/6.
 - (2) هو أبو الحسن علي بن الجعد بن عبيد الهاشمي الجوهري البغدادي (ت: 230هـ): الإمام الحافظ الحجة، شيخ بغداد في عصره. سمع من شعبة وسفيان الثوري والربيع بن صبيح وعبد العزيز بن الماجشون ومالك بن أنس وغيرهم. حدث عنه البخاري وأبو داود ويحيى بن معين وأحمد ابن حنبل وأبو حاتم وأبو زرعة وغيرهم كثير. جمع البيهقي 12 جزءاً من حديثه سماها "الجمديات". الذهبي: سير أعلام النبلاء، 459/10-468. الزركلي: الأعلام، 269/4.
 - (3) ابن الجعد: المسند، حديث رقم 441، ص 79.
 - (4) البيهقي: السنن الكبرى، باب أكل الجبن، 6/10.
 - (5) البخاري: التاريخ الكبير، رقم 859، 193/7. ابن أبي حاتم: الجرح والتعديل، رقم 802، 144/7. ويُنظر - ابن حجر: الإصابة في تمييز الصحابة، رقم 7383، 571/5.
 - (6) الجوزجاني أبو إسحاق إبراهيم بن يعقوب بن إسحاق الأحنفي السعدي البوشنجي (259هـ): من حفاظ الحديث ونقادده. من بلدة جوزجان في خراسان، سكن دمشق. قال الدارقطني: «كان من الحفاظ المصنفين المخرجين الثقات». روى عن مسدد والإمام أحمد وأخذ عنه، وسمع من ابن المديني وابن معين... وروى عنه أبو داود والترمذي والنسائي وأبو زرعة وأبو حاتم الرازيان وابن خزيمة وابن جرير... له كتاب: "أحوال الرجال" استمدت منه مصادر الجرح والتعديل، وكتاب "الضعفاء".
- السيوطي: طبقات الحفاظ، 248/1. ياقوت الحموي: معجم البلدان، 182/2-183. ابن النديم: الفهرست، 255. المنظمة العربية: موسوعة أعلام العلماء، 543/5-546. الزركلي: المصدر السابق، 76/1.

عنهم كان التوقيف في ذلك عندي الصواب»⁽¹⁾.

ومجموع الطرق تصحح الحديث.

لذلك يحمل تجويزه في حديث ابن أبي شيبة على عدم تأكده من وجود الميتة في الجبن، بدليل قوله: «ولا يغرنكم أعداء الله»، أي يشككونكم في أكل ما هو حلال كما وصفه هو أنه من اللبن واللبناء. كما يمكن أنه وجد صحة ذلك القول فأمر أن لا يؤكل من الجبن إلا ما يصنعه أهل الكتاب دون المخوس الذين لا تحل ذبائحهم.

فقد جاء في مسند ابن الجعد حدثنا علي، أنا شعبة، عن رجل من بني عقيل، عن عمه قال: «قرئ علينا كتاب عمر بن الخطاب راحة الله عليه: أن كلوا من الجبن ما صنعه أهل الكتاب»⁽²⁾.

وفي السنن الكبرى للبيهقي: أخبرنا الشريف أبو الفتح العمري أنبأ عبد الرحمن الشريحي ثنا أبو القاسم البغوي ثنا علي بن الجعد أنبأ شعبة عن رجل من بني عقيل عن عمه قال: «قرئ علينا كتاب عمر بن الخطاب رضي الله عنه أن كلوا الجبن مما صنعه أهل الكتاب». وقال البيهقي: هو إبراهيم العقيلي وعمه ثور بن قدامة رواه الثوري عنه. أخبرنا أبو بكر الأردستاني أنبأ أبو نصر العراقي ثنا سفيان الجوهري ثنا علي بن الحسن الهلالي ثنا عبد الله بن الوليد ثنا سفيان حدثني إبراهيم العقيلي حدثني عمي ثور بن قدامة قال: «جاءنا كتاب عمر بن الخطاب رضي الله عنه أن لا تأكلوا من الجبن إلا ما صنع أهل الكتاب»⁽³⁾.

وثور بن قدامة سكت عنه البخاري⁽⁴⁾ وأبو حاتم⁽⁵⁾ وذكره ابن حبان في الثقات⁽⁶⁾ فهو مجهول الحال، وإبراهيم العقيلي كذلك⁽⁷⁾.

وفي السنن الكبرى أيضا: أخبرنا أبو عبد الله الحافظ أنبأ أبو العباس محمد بن أحمد بن محبوب ثنا عبد المجيد بن إبراهيم ثنا سعيد بن منصور ثنا عبد الرحمن بن زياد عن شعبة عن عبد الملك بن ميسرة عن زيد بن وهب قال: أتاهم كتاب عمر بن الخطاب رضي الله عنه، وهم في بعض المغازي: بلغسي أنكم في أرض تأكلون طعاما يقال له الجبن، فانظروا ما حلاله من حرامه، وتلبسون الفراء، فانظروا ذكياه من ميتة⁽⁸⁾.

(1) ابن حجر: تهذيب التهذيب، 58/8.

(2) ابن الجعد: المسند، حديث رقم 453، ص 81.

(3) البيهقي: السنن الكبرى، باب أكل الجبن، 6/10.

(4) البخاري: التاريخ الكبير، رقم 2123، 2/178.

(5) ابن أبي حاتم: الجرح والتعديل، رقم 1901، 2/467.

(6) ابن حبان: الثقات، رقم 2002، 4/100.

(7) البخاري: المصدر السابق، رقم 987، 1/311. ابن أبي حاتم: المصدر السابق، رقم 374، 2/122. ابن حبان: المصدر

السابق، رقم 6556، 6/22.

(8) البيهقي: السنن الكبرى، باب ما جاء في الضيع، 9/320.

وعبد الرحمن بن زياد لم يتميز، ويراد به ثلاثة⁽¹⁾ وكلهم ضعيف أو لا يعرف أو مقبول⁽²⁾.

■ 4- عن أم سلمة رضي الله عنها:

جاء في السنن الكبرى للبيهقي: أخبرنا أبو عبد الله الحافظ أنا محمد بن جعفر العدل أنبأ يحيى بن محمد ثنا عبيد الله بن معاذ ثنا أبي ثنا شعبة عن أبي إسحاق عن تملك عن أم سلمة رضي الله عنها زوج النبي ﷺ أنها قالت في الجبن: «كلوا واذكروا اسم الله عز وجل»⁽³⁾.

وعند ابن أبي شيبة: حدثنا أبو بكر قال حدثنا أبو الأحوص عن أبي إسحاق عن تملك قالت سألت أم سلمة فقالت: «ضع فيه سكينك واذكر اسم الله عز وجل وكل»⁽⁴⁾.

وروى عبد الرزاق عن معمر عن أبي إسحاق عن امرأة من همدان - يقال لها تملك - أنها سألت أم سلمة عن أكل الجبن، فقالت: ضعي السكين فيه، ثم قولي: بسم الله، ثم كلي⁽⁵⁾.

وفي مسند ابن الجعد: حدثنا علي، أنا شعبة، عن أبي إسحاق قال: سمعت امرأة يقال لها تملك تحدث عن أم سلمة أنها سئلت عنه، فقالت: «كلوا واذكروا اسم الله عليه . تعني الجبن»⁽⁶⁾.

و"تملك" امرأة مجهولة لم يرو عنها إلا أبو إسحاق، وأبو إسحاق كما يقول الجوزجاني: «روى عن قوم لا يعرفون، ولم ينتشر عنهم عند أهل العلم»⁽⁷⁾.

■ 5- عن طلحة بن عبيد الله ﷺ :

جاء في مصنف ابن أبي شيبة: حدثنا أبو بكر قال حدثنا الفضل بن دكين عن عمرو بن عثمان عن موسى بن طلحة قال: «سمعت يذکر أن طلحة كان يضع السكين ويذكر اسم الله ويقطع ويأكل»⁽⁸⁾.

تفرد به عمرو بن عثمان عن موسى بن طلحة مع إقلاله من الرواية وهو ثقة⁽⁹⁾.

■ 6- عن ابن عباس رضي الله عنهما:

جاء في مصنف ابن أبي شيبة: حدثنا أبو بكر قال حدثنا هشيم قال: حدثنا أبو حمزة قال: «سمعت ابن

(1) ينظر - البخاري: التاريخ الكبير، الأرقام 916-918، 283/5.

(2) ينظر - ابن عدي: الكامل في ضعفاء الرجال، رقم 1993، 68/7. ابن حجر: لسان الميزان، رقم 1630، 416/3.

(3) البيهقي: السنن الكبرى، باب أكل الجبن، 6/10.

(4) ابن أبي شيبة: المصنف، باب في الجبن وأكله، حديث رقم 24410، 129/5.

(5) عبد الرزاق: المصنف، باب الجبن، حديث رقم 8781، 538/4.

(6) ابن الجعد: المسند، حديث رقم 452، ص 81.

(7) ابن حجر: تهذيب التهذيب، 58/8.

(8) ابن أبي شيبة: المصدر السابق، حديث رقم 24424، 131/5.

(9) أبو حاتم: الجرح والتعديل، رقم 1369، 248/6.

عباس وسئل عن الجبن قال: ضيع السكين فيه واذكر اسم الله وكل»⁽¹⁾.

وهذا الحديث ضعيف، فأبو حمزة: صدوق له أوهام، لين، ضعيف، ليس بالقوي⁽²⁾، وهشيم: ثقة كثير التدليس والإرسال الخفي⁽³⁾.

وجاء عند ابن أبي شيبة: حدثنا أبو بكر قال حدثنا وكيع عن عثمان الشحام قال حدثنا النوشجان أبو المغيرة قال: «سألت ابن عباس عن الجبن فقال: ما يأتينا من العراق أعجب إلينا من الجبن»⁽⁴⁾.

وعثمان الشحام قال عنه يحيى القطان⁽⁵⁾: «يعرف من حديثه ويُكره»، وقال: «لم يكن عندي بذلك». وقال أحمد: «ليس به بأس». وقال ابن عدي: «ما أرى به بأسا». وقال النسائي: «ليس بالقوي»⁽⁶⁾ وذكره ابن حبان في الثقات⁽⁷⁾.

ويقابل تلك الأحاديث ما رواه عبد الرزاق بسند صحيح عن ابن عيينة عن عمرو بن دينار عن أبي معبد قال: «كان ابن عباس لا يرى بالجبن الذي تصنعه اليهود والنصارى بأسا»⁽⁸⁾.

وما جاء في البيهقي: «أخبرنا أبو عبد الله الحافظ أن أبا علي الحافظ أبا علي بن عباس ثنا محمد بن بشار ثنا محمد بن جعفر ثنا شعبة عن قتادة عن علي البارقي أنه سأل ابن عمر عن الجبن فقال: «كل ما صنع المسلمون وأهل الكتاب». وروينا مثل هذا عن عبد الله بن عباس وأنس بن مالك. وهذا لأن السخال تُذبح فتؤخذ منها الإنفحة التي بها يصلح الجبن، فإذا كانت من ذبائح الخوس وأهل الأوثان لم تحل. وهكذا إذا ماتت السخلة فأخذت منها الإنفحة لم تحل... وقد كان بعض الصحابة رضي الله عنهم لا يسأل عنه تغليبا للطهارة. وروينا ذلك عن ابن عباس وابن عمر رضي الله عنهما وغيرهما وبعضهم يسأل عنه احتياطاً»⁽⁹⁾. وهو حديث حسن وقد مر.

- (1) ابن أبي شيبة: المصنف، باب في الجبن وأكله، حديث رقم 24408، 129/5.
- (2) المزني: تهذيب الكمال، رقم 4497، 343/22.
- (3) ابن حجر: تهذيب التهذيب، 54/11.
- (4) ابن أبي شيبة: المصدر السابق، حديث رقم 24429، 131/5.
- (5) أبو سعيد يحيى بن سعيد بن فروح القطان التميمي (198هـ)، من حفاظ الحديث، ثقة حجة، من أقران مالك وشعبة، من أهل البصرة. سمع همام بن عروة وعطاء بن السائب وحيد الطويل والأعمش... وعنه مسدد وأحمد وإسحاق والفلاس، كان يفتي بقول أبي حنيفة. ولم يعرف له تأليف إلا ما في كشف الظنون من أن له كتاب "المغازي". قال أحمد بن حنبل: «ما رأيت بعيني مثل يحيى القطان». الخطيب البغدادي: تاريخ بغداد، 135/14. ابن القيسراني: تذكرة الحفاظ، 298/1. ابن حجر: المصدر السابق، 190/11. الزركلي: الأعلام، 147/8.
- (6) أحمد بن حنبل: العطل ومعرفة الرجال، رقم 1670، 93/2. ابن عدي: الكامل في ضعفاء الرجال، رقم 1328، 172/5. الذهبي: ميزان الاعتدال، رقم 5587، 76/5.
- (7) ابن حبان: الثقات، رقم 9647، 197/7.
- (8) عبد الرزاق: المصنف، باب الجبن، حديث رقم 8789، 540/4.
- (9) البيهقي: السنن الكبرى، باب ما يحل من الجبن وما لا يحل، 7-6/10.

وما جاء في العلل: حدثني أبي قال حدثنا وكيع قال حدثنا سفيان عن عاصم الأحول عن أبي سعيد الرقاشي عن ابن عباس: «لا تأكل من الجبن إلا ما صنع المسلمون وأهل الكتاب»⁽¹⁾.
تفرد به أبو سعيد بيان بن جندب الرقاشي، قال عنه ابن حبان: «يخطئ»⁽²⁾، وسكت عنه البخاري⁽³⁾ وأبو حاتم⁽⁴⁾.

■ 7- عن علي بن أبي طالب عليه السلام :

جاء عند ابن أبي شيبة بسند حسن حدثنا أبو بكر قال حدثنا جرير عن مغيرة عن أم موسى عن علي قال: «إذا لم تدروا من صنعه فاذكروا اسم الله عليه وكلوه»⁽⁵⁾ جاء في معرفة الثقات: «أم موسى كوفية تابعة ثقة»⁽⁶⁾، وقال عنها الدارقطني: «حديثها مستقيم يخرج حديثها اعتباراً، روى لها البخاري في الأدب وأبو داود والنسائي وابن ماجه»⁽⁷⁾.

وفي السنن الكبرى: أخبرنا أبو زكريا بن أبي إسحاق أنبأ أبو عبد الله محمد بن يعقوب الشيباني أنبأ محمد بن عبد الوهاب أنبأ جعفر بن عون أنبأ مسلم عن حبة عن علي رضي الله عنه قال: «إذا أردت أن تأكل الجبن فضع الشفرة فيه واذكر اسم الله وكل»⁽⁸⁾.

وحبة بن جوين البجلي قال فيه ابن عدي: «ما رأيت له منكراً جاوز الحد». وقال ابن حبان: «كان واهياً في الحديث». وقال الدارقطني: «ضعيف»⁽⁹⁾.

ومسلم الأعور واهٍ، ضعيف؛ قال فيه أبو حاتم: «هو منكر الحديث جداً»⁽¹⁰⁾ وقال النسائي: «متروك الحديث»⁽¹¹⁾.

وقال ابن الجوزي: «قال أحمد ضعيف الحديث لا يكتب حديثه، وقال الفلاس منكر الحديث جسداً، وقال يحيى لا شيء وقال ثقة، وقال النسائي وعلي بن الجنيد متروك، وقال البخاري ضعيف ذاهب الحديث

(1) أحمد بن حنبل: العلل ومعرفة الرجال، حديث رقم 608، 335/1.

(2) ابن حبان: الثقات، رقم 1911، 79/4. وينظر - ابن حجر: لسان الميزان، رقم 262، 69/2.

(3) البخاري: التاريخ الكبير، رقم 1948، 133/2.

(4) ابن أبي حاتم: الخرج والتعديل، رقم 1686، 424/2.

(5) ابن أبي شيبة: المصنف، باب في الجبن وأكله، حديث رقم 24421، 130/5.

(6) العجلي: معرفة الثقات، رقم 2365، 462/2.

(7) المزي: تهذيب الكمال، رقم 8016، 388/35.

(8) البيهقي: السنن الكبرى، باب أكل الجبن، 6/10.

(9) ابن حجر: تهذيب التهذيب، رقم 319، 154/2.

(10) ابن أبي حاتم: المصدر السابق، رقم 844، 192/8.

(11) النسائي: الضعفاء والمتروكين، رقم 568، ص 97.

لا أروي عنه»⁽¹⁾.

■ 8- عن أنس بن مالك رضي الله عنه :

(أخبرنا) أبو زكريا بن أبي إسحاق وأبو بكر أحمد بن الحسن قالوا ثنا أبو العباس هو الأصم أنبا محمد بن عبد الله بن عبد الحكم أنبا ابن وهب أخبرني الخليل بن مرة عن أبان بن أبي عياش عن أنس بن مالك رضي الله عنه قال: «كنا نأكل الجبن على عهد رسول الله صلى الله عليه وسلم وبعد ذلك لا نسأل عنه»⁽²⁾.

وأبان بن أبي عياش متروك؛ قال الذهبي: «أبان بن أبي عياش فيروز تابعي واه»⁽³⁾، وقال أحمد بن حنبل: «منكر الحديث». وقال ابن معين «ليس حديثه بشيء»⁽⁴⁾ وقال: «مسا أستحل أن أروي عنه شيئا»⁽⁵⁾ وقال أبو نعيم: «أبان بن أبي عياش لا يصح حديثه»⁽⁶⁾.

■ 9- عن عائشة رضي الله عنها:

جاء في مصنف ابن أبي شيبة حدثنا أبو بكر قال حدثنا يحيى بن سعيد عن ابن عجلان عن ربيعة عسنة حالته قالت: جاءنا جين من العراق فأرسلت إلى عائشة فقالت: كلي وأطعميني⁽⁷⁾. وربيعه بن عثمان قال عنه ابن حجر: «صدوق له أوهام»⁽⁸⁾. وقال أبو حاتم: «منكر الحديث»⁽⁹⁾. ونحوه ربيعة مجهولة. فأخذت ضعيف.

وفي السنن الكبرى: أخبرنا أبو زكريا بن أبي إسحاق وأبو بكر بن الحسن القاضي قالوا ثنا أبو العباس محمد بن يعقوب أنبا محمد بن عبد الله بن عبد الحكم ثنا ابن وهب أخبرني مخزوم بن بكير عن أبيه عن أبي بكر يعنى ابن المنكر قال: «سألت امرأة منا عائشة زوج النبي صلى الله عليه وسلم عن أكل الجبن فقالت عائشة رضي الله عنها إن لم تأكله فأعطيني أكل»⁽¹⁰⁾.

- (1) ابن الجوزي: الضعفاء والشروكين، رقم 3312، 118/3. وينظر - العجلي: معرفة الثقات، رقم 1726، 278/2. الذهبي: المغتنى في سرد الكنى، رقم 1788، 201/1.
- (2) البيهقي: السنن الكبرى، باب ما يحل من الجبن وما لا يحل، 7/10.
- (3) الذهبي: المصدر السابق، رقم 292، 77/1.
- (4) ابن أبي حاتم: الجرح والتعديل، رقم 1087، 295/2.
- (5) البخاري: التاريخ الكبير، رقم 1455، 454/1.
- (6) أبو نعيم: حلية الأولياء، 131/8.
- (7) ابن أبي شيبة: المصنف، باب في الجبن وأكله، حديث رقم 24412، 129/5.
- (8) ابن حجر: تقريب التهذيب، رقم 1913، ص 207.
- (9) ابن أبي حاتم: المصدر السابق، رقم 2140، 476/3.
- (10) البيهقي: السنن الكبرى، باب أكل الجبن، 6/10.

ومخرمة بن بكير قال فيه الذهبي: «وثقه أحمد وقال لم يسمع من أبيه شيئا، وضعفه ابن معين»⁽¹⁾ والمرأة مجهولة. فهذا الحديث ضعيف أيضا.

■ 10- عن أبي هريرة رضي الله عنه:

جاء في ضعفاء العقيلي⁽²⁾: حدثنا الحسين بن إسحاق التستري قال: حدثنا نصر بن علي قال: حدثنا بشر بن إبراهيم قال: حدثنا الأوزاعي عن يحيى بن أبي كثير عن حميد بن عبد الرحمن، عن أبي هريرة، قال: «ثتان لا تموتان: الأنفحة والبيض»⁽³⁾.

قال العقيلي بشر بن إبراهيم يروي عن الأوزاعي أحاديث موضوعة لا يتابع عليها منها هذا الحديث⁽⁴⁾. وقال ابن حجر: «قال ابن عدي: هو عندي ممن يضع الحديث وقال ابن حبان: روى عنه علي بن حرب كان يضع الحديث على الثقات»⁽⁵⁾.

■ 13- عن عبد الله بن مسعود رضي الله عنه:

جاء في السنن الكبرى: أخبرنا أبو عبد الله الحافظ ثنا أبو العباس محمد بن يعقوب إملاء سنة سبع وثلاثين ثنا هارون بن سليمان ثنا عبد الرحمن بن مهدي عن سفيان وشعبة عن منصور عن عبيد بن أبي الجعد عن قيس بن سكن قال: قال عبد الله هو ابن مسعود رضي الله عنه: «كلوا الجبن ما صنع المسلمون وأهل الكتاب»⁽⁶⁾.

وعند ابن أبي شيبة: حدثنا أبو بكر قال حدثنا عبيدة بن حميد عن منصور عن عبيد بن أبي الجعد عن قيس بن السكن قال: قال عبد الله: «لا تأكلوا من الجبن إلا ما صنع المسلمون وأهل الكتاب»⁽⁷⁾.

وعند الطبراني: حدثنا علي بن عبد العزيز، حدثنا أبو نعيم، حدثنا يزيد بن زياد بن أبي الجعد، عن

(1) الذهبي: ذكر أسماء من نُكِّمَ فيه، رقم 322، ص 172. وينظر - ابن عدي: الكامل في ضعفاء الرجال، رقم 1906، 428/6. ابن الجوزي: الضعفاء والمتروكين، رقم 3264، 3/110.

(2) الحافظ الناقد أبو جعفر محمد بن عمرو بن موسى بن حماد العقيلي الحجازي (ت: 322هـ): مصنف كتاب "الضعفاء" سمع من جده لأمه يزيد بن محمد العقيلي ومحمد بن إسماعيل الصائغ وعبد الله بن أحمد بن حنبل وخلق كثير. حدث عنه أبو الحسن الخزازي وابن المقرئ وطائفة. قال مسلمة بن القاسم: كان العقيلي جليل القدر عظيم الخطر ما رأيت مثله. وكان كثير التصانيف وقال ابن القطان الفاسي: العقيلي ثقة جليل القدر عالم بالحديث مقدم في الحفاظ. توفي بمكة.

الذهبي: سير أعلام النبلاء، 15/236. الربيعي: تاريخ مولد العلماء ووفياتهم، 2/651.

(3) العقيلي: الضعفاء، رقم 174، 1/142.

(4) العقيلي: المصدر نفسه.

(5) ابن حجر: لسان الميزان، رقم 66، 2/18. وينظر - الذهبي: ميزان الاعتدال، رقم 1183، 2/22.

(6) البيهقي: السنن الكبرى، باب ما يحل من الجبن وما لا يحل، 10/6.

(7) ابن أبي شيبة: المصنف، باب في الجبن وأكله، حديث رقم 24414، 5/130.

عبيد بن أبي الجعد، عن قيس بن سكين، عن عبد الله، قال: "لا تأكلوا من الجبن إلا ما صنع المسلمون، وأهل الكتاب"⁽¹⁾.

قال الهيثمي: «وعن عبد الله يعني ابن مسعود قال: لا تأكلوا من الجبن إلا ما صنع المسلمون وأهل الكتاب. رواه الطبراني ورجاله ثقات»⁽²⁾.

في سند الحديث عبيد بن أبي الجعد سكت عنه البخاري⁽³⁾، وذكره ابن حبان في الثقات⁽⁴⁾، وقال عنه ابن حجر: «صدوق»⁽⁵⁾، فيكون الحديث مع تفرده حسنا.

■ 11- عن الزهري :

عن عبد الرزاق عن معمر قال: سألت الزهري عن الجبن، فقال: ما وجدت في سوق المسلمين اشترت ولم أسأل عنه⁽⁶⁾.

سنده صحيح؛ ومعمر أثبت الناس في الزهري⁽⁷⁾.

■ 12- عن الحسن وابن سيرين:

جاء في مصنف ابن أبي شيبة: حدثنا أبو بكر قال حدثنا أبو أسامة عن هشام عن الحسن وابن سيرين قالوا: «لا بأس بما صنع أهل الكتاب من الجبن»⁽⁸⁾.

وهشام بن حسان أتفق على أنه ثبت في ابن سيرين، لكن اختلف في حديثه عن الحسن.

قال البخاري: «هشام بن حسان أبو عبد الله القردوسي البصري سمع الحسن وعطاء»⁽⁹⁾.

وجاء عنه في تذكرة الحفاظ: «قال ابن عيينة كان أعلم الناس بحديث الحسن، وكان حماد بن سلمة لا يختار عليه أحدا في حديث ابن سيرين»⁽¹⁰⁾.

وفي ميزان الاعتدال: «قال أبو بكر بن أبي شيبة عن ابن علية كنا لا نعد هشاما في الحسن شيئا، قلت

(1) الطبراني: المعجم الكبير، حديث رقم 8980، 201/9.

(2) الهيثمي: مجمع الزوائد، باب ما جاء في الجبن، 43/5.

(3) البخاري: التاريخ الكبير، رقم 1448، 445/5.

(4) ابن حبان: الثقات، رقم 4244، 138/5.

(5) ابن حجر: تقريب التهذيب، ص 376.

(6) عبد الرزاق: المصنف، باب الجبن، رقم 8786، 539/4.

(7) الذهبي: سير أعلام النبلاء، رقم 126، 300/6.

(8) ابن أبي شيبة: المصنف، باب في الجبن وأكله، حديث رقم 24416، 130/5.

(9) البخاري: المصدر السابق، رقم 2689، 197/8.

(10) ابن القيسراني: تذكرة الحفاظ، رقم 158، 163/1.

لا ريب أنه ثبت في محمد بن سيرين»⁽¹⁾.

وقال علي بن المديني: «وحدثه عن الحسن عامتها تدور على حوشب»⁽²⁾ فيكون حديثه عن ابن سيرين صحيحا.

■ 14- عن الحسن البصري :

قال البيهقي: «وروينا عن الحسن البصري قال: كان أصحاب محمد ﷺ يسألون عن الجبن ولا يسألون عن السمن». تعليقا من غير إسناد⁽³⁾.

■ 15- عن سعيد بن المسيب :

روى عبد الرزاق عن معمر عن رجل أنه سأل سعيد بن المسيب عن الجبن، فقال: «إن علمت أن فيه ميتة فلا تأكله، وإلا فسم، وكل»⁽⁴⁾. وفي سنده مجهول.

■ 16 - عن الشعبي :

روى عبد الرزاق عن إسرائيل قال: أخبرني عيسى بن أبي عزة أنه سمع الشعبي يقول: «سم على الجبن، والسمن، وكل»⁽⁵⁾.

فيه عيسى بن أبي عزة الكوفي قال عنه ابن حجر: «صدوق ربما وهم»⁽⁶⁾. وقال الذهبي: «ضعفه يحيى القطان وأشار إلى لينة أحمد بن حنبل»⁽⁷⁾، ووثقه ابن معين، وقال أبو حاتم: «لا بأس به»⁽⁸⁾ فالأثر حسن الإسناد.

■ 17- عن الحسن بن علي ؓ :

جاء في مصنف ابن أبي شيبة حدثنا أبو بكر قال حدثنا وكيع عن سفيان عن جحش عن معاوية بن قره عن الحسن بن علي أنه سئل عن الجبن فقال: «لا بأس به، ضع السكين واذكر اسم الله عليه وكل»⁽⁹⁾.

(1) الذهبي: ميزان الاعتدال، رقم 9228، 7/ 78-79.

(2) المزني: تهذيب الكمال، رقم 6572، 30/187.

(3) البيهقي: السنن الكبرى، باب ما يحل من الجبن وما لا يحل، 7/10.

(4) عبد الرزاق: المصنف، باب الجبن، حديث رقم 8794، 4/542.

(5) عبد الرزاق: المصدر نفسه، حديث رقم 8788، 4/540.

(6) ابن حجر: تقريب التهذيب، ص 439.

(7) الذهبي: ميزان الاعتدال، رقم 6593، 5/384.

(8) المزني: المصدر السابق، رقم 4642، 22/636.

(9) ابن أبي شيبة: المصنف، باب في الجبن وأكله، حديث رقم 24423، 5/130.

في سنده جحش، لعله ابن زياد الضبي؛ سكت عنه البخاري⁽¹⁾ وأبو حاتم⁽²⁾ وذكره ابن حبان في الثقات⁽³⁾، فهو مجهول الحال.

■ 18- عن سعيد بن جبير :

جاء في مصنف ابن أبي شيبة:

- حدثنا أبو بكر قال حدثنا عباد عن عبد الملك قال: سألت سعيد بن جبير عن الجبن فقال: ما صنع المسلمون وأهل الكتاب⁽⁴⁾.

- حدثنا أبو بكر قال حدثنا أبو أسامة عن عبد الملك قال: سمعت سعيد بن جبير يقول: لا تأكل من الجبن إلا ما صنع المسلمون واليهود والنصارى، فأما الخوس فلا نحل لنا ذبائحهم فكيف يحل لنا جبنهم؟⁽⁵⁾.

عبد الملك لم يتميز، ولعله ابن أبي سليمان العزمي الفزاري، سكت عنه البخاري⁽⁶⁾، وسئل عنه سفيان الثوري فقال: «ذاك ميزان»⁽⁷⁾. وجاء في تذكرة الحفاظ: «كان من الحفاظ الأثبات... وقال أحمد بن حنبل ثقة وكذا وثقه النسائي وأما البخاري فلم يحتاج به بل استشهد به»⁽⁸⁾.

وفي معرفة الثقات: «كوفي ثقة ثبت في الحديث، ويقال إن سفيان الثوري كان يسميه الميزان... وسمع عبد الملك من سعيد بن جبير»⁽⁹⁾.

■ 19- عن إبراهيم النخعي⁽¹⁰⁾:

جاء في مصنف ابن أبي شيبة:

- حدثنا أبو بكر قال حدثنا جرير عن مغيرة عن أبي وائل وإبراهيم قالوا: «لما قدم المسلمون أصابوا

(1) البخاري: التاريخ الكبير، رقم 2370، 253/2.

(2) ابن أبي حاتم: الخرج والتعديل، رقم 2283، 550/2.

(3) ابن حبان: الثقات، رقم 7144، 157/6.

(4) ابن أبي شيبة: المصنف، باب في الجبن وأكله، حديث رقم 24417، 130/5.

(5) ابن أبي شيبة: المصدر نفسه، حديث رقم 24418، 130/5.

(6) البخاري: المصدر السابق، رقم 1353، 417/5.

(7) ابن أبي حاتم: المصدر السابق، رقم 1719، 366/5.

(8) ابن القيسراني: تذكرة الحفاظ، رقم 151، 155/1.

(9) المعجلي: معرفة الثقات، رقم 1134، 103/2.

(10) هو أبو عمران إبراهيم بن يزيد بن قيس بن الأسود بن عمرو بن ربيعة النخعي، اليماني ثم الكوفي. (ت: 96 هـ). الإمام الحفاظ، من أكابر التابعين، فقيه العراق ومفتيها في زمانه، روى عن خاله الأسود بن يزيد، ومسروق، وعلقمة بن قيس، والقاضي شريح وغيرهم من كبار التابعين.

ابن خلّكان: وفيات الأعيان، 25/1-26. الذهبي: سير أعلام النبلاء، 520-529/4. السيوطي: طبقات الحفاظ، 36-37.

من أطعمة الجحوس من جبنهم وخبزهم، فأكلوا ولم يسألوا عن ذلك، ووصف الجبن لعمر فقال: اذكروا اسم الله عليه وكلوه»⁽¹⁾.

- حدثنا أبو بكر قال حدثنا هشيم قال حدثنا مغيرة عن إبراهيم قال: «كتب عمر: اذكروا اسم الله على الجبن وكلوا، قال إبراهيم فلما سافرنا إلى هذه الجبال فرأينا من صنيع الأعاجم ما رأينا كرهناه إلا أن نسأل عنه»⁽²⁾.
والمغيرة يدلس بخاصة عن إبراهيم النخعي⁽³⁾.

قال ابن حجر: «المغيرة بن مقسم الضبي الكوفي صاحب إبراهيم النخعي ثقة مشهور وصفه النسائي بالتدليس»⁽⁴⁾.
وجاء في جامع التحصيل: «كان يدلس، قال فيه أحمد بن حنبل عامة حديثه عن إبراهيم يعني النخعي مدخول»⁽⁵⁾ والحديث ضعيف.

▪ 20- عن أبي العالية:

روى عبد الرزاق عن أبي جعفر الرازي عن ربيع بن أنس عن أبي العالية قال: سألوه عن الأنافح، فقال: إن اللبن لا يموت⁽⁶⁾.

وأبو جعفر يهمل كثيرا، وليس بالقوي⁽⁷⁾. وربيح بن أنس قال فيه ابن حبان: «الناس يتقون حديثه ما كان من رواية أبي جعفر عنه لأن فيها اضطرابا كثيرا»⁽⁸⁾ فالحديث ضعيف.

▪ 21- عن عطاء:

أخبرنا عبد الرزاق قال: أخبرنا حميد بن رومان عن الحجاج عن عطاء قال: لا بأس بأكل جبن الجحوسي⁽⁹⁾.

(1) ابن أبي شيبة: المصنف، باب ما قالوا فيما يؤكل من طعام الجحوس، حديث رقم 24373، 126/5.

(2) ابن أبي شيبة: المصنف، باب في الجبن وأكله، حديث رقم 24413، 130/5.

(3) ابن حجر: تقريب التهذيب، رقم 3851، ص 543.

(4) ابن حجر: طبقات المدلسين، رقم 107 46.

(5) العلاتي: جامع التحصيل، رقم 793، ص 284.

(6) عبد الرزاق: المصنف، باب الجبن، رقم 8784، 539/4.

(7) المزني: تهذيب الكمال، رقم 7284، 194/33-195.

(8) ابن حبان: الثقات، رقم 2637، 228/4.

(9) عبد الرزاق: المصنف، باب رحمة الجحوسي وأكل طعامهم، رقم 10156، 109/6.

الحجاج لعله ابن أرطأة، وهو صدوق وليس بالقوي، يدلّس عن الضعفاء⁽¹⁾، وقد تفرد عن عطاء،
وحميد بن عقبة بن رومان.

■ 22- عن محمد بن علي:

روى عبد الرزاق عن الثوري عن أبيه عن منذر الثوري عن محمد بن علي قال: «كل الجبن عرضاً»⁽²⁾.
وعند ابن أبي شيبة: حدثنا أبو بكر قال حدثنا سلام عن سعيد بن مسروق عن منذر عن ابن الحنفية
قالوا: كلوا الجبن عرضاً⁽³⁾.

ومندّر هو الأكثر ملازمة محمد بن علي بن الحنفية وهو ثقة⁽⁴⁾. والحديث صحيح الإسناد. والله تعالى
أعلم.

خلاصة القول في أحاديث الجبن:

تبين من خلال تتبع أسانيد أحاديث الجبن التي رفعت إلى الرسول ﷺ أنه لا يصح منها شيء.
أما من جهة المتن فإن الاضطراب واضح في تلك الروايات، فبعضها يذكر أنه ﷺ أني يجبن في غزوة
الطائف، وبعضها في غزوة تبوك، وبعضها في فتح مكة، وبعضها في غزوة غزاهما ﷺ من غير تحديد.
وفي بعض تلك الأحاديث يسأل النبي ﷺ عن الجبن، فيوضح له بأنه يُصنع في بلاد الجوس وتوضع فيها
أنافح الميتة.

والذي يشدّ الانتباه هو سؤال النبي ﷺ: كيف صنعت هذه؟ وهذا استفصال في مقام السؤال. فلماذا
يستفصل النبي ﷺ؟ ولماذا يسأل عمّن صنعها؟ وكيف صنعها؟ ثم يعطي حكماً عاماً بإباحة كلّ الأجبان؟
مع أن العموم إنما يستفاد فيما إذا لم يقع الاستفصال في مقام السؤال⁽⁵⁾.

أما الآثار فصحّ منها سندا حديث عمر ﷺ: أنه ذكر عنده الجبن وقيل إنّه يوضع فيه أنافح الميتة فقال:
«سموا الله وكلوا».

لكن يستفاد من الصيغ الأخرى التي رويت عن عمر أنه ﷺ لم يكن يرى الجبن إلا من اللبن واللّبأ. أي
مما هو حلال طاهر لا شبهة فيه.

(1) البخاري: الضعفاء الصغير، رقم 75، ص 32. ابن أبي حاتم: الجرح والتعديل، رقم 673، 156/3. ابن حجر: تهذيب
التهذيب، رقم 365، 173/2.

(2) عبد الرزاق: المصنف، باب الجبن، رقم 8793، 541/4.

(3) ابن أبي شيبة: المصنف، باب في الجبن وأكله، حديث رقم 24411، 129/5.

(4) المزني: تهذيب الكمال، رقم 6187، 516/28.

(5) هذه الروايات قد ثبت ضعفها، فالأصل أنه لا حاجة للاستدلال بها، لكن لما تكرر ذكرها والاستشهاد بها في المصادر
الحديثة التي ألقت في الموضوع غدا من الضروري إيراد هذه الملاحظات.

ووردت من جهة أخرى آثار بأسانيد صحيحة تقيّد الجواز بما صنعه المسلمون وأهل الكتاب منها مثلا: حديث ابن عباس رضي الله عنه أنه كان لا يرى بالجبن الذي تصنعه اليهود والنصارى بأسا. ويدل التقييد على عدم جواز ما سوى ذلك، وإلا لم يكن لتخصيص اليهود والنصارى بالذكر في تلك الآثار معنى.

وبالتأمل في مجموع صيغ تلك الأحاديث يمكن إبداء بعض الملاحظات:

1- الحلال ما أحلّه الله تعالى في كتابه:

قال الشوكاني معلقا على الحديث: «المراد من هذه العبارة وأمثالها مما يدل على حصر التحليل والتحریم على الكتاب العزيز هو باعتبار اشتماله على جميع الأحكام ولو بطريق العموم أو الإشارة أو باعتبار الأغلب»⁽¹⁾.

وجاء في تحفة الأحوذى: «يعني إما مبينا وإما مجملا بقوله: ﴿وَمَا آتَاكُمُ الرَّسُولُ فَخُذُوهُ وَمَا نَهَاكُمْ عَنْهُ فَانْتَهُوا وَاتَّقُوا اللَّهَ إِنَّ اللَّهَ شَدِيدُ الْعِقَابِ﴾ [سورة الحشر: 7]، لئلا يشكّل بكثير من الأشياء التي صحّ تحريمها بالحديث وليس بصريح في الكتاب»⁽²⁾.

وهذا صحيح، لأن كثيرا من الأحكام التفصيلية إنما تؤخذ من مصادر التشريع الأخرى.

والملاحظ أنّ سؤال الصحابة عن الجبن في حديث سلمان الفارسي رضي الله عنه -على فرض صحته-، جاء مقرونا بالسؤال عن السمن والفراء، وهي أشياء معروفة لديهم وحكمها مقرر شائع بينهم.

فالصحابة أهل بادية ورعي وتربية أنعام، والسمن كان من بين أهم أطعمتهم، وهم يعرفون أنّ مصدره الوحيد هو اللبن، وأنّ اللبن طاهر حلال كما قال الله تعالى: ﴿وَإِنَّ لَكُمْ فِي الْأَنْعَامِ لَعِبْرَةً نَسْقِيكُمْ مِنْهَا فِي بُطُونِهِ مِنْ بَيْنِ فَرْثٍ وَدَمٍ لَبْنَا خَالِصًا سَائِغًا لِلشَّارِبِينَ﴾ (سورة النحل: 66) ولم يكن الأمر موضع شك، فكيف يقرونه في السؤال بالجبن الذي هو شيء طارئ جديد عليهم، بدليل ما ورد في نفس الحديث: «فجعل سلمان يصف لهم كيف يعمل، ثم أخذ السكين وجعل يقطع وقال: بسم الله كلوا».

أما الفراء فالراجح في تفسيرها أنّها الجلود⁽³⁾، وحكمها -بهذا المعنى- معروف أيضا لديهم للأحاديث الواردة في إباحتها الرسول صلى الله عليه وسلم الانتفاع بجلود الميتة إذا دبغت.

(1) الشوكاني: نيل الأوطار، 278/8.

(2) المباركفوري: تحفة الأحوذى، 324/5.

(3) فسّرت بحمر الوحش؛ جاء في تحفة الأحوذى عن الفراء: «وهو حمار الوحش. ويشهد له صنيع بعض المحدثين كالترمذي فإنه ذكره في باب لبس الفرو، وذكره ابن ماجه في باب السمن والجبن. وقال بعض الشراح من علمائنا: وقبل هذا غلط بل جمع الفرو الذي يلبس، وإنما سأله عنها حذرا من صنيع أهل الكفر في اتخاذهم الفراء من جلود الميتة بلا دباغ ويشهد له أن علماء الحديث أوردوا هذا الحديث في باب اللباس». المباركفوري: المصدر نفسه، 324/5.

2- اقتران حكم الإباحة بالقطع بالسكين:

حيث جاء في معظم الآثار: «ضعوا السكين وسموا الله وكلوا»، «فدعا بسكين فسمى وقطع»... ثم ما يوحى بأن للسكين دوراً في ثبوت الحكم بالإباحة. حتى قال البعض: «فجعل التسمية والقطع ذكاة لها»⁽¹⁾. فهل يؤذن تعليق الحكم بالقطع بالسكين فعلاً بذلك؟ وإن صحَّ فما شروط تلك الذكاة؟ وما حكم من هُش من الجبن من غير قطع بالسكين؟ ولا شك أن الأمر لا يحتاج إلى كثير تعليق.

3- الفتاوى الواردة في الجبن عن بعض الصحابة والتابعين رضي الله عنهم:

أما عن الفتاوى المنقولة عن الصحابة رضي الله عنهم، كابن عمر وابن عباس وعائشة -على فرض صحتها سندا- فلا تخلو متونها من مقال:

فقد أجاب ابن عمر رجلاً سأله عن الجبن: «كل الجبن واشربه»، لكن لما قال السائل: إن فيه ميتة، قال له ابن عمر: «فلا تأكل الميتة».

وكذا قول إبراهيم النخعي معلقاً على قول عمر رضي الله عنه اذكروا اسم الله على الجبن وكلوا: «فلما سافرنا إلى هذه الجبال فرأينا من صنع الأعاجم ما رأينا كرهناه إلا أن نسأل عنه».

فهل كانت الفتيا عند السلف الكرام بهذا التسرع!؟

ومثاله جواب ابن عباس وابن عمر -في حديثين مختلفين- لما استفتيا عن الجبن: «ما يأتينا من العراق أعجب إلينا من الجبن». وقول عائشة للمرأة التي سألتها عن الجبن: «كلي وأطعميني». وقولها «إن لم تأكله فأعطينيه أكل». مع أن السؤال كان عن الحل والحرم، ويفترض أن يكون الجواب بنص شرعي أو استدلال عقلي.

وقول ابن الحنفية «كل الجبن غرضاً». جاء في شرح الحديث: «أي اشتره ممن وجدته ولا تسأل عمَّن عمله من مسلم أو غيره»⁽²⁾.

مع أن الجبن طعامٌ تدخله الصناعة، ويمكن أن تتغير مركباته، ويُقحم فيه ما لا يحل للمسلم تناوله كما هو شأن بعض الأجبان اليوم.

ولقد لوحظ تعدد الروايات في الجبن مع ضعف معظمها، والحكم بالوضع على بعضها⁽³⁾، والتعارض

(1) بية بن السالك: كاشف الكرب، 39.

(2) الجزري: النهاية في غريب الحديث، 210/3. ابن منظور: لسان العرب، 177/7. الفيروزآبادي: القاموس المحيط، 833.

(3) من ذلك مثلاً ما روي عن جعفر بن المنصور عن أبيه عن جده عن ابن عباس رضي الله عنه قال: «قال رسول الله صلى الله عليه وسلم: الجبن داء فإذا أكل بالجوز فهو شفاء». ذكره ابن حجر في اللسان وقال بأنه موضوع. ابن حجر: لسان الميزان، رقم 1354، 409/5. وقال الخطيب البغدادي: «هو حديث منكر». الخطيب البغدادي: تاريخ بغداد، رقم 3947، 403/7. وغير ذلك مما لا يستحق النقل ولا الذكر أصلاً.

الواضح فيها بين أحاديث تبيح أجبان الجحوس مطلقا، وأخرى تحرمه مطلقا، مما يستدعي دراسة أشمل للعلل والظروف التي وردت فيها هذه الأحاديث. والله تعالى أعلم. وبعد هذا نعرض إلى الأدلة العقلية ومضمونها.

أقوال بعض المعاصرين الذين ألفوا أو أفتوا في الجبن.

أورد صاحب كاشف الكرب أحاديث منها:

«وسئل ابن عمر رضي الله عنهما عن السمن والجبن فقال: سمٌّ وكلُّ، فقيل: إن فيه إنفحة الميتة، فقال: إن علمت أن فيه ميتة فلا تأكله»⁽¹⁾.

وقال: «قلت: وواضح أن فتواه الأولى جاءت تمسكاً بالأصل الذي هو الإباحة. ولما سئل ثانية قال للسائل: إن علمت أن فيه ميتة فلا تأكله، وقد قال: «إن علمت»، ولم يقل: «إن شككت»، ولا «إن ظننت»، والعلم هو اليقين، لا تفسير له غير ذلك؛ لأن هذا مقام الإفتاء، والإفتاء يجب أن يبين فيه الحكم، ولا يحق للمفتي أن يحرم بالشك أو التخمين، أما مقام الورع فهو شيء آخر»⁽²⁾.

فمن كلامه يظهر أنه يرى أن إفتاء ابن عمر بالحل إنما هو بناء على أن الأصل في الأشياء الحل. وهذا لما شكك ولم يتيقن، وأنه لو تيقن من وجود إنفحة الميتة فإن الحكم هو التحريم.

ثم قال: «وقال البيهقي في السنن الكبرى: "وقد كان بعض الصحابة رضي الله عنهم لا يسأل عن الجبن تعليقا للطهارة»⁽³⁾»⁽⁴⁾.

ثم قال: «وسترى حكاية ابن عويز منداد⁽⁵⁾ الإجماع على أن النبي صلى الله عليه وسلم والمسلمين كانوا يأكلون الجبن وهو مجلوب من أرض الجحوس»⁽⁶⁾.

(1) تقدم نخرجه أعلاه، 369.

(2) بية بن السالك: كاشف الكرب، 42.

(3) البيهقي: السنن الكبرى، 7/10.

(4) بية بن السالك: المصدر السابق.

(5) هو أبو عبد الله محمد بن أحمد بن عبد الله بن عويز منداد، البصري المالكي، وقيل: محمد بن أحمد بن علي بن إسحاق، (توفي في أواخر القرن الرابع الهجري). تفقه على أبي بكر الأبهري، صنّف كتبا عديدة منها: "كتاب كبير في الخلاف"، و"كتاب في أصول الفقه"، و"كتاب في أحكام القرآن"، وغيرها.

القاضي عياض: ترتيب المدارك، 606/2. ابن فرحون: الديباج المذهب، 268. ابن حجر: لسان الميزان، 291/5.

(6) بية بن السالك: كاشف الكرب، 47.

لكن السؤال: أين محل هذا الإجماع في حين أن الأحاديث الواردة في امتناع الصحابة عن أكل تلك الأجبان كثيرة، والخلاف في ذلك واردٌ عن المذاهب؟!.

ثم إن ابن خويز نفسه استنكر أن يكون النبي ﷺ يأكل الجبن أصلاً، فكيف يجبن المحوس؟!.

قال القرطبي نقلاً عنه: «فمن أين لنا أن النبي ﷺ والصحابة أكلت جبنًا فضلًا عن أن يكون محمولًا من أرض العجم من إنفحة ذبائحهم؟!»⁽¹⁾.

وقال ابن السالك مخصوصاً لكلامه: «قلت: وهذا الكلام نصٌّ واضح في أن الأصل هو الإباحة إلا إذا تبين بوضوح أن هذا الجبن مصنوع بأنافع حترير أو ميتة، وإذا كان هناك احتمال أو شكٌّ فالأصل الطهارة. والذي يتعين المصير إليه والقول به هو أن جميع الأجبان اليوم على وجه الدنيا الأصل فيها الطهارة والإباحة إلا إذا تيقنا أنها معقودة بأنافع الحترير فقط؛ لما علمت أن أبا حنيفة يقول: إن أنافع الميتة طاهرة، وله على ذلك أدلة قوية من عموم الكتاب وصريح السنة بينها علماء مذهبه»⁽²⁾.

فبعد أن كان يؤكد أن الداعي إلى القول بالإباحة هو الشك وعدم اليقين في وجود إنفحة الميتة، ها هو يقرر أن إنفحة الميتة نفسها طاهرة ولو تُقِن من وجودها.

فهذا الكيل بمكيالين لا يصح في الاستدلال.

فإما أن يستدل بالأحاديث التي ذكرها، وهي صريحة في تحريم إنفحة الميتة - كما ذكر هو نفسه - وإما ألا يستدل بها أصلاً ويكتفي بأدلة الأحناف.

ويؤكد هذا التناقض قوله في نهاية كلامه عن الجبن:

«ورأيت أن عمر وعلياً وسلمان وابن عمر وطلحة والحسين بن علي وعائشة وأم سلمة⁽³⁾ كانوا يرون إباحة الجبن الذي فيه إنفحة الميتة»⁽⁴⁾.

ويأتي التناقض الآخر في موضوع السؤال:

قال: «وروى [البيهقي] بسنده عن أنس بن مالك رضي الله عنه: "كنا نأكل الجبن على عهد رسول الله ﷺ ولا نسأل عنه"⁽⁵⁾».

وقال في الهامش: «فقول أنس... له حكم الرفع لقول النووي في التقریب: "قول الصحابي: كنا نقول

(1) القرطبي: الجامع لأحكام القرآن، 2/221.

(2) بية بن السالك: المصدر السابق، 48-49.

(3) تقدم تخريج الأحاديث أعلاه، 367-382.

(4) بية بن السالك: المصدر السابق، 51.

(5) تقدم تخريجه أعلاه، 376.

أو نفعل كذا، إن لم يصفه إلى النبي ﷺ فهو موقوف، وإن أضافه فالصحيح أنه مرفوع».

وقال: «قلت: وهذه الأحاديث صريحة في أن وظيفة المسلم عدم السؤال عما جهل أصله، بل يأخذ بأصل الإباحة رغبة في عافية ربه، وقد رأيت أن هذا هو الراجح الذي يجب المصير إليه، وأن تكلف السؤال والتنقيب والتنقيب بدعة لا أصل لها، ولا يجوز الإفتاء بها، ولا حمل الناس عليها فيما جهل أصله».

لكن لماذا جهل أصله؟ أليس لعدم السؤال والتحري عنه؟.

ثم أورد مباشرة حديث ابن عباس رضي الله عنه أنه رضي الله عنه أتى بجنة في غزوة الطائف، فقال: أين صنعت؟ فقالوا: بفارس، ونحن نرى أنه يُجعل فيها ميتة، فقال: «اطعنوا فيها بالسكين، واذكروا اسم الله واكلوا» (1) (2).

وعلى فرض صحة هذا الحديث فإنه يدل بوضوح على أن الرسول ﷺ سأل عن هذا الجبن، فكيف لا يسأل غيره؟ ﴿لَقَدْ كَانَ لَكُمْ فِي رَسُولِ اللَّهِ إِسْوَةٌ حَسَنَةٌ لِّمَن كَانَ يَرْجُو اللَّهَ وَالْيَوْمَ الْآخِرَ وَذَكَرَ اللَّهَ كَثِيرًا﴾ (سورة الأحزاب: 21).

هذا علاوة على جمهرة الأحاديث التي نقلها الكاتب نفسه فيها سؤال الصحابة عن الجبن، فأين موقع الحديث: «كنا نأكل الجبن ولا نسأل عنه»؟.

ففي ص 39 أورد حديث: «لما فتح ﷺ مكة فرأى جنة فقال: ما هذا؟».

وفي ص 40: «عن كثير بن شهاب قال: سألت عمر بن الخطاب عن الجبن...».

وعن أبي بكر بن المنكدر رضي الله عنه قال: سألت امرأة عائشة عن أكل الجبن...».

في ص 42: «عن أبي العالية أنهم سألوه عن الأنافع... وسئل ابن عمر عن السمن والجبن...».

ويؤكد التناقض قوله: «وقال البيهقي: "وقد كان بعض الصحابة لا يسأل عن الجبن تغليبا للطهارة"».

فمفهومه يدل على أن الصحابة الآخرين كانوا يسألون عنه، وإلا فما دلالة هذا الكلام؟.

وفي ص 43: حديث سلمان: «سألنا رسول الله ﷺ عن السمن والجبن...».

فإذا كانت «وظيفة المسلم عدم السؤال عما جهل أصله» فلماذا كان كل هؤلاء الصحابة من المسلمين

يسألون؟

وذكر حديث نافع: «سئل ابن عمر رضي الله عنه عن الجبن الذي يصنعه الجوس، فقال: ما وجدته في أسواق

المسلمين اشتريته ولم أسأل عنه».

ثم قال: «وهل نحن أروع وأتقى من ابن عمر؟ أم أن أسواقنا ليست من أسواق المسلمين؟ لاسيما

والسؤال المطروح على ابن عمر واردة عن جبن الجوس، فردّ بأنه إذا كان في أسواق المسلمين فهو مباح، ولا

(1) الحديث تقدم تخريجه بصيغه المختلفة أعلاه، 365.

(2) بية بن السالك: كاشف الكرب، 43-44.

حاجة إلى السؤال. والعجب كل العجب من هؤلاء المنتطعين الذين يتقنون في الصحف، ويسافرون في الرحلات إلى الغرب، ولا همّ لهم إلا السؤال عن هذه المستوردات، وإذا وجد أحدهم أيّ خير طار به فرحاً، وكأنه أنجز إنجازاً عظيماً، ولا يدري هذا المنقّب أنه إنما يسعى في إدخال الخيرة والشكّ على المسلمين، وإهدار أموالهم التي امتلأت بما مخازنهم ومتاجرهم - سبحانه الله العظيم - هذا وقد علّق نافع مولى ابن عمر رضي الله عنه على جواب ابن عمر في شأن جبن الجحوس فقال: لو رأى ابن عمر من الجحوس ما رأينا لظننت أنه سيكرهه، فانظر في تعقيب نافع حيث قال: "لظننت أنه سيكرهه"، ولم يقل: "سيحرمه"، هكذا سلوك العلماء الذين يخافون الله والدار الآخرة، فلا يحرمون إلا ما حرّم الله، ولا يجلبون إلا ما أحسّل الله أو سكت عنه وعفا»⁽¹⁾.

وهكذا يصبح الجهل بالأمر، وتعمّد التغاضي عما يرد إلى المسلمين من طعام المشركين هو الأصل، وأما المعرفة والعلم فهو الابتداء والافتراء، كما قال في النهاية:

«أقول: إنّ محرّم الجبن وما معه لم يأذن الله له في التحريم، وإنما يفترى على الله الكذب، لتعديّه بالحكم دون دليل»⁽²⁾.

مع أن نافعاً راوي الحديث لم يكتف بالسؤال وإنما أكد إخاحه، ويبيّن أنه يعلم من حال الجحوس وأجانبهم ما لو علمه ابن عمر لكرهه. ومعلوم أن إطلاق الكراهة في كثير من أقوال الأئمة المتقدمين إنما يُقصد به التحريم. قال ابن القيم في إعلام الموقعين: «وقد غلط كثير من المتأخرين من أتباع الأئمة على أئمتهم بسبب ذلك، حيث تورّع الأئمة عن إطلاق لفظ التحريم وأطلقوا لفظ الكراهة، فنفى المتأخرون التحريم عما أطلق عليه الأئمة الكراهة. ثم سهّل عليهم لفظ الكراهة، وخفّت مؤوته عليهم، فحمله بعضهم على التزيه، وتجاوز به آخرون إلى كراهة ترك الأولى. وهذا كثيرٌ جدّاً في تصرفاتهم، فحصل بسببه غلطٌ عظيم على الشريعة وعلى الأئمة»⁽³⁾.

ومن أفتى بحلّ إنفحة الميتة من المعاصرين الحيلاني الجلاصي، الذي يُعتبر من السبّاقين إلى الكتابة في أحكام الجبن.

يقول - بعد أن أورد كلام بعض العلماء بين مبيح ومحرّم - : «والأرجح في المسألة - والله أعلم - أن الجبن المنعقد بمنفحة الميتة حلال لقول الأحناف، والأئمة الأربعة كلهم عدول... والأخذ بالرأي السذي يبيحها فيه يسرٌ للمسلمين، ورفعٌ للمشقة والحرّج، وخاصة بالنسبة للمقيمين منهم بديار الغرب»⁽⁴⁾.

أما عن بيسين الخنزير الذي قد يُضاف إلى الإنفحة فيرى أنه ما دام ليس هناك أي وسيلة عملية في الوقت

(1) بية بن السالك: كاشف الكرب، 44.

(2) بية بن السالك: المصدر نفسه، 45.

(3) ابن القيم: إعلام الموقعين، 1/39-40.

(4) الجلاصي: الحليب ومشتقاته، 71.

الحاضر تمكننا من معرفة وجود هذه الأنزيمات «فهذه الأجبان كلها حلال إن شاء الله، حتى يثبت عكس ذلك»⁽¹⁾. وهو ما ذهب إليه نزيه حماد في كتابه "المواد النجسة والحرمة في الغذاء والدواء"، حيث يقول: «والأظهر أن جبنهم حلال، وأن إنفحة الميتة ولبنها طاهران؛ وذلك لأن الصحابة لما فتحوا العراق أكلوا جبن المحوس، وكان هذا ظاهراً شائعاً بينهم»⁽²⁾.

لكنه يعود ليبيّن حكم الحلب على أصلي الاستهلاك والاستحالة. قال عن الإنفحة المأخوذة من الميتة في برنامج الشريعة والحياة الذي بثته قناة الجزيرة: «قد يصل التمديد إلى واحد من عشرة آلاف نسبة الإنفحة إلى نسبة الحليب التي توضع فيه حتى ينقلب إلى جبن؛ فالاستهلاك قائم بالتأكيد، فلا يبقى لون ولا طعم ولا رائحة ولا أي شيء من خصائص هذا الإنزيم بعد أن يؤدي دوره في قلب الحليب إلى جبن». ولما سأله مقدّم البرنامج عن أنزيمات الخنزير في الجبن قال: «هذه استحالت إلى شيء آخر، هذا الإنزيم ولو كان أصله نجساً إلا أنه استحال واستهلك»⁽³⁾.

وهو ما قاله في كتابه "المواد المحرمة": «أما الجبن المتعقد بإنفحة الخنزير (البيسين) النجسة التي لا يحل أكلها باتفاق الفقهاء، فنظراً لكون هذه المادة تنقلب بحلوها في لبن الحيوان المأكول إلى جبن فإنها تظهر وتطيب بالاستحالة... فقد ذكر علماء الكيمياء الحيوية والصيدلة أن الإنفحة تستخدم ممدّدة جداً حسب درجة فعاليتها، وقد تصل نسبة التمديد إلى 10000/1، وهذا يعني أن تلك الإنفحة النجسة المحرمة قد استهلكت في المائع الطاهر الغالب الذي انقلب بسببها إلى جبن، فلم يبق لها فيه طعم ولا لون ولا رائحة...»

وعلى هذا فتعتبر الأجبان المعقودة بإنفحة الخنزير (البيسين) من لبن الحيوان المأكول اللحم حلالاً طاهرة سائغة الأكل شرعاً.

يؤكد ذلك ما جاء في توصيات الندوة الفقهية الطبية التاسعة للمنظمة الإسلامية للعلوم الطبية بالمدار البيضاء (جويلية 1997): «إن الإنزيمات الخنزيرية المنشأ، كالبيسين وسائر الخمائر الهاضمة ونحوها، المستخدمة بكميات زهيدة مستهلكة في الغذاء أو الدواء الغالب تنقلب إلى مواد مباحة شرعاً بالاستهلاك»⁽⁴⁾.

(1) الخلاصي: الحليب ومشتقاته، 71.

(2) نزيه حماد: المواد المحرمة والنجسة، 59.

(3) حصة الشريعة والحياة، تشييط عبد الصمد ناصر، بعنوان: المواد النجسة والحرمة في الأدوية والأغذية، <http://www.aljazeera.net>. الأربعاء 19 جمادى الثانية 1426 هـ / 27 جويلية 2005 م.

وسياقي التفصيل بحول الله في أصلي الاستحالة والاستهلاك في المبحث المرالي.

(4) نزيه حماد: المواد المحرمة والنجسة، 68.

أما القرضاوي فيقول في إنفحة الميتة وإنزيمات الخنزير:

«رجّحت القول بالحلّ لأمرين:

1- أكل الصحابة لجبن الخوس في أوائل الفتح الإسلامي لبلاد الفرس، وقد كانوا يعتبرون ذبائحهم ميتة أو في حكم الميتة. والخنزير مثل الميتة في الحكم، على أن المحرم في الخنزير هو لحمه بنص القرآن وليسست الإنفحة من اللحم.

2- إنَّ القدر الذي في الجبن من الإنفحة يسيرٌ جداً لا يكاد يُذكر، فمثل هذا من عادة الشرع أن يعفو عنه»⁽¹⁾.

ولقد ذهب كثير من المعاصرين إلى طهارة إنفحة الميتة وعدم تنجّسها بملاقاة الكرش النجسة⁽²⁾. لكن معظمهم يجمع بين أدلة الإباحة كلها؛ أي بين القول بطهارة إنفحة الميتة، واستهلاكها في اللبن، وعموم البلوى بها...

يقول أبو البصل: «يتجه القول بحلّ أكل الجبن المصنوع من هذه المنفحة، وذلك لما يأتي:

1- ورود آثار تدل على أكل جبن الخوس وأهل الكتاب.

2- أن المنفحة تختلف عن اللحم والدهن، فإلحاقها باللبن أكثر انسجاماً مع القياس.

3- أن التعليل بحرمة استعمالها لكونها نجسة غير مسلم.

4- أن قاعدة الاستحالة والاستهلاك تنطبق عليها».

لكنه حرّم استعمال إنزيمات الخنزير مطلقاً⁽³⁾.

ومن المعاصرين الذين نُقل عنهم القول بحلّ الأجبان دون الحكم على الإنفحة بالطهارة، محمد صالح العثيمين.

جاء في كتاب الجلاصي نقلاً عنه: «الأجبان حسب الوصف الذي ذكر في السؤال حلال؛ لأن نسبة الروبة والبيسن فيها لا تؤثر، وما لا يؤثر لا حكم له. على أن المسألة محلّ شك، والأصل الحل حتى يقوم دليل التحريم»⁽⁴⁾.

(1) القرضاوي: فقه الطهارة، 29.

(2) محمد الزحيلي: المواد المحرمة (ندوة رؤية إسلامية، الكويت)، 872. محمد الأشقر: المواد المحرمة والنجسة، (ندوة رؤية إسلامية، الكويت)، 915. محمد الأشقر: أبحاث اجتهادية، 119. عبد الناصر أبو البصل: حكم استعمال النجاسات والحرمات، 20. يحيى بن عبد الله: القواعد الفقهية في اجتماع الحلال والحرام، 217-218. سامي بدرانة: ضوابط التصنيع، 129. عزات قذافي: الاستحالة وأحكامها، 129.

(3) عبد الناصر أبو البصل: المصدر السابق، 20.

(4) الجلاصي: الحليب ومشتقاته، 59.

وجاء في توصيات الندوة الفقهية بالكويت في موضوع الاستحالة: «وبناء على ذلك؛ جـ- الجبن المنعقد بفعل أنفحة ميتة الحيوان المأكول اللحم طاهر، ويجوز تناوله»⁽¹⁾.

وذهب بعض العلماء إلى تحريم إنفحة الميتة؛ من بينهم: أحمد الخليلي، والطريقي، وجاد الحق⁽²⁾.

قال أحمد الخليلي بجرمة إنفحة العجل إن لم يذك ذكاة شرعية، وكذلك إنفحة الخنزير⁽³⁾.

وقال الطريقي: «والراجح أن الإنفحة إذا أخذت من حيوان ميت فهي ميتة محرمة لا تؤكل، لعموم الآيات المحرمة للميتة، ولأن الإنفحة تتحس بنجاسة الميتة»⁽⁴⁾.

ونقل الجلاصي عن جاد الحق قوله:

«إذا ثبت أن شيئاً من هذه الحيوانات (الروبة من حيوان غير مذكّي، أو البيسين المستخلصة من الخنزير) قد دخلت في صناعة الأجبان لا يحل للمسلمين أكلها، وعموماً لا يحل تناول أي طعام يدخل في تركيبه مادة مستخلصة من الخنزير أو من حيوان غير مذكّي، قلت النسبة أو كثرت»⁽⁵⁾.

ووقف محمد الهواري موقفاً وسطاً، وكأنه يرى جواز الجبن المصنوع بإنفحة الميتة، وعدم جوازه إذا كانت فيه أنزيمات الخنزير. ويرى أن المشكل يكمن في كون الدساتير الغذائية في الغرب لا توضح تماماً في تعابيرها ما إذا كانت تستعمل حمائر خنازير أو حيوانات أخرى في الجبن. والصناعات الغذائية مخبّرة باستعمال أي من الخمائر الحيوانية في تخمير اللبن. ويقول: «ولا يستطيع المسلم أن يحصل على المعلومات المتعلقة بمصدر الخميرة بسهولة، وقد يتوقف عن تناول الجبن تورعاً»⁽⁶⁾.

ويبدو أيضاً من كلام وهبة الزحيلي⁽⁷⁾ أنه يرى عدم جواز أكل الجبن المصنوع بأنافح الميتة.

(1) ندوة رؤية إسلامية، الكويت، التوصيات، 1080.

(2) جاد الحق علي جاد الحق (1335هـ/1917م - 1416هـ/1996م): ولد ببلدة بطرة بمصر. حصل على الشهادة العالمية من كلية الشريعة والقانون بجامعة الأزهر عام 1934م، وعلى الإجازة في القضاء الشرعي عام 1954م. وفي 1978م عين فضيلته مفتياً للديار المصرية، وبعدها عين سنة 1982م وزيراً للأوقاف المصرية وشيخاً للأزهر. وفي عام 1988م اختير رئيساً للمجلس الإسلامي العالمي للدعوة والإغاثة. له عدة مؤلفات في موضوعات إسلامية وبحوث وفتاوى شرعية في قضايا معاصرة. منها: "مع القرآن الكريم"، و"الفقه الإسلامي مرونته وتطوره"، و"أحكام الشريعة الإسلامية في مسائل طبية عن الأمراض النسائية...". (<http://www.islamweb.net>).

(3) أحمد الخليلي: فتاوى الأطمعة، 408.

(4) الطريقي: أحكام الأطمعة، 329.

(5) الجلاصي: الحليب ومشتقاته، 63.

(6) محمد الهواري: الطعام والشراب (ندوة رؤية إسلامية، الكويت)، 514.

(7) وهبة الزحيلي (1932م -): ولد بدمشق. التحق بالكلية الشرعية بها، ثم بالأزهر، ثم بجامعة عين شمس حيث حصل على ليسانس الحقوق، ونال دبلوم معهد الشريعة (الماجستير) عام 1959م من كلية الحقوق بجامعة القاهرة، ثم السكوتوراه في الحقوق (الشريعة الإسلامية). درّس بجامعة دمشق منذ عام 1963م. وعين وكيلاً لكلية الشريعة بجامعة دمشق، ثم عميداً لها. ترأس هيئة الرقابة الشرعية للمؤسسات العربية المصرفية الإسلامية. ولجنة الدراسات الشرعية للمؤسسات والمصرفيات

يقول: «الإنفحة الصلبة متفق على طهارتها عند الحنفية، أما المائعة واللبن في ضرع الميتة فطاهران عند أبي حنيفة، نجسان عند الصاحبين، والأظهر قوفهما»⁽¹⁾.

أما الفوزان فذكر كلام ابن تيمية وقوله بطهارة إنفحة الميتة والجبن المعمول بها؛ «لأن الصحابة لما فتحوا بلاد العراق أكلوا جبن الخوس، وكان هذا ظاهراً شائعاً بينهم»، وقال: «هذا حاصل ما قيل في حكم الجبن القديم، وعلى ضوءه يمكننا الحكم على الجبن الحديث ما لم يثبت أنها تحتوي مادة محرمة كمشحم الحنزير»⁽²⁾.

وجاء في فتاوى اللجنة الدائمة للإفتاء: «المأكولات التي تدخل في تركيبها مواد محرمة كأجزاء الميتة ولحوم الحيوانات المحرمة كالخنزير يحرم أكلها... وهذا يشمل ما كان كله من اللحوم المحرمة أو ما كان بعضه منها»⁽³⁾.

الجلالة:

ورد النهي عن الجلالة في حديث ابن عمر رضي الله عنهما : «نهى رسول الله ﷺ عن أكل الجلالة والباها»⁽⁴⁾. والجلالة لغة: هي التي يتخلل العذرة، أي تتبعها وتلتقطها، والجللة هي البعرة، وتطلق على العذرة⁽⁵⁾. جاء في مختار الصحاح: «والجلالة البقرة التي تتبع النجاسات»⁽⁶⁾.

أما اصطلاحاً فقد اختلف الفقهاء في تحديد ماهية الجلالة، فقال البعض: هي التي كل علفها نجاسة، فإن

الإسلامية. وهو عضو المجمع الفقهية بصفة خبير في مكة وجدة والهند وأمريكا والسودان. له عدة مؤلفات: منها: "الفقه الإسلامي وأدلته"، و"التفسير المنير"، و"أصول الفقه الإسلامي".

موقع: منتدَى الحِسْوَارِ الإِسْلامِي، (<http://www.al7ewar.net>)، 14 فيفري 2006م. وموقع: (<http://ar.wikipedia.org>).

(1) وهبة الزحيلي: المواد النجسة والمحرمة (ندوة رؤية إسلامية، الكويت)، 735. ونقل عنه صاحب اجتماع الحلال والحرام

القول بالمحرمة. يجيبى بنى عبد الله: القواعد الفقهية في اجتماع الحلال والحرام، ص214.

(2) صالح الفوزان: الأطعمة، 151.

(3) أحمد الدويش: فتاوى اللجنة الدائمة للبحوث العلمية والإفتاء، 265.

(4) الترمذي: السنن، كتاب الأطعمة عن رسول الله، باب ما جاء في أكل لحوم الجلالة والباها، حديث رقم 1824، 270/4.

قال: الترمذي: «هذا حديث حسن غريب».

وعن ابن عباس قال: «نهى رسول الله ﷺ عن لبن الجلالة وعن أكل الخشمة وعن الشرب من في السقاء». الحاكم: المستدرک،

كتاب الطهارة، حديث رقم 2247، 40/2. قال: الحاكم: «هذا حديث صحيح على شرط البخاري ولم يخرجه».

(5) الجزري: النهاية في غريب الحديث، 288/1. ابن منظور: لسان العرب، 11/119.

(6) الرازي: مختار الصحاح، 46. وينظر - ابن حجر: فتح الباري، 648/9. الخطاب: مواهب الجليل، 229/3.

كانت تخلط فليست بجلاّلة، وهذا هو الأصحّ عند الإباضية والحنفية والإمامية⁽¹⁾.

قال السرخسي: «وتفسير الجلاّلة التي تعتاد أكل الجيف ولا تخلط»⁽²⁾.

وقال الكاساني: «هذا إذا كانت لا تخلط ولا تأكل إلا العذرة غالبا، فإن خلطت فليست جلاّلة»⁽³⁾.

وجاء في شرح النيل: «الجلاّل هو ما عاش بنحس ولا يخلطه بظاهر ثلاثة أيام، أو أكل ميتة أو دما أو لحم خنزير ولو مرّة»⁽⁴⁾.

وهنا تعريف جديد، وهو أنّ حكم أكل العذرة عدم الخلط، أما الميتة والدم ولحم الخنزير فيكفي فيه مرّة واحدة. ولقد ذكر السرخسي أنّ الجلاّلة هي التي تأكل الجيف⁽⁵⁾.

وقال آخرون: الجلاّلة هي التي أكثر علفها نجاسة، وهم الحنايلة⁽⁶⁾، والشافعية، وقول عند الحنفية والإباضية⁽⁷⁾.

وقال البعض هي التي يظهر أثر النجاسة في لحمها أو لبنها أو عرقها، ولا عيرة لقلّة النجاسة وكثرةها، وهو الأصحّ عند الشافعية، وقول عند الحنفية. قال النووي: «والصحيح أنه لا اعتبار بالكثرة بل بالرائحة والنتن، فإن وجد في عرقها وغيره ريحُ النجاسة فجلاّلة، وإلا فلا»⁽⁸⁾.

وقال الكاساني: «فهذا يدل على أنّ الكراهة في الجلاّلة لمكان التغيّر والنتن لا لتناول النجاسة»⁽⁹⁾.

حكم الجلاّلة :

اختلفوا في حكمها أيضاً بسبب اختلافهم في تفسير نهي ﷺ عن الجلاّلة، هل هو للتحريم أم للكراهة؟ ولاختلافهم في تعريف الجلاّلة، وفي كون الاستحالة تطهّر لحمها أو لا تطهّره.

قال ابن رشد: «وسبب اختلافهم معارضة القياس للأثر. أما الأثر فما روي أنه ﷺ هي عسن لحوم

- (1) البسيوي: الجامع، 28/2. الطوسي: الخلاف، 86/6. السرخسي: المبسوط، 255/11. ابن نجيم: البحر الرائق، 207/8. احمد اطفيش: شرح النيل، 144/1. السالمي: معارج الآمال، 131/5.
- (2) السرخسي: المصدر السابق، 255/11.
- (3) الكاساني: بدائع الصنائع، 40/5.
- (4) احمد اطفيش: المصدر السابق، 144/1.
- (5) السرخسي: المصدر السابق، 255/11، 256. وينظر - ابن الشحنة: لسان الحكام، 381.
- (6) قال في المغني: «وتحديد الجلاّلة بكون أكثر علفها النجاسة لم نسمعه عن أحمد ولا هو ظاهر كلامه، لكن يمكن تحديده بما يكون كثيرا في مأكولها، ويعنى عن السير». ابن قدامة: المغني، 329/9.
- (7) الشيرازي: المهذب، 250/1. الشاشي القفال: حلية العلماء، 353/3. الكاساني: المصدر السابق، 39/5. ابن قدامة: الكافي، 15/1. البهوتي: الروض المربع، 349/3. البهوتي: كشف القناع، 193/6. احمد اطفيش: المصدر السابق، 145-144/1.
- (8) النووي: روضة الطالبين، 278/3.
- (9) الكاساني: المصدر السابق، 40/5.

الجلالة وألبانها، خرجه أبو داود عن ابن عمر. وأما القياس المعارض فذا فهو أن ما يرد جوف الحيوان ينقلب إلى لحم ذلك الحيوان وسائر أجزائه. فإذا قلنا: إن لحم الحيوان حلال وجب أن يكون لما ينقلب إليه ذلك حكم ما ينقلب إليه وهو اللحم»⁽¹⁾.

ذهب الحنفية، والشافعية، والحنابلة في رواية، والزيدية، إلى كراهة أكل لحمها وشرب ألبانها، وهو قول لبعض الإباضية والمالكية⁽²⁾.

واشترط الحنفية أن يكون كل طعامها أو أكثره نجاسة، وأن يظهر أثر النجاسة في لحمها أو لبنها وعرقها.

قال الكاساني: «الجلالة هي التي أغلب أكلها النجاسة... وإذا كان الغالب من أكلها النجاسات يتغير لحمها ويتن فيكره أكله كالطعام المتن»⁽³⁾.

واستدلوا بالأحاديث الواردة في النهي عن لحوم الجلالة وألبانها، وقالوا: إن النهي متعلق بالتن لا بتناول النجاسة، بدليل أنه إذا زال التن بحبسها وإطعامها الطاهر جاز أكل لحمها، فتغير الطعم والريح لا يسوغ التحريم.

قال الشيرازي: «ويكره أكل الجلالة، وهي التي أكثر أكلها العذرة، من ناقة أو شاة أو بقرة أو ديك أو دجاجة، لما روي عن ابن عباس رضي الله عنه أن النبي صلى الله عليه وسلم نهى عن ألبان الجلالة⁽⁴⁾، ولا يحرم أكلها لأنه ليس فيها أكثر من تغيير لحمها، وهذا لا يوجب التحريم»⁽⁵⁾.

وذهب الإباضية وأحمد في الرواية المشهورة عنه إلى التحريم، وهو أحد قولي الشافعي، واحتسار ابن حزم، وقول الإمامية.

واستدلوا بالنصوص الناهية عن الجلالة، وحملوا النهي على التحريم⁽⁶⁾.

(1) ابن رشد: بداية المجتهد، 34/1.

(2) ابن عبد البر: الكافي، 186. الشاشي القفال: حلية العلماء، 253/3. ابن رشد: المصدر السابق، 341/1. النووي: المجموع، 27/9. محمد بن مفلح: الفروع، 268/6. ابن المرتضى: البحر الزخار، 334/5. إبراهيم ابن مفلح: المسدع، 203/9. المرادوي: الإنصاف، 356/10. محمد اطفيش: شرح النيل، 498/1.

(3) الكاساني: بدائع الصنائع، 39/5. ينظر - الجصاص: أحكام القرآن، 192/4. السرخسي: المبسوط، 255/11. ابن نجيم: البحر الرائق، 208/8. ابن عابدين: حاشية رد المحتار، 223/1، 340/6.

(4) عن عكرمة عن ابن عباس أن رسول الله صلى الله عليه وسلم نهى عن لبن الجلالة وعن الجثمة وعن الشرب من في السقاء». ابن حبان: الصحيح، ذكر الزجر عن شرب ألبان الجلالات، حديث رقم 5399، 220/12.

(5) الشيرازي: المهذب، 250/1.

(6) الطوسي: الخلاف، 86/6. ابن حزم: المحلى، 410/7. مجد الدين ابن تيمية: المحرر في الفقه، 189/2. ابن دقيق العيد: إحكام الأحكام، 191/4. ابن حجر: فتح الباري، 648/9. إبراهيم ابن مفلح: المصدر السابق، 201/9. المرادوي: المصدر السابق، 356/10. الشريبي: مغني المحتاج، 304/4. الشوكاني: السيل الجرار، 102/4. الشوكاني: نيل الأوطار، 293/8. السالمي: معارج الآمال، 138-136/5.

لكن ابن حزم قصر الجلالة على ذوات الأربع، وقال:

«ولا يسمّى الدجاج ولا الطير جلالة، وإن كانت تأكل العذرة»⁽¹⁾.

أما الإمامية فيحرمون الجلال من السمك أيضا⁽²⁾.

وذهب المالكية في المشهور إلى جواز أكل الجلالة بلا كراهة⁽³⁾.

قال الخطاب: «ولا خلاف في المذهب أن أكل لحم الماشية والطيور الذي تغذى بالنجاسة حلال جائز، وإنما اختلفوا في الألبان والأبوال والأعراق»⁽⁴⁾. وذكر أن المشهور هو الحل⁽⁵⁾.

والقول بالحل هو مذهب الحسن البصري⁽⁶⁾.

ونقل الخطاب قول بعض المالكية بكراهة جلالة ذوات الكرش دون ذوات الحواصل من الطيور⁽⁷⁾.

واستدل الميحيون للجلالة بما يأتي⁽⁸⁾:

1- إن الحيوان أصله الإباحة، فلا ينحس بأكل النجاسات، كشارب الخمر لا يحكم بتنحيس أعضائه، والكافر الذي يأكل الخنزير والمحرمات لا يحكم بنجاسة ظاهره، إذ لو نجس لما طهر بالإسلام والاعتسال⁽⁹⁾.

لكن الأصل المقيس عليه، وهو نجاسة شارب الخمر والكافر، أصل متنازع فيه، وغير متفق عليه.

قال في الدر المختار: «فعرق مدمن الخمر نجس بل أولى». وجاء في شرحه: «فإذا كان عرق الجلالة التي غذيت بالنجاسة الجامدة نجسا فعرق مدمن الخمر المائع أولى»⁽¹⁰⁾.

2- الاستحالة حوّلت النجاسة التي أكلتها الدابة إلى عين ظاهرة⁽¹¹⁾. قال العز: «فإن استحالة الأغذية عن صفاتها إلى صفات الأعضاء إتلاف لها»⁽¹²⁾.

(1) ابن حزم: المحلى، 410/7.

(2) المحقق الحلبي: شرائع الإسلام، 169/3.

(3) مالك: المدونة، 64/3. العبدري: التاج والإكليل، 229/3.

(4) الخطاب: مواهب الجليل، 229/3.

(5) الخطاب: المصدر نفسه، 93-92/1.

(6) النووي: المجموع، 28/9. المباركفوري: تحفة الأحوذى، 447/5. العظيم آبادي: عون المعبود، 185/10.

(7) الخطاب: المصدر السابق، 229/3.

(8) وهي نفس أدلة الذين قالوا بالكراهة.

(9) ابن قدامة: المغني، 329/9. إبراهيم ابن مفلح: المبدع، 203/9.

(10) ابن عابدين: حاشية رد المحتار، 731/6. وينظر - ابن رشد: بداية المجتهد، 20/1. الخطاب: المصدر السابق، 92/1.

(11) ابن قدامة: المصدر السابق، 330/9.

(12) العز بن عبد السلام: قواعد الأحكام، 192/1. ينظر - ابن رشد: المصدر السابق، 341/1. الخطاب: المصدر السابق، 93/1.

ولقد ردَّ الشوكاني بقوله: «ولا يُعترض به على كون الاستحالة مطهَّرة بأن يقال: إنَّ النجاسة التي أكلتها الجلالة إذا صارت لنا فقد استحالت فكيف وقع النهي عن شرب اللبن، لأننا نقول: هذا حكم وارد في تحريم الشرب للبن الجلالة لا في نجاسة لبنها، ولا ملازمة بين التحريم والنجاسة، فليست النجاسة فرع التحريم»⁽¹⁾.

3- النجاسة في مقرِّها لا حكم لها ما دامت في الجوف، فكذلك النجاسة التي أكلتها الدابة؛ لأنَّ النجاسة تنزل بجاري الطعام ولا تخالط اللحم، وكل ما تأكله الدابة من الطاهرات يتنجَّس في كرشها، فلا يكون غذاؤها في النهاية إلا النجاسة، ومع ذلك لا يؤثر في إباحة لحمها ولبنها وبيضها⁽²⁾.

4- الماء إذا تروَّح بريح النجاسة بالمجاورة حكم بطهارته، فكذلك تنجَّس الدابة إنَّما هو بمجاورة النجاسة⁽³⁾.

5- حبس الجلالة حتَّى تطهَّر دليلٌ على عدم حرمتها، إذ لو نجست ما طهرت بالحبس⁽⁴⁾.

6- عدم ذكر الجلالة في أصناف المحرَّمات التي وردت في القرآن بصيغة الحصر في قوله تعالى: ﴿قُلْ لَأَجِدُ فِي مَا أُوْحِي إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مِثَّةً أَوْ دَمًا مَسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خَيْرِيرٍ فَإِنَّهُ رِجْسٌ﴾ (سورة الأنعام: 145)⁽⁵⁾.

ولقد ردَّ الصنعاني على عموم هذه الأدلَّة بالقول:

«ولا يخفى أنَّ هذا رأي في مقابلة النص، ولقد خالف الناظرون هنا السنة... والعمل بالأحاديث هو الواجب، وكأنَّهم حملوا النهي على التزيه، ولا ينهض عليه دليل»⁽⁶⁾.

وردَّ المحرِّمون بأن لحم الجلالة يتولَّد من النجاسة فيحرم. وأما شارب الخمر والكافر فليس ذلك أكثر غذائه، وإنَّما يتغذى بالطاهرات في الغالب⁽⁷⁾.

واشترط القائلون بالتحريم حبس الجلالة مع إطعامها الطاهر. لكن اختلفوا في القدر الذي تُحبس فيه؛ فقالوا: لا تقدير أصلاً. وقيل: شهر. وقيل: أربعون يوماً للإبل، وعشرون للبقر، وعشرة للغنم، وثلاثة أيام للدجاج، وهو قول في الحنفية⁽⁸⁾ والإباضية⁽⁹⁾. وفي قول آخر: عشرة للإبل والبقر، وأربعة أيسام للشاة،

(1) الشوكاني: السيل الجرار، 52/1.

(2) النووي: المجموع، 28/9.

(3) الخطاب: مواهب الجليل، 54/1.

(4) ابن قدامة: المغني، 329/9.

(5) ابن عبد البر: التمهيد، 143/1.

(6) الصنعاني: سبل السلام، 78/4.

(7) ابن قدامة: المصدر السابق، 329/9.

(8) ابن نجيم: البحر الرائق، 208/8.

(9) محمد اطفيش: شرح النيل، 145/1. السالمي: معارج الآمال، 288/4.

وثلاثة أيام للدجاج⁽¹⁾.

وقيل: بل تحبس حتى تزول الرائحة، والاعتبار بما يُعلم في العادة أنه تزول به الرائحة والأثر. قال ابن عابدين: «وهي من المسائل التي توقّف فيها الإمام، فقال: لا أدري متى يطيب أكلها»⁽²⁾.

وقال السرخسي: «والأصلح أنها تحبس إلى أن تزول الرائحة المنتنة عنها؛ لأن الحرمة لذلك، وهو شيء محسوس، ولا يتقدّر بالزمان، لاختلاف الحيوانات في ذلك، فيُصار فيه إلى اعتبار زوال المضرّ، فإذا زال بالعلف الطاهر حل تناوله»⁽³⁾.

وقال الشافعي: «والجلافة منهيٌّ عن لحومها حتى تعلق علفا غيره ما تصير به إلى أن يوجد عرفها وجررها منقلبا عما كانت تكون عليه، فيعلم أن اغتذاءها قد انقلب... ولا نجد شيئا نستطيع أن نجد فيها كلّها أيّن من هذا. وقد جاء في بعض الآثار أن البعير يعلق أربعين ليلة، والشاة عددا أقل من هذا، والدجاجة سبعا، وكلها فيما يرى إنما أراد المعنى الذي وصفت من تغييرها من الطباع المكروهة إلى الطباع غير المكروهة»⁽⁴⁾.

وقال الخنابلة بحبسها ثلاثا، طائرا كانت أم بحيمة. وفي رواية يحبس الطائر ثلاثا، والشاة سبعا، وما عدا ذلك من الإبل والبقر أربعين يوما⁽⁵⁾.

وأناط ابن حزم حلّها بحبسها حتى يسقط عنها اسم الجلافة. قال: «فإذا قطع عنها أكلها فانقطع عنها الاسم حلّ أكلها وألبانها وركوبها»⁽⁶⁾.

وذكر عن ابن عمر أنه يحبس الدجاج ثلاثا، وقال ابن حزم: «هذا لا يلزم؛ لأنه إن كان حبسها من أجل ما في قانصتها مما أكلت فالذي في القانصة لا يحلّ أكله جملة لأنه رجيع. وإن كان من أجل استحالة المحرمات التي أكلت فلا يستحيل لحمها في ثلاثة أيام ولا في ثلاثة أشهر، بل قد صار ما تغذت به من ذلك لحما من لحمها، ولو حرّم من ذلك لحرم من الثمار والزرع ما يبث على الزيل، وهذا خطأ، وقد قدّمنا أن الحرام إذا استحالت صفاته واسمه بطل حكمه»⁽⁷⁾.

(1) ابن عابدين: حاشية رد المختار، 1/223.

(2) ابن عابدين: المصدر نفسه، 6/306.

(3) السرخسي: المبسوط، 11/256.

(4) الشافعي: الأم، 2/242.

(5) مجد الدين ابن تيمية: المحرر في الفقه، 2/189. إبراهيم ابن مفلح: المبدع، 9/203. البهري: كشف القناع، 6/194.

(6) ابن حزم: المحلى، 7/410.

(7) ابن حزم: المصدر نفسه، 7/429.

وجاء في السيل الجرار: «وُئِدب حبس الجلالة قبل الذبح، وإلا وجب غسل المعاء، كبيضة الميتة»⁽¹⁾.

إطعام الحيوان النجاسة :

ذهب جمهور الفقهاء من الإباضية والحنفية والمالكية والشافعية والحنابلة إلى جواز تقديم الطعام المتنجس للحيوان⁽²⁾.

واشترط الحنابلة ألا يُذبح أو يُحلب قريباً⁽³⁾.

قال القرطبي: «قال مالك: إن ما لا يجوز استعماله من الطعام والشراب يجوز أن تعلقه الإبل والبهائم، إذ لا تكليف عليها»⁽⁴⁾.

وقال النووي: «لو عُجن دقيق بماء نجس وخبره فهو نجس حرام أكله، ويجوز أن يطعم لشاة أو بعير أو بقرة ونحوها»⁽⁵⁾.

واستدلوا بما روي عن النبي ﷺ في العجين الذي عُجن بماء من آبار ثمود، أنه نهاهم عن أكله، وأمرهم أن يعلقوه الدواب⁽⁶⁾.

ترجيحات المعاصرين:

نصت فتاوى اللجنة الدائمة على عدم جواز أكل لحوم الحيوانات التي يغلب على طعامها النجاسة وشرب ألبانها لنهيهِ ﷺ عن لحوم الجلالة⁽⁷⁾.

(1) الشوكاني: السيل الجرار، 101/4.

(2) والمتنجس هو ما كان في أصله طاهراً لكنه اكتسب النجاسة من غيره، وهو في الغالب قابل للغسل والتطهير.

(3) وإن كان الظاهر من كلام البهوتي أنهم يجيزون إطعام الحيوان النجاسة العينية، قال: «لأنه يجوز تركها في الرعي علسي اختيارها، ومعلوم أنها تعلق النجاسة». وهذا في معرض كلامه عن تناول الحيوانات للعذرة. البهوتي: كشف القناع، 194/6.

(4) القرطبي: الجامع لأحكام القرآن، 47/10.

(5) النووي: المجموع، 27/9.

(6) ابن قدامة: المغني، 340/9. القرطبي: المصدر السابق، 47/10. الشرواني: حواشي الشرواني على تحفة المحتاج، 386/9. المرادوي: الإنصاف، 367/10. العبدري: التاج والإكليل، 113/1. الخطاب: مواهب الجليل، 92/1. ابن نجيم: البحر الرائق، 132/1. الشريبي: مغني المحتاج، 305/4. البهوتي: المصدر السابق، 194/6. أحمد اطفيش: شرح النيل، 494/1.

والحديث مروى عن عبد الله بن عمر رضي الله عنهما: «أن الناس نزلوا مع رسول الله ﷺ أرض ثمود الحجر فاستقوا من برها واعتجنوا به فأمرهم رسول الله ﷺ أن يهربقوا ما استقوا من برها وأن يعلقوا الإبل العجين وأمرهم أن يستقوا من البئر التي كانت ترددها الناقة». البخاري: الصحيح، كتاب أحاديث الأنبياء، باب قول الله تعالى وإلى ثمود أخاهم صالحاً، حديث رقم 3199، 1237/3. مسلم: الصحيح، كتاب الزهد والرقائق، باب لا تدخلوا مساكن الذين ظلموا أنفسهم، حديث رقم 2981، 2286/4.

(7) أحمد الدريش: فتاوى اللجنة الدائمة للبحوث العلمية والإفتاء، 300.

وفي فتوى أخرى جاء أن مالكا وجماعة قالوا إن أكل لحمها وبيضها مباح؛ لأن الأغذية النجسة طهرت باستحالتها إلى لحم وبيض. وذهبت جماعة منهم الثوري والشافعي وأحمد إلى تحريم أكلها وبيضها ولبنها إلا إذا اغتذت بالطاهر ثلاثة أيام فأكثر. وقيل: إن كان أكثر علفها النجاسة فهي جلاله فلا تؤكل وإلا فلا، وقال قوم بالتحريم، «والراجح القول بالتفصيل»⁽¹⁾.

ويرى حامد تكرر أن استخدام النجاسات العينية المغلظة في علف الحيوانات مأكولة اللحم أو اللبن أمر خطير. ويقترح للاستفادة من تلك المخلفات والبقايا أن تخمر وتعالج لتحسين التربة، الأمر الذي ينسجم مع سنن الله في الأرض. إذ يحتاج التخلص من المواد الضارة إلى وقت، وتناولها يرفع نسبتها في كثير من أجهزة الجسم بخاصة الكبد والكلية؛ لذا جاء النهي عن أكل الجلالة وشرب ألبانها إلا بعد فترة من الغذاء السليم. «وحالها يورق علماء الصحة والتغذية وجود بقايا العقاقير والمبيدات والمضافات الأخرى في المنتجات الحيوانية»⁽²⁾.

لكن كثيرا من المعاصرين الذين تناولوا الموضوع يرون غير ذلك.

قال نزيه حماد: «لا حرج شرعا في تغذية الحيوانات مأكولة اللحم بالأعلاف المتضمنة لمادة نجسة أو محرمة، ولا أثر لذلك في إفساد لحمها ولبنها وبيضها. والحكم فيها أنها مباحة الأكل للآدميين في حالة السعة والاختيار إذا لم يكن فيها ضرر على صحتهم»⁽³⁾.

ورجح محمد عثمان شبير القول بالكراهة؛ لأن الأصل في الحيوان عدم الاحتراز من النجاسات، وقد كان الرسول ﷺ يأكل الدجاج⁽⁴⁾.

كما رجح الصلاحين أن صيغ النهي في الأحاديث ليست جازمة في التحريم، وإنما من باب التنظف والتزه من أكل طعام تظهر فيه رائحة النتن. واستدل بأن الحنابلة - على تشددهم - أباحوا إطعام الحيوان الذي لا يُذبح قريبا أعلافا نجسة. وذهب إلى أن أقوال الفقهاء في الحبس مجرد اجتهادات، وفيها بعض الآثار عن ابن عمر رضي الله عنهما. وقال الصلاحين: «لا بأس بالخلطات العلفية الموجودة في أيامنا هذه؛ لأن نسبة النجاسة ضئيلة جدا، إلا إذا أدت إلى تغيرات خطيرة كجنون البقر»⁽⁵⁾.

و"الخلطات العلفية" التي أشار إليها هي ما يُستخدم اليوم في تربية الأنعام والدواجن؛ مسن مخلفات

(1) أحمد الدويش: فتاوى اللجنة الدائمة للبحوث العلمية والإفتاء، 377.

(2) حامد تكرر ومحمد حميض: استحالة الأعيان النجسة، 10-11.

(3) نزيه حماد: المواد المحرمة والنجسة، 87-88. والمصدر نشر وصدر في كندا بتاريخ 2003م!

(4) ويقصد به أن الدجاج يلتقط ما يشاء من الطعام ولا يبعد أن يلتقط العذرة، ومع ذلك لم يمتنبه الرسول ﷺ. محمد شبير:

النجاسات المختلطة بالأعلاف، (مؤتمر المستحبات الفقهية الأول، جامعة الزرقاء)، 17.

والحديث رواه البخاري عن أبي موسى الأشعري رضي الله عنه قال: «رأيت النبي ﷺ يأكل دجاجا». البخاري: الصحيح، كتاب

الذبايح والصيد، باب لحم الدجاج، حديث رقم 5189، 2100/5.

(5) صلاحين: استحالة النجاسات وأثرها في الخلطات العلفية، (مؤتمر المستحبات الفقهية الأول، جامعة الزرقاء)، 10-11.

المصانع الحيوانية، كمتخلفات المسالخ، من دم وعظام وجلود وريش وحوايا وبقايا اللحم بما فيها من روث، وميتات الحيوانات والدواجن. وإن كان استعماله تقهقر كثيرا بسبب جنون البقر⁽¹⁾.

ويرى يوسف البرقاوي⁽²⁾ أن الدجاج الذي يتغذى بالأعلاف المركزة من دم ولحوم ميتة وغيرها، لا يصحّ قياسه على الجلالة؛ لأن الجلالة هي التي تتغذى على العذرة، وقال: «فهنّا في مسألتنا هذه فقد ظهرت علة النهي عن الجلالة، ولم تخف على علماء المسلمين، وذلك من تحديد مدّة حبس الجلالة. أما الدجاج فتلاثة أيام، والعلّة في ذلك لتطبيب أجوافها، وذهاب رائحتها النتنة الناتجة عن أكلها العذرة والقاذورات لا لنجاسة لحمها»⁽³⁾.

وعلّل أن النهي لو كان لنجاسة لحمها ما طهر بالخس ثلاثة أيام؛ لأنها مدّة قصيرة لا تكفي لتغيير اللحم.

ثمّ نقل عن الصنعاني قوله: «وقيل: بل الاعتبار بالرائحة الكريهة والنتن»⁽⁴⁾.

وقال: «فعلّي هذا فإنّ علة النهي عن الجلالة من أجل الرائحة الكريهة والنتن بسبب أكلها العذرة». وساق الأدلّة من كتب الفقه على جواز أكل الضبع، ثمّ قال: «فالأولى أن يقاس على الضبع، فيحكم بحليته كما هو الحال في الضبع، ولكنهم قاسوه على الجلالة ليحرموه، وما ذلك إلا للتشديد على المسلمين والتضييق عليهم، وإيقاعهم في الحرج، بما في ذلك التشويش عليهم والتشكيك في أحكام الدين؛ وهذا خلاف السنة المطهرة التي تدعو للرحمة والتيسير والتخفيف، رافة بالمسلمين»⁽⁵⁾.

لكنّ النص الذي نقله عن الصنعاني إنّما هو للتبوي أوردته الصنعاني في سبيل السلام، ثمّ رد عليه وعلى كل من قال باعتبار النتن علة للنهي بقوله:

«ولا يخفى أنّ هذا رأي في مقابلة النص. ولقد خالف الناظرون هنا السنة... والعمل بالأحاديث هو الواجب. وكأنهم حملوا النهي على التثريب، ولا ينهض عليه دليل. وأما مخالفتهم للتوقيف فلم يعرف وجهه»⁽⁶⁾.

وما يلاحظ على هذه الأقوال والترجيحات عدم النظر إلى الواقع المعاصر مطلقا، فالعالم اليوم يزرع

(1) عمّد شير: النجاسات المحتلطة بالأعلاف، (مؤتمر المستجدات الفقهية الأول، جامعة الزرقاء)، 8. حامد تکروري ومحمد حميض: استحالة الأعيان النجسة، 4.

(2) الشيخ يوسف بن عبد الرحمن البرقاوي، مفتي مدينة الزرقاء بالأردن سابقا، له كتاب "عقيدة الأمة في المهدي المنتظر".

(3) البرقاوي: لحوم الدجاج، 174.

(4) الصنعاني: سبيل السلام، 77/4.

(5) البرقاوي: المصدر السابق، 175-180. في حين أنّ الرحمة والرأفة تكمن في تجنيب الناس ما يضرهم في أموالهم وأبدانهم.

ولو عمل الغرب بأحاديث الجلالة قبل ظهور جنون البقر لوفّر عليهم خسائر طائلة، وحفظ الكثير من الأرواح التي نفقت بمرض كروتزفيلد جاكوب.

(6) الصنعاني: المصدر السابق، 78/4.

تحت وطأة الأمراض الخطيرة التي سببها إطعام النجاسات والمواد السامة للحيوانات مأكولة اللحم، كحنون البقر، وديو كسين الدجاج...

لكن هذه الفتاوى لا تزال متقيّدة حرفيا بما ذهب إليه أئمة المذاهب في قرون نخلت بعيدا عمّا استجد اليوم من نوازل وما تكشّف من معارف وعلوم!

ويلاحظ اعتبار ظهور النتن، وكأن النجاسة مقصورة في العذرة، علما أن المسحوق الحيواني الذي أطعمت به الأبقار كان معقّما ولا رائحة فيه، لكنه أدّى إلى الكوارث!⁽¹⁾.

ويعدّ نبي الرسول ﷺ عن الجلالة سبقا علميا مذهلا لم يتوصل إليه الطب الحديث إلا مؤخرا.

ففي منتصف القرن التاسع عشر اكتشف العلماء عدّة أنواع من الطفيليات التي تصيب الحيوانات التي تأكل البراز، مثل الشعرية الحلزونية (Trichinella)⁽²⁾، والشريطية المسلحة (Taenia saginata)، والشريطية سوليوم (Taenia solium)⁽³⁾.

أما المرض الذي أفض المضاجع، فهو جنون البقر الذي أرغم العالم على إعادة حساباته فيما يتعلق بأعلاف الأنعام، بل إعادة النظر في كل ما يتناوله الناس من أطعمة.

ولقد ظهرت أولى حالات جنون البقر في بريطانيا سنة 1985م، وكان السبب في ظهور المرض إطعام الأبقار مسحوق جثث حيوانات ميّنة أو ما يسمى بالمسحوق الحيواني.

وتبين أنه مرض قاتل، وأنه ينتقل إلى الإنسان ويدعى: الاعتلال السدماغي الإسفنجي الانتقالي: (Transmissible Spongiform Encephalopathy).

وهو ينتج عن بروتين "بريون" متحول (Modified Prion Protein).

فقد تبين أن البريون الموجود طبيعيا في خلايا الحيوان الحي تتغير طبيعته في الحيوانات الميتة وأشلائها، ويصبح عامل تحريب للبريون الموجود في الحيوانات التي تتناول تلك الميتة، بالخصوص في منطقة الجهاز

(1) ESB et sécurité alimentaire: la crise de la "vache folle", (<http://www.ladocumentationfrancaise.fr>), Chronologie 2005.

(2) اكتشفه العالم بدحت سنة 1838م ودرس العالم زنكا دورة حياته عام 1858م. وهو اليوم أكثر انتشارا في أوروبا وأمريكا منه في بقية العالم، إذ يصيب من 15 إلى 20% من السكان هناك، ويتسبب لمعظمهم في اضطرابات هضمية، ويصيب البعض بأفات خطيرة مثل التهاب غشاء القلب والكلى والرتين مما يؤدي أحيانا إلى الموت.

Yves Golvant: Trichinose, Encyclopædia Universalis 2006.

(3) والطفليان من اكتشاف كل من كيكين مايس وفيك لاون. وحاليا تحسب حوالي 300000 حالة إصابة بالتينيا ساجيناتا في فرنسا سنويا نتيجة انتشار استهلاك لحوم الأبقار المصابة بالعدوى.

Yves Golvant: Teniasis, Encyclopædia Universalis 2006.

وينظر - حوار علمي بين الشيخ الزنداني مع البروفيسور نيلسون. (مجلة الإعجاز العلمي)، 25.

العصبي.

وهذا البروتين المتحول مقاوم للحرارة ولجميع وسائل التعقيم المعروفة حتى أشعة "كاما" (Gamma) (1). ولا يستجيب لإنزيمات الجسم فلا يُهضم ولا يفكك. كما لا يتكوّن بديل عن البريون التالف في الخلايا المصابة فيبقى مكانه فارغا.

يسمى هذا المرض في الماعز والأغنام "قعاص الغنم" (Scarpie)، وفي البقر "جنون البقر" (Mad Cow Disease)، أو (Bovine Spongiform Encephalopathy) B S E.

وقد يصيب الإنسان فيسمى حينها: "النمط البشري لجنون البقر". ومن أهم أنواعه: (Creutzfeldt Jacob Disease).

في هذا النمط يتجمع البريون بصورة غير طبيعية في الخلايا الدماغية ويتلفها مسببا فيها تحاوير إسفنجية (Spongiform Encephalopathy) فتظهر الأعراض العصبية: (خرف، حركات غير إرادية، صرع، ثم موت).

والمشكلة في هذا المرض أن حضائته تطول مدتها بين 5 سنوات إلى 30 سنة عند الإنسان، ولا علاج له إلى حد الآن. ولا يمكن التشخيص مخبريا قبل ظهور الأعراض لعدم وجود المؤشرات المناعية في مصبل الدم. والدليل الوحيد هو عزل البروتين المخرب من خلايا الجهاز العصبي المركزي بأخذ عينات منه بعد ظهور المرض (Biopsy)، أو تشريح الدماغ (Autopsy) بعد موت المريض، لدراسة التغيرات النسيجية المرضية للخلايا.

وقد شخّصت في بريطانيا أزيد من 148 حالة مصدر أغلبها هي الحيوانات المعلوفة بمسحوق الميتة، إما تناولها المريض مباشرة، أو أصابته العدوى عن طريق نقل الدم أو زرع عضو. ومن الأسماط البشرية لهذا المرض أيضا:

- متلازمة (German - Straussler - Sckinker Syndrom) يشبه كروتزفيلد ويكشر في الشباب بالخصوص.

- مرض الأرق الوراثي القاتل (Fatal Familial Insomnia).

- مرض كور (Kuru) الذي ظهر في أواسط القرن الماضي في غينيا الجديدة بأفريقيا الاستوائية بشكل وبائي في القبائل التي لديها طقوس أكل لحوم البشر بعد موته (Mortuary Cannibalism). وأعراضه تشبه أعراض مرض كروتزفيلد كذلك. لكن هذا المرض اختفى تدريجيا بعد توقفهم عن أكل الموتى.

(1) أقوى الإشعاعات من حيث الطاقة، اكتشفها العالم الكيماوي الفرنسي بول فيلارد (Paul Ulrich Villard) عام 1900م. اليوم تستعمل في مجالات عدة منها التعقيم والعلاج الإشعاعي..

Bernard Pire: Rayonnement Gamma, Encyclopædia Universalis 2006.
Raoul Kourlski: Stérilisation radiothérapie, Encyclopædia Universalis 2006.

ومن عجائب المرض أنه يختلف في ظهوره ونمطه حسب التركيبة الجينية للشخص المصاب، مما يؤدي إلى تعدد الأنماط وصعوبة اكتشافه.

وهناك أمراض جديدة مثل مرض الصفحة المتصلبة المنتشر (Multiple Sclerosis) الذي يعتقد أنها من الأنماط البشرية لمرض البريون⁽¹⁾.

ولقد أثار انتقال حالات جنون البقر إلى الإنسان في بداية التسعينات ضجة إعلامية وصحية كبيرة، اضطرت على إثرها البلاد التي ظهر فيها المرض إلى قتل عشرات الألوف من الأبقار خشية أن تكون مصابة أو حاملة للوباء.

وبلغت ذروة الإصابة في الأبقار آنذاك معدل 1000 بقرة في الأسبوع، ومُنِعَ إطعام المواشي مخلفات البروتين الحيواني وصدر المنع في كل من أمريكا والاتحاد الأوروبي⁽²⁾.

نجاسة عين الخمر:

قرر الجمهور من الإباضية والحنفية والمالكية والحنابلة والشافعية والزيدية والإمامية أن نجاسة الخمر نجاسة حسية حقيقية⁽³⁾. وحكى ابن عبد البر الإجماع على ذلك⁽⁴⁾.

- واستدلوا بقوله تعالى: ﴿إِنَّمَا الْخَمْرُ وَالْمَيْسِرُ وَالْأَنْصَابُ وَالْأَزْلَامُ رِجْسٌ مِّنْ عَمَلِ الشَّيْطَانِ﴾ (سورة المائدة: 90). وقالوا: الرجس معناه: النجس.

قال النووي: «ونقل الشيخ أبو حامد الإجماع على نجاستها، واحتج أصحابنا بالآية الكريمة، قالوا: ولا يضر قرن الميسر والأنصاب والأزلام بما مع أن هذه الأشياء ظاهرة؛ لأن هذه الثلاثة نرجحت بالإجماع، فبقيت الخمر على مقتضى الكلام»⁽⁵⁾.

- ويقولون تعالى: ﴿وَسَقَاهُمْ رَبُّهُمْ شَرَابًا طَهُورًا﴾ (سورة الإنسان: 21)، بخلاف خمر الدنيا.

(1) محمد جميل الحبال: مرض جنون البقر والتعاليم الإسلامية الطبية، (http://www.55a.net.) نوفمبر 2004.

وينظر - Gérard Pascal: L'alimentation animale au coeur de la sécurité sanitaire,

(http://www.senat.fr), 13 décembre 2000.

(2) (http://www.55a.net.)

(3) الجصاص: أحكام القرآن، 127/4-128. الطوسي: الخلاف، 241/3. الشيرازي: المهذب، 47/1. السمرقندي: تحفة

الفقهاء، 326/3. الكاساني: بدائع الصنائع، 66/1. ابن قدامة: الكافي، 88/1. المحقق الحلبي: شرائع الإسلام، 176/3.

عامر الشماخي: الإيضاح، 97/1. ابن المرتضى: البحر الزخار، 10/2. الشرواني: حواشي الشرواني على تحفة المحتاج،

288/1. الشريبي: معني المحتاج، 77/1. أبو سنة: حاشية الترتيب، 312/3. الزرقاني: شرح على الموطأ، 212/4. أحمد

أطفيش: شرح النيل، 421/1. المباركفوري: تحفة الأحوذى، 330/8. محمد يعقوب: القول الفصل في أحكام الخمر، 22-23،

28. محمد الشيخ بالحاج: قيسات من الهدى النبوي، 120-121.

(4) ابن عبد البر: التمهيد، 245/1، 246.

(5) النووي: المجموع، 520/2.

قال الشريبي: «واستدل بعضهم على نجاستها بأنها لو كانت طاهرة لفات الامتنان بكون شراب الآخرة طهوراً»⁽¹⁾.

- ومحدث أبي ثعلبة الخشني، أن النبي ﷺ أمر برحض آنية أهل الكتاب، لما قيل له: إنهم يشربون فيها الخمر⁽²⁾.

- القياس على الكلب وما ولغ فيه⁽³⁾، وعلى الدم؛ قال الشيرازي: «لأنه يحرم تناوله من غير ضرر، فكان نجسا كالدم»⁽⁴⁾.

- في الحكم بنجاستها زجرٌ وتغليظ ومبالغة في التنفير منها⁽⁵⁾.

قال القرابي: «القول بتنجيسها يُفضي إلى إبعادها، وما يفضي إلى المطلوب مطلوب»⁽⁶⁾.

وذهب إلى طهارة الخمر ربيعة الرأي - شيخ مالك - والليث بن سعد، والمزني صاحب الشافعي، وبعض المتأخرين، وداود الظاهري، والصنعاني، والشوكاني⁽⁷⁾.
واستدلوا:

1- بما رواه البخاري من أن الصحابة سفكوها في سكك المدينة⁽⁸⁾، قالوا: لو كانت نجسة لما فعل الصحابة ﷺ ذلك، ولنهاهم الرسول الله ﷺ كما هي عن التحلي في الطرقات⁽⁹⁾.

(1) الشريبي: معني المحتاج، 77/1.

(2) ابن تيمية: شرح العمدة، 120/1. الشوكاني: السيل الحرار، 36/1.

والحديث رواه أبو داود والترمذي والحاكم عن أبي ثعلبة الخشني أنه أتى النبي ﷺ فقال: يا رسول الله، إنا بأرض أهل الكتاب فنطبخ في قدرهم ونشرب في آنيةهم فقال رسول الله ﷺ: «إن لم تجدوا غيرها فأرخصوها بالماء». أبو داود: السنن، كتاب الأطعمة، باب الأكل في آنية أهل الكتاب، حديث رقم 3839، 363/3. الترمذي: السنن، كتاب الأطعمة، باب ما جاء في الأكل في آنية الكفار، حديث رقم 1797، 255/4. الحاكم: المستدرک، كتاب الطهارة، حديث رقم 502، 241/1. وقال الترمذي: «هذا حديث حسن صحيح».

(3) النووي: المجموع، 520/2.

(4) الشيرازي: المهذب، 47/1.

(5) ابن حجر: فتح الباري، 606/9. المباركفوري: تحفة الأحمدي، 418/5.

(6) القرابي: الفروق، 34/2.

(7) الشاشي القفال: حلية العلماء، 243/1. القرطبي: الجامع لأحكام القرآن، 288/6. النووي: المصدر السابق، 520/2.

الشرواني: حواشي الشرواني على تحفة المحتاج، 288/1. الشريبي: معني المحتاج، 77/1. الصنعاني: سيل السلام، 36/1. الشوكاني: المصدر السابق، 38/1.

(8) لحديث أنس رضي الله عنه قال: «كنت ساقم القوم في منزل أبي طلحة وكان خمرهم يومئذ الفضيخ فأمر رسول الله ﷺ مناديا بنادي ألا إن الخمر قد حرمت. قال: فقال: لي أبو طلحة أخرج فأهرفها فخرجت فاهرفتها فخرجت في سكك المدينة...» الحديث. البخاري: الصحيح، كتاب المظالم والغصب، باب صب الخمر في الطريق، حديث رقم 2332، 869/2. مسلم: الصحيح، كتاب الأشربة، باب تحريم الخمر وأنها من عصير العنب، حديث رقم 1570/3.

(9) ابن حجر: المصدر السابق، 39/10.

وحديث التحلي روي عن أبي هريرة أن رسول الله ﷺ قال: «اتقوا اللعانين قالوا وما اللعانان يا رسول الله، قال: الذي

وقال القرظاوي: «أزيد على ذلك بأن الحفاء كان منتشرًا بينهم»⁽¹⁾.

وردة القرظي: «والجواب أن الصحابة فعلت ذلك لأنه لم يكن لهم سروب ولا آبار يريقونها فيها... ونقلها إلى خارج المدينة فيه كلفة ومشقة، ويلزم منه تأخير ما وجب على الفور. وأيضاً فإنه يمكن التحرز منها فإن طرق المدينة كانت واسعة، ولم تكن الخمر من الكثرة بحيث تصير لهراً»⁽²⁾.

وقال ابن حجر: «والجواب أن القصد بالإراقة كان لإشاعة تحريمها، فإذا اشتهر ذلك كان أبلغ، فتحمل أخف المفسدين»⁽³⁾.

2- بما رواه مسلم أن رجلاً لما سمع قوله ﷺ: «إن الله حرم شربها» فتح المزايدة حتى ذهب ما فيها بحضرة النبي ﷺ⁽⁴⁾، ولم يأمره بغسل ذلك كما أمر بصبّ الذنوب على بول الأعرابي، ولا أمره بغسل مزادته⁽⁵⁾.

3- الأصل في الأعيان الطهارة، ولم يقم دليل يعتمد عليه يخرج الخمر من هذا الأصل.

وأجيبوا بأن الدليل هو قوله تعالى: ﴿رَجَسٌ مِّنْ عَمَلِ الشَّيْطَانِ﴾ (سورة المائدة: 90).

وردوا على أدلة القائلين بنجاسة الخمر بما يأتي:

- ما استدلوا به من الآية على أن الرجس هو النجس غير ظاهر؛ لأن الرجس في اللغة هو القدر، ولا يلزم من وصف الشيء بالقدر أن يكون نجساً، كما لا يلزم من كون الشيء محرماً أن يكون نجساً، فالتحريم لا يدل على النجاسة.

- أما التنجيس من أجل التغليظ والزرع فإنه قد عُرف الزجر من سياق الآية، بحيث وصفها الله تعالى بأنها من عمل الشيطان، وأمر باجتنائها، فلا حاجة إلى القول بالتنجيس للزرع عنها.

- الأمر بغسل الأواني إنما هو لأجل الابتعاد عن تناول الخمر؛ لأنها من المطعومات. فالمراد بأمره بالغسل أن يزيلوا منها أثر ما يحرم أكله وشربه، ولفظ: «إن وجدتم غيرها فكلوا فيها واشربوا، وإن لم

يتخلى في طريق الناس أو في ظلهم». مسلم: الصحيح، كتاب الطهارة، باب النهي عن التخلي في الطرق والظلال، حديث

رقم 269، 226/1. ابن خزيمة: الصحيح، كتاب الطهارة، باب النهي عن التغوط في طريق المسلمين، حديث رقم 67،

37/1. ابن حبان: الصحيح، ذكر الزجر عن البول في طرق الناس وأفتيتهم، حديث رقم 1415، 262/4.

(1) القرظاوي: فقه الطهارة، 31.

(2) القرظي: الجامع لأحكام القرآن، 288/6.

(3) ابن حجر: فتح الباري، 39/10.

(4) لحديث ابن عباس أن رجلاً أهدى لرسول الله ﷺ راوية حمر فقال له رسول الله ﷺ: «هل علمت أن الله قد حرمها؟»

قال: لا، فسأراً إنساناً فقال له رسول الله ﷺ: «م ساررت؟» فقال: أمرته ببيعها، فقال: «إن الذي حرم شربها حرم

بيعها». قال: ففتح المزايدة حتى ذهب ما فيها. مسلم: الصحيح، كتاب المساقاة، باب تحريم الخمر، حديث رقم 1579،

1206/3. ابن حبان: الصحيح، ذكر الزجر عن بيع الخمر وشراؤه، حديث رقم 4942، 317/11.

(5) سفر القحطان: منهج استنباط أحكام النوازل، 284-285.

تجدوا غيرها فارحسوها بالماء واكلوا واشربوا»⁽¹⁾، وعند الترمذي: «انقوها غسلا، واطبخوا فيها»⁽²⁾ يدل على أن الكلام إنما هو في الأكل والشرب والطبخ فيها، وذلك تحذيرا من اختلاط الخمر أو الخنزير بالطعام. ويؤيد ذلك ما أخرجه أحمد وأبو داود: «كنا نغزو مع رسول الله ﷺ فنصيب من آنية المشركين وأسقيتهم فنستمتع بها، ولا يعيب ذلك عليهم»⁽³⁾.

- نصّ الله في الآية على سبب منع الخمر، وهو كونها توقع العداوة والبغضاء وتصدُّ عن ذكر الله وعن الصلاة. وقرئها مع الميسر والأنصاب والأزلام دليل على أن نجاستها معنوية لا حسية، بدلالة الاقتران، وإن كانت ضعيفة في الاحتجاج، إلا أنه يمكن الاستئناس بما في هذا المقام.

ويؤكد كون الرجس معنويا قوله تعالى: ﴿مَنْ عَمِلَ الشَّيْطَانَ﴾، فالرجسية هنا كقوله تعالى: ﴿فَاجْتَنِبُوا الرِّجْسَ مِنَ الْأَوْثَانِ﴾ (سورة الحج: 30)، إذ المعلوم أن رجسيتها معنوية.

وقياس الخمر على الكلب لا يستقيم لعدم الاتفاق على نجاسة الأصل، فالكلب طاهر عند المالكية في المشهور، وكون الحكم بالتنجيس ملازما للتشهير منتقضا بالأنصاب والأزلام، ولبس الحرير للرجال وغيره مما هو حرام مع كونه طاهرا⁽⁴⁾.

ومن ناقش القائلين بنجاسة الخمر النووي في المجموع. قال بعد أن ذكر احتجاجهم بقوله تعالى: ﴿رَجْسٌ مِّنْ عَمَلِ الشَّيْطَانِ﴾: «ولا يظهر من الآية دلالة ظاهرة؛ لأن الرجس عند أهل اللغة القسذر، ولا يلزم من ذلك النجاسة، وكذا الأمر بالاجتناب لا يلزم منه النجاسة. وقول المصنّف: ولأنه يحرم تناوله من غير ضرر فكان نجسا كالدم لا دلالة فيه، لوجهين:

- أحدهما أنه منتقض بالمني والمخاط وغيرهما كما ذكرنا قريبا.

- والثاني أن العلة في منع تناوئها مختلفة، فلا يصح القياس؛ لأن المنع من الدم لكونه متنجسا، والمنع من الخمر لكونها سببا للعداوة والبغضاء وتصد عن ذكر الله وعن الصلاة»⁽⁵⁾.

(1) تقدم ترجمه أعلاه، 404.

(2) روى الترمذي عن أبي ثعلبة قال: «سئل رسول الله ﷺ عن قدور الخوس فقال: أنقوها غسلا واطبخوا فيها ونهى عن كل سيع ذي ناب». وقال: «هذا حديث مشهور من حديث أبي ثعلبة وروى عنه من غير هذا الوجه». الترمذي: السنن، كتاب الأطعمة عن رسول الله، باب ما جاء في الأكل في آنية الكفار، حديث رقم 1560، 129/4.

(3) القرضاوي: فقه الطهارة، 34-35.

والحديث رواه أحمد في باقي مسند المكثرين، مسند جابر بن عبد الله، 15095، 379/3. وأبو داود: السنن، كتاب الأطعمة، باب الأكل في آنية أهل الكتاب، حديث رقم 3838، 363/3. والبيهقي: السنن الكبرى، باب التطهر في أوانيهم بعد الغسل إذا علم نجاسة، حديث رقم 126، 32/1.

جاء في عون المعبود: «ذكره الحافظ في الفتح، والحديث سكت عنه المنذري». العظيم آبادي: عون المعبود، 224/10.

(4) الصنعاني: سبل السلام، 36/1. الشوكاني: السبل الجرار، 35-37/1. الشوكاني: نيل الأوطار، 26/1. القرضاوي: المصدر السابق، 31-33. سفر القحطان: منهج استنباط أحكام النوازل، 285-286.

(5) النووي: المجموع، 520/2. وإن كان النووي يرى نجاستها مثل الجمهور لكن من باب التغليظ.

وعلق القرضاوي على قول النووي: «ومعنى هذا أنه لا يوجد نصٌ على نجاستها، وإنما يقال بنجاستها بالرأي والتعليل، وهذا لا يكفي، فإنَّ التنجيس حكمٌ شرعي لا بدَّ له من نص. والقياس على الكلب غير مسلمٍ لاختلاف كل منهما. على أن القول الصحيح أن نجاسة ما ولغ فيه الكلب تعبدية، فلا يدخل فيها القياس»⁽¹⁾.
ورد على القرطبي لما قال: «قوله تعالى: ﴿رَجَسَ﴾ يدل على نجاستها فإنَّ الرجس في اللسان النجاسة، ثمَّ لو التزمنا ألاَّ نحكم إلاَّ حتَّى نجد فيها نصًا لتعطلت الشريعة؛ فإنَّ النصوص فيها قليلة... وإنما هي الظواهر والعمومات والأقيسة»⁽²⁾.

فقال: «وهل قامت أحكام الشريعة الإسلامية إلا على النصوص؟ وقد قال الأصوليون: الحكم الشرعي هو خطاب الله تعالى المتعلق بأفعال المكلفين، فلا بد أن يكون هناك خطاب من الله سبحانه في كتابه، أو على لسان رسوله، لاسيما التحريم، فلا بد أن يكون بنص»⁽³⁾.

ومما تقدم يتبين أن سبب الخلاف يرجع إلى:

- عدم وجود نص صريح في نجاسة عين الخمر.

- الاختلاف في معنى الرجسية المذكورة في الآية، هل هي مادية أم معنوية؟. فمن حملها على النجاسة

الحسية قال بنجاسة عين الخمر، وأخرج الميسر والأنصاب والأزلام بالإجماع.

- الاختلاف في التحريم، هل يلزم منه نجاسة العين المحرمة؟

ولقد ذهب كثير من المعاصرين إلى طهارة عين الخمر⁽⁴⁾.

جاء في فتوى اللجنة الدائمة:

«إنَّ الخمر تجب إراقتها لإسكارها لا لنجاستها؛ لأمر النبي ﷺ بذلك حين نزلت الآياتان في تحريم الخمر. ويجزئ إبقاؤها والانتفاع بها على حالها، ويجزئ تحويلها عن حمريتها بالتحليل أو بتحليل بعض أجزائها وتخليصها مما هي من الكحول، ولا خلطها بغيرها مما يراد الانتفاع به، لنهي النبي ﷺ عن تحليل الخمر سدًا للذريعة، وقطعا لطريق إعادة تركيبها واستعمالها»⁽⁵⁾.

وقال الخليلي: «ذات الخمر على القول الصحيح غير نجسة، والاستدلال على نجاستها بقوله تعالى:

﴿رَجَسَ﴾ ضعيف، بدليل عطف الميسر والأنصاب والأزلام عليها، ولا يمكن أن يقال بها نجاسة حسية، فإذا كانت هذه النجاسة الحسية متعذرة فيها فهي أيضا متعذرة في الخمر؛ لأنها معطوفة على الخمر والمعطوف والمعطوف عليه حكمهما واحد»⁽⁶⁾.

(1) القرضاوي: فقه الطهارة، 33.

(2) القرطبي: الجامع لأحكام القرآن، 289/6.

(3) القرضاوي: المصدر السابق، 32.

(4) محمد رشيد رضا: تفسير المنار، 48/7. ابن عاشور: التحرير والتنوير، 25/7. القرضاوي: المصدر السابق، 33. سفر القمطان:

منهج استنباط أحكام النوازل، 285. نزيه حماد: المواد المحرمة والنجسة، 42. أحمد الخليلي: فتاوى الأئمة، 460.

(5) أحمد الدويش: فتاوى اللجنة الدائمة للبحوث العلمية والإفتاء، 91.

(6) أحمد الخليلي: المصدر السابق، 459-460.

المبحث الثاني

تطهير النجاسات

بحث العلماء مسألة تطهير النجاسات الحاصلة في موضوع الأطعمة -علاوة على الغسل بالماء- في باين هما: الاستهلاك والاستحالة.

المطلب الأول: الاستهلاك:

الاستهلاك لغة: الفناء. جاء في اللسان: استهلك المال أنفقه وأنفده⁽¹⁾. وهو الاستعمال الأكثر شيوعاً في كتب الفقه، ويُذكر هذا المعنى بالخصوص في باب البيوع والإجازات. من ذلك ما جاء في إعانة الطالبين: «ولا يصح إعاره الشيء الذي لا ينتفع به مع بقاء عينه، بل يُنتفع به مع استهلاك عينه»⁽²⁾.

وفي البحر الرائق: «وصح استجار الظئر بأجرة معلومة. والقياس ألا تصح؛ لأنها ترد على استهلاك عين وهو اللين... والاستحسان أنه يجوز، ودليله قوله تعالى: ﴿فَإِنْ أَرْضَعْنَ لَكُمْ فَوَسِّنْنَ أَجُورَهُنَّ﴾ [سورة الطلاق: 6]⁽³⁾.

وانطلاقاً من هذا المعنى تحدث الفقهاء عن قليل النجاسة إذا وقع في طاهر كثير، بحيث تملك عينها وتنفى ولا يبقى لها أثر.

وقد اختلف العلماء في حكم استهلاك عين النجاسة في الطاهر الكثير، هل هو من قبيل استحالة عين النجاسة؟ أي انقلبها وتحولها إلى عين طاهرة، أم هو تفكك تلك النجاسة وتوزعها حتى تعم كل أجزاء الطاهر، بحيث لا يمكن استعمال ذلك الطاهر إلا باستعمال جزء من تلك النجاسة، لكن يعفى عنها لضآلتها، ولعدم إمكان الاحتراز عنها؟

ومن هنا تبرز إشكالات، منها:

هل العبرة في الاستهلاك بالأثر أم بالكمية؟

وما مدى اعتبار القصد إلى إضافة النجاسة إلى الطعام، واعتبار إمكان الاحتراز منها؟

وهل يمكن اعتبار التراكم في ذلك؟ فالأطنان من شحوم الخنزير التي تصنع منها بعض المضافات تتوزع

(1) ابن منظور: لسان العرب، 505/10.

(2) الدمياطي: إعانة الطالبين، 129/3.

(3) ابن نجيم: البحر الرائق، 24/8.

على الأطعمة بنسب ضئيلة جدا.

ويمكن تعريف الاستهلاك - باستقراء استعمالات اللفظ لدى الفقهاء - أنه: «فناء عين النجاسة فيما أضيف إليه من مادة طاهرة، فلا يبقى لها أثرٌ من لون أو طعم أو ريح»⁽¹⁾. أو هو «اختلاط العين بغيرها على وجه يفوت الصفات الموجودة فيها والخصائص المقصودة منها، بحيث تصير كالمالكة وإن كانت باقية»⁽²⁾.

والفقهاء يقصدون بالاستهلاك أن العين النجسة أو المحرمة تناول إذا كانت قليلة وامتزجت بعين طاهرة غالبية عليها حتى زالت صفات تلك العين، فإن ذلك يزيل عنها صفة النجاسة والمحرمة شرعا، ما دامت خصائص النجاسة والمحرمة قد فُتيت وتلاشت كلها فلم يبق شيء يوصف بالمحرمة أو النجاسة⁽³⁾.
جاء في مغني المحتاج: إن النجاسة المائعة إذا استهلكت في ماء كثير لم تضر⁽⁴⁾.

وفي إعانة الطالبين: «ولا تنجس قلنا ماء بملاقاة نجس إن لم يتغير به، سواء كان النجس الواقع في الماء متميزا عنه بحيث يرى بأن كان جامدا؛ أو استهلك فيه بأن كان مائعا، أو امتزج بالماء بحيث صار لم يبق له طعم ولا لون ولا ريح»⁽⁵⁾.

ويعتدل الفقهاء للاستهلاك بامتزاج نقطة من حليب في مشروب أو قطرة خمر في مائع طاهر، أو تلاشي الطيب في الطعام.

جاء في الدر المنثور: «الحرام إما أن يُستهلك أو لا. فالأول لا أثر له غالبا، وهذا كالطيب يحرم على المُحرم، ولو أكل شيئا فيه طيب قد استهلك لم تجب الفدية»⁽⁶⁾.

وفي الشرح الكبير: «خلط لبن المرأة بغيره من طعام أو شراب، وكان غالبا أو مساويا لغيره... بأن لم يبق له طعم فلا يحرم»⁽⁷⁾.

وبين النووي في روضة الطالبين معنى الغلبة فقال:

«وفي المراد بمصير اللبن مغلوبا وجهان:

- أحدهما خروجه عن كونه مغذيا. والصحيح الذي قطع به الأكثر أن الاعتبار بصفات اللبن:

(1) الفضليات: استحالة المسكرات والمائعات النجسة. (مؤتمر المستحبات الفقهية الأول، جامعة الزرقاء)، 30.

(2) نزيه حماد: المواد المحرمة والنجسة، 26. يحيى بن عبد الله: القواعد الفقهية في اجتماع الحلال والحرام، 211.

(3) ينظر - ابن تيمية: مجموع الفتاوى، 507/21-508.

(4) الشريبي: مغني المحتاج، 18/1. وينظر - الشرواني: حواشي الشرواني على تحفة المحتاج، 69/1.

(5) الدمياطي: إعانة الطالبين، 32/1.

(6) السيوطي: الدر المنثور، 126/1.

(7) الدردير: الشرح الكبير، 503/2.

الطعم واللون والرائحة، فإن ظهر منها شيء في المخلوط فاللبن غالب، وإلا فمغلوب»⁽¹⁾.

فمن جملة هذه النصوص يتضح أن القصد من اعتبار الاستهلاك فناء العين في الكثير من المائع، بحيث لا يبقى له أثر مطلقاً.

ولئن ورد الخلاف في اللبن إلا أن زوال النجاسة بالاستهلاك موضع اتفاق.

قال ابن رشد: «قال ابن القاسم: إذا استهلك اللبن في ماء أو غيره ثم سقيه الطفل لم تقع الحرمة، وبه قال أبو حنيفة وأصحابه. وقال الشافعي وابن حبيب⁽²⁾ ومطرف⁽³⁾ وابن الماجشون⁽⁴⁾ من أصحاب مالك: تقع الحرمة به بمزلة ما لو انفرد اللبن أو كان مختلطاً لم تذهب عينه.

وسبب اختلافهم: هل يبقى للبن حكم الحرمة إذا اختلط بغيره أم لا يبقى به حكمها، كالحال في النجاسة إذا خالطت الحلال الطاهر»⁽⁵⁾.

وهو ما لاحظته النووي حين قال:

«وإن كان اللبن مغلوباً فقولان: أحدهما لا يتعلق به تحريم، كالنجاسة المستهلكة في الماء الكثير لا أثر لها، والآخر المستهلكة في غيرها لا يتعلق بها حد، والمحرّم يأكل طعاماً استهلك فيه طيباً لا فدية عليه. وأظهرهما يتعلق به التحريم لو وصول عين اللبن في الجوف، وذلك هو المعتبر؛ ولهذا يؤثر كثير اللبن وقليله، وليس كالنجاسة فإنها تجنّب للاستقذار، وهو مندفع بالكثرة، ولا كالخمر فإن الحد منوط بالشدة المزيلة للعقل، ولا كالمحرّم فإنه ممنوع من التطيب وليس هذا بتطيب»⁽⁶⁾.

ففي هذا النص يتبين بجلاء الفرق بين حكم استهلاك النجاسة في الطاهر الكثير، وأن مناطها اندفاع

(1) النووي: روضة الطالبين، 5/9.

(2) هو أبو مروان عبد الملك بن حبيب بن سليمان بن هارون السلمي القرطبي، المالكي. (ت: 238هـ). الأديب النحوي المؤرخ. انتهت إليه الرياسة بالأندلس بعد يحيى بن يحيى، صنف كتاب "الروضة في الفقه والسنن"، و"كتاب فضائل الصحابة" و"كتاب غريب الحديث" و"كتاب تفسير الموطأ"، وغيرها.

الذهبي: سير أعلام النبلاء، 102/12-107. ابن فرحون: الدياج المذهب، 154. السيوطي: طبقات الحفاظ، 237.

(3) هو أبو مصعب مطرف بن عبد الله بن مطرف بن سليمان بن يسار اليساري الحلالي (ت: 220هـ). الفقيه الثقة، ابن أخت مالك بن أنس، صحبه سبع عشرة سنة، وتفقه به، وروى عنه وعن غيره، روى عنه أبو زرعة وأبو حاتم والبخاري. البخاري: التاريخ الكبير، 397/7. ابن حجر: لسان الميزان، 522/7. ابن فرحون: الدياج المذهب، 346.

(4) هو أبو مروان عبد الملك بن عبد العزيز بن عبد الله بن أبي سلمة بن الماجشون، التيمي المنكدري مولاهم، المدني الفقيه المالكي. (ت: 312هـ، وقيل: 313هـ، وقيل: 314هـ). تفقه على الإمام مالك، وتفقه عليه خلق كثير كأحمد بن المعتدل، وابن حبيب، وسحنون. وكان من الفصحاء، وعليه دارت الفتيا في زمانه بالمدينة. وقيل إنه عمي في آخر عمره. ابن خلكان: وفيات الأعيان، 167-166/3. الذهبي: المصدر السابق، 360-359/10. ابن فرحون: المصدر السابق، 154-153.

(5) ابن رشد: بداية المجتهد، 29/2.

(6) النووي: المصدر السابق، 4/9.

الاستقذار بالكثرة الغالبة، وحكم كل من اللبن والخمر والطيب. فاللبن المحرم هو الذي يصل إلى الجوف، بغض النظر عن كميته. والخمر التي تلاشت في المائع لا تؤدي إلى الإسكار الذي به يقع الحد. كما أن الطيب إذا زالت رائحته لم يعد طيباً، ولا يفدي المحرم إذا تناول طعاماً قد استهلك فيه.

لذلك قال الشريبي: «وإن بقي الريح فيما استهلك ظاهراً أو خفياً يظهر برش الماء عليه فدى؛ لأن الغرض الأعظم من الطيب الريح، وكذا لو بقي الطعام لدلالته على بقاء الطيب، لا إن بقي اللون فقط؛ لأن الغرض منه الزينة»⁽¹⁾.

وفي حاشية البحريني: «وفارق عدم تأثير النجاسة المستهلكة في الماء الكثير لانتفاء استقذارها، وعدم الحد بخمر استهلك في غير لفوات الشدة المطربة، وعدم الفدية على المحرم بأكل ما استهلك فيه الطيب لزواله»⁽²⁾.

ويستفاد من هذه النصوص أن النظر يكون إلى مناط التحريم، وما قصد به الحرمة لذاته فإن تلاشى تماماً، وزال مناط التحريم فهو استهلاك وإلا فلا.

فالطيب إنما منع من أجل الرائحة؛ لذلك لا يضير بقاء اللون بعد تلاشى الرائحة. والخمر يُحد شاربه إذا سكر، لكن منع الحد منه ليس بإباحة له لأن يشرب الخمر المستهلكة، وإنما درء للحد بالشبهة.

قال في الدر المنثور: «فإذا مزجت قطرة خمر بماء كثير حتى ذهبت نشوتها وشربت لم يحد لاستهلاكها، لكن يحرم تناول شيء من الماء من جهة النجاسة لا من جهة الإسكار»⁽³⁾.

وفي المجموع أيضاً: «أما إذا أكل طعاماً فيه زعفران أو طيب آخر أو استعمل مخلوطاً بالطيب لا لجهة الأكل، فينظر إن استهلك الطيب فلم يبق له ريح ولا طعم ولا لون فلا فدية بلا خلاف. وإن ظهرت هذه الأوصاف وجبت الفدية بلا خلاف. وإن بقيت الرائحة فقط وجبت الفدية لأنه يعد طيباً. وإن بقي اللون وحده فطريقان مشهوران... أصحهما لا فدية، وهو نصه في الأم»⁽⁴⁾.

ويؤخذ من جملة هذه النصوص أن الاستهلاك المعتر هو ما أدى إلى عدم بقاء الأثر الذي مسن أحله حرمت العين المستهلكة⁽⁵⁾.

والعبارة في كل ما مر هو فناء عين الحرام أو عين النجاسة في الطاهر. ويؤكد النووي على أن المناط هو

(1) الشريبي: معني المحتاج، 520/1. ينظر - البحريني: حاشية على شرح منهج الطلاب، 149/2.

(2) البحريني: المصدر نفسه، 99/4.

(3) السيوطي: الدر المنثور، 127-126/1.

(4) النووي: المجموع، 241/7.

(5) لهذا فإنه ليس من الصواب تعليل تحريم الميتة والتحريم بالنجاسة، ثم تعليل النجاسة بالاستقذار، فالنصوص القاضية بالتحريم لم يرد فيها هذا التعليل.

زوال الأثر الذي يدلّ على وجود النجاسة وبقاء عينها، قال في المجموع:

«وحاصل حكم المذهب أن المائع المخالط للماء إن قلّ جازت الطهارة منه، وإلا فلا. وبماذا تُعرف القلة والكثرة؟ ينظر؛ فإن حاله في بعض الصفات فالعبارة بالتغيّر، فإن غيره فكثير، وإلا فقليل»⁽¹⁾.

هذا يحمل ما قيل في الاستهلاك الذي يُقصد به فناء العين القليلة في الكثير من الظاهر.

ولقد استعمل الفقهاء مصطلح الاستهلاك للدلالة على مجرد الاختلاط، أو على عدم إمكانية التمييز والانفكاك.

فمثلاً يقول ابن عابدين: «إذا حلف لا يأكل مائعا كلبين وسمن وخل فإن شرب لا يحنث، وإن تناوله مع غيره ولم يُستهلك كأكله بخبز أو تمر حنث، وإن استهلك بأن لا يجد طعمه، أو بأن لا ينعصر - على الخلاف في تفسيره - لم يحنث»⁽²⁾.

فهنا ذكر وجود أثر هو الطعم، كما ذكر عدم إمكان الانفكاك بأن لا ينعصر، وهو مفهوم آخر للاستهلاك.

والاستهلاك بمعنى مجرد الخلط واردٌ كثيراً في كتب الفقه:

جاء في المبسوط: «الخلط على وجه يتعدّر معه التمييز استهلاك»⁽³⁾.

وقال ابن عابدين: «وخلط الجنس بالجنس ممازجة، كخلط دهن اللوز بدهن اللوز، أو دهن الجوز بدهن الجوز، أو اللبن باللبن، أو خلط الجنس بالجنس مجاورة، كخلط الحنطة بالحنطة، أو الشعير بالشعير، أو الدراهم البيض بالدراهم البيض، أو السود بالسود، فعند أبي حنيفة هو استهلاك مطلقاً، لا سبيل لصاحبه إلا تضمين المودع مثله أو قيمته، وصار المخلوط ملكاً للخالط»⁽⁴⁾.

ويُفهم من هذا المعنى أن الاستهلاك يُراد به فناء العين في عين أخرى من جنسها، بحيث يتعدّر التمييز أو يستحيل. فإذا ما فنيت العين في عين أخرى، واستحال الفصل بينهما وجب العوض على الخالط.

ويذكر ابن رجب الاختلاف في المسألة، فيقول:

«لو خلط زيتته بزيت غيره على وجه لا يميز، فهل هو استهلاك، بحيث يجب لصاحبه عوضه من أيّ موضع كان أو هو اشتراك؟»⁽⁵⁾.

وفي الإنصاف: «لو وصّى له برطل معيّن ثم خلطه بزيت آخر، فإن قلنا: هو اشتراك، لم تبطل الوصية،

(1) النروي: المجموع، 1/149.

(2) ابن عابدين: حاشية رد المختار، 3/765.

(3) السرخسي: المبسوط، 15/162.

(4) ابن عابدين: المصدر السابق، 8/352.

(5) ابن رجب الحنبلي: القواعد، 29.

وإن قلنا هو استهلاك بطلت»⁽¹⁾.

ويوضح هذا الكلام شارح فتح القدير:

«والحاصل أن الخالط تعدّياً يضمن نصيب المخلوط ماله إذا خلطه بجنسه أو بخلاف جنسه ولا يتميز كَشِيرَج⁽²⁾ رجل خلطه بزيت غيره، أو يتميز بعسر، كحنطة خلطها بشعير؛ لأنه انقطع حق مالکها بهذا الخلط، فإن هذا الخلط استهلاك، بخلاف ما تيسر معه كخلط السود بالبيض من الدراهم ليس موجبا للضمان؛ لأنه يتمكن المالك من الوصول إلى عين ملكه»⁽³⁾.

إذن فالاستهلاك هنا هو بمعنى الفناء الحكمي لا الحسي؛ لأن الحنطة لم تفن عينها، وإنما تعدّر فرزها عن الشعير. وفي البحر الرائق: «راع مشترك خلط الأغنام، فالقول في التمييز للراعي مع يمينه إن جهل صاحبه، وإن جهل الراعي يضمن قيمة الكل؛ لأن الخلط استهلاك»⁽⁴⁾. فالاستهلاك هنا بمعنى عدم القدرة على التمييز، وإن سهل الانفكاك.

ويوضح تمام الوضوح كون الاستهلاك لا يقصد به زوال الأثر تماماً وإنما مجرد عدم الانفكاك لدى بعض الفقهاء ما جاء في الشرح الكبير: «وحيث بسمن استهلك بلسته في سويق في حلفه لا يأكل سمناً؛ لأنه يمكن استخلاصه بالماء الحار؛ ولذا لو استهلك في طعام لم يحنث. وبزعفران استهلك في طعام في حلفه: لا أكل زعفراناً؛ لأنه لا يؤكل إلا كذلك»⁽⁵⁾.

فاعتبر السمن مستهلكاً رغم إمكان استخلاصه، والزعفران مستهلكاً رغم بقاء أثره من رائحة ولون؛ لأن الاستهلاك هنا بمعنى الامتزاج وعدم إمكان الانفكاك⁽⁶⁾.

وما يدل على اعتبار الاستهلاك مجرد الخلط بغض النظر عن الكمية ما جاء في المجموع عن الماء الطهور: «قال المصنف رحمه الله: فإن كمل الماء المطلق بمائع، فإن احتاج في طهارته إلى خمسة أرتال ومعه أربعة أرتال فكملته بمائع لم يتغير به، كماء ورد انقطعت رائحته، فقيه وجهان... ومن أصحابنا من قال: يجوز؛ لأن المائع استهلك في الماء»⁽⁷⁾.

بل استعملوا عبارة الاستهلاك حتى لو لم يكن الظاهر كثيراً، كما في إعانة الطالبين في تحريم البصاق في المسجد: «البصاق إنما يحرم فيه إن بقي جرمه، لا إن استهلك في نحو ماء مضض»⁽⁸⁾.

(1) المرادوي: الإنصاف، 214/7.

(2) جاء في اللسان أن الشيرج هو دهن السمسم. ابن منظور: لسان العرب، 320/7.

(3) السيواسي: شرح فتح القدير، 173/6.

(4) ابن نجيم: البحر الرائق، 34/8.

(5) الدردير: الشرح الكبير، 144/2.

(6) ينظر - العبدري: التاج والإكليل، 295/3. الدسوقي: حاشية على الشرح الكبير، 144/2.

(7) النووي: المجموع، 149-148/1.

(8) الدمياطي: إعانة الطالبين، 192/1.

فماء المضمضة قليل جدا كما هو معلوم!

ومن مفاهيم الاستهلاك نجد الاستحالة، فقد وقع ذكرها في موضع الاستهلاك كثيرا.

قال أبو عمرو الحاجب⁽¹⁾: «مخالطة المغلوب هل تنقلب عينه إلى عين ما خالطه؟ أم لا تنقلب وإنما خفي عن الحس فقط؟ وينبغي عليه الخلاف في مخالطة النجاسة لقليل الماء أو لكثير الطعام المائع. وبالأول قال أبو حنيفة رحمه الله، والثاني قال الشافعي رحمه الله»⁽²⁾.

وجاء في القواعد لابن رجب:

«القاعدة الثانية والعشرون: العين المنغمرة في غيرها إذا لم يظهر أثرها فهل هي كالمعدومة حكما أو لا؟ فيه خلاف، وينبغي عليه مسائل، ومنها: الماء الذي استهلكت فيه النجاسة، فإن كان كثيرا أسقط حكمها بلا خلاف. وإن كان يسيرا فروايتان. ثم من الأصحاب من يقول: سقط حكمها، وإلا فهي موجودة، ومنهم من يقول: بل الماء أحالها؛ لأن له قوة الإحالة، فلم يبق لها وجود، بل الموجود غيرها، فهي عسین طاهرة»⁽³⁾.

وهنا تُطرح مسألة مهمة وهي:

هل يثبت العفو عن قليل النجاسة رفعا للحرج مما لا يمكن الاحتراز منه، فهي باقية حساً لكن يسقط حكمها لهذا الاعتبار؟

أم أن النجاسة نفسها تتلاشى وتحوّل إلى عين طاهرة بالاستحالة؟

ويمثل ابن رجب لذلك بطهارة طين الشوارع، ويرى أن الحكم بطهارته ينبي على أصول، منها: أن الأصل في الأشياء الحل. وتعرض الطين للغسل بماء المطر وغيره. واستحالة النجاسة فيها إلى طهارة⁽⁴⁾.

وهو ما نصّ عليه الزركشي في المنشور، قال: «ولطين الشوارع أصول يُبنى عليها:

أحدها؛ ما ذكرنا من تعارض الأصل والظاهر، وهو الذي اقتصر عليه الأصحاب.

(1) هو أبو عمرو عثمان بن عمر بن أبي بكر بن يونس الكردي، الفقيه الأصولي النحوي، المالكي، المشهور بابن الحاجب. (ت: 646 هـ) ولد بأسنا بمصر، ثم انتقل إلى الشام، ليعود إلى مصر، حيث وافته المنية. أخذ العلم عن أبي الحسن الأبياري، والشاطبي، وابن عساكر، وغيرهم، وأخذ عنه الكثير منهم: شهاب الدين القرافي، وناصر الدين ابن المنير، وغيرهما. له مصنفات عديدة منها: "الكافية" و"الأمالي" في النحو، و"جامع الأمهات" في الفقه، و"منتهى السؤل والأمل في علمي الأصول والجدل" و"مختصر المنتهى" في أصول الفقه، وقد اعتنى بهذا الأخير شرحا وتلخيصا كثير من جاء بعده. ابن خلكان: وفيات الأعيان، 3/248-250. ابن كثير: البداية والنهاية، 13/176. بن فرحون: الديباج المذهب 1/189-191. ابن العماد: شذرات الذهب، 5/234-235.

(2) شرح المنجور، 1/16. نقلا عن بية بن السالك: كاشف الكرب، 135.

(3) ابن رجب الحنبلي: القواعد، 29.

(4) ابن رجب الحنبلي: المصدر نفسه، 343.

ثانيها؛ طهارة الأرض بالجفاف والرياح والشمس على القديم.

ثالثها؛ طهارة النجاسة بالاستحالة إذا استهلكت فيه عين النجاسة وصارت طينا»⁽¹⁾.

وجاء في البحر الرائق عن الخمر التي يخللها الغاصب بإضافة خل إليها: «قيل: يكون للغاصب بغير شيء عند أبي حنيفة... لأن خلط الخل استهلاك، واستهلاك الخمر لا يوجب الضمان»⁽²⁾.

فأطلق على تحوّل الخمر إلى خل مصطلح الاستهلاك.

وإذا كان من معاني الاستحالة تحوّل العين النجسة إلى عين طاهرة بتغيّر أوصافها الظاهرة والباطنة⁽³⁾ فإن إطلاق الاستحالة عند البعض لا يُقصد به سوى تغيّر الشكل الظاهري.

جاء في البحر الرائق في معرض الكلام عن الحنطة إذا طحنها الغاصب صارت له من أجل تغيرها:

«ولنا أنه لما استهلك العين من وجه بالاستحالة حتّى صار له اسم آخر، وقد أحدث فيه الصنعة وهي حق الغاصب»⁽⁴⁾.

فلا الاستهلاك ولا الاستحالة هنا يدلان على تغيّر العين تغيّرا يحولها من نجاسة إلى طهارة.

ومثله ما جاء في شرح منتهى الإرادات:

«حلف لا يأكل بيضا ولا تفاحا، وليأكلنّ مما في هذا الوعاء، فوجد فيه بيضا وتفاحا، فعمل من البيض ناطقا، ومن التفاح شرابا وأكله لم ينعث؛ لأنه مما في الإناء، وليس بيضا ولا تفاحا، حيث استهلك فيه فلم يظهر طعمه»⁽⁵⁾.

والشاهد من إيراد هذه النصوص هو التنبية على الاضطراب الذي حصل للفقهاء في استعمال مصطلحي الاستهلاك والاستحالة.

ويبدو من عبارات ابن حزم أنه يرى الاستهلاك استحالة، قال:

«فإذا سقط ما ذكرتم من الخمر أو البول أو الدم في الماء أو في الخل أو في اللبن... فليس ذلك الحرم الواقع بعد حمره ولا دما ولا بولا، بل هو ماء على الحقيقة أو لبن على الحقيقة. وهكذا في كلّ شيء»⁽⁶⁾.

ويؤكد ابن تيمية في عدّة مواضع من فتاواه على أن القليل من النجاسة إذا وقع في المائع الكثير فإنه يُستهلك ويستحيل فيه بحيث تتغيّر عينه؛ يقول:

(1) الزركشي: المنثور في القواعد، 326/1.

(2) ابن نجيم: البحر الرائق، 141/8.

(3) كما سنرى في المطلب الموالي بحول الله.

(4) ابن نجيم: المصدر السابق، 130/8.

(5) البهوتي: شرح منتهى الإرادات، 140/3.

(6) ابن حزم: المحلى، 162/1.

«والله تعالى قد أباح لنا الطيبات، وهذه الأدهان والألبان والأشربة الحلوة والحامضة وغيرها من الطيبات، والخبيثة قد استهلكت واستحالت فيها، فكيف يحرم الطيب الذي أباحه الله تعالى، ومن السذي قال: إنه إذا خالطه الخبيث واستهلكت فيه واستحال قد حرم، وليس على ذلك دليل لا من كتاب ولا من سنة ولا إجماع ولا قياس!»⁽¹⁾.

وقال في موضع آخر: «اختلاط الخبيث - وهو النجاسة - بالماء هل يوجب تحريم الجميع؟ أم يُقال: بل قد استحال في الماء فلم يبق له حكم؟... والصواب هو القول الأول، وأنه متى عَلِمَ أن النجاسة قد استحالت فالماء طاهر، سواء كان قليلاً أو كثيراً، وكذلك المائعات كلها... وأما إذا تغيّر بالنجاسة فإنما حرم استعماله لأنّ حرم النجاسة باق، ففي استعماله استعمالها، بخلاف ما إذا استحالت النجاسة فإنّ الماء طهور، وليس هناك نجاسة قائمة»⁽²⁾.

وإلى هذا الفهم ذهب بعض المعاصرين، منهم نزيه حماد، قال: «الاستهلاك ضرب من الاستحالة؛ حيث إنّ المادة المحرّمة أو النجسة المغلوبة في مائع طاهر حلال لم يبق لها في العين الغالبة أي أثر من لون أو طعم أو ريح فقد زال اسمها لانعدام أوصافها الظاهرة وخواصها»⁽³⁾.

وجعل الفضيلات⁽⁴⁾ في المطلب الثاني من بحثه تحت عنوان: "طرق استحالة المائعات النجسة"، من الاستحالة: «استهلاك الشيء أي عدم بقائه، وهو فناء عين النجاسة فيما أضيف إليه من مادة طاهرة»⁽⁵⁾. ويلاحظ الاضطراب في استعمال المصطلح لدى المعاصرين من خلال ما قاله الزحيلي في معرض كلامه عن أنواع الاستهلاك:

«1- الاستهلاك الذاتي: مثل استعمال الزيت النجس في الصابون، ومثل استعمال الدماء في صناعة الأعلاف للدواجن وغيرها، وتحوّل الدم إلى مسك حيث تكون الاستحالة تامة»⁽⁶⁾.

2- الاستهلاك الفنائي: هو لغة: إهلاك الشيء وإفناؤه. وشرعاً: تصيير الشيء هالكا أو كالهالك، أو خلطه بغيره بحيث يندمج به ويتعدّر فصله وإفراده عنه، كاستهلاك السمن في الخبز، واستهلاك البروتين من شعر الآدمي واستعماله في تركيب الطحين⁽⁷⁾»⁽⁸⁾.

(1) ابن تيمية: مجموع الفتاوى، 502/21.

(2) ابن تيمية: المصدر نفسه، 32/21.

(3) نزيه حماد: الأدوية المشتملة على الكحول والمخدرات، (مجلة المجمع الفقهي)، 204. نزيه حماد: المواد المحرمة والنجسة، 29.

(4) الدكتور جبر الفضيلات: أستاذ مشارك جامعة الزرقاء الأهلية الأردن.

(5) الفضيلات: استحالة المسكرات والمائعات النجسة. (مؤتمر المستحبات الفقهية الأول، جامعة الزرقاء)، 30.

(6) ويلاحظ أنّ الدماء التي تضاف إلى الأعلاف لا تتغير، بل تبقى قائمة على أصولها. أما المسك فهو إفراز غدة في بطن الغزال!

(7) وهنا أيضاً لا أرى أي توافق بين هذا الاصطلاح وبين الأمثلة التي ذكرها.

(8) وهبة الزحيلي: حكم استعمال الدواء المشتمل على شيء من نجس العين، 206.

وقال: «وإذا استعمل النجس مع غيره من المواد الطاهرة يصبح طاهراً، وتزول عين النجاسة دون أن يبقى له أثر من لون أو رائحة أو طعم، فيصبح طاهراً يحل الانتفاع به. ومجاله في استعمال الأدهان والألبان والأشربة الطيبة والخبيثة [كذا!] في صناعة أشياء أخرى. وذلك يدخل تحت مفهوم الاستحالة بالمعنى المتقدم، فيزول الاسم الأصلي، وتندم الأوصاف والخواص السابقة، فيتغير الحكم الشرعي؛ لأن الحكم يدور مع الأسماء والصفات وجوداً وعدمًا»⁽¹⁾.

ويذكر الفضيلات مصطلح المكاثرة، يقول: «المكاثرة أن تحتلط نجاسة قليلة بعين طاهرة غالبية عليها»⁽²⁾.

لكن مصطلح المكاثرة يقصد به المتقدمون العمل على إضافة الماء حتى يصبح من الكثرة بحيث يغلب على النجاسة ويزيل أوصافها، فهو بذلك يختلف عن الاستهلاك، الذي هو فناء عين النجاسة في الطاهر الكثير. فالمكاثرة عمل يقصد به التطهير، على خلاف الاستهلاك الذي هو عدم ظهور أوصاف النجاسة ابتداءً، مما لا يُحوّج إلى التطهير⁽³⁾.

مثال ذلك ما قاله ابن قدامة عن الماء المتنجس إذا كان دون قلتين: «فتطهيره بالمكاثرة بقلتين طاهرتين»⁽⁴⁾. وقال الشرواني: «المعتبر في المكاثرة الضم والجمع»⁽⁵⁾.

حكم الماء إذا حلت به نجاسة:

اتفق العلماء على أن الماء إذا حلت به نجاسة فغيرت طعمه أو لونه أو ريحه فهو نجس، وحكى بعضهم الإجماع على ذلك⁽⁶⁾.

قال ابن المنذر: «وأجمعوا على أن الماء القليل أو الكثير إذا وقعت فيه نجاسة فغيرت للماء طعماً أو لونا أو ريحاً أنه نجس ما دام كذلك»⁽⁷⁾.

وقال أبو حاتم الرازي: «قوله ﷺ: "الماء لا ينجسه شيء"⁽⁸⁾ لفظة أطلقت على العموم تُستعمل في

(1) وهبة الزحيلي: حكم استعمال الدواء المشتمل على شيء من نجس العين، 206.

(2) الفضيلات: استحالة المسكرات والمائعات النجسة. (مؤتمر المستحبات الفقهية الأول، جامعة الزرقاء)، 27.

(3) ابن تيمية: مجموع الفتاوى، 488/21، إبراهيم ابن مفلح: المبدع، 56/1.

(4) ابن قدامة: المغني، 37/1.

(5) الشرواني: حواشي الشرواني على تحفة المحتاج، 89/1.

(6) النووي: المجموع، 162/1.

(7) ابن المنذر: الإجماع، 33.

(8) أحمد: المسند، ومن مسند بني هاشم، بداية مسند عبد الله بن العباس، حديث رقم 2807، 308/1. ابن حبان: الصحيح، باب المياه،

حديث رقم 1241، 47/4. الطبراني: المعجم الكبير، ما أسند أبو أمامة، حديث رقم 7503، 104/8. قال الهيثمي: «رواه الطبراني

في الكبير ورجاله موثقون... ورواه أحمد ورجاله رجال الصحيح». الهيثمي: مجمع الزوائد، 214/1.

بعض الأحوال، وهي المياه الكثيرة التي لا تحتل النجاسة فتطهر فيها، وتخصُّ هذه اللفظة التي أطلقت على العموم ورودُ سنة، وهو قوله ﷺ: «إذا كان الماء قَلْتين لم ينجسه شيء»⁽¹⁾.

ويخصُّ هذين الخبرين الإجماعُ على أن الماء - قليلاً كان أو كثيراً - فغير طعمه أو لونه أو ريحه نجاسةً وقعت فيه أن ذلك الماء نجسٌ بهذا الإجماع الذي يخصُّ عموم تلك اللفظة المطلقة»⁽²⁾.

واستدل البعض بقوله ﷺ: «الماء ظهور لا ينجسه إلا ما غير لونه أو طعمه أو رائحته»⁽³⁾.

إلا أن هذا الاستثناء غير صحيح عند جمهور المحدثين فلا يصلح للاحتجاج، لكن العلماء أجمعوا على حكمه، فكان المعول هو الإجماع.

قال الشافعي: «وما قلت من أنه إذا تغير طعمُ الماء ولونه وريحه كان نجساً يروى عن النبي ﷺ من وجه لا يُثبت أهل الحديث مثله، وهو قول العامة لا أعلم بينهم فيه خلافاً»⁽⁴⁾.

وجاء في نيل الأوطار: «فتلخص أن الاستثناء المذكور ضعيف، فتعين الاحتجاج بالإجماع كما قال الشافعي والبيهقي وغيرهما، يعني: الإجماع على أن المتغير بالنجاسة ريحاً أو لونا أو طعماً نجس. وكذا نقل الإجماع ابن المنذر»⁽⁵⁾.

واختلفوا فيما إذا حلت بالماء نجاسةٌ ولم تتغير أحد أوصافه.

فذهب المالكية إلى أن الماء لا تُفسده النجاسة، قلُّ أو كثر إلا بالتغير. وفي رواية عن ابن القاسم من أصحاب مالك أن قليل النجاسة يفسد قليل الماء وإن لم يغيره⁽⁶⁾. وهو قول عند الإباضية⁽⁷⁾.

وروي القول بعدم نجاسة الماء إلا بتغير أوصافه عن ابن عباس وأبي هريرة والحسن البصري وابن المسيب وعكرمة وابن أبي ليلى والثوري وداود الظاهري والنخعي وجابر بن زيد والغزالي⁽⁸⁾، وهو اختيار ابن تيمية⁽⁹⁾.

(1) تقدم تخريجه أعلاه، 337.

(2) صحيح ابن حبان، 59/4.

(3) الربيع بن حبيب: الجامع الصحيح، كتاب الطهارة، باب في أحكام المياه، حديث رقم 156، 71/1. ابن ماجه: السنن، كتاب الطهارة وسننها، باب الحيض، حديث رقم 521، 174/1. قال الهيثمي: «فيه رشدين بن سعد، وهو ضعيف». مجمع الزوائد، 214/1. وقال: الكناي: «هذا إسناد فيه رشدين وهو ضعيف واختلف عليه مع ضعفه». مصباح الزجاجه، 76/1.

(4) ابن حجر العسقلاني: التلخيص الحبير، 15/1. سنن البيهقي الكبرى، 260/1.

(5) الشوكاني: نيل الأوطار، 35/1.

(6) ابن عبد البر: التمهيد، 326/1. ابن رشد: بداية المجتهد، 17/1. الخطاب: مواهب الجليل، 75/1. النفرأوي: الفواكه الدواني، 125/1. الدسوقي: حاشية على الشرح الكبير، 35/1. أبو الحسن المالكي: كفاية الطالب، 202/1.

(7) ابن بركة: الجامع، 292-293/1. السلمي: معارج الآمال، 68/3.

(8) الشوكاني: المصدر السابق، 36/1. بولرواح: موسوعة آثار الإمام جابر، 408/1.

(9) ابن تيمية: مجموع الفتاوى، 529/21.

واستدل هذا الفريق:

- 1- بعموم الآيات الدالة على طهوية الماء. قال ابن بركة: «فالواحب إجراء العموم على ظاهره، إلا ما قام عليه دليله؛ ووجه آخر: أجمع المسلمون جميعاً أن الماء قد يحكم له بحكم الطهارة، وإن حلت النجاسات ما لم يتغير له لون ولا طعم ولا ريح، وإنما اختلفوا في الحدود والنهيات. والحدود لله تعالى، وليس لأحد من الأمة أن يضع حداً يوجب بوضعه في الشريعة حكماً إلا أن يتولى وضع ذلك الحد كتاب ناطق أو سنة ينقلها صادق عن صادق. أو يتفق على ذلك علماء أمة محمد ﷺ»⁽¹⁾.
- 2- بما روي عن أبي هريرة رضي الله عنه قال: قام أعرابي فبال في المسجد، فتناوله الناس، فقال لهم رضي الله عنهم: «دعوه وهريقوا على بوله سجلاً من ماء...» الحديث⁽²⁾.
- 3- بقوله رضي الله عنه عن الهرة: «إنها ليست بنجسة، إنما من الطوافين عليكم والطوافات»⁽³⁾، علماً بأنها تأكل الفئران. وقد روي عن عائشة رضي الله عنها عن النبي ﷺ أنه كان يصغي إلى الهرة الإناء حتى تشرب، ثم يتوضأ بفضلها⁽⁴⁾.
- 5- بالأحاديث التي تدل على أن الماء طهور لا ينجسه شيء، منها ما أخرجه أبو داود والترمذي والنسائي والطبراني: «الماء طهور لا ينجسه شيء»⁽⁵⁾.
- وما أخرجه أبو داود الطيالسي عن أبي سعيد قال: «كنا مع رسول الله ﷺ، فأتينا على غدير فيه جيفة، فتوضأ بعض القوم وأمسك بعض القوم حتى يجيء النبي ﷺ، ف جاء النبي ﷺ في أخريات الناس، فقال: توضؤوا واشربوا فإن الماء لا ينجسه شيء»⁽⁶⁾.
- 6- حديث عمران بن حصين أن النبي ﷺ توضأ من مزادة المشركة⁽⁷⁾. جاء في نصب الراية: «ومسن

(1) ابن بركة: الجامع، 1/293-294.

(2) تقدم تخريجه أعلاه، 245.

(3) تقدم تخريجه أعلاه، 262.

(4) الدارقطني: السنن، كتاب الطهارة، باب الهرة، حديث رقم 21، 70/1. أبو يعلى: المسند، كتاب الطهارة، حديث رقم 4951، 361/8. الطحاوي: شرح معاني الآثار، كتاب الطهارة، باب الماء المأء يقع فيه النجاسة، 1/19. قال ابن الملتن: «في إسناده عبد الله بن سعيد المقرئ وهو واه». ابن الملتن: خلاصة البدر المنير، 1/20. وقال ابن حجر: «رواه الدارقطني من حديث عائشة بإسنادين ضعيفين، وأخرجه الطحاوي من وجه آخر وهو ضعيف أيضاً». ابن حجر: الدراية في تخريج أحاديث الهداية، 1/61.

(5) تقدم تخريجه أعلاه، 337.

(6) ابن ماجه: السنن، كتاب الطهارة وسننها، باب الحياض، حديث رقم 520، 173/1. البيهقي: السنن، جماع أبواب الماء الذي ينجس والذي لا ينجس، باب الماء القليل ينجس بنجاسة تحدث فيه، حديث رقم 1149، 258/1. الطيالسي: المسند، باب ما روى أبو سعيد الخدري عن النبي ﷺ، حديث رقم 2155، ص 286. قال الكنان: «هذا إسناد فيه طريف بن شهاب وقد أجمعوا على ضعفه وله شاهد من حديث أبي سعيد». الكنان: مصباح الزجاجة، 1/76.

(7) البخاري: الصحيح، كتاب التيمم، باب الصعيد الطيب وضوء المسلم يكفيه من الماء، حديث رقم 337، 131/1. مسلم: الصحيح، كتاب المساجد ومواضع الصلاة، باب قضاء الصلاة الفاتئة واستحباب تعجيل قضائها، حديث رقم 682، 475/1.

غريب ما يُستدل به في هذا المعنى حديث أبي ثعلبة في الأمر بغسل أواني المشركين قبل الأكل فيها مع حديث عمران بن حصين في وضوء النبي ﷺ من مزادة المشركة، فإنَّ الأول يدل على نجاسة الإناء، والثاني على طهورية الماء، فدل على أن النجاسة غير مؤثرة في الماء ما لم تغيره»⁽¹⁾.

وذهب الجمهور من الإباضية والحنفية والشافعية والحنابلة والزيدية والإمامية إلى أن الماء ينحس القليل منه بملاقاة النجاسة وإن لم تتغير أوصافه⁽²⁾. وهو مذهب ابن عمر وإسحاق⁽³⁾ ومجاهد. واستدلوا بأدلة، منها:

- قوله تعالى: ﴿وَالرَّجْزَ فَاهْجُرُوا﴾ (سورة المدثر: 5)، والرجز هو النجس، واستعمال الماء القليل الذي فيه نجاسة هو استعمال للنجاسة.

- قوله ﷺ: «لا يبولن أحدكم في الماء الدائم ثم يغتسل منه»⁽⁴⁾، مع أن البول قد لا يغير الماء.

- قوله ﷺ: «إذا استيقظ أحدكم من نومه فلا يغمس يده في الإناء حتى يغسلها ثلاثا فإنه لا يدري أين باتت يده»⁽⁵⁾.

- قوله: «إذا ولغ الكلب في إناء أحدكم فليغسله سبعا إحداهن بالتراب»⁽⁶⁾.

- قوله ﷺ عن آية المشركين: «إن وجدتم غيرها فلا تأكلوا فيها، وإن لم تجدوا فاغسلوها واكلوا فيها»⁽⁷⁾.

(1) الزيلعي: نصب الراية، 95/1.

(2) الشافعي: الأم، 5/1. البسيوي: الجامع، 16/2. الشيرازي: المهذب، 6/1. الكاساني: بدائع الصنائع، 72/1. المرغينساني: الهداية شرح البداية، 18/1. ابن قدامة: المغني، 34/1. ابن تيسية: مجموع الفتاوى، 377/20. ابن المرتضى: البحر الزخار، 32/2. الجعفي العاملي: الروضة البهية، 31/1. ابن نجيم: البحر الرائق، 83-84. الشريبي: الإقناع، 25/1. البهوتي: كشف القناع، 38-39. أبو ستة: حاشية الترتيب، 36/1. محمد اطفيش: شرح الليل، 130/1.

(3) إسحاق بن راهويه هو أبو يعقوب إسحاق بن إبراهيم بن مخلد الحنظلي التيمي المروزي (238 هـ): عالم خراسان في عصره. من سكان مرو بخراسان، وهو أحد كبار الحفاظ. طاف البلاد لجمع الحديث، وأخذ عنه الامام أحمد بن حنبل والبحاري ومسلم والترمذي والنسائي وغيرهم. قال عنه الدرامي: «ساد إسحاق أهل المشرق والمغرب بصدقه». من تصانيفه: "المسند". استوطن نيسابور وتوفي بها. الزركلي: الأعلام، 292/1.

(4) الربيع بن حبيب: الجامع الصحيح، كتاب الطهارة، باب في أحكام المياه، حديث رقم 162، 73/1. البخاري: الصحيح، كتاب الوضوء، باب البول في الماء الدائم، حديث رقم 236، 94/1. مسلم: الصحيح، كتاب الطهارة، باب النهي عن البول في الماء الراكد، حديث رقم 283، 236/1.

(5) الربيع بن حبيب: الجامع الصحيح، كتاب الطهارة، باب في آداب الوضوء وفرضه، حديث رقم 87، 53/1. مسلم: الصحيح، كتاب الطهارة، باب كراهة غسل المتوضئ وغيره يده المشكوك في نجاستها، حديث رقم 278، 233/1. ابن خزيمة: الصحيح، كتاب الطهارة، باب الأمر بغسل اليدين ثلاثا عند الاستيقاظ من النوم قبل إدخالهما الإناء، حديث رقم 145، 74/1. ابن حبان: الصحيح، ذكر الخبر الدال على أن هذا الأمر أمر مخافة النجاسة إذا أصابت يد المرء عند طوافها من بدنه، حديث رقم 1065، 347/3.

(6) تقدم تخريجه أعلاه، 340.

(7) البخاري: الصحيح، كتاب الذبائح والصيد، باب صيد القوس، حديث رقم 5161، 2087/5.

- أصل تقديم المحرّم على المبيح إذا اجتمع.

قال الحصص: «فحرّم الله هذه الأشياء (أي النجاسات) تحريماً مبهماً، ولم يفرق بين حال انفرادها واختلاطها بالماء، فوجب تحريم استعمال كلّ ما تيقنا فيه جزءاً من النجاسة، ويكون جهة الحظر من طريق النجاسة أولى من جهة الإباحة من طريق الماء المباح في الأصل؛ لأنه متى اجتمع في شيء جهة الحظر وجهة الإباحة فجهة الحظر أولى»⁽¹⁾.

- الأحاديث التي تأمر بالأخذ بالأحوط، منها قوله ﷺ: «دع ما يريبك إلى ما لا يريبك»⁽²⁾، و«استفت قلبك»⁽³⁾.

- قوله ﷺ: «إذا كان الماء قلتين لم يحمل الخبث»⁽⁴⁾، الذي يدل بمفهومه على أن ما دون القلتين يحمله. وسبب الاختلاف تعارض ظواهر الأحاديث الواردة في ذلك؛ فحديث الاستيقاظ، وقوله ﷺ: «لا يبولن أحدكم في الماء الدائم...» يفهم من ظاهرهما أن قليل النجاسة ينجس قليل الماء. أما حديث الأعرابي، وقوله ﷺ: «الماء طهور لا ينجسه شيء»، فظاهرهما أن قليل النجاسة لا يفسد قليل الماء، ومن أخذ بذلك الظاهر قال: إن حديثي أبي هريرة (حديث الاستيقاظ، وحديث: «لا يبولن أحدكم في الماء الراكد...») غير معقولي المعنى، بل يتضمنان معنى التعبد. ومن جمع بينهما وبين الأحاديث الأخرى حملهما على الكراهة⁽⁵⁾.

وإذا وقعت النجاسة في الماء ولم تغيره فإنّ حديث: «لا ينجسه شيء» يدل بعمومه على عدم خروجه عن الطهارة لمجرد ملاقاته النجاسة. وحديث القلتين يدل بمفهومه على خروجه عن الطهورية بملاقاة. فمن أجاز التخصيص بمثل هذا المفهوم قال به في هذا المقام، ومن منع منه منعه فيه⁽⁶⁾. واختلف الجمهور في حدّ القليل الذي يحمل الخبث، فحدّه الشافعي بقلتين لأن الرسول ﷺ حددها بمقدار قلتين في الحديث.

قال الشافعي في الأم: «قوله: "إذا كان الماء قلتين لم يحمل النجس" دلالة على أن ما دون القلتين يحمل النجس»⁽⁷⁾.

(1) الحصص: أحكام القرآن، 205/5.

(2) تقدم تخريجه أعلاه، 198.

(3) تقدم تخريجه أعلاه، 267.

(4) الترمذي: السنن، كتاب الطهارة، باب منه، حديث رقم 67، 97/1. أبو داود: السنن، كتاب الطهارة، باب ما ينجس الماء، حديث رقم 63، 17/1. النسائي: السنن، كتاب الطهارة، باب ذكر ما ينجس الماء وما لا ينجسه، حديث رقم 50، 74/1. صححه الحاكم في المستدرک، كتاب الطهارة، حديث رقم 461، 226/1.

(5) ابن رشد: بداية المجتهد، 18/1.

(6) الشوكاني: نيل الأوطار، 37/1.

(7) الشافعي: الأم، 5/1.

وتأول الشافعية حديث الأعرابي بأن النجاسة ورد عليها الماء، وقالوا: إذا ورد الماء على النجاسة لم ينحس، لكن إذا وردت النجاسة على الماء - كما في حديث أبي هريرة (حديث الاستيقاظ) - فإنسه ينحس⁽¹⁾.

وحدوا القلتين بمقدار خمس قرب من قرب الحجاز احتياطاً، والغالب أن القربة لا تزيد على مائة رطل بغدادي⁽²⁾. فما كان دون خمس قرب ولاقته نجاسة فسد وإن لم تتغير أوصافه. وما كان خمس قرب فسا فوق فلا ينحس إلا بالتغير.

ولقد نوقش الشافعية بأن حديث القلتين ضعيف سنداً ومتناً. فقد ضعفه ابن دقيق العيد، وابن عبد البر، وابن إسحاق⁽³⁾ وابن المديني وابن العربي.

أما سنداً فقد روي هذا الحديث عن مجهول. وأما متناً فتذكر بعض الروايات قلتين⁽⁴⁾ وبعضها ثلاثاً⁽⁵⁾، ومنها ما يذكر أربعين قلّة⁽⁶⁾، مع الجهالة في تقدير القلّة. والرواية: «بقلال هجر»⁽⁷⁾ غير

- (1) الشافعي: اختلاف الحديث، 106. الشيرازي: المهذب، 7/1. الشاشي القفال: حلية العلماء، 69/1، 72. النووي: المجموع، 162/1. النووي: روضة الطالبين، 19/1-20.
- (2) النووي: المجموع، 178/1. الشرواني: حواشي الشرواني على تحفة المحتاج، 102/1. ابن حجر: فتح الباري، 342/1. الشريبي: الإقناع، 27/1. الشريبي: معني المحتاج، 25/1.
- (3) محمد بن إسحاق بن يسار المظلي بالولاء المدني (151هـ): من أقدم مؤرخي العرب، ومن حفاظ الحديث. له: "السيرة النبوية" هذها ابن هشام، و"كتاب الخلفاء" و"كتاب المبدأ". سكن بغداد ومات فيها. الزركلي: الأعلام، 28/6.
- (4) تقدم تخريجه أعلاه، 337.
- (5) ابن أبي شيبة: المصنف، باب الماء إذا كان قلتين أو أكثر، حديث رقم 1530، 133/1. أحمد: المسند، مسند المكرمين من الصحابة، مسند عبد الله بن عمر بن الخطاب، حديث رقم 4753، 23/2. ابن ماجه: السنن، كتاب الطهارة وسننها، باب مقدار الماء الذي لا ينحس، حديث رقم 518، 172/1. البيهقي: السنن، كتاب الطهارة، باب الفرق بين القليل الذي ينحس والكثير الذي لا ينحس ما لم يتغير، حديث رقم 1169، 262/1.
- (6) جاء في تحفة الأحوذدي: «قال البيهقي في المعرفة: قوله: "أو ثلاث" شك وقع لبعض الرواة. انتهى. فرواية "قلتین أو ثلاث" بالشك ترجع إلى رواية "قلتین" التي هي خالية عن الشك». المبار كفوري: تحفة الأحوذدي، 184/1.
- (7) عن جابر بن عبد الله قال: قال رسول الله ﷺ: «إذا بلغ الماء أربعين قلة فإنه لا يحمل الخبث». ابن أبي شيبة: المصنف، باب الماء إذا كان قلتين أو أكثر، حديث رقم 1527، 133/1. الدارقطني: السنن، كتاب الطهارة، باب حكم الماء إذا لاقته نجاسة، حديث رقم 34، 26/1. البيهقي: السنن، كتاب الطهارة، باب قدر القلتين، حديث رقم 1168، 262/1. قال ابن حجر: «إسناده واه». ابن حجر: الدراية في تخريج أحاديث الهداية، 56/1.
- (7) عن محمد بن يحيى أن يحيى بن عقيل أخبره أن يحيى بن يعمر أخبره أن النبي ﷺ قال: «إذا كان الماء قلتين لم يحمل نجسا ولا بأساً فقلت ليحيى بن عقيل: قلال هجر؟ قال: قلال هجر». الدارقطني: السنن، كتاب الطهارة، باب حكم الماء إذا لاقته نجاسة، حديث رقم 28، 24/1. البيهقي: السنن، كتاب الطهارة، باب قدر القلتين، حديث رقم 1172، 263/1. قال ابن حجر: هو مرسل لأن يحيى بن يعمر تابعي، وفي سنده راو مجهول. ابن حجر: التلخيص الحبير، 18/1.

محفوطة⁽¹⁾. لذلك قال الغزالي في الإحياء: «كنت أود أن يكون مذهبه [أي مذهب الشافعي] كمذهب مالك»⁽²⁾.

قال ابن عبد البر في التمهيد:

«وأما ما ذهب إليه الشافعي من حديث القلتين فمذهب ضعيف من جهة النظر، غير ثابت في الأثر؛ لأنه حديث قد تكلم فيه جماعة من أهل العلم بالنقل. ولأن القلتين لم يوقف على حقيقة مبلغهما في أثر ثابت ولا إجماع»⁽³⁾.

وقال ابن حجر: «وقال الطحاوي⁽⁴⁾: إنما لم نقل به لأن مقدار القلتين لم يثبت. قال ابن دقيق العيد: هذا الحديث قد صححه بعضهم، وهو صحيح على طريقة الفقهاء؛ لأنه وإن كان مضطرب الإسناد، مختلفاً في بعض ألفاظه فإنه يحاب عنها بجواب صحيح بأن يمكن الجمع بين الروايات، ولكن تركته لأنه لم يثبت عندنا بطريق استقلالي يجب الرجوع إليه شرعاً»⁽⁵⁾.

وجاء في تحفة الأحوذى: «هذا الاختلاف ليس قادحاً مورثاً لضعف الحديث؛ فإن وجوه الاختلاف ليست بمستوية، فإن الرواية الصحيحة هي رواية ابن إسحاق عن محمد بن جعفر عن عبيد الله عن ابن عمر، كما رواها الترمذي وغيره».

وعن اضطراب المتن قال: «فرواية أربعين قلة التي هي مرفوعة لشدة ضعفها لا تساوي رواية قلتين. أما رواية أربعين قلة التي هي موقوفة فهي قول عبد الله بن عمرو. وقوله هذا وإن كان صحيحاً من جهة السند فهو لا يساوي رواية قلتين التي هي قول رسول الله ﷺ. وأما رواية قلتين أو ثلاثاً فقد قال البيهقي في المعرفة: قوله: "أو ثلاثاً" شك وقع لبعض الرواة. انتهى. فرواية قلتين أو ثلاثاً بالشك ترجع إلى رواية قلتين التي هي خالية عن الشك»⁽⁶⁾.

وأما أبو حنيفة فاعتبر الماء قليلاً ما لم يستبحر، بحيث لا يقدر أحدٌ على تحريك جميعه قياساً على البحر

(1) ابن نجيم: البحر الرائق، 85/1. الشوكاني: نيل الأوطار، 37/1.

(2) الغزالي: إحياء علوم الدين، 172/1.

(3) ابن عبد البر: التمهيد، 335/1.

(4) هو أبو جعفر أحمد بن محمد بن سلامة بن سلمة بن عبد الملك الأزدي الطحاوي، الفقيه الحنفي، (ت: 321هـ). كان شافعي المذهب ثم انتقل إلى مذهب أبي حنيفة، وانتهت إليه رئاسة الحنفية بمصر. صنف كتباً مفيدة، منها: "أحكام القرآن"، و"اختلاف العلماء"، و"معاني الآثار"، وغيرها.

(5) ابن خلكان: وفيات الأعيان، 71/1-72. الذهبي: سير أعلام النبلاء، 27/15-33. القرشي: الجواهر المضية، 102-106. السيوطي: طبقات الحفاظ، 339.

(6) ابن حجر المسقلاي: المصدر السابق، 18/1.

(6) المبار كفقوري: تحفة الأحوذى، 184/1.

الذي قال فيه ﷺ: «هو الطهور ماؤه، الحل ميتته»⁽¹⁾.

جاء في البحر الرائق: «وما صرنا إليه يشهد له الشرع والعقل، أما الشرع فقد قدّمنا الأحاديث الواردة في ذلك. وأما العقل فإننا نتيقن بعدم وصول النجاسة إلى الجانب الآخر، أو يغلب على ظننا، والظن كاليقين. فقد استعملنا الماء الذي ليس فيه نجاسة يقينا»⁽²⁾.

ونوقش الحنفية بأن الحركة لا تنضبط قوة وضعفا، وأن ذلك يستلزم الدور؛ لأنه لا يُعرف القليل إلا بظن الاستعمال، ولا يُظن الاستعمال إلا بمعرفة القليل. مع كون الظن لا ينضبط، بل يختلف باختلاف الأشخاص⁽³⁾.

قال ابن حزم: «وقولهم: "إن حرك طرفه لم يتحرك الطرف الآخر"، فليت شعري هذه الحركة بماذا تكون: أباصبع طفل، أم بتينة، أو بعود مغزل، أو بعموم عائم، أو بوقوع فيل، أو بخصاة صغيرة، أو بحجر منجنيق، أو بالهدام جرف؟! نحمد الله على السلامة من هذه التخاليط!»⁽⁴⁾.

وللحنفية في الباب أقوال كثيرة، منها اعتبار الخلوص بالصبغ، أو بالتكدير، أو بالمسافة، واختلفوا في مقدارها، فقالوا: عشرة أذرع في عشرة، وقالوا: ثمانية في ثمانية، وقالوا: خمسة عشر في خمسة عشر⁽⁵⁾. وعلق الشوكاني بقوله:

«وللناس في تقدير القليل والكثير أقوال ليس عليها أثار من علم، فلا نشغل بذكرها»⁽⁶⁾.

أما الشيعة فاعتبروا الكرّ، وهو يقدر عندهم بألف ومائتي رطل. لكن ابن المرتضى⁽⁷⁾ رجّح تقدير القليل بما يُظن استعمال النجاسة باستعماله، وقال: «لا دليل على الكرّ»⁽⁸⁾.

ونظرا لعدم انضباط مقدار القلتين، وعدم تحديدهما بدقة ذهب ابن تيمية إلى القول بأن المقصود بالقلتتين مجرد الكثرة لا التحديد؛ لأن المفهوم لا يجب فيه العموم. ولأنه لو كان حداً فاصلاً بين الحلال والحرام

(1) تقدم تحريجه أعلاه، 72

(2) ابن نجيم: البحر الرائق، 87/1.

(3) الشوكاني: نيل الأوطار، 36/1.

(4) ابن حزم: المحلى، 147/1.

(5) الكاساني: بدائع الصنائع، 72/1.

(6) الشوكاني: المصدر السابق، 37/1.

(7) هو أحمد بن يحيى بن المرتضى بن المفضل بن منصور الحسيني. (ت: 840هـ). من أئمة الزيدية في اليمن، تفتن في سائر العلوم، صاحب التصانيف التي كان عليها مدار مذهب أهل البيت، منها: "نكت الفرائد في معرفة الملك الواحد"، و"الكوكب الزاهر شرح مقدمة طاهر"، و"البحر الزخار"، و"معيار العقول في علم الأصول"، وغيرها.

الشوكاني: البدر الطالع، 126-122/1.

(8) ابن المرتضى: البحر الزخار، 32/2. وينظر - الجيعي العاملي: الروضة البهية، 31/1.

لذكره ابتداء؛ والأصل في الحدود الشرعية أن تكون معروفة كنصاب الذهب والمعشرات⁽¹⁾، ونحو ذلك. ولاحظ أنه من الصعب معرفة كيل الماء الذي تقع فيه النجاسة بدقة، وإنما يكون تقديره بالخرص⁽²⁾.

وجاء في فتح الباري: «والظاهر أن الشارع عليه السلام ترك تحديدهما على سبيل التوسعة، والعلم محيط بأنه ما خاطب الصحابة إلا بما يفهمون، فانتفى الإجمال، لكن لعدم التحديد وقع الخلاف بين السلف في مقدارهما على تسعة أقوال، حكاهما ابن المنذر، ثم حدث بعد ذلك تحديدهما بالأرطال فاختلّف فيه أيضاً»⁽³⁾.

ونفس التعليق أبداه ابن قدامة؛ جاء في المغني: «روى عنه (أي عن الإمام أحمد) أن القلّة قربتان، ورؤي قربتان ونصف، وروى وثلاث، وهذا يدل على أنه لم يُحدّد في ذلك حداً. ثم ليس للقربة حدّ معلوم، فإنّ القرب تختلف اختلافًا كثيرًا، فلا يكاد قربتان يتفقان في حدّ واحد؛ ولهذا لو اشترى منه شيئًا مقررًا بالقرب، أو أسلم في شيء محدود بالقرب لم يجز ذلك؛ ولأن النبي ﷺ قد علم أن الناس لا يكيلون الماء ولا يزنون، فلم يكن ليعرفهم الحدّ بما لا يُعرف به. وإنما أراد أنه من وجد ماء فيه نجاسة فظنه مقاربا للقلّتين توضأ منه، وإن ظنه ناقصا عنهما من غير مقارنة لما تركه»⁽⁴⁾.

وفي المجموع: «واعلم أن المقدّرات ثلاثة أضرب: ضربٌ تقديره للتحديد بلا خلاف، وضربٌ للتقريب بلا خلاف، وضرب فيه خلاف. فالمختلف فيه هذه الصورة السابقة»⁽⁵⁾.

ونظرًا لعدم انضباط تلك المقادير جنح جلّ المعاصرين إلى الأحذ برأي المالكية في اعتبار التغيّر أساسًا للحكم بنجاسة الماء، قلّ أو كثر، لما في ذلك من الضبط ورفع الحرج عن المكلفين⁽⁶⁾.

نجاسة المائعات غير الماء:

إذا كانت النجاسة القليلة التي لا تظهر أوصافها في الماء لا تؤثر في كثيره، على الخلاف المذكور في تحديد تلك الكثرة؛ فهل تؤثر في المائعات الأخرى غير الماء من زيت ولبن وخلّ وعسل ونحوها؟.

ذهب الجمهور من الإباضية والمالكية والشافعية والحنابلة في رواية، والشيعة الإمامية إلى القول بنجاسة المائعات غير الماء مطلقًا، قلت أم كثرت، ظهر فيها أثر النجاسة أم لم يظهر.

(1) الأموال الزكوية التي يجب فيها العُشر أو نصف العشر. المباركفوري: تحفة الأحوذى، 212/3.

(2) ابن تيمية: مجموع الفتاوى، 520/20.

(3) ابن حجر: فتح الباري، 348/1.

(4) ابن قدامة: المغني، 33/1.

(5) النووي: المجموع، 183/1.

(6) كايد فرغوش: استحالة المائعات النجسة، (مؤتمر المستحبات الفقهية الأول، جامعة الزرقاء)، 10. إبراهيم الديوب: النظريات

الفقهية في تطهير النجاسات، (مؤتمر المستحبات الفقهية الأول، جامعة الزرقاء)، 10. القرضاوي: فقه الطهارة، 40.

قال البسيوي: «ألا ترى أن السمن واللبن والخل والعسل وما كان مثله، إذ وقعت فيه نجاسة وهو مائع أفسدته، ولم يفترق مع قلته وكثرته، لما روي عن النبي ﷺ أنه سئل عن سمن وقعت فيه فأرة وماتت فيه فقال: "إن كان مائعا فأريقوه، وإن كان جامدا فألقوها وما حولها"⁽¹⁾، فأفسد المائع ما كان من ذلك»⁽²⁾.
وجاء في المنتقى شرح الموطأ:

«والمشهور من قول مالك وأصحابه تنجيس الزيت وإن كان كثيرا، وبه قال أبو حنيفة، والشافعي في المائعات كلها غير الماء. ولو كانت المائعات تحتل النجاسات ولا تنجس إلا بالتغير لوجب أن تطهر بما النجاسة كالماء»⁽³⁾.

وذكر الخطاب فتوى ابن القاسم فيمن فرغ عشر جرار سمن في ستين زقا، ثم وجد فيها فأرة يابسة لا يدري في أي الزقاق فرغها أنه يحرم عليه أكل جميعها وبيعه⁽⁴⁾.
وقال ابن عبد البر:

«أجمعوا أن السمن وما كان مثله إذا كان مائعا ذائبا فماتت فيه فأرة، أو وقعت وهي ميتة أنه قد نجس كله، وسواء وقعت فيه ميتة أو حية فماتت يتنجس بذلك، قليلا كان أو كثيرا، هذا قول جمهور الفقهاء وجماعة العلماء. وقد شدّ قومٌ فجعلوا المائع كله كالماء، ولا وجه للاشتغال بشذوذهم في ذلك»⁽⁵⁾.
وجاء في دقائق المنهاج عن الشافعية:

«لا تنجس قلنا الماء: احترز بالماء عن المائعات، فتتنجس بملاقاة النجاسة، وإن بلغت فلان»⁽⁶⁾.
وفي إعانة الطالبين: «وينجس قليل الماء بما ذكرنا، كما أن غيره من المائعات ينجس به أيضا، إلا أنه لا يتقيد بالقلّة»⁽⁷⁾. وقال النووي: «وهذا لا خلاف فيه بين أصحابنا»⁽⁸⁾.
وجاء في المغني عن الحنابلة في المائعات التي تلاقى فيها نجاسة قليلة لا يظهر أثرها ثلاث روايات:

- (1) عن أبي هريرة قال: «سئل رسول الله ﷺ عن فأرة وقعت في سمن فماتت فقال: إن كان جامدا فخذوها وما حولها وكلوا ما بقي وإن كان مائعا فلا تأكلوه». أحمد: المسند، بافي مسند المكثرين، مسند أبي هريرة، حديث رقم 7177، 232/2. وعن عائشة: «إن كان جامدا فألقها وما حولها وكل ما بقي وإن كان مائعا فلا تأكله». ابن أبي شيبة: المصنف، باب ما قالوا في الفأرة تقع في السمن، حديث رقم 24401، 129/5.
- (2) البسيوي: الجامع، 14/2. وينظر - السالمي: معارج الآمال، 318/3.
- (3) الباجي: المنتقى شرح الموطأ، 292/7.
- (4) الخطاب: مواهب الجليل، 110/1.
- (5) ابن عبد البر: التمهيد، 40/9.
- (6) النووي: دقائق المنهاج، 31.
- (7) الديمياطي: إعانة الطالبين، 32/1. وينظر - النووي: روضة الطالبين، 27/1. الشرواني: حواشي الشرواني على تحفة المحتاج، 88/1.
- (8) النووي: المجموع، 183/1.

- إحداهما: أنها تتنجس وإن كثرت؛ لأن النبي ﷺ سئل عن فأرة وقعت في سمن فقال: «إن كان مائعا فلا تقربوه». رواه أحمد، وإسناده صحيح على شرط الصحيحين. ولم يفرق بين كثيره وقليله. ولأنها لا قوة لها على دفع النجاسة، فإنها لا تطهر غيرها، فلا تدفعها عن نفسها كاليسير.

- والثانية: أنها كالماء، لا ينجس منها ما بلغ القلتين إلا بالتغير.

- الثالثة تفرق بين ما كان أصله ماء، ويغلب عليه الماء، كخَلِّ التمر، وما كان أصله عصيرا كخَلِّ العنب، فيلحق الأول بالماء، والثاني بالمائعات الأخرى⁽¹⁾.

وفي شرح العمدة: «وقوله ﷺ: "لا ينجسه شيء" يريد - والله أعلم - أن ذات الماء لا تنقلب نجسة بالملاقاة، فرقا بينه وبين المائعات حين تنقلب نجسة بوقوع النجاسة فيها... ولهذا السبب كان سائر المائعات ينجس بوقوع النجاسة فيها، قليلا كان أو كثيرا، في المشهور من المذهب». ثم أورد الروايات الأخرى عن أحمد⁽²⁾.

وفي السيل الجرار: «قوله ﷺ في حديث الفأرة: "وإن كان مائعا فلا تقربوه" فإن النهي عن قربانه يدل على عدم جواز الانتفاع به بوجه من وجود الانتفاع. وغير الفأرة مما هو في حكمها من الحيوانات مثلها، وغير السمن من المائعات مما لا يمكن تطهيره مثله»⁽³⁾.

وفي المبسوط في فقه الإمامية: «وهذه الأدهان كلها واحد، فمتى وقعت الفأرة وماتت فيه نجس كله... ولا يؤكل ولا ينتفع به في غير الاستصباح»⁽⁴⁾.

وذهب الحنفية والمالكية في قول، وأحمد في رواية عنه إلى أن للمائعات حكم الماء، فإن كان المائع كثيرا لم ينجس إلا إذا تغير بالنجاسة، أما إذا كان قليلا فعلى النزاع الوارد في الماء القليل.

قال الجصاص: «لا نعلم خلافا بين الفقهاء في سائر المائعات إذا خالطه اليسير من النجاسة، كاللبن والأدهان والخل ونحوه، أن حكم اليسير من ذلك كحكم الكثير، وأنه محظور عليه أكل ذلك وشربه. والدلالة على ما ذكرناه من وجهين: أحدهما لزوم اجتناب النجاسات بالعموم الذي قدمنا في حالي المخالطة والانفراد، والآخر أن حكم الحظر وهو النجاسات كان أغلب من حكم الإباحة، وهو الذي خالطه من الأشياء الطاهرة»⁽⁵⁾.

وهذا النص يوهم بأن الحنفية يرون - مثل الجمهور - نجاسة المائعات مطلقا بمجرد ملاقاة النجاسة،

(1) ابن قدامة: المغني، 33/1.

(2) ابن تيمية: شرح العمدة، 64/1. ينظر - المرادوي: الإنصاف، 321/1.

(3) الشوكاني: السيل الجرار، 46/1. وينظر - الشوكاني: الدراري المضيفة، 375/1.

(4) الطوسي: المبسوط في فقه الإمامية، 283/6.

(5) الجصاص: أحكام القرآن، 206/5.

دون تمييز بين قليل وكثير؛ لذلك نقل عنهم بعض المعاصرين القول بذلك⁽¹⁾.

إلا أنه بتتبع نصوصهم يتبين أنهم يرون عدم جواز استعمال النجاسة مهما غلب عليها المانع، سواء كان ماء أو غيره؛ لذلك حذدوا الكثرة بعدم اتصال الحركة كما سبق بيانه. ومقصدهم من ذلك أن النجاسة لا تصل إلى الطرف الآخر بقينا أو في غالب الظن، وليس تحديدهم لحد الكثرة المقصود منه اعتبار استهلاك النجاسة.

وكذا قولهم في سائر المائعات.

قال في البحر الرائق عن المائعات: «حكّم السير في ذلك كحكّم الكثير، وأنه محظور عليه أكل ذلك وشربه، فكذا الماء بجماع لزوم اجتناب النجاسات»⁽²⁾.

وفي حاشية ابن عابدين: «حكّم سائر المائعات كالماء في الأصح»⁽³⁾.

وعن المالكية قال القرافي: في مائع كثير خالطته نجاسة قليلة: «والنقطة النجسة مشتملة على المفسدة، وكل نقطة من المائع مشتملة على مصلحة، فنقطة معارضة بنقطة، وبقية المائع سالم من المعارضة، فيكون المائع طاهراً»⁽⁴⁾.

أما الإمام أحمد فقد وردت عنه - كما سبق بيانه - ثلاث روايات، أولها توافق قول الجمهور، وهي المعتمدة، الثانية تعتبر القلتين في سائر المائعات كالماء، والثالثة تميز ما كان أصله ماء عن غيره⁽⁵⁾.

وذهب ابن تيمية وابن القيم إلى اختيار القول الثاني، ودافع ابن تيمية عن مذهبه في ذلك بإسهاب.

قال في مجموع الفتاوى:

«القول بأن المائعات لا تنجس كما لا ينجس الماء هو القول الراجح، بل هي أولى بعدم التنجس ممن الماء؛ وذلك لأن الله أحلّ لنا الطيبات وحرم علينا الخبائث، والأطعمة والأشربة من الأدهان والألبان والزيت والخلول والأطعمة المائعة هي من الطيبات التي أحلها الله لنا، فإذا لم يظهر فيها صفة الخبث لا طعمه ولا لونه ولا ريحه ولا شيء من أجزائه كانت على حالها في الطيب، فلا يجوز أن تجعل من الخبيث المحرم، مع أن صفاتها صفات الطيب لا صفات الخبيث. وإذا كان هذا الحب⁽⁶⁾ وقع فيه قطرة دم أو قطرة حمر قد استحالت، واللبن باق على صفته، والزيت باق على صفته لم يكن لتحريم ذلك وجه، فإن تلسك قد استهلكت واستحالت ولم يبق لها حقيقة من الأحكام يترتب عليها شيء من أحكام الدم والخمر، وإنما

(1) ينظر - الديبان: أحكام الطهارة، 633.

(2) ابن نجيم: البحر الرائق، 83/1.

(3) ابن عابدين: حاشية رد المحتار، 196/1. وينظر - الكاساني: بدائع الصنائع، 77/1. السيواسي: شرح فتح القدير، 81/1.

(4) القرافي: الذخيرة، 198/1.

(5) ابن قدامة: المغني، 33/1. ابن تيمية: شرح العمدة، 64/1. ابن تيمية: مجموع الفتاوى، 513/21.

(6) الحب: الجرة الضخمة، والجمع حباب وحبية. ابن منظور: لسان العرب، 295/1.

كانت أولى بالطهارة من الماء؛ لأن الشارع رخص في إراقة الماء وإتلافه حيث لم يرخص في إتلاف المائعات»⁽¹⁾.

وقال: «فالصواب أن مقتضى القياس أن الماء لا ينحس إلا بالتغير... وهذا القياس في الماء هو القياس في المائعات كلها أنها لا تنحس إذا استحالت النجاسة فيها، ولم يبق لها فيها أثر فإنها حينئذ من الطيبات لا من الخبائث، وهذا القياس هو القياس في قليل الماء وكثيره، وقليل المائع وكثيره»⁽²⁾.

وقال ابن القيم في الإعلام:

«الذي تقتضيه العقول أن الماء إذا لم تغيره النجاسة لا ينحس، فإنه باق على أصل خلقته وهو طيب، فيدخل في قوله: ﴿وَيُحِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَائِثَ﴾ [سورة الأعراف: 157]، وهذا هو القياس في المائعات جميعا إذا وقع فيها نجاسة فاستحالت، بحيث لم يظهر لها لون ولا طعم ولا ريح»⁽³⁾.

أما عند الظاهرية فمدار الحكم على التغير، إلا السمن إذا وقع فيه فأر فإنه يُهرق ولو بلغ ألف قنطار وقوفا على ظاهر النص.

قال في المحلى: «ولا يجوز بيع السمن المائع يقع فيه الفأر حيا أو ميتا لأمر رسول الله ﷺ بهرقه... فإن كان جامدا أو وقع فيه ميتة غير الفأر أو نجاسة فلم تغير لونه ولا طعمه ولا ريحه، أو وقع الفسار الميت أو الحي أو أي نجاسة أو أي ميتة كانت في مائع غير السمن فلم تغير طعما ولا لونا ولا ريحا فبيعه حلال، وأكله حلال؛ لأنه لم يمتنع من ذلك نص، وقد قال تعالى: ﴿وَقَدْ فَصَّلَ لَكُمْ مَا حَرَّمَ عَلَيْكُمْ﴾ [سورة الأنعام: 119]»⁽⁴⁾.

وقال في موضع آخر: «والفرق بين الماء وسائر المائعات في ذلك مبطل متحكّم قائل بلا برهان، وهذا باطل»⁽⁵⁾.

وهو ما ذهب إليه اللجنة الدائمة، جاء في فتاواها: «اللبن وغيره من المائعات إذا وقعت فيه نجاسة فحكمه حكم الماء في أنه ينحس بها إذا تغيرت بالنجاسة لونه أو طعمه أو ريحه. وهكذا إذا كان قليلا فإنه ينحس بوقوع النجاسة فيه وإن لم يتغير، فيحرم شربه واستعماله»⁽⁶⁾.

أدلة الجمهور:

1- استدلوا بحديث الفأرة، في قوله ﷺ: «وإن كان مائعا فلا تأكلوه»⁽⁷⁾، وفي رواية: «فلا

(1) ابن تيمية: مجموع الفتاوى، 514/21.

(2) ابن تيمية: المصدر نفسه، 518/20.

(3) ابن القيم: إعلام الموقعين، 12/2.

(4) ابن حزم: المحلى، 25/9.

(5) ابن حزم: المصدر نفسه، 157/1.

(6) أحمد الدويش: فتاوى اللجنة الدائمة للبحوث العلمية والإفتاء، 128.

(7) تقدم تخريجه أعلاه، 426.

تقريبه»⁽¹⁾. فلم يفرّق ﷺ بين القليل والكثير في الحكم، كما أنه لم يستفصل: هل تغير السمن أم لم يتغير؟ فدلّ على أنه لا فرق في كلّ ذلك.

2- وبأنّ النجاسة تسري في المائع كلّها، واستعمال المائع استعمالاً للنجاسة، وقد فهمنا عنها في نصوص كثيرة، منها قوله تعالى: ﴿وَالرَّجْزَ فَاصْحُرْ﴾ (سورة المدثر: 5).

قال الجويني: «إذا استيقن المرء وقوع نجاسة فيما يقدره كثيراً... فالذي تقتضيه هذه الحالة أن المغترف من الماء إذا استيقن أن النجاسة قد انتشرت إلى هذا المغترف، وفي استعماله استعمال شيء من النجاسة فلا يستعمله. وإن تحقّق أن النجاسة لم تنته إلى هذا المغترف استعماله. وإن شك أخذ بالطهارة»⁽²⁾.

3- وبمفهوم المخالفة لقوله ﷺ: «الماء ظهوراً لا ينحسه شيء»⁽³⁾، إذ دلّ على أن ما سوى الماء يتنجّس⁽⁴⁾.

4- واستدلوا أيضاً بأن المائعات سوى الماء لا تدفع النجاسة عن غيرها فلا تدفعها عن نفسها بخلاف الماء⁽⁵⁾.

قال ابن رشد: «إنّ للماء قوة إحالة للأنجاس والأدناس وقلعها من الثياب والأبدان ليست لغيره؛ ولذلك اعتمده الناس في تنظيف الأبدان والثياب»⁽⁶⁾.

وفي حاشية البحرى: «الماء فيه قوة دفع، بخلاف غيره من المائعات»⁽⁷⁾.

وقال النووي في روضة الطالبين⁽⁸⁾: «وإنما لا ينجس الماء لقوته». واستدل على عدم جواز تطهير

(1) عن أبي هريرة قال: «سئل رسول الله ﷺ عن الفأرة تقع في السمن فقال: إن كان جامداً فألقوها وما حولها وإن كان مائعا فلا تقربوه، يعني ذائباً». ابن حبان: الصحيح، ذكر حبر أوهم بعض من لم يطلب العلم من مظانه أن رواية بن عيينة هذه معلولة أو موهومة، حديث رقم 1339، 237/4. ابن الجارود: المتقى، باب ما جاء في الأطعمة، حديث رقم 871، ص 221. الترمذي: السنن، كتاب الأطعمة عن رسول الله، باب ما جاء في الفأرة تقع في السمن، حديث رقم 1798، 256/4. النسائي: كتاب الفرع والغتيرة، حديث رقم 4260، 178/7. أبو داود: السنن، كتاب الأطعمة، باب في الفأرة تقع في السمن، حديث رقم 3842، 364/3. قال: الترمذي: «هذا خطأ أخطأ فيه معمر قال: والصحيح حديث الزهري عن عبيد الله عن ابن عباس عن ميمونة». والحديث الذي يقصده هو ما روى البخاري عن الزهري عن عبيد الله عن ابن عباس عن ميمونة «أن فأرة وقعت في سمن فماتت فستل عنها النبي ﷺ فقال: ألقوها وما حولها وكلوها» من غير زيادة «فلا تقربوه». البخاري: الصحيح، كتاب الذبائح والصيد، باب إذا وقعت الفأرة في السمن الذائب أو الجامد، 5218، 2105/5.

(2) الجويني: الغياني، 196-197.

(3) تقدم تخريجه أعلاه، 337.

(4) إبراهيم ابن مفلح: المبدع، 33/1.

(5) وهذا القول ذهب إليه الشافعية والمالكية في المشهور والحنابلة في قول. أما الحنفية — عدا محمد وزفر — فيرون جواز إزالة النجاسة بالماء وبكل مائع ظاهر ينعصر بالعصر، كالخل وماء الورد. ابن حجر: فتح الباري، 331/1. الكاساني: بدائع الصنائع، 83/1.

(6) ابن رشد: بداية المجتهد، 61/1.

(7) البحرى: حاشية على شرح منهج الطلاب، 59/1.

(8) النووي: روضة الطالبين، 27/1.

النجاسات بغير الماء، ولا رفع الحدث إلا به بأن «الصحابة يعدّمون الماء في أسفارهم، ومعهم الدهن وغيره من المانعات، وما نُقل عن أحد منهم الوضوء بغير الماء، ولا يصح القياس على الماء، فإن الماء جَمَعَ اللطافة وعدم التركيب من أجزاء، وليس كذلك غيره»⁽¹⁾.

وجاء في شرح العمدة: «وهذه صفة للماء دون غيره من المانعات؛ فلذلك طهّر غيره، ودفع النجاسة عن نفسه»⁽²⁾.

«ولأن الماء اللطيف وأنفذ في الأعماق مع أنه ليس له في نفسه طعم ولا لون ولا ريح يبقى بعد زوال النجاسة، وهو مخلوق للطهارة دون غيره من المانعات، فإنما خلقت للأكل وللدهان وغير ذلك، وأعمها وجوداً، وهو طهور يدفع النجاسة عن نفسه، ولا يتنجّس في وروده عليها... فلا يجوز إلحاق غيره به»⁽³⁾.

واستدلّ ابن حجر والنووي بحديث أسماء رضي الله عنها قالت: جاءت امرأة إلى النبي ﷺ فقالت: إحدانا يصيب ثوبها من دم الحيض فكيف تصنع به؟ قال: «تحتّه ثم تفرّضه بالماء ثم تنضجه» بأن التطهير لا يكون إلا بالماء. قال النووي: «وفي هذا الحديث وجوب غسل النجاسة بالماء، ويؤخذ منه أن من غسل بالخل أو غيره من المانعات لم يجزئه؛ لأنه ترك المأمور به»⁽⁴⁾.

وأكد على ذلك ابن عبد البر في التمهيد فقال:

«أجمعت الأمة أن الماء مطهّر للنجاسات، وأنه ليس في ذلك كسائر المانعات الطاهرات... والسنن شاهدة على ما قلنا بمثل ما شهد به النظر من كتاب الله عزّ وجلّ، فمن ذلك أمر الرسول ﷺ أن يُصبَّ على بول الأعرابي دلوّ من ماء أو ذنوب من ماء، وهو أصحُّ حديث يروى في الماء عن النبي ﷺ... ومن ذلك أيضاً قوله عن بئر بضاعة: «الماء لا ينجّسه شيء» يعني: ما لم يغيره»⁽⁵⁾.

كما اعتمدوا على قواعد أصولية وفقهية، منها: قاعدة "إذا اجتمع الحلال والحرام أو المبيح والمحرم غلب جانب الحرام".

قال الزركشي: «ومن ثم إذا تعارض دليل يقتضي التحريم، وآخر يقتضي الإباحة قُدّم الحظر في الأصحّ تغليبا للتحريم».

وذكر عن الماوردي قوله فيما إذا تعارض الحظر والإباحة: «ثلاثة أوجه، أحدها أنهما سواء...»

والثاني: يغلب الحظر، وهو قول الأكثرين، لكن يكون هذا فيما إذا امتزج فيه حظر وإباحة...»⁽⁶⁾.

(1) النووي: المجموع، 1/138.

(2) ابن تيمية: شرح العمدة، 1/60.

(3) ابن تيمية: المصدر نفسه، 1/62. والغريب أن ابن تيمية نفسه — وهو مؤلف شرح العمدة — يرد على هذا الكلام ويفنده في فتاويه. ينظر — ابن تيمية: مجموع الفتاوى، 21/476.

(4) النووي: شرح صحيح مسلم، 3/200. ابن حجر: فتح الباري، 1/331. وينظر — الشوكاني: نيل الأوطار، 1/48.

(5) ابن عبد البر: التمهيد، 1/330.

(6) الزركشي: المنشور في القواعد، 1/125-126.

وأضاف الزركشي: «لو وقعت قطرة نجاسة غير معفو عنها بماء كثير دون قلتين ينحس الكل. وقد استشكل بأن القاعدة تغليب المصلحة الراجحة على المفسدة المرجوحة. والجواب أنه غلب درء المفسدة بالتضخم بالنجاسة». ونقل قول الغزالي: «فإن كان لا يتوصل إلى استعمال المباح إلا بالحرام غلب الحرام احتياطاً...»، ومثّل له بالنجاسة تقع في المائعات وإن كثرت ولم تغيّرهما⁽¹⁾.

وقال السيوطي عن القاعدة: «قال الجويني في السلسلة: لم يخرج عنها إلا ما ندر»⁽²⁾.

وردّ الفريق الثاني أن لهذه القاعدة مستثنيات، منها ما قاله السيوطي: «أن يكون الحرام مستهلكاً أو قريباً منه، فلو أكل المحرم شيئاً قد استهلك فيه الطيب فلا فدية، ولو خالط المائع الماء بحيث استهلك فيه جاز استعماله كلّهُ في الطهارة»⁽³⁾.

واستدلوا بالقاعدة: «الأحكام إنما هي للغالب الكثير، والنادر في حكم المعدوم»⁽⁴⁾.

أدلة الفريق الثاني :

1- استدلوا بنفس حديث الفأرة في قوله ﷺ : «ألقوها وما حولها فاطر حود، واكلوا سمنكم»⁽⁵⁾.

قالوا: أحاب النبي ﷺ جواباً عاماً مطلقاً ولم يستفصل، وترك الاستفصال مع قيام الاحتمال يتزل منزلة العموم في المقال.

قال ابن تيمية: «وعمدة الذين نجسوه احتجاجهم بحديث رواه أبو داود وغيره عن النبي ﷺ أنه سئل عن فأرة وقعت في سمن، فقال: "إن كان جامداً فألقوها وما حولها واكلوا سمنكم، وإن كان مائعاً فلا تقربوه" ... والحديث ضعيف، بل باطل، غلط فيه معمر على الزهري غلطاً معروفاً عند النقاد الجهابذة، كما ذكره الترمذي عن البخاري... ولهذا بين البخاري في صحيحه ما يوجب فساد هذه الرواية، وأن الحديث الصحيح هو على طهارته أولى منه على النجاسة، فقال: باب: إذا وقعت الفأرة في السمن الجامد أو الذائب:

"حدثنا عبدان أخبرنا عبد الله - يعني ابن المبارك - عن يونس عن الزهري [أنه سئل] عن الدابة تموت في الزيت والسمن وهو جامدٌ أو غير جامدٍ - الفأرة أو غيرها - قال: بلغنا أن رسول الله ﷺ أمر بفأرة

(1) الزركشي: المنثور في القواعد، 127/1.

(2) السيوطي: الأشباه والنظائر، 105.

(3) السيوطي: المصدر نفسه، 107.

(4) الجويني: الغياني، 197.

(5) البخاري: الصحيح، كتاب الرضوء، باب ما يقع من النجاسات في السمن والماء، حديث رقم 233، 93/1.

ماتت في سمنٍ فأمر بما قرب منها فطرح، ثم أكل⁽¹⁾.

ولا سيما والسمن بالحجاز يكون ذائبا أكثر مما يكون جامدا، بل قيل: إنه لا يكون بالحجاز جامدا بحال، فإطلاق النبيّ الجواب من غير تفصيل يوجب العموم⁽²⁾.

ولكن ردّ صاحب المنتقى عن ذلك بالقول:

«قوله ﷺ: "انزعوها وما حولها فاطرحوه" يقتضي أنه سئل عن سمن جامد، ولو كان ذائبا لم يتميّز ما حولها من غيره»⁽³⁾.

2- قالوا: إن الفرق بين الطاهر والنجس صفات، فإذا لم تظهر هذه الصفات من اللون والطعم والريح فلا نحكم بالنجاسة.

قال ابن تيمية: «متى علم أن النجاسة قد استحالت فالماء طاهر، سواء كان قليلا أو كثيرا. وكذلك في المائعات كلّها، وذلك لأن الله تعالى أباح الطيبات وحرم الخبائث، والخبث متميّز عن الطيب بصفاته»⁽⁴⁾.

وقال ابن القيم: «والقياس في المائعات كلّها أن يسير النجاسة إذا استحالت في الماء ولم يظهر لها فيه لون ولا طعم ولا رائحة، فهي من الطيبات لا من الخبائث»⁽⁵⁾.

3- الحرج والمشقة في تنجيس المائعات، وإتلافها على الناس.

يرى ابن تيمية أن المائعات أولى بعدم التنجيس من الماء، وذكر أن مالكا أمر بإراقة ما ولغ الكلب فيه من ماء قليل، ولم يأمر بإراقة ما ولغ فيه من أطمعة وأشربة، واستعظم إراقة الطعام والشراب بمثل ذلك..

وردّ على من قال: إن للماء قوّة دفع النجاسة عن نفسه وعن غيره على خلاف المائعات الأخرى. قال:

«فإن قيل: الماء يدفع النجاسة عن غيره فعن نفسه أولى وأحرى، بخلاف المائعات، قيل: الجواب عن

ذلك من وجوه: أن الماء إنما دفعها عن غيره لأنه يزيلها عن ذلك المحل، وتنتقل معه، فلا يبقى على المحل نجاسة. وأما إذا وقعت فيه فإنما كان طاهرا لاستحالتها فيه لا لكونه أزاها عن نفسه؛ ولهذا يقول أصحاب

أبي حنيفة: إن المائعات كالماء في الإزالة، وهي كالماء في التنجيس»⁽⁶⁾.

وقال: «فمن قال: إنه يدفعها عن نفسه كما يزيلها عن غيره فقد خالف المشاهدة، وهذا المعنى يوجد

في سائر المائعات من الأشربة وغيرها».

(1) البخاري: كتاب الذبائح والصيد، باب إذا وقعت الفأرة في السمن الجامد أو الذائب، حديث رقم 5219، 2105/5.

(2) ابن تيمية: مجموع الفتاوى، 525/21.

(3) الباجي: المنتقى شرح الموطأ، 292/7.

(4) ابن تيمية: المصدر السابق، 32/21.

(5) ابن القيم: إعلام الموقعين، 13/2.

(6) ابن تيمية: المصدر السابق، 505/21-506.

«فإذا كان الصحيح في الماء أنه لا ينجسه شيء إلا بالتغير، إما مطلقاً وإما مع الكثرة فكذلك الصواب في المائعات... ومن كان فقيهاً خبيراً بما أخذ الأحكام الشرعية وأزال عنه الهوى تبين له ذلك».

«فالمائعات أبعد عن قبول التنجيس حساً وشرعاً من الماء، فحيث لا ينجس الماء فالمائعات أولى أن لا تنجس»⁽¹⁾.

ورد على من فرق بين الماء والمائعات في خصائص التطهير بقوله:

«ومنهم من قال: إن الماء له من اللطف ما ليس لغيره من المائعات فلا يلحق غيره به، وليس الأمر كذلك، بل الخل وماء الورد وغيرهما يزيلان ما في الآنية من النجاسة وأبلغ، والاستحالة له أبلغ في الإزالة من الغسل بالماء»⁽²⁾.

وهو ما ذهب إليه الحنفية، كما جاء في البدائع:

«وهذه المائعات تشارك الماء في التطهير... وهذه المائعات في المداخلة والمجاورة والترقيق مثل الماء، فكانت مثله في إفادة الطهارة بل أولى، فإن الخل يعمل في إزالة بعض ألوان لا تعتقد بالماء، فكان في معنى التطهير أبلغ»⁽³⁾.

فالحنفية يرون أن إزالة النجاسة تتحقق بالمائعات التي أصلها ماء، كالخل وماء الورد، وعصارة الشجر لاستوائها مع الماء في الموجب للإزالة من ترقيق للنجاسة وفصلها شيئاً فشيئاً عن الجسم الظاهر. أما ذكر الماء في الأحاديث فقد جرى مجرى الغالب المعتاد وليس تقييداً⁽⁴⁾.

فقد أذن الشرع بإزالة النجاسة بغير الماء في أحاديث أخرى، منها الاستحمام بالحجارة، وقوله ﷺ في النعلين: «فإن التراب لهما طهور...»⁽⁵⁾.

ورجح القرضاوي المذهب الثاني وقال:

«وليس لنا أن نفتح على أنفسنا أبواباً قد سكت عنها الشارع، فإن ذلك عفو»⁽⁶⁾.

ورد ابن تيمية أيضاً على الاحتجاج بمفهوم المخالفة لقوله ﷺ: «الماء طهور...» بأن المفهوم لا عموم له. فالحديث لا يقتضي أن كل ما سوى الماء ينجس، فالهواء مثلاً لا ينجس. وتخصيص الماء بالذكر إنما هو لبيان حكمه لما سئل عنه⁽⁷⁾.

(1) ابن تيمية: مجموع الفتاوى، 507/21، 508، 515.

(2) ابن تيمية: المصدر نفسه، 476/21.

(3) الكاساني: بدائع الصنائع، 84/1.

(4) القرضاوي: فقه الطهارة، 42.

(5) تقدم تخريجه أعلاه، 264.

(6) القرضاوي: المصدر السابق، 43.

(7) ابن تيمية: المصدر السابق، 498/21.

■ 1- اختلاف الماء عن بقية المائعات :

نصّ الجمهور على أن للماء قوة دفع النجاسات، بخلاف بقية المائعات، وأنه جسم لطيف ينفذ في الأعماق، وليس له طعم ولا لون ولا ريح، فهو بهذا مخلوق للتطهير دون غيره من المائعات الأخرى⁽¹⁾. وتؤكد الدراسات الحديثة أهمية الماء ومقدرته على تذويب المواد وغسلها. فللماء خصائص ينفرد بها، ويختلف بها عن كلّ ما سواه من المائعات.

فمعلوم أن جزيء الماء يتكون من ذرتي هيدروجين وذرة أكسجين، بحيث ترتبط ذرتا الهيدروجين بذرة الأكسجين فيما يدعى بالرابطة التساهمية. وفي هذه الرابطة تقع ذرتا الهيدروجين على جانب واحد من ذرة الأكسجين. وتشكلان بينهما زاوية مقدارها: 105°. فجزء الماء ليس خطياً تقع فيه الذرات الثلاث على خط واحد، لكنه جزيء لا خطي، يشبه رأس الفأر، حيث تكوّن ذرة الأكسجين الرأس، وذرتا الهيدروجين الأذنين.

ولأن ذرة الأكسجين أكثر ميلاً للإلكترونات السالبة فهي تجذبها أكثر مما تفعل ذرتا الهيدروجين، الأمر الذي يعطيها شحنة جزئية سالبة، بينما يترك على كلّ ذرة من ذرتي الهيدروجين شحنة جزئية موجبة. وهذا الانحياز للإلكترونات، إضافة إلى الترتيب اللاخطي للذرات يجعل جزيء الماء جزيئاً غير متعادل كهربياً، وهو ما يعرف في لغة الكيمياء بس: «الجزء القطبي»، وهو بهذا الوضع يشبه المغناطيس. وتتسبب هذه الظاهرة القطبية لجزء الماء في حدوث عدّة خصائص ينفرد بها الماء عن غيره من السوائل⁽²⁾.

ومن أهم هذه الخصائص - وهو ما يهتمنا في هذا البحث - هي مقدرة الماء الفائقة على الإذابة. تعود هذه المقدرة إلى قوة التجاذب ذرة الهيدروجين التي هي أصلاً متصلة بذرة الأكسجين في جزيئها إلى ذرة الأكسجين في جزيء آخر، وهو ما يدعى بس: «الرابطة الهيدروجينية»، أو «الجسر الهيدروجيني». وفي الحالة السائلة⁽³⁾ فإن الروابط الهيدروجينية تتفكك وتشكل باستمرار، ومدة بقاء رابطة هيدروجينية لا تتعدى 10⁻¹² ثانية، تتفكك بعدها ثم تتشكل رابطة جديدة إثرها للتوّ، وهذا لا يوجد في غير الماء.

(1) ابن عبد البر: التمهيد، 330/1. ابن رشد: بداية الاجتهاد، 61/1. النووي: المجموع، 138/1. ابن تيمية: شرح العمدة، 62/1.

(2) أحمد إسلام: الماء سائل الحياة، 25-26. هالة جوهرى: من عجائب الماء. (مجلة الإعجاز العلمي)، 45.

(3) علماً أن الماء هو المادة الوحيدة الموجودة في البيئة الطبيعية في شكل ثلاث حالات فيزيائية: جامدة وسائلة وغازية.

فجزيئات الماء تشبه مغنطيسيات صغيرة لا يكاد يفصل أحدها من مكان حتى يلتصق في مكان آخر، وهذه الخاصية تجعل من الماء مذييا فريدا من نوعه، حيث تمنحه تجاذبا قويا مع المواد المستقطبة والمشحونة كهربيا⁽¹⁾.

وتفاوتت نسبة ذوبان المواد في الماء من مادة إلى أخرى، فهناك المواد سهلة الذوبان في الماء كالسكر والملح. وهناك مواد أخرى لا تذوب إلا بصعوبة فيه، مثل: كبريتات الكالسيوم، ومواد لا تذوب أصلا، وهي ما يصنّف كيمائيا بأنها كارهة للماء (hydrophobic) كالزيوت.

وتعمل حركات جزيئات الماء التي تتفكك روابطها وتشكّل باستمرار على إذابة المواد المختلفة: - فإذا كانت المواد المراد إذابتها في الماء بلورية، أي تترتب فيها الذرات بانتظام فإن الخاصية القطبية لجزيئات الماء تكون هي الأساس في تفكيك تلك البلّورات. وإذا كانت تلك البلّورات مكونة من أيونات سالبة وموجبة، فحينها تصطدم جزيئات الماء دائبة الحركة بسطح البلورة، فإذا كان ارتطام الماء بها من جانب السالب (جهة ذرة الأكسجين) فإنه يجذب الأيونات الموجبة منها. وإذا كان الارتطام من الجانب الموجب لجزيء الماء (جهة ذرة الهيدروجين) فسيجذب الأيونات السالبة، وهكذا حتى تتفكك البلورة بسرعة وتذوب في الماء. وبعد تأينها لا تعود الأيونات إلى التشكّل، وتبقى منتشرة في المحلول بفضل جذب الماء لها، وهو ما يسمى بثابت عزل الماء. وهذا يضيفي للماء كفاءة أخرى كمذيب.

- أما إذا كانت المادة المطلوب إذابتها لا بلورية، أو كانت غير متأينة كالسكر، فإن الحركة الدائبة لجزيئات الماء⁽²⁾ تكفي لتفكيكها إلى قطع صغيرة، ثم أجزاء أصغر فأصغر، حتى تتحول إلى جزيئات منفردة في الماء. ويمكننا ملاحظة ذلك بوضع قطعة سكر في ماء فإنها سرعان ما تبدأ في الانحلال حتى تتلاشى تماما بعامل حركة جزيئات الماء الدائبة⁽³⁾.

أما بقية المائعات فهي تختلف عن الماء اختلافا يتفاوت حسب طبيعتها وكونها محبة للماء أو كارهة له، وعلى قدر نسبة الماء فيها.

فمدار الحكم على الماء ونسبته في المائع، فكلما كثر الماء فيه كان أقرب إلى الخصائص المذكورة. والعنصر الأهم الذي يميّز به الماء عن بقية المائعات كونه عديم اللون والطعم والرائحة؛ لذلك فهو لا يحمل الحُب، فهو إما أن يبيته ولا يخفيه إذا كانت نسبته مؤثرة، أو يفكّكه ويجعله يتلاشى إذا كان من القلة بحيث لا يظهر.

هذا مع اشتراط كون المادة الخبيثة تختلف عن الماء في صفاته، كما قال النووي في المجموع، فيما إذا

(1) هالة جوهرى: من عجائب الماء. (مجلة الإعجاز العلمي)، 45.

Emilie Vanhelleputte: Biologie de Campbell, (<http://www.umhac.be>).

(2) وتدعى: «الاهتزاز الحراري» نظرا لتأثرها بالحرارة، إذ تزيد سرعتها بارتفاع الحرارة، وتقل بانخفاضها.

(3) أحمد إسلام: الماء سائل الحياة، 30-31

. Emilie Vanhelleputte: Biologie de Campbell, (<http://www.umhac.be>)

وقع في قَلْبَيْنِ أو أكثر نجاسةً ذاتيةً فالصحيح جواز استعمال جميعه: «لأن النجاسة استُهلكت، وصورة المسألة أن تكون النجاسة الذاتية قليلة لم تتغير الماء مع مخالفتها له في صفاته، أو كانت موافقة له في صفاته وكانت بحيث لو قدّرت مخالفة له لم تغيره»⁽¹⁾.

وهذا مهم؛ لأن النجاسة إذا كانت لها نفس صفات الماء فإن أثرها لا يظهر ولو كثرت، وحينها ينبغي النظر إلى كميتها، وتقدير ما لو كانت مغايرة للماء في الصفات هل ستغيره أم لا؟. جاء في إعانة الطالبين:

«ولا فرق في التغيير بين أن يكون حسياً أو تقديرياً بأن وقع في الماء نجس يوافق في صفاته، كالبول المنقطع الرائحة واللون والطعم⁽²⁾، فيقدّر مخالفاً أشدّ: الطعم طعم الخُل، واللون لون الحبر، والريح ريح المسك. فلو كان الواقع قدر رطل من البول المذكور مثلاً نقدّر ونقول: لو كان الواقع قدر رطل من الخُل هل يغير طعم الماء أو لا؟ فإن قالوا يغيره حكماً بنجاسته، وإن قالوا لا يغيره نقول: لو كان الواقع قدر رطل من الحبر...» وهكذا مع المسك، فإن لم يتغير بأي من الثلاثة حكم بطهارته⁽³⁾. لكن ذلك التقدير يصعب ضبطه كما لا يخفى.

أما المائعات الأخرى فهي مزيجٌ من موادّ عدّة، وتحمل مختلف الألوان والروائح والطعوم، وهذا سيساعدها على إخفاء ما يُضاف إليها من مادة نجسة فلا تظهر آثار تلك المادة إلا إذا بلغت حداً كبيراً، بالخصوص إذا كانت صفات المائع من القوة بحيث تخفي صفات ما يضاف إليه. هذا إذا كانت المادة تخالف المائع المضافة إليه أصلاً. فكيف إذا وافقته في صفاته وكانت من جنسه؛ وهو الشأن في غالب المضافات إلى الأطعمة المصنعة. ومن أمثلة ذلك إضافة الكولسترول أو اللستين أو المونوغلسيريد التي تصدر من حيوان محرم (كالخنزير أو الأنعام التي لم تذكّ ذكاة شرعية) إلى مرق الطعام أو المادة الدهنية (السمن، والزيت النباتي...).

لهذا يتجه القول إلى أن المائعات تختلف عن الماء من حيث الحكم بطهارتها إذا لم يظهر فيها أثر النجاسة لكثرتها، إلا إذا كان ذلك رفعاً للحرج، وتيسيراً على الناس، وحفظاً لأرزاقهم كما قال ابن تيمية وغيره حين تكون المادة النجسة من قبيل ما يستقذره الإنسان طبعاً، كالخليفة المنتنة والعدرة والدم، وكان وقوع القليل من ذلك حادثاً عابراً لم يمكن صيانة الطعام منه، أو كان مما تعمُّ به البلوى، مع اعتبار عدم القصد إلى إلقاء النجاسة فيه.

(1) النووي: المجموع، 1/199.

(2) يحدث أن يكون البول يحتوي على نسبة عالية جداً من الماء بحيث لا يكاد يتميز عنه في الصفات (Polyurie)، وهذا في بعض حالات الإصابات الكلوية الحادة، أو اضطراب هرمون (Antidiuretic hormone (ADH)).

Jaques Decourt: Polyurie, Encyclopædia Universalis 2006.

(3) الدمياطي: إعانة الطالبين، 1/31، ينظر - الشرواني: حواشي الشرواني على تحفة المحتاج، 1/85. الشريبي: الإقناع، 1/26. البحريني: حاشية على شرح منهج الطلاب، 1/26.

وهو ما قصده الفقهاء الأوائل حين اعتبروا عدم إمكان الاحتراز ومشقة الصون. مما يدل على أن إباحة ذلك على خلاف الأصل، وأن المقصد منه هو التيسير ورفع الحرج إذا ما وقع من غير نية ولا قصد⁽¹⁾.
جاء في مجموع الفتاوى: «وكذلك أصحاب الشافعي وأحمد قالوا بطهارة ما فوق القلتين؛ لأن ذلك يكون في الفلوات والغدران التي لا يمكن صيانتها عن النجاسة، فجعلوا طهارة ذلك رخصة لأجل الحاجة على خلاف القياس»⁽²⁾.

وقال معنًا بهذا الأصل في الماء الذي خالطته النجاسة:

«فإنما هي عن استعماله لما خالطه من الخبث، لا لأنه في نفسه خبيث، فإذا لم يكن هنا أمانة ظاهرة على مخالطة الخبيث له كان هذا التقدير والاحتمال مع طيب الماء وعدم التغيير فيه من باب الحرج الذي نفاه الله عن شريعتنا»⁽³⁾.

وهذا عن الماء. أما المائعات ففي إتلافها حرج أشد، كما قال:

«الماء لا ثمن له في العادة، بخلاف أشربة المسلمين وأطعمتهم، فإن في نجاستها مسن المشقة والحرج والضيق ما لا يخفى على الناس، وقد تقدم أن جميع الفقهاء يعتبرون رفع الحرج في هذا الباب، فإذا لم ينحسوا الماء الكثير رفعًا للحرج فكيف ينحسرون نظيره من الأطعمة والأشربة، والحرج في هذا أشق، ولعل كثير المائعات الكثيرة لا تكاد تخلو من نجاسة»⁽⁴⁾.

وقال: «فقد يكون في الحب القناطير المقتطرة من الزيت، ولا يمكنهم صيانتها عن الواقع، والسدور والخوانيت مملوءة بما لا يمكن صيانتها، كالسكر وغيره، فالعسر والحرج بتنجيس هذا عظيم جدًا»⁽⁵⁾.

ونقل القرضاوي كل قواعد اليسر في نص واحد، وأكد أن الدين يقوم على رفع الحرج، وأن المشقة تجلب التيسير، وما ضاق الأمر إلا واتسع، وعموم البلوى موجب للتخفيف، والضرورات تبيح المحظورات، وأن التكليف يكون بحسب الوسع، وذكر أن الشافعية رغم تشددهم في الطهارة يرون أن ما يشق الاحتراز منه يعفى عنه...⁽⁶⁾.

وهذا كلام كله حق، فقد جاءت الشرائع جميعها بما يصلح للإنسان في عاجله وآجله. وجاءت شريعة الإسلام على الخصوص برفع الحرج ووضع الإصر والأغلال.

-
- (1) بنظر - النووي: روضة الطالبين، 1/279. محمد بن مفلح: الفروع، 1/59. الشرواني: حواشي الشرواني على تحفة المحتاج، 1/88. الشريبي: مغني المحتاج، 1/23.
 - (2) ابن تيمية: مجموع الفتاوى، 21/500.
 - (3) ابن تيمية: المصدر نفسه، 21/57.
 - (4) ابن تيمية: المصدر نفسه، 21/505-506.
 - (5) ابن تيمية: المصدر نفسه، 21/496.
 - (6) القرضاوي: فقه الطهارة، 78-80.

لكن ذلك لا بد أن يقدر بقدره، فلا يُعتبر فيه إلا ما فيه مشقة ظاهرة ولم يمكن الاحتراز منه وصوته، لا ما يعمد الإنسان إلى وضعه قصداً وهو عنه في غنى في غالب الأحوال.

ويؤيده قوله ﷺ في الهرة: «هي من الطوافين عليكم»...

قال في شرح العمدة: «إنه ﷺ لما علل طهارة الهرة بأنها من الطوافين علينا علم أن المقتضي لنجاستها قائم، لكنه عارضه مشقة الاحتراز منها فظهرت لذلك»⁽¹⁾.

وفي المهذب: «لأنه لا يمكن الاحتراز منها فعفي عنها»⁽²⁾.

وحتى الذين قالوا بتنجيس المائع الكثير غير الماء إذا وقعت فيه نجاسة ولم تغيره عللوا الحكم بعدم وجود المشقة.

جاء في المجموع: «ومعلوم أن قليل الماء لا يشق حفظه فكثيره يشق، فعفي عما شقّ دون غيره. وضبط الشارع حد القلة بقلتين، فتعين اعتماده، ولا يجوز لمن بلغه الحديث العدول عنه. قال أصحابنا: ولهذا ينحس المائع - وإن كثر - بملافة النجاسة، لأنه لا مشقة في حفظه»⁽³⁾.

وقال الجويني: «رُبَّ نجاسة مستيقنة يقضي الشارع بالعمو عنها»، وذكر من أمثلة ذلك:

«ما لا يُتصور التحرُّز عنه أصلاً، وليس من الممكن الاستقلال باجتنابه»، وقال:

«إنا غير مكلفين بالتوقي مما لا يتأتى التوقي عنه. وما يتعدّر التصوُّن منه - وإن كان متصوِّراً على العسر والمشقة - معفو عنه»⁽⁴⁾.

إذن فالاعتبار يكون بوقوع نجاسة مستقدرة دون قصد في مطعم كثير بحيث يؤدي إتلافه إلى مشقة زائدة، وإذا أردنا أن نسحب الحكم على الأطعمة المصنعة وما يضاف إليها من موادّ نجسة أو محرمة فإن الأمر يبقى معلقاً على تحقيق هذا المناط.

فهل النجاسة التي تضاف إلى الطعام قصداً داخلية في عفو الشارع، وما مدى عدم إمكان الاحتراز عنها، والاضطرار إلى ملابتها؟

■ 2- اعتبار الاستهلاك استحالة :

يرى بعض العلماء بأن عدم ظهور صفات النجاسة في الماء دليل على استحالتها وانقلاب عينها.

جاء في تحفة الأحوذى:

(1) ابن تيمية: شرح العمدة، 90/1.

(2) الشرازي: المهذب، 8/1. وينظر - ابن قدامة: المغني، 45/1. النووي: المجموع، 226/1.

(3) النووي: المصدر نفسه، 173/1.

(4) الجويني: الفيافي، 199.

«الماء سيال بالطبع، مغير لما اختلط به إلى نفسه إذا غلب عليه، فإذا وقعت النجاسة في ماء ولم يغلب ريحها أو لونها أو طعمها عليه حصل العلم بأن تلك النجاسة قد تغيرت إلى طبيعة الماء الغالب ولم تبق نجاسة وخبيثة»⁽¹⁾.

ويشير ابن حزم إلى حرمة إضافة النجس إلى الطعام، لكن الطعام نفسه يبقى حلالا طاهرا إذا كانت نسبة ما أضيف إليه قليلة لم تؤثر في أوصافه من لون وطعم وريح، وقال:

«لأن الحرام إذا بطلت صفاته التي بها سمي بذلك الذي به نُصَّ على تحريمه فقد بطل ذلك الاسم عنه، وإذا بطل ذلك الاسم سقط التحريم»⁽²⁾.

وقال ابن تيمية: «إن بقيت عين النجاسة حرمت، وإن استحالت زالت، فدل ذلك على أن استحالة النجاسة بملاقاتها لها فيه [أي في الماء] لا ينحس وإن لم تكن قد زالت»⁽³⁾. وقال: «والنجاسة أشد استحالة في غير الماء منها في الماء»⁽⁴⁾.

وقال ابن القيم: «يسير النجاسة إذا استحالت في الماء ولم يظهر لها فيه لون ولا طعم ولا رائحة فهسي من الطيبات لا من الخبائث»⁽⁵⁾.

ولقد ردَّ الطبري على من يرى استحالة النجاسة إلى ماء إذا لم يظهر أثرها، واستحالة الماء إلى بول إذا ظهر أثره فيه بقوله:

«إن الماء لم تستحل عينه عما كان عليه من معنى الماء، غلب طعم النجاسة ولونها عليه وريحها عليه أو لم يغلب عليه شيء من ذلك... ولا النجاسة استحالت عينها عما كانت عليه من معنى النجاسة إلى معنى الماء، ولكنهما عينان ممتزجتان»⁽⁶⁾.

وهذا الذي رجحه الطبري أقرب إلى الصواب؛ ذلك لأن ذوبان المادة في الماء لا يعني انقلاب عينها إلى مادة أخرى، وليس ذلك استحالة إلى الماء، وإنما هو تفكك وتوزع بين ثنايا جزيئات الماء، حتى تصير من القلة بحيث لا تدركها الحواس المجردة، ولكن ذلك لا يعني زوالها ولا استحالتها.

■ 3- خلاصة القول في الاستهلاك :

يندر أن تتمحض في البيئة الطبيعية مادة بحيث تكون نقيّة تماما. والتفاعلات التي تحصل لا تنتهي إلى

(1) المباركفوري: تحفة الأحوذى، 76/1.

(2) ابن حزم: المحلى، 422/7.

(3) ابن تيمية: مجموع الفتاوى، 507/21.

(4) ابن تيمية: المصدر نفسه، 515/21.

(5) ابن القيم: إعلام الموقعين، 13/2.

(6) الطبري: فذهب الآثار، 232/2.

نتائج مطلقة. ومثال ذلك تحوّل الكحول إلى الخل ينتهي في التفاعل العادي دائما بوجود راسب كحولي لم يتحوّل مهما كانت ظروف التحليل ملائمة.

وكذلك في المجال الحيوي إذا تم القضاء نهائيا على نوع ما من الجراثيم فإن ذلك يكون أحيانا مدعاة لنمو أبسط الجراثيم؛ لأنها تستغل فرصة عدم وجود المنافس⁽¹⁾.

كما أن الأطعمة تحتوي أحيانا - علاوة على المواد الأساسية الغذائية للإنسان - على مواد سامة وضارة بالصحة، بكميات متفاوتة. وهذه المركبات لم تضاف إليها وإنما توجد فيها طبيعيا، من ذلك مثلا: قلويدات البيورين (Purine alcaloïds) التي توجد في الشاي والقهوة والكولا والكافور.

إلا أنها إذا استهلكت بنسب قليلة فإنها لا تضر. فالكافيين الموجود في القهوة مثلا يفيد في تنشيط الأعصاب وإدرار البول إذا كان بنسب تقل عن 3 ملغ في اليوم، ولكن الجرعات العالية منه تسبب تأثيرات هرمونية وعصبية.

والبيرين (Puperine) مركب شديد الحرافة يوجد في ثمار الفلفل، والفلفل الأسود بالخصوص، وله نشاطية في تخفيض الحمى إذا استهلك بنسب ضئيلة، لكن ارتفاع نسبه يضر بالرئتين، ويؤدي إلى انخفاض ضغط الدم، وقد يسبب السرطان إذا ما تفاعل مع الثريت، وشكل مادة النيتروزامين⁽²⁾.

وقد أشار الشاطبي إلى أن المصالح في الدنيا عموما لا يتخلص كونها مصالح محضة، وأن المفسد أيضا ليست مفسد محضة، وقال:

«فإن كان كذلك فالمصالح والمفاسد الراجعة إلى الدنيا إنما تفهم على مقتضى ما غلب، فإذا كان الغالب جهة المصلحة فهي المصلحة المفهومة عرفا، وإذا غلبت الجهة الأخرى فهي المفسدة المفهومة عرفا»⁽³⁾.

لهذا فلا يمكن إغفال هذه القاعدة في النجاسات غير المقصودة التي لا يمكن أن يتصوّن منها الإنسان.

لكن ماذا عن النجاسات والمحرمات التي تضاف قصدا، ولو كانت بكميات يسيرة؟

وهل يعطى لما يضاف إليه من غيره حكم ما يتولد من أصله؟.

وما هو المعتبر في الاستهلاك، هل هو الأثر أم الكم؟.

إن النصوص التي مرّت تشير كلّها إلى أن المعتبر إنما هو الأثر الذي تتركه النجاسة في المائع، إذ لم نجد نصّا يتكلّم عن كمية معينة أو نسبة بذاتها، كالربع والسدس والعشر، إنما كلّ مدار الكلام على تغيير اللون والطعم والريح، وهذه آثار.

(1) Frank Cochoy: Les effets d'un trop-plein de traçabilité, (Revue la Recherche), 68

(2) طه قمصاني: المواد السامة الموجودة طبيعيا في الأطعمة، (مجلة الإعجاز العلمي)، 34-35.

(3) الشاطبي: الموافقات، 26-25/2.

ولا غرو أن أكثر المواد التي تضاف إلى الأطعمة في التصنيع الغذائي لا يقصد من إضافتها إلا الأثر الذي تتركه، والتغيير الذي تحدثه في الطعام.

فالإنفحة التي يجبن بها اللبن تُضاف بكميات زهيدة جدا، لكن لها أبلغ الأثر، فهي تحوّل اللبن من طبيعة إلى طبيعة أخرى مغايرة تماما: تحوّل من مائع إلى جامد، ومن طعم وريح إلى طعم وريح مغايرين. فهل يسوغ القول: إن الإنفحة مستهلكة في اللبن ولم يظهر فيه أثرها؟

ولقد نبه ابن حزم إلى ذلك فقال:

«ولا يحل أكل جبن عقد بإنفحة ميتة؛ لأن أثرها ظاهر فيه، وهو عقدها له... وهكذا كل ما مزج بحرام»⁽¹⁾.

ونفس الكلام يُقال عن كثير من الإضافات الصُنعية التي تؤثر تأثيرا بالغا في الطعام، رغم كونها لا تضاف إلا بنسب جدّ يسيرة. وقد يؤدي بعض تلك المواد - رغم قلتها - إلى أضرار جسمية، كالإصابة بالسرطان، أو بالحساسية المفرطة التي تنتهي بقتل المصاب بها⁽²⁾.

هذا كله يؤكد أن الكمية قد تتفاوت، وأن مناط الحكم لا بد أن يرتبط بالأثر.

وأوضح مثال على ذلك مادة الديوكسين السامة التي أثبت العلم أنها تؤدّي إلى الضرر إذا ما بلغت نسبتها في الطعام مقدار 4 بيكوغرام⁽³⁾.

وقد جاء في القانون الأوروبي الموسوم برقم CE 396/2005 عن الرواسب في الأطعمة:

«لا يجوز أن تتعدى نسبة الرواسب 0.01 مليغرام في الكيلوغرام إلا باستثناء ينصّ عليه القانون»⁽⁴⁾.

ونصّ القانون الكندي في الفقرة B. 15. 002 حول الأغذية والأدوية أن المقياس العام بالنسبة للحدّ الأقصى للرواسب هو 0.1 جزء من المليون (1 PPM) أي 0.00001 % وأيُّ طعام يحتوي على مادّة ضارة لأكثر من هذه النسبة يعتبر غشّاء، ويحال صاحبه إلى التحقيق، إلا إذا كانت المادة مستثناءة، ولها نسبة أخرى منصوص عليها⁽⁵⁾.

(1) ابن حزم: المحلى، 422/7.

(2) ينظر أدناه، 502-504.

(3) La dioxine dans l'alimentation, (<http://www.liste-hygiene.org>), 26 novembre 2006. (<http://www.humanite.fr>).

والبيكوغرام (Picogramme) يساوي واحدا على ألف مليار من الغرام!

(4) G.Wuster: Les nouveaux textes récents ou prévus concernant les pratiques phytosanitaires, (<http://www.fruits-et-legumes.net>), 19 janvier 2006.

(5) Programme de surveillance pour la détection des résidus chimiques dans les produits alimentaires, (PNSRC), (<http://www.canadagazette.gc.ca>), 20 avril 2005.

وهذا ضمن برنامج تم إرساؤه عام 1978 يمدّ المستهلك بالمعلومات المتعلقة بالرواسب الكيماوية في الأطعمة لطمأنته على سلامتها. ويأخذ البرنامج بالاعتبار التراكم عند الاستمرار في تناول المادة.

وينظر - (<http://www.inspection.gc.ca>) .

علما أنه للتأكد من سلامة الحد الأقصى للرواسب ينبغي دراسة الجرعة اليومية المسموحة (DAI) والجرعة اليومية المحتملة (DPI)⁽¹⁾ بالنسبة لكل الأعمار، ابتداءً بالمولود الجديد حتى سن الشيخوخة. ومن ثم تُستخرج كميات الراسب المسموح بها في الطعام المُسوّق. ولقد أُقيمت في البلدان الصناعية تنظيماتٌ تحرض على تطبيق هذا النظام، ومنع تسويق ما يتجاوز هذه المقادير⁽²⁾.

فلهذه النسب إذن بالغ الأثر رغم ضآلتها. ولعل المثال الآتي يوضح شيئاً من ذلك: فقد ذكر في فعاليات مؤتمر كلية الشريعة الأول: الذي أقامته جامعة الزرقاء الأهلية بالأردن؛ أن المياه العادمة (مياه الصرف الصحي، ومياه المصانع) تتكون من 99.8% ماء و0.2% شوائب تنقسم إلى مواد عضوية كالبروتينات والدهسّم ومواد التنظيف والمبيدات العضوية، وأخرى غير عضوية، كأملّاح الكبريتات والفوسفات والأتربة والرماد⁽³⁾. فإذا كانت نسبة 0.2% تؤثر إلى هذه الدرجة فكيف بأكثر منها؟ ولا أحد ينكر أن مياه الصرف الصحي متغيرة بكلّ المقاييس!

وفي مقابل الضبط والدقة اللذين يتسم بهما التصنيع الغذائي في الغرب، نجد في البحوث والدراسات الإسلامية كلاماً عاماً ومجملًا، وأحياناً بعيداً عن الدقة العلمية.

قال عبد الله النجار⁽⁴⁾ في مؤتمر "رؤية إسلامية" المنعقد بالكويت:

«هناك ضابط فقهي هو أن النادر لا حكم له، ذلك أن الأحكام الشرعية تُبنى على الغالب، بدليل الحكم الشرعي الخاصّ بالعضو عن النجاسة القليلة إذا أصابت الثوب، وقالوا: إن القليل من النجاسة مَعْفُوٌّ عنه.

الندرة كيف نعرفها؟ الندرة تبني على عُرف الناس، ما يراه الناس ندرة فهو نادر، قياساً على ما يراه التجار عيباً في المبيع. وفي نظري أن 2% و3% هذه النسب الضئيلة لا يتعلّق بها حكم شرعي؛ لأن الحكم الشرعي يتعلّق بالأغلب!»⁽⁵⁾.

(1) ينظر أدناه، 483.

(2) Loi sur les aliments et drogues, Règlement modifiant le Règlement sur les aliments et drogues. (2)

.DORS/2005-93, Vol. 139, no 8 (<http://canadagazette.gc.ca>) 5 avril 2005

من هذه التنظيمات في فرنسا مثلاً:

ARLA : Agence de régulation de lutte antiparasitaire

OCDE : organisation de coopération et de développement économique. (<http://www.homeoint.org>)

(3) كايد قرعوش: استحالة المائعات النجسة، (مؤتمر المستحجات الفقهية الأول، جامعة الزرقاء)، 7.

(4) الدكتور عبد الله بن مبروك النجار أستاذ الفقه المقارن بكلية الشريعة والقانون بالأزهر، وعضو مجمع البحوث الإسلامية به.

(5) عبد الله النجار: ندوة رؤية إسلامية، الكويت، المناقشات، 1063.

وجاء في مؤتمر الزرقاء بالأردن حول الأعلاف الحيوانية وما تحتويه من مواد نجسة، كالدم والميتة: «وعلى فرض أن تلك النجاسات لم تتحوّل ولم تتغيّر أسماؤها ولا صفتها، وإنما بقيت على حالها، فإنها قليلة جدا لا تتجاوز 1% من مجموع العليقة المقدمة للحيوانات فيُعفى عنها!»⁽¹⁾.

«وذلك لأن نسبة النجاسة في هذه الخلطات نسبة ضئيلة جدا»⁽²⁾.

وقال نزيه حماد عن مادة اللستين التي تضاف إلى الطعام للاستحلاب⁽³⁾:

«هي مستحالة، وتضاف إلى الغذاء بكميات قليلة جدا فهو استهلاك. جاء في توصيات الندوة الفقهيّة الطبية التاسعة بالدار البيضاء:

«الليستين والكولسترول المستخرجان من أصول نجسة بدون استحالة يجوز استخدامها في الغذاء والدواء بمقادير قليلة جدا مستهلكة في المخالط الغالب الحلال الطاهر»⁽⁴⁾.

والملاحظ أن مادة اللستين التي يقول عنها حماد: مستحالة، تذكر التوصية -التي نقلها عن الندوة الفقهيّة الطبية- بأنها لم تستحل. ثم هي مادة تضاف لغرض مزج الدهن بالماء، ولا يمكن أن تضاف إلا بمقادير فعالة مؤثرة، وإلا فلا معنى لإضافتها، وهذا يتناقى تماما مع مفهوم الاستهلاك الذي هو عدم ظهور أي أثر للنجس في الطاهر.

وفي حكم الجبن المصنوع بإنفحة الميتة نقل صاحب كاشف الكرب كلام القرطبي في الجامع: «قدر ما يقع من الإنفحة في اللبن الجبن يسيراً، واليسير من النجاسة معفوٌّ عنه إذا خالط الكثير من المانع»⁽⁵⁾.

وقال: «أي أن الإباحة حاصلة في الجبن المصنوع بإنفحة الميتة من جهة أخرى غير طهارة إنفحة الميتة، وهي أن اليسير من النجاسة إذا خالط الكثير من المانع ولم يغيّره عفي عنه»⁽⁶⁾.

ولا بدّ من الوقوف على قوله: «و لم يغيّره» والتساؤل: ما هو التغيير المطلوب أكثر من تحويل اللبن إلى جبن؟!.

وقال القرضاوي: «لا بد أن نفرق بين القليل والكثير، سواء في الخمر أو الخنزير...».

وذكر أن الصحابة أكلوا من جبن الجوس في أرض فارس مع أنه يصنع بإنفحة الميتة، وقال: «لأن الإنفحة شيء قليل جدا، هذا أمر لا ينبغي أن يهتمّ به ولا أن يسأل عنه، القليل إذا استهلك في الكثير أصبح

(1) محمد شبير: النجاسات المختلطة بالأعلاف، (مؤتمر المستحبات الفقهيّة الأول، جامعة الزرقاء)، 33.

(2) صلاحين: استحالة النجاسات وأثرها في الخلطات العلفية، (مؤتمر المستحبات الفقهيّة الأول، جامعة الزرقاء)، 11. وينظر - عزات قذافي: الاستحالة وأحكامها، 124.

(3) الاستحلاب: مزج الدهن بالماء. ينظر أدناه، 526-527.

(4) نزيه حماد: المواد المحرمة والنجسة، 69-70.

(5) القرطبي: الجامع لأحكام القرآن، 221/2.

(6) بية بن السالك: كاشف الكرب، 72.

جزءاً منه»⁽¹⁾.

ويبرز قلة الضبط في الموضوع قول صاحب أحكام الطهارة:

«وحتى على القول بنجاسة الإنفحة فإنها مستهلكة في الجبن ولا يظهر لها لون أو طعم أو رائحة، فإن الكمية اليسيرة من الإنفحة تستخدم في كميات كبيرة من الجبن، والشيء إذا استهلك في الأعيان الطاهرة ولم يظهر له أثر من طعم أو لون أو رائحة لم يكن له حكم، ولو خالط الأعيان الطاهرة»⁽²⁾.

وفي قرارات الندوة الطبية التاسعة بالدار البيضاء بالمملكة المغربية:

«2- الاستهلاك: ويكون بامتزاج مادة محرمة أو نجسة بمادة أخرى طاهرة خلال غالبية، مما يُذهب عنها صفة النجاسة والحرمية شرعاً، إذا زالت صفات ذلك المخالط المغلوب من الطعم واللون والرائحة، حيث يصير مستهلكاً في الغالب، ويكون الحكم للغالب». ومثلوا لذلك ببسبب الخنزير⁽³⁾

فهذا التأكيد على عدم ظهور الأثر يثير الاستغراب، وذكر الكمية اليسيرة مقروناً بذلك يستدعي التساؤل: هل المناط هو الكمية أم التأثير؟

وليتنا عرفنا ما هو لون الإنفحة المضافة وطعمها ورائحتها حتى نستطيع الحكم بأن هذه الأوصاف اندثرت ولم يبق لها أثر. إننا في غالب الأحيان نثار جواباً لو ما سئلنا عن أيّ جبن ما طبيعة الإنفحة المستعملة فيه، وما مصدرها! والفقهاء يقولون: "الحكم على الشيء فرع عن تصوّره".

ونقل أبو البصل عن العثيمين قوله باستهلاك الإنفحة، وقال: «وضمن هذا التوجيه ذهب العثيمين فقال: الأجبان حسب الوصف الذي ذكر [أي: بـ 1 - 2 % منفحة]⁽⁴⁾ حلال؛ لأن نسبة الروبسة والبسبب فيها لا تؤثر، وما لا يؤثر لا حكم له»⁽⁵⁾.

وقال عن الإنزيمات الخنزيرية المستعملة في صناعة الجبن أنها نجسة؛ لأن الخنزير نجس العين ولا تحله الذكاة. «غير أن الندوة الطبية التاسعة في الدار البيضاء رأت تطبيق قاعدة الاستهلاك؛ في ص 4 ما نصه:

«3- الإنزيمات الخنزيرية المنشأ، كالبسبب وسائر الخمائر الهاضمة ونحوها، المستخدمة بكميات زهيدة؛ مستهلكة في الغذاء والدواء الغالب»⁽⁶⁾.

(1) القرضاوي: ندوة رؤية إسلامية، الكويت، المناقشات، 1047.

(2) الديان: أحكام الطهارة، 400.

(3) الندوة الطبية التاسعة (8 ذو القعدة 1418هـ/1997م)، نقلاً عن: عبد الناصر أبو البصل: حكم استعمال النجاسات والمحرمات، 19.

(4) الملاحظ أن أبا البصل أضاف بين معكوفتين النسبة [أي: بـ 1 - 2 % منفحة] وهي ليست من كلام العثيمين الذي نقله عن الجلاصي: الحليب ومشتقاته، 59.

(5) عبد الناصر أبو البصل: حكم استعمال النجاسات والمحرمات، 20.

(6) عبد الناصر أبو البصل: المصدر نفسه.

هذه نماذج ممن قال بالاستهلاك في إنفحة الميتة، وحتى إنزيمات الخنزير، وسيأتي مزيدُ تفصيل بحول الله عن الأجبان في الباب الثاني.

ويكثر الحديث عن الاستهلاك أيضًا في مسألة استعمال الكحول في الأطعمة، على الرغم من أن جل من يتحدّث في الموضوع من المعاصرين يرون عدم نجاسة الكحول، في حين أن الاستهلاك موضوعه قليل النجاسة في المائع الطاهر الكثير. وسيأتي الكلام عنه مفصلاً في الباب الثاني أيضًا بحول الله. ولو سلمنا أن المعتبر في الاستهلاك هو الكمية لا الأثر، فهل لتراكم المادة المحرّمة المتناولة اعتبار في تقرير الاستهلاك؟

إنّ الشأن في الأطعمة تكرار تناولها. وإذا كانت المادة المحرّمة - لنجاستها أو لضررها - تتسراكم في الجسم، فهي بعد مدّة وجيزة كفيلاً بإحداث أضرار قد تكون جسيمة، والواقع يؤيد هذا⁽¹⁾. وماذا لو حسبنا الكميات المستهلكة من كلّ فرد على مدار السنة؟ ثمّ ماذا عن الأمة الإسلاميّة بكاملها؟

فلو دخلنا مصنعا للمواد الغذائية من مصانع الغرب التي تستعمل الخنزير والمخلفات الحيوانية في التصنيع الغذائي، لو وجدنا أطنانا من الشحوم والجلود والعظام الخنزيرية معدّة للإقحام في الأطعمة! كم منها يسدحل العالم الإسلامي؟!

إنّ اعتبار الشريعة الإسلاميّة شريعة أفراد خطأ لا نزال نكرره في تعاملنا مع قضايا ديننا⁽²⁾. ثمّ إنّ الاحتراز وتوقّي تلك المواد المحرمة ممكنٌ لوجود البدائل الخلال. فالإنفحة الحيوانية اليوم تقلص استعمالها كثيرا أمام الإنزيمات البكتيرية التي أصبحت تُستعمل على نطاق واسع لجودتها وانخفاض تكاليفها... كما أنّ كثيرا من المضافات ذات المصدر الحيواني استبدل بها مضافات نباتية أو تركيبية صناعية إرضاء للنباتيين.

هذا إذا ألقينا السّلم واعتبرنا عجزنا عن تصنيع طعامنا مرضا مزمنًا لا مطمع في البرء منه، وإلا فإنّ أجود أنواع الأجبان إلى اليوم هو ما تُستعمل فيه إنفحة العجول خالصة، والبقر مما جعله الله تعالى مباحا. أما إنزيمات الخنزير فلرّداءها لا تُستعمل إلا بمزوجة بالرنين البقري بغرض تقليل الكلفة وتخفيض الأثمان لمنافسة السوق، فلا ضرورة لها ملحثة، ولا جودة فيها مغرية.

وما دام الاحتراز ممكنا فلا مجال للقول بالاستهلاك.

(1) ينظر مثلا: الساعد: المواد المضافة للأغذية، ص 162 الجدول رقم 2.7، حيث نجد نسبة ضئيلة جدا $\approx 0.01\%$ وأقل مُنعت من قبل لجنة الغذاء والدواء (جكفا) لسُميتها بفعل التراكم. وينظر أيضًا الجداول 1.7 و 3.7 ص 160-163 من نفس المصدر.

(2) عبد الجبار الرفاعي: مقاصد الشريعة (حوار مع محمد شمس الدين)، 24.

وتبقى حالات تكون الكميات من الحرام فيها من الزهادة بحيث لا تؤدي إلى أي تسأثير كالرواسب الحتمية التي لا يمكن الانفكاك عنها، فهذه يُعطى لكل حالة منها حكمها.

وقد يضطر المسلم في ظروف قصوى - رغم حرصه وتوقيه - إلى تناول الطعام الذي يحتوي على مواد محرمة، كأن لا يجد مادة ضرورية في بلاد إلا وفيها مادة محرمة، وهنا يُنظر إلى قواعد الضرر، ويقدر ذلك بقدره موضعاً وزماناً، فإذا وُجد البديل الحلال وجب الكفُّ عن الحرام. والله تعالى أعلم.



المطلب الثاني: الاستحالة

تعريف الاستحالة:

للاستحالة لغة معنيان:

1- عدم الإمكان، فيقال: هذا شيء مستحيل، أي غير ممكن الوقوع ومحال⁽¹⁾.

2- تغيير الشيء عن طبعه ووصفه⁽²⁾. وهو المعنى المقصود في البحث.

جاء في معنى حال: «كل شيء تغير عن الاستواء إلى العوج فقد حال واستحال، وهو مستحيل»⁽³⁾.

وفي مختار الصحاح حال بمعنى: انقلب، «وحال لونه: تغير»⁽⁴⁾.

أما اصطلاحاً فإن القليل من الفقهاء من عرفوا الاستحالة بالحد، وإنما ذكر أغلبهم بعضاً من صورها للتدليل عليها، كانقلاب الخمر خللاً، وسقوط الحيوان في قدر الصابون أو في الملاحه وتحويله صابوناً أو ملحاً. وقد اختلفت تعريفاتهم لفظاً وتقاربت معنى.

ويذهب أكثرهم إلى تعريف الاستحالة بأنها تبدل حقيقة الشيء وتغيره عن حالته الأولى باكتساب اسم جديد وأوصاف جديدة.

فعند الإباضية جاء في شرح النيل عن المسك:

«ولعل وجه الحكم بطهارته وكونه حلالاً مع أنه دم، لأنه قد استحال عن صفة الدم، وخرج عن اسمه إلى صفة واسم يختص به، كما يستحيل الدم وسائر ما يتغذى به الحيوان من النجاسات إلى اللحم، فيكون

(1) ابن منظور: لسان العرب، 11/189. الفيومي: المصباح المنير، 1/157.

(2) الفيومي: المصدر نفسه، 1/157.

(3) ابن منظور: المصدر السابق، 11/185. الفيروزآبادي: الفارسي المحيط، 1278.

(4) الرازي: مختار الصحاح، 68.

ظاهراً، وتستهيل الخمر خلا فتطهر»⁽¹⁾.

وعند الحنفية جاء في حاشية ابن عابدين في معرض كلامه عن وقوع إنسان أو حيوان في قدر صابون حتى صار صابوناً: «هي التغيّر وانقلاب الحقيقة... ومقتضاه عدم اختصاص ذلك الحكم بالصابون، فيدخل فيه كل ما كان فيه تغيّر وانقلاب حقيقة»⁽²⁾.

وفي البدائع: «النجاسة لما استحالت وتبدلت أوصافها ومعانيها خرجت عن كونها نجاسة؛ لأنها اسم لذات موصوفة فتعدم بالعدم الوصف، وصارت كالخمر إذا تخلت»⁽³⁾.

وفي شرح فتح القدير، ذكر خلاف أبي يوسف في الاستحالة وقال: «وكثير من المشايخ اختاروا قول محمد⁽⁴⁾، وهو المختار؛ لأن الشرع رتب وصف النجاسة على تلك الحقيقة، وتتفي الحقيقة بانتفاء بعض أجزاء مفهومها فكيف بالكل، فإن الملح غير العظم واللحم... فعرفنا أن استحالة العين تستتبع زوال الوصف المرتب عليها»⁽⁵⁾.

أما عن المالكية فجاء في مواهب الجليل عن فارة المسك⁽⁶⁾: «وإنما حكم لها بالطهارة - والله أعلم - لأنها استحالت عن جميع صفات الدم وخرجت عن اسمه إلى صفات واسم يختص بها، فطهرت بذلك»⁽⁷⁾. وعن الشافعية جاء في حواشي الشرواني: «وإنما تغيّرت صفاته بأن ينقلب من صفة إلى صفة أخرى»⁽⁸⁾.

أما عن الحنابلة فجاء في مجموع الفتاوى: «فإن النجاسة إذا صارت ملحاً أو رماداً فقد تبدلت الحقيقة، وتبدل الاسم والصفة، فالنصوص المتناولة لتحريم الميتة والدم ولحم الخنزير لا تتناول الملح والرماد والتراب لا لفظاً ولا معنى»⁽⁹⁾.

(1) احمد اطفيش: شرح النيل، 84/4.

(2) ابن عابدين: حاشية رد المحتار، 316/1.

(3) الكاساني: بدائع الصنائع، 85/1.

(4) هو أبو عبد الله محمد بن الحسن بن فرقد، الشيباني بالولاء، الفقيه الحنفي. (ت: 187هـ). نشأ بالكوفة وطلب الحديث، وحضر مجلس أبي حنيفة سنتين، ثم تفقه على أبي يوسف صاحب أبي حنيفة. وكان له الفضل في نشر علم أبي حنيفة لفصاحته. صنف كتباً كثيرة، منها: "الجامع الكبير"، و"الجامع الصغير" وغيرهما.

ابن خلّكان: وفيات الأعيان، 184/4-185. الذهبي: سير أعلام النبلاء، 134/9-136. القرشي: الجواهر المضية، 42-44. شذرات الذهب، 322/1-324.

(5) السيواسي: شرح فتح القدير، 201/1.

(6) وهي غدة في بطن نوع خاص من الغزلان تفرز المسك.

(7) الخطاب: مواهب الجليل، 97/1.

(8) الشرواني: حواشي الشرواني على تحفة المحتاج، 303/1.

(9) ابن تيمية: مجموع الفتاوى، 522/20.

وقال في المغني، في مسألة ما إذا حلف على شيء لا يأكله فأكل ما تولد عنه «أن تستحيل أجزاؤه ويتغير اسمه، مثل أن يحلف لا يأكل هذه البيضة فصارت فرخا»⁽¹⁾.

وعن الظاهرية قال ابن حزم: «إذا استحالت صفات عين النجس أو الحرام فبطل عنه الاسم الذي به ورد ذلك الحكم فيه، وانتقل إلى اسم آخر وارد على حلال طاهر فليس هو ذلك النجس ولا الحرام، بل قد صار شيئاً آخر ذا حكم آخر. وكذلك إذا استحالت صفات عين الحلال الطاهر... والأحكام للأسماء، والأسماء تابعة للصفات التي هي حدُّ ما هي فيه، المفرَّق بين أنواعه»⁽²⁾.

وعن الزيدية جاء في البحر الرخار: «ويظهر النجس بالاستحالة التامة، كالعذرة رمادا، لتغير صفاتها كالخمر خللاً، أو تركيبها كالنطفة حيواناً»⁽³⁾. وفي التاج المذهب: «هي تغير الريح واللون والطعم إلى غير ما كانت عليه»⁽⁴⁾.

أما عن الإمامية فجاء في "المقنعة": «الخمر إذا انقلبت عينها واستحالت فصارت خللاً حلَّ أكلها»⁽⁵⁾. ويؤخذ من جملة هذه التعاريف أن مفهوم الاستحالة هو انقلاب العين إلى عين أخرى في شيئين هما: الصفة والاسم. ويؤكد على ذلك كلُّ من ابن تيمية وابن القيم وابن حزم.

يقول ابن تيمية: «الله تعالى حرم الخبائث لما قام بها من وصف الخبث، كما أنه أباح الطيبات لما قام بها من وصف الطيب»⁽⁶⁾.

وقال ابن القيم: «ومن الممتنع بقاء حكم الخبث وقد زال اسمه ووصفه، والحكم تابع للاسم والوصف، دائر معه وجوداً وعدمًا»⁽⁷⁾.

وقال ابن حزم: «استحالة الأحكام باستحالة الأسماء، واستحالة الأسماء باستحالة الصفات التي منها تقوم الحدود»⁽⁸⁾.

ويجلى الغزالي هذا المفهوم - أي مفهوم ارتباط الاسم بالصفة وتغيره بتغيرها - في المستصفى حيث يقول:

«ولو أشير إلى ما ينفصل عن الإحليل عند الوقاع، وقيل: ما هو؟ لقلنا: نطفة، فإذا صار جنيناً ثم

(1) ابن قدامة: المغني، 48/10. بنظر - البهوتي: كشف القناع، 250/6.

(2) ابن حزم: المحلى، 138/1.

(3) ابن المرتضى: البحر الرخار، 23/2.

(4) أحمد الصنعاني: التاج المذهب، 19/1.

(5) الشيخ المفيد: المقنعة، 581.

(6) ابن تيمية: مجموع الفتاوى، 71/21.

(7) ابن القيم: إعلام الموقعين، 14/2.

(8) ابن حزم: المصدر السابق، 164/1.

مولودا فليل: ما هو؟ تغير الجواب، ولم يحسن أن يقال: نظفة، بل يقال: إنسان. وكذلك الماء إذا سخن فليل: ما هو؟ قلنا: ماء، كما في حالة البرودة. ولو استحال بالنار بخارا ثم هواء ثم قيل: ما هو؟ تغير الجواب»⁽¹⁾.

وإلى جانب معنى انقلاب العين وتغير اسمها وتبدل صفاها، وردت كلمة "استحالة" في كتب الفقهاء بمعنى مجرد التغيير. مثال ذلك ما جاء في البحر الرائق: «الاستحالة إلى فساد لا توجب النجاسة لا محالة، فإن سائر الأطعمة إذا فسدت لا تنجس به»⁽²⁾. «كما وقعت الحنطة في الطاحونة وانطحت بفعل الماء أو الهواء من غير صنع أحد. ولنا أنه لما استهلك العين من وجه بالاستحالة حتى صار له اسم آخر وقد أحدث فيه الصنعة، وهي حق الغاصب»⁽³⁾.

فهو يقصد بالاستحالة هنا تحول الحنطة إلى دقيق.

ومثله ما في حاشية ابن عابدين: «الحنطة استحالت وصارت دقيقا، وكذا غيرها، وبعد الاستحالة هو عين آخر»⁽⁴⁾.

وفي الشرح الكبير عن الترخيص في جلد الميتة بعد الدبغ، وماذا يدبغ قال:

«...عما يزيل الريح والرطوبة ويحفظه من الاستحالة»، أي من التعفن والتفن⁽⁵⁾.

وفي التاج والإكليل: «كأن يقول: لا أكلت هذا الطلع أو هذا القمح، وأشار إلى معين، فإن بعدت استحالته فلا شك في نفي الإثم، وإن قربت جدا وكان ذلك الشيء الغالب أنه لا يؤكل إلا بعد أن يصنع فيه صنع فالمذهب أنه يحنث، وهذا كمن حلف ألا يأكل هذا القمح فأكل خبز»⁽⁶⁾.

والقصد من إيراد هذه النصوص هو التركيز على أن إطلاق لفظ الاستحالة لا يعني دائما عند الفقهاء المفهوم الذي ذهب إليه البعض من تغير العين من حقيقة إلى أخرى، وتبدل اسمها وصفاتها، بل قد يعني مجرد التغيير من هيئة إلى أخرى، كتحويل القمح إلى دقيق، أو الرطب إلى تمر، مما لا يعني الاستحالة التي نحن بصددتها بحال.

كما ورد في كتبهم لفظ الاستحالة بمعنى الاستهلاك، أي تلاشي عين النجاسة القليلة في المائع الكثير⁽⁷⁾. ومثاله ما قاله ابن تيمية عن سقوط قطرة خمر أو دم في مائع ظاهر: «فإن تلك قد استهلكت

(1) الغزالي: المستصفي، 13.

(2) ابن نجيم: البحر الرائق، 1/119.

(3) ابن نجيم: المصدر نفسه، 8/130.

(4) ابن عابدين: حاشية رد المحتار، 5/694.

(5) الدردير: الشرح الكبير، 1/55.

(6) العبدري: التاج والإكليل، 3/296.

(7) بنظر أعلاه، 414-417.

واستحالت ولم يبق لها حقيقة من الأحكام يترتب عليها شيء من أحكام الدم والخمر»⁽¹⁾.
وعلى عكس ذلك يذكر البعض الاستهلاك ويقصد به الاستحالة. قال في المبسوط: «ولو سقى شاة
خمرًا ثم ذبحت ساعتئذ فلا بأس بلحمها، وكذلك لو حلب منها اللبن فلا بأس بشربه؛ لأن الخمر صارت
مستهلكة بالوصول إلى جوفها ولم تؤثر في لحمها ولا في لبنها وهي على صفة الخمرية بحالها».
فقوله: «لم تؤثر في لحمها ولا في لبنها وهي على صفة الخمرية» يعني أنها استحالت وتغيرت، لكن عبر
عن ذلك بلفظ: «صارت مستهلكة»⁽²⁾.

وعدم التمييز بين الاستحالة والاستهلاك اتسمت به بعض الأبحاث المعاصرة أيضًا.
قال أبو البصل: «تدخل عملية الاستهلاك ضمن أنواع الاستحالة عند كثير من الفقهاء، وذلك أن الماء
النحس يطهر بالمكثرة مع زوال آثار النجاسة»⁽³⁾.
ويرى جواز أكل الجبن المصنوع بإنفحة الميتة لقاعدة الاستهلاك والاستحالة، دون تمييز بينهما في
المناط⁽⁴⁾.

وقال إبراهيم الدبو⁽⁵⁾:

«الاستحالة تعني تغير العين النجسة من حال إلى حال أخرى، وذلك بسبب المغير الذي يخالطها بحيث
تنصهر فيه، وتفقد ذاتها الأولى. وللإستحالة طرق متعددة، منها:
- ذوبان العين النجسة في العين الطاهرة.
- الإحراق بالنار»⁽⁶⁾.
ومثل ذلك قال قذافي⁽⁷⁾ في معرض كلامه عن الأدوية المحتوية على مواد محرمة أو نجسة:

(1) ابن تيمية: مجموع الفتاوى، 514/21.

(2) المرحسي: المبسوط، 28/24.

(3) عبد الناصر أبو البصل: حكم استعمال النجاسات وحرمتها، 19.

(4) عبد الناصر أبو البصل: المصدر نفسه، 20.

(5) الدكتور إبراهيم فاضل الدبو أستاذ الأحوال الشخصية بكلية القانون بجامعة البحرين وكان أستاذًا بجامعة بغداد، متخصص
في مجال الأحوال الشخصية، شارك في شرح قوانين الأحوال الشخصية والإطلاع على تجارب كل من العراق والأردن
وسنطة عمان. له من الإصدارات 10 كتب فقهية وبحوث في مجالات محكمة. (<http://www.womengateway.com>)
30 حويبه 2003م.

(6) إبراهيم الدبو: النظريات الفقهية في تطهير النجاسات، (مؤتمر المستحدثات الفقهية الأول، جامعة الزرقاء)، 24.
ومما يلاحظ على المثال الثاني أنه لا يصدق عليه التعريف، حيث لا يخالط للعين في الإحراق أصلاً.
أما المثال الأول فليس شيئاً أكثر من الاستهلاك.

وهذه النماذج تعكس الاضطراب في التعريف وعدم ضبطه ووضوحه عند العلماء.

(7) الدكتور قذافي عزات الغنائيم، أستاذ في الفقه والأصول بالجامعة الأردنية، من مؤلفاته: "الاستحالة وأحكامها في الفقه
الإسلامي"، و"العذر وأثره في عقود المعاوضات المالية في الفقه الإسلامي".

«وحكم الانتفاع بهذه الأدوية مبني على مدى تحقق معنى الاستحالة في الدواء الذي دخل في تركيبه النجس، فإذا استهلك كلياً في هذا الدواء، بحيث ذهب أثره لتماماً، وأصبح عنصراً جديداً فيه، مختلفاً في صفاته وخصائصه عن السابق. أما إذا لم يتحقق معنى الاستحالة فلا يعتبر طاهراً لبقاء أثر النجس في الدواء»⁽¹⁾.

وقد سبق الكلام في موضوع الاستهلاك وأنه اختلاط العين المحرمة بغيرها من الأعيان المباحة، بحيث لا يظهر فيها أي أثر لتلك العين، فهي كالمهلكة. فإذا كان الاستهلاك يؤدي إلى زوال خصائص وصفات العين المستهلكة فإن ذلك بسبب امتزاجها وتلاشي آثارها لا لتغير حقيقة عينها كما هو الحال في الاستحالة. وقذافي نفسه في تعريفه للاستحالة قال:

«الاستحالة انقلاب عين النجاسة وتحويلها إلى عين أخرى طبيعياً أو صناعياً بمعالجة، بحيث تغير خصائص العين كلياً، من حيث الاسم والوصف والشكل، مما ينتج عنها عين جديدة مختلفة عن العين السابقة»⁽²⁾.
وذهب أغلب المعاصرين الذين عرفوا الاستحالة في الاصطلاح إلى أنها تحول كيميائي للعين.
قال أبو البصل:

«ومن أجمع تعريفات الاستحالة ما جاء في توصيات الندوة الفقهية التاسعة في الدار البيضاء 1997، ص(3): "تغير حقيقة المادة النجسة أو المحرّم تناولها وانقلاب عينها إلى مادة مباحة لها في الاسم والخصائص والصفات، فهي عبارة عن تفاعل كيميائي يحوّل المادة إلى مركّب آخر"⁽³⁾.
وقال الزحيلي عن الاستحالة:

«أن يتغير الشيء النجس تغيراً كيميائياً»، وأنها: «تغير حقيقة الشيء وتحويله إلى مادة أخرى مغايرة للأصل في الاسم أو الذات والخصائص أو الصفات»⁽⁴⁾.
وقال محمد الأشقر:

«هي تحوّل العين كيميائياً إلى مادة أخرى تحوّلًا كاملاً»⁽⁵⁾؛ فأضاف قيداً جديداً، وهو التحول الكامل، ويبقى طبعاً تحديد ماهية التحول الكامل والناقص في التفاعلات الكيماوية.
وقال محمد الهوارى:

«في المصطلح العلمي الشائع يُنظر إلى كلّ تفاعل كيميائي يحول المادة إلى مركّب آخر على أنه ضرب

(1) عزات قذافي: الاستحالة وأحكامها، 124.

(2) عزات قذافي: المصدر السابق، 47. يقارن مع قوله في ص 124.

(3) عبد الناصر أبو البصل: حكم استعمال النجاسات والحرمات، 29.

وسبب أن التعريف هنا لا يزال يحتاج إلى مزيد من الضبط، لأنه لا يمكن اعتبار أي تفاعل كيميائي يحصل للمادة بأنه استحالة.

(4) وهبة الزحيلي: حكم استعمال الدواء المشتعل على شيء من نجس العين، 194.

(5) محمد الأشقر: أبحاث اجتهادية، 94.

من استحالة العين إلى عين أخرى، كتحويل الزيوت والشحوم على اختلاف مصادرها إلى صابون»⁽¹⁾.
واقصر البعض في تعريفهم للاستحالة على تحوّل النجاسة إلى طهارة، في حين هي أوسع من ذلك كما
قال ابن القيم: «الطيب إذا استحال خبيثا صار نجسا، كالماء والطعام إذا استحال بولا وعذرة، فكيف أثرت
الاستحالة في انقلاب الطيب خبيثا ولم تؤثر في انقلاب الخبيث طيبا؟»⁽²⁾.

قال صاحب كاشف الكرب في تعريف الاستحالة:

«تغيّر يحصل في العين النجسة يؤدي إلى زوال أعراضها وتبدّل أوصافها، يزول بسببه الاسم الأول
لزوال الصفات التي اشتقت منها التسمية، ويأخذ اسما جديدا يناسب الصفات الجديدة»⁽³⁾.

وقال الفضيلات: «الاستحالة هي الانتقال أو التحوّل أو التغيّر الذي يؤثر على عين الشيء فيحيلها إلى
عين أخرى لها صفات جديدة وفوائد جديدة، وتصبح بالاستحالة طاهرة يجوز استعمالها في شتى
الاستعمالات التي تصلح لها»⁽⁴⁾.

وقال عبد الفتاح إدريس: «تغيّر العين النجسة وانقلاب حقيقتها إلى حقيقة أخرى كانقلاب الخمر
خلا، والخزير ملحاً، والسرجين رمادا»⁽⁵⁾.

مذاهب العلماء في الاستحالة:

اتفق العلماء على طهارة الخمر إذا تخللت بنفسها من غير فعل فاعل، واختلفوا فيما عدا ذلك على
فريقين.

يرى الفريق الأول أن الاستحالة لا أثر لها في انقلاب النجس طاهرا، أو المحرّم مباحا.

وهو قول بعض الإباضية⁽⁶⁾، وبعض الحنفية⁽⁷⁾، وبعض المالكية، منهم: النخعي وابن عرفة⁽⁸⁾

(1) محمد أهواري: استحالة النجاسات (ندوة رؤية إسلامية، الكويت)، 565-566.

وينظر - نصري سبغ: المستخلص من النجس، 84.

(2) ابن القيم: إعلام الموقعين، 14/2.

(3) بية بن السالك: كاشف الكرب، 53.

(4) الفضيلات: استحالة المسكرات والمائعات النجسة. (مؤتمر المستحبات الفقهية الأول، جامعة الزرقاء)، 3.

(5) عبد الفتاح إدريس: استخدام الجيلاتين الخنزيري في الغذاء والدواء (مجلة البحوث الفقهية)، 19.

مع ملاحظة المحافظة على الأمثلة والنماذج التي طرحها المتقدمون، في حين نحتاج إلى أمثلة من الواقع.

(6) محمد اطفيش: شامل الأصل والفرع، 185/1. السالمي: معارج الآمال، 290/4. أحمد الخليلي: فتاوى الأطعمة، 420.

(7) الكاساني: بدائع الصنائع، 85/1. ابن عابدين: حاشية رد المحتار، 316/1.

(8) هو أبو عبد الله محمد بن محمد بن محمد بن عرفة الورع التونسي المالكي، (ت: 803هـ). من كبار أئمة المغرب في

زمانه، برع في الأصول والفروع والعربية والمعاني والبيان والفرائض والحساب. له مؤلفات مفيدة منها "المبسوط في

المذهب"، و"مختصر الحوفي في الفرائض"، وغيرها.

الشوكاني: البدر الطالع، 255/2-256. ابن العماد: شذرات الذهب، 38/7.

والمازري⁽¹⁾، وهو مذهب الشافعية⁽²⁾، وظاهر مذهب الحنابلة، وعليه جمهور أصحاب أحمد⁽³⁾. واستثنى هؤلاء جلد الميتة إذا دبغ، على القول بأن الدبغ إحالة لا إزالة⁽⁴⁾، والمسك على القول بنجاسة الدم، والعلقة المتحولة إلى حيوان طاهر⁽⁵⁾.

قال الشريبي: «ويطهر كل نجس استحالة حيوانا، كدم بيضة استحالة فرخا على القول بنجاسته، ولو كان دود كلب؛ لأن للحياة أثرا بينا في دفع النجاسة»⁽⁶⁾.

أما الفريق الثاني فيرى أن للاستحالة أثرا في تطهير النجاسات، وهو قول عند الإباضية⁽⁷⁾، وأبي حنيفة ومحمد وجمهور الحنفية⁽⁸⁾، ومذهب جمهور المالكية⁽⁹⁾، وقول في مذهب الحنابلة⁽¹⁰⁾ وبه أخذ ابن تيمية⁽¹¹⁾ وابن القيم⁽¹²⁾، وإليه ذهب الظاهرية⁽¹³⁾ والزيدية⁽¹⁴⁾ والإمامية⁽¹⁵⁾.

أدلة الفريق الأول القائلين بعدم التطهير بالاستحالة:

استدلوا بأدلة، منها:

1- نفيه عليه السلام عن أكل الجلالة وألبانها⁽¹⁶⁾. قالوا: لو كانت الاستحالة مطهرة لما نهي عنها؛ ذلك لأن النجاسة تستحيل في جوفها، فدل على أن استحالتها غير مؤثرة في التحريم.

- (1) العبدري: التاج والإكليل، 106/1. الدسوقي: حاشية على الشرح الكبير، 58/1.
- (2) الشرواني: حواشي الشرواني على تحفة المحتاج، 303/1. الشريبي: معني المحتاج، 81/1. الرملي: غاية البيان، 32.
- (3) ابن قدامة: الكافي، 88/1. ابن قدامة: المغني، 56/1. ابن تيمية: مجموع الفتاوى، 70/21. إبراهيم ابن مفلح: المبدع، 241/1. البهوتي: كشف القناع، 187/1.
- (4) وهو موضع خلاف سبق تحقيقه، ينظر أعلاه، 93-95.
- (5) ويرى الحنابلة في ظاهر المذهب تخصيص الاستحالة بالخمر المتحللة بنفسها فقط دون غيرها. ينظر - ابن قدامة: المصدر السابق، 56/1.
- (6) الشرواني: المصدر السابق، 303/1.
- (7) الشريبي: المصدر السابق، 83/1.
- (8) أبو ستة: حاشية الترتيب، 162/1. محمد اطفيش: شرح النيل، 85/4. السالمي: معارج الآمال، 258/4.
- (9) الكاساني: بدائع الصنائع، 85/1. السيواسي: شرح فتح القدير، 200/1. ابن نجيم: البحر الرائق، 239/1. ابن عابدين: حاشية رد المحتار، 209/1.
- (10) النفراوي: الفواكه الدواني، 288/2. الدردير: الشرح الكبير، 52/1. الدسوقي: المصدر السابق، 52/1.
- (11) ابن قدامة: المصدر السابق، 56/1.
- (12) ابن تيمية: المصدر السابق، 481/21.
- (13) ابن القيم: إعلام الموقعين، 14/2.
- (14) ابن حزم: المحلى، 138/1.
- (15) ابن المرتضى: البحر الرخار، 23/2. أحمد الصنعاني: التاج المذهب، 24/1.
- (16) الجعفي العاملي: الروضة البهية، 67/1.
- (17) تقدم تحريمه أعلاه، 392.

- 2- أمره ﷺ بصب الماء على بول الأعراي، ولو كانت الأرض تطهر بالشمس والريح والجفاف ما أمر ﷺ بغسله⁽¹⁾.
- 3- نهي ﷺ عن تخليل الخمر⁽²⁾. وما روي عن عمر بن الخطاب أنه خطب فقال: «لا يُشرب خل حمر أفسدت حتى يبدي الله فسادها»⁽³⁾.
- 4- نجاسة الأعيان لم تحصل بالاستحالة فلا تطهر بها، كالدّم. على خلاف الخمر، فإن نجاستها كانت بالاستحالة، فطهرت بالاستحالة إذا تخللت بنفسها⁽⁴⁾.
- قال ابن قدامة: «ولا تطهر النجاسة بالاستحالة، فلو أحرق السرجين النجس فصار رمادا، أو وقع كلب في ملاحه فصار ملحاً لم تطهر؛ لأنها نجاسة لم تحصل بالاستحالة فلم تطهر بها كالدّم إذا صار قيحا أو صديداً. وخرج عليه الخمر فإنه نجس بالاستحالة فحاز أن يطهر بها»⁽⁵⁾.
- وقاسوا تخلّل الخمر بالمعالجة على قتل الوارث موروثه، أو تنفير الصيد حتّى يخرج من الحرم إلى الحل، وقالوا: من تعجّل الشيء قبل أوانه عوقب بحرمانه⁽⁶⁾.
- 5- التغيّر الحاصل بالاستحالة تغيّر جزئي يقع على وصف العين لا على ذاتها، فتبقى العين قائمة وأجزؤها قائمة.
- قال السالمي عن دخان النجاسة: «إذا ظهر لونه في الثوب أو غيره نجسه، لأنه جزء من النجاسة»⁽⁷⁾.

- (1) إبراهيم ابن مفلح: المدع، 1/240. البيهقي: كشف القناع، 1/186.
- (2) عن أنس «أن النبي ﷺ سئل عن الخمر تتخذ خلا فقال: لا». مسلم: الصحيح، كتاب الأشربة، باب تحريم تخليل الخمر، حديث رقم 1983، 1537/3. وعن أبي هبيرة عن أنس بن مالك أن أبا طلحة سأل النبي ﷺ عن أيتام ورثوا حمرا قال: أهرقها قال: أفلا أجعلها خلا قال: لا». أبو داود: السنن، كتاب الأشربة، باب ما جاء في الخمر تخلل، حديث رقم 3675، 326/3. أحمد: المسند، باقي مسند المكثرين، مسند أنس بن مالك، حديث رقم 12210، 119/3. أبي يعلى: المسند، السدي عن أنس، حديث رقم 4051، 105/7.
- (3) ابن قدامة: المغني، 1/48. النووي: المجموع، 2/528. البيهقي: المصدر السابق، 1/187.
- والأثر روي عمر بن الخطاب ﷺ قال: «لا يُشرب خل حمر أفسدت حتى يبدي الله فسادها فعند ذلك يطيب الحل، ولا بأس على امرئ أن يتناع خلا وجده مع أهل الكتاب ما لم يعلم أنهم تعمدوا إفسادها بعدما عادت حمرا». البيهقي: السنن الكبرى، باب العصير المرهون بصر حمرا، 6/37. عبد الرزاق: المصنف، باب الخمر يجعل خلا، 9/253.
- قال ابن أبي حاتم: «ذكرت هذا الحديث لأبي زرعة فقال: الذي عندي أن هذا كله كلام الزهري». ابن أبي حاتم: العلل، 30/2.
- (4) ابن قدامة: الكافي، 1/88. النووي: المصدر السابق، 2/532. إبراهيم ابن مفلح: المصدر السابق، 1/242. البيهقي: المصدر السابق، 1/187.
- (5) ابن قدامة: المصدر السابق، 1/419.
- (6) الشيرازي: المهذب، 1/48.
- (7) السالمي: معارج الآمال، 4/290.

وجاء في فتح القدير: «خشبة أصابها بول فاحترقت ووقع رمادها في بئر يفسد الماء... لأن الرماد أجزاء تلك النجاسة، فتبقى النجاسة من وجهه، فالتحقت بالنجس من كل وجه»⁽¹⁾.

ورد الفريق الثاني على أدلة الفريق الأول:

- 1- أن النهي عن الجلالة مختلف فيه، وهو متوجه إلى الحيوان الذي ظهر أثر النجس في لحمه ولبنه؛ لذلك أباح لنا ﷺ أكلها بعد حبسها.
- 2- في حديث الأعرابي دلالة على استحباب المبادرة إلى إزالة النجاسة؛ لأن الماء أسرع في إزالتها من الاستحالة التي تحتاج وقتاً أطول، بينما ينبغي أن تكون بقاع المسلمين طاهرة دوماً للقائمين والعاكفين.
- 3- نفيه ﷺ عن تخليل الخمر⁽²⁾ محمول على الورع والمبالغة في الردع، وعلى التعليل وسد الذريعة لاقتنائه، بدليل أمره ﷺ بكسر الأواني وخرق الزقاق⁽³⁾ مع أنها أموال.
- 4- كثير من النجاسات استحالت من أعيان طاهرة، فالعذرة استحالت من الطعام، ولأن استحالة إلى طهارة أولى.
- 5- وأجابوا عن القول: إن التغيير بالاستحالة إنما هو تغيير جزئي، بأن الاستحالة المطهرة هي الاستحالة التامة لا الناقصة⁽⁴⁾.

أدلة الفريق الثاني القائلين بالتطهير بالاستحالة:

- 1- قوله تعالى: ﴿وَيُحِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَائِثَ﴾ (سورة الأعراف: 157)، فهذه الأشياء بعد استحالتها وزوال أوصاف النجاسة عنها صارت طيبة فظهرت بذلك.
- قال ابن تيمية: «لأن الله أباح الطيبات وحرّم الخبائث، وذلك يتبع صفات الأعيان وحقائقيها، فإذا كانت العين ملحا أو خللاً دخلت في الطيبات التي أباحها الله، ولم تدخل في الخبائث التي حرّمها الله». ذلك لأن الشارع حكم بنجاسة تلك الأعيان لقيام وصف النجاسة فيها، فإذا انتفى الوصف انتفى الحكم.
- «والفرق بين الطيبات والخبائث بالصفات المميزة بينهما، ولأجل تلك الصفات حرّم هذا وأحلّ هذا»⁽⁵⁾.

(1) السيواسي: شرح فتح القدير، 1/200.

(2) تقدم تخريجه أعلاه، 455.

(3) روى الحاكم عن عبد الرحمن بن شريح الخولاني في حديث طويل جاء فيه أن الرسول ﷺ «دعا بسكين فقال: اشحذوها ففعلوا ثم أخذها رسول الله ﷺ يخرق بها الزقاق فقال: الناس إن في هذه الزقاق لمنفعة فقال: أجل ولكن إنما أفعل غضبا لله لما فيها من سخطة». الحاكم: المستدرک، کتاب الطهارة، حديث رقم 7228، 4/160. قال: الحاكم: «هذا حديث صحيح الإسناد ولم يخرجاه».

(4) الكاساني: بدائع الصنائع، 5/40. ابن رشد: بداية المجتهد، 1/348. ابن تيمية: مجموع الفتاوى، 20/522؛ 21/518. ابن القيم: إعلام الموقعين، 2/14-15. الشريبي: مغني المحتاج، 2/285. الديبان: أحكام الطهارة، 599-600. صلاحين:

استحالة النجاسات وأثرها في الخلطات العلفية، (مؤتمر المستحبات الفقهية الأول، جامعة الزرقاء)، 1.

(5) ابن تيمية: المصدر السابق، 21/481، 514.

وجاء في الذخيرة للقراقي:

«كلّ حكم شرعي لا بد له من سبب شرعي، وسبب الطهارة سبب عدم النجاسة؛ لأن عدم العلة علة لعدم المعلول. ولما كانت علة النجاسة الاستقذار عملاً بالمناسبة والاستقراء والدوران، وكان حكم النجاسة تحريماً كان عدم الاستقذار علة لعدم ذلك التحريم، وإذا عدم التحريم ثبتت الإباحة»⁽¹⁾.

ويبين القراقي أنّ الله تعالى حكم بالنجاسة في أجسام مخصوصة لأنها موصوفة بأعراض مخصوصة مستقدرة، وإلا فالأجسام كلّها متماثلة، واختلافها إنما وقع بالأعراض، فإذا ذهبت تلك الأعراض كلّية ارتفع حكم النجاسة⁽²⁾.

وقال العز بن عبد السلام:

«الأصل في الطهارات أن يتبع الأوصاف المستطابة، وفي النجاسة أن يتبع الأوصاف المستخبثة؛ وكذلك إذا صار العصير حمراً تنجس للاستخبثات الشرعية، وكذلك إذا صار خلا طهر للتطليب الشرعي والحسي، وكذلك ألبان الحيوانات المأكولة لما تبدلت أوصافها إلى الاستطابة طهرت»⁽³⁾.

2- النصوص الدالة على إباحة الخلّ، وقد أجمع المسلمون على أنّ الخمر إذا انقلبت بنفسها صارت حلالاً. وقياساً على الخمر تطهر سائر النجاسات بالاستحالة.

قال ابن القيم: «وعلى هذا الأصل فطهارة الخمر بالاستحالة على وفق القياس، فإنها نجسة لوصف الخبث، فإذا زال الموجب زال الموجب. وهذا أصل الشريعة في مصادرها ومواردها، وأصل الثواب والعقاب. وعلى هذا فالقياس الصحيح تعدية ذلك إلى سائر النجاسات إذا استحال»⁽⁴⁾.

وقال ابن حزم: «إذا سقطت عن تلك العين صفات الخمر المحرّمة، وحلّت فيها صفات الخلّ الحلال فليست حمراً محرّمة بل هي خلّ حلال. وهكذا كلّ ما في العالم إنما الأحكام على الأسماء، فإذا بطلت تلك الأسماء بطلت تلك الأحكام»⁽⁵⁾.

3- الحكم بطهارة الجلود المدبوغة ولو من ميتة، لقوله ﷺ: «أبواب ديبغ فقد طهر»⁽⁶⁾.

4- الجلالة إذا علقت بالنجاسة ثم حبست وعلقت بالطهارات حلّ لبنها ولحمها⁽⁷⁾.

قال ابن قدامة: «ويخرج أن تطهر النجاسات كلّها بالاستحالة قياساً على الخمر إذا انقلبت، وجلود

(1) القراقي: الذخيرة، 1/164.

(2) القراقي: المصدر نفسه، 1/187.

(3) العز بن عبد السلام: قواعد الأحكام، 2/139-140.

(4) ابن القيم: إعلام الموقعين، 2/14.

(5) ابن حزم: المحلى، 7/433.

(6) تقدم تحريمه أعلاه، 84.

(7) ابن القيم: المصدر السابق، 2/14.

الميتة إذا دبغت، والجلالة إذا حبست»⁽¹⁾.

5- نبشه ﷺ لقبور المشركين من موضع المسجد⁽²⁾ من غير أن ينقل التراب⁽³⁾.

6- قوله ﷺ: «أطيب الطيب المسك»⁽⁴⁾، وحديث عائشة رضي الله عنها: «كنت أطيّب النبي ﷺ قبل أن يحرم، ويوم النحر قبل أن يطوف بالبيت بطيب فيه مسك»⁽⁵⁾، باعتبار أن المسك تحوّل عن الدم⁽⁶⁾.

جاء في مواهب الجليل عن فارة المسك: «وإنما حكم لها بالطهارة - والله أعلم - لأنها استحالت عن جميع صفات الدم، وخرجت عن اسمه إلى صفات واسم يختص بها، فطهرت لذلك»⁽⁷⁾.

7- قوله تعالى: ﴿تَسْقِيكُمْ مِمَّا فِي بُطُونِهِ مِنْ بَيْنِ فَرْثٍ وَدَمٍ لَبِنًا خَالِصًا سَائِغًا لِلشَّارِبِينَ﴾ (سورة النحل: 66)، قال ابن حزم: «فإذا استحال الدم لحما أو خمر خلا، أو الميتة بالتغذي أجزاء في الحيوان الأكل لها من الدجاج وغيره فقد سقط التحريم وبالله تعالى التوفيق. ومن خالف هذا لزمه أن يحرم اللبن لأنه دم استحال لبنا»⁽⁸⁾.

8- واستدلوا بأن الطعام الطاهر يستحيل في الجوف بولا وعذرة. قال ابن القيم: «فكيف أثرت الاستحالة في انقلاب الطيب خبثًا، ولم تؤثر في انقلاب الخبث طيبًا، والله تعالى يخرج الطيب من الخبيث والخبيث من الطيب، ولا عبرة بالأصل، بل بوصف الشيء في نفسه»⁽⁹⁾.

(1) ابن قدامة: المعني، 56/1.

(2) لحديث أنس رضي الله عنه قال: «قدم النبي ﷺ المدينة وأمر ببناء المسجد فقال: يا بني التجار تامنوني، فقالوا: لا نطلب ثمنه إلا إلى الله، فأمر بقبور المشركين فنيشت، ثم بالحرب فسويت وبالنخل فقطع فصفا النخل قبله المسجد». البخاري: الصحيح، كتاب الحج، باب حرم المدينة، حديث رقم 1769، 2/661. مسلم: الصحيح، كتاب المساجد ومواضع الصلاة، باب ابتداء مسجد النبي، حديث رقم 524، 1/373. واللفظ للبخاري.

(3) ابن تيمية: مجموع الفتاوى، 182/22.

(4) الترمذي: السنن، كتاب الجنائز عن رسول الله، باب ما جاء في المسك للميت، حديث رقم 991، 3/317. النسائي: السنن، كتاب الجنائز، باب المسك، حديث رقم 1905، 4/39. الحاكم: المستدرک، كتاب الجنائز، حديث رقم 1335، 1/514. قال الحاكم: «هذا حديث صحيح». وقال الترمذي: «هذا حديث حسن صحيح».

(5) عن عائشة رضي الله عنها قالت: «كنت أطيّب النبي ﷺ قبل أن يحرم ويوم النحر قبل أن يطوف بالبيت بطيب فيه مسك». مسلم: الصحيح، كتاب الحج، باب الطيب للمحرم، حديث رقم 1191، 2/849. ابن حبان: الصحيح، ذكر خير ثان يصرح بصحة ما ذكرناه، حديث رقم 3770، 9/85. الترمذي: السنن، كتاب الحج عن رسول الله، باب ما جاء في الطيب عند الإحلال من الزيارة، حديث رقم 917، 3/259. النسائي: كتاب مناسك الحج، باب إباحة الطيب قبيل الإحرام، حديث رقم 2692، 5/138.

(6) الدمياطي: إغاثة الطالبين، 84/1.

(7) الخطاب: مواهب الجليل، 97/1.

(8) ابن حزم: المحلى، 7/422.

(9) ابن القيم: إعلام الموقعين، 14/2.

9- وذهبت الحنفية إلى اعتبار عموم البلوى في القول بتطهير النجاسات بالاستحالة.

قال ابن عابدين عن سقوط الحيوان في قدر الصابون وانقلابه إلى صابون:

«ومقتضاه عدم اختصاص ذلك الحكم بالصابون، فيدخل فيه كل ما كان فيه تغير وانقلاب حقيقة،

وكان فيه بلوى عامة»⁽¹⁾. وقال: «عموم البلوى علة اختيار القول بالطهارة المعللة بانقلاب العين»⁽²⁾.

10- ما ورد من أن الكلاب كانت تقبل وتدبر في المسجد في زمان رسول الله ﷺ فلم يكونوا يرشون

شيئا من ذلك⁽³⁾؛ لأن ذهاب النجاسة بالريح والشمس نوع من الاستحالة.

11- تولد الحيوانات من العلقة، وهي نجسة، لكنها استحالت إلى مضغة ظاهرة⁽⁴⁾.

أمثلة الاستحالة عند المتقدمين:

ذكر العلماء المتقدمون نماذج للاستحالة، منها:

- الدهن أو الزيت يصير صابونا.

- المسك المنعقد من دم الغزال.

- العذرة والسرجين إذا أحرقا وصارا رمادا.

- الخنزير إذا وقع في ملاحه وصار ملحاً.

- الدخان المترقي من وقود النجاسة.

- البخار المتصاعد من الماء النجس إذا اجتمع على جسم صقيل ثم قطر.

- الدود المتولد من الميتة والحيوان النجس كالكلاب.

- البيضة إذا صارت دماً ثم صارت فرخاً.

- الخمر إذا تخللت أو تحجرت.

- طين الشوارع إذا استهلكت فيها النجاسة.

- الجلود من الميتة إذا دُبغت.

- الأشجار والثمار التي تسقى بالماء النجس، أو تسمد بالعذرة.

- الآجر المعجون بالنجاسة.

وهذه كلها موضع اتفاق بينهم على أنها نماذج للاستحالة وانقلاب العين من حقيقة لأخرى⁽⁵⁾، وأما

(1) ابن عابدين: حاشية رد المحتار، 316/1.

(2) ابن عابدين: المصدر نفسه، 326/1.

(3) تقدم تخريجه أعلاه، 264.

(4) السيواسي: شرح فتح القدير، 201/1. الزركشي: المنشور في القواعد، 268/3. ابن نجيم: البحر الرائق، 239/1. ابن عابدين: حاشية رد المحتار، 327/1.

(5) ابن قدامة: المغني، 408/1. الزركشي: المصدر السابق، 326-327. ابن المرتضى: البحر الزخار، 23/2. الخطاب: مواهب الجليل، 97/1. الجبعي العاملي: الروضة البهية، 67/1. ابن نجيم: المصدر السابق، 546/8. الشريبي: مغني المحتاج، 82/1. النفاوي: الفواكه الدواني، 286/2. ابن عابدين: المصدر السابق، 316/1. احمد اطفيش: شرح النيل، 85/4.

اختلافهم فهو في كون هذه الاستحالة تطهر النجاسة أو لا تطهرها.

فمن قال بعدم التطهير بالاستحالة لم ينكر هذه الصور، وإنما نفى أن تكون ظاهرة بعد انقلابها.

مثل ما جاء في المعنى: «ظاهر المذهب أنه لا يظهر شيء من النجاسات بالاستحالة إلا الخمر إذا انقلبت بنفسها خلا، وما عداه لا يظهر، كالنجاسات إذا احترقت وصارت رمادا، والخبزير إذا وقع في الملاحسة وصار ملحاً، والدخان المترقي من وقود النجاسة، والبخار المتصاعد من الماء النجس إذا اجتمعت منه نداوة على جسم صقيل ثم قطر فهو نجس»⁽¹⁾.

وما يلاحظ في هذه الصور من الاستحالة - بغض النظر عن مذاهب العلماء في اعتبارها مطهرة أو غير مطهرة - كونها على درجات:

- منها ما يُعدّ استحالة تامة وتغيّراً كاملاً في حقيقة العين، وانقلاباً لها إلى حقيقة أخرى مغايرة تماماً في الاسم والخصائص، كتحوّل الحيوان ملحاً، أو احتراق المادة وتحويلها رمادا، وتحوّل السماد في أجزاء الشجرة ثمراً، وترقي دخان النجاسة المحترقة...

- ومنها ما هو تغيّر جزئي غير تام، كتحوّل الدهن النجس صابوناً.

وقد ذكر البعض من الصور ما ليس باستحالة أصلاً، بل هو مجرد تغيّر للشكل دون الحقيقة، كالحنطة تصير دقيقاً، والسمن طحيناً.

كما قال ابن عابدين: «وقد بحث كذلك بعض شيوخ مشايخنا فقال: إذا تنجس السمن ثم صار طحيناً يطهر، خصوصاً وقد عمت به البلوى، وقاسه على ما إذا وقع عصفور في بئر حتى صار طيناً لا يلزم إخراجه لاستحالاته»⁽²⁾.

ومن هنا لا بد من دراسة الحد الأدنى الذي يبلغه التغيّر في العين ليُعدّ استحالة مقبولة شرعاً.

أقوال المعاصرين :

ذهب أكثر المعاصرين الذين عالجوا موضوع تطهير النجاسات إلى القول بأن الاستحالة تطهر الأعيان النجسة.

لكن معظمهم اقتصر في تدليله على ما ذكر المتقدمون من نماذج للاستحالة دون أن يتجاوزوها لذكر أمثلة عما استجدّ اليوم في واقع الناس من مواد نجسة المصدر أُنحمت في أطعمتهم وأدويتهم وبعض مجالات حياتهم بعد أن أُجريت عليها تحويلات.

وهذا الاكتفاء بالنماذج القديمة ترك فراغاً مهولاً بين النظري والعملي، وأورث اضطراباً في البست في

(1) ابن قدامة: المعنى، 56/1، وينظر - الزركشي: المنثور في القواعد، 268/3. البهوتي: كشاف القناع، 186/1-187.

(2) ابن عابدين: حاشية رد المحتار، 316/1.

أحكام هذه النوازل، بالخصوص في مجال الأطعمة المصنعة، ومن أمثلة ذلك:

ما قاله القرضاوي بعد أن أعطى بسطة في موضوع الاستحالة: «إن الاستحالة في القول الراجح تطهّر الشيء النجس، وتحلّ الشيء الحرام؛ لأنه أصبح شيئاً آخر بخصائص أخرى، وهذا ما ذكره كثير من فقهاء الحنفية والمالكية حتّى قالوا: لو أن كلباً أو خنزيراً دخل ملاحه ومات فيها فأكله الملع لم يعد للكلب ولا للخنزير أثر، فإن هذا الملع يجوز الانتفاع به؛ لأنه لم يعد كلباً ولا خنزيراً. لأننا نحكم على الشيء بوصفه الحالي، وليس بأصله، فالخمر أصلها عنب فلما تخمّر وتحول إلى مادة مسكرة صار حمراً محرمة، فإذا صارت الخمر خلا صارت حلالاً، وهكذا...»⁽¹⁾.

وقال الهوارى: «إن الأحكام إنما هي على ما حكم الله بما فيها مما يقع عليه ذلك الاسم الذي نحاطبنا الله عزّ وجلّ، فإذا سقط ذلك الاسم فقد سقط الحكم، وأنه غير الحكم الذي حكم الله فيه. والعدرة غير التراب وغير الرماد، وكذلك الخمر غير الخلّ، والإنسان غير الدم، والميتة غير التراب. إن استخدام المواد الكيميائية الناتجة عن استحالة النجاسات في الصناعات الدوائية والغذائية يخضع لهذه القواعد، وما دام المستحضر الناتج طيباً لا يحمل خبثاً ولا ضرراً فليس [هناك] ما يمنع من استعماله»⁽²⁾.

أما صاحب كاشف الكرب فقد ذكر نصوص الفقهاء المتقدمين، وأورد النماذج المعروفة ثم قال:

«أبعد هذا يدعى مدع أن الاستحالة قاصرة على التي حصلت لا بفعل فاعل؟... فإذا كان الكلب يصبح مباحاً بعد استحالته ملحاً فما بالك بغيره؟. وقد ورد النص عن السادة الأحناف بالتمثيل بالخنزير يسقط في مملحة فيصير ملحاً أنه يصبح طاهراً»⁽³⁾.

ثمّ بنى على تلك الأمثلة - دون أيّ ذكر للنماذج الحديثة الواقعية - ترجيحاً الذي قال فيه: «فهذا ما أردنا أن نبينه من حكم الاستحالة، وبه يتبين للناظر المنصف أنه لا وجه لإحراج الناس وتشكيكهم في حرمة أو نجاسة الأدوات التي يتعاطونها لحاجتهم اليومية... لا سيما أن هذا التشكيك لا يستند أصلاً إلا على الشائعات والشكوك، والشك لا يبنى عليه حكم إلزامي شرعاً، أما الورع فهو سلوك محبوب مرغّب فيه شرعاً، يترك به المسلم كلّ ما فيه شبهة لوجه الله تعالى، ولكن لا يجوز له أن يفرضه على الآخرين، كما لا يجوز لأحد أن يحرم ما أحل الله، فإن فعل ذلك أو شكك أن يواقع الكفر»⁽⁴⁾.

ومثله جاء في "المستخلص من النجس" فقد أورد المؤلف نفس النماذج تحت عنوان: أمثلة على الاستحالة من الواقع، واستطرد في أدلة المتقدمين دون أي ذكر لما يمتدّ إلى واقع الناس اليوم بصلة⁽⁵⁾.

(1) القرضاوي: فقه الطهارة، 58.

(2) محمد الهوارى: استحالة النجاسات (ندوة رؤية إسلامية، الكويت)، 576.

(3) بية بن السالك: كاشف الكرب، 62.

(4) بية بن السالك: المصدر نفسه، 64-65.

(5) نصري سبغته: المستخلص من النجس، 93.

ورجح ياسين الخطيب طهارة الأعيان بالاستحالة، ومثل لها بتحليل الخمر، ثم قال:

«السؤال الآن هو: ما حكم باقي المواد التي تستحيل إلى أشياء أخرى، كالسرجين يحرق فيصير رمادا، والحيوان يقع في المملحة فيصير ملحاً، والميت يدفن فيصير تراباً، أو كالدّم يصير لبناً، أو كالبيضة تصير فرخاً»⁽¹⁾. ثم استعرض أقوال الفقهاء في ذلك ليخلص مباشرة إلى النتيجة التالية:

«فالأدوية التي استحالت من أخلاط من الأعشاب أو منها ومن شيء من الكحول أو من غير ذلك وتغيّر إلى شيء مفيد نافع، وما سُقي من الزروع والأشجار بما نجس، أو سُمّد بأسمدة نجسة كالسرجين والزبل وغيرهما، وما عُمل من عظام الحيوانات من الأشياء النافعة فتغيّر اسمها وصفاتها فهي حلال، وما تغيّر إلى فساد فهو حرام»⁽²⁾.

وذكر وهبة الزحيلي الأمثلة على الاستحالة، وقال يمكن ضبطها في سبعة:

الإحراق، والتمليح، والتخليل، وتبدّل الخلق (كالنطفة إلى حيوان)، وتبدل العصارّة (يقصد بها الأسمدة النجسة)، والتترّب (عصفور يتحول في بئر إلى طين)، والتبدل الذاتي (تبدل السمسم إلى طحين).

ثم قال: «إنّ نظرية الاستحالة، أي تحوّل العين النجسة بنفسها أو بواسطة تفتح المجال أمام القول بإباحة تناول الأغذية والأدوية الحديثة المنتجسة أو النجسة والمصنعة فنياً إذا كان التحول بالتفاعل الكيميائي، وما ينجم عنه من حدوث تغيّر في الخواص؛ لأن سبب النجاسة – هو الخبث أو تغيّر الطعم – قد زال؛ والحكم بدور مع علته وجوداً وعدمًا»⁽³⁾.

وهذا "التفاعل الكيميائي" لم أجد له تفسيراً دقيقاً لدى المعاصرين الذين تحدّثوا عنه في هذا المجال، إلا تعريفات هي أقرب إلى الغموض.

فعلى سبيل المثال قال صاحب المستخلص: «ومن أمثلة ذلك [أي التفاعل الكيميائي] تفاعل المعادن والقلويات مع الأحماض لتكوين الأملاح، وتحوّل المادة إلى مادة أخرى تختلف عنها في الصفات، كتحويل الكحول إلى خل. وفي الكيمياء نجد تحضير المواد بعضها من بعض عن طريق التحويل، إما بتحويل جزئي للمادة إلى جزيئات أكبر لتكون مادة جديدة، وإما بالخلط»⁽⁴⁾.

وذهب بعض المعاصرين إلى القول بأن الاستحالة لا تظهر الأعيان النجسة.

قال أحمد الخليلي: «إنّ استحالة ما كان نجساً بذاته إلى حكم الطهارة بتصنيع البشر لا يؤثر تفسيراً – على القول الصحيح – في حكمه، وإن تغيّرت طبيعته، واستحالت ذاته إلى شيء آخر... نعم، ما كانت

(1) ياسين الخطيب: الاستحالة وأحكامها، (مجلة المجمع الفقهي)، 208.

(2) ياسين الخطيب: المصدر نفسه، 221.

(3) وهبة الزحيلي: حكم استعمال الدواء المشتمل على شيء من نجس العين، 205-206.

(4) نصري سبعة: المستخلص من النجس، 92.

الحرمة فيه طارئة، والقول بالنجاسة فيه غير مستند على دليل قاطع إذا استحالت مادته إلى مادة أخرى وتغير طبعه فإن حكمه يتغير بتغير الطبع، وذلك كالخمر، فإن الخمر إذا استحالت خلا حلت على القول الصحيح»⁽¹⁾.

وقال: «الاستحالة غير معتبرة عندنا، وعند كثير من غير أصحابنا، كالحنابلة، فالحبس يظل نجسا كما هو، والله أعلم»⁽²⁾.

وذهب عبد الفتاح إدريس إلى القول بعدم تأثير الاستحالة في تطهير الأعيان النجسة وإباحة المحرمة.

وقال: إن الآية لا تدل إلا على حلّ الطيبات وحرمة الخبائث، ولا تدل على الاستحالة.

وتطبيب عائشة للرسول ﷺ بالمسك، ولو سلم أنه تحول من دم فإنه تحول داخل جسم الغزال كاللبن.

أما القياس على الخمر يتحلل ففاسد؛ لأن الرسول ﷺ هي عنها، والجلد لم يستحل ولم يتغير عينسه،

كما أن الفقهاء اختلفوا في طهارته، والقياس على النطفة فاسد؛ لأن النطفة لا دليل على نجاستها، وتبديل الحكم بتبديل الاسم منقوض؛ لأن الجلد لا يتغير اسمه بالدباغ، وكذا الجلالة⁽³⁾.

أما الطريقي فعمد إلى التفريق بين الخنزير وغيره فقال:

«الخنزير لا يطهر بالاستحالة؛ لأن نجاسته ذاتية، وحرمة مغلظة، ولا يستبعد أن ينقل ما به من داء إلى

الملح أو أي مادة انقلب إليها»⁽⁴⁾.

وهو ما ذهب إليه أبو البصل، فهو يرى وجوب تحنّب الخنزير لذاته، بغض النظر عن الاستحالة، وجواز

استعمال ما اشتق من غير الخنزير إذا ما استحال⁽⁵⁾.

ورجح نصر فريد واصل مفتي مصر في فتوى له بتاريخ 2001/07/17 أنه لا يطهر بالاستحالة إلا ما

كانت نجاسته طارئة غير أصلية⁽⁶⁾.

المناقشة والترجيح :

إن تحول الأعيان من حقيقة إلى حقيقة أخرى مغايرة في الخصائص والأسماء واقع مشهود لا مرأى فيه

(1) أحمد الحنبي: فتاوى الأئمة، 359.

(2) أحمد الحنبي: المصدر السابق، 420.

(3) عبد الفتاح إدريس: استخدام الكحول في الغذاء والدواء، مجلة البحوث الفقهية، 235-237.

(4) الطريقي: أحكام الأئمة، 313.

(5) عبد الناصر أبو البصل: حكم استعمال النجاسات والمحرّمات، 9.

لكنه اضطرب في الأمر حين قال: «المادة الخنزيرية إذا لم تكن قد تحولت حقيقة إلى مادة أخرى بخصائصها وميزاتها فحكمها باق، قليلة كانت أو كثيرة». ن.م.

(6) فتاوى فقهية، ينظر - (http://www.islamonline.net)، 5 جويلية 2006.

ولا منازعة، كما قال ابن تيمية:

«الاستقراء دلنا أن كل ما بدأ الله بتحويله وتبديله من جنس إلى جنس مثل جعل الخمر خلا، والسم منياً، والعلقة مضغة، ولحم الجلالة الخبيث طيباً، وكذلك بيضها ولبنها، والزرع المسقي بالنحس إذا سقي بالماء الطاهر، وغير ذلك، فإنه يزول حكم النحس، ويحول حقيقة النحس واسمه التابع للحقيقة، وهذا ضروري لا يمكن المنازعة فيه، فإن جميع الأجسام المخلوقة في الأرض فإن الله يحولها من حال إلى حال، ويبدئها خلقاً بعد خلق، ولا التفات إلى موادها وعناصرها»⁽¹⁾.

ولو تتبعنا النماذج المذكورة لتبين لنا اطراد هذه القاعدة:

فإن الله سبحانه بين أن اللبن الخالص السائغ إنما يخرج من بين الفرث والدم. ذلك لأن الطعام الذي يتناوله الحيوان الحلوب يتفكك بالهضم ليتحول إلى عناصره الأولية التي تنتقل إلى الدم، ومن ثم يعاد تركيب نوع جديد من العناصر في الغدد اللبنية، فتتشكل الكازين (البروتين اللبني) والزبدة (الدهن)، وسكر الحليب، ومواد أخرى كثيرة مغايرة تماماً للدم الذي حمل إليها المواد الأولية.

ومن جهة أخرى، وبعد أن يمتص الجسم كل ما يُعد نافعا صالحا لبناء الجسم ومدّه بالطاقة، تبقى مواد مفككة صلبة ومائعة هي مخلفات عملية الهضم لتطرح فضلات. وهي مختلفة تماماً عن اللبن الناتج في الضرع، فهي استحالة تامة كاملة.

وهذا التحول المطرد والمستمر هو ما يُعرف بالدورات الطبيعية، فالطعام الطيب الحلال يستحيل بعد الهضم شيئاً آخر مغايراً تماماً في الصفات والاسم، وهذا الناتج إذا سمدت به الأرض وامتصه النبات بعد استحاله فإنه ينتج منه ثمرة طيبة ذات صفات مختلفة، واسم مختلف أيضاً، وهكذا⁽²⁾...

قال ابن حزم: «ومن حالف هذا لزمه أن يحرم اللبن لأنه دم استحال لبنا، وأن يحرم التمر والزرع المسقي بالعدرة والبول، ولزمه أن يبيح العذرة والبول لأهما طعام وماء حلالان استحالاً...»⁽³⁾.

وهذا الاستقراء نتج عن تتبع الحالات والتأكد من انضباطها واتساقها، وكذلك من تتبع أقوال الشارع وتصرفاته، ومن الاعتبار بعموم الشريعة الإسلامية ودوامها، فتبين منه «أن مقصدها الأعظم نوط الأحكام المختلفة بأوصاف مختلفة تقتضي تلك الأحكام، وأن يتبع تغيير الأحكام تغيير الأوصاف»⁽⁴⁾.

(1) ابن تيمية: مجموع الفتاوى، 601/21.

(2) حتى إن بعض علماء الطبيعة يرون أن الموجودات كلها تتعرض للتحويل المستمر نتيجة لهذه الملاحظة المطردة، من ذلك مقولة لافوازييه (Lavoisier) المشهورة: «Rien ne se perd, rien ne se crée, tout se transforme». إلا أنه هو نفسه يقر بعدم خضوع كثير من الأشياء والظواهر لهذه القاعدة.

Didier Laverne: Génération spontanée, Encyclopædia Universalis 2006.

(3) ابن حزم: المحلى، 422/7.

(4) ابن عاشور: مقاصد الشريعة الإسلامية، 386.

فالسرعين والميتة إذا احترقا وتحوّلا إلى رماد فهي استحالة تامّة هلكت فيها المادة العضوية تماما، ولم يتبقّ إلا الرماد الذي هو أملاح معدنية وفحم.

ومثله النبات إذا سقي بالنحس أو سمدت أرضه بالدبال فإنه سرعان ما يتحول بفعل التخمرات البكتيرية إلى مادة معدنية، والنبات لا يمكنه أن يمتص سوى الماء والأملاح المعدنية، بينما العذرة في أصلها موادّ عضوية، فلمسا تفككت وتخلت كليا إلى أملاح معدنية أمكن للنبات امتصاصها، فهي استحالة تامة أيضًا.

ولو قدر أنّها لم تستحل بالكليّة فإنّ النبات لا يأخذ إلا ما استحال تماما بفضل الخاصية الانتقائية التي أودعها الله في جذوره⁽¹⁾.

وقال الألباني⁽²⁾: «الملح الذي تراه وأنت في الصحراء مثلا قد يكون جثة ميتة تحولت بالشمس والرياح، وقد يكون بغير ذلك، فهو إذن حلال طاهر. فمثلا خنزير ميت نجس لسببين: لكونه خنزيرا وميتة، ظلّمت بعضها فوق بعض، لكنه إذا تحول إلى ملح طهّر، فأنت ترى ملحاً بلون ومذاق الملح، ولا يؤثر في الحكم كونك تعرف أنّ مصدره خنزير ميت! فالعبرة بالنتائج النهائي»⁽³⁾.

وهذا كلام صحيح، فأغلب ما على سطح الأرض من تربة إنما هو مواد عضوية متحللة مختلطة بالرمال والحصى والمواد المعدنية الأخرى، ولقد قال المعري⁽⁴⁾ قديماً:

(1) إلا أنه ينبغي التأكيد على عدم جواز وضع العذرة مباشرة في التربة لما تحمله من جراثيم تنتقل إلى الأجزاء النباتية، كما لا يجوز سقيه بماء الخاري لنفس العلة. ولا بد أن تترك هذه المواد لتتخمر مدّة معلومة، ثمّ تسمد بها التربة.

قال تكموري: «انطلاقاً من حقيقة عدم قدرة النبات المطلقة على الانتقاء، وتأثر مكوناته ببعض المواد السامة والضارة اتفق علماء الزراعة على أفضلية معالجة الأرواث والمياه العادمة والمواد العضوية بشكل عام معالجة حيوية أولية وحرارية أو كيميائية. وعدم استعمال المواد والمياه الملوثة بالسموم في تغذية النبات، حفاظاً على صحة النبات وسلامة الغذاء» حامد تكموري ومحمد حميص: استحالة الأعيان النجسة، 11.

(2) محمد دصر الدين بن الحاج نوح الألباني (1333هـ/1914م - 1420هـ/1999م) ولد في مدينة أشقودرة عاصمة دولة ألبانيا حينئذ. هاجر إلى سوريا حيث أتم دراسته. اختارته كلية الشريعة في جامعة دمشق لتخريج أحاديث البيوع الواردة في موسوعة الفقه الإسلامي، ثم اختير عضواً في لجنة الحديث التي شكّلت بين مصر وسوريا للإشراف على نشر كتب السنة وتحقيقها. عين عضواً للمجلس الأعلى للجامعة الإسلامية بالمدينة المنورة من عام 1395هـ إلى 1398هـ. انتدب لرئاسة إدارة البحوث العلمية والإفتاء للدعوة في مصر والمغرب وبريطانيا. له مؤلفات كثيرة منها: "إرواء الغليل في تخريج أحاديث منار السبيل"، و"سلسلة الأحاديث الصحيحة"، و"سلسلة الأحاديث الضعيفة والموضوعة"، و"صفة صلاة النبي ﷺ". توفي في عمان.

موقع: شبكة طريق السلف. وموقع: (<http://ar.wikipedia.org>).

(3) الألباني: شريط صوتي، سلسلة الهدى والنور، رقم 91.

Question posée à shaykh Al-Albânî concernant le savon fabriqué à partir de graisse de porc, (<http://www.mejliss.com>), 17 mai 2006. وينظر - (<http://www.salafs.com>).

(4) هو أبو العلاء أحمد بن عبد الله بن سليمان التنوخي المعري اللغوي الشاعر، (ت: 449هـ). كان أعمى، متضلعا في فنون الأدب، شرح ديوان أبي تمام وسماه "ذكرى حبيب"، وديوان البحري وسماه "عبث الوليد"، وديوان المتنبي وسماه "معجز أحمد". وله من النظم "لزوم ما لا يلزم"، و"سقط الزند"، و"كتاب الهزرة والردف"، وغيرها.

ابن خلكان: وفيات الأعيان، 1/113-116. الفيروزآبادي: البلغة، 57-58. ابن العماد: شذرات الذهب، 3/280-282.

سر إن اسطعت في الهواء رويدا لا اختيالا على رفات العباد

خفف الوطء ما أظن آدم الـ أرض إلا من هذه الأجساد⁽¹⁾

ومع ذلك جعل الله تعالى الأرض مسجداً وثرابها طهوراً كما صح في الحديث⁽²⁾.

ومن يقول بأن هذا موضع اتفاق بين الفقهاء لا يكون قد جانب الصواب.

فالشافعية الذين تشددوا في القول بالتطهير بالاستحالة استدرکوا على ذلك في عدّة مواضع.

جاء في حاشية البحر ممي على شرح الخطيب: «ولا يطهر نجس العين بغسل ولا باستحالة إلا شيئين:

أحدهما الجلد إذا دُبغ كما مرّ، والثاني: الخمرة إذا تخللت بنفسها فتطهر...»، ثمّ علق على ذلك بقوله:

«والتقييد بذلك ليس في محلّه إذ تقدّم منه المسك واللبن والملي والعلقة والمضغة وغير ذلك، إلا أن يقال: إنّ

الكلام هنا فيما يكون فيه صنع للإنسان»⁽³⁾. فعلّل قول الشافعية بعدم تطهير الاستحالة للنجاسات بكونها

من صنع الإنسان.

ومثله ما قاله ابن تيمية: «وأما ما استحال بسبب كسب الإنسان كإحراق الروث حتّى يكون رماداً،

ووضع الخنزير في ملاحه حتّى يصير ملحاً ففيه خلاف مشهور، وللقول بالتطهير اتجاه وظهور»⁽⁴⁾.

فبين أنّ الاختلاف لم يحصل حقيقة في وجود الاستحالة وإنما فيما فيه للإنسان كسب.

وأما عن الحنابلة فقد قال ابن قدامة: «ظاهر المذهب أنه لا يطهر شيء من النجاسات بالاستحالة، إلا

الخمرة إذا انقلبت بنفسها...»، ثمّ استدرک فقال: «ويتحرّج أن تطهر النجاسات كلّها بالاستحالة قياساً

على الخمرة إذا انقلبت، وجلود الميتة إذا دبغت، والجلالة إذا حبست»⁽⁵⁾.

إذن فهذا النوع من الاستحالة ليس محل خلاف، «وإنما مجال الخلاف في الاستحالات المقيسة

عليها»⁽⁶⁾.

(1) البيت من قصيدة مطلعها: غير مجد في ملّي واعتقادي نوح باك ولا ترنم شاد.

أبو العلاء المعري: سقط الزند، 7.

(2) الحديث ابن عباس عن النبي ﷺ أنه سئل عن التيمم فقال: «جعلت لي الأرض مسجداً وترابها طهوراً». الربيع بن حبيب،

الجامع الصحيح، كتاب الطهارة، باب فرض التيمم والعذر الذي يوجهه، حديث رقم 167، 75/1.

وحديث جابر بن عبد الله قال: قال رسول الله ﷺ: «أعطيت خمسا لم يعطهن أحد من الأنبياء قبلي؛ نصرت بالرعب

مسيرة شهر، وجعلت لي الأرض مسجداً وطهوراً، وأما رجل من أمّي أدركته الصلاة فليصل، وأحللت لي الغنائم وكان

النبي يبعث إلى قومه خاصة وبعثت إلى الناس كافة وأعطيت الشفاعة». البخاري: الصحيح، كتاب الصلاة، باب قول النبي

جعلت لي الأرض مسجداً وطهوراً، حديث رقم 328، 128/1. مسلم: الصحيح، كتاب المساجد ومواضع الصلاة،

حديث رقم 522، 371/1.

(3) البحر ممي: حاشية على شرح الخطيب، 108/1.

(4) ابن تيمية: مجموع الفتاوى، 601/21.

(5) ابن قدامة: المغني، 56/1.

(6) بية بن السالك: كاشف الكرب، 57.

إن الخلاف يكمن في التحويلات البسيطة التي يقوم بها الإنسان بالتصنيع، فيغيّر بها بعض المواد ليحتمها في الأطعمة، هل تعتبر هذه التحويلات من قبيل الاستحالة المطهّرة للنجاسات؟ هل هي تحولات كاملة أم ناقصة؟ وهل تغيّرت بها المواد تغيّراً تاماً بحيث فقدت جميع الخصائص الأصلية واكتسبت خصائص جديدة مغايرة تماماً للخصائص الأولى؟ أم إن التغير جزئي غير تام؟

نَبّه بعض الفقهاء إلى أنّ مجرد التحوّل لا يكفي للقول بالطهارة، ما لم يكن تحولا كاملا مؤديا إلى الاستحالة التامة.

نقل ابن عابدين قول بعض شيوخ الحنفية باستحالة الزبيب المنتحس إذا صار ديسا مطبوخا، وقال: «وفيه بحث كذلك بعض شيوخ مشايخنا فقال: وعلى هذا إذا تنحس السمسم ثم صار طحينة يطهر». ثم علق بقوله: «قلت: لكن قد يقال: إنّ الدبس ليس فيه انقلاب حقيقة، لأنه عصير جمهد بالطبخ، وكذا السمسم إذا درس واختلط دهنه بأجزائه ففيه تغيّر وصف فقط، كلبن صار جبنا، وبر صار طحيناً، وطحين صار خبزاً، بخلاف نحو خمّر صار خلا، وحمار وقع في مملحة فصار ملحاً...»⁽¹⁾.

فبيّن بوضوح أنه لا يعتدّ بمجرد تغيير الشكل في اعتبار الاستحالة، وأنّ هناك مستوى من التغير لا بد من بلوغه للقول بما.

ولابن قدامة كلامٌ مشابه لهذا التمييز. قال فيمن أقسم لا يأكل شيئاً، فأكله بعد أن تغيّر عن حالته الأولى، مبيناً أقسام ذلك التغيّر:

«أحدها: أن تستحيل أجزاءه، ويتغيّر اسمه، مثل أن يحلف لا أكلت هذه البيضة فصارت فرخاً، أو لا أكلت هذه الحنطة فصارت زرعاً فأكله، فهذا لا يحنث لأنه زال واستحالت أجزاءه. وعلى قياسه إذا حلف لا شربت هذا الخمر فصار خلا فشربه.

القسم الثاني: تغيّرت صفته وزال اسمه مع بقاء أجزائه، مثل أن يحلف: لا أكل هذا الرطب فصار تمراً... ولا يأكل هذه الحنطة فصارت دقيقاً أو سويقاً أو خبزاً أو هريسة...»⁽²⁾.

وهذا ما عبّر عنه الغزالي بالذاتيات، فينبغي أن تتغيّر جميع ذاتيات العين ليُحكم عليه بتغيّر الماهية والاسم. قال في المستصفي:

«لا تورّد في الحدّ الحقيقي إلا الذاتيات، وينبغي أن تورّد جميع الذاتيات حتّى يُتصور بها كنه حقيقة الشيء وماهيته، وأعني بالماهية ما يصلح أن يقال في جواب "ما هو؟".

فإنّ القائل: "ما هو؟" يطلب حقيقة الشيء، فلا يدخل في جوابه إلا الذاتي».

وضرب لذلك مثال لفظ: "الإنسان"، فهو يصدق على الكبير والصغير، والأبيض والأسود، دون أن

(1) ابن عابدين: حاشية رد المحتار، 316/1.

(2) ابن قدامة: المغني، 48/10.

تغير هذه الأوصاف من حقيقة الإنسان شيئاً⁽¹⁾.

وهذا الضبط يصلح لتقييم مدى التغيير الحاصل في أي عين، بحيث يكون كفيلاً بتغيير ماهيتها، وبالتبع تغيير اسمها.

ولقد حاول بعض الفقهاء المعاصرين ضبط ذلك من خلال الكلام عن التفاعلات الكيميائية التي تطرأ على الأعيان عند تحويلها.

قال الزحيلي: «إذا كانت العملية مجرد تفكيك التركيب، وتجزئة المادة الأصلية، وبقاء التركيب السابق في وضعه الطبيعي، فلا يعدُّ هذا استحالة؛ لأن مجرد التحلل الجزئي لروابط المادة وتغيرها... لا يسوِّغ الإباحة»⁽²⁾.

وتذكر بعض المصادر المعاصرة أن هناك فرقاً بين الاستحالة والاتحاد الكيماوي الذي تتحد فيه مركبات كيماوية لتشكّل مزيجاً ذا صفات مختلفة، كما تختلف عن الخلط الذي هو مجرد تداخل أجزاء المادة في مادة أخرى لتكوين محلول أو مستحلب، مع بقاء كلّ مكون من مكونات الخليط محتفظاً بآثاره وصفاته الطبيعية والكيميائية، ولو أدّى الخلط إلى تغيير في الصفات، ذلك لأن «الصفات الطبيعية المشتركة التي تطرأ على الخليط من لون أو طعم أو رائحة أو قوام هي صفات عارضة بالنسبة لكلّ مكون من مكونات الخليط، ولا تتغير من حقيقته كخلط شحم الخنزير بشحم البقر، وكلّ مكون قد تكون له صفات طبيعية قوية تغلب على الصفة المشابهة لبقية المكونات، كخلط شحم الخنزير بتوابل أو ملونات، وكحولٍ بعصير. وهذا الخلط لا يترتب عليه زوال المواد المخلوطة وذوبانها، وإنما تظل مكونات الخليط باقية على حقيقتها مهما تغيرت الصفات»⁽³⁾.

ولقد حاول البعض التمييز بين ما هو استحالة حقيقية، وما هو مجرد اختلاط أو امتزاج؛ قال الزحيلي: «وينبغي المبادرة إلى القول: إن مجرد الطبخ مع مادة أخرى أو تحليل جزيئات الدهون إلى مكوناتها لا يعدّ مسوغاً للقول بالإباحة، وإنما لا بدّ من تغيير التركيب الكيماوي للدهون، فدهن الخنزير المكرّر مثلاً يبقى محتفظاً برائحة خاصة تظهر عند تسخينه دون تنقيته من الأحماض الدهنية، ودون تغيير التركيب الخاص بهذا الدهن الحرام في ذاته أو عينه، وحينئذ لا يباح هذا الدهن حتّى وإن اتخذ شكلاً أو صفة أخرى مع بقاء تركيب المادة الأصلي. وبعبارة أخرى: هل يقبل عقلاً وشرعاً القول بإباحة شحم الخنزير ولحمه إذا تحول إلى شكولاتة ونحوها مثلاً، علماً بأن هذا التحول مجرد إضافة مواد أخرى إلى الشحم أو اللحم، فتجعل له طعماً جديداً أو مذاقاً جديداً، كإضافة المقبلات أو البهارات أو الفلفل إلى الطعام فيجعل له شهية

(1) الغزالي: المستصفى، 13.

(2) وهبة الزحيلي: حكم استعمال الدواء المشتمل على شيء من نجس العين، 196.

(3) يحيى خواجي وأبو الوفاء عبد الآخر: إعادة النظر في فتاوى الإباحة للمطعمومات، 5-6. (نقلاً عن عبد الفتاح إدريس:

استخدام الجيلاتين الخنزيري في الغذاء والدواء (مجلة البحوث الفقهية)، 20.

وقبولاً؟!»⁽¹⁾.

وأحق أن هذا النص لا تبين فيه وجهة الكاتب بالضبط، ذلك لأنه من جهة نفي أن يكون تحليل جزيئات الدهون إلى مكوناتها مسوغاً للقول بالإباحة، ومن جهة أخرى بين أن التحول المرفوض هو ما كان مجرد إضافة مواد أخرى إلى الشحم، كإضافة البهارات إلى الطعام!

كما اشترط «تنقيته من الأحماض الدهنية»، في حين أن جزيء الدسم هو مجموعة من أحماض دهنية يربطها جزيء الغليسرين، وإذا نزعنا تلك الأحماض فلا يبقى شيء يسمى دهناً أصلاً!

وتفكيك جزيئات الدهون إلى مكوناتها لا يعني شيئاً غير فصل هذه الأحماض عن الغليسرين، وإذا حصل هذا فهو تفكيك تام..

وجاء في المستخلص: «الاستحالة تختلف عن الخلط؛ لأن الخلط تداخل أجزاء المادة في أجزاء مادة أخرى، بحيث يظل كل مكون من مكونات الخليط محتفظاً بصفاته وآثاره، بينما في الاستحالة والتفاعل الكيميائي يكون انقلاب حقيقي للمادة. لكن الاستحالة تختلف عن مجرد تغيير الوصف، فصيرورة اللبن جبناً تفاعل كيميائي لكنها ليست استحالة»⁽²⁾.

ومن مثاله ما قاله القرضاوي: «كثير من الأشياء التي أصلها من الخنزير قد استحالت، وبعبارة أخرى تغيرت تغيراً كيميائياً»⁽³⁾، مع ما في هذا التعريف من غموض، فما هو التغيير الكيمائي المقصود؟.

بينما يقول العثماني: «لا يكفي التحول الكيمائي، بل لا بد من تغيير علسى المستوى الجزيئى (Molecular)»⁽⁴⁾.

وفي الموقع الكندي (muslimconsumergroup) وضعوا ضوابط للاستحالة منها: تغيير الاسم، والتحول التام للمادة الخام إلى مادة أخرى مغايرة تحتوي على أجزاء جديدة.

«وبعض المسلمين لا ينتبهون إلى هذه الشروط، ويعتبرون أن أي تغيير كيمائي كاف للقول بالاستحالة»⁽⁵⁾.

وفي "منهج استنباط" جاء عن الخلط:

(1) وهبة الزحيلي: حكم استعمال الدواء المشتتل على شيء من نجس العين، 196-197.

(2) نصري سبعة: المستخلص من النجس، 86.

ويلاحظ التناقض بين قوله: «في التفاعل الكيمائي يكون انقلاب حقيقي للمادة»، وقوله: «فصيرورة اللبن جبناً تفاعل كيمائي لكنها ليست استحالة».

وهذا يعكس الاضطراب وعدم الضبط، ونقص الدقة في تعريف هذه المصطلحات، ومدى اعتبار وقوع الاستحالة هما.

(3) فناوى معاصرة، 658/3

(4) (http://www.maison-islam.com)، 23 أبريل 2005.

(5) The chemistry of wine vinegar and its relation with fiqah, (http://www.muslimconsumergroup.com) 12 Aug 2007.

«فلو خلط شيء من المواد النجسة - كلحم الخنزير ودهنه - بمواد أخرى، وأخذت شكلاً آخر أو اسماً آخر فإن المستخدم لتلك المادة مستخدم للحرام بلا ريب، ولا عبارة بما يطرأ على الخليط من تغيير اللون أو الطعم أو الرائحة؛ لأن هذا من ضرورة الخلط. لكن الحقائق تظل كما هي من غير تغيير، والعبارة في الشرع بالحقائق»⁽¹⁾.

ويبقى الكلام عن التفاعل الكيميائي، والاتحاد الكيميائي، والخلط، وغيرها من المصطلحات يحتاج إلى ضبط أكثر. كما أن العبارة التي ينبغي أن يصلها أي تغيير يطرأ على الأعيان النجسة حتى يمكن القول بأنها استحالت وتغير حكمها لا بد من تحديدها، ولا يمكن ذلك بدون دراسة المادة أو العين موضوع البحث دراسة علمية، بتحليل مكوناتها، ومعرفة نوع التغيرات الحاصلة بها، والحكم على الشيء فرع عن تصوره. فهناك تفاعلات كيميائية كثيرة تحدث للطعام أثناء تحضيره، دون أن تُخرجه عن كونه طعاماً، أو تغيره تغييراً كفيلاً بالحكم باستحاله.

لهذا لا يمكن إضفاء حكم عام على تلك المواد، ولا البت فيها بقول واحد، وللحكم عليها لا بد من دراستها منفردة حالة بحالة.

لكننا نجد أحكاماً معممة في بعض مصادر الفتوى والقرارات والمؤلفات المعاصرة.

من أمثلة ذلك ما سبق ذكره عن فتوى المجلس الأوروبي حول المضافات ذات المنشأ الحيواني التي تُقحم في الأطعمة: «لا تبقى على أصلها الحيواني، وإنما تظراً عليها استحالة كيميائية تغير طبيعتها تغييراً تاماً، بحيث تتحول إلى مادة جديدة طاهرة»⁽²⁾.

وما ذكره القرضاوي من أنه زار الغرب في السبعينيات، وسئل عن المواد المحتوية على الميتة والخنزير، فسأل الخبراء: هل هذه الأشياء بقيت على أصلها أو تغيرت تغييراً كيميائياً؟ فأجابوا بأنها تغيرت تغييراً كيميائياً، أي استحالت من مركب إلى آخر⁽³⁾.

ولا يخفى ما في هذه الأحكام من تعميم يفتقر إلى الدقة والتفصيل.

وجاء في توصيات الندوة الفقهاء الثامنة للمنظمة الإسلامية للعلوم الطبية بالكويت في ماي 1995: «إن المواد الغذائية التي يدخل شحم الخنزير في تركيبها دون استحالة عينه مثل بعض الأجبان وبعض أنواع البسكويت والشكولاتة والآيس كريم هي محرمة»⁽⁴⁾. فمفهوم هذه التوصية أن ما استحالت عينه فهو حلال. لكن متى يستحيل الخنزير وكيف؟ هذه الأسئلة لم تظفر بجواب شاف في الندوة.

(1) سفر القحطان: منهج استنباط أحكام النوازل، 188-189.

(2) المجلس الأوروبي للإفتاء: المجلة العلمية للإفتاء والبحوث، (فتوى 19)، 320/1.

(3) القرضاوي: فقه الطهارة، 58.

(4) ندوة رؤية إسلامية، الكويت، التوصيات، 1080.

فرغم أنه يتم فعلا - في الصناعة - تحليل جزيئات الدهون إلى مكوناتها من الأحماض الدهنية والجلسرين ثم إعادة تركيبها، مع إضافة مصادر دهنية أخرى أو بدونها، مما يؤدي إلى اختلاف التركيب الكيماوي للنواتج الحاصلة عن تركيب مصادرها، إلا أن ذلك قد لا يكفي للقول بالاستحالة...

ذلك لأننا نجهل أصلا سبب تحريم الخنزير؛ فهو محرم بالنص القرآني القطعي، لكن من غير أن تظهر علة ذلك التحريم. كما أن المواد المرافقة الكثيرة التي تدخل في تركيبة دهن الخنزير تنتقل عادة إلى الناتج الجديد، وتبقى محتفظة بخصائصها⁽¹⁾.

وقد يمكن التخلص من هذه المواد المرافقة صناعيا بحيث يصعب اقتفاء أثر النواتج الجديدة والتعرف على مصادرها، لكن ذلك عمليا لا يقع؛ لأن المصنع لا يقصد إخفاء الأثر، وإنما يقصد الخصائص الوظيفية التي تعطىها المادة المضافة التي يُصنعها في الأطعمة.

ومن جهة أخرى جاء في فتاوى اللجنة الدائمة: «يحرم تناول الخنزير مطلقا. وشحمه داخل في التحريم، لإجماع الأمة على ذلك، مهما عولج شيء من الخنزير ليخرج عن طبيعته، فلا يحل استخدامه ولا استعماله»⁽²⁾، و«يحرم استعمال الصابون المستخدم فيه دهن الخنزير»⁽³⁾.

وهذا التباين في المواقف، يتطلب إعادة النظر ويستدعي وقفة أكثر تبصرا في المسألة.

وعموما يصعب القول بأن آية مادة تغيرت تركيبها قد استحالت عن الخبث إلى الطيب؛ لأن معيار الخبث غير منضبط تماما. هذا علاوة على صعوبة تنقية المواد المصنعة من الشوائب. يقول حامد تكرروري:

«لا توجد القدرة المطلقة على تنقية المواد للتخلص من الشوائب، فهناك صعوبات عملية للوصول إلى ذلك. وهناك مبدأ متبع في التعامل مع المواد الغذائية، وهو مبدأ الحيطة الذي يعتبر الاحتمال المرر لوقوع الضرر سببا كافيا لمنع تداول المادة الغذائية.

والطريقة الوحيدة المقبولة لتحويل النجاسات المغلظة إلى مواد ظاهرة هي دخول السدورات الطبيعية للمواد، إذ تمر بتحويلات تحليلية جذرية بيولوجية وحيوية وكيماوية يرافقها الاحتلاط بماء السماء أو مساء الري وبالتراب، ويشارك في تلك التحويلات الحيوانات صغيرة وكبيرها والحشرات والأحياء الدقيقة والنباتات»⁽⁴⁾.

فهذه الدورة الطبيعية كفيلة بتحويل المواد تحويلا تاما - كما سبق بيانه - من مواد عضوية ذات

(1) حامد تكرروري ومحمد حميض: استحالة الأعيان النجسة، 8.

(2) أحمد الدويش: فتاوى اللجنة الدائمة للبحوث العلمية والإفتاء، 282.

(3) أحمد الدويش: المصدر نفسه، 287.

(4) حامد تكرروري ومحمد حميض: المصدر السابق، 7-8.

تركيبية كيميائية خاصة، وخصائص مميزة غير قابلة للامتصاص من طرف النبات، ويسارع إليها التعفن إلى عناصر كيميائية ذات تركيب أبسط بإمكان النبات امتصاصها، وهي لا تتعفن ولا تنتن. ومن هذه المسواد البسيطة تتركب في الأقسام النباتية مواد عضوية جديدة قابلة للاستهلاك البشري والحيواني... وهكذا...

أما بعض التحويلات الجزئية للمواد النجسة والمحرمة فهو شيء مختلف تماما، فالعلة في التحريم غير معينة حتى يتم القياس عليها، ودوران الحكم معها وجودا أو عدما.

ويضيف حامد تكرروري:

«في الحالات التي تكون فيها النجاسة أصيلة في المادة الأولية وعلة النجاسة غير محددة كما في الخنزير، لا توجد مسوغات علمية للانتفاع بأي من أجزائه في الأطعمة. فالانتفاع بلحمه مباشرة أو بمستخلصات لحمه ودهنه أو بعظمه مهما تعرضت تلك المواد لعمليات تصنيعية تنافي الأمر الإلهي، فعمليات التكرير والتنقية للدهون قادرة على الحصول على دهون خالية إلى حد كبير من الطعوم والألوان والرائحة، لكنها ليس من السهل أن تتغير من التركيب الأساسي لجزيئات الدهون في الخنزير التي تشد في تركيبها عن جميع أنواع الدهون والزيوت النباتية، وذلك بوجود الأحماض الدهنية المشبعة على ذرة الكربون المتوسطة»⁽¹⁾.

ولا بد من التركيز على مسألة علة النجاسة أو التحريم، فالخمر إنما حرم لإسكاره، وزوال هذه الخاصية منه تحوله إلى شيء آخر حلال؛ لذلك يحل تناول الخمر رغم تحولها عن خمر.

لكن العلة في الخنزير والميتة غير محددة. نعم، توصل العلم اليوم إلى إثبات كثير من الأضرار في الخنزير والميتة والدم، لكن لا أحد يجزم أن تلك الأضرار هي العلة في التحريم، وأن زواجا يعني انتقال تلك المحرمات إلى دائرة الإباحة. ولا أن العلم قد بلغ المنتهى في اكتشافها وحصرها...

ولنا في جنون البقر مثال، وأي مثال! فالبريون الذي هو بروتين عادي يتحول إلى بروتين عدواني لدى الأنعام التي تغذت على الميتة، ولم يكن هذا محسوبا ولا موضوعا ضمن العلة في تحريم الميتة!

والقول: إن الخنزير قد زالت صفاته الخبيثة، وأصبح طيبا يحتاج إلى دليل.

فما هي هذه الصفات الحسية التي توصف فيه بالخباثة؟ وكيف زالت؟ وما هي الصفات الطيبة التي حلت محلها؟ وما هو المعيار؟

قد يمكننا اللجوء إلى التحليل العلمي للأطعمة والمضافات من الوقوف على حقيقة الأمر واستكناه أسرارها وتقديم الجواب. وهذا ما نرجوه ونعمل عليه، والله المستعان.

(1) حامد تكرروري ومحمد حميض: استحالة الأعيان النجسة، 8.

الباب الثاني

التحليل العلمي للأطعمة المصنوعة
وأحكامها الشرعية

جامعة الأمير
عبد القادر
الاسلامية

جامعة الأمير
عبد القادر للعلوم الإسلامية
الفضيلة الأولى

المواد المضافة إلى الأطعمة

المبحث الأول

المضافات إلى الأطعمة ومجالات استعمالها

توطئة:

أدى التطور الزراعي إلى وفرة الطعام وزيادة تداوله ونقله عبر الحدود في شبكة تجارية دولية واسعة. وأدى التطور الصناعي إلى إيجاد أنواع جديدة من الأطعمة المصنعة التي تتطلب استعمال مواد كفيّلة بحفظ تلك المنتجات من التلف والفساد أثناء النقل والتخزين، وتُمكن من ضبط وتعديل المنتج ليوافق رغبات المستهلك.

فالحليب مثلا يكون مختلف التركيب، ومتفاوت الخصائص حسب اختلاف الحيوانات وفترات الإدرار ونوعية الأعلاف. والحليب المعد لغرض التوزيع، والذي يتمُّ جمعه في فترات مختلفة، ومن مصادر متعددة، يحتاج عند خلطه إلى ضبط تركيبته عند حدود معينة؛ وذلك بتعديل نسب الأملاح فيه كالفسفات والكالسيوم، وهذا يتطلب استعمال هذه المواد المضافة. وينطبق الأمر نفسه على العديد من الأطعمة؛ كالدقيق الذي يتم إنتاجه من خلط أنواع عدّة من القمح وهكذا⁽¹⁾.

علاوة على وجود دواعٍ أخرى لاستخدام المضافات، منها:

- تحسين القيمة الغذائية للطعام، أو المحافظة عليها.
 - العمل على إغراء المستهلك بمظهر الطعام الجذاب.
 - تحسين قابلية الحفظ والنقل.
- مما يؤدي إلى توفير الطعام، ويضمن للمنتج مكانا ملائما في السوق العالمية التي تتسم بالمنافسة الشديدة.

(1) الساعد: المواد المضافة للأغذية، 33-34.

المطلب الأول: تعريف المواد المضافة وتصنيفها

1- تعريف المواد المضافة

صدر أول تعريف دولي للمواد المضافة عام 1956م من طرف لجان من الخبراء في مجال الأطعمة بجنيف جاء فيه: " تُعرّف المادة المضافة أنها أية مادة ليست لها قيمة غذائية، تضاف بقصد (Intentionally) إلى الطعام وبكميات قليلة لتحسين مظهره أو طعمه أو قوامه أو قابليته للتخزين."

ولم يأخذ التعريف بعين الاعتبار المواد التي تضاف لرفع القيمة الغذائية كالفيتامينات والمعادن⁽¹⁾. ثم عدّلت الصياغة في الجلسات الأولى لهيئة دستور الأغذية (Codex alimentarius)⁽²⁾ سنة 1963م وصدر التعريف الدولي الجديد:

" المضاف الغذائي هو كل مادة لا تستهلك عادة على أنها غذاء في حدّ ذاتها ولا تُستعمل عادة كمقوم غذائي مثالي، سواء أكانت لها قيمة غذائية أو لم تكن، تُضاف قصداً إلى الطعام لغرض تكنولوجي أو حسّي، في مرحلة ما من مراحل التصنيع، التحويل، التحضير، المعالجة، التعبئة، التغليف، النقل والتخزين، ولا ينطبق هذا المصطلح على الملوثات الغذائية ولا ما يُضاف لأجل رفع القيمة الغذائية"⁽³⁾.

ويلاحظ استثناء التعريف للمواد التغذوية كالفيتامينات والأحماض الأمينية؛ فلها قانونها الخاص، كما أن العطور أيضاً لا تدخل ضمن المضافات.

واعتمد الاتحاد الأوروبي هذا التعريف بعد ذلك تحت قرار 89/107/CEE بتاريخ 21 ديسمبر 1988م ثم القانون الفرنسي تحت قرار 674.89 بتاريخ 18 سبتمبر 1989م مع إضافة عبارة: "وتصبح هذه المادة - أو يُتوقع منطقياً أن تصبح - هي أو إحدى مشتقاتها، مباشرة أو بطريق غير مباشر، جزءاً من الطعام"⁽⁴⁾.

وقد جاءت هذه الصياغة إثر مباحثات ومداولات طويلة على المستويين الإقليمي والعالمي. ونظراً لطول التعريف وتعقيده عمدت المصادر إلى شرح بعض العبارات الواردة فيه، ويمكن تلخيص ذلك في الآتي:

"كل مادة لا تُستعمل عادة على أنها غذاء في حدّ ذاتها":

مثاله حمض الليمون المستخلص من الليمون، أو اللون الأحمر المستخرج من الشمندر، فهذه ليست

(1) الساعد: المواد المضافة للأغذية، 27.

(2) codex alimentarius commision CAC: هيئة مشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة الدولية FAO ومنظمة الصحة العالمية WHO .

(3) Jean-Louis Multon: Additifs et auxiliaires, 30. Barry L. Smith: Codex alimentarius, 1.12

(4) Jean-Louis Multon: Ibid, 28

أطعمة في حدّ ذاتها، ولا يمكن تناولها معزولة عن الطعام. فهي إذن مضافات.

"لا تستعمل عادة كمقوم غذائي":

المقوم حسب قوانين التطبيق والشفافية⁽¹⁾ هو كل مادة تُستعمل في صناعة طعام أو تحضيره وتوجد في المنتج النهائي في شكل متغيّر غالباً، وهي من المكونات الأساسية للطعام مثلاً: الدقيق، السمن، السكر، مقومات مثالية (Typicals) للبسكويت. والفاكهة والسكر مقومات للمرّي... وتستهلك كغذاء في حدّ ذاته⁽²⁾.

"تضاف قصداً إلى الطعام":

أي اختياراً وبكميات ومواصفات معلومة ومحسوبة.

وهذا احترازاً من الملوثات (Contaminants) التي تتسرب إلى الطعام من الوسط الخارجي كالمبيدات، أو من مواد التعبئة، أو بعوامل حيوية كالفطريات والجراثيم⁽³⁾.

ويلاحظ أنّ هذا التعريف يختلف عن تعريف لجنة حماية الغذاء الأمريكية في كونه لا يشمل الملوثات ولا المساعدات التكنولوجية، التي تسمى عادة بالمضافات غير المقصودة (Non intentional or Incidental additives).

فقد جاء في تعريفها للمضافات ما يأتي:

"هي مكونات جزئية لا توجد بشكل طبيعي في الغذاء وتضاف عمداً لإحداث تأثير وظيفي أو تكنولوجي، في الطعام أو هي المكونات التي تُضاف إلى الأطعمة بدون إرادة الإنسان نتيجة لعمليات إنتاج أو توزيع أو تصنيع الأطعمة"⁽⁴⁾.

كما يؤخذ على تعريف الكودكس عدم توضيحه لمصطلح مثالي (Typical) وإن كان يُفهم منه ما هو أساسي في الطعام كالدقيق بالنسبة للخبز والفاكهة بالنسبة للمربّيات كما سبق بيانه.

وتم اقتراح المعادلة المسماة معادلة الضرر والمنفعة (Risk-benefit Ratio) ويقصد بها:

- ألا يكون الهدف من إضافة المادة إلى الطعام تغطية عيب من عيوبه أو خطأ حدث أثناء تصنيعه، أو إخفاء فساد الطعام أو تلفه، أو خداع المستهلك.
- ألا تؤدي الإضافة إلى فقد الطعام لأحد مكوناته الغذائية.
- ألا تُستعمل المادة المضافة إذا كان التصنيع الجيد (Good manufacturing practices) كافياً لأداء الغرض⁽⁵⁾.

(1) بنظر أدناه، 484.

(2) Huber: La gestion matières dans l'industrie laitière, 7.

(3) Jean-Louis Multon: Additifs et auxiliaires, 28-29.

(4) غياث سمينة وعادل سفر: المواد المضافة للأغذية، 7.

(5) المساعد: المواد المضافة للأغذية، 36. سليمان المصري وآخرون: الصناعات الغذائية، 450.

ويُفرّق التعريف بين المضاف (Additive) والمساعد أو الملحق التكنولوجي (Processing aid) الذي لا ينبغي أن يبقى له وجود في الطعام بعد نهاية التصنيع⁽¹⁾.

ولابدّ، للمزيد من التوضيح، من تعريف بعض المصطلحات الواردة في شرح التعريف، ومنها الملوثات والملحقات التكنولوجية.

1- الملوثات (Contaminants):

هي المواد التي لم تُضف قصداً للطعام، لكنها توجد فيه كراسب لا يمكن تفاديه، ناتج عن عمليات التصنيع أو التحويل أو التغليف... أو بعدوى من المحيط⁽²⁾.

فدخل في مفهوم الملوثات المواد المستعملة في الزراعة كالمبيدات الحشرية، أو في تربية الأنعام والبيطرة كالمضادات الحيوية.

كما تأتي الملوثات من أوعية التغطية، فالصوديوم والبوتاسيوم قد يصدران من الأوعية الزجاجية، والحديد والقصدير من علب الصفيح، والملدنات (Polymers) من الأغلفة البلاستيكية وهكذا...⁽³⁾. وتُعتبر التوكسينات الصادرة من الجراثيم الممرضة ملوثات أيضاً⁽⁴⁾.

2- الملحقات التكنولوجية:

يعرّف الملحق التكنولوجي بأنه "كل مادة لا تستهلك على أنها مقوم غذائي (Ingredient) وتستهلك قصد تحويل المواد الأولية أو الأطعمة ومقوماتها استجابة لمطلب تكنولوجي أثناء التحويل أو المعالجة، ويمكن أن ينجرّ عن ذلك بقاء راسب حتمي غير مقصود لتلك المادة أو إحدى مشتقاتها في المنتج النهائي، علسى ألا يكون لذلك الراسب مخاطر صحية أو تأثيرات تكنولوجية على ذلك المنتج"⁽⁵⁾.

فالملاحقات على خلاف المضافات لا توجد في المنتج النهائي إلا على شكل آثار لا يمكن تفاديها (Inevitable) ولا ينبغي أن يستمرّ مفعول الملحق التكنولوجي في المنتج النهائي للطعام المصنع.

أما الكمية فليست عنصراً حاسماً للفرقة بين المضاف والملحق.

وعموماً إذا كانت نسبة المضاف تتراوح بين 100 ملغ و10 آلاف ملغ/كغ فإن نسبة الملحق التكنولوجي تتراوح بين 1 و100 ملغ/كغ، إلا أن هذا ليس مطّرداً دائماً⁽⁶⁾.

(1) Jean-Louis Multon: Additifs et auxiliaires, 4

(2) Barry L. Smith: Codex alimentarius, 1.12

(3) غياث سمينة وعادل سفر: المواد المضافة للأغذية، 7.

(4) الساعد: المواد المضافة للأغذية، 5028 .. Jean-Louis Multon: Op cit,

(5) Jean-Louis Multon: Op cit, 4, 30. Barry L. Smith: Codex alimentarius, 1.12

(6) Jean-Louis Multon: Op cit, 27, 47

ويجب التفريق أيضا بين عدد من المفاهيم هي:
الغذاء: (Food)⁽¹⁾ ومكوناته: (Components)، ومقوماته: (Ingredients)، ومركباته
(Constituents).

وتفرّق معظم الدول بين أربعة مفاهيم:
مقومات طبيعية عادية (Normal ingredients).
مساعدات تصنيع (ملحقات تكنولوجية) (Processing aids).
مواد مضافة للطعام (Food additives).
ملوثات (Contaminants)⁽²⁾.
وتشمل المواد المستعملة في تصنيع الطعام كلاً من المقومات والمضافات والملحقات والعطور. فالعطور
مركبات من طبيعة خاصة تضاف للأطعمة من أجل الذوق والرائحة ولكنها ليست مضافات.
ويطلق مصطلح مقومات جديدة على الأطعمة أو المركبات المعدلة جينيا، والأطعمة المولدة من أطعمة
معدلة جينيا، والأطعمة المحتوية على تركيبة جزيئية جديدة أو متحولة تماما، والأطعمة المكونة من أجسام
مجهرية كالعطور والطحالب أو ما تولد منها، والأطعمة الصادرة من نباتات أو حيوانات تكاثرت بغير
الطرق التقليدية.

ولإقحام مثل هذه المقومات في أوروبا مثلا لا بدّ من طلب رأي مختصين حسب القانون: 97/258
الصادر في ماي 1997⁽³⁾.

أما المكمل الغذائي فهو كل مادة موجهة للاستهلاك في الطعام باعتبارها تكمل نقصا موجودا أو
متوقعا فيه⁽⁴⁾ كالفيتامينات والمعادن والأحماض الأمينية.

في فرنسا تخصّص المكملات للأطعمة الخاصة: كمواد الحمية والعلاج. باستثناء إضافة اليود والفليور إلى
الملح، على خلاف المضافات التي تستعمل في كافة أنواع الطعام دون قيد، باستثناء غذاء الأطفال والرضع
الذي يخضع لقيود خاصة⁽⁵⁾.

أما مصطلح الطعام أو (Food) فتعرّفه هيئة دستور الأغذية (Codex) بأنه كل مادة معالجة جزئيا أو
خام، موجهة للتغذية البشرية⁽⁶⁾.

(1) ينظر التفصيل في: Jean-Louis Multon: Additifs et auxiliaires, 25 .

(2) غياث سميحة وعادل سفر: المواد المضافة للأغذية، 5، 6.

(3) Jean-Louis Multon: Op. cit, 26-27 .

(4) Huber: La gestion matières dans l'industrie laitière, 8 .

(5) Jean-Louis Multon: Op cit, 27 .

(6) Huber: Op cit, 7 .

Jean-Louis Multon: Op. cit, 15-17

2- التشريعات المتعلقة بالمواد المضافة:

إن أعداد المضافات إلى الأطعمة كبيرة، وهي في تزايد مستمر، ويرتبط السماح باستعمالها بمدى سلامتها وضرورتها. ولذلك فهي تخضع لدراسات علمية دقيقة.

لكن التطور المطرد في هذا المجال يجعل من العسير بناء تشريع دائم في ميدان لا يقرُّ له قرار. لذلك تجد القوانين صعوبة في ملاحقة ما يستجدُّ في الميدان من مضافات، وما يتغيَّر منها⁽¹⁾. ولقد ظهرت تشريعات عدَّة منذ مطلع القرن العشرين تضبط التعامل مع المواد الكيماوية واستعمالها في تصنيع الأطعمة، وتفرض على المصنِّعين الحصول على الترخيص اللازم لذلك.

لكن لم يقع التمييز الدقيق بين المضافات وغيرها إلا في سنة 1963م، حين قامت تنظيمات دولية من بينها المجلس الأوروبي، والسوق الأوروبية المشتركة وهيئة دستور الأغذية⁽²⁾ بضبط تلك المواد، والتمييز بين ما يُقحم في الطعام قصداً ليقى فيه ويقوم بدور ثابت مستمر فسمتها مضافات، وبين ما لا يُستعمل إلا عند التصنيع، من غير أن يكون له أثر دائم في الطعام، وسميت هذه ملحقات تكنولوجية. ومن ثم وقع الاتفاق على تعريف المضافات⁽³⁾ كما وُضعت الشروط الخاصة بالتعامل فيها، ومن بينها:

- سلامة المضافات: بحيث تكون أكيدة، مع ضرورة مراجعتها باستمرار.
- استحابتها لمقاييس الهوية والنقاوة، ويقصد بذلك أن تكون المادة المضافة ذات تركيب محدد ثابت، وخالية من أية مواد غريبة أو ضارة قد تؤثر على نتائج التقييم الخاصة بسلامتها، وهو ما يدعى بالنقاوة (Purity). كما يجب معرفة مدى ثباتية (Stability) المادة المضافة في الطعام الذي أُضيفت إليه، وتفاعلاتها وارتباطها مع مكونات ذلك الطعام، والهوية (Identity) التي قد تتحول إليها المادة بعد تفاعلها⁽⁴⁾.
- تحديد نسبة أعلى منها.
- استعمالها ضمن قائمة إيجابية خاضعة للرقابة الرسمية.
- إعلام المشتري بوجودها في الطعام المسوق.

(1) Ph. Bryselbout, Y. Fabry: Guide technologique de la confiserie, 38, 40

(2) تعمل منظمة الأغذية والزراعة الدولية FAO ومنظمة الصحة العالمية WHO في مجالات عدة من بينها مجال الغذاء ولقد أثمرت العلاقات بين المنظمين في هذا المجال عام 1962 بإنشاء لجنة دستور الأغذية، Codex alimentarius commission C.A.C الساعد: المواد المضافة للأغذية، 50.

(3) Jean-Louis Multon: Additifs et auxiliaires, 28

(4) الساعد: المصدر السابق، 63.

- عدم استعمالها بغرض تمويه عيبٍ مؤثرٍ على القيمة الغذائية للطعام، أو بغرض تضليل المستهلك.
- ولقد أخذ اتحاد الدول الأوروبية بهذه التوصيات وعمل بها حتى صدور القانون الأوروبي 1988/CEE الذي نصّ على أنه لا يُسمح باستعمال مضاف إلا إذا تبين بوضوح نفعه للمستهلك.
- ومن الضوابط التي نص عليها القانون:
 - الأمن: فلا يضر بصحة المستهلك، ولا تستعمل إلا المواد المسموح بها في القائمة الإيجابية حيث تكون المخاطر المحتملة منعدمة أو قليلة جدا.
 - الصدق: فلا تستعمل لتمويه عيوبٍ أو إظهار غير الحقيقة في الطعام.
 - الضرورة التكنولوجية: لمصلحة المنتج والمستهلك معا.
 - الرقابة: بحيث يمكن التعرف على المضاف ومراقبته بواسطة مخابر معدّة لهذا الغرض.
 - الإذن: فلا يؤذن بمضاف جديد إلا إذا تم سحب القديم الذي له الاستعمال نفسه.
 - الإعلان عن المضافات المستعملة على غلاف الأطعمة⁽¹⁾.
- وتكفلت هيئة دستور الأغذية (CAC) بإنجاز مشروع للتقييس الغذائي على المستويين الإقليمي والعالمي بغية حماية المستهلك.
- وهي تقوم بنشر المقاييس بعد الموافقة عليها من طرف الدول الأعضاء التي وصل عددها لغاية عام 2006: 168 دولة عضوا⁽²⁾.
- وفي إطار الهيئة تنشّط لجنة أخرى هي:
 - (Joint FAO/ WHO Codex committee on food additives) وهذه اللجنة قامت بدورها بتشكيل لجان خبراء مختصين، سميت كل لجنة حكفا⁽³⁾.
- ومن المنظمات الأمريكية التي تتمتع بقوة القانون في مجال المضافات منظمة الأغذية والأدوية (Food and Drug Administration FDA) التي قامت بدورها منذ 1958 باستشارة العديد من الجمعيات العلمية، فاخترت عدة مئات من المواد المضافة التي اعتبرتها -بعد الدراسة- سليمة الاستعمال وسمتها (GRAS. Generally Recognized As Safe) ويعني ذلك عدم وجود قيود على استعمالها.
- وتم نشر قائمة عنها عام 1960م، مع ملاحظة إمكان إعادة النظر فيها حالما تظهر عنها معلومات جديدة. ويلحق بمنظمة (FDA) وكالتان أخريان تابعتان لقسم الزراعة هما:

(1) Jean-Louis Multon: Additifs et auxiliaires, 66-67

(2) Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, Commission du codex alimentarius, Vingt-sixième session, siège de la FAO, Rome, 30 juin- 7 juillet 2003. ([Http://www.fao.org](http://www.fao.org)).

(3) المساعد: المواد المضافة للأغذية، 51.

ومن أهمّ النقط التي تركز عليها عمل تلك الوكالات:

- تعيين الحدود التي يمكن استعمالها من المواد المضافة (Usage levels) بالنسبة للمضافات المفيدة التي قد تكون سامة إذا كانت نسبتها عالية في الطعام.
- اعتبار العامل التراكمي بالنسبة للمواد الضارة بفعل التراكم إذا استمر تناولها لفترات طويلة، وإيجاد النسب المقبولة منها (Legal Tolerances).
- استعمال قاعدة ديلاني (Delany Clause) التي تمنع أية مادة يثبت أنها تسبب السرطان لحيوان التجارب⁽¹⁾.

وهكذا تكوّنت الشبكة الخاصة بالتقويم والتقييم، وإعطاء التقنيات المتعلقة بالمضافات ليقسى القرار الملزم بعد ذلك رهين سياسات كل بلد.

ومن بين الهيئات المكوّنة لهذه الشبكة:

- في بريطانيا: لجنة تقييس الأغذية (FSC) Food Standard Committee)) ولجنة المواد المضافة والملوثات (FACC) Food Additives and Contaminants Committee)) اللتين توحدتا عام 1983 في لجنة واحدة سميت اللجنة الاستشارية ((FAC) Food Advisory Committee))⁽²⁾.

- وفي فرنسا: الوكالة الفرنسية للسلامة الصحية للأطعمة،

((AFSSA) Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments).

وفي الاتحاد الأوروبي استحوذت التشريعات الخاصة بالمواد المضافة على جانب كبير من اهتمام لجنة السوق الأوروبية المشتركة. ففي عام 1974م تأسست اللجنة العلمية للغذاء،

((Scientific Comity for Foods (SCF)) وعلى المستوى العالمي تعمل منظمة الأغذية والزراعة الدولية (FAO) بالتنسيق مع منظمة الصحة العالمية (WHO) في مجال الغذاء ضمن كثير من مجالات أخرى. وبإنشاء هيئة دستور الأغذية (Codex) ظهر مشروع التقييس الغذائي؛ (Food Standard Program)⁽³⁾.

وحاليا تم توحيد قائمة للمضافات دون الملحقات في كل الدول الأعضاء في الاتحاد الأوروبي.

ويمنع إضافة أية مادة للطعام ما لم تتضمنها هذه القائمة، وأي منتج جديد لا بد أن يُعرض على تلك

(1) الساعد: المواد المضافة للأغذية، 40-41.

(2) الساعد: المصدر نفسه، 45-46. تختلف بريطانيا عن أمريكا في أن هذه الأخيرة تكتفي بإثبات الأمان Safety في المسادة، وبوجود فائدة في استعمالها لذا فالمضافات في أمريكا كثيرة مقارنة ببريطانيا التي تشترط مسبب الحاجة إلى المادة المضافة مع عدم وجود ما يقوم بالغرض من غيرها علاوة على شروط السلامة.

(3) الساعد: المصدر نفسه، 50.

. Jean-Louis Multon: Additifs et auxiliaires, 105

الهيئات لتبت فيه برأيها قبل أن يتزل السوق⁽¹⁾.

أما لجان حكما التابعة لهيئة دستور الأغذية فتتألف من علماء مستقلين؛ يختص بعضها بدراسة الحدود المقترحة لاستعمال المواد المسموح بها، ويختص البعض الآخر بتحديد مجموعات الأطعمة التي يُسمح باستعمال الإضافات فيها...

ومن أهم أعمالها:

• تقسيم المواد المضافة المخالفة إليها بناء على المعلومات المتوفرة، ووضع المواصفات الخاصة بها، وفحص البيانات المتحصل عليها خلال تقييم سميتها.

• تحديد الجرعة اليومية المقبولة للمضاف ((ADI) Acceptable Daily Intake).

وتجتمع هيئة دستور الأغذية كل سنتين لمناقشة توصيات لجان حكما وإعداد قوائم الإضافات.

وتعرّف الجرعة اليومية المقبولة بأنها: "الكمية من المادة المضافة التي يتناولها الإنسان يوميا وطيلة حياته دون أن تسبب له أية مخاطر"⁽²⁾.

ويعبر عن هذه الجرعة بالمليغ لكل كيلغ من وزن الجسم، وتحدّد بالنسبة للبالغ بضرب قيمتها في 60 (باعتبار متوسط وزن البالغ هو 60 كيلغ)⁽³⁾.

ويتم تحديدها بعد معرفة الحد الأعلى من المادة المضافة التي يمكن إعطاؤها لحيوانات التجارب الأشد حساسية دون أن تسبب لها أية آثار جانبية أو سامة، ثم تقسيم ذلك الحد على مئة للحصول على الجرعة المقبولة لدى الإنسان.

ويدعى التقسيم على مئة عامل الأمان وقد تم تحديده استنادا إلى أمرين:

أولهما: كون حساسية النوع البشري أكبر من أشد الحيوانات حساسية بعشر مرات.

الثاني: أن الحصيلة الوراثية للبشر غير متجانسة، ويقدر التفاوت بين أكثر الناس تحملا وأشدّهم حساسية بعشرة أضعاف. فتكون الجرعة اليومية إذن تساوي الحد الأعلى الذي لا يسبب أية مخاطر لحيوانات التجارب، مقسوما على مئة (10×10).

وعلاوة على الجرعة اليومية المقبولة، تحدّد جرعات مؤقتة عندما لا يتم تقييم المادة المضافة بصورة كاملة، وذلك في انتظار الحصول على بيانات إضافية، فإذا لم يتم الحصول عليها في فترة محددة تُسحب المادة أو تُغيّر الجرعة.

وقد لا يتم تحديد الجرعة المقبولة لمادة مضافة، ويكون هذا في حالة:

(1) Jean-Louis Multon Additifs et auxiliaires, 27

(2) الساعد: المواد المضافة للأغذية، 51، 52.

(3) Jean-Louis Multon: Op. cit, 109

• غياب المعلومات الكافية التي تثبت سلامة المضاف.

• عدم وجود أية معلومة عن هوية المادة و استعمالها.

• عند سحب الجرعة المؤقتة لعدم الحصول على المعلومات اللازمة⁽¹⁾.

وإذا كان المضاف مستعملاً في أنواع مختلفة من الأطعمة فإنه لا يرخّص باستعماله إلا بعد الأخذ بعين الاعتبار مجموع تلك الأطعمة التي تحتويه.

وبما أن الجرعة اليومية المقبولة تُقاس على وزن البالغ، فإنه لا بدّ من الانتباه إلى استهلاك الأطفال دون سن العشرين حيث يقل وزنهم عن الستين كيلوغراما.

ولقد أثبتت دراسة قام بها فريق بحث فرنسي تابع للمركز الوطني للدراسات والتوصيات حول الغذاء والتغذية (Centre National d'Etudes et de Recommandations sur la Nutrition et l'Alimentation, Cnerna) عام 1992م أن بعض الملونات غالباً ما يتخطى عتبتها أطفال الأعمار ما بين الخامسة والتاسعة⁽²⁾.

وتفرض التشريعات أيضاً جملة من الإجراءات التي تمكن من متابعة المنتج ومعرفة وجود المضافات فيه ونوعها ومقدارها. وهو ما يسمى بالشفافية (Traceability).

وتعرّف الشفافية بأنها "إمكان تتبع مراحل التصنيع وإقحام المادة المراد فحصها"⁽³⁾.

ويُعرّف من خلال الشفافية مصدرُ الطعام وطرق تصنيعه وحفظه ونقله.

ولقد كانت الهيئات المتخصصة في الرقابة الغذائية كالجمارك وتنظيمات مراقبة الغش... تتكفل بمراقبة الأطعمة وضمان سلامتها. لكن بعد اعتماد الشفافية أصبحت السلع تُداول دون رقابة صارمة على خلاف الماضي. وهذا يتطلب توعيةً وتكويناً للمستهلك، بحيث يكون عارفاً بالمصطلحات والرموز والمكونات. وهذا ليس بالأمر اليسير⁽⁴⁾، ويُعتبر التطبيق (Labeling) - وهو وضع بطاقة على الغلاف تتضمن المعلومات المتعلقة بالطعام - من شروط الشفافية.

وتفرض هيئة دستور الأغذية (Codex) على المنتجين وضع بطاقة يُذكر فيها:

• اسم المنتج بحيث يكون واضحاً متفقاً عليه مفهوماً، وإذا تعرّض لأيّ تغيير فإنه يجب ذكر ذلك مثل: مُحفّف، مُحلّي، مُركّز، متزوع الزبدة...

• قائمة المقومات (Ingredients) تُذكر كلها، ويُذكر الماء أيضاً إذا أُضيف إلى الطعام. ولا بأس بعدم

(1) المساعد: المواد المضافة للأغذية، 52.

Jean-Louis Multon: Additifs et auxiliaires, 110

(2) Jean-Louis Multon: Ibid, 110-111

Pierre-Henri Duée: Aliments santé, Encyclopædia Universalis 2006.

(3) ISO 9000:2000 وهو تعريف تحت مرجع Chi Dung Ta: traçabilité totale en agroalimentaire, 7

(4) Frank Cochoy: Les effets d'un trop-plein de traçabilité, (Revue la Recherche) 67

ذكر المواد التي تتبخر أثناء التصنيع كالكحول مثلاً.

وتتطلب القاعدة العامة استعمال أوصاف معروفة مثل: زيت نباتي، دهن حيواني، مهدرج، مادة دسمة نباتية... سكر دكستروز أو غلوكوز، وإذا استعمل دهن حترير أو بقر فلا بد من ذكره.

- الاسم والعنوان والبلد المصدر إذا كان عدم ذكره يؤدي إلى مغالطة المستهلك، والبلد المذكور هو البلد المصنّع وليس المصدر للمادة الأولية.
- التاريخ ومعلومات التخزين.
- طريقة الاستعمال.
- المضافات الموجودة في ذلك المنتج بذكرها أو ذكر رمزها، وإن أقيمت بكمية كبيرة أو كانت هي الأساس فلا بد من ذكر مقدارها بالنسبة المئوية⁽¹⁾.

أما في غير الدول الصناعية التي بيدها القرار والحلّ والعقد، فإن الشأن مختلف.

يقول الساعد⁽²⁾: «إن غشّ الأغذية مازال يمارس في العديد من الدول النامية».

ويرى أنه يمكن تصنيف هذه الدول إلى ثلاث فيما يتعلق بالتشريعات الغذائية:

- دول لديها قوانين تشبه إلى حد بعيد القانون البريطاني لعام 1872م، وقد قام بعضها بتحديث قوانينها إلا أن التطبيق غير منتظم لأسباب متعددة منها عدم توفر المختصين والممارسين في هذا المجال.

- بعض الدول يندم فيها أيّ نظام للسيطرة والرقابة الغذائية.

- وبعضها تحتاج تشريعاتها إلى تعديل واستبدال.

وتسعى الأمم المتحدة، ممثلة في منظمة الأغذية والزراعة، ومنظمة الصحة العالميتين إلى مساعدة هذه الدول في إيجاد نظام رقابة غذائية (Food control system) يكون فعالاً، وذلك بهدف تسهيل التجارة الدولية. علماً أن هذه البلدان هي بلدان مصدرة للغذاء.

وتم إنشاء مشروع يهدف إلى إيجاد نظام الرقابة سمي بمشروع الدليل (Guide lines project) من أهدافه

(1) Barry L. Smith: Codex alimentarius, 1.2, 1.5

وبلاحظ أن هذا من العسير تطبيقه نظرياً لتمام كثير من المنتجين من هذه القيود، ولوجود ثغرات عدة سنقف عليها في أوانها بحول الله ينظر أدناه، 511-512.

من ذلك مثلاً السماح بنسب معينة من المواد دون ذكر اسمها. كما أن توجيهات كودكس غير ملزمة.

(2) علي كامل يوسف الساعد (1946-): ولد في طولكرم بفلسطين، نال البكالوريوس في علوم الأغذية عام 1969، ثم الماجستير عام 1975 في جامعة القاهرة، ثم الدكتوراه في نفس التخصص من جامعة لندن عام 1989. له بحوث في مجال تصنيع الفواكه والتمور. محاضر بجامعة الملك فيصل بالسعودية. له كتاب: "المواد المضافة للأغذية". أسهم في تأليف "موسوعة الغذاء"، "صناعة التعليب في الوطن العربي". عضو المعهد البريطاني لعلوم وتكنولوجيا الأغذية. الساعد: المسواد المضافة للأغذية، (غلاف الكتاب).

إنشاء الخدمات الإدارية والمخبرية وتطويرها وإرساء التقييس الغذائي:

(1) (Service Structure and Food Standard regulation).

3- أنواع الإضافات:

يرجع استعمال مواد تضاف إلى الطعام قصد حفظه أو تحسين طعمه إلى ما قبل التاريخ. إذ وُجد في الآثار التاريخية أنه تم استخدام الملح في حفظ اللحوم والأسماك منذ أزيد من 3000 سنة قبل ميلاد المسيح عليه السلام. كما استُخدمت التوابل والبهارات لإضفاء النكهة على الوجبات الغذائية، وأضيف السكر والخل في الماضي إلى الفواكه لحفظها مدداً أطول.

ويمكن تلخيص الأغراض التي من أجلها تستعمل الإضافات فيما يأتي:

- حفظ الأطعمة من الكائنات الدقيقة الضارة.
 - تحسين الطعم أو المظهر.
 - تيسير نقل الغذاء وتخزينه.
 - دعم الأطعمة بالفيتامينات والمعادن الضرورية للجسم.
- وقد يحدث بعض التداخل بين هذه الوظائف، إذ يقوم المضاف الواحد بعدة أدوار في الوقت نفسه.

التصنيف الرسمي للإضافات (Classification):

اقترح المعهد البريطاني لعلوم الأغذية (IFST) United Kingdom Institute of Food Science and Technology تقسيم المواد المضافة إلى مجموعتين رئيسيتين:

أ - المواد المساعدة في عمليات التصنيع (Processing aids)، وهذه تشمل:

- مانعات التكتل (Anti caking agent).
- مانعات الرغوة (Anti foaming agent).
- المذيبات (Solvents).
- مانعات التلصق (Releasing agents).
- والإنزيمات (Enzymes).

ب - المواد المؤثرة على المنتج النهائي (End Product Characteristics)، وهذه تشمل:

- المواد المؤثرة على الصفات الفيزيائية أو الفيزيوكيميائية للطعام (Physical/physico-chemical characteristics).

(1) المساعد: المواد المضافة للأغذية، 50-51.

- المواد المؤثرة على الصفات الحسية ((Organoleptics) sensory characteristics)).
وضمنها توجد المستحلبات (Emulsifiers)، ومثخّنات القوام (Thickening agents)، والمثبّبات (Stabilizers)، والمواد المنظّمة للحموضة (Acidifiers and Buffers)، ومساعدات الانتفاخ (Aerating agents)، ومركّزات البروتين، والمنكّهات والبهارات، والملوّّات، والمُحلّيات.
- المواد المساعدة على تحسين تخزين الأطعمة (Temporal characteristics) وهي تشمل المواد الحافظة (Preservatives)، ومانعات الأكسدة (Antioxidants)، ومانعات التلون (Antibrowning agents) والمخلّيات (Sequestering agents) والموادّ المساعدة على الإنضاج (Curing and pickling agents) والمساعدات على الترطيب (Humectants).
- المواد المساعدة على تحسين القيمة الغذائية للطعام وفيها الفيتامينات والمعادن والأحماض الأمينية⁽¹⁾.
ولكن كان هذا التصنيف البريطاني يختلف في الجملة عن تصنيف الاتحاد الأوروبي، إلا أن الخطوط الكبرى متطابقة. ويساعد التصنيف في التعرف على الموادّ التي تضاف إلى الأطعمة ويسهّل تقييمها صحيا وأخلاقيا وشرعيا كذلك.
- ولقد كان التصنيف في بداياته سنة 1984م، ثم تطور وازداد رسوخا ليصل إلى درجة تامة تقريبا. لكن ليس بصفة نهائية طبعاً، نظرا لاطّراد التطور، بالخصوص ما يتعلّق بالملحقات التكنولوجية⁽²⁾.
وفيما يتعلّق بنوعية المنتج النهائي للطعام فإنّ المضافات يمكن أن تتوزّع باعتبار خمسة عناصر تتفاوت في أهميتها هي:
- صحّيّة: وهذا يقتضي التأكّد من عدم وجود سُميّة ذات مصدر كيميائي أو حيوي لمكوّنات المنتج النهائي.
- غذائية: تعرّف بالتحليل الكيماوي والتجارب الحيوية، للوصول إلى التركيبة والقيمة الغذائية والطاقوية المطلوبة.
- تكنولوجيّة: تتعلّق بمصدر الطعام ومعالجته واستعمال المواد الأولية حسب طبيعتها وطرق إنتاجها واستغلالها.

(1) المساعد: المواد المضافة للأغذية، 28 - 29

ومن الأحماض الأمينية المضافة: الإيزولوسين، واللويسين، والليزين، والميثيونين، والسيستين، والتربتوفان، وهي تضاف لأطعمة الصغار والرضع لغرض تقليد حليب الأم، أو تحسين نوعية البروتين المقدم لذوي الاحتياجات الخاصة، كالمريض والعجزة والحوامل.

Jean-Louis Multon: Additifs et auxiliaires, 619.

Jean-Louis Multon: Ibid, 48 (2)

- حسية⁽¹⁾: تجعل الطعام عاملاً لإحساسات يرغب فيها المستهلك.
 - اجتماعية-اقتصادية: تتعلق بمستوى الحياة وشروط المستهلكين وتذبذب السوق مما يوجد العلاقة نوعية/سعر (Price / Quality Ratio)⁽²⁾.
- ولقد أرسى الاتحاد الأوروبي في 4 سبتمبر 1988م قائمة تصنيفية شاملة للمواد المضافة، ثم ضُبطت التعاريف المتعلقة بتلك الأصناف في 2 أكتوبر 1997م، (بموجب القرارات: 25/94 عن المحليات، 36/94 عن الملونات، 2/95 عن بقية الإضافات، ليستقر التصنيف على ما يلي⁽³⁾:

1- الحافظات :

تطيل مدة حفظ الطعام بحمايته من الجراثيم الممرضة⁽⁴⁾ (Pathogens)، ومن تفاعلات الأكسدة. ولقد تم تقدير نسبة الفاقد في الأطعمة بسبب الفساد الميكروبي حسب تقارير منظمة الأغذية والزراعة الدولية (FAO) بحوالي 20% مما يبين أهمية العمل على الحد من هذا الفساد. وبما أن الأطعمة لا يمكن حفظها كلها بالتجفيف أو مجرد التعليب أو التجميد فإن إضافة مواد تقوم بالحفظ يعتبر الأسلوب الأمثل لحماية الأطعمة مؤقتاً ضد الجراثيم.

ومن هذه الأطعمة المرثبات وعصائر الفاكهة والأجبان والنقانق والخببز واللحوم واللبين المطعم بالفواكه...⁽⁵⁾. ويتجه العمل إلى استعمال الحافظات في المناطق التي لا تتوفر على وسائل التبريد أو التعقيم الكافية، ومن مزاياها عدم تغيير قوام ومظهر الطعام. لكن يمكن أن يكون بعضها ساماً إذا استُهلك بكميات كبيرة⁽⁶⁾ أو تفاعل باختلاطه بمواد أخرى. وتنحصر المواد الحافظة بين الرمز E200 و E299 وأكثرها استخداماً في التصنيع الغذائي هي بروبيونات الكالسيوم وسوربات البوتاسيوم وحمض البروبيونيك... وهي في أغلبها مواد صناعية تركيبية.

وبعضها عضوي كأحماض البترريك والخليك والبروبيونيك والسوربيك، والجليكولات كالبروبيلين غلايكول.

- (1) للأطعمة خصائص فيزيائية وكيميائية تعرف عن طريق الخواص (كاللون والطعم والرائحة) لذلك تدعى حسية وهذه الخصائص يعمل المصنعون على التحكم فيها، بناء على تحديد رغبات المستهلك ومعرفة التركيبات التي تؤثر على حواسه.
- (2) Jean-Louis Multon: Additifs et auxiliaires, 282.
- (3) Jean-Louis Multon: ibid, 32.
- (4) مثل السلامونيلا (Salmonelle)، وستافيلوكوك (Staphylocoque).
- (5) المساعد: المواد المضافة للأغذية، 131.
- (6) يتجه التشريع في مجال المواد الحافظة إلى تحديد النوع المستعمل في بعض الأطعمة الخاصة كأطعمة الصغار والرضع، وأطعمة الحمية كما يأخذ بعين الاعتبار المخالط، أي وجود عدة مواد في الطعام الواحد وقد تُلزم بعض التشريعات المصنعين بوضع مواد حافظة. فالقانون البريطاني يوجب استعمالها في اللحوم المملحة مثلاً. المساعد: المصدر السابق، 131-132.
- (6) Jean-Louis Multon: Op cit, 192.

وتتراوح النسب المستعملة بين 1 بالمليون و0.1%. كما تستخدم المضادات الحيوية كالبنسلين والستربتوميسين للقضاء على المكروبات⁽¹⁾. إلا أنه يؤخذ على هذه المضادات كونها سببا في تكوين مقاومة وزيادة مناعة الميكروبات بحيث أصبحت فعاليتها قليلة ولا تؤثر إلا بكميات عالية⁽²⁾. وتستعمل نواتج التدخين وهي الغازات الصادرة من الأخشاب المحترقة احتراقا جزئيا، وهذه الغازات تُكسب اللحوم والأسماك لونا أصفر ذهبيا وتطيل حفظها وتُحسِّن طعمها⁽³⁾.

2- مضادات الأكسدة (Antioxidants Agents):

تعمل على منع أو تأخير فترة التغيرات الكيميائية التي تحدث نتيجة تفاعل الأكسجين مع الزيوت أو الدهون والفيتامينات الذائبة في الدهون، والتي تؤدي إلى التزنخ (Rancid). مما يُفسد الغذاء ويجعله ضارا بالصحة. وتُستعمل مضادات الأكسدة كثيرا لمنع الفاكهة المخمدة من الفساد، ذلك لأن الكربوهيدرات والمواد المسؤولة عن النكهة واللون تتأثر بأكسجين الهواء وتعطي عند التفاعل معه طعما ورائحة تدل على التزنخ. وهناك مواد لا تثبت عند وجود الأكسجين كالفيتامينات أ، ج، ك، وبعض الملونات كالبيتاكاروتين الذي يلوّن به السمن الصناعي.

ومن الطرق المتبعة لمنع الأكسدة التعبئة تحت تفريغ، أو باستخدام غاز حامل كالأزوت. ولتثبيط العوامل المحفزة على الأكسدة (Prooxidants) كالحديد والنحاس والزنك، تستعمل مواد مقوية لموانع الأكسدة (Antioxidants synergists) تشكل روابط كيميائية مركبة مع أيونات تلك المعادن وتدعى المواد المخيلية (Sequestering agents)، وتشمل بعض الحوامض كحمض الستريك والطرطريك⁽⁴⁾.

ومن مانعات الأكسدة ما هو طبيعي المنشأ كحمض الأسكوربيك والستريك والتوكوفيرولات والمواد الفينولية ومنها ما هو صناعي (Synthetic) كالبيوتيل هيدروكسي أنيزول والبيوتيل هيدروكسي تولوين والبروبيل جاليت وغيرها... وهذه أكثر فاعلية من المانعات الطبيعية⁽⁵⁾.

وتستعمل مانعات الأكسدة في المكسرات، والدهون النباتية والحيوانية، واخلطات الأطعمة الجافة، ومنتجات البطاطا، واللحوم⁽⁶⁾، ويُرمز لمانعات الأكسدة بالرموز المحصورة بين E300 وE321⁽⁷⁾.

(1) محمد الجندي: حفظ وتصنيع الأطعمة، 238-240.

(2) سليمان المصري وآخرون: الصناعات الغذائية، 451-452.

(3) لتفصيل أكثر عن المضادات بنظر - سليمان المصري وآخرون: المصدر نفسه، 452-454.

(4) سليمان المصري وآخرون: المصدر نفسه، 454-455.

(5) الساعد: المواد المضافة للأغذية، 151-153.

Jean-Louis Multon: Additifs et auxiliaires, 33

(6) ينظر - الساعد: المصدر السابق، 145، 154-159 لتفصيل وافٍ.

(7) P. Jardrian: les additifs, sûrement utiles, sont-ils surs? 4

3- رافعات الحموضة ومنظماؤها:

تعتبر درجة الحموضة على قدر من الأهمية في صناعة أعداد كثيرة من الأطعمة، وقد يكون للأسف الهيدروجيني (Ph) تأثيره على لون الغذاء وقوامه أو رائحته. لذا فالمحافظة على درجة الحموضة أو القلوية في بعض الأطعمة يغدو ضرورياً⁽¹⁾. وتستعمل في ذلك مواد تسمى رافعات الحموضة (Acidifiers)، ومنظمات الحموضة (Buffering Agents)، ومواد ضبط الأس الهيدروجيني (Ph Controlling Agents).

تتضمن القائمة الدولية إحدى وخمسين مادة منظمة للحموضة، أغلبها أملاح الأمونيوم، والكالسيوم، والمغزيروم، والبوتاسيوم، والصوديوم.

وتستعمل في منتجات المخازير، والمرغرين، والمشروبات الغازية، والأجبان، واللحوم، ومنتجات الدواجن، والحليب المركز، والفواكه المجففة، والسمن النباتي، وتتراوح النسب بين 3 أجزاء بالمليون (في الأجبان) و500 جزء من المليون (في منتجات الدواجن واللحوم) حسب المادة المضافة⁽²⁾.

4- المستحلبات (Emulsifiers):

هي مواد تساعد على تثبيت محلول يحتوي على مزيج متجانس من سائلين غير قابلين للامتزاج كالزيت والماء. وأكثر المحاليل شيوعاً في الأطعمة مستحلب الماء في الدهن (Water-Oil-Emulsion) ويُقصد به قليل من الماء في دهن كثير، ويكون الماء في طور غير مستمر (Discontinuous phase)، والدهن في طور مستمر (Continuous phase) ومثاله: الزبدة والمرغرين. ثم يأتي مستحلب الدهن في الماء وهو على عكس الأول ومثاله المايونيز⁽³⁾.

وتكمن أهمية المستحلبات في إيجاد التجانس، ولولاها لانفصل الدهن عن بقية مكونات الطعام.

فالخليب الكامل يحتوي على دهن، ويفضل المستحلب يبقى ذلك الدهن مع الحليب ولا ينفصل عنه أو يشكل طبقة منعزلة فوقه⁽⁴⁾. والمثلجات تحافظ على مظهرها الرغوي بفضل وجود فقاعات مجهرية من الهواء مرتبطة في تجانس مع المواد الأخرى⁽⁵⁾.

ومن المواد الأكثر استعمالاً في هذا المجال: اللستين (Lecithin) والغلسيريدات الأحادية والثنائية (Mono and Diglycerides) وهي توجد في شكل سائل أصفر أو مادة صلبة عاجية اللون، لا تذوب في الماء

(1) Jean-Louis Multon: Additifs et auxiliaires, 32

مع الملاحظة أن درجة الحموضة في بعض الأطعمة يشكل عاملاً طبيعياً للحفاظ، بحيث يُستغنى عن الإضافات الحافظة.

(2) ينظر لمزيد من التفصيل - الساعد: المواد المضافة للأغذية، 243-249

(3) سليمان المصري وآخرون: الصناعات الغذائية، 456.

(4) الساعد: المصدر السابق، 168.

(5) Yves Morin: Dictionnaire de l'Alimentation, 148

وتذوب الكحول. وتُستخدم لتكثيف العجائن، وتأخير تبيُّس الخبز، وتقليل التلصق، وتحسين القوام، علاوة على تثبيت الزيت مع الماء⁽¹⁾.

ويبلغ عدد المستحلبات 63 مادة، 42 منها يحمل الرمز الأوروبي E.

وتنحصر رموز المستحلبات والمثبتات، ومثخنات القوام بين E400 وE499⁽²⁾.

وأهم المجالات الرئيسية لاستعمال المستحلبات هي:

- منتجات الخبز، لإطالة حفظها، وتحسين بنيتها النسيجية والتهوية فيها، ومنع بيات الخبز (قساوته).
- القشدة المجددة، وذلك لتجنب تمخيض المادة الدهنية (Churning) (انفصال الزبدة عنها).
- المرق والصلصات المستحلبة، والمرغرين، ومنتجات السكر، والشكولاتة⁽³⁾.
- المثلجات، بحيث تعمل المستحلبات على منع تبلور الماء والحفاظ على القوام المتجانس للمواد⁽⁴⁾.
- واللستين المستعمل في المنتجات الغذائية نباتي المنشأ في الغالب، إذ يُستخدم لستين الصوجا في إنتاج الحليب المجفف والشكولاتة، ونادرا ما يُستخدم لستين البيض. وقد يستخرج من بذور النباتات⁽⁵⁾.
- ويعمل اللستين في الشكولاتة على تعويض زبدة الكاكاو غالية الثمن.
- وفي الخبز، يستعمل اللستين مخلوطا بالمونوغلسيريد. ولتحسين وظائفه يحضّر اللستين بتشطيره بالكحول (Dividing)⁽⁶⁾.

5- المثبتات (Stabilizers) :

مواد تحافظ على التوزيع المتجانس للمواد غير الممتزجة، أو تحافظ على لون الطعام أو تقويته⁽⁷⁾ وبعض المثبتات له وظيفة الاستحلاب أو تثخين القوام في الوقت نفسه، وقد توجد هذه المواد مصنفة ضمن المستحلبات في بعض المصادر نظرا للتداخل في عملها.

أهم هذه المثبتات الصمغ كالصمغ العربي (Arabic gum) والكاراجينان؛ حيث تسهم لزوجةها في تثبيت المزيج المتجانس للطعام.

(1) سليمان المصري وآخرون: الصناعات الغذائية، 64-65.

(2) ينظر - المساعد: المواد المضافة للأغذية، 167-179.

(3) غيات سمينة وعادل سفر: المواد المضافة للأغذية، 285، 287. ينظر جدول استعمال المستحلبات ص 288-289.

(4) Jean-Louis Multon: Additifs et auxiliaires, 353.

(5) J. M. Clément, Jean Michel: Dictionnaire des Industries Alimentaires, 175.

واللستين من الفوسفوليبيدات (phospholipide) يوجد في معظم النسيج الحية بالخصوص التكاثرية منها كالبيض والبنور.

(6) Jean-Louis Multon: Op cit, 438.

(7) Jean-Louis Multon: Op cit, 33.

كما تُستخدم مواد تركيبية صناعية مثل سترات الصوديوم الثلاثي وترترات البوتاسيوم...
وعددها في القائمة خمسون ويحمل أغلبها الرمز الأوروبي .
ويكثر استخدامها في المرطبات والحلويات والعلكة والمكسرات والزيوت والأطعمة الخفيفة، والفواكه وعصائرها⁽¹⁾.

6- مثخّنات القوام (Thickening Agents):

هي موادّ في معظمها كربوهيدراتية محبة للماء (Hydrophilic) كالأصماغ، والبكتين، والنشاء، والسللوز المعدّل.

تضاف لتحسين القوام للعديد من الأطعمة؛ كالمثلجات، والمشروبات المرطّبة، واللبن.
ويتمثّل دورها في ربط الماء بالطعام (Hydration) وتتداخل في وظيفتها مع المستحلبات والمثبّات. منها في القائمة الدولية 51 مادة، 32 منها تحمل الرمز الأوروبي.
من أكثر المثخّنات استعمالاً:

- صمغ الجوار (Guar gum) وهو مسحوق أبيض عديم الرائحة يذوب في الماء، يحصل عليه من بذور شجرة الجوار.

- النشا المعدّل (Modified starch) وهو نشا مؤكسد ليصبح منحلاً في الماء (لأن النشا لا يذوب في الماء وهذا يعدّه المصنّعون من العيوب). وهو أكثر المثخّنات أماناً ويُستعمل بكثرة في أغذية الأطفال.
- صمغ الكاراجينان (Carrageen gum) الصادر من بعض الأعشاب البحرية⁽²⁾.

وهذه تُستخدم في الخضار المصنّعة، ومنتجات الألبان، والمرّيّات، ومنتجات المخابيز، والمرطبات، والحساء، ولحوم الدواجن⁽³⁾. وتتراوح النسب المستعملة من المثبّات والمثخّنات بين 0.05% و 5% في الغالب حسب المادة⁽⁴⁾.

كما تُستخدم بعض البروتينات الحيوانية كالجيلاتين، وبروتين مصيل الحليب (اللاكتوسيروم)، والكازئين، والكازئينات، للتخين؛ لخصائصها الغروية (Hydrocolloids) لكنها ليست مصنفة ضمن المواد المضافة⁽⁵⁾.

ومن الأطعمة التي تقوم فيها هذه المضافات بالدور الرئيس منتجات المخابيز.

- (1) الساعد: المواد المضافة للأغذية، 180-184
- (2) غيات سميّة وعادل سفر: المواد المضافة للأغذية، 194.
- (3) أتهم الكاراجينان باحتمال تسببه في ظهور أمراض سرطانية في حيوانات التجارب لذلك تمنع التشريعات استعماله للأطفال. الساعد: المصدر السابق، 186-187
- (4) ينظر الجدول - الساعد: المصدر السابق، 188-190.
- (5) Jean-Louis Multon: Additifs et auxiliaires, 387

فارتباطها القوي بالماء يجعل الخبز يحتفظ بمائه أثناء النضج وبذلك يبقى طازجا مدة أطول. لكن إضافتها إلى الخبز بكميات عالية قد يؤدي إلى تغيير غير مرغوب في بعض خصائص الخبز خصوصا الدكسترين (النشا المعدل) والجيلاتين.

لذلك يُلجأ إلى استعمال البكتين ومسحوق الخروب الذين يعطيان نتائج أفضل بتركيز 0.5 إلى 1%. مما يجعل الماء لا ينتقل إلى النشا أثناء تبلوره فيبقى في الغلوتين وهذا يعطي قواما أفضل وليونة للخبز⁽¹⁾.

7- المواد العاملة على الحد من النشاط المائي (Water activity depressants agent):

تعمل على الحفاظ على مظهر الطعام، والاستقرار الميكروبيولوجي وضغط الماء فيه⁽²⁾. فالتحفيف بترع الماء يؤدي إلى إتلاف الغذاء والإضرار بمظهره الخارجي.

وللحد من النشاط المائي (Water activity) يتم إقحام مضافات (Depressants agent) وتدعى أيضا (Plasticizers agent) لتأثيرها المباشر على الغلاف الخارجي للطعام⁽³⁾، و تسمى أيضا مساعدات الترطيب (Humectants).

من أهم المجالات التي يتم فيها استخدام عوامل الحد من النشاط المائي صناعة الخبز والمرغرين؛ فتستعمل في المرغرين أحاديات الغليسريد المشبعة التي تعمل على منع رشع الماء وإنتاج مستحلبات شديدة النعومة. ولهذه المركبات استخدامات أخرى كثيرة، بخاصة في صناعة المربيات والشكولاتة⁽⁴⁾.

وتحتوي القائمة الدولية على عشر مواد مضافة تستعمل كمساعدات للترطيب، وأكثرها استعمالا هي الغليسول والسوربتول وتُستعمل في الأساس في صناعة الخبز والكعك للحفاظ على طراوته⁽⁵⁾.

وبما أن كمية المضاف قد تكون كبيرة فإنه غالبا يُلجأ في التصنيع إلى استعمال عدة مضافات معا بكميات قليلة حتى لا تؤثر على مذاق الطعام.

وإذا كانت مخفضات النشاط المائي لا تكفي لحفظ الطعام فإنه تضاف مضادات للجراثيم. وتستعمل طرق أخرى؛ كالتحكم في الحرارة. وهذا ما يُدعى بتقنية الحواجز (Hurdle technology)⁽⁶⁾.

وتستعمل الكحولات المتعددة (Polyols) والإيثانول لهذا الغرض، كما تستعمل إستيريات الأحماض

(1) Jean-Louis Multon: Additifs et auxiliaires, 273-275

ينظر التفاصيل عن المثبتات والمثخنات مع التحليل العلمي الدقيق (Jean-Louis Multon: Ibid, 401-410) وينظر - سليمان المصري وآخرون: الصناعات الغذائية، 454.

(2) Jean-Louis Multon: Op. cit, 33

(3) Jean-Louis Multon: Op cit, 237

(4) غيات سمينة وعادل سفر: المواد المضافة للأغذية، 271-272.

(5) الساعد: المواد المضافة للأغذية، 208.

(6) Jean-Louis Multon: Op cit, 238

الدهنية كالمونوغلسيريد والديغلسيريد⁽¹⁾.

وبما أن الدسم ومشتقاتها تشكل عاملاً لتحسين القوام فإنها تستخدم كمخفضات للنشاط المائي أيضاً في منتجات اللحوم، وصناعة الخبز، وفي الحشوات الدهنية للبسكويت؛ فتحفظ الماء من الانتقال من الحشوة إلى العجين، كما تحافظ على تراكيز الأحماض أو المضادات الحيوية على سطح الطعام منعا من تعفنه⁽²⁾.

ويمكن تلخيص الوظائف التي تقوم بها مخفضات النشاط المائي (Aw) فيما يأتي:

- إعطاء استقرار حيوي للكائنات الدقيقة (Microflora) وتأخير تدهور الطعام.
 - تليين الطعام بزيادة الماء على سطحه.
 - تحسين تجמיד بعض الأطعمة كالمرغرين، والمثلجات، وعصير الفواكه، والمواد البروتينية كالحليب والبيض...
 - تحديد انتقال الماء في الأطعمة المكوّنة من أجزاء غير متجانسة.
 - منع أو تحديد تبلور السكر.
 - تحسين إعادة تمييه الأطعمة الجافة (وفي هذه الحالة تُضاف المادة قبل التجفيف).
- وأدوار أخرى كالاستحلاب والتحلية...⁽³⁾.

8- ملونات الأطعمة (Food colors):

كثيراً ما يؤدي صنع الطعام إلى فقد كلي أو جزئي لونه الطبيعي، الأمر الذي يستدعي إضافة ألوان جديدة للمحافظة على مظهر الطعام وجاذبيته. كما أن الأطعمة المركبة عند التصنيع من عدّة مواد تحتاج أن يُضاف إليها الملون لتظهر بلون واحد، لا يمزج من ألوان مختلفة.

وتُستخلص الملونات من النباتات والحيوانات والمعادن، كما أنها تصنّع تركيبياً⁽⁴⁾.

وتنقسم الملونات الصناعية التركيبية إلى صبغات (Dyes)؛ تذوب في الماء أو في المذيبات العضوية، وخصاب (Lakes)؛ لا يذوب في الماء، وقليل الذوبان في المذيبات العضوية. ويصنّع الخصاب بتفاعل الصبغات مع هيدروكسيد الألمنيوم⁽⁵⁾.

أما الملونات الطبيعية (Natural colors) فتُدعى في بعض المصادر بالمواد الملونة التي لا تحتاج إلى ترخيص (Uncertified colors). وقد قلّ الطلب عليها بعد اكتشاف الملونات الاصطناعية وذلك لقلّة ثباتها للضوء

(1) Jean-Louis Multon: Additifs et auxiliaires, 241

(2) Jean-Louis Multon: ibid, 251

(3) Jean-Louis Multon: Ibid, 259-260

(4) الساعد: المواد المضافة للأغذية، 85

(5) الساعد: المصدر نفسه، 92، يستعمل الخصاب في الطعام أكثر من الصبغات، وهو يصنع من نفس الصبغة بعد الترخيص

بها بتفاعل تلك الصبغة مع هيدروكسيد الألمنيوم لذلك نجد صبغة وخصاباً لها. الساعد: المصدر نفسه، 97.

والحرارة وعدم توفرها بسهولة وباستمرار.

إلا أنه بعد ثبوت ضرر بعض المواد التركيبية عاد إليها المصنعون وعملوا على تطوير طرق جديدة لاستخلاصها والحفاظ عليها⁽¹⁾.

تشمل القائمة الأوروبية على أزيد من 40 مادة ملوثة. وهي دائما موضع جدل. وقد حُذف بعضها من القائمة لثبوت ضررها⁽²⁾. وتختلف التشريعات حولها من بلد لآخر.

كما تطرح مشكل ذائبيتها في الطعام إذ تستخدم لإقحامها في الطعام مذيبات منها الكحول والجلسيرين... وتتأثر ثباتيتها بسهولة بالضوء والحرارة والحموضة.

ويكثر استخدامها في الحلويات والمثلجات، ومنتجات الألبان، ومنتجات المخازير، والعصائر والمشروبات الغازية، والحساءات، والأسماك، واللحوم، والمريبات والمعلبات⁽³⁾.

تنحصر الملونات في القائمة الأوروبية بين E100 و E180. وكثير منها لا يزال غير مصنف في قائمة الاتحاد الأوروبي، من ذلك: 155, 102a, 107, 128, 133, 154.,

ويرى المختصون أن الملونات تعتبر من أقل الإضافات ضرورة، بل هي من الكماليات مقارنة بالمواد الحافظة والثبّية مثلا. كما يهتمونها بكرمها عاملا سهلا لإخفاء عيوب الطعام وإظهاره على غير حقيقته⁽⁴⁾.

9- المحليات (Sweeteners):

تعطي مذاقا حلوا للطعام. ويُستعمل مصطلح المحليات لوصف العديد من المواد المختلفة في التركيب وفي الاستعمال. لذلك تختلف المصادر في تصنيفها، ومن بين التقسيمات تصنيف المحليات إلى ثلاث مجموعات:

- تضم المجموعة الأولى السكريات؛ كالسكروز، والفريكتوز، والغلوكوز، والنشا المتحلل مائيا (Hydrolyzed starch syrups)، وهي كلها ذات مصدر نباتي.

(1) الساعد: المواد المضافة للأغذية، 101، ينظر قوائم الملونات من صبغات وخضاب في الصفحات 93-95 و 110 و 121-

123 وقائمة الصبغات الطبيعية 102

(2) ينظر أدناه، 507-509.

(3) الساعد: المصدر نفسه، 87، 99-100 في الصفحات 88-90 قائمة الملونات المصرح باستخدامها من قبل FAO/WHO

(4) Jean-Louis Multon: Additifs et auxiliaires, 358. في الصفحات 360-363 قائمة الملونات واستعمالها مع الجرعة اليومية المقبولة.

يذكر المصدر أن الأطعمة التالية يمنع فيها استخدام الملونات: الحليب، السكر، العسل، الماء المعدني، الزيت، الدهون الحيوانية والنباتية، الدقيق وعصير الفواكه الطبيعية، والقهوة والشاي والتوابل، وأغذية الأطفال.

وبعض الملونات يمكن استعمالها من غير تحديد كاليخضور، والكراميل، والفحم النباتي، وأحمر الشمندر.

Jean-Louis Multon: Ibid, 363-364

وينظر - محمد الهوارى: الطعام والشراب (ندوة رؤية إسلامية، الكويت)، 527-528.

لكن تذكر مصادر أخرى استعمال التارترازين في السمن النباتي، وأكاسيد النحاس لتلوين الشاي. كما أن أغذية الأطفال لا تخلو من الإضافات الملونة.

- وتضم المجموعة الثانية الكحولات السكرية (Sugar alcohols) وتدعى البوليولات (Polyols) أو الكحولات المتعددة. وهذه حلاوتها محدودة وتمثيلها بطيء. وهي تعمل على زيادة الحجم لذلك تدعى أيضا المالتات (Bulking sweeteners)، وتتكون من السوربيتول، والمانيتول، والزايليتول، والإيزومالت، والمالتيتول، واللاكتيتول.

- وتضم المجموعة الثالثة المحليات المركزة (Intense sweeteners)، وتسمى مجازا المحليات الاصطناعية، وتبلغ درجة حلاوتها ما بين 40 إلى عدة آلاف مرة حلاوة السكر العادي)، ولا تُسهم بأية سعرات حرارية لذلك تُستعمل لدى مرضى السكري وتدعى محليات غير مغذية (Non-nutritive, Non-caloric sweeteners) منها: السكرين، والسيكلامات، والدوليسين، والأسبارتام، والتوماتين...⁽¹⁾.

■ أ- السكريات:

يُتخذ السكر مقياسا للحلاوة، ودرجة حلاوته تساوي 1. والغلوكوز أقل منه حلاوة، بينما الفريكتوز أعلى منه حلاوة.

هذه السكريات تُعتبر مغذية، وتمتد الإنسان بالطاقة، ولها وظائف أخرى كزيادة الحجم وامتصاص الرطوبة والحفظ، وذلك بتخفيف النشاط المائي في بعض الأطعمة كالمربيات.

ورغم التخوف مما يسببه الإفراط فيها من تسوس للأسنان، وسمنة، واضطرابات قلبية، لكنها تبقى الأكثر استعمالا. ويقدر استعمالها بنسبة 90% مقارنة ببقية المحليات⁽²⁾.

■ ب- الكحولات السكرية:

أهم مزاياها ملاءمتها لمرضى السكري نظرا لامتناعها البطيء في الجسم. وأربع منها عديمة التأثير على تسوس الأسنان وهي المانيتول واللاكتيتول والزايليتول والإيزومالت، بينما تعتبر الأخرى قليلة التأثير في تسويسها. وهذه ميزة تتفوق بها على السكريات العادية.

هذه الخصائص تؤهل الكحولات السكرية لإنتاج أطعمة كالحلويات والعلكة والشكولاتة، وللإستعمال في منتجات المخازن ذات السعرات الحرارية المنخفضة نظرا لكونها لا تعطي سوى سعرين حراريين لكل غرام، بدلا من أربع سعرات. وتُستعمل أيضا كمخفضات للنشاط المائي (AW) بالخصوص في المرطبات⁽³⁾.

(1) المساعد: المواد المضافة للأغذية، 231.

(2) المساعد: المصدر نفسه، 232.

(3) Jean-Louis Multon: Additifs et auxiliaires, 238.

لكن من مساوئها كونها عاملاً مسبباً للإسهال (Laxative effect)، وانتفاخ البطن عند الإفراط فيها (من 20-75 غرام حسب الأشخاص). لذلك تفرض التشريعات التنبيه لوجودها في الطعام⁽¹⁾.
وتنبغي الإشارة إلى أن الكحولات السكرية تختلف عن الكحول المُسكر المعروف (الإيثانول وما شابهه كالميتانول).

فهي في حقيقتها التركيبة سكريات. وتوجد في عدد كبير من الثمار الناضجة طبيعياً كالأجاص والتفاح والكرز والعنب... وفي بعض الطحالب البحرية. لكن الصيغة الجزيئية تنتهي بمجموعة هيدروكسيلية (OH).

ويمكن الحصول عليها اصطناعياً (فالسوربتول مثلاً يُحصّل عليه بدرجة الدكستروز باستخدام وسائط كالنيكل)⁽²⁾.

■ ج- المحليات المركزة:

أغلب المحليات المركزة (Intense sweeteners) اصطناعية المنشأ، وهي لا تسبب تسوس الأسنان لعدم تمثيلها من طرف البكتيريا. بل لبعضها دورٌ في منع التسوس كالسكارين والأسبارتام. وتناسب مرضى السكري لأنّها لا ترفع معدل السكر في الدم.

لكنها -رغم تقييمها من طرف بعض الدول وتحديد جرعتها- تثير بعض المخاوف، بالخصوص بعد اكتشاف الأثر المسبب للسرطان في الدولسين والسكارين والسيكلامات⁽³⁾.

وتحتوي القائمة الدولية على 11 مادة محلية مركزة وسبعة كحولات سكرية⁽⁴⁾.

ومن الأهداف الداعية لاستعمال هذا النوع من المحليات إيجاد خيار واسع للمستهلك حسب ذوقه وحاجته الغذائية (كالحمية) وتقليل كلفة الطعام، لأن المحليات المكثفة أقل تكلفة من السكروز إذا استعملت مجرد التحلية⁽⁵⁾.

10- المنكهات (Flavors):

تعمل على تحسين الطعم وهي من أهم المواد المضافة من حيث العدد إذ تشكل الثلثين تقريباً. والنكهة الطبيعية لأي طعام هي خليط من عدة مواد كيميائية مختلفة. وبإمكان العلماء اليوم تقليد

(1) المساعد: المواد المضافة للأغذية، 233.

(2) Ph. Bryselbout, Y. Fabry: Guide technologique de la confiserie, 96.

(3) بنظر أدناه، 512.

(4) أما السكريات العادية فليست مضافات بنظر القائمة - المساعد: المصدر نفسه، 239.

(5) Jean-Louis Multon: Additifs et auxiliaires, 352.

تحتوي القوائم التي أصدرتها منظمة الأغذية والأدوية (FDA) على 1750 مادة منكهة، منها 800 مادة مركبة اصطناعيا والباقي طبيعي. وتُستخلص مواد النكهة الطبيعية من الفواكه والمكسرات والخضروات والأعشاب والبهارات. ولا تستعمل إلا بكميات قليلة تتراوح عادة بين 0.03% و 3%. ولكن -رغم قلتها- سُجِّلت بعض المضار الناجمة عن استعمال بعض المنكهات الطبيعية⁽¹⁾. وتكون مواد النكهة على صورة سائلة أو مسحوق. والسائلة منها تكون مادة زيتية أو مذابة في الزيت، أو الكحول، أو غيرها من المذيبات كالديوبيلين غلايكول، والغليسرول، أو على هيئة مستحلب، لذلك يمكن تقسيمها إلى:

- منكهات مركزة ومستخلصات (Concentrated flavors and extracts).
 - منكهات مستحلبة (Emulsion).
 - منكهات طبيعية (Natural flavors).
- وتستعمل المنكهات السائلة في الأطعمة السائلة بالخصوص كالمشروبات والمرطبات والمثلجات... وحسب طبيعة عملها تنقسم إلى:
- منكهات تامة (Full flavors) تعطي نكهة كاملة كالفرولة في الحلويات.
 - مقويات النكهة (Flavors enhancer) تعمل على إظهار نكهة الطعام مثل إظهار نكهة البرتقال في العصير الذي يحتوي على برتقال طبيعي.
 - محفزات النكهة (Flavors extender) وهذه تستعمل لتقليل كمية المنكه الذي يضاف إلى الطعام⁽²⁾.

11- المذيبات (Solvents):

- وهي قسمان: مذيبات حاملة (Carrier solvents)، ومذيبات استخلاص (Extraction solvents).
- المذيبات الحاملة تساعد على إذابة بعض المواد المضافة وتوزيعها بكميات قليلة؛ كالمنكهات، والملونات في الأطعمة.
- ومذيبات الاستخلاص تُستعمل لاستخراج بعض المواد من الأطعمة؛ كالزيت من الزيتون مثلا. توجد مذيبات قليلة تقوم بالدورين معا، ويعتبر الكحول (الإيثانول) من بينها⁽³⁾.
- تضم القائمة الدولية 53 مادة مذيبة سمحت التشريعات باستعمالها. إلا أن بعضها لا ينبغي أن يبقى منه في المنتج النهائي للطعام إلا آثار⁽⁴⁾.

(1) ينظر أدناه، 511.

(2) المساعد: المواد المضافة للأغذية، 213-216. ينظر جداول الذائبة والاستعمال في الأطعمة صفحتي 221 و 222.

(3) المساعد: المصدر نفسه، 193.

(4) ينظر - الجدول رقم 1.9، المساعد: المصدر نفسه، 195-197.

12- الإنزيمات (Enzymes):

هي عوامل مساعدة حيوية (Biological catalysts) لا تُستهلك إلا بكميات قليلة لإحداث تغييرات مرغوبة في الأطعمة.

والإنزيمات تتكون من بروتينات معقدة، وهي موجودة طبيعياً في جميع الكائنات الحية.

تُستخدم بعض الإنزيمات كالبكتين والتريسين، لتطرية اللحوم واستخلاص المواد البروتينية منها. ويستعمل الرنين لصناعة الأجبان.

وتستعمل إنزيمات أخرى لتثبيت بعض الفيتامينات كالفيتامين ب 12، ولمنع التزنخ، وفي إنتاج النشا المعدل وشراب الغلوكوز، وفي منتجات المخايز والحلويات.

وتستعمل اليوم تقنية الإنزيمات المثبتة (Immobilized enzymes) حيث يثبت الإنزيم على مادة خاملة كحبيبات الزجاج أو جزيئات البكتين، وتعتمد صناعة الفاكهة والأجبان والمحاليل السكرية على هذه التقنية⁽¹⁾.

وتعد الإنزيمات - في معظم استعمالاتها - ملحقات لا مضافات، إذ لا يبقى منها في المنتج النهائي إلا راسب لا يمكن تفاديه. لكن قد تقحم في الطعام لأداء وظائف معينة، كالحفظ مثل: الليزوزيم (Lysozyme E1105)، وكعامل استقرار مثل: (Invertase E1103) ولمعالجة الدقيق وتحسين صفات الخبز (Amylase, Proteinase, Oxydase...) ⁽²⁾.

13- مانعات الرغوة (Antifoaming Agents):

تعمل على الحد من تكون الرغوة أثناء غلي السوائل أو تعبئتها، وتضاف إلى زيوت الطبخ، وزيوت السلطة، والسكر، والخميرة، والحل⁽³⁾. أشهرها الأوكسي ستيارين الذي هو خليط من الغليسريدات المحتوية على حمض الستياريك وأحماض دهنية أخرى⁽⁴⁾.

وتُستهلك الكحولات المستقيمة كالكحول ثنائي الكربون أو الكحول الحاوي على اثني عشر كربوناً أحياناً كعوامل مانعة للرغوة في التخمير.

ويمكن استعمال كثير من الأحماض الدهنية الغذائية الناتجة عن استخلاص الدهون الحيوانية بخاصة حمض الأوليك في تحضير مركبات مانعة للرغوة.

وتعد السكريات الغليسريدية وإسترات السوربتول المستعملة كخليط مع الزيوت النباتية أو الحيوانية

(1) الساعد: المواد المضافة للأغذية، 198 ينظر الجدول رقم 2.9: 199-200

(2) Jean-Louis Multon: Additifs et auxiliaires, 60.

(3) غيات سميعة وعادل سفر: المواد المضافة للأغذية، 505.

(4) الساعد: المصدر السابق، 202-203

مكونات أساسية لبعض العوامل المانعة للرغوة. وتدخل فيها أيضا أحاديات وثنائيات الغليسريد⁽¹⁾. كما تُستعمل بعض الدهون كدهن الخنزير (Lard)، وزيت الصوجا والكولزا، والشحم (Suif) ضمن مستحلب ماء في الدهن يدعى (Degras) تؤكسد فيه الأحماض الدهنية، وذلك لغسل الفواكه منعاً من تشكل الرغوة فيها⁽²⁾.

ويمكن تلخيص مجالات استعمال مانعات الرغوة في بعض الصناعات الغذائية في:

- غسل الأطعمة النباتية.
 - صناعة السكر والنشا والعصائر.
 - إنتاج الخميرة والأحماض العضوية والأمينية.
 - تقطير الكحول.
- والغرض من استعمال مانعات الرغوة بالخصوص تفادي فيضانها على الآلات والأرضية، وما ينجرُّ عن ذلك من أعطاب وأوساخ⁽³⁾.
- وعموماً فإن الرغوة تكثُر في المواد السكرية لذلك تضاف الشحوم أو زيت الخروع لمنع فوران الرغوة عند طبخ السكر لبلورته.

14- مانعات التلصق (Releasing Agents):

تمنع التصاق الأطعمة في القوالب (بالنسبة للأطعمة التي تشكل في القوالب)، والتصاق السكر بأوعية الطبخ في صناعة الحلويات. ويُستخدم لذلك كلٌّ من زيت الخروع والزيت المعدني المحصّن للأطعمة، على ألا يزيد التركيز على 500 جزء بالمليون⁽⁴⁾.

15- المواد المكسبة للرغوة (Foaming Agents):

تضاف للمياه الغازية أحياناً مواداً مكسبة للرغوة بغرض تكوين رغوة تظهر بوضوح عند فتح العبوة أو الزجاجية. ومن المواد المستخدمة مادة الصابونين التي تبين أنها سامة⁽⁵⁾.

16- مانعات التكتل (Anticaking Agents):

تُضاف إلى المساحيق والأطعمة الدقيقة للحيلولة دون تكتلها عند إضافة الماء إليها. وتحتسوي القائمة الدولية على 22 مادة مانعة للتكتل، وتستعمل في ملح الطعام، والسكر، والخميرة، والصدقيق، والحلوى.

(1) غياث سمينة وعادل سفر: المواد المضافة للأغذية، 519-499-498. Jean-Louis Multon: Additifs et auxiliaires, 520.

(2) Jean-Louis Multon: ibid, 519.. غياث سمينة وعادل سفر: المصدر السابق، 503.

(3) Jean-Louis Multon: Op cit, 522.

سليمان المصري وآخرون: الصناعات الغذائية، 444-446.

(4) الساعد: المواد المضافة للأغذية، 203.

(5) محمد الجندي: حفظ وتصنيع الأطعمة، 382.

أكثرها استعمالاً فيرسيانيد الصوديوم، وسيلكات المغنيزيوم، ومسحوق السللوز، وفوسفات الكالسيوم⁽¹⁾.

17- أملاح التذويب (Melting salts):

توزع البروتينات الموجودة في الجبن بحيث يكون توزيع المواد الدسمة وبقية المكونات متجانساً⁽²⁾.

18- مواد التماسك (Consolidate agents):

تسمح ببقاء نسج الفواكه غضة متماسكة.

19- المواد الملمعة (Coating agents):

تضاف على السطح الخارجي للطعام لتغطيته بطبقة لماعة واقية.

20- الغازات الدافعة (Propelling gas):

غازات (غير الهواء) دورها دفع المادة الغذائية في العبوات.

21- غازات التعبئة (Packing gas):

تُحجم في عبوات الأطعمة، ومن أهم أغراضها حفظ الطعام.

22- المواد الرافعة (Charge agents):

تزيد من حجم الطعام دون زيادة قيمته الطاقوية⁽³⁾.

23- المواد المبيضة (Antbrowning agents):

تضاف إلى الدقيق لتكسيبه لونا أبيض ناصعاً. لأن الدقيق يميل لونه في البداية إلى الصفرة ثم يبيضُ تدريجياً مع النضج، ولبعض المواد الكيميائية خاصية زيادة سرعة التبييض أثناء النضج، مما يُحسّن نفعات التخزين الطويل، وتعرض الأطعمة للحشرات.

وتضاف المواد المبيضة إلى العجائن لنفس الغرض.

وعُرف مؤخراً أنّ العوامل المؤكسدة تبييض الدقيق وتحسّن خاصية الخبز بعد التخزين في درجات معتدلة عدّة أشهر، دون الحاجة إلى التخزين طويل الأمد، فاستُخدمت أكاسيد الكلور والآزوت في التبييض وتحسين الغلوتين⁽⁴⁾.

24- المضافات التغذوية (Nutritive additives):

بدأ استخدامها منذ قرنين تقريباً لما أُضيف اليود إلى ملح الطعام عام 1831م ثم أُضيف الفيتامين (A) إلى المرغرين عام 1917م.

(1) المساعد: المواد المضافة للأغذية، 205. ينظر الجدول: 206، 207.

(2) Jean-Louis Multon: Additifs et auxiliaires, 33.

(3) Jean-Louis Multon: Ibid, 33.

(4) حمد نزار: تقانة تصنيع الأغذية، 712.

ولقد تنامي الاعتقاد بأن أنماط التغذية الحديثة أصبحت تحتاج إلى دعم لكونها فقيرة من العناصر الغذائية جراء استعمال الأطعمة المصنعة بدل الأطعمة الطبيعية الغنية بالعناصر الضرورية، علاوة على تعرض كثير من المواد الغذائية إلى التلف نتيجة الحزن الطويل، وظروف النقل، والضوء والحرارة...

والحق أن التصنيع يعمل بالفعل على فقد كمية من تلك العناصر؛ فكثير من الفيتامين ب (B) يفقد من القمح بعد طحنه.

كما أن ظهور أطعمة جديدة كالمرجرين التي هي زيت نباتي بدلا عن الزبدة يحتم على المصنعين إضافة الفيتامين أ (A) الموجود طبيعيا في الزبدة. والحليب متروك الدسم يفتقر إلى الفيتامين د (D) الذي يحتويه الحليب كامل الدسم.

ويشمل تدعيم الأطعمة بالمضافات الغذائية جميع الفيتامينات، وكثيرا من المعادن، وحمضين أمينيين هما الليسين والمثيونين⁽¹⁾، وبعض المركبات البيروتينية والألياف.

لكن هذه المواد لا تصنف ضمن قائمة المضافات بالمعنى المتعارف عليه حسب تعريف هيئة دستور الأغذية (Codex).

ولقد سيطر الجانب الدعائي كثيرا على مجال إضافة المواد الغذائية، ولجأ كثير من المصنعين إلى عمليات التدعيم لأغراض تسويقية بحتة. لذلك سعت منظمة الأغذية والزراعة الدولية (FAO) إلى ضبط الأمر ومنع التدعيم العشوائي الذي قد يؤدي إلى حدوث عدم توازن في بعض العناصر الغذائية (Nutrient Imbalance) أو عمليات تدليس (Misleading) في بعض الأطعمة.

وترى عدم ضرورة تدعيم الأطعمة الطازجة واللحوم والدواجن ومنتجات الأسماك والسكر والمياه الغازية.

وتجدر الإشارة إلى أن الجسم لا يحتاج إلا إلى كميات قليلة جدا من المواد المعدنية وأن إضافتها إلى الأطعمة يحتاج حرصا وحذرا وضبطا في المقادير.

ولقد سجلت عام 1984 حادثة تسمم في أمريكا حيث إنه بدلا من إضافة 150 ميكروغرام للوجبة (0.15 ملغ) من مادة السيلينيوم أضيف منها 25 ملغ وظهرت أعراض السمية في سقوط الشعر والأظافر⁽²⁾.

25- العطور (Aromas):

هي مجموعة مركبات طيارة تنبعث من الطعام، وتنحسها الأنف عند تناولها. والعطور تشكل عنصرا من عناصر الذوق في الأطعمة. وهي أيضا غير مصنفة ضمن المضافات⁽³⁾.

(1) المساعد: المواد المضافة للأغذية، 255-258.

(2) المساعد: المصدر السابق، 259-261.

(3) Jean-Louis Multon: Additifs et auxiliaires, 27

توجد العطور في الأطعمة بكميات قليلة جدا على شكل آثار. وهي بأشكال عدّة (يوجد منها في الطبيعة حوالي 5000 مركب عطري معروف كيماويا) أهمّها الكربوهيدرات العطريّة. والمركبات الكربونيلية (Aldchydres, ketones) ومثاله (Safranal) الموجود في الزعفران.

كما توجد الإستيرات والفينولات (Esters, Phenols, Ethers lactones....).

وتوجد عطور تتكوّن في الطعام بفعل التخمر البكتيري، أو التخميص، أو الإحراق؛ كالكراميل مثلاً. وللحفاظ على العطور طرقاً عدّة منها الاستحلاب. ذلك لأن العطور محبّة للدهن (Lipophilic) ولا تذوب في الماء، ولا بدّ من مستحلب يربطها بالماء.

وقد تُحوّل العطور إلى مسحوق، أو تربط بحامل له خاصية الذوبانية في الماء، كالصمغ العربي، والجيلاتين، والمالتودكسترين، الذي هو الأكثر استعمالاً. أو تُبلور في السكر والملح (Crystallization). وتستعمل مستحلبات العطور بالخصوص في الخبز والحساء والأطعمة الغنية بالدهن⁽¹⁾.

الخلاصة:

أصدر الاتحاد الأوروبي في 06 أوت 1979م مرسوماً يعتمد التقسيم الآتي:

- الملونات E100-E199.

- الحافظات E200-E299.

- مضادات الأكسدة E300-E321.

- المستحلبات، المثبتات، والموثبات E322-E495.

- منظّات الحموضة E500-E578.

- مواد النكهة E620-E637.

- مواد متنوعة E900-E927.

واعتمدها فرنسا في 14 أكتوبر 1991م⁽²⁾.

علماً بأنه لا تدخل جميع المركبات ضمن الرمز الأوروبي.

ويوجد تداخل في الوظائف إذ تقوم المادة الواحدة أحياناً بعدة وظائف معاً. مثال ذلك غلوتامات المونوسوديوم (Mono sodium glutamate) فهو معدّل للنكهة ومحسّن للقوام ومضادّ للرغوة...⁽³⁾.

(1) Les arômes alimentaires (<http://www.agriculture.gouv.fr>) novembre 1997

(2) Patrick Moreau, Martine Roccard: Boulangerie et pâtisserie, 67-68

(3) محمد الهواري: الطعام والشراب (ندوة رؤية إسلامية، الكويت)، 533

المطلب الثاني: سلامة الإضافات وسميتها

تُعتبر الإضافات من أكثر المواد التي تسبب القلق لكثير من الناس. ولقد تزايد الحديث عنها في وسائل الإعلام، وخلال صفحات الويب في السنوات الأخيرة، بخاصة لما دخلت الصناعة معظم الأطعمة. ورغم استعمالها منذ قرون إلا أن التخوف منها بدأ يتنامى⁽¹⁾.

ومنذ عام 1958م اتجهت الأنظار نحو المواد المضافة لَمَّا وردت في قانون الغذاء الأمريكي "قاعدة ديلاني (Delany clause)" التي تقضي بضرورة منع استخدام أية مادة مضافة للأطعمة يثبت أنها تتسبب في حدوث أورام سرطانية لحيوانات التجارب. فأصبحت الإضافات من أكثر المواضيع سخونة وإثارة للجدل.

وفي عام 1969م أعلن مختبر كندي أن المُحلّي الاصطناعي "السايكلاميت" مسبب للسرطان، رغم أنه قد استعمل قبل ذلك لمدة ربت على العشرين عاما في صناعة المرطبات دون أي شكوى منه.

ومن ثمة بدأت الحملة ضد كل ما هو كيميائي يضاف إلى الأطعمة. وتبعت ذلك عدة بحوث حول المواد الملونة والمنكهة التي تضاف إلى الأطعمة، وما انجر عن ذلك من أضرار لحقت ببعض مستهلكيها خصوصا من الأطفال، مما حدا بالهيئات المختصة أن تعيد النظر في تقييمها للمواد المضافة⁽²⁾.

وفي عام 1976م بلغ عدد الإضافات الممنوعة 25 مادة، واستحوذ موضوع الإضافات على جانب كبير من النقاش وشكّلت لجان فنية وعلمية لتابعة الموضوع⁽³⁾.

ويلاحظ أن للإعلام دوره في إذكاء فتيل النقاش، وغالبا ما يبيّن الأمر من جانب عاطفي تمويلي أكثر مما يعرضه من خلال محاكمة عقلية واعية.

ذلك لأن السلامة المطلقة مطلب لا يتحقق، إذ لا يوجد من بين ما نأكله ما هو مضمون سليم للجميع وفي كل الظروف ولو كان طبيعيا بحتا. فجميع الأطعمة تحتوي على مواد تعدّ سامة⁽⁴⁾ لكن الله تعالى زوّد الأجسام بما يمكنها من التعامل مع هذه السموم إذا كانت بكميات معتادة. فالسلامة إذا هي الخلو من المخاطر⁽⁵⁾.

وبما أن الإضافات مظنة للتسبب في بعض المخاطر فلا بدّ إذن من تقويم مدى سميتها قبل استعمالها. والعودة الغذائية تسعى إلى إيجاد مقاييس موحّدة. لكن -حسب المختصين- يبقى الكثير من العمل لم

(1) P. Jardrian: les additifs, sûrement utiles, sont-ils surs? 4

(2) ينظر أدناه، 508.

(3) الساعد: المواد المضافة للأغذية، 30.

تذكر نادية بن لكحل أن 1 من كل 120 شخصا في العالم يشكو من آثار الإضافات، بما في ذلك الإضافات إلى الأعلاف.

Benlakhel: Sais-tu vraiment ce que tu manges? 6-7.

(4) ينظر أعلاه، 441.

(5) حمد نزار: تقانة تصنيع الأغذية، 125.

يُنجز بعد في هذا المجال⁽¹⁾.

وتعرّف السلامة (Safety) بأنها التأكيد من أن استعمال مادة مضافة ما في الطعام، عند الحدود المقترحة، وبالطريقة الموصى بها، لن يؤدي إلى حدوث أية مخاطر.

أما السمية (Toxicity) فهي قابلية المادة المضافة لإحداث أضرار. وهذه الأضرار قد تكون حساسية (Allergy) أو تشوهات خلّقية (Teratogenesis) أو طفرات وراثية (Mutagenesis) أو أوراما سرطانية (Carcinogenesis).

وتعرّف المخاطر (Risks) بأنها درجة الاحتمال بأن الضرر قد نجم عن استعمال المادة المضافة بحدودها والطريقة الموصى بها⁽²⁾.

1- دراسة السمية:

يرتكز مبدأ حماية المستهلك في أن استعمال المادة المضافة يوميا وطيلة حياة شخص، لا تسبّب له أية أضرار. وتهدف دراسة السمية إلى تحديد الجرعات التي لا تعطي أية آثار غير مرغوب فيها. وتتم التجارب على حيوانات المخابر بدراسة جميع أنواع الآثار التي يمكن أن تسببها المادة المضافة⁽³⁾.

ويتم في البداية استخدام حيوانات للتقويم لفترات قصيرة (Short term studies)، ثم لفترات أطول (Long term studies) وهذا على القوارض كالفئران، وعلى غيرها كالفروود والكلاب. وتتراوح المدد بين عدة أشهر إلى أزيد من سنتين. وتصمّم التجارب بحيث تُستخدم خمس مستويات من الجرعات: أدناها لا تؤدي إلى ظهور أية آثار ضارة. وأقصاها تؤدي إلى حدوث أضرار واضحة.

وقد كان يُكتفى في الماضي بتحليل بول الحيوانات ودمها بعد تناول المادة المضافة. لكن اليوم تتركز الدراسة على تحليل أكثر من عشرين مؤشرا؛ منها مواد الاستقلاب والإنزيمات، وتأثر وظيفة التكاثر، وإمكان حدوث تشوهات خلّقية أو أورام سرطانية بدراسة الدنا. ويُستخدم في ذلك المجهر الضوئي والإلكتروني، وتفحص نسيج الحيوان حياً (Biopsy)، وبعد موته (Postmortem)، لملاحظة جميع التغيرات النسيجية المحتملة.

وقبل تقييم أية مادة مضافة لا بدّ من التحقق من خلوّها من أية مواد غريبة أو ضارة، ومن تحديد الصفات الفيزيوكيماوية المميّزة لها، وهو ما يعرف بمواصفات تحديد الهوية والنقاوة (Specification for identity and purity)⁽⁴⁾.

(1) ينظر - Jean-Louis Multon: Additifs et auxiliaires, 105

(2) المساعد: المواد المضافة للأغذية، 69-70.

(3) Jean-Louis Multon: Op. cit, 106

(4) المساعد: المصدر السابق، 70-71.

Jean-Louis Multon: Op. cit, 111

فبعض الإضافات قد تحتوي على آثار من موادّ ناجمة عن استخلاصها، ورغم قلّتها فإنّ هذه المواد - بعامل التراكم - قد تغدو خطيرة، لذلك يُفرض تنقية الإضافات منها، أو تمنع طرق الاستخلاص إذا تعذرت التنقية⁽¹⁾.

ثمّ تعطى نتائج التقييم وفق شجرة تسمى شجرة القرار (Decision tree)، فبعد تحديد الهوية للمادة المضافة تجرّى التجارب المذكورة، وتُستثنى الجرعات ذات السمية الحادة، وتُعرض الأخرى لاختبارات الاستقلاب، والتأثير على وظائف الجسم، ودراسة الجينات، من خلال فحص الدنا. والسمية الحادة مقياسها LD50 (Lethal dose) وهي الجرعة التي يمكنها إحداث وفيات في حيوانات التجارب بنسبة 50% بعد تناول المادة المضافة.

وإذا ثبت حدوث أيّ مخاطر جينية فإنها تُرفض. وإذا لم يحصل التغير في الجينات فإن الجرعة تُعرض لاختبارات تتعلّق بالاستقلاب (Metabolism studies)، وهي دراسة ما يمكن أن يحدث للمادة المضافة أثناء مرورها بالجسم عند الهضم والامتصاص (Absorption)، والارتباط بالمواد البروتينية (Binding)، والعبور خلال جدران الخلايا (Transition)، والتخزين في الأنسجة، والتحول (Conversion) إلى مركبات جديدة قد تكون أكثر سمية من مصدرها، ثم أخيراً إفرازها وإخراجها مع نواتجها من الجسم (Excretion). فإن كانت سليمة قبلت الجرعة المحددة للمادة المضافة وصنّفت ضمن القائمة، وإن ثبت فيها ضررٌ رُفضت.

وقد تشير نتائج الفحص شكوكاً حول سلامة المادة المضافة، حينها تُعرض لاختبارات أخرى تتعلّق بالسمية شبه المزمنة (Sub chronic toxicity) وهي السمية التي لا تظهر آثارها إلا بعد حين نتيجةً للعملية التراكمية (Cumulative ingestion). وتستمر التجارب لفترتين: قصيرة لا تقلّ عن 3 أشهر، وطويلة تدوم أطول فترة من عمر الحيوان.

فإن ظهرت الأضرار مُنعت المادة المضافة، وإن انعدمت سمح بها، وإن حصل الشك عُرضت لاختبارات السمية المزمنة (Chronic toxicity) التي تستمر طيلة عمر الحيوانات موضوع التجربة. يُستعمل عادة من 40 إلى 60 حيواناً من القوارض، و8 حيوانات غير قارضة لكل مستوى من الجرعات⁽²⁾.

وإذا كان في هذا الحرص على سلامة المواد المضافة ضماناً لعدم إضرارها بالمستهلك، فإن معطيات كثيرة تخبره، من ذلك:

• تجاوز النسب المسموح بها؛ فكثيراً ما تتخرق الحدود، إما غشاً، أو جهلاً من طرف بعض المصنّعين

(1) Jean-Louis Multon: Additifs et auxiliaires, 112

(2) الساعد: المواد المضافة للأغذية، 71-81. ينظر لمزيد من التفاصيل نموذج شجرة القرار؛ ص 492.

الذين يجدون تأثيراً أكبر بتزويد كمية المادة المضافة، دون أن يدري أن ذلك قد يكون له أوجع العواقب.

وإذا كان التطبيق واجباً في الدول الغربية المصنّعة، فإن هذا الإلزام يخفُّ كثيراً في البلدان النامية، بسبب وينعدم في معظمها. فلا رقابة صارمة لما يقحم في الأطعمة من مواد، ولا معرفة سائدة بين الناس كفياسة بالتنبه للتجاوزات!

- عدم تحكّم العلماء في مشكل الحساسية الذي يكثر ظهوره عند المستهلكين.
- وجود أطعمة لا يُرغم المصنعون على وضع لائحة المضافات عليها، مثل الخبز والخضار واللحوم التي علفت حيواناتها أعلافاً فيها مضافات⁽¹⁾.
- وجود الفعل التراكمي وعدم إمكان التحكم فيه. فالمضافات غالباً ما ترتبط بنوع معين من الطعام؛ كالترتير في الأجبان ومنتجات اللحوم، والمثخّنات في المثلجات والحلويات... والأولاد الذين يكتثرون من هذه الأطعمة يتخطون عتبة الجرعة اليومية.
- ويتمّ تخطي الجرعة اليومية أيضاً في التغذية غير المتوازنة، إذ يرجع احتمال الحساسية إلى التغذية المكرّرة التي تتوقّف على نمط واحد من الطعام وهو يحتوي مادة مضافة، مما يؤدي إلى تجاوز الجرعة (Overdosage)⁽²⁾.

فتظهر حينذاك أعراض الحساسية والربو والصداع النصفي وإفراط النشاط لدى الصغار...⁽³⁾.

2- المواد المحتملة للإضرار:

أ- الملونات:

تصدّر الملونات قائمة المواد المحتملة للإضرار، والموقف المتشدّد الذي اتخذته كل من الفاو (FAO) والـجكفا (JECFA) وغيرها من الجهات المسؤولة عن سلامة المواد المضافة في العديد من الدول يعود إلى المخاوف التي تولدت لدى المستهلكين من المضافات عموماً، ومن الملونات بصفة خاصّة⁽⁴⁾.

فمنذ 1978م تنامي الاهتمام بسمية الملونات، خصوصاً من طرف لجان الجكفا ونُشرت في ذلك تقارير. ورغم وجود جرعة يومية مقبولة لمعظم الملونات المستعملة، إلا أنّ التجارب على الإنسان قليلة.

ولقد وقع تراجع كبير بالنسبة لاستعمال الملونات، والسمية فيها تقع على عدة مستويات:

(1) Fabienne Maleysson: Additifs alimentaires, les industriels en rajoutent, (Que choisir), 16-18

(2) P. Jardrian: les additifs, sûrement utiles, sont-ils surs? 8-9

(3) (<http://www.allergy.pair.com>)

(4) المساعد: المواد المضافة للأغذية، 86.

- على مستوى الأمعاء حيث تختلف سرعة تحللها بالبكتيريا (فالتترازين (Tartrazine) (E102) لا يتحلل منها بعد 4 ساعات إلا حوالي 40 % ، بينما أحمر السورا (Allura red) (E129) فهو لا يتحلل أصلا ولا يمتص وي طرح مع البراز).
 - على مستوى الكبد بعد امتصاصها إثر تحللها بالبكتيريا حيث تُستقلب إلى المادة الصفراوية (لا يُستقلب منها في الغالب إلا حوالي 5 %) وي طرح الباقي مع البول أو يتم تمثيله في الجسم، وقد يؤدي ذلك إلى اختلالات. ومن أمثلة ذلك ملون الكوركومين (Curcumin) (E100).
 - احتمالات السرطان: وتندخل عدة عوامل منها طبيعة المادة المضافة؛ فمثلا لا تسرطن الملونات التي أساسها مادة الأزويك (The Azoic tints) إذا كانت تنحل في الماء، لكن إذا كانت لا تنحل فيه (liposoluble) فحينها تختمل السرطنة.
- وللكوركومين أيضا مؤشرات لإحداث السرطنة حيث أثبتت التجارب ذلك على الفئران، لهذا حددت الجرعة منه بـ 1ملغ/كغ⁽¹⁾.
- ومن الملونات سيئة السمعة التترازين (E102) وهو ملون أصفر برتقالي ويسدعي أيضا (FD & C yellow N 5) يُستعمل بكثرة في المشروبات والحلويات والمثلجات والبسكويت⁽²⁾. فهو يُعزى إليه تفاعلات حساسية لدى بعض الأفراد.
- وقد أجرى فاينجولد (Feingold)⁽³⁾ سنة 1973 دراسة ربط فيها بين الاضطرابات السلوكية كفرط النشاط (Hyperactivity) والاضطرابات في التعلم، وبين تناول كيماويات ذات أوزان جزيئية منخفضة من بينها التترازين. لكن الدراسة تعرضت لكثير من الردود⁽⁴⁾.
- والأمارانت (Amaranth) (E123) الذي ثار الجدل حول سميته ومنعته أمريكا عام 1975م، لكن

(1) Jean-Louis Multon: Additifs et auxiliaires, 380-382

ومن الغريب أن يكون لنفس الملون خصائص مضادة لسرطان القولون والمعدة والبنكرياس واللسان والجلد، وهو يستعمل اليوم علاجاً لبعض السرطانات، وله مفعول مضاد للطفرة (Antimutagene)

Jean-Louis Multon: Op cit, 382

(2) Fabienne Maleysson: Additifs alimentaires, les industriels en rajoutent, (Que choisir), 19

(3) بنجمان فاينجولد (Benjamin F. Feingold) (1899م-1982م). طبيب أطفال أمريكي مختص في الحساسية بمستشفى كاليفورنيا. حصل على الدكتوراه في الطب عام 1924م من جامعة بيتسبرج (the University of Pittsburgh, Pennsylvania) بينسلفانيا، وله أعمال كثيرة في مجال علم أسباب الأمراض (Pathology) والحساسية (Allergy). قرر عام 1973م أن الملونات والتكهات غير الطبيعية تسبب أعراض فرط النشاط (Hyperactivity) للأطفال.

(http://en.wikipedia.org).

(4) Jean-Louis Multon: Op cit, 366

حمد نزار: تقانة تصنيع الأغذية، 123.

استخدامه بقي ساريا في الاتحاد الأوروبي وكندا واليابان ويدعى أيضا: (FD & C red N 2).
 وأتهم أحمر ألورا (Allura red) (E129) بتسببه في التشوهات الجنينية وإحداث الطفرات الوراثية.
 ويدعى: (FD & C red N 40)، وهو ممنوع في الاتحاد الأوروبي وبريطانيا وسويسرا والسويد⁽¹⁾.

و(Erythrosine) (E127) أثبتت أبحاث أمريكية سنة 1979م أنه يسبب للفئران سرطان الغدة الدرقية، واضطرابات فيزيولوجية، لذلك خفضت الجرعة منه من 2.5 ملغ/كلغ إلى 1.5 ملغ/كلغ. ويتجه العمل إلى إيقافه⁽²⁾.

والكتناكرانتين (Canthaxantine) (E161g) مادة تستعمل في النقايق، وتضاف لأعلاف الأسماك والدجاج لتلوين بيضها؛ تسبب أضرارا بالجلد وإصابات في شبكية العين⁽³⁾.

وأشارت لجان الحكفا إلى أن كون المادة الملونة طبيعية لا يعني عدم سميتها وسلامتها بصورة مؤكدة، وأن المادة إذا فصلت من طعام معروف ثم أعيدت إليه دون أي تعديل وبالنسبة نفسها فلا حاجة إلى تقييمها.

أما إذا فصلت ثم أعيدت إلى نفس الطعام ولكن بتراكيز أعلى مما كانت موجودة عليه، أو أضيفت إلى أطعمة أخرى، أو تم تعديلها كيميائيا بعد الفصل، أو استخلصت من مادة غير غذائية، ففي هذه الحالات لا بد من إخضاعها للتقييم⁽⁴⁾.

ب- المواد الحافظة:

• حمض البروبيونيك، وبروبيونات الصوديوم، والبوتاسيوم، والكالسيوم؛ وهي مواد حافظة للخبز، والحلويات الدقيقة، وبعض مشتقات اللحوم. نسبتها في الخبز حوالي 300 بالمليون، وتصل في الحلويات حتى 1000 بالمليون، وهذه المادة طعم الجبن.

أشارت إحدى الدراسات في ألمانيا إلى أن هذه المواد سببت السرطان لحيوانات التجارب بعد أن تناولتها فترات طويلة. وصنفتها بريطانيا ضمن المجموعة ب التي تعني السماح بها مؤقتا بانتظار المزيد من المعلومات⁽⁵⁾.

• نترات ونترت الصوديوم والبوتاسيوم (E249, E250) مواد تستخدم لحفظ اللحوم ومنتجاتها

(1) حمد نزار: تقانة تصنيع الأغذية، 121-123.

Jean-Louis Multon: Additifs et auxiliaires, 383.

(2) Jean-Louis Multon: ibid, 369.

(3) Fabienne Maleysson: Additifs alimentaires, les industriels en rajoutent, (Que choisir), 18.

(4) الساعد: المواد المضافة للأغذية، 86. ينظر جدول المواد ممنوعة الاستعمال ص 32، 33.

(5) الساعد: المصدر نفسه، 142-143.

وبعض الأجبان، وبفضل التترت يتم القضاء على الجراثيم القاتلة في الطعام مثل (Clostridium botulinum) المسببة للمرض القاتل (Botulism). وجراثيم (Staphylocoque).

والمشكل في استعمالها إمكان تحولها عند وجود الأمينات إلى مادة النتروزامين (Nitrosamine) المسرطنة. علاوة على أنها تسبب المغص والصداع وإصابات جلدية لدى بعض الأشخاص، وقد تسبب في ارتفاع ضغط الدم⁽¹⁾.

لكن القانون البريطاني تساهل في المسألة نظرا لضالة احتمال التحول إلى النتروزامين، ولأن مادة التترت التي تتكوّن طبيعيا في اللعاب والتترت التي يتناولها الإنسان عن طريق الماء والخضار أعلى من نسبة التترت المضافة⁽²⁾.

• ثاني أكسيد الكبريت يُستعمل كمادة حافظة، لكنه يؤثر على مرضى الربو، ولقد حُذفت المادة من القوائم السليمة (GRAS) عام 1986م، وطالبت منظمة الأغذية والأدوية (FDA) بضرورة الإشارة إلى وجود أية مصادر كبريتية على بطاقة الطعام إذا كان التركيز أعلى من 10 بالمليون. ومنع القانون الأمريكي والبريطاني استعمالها في اللحوم والبطاطا⁽³⁾.

• السلفيت (Sulfits) (E228-E220) تضاف إلى المشروبات، والفواكه الجافة، ومهروس البطاطا (Mashed potatoes)، والموتارد، وبعض العصائر. وهي مادة محسّسة لمرض الربو، ومسؤولة عن ظهور بعض الاضطرابات كالمغص المعوي والصداع وانخفاض الضغط.

تضاف بكميات عالية إلى بعض الفواكه الجافة كالمشمش الجاف والزبيب والتين الجاف. وجرعتها اليومية 0.7 ملغ/كغ. وقد وضعتها فرنسا في سنة 1998 ضمن قائمة المراجعة.

• البنزات (Benzates) (E213-E210) توجد في المرببات المخففة والحساءات، وتسبب حساسية الجلد وجهاز التنفس، وهي بجرعة 5ملغ/كغ يوميا⁽⁴⁾.

ج- مضادات الأكسدة:

المواد (BHT و BHA) (E321,E320) لا تؤدي إلى السرطان في ذاتها، لكنها تشجع نمو السرطان الموجود أصلا. وقد ثبت أنها تسبب تضخم الكبد والغدة الدرقية لدى فئران التجارب. كما تسبب الحساسية لدى أصحاب الربو. والمشكل هو إمكان تجاوز الجرعة لدى الأطفال لوجودها في العلك وعجين

(1) Fabienne Maleysson: Additifs alimentaires, les industriels en rajoutent, (Que choisir), 23

(2) الساعد: المواد المضافة للأغذية، 139.

(3) الساعد: المصدر نفسه، 134.

(4) Fabienne Maleysson: Op. cit, 20, 22

ورغم كونها من أكثر مانعات الأكسدة فاعلية في الزيوت، بخاصة زيوت القلي، فإن سبع دول فقط من دول الاتحاد الأوروبي تسمح باستعمالها.

- الجاليت: الأوكثيل (E311) (Octyl Gallate) والدودسيل (E312) (Dodecyl Gallate) أثارنا الشكوك لما طالبت لجان الحكفا عام 1989 سحب الجرعة اليومية منهما، مع أن النسبة المستعملة تتراوح بين 100 و200 بالمليون فقط⁽²⁾.

د- المنكهات:

لقد تعاملت الجهات التشريعية مع مواد النكهة بمرونة لأنها تُستعمل بكميات ضئيلة جدا (تقل في الغالب عن 0.03 %) ولوجود معظمها بشكل طبيعي.

إلا أن كون المادة طبيعية (Occur naturally) لا يعني سلامتها حتما.

فمثلا مادة السافرول (Saffrole) اكتُشف عام 1960م أنها مسرطنة.

وتبين في سنة 1968م أن زيت الكلاميس (Oil of calamus) تسبب سرطان القناة الهضمية. كما بينت أبحاث أجريت عام 1970م أن تناول كميات كبيرة من عرق السوس (Licorice) (أكثر من 100 غرام يوميا) يضر بالقلب لوجود مادة الغلسيريزين أحادي الأمونيوم (Monoammonium Glycerrhizin) السامة وهي توجد في عرق السوس بتركيز 0.5 % وهي المسؤولة عن نكهته.

لكن تسمح التشريعات بإضافتها إلى الطعام بنسب تتراوح بين 5 و60 بالمليون⁽³⁾.

ويتسبب غلوتامات الصوديوم (E621) (Glutamate de sodium) الذي يضاف إلى الحساءات ومنتجات اللحوم بالخصوص، في حساسية تدعى متلازمة المطبخ الصيني⁽⁴⁾ تمثل أعراضها في الصداع، وآلام الصدر، وتصلب العضلات... كما تؤثر غلوتامات أحادي الصوديوم (MSG) على حدة البصر بإتلاف شبكية العين، وتسبب ارتفاع ضغط العين أو ما يسمى بالمياه الزرقاء (Glaucoma)، وقد أثبتت تجارب أجريت في أمريكا عام 1969م على فئران مولودة حديثا تسبب المادة في تخريب الدماغ لديها،

(1) Fabienne Maleysson: Additifs alimentaires, les industriels en rajoutent, (Que choisir), 18

وينظر - محمد الهواري: الطعام والشراب (ندوة رؤية إسلامية، الكويت)، 529.

(2) الساعد: المواد المضافة للأغذية، 155 (أي بنسبة 0.01 و0.02 %) وهذه ضئيلة جدا إلا أنها مؤثرة بدليل سحبها من القائمة. وهذا يعطي فكرة عن القلة والكثرة.

(3) الساعد: المصدر نفسه، 213-214

(4) Fabienne Maleysson: Op cit, 19

وهذه المادة يكثر استعمالها في الشرق، خصوصا في الصين.

لذلك حُذرت الحوامل من تناول الأطعمة التي تحتوي عليها⁽¹⁾.

هـ- المخلّيات:

السكرارين (E954) والسيكلاميت (E952) يَحتمَلُ تسبُّبها للأورام السرطانية لدى البشر. وثبت تسبُّبها لسرطان المثانة والخصي عند حيوانات التجارب.

والجرعة اليومية للسكرارين هي 2.5 ملغ/كلغ وتضاف إلى الحلويات والمرطبات والمشروبات اللبنيّة (Dessert creams, Dairy Desserts) وتمزج بغيرها من المخلّيات.

وقد منعت منظمة الأغذية والأدوية الأمريكية، وكندا، واليابان، وبريطانيا منذ السبعينات استعمال هذه المضافات. إلا أن السكرارين والسيكلاميت لا يزالان في القائمة الدولية وفي العديد من القوائم⁽²⁾.

وتسبب الكحولات السكرية بالخصوص السوربتول والمانثول والكرلتول في الإسهال لبعض الناس. ويُنصح بعدم استعمال السوربتول (E420) في حالة الإصابة بانسداد القناة الصفراوية لأنه يساعد في إفراز المرارة⁽³⁾.

وتوجد في كثير من المصادر، وبالخصوص على الأنترنت، قوائم طويلة وطويلة تسرد الأضرار المتسببة عن تناول المضافات، وتقيم لوائح للمواد التي تحمل مخاطر على الصحة. لكن عند تمحيصها يتبيّن عنصر التهويل والمبالغة واضحا فيها.

ومن جهة مقابلة يوجد الجانب الدعائي الذي لا يهتم إلا بالتسويق ولو بتضليل الناس والتغطية على العيوب والمآخذ.

ومثال ذلك الدعاية الذي يثبها القسم التسويقي لعصير البرتقال (Oasis light orange). فقد ركز الإعلان الدعائي على ضرورة إعطاء الماء للأطفال، لكن - تقول الدعاية - إن الأطفال كثيرا ما لا يحبون شرب الماء، ويفضلون المشروبات الحلوة، والإفراط في تناول السكر يضر بصحتهم، لذلك فإن «Oasis الغني بالفواكه هو الحلّ الأمثل لإرضائهم مع الحفاظ على صحتهم. يمكننا إرضائهم أكثر والاستجابة

(1) Geneviève Di Costanzo: Glutamate de sodium, Encyclopædia Universalis 2006

(<http://www.arabic.peopledaily.com>)

(2) Jean-Louis Multon: Additifs et auxiliaires, 345

.Fabienne Maleysson: Additifs alimentaires, les industriels en rajoutent, (Que choisir), 18, 22

غيات سمينة وعادل سفر: المواد المضافة للأغذية، 378-379. الساعد: المواد المضافة للأغذية، 236.

(3) (<http://www.membres.lycos>).

لطلبهم دون أن نطرح الأسئلة، وأن نشرب معهم بضمير مرتاح»⁽¹⁾.

مع أن العصير المذكور يحتوي على عدة مواد مضافة؛ منها عامل استقرار، وملونان، ومحمّض، ومضاد أكسدة، وثلاثة محلّيات، من ضمنها اثنان مشبوهان جدًا: السكرين والسيكلاميت.

وكمية السيكلاميت الموجودة في العصير، لو تناول منها طفل وزن 20 كلغ عبوة ونصف فإنه يتجاوز الجرعة اليومية المقبولة، وفي ذلك من الخطر ما فيه⁽²⁾!

ومن الإضافات الموجودة في المشروب صوديوم البتروات (E211) الذي يمكن أن يشكّل في الجسم مع الفيتامين ج (C) مادة البترين وهي مادة مسرطنة⁽³⁾.

ولقد قررت منظمة الصحة وضع تلك المادة ضمن القائمة التي تحتاج إلى مزيد من الدراسة.

ويرى بعض المتخصصين في الميدان أن بحوث منظّمي الأغذية والأدوية، والصحة العالمية (FDA وWHO) تحتاج إلى تجديد⁽⁴⁾.

وهذا كله يعطي فكرة عما يمكن أن تحمله هذه المواد من مخاطر على الصحة، لكن إذا كان لبعض الإضافات أضرارٌ يجعلها موضعَ رفض، فإن الكثير منها سليم إذا ما روعيت شروط تناوله ومقاديره، وهذا ما ينبغي الحرص عليه.



(1) جاء في نص الدعاية:

On peut: - Leur faire plaisir plus souvent.
Dire oui sans se poser de questions.
Boire avec eux la conscience tranquille!

(2) Fabienne Maleysson: Additifs alimentaires, les industriels en rajoutent, (Que choisir), 19

(3) اكتشف الدكتور بيتر (Peter piper) أن المادة تُخرّب دنا (DNA) المتقدّرات في الخلايا العصبية مما يسبّب أمراضًا خطيرة كالباركنسون. وهذا يستدعي الحذر فعلا، خصوصا وأن مشروب البيبيسي والكوكاكولا واسعي الاستهلاك يحتويان أيضا على (E211)

Martin Hickman: Un conservateur alimentaire détruit l'information ADN,
(<http://www.investigateur.info>) 19 Janvier 2006.

(4) عن 27 mai 2007 و ينظر - (<http://www.homeoint.org>)

المبحث الثاني

المضافات المشبوهة والمحرمة

توطئة:

كثُر الحديث عن الموادّ المضافة إلى الأطعمة مؤخرًا، وصدرت قوائم طويلة في كثير من وسائل الإعلام المكتوب، تبين الأضرار المحتملة لتلك المواد، وتحكّم على بعضها بالحرمة.

وانبرت الكثير من المواقع الإسلامية لنشر لوائح فيها مضافات تقول إنها من مصدر ختيري⁽¹⁾.

لكن عند تمحيص تلك اللوائح -على طولها- يتبين أنها غير مضبوطة، وتعوزها الدقة العلمية.

ولقد تكاثرت، وتناقلتها المواقع إلى درجة أن قال عنها أحد المعلقين: «سوف تغدو بعد قليل مجلّدت»⁽²⁾ نظرا للمبالغة فيها.

والذي سبّب اضطرارها كون أصحابها يعتمدون على ما تبثه جمعيات النباتيين (The vegetariens) الذين يحرّمون على أنفسهم لحوم الحيوانات ومشتقاتها، بما في ذلك الأسماك وصيد البحر الذي هو حلال للمسلمين، بل يحرّم بعضهم وهم (The vegans) كل ما يصدر من الحيوان ولو كان لبنا أو بيضا أو عسلا. كما لوحظ أن بعض القوائم كانت نقلا مباشرا عن اللوائح التي يثبها اليهود في إصدارات "الكاشير" المعروفة لديهم⁽³⁾. مع العلم أن اليهود يحرّمون على أنفسهم كثيرا مما أحل الله لنا.

مضافات النباتيين و"كاشير":

فالنباتيون يحرّمون اللستين (E222) ولو كان صادرا من صفار البيض، والريوفلافين (E101) ولو كان مصدره الحليب أو البيض أو كبد الحوت. والأحمر القرمزي (E120) لأنه يستخلص من حشرة. ويحرّمون المضافات (E203)، (E213)، (E227)، (E282)، (E333)، (E341)، (E404)، لاحتوائها على كالمسيوم العظام، كما يحرّمون الفحم الحيواني (E152)، الذي هو عبارة عن رماد العظام بعد حرقها.

(1) انتشرت هذه القوائم بشكل كبير في شتى ربوع العالم، وقد صادفتها في أغلب البلدان التي زرتها، ورأيتها تعلق في مداخل

المساجد، ويتداولها الناس - على ما فيها - ويعيدون طبعها. وعندنا في البلد حدث ولا حرج!

(2) Anas Laala: Gélatine, additifs (E422, etc.), présure... Rendent-ils les aliments illicites, (2)

(Http://www.maison-islam.com). Jeudi 25 octobre 2007

وينظر - (Http://www.madressa-online.com)

(3) .Anas Laala: Op. cit. (3)

كما يجرمون المضافات: (E325)، (E326)، (E327)، لاحتوائها على اللاكتات المشتق من الحليب⁽¹⁾. أما اليهود فإنهم يجرمون الخلط بين الحليب واللحم، لذلك فهم يتجنبون خلط المضافات التي تحتوي على مشتقات اللبن كالكازئين والكازئينات... مع أي طعام به لحوم أو مشتقاتها.

فالأطعمة عندهم إما أن تكون "Halavi" أي تحتوي على الحليب أو أحد مشتقاته، مهما دقت نسبته، أو تكون "Bassari" أي بها شيء من مشتقات اللحوم، أو تكون "Parvé" أي خالية منهما⁽²⁾.

وهم يتحرزون من كثير من الأطعمة التي تحتوي على مشتقات الحليب خوفا من خلطها مع اللحم عند تناولها. من ذلك تحريمهم للمخبز الذي يحتوي على مسحوق الحليب أو اللاكتوسيروم، لأنه قد يُستهلك في طعام به لحم أو مشتقاته⁽³⁾.

وفي القائمة التي نشرها المجتمع اليهودي الفرنسي تحت عنوان "لائحة المواد المختارة" نجد المضافات التالية: (E334)، (E335)، (E336)، (E337)، (353)، و(354) ضمن المحرمات لاحتوائها على حمض الطرطريك الذي ينتج من البقايا الصلبة للثمار المستعملة في إنتاج الخمر⁽⁴⁾، واليهود يجرمونها لا لأنها خمر، فهي ليست خمرا ولا حراما، لكن لاحتمال أن تكون من صنع غير اليهود، والخمر وما اشتق منها لا تحل عندهم إلا إذا كانت من صنع يهودي⁽⁵⁾.

ويجرمون أيضا، (E120) المستخلصة من حشرة القرمز، لأن الحشرات في قوانين كاشير محرمة بتاتاً، ويجب التحرز منها، وتنقية الطعام جيدا إن وجدت فيه⁽⁶⁾.

وهذا الحكم غير وارد عند المسلمين، فالحشرات لا نفس لها سائلة، والأكثر على حل تناولها، ومن حرّمها منهم حرّمها تزيها للاستقذار⁽⁷⁾.

وبمقارنة قوائم المضافات الغذائية بما نشره النباتيون واليهود، تبين أن فيها متابعة واضحة لتلك القوائم، حيث توجد نفس المضافات التي يذكرونها ضمن المحرمات.

ولقد جمعت الكثير مما بثته مواقع إسلامية ومنتديات الحوار على الإنترنت⁽⁸⁾، وأحصيت فيها

(1) (<http://www.vegedinig.com>)

(2) Zeev Greenwald: Guide des lois illustrées, 59-60.

(3) Zeev Greenwald: ibid, 56-58.

(4) Consistoire de Paris: Liste des Produits Sélectionnés, 4.

(5) Zeev Greenwald: Op. cit, 18-19, 154.

(6) Zeev Greenwald: Op cit, 83.

(7) ينظر أعلاه، 76-81.

(8) Origine et utilisation des additifs alimentaires et industriels (<http://www.vegding.com>), 18 juillet 2006.

(<http://uaeweb.com/forums>), 27 mars 2005

ومن بين القوائم التي انتشرت كثيراً، وثيقة نسبت إلى أجدد خان من معهد الأبحاث الطبية الأمريكية، حسب زعم المصدر⁽¹⁾ جاء فيها أن صديقاً له يعمل مختبرياً في قسم تحليل الأطعمة بفرنسا، استرعى انتباهه وجود الرموز (E) المهمة، فسأل عنها مسؤوله فأجاب: قم بواجبك دون أسئلة... الخ.

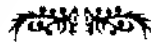
ونشرت في القائمة أزيد من 70 مادة مضافة على أنها تحتوي على شحم الخنزير.

ولكن التفتيش والوضع صارخ في تلك الوثيقة، إذ كيف يُعقل أن يجهل متخصص في تحليل الأطعمة بتلك الرموز، في حين يعرفها العام والخاص في أوروبا، وهي مفسّرة بوضوح في المصادر العلمية؟ وقد وردت على تلك الوثيقة بعض الردود⁽²⁾.

وتركز القوائم المنتشرة على مصدر المادة المضافة⁽³⁾، لكن المصدر ليس العامل الوحيد للحكم على المادة باحتمال أو الحرمة؛ إذ إنه لا بدّ من معرفة طرق التصنيع، وهل حصل للمادة تحوّل، وما المقادير المستعملة منها، وما آثارها؟ ثم مدى اليقين أو الشكّ في وجودها أو في مصدرها، وهذا يتطلب منا الرجوع إلى التأصيلات الشرعية في هذا المجال.

وبدهي أنه لتوقف على تلك المعلومات الفنية، لا يكفي بحث واحد، ولا يصل جهدٌ منفرد إلى استكناه مثل تلك الأمور المعقّدة الدقيقة التي أريد لها - لأغراض تسويقية أو إيديولوجية - أن تبقى سرية لا يملك سرّها الصون إلا ثلثة من المصنعين.

لذلك ينبغي أن تتضافر جهود العلماء والمختصين في مجالات الكيمياء، وعلم الأحياء، والغذاء، والتغذية، وفي مجال الشريعة الإسلامية، لتعنى على استجلاء ما غمض من تلك المواد ومصادر وطرق تصنيعها.



(http://bafree.net/forum), 31 mai 2007.

(http://www.saudizoom.com), 23 octobre 2007.

(http://www.echoroukonline.com), octobre 2007. (1)

(http://www.khayma.com).

(2) من بينها رد عبد الرحمن بن عبد الله السحيم عضو مركز الدعوة والإرشاد بالرياض الذي قال فيها: «انتشر قبل سنوات منشور حول احتواء كثير من المنتجات على شحوم الخنزير، ولم تثبت تهمته تلك المنتجات، بل تم تحليل كثير منها إلى أجزائها الرئيسية، ولم يظهر فيها ما قبل عنها من احتوائها على شحوم الخنزير».

ينظر - موقع "الإرشاد": مهم وعاجل... دسونا الخنزير في أكنا؟. (http://al-ershaad.com). 20 شعبان 1428هـ.

(3) يذكر أغلبها الخنزير كمصدر وحيد للمواد المضافة المحرمة.

المطلب الأول: التحليل العلمي للمواد المشبوهة أو المحرمة

يمكن تصنيف المواد المضافة من حيث الخلل والحرمة إلى:

1- مضافات من مصدر طبيعي نباتي، أو مصدرٍ صناعيٍّ تُأخذت مواده الأولية من الطبيعة كالمعادن والكيمائيات الطبيعية.

وهذه لا شبهة فيها إذا تم استخلاصها بمذيبات طاهرة حلال، وتم إقحامها في الأطعمة كذلك عن طريق المذيبات الحلال كالماء أو الزيوت النباتية.

لكنها تدخل حيز الاشتباه لأحد أمرين أول كليهما:

أ- أن تُستخلص بواسطة مذيبات محرمة أو نجسة، كالكحول أو الدهون الحيوانية المحرمة.

ب- أن تُذاب في الأطعمة بواسطة حوامل محرمة أو نجسة كالكحول والدهون النجسة.

2- مواد من مصدر حيواني محرّم؛ إما لذاته كالحنزير، أو لكونه مما تجب فيه الذكاة ولم يُذكَ ذكاة شرعية. وهذه المواد قد تكون:

أ- مواد دهنية المصدر كالأحماض الدسمة والغليسرين.

ب- مواد بروتينية المصدر كالجيلاتين والأحماض الأمينية.

ج- مواد معدنية كفوسفات العظام.

وهي كلّها موضع بحث لكونها صادرة من حيوانات نجسة أو محرمة، لكن أحدثت فيها الصناعة تغييرات لا بدّ من دراستها والوقوف على تفاصيلها لإرساء الحكم فيها.

3- مواد نتجت عن التخمرات الكحولية.

4- مواد لا شبهة فيها من حيث المصدر أو التدوير لكن ثبت إضرارها بصحة الإنسان، وهذه لا تتطلب منا تطويل كلام لأن البلدان المصنعة للمواد المضافة تتبع هذه الأمور، وتسارع في الغالب إلى منع كل ما يشبه في كونه مضرًا، سامًا، أو مسرطنًا، وتضع الحدود، وتفرض القيود الكفيلة بالتطبيق الصارم لذلك المنع⁽¹⁾.

ولئن كان مثل هذه المواد محرّمًا في شريعتنا، لأن الله حرّم كل خبيث وضارّ وقال: ﴿وَلَا تُلْقُوا

(1) لكن تبغي الإشارة إلى وجود نزعة تضليلية وضغوط تمارسها الشركات المصنعة الكبرى ذات النفوذ الواسع على هيئات الرقابة والتشريع أحيانًا. إلا أنه بالمقابل توجد جمعيات غير حكومية (Non-governmental organization NGO) ومنظمات حقوق المستهلكين، والصحافة المختصة في الحماية والوقاية الصحية، وأمثالها... وهذه ترصد تلك الانحرافات وتعلن عنها.

ينظر مثلاً- نوتنجهام: طعامنا المهندس وراثيًا، 48-50.

Nolan R. Hartwig, Bovine somatotropin (bst), (<http://www.biotech.iastate.edu>), mars 1984

بِأَيْدِيكُمْ إِلَى التَّهْلُكَةِ» (سورة البقرة: 195) وقال الرسول ﷺ: «لا ضرر ولا ضرار»، فإنه من المؤسف أن تسجّل الحروقات - أكثر ما تسجّل - في بلداننا الإسلامية، ضمن ما يسمى بالعالم الثالث أو النامي، حيث تقلّ الرقابة ويسهل الانقلابات من القوانين والتشريعات⁽¹⁾.

1 - المواد الدهنية:

تعدّ الدهون من المركبات العضوية. وتتكوّن عناصرها من الفحم والهيدروجين وبعض الأوكسجين، وترتبط بها أحيانا عناصر أخرى كالفوسفور والكبريت والآزوت. معظم الدهون ثلاثية الغليسريد، أي أنها تتكوّن من اتحاد ثلاثة أحماض دهنية بجزيء الغليسيرول، بواسطة روابط إستيرية. وقد تتحد هذه الغليسريدات مع مركبات أخرى آزوتية أو سكرية. تكون بعضُ الدهون صلبة في درجات الحرارة العادية، فتُدعى حينها شحوما (Fats, Graisses)، وذلك عندما تكون الأحماض الدهنية المرتبطة بالغليسيرول ذات سلاسل كربونية طويلة ومشبعة⁽²⁾. بينما تكون بعض الدهون سائلة، فتدعى زيوتا (Oils, Huiles) إذا كانت الأحماض الدهنية غير مشبعة أو كانت سلاسلها الكربونية قصيرة. وتكون بعض الدهون بين ذلك، فتأتي نصف صلبة⁽³⁾. والدهون لا تذوب في الماء، وتذوب في المذيبات العضوية كالأثير، والأستون، والبتزين، والكلوروفوم. ويمكن تقسيمها إلى:

- دهون بسيطة تتكوّن من إستيرات الحموض الدهنية مع الكحولات، بحيث إذا كان الكحول هو الغليسيرول فإنها تبقى على تسمية "دهون" (Fats). وإذا كان الكحول غير الغليسيرول فإنها تسمى "شموعا" (Waxes).
- دهون مركّبة، تدخل في تركيبها مجموعات أخرى كالفوسفور والآزوت والكربوهيدرات والكبريت.

(1) والأمثلة على ذلك كثيرة:

من ذلك ما بثته قناة تلفزيون السودان الفضائية يوم 20 أبريل 2002 على الساعة 12:30 بتوقيت الجزائر (GMT11:30) صباحا في حلقة: سلامة الأغذية ضمن ندوة حول المضافات إلى الخبز حيث ذكر نصر الدين شلتامي في الحصة، وهو مسؤول لجنة حماية المستهلك أن مادة برومات البوتاسيوم التي تضاف إلى الخبز استعملت في السودان عام 1995م ثم منعت لما ثبت سرطنتها وقال: "لكن المضاف الممنوع لا يزال يدخل السودان سرا ويباع بأسعار عالية!".

وذكر فضيل عبيد مدير إدارة الصحة الاقتصادية أن قرار المنع صدر عام 1997م لكن الرقابة على الأفراد صعبة، وهذه المادة يمكن إخفاؤها بسهولة.

(2) تتكون سلاسل الأحماض الدهنية من تتابع جزيئات الكربون، كل جزيء يرتبط بسابقه وبلاحقه برابطة مسن روابطه الأربعة، وفي حالة الأحماض المشبعة فإن الرابطين الباقيتين لكل جزيء تكون متحدة مع جزيء من الهيدروجين.

Bernard Entressangles: Lipides, Encyclopædia Universalis 2006

(3) سليمان المصري وآخرون: الصناعات الغذائية، 38.

- دهون مشتقة: تُشتق من الدهون البسيطة أو المركبة، وتحمل -في الجملة- الخواص العامة للدهون كالأحماض الدهنية الحرة والإستريولات⁽¹⁾.

تسمى الغليسريدات التي تحتوي على أحماض دهنية مختلفة بالغليسريدات المختلطة (Mixed) وهي الأغلب في الدهون، لأنه من النادر أن يُصادف ثلاثي غليسريد يتكون من نفس النوع من الأحماض الدهنية. والأحماض الدهنية هي التي تحدّد صفات الدهن الكيماوية والفيزيائية. كما أن طريق توزّعها في مجاميع الهيدروكسيل في جزئي الغليسيرول يؤثر على تلك الصفات⁽²⁾.

والأمكنة الثلاثة التي يمكن أن تتحد بها الأحماض الدهنية مع جزئي الغليسرين يُرمز لها على التوالي بـ: α ، β ، γ أو بالأرقام 1، 2 و3⁽³⁾.

■ الدور التكنولوجي للدهون في الأطعمة:

للدهون في الأطعمة عدّة أدوار تكنولوجية منها:

- إعطاء تركيبة متجانسة للأطعمة المصنّعة من عدة مواد.
- إضفاء المرونة والمطاطية برفع مستوى لزوجة الطعام.
- منع التصاق العجائن بأوعية الطهي والتحضير.
- تثبيت بعض موادّ النكهة بالخصوص أثناء الطبخ، وتستعمل لهذه الأغراض أمزجة من زيوت نباتية

(1) والإستريولات تدعى مواد غير متصينة، منها الهيدروكاربونات والكولسترول، وهي مواد صلبة ذات درجة انصهار مرتفعة، وتوجد في الطبيعة على شكل إستيرات الأحماض الدهنية. ديمان: أساسيات كيمياء الأغذية، 92-94. ويلاحظ أن الأحماض الدهنية الحرة تختلف عن الدهون في كثير من خصائصها، وإذا كانت سلسلتها الكربونية أقل من 10 ذرات كربون فإنها تغدو منحلّة في الماء.

Huber: La gestion matières dans l'industrie laitière, 51
غسان الخياط ومحمد محمد: كيمياء مكونات الأغذية، 60.

(2) Jean Graille: Lipides et corps gras alimentaires, 16

(3) غسان الخياط ومحمد محمد: المصدر السابق، 61. ينظر الصيغ ص 61. سليمان المصري وآخرون: الصناعات الغذائية، 405
ينظر الجداول في الصفحات 408 و 409.

وشحم الخنزير يتميز بالتركيب المتناظرة، إذ يوجد حمض الستياريك في الوضعيتين 1 و3 وهذه خاصية لا توجد في غيره من الشحوم الحيوانية، وهذا ما يمكّن الخبّاء من تفصّي أثره في الأطعمة بواسطة الاستشراب (Chromatography) كما أن الحامض الدهني المشبع (حامض البالميتيك) يرتبط بذرة الكربون الثانية β على خلاف شحوم الحيوانات الأخرى التي يرتبط في معظمها بالرابط β دهن غير مشبع.

A. Karleskind: Manuel des corps gras, 1/244.

محمد هاشم: الكشف عن لحوم ودهون الخنزير، 159.

ودهنون حيوانية (Tofee fats) ومستحلبات⁽¹⁾.

- ويمكن استعمال الشحوم الحيوانية؛ وبخاصة شحم الخنزير كمانعات للرغوة⁽²⁾ وقد تُضاف إلى السكر عند بلورته لتنظيم الغليان ومنع الفوران⁽³⁾.

■ استعمال الشحوم الحيوانية في الأطعمة المصنعة:

- تحتوي بعض المضافات موادّ مشتقة من الدهون التي قد تكون نباتية - وهو الغالب - كما قد تكون حيوانية المصدر، وهذه الأخيرة هي موضع البحث، باعتبارها مواد مشبوهة وقد تكون محرّمة.
- وقبل الحديث عن المضافات لا بدّ من بسطة عن استعمال الشحوم الحيوانية في الأطعمة المصنعة، فلقد انتشر استعمالها في التصنيع الغذائي على نطاق واسع لعوامل منها:
- انخفاض استهلاك الشحوم لما تسببه من الأمراض القلبية الوعائية، ولسمعتها السيئة لدى الشباب ومحبي القوام الرشيق بالخصوص. مما أدى إلى كثرتها وانخفاض أسعارها لقلّة الطلب عليها، وأغرى الشركات المصنّعة للأطعمة باستغلال وفرتها ورخص أثمانها، لتستعملها في التصنيع الغذائي. فعمدت إلى استنباط طرائق جديدة لاستيعاب هذا الفائض في أصناف من الأطعمة⁽⁴⁾.
 - كون الشحوم الحيوانية تتميز عن الزيوت النباتية ببعض الخصائص التي تجعلها أكثر ملاءمة للتصنيع، من ذلك وجود نسبة أعلى من الأحماض الدهنية المشبعة فيها مما يُكسبها لزوجة ومرونة ودرجة ذوبانية أعلى.
 - وتصدّر هذه الشحوم من حيوانات محدّدة هي الخنازير بالدرجة الأولى! ثم الأبقار، والماعز، والأغنام، فالدواجن⁽⁵⁾. وهذه الشحوم أنواع ثلاثة:
 - شحوم التغطية، توجد تحت جلد الحيوان، وهي سريعة التأثير بالعوامل الخارجية كالطقس والفصل، وتشبعها قليل.
 - شحوم باطنية توجد حول الأحشاء وهي أكثر تشبّعاً وصلابة.
 - شحوم داخل عضلية، توجد بين ألياف العضلات. وتحتوي العظام أيضاً على نسبة من الشحوم وهي الأكثر سيولة والأقل تشبّعاً، تُستخلص وتقمح في الأطعمة⁽⁶⁾.

(1) Ph. Bryselbout, Y. Fabry: Guide technologique de la confiserie, 488

(2) غياث سمينة وعادل سفر: المواد المضافة للأغذية، 497.

(3) سليمان المصري وآخرون: الصناعات الغذائية، 444.

(4) محمد عبد السلام: مشكلة استخدام المواد المحرمة (ندوة رؤية إسلامية، الكويت)، 606.

(5) ويعود سبب تبوء الخنازير المرتبة الأولى إلى سهولة تكاثرها ووفرة نسجها الشحمية وإلى عزوف الناس عن الأبقار بعدد

وصحتها بدء الجنون عفانا الله! أحمد صقر: الدهون في الأطعمة. (مجلة أبحاث)، 137.

(6) A. Karleskind: Manuel des corps gras, 1/768

■ شحم الخنزير:

هو الأكثر استعمالاً في الأطعمة، ويستغل منه كل أنواعه من شحوم التغطية (lard) أو الباطنية (panne) أو شحوم العضلات. وتختلف نوعية الشحم وجودته حسب تنوع طعام الخنزير⁽¹⁾. ويعتبر المصنّعون أن أجود شحوم الخنزير هو الشحم الورقي (leaf lard) الذي يحيط بالكلى، أما أردأها فشحوم الأمعاء. ولاستعمالها تدرج الشحوم⁽²⁾، وتزال شوائبها وروائحها، وتُضاف لها مضادات الأكسدة. وقد تعرّض للأسترة المتبادلة (Interesterification) حيث يُعاد ترتيب الأحماض الدهنية فيها للحصول على مواصفات معينة، خاصة لرفع الذائبية⁽³⁾. ويُستخدم دهن الخنزير في صناعة الفطائر لإضفاء الليونة عليها (Plasticity). كما تباع مخلفات تصنيع الشحوم الخنزيرية باسم (Prime steam lard)، وتُستخدم في حشو بعض الفطائر الحلوة، وفطائر اللحم، وبعض أنواع الكعك والبسكويت الهش (Crockers). كما تستعمل للدهن أوعية المخازن⁽⁴⁾. أما الدهون الصلبة -من خنزير وغيره- فتستعمل في المعجنات المركبة. ومن تجزئة دهون الخنازير والأبقار تحضّر مادة الأوليوستيارين (Oleostearin)، وتمزج أحياناً بزيوت نباتية كزيت الصوجا، وتدخل في صناعة بعض أنواع المرغرين الخاص بمصانع المعجنات والمخازن وصناعة الحلويات⁽⁵⁾.

■ بعض المصطلحات المتعلقة بالدهون:

إذا أطلقت كلمة دهون (Shortenings) أو (Fats) بالإنجليزية، و (Matières grasses) بالفرنسية فإنها في العرف التجاري تعني مزيجاً من عناصر حيوانية ونباتية. والدهن الحيواني قد يكون من مصدر واحد. كما يكون من مصادر متعدّدة من أغنام وأبقار وخنازير.

(1) الخنزير في أمريكا له شحم أكثر سيولة لتغذيته على الصوجا، لذلك فإن نسبة حمض اللينولييك linoléique تختلف من 2% بالنسبة للخنازير المعلوفة بالأرز إلى 32% للتي علفت بالصوجا.

(A. Karleskind: Manuel des corps gras, 1/242,244)

وهذا يعطي فكرة عن تأثير الحيوان بالعلف. ينظر في ذلك في معرض الكلام عن حكم الجلالة أدناه، 397-393.

(2) الهدرجة وسيلة لتحويل الزيوت السائلة إلى شحوم نصف صلبة صالحة لتصنيع الأطعمة مثل المرغرين، حيث يضاف الهيدروجين إلى الروابط المزدوجة التي تربط الحمض الدهني بثلاثي الغليسريد، وذلك بمساعدة محفز ملائم (النيكل في الغالب). وتؤدي الهدرجة إلى رفع ثباتية الدهن للأكسدة والحرارة.

(3) ينظر تقنيات ذلك في A. Karleskind: Ibid, 2/918. الشيباني: تصنيع الأغذية، 128-130.

(4) محمد الجندي: صناعة الحلويات، 50-51.

(5) الشيباني: المصدر السابق، 128، 134.

أما التعبير الصريح عن دهن الخنزير فهو (Lard) بالإنجليزية و(Saindoux) بالفرنسية⁽¹⁾.

جاء في تعريف هيئة دستور الأغذية: "ساندو شحم خنزير مذاق متزوع الرائحة معالج. فيه نفس مضافات زيت الصوجا، باستثناء الملونات، والمعطرات ومانعات الرغوة"⁽²⁾.

وقد نجد في بعض المنتجات الأمريكية عبارة "دهن نباتي" (Vegetable shortenings)، لكن ذلك لا يعني خلوها من الدهون الحيوانية؛ لأن القانون الأمريكي يسمح بإطلاق عبارة دهن نباتي على كل ما احتوى على أزيد من 85% من الزيوت النباتية. لهذا فالاحتمال قائم أن يكون الباقي دهنا حيوانيا! والتعبير الذي يمكن الاطمئنان إليه هو "دهن نباتي صاف" (Pure vegetable grace) أو (Shortening pure vegetable أو Pure vegetable oil) فلا بد من التأكد من وجود كلمة (Pure) أي "صاف" على المنتج.

ذكر محمد عبد السلام أن الزيوت النباتية قد تعامل بأملاح الإستيارات أو ثنائيات الغليسريد المستخرجين من منتجات الخنزير. «وقل مثل ذلك فيما يدعى بالمرغرين النباتي الذي يغلب احتواؤه على ثنائيات وأحاديات الغليسريد المؤسرة، المستمدة من الأحماض الدهنية، المستخرجة بدورها من دهن الخنزير»⁽³⁾.

أما كلمة (Butter) بالإنجليزية، (Beurre) بالفرنسية فالأصل أما تعني زبدة الحليب دون غيرها⁽⁴⁾. إلا أن كلمة "زبدة قشدية" (Butter crust) أو "دهون سطحية" (Butter top) قد تعني دهونا مختلفة تخرج بالعجين وتوضع الزبدة على الجزء الأعلى لإعطاء اللون الأشقر الجذاب. وقد تكون الدهون من مصدر حيواني⁽⁵⁾.

جاء في موقع "Halal et haram" أن اللجنة الأوروبية للصناعات الغذائية في بروكسل قررت إصدار قانون يقضي بالإشارة على الغلاف إلى وجود مواد خنزيرية، بخاصة في الأجبان والبسكوت والمصبرات وكل الأطعمة التي بها مواد دسمة حيوانية. وذكر الموقع أن مسجد باريس طالب اللجنة رسميا في عام 1998م بالتزام تطبيق واضح وكامل، وأن اللجنة وافقت على ذلك⁽⁶⁾.

(1) حامد تکروري وآخرون: معجم مصطلحات التغذية، 247. أحمد صقر: الدهون في الأطعمة. (مجلة أبحاث)، 137. الجلاصي: الحليب ومشتقاته، 38.

(2) Barry L. Smith: Codex alimentarius, 11.44.

(3) محمد عبد السلام: مشكلة استخدام المواد المحرمة (ندوة رؤية إسلامية، الكويت)، 608.

(4) أحمد صقر: المصدر السابق. (مجلة أبحاث)، 137. الجلاصي: المصدر السابق، 37.

(5) أحمد صقر: المصدر السابق. (مجلة أبحاث)، 138.

(6) Dalil Boubakeur: Halal & haram, le licite et l'illicite alimentaire en islam, spécifications pour la certification Halal, (Mosquée de Paris), (<http://www.mosquee-de-paris.org>) 1422 / 2001. ويلاحظ عدم تطبيق هذا القرار إلى الآن (أي نهاية عام 2007م).

■ المواد المضافة التي تحتوي على مركبات دهنية ذات منشأ حيواني:

تبيّن من خلال فحص قوائم الموادّ المضافة إلى الأطعمة المتّفق عليها عالميا أنّ هناك نوعين من مشتقات الدهون يمكن إقحامها في الأطعمة:

- إستيرات الأحماض الدهنية، وهي دهونٌ تعرّضت لتغيير التركيبة بحيث أزيل منها بعض الأحماض أو أقحمت فيها جزئيات عضوية أخرى كالسكريات، والكحولات المتعددة وذلك بغية الحصول على خصائص مرغوب فيها ذات هدف تكنولوجي معين. وهذه وإن تعرّضت للتغيير واختلقت بعض الاختلاف عن الأصل، إلا أن التركيبة الجزئية لم تتفكك تفككا تاما ولم تنفصل كل الأحماض الدهنية عن الكحول الرابط لها.

- أحماض دهنية حرة يتمّ استخلاصها بتفكيك كلّي لجزء ثلاثي الغليسريد بحيث ينفصل الغليسيرول وتحرر الأحماض الدهنية الثلاثة.

وهناك نوعٌ ثالث وهو الفوسفوليبيدات التي تُعتبر موادّ الاستحلاب الأكثر شيوعا في الأطعمة الطبيعية، لكن تُستخدم في الأطعمة غالبا الفوسفوليبيدات التي تنفصل عن زيت فول الصويا⁽¹⁾.

أولا: إستيرات الأحماض الدهنية:

قد يكون من الأصوب إعادة التركيز على إستيرات الأحماض الدهنية والغليسيرول، وقد وُجد أن أكثر من 99% من الدهون النباتية والحيوانية تتكوّن من تلك الإستيرات، وأمّا نسبة الأنواع الأخرى من الدهون في الأطعمة المصنّعة فهي نادرة جدا⁽²⁾.

ومن الشائع تقسيم الأحماض الدهنية إلى أحماض مشبعة (Saturated)، وأحماض غير مشبعة (Unsaturated). ولهذا التقسيم أهميته في تكنولوجيا الغذاء؛ حيث إنّ درجة انصهار الأحماض الدهنية المشبعة تكون أعلى من غير المشبعة.

كما توجد أحماض دهنية قصيرة السلسلة الكربونية (بين 4 و10 ذرات كربون)، ومتوسطة السلسلة (12-14 ذرة كربون)، وطويلة السلسلة (16 ذرة كربون فأكثر).

ودهنون الحيوانات البرية تحتوي أساسا على أحماض البالميتيك والأولييك والإستياريك، وتكون أحماضها غالبا مشبعة، ويصل إجمالي الأحماض طويلة السلسلة بها إلى حوالي 70%⁽³⁾. على خلاف الزيوت النباتية ودهنون الحيوانات البحرية التي تتميز بنسبة منخفضة من الأحماض الدهنية المشبعة ونسبة

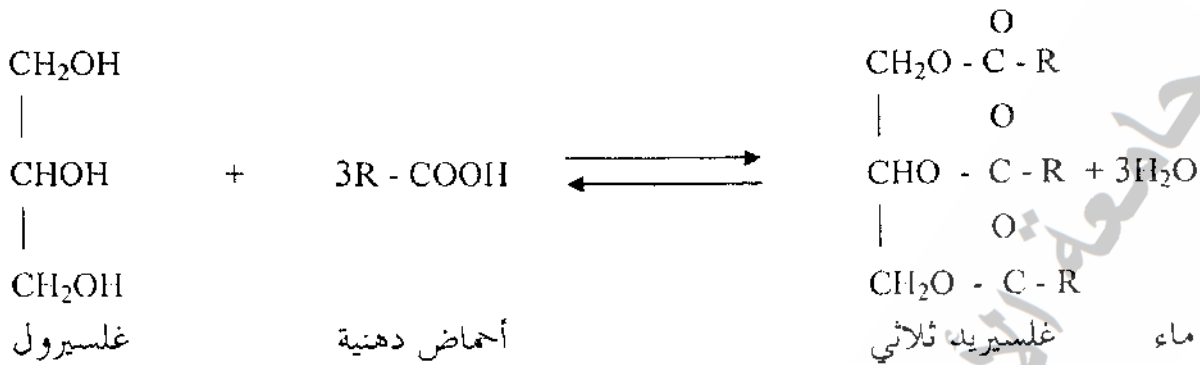
(1) ديمان: أساسيات كيمياء الأغذية، 90.

(2) منها الفوسفوليبيدات، التي تتضمن من بينها اللستين وسيأتي الكلام عنه بحول الله. ديمان: المصدر نفسه، 64.

(3) ديمان: المصدر نفسه، 68-69.

أعلى من غير المشبعة⁽¹⁾.

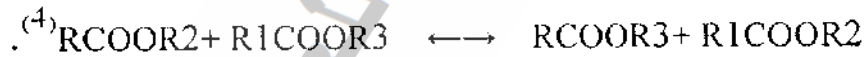
إذن فالدهون الطبيعية هي خليط من الغليسيريدات الثلاثية. ويمكن التخطيط للغليسيريد الثلاثي بالصيغة التالية⁽²⁾:



ويتميز دهن الخنزير عن بقية دهون الحيوانات بوجود مجموعات الأحماض المشبعة في الموقع الثاني حيث يسود حمض البالميتيك المشبع في الموقع الثاني، بينما في معظم الدهون الأخرى تتجه الأحماض ذات السلاسل القصيرة العديمة التشبع إلى احتلال ذلك الموقع⁽³⁾.

■ الأسترة:

يُقصد بعملية التبادل الأستيري (Interesterification) تغير مواقع الأحماض الدهنية بالنسبة لجزيء الغليسيرول في الدهن. فعند وجود بعض العوامل المساعدة يمكن جعل الأحماض الدهنية تتحرك بين مواقع مجموعات الهيدروكسيل وتبدل بذلك تموضعها على الغليسيرول طبقاً للصيغة التالية:



ويُلجأ إلى الأسترة صناعياً للتحكم في بعض صفات الدهون، وتُستخدم لذلك مساعدات قاعدية في الغالب كميتوكسيد الصوديوم (Sodium methoxide) وخليط الصوديوم والبوتاسيوم. في درجة حرارة أعلى من درجة انصهار الدهن وذلك في نوع واحد من الدهون، أو بالخلط بين أنواع مختلفة والحصول على ناتج جديد⁽⁵⁾.

وعمليات الأسترة هذه تُستخدم كثيراً في تعديل صفات دهن الخنزير الذي يتسم بخصائص طبيعية غير

(1) ديمان: أساسيات كيمياء الأغذية، 71.

(2) سليمان المصري وآخرون: الصناعات الغذائية، 38.

(3) ديمان: المصدر السابق، 85، 86.

(4) Jean-Louis Multon: Additifs et auxiliaires, 639. A. Karleskind: Manuel des corps gras, 2/909

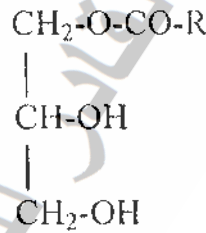
(5) ديمان: المصدر السابق، 87-88 وقد تتم العملية في درجة حرارة أقل من نقطة انصهار الدهن مما يؤدي إلى جعل الأجزاء السائلة من الدهن تدخل وحدها في التفاعل الأستيري دون الأجزاء الصلبة منه وهو ما يسمى بالتبادل الأستيري المباشر (Direct Interesterification).

مرغوب فيها كتنقص المطاطية (Plasticity). وتؤدي الأسترة إلى تحسين تلك الخصائص مما يسمح باستخدام نواتجها في صناعة الأطعمة، كمنتجات المخابز⁽¹⁾.

وتحضر إستيرات الغليسرول المحتوية على واحد أو أكثر من الحموض الدسمة بدءاً من الغليسيريدات الثلاثية وخمُس وزنها من الغليسرول، ثم تسخن إلى أزيد من 200°م، بعلامسة وسيطٍ مثل هيدروكسيد الصوديوم، في جوٍّ من غاز خامل أو تحت التفريغ، منعا لوقوع الأكسدة، فيؤدي التفاعل إلى إنتاج خليط متوازن من غليسيريدات أحادية وثنائية وثلاثية، حيث تمجر بعض الأحماض الدهنية الغليسيريد الثلاثي الذي ترتبط به وتتحد مع مجموعات هيدروكسيل حرة في جزيئات الغليسرول المضاف⁽²⁾.

عند اكتمال التفاعل يُعامل المزيج بكمية زائدة من حمض الفوسفوريك، ويرشح لإزالة فوسفات الصوديوم. وتبقى في النهاية بعض مجموعات الهيدروكسيل في الغليسرول حرة دون تفاعل، لأن المتاح منها أكثر من جزيئات حمض الدسم، فتعدو بذلك محبة للماء من جهة؛ لوجود تلك المجموعات، وكارهة للماء؛ لاحتوائها على سلاسل هيدروكربون من أحماض دهنية، ولذلك فهي ذوابة جزئياً في كل من الماء والدسم مما يجعلها مواد مستحلبة ممتازة.

والصيغة العامة لهذه الغليسيريدات هي:



حيث يمثل R حمضاً دهنياً⁽³⁾.

وبعد إزالة الفائض من الغليسرول يتبقى خليطٌ يطلق عليه اسم: الغليسيريدات الأحادية الصناعية. يحتوي على 40% على الأقل من الغليسيريدات الأحادية، والباقي ثنائية وثلاثية ويُستخدم في الأطعمة كمادة استحلاب⁽⁴⁾.

(1) ديمان: أساسيات كيمياء الأغذية، 88.

(2) بحيث إذا تفاعلت مجموعة هيدروكسيل واحدة مع مجموعة كربوكسيل من حمض دسم فإنه ينتج أحادي الغليسيريد، وإذا تفاعلت مجموعتا هيدروكسيل من جزئي الغليسرول مع مجموعتي كربوكسيل من حمضين نتج غليسيريد ثنائي. سليمان المصري وآخرون: الصناعات الغذائية، 410. حمد نزار: تقانة تصنيع الأغذية، 108-109.

(3) الشيباني: تصنيع الأغذية، 136. حمد نزار: المصدر السابق، 558-559. غياث سمينة وعادل سفر: المواد المضافة للأغذية، 267، 269.

(4) تكون الغليسيريدات الأحادية الصناعية عموماً - من 40% - 60% من أحاديات الغليسيريد، 30% - 40% من ثنائيات الغليسيريد و10% - 20% من ثلاثيات الغليسيريد.

غياث سمينة وعادل سفر: المصدر السابق، 269. Ph. Bryselbout, Y. Fabry: Guide technologique de la confiserie, 118.

ويمكن تنقية أحادي الغليسريد إلى نسبة 95% بما يدعى: التقطير الجزيئي (Molecular distillation)،
لكن نظراً لغلاء سعر المونوغليسريد النقي يُستعمل المزيج غير المقطر⁽¹⁾.

ويستعمل في الغالب مونوغليسريد أحماض دهنية مشبعة (C12- C14) بالخصوص المونوستيرات
(Monostearate) والمونوبالميتات (Monopalmetate)⁽²⁾.

أما مونوغليسريدات الأحماض القصيرة والمتوسطة (Cn<12) فلها ذوق مرّ كحمض الكبريك،
والكبرويك واللوربيك لذلك لا يُلجأ إلى استعمالها⁽³⁾.

ويسوّق المركب على ثلاثة أشكال:

شكل سائل، أو لدن (عجينة) مخلوط بمواد دهنية، أو شكل رذاذي (مسحوق). ويستعمل الشكل
اللدن بصفة واسعة في صناعة الخبز⁽⁴⁾.

■ الإستريولات:

هي مواد دهنية صلبة، ذات درجة انصهار مرتفعة. والإستريولات التي تحتوي عليها الدهون الحيوانية
هي الكولسترول بالخصوص، وقد توجد فيها نسبٌ ضئيلة من إستريولات أخرى⁽⁵⁾.

تؤخذ الإستريولات كوسيلة للتمييز بين الدهون الحيوانية والدهون النباتية عن طريق التفريق بين
الأسيتات التي تكونها. فأسيتات الكولسترول تتميز بدرجة انصهار تقارب 114°م. بينما تتراوح درجة
انصهار أسيتات الإستريولات النباتية من 126°م إلى 137°م. ويستخدم ذلك للكشف عن غش
الدهون⁽⁶⁾.

وتستعمل الإستيرات الدهنية في الأطعمة على شكل مضافات منها:

■ مواد الاستحلاب (Emulsifiers):

وهي المواد التي تقوّي ثباتية المزيج الذي يتكوّن من ماء وسائل غير قابل للذوبان فيه كالزيت. بحيث
ينتشر أقلهما على شكل قطيرات جدّ دقيقة في الآخر. لكن ثباتية هذا المزيج ضعيفة؛ فتضاف إليه مواد ذات
نشاط سطحي (Active surface agents) تدعى مستحلبات. وقد يتطلب الأمر تحسين فعاليتها بإضافة مواد

(1) A. Karleskind: Manuel des corps gras, 1/524; 2/956

(2) والأحماض الأكثر تشبعا توجد في الدهون الحيوانية.

(3) A. Karleskind: Op cit, 2/956

(4) غياث سمينة وعادل سفر: المواد المضافة للأغذية، 271.

(5) تتكون الإستريولات من الكحولات التريينية والكحولات الألفاتية والأسكوالين والهيدروكربونات وتدعى المواد غير القابلة
للتصين.

(6) ديمان: أساسيات كيمياء الأغذية، 92-95.

أخرى تدعى المثبتات (Stabilizers) وهي مركبات ذات وزن جزيئي كبير كالنشأ والبروتين⁽¹⁾. وتعود خاصية الاستحلاب إلى احتواء جزيئات المواد المستحلبة على جزئين جزء قطبي أو محب للماء (Polar or hydrophilic) وجزء غير قطبي أو كاره للماء (Non polar or hydrophobic) وهذا التركيب الكيميائي الخاص يجعل جزيئات هذه المركبات بتموضعها ما بين الزيت والماء تساعد على زيادة ثبات واستقرار نظام غير ثابت ترموديناميكيا⁽²⁾.

ويجب الإشارة إلى أن الأطعمة أنظمة متعددة الأدوار. تتضمن بخاصة الماء والسكريات المتعددة والمواد البروتينية والمواد الدسمة الصلبة أو السائلة والأملاح المعدنية⁽³⁾.

وجميع عوامل الاستحلاب، باستثناء اللستين (Lecithin) الذي هو فوسفوليبيد هي إستيرات جزئية للأحماض الدهنية ولتعددات الجذر الكحولي (Polyols) و(أو) الأحماض العضوية. وتخصّر هذه الإستيرات انطلاقاً من دهون حيوانية أو زيوت نباتية بوساطة عوامل التحفيز المناسبة⁽⁴⁾.

وأكثر المواد استخداماً في استحلاب الأطعمة المصنّعة هي الغلسيريدات الأحادية التي يمكن الحصول عليها بالتحلل الغلسيرولي للدهون (Glycerolysis) وتضاف إلى الأطعمة ضمن محلول زيتي يحتوي على 8-10% من المونوغلسيريد المحلول⁽⁵⁾.

وتبلغ نسبة المونوغلسيريد 75% من مجموع المستحلبات المستعملة في تصنيع الأطعمة⁽⁶⁾. وإضافتها إلى السمن الصناعي (Shortenings) أمرٌ شائع الانتشار⁽⁷⁾.

ويمكنها أيضاً ربط الماء بالهواء لإنتاج الرغوة (Mousse)⁽⁸⁾ وهي تفضّل على ليسيئين البيض في صناعة المثلجات لقوة فعاليتها التي تفوق فعالية الليسيئين بعشر مرات، ولا تخفّض ثمنها، وعدم وجود الطعم والرائحة الذين يوجدان في ليسيئين البيض. كما أن المونوغلسيريدات أكثر مقاومة للجراثيم⁽⁹⁾.

وتستخدم المستحلبات -علاوة على تثبيت المزيج- في وظائف أخرى منها:

- العمل على تحسين مدة صلاحية الخبز بتأخير البيات (التبّس) وذلك بما يسدعى ربط النشأ (Complexing starch).

- (1) ديمان: أساسيات كيمياء الأغذية، 126-127.
- (2) A. Karleskind: Manuel des corps gras, 2/954.
- (3) غياث سمينة وعادل سفر: المواد المضافة للأغذية، 233.
- (4) غياث سمينة وعادل سفر: المصدر نفسه، 266-267.
- (5) Jean-Louis Multon: Additifs et auxiliaires, 428.
- (6) A. Karleskind: Op cit, 2/956.
- (7) Jean-Louis Multon: Op cit, 427.
- (8) أحمد نزار: ثقافة تصنيع الأغذية، 559.
- (9) Jean-Louis Multon: Op cit, 427.
- (9) Emile Lantéri-minet, Bernard Davenat: la Technologie des Glaces, 51

- تقليل الالتصاق في منتجات العجين.

- تحسين قوام وحجم الخبز بالارتباط مع بروتين الغلوتين (Gluten protein interaction)

- تعديل لزوجة بعض الأطعمة التي تحتوي على سكريات ودهون كالكشكولاتة مثلاً.

(Modification viscosity).

- المساعدة على ترطيب الأطعمة الجافة سريعة الذوبان (Wetting).

- زيادة قدرة بعض الملونات والمنكهات على الذوبان⁽¹⁾.

وتستخدم للاستحلاب جملةً أخرى من إستيرات الأحماض الدهنية، لكن بدرجة أقل من المونوغليسريد

(E471). أهم هذه الإستيرات :

- السكريات الغليسريدية (Sucroglycerides) وهي مزيجٌ من أحاديات وثنائيات الغليسريد مع إستيرات السكروز.

- الإستيرات السكرية (sucroesters)، تصنع بواسطة الأسترة المتبادلة بين حمض دهني والسكروز.

- الإستيرات الدهنية لبروبيلين غلايكول، وأشهرها أحادي إستيرات بروبيلين غلايكول.

- الأحماض الدهنية المؤسّرة بالسوربتول.

- اللاكتو غليسريدات وهي أسترة مجموعة هيدروكسيل حمض اللاكتيك بحمض دهني⁽²⁾.

ويبين الجدول التالي الإستيرات المستعملة للاستحلاب ورقمها الأوروبي أو العالمي.

E470	أملاح الصوديوم والبوتاسيوم والكالسيوم للأحماض الدهنية.....
E472	إستيرات الأحماض الدهنية المتنوعة.....
E473	إستيرات سكروز الأحماض الدهنية.....
E474	غليسريدات السكروز.....
E475	إستيرات الأحماض الدهنية لعدد الغليسريد.....
E476	إستيرات زيت الخروع لعدد الغليسريد.....
E477	إستيرات بروبيلين غلايكول.....
E478	مزيج إستيرات بروبيلين غلايكول وغليسول حمض اللاكتيك.....

(1) الساعد: المواد المضافة للأغذية، 169-170. ديمان: أساسيات كيمياء الأغذية، 130-131

(2) A. Karleskind: Manuel des corps gras, 2/956

E479 زيت الصوجا المؤستر
E481 لاكتيلات ستيارول الصوديوم
E482 تترات الستياربول
E483 أحادي ستيرات السوربتان
491 ثلاثي ستيرات السوربتان
492 أحادي لوريت السوربتان
493 أحادي أولييت السوربتان
495 أحادي بالميتات السوربتان

هذه الإستيرات كلها تحتوي على أحماض دهنية قد تكون من مصدر حيواني.

▪ بعض الأطعمة التي تستخدم فيها هذه المستحلبات:

المرغرين:

المرغرين أحد بدائل الزبدة الطبيعية، وهو مستحلب مكون من دهون مرنة (Plastics) صالحة للأكل (Edibles) مع قشدة (Cream).

وقد تم اختراعه عام 1869م على يد الفرنسي موريس (Mège Mouriès). وفي سنة 1872م أنتج بشكل تجاري واسع في فرنسا، ومن ثمة انتشر في كل العالم. وكان في بداية عهده يصنع من شحم البقر مع الماء واللبن بإضافة بيكاربونات الصوديوم⁽¹⁾.

واليوم يتكوّن المرغرين بما لا يقلّ عن 80% من دسم نباتية أو حيوانية، وما لا يقلّ عن 16% ماء أو لبن، والباقي مواد أخرى كالمالح والنشا والسكر والمضافات⁽²⁾.

تهدرج الزيوت النباتية غالبا قبل تصنيعها. أمّا الشحوم الحيوانية مثل شحم الخنزير (Lard) أو شحم البقر (Suif)، فتعرض لعملية فصل الدهون التي لها ذاتية عليا على التي لها ذاتية سفلى للحصول على منتج متجانس عند الذوبان⁽³⁾.

ولابد عند التصنيع من تنقية الدهون الحيوانية جيدا؛ ومن ذلك إزالة اللون والرائحة للحصول على

(1) أحمد الوراقي: تكنولوجيا الزيوت والدهون، 691.

(2) حمد نزار: ثقافة تصنيع الأغذية، 559، 561.

Patrick Moreau, Martine Rocard: Boulangerie et pâtisserie, 63. Barry L. Smith: Codex alimentarius, 11.52

(3) A. Karleskind: Manuel des corps gras, 2/921

زيت بلا طعم ولا رائحة مميزة، ليسهل إعادة تلوينها وتعطيرها.

وذائبية الشحوم الحيوانية ملائمة جدا لصناعة المرغرين (بين 28° و 40°م) بينما تحتاج الزيوت النباتية إلى التشبييع بالهيدروجين لتفي بالغرض⁽¹⁾.

وبما أن المرغرين مستحلب من نوع الماء في الزيت (W/O) فإنه يغدو من الضروري -للحصول على الاستقرار الترموديناميكي - إضافة مستحلب ليقوم بتثبيت الوسط الدسم على المزيج⁽²⁾.

وأكثر المستحلبات المستعملة في المرغرين هي الغلسيريدات المختلطة التي تحتوي على 40 إلى 60% من أحاديات الغلسيريد والباقي ثنائيات وثلاثيات الغلسيريد. واستعمال المونوغلسيريدات النقية (كـ 90%) قليل في صناعة المرغرين⁽³⁾.

أما المونوغلسيريد المستعمل في الغالب هو الذي يحتوي على أحماض دهنية مشبعة (C12-C14) بالخصوص (Monopalmitate و Monostearate).

ويلعب العامل الاقتصادي دورا مهما في اختيار هذا النوع أو ذلك من المونوغلسيريد، حيث يسعى المنتجون دوما إلى استعمال ما رخص ثمنه وحفظت كلفته⁽⁴⁾.

وبما أن المرغرين تصنع لتنافس الزبدة والسمن الطبيعيين فينبغي أن تكون بلون مرغوب فيه، وطعم ورائحة مقبولين. ويمكن حفظها طويلا. وأن تكون صحية.

وهذا يقتضي إضافة حافظات وملونات ومعطرات وفيتامينات. وتكون هذه ذائبة في الماء أو في الدسم⁽⁵⁾.

من الحافظات المستعملة في المرغرين:

حمض السوربيك (E200) وأملاحه (الصوديوم E201، البوتاسيوم E202، الكالسيوم E203) بنسبة 0.4 - 0.8 غرام/كلغ. وحمض الستريك (E330) وحمض اللاكتيك (E270).

ومضادات الأكسدة مثل التوكوفيرول الطبيعي وحمض الأسكوربيك (E300) وأملاحه (صوديوم و كالسيوم) كما تضاف المواد (E311) (E312) (E320) (E321) بنسب ≈ 0.1 غرام/كلغ⁽⁶⁾.

وللتلوين يستعمل البيتاكاروتين بنسب 5-8 جزء من المليون (PPM). والكاروتينويدات ملونات طبيعية

(1) A. Karleskind: Manuel des corps gras, 2/945-946

(2) A. Karleskind: ibid, 2/938

(3) Jean-Louis Multon: Additifs et auxiliaires, 646

(4) غياث سمينة وعادل سفر: المواد المضافة للأغذية، 271

A. Karleskind: Op cit, 2/956.

(5) A. Karleskind: Op cit, 2/953

(6) A. Karleskind: Op cit, 2/960-961. Jean-Louis Multon: Op cit, 646 - 647

تعطي اللون الأحمر أو الأصفر بعد التمديد.

وتضاف مواد لإضفاء العطر الشبيه بالسمن. وتوجد مجموعة من معطرات تفي بالغرض⁽¹⁾ مثل دلتا لاكتون (D lactone)، وبعض مشتقات الحليب. كما تضاف كميات قليلة من الفيتامين أ (A) (بمقدار UI 30-20 وحدة عالمية لكل غرام من المرغرين) وتضيف بعض البلدان قليلة التعرض للشمس الفيتامين د (D) (بمقدار UI 3-2 وحدة عالمية لكل غرام من المرغرين)⁽²⁾.

منتجات المخابز:

تُستعمل المستحلبات في صناعة الخبز والكعك والبسكويت، فهي تسمح بتوزيع جيد للدهن في الخبز، وتمنع التكتل، وتحسن الرغيف، وتؤخر بياته، وتجعله أكثر طراوة⁽³⁾. وأكثرها استعمالا في الخبز (GMS) (Glycerole monostearate)، وإستيرات أحادي وثنائي الغلسيريدات (E472)، ومشتقاتها. حيث يسمح قانون 14 أكتوبر 1991م في الملحق 2 باستعمال 10 غ/كغ من الدقيق لصناعة البسكويت و20 غ/كغ من الدقيق للخبز في فرنسا. وكذلك تستعمل الإستيرات السكرية (E473) و(E474)⁽⁴⁾. ويضاف المونوغلسيريد إلى الخبز عبر المرغرين أيضا⁽⁵⁾.

وتضاف أحاديات الغلسيريد، والليستين، وإستيرات أخرى مثل ستيرات السوربتول للكعك لتعمل على زيادة حجمه والحصول على منتج أكثر طراوة ويمكنه الحفاظ على الماء مدة طويلة⁽⁶⁾. وتجدد الإشارة إلى أن الشحوم الحيوانية نفسها، وبالخصوص شحم الخنزير، تُستعمل بكثرة في متوجات المخابز في فرنسا لأسعارها المنخفضة وأثرها الجيد في البسكويت وبعض أنواع الخبز؛ منها مثلا:

Pain de mie 2-4 %

Pain à biscotte 2,5 - 4,5 %

Pain brioché 6-9 %

Brioches 25-35 %

Croissant 20-25 %⁽⁷⁾

(1) A. Karleskind: Manuel des corps gras, 2/957-958

(2) A. Karleskind: Ibid, 2/958 منه فائضٌ إذا استهلك فائضٌ منه

(3) حمد نزار: تقانة تصنيع الأغذية، 715. البيات ظاهرة في جميع منتجات العجين تجعلها أقل شهية وسببها تدهور النشا (Retrogradation)

(4) Roland Guinet, Bernard Godon: la panification française, 157-158

(5) غياث سمينة وعادل سفر: المواد المضافة للأغذية، 299.

(6) حمد نزار: المصدر السابق، 714

(7) Roland Guinet, Bernard Godon: Op cit, 142

ولقد أحصى مقدار ما استعمل في منتجات الخبز في فرنسا خلال العام 1991م فكانت النتائج:

- 9 أطنان زبدة.
 - 3110 طن شحم خنزير.
 - 540 طن مرغرين.
 - 2260 طن زيوت نباتية غير المرغرين⁽¹⁾.
- وتضاف الدهون الحيوانية أيضا كمواد مرلقة (Lubrifiants) لمنع التصاق العجين بالأوعية⁽²⁾.
- وتستعمل أيضا لتحسين الخبز عدة حمائر، وهي كلها كائنات مجهرية بكتيرية أو فطرية، أهمها خميرة الجعة (*Saeharomyces cerevisiae*)⁽³⁾.
- وبعض الإضافات الأخرى منها: (E270)، (E300)، (E325)، (E327)، (E330)، (E334)، (E336)، (E337)، (E406)، (E410)، (E413)، (E414) ومضافات أخرى⁽⁴⁾.
- وكثيرا ما تُضاف مركبات برومات البوتاسيوم ($KBrO_3$) ويودات البوتاسيوم (KIO_3) كمواد محسنة للدقيق، وتتراوح نسبة برومات البوتاسيوم المضاف إلى الدقيق بين 0.001 و 0.002%⁽⁵⁾.
- وتوجد نكهات تضاف مع برويلين غلايكول والصبغ العربي للحصول على مستحلب ممتاز يدعى مستحلب الخبز⁽⁶⁾.

كما تُضاف المستحلبات إلى أطعمة عديدة كالمايونيز، وذلك لأسباب اقتصادية أو حميوية للحد من كمية البيض المضاف⁽⁷⁾. وتُضاف إلى عجينة البطاطا لتعقد الأميلوز وتجعل العجينة أكثر تماسكا وأقل

(1) Roland Guinet, Bernard Godon: la panification française, 137.

(2) غياث سمينة وعادل سفر: المواد المضافة للأغذية، 10508 Leclercq: Avis sur les produits alimentaires, 10508
ويلاحظ أن هذه الدسم يتبخر معظمها بالطهي لكنها قد تنحس الخبز بالمخاورة. وقد سئل الإمام أحمد عن خباز خبز خبزا فباع منه ثم نظر في الماء الذي عجن منه فإذا فيه فأرة فأجاب: «لا يبيع الخبز من أحد وإن باعه استرده، فإن لم يعرف صاحبه تصدق بشمنه، ويطعمه من الدواب ما لا يؤكل لحسه...» ينظر ابن قدامة: المغني 341/9.

(3) Jean-Louis Multon: Additifs et auxiliaires, 603.

.Institut Algérien de boulangerie: Cours de technologie, 33

(4) Institut Algérien de boulangerie: ibid, 16 bis.

Jean-Louis Multon: Op cit, 598-599, 603.

.Institut Algérien de boulangerie: Op cit, 33

.Patrick Moreau, Martine Roccard: Boulangerie et pâtisserie, 68

(5) حمد نزار: تقانة تصنيع الأغذية، 712. وقد ثارت حول هذه المادة شكوك كثيرة ينظر أعلاه، 518.

(6) غياث سمينة وعادل سفر: المصدر السابق، 174.

(7) لأن المايونيز تصنع من البيض الذي يحتوي على مادة الليستين المستحلبة لكن تضاف أحاديات الغليسريد لتقليل كمية البيض المستعمل. غياث سمينة وعادل سفر: المواد المضافة للأغذية، 298.

التصاقاً⁽¹⁾. كما تستعمل في صناعة الثلجات والمرطبات، والمنتجات الدهنية التي تحشى بها الفطائر، وفي الحساء⁽²⁾.

وتُستعمل في الشكولاتة ومسحوق الكاكاو كل من (E471)، (E473)، (E476) و(E334)⁽³⁾. وقد يُضاف إلى زيت الصوجا إستيرات الغلسيريد ومستحلبات أخرى⁽⁴⁾.

وتستعمل أحاديات الغلسيريد في الحليب والقشدة. لكن الغالب في الحليب المحفّف هو اللستين⁽⁵⁾. وتُستخدم بالخصوص في صناعة الثلجات كلٌّ من إستيرات الغلسيريد، وإستيرات السوربتول، والإستيرات السكرية⁽⁶⁾. بمقادير تتراوح بين 0.3 و0.5% من حجم مزيج الثلج. ومشتقات الغلايكول بنسبة 0.1%⁽⁷⁾.

ثانياً: الأحماض الدهنية الحرة.

يُتحصل عليها باستخلاصها من الغلسيريدات، وقد تكون حيوانية المصدر، وتُستعمل في المضافات إلى الأطعمة مركّبة مع مواد أخرى.

من الأحماض الدهنية التي تحتوي عليها القائمة الدولية ما يلي:

بالميتات الأسكوربيل (E304) ومشتقاته.

ستيارات الأسكوربيل (E305) ومشتقاته.

مخلوط التوكوفيرولات المركز (E306).

ستيارات البولييكستيلان (40) (E431).

ستيارات البولييكستيلان (8) (E430).

أحادي لوريت سوربتان (20) (E432).

أحادي البالميتات سوربتان (20) (E434).

(1) غياث سميّة وعادل سفر: المواد المضافة للأغذية، 301.

(2) Jean-Louis Multon: Additifs et auxiliaires, 649.

أحمد الوراقى: تكنولوجيا الزيوت والدهون، 854. أنطون طيفور: الألبان؛ إنتاج وتصنيع الحليب ومشتقاته، 443. Carole L. Vignola: science et techno du lait: 428. Barry L. Smith: Codex alimentarius, 16.9.

(3) Barry L. Smith: ibid, 5.3

(4) Barry L. Smith: ibid, 11.1

(5) Barry L. Smith: Ibid, 12.6. Jean-Louis Multon: Op cit, 616

(6) حمد نزار: تقانة تصنيع الأغذية، 685.

(7) أنطون طيفور: الألبان؛ إنتاج وتصنيع الحليب ومشتقاته، 451.

أحادي أولييت سوربتان (20) (E433).

أحادي ستيرات سوربتان (20) (E435).

ثلاثي ستيرات سوربتان (20) (E436).

حمض الستياريك مع مركبات أخرى (570).

ستيرات المغنيزيوم ومركبات أخرى (572).

ومعظم هذه المركبات من الأحماض الدهنية تستعمل للاستحلاب مثل المونوغليسريدات وبعضها مواد مانعة للأكسدة، مثل بالميتات الأسكوربيل (E304) الذي يضاف إلى أطعمة الأطفال والرضع، والمرغرين، والمايونيز، والدهون النباتية والحيوانية، واللحوم والأسماك المجمدة⁽¹⁾.

ثالثا - الفوسفوليبيدات:

توجد الفوسفوليبيدات في جميع النسيج الحيوانية والنباتية، وفي البيض، والحليب، والدم. لكن كميتها في الدهون الحيوانية أقل منها في الزيوت النباتية.

واللستين (Lecithine) (E322) أكثر الفوسفوليبيدات انتشارا. وهو لا يختلف عن الدسم إلا من حيث احتواؤه على حمض الفوسفوريك الذي يزود الجزئيء بشحنة كهربائية تجعله ذا طرف مستقطب يميل إلى الاندماج في الماء وطرف آخر غير مستقطب يندمج مع الزيت⁽²⁾.

ولقد استُخرج اللستين في البداية من صفار البيض لكن لغلائه عوّض البيض بزيت الصوجا⁽³⁾.

واليوم تُستخدم الفوسفوليبيدات المستخلصة من فول الصوجا عند معالجته كمواد مستحلبة، وتُعرف باسم اللستين رغم احتوائها على عدة مركبات أخرى⁽⁴⁾.

واللستين المنسوق عجيبة لزجة داكنة اللون، قوية الرائحة، ولها مذاق مميّز مما لا يسمح باستعمالها لأكثر من 0.5%. والمادة الموجودة منه في السوق تكون غالبا خليطا من الفوسفوليبيدات (+ - 50%) وثلاثيات الغلسيريد (35%) وبروتينات دهنية معقدة (غليكوليبيدات) (+ - 10%). وتوجد أنواع من اللستين أكثر نقاوة، وأحف مذاقا، وأسهل استعمالا. منها اللستين المحلّمأ، ولستين زيت الكولزا الذي يمتاز بنقاوة وفعالية عالية⁽⁵⁾.

(1) Barry L. Smith: Codex alimentarius, 3.30

(2) حمد نزار: نقانة تصنيع الأغذية، 109-110. ديمان: أساسيات كيمياء الأغذية، 89-90.

(3) A. Karleskind: Manuel des corps gras, 2/956

(4) Jean-Louis Multon: Additifs et auxiliaires, 435

(5) حمد نزار: المصدر السابق، 555.

Jean-Louis Multon: Op cit, 434, 440. A. Karleskind: Op cit, 2/957

يُستعمل اللستين - علاوة على فوائده التغذوية والمضادة للأكسدة - كمستحلب في العديد من الأطعمة⁽¹⁾.

وتأتي الشبهة في هذه المادة المضافة من احتمال استخلاصها من نقسي العظام أو النسيج العصبية الحيوانية⁽²⁾.

لكن هذا أصبح نادرا اليوم لعدة عوامل منها غلاء التكلفة، والأثر السلبي الذي تركه جنون البقر على المواد ذات المصدر الحيواني، وتبقى الصوجا هي المصدر الأساس لهذه المادة⁽³⁾.

■ الأطعمة التي قد تحتوي على اللستين:

يستخدم اللستين في المرغرين كمستحلب يحافظ على ثبات الماء في الزيت. ويتمتع استمرار المزيج بنسبة 0.12 إلى 0.5 % . وفي الشكولاتة للتخفيض من اللزوجة بنسبة 0.3 - 0.5 % . وفي منتجات المخايز كمستحلب، وكمادة رافعة ومحسنة لخصائص النشا، ومضاد للأكسدة بنسبة 0.1 - 0.3 % من حجم الدقيق. كما يستخدم في صناعة الحلويات للحفاظ على رطوبتها، وكمضاد للأكسدة، بنسب متفاوتة لا تزيد على 0.5 % .

ويضاف إلى الأعلاف الحيوانية الخاصة بالأنعام والدواجن⁽⁴⁾.

وفي الحليب المخفف يستعمل اللستين على نطاق أوسع من أحاديات الغل سيريد بمقادير تقارب 0.5 %⁽⁵⁾ لتحسين صفة قابلية الدوبان عند إعادة تركيب الحليب⁽⁶⁾.

المطلب الثاني: الحكم الشرعي لاستعمال المواد المضافة

إن النظر في الحكم الشرعي لهذه المواد التي يُشبه كونها من مصدر محرم، يكون من خلال أمور:

- مدى القول باستحالتها عن أصلها، وتغير حكمها الشرعي تبعاً لتلك الاستحالة.
- مدى تأثيرها على الأطعمة التي تضاف إليها، وهل للكمية المضافة منها إلى الطعام أثر في الحكم.

(1) الساعد: المواد المضافة للأغذية، 157.

(2) Barry L. Smith: Codex alimentarius, 3.50. M Prunier: Encyclopédie Chimique, Vol. 3, 1601

(3) Ph. Bryselbout, Y. Fabry: Guide technologique de la confiserie, 118

(4) Jean-Louis Multon: Additifs et auxiliaires, 437. Barry L. Smith: Op cit, 3.50. Ph. Bryselbout, Y.

Fabry: Op cit, 490

(5) Barry L. Smith: Op cit, 12.6

(6) أنطون طيفرور: الألبان؛ إنتاج وتصنيع الحليب ومشتقاته، 304.

بحيث إذا كانت قليلة أو لا تؤثر حُكْم باستهلاك عينها؟

- حكم الاشتباه فيها. إذا لم يثبت بيقين أنها صدرت من حيوان محرّم.

فإذا كان ما أضيف إلى الطعام شحم خنزير لم يطرأ عليه تغيير، وكان له على الطعام أدنى تأثير، فإن الحكم الشرعي في ذلك واضح، فشحم الخنزير حرام قولاً واحداً.

جاء في فتاوى اللجنة الدائمة:

«الذي عليه الأئمة الأربعة وعامة أهل العلم، هو تحريم شحمه تبعاً للحمّه. وحكى الإمام القسطلبي والعلامة الشوكاني إجماع الأمة أنه إذا نُصَّ على تحريم الأشراف فالأدنى أولى بالتحريم، ولأنّ الشحم تسابع للحم عند الإطلاق فيعمّه النهي. ولأنه متصل به اتصال خلقه فيحصل به من الضرر ما يحصل بملاصقه وهو اللحم. ولأنه قد ورد في الأحاديث الصحيحة عن رسول الله ﷺ ما يدلُّ على تحريم الخنزير بجميع أجزائه، والسنة تفسّر القرآن وتوضّح معناه»⁽¹⁾.

أمّا ما عدا الخنزير فالحكم فيه يتبع طريقة ذبح الحيوان، فإن ذُبح وفق شروط الذكاة الشرعية فهو طاهر وما يصدر منه حلال. وإن لم يذبح وفق ذلك فهو حرام، وما يتّج عنه من شحم ولحم إذا تم تناوله على ما هو عليه دون تغييره فهو حرام.

أمّا إذا تعرّضت أجزاء اللحم أو الشحم للتغيير في التركيبة الجزئية، وتغيّرت تبعاً لذلك صفاتها وخصائصها فهنا مريض الفرس وموطن تلاطم الأمواج، وموضع النزاع بين أهل العلم، فهل يتحوّل بذلك التغيير إلى حلال طاهر يجوز إقحامه في الطعام وأكله. أم يبقى على حرمة نظراً لحرمة أصله؟ ثم هل للكمية، قلتها وكثرتها أثرٌ في الحكم؟

أولاً - مدى استحالة المواد المضافة:

1- المواد الدهنية:

أ- إستيرات الأحماض الدهنية:

المونوغلسيريد:

تبين مما سبق أن الغلسيريدات الأحادية الصناعية التي تقحم في الأطعمة هي في الغالب مزيج من أحاديّاتٍ وثنائيّاتٍ وثلاثيّات الغلسيريد.

وثلاثيّاتُ الغلسيريد هي الدهن نفسه دون أن يطرأ عليه تغيير؛ فلا ينسحب عليه حكم الاستحالة.

(1) اللجنة الدائمة للبحوث العلمية والإفتاء: حكم الذبائح المستوردة، (مجلة البحوث الإسلامية)، 135-136.

أما المونوغلسيريد النقيّ (وهو ما يصل في درجة نقاوته إلى 95%) فهو دائما مزيج، أي أنه ليس نقياً صرفاً (100%). لكن ما حكم القليل الذي يمازجه (5%)؟ وما حكمه إذا كان نقياً خالصاً؟

إذا افترضنا وجود أحاديّات غلسيريد صافية تماماً فهل يحكم لها بالاستحالة؟
عرّف بعض العلماء المعاصرين الاستحالة بأنها التغيير الكيميائي في جزيء المادة⁽¹⁾.

فهل يؤدي أي تغيير في التركيب الكيميائي إلى القول بالاستحالة؟

تعرف في كيمياء الدهون حالة تتغير فيها بعض جزئيات الأحماض الدهنية بما يدعى بالأكسدة الذاتية (Autoxidation)، حيث تتعرض بعض الروابط الزوجية غير المشبعة - الموجودة في كل الزيوت والدهون - إلى التفاعل مع الأكسجين مما يؤدي إلى تكوين نتائج أكسدة، وهو ما يوصف بالترنخ (Rancidity) الذي يجعل الدهن غير صالح للاستهلاك، وتظهر فيه رائحة منفرة. ويؤثر في سير عملية الأكسدة كمية الأكسجين، ودرجة تشبع الأحماض الدهنية، ووجود محفزات الأكسدة (Prooxidants) خاصة النحاس، والتعرض للضوء والحرارة⁽²⁾.

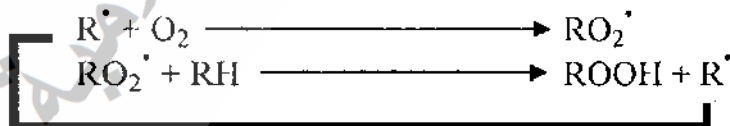
وفي هذه العملية يتم تغيير التركيبة الجزيئية لبعض الأحماض الدهنية وتنتج ألدهيدات، وهذا يؤدي إلى تكوّن مركبات طيارة كريهة الرائحة.

والأكسدة الذاتية تتم عبر مراحل ثلاثة:

- المرحلة التمهيديّة (Initiation): تزال فيها ذرة هيدروجين من حمض دهني غير مشبع فيتكون أصل حرّ (Free radical).

- مرحلة الانتشار (Propagation): تتميز باتحاد الأصل الحر الناتج مع ذرة أكسجين، وقيام هذا الجزيء الجديد بسحب ذرة هيدروجين من حمض دهني غير مشبع آخر فيتحول إلى بيروكسيد (Peroxyde) ويتحول الحمض غير المشبع إلى أصل حرّ ليتأكسد بدوره ويسحب الهيدروجين من غيره، وهكذا تكرر العملية مئات المرات⁽³⁾.

وهذا حسب المعادلة:

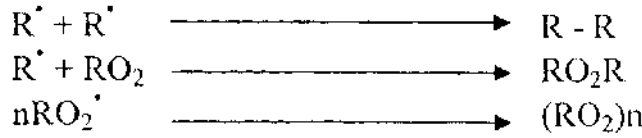


(1) ينظر أعلاه، 469.

(2) ديمان: أساسيات كيمياء الأغذية، 97-98.

(3) ديمان: المصدر نفسه، 99.

- مرحلة الانتهاء (Termination): تتم بتفاعل الأصول الحرة مع بعضها بحيث تفقد نشاطها كالتالي:



وتكون النتيجة تشكل الدهيدات وستونات مسؤولة عن ظهور الرائحة المميزة للترنخ وتدهور قيمة الدهون وما تحتويه من مركبات أخرى كالفيتامينات.

فهناك إذا تفاعلات تؤدي إلى:

- تغيير في الصيغة الكيميائية بإضافة أو حذف بعض العناصر.

- تغيير في الصفات والخصائص بظهور روائح وألوان مغايرة للأصل.

ومع ذلك لا يُعتبر الدهن المترنخ إلا أنه دهنٌ فاسد لا أنه شيء آخر استحال رغم تغير بعض الصفات فيه.

أما عمليات الأسترة التبادلية (Interesterification) التي تُغيّر فيها وضعية الأحماض الدهنية بالنسبة لجزيء الغليسيرول فإنها لا تؤدي إلا إلى إضفاء بعض الصفات الجديدة على الدهن؛ كالرفع من الذائبية. ويبقى دهنا بكل ما له من خصائص الدهن ومميزاته ويُستعمل في الأطعمة على أنه دهن⁽¹⁾.

ولقد اتخذ بعض الذين كتبوا في الموضوع من عدم إمكان التعرف على مصدر المادة بالتحليل الكيماوي دليلا على حدوث الاستحالة. يقول محمد عبد السلام: «إن تحديد نوع الحيوان الذي أخذ منه الدهن الخام أمر ممكن، وذلك بواسطة طريقة تحليلية تعرف باسم الاستشراب (كروماتوغرافيا)⁽²⁾، بل وحتى عن طريق الفحص المجهرى للبلورات الدهنية، غير أن قيمة هذه الاختبارات تتضاءل مع تقدم العمليات الكيميائية الفيزيائية المذكورة آنفا. فبمجرد تكون مركبات جديدة من الأحماض الدهنية (وهذا يتم بسرعة كبيرة أثناء المعالجة) يصبح من المستحيل تحديد نوع الحيوان الذي هو منشأ الدهن، نظرا للاستحالة البليغة التي طرأت على تركيبه الكيميائي، بحيث أصبح يختلف اختلافا كاملا عن أصله»⁽³⁾.

(1) A. Karleskind: Manuel des corps gras, 1/909

(2) الكروماتوغرافيا (Chromatography): تقنية معروفة في الكيمياء التحليلية، تمكن من عزل مكونات خليط متجانس، وذلك خلال مرحلتين: مرحلة متحركة (ضمن غاز أو سائل)، ومرحلة ثابتة (على ورق أو جيلاتين أو بلاستيك...). وتختلف سرعة انتقال المكونات باختلاف خصائصها. تستعمل الكروماتوغرافيا لمعرفة نوع المكونات، وتحديد تراكيزها في خليط معين، كما تستعمل لفصل تلك المكونات والحصول على مادة نقية.

Pascale Richardin: La chromatographie, (<http://www.culture.gouv.fr>)
Chromatographie, (<http://fr.wikipedia.org>)

(3) محمد عبد السلام: مشكلة استخدام المواد المحرمة (ندوة رؤية إسلامية، الكويت)، 607.

والحق أن تحديد مصدر المونوغلسيريد أمر صعب، لكنه غير مستحيل. كما أن وجود الرابطة الكيماوية بين حمض دهني والغليسرول يمكن من الوقوف على مصدر الدهن المستعمل في تصنيعه؛ لأن شحم الخنزير يتميز بالتركيبية المتناظرة: (Palmito distearine) حيث يكون حمض الستياريك في وضعية 1 و3 خلافا لبقية الدهون الحيوانية.

ومثال لأهمية الرابطة في تمييز نوع الدهن:

أن شحم الخنزير يتكون أساسا من (Palmito²) في الرابطتين 1 و3 بنقطة ذوبان 68.5°م.

أما شحم البقر فيتكون من نفس الحمض لكن في الرابطتين 2 و3 وبنقطة ذوبان تساوي 63.3°م.

رغم أن الحمض ذوبانيته واحدة وهي 63.2°م⁽¹⁾. فيلاحظ أن التمايز يكون بوجود الرابطة⁽²⁾.

وفي هضم الدسم فإن تركيب الغليسيريدات الثلاثية في الإنسان والحيوانات غير المجتررة يرتكز أساسا على المونوغلسيريد؛ لأن الغليسرول إذا تحرر فإنه سرعان ما يمتصه الدم فلا يتبقى منه الكثير لإعادة تركيب الدسم في الجسم، بينما المونوغلسيريد يتركب منه ديغلسيريد ثم ثلاثي الغلسيريد وهذا على خلاف الحيوانات المجتررة التي يعاد تركيب الدسم في أجسامها انطلاقا من غليسرول وأحماض دهنية حرة⁽³⁾؛ فقد يفهم من هذا أن بقاء المونوغلسيريد هو بقاء لأصل الدهن. وتفكك الدهن إلى غليسرول وأحماض حرة فقدان لأي أثر لأصل الدهن...⁽⁴⁾.

وقد يُستنتج أن الاستحالة في الدهون تكون عند التفكك الكلي لجميع الروابط الغليسيريدية.

يقول تکروري عن الغليسرول (ويجند لها تسميات مختلفة، مثل: الجلسيرين):

«تنتج مادة الجلسيرين من طبخ الدهون مع المواد القلوية أو استعمال الأحماض الدهنية لصناعة الصابون، ويستعمل الجلسيرين في الأغذية والأدوية ومواد التحميل ويخضع إلى عمليات تنقية دقيقة جدا بحيث يصعب جدا أو يستحيل معرفة مصدره وذلك لتطابق تركيب الجلسيرين من شتى المصادر، ولغياب مواد مرافقة دالة على المصدر»⁽⁵⁾.

(1) A. Karleskind: Manuel des corps gras, 1/244

(2) يكرر عبد السلام القول إن ثنائيات الغليسيريد والستين ليس سهلا تحديد الأصل الخنزيري لها وللمستحلبات عموما نظرا لتغيير تركيب الأحماض الدهنية. محمد عبد السلام: مشكلة استخدام المواد المحرمة (ندوة رؤية إسلامية، الكويت)، 611. وهذا يوحي بالقول باستحالتها. وهناك من يعمل على إبعاد الشكوك عنها بالقول: «الغليسيريدات تستخرج عادة من الحيوانات البحرية» محمد الهواري: الطعام والشراب (ندوة رؤية إسلامية، الكويت)، 508. مع أن المتبع لهذه المستحلبات لا يجد فيها ذكرا لمصادر بحرية! ينظر كذلك - محمد الهواري: الطعام والشراب (ندوة رؤية إسلامية، الكويت)، 529.

(3) A. Karleskind: Op. cit, 1/538-539

(4) من الغريب أن الليياز لا يستطيع فك الرابطة β في دهن الخنزير وهو يدخل الجسم بدون تفكيك.

(5) حامد تکروري ومحمد حميض: استحالة الأعيان النحسة، 9.

فإذا اعتمدنا على مبدأ عدم إمكان معرفة المصدر فحينها قد يمكن القول بأن عملية تفكيك الدهون إلى أحماض دهنية حرة وغلسيرول تعتبر استحالة تامة⁽¹⁾، والله تعالى أعلم.

السكريات الغلسيريدية:

هي خليط من أحاديات وثنائيات الغلسيريد مع إستيرات سكرية⁽²⁾. وهذه المركبات لا تختلف عن الغلسيريدات الأحادية والثنائية في كونها لا تزال تحافظ على روابط الأحماض مع الغلسيرول، والاستحالة فيها غير تامة، ولا يمكن الاعتماد عليها للقول بجواز تناول المواد المضافة ذات المصدر الحيواني المحرّم إذا ما تعرضت لمثل هذه التفاعلات.

الإستيرات السكرية:

أما الإستيرات السكرية فهي ناتجة عن الأسترة المباشرة للسكروروز بواسطة الإستيرات الميثيلية للأحماض الدهنية مثل ثنائي إستير السكروروز. وحسب التحليل السابق فإن الأحماض الدهنية محرّمة المصدر قد يُحكم لها بالاستحالة نظرا لتفكك جميع الروابط الأصلية فيها. وتكون الإستيرات السكرية بناء على هذا القول حلالا. إلا أنه قول تتحاذه الأدلة، ويبقى محل شك، وبالتالي فإن هذا النوع من المستحلبات يبقى موضع اشتباه.

مجالات استخدام المواد المستحلبة:

إن أحاديات الغلسيريد محبة للزيت أكثر من حبها للماء، رغم وجود الخاصيتين معا (Amphiphiles). لهذا تُستعمل كمستحلبات في مزيج الماء في الزيت (W/O)، وينتشر استعمالها في الأطعمة كالمرغرين والمايونيز⁽³⁾.

وتذكر بعض المصادر أن أغلب المونوغلسيريدات المسوّقة هي من مصدر نباتي، لأنّ تكلفة تصنيعها أقل من استخراجها من الدهون الحيوانية⁽⁴⁾.

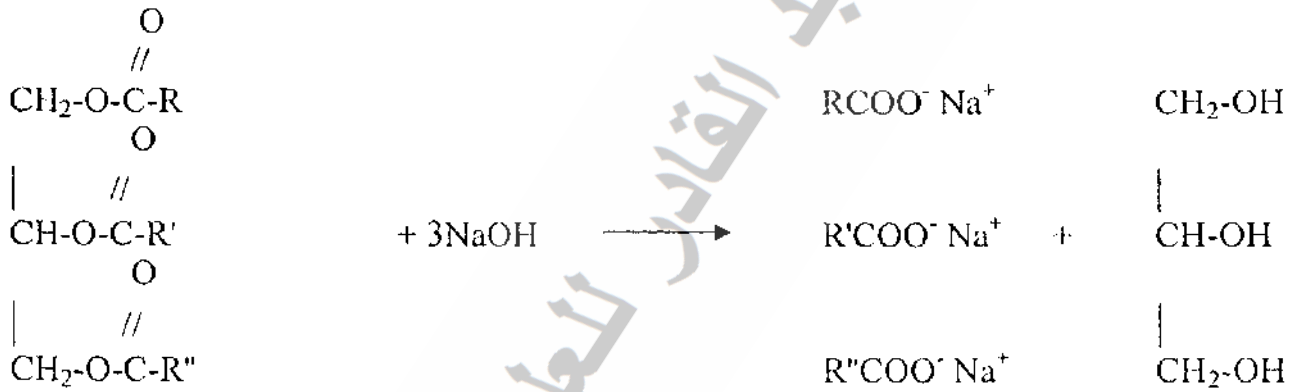
ولقد انتشر استعمالها كثيرا بالخصوص لما ازداد السعي نحو غذاء ناقص الدسم أي فيه مزيد من الماء.

- (1) يختلف الفقهاء الذين تصدوا للحدِيث عن الاستحالة في تنقيح مناطها. فمنهم من يرى عدم إمكان العودة إلى أصل المادة (Irreversibility) هو دليل الاستحالة. ومنهم من يرى عدم إمكان معرفة المصدر هو الدليل. ينظر - محمد عبد السلام: مشكلة استخدام المواد المحرمة (ندوة رؤية إسلامية، الكويت)، 611. نزيه حماد: المواد المحرمة والنجسة، 66.
- (2) غياث سمينة وعادل سفر: المواد المضافة للأغذية، 273، A. Karleskind: Manuel des corps gras, 2/956
- (3) A. Karleskind: Op. cit, 1/526
- (4) Emile Lantéri-minet, Bernard Davenat: la Technologie des Glaces, 51

وبالترتيب فإن المونوغليسريدات هي الأكثر استعمالاً، يليها اللستين، ثم الإستيرات الأخرى مثل الإستيرات السكرية التي بقي استعمالها في الأطعمة محدوداً لغلاء تكلفتها، كما ازداد النفور من اللستين لما أصبحت الصوجا التي هي مصدرها الأساس تحوّر جينياً⁽¹⁾.

ب- الأحماض الدهنية الحرة:

على فرض أن الأحماض الدهنية الحرة صادرة من دهون حيوانية فهل تعتبر ظاهرة بالاستحالة؟ يمكن أن نستعمل عملية التصبين (Saponification) دليلاً نتلمس به طريقنا في الكلام عن عتبة الاستحالة، فصناعة الصابون تُعدُّ من أقدم الصناعات الكيماوية التي عرفها الإنسان. وتشمل تفاعل المواد الدهنية (شحوم أو زيوت) مع مادة قاعدية مثل هيدروكسيد الصوديوم NaOH أو هيدروكسيد البوتاسيوم KOH. وهذا التفاعل يُعتبر إمامة (Hydration) للإستيرات المكوّنة للدهون لتُنتج الغليسرين وأملاح الأحماض العضوية التي تعطي الصابون بعد إزالة معظم الماء من خليط التفاعل. ويمكن تمثيل ذلك بالصيغة الآتية⁽²⁾:



غليسيرول + أملاح الأحماض العضوية → هيدروكسيد الصوديوم + ثلاثي الغليسريد

ويرجع استخدام العديد من موادّ الصابون إلى العصور السحيقة⁽³⁾. وعرف المسلمون الصابون منذ القرن الأول الهجري وأدخلوا عليه تعديلات عدة. كما شاعت صناعة الصابون في الأندلس في القرن الثامن. وكان الصابون يُنتج من شحوم حيوانية بالخصوص، حتى القرن الثالث عشر الميلادي لما انتقلت صناعته من إيطاليا إلى فرنسا، فطوّرت هذه وصنعت من زيت الزيتون بدل الدهون الحيوانية⁽⁴⁾.

(1) Jean-Louis Multon: Additifs et auxiliaires, 427

(2) Fabrication de savon (<http://www.savonpopulaire.ca>).

(3) Qu'est ce qu'un savon? (<http://lysblancsdevenus.canalblog.com>), 16 février 2007

(4) ففي القرن الأول ميلاد المسيح التخلّص المورخ الروماني "بلايني الكبير" لوصف أنواع مختلفة من الصابون.

(4) Lisette Caubergs: La fabrication du savon, (<http://creativecommons.org>)

وعند كثير من علماء المسلمين الذين يرون أن الاستحالة مطهّرة للأعيان النجسة – المتقدمين منهم والمعاصرين – فإن الصابون يعتبر نموذجاً لهذه الاستحالة، لأنه يختلف تمام الاختلاف عن أصله في التركيبة الكيماوية وفي الخصائص⁽¹⁾.

فإذا كان الصابون الناتج من دهون حيوانية محرمة كالميتة قد طُهر بالاستحالة، وإذا اعتمدنا ذلك كدليل؛ فإننا نلاحظ أن التفاعل في عملية التصيين قد أدت إلى فصل كليّ بين الغليسيرول وبين الأحماض، ثم أعادت تركيب الأحماض مع القاعدة المستعملة في مركبات جديدة.

فهل يمكن قياس استعمال الأحماض الدهنية الحرة عليها. وكذلك قياس إستيرات الأحماض الدهنية التي تم فصلها تماماً عن جزئي الغليسيرول؟

إذا صح هذا القياس، فإن جميع المواد المضافة التي تم فيها تفكيك كليّ لجزئي ثلاثي الغليسريد، بحيث تحرّر الغليسيرول كليّة، كما تحرّرت الأحماض الدهنية حكمها الحِلّ وجواز الاستعمال لاستحالتها التامة. وبنفس الطريق يُعتبر الغليسيرول من بين المواد المستحالة أيضاً.

وقد كان الغليسيرول في الصناعة القديمة لا يُعزل عن الصابون بل يبقى فيه لأنه لا يضر بقاؤه فيه، بل على العكس يعطيه بعض الميزات.

فالصابون الذي قال بعض العلماء المتقدمين بطهارته، يحتوي على أحماض دهنية متفاعلة مع القاعدة (أملاح الأحماض الدهنية)، وعلى الغليسيرول الحر.

لكن هذه المقاربة لا تزال تحتاج إلى كثير من التمهين وتقليب النظر.

ذلك لأنّ الشوائب الصغيرة التي ترافق المادة الدهنية والأحماض بعد تحررها لا ندري ماهي ولا ما هو ضررها. فالمكونات الصغرى⁽²⁾ تدخل في تركيبة هذه الأحماض والإستيرات ما لم تبلغ درجة عالية من النقاوة.

خصوصاً إذا تعلق الأمر بالختير، ذلك الحيوان القدر الذي يأكل الجيف، ويأكل الفئران حيّة، ويأكل برازه، وجسمه مرتعّ للأمراض الوخيمة!...⁽³⁾.

(1) ينظر أعلاه، 416، 448، 453.

(2) يقصد بها مواد دقيقة جدا توجد مع الأطعمة وتعطيها ميزات خاصة، مثل العسل ففيه سكريات معروفة لكن فيه كذلك مكونات صغرى كثيرة. ولعل جنون البقر كان سببه إحدى تلك المكونات الصغرى التي لم يحسب حسابها. حامد تكرر، وعمد حميض في لقاء معه بالجامعة الأردنية في 21 جمادى الثانية 1427هـ / 17 جويلية 2006م

(3) ذكر حامد تكرر في لقاء معه أن التجارب أثبتت أن الفئران إذا أكلت لحم الخنزير أصبحت عدوانية جدا وافترست بعضها، وأنه مما يثبت خطورة المكونات الصغرى أن العلماء جعلوا فئراناً تأكل عند سماع صوت الجرس، ثم أخذوا بعضاً من مصّل دمها وحقنوه في فئران لم تتعرّض أبداً للتجربة فأبدت نفس الاستجابة. فهذه المواد قليلة جدا بمقدار نانوغرامات لكنها تفعل الأفاعيل.

ومن المواد القليلة التي تبقى في الصابون المواد غير المتصنبة والستريولات، فالصابون ليس مركباً كيميائياً نقياً⁽¹⁾.

ج- اللستين:

أما اللستين فإن معظم الأطعمة التي تحتوي عليه لا حرج فيها لكون مصدره نباتياً، ولا يضر كونه غير نقي واحتوائه على نسبة من الغليسريدات الثلاثية، لأن مصدرها غالباً هو الصوجا. لكن إذا تيقن وجود لستين من مصدر حيواني في طعام أو غلب على الظن فإنه يحرم لأن اللستين دهن لم يتعرض لأي تغيير في التركيبة. فهو لم يستحل قطعاً.

2- المواد البروتينية:

تتكوّن المواد البروتينية من أحماض أمينية ترتبط ببعضها بواسطة الروابط الببتيدية. وتختلف البروتينات فيما بينها من حيث صفاتها الكيميائية وتركيبها. ويعود الاختلاف إلى سلاسل جانبية توجد عند ارتباط الأحماض الأمينية ببعضها. لذلك فإن تصنيف تلك الأحماض يتم على أساس الصفات الكيميائية للسلاسل الجانبية. التي قد تكون قطبية تذوب في الماء، أو غير قطبية لا تذوب فيه⁽²⁾.

وتتمثل البروتينات التي تُضاف إلى الأطعمة في:

- مواد خام لم تتعرض إلا للاستخلاص كمصل الدم.
 - مواد تعرّضت لبعض المعالجات كالجيلاتين.
 - مواد ركبت من أحماض أمينية حرّة بعد استخلاصها من البروتين.
- وقد تكون هذه المواد - باستثناء مصل الدم طبعاً - نباتية أو حيوانية المصدر. وتتصدّر هذه المواد من حيث أهميتها واستعمالها الواسع مادة الجيلاتين.

أ- الجيلاتين:

الجيلاتين (Gelatin) مادة بروتينية تُستخرج من التحليل الجزيئي للكولاجين الصادر من الجلود والأربطة العضلية للحيوانات، أو من مادة العظمين الموجودة في العظام⁽³⁾. ويُستعمل لخصائصه الهلامية والغروية⁽⁴⁾.

(1) يقول تكرروري في لقاء معه: «لو اتفق جميع العالم على طهارة الصابون المصنع من الخنزير ما قلت بطهارته». ويضرب مثالا للمكونات الصفري بالكاتيكولامينز (Catecholamines) التي يصنّعها الجسم من مواد عضوية ولها أدوار لم تفهم حتى الآن.

(2) ديمان: أساسيات كيمياء الأغذية، 135.

(3) أرنولد إيندر: قاموس التغذية، 299.

(4) G. Daufin, F. René, P. Aimar: les séparations par membranes, 410

والجيلاتين مادة بيضاء مع لون أصفر خفيف، تعطي مع الماء محلولا لزجا عندما يبرد أو يتجمد، في صورة هلام شفاف.

يسوّق الجيلاتين في شكل رقائق أو مسحوق خشن، يمتص الماء (5-10 أضعاف وزنه ماء) ويذوب في الماء الحار، والغليسيرول، وحامض الخليك، ولا يذوب في المحاليل العضوية⁽¹⁾.

والكولاجين مادة بروتينية تقوم بربط خلايا الأنسجة الضامة المختلفة في أعضاء جسم الحيوان. وتكوّن القسم الأعظم من بروتينات الحيوانات الفقارية، إذ تشكل أزيد من ثلث مجموع بروتيناتها. فهذه المادة العجبية الموجودة في الجلد والغضاريف والأربطة العضلية، هي التي تمكن الأجسام من الوقوف والحركة والسعي، وبدونها تنهالك وتتهاوى. وقرنية العين الشفافة الصافية ليست سوى كولاجين خالص⁽²⁾.

ومن أهم أنواعها ما ينتج بعد إماهة الأوسيين (العظميين)، وهي مادة إسفنجية من البروتين تربط بين خلايا العظام يُتحصل عليها بعد التخلص من الأملاح المعدنية، باخصوص فوسفات الكالسيوم⁽³⁾. وتختلف الكولاجينات من حيوان لآخر⁽⁴⁾.

يتحوّل الكولاجين إلى مادة جيلاتينية سهلة الهضم عند غليانه في الماء وحامضٍ مخفّف أو قاعدة⁽⁵⁾. ويُعتبر الجيلاتين بروتينا غير تامّ، إذ ينقصه حمض التربتوفان. لذلك فهو لا يساعد في النمو ولو أُخذ بكميات كبيرة. إلا إذا أُضيفت له الأحماض الأمينية الناقصة بكميات مناسبة⁽⁶⁾ وهو لذلك لا يُعتبر من البروتينات الكاملة⁽⁷⁾. وتوجد في الجيلاتين مواد حيوانية غير جيلاتينية كالكسكريات والألبومين والحمض النووي بنسبة لا تتجاوز 1% وهي صادرة من حيوان مصدر الجيلاتين⁽⁸⁾.

تصنيع الجيلاتين:

تصنّف الجيلاتينات ضمن زمرتين كبيرتين:

النصف أ (A) يحضّر بواسطة الحمض. والنصف ب (B) بواسطة القاعدة. وتصلح بعض المواد الأونية لإنتاج كلا الصنفين.

(1) وفق الشرقاوي: الجيلاتين، (ندوة رؤية إسلامية، الكويت)، 579. وبظر - الظرفي: أحكام الذبائح واللحوم المستوردة، 307.

(2) Albert Lehninger: Biochimie, 131

(3) وفق الشرقاوي: المصدر السابق، 579-580.

(4) Robert K. Murray, Daryl k. Granner: Harper Biochimie, 131

(5) سامي المظفر: الهندسة البروتينية، 49.

(6) Ph. Bryselbout, Y. Fabry: Guide technologique de la confiserie, 143

(7) C. M. Bourgeois et P. Le Roux: Protéines animales, 240

(8) C. M. Bourgeois et P. Le Roux: Ibid, 241

وتختصُّ بعض الموادّ الأخرى بصناعة صنف واحد منهما.

الصنف أ (A) يصدر أساسا من جلود الخنازير الطازجة، ويمكن تصنيع كميات قليلة منه من عظام وجلود الأنعام.

أما الصنف ب (B) فيُستخرج من العظام بالخصوص في أوروبا، ويكثر استخراجُه في أمريكا من الجلود غير المدبوغة⁽¹⁾.

وتوجد أنواعٌ من الجيلاتين تُستخرج من بعض النباتات والطحالب البحرية⁽²⁾. إلا أن استعمالها لا يزال محدودا.

ولا يختلف الصنفان أ و ب من حيث التكوين عن بعضهما كثيرا⁽³⁾.

ويعتبر الخنزير المصدر الرئيس للجيلاتين في الولايات المتحدة، وفي أوروبا ازداد الإقبال عليه لعوامل منها:

1) سهولة استخلاص الجيلاتين منه، إذ لا تلزم إحدى المراحل التصنيعية وهي معالجة الجلود لكسر الروابط بين الألياف، بينما تلزم للمصادر الأخرى، وهو ما يدعى بالمعالجة القبلية.

2) قوى الترابط داخل الألياف المكوّنة للجلد أقلّ؛ مما يسهّل عملية التحويل إلى جيلاتين.

3) محتواه من الشوائب الملوّنة أقل من المصادر الأخرى، وهو أسهل تنقية من العظام.

4) جيلاتين الجلد أكثر مطاطية، بينما جيلاتين العظام أقسى.

5) محتوى جلد الخنزير من الكولاجين عال جدا⁽⁴⁾.

علاوة على الجانب الاقتصادي: فالخنزير سهل التغذية لأنه يأكل أيّ شيء ويتغذى على فضلات الموائد، ويتكاثر بسرعة وبأعداد كبيرة دون تكاليف باهضة.

مع سهولة طريقة استخلاص الجيلاتين بالنقع في الحامض؛ التي تعتبر أيسر وأقل تكلفة من استخلاصه بالطريقة القاعدية، كما هو الشأن في عظام وجلود الأبقار⁽⁵⁾.

كما أن إنتاج الجيلاتين يتبع نسبة استهلاك الخنزير، وقد ارتفعت معدلات استهلاكه كثيرا بعد ظهور جنون البقر، ومن ثمة ارتفعت نسبة إنتاج الجيلاتين الخنزيري⁽⁶⁾.

(1) C. M. Bourgeois et P. Le Roux: Protéines animales, 232

(2) محمد الشريف: الأطعمة المستوردة، 102.

(3) C. M. Bourgeois et P. Le Roux: Op. cit, 239

(4) إهاد قنبي: الجيلاتين، (مؤتمر المستحبات الفقهية الأول، جامعة الزرقاء)، 2.

(5) Ph. Bryselbout, Y. Fabry: Guide technologique de la confiserie, 143

(6) وفيق الشرفاوي: الجيلاتين، (ندوة رؤية إسلامية، الكويت)، 592.

(6) C. M. Bourgeois et P. Le Roux: Protéines animales, 232

خطوات التصنيع:

الجلود.

تُستعمل جلود الخنازير (Pigskins) الطازجة بالخصوص، وكذلك جلود الأبقار والماعز والأغنام، فيعد سلخها في المجازر، تُرسل في ثلاثيات مباشرة إلى مصانع الجيلاتين. كما تُستعمل الجلود الحافة الصادرة من المدابع، حيث تختار قطع الجلود الكبيرة للدباغ وتُبعث الأجزاء غير الصالحة منها كجلود الأرجل والرقبة والذيل وترسل بعد تجفيفها للاستخلاص. وقد تستعمل الجلود بعد دباغها، لكن هذه تتطلب تنقيتها من المواد الكيماوية التي استخدمت في دباغها كأملح الكروم قبل استخلاص الجيلاتين منها.

وفي المصنع تُغسل الجلود لإزالة الشوائب ويُزال الشحم، ثم تُنقع في وسط مائي به حمض بتركيز مناسب مع شيء من التسخين في البداية، ثم تُنقل عبر سلسلة من أحواض يُرفع فيها تركيز الحمض تدريجياً ليصل إلى درجة Ph 3.8 ثم يُغسل بالماء لإزالة الشوائب والحمض.

ويتم استخلاص الجيلاتين بالتسخين، ثم يُجفف بعد تعقيمه للقضاء على الجراثيم، ويُطحن ويصنّف إلى الأحجام المرغوبة⁽¹⁾.

العظام:

أهمها اهياكل العظمية التي يكسوها اللحم، ويمكن تقسيمها نوعين:

(1) عظام خضراء أو طازجة: تقطع بعد ذبح الحيوان مباشرة، وترسل في ثلاثيات إلى مصانع استخلاص الجيلاتين خلال 48 ساعة، وتكون بما بقايا اللحم والشحم الذي يتطلب إزالته.

(2) عظام جافة خالية من الشحم واللحم تُقطع وترسل إلى المصانع⁽²⁾.

يتم استيراد كميات ضخمة من العظام من البلدان النامية كإندونيسيا والباكستان والبرازيل وإفريقيا الاستوائية نظراً لعدم كفاية الكميات المتوفرة في أسواق الغرب.

وتختلط عظام الحيوانات من ماشية وخنزير وغيرها دون تمييز ولا فصل بينها⁽³⁾.

طرق إزالة الشحم:

(1) وفيق الشرقاوي: الجيلاتين، (ندوة رؤية إسلامية، الكويت)، 581-582.

C. M. Bourgeois et P. Le Roux: Protéines animales, 234-235

(2) وفيق الشرقاوي: المصدر السابق، 581.

(3) محمد عبد السلام: مشكلة استخدام المواد المحرمة، (ندوة رؤية إسلامية، الكويت)، 604.

يذكر في كتاب (Protéines animales) أن العظام في البلدان المصدرة المذكورة تعرض للتطوير الكواسر مدة حتى تزيد منها الشحوم واللحوم. وهذا يعطي فكرة عن نوع العظام ومصدرها.

ينظر - C. M. Bourgeois et P. Le Roux: Op cit, 232.

- تفرز العظام يدويا.
 - يزال منها الشحم والنسج غير العظمية وتجفف.
 - تصنف حسب النوع (عظام صلبة، عظام اسفنجية...).
- ولترع الشحم ثلاثة طرق:

- بواسطة مواد منظفة تذيب الشحم (Solvents) وهذه طريقة جيدة لتنقية العظام لكنها أقل استعمالا.
- بالاستخلاص الجاف في حرارة تقارب 80°م تحت الضغط أو تحت التفريغ وهي طريقة لم تعمم كثيرا.
- بالغسل بالماء لاستخلاص الدهن ثم التحفيف وهي الأكثر استعمالا نظرا لجودة الناتج من الدهن والعظام.

ثم تخزن العظام، بعد نزع شحمها، وتقطيعها إلى قطع صغيرة؛ استعدادا لترع الأملاح منها (Demineralization) بالتحميض حيث يتم نزع أملاح العظام (فوسفات الكالسيوم (Calcic phosphate)) بواسطة حمض كلور الماء في حرارة وتركيز معينين. ويوجه الناتج من الفوسفات إلى مصانع خاصة ليستخدم سمادا أو مضافات لأعلاف الحيوانات.

(ينتج كل 100 كغ من العظام 55 كغ من الفوسفات) وتبقى مادة العظمين (Osseine) الغنية بالكولاجين⁽¹⁾.

ولاستخلاص الكولاجين من العظام والجلود يُنقل الناتج إلى أحواض كبيرة بها محلول الجير المطفأ حيث يتم تقليبه ليدخل الهواء منعا من التعفن بالبكتيريا، وليصل الجير إلى الأنسجة الداخلية. وتسرع العملية بإضافة وسيط مثل كربونات الصوديوم (رماد الصودا)، وتتراوح المدة اللازمة لإتمام العملية بين 4 و8 أسابيع. بعدها يلزم التخلص من الجير بالغسل بماء مستمر حتى يصبح المحلول متعادلا تقريبا (5.6 - 7 Ph)، وهذه العملية كفيلة بكسر الروابط بين ألياف الكولاجين.

وتضاف بعدها فورا كميات من الأكسجين المركز لمنع التعفن وإزالة اللون، ثم ينقل الكولاجين الناتج إلى أجهزة بحيث تكون الحرارة في الجهاز الأول 25°م، وترفع بخمس درجات في الجهاز الذي يليه، حتى تصل الدرجة إلى 80°م (تتكون البطارية من اثني عشر جهازا في الغالب). وخلال هذه العملية تنكسر بعض الروابط الببتيدية ويتكون الجيلاتين، ويذوب في الماء؛ بحيث تكون كمية الجيلاتين في الأجهزة الثلاثة الأولى على التوالي: 1%، 2%، 2.5%. ثم تكون في الأجهزة الأربعة التي تليها من 3 إلى 4% ثم تنافس النسبة في الأجهزة الأخيرة لتصل إلى 1% تقريبا.

وتستعمل طرق أخرى مثل المعالجة الحمضية (Acid processing) أو المعالجة الأنزيمية (Enzymatic processing)⁽²⁾.

(1) C. M. Bourgeois et P. Le Roux: Protéines animales, 232-233

(2) إباد قنبي: الجيلاتين، (مؤتمر المستحدثات الفقهية الأول، جامعة الزرقاء)، 3.

وتتناسب نوعية الجيلاتين عكسا مع ارتفاع الحرارة، فكلما ارتفعت الحرارة قلت الجودة. لذلك تخلط المحاليل المتقاربة الجودة مع بعضها، فينتج نوعان أو ثلاثة أنواع من جيلاتين بدرجات جودة مختلفة. ثم يأتي بعد ذلك التركيز فالتحفيف فالتعبئة.

وعادةً يتم التركيز تحت الضغط المنخفض في أجهزة متتالية حتى يصل إلى نسبة 35%، وعندها تُرفع الحرارة إلى درجة الغليان (لمدة قصيرة حتى لا يصفّر اللون) ويصبح التركيز أكثر من 90% ثم يبرد المحلول بسرعة حتى يتجمد. ويُكبس في شبكة مثقوبة ليخرج على هيئة خيوط رفيعة في هواء ساخن جاف، وتقطع الخيوط إلى قطع صغيرة ثم تطحن إلى مسحوق ناعم أو خشن وتعبأ⁽¹⁾.

وهذه الطريقة القاعدية تعطي الجيلاتين "ب" الجيد الذي لا يستخدم في الغذاء كثيرا، ويكثر استخدامه في الدواء والتصوير⁽²⁾. على خلاف الجيلاتين "أ" رخيص التكلفة الذي يوجّه للاستعمال في الأطعمة والذي تشتهر به أمريكا، وتصدر منه كميات عالية إلى أوروبا مقابل ما تنتجه أوروبا من النوع "ب" ذي الجودة العالية والسعر المرتفع⁽³⁾.

ويمكن أن توجد في السوق عدة أصناف من الجيلاتين تختلف في السعر والمواصفات والاستخدام. أجودها الجيلاتين "ب" الصادر من عظام الأبقار بالخصوص، يليه الجيلاتين "ب" الصادر من جلود الأبقار، فالجيلاتين "ب" الصادر من جلود الدباغ، وفي المرتبة الأخيرة يأتي الجيلاتين "أ" الصادر من جلود الخنازير. وهو على رداءته يعتبر المرشح الأول للاستعمال في الأطعمة⁽⁴⁾.

وفي عام 1990م قدر ما يُستهلك سنويا من الجيلاتين الخام بمختلف أنواعه بحوالي ألف مليون دولار أمريكي، أكثر من نصفه في الأطعمة، والباقي في صناعة الأفلام، وكبسولات الأدوية، ومستحضرات التجميل، والمواد اللاصقة، والورق، والكبريت، وأصباغ النسيج، ومعاجن الأسنان، والمراهم، والكريمات...⁽⁵⁾. ويقدر الإنتاج العالمي للجيلاتين بأزيد من 200000 طن أكثر من نصفها حثريري المنشأ⁽⁶⁾.

(1) G. Daufin, F. René, P. Aimar: les séparations par membranes, 410

إياد قنبي: الجيلاتين، (مؤتمر المستحجات الفقهية الأول، جامعة الزرقاء)، 3-4. وفي الشرقاوي: الجيلاتين، (ندوة رؤية إسلامية، الكويت)، 583-585.

(2) C. M. Bourgeois et P. Le Roux: Protéines animales, 233

(3) وفي الشرقاوي: المصدر السابق، 586.

(4) وفي الشرقاوي: المصدر السابق، 588.

(5) الجيلاتين "ب" يُحصل عليه بالاستخلاص القاعدي الطويل الأمد. و "أ" بالحمضي السريع. وفي الشرقاوي: المصدر السابق، 593.

(6) Tout sur la gélatine www.gélatine.org

(www.pasportsante.net)

محمد عبد السلام: مشكلة استخدام المواد المحرمة، (ندوة رؤية إسلامية، الكويت)، 604.

مجالات استعمال الجيلاتين:

يقوم الجيلاتين بوظائف متعدّدة في الأطعمة التي يضاف إليها؛ فهو يعطي القوام المتماسك لعجائن المضع كالعلك والكراميل والحلويات الرخوة. ويكسب الرغوة للمواد المخفوقة كالقشدة والمثلوجات، ويغطّي بعض أنواع الحلوى بطبقة لماعة كما في الحلوى المغلفة (Dragée).

كما يُستعمل في كثير من الموادّ مخفّفة الدهون كالمرغرين والزبادي والأجبان المختلفة. فالزبادي الخالي من الدهون لا يكتسب القوام المتماسك إلا بإضافة مثخّن كالجيلاتين.

ولسهولة امتزاجه بالصموغ النباتية والبكتين فهو يستعمل كثيرا في المربّيات والمرمّلات⁽¹⁾.

كما يتوافق مع المحلّيات المركّزة والسكريات الكحولية. ويضاف إلى الأطعمة ليعوّض الحجم الناقص ويعطي القوام المتماسك لبعض أطعمة الحمية كالحلوى والشكولاتة الموجهة لمرضى السكري، لأن السكريات المكثفة تُستعمل بكميات جد قليلة ولا تعطي القوام للأطعمة فيعوّض ذلك بالجيلاتين⁽²⁾.

كما تعمل الخصائص المثبتة للجيلاتين على ربط الموادّ المنحلة في السوائل لتشكل معها مزيجا متجانسا مستقرا.

لذلك فهو يستعمل في حليب الشكولاتة لإبقائه متجانسا فلا تطفو جزيئات الدهن ولا تترسب حبيبات الكاكاو⁽³⁾.

ويُستعمل مادة مثبتة في الحليب ومشتقاته كالمثلوجات اللبّنية والجبن الطري والرائب المخلوط بالفواكه...

وكمثخّن في الحساءات والمربّيات وأوراق اللحم، وفي الفطائر اللحمية والكعك الخلّي. وفي بعض أنواع الحلوى الطرية: منها حلوة الترك المصنوعة من طحين السمسم. كما يُستعمل غلافا للنقانق وبعض أنواع اللحوم والأسماك المغلفة، وفي منتجات المخايز وصناعة المعجنات. ويصنع منه غذاءٌ خال من السعرات الحرارية لأصحاب الحمية⁽⁴⁾.

(1) فاكهة مهروسة ومطبوخة بالسكر.

(2) Jean-Louis Multon: Additifs et auxiliaires, 353.

. Ph. Bryselbout, Y. Fabry: Guide technologique de la confiserie, 144-145

(3) حمد نزار: تقانة تصنيع الأغذية، 685. أنطون طيفور: الألبان؛ إنتاج وتصنيع الحليب ومشتقاته، 289-290.

(4) Jean-Louis Multon: Op cit, 624.

J. M. Clément, Jean Michel: Dictionnaire des Industries Alimentaires, 151

إياد قنبي: الجيلاتين، (مؤتمر المستحدثات الفقهيّة الأولى، جامعة الزرقاء)، 5-6. حمد نزار: المصدر السابق، 590. محمد عبد السلام: مشكلة استخدام المواد المحرمة، (ندوة رؤية إسلامية، الكويت)، 604-605. محمد الهوارى: الطعام والشراب (ندوة رؤية إسلامية، الكويت)، 512-513. العودة كرم والمصري سليمان: تقنيات التصنيع الغذائي، 120.

ومن مجالات استعمال الجيلاتين ترويق العصائر.

فالعصائر تحتوي على مواد صلبة معلّقة تعكّرها، وإذا أذيب الجيلاتين في عصير معكّر، شريطة أن يحتوي على مادة عفصية (Tannin) أو تضاف إليه⁽¹⁾ فإنه يشكّل راسبا يعمل عند توضعّه على حبس دقائق المواد الصلبة المعلّقة ويرسبها معه مما ينتج عنه عصير رائق⁽²⁾.

ولاتزال الطريقة مستعملة إذ لم يُقترح إلى الآن بديل نباتي أو ميكروبي للترويق⁽³⁾.

وقد تضاف قبل الترويق مستحضرات إنزيمية لتحليل المواد البكتينية العالقة⁽⁴⁾.

ومن العصائر التي تروّق كثيرا بالجيلاتين عصير التفاح لاحتوائه طبيعيا على مواد عفصية تجعل الترويق بالجيلاتين فعالا⁽⁵⁾.

ولا بدّ من الملاحظة بأن الجيلاتين الذي يصدر من حيوانات قد تكون محرمة، يختلف تماما عمّا يدعى الهلامات (Jellies) التي تنتج بغلي الثمار مع الماء (أو من دونه) ثم استخلاص العصير وتصفيته وإضافة السكر والتركيز بالتسخين إلى قوام يمكن أن يتهلم مباشرة عقب التبريد.

والهلام يتكون من عصير الفاكهة الطبيعي، والسكر، وبعض الأحماض العضوية كحمض الليمون لتحسين الطعم، والبكتين⁽⁶⁾.

وتوجد في السوق هلامات تصنعية يدخل في تركيبها البكتين وبعض المثخّنات النباتية كالكاراجينان والألجينات⁽⁷⁾.

واقع الحال في فرنسا:

منذ ماي 2001 أصبح الجيلاتين في فرنسا ختيريا 100 % كما أعلن مسؤول (Alliance7) الذي يجمع اتحاديات مصنعي الحلويات والبسكويت والشكولاتة⁽⁸⁾:

(Les fédérations de la confiserie, biscuiterie, et chocolaterie).

(1) لأن العفص يحمل شحنات سالبة على عكس الجيلاتين الذي يحمل شحنات موجبة. وبتحاذيهما يحجزان المواد الصلبة المعلّقة التي تترسب مع الخليط ويقف العصير بعد ذلك رائقا.

(2) حمد نزار: تقانة تصنيع الأغذية، 531.

(3) غياث سمينة وعادل سفر: المواد المضافة للأغذية، 469.

(4) يحيى فوده وآخرون: نظم الإنزيمات، 205.

(5) غياث سمينة وعادل سفر: المصدر السابق، 471. العودة كرم والمصري سليمان: تقنيات التصنيع الغذائي، 208-209.

(6) حمد نزار: تقانة تصنيع الأغذية، 250. العودة كرم والمصري سليمان: تقنيات التصنيع الغذائي، 124.

(7) Jean-Louis Multon: Additifs et auxiliaires, 401.

(8) TF1: Du yaourt au cochon, (<http://terresacree.org>), 28 octobre 2002.

وورد في جريدة (Le matin) الفرنسية في 13 جانفي 2003 مقالٌ جاء فيه: «لإعطاء الثبات لبعض المنتجات تستعمل الصناعات الغذائية جيلاتين الخنزير، مع عدم الإجماع على ذكر مصدر المادة على الغلاف... وسواء في فرنسا أو سويسرا أو بقية الاتحاد الأوروبي، فإنه يُكتفى فقط بذكر "جيلاتين"... وإثر ظهور مرض جنون البقر، فإنه بعد عام 2000 كلُّ ما يوجد من جيلاتين في أوروبا فهو خنزيري». وذكر المقال أن كلمة "جيلاتين" أو جيلاتين غذائي" المكتوبة على المنتج تعني أنه يحتوي جيلاتينا خنزيريا، «هكذا صرح السيد Christoph Spinner من قسم الأطعمة في المكتب الفدرالي للصحة العامة برن (Berne)».

ونقل المقال عن رولاند كاريير (Roland Charrière) رئيس القسم قوله:

«عند مراجعة قانون المواد الغذائية الذي بدأ العمل به في ماي عام 2000م، تقرر أنه لا يُذكر مصدرُ الجيلاتين إلا إذا كان من غير الخنزير». ثم علق بأن استعمال جلود الخنزير لإنتاج الجيلاتين مع عدم ذكر "الخنزير" جريمة في حق المسلمين واليهود والنباتيين»⁽¹⁾.

وأكد مسؤول تقني في مؤسسة نستلي (Nestlé) أن الجيلاتين المستعمل في منتوجاتهم خنزيري بحت. وقال مسؤول من مصلحة المستهلكين التابعة لدانون (Danone): «الجيلاتين الصادر من النبات ينقصه الاستقرار (Une gélatine d'origine végétale manquerait de stabilité)» وأضاف: «في فرنسا ومنذ 1996م ألغينا استعمال الجيلاتين البقري من منتوجاتنا تماما»⁽²⁾.

وكتبت مجلة ريا (Revu RIA) مقالا تحت عنوان: "بجد أي شيء في الياغورت المحفّف حتى جيلاتين الخنزير". ورد فيه: «بسبب جنون البقر، دانون، نستلي وآخرون يستعملون الخنزير من غير أن يُعلنوا ذلك على الغلاف». وذكر فيه أن الذي أثار هذا الموضوع وأخرجه للعلن اعترافُ الموظفين في (La Réunion) من معمل (Sorélaït) الذي ينتج زبادي دانون بذلك. وفي أوروبا كلُّ من يوبلي (Yoplait)، نستلي، ودانون تقرُّ به⁽³⁾.

(1) Claire-Lise Genoud: Le choix des consommateurs face à l'étiquetage des produits alimentaires, (1)

(http://www.parlament.ch/ff/homepage.htm), 04 mars.2003..

(2) Latrech Nadia: Même le yaourt contient la gélatine de porc, (http://www.saphirnews.com), ينظر -

02 novembre 2002

وينظر - Le yaourt au cochon refait parler de lui, (http://tf1.lci.fr/infos), 25 octobre 2002

(3) Mange, mangeons, mangez du.. Du.. Porc...(http://le-carrefour-de-lislam.com), aout 2002.

Gérard Jovené: On trouve tout dans la yaourt allégé même de la gélatine de porc, (Revus RIA) (http://www.saphirnet.info)

كما أفادوا أن 90% من الحلويات في فرنسا بما جيلاتين الخنزير⁽¹⁾، بعد أن تمّت محاولات غير ناجحة للتعويض بالبكتين والكاراجينان.

وأبّدت مجلة "RIA" استغرابها من أحد المسؤولين الكبار عن التجمّعات الإسلامية في فرنسا لما سُئل عن رأيه في وجود الجيلاتين الخنزيري في الياغورت المخفّف، فقال: «لم أكن أعلم، إلا أنّي أعطيت الثقة الكاملة في التشريع الذي يفرض ذكر المركّبات على الغلاف».

وقال صاحب المقال: «ثقة في غير محلّها (Une confiance mal placée)، فالقانون الفرنسي يفرض ذكر المركّبات، لكنه لا يفرض ذكر مصادرها» وأضاف: «هكذا يصعب التخلي عمّا نحب ولو على حساب الدين. ألم يحن الأوان لأن تشمر النساء عن سواعدهنّ ليطنحن لأهلهنّ طعاما حلالا؟!»⁽²⁾.

وفي رسالة، سُئلت مؤسسة دانون عن مصدر الجيلاتين المستعمل في الياغورت متزوع الدهن فجاء الجواب: «الجيلاتين الذي نستعمله هو من مصدر خنزيري بحت، وذلك منذ 1996»⁽³⁾.

وجاء في جريدة (le point) الصادرة في 01/06/2001 عدد 1498:

«يستهلك الفرنسيون حوالي 20000 طن من الجيلاتين سنويا من خلال الياغورت المخفّف، النقانق، فطائر اللحم، الثلجات، عصير الفواكه بالحليب، وفي عدد كبير من الحلويات المهداة للأطفال!

لكنّ الخوف يستقرّ عندما يعلم المستهلك أنّ هذه العظام قد تحمل مرض جنون البقر (خصوصا عظام العمود الفقري المستعملة بكثرة) لذلك تمّ منع جيلاتين البقر في 25 ماي 2001 ومنع جيلاتين كلّ المجترات». ثم ذكر أنّ 80% من الجيلاتين المسوّق خنزيري المنشأ⁽⁴⁾.

لكن يبدو أنه رغم التشريعات، لم يرتدع البعض في استعمال نواتج الأبقار، فالدافع الاقتصادي قويّ جدا ويدعو إلى رفض أي تعقل.

يقول باسكال (Gerard pascal)⁽⁵⁾: إنّ بعض الدول لم تستجب لتشريعات اللجنة الأوروبية بدعوى أنّ المرض غير موجود على أراضيها، واستمرت في إطعام الأبقار مسحوقا حيوانيا مما حال دون الاتفاق

(1) Gélatine dans bonbons, (<http://www.protection-des-animaux.org>), 02 novembre 2004.

(2) في مقال عنوانه: Vive l'Europe du yaourt (le canard enchaîné), mercredi 24/07/2002

ينظر أيضا. 2002. (<http://le-carrefour-de-lislam.com>), aout 2002. Mange, mangeons, mangez du.. Du.. Porc...

(3) Latrech Nadia: Même le yaourt contient la gélatine de porc, (<http://www.saphirnews.com>), 02 novembre 2002.

Géltine d'origine porcine dans Danone depuis 1996, (<http://al-muslimah.actifforum.com>), 4 décembre 2006.

(<http://www.alhalal.com>), (<http://www.islamie.com>).

(4) Alerte sur la gelatin, (Le point 01/06/01 - N°1498), 66.

(<http://www.lepoint.fr/sommaire.html>)

(5) المدير العلمي للتغذية البشرية والأمن الغذائي بالمعهد الوطني للبحث الزراعي بفرنسا.

على قاعدة مشتركة لمحاربة المرض «والدافع لاستعمال هذه المواد هو الجشع وحده».

وذكر أن الخطورة تكمن بالخصوص في العمود الفقري الذي يُستعمل لكثرة غضاريفه رغم احتمال نقله للمرض. وقال إن فرنسا من أولى الدول في استهلاك الجيلاتين، وهي لذلك تستورد العظام من بلدان أخرى كالهند وغيرها.

ولما سئل عن احتمال وجود المرض قال:

«إنه من الصعب الجواب بالنفي نظرا لاحتمال الغش، وللتسرّب غير المقصود أيضا»⁽¹⁾.

في البلاد الإسلامية:

قال حامد تكروري: «الجيلاتين لا ينتج في بلادنا»⁽²⁾.

وفي جريدة الرياض اليومية الصادرة يوم الثلاثاء 15 رمضان 1426هـ / 18 أكتوبر 2005م، كشف عبد الله الثنيان الخبير الاقتصادي والمدير العام للشركة العربية لتنمية الثروة الحيوانية عن إنشاء "أول مشروع لإنتاج الجيلاتين الحلال في المنطقة العربية".

وذكر أن حوالي 65% من إجمالي الإنتاج العالمي للجيلاتين يدخل في الصناعات الغذائية وأن 93.3% من الإنتاج العالمي يصدر من أوروبا الغربية وأن جلود الخنازير تمثل حوالي 58% من مصادر إنتاجه في تلك الدول.

وأن السعودية تستورد 2.812 مليون ريال سنويا من الجيلاتين⁽³⁾.

ويبدو أن الفكرة قد طُرحت في ندوة المنظمة الإسلامية للعلوم الطبية بالكويت عام 1995 من طرف وفيق أمين عبد الله الشرقاوي. فقد أكد بعض المتدخلين في مناقشات الندوة على تأييدهم لفكرة إنشاء مصنع في منى لإنتاج الجيلاتين، و«أنه سوف يغطي كل المشاكل الجيلاتينية في العالم الإسلامي ككل، على أن تكون التوصيات شديدة بعمل هذا المصنع»⁽⁴⁾.

(1) (<http://www.lesenat.fr>, 13 dec 2000)

(2) لقاء خاص بالجامعة الأردنية في نوفمبر عام 2001م.

(3) مقال بقلم رياض الخميس بعنوان: إطلاق مشروع إنتاج الجيلاتين الحلال والكبسولات الطبية في السعودية بـ 31 مليون ريال (جريدة الرياض اليومية، الثلاثاء 15 رمضان 1426هـ / 18 أكتوبر 2005م، عدد 13630).

وينظر أيضا - ضخ 28 مليون دولار لتصنيع الجيلاتين والكبسولات الدوائي، (صحيفة الشرق الأوسط السعودية، الثلاثاء 15 رمضان 1426هـ الموافق 18 أكتوبر 2005م، عدد 1845، السنة السادسة).

"أكوليد" والبنك الإسلامي يطلقان مشروعا لتصنيع الجيلاتين الحلال بـ 31 مليون ريال.

(<http://www.aleqtisadiah.com>).

في رحلة إلى السعودية بفضل الله في جويلية عام 2006 لم أتمكن من الوصول إلى معمل الجيلاتين في منى بعد بحث مضمين.

(4) ناصر حواجي: ندوة رؤية إسلامية، الكويت، المناقشات، 644. وألاحظ أنني لم أجد كلام الشرقاوي في المناقشات.

■ اختلاف العلماء في حكم الجيلاتين:

اختلف العلماء في حكم الجيلاتين.

فقد جاء في القرار 11 لجمع الفقه الإسلامي بجدة في دورته الثالثة بعمّان بتاريخ 11-16 تشرين الأول 1986:

«لا يحلُّ لمسلم استعمال الخمائر والجيلاتين المأخوذة من الخنازير في الأغذية. وإن في الخمائر والجيلاتين المتخذة من النباتات أو الحيوانات المذكاة شرعاً غنية عن ذلك»⁽¹⁾.

وأصدر مجلس المجمع الفقهي في دورته الخامسة عشر بمكة يوم السبت 11 رجب 1419، 31 أكتوبر 1998 قراراً في موضوع الجيلاتين بعد المناقشة والتدارس ينصُّ على ما يلي:

«1- يجوز استعمال الجيلاتين المستخرج من المواد المباحة ومن الحيوانات المباحة المذكاة تذكياً شرعية. ولا يجوز استخراجها من محرّم كجلد الخنزير وعظامه وغيره من الحيوانات والمواد المحرمة.

2- يوصي المجلس الدول الإسلامية والشركات العاملة فيها وغيرها أن تتجنّب استيراد كل المحرمات شرعاً وأن توفر للمسلمين الحلال الطيب»⁽²⁾.

ونقل عن العثيمين أن الجيلاتين الصادر من حيوان لم يذكّه مسلم أو كتابي وفق الشريعة حرام، وما يخلط منه في طعامٍ وظهر أثره من لون أو رائحة فهو حرام. أمّا إذا استهلك فلا بأس لأن الصحابة أكلوا أجبان المحوس مع أن ذبائحهم لا تحلّ، لأن المادة الشحمية [كذا] في الجبن قليلة ولا يظهر أثرها⁽³⁾.

وقال علي السيستاني⁽⁴⁾ إن الجيلاتين لم يستحلّ؛ لأن من شروط الاستحالة عدم بقاء المقومات الأصلية⁽⁵⁾. وقال أبو البصل:

- (1) مجلة مجلس جمع الفقه الإسلامي، الدورة 3، العدد 3، ج 2/1402، 1408.
- والحق أن البدائل النباتية غير مستعملة حالياً إلا في بعض أنواع الهلام Jelly الذي يتخذ فاكهة... أما عن الحيوانات المذكاة شرعاً فإنه كما تقدم لا توجد صناعة للجيلاتين في البلاد الإسلامية حسب علمي إلى الآن.
- (2) رابطة العالم الإسلامي: مجلة المجمع الفقهي، قرارات الدورة العاشرة، القرار الثالث: 318.
- (3) لقاءات الباب المفتوح رقم 1170، (<http://www.mejlist.com>).
- (4) السيد علي الحسيني السيستاني (1349م/ 1930م-..) من أهم المرجعيات الدينية للشيعة في العراق والعالم، خلف السيد أبا القاسم الخوئي في زعامة حوزة النجف الأشرف وهي من أهم المراكز في العالم للدراسات الدينية لدى الشيعة الإثنا عشرية الأصولية. ولد بإيران، وفي عام 1951م هاجر من مدينة قم إلى النجف الأشرف، فسكن مدرسة البخارائي العلمية وحضر بحوث السيد أبي القاسم الخوئي والشيخ حسين الخلي في الفقه والأصول ولازمهما مدة طويلة. في عام 1961م بدأ إلقاء محاضراته في الفقه. وبعد وفاة الخوئي عام 1992م أصبح السيستاني مرجعاً وزعيماً للحوزة العلمية. من مؤلفاته: "منهاج الصالحين"، "المسائل المنتخبة"، "شرح العروة الوثقى"، "الرافد في علم الأصول"...
- (5) علي السيستاني: توضيح بعض الأحكام الشرعية بخصوص بعض المكونات والمواد الإضافية. (مجلة صراط)، 4.

«الذي يظهر من خلال ما نشره الأساتذة المتخصصون بالطب والكيمياء، ومن لهم اهتمام بالأغذية والطب أن مادة الجيلاتين مادة خنزيرية كاللحم والشحم وغيره، ومن هنا يرى عدد من العلماء حرمة استخدام الجيلاتين في الأغذية وصناعتها»⁽¹⁾.

ومن جهة ثانية، جاء في توصيات الندوة الفقهية الطبية الثامنة بالكويت سنة 1995 ما يلي: «الاستحالة تعني انقلاب العين إلى عين أخرى تغايرها في صفاتها، تحوّل الموادّ النجسة أو المتنجسة إلى مواد طاهرة، وتحوّل المواد المحرمة إلى مواد مباحة شرعاً، وبناء على ذلك:

أ- الجيلاتين المتكون من استحالة عظم الحيوان النجس وجلده وأوتاره طاهر وأكله حلال»⁽²⁾.
وفي فتاوى المجلس الأوروبي عن المضافات بما فيها الجيلاتين:

«... الفئة الثالثة (مركبات ذات منشأ حيواني) فإنها لا تبقى على أصلها الحيواني وإنما تطرأ عليها استحالة كيميائية تغير طبيعتها تغييراً تاماً بحيث تتحوّل إلى مادة جديدة طاهرة»⁽³⁾.

كما يرى المجلس الفقهي لأمريكا الشمالية استحالة الجيلاتين المستخرج من الخنزير. ويجيب في فصل مولوي⁽⁴⁾ على سؤال في الموضوع بأن الجيلاتين الخنزيري حلال بناء على استحالته⁽⁵⁾.

وقال محمد نور عبد الله⁽⁶⁾ نائب رئيس المجلس الفقهي لأمريكا الشمالية: «الجيلاتين الحيواني وغيره جرى عليه ما يسميه الفقهاء حالة الاستحالة، وهي تغير أوصاف المادة المحرمة بفعل التفاعلات الكيميائية أو الحرق وغيرها، ولذلك كان من توصيات الندوة الفقهية للعلوم الإسلامية بإباحة الجيلاتين الحيواني بناء على

(1) عبد الناصر أبو البصل: حكم استعمال النجاسات والحرمات، 9.

(2) ندوة رؤية إسلامية، الكويت، التوصيات، 1080.

(3) المجلس الأوروبي للإفتاء: قرارات المجلس، (فتوى 34)، 85.

(4) فيصل مولوي (1941م -) ولد في طرابلس، من لبنان. درس في كلية الحقوق في الجامعة اللبنانية، وفي كلية الشريعة في جامعة دمشق. بدأ مولوي العمل في الحقل الإسلامي في عام 1955م، فتولى الأمانة العامة في جماعة عباد الرحمن في لبنان. وفي عام 1968م عُين قاضياً شرعياً لدى محكمة بيروت الشرعية السنية. في عام 1981م أسس الاتحاد الإسلامي في فرنسا. وفي 1997م أسهم في تأسيس المجلس الأوروبي للإفتاء والبحوث في المملكة المتحدة. وخلف الشيخ فتحي يكن في الأمانة العامة للجماعة الإسلامية في لبنان. وهو عضو مكتب الإرشاد للتنظيم العالمي للإخوان المسلمين... ورئيس المجلس العلمي الشرعي في لبنان. شارك في عدة مؤتمرات وندوات في لبنان وخارجه. من مؤلفاته: "تيسير فقه العبادات"، "السلام على أهل الكتاب"، "نظام التأمين وموقف الشريعة الإسلامية منه"، "المرأة المسلمة"، "دراسات حول الربا"، "أثر الميثاق قيمة الأوراق النقدية على المهور". (<http://www.islamonline.net>).

(5) جيلاتين الخنزير. 25 octobre 2007 (<http://ad.islamonline.net>).

(6) الشيخ محمد نور عبد الله، ولد في السودان وهاجر إلى الولايات المتحدة منذ عام 1978م. حصل على ليسانس في الشريعة الإسلامية من الجامعة الإسلامية بالمدينة المنورة، ثم ماجستير من جامعة أم القرى بمكة. أكمل دراسته في جامعة شيكاغو بالولايات المتحدة وحصل منها على ماجستير في التاريخ الإسلامي حول "الحركات التحديدية في القرن التاسع عشر". ثم دكتوراه حول: "أثر ابن عربي على المهدي السوداني". عين رئيساً للاتحاد الإسلامي في أمريكا الشمالية (اسنا)، ونائب رئيس المجلس الفقهي لأمريكا الشمالية. (<http://www.islamonline.net>)

هذه القاعدة، وقد تبعها كثير من العلماء المعاصرين كالقرضاوي ونزيه حماد وفيصل مولوي وطه جابر العلواني⁽¹⁾ وغيرهم. ولذلك لا يعتبر الجيلاتين الموجود الآن في الأسواق حراماً»⁽²⁾.

وقد نقل الزحيلي في كتابه الفقه الإسلامي وأدلته الحكم بالجواز، حيث ذكر توصيات ندوة الفقه الطبية الكويتية، التي رأت حلّ الجيلاتين⁽³⁾، لكنه ذكر في مكان آخر قرار مجمع الفقه الإسلامي القاضي بالتحريم⁽⁴⁾.

وقال سيد طنطاوي:

«إنّ هناك بعض الحيوانات كالبقر يُذبح في الهند، وتُطحن عظامه، ويؤخذ إلى هولندا لكي يستخدم في مواد معينة، ففي هذه الحالة مادام استعمال هذه الأشياء يعود بالمنفعة على المسلم وليس فيها شيء مما حرم الله، ففي هذه الحالة يكون الانتفاع بما ترتب على ذلك من أدوية أو من كذا يكون حلالاً والحمد لله»⁽⁵⁾. كما يرى القرضاوي أنّ الجيلاتين طاهر بالاستحالة⁽⁶⁾. يقول: «كثير من الأشياء التي أصلها من الخنزير قد استحالت، وبعبارة أخرى: تغيرت تغيراً كيميائياً، لم تعد رجساً، ولم يعد لها حكم الخنزير المحرم، مثل: مادة (الجيلي) الذي يؤخذ من عظام الحيوان، وقد يكون منها عظم الخنزير، فقد أكد الخبراء، ومنهم أخصونا الدكتور محمد الهواري أن هذه المادة قد استحالت كيميائياً»⁽⁷⁾.

ونقل نزيه حماد قول كل من محمد هواري ومحمد عبد السلام بأن الجيلاتين قد استحالت تماماً وقال:

«وقد قرّر علماء الكيمياء الحيوية والصيدلة أن الجيلاتين المشتق من أصل خنزيري أو بقري أو غير ذلك

(1) طه جابر العلواني ولد بالعراق عام 1935م، رئيس مجمع فقهاء الشريعة بأمريكا منذ عام 1988م، ورئيس جامعة العلوم الإسلامية والاجتماعية (SISS). حصل على الدكتوراه في أصول الفقه من كلية الشريعة والقانون بجامعة الأزهر عام 1973م. كان أستاذاً في أصول الفقه بجامعة الإمام محمد بن سعود بالرياض بين 1975م و1985م. في عام 1981م شارك في تأسيس المعهد العالمي للفكر الإسلامي في الولايات المتحدة. وكان عضو المجلس التأسيسي لرابطة العالم الإسلامي في مكة المكرمة، وعضو مجمع الفقه الإسلامي الدولي في جدة. هاجر إلى الولايات المتحدة في عام 1983. يرأس الآن جامعة قرطبة الإسلامية في الولايات المتحدة الأمريكية، وهو مقيم بفيرجينيا. من مؤلفاته: "الاجتهاد والتقليد في الإسلام"، "أدب الاختلاف في الإسلام"، "أصول الفقه الإسلامي: منهج بحث ومعرفة"، "الجمع بين القراءتين"... (http://ar.wikipedia.org)

(2) فتاوى فقهية عامة. 24 avril 2005. (http://ad.islamonline.net)

(3) وهبة الزحيلي: الفقه الإسلامي وأدلته، 5265/7.

(4) وهبة الزحيلي: المصدر نفسه، 5111/7.

(5) سيد طنطاوي: ندوة رؤية إسلامية، الكويت، المناقشات، 1057.

(6) القرضاوي: فتاوى معاصرة، 658/3.

(7) القرضاوي: المصدر نفسه. وفي موقع إسلام أونلاين رد القرضاوي على سؤال: ما حكم تناول الجيلاتين الحيواني؟ بالقول:

«الجيلاتين -حسب الدكتور الهواري وهو من الدكاترة المعلمين الذين يعيشون في ألمانيا من سنين طويلة وله بحث جيد في هذه القضايا- حلال لأنه استحالت» بنك الفتاوى، (http://www.islamonline.net)، تحديث 05 جويلية 2006.

من الحيوانات قد جرت عليه استحالة بالمعنى الشرعي؛ حيث تغيرت حقيقة الجلد والعظم المحرم والسنجس، وانقلبت عينه إلى مادة أخرى جديدة مابينة للأولى في الاسم والخصائص والصفات»⁽¹⁾. ويرى الخوئي⁽²⁾ أن الجيلاتين حلالٌ بالاستحالة⁽³⁾.

وبعد هذا السرد هل يحكم بحل الجيلاتين للاستحالة؟⁽⁴⁾ وهل يجوز استخلاصه من مصادر محرمة كالخترير والميتة؟.

المناقشة والترجيح:

يستدعي الكلام في حكم الجيلاتين المستخلص من مصادر محرمة كالخترير والميتة وقفة طويلة مع هذه المادة والنظر فيها:

أولاً: من حيث التفاعلات الكيميائية التي تحصل لها أثناء التصنيع.

وثانياً: من حيث القول بالاستحالة وعدم القول بها والراجع في ذلك. لنخلص إلى الحكم الشرعي للجيلاتين. إن معظم الجيلاتين المستعمل في الأطعمة اليوم مصدره حيواني، والغالب أنه صدر من جلود الخنازير للعوامل التي سبق ذكرها⁽⁵⁾.

فيتحصل القول بأن وجود مادة الجيلاتين في الطعام تقتضي كونه صدر من مصدر محرم في غالب الظن. وغلبة الظن تكفي لإرساء الحكم الشرعي.

وتبقى مسألة استحالة هذا الجيلاتين، وهل الاستحالة - وإن حصلت - تفيد حل استعماله؟

أ- هل يمكن التعرف على مصدر الجيلاتين؟

يركز بعض العلماء الذين يقولون باستحالة الجيلاتين على أنه لا يمكن تتبع مصدره ولا معرفة نسوع الحيوان الذي ينتمي إليه.

(1) نزيه حماد: المواد المحرمة والنحسة، 66.

(2) هو السيد أبو القاسم الموسوي الخوئي بن علي الأكبر بن السيد هاشم (1317هـ/1899م - 1412هـ/1992م). يلقب بالموسوي والخوئي والنحفي. كان مرجعاً للشريعة، وزعيماً سابقاً للحوزة العلمية بالنجف. له باع وآثار في شتى المجالات، من ذلك علم الأصول والفقه وعلم الرجال... ترأس الحوزة العلمية في فترة نظام الحكم البعثي، وتعرض للكثير من المضايقات. عن مؤسسة إحياء آثار الإمام الخوئي، (<http://www.alkhoei.com>)

(3) علي السيستاني: توضيح بعض الأحكام الشرعية بخصوص بعض المكونات والمواد الإضافية. (مجلة صراط)، 6.

(4) تبعاً لهذا التضارب، نجد في المواقع الإسلامية أحكام متناقضة عن الجيلاتين وأمثاله من المواد المضافة. جاء مثلاً في موقع السبيل الإسلامي: «لا يمكن مقارنة تحويل العظام والجلود الحيوانية إلى جيلاتين بالكحول وتحويله إلى حل، الجيلاتين يبقى بروتينا صادرا من بروتين، والتغيير فيه ليس أكثر من تغيير بيضة طازجة إلى بيضة مقوية!». والذين يرون حلية الجيلاتين يتحملون عظيم المسؤولية. mai 2005. (<http://www.assaby1.com>)

(5) ينظر أعلاه، 545.

قال محمد عبد السلام:

«الجيلاتين محصولٌ من محاصيل تفكّك البروتينات، يتم الحصول عليه بواسطة تفكيك الهيكل الكيميائي للبروتينات الحيوانية المعروفة باسم الكولاجينات. وذلك بإقحام جزيئات من الماء في مواضع مختلفة من هذا الهيكل مما يؤدي إلى تكسير الأربطة الكيميائية التي تربط بينها، وتشكيل هياكل كيميائية جديدة أصغر حجماً. وتجري هذه العملية التي يُطلق عليها اسم الحلمأة (أي التحلل بواسطة الماء) إما في بيئة حمضية، وإما في بيئة قلوية... ومن الجدير بالذكر أن هذه الهياكل الكيميائية الصغيرة التي نتجت عن هذا التفكك الكيميائي (الحلمأة) تختلف اختلافاً كلياً عن البروتينات التي كانت أصلاً لها... ولا يمكن التمييز بين ضروب الجيلاتين المستحضرة من أنواع حيوانية مختلفة نظراً لفقدانها لأيّ علامة من علامات الانتماء إلى الأصل الحيواني»⁽¹⁾.

كما يركزون على التحوّلات التي تطرأ على الجيلاتين فتغير من خصائصه وصفاته وتسميته.

قال محمد الهواري عن تحوّل الكولاجين إلى جيلاتين:

«ويمكن من الناحية الكيميائية النظر إلى التفاعلات الجارية على أنّها تفاعلات استحالة كيميائية مماثلة لتفاعل استحالة الغول (الكحول) إلى نخل (حمض الخل)، وأن تكوين المركبات الناتجة مختلف عن المركب الأصلي»⁽²⁾.

فما وجه الحق في ذلك؟

1- تذكر المصادر المتخصصة أنه حسب نوع الحيوان الذي أخذ منه الكولاجين، وعمره والأقسام المستخدمة منه (جلود، عظام، غضاريف...) فإن الناتج لا يكون جيلاتيناً واحداً بل عدة جيلاتينات مختلفة⁽³⁾.

2- لم يعد الاستشراب أو الكشف بالمطيف الضوئي (Chromatography) هو الوحيد في تتبّع أثر الحيوان مصدر الجيلاتين. إذ توجد وسائل أخرى أكثر تطوراً لدراسة تسلسل الحمض النووي منقوص الأكسجين (DNA).

جاء في مقال "كيمياء نخل الخمر": «بواسطة تحليل الدنا الذي شاع استعماله اليوم، يُلاحظ بأن جيلاتين الخنزير لا يختلف كثيراً عن كولاجينه، والتغيير الحاصل بواسطة الحلمأة لا يعدو جعله منحللاً في الماء. أما مكوناته الأساسية فهي هي لم تتغير»⁽⁴⁾.

(1) محمد عبد السلام: مشكلة استخدام المواد المحرمة، (ندوة رؤية إسلامية، الكويت)، 603.

(2) محمد الهواري: الطعام والشراب (ندوة رؤية إسلامية، الكويت)، 512.

(3) C. M. Bourgeois et P. Le Roux: Protéines animales, 231.

Jean-Louis Multon: Additifs et auxiliaires, 492.

(4) Chemistry of wine vinegar, (<http://www.muslimconsumergroup.com>) 12 Août 2007

ويؤكد هذا ما سبق ذكره عن برنامج "الفراخ المغشوشة" حيث تعسر على الخبز تتبع مصدر الجيلاتين المضاف إلى لحم الدجاج لما عمد المصنعون إلى إضافة مادة "سيربلاس" قصد تكسير الروابط القاعدية في جزيء دنا الجيلاتين لمنع اقتفاس أثره. لأنه من غير هذه المادة يمكن تحديد مصدره بتحليل الدنا. ينظر أعلاه، 219-220.

على أن بعض العلماء أكدوا أن بالإمكان معرفة مصدر الجيلاتين بالتحليل الطيفي.

فقد نقل عبد الفتاح إدريس قول وفيق الشرفاوي⁽¹⁾:

«إن جلود الخنازير وعظامها لا تستحيل استحالة كاملة، وإنما تستحيل استحالة جزئية ويمكن بطريق التحليل الطيفي التعرف على أصل الجيلاتين المستخلص من جلود الخنازير وعظامها بعد العمليات الكيميائية المختلفة التي يتم بها استخلاصه، لوجود الخصائص في هذا الجيلاتين يمكن التعرف على أصله الذي استخلص منه»⁽²⁾.

وحسب قوله فإن إمكان التعرف على مصدر المادة يعني عدم استحالتها استحالة كاملة⁽³⁾.

3- التغييرات الحاصلة في صناعة الجيلاتين لا تعدو أن تكون كسرا لبعض الروابط الجانبية في جسريء الكولاجين ضمن الخطوات التالية:

(أ) تحطيم عدد محدود من الروابط الببتيدية.

(ب) إعادة توزيع عدد من الروابط الجانبية بين السلاسل.

(ج) حدوث تغيير في تنسيق السلسلة.

وتعتبر الخطوة الثالثة التغيير الضروري الوحيد لتحويل الكولاجين إلى جيلاتين.

وفي الجيلاتين تبقى السلاسل الحمضية سليمة، كما تبقى كثير من الروابط الجانبية على حالها دون تحطيم⁽⁴⁾.

قال حامد تكرروري بعد أن أوضح خطوات تصنيع الجيلاتين من عظام البقر أو جلود الخنازير:

«ويتضح مما تقدم أن الذي حصل هو تفكيك لبعض الروابط فيما بين بعض جزيئات البروتين، وأنه لم يتم تغيير التركيب الأساسي لها»⁽⁵⁾.

وتوجد طرق تصنيعية جد بسيطة لتحويل الكولاجين إلى جيلاتين مما يدل على قلة التغييرات الطارئة على بروتين الكولاجين. إذ تذكر بعض المصادر أنه تمت صناعة أنواع ممتازة من الجيلاتين بطريقة عادية وبوسائل بسيطة منذ عقود. حيث تم تحويل الكولاجين في وسط حمضي خفيف وفي درجة 40°م إلى جيلاتين⁽⁶⁾.

(1) كان يعمل رئيسا لمجلس إدارة الشركة العربية للمنتجات الجيلاتينية الدوائية.

(2) نقلا عن عبد الفتاح إدريس الذي ذكر أن الكلام ورد في لقاء جرى مع الشرفاوي على هامش أعمال الندوة الفقهية الطبية الكويتية الثامنة. ينظر - عبد الفتاح إدريس: الاجتهاد الفقهي في مجال الصناعات الغذائية والدوائية المعاصرة، (مجلة المسلم المعاصر) 172.

وينظر أيضا - سفر القحطان: منهج استنباط أحكام النوازل، 334. نصري سبغته: المستخلص من النجس، 115.

(3) ينظر كذلك - عبد الفتاح إدريس: استخدام الكحول في الغذاء والدواء، مجلة البحوث الفقهية، 237-238.

(4) ديمان: أساسيات كيمياء الأغذية، 182

Jean-Louis Multon: Additifs et auxiliaires, 491

(5) حامد تكرروري ومحمد حميض: استحالة الأعيان النجسة، 9.

(6) C. M. Bourgeois et P. Le Roux: Protéines animales, 231

4- كونه الجيلاتين لا يحتوي على التربتوفان يرجع إلى كونه الكولاجين نفسه لا يحتوي على ذلك الحمض ولا على اللستين. ورغم هذا النقص فإن الكولاجين يُعتبر من لحم الحيوان دون خلاف.

5- الجيلاتين ينتج من حلمأة الكولاجين في الحرارة والوسط الحمضي أو القاعدي⁽¹⁾.

والحلمأة (Hydrolysis)⁽²⁾ معروفة في مجال التصنيع الغذائي، وهي عملية يُقصد بها تحسين بعض الخصائص التغذوية والوظيفية لبعض أنواع الأطعمة. ويمكن بفضل بعض الإنزيمات مثل (Novozyme) و (Neutrase) و (Flavourzyme) تحسين خصائص الذوبانية والاستحلاب والرغوية، وإضفاء النكهة للبروتينات دون الحكم عليها بالاستحالة.

ومن أمثلة البروتينات المحلّمة بواسطة الإنزيمات بروتينات الصوجا المنحلة، والغلوتين واللاكتوسيروم والكازينات وبروتينات اللحوم المنحلة⁽³⁾.

فحلمأة الحليب بإنزيم (Lactozyme) لمساعدة الأشخاص ذوي الحساسية للاكتوز، وتحضير حليب الأطفال مثالاً لذلك. والحليب المحلّم يبقى حليياً رغم التفكيك الجزئي لسلسله الطويلة.

وحلمأة اللحوم قصد تطريتها تُعتبر من أهم العمليات التي تجري على اللحم وتقاس بها الجودة. ذلك لأن لحوم الحيوانات المسنة تتميز بخشونة الألياف العضلية التي تؤدي إلى نفور المستهلكين منها. وتعمل التطرية على إحداث تغيرات في تركيب العضلات والأنسجة العضلية بحيث تحدث تحللاً جزئياً في البروتينات وذلك باستخدام إنزيمات نباتية أو حيوانية وطرق أخرى⁽⁴⁾.

ويؤدي تبريد اللحم لمدة طويلة إلى انحسار التصلب الرمي الناتج عن تراكم حمض اللبن (Lactic acid) بعد موت الحيوان، وذلك بفضل إنزيمات حلمأة البروتين (Proteolytic) الموجودة أصلاً في اللحم، وتفكيكها البطيء للنسج الضامة⁽⁵⁾.

وعموماً تحدث خلال عمليات التصنيع والتخزين بعض التغيرات الكيميائية في البروتينات، تؤدي إلى تكوين مركبات جديدة.

فالحرارة المرتفعة في عدم وجود الماء تضر بجودة البروتين وتؤدي إلى انحدام بعض الأحماض الأمينية. كما

(1) Jean-Louis Multon: Additifs et auxiliaires, 491.

غيات سميحة وعادل سفر: المواد المضافة للأغذية، 470.

(2) تنتج الحلمأة (أو الإماعة) بتسخين البروتينات في وسط حامض أو قاعدي.

(3) Albert Lehninger: Biochimie, 99.

(4) يحيى فوده وآخرون: نظم الإنزيمات، 198-199.

ينظر - Hydrolyse des protéines et autres applications (<http://www.biotimes.com>) décembre 2001.

وينظر - (<http://www.pasportsante.net>).

(5) حمد نزار: تقانة تصنيع الأغذية، 583.

تحدث تفاعلات كيميائية أثناء المعاملات الحرارية تتضمن عمليات هدم وإزالة للماء من بعض الأحماض. وإلى عمليات أكسدة. من ذلك ما يدعى بتفاعلات التلون البني غير الإنزيمي (Nonenzymic browning)⁽¹⁾ في وجود سكريات مختزلة⁽²⁾.

لكن هذه التفاعلات والتغيرات الحاصلة للبروتينات لا تخرجها عن كونها بروتينات، وإن تغيرت بعض الصفات كاللون والذائبية وعدد الأحماض الأمينية المشكّلة للسلسلة.

إذن فإذا كان تتبع مصدر الجيلاتين ممكنا، وإذا كان الجيلاتين لم يتغير كثيرا عن الكولاجين إلا في بعض الروابط الثانوية التي تشكل الجسور بين جزيئات البروتين مع تفكك في بعض الروابط البيبتيدية في سلسلة الأحماض الأمينية⁽³⁾، وإذا كان مثل هذا التغير يحصل للبروتينات طبيعيا بعامل التلون البني أو الحلمأة التي تؤدي إلى تغيير بعض صفات المادة كما هو الشأن في حلمأة الحليب وتطرية اللحوم، وإذا كان الجيلاتين يمكن الحصول عليه -ولو بكميات محدودة وغير معزولة- أثناء الطبخ الطبيعي⁽⁴⁾؛ فإنه يعد القبول بأن الجيلاتين قد استحال تماما، وأن تركيبته وصفاته قد تغيرت بحيث أصبح طاهرا حلالا للمسلمين تناوله ولو كان مصدره حشرييا أو كان من مية.

وكما قال حامد تكموري فإن «تحرّم لحم الخنزير لا يأتي من علة تركيبية تميز تركيب بروتيناته حتى يقال إن التحلل الجزئي لروابطها وتغييرها من كولاجين إلى جيلاتين ينفي التحريم»⁽⁵⁾. ثم إن الخنزير عندنا لا يؤكل أصلا.

ولو كان كذلك في الغرب ما صنعوا منه جيلاتينا، إذ لم يسعوا يوما لصناعة الجيلاتين من الكلاب أو القطط أو القروود أو السباع... فهم لا يأكلونها.

ونحن لا نأكل الخنزير! لأن الله حرمه علينا جملة وتفصيلا شحما ولحما.

وقد نُقل عن كثير من العلماء الإجماع على تحريم شحمه ولحمه⁽⁶⁾. قال النووي: «أجمع المسلمون على تحريم لحمه ودمه وسائر أجزائه»⁽⁷⁾.

(1) التلون البني يحدث لبعض الأطعمة فيكون مرغوبا فيه كما هو الشأن في الخبز، أو غير مرغوب فيه كما هو الحال في المنتجات اللبنة وهو عبارة عن سلسلة من التفاعلات بين البروتين أو الأحماض الأمينية، وبين مجموعة هيدروكسيل لأحد السكريات مما يؤدي إلى تكوين مركبات نيتروجينية بلون بني (melanoidine). ديمان: أساسيات كيمياء الأغذية، 152.

(2) ديمان: أساسيات كيمياء الأغذية، 166

(3) لأن الصفة الأساسية لأي بروتين هي السلاسل الحمضية وهي لا تزال موجودة في الجيلاتينات!

(4) جاء في كتاب البيوكيمياء للهنينجر: إن مجرد غليان الكولاجين في الماء يحوله إلى جيلاتين.

Albert Lehninger: Biochimie, 131

فالطبخ العادي إذن يعطينا الجيلاتين. والقول باستحاله حكم على جميع اللحوم بالطهارة، فهي لا تؤكل إلا بعد أن تطبخ!

(5) حامد تكموري ومحمد حميض: استحالة الأعيان النحسة، 9.

(6) ابن رشد: بداية المجتهد، 1/342. النووي: المجموع، 7/9. الشريفي: مغني المحتاج، 4/299. الشوكاني: فتح القدير، 1/169.

(7) النووي: شرح صحيح مسلم، 13/96.

ب- الدم:

يُستخدم الدم باعتباره مصدرا للبروتين. فالتر الواحد من الدم يحتوي على 150 غ تقريبا من البروتين، وهي النسبة الموجودة في كيلو غرام من اللحم.

وحسب إحصاء في فرنسا عام 1980م فإن 80 ألف طن من الدم تم استرجاعها واستغلال 30% منها في التغذية البشرية، والباقي ذهب لأعلاف الأنعام والدواجن أو إنتاج الأدوية وبعض المواد المتنوعة كالسماد والغراء...⁽¹⁾.

ومنذ أمد طويل ومصل الخنزير يُستعمل في منتجات اللحوم. وفي الغرب يكاد يتفرد مصل دم الخنزير بالاستعمال في الأطعمة نظرا للتخوف من جنون البقر، ولصعوبة جمع دم الدواجن⁽²⁾.

استعمالات الدم:

باستثناء العصائد المدمّاة (البودينغ (Booding)) الذي يتطلب دما كاملا، يحتاج استعمال الدم إلى قوة الطرد لعزل مكوناته عن بعضها:

- المصل أو البلازما، وهو دم معزول عن الفيرين، وعن عضيات الدم (الكريات الحمراء بالخصوص). ويشكل المصل 60% من حجم الدم.

يتم العزل عن طريق الطرد المركزي (Centrifugation)، ويسوق المصل جامدا، أو سائلا مبردا، أو مسحوقا.

تكثف مادة المصل من 9% إلى 40% بالتجفيف في الفراغ، أو بالترشيح. ويمكن أن يخزن مجمدا إلى 180°م، أو يحفظ بالتجفيف الرذاذي (Atomization)⁽³⁾.

يتميز مصل الدم بإعطاء مستحلب مستقر للحرارة، ويشكل طاقة استقلابية ممتازة؛ لذلك يستعمل في النقائق والعصائد. ومصل دم البقر والغنم أقدر على الاستحلاب من مصل الخنزير.

كما يستعمل المصل في إحداث تماسك أجزاء الطعام، لأنه يتخثر بالحرارة مثل زلال البيض⁽⁴⁾. ويضاف إلى الفطائر والحساءات والنقائق والهمبرغر وصنوف المعجنات والبسكويت⁽⁵⁾.

ولقد ذهب البعض إلى حل استعمال بلازما الدم بناء على القول باستحلاته.

(1) C. M. Bourgeois et P. Le Roux: Protéines animales, 256

(2) C. M. Bourgeois et P. Le Roux: Ibid, 263

(3) C. M. Bourgeois et P. Le Roux: ibid, 262-263

(4) C. M. Bourgeois et P. Le Roux: ibid, 265-266

(5) محمد عبد السلام: مشكلة استخدام المواد المحرمة (ندوة رؤية إسلامية، الكويت)، 608. محمد الهواري: الطعام والشراب (ندوة رؤية إسلامية، الكويت)، 509.

قال نزيه حماد: «فنظراً لأن تحلل الدم إلى عناصر مبيّنة للأصل في الاسم والصفات يعتبر استحالة للعين المحرمة أو النجسة. وبما أن البلازما ليس لها لون الدم ولا طعمه، ولا تجتمع فيها صفاته وخصائصه، ولا تسمى دماً، وإن كانت من عناصره ومكوناته، حتى إنهما عندما تستعمل في تلك المنتجات الغذائية لا يمكن أن يعرف من الخواص الطبيعية لتلك المنتجات ما إذا كانت قد صنعت باستخدام البيض أو بلازما الدم، فتعتبر تلك البلازما مادة مباحة الأكل...».

ونقل توصيات الندوة الطبية التاسعة للمنظمة الإسلامية للعلوم الطبية في الدار البيضاء المنعقدة في يونيو 1997: «أما بلازما الدم التي تُعتبر بديلاً رخيصاً لزلال البيض، وقد تُستخدم في الفطائر، والحساء، والعصائد (بودينغ) والحبز، ومشتقات الألبان، وأدوية الأطفال وأغذيتهم، والتي قد تضاف إلى السديق؛ فقد رأت الندوة أنهما مادة مبيّنة للدم في الاسم والخصائص والصفات، فليس لها حكم الدم وإن رأى بعض الحاضرين خلاف ذلك»⁽¹⁾.

وأضاف: «وكذلك القول في البروتينات المتحللة من اللبن أو الحن أو بلازما الدم أو الغبرين [كسدا] الموجود في جلطات الدم، أو من بعض المواشي، بما فيها الخنزير»⁽²⁾.

لكن مصّل الدم مكون أساسي من مكونات الدم. ولعل الحكمة في تحريم الدم أوضح منها في تحريم الخنزير؛ فالدم مرتع للجراثيم ونواتج الأيض الضارة والسموم. والمصّل هو الخلول المناسب لكل هذه الملوثات والسموم. ثم إنه قسمٌ من الدم، يُستخلص بالطرد المركزي تماماً كما تُستخلص الزبدة من اللبن. دون أن يعرّض لأي تفاعلات أو يطرأ عليه تغيير⁽³⁾.

ومن هنا فإن القول بأنه استحال نظراً لمباينته للدم في الخصائص والصفات كلام يجانب الصواب إلى حد بعيد.

إذ المعلوم أنه ما من جسم إلا وهو مركب من أجزاء، وأن حرمة الكل تقتضي حرمة تلك الأجزاء. فالدم حرام والمصّل الناتج منه حرام بالتبع، سواء بسواء. والله أعلم. ومن بين استعمالات الدم ترويق العصائر بالبروتين الدم⁽⁴⁾ وهو ناتج بروتيني يُتحصّل عليه من تخفيف

(1) نزيه حماد: المواد المحرمة والنجسة، 81.

(2) نزيه حماد: المصدر نفسه، 82. مع ملاحظة ورود كلمة "غبرين" أكثر من مرة في الكتاب، ويبدو أنه يقصد بها الغبرين التي هي الليفيين، وهي خيوط بروتينية تشكل الجلطة الدموية.

والقرن بين الدم وما يستخلص منه وبين اللبن مخالفة صريحة لمقتضى قوله تعالى: ﴿وَإِنْ لَكُمْ فِي الْأَنْعَامِ لَعِبْرَةٌ لَتُفْتَضِلَّ فِيهَا مِنْ مِمَّا فِي بُطُونِهِ مِنْ بَيْنِ فَرْثٍ وَدَمٍ لَبْنَا خَالِصًا سَائِغًا لِلشَّارِبِينَ﴾ (سورة النحل: 66)، فاللبن غير الدم والفرث! (3) C. M. Bourgeois et P. Le Roux: Protéines animales, 262

(4) ولقد ذكر الشرواني في حاشيته «السكر الإفريقي المشتهر تصفيتها بدم الخنزير». الشرواني: حواشي الشرواني على تحفة المحتاج، 308/1.

الدم الطازج المضاف إليه سترات الصوديوم لاستبعاد الكريات الحمراء ثم يخضع لعوامل تنقية مختلفة⁽¹⁾. أما الكريور (Cruor) المتشكل من كريات الدم الحمراء المحتوية على الهيموغلوبين (خضاب الدم) فإن استعماله في الأطعمة محدود جدا لتحويل اللون إلى بني⁽²⁾. لكن يتجه العمل إلى الحصول على استقرار اللون عند المعالجة، أو تغطيته بملونات أخرى. وحاليا يستعمل الكريور في بعض مشتقات الحليب والكازئينات وفي العصائد والتفانيق. لكن معظمه يوجه لعلف الحيوانات.

ج- الأحماض الأمينية:

تُستعمل عدة أحماض أمينية كمخفضات للنشاط المائي (AW) منها السيولين والسيرين والثريونين والغلستين والليسين والأرغنين. وهي ذوابة في الماء، وتستعمل بتراكيز تصل إلى 5%، لكن استعمالها لا يزال محدودا.

ويُحصل على هذه الأحماض بتحليل البروتينات بواسطة الإنزيمات⁽³⁾.

كما يستعمل الغلستين (E640) الذي يستخرج من الجيلاتين في صناعة الخبز.

والألستين ومشتقاته برقم (E920) وهذه قد تؤخذ من مصادر حيوانية⁽⁴⁾.

كما أن الريبوفلافين (الفيتامين ب) قد يستخرج من كبد الخنزير أو كليته.

وحمض الغلوتاميك (620)، وايوزينات الصوديوم (631)، وريبونوكليوتيد الصوديوم (635)؛ فهذه قد

تستخرج من لحم الخنزير.

وتوجد مضافات يحتمل أن في إذابتها وإقحامها في الأطعمة مادة الجيلاتين وهي:

بيتا الكاروتينال (E160e)، واسترايتيل بيتا الكاروتينيك (E160f)، وملون اللوتين (161b).

والحق أن مزيدا من المعلومات مطلوب عن هذه المواد؛ طريقة تصنيعها، ومواطن إقحامها.

بالخصوص فيما يتعلق بالمقادير من الجيلاتين - إن وجد - الذي يستعمل لإذابة المضافات الأخيرة.

ويبقى الإشكال الفقهي عن الاستحالة مطروحا فهل يُعتبر فصل الأحماض الأمينية عن سلاسل البروتين

استحالة تامة؟

(1) غياث سمينة وعادل سفر: المواد المضافة للأغذية، 475.

(2) Jean-Louis Multon: Additifs et auxiliaires, 580

(3) Jean-Louis Multon: Ibid, 250-251

(4) المادة: L cysteine (E920) التي تستعمل في الأطعمة في الغالب مصدرها شعر الإنسان، وهو حمض أميني يضاف إلى

الدقيق، وقد منعت فرنسا استعماله في قرار صدر عن المديرية العامة للصحة الفرنسية في 8 جوان 1999. بناء على تحريم

القانون استهلاك النوع لنفسه (Recyclage intra-espèce).

Section de l'alimentation et de la nutrition: avis du 8 juin 1999, (<http://www.sante.gouv.fr>), Journal officiel du 6 novembre 1999

هـ - المواد المعدنية الحيوانية:

توجد مضافات تتكوّن أساسا من مواد معدنية كالكالسيوم والفسفور وهذه أيضا يُشتبه أن تكون صادرة من حيوانات، ومن العظام بالخصوص.

فهل إذا صدرت من عظام الحيوانات المحرّمة تكون حراما، أم أنّ عزل المواد المعدنية عن المواد العضوية من اللحم وشحمٍ يصيرها حلالا بالاستحالة؟

ثم هل تُستعمل في صيغة نقية تماما، أم هي مشوبة بشوائب من الحيوان الذي صدرت منه؟

استحالة المواد المعدنية الحيوانية:

تحدّث الفقهاء المتقدمون عن الإحراق وذكروا أن رماد الميتة طاهر لأنه استحال⁽¹⁾.

وفي عملية الإحراق يتم تفكيك المادة العضوية وإتلافها تماما، بحيث لا تبقى -إذا كان الإحراق تاما- إلا العناصر المعدنية لأنها لا تحترق.

فالرماد إذن هو خليط من الفحم والأملاح المعدنية التي تكوّن العظام بالخصوص، مع آثار من أملاح معدنية أخرى. فإذا كان هذا الخليط طاهرا بالاستحالة فإن مكوناته طاهرة بالتبع.

ويؤيد هذا الاتجاه إمكان تسميد الأرض بالدبال، والعدرة بعد تفسيخها وتحللها.

ومعلوم أنّ النبات لا يمتص سوى الماء والأملاح المعدنية من التربة ولا يمتص الجزئيات العضوية.

فإذا كانت ثمار الأشجار النابتة في الزبل النجس طاهرة، فلأنها امتصت من ذلك الزبل ما تفكك عنه من أملاح معدنية صرفة مما يقتضي القول إن المادة العضوية إذا تفككت تفككا تاما وتحولت إلى أملاح معدنية فإنها تستحيل بذلك استحالة تامة.

ومن هنا يمكن الاطمئنان إلى القول بأن الأملاح المعدنية الموجودة في المواد المضافة طاهرة حلال، ولو كان مصدرها حراما أو نجسا بفعل الاستحالة التامة.

وهذا إذا كانت تضاف نقية خالية من الشوائب العضوية الأخرى التي قد لا تكون استحالت.

والمضافات التي تحتوي على مواد معدنية قد تكون من مصدر حيواني هي:

• بتروات الكالسيوم (E213)

• سلفيت هيدروجين الكالسيوم (E227).

• بروبيونات الكالسيوم (E282).

• أسكوربات الكالسيوم (E302).

(1) ينظر أعلاه، 448-449.

- سترات الكالسيوم (E333).
- فوسفات الكالسيوم (E341).
- ألجينات الكالسيوم (E404).
- بوليفوسفات الكالسيوم (544).
- سيليكات ألومنيوم الكالسيوم (556)⁽¹⁾.

د- حكم إضافة المواد النجسة إلى الأعلاف الحيوانية:

تتمثل أهمية هذه المسألة في كون اللحوم التي نستهلكها تتأثر مباشرة بالأعلاف التي تطعمها الحيوانات. لذلك يتعين البحث فيها وعرضها على موازين الحلال والحرام. ومما يضاف إلى الأعلاف الحيوانية:

- الأدوية والعلاجات التي تتضمن المضادات الحيوية.
- عقاقير تسريع النمو والهرمونات.
- مواد نجسة كالدّم الميتة.

وقد تبين أن المضادات تسبب مقاومة لبعض الجراثيم المرضية، وأنها تبقى في اللحم وتنتقل إلى الإنسان. كما أن هرمونات النمو أدت إلى ظهور مثالب عدة. لذلك صدر منعها في الاتحاد الأوروبي منذ 1 جانفي 1988م بينما بقي بعضها مسموحا به في الولايات المتحدة الأمريكية⁽²⁾.

فمنذ السبعينات بدأت موجة الاحتجاجات على اللحوم الصادرة من حيوانات لم تعلق علفا طبيعيا، وانتشر القلق على سلامة الطعام الذي دخلته الصناعة والمواد الكيماوية. رغم ما ظهر من وفرة في الطعام وزيادة في اللحوم بعد تحسين الأعلاف وإضافة المضادات الحيوية والهرمونات إليها.

والمشكل لا يكمن في تلك المواد إذا كانت تضاف بالكميات الدقيقة والمدروسة وحسب ما تسمح به التشريعات، وإنما يكمن في استغلال تلك المواد لمضاعفة الإنتاج، واستعمالها بكميات تتجاوز المقادير المسموح بها، مما له عواقبه الوخيمة على البشرية بالتبع.

وما زاد الأمر تعقيدا هو التكتّم وانعدام الشفافية، فكثير منا لا يدري ماذا يأكل، ولا كيف علف الحيوان، ولا يدري شيئا عن الإضافات المستعملة، ولا مقاديرها، ولا الجهة الاقتصادية الرابحة التي تسير كل ذلك.

ولا تزال موجة جنون البقر تكتسح بمخاوفها الكثير من الدول. والباب الواسع الذي يدخل منه هذا الداء هو الأعلاف الحيوانية.

(1) (<http://www.food-info.net>)

(2) Jean-Louis Multon: Additifs et auxiliaires, 673

تقدم اللجنة الكندية للمراقبة الغذائية (Canadian food inspection agency) تقارير عن المواد المستوردة من أوروبا، والموجهة للعلف الحيواني. وتفيد تلك التقارير تسرب أطنانٍ من مسحوق عظم البقر والخنازير صادرة من بلجيكا وهولندا وبريطانيا.

ويذكر أحد التقارير أنه تم ضبط 6000 كغ من مسحوق العظام الخنزيرية تحت رمز SH 05069000 والتي كان من المفروض أنها أعلاف حيوانية، لكن تبين أنها موجهة للصناعات الدوائية للاستهلاك البشري، وكميات كبيرة من عظام البقر المحروقة (بالضبط 453567 كغ كما جاء في التقرير) أُدخلت إلى كندا من بريطانيا تحت الرمز نفسه لتفنية السكر، واستعمل الرمز نفسه لإدخال كميات من مسحوق بروتينات وعظام الخنازير من الدانمارك⁽¹⁾.

وهذا يمثل نموذجاً من التلاعبات التي تقع على أعلى مستوى بين الدول الغربية التي يُتوسّم فيها الضبط والحرص على الرقابة، فكيف الحال بدول العالم الثالث؟!

وفي هذا السياق تبرز على رأس قائمة المشوهات مضافات النمو والمضادات الحيوية التي سببت كارثة المقاومة البكتيرية (Antibioresistance). بوجود نسبة عالية من الرواسب (Residues) في اللحوم.

وبعد سنة 1975م بدأت مراجعة المواد ومنع الكثير منها نظراً لأضرارها المحتملة. ومُنعت مضادات حيوية كثيرة كالتراسكلين والنيوميسين. ثم قلص استعمالها سنة 1999 حتى كادت تمنع لهاياً.

لكن تطبيق ذلك في الميدان لم يؤت أكله. بل عُوض الكثير منها بمواد جديدة لا تختلف في آثارها عن الأولى⁽²⁾ علاوة على إطعام الحيوانات مسحوق الميتة، والدم وما انجر عن ذلك مآسي⁽³⁾.

ولقد بحث المختصون والفقهاء مسألة استعمال المواد النجسة علناً للدواجن والأنعام⁽⁴⁾. ومن بين من كتب في الموضوع محمد عثمان شبير الذي وضح في أوراقه البحثية كيف تتم عملية تحضير تلك الأعلاف، قال:

«تُطبخ في قدور على درجة حرارة تصل إلى 120° وذلك لقتل البكتيريا والفيروسات، وتجفّف إلى نسبة 88-90% وتُطحن وتضاف إليها الكبسة والإضافات الأخرى، وتعبأ في أكياس خاصة بالأعلاف.

وهذه العملية كفيلة بتغيير صفات النجاسات من رطبة إلى جافة، ومن لون أحمر في الدم إلى لون آخر، وكذلك تتغير رائحة النجاسات نتيجة إضافة مواد كيميائية إلى خلطة المركز، وبالتالي يتغير اسمها ويصبح لها اسم جديد وهو "المركز"، وبهذا تتحقق استحالة النجاسات بالتصنيع⁽⁵⁾.

(1) Division de la santé des animaux et de l'élevage: Rapport d'enquête sur les produits importés d'Europe en 1990-2000, (http://www.inspection.gc.ca), 30 Mai 2001.

(2) Jean-Louis Multon: Additifs et auxiliaires, 677-679

(3) ينظر أعلاه، 403-401.

(4) ينظر مثلاً: مؤتمر كلية الشريعة الأول حول المستحبات الفقهية الذي انعقد بجامعة الزرقاء الأهلية، عام 1419هـ/1998.

(5) محمد شبير: النجاسات المختلطة بالأعلاف، (مؤتمر المستحبات الفقهية الأول، جامعة الزرقاء)، 29.

ونقل صاحب كتاب: "المستخلص من النجس" الكلام نفسه، وعلّق عليه بقوله:

«لذلك يتحقق لي أنّ الأعلاف المركّزة مباحة، وذلك للأسباب التالية:

أولاً: أنّ الاستحالة هنا متحققة، وهي تامة، وقد ذهب جمهور الفقهاء إلى القول بأن الاستحالة تطهر العين النجسة.

ثانياً: أنّ صفات الأعلاف المركّزة أصبحت الآن صفات غير خبيثة، لا في الطعم ولا في اللون ولا في الرائحة...».

ثمّ أضاف: «النجاسات المختلطة بالأعلاف من دم وميتة تطهر بالاستحالة الناتجة عن التصنيع للمركّزات العلفية، وهي لا تتجاوز 1% من مجموعة العليقة المقدمة للحيوانات، وهي نسبة قليلة جداً غير مؤثرة»⁽¹⁾.

وقال قذافي في بحثه عن الاستحالة وأحكامها في الفقه الإسلامي في موضوع الأعلاف:

«ويمكننا القول: إنّ هذه الخلطات بعد هذه المعالجة والتصنيع لم تعد دماً ولا لحمًا ولا جليداً ولا عظماً»⁽²⁾.

ومن يمعن النظر في الطرق التي بينها شبير يتبين له أنّ المسألة لا تتعدى طبخ بعض المواد، ثمّ تخفيفها وطحنها وتعبئتها.

فمن أين تحققت لدى هؤلاء استحالتها؟! وأين موقع نهي ﷺ عن الجلالة؟⁽³⁾.
قال محمد فائد⁽⁴⁾:

«كل الحيوانات التي تتغذى على النفايات والقاذورات والنجاس من أصل حيواني أو إنساني توضع موضع الجلالة لعموم الحديث. وما يجب الآن على العلماء في ميدان التغذية هو تحريّي حقيقة الموادّ والمكونات العلفية، والبحث عن مصدرها، والتأكد من سلامتها، وإن كان بها أثر نجاسة أو أثر حشريّ أو ميتة كبعض المساحيق المستوردة، وأن يتخذوا موقفاً شرعياً واضحاً تجاه هذه الأخطار»⁽⁵⁾.

(1) نصري سبعة: المستخلص من النجس، 154.

وفي الصفحة 151 من كتابه قال: إن نسبة النجاسات المضافة تتراوح بين 3 و10%.

(2) عزات قذافي: الاستحالة وأحكامها، 123.

(3) ينظر أعلاه، 392.

(4) محمد فائد (1955م -): حصل على الدكتوراه في علم الجراثيم والبيوتكنولوجيا بفرنسا، وعلى الدكتوراه في الصناعات الغذائية بالمغرب. ومهندس دولة في تحويل المواد الزراعية. حاز على جائزتين للبحر في الاختراع وفي البيئة. وهو عضو أكاديمية نيويورك للعلوم، وعضو مؤسس للجمعية المغربية لحماية وتوجيه المستهلك، وعضو مؤسس للجمعية المغربية لعلم الجراثيم، وعضو بالجمعية المغربية للكيمياء الحيوية. موقع: "أنا المسلم" (<http://www.muslim.net>) 31 أكتوبر 2006م.

(5) محمد فائد وبوعزة خراطي: توجيه المستهلك، 98.

لذلك يترجح القول بعدم جواز إطعام الحيوانات مواد نجسة العين كالميتة والدم⁽¹⁾، كما يتعين على من بيده الأمر مراقبة ما يضاف إلى الأعلاف من مواد قد يكون لها أثر مضر على الصحة العامة كالمهرمونات والمضادات الحيوية، وذلك بالحرص على ضبط المقادير الضرورية منها.

ثانياً - مدى إباحة المضافات المحرمة باعتبار استهلاكها في الطعام.

لقد تقرر في مبحث الاستهلاك أن مناط الحكم ليس للنكمية التي تضاف من المادة النجسة أو المحرمة قلت أو كثرت، وإنما المنطوق للأثر الذي تتركه هذه المادة في الطعام الذي تُضاف إليه⁽²⁾.

فالمواد المضافة إنما تستعمل لتترك أثراً بيناً على الطعام وإلا لما أُضيفت إليه، فهي ليست مجرد رواسب تبقى على شكل آثار لا يمكن التحرز منها. ولكن كان أغلبها لا يضاف إلا بكميات يسيرة جداً، إلا أن أثرها في الطعام واضح⁽³⁾.

ويمكن استثناء الملحقات التكنولوجية، ومن ذلك المذيبات التي تُستعمل لاستخلاص بعض المنكهات وبعض الملونات من مصادرها، لكنها تُزال بعد ذلك بتركيز تلك المواد وتخفيفها وتنقيتها، ولا يبقى منها شيء في المنتج النهائي. وربما بقيت آثار على شكل راسب تتعذر إزالته، لكن لا فعالية لها ولا تأثير البتة في المنتج. فهذه المواد بهذه الصفة تصدق عليها نظرية استهلاك العين النجسة القليلة في الطاهر الكثير.

وتبقى المذيبات التي تُستعمل في إقحام المواد المضافة في الأطعمة، وليس في مجرد استخلاصها، فهذه لها شأن آخر نتعرض له - بإذن الله - في الفصل الثاني من هذا الباب.

أما بقية المضافات فلا يمكن تحديد نسبة مئوية معينة منها يقال عنها قليلة أو مهمة.

فقد سبق ما قيل عن الديوكسين الذي يؤثر بنسبة 0.4 بالمليون، وينجم عنه السرطان وتشويه الأجنة وما إلى ذلك من كوارث لا يمكن احتسابها!

ذلك لأن المواد الصناعية تختلف في تراكيزها وفي تأثيرها، ولنا على ذلك نماذج أخرى كثيرة.

فالألدهيدات مثلاً مركبات ذات نكهة قوية جداً. ويمكن الإحساس بها حتى عندما توجد بنسب جـد ضئيلة. وعلى سبيل المثال نكهة الألدheid (2.4-dcca-dienal) يمكن الإحساس بها بنسبة تقل عن جزء واحد في المليار. أي 0.001 بالمليون!⁽⁴⁾

(1) قد لا ينسحب هذا الحكم على ما يتنجس من الطعام عرضاً، مصداقاً لإباحة الرسول ﷺ للصحابة أن يعلفوا دوابهم بما عجن بماء آبار ثمود. ينظر أعلاه، 398.

إنما الحكم هنا يتعلق بالنجاسات العينية التي تشكل معظم تلك الأعلاف.

(2) ينظر أعلاه، 441-443.

(3) ينظر - François Mordret, Claudie Gestin: Aspects moléculaires et analytiques Constituants d'arôme et de flaveur des corps gras alimentaires, (Revue: Oléagineux, Corps Gras, Lipides. Volume 6, N° 4, 315-20, Juillet - Août 1999, Dossier : Saveurs, arômes, lipides), (<http://www.john-libbey-eurotext.fr>).

(4) ديمان: أساسيات كيمياء الأغذية، 105

والنكهة المسؤولة عن زيت الزيتون تشكّلها مكوناتٌ صغيرةٌ مجموعها أكثر من 100 مكونٍ مختلف، توجد في الزيت بنسبة لا تزيد (في مجموع المكونات) عن 2 بالمليون!⁽¹⁾.
فكيف بالنسب الكبرى كواحد أو اثنين بالمئة؟.

لهذا فإن القول بالاستهلاك في مجال المواد المضافة إلى الأطعمة لا يمكن أن يشمل سوى المواد التي تبقى كراسب حتمي غير مقصود لذاته، وتتعرس إزالته، أو بعض المواد التي تُتخذ لاستخلاص أو إذابة بعض المركبات قبل إضافتها إلى الأطعمة، والمادة الأكثر استعمالاً في ذلك هي الكحول، وقد تُستعمل مذيبيات عضوية أخرى. كما قد تُستعمل بعض المواد الدهنية من زيوت نباتية أو شحوم حيوانية. وهذا ما سيتعرض له الفصل الثاني من هذا الباب. والله أعلم.

ثالثاً - حكم الاشتباه في المضافات:

مما سبق يتلخّص القول بأنه إذا تحوّلت المادة المضافة تحوّلاً كافياً للقول باستحالتها، فإنها تكون حلالاً ويجوز تناول ما احتوى عليها من الأطعمة. وقد يصدق هذا على:

- الغليسيرول.
- الأحماض الدهنية الحرة.
- الأحماض الأمينية الحرة.
- المعادن الصادرة من عظام الحيوانات.

لكن هذا القول لا يزال يحتاج إلى مزيد تثبّت وبحث أكثر تعمقاً. وقد يُستأنس به في حال غياب مثل هذا البحث المعمق، ويستصحّب ريثما يقبّض الله تعالى للأمة من ينبري لهذه الأمور بالبحث الجاد المتخصّص.

- أما إذا بقيت المادة على حالتها الأولى، أو طرأ عليها تغيير لا يبلغ حداً يُقال معه باستحالتها، فإما:
- أنه ثبت بيقين أو بما يغلب على الظن أن مصدرها حرام، ففي هذه الحالة تحرم شرعاً ولا يجوز تناول الطعام الذي تقحم فيه.
 - أو أنه لم يثبت أن المادة الموجودة في الطعام صدرت من مصدر محرّم، ولم يمكن الوقوف على الحقيقة في أمرها، فلا بدّ حينها من النظر في مدى الاشتباه في حرمتها. وهو الشأن في:
 - أحاديث الغليسيريد وثنائياتها.

(1) François Mordret, Claudie Gestin: Aspects moléculaires et analytiques Constituants d'arôme et de flaveur des corps gras alimentaires, (Revue: Oléagineux, Corps Gras, Lipides. Volume 6, N° 4, 315-20, Juillet - Août 1999, Dossier : Saveurs, arômes, lipides), (<http://www.john-libbey-eurotext.fr>).

- إستيرات أحاديات الغلسيريد.

- الجيلاتين.

تكون الشبهة - كما مرَّ في مطلب الاشتباه- إما في دليل الحكم، أو في مناطه؛ أي في محل الحكم. وبالنسبة للغلسيريدات والسكريات الغليسريدية فإن الاشتباه فيها في المحل لا في الدليل، وهذا بعد أن ترجح عدم استحالتها.

فينبغي البحث في مصدرها هل هو من الحلال الظاهر أو من الحرام؟

والدهون المستعملة في المستحلبات المذكورة إما أن تكون نباتية فتكون حلالا، أو حيوانية فتحرم وهذا بناء على ما سبق ذكره من أنها لا تصنع في بلاد المسلمين، وإنما ترد إليهم من بلاد لا تلتزم بالتذكية الشرعية، علاوة على استعمال الخنزير.

ولا يمكن - عمليا - معرفة المصدر إلا بالتحليل المخبري الدقيق، أو بإخبار المصنع نفسه.

وكلا الأمرين عزيز المنال، فالتحليل يصعب تحقيقه لعوامل عدة منها:

- ضآلة كمية المادة المضافة من جهة، والتكاليف الباهظة التي يتطلبها تحليل كل طعام للوقوف على مصدر مكوناته. وهذا سبب كاف لتعويق من بيده أمر القيام بهذه العمليات.

- تذبذب السوق وإمكان تغيير المنتجين لمصادرهم وطرق تصنيعهم، مما يجعل من العسير ملاحقة تلك التغييرات بتكرار التحاليل لكل منتج.

أما معرفة المصدر عن طريق إخبار المصنع فلا يمكن الاعتماد عليه، لما ثبت أيضا خلال الدراسة من تكتم المصنعين وإحجامهم عن التصريح بمصادر منتجاتهم بدعوى أسرار الصناعة، علاوة على إمكان التعمية والتدليس وتمويه الحقيقة والغش في المعلومة.

لذا تبقى الشبهة في مناط الحكم قائمة بالنسبة لهذه المواد.

لقد ذكر العلماء أن من شروط اعتبار الشبهة أن يشق على المكلف الاحتراز عنها⁽¹⁾.

أما إذا كانت الشبهة فيما ليس بحاجي، أو يمكن الاحتراز عنه بلا مشقة، فإن عليه البحث عن بديل لا اشتباه فيه، أو التوقف ما لم يكن مضطرا، وترك ما يريه إلى ما لا يريه. وهذا بالضبط هو شأن الغلسيريدات ومشتقاتها.

أما الجيلاتين فإنه يغلب على الظن صدوره من حيوان محرم بناء على ما سبق ذكره⁽²⁾.

(1) ينظر أعلاه، 272.

(2) ينظر أعلاه، 550-552.

1- مدى الحاجة إلى الطعام المشبوه:

تكاد الأطعمة التي تحمل مواد مضافة مشبوهة تكون كلها من قبيل الكماليات التي لا تمسُّ إليها الحاجة إلا ما ندر منها. فالجيلاتين يقحم في المثلجات والحلويات والقشيدات. مما ليس بغذاء أساسي.

والمونوغلسيريد الذي تُحسِّن به صفات الخبز يمكن الاستغناء عنه بالرجوع إلى الطريقة التقليدية في إنتاج الخبز⁽¹⁾.

يقول محمد فايد:

«من التوصيات المهمة: الرجوع إلى أطعمتنا التقليدية الصافية وموادنا الخام أحسن وسيلة للاحتماء من تسلط العولمة بما تحمله من دسائس⁽²⁾. فالناس في الغرب يعودون ويتنادون بضرورة العودة إلى الطبيعي (Bio) وهذا متوفر لدينا»⁽³⁾.

2- البدائل:

لا تكاد تخلو مادة مشبوهة أو محرمة من بدائل حلال ظاهرة تقوم بالوظيفة نفسها.

ومن الممكن واليسير على المصنعين والموردين أن يعملوا على توفير الطعام بالبدائل الحلال، بدل السعي وراء كل ما هو معروض في السوق من غير أي تبصُّر ولا تمييز بين حلال وحرام كما هو الشأن اليوم، فلم ترك الحلال؟ وأين موقع الضرورة في هذه الحال؟.

وما دام الأمر كذلك، وما دامت الأطعمة المشبوهة غير ضرورية ولا حافية، والبدائل الحلال موجودة فإن النظر يتجه إلى القول بوجود الاحتياط وتجنُّب ما هو مشبوه إلا إذا مست إليه الحاجة، وقد يحدث هذا لبعض الناس في ظروف خاصة، وحينها يُلجأ إلى قواعد الضرر في ضبط ذلك الاستهلاك. والضرر يقدر بقدره.

وقد يقال بجواز التدرج في الأحكام بالنسبة لواقع المسلمين حيث تعجُّ مخازنهم وأسواقهم بهذه المواد.

فيعمل على تفادي الحرام القاطع وهذا واجب لا يمارى فيه أحد.

(1) فالخبز التقليدي أسلم، وأضمن للصحة، وأنأى عن كل شبهة، على خلاف الخبز الأبيض "المحسن" (Amélioré) المعروف اليوم؛ فصناعته تتطلب دقيقا عالي النقاوة، لذلك تتم غربنته وإزالة القشور والرشيمات منه، وهي المواد التي تحتوي على الفيتامينات والأملاح والإنزيمات الضرورية للصحة، ولاستدراك هذا النقص المقتعل تضاف إلى الخبز مواد تغذوية ومحسنات، تشتري بالأثمان الباهظة، علاوة على الاشتباه فيها.

(2) لتصريف الفائض من القمح، عمد الساسة والاقتصاديون في أمريكا إلى إيجاد أسواق للقمح في الدول التي تستهلك الأرز مثل اليابان وتايوان وكوريا، حيث أنشأوا مخازن القمح، ومعامل المعجنات الإيطالية. وبإقراض الدول الفقيرة مزيدا من الديون ضمنت أمريكا نفاذ مواردها، وقفزت صادراتها من القمح عام 1974م إلى أزيد من خمسة أضعاف.

فرانسيس مورلايه وجوزيف كوليتر: صناعة الجوع، 451-452.

(3) محمد فائد وبوعزة خراطي: توجيه المستهلك، 21.

أما ما اشْتَبِه فيه فلا بد من الاجتهاد لتغييره ولو تطلب الأمر شيئاً من الوقت، ريثما تُستهلك المخزونات من الأطعمة المشبوهة وتحلّ محلها أطعمة ظاهرة حلال لا شبهة فيها. وما ذلك بصعب إذا صدقت النوايا وشُحذت العزائم ونهضت الهمم. وهذا سيؤدّي إلى خير عميم؛ ابتداءً من تفادي السموم الكثيرة التي تأتينا من خلال الطعام، وانتهاءً بالاكتفاء الذاتي والتحرُّر من التبعية لقوم لا يرقبون فينا إلا ولا ذمة.

قال محمد فايد:

«ومن حسن حظنا أن لنا حماية ربانية إسلامية على مستويين:

• المستوى الأول يعني الحلال والحرام.

• المستوى الثاني عدم الإسراف والتبذير.

فحماية المستهلك لن تكون في العصر المقبل القريب حماية من التجاوزات والغش وما إلى ذلك. وإنما يجب أن تكون من غزو السوق بالمواد الأجنبية.

ونقف هنا على الحلّ الوحيد الإجمالي الذي لا يترك لنا الخيار وهو الحماية الشرعية قبل الحماية القانونية»⁽¹⁾.

لكن ما يؤسف له في هذا المجال أمور منها:

• تبرير استعمال هذه المواد وغضُّ الطرف عن كل نقبضة فيها بإصدار فتاوى الإباحة من غير تفصيل ولا عميق بحث.

يقول القرضاوي: «ينبغي أن نحذر من الوقوع تحت ضغط الواقع القائم في مجتمعاتنا المعاصرة، وهو واقع لم يصنعه الإسلام بعقيدته وشريعته وأخلاقه، ولم يصنعه المسلمون بإرادتهم وعقوفهم وأيديهم، وإنما هو واقع صنع لهم وفرض عليهم في زمن غفلة وضعف وتفكك منهم، وزمن قوة ويقظة وتمكن عدوهم المستعمر، فلم يملكوا أيامها أن يغيروا أو يتخلصوا منه، ثم ورثه الأبناء من الآباء والأحفاد من الأجداد وبقي الأمر كما كان»⁽²⁾.

• الجهل الكبير بهذه المواد، ومصادرها ومواطن وجودها.

فإذا كان التطبيق واجباً في الدول الغربية التي تُصدر تلك المنتوجات، بحيث تفرض تشريعاتها وضع لوائح لجميع المواد المضافة إلى أي منتج غذائي على بطاقة تُلصق بالغليف، فإن هذا البرنامج غير ساري المفعول في بلداننا الإسلامية إلا ما شدَّ وندر.

ولو وُجدت بطاقة فإنه يعزُّ وجود من يقرؤها ويفهم رموزها ويفكُّ طلاسمها.

(1) محمد فائد وبوعزة خراطي: توجيه المستهلك، 20-21.

(2) القرضاوي: الاجتهاد المعاصر، 94-95.

ولقد كان من المفروض أن تتولى الهيآت توعية الناس، وأن تخصص لهم برامج للتثقيف الغذائي. وأن تكون هذه الأمور التي غدت مما لا يحلُّ جهله مما يدرّس في التعليم العام.

وعلى الصحافة -وقد غدت استهلاكا يوميا للناس في بلداننا- أن تساهم في ذلك التثقيف، وعليها «أن تتجاوز التعامل مع الموضوع فقط فيما يتعلق بالتسمّات والأضرار الصحية، بل لا بدّ من تناوله:

- على الصعيد العلمي بمجلات ودوريات علمية متخصصة.
- والصعيد الإخباري الذي يتجاوز مجرد حصص الطبخ،
- والصعيد القانوني»⁽¹⁾.

ومن الغريب أن المنتج أصبح -في إطار العولمة- يتحكم تحكما تاما، ليس في السوق فحسب بل في المعلومة أيضا.

فبعض المضافات، رغم وجودها في الأطعمة، لا يمكن تحصيل تفاصيل عنها في المصادر المتخصصة، ولا يملك المختصون إعطاء المعلومات الكافية عنها⁽²⁾ باعتبارها مواد لا نعرف عنها الكثير، ولا يمكن الوقوف على تفاصيلها إلا بالرجوع إلى المصنّع. ومع ذلك فإن الاستهلاك مستمرّ...

أما صدور الفتاوى التي ترى إباحة كلّ المضافات دون استثناء ولا تمحيص ولا تمييز فهو فتح الباب واسعا أمام الاستمرار في هذا السبيل الذي تتحكم فيه مجموعات قليلة همّها الربح وتوفير السوق لمنتجاتها ولو على حساب كلّ القيم.

(1) محمد فائد وبوعزة خراطي: توجيه المستهلك، 23.

(2) وقد حصل هذا في مقابلات علمية كثيرة بالخصوص في أوروبا.

جامعة الأمير عبد القادر للعلوم الإسلامية

الفصل الثاني

نواتج التفاعلات الإنزيمية والتحويل الجيني

المبحث الأول

الأطعمة الناتجة عن التفاعلات الإنزيمية

توطئة:

تعتبر الإنزيمات أو الخمائر (Enzymes) مواد مساعدة حيوية (Biological catalysts) متخصصة تفرزها الخلايا الحية النباتية والحيوانية، تعمل على تسريع التفاعلات الكيميائية دون أن تظهر فيها، أو أن تُستهلك. ولها القدرة على العمل خارج الخلايا التي تنتجها.

ولقد ارتبطت الدراسات التي أجريت على الإنزيمات بمراحل التخمر الكحولي حين صرح باستور أن عملية التخمر لا تتم إلا بوجود خلايا كائنات حية دقيقة⁽¹⁾.

وللإنزيمات استخدامات عدة في مجال التصنيع الغذائي، فهي تؤدي إلى حدوث تغيرات في تركيب الأطعمة، من ذلك استخدام إنزيم الرنين (Rennin) الذي يُستخلص من معدة العجول الصغيرة لتخثير الحليب وصناعة الجبن⁽²⁾.

والذي يعنينا في هذا البحث أمران:

- التخمرات الكحولية، وما ينتج عنها من استعمالات في مجالات عدة، منها: صناعة الخل، ومنها اتخاذ الكحول مذيبا لبعض المستحضرات والمضافات.

- صناعة الأجبان ومشتقات الألبان، وما يرتبط بذلك من تفاعلات تتم بواسطة الخمائر الحيوانية أو إنزيمات الكائنات الحية الدقيقة.



المطلب الأول: التخمرات الكحولية والخلية:

التخمر: جملة تغيرات كيميائية تحدث في المركبات العضوية تتم خلالها أكسدة السكريات تحت ظروف لا هوائية، أو هوائية جزئيا، مما يؤدي إلى تفككها (Decomposition) بواسطة الإنزيمات الموجودة في الأحياء الدقيقة المختلفة⁽³⁾.

(1) بجي فوده وآخرون: نظم الإنزيمات، 25.

(2) ديمان: أساسيات كيمياء الأغذية، 483.

(3) سليمان المصري وآخرون: الصناعات الغذائية، 336.

وتتصف الإنزيمات بقدرتها العالية على الاشتراك في التفاعلات الحيوية بكميات قليلة جدا (غرام واحد من الكائنات الحية الدقيقة بمقدوره تفكيك عشرة كيلوغرامات من السكر).
وتعمل الأحياء الدقيقة بواسطة تلك الإنزيمات على مهاجمة السكر أولا ثم الكحول الناتج ثانيا، ثم الأحماض⁽¹⁾...

ويمكن تقسيم التخميرات في صناعة الأطعمة إلى:

- 1- صناعات تعتمد على الخميرة، مثل: الكحول والخمور عموما، والخبز...
 - 2- صناعات تعتمد على البكتيريا، مثل: عمليات التخليل والمنتجات اللبنية.
 - 3- صناعات تعتمد على الفطريات، مثل: إنتاج حمض الستريك والمضادات الحيوية والفيتامينات⁽²⁾.
- ويتحكم وجود الأكسجين أو غيابه في نوع الأحياء الدقيقة ونشاطها. فإذا توفر الأكسجين لخلايا خميرة الخباز (*Baker's yeast saccharomyces cerevisiae*) أو خميرة النبيذ (*Saccharomyces ellipsoides*) فإن نشاطهما ينصرف إلى عملية التكاثر.
- أما ندرة الأكسجين فتوجه الاختمار نحو إنتاج الكحول، ويتطلب تحويل الكحول إلى خل قوي كافي، لأن التخليل هو عملية أكسدة للكحول. لكن هذه التهوية ينبغي أن تكون ضمن معايير محددة، لئلا يؤدي إلى نمو العفن، أو تحويل حمض الخل الناتج إلى ماء وغاز ثاني أكسيد الكربون بسبب التهوية الزائدة.
- كما تتأثر الكائنات الحية بالحرارة، فبكتيريا الخل تؤدي وظيفتها جيدا في درجة 26,6°م. ويقل نشاطها إذا نقصت الحرارة عن هذه الدرجة أو ارتفعت كثيرا.

ويعد ملح الطعام من أهم المواد الحافظة التي تستعمل في حفظ الأطعمة. وتبدو أهميته في منع نمو بعض الأحياء الدقيقة، والسماح لبعضها الآخر بالنمو، وذلك حسب الكمية المضافة منه. فكثير من الكائنات الدقيقة التي تتسبب في حلماة البروتينات (Proteolytic) وفساد الفاكهة المستعملة في التخليل لا تتحمل وجود الملح بتركيز يزيد على 2,5%. لذلك يضاف الملح لمنع نمو الأحياء غير المستحبة التي قد تكون موجودة على سطوح الثمار، بينما يبقى نمو البكتيريا المنتجة لحمض الخل مستمرا. ومن أنتج الحمض فإنه سيسهم بدوره في تثبيط نمو الأحياء المسببة للفساد⁽³⁾.

والذي يهمننا في هذا المجال هو التخمير الكحولي والخلّي (Alcoholic and Acetic Fermentation).

وتتم صناعة الخل بحدوث التخمرين على التوالي؛ فالتخمير الأول: يحول السكر إلى كحول بواسطة الخميرة (Yeast). أما التخمير الثاني: فيحول الكحول الناتج من التخمير الأول إلى حمض الخل، وذلك

(1) حمد نزار: تقانة تصنيع الأغذية، 177.

(2) سليمان المصري وآخرون: الصناعات الغذائية، 335.

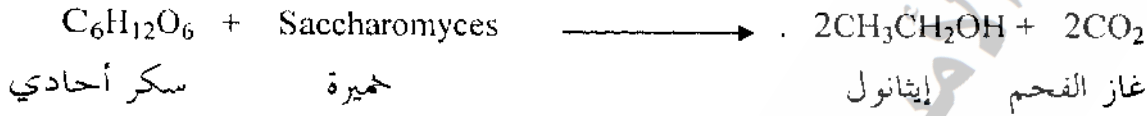
(3) حمد نزار: المصدر السابق، 178-180.

بواسطة بكتيريا الخل (Acetobacter)⁽¹⁾.

ويتصل بالتخمير الكحولي صناعات أخرى، كإنتاج خميرة الخباز والطرطال ومشتقاته⁽²⁾.
ولا بد أن تتم عملية التخمير الكحولي قبل أن تبدأ العملية الثانية، وهي التخمير الخلي⁽³⁾.

1- الاختمار الكحولي (Alcoholic Fermentation):

يتخمر السكر إلى كحول إيثيلي وفق المعادلة الآتية:



وذلك في حرارة ملائمة. والحرارة المثلى للتخمير الكحولي هي: 23,8°م.

والخميرة توجد في الثمار بصورة طبيعية⁽⁴⁾.

ويجب أن تجري عملية الاختمار الكحولي في أوعية لا تسمح بتعرض العصير للهواء، ويترك العصير حتى ينقلب معظم السكر إلى كحول وغاز ثاني أكسيد الفحم⁽⁵⁾.

وبعد الانتهاء من التخمير الكحولي يخلص الكحول من الشوائب بالترويق أو الترشيح⁽⁶⁾.

2- الاختمار الخلي (Acetic Fermentation):

تقوم بكتيريا الخل بأكسدة الكحول، فينتج عنه حمض الخل. ويتم التفاعل في وجود الهواء وفق المعادلة:

(1) سليمان المصري وآخرون: الصناعات الغذائية، 364-365.

(2) الطرطال أو الدردي كما يسميه الفقهاء هو ما يبقى بعد عملية التخمير الكحولي من راسب يتكون من البقايا الصلبة للثمار المستعملة، ومن مشتقاته: حمض الطرطريك الذي يضاف إلى الأطعمة. ينظر أدناه 637.

(3) حمد نزار: تقانة تصنيع الأغذية، 184.

وهذا ما يدعى بـ"التتابع (Metabiotic)" حيث يؤدي نمو كائن حي دقيق إلى ظروف ملائمة لنمو نوع آخر من الكائنات الدقيقة. فلا ينشط الثاني إلا بعد أن يسبقه الأول.

سليمان المصري وآخرون: الصناعات الغذائية، 77.

(4) الخميرة المرغوبة في صناعة التخمير الكحولي الذي يقصد به التخليل هي (Saccharomyces ellipsoideus) :
و (S. cerevisiae) و (S. malei)، فهي ذات كفاءة عالية في تحويل السكر إلى كحول. محمد الجندي: حفظ وتصنيع الأطعمة، 348.

(5) فالسكر لا يتحول كله، بل تبقى منه رواسب قليلة. كما تحدث سلسلة من تفاعلات وسطية تعطي نواتج أخرى كالغليسرول وبعض المواد غير السكرية. الشيباني: تصنيع الأغذية، 242.

(6) قد تُستخدم في ترويق الخل صناعات بعض المواد المحرمة، كالدم والجيلاتين. ينظر أعلاه، 550، 563-564.



ويفضّل عند بدء العملية إضافة بادئٍ يحتوي على بكتيريا الخل، أو إضافة خل قوي غير مبستر إلى العصير.

وتنمو البكتيريا غالباً على السطح المعرض للهواء مشكّلة غشاء مخاطياً أسمر يدعى أمّ الخل⁽²⁾. وتشكل مساحة السائل المعرض للهواء العامل الأساس الذي يحدد سرعة التخمر الخلي، إذا كانت درجة الحرارة ملائمة، وقريبة من المثلى التي هي: 26,6°م. (بين 26°م و 31°م). ويلزم قرابة ثلاثة أشهر لتتم العملية في الأوعية التقليدية العادية، وفي غضون ساعات فقط في عمليات التصنيع الكبرى، حيث يكون السطح المعرض للهواء كبيراً.

وباستمرار تكوّن حمض الخل ترتفع نسبته تدريجياً، فيقل نمو البكتيريا إلى أن يتوقف تماماً⁽³⁾. بعد تمام العملية يجب تعبئة الخل في أوعية محكمة، ويفضّل أن تكون معقمة، حتّى لا يتعرض لمزيد من الأكسدة بالهواء فيتحوّل إلى ماء وغاز فحم⁽⁴⁾.

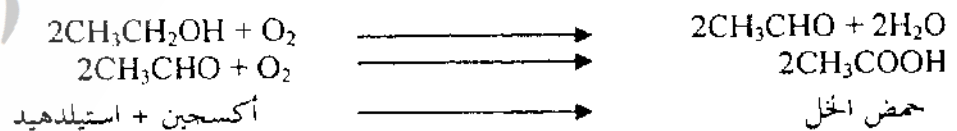
ويعمد حمض الخل بالماء، على أن لا تقل نسبة الحمض في المحلول عن 4 %.

وإذا حصلت عملية التخمر الكحولي في ظروف جيدة فإنه من الناحية النظرية يمكن لكل 100 جزء من السكر إنتاج 51 جزءاً من الكحول، والباقي ثاني أكسيد الكربون.

لكن في التطبيق العملي لا يعطي 100 جزء من السكر سوى 45 إلى 47 جزء من الكحول؛ لأن الخميرة تستهلك بعض السكر، كما أنّها تنتج بعض المركبات غير الكحولية.

أما في التخمر الخلي فإن 100 جزء من الكحول تعطي نظرياً 130 جزءاً من حمض الخل، وعملياً حوالي

(1) ويكون الإستلدهيد مركباً وسطياً في هذا التفاعل:



محمد الجندي: حفظ وتصنيع الأطعمة، 347. سليمان المصري وآخرون: الصناعات الغذائية، 364.

وتوجد بين النواتج النهائية كميات قليلة من الألدهيدات والإسترات والأسيتون. الشيباني: تصنيع الأغذية، 243.

(2) ولبكتيريا الخل أنواع، منها A. Curvum, Acetobacter aceti. و A. Posteurianum وغيرها... محمد الجندي: المصدر السابق، 351.

(3) محمد الجندي: المصدر السابق، 347.

ولهذا التوقف أثر في بقاء نسبة ضئيلة من الكحول كراسب حتمي بعد نهاية عملية التخمر.

(4) حمد نزار: تقانة تصنيع الأغذية، 185-186.

120 جزءاً؛ لأن قسماً من الكحول يتبخر.

وفي المجموع فإن 100 جزء من السكر بإمكانه إنتاج 50 إلى 55 جزءاً من حمض الخل في الظروف الملائمة.

لهذا لا بد أن يحتوي العصير الابتدائي على 8% أو أكثر من السكر للحصول على خل فيه 4 غرام من الحمض في كل 100 غرام من المحلول، وهو الحد الأدنى المقبول تجارياً⁽¹⁾.

وتعطي المواد المنكهة والملونة والحموض العضوية الموجودة في الفاكهة التي صنع منها الخل صفات الجودة المرغوب فيها (Aromatic bouquet).

ويمكن تصنيع الخل من معظم الفواكه، ويعتبر خل التفاح أجودها، يليه في ذلك خل العنب. ويصنّف الخل على أساس المواد الأولية التي يصنع منها⁽²⁾.

فخل الفاكهة يحضّر من عصير الفواكه، كالتفاح والعنب والتوت... وخل النشويات من البطاطا والخضار النشوية التي تعرّض للحلمأة، وتحوّل إلى سكريات قبل التحليل، وخل المولت ينتج عن تخمير منقوع الشعير أو الذرة المستنبتة، والخل المقطر ينتج من استخدام الكحول.

وبالتبع يسمى الخل باسم ما يصنع منه، فيقال: خل التفاح أو السيدر، وخل العنب، وخل الكحول...⁽³⁾.

طرق تصنيع الخل:

- تعرف الطرق التقليدية بالطرق البطيئة أو المتزلية، كما يطلق عليها: (Slow process أو Let-alone) حيث يُترك العصير ليتخمر ذاتياً في براميل مملوءة إلى النصف، وهذه الطريقة بطيئة، ونتائجها غير جيدة، إذ تنمو فيه في الغالب كائنات منافسة للخميرة⁽⁴⁾.

- الطريقة الفرنسية، أو طريقة أورليانز (Orléans) تملأ فيها البراميل إلى ثلاثة أرباع حجمها، وتفتح في البراميل ثقب جانبي تعلو سطح السائل ببعض سنتيمترات، وتغطي الثقوب مع فوهة البرميل بقماش ناعم لمنع ذبابة الخل من الوصول إلى السائل.

يضاف خلّ طازج لرفع الحموضة بنسبة رُبع أو خمس حجم السائل. وتستغرق عملية التحليل ثلاثة أشهر، بعدها يمكن سحب ربع الحجم أو ثلثه للاستهلاك. ويُضاف سائل كحولي مكان الخل المسحوب، ومن ذلك الوقت يسحب كل شهر ربع الحجم أو ثلثه، ويعوّض بكحول جديد وهكذا...

(1) الشيباني: تصنيع الأغذية، 252. محمد الجندي: حفظ وتصنيع الأطعمة، 257. حمد نزار: تقانة تصنيع الأغذية، 186.

(2) الشيباني: المصدر السابق، 241.

(3) سليمان المصري وآخرون: الصناعات الغذائية، 365-366.

(4) الشيباني: المصدر السابق، 243.

وهي طريقة تساعد في تعقيم الخل، وتحسين نكهته.

- وتتضمن طريقة باستور (Pasteur) وضع نشارة الخشب على سطح السائل لتعمل على حفظ غشاء البكتيريا فلا يتمزق عند سحب الخل، وبذلك يتحسن الإنتاج.

- أما الطريقة السريعة فتستخدم فيها صهاريج أسطوانية عمودية مقسمة إلى ثلاثة أقسام:
- القسم العلوي: يُرش منه الكحول.

- القسم الوسطي - وهو الأكبر - يملأ بمادة خاملة (نشارة، أو فحم، أو بلاستيك) تنشر عليها بكتيريا الخل، ويتخللها الهواء.

- والقسم الأسفل يتجمع فيه الخل الناتج.

وتتلخص العملية في رش الكحول الذي يمرّ خلال المادة الخاملة التي تحتوي على البكتيريا، والتي تغذى بالأكسجين عبر فتحات للتهوية.

وأما جهاز التخليل الحديث (Acetator) فيحتوي على أنابيب ملتفة حلزونياً تنظم فيها الحرارة، ويضخّ فيها الهواء بكفاءة، حيث يدور الخل بسرعة.

هذه الطريقة تمتاز بسرعتها، وينتج المتر المكعب من الجهاز حوالي 23 متر مكعب من الخل يومياً⁽¹⁾.

يكون الخل الناتج بالطرق السريعة عادة بتركيز حوالي 10% حمض الخل، ثم يخفف إلى 4 - 6%. ويحتاج إلى تعقيم لتكوين النكهة المرغوبة، لذلك يخزن خلال عدة أسابيع في منأى عن الهواء، وبعدها يضاف إليه الملون (الكراميل في الغالب)، ويرشّح لإزالة المواد العالقة، ثم يستر لدقيقتين في درجة 75°م، ويعبأ⁽²⁾.

وخلال التعقيم تزول الأستيلدهيدات والأحماض المتكوّنة في الخل، وتحدث بعض التفاعلات، منها: اتحاد الكحول بحمض الخل لتكوين خلات الإثيل حسب الصيغة:



ولقد وضعت هيئة دستور الأغذية مقاييس لتركيز حمض الخل في مختلف الأنواع كما يأتي:

- نسبة الحمض الإجمالية في خل العنب على الأقل 6% وفي بقية الأنواع 5%.

- أما نسبة الكحول الراسب فهي 1% على الأكثر في خل العنب، و0,5% في غيره.

(1) حمد نزار: تقانة تصنيع الأغذية، 188-191. محمد الجندي: حفظ وتصنيع الأطعمة، 352-354. سليمان المصري

وآخرون: الصناعات الغذائية، 366-369. الشيباني: تصنيع الأغذية، 243-244.

(2) سليمان المصري وآخرون: المصدر السابق، 370-371.

(3) محمد الجندي: المصدر السابق، 357.

ويمكن أن يحتوي الخلّ على المضافات التالية:

مادة حافظة: (E 200).

مضاد أكسدة: (E 300).

ملونات: (E 150 a) ، (E 150 b) ، (E 150 c).

منكهات: (E 621) ، (E 622) ، (E 623)⁽¹⁾.

وفي جواب على رسالة بعثتها إلى شركة مائي (Maille)⁽²⁾ لصناعة الخل في 2003/08/18 جاء فيه:

«الكحول الموجود في خلّنا في شكل آثار، خلّنا يحتوي على الأكثر على 0,3 % كحول»⁽³⁾.

والراسب الكحولي الذي يبقى في المنتج النهائي يعتبر ناتجا حتميا لا يمكن التجرز عنسه؛ لأن عملية التحليل - كغيرها من التفاعلات الكيماوية التي تتم في الطبيعة - لا تكون كاملة مطلقا، بل تبقى بعض الجزئيات من الكحول لم تتفاعل بسبب ارتفاع نسبة الحموضة، وتوقّف البكتيريا عن العمل نتيجة لذلك. ولهذا فإنّ الخلّ الطبيعي يحتوي دائما على نسبة من هذا الراسب، ويمكن إزالته بوسائل ترشيح خاصة. ومعظم الخلّ المسوق اليوم يتخذ من الكحول الصناعي.

فما حكم استعمال الكحول في تصنيع الأطعمة؟

هل هو خمر؟ وهل يختلف الكحول الصناعي عن الطبيعي؟

3- مفهوم الخمر المحرمة:

يُعتبر الكحول (الإيثانول) هو المسؤول عن الإسكار في الخمر، فلو قُطِر من الخمر فإنّ الساقى يفقد إسكاره.

لذلك فإنّ الكحول - في المفهوم العلمي - يُعتبر هو الأصل، وجميع الخمور المسكرة فرعٌ لهذا الأصل. وقد سرّت تسمية "المشروبات الكحولية" على الخمور اليوم، وأصبح الكثير منها يحضّر اصطناعيا بإضافة سكريات ومنكهات إلى الكحول⁽⁴⁾.

وعملية الإسكار تتمُّ بسبب وجود الكحول الإيثيلي، فهو المادة الأساسية التي تُذهب العقل؛ لذلك تسمى روح الخمر، أما المواد الأخرى فهي تعطي المذاق والنكهة والرائحة، دون أن يكون لها ضلع في الإسكار⁽⁵⁾.

(1) Barry L. Smith: Codex alimentarius, 17.11

(2) شركة فرنسية متخصصة في إنتاج الخل.

(3) Service consommateurs, Maille, 626.8.2003. Reuil-Malmaison, 42500, France

(4) أحمد أبو الوفاء: ندوة رؤية إسلامية، الكويت، المناقشات، 1062.

(5) أحمد الجندي: المواد النجسة والحرمة (ندوة رؤية إسلامية، الكويت)، 424.

وقد أباح الرسول ﷺ نبيذ التمر ما لم يتخمر، مما يدل على أن حرمة الخمر في الإسلام إنما لاحتوائه على الكحول. وفي الحديث: «انتبذ في سقائك وأوكه، واشربه حلوا»⁽¹⁾.
 وسئل النخعي عن العصير فقال: «اشربه ما لم يتغير»⁽²⁾.
 وسئل ﷺ عن شرايين يصنعان في اليمن فقال: «كل ما أسكر عن الصلاة فهو حرام»⁽³⁾.
 وعن ابن عباس أن الرسول ﷺ كان ينبذ له الزبيب فيشربه اليوم والغد وبعد الغد إلى مساء الثالثة، ثم يأمر به فيسقى أو يهراق⁽⁴⁾.
 وعن عائشة رضي الله عنها أنها كانت تنبذ للنبي ﷺ غدوة، فإذا كان من العشي فتعشى شرب على عشائه، وإن فضل شيء صبه أو فرغته ثم تنبذ له بالليل فإذا أصبح تغدى فشرب على غدائه قالت: «يغسل السقاء غدوة وعشية»⁽⁵⁾.
 وذكر ابن الأثير⁽⁶⁾ أن النبيذ كان يُعمل من التمر والزبيب والعسل والحنطة والشعير وغير ذلك.

- (1) عن أبي هريرة أن النبي ﷺ قال لو فد عبد فيس: «أفأكم عن الدباء والحنتم والمقير والمقير والحنتم المزادة المحبوبة ولكن اشرب في سقائك وأوكه». مسلم: الصحيح، كتاب الأشربة، باب النهي عن الانتباز في المزفت والدباء والحنتم والمقير، حديث رقم 1993، 1578/3. وزاد ابن حبان لفظ: «واشربه حلوا طيبا». ابن حبان: الصحيح، ذكر العلة التي من أجلها زجر عن الشرب في الخسائم، حديث رقم 5401، 221/12.
 - (2) عن هشام بن عائد الأسدي قال: «سألت إبراهيم عن العصير قال: اشربه حتى يغلي ما لم يتغير». النسائي: السنن، كتاب الأشربة، باب الوضوء مما مست النار، حديث رقم 5732، 331/8. ابن أبي شيبة: المصنف، في شرب العصير من كرهه إذا غلي، حديث رقم 23859، 78/5.
 - (3) لحديث أبي موسى لما عاد من اليمن فقال: يا رسول الله، إن لهم شرايا من العسل يطبخ حتى يعقد والمزر يصنع من الشعير فقال رسول الله ﷺ: «كل ما أسكر عن الصلاة فهو حرام». مسلم: الصحيح، كتاب الأشربة، باب بيان أن كل مسكر حمر وأن كل مسكر حرام، حديث رقم 1733، 1586/3.
 - (4) مسلم: الصحيح، كتاب الأشربة، باب إباحة النبيذ الذي لم يشند ولم يصر مسكرا، حديث رقم 2004، 1589/3. النسائي: السنن، كتاب الأشربة، ذكر ما يجوز شربه من الأنبيذة وما لا يجوز، حديث رقم 5793، 333/8. ابن أبي شيبة: المصنف، باب في نقيع الزبيب ونبيذ العنب، حديث رقم 23844، 76/5.
 - (5) أحمد: المسند، باقي مسند الأنصار، حديث السيدة عائشة، حديث رقم 24974، 124/6. أبو داود: السنن، كتاب الأشربة، باب في صفة النبيذ، حديث رقم 3712، 334/3. البيهقي: السنن الكبرى، باب ما جاء في صفة نبيذهم الذي كانوا يشربونه، 300/8. ويستفاد من جملة هذه الأحاديث أن النبيذ كان يرمى قبل أن يبلغ درجة الإسكار، وهذا يعني أنه كان يحتوي على نسبة قليلة لا تسكر؛ وأن نسبة الكحول ترتفع بالتدرج مع الوقت.
 - (6) هو أبو الحسن عز الدين علي بن أبي الكرم محمد بن محمد بن عبد الكريم بن عبد الواحد الشيباني المعروف بابن الأثير الجزري (ت: 630هـ). كان إماما في حفظ الحديث ومعرفته وما يتعلق به وحافظا للتواريخ، وخبيرا بأنساب العرب وأخبارهم. صنف في التاريخ كتبا عديدة منها: "الكامل على الحوادث والسنين"، "أسد الغابة في معرفة الصحابة"، كما اختصر كتاب الأنساب لابن السمعاني.
- ابن خلكان: وفيات الأعيان، 348/3-349. الذهبي: سير أعلام النبلاء، 353/22-356. ابن قاضي شهبة، طبقات الشافعية، 80/2-81. السيوطي: طبقات الحفاظ، 495-496.

ونهى الرسول ﷺ أن يتبذ الزبيب والتمر معا. فعن جابر بن عبد الله ﷺ قال: «لا تجمعوا بين الرطب والبسر، وبين الزبيب والتمر نبيذا»⁽¹⁾، وعن أنس ﷺ: «نهى رسول الله ﷺ أن يجمع شيئين نبيذا يبغي أحدهما على صاحبه»⁽²⁾. وفسر البغي بأنه سرعة التخمر⁽³⁾.

وهذه الأحاديث تعرض حرص الرسول ﷺ على اجتناب كل مسكر مهما كان مصدره. ولم ينظر ﷺ إلى المادة التي تتخذ منها الخمر، وإنما نظر إلى الأثر الذي تحدثه، وهو الإسكار، «فما كان فيه قوة الإسكار فهو الخمر، مهما وضع الناس لها من ألقاب وأسماء، ومهما تكن المادة التي صنعت منها. ثم كان الإسلام حاسما مرة أخرى حين لم ينظر إلى القدر المشروب من الخمر، قل أو أكثر؛ فيكفي أن تترلق قدم الإنسان في هذا السبيل فيمضي وينحدر لا يلوي على شيء؛ ولهذا قال ﷺ: "ما أسكر كثيره فقليله حرام"⁽⁴⁾.

والقليل لا حد له، وهذا يعني أن استخدام أي قدر فهو حرام، بناء على قوله تعالى: ﴿فَاجْتَنِبُوهُ﴾ (سورة المائدة: 90)، «ولا يتحقق الاجتناب إلا إذا كان مطلقا، لقليله وكثيره»⁽⁵⁾.

قال الغزالي في الإحياء: «حرم قليل الخمر وإن كان لا يسكر لأنه يدعو إلى السكر، وما من حرام إلا وله حريم يطيف به، وحكم الحرمة ينسحب على حريمه، ليكون حمتي للحرام ووقاية له... ولهذا العلة نهي عن الانتباز في المزفت والحتتم والنقير»⁽⁶⁾.

(1) مسلم: الصحيح، كتاب الأشربة، باب كراهة انتباز التمر والزبيب مخلوطين، حديث رقم 1574/3، 1986. وروى الربيع بن حبيب نحوه في الجامع الصحيح، كتاب الأشربة من الخمر والتبذ، باب في الأشربة من الخمر والتبذ، حديث رقم 630، 247/1.

(2) النسائي: السنن، كتاب الأشربة، باب ذكر العلة التي من أجلها نهي عن الخليطين، حديث رقم 5563، 291/8. أما ما ورد عند أبي داود والبيهقي عن عائشة قالت: «كنت أخذ قبضة من تمر، وقبضة من زبيب، فألقيه في إناء فأمرسه ثم أسقيه النبي ﷺ» فهو ضعيف.

أبو داود: السنن، كتاب الأشربة، باب في الخليطين، حديث رقم 3708، 333/3. البيهقي: السنن الكبرى، باب حديث جابر، 308/8. ابن حجر: الدرابة في تخريج أحاديث الهداية، 250/2.

(3) محمد الجميل: الأظعمة والأشربة في عصر الرسول ﷺ، 114.

(4) القرضاوي: الحلال والحرام، 64.

والحديث أخرجه أبو داود: السنن، كتاب الأشربة، باب النهي عن المسكر، حديث رقم 3681، 327/3. ابن ماجه: السنن، كتاب الأشربة، باب ما أسكر كثيره فقليله حرام، حديث رقم 3681، 327/3. الترمذي: السنن، كتاب الأشربة عن رسول الله، باب ما جاء ما أسكر كثيره فقليله حرام، حديث رقم 1865، 292/4. النسائي: كتاب الأشربة، باب تحريم كل شراب أسكر كثيره، حديث رقم 5608، 301/8. ابن الجارود: المنتقى، باب ما جاء في الأشربة، حديث رقم 860، ص 218. قال الترمذي: «هذا حديث حسن غريب».

(5) همام سعيد، مقابلة عثمان في جوان عام 2006م.

(6) الغزالي: إحياء علوم الدين، 380/2-381.

والحديث تقدم تخريجه أعلاه، 27.

فقد كانت هناك أوعية يحضر فيها بعض أنواع الأشربة كالنبيذ، فنهى الرسول ﷺ عن استعمالها، وهي: النقيير والمُقَيْر والحنتم والدباء والمزادة أو المحبوبة.

- والنقيير: أصل خشبه ينقر ويتخذ وعاء⁽¹⁾، جاء في اللسان: «أصل خشبه ينقر فينتبذ فيه، فيشتد نبيذه، وهو الذي ورد النهي عنه»⁽²⁾.

- والمُقَيْر: وعاء يطلّى بالقار، أي الزفت، ويدعى: المزفت أيضاً⁽³⁾.

- والحنتم: جرار مدهونة خضر، كانت تحمل فيها الخمر إلى المدينة، ثم أُسِّع فيها فقيل لكل خزف: حنتم⁽⁴⁾.

- والمزادة: وعاء جلدي يحمل الماء وُسِّع حجمه بإضافة رقعة من جلد إليه، فلذلك سُمِّي مزادة.

قال في اللسان: «المزادة يُحَيِّطُ بعضها إلى بعض، كانوا يَتَّبِدُونَ فيها حتى ضَرَبَتْ أَي تَعَوَّدتِ الانتبِاذ فيها، واشتدَّت عليه، ويقال لها المحبوبة أيضاً». وقال: «المَزَادَةُ المَحْبُوبَةُ الَّتِي قَطَعَ رَأْسُهَا، وَلَيْسَ لَهَا عَزْلَاءُ مِنْ أَسْفَلِهَا يَتَنَفَّسُ مِنْهَا الشَّرَابُ»⁽⁵⁾.

- والدباء: القرع، وهي ثمرة البقطين، تُتَّخَذُ وعاء للانتبِاذ⁽⁶⁾.

وقد علَّل البعض النهي بأنها أوعية يتسارع إليها التخمر⁽⁷⁾.

ويُفهم من المعاني السابقة أن هذه الأوعية كانت تُستخدم للخمر قبل منعه، وبقاء الخميرة فيها وارد؛ وذلك ممَّا يسهِّل تخمُّرَ ما يوضع فيها من مادة سكرية. ففي حديث عائشة رضي الله عنها: «سمعت رسول الله ﷺ ينهى عن شراب صنع في دباء أو حنتم أو مزفت لا يكون زيتاً أو خللاً»⁽⁸⁾، فالزيت والخل لا يتخمران فعلاً.

وما جاء في "لسان العرب": «حَتَّى ضَرَبَتْ، أَي تَعَوَّدتِ الانتبِاذ»، تعبيرٌ فطريٌّ عن وجود الخميرة متراكمة بين طرفي رتق المزادة، كما أن وكاء هذه الأوعية، أي إغلاقها بإحكام يؤدي إلى التخمر الكحولي

(1) الرازي: مختار الصحاح، 281. الفيومي: المصباح المنير، 621/2.

(2) ابن منظور: لسان العرب، 228/5.

(3) ابن منظور: المصدر نفسه، 34/2.

(4) ابن منظور: المصدر نفسه، 162/12. الرازي: المصدر السابق، 66.

(5) ابن منظور: المصدر نفسه، 249/1.

(6) ابن الجوزي: غريب الحديث، 319/1. ابن منظور: المصدر السابق، 269/8. الرازي: المصدر السابق، 83.

(7) محمد الجميل: الأطعمة والأشربة في عصر الرسول ﷺ، 32. ينظر - ابن منظور: المصدر السابق، 249/1. المباركفوري: تحفة الأحوذى، 497/5.

(8) النسائي: السنن، كتاب الأشربة، باب النهي عن نبيذ الدباء والحنتم والمزفت، حديث رقم 5636، 306/8.

اللاهوتاني، وهذا يوافق ما جاء في اللسان أيضا: «وليس لها عزلاء من أسفلها يتنفس منها الشراب»⁽¹⁾.
 لكن تدل الروايات على أنه لما شكوا الناس إلى الرسول ﷺ قلة الأوعية وحاجتهم إليها وقالوا: «لا ظروف لنا»، أجابهم: «إني كنت نهيتمكم عن نبيذ الأوعية، ألا إن وعاء لا يحرم شيئا، كل مسكر حرام»⁽²⁾،
 وفي رواية: «فاشربوا في الأوعية كلها ولا تشربوا مسكرا»⁽³⁾.

وعزاها آخرون إلى العامل النفسي، قال الغزالي: «فهو سبب الذكر، والذكر سبب انبعاث الشوق، وانبعاث الشوق إذا قوي فهو سبب الإقدام»⁽⁴⁾.

وقال ابن القيم: «حرمت القطرة الواحدة منها، وحرم إمساكها للتخليل، ونجسها لثلاث تتخذ القطرة ذريعة إلى الحسوة، ويتخذ إمساكها للتخليل ذريعة إلى إمساكها للشرب، ثم بالغ في سد الذريعة، فنهى عن الخليطين، وعن شرب العصير بعد ثلاث، وعن الانتباز في الأوعية التي قد يتخمر النبيذ فيها ولا يعلم به؛ حسما لمادة قربان المسكر»⁽⁵⁾.

وجاء في المحلى: «كلُّ شيء أسكر كثيره أحدا من الناس فالنقطة منه فما فوقها إلى أكثر المقادير حرام... وعصير العنب، ونبيذ التين، وشراب القمح، والسيكران، وعصير كل ما سواها ونقيعه وشرابه، طبخ كل ذلك أو لم يطبخ، ذهب أكثره أو أقله، سواء في كل ما ذكرنا، ولا فرق»⁽⁶⁾.

ذلك لأن العلماء اختلفوا في مفهوم الخمر، هل هي من العنب وحده وما سواها لا يسمى خمرًا؟ وهو ما ذهب إليه الحنفية وبعض الشافعية⁽⁷⁾.

(1) ابن منظور: لسان العرب، 1/249.

(2) ابن حبان: الصحيح، ذكر البيان بأنه ﷺ أباح لهم الانتباز في هذه الأواني التي نهى عنها بعد أن لا يكون مسكرا، حديث رقم 5409، 12/229. ابن ماجه: السنن، كتاب الأشربة، باب ما رخص فيه من ذلك، حديث رقم 3406، 2/1128. البيهقي: السنن الكبرى، باب الرخصة في الأوعية، 8/311.

وجاء في البخاري: «قيل للنبي ﷺ: ليس كل الناس يجد سقاء، فرخص لهم في الجر غير المزفت». كتاب الأشربة، باب ترخيص النبي في الأوعية والظروف بعد النهي، حديث رقم 5271، 5/2126.
 (3) مسلم: الصحيح، كتاب الأشربة، باب النهي عن الانتباز في المزفت والدباء والختم والنقير، حديث رقم 977، 3/1585. أبو داود: السنن، كتاب الأشربة، باب في الأوعية، حديث رقم 3698، 3/332.

وقال ابن تيمية: «فمن الصحابة والتابعين من لم يثبت عنده النسخ، فأخذ بالأحاديث الأولى، ومنهم من اعتقد صحة النسخ فأباح الانتباز في كل وعاء، وهذا مذهب أبي حنيفة والشافعي. والنهي عن بعض الأوعية قول مالك، وعند أحمد روايتان». ابن تيمية: مجموع الفتاوى، 34/191.

(4) الغزالي: إحياء علوم الدين، 2/380.

(5) ابن القيم: إعلام الموقعين، 3/139.

(6) ابن حزم: المحلى، 7/478.

(7) الجصاص: أحكام القرآن، 2/7. السرخسي: المبسوط، 2/24. الكاساني: بدائع الصنائع، 5/112. المرغيناني: بداية المبتدي، 226. المرغيناني: الهداية شرح البداية، 4/108. ابن حجر: فتح الباري، 10/49. ابن نجيم: البحر الرائق، 8/247. ابن عابدين: حاشية رد المحتار، 4/38.

أم هي كل ما أسكر، سواء كان من عنب أو تمر أو غيرهما، وهو قول الجمهور من الإباضية والمالكية والشافعية والحنابلة والظاهرية والزيدية، والإمامية⁽¹⁾.

«وقد ذهب بعض الشافعية إلى موافقة الكوفيين في دعواهم أن اسم الخمر خاص بما يتخذ من العنب مع مخالفتهم لهم في تفرقتهم في الحكم، وقولهم بتحريم قليل ما أسكر كثيره من كل شراب»⁽²⁾.

■ أدلة الحنفية:

ذهب أبو حنيفة إلى أن النبي من ماء العنب إذا غلى واشتد وقذف بالزبد وسكن عن الغليان فهو الخمر⁽³⁾.

وقال الصحابان⁽⁴⁾: هو عصير العنب النبيء إذا غلى ولو لم يقذف بالزبد⁽⁵⁾.
واستدلوا بقوله تعالى:

﴿إِنِّي أَرَانِي أَعْصِرُ خَمْرًا﴾ (سورة يوسف: 36)، أي عنباً يصير خمراً بعد العصر⁽⁶⁾.

ويقوله تعالى: ﴿وَمِنْ ثَمَرَاتِ النَّخِيلِ وَالْأَعْنَابِ تَتَّخِذُونَ مِنْهُ سَكَرًا وَرِزْقًا حَسَنًا﴾ (سورة النحل: 67)، فقالوا: السَّكَّرُ هو المسكر، ولو كان محرّم العين لما سماه الله رزقاً حسناً.

وبحديث: «جيء برجل إلى رسول الله ﷺ قال: قالوا: إنه نشوان، فقال: إنما شربت زبيبا وتمرًا في دباءة، قال: فخفق بالنعال ونهز بالأيدي. ونهى عن الدباء والزبيب والتمر أن يخلطوا»⁽⁷⁾.

ووجه الاستدلال أن الشارب نفى اسم الخمر عن الخليطين بحضرة النبي ﷺ فلم ينكره عليه، ولو كان ذلك يسمى خمراً لغة أو شرعاً ما أقرّه عليه ﷺ.

- (1) ابن رشد: بداية المجتهد، 346-345/1. القرطبي: الجامع لأحكام القرآن، 295/6. النووي: شرح صحيح مسلم، 148/13. ابن تيمية: مجموع الفتاوى، 282/19. ابن القيم: إعلام الموقعين، 267/1. ابن حجر: فتح الباري، 49-48/10. البهوتي: كشف القناع، 117/6. أبو ستة: حاشية الترتيب، 304/3. الصنعاني: سبل السلام، 29/4. الشوكاني: السبيل انجرار، 349/4. الشوكاني: نيل الأوطار، 315/7. محمد اطفيش: تيسير التفسير، 128/4. محمد اليعقوبي: القول الفصل في أحكام الخمر، 28.
- (2) ابن حجر: فتح الباري، 49/10.
- (3) المرغيناني: بداية المبتدي، 226. المرغيناني: الهداية شرح البداية، 108/4.
- (4) هما أبو يوسف، ومحمد بن الحسن الشيباني. تقدمت ترجمتهما. ينظر أعلاه، 89، 100.
- (5) الكاساني: بدائع الصنائع، 112/5. ابن نجيم: البحر الرائق، 247/8. ابن عابدين: حاشية رد المحتار، 38/4.
- (6) السرخسي: المبسوط، 2/24.
- (7) أحمد: المسند، باقي مسند المكثرين، مسند أبي سعيد الخدري، حديث رقم 11315، 34/3. النسائي: السنن الكبرى، كتاب الخمر، باب الحد في الخمر، حديث رقم 5292، 254/3. الحاكم: المستدرک، كتاب الحدود، حديث رقم 8129، 416/4. وقال الحاكم: «هذا حديث صحيح الإسناد ولم يخرجاه».

والنبي ﷺ لا يقرُّ أحدا أبدا على استباحة المحظور⁽¹⁾.

وبقوله ﷺ: «حرمت الخمر بعينها، قليلها وكثيرها، والسكر من كل شراب»⁽²⁾.

وقال: «الخمر من هاتين الشجرتين: النخلة والعنب»⁽³⁾.

وبما روي عن ابن عمر أنه قال: «لقد حرمت الخمر يوم حرمت وما بالمدينة يومئذ منها شيء»⁽⁴⁾، قالوا: وابن عمر رجل من أهل اللغة، وبما أن الناس كان شراهم متخذًا من التمر والبسر فإن نفي ابن عمر اسم الخمر عن سائر الأشربة التي كانت بالمدينة دليل على أن الخمر هو شراب العنب المشد، وأن ما سواها غير مسمى بهذا الاسم⁽⁵⁾.

وقالوا: بين أهل اللغة اتفاق على أن الاسم حقيقة للنبي من ماء العنب، وواضع اللغة خص كل عين باسم هو حقيقة فيه، وإن كان يسمى الغير به مجازاً⁽⁶⁾.

فذكروا أن السكر هو اسم للنبي من ماء الرطب إذا اشتد، والفضيخ اسم النبي من ماء البسر المدقوق، والنقيع اسم للزبيب المنقوع في الماء حتى خرجت حلاوته واشتد. والطلاء اسم للمطبوخ من ماء العنب إذا ذهب أقل من الثلثين وصار مسكراً، ويدخل تحته الباذق والمنصف، لأن الباذق هو المطبوخ أدنى طبخة من ماء العنب، والمنصف هو المطبوخ من ماء العنب إذا ذهب نصفه وبقي النصف.

وقيل: الطلاء هو المثلث، وهو المطبوخ من ماء العنب حتى ذهب ثلثاه وبقي معتقاً وصار مسكراً، وأما الجمهوري فهو المثلث يصب فيه الماء بعدما ذهب ثلثاه بالطبخ، ثم يطبخ قليلاً فيصبح مسكراً. والخليطان هما التمر والزبيب أو البسر والرطب إذا خلطاً حتى اشتدا. وأما المزر فهو نبيذ الذرة المسكر، وأما الجعة فهو نبيذ الحنطة والشعير إذا صار مسكراً. وأما البتع فهو اسم لنبيذ العسل إذا صار مسكراً⁽⁷⁾.

(1) الجصاص: أحكام القرآن، 5/2.

(2) النسائي: السنن، كتاب الأشربة، باب ذكر الأخبار التي اعتل بها من أباح شراب السكر، حديث رقم 5684، 321/8. البيهقي: السنن الكبرى، باب ما يحتج به من رخص في المسكر إذا لم يشرب منه ما يسكره والجواب عنه، 297/8. أبو حنيفة: المسند، باب أبو حنيفة عن أبي عون محمد بن عبيد الله، 44/1. ابن أبي شيبة: المصنف، باب في الخمر وما جاء فيها، حديث رقم 24067، 97/5. قال النسائي: «ابن شرملة لم يسمعه من عبد الله بن شداد». النسائي: السنن، 321/8.

(3) مسلم: الصحيح، كتاب الأشربة، باب بيان أن جميع ما ينبذ مما يتخذ من النخيل والعنب، حديث رقم 1985، 1573/3.

(4) ابن ماجه: السنن، كتاب الأشربة، باب ما يكون منه الخمر، حديث رقم 3378، 1121/2. أبو داود: كتاب الأشربة، باب الخمر ما هو، حديث رقم 3678، 327/3. الترمذي: السنن، كتاب الأشربة عن رسول الله، باب ما جاء في الخبواب التي يتخذ منها الخمر، حديث رقم 1885، 297/4.

(5) البخاري: الصحيح، كتاب الأشربة، باب الخمر من العنب، حديث رقم 5257، 2120/5.

(6) الجصاص: المصدر السابق، 7/2.

(7) السرخسي: المبسوط، 4/24.

(8) الكاساني: بدائع الصنائع، 112/5.

ومن ثمة قالوا بإباحة القليل من النبيذ، وجواز تناول ما لا يسكر منه، ولو اشتد.

جاء في البدائع: «وأما المعتق المسكر فيحلّ شربه للتداوي واستمراء الطعام والتقوي على الطاعة عند أبي حنيفة وأبي يوسف رضي الله عنهما. وروى محمد رحمه الله أنه لا يحل، وهو قول الشافعي رحمه الله. وأجمعوا على أنه لا يحل شربه للهو والطرب»⁽¹⁾.

واحتجوا لذلك بأحاديث وآثار كثيرة، منها:

- حديث ابن عمر رضي الله عنهما أن النبي ﷺ أتى بنبيذ، فشتمه، فقطب وجهه لشدته، ثم دعا بماء فصبه عليه وشرب منه، وقال: «إذا اغتلمت عليكم هذه الأوعية فاكسروا متونها بالماء»⁽²⁾.

قال السرخسي: «ولا يقال: إنما قطب وجهه لحموضته؛ لأن السقاية إنما يتخذ لشراب الحاج، ولا يسقى الخلل العطشان، فعرفنا أنه قطب وجهه للشدّة»⁽³⁾.

- وما روي عن علي أنه أضاف قوما فسقاهم، فسكر بعضهم فحدّه، فقال الرجل: تسقيني ثم تحذني؟! فقال سيدنا علي: إنما أهدك على السكر⁽⁴⁾.

- وما روي عن ابن زياد أنه قال: سقاني ابن عمر رضي الله عنهما شربة ما كدت أهتدي إلى أهلي، فغدوت إليه من الغد فأخبرته بذلك، فقال: «ما زدناك على عجوة وزبيب»⁽⁵⁾.

قال السرخسي: «وفي قوله: "ما زدناك على عجوة وزبيب" دليل على أنه لا بأس بشرب القليل من

(1) الكاساني: بدائع الصنائع، 116/5.

(2) عن عبد الملك بن نافع قال: قال ابن عمر: «رأيت رجلا جاء إلى رسول الله ﷺ بقدر فيه نبيذ وهو عند الركن ودفع إليه القدح فرفعه إلى فيه فوجده شديدا فردّه على صاحبه فقال له: رجل من القوم يا رسول الله، أحرام هو؟ فقال: علي بالرجل فأني به فأخذ منه القدح ثم دعا بماء فصبه فيه ثم رفعه إلى فيه فقطب ثم دعا بماء أيضا فصبه فيه ثم قال: إذا اغتلمت عليكم هذه الأوعية فاكسروا متونها بالماء». النسائي: السنن، كتاب الأشربة، باب ذكر الأخبار التي اعتل بها من أباح شرب السكر، حديث رقم 5694، 323/8. ابن أبي شيبة: المصنف، باب من كان يقول إذا اشتد عليك فاكسره بالماء، 24210، 110/5. البيهقي: السنن الكبرى، باب ما جاء في صفة النبيذ، 305/8.

قال ابن حجر: «قال النسائي: عبد الملك بن نافع ليس بالمشهور والمعروف عن ابن عمر خلافه... وقال أبو حاتم: عبد الملك بن نافع رجل مجهول». ابن حجر: الدراية في تخريج أحاديث الهداية، 251/2.

(3) السرخسي: المبسوط، 16/24.

(4) الأثر رواه موسى بن طالب بن عبد الله قال: حدثني أبي عن عطاء عن ميسرة عن علي. نقل الذهبي وابن حجر عن الأزدي في طالب بن عبد الله: «لا يقوم حديثه على ساق... قلت: هذا باطل، وهذا من صور تكليف ما لا يطاق». الذهبي: ميزان الاعتدال، 457/3. ابن حجر: لسان الميزان، 205/3.

(5) المرغيناني: الهداية شرح البداية، 111/4.

والحديث رواه أبو يوسف الأنصاري في كتاب الآثار، باب الأشربة، حديث رقم 1001، ص 226. قال: الحافظ ابن حجر: «وابن زياد لا أعرفه، ولا أعرف من سماه». ابن حجر: الدراية في تخريج أحاديث الهداية، 249/2.

المطبوخ من ماء الزبيب والتمر، وإن كان مشتدا»⁽¹⁾.

- وما روي عن عمار بن ياسر أنه أتاه كتاب عمر يقول: «أتيت بشراب من قبل أهل الشام فسألت عنه: كيف يصنع؟ فأخبروني أنهم يطبخونه حتى يذهب ثلثاه ويبقى ثلثه، فإذا فعل ذلك به ذهب ريسه وريح جنونه، وذهب حرامه وبقي حلاله»⁽²⁾.

قال الكاساني: «وكان ذلك بمحض من الصحابة الكرام رضي الله عنهم، ولم يُنقل عنهم خلافه، فكان إجماعاً منهم»⁽³⁾.

وقال السرخسي: «ولا يجوز أن يقال: إنما كان يشرب الحلو منه دون المسكر، بدليل قوله: قد ذهب بالطبخ نصيب الشيطان وريح جنونه؛ وهذا لأنه إنما كان يشرب ذلك لاستمراء الطعام، وإنما يحصل هذا المقصود بالمشتد منه دون الحلو»⁽⁴⁾.

وعلق الكاساني: «وإذا ثبت الإحلال من هؤلاء الكبار من الصحابة الكرام رضي الله عنهم، فالقول بالتحريم يرجع إلى تفسيقهم وأنه بدعة»⁽⁵⁾.

وعليه فإن شارب المزر والجمعة والبتع وما يتخذ من السكر والتين ونحو ذلك، قليلاً كان أو كثيراً لا يحد شاربه وإن سكر⁽⁶⁾.

واستدلوا من المعقول:

- بأن الخمر موعودٌ للمؤمنين في الآخرة، فينبغي أن يكون من جنسه في الدنيا مباحاً يعمل عمله ليُعلم بالإصابة منه تلك اللذة، فيتم الترغيب فيه، واللذة لا تُعلم إلا بالذوق والتجربة⁽⁷⁾.

(1) السرخسي: المبسوط، 5/24.

(2) أبو يوسف الأنصاري: كتاب الآثار، باب الأشربة، حديث رقم 1004، ص 227. ابن أبي شيبة: المصنف، في الطلاء مسن قال: إذا ذهب ثلثاه فاشربه، حديث رقم 24010، 92/5. النسائي: السنن الكبرى، كتاب الأشربة، باب تحريم الخمر، الحث على ترك الشبهات، حديث رقم 5226، 240/3.

وجاء في علل الإمام أحمد: «كتب عمر إلى عمار بن ياسر أنه أتاني شراب يصنع بالشام فسألت عنه فوجدته قد طبخ حتى ذهب ثلثاه وبقي ثلثه وذهب حبه ورجسه والحرام منه وبقي الحلال والطيب منه فإذا أتاك كتابي هذا فمر من قبلك من المسلمين أن يستعينوا به في أشربتهم». أحمد: العلل، حديث رقم 5510، 341/3. وروى عبد الرزاق نحوه في المصنف، باب الرجل يجعل الربّ نيذاً، 255/9. قال ابن حجر في الفتح: «هذه أسانيد صحيحة». ابن حجر: فتح الباري، 63/10.

(3) الكاساني: بدائع الصنائع، 115/5.

(4) السرخسي: المصدر السابق، 5/24.

(5) الكاساني: المصدر السابق، 116/5.

(6) ينظر - الكاساني: المصدر السابق، 116/5-117.

السيواسي: شرح فتح القدير، 306/5-309. ابن نجيم: البحر الرائق، 247/8. ابن عابدين: حاشية رد المحتار، 453/6.

(7) السرخسي: المصدر السابق، 17-16/24.

- معنى الإسكار والمخامرة للعقل في النبيء من ماء العنب كامل، أما في غيره من الأشربة فإن الإسكار فيها ناقص⁽¹⁾.

- الخمر الذي هو ماء العنب حرامٌ قليله وكثيره؛ لأن قليله يدعو إلى كثيره، بخلاف الأشربة الأخرى «ففيها من الغلظ والكثافة ما لا يدعو قليلها إلى كثيرها، فكان القليل منها مباحا مع وصف الشدة، والمسكر منها حرام»⁽²⁾.

ودعاء الطبع إلى هذه الأشربة لا يكون كدعاء الطبع إلى المتخذ من الزبيب والعنب والتمر⁽³⁾.
وفسروا قوله ﷺ: «ما أسكر كثيره فقليله حرام» بأنه القدح الأخير؛ لأن الإسكار لا يكون إلا بالقدح الأخير، فقليل ذلك القدح وكثيره حرام⁽⁴⁾.

قال السرخسي: «وقد بينا أن المسكر هو الكأس الأخير، وأنه مبينٌ في الحكم لما ليس بمسكر منه، وهو كمن شرب أقداحا من ماء ثم شرب قدحا من الخمر، فالخمر عليه هو الخمر، وبها يلزمه الحد دون ما سبق من الأقداح، وهذا مثله، فإن كان يسكر بشرب الكثير منه فذاك لا يدلُّ على أنه يحرم الراوي القليل منه، كالبنج ولبن الفرس»⁽⁵⁾.

وركز الكاساني على مسألة القدح الأخير، وأن ذلك هو الصحيح، ولو لم تثبت النصوص التي استدلوا بها. قال في البدائع: «أما ما ورد من الأخبار ففيها طعن، ثم بها تأويل، ثم قولٌ بموجبها؛ أما الطعن فإن يحيى بن معين رحمه الله قد ردّها، وقال لا تصحُّ عن النبي عليه الصلاة والسلام وهو من نقلة الأحاديث، فطعنه بوجب جرحا في الحديثين. وأما التأويل فهو أنها محمولة على الشرب للتلهي توفيقا بسين الدلائل، صيانة لها عن التناقض. وأما القول بالموجب فهو أن المسكر عندنا حرام، وهو القدح الأخير، لأن المسكر ما يحصل به الإسكار وأنه يحصل بالقدح الأخير، وهو حرام قليله وكثيره، وهذا قولٌ بموجب الأحاديث إن ثبت بحمد الله تعالى»⁽⁶⁾.

■ أدلة الجمهور :

استدلوا بأن الله تعالى نبه إلى علة تحريم الخمر وهي كونها تصدُّ عن ذكر الله وعن الصلاة، وهذه العلة موجودة في جميع المسكرات، فوجب طرد الحكم في الجميع⁽⁷⁾.

(1) الكاساني: بدائع الصنائع، 117/5.

(2) السرخسي: المبسوط، 17/24.

(3) السرخسي: المصدر نفسه، 18/24.

(4) السرخسي: المصدر نفسه، 17/24. الكاساني: المصدر السابق، 117/5. المرغيناني: الهداية شرح البداية، 112/4.

السيواسي: شرح فتح القدير، 306/5. ابن عابدين: حاشية رد المحتار، 451/6-453.

(5) السرخسي: المصدر السابق، 17/24.

(6) الكاساني: المصدر السابق، 117/5.

(7) النووي: شرح صحيح مسلم، 148/13.

قال ابن تيمية: «فإن المفسدة التي لأجلها حرم الله سبحانه وتعالى الخمر هي أنها تصد عن ذكر الله وعن الصلاة، وتوقع العداوة والبغضاء، وهذا أمرٌ تشترك فيه جميع المسكرات لا فرق في ذلك بين مسكر ومسكر»⁽¹⁾.

وبما أن الصحابة لما نزل القرآن بتحريم الخمر فهموا أن كل شيء سمي خمرا يدخل في النهي - وهم أهل اللسان - أراقوا المتخذ من التمر والرطب، ولم يخصصوا ذلك بالمتخذ من العنب⁽²⁾.

وبحديث ابن عمر قال: قال ﷺ: «كل مسكر خمرا وكل مسكر حرام»⁽³⁾.

وبما روي عن عمر أنه قال على منبر رسول الله ﷺ: «أما بعد أيها الناس، إنه نزل تحريم الخمر، وهي من خمسة: من العنب والتمر والعسل والحنطة والشعير، والخمر ما خامر العقل»⁽⁴⁾.

قال البهوتي: «ويسمى كل شراب أسكر خمرا، لقوله ﷺ: "كل مسكر خمرا"»⁽⁵⁾.

وبحديث أنس قال: كنت ساقى القوم يوم حرمت الخمر، فقال لي أبو طلحة: اخرج فأهرقها، فاهرقتها⁽⁶⁾.

وعن أبي موسى سئل ﷺ عن شراب من العسل يقال له البتع، وشراب من الشعير يقال له المرز، قال، وكان أوتي جوامع الكلم: «كل مسكر حرام»⁽⁷⁾.

(1) ابن تيمية: مجموع الفتاوى، 191/34.

(2) ابن حجر: فتح الباري، 48/10.

(3) مسلم: الصحيح، كتاب الأشربة، باب بيان أن كل مسكر خمرا، وأن كل خمرا حرام، حديث رقم 1587/3، 2003. ابن ماجه: السنن، كتاب الأشربة، باب كل مسكر خمرا، حديث رقم 1124/2، 3390. أبو داود: كتاب الأشربة، باب النهي عن المسكر، حديث رقم 327/3، 3679. الترمذي: كتاب الأشربة عن رسول الله، باب ما جاء في شراب الخمر، حديث رقم 290/4، 1861. النسائي: السنن، كتاب الأشربة، باب إثبات اسم الخمر لكل مسكر من الأشربة، حديث رقم 5699، 324/8.

(4) البخاري: الصحيح، كتاب تفسير القرآن، باب قوله إنما الخمر والميسر، حديث رقم 4343، 1688/4. مسلم: الصحيح، كتاب التفسير، باب في نزول تحريم الخمر، حديث رقم 3032، 2322/4.

(5) البهوتي: كشاف القناع، 117/6.

(6) البخاري: الصحيح، كتاب المظالم والغصب، باب صب الخمر في الطريق، حديث رقم 2332، 869/2. الدارمي: السنن، كتاب الأشربة، باب في تحريم الخمر كيف كان، حديث رقم 2089، 151/2.

(7) البخاري: الصحيح، كتاب الأدب، باب قول النبي يسروا ولا تعسروا، حديث رقم 5773، 2269/5. مسلم: الصحيح، كتاب الأشربة، باب بيان أن كل مسكر خمرا وأن كل مسكر حرام، حديث رقم 1733، 1586/3. وروى الربيع بن حبيب نحوه في الجامع الصحيح، كتاب الأشربة من الخمر والنبيد، باب في الأشربة من الخمر والنبيد، حديث رقم 629، 247/1.

قال النووي: «وفي هذه الأحاديث التي ذكرها مسلم تصريحاً بتحريم جميع الأنبذة المسكرة، وأما كلها تسمى خمراً... هذا مذهبننا، وبه قال مالك وأحمد والجماهير من السلف والخلف»⁽¹⁾.

ورد ابن حجر على القول إن الخمر حقيقة في ماء العنب مجاز في غيره، فقال:

«من قال بقول أهل الكوفة أن الخمر حقيقة في ماء العنب مجاز في غيره أنه يلزمهم أن يجوزوا إطلاق اللفظ الواحد على حقيقته ومجازه؛ لأن الصحابة لما بلغهم تحريم الخمر أراقوا كل ما يطلق عليه لفظ الخمر حقيقة ومجازاً، وإذا لم يجوزوا ذلك صح أن الكل خمر حقيقة، ولا انفكاك عن ذلك. وعلى تقدير إرخاء العنان والتسليم أن الخمر حقيقة في ماء العنب خاصة، فإنما ذلك من حيث الحقيقة اللغوية، فأما من حيث الحقيقة الشرعية فالكل خمر حقيقة، لحديث: "كل مسكر خمر"⁽²⁾.

وقال ابن تيمية رداً على الذين يرون أن الخمر هي من العنب، وأن غيرها مقيس عليها:

«والصواب الذي عليه الأئمة الكبار أن الخمر المذكورة في القرآن تناولت كل مسكر، فصار تحريم كل مسكر بالنص العام، والكلمة الجامعة، لا بالقياس وحده، وإن كان القياس دليلاً آخر يوافق النص»⁽³⁾.

وقال ابن القيم: «إن صاحب الشرع قد حدّه بحد يتناول كل فرد من أفراد المسكر فقال: "كل مسكر خمر" فأغنانا هذا الحد عن باب طويل عريض كثير التعب من القياس، وأثبتنا التحريم بنصه لا بالرأي والقياس»⁽⁴⁾.

وجاء في أحكام القرآن للقرطبي: «قالوا: إن القليل من الخمر المعتصر من العنب حرام ككثيره، وهو مجمع عليه، فإذا قيل لهم: فلم حرم القليل من الخمر وليس مذهبا للعقل؟ فلا بد أن يقال: لأنه داعية إلى الكثير أو للتعب، فحينئذ يقال لهم: كل ما قدرتموه في قليل الخمر هو بعينه موجود في قليل النبيذ، فيحرم أيضاً، إذ لا فارق بينهما إلا مجرد الاسم»⁽⁵⁾.

واستدلوا من المعقول بأن شراب العنب حلال إذا كان حلواً بالإجماع، وإذا ما اشتد صار حراماً بالإجماع، وإن تخلل حل، فدل ذلك على ارتباط الأحكام بهذه الصفة، فوجب جعل الجميع سواء في الحكم، وأن الإسكار هو علة التحريم⁽⁶⁾.

كما استدلوها بما قال أهل اللغة:

«إن كل شيء يستر العقل يسمى خمراً؛ لأنها سميت بذلك لمخامرتها للعقل وسترتها له... ويؤيده أيضاً

(1) النووي: شرح صحيح مسلم، 148/13.

(2) ابن حجر: فتح الباري، 49/10.

(3) ابن تيمية: مجموع الفتاوى، 282/19.

(4) ابن القيم: إعلام الموقعين، 267/1.

(5) القرطبي: الجامع لأحكام القرآن، 295/6.

(6) النووي: المصدر السابق، 148/13.

أن الخمر في الأصل الستر، ومنه خمارة المرأة لأنه يستر وجهها، والتغطية ومنه: "خمرُوا آيَتِكُمْ" أي غطوها، والمخالطة ومنه: "خامره داء" أي حالطه، والإدراك ومنه: "اختمر العجين" أي بلغ وقت إدراكه. قال ابن عبد البر: الأوجه كلها موجودة في الخمر لأنها تركت حتى أدركت وسكنت، فإذا شربت حالطت العقل حتى تغلب عليه وتغطيه...

قال الخطابي: زعم قوم أن العرب لا تعرف الخمر إلا من العنب، فيقال لهم: إن الصحابة الذين سموا غير المتخذ من العنب خمرا عرب فصحاء، فلو لم يكن هذا الاسم صحيحا لما أطلقوه»⁽¹⁾.
ورد الشوكاني على الاستدلال بآية يوسف عليه السلام:

«وأما الاستدلال على اختصاص الخمر بعصير العنب بقوله تعالى: ﴿إِنِّي أَرَانِي أَعْصِرُ خَمْرًا﴾ [سورة يوسف: 36]، ففاسد لأن الصيغة لا دليل فيها على الحصر المدعى، وذكر شيء بحكم لا ينفي ما عداه»⁽²⁾.
ويحمل قوله عليه السلام: «الخمر من هاتين الشجرتين...»⁽³⁾ على إرادة الغالب؛ لأن أكثر ما يتخذ الخمر من العنب والتمر. ويحمل حديث عمر على إرادة استيعاب ذكر ما عهد حينئذ أنه يتخذ منه الخمر⁽⁴⁾.

■ الترجيح:

تبين من خلال الردود على ما ذهب إليه الحنفية ومن معهم، ومن خلال تخريج الأحاديث والآثار التي اعتمدها أن أدلتهم من ناحية النقل لا تسلم من مقال.

قال ابن رشد: «وقال المتأخرون من أهل النظر: حجة الحجازيين من طريق السمع أقوى، وحجة العراقيين من طريق القياس أظهر. وإذا كان هذا كما قالوا فيرجع الخلاف إلى اختلافهم في تغليب الأثر على القياس، أو تغليب القياس على الأثر إذا تعارضا، وهي مسألة مختلف فيها. لكن الحق أن الأثر إذا كان نصا ثابتا فالواجب أن يغلب على القياس»⁽⁵⁾.

لكن من الجهة المقابلة فإن النصوص التي تمسك بها الجمهور أصح وأدل على المقصود من حيث الدلالة. فمن أشهر الأحاديث التي تمسكوا بها ما أخرجه البخاري عن عائشة أنها قالت: سئل رسول الله صلى الله عليه وسلم عن البتع وعن نبيذ العسل، فقال: «كل شراب أسكر فهو حرام»⁽⁶⁾.

(1) الشوكاني: نيل الأوطار، 315/7. ينظر - الصنعاني: سبل السلام، 29/4.

(2) الشوكاني: المصدر نفسه، 315/7-316.

(3) تقدم تخريجه أعلاه، 588.

(4) الشوكاني: المصدر نفسه، 61/9.

(5) ابن رشد: بداية المجتهد، 346/1-347.

(6) البخاري: الصحيح، كتاب الوضوء، باب لا يجوز الوضوء بالبيد ولا المسكر، حديث رقم 239، 95/1. مسلم: الصحيح، كتاب الأشربة، باب بيان أن كل مسكر خمرا وأن كل خمرا حرام، حديث رقم 2001، 1585/3.

وقال يحيى بن معين: هذا أصحّ حديث روي عن النبي عليه الصلاة والسلام في تحريم المسكر»⁽¹⁾.
وأيضاً ما أخرجه مسلم عن ابن عمر أن النبي ﷺ قال: «كل مسكر حرام»⁽²⁾،
فهذان حديثان صحيحان.

أما النص في موضع الخلاف فهو قوله ﷺ: «ما أسكر كثيره فقليله حرام» وهو صحيح أيضاً⁽³⁾.
وأما من جهة القياس فقد لخص ابن رشد المسألة تلخيصاً جيداً فقال: «ثبت من حال الشرع بالإجماع
أنه اعتبر في الخمر الجنس دون القدر الواجب، فوجب كل ما وُجدت فيه علة الخمر أن يلحق بالخمر، وأن
يكون على كل من زعم وجود الفرق إقامة الدليل على ذلك... وأيضاً فإنّ الشرع قد أخصر أن في الخمر
مضرة ومنفعة، فقال تعالى: ﴿قُلْ فِيهِمَا إِثْمٌ كَبِيرٌ وَمَنَافِعُ لِلنَّاسِ﴾ [سورة البقرة: 219]، وكان القياس إذا
قصد الجمع بين انتفاء المضرة ووجود المنفعة أن يحرم كثيراً ويحل قليلاً، فلما غلب الشرع حكم المضرة
على المنفعة في الخمر ومنع القليل منها والكثير وجب أن يكون الأمر كذلك في كل ما يوجد فيه علة تحريم
الخمر، إلا أن يثبت في ذلك فارق شرعي»⁽⁴⁾.

ومن تأمل الأدلة العقلية التي عرضها المباحون للقيل المسكر من الأنبذة على ضوء العلم المعاصر، تبين
له ضعفها كذلك.

فالقول: إن الإسكار في ماء العنب كامل وفي غيره من الأشربة إسكارٌ ناقصٌ يعوزه الدليل العلمي.
إذ المادة الفعالة الأساسية في كل المسكرات هي الكحول.

وقد عرف الناس الخمر منذ عهود مفرقة في القدم، وكانوا يصنعونه من العنب ومن غير العنب،
كالفواكه والحبوب التي بإمكانها التخمر وإنتاج الكحول.

ومهما تكن المادة الأولية فإنّ الناتج من التخمر الكحولي هو الكحول الإيثيلي أو الإيثانول، وصيغته
الكيميائية هي: C_2H_5OH ، بالإضافة إلى النكهات والعضور العضوية، وغاز ثاني أكسيد الكربون.
والكحول الناتج هو نفسه، سواء أكانت المادة الخام عنباً أم فاكهة غيره، أو كانت مادة نشوية مخمّلة
كالبطاطا، أو حبوباً كالأرز والشعير، أو عسلاً.

وإنما تختلف نسبة الكحول باختلاف نوع الخمر؛ وحسب تلك النسبة، والقدر المتناول من هذا الخمر
أو ذاك يحدث الإسكار، ولا علاقة في ذلك بالعنب أو غيره⁽⁵⁾.

(1) ابن رشد: بداية المجتهد، 345/1. وينظر- ابن عبد البر: التمهيد، 124/7. ابن حجر: فتح الباري، 44/10.

(2) تقدم تخريجه أعلاه، 592.

(3) تقدم تخريجه أعلاه، 584.

(4) ابن رشد: المصدر السابق، 347/1.

(5) محمد الهواري: المشروبات الكحولية والمخدرات. (مجلة الجمع الفقهي)، 367.

جاء في تفسير ابن كثير: «فتره الله تعالى خمر الجنة عن الآفات التي في خمر الدنيا من صداع الرأس ووجع البطن - وهو الغول - وذهابها بالعقل جملة»⁽¹⁾.

وقال الطبري: «لا تذهب بعقول شاربها كما تذهب بها خمر أهل الدنيا إذا شربوها فأكثرها منها»⁽²⁾.

والكحول بهذه الصفة لا يقتصر استخراجُه على المواد السكرية، نباتية كانت أو حيوانية.

وإنما أصبحت اليوم تركب صناعياً، انطلاقاً من غاز الإيثيلين (C₂H₆) الموجود في البترول، وذلك باستبدال ذرة الهيدروجين الأخيرة بمجموعة هيدروكسيلية للحصول على الصيغة: (C₂H₅OH)، التي هي الإيثانول؛ ومن ثم غدا بالإمكان تحضير مشروبات كحولية صناعية المنشأ، أساسها الإيثانول، ثم تضاف إليها المنكهات والمعطرات، وتحلل بالماء إلى النسبة المرغوبة⁽³⁾.

ولكحول الإيثانول الصناعي نفس خصائص الكحول الطبيعي.

جاء في تشريعات منظمة الأغذية والأدوية الأمريكية (FDA):

«الكحول الاصطناعي يمكن استعماله كمضاف إلى الأطعمة وفي تصنيع الخل، أو أي مواد للاستعمال

الغذائي من غير قيود»⁽⁴⁾ لكنها حذرت من غش المستهلك بكتابة: "كحول طبيعي" على غلاف التعبئة.

كما يمكن الحصول على الكحول الميثيلي: (CH₃OH) من غاز الميثان (CH₄)، باستبدال ذرة الهيدروجين بمجموعة الهيدروكسيل، أو من تقطير الخشب.

والكحول الميثيلي سام جداً⁽⁵⁾، وهو مسكرٌ أيضاً، وقد يُستخدم كحافظ ومذيب لبعض العطور⁽⁶⁾.

وما دام الكحول هو المادة المسكرة في أي خمر فالعبارة في الإسكار تمامه ونقصانه بنسبة ذلك الكحول، وبمقدار ما يتناوله الإنسان منه.

(1) ابن كثير: تفسير القرآن العظيم، 7/4.

(2) الطبري: جامع البيان، 53/23.

(3) محمد البار: الكحول والمخدرات، (مجلة المجمع الفقهي)، 256. أحمد أبو الوفاء: ندوة رؤية إسلامية، الكويت، المناقشات، 1062.

(4) The chemistry of wine vinegar, (<http://www.muslimconsumergroup.com>) 12 Aug 2007.

(5) وقد حصلت عدة حوادث تسمم بهذا الكحول، من ذلك ما جاء في جريدة الوطن السعودية الصادرة بتاريخ 20 مارس 2006م: «ارتفع عدد ضحايا "الكولونيا" بالمدينة والطائف يوم الأربعاء إلى 14 وفاة و20 إصابة». هذه الإصابات نجمت عن شرب "الكولونيا" التي تحتوي على الميثانول؛ وهو مادة تتسبب في تسمم حاد في الدماغ والكلية والكبد على خلاف الإيثانول الذي يؤدي إلى تسمم بطيء ومزمن.

وجاء في المقال: «وهكذا فإن التسمم الحاد بالميثانول لدى هؤلاء الأشخاص أدى إلى الوفاة نتيجة تثبيط الجهاز العصبي المركزي والشلل التنفسي، ومن كان حظه أفضل - ربما - فقد أصيب بفشل كلوي أو اضطراب بصري انتهى بالعمى».

ليلي أحمد الأحمد: التوازن المفقود في حياتنا... وفيات الكولونيا، (<http://drlaila.com>)

وينظر موقع جريدة الوطن - (<http://www.alwatan.com.sa>).

(6) محمد البار: المصدر السابق، 255. محمد الهواري: المشروبات الكحولية والمخدرات. (مجلة المجمع الفقهي)، 370.

الأسلوب نفسه يُردّ على قولهم: إن ماء العنب المشتد يدعو قليله إلى كثيره، أي يسبب التعود والإدمان بمجرد كونه من العنب، على خلاف الأنبذة فإن قليلا لا يدعو إلى كثيرها.

فهذا القول يفنده العلم؛ لأن العامل المسبب للإدمان والتعود هو واحد في كل تلك الأشربة، وهو الكحول؛ فله الصيغة الكيماوية نفسها في كل أنواع المسكرات، والتأثير نفسه على الدماغ والجملة العصبية.

يقول تكرروري: «الكحول سام، ويعلن الجسم معركة ضده، فيجند الكبد للتخلص منه، وهو عدو للخلية، ومن أكبر عوامل المخاطر لأمراض القلب والأوعية والكرولستروول، فهو وقود بديل عن الدهون فتبقى الدهون. وللإدمان لا يشترط الكمية الكبيرة، فالجسم قد يدمن بكميات صغيرة متتالية»⁽¹⁾.

والقول: إنما القدح الأخير هو المسبب للإسكار وحده دون ما سبقه من أقداح قول بجانب للصواب. فالقدح الأخير يحتوي من الكحول قدر ما يحتويه القدح الأول ما دام المشروب واحدا، وهو مكمل للأقداح التي سبقته، وبفعل تراكم كميات الكحول المتتالية يحدث الإسكار. لهذا يتعين الامتناع عن قليل الشراب الذي يسكر كثيره.

الحكمة من تحريم القليل غير المسكر من الخمر:

ولتحريم القليل من الخمر ولو لم يسكر حكّم كثيرة:

فلو حرّم الله تعالى القدر المسكر دون غيره لاختلط الأمر على الناس لتفاوتهم في التأثر بالخمر، فرب قدر قد يسكر شخصا ولا يؤثر على آخر. وإباحة تناول القدر الذي لا يسكر لا يمكن ضبطه لهذا، «بل يكون إذنا صريحا بالسكر في بعض الأحيان، حيث يجرب الإنسان مقدار ما يسكر كي يمتنع عنه، على أنه يكون فتحا لباب المعاذير للمستهترين»⁽²⁾.

ومنع الإسكار أقرب إلى الحكمة غير المنضبطة منه إلى العلة.

فإنه من المتعذر تقدير السكر الخفيف وضبطه وتمييزه عن الحال المعتاد، وعن تأثير غير المسكرات، لهذا وجب ربط منع الإسكار بعلّة منضبطة، وهي: وجود المادة المسكرة نفسها، فإذا وجدت في شراب حرّم ذلك الشراب، قلّت تلك المادة أو كثرت، أسكرت أو لم تسكر⁽³⁾.

لذا لا يصح عقلا ما نُقل عن ابن عمر رضي الله عنهما أنه قال حين سئل عن النبيذ: «اشرب، فإذا خفت السكر فدع»⁽⁴⁾.

(1) حامد تكرروري: مقابلة في الجامعة الأردنية بعَمَّان في جويلية 2006م.

وينظر - Henri Péquignot: Alcoolisme, Encyclopædia Universalis 2006.

(2) محمّد شلبي: تعليل الأحكام، 16.

(3) وميض العمري: تمكين الباحث من الحكم بالنص، 371.

(4) الكاساني: بدائع الصنائع، 116/5.

الحديث ذكره ابن حزم في المحلى وقال: «وأما خبير ابن عباس فإنه من طريق المشعل بن ملحان وهو مجهول عن النضر بن

والذي قد يؤخذ على صاحب المقال، وعلى كثير من الذين ألفوا في الموضوع، وعلى بعض مجالس الفتوى، هو الاكتفاء بعرض آراء المذاهب، ثم محاولة الجمع بينها للخروج بحكم يتفق عليه الجميع، وكأن أقوال المذاهب هي الحجة في ذاتها. في حين أن المسائل المطروحة مسائلٌ معاصرة، للعلوم والتقنيات الحديثة فيها ضلعٌ كبير، ولا بد للبت فيها من النظر في تلك العلوم ومراجعة المختصين والباحثين.

لكن الإصرار على قيادة الأمة من خلال الماضي هو الذي يسبب الاضطراب ويكرّس الخلاف.

جاء في ظلال القرآن: «كل حكم فقهي هو في طبيعته تطبيق للشريعة الكلية على حالة واقعة ذات حجم معين، وشكل معين، وملابسات معينة، وهذه الحالات تُنشئها حركة الحياة داخل الإطار الإسلامي... فأما تلك الأحكام الجاهزة في بطون الكتب فقد فصلت من قبل للحالات معينة»⁽¹⁾.

ولئن كان الكحول المقطر لا يحتوي على مواد النكهة الموجودة في الخمر الطبيعي (Flavor compounds) فإن ذلك لا ينفي حرمة تناوله. وهنا أيضًا يلاحظ في بعض نصوص العلماء ما يوحي بفكرة اختلاف الكحول الصرف عن الخمر:

قال محمد مختار السلامي⁽²⁾: «لا بد أن يفهم كلام الله على الأوضاع التي كانت موجودة في ذلك العصر... الخمر المحرمة كانت لها مجالس يتسارعون إليها، وهي مظهر من مظاهر النبل، هذه الخمر التي جاءت في القرآن، وأراد القرآن أن يفصلنا عنها؛ لأنها كانت تلهي عن ذكر الله، وتفسد المجتمع...»

أما الكحول فهي المادة التي وصل العلم في القرن العشرين بعد التحليلات والتقدم إلى أن الخمر مشتملة عليها، وأما هي المادة المؤثرة، هي مادة أو وحدة من وحدات الخمر، وليست هي الخمر... فالقضية التي أريد أن أقولها: ما يدخل من مواد التحليل أو التلوين أو لغير ذلك من الأساس الكحولي لا اعتقد أن هذا حمر أصلاً، وليس به شيء من الخمر التي قصدها القرآن»⁽³⁾.

وقال نزيه حماد عن الكحول: «بينه وبين الخمر اختلاف، من ذلك أن القصد من إنتاج الكحول هو الصناعة الدوائية لا الإسكار»⁽⁴⁾.

وقال أحمد رجائي: «الخمر ليست هي الكحول، فالخمر ناتج عن تخمير مواد سكرية مختلفة المصدر، وينتج من مئات المواد الكيماوية، من بينها الكحول؛ لذلك يختلف طعم الخمر حسب طريقة التخمير والمصدر والمدة»⁽⁵⁾.

(1) سيد قطب: في ظلال القرآن، 3/1736.

(2) الشيخ محمد المختار السلامي: مفتي الجمهورية التونسية سابقاً (1984-1998م). عضو مجلس مجمع الفقه الإسلامي بجمدة.

موقع: الوحدة الإسلامية (http://www.alwihdah.com) 24 فيفري 2004.

(3) مختار السلامي: ندوة رؤية إسلامية، الكويت، المناقشات، 1050-1051.

(4) نزيه حماد: المواد المحرمة والنجسة، 47.

(5) الجندي أحمد رجائي: الأدوية المشتملة على الكحول والمخدرات، 506.

وهؤلاء لا يناقشون في كون الخمر تحتوي على نكهات لا يحتويها الكحول، ولا على كون قصد إضافتها إلى الطعام لغرض الإسكار، إنما في معرض كلامهم عن حكم تناول القليل من المادة المسكرة.

4- استعمالات الكحول:

أهم المجالات التي يُستعمل فيها الكحول في تصنيع الأطعمة هي إذابة بعض المركبات العطرية أو الصبغات.

وقد يُستعمل مجرد الاستخلاص دون أن يبقى مع المادة المضافة إلا على شكل راسب قليل لا يمكن الانفكاك عنه.

فهذه المركبات يمكن تصنيفها حسب ذوبانها إلى:

- مركبات ذوابة في الماء (Hydrosolubles)، أو في الكحول، أو في كليهما (Hydro alcoholics).
 - مركبات تذوب في الدسم (Liposolubles)، أو في المذيبات العضوية (Organic solvents)⁽¹⁾.
- فمواد النكهة مثلاً قد تكون بشكل مسحوق، وقد تكون سائلة، والسائلة إما مادة زيتية، أو مادة مذابة في الكحول أو غيره، كالبروبيلين غلايكول أو الغليسرول، أو تكون على هيئة مستحلب⁽²⁾.
- والمذيبات قسمان: مذيبات حاملة (Carrier solvents) ومذيبات استخلاص (Extraction solvents). وتعمل المذيبات الحاملة على توزيع بعض المكونات كالملونات والمنكهات والمواد الحافظة بكميات قليلة في كميات كبيرة من الطعام الذي تضاف إليه⁽³⁾.
- أما مذيبات الاستخلاص فيُلجأ إليها لاستخلاص المواد الطبيعية من مصادر نباتية أو حيوانية، ويستخدم الكحول عادة لذلك، لكن يتم التخلص منه غالباً بالتقطير.
- وتوجد اليوم وسائل تقنية متطورة تتمثل في إنشاء مزروعات مخصصة لاستخلاص المواد منها⁽⁴⁾.

أ- مذيبات الاستخلاص :

في العطور تُستخلص الزيوت العطرية كافة بمذيبات ذات درجات غليان منخفضة، ويعتمد الاستخلاص بالمذيبات على تغلغل المذيب حول الأقسام النباتية المستخلص منها، ثم استعمال التقطير للحصول على مزيج شبه صلب يضم الزيت العطري، مخلوطاً ببعض الدهون والشموع النباتية. فيُستخلص الزيت العطري منها بالكحول، ثم يزال الكحول بالتقطير تحت التفريغ (Distillation under vacuum)

(1) Jean-Louis Multon: Additifs et auxiliaires, 296-297

(2) المساعد: المواد المضافة للأغذية، 215.

(3) المساعد: المصدر نفسه، 193.

(4) Jean-Louis Multon: Op cit, 298-299

للحصول على مستخلص يدعى المطلق (Absolute) وهو مستخلص قوي جدا ومكلف، ولا يُستعمل إلا بكميات قليلة جدا⁽¹⁾.

كما تُزال التربينات (Terpens) التي تشكل نسبة كبيرة في الزيوت العطرية المركزة، دون أن يكون لها أي دور.

والتربينات هي مواد ضئيلة القيمة كمنكهات، وغير ذوابة في الماء، وتعرض بسهولة للأكسدة الذاتية؛ لذلك تُزال من الزيوت العطرية.

ومن طرق إذابتها فصلها بإذابة الزيوت العطرية في الإيثانول 90° ثم تخفيف الكحول إلى 60° فيسحب معه التربينات، وعند التقطير تخرج مع الماء والكحول، وتبقى الزيوت العطرية نقية...

وتُزال هذه التربينات لجعل الزيوت العطرية أكثر ذائبية (أي أكثر قابلية للذوبان) في الكحول. مثال ذلك زيت الليمون ذو التركيز الطبيعي، يذوب بمعدل 1 غ في كل 150 غ من الكحول 70°.

أما اللاتريبيني (Terpenless) فهو ذواب بمعدل 1 غ في كل 35-50 غ كحول 70° و 1 غ في 2 غ فقط من الكحول 80°.

وهذه الزيوت اللاتريبينية (Terpenless oils) تستعمل بالخصوص في الحلويات الجيلاتينية، والمشروبات الراقية؛ لأن من عيوب التربينات تعكير العصائر⁽²⁾.

وعموما فإن استخدام الكحول للاستخلاص لا يعني إقحامه في الطعام ضرورة؛ لأن معظم المواد المستخلصة يقطر منها الكحول ليزول تماما، وقد تبقى منه آثار كراسب.

ومن أمثلة المواد المستخلصة بالكحول: اليخضور ((Chlorophylls (E 140) فهو يذاب في الماء أو الكحول، ثم يزال المذيب⁽³⁾، وكذلك ملون الأنثوسيانين ((Anthocyanins (E 163) ، فهو يُستخلص بالماء الحمض أو الكحول، ثم يخلص الناتج من الكحول بالتقطير، وقد يتم تحفيفه إلى مسحوق⁽⁴⁾.

وقد تسمح التشريعات ببقاء آثار من مذيبات الاستخلاص، كما في الأسترون، فيُسمح به إذا كان أقل من 30 بالمليون (0,003%)، مع إعلام المستهلك بوجوده، وهذا يدخل ضمن القائمة التي اصطلح عليها:

"من حق الجمهور أن يعرف" (On Community Right to-Know List)⁽⁵⁾.

(1) غياث سمينة وعادل سفر: المواد المضافة للأغذية، 153.

(2) غياث سمينة وعادل سفر: المصدر نفسه، 154-157.

(3) Jean-Louis Multon: Additifs et auxiliaires, 371.

(4) المساعد: المواد المضافة للأغذية، 103

Jean-Louis Multon: Op. cit, 379

(5) المساعد: المصدر السابق، 194.

■ المضافات التي يستعمل الكحول في تذويبها:

1 - الملونات:

يتم التلوين الجيد للأطعمة بإذابة الملون أولاً في كمية قليلة من مذيب مناسب، ثم يضاف إلى الطعام. وأهم المذيبات هي الماء، والجلسيرول، والإيثانول، والبروبيلين غلايكول. وقد يذاب الملون في الدهن. ويمكن استثناء إضافة الملون جافاً على شكل مسحوق⁽¹⁾. وحسب القوائم التي بثتها عدّة مواقع في شبكة الإنترنت⁽²⁾ يمكن جمع لائحة طويلة نسبياً من المواد المضافة الملونة التي يحتمل إذابتها في الكحول⁽³⁾. لكن بعد تمحيص تلك القائمة⁽⁴⁾ تبين أن كثيراً من المضافات التي تتضمنها يغلب على الظن إذابتها في غير الكحول، من ذلك:

- 1- الكور كومين (E 100) لا يذوب في الماء والإثير، ويذوب قليلاً في الكحول والخل، ويذوب جيداً في المحاليل القاعدية.
- 2- الترترازين (E 102) يذوب جيداً في الماء، بمقدار 150 غ/ل في المعدل، في حرارة 20°م. بينما ذوبانه في الكحول لا يتعدى 0,1 غ بالتر؛ لذا فاستعمال الكحول فيها مستبعد.
- 3- أصفر الكينولين (E 104) يذوب أيضاً في الماء بمعدل 140 غ/ل، ولا يذوب في الكحول إلا قليلاً.
- 4- أصفر غروب الشمس (E 110) : يذوب في الماء بنسبة عالية، بمعدل 180 غ/ل في درجة 20°م، وهو لا يذوب في الكحول إلا بنسبة 0,1 غ في اللتر.
- 5- كارمويزين / أزورين (E 122) قليل الذوبان في الكحول كذلك، وإنما يذوب في الماء بمعدل 40 غ/ل وفي الجلسيرول بمعدل 20 غ/ل.
- 6- الأمارانت (E 123) : قليل الذوبان أيضاً في الكحول، وذوبانه في الماء أكبر (أكثر من 65 غ/ل).

(1) غياث سمينة وعادل سفر: المواد المضافة للأغذية، 95. الساعد: المواد المضافة للأغذية، 93.

(2) Halal France: Liste des E (additifs alimentaires), (<http://www.halal.edaama.com>), 2004.

(3) Les additifs alimentaires sont-ils illicites, (<http://www.maison-islam.com>)

Additifs alimentaires suspects, (<http://www.food-info.net>)

(4) ذكر الهوارى 22 مادة ملونة، قال عنها: مشبوهة بوضع الرمز "ش" أمامها، دون أن يذكر التفاصيل. وقال يجوز استعمال

بقية الملونات. ينظر - محمد الهوارى: الطعام والشراب (ندوة رؤية إسلامية، الكويت)، 535-539.

(4) تم اختيار النماذج المذكورة بعد جمع قوائم المواد التي ذكرت المصادر احتمال إذابتها في الكحول عند إضافتها إلى الأطعمة،

ثم دراستها ومقارنتها للوصول إلى هذه النتائج.

- 7- أحمر كوشنيال بونسو (E 124) : هو ملون يختلف عن أحمر الكرمين (E 120) الصادر من حشرة القرمز. يذوب في الماء والكحول .
- إلا أن ذائبته في الكحول ضعيفة مقارنة بالماء (يذوب في الماء بمعدل 120 غ/ل، وفي البروبيلين غلايكول بمقدار 40 غ/ل. وذوبانه في الكحول قليل جدا).
- 8- الإريثروزين (E 127) : ذواب في الماء والكحول . إلا أن ذوبانه في البروبيلين غلايكول أكثر (بمعدل: 160 غ/ل، وفي الماء: 60 غ/ل، أما في الإيثانول فيذوب بمعدل 10 غ/ل فقط).
- 9- أزرق براءة (E 131) : يذوب في البروبيلين غلايكول بمعدل 200 غ/ل، وبمعدل 40 غ/ل في الماء، و20 غ/ل في الغليسيرول. ولا يذوب في الكحول إلا قليلاً⁽¹⁾.
- 10- أنديجوكارمين (E 132) : قليل الذوبان في الماء (10 غ/ل)، وأقل ذوباناً في الكحول والغليسيرول. ويحتمل إذابته في الدهون.
- 13- أحضر S ؛ (E 142) ذائبته متوسطة في الماء (500 غ/ل) وقليلة في الغليسيرول (10 غ/ل) والبروبيلين غلايكول، وأقل في الكحول.
- 14- أسود PN ؛ (E 151) : متوسط الذوبان في الماء، وقليل الذوبان في الكحول والغليسيرول⁽²⁾.
- 15- الكرانثوفيل (E 161) : مستحضرات قريبة من الكاروتينويدات، قد تضاف منحلّة في الزيوت النباتية، وفيها عدة أصناف:
- (E 161 a) : تذوب في الأستون والكلوروفورم والبتزين.
- (E 161 b) : تذوب في الدهون والمذيبات العضوية.
- (E 161 c) : تذوب في الكلوروفورم والبتزين.
- (E 161 d) : تذوب في الكلوروفورم والبتزين.
- (E 161 e) : تذوب في الكلوروفورم والكحول.
- (E 161 f) : تذوب في الكلوروفورم والبتزين.
- (E 161 g) : تذوب في الكلوروفورم .
- 16- أحمر الشمندر (E 162) : يذوب في الماء.

(1) Jean-Louis Multon: Additifs et auxiliaires, 365-370

الساعد: المواد المضافة للأغذية، 93-94.

(2) الساعد: المصدر نفسه، 95.

Jean-Louis Multon: Op cit, 373 وقد ذكر هذا المصدر أن ذوبانيته في الماء عالية جدا.

17- الأنتوسيان (E 163) : مجموعة ملونات مستخلصة من زهور وأوراق نباتية تذوب جيدا في الماء، وتحتوي بعد الاستخلاص على نسبة قليلة من السكر الذي يتخمر أثناء المعالجة ويتحول إلى كحول، لكنه يتبخر عند التركيز ولا يبقى في المنتج النهائي⁽¹⁾، كما أنها تذوب جيدا في الكحول أيضا⁽²⁾.

وإذابة هذه المضافات - حسب ما سبق بيانه - لا تتم نظريا بواسطة الكحول، وإن كانت ممكنة، إلا أن الشبهة فيها بعيدة. وقد حكم محمد الهوارى بجواز استعمالها⁽³⁾. باستثناء المضافات (E 100) و (E 110) و (E 161) ومشتقاتها فقال عنها: مشبوهة.

أما مركبات اليخضور (E 140) و (E 141) ومشتقات الكاروتينات (E 160) والكزانتين الأرجواني (E 161 e) فيغلب على الظن استعمال الكحول أو الزيوت لتذويبها⁽⁴⁾.

ومن مشتقات الكاروتينات:

- (E 160 a) : تذوب في الزيوت، وتستحضر منها مركبات تشكل مستحلبات مع الماء، لذا تتطلب إضافته وجود مستحلب.

- (E 160 b) : تذوب في الإثير، وذائبيتها في الكحول ضعيفة.

- (E 160 c) : تذوب في كل من الأستون والكلوروفورم والإيثانول والميثانول والإثير والبترين.

- (E 160 d) : لا تذوب في الكحول، وتذوب في الكلوروفورم والبترين.

- (E 160 e) : تذوب جيدا في الكلوروفورم، وقليلًا في الكحول والزيوت النباتية والماء.

- (E 160 f) : لا تذوب في الماء، وتذوب جيدا في الكلوروفورم، وقليلًا في الكحول والزيوت النباتية⁽⁵⁾.

ومما يميز الملونات عن كثير من المضافات الأخرى هو كونها تُضاف بكميات ضئيلة في الناتج النهائي، شأنها في ذلك شأن المنكهات والفيتامينات.

وهي تُستعمل في الأطعمة بنسب تتراوح بين 50 إلى 300 جزء بالمليون، أي من 0,005 % إلى 0,03 %، إلا القليل الذي يشذ منها⁽⁶⁾.

وعموما فإن غالب الملونات تذوب في الماء أو في مذيبيات الدهون؛ لذلك تقسم عند الكشف عنها إلى:

(1) Jean-Louis Multon: Additifs et auxiliaires, 377-379

(2) (<http://www.fao.org>).

(3) أشار إليها بالإشارة "ج" أي: جائز، دون ذكر وجه الجواز فيها ولا ذائبيتها. ينظر - محمد الهوارى: الطعام والشراب (ندوة رؤية إسلامية، الكويت)، 535-539.

(4) Jean-Louis Multon: Op cit, 371

(5) Jean-Louis Multon: Op cit, 375-377

(6) غياث سميعة وعادل سفر: المواد المضافة للأغذية، 106.

الملونات الذوابة في الماء، والملونات الذوابة في الدهون.

ويستعمل في الأطعمة التي "يحيط بها وسط لا مائي" الغليسيرول، والبروبيلين غلايكول كمذيبات للأصبغة. والملونات عامة أكثر ذوباناً في الغليسيرول والبروبيلين غلايكول، ومعظمها شحيحة الذوبان في الكحول الإيثيلي⁽¹⁾.

2 - المواد الحافظة:

ذكرت القوائم المبثوثة في المواقع الإسلامية المواد التالية على أنها تذاب في الكحول عند إضافتها إلى الأطعمة:

- حامض السوربيك (E 200)
 - استر بارا هيدروكسي بتروات الاتيل (E 214).
 - بارا هيدروكسي بتروات الاتيل الصودي (E 215).
 - بروبييل بارا هيدروكسي بتروات (E 216).
 - بروبييل بارا هيدروكسي بتروات الصوديوم (E 217).
 - بارا هيدروكسي بتروات المتيل (E 218).
 - بارا هيدروكسي بتروات المتيل الصودي (E 219).
 - ثنائي الفينيل (E 230).
 - أوتوفينيل فنول (E 231).
 - أورتوفينيل فينات الصوديوم (E 232).
 - الثيازول بترميدازول (E 233).
 - الهكسامين (E 239)
- لكن تبين أن مركبات الهيدروكسيبنسزوات (Hydroxybenzoates) الآتية: (E 214) ، (E 215) ، (E 216) ، (E 217) ، (E 218) ، و (E 219) ، كلها تذوب في الماء⁽²⁾.
- وعند الهوارى: (E 214) ، (E 216) ، (E 218) مشبوهة، وأما (E 215) ، (E 217) ، (E 219) ، فحائزة. وأضاف مادة صورات الكالسيوم (E 203) في قائمة المشبوهات⁽³⁾.
- أما حامض السوربيك (E 200) فهو ذو ذائبية جيدة في الكحول (بمعدل 130 غ/ل في الإيثانول، مقابل 10 غ/ل في الماء).

(1) غياث سميعة وعادل سفر: المواد المضافة للأغذية، 94.

(2) Jean-Louis Multon: Additifs et auxiliaires, 202.

لكن الساعد ذكر أن ذائبيتها في الكحول أفضل. ينظر - الساعد: المواد المضافة للأغذية، 135.

(3) محمد الهوارى: الطعام والشراب (ندوة رؤية إسلامية، الكويت)، 540، 541.

وثنائيات الفينيل (Biphenyls) الآتية: (E 230) ، (E 231) ، (E 232) ، (E 233) فهي لا تذوب في الماء وتذوب في المذيبات العضوية ومنها الكحول⁽¹⁾.

قال الهوارى: (E 200) و (E 232) جائزان⁽²⁾.

مع ملاحظة أن مقادير هذه المضافات لا تتجاوز عادة 100 بالمليون (0,001%)⁽³⁾.

فثنائيات الفينيل تستخدم لمنع فساد الفواكه، وبخاصة الحمضيات بحدود 70 بالمليون⁽⁴⁾.

وأما مادة الهكسامين (E 239) فلا تذوب في الماء، وتذوب في معظم المذيبات العضوية، وهي تضاف إلى

الأجبان بما يعادل 25 جزءاً من المليون، وإلى الأسماك بـ: 50 جزءاً من المليون⁽⁵⁾. وقال عنها الهوارى: جائزة⁽⁶⁾.

3- مضادات الأكسدة:

مضادات الأكسدة تضاف إلى الدهون؛ لذلك يغلب إذابتها إما في الدهون أو باستخدام مستحلبات

لإمكان تجانسها مع الدهون. ومن أكثرها شيوعاً:

BHA (E 320) و BHT (E 321) تذوبان جيداً في الدهون⁽⁷⁾ وتتراوح تراكيزها في الأطعمة بين 100

و 200 بالمليون⁽⁸⁾.

ومن مضادات الأكسدة التي يحتمل إذابتها في الكحول:

- ألفا توكوفيرول الصناعي (Synthetic alpha- tocopherol) (E307)⁽⁹⁾.

- جالات الدوديسيل (Dodecyl gallate) (E 312). كما أن مجموعة الجالات: بروبييل جالات،

وأوكتيل جالات، ودوديسيل جالات المذكورة بالتوالي تحت الأرقام: (E310)، (E311)، (E 312) تذاب

في البروبيلين غلايكول، أو مزيج من بروبيلين غلايكول وأحاديات الغلسريد⁽¹⁰⁾.

- بيوتيل هيدروكسي أنيزول (E 320)، وبيوتيل هيدروكسي طولوين (E 321)، لكن يغلب على

الظن إذابتها في الدهون. وقد صنفتها الهوارى ضمن المضافات المشبوهة⁽¹¹⁾.

(1) الساعد: المواد المضافة للأغذية، 135، 137.

(2) محمد الهوارى: الطعام والشراب (ندوة رؤية إسلامية، الكويت)، 540، 541.

(3) غياث سمينة وعادل سفر: المواد المضافة للأغذية، 139.

(4) الساعد: المصدر السابق، 145.

(5) الساعد: المصدر السابق، 144.

(6) محمد الهوارى: المصدر السابق، 542.

(7) Jean-Louis Multon: Additifs et auxiliaires, 220.

(8) الساعد: المصدر السابق، 154، 160.

(9) (<http://www.fao.org>).

(10) غياث سمينة وعادل سفر: المصدر السابق، 325.

(11) محمد الهوارى: المصدر السابق، 544.

4- المضافات الأخرى:

- ألبينات الصوديوم (Sodium alginate) (E 401) ذوابة في الكحول والكلوروفورم، ولها استعمالات متعددة: كمستحلبات ومثبتات ومثخنات ومنكهات؛ تضاف إلى الحلويات الجيلاتينية والفواكه والعصائر بمقادير معتبرة نسبياً (4% في الحلويات الجيلاتينية، و10% في الحلويات القاسية، و2% في الفواكه وعصائرهما)⁽¹⁾. قال عنها الهواري: جائزة⁽²⁾.

- يجري تجزئة اللستين (E 322) بالكحول للحصول على جزء ينحل في الكحول، وجزء لا ينحل فيه، ويدخل هذا في إطار تحسين اللستين، وزيادة نشاطه الاستحلابي.

واللستين - كما مر - يدخل في الكثير من الأطعمة، فهو يُضاف إلى منتجات الخبز والشكولاتة والمرغرين والحليب المسحوق، وغالباً ما يخلط بأحاديث الغليسيريد للإقلال من كميته، لوجود نكهة غير مرغوب فيها⁽³⁾.

ج- خلاصة ذاتية المضافات في الكحول:

مما سبق، يمكن القول إن المضافات التي يغلب على الظن استعمال الكحول لإذابتها هي: اليخضور (E140)، ومركب اليخضور النحاسي (E141) ومشتقاته، ومشتقات الكاروتينات (E160a)، (E160 b)، (E160 c)، (E160 d)، (E160 e)، (E160 f)، والكزاتين البنفسجي (E161 e)، وأملاح حامض البيزويك: باراهيدروكسي الإثيل (E214)، (E215)، وبتروات البروبيل (E216)، (E217)، وبتروات الميثيل (E218)، (E219)، وأوتوفينيل فنول 2 (E231)، والتيازول (E233)، والهيكسامين (E239)، وألبينات الصوديوم (E401)، وإثيل مالتول (E637)⁽⁴⁾.

لكنها ليست المواد المضافة الوحيدة التي تذاب في الكحول، فالأمر متذبذب جداً، وبعض المواد تقبل الإذابة في الكحول إلا أنها تذوب أفضل في الماء أو بعض المذيبات العضوية، لكن قد يفضل المصنع استعمال الكحول فيها لغرض صناعي معين.

كما أنه تبقى بعض المضافات التي يحتمل إذابتها في الكحول، منها:

كربونات الكالسيوم (E170)، المذكور في قوائم هيئة التقييس الغذائي كمنظم حموضة ومثبت، ومضاد للتكتل⁽⁵⁾، ويستخدم بنسب تصل حتى 2%، وصبغة الياقوت (E180).

(1) المساعد: المواد المضافة للأغذية، 184.

(2) محمد الهواري: الطعام والشراب (ندوة رؤية إسلامية، الكويت)، 548.

(3) غياث سميعة وعادل سفر: المواد المضافة للأغذية، 281-283.

(4) (<http://www.fao.org>).

(5) Barry L. Smith: Codex alimentarius, 3.3, 3.18, 3.100, 3.127

والمضافات: الأصفر 2 ج (E107)، والأحمر 2 ج (E128)، والأزرق اللامع (133)، والبي HT (155)، التي قال الهواري بجوازها⁽¹⁾ لم أجد عنها معلومات تكفي للترجيح.

كما يمكن تجزئة اللستين بالكحول قبل إضافته في بعض الأحيان⁽²⁾.

ويلاحظ أن معظم المواد التي رُوِّج عنها أنها مشبوهة لإذابتها في الكحول تسين أفلا لا تذوب في الكحول أصلاً، أو ذائبتها فيه قليلة؛ لذلك يغلب على الظن أنها تذوب في غير الكحول (إن في الماء أو المذيبات الأخرى كالإيثير والكلوروفورم والغليسيرول وما شابه ذلك).

كما توجد مواد تذوب جيداً في الكحول، وتذوب أيضاً جيداً في الماء، أو المذيبات الأخرى. وينفى استعمال هذا المذيب أو ذاك مرهوناً بمتطلبات التصنيع والتسويق⁽³⁾.

ومن ميطان وجود الكحول المشروبات الغازية⁽⁴⁾، أو ما اصطلح عليه باسم "الغازوز".

والغازوز شرابٌ يحتوي على زيوت عطرية، وهو مشبع بثاني أكسيد الكربون، وتضاف إليه المنكهات والملونات. والزيوت العطرية الداخلة في صناعته لا تمتزج بباقي المكونات إلا بواسطة محلل، هو الكحول في الغالب. وأشهر هذه المشروبات اليوم في العالم هي كوكاكولا.

وتذكر المصادر أن النكهة الخاصة بكوكاكولا من الأمور السرية التي لا يعرفها إلا مصنعوها.

جاء في كتاب "تقانة تصنيع الأغذية وحفظها":

«يُحتفظ بمخلطات النكهات أسراراً خاصة بالشركة المنتجة، كما هو الحال بنكهات الكولا.

وقد تضاف في بعض الأحيان مركبات كيميائية خاصة بقصد التميويه، كي تجعل من محاكاة الإنتاج أمراً صعب التحقيق. وتحتوي مشروبات الكولا على مصدر للكافيين منبهاً معتدلاً التأثير. هذا ويصبح ضرورياً استخدام مواد محلبة عند إضافة الزيوت العطرية لمنعها من الانفصال عن مكونات المشروب الأخرى. وتستخدم في هذا الصدد صمغٌ منحل في الماء»⁽⁵⁾.

وفي كتاب "تقنيات التصنيع الغذائي":

«إن النكهة أو الطعم في المياه الغازية من أعقد المشاكل وأكثر مظاهر الإنتاج سرية، وهي تمثل السر

(1) ينظر - محمد الهواري: الطعام والشراب (ندوة رؤية إسلامية، الكويت)، 535-539.

لكني لم أقف على ذائبتها من خلال المصادر التي توفرت لدي.

(2) غياث سمينة وعادل سفر: المواد المضافة للأغذية، 281.

(3) ينظر - ملحق المواد المضافة للأطعمة.

(4) في التسعينيات استهلك ما نسبته 25% من المشروبات الغازية مقابل 19% من ماء الشرب، و15% من اللبن، و11% من

القهوة، و6% من عصير الفواكه... وهذا يعكس ما لتلك المشروبات من رواج.

ينظر - François Dufour, le monde diplomatique, aout 1993, 24-25. (<http://www.e-sante.be>)

(5) حمد نزار: تقانة تصنيع الأغذية، 516.

المصون للشركة الذي تحافظ على إخفاء تركيبه. ونكهة الكولا الأساسية (Kola flavors) على غاية السرية؛ لذلك فإن جميع المعامل في العالم تحصل على الخلطة جاهزة من المقر الرئيس للشركة، وتركيب هذه النكهة خليط من المواد التي يصعب تحليلها والتعرف عليها⁽¹⁾. وذكر المصدر أن الكوكاكولا تحتوي على كحول بنسبة 0,9 إلى 1,28 %.

وقد حامت حولها الكثير من الريب والشكوك، لاحتوائها على الكحول فحسب، بل لما يروّج عن إضافة مادة الكوكاين المخدرة إليها⁽²⁾. ذكرت يومية المساء الجزائرية ما يأتي:

«تقوم المصالح الصحية البرازيلية بتحقيق للتأكد مما إذا كان هذا المشروب يحتوي على مستخلص أوراق الكوكا التي تستخرج منها مادة الكوكاين»⁽³⁾.

لكن ذكر كتاب: "الكوكاين من الكوكاكولا إلى الإدمان" بأن الكوكاين كانت تضاف إلى الكوكاكولا في نهاية القرن التاسع عشر (منذ 1886م) إلا أن منظمة الأغذية والأدوية حظرت سنة 1909م، فأصبح يضاف إليها الكافيين ومستخلصات الكولا دون المخدر⁽⁴⁾.

وجوزة الكولا تستعمل في المشروبات المنعشة المعروفة بالكولا: كالكوكاكولا والبيسي كولا، وهي غنية بالكافيين، لكنها ليست مادة مخدرة⁽⁵⁾.

د- الاستعمالات الأخرى للكحول في الأطعمة:

من دواعي إضافة الكحول إلى الأطعمة: استعماله كمادة حافظة ضد نمو البكتيريا.

فالإيثانول يختر البروتينات الخلوية ويخرّبها، ويمكن استعماله بتركيز بين 70 و 95 % لحفظ بعض المستخلصات العطرية، كمستخلص الفانيليا والليمون.

على عكس الميثانول السام الذي يمنع استخدامه بشكل قاطع كمادة حافظة في الأطعمة. ويمتلك الغليسرول أيضاً خواص مثبطة للأحياء الدقيقة بتركيز مرتفعة.

(1) العودة كرم والمصري سليمان: تقنيات التصنيع الغذائي، 277.

(2) ذكر مقال تحت عنوان: "هبة الرب تطيح بالرئيس"، لكاتبه أحمد العدل أن من أهم أسباب اندلاع الثورة في بوليفيا موافقة الحكومة على البرنامج الأمريكي للقضاء على زراعة الكوكا التي تنتج منها بوليفيا عُشر الإنتاج العالمي؛ مما فجر احتجاجات المزارعين من أصل هندي في جانفي 2003. ورغم أن المبرر الأمريكي لممارسة هذه الضغوط هو محاربة المخدرات، فإن الكثير من المراقبين يرون أنها كانت من أجل شركة كوكاكولا الأمريكية التي ترفض منافسة مزارع بوليفيا لها في إنتاج الكوكا التي تُستخدم في المياه الغازية. ينظر - (<http://www.islamonline.net>)، 23 أكتوبر 2003م.

(3) العدد: 1055، يوم الأربعاء 20/09/2000، ص9.

(4) عبد الحليم السواس: الكوكاين من الكوكاكولا إلى الإدمان، 49-50.

(5) ينظر - Georges Mangelot: Malvales, Encyclopædia Universalis 2006.

كما يمكن استعمال البروبيلين غلايكول لتثبيت نمو الفطور⁽¹⁾.
ويستخدم الإيثانول بتراكيز تتراوح بين 3 إلى 20 % لتخفيض النشاط المائي، في صناعة ما يسمى بالفواكه الكحولية⁽²⁾.

كما توجد استعمالات أخرى مرتبطة بأنواع أخرى من الكحول.
ففي عمليات الاستخلاص والإذابة يسمح باستعمال خلات الإيثيل (Ethyl acetate)، والغليسيرول، والكحول الإيزوبروبيلي (Isopropyl alcohol)، والبروبيلين غلايكول (Propylene glycol)⁽³⁾.
كما تُستعمل الكحولات العديدة (Polyols) اختصاراً لكلمة (Polyalcohol) كمحليات (Sweeteners) ولأغراض تكنولوجية عدة، وهذا لطاقتها الحرارية المنخفضة، ولأنها لا تسبب تسوس الأسنان كما في السكر العادي (السكراروز). وتستخدم أيضاً - علاوة على التحلية - في الاستحلاب، وكموامل استقرار (Stabilizants) وإمساك الماء (Humectants) ومنتجات القوام، ومحسنات المظهر (Texturants) ...⁽⁴⁾.

وتضم الكحولات المتعددة ستة أنواع هي:

السوربتول (Sorbitol) (E 420).

المانتول (Mannitol) (E 421).

المالتول (Maltitol) (E 965).

الإيزومالت (Isomalt) (E 953).

اللاكتول (Lactitol) (E 966).

الكزيلتول (Xylitol) (E 967).

وأكثرها استعمالاً: السوربتول والمانتول. وهي تستعمل بمقادير غير محددة (Quantum Statis)، أي من غير تقدير كمية أعلى، إلا أن المفروض ألا يستعمل منها إلا ما يفي بالغرض دون زيادة.
وتوجد هذه الكحولات طبيعياً في الفواكه والخضراوات بكميات غير مهمة (حتى 5 %).
وفي التصنيع الغذائي يُحصّل عليها بدرجة عدد من السكريات. ففي الاتحاد الأوروبي تستخرج من

(1) حمد نزار: ثقافة تصنيع الأغذية، 465. غياث سميحة وعادل سفر: المواد المضافة للأغذية، 139.

(2) Jean-Louis Multon: Additifs et auxiliaires, 248.

(3) محمد الهواري: الطعام والشراب (ندوة رؤية إسلامية، الكويت)، 532.

Jean-Louis Multon: Op. cit, 249.

(4) حمد نزار: المصدر السابق، 237.

Jean-Louis Multon: Op cit, 313.

نشا الحبوب، كالأذرة والقمح؛ فيهدرج السكر الناتج من حلماًة النشا للحصول على الأنواع المختلفة حسب السكر المهدرج.

فالسوربتول ينتج من الغلوكوز، والمانيتول من الفريكتوز، والمالتول من المالتوز...⁽¹⁾.

وتستعمل الكحولات السكرية في أطعمة الحمية، نظراً لأنها لا تُستقلب بالأنسولين، وطاقتها الحرارية ضعيفة.

فالسوربتول يشكل حتى 95% من المادة الجافة لبعض حلويات الحمية، كما أن المانتول يستعمل في الأعلاك.

وتضاف إلى الفواكه المحلاة (Desserts) والشكولاتة والحلوى المخففة (light) والحساءات والموتارد⁽²⁾، وبعض أنواع النقانق والمثلجات والمنتجات المخفوقة.

ويستعمل السوربتول بالخصوص لنعومة بلوراته وقلة حلاوته، بحيث يمكن استهلاك كميات كبيرة منه دون التأثير بالحلاوة الشديدة كما هو الحال مع السكر العادي.

وعند ذوبانه يعطي السوربتول شعوراً بالانتعاش؛ لأنه يصدر برودة في الفم⁽³⁾.

ولقد سمحت التشريعات باستعمال هذه المواد في الأطعمة بعد أن فحصتها لجان الحكفا، واعتبرتها مقومات غذائية (Ingredients)، أي أنها أطعمة في حدّ ذاتها وليست مجرد مضافات. كما صنفتها ضمن المحلّيات بموجب القرار الأوروبي CE/35/94 في 30 جوان 1994.

وليس لها مخاطر تذكر، سوى أن الإفراط فيها قد يسبب المغص وبعض الإسهال⁽⁴⁾.

ونميز من بين الكحولات: الغلسيرول وتسمى أيضاً: الغلسيرين، وهي علاوة على استخدامها كمذيب وحامل، تضاف إلى الحلويات لحلاوتها المرفقة بشيء من الحرارة، وإلى منتوجات المخايز والكعك والبسكويت⁽⁵⁾.

والسؤال الذي يتبادر عن هذه الكحولات هو:

هل لها نفس تأثير الكحول الإيثيلي المسكر؟

فهل هي مسكرة؟ وكم درجة إسكارها؟ وهل تحرّم لذلك؟

لقد تم الإجماع على أن الإيثانول مادّة مسكرة، وهي روح الخمر، لكن ما سواها يحتاج إلى تفصيل:

(1) Jean-Louis Multon: Additifs et auxiliaires, 58, 313

(2) Jean-Louis Multon: ibid, 58, 324-325

(3) حمد نزار: تقانة تصنيع الأغذية، 274، 588. غياث سميحة وعادل سفر: المواد المضافة للأغذية، 354.

(4) Jean-Louis Multon: Op cit, 314

(5) J. M. Clément, Jean Michel: Dictionnaire des Industries Alimentaires, 144

- الميثانول (أو الكحول الميثيلي CH_3OH) مادة مسكرة أيضاً باتفاق، لكنها إما لا تُستعمل في الأطعمة مطلقاً، أو تستعمل كمذيب استخلاص، أو كحامل بكميات ضئيلة جداً، نظراً لسميتها العالية.

- أما بقية الكحولات فقد اختلف في تسميتها للإسكار⁽¹⁾.

يرى أحمد الجندي أنها كلها مسكرة، يقول:

«جميع الكحولات التي نطلق عليها كيميائياً اسم "كحولات" تسبب الإسكار، لكن بجرعات مختلفة، وتسبب مضاعفات مختلفة»⁽²⁾.

ويرى آخرون أن المادة المسكرة هي الكحول الإيثيلي، وهو المستعمل في الأطعمة، والموجود في الخمور كلها. أما الميثيلي فهو رغم كونه مسكراً إلا أنه شديد السمية، ويقتل قبل أن يُسكر؛ لأنه صُنّف ضمن المواد السامة لا المسكرة⁽³⁾.

يقول محمد هيثم الخياط⁽⁴⁾: «الكحول المقصود هو الإيثيلي الموجود في مختلف الخمور، فالأشربة المسكرة لا تحتوي إلا على هذا الكحول. فالغليسيرول مثلاً غير مسكر، وبعض الكحولات سامة كالميثيلي، لكن الإيثيلي هو المسكر»⁽⁵⁾.

وكذلك الكحول البروبيلي (C_3H_7OH) الذي يصنع من غاز البروبان (C_3H_8) فإنه سام جداً، وقد يكون مسكراً، لكن سميته تحول دون استعماله⁽⁶⁾.

وأما الكحولات المتعددة فهي على الأرجح غير مسكرة. يقول الخواريزي:

«إذا تعددت الوظيفة الكحولية في المركب فقدت المادة خاصية الإسكار، كما هو الحال في الغليسيرول والمركبات السكرية، وقد ينحصر الإسكار في الإيثانول»⁽⁷⁾.

■ الترجيح :

يترجح أن الكحول المسكر هو الإيثانول الذي يوجد في جميع المسكرات، وأنه المسؤول الوحيد عن بلاؤها. أما الميثانول وإن كان مسكراً إلا أن استخدامه جدُّ محدود في الأطعمة لعظيم سميته، بخلاف الإيثانول الذي يسمى: "الكحول الغذائي" (Food alcohol)، وتصنفه بعض التشريعات ضمن المقومات الغذائية⁽⁸⁾.

(1) ذكر أحمد رجائي الجندي أنما يسيان الإسكار ونفاه آخرون. أحمد الجندي: ندوة رؤية إسلامية، الكويت، مناقشات، 650. وينظر مناقشات الندوة، 629-654.

(2) أحمد الجندي: المصدر السابق، 648.

(3) عصام الشريبي: ندوة رؤية إسلامية، الكويت، مناقشات، 648646.

(4) الدكتور محمد هيثم الخياط: نائب المدير الإقليمي لمنظمة الصحة العالمية، الإسكندرية، مصر.

(5) هيثم الخياط: ندوة رؤية إسلامية، الكويت، مناقشات، 647.

(6) محمد البار: الكحول والمخدرات، (مجلة المجمع الفقهي)، 257.

(7) محمد الخواريزي: المشروبات الكحولية والمخدرات. (مجلة المجمع الفقهي)، 370.

(8) Henri Péquignot: Alcoolisme, Encyclopædia Universalis 2006.

وكلمة "كحول" إذا أطلقت مجردة عن القيد فهي تعني الكحول الإيثيلي⁽¹⁾.

أما الكحولات المتعددة (البوليولات) والغلسيرول فليس فيها عامل الإسكار قطعاً؛ ذلك لأنها تُستعمل أحياناً بنسب عالية في الأطعمة ولا تؤدي إلى السكر. ومثال ذلك بعض حلويات الحمية التي تتكون مادتها الجافة من 95% من السكر الكحولي: السوربتول.

أما تسميتها بالكحولات فلاحتوائها على الوظيفة الكحولية OH (مجموعة الهيدروكسيل) فالجامع بينها وبين الإيثانول هو مجرد التسمية دون الخصائص الأخرى.

قال الهوارى: «سكر العنب، وسكر الفواكه، وسكر القصب، كلها مواد كحولية، لكن وظيفتها بهذا الشكل ضاع منها الإسكار»⁽²⁾.

5- حكم استعمال الكحول في الأطعمة :

1- كعامل استخلاص للمركبات العطرية والملونات.

2- كمذيب حامل لهذه المواد في الأطعمة.

3- كمادة مضافة في ذاتها لإضفاء النكهة الكحولية.

للجواب تُستذكر أمور:

1- ما ترجح في مبحث نجاسة عين الخمر من أن الخمر ليست نجسة العين حسيًا، بل نجاستها معنوية. ومن ثمة فإن الكحول ليس نجسًا؛ وهو ما نصّت عليه توصيات الندوة الطبية الفقهية: «مادة الكحول غسيرة نجسة شرعاً، بناء على ما سبق تقريره من أن الأصل في الأشياء الطهارة، سواء أكان الكحول صرفاً أم مخففاً بالماء، ترجيحاً للقول بأن نجاسة الخمر وسائر المسكرات معنوية غير حسية»⁽³⁾.

وإذا كان الكحول طاهراً، وإقحامه في الطعام لا يؤدي إلى تنجيسه فإن مناط الحرمة يبقى مرتبطاً بنهيه تعالى من قربان الخمر في قوله: ﴿فَاجْتَنِبُوهُ لَعَلَّكُمْ تُفْلِحُونَ﴾ (سورة المائدة: 90). وباجتناب القليل والكثير، مصداقاً لقوله ﷺ: «ما أسكر كثيره فقليله حرام»⁽⁴⁾.

فما المقصود باجتناب القليل مما يسكر كثيره؟

وما هو حد الكثرة؟

(1) Ph. Bryselbout, Y. Fabry: Guide technologique de la confiserie, 171

(2) محمد الهوارى: ندوة رؤية إسلامية، الكويت، المناقشات، 653.

والقول بأن الإيثانول هو الكحول المسكر دون غيره كما مرّ هو ما ذهب إليه كثير من المعاصرين المتخصصين، أمثال: حامد تكرروري، وأبو الوفاء وهيثم الخياط. ينظر - ندوة رؤية إسلامية، الكويت، المناقشات، 629-654.

(3) ندوة رؤية إسلامية، الكويت، التوصيات، 1078-1079.

(4) تقدم تخرجه أعلاه، 584.

هل الضمير يعود على المادة الكحولية أم على الطعام الذي يخلط فيه شيء من الكحول، بحيث مهما تناول الإنسان من ذلك الطعام فإنه لا يسكر؟

ذهب بعض العلماء إلى أن المراد بالحديث ليس المادة المختلطة، إنما المراد به المادة الأصلية، «فالمقصود ليس المخلوط، وفرق بين أن تتحول المادة من حرام إلى حلال، وبين بقائها على حرمتها، فالمادة المحرمة يشترط لصحة تحولها إلى الحل عدم تدخل المكلف في ذلك.

والكحول المخلوط يبقى على حاله لا يتغير، وهو أضيف بفعل المكلف»⁽¹⁾.

بينما يرى آخرون أن الضمير يعود على الطعام الذي مزجت به مادة مسكرة.

جاء في فتاوى اللجنة الدائمة: «ما خلط بمادة الكحول إن كان تناول الكثير منه يسكر فإنه لا يجوز استعمال قليله ولا كثيره... أما إذا كان المخلوط بمادة الكحول لا يسكر كثيره فإنه لا بأس باستعماله؛ لأنه ليس خمرا»⁽²⁾.

وفي أخرى: «إذا كان وجود الكحول في الحلوى أو الأدوية بنسبة ضئيلة جدا بحيث لا يسكر أكل أو شرب الكثير منها فإنه يجوز تناولها وبيعها... لكن لا يجوز للمسلم أن يصنع شيئاً من ذلك ولا يضعه في طعام المسلمين، ولا أن يساعد عليه»⁽³⁾.

وقال فيصل مولوي:

«لو نظرنا إلى القليل من الكحول الذي يدخل فيه فهذا القليل حرام؛ لأن كثيره يسكر. إن هذه هي النظرة السريعة التي ينظر من خلالها الكثيرون، ويعتبرون الدواء حراماً إذا وجد فيه الكحول ولو قليلاً. لكننا لو محصنا المسألة لوجدنا أن المريض لا يتناول الكحول إنما يتناول دواءً لا يسكر كثيره، وليس من عسادة الناس إذا أخذوا الدواء أن يطلبوا الكثير منه بعد الشفاء كما هو واقع الخمر»⁽⁴⁾.

أما حد الكثرة فيمكن تقديره بأقصى ما يمكن للإنسان شربه بحيث لا يستطيع المزيد عليه.

قال حامد تكرروري: «في عصير العنب قليل من الكحول، ولو شربت مائة لتر من عصير العنب فرمما بلغ بك الحد إلى السكر، ولكن لا يُعقل أن يشرب الإنسان مائة لتر؛ لذلك لو أخذنا الكثير على الإطلاق فإننا نحرم كل شيء»⁽⁵⁾.

وذهب البعض من العلماء إلى عدم جواز استعمال ما أضيف إليه الكحول مهما كانت النسبة ضئيلة.

(1) همام سعيد: مقابلة بالمستشفى الإسلامي بعمان في جويلية 2006م.

(2) أحمد الدويش: فتاوى اللجنة الدائمة للبحوث العلمية والإفتاء، 149-150.

(3) أحمد الدويش: المصدر نفسه، 297.

(4) فيصل مولوي: حكم الدواء إذا دخل في تكوينه الكحول، 33.

(5) حامد تكرروري: مقابلة في الجامعة الأردنية بعمّان في جويلية 2006م.

قال محمد الأشقر: «استعمال المسلم لغذاء قد استعملت في تصنيعه مواد كحولية، ينظر: إن كان الكحول باقيا فيها فلا يجوز استعماله، أما إن كان قد تبخر تبخرا كاملا كما يحصل في حالة إدخال البسكويت إلى الفرن فهذا لا يمتنع على المسلم تناوله؛ لأن النجاسة قد قلعت بعينها»⁽¹⁾.

وقال عبد الفتاح إدريس:

«لا يجوز استعمال الكحول مذيبا للزيوت الطيارة التي تدخل كمكسب للطعم والرائحة في الأطعمة والأشربة، سواء أمكن استبدال مواد أخرى به أو لم يمكن، لعدم تعيين هذه الزيوت كمكسب للطعم والرائحة»⁽²⁾.

أما الجلاصي فنقل عن جاد الحق قوله:

«إذا ثبت أن الكحول باق على حاله، كان ما أدخل فيه من عطور أو زيوت عطرية أو أغذية نجسا يحرم استعماله. أما إذا تحول كيميائيا وغلبت عليه المواد الأخرى فإنه محل».

ثم قال الجلاصي مرجحا: «ما دام الحلال موجودا فالأحوط الابتعاد عن الشبهة، واللجوء إلى العطور الاصطناعية التي لا يدخل الكحول في تركيبها»⁽³⁾.

وهؤلاء بنوا الحكم على القول بنجاسة عين الكحول، وقد ترجح في البحث أن الكحول طاهر.

ويركز البعض على إمكان إيجاد البديل، وأنه يوجد من المذيبات المباحة ما يقوم مقام الكحول، بحيث تغني تماما عن استخدامه، منها: الماء، والمذيبات العضوية، كالكلوروفورم والإثير، ومنها: الزيوت النباتية، ومع إمكان الاستعانة ببعض وسائل التفاعل الكيماوي لزيادة ذوبان المواد.

أما للحفاظ فتوجد عشرات المواد الحافظة التي تفوق الكحول في الفعالية والتأثير، كالكلوروفورم، والغلسيرول، وحمض الخليك وبتروات الصوديوم⁽⁴⁾.

جاء في كتاب "منهج استنباط أحكام النوازل": «لما آل الأمر إلى الذين لا يؤمنون بالله ولا باليوم الآخر، ولا يحرمون ما حرم الله ورسوله، ولا يدينون دين الحق، جعلوا الكحول في الصدارة... وظلت هذه النظرة الخاصة للكحول مفروضة على الفكر العلمي، حتى أصبح من العسير على الدارسين المقلدين أن يصححوا هذا الانحراف، وأن يتخلصوا من استخدام الكحول»⁽⁵⁾، ويرى تعيين التوضيح ببعض المزايا للخلاصات والمحاليل الكحولية في سبيل الاستغناء عن الكحول، بحيث إذا كان استعمال الكحول أحسن،

(1) محمد الأشقر: المواد المحرمة (ندوة رؤية إسلامية، الكويت)، 919.

(2) عبد الفتاح إدريس: المواد النجسة والمحرمة (ندوة رؤية إسلامية، الكويت)، 985.

(3) الجلاصي: الحليب ومشتقاته، 36.

(4) سفر القحطان: منهج استنباط أحكام النوازل، 290-292.

(5) سفر القحطان: المصدر نفسه، 294.

وكان في استعمال غيره بعض المساوي، أو زيادة كلفة فإن ذلك لا يعد مبرراً لاستعمال الكحول⁽¹⁾.

وهو ما ذهب إليه محمد الزحيلي حين قال:

«إذا كان الكحول مذيباً لمجرد كسب الرائحة والطعم المستساغ فلا حاجة إليه»⁽²⁾.

لكن القول شيء والفعل شيء آخر، إذ الكلام يتعلق بما تعجُّ به أسواق المسلمين اليوم من أطعمة بما مواد أضيفت عن طريق إذابتها في الكحول!...

والحق أن ديننا دين عملي، فقد حرّم الخمر وبين علة التحريم، وهي الإسكار والصدُّ عن ذكر الله وعن الصلاة. ثم نهي عن قربان الخمر وسدَّ باب الذريعة إليه بتحريم قليله.

والراجح أن قوله ﷺ «ما أسكر كثيره فقليله حرام» كان يقصد به الأشرطة التي كانت تتخذ في عهد ﷺ. إذ لم يُعهد في ذلك الزمان إضافة الخمر إلى الأطعمة الأخرى، فكان المقصود أن ما يتخذ للشراب كالنبيذ إذا أسكر منه الكثير حرّم بالكلية لقلبه وكثيره.

ويستدل العلماء على عودة الضمير إلى الطعام بكل تركيباته بوجود نسب من الكحول بصفة طبيعية في بعض الأطعمة، مثل العجين المختمر، وبعض منتجات الألبان والزبادي وعصير الفواكه...⁽³⁾.

قال محمد علي البار⁽⁴⁾: «ويتكون الكحول الإيثيلي في عصيرات الفواكه بكميات ضئيلة، وفي اللبّين الرائب أثناء تحول اللاكتوز إلى حمض اللاكتيك، وهي كميات ضئيلة لا تسكر. ويتكون في أمعائنا عند هضم السكريات»⁽⁵⁾.

ويعزّز هذا التوجّه وجود نسبة ضئيلة من الكحول في الخل كراسب بعد تحول الإيثانول إلى حمض الخل (تتراوح بين 0,3 إلى 1%)⁽⁶⁾.

(1) سفر القحطان: منهج استنباط أحكام الثوازل، 294.

(2) محمد الزحيلي: المواد المحرمة (ندوة رؤية إسلامية، الكويت)، 865.

(3) محمد عبد السلام: مشكلة استخدام المواد المحرمة، (ندوة رؤية إسلامية، الكويت)، 609-610.

(4) الدكتور محمد علي البار (1939م-) تحصل على بكالوريوس في طب والجراحة من جامعة القاهرة عام 1964م، ثم على دبلوم أمراض باطنية عام 1969م، وحاز العضوية في الكليات الملكية للأطباء بالمنطقة المتحدة (لندن، أديرة وحلاسجو) عام 1971م، وزمالة الكلية الملكية للأطباء بلندن عام 1994م. استشاري أمراض باطنية، مستشار قسم الطب الإسلامي بمركز الملك فهد للبحوث الطبية وجامعة الملك عبد العزيز بجدة. كتب عشرات الكتب من بينها: "خلق الإنسان بين الطب والقرآن"، "الجنين المشوه"، "تحديد النسل"، ومئات المقالات في الصحف والمجلات الصادرة في المملكة العربية السعودية، الكويت، اليمن، دولة الإمارات، قطر. كما شارك في كثير من المؤتمرات حول التدخين، والخمور، والمخدرات، والأمراض الجنسية، والإيدز، والإعجاز الطبي في القرآن ... (http://www.khayma.com)

(5) محمد البار: الكحول والمخدرات، (مجلة المجمع الفقهي)، 256.

مثال ذلك: 1 كلغ من التفاح قد ينتج في الأمعاء قرابة 1 غرام من الكحول الميثيلي، لكن البكتيريا تفككه كلياً. غياث سمينة وعادل سفر: المواد المضافة للأغذية، 465.

(6) ينظر أعلاه، 581، 582.

وإذا كان الخلل يحتوي على هذه النسبة من الكحول طبيعياً فإنَّ الغالب على الظن أنَّ الخلل الذي كان يتناوله المسلمون في صدر الإسلام، والذي قال عنه الرسول ﷺ نفسه: «نعم الإدام الخلل»⁽¹⁾ كان يحتوي على نسبة مماثلة من الكحول، إذ لم تكن لديهم أدوات لترشيحه وإزالة ما يبقى فيه من آثار الكحول⁽²⁾.

ويمكن أن نستنتج من الأحاديث التي تدل على أنَّ الرسول ﷺ كان يشرب النبيذ الحلو قبل أن يبدأ في التخمر؛ بأن ذلك النبيذ يحتوي على آثار من الكحول بدأت تتكون فيه بتخمر المادة السكرية لكنها لا تظهر لقلتها، ولا تبلغ حد الإسكار مهما شرب المرء من ذلك النبيذ⁽³⁾. ولذلك كان يُبذ له مدَّة معينة، ثم إذا بقي منه شيء أهرقه.

والملاحظ من الناحية الكيميائية أنَّ الكحول لا يظهر تأثيره في المائعات إلا بنسب عالية، على خلاف كثير من المواد المضافة التي تظهر آثارها ولو أضيفت بكميات ضئيلة جداً.

ولهذه الأدلة يترجح القول بأن النسب القليلة غير المؤثرة من الكحول الذي يستعمل لاستخلاص المركبات أو لإذابتها في الأطعمة، يعطى لها حكم الاستهلاك، فلا تحرم الأطعمة التي تحتوي على مثل تلك المقادير الصغيرة جداً، لكن الأمر تضبطه ضوابط، أهمها ما يأتي:

أولاً - اعتبار قاعدة الاستهلاك تراعى فيها أمور، منها: عدم إمكان الانفكاك، وعسر التحرز، وعموم البلوى. ولا تؤخذ في حال السعة والاختيار؛ لأنها على خلاف الأصل. فالأصل أنه يحرم على الإنسان أن يتناول مادة مسكرة.

لهذا فإنه يُلجأ إلى اعتبار الاستهلاك في حق أفراد الأمة لما عمت به البلوى في أطعمتهم وأشربتهم، وغدا من العسير تميز ما فيه كحول عن غيره، كما انتشر استعمال ذلك للدرجة أصبح الاحتراز عن تلك الأطعمة من الصعوبة بمكان.

إلا أن هذا الحكم لا يتَّخذ قاعدة عامة، بل يجب على من بيده إمكان الاحتراز - كالمصنِّعين - أن يحتنعوا عن إضافة هذه المواد المحرمة إلى الطعام مهما قلت النسب المضافة منها.

(1) مسلم: الصحيح، كتاب الأشربة، باب فضيلة الخل والتأدم به، حديث رقم 2051، 1621/3. ابن ماجه: السنن: كتاب الأطعمة، باب الائتدام بالخل، حديث رقم 3316، 1102/2. أبو داود: السنن، كتاب الأطعمة، باب في الخل، حديث رقم 3820، 359/3. الترمذي: السنن، كتاب الأطعمة عن رسول الله، باب ما جاء في الخل، حديث رقم 1840، 278/4. الدارمي: السنن، كتاب الأطعمة، باب أي الإدام كان أحب إلى رسول الله، حديث رقم 2049، 138/2.

(2) اليوم يمكن ترشيح الخل بمرشحات خاصة لإزالة جميع الكحول الراسب، لكن العملية مكلفة، ويعرض عنها غالب المصنِّعين لعدم وجود أي أثر يذكر لذلك الراسب من الكحول.

ومن خلال زيارة خاصة إلى مصنع الخل بمنطقة الدار البيضاء بالعاصمة الجزائرية أروني أسطوانات ضخمة بها مصافٍ فخارية تستعمل لإزالة راسب الكحول. لكنها معطلة بسبب عدم الإقبال على الخل مزروع الكحول (Alcohol 0 %).

(3) إلا أن هذه الدلائل تشير كلها إلى ما تولد من أصل الطعام، لا ما أضيف إليه قصداً.

كما أن حكمه يخصّ الكحول إذا استعمل مذييا لمزج المركبات في الأطعمة من ملونات ومنكهات وحافظات؛ لأنه في هذه الحالات لا يُقصد به الكحول لذاته من جهة، ولأن النسب ضئيلة، وهي غالباً تعدّ رواسب. بالخصوص عند الاستخلاص فإنّ غالب كحول الاستخلاص يُخلّص منه قبل إضافة المادة إلى الطعام⁽¹⁾.

ثانياً - على الأمة أن تعمل على تفادي كل الأطعمة التي يدخل الكحول في تركيبها، وذلك بتكليف من ينبري للمهمة من أبنائها بحثاً ودراسة وإرساء عملياً في الواقع الميداني، وتلك من فروض الكفاية التي يأثم الجميع بعدم القيام بها، خصوصاً وأنّ الرأي العام العالمي يتوجه اليوم نحو العمل على استبعاد الكحول، سواء في الأطعمة أو في الأدوية.

قال محمد هيثم الخياط: «بالنسبة للأطفال هناك توصية شديدة وردت من جمعية الأطفال الأمريكية بمنع استعمال الكحول نهائيًا في أي دواء من أدوية الأطفال، والطلب إلى العلماء أن يجدوا له بديلاً. واستجيب لهذا الطلب من منظمة الصحة العالمية (WHO)، وبمبادرة هذه المنظمة الكريمة، ومن المكتب الإقليمي لشرق المتوسط، ومن اللجنة الإقليمية دعي الجميع إلى العمل على تخليص الأدوية من الكحول ما أمكن»⁽²⁾.

وجاء في مناقشات ندوة المنظمة الإسلامية للعلوم الطبية بالكويت:

«من قال: إن الماء أحسن المذيبات نظرياً فالبحث العلمي أصبح واقعاً في نطاق الصناعة، فقد تترك الجدول النظري، وأصبح العالم كله يستخدم المذيبات المائية كأفضل مذيب، تحت ظروف مناسبة. وهنالك الاستخلاص [كذا]. أما الكحول المستخدم في الصبغات وفي الخلاصات فهذه تقنية عمرها ثلاثة قرون، ومن يطالبون بها كأنهم يعيشون في القرن السابع عشر!⁽³⁾ لأن هناك تقنية "الليفوليزيشين" التحفيد، وتقنية "دراي سراي" التحفيد بالرداذ، وهناك أمثلة كثيرة لسنا الذين نقولها أو نعبّر عنها، ولكن العالم بدأ يتحمس لها»⁽⁴⁾.

إذاً، ما دام البديل موجوداً، والعمل على تفادي الكحول ممكناً، فإنه يتحتم على من بيده الأمر أن يتولاه.

ولا بد من اعتبار التراكم في مسألة قليل الكحول؛ لأن قياس الكحول الموجود في المشروبات الغازية والعصائر اليوم، يراسب الكحول الموجود في الخل قياس مع الفارق؛ فالخل يؤتدّم به، أي يستهلك بكميات

(1) بنظر أعلاه، 494.

(2) ندوة رؤية إسلامية، الكويت، المناقشات، 629.

(3) الواقع لا أحد يطالب بها، بل الكل يستهلكها على أنّها أمر محتوم!

(4) ندوة رؤية إسلامية، المصدر نفسه، 631.

قليلة كإدام، على خلاف المشروبات الأخرى.

أما ما يضاف إلى الطعام بقصد إعطاء نكهة كحولية مميزة، فلا ينسحب عليه حكم الاستهلاك، ويبقى على أصل الحرمة؛ لأن القصد معتبر فيه.

يقول ابن تيمية: «إن المقاصد والاعتقادات معتبرة في التصرفات والعادات، كما هي معتبرة في التقربات والعبادات». ومثل لذلك بقوله ﷺ: «لعن رسول الله ﷺ في الخمر عشرة...» الحديث⁽¹⁾، وقال: «ووجه الدلالة أن النبي ﷺ لعن عاصر الخمر ومعتصرها، ومعلوم أنه إنما يعصر عنبا فيصير عصيرا، ثم بعد ذلك قد يخمر وقد لا يخمر، ولكن لما قصد بالاعتصار تصديره خمرا استحق اللعنة»⁽²⁾.

وجاء في توصيات الندوة الفقهية الطبية بالكويت:

«لا يجوز تناول المواد الغذائية⁽³⁾ التي تحتوي على نسبة من الخمر مهما تكن ضئيلة، لاسيما الشائعة في البلاد الغربية، كبعض الشكولاتة وبعض أنواع الثلجات، وبعض المشروبات الغازية اعتبارا للأصل الشرعي في أن ما أسكر كثيره فقليله حرام، ولعدم قيام موجب شرعي استثنائي للترخيص بها.

- المواد الغذائية التي يُستعمل في تصنيعها نسبة ضئيلة من الكحول لإذابة بعض المواد التي لا تذوب في الماء من ملونات وحافظات وما إلى ذلك يجوز تناولها لعموم البلوى، ولتبخر معظم الكحول المضاف أثناء تصنيع الغذاء»⁽⁴⁾.

وقيدت التوصيات جواز الانتفاع بالأدوية التي يدخل في تركيبها شيء ضئيل غير مؤثر من الكحول بعدم وجود البديل الحلال، «ريثما يتحقق ما يتطلع إليه المسلمون من تصنيع أدوية لا يدخل في تركيبها»⁽⁵⁾.

وهو ما صدر في القرار السادس لمجلس الجمع الفقهي الإسلامي في دورته السادسة عشرة بمكة المكرمة بتاريخ 21-26/10/1422هـ، 5-10/01/2002م: بعد النظر في الأبحاث المقدمة عن الأدوية المشتملة على الكحول والمخدرات والمداومات التي جرت حولها، فكان مما قرر ما يأتي:

«2- يجوز استعمال الأدوية المشتملة على كحول بنسب مستهلكة تقتضيها الصناعة الدوائية السني لا

(1) تقدم تحريجه أعلاه، 26.

(2) ابن تيمية: الفتاوى الكبرى، 54/1، 56.

(3) هذه المواد تعرف بسهولة من خلال البطاقة؛ لأنه يكتب «كحول» ضمن المقومات، أما في حالة الإذابة فلا يكتب أصلا، أو يشار إليه: "بمذيب كحولي".

(4) ندوة رؤية إسلامية، الكويت، التوصيات، 1079.

(5) المصدر نفسه.

بدليل عنها، بشرط أن يصفها طبيب عدل. كما يجوز استعمال الكحول مطهرا خارجيا للجروح...

3- يوصي المجمع الفقهي الإسلامي شركات تصنيع الأدوية والصيدالة في الدول الإسلامية ومستوردي الأدوية أن يعملوا جهدهم في استبعاد الكحول من الأدوية، واستخدام غيرها من الوسائل.

4- كما يوصي المجمع الفقهي الإسلامي الأطباء بالابتعاد عن وصف الأدوية المشتملة على الكحول ما أمكن»⁽¹⁾.

وفي توصيات الندوة الفقهية الطبية التاسعة للمنظمة الإسلامية للعلوم الطبية بالدار البيضاء (يونيو 1997):

«...إذا زالت صفات ذلك المخالط المغلوب من الطعم واللون والرائحة بحيث يصير المغلوب مستهلكا بالغالب، يكون الحكم للغالب، ومثال ذلك:

المركبات الإضافية التي يستعمل من مخلوها في الكحول كمية قليلة جدا في الغذاء والدواء كالملونات والحافظات والمستحلبات ومضادات الرنخ»⁽²⁾.

وجاء في فتاوى المجلس الأوروبي في دورته الخامسة، الفتوى رقم 28، عن سؤال حول احتواء المشروبات الغازية على نسبة من الكحول تقل عن 0,5% وفقا لما نُشر في دوريات علمية بالولايات المتحدة: «هذه النسبة المشار إليها لو صح وجودها فإنها لا تؤثر، ولا تصير الشراب أو الطعام إلى المواد المحرمة، بل هو باق على الحل، لفهوم قوله ﷺ: "ما أسكر كثيره فقليله حرام"، ومفهومه: ما لم يسكر كثيره فهو حلال، وهذه المشروبات لا تسكر مهما شرب الإنسان؛ لذا فلا يجب أن تبين في ضمن مكونات الشراب أو الطعام، إذ لا تأثير لعدم بيانها»⁽³⁾.

أما ما يدوب من المواد في الدهون فلا بد من تفصي البحث عن هذه المواد، وما يستعمل لإذابتها، هل هي زيوت نباتية فتكون حلالا، أم دسم حيوانية فتكون حراما لعدم سريان حكم الاستهلاك فيها، ولمّا ترجّح من عدم وجود مصادر حيوانية حلال؛ فهي تؤثر في المنتج النهائي، بالخصوص إذا استعملت فيها عوامل استحلاب مشبوهة كالمونوغلسريد.

وعموما فإن معظم مضادات الأكسدة تستعمل مذابة في الدهون والمذيبات العضوية⁽⁴⁾.

أما الملونات التي يُشبه في استعمالها الدهون لإذابتها في الأطعمة فهي:

اليخضور (Chlorophyll Color) (E140)، ومركب اليخضور النحاسي (Copper Complex of)

(1) المجمع الفقهي الإسلامي: قرارات المجمع الفقهي، القرار السادس، 343-344.

(2) نقلا عن نزيه حماد: المواد المحرمة والنحسة، 55.

(3) المجلس الأوروبي للإفتاء: قرارات المجلس، 156-157.

(4) الساعد: المواد المضافة للأغذية، 195-196.

(Chlorophyll Color) (E141) وإن كان الغالب إذابتها في الكحول⁽¹⁾.

كما أنه علاوة على الإذابة في الدهون، قد يُستعمل الجيلاتين كحامل لبعض منها، مثل:

اللوتين (Lutein Color) (E161b)، والبيتاكاروتين (Beta-apo-8-carotenal Color) (E160e)، وإستر

إيثيل حمض البيتاكاروتين (Ethyl ester of Beta-apo-8-carotenal Color) (E160f)⁽²⁾.

ولا يستثنى عامل الاشتباه في المذيبات الدهنية، فقد تكون حيوانية، كما يمكن أن تكون نباتية.

كما أن المونوغليسريد نفسه قد يكون نباتيا، بل أصبح المصنعون يفضلون المصادر النباتية، بالخصوص الصوجا، لانخفاض تكلفتها.

إلا أن قواعد الاشتباه قد تذهب إلى اعتبار الظاهر إذا تعارض مع الأصل. كما أنه لا بد من إعمال جميع القرائن التي يمكن الوقوف عليها، والله تعالى أعلم.

تحليل الخمر:

اتفق الفقهاء على أن الخمر إذا تخللت بنفسها فإن الخل الناتج حلالٌ وظاهر⁽³⁾.

واختلفوا فيما إذا تخللت بمعالجة⁽⁴⁾.

فذهب فريق إلى عدم جواز التعمد لتحليل الخمر، وهم المالكية في المشهور⁽⁵⁾، والشافعية⁽⁶⁾ وأحمد في أشهر قوله⁽⁷⁾، والزيدية⁽⁸⁾.

إلا أن المالكية يقولون بطهارتها وحلها متى تخللت، سواء قالوا بحرمة التحليل أو كراهته أو إباحته. قال الدسوقي في الحاشية: «واختلفوا في تحليلها فقليل بالحرمة لوجوب إزالتها، وقيل بالكراهة، وقيل بالإباحة،

(1) Jean-Louis Multon: Additifs et auxiliaires, 371.

(2) Jean-Louis Multon: ibid, 376-378.

(3) ابن حزم: المحلى، 124/1. ابن عبد البر: التمهيد، 260/1. الشيرازي: المهذب، 48/1. الكاساني: بدائع الصنائع، 113/5.

المرغيناني: الهداية شرح البداية، 113/4. ابن قدامة: الكافي، 88/1. ابن قدامة: المعنى، 56/1. النووي: المجموع، 532/2.

ابن حزم: القوانين الفقهية، 198. العبدري: التاج والإكليل، 97/1. الشربيني: الإقناع، 94/1. البهوتي: الروض المربع،

99/1. البهوتي: كشف القناع، 187/1. ابن عابدين: حاشية رد المختار، 315/1. محمد اطفيش: شرح النيل، 85/4.

(4) كوضع ملح أو خبز أو بصل فيها، أما إذا نقلها من شمس إلى ظل أو العكس، أو فتح الوعاء ليصيبها الهواء، فللشافعية في ذلك قولان، أرجحهما الجواز.

الشيرازي: المهذب، 48/1. الشرواني: حواشي الشرواني على تحفة المحتاج، 305/1. الشربيني: الإقناع، 94/1.

(5) ابن عبد البر: التمهيد، 260/1. القرطبي: الجامع لأحكام القرآن، 290/6. ابن حزم: المصدر السابق، 198. الدسوقي:

حاشية على الشرح الكبير، 52/1.

(6) الشيرازي: المصدر السابق، 48/1. النووي: المجموع، 532/2. الشربيني: المصدر السابق، 94/1.

(7) ابن قدامة: الكافي، 88/1. ابن قدامة: المعنى، 9/145. المرادوي: الإنصاف، 319/1. البهوتي: المصدر السابق، 187/1.

(8) ابن المرتضى: البحر الزخار، 11/2.

وعلى كل تطهر بعد التحليل»⁽¹⁾.

وذهب آخرون إلى جواز تحليل الخمر بمعالجتها بأية طريقة، وقالوا يحل الخل الناتج وطهارته، وهم الخفيفة⁽²⁾ والمالكية في قول⁽³⁾ وأحمد في القول الآخر⁽⁴⁾ والظاهرية⁽⁵⁾ والشيعة الإمامية⁽⁶⁾. وروى عن مالك وأحمد القول بالجواز مع الكراهة⁽⁷⁾. وللإباضية قولان⁽⁸⁾، ورجح أحمد اطفيش المنع⁽⁹⁾.

■ أدلة الفريق الأول:

استدل الفريق الأول بما يأتي:

- 1- بقوله تعالى: ﴿فَاجْتَنِبُوا لَعَلَّكُمْ تَفْلِحُونَ﴾ (سورة المائدة: 90)، والأمر بالاجتناب يتضمن منسح المباشرة والتصرف، إلا بالاضطرار، ولا شك أن إراقة الخمر هو تحقيق الاجتناب بأدنى تصرف. وأما التحليل فيتضمن مباشرة المائع وهو حمراً، وحفظه مدة من الزمن، ومعالجته فذلك ضد الاجتناب المأمور به⁽¹⁰⁾.
- 2- بما روي عن أنس أن النبي ﷺ سئل عن الخمر تتخذ خلا؟ فقال: لا⁽¹¹⁾.
- وعن أنس أيضاً «أن أبا طلحة سأل رسول الله ﷺ عن خمر لأيتام، فقال: أرقها، قال: أفلا أجعلها خلا؟ قال: لا»⁽¹²⁾.

فأمّره بالإراقة، ولو كان التحليل جائزاً لأرشدته إلى ذلك، لما فيه من صلاح، خصوصاً في حق اليتيم. بل لو كانت الرخصة جائزة لكان الأولى أن يرخص لليتامي لما يجب من حفظ أموالهم⁽¹³⁾.

- (1) الدسوقي: حاشية على الشرح الكبير، 52/1. وروى عن مالك في ذلك قولان، بناء على النهي هل يقتضي فساد المنهي عنه أم لا؟. العبدري: التاج والإكليل، 197/1.
- (2) السرخسي: المبسوط، 22/24. الكاساني: بدائع الصنائع، 113/5. ابن عابدين: حاشية رد المحتار، 315/1.
- (3) القرطبي: الجامع لأحكام القرآن، 290/6. ابن جزى: القوانين الفقهية، 198. الدسوقي: حاشية على الشرح الكبير، 52/1.
- (4) ابن قدامة: المغني، 145/9. البهوتي: كشف القناع، 187/1.
- (5) ابن حزم: المحلى، 434/7.
- (6) محمد اليعقوبي: القول الفصل في أحكام الخل، 29.
- (7) المرادوي: الإنصاف، 319/1. الدسوقي: المصدر السابق، 52/1.
- (8) أحمد اطفيش: شرح النيل، 21-20/8.
- (9) أحمد اطفيش: المصدر نفسه، 61/2، 131-130/11.
- (10) السرخسي: المصدر السابق، 22/24. ابن قدامة: الكافي، 88/1. القرطبي: المصدر السابق، 289/6.
- (11) مسلم: الصحيح، كتاب الأشربة، باب تحريم الخمر، 1983، 1573/3. أبو عوانة: المسند، باب النهي عن اتخاذ الخمر خلا، حديث رقم 7977، 107/5.
- (12) تقدم تخريجه أعلاه، 26.
- (13) الشوزاري: المهذب، 48/1. العظيم آبادي: عون المعبود، 82/10. المبارك كنفوري: تحفة الأحوذى، 398/4.

3- بحديث ابن عمر رضي الله عنهما، أن الرسول ﷺ : قال: «إن الله لعن الخمر، وعاصرها ومعتصرها، وشاربها وساقها، وحاملها، والمحمولة إليه، وبائعها، ومشتريها، وأكل ثمنها، ثم دعا بسكين، فقسال: اشحذوها، ففعلوا، ثم أخذها رسول الله ﷺ يخرق بها الرقاق. فقال الناس: إن في الرقاق لمنفعة! فقال: أجل، ولكن إنما أفعل غضبا لله لما فيها من سخطه...» الحديث⁽¹⁾.

ووجه الدلالة أنه لم يأمر بتخليطها مع كثرتها، ولو كان تخليطها مباحا لما تركه⁽²⁾.

4- بقول عمر رضي الله عنه : «لا يُشرب خل حمر أفسدت حتى يبدي الله فسادها»⁽³⁾.

وقد حطبت بذلك على المنبر فلم ينكر عليه أحد، فكان إجماعا⁽⁴⁾.

واستدلوا من المعقول:

1- بأن الخمر عين حرّم الانتفاع بها من كل وجه، والتخليل تصرفٌ فيها على قصد التمول، فيكون حراما كالبيع والشراء⁽⁵⁾.

2- ما يلقي في الخمر ينحس بملاقاها، فإذا ظهرت الخمر بالتخليل تنحس ذلك الخل بما ألقى فيها.

ويرى جمهور المانعين أن الخمر لا تحل بالتخليل. وقالوا: إن العين إذا كانت محرمة لم تصر محللة بفعل منهي عنه؛ لأن المعصية لا تكون سببا للنعمة والرحمة. وفي الخمر يُعدُّ قصد المخلل لتخليطها هو الموجب لتنجيسها، كتذكية الحيوان تذكية محرمة⁽⁶⁾.

■ أدلة الفريق الثاني:

واستدل الفريق الثاني بما يأتي:

1- بعموم قوله ﷺ : «نعم الإدام الخل»⁽⁷⁾.

قال ابن حزم: «فعمم النبي ﷺ ولم يخص، واخل ليس خمرا؛ لأن الحلال الطاهر غير الحرام»⁽⁸⁾.

وقال الطوسي: «لأنه لو صار خلا تناولته الظواهر المتناولة لإباحة الخل، فمن خصص ذلك فعليه

(1) تقدم تخريجه أعلاه، 456.

(2) ياسين الخطيب: الاستحالة وأحكامها، (مجلة المجمع الفقهي)، 195.

(3) تقدم تخريجه أعلاه، 455.

(4) ابن قدامة: المعنى، 146/9.

(5) السرخسي: المبسوط، 22/24.

(6) ابن نيمية: مجموع الفتاوى، 486/21.

(7) تقدم تخريجه أعلاه، 618.

(8) ابن حزم: المحلى، 125/1.

2- بقوله ﷺ: «إن الدباغ يحل من الميتة كما يحل الخل من الخمر»⁽²⁾.

3- بقوله ﷺ: «خير خل خمركم»⁽³⁾.

ومن المعقول:

1- قالوا: المراد بالتخليل إصلاح جوهرٍ فاسد، وإصلاح الفساد أمرٌ مطلوب، ومتى أُعدم الفساد زال حكمه، فكما جاز دباغ جلد الميتة لهذه العلة جاز بما تخليل الخمر⁽⁴⁾.

2- تخليل الخمر ليس تصرفاً في الخمر على قصد التمول، بل هو إتلاف لصفة الخمرية، واللجوء إلى الخمر لتخلييلها كاللجوء إليها لإراققتها، بل التخليل أسرع في إتلاف الخمر من إمساكها حتى تتحلل لوحدها، فهو أولى بالجواز⁽⁵⁾.

وقالوا: لا فرق بين أن تتحلل بنفسها أو يقوم الإنسان بتخلييلها؛ لأن علة النجاسة الإسكار وقد زالت فوجب أن تطهر. والعصير لا يخلل إلا بعد التخمر غالباً⁽⁶⁾.

وردوا على حديث أنس أن المراد منه: المنع من استعمال الخمر كما يستعمل الخل بسأن يؤتدم به ويصطبغ به، نظيره فيه ﷺ عن اتخاذ الدواب كراسي⁽⁷⁾.

(1) الطوسي: الخلاف، 241/3.

(2) السرخسي: المسوط، 23/24.

والحديث رواه البيهقي في السنن الكبرى، باب ذكر الخمر الذي ورد في حل الخمر، حديث رقم 10984، 37/6. وعنى على الحديث قائلا: «تفرد به فرج بن فضالة عن يحيى وهو ضعيف بروي عن يحيى بن سعيد أحاديث عددا لا يتابع عليها».

(3) السرخسي: المصدر السابق، 7/24. المرغيبان: الهداية شرح الهداية، 113/4. الزيلعي: نصب الراية، 311/4. الباركفوري: تحفة الأحوذى، 399/4.

قال: الزيلعي: «قال البيهقي في المعرفة: رواه المغيرة بن زياد عن أبي الزبير عن جابر عن النبي ﷺ أنه قال: خير خلكم حل خمركم تفرد به المغيرة بن زياد وليس بالقوي وأهل الحجاز يسمون حل العنب حل الخمر قال: وإن صح فهو محمول على ما إذا تخلل بنفسه وعليه يحمل أيضا حديث فرج بن فضالة». نصب الراية، 311/4. وينظر أيضا - ابن حجر: الدراية في تخريج أحاديث الهداية، 252/2. العجلوني: كشف الخفاء، 470/1.

(4) السرخسي: المصدر السابق، 23/24. الكاساني: بدائع الصنائع، 114/5.

جاء في نصب الراية: عن دباغ جلد الميتة أنه ﷺ قال: «إن دباغها يحل كما يحل خل الخمر»، وقال الزيلعي: «قال الدارقطني: تفرد به فرج بن فضالة، وهو ضعيف». نصب الراية، 311/4.

(5) السرخسي: المصدر السابق، 23/24.

(6) الكاساني: المصدر السابق، 114/5.

(7) السرخسي: المصدر السابق، 24/24.

والحديث رواه ابن خزيمة: الصحيح، باب الزجر عن اتخاذ الدواب كراسي، حديث رقم 2544، 142/4. ابن حبان:

وقالوا: إنَّ النصوصَ محمولةٌ على التعليل والتشديد؛ لأنه كان في ابتداء الأمر، بدليل أنه ورد في بعض طرق حديث أبي طلحة الأمر بكسر الدنان وتقطيع الرقاق، وهذا صريح في التعليل؛ لأنه إتلافٌ لمال الغير، وقد كان يمكن إراقة الدنان والزرقاق وتطهيرها. قال الكاساني: «وقد انعدم ذلك المعنى في زماننا»⁽¹⁾. ورد أن الرسول ﷺ عوّض الأيتام عن خمرهم مالا⁽²⁾.

وقال القرضاوي: «هذه واقعة عين حال، وهي لا يؤخذ منها، وفيها الرسول ﷺ كان يريد أن يسدَّ الباب على الصحابة؛ لأنه كان بداية التحريم الحاسم لقضية الخمر؛ ولذلك أمرهم بإلقائها في طرق المدينة لإبراز أهمية الأمر»⁽³⁾.

أما الفريق الأول فقد رد على الثاني بما يأتي:

- 1- الاستدلال بحديث عائشة: «نعم الإدام الخُل» غاية ما يفيد مدح الخُل من غير تفصيل بين ما تخلل بنفسه أو بفعل غيره. والجمع بينه وبين أحاديث النهي عن التحليل ممكن، فيحمل الحديث الأول على الخمر إذا تخللت بنفسها، وتحمل الأحاديث الأخرى على ما إذا تخللت بفعل فاعل.
- 2- تأويل حديث أنس بأن المراد استعمال الخمر استعمال الخُل بعيدًا جدًا، فهو يذهب بفائدة الحديث، إذ استعمال الخمر محرّم، وهذا معلوم من الدين بالضرورة.
- 3- أما القول بأن حديث طلحة منسوخ بدليل الأمر بكسر الدنان، فهذا لا يصح لوجود:
 - نسخ الأمر الشرعي لا يكون إلا بأمر من الله ورسوله، ولم يرد نص منهما ينسخه.
 - الصحابة أطوع الناس لله ورسوله، فإذا كانوا قد تمسكوا عن تحليل الخمر وأمروا بإراقتها فمن بعدهم من القرون أولى منهم⁽⁴⁾.
- 4- أما الحديث: «خير خلكم خل خمركم» ففيه مغيرة بن زياد صاحب مناكير، فكيف يعارض بمثل هذه الروايات الأحاديث الصحيحة المحفوظة عن رسول الله ﷺ في النهي تحليل الخمر⁽⁵⁾.
- 5- أما عن أدلتهم من جهة المعقول فردَّ الفريق الأول على قولهم: إنَّ التحليل يزول به الوصف الفاسد،

الصحيح، ذكر الزجر عن اتخاذ الدواب كراسي، حديث رقم 5619، 437/12. احكام: المستدرک، أول كتاب المناسك، حديث رقم 1625، و2485، 612/1، 109/2. قال احكام: «هذا حديث صحيح الإسناد ولم يخرجاه».

(1) السرخسي: المبسوط، 24/24. الكاساني: بدائع الصنائع، 114/5.

(2) الزيلعي: نصب الرأية، 298/4.

للحديث: قال رجل من المسلمين لرسول الله ﷺ: «... فإن فيها مالا ليتامى في حجري، قال: إذا أتانا مال البحرين فأتنا نعوض أيتامك من ما هم». الزيلعي: المصدر السابق، 298/4.

(3) القرضاوي: ندوة رؤية إسلامية، الكويت، المناقشات، 1048.

(4) ابن تيمية: مجموع الفتاوى، 485-484/21.

(5) ابن القيم: إعلام الموقعين، 405/2.

ويثبت صفة الصلاح؛ أنه اجتهادٌ في معرض النص، وفي ضمنه قياس فاسد الاعتبار؛ لأنه في مقابلة النص، فالسنة منعت التحليل ورخصت في دباغ الإهاب. أما الحديث: «دباغها يحل كما يحل الخل الخمر» فضعيف⁽¹⁾؛ تفرد به الفرج بن فضالة عن يحيى، والفرج ممن لا يحتج بحديثه، قال البخاري: «الفرج بن فضالة منكر الحديث»⁽²⁾.

■ مناقشة الأقوال والترجيح:

إن المتأمل في الأمر الرباني: ﴿يَا أَيُّهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا إِنَّمَا الْخَمْرُ وَالْأَنْصَابُ وَالْأَزْوَاجُ رِجْسٌ مِّنْ عَمَلِ الشَّيْطَانِ فَاجْتَنِبُوهُ لَعَلَّكُمْ تُفْلِحُونَ﴾ (سورة المائدة: 90)، وفي الأحاديث التي صححت عن الرسول ﷺ بالأمر بإهراق الخمر لا يسعه إلا أن يُرجَّح القول بعدم جواز تخليل الخمر.

لأنه لا يُتصور أن يمتلك المسلم الخمر أصلاً، كما لا يُتصور أن يجتمع الرسول ﷺ النقي الطاهر يمكن أن يستبقي أفرادَه خمرًا، مهما كانت مقاصدهم من ذلك. والرسول ﷺ كان حريصًا كلَّ الحرص على صفائه، وطهارته من كل شوائب الكفر والعصيان! ﴿لَقَدْ جَاءَكُمْ رَسُولٌ مِّنْ أَنفُسِكُمْ عَزِيزٌ عَلَيْهِ مَا عَنِتُّمْ حَرِيصٌ عَلَيْكُمْ بِالْمُؤْمِنِينَ رَءُوفٌ رَّحِيمٌ﴾ (سورة التوبة: 128).

فقد ورد في السنة الصحيحة أن الصحابة رضِيَ اللهُ عنهم قالوا انتهينا بمجرد سماع تحريم آية الخمر. وأنهم أراقوها حتى حرت في سكك المدينة⁽³⁾.

فمن أين تأتيتهم تلك الخمر، وكيف يسوغ لهم استبقاؤها حتى يقول لهم الرسول ﷺ لا تتخذوها حلالاً، وهو يقصد - كما عللوا - ألا يضعوها على مواثدكم ولا يستعملوها استعمال الخل؟!!

إن قصة أبي طلحة واضحة، يتامى يمدكون خمرًا، فلما نزل تحريمها تحرَّج الصحابي الجليل رضِيَ اللهُ عنه من الأمر؛ فهو لا يدري أيريق خمر اليتامى ويتركهم بلا مال مع ما يعرفه من وجوب الحفاظ على مال اليتيم، أم يتغنى سبيلاً آخر يحفظ على اليتامى ما هم؟! فاهتدى إلى حلٍّ بادر باقتراحه على رسول الله ﷺ. لكن الرسول ﷺ الرؤوف الرحيم بالمؤمنين ردَّ ردًّا حاسماً يقطع دابر كل شكٍّ أو جدالٍ: فقال لا! كما في حديث أنس⁽⁴⁾.

فإن واقعة واقعة عين فعلاً، ولا عموم لها⁽⁵⁾ ليس من حيث الحكم، لكن من حيث عدم تكرارها. لأن المفروض أن المجتمع قد تشرب الإسلام، ونأى عن كل مظاهر الجاهلية.

(1) ابن حجر العسقلاني: التلخيص الخبير، 50/1.

(2) ابن عدي: الكامل في ضعفاء الرجال، 28/6.

(3) الطبري: جامع البيان، 33/7. القرطبي: الجامع لأحكام القرآن، 292/6. ابن كثير: تفسير القرآن العظيم، 93/2، ينظر أعلاه، 404.

(4) تقدم تخريجه أعلاه، 26.

(5) ينظر - الفرضاي: فقه الطهارة، 70.

فالأصل إذاً هو عدم امتلاك المسلم للخمر. قال ابن تيمية: «لو كان لشيء من الخمر حرمة لكانت الخمر اليتامى التي اشترت لهم قبل التحريم، وذلك أن الله أمر باجتناب الخمر فلا يجوز اقتناؤها، ولا يكون في بيت مسلم خمر أصلاً»⁽¹⁾.

وهذا هو الحق الذي ينبغي التزامه وبناء الأحكام عليه.

وأما ما تعرضه مدونات الفقه من تفصيلات تتعلق بالتعامل مع الخمر، وإصلاح خمريتها، ونقلها من شمس إلى ظل، وإضافة السمك إليها لجعلها مرتبى، وطبخها حتى يذهب بعضها، وما إلى ذلك من إطلاق التصرف فيها وكأنها - كبقية الأطعمة - يجوز اقتناؤها وادخارها فأمر في الحقيقة مُستغرب جداً!

جاء في المبسوط: «قلت فالخمر يُطرح فيها السمك والملح فيُصنع مرتبى قال: لا بأس بذلك إذا تحوّلت عن حال الخمر»⁽²⁾.

وورد عن الإمام مالك في المدونة كراهة ذلك: «وسألنا مالكا عن الخمر يُجعل فيها الحيطان فتصير مرتبى، قال: قال مالك لا أرى أكله وكرهه»⁽³⁾.

وقد تناول الفقهاء مسألة الطلاء، والعصير إذا ذهب ثلثاه وبقي ثلثه، واعتمد عليه الأحناف لإباحة النبيذ المُسكر إذا شُرب منه قدرٌ ما لا يُسكر⁽⁴⁾.

وجاء في المدونة: «قلت لمالك فما حدّه عندك فقال حدّه عندي إذا طبخ حتى لا يُسكر. قال فلم أر مالكا يلتفت إلى ثلث ولا إلى ثلثين»⁽⁵⁾.

وورد في المصدر نفسه: «قال رأيت ما سألتك عنه من هذه الأشربة كلّها إذا فسدت وصارت خمرا أئجس إصلاحها وهي عند مسلم، يخللها أم لا في قول مالك، قال قال مالك: الخمر إذا ملكها مسلم فليهرقها فإن اجترأ عليها فخللها حتى صارت خللاً فليأكلها وينس ما صنع»⁽⁶⁾.

فهذا النص أدل على نظرة الإسلام الحقيقية إلى الخمر، وتعبير مالك بقوله: «إن اجترأ عليها» يُعسر عمّا في ذلك الفعل من تجاوز حدود الله، و«نس ما فعل» كما قال الإمام.

هنا يُستغرب أن يُقال يجوز تملك المسلم للخمر، كما قال صاحب "كاشف الكُرب": «مما يؤيد القول بظاهرة الخمر جواز تملكها عند قوم، كما ذكره القرطبي عن ابن حوز منداد معللاً بأنه يمكن الانتفاع بما

(1) ابن تيمية: مجموع الفتاوى، 485/21.

(2) السرحسي: المبسوط، 22/24.

(3) مالك: المدونة، 264/16. والكراهة هنا قد تدل على التحريم كما هو الشأن في إطلاق الكراهة في كثير من كلام المتقدمين.

(4) بظر أعلاه، 588.

(5) مالك: المصدر السابق، 264/16.

(6) مالك: المصدر السابق، 265/16.

لإزالة الغصة وإطفاء الحريق»⁽¹⁾.

وقال في موضع آخر: «وإذا كان هناك من يقول بأن تعمّد تخليلها لا يبيحها فإنه قولٌ ضعيف ومبناه واد»⁽²⁾.

ومن ذلك ما ذكره ياسين الخطيب:

«يسع أصحاب معامل الخمر أو من يعمل الخمر لنفسه أن يحولوا معاملهم وحمورهم إلى ما فيه فائدة وحلال»⁽³⁾.

وهذا بناء على ما استنتجه من كلام ابن حجر وابن الجوزي والقرطبي. فهو يرى أن ابن حجر يستدل من أمر الرسول ﷺ بكسر الدنان وشق الرقاق على جواز تخليل الخمر، لما قال:

«فأشار المصنف [البخاري] إلى أن الحديثين [حديث طلحة وحديث ابن عمر] إن ثبتا فإنما أمر بكسر الدنان وشق الرقاق عقوبة لأصحابها، وإلا فإن الانتفاع بما بعد تطهيرها ممكن»⁽⁴⁾.

وقال ياسين: «وبترجمة البخاري هذه نعلم أنه يميل إلى القول بأن كسر الدنان وشق الرقاق كان مجرد عقوبة لهم، وبهذا يكون أيضًا منعهم من التخليل عقوبة»⁽⁵⁾.

واستدل من قول ابن حجر:

«قال ابن الجوزي: أراد التغليظ عليهم في طبخهم ما نهي عن أكله، فلما رأى إذعانهم اقتصر على غسل الأواني. وفيه ردُّ على من زعم أن دنان الخمر لا سبيل إلى تطهيرها لما يداخلها من الخمر»⁽⁶⁾، على أن ابن الجوزي يقول بجواز تخليل الخمر.

كما استدل بقول القرطبي لما احتمل أن يكون المنع عن التخليل لقرب العهد بشرهما، فقال القرطبي: «وإذا كان كذلك فلم يكن في النهي عن تخليلها حينئذ والأمر بإزالتها ما يمنع من أكلها إذا تخللت»⁽⁷⁾.

(1) بية بن السالك: كاشف الكرب، 85.

لكن القرطبي علّق على ما ذهب إليه ابن حوزي بقوله: «ولو جاز ملكها لما أمر النبي ﷺ بإزالتها، وأيضاً فإن الملك نسوع نفع، وقد بطل بإزالتها والحمد لله». القرطبي: الجامع لأحكام القرآن، 291/6.

(2) بية بن السالك: المصدر السابق، 54.

أثبتت هذه النصوص لأن أمثال هذه المؤلفات يعتبرها البعض سبّاقاً في إعطاء فهم جديد للإسلام وتطبيق أحكامه. فهذا الكتاب قدّم لي من أحد كبار أساتذة الشريعة في إحدى الجامعات الإسلامية على أن فيه مفاهيم مهمة تسائر المستجدات المعاصرة.

(3) ياسين الخطيب: الاستحالة وأحكامها، (مجلة المجمع الفقهي)، 207.

(4) ابن حجر: فتح الباري، 122/5.

(5) ياسين الخطيب: المصدر السابق، (مجلة المجمع الفقهي)، 204.

(6) ابن حجر: المصدر السابق، 122/5.

(7) القرطبي: المصدر السابق، 290/6.

وهو ما استدل به القرضاوي في ترجيحه لجواز تخليل الخمر. القرضاوي: فقه الطهارة، 69.

ثم قال المؤلف مستنتجا: «رأينا ستة من أكابر الفقهاء، فيهم البخاري وابن حجر وابن الجوزي والطحاوي والقرطبي وابن رشد، إضافة إلى جميع الفقهاء الحنفية، وقول مالك، وقول في مذهب أحمد وغيرهم ممن قدمنا في عرض الأقوال، كل هؤلاء يرى أن التحليل أولى من التحريم في هذه المسألة»⁽¹⁾.
لكن المتبع لأقوال أولئك العلماء لا يجد شيئا مما ذكره باستثناء الطحاوي الذي هو حنفي، ومذهب الأحناف معروف في هذه القضية.

فالبخاري وابن حجر وابن الجوزي قد تحدثوا عن إتلاف الأوعية، وأن ذلك كان للزجر والتغليظ، ولم يتعرضوا للتحليل لا من قريب ولا من بعيد!!.

والقرطبي حين قال: «لم يكن في النهي عن تحليلها ما يمنع من أكلها إذا تخللت»، إنما يقصد أن الخل الناتج حلال ولو كان التحليل ذاته حراما ومنهيا عنه. وهو قول مالك: «فإن اجترأ عليها فخللها حتى صارت نحلا فليأكلها، وبئس ما صنع»⁽²⁾. ومالك بهذا رجح عدم اقتضاء النهي فساد المنهي عنه⁽³⁾.

ولعل ما جاء في الفواكه الدواني يزيد وضوح الأمر: «أما لو تحجرت أو تخللت فإنها تطهر، ويجوز بيعها وشربها... ولا فرق في ذلك بين تحليلها في نفسها أو بفعل فاعل، وإن اختلف في الإقدام على تحليلها بالجواز والكراهة»⁽⁴⁾. لأن القول بالجواز وارد عند المالكية كما سبق بيانه، لكن الراجح عندهم عدم جواز الإقدام على تحليل الخمر، أما إذا تخللت فإن مالكا يرى حلها، ويذهب بقية المانعين من التحليل إلى حرمتها.

ويؤيد هذا ما قاله القرطبي مباشرة بعد ذلك:

«والصحيح ما قاله مالك في رواية ابن القاسم وابن وهب أنه لا يحل لمسلم أن يعالج الخمر حتى يجعلها نحلا، ولا يبيعها، ولكن ليهرقها»⁽⁵⁾.

أما ابن رشد فلا يظهر من كلامه القول بالجواز، فقد أورد الأقوال وسبب الاختلاف وقال:

«ويخرج على هذا أن لا تحريم أيضا على مذهب من يرى أن النهي لا يعود بفساد المنسهي. والقياس المعارض لحمل الخل على التحريم أنه قد علم من ضرورة الشرع أن الأحكام المختلفة إنما هسو للذوات المختلفة، وأن الخمرة غير ذات الخل، والخل بإجماع حلال، فإذا انتقلت ذات الخمر إلى ذات الخل وجب أن يكون حلالا كيفما انتقل»⁽⁶⁾.

(1) ياسين الخطيب: الاستحالة وأحكامها، (مجلة المجمع الفقهي)، 206.

(2) مالك: المدونة، 265/16.

(3) ابن رشد: بداية المجتهد، 349/1.

(4) النفراوي: الفواكه الدواني، 288/2.

(5) القرطبي: الجامع لأحكام القرآن، 290/6.

(6) ابن رشد: المصدر السابق، 349/1.

هذا مع العلم أن الفقهاء والمحدثين اتفقوا على صحة حديث الرسول ﷺ النهي عن التخليل.

قال ابن تيمية: «فلما أمر بإراقتها ونهى عن تخليلها وجبت طاعته فيما أمر به ونهى عنه، فيجب أن تراق الخمر ولا تُخلَّل»⁽¹⁾.

لذلك أرى من غير الصواب القول: «إذا أمكن الاستفادة من الخمر بتخليلها فهو أولى حتى لا يضيع هذا المال على المسلمين»⁽²⁾.

وعلى فرض تحول العصير إلى خمر دون قصد صاحبه فإن هذا يُستثنى من عموم النهي، ولا يكون هذا الاستثناء هو العموم في ذاته!

ولقد تحدثت الشافعية عن الخمر المحترمة وغير المحترمة، وعرفوا المحترمة بأنها ما اتخذ عصيرها ليصير خلا ابتداء، أما غير المحترمة فهي ما اتخذت للخمرية، وهذه لا يجوز إمساكها، ويجب إراقتها⁽³⁾. وهذا كلامٌ فيه كثير من الصواب.

فالخلُّ تتخذ من عصير الفواكه والمواد السكرية عموماً، وتترك في وسط لا هوائي في البداية حتى يتخمر السكر، ثم في وسط مهوئ حتى يحمض الكحول الناتج...

وليس أيسر من اتخاذ العصير للتخليل؛ لأن العملية مستمرة تبدأ بالتخمر الكحولي أولاً ثم التخمر الخلي ثانياً في تتابع طبيعي.

واحتمال الفساد واردٌ على الخمر لا على الخل؛ لأن عملية التخليل تأتي بعد عملية التخمر الكحولي. ويحدث أحياناً في مصانع الخمر أن تتكاثر بعض بكتيريا الحمض بسبب تسرب الهواء فتؤدي إلى تحمض الخمر في حين لا يرغب أصحابها في ذلك. إذن فالفساد المذكور هنا ما هو إلا تحول نسبة من الخمر إلى خل.

أما العصير حين يتخمر في صناعة الخل ويتحول إلى كحول فهذه حتمية، وما هي إلا مرحلة أولى في عملية التخليل، ويكفي أن تتابع العملية ليحصل التخليل التام.

وإذا كان العصير قد اتخذ نبيذا حلوا فاشتد وظهرت فيه آثار الكحول فإنه في الغالب لا يصلح للتخليل؛ لأن من شروط التخليل الحصول على نسبة عالية من الكحول أولاً ثم تحويلها إلى حمض الخل

(1) ابن تيمية: مجموع الفتاوى، 483/21.

(2) القرضاوي: فقه الطهارة، 69. وذكر القرضاوي أن الخمر قد تدخل ملك المسلم جيراً، «كما في تحول العصير حمراً، أو عن طريق الميراث، أو بإصدارها ولي الأمر، أو غير ذلك، فهنا لا ينبغي أن نضيع مال المسلم إذا وجدنا سبيلاً لذلك» المصدر السابق، 69-70.

(3) النووي: المجموع، 530/2-531. الشريبي: الإقناع، 94/1.

لتكون نسبة الحمض كافية في المنتج النهائي⁽¹⁾. وهذا يقتضي أن يكون العصير في شروط معينة مضبوطة من الحرارة وعدم التعرض للهواء...

أما العصير العادي المتخذ للشراب وهو حلو غير مشدد فإن تعريضه للهواء يؤدي إلى نمو الكائنات الدقيقة غير المرغوب فيها لصناعة الكحول ولا الخلل... وإذا ما بدأ يشتد فإن تلك الكائنات ستعمل بجانب خميرة الجعة على تفكيك السكريات، مما يؤدي إلى فساد المنتج...

أما تحول الخمر إلى ملك المسلم عن طريق الميراث أو مصادرة ولي الأمر لها، فإن الأمر النبوي الصريح في ذلك هو إهراقها.

فقد صادر ﷺ الخمر وأهرقها، كما في حديث ابن عمر الصحيح⁽²⁾.

كما أمر بإهراق حمر اليتامى ولم يقبل أن يحولها ولئهم إلى خل، فهذا إذا اجتهد في معرض النص.

ولقد ذهب المجلس الأوروبي في قراره 4/7 إلى جواز تخليل الخمر. جاء في القرار:

«بعد أن استعرض المجلس أدلة الفريقين خلص إلى ترجيح المذهب الأول، وهو طهارة الخمر وحل الانتفاع به، وذلك لأن التخليل مثل التخلل يزيل الوصف المفسد، وهو الإسكار»⁽³⁾.

أما اللجنة الدائمة للإفتاء فترى - على العكس - تحريم تخليل الخمر. جاء في فتاويها: «إن الخمر تجب إراقها لإسكارها لا لنجاستها، لأمر النبي ﷺ بذلك حينما نزلت الآيتان في تحريم الخمر، ويحرم إبقاؤها والانتفاع بما على حالها، ويحرم تحويلها عن حمريتها بالتخليل أو بتحليل بعض أجزائها وتخليصها مما بها من الكحول، ولا خلطها بغيرها مما يراد الانتفاع به لنهي النبي ﷺ عن تخليل الخمر، سدا للذريعة، وقطعا لطريق إعادة تركيبها واستعمالها»⁽⁴⁾.

ويترجح القول بعدم جواز تخليل الخمر، ذلك لأن الله تعالى أمر باجتناب الخمر، والخمر - كما هو معلوم - من غوائلها إنما تسبب الإدمان، فإذا ترسخت في نفس شاربها وسكنت سويداء قلبه لم يطق عنها انفكاكا، ولم يجد منها انفلاتا إلا بشدة وعسر بالعين.

(1) ينظر أعلاه، 579-580.

(2) ينظر أعلاه، 456.

(3) المجلس الأوروبي للإفتاء: قرارات المجلس، 158.

والغريب استعمال المجلس لنفس عبارات المتقدمين: «كوضع ملح أو خبز أو بصل»، مع أن الصناعة تطورت ولم يعد التخليل يحتاج إلى خبز ولا بصل. بل تخليل الخمر اليوم غير وارد أصلا؛ لأنه كما قال القرضاوي: «من المستبعد أن يغير القوم الخمر إلى خل عامدين، إذ الخمر عندهم أهم وأغلى ثمنًا من الخل، فلا يتصور أن يحولوها إلى خل ليخسروا فيها وهم يركضون وراء الكسب المادي». القرضاوي: فقه الطهارة، 67.

(4) أحمد الدويش: فتاوى اللجنة الدائمة للبحوث العلمية والإفتاء، 91. ينظر أيضًا: فتاوى اللجنة، 122.

وشأن تعاليم الإسلام فيما هو من هذا القبيل أن تسد جميع المنافذ إليه، وتوسّع من دائرة الابتعاد عنه؛ لهذا قال الله تعالى في الزنا: ﴿وَلَا تَقْرُبُوا الزَّوْجَى﴾ (سورة الإسراء: 32)، ﴿وَلَا تَقْرُبُوا الْفَوَاحِشَ مَا ظَهَرَ مِنْهَا وَمَا بَطَّنَ﴾ (سورة الأنعام: 151)، وقال في الخمر: ﴿فَاجْتَنِبُوهُ لَعَلَّكُمْ تُفْلِحُونَ﴾ (سورة المائدة: 90). «والاجتناب يوجب الابتعاد المطلق، فيدخل في ذلك الشرب والصنع والبيع والشراء والنقل وشبه ذلك من التصرفات، فمن تصرّف في الخمر بشيء من ذلك فإنه لم يجتنبها»⁽¹⁾.

وقد سبق حديث ابن عمر رضي الله عنهما أن الرسول صلى الله عليه وسلم لعن الخمر وعشرا معها⁽²⁾.

وما ذلك إلا لما تسببه لهذا الإنسان الضعيف من بلاؤٍ لا يطيقها. قال ابن عاشور: «استخدمت الشريعة بنفوذ تشريعها واحترامه في نفوس الناس أنواع الوازع الذي يزع النفوس عن التهاون بحدود الشريعة»⁽³⁾.

وقال: «ولعلماء الشريعة نسجٌ على منوالها هذا عند قصد المبالغة في سد الذريعة، فقد قال مالك رحمه الله بنحاسة عين الخمر، وهو يعلم أن الله فحى عن شربها لا عن التلطح بها، ولكنه حصل له من استقراء السنّة ما أفاد مراعاة قصد الشريعة الانكفاف عن شربها.

وإذ كان ذلك عسيرا لشدة ميل النفوس إليها بكثرة ما نوه الشاربون بمحاسن رقتها ولونها أراد تقوية الوازع الديني عن شربها بإشراب النفوس معنى قذارتها وجعلها كالنجاسات، في حين أنه لم يقل بنحاسة الخنزير الحي»⁽⁴⁾.

وقال القرضاوي: «فيظهر أن ذلك من باب التغليظ عليهم في أوّل الأمر، حتّى يفطمهم فطاما تاما عن الخمر وعن مجرّد الاقتراب منها ولو بإصلاحها»⁽⁵⁾.

فالأمر يتعلق بداء عضال إذا أصاب أصاب في المقاتل، ولا يمكن استئصاله إلا باقتلاع جذوره؛ قال ابن القيم: «وما ذلك إلا سدا للذريعة إمساكها بكل طريقة، إذ لو أذن في تحليلها لحبسها أصحابها لذلك، وكان ذريعة إلى المحذور»⁽⁶⁾.

(1) وميض العمري: تمكين الباحث من الحكم بالنص، 311.

(2) ينظر أعلاه، 456. ولا شك أن ما ذكره الرسول صلى الله عليه وسلم كان على سبيل المتعارف عليه — آنذاك — لا الحصر، فيدخل في الملعونين — حاليا — من أجر أرضا لزراعة كروم الخمر أو محلا لعصرها أو بيعها، والمقرض للمال في هذا السبيل.

(3) ابن عاشور: مقاصد الشريعة الإسلامية، 364.

(4) ابن عاشور: المصدر نفسه، 366.

(5) القرضاوي: فقه الطهارة، 68.

وإذا كان القرضاوي يرى هذه المعاني لا تصدق إلا في أوّل الإسلام فإن الصواب أن تكون ملازمة للتشريع في كل عصوره... فنوازع النفس واحدة لم تتغير. وإذا كان التشديد في بداية التشريع أمرا مطلوبا فلعله اليوم أوكد، ولا يصلح آخر الزمان إلا بما صلح به أوّله!

(6) ابن القيم: إعلام الموقعين، 153/3.

وقال ابن حزم: «الممسك للخمر لا يريقها حتى يخللها أو تتخلل من ذاتها عاص لله عز وجل»⁽¹⁾.

فبقاء الخمر تحت يد المسلم وفي ملكه، ذريعة إلى أن يغتر بها من ضعفت نفسه. ولا يأمن صاحب البيت الذي فيه خمر على من في داره من الخدم والأولاد، كما قال الكاساني: «فقيم البيت إن كان يتزجر عن ذلك ديانة، فقل ما يسلم الأتباع عنها لو أمر بالتخليل، إذ لا تتخلل من ساعتها بل إلى وقت معتسر، فيؤدي إلى فساد العامة، وهذا لا يجوز»⁽²⁾.

ومن الناحية العلمية لا يبعد أن يكون النهي عن تخليل الخمر لما سيقى في الخل من نكهة الخمر.

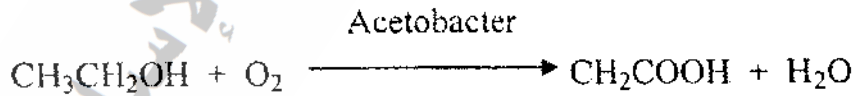
فالخمر – التي ورد النهي عن تحليلها في النصوص – ليست مجرد كحول مقطر صاف، بل هي مزيج من أخلاط جد معقدة، لا يشكل الكحول إلا جزءا منها، وإن كان هو العامل المسكر فيها.

قال الهواري: «إذا أخذنا الآن خمرا ناتجا عن عصير العنب، نجد ما لا يقل عن 150 مركبا كيمياويا مختلفا، هذه المركبات إذا تحولت الخمر الناتج عن العنب إلى خل، بعضها يبقى على ما هو عليه، وبعضها قد يتحول. في التحول من خمر إلى خل الشيء الرئيس هو أن الكحول الإيثيلي هو الذي يتحول إلى حامض الخل، وباقي المواد قسم منها يبقى على حاله، فالاستحالة ليست كلية»⁽³⁾.

فالخمر يتكون كيمياويا من ماء وكحول إيثيلي وأحماض عفصية (Tannins acids) وفينولات (Polyphenols) ونكهات خاصة (Flavor compounds) ولون العنب بالنسبة لخمر العنب (خصوصا إذا اتخذ من العنب الأحمر).

هذه المكونات تعطي مجموعها للخمر أوصافها ومذاقها ونكهتها، فالطعم اللاذع والمر الموجود في الخمر مرده إلى وجود الفينولات⁽⁴⁾.

وحيث يحول الخمر إلى خل فإن المادة التي تتعرض للتغير هي الكحول، بموجب الصيغة الكيميائية:



لأن بكتيريا الخل لا تؤثر إلا على الكحول دون بقية المكونات، وتبقى في الخل المتخذ من الخمر كل النكهات والألوان التي كانت في تلك الخمر، ولهذا يمكن إعادة كتابة صيغة التفاعل كما يأتي:

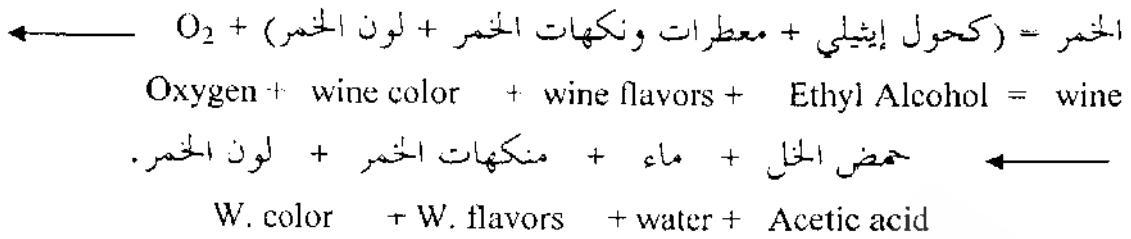
(1) ابن حزم: المحلى، 433/7.

(2) الكاساني: بدائع الصنائع، 114/5.

وإن كان يرى أن ذلك في أول العهد، لكن المناط واحد، سواء أمس أو اليوم!

(3) محمد الهواري: ندوة رؤية إسلامية، الكويت، المناقشات، 1068.

(4) Chemistry of wine vinegar and its relation with Fikh, (<http://www.muslimconsumergroup.com>), 12



فكيف يكون الخل الناتج عن خمر معتقة معروفة لدى أصحابها؟

سيحمل - باستثناء عامل الإسكار - كل الروائح والطعوم التي كانت موجودة في تلك الخمر؛ لأن البكتيريا لا تغير منها شيئاً، وهذا له تأثيره على الإنسان، بالخصوص إذا كان ممن ألف الخمر أو عرفها! ولهذا فإن في النهي عن تخليل الخمر سدًا لباب أي إغراء بها.

وإذا قيل: إن المسلم لا يعرف الخمر ولا يألفها، فالجواب: نعم، هذا صحيح؛ لأن الخمر لا تسدور في محيط المسلم ولا تقربه مطلقاً... وإذا كان كذلك فإن مسألة تخليل الخمر لا تُطرح أصلاً.

تخليخ الكحول المقطر:

سواء كان النهي عن تخليل الخمر لئلا يستيقها المسلم فتكون ذريعة لشربها، أو لئلا يبقى في الخل الناتج عنها من أذواق ونكهات، فإن الخل المصنوع من الكحول المقطر تنتفي فيه هاتان الصفتان. فالكحول المقطر قد يُستخلص من مواد طبيعية أو من البترول، وهو بعد التقطير خال من أية مواد أخرى، ولا توجد فيه نكهة الخمر ولا لونه.

وإذا حوّل إلى خل فإنه يتحول بالكلية من كحول إلى حمض الخل، (إلا ما يبقى من راسب حتمي، كما سبق بيانه)، لهذا لا يكون النهي عن تخليل الخمر نهيًا عن تخليل الكحول المقطر، والله أعلم.

المواد التي تؤخذ من الخمر:

لا بدّ من التأكيد على أن المناط في تحريم الخمر إنما هو الإسكار، وأن كل ما أسكر فهو خمر، وكل ما لم يسكر فليس بخمر ولا يحرم، إلا إذا ثبت بالنص تحريمه، مثل ما ثبت عن تحريم تخليل الخمر، وتحريم القليل مما يسكر كثيره؛ لئلا ترجح أن الخمر ظاهرة العين.

قال أحمد الخليلي: «حرمت الخمر لإسكارها، وإذا ارتفعت هذه العلة ارتفع المعلول بارتفاعها»⁽¹⁾. وبناء عليه فإن المواد التي تؤخذ من الخمر، وهي من مكوناته، كالكحول والفينولات والطرطير... أو ليست من مكوناته أصلاً، كخميرة الجعة، فإن الحكم فيها - مع انتفاء النص - هو وجود علة الإسكار من عدمها، فما دام الكحول مسكراً فله إذاً حكم الخمر من جهة تناول.

أما غيره فينظر فيه، هل هو مسكر أم لا؟ فإن لم يسكر فلا دليل على تحريمه، والله أعلم.

(1) أحمد الخليلي: فتاوى الأئمة، 359.

1- الطرطير أو الطرطال :

هو عكر الخمر، أي المادة العكرة التي ترسب في قاع وعاء الخمر بعد أن يتحجر.
ويسمى هذا العكر قبل التحجر دردياً⁽¹⁾ (Must). وحكمه عند معظم الفقهاء الحرمة؛ لأن فيه أجزاء من الخمر.

جاء في الدر المختار:

«وكره شرب دردي الخمر، أي عكره، والامتشاط بالدردي؛ لأن فيه أجزاء من الخمر»⁽²⁾.

وفي البدائع: «من شرب دردي الخمر لا حد عليه؛ لأن دردي الخمر لا يسمى خمراً، وإن كان لا يخلو عن أجزاء الخمر»⁽³⁾.

وفي المدونة: «سألت مالكا عن دردي النبيذ، فقال: لا يخل أن يجعل في شراب»⁽⁴⁾.

وفي معني المحتاج: «ويجحد بدردي خمر... ما في أسفل وعاء الخمر من عكر؛ لأنه منه»⁽⁵⁾.

وقال ابن حزم: «ودردي الخمر هو العكر الذي يعقد منها في قاع الدن، وهو خمر بلا شك»⁽⁶⁾.

وجاء في مصنف ابن أبي شيبة: «سئل جابر بن زيد عن دردي الخمر هل يصلح أن يتدلك به في الحمام أو يتداوى بشيء منه في جراحه أو سواها؟ قال: هو رجس، وأمر الله تعالى باحتنابه»⁽⁷⁾.

أما الطرطير أو الطرطال فهو الدردي إذا يبس وتحجر وجف ماؤه تماماً، فهذا ذهب العلماء إلى طهارته، لزوال عين الخمر منه.

قال في شرح النيل: «وكما قيل بطهارة الطرطال ولو كان بقية خمر لاستحالاته ورجوعه غير مسكر»⁽⁸⁾.

وجاء في حاشية ابن عابدين في موضوع الاستحالة: «وكذا دردي خمر صار طرطيراً، وعذرة صارت رمادا أو حمأة؛ فإن ذلك كله انقلاب حقيقة إلى حقيقة أخرى لا مجرد انقلاب وصف»⁽⁹⁾.

(1) جاء في اللسان: «الدردي الخميرة التي تترك على العصير والنبيذ ليخمر، وأصله ما يركد في أسفل كل مائع كالأشربة والأدهان». ابن منظور: لسان العرب، 3/166.

(2) الحصكفي: الدر المختار، 6/457.

(3) الكاساني: بدائع الصنائع، 7/40.

(4) مالك: المدونة، 16/261.

(5) الشريبي: معني المحتاج، 4/188.

(6) ابن حزم: المحلى، 7/492.

(7) مصنف ابن أبي شيبة، 1/34.

(8) محمد اطفيش: شرح النيل، 1/477.

(9) ابن عابدين: حاشية رد المختار، 1/316.

وذكر الدسوقي في الحاشية جواز بيع الطرطير، وأنه طاهر، وعلل الطهارة بزوال الإسكار منه⁽¹⁾.
وذهب البعض إلى طهارة الدردى ولو لم يتحجر. فقد جاء في حواشي الشرواني أنه لو بقي في قعر
الإناء دردي حمر فظاهر إطلاق الشافعية أنه يظهر تبعاً لإنائه، سواء استحجر أم لا⁽²⁾.
والذي يتلخص من هذه الأقوال أن الدردى إذا كان رطباً فهو نجس عند من يقول بنجاسة عين الخمر؛
لأن أجزاء الخمر باقية فيه. أما إذا تحجر فالجمهور على طهارته، لزوال عين الخمر أو انقلاب حقيقتها،
ولزوال علة الإسكار تبعاً لذلك.

ويوجد من ضمن المضافات حامض الطرطريك الذي يصنع انطلاقاً من الطرطير⁽³⁾.
ومن المؤكد أن الطرطير الذي هو الراسب الصلب لبقايا العصير من أغلفة الفواكه وبذورها وأليافها
التي لم تتخمر ليس حمراً قطعاً.
وبما أن الخمر غير نجسة العين فليست تلك البقايا نجسة بالتبع، وإنما يحظر تناولها إذا كانت رطبة
لاحتوائها على الخمر من باب النهي عن القليل الذي يسكر كثيره.
أما إذا كان الطرطير جافاً تماماً فهو ليس شيئاً آخر سوى بقايا الفواكه، واستخلاص أي مادة من ذلك
لا يقتضي حرمتها ولا نجاستها.

أما حمض الطرطريك فنتجته خميرة الجعة (*Saccharomyces cerevisiae*) انطلاقاً من الطرطير أثناء
عملية التخمر⁽⁴⁾. وهو حمض لا كحول، ولا يسبب الإسكار. فهو إذن طاهر وحلال.

والمواد المضافة التي تحتوي عليه هي:

- حمض الطرطريك وأملاحه، (E 334).

- طرطرات الصوديوم، (E 335).

- طرطرات البوتاسيوم، (E 336).

- طرطرات الصوديوم والبوتاسيوم، (E 337).

يستعمل الطرطريك في الحساء، والمربيات، والمهلمات، ومسحوق الكاكاو، والمايونيز، ومركز الطماطم
المعالج، والطماطم المصبرة، وفي بعض الفواكه والخضار المصبرة، كالإحاص والفراولة والسلق⁽⁵⁾.

(1) الدسوقي: حاشية على الشرح الكبير، 52/1.

(2) الشرواني: حواشي الشرواني على تحفة المحتاج، 303/1.

(3) Tartaric acid, (<http://en.wikipedia.org>).

(4) (<http://www.syropharma.com>), 26 octobre 2007.

(5) William Shaw: Prolifération des levures, (<http://www.greatplainslaboratory.com>) 2002

(5) Barry L. Smith: Codex alimentarius, 3.16

ومن المواد المضافة المشتبه في كونها صدرت من الخمر:

2- التوكوفيرولات (Tocopherols):

والتوكوفيرولات في الواقع هي عبارة عن فيتامين E ، وهي واسعة الانتشار في أجنسة القمح والأرز والزيوت النباتية⁽¹⁾.

ويُحصَل على التوكوفيرولات أثناء استخلاص الزيوت من بذورها. وتُعدّ من أهم مضادات الأكسدة الطبيعية في الزيوت، ولو أنّ فاعليتها أقل من فاعلية مضادات الأكسدة التركيبية. ومهما يكن مصدرها⁽²⁾ فإنّ التوكوفيرولات جزيئات تختلف تماما عن الكحول، وعن مكونات الخمور، وفيها ثلاث مشتقات معروفة في الاستعمال الغذائي: ألفا وقاما ودلتا⁽³⁾.

والمضافات منها إلى الأطعمة هي:

ألفا توكوفيرول (E 307).

قاما توكوفيرول (E 308).

دلتا توكوفيرول (E 309).

وحسب ما مرّ آنفا فإنه لا غبار عليها من حيث الطهارة والخل. والله أعلم.

وتُستخدم التوكوفيرولات في الحساء، وزيت الزيتون المكرّر والمايونيز، وأطعمة الرضع والأطفال المصنوعة من الحبوب، وفي الشحوم الحيوانية، والمرغرين، وزيت الصوجا، والبقول السوداني، وعباد الشمس، وزيت السمسم، وأخلط الشحوم الحيوانية مع الزيوت النباتية⁽⁴⁾.

3- خميرة الجعة (Brewer's yeast):

وهي الخميرة التي تعمل على تحويل المواد السكرية إلى كحول.

وخميرة الجعة هي فطريات حية وحيدة الخلية (Unicellular fungus) من نوع ساكاروميس

(1) الساعد: المواد المضافة للأغذية، 157.

(2) تذكر المصادر أنّها تشتق من الفيتولات (Phytols) وهي جزيئات كحولية توجد في اليخضور. (<http://www.fao.org>)

(3) غياث سمينة وعادل سفر: المواد المضافة للأغذية، 322. توجد الصيغ الموسعة في الساعد: المواد المضافة للأغذية، 164.

(4) Barry L. Smith: Codex alimentarius, 3.27-3.28.

أورد الهوارى قائمة تضم التوكوفيرولات E 307 و E 308 و E 309 ، مع كتابة حرف "ش" أمامها، ويقصد بذلك أنّها مشبوهة، لكن دون ذكر سبب الاشتباه. محمد الهوارى: الطعام والشراب (ندوة رؤية إسلامية، الكويت)، 544. أما حمض الطرطريك وأملاحه فقال عنها: "ج" أي جائزة الاستعمال، وهو ما ترجع بعد البحث، والله أعلم. ينظر - محمد الهوارى: الطعام والشراب (ندوة رؤية إسلامية، الكويت)، 546.

(Saccharomyces) من فصيلة الأسكوسروجين (Ascosprogenes)⁽¹⁾.

يمكن استخلاصها من صناعة الاختمارات الكحولية، وذلك بتعريضها للغسل للتخلص من جميع الطعوم.

ويمكن استخلاص مكونات الخلايا بمعالجتها بهيدروكسيد الصوديوم وتعريضها للطرد المركزي، ثم توفير حرارة مناسبة لتفكك الخلايا ذاتيا (Autolysis)، ثم تعرض للطرد من جديد للحصول على سائل رائق يحتوي على مكونات الخلايا الذائبة، ويختر المستخلص للحصول على عجينة، ثم يطرد ماؤها بالتجفيف، أما أجسام الخلايا فيستخدم علفا للأنعام⁽²⁾.

وخميرة الجعة في حد ذاتها ليست حمرا ولا مسكرة، فلا تأتيها الحرمة من بين يديها ولا من خلفها! وإن ذهب البعض إلى تنجيسها نظرا لكونها تستخلص من الخمر⁽³⁾، إلا أن ذلك لا يصح؛ لأنها تغسل عدة مرات، وتعرض لمعالجة كفيلة بتنقيتها من كل شائبة، هذا إذا سلم بنجاسة عين الخمر.

ومن المواد المضافة التي يشبه في كونها ناتجة عن التخمر بواسطة خميرة الجعة:

- غوانيلالات الصوديوم (E 627).

- إينوزينات الصوديوم (E 631).

- ريبونيكليوتيرات الصوديوم (E 635)⁽⁴⁾.

وخميرة الجعة حلال، واستعمالها في إنتاج هذه المواد المضافة، وفي صناعة الخبز والبسكويت والكعك، حلال بالتبع، والله أعلم.

(1) J. M. Clément, Jean Michel: Dictionnaire des Industries Alimentaires , 177

(2) حمد نزار: ثقافة تصنيع الأغذية، 194.

(3) The chemistry of wine vinegar and its relation with fiqh,

(http://www.muslimconsumergroup.com) 12 Aug 2007.

(4) ذكرها الهوارى مع ملاحظة "ج" أي جائزة. محمد الهوارى: الطعام والشراب (ندوة رؤية إسلامية، الكويت)، 560.

أولا - الجبن :

لقد عُرف الجبن منذ القدم. وقد كان في البداية مجرد تخفيف للبن المتخمر.

ولعل اكتشاف الجبن بالصورة التي هو عليها الآن كان بالصدفة حين نُقل الحليب الساخن في كروش الحيوانات في جو حار، مما أدى إلى تكوّن الخثرة بفضل إنزيمات الكرش، وقد أسهمت حركة النقل في فصل المصل عن الخثرة. «ومن المدهش ملاحظة أن إنتاج الجبن يمثل أساسا تقليدا لما يحدث عند رضاعة العجل للبقرة، وأن الطرائق الحديثة، حتى المعقّدة جدا، تشبه من حيث المبدأ هذه الطريقة البدائية بمختلف أطوارها»⁽¹⁾.

ويعرّف الجبن حاليا بأنه: "منتوج متخمر أو غير متخمر، يحصل بتخثر الحليب، أو القشطة، أو الحليب متروّع الدسم، أو خليط ذلك كله، بوساطة المنفحة أو الإنزيمات المماثلة، أو حمض اللبن، وذلك إما بمعالجته بالحرارة والضغط وإضافة الملح والتخفيف والإنضاج بالأحياء الدقيقة، أو بغير معالجة".

وهذا التعريف تقريبيّ وعمّام، نظرا لتنوع الجبن، واختلاف مصادره، فبعضه يصنع من جوامد المصل (اللاكتوسيروم) الناتج من حليب مجفّف سابق بعد أخذ الخثرة (الكازئين) منه⁽²⁾.

وتوجد تقنيات تصنيع جديدة تؤدّي إلى التخثير للحصول على جبن له نفس المواصفات الفيزيائية والكيميائية للجبن التقليدي⁽³⁾.

وهو غذاء عالمي يصنّع في كل بقاع العالم تقريبا من لبن شتى أنواع الحيوانات.

ويتميز الجبن - إضافة إلى قيمته الغذائية الكبيرة (بروتينات مختلفة، مواد دسم، كالسيوم، فوسفور...) - بأنواعه المتعددة التي تثير الشهية والرغبة، حتى غدا استهلاك الجبن مقياسا للتحضر.

(1) أنطون طيفور: تكنولوجيا الألبان، 85.

(2) أنطون طيفور: المصدر نفسه، 86. حمد نزار: تقانة تصنيع الأغذية، IAA : 354635.

لم أجد في كتب اللغة تعريفا مفصلا للجبن.

ففي القاموس المحيط: «الجبن بالضم، وبضمتين، وكعُتْلٌ... وقد تجبن اللبن: صار كالجبن».

وفي لسان العرب تحدث عن الجبن في معرض شرحه للإنفحة فقال: «كرش الحمل أو الجدي ما لم يأكل... وشيء يستخرج من بطنه أصفر يعصر في صوفة مبتلة في اللبن فيغلظ كالجبن».

ابن منظور: لسان العرب، 624/2. ينظر أيضا - الفراهيدي: كتاب العين، 249/3. الفيومي: المصباح المنير، 616/2. الفيروزآبادي: القاموس المحيط، 1530.

وقوله: «كالجبن» بالتشبيه قد يدل على أن عندهم جبن لا يصنع بالأنفحة.

(3) André Eck: le fromage, 525

ففي الوقت الذي لم يختلف فيه استهلاك اللبن أو الزبدة كثيرا، تنامي استهلاك الجبن بسرعة. مثلا: في فرنسا تضاعف استهلاك الجبن ما بين عامي 1960م و1980م من 9 كلغ للفرد الواحد سنويا إلى 19 كلغ.

وفي مجموع دول الاتحاد الأوروبي تضاعف الاستهلاك 88 %.

وقد أحصى استهلاك الجبن في العالم عام 1980م بما يقدر بـ 8850 ألف طن، واستهلكت فرنسا لوحدها 1120 ألف طن، بينما استهلكت باقي بلدان الاتحاد الأوروبي 3750 ألف طن⁽¹⁾.

أنواع الجبن :

تعدد أنواع الجبن كثيرا، وذلك تبعا لأمرين أساسيين:

1- اللبن المستعمل، فهو يختلف من حيوان لآخر، ومن سلالة لأخرى في الحيوان نفسه، كما يختلف حسب الفترة من السنة، ولهذا الاختلاف انعكاس كبير على صفات الجبن.

2- طرق التصنيع: خصوصا تجميد اللبن حسب الإنفحة المستعملة والتخمير بالكائنات المجهرية ومدة التخمير، وكمية المادة الباقية في الحثرة، والمادة الدسمة واللاكتوز والإنزيمات المخمّرة، والحرارة، ودرجة الحموضة، ونسبة الأملاح المعدنية وبخاصة الكالسيوم، والعوامل الآلية المستخدمة كالطحن والتقطير...⁽²⁾.

فمواصفات أي نوع من الجبن تتحدّد بعدد كبير من العوامل المتداخلة:

- عوامل ميكروبيولوجية، أو الغطاء الميكروبي المستعمل الذي يؤثر على مظهرها وقوامها، وأنواع الكائنات الدقيقة (الفلورا) المستعملة فيها.

- عوامل كيميائية، كنسبة الكالسيوم، وكمية الماء والملح والرطوبة ووجود غاز ثاني أكسيد الكربون...

- عوامل آلية (ميكانيكية): طريقة تقطير الحثرة وتحريكها وطحنها وطبخها...

- عوامل بيوكيماوية: تتركز أساسا على الإنزيمات المضافة إلى اللبن، أو الناتجة من الكائنات الدقيقة، كالخمائر والفطور والبكتيريا.

لهذا لا يمكن الاعتماد على الآلات الأوتوماتيكية للحصول على الجبن، كما هو الشأن في غيره من الأطعمة المصنعة، فتدخل الإنسان ضروري في كل مراحل التصنيع⁽³⁾.

وما المصانع التي تُنتج الأجبان آليا إلا تكييف وإعادة تصنيع لأجبان تمت صناعتها، أو صناعة أغلبها

(1) Alais Charles: science du lait, 589.

(2) Alais Charles: ibid.

(3) أنطون طيفور: تكنولوجيا الألبان، 88.

تقليديا، ولهذا الملاحظة أهميتها.

فكثير من البلدان لا تعرف في تصنيع الجبن إلا بعض الأنواع انطلاقا من مادة خام معينة. فالشيدار مثلا يغلب استعماله لصناعة الجبن عندنا، وهو يستورد على شكل قوالب كبيرة، ليقطع، ثم يذاب، وتضاف إليه بعض المواد، كالملاح ومسحوق الحليب، ثم يعاد تغليفه في الشكل المألوف.

أما تصنيع الشيدار نفسه فيمر بالمراحل السالفة كلها.

والذي يعنينا في هذه الدراسة بالخصوص هو الوقوف على نوع الإنفحة المستعملة في الجبن، وطريقة إقحامها وكميتها، لإرساء الحكم الشرعي لهذا الجبن أو ذاك.

وتوجد المثات من أصناف الجبن، إلا أنها تشترك جميعها في الطريقة الرئيسة للتصنيع⁽¹⁾.

فصناعة الجبن عموما تقتضي تتابع عمليات تمكّن أولا من الحصول على خثرة (Coagulum) ثم التقطير (Drainage) فالتعتيق (Refinement). مع اختلاف طبيعة الخمائر المستعملة، وكمية الإنفحة، والعمليات الآلية لفصل المصل، ومدة التخمير.

وحسب تلك العوامل نحصل على تصنيف للأجبان في عائلات كبرى، مع بعض التداخل بينها⁽²⁾.

ومن غير الممكن حصر أنواعها نظرا للتباين الكبير والتطور المطرد.

ففي فرنسا أحصي ما يناهز 400 نوع مختلف من الأجبان، سبعون منها واسعة الانتشار⁽³⁾.

وفي عام 1981 نشر الاتحاد الدولي للألبان قائمة دولية للأجبان، تتضمن حوالي 510 أنواع، تم تحديدها على أساس:

- المادة الأولية (حليب بقر أو غنم أو ماعز أو جاموس).

- القوام (خثرة قاسية، نصف قاسية، رخوة...).

- المظهر الداخلي (بفراغات، بدون فراغات، بفظور، بتوابل...).

- المظهر الخارجي (قشرة قاسية جافة، قشرة قاسية بطبقة لزجة، قشرة رخوة بطبقة لزجة، قشرة رخوة بفظور بيضاء أو خضراء، بدون قشرة...).

- المقادير (محتوى الرطوبة، النسبة المئوية للدسم ضمن المادة الجافة)⁽⁴⁾.

لهذا تعددت الآراء حول القواعد الواجب اتباعها لتصنيف الأجبان، فالبعض يعتمد نسبة المادة الجافة

كأساس للتصنيف، وتبعاً لذلك فهو يقسم الأجبان إلى ثلاثة أقسام رئيسة:

(1) حمد نزار: تقانة تصنيع الأغذية، 220.

(2) André Eck: le fromage, 219. Huber: La gestion matières dans l'industrie laitière, 377

(3) Alais Charles: science du lait, 594

(4) أنطون طيفور: تكنولوجيا الألبان، 95-96.

- 1- أجبان طرية، تكون نسبة المادة الجافة فيها ما بين 25% و 45%. مثاله: الكاممبر.
- 2- أجبان نصف طرية: تتراوح نسبة المادة الجافة فيها ما بين 45 و 55%. مثاله: الرقفورت، وسان بولان، والأجبان الزرقاء.

3- أجبان قاسية: تصل فيها نسبة المادة الجافة إلى 70%. مثل: الشيدار، والإمثال والكانتال.

بينما يعتمد البعض نوع التجبن أساسا للتصنيف، ويقسم الأجبان إلى مجموعتين:

1- مجموعة كبرى، هي الأجبان التي تتخثر بواسطة الإنزيمات.

2- مجموعة أصغر، هي الأجبان التي تتخثر بالحمض⁽¹⁾.

وتختلف التقسيمات باختلاف البلد المصنّع، وهي تتغير باستمرار:

مثلا: في فرنسا نجد 7 أنواع:

- أجبان الماعز.

- أجبان حليب البقر الطازج.

- عجينة رخوة بقشرة مزهرة، (Pâte molle à croûte fleurie).

- عجينة رخوة بقشرة مغسولة، (Pâte molle à croûte Lavée)

- عجينة مبقعة زرقاء، (Pâte persillée).

- عجينة معصورة غير مطبوخة، (Pâte pressée non cuite).

- عجينة معصورة ومطبوخة، (Pâte pressée cuite).

وهذا التقسيم قد لا يجده في كندا مثلا⁽²⁾.

ولعل هذا التصنيف حسب نوع التجبن هو الذي يتماشى والمقصد من هذا البحث؛ لأن الدراسة تنصب أساسا على العامل المخثر، إن كان إنفحة حيوانية أم لا.

وإذا كانت من حيوان لم يذكَّ شرعا أو من خنزير فهل يحلُّ الجبن المصنوع بها؟.

وهل تبقى هذه الإنفحة في الخثرة أم تذوب في المصل؟.

■ التجبن الحامض:

إنَّ الهدف الأساس من تجبين الحليب هو تحويل الكازين من الحالة الذائبة إلى الحالة غير الذائبة، بحيث تغدو في شكل متماسك، ومن ثمَّ يسهل انفصال المصل عن الخثرة معطيا الجبن كنتاج نهائي.

(1) أنطون طيفور: الألبان؛ إنتاج وتصنيع الحليب ومشتقاته، 400-401.

(2) Huber: La gestion matières dans l'industrie laitière, 379

وللوصول إلى هذه النتيجة لا بدّ من استعمال الخمائر، أو الاعتماد على التجهين الحامض الذي لا يحتاج إلى خمائر، وإنما يتم بالأحياء الدقيقة التي تضاف إلى الحليب، فتحول اللاكتوز إلى حمض اللاكتيك، الذي يعمل على تخثير اللبن عندما تصل الحموضة (Ph 4,6).

وتكوّن الحثرة وتقطيرها ينفصل المصل ساحبا معه معظم الماء والمواد المنحلة فيه. وتبقى منه كمية صغيرة محبوسة في الحثرة...

وحتى في التجهين الإنزيمي يحدث بعض التخمر اللبني (Lactic fermentation)⁽¹⁾.

ويتم التجهين الحامض بفضل الأحياء الدقيقة التي تضاف إلى الحليب لإنتاج حمض اللبن، وحين يقتصر الأمر على هذه الكائنات في التجهين فإنّ الحاصل يكون جبنا من نوع الأجبان الطازجة (Cream cheese)، وتسمى أيضا الأجبان البيضاء (White cheeses). وهذه تكون نسبة الماء فيها عالية، والمادة الجافة قليلة (30% أو أقل من المادة الجافة، وبعضها لا يحتوي إلا على 13% من المادة الجافة، أي مرة ونصف أكثر من اللبن متروك الزبدة). ومن أنواعه: (Demi-suisse)، (Petit-suisse)، (Neufchâtel)، (Gournay)، (frais)، (Fromage à la pie).

وفي هذا الصنف يمكن إضافة بادئ فطري للتخمير من نوع العفن الأبيض (White mildew). كما تضاف نسبة ضئيلة جدا من الإنفحة الحيوانية (2-5 مل لكل 100 ل = 0,002-0,005%)⁽²⁾. ومعلوم أنّ الكائنات الدقيقة خلايا حية بكتيرية أو فطرية تصنّف علميا ضمن المملكة النباتية، ولا ضرر في استخدامها شرعا، والأجبان الناتجة عنها ظاهرة حلال. إلا أنه يعكّر علينا ما قد يضاف إليها ولو بنسب ضئيلة من الإنفحة الحيوانية.

الإنفحة :

يطلق مصطلح "Présure" في فرنسا لبعض الإنزيمات المستخلصة من معدات المجترات قبل الفطام. ويعادل هذا المصطلح كلمة "Rennet" باللغة الإنجليزية، أما كلمة "Lab" بالألمانية فتعني في الأصل الإنفحة، وقد تستعمل في كل إنزيم يُجهن الحليب⁽³⁾. والإنفحة إنزيمات توجد في معدة الحيوانات اللبونة، وهي تحتوي على عدة خمائر، منها: الكيموزين والبيسين⁽⁴⁾.

والإنزيمات المستعملة في تجهين الحليب هي عموما إنزيمات المعدة؛ لأن الإنزيمات المعوية — مثل:

(1) Alais Charles: science du lait, 588.. أنطون طيفور: الألبان؛ إنتاج وتصنيع الحليب ومشتقاته، 409.

(2) Alais Charles: Ibid, 594. André Eck: le fromage, 224. Technologie Roger, 506-507

(3) Alais Charles: Op cit, 627

(4) M Prunier: Encyclopédie Chimique, Vol. 2, 746

الترسين والكيموترسين الصادرة من البنكرياس والتي تعمل في وسط قاعدي – لا تصلح.

والإنزيمات المعدية أنواع منها:

- الكيموزين (Chymosine) الفعالة في الوسط الحامض ($Ph \approx 4$)، وهي الغالبة في الحيوانات المجترة الصغيرة الصغيرة قبل الفطام. ولا توجد في الحيوانات وحيدة المعدة غير المجترة إلا على شكل آثار.

- البيسين (Pepsin): وهذه فعالة في وسط أكثر حموضة ($Ph \geq 2$) وتكثر في معدة المجترات بعد الفطام.

والمكوّن الأساس للإنفحة هو الكيموزين الذي يفرزه الكرش على شكل خميرة غير فعالة (Prochymosine) ثمّ تتحول في الوسط الحامض إلى فعالة⁽¹⁾.

تعتبر إنفحة العجل العامل المحيّن المستعمل تقليدياً في صناعة معظم الأجبان، وتؤخذ كميات قليلة من الجداء والحملان. ونسبة البيسين إلى الكيموزين في الإنفحة قليلة قبل الفطام، وتزداد بعده بكمية عالية بينما تنقص الكيموزين⁽²⁾.

والبيسينات المستعملة هي بيسين البقر والخزير والدجاج⁽³⁾.

ويُحصّل على المنفحة التجارية من المعدة الرابعة للعجول الرضيعة التي تبلغ من العمر ما لا يزيد على خمسة عشر يوماً.

■ خطوات الاستخلاص :

تفرغ المعدة من محتوياتها، ويُزال ما يعلّق بها من نسج ضامة وعروق، ثمّ تغسل بماء مالح، وتنفخ بالهواء لئلا تلتصق جدرانها، وتربط ثمّ تعلق في مكان جاف مهوئ لأسبوعين أو ثلاثة حتّى تجف. أو تشق وتنظف ثمّ توضع عدة معدات فوق بعضها على شكل طبقات يتخللها ملح ناعم، وتحفظ هكذا إلى حين الاستخلاص.

ويتم الاستخلاص بتمزيق الكروش إلى أشرطة رفيعة (≈ 5 ملم عرض) ثمّ نقعها في محلول مسن ملح الطعام بتركيز 10% مع مواد مطهرة، كحمض البرويك بتركيز 3-4%، وهذا بمقدار 1ل من المحلول لكل 80 غرام من الكروش⁽⁴⁾.

وبعد مدة تختلف حسب الوسط، فإذا كان حامضياً بدرجة $Ph = 4$ فإنّ الاستخلاص يتم بسرعة في غضون 20 ساعة تقريباً، وإلا فإنّ النقع يدوم عدة أيام في حرارة 28-30°م، يرفع خلالها تركيز الملح

(1) Alais Charles: science du lait, 624

(2) André Eck: le fromage, 101

(3) أنطون طيفور: تكنولوجيا الألبان، 100.

(4) Roger: Technologie du lait, 485

تدرجياً ليصل إلى 16 % ، بعدها يسحب المحلول، ويرشَّح بعد معالجة بمواد خاصة مثل فوسفات ثنائي الصوديوم⁽¹⁾.

ويحتوي المستخلص الخام الرائق على إنزيم الرنين الفعال، بالإضافة إلى صورة غير فعالة من الرنين، هي البرورنين (Prorenin) وبتعديل الحموضة إلى Ph=5-5,5 يتحول البرورنين إلى رنين فعال. ثمَّ يعدَّل المحلول وتضبط قوة فعاليته ودرجة تركيز الملح فيه⁽²⁾.

ويمكن إعادة نقع الكروش عدة مرات لاستخلاص كل ما فيها من إنفحة.

وتُحفظ المنفحة السائلة لحين الاستعمال بإضافة برويلين غلايكول، أو الإيثانول والغلسيرين وحمض البوريك. يكون المحلول الناتج أصفر قائماً، رائقاً وبرائحة طبيعية. ويحتوي على 10-20 % بيسين⁽³⁾.

ويمكن الحصول على حوالي 9 لترات من محلول الإنفحة انطلاقاً من 12 معدة⁽⁴⁾.

تُضبط مقدرة الإنفحة المعدة للتسويق على التحجين أو ما يسمى بقوة الإنفحة (Strength) وتقاس بحجم الحليب الطازج الطبيعي الذي يجنبه حجم معين من الإنفحة لمدة 2400 ثانية في حرارة 35°م.

فإنفحة بقوة 10000 يعني أن 1ل من تلك الإنفحة يجنب 10000 ل من الحليب في 35°م لمدة 40 دقيقة.

وفي التشريعات الجديدة فإنَّ مستخلص إنفحة بقوة 10000 يحتوي على 520 ملغ كيموزين، وحوالي 300 ملغ بيسين بقري لكل لتر من السائل⁽⁵⁾.

وهذه الإنفحة ليست نقية ولا خالية من الشوائب، لكنها كافية لتلبية متطلبات السوق، حيث يسعى المصنعون إلى إيجاد مواد اقتصادية كفيلة بتحقيق الغرض التكنولوجي، ولا يؤدي استعمالها إلى ظهور آثار سلبية، ولا يشترطون النقاوة.

ويفضل الكثيرون الإنفحة الناتجة من الكائنات الحية الدقيقة لنقاوتها وخلوها من الشوائب⁽⁶⁾.

لذلك فإنَّ مصطلح "مستحضر إنزيمي" (Enzymatic preparation) لا تعني الإنزيم النقي الذي يمكن أن تتطلبه بعض الاختصاصات الدقيقة في البيوكيمياء، لكنها تعني إنزيماً كافياً للتحجين، ولو على صورة غير نقية⁽⁷⁾.

(1) René Scriban: Biotechnologie, 378

(2) André Eck: le fromage, 101. Charles Alais: l'Action Enzymatique, 24-25

(3) Alais Charles: science du lait, 627 أنطون طيفور: تكنولوجيا الألبان، 105.

(4) Charles Alais: Op cit, 25

(5) René Scriban: Op cit, 378

(6) Jean-Louis Multon: Additifs et auxiliaires, 474

(7) غياث سميعة وعادل سفر: المواد المضافة للأغذية، 456.

■ الأشكال الأخرى للإنفحة :

يمكن الحصول على مسحوق الإنفحة بترسيب إنزيم الرنين الموجود في المستخلص السائل النشط للإنفحة، وذلك بإضافة أحماض، أو بالتشبيح بملح الطعام أو بكليهما.

ويضاف الجيلاتين غالبا ليساعد على الترسب وفصل الرنين عن المحلول. ويجفف الراسب الناتج للحصول على مسحوق الإنفحة، وفي هذه الحال يبقى معظم البيسين في المحلول ولا يترسب منه إلا جزء يسير.

كما توجد أنواع من الإنفحة على شكل عجينة تحتوي على مسحوق إنفحة محلول في دهن⁽¹⁾. ويمكن الحصول على رنين شبه خالص بتكرار عملية الترسب، ومن المسحوق يمكن صناعة الإنفحة على شكل أقراص.

ولتنقية الرنين تماما تتم بلورته بإشباع المستخلص السائل للمنفحة بملح الطعام، فيترسب الرنين أولا، ثم يفصل ويذاب في الماء المقطر، وتعادل الحموضة إلى $Ph=5,4$ ، ثم يشبع المحلول الحاصل ثانية بملح الطعام، وتعاد إذابة راسب الرنين في الماء المقطر، ثم يوضع الحاصل في الثلاجة، فتظهر في اليوم التالي بلورات الرنين التي تفصل بالترشيح. وأحيانا يحتاج الأمر إلى تكرار إعادة الترسب للحصول على نقاوة أعلى⁽²⁾. وتتراوح قوة المنفحة كما يلي:

- المنفحة السائلة، من 2000 - 5000.

- مستخلص المنفحة التجارية من 5000 - 10000 (وهي الأكثر شيوعا).

- المنفحة المخففة من 100 000 إلى 150 000 وهي اليوم مطلوبة جدا لنقاوتها الكيماوية والبكتيرية، لكنها محبة للماء؛ لذا يصعب التعامل معها. ويستعمل التحفيف بالرذاذ (Atomization) بأخواء الساخن إلى $150^{\circ}C$. ورغم أن الإنفحة تتلف بسرعة في الحرارة التي تفوق $55^{\circ}C$ فإن هذه الطريقة لا تؤدي إلى إتلافها إلا بنسبة تقارب 14%⁽³⁾.

- الإنفحة المتبلورة تبلغ قوتها حتى 10 000 000 فنشاطها التخثيري قوي جدا؛ لهذا يصعب استعمالها في المختبر للمعايرة (Standardization)⁽⁴⁾.

(1) J. M. Clément, Jean Michel: Dictionnaire des Industries Alimentaires, 234.

(2) أنطون طيفور: تكنولوجيا الألبان، 106.

J. M. Clément, Jean Michel: Op. cit, 235

(3) Alais Charles: science du lait, 628

(4) Roger: Technologie du lait, 485. Alais Charles: ibid, 625.

أنطون طيفور: المصدر السابق، 109-110.

وتتوقف نسبة المنفعة إلى الحليب على قوة المنفعة المستعملة.

وتوجد اليوم محاولات لاستخلاص الإنفحة مباشرة من حيوانات حيّة، وذلك باستعمال قطارة تدخل في معدة الحيوان الحي. وقد بدأت الطريقة في إنكلترا في الخمسينيات من القرن الماضي، ثمّ عادت اليوم في بعض البلدان لأغراض اقتصادية وحضارية، كما هو الشأن في الهند.

والإنفحة المتحصّل عليها بهذه الطريقة أجود من التي تستخلص بالنقع في الملح، لكن تكاليف العملية والمراقبة الصحية عالية، وهذا حد من انتشارها عمليا⁽¹⁾.

■ ببسين الخثري :

الببسين أهم الإنزيمات التي تحلّل البروتين، وهو من مصدر حيواني بالإضافة إلى الرنين، ويُشبه الرنين إلى حدّ كبير، ويوجد في العصارة المعدية للحيوانات الثديية.

الببسين سريعُ الفعالية، ويحلل معظم البروتينات، وتظهر فعاليته على أشدّها عندما يكون الوسط حامضيا، وهذا ما يميزه عن إنزيم الرنين.

يحل الببسين محل الرنين في معدة العجل كليا في سنّ 5 أشهر. وليس للببسين أهمية في تجبن الحليب عند صناعة الجبن، إلا أنه يدخل في مرحلة التسوية. فالرنين يخثر الحليب، والببسين يهضم هذه الخثرة، ويحلل البروتين إلى مركبات بسيطة⁽²⁾.

في إطار البحث عن بديل للكيموزين البقري اهتدى المصنعون إلى أن الببسين الصادر من الأبقار والخنازير يمكنه تعويض النقص.

وبدأ استعمال الببسين الخثري أثناء الحرب العالمية الثانية، لكن لم يتطور إلا منذ الستينيات من القرن الماضي.

وينتج هذا الإنزيم من مخاطية جدار المعدة، ولاستخلاصه تجمع المعدات وتطحن ثمّ ترشح، ويضاف إليها ماء حمض (حمض كلور الماء) بوجود الكلوروفورم.

حاليا تجرى للببسين معالجات لتعويض ضعفه، وجعله أكثر ملاءمة في عمليات التجبن. وهو يستخدم كثيرا في العجائن الرخوة والعجائن المعصورة غير المطبوخة، بالخصوص في الشيدر⁽³⁾.

(1) .André Eck: le fromage, 102. Alais Charles: science du lait, 628

(2) أنطون طيفور: الألبان؛ إنتاج وتصنيع الحليب ومشتقاته، 404.

(3) .André Eck: Op cit, 104. René Scriban: Biotechnologie, 348

يُضاف البيسين أيضًا لبيض الجفّف قبل تخفيفه لتقليل اللزوجة⁽¹⁾.

والبيسين لا يعمل إلا في وسط حامض، وتنخفض فعاليته إذا زاد الأس الهيدروجيني عن 6,3 Ph ولا يعمل أصلاً في الحليب الطازج.

وبما أن الجبن الناتج عن البيسين لا يخلو من عيوب ظاهرة، كالتزنج، وظهور طعم مرّ في الجبنة، وطول زمن التخثر، مما يؤدي إلى فقدان نسبة من الدهن، فإنّ أحسن طريقة لاستعماله هو خلطها بكموزين العجل مناصفة 50/50⁽²⁾.

وحسب المصادر فإنّ قسماً كبيراً من الشيدر يصنّع بهذا المزيج، بالخصوص في أمريكا وكندا، كما انتشر استعماله في الأجبان الحامضة.

وعملياً عندما يُحدّث عن البيسين من غير قيد (Without qualifier) فإنّ المقصود هو بيسين الخثري⁽³⁾. ونظراً لردائه فإنّ البيسين الخثري بدأ يتقلص ويتسكك الحال للبدائل الأخرى، كالكموزين البكتيري⁽⁴⁾، بالخصوص في فرنسا حيث انحسر استعماله منذ عام 1981م⁽⁵⁾.

ولقد انتشر استعمال البيسين الخثري بصفة أخص في البلدان الأنجلوسكسونية، مخلوطاً بالإنفحة البقرية. واليوم يلجأ البعض إلى استخلاص البيسين من الدجاج⁽⁶⁾، الذي هو أقرب إلى الكيموزين منه إلى البيسين المعدي، ويخلط مع الإنفحة البقرية بنسبة 30 %، وقد لوحظ أنّ استعماله سجّل فوائد اقتصادية معتبرة، نظراً للكّم الخائل من الدجاج الذي يُستهلك⁽⁷⁾.

(1) حمد زرار: تقانة تصنيع الأغذية، 396. كما شاع مؤخراً خبز استعمال البيسين في مشروب البيسي كولا. فقد ورد في جريد الأسبوع بتاريخ 20 جمادى الأولى 1426هـ / 27 جويلية 2005م ص16 بقلم منى مذكور مقال بعنوان: «حقيقة مشروب البيسي، كيف تسلّت أمعاء الخثري إلى أمعائنا؟» ذكر أنّ المجلس الأعلى للبحوث الإسلامية بمصر برئاسة مصطفى الشكعة، طالب بتحليل عينات من البيسي بحثاً عن مادة البيسين الخثريّة. ومما جاء في المقال: «ويقول د. الشكعة: إنه عاش في أمريكا ست سنوات عرف خلالها أنّ مادة البيسين تستخرج من أمعاء الخنازير لتساعد على الهضم». وأعيد نشر هذا المقال في جريدة السفير، العدد 50، من 08-14 جمادى الأولى 1427هـ / 05-11 جوان 2006م. ولقد كلفت صديقين: الدكتور يحيى بن يحيى والأستاذ سعيد اعبازة بالاتصال بالشيخ مصطفى الشكعة في القاهرة واستفساره عن الموضوع، فأكدّهما الشيخ الشكعة أنّ المسألة لا تزال معلقة، نظراً لصعوبة التوصل إلى إجراء التحليل.

(2) أنطون طيفور: تكنولوجيا الألبان، 100.

(3) Alais Charles: science du lait, 629-630. André Eck: le fromage, 104

(4) Huber: La gestion matières dans l'industrie laitière, 389

(5) P. Dupuy, Utilisation des enzymes en technologie alimentaire, 159

(6) 50 % من الأجبان التي يستهلكها اليهود في فلسطين مصنوعة من بيسين الدجاج René Scriban: Biotechnologie, 385

(7) Alais Charles: Op cit, 629. André Eck: Op cit, 104.

أنطون طيفور: المصدر السابق، 101.

ويستعمل في العجائن الرطبة والعجائن المعصورة غير المطبوخة، مثل الشيدر⁽¹⁾.

كما تم استخراج البيسين من حيوانات أخرى غير الخنزير والبقر، مثل الفقمة وبعض الأسماك الأطلسية، وقد كانت النتائج ممتازة، حيث جبن هذا الإنزيم اللبن أحسن من الكيموزين، ويتوقع أن تكون فعاليته مثلى في بعض الأنواع منها: الشيدر⁽²⁾.

مبدأ عمل الإنفحة :

أثناء التفاعل تقوم الإنزيمات الجبنة للحليب بتقسيم السلاسل البروتينية للказئين (بروتين الحليب) وروابطها البيتيديّة، لتعطي متعدد الببتيد ومتعدد الببتيديك، وهذه الببتيدات القاعدية المتكونة تحوّل الوسط تدريجياً من حمض إلى قاعدة (حيث ينتقل الأس الهيدروجيني من 4 إلى 5 ثم إلى 7,5 فيتوقف التفاعل تماماً، ويحدث تغيير تركيبى للإنفحة، وهو ما يسمى بالذنترة (Denaturation) عند Ph 8⁽³⁾.

ويحصل التجبن عندما يحوّل الكيموزين جزيئات الكازئين إلى بارا كازئين الذي يلتحم مع الكالسيوم مشكلاً: بارا كازئينات الكالسيوم، ويتجمع الناتج جارفاً معه الدسم وقسطاً من الماء⁽⁴⁾.

■ هل تبقى الإنفحة في الجبن ؟

عند التقطير تُطرح نسبة من الإنفحة مع مصّل اللبن أو اللاكتوسيروم (Whey)، وتبقى كمية منها في الجبنة، وهي أكثر قليلاً من الكمية المنسحبة مع المصل. فهناك إذاً تثبيتاً للإنفحة داخل الجبنة، إلا أن وسائل قياس هذه الكمية المتبقية من الإنفحة في الجبنة غير دقيقة، والمعلومات عن ذلك لا تزال ناقصة.

بالتحليل وُجد حوالي 300 ميكرو لتر من الإنفحة في كل كيلغ من جبنة القودا (Gouda)، أي ما يعادل تقريباً 15% من الإنفحة المضافة ابتداءً.

أما في الشيدر فالكمية المتبقية من الإنفحة أقل (160 ميكرو لتر/كيلغ).

وتؤثر عوامل في الكمية المحجوزة من الإنفحة، كالحرارة ودرجة الحموضة عند التقطير.

فكلما انخفض الأس الهيدروجيني Ph ازدادت الكمية المحتجزة. ففي الوسط الحامض Ph 5,2 يبقى نحو

80% من المنفحة في الخثرة، بينما تنخفض هذه النسبة إلى أقل من 50% عند ارتفاع الأس إلى Ph 6,4⁽⁵⁾

(1) André Eck: le fromage, 104

(2) René Scriban: Biotechnologie, 385

(3) Alais Charles: science du lait, 625-626.

سليمان المصري وآخرون: الصناعات الغذائية، 49. ينظر أدناه، 665.

(4) يحيى فوده وآخرون: نظم الإنزيمات، 197.

(5) أنطون طيفور: تكنولوجيا الألبان، 109.

(في القودا كانت الكمية المتبقية من الإنفحة في الجبن 280 و 380 ميكرو لتر على التوالي في درجات الحموضة 6,56 و 6,38 Ph).

إلا أن هذه الكميات على قلتها تؤثر بكفاءة في الجبن، وتعمل على إنضاجه⁽¹⁾. فقد ثبت أن الإنفحة تبقى مستقرة، وتستمر في عملها حتى نهاية كل مراحل الإنضاج، فعملها لا يقتصر على مجرد التخثير، بل يستمر إلى النهاية⁽²⁾.

البدائل :

يتجه العمل إلى إيجاد بدائل لتعويض النقص الموجود في الإنفحة الحيوانية، من ذلك تثبيت الإنزيمات، وهي طريقة تستعمل تقنيات تمكن من تكرار استعمال الإنفحة باستمرار، وذلك إما:

1- باستعمال إنزيمات مرتبطة بحامل لا ينحل.

2- أو إنزيمات محجوزة في أجسام مجهرية (Microcapsulation)، داخل هلام (من نوع: Polyacrylamide, alginate,...) أو في الشمع.

3- إنزيمات داخل أغشية خاصة، أو زجاج مسامي، لكن النتائج محدودة⁽³⁾.

ولا تزال الإنفحة مستعملة بقوة في إنتاج الأجبان. لكن ازدياد الطلب على الجبن وتوفر الألبان، وارتفاع مستوى الإنتاج فيها لم يسايره تصنيع الإنفحة الذي يتعلق بسوق اللحوم؛ ولذلك ظهرت دراسات كثيرة لإيجاد بديل للإنفحة، وظهرت اقتراحات، لكن أغلبها لا يرقى إلى مستوى جودة الإنفحة، بالخصوص في قوام الجبن ومذاقه⁽⁴⁾.

ومنذ بداية القرن العشرين بدأ التفكير في إنتاج إنزيمات أخرى غير الإنفحة لتجيب الحليب - على خلاف فرنسا التي حافظت على إنتاج أجود أنواع الإنفحة، وحافظت على استعمالها - ابتداء من البيسين فالإنزيمات النباتية، ثم إنزيمات بكتيرية وفطرية، وكان الدافع لهذا البحث هو:

1- إيجاد مواد مخثرة أقل تكلفة، ولا تكون متعلقة بسوق أخرى مثل سوق اللحوم.

(1) André Eck: le fromage, 66-67. ينظر - أنطون طيفور: تكنولوجيا الألبان، 109. وللمقارنة جاء في كتاب Biotechnologie أن المتبقى من الإنفحة في الجبن هو 30% فقط، بينما يسحب 70% مع المصل. René Scriban: Biotechnologie, 397.

(2) André Eck: Op cit, 67.

(3) Alais Charles: science du lait, 632.

وإمكان استعمال المتكرر للإنفحة يدل على عدم استحالتها، وهذا يوافق أيضًا ما رأيناه من أن الإنفحة تبقى مستقرة مستمرة في العمل، فلو كانت تستحيل لتغيرت صفاتها، ولما أمكن إعادة استعمالها.

(4) André Eck: Op cit, 103.

2- التهرب من المواد الحيوانية لمقاصد دينية أو أيديولوجية (الهنود، اليهود، والنباتيون)⁽¹⁾.

3- الحصول على مواد مخثرة بتقنيات عالية متحكّم فيها.

4- توفير مواد متنوعة تكون عالية القيمة، وذات استعمال غير محدود.

وهذه المواد اليوم لا تُستعمل إلا قليلا في فرنسا، بينما توسّعت أمريكا في استعمالها حتّى كادت تقضي على الإنفحة الحيوانية⁽²⁾.

وبما أنّ جميع الإنزيمات التي تحلّل البروتين يمكنها تخثير الحليب، فإنّه من العادي أن يتجه البحث إلى الكائنات الحية الدقيقة ما دامت تملك إنزيمات طبيعية لتحليل البروتين.

ولجأت بعض الشركات - خصوصا في اليابان والولايات المتحدة - إلى إنتاج بدائل للمنفحة من مزارع فطرية وبكتيرية⁽³⁾. بعد أن حاولت إنتاج خمائر نباتية دون نجاح كبير⁽⁴⁾، فخمائر النباتات لها خصائص تفسد الجبن رغم قيامها بالتجبن.

ومن النباتات التي استُعملت: نبات التين، والأناناس، والقرنوب، والقرع. ولكن لم تتجاوز أيّ من هذه المواد مرحلة التجبن المحدود بنتائج رديئة غالبا؛ ذلك لأن نشاطها لا يقتصر على تحطيم الرابطة الببتيدية في الكازئين، وبالتالي تجبن الحليب، بل تتسم بمقدرتها العالية على تحطيم روابط ببتيدية أخرى في البروتينات اللبنية، مما ينجم عنها خسائر في المردود، ويؤدي إلى بعض عيوب الطعم والنكهة في الجبن الناتج⁽⁵⁾.

أما الخمائر الفطرية والميكروبية فكانت أحسن منها، وإن قلت جودتها عن الحيوانية⁽⁶⁾.

■ الخمائر الميكروبية:

تفرز بعض أنواع البكتيريا، مثل: (Streptococcus liquifaciens)، (Bacillus lieheniformis)، (B. subtilis)، (B. cereus)، (Micrococcus caseolyticus)، إنزيمات قادرة على تخثير الحليب، ويمكن صناعة أجبان من هذه الإنزيمات أجرد من أجبان الإنزيمات النباتية، لكن أقل جودة من أجبان الإنزيمات الفطرية؛ لأنها تؤدي إلى خثرة رخوة ضعيفة التماسك⁽⁷⁾.

(1) مع شديد الأسف لا نجد في المصادر ذكرا لمحاولات المسلمين في هذا المجال!

(2) Alais Charles: science du lait, 622-623.

(3) أنطون طيفور: تكنولوجيا الألبان، 404.

(4) حمد نزار: تقانة تصنيع الأغذية، 641.

(5) أنطون طيفور: المصدر السابق، 103.

(6) Alais Charles: Op cit, 630-631. André Eck: le fromage, 104-105.

(7) J. M. Clément, Jean Michel: Dictionnaire des Industries Alimentaires, 235.

(7) J. M. Clément, Jean Michel: ibid, 126

لكن يمكن استخدام إنزيمات بعضٍ منها، مثل: (Bacillus subtilis) مخلوطاً مع الإنفحة الحيوانية لتحسين إنضاج بعض أنواع الجبن⁽¹⁾.

وللإنزيمات البكتيرية عدة مزايا، منها أنها:

- تنتج عملياً بكميات غير محدودة، وذلك بزراعة البكتيريا في أوساط خاصة، وبتقنيات بسيطة، وهي تتطور وتنمو بسرعة (من يومين إلى خمسة أيام).
- ترتبط كميات الإنزيمات بحجم الزراعة، وليس بمصدر آخر، كسوق اللحوم.
- يمكن استخلاصها وتنقيتها في شروط جيدة من النظافة.
- سهولة عمليات الزراعة والاستخلاص مما يقلل من التكلفة.
- إمكان استعمالها في بلدان لها ضوابط خاصة بها، كالبلدان الإسلامية التي تحرم إنفحة الحيوانات المحرمة⁽²⁾.

■ الخمائر الفطرية :

يوجد من الإنزيمات الفطرية ثلاثة أنواع أساسية مستعملة في المصانع الكبرى للتحجين:

- 1- فطر "Ep" (*Endothia parasitica*)، وهو فطر يتطفل على البلوط (Chestnut)، منه أخذت الشركة الأمريكية (Pfizer) مسحوقاً سوّفته تحت اسم (Sure Curd) و (Suparen).
 - 2- فطر "Mp" (*Mucor pusillus*) وهو عفن ترابي عادي أخذت منه الشركة اليابانية (Meito-Sangyo) مادة سوّفتها باسم (Noury Rennet).
 - 3- فطر "Mm" (*Mucor mehei*) وهو عفن ترابي محبٌ للحرارة، أخذت منه عدة مشتقات: (Rennilase)، (Fromase)، (Rapidase)، (Marzyne)⁽³⁾.
- والجبن الناتج - خاصة من "Mm" - قريب جداً من جبن الإنفحة "Pa"⁽⁴⁾. ولقد كان ظهور أولى الإنزيمات الفطرية (Fungal) التي استعملت في تحجين الحليب سنة 1968م. وباستعمال الهندسة الوراثية أمكن استخلاص كيموزين شبيه بـكيموزين البقر بعد سلسلة من التجارب التي بدأت عام 1980م، لكن النتائج آنذاك كانت محدودة جداً، ثمّ تطور الاستعمال لدى بكتيريا من نوع (*Escherichia*) ثمّ فطر (*Aspergillus*) سنة 1985م.

(1) أنطون طيفور: تكنولوجيا الألبان، 103-104.

(2) André Eck: le fromage, 105.

(3) André Eck: Ibid, 106-107. Alais Charles: science du lait, 631.

(4) André Eck: Op cit, 108.

وفي سنة 1989م تطور الإنتاج كثيرا وأصبح بالإمكان الحصول على كيموزين ينافس كيموزين الأبقار، وذلك بإقحام جزء من الحمض النووي (DNA) من كرش عجل في ثلاثة أنواع من تلك الكائنات الدقيقة⁽¹⁾ وهي:

- الخميرة (yeast): (Kluyveromyces lactis).

- الفطر (fungus): (Aspergillus niger var awamori).

- البكتيريا (bacteria): (Escherichia coli).

وهي الآن قيد الاستعمال، وأجبانها متوفرة في الأسواق بأنواع متعددة. وفي فرنسا سُمح باستخدامها منذ 19 ماي 1998م⁽²⁾.

بكتيريا حمض اللبن: هي مجموعة من البكتيريا التي تعيش في اللبن وتؤدي إلى تخمر اللاكتوز وتحوله إلى حمض⁽³⁾. ويرجع الفضل في وجود الطعم الحامض الطازج في الألبان المتخمرة إلى حمض اللبن. كما أنه يساعد في تخثير الحليب عند صناعة الجبن، ويمنع نمو البكتيريا المرضية والأحياء الدقيقة الأخرى، وينتج مركبات النكهة⁽⁴⁾، ويساهم في إنضاج الجبن؛ لهذا فإن إنتاج حمض اللبن ضروري لصناعة جميع أنواع الجبن⁽⁵⁾.

ولقد كانت عمليات التخمر في القديم تعتمد على البكتيريا الموجودة طبيعيا في اللبن، والتي تأتيه غالبا من الوسط. إلا أنه اليوم يتم اللجوء إلى عزل الأنواع المفيدة من تلك البكتيريا وانتخابها، وتحضير مزارع البادئ الخاصة بكل نوع من أنواع الألبان المتخمرة والأجبان⁽⁶⁾.

ويكتفى في بعض الأجبان بالبكتيريا وحدها، حيث يتم التخثير بالحمض دون اللجوء إلى إنفحة، وهذه الأجبان تدعى الأجبان الحامضة: (Acid-curd) أو (Lactic-curd)⁽⁷⁾.

(1) René Scriban: Biotechnologie, 378-379. Jean-Louis Multon: Additifs et auxiliaires, 483

(2) Jean-Louis Multon: Ibid, 479.

Arrêté du 28 avril 1998 modifiant l'arrêté du 5 septembre 1989, relatif à l'emploi de préparations enzymatiques dans la fabrication de certaines denrées et boissons destinées à l'alimentation humaine, (Journal officiel du 19 mai 1998), (<http://www.sante.gouv.fr>), 28 avril 1998. <http://www.vegsoc.org/info/cheese.html>

(3) J. M. Clément, Jean Michel: Dictionnaire des Industries Alimentaires, 126

(4) Jean-Louis Multon: Op cit, 620

(5) حمد نزار: تقانة تصنيع الأغذية، 221.

(6) أنطون طيفور: تكنولوجيا الألبان، 11.

(7) إلا أنه قد نجد جبنا عليه هذه التسمية، ومع ذلك يحتوي على نسبة من الإنفحة.

Vegetarian Cheese Taste Test Results, (<http://www.thevegetarianway.org>), 04 juillet 2007.

Cheese & Rennet, (<http://www.vegsoc.org>).

What's in Cheese?! Read on... (<http://www.geocities.com>)

تعمل بكتيريا حمض اللبن في وسط لاهوائي، إلا أنها تتحمل الهواء (Aerotolerants). وتنتج من كل مول⁽¹⁾ من سكر اللاكتوز مولاً من حمض اللبن، وشيئاً من الكحول وحمض الخل، وثاني أكسيد الكربون⁽²⁾.

كما تُنتج مواد تكسب اللبن والجبن نكهة ورائحة متميزة⁽³⁾.

بعض أنواع الجبن الشائعة :

▪ 1- الأجبان الحامضة (Acid curd):

وتدعى الأجبان الطازجة (Fromage frais ، Green cheese) أو الأجبان البيضاء (Fromages blancs، White soft cheese) وهي الأجبان التي يُعتمد في تصنيعها على البكتيريا المنتجة لحمض اللبن انطلاقاً من اللاكتوز.

يضاف البادئ البكتيري للبن فيؤدي إلى تخميضه تدريجياً، وحين يصل رقم الحموضة $Ph 4,6$ فإن الخثرة تتكون وتنفصل عن المصل. يسهّل العملية رفع حرارة الحليب المتروغ الزبدة إلى $40^{\circ}C$ أو $50^{\circ}C$ بحقن هواء ساخن في أوعية اللبن⁽⁴⁾.

قد يتطلب الأمر إضافة حمض اللبن لخفض رقم الحموضة، كما تضاف أحياناً نسبة ضئيلة من الإنفحة الحيوانية.

يُعقم المنتج برفع الحرارة إلى $75^{\circ}C - 80^{\circ}C$ للقضاء على البكتيريا ، وقد تُضاف إلى الجبن القشدة ومضافات مثل مضادات الأكسدة.

يمكن إنتاج أنواع مختلفة من الجبن الطازج بطريقة التعديل في نسبة الدهون، أو إضافة فواكه أو مكونات أخرى لتلائم الأذواق المتباينة⁽⁵⁾.

من أنواعه (Le cottage) الذي يدعى: القريشة، و (Le quark)، (Neufchâta)، (Le ricotta)،

(1) وحدة لقياس كمية المادة وهي تساوي: 6.022×10^{23} جزيء (ويسمى رقم أفوكادرو Avogadro number).

(2) André Eck: le fromage, 108-109.

لهذا فإن إنتاج شيء من الكحول عند التخمير الطبيعي للبن وارد، إلا أن المناط يتعلق بنسبة ذلك الكحول.

(3) فالبكتيريا Streptococcus lactis و S. thermophilus و S. Creemoris تنتج حمض اللبن.

أما S. diacetilactis و Leuconostoc citrovorom فهي تنتج أحماضاً طيارة مسؤولة عن النكهة والطعم. حمد نزار: ثقافة تصنيع الأغذية، 210.

(4) C. M. Bourgeois et P. Le Roux: Protéines animales, 156.

(5) حمد نزار: المصدر السابق، 647.

(Petit suisse)، (St. florentin)، (Demi suisse)، (St. marcellin)⁽¹⁾.

وهذه الأنواع لا تسلم من إضافة نسبة ضئيلة من الإنفحة الحيوانية (2-5 مل/100ل)⁽²⁾.

ومن بين الأجبان الطازجة الجبن الإيطالي (Mozzarella) الذي يحتوي على نسبة من الإنفحة الحيوانية⁽³⁾.

■ 2- الأجبان المذابة (Melted cheeses) :

بدأت فكرة الأجبان المذابة بفرض استهلاك بعض الأنواع التي قلَّ الإقبال عليها كالغريير (Gruyère)، ثمَّ استُحسنت الفكرة وتطورت⁽⁴⁾.

ففي سنة 1911م قامت شركة سويسرية (Gerber) بتجربة جديدة تمثلت في تقطيع الغريير أو الإمونثال ثمَّ تسخينه في 80°م مع الخلط بمحلول سترات الصوديوم، ثمَّ تعبئة الناتج في أوراق معدنية... وهكذا وُلد الجبن المذاب.

وطوَّره الأمريكيون انطلاقاً من عام 1917م، ومن ثمَّ انتشر في ربوع العالم⁽⁵⁾.

يصنَّع الجبن المذاب من أجبان طبيعية قاسية أو نصف قاسية وحَتَّى من الأجبان الطرية، وذلك بتسخين المادة الأولية التي يتصدرها الشيدار، وبكميات أقلَّ القودا والإمثال، مع إضافة سترات الصوديوم وثنائي فوسفات الصوديوم كأملح استحلاب. وتضاف موادُّ أخرى كالحليب المجفف أو المصل المجفف، والزبدة، والقشدة، والماء، وملح الطعام.

ويتم التصنيع بتقطيع الأجبان المستعملة وإذابتها في حرارة بين 75° و 110°م، مع إضافة مواد الاستحلاب والتحرك، ثمَّ تعقيمها إلى 140°م (بالنسبة لبعض الأنواع)، وسكبها بعد ذلك في أوراق الألمنيوم بشكل مثلثات أو مربعات جاهزة للتسويق.

وتستعمل بعض المضافات، مثل: حمض الستريك (E 330) سترات الصوديوم (E 331) وأورتوفوسفات الصوديوم (E 339) وبولي فوسفات الصوديوم (E 450)⁽⁶⁾.

(1) André Eck: le fromage, 220

(2) Huber: La gestion matières dans l'industrie laitière, 390

وينظر أعلاه، 644.

(3) FAO: La fromagerie et les variétés de fromages du bassin Méditerranéen, (<http://www.fao.org>), 28 décembre 2006.

وينظر - (<http://milkingredients.ca>).

(4) Roger: Technologie du lait, 558

(5) André Eck: Op cit, 385-386

(6) André Eck: Op cit, 389-390.

هو أكثر أنواع الجبن المتوجة في العالم. أصله إنجليزي، يصنع بكميات هائلة في أستراليا، زيلاندا الجديدة، بريطانيا، وأمريكا، وفي فرنسا منذ سنوات عدة.

حفظه جيد لانخفاض نسبة الرطوبة فيه (> 36%)، ويسوق إلى جميع أنحاء العالم⁽¹⁾.

يصنّف الشيدر ضمن الأجبان المعصورة غير المطبوخة (Pâtes pressées non cuites)، التي من خصائصها أنها تجبن بنسبة عالية من الإنفحة الحيوانية (< 30 مل/100ل)⁽²⁾، ولا ترفع حرارتها أكثر من 40°م لكي لا يقضى على الخمائر البكتيرية فيها.

والشيدر هو المادة الأولية لمعظم الأجبان المذابة⁽³⁾.

يصنّع تقليدياً من حليب مبستر، يضاف إليه بادئ بكتيري، ثم يجبن بإنفحة قوية لمدة 18-20 ساعة في حرارة 30°م تقريباً، ثم بعد عدة معالجات يضاف إليه الدهن، ويترك للحصول على النكهة المرغوبة مدةً تتراوح غالباً بين 3 أشهر وسنة⁽⁴⁾. وتتفق المصادر على أن الشيدر يتم تجبينه ضرورةً بإنفحة حيوانية⁽⁵⁾.

من الإضافات إلى الشيدر:

بيتا كاروتين (E 160)، اليخضور (E 140)، الريبوفلافين (E 110)، الكوركوما (E 100)، حمض

حمد نزار: تقانة تصنيع الأغذية، 649. أنطون طيفور: تكنولوجيا الألبان، 153-155.

في جواب على رسالة عن إحدى شركات الجبن في الجزائر: «نحن نصنع جبناً انطلاقاً من شيدر ومادة دسمة لبنية (MGLA) وحليب مجفف كامل، وأملاح فوسفات الصوديوم وسترات الصوديوم.

رسالة عن طريق الفاكس يوم 24 فيفري 2004 صادرة من:

.Marc Combelles: Ste Geneviève 75005, Paris, France

(1) Roger: Technologie du lait, 539

(2) تذكر بعض المصادر أن النسبة قد تصل إلى 60 مل/100ل حليب Roger: Ibid, 529

(3) Huber: La gestion matières dans l'industrie laitière, 391

(4) حمد نزار: المصدر السابق، 224

. Roger: Op cit, 539

(5) Barry L. Smith: Codex alimentarius, 12.31. Huber: Op cit, 388. André Eck: le fromage, 396

.Jean Claude: Guide national des production fromagère, 25

.Alais Charles: science du lait, 595

.Vegetarian Cheese Taste Test Results, (<http://www.thevegetarianway.org>), 04 juillet 2007

وينظر أيضاً - (www.milkingredients.ca), (www.municipalité.lovainville.qc.ca),

(www.foodsci.voguel.f.ca).

■ 4- الأجبان الطرية :

أكثرها شهرة جبن الكامبر، حيث يشكّل ثلث الأجبان في فرنسا، ويتميز بقشرته القشرية، إذ يُلَقَّح سطح الخثرة بعد الترشيح بجراثيم الفطر (*Penicillium Camemberti*) فتتمو عليه معيِّرة لون القشرة من الأبيض إلى الرمادي، وتفرز إنزيمات خارجية (*Exoenzymes*) تنفذ إلى داخل الجبن وتكسبه بفعل هضمها للبروتين والدهن قواما ناعما، وطعما حادا⁽²⁾. ويجبن الكامبر بإنفحة حيوانية بنسبة 15-20 مل/100ل (بقوة: 10 000/1) إضافة إلى التحجين الحامضي الناتج عن البكتيريا⁽³⁾.

ومن الأجبان الطرية: البري (*Brie*) والروكفورت (*Roquefort*)⁽⁴⁾ وهي كلها تجبن بإنفحة حيوانية (وإن كان الروكفورت يجبن بنسبة أقل قليلا: 10-15 مل/100ل)⁽⁵⁾.

بعض المواد الناتجة عن صناعة الجبن :

■ 1- مصّل اللبن (اللاكتوسيروم) (*whey*) :

المصل هو السائل الذي ينزل عن الجبنة بالتقطير، بحيث تبقى الكازئين في الخثرة مع المواد الدسمة، وتنسحب المواد المنحلة في المصل، وهي اللاكتوز والبروتينات المنحلة: اللاكتالبمين (*Lactalbumin*) واللاكتاغلوبولين (*Lactaglobulin*)، والأملاح المعدنية التي تكون وفيرة في مصّل الأجبان الحامضة ذات التخمر اللبني (*Lactic fermentation*)⁽⁶⁾.

وحسب نوع الجبن فإنّ هناك عدة أنواع من مصّل اللبن:

- مصّل اللبن الحلو (Ph ≈ 6,5) ينتج من صناعة الجبن عن طريق الإنفحة الحيوانية، مثل: العجائن

(1) Additifs dans le fromage, (<http://www.codexalimentarius.net>), 28 Octobre 2007

وينظر — (<http://www.milkingredients.ca>).

(2) حمد نزار: ثقافة تصنيع الأغذية، 223.

(3) André Eck: le fromage, 66. Jean Claude: Guide national des production fromagère, 25. René

.Scriban: Biotechnologie, 394

(4) وأنواع أخرى منها: Moroille , Munster, Livarot, Pont-l'évêque, Epoisses.

Alais Charles: science du lait, 594

(5) Roger: Technologie du lait, 516, 522.

والملاحظ أنّ الروكفورت يصنف ضمن الأجبان الزرقاء لا الأجبان الطرية في بعض المصادر.

Alais Charles: Op cit, 594

(6) ديمان: أساسيات كيمياء الأغذية، 174.

المعصورة، مطبوخة وغير مطبوخة.

- مصلى اللبن الحامض ($Ph \approx 4,5$) ينتج عن صناعة الأجبان الطازجة المعتمد في تجميعها على الخميرة اللبنية.

- ويوجد مصلى متوسط بينهما ينتج من صناعة الأجبان التي تستعمل النوعين معا، مثل: الأجبان الطرية ($Ph \approx 6$).

وحاليا يوجد نوع من المصلى يُحصَل عليه بالترشيح فوق العالى (Ultrafiltration)، وهو حال من البروتين والدمس تقريبا⁽¹⁾.

والمصلى ينتج بكميات كبيرة (< 80% من كمية الحليب الموجه لصناعة الجبن)، وله قيمة تغذوية عالية، نظرا لاحتواء بروتيناته على الأحماض الأمينية الأساسية لتغذية الإنسان والحيوان.

فيروتيينات المصلى في شكل مركز أو مسحوق تشكل مادة أولية ممتازة لتحضير حليب الأطفال وأغذية أصحاب الحمية. ولقد أصبح اللاكتوسيروم اليوم مصدرا مهما للبروتين والأملاح المعدنية.

فمقدار 1000ل من المصلى يعطينا 62 كلغ من مسحوق المصلى.

وفرنسا لوحدها تنتج 7 ملايين طن من مصلى الحليب سنويا، وهي بذلك تملك ثراء غذائيا يتمثل في 350 ألف طن من اللاكتوز، و50 000 طن من البروتين، وهذا يعادل 550 000 طن من الحبوب⁽²⁾.

وللمصلى خصائص مهمة، مثل: الاستحلاب وإعطاء النكهة والمذاق؛ لذلك يتعدّد استعماله في الأطعمة.

فمن أهم المميزات التصنيعية لمركز اللاكتوسيروم الناتج بالترشيح:

- المحلولة على كل سلم Ph ، أي جميع الأوساط، حامضية كانت أم قاعدية.

- المقدرة العالية على إمساك الماء.

- القدرة على التهلمية العالية (Gellant).

- القدرة على إنتاج الرغوة (Foaming).

فقدرة اللاكتوسيروم على إمساك الماء ضعف قدرة الكازين والبروتينات النباتية، مما يجعل منه عاملا جيدا في تصنيع اللحوم والحساءات.

ونظرا لانخفاض ثمنه مقارنة بزلال البيض، ولقدرته التهلمية والرغوية فإنه يستخدم بنجاح في المرطبات

(1) Ph. Bryselbout, Y. Fabry: Guide technologique de la confiserie, 133.

أنطون طيفور: الألبان؛ إنتاج وتصنيع الحليب ومشتقاته، 441-440.

(2) Jean Lenoir : L'élaboration du fromage, (www.calixo.net)

كان كل هذا الخير يرمى في البحر، مما يسبب تلوثا رهيبا (1000ل يعادل تلوث 40 شخصا).

والمثلجات، كما أن الراسب الليو بروتيني الموجود في المصل يعطيه خصائص استهلاكية جيدة⁽¹⁾.

ويُستعمل اللاكتوسيروم في متوجات الخبز والمثلوجات اللبنة، وفي الأجبان المداية⁽²⁾.

وبتعديل الأملاح المعدنية يصبح اللاكتوسيروم قريباً من حليب الأم، نظراً لاحتوائه على بروتين وسكر لبن مخلصين (Hydrolysed)؛ لذلك يضاف إلى حليب الأطفال (العمر الأول 1st age) بنسب تقارب 50%.

ويستعمل كذلك في المشروبات اللبنة نظراً لسهولة انخلاق بروتيناته.

ويستعمل في الشكولاتة بنسبة 5% تقريباً لانخفاض ثمنه مقارنة بالحليب، مع أنه يحمل خصائص الحليب من مذاق ومكونات⁽³⁾.

ويستعمل مركز اللاكتوسيروم بديلاً للحليب المحفّف منزوع الزبدة، ومعوّضاً للمادة الدسمة في الزبادي وأطعمة الحمية⁽⁴⁾.

ويوجّه قسمٌ منه إلى إرضاع العجول الصغيرة بمعدل 10-15% . ويضاف إلى علف الدواجن والأنعام⁽⁵⁾.

واللاكتوسيروم المستعمل أكثر في الصناعات الغذائية هو النوع الحلو الصادر من أجبان مخثرة بالإنفحة الحيوانية (العجائن المعصورة). أما اللاكتوسيروم الحامض فقليل الاستعمال فيها⁽⁶⁾.

تقنية الترشيح فوق العالي للاكتوسيروم:

تُستعمل أغشية خاصة تمرّ خلالها الجزيئات الدقيقة (Permeat) وتبقى الجزيئات الكبيرة (Retentat). ولقد طوّرت عدة أنواع من الأغشية لتحمل الحرارة العالية والضغط والحموضة الشديدين (غشاء الغرافيت مثلاً يتحمل حرارة تصل إلى 400°م وضغط 40 بار في كل سلّم Ph).

وبعد الترشيح فوق العالي يُتحصّل على مادة جافة بروتينية، ومحلّول يحتوي على لاكتوز، وأملاح معدنية، وفيتامينات، وأزوت غير بروتيني. ويتم الترشيح في حرارة تتراوح بين 50° و 55° لمنع نمو البكتيريا.

(1) C. M. Bourgeois et P. Le Roux: Protéines animales, 182-183

(2) J. M. Clément, Jean Michel: Dictionnaire des Industries Alimentaires, 171

حمد نزار: تقانة تصنيع الأغذية، 686.

(3) (<http://www.euroserum.com>).

(4) milkingredients.ca. foodsci.voguelph.ca

(5) أنطون طيفور: تكنولوجيا الألبان، 162.

(6) Roger: Technologie du lait, 649

ولمنع دنترة البروتينات لا بد أن تكون الحرارة والوقت مضبوطين (أقل من 60°م في أقل من 30 دقيقة)⁽¹⁾. ونتيجة للترشيح فوق العالي يتم الحصول على مركز بروتينات اللاكتوسيروم وراشح غني بساللاكتوز والأملاح المعدنية يوجه إلى الاستهلاك البشري والحيواني، فيصنع منه محلول السكر (Syrup of sugar) وسكر اللاكتوز، كما يوجه إلى صناعة الكحول المستعمل في الصيدلة⁽²⁾.

عُرفت الطريقة منذ نهاية الستينيات، وأدت إلى انتشار واسع لاستعمال بروتينات اللاكتوسيروم غير المدنترة في كل البلدان المنتجة للحليب. لكن يُعاب على هذه الطريقة وجود مواد أخرى غير البروتينات في المركز، كاللاكتوز والدهن والأملاح (فالمركز الناتج لا يحتوي إلا على 70-75% بروتين فقط)؛ لذلك يتم اللجوء إلى طريقة الاستشراب (Chromatography)، بحيث تسحب البروتينات خالصة انتقائياً بعد سلسلة من الغسل بالماء لإزالة جميع سكر اللبن والأملاح المعدنية، وآثار الأحماض المستعملة، وهذا يؤدي في النهاية إلى بروتينات صافية من أية مواد أخرى⁽³⁾.

■ 2- بروتينات الحليب : الكازئين، أو الكازينات :

يعرف الكازئين بأنه مجموعة غير متجانسة من البروتينات الفوسفورية التي تترسب في اللبن عند درجة Ph 4.6 وفي حرارة 20°م⁽⁴⁾.

والكازئين أهم بروتينات الحليب؛ واللتر الواحد من الحليب يحتوي على 25 إلى 27 غرام من الكازئين. ومنذ نهاية القرن التاسع عشر عُرف الكازئين بخصائصه التقنية في مجال تصنيع الأطعمة. ولاستخلاصه تستعمل عدة طرق:

- طريق حيوي: كازئين لبني.
- طريق كيميائي وفيزيوكيميائي بالحامض.
- طريق الخمائر (إنزيمي) بالإنفحة.

أ- بالتخمير اللبني بواسطة البكتيريا يمكن الحصول على الكازئين، فالبكتيريا تحول اللاكتوز - في الشروط الملائمة - إلى حمض لبن، وعند وصول الحموضة إلى درجة Ph 4,5 يترسب الكازئين، وتسهل العملية بتسخين الحليب متزوع الزبدة إلى 40-50°م. ومن عيوب هذه الطريقة صعوبة التحكم في درجة الحموضة، وضرورة توفير الأجهزة الضخمة للتخمير اللبني.

(1) C. M. Bourgeois et P. Le Roux: Protéines animales, 172-176

(2) C. M. Bourgeois et P. Le Roux: Ibid, 186

(3) C. M. Bourgeois et P. Le Roux: Ibid, 191-192, 197-199

وهذا يهمنا في كون هذا المركز خالياً من الإنفحة الحيوانية التي كانت في اللاكتوسيروم.

(4) ديمان: أساسيات كيمياء الأغذية، 170.

ب- بالطريق الكيماوي يمكن الحصول على كازئين باستعمال حامض معدني، كحمض الكبريت وحمض كلور الماء.

ج- بالطريق الإنزيمي: هذه التقنية تنحدر من صناعة الجبن المطبوخ (Pâte cuite) كالإمنتال والغريير. حيث يسخن الحليب إلى 35°م في أوعية سعتها 5 إلى 10 آلاف لتر، ويخبّن بمقدار 20 مل إنفحة/100ل من الحليب. ثم يقطع الكازئين مع التسخين إلى 60°م لمدة 20-30 دقيقة، ويُغسل، ويعبأ⁽¹⁾.

والكازئين مادة لا تنحل في الماء، ولجعلها منحلة فيه بغية استعمالها في التصنيع الغذائي يتم تحويلها إلى كازئينات. فبعد غسل الكازئين تطحن ثم تحلل في الماء بنسبة 25-30% لتكبير مساحة التماس مع القاعدة. يوضع المحلول المعلق (Suspension) في وعاء به محور خلط، ثم يعبأ من خلال المحور محلول قاعدي، بحيث يرفع رقم الحموضة تدريجياً من Ph 4,5 إلى Ph 6,5 تقريباً، مما يزيد من لزوجة المعلق، ثم يسخن إلى 70-75°م بحقن بخار ساخن أو بحمام مائي.

وحسب دقة الطحن، وقوة الخلط والحرارة والمحلول القاعدي المستعمل تصبح الكازئين قابلة للانحلال في الماء بعد 30 إلى 60 دقيقة، ثم تستخلص المادة التي تدعى كازئينات.

في أمريكا تصنع الكازئينات انطلاقاً من كازئين جافة بتقنيات أسرع، والنتيجة واحدة⁽²⁾.

قسم من الكازئين يحول إلى كازئينات (بالخصوص في أمريكا واليابان)، وتعتبر الكازئينات أغنى مادة بالبروتين على الإطلاق (تحتوي المادة الجافة من الكازئينات على 97-98% بروتين).

وتستعمل الكازئينات كمستحلب مقاوم للحرارة في الحساءات، والمثلجات، وفي القهوة-حليب (Coffee whiteners)، وفي البسكويت، ومنتجات الحبوب، وبدائل الحليب (حليب بدون لاكتوز)، وفي الألبان قليلة الدسم، وغذاء للأطفال وأصحاب الحمية (بالخصوص كازئينات الكالسيوم والبوتاسيوم والمغزيوم). وفي أمريكا تُصنع من الكازئينات مادة بديلة للجبنة تستعمل في الطبخ والبيتزا، بعد تزويدها بدسم نباتية وبعض المضافات⁽³⁾.

أهم البلدان المصدرة للكازئين بالترتيب:

زيلاندا الجديدة، فرنسا، أستراليا، هولندا، ألمانيا، الأرجنتين، إيرلندا، وبعض بلدان آسيا كروسيا وبولونيا⁽⁴⁾.

(1) C. M. Bourgeois et P. Le Roux: Protéines animales, 155-158

(2) C. M. Bourgeois et P. Le Roux: ibid, 160-163

(3) C. M. Bourgeois et P. Le Roux: Ibid, 168-169

(4) ذكر المصدر وجود تنافس كبير بين البلدان المصدرة للكازئين والكازئينات، وحث المؤلف بلده (فرنسا) على دخول سوق المنافسة، خصوصاً بعدما وُسمت البلدان المنتجة الكبرى، كزيلاندا الجديدة بمرض الحمى القلاعية، واشترطت عليها أمريكا - وهي البلد الأكثر استيراداً للمادة في العالم (50 ألف طن سنوياً) - اشتراطت على المصدرين شروطاً قاسية لوقاية نفسها

يضاف الكازئين إلى الأطعمة كـمقوّم غذائي لا كمادة مضافة، وقد يُرمز إليه في التطبيق بعبارة: "مادة لبنية محولة"، أو "مواد لبنية محولة (Modified dairy substances)"⁽¹⁾.

حكم الجبن المصنوع بإنفحة محرمة :

تبيّن من خلال البحث أن الأجبان يمكن تصنيفها إلى فرعين كبيرين:

- أجبان إنزيمية التخثر، تحيّن إما بالإنفحة الحيوانية أو بإنزيمات بكتيرية أو نباتية فطرية.
- أجبان حامضية التخثر، تتحجن بفضل حمض اللبن، الذي يتكوّن بفعل البكتيريا.

ولا شك أن الأجبان التي صنعت بإنفحة مأخوذة من حيوانات حلال ذكيت ذكاة شرعية هي أجبان حلال باتفاق. وأن الأجبان التي صنعت بمواد غير حيوانية، سواء بالتخمير الحمضي، أو بإنزيمات بكتيرية أو نباتية أو فطرية، دون إقحام أية مادة حيوانية غير الحليب، حلال كذلك.

كما تبين أن الإنفحة الحيوانية التي تدخل في صناعة الأجبان اليوم تكون - في الغالب - مزيجاً مسن كيموزين البقر وبيسين الخنزير أو البقر، مع غلبة استعمال البيسين الخنزيري على البقري. لهذا فإنه من الصعب إضفاء حكم على إنفحة البقر معزول عن بيسين الخنزير، نظراً لهذا التلازم العملي بينهما. كما أنه من الصعب الوقوف على حقيقة التصنيع في ذلك.

نقل الجلاصي عن عبد القادر محمد عبد القادر رئيس مختبر وقاية الأغذية في أبوظبي سابقاً: «وصلت بنفسي إلى بعض المصانع الأروبية، وتأكدت من مصدر المنفحة، واقتنعت أنها خالية من الخنزير. ولكن الذهاب إليهم للبحث عن هذا الموضوع لا يعطينا إلا نتيجة ما تراء أنت وقت الزيارة؛ لأن الزيارة تتم على وعد مسبق، فرمما يعدّون لنا منفحة من مصادر غير الخنزير من أجل الزيارة فقط»⁽²⁾.

لكن لو فرضنا وجود إنفحة بقرية خالية من بيسين الخنزير فما حكمها إذا أخذت من أبقار لم تذكّ ذكاة شرعية؟

لقد تقرر في مبحث النجاسات أن إنفحة الميتة نجسة العين ومحرمة⁽³⁾.

لكن ما حكمها إذا استعملت في صناعة الجبن؟ هل تطرأ عليها الاستحالة عند استعمالها في تخثير اللبن؟

من المرض . C. M. Bourgeois et P. Le Roux: Protéines animales, 165,167.

ينظر - Barry L. Smith: Codex alimentarius, 12.29-30.

(1) Substances laitières modifiées, (<http://laiteriedecoaticook.com>).

Quelques définitions, (<http://www.laitequitable.ca>).

.Substances laitières modifiées comme sources de calcium, (<http://www.inspection.gc.ca>), juin 2007

(2) الجلاصي: الحليب ومشتقاته، 64.

(3) ينظر أعلاه، 393-356.

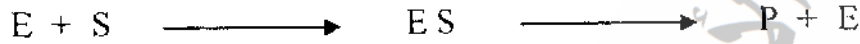
وهل للنسبة المضافة منها - قلة وكثرة - أثرٌ في ذلك الحكم؟.

أ- استحالة الإنفحة :

يمكن للاستدلال لاستحالة الإنفحة أو عدمها بالنظر في أمور:

1- خصائص الإنزيمات :

إن الإنفحة إنزيمات، ومن خصائص الإنزيمات أنها وسائط كيميائية لا تدخل في التفاعل، فهي حوافز تعمل بالملاسة، وتبقى كما هي بعد تمام التفاعل حسب الصيغة الرمزية الآتية:



حيث E = أنزيم. وS = مادة التفاعل (Substratum). وES معقد الإنزيم مع مادة التفاعل أثناء الملاسة. وP = ناتج التفاعل (Product).

لكنّ نشاط الإنزيم يصبح غير فعال بعد إتمام التفاعل المطلوب، كما يمكن إيقاف ذلك النشاط بالحرارة⁽¹⁾.

فهل توقّف نشاط الإنزيم يعني تغييره؟ أم أنه لا يعمل لتحوّل الظروف الملائمة لعمله، ولأن التفاعل قد تم بالفعل فلم يبق له عمل؟ وهل التسخين الذي يؤدي إلى دنتره بروتين الإنزيم (Denaturation of enzyme protein) يعدّ استحالة؟.

إن عدم دخول الإنزيم في التفاعل - كما هو مبين في الصيغة - يدل على بقاءه سالماً في نهاية العملية الكيميائية⁽²⁾. ويؤكد ذلك إمكان استرجاع الإنفحة المستخدمة في التجيين (Recuperation) لتكرير استعمالها بعد أن تنقضي مهمتها.

لهذا فإنّ توقّف نشاط الإنزيم في نهاية أيّ تفاعل يرجع إلى تغير الظروف المحيطة بالعملية الكيميائية؛ وذلك لأن الإنزيمات تخصصية جداً، فهي لا تعمل إلا في شروط معينة من الحرارة والحموضة⁽³⁾. وعند تمام عملها تكون هذه الشروط غالباً قد تغيرت، فيتوقف بذلك نشاط الإنزيم. لكن يمكن إعادة استخدامه ثانية ليؤدي التفاعل نفسه بالملاسة مرة أخرى⁽⁴⁾.

(1) سليمان المصري وآخرون: الصناعات الغذائية، 46، 48.

(2) Ph. Bryselbout, Y. Fabry: Guide technologique de la confiserie, 19.

(3) غياث سمينة وعادل سفر: المواد المضافة للأغذية، 454.

(4) يحيى فوده وآخرون: نظم الإنزيمات، 25.

Jean-Louis Multon: Additifs et auxiliaires, 475.

■ 2- دنتره بروتين الإنزيم :

بدراسة طبيعة تكوين الإنزيمات النقية أمكن التأكد من أن نشاط الإنزيم يرجع كلية إلى طبيعة تكوينه البروتينية. فالإنزيمات بروتينات، وبعضها بروتينات مرتبطة، أي أن جزءها الأساسي بروتين، لكن يرتبط بجزئيات أخرى⁽¹⁾.

ومن خصائص البروتينات التعرض لنوع من التغير في التركيب يدعى الدنتره (Denaturation). والدنتره هي تغير في تركيب البروتين دون هدم للروابط الببتيدية، وهذا التغير يحدث بصفة أخص للبروتينات، ويؤثر فيها بدرجات متفاوتة.

وتحدث الدنتره بعدة عوامل، منها: الحرارة، ومستوى الحموضة، والأملاح... ويصاحب الدنتره حدوث بعض التغيرات في الصفات الوظيفية للبروتين، من ذلك صفة الذوبان. ولنا في حياتنا اليومية نماذج من الدنتره.

فبروتينات البيض تتجمد بالحرارة والأحماض، كما تحدث الدنتره لبروتينات اللحوم عند طهيها، ويحدث ذلك في درجات حرارة تتراوح بين 57° إلى 75°م مما يؤثر على قوام اللحم الناتج وانكماشه، وقدرته على الإمساك بالماء (Water holding capacity). كما تحدث الدنتره أيضًا بالتبريد إلى أقل من 15° لبعض البروتينات، وبالتجميد لمعظمها. ولعل بروتينات الأسماك أكثر حساسية للتجميد، إذ يتأثر لحمها بذلك تأثرًا واضحًا. كما يتدنتر الكازئين في الحرارة المنخفضة، مما يؤدي إلى تخثر اللبن عند تخزينه بالتجميد.

والعامل الذي يؤدي إلى دنتره البروتينات بالحرارة، هو طريقة تركيب الأحماض الأمينية في البروتين، وكيفية تتابعها؛ ولذلك عرّفت الدنتره أيضًا بألمها:

«تغير شديد في التركيب الأساسي، والذي لا يتضمن تغيرًا في تتابع وتسلسل الأحماض الأمينية»⁽²⁾.

ويُقصد بتركيب البروتين نمط الروابط الببتيدية بين الأحماض الأمينية في الجزئي.

ولثنية جزئي البروتين أربعة مستويات: فارتباط الأحماض الأمينية ببعضها – بواسطة الروابط الببتيدية – يؤدي إلى تكوين التركيب الأولي للبروتين (Primary structure)⁽³⁾. أما تكوين الأحماض نفسها، فإنه يؤثر في طبيعة التركيب الثانوي (Secondary structure)، والثالثي (Tertiary structure)، والرابعي (Quaternary structure) للبروتين. وهذه التركيبات تؤثر في الصفات الوظيفية للبروتينات وسلوكها خلال عمليات تصنيع الأطعمة المختلفة.

(1) بجي فوده وآخرون: نظم الإنزيمات، 38.

(2) ديمان: أساسيات كيمياء الأغذية، 146، 148.

(3) Robert K. Murray, Daryl k. Granner: Harper Biochimie, 42

فوجود ارتباطات هيدروجينية بين سلاسل الببتيد يتكون التركيب الثانوي الذي قد يكون حلزونيا (Helical) أو طبقيًا (Sheet). ويكون التركيب ثالثيا عند ثني السلاسل وطبها فوق بعضها داخل تراكيب مدمجة، تثبتها روابط هيدروجينية وروابط أخرى ثنائية الكبريت. ويكون رابعيا إذا كانت جزئيات البروتين في حد معين من كبر الحجم، حيث يتم التحام البناء الأولي والثانوي والثالثي على شكل طبقات أو تجمعات كما هو الحال في الهيموغلوبين.

والتركيبات الثانوية والثالثية والرابعة تنتج مباشرة من التركيب الأولي للبروتين⁽¹⁾.

وتؤدي الدنترة أيضا إلى فقدان الخصائص البيولوجية للبروتينات، فعندما نسخن إنزيمًا فإنه يفقد وظيفته كوسيط في التفاعل الكيماوي، لكن الروابط التساهمية في جزيء الإنزيم لا تتغير، وإنما الذي يستغير هو التركيبة التي تنتقل من شكل حلزوني أو ملتوي إلى شكل ممدد.

وهذا التغيير ليس دائما نهائيا بل قد يكون ارتجاعيا (Reversible)، فقد ثبتت عودة بعض البروتينات من حالة الدنترة إلى تركيبها الأولي (Renaturation) (ينظر الشكل):

شكل بياني لتغير البروتين بالدنترة

الحالة الأولى للبروتين (Native form)



حالة دنتره (Denaturation)

استعادة الحالة الأولى (Renaturation)

والإنزيم بعد استعادة تركيبته يسترجع نشاطه أيضا؛ فالدنترة هي تغيير في الشكل يثبّط الوظيفة، وبإمكان البروتين استرجاع شكله ووظيفته. إلا أن الدنترة لا تؤدي أبدا إلى إحداث وظيفة جديدة في ذلك البروتين.

إذ هي إذن تحوّل من تركيب لآخر دون تغير في الأحماض الأمينية التي هي أساس تكوين جزيء البروتين، ولا تبدل في تابعها في السلسلة الببتيدية⁽²⁾.

(1) ديمان: أساسيات كيمياء الأغذية، 144. ينظر لمزيد من التفصيل - سامي المظفر: الهندسة البروتينية، 44-45.

(2) Albert Lehninger: Biochimie, 59-60.

Robert K. Murray, Daryl k. Granner: Harper Biochimie, 48-49

وهذا لا يجعل منها استحالة بمعنى تغير التركيبة والصفات، ودليلنا هو تغير البيض المسلوق واللحم المطبوخ وخثرة اللبن بالذئرة، دون أن يقال: إن هذه الأطعمة قد استحالت.

وبالنسبة للإنفحة فإنها تتعرض للذئرة انطلاقاً من درجة حرارة 55°C (1).

وقد رأينا أن بعض الأجبان - كالشيدار - لا تُرفع حرارته أبداً فوق 40°C حفاظاً على نشاط البكتيريا التي تقوم بالإنضاج.

لكن الأجبان المذابة - والتي تصنع انطلاقاً من الشيدار في الغالب - ترفع فيها الحرارة إلى أزيد من 75°C وذلك لتذويب الجبن وإعادة تكييفه، وهذا يؤدي حتماً إلى ذئرة الإنفحة الموجودة فيها.

وتوجد تفاعلات كيميائية، هي - على مستوى التغيير الجزيئي - أكبر وأعمق من مجرد الذئرة، لكنها بالتأكيد لا تُعدُّ تغييراً كافياً للقول بالاستحالة، إنما هي تفاعلات تقع في سلسلة من التغييرات الكيميائية الرامية إلى إعداد المواد الطبيعية لتقوم بوظائفها. فالرنين الموجود عند العجل يتم إفرازه أولاً على صورة غير نشطة، هي الزيموجين (Zymogene)، ويسمى في هذه الحالة البرورين (Prorenin).

لكنه يتحول إلى رنين فعال في الوسط الحامض، وهو تفاعل يتم ذاتياً، يحدث خلاله تحلل في البروتين، فتتحرر منه ببتيدات مما يؤدي إلى اختزال وزنه الجزيئي.

كما أن الببسين يتم إفرازه من الغشاء المخاطي للمعدة على صورة ببسينوجين (Pepsinogen) ثم تساعد الحموضة الموجودة في المعدة على التحول الذاتي للببسينوجين إلى ببسين. وتتضمن هذه العملية تكسير عدة روابط بيتيدية، وفصل أجزاء كثيرة من الببتيدات (2).

كما لوحظ أن عملية تكسير الروابط الببتيدية للإنزيمات قد لا تُفقد نشاطها، ولا تُنقص منه. إذ توجد إنزيمات تتعرض لتحلل كبير دون أن يُنقص ذلك من نشاطها شيئاً.

والمثال المذكور هو إنزيم الببائين المتبلور (Papain) فقد يحدث له تحلل بواسطة إنزيم آخر هو: (Aminopeptidase)، لكنه رغم ذلك يحتفظ بكامل نشاطه، مما يدل على أن جزءاً كبيراً من السلسلة الببتيدية التي يتكون منها لا أهمية لها في نشاطه، وأن الجزء النشط من الإنزيم (The active part) لا يزال موجوداً في الجانب غير المتحلل.

ونفس الظاهرة لوحظت في إنزيم الببسين (3).

فنحن لا ندرى أي جزء من الإنزيم هو الذي يحدث به التفاعل، وأكثر من ذلك لا ندرى أي جزء منه محرم حتى نقول: إذا فككناه زال التحريم.

نحن لا ندرى علة تحريم الخنزير والميتة ييقين، خلافاً لعله تحريم الخمر، فهي ظاهرة منضبطة ومنصوص عليها.

(1) André Eck: le fromage, 388

(2) ديمان: أساسيات كيمياء الأغذية، 513-515.

(3) يحيى فوده وآخرون: نظم الإنزيمات، 39.

ب- استهلاك الإنفحة :

إذا نظرنا إلى النسب المضافة من الإنفحة إلى اللبن في صناعة مختلف أنواع الجبن فإننا نجد أنها ضئيلة جداً، فالقوة في أغلب الإنفحة المسوقة هي 10 000/1 أي: لتر من الإنفحة يجين 10 آلاف لتر من الحليب، ضمن شروط معروفة⁽¹⁾.

وحسب أنواع الجبن فإن كميات الإنفحة المضافة لا تزيد على 40 مل في الغالب - إلا ما شذ منها - كما يبينه هذا الجدول:

الأجبان الطازجة (Pâtes fraîches):	1 - 5 مل إنفحة في 100 ل حليب
الأجبان الطرية (Pâtes molles):	18 - 22 مل إنفحة في 100 ل حليب
الأجبان المعصورة (Pâtes pressée)	• 20 - 25 مل إنفحة في 100 ل حليب
• غير المطبوخة (Non cuites):	• 22 - 40 مل إنفحة في 100 ل حليب ⁽²⁾
• المطبوخة (cuites):	

و40 مل من الإنفحة تساوي نسبة 0.04 %.

لكن هذه النسبة - على ضآلتها - تؤثر في الحليب تأثيراً بالغاً، فهي تعطي أجباناً قاسية كالغريير، وذات نكهة قوية ولاذعة! وحتى القيم الصغرى من الإنفحة التي تضاف إلى الأجبان الطازجة، مثل: (Petit suisse) فهي لا تضاف إلا لما لها من تأثير في تماسك الخثرة، مع أنها لا تتعدى 5 مل/100ل، أي نسبة 0.005 % !
وبما أن العبرة في الاستهلاك بالأثر لا بالكمية مهما بلغت من الضآلة، فإن هذه النسب - ما دامت تؤثر - لا ينسحب عليها حكم استهلاك العين.

لكن يبقى سؤال مهم وهو:

كم يتبقى من هذه الإنفحة - على قلتها - في الخثرة، وهي الجينة التي تصل إلى موائدنا بعد عمليات التجبين؟ وكم منها يطرح مع المصل؟.

إن ذلك يصعب تحديده وحسابه بدقة، نظراً لتداخل عوامل عدة، أهمها: ضآلة الكمية نفسها⁽³⁾.

لكن تتفق بعض المصادر على أن ما يبقى من الإنفحة محتجزاً في الخثرة أكثر مما ينسحب مع المصل⁽⁴⁾. هذا من جهة.

ومن جهة ثانية فإن نسبة من المصل بما فيه من إنفحة يبقى مع الخثرة، وهذه النسبة تختلف باختلاف

(1) ينظر أعلاه، 646.

(2) معلومات مستقاة من موقع منظمة الفاو:

Le lait et les produits laitiers dans la nutrition humaine, Chapitre 6 Fromages, (<http://www.fao.org>).

(3) André Eck: le fromage, 66.

(4) ينظر أعلاه، 650.

الجبن طراوة وقساوة، فالأجبان الطرية تصل النسبة فيها حتى 80%.

وتكون نسبة المصل الباقي في الخثرة منخفضة جدا في الأجبان القاسية جدا، بحيث تصل إلى حدود 26% فقط⁽¹⁾.

ومهما يكن، وما دام الحكم منوطا بالأثر لا بالكم، فهل لما يتبقى من إنفحة في الجبن تأثير عليه؟ لقد تبين بالفعل أن هذه الكميات من الإنفحة - على ضالتها - تؤثر بكفاءة في الجبن، وتعمل على إنضاجه⁽²⁾.

لهذا فإن بعض الأجبان تترك لمدة طويلة قد تبلغ الستين أو أكثر وخلالها تعمل الإنفحة إلى جانب البكتيريا على إنضاج الجبن، وإضفاء نكهات وروائح وألوان عليه.

وما دام هذا التزر اليسير يؤثر فلا يمكن القول بأنه استهلكت عينه، وغلب عليه الحلال الطاهر. فهي نجسة، ومؤثرة في الحليب.

وسواء في هذا كيموزين البقر غير المذكي ذكاة شرعية، أو ببسين الخنزير، فكلاهما صدر من حيوان محرّم شرعا. وما يقحم فيه منهما فهو حرام بالتبع.

ج- عموم البلوى :

للشرع اعتباراً لحالات الضعف التي تنتاب الإنسان في معاشه ومختلف أحواله الدنيوية والدينية؛ لذلك فإن عموم البلوى معتبرٌ في تخفيف الأحكام الشرعية.

ويقصد بعموم البلوى ما يعسر الاحتراز أو الامتناع عنه إلا بمشقة بالغة⁽³⁾.

وبالنسبة للأجبان التي تعجُّ بها أسواقنا، ويغدو بها المستوردون والتجار والزبائن ويروحون، هل تدخل في عموم البلوى بهذا المفهوم الشرعي؟

إذا اعتبرنا كثرتها وعموم انتشارها فهي فعلا بلاء عام، لكن هل لهذا البلاء اعتبار في نظر الشرع؟

لقد تبين من خلال دراسة مطلب عموم البلوى، أن من شروطه عدم إمكان الانفكاك، ومشقة التحرز، فهل الجبن من هذا القبيل؟. وهل الاستغناء عنه مما يعسر على المسلم، ويشقُّ عليه التحرز عنه، أم هو من الكماليات التي لا يصعب الانفكاك عنها؟

هل يوجد لهذه الأجبان بديل خلو من أي مادة محرمة؟

تبين من دراسة الأجبان أن هناك أصنافا عدة تصنع من خمائر فطرية وبكتيرية بالخصوص.

(1) أنطون طيفور: تكنولوجيا الألبان، 89، 95.

(2) بنظر أعلاه، 651.

(3) بنظر أعلاه، 260-268.

وأن كيموزين البكتيريا المحوّرة وراثيا أصبحت واسعة الاستعمال، وقد فاقت في جودتها جودة الإنفحة الحيوانية، نظرا لنقاوتها وسهولة ضبطها، وإمكان توفير الشروط المثلى من النظافة والصحة في إنتاجها وتسويقها.

وهذه اليوم حقيقة علمية وعملية لا يسع أحدا إنكارها. وقوائم الأجبان الخالية من إنفحة الحيوانات موجودة، وهي طويلة ومتنوعة⁽¹⁾.

ولو توجه القصد إلى تلك الأنواع لكان من السهولة بمكان توفيرها في أسواقنا لتسراحم المنتوجات المشبوهة، بل وتتفوق عليها على جميع المستويات.

وهذه القوائم ليست مجرد اقتراح نظري، بل هي علامات تجارية موجودة في الأسواق والمحلات الكبرى بالغرب. ولقد أسهم ضغط النباتيين واليهود كثيرا في وجودها ووفرها وتنوعها.

ومن المؤكد أن جهدا بسيطاً من المسلمين كفيلاً بتغيير واقع نعيشه - وعشناه حيناً من الدهر - مجرد أننا لم نول الأمر أي اهتمام. ثم هل نحتاج إلى بديل للإنفحة؟

لو كانت الإنفحة لا تصدر إلا من حيوانات محرّمة كالخنازير أو القرود... فإننا سنحتاج إلى البحث عن بديل للإنفحة الحيوانية⁽²⁾. لكن الإنفحة توجد طبيعياً في حيوانات طاهرة حلال أكلها، كالبقرة والغنم والماعز والجاموس، كما يوجد البيسين بوفرة في الدجاج... فلماذا نبحث عن البديل؟

إن البديل الحقيقي هو أن نصنع بأنفسنا أنفحتنا من مصادرها الطاهرة... فالإنفحة عيبتها في الغرب أنها تابعة لسوق اللحوم. واللحوم عندنا متوفرة والحمد لله. وثرأء معظم البلاد الإسلامية، وسعة أراضيها وخصوبتها وتوفر مياهها لا يخفى على أحد!!

فلا يمكن بحال القول بعموم البلوى والاعتماد عليه لتحليل ما حرّم الله وحالنا هي هذه؛ ووفرة في المواد الحلال، وعجز وتقاوس عن استغلالها، ثم بحث عما يبرر استعمالنا للحرام.

ومن المفارقات أن يذكر بعض العلماء أن الرسول ﷺ لما كسر دنان الخمر وقطع زقاقها، وشق ظروفها - رغم أنها أموال يمكن استرجاعها بمجرد غسلها - إنما فعل ذلك مبالغة في التبيكيت وعقوبة لأصحابها على إبقائهم الخمر بين ظهرانيتهم، ثم يقول: لا يجوز لنا أن نحكم بحرمة هذه المواد، فهي أموال للمسلمين لا يجوز إتلافها عليهم لمجرد الشك والاشتباه... أو لقلّة الحرام.

(1) ولعل مما يثير في النفس الأسى أن نجد قائمة لأزيد من ستين نوعاً من الأجبان الخالية من الإنفحة الحيوانية في فرنسا لوحدها... ولا يصلنا منها إلا نوع واحد أو اثنان فقط، رغم سعة هامش الاستيراد من ذلك البلد. ينظر الملحق.

(2) قد يستهجن المرء حينما يُذكر القرد؛ لأنه لا يتصور أن يؤكل، ولا أن يقتل للطعام، لكن الحقيقة أن الخنزير أشنع منه بأضعاف. وهؤلاء الذين يصنعون مواد من الخنزير إنما يفعلون ذلك لأن الخنزير عندهم حيوان مأكول اللحم. ولنتصور لو بدأت إحدى شركات التصنيع في إنتاج مواد من القرد، ماذا يحصل في الغرب؟!.

فمن هو أولى بالعقوبة يا ترى، نحن الذين أسلمنا القياد لغيرنا يصنعون لنا ما يشاءون، فلا نسأل ولا نعمل، ولا نغير ولا نبدل، أم الصحابة الكرام الذين تبقى لديهم بعض الخمر، فجاؤوا يسألون الرسول ﷺ عن تخليلها لتصبح حلالاً؟! عن

لهذا فإن إغلاق هذا الباب أولى من فتحه، والأمر إذا ضاق اتسع، وإذا اتسع ضاق.

فالعامل بفتوى تحريم الأجبان التي تحتوي على إنفحة الميتة أو الخنزير سيدفع الناس - إذا عزَّ عليهم الجبن - إلى العمل على توفير البديل، وهو متوفر أصلاً، وفي المتناول، إنما تنقص العزيمة الصادقة والحزم في الأمور. ولا يقولنَّ قائل: إن هذه الأمور بسيطة هيئنة لا يلتفت إليها عرفٌ ولا شرع... ولا بد من الاهتمام بالقضايا الكبرى للأمة وما إلى ذلك...

فإن هذا الدين كامل، يهتم بالأمور كلها، هيئتها وعظيمها. ولكم استهان الإنجليز بتحذيرات العلماء الذين عارضوا إطعام الأبقار المسحوق الحيواني، لكنهم فوجئوا بداء عضال هو جنون البقر، جعلهم يقتلون ويحرقون بأيديهم عشرات الآلاف من الأبقار. بل كان السبب في تأزم العلاقات مع بعض الدول المستهلكة لما تصدره بريطانيا من لحوم البقر...

قال القرضاوي:

«إن الإسلام يحل مشكلات الناس عن طريق الناس أنفسهم، وإن الله لا يتزل عليهم ملائكته تقوم عنهم بزراعة الأرض أو تنمية الثروة الحيوانية أو السمكية، أو بتقوية الصناعة، أو بتنشيط التجارة، أو بإقامة هياكل البنية الأساسية، أو بتجنيد طاقات الأمة للعمل المنتج وصرفها عن العبث، وتبديد القوى. إن الناس هم الذين يقومون بهذا كله وبغيره مما تحتاج إليه الحياة الطيبة، ويفتقر إليه المجتمع الصالح المعاصر، وتنشده الإنسانية الراشدة!»⁽¹⁾.

هذا من حيث الحكم الشرعي، أما من حيث إنزاله إلى أرض الواقع وتطبيقه في مجتمعنا المعاصر، مع ما هو عليه حاله من تمسك بهذه الأطعمة ورواجها في الأسواق فإن الأمر يحتاج حتماً إلى تيسيرٍ وتدرُّجٍ وتعقلٍ ورفقٍ بالناس. فإن من أشق الأمور على أي مثقفٍ أو مصلحٍ تغييرُ أحوال الناس؛ ذلك لأن النفس البشرية يصعب عليها كثيراً تركُ المألوف. ومباشرةُ هذه النفس بالتغيير المفاجئ الحاسم يقابل في الغالب بالرفض والتحدّي.

لهذا كانت سنة الله تعالى في تغيير النفوس التدرُّج في التكاليف، وهو سبحانه أعلم بمن خلق. فقد نزل القرآن منجماً لاستدراج الناس على حسب ما كان يستجدُّ في حياتهم من حوادث، ويُلمَّ من نوازل. وبذلك سهَّل عليهم الامتثال، وترك ما كانت تميل إليه نفوسهم من طبائع وعادات.

وقد صحَّح عن أمنا عائشة رضي الله عنها قولها: «أول ما نزل منه [أي القرآن] سور المفصل، فيها ذكر الجنة والنار حتى إذا تاب الناس إلى الإسلام نزل الحلال والحرام ولو نزل أول شيء لا تشربوا الخمر لقالوا لا

(1) القرضاوي: أولويات الحركة الإسلامية، 59-60.

ندع الخمر أبدا...» الحديث⁽¹⁾.

لهذا يترجح القول بضرورة إعداد الناس لتقبل أحكام الله الصحيحة فيما يأكلون ويشربون، بعد أن غابت عليهم ردحا من الزمان.

قال أحد الدعاة: «إنَّ الخطة القرآنية في تغيير واقع الجاهلية الأولى كانت تعتمد على المنهج المتدرج كعنصر أساسي في خطة التغيير. وما أخرجنا لهذه الخطة في وقتنا وظرفنا الراهن، وذلك لأن الحياة الإسلامية هي اليوم أشد تشابكا وأكثر تعقيدا من أي وقت مضى؛ فلا يمكن بحال أن يُمسَّ جانبٌ من جوانبها دون أن يكون لذلك انعكاس على سائر الجوانب الأخرى»⁽²⁾.

فإصلاح المجتمع لا يمكن أن يحدث طفرة، بل يتحقق بالإعداد النفسي والفكري والأخلاقي والاجتماعي...

والتدرج المقصود إنما هو في تطبيق هذه الأحكام وبثها في الناس، لا في تقريرها والإيمان بها، فإن ذلك شيء ينبغي أن يكون مفروغا منه⁽³⁾.

وهذا التطبيق يقتضي إيجاد البدائل، والعمل على إحلال الحلال محلَّ الحرام، وليس التسوية وتأجيل التنفيذ، واتخاذ كلمة "التدرج" متكأ، وذريعة تبرير بقاء ما كان على ما كان⁽⁴⁾.

وهذا يقتضي العمل على تعليم الناس ما ينبغي أن يعرفوه عن أطعمتهم، واستعمال الوسائل الضرورية لتحقيق ذلك من تعليم وصحافة وندوات ومحاضرات...

ولقد ذهب إلى القول بتحريم الأجبان التي فيها إنفحة الميتة عدة علماء، منهم أبو بكر الطرطوشي⁽⁵⁾، وقد ألفت رسالة في تحريم الجبن الرومي، لما اطلع على حال الأجبان التي كان النصراني الأوروبيون يأتون بها ويبيعونها، ورأى الإنفحة التي يجبنون بها وأوانيتها فأفتى بتحريمها. وقد أحدثت رسالته ضجة كبيرة في الإسكندرية آنذاك. واحتسبت من ضمن المآخذ التي رفعها قاضي المدينة إلى الخليفة⁽⁶⁾.

(1) البخاري: الصحيح، كتاب فضائل القرآن، باب تأليف القرآن، حديث رقم 4707، 4/1910.

(2) جمعة عبد العزيز: الدعوة قواعد وأصول، 195.

(3) محمد يوسف: منهج القرآن الكريم في إصلاح المجتمع، 444.

(4) القرضاوي: في فقه الأولويات، 97.

(5) هو أبو بكر محمد بن الوليد بن محمد بن خلف الفهري الأندلسي الطرطوشي الفقيه المالكي المعروف بسابن أبي رندقة (ت: 520هـ). لازم القاضي أبا الوليد الباجي بسرقسطة وأخذ عنه مسائل الخلاف. من مؤلفاته: كتاب سراج الملوك، وكتاب الفتن، وله تعليقه في مسائل الخلاف وفي أصول الفقه وغير ذلك

الذهبي: سير أعلام النبلاء، 19/490-496. ابن خلكان: وفيات الأعيان، 4/262-265. ابن العماد: الدياج المذهب، 1/276-278.

(6) يوسف تنواح: الإمام الطرطوشي، 164. وذكر المؤلف أن نسخة خطية من الرسالة توجد في المكتبة القومية بمدريد، إسبانيا تحت رقم 5431، ونسخة في الهيئة المصرية العامة للكتاب، صنف: فقه مالك (370)، رقم 42395. حققها عبد المجيد التركي، وطبعها في دار الغرب الإسلامي عام 1997، وترجمها إلى الإسبانية.

ومنهم القرافي، قال في الذخيرة: «لا يختلف اثنان ممن يسافر أن الإفرنج لا تتوقى الميتة... وقد صنف الطرطوشي رسالة في تحريم حبن الروم، وهو الذي عليه المحققون، فلا ينبغي للمسلم أن يشتري من حانوت فيها شيء منه لأنه ينجس الميزان والبائع والآنية»⁽¹⁾.

حكم المواد الناتجة عن صناعة الجبن :

1- اللاكتوسيروم :

يستعمل منه - كما مرّ - شيان :

- المركز البروتيني لللاكتوسيروم، وهو الأكثر شيوعاً في الاستعمال الغذائي.

- الراشح الغني باللاكتوسيروم والأملاح المعدنية.

ومناطق الحكم يتعلق بوجود الإنفحة المحرمة في اللاكتوسيروم. وقد تبين أن نسبة من الإنفحة المستعملة في التجبن تنسحب مع المصل. لكن بعد ترشيح المصل فإن المادة الجافة تكون خالية من الإنفحة في الأصل، إلا من آثار، نظراً لطريقة الترشيح التي تتوخى الإبقاء على بروتينات صافية.

وإن كان الترشيح فوق العالي يعطي ناتجاً غير نقي، حيث توجد مواد أخرى مع مركز البروتين كالألاح المعدنية واللاكتوز. إلا أن جزيئات الإنفحة لا تبقى فيه على الراجح إلا على شكل آثار مستهلكة.

وإذا كان كذلك فإنه يتجه القول إلى جواز استعمال المركز البروتيني لللاكتوسيروم في الأطعمة، لخلوه من المادة النجسة في غالب الظن. وغلبة الظن كافية لإرساء الأحكام العملية. والله أعلم.

أما المحلول المتبقى بعد الترشيح أو المصل الكامل فإن حكمه حكم الجبن الذي أخذ منه لاحتوائه على الإنفحة.

2- الكازئين والكازئينات :

أما الكازئين الجبن بالإنفحة الحيوانية فحكمه حكم الجبن سواء بسواء، ذلك لتمائل طريقة التصنيع وبقاء الإنفحة في الكازئين. أما الكازئين الحامض المتخثر بحمض اللبن، أو بأحماض معدنية صرفة بدون إضافة إنفحة حيوانية - وهو الشأن بالنسبة لهذا النوع - حيث لا تُستعمل معه الإنفحة الحيوانية فهو حلال طاهر بإذن الله.

3- المضافات إلى الأجبان :

تضاف مواد مستحلبة وملوّّات ومضادات أكسدة إلى الأجبان حسب الأنواع.

ومن المضافات المستعملة: حمض الطرطريك (E 334) ، اليخضور (E 140) و (E141)، الكاروتين (E 160a)، (E 160b)، حمض الستريك (E 330) ، سترات الصوديوم (E 331) ، أرتوفوسفات الصوديوم (E 339) ، بولي فوسفات الصوديوم (E 450) ، النترات (E251)، حمض البروبيونيك (E280)، حمض

(1) القرافي: الذخيرة، 4/124.

ويحتوي الجبن المخفف (ناقص الدسم) على نسبة من الجلاتين⁽²⁾.

ثانياً- اللبن المتخثر (الياغورت) :

يعرّف الياغورت بأنه متوج لبني مخثر، يحصل بالتخمير اللبني بفعل بكتيريا اللبن العصوية (*Lactobacillus bulgaricus*) و البكتيريا العقدية (*Streptococcus thermophilus*) انطلاقاً من حليب ومواد لبنية، بحيث يجب أن تكون الأحياء الدقيقة حيّة وبأعداد كبيرة في المنتج النهائي⁽³⁾.

المقومات العادية في الياغورت هي في الغالب: لبن مسحوق، لبن عادي، سكر (بالنسبة للياغورت الخلي) عطور (بالنسبة للياغورت المعطر) ملونات، والبادئ البكتيري.

وتعتمد لزوجة الياغورت بشكل كلي على محتوى الحليب من البروتين. وبالنسبة للياغورت المصنع من حليب الأبقار الطبيعي فإن الاختلافات التي تطرأ على الحليب في فترات السنة تؤدي إلى تغير المنتج، مما يتطلب إضافة الكازئين أو الكازئينات أو مركز بروتين المصل للحصول على اللزوجة المرغوبة⁽⁴⁾.

إذا كانت نسبة الدسم 3% فما فوق فإن ذلك لا يسجّل على بطاقة المقومات. لكن إذا انخفضت النسبة ما بين 3% و 0,5% من المادة الدسمة اللبنية فإنه يكتب: «منقوص الدسم»، أو ما شابه هذه العبارة⁽⁵⁾.

وعندما تقل نسبة الدسم عن 0,5% فإن الياغورت يصبح غير متماسك، ويغدو من الضروري إضافة الجيلاتين إليه. ولقد سجّلت عدة مرات إضافة جيلاتين الخنزير إلى بعض العلامات المعروفة من الياغورت حين تقل فيها نسبة الدسم⁽⁶⁾. ومثل هذا الياغورت يصبح محرّماً بلا ريب.

كما أنّ الياغورت المحتوي على الكازئين الغذائي (Food casein) يتطلب الوقوف على مصدر الكازئين، وما إذا كان من النوع الحلو أو الحامض... وهذا في واقع الأمر شيء صعب؛ لأن المصدر لا يشار إليه على الغلاف، مما يستدعي القول باشتباه هذا النوع من الياغورت دون الجزم بحرمته، لاحتمال كون الكازئين من النوع الحامضي الذي يصنع بحمض اللبن بدون إنفحة حيوانية.

(1) Jean-Louis Multon: Additifs et auxiliaires, 390, 392

وينظر - Additifs dans le fromage, (<http://www.codexalimentarius.net>), 28 Octobre 2007.

(2) Plaisir du fromage allégé, (<http://www.telemarket.fr>).

وينظر - alliance végétarienne, (<http://www.ivu.org>). (<http://www.fromage.com>).

(3) Barry L. Smith: Codex alimentarius, 12.24. وللغار تعريف قريب من هذا. ينظر - أنطون طيفور: تكنولوجيا الألبان، 40.

(4) أنطون طيفور: المصدر السابق، 59.

وينظر - Barry L. Smith: Codex alimentarius, 12.24.

(5) Barry L. Smith: Ibid, 12.25

(6) ينظر أعلاه، 551.

وقد تضاف إلى الياغورت بكتيريا من نوع "Lactus bifidus" أو "Lactus acidophilus" وهي بكتيريا تستوطن أمعاء الطفل الرضيع، وتؤخذ من إطراحه، وتنقى ثم تحضر منها مزارع لتضاف إلى اللبن، أو تستخدم في صناعة الياغورت. ويعتبر لبن الأسيديفيليس⁽¹⁾ من أشهر الألبان المخمرة في أمريكا⁽²⁾. ورغم ما قد توحي به فكرة استعمال مواد صادرة من أمعاء الإنسان من نفور، إلا أن البكتيريا المستعملة هي كائنات حية تُستخلص، ثم تعرض لتنقية صارمة جدا، ثم تستنبت للحصول على أعداد كافية لاستعمالها في الياغورت؛ ولهذا فإن حكمها الجواز، لكونها مواد طاهرة الأصل. جاء في حاشية الدسوقي: «لو زرع قمحا نجسا بأن ابتلعه إنسان ونزل بحاله وزرعه ونبت فإنه يكون طاهرا»⁽³⁾.

وتوجد أنواع أخرى من اللبن المتخمر، يحتوي بعضها على نسبة متفاوتة من الكحول بفعل بكتيريا "St. cremoris" التي تنتج الإستيلدهيد بالتعايش مع "St. diacetylatis" ثم تحول الإستيلدهيد إلى كحول، من ذلك لبن الكيفير الذي يصنع من حليب الأبقار والأغنام والماعز. وتضاف إليه بذيرات الكيفير (Kefir grains) التي تساهم في تخميره بفعل بكتيريا (Lac. bulgaricus candida Kefir).

ويحتوي لبن الكيفير على نسبة من الكحول يتراوح بين 0,5 و 0,8 % ، وعلى نسبة عالية من غاز ثاني أكسيد الكربون؛ لذلك يجهز في أوعية محكمة الإغلاق منعا لتسربها. والموطن الأصلي للكيفير هو بلاد القوقاز⁽⁴⁾.

ولبن الكوميس يصنع في مناطق من جنوب روسيا انطلاقا من لبن الخيل، ويمكن صنعه من لبن الناقة أو البقرة أو الأتان، وتخميره نفس البكتيريا المذكورة آنفا. لكن مقدار الكحول الناتج في الكوميس أعلى بكثير منه في الكيفير، حيث يصل إلى نسب تتراوح بين 0,7 حتى 3 % ! وذلك لارتفاع نسبة اللاكتوز في لبن الفرس بالخصوص⁽⁵⁾. وإذا كانت نسبة الكحول بهذا المستوى فإنها تحرم اللبن؛ لأن ما أسكر كثيره فقليله حرام.

ثالثا- الزبدة :

الزبدة دهن لبني يستخلص بالخصّ أو بطريقة الطرد المركزي (Centrifugation). من أنواعها: زبدة اللاكتوسيروم، وهي تستخلص بنفس الطريقة من مصّل اللبن الذي يفصل عن الجبن بعد الإنضاج، ولا تحتوي على أي دهن غير دهن اللبن⁽⁶⁾.

(1) نسبة إلى البكتيريا "Lac acidophilus".

(2) حمد نزار: تقانة تصنيع الأغذية، 219.

(3) الدسوقي: حاشية على الشرح الكبير، 52/1.

أما عن المضافات إلى الياغورت فينظر - Barry L. Smith: Codex alimentarius, 12.27.

(4) أنطون طيفور: تكنولوجيا الألبان، 77.

(5) حمد نزار: تقانة المصدر السابق، 219. أنطون طيفور: المصدر السابق، 78.

(6) Barry L. Smith: Op cit, 12.1.

وتحتوي زبدة اللاكتوسيروم على 16 % ماء، وهذا الماء صادر من المصل، وهو يحتوي على نسبة من الإنفحة إذا كان في المصل إنفحة حيوانية.

تضاف إلى الزبدة مضافات مثل: (E 100)، (E 160a,b)، (E 339)، (E 500)، (E 524)، (E 526)⁽¹⁾.

رابعاً- المثلوجات اللبنية (Ice cream) :

يمكن تعريفها بأنها رغوة مجمدة جزئياً، تحتوي على 40-50 % هواء، ويحتوي الوسط المستمر منها على عناصر محلولة أو معلقة، كالسكر والبروتين والدهن، مع مثبتات ومستحلبات⁽²⁾.
والمثبتات ضرورية في صناعة المثلجات اللبنية، لأنها هي التي تعطي القوام المرن، وتعمل على ثبات مستحلب الهواء والماء والدهن في الخليط، وتزيد من التماسك واللزوجة، وتعمل على تشكيل البلورات الجليدية الدقيقة وثباتها.

أهم المواد المثبتة في المثلوجات اللبنية هي:

الجيلاتين الذي يضاف بنسب (بين 0,25-0,5 %)، الآغار (E406) (بنسبة 0,15 %)، الألجينات (E401) ... (بنسبة 0,3 %)، الكارجين (E407) (بنسبة 0,1-0,15 %)، البكتين (E440a) (0,3 بنسبة %)، الصمغ العربي (E414) (بنسبة 0,6 %)، النشا (بنسبة 0,1 %)⁽³⁾.

وحسب نوع المثلجات تستخدم هذه المادة أو تلك، كما يُستخدم البيض لاحتوائه بالخصوص على اللستين (بنسبة 10 % في المتوسط)، والسكريات بأنواعها المختلفة⁽⁴⁾.

والمستحلب الأكثر استخداماً في المثلوجات اللبنية هو المونوغلسيريد (E 471)، فاللستين غير مرغوب فيه لبعض العيوب، كمرارة الطعم. ويضاف المونوغلسيريد بمقدار 0,3 % غالباً⁽⁵⁾.

ومن المضافات المستعملة:

(E 401)، (E 403)، (E 406)، (E 407)، (E 410)، (E 412)، (E 415)، (E 440)⁽⁶⁾.

والذي عليه مدار الحديث هو الجيلاتين والمونوغلسيريد، فإن كانا من حثزير أو من حيوانات غير مذكاة شرعاً؛ فإن المنتج يحرم بإضافتهما إليه. والله تعالى أعلم.

(1) Barry L. Smith: Codex alimentarius, 12.1

(2) Jean-Louis Multon: Additifs et auxiliaires, 458

(3) أنطون طيفور: الألبان؛ إنتاج وتصنيع الحليب ومشتقاته، 450.

(4) Daniel Menaud: les recettes glacées, 21

(5) Jean-Louis Multon: Op cit, 616

(6) Daniel Menaud: Op cit, 22

المبحث الثاني

الأطعمة المعدلة جينياً

توطئة:

بدأ الإنسان زراعة النبات منذ العهد النيوليتيكي (Neolithic) (بين 10000 ق م - 2000 م) لما انتقل من مرحلة الاصطياد والجمع إلى مرحلة الإنتاج، فدجّن الحيوان، وحرث الأرض، وطوّر نظاماً للسقي والزراعة والرعي. ثم تفتّق ذهنه للعمل على انتقاء أحسن النباتات والحيوانات، والخلط بين أنواعها المتقاربة للحصول على مواصفات جديدة.

وعلى النقيض من الحيوانات المحجّنة التي تصبح في الغالب عقيمة، فإن معظم النباتات المهجّنة تستمر في التكاثر. ولقد تطوّر بطريقة الخلط هذه أزيد من ثلث نباتات العالم⁽¹⁾.

وزادت قوانين مندل في إنتاج سلالات من البذور المحجّنة عالية المحصول، فعدت سلالات الأرز المحجّنة تعطي إنتاجاً يفوق إنتاج السلالات التقليدية بضعفين إلى 3 أضعاف، وبذلك ارتفع معدل إنتاج القمح والأرز في البلدان النامية بالخصوص بـ 75% ما بين سنتي 1965م و 1980م. مما وفرّ للهند مثلاً ما يكفي لإطعام ما يقارب 184 مليون شخص إضافي.

أما في أمريكا فقد زادت المحاصيل بأكثر من 240% في الفترة نفسها. بينما لم تزد مساحة الأرض المزروعة إلا بثلاثة بالمئة (3%).

لكن وبالتدريج بدأت النسبة بالانخفاض؛ فالتكاليف من أسمدة ومبيدات أصبحت باهظة، كما أن استخدام المواد الكيماوية تسبّب في ظهور حشائش وحشرات مقاومة وأشدّ شراسة. وهذا أدّى إلى عجز الفلاحين الصغار عن ملاحقة المزارع الكبرى التي تملك إمكانيات استخدام الآلات، والاعتماد على سلالات جديدة من البذور بغرض التوصل إلى إنتاج محاصيل تدرّ الأرباح المادية (Cash crop) أكثر مما تتوجه إلى توفير الطعام.

وتضافرت تلك العوامل لتمهّد لظهور الثورة الجينية المتمثلة في استخدام البيوتكنولوجيا في الزراعة وتربية الحيوانات⁽²⁾.

(1) Michèle Chouchan: OGM, Enjeux des recherches, 3

(2) نوتنهام: طعامنا المهندس وراثياً، 14-15.

واستخدام العمليات البيولوجية لإنتاج الطعام قديمة قدم التاريخ. فقد عرف الإنسان البدائي تخمير الفواكه والحبوب لإنتاج أنواع من المشروبات. وما ذاك إلا استخداماً لبعض أشكال حياة الكائنات الدقيقة في إنتاج الطعام. كما عرف تخمير الألبان⁽¹⁾.

وبعد اكتشاف باستور لآلية التخمر أصبح بمقدور الإنسان التأثير على البكتيريا بالاصطفاء، ثم مكنته الهندسة الوراثية من إنتاج سلالات من بكتيريا محوّرة لإنتاج خمائر لصناعة الجبن والخبز وغيرها بمواصفات مميزة.

ثم شهد النصف الثاني من القرن العشرين - وبالضبط السنوات الثلاثون الأخيرة منه - تطوراً تقنياً متسارعاً يتمثل في نقل الجينات وزراعتها، بعد أن تم اكتشاف الحمض النووي (DNA) وعناصره⁽²⁾.

ففي عام 1973م تمكّن الباحث الأمريكي بول بيرج (Paul Berg)⁽³⁾ من جامعة ستانفورد، مع فريقه⁽⁴⁾ من نقل جينات إلى بكتيريا من نوع إيشريشيا (Escherichia coli)، وبذلك طوّروا أول المنتجات المهندسة وراثياً، وأسسوا شركة جيننتك (Genentech) أولى شركات البيوتكنولوجيا⁽⁵⁾.

لكن هذا الإنجاز الأول من نوعه أثار مخاوف كثيرة. ذلك لأن الجينات أخذت من فيروس يسبب السرطان لدى القروء، أقحمت في الكوليباسيل (Colibacille) وهو نوع من بكتيريا يعيش في أمعاء الإنسان والحيوانات. لذلك رأى البعض أن التعامل مع بكتيريا محوّرة بهذا الشكل قد يشكل خطراً، ليس فقط على المخبريين الذين يقومون بالعملية، لكن على الناس والحيوانات، إذ لا يؤمن أن يتطور شكلٌ من بكتيريا يسبب السرطان، ثم ينتشر بالعدوى.

كما أثار آخرون مسألة الاصطفاء العرقي (Eugenism) التي نادى بها هتلر⁽⁶⁾ والنازيون، والتي تسعى إلى إنتاج أفراد ذوي مواصفات مختارة.

(1) نوتنجهام: طعامنا المهندس وراثياً، 10.

(2) Michèle Chouchan: OGM, Enjeux des recherches, 3.

(3) بول بيرج (Paul Berg) (1926-): بيولوجي أمريكي، مختص في البيولوجيا الجزيئية، أحد كبار الباحثين في الحمض النووي (DNA) وبيوكيمياء الوراثة. تحصل على الدكتوراه في البيوكيمياء عام 1952. وكان أول من هجن جزيئات الدنا لكائنين مختلفين، وقد مكنت أعماله من ميلاد علم الهندسة الوراثية، ومكنت من إنتاج مواد صيدلانية كالأنسولين، وهرمون النمو. Georges Bram: Encyclopædia Universalis 2006.

(4) هيربرت بوير (Herbert boyer) من جامعة ستانفورد، وستانلي كوهين (Stanley cohen) من جامعة بيركلي.

(5) نوتنجهام: المصدر السابق، 20.

Guérin-Marchand, Claude reyraud: Faut-il avoir peur des OGM? 25.

(6) أدولف هتلر (Adolf Hitler) (1889-1945): رجل سياسة ألماني من أصول نمساوية، دكتور ألمانيا (1933-1945)، قائد عسكري نازي. جعل هتلر من ألمانيا مجتمعاً حربياً وقوة عظمى، وفجر الحرب العالمية الثانية ضد الماركسية واليهودية، وحاول إرساء نظام عالمي جديد خاضع للنازية. احتل عدة بلدان، وقام بإبادة جماعية.

Microsoft Corporation: Microsoft Encarta 2007 (1993-2006)

وأشعل هذا الإنجاز العلمي فتيل نقاشات ومحاورات ساخنة، انتهت بالسماح بإجراء هذا النوع من التجارب، لكن تحت شروط أمنية صارمة، وذلك في مؤتمر نظم بمدينة أسيلومار (Asilomar) بضواحي سان فرانسيسكو في فيفري من عام 1975م⁽¹⁾.

ثم انتقل التحوير إلى كائنات أكثر تعقيداً من البكتيريا بدءاً بالخميرة. واليوم يتوفر في مجال الصيدلة ما يزيد على 250 دواء ناتج عن خلايا محوّرة جينياً. منها البروتينات الموجهة لعلاج العقم، والناعور... كما توجد لقاحات مثل اللقاح المضاد لالتهاب الكبد الوبائي⁽²⁾.

المطلب الأول: عمليات التحوير الجيني

تعريف الهندسة الوراثية والكائنات المحورة جينياً:

حسب التعريفات الواردة في المصادر العلمية والتشريعات، فإن الكائن المحورّ جينياً (ك.م.ج) (Genetically Modified Organism(GMO)) هو كائن حيّ، نباتي أو حيواني، تعرّض لتغيير في صفاته الوراثية، بإضافة أو نزع أو تعويض جين أو أكثر، وذلك بطريقة لا تتم طبيعياً.

وتدعى العملية: "عبر جينية" (Transgenes) ويمكن تطبيقها على الخلايا التكاثرية (Gametes) التي تنقل الصفات إلى النسل، كما تطبق على الخلايا الجسمية (Somatics)، حيث تختص الصفات الجديدة بالكائن المحورّ ولا تنتقل إلى نسله⁽³⁾.

أما الهندسة الوراثية؛ فهي التقنية التي تمكن العلماء من تغيير السلسلة الوراثية للكائن الحي مما يؤدي إلى إنتاج الكائنات المحورة جينياً⁽⁴⁾.

كيف يتم التحوير الجيني؟

يتلخّص مبدأ العمل في نقل جين أو أكثر مأخوذ من كائن حيّ، إلى خلية كائن آخر ولو كان من نوع مغاير. وهذا ممكن بفضل التماثل في النمط الجيني بين جميع الأحياء في المعمورة. وتتم هذه العملية في الكائنات الحية الدقيقة من فيروسات وبكتيريا وفطريات، وفي النباتات والحيوانات

(1) Guérin-Marchand, Claude reyraud: Faut-il avoir peur des OGM? 25

(2) .CFS, GNIS, UIPP: Les OGM au service de la santé, (les OGM en questions), 10

(3) Claudine Franche et Bernard Eddé: Qu' est-ce qu' un organisme génétiquement modifié? (les OGM en questions), 20

.Michèle Chouchan: OGM, Enjeux des recherches, 4

(4) أمجد قاسم: أغذية مهندسة وراثياً ومخاطر صحية محتملة، السبت، 16 يونيو، 2007. (المجلة الرقمية: آفاق علمية).

(http://www.genistra.com/aafaq)

على حدّ سواء، وذلك بهدف إضافة خصائص جديدة أو نزعها أو تعويض جينات غير سليمة⁽¹⁾.

وتوصل العلماء إلى تشطير الجينوم لعد أنواع من الكائنات الدقيقة والفطريات والنباتات وحتى الإنسان.

والجينوم هو الحصيعة الوراثية المتمثلة في جزئ الحمض النووي منقوص الأكسجين أو الدنا ((DNA) (Deoxyribonucleic Acid). والدنا يتركب من أربع قواعد هي الأدينين والسيتوزين والغوانين والثيمين، وهي جزيئات تتقابل مثنى مثنى في تركيبية الجزئية الحلزونية. ويشكل مجموعها النمط الوراثي للكائن الحي. والجين هو وحدة متميزة من الدنا؛ تورث، وتمثل موقعاً محدداً على الجزئية، ولها تتابع معين من القواعد، ووظيفة محدّدة.

ويتلخّص مبدأ التشطير في فصل الجينات عن بعضها بإنزيمات قطع خاصة تدعى إنزيمات التحوير (Restriction enzymes)، ثم تتم مضاعفة تلك الجينات بواسطة تقنية تدعى: تفاعل البلمرة المتسلسل (Polymerase Chain Reaction (PCR)، وهي تقنية في البيولوجيا الجزيئية تقوم بمضاعفة الجينات واستنساخها⁽²⁾.

ويتم نقل الجينات على عدة مراحل:

1- تحديد الجين المطلوب الذي تناط به المهمة المقصودة في الكائن الجديد، ثم تحضير تركيبية جينية.

2- إقحام التركيبية في جينوم الملقّي.

3- اختيار الأفراد التي نجح تحويرها، ومضاعفتها⁽³⁾.

■ 1- تحديد الجين:

يبدأ العمل على إيجاد الجينات ذات النفع المرتقب والتعرف عليها ثم فصلها واستنساخها⁽⁴⁾.

ويقتضي التعرف على الجينات والوقوف على خصائصها دراستها دراسة مفصلة أولاً.

وللتأكد من وظيفة الجين المختار، يتم تثبيط عمله بإقحام جين معكوس (Antisens) أو على العكس يضاعف نشاطه بإدراج جين مماثل أو أكثر مما يؤدي إلى مضاعفة عمله.

كما يخلط منشط الجين (Promoter)⁽⁵⁾ بجين آخر يدعى (Reporter) يعمل على إنتاج لون أو إشعاع

(1) Michèle Chouchan: OGM, Enjeux des recherches, 7

(2) نوتجها: طعامنا المهندس وراثياً، 26.

Michèle Chouchan: OGM, Op cit, 12

(3) Michèle Chouchan: Op cit, 8

.Bernard Eddé et Claudine Franche: Comment obtenir un OGM? (les OGM en questions), 21-22

(4) Michèle Chouchan: Op. cit, 18

(5) الجين المنشط (Promoter) يشغل الجين المطلوب في الموضوع الذي يوجد فيه من الجسم (في الجذر أو الساق أو الأوراق بالنسبة للنباتات) كما يشغله في الوقت الذي ينبغي أن يعمل فيه (فالجينات التكاثرية مثلاً لا تعمل إلا بعد ظهور الزهرة وفي أوقات محددة).

في الخلية عندما ينشط الجين، وبذلك يمكن معرفة أين ومتى يكون ذلك الجين نشطاً، وتحديد دوره بدقة، ومعرفة ما إذا كانت هناك عوامل تؤثر فيه كالحرارة والجفاف، أو الإلتان الجرثومي بالعدوى بجراثيم ممرضة مثلًا (Pathogens)⁽¹⁾.

■ 2- تحضير التركيبة الجينية:

للقيام بذلك يحتاج الممارس إلى وسائل لقطع الدنا، وأخرى لإعادة دمج القطع ولصقها. كما يحتاج إلى وسائل لنقل الجينات إلى داخل الخلايا.

تُستخدم إنزيمات التحديد (Restriction Enzymes) لقصّ الدنا في مناطق محددة وفصل الجين المطلوب الذي يدعى (Interest gene).

وإنزيمات التحديد هذه توجد طبيعياً في البكتيريا، دورها تخريب دنا الفيروسات التي تُهاجمها. وقد تم عزل هذه الإنزيمات عام 1970م ويعرف منها مئات حتى الآن. لكل منها وظيفة دقيقة ومحددة. حيث يتعرف كل إنزيم على تتابع معين في جزيء الدنا ويقوم بالقطع بين قاعدتين محددتين⁽²⁾.

وتُستعمل في الغالب البلاسميدات (Plasmides) أو الفيروسات كنواقل للجينات.

والبلاسميدات هي حلقات من الدنا توجد في البكتيريا، دورها إنتاج بعض البروتينات البكتيرية⁽³⁾.

تُعزل كمية كبيرة من البلاسميدات؛ وذلك باستنبات البكتيريا لتكاثر⁽⁴⁾، ثم تُعزل البكتيريا من محلول الزراعة بقوة الطرد المركزي ويمزق غشاؤها كيماويا أو بالموجات الصوتية وتُجمع البلاسميدات.

تُفتح حلقات البلاسميدات بقطعها في موضع واحد بالإنزيم نفسه، وتخلط الجينات التي تم عزلها من الدنا واستنساخها بطريقة تفاعل البلمرة المتسلسل (PCR) مع البلاسميدات المفتوحة بنسب محسوبة فتلتحم معها، ثم تغلق البلاسميدات بإنزيم آخر يدعى إنزيم اللصق أو الليجيز (ligase) وهكذا -إذا تمت العملية بنجاح- يغدو كل بلاسميد يحتوي على الجين المطلوب. ثم تقحم البلاسميدات المحوّرة في الخلية المراد تحويرها جينياً⁽⁵⁾.

ونظراً لانخفاض معدل النجاح في الدمج لعشوائيته، أو لعدم مقدرة الجينوم الجديد على التعبير عن الجين المطلوب، أو لعدم استقرار ذلك الجين، فإن التحوير يتطلب إقحام جينات أخرى ضمن التركيبة وهي الجينات الواسمة (Marker genes)، تنتقل معها إلى داخل الخلية وترتبط بها ارتباطاً وثيقاً. بواسطة يتم التعرف على مدى نجاح العملية.

(1) Bernard Eddé et Claudine Franche: Les OGM, un outil de recherche, (les OGM en questions), 30

(2) نونجهام: طعامنا المهندس وراثياً، 31-32.

(3) Michèle Chouchan: OGM, Enjeux des recherches, 9

(4) بكتيريا واحدة تتضاعف في الشروط النظامية إلى 168 مليون خلال 12 ساعة.

(5) Guérin-Marchand, Claude reyraud: Faut-il avoir peur des OGM? 78-80

ولقد استُخدم في البداية حين مأخوذ من ذبابة النار (photinus pyralis) ينتج إنزيمًا مشعًا في وجود مادة اللوسيفيرين (Luciferine)⁽¹⁾، وذلك لفرز الخلايا التي نجح فيها التحوير لأنها تتوهج عند تعريضها لمادة اللوسيفيرين، بينما تبقى الخلايا التي لم تدخل التركيبة الجينية فيها بدون توهج. كما استُخدمت جينات أخرى تلوّن الخلايا بلون أزرق كواسمات⁽²⁾.

ثم اتجه الاستعمال إلى المضادات الحيوية (Antibiotics) كعميار للكشف والفرز معًا. فعندما تعرّض الخلايا التي أقحمت فيها الجينات للمضاد الحيوي فإن التي استوعبت التركيبة الجينية الجديدة تصمد للمضاد الحيوي لأن بها جينًا يكسبها مقاومةً لذلك المضاد، بينما تموت الخلايا الأخرى، وهي التي لم تدخل الجينات فيها، ولم يحصل لها التحوير، وذلك لتفادي العمل على استنبات الخلايا التي لم تلتقّ التحوير الجيني المقصود، ولانتقاء الخلايا التي حصل لها التحوير خالصة دون غيرها⁽³⁾.

إذا فالتركيبة الجينية تتكون من البلاسميد، والجين المطلوب، والجين الواسم الذي يكون في الغالب جينًا منتجًا لمواد مقاومة لمضاد حيوي معيّن كالأمبسلين والكاناميسين... وعنصرًا آخر هو المنشط أو (Promoter) الذي يحفز الجين المطلوب ويحثه على العمل داخل الخلية المحوّرة⁽⁴⁾.

■ 3- إقحام التركيبة في خلايا المتلقي:

تختلف تقنية إقحام التركيبة الجينية باختلاف المتلقي؛ فإذا كان الكائن المراد تحويره بكتيريا فإن البلاسميدات المحوّرة تُقحم فيها مباشرة بعد إفراغها من بلاسميداتهما الشخصية، ثم تُستنتبت البكتيريا ذات الحصيلا الوراثية الجديدة، وبهذه الطريقة يتم تحوير بكتيريا لتصنيع الكيموزين البقري مثلًا⁽⁵⁾.

أما إذا كان الكائن المراد تحويره حيوانًا أو نباتًا، فإنه لا بد من إيجاد سبلٍ لاختراق جدران الخلايا وأغشية النواة بحيث يتمكن الجين المطلوب من الدخول في الكروموزومات والالتحام مع الدنا الأصلي للخلايا، للحصول على الدنا المطعّم (Recombinant DNA). وتُستعمل لذلك طرق آليّة وكيميائية وحيوية⁽⁶⁾ منها:

- (1) مادة اللوسيفيرين (Luciferine) توجد في الأعضاء المشعة لبعض الحيوانات، ويؤدي تفكيكها بواسطة إنزيم خاص يدعى اللوسيفيراز (Luciferase) إلى إصدار نور مشع.
- (2) نوتنجهام: طعامنا المهندس وراثيًا، 42.
- (3) Guérin-Marchand, Claude reyraud: Faut-il avoir peur des OGM? 83
- (4) Bernard Eddé et Claudine Franche: Comment obtenir un OGM? (les OGM en questions), 22
- (5) Guérin-Marchand, Claude reyraud: Op. cit, 80
- (6) Michèle Chouhan: OGM, Enjeux des recherches, 9

أ - التحوير الجيني في الحيوان:

- تختار البيضة الملقحة بعد تلقيح خارجي (In vitro) باتباع مراحل التلقيح الخارجي المعروفة. ثم تحقن المادة الجينية مجهرياً في البيوض، وتزرع بعد ذلك في رحم الأنثى.

ونسبة النجاح في هذه العملية ضئيلة جداً، فهي تقدر في الفئران بـ 3% وبنسبة أقل بكثير في الثدييات الأخرى كالبقر والغنم. وهذا لتعقيد المراحل التي يمر بها الحمل من العلق واستمرار الحمل ثم ظهور أثر الجين الغريب في الحيوان المعدل وراثياً.

ولقد طُبِّقت هذه الطريقة - مع نسب متفاوتة من النجاح - في الطيور والأسماك وبعض الرخويات كالجمري وقنفذ البحر.

كما تُستعمل خلايا جنينية في مرحلة مبكرة جداً (البلاستومير Blastomere)، حيث تُزرع في وسط ملائم وتحقن بالجينات ثم يعاد حقنها في الجنين. فيتكوّن الحيوان من مزيج من خلايا؛ بعضها محوّر وبعضها عادي، وهو ما يدعى (Chimera). ومن أبحاث هذه الحيوانات تُنتقى السلالات المحوّرة الصافية. وهذه الطريقة لم تطبّق بنجاح إلا في الدجاج والفئران⁽¹⁾.

ولمضاعفة الأفراد المحوّرة يُلجأ إلى الاستنساخ:

فحين يتم التحوير الجيني في الحيوان فإن الخطوة الموالية هي حقن نواة الخلية المحوّرة في بويضة مفرغة من نواتها للحصول على حيوان تحمل كل خلاياه ذلك التحوير، ولاحقاً تؤخذ منه الخلايا وتستنسخ لإنتاج حيوانات مماثلة⁽²⁾.

وتُستخدم أيضاً فيروسات ارتجاعية (Retrovirus) تستطيع أن تعكس تدفق المعلومات من الرنا المرسل، (RNA messenger) إلى الدنا. ولقد غدت إنزيمات النسخ العكسي من أهم الأدوات في الهندسة الوراثية⁽³⁾.

وحدثت عند ابتكار هذه الطريقة عام 1973م الآلاف من التحويرات. وكانت أولى عمليات التحوير في الحيوانات لأغراض طبية، وتمكن العلماء من الحصول على بروتينات علاجية في حليب الأبقار والأغنام والماعز، مما جعل الحليب يدخل في صنف الدواء بعد أن كان مجرد طعام. لكن انتقال التعديل الوراثي إلى الحيوان لاقى عقبات كثيرة قبل أن يصبح حقيقة علمية وتطبيقاً اقتصادياً.

وسعى البيوتكنولوجيون إلى تحويل جينات في الحيوانات؛ لزيادة نموها ومقاومتها للأمراض، وتحسين لحومها وألبانها وأصوافها. وحوّرت الأبقارُ لتنتج حليباً يشبه في تركيبه حليب الأم البشرية، كما تمّت

(1) Bernard Eddé et Claudine Franche: Comment obtenir un OGM? (les OGM en questions), 22-23

(2) Guérin-Marchand, Claude reyraud: Faut-il avoir peur des OGM? 93

(3) نوتنهام: طعامنا المهندس وراثياً، 29.

محاولات لجعل الحيوان يأكل أقل وينتج أكثر.

ومن الأنواع الأولى التي وصلت موائد المستهلكين سمك السلمون المهندس بجين يزيد في إنتاج هرمون النمو.

إلا أن التخوف من حصول العدوى من هذه الحيوانات، بحيث تنتقل جيناتها المحوّرة إلى أفراد أخرى غير محوّرة جعل تربيتها معقدة ومكلفة لما تتطلبه من حرص على عزل الحيوانات المحوّرة، وهذا صرف عنها الأنظار.

وسعى العلماء في تحوير النباتات لنتج علاوة على الطعام علاجات كالتي تنتج من الحيوانات المعدلة⁽¹⁾.

ب - التحوير الجيني في النبات:

- تُلصق البلاسميدات المحوّرة في كريات مجهرية من الذهب أو التنجستان قطرها 1 ميكرون تقريباً، ثم تطلق على أجزاء مختارة من النبات بواسطة مدفع خاص (Microparticles gun) فتقتحم الخلايا حاملة معها الحصيصة الوراثية. وفي داخل الخلايا تنفصل التركيبة الجينية عن الكريات فتلتحم بالصبغيات ثم تلتئم جروح الخلايا⁽²⁾.

- تستعمل الكهرباء (Electroporation) أو الموجات فوق الصوتية (Ultrasons) لإحداث ثقوب في الأغشية لإدخال الجين الغريب⁽³⁾.

- يستخدم أيضاً نوع من البكتيريا يدعى (Agrobacterium) له خاصية إمكان نقل قسم من جيناتها إلى النبات. فالبكتيريا (Agrobacterium tumefaciens) تعيش في التربة وتحتوي علاوة على صبغياتها كروموسوماً صغيراً يدعى البلاسميد (Ti) يسبب نوعاً من السرطان للنباتات يدعى الغال (Galls) وذلك بانتقال الجينات من البكتيريا إلى النبات.

وقد تمكن العلماء عام 1980م من عزل تلك البكتيريا وإعاقه قدرتها على الإصابة بالمرض مع احتفاظها بخاصية نقل الجينات إلى النبات وبذلك صنعوا منها ناقلاً جيداً يُقحم الجين المطلوب في النبات المراد تحويره.

ويختلف نشاطها من نبات لآخر، وتعطي أفضل النتائج مع بعض الأنواع النباتية كالتبغ والطماطم والبطاطا، ويمكن استعمالها في الفراولة أيضاً. لكن لا تعطي نتائج جيدة مع الحبوب كالذرة والقمح لأنها لا تعمل إلا في ثنائيات الفلقة. وقد طور منها نوع أكثر هجومية (Hypervirulent).

(1) Guérin-Marchand, Claude reyraud: Faut-il avoir peur des OGM? 33, 38.

(2) Guérin-Marchand, Claude reyraud: ibid, 96

(3) Bernard Eddé et Claudine Franche: Comment obtenir un OGM? (les OGM en questions), 22-23

(3) نوتنجهام: طعامنا المهندس وراثياً، 34

أما مع الجيوب فتُستعمل الوسائل الأخرى كالكهرباء والموجات الصوتية والليزر⁽¹⁾.

وتعتبر الفيروسات ناقلات (Vectors) ملائمة تُحمل عليها الجينات إلى النباتات، لأن الحمض النووي الفيروسي يعدي النبات مباشرة. ويمكن إقحام الجين المطلوب بمجرد حك الأوراق بمحلول يحتوي على تلك الفيروسات. لكن بسبب مخاطرها المحتملة توقّف استعمالها في نقل الجينات. واقتصر على أخذ الجينات المنشطة منها. لأن الجينات المنشطة في الفيروسات تُستخدم طبيعياً للسيطرة على الآلية الوراثية للخلية التي تقتحمها.

لذلك فإن التركيبة الناقلة للجينات (Vector Construct) غالباً ما تتضمن جيناً فيروسياً منشطاً⁽²⁾.

وبما أن هذه الطرق لا تتوصّل إلى إقحام الجينات المطلوبة في الخلايا إلا بنسبة ضئيلة تقدر بـ 10000/1 فإن استخدام الوسم مطلوب لإمكان فرز الخلايا. لذلك تُستعمل المضادات الحيوية معياراً لذلك الفرز، وذلك بعد أن تُقحم مع التركيبة جينات تعمل على إنتاج بروتينات مقاومة للمضاد الحيوي. وهذه الجينات تؤخذ من الكائنات الدقيقة التي تطورت في أحسامها مقاومةً طبيعية للمضادات الحيوية.

وبعد تمام الفرز يتم التأكد من أن الجين الجديد قد أخذ مكانه وبدأ يعمل⁽³⁾.

ولعل أوّل جين أقرح في النبات كان في نبات الطباق وأطلق عليه اسم النبات عبر الجيني (Transgenic) وذلك في سنة 1983م.

وبعد زهاء 12 سنة، أي في سنة 1995م، بلغ عدد أنواع النباتات التي حوّرت بالهندسة الوراثية أزيد من 60 نوعاً موزعاً على ما يربو على الثلاثة آلاف حقل عبر العالم كله، معظمها في أمريكا. واتجهت العناية بالخصوص إلى أمريكا الجنوبية لأن فصولها عكس فصول النصف الشمالي من الأرض.

وأحرزت النباتات التي حوّرت لتقاوم مبيدات الحشائش أوّل نجاح في المجال الزراعي.

فالأعشاب الضارة تراحم المزروعات في الأرض، وتخفض الإنتاج بمقدار العشر أو يزيد. ومبيدات الأعشاب التي تُستعمل للقضاء عليها، كثيراً ما تُضرّ بالمزروعات التي يُراد حمايتها. بخاصة إذا كانت مسن نوع قريب من نوع الأعشاب.

ومكّنت الهندسة الوراثية أيضاً من حماية بعض النباتات ضد الحشرات، وجعلها أكثر مقاومة للحرارة أو البرودة الشديدة أو الملوحة⁽⁴⁾. كما عملت بعض التحويرات على إبطاء النضج في الثمار، مما يحسّن

(1) نوتنجهام: طعامنا المهندس وراثياً، 37-38.

(2) Bernard Eddé et Claudine Franche: Comment obtenir un OGM? (les OGM en questions), 23

(3) نوتنجهام: المصدر السابق، 34-35.

(4) Bernard Eddé et Claudine Franche: Op. cit, 22

(4) Guérin-Marchand, Claude reyraud: Faut-il avoir peur des OGM? 38

ظروف تخزينها ونقلها⁽¹⁾.

وتم العمل أيضاً على إضافة مواد تغذوية للمحاصيل الزراعية بواسطة التحوير الجيني⁽²⁾. وحوّرت الأعلاف الحيوانية لتكون أكثر تغذوية ويكون إطراحها من الحيوان أقل تلويثاً للطبيعة. وفي عالم الكائنات الدقيقة حوّرت عدة أنواع لتنتج إنزيمات تُستخدم في التصنيع الغذائي مثل منتجات المخازير والأجبان ومشتقات الألبان الأخرى، وفي إنضاج الزيتون والقرنب...⁽³⁾.

اتساع رقعة النباتات المحوّرة جينياً:

تضاعفت المحاصيل المحوّرة كثيراً منذ ظهورها لأول مرة؛ فمن ثلاثة ملايين هكتار في سنة 1996م، أصبحت المساحات المزروعة عن طريق الهندسة الوراثية عبر العالم 13 مليون هكتار سنة 1997م، ثم 30 مليون هكتار سنة 1998م، ثم حوالي أربعين مليون هكتار في نهاية 1999م.

وتنوعت النباتات المحوّرة؛ ابتداءً بالطماطم، فالصوجا، فالذرة، فالكولزا⁽⁴⁾... يوجد معظمها في أمريكا وكندا والأرجنتين والمكسيك⁽⁵⁾.

ويتعلّق التحوير أساساً بحصانة النباتات ضد مبيدات الحشائش، ومقاومتها للحشرات. أما تحسين المواصفات الغذائية فلا يتعدى 1% من المساحات المبتوثة عبر العالم⁽⁶⁾.

وتتبعاً لأمريكا مركز الصدارة في مجال التحوير الجيني للنباتات، وقد ساعدها في ذلك عدم اشتراطها للشفافية والتبليغ، وانتهاج قوانين جدد مرنة، مع جهل المستهلك عموماً بما يجري في هذا المجال. وهي تمتلك حوالي 70% من المساحات العالمية⁽⁷⁾.

(1) نوتنهام: طعامنا المهندس وراثياً، 40-41.

(2) Claudine Franche et Bernard Eddé: Les applications agronomiques, (les OGM en questions), 32

(3) Guérin-Marchand, Claude reyraud: Faut-il avoir peur des OGM? 41-42

(4) ولقد منعت أوروبا استعمال هذه الكائنات المحوّرة في الأطعمة، لكنها سمحت باستخدام إنزيماتها. الكولزا (Colza) نبات من فصيلة القرنب، ذو أزهار صفراء. يستخرج الزيت من بذورها، ويستعمل الباقي منها علفاً للحيوانات.

(5) يوجد في الصين حوالي نصف مليون هكتار من النباتات المحوّرة وضعته الدولة تحت تصرف مزارعين صغار.

John Madeley: Le commerce de la faim, 155

(6) 99% من النباتات المحوّرة جينياً تسوّق في العالم من طرف خمس شركات كبرى هي: مجموعات مونسانتو (Monstanto groups)، وديبون (Dupont)، ونوفارتيس (Novartis)، وزينكا (Zeneca)، وأفونتيس (Aventis). وهذه الشركات هي نفسها الممولة للبذور وللمبيدات، وكلها تسعى لبيع منتجاتها عبر العالم، وهي تملك قوة اقتصادية رهيبية. وفي أمريكا تسيطر شركة مونسانتو التي تسمت باسم آخر هو فارمسيا Phamacia على 88% من سوق البذور المحوّرة.

(7) John Madeley: Op cit, 155-156

Guérin-Marchand, Claude reyraud: Op cit, 98

ويضمُّ قطاع البيوتكنولوجيا 3000 شركة، ساعد كثيرا على ظهورها ما قرّرته منظمة الأغذية والأدوية الأمريكية عام 1992م من تصنيف الأطعمة المحوّرة جينياً ضمن بقية الأطعمة التقليدية⁽¹⁾.

وفي كندا التي لا تشترط التطبيق هي الأخرى، ولا تسنُّ تشريعاتٍ رادعة، تمّ إنتاج 27 نوعاً محوّراً، وهي تمتلك قرابة 10% من الإنتاج العالمي.

واليابان لا تشترط التطبيق، إلا أن قوانينها حذرة، وما يقارب الخمسين نوعاً من النباتات المحوّرة في اليابان لا توجد إلا في أماكن تجريبية معزولة.

أما أمريكا الجنوبية فهي جدُّ نشطة في مجال البيوتكنولوجيا، وتملك 11% من المساحة العالمية. مع آلاف المهكتارات المزروعة سرّاً في بعض دولها، بخاصة في البرازيل.

وتأتي بعدها الصين، بأقل من 10% من المساحة الإجمالية العالمية، أغلبها الأرز.

وتبقى أوروبا التي تتعالى فيها الأصوات الراضية للتحوير في مؤخرة الركب، حيث بيّن الإحصاء الذي جرى في بداية عام 2000 م أن المساحات المزروعة فيها من النباتات المحورة أقل من 1% من المساحة العالمية⁽²⁾.

ونظراً لتصدي أوروبا لفكرة التحوير الجيني للأطعمة، فإن أسواق العالم الثالث تبقى واعدة بالنسبة لتلك الشركات.

وإذا ما اقتنعت الدول النامية بضرورة شرائها للبذور المحوّرة باعتبارها تطوراً علمياً كفيلاً بالقضاء على المجاعة وتقليص الفقر والحصول على الأمن الغذائي - وهو ما تروّج له تلك الشركات - فإن المصنعين سيظفرون بصيد ثمين وسوق رائجة!⁽³⁾

آثار التحوير الجيني:

لكن ماذا تكسب البشرية من هذه الممارسات؟ وهل هي مأمونة العواقب، أم إن فيها مخاطر على الصحة والبيئة؟⁽⁴⁾

إن الطعام متحدّر في عمق حياتنا، وأيُّ مساس بالأمن الغذائي سيثير المخاوف بلا شك.

لهذا لا يُستغرب إذا أدّت بعض الحوادث التي لم تكن متوقعة كجنون البقر والتسمم بالديوكسين إلى نشوء اضطرابات حادة في العالم!.

(1) N. conte et F. de Monicault: Les OGM pour mieux nourrir la planète, (les OGM en questions), 104

(2) Guérin-Marchand, Claude reyraud: Faut-il avoir peur des OGM? 98

(3) John Madeley: Le commerce de la faim, 156

(4) Pierre Bouchet et autres: les OGM quelles applications? (les OGM en questions), 27

والتخوف من الكائنات المحورة يبقى إلى الآن افتراضاً غير حقيقي، لعدم حدوث حالات خطيرة معروفة منذ ظهورها. لكن الجدل يبقى مستمراً بين أنصار يرون فيها الكثير من الفوائد ويعززون كسل تشكيك في سلامتها إلى الأوساط "غير العلمية" كالتنظيمات الدينية والاجتماعية، وبين خصوم يتوجسون منها خيفة، ويتهمون من ناصرها بالعمالة للشركات المصنعة التي استهوتته بالمال والسلطان⁽¹⁾.

أهم الصفات المكتسبة بالتحويل الجيني:

تعتبر مقاومة مبيدات الأعشاب أكثر الصفات شيوعاً في هندسة سلالات المحاصيل عبر الجينية. فالأعشاب الضارة تسبب خسائر فادحة في المحاصيل، تقدر بما نسبته 1-20% من قيمة الإنتاج. ومبيدات الأعشاب تختلف قوة وضعفاً، ومعظمها يلحق الضرر بالمحاصيل التي يُراد حمايتها. كما أن مفعول بعض المبيدات يبقى في التربة مدة طويلة مما يؤدي إلى الإضرار بالمرزوعات اللاحقة⁽²⁾. ولكي يكتسب النبات تحملاً للمبيد؛ تُقحم في خلاياه جينات مأخوذة من بكتيريا التربة التي طوّرت مناعة طبيعية ضد ذلك المبيد، لأن تحلل المبيدات في التربة يرجع إلى عمل البكتيريا⁽³⁾. وقد استغل المهندسون في الوراثة خاصية تفكيك السمية في تلك البكتيريا ونقلوا جينات إلى النبات. وأول بكتيريا استخدمت هي (Agrobacterium). ثم هُنِدت نباتات تتحمل الغليفوسيت (Glyphosate)، الذي يعمل كمبيد غير انتقائي للأعشاب، ويعدّ الغليفوسيت أكثر مبيدات الأعشاب مبيحاً في العالم. وتنتج شركة مونسانتو تحت اسم (Round up)⁽⁴⁾. وتأتي بعد مقاومة المبيدات مقاومة الحشرات:

تصيب الحشرة الثاقبة (Ostrinia nubilalis). ما يقدر بـ 24 مليون هكتار من المحاصيل في أمريكا

(1) Andrew Chesson et Philip James: Les aliments avec OGM, (Revue la Recherche), 27-28

(2) فالأترازين (Atrazine) مثلاً مبيد للأعشاب يُستعمل في حقول الذرة، لأن للذرة مقاومة طبيعية ضده. لكنه يبقى في التربة ولا يتحلل بسهولة، وإذا زُرعت الصوجا بعد ذلك في نفس التربة فإنها تضررت لأنها حساسة للأترازين. وتطوير صوجا مقاومة للأترازين سيمكّن المزارع من استخدام كميات أعلى من المبيد على محاصيل الذرة دون أن يخشى عواقبها السيئة على الصوجا. بل يمكنه من استخدام المبيد نفسه في حقول الصوجا. وهكذا فإن المحاصيل المقاومة لمبيدات الأعشاب تسمح بمرونة أكبر في اختيار المحاصيل. ينظر - نوتنجهام: طعامنا المهندس وراثياً، 61-62.

(3) Andrew Chesson et Philip James: Op cit, 28

ويذكر المصدر أنه حدثت طفرة في سلالة من سلالات الأرز، تحول فيها أحد الجينات إلى جين يفرز إنزيمات تحلل المبيدات، وتم تسويقه.

(4) نوتنجهام: المصدر السابق، 63-64 ، 68.

وينظر - Bernard Eddé et Claudine Franche: Comment obtenir un OGM? (les OGM en questions), 23-

وتنسب في خسائر تصل حتى 20% من المحصول الكلي. وفي كل عام تُستخدم ضدّها كميات ضخمة من المبيدات، لكنها لا تقضي على الحشرة بسهولة لأنها تعيش معظم دورة حياتها داخل النبات.

ثم طورت شركة سيبا - سايجي (Ciba-Ceigy) نبتة ذرة عيرجينية تحمل جينًا يشفر للديفان (Bt) (Bt toxin) ويعمل ضد الحشرة الثاقبة⁽¹⁾.

و (Bt) هي المادة السامة التي تفرزها طبيعيًا بكتيريا تدعى (Bacillus Thuringiensis)، واسمها العلمي (CryI(A)). ومنذ أزيد من 40 سنة كانت تُستعمل محاليل تحتوي على البكتيريا التي تنتج ذلك السم المؤثر على الحشرات الجنحة كالفراشات، للرش على النبات دون أن يكون لذلك أي أثر سلبي على النباتات ولا على الإنسان⁽²⁾.

ومن النباتات المحوّرة التي انتشر استعمالها: الخاصيل التي عمل التحوير الجيني فيها على تأخير النضج بغيّة إبقاء الثمار على النبات مدة أطول؛ مما يجعل مذاقها أحلى، والنكهة فيها أفضل، وتقليل نسبة الماء فيها، وهذا يعطي منها عجينة أكثر تركيزًا. كما يمكن من إبقائها معروضة على الرفوف مدة طويلة دون أن تتأثر⁽³⁾. وكانت الطماطم فليفر سيفر (Flavr Savr) أول ما سوّق من الخضروات بطيئة النضج⁽⁴⁾. ولقد سمحت منظمة الأغذية والأدوية (FDA) بتسويق طماطم فليفر سيفر عام 1994م. إلا أن نقادها يتوجسون منها لكونها تحمل مناعة ضدّ مضادين حيويين هما الكاناميسين والنيوميسين⁽⁵⁾.

كما أمكن تغيير بطاطا بإقحام جين يزيد فيها نسبة النشا بـ 20% ويقلّل نسبة الماء، وهذا يفيد عند قلي البطاطا، لأن الزيت عند القلي تحل محل الماء، وإذا نقص الماء فإن البطاطا المقلية ستحمل زيتًا أقل. وقد سوّقتها شركة مونسانتو (Monsanto) واستعملتها ماكدونالدز في مطاعمها⁽⁶⁾.

وتخطط الهندسة الوراثية في النبات لتحسين الإنتاج والقيمة التغذوية، والتغلب على الظروف الصعبة⁽⁷⁾.

(1) Gilles-Eric Seralini: Débat sur les applications, (les OGM en questions), 32

نوتجهم: طعامنا المهندس وراثيًا، 77-78.

(2) Andrew Chesson et Philip James: Les aliments avec OGM, (Revue la Recherche), 28

.Michèle Chouchan: OGM, Enjeux des recherches, 19

(3) وذلك بتثبيط إنزيمات البكتينيز (Pectinases) التي تحوّل النسيج الصلبة إلى أنسجة لينّة عند النضج، وإنزيم

(Polygalacturonase) المسؤول عن فساد الثمرة.

.Andrew Chesson et Philip James: Op cit, 28

(4) يتضمن أسلوب تحوير الطماطم ذات المستوى العالي من الصلابة بطريقة إسكات الجينات التي تتكفل بإنضاج الثمرة وذلك بإقحام

جينات تعطيل خاصة (Antisens genes) تعوّق إفراز الإنزيمات المؤدية إلى النضج. نوتجهم: المصدر السابق، 99.

(5) نوتجهم: المصدر السابق، 98-99.

(6) نوتجهم: المصدر السابق، 103.

(7) Michèle Chouchan: Op cit, 19

من ذلك مثلا إضافة الأحماض الأمينية الناقصة للمحاصيل؛ فالبقوليات -التي تعتبر لحم الفقراء لثرائها بالبروتين- ينقصها الستئين والميثيونين⁽¹⁾. ولتلافي النقص اتجه التفكير إلى توفير كل الأحماض الأمينية الأساسية التي يبلغ عددها 20 حمضا أمينيا في نبات واحد.

ونظريا، تقدّم الهندسة حلولا لنقص الآزوت في النبات. فالآزوت هو الغاز الأكثر وفرة في الغلاف الجوي؛ (<70%) إلا أن النبات لا يحصل عليه إلا من التربة في صورة نترات، باستثناء بعض النباتات التي تحصل على الآزوت الجوي بالتعايش مع بكتيريا موجودة بعقد في جذورها (Rhizobium) ولهذه البكتيريا جينات تشفر لإنزيمات نروجينية، وينقل تلك الجينات إلى النبات يغدو قادرا على استخلاص الآزوت من الجو.

وليتحمّل النبات الملوحة العالية يمكن إقحام جينات خاصة في خلاياه، من ذلك دمج جين من سلالة أرز برية تعيش في المستنقعات بالبنغلاديش، لها أوراق تحمل تراكيب مجهرية تسمى وبر الملح (Salt hairs) يتجمع عليها فائض الملح في أرز عادي لإنتاج أرز غذائي مقاوم للملوحة.

أما لتحمل الجفاف فاستُخدمت جينات تشفر لإنزيم يدعى تريهالوز (Trehalose) يمكن الخميرة من البقاء في حياة بطيئة عند فقدان الماء. وبمثل هذا التحويل تصبح النباتات المحوّرة هامة في مناطق الجفاف. ولتحمل الصقيع الذي يضر بالمحاصيل الزراعية بسبب تمزق الخلايا ببلورات الثلج، أقحم جين من بكتيريا (Pseudomonas syringae) المتحمّلة للصقيع في بكتيريا متعايشة مع النبات، لرش محاليل تحتوي على نسب عالية من البكتيريا المحوّرة على أجزاء النبات حتى تقيها شرّ التجمّد.

أما في عالم الحيوان اتجه العمل إلى إنتاج سلالات عبرجينية أسرع نموا وأقل دهنا وأكثر مقاومة للأمراض. وإن كانت النتائج في الحيوانات ضعيفة والتكاليف باهظة⁽²⁾.

وقد هُنّس سمك السلمون بجين يصنع فائضا من هرمون النمو مما ضاعف وزن السمك كثيرا⁽³⁾. وفي الكائنات الدقيقة، حوّرت بكتيريا لنتج هرمون السوماتوترويين البقري (BST) Bovine Somatotropin) لزيادة كمية الحليب في الأبقار، وبذلك التحويل تمكّنت البكتيريا من تصنيع هرمون نقّي يباع في محاقن معقّمة تحقن بما الأبقار لزيادة إنتاجها من اللبن بنسب تتراوح بين 15-25%⁽⁴⁾. وفي صناعة الجبن تُستخدم إنزيمات تنتجها البكتيريا بإقحام جين الكيموزين في النوع (Kloyveromyces lactis).

(1) Claudine Franche et Bernard Eddé: Les applications agronomiques et industrielles des OGM, (les OGM en questions), 32

(2) Michèle Chouhan: OGM, Enjeux des recherches, 20

(3) معظم هذه المناهلات (Manipulations) بقيت في حيز التجارب ولم تُسوّق. ينظر أيضا:

Claudine Franche et Bernard Eddé: Op cit, 31

(4) Nolan R. Hartwig, Bovine somatotropin (bst), (<http://www.biotech.iastate.edu>), mars 1984.

وفي المجال الطبي حوّرت بعض الحيوانات لنتج علاجات و بروتينات بشرية في حليبها، من ذلك تحويل البقرة "روزي" من حظيرة معهد روزلين في سنة 1987م، لتفرز في لبنها الألفا لاكتالبومين (Alpha-lactalbumine) وهو بروتين يوجد في لبن المرأة، ويمكن نظرياً تسويقه كبديل للبن الأم.

والنعجة "ترايسي" من نفس المعهد، والتي تفرز في لبنها (Alpha I. antitripcine) وهي مادة يؤدي نقصها في الإنسان إلى مرض انتفاخ الرئة وهو مرض يعاني منه أزيد من مائة ألف شخص⁽¹⁾.

لكن لا يزال أغلب هذه التطبيقات في مرحلة الاختبار، ولا يوجد حالياً إنتاج واسع للحيوانات المحوّرة جينياً⁽²⁾.

المخاطر المحتملة:

قد تكون محاسن الهندسة الوراثية على المستوى الاقتصادي معتبرة، فتطوير نباتات مقاومة للمبيدات العشبية والحشرات والفيروسات والعوامل المرضية الأخرى يمكن نظرياً من تخفيض استعمال المبيدات الضارة بالطبيعة، وتحسين المردود.

لكن قصر مدة التجربة وعدم تعميمها يجعل المعطيات العلمية لا تكفي للحكم عليها إيجاباً أو سلباً، ولا تزال هناك جملة من التساؤلات حول هذه المنتجات الحديثة⁽³⁾.

فنشاط التحويل الجيني مستمر، وبعض الأطعمة المحوّرة جينياً موجودة على موائدنا، ودون علم منا في أغلب الأحيان. ولا يُعلم ما تنطوي عليه تلك التصرفات من مخاطر⁽⁴⁾.

1. نقص المعلومات:

ففي الوقت الذي يستمر فيه إنتاج الكائنات المحوّرة وتنويعها وتسويقها، يسعى الباحثون جاهدين لتقييم نتائجها⁽⁵⁾.

ولا تزال الدراسات حديثة، وقد كشفت إلى الآن عن نقص واضح في المعلومات الضرورية حول مخاطر الكائنات المحوّرة جينياً.

ذلك لأن سلطة الشركات المصنّعة، ونفوذها المالي الكبير يعوق إعطاء فرصة لمزيد من الوقت للتحارب المتوسطة والطويلة الأمد، والتي قد تتطلب من 10 إلى 15 سنة ليتبلور بعدها موقفٌ علمي صحيح وواضح⁽⁶⁾.

(1) نوتنجهام: طعامنا المهندس وراثياً، 21، 57، 120.

(2) Michèle Chouchan: OGM, Enjeux des recherches, 20

(3) Michèle Chouchan: OGM, Ibid, 21

(4) Guérin-Marchand, Claude reyraud: Faut-il avoir peur des OGM? 26.

Andrew Chesson et Philip James: Les aliments avec OGM, (Revue la Recherche), 33

(5) Guérin-Marchand, Claude reyraud: Op cit, 46

(6) أمجد قاسم: أغذية مهندسة وراثياً. ومخاطر صحية محتملة (آفاق علمية <http://www.amjad68.jerran.com>).

و لم تجر أي اختبارات على التأثيرات الصحية للأطعمة المهندسة وراثيًا على المدى الطويل. لذلك لا يمكن الادعاء بأنها أطعمة آمنة تمامًا، ولا اتهامها بأنها خطيرة فعلا.

ولقد نشرت الجمعية الطبية البريطانية التي تضم قرابة 80% من أطباء بريطانيا، في أبريل من سنة 2004م بيانًا أشارت من خلاله إلى نقص في الأبحاث المركزة إلى أدلة وبراهين فيما يتعلق بالتأثيرات المتوسطة والطويلة الأمد لتلك الأطعمة⁽¹⁾.

ودقة المعلومات المتاحة، وكميتها أمرٌ حاسم في تقدير المخاطر. لكن معظم التطويرات في الهندسة الوراثية أصبحت محاطة بالسرية لحماية المصالح التجارية. فالشركات تخفي المعلومات حتى لا يستفيد منها المنافسون. وفي سوق تنافسية للغاية، سرعة التحرك، تصبح للسرية التجارية أهمية قصوى⁽²⁾.

ثم إن الشركات لا تتيح البيانات للجمهور حتى يتمكنوا من فحصها والحكم عليها⁽³⁾.

ولقد علقت لجنة البحوث والمعلومات حول تطبيقات الهندسة الوراثية (Cri-Gen) (Comité de recherches et d'information sur les génies génétiques) على القرارات التي أصدرتها لجنة الهندسة البيوجينية (CGB) (Comité du génie biomoléculaire)، عبر عدة حصص من دورتها لعام 2003م حول الكائنات المحورة جينياً. تقول:

« الملفات غالبًا غير كاملة. والمعلومات غائبة، وهذا عن حصة 14 جانفي. وبعض المعلومات لم تطرح أصلاً للنقاش مثل مسألة استقرار الجين في الكائن بعد التحويل.

وفي حصة 11 فيفري جاءت المعلومات مبعثرة بين عدة ملفات، مع ملاحظة غياب المعلومات عن الجين المستعمل من طرف الشركة المصنعة.

وفي حصة 11 مارس أُعلن أن بعض المعلومات سرية لا يمكن الإفصاح عنها، وبعضها تشكل سر المهنة الصناعية والتجارية ولا يمكن الوصول إليها.

وغياب المعلومات عن الأعلام ومحتوياتها في حصة 27 ماي وكذلك المعلومات عن السمية.

كما أن (CGB) عملت دون إشراك ممثلين من الجمعيات غير الحكومية والمستهلكين وحماة البيئة...

وقد حصرت نفسها في فترات زمنية محدودة، مما حدا بها في كثير من الأحيان إلى اتخاذ القرار قبل إتمام

المناقشات لضيق الوقت. ولم تُعرض التقارير التي قدّمتها الشركات المصنعة».

وذكرت لجنة (Cri-Gen) أنها لم تتمكن من الحصول على تلك المعلومات إلا بعد تدخل لجنة الاطلاع

على الوثائق الإدارية (Commission d'Accès aux Documents Administratifs، CADA)⁽⁴⁾.

(1) الفرقان، مجلة إسلامية أسبوعية العدد 432 بتاريخ 2007/05/03. (<http://www.al-forquan.net>)

(2) نوتنجهام: طعامنا المهندس وراثيًا، 252.

(3) مثال ذلك بيانات شركة مونسانتو حول التهاب ضرع الأبقار المعالجة هرمون السوماتوترويين ينظر أدناه، 702.

(4) Hervé Kempf: Les risques possibles sur la santé, (les OGM en questions), 64-65

2. تقابل المواقف بين المؤيدين والمعارضين:

تصر الشركات العالمية على أن أطمعتها سليمة وصحية ولا ضرر فيها. ومن الجهة المقابلة تحذر المنظمات العالمية المهتمة بالبيئة والصحة الغذائية، وكذلك جمعيات الأطباء ونقاباتهم، في كثير من بلدان العالم وبشكل متواصل، من المخاطر المحتملة التي قد تنجم عن استعمالها على الإنسان والحيوان والبيئة⁽¹⁾. ومنذ 1996م وعشرات الملايين من الهكتارات زرعت بنباتات محورة في العالم. ولهذه النباتات قابلية لمبيدات الحشائش أو مقاومة ذاتية للحشرات.

وقد ركزت الشركات المصنعة على أن المبيدات سينخفض استعمالها إن لم تزل تمامًا. فمونسانتو أكدت عام 1996م أن إنتاجها سيقبل استعمال مبيدات الحشائش بـ 30%. لكن بعد ست سنوات بينت أبحاث أجريت على حقول الذرة أن استعمال المبيد لم يقلص كثيرًا. وبناءً على معطيات وزارة الزراعة الأمريكية، استعمل فريق جـورج فيرنانديز-كورنيجو (Jorge Fernandez-cornijo) ثلاث طرق مختلفة تأكد من خلالها - بإجراء مقارنة بين العامين 1997م و1998م - من أن كمية المبيدات المستعملة انخفضت بـ 25% لعام 1997، و 4.4% في عام 1998م. لكن النتائج - كما يقول النقاد - غير دقيقة لأن البحث لم يأخذ بعين الاعتبار التراكيز المستعملة من المبيدات.

فالمبيد المخصص للمزروعات المحورة هو الغليفوسيت، وتركيزه في الحقيقة أعلى من تراكيز المبيدات الأخرى التي اعتاد الأمريكيون استعمالها والتي تمت المقارنة بها. ولو أخذ التركيز بعين الاعتبار ما وُجدت فروق ذات بال بين كمية المبيدات المستعملة في حقول النباتات عبر الجينية عن غيرها!⁽²⁾.

كما أن بعض المراكز تتمدُّ أرقامًا تدل على نجاح التجارب في التخفيض من المبيدات، مثل ما قدمه المعهد الوطني للبحث الزراعي ((Institut National de la Recherche Agronomique (INRA))، والمركز الوطني للبحث العلمي ((Centre National de la Recherche Scientifique (CNRS))، بعد زراعة تجريبية للذرة والشمندر والكولزا المحورة جينياً. فقد نشرت تقريراً عام 2000 بعد دراسة نوعين من الكولزا المحورة وكانت النتائج انخفاض استعمال المبيدات بنسب تراوحت بين 20 حتى 80%، وهي نسب عالية. لكن أمثال تلك التجارب تختلف عن الواقع لأمر:

1- لأن المتخصصين والعلماء يوفرون لتجارهم أمثل الشروط التي لا تتوفر غالباً في الطبيعة، وبذلك يوجهونها نحو نتائج معينة.

2- لأنهم لا يلجأون إلى استعمال المبيدات إلا إذا تحققت لديهم ضرورتها، بخلاف المزارع الذي لا ينتظر حتى تندهور الأمور لكي يستخدم المبيدات. بل يسبق التوقعات دائماً من باب الوقاية والاحتياط.

(1) أمجد قاسم: أغذية مهندسة وراثياً ومخاطر صحية محتملة (آفاق علمية <http://www.amjad68.jerran.com>)

(2) Patrick Philipon: Pesticides: il y a loin du laboratoire au champs, 48-49

ورغم أن كمية المبيدات لم تتغير كثيراً - كما تبين - إلا أن استعمال المحاصيل عبر الجينية غير النوع المستعمل من تلك المبيدات جذريا، بالخصوص في أمريكا. ففي بضع سنوات أصبح الغليفوسيت المبيد المهيمن على الحقول⁽¹⁾.

وإن كانت الدراسات تبين أنه أفضل من غيره من حيث الملاءمة مع الطبيعة وقلة الأضرار، لكن يُشتبه في أنه يثبط نمو فطر الميكوريزا (Mycorrhiza) الذي يساعد جذور النبات على امتصاص الأملاح من التربة. كما أثبتت شركة دوبونت وجود نسبة أعلى من السكر في جذور النبات المحوّر المقاوم للمبيد، مما يتطلب زيادة في رشّ المضادات الحيوية لمقاومة الفطريات والبكتيريا الضارة التي تخفّزها زيادة نسبة السكر في الجذور. والإشكال يكمن بالأساس في الارتباط المحتم بهذا المبيد، لأن النبات يُرمج لبقاومه هو دون غيره. فهذه التبعية تجعل من الصعب تلافي الأضرار المذكورة.

كما أنه من الأرجح أن تسبب المحاصيل المقاومة لمبيدات الأعشاب في زيادة كمية المبيدات المستعملة على النقيض مما تصرّح به مونسانتو وغيرها من الشركات المصنعة الكبرى.

ذلك لأن هناك حدّا أعلى لمعدل رشّ مبيدات الأعشاب بالنسبة للنبات التقليدي، وفوقه سوف يتضرر النبات نفسه أما مع وجود المقاومة في النبات المحوّر فإن المزارعين غالباً ما يترعون إلى المغالاة في الرش، إذ لا خوف من تلك الزيادة؛ وهذا يؤدي إلى ارتفاع نسبة المبيد في التربة وفي المحاصيل.

وسوف تزيد الدعاية التجارية المحفزة في إقبال الناس على الغليفوسيت والإفراط في استعماله. ولقد بدأت نتائج الإفراط تظهر على البيئة، إذ أدى إلى تهديد 74 نوعاً من النبات بالانقراض حسب مصلحة الأسماك والحياة البرية الأمريكية⁽²⁾.

كما عرضت الجمعية البريطانية للمزارعين البيولوجيين (British Federation of Biological Farmers) تقريراً ساخناً بعد 6 سنوات من ظهور النباتات عبر الجينية في أمريكا وكندا⁽³⁾، يفيد بأن نسبة محصول الصوجا انخفضت بـ 6 %، وأن استعمال الراوند آب قد تضاعف 34 مرة! كما أفاد التقرير ملاحظة ظهور حشائش مقاومة للمبيدات، وتضرر نباتات الذرة (BT) بأنواع من الحشرات. علاوة على ارتفاع ثمن البذور بنسبة 41 %⁽⁴⁾.

(1) Patrick Philipon: Pesticides: il y a loin du laboratoire au champs, 49-50

(2) نوتنجهام: طعامنا المهندس وراثيا، 71-73.

(3) Claude Timmerman: Un rapport effrayant sur les effets des semences OGM, (Le Libre Journal de

(la France Courtoise - n° 292 du 24 avril 2003, 16), (<http://www.francecourtoise.info>

Marie-Claire Gras: Les problèmes soulevés par les cultures OGM, enjeux économiques, conséquences sociales et éthiques, (<http://www.local.attac.org>), 4 juillet 2003

وينظر - (<http://www.greenpeace.org>).

(4) Stéphanie Olivier: Une chance pour l'agriculture, (les OGM en questions), 12

يصعب التكهّن بمخاطر الهندسة الوراثية على المحيط، فإذا انتشر جين في البيئة صُعب التخلص منه وربما استحال. والكائنات الدقيقة بالخصوص هي التي تشكل الخطر الأكبر لسرعة تكاثرها واستعدادها لتبادل المادة الوراثية وصعوبة كشفها في البيئة، فهي تنتج بالملايين خلال ساعات قلائل.

كما أن المحاصيل المهندسة قد تصبح يوماً بفعل زيادة قوتها حشائش متوطنة، ويمكن أن تصاب الحشائش الضارة التي تقرب منها بالعدوى فتصبح مقاومةً للمبيدات، ويصعب حينذاك القضاء عليها. «هناك قدر كبير من اللاتنبؤية يكتنف الآثار الإيكولوجية للنباتات عبر الجينة»⁽¹⁾.

فالمجاهيل كثيرة! ووجود الجينات المحوّرة في حبوب الطلع يجعل احتمال انتقالها إلى النباتات المجاورة غير المحوّرة وارداً⁽²⁾. وهذا الانتقال سيؤدي إلى تقوية الحشائش القريبة من عائلة النبات المحوّر ويكسبه المناعة ضد مبيدات الأعشاب⁽³⁾.

ويتضاعف انتقال العدوى بالنسبة للنباتات أكثر من غيرها من الكائنات الأخرى، بالخصوص إذا كان في الطبيعة المفتوحة، حيث تساهم كل العوامل من حشرات وماء وهواء وحتى الإنسان والكائنات الدقيقة على نقل الجينات الغريبة منها إلى غيرها من المحاصيل غير المحوّرة.

ويختلف الأمر باختلاف نوع النبات وقربه من المزروعات المحوّرة، فالذرة المهندسة وراثياً يمكن أن تتصالب مع ذرة طبيعية لحقل مجاور بواسطة حبوب الطلع. وبعض النباتات كالشمندر والكرنيزا يمكنها التزاوج مع بعض أنواع الحشائش القريبة من نوعها، وهذا سيؤدي إلى إكسابها المقاومة، ويتطلب مزيداً من المبيدات أو تغيير المبيدات باستبدال نوع أقوى منها به. وهذا له ماله من الآثار المدمّرة على البيئة.

وبالمثل تكتسب بعض الحشرات مقاومةً للمبيدات جرّاء عدواها بالجينات التي تقتل الفراشات، مما يتطلب استعمال مبيدات حشرية أقوى، وإلا تعرّض المحصول لإتلاف أكبر⁽⁴⁾.

ويوضح ارتفاع معدل التدفق الجيني أن قطعة أرض صغيرة مزروعة ببطاطا عبر جينية وجدت جيناتها في 72 % من البطاطا المزروعة بالجوار⁽⁵⁾.

كما يتبين الفرق بين الدول المصنّعة التي تستعمل الزراعات عبر الجينية كأساس لإنتاجها، والدول الصغرى التي لا تزال الزراعة التقليدية فيها سائدة؛ بالمقارنة التي أجريت بين كل من أمريكا والمكسيك.

(1) نوتنهام: طعامنا المهندس وراثياً، 122، 124.

(2) Michèle Chouchan: OGM, Enjeux des recherches, 25.

(3) INRA: Impacte sur l'agriculture, (les OGM en questions), 40.

(4) Guérin-Marchand, Claude reyraud: Faut-il avoir peur des OGM? 45.

INRA: Op cit, 40.

(5) نوتنهام: المصدر السابق، 132.

ففي حين تزرع في أمريكا مئات الهكتارات من نبات محوّر، لا تزرع في البلدان النامية كالمكسيك مثلا سوى مساحات قليلة نادرا ما تتجاوز الهكتارين.

وفي أمريكا تستبدل البذور كل سنة أما في المكسيك فإن أكثر من 60% من البذور التي تعاد إلى الأرض تصدر من محاصيل السنة الفارطة، وتبادل تلك البذور في المكسيك بين الفلاحين يحصل كثيرا؛ مما يساعد على انتشارها مع السنين.

إن هذه الفروق تؤدي إلى أن العدوى في المكسيك أكبر منها في أمريكا، واستبدال البذور كل سنة في أمريكا يجعل إمكان وقف أي نوع من المحاصيل عبر الجينية سهلا، إذا ما تبين فيه ضرر يستدعي وقفه، على خلاف المكسيك فإن ذلك يغدو مستحيلا... وهذا هو الشأن في كل البلدان النامية⁽¹⁾.

ومن المخاطر أيضا إمكان هروب الحيوان⁽²⁾ واختلاطه بأفراد طبيعيين من نوعه، مما يؤدي إلى انتقال الجين، وظهور اختلالات قد تكون خطيرة؛ إذ لا أحد يمكنه التكهن بعواقب مثل هذه الأمور.

لهذا يتم الحرص الشديد على أن تكون حيوانات التجارب في وسط معزول بحواجز تمنع انفلاتها. وأصعب الحيوانات في هذا المجال هي الحشرات والأسماك؛ فالأسماك يُضطر مربوها إلى تفسير مياهها باستمرار وهذا يقتضي معالجة تلك المياه بعناية قبل طرحها في الطبيعة⁽³⁾.

وقد تؤدي بعض التحويرات الوراثية للمحاصيل إلى آثار ضارة ببعض الكائنات النافعة. فقد دُرس أثر المحاصيل عبر الجينية على الحشرات الناقلة لحبوب اللقاح (Pollinating) لمدة ثلاث سنوات في مشروع تعاونت فيه كل من فرنسا وبلجيكا وبريطانيا، بدأ في أواخر عام 1996م فوجد أن النحل الذي يتغذى بالمحاليل السكرية لتلك النباتات يواجه مشاكل في التمييز بين روائح الأزهار، لذلك يُعتقد أن سلوك النحل قد يتغير بشكل سلبي في مناطق الزراعات الواسعة⁽⁴⁾.

4- المخاطر على الصحة:

قد تكون للكائنات عبر الجينية الموجهة لتغذية الإنسان والحيوان آثار غير متوقعة على الصحة. وهناك مصدران أساسيان للقلق على صحة الإنسان بشأن الأطعمة المحورة جينيا هما:

- التسبب في ظهور الحساسية لدى بعض الناس.
- احتمال اكتساب الجراثيم - بالخصوص البكتيريا التي تعيش في أمعاء الإنسان - مقاومة للمضادات الحيوية.

(1) Dominique Louette: Flux de gènes et contamination, (les OGM en questions), 43

(2) باعتبار أن الحيوانات المحورة جينيا لا تزال تربي في أوساط مغلقة تفاديا لأي مفاجآت غير سارة.

(3) Guérin-Marchand, Claude reyraud: Faut-il avoir peur des OGM? 42

(4) INRA: Impacte sur l'agriculture, (les OGM en questions), 40

(4) نوتنجهام: طعامنا المهندس وراثيا، 131.

أ - الحساسية (Allergy):

هي سلسلة من ردود فعل آلية تتم في الجسم إذا ما تلقى مادة مسببة للحساسية (Allergens). ولقد حدّدت هوية الجينات التي تشفر للكثير من البروتينات المسببة للحساسية، وأصبح بالإمكان تجنبها عند التحوير الجيني للأطعمة. بل عملت الهندسة الوراثية على إزالة بعض البروتينات المحسّسة الموجودة طبيعياً في بعض الأطعمة بثبیط جيناتها كما هو الشأن في اليابان؛ حيث عملوا على إزالة البروتين المحسّس من الأرز.

لكن إضافة جينات، أو تركيبة جينية إلى أي طعام يجعله في موضع اتهام بإمكان إثارته للحساسية⁽¹⁾. فعندما حوّر الصوجا بجين مأخوذ من جوز البرازيل (Brazil nut) يشفر لحمض الميثيونين، فإن عملية التحوير نقلت معها مادة محسّسة؛ فأصبحت الصوجا المحوّرة بالجين تسبّب أعراض الحساسية التي يسببها جوز البرازيل نفسها.

وبيّنت دراسة أن بروتينات حبوب اللقاح عبر الجيني الذي يجمعه النحل تبقى فعالة في العسل لعدة أسابيع. وهذا لن يشكل خطراً إذا كانت قليلة. لكن كيف يكون الأمر إذا كانت كل الحبوب التي يربعاها النحل محوّرة جينياً؟

وتبين الإحصاءات أن حساسية الجلد تضاعفت ضعفين عن السابق، وأن مرض الربو زاد بنسبة 30% منذ السبعينات في الدول الصناعية. فهل لهذا علاقة بالخوّنات الجينية؟⁽²⁾.

ولقد اكتشفت منظمة (Genetically engineered food alert GEFA) في سبتمبر عام 2000م وجود العديد من الأطعمة المنسوّقة عالمياً تحتوي على بروتين الذرة المحوّرة لمقاومة الحشرات مع أن تلك الذرة في الأصل غير موجهة للاستهلاك البشري. وبعد أن أعلنت هذه النتائج تقدّم 44 شخصاً في أمريكا إلى منظمة الأغذية والأدوية يشكون تعرضهم للغثيان والإسهال والإرتكاريا (احمرار الجلد). لكن المنظمة أعلنت في جويلية عام 2001م عدم وجود ما يثبت أي ضرر لتلك المادة، مع التأكيد على منع تسويقها للاستهلاك البشري⁽³⁾.

ولعل أرباد بزتاي (Arpad Pusztai)⁽⁴⁾ كان من الأوائل الذين وجهوا الأنظار إلى مشكل الحساسية هذا.

(1) والملاحظة المهمة في الإصابة بالحساسية هي أن ضالة النسبة لا تمنع الإصابة، إذ تكفي جزيئات معدودة لإثارة رد الفعل المناعي.

(2) نوتجهام: طعامنا المهندس وراثياً، 136-138.

(3) BDE et INFOGM: Les risques possibles sur la santé, (les OGM en questions), 62-63.

(4) الدكتور أرباد بزتاي (Arpad Pusztai) (1931م) من هنغاريا، باحث في ميدان البروتينات النباتية الموجودة في الفواكه والخضار بالخصوص. عمل لأزيد من خمس وثلاثين سنة في معهد (Rowett Institute) في أبردين (Aberdine)، (Ecosse). وله 270 بحثاً وثلاثة مؤلفات في الموضوع.

لقد بدأ بيزتاي بدراسته سنة 1995م على فئران أطعمها بطاطا محوّرة لتصنيع البروتين (Lectine GNA)⁽¹⁾. واستعمل في التجربة فئتين من الفئران غدّي إحداهما بالبطاطا المحوّرة جينيا، بينما استعمل الفئة الثانية شاهد تجربة، حيث غذاها ببطاطا عادية بنفس الكميات، مع دراسة دقيقة للنوع والخصائص، بالإضافة إلى الكمية نفسها من بروتين (GNA) التي تحصل عليها فئران الفئة الأولى عن طريق البطاطا المحوّرة. وبملاحظة الأنبوب الهضمي لكلا الفئتين تبين وجود تكاثر خلوي غير طبيعي في أمعاء الفئران المغذاة بالبطاطا عبر الجينية، بينما لم يظهر شيء غير طبيعي في الفئة الثانية. وكانت النتائج أوضح لما استعمل بطاطا غير مطبوخة. واستنتج في دراسته أن البروتين (GNA) لم يكن هو المتسبب في الحساسية، لذلك فإن الشكوك تحوم حول أمور أخرى منها التركيبة الجينية المستعملة أو وسائل إقحامها... ولقد نوقشت نتائج بحثه بجدّة وطلاتها ردوداً عدة⁽²⁾. لكن هذه الدراسة أبرزت ضرورة إجراء بحوث معمّقة، ولكل حالة على حدة⁽³⁾.

ثم جاءت دراسات موافقة لما توصل إليه بيزتاي؛ ففي نوفمبر عام 2005م أثبت فريق بحث أسترالي أن تناول فئران المخاير لبازلاء معدلة جينيا أدّت إلى إحداث ردود فعل تحسّسية بسبب التغيرات الطفيفة في البروتين المعدّل.

أجرى بيزتاي حواراً في التلفزيون البريطاني في 10 أوت 1998م، بعنوان "World in action"، أعلن فيه معارضته للتعديل الوراثي، وبين أن التحوير الجيني يشكل خطراً على الصحة العامة، وأقم الشركات الكبرى مثل مونسانتو وسانجنتا (Syngenta) بالتعاضّي عن تلك المخاطر من أجل تحقيق مصاخ شخصية. وتلقفت وسائل الإعلام تلك الحصة وكررت عرضها مراراً مما أزعج تلك الشركات.

وقامت لجنة خاصة بدراسة القضية وأعلنت في أكتوبر من العام نفسه أن نتائج بيزتاي لم تكن صحيحة، ومن ثمة فصل من عمله في المعهد، وتلقى تحذيراً رسمياً. لكن تصدّت اللجنة البريطانية (British Royal Society) للدفاع عنه، كما أعاد الدكتور نشر أبحاثه في مجلة (The Lancet) التي تعرضت لمضايقات شديدة لقبولها نشر تلك الأبحاث.

Variations végétales et polémiques humaines: L'affaire Pusztai, (<http://www.ogm.ch>) (<http://wikimediafoundation.org>)

(1) اللكتين (Lectine) بروتين له القدرة على التفاعل مع السكريات، ويشكل ما يدعى بالأغلوتينين (Agglutinines). واللكتين (GNA) يستخلص من نبتة ذات أزهار بيضاء تظهر في نهاية فصل الشتاء في أوروبا وحوض المتوسط وبعض مناطق إفريقيا، تدعى (Perce-neige, Galanthus Nivalis A). ولهذا البروتين خصائص مضادة للحشرات مثل البروتين (Bt).

André Lawalrée: Liliales, Encyclopædia Universalis 2006.

(2) ذهب الكثيرون إلى أن النتائج المتحصل عليها غير كافية لتعميم الحكم، وأن التجربة لم تأخذ في الحسبان الاختلافات الطبيعية الموجودة بين سلالات البطاطا. فقد أثبتت تجارب سابقة أن فئراناً غذيت ببطاطا من سلالات متقاربة جدا قد أظهرت نفس الأعراض التي لاحظها بيزتاي. لذلك يركز بعض الملاحظين على ضرورة التعاون بين المتخصصين في مختلف المجالات لتفادي مثل هذه الأخطاء.

Variations végétales et polémiques humaines: L'affaire Pusztai, (<http://www.ogm.ch>)

(3) A. Pusztai: Les risques possibles sur la santé, (les OGM en questions), 63

وفي 2006م وافقت اللجنة الأوروبية على إنتاج الذرة الصفراء المعدلة المعروفة باسم (MON 863)، من ابتكار الشركة الأمريكية مونسانتو، لكن اختبارها على الفئران أثبت ظهور تغيرات في كريات الدم البيضاء، وفي فسيولوجية بعض الأجهزة الحيوية⁽¹⁾.

كما أن الصوجا التي حوّرت لزيادة قيمتها التغذوية أصبحت محسّنة، وثبت ذلك على حيوانات المخاير⁽²⁾.

لكن ما كان ينبغي القيام به من بحوث إثر هذه الاكتشافات لم يقع، واستمرت الشركات تنتج وتسوّق في غياب الدراسات الجادة التي يمكنها إطلاع الناس على الاحتمالات المتوقعة أو المخاطر الحقيقية لهذه الكائنات المحوّرة.

فمثلاً تفرز الذرة (Bt) من مبيدات الحشرات ما مقداره 10-100000 مرة أكثر مما يُرش على النباتات العادية، وهذا المبيد لا يمكن غسله وتطهير النبتة منه، لأنه يوجد داخلها. وإذا لم توجد إلى الآن شكاوى تثبت حصول أضرار نتيجة ذلك، فإن بعض النقاد يرون أن ذلك ليس دليلاً على سلامتها، فتدخين التبغ تطلّب أربعين سنة ليبدأ الناس يتكلمون عن سمّيته وخطره على الصحة.

ولما اكتشف العلماء العامل المسرطن في مادة (Amiante)، كان قد مضى على استعمالها أزيد من 30 عاماً!

وإذا عرفنا مدى خطورة المبيدات الكيماوية على الجهاز المناعي والعصبي والمهرموني والتكاثري، وعرفنا أن ناساً لا يزالون يموتون بالسرطان بسبب استعمالهم لـ (DDT) الذي سُحب من السوق منذ أمد... فإننا ندرك مدى احتمال الخطورة الكامنة في هذه الكائنات المحوّرة.

وإذا أضفنا أن المحاسن المدّعاة لم تتحقق، إذ لا يبدو أن إنتاج المحاصيل عبر الجينية أفضل، ولا استهلاكها للمبيدات أقل، ولا هي أسهمت - كما روّج لها- في إشباع العالم؛ فإننا حتماً سنعيد جميع الحسابات⁽³⁾.

ولطالما خففت الشركات المنتجة والتشريعات في أمريكا من حدة الوضع، وذلك باعتبار النباتات عبر الجينية مكافئة للنباتات التقليدية طبقاً لما أسموه مبدأ مكافأة المادة (Principle of substance equivalence) مما سمح بتسويق هذه المواد دون تطبيقها ولا دراستها الدراسة الكافية بتحسب آثارها على المدى الطويل. ولقد قامت منظمة الأغذية والأدوية، بالتعاون مع منظمة الصحة العالمية بإرساء قاعدة تقضي بالسماح بتسويق أي منتج محوّر جينياً ما لم يظهر اختلاف ظاهر بينه وبين مثيله غير المحوّر. لكن عدم ظهور

(1) أحمد قاسم: أغذية مهندسة وراثيا ومخاطر صحية محتملة (أفاق علمية <http://www.amjad68.jerran.com>).

(2) Guérin-Marchand, Claude reyaud: Faut-il avoir peur des OGM? 45, 115

(3) Gilles-Eric Seralini: Débat sur les applications, (les OGM en questions), 32

الفوارق لا يعني انعدامها التام، لأن النبات المحوّر جينياً يحتوي حتماً على بروتينات إضافية غير موجودة في النبات التقليدي!⁽¹⁾، لذلك يبقى الحذر مطلوباً.

ولقد منعت أوروبا استعمال الكائنات عبر الجينية في الأطعمة، إلا أنها سمحت منذ 1994م باستخدام الإنزيمات الحاصلة منها كالكيموزين المستخلص من (*Escherichia coli*) الذي تُصنع به الأجبان، وبعض الأنزيمات المستعملة في صناعة الخبز كالألفا أميلاز والبروتياز...⁽²⁾.

ويعدُّ من المخاطر زراعة نباتات لا لغرض التغذية ولكن لأغراض صناعية مثل الكولزا الذي ينتج زيتاً موجهاً لتزيت المحركات. فهذا النوع من النبات أصبح غير قابل للاستهلاك لاحتوائه مواد سامة، وزراعة هذه المحاصيل عبر الجينية بجوار حقول الكولزا الموجه للاستهلاك يهدد بإمكان انتقال العدوى إليها مع استحالة التمييز بعد ذلك بين الكولزا المعد للصناعة والكولزا الآخر⁽³⁾.

ب - المضادات الحيوية ومشكل المقاومة:

إن المضادات الحيوية التي تستعمل في انتخاب النباتات المحوّرة تستخدم أيضاً في علاج الإنسان والحيوان. واكتساب بكتريا الأمعاء للمقاومة سيقبل من فعالية المضادات الحيوية في العلاج. ونظرياً يمكن أن ينتقل الجين المقاوم إليها إذا ما صمد للعصارات الهضمية.

ولقد أثار تسويق الطماطم (*Zeneca*) قلقاً لوجود جين مقاوم للكناميسين فيها. والكناميسين عقار يُلجأ إليه كمحاولة أخيرة في علاج السل الرئوي متعدّد المقاومة. كما أن الأمبسيلين -الذي توسّم به كثير من النباتات المعدّلة وراثياً- واسع الاستعمال في العلاجات التي تحتاج إلى تعدد المضادات⁽⁴⁾.

ورغم أن انتقال الجينات إلى البكتيريا نادرٌ إلا أنه ممكن الحدوث. ففي حال انتقال الجينات المقاومة للمضادات الحيوية إلى بكتيريا أمعاء الإنسان، فإن جيلاً من البكتيريا المقاومة للمضادات الحيوية سيتطوّر. وكل هذا يستدعي الحرص على الشفافية والعمل على أن يعرف الإنسان مصدر طعامه وكيف تم إنتاجه وتصنيعه⁽⁵⁾. وكثيراً ما يتقاعس المصنعون عن العمل على إزالة الجينات الواسمة التي تعمل على إنتاج بروتينات مقاومة للمضادات الحيوية، مع أن نزعها بعد إتمام عملها ممكن.

(1) Guérin-Marchand, Claude reyraud: Faut-il avoir peur des OGM? 46

(2) Claudine Franche et Bernard Eddé: Les applications agronomiques et industrielles des OGM, (les OGM en questions), 30-31

(3) Andrew Chesson et Philip James: Les aliments avec OGM, (Revue la Recherche), 34

Guérin-Marchand, Claude reyraud: Op cit, 45

(4) نوتنجهام: طعامنا المهندس وراثياً، 140-143.

(5) Michèle Chouchan: OGM, Enjeux des recherches, 25

فمصمم الذرة (Bt) لم يستعملوا التقنيات التي تتوفر اليوم لإزالة الجينات المقاومة للمضادات. وإذا علمنا بأن ظاهرة المقاومة للمضادات الحيوية قد عملت كثيراً على تقليص لائحة المضادات الفعالة حتى أصبحت نادرة اليوم، مع ما لها من أهمية في القضاء على الأمراض؛ فإنه من المثير للأسى أن نزيد من تقليص أعداد هذه المواد الثمينة لمجرد الحرص على تقليل تكاليف الإنتاج!⁽¹⁾.

واليوم توجد نباتات محوّرة لا تحتوي على واسمات مقاومة للمضادات الحيوية. وقد أعلنت شركة نوفارتيس للبذور (Novartis seeds) أن 70% من الذرة المحوّرة المزروعة في أمريكا لا تحمل هذه الواسمات الخطرة⁽²⁾.

ويذهب أنصار الكائنات المحوّرة جينياً إلى الجزم بأن هذه العدوى المحتملة بالمقاومة للمضادات -على فرض وقوعها- لن تغير من الأمر كثيراً لأن نسبة عالية من البكتيريا في أجسامنا هي أصلاً مقاومةً للأمبيسلين وغيره من المضادات.

واستعمال المضادات الحيوية في تربية الدواجن والأنعام أكثر تأثيراً؛ فهي تنتقل إلى الإنسان بأكل لحومها، وعن طريق التربة والمياه لتلوثها بالفضلات. كما أن الأوساط الاستشفائية تعجّ بأنماط من بكتيريا مقاومة للمضادات الحيوية تفوق بكثير ما يحتمل حصوله من الكائنات المحوّرة.

والمحاولات المخيرية لنقل الجين بالعدوى من مواد غير جينية إلى البكتيريا لم تعط نتائج. وذلك لأن البكتيريا لا تسمح بسهولة لأن تقحم المواد غير الجينية جدرانها⁽³⁾.

وللتقليل من حدة المشكل يتوجّه العمل إلى انتخاب جينات تقاوم مضادات قليلة الاستعمال في الطب كالكاناميسين والنيوميسين والستربتوميسين والتي غدت 40% من بكتيريا أمعاء الإنسان مقاومة لها. لذلك يرى المنتجون أن التحوير لن يزيد من هذه المقاومة الموجودة أصلاً⁽⁴⁾.

ومثل مقاومة المضادات توجد خطورة العدوى بالفيروسات التي تستعمل في التركيبة الجينية، من ذلك الفيروسات الارتجاجية. وللحد من ذلك اقترح العمل على إضعاف تلك الفيروسات بإجراء بعض التغييرات في الجينات المتحكّمة في الاستقلاب، أو بإقحام جينات انتحارية تقتل الكائن بعد تأدية وظيفته.

(1) Guérin-Marchand, Claude reyraud: Faut-il avoir peur des OGM? 46

(2) Guérin-Marchand, Claude reyraud: ibid, 109

(3) Francine Casse: Le maïs et la résistance aux antibiotiques, (Revue la Recherche), 36-38

(4) Andrew Chesson et Philip James: Les aliments avec OGM, (Revue la Recherche), 28

والحق أن ظهور أنماط جديدة من البكتيريا المقاومة للمضادات نتيجة الإفراط في استعمالها في الأوساط الاستشفائية بشكل اليوم خطورة حقيقية. إلا أنه واقع لا يبرّر تكرار الخطأ!

كما أن البكتيريا المقاومة تختلف من بلد لآخر. وحتى المضادات المستعملة تختلف أيضاً. فالملاحظ أن المضادات المذكورة لا تزال واسعة الاستعمال في البلدان النامية. وإكساب بكتيريا الأمعاء مقاومة لها سوف يؤثر حتماً على تلك البلدان.

وقد جُرِّبَ ذلك على الفيروسات العَصَوِيَّة الموجهة لقتل الحشرات بأن أزيل بروتين غلافها لجعلها أقل استقراراً، وبذلك يقل احتمال بقائها في البيئة وقتاً طويلاً. لكن تبين أن ذلك يقلل من فعاليتها في إبادة الحشرات⁽¹⁾.

ومن نتائج التحوير الجيني استعمالُ هرمون النمو البقري (BST)، أو "السوماتوتروبين" الذي تنتجه بكتيريا معدلة وراثياً، فقد بقيت الشكوك تحوم حول الهرمون، وأبدى كثيرون تخوفهم من استعماله رغم ما تؤكدُه شركة مونسانتو من أن الهرمون حظي ببحث مكثف جرى على 21 ألف بقرة حُقنت به. وأنه مادة طبيعية موجودة في جسم الأبقار، ولا تأثير له على الصحة، وهو يُهضم تماماً في الأمعاء.

ويرجع التخوف من الهرمون إلى إصابة الأبقار بالتهاب الضرع؛ نتيجة الإفراز المفرط. مما يفسد اللبن ويضر بصحة المستهلك.

ولقد أثبت بعض الباحثين خطأ نتائج بحوث مونسانتو. فالشركة قامت بدراسة تشمل 43 أسبوعاً؛ لكن تحليلها اقتصر على النتائج الحاصلة خلال 28 أسبوعاً الأولى من الدراسة. علماً أن أثر الالتهاب المتنامي يظهر بصفة أوضح في الفترة الأخيرة من الدراسة حيث يزداد تكوّن الصديد في الضرع، ويتكاثر عدد الخلايا الجسدية في اللبن⁽²⁾.

ولقد أعاد باحثان أمريكيان مستقلان⁽³⁾ تحليل النتائج على طول الفترة، فظهر أن مقدار الخلايا ارتفع بـ 20 %، وهي نسبة عالية. ودفع التحقيق الذي أجريته الشركة إلى إعادة حساباتها، ثم نشر دراستها عام 1994م.

وعلاوة على عذّة مساوئ، من بينها إصابة الأبقار بالإمساك؛ مما يعجل موتها، وتكاليف العلف الباهظة نظراً لما يتطلبه من نوعية جيّدة، ثبت حدوث تغيير في تركيبة اللبن بزيادة نسبة الدهن فيه، مما جعل الناس يعزفون عنه. والأدهى من ذلك أن (BST) أدى إلى زيادة هرمون آخر في الجسم يدعى عامل النمو شبيه الأنسولين 1: (Insulin-like growth factor 1 (IGF1)) وهو هرمون يوجد في أجسام الحيوانات والإنسان، من وظائفه تنشيط الانقسام الخلوي، وهذا يقتضي التخوف من كونها مسرطنة إذا ما زادت نسبتها عن المعتاد⁽⁴⁾.

وأفادت تقارير منظمة الغذاء والأدوية الأمريكية بأن لبن الأبقار المعالجة بالهرمون مسامون. وسمح بتسويقه عام 1986م. لكن جمهوراً كثيراً من المستهلكين قاطعوه. وأعرب منتجو الألبان عن قلقهم من أن زيادة الإنتاج سيعمل على خفض السعر ودفع صغار المنتجين خارج الحلبة.

(1) نوتنجهام: طعامنا المهندس وراثياً، 127-128.

(2) الخلايا الجسدية موجودة بكميات ضئيلة في اللبن الطبيعي، ويسمح عادة بنسبة 1 % من الخلايا، لكن النسبة تزداد عند حدوث الالتهابات والإنتانات.

(3) هما إيريك ميلستون، وإريك بروتر.

(4) نوتنجهام: المصدر السابق، 48-50.

لكن في منتصف التسعينات اعترفت المنظمة أن (BST) يسبب مشاكل غير متوقعة؛ أهمها التهاب
الضرع، مما يتطلب استعمال مضادات حيوية قد تفرز مع اللبن، ويؤدي استهلاكها إلى توليد مقاومة
البكتيريا لتلك المضادات.

ولقد رفضت السلطات في بريطانيا -بعد أن سمحت بتسويقه- أن تفرض عليه التطبيق؛ خوفاً من أن
يؤثر ذلك على المبيعات. وسمح به الاتحاد الأوروبي عام 1991م، لكن عاد فحظر تسويقه من جديد؛
بدعوى أن أوروبا تنتج فائضا من الألبان. مما حدا بشركة مونسانتو أن ترفع دعوى على الاتحاد لدى
منظمة التجارة العالمية، من خلال الحكومة الأمريكية، تطالب فيها باعتبار ذلك الحظر أمراً غير قانوني، وهو
ما فعلته المنظمة.

ومن الأسواق الرائجة التي توجّهت إليها مونسانتو بمنتوجها: وسط وجنوب أمريكا، والهند، حيث
يوجد أزيد من ثلث أبقار العالم⁽¹⁾.

هكذا نجد تبايناً في وجهات النظر بالنسبة للكائنات المحوّرة جينياً. ففي حين تذكر بعض التقارير محاسن
من بينها الحفاظ على البيئة وتحسين المردود وتلبية حاجات المستهلك وأذواقه، حتى رأى البعض بأنها
فرصة، على البشرية اغتنامها وتطويرها، مع انعدام المخاطر الحقيقية، إذ مضى على استعمالها أكثر من ربع
قرن، ولم تؤدّ إلى حالة وفاة واحدة، ولا حتى إصابة مرضية محققة⁽²⁾، يذكر النقّاد أن المصنّعين تعاملوا كثيراً
عن المخاطر؛ «فقد أكدوا لنا عام 1996م مثلاً أن انتقال العدوى بين سلالات الذرة غير ممكن، لكن في
الواقع حصلت العدوى. وكذلك اكتسبت بعض الحشرات مناعة ضدّ النباتات المحوّرة، على عكس ما قيل
لنا. لهذا فالمخاطر جمّة. وما وقعت بحوث ودراسات إلاّ وأكدت لنا ذلك، وأظهرت خلاف ما يقال لنا، مع
أنّ فوائد هذه الكائنات المحوّرة منعدمة بالنسبة للمستهلك، وغير أكيدة بالنسبة للمزارع»⁽³⁾.

وقد تنامي الضغط على الحكومة الأمريكية لإعادة النظر في تعاملها مع المحاصيل المعدّلة وراثياً. فبعد أن
كانت الأصوات تتعالى من بعض الجمعيات الصغيرة، انتقل الاحتجاج إلى التنظيمات الثقيلة. أمثال: وزارة
الزراعة (USDA) ومنظمة الأغذية والأدوية الأمريكيّتين، اللتين أعلنتا أن المشكل أكبر مما يظهر عليه، ممّا
جعل الإدارة الأمريكية تعيد النظر إزاءه⁽⁴⁾.

(1) Nolan R. Hartwig, Bovine somatotropin (bst), (<http://www.biotech.iastate.edu>), mars 1984

نوتنجهام: طعامنا المهندس وراثياً، 51-55.

(2) Guérin-Marchand, Claude reyraud: Faut-il avoir peur des OGM? 104

.Philippe Kourilsky: Les risques possibles sur la santé, (les OGM en questions), 62

(3) Guérin-Marchand, Claude reyraud: Op. cit, 104

من مقال للمحامية Corinne Lepage الوزيرة السابقة للبيئة في الحكومة الفرنسية (من عام 1995-1997).

(4) Guérin-Marchand, Claude reyraud: Op cit, 106

ولا تزال الأطعمة المخوّرة محلّ جدل وأخذ وردّ في الأوساط العالمية. فنظرا لتداول هذه السلع في الأسواق، كثر الكلام عن مخاوف المستهلكين من آثارها المحتملة على المدى البعيد. ويتبيّن من تفضيلات المستهلكين في العالم الاعتراض على استخدام المواد المخوّرة في الأطعمة. ففي أوروبا تعتمد 27 شركة بيع بالتجزئة من أصل الشركات الثلاثين الأبرز سياسةً مناهضةً للهندسة الجينية في سائر أنحاء الاتحاد الأوروبي، وفي أسواقها الرئيسية، حيث تحقّق أكثر من 80% من مبيعاتها. ويوجّه ما نسبته حوالي 80% من المحاصيل الهندسيّة إلى علف الحيوانات.

التشريعات:

في الدول العربيّة تتباين المواقف بين رافض؛ كالبحرين وقطر ومعظم دول الخليج، ومبيح لها؛ كالسعودية مع اشتراط التطبيق أو وضع علامة تدلّ على وجود موادّ معدّلة جينياً، وبين من لا يزال متردّداً بين الإباحة والحظر مثل ما هو الشأن في الكويت. وفي الانتظار، لا تتوقف هذه المواد عن التدفّق⁽¹⁾.

وما دامت أمريكا لا تفرض قيوداً على الكائنات المخوّرة جينياً، ولا تفرض التطبيق عليها، باعتبارها موادّ مكافئة للأطعمة التقليديّة، فإنّ خلوّ الأسواق العالميّة منها، بالخصوص أسواق الخليج - حيث مجال التبادل التجاري مع أمريكا يعرف أوسع نشاطاته - يغدو من قبيل المستحيل. إذ لا علامة ولا أثر يدلّ على وجود موادّ مخوّرة من غيرها!. وحينها لن ينفع الجدل شيئاً؛ لأنّ المسألة عمليّة لا نظريّة. يحدّدها السوق لا المجالس الحكوميّة.

فكثير من الدول حظرت استخدام تكنولوجيا الهندسة الوراثيّة على أراضيها، أو فرضت عليها قيوداً صارمة. وسنّت قوانين للتعامل معها؛ لكنّ قوانينها لم تخلّ من ثغرات. كما أنّ تطبيقها ميدانيّاً غداً متعسّراً نظراً للفيضان الكاسح للموادّ المخوّرة على أسواق العالم.

وفي أوروبا تفرض التوجيهات حقّ إعلام المواطن بوجود الحقول الموضوعة للتجارب، وتدرس إمكانية منع استخدام الجينات المقاومة للمضادات الحيوية، وتوصي بضرورة المتابعة ودراسة آثار الكائنات المخوّرة الجديدة. وتفرض التطبيق لكلّ طعام، أو مكوّن غذائي، أو مضاف يحتوي على أزيد من 1% من الموادّ المعدّلة وراثيّاً؛ وذلك بموجب قرار 49 و2000/50. ولقد خفّضت التشريعات هذه النسبة المسموحة في 28 نوفمبر 2000م إلى 0.9% بالنسبة للأطعمة والأعلاف.

وفرضت على السلع التي تدخل إلى أوروبا من غير تعبئة أن تكون مرفّقة بلائحة يصرّح فيها بالموادّ المعدّلة المستعملة وكميّاتها⁽²⁾.

(1) الهندسة الوراثية تدخل خلسة في منتجات أسواق الخليج، (<http://www.greenpeace.org>)، 29 جانفي 2007م.

(2) Association Agir: Les OGM pour mieux nourrir la planète, (les OGM en questions), 105.

ويغطي القانون (CE رقم 2003/1829) المواد الحاصلة بالتحويل الجيني؛ لكنّه لا يشمل الحيوانات المعلوفة بأعلاف محرّرة.

ويؤكد التوجيه الصادر من الاتحاد الأوروبي في 8 أبريل 2004م على ضرورة التطبيق، وأن يكون مفصّلاً ودقيقاً، يصف المادة وكميّتها، وأن تمكّن الشفافية من متابعة أيّ مقوم في الأطعمة من المصدر حتّى المنتج النهائي⁽¹⁾.

ونصّت على حقّ المزارع في زرع حقله بالمحاصيل المحوّرة جينياً.

إلاّ أنّ منظّمة السلام الأخضر تعيب على القوانين الأوروبية قلة الضبط، وكثرة الثغرات.

فالحيوانات المعلوفة بعلائق محرّرة جينياً تحمل هي الأخرى احتمال المخاطر المرتبطة بالتحويل الجيني؛ لكنّها لم تُذكر في نصوص القانون، مع العلم أنّ أكثر من 50% من الصوجا المستوردة في أوروبا عبر جينية!.

وفي حال زراعة حقول ووقوع عدوى في الحوار من سيتحمّل المسؤولية؟ وقبل ذلك ما هي التدابير المفروضة لمنع تلك العدوى أصلاً؟⁽²⁾.

وتسجّل بعض الحوادث الميدانية بالفعل مشاكل من هذا القبيل. من ذلك أنّ مونسانتو وأفارتيس حوّلتا للمحاكمة في جانفي 2002م من طرف مزارعين بلجيكيين يطالبان بتعويضات؛ لأنّ محاصيلهما الحيوية (Bio) تعرّضت للعدوى بالجينات العابرة.

وفي 26 نوفمبر 2004م تمكّنت وزيرة الزراعة وحماية المستهلك الألمانية (Renato Künast) من تمرير قرار جعل البرلمان يتبّى قانوناً مفاده:

«انطلاقاً من 01 جانفي 2005م ستكون القوانين صارمة، ويكفي أن يجد مزارعٌ بيولوجي في حقله نباتات محرّرة، ليتمكّن من رفع دعوى، والمطالبة بالتعويضات المألّية. ويكفي أن يقدم الدليل المادّي على ذلك، من غير أن يطالب بتحديد مصدر العدوى؛ لأنّ المسؤولية ستطال جميع المزارعين للمحاصيل المعدّلة الموجودين بالحوار»⁽³⁾. ووضع القانون سجلاً في متناول الشعب لتحديد أماكن المزروعات المحوّرة.

ولقد أجزت مراكز البحوث عدة استبيانات للوقوف على رأي الناس في الموضوع، من بينها ما قامت به اللجنة الأوروبية في نوفمبر عام 1996م بعد استجواب 16246 شخصاً، حيث تبسّين أنّ 50% من

(1) Commission européenne: les OGM dans l'alimentation Humaine, (les OGM en questions),123, 125-126.

(2) Hervé Kempf: Les limites et enjeux de cette réglementation européenne, (les OGM en questions),129, 130.

(3) Odile Benyahia-Kouider: Les limites et enjeux de cette réglementation européenne, (les OGM en questions),132.

الأوروبيين يرون أن البيو تكنولوجيا ستؤدّي إلى تطوير الحياة في العشرين سنة القادمة. وأزيد من 80 % منهم يرون نجاعتها في الميادين الطبيّة؛ لكن 30 % منهم فقط مستعدّون لاستهلاك أطعمة معدّلة وراثيًا، إذا كانت مقبولة من حيث الذوق.

وبيّن الاستبيان أن الممارسات الأكثر رفضا هي استعمال الهندسة الوراثيّة في صناعة الأطعمة، وإقحام جينات بشرية في الحيوانات بغرض الحصول على أعضاء للزراعة.

أمّا المجالات التي حظيت بالقبول فهي استخدام التحوير في إنتاج العقاقير للعلاج الطبيّ.

وأقلّ من ربع الأوروبيين راضون عن التشريعات الأوروبية المتعلقة بالكائنات المحوّرة جينيًا.

لكن معظمهم يسحبون ثقتهم تماما من الأحزاب السياسيّة والتنظيمات الدينيّة والشركات التجاريّة، ولا يأخذون عنها الحديث في مجال الكائنات المحوّرة.

و40 % من الأوروبيين يركّزون على الدور الذي يمكن أن تقوم به الجماعات والتنظيمات الدينيّة⁽¹⁾.

وبيّن استبيان آخر جرى في 2001م أن 56.5 % من الأوروبيين يرون أن الكائنات المحوّرة جينيًا تحمل خطورة، و70.9 % يرفضونها تماما، و94.6 % يرون أن من حقّهم الاختيار⁽²⁾.

ولقد نادى أوروبا بضرورة التطبيق ليكون المستهلك على علم بما يُعرض أمامه من أطعمة، فيأخذ ما يشاء منها، ويدع ما يشاء. لكن ذلك الإجراء لن يكون سهل التنفيذ لعوامل كثيرة منها:

- تخوّف الشركات من عزوف الناس عن منتجاتها إذا كانت تحمل بطاقة تدلّ على أنها محوّرة جينيًا.

ولقد عادت إلى الأذهان قضية التشعيع (Irradiation) التي طوّرت لإطالة عمر الفواكه والخضّر كما يسمح بإبقائها على رفوف العرض مدّة أطول. فقد طالب المستهلكون حينها بالتطبيق، بالخصوص لما شاع أن تعريض الأطعمة للأشعّة يُفقدّها بعض المكوّنات كالفيتامينات. ولما فُرض عليها التطبيق كسُدّت وتوقّف بيعها تماما⁽³⁾.

- كون معظم الجينات المقحّمة في الأطعمة تتلف أثناء التصنيع، ولا تبقى في المنتج النهائي إلا على شكل آثار أحيانا، ولا تتغيّر من تركيبة الطعام ظاهريا. ممّا يطمئن الشركات إلى عدم وجود التقنيات الكفيلة باكتشاف المواد المحوّرة في الأطعمة، وهذا يسهّل عليها عدم التطبيق⁽⁴⁾.

- تسارع العمليّات البيو تكنولوجياية يجعل من الصعوبة بمكان وجود أطعمة خالية من مواد مهندسة وراثيًا مع هيمنة العولمة وشروط التبادل الحرّ.

(1) Guérin-Marchand, Claude reyraud: Faut-il avoir peur des OGM? 103

(2) Fabienne Maleysson: Un choix de société, (les OGM en questions), 13

(3) نوتنجهام: طعامنا المهندس وراثيًا، 206-207.

(4) Andrew Chesson et Philip James: Les aliments avec OGM, (Revue la Recherche), 32

ويساعد على ذلك وجود بلدان لا تشترط التطبيق، بل تعارضه، كما هو الشأن في أمريكا⁽¹⁾.

فلقد عانى الاتحاد الأوروبي من هذه المعارضة أي معاناة، ففي 12 مارس 1996 اتخذ البرلمان الأوروبي قرارا يدعو إلى تطبيق كلّ المنتجات المحوّرة، وأن تباع مستقلة عن المنتجات الأخرى. لكن المفوضية الأوروبية عارضت القرار لسبب رئيس وهو أنّ ذلك سيقدح زناد الحرب التجارية مع أمريكا.

أمّا الشركات الأمريكية الكبرى فقد وصفت ذلك القرار "بالتمييز العنصري" (Discrimination) بين الأطعمة المحوّرة وغيرها⁽²⁾.

وسانددت منظمة التجارة العالمية الموقف الأمريكي؛ معتبرة قرار البرلمان إعاقا للتبادل التجاري الحرّ. ولقد توّطدت العلاقة بين منظمة التجارة العالمية والكائنات المحوّرة كثيرا. علما بأن لهذه المنظمة العالمية القدرة للضغط على أيّ بلد، ومنعه من رفض المنتجات المحوّرة، أو يفرض عليها التطبيق الإجماليّ، أو يحرّر قانونا خاصا به فيما يتعلق بالبراءات والحقوق الفكرية في هذا المجال⁽³⁾.

ولقد طالبت منظمة التجارة العالمية الدول المستوردة بتقديم الدليل على أنّ المنتج ضار فعلا إذا أرادت رفضه أو تقييد تسويقه. في حين لم تطالب الدول المنتجة بتقديم أيّ دليل يثبت سلامته.

وبحلول ديسمبر عام 1996م كان ثمة أزيد من 300 منظمة من منظمات الصحة، والزراعة، والمستهلكين، قد شرعت في مقاطعة عالمية للصوصا والذرة المحوّرين؛ بل نشطت في قلب أمريكا مؤسّسة: "الاتجاهات الاقتصادية" ونجحت في تحريك المعارضة ضدّ الأطعمة المحوّرة، رافعة شعار: «إذا كان منتجنا الغذاء فخورين بمنتجات "العالم الجديد الشجاع" هذه، فلماذا يخافون من تطبيقها؟».

وانضمّ إلى المحتجين جماعة الطهاة، حيث شارك 1500 طبّاح بالولايات المتحدة الأمريكية إلى ما يسمّى "حملة الطعام النقي"، ووضعوا على الطعام ملصقات: "نحن لا نقدم أطعمة مهندسة وراثيا"⁽⁴⁾.

ودفعت الضغوط المتزايدة من الدول الأعضاء وتنظيمات المستهلكين الاتحاد الأوروبي إلى إصدار قوانين تنصّ على وجوب التطبيق لكلّ الأطعمة المحوّرة جينيا في 23 جويلية 1997م، وأدخلت إرشادات التطبيق في الأمر التوجيهي المرقّم بـ: (CE/220/90) على أن يبدأ التطبيق في بداية نوفمبر 1997م. لكن وتحت الضغوط السياسة والتجارية الأمريكية أجّلت المفوضية الأوروبية تنفيذه مرّة أخرى.

وتدرجيا بدأ التطبيق في بريطانيا أولا، ثمّ في بقية البلدان الأوروبية للمنتجات التي تحتوي على صوجا أو ذرة محوّرة انطلاقا من 1998م.

(1) Andrew Chesson et Philip James: Les aliments avec OGM, (Revue la Recherche), 34

(2) نوتنجهام: طعامنا المهندس وراثيا، 213-212.

(3) John Madeley: Le commerce de la faim, 156

(4) نوتنجهام: المصدر السابق، 212، 213.

وفي بداية جانفي عام 2000م أقرت اللجنة الأوروبية قرار التطبيق لما يتجاوز 1% من الصوجا أو الذرة المحوّرين. على أن يتوسّع القانون ليشمل المواد الأخرى. وأوصت اللجنة بكتابة: "خال من المواد المحسّورة" للأطعمة الأخرى.

لكن كالمعتاد لم يكن لأمريكا أن تسكت على ذلك، بخاصّة وأن هذا النمط من التطبيق السلبيّ قد ظهر أثره في محاصرة البضائع الأمريكيّة المحسّورة، لما عمدت الكثير من الشركات المنتجة في أوروبا إلى كتابة "طعام خال من ⁽¹⁾ GMO" على أغلفة التعبئة⁽²⁾.

ولقد هدّدت أمريكا في جوان 1998م بوقف مبيعاتها من الصوجا والذرة للدولة المصريّة لما فرضت هذه الأخيرة التطبيق على المواد المعدّلة وراثيّاً، وأثّر التهديد -وما كان له إلا أن يثمر- بوضوح مصر للواقع المحتوم⁽³⁾.

وتعتمد حجّة أمريكا على مبدأ التكافؤ. حيث تُدرس مجموعة من خصائص الأطعمة المعدّلة وراثيّاً وتقرّان بمثيلاتها من الأطعمة التقليديّة. فإن ظهر أن تلك الخصائص متكافئة اعتبرت الأطعمة متكافئة في جميع الخصائص الأخرى.

وهو الموقف الذي تتدرّع به الشركات المصنّعة، أمثال مونسانتو التي تؤكد بأنّها ستعمل بقانون التطبيق لو أمكن إثبات وجود فوارق بين الصوجا المحسّورة وغيرها. وتتمسك في ذلك بتوصيات هيئة دستور الأغذية (Codex) التي تقضي بأنّ التطبيق لا يجب إلا إذا ثبت وجود فروق هامّة بين الطعام المحوّر ومثيله التقليدي.

لكن المعارضين يرون أن هذا المنهج يُغفل المخاطر التي لا يمكن التنبؤ بها؛ مثل احتمال انتقال مقاومة المضادّات للجراثيم المعدية، ويؤكدون على أنّه بغضّ النظر عن وجود اختلافات بيوكيماوية، وعن احتمال المخاطر وعدمه فإنّ من حقّ المستهلك أن يعرف ماذا يأكل، وأن يكون له الخيار التام. فقد يكون الاعتراض لأسباب غير صحيّة، كالأسباب الأخلاقيّة والدينيّة والمعنويّة. فالإصرار على أن يكون التطبيق مبنياً فقط على الأسس العلميّة تحكّم ومصادرة للاختيار⁽⁴⁾.

ويمكن تلخيص الفروق في وجهات النظر بين الولايات المتحدة وأوروبا في أن الولايات المتّحدة الأمريكيّة ترى التحوير الجينيّ طريقة تقنيّة جديدة لتطوير الأحياء مثلها مثل بقيّة الطرق التي سبقتها، كالخلط والاصطفاء، وتطبيق مبدأ التكافؤ لا يبقى للأطعمة المحسّورة جينيّاً وجود قانوني، والتحوير الجينيّ يحمل تطوّراً اقتصاديّاً واجتماعيّاً واعداء ينبغي تدعيمه، وذلك عن طريق تشجيع الشركات البيوتكنولوجيّة، وإذا ما كانت هناك مخاطر محتملة فإنّ العلم -الذي يتقدّم باستمرار- كفيل بالتصدّي لها.

(1) كائن معدل جينيّا. (Genetically Modified Organism)

(2) John Madeley: Le commerce de la faim, 166

نوتنجهام: طعامنا المهندس وراثيّاً، 218-220.

(3) John Madeley: Op cit, 166

(4) نوتنجهام: المصدر السابق، 208-211.

أما أوروبا فترى بأن الكائنات المحوّرة جينيًا دخيلة على تقنيات التعامل مع الأحياء، وتختلف كليًا عن الطرق السابقة، وهي تحتوي على مخاطر محتملة غير معروفة العواقب تدعو إلى توخي الحذر واتخاذ التدابير الكفيلة بتفاديها.

ولقد تعلّمت الشعوب من الأزمات التي مرّت بما كآفة جنون البقر، والدم الملوّث بفيروس السيدا، والمواد المسرطنة التي شاع استعمالها. وما دامت المخاطر محتملة فإنّ ذلك يحتمّ على المسؤولين اتّخاذ التدابير دون الانتظار حتّى تظهر الأزمات وتتفاقم.

وإذا كان المستهلكون لم يبدوا احتجاجًا إلى الآن؛ فلاهم يجهلون محتوى أطعمتهم لعدم وجود التطبيق⁽¹⁾. لكن معالم الهيمنة الأمريكيّة على العالم في هذا المجال بقيت واضحة. فالهيئات الدوليّة التي تتكفل بمهمّة الضبط والتشريع لهذه الكائنات المحوّرة جينيًا، والتي كان من المفروض أن تقوم بضبط هذه الكائنات المحوّرة، وتقييد التعامل فيها بالتشريعات المناسبة، أسلمت القيادة تمامًا لمنظمة التجارة العالميّة التي تصرف في الأمور حسب منظورها ومصاخ مسيرتها.

فالمنظمة تنادي بوجود العمل على ضمان حرّية تنقل الأموال والخدمات في إطار حرّية التبادل والمنافسة العالميّة، لذلك فإنّها تمنع أيّ قيد أو حدود على تداول الكائنات المحوّرة جينيًا، وتراه خرقًا لنظام التبادل الحرّ. وهذه هي فكرة أمريكا في الأساس.

إذ لمّا رفض الاتحاد الأوروبي اللحوم الأمريكيّة المعالجة بمرمونات النمو خوفًا على صحّة المستهلك، رفعت أمريكا مع كندا دعوى على الاتحاد بتهمة عرقلة التبادل الحرّ.

وفي 16 جانفي 1998م حكمت هيئة تسوية النزاعات (ORD)⁽²⁾ (The Body Rules Dispute) على الاتحاد الأوروبي بوجوب رفع الحصار عن اللحوم المعالجة بمرمون النمو.

وفي 12 جويلية 1999م أباحّت منظمة التجارة لأمریکا أن تفرض رسوما على البضائع الأوروبية بلغت 116.8 مليون دولار سنويًا عقوبة لها على حظر المحورات الأمريكيّة⁽³⁾.

وبقي الميدان خاليًا لمنظمة (WTO)⁽⁴⁾ تصول فيه وتجول إلى أن قام مؤتمر ريو (Rio de Janeiro) حول التنوّع الحيوي⁽⁵⁾، الذي انبثق عنه قرار دولي يُدعى بروتوكول قرطاجنة (Carthagène) تمّ التوقيع عليه عام

(1) Pierre Bouchet: Des visions du monde divergentes, (les OGM en questions), 138

(2) الاحتصار (ORD) يعني (Organisme de Règlement des Différends) بالفرنسية.

(3) Pierre Bouchet: OMC et protocole de Carthagène, (les OGM en questions), 138-140

(4) منظمة التجارة العالميّة (World Trade Organisation).

(5) نظمت الأمم المتحدة حول التطور والبيئة في جوان عام 1992م، وبين للعالم ضرورة الاهتمام بالبيئة والتنوّع الحيوي، وضرورة القيام بتطوير مدعم (Sustainable development) من قبل كل التنظيمات، وكان بداية الانطلاق للتصدي للتجاوزات في مجال الأطعمة والزراعة والهندسة الوراثية.

Jean-Pierre Raffin: Conférence de Rio, Encyclopædia Universalis 2006.

2000م، ودخل حيز التنفيذ في سبتمبر 2003م واقترح نظرة أخرى.

ففي 29 جانفي عام 2000م اجتمع الوزراء والمسؤولون الرسميون في مونتريال بكندا ، واتفقوا على صياغة نصّ بروتوكول عالمي حول الوقاية من مخاطر البيو تكنولوجيا، وتقنين تجارة الكائنات المحوّرة جينياً. وتكمن أهمية الاتفاق في السماح للدول بتطبيق مبدأ الاحتياط إزاء الكائنات المحوّرة جينياً. ويبيح لها أن تمنع استيرادها إذا ساورها شكوك في سلامتها دون أن تطالب بتقديم أيّ دليل علمي.

ونصّ الاتفاق على أنّ البروتوكول غير مقيّد بتنظيمات غيره، مثل منظمة التجارة الدولية.

وغدا ذلك أوّل اتفاق دولي يقرّ أفضلية مبدأ الاحتياط، ويقدم الأمن الغذائي على المصالح التجارية، ويقيد سلطة المنظمة العالمية للتجارة.

والبروتوكول هو ثمرة عدة سنوات من النقاشات، ويدخل ضمن اتفاقية الأمم المتحدة حول التنوع الحيوي التي تمّ إرساؤها عام 1992م.

وكما يدلّ عليه الاسم فإنّ المداولات بدأت بقرطاجنة بكونومبيا عام 1999م. وقد كان إخفاق المحاورات الأولى راجعا إلى الخلاف الحاد القائم بين أمريكا والاتحاد الأوروبي حول التطبيق والتجارة الحرة. لكن الاتفاق -رغم ما حققه من مكاسب- لم يخلُ من بعض التنازلات التي فرضتها الضغوط الأمريكية.

ولقد طالبت غالبية دول الجنوب أن يفرض الاتفاق على الموردّين تطبيق الأطعمة المحتوية على موادّ محرّرة جينياً. إلاّ أنّ مجموعة ميامي (Miami)، وهي المتمثلة في أمريكا، وكندا والأرجنتين وأستراليا والشيلي والأرغواي، وهي أيضا الدول المصدّرة للمحاصيل المعدّلة وراثياً، نجحت في تفادي التطبيق الإجمالي، وتحاللت على ذلك بالإيحاء بأن يكتب المصنّع "ممكّن أن تحتوي على كائنات محرّرة جينياً" على غلاف البضائع⁽¹⁾.

براءات الاختراع: (Patents)

حق البراءة، كحقّ التأليف، من نتائج احترام التطوّر العلمي والفكري الذي نظّمته القوانين تحت ما يسمّى بالملكيّة الثقافية (Intellectual property).

وهو يقضي بحقّ امتلاك المنتج الثقافي واستغلاله لمدة معيّنة. والقصد منه مكافأة المنتج؛ لا من طرف الحكومات، ولكن من طرف المستهلكين أنفسهم. فإذا كان الإنتاج مطلوباً فإنّ صاحبه سيحقّق الأرباح الطائلة. وإلاّ فإنّه سيتكبّد خسائر دفع الضرائب المستحقّة للحصول على البراءة دون أن يجني أية فوائد.

(1) John Madeley: Le commerce de la faim, 167-169

ذكرت بعض المصادر أن الدول الكبرى هذه لم توقع على الاتفاقية أصلاً.

بنظر - Pierre Bouchet: OMC et protocole de Carthage, (les OGM en questions), 139

فالبراءة تعطي لصاحبها حماية قانونية من طرف الدولة، لكن الناس هم الذين يدفعون.

وهذا يتماشى تماما مع الديمقراطية واقتصاد السوق⁽¹⁾.

والكائنات الحية كانت مقدّسة بعيدة عن البراءات التجارية.

ومنذ القدم قُدمت طلبات للحصول على براءات اختراع على كائنات حية، لكن قوبلت بالرفض من طرف الجهات المعنية. باستثناء البراءة التي حصل عليها باستور عام 1873م لإنتاج خميرة الجعة من طرف المكتب الأمريكي لبراءات الاختراع. ثمّ تغيّر الوضع تدريجيًا؛ في أمريكا أولاً، وفي أوروبا بالتبع.

ففي عام 1963م قضت اتفاقية ستراسبورغ على جواز إصدار البراءات على الكائنات الحية الدقيقة.

وأصدرت براءة اختراع عام 1980م على بكتيريا تفكّك الوقود. ثمّ في 1988م قدّم المكتب الأمريكي

براءة اختراع على فارة محوّرة جينياً. وحذا حذوها المكتب الأوروبي عام 1992م.

وكان ذلك بمثابة انطلاقة لتطبيق الاتفاقيات حول الجوانب التجارية لحقوق الملكية (Trade Related

TRIPR Aspects of Intellectual Property Rights) من طرف المنظمة العالمية للتجارة التي أعلنت بأنّها

ستقوم بإصدار البراءات على كلّ الميادين؛ تشجيعاً للتجارة العالمية⁽²⁾.

ورغم نصّ الاتفاقية الأوروبية للبراءات عام 1962م على عدم جواز إصدار البراءات "للعمليات التي هي

في الجوهر بيولوجية" إلاّ أنّه صدرت في أوروبا براءات، منها براءة على نبات عبّاد الشمس وفول الصوجا

المحوّرين لإنتاج كمّيات أكبر من البروتين عام 1991م.

ثمّ تقدّمت المفوضيّة الأوروبية بأمر توجيه يقضي بأنّ منتجات البيو تكنولوجيا لا تعدّ من قبيل العمليات

البيولوجية، وإنّما تصنّف ضمن الابتكار البشري⁽³⁾.

ويسمح التوجيه الذي رقمه بـ: (98/44/CE) بتقديم البراءات على الاختراعات الجديدة ولو كانت

تتضمّن مواد مركّبة من أحياء باستثناء الاستنساخ البشري واستعمال الأجنّة البشرية⁽⁴⁾.

حصل هذا بعد أن مورست ضغوطات كثيرة لتسجيل البراءات على نباتات المحاصيل.

وبالفعل توصلت الشركات متعدّدة الجنسيّة إلى تسجيل براءات على عدد كبير من الكائنات المحوّرة

وراثياً، وعلى تقنيات إنتاجها. وهذه البراءات تمنح الشركات حقوق الملكية الفكرية لتلك الكائنات،

والجينات، والعمليات البيوتكنولوجية، لمدد تصل إلى العشرين عاماً، تجني خلالها الأرباح عن بيع البذور

عبر الجينية.

(1) Marie Angèle Hermitte: Le brevet industriel, (les OGM en questions), 75

(2) Pierre Bouchet: Peut-on étendre le domaine du brevet au vivant? (les OGM en questions), 81-82

(3) نورتجهام: طعامنا المهندس وراثياً، 155-156.

(4) Stéphane Foucart: Le brevet industriel, (les OGM en questions), 76

وتمنح حقوق البراءات مقابل اكتشاف معلومات، وتمنع هذه المعلومات عن الآخرين حتى ينقضي أجل البراءة.

كما يُمنعون من الحصول على أيّ براءات لتلك الابتكارات. ويمكن للشركة الحاملة للبراءات أن ترخص للغير بحقوقها مقابل جعالة (Royalty)، كأن تدفع على استعمال البذور المحوّرة، وعلى كلّ البذور الناتجة فيما بعد من هذه النباتات عبر الجينية طوال فترة سريان البراءة!⁽¹⁾.

ويغدو اتفاق الترخيص هذا (Licensing agreement) ملزماً لكلّ مزارع يرغب في استخدام البذور عبر الجينية للشركة. فمونسانتو تفرض على المزارعين دفع رسوم التكنولوجيا التي كانت تقدّر في نهاية القرن الماضي بـ: 50 دولاراً لكلّ وحدة بذور تمثّل كيساً يزن 50 رطلاً. هذا من دون ثمن البذور الباهظ.

وللشركة الحقّ في تفقد المزروعات لمدة 3 سنوات. وعلى المزارع استخدام الغليفوسيت: المبيد الذي تبيعه الشركة، ولا يحقّ له استخدام غيره أو شراؤه من شركة أخرى.

وعليه أن يتنازل عن حقّ الاحتفاظ وإعادة زراعة بذور محاصيله؛ وإلاّ فإنّه يدفع تعويضاً للشركة يساوي 100 مرّة ثمن الرسوم السارية على كلّ وحدة من وحدات البذور، بعد أن يتكفّل بدفع رسوم المحاماة!⁽²⁾.

فمنذ سنة 1985 أصبح نظام البراءات في أمريكا يمنع تماماً وبالنصّ الصريح من إعادة زرع البذور من المحصول، ويصنّف ذلك ضمن القانون المانع من التقليد التجاري.

فمونسانتو التي تحتكر بيع البذور المقاومة للمبيد غليفوسيت، وتحتكر بيع ذلك المبيد باسم (Round up) وتتلقّى سنويّاً ضريبة من المزارعين لقاء تكنولوجيتها، لا تكتفي بكلّ ذلك؛ بل تستخدم شرطة تحرّ خاصة للمراقبة، وملاحقة أيّ فلاح تبيّن أنّه نقض العهد وزرع شيئاً من بذور محاصيله. كما وضعت أرقاماً هاتفيّةً بحائيّة اللوشاة من الجيران حتى يُعلموها بأيّ خرق لذلك النظام!⁽³⁾.

ومع مونسانتو، توجد ثلّة من الشركات متعدّدة الجنسيّة التي ابتاعت في زمن قصير شركات البذور لتسيطر على معظم السوق؛ لأنّ التحكّم في البذور هو المفتاح إلى الاستقلال التامّ بعمليات التحوير الجينيّ، التي أصبحت منجماً يفوق في أرباحه مناجم المعادن الثمينة!

فمثلاً أمضت مونسانتو سنوات وهي تشتري شركات بيع البذور، حتى كادت أن تضمّها برمتها؛ ممّا جعل من العسير جدّاً على المزارعين الحصول على البذور خارج نطاق قبضتها.

(1) نوتنجهام: طعامنا المهندس وراثياً، 152.

(2) نوتنجهام: المصدر نفسه، 165.

(3) .Anne Briand-Bouthiaux: Les OGM pour mieux nourrir la planète, (les OGM en questions), 108

.Nicolas Chevassus: La bataille non terminée de terminator, 82

وكان من آثار هذا الاحتكار أن انتشر استعمال أنواع محدودة من البذور، وهي الأنواع التي تملك تلك الشركات البراءات عليها. على حساب التنوع البيولوجي، كما قال مسؤول في جمعية (Henry Doubleday Research Association) (HDRA):

«لقد فقدنا منذ السبعينات إلى الآن الآلاف من أصناف الخضروات البريطانية»⁽¹⁾.

وعملت مونسانتو على مقاضاة مئات المزارعين الذين اقموا بأنهم حرقوا الاتفاق وزرعوا بذورا من محاصيلهم. وقد لظفت المجموعة الأوروبية من هذا التعسف لما أصدرت قرارا برقم (44/98) يقضي بجسواز أن تُزرع بذور المحاصيل على أن يدفع المزارعون مبالغ مالية مقابل ذلك لصاحب البراءة⁽²⁾.

ومن القصص الغريبة في هذا المجال قصة المزارع الكندي (Percy):

(Percy Schmeiser) مزارع كندي يزرع الكولزا منذ عشرات السنين. في جويلية عام 1997م رشّ مبيد (Round up) - كما يفعل دائما - على الحشائش الجاورة لحقله، وقد كانت بعض نباتات الكولزا ضمن تلك الحشائش، ففوجئ بأن الكولزا لم يتأثر بالمبيد. وكرّر عملية الرش فلم يصب الكولزا بأذى. في نهاية الموسم حصد المنتج وادّخر البذور للعام المقبل. كما يفعل دائما.

في سنة 1998م رفعت مونسانتو دعوى ضدّ شمايزر، تتهمه باختراق براءتها للاختراع؛ لأنّها تملك البراءة على الكولزا المحوّر جينياً ليقاوم المبيد الحشري (Round up) الذي وزّعه الشركة في كندا منذ 1996م، ويستعمله حوالي 40% من المزارعين الكنديين، بعضهم حيران لشمايزر.

وتجنّباً لأية متابعة لم يستعمل شمايزر بذور حصاد موسم 1998م في موسم 1999م؛ حتى لا يُتهم بأنّه تعمّد زرع البذور المحوّرة. لكنّه رغم ذلك وجد في حقله كولزا مصابة بعدوى الجين المقاوم. وفي المحكمة -التي جرّ إليها المزارع- أعلنت مونسانتو أن المتهم تعدّى على حقّها في براءة الاختراع، واستعمل بذورا محوّرة في حقله. وطالبت بتعويض ماليّ يتمثّل في نسبة مئوية من أرباح شمايزر لعام 1998م وبضريبة رادعة.

وفي مارس 2001م حكم القاضي (Mackay) في المحكمة الفيدرالية بكندا لصالح الشركة، معلناً أن المزارع كان يعلم -أو على الأقل كان يجب عليه أن يعلم- أنّه استعمل بذورا محوّرة! ورافع شمايزر بأنّه لم يتعمّد زرع بذور مهجّنة، بل اشتكى بأن حقله تعرّض لتغيّر مدمّر بسبب العدوى، ورفض الدّفع⁽³⁾.

(1) نوتنجهام: طعامنا المهندس وراثيا، 167-168.

(2) Nicolas Chevassus: La bataille non terminée de terminator, 82

(3) بنظر - N. Louwaars et M. Minderhoud: Les enjeux de la brevetabilité du vivant, (les OGM en

questions), 82.

وبامتلاك ثلثة من الشركات الأمريكية للأنواع الخمسة الكبرى من المحاصيل التي تغطي ما يزيد على 60% من الحاجيات الغذائية العالمية، تستأثر هذه الشركات، ومن ورائها أمريكا، بسلاح فتاك هو سلاح الجوع⁽¹⁾.

فبعد أن كانت الكائنات المحوّرة جينيًا محلّ دراسات وبحوث علميّة تقوم بها المخابر والجامعات، تحوّلت فجأة إلى سلع تتداول على أوسع نطاق في ملكيّة هذه الشركات.

ومنذ أصبح الأحياء يدخلون تحت غطاء البراءة أصبحت عدّة تنظيمات حكوميّة وخاصة تسعى لامتلاك نباتات وحيوانات وأحياء دقيقة؛ سعياً لجني الأموال الطائلة.

وتطوّر الأمر إلى قرصنة الأحياء (Biopirataje). وهو المصطلح الذي يُقصد به الحصول على براءة اختراع على كائن يصدر من موطن دون علم أصحابه ولا استشارتهم. ومثال ذلك:

يربح اليوم باحثو جامعة (Wisconsin) أمراً طائلة بفضل اختراع على (Brazzeine) وهو بروتين محليّ مستخلص من نبتة في إفريقيا الغربيّة تدعى (Peutadiplnadro-brazzeana) وكانت معروفة في الغابون وجوارها منذ القدم وتستهلك كمحلّ طبيعيّ.

وقد حصل باحثو وسكنسون على أربع براءات اختراع بين 94 و1998م لما عزلوا جينات مسؤولة عن إنتاج المادة المحليّة، ثمّ تمكّنوا من تصنيع البروتين مخبرياً دون اللجوء إلى النبات.

والبرازيين مادةٌ محليّة قويّة تفوق قدرة السكر العاديّ على التحلية بحوالي 2000 مرّة. وهي مطلوبة جدّاً ولها فوائد اقتصادية جمّة. ووقّرت هذه المادة لجامعة وسكنسون ملايين الدولارات. وتمكّنت من بيع رخصة التصنيع لعدّة شركات متعدّدة الجنسيات، دون أن تكشف عن أثمان تلك الصفقات⁽²⁾.

في حين لم يحصل السكّان الأصليون من غرب إفريقيا من حيث صدر المنتج على شيء مطلقاً.

ولم يعدّ خافياً ما تقوم به اليوم بعض الشركات الخاصّة بوساطة مراكز البحث الجامعيّة التي تقوم بتمويلها بسخاء من امتلاك أنواع نباتيّة في بلدان نامية من غير إذنها ولا تعويض لأهلها.

وقد فضحت (Rural Advancement Foundation International) (RAFI) سنة 1999م 147 حالة قرصنة خاصّة في كلّ من الغابون، تايلاند، الإكوادور والبيرو. منها مسألة البرازيين المذكورة⁽³⁾.

ويبدو أنّ الهندسة الوراثيّة -هذا الكسب العلميّ الفريد- قد وضعت في أيدي المصنّعين سلاحاً فتاكاً يمكنهم من تعميق الهوة بين العالمين النامي والمتقدّم. والأمثلة كثيرة، منها:

(1) Corinne Lepage: Débat sur les applications, (les OGM en questions), 33

(2) RAFI: Les enjeux de la brevetabilité du vivant, (les OGM en questions), 84

(3) John Madeley: Le commerce de la faim, 147

أن شركة أمريكية أنتجت نباتات محوّرة تحمل مستويات عالية من حمض اللوريك (Laurique acid) الذي يُستخلص تقليدياً من جوز الهند ونوى النخيل. والفلبين كانت أكبر مصدر عالمي لزيت جوز الهند، وأزيد من 30% من سكّانها يسترزقون من العمل في حقول جوز الهند. وبالتحوير أصبحت أمريكا تنتج حمض اللوريك.

ووصلت المساحات المزروعة في أمريكا من حمض اللوريك عام 1997م 28000 هكتار. وأصبحت الشركات الكبرى المستوردة لحمض اللوريك تشتري الحمض من أمريكا، وعزفت عن جوز الهند الصادر من الفلبين وماليزيا وأندونيسيا.

والفانيليا (*Vanilla planifolia*) كانت أهم محصول تصدّره مدغشقر وجزر القمر ولارينيون، وتوفّر منه للعالم 98%.

لكن شركات أمريكية من بينها: (Escagenetics) قامت بتطوير فانيليا محوّرة، وطالبت ببراءة لمنتجها الذي أسمته (*Phytovanilla*). وهكذا وجدت مقبض الضغط على تلك البلدان، ومزاحمتها في أحصّ مداخيلها.

وأما سكر القصب، ذو الاستهلاك العالمي الواسع، والذي يُزرع معظمه في العالم الثالث، ويشكّل جزءاً هاماً من اقتصاديات كثير من الدول النامية. فقد عملت البيو تكنولوجيا على منافسته ببدائل. كان أولها المحلّيات المشتقة من جين من نبات (*Kateme*) الموجود في غرب إفريقيا يشفر لبروتين محلّ قويّ (3000 مرة أكثر من السكر) يسمّى التومانين.

ولا تزال لائحة المحاصيل المهمة الموجودة في العالم الثالث، والتي تتعرّض للمصادرة والمنافسة والاستبدال طويلة⁽¹⁾.

وللبسمتيّ؛ الأرز المفضّل عالمياً، والذي يسمّى "لؤلؤة تاج الأرز الآسيوي" قصّته مع التحوير الجينيّ والقرصنة.

فحبّاته النخيفة الطويلة، ونكهته المميّزة، جعلت منه الأرز الأوّل في العالم، حيث يُباع بأسعار مرتفعة في الأسواق المحليّة والدوليّة. ويخصّص لزراعته مليون هكتار من الأراضي في الهند، وثلاثة أرباع المليون في باكستان.

وفي هذين البلدين يدأب مئات الآلاف من المزارعين الصغار على زراعة عدّة سلالات من هذا الأرز، ويعملون على انتقائها والحفاظ عليها بعناية.

لكن في سبتمبر من عام 1997م حصلت شركة صغيرة من تكساس، وهي شركة رايس تيك (*Rice Tec*)، على براءة اختراع على الأرز البسمتي بدعوى أنّها تمكّنت من تطوير سلالات منه بالتحوير

(1) فوتنجهام: طعامنا المهندس وراثياً، 237-239.

الجيني! وهذه البراءة ينتقل كل ما بذله الفلاحون في جنوب آسيا من جهود، وما بذلوه من خبرات ليصب في صندوق الشركة. وقد شملت البراءة 22 سلالة من أرز البسمي التي طورها المزارعون الهنود والباكستانيون.

ورغم احتجاج الحكومة الهندية، والمرافعات المتكررة؛ إلا أنه في عام 2001م وافق المكتب الأمريكي للبراءات والماركات التجارية (US Patent and Trademark Office) على امتلاك الشركة للبراءة على ثلاث سلالات من غير أي وجه حق⁽¹⁾.

وشجرة النيم (Neem azadirachta indica) تعدّ مثالا لما يمكن أن تبلغه هذه البراءات من توسع ونفوذ....

فقد كانت هذه الشجرة في الهند منذ قرون طويلة مصدرا للمبيدات الحشرية؛ إذ يزرعها الفلاحون على جوانب حقولهم، وينقعون بذورها في الماء، ثم يرشّون المستحلب الحاصل كمبيد حشري بيولوجي فعّال؛ بفضل مادة توجد به تدعى (Azadirachtin).

والمشكل في الهند وفي كثير من البلدان النامية أن قانون البراءات الوطنية لا يحمي هذه الطرق التقليدية للأشخاص، ولا حتى الطرق الأحدث التي طورها علماء الهند لاستغلال ذلك المبيد الطبيعي؛ مما ترك المجال مفتوحا لبعض الشركات الأمريكية لتحصل على سلسلة من البراءات لوصفات إنتاج مستحلبات أساسها شجرة النيم.

فشركة وِرْ جريس (WR Grace) حصلت على براءة اختراع لصورة من الأزديراختين باسم تجاري: (Margosan.O) وتؤكد الشركة أن المنتج الذي طورته يختلف في التركيب عن المادة الطبيعية الأصلية. كما سمح بإصدار براءة عليه.

ولقد دأب صائدو الجينات (Gene hunters) العاملون لحساب الشركات متعددة الجنسية على التنقيب بحثا عن الموارد الوراثية داخل مناطق التنوع البيولوجي الثري مثل الغابات الاستوائية المطيرة.

وتستخدم الشركات فرقا من المحامين مرتفعي الأجر لتسهيل عملية الحصول على البراءات في وقت يتعذر فيه على الدول النامية -لجهلها- أن تثبت أن الجينات المعنية هي في الأصل من مواردها الوراثية المحلية.

وتقرّر بعض الدراسات أن التوسع في استعمال براءات الاختراع سيحرم قريبا أربعة أحماس سكان العالم النامي من استغلال ثرواتهم⁽²⁾.

وفي حين تدّعي هذه الشركات أن البراءات ضرورية لحماية استثماراتها في البحوث والتطوير، وتعتبرها

(1) John Madeley: Le commerce de la faim, 148-149

(2) نوتنجهام: طعامنا المهندس وراثيا، 172-176.

مهمّة للارتقاء بتجارة التكنولوجيا الحديثة، تتعالى الأصوات المعارضة لتسجيل البراءات على صور الحياة المختلفة.

فالشركة التي تمّول أيّ مشروع للتحويل الجينيّ تعتبره اختراعاً لها، وتمتلك عليه براءة اختراع وتحتكره. وبهذا طال الاحتكار أمورا ما كان ينبغي أن تطاله كالكائنات الحيّة. ويتساءلون هل التحويل الجينيّ للأحياء اختراعٌ فعلاً؟.

فالاختراع يعرف بأنه "حلّ تقنيّ لمشكل تقنيّ"، أمّا الاكتشاف فهو إبراز ظواهر قوانين أو أشياء طبيعيّة موجودة مسبقاً، لكنّها لم تكن معلومة أو كانت مخفيّة، وهو بهذا يختلف عن الاختراع⁽¹⁾.

والذي شجّع على المضيّ في ذلك المسار اعتبار منظمة الجات (General Agreement on Tariffs and Trade) في دورة الأورغواي (Uruguay) سنة 1986م أنّ صاحب البراءة هو المالك الحقيقيّ المعترف به عالمياً لصور الحياة الجديدة، وأنّ لبرائته الحماية الكاملة لعشرين سنة.

وقد منح هذا القرارُ الشركات التي تحمل البراءات الحقّ في أن تمنع استعمال تلك البذور في العالم بأسره. وهذا عزّز موقف أمريكا، بحيث أصبحت تهدّد بالعقاب التجاريّ كلّ من يعارض تشريعات الجات. وهكذا أصبحت الجات عن طريق براءات الاختراع هذه، الوسيلة الجديدة التي تتحكم بها الدول الصناعيّة في اقتصاديات العالم⁽²⁾.

ويرى النقاد والمحلّون أنّ من ثغرات اتفاقية الأورغواي عدم التمييز بين اختراع صناعيّ، وبين استغلال منتج زراعيّ. فحصول الشركة على براءة الاختراع -مع أنّه ليس اختراعاً- تكريس لتبعية المزارعين - الفقراء منهم بالأخصّ- لهذه الشركات. فهم يلزمون بدفع المبالغ الطائلة لقاء كلّ سلالة "مطوّرة بالتحويل الجينيّ" حسب زعم تلك الشركات⁽³⁾.

ويتساءلون:

- هل الكائنات المحوّرة مثل غيرها من الأشياء تُستلّك وتُحتكر وتُصادر؟

- ألا يُخشى من توسيع الأمر حتى يطال الكائنات التقليديّة ولو قبل تحويلها؛ بدعوى أنّه تمّ اكتشاف جيناتها، وستصبح يوماً أداة للتحويل باعتبارها مخازن لتلك الجينات؟⁽⁴⁾.

- وهل ستترُك هذه الممارسة (إصدار البراءات) المجال لتبادل المعلومات، وضمان شفافيّتها؟

- وإلى أيّ مدى يحقّ للناس أن يتحكّموا في الأحياء؟...⁽⁵⁾.

(1) Pierre Bouchet: Introduction, (les OGM en questions), 74

(2) نونجهام: طعامنا المهتمس وراثياً، 169.

(3) John Madeley: Le commerce de la faim, 67

(4) Pierre Bouchet: Op cit, 74

(5) Pierre Bouchet et autres: Privatisation du vivant, (les OGM en questions), 67

وإذا كانت هذه الأسئلة منطقيّة جدًا ومشروعة، فإنّها لم تتجاوز كراسي المؤتمرات وصفحات المنشورات. أمّا عمليًا فإنّ حصان الشركات ماضٍ في عدوه، لا يألو على شيء....

فلقد اخترع مصنّعو البذور المحوّرة طريقة فعّالة تمنع المزارعين قسرا من إعادة ما يحصلون عليه من بذور في أرضهم. إنّها طريقة تسمّى: "تقنية تحديد استعمال المصادر الجينيّة"

((GURT) Genetic Use Restriction Technology) أو "الترميناتور" (Terminator) كما حلا لمنظمة (RAFI) المناهضة للتحوير أن تسميه.

وطريقة الترميناتور هذه تجعل البذور الناتجة من المحاصيل المحوّرة جينيًا عقيمة لا تُنتش. وهكذا تجبر المزارع قسرا أن يدعّن لعقد الشركة؛ فلا يزرع في أرضه إلاّ بذورا تباعها له الشركة حسب شروطها⁽¹⁾.

ويتضمّن الترميناتور نظاما يتكوّن من ثلاثة جينات موقوتة لا تعمل إلاّ في الجيل الثاني:

- يقوم الجين الأوّل بمنع الجين الثاني من العمل.

- أمّا الجين الثالث فيتكفّل بتركيب بروتين سام يمنع النشاط التكاثري لحبّات الطلع. لكنّه لا يعمل لوجود قطعة من الدنا بجواره تثبّطه تدعى (Spacer).

- قبل البيع مباشرة تعمد الشركة إلى رشّ البذور بمضادّ حيويّ خاصّ يثبّط عمل الجين الأوّل ممّا يحرّر الجين الثاني -الذي كان مقيدًا بالأوّل- ويجعله قادرًا على العمل، فيقوم هذا الجين بتفكيك قطعة الدنا المثبّط ويصبح الجين الثالث بدوره قادرًا على النشاط.

- عند إنتاش البذور يفرّز البروتين السام الذي يجعل البذور اللاحقة عقيمة...⁽²⁾.

ويردّ المصنّعون للترميناتور بأنّ الهدف هو منع العدوى الجينيّة. فالطلع المعقّم إذا انتقل إلى النباتات الأخرى فإنّه لن ينتش؛ وبهذا يحد من خطره.

وشبه بعض النقاد النبتة المحوّرة ببرنامج رقميّ. فكلاهما محميّ ببراءة اختراع، فلا يجوز النقل والاستنساخ. وكلاهما يمكن استنساخه بسهولة. وحيلة الترميناتور مغلاق جيّد للبرنامج⁽³⁾.

ولقد أصدرت وزارة الزراعة الأمريكيّة (USDA) لصالح مؤسسة (D & P) Delta and Pine المتخصصة في بذور القطن براءة اختراع على التقنيّة الجديدة. ثمّ تمكنت مونسانتو من شراء البراءة عام 1998م، وعزمت على تطبيق التقنيّة على القمح والأرز ومزروعات أخرى بعد أن نجحت في القطن والتبغ. وبعد انضمام (D & P) إلى مونسانتو لم يتأخر صدور البراءات لتشمل العملية 80 بلدًا. وأبدت شركات أخرى اهتمامها بالتقنيّة وسارعت إلى العمل على تعقيم بذورها.

(1) Anne Briand-Bouthiaux: Les OGM pour mieux nourrir la planète, (les OGM en questions), 108

(2) Guérin-Marchand, Claude reyraud: Faut-il avoir peur des OGM? 97

(3) Nicolas Chevassus: La bataille non terminée de terminator, 80-82.

لكن تحت ضغط الاحتجاجات الشعبية والمنظمات المناهضة للكائنات المحوّرة وعلى رأسها (RAFI) والمجموعة الاستشارية للبحوث والزراعة العالمية التي تضم 16 مركز بحث في العالم، أوقفت مونسانتو تعقيم البذور في أكتوبر عام 1999. بعد 18 شهرا من المحادثات والأخذ والرد والإصرار على المواقف. ولم يكن من السهل على مونسانتو بعد أن عملت على امتلاك الشركات المنتجة للبذور وسيطرت على 85% من سوق البذور في أمريكا أن تتنازل عن مشروعها بسهولة⁽¹⁾.

فبعد إعلانها إيقاف تقنية الترميناتور، بدأت تعمل على تقنية جديدة أسمتها (T Gurt) تقتضي بأن البذور الحاصلة لن تكون عقيمة، لكنها لن تُعبّر عن التحسينات الجينية الموجودة فيها إلا بعد رشها بمحفز خاص، يُشترى من الشركة طبعاً. وإذا اكتفى المزارع بالمحصول من غير تحسينات فسيفقد امتيازاته كمقاومة الحشرات أو تحمّل مبيدات أعشاب. ومن جهة ثانية يكون المحصول غير طبيعي لأنه يحمل جينات غريبة تم تثبيطها مع الجهل التام بعواقب ذلك على جميع المستويات⁽²⁾.

أما (Astra Zeneca) التي يوجد مقرها في بريطانيا فطوّرت تقنية أخرى تدعى فرميناتور (Verminator)، انطلاقاً من جين مأخوذ من الفأر، يجعل البذور قابلة للإنتاش، لكنها لا تنتش ما لم يتم رشها بمادة كيميائية من صنع الشركة وتوزيعها.

وعملت شركة نوفارتيس من جهتها على تطوير تقنية (I Gurt) يجعل النبتة الحاصلة من البذور المعاد زرعها تفقد مناعتها الطبيعية لإحدى الآفات الزراعية، مما يجعل عناد المزارع يرتد عليه، فيأتي الشركة بالرغم منه وهو صاغر ليشتري منها المبيد المخصص لتلك الآفة.

ولم يتوقف سيل البراءات عن التدفق على هذه الشركات تدعيماً لما توصلت إليه من روائع الإنجازات! فحسب (RAFI) وزّعت أمريكا 31 براءة اختراع على تقنيات مماثلة قدمتها لاثني عشرة شركة⁽³⁾.

والغريب أن (D & P) أعلنت بعد ثلاثة أشهر فقط من تراجع مونسانتو عن تقنية الترميناتور: «إننا نستمر في أعمالنا على نظام الحماية المسمى ترميناتور. ولم نحفّف أبداً من وتيرة العمل. ولا بد أن نبلغ هدفنا وأن نسوّق ذلك النظام، ونحن لم نتراجع إلى الخلف يوماً ما»⁽⁴⁾.

ومن بدائل الترميناتور جعل المردود ينخفض في المحاصيل بـ 20% حتى 40% لكل جيل⁽⁵⁾.

(1) .Nicolas Chevassus: La bataille non terminée de terminator, 80

.John Madeley: Le commerce de la faim, 158-159

(2) .Guérin-Marchand, Claude reyraud: Faut-il avoir peur des OGM? 107

(3) .Nicolas Chevassus: Op. cit, 82

(4) .John Madeley: Op. cit, 160-161

وينظر - (<http://www.rafi>)

(5) .Nicolas Chevassus: Op. cit, 82

تحسين ظروف المعيشة وتقليص الجوع:

هل تعمل التكنولوجيا الجديدة على القضاء على الجوع؟ وما حظ العالم الثالث من هذا؟ ترفع شركات البيوتكنولوجية شعار "العمل للقضاء على الجوع" للترويج لمخاصيلها. لكن النقاد يرون أن زيادة كمية الطعام في كوكبنا ليست بالضرورة هي الحل لإطعام الجوعى. فالجوع لا ينتج من قلة الموارد ولا من النمو الديموغرافي. واليوم يزرع العالم ما يكفي لكل سكان الكرة الأرضية، لكن يموت الناس جوعاً في كثير من مناطق العالم، بجوار أسواق تفيض بالخيرات. فالناس في إثيوبيا مثلاً يموتون جوعاً ليس لانعدام الطعام، بل لأنهم لا يملكون المال الذي يشترون به ذلك الطعام، فالجوع لا يأتي بسبب تفاقم مشكلة قلة الغذاء، وإنما لأن هذا الغذاء لا يصل إلى من يحتاجه، وتدخل في ذلك اعتبارات كثيرة على رأسها الحد من التبذير والاحتكار، والعدل في التوزيع.

وتقدر منظمة التغذية والزراعة العالمية أن 800 مليون شخص في العالم لا يجدون من الغذاء ما يكفي حاجتهم الأساسية، وأن 40% من سكان العالم يعانون سوء التغذية. والسبب الرئيس هو الفقر. وقد ساهمت في نماء هذا الفقر واستمراره عوامل اجتماعية وسياسية منها ديون العالم الثالث، واتفاقيات التجارة الحرة، والزراعة الأحادية لمحاصيل التصدير، وغيرها من العوامل الأخرى. لعل المحاصيل عبر الجينية تعدُّ من أبرزها اليوم.

لقد تناقصت قدرة إفريقيا على إطعام نفسها مؤخراً لأن محاصيل التصدير حلت محل محاصيل الغذاء الموجه للاستهلاك المحلي. فالزراعة في كثير من البلدان النامية أصبحت لا ترتبط بالحاجات بقدر ما ترتبط بالأرباح. عندما ضربت المجاعة دول الساحل: بوركينافاسو ومالي والنيجر والسنغال وتشاد، كانت هذه الدول تنتج محصولاً قياسيًّا من القطن للتصدير إلى الدول الصناعية. فالقرار السياسي مقدّم على الحاجات الغذائية⁽¹⁾.

لذلك فإن الكائنات المحوّرة جينياً، التي طورت وسط وعود بأنها ستساعد العالم الثالث ليطعم نفسه لم تكن يوماً كذلك، لأن المسار الذي أخذته أهمل تماماً كل العوامل السياسية والاجتماعية المعقدة التي تسهم في الجوع. فلقد ركزت الشركات على محاصيل تعطي عوائد عالية لا على تطوير محاصيل تسهم في حل مشكل الجوع. ومنطقي أن نتوقع أن تسعى مثل تلك الشركات لرفع أرباحها إلى الحدود القصوى الممكنة لكن من غير المقبول أن يكون ذلك على حساب الضعفاء والجوعى.

فجورج بوش⁽²⁾، لما رفع الشكوى إلى منظمة التجارة العالمية ضد التأجيل الأوروبي (Moratoire)

(1) نوتنجهام: طعامنا المهندس وراثياً، 224-225.

(2) Guy Paillotin: Les OGM pour mieux nourrir la planète, (les OGM en questions), 106

(2) جورج بوش (George Bush) (1924-): الرئيس الحادي والأربعون للولايات المتحدة الأمريكية (1989-1993). كان طياراً أثناء الحرب العالمية الثانية، وخبيراً في الاقتصاد. أسس شركة بترولية في تكساس عام 1948. تدرج في مناصب الحكم. ومثل بلاده في الأمم المتحدة عام 1971م في عهد الرئيس نيكسون، وكان نائباً للرئيس ريغن منذ 1981 حتى

لتسويق المحاصيل عبر الجينية إلى أوروبا أتم هذه بأنها تعمل على تجويع العالم.

وحسب رأي الرئيس الأمريكي فإن هذه النباتات المحورة ستعطي مردودا أفضل من النباتات العادية. وإن منعها عن العالم الثالث هو قضاء عليها بالجوع. وهي حجة واهية لأن معظم تلك النباتات المحورة لم تطوّر لتزيد من المردود بقدر ما طوّرت لتضاعف أرباح الشركات⁽¹⁾.

فبعد عدة سنوات من تسويق المحاصيل عبر الجينية لم يبد أن المردود قد تحسن، إذ بيّنت دراسة قامت بها مصلحة البحوث الاقتصادية الأمريكية للزراعة في سنة 1998م أن الفرق بين الزراعة التقليدية والمحورة لا تكاد تُذكر، وبيّنت دراسة أخرى سنة 1999م جرت على 8000 حقل مزروع أن مردود الصوجا المحورة (Round Up Ready) كان مردودها أقل من التقليدية⁽²⁾.

ورغم أن الزراعات عبر الجينية باهظة التكاليف (حوالي مليون دولار للجين الواحد) فإن الشركات لا تكتفي بفائدة محدودة بل تسعى إلى ربحية مفرطة.

ويركز أنصار الكائنات المحورة على أمور منها:

- إن ثلاثة ملايين طفل يصابون بالعمى سنويا في العالم لنقص الفيتامين A. والحل يكمن في تحويل النباتات لتحتوي على الفيتامين A.
- وأن البيوتكنولوجيا تسعى إلى تطوير نباتات محورة جينيا، تكون مقاومة للملوحة وللجفاف وللأمراض النباتية المختلفة. وقد أعلن باحثون في هذا السياق من مؤسسة (MS Swaminathan Madias) الهندية أنهم يطورون أرزا يتحمل ملوحة البحر سيكون جاهزا للاستهلاك قريبا.
- وأعلن آخرون في جانفي عام 2000م أنهم توصلوا إلى هندسة أرز لينتج مادة الكاروتين، وهي المادة الضرورية لإنتاج الفيتامين أ (A)، وذلك لتلافي نقص هذه المادة في المناطق التي تعتمد أساسا على الأرز، وسمي بالأرز الذهبي (Golden riz)⁽³⁾.

لكن المتبصر بالواقع لا يرى ضرورة لكل هذا العناء، فالفيتامين أ موجود بوفرة في كثير من الخضار الطبيعية، ويكفي توفيرها للفقراء للحد من ظاهرة إصابتهم بالعمى. كما يوجد في السمك والكبد وحليب

1989 لما انتخب رئيسا لأمريكا. وقاد حرب الخليج الأولى ضد العراق عام 1991، وانتهت عهده الرئاسية بتدهور

اقتصادي رهيب. (<http://en.wikipedia.org>)

(1) Olivier Blond: Rendements: la guerre des chiffres, 45

(2) John Madeley: Le commerce de la faim, 156

(3) Claudine Franche et Bernard Eddé: Les applications agronomiques, (les OGM en questions), 32

علما بأن الأرز يشكل الغذاء الأساسي لثلث سكان العالم. وفي العالم حوالي 400 مليون شخص يشكون نقص الفيتامين أ مما يسبب العمى المبكر.

الأم وصفار البيض ومشتقات الألبان، فلماذا لا يقاوم الفقر الذي أدى إلى عجز هؤلاء عن الحصول عليه. ولقد بذلت الأمم المتحدة جهودا منذ سنة 1999م لتلافي نقص الفيتامين أ، وحسب منظمة الصحة العالمية فإن عدد الأطفال المصابين بعاهات مرتبطة بنقص هذا الفيتامين قد تقلص بـ 66% خلال العشرين سنة الفارطة وأنه بهذه الوتيرة سيُقضى على الآفة تماما قبل عشر سنوات بحول الله، أي قبل أن تظهر نتائج الأرز المحور المزعوم!

والطريف أنه قبل ظهور الثورة الخضراء التي عملت على إقصاء كثير من السلالات النباتية لصالح سلالات أخرى، كانت عدة سلالات من الأرز تحتوي وبشكل طبيعي على الفيتامين أ⁽¹⁾. ويرى البعض أن المسألة لا تعدو الربحية على حساب جميع الحاجات، فلماذا لا يصنع العالم المتقدم علاجا للملاريا مثلا؟ إن هذا المرض لا يهتمه، فكيف يهتم بالطعام والجوع والجوعى؟ إن العالم الفقير لا يحتاج إلى محاصيل عبر جينية وإنما يحتاج إلى زراعة متنوعة ووسائل جيدة للنقل والتخزين.

في أمريكا الجنوبية 30% من الغذاء ي تلف بسبب عدم وجود وسائل التخزين. ومشاكل الجوع لن تحلها إلا تكنولوجيا يتحكم فيها المزارعون أنفسهم⁽²⁾. ويتحدث مناصرو الكائنات المحورة جينيا عن نتائج يرونها إيجابية جدا في تطوير محاصيل العالم النامي. يقولون إن الصين رفعت إنتاجها بـ 10% وإفريقيا الجنوبية بـ 18% في عام 1999م وبـ 60% في عام 2000م. لكن المعارضين يتحدثون عن خسائر بالجملة مُنيت بما هذه الطرق الحديثة في الزراعة. فإنتاج الذرة في إسبانيا انحدر بـ 15% وفي نيراسكا بـ 6-10%، وسجل الشمندر والكويزا في بريطانيا انخفاضا قدر بـ 5-8%.

أما الأرقام التي تقدمها الشركات التجارية عن بعض البلدان النامية فغير صحيحة؛ لأن تلك البلدان الفقيرة لا يستعمل مزارعوها المبيدات لغلاتها، لذلك لما جربت هذه النباتات المقاومة للحشرات قفزت النسبة. أما البلدان الغنية فإنها تستعمل المبيدات دائما لهذا اتضح أن النباتات المحورة فيها لم تكن ذات مردودية أعلى من غيرها بل انخفضت كما تبينه الإحصاءات. ثم إن العينات التي تستعملها الشركات لإجراء الإحصاء عينات مختارة قصدا يراعى فيها ما يجعلها ترفع النتائج. ولا يكرر الإحصاء مرات عديدة وفي عدة سنوات كما ينبغي أن يتم إذا أريد الحصول على نتائج حقيقية.

(1) John Madeley: Le commerce de la faim, 162-163

(2) Gilles-Eric Seralini: Débat sur les applications, (les OGM en questions), 33

.John Madeley: Op cit, 170

يقول (Afsar Jafrin) مدير مؤسسة البحث العلمي والتكنولوجيا والإيكولوجي (Research foundation science technology and ecology) بنيودلهي:

«لقد قمت شخصيا بدراسة في ولايتين فلاحظت فشلا ذريعا في النباتات المعدلة جينيا»⁽¹⁾.

والأهم أن الإحصائيات تركزت على سنة واحدة أو سنتين، وهذه المدة غير كافية لأنه حتى في الأحوال العادية يوجد دائما تفاوت من سنة لأخرى في مردود المحاصيل قد يصل حتى 30% مما لا يمكن من الحكم لتلك النباتات ولا عليها⁽²⁾.

ومما يؤكد القول إن هذه التكنولوجيات لا تسعى إلى إطعام الجوعى بقدر ما تسعى إلى تحقيق الأرباح الطائلة لفائدة الشركات متعددة الجنسيات:

• كون المحاصيل المقاومة لمبيدات الأعشاب والحشرات على قمة الأولويات بالنسبة للبحوث، أما تثبيت الآزوت الجوي، ومقاومة الملوحة والجفاف، وتوفير الإنتاج، فلا يزال كل ذلك في مرحلة اختبارية بطيئة.

ولمعظم معاهد الدراسات في الدول النامية برامج بحوث في البيوتكنولوجيا. وتمتلك هذه المعاهد كميات ضخمة من سلالات المحاصيل الرئيسية، مثل المراكز الدولية للأرز (IRRI) في الفلبين والبطاطا (CIP) في البيرو والذرة (CIMMYT) بالمكسيك؛ على أن تطوّر منها سلالات عبر جينية عالية الإنتاج من المحاصيل. لكن بقيت مقاومة الأعشاب هي الخصيصة السائدة في التحوير، لأنها تمثل أكثر تطبيقات الهندسة الوراثية ربحا بالنسبة للشركات متعددة الجنسيات.

فإذا كان تطبيق الهندسة -حتى في هذا المجال- سيفيد الدول النامية فإنه من الصعب نقل التكنولوجيا إليها دون تقديم تنازلات. فالمحاصيل المحوّرة قد سجلت براءتها في العالم الصناعي وتحتاج إلى مواد كيميائية خاصة يلزم أن تُشتري من متعددات الجنسية تُزرع في تلك البلدان على حساب الأصناف المحلية⁽³⁾. وهذا التحوير يعمل على تقليل التكاليف المتعلقة بترع الحشائش ولا يزيد في الإنتاج.

وهذا لا يساعد كثيرا البلدان النامية المعتمدة على الأيدي العاملة، بل يؤدي إلى اغتناء الملاك على حساب العمال الذين لا يجدون العمل. لهذا يقول أنصار البيئة المعارضون للتحوير: إن أغلب النباتات المحوّرة الموجودة اليوم طورت لهدف التقليل من تكاليف الإنتاج في البلدان المتطورة التي تملك أصلا مستوى عال من المردود⁽⁴⁾.

(1) Olivier Blond: Rendements: la guerre des chiffres, 45-46

(2) Olivier Blond: Rendements: Ibid, 45-46

(3) نوتنجهام: طعامنا المهندس وراثيا، 228-229.

(4) Olivier Blond: Rendements: Op. cit, 47

• معظم المنتجات المحوّرة تسوّق إلى المستهلكين في الدول الثرية مثل الطماطم "سيفر فليفر" التي هُنْدست ليسهل خبزها وتصنيع الصلصات المركّزة منها. وبطاطا مونسانتو عالية النشا المسوّقة لمطاعم الوجبات السريعة، وفواكه هُنْدست لزيادة الطعم والنكهة فيها بعيدا عن حمل همّ المجاعة في العالم.

فالشركات متعددة الجنسيات لا تزال لم تقدم شيئا ذا بال بخصوص المحاصيل ذات القيمة المنخفضة كالقمح، ولم تلتفت كثيرا إلى اهتمامات البلدان النامية⁽¹⁾. والتخوفات من سيطرة تلك الشركات على السوق في سعي لتعظيم الربح على حساب الحاجات تخوفات مبررة تماما.

فالأرض يسكنها اليوم ما يربو على ستة ملايين نسمة، والنمو الديموغرافي مستمرّ مع انعدام التوازن بين المناطق الجغرافية في العالم.

ويتكهن الخبراء بزيادة أربعة ملايين نسمة إلى غاية عام 2040، 90% منهم في دول الجنوب. ويبقى التوزيع العادل للطعام رهين القرارات السياسية والمصالح الاقتصادية.

ومهما يكن تقسيم التقنيات الحديثة في مجال إنتاج الطعام صعبا فإن تعميمها على المستوى العالمي سيؤثر سلبا على الدول النامية بسبب احتكار الدول المصنّعة للمنتجات، وسيؤدي حتما إلى تعميق الهوة بين العالمين⁽²⁾.

مع كون البلدان الفقيرة عاجزة إلى الآن عن إيجاد الوسائل التقنية لكي تنتج نباتات محوّرة حسب بيئتها وأرضها وحاجاتها. وهي في ذلك لا تزال مرهونة بالدول الغنية والشركات الإنتاجية الكبرى التي لا ترعى فيها إلا ولا ذمة. بل تعمل على الاستغناء عن متوجاتها الأصلية بإيجاد البدائل المحوّرة⁽³⁾. فالرهانات خطيرة، وثلة من الشركات، على رأسها مونسانتو ونوفارتيس، تمتلك سلطة واسعة النفوذ على الزراعة العالمية، وتعدد بممارسة دكتاتورية اقتصادية وتكنولوجية.

واستعمال البذور المحوّرة المصممة بالخصوص لبلدان غنية لن يكون من شأنه إلا الزيادة من تبعية البلدان النامية وارتفاع ديونها وتخليها قسرا عن الزراعة التقليدية التي تتماشى بصفة أفضل مع مناخها وتربثها وظروف معيشتها.

واليوم توجد بلدان مهددة بالانهيار الاقتصادي نتيجة لجوئها إلى مثل هذه الزراعات المحوّرة. علاوة على مزاحمة البلدان في خيراتها من ذلك الفانيليا في مدغشقر وجزر القمر، والكاكاو في إفريقيا الغربية، وقصب

(1) نوتنجهام: طعامنا المهندس وراثيا، 227.

(2) Michèle Chouhan: OGM, Enjeux des recherches, 22-23.

(3) Guy Paillotin: Les OGM pour mieux nourrir la planète, (les OGM en questions), 108.

السكر في كوبا والفلبين، وزيت النخيل في ماليزيا. إذ أصبحت تعوّض بأنماط من نباتات محوّرة تصنّع في البلدان الكبرى، وتمتلك بموجب براءات الاختراع حق احتكار البذور دون أن يستفيد المزارعون شيئاً. بل خسروا زبائنهم التقليديين.

وإذا قيل إن الهندسة الوراثية تسمح بجعل بعض النباتات تنتج مواد تغذوية كالحديد والفيتامينات، أو تتحمل الظروف المناخية الصعبة ويمكن استنباطها في المناطق الجافة والمالحة، فإن هذا حقٌّ لم تسعَ لتحقيقه تلك الشركات إلا قليلاً. رغم سعي الفاو إلى جعل تلك التقنيات تُخدم الشعوب المهتدة بالفقر والمجاعة⁽¹⁾. فالشركات الكبرى التي وضعت رؤوس أموال ضخمة في تلك المشاريع تسعى إلى جني الفوائد بتوجيه الاهتمام إلى ما يهّم الدول الصناعية. والزراعة في المحاصيل المحوّرة جينيا توسعت بمعدل 10% سنوياً على مدى ستّ سنوات متوالية لغاية عام 2002م، لكنّ هيمنة أربع دول من دون العالمين؛ هي أمريكا وكنسدا والأرجنتين ثم الصين، فهذه الدول تملك لوحدها قرابة 99% من المساحات المزروعة بالنباتات المعدّلة وراثياً في العالم. أما المزروعات التي حظيت بالاعتناء فيها فهي ثلاثة أنواع فقط، وتغطي 95% من تلك المساحة؛ وهي الصوجا بـ 62% والذرة بـ 21% والقطن بـ 12% و صفتان تشكّلان 99% من حجم سوق التعديل الجيني للنبات هما مقاومة مبيدات الأعشاب بمقدار ثلاثة أرباع المحاصيل، ومقاومة الحشرات للربع الباقي.

ولشركة مونسانتو حصة الأسد، فهي تنتج ما يزيد على 90% من البذور المحوّرة، سابقاً بذلك الشركات الأخرى مثل: (Pioneer; Novartis; Bayer Crop Sciences...)⁽²⁾.

إنّ الفلاحين الذين تمنوا أن يرفعوا من دخلهم بزراعة المحاصيل عبر الجينية واجهوا مشاكل عديدة إذ كان عليهم أن يدفعوا أكثر لشراء البذور عبر الجينية. كما أن عليهم تحمل النفقات الإضافية لمُدخلات الأسمدة والري ومبيدات الآفات.

مثل هذه المدخلات تتوفر لأصحاب المزارع الكبيرة، لكنها تفوق طاقة صغار الفلاحين. قال الفلاح الأمريكي (Alan): «لقد خدعوني، فالنباتات المحوّرة غير مربحة؛ لأن البذور غالية جداً، وإنتاجها ضعيف وفي الخارج يرفضون محاصيلنا، سأرجع إلى الزراعة التقليدية»⁽³⁾.

والتكنولوجيا بوصفها الحالي لا تقلّل الفجوة بين الأغنياء والفقراء. وليست مهياًة لتوافق الظروف المحلية السائدة في الدول النامية. ولن يستفيد من الثورة الجينية من هم في حاجة حقيقة إلى طعام.

وحثّ وإن لم يسعَ الفلاحون في البلدان النامية إلى زراعة المحاصيل عبر الجينية، فإنهم لن يسلموا من آثار

(1) Guérin-Marchand, Claude reyraud: Faut-il avoir peur des OGM? 108

(2) Pierre Bouchet et autres: Les OGM dans l'agriculture, (les OGM en questions), 98-99

(3) Guérin-Marchand, Claude reyraud: Op. cit, 106

حصول الشركات على البراءات على المنتجات الزراعية الموجودة في بلدانهم، مما يهدد استقلالهم وربما يجبرهم على ترك أراضيهم. كما أن ذلك يساعد على نمو زراعات أحادية ويحدّ من حرية اختيار البذور. ومن حقهم الاحتفاظ ببذورهم التي أنفقوا السنين الطوال في انتقائها وتطويرها بوسائلهم الخاصة⁽¹⁾.

ومشكل الزراعة الأحادية بدأ يخيم بظلاله على العالم. فبعد عشرة آلاف سنة من الزراعة واكتشاف أزيد من 50 ألف نوع من النباتات الصالحة للاستهلاك، أصبح اليوم 15 منها فقط تشكل 90% من الغذاء العالمي، وثلاثة منها: الأرز، والقمح، والذرة، تشكل الطعام الأساسي لأربعة ملايين نسمة.

ومن الخطر أن يكون الإنسان مرهونا ببعض الأطعمة، لأن أي مرض قد ينتشر بسرعة فيقضي على هذا النوع أو ذلك كما حدث بين عامي 1840م و 1850م للبطاطا في إيرلندا، حيث مات خمس الشعب بالمجاعة لما أصاب سلالة البطاطا فطر (*Phytophthora infestans*).

وهدد فطر (*Helminthosporium maydis*) محاصيل الذرة في أمريكا عام 1970م وقضى على 15% منها.

وبما أن المحاصيل عبر الجينية تعتمد على أنواع محدودة، فإن في ذلك خطورة لا يستهان بها. هذا علاوة على ضعف تلك النباتات وقابليتها للأمراض. فإن انتشار نوع واحد منها في مناطق عديدة يجعل انتشار أي مرض خطرا، كما يجعل النبات الضيف لا يتحمل الظروف الخاصة لموطنه الجديد، على عكس النباتات التقليدية المحلية المتكيفة.

فمثلا يوجد أكثر من 140000 سلالة من الأرز المتكيفة مع الارتفاع والرطوبة والحرارة وعوامل محلية أخرى. والشركات المنتجة للمحاصيل المحوّرة جينيا لا تعمل إلا على أربع أو خمس سلالات فقط ثم تفرسها قسرا على بلدان العالم. وحاليا تغطي خمس سلالات لوحدتها في بعض بلدان آسيا 60 إلى 70% من أراضي الأرز⁽²⁾.

أضف إلى ذلك أن المزروعات الأحادية من النباتات المحوّرة على درجة عالية من التماثل الوراثي، الأمر الذي يزيد من احتمال إحقاقها أمام الآفات والأمراض الضارية.

وعلى العكس فإن تنوع المحاصيل حماية طبيعية لها من الأوبئة العامة. ففي الهند مثلا يزرع الفلاحون في قرية واحدة في شمال شرق البلاد أكثر من سبعين صنفا. هذه الاستراتيجية تعني أنه إذا ما تعرض صنف منها لآفة فإن الباقي سينجو بإذن الله.

ثم إن الأصناف المحلية قد نمت على مدى أجيال طويلة، وأصبحت متكيفة مع الظروف المحلية، على خلاف المحاصيل الجينية التي لا تملك نفس التكيف⁽³⁾.

(1) John Madeley: Le commerce de la faim, 151

(2) Anne Briand-Bouthiaux: Les OGM pour mieux nourrir la planète, (les OGM en questions), 107-108

(3) نوتنهام: طعامنا المهندس وراثيا، 226.

لهذه الاعتبارات أقدم رؤساء دول كل من زامبيا والملاوي وزمبابوي والموزمبيق على رفض المساعدات الأمريكية رغم حاجة بلادهم الماسة إلى الطعام لأنها تحتوي على محاصيل عبر جينية.

ولقد أكدت الوكالة الأمريكية للتربية العالمية (American agency for international development) أنه لم يكن لديها خيار آخر إذ لم تتوفر لديها بذور غيرها. لكن منظمة التغذية العالمية برهنت أن حجة أمريكا لم تكن صحيحة، حيث كانت كمية الاثنى مليون طن من المساعدات الغذائية العاجلة الموجهة إلى تلك البلدان جاهزة من بذور غير محوّرة. لكن الوكالة عمدت قصداً إلى تطوير برنامج يعمل على إدخال البيوتكنولوجيا إلى الدول النامية. أي «إقحام الكائنات المحوّرة جينيا في أنظمتها الزراعية المحلية»⁽¹⁾.

لكن -وتحت ضغط الحاجة- قبلت زمبابوي وملاوي والموزمبيق المساعدات الأمريكية المحتوية على ذرة محوّرة. إلا أن زامبيا أصرت على موقفها الرفض، بناء على تقارير علمائها الذين أبدوا تخوفاتهم من تأثير البذور الأمريكية المحوّرة على بيئتهم.

ولقد سعت الأمم المتحدة جاهدة لجعل الحكومة الزامبية تعدل عن قرارها، وعمل كل من المدير العام لمنظمة التغذية العالمية جاك ضيوف (Jacque Diouf) والمدير العام لمنظمة الصحة العالمية جرو هارلام (Gro Harlem Bruntland) على إقناعها بشراء ذرة مهجنة بدعوى وجود 15 مليون شخص مهدد بالجوع في زامبيا مقابل أن تمدّها أمريكا بالديون.

ووصلت تلك المنظمات إلى حد اتهام زامبيا بالعمل على عرقلة التجارة الحرة وحرمان مواطنيها من الغذاء. لكن زامبيا كانت تستند في موقفها إلى بروتوكول قرطاجنة القاضي بحق أي دولة في رفض المحاصيل عبر الجينية من دخول أراضيها⁽²⁾.

وفي جلسة لمنظمة التغذية العالمية انعقدت في جوان 1998م حول النباتات المحوّرة جينيا، عارض 24 مندوبا عن الدول الإفريقية مونسنتو التي تشكل -حسب ما رُود في تقريرهم- صورة مشوّهة وخادعة للإمكانيات التي تقدمها الهندسة الوراثية لتغذية البلدان النامية، وركزوا في تدخلاتهم على أن «تلك الشركات العملاقة تستعمل ذريعة الفقراء والجوعى لتمرر تكنولوجيا غير مأمونة لا على المستوى الإيكولوجي ولا الاقتصادي ولا تحقق لنا أي خير»⁽³⁾.

1. Pierre Bouchet et autres: Les OGM dans l'agriculture, (les OGM en questions), 97

2. Patric Piro: Une chance pour l'agriculture, (les OGM en questions), 12

3. Association Agir: Les OGM pour mieux nourrir la planète, (les OGM en questions), 105

John Madeley: Le commerce de la faim, 158

المطلب الثاني: الحكم الشرعي للأطعمة المحورة جينيا:

يندرج هذا الصنف من الأطعمة ضمن النوازل المستحدة التي تحتاج إلى دراسة مستفيضة بغية الوقوف على التفاصيل التي تمكن الباحث من تلمس حكم الشرع فيها، إذ الحكم على الشيء فرع عن تصوره. ولقد تبين من خلال العرض العلمي المقتضب لكيفية التحوير الجيني وطرقه واستعماله أن هذه التقنيات الحديثة مزايا ومحاسن لا ينبغي إغفالها، كما أن فيها مغبات ومزالق لا بد من تفاديها.

مع العلم أن الهندسة الوراثية ممارسة لا تزال البحوث تنمّيها وتغذيها بعناصر جديدة باستمرار، وتساهم المخابر العلمية ومراكز البحوث في كل لحظة في إضافة لبنات إلى صرح لا يعلم أحد متى سيكتمل بناؤه، بل لا يدري هل سيتم هذا البناء يوماً ما. وكل منا يطرح تساؤلات مشروعة تتعلق بهذه التقنيات، تساؤلات لن يجيب عنها سوى العلم... وربما لا يملك العلم كل الأجوبة⁽¹⁾.

وبسبب تعارض الوجوه التي تقتضي إباحة هذه الممارسات مع الوجوه التي تقتضي حظرها لا بد من دراسة تلك النوازل حالة بحالة، لتحديد ما يمكن أن تحدده من مصالح، أو تتسبب فيه من مفاسد سواء لعموم الناس أو لأفرادهم.

ولا بد من وضع الضوابط التي تحول دون استخدامها أو أيلولتها للضرر والفساد.

ولا شك أن الإسلام الذي هو دين العلم، يفتح الباب واسعاً أمام استخدام كل ما يتوصل إليه الإنسان من تكنولوجيا وابتكارات ما دامت موجهة لصالح البلاد والعباد. ولا يحجر على الناس عقولهم ولا يحرم العلماء من استثمار نتاج أفكارهم.

وهذه هي سنة الله التي قد خلت في عباده من لدن آدم عليه السلام حين علمه تعالى الأسماء كلها ليحعله بذلك صالحاً لخلافته في أرضه.

فالعلم نعمة امتن الله تعالى بما على عباده؛ ﴿فَاذْكُرُوا اللَّهَ كَمَا عَلَّمَكُم مَّا لَمْ تَكُونُوا تَعْلَمُونَ﴾ (سورة البقرة: 239). ﴿وَعَلَّمَكَ مَا لَمْ تَكُن تَعْلَمُ وَكَانَ فَضْلُ اللَّهِ عَلَيْكَ عَظِيمًا﴾ (سورة النساء: 113).

لكنه وكغيره من النعم قد يكون وبالاً على صاحبه إن هو أساء استخدامه ﴿وَلَوْ شِئْنَا لَرَفَعْنَاهُ بِهَا وَلَكِنَّهُ أَخْلَدَ إِلَى الْأَرْضِ وَاتَّبَعَ هَوَاهُ﴾ (سورة الأعراف: 176).

ولقد عتب الله تعالى على بني إسرائيل استخدامهم للعلم في البغي والجور ﴿وَمَا اخْتَلَفَ الَّذِينَ أُوْتُوا الْكِتَابَ إِلَّا مِنْ بَعْدِ مَا جَاءَهُمُ الْعِلْمُ بَغْيًا بَيْنَهُمْ وَمَنْ يَكْفُرْ بِآيَاتِ اللَّهِ فَإِنَّ اللَّهَ سَرِيعُ الْحِسَابِ﴾ (سورة آل عمران: 19).

فالعلم لا حظر فيه، لكن سوء استخدامه هو الذي يستتبع المنع والتحريم.

(1) Michèle Chouchan: OGM, Enjeux des recherches, 36

ثم إن الله تعالى امتنَّ على عباده في آيات كثيرة من القرآن الكريم بأن سخر لهم ما في السماوات وما في الأرض.

ولقد أخذ العلماء من مجموع تلك الآيات أن الأصل في ما خلق الله من أشياء لإباحتها لعباده ما دامت مسخرة لخدمته، إلا ما استثناه الله تعالى في نصوص قليلة من القرآن والسنة، جاء معظمها بصيغة الحصر والاستثناء من العموم كقوله تعالى: ﴿قُلْ لَا أَجِدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مُسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خَيْرٍ﴾ (سورة الأنعام: 145).

ولعل في تلك النصوص إشارة خفية إلى أن ما سيستجد في حياة الناس من المطعومات هو على الإباحة الأصلية ما لم تندرج تحت المحرمات المذكورة.

فالأصل إذن جواز استخدام جميع العلوم والابتكارات لصالح البشرية ما دام ذلك يحقق لها المنافع، شريطة أن لا تكون الأضرار الناجمة عن ذلك الاستخدام أكبر من منافعه.

ومن هذا المنطلق الشرعي يمكن الحكم على الأطعمة المحورة جينياً وذلك بالنظر في المصالح التي تحققها، والمضار الناجمة عنها ثم الترجيح بين تلك المصالح والمفاسد.

فما هي المصالح المرجوة من التحوير الجيني للأطعمة؟

تعدّ الرغبة في التطوير والتحسين فطرية لدى الإنسان، وبفضلها حصل التقدم في جميع الميادين.

في القدم كان المزارع والمربي يختار الأفراد النباتية والحيوانية التي تتميز بصفات مرغوب فيها، ويعمل على تطويرها بإضافة محاسن سلالة أخرى وضمها إليها، وذلك بإحداث تصالب⁽¹⁾ ثم انتظار النتائج في صبر.

وبعد تتابع عدد من التصلبات قد يحصل في النهاية على سلالة مختارة من حيث المواصفات.

إلا أن التطوير بهذه الطريقة -علاوة على بطئه- لا يضمن النتائج المطلوبة إذ تبرز العناصر المرغوبة بغيرها في الكائن الحي، ولا يمكن التكهن مسبقاً بالنتيجة.

أما التحوير الجيني فهو يمكن رجل المختبر من استهداف مواصفات بعينها، والعمل على الحصول عليها مباشرة بإقحام الجينات المسؤولة عن تلك المواصفات. دون أن تعترض طريقة الحدود المعروفة بين الأنواع⁽²⁾.

فالفرق الأساسي إذن بين الطريقتين أمران هما:

1- اجتياز الحدود بين أنواع الكائنات الحية، بحيث يمكن نقل الجينات من أي كائن حي إلى آخر سواء كان بكتيريا أو حيواناً أو نباتاً.

(1) يقصد بالتصالب التزاوج بين السلالات المختلفة من النوع الواحد في الحيوان ومن أنواع متقاربة في النبات.

(2) Guérin-Marchand, Claude reyaud: Faut-il avoir peur des OGM? 37

2- التحوير يركز على الصفة المرغوبة مع الإبقاء على الصفات الأخرى بينما يغير الاصطفاء كثيرا من الصفات كل مرة.

لهذا - فإنه عمليا - يزيد التحوير من فرص النجاح في الاصطفاء، ويمكن الفلاح أو المربي من الحصول على نبات أو حيوان بخصائص مفيدة⁽¹⁾.

فهذه التقنية تفتح آفاقا واسعة وتقدم حلولاً ناجعة لكثير من المشاكل التغذوية والصحية أيضا⁽²⁾. ويمكن للبيوتكنولوجيا تدعيم الصناعة المتزلية والعائلية.

فأغلب الفقراء يعيشون في مناطق صعبة، تحت وطأة التقلبات المناخية، وقد ساهم الاحتباس الحراري في تلك التقلبات.

في الساحل الإفريقي وأمريكا الجنوبية كما في آسيا الوسطى تسعى المنظمات الإنسانية لمساعدة الناس على العيش في أراضي هامشية وعرة، شديدة الانحدار، معرضة للفيضانات، أو ذات تربة فقيرة أمكنتها الزراعة المستمرة. فتطوير نباتات تتحمل الجفاف أو الفيضان، أو تستغل الآزوت الجوي وتستغني جزئيا عن التربة يمكن تلك الشعوب من تنويع طعامها وتوفيره بالرغم من صعوبة محيطها.

وبمساعدة العلماء المحليين يمكن إنتاج محورات تستجيب أكثر لخصائص المناطق المختلفة. علاوة على شيء من تدعيم الأسعار ليصل الفقير إلى الطعام⁽³⁾.

فلو وجد هذا في بيئة إسلامية، بحيث تتضافر جهود العلماء المتخصصين لتطوير كائنات تتحمل قساوة الظروف، مع نظام الإسلام المعروف بالتكافل الاجتماعي وترشيد النفقات لأدى ذلك إلى خير عميم، ولأفاض على أهله البركات.

وللاعتناء بالزراعات المحلية أهميته الخاصة وفوائده العميمة.

ففي الهندوراس أدى مشروع لتجميع الزراعة برعاية الأمم المتحدة يسمى مشروع الأمم المتحدة للتطوير (UNDP) إلى مضاعفة الإنتاج في الهكتار بمقدار 3-4 أضعاف (من 400 كلغ إلى 1200-1600 كلغ) وذلك باعتماد الطرق المحلية في الزراعة.

كما أن عدة مشاريع في عشرين بلدا تضم قرابة مليوني عائلة بينت أن إنتاج الحبوب تضاعف لما انتقل الفلاحون من الفلاحة الصناعية المكثفة الكبرى إلى الزراعات الأصغر⁽⁴⁾.

(1) Axel Kahn: Débat sur les applications, (Les OGM en questions), 35

(2) Guérin-Marchand, Claude reyraud: Faut-il avoir peur des OGM? 109

(3) Sylvie Brunel: Quelles solutions pour parvenir à nourrir une population mondiale en croissance? (Les OGM en questions), 109

(4) Vandana Shiva: Quelles solutions pour parvenir à nourrir une population mondiale en croissance? (Les OGM en questions), 112

فاعتماد الزراعة على التنوع، وارتكازها على الخصائص البيئية المتكيفة معها يؤدي إلى زيادة الإنتاج. فلو أضيف إليها التحوير الجيني لمغالبة الظروف القاسية من الجفاف أو الملوحة أو جذب التربة لكانت النتائج أفضل، وكان الخير أعم. فالتحوير الجيني للنبات، بهذه الصفة يمكن أن يحقق مصالح جمّة للناس⁽¹⁾.

لكن ماهي المخاطر المحتملة لهذه التكنولوجيا وما مدى واقعتها؟

المخاطر المحتملة:

إن الشريعة الإسلامية تأخذ بعين الاعتبار مآلات الأحوال، لذلك فهي تمنع ما يؤول عن طريق اليقين أو غلبة الظن إلى فساد. والقاعدة المعروفة في ذلك هي درء المفسد مقدم على جلب المصالح. وبالنسبة للأطعمة المحورة جينياً فإن التخوفات منها تتعلق بأمرين هما المخاطر الصحية والمخاطر الإيكولوجية.

1- المخاطر على الصحة:

تبين من خلال الدراسة أن التخوف على الصحة من أمرين أساسيين هما:
- إمكان الإصابة بالحساسية.

- انتقال المقاومة للمضادات الحيوية من النباتات المحورة إلى البكتيريا الممرضة، وبالتالي تحولها إلى كائنات شرسة تستعصي على العلاج ولا تنفع فيها المضادات الموجودة حالياً. مما يتطلب البحث عن وسائل أخرى أكثر نجاعة، أو مضاعفة مقادير تلك المضادات وما يستتبع ذلك من ضرر على الصحة، واحتمال عودة الأوبئة الفتاكة إلى الظهور بعد أن كاد يقضى عليها بفضل الله تعالى الذي هدى العلماء إلى اكتشاف تلك المضادات واستعمالها.

أ - الحساسية:

تحاول المخابر العلمية ومراكز البحث تقصي آثار الأطعمة المحورة جينياً على جسم الإنسان وإمكان إحداثها لردود فعل مناعية قد تؤدي بحياة بعض الناس الذين لديهم قابلية للتحسس لبعض المواد. ولقد ثبت أن التحوير الجيني يساهم في نقل البروتينات المسببة للحساسية من المصدر إلى الكائن المحور. ومثال ذلك هو ما سبق ذكره من أن الصوجا المحورة بجوزة البرازيل المعروفة بتسببها للحساسية عند بعض الناس أصبحت تسبب نفس الحساسية لأولئك الأشخاص⁽²⁾.

لكن الذي يذكره المتخصصون في المجال أن هذه الحالات نادرة في حوادث التحوير الجيني، ويمكن

(1) أما في الحيوان فلا تزال عمليات التعديل الوراثي مقتصرة على إنتاج العلاجات ولم تتجاوزها إلى الاستهلاك الغذائي إلا في صور قليلة منها هرمون BST لجعل الأبقار تدر فائضاً من اللبن. ينظر أدناه، 735.

(2) Jean-Michel Wal: OGM et allergies: constater ou prédire? (Revue la Recherche), 87-88

تلافيها بالتطبيق الجيد والشفافية، بحيث يعلم المشتري أن الطعام يحتوي على مادة محورة جينيا قابلة لإثارة الحساسية مما يهبه فرصة الاختيار وتجنب ذلك الطعام إذا كان من ذوي الحساسية⁽¹⁾.

ب - مقاومة المضادات الحيوية:

يشكل هذا الهاجس حقيقة واقعية اليوم حيث اكتسب الكثير من سلالات الكائنات الحية الدقيقة الممرضة (Pathogens) مقاومة للمضادات الحيوية، وأصبح القضاء عليها يتطلب اللجوء إلى علاجات غير العلاجات التقليدية المعروفة.

لكن -يقول أنصار الكائنات المحورة جينيا- إن التخوف من انتقال المقاومة إلى تلك الجراثيم يأتي بصفة أحص من بعض الممارسات اللامسؤولة مثل إطعام الحيوانات أعلافا تحتوي على كميات كبيرة من المضادات الحيوية. والاستعمال المفرط لتلك المضادات في العلاج الطبي، أما انتقال الجينات المقاومة من النبات إلى البكتيريا فلم يثبت عمليا حتى الآن، لذا فإن هذا التخوف يبقى محتملا بالنسبة للنباتات المعدلة وراثيا لكنه ليس واقعا⁽²⁾.

كما أنه يتم العمل على الاستغناء عن الجينات التي تعمل على إنتاج بروتينات مقاومة للمضادات الحيوية باستبدال واسمات أخرى بما تفاديا لهذه المخاطر المحتملة.

ولقد كان من بين أهم التوصيات التي أصدرتها الندوات المخصصة للموضوع ضرورة العمل على تفادي استخدام مقاومة المضادات الحيوية في التحويل الجيني⁽³⁾.

وإذا كان بالإمكان تفادي المخاطر المذكورة أو حصرها والتقليل منها، فإن المصالح المكتسبة من التحويل الجيني في مجال النباتات إذا تقيدت بالضوابط الشرعية والأخلاقية تترجح على مفاسدها.

2- المخاطر على البيئة:

تمثل هذه المخاطر في أمرين أيضا هما:

- أ- احتمال اكتساب الحشائش الضارة مقاومة لمبيدات الأعشاب بحصول العدوى بينها وبين النباتات المحورة، مما يؤدي إلى ظهور أنماط من الحشائش لا تؤثر فيها المبيدات، وانتشارها في حقول المزروعات، وما يستتبع ذلك من ضرر على المحاصيل.
- ب- اكتساب الحشرات المتلفة للنباتات مقاومةً بانتقال الجينات من النباتات المقاومة للحشرات إليها بطريق العدوى أيضا...

(1) ينظر أيضا أعلاه 697-698.

(2) .Nicolas Chevassus: La bataille non terminée de terminator, 83

(3) .Guérin-Marchand, Claude reyaud: Faut-il avoir peur des OGM? 103

وسيؤدي كلا الأمرين إلى اللجوء إلى استعمال المزيد من المبيدات الكيماوية، ولا شك أن ذلك سيؤثر سلبا على البيئة بنشر مزيد من السموم التي تقضي علاوة على الحشائش والحشرات الضارة، على أنواع من الحشرات النافعة كالنحل، وعلى المزروعات نفسها، وسيؤدي إلى اختلال في التوازن البيئي.

لكن يمكن تلافي كل ذلك بالعدول عن التحوير الجيني المؤدي إلى مقاومة الحشرات ومبيدات الأعشاب.

فقد أثبتت الدراسات أن بالإمكان الاستغناء عن هذا النمط من التعديل الوراثي تماما.

ففي أندونيسيا أوقفت الحكومة تدعيم أسعار المبيدات، وسحبت من السوق 57 نوعا منها من الاستعمال الزراعي مما أدى إلى انخفاض المبيدات المستعملة إلى النصف بين سنتي 1987م و1990م في حين تضاعف الإنتاج بـ 15%. وهكذا ازداد دخل الفلاحين، ووفرت الحكومة 120 مليون دولار كانت تذهب هدرا في تدعيم المبيدات لصالح مصنعها.

وفي البنغلاديش أتبع نظام أدى إلى خفض المبيدات المستعملة بنسبة 76% ومضاعفة الإنتاج بنسبة 11%. وهكذا ارتفعت الأرباح بنسبة 106% في فترة الجفاف و26% في فترة الأمطار⁽¹⁾.

ومنذ القدم كان يعلم المختصون من أرباب الزراعة أن لدورة الخاصيل فعاليتها في معالجة الآفات. فمثلا دودة جذور الذرة لا تأكل فول الصوجا، ولذلك عندما يجري تبادل زراعة الصوجا مع الذرة لا يعود أمام الدودة ما تحيا عليه.

لكن بعض مبيدات الأعشاب المستعملة في حقول الذرة والشائعة في أمريكا تستبعد هذه الدورة إذ تبقى في التربة وتقتل كل ما ليس بذرة⁽²⁾.

ولقد جرت تجربة رائدة في جراهام كاونتي بأريزونا أثبتت الزراعة فيها بالتعاون مع علماء من جامعة أريزونا أن بإمكانهم توفير المال بإلغاء الرش الأعمى للمبيدات. وبعثوا كشافة مدرين ليقيسوا مستويات الآفة، وانخفضت تكاليف المبيدات بعشر مرات، وكذلك ضرر الآفة. ومع الأجور المدفوعة للكشافة كانت التكاليف الإجمالية أقل بخمس مرات.

لكن مارست الشركات الكيماوية ضغوطا كبيرة على أعلى المستويات على إدارة الجامعة لإلغاء البرنامج.

وفي شاوتونج بالصين يجوب 10 آلاف شاب من الذين يسمون بأطباء الزراعة الحفاة، يجوبون الحقول بحثا عن الأمراض. ولقد قللت جهودهم من إصابة المزروعات بالآفات الشائعة مثل صدى القمح وثاقب

Vandana Shiva: Quelles solutions pour parvenir à nourrir une population mondiale en croissance? (1)

(Les OGM en questions), 112.

(2) فرانسيس مورلايه وجوزيف كوليتز: صناعة الجوع، 83.

الأرز إلى أقل من 1 % كما سيطروا على غزوات الجراد المتكررة⁽¹⁾.

وهذه الطرق فوائد منها توفير الشغل للبطالين، والتقليل من تسميم البيئة مع ارتفاع الإنتاج وتوفير أثمان المبيدات الباهظة.

فلو توجه العمل في ميدان التعديل الوراثي إلى تحسين نوعية النباتات والعمل على زيادة مردودها، وتوقف التحوير من أجل الحصول على مقاومة الحشرات ومبيدات الأعشاب نظراً لوجود البديل السليم من المخاطر فإن هذه المضار تقل كثيراً وترجع عليها كفة المصالح.

فالأضرار التي يذكرها نقاد الطرق البيوتكنولوجية الحديثة مردّها في الغالب إلى سوء استخدام تلك الطرق. وإذا أمكن تلافي هذه الأضرار أو التقليل منها فإن حكم الأطعمة التي تعدّل جينياً يبقى على أصل الإباحة الشرعية.

لكن الله تعالى قد قيد هذه الإباحة بشرط أساس، قال تعالى في سورة البقرة:

﴿يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطْوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ﴾
(سورة البقرة: 168).

ولقد بين سبحانه تلك الخطوات في آيات أخرى، منها:

قوله تعالى: ﴿إِنَّ الْمُبْذَرِينَ كَانُوا إِخْوَانَ الشَّيَاطِينِ وَكَانَ الشَّيْطَانُ لِرَبِّهِ كَفُورًا﴾ (سورة الإسراء: 27).

وقوله تعالى: ﴿وَإِذَا تَوَلَّى سَعَىٰ فِي الْأَرْضِ لِيُفْسِدَ فِيهَا وَيُهْلِكَ الْحَرْثَ وَالنَّسْلَ وَاللَّهُ لَا يُحِبُّ الْفُسَادَ﴾
(سورة البقرة: 205)، إلى قوله: ﴿يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا ادْخُلُوا فِي السَّلَامِ كَآفَّةً وَلَا تَتَّبِعُوا خُطْوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ﴾ (سورة البقرة: 208).

وقوله: ﴿وَلَأَضِلُّنَّهُمْ وَلَأَمَنِّيَنَّهُمْ وَلَأَمْرُهُمْ فَلَيَتَكَنَّ عَادَانَ الْأَنْعَامِ وَلَأَمْرُهُمْ فَلَيَغَيِّرُنَّ خَلْقَ اللَّهِ وَمَنْ يَتَّخِذِ الشَّيْطَانَ وَلِيًّا مِّن دُونِ اللَّهِ فَقَدْ خَسِرَ خُسْرَانًا مُّبِينًا﴾ (سورة النساء: 119).

ولقد بين ظاهر حال الدول المصنّعة لهذه الأطعمة أيّما ما فتت تتبع خطوات الشيطان حذو النعل بالنعل.

1 - التبذير:

لقد كان اتجاه الشركات الكبرى التي تملك ناصية الهندسة الوراثية واضحاً منذ البداية، وهو تعظيم الأرباح وبأي وسيلة كانت.

ومن ضمن ما يشهد بذلك عملها على تحوير النباتات التي تدر أكبر قدر من الفائدة المادية على حساب المحاصيل ذات الاستهلاك الواسع والتي بإمكانها توفير الطعام وتقليص دائرة الجوع في العالم.

(1) فرانسيس مورلايه وجوزيف كوليتز: صناعة الجوع، 84.

لقد اتجه إنتاج الشركات نحو مواد كيميائية كإضافة النكهة لبعض المحاصيل، وجعل بعض الفواكه تتأخر في النضج مما يبقئها غضة طرية في نظر المستهلك، ويمكن من إبقائها معروضة للبيع على الرفوف لمدة أطول. وفي مجال الحيوان اتجه عملها إلى إنتاج هرمون (BST) لجعل الأبقار أكثر إدرارا للحليب، ثم العمل على فرض ذلك المنتج على دول العالم. ولقد ذكرت دراسات عدة كيف أن ذلك المنتج لم يكن له دواع اقتصادية حقيقية نظرا لفائض الإنتاج من الحليب بالطرق العادية.

وفي العشرين عاما الأخيرة من القرن الماضي 1980-2000م ضاعفت أمريكا اللاتينية تصديرها للخضار والفواكه والزهور نحو أمريكا وحجزت لإنتاج ذلك أحسن الأراضي لديها.

وفي الشيلي مثلا تقلص إنتاج الفاصولياء إلى 30% في نهاية القرن مما كان عليه في الثمانينات لحساب الزهور والفواكه المصدرة إلى أمريكا، رغم الفقر والحاجة التي يشكو منها السكان. ونفس المنهج انتهجته دول أفريقية مثل كينيا التي حولت الأراضي الخصبة لديها والتي تحيط ببحيرة نيقاشا إلى مزارع للزهور رغم الفاقة وجوع الأهالي...⁽¹⁾.

فهذا الاتجاه التبذيري والكمالي أوجد اختلال توازن رهيب بين الفقراء والأغنياء في العالم. ومثل هذا يقال عن تربية الأنعام.

ففي أمريكا الوسطى تبلغ نسبة الأطفال سيئي التغذية قرابة 80% في حين تخصص نصف الأراضي للماشية التي تصدر للبلاد الغنية.

وهذا الاتجاه ليس جديدا، ولم يكن وليد التحوير الجيني إنما هو سياسة قديمة وجسدت الاستمرار والتكريس بعد ظهور الكائنات المحورة.

فست وثلثون دولة كانت قد صنفتها الأمم المتحدة ضمن الدول الأفقر في العالم تصدر منتوجاتها إلى الولايات المتحدة.

وأثناء المجاعة التي ضربت مالي بين سنتي 1965 و1972م زاد إنتاج تلك البلاد للقول السوداني والقطن المعدن للتصدير بنسبة الضعف على حساب جوع الجوعى، ففي المكسيك تستهلك الماشية أكثر مما يستهلك الفلاحون من الغلال، وهكذا تُستنزف الأرض بزراعة الأعلاف لتصدير المواشي إلى من هم في سعة من العيش، ويترك الجوعى للطوى!⁽²⁾.

وفي هايتي يلجأ الزراع إلى سفوح الجبال في محاولة يائسة لاستنبات الطعام، لأن الأراضي الخصبة يملكها المرابون الأمريكيون ويخصصونها لإنتاج السكر والقهوة والكاكاو وأعلاف المواشي للتصدير⁽³⁾.

(1) John Madeley: Le commerce de la faim, 85-87

(2) فرانسيس مورلايه وجوزيف كوليتز: صناعة الجوع، 21-24.

(3) فرانسيس لاه، جوزيف كوليتز: 10 خرافات عن الجوع، 25.

ولما جاء التحوير الجيني، أصبح أول منتج محور عالميا هو الصوجا الموجهة لتغذية الأنعام، وأصبحت الأراضي تُستترَف لزراعة الأعلاف الحيوانية لتوجّه إلى من هُم أساسا في بذخ من العيش. ولقد كان التحوير يقصد بالمقام الأول مقاومة الحشرات والحشائش الضارة، وهذا للتقليل من التكاليف وزيادة الأرباح، لا لزيادة إنتاج الطعام.

أما الوعود التي أعطيت لتطوير الزراعات في المناطق الصعبة عالية الملوحة أو الجفاف، ولتطوير القيمة التغذوية للأطعمة فلم تتعد 2% من الاهتمام الذي أولته تلك الشركات للمحاصيل عبر الجينية⁽¹⁾.

ولقد بلغ حدُّ الإسراف أن سطت بعض الشركات على نباتات لا توجد إلا في بعض البلدان الفقيرة كالبلدان الإفريقية لتعلن عليها براءة الاختراع، مما يؤدي إلى حرمان أهلها من زراعتها واستغلال خيراتها. في حين تحتكرها تلك الشركات لنتج منها موادٌ مُحلّية توجّه لصناعة الحلوى والمثلوجات ومواد كيميائية لا علاقة لها بإطعام الجوعى.

كما عملت شركات إنتاج المبيدات الحشرية على إنتاج علاجات لبعض الآفات التي لا تسوثر على القيمة الغذائية للمنتوج بقدر ما تغير فقط من شكله الجمالي مما يجعله غير مرغوب فيه.

من ذلك مبيد دودة الفاكهة التي لا تضرّ إلا بالغلّاف الخارجي لبعض الثمار، فقد استخدم هذا المبيد بكميات عالية رغم عدم وجود ضرورة لاستخدامه.

وقد استخدم بعض العلماء طرقاً بيولوجية لمكافحة الآفات الزراعية، لكنهم تلقوا ضغوطا كبيرة من الشركات لإيقاف أبحاثهم التي لا تتناسب وترويج المبيدات⁽²⁾.

ب - إهلاك الحرث والنسل:

يبدو هذا الفساد بجلاء في سعي تلك الشركات المحموم إلى زيادة الأرباح والاستئثار بسوق المحاصيل عبر الجينية وإحكام قبضة الاحتكار عليها. وذلك باستعمال طريقة الترميناتور لتعقيم بذور المحاصيل المحورة جينيا. ثم لجوئها بعد العدول عن الترميناتور إلى حيلٍ لا تقل فتكا عن سابقتها كجعل النبات -بتحوير خاص- ضعيفا لا يقاوم الآفات ولا يصمد للطبيعة إلا إذا رُش بمادة خاصة مخفّزة تبيعها الشركة دون غيرها بأثمان تحدّدها هي من غير منافس ولا رقيب... إلها قواعد التبادل الحر والتجارة العالمية!

واحتمال انتقال العدوى بين هذه النباتات التي تحمل خرابها بين ثناياها، وبين نباتات تقليدية أمرٌ وارد. فحبوب الطلع العقيمة أو الضعيفة لن تكون بمعزل عن الرياح والحشرات التي تنقلها من حقولها إلى الحقول المجاورة فتقع العدوى ويستشري الضعف وإهلاك الحرث والنسل ﴿وَاللَّهُ لَا يُحِبُّ الْفُسَادَ﴾ (سورة البقرة: 205)!

(1) Sylvie Brunel: Quelles solutions pour parvenir à nourrir une population mondiale en croissance?

(Les OGM en questions), 109.

(2) فرانسيس مورلايه وجوزيف كوليتز: صناعة الجوع، 86.

ج - تغيير خلق الله:

لقد كانت القاعدة عدم إمكان التزاوج بين الأنواع المختلفة، ثم أتت ثورة الجينات لتتخطى هذه الحدود كلها، وأصبح بالإمكان إقحام جينات نوع في جسم نوع آخر مهما كان بعيداً عنه. ويرى بعض النقاد أن في ذلك تطاولاً على الخالق سبحانه وتغييراً للخلق⁽¹⁾.

ولقد ثار الجدل حول هذه المسألة أول مرة لما تمكن فريق بحث أمريكي، ولأول مرة سنة 1982م من إجراء تعديل جيني في فئران وحصل على فئران عبر جينية عملاقة. مما أثار اندهاش العلماء وتخوفهم في آن واحد. ثم أجريت تجارب مماثلة في حيوانات المزرعة بغرض الحصول على النتائج نفسها، لكنها فشلت ولم تعط إلا حيوانات بحجم عادي مع اختلالات خطيرة منها مثلاً تشوّه بالغ في العمود الفقري والأطراف⁽²⁾.

لذلك توجس بعض العلماء خيفة من تلك الممارسات نظراً لما تحمله من مخاطر مجهولة، ونادت بعض الأوساط العلمية بضرورة منع مثل هذه التصرفات التي تؤدي إلى تغيير لا تُعلم لهائته!⁽³⁾

ونظراً لهذه النتائج أسّست لجان للبحث في أخلاقيات هذه التصرفات في عدة بلدان. وفي عام 1993م صدر أول تقرير عن لجنة أخلاقيات التحوير الوراثي واستعمالات الغذاء البريطانية. وفيه حددت اللحظة ثلاثة مجالات تثير القلق من الناحية الأخلاقية:

- 1) نقل الجينات إلى الحيوانات التي تتخذ طعاماً للإنسان.
 - 2) نقل الجينات من حيوانات محرّمة في بعض الأديان إلى حيوانات مباحة الأكل.
 - 3) نقل جينات حيوانية إلى نباتات مما لا يقبله النباتيون.
- وبعد المداولات قرّرت ما يلي:
- 4) الجينات المقحمة ليست هي الدنا الأصلي للحيوان وإنما هي مجرد نسخ له.
 - 5) تؤدي الجينات دوراً بيولوجياً فقط داخل الكائن الذي تعمل فيه.
 - 6) لا يتضمن المنتج الغذائي النهائي المادة عبر الجينية الأصلية أو نسخها. لأن عمليات استنساخ الجين المعزول تخفّف منه تخفيفاً كثيراً قبل إقحامه!
- ورأت اللجنة ضرورة معاملة كل الحيوانات الناتجة عن أي تحوير جيني، ولو لم ينجح تحويرها على أنها تحمل جينات غريبة قد تكون جينات بشرية⁽⁴⁾.

وبالفعل فإن الحيوانات التي تعدل بجينات بشرية قصد إنتاج العلاجات المختلفة كما هو في البقرة

(1) ينظر - Michèle Chouchan: OGM, Enjeux des recherches, 31

(2) نوتنجهام: طعامنا المهندس وراثياً، 147.

(3) René Scriban: Biotechnologie, 732-733.

(4) نوتنجهام: المصدر السابق، 144-145.

روزي أو النعجة ترايسي وأمثالها تعتبر كائنات تحمل أجزاء بشرية. وإن لم يعتبر استعمال ألبانها للعلاج مشكلاً، فإن الإشكال يكمن في استهلاك لحمها. إذ تحتوي الخلايا في كروموزوماتها على جينات صادرة من الإنسان!

ولا تزال أسئلة عديدة مطروحة حول مدى أخلاقية هذه التصرفات. أهمها إمكان تخطي الإنسان الحواجز الطبيعية بين الأنواع والسماح لنفسه بالاستغلال اللامحدود للأحياء من حوله⁽¹⁾.

وهل يجوز تغيير الخلق لثلية حاجات الناس. وما حدُّ ذلك؟ وإلى أي مدى يمكن المجازفة باسم التطور، ويمكن التصرف في الحياة؟ وما مدى تدخل السياسة والاقتصاد في كل هذا؟⁽²⁾.

ولاشك أن شريعة الله تشمل بأحكامها الكلية ومقاصدها الكبرى كل هذه المستجدات. والقاعدة العامة فيها هي النظر فيما تحققه من مصالح لعموم الناس وأفرادهم، وماتسببه لهم من مضار.

ولقصد المكلف في ميزان الشرع أيما اعتبار في مثل هذه التصرفات. فالإسلام لا يحرم إجراء التجارب على النبات أو الحيوان ما دام القصد مماشياً مع ما يرتضيه الله من عمارة الأرض وإصلاح أحوال الناس، أما إذا كان القصد مجرد جني الأرباح ولو أدى ذلك إلى الفساد والإضرار بحق الغير، كما هو الشأن في غالب الممارسات في هذا المجال، فإن الأصل العام في ذلك هو قوله تعالى: ﴿وَلَا تَبْخَسُوا النَّاسَ أَشْيَاءَهُمْ وَلَا تُفْسِدُوا فِي الْأَرْضِ بَعْدَ إِصْلَاحِهَا ذَلِكَ خَيْرٌ لَكُمْ إِنْ كُنْتُمْ مُؤْمِنِينَ﴾ (سورة الأعراف: 85)

براءات الاختراع على المحاصيل عبر الجينية:

يندرج حق براءة الاختراع ضمن الحقوق المعنوية كما يصطلح عليها رجال القانون. وهو من حقوق الإبداع التي تُعرف بأنها حقوق مالية ترد على إنتاج فكري يتميز بالسبق والتفوق والأصالة.

ويثبت حق براءة الاختراع لأي جهد ذهني أدى إلى إيجاد شيء أو نظرية لم تكن معروفة⁽³⁾.

ولم تكن هذه الحقوق -في الماضي- قيمة مالية، بل كانت مجرد شرف أدبي أو شهرة صناعية أو تجارية. ثم بدأ تنظيم تلك الحقوق، ومنها حق براءة الاختراع بعد الثورة الفرنسية، وصدر أول قانون فيها بفرنسا عام 1791م ثم أدخلت عليه تعديلات آخرها تعديل استوكهولم سنة 1967م حيث صار لهذا الحق صفة الحماية الدولية⁽⁴⁾.

ويُعرف القانونيون براءة الاختراع أنها «وثيقة أو سند تُمنح من طرف دائرة رسمية أو سلطة إدارية مختصة لمن يطلبها، تتضمن وصف الاختراع ويترتب على منحها مستحقها مدة معينة حقُّ نسبه إليه وحمايته

(1) Michèle Chouchan: OGM, Enjeux des recherches, 31

(2) Pierre Bouchet et autres: L'éthique, les questions, (Les OGM en questions), 151

(3) عجيل النشمي: بيع الاسم التجاري، (مجلة مجمع الفقه الإسلامي، الدورة الخامسة)، 2286/3

(4) Bernard Fau: Propriété industrielle, Encyclopædia Universalis 2006

من التقليد أو الغش. واستغلال الاختراع ما لم يصدر بخلاف ذلك حكم قضائي»⁽¹⁾.

ويقصد بالبراءة كون المخترع بريئاً من تقليد غيره وأنه لم يسبق إلى اختراعه.

وبموجب التعريف السابق يتمتع صاحب البراءة بعدة حقوق أهمها:

(1) نسبة الاختراع إليه دون غيره.

(2) حمايته من التقليد وانتحال الآخرين له.

(3) حق استغلال المخترع لاختراعه مدة معينة.

فالبراءة تحوّل صاحبها الاستثنائاً بالرخص الصناعية واحتكار الإنتاج الصناعي الجديد⁽²⁾.

يرى بعض العلماء المعاصرين أن الأصل في حقوق الإبداع إباحتها للناس وعدم احتكارها إلا إذا ثبت حصول الضرر من ذلك، فلا مانع من مراعاة تلك الحقوق على وجه لا يؤدي إلى احتكار العلم والحجر عليه⁽³⁾.

ويذهب آخرون إلى أن لحقوق الإبداع - ومنها براءة الاختراع - صفة المالية لأن المنافع تعد أموالاً. ولأن العرف يقر بها والعرف أساسٌ لثبوت صفة مالية الأشياء. وأن مبنائها المصلحة المرسله وهي من مصادر التشريع، ونسبة الحقوق إلى أهلها ومنع الناس من تقليدها وانتحالها من مقتضى الحق والعدل. كما أن الإبداع من الأعمال الذهنية التي هي أصل الوجود المادي لجميع المخترعات فيكون الأصل أولى بالمالية من فرعه.

وقالوا ليس في ذلك كتمانٌ للعلم لأن كتمان العلم معناه الامتناع عن الجواب عن سؤال شرعي. كما أن الطاعات يمكن أخذ الأجور عليها⁽⁴⁾.

ولئن مال أكثر المعاصرين إلى ثبوت حق براءة الاختراع للمخترع في المجالات الفكرية والتجارية والصناعية، وأنه أحق بالاستفادة من ثمار جهوده الذهنية، ومنع المنتحلين من سلبه وبيع عمله، وذلك حق؛ فإن براءة الاختراع بالصورة المعروفة في مجال الكائنات المحورة جينياً والتي تمتلكها الشركات متعددة الجنسية على المحاصيل والحيوانات عبر الجينية لا تزال موضع جدل في الأوساط الغربية نفسها.

إن تلك الصورة تختلف تماماً عن الحقوق التي يكتسبها المخترع عن إنتاجه التجاري أو الصناعي. إنها براءة على الأحياء. ولا يزال الكثيرون من النقاد ومناهضي تلك الشركات يتساءلون:

(1) وهبة الزحيلي: المعاملات المالية المعاصرة، 586-587.

(2) وهبة الزحيلي: المصدر نفسه، 586-587.

(3) أحمد الخليلي: فتاوى المعاملات، 124.

(4) وهبة الزحيلي: المصدر السابق، 589-594.

هل يجوز إصدار براءات الاختراع على الكائنات الحية؟⁽¹⁾.

أما في الشريعة الإسلامية فتدل النصوص على أن الناس يشتركون في مصادر الرزق الكبرى التي أنعمها الله للجميع.

جاء في الحديث: «ثلاث لا يمنعن: الماء والكأ والنار»⁽²⁾.

ولقد نادى الكثيرون في البلدان الغربية بضرورة وقف تلك البراءات التي تخول تلك الشركات احتكار الطعام ومنع الناس منه إلا ببذل الأثمان الباهظة. وتساءلوا ما إذا كان يمكن امتلاك الأحياء بدعوى براءة الاختراع، على أن تعريف البراءة والاختراع لا يصدق تماماً على تلك الكائنات⁽³⁾.

ولكم أدت هذه البراءات التي تعدُّ الأكثر ربحاً في التاريخ إلى إحلال الرعة المادية الربحية محلَّ البحوث الأكاديمية، التي تتطلب الوقت الطويل، والجهد اللازم للوقوف على مكامن الأخطار واحتمالات الأضرار، في مثل تلك الطرق الحديثة في إنتاج المحاصيل وتربية الحيوانات.

فلقد أصبح التسابق نحو الحصول على البراءات أكبر عامل يؤدي إلى الاستعجال في إنتاج الكائنات المخورة قبل دراستها دراسةً كافية، والتثبت من سلامتها على صحة الإنسان وعلى البيئة بأسرها⁽⁴⁾.

ولا يهم تلك الشركات سوى الاستحواذ على ما في العالم بأسره من ثروات حيوانية ونباتية، بواسطة براءة الاختراع. فمثل هذه البراءات لا يمكن القول بجوازها بحال، لما فيها من ظلم بين وقد قال الله تعالى: ﴿يَا أَيُّهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا لَا تَأْكُلُوا أَمْوَالِكُمْ بَيْنَكُمْ بِالْبَاطِلِ إِلَّا أَنْ تَكُونَ تِجَارَةً عَنْ تَرَاضٍ مِّنْكُمْ﴾ (سورة النساء: 29).

كما أن القاعدة الفقهية الكبرى التي تضبط جميع المعاملات هي قوله ﷺ: «لا ضرر ولا ضرار»⁽⁵⁾ فحيث كان الضرر وجب إزالته كما لا يجوز مقابلة الضرر بضرر مثله.

(1) للمقارنة: توجد في الهند أكثر من 15000 سلالة نباتية لا توجد في غير الهند من البلدان. لكن القانون الهندي يمنع إصدار البراءات على المزروعات ويعتبرها مواد مشتركة للعالم أجمع ولا يمكن خصوصتها ولا احتكارها لصالح شخص أو بلد، في حين كانت أمريكا أول من سارع إلى إصدار البراءات على السلالات النباتية بما في ذلك سلالات هندية المنشأ.

John Madeley: Le commerce de la faim, 141.

(2) ابن ماجه: السنن، كتاب الأحكام، باب المسلمون شركاء في ثلاث، حديث رقم 2473، 826/2. وذكر الحديث بلفظ: «المسلمون شركاء في ثلاث: الماء والكأ والنار». حديث رقم 2473، 826/2. ورواه أحمد بهذا اللفظ في المسند، بساقي مسند الأنصار، أحاديث رجال من أصحاب النبي، حديث رقم 23132، 364/5. قال ابن حجر في التلخيص: سننه صحيح. ابن حجر: التلخيص الحبير، 3/65. ابن حجر: الدراية في تخريج أحاديث الهداية، 2/246.

(3) ينظر - John Madeley: Op cit, 164.

(4) حسن مصدق: الهندسة الوراثية ومقاصد الشريعة، 111.

(5) الحاكم: المستدرک، كتاب البيوع، حديث رقم 2345، 66/2. وقال الحاكم: «هذا حديث صحيح الإسناد على شرط مسلم ولم يخرجاه».

ولقد عبر المناهضون لسياسة البراءات هذه بصراحة، حين انعقدت جلسة منظمة التجارة العالمية بساتل في نهاية نوفمبر من عام 1999م. فقد تجمعت أزيد من 1200 منظمة غير حكومية من 100 بلد إضافة إلى تجمعات عمالية ونقابية ليعبروا عن استيائهم من الأوضاع التي آلت إليها التجارة في العالم وكيف أن الفقراء ازدادوا فقرا لحساب ثلثة من الشركات الاحتكارية الجشعة.

وطالب الحاضرون الذين تجاوز عددهم الخمسين ألفا الحكومات بالتخلي عن السياسات المدمرة لبلدانها من أجل خدمة مصالح الشركات الدولية الكبرى. وتُقل عن بعض أنصار إحدى جمعيات حقوق المستهلكين قوله: إن تلك الشركات هي التي سنت قوانين منظمة التجارة العالمية وفق مصالحها. فالتجارة ليست حرّة بل هي تابعة لتلك الشركات، «إنها تحتكر البراءات ليس فقط على الأدوية ولكن على البذور والنباتات والحيوانات. إنها تفرض القوانين وتقيم الحكومات ضد شعوبها بتقييدها بالمعاهدات»⁽¹⁾. وبناء عليه فإن من بيده الحل والعقد من حكومات وموردين يتحمل مسؤولية حماية الناس من احتكار أرزاقهم.

وقد نهي الرسول ﷺ في غير ما موضع عن الاحتكار. من ذلك قوله ﷺ: «من احتكر فهو خاطئ»⁽²⁾.

فإن سماح الدول بدخول تلك المنتجات المحورة إلى بلدانها إعانةً لتلك الشركات على ظلمها وقضاءً على التنوع الحيوي لثرواتها ومحاصيلها النباتية بالخصوص.

كما أن استيراد التجار لتلك المواد ينبغي أن يُرفق بالشفافية التامة. ولهذا فإن التطبيق يغدو ضروريا لعلم الناس ما يُعرض عليهم في أسواقهم من موادّ ويعلموا مصادرها وكيفية إنتاجها، حتى يكون لهم الخيار في قبولها أو رفضها.

فالمعاملات في الإسلام مبنية على عنصر الرضى.

و«البيعان - كما يقول ﷺ - بالخيار ما لم يتفرقا فإن صدقا وبينا بورك لهما في بيعهما وإن كذبا وكتما محقت بركة بيعهما»⁽³⁾.

ولقد نهي الرسول ﷺ عن الغش وقال «من غشنا فليس منا»⁽⁴⁾.

(1) John Madeley: Le commerce de la faim, 36

(2) مسلم: الصحيح، كتاب المساقاة، باب تحريم الاحتكار في الأقوات، حديث رقم: 1605، 1227/3.

(3) البخاري: الصحيح، كتاب البيوع، باب إذا بين البيعان ولم يكتما ونصحنا، حديث رقم 1973، 732/2. كتاب البيوع،

باب الصدق في البيع والبيان، حديث رقم 1532، 1164/3. وروى الربيع نحوه في الجامع الصحيح، كتاب البيوع، باب

في بيع الخيار وبيع الشرط، حديث رقم 568، 227/1.

(4) الربيع بن حبيب: الجامع الصحيح، كتاب البيوع، باب في الربا والانفساخ والغش، حديث رقم 582، 231/1.

مسلم: الصحيح، كتاب الإيمان، باب قول النبي من غشنا فليس منا، حديث رقم 101، 99/1. ابن حبان: الصحيح، ذكر

الزجر عن غش المسلمين بعضهم بعضا، حديث رقم 4905، 270/11.

وبما أن هذه المواد قد تنطوي على مخاطر، منها إمكان إثارة الحساسية لدى بعض الأشخاص ذوي الاستعداد لردود الفعل المناعية، فإنه يتعين على من يدخل سلعة ليبيعتها للناس أن يحرص على تبيين ما تحتوي عليه من مواد حتى يكون المستهلك على بصيرة من أمره.

وعلى من بيده الأمر أن يعمل على تنمية معارف الناس في هذا المجال باستخدام كل وسائل التعليم والإعلام المتاحة.

كما أن امتلاك المسلمين لناصية هذه العلوم غدا ضروريا نظرا للتأثير والتأثر الذين فرضتهما العولمة. فاجتياز هذه المنتجات لحدود الدول حتمية لا مناص منها، وهي اليوم على موائدنا، ويتحتم علينا معرفة كيفية تتبع آثارها والتعرف عليها لتفادي أخطارها، كما أن التضلع في هذه العلوم والتكنولوجيات الجديدة يمكننا من استغلالها استغلالا أمثل بإجلاء محاسنها وترك مساوئها. والأصل أن تكون أمة الإسلام هي الرائدة في ذلك، ﴿وَكَذَلِكَ جَعَلْنَاكُمْ أُمَّةً وَسَطًا لِتَكُونُوا شُهَدَاءَ عَلَى النَّاسِ وَيَكُونَ الرَّسُولُ عَلَيْكُمْ شَهِيدًا﴾ (سورة البقرة: 143).

فأغلب المخاوف والمحاذير إنما ترجع إلى أمرين:

- إلى القصور العلمي وما يثير ذلك من تحفظات دينية وأخلاقية واجتماعية وفلسفية، نظرا لعدم وضوح الرؤية، ولكتمان الشركات المصنعة لكثير من ممارساتها مما يجعل الناس في حيرة من أمرهم إزاء الأظعمة المحورة وراثيا.
- كون هذه التكنولوجيا بيد من لا يعنى في خلق الله إلا ولا ذمة، وهو ما ثبت من حال تلك الشركات بحيث لا يؤمن أن تستخدمها لمصالحها ولو أدى ذلك إلى الإضرار بالناس والطبيعة والأحياء جميعا. ولعل أهم المثالب التي تُعاب على ممارسي التحوير الجيني ما يأتي:
- القضاء على التنوع البيئي (Biodiversity).
- إحداث خلل في توازن المزروعات المحلية.
- سيطرة الشركات الكبرى على العالم واستغلال موارد الفقراء.
- تعريض السيادة الغذائية للمساومات والسمسرة والمساس بأحقية كل شعوب العالم في تغذية كافية ومتوازنة، مع العدل في التوزيع، «فلا يصح أن يشبع الفقراء من طعام رديء من صنع الأغنياء، ويستهلك الأغنياء الطعام الجيد الذي ينتجه الفقراء»⁽¹⁾.
- ولقد جاء في توصيات الدورة الحادية عشر لمجلس مجمع الفقه الإسلامي حول ندوة الكويت بشأن الهندسة الوراثية:

(1) François Dufour, le monde diplomatique, juillet 1999.

101 (Les OGM en questions), 101 François Dufour: Les OGM pour mieux nourrir la planète,

«تخدر الندوة من أن يكون التقدم العلمي مجالاً للاحتكار والحصول على الربح هو الهدف الأكبر، مما يحول بين الفقراء وبين الاستفادة من هذه الإنجازات، وتؤيد توجه الأمم المتحدة في هذا المجال في إنشاء مراكز للأبحاث للهندسة الوراثية في الدول النامية، وتأهيل الأطر البشرية اللازمة، وتوفير الإمكانيات اللازمة لمثل هذه المراكز⁽¹⁾.

ولا ترى الندوة حرجاً شرعياً باستخدام الهندسة الوراثية في حقل الزراعة، وتربية الحيوان، ولكن الندوة لا تحمل الأصوات التي حذرت مؤخراً من احتمالات حدوث أضرار على المدى البعيد تضر بالإنسان أو الحيوان أو الزرع أو البيئة، وترى أن على الشركات والمصانع المنتجة للمواد الغذائية ذات المصدر الحيواني أو النباتي أن تبين للجمهور ما يعرض للبيع مما هو محضر باهندسة الوراثية ليتم الشراء على بينة، كما توصي الندوة باليقظة العلمية التامة في رصد تلك النتائج، والأخذ بتوصيات وقرارات منظمة الغذاء والأدوية الأمريكية، ومنظمة الصحة العالمية، ومنظمة الأغذية العالمية في هذا الخصوص⁽²⁾.

وأوصت الندوة أيضاً بضرورة إنشاء مؤسسات لحماية المستهلك وتوعيته في الدول الإسلامية. ومما جاء في القرار الأول بشأن استفادة المسلمين من علم الهندسة الوراثية الذي أصدره مجلس الجمع الفقهي الإسلامي بمكة المكرمة:

«سادساً: يجوز استخدام أدوات علم الهندسة الوراثية ووسائله، في حقل الزراعة وتربية الحيوان، شريطة الأخذ بكل الاحتياطات لمنع حدوث أي ضرر — ولو على المدى البعيد — بالإنسان أو الحيوان، أو البيئة. سابعاً: يدعو المجلس الشركات والمصانع المنتجة للمواد الغذائية والطبية وغيرهما من المواد المستفاد من علم الهندسة الوراثية، إلى البيان عن تركيب هذه المواد، ليتم التعامل والاستعمال عن بينة حذراً مما يضر أو يحرم شرعاً⁽³⁾.

ففي حال الاشتباه لا بد من الاحتياط ومن الوقاية.

والقصد من الاحتياط في هذه الأمور هو السعي إلى تقليص مخاطرها المحتملة. أما الوقاية فهي تطويق مخاطرها الحقيقية واستباقها قبل حدوثها.

وكل من الاحتياط والوقاية وجهان لعملة واحدة هي الحذر؛ وقد قال الله تعالى: ﴿يَا أَيُّهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا خُذُوا حِذْرَكُمْ﴾ (سورة النساء: 71).

(1) مع الانتباه إلى أن مصالح البلاد الإسلامية، والدول النامية عموماً لن يخدمها بحق سوى أصحابها، مع الاستعانة — طبعاً — بكل من له مزيد علم ودراية، لكن مع الحذر من أن يُتخذ التعاون العلمي ذريعة لاستغلال ثروات تلك البلدان من دون أصحابها.

(2) مجلة مجلس مجمع الفقه الإسلامي، الدورة 11، العدد 11، ج 539/3-540.

(3) المجمع الفقهي الإسلامي: قرارات المجمع الفقهي، 313-316.

ولتطبيق مبدأ الاحتياط يجب تقويم احتمال الخطورة، ثم إيجاد الحلول التي تعمل على التقليل منها أو تفاديها بالكلية. والمقارنة بين المصالح المرجوة والمفاسد المحذورة، وتشجيع البحث الكفيل بإجلاء الغموض ورفع اللبس.

ولقد انتهجت أوروبا بالتحديد هذا المنهج في تعاملها مع المحاصيل غير الجينية لما لم تتضح أمامها الرؤية وتكاثرت عليها الجاهيل، وفرضت تجميدا للتعامل مع المواد المحورة جينيا حتى تعطي لعلمائها مهلة كافية للتفكير واتخاذ القرار السليم⁽¹⁾ فلإزالة الاشتباه يتطلب الأمر وقتا ومزيدا من العلم وتجنيدا للطاقات الذهنية والتقنية.

وبهذا يتحول المثل السائر "عند الشك توقف" إلى مثل أكثر إيجابية هو "عند الشك اتخذ كل الأسباب للتوصل إلى القرار السليم".

فالتوقف في مثل هذه الأمور لا يكفي، لأن الاستهلاك مستمر، وهذه المواد تغزو أسواقنا وتدخل الديار بلا استئذان.

إذا فالتخوف من الكائنات المحورة جينيا تخوف مبرر ومشروع، لكن ذلك لا يقتضي تحريمها إذ الأصل فيها الحل ما دامت تحقق منافع للناس إذا أحسن الناس استخدامها، فهي تندرج في إطار الإباحة الشرعية والسيادة الإنسانية على الكائنات والطبيعة.

والضوابط الشرعية كفيلة بسد الباب أمام كل ما يؤدي إلى الإضرار بالناس ومحيطهم... ولعل التوجه نحو الطبيعة هو أحسن السبل لضمان السلامة. وهو الاتجاه الذي بدأ يعرف نموا متزايدا في العالم اليوم.

فالمتوجات الطبيعية (Bio) عرفت توسعا كبيرا بعد أن كانت محدودة في مجموعات صغيرة، ونالت اهتماما شعبيا واسعا منذ بداية التسعينات، كما حققت أرباحا مشجعة.

ورغم الغلاء فإن المتوجات الحيوية (Bio) عرفت نموا يقدر بنسبة 20% سنويا، مع اتجاه بعض الشركات إلى إنتاجها وفتح المحلات الكبرى والمتوسطة رفوفا أوسع لهذه المتوجات. مما دفع بعض الأنظمة إلى التفكير في تطوير هذا القطاع على مستوى الدولة.

وهذه الظاهرة لوحظت في العديد من البلدان المتطورة. ففي سنة 1998م وصل سوق المنتجات الحيوية في أمريكا 4 ملايين دولار بزيادة 20% سنويا.

وفي الاتحاد الأوروبي بين 5 و7 ملايين يورو.

وتضاعفت المساحات المزروعة بثلاثين مرة خلال 13 سنة⁽²⁾.

(1) Guérin-Marchand, Claude reyraud: Faut-il avoir peur des OGM? 109

(2) INRA: Quelles solutions pour parvenir à nourrir une population mondiale en croissance? (Les OGM en questions), 111

والأمر كله في الأخير يرجع إلى مدى فهم الإنسان لعلاقته بالطبيعة من حوله، فالله تعالى سخرها له وجعله رقيبا عليها، وبيده غاؤها وزكاؤها ﴿وَلَوْ أَنَّ أَهْلَ الْقُرَىٰ ءَامَنُوا وَأَتَّقُوا لَفَتَحْنَا عَلَيْهِم بَرَكَاتٍ مِّنَ السَّمَاءِ وَالْأَرْضِ وَلَكِن كَذَّبُوا فَأَخَذْنَاهُم بِمَا كَانُوا يَكْسِبُونَ﴾ (سورة الأعراف: 96). والتقوى في هذا المجال هو حسن الاستغلال وحسن التدبير.

كما أن خرابها لا يكون إلا بانحرافه وعدوانه وكسب يده ﴿ظَهَرَ الْفَسَادُ فِي الْبَرِّ وَالْبَحْرِ بِمَا كَسَبَتْ أَيْدِي النَّاسِ لِيُذِيقَهُمْ بَعْضَ الَّذِي عَمِلُوا لَعَلَّهُمْ يَرْجِعُونَ﴾ (سورة الروم: 41). وما القوانين والتشريعات التي تُسنُّ هنا وهناك إلا محاولة للحدِّ من ذلك الفساد وتقليل المخاطر وحماية الحرث والنسل.

والأصل أن حماة الطبيعة، وبالتبع حماة البشرية جمعاء، هم العلماء الذين أوتوا من العلم والاطلاع ما لم يؤتته غيرهم من الناس، فعليهم تقوم مسؤولية تحسُّب الأخطار والعمل على درئها وتوعية الأمة بعواقبها⁽¹⁾. فالعلم دائما هو الفيصل بين الخطأ والصواب، وكلما كثرت الشكوك والشبهات مسّت الحاجة أكثر إلى البيان والبحث والتعليل. وإخلاص العلماء، وصدعهم بالحق المجرّد كفيلاً بإنقاذ الناس والإصلاح من شأنهم، وإنقاذ البشرية جمعاء. والله تعالى أعلى وأعلم.



(1) ومن المؤسف أن يتحاز كثير من العلماء للشركات التي تمول بحوثهم مما جعلهم لها أبراقا على حساب الحقيقة. وهذا مما جعل الناس — في الغرب بالخصوص — يسحبون الثقة منهم.

.Michèle Chouchan: OGM, Enjeux des recherches, 32

خاتمة

لقد كرم الله الإنسان وشرع له ديناً سمحاً، ووسّع فيه من دائرة الحلال لتشمل الخيرات التي تعجّ بها الأراضي والأجواء والبحار. ولم يجرّم عليه إلا القليل الذي لا يشقُّ على النفس تركه، علاوة على ضرره وخبثه، ومع ذلك رخص له إذا كان مضطراً أن يتناول الحرام.

لكنه تعالى شدد النكير على من يتعدى حدوده، ويبيّن أن القضية ليست قضية شراب أو طعام، بقدر ما هي قضية إيمان وخضوع واستسلام.

ولقد أولى الشارع الحكيم الركن التعبدية في الأطعمة أيما اعتناء، فالذبائح إنما تزهق روحها باسم الله، ووفق شرع الله، وكل ذبح يخالف شروط الذكاة فهو رجس حرام، وهذا أصل أصيل اتفق عليه علماء الإسلام.

ولقد أحلّ الله تعالى للمسلمين طعام أهل الكتاب، لكن لما تخلت معظم دول أهل الكتاب عن الدين، ولم يبق له عليها من سلطان، ولم يعد سهلاً معرفة ديانة الذابح بعد انتشار العلمانية والإلحاد، فإنه لا يمكن الاطمئنان إلى حلية ما يذبح في تلك البلاد؛ وصار الأصل فيه الحرمة إلا ما كان من ذبائح المسلمين، أو اليهود الملتزمين.

والقصد من البحث في أحكام الذبائح دراسة ما يُقحم منها في الأطعمة المصنعة من مواد محرّمة؛ لأن اللحوم الحلال قليلة لا تفي بمتطلبات السوق، ولا يدخل منها في الصناعة الغذائية إلا القليل. وبما أن أحكام تلك الأطعمة المصنعة لم تتناولها النصوص بالتفصيل، فإن الدراسة فيها بدأت بباب التأصيل. وأهم الأصول التي تُخرّج عليها الفروع في مجال الأطعمة المصنعة الحديثة ما يأتي:

1 - مقاصد الشريعة:

اتجه البحث إلى إبراز ما لمقاصد الشريعة وأهدافها العامة من دور في إرساء أحكام النوازل، وما للتعليل من أهمية في استنباطها. فالتعليل يُعتبر أساس الفكر المقاصدي، وبإعمال الأدوات المعينة على فهم النصوص وتطبيقها من علل وقرائن وأمارات يصل المجتهد إلى معرفة الأحكام.

2 - التيسير ورفع الحرج:

أصل رفع الحرج ملجأ يأوي إليه المقيّم والمستفتي في مسائل الطعام، لأن الشريعة مبناهما على التيسير، لكن مع وجوب الضبط وحسن التقدير. فكثيراً ما يُخيّل للمكلف أو الفقيه أن المشقة التي تعترضه خارجة

عن المعتاد، بينما تفقد اعتبار الشرع لها عند التمحيص؛ لذلك وجب على المجتهد قبل العمل بمبدأ التيسير:
- أن يتوخى الاعتدال فيأى عن التنطع الذي يُعتبر حرجاً في جانب عسر التكاليف، وعن التسيب الذي يعدُّ حرجاً بما يؤدي إليه من تعطيل مقاصد التشريع.

- وأن يجمع بين نظرة الفقيه المتبصر الورع، ومعارف المختص الخبير، ويميز بين حالة السعة والاختيار وحالة الضيق والاضطرار، ويحرص على ألا يؤدي به الأخذ بالتيسير إلى إذابة الحواجز بين الحلال والحرام، كما لا يدفعه العمل بالاحتياط إلى التشديد على الأنام.

- وأن يعمن النظر في المآل، ويتحقق من عدم إفضاء الأخذ بالتيسير إلى تعطيل الأحكام.

ولا ضير عليه إذا اقتضاه الأمر أن يستعين بذوي الخبرة وأهل الاختصاص، ويراعي في ذلك المصلحة العامة قبل مصلحة الخواص؛ لأن اعتناء الشريعة بالأمة يسبق اعتناءها بالأفراد. وكثيراً ما يؤدي غياب الرؤية الشمولية للشريعة إلى معالجة القضايا المستجدة من زوايا معاناة آحاد الناس، دون تبصر بأثر ذلك على عموم الأمة.

فلو نظر المجتهدون في مصالح الأمة لرأوا أن من الخطأ الإفتاء بإباحة كل الأطعمة بما يُقحم فيها من مواد، بدعوى عموم البلوى ورفع الحرج، فإن ذلك يعطي الفرصة للدول المحتكرة لتستمر في التحكم في ريع تلك الصناعات، فضلاً عما فيه من إرخاء العنان للمسلمين للاستمرار في التقاعس عن تصنيع طعامهم، وعدم استغلال ما حباهم الله به من ثروات.

وقد تقرر في قواعد المقاصد أن التيسير إنما يكون في مرتبة الحاجيات التي يُفتقر إليها لرفع الضيق والحرج البالغين، وأغلب ما يدخل موانئ المسلمين لا يعدو أن يكون تحسينيات من زوائد وكماليات، بل إنما عند التحقيق قد تحمل من الأضرار والخبائث أكثر مما تحمل من المنافع والطيبات.

إذا فالقول بالتيسير يكرّس هذا الواقع، ولو عزم المسلمون على تغييره ما منعهم مانع؛ لكن صدور الفتاوى بإباحة كل طعام بدعوى رفع الحرج، مبرّر كافٍ لبقاء ما كان على ما كان. فلا يرى المسلم - مستهلكاً كان أو منتجاً - داعياً لتغيير الحال، ما دام يرى نفسه في دائرة الحلال.

وما تعم به البلوى لا يُعدُّ من أسباب التخفيف ما لم تمس إليه الحاجة، أو يعسر عنه الاحتراز. لكن مع هذا لا يصح العمل بأصل عموم البلوى إلا في حق عامة الناس دون خاصتهم. فالمصنّع والمستورد يمكنهما تفادي الحرام عند التصنيع والاستيراد.

3 - الاشتباه في الأطعمة:

لوحظ في مجال الأطعمة بقاء قضايا مستجدة كثيرة في حيز الفراغ الفقهي، مما جعل العلماء يفرّون إلى القول بالاحتياط خوفاً من تبعة الأحكام، أو يُفرقون الناس في بحر من اختيارات لا قبل لهم بها، مما يسبب لهم الحيرة والارتباك. والأصل أن أحكام الشريعة ينبغي أن تتسم بالوضوح والانضباط. لهذا يتوجب على

المجتهد العمل على إزالة الاشتباه ما استطاع.

والمكلف إذا لم يتبين له وجه الحق في أمر من الأمور فعليه أن يبحث عن بديل لا شبهة فيه، أو يتوقف حتى يتبين له وجه الحق، فإن اضطر بعد ذلك فلا إثم عليه.

والشبهة تعتبر فيما يشق على المكلف الاحتراز عنه، أما ما ليس بحاجي، ويمكن الاستغناء عنه أو استبدال غيره به، فإن الواجب تركه. وهذا شأن كثير من الأطعمة المصنعة التي يُشْتَبه في احتوائها على مواد محرمة.

والشبهات في الأطعمة معظمها تكون في مناط الحكم لا في الدليل، فالميتة والخنزير محرمان بلا خلاف، لكن الاشتباه يكون في احتمال اجتواء الطعام على الميتة أو الخنزير، ومدى تحقق الاستحالة فيه أو الاستهلاك.

ولاجتناب الشبهات مراتب ثلاث:

أ- ما ثبتت حرمة بيقين لكن اشْتَبه في بقاء سبب التحريم، فهو باق على الحرمة. فالخنزير حرام بيقين، أما ما يُشْتَقّ منه من مواد تُحوّل بالتصنيع فينظر في ذلك التحويل، فإن غلب على الظن أنه استحالة حكم بإباحته، وإن حصل التردد بين حدوث الاستحالة وعدمها فالأصل التحريم.

ب- ما تُبَيَّنَّت إباحته واشْتَبه في بقاء سبب الإباحة فهو مباح، بناء على الأصل؛ كالطعام الذي أصله حلال ثم يُشْتَبه في وجود مادة حرام مضافة إليه، فإن لم يغلب على الظن وجودها فإن الاشتباه فيها لا يمنع من تناول ذلك الطعام عملاً بأصل الحل.

ج- ما احتمل كلا الوجهين من تحريم وإباحة، فهنا يغدو الاحتياط مستحباً، لكن لا يحرم التناسول لعدم الجزم بالتحريم. ولا بد في كل ذلك من استعمال ما يتوفر من قرائن وبيِّنات، وتحكيم أهل الخبرة والاختصاص للوصول إلى القطع أو غلبة الظن؛ لأن اللجوء إلى استصحاب الأصل لا يكون إلا عند عدم التوصل إلى الدليل الشرعي بعد التحري والاجتهاد، فالاستصحاب آخر مدار الفتوى كما يقسول الأصوليون.

4 - الاحتياط

الاحتياط مبدأ مهم لا ينبغي للمسلم إغفاله؛ ففيه اطمئنان القلب، والخروج عن التبعة، وهذا في ذاته رفعٌ للحرص المعنوي.

ويؤيد القول بضرورة اللجوء إلى الاحتياط، والحذر من التسيب في الأحكام، ما أثبتت به أمة الإسلام من الاستيراد من شرق وغرب دون فرز ولا تمحيص، إلا ما رحم الله. وهذا يقتضي أن يقوم المكلف بما في الوسع لتجنب الحرام، حتى إذا وقع بعد ذلك في الحرج كان حرياً أن يُخَفَّفَ عنه.

إلا أن الاحتياط شيء، والحكم الفاصل في النزاع شيء آخر. فالقول بالاحتياط يصدق في حق عامة

الناس أكثر مما يصدق في حق العلماء الذين ينبغي لهم بذلُ الوسع لإخراج الأحكام من حيز الشبهات، وتوضيح الرُؤى بما أوتوا من أدوات الاجتهاد.

فقد لوحظ لجوء بعض الفقهاء إلى الاحتياط في المسائل المعاصرة، بعيداً عن النظر في الواقع وما يجري فيه من أحداث، وربما عادت الأسباب في ذلك إلى التباس مفاهيم الأدلة، وترددُ الفقيه في اقتناص معانيها، أو تورُّعه في خوض ما لا يعلم. لكن ازدياد القول بالاحتياط يفضي إلى مضاعفة التكليف والإعانات. والحق أن هذه مسؤولية الجامع الفقهي، حيث يجتمع المختصون من كل فن، فيكون اجتهادهم الجماعي أقرب إلى الصواب وأبعد عن الارتياب.

5 - اعتبار المآل:

من الآثار التي قد يُجرُّها اقتراف الشبهات، دون اجتهاد متبصِّر في العواقب والمآل، ما تتيحه البلدان الإسلامية للدول الغربية من تمكين في الأرض واحتكار للسوق، وما تُدرُّه على خزائنها من أرباح، تتخذها وسائل للضغط الاقتصادي؛ والواقع شاهد على ذلك. فمن المهم أن يتنبَّه الفقيه إلى أن التصرف في الوسائل ليس بالأمر الهين في كثير من الأحيان. وتظهر أهمية الوسائل للوصول إلى الغايات في العمل على حمل المسلمين على الاكتفاء بما يصنعونه في بلادهم، واستقلالهم في توفير ضرورات حياتهم، مما يحقق عزهم.

6 - التحري والسؤال:

يُعتبر الإقدام على الشبهات دون تحرُّ وبحث في الأحكام تفصيلاً في الدين، ومن وقع في الحرام وهو لا يدري، لا يسلم من الإثم إن لم يكلف نفسه عناء البحث والسؤال. وقد بيَّن الله الأحكام، وأقام عليها الأدلة والأمارات، وأمر بسؤال أهل الذكر عند الجهل أو الاشتباه. وهذا يستلزم تأهيل العلماء، وتوفير ما يلزمهم من وسائل للبحث والتحليل. وهي مسؤولية ملقاة على أولي الأمر والعلم على السواء، لأن ما لا يتم الواجب إلا به فهو واجب. والعلماء يتعين عليهم مواجهة الحياة، سيما في القضايا المستحدثة؛ وذلك بالبحث فيها على ضوء الأصول الشرعية، والمعطيات العلمية. والتقاعسُ عن إمداد الناس بأحكام المستجدات، يدفعهم إلى أن يشرِّعوا من عند أنفسهم، أو يلجأوا إلى من ليس أهلاً للاجتهاد. والواقع اليوم يشهد أمثال تلك التجاوزات؛ إذ أصبحت الفتاوى تُبث عبر وسائل الإعلام والإنترنت، من غير اجتهاد في بعض الأحيان. ومن المؤسف له أن يتوجَّه بعض العلماء ومجالس الفقه والفتوى، إلى القول بعدم وجوب التحري في الأطعمة، بناء على ظواهر معاني النصوص التي تفيد في مجملها النهي عن السؤال، وتقرِّر أن السكوت معفو عنه؛ في حين أن سكوت الشارع عما لم يقع في زمن التشريع لا يدل على حكم أصلاً؛ فذلك عدم دليل لا

7 - الطهارة والنجاسة:

حصل اطمئنان لدى جماهير العلماء بأن علة تحريم المحرّمات من ميتة ودم وختير هي النجاسة، ومن ثمة قالوا: ما تحققت نجاسته فهو حرام، وما لم نتيقن من نجاسته ولم يرد بتحريمه نصٌّ فهو باق على الأصل من الطهارة وهو حلال، بناء على القاعدة المقرّرة لدى الفقهاء: "الأصل في الأعيان الطهارة". والمرجع الأساس في الحكم على العين بالطهارة أو النجاسة هو الشرع.

وارتباط هذا الحكم بأمر تخضع للدراسة العلمية، والتصرفات التقنية، بالخصوص في مجال التصنيع الغذائي يجعل مسألة طهارة الأعيان أو نجاستها أمراً مهماً، نظراً لما يترتب عليه من أحكام. لذلك توجه البحث إلى معرفة ما إذا كان للنجاسة جانب معقول المعنى، ومدى الاعتماد على ذلك في إرساء الأحكام. وُبِحِثَ المسألة تحت أصلين هما: الاستهلاك والاستحالة.

أولاً - الاستهلاك:

يُقصد بالاستهلاك فناء عين النجاسة القليلة في الطاهر الكثير، وعلى هذا الأصل بُنيت كثيرٌ من الأحكام، حتى إن عدداً من العلماء أفتوا بجواز تناول الأطعمة التي تضاف إليها مواد محرّمة المصدر إذا كانت بكميات قليلة، بناء على النصوص القاضية بطهارة الماء الكثير إذا حلّت به نجاسة لم تغير من أوصافه. وتتجلى حكمة القول بهذا الأصل في أن الطبيعة نادراً ما يتمحض فيها شيء بحيث يكون نقياً صافياً تماماً، والتفاعلات التي تحصل لا تنتهي أبداً إلى نتائج مطلقة؛ فعند صناعة الخل مثلاً تبقى نسبة ضئيلة من الكحول كراسب حتمي، مهما كانت ظروف عملية التحليل جيدة وملائمة. لهذا جاء في الشريعة العفو عن يسير المحرّم إذا استُهلك في الكثير الطاهر الحلال.

إلا أن اللجوء إلى هذا الأصل في الحكم على الأطعمة المصنعة يحتاج إلى إعادة النظر في تحقيق المناسبات. فالنصوص تشير إلى أن العبرة في الاستهلاك بالأثر لا بالكم، ولا غرو أن أكثر المواد المضافة إلى الأطعمة إنما تضاف لتقوم بدور وظيفي مؤثّر؛ كتحسين اللون أو القوام أو الرائحة والمذاق. وهي تؤثر في الطعام تأثيراً بالغاً ولو كانت بكميات ضئيلة جداً.

والمثال الواضح في ذلك هو الإنفحة التي يجيّن بها اللبن؛ فالنسبة المضافة منها زهيدة لا تتعدى في الغالب 0.01%، لكنها تؤدي إلى تخثير اللبن، وتغيّر لونه وطعمه ورائحته... فهل يصح القول إنها استهلكة فيه؟ وتوجد مواد مضافة ثبت إضرارها بالجسم مثل: برومات البوتاسيوم التي تضاف إلى الدقيق لتحسين خصائص الخبز بنسبة تقل عن 0.002%، فقد تبين بعد مدة من استخدامها أنها تثير الحساسية لدى بعض الأشخاص، كما أنها قد تسبب السرطان.

وتركيز الفقهاء على ظهور اللون والطعم والريح قياسا على وقوع النجاسة في الماء لا يصح، لأن الماء يختلف اختلافا كبيرا عن بقية المائعات، وله خصائص تميزه عنها؛ كالقطبية الناتجة عن الروابط الهيدروجينية، فهي تكسبه قدرة فائقة على الإذابة، وتفكيك المواد التي تقع فيه بما يسمى: "ثابت عزل الماء". كما أنه عدم اللون والطعم والرائحة، لذلك فهو لا يحمل الخبث، وما يقع فيه من النجاسات لا يخفى إلا إذا كان بنسبة ضئيلة جدا. أما بقية المائعات فتختلف عن الماء اختلافا يتفاوت حسب طبيعتها، ونسبة الماء فيها، وكونها عجة للماء أو كارهة له. وهي مزيج من مواد عديدة تحمل مختلف الألوان والروائح والطعوم، مما يجعل المادة المضافة إليها لا يظهر لها أثر إلا إذا بلغت كمية كبيرة، بالخصوص إذا كان المائع قوي الرائحة أو شديد التلون، أو كانت المادة المضافة من نفس جنس ذلك المائع. وهذا هو الشأن في غالب المضسافات إلى الأطعمة؛ فاللستين والمونوغلسيريد مواد دهنية تضاف إلى المرغرين والشكولاتة، ولها تقريبا نفس مواصفات الدهن العادي، فكيف يظهر أثرها وكيف تُضبط قلتها من كثرتها؟ هذا لا يمكن إطلاق الاستهلاك حكما عاما لما يضاف من مواد إلى الأطعمة بكميات قليلة، بل لا بد من التفصيل والتحليل. كما أن العفو عن النجاسة باعتبارها مستهلكة في الظاهر الكثير مقيد في الشريعة بعدم إمكان الاحتراز ومشقة الصون. أما ما أمكن تفاديه فلا يقال فيه بهذا الأصل.

ثم لا بد من اعتبار التراكم فيما يضاف إلى الطعام من مواد. فالنجاسة القليلة التي تسقط في ماء كثير شيء عارض طارئ لا يكاد يتكرر، أما الأطعمة فهي تُستهلك باستمرار، ولو حُسبت الكميات التي يتناولها الفرد الواحد خلال أعوام لبلغت مقادير كبيرة. وما يدخل اليوم موانع المسلمين من المواد الحرام، وما تعج به المصانع في الغرب من مخلفات الميتات والخنازير المعدة للطعام شيء كثير. كما أن البدائل موجودة والاحتراز عن الحرام أمر ممكن ميسور.

وتبقى حالات تكون الكميات من الحرام فيها زهيدة جدا وتغير مقصودة لذاتها؛ كالملحقات التكنولوجية والملونات والرواسب الختمية الناتجة عن التفاعلات، أو ما يتبقى من مذيبيات الاستخلاص، فهذه قد يعطى لها حكم الاستهلاك.

ثانيا- الاستحالة:

إن تحوّل الأعيان من حقيقة إلى حقيقة أخرى مغايرة في الخصائص والأسماء واقع مشهود، فالهضم يحوّل الطعام الطيب إلى شيء آخر خبيث، ثم إذا سمدت به التربة وامتصه النبات فإنه يتحول بإذن الله إلى ثمرة يانعة سائغة حلال.

ولقد ثبت من تتبع هذه الحالات، والتأكد من انضباطها واتساقها، ومن أقوال الشارع وتصرفاته، أن الأحكام تُناط بالأوصاف وتتغير بتغيرها. لكن لذلك التغير ضوابطه أيضا؛ فالأمثلة التي يذكرها المتقدمون عن الاستحالة يجمع بينها الزوال التام للأوصاف الأصلية، واكتساب أوصاف جديدة مختلفة تماما. فالخزير إذا تحول إلى ملح، والميتة إذا احترقت وصارت رمادا، والنبات المسقي بماء نجس، في كل هذه النماذج تتمثل

الاستحالة التامة. لكن الأمر يختلف في التحويلات البسيطة التي تتم على الأطعمة بالتصنيع. والقول إن تغيير التركيبة الكيماوية أو ظهور بعض الصفات الجديدة يكفي للحكم بالاستحالة قول غير دقيق. فهناك تفاعلات كيماوية تحدث للطعام أثناء التحضير، تؤدي إلى التغيير، لكنه مع ذلك يحتفظ بماهيته ويبقى طعاما، ومثاله تطرية اللحوم بالإمهاء (hydrolyze) أو تعديل تركيبة اللبن ليكون أقل إثارة للحساسية لدى الرضع.

كما أنه يعسر ضبط الاستحالة؛ فإذا حكمنا بحُث الخنزير فمتى يصبح جزء من لحمه أو شحمه طيبا؟ هل بالتحويل التام إلى ملح أو رماد، أم يكفي بعض التغيير ليقال: إنه قد طاب وأصبح حلالا سائغا للأكلين؟!

ثم إن علة تحريم الخنزير والميتة غير معلومة، حتى يُقال بزوالها، على خلاف الخمر التي تتحول إلى خل فإن العلة فيها هي الإسكار، وتحوُّلها يؤدي إلى زوال العلة وتغير الحكم.

ويقول المحققون من العلماء: إن في أي مادة مكونات صغرى (Little components) لا يُدرى ما مفعولها ولا تأثيرها، ولا يمكن التحقق من تحوُّلها. وهذه المكونات الصغرى موجودة في الميتة وفي الخنزير، ومن يدري لعلها من أسباب التحريم! ولقد كان من أعظم الأخطاء التي سجلها التاريخ لجوء علماء الزراعة إلى تغذية الأبقار بمسحوق الميتة، بعد ما عملوا على تعقيمها، فظهر مشكل "البريون" وهو جزئي بروتيني ضئيل أدى إلى مرض جنون البقر، وباغت الجميع بما لم يضعه أحد في الحسبان، وسبب كارثة عظيمة، وخسارة فادحة في الأموال والأبدان.

وانطلاقا من هذا التأصيل يمكن دراسة الأطعمة المصنعة الحديثة وبناء أحكامها التفصيلية. ومن أهمّ النماذج التي عُني البحث بدراستها:

المواد المضافة:

إن الكلام في المواد المضافة يعتبر الثمرة العملية للبحث، ولقد انبرت الكثير من المواقع الإسلامية للحديث عن المضافات ومدى سميتها، وحلها وحرمتها، إلا أنه عند التمحيص تبين أن معظم ما قيل فيها غير مضبوط علميا. ولعل العامل الذي سبب اضطرابها ومجانبتها للصواب كونها تعتمد على ما ينشره اليهود والنباتيون. ومعلوم أن شريعة الإسلام لا تحرم على المسلمين كثيرا مما يجرمه اليهود على أنفسهم، كما أنها لا تحظر عليهم الحيوان ومشتقاته، كما يفعل النباتيون.

وقد أمكن من خلال البحث تصنيف المواد المضافة من حيث الحلال والحرام إلى:

- مضافات من مصدر طبيعي نباتي، أو مصدر صناعي تركيبى أخذت مرادفه الأولية من الطبيعة كالمعادن. وهذه لا شبهة فيها إذا تم استخلاصها بمذيبات طاهرة حلال، وتم إقحامها في الأطعمة كذلك عن طريق المذيبات الحلال؛ كالماء أو الزيوت النباتية.

لكنها تدخل حيز الاشتباه إذا استُخدم فيها مذييات محرّمة أو نجسة، كالكحول أو الدهون الحيوانية المحرّمة.
- مواد من مصدر حيواني محرّم؛ إما لذاته كالخنزير، أو لكونه مما تجب فيه الذكاة ولم يُذكَ ذكاة شرعية. وهذه المواد قد تكون دهنية كالأحماض الدسمة والغلسيرين، أو بروتينية كالجيلاتين والأحماض الأمينية، أو معدنية كفوسفات العظام.

- مواد ناتجة عن تخمّرات كحولية.

- مواد مصدرها حلال لكن ثبت إضرارها بصحة الإنسان، وهذه لا تتطلب تفصيل الكلام فيها، لأن البلدان المصنّعة للمواد المضافة تتبع هذه الأمور، وتسارع في الغالب إلى منعها أو تفرض عليها القيود. وقد بُحثت من ثلاثة جوانب هي:

- حكم الاشتباه فيها إذا لم يثبت بيقين أن مصدرها حرام.
 - مدى القول باستحالتها عن أصلها، وتغير حكمها الشرعي تبعاً لتلك الاستحالة.
 - مدى تأثير الكمية المضافة منها على الأطعمة التي تضاف إليها.
- ومن أهم المواد المضافة التي يكثر استعمالها في الأطعمة ويحوم حولها الاشتباه:

1- المواد المضافة الصادرة من الدهون:

انتشر استعمال الشحوم الحيوانية في التصنيع الغذائي لما عرفت الناس عنها خوفاً من السمنة والأمراض القلبية، وانخفضت أسعارها لقلّة الطلب عليها، مما أغرى الشركات المصنّعة للأطعمة باستغلال وفرقتها ورخص أثمانها. والشحوم الحيوانية تميّز عن الزيوت النباتية بوجود نسبة أعلى من الأحماض الدهنية المشبعة، مما يُكسبها لزوجة ومرونة ودرجة ذوبان أعلى، وهي صفات مطلوبة في التصنيع. وتبيّن - من خلال فحص قوائم المواد المضافة إلى الأطعمة المتّفق عليها عالمياً - أن هناك ثلاثة أنواع من مشتقات الدهون:

- إستيرات الأحماض الدهنية، وعلى رأسها الغلسيريدات الأحادية (المونوغلسيريد).
- الأحماض الدهنية الحرة التي يتمّ استخلاصها بتفكيك كلّي جزئي ثلاثي الغلسيريد.
- الفوسفوليبيدات التي تُعتبر موادّ الاستحلاب الأكثر شيوعاً في الأطعمة الطبيعية، وهي في الغالب تُستخرج من زيوت نباتية.

أ - المونوغلسيريد:

إن الغلسيريدات الأحادية الصناعية التي تقحم في الأطعمة هي في الغالب مزيج من أحاديّات وثنائيّات وثلاثيّات الغلسيريد.

وثلاثياتُ الغليسريد هي الدهن نفسه دون أن يطرأ عليه تغيير؛ فهو حرام بلا ريب إذا كان من مصدر حيواني محرّم. والمزيجُ الذي يحتوي على ثلاثيات الغليسريد يكون حراما بالتبع. وعلى فرض استعمال المونوغليسريد النقي فقد ترجّح في البحث أنه لم يستحل لعدة دلائل من أهمها أن بقاء الرابطة الكيماوية بين حمض دهني والغليسول يمكن من الوقوف على مصدر الدهن المستعمل.

ب- إستيرات الأحماض الدهنية الأخرى:

منها الغليسريدات السكرية، وهي خليط من أحاديات وثلاثيات الغليسريد والإستيرات السكرية، مع ثلاثيات الغليسريد في وسط مذيب.

وما دامت الرابطة الغليسريدية موجودة فإن الاستحالة غير تامة، ولا يمكن الاعتماد عليها للقول بجواز تناول تلك الموادّ المضافة إذا كانت من مصدر حيواني محرّم.

أما الأحماض الدهنية الحرة، والإستيرات السكرية، والغليسول؛ فهي تحصل من التفكيك الكلي لجزء الدسم، ويمكن قياس ذلك على الصابون فإننا نلاحظ أن التفاعل في عملية التصبين يتم فيه الفصل الكلي بين الغليسول وبين الأحماض الدسمة.

وإذا صحَّ هذا القياس فإن جميع الموادّ المضافة التي تم فيها تفكيك كلي لجزء ثلاثي الغليسريد، بحيث تحرّر الغليسول كليّة، كما تحرّرت الأحماض الدهنية حكمها الحل لاستحالتها التامة.

لكن هذه المقاربة لا تزال تحتاج إلى كثير من التمهيد وتقليب النظر. ذلك لأن المكونات الصغرى التي ترافق المادة الدهنية والأحماض بعد تحرّرها لا ندرى ما هي ولا ما هو ضررها. خصوصا إذا تعلق الأمر بالختير، ذلك الحيوان القذر الذي يأكل الجيف، والفئران الحية، بل ويأكل برازه، وجسمه مرتعّ للأمراض الوخيمة!

وتقتنعنا نتائج الكشف العلمي بضرورة التسليم للنص الشرعي الصادر من خالق الأكوان، العالم بما يصلح للإنسان، ﴿أَلَا يَعْلَمُ مَنْ خَلَقَ وَهُوَ اللَّطِيفُ الْخَبِيرُ﴾ (سورة الملك: 14).

2- المواد المضافة الصادرة من البروتينات:

تمثل البروتينات التي تُضاف إلى الأطعمة في:

- مواد خام لم تتعرض إلا للاستخلاص كمصل الدم.
 - مواد تعرّضت لبعض المعالجات كالجيلاتين.
 - مواد ركّبت من أحماض أمينية حرة بعد استخلاصها من البروتين.
- وقد تكون هذه المواد - باستثناء مصّل الدم طبعاً - نباتية أو حيوانية المصدر. وتتصدّر هذه المواد من حيث أهميتها واستعمالها الواسع مادة الجيلاتين.

أ- الجيلاتين:

المصدر الأساس للجيلاتين في الغالب هو الحيوان، ويعتبر الخنزير مصدره الرئيس، وذلك لاحتواء جلده على نسبة عالية من الكولاجين سهل الاستخلاص. ورغم رداءته إلا أن المصنّعين يفضلونه لتوفره وانخفاض تكلفته.

والتغيرات الحاصلة في صناعة الجيلاتين لا تعدو أن تكون كسرا لبعض الروابط الجانبية في جزيء الكولاجين دون حدوث تغيير في تنسيق السلسلة الببتيدية.

والجيلاتين ينتج من حلمأة الكولاجين في الحرارة والوسط الحمضي أو القاعدي.

والحلمأة (أو الإماعة) معروفة في مجال التصنيع الغذائي، وهي عملية يُقصدُ بها تحسين بعض الخصائص التغذوية والوظيفية لبعض أنواع الأطعمة. لكن هذه التفاعلات لا تخرجها عن كونها بروتينات، وإن تغيرت بعض الصفات فيها كاللون والذائبية. لذلك يبعد القول إن الجيلاتين قد استحال تماما بحيث أصبح طاهرا، حلالا للمسلمين تناوله ولو كان مصدره خنزيرا أو ميتة.

ثم إن الخنزير عندنا لا يؤكل أصلا، فالله سبحانه حرمه علينا جملة وتفصيلا. ولو كان كذلك في الغرب ما صنعوا منه جيلاتينا، إذ لم يسعوا يوما لصناعة الجيلاتين من الحيوانات السني لا يأكلونها كالقطط والكلاب!.

ب- مصل الدم:

أما مصل الدم أو البلازما فهو من مكونات الدم الأساسية.

ولعل الحكمة في تحريم الدم أوضح منها في تحريم الخنزير؛ فالدم مرتع للجراثيم ونواتج الأيض الضارة والسموم، والبلازما هو المحلول الذي يحتوي على تلك الملوثات والسموم. ثم إنه قسم من الدم، يُستخلص عن طريق الطرد المركزي دون أن يعرض لأي تفاعلات أو يطرأ عليه تغيير.

والقول بأنه استحال نظرا لمباينته للدم في الخصائص والصفات كلام يجانب الصواب إلى حد بعيد.

3- المواد المعدنية:

توجد مضافات تتكوّن أساسا من مواد معدنية كالكالسيوم والفوسفور، وهذه أيضا يُشبهه أن تكون صادرة من حيوانات، ومن العظام بالخصوص، لكن يمكن الاطمئنان إلى القول بحليتها ولو كان مصدرها حراما أو نجسا بفعل الاستحالة التامة، قياسا على عملية الإحراق التي يتم فيها تفكيك المادة العضوية وإتلافها تماما، بحيث لا تبقى -إذا كان الإحراق تاما- إلا العناصر المعدنية والفحم.

4- الكحول:

أهم المجالات التي يستعمل فيها الكحول بالنسبة لتصنيع الأطعمة هي إذابة بعض المركبات العطرية أو الصبغات. وقد يُستعمل مجرد الاستخلاص دون أن يبقى مع المادة المضافة إلا على شكل راسب قليل لا يمكن الانفكاك عنه.

ويمكن تصنيف المضافات حسب ذوبانها إلى:

- مركبات ذوابة في الماء، أو في الكحول، أو في كليهما.

- مركبات تذوب في الدسم، أو في المذيبات العضوية.

ولقد ترجّح في البحث أن الكحول المسكر هو الإيثانول الذي يوجد في جميع المسكرات، وأنه المسؤول الوحيد عن غوائلها. أما الميثانول وإن كان مسكرا إلا أن استخدامه جد محدود في الأطعمة، لعظيم سميته. أما الكحولات المتعددة (البوليولات) والغليسرول فليس فيها عامل الإسكار قطعاً، وتسميتها بالكحولات يرجع إلى احتوائها على الوظيفة الكحولية (OH). فالجامع بينها وبين الإيثانول هو مجرد التسمية دون الخصائص الأخرى.

كما ترجّح أن نجاسة الخمر نجاسة معنوية وليست حسية، فإذا كان الكحول طاهراً، فإن النسبة القليلة غير المؤثرة منه تعطى حكم الاستهلاك، فلا تحرّم الأطعمة التي تحتوي على المقادير القليلة منه، مع التأكيد على أن مناط الحكم هو الأثر، والكحول لا يؤثر إذا كان بكميات ضئيلة لطبيعته القريبة من الماء. لكن هذا الحكم تضبطه ضوابط أهمها:

أولاً: أن اعتبار قاعدة الاستهلاك تراعى فيها أمور، منها: عدم إمكان الانفكاك، وعسر التحرز، وعموم البلوى. ولا تؤخذ في حال السعة والاختيار؛ لأنها على خلاف الأصل. فالأصل أنه يحرم على الإنسان أن يتناول مادة مسكرة.

لهذا فإنه يلجأ إلى اعتبار الاستهلاك في حق أفراد الأمة لَمَّا عمّت به البلوى في أطعمتهم وأشربتهم، وغدا من العسير تمييز ما فيه كحول عن غيره، كما انتشر استعمال ذلك لدرجة أصبح الاحتراز عن تلك الأطعمة من الصعوبة بمكان.

إلا أن هذا الحكم لا يتخذ قاعدة عامة، بل يجب على من يبيده إمكان الاحتراز - كالمصنّعين والموردين - أن يمتنعوا عن إضافة هذه المواد المحرمة إلى الطعام، مهما قلت النسب المضافة منها.

كما أن حكمه يخص الكحول إذا استعمل مذبياً لمزج المركبات في الأطعمة من ملونات ومنكهات وحافظات؛ لأنه في هذه الحالة لا يُقصد به الكحول لذاته من جهة، ولأن النسب ضئيلة جداً، وهي غالباً تعدّ بمثابة رواسب، خصوصاً عند الاستخلاص؛ فإن غالب الكحول يتحلص منه قبل إضافة المادة إلى الطعام.

أما ما يضاف بقصد إعطاء نكهة كحولية مميزة، فهذا لا ينسحب عليه حكم الاستهلاك، ويبقى على أصل الحرمة؛ لأن القصد معتبرٌ في ذلك.

ولا بد من اعتبار التراكم في مسألة قليل الكحول؛ لأن قياس الكحول الموجود في المشروبات الغازية والعصائر اليوم يراسب الكحول الموجود في الخل قياس مع الفارق؛ فالخل لا يُستهلك إلا بكميات قليلة، على خلاف المشروبات الأخرى.

ونظرا لما في الخمر من آفات، ولتشديد الشارع في التعامل معها، فإنه يرجح القول بتحريم تخليل الخمر، لا لأن الخل الناتج عن ذلك نجسٌ أو حرام، ولكن حرمة بقاء الخمر تحت يد المسلم وفي ملكه ولو لغرض التخليل، ولأن الخمر تختلف عن الكحول المقطر بكونها تحتوي على مكونات خاصة تشكل فيها أثناء التخمير، وتكسيها النكهة المميزة لها، وهذه المكونات لا تؤثر فيها بكتيريا التخليل، ولا تتغير عند تحول الخمر إلى خل.

وسواء كان النهي عن تخليل الخمر لئلا يستبقها المسلم فيكون ذلك ذريعة لشربها، أو لما يبقى في الخل الناتج عنها من أذواق ومنكهات؛ فإن الخل المصنوع من الكحول المقطر تنتفي فيه هاتان الصفتان. فالكحول المقطر قد يُستخلص من مواد طبيعية أو من البترول، وهو بعد التقطير خال من أية مسواد أخرى، ولا توجد فيه نكهة الخمر ولا لونه. وإذا حوّل إلى خل، فإنه يتحول بالكلية من الكحول إلى حمض الخل، إلا ما يبقى من راسب حتمي، كما سبق بيانه.

لهذا لا يكون النهي عن تخليل الخمر نهيًا عن تخليل الكحول المقطر، والله أعلم.

أما المواد التي تنتج عند التخمير وليست من الخمر، كحمض الطرطريك وحميرة الجعة فإن حكمها الحل لانقضاء علة الإسكار فيها.

5- المذيبات الدهنية:

أما المواد المضافة التي تذوب في الدهون فيتعلق حكمها بمدى تحقيق الناطق، ولا بد من دراسة هذه المواد، وما يُستعمل لإذابتها، لمعرفة ما إذا كانت زيوتا نباتية فهي حلال، أو شحوما حيوانية فينظر حينذاك في مصدرها فإن كانت من حيوانات حلال مذكاة شرعا فهي حلال، وإلا كانت حراما؛ وذلك لعدم سريان حكم الاستهلاك فيها، فهي تؤثر في المنتج النهائي، وبالخصوص إذا استعملت فيها عوامل استحلاب مشبوهة كالمونوغلسريد.

6- الأجبان:

تبيّن من خلال البحث أن الأجبان يمكن تصنيفها إلى فرعين كبيرين:

- أجبان إنزيمية، تُخثر إما بالإنفحة الحيوانية أو بإنزيمات بكتيرية أو نباتية فطرية.

- أجبان حامضية، تُخثر بفضل حمض اللبن، الذي يتكوّن بفعل البكتيريا.

ولا شك أن الأجبان التي صنعت بإنفحة مأخوذة من حيوانات حلال ذكيت ذكاة شرعية هي أجبان حلال باتفاق. وأن الأجبان التي صنعت بمواد غير حيوانية، سواء بالتخمير الحمضي، أو بإنزيمات بكتيرية أو نباتية أو فطرية، دون إقحام أية مادة حيوانية غير الحليب، حلال كذلك.

كما تبين أن الإنفحة الحيوانية التي تدخل في صناعة الأجبان اليوم هي - في الغالب - مزيج من الكيموزين البقري والبيسين الخثري أو البقري، مع غلبة استعمال البيسين الخثري. لهذا فإنه من الصعب إضفاء حكم على إنفحة البقر بمعزل عن بيسين الخثري، نظرا لهذا التلازم العملي بينهما.

لكن لو فرضنا وجود إنفحة بقرية خالية من بيسين الخثري فإن حكمها الحرمة إذا لم يذك الحيوان ذكاة شرعية؛ لما تقرر في البحث من أن إنفحة الميتة نجسة العين. والكمية المستعملة منها في التجبين مؤثرة غير مهملة فلا يقال باستهلاك عينها، كما أنه لا تطراً عليها الاستحالة، باعتبارها إنزيمات تعمل كوسائط كيميائية ولا تدخل في التفاعل أصلاً.

أما ما قد يطراً عليها من تغيير في التركيب بما يدعى الدنتره نتيجة للتسخين فلا يعد استحالة؛ لأن جل البروتينات تتدنتر بالتسخين، بما في ذلك البيض واللبن واللحم، واعتبار الدنتره استحالة يكافئ القبول إن طبخ اللحم الحرام بصيرته حلالاً، ولا أحد من المسلمين يقول بهذا.

وبناء عليه فإن الجبن المصنوع بإنفحة الميتة حرام، ومن باب أولى يحرم الجبن إذا كان فيه شيء من إنزيمات الخثري.

والإفتاء بتحريم الأجبان التي تحتوي على إنفحة محرمة سيدفع الناس إلى العمل على توفير البديل، وهو متوفر أصلاً وفي المتناول، إنما تنقص الإرادة الصادقة والعزم الأكيد.

ويلحق اللاكتوسيروم، الذي هو مصّل الجبن مصدره في الحكم؛ فإذا كان يحتوي على إنفحة محرمة فهو حرام؛ فقد تبين أن نسبة من الإنفحة تنسحب مع المصل. أما إذا تم ترشيحه وفصل المادة الجافة منه، فإنها على الراجح تكون خالية من الإنفحة، ذلك لأن الترشيح يُقصد به تنقية المادة وتخليصها من الرواسب، وجزئيات الإنفحة لا تبقى فيها إلا على شكل آثار مستهلكة، فيغلب على الظن جواز استعمالها، وغلبة الظن كافية لإرساء الأحكام العملية والله أعلم.

أما الكازئين المجنّن بالإنفحة الحيوانية فحكمه حكم الجبن لتمائل طريقة التصنيع وبقاء الإنفحة فيه، على خلاف الكازئين الحامض الذي يُخثر بحمض اللبن أو الأحماض المعدنية فهو حلال طاهر لا شبهة فيه.

7- التحوير الجيني:

يحمل التحوير الجيني تطوراً اقتصادياً واجتماعياً واعداء يمكن تدعيمه وتشجيع الشركات التي تقوم به، لكن مع الحرص على أن يكون المقصد منه هو تحقيق المنافع للبشرية، والعمل على تحسين طرق الزراعة والرفع من الإنتاج الغذائي.

فلقد تبين أن تطبيقات الهندسة الوراثية اليوم على مصادر الطعام من نبات وحيوان، لم يكن القصد منها سوى تعظيم الأرباح، وتوسيع نشاطات الشركات التي تمتلك ناصية تقنيات الوراثة والتعديل الجيني. ولطالما رفعت الشركات البيوتكنولوجية شعار "العمل للقضاء على الجوع" للترويج لمصالحها. لكن الجوع لا يتجشع من قلة الموارد ولا من النمو الديموغرافي؛ فالناس يموتون جوعاً في كثير من مناطق العالم بجوار أسواق تفيض بالخيرات؛ لأنهم لا يملكون المال لشرائها.

والكائنات المحورة جينياً، طُورت وسط وعود بأنها ستساعد هؤلاء الفقراء، لكن شيئاً من ذلك لم يتحقق عملياً، وتبين أن العالم لا يحتاج إلى محاصيل محورة جينياً بقدر ما يحتاج إلى زراعة متنوعة ووسائل جيدة للنقل والتخزين، وضمير إنساني كفيل بضمان العدل وحسن التوزيع.

ومما يؤكد القول إن الهندسة الوراثية لا تسعى إلى القضاء على الجوع بقدر ما تسخر لتحقيق الأرباح للشركات الكبرى:

- كون المحاصيل المقاومة لمبيدات الأعشاب على قمة الأولويات.

- معظم المنتجات المحورة تسوق إلى المستهلكين في البلدان الغنية، وهي منتجات كماليسة كطماطم "سيفر فليفر" التي هُنِدست ليسهل خبزها وتصنيع الصلصات منها، والبطاطا التي هُنِدست ليسهل قليها، وفواكه حوّرت من أجل تحسين طعمها ونكهتها، بعيداً عن حمل همّ المجاعة في العالم!.

وزاد المشكل عمقاً كون البلدان الفقيرة عاجزة عن إيجاد الوسائل التكنولوجية لإنتاج نباتات محورة حسب بيئتها وحاجاتها، وهي لا تزال مرهونة بالدول الغنية وشركاتها الإنتاجية. وقد تدهور الاقتصاد في بعض البلدان، لَمَّا لجأت إلى الزراعات المحورة؛ لأن الفلاحين الذين توقعوا أن ترتفع مداخيلهم بزراعة المحاصيل عبر الجينية واجهوا مشاكل عديدة، إذ كان عليهم أن يدفعوا أكثر فأكثر لشراء البذور التي تحتكرها الشركات، كما أن عليهم تحمل نفقات إضافية لمدخلات الأسمدة ومبيدات الآفات.

وبسبب تعارض الوجوه التي تقتضي إباحة تقنيات الهندسة الوراثية مع الوجوه التي تقتضي حظرها، فإن بت القول فيها يحتاج إلى مزيد من البحث والدراسة والتنقيب. لكن مبدئياً يقال: إن الأصل جواز استخدام جميع أنواع العلوم والابتكارات لصالح البشرية ما دام ذلك يحقق لها المنافع، شرط أن لا تكون الأضرار الناجمة عن ذلك الاستخدام أكبر من منافعه.

والحكم على الأطعمة المحورة جينياً يكون بالنظر إلى ما تحققه من مصالح، وما ينجر عنها من مضار. وعملياً يمكن للتحوير الجيني تقديم الدعم للإنسان. وإذا ما سعى المسلمون إلى تطبيقه مع العمل على استغلال منافعه وتلافي مضاره فإنه سيحقق الخير العميم.

هذه بعض نتائج البحث الذي انطلقت فيه بدافع إيماني بضرورة الاهتمام بما يتناوله المسلم من طعام، خصوصاً حين أفحمت فيه الصناعة موادَّ مصدرها من الحرام. ويقتضي الإنصاف أن أقرّ بأنني لم أفِ الموضوع حقّه، ولم أبلغ فيه من مبتغاي شأوه، وحسي أنني حاولت، واجتهدت في ذلك ما استطعت، لكن

الموضوع لا يزال بحاجة إلى جهود متضافرة لاستكمال خطواته العملية ونتائجه التطبيقية على أعيان الأطعمة المصنعة الموجودة في أسواقنا وبيوتنا، ونستهلكها باستمرار.

وقد ظهرت لي - أثناء معاشتي للبحث - ملاحظات وتوصيات أسجل أهمها:

1- ضرورة أن يكتسب من يشتغل بالعلوم الشرعية والفقه دراية وافرة بمجريات الأحداث، وأن يستوعب من الفنون ما يمكنه من تمييز الخطأ من الصواب. ذلك لأن الاعتماد كلياً على أهل الاختصاص في مجال من المجالات من غير سابق معرفة يجعل عالم الشريعة عُرضة لأن يدّلس عليه، بالخصوص إذا كان الأمر يمسُّ المصالح أو يضايق بعض الناس.

2- توجيه البحث العلمي إلى الجانب العملي، والعمل على الاستفادة مما تحصّل لدى المتخرجين في شتى التخصصات من معارف ونظريات، وما تحويه الرسائل الجامعية من دراسات، إلى تطبيق في الميدان تتضافر فيه جهود العلماء وأرباب الأموال، سعياً لتصنيع الطعام الحلال. وذلك أمر ميسور؛ خصوصاً وأن الكفاءات متوفرة، والجامعات والمدارس العليا والكليات تخرّج كل سنة دكاترة ومهندسين في شتى حقول العلوم التطبيقية، وفي ميادين التغذية والبيوتكنولوجيا بالخصوص. كما أن بلاد المسلمين غنية بالموارد وافرة الثروات، ومثل تلك الصناعة لا تتطلب طائل الأموال، فهي تقوم في معظمها على البقايا، من لحوم وجلود وعظام وحوايا!.

3- الجمع بين الباحثين والعلماء من مختلف المجالات في ندوات علمية ومختبرات، وبمجامع تضم إلى الدراسات الشرعية كل الفنون الأخرى، لمحاولة إزالة اللبس والخروج بفتاوى موحّدة مبنية على التحليل العلمي فيما يستجد من نوازل ومستحدثات.

4- الاعتناء بتوفير مصادر رقمية موثوقة ومعتمدة، والسعي في تنقيح البرامج الموجودة وإخراجها في ثوب جديد خال من الأخطاء، يتناسب والقيمة العلمية للكتب والأبحاث التي تحتويها، وذلك لتسهيل البحث على الطلبة والدارسين، واستغلال ما يوفره التقدم التكنولوجي من إمكانيات في هذا المجال.

5- السعي لتعليم الناس ما لا يسعهم جهله في مجال الأطعمة؛ بتخصيص الحصص الوافية لذلك في وسائل الإعلام، وإدراجه ضمن برامج التعليم العام. فمن المؤسف في عصر التطور وتوفر المعلومات، أن يبقى المسلم جاهلاً لا يدري ما يتناول من مطعومات، ولا يعرف ما تحتويه من مضافات ومقومات.

6- العمل على الرجوع إلى الطعام الطبيعي الصحي السليم الخالي من أي شبهات وأخطار، وتحرير المسلم من ربة التبعية، وتحصينه من دواعي التقليد والانبهار.

وأخيراً، نسأل الله تعالى أن يحقق لنا ما نرجوه من خير في هذا السبيل. إنه من وراء القصد، نعم المولى ونعم الوكيل.

جامعة الأمير
عبدالمبارك
العلماء
للعلوم الإسلامية

الملحق الأول

قرارات المجامع الفقهية

المتعلقة بالأطعمة وطهارة الأعيان

قرار بشأن موضوع ذبح الحيوان المأكول بواسطة الصعق الكهربائي⁽¹⁾

الحمد لله وحده، والصلاة والسلام على من لا نبي بعده، سيدنا محمد وعلى آله وصحبه وسلم

أما بعد:

فإن مجلس المجمع الفقهي الإسلامي برابطة العالم الإسلامي في دورته العاشرة المنعقدة بمكة المكرمة في الفترة من يوم السبت 24 صفر 1408هـ الموافق 17 أكتوبر 1987م، إلى يوم الأربعاء 28 صفر 1408هـ الموافق 21 أكتوبر 1987م، قد نظر في موضوع: (ذبح الحيوان المأكول بواسطة الصعق الكهربائي)، وبعد مناقشة الموضوع، وتداول الرأي فيه قرّر المجمع ما يلي:

أولاً: إذا صعق الحيوان المأكول بالتيار الكهربائي، ثم بعد ذلك تم ذبحه أو نحره وفيه حياة فقد ذكّي ذكاة شرعية، وحلّ أكله لعموم قوله تعالى: ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالْدَّمُ وَلَحْمُ الْخَيْزِرِ وَمَا أَهْلٌ لِّغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْحَنَةُ وَالْمُوقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبْعُ إِلَّا مَا ذَكَيْتُمْ﴾ [سورة المائدة: 3].

ثانياً: إذا زهقت روح الحيوان المصاب بالصعق الكهربائي قبل ذبحه أو نحره فإنه ميتة يحرم أكله، لعموم قوله تعالى: ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ﴾. [سورة المائدة: 3].

ثالثاً: صعق الحيوان بالتيار الكهربائي - عالي الضغط - هو تعذيب للحيوان قبل ذبحه أو نحره، والإسلام ينهى عن هذا و يأمر بالرحمة والرأفة به، فقد صحّ عن النبي ﷺ أنه قال: «إن الله كتب الإحسان على كل شيء فإذا قتلتم فأحسنوا القتل وإذا ذبحتم فأحسنوا الذبحة وليحدّ أحدكم شفرته وليرح ذبيحته». رواه مسلم.

رابعاً: إذا كان التيار الكهربائي - منخفض الضغط - وخفيف المسّ بحيث لا يعذب الحيوان، وكان في ذلك مصلحة، كتخفيف ألم الذبح عنه وتهدئة عنفه ومقاومته فلا بأس بذلك شرعاً مراعاة للمصلحة والله أعلم.

وصلّى الله على سيدنا محمد وعلى آله وصحبه وسلّم تسليماً كثيراً، والحمد لله رب العالمين.

(1) المجمع الفقهي الإسلامي: قرارات المجمع الفقهي، القرار الرابع، 222-223.

قرار بشأن الذبائح⁽¹⁾

الحمد لله رب العالمين، والصلاة والسلام على سيدنا محمد خاتم النبيين وعلى آله وصحبه
إن مجلس مجمع الفقه الإسلامي المنعقد في دورة مؤتمره العاشر بجمعه بالمملكة العربية السعودية خلال
الفترة من 23 إلى 28 صفر 1418هـ، الموافق 28 يونيو - 3 يونيو 1997م.

بعد اطلاعه على البحوث المقدمة في موضوع الذبائح، واستماعه للمناقشات التي دارت حول الموضوع
بمشاركة الفقهاء والأطباء وخبراء الأغذية... واستحضاره أن التذكية من الأمور التي تخضع لأحكام شرعية ثبتت
بالكتاب والسنة، وفي مراعاة أحكام الالتزام بشعائر الإسلام وعلاماته التي تميز المسلم عن غيره، حيث قال النبي
ﷺ: «من صلى صلاتنا، واستقبل قبلتنا، وأكل ذبيحتنا، فذلك المسلم الذي له ذمة الله ورسوله». قرّر ما يلي:

أولاً: التذكية الشرعية تتم بإحدى الطرق التالية:

- 1- الذبح، ويتحقق بقطع الحلقوم والمريء والودجين. وهي الطريقة المفضلة شرعاً في تذكية الغنم والبقر
والطيور ونحوها، وتجوز في غيرها.
- 2- النحر، ويتحقق بالطعن في اللبة وهي الوهدة (الحفرة) التي في أسفل العنق. وهي الطريقة المفضلة شرعاً
في تذكية الإبل وأمثالها، وتجوز في البقر.
- 3- العقر، ويتحقق بجرح الحيوان غير المقذور عليه في أي جزء من بدنه، سواء الوحشي المباح صيده،
والشوحش من الحيوانات المستأنسة. فإن أدركه الصائد حيّاً وجب عليه ذبحه أو نحره.

ثانياً: يشترط لصحة التذكية ما يلي:

- 1- أن يكون المذكي بالغاً أو مميّزاً، مسلماً أو كتابياً (يهودياً أو نصرانياً)، فلا تؤكل ذبائح الوثنيين،
واللادينيين، والملحدّين، والمجوس، والمرتدين وسائر الكفار من غير الكتابيين.
- 2- أن يكون الذبح بالة حادة تقطع وتفري بجدها، سواء كانت من الحديد أم من غيره مما ينهر الدم، ما
عدا السن والظفر.

فلا تحلّ "المنخقة" بفعلها أو بفعل غيرها، ولا "الموقودة" وهي التي أزهقت روحها بضرها بمثقل (حجر
أو هراوة أو نحوها)، ولا "المرتدية"، وهي التي تموت بسقوطها من مكان عال، أو بوقوعها في حفرة،
ولا "المنطحة"، وهي التي تموت بالنطح، ولا "ما أكل السبع" وهو ما افترسه شيء من السباع أو
الطيور الجارحة غير المعلمة المرسله على الصيد.

على أنه إذا أدرك شيء مما سبق حيّاً حياة مستقرة فذكيّ جاز آكله.

- 3- أن يذكر المذكي اسم الله تعالى عند التذكية. ولا يكفي باستعمال آلة تسجيل لذكر التسمية، إلا أن

(1) مجلس مجمع الفقه الإسلامي، القرارات والتوصيات، قرار رقم: 101 / 3 / 10 د 10، الصفحات: 9-13.

من ترك التسمية ناسياً فذبيحته حلال.

ثالثاً: للتذكية آداب نهت إليها الشريعة الإسلامية للرفق والرحمة بالحيوان قبل ذبحه، وفي أثناء ذبحه، وبعد ذبحه: فلا تحم آلة الذبح أمام الحيوان المراد ذبحه، ولا يذبح حيوان بمشهد حيوان آخر، ولا يذكى بألة غير حادة، ولا تعذب الذبيحة، ولا يقطع أي جزء من أجزائها ولا تسليخ ولا تغطس في الماء الحار ولا يتف الريش إلا بعد التأكد من زهوق الروح.

رابعاً: ينبغي أن يكون الحيوان المراد تذكيته خالياً من الأمراض المعدية، ومما يغير اللحم تغييراً يضره بأكليه، ويتأكد هذا المطلب الصحي فيما يطرح في الأسواق، أو يستورد.

خامساً:

(أ) - الأصل في التذكية الشرعية أن تكون بدون تدويخ للحيوان، لأن طريقة الذبح الإسلامية بشروطها وآدابها هي الأتمثل، رحمة بالحيوان وإحساناً لذبحته وتقليلاً من معاناته، ويطلب من الجهات القائمة بالذبح أن تطور وسائل ذبحها بالنسبة للحيوانات الكبيرة الحجم، بحيث تحقق هذا الأصل في الذبح على الوجه الأكمل.

(ب) - مع مراعاة ما هو مبين في البند (أ) من هذه الفقرة، فإن الحيوانات التي تذكى بعد التدويخ ذكاة شرعية يحل أكلها إذ توافرت الشروط الفنية التي يتأكد بها عدم موت الذبيحة قبل تذكيته وقد حددها الخبراء في الوقت الحالي بما يلي:

(1) أن يتم تطبيق القطبين الكهربائيين على الصدغين أو في الاتجاه الجبهي - القذالي (القنوي).

(2) أن يتراوح الفولطاج ما بين (100 - 400 فولط).

(3) أن تتراوح شدة التيار ما بين (0.75 إلى 1.0 أمبير) بالنسبة للغنم، وما بين (2 إلى 2.5 أمبير) بالنسبة للبقرة.

(4) أن يجري تطبيق التيار الكهربائي في مدة تتراوح ما بين (3 إلى 6 ثوان).

(ج) - لا يجوز تدويخ الحيوان المراد تذكيته باستعمال المسدس ذي الإبرة الواقذة أو بالبلطة أو بالمطرقة، ولا بالتفخ على الطريقة الإنجليزية.

(د) - لا يجوز تدويخ الدواجن بالصدمة الكهربائية، لما ثبت بالتجربة من إفضاء ذلك إلى موت نسبة غير قليلة منها قبل التذكية.

(هـ) - لا يحرم ما ذكى من الحيوانات بعد تدويخه باستعمال مزيج ثاني أكسيد الكربون مع الهواء أو الأكسجين، أو باستعمال المسدس ذي الرأس الكروي بصورة لا تؤدي إلى موته قبل تذكيته.

سادساً: على المسلمين المقيمين في البلاد غير الإسلامية أن يسعوا بالطرق القانونية للحصول على الإذن لهم بالذبح على الطريقة الإسلامية بدون تدويخ.

سابعاً: يجوز للمسلمين الزائرين لبلاد غير إسلامية أو المقيمين فيها، أن يأكلوا من ذبائح أهل الكتاب مما هو مباح شرعاً، بعد التأكد من خلوها مما يخالطها من المحرمات، إلا إذا ثبت لديهم أنها لم تذك تذكية شرعية.

ثامناً: الأصل أن تتم التذكية في الدواجن وغيرها بيد المذكي، ولا بأس باستخدام الآلات الميكانيكية في تذكية الدواجن ما دامت شروط التذكية الشرعية المذكورة في الفقرة (ثانياً) قد توافرت، وتجسزئ التسمية على كل مجموعة يتواصل ذبحها، فإن انقطعت أعيدت التسمية.

تاسعاً:

(أ) - إذا كان استيراد اللحوم من بلاد غالبية سكانها من أهل الكتاب وتذبح حيواناتها في المجازر الحديثة بمراعاة شروط التذكية الشرعية المبينة في الفقرة (ثانياً) فهي لحوم حلال لقوله تعالى: ﴿وَطَعَامُ الَّذِينَ أُوتُوا الْكِتَابَ حَلَلٌ لَّكُمْ﴾ [المائدة: 5].

(ب) - اللحوم المستوردة من بلاد غالبية سكانها من غير أهل الكتاب محرمة، لغلبة الظن بأن إزهاق روحها وقع ممن لا تحلّ تذكيته.

(ج) - اللحوم المستوردة من البلاد المشار إليها في البند (ب) إذا تمت تذكيته شرعية تحت إشراف هيئة إسلامية معتمدة وكان المذكي مسلماً أو كتابياً فهي حلال.

ويوصي المجمع بما يلي:

أولاً: السعي على مستوى الحكومات الإسلامية لدى السلطات غير الإسلامية التي يعيش في بلادها مسلمون، لكي توفر لهم فرص الذبح بالطريقة الشرعية بدون تدويخ.

ثانياً: لتحقيق التخلص فثامناً من المشكلات الناجمة عن استيراد اللحوم من البلاد غير الإسلامية ينبغي مراعاة ما يلي:

(أ) - العمل على تنمية الثروة الحيوانية في البلاد الإسلامية لتحقيق الاكتفاء الذاتي.

(ب) - الاقتصار ما أمكن على البلاد الإسلامية في استيراد اللحوم.

(ج) - استيراد المواشي حية وذبحها في البلاد الإسلامية للتأكد من مراعاة شروط التذكية الشرعية.

(د) - الطلب إلى منظمة المؤتمر الإسلامي لاختيار جهة إسلامية موحدة تتولّى إصلاح مهمة المراقبة للحوم

المستوردة، بإنجاد مؤسسة تتولّى العمل المباشر في هذا المجال، مع التفريح التام لشؤونه ووضع لوائح

مفصلة عن كل من شروط التذكية الشرعية، وتنظيم المراقبة والإشراف على هذه المهمة. وذلك

بالاستعانة بخبراء شرعيين وفنيين، وأن توضع على اللحوم المقبولة من الإدارة علامة تجارية مسجلة عالمياً

في سجل العلامات التجارية المحمية قانونياً.

(هـ) - العمل على حصر عملية المراقبة بالجهة المشار إليها في البند (د) والسعي إلى اعتراف جميع الدول

الإسلامية بحصر المراقبة فيها

(و) - إلى أن تتحقق التوصية المبينة في البند (د) من هذه الفقرة يُطلب من مصدرَي اللحوم ومستورديها

ضمان الالتزام بشروط التذكية الشرعية فيما يُصدّر إلى البلاد الإسلامية حتى لا يوقعوا المسلمين في

الحرام بالتساهل في استيراد اللحوم دون التثبت من شرعية تذكيته.

والله أعلم.

قرار بشأن حكم التطهير بمياه المجاري بعد تنقيتها⁽¹⁾

الحمد لله وحده، والصلاة والسلام على من لا نبي بعده، سيدنا و نبينا محمد وعلى آله وصحبه وسلم
أما بعد:

فإن مجلس المجمع الفقهي الإسلامي، برابطة العالم الإسلامي، في دورته الحادية عشرة، المنعقدة بمكة المكرمة، في الفترة من يوم الأحد: 13 رجب 1409هـ الموافق 19 فبراير 1989م إلى يوم الأحد: 20 رجب 1409هـ الموافق 26 فبراير 1989م. قد نظر في السؤال عن حكم ماء المجاري، بعد تنقيته: هل يجوز رفع الحدث بالوضوء والغسل به؟ وهل يجوز إزالة النجاسة به؟.

وبعد مراجعة المختصين بالتنقية بالطرق الكيماوية، وما قرروه من أن التنقية تتم بإزالة النجاسة منه على مراحل أربعة وهي: الترسيب، والتهوية، وقتل الجراثيم، وتعقيمه بالكلور، بحيث لا يبقى للنجاسة أثر: في طعمه ولونه وريحه وهم مسلمون عدول، موثوق بصدقهم وأمانتهم.

قرر المجمع ما يأتي: إن ماء المجاري إذا نقي بالطرق المذكورة أو ما يعادلها، ولم يبق للنجاسة أثر في طعمه، ولا لونه، ولا في ريحه، صار طهوراً يجوز رفع الحدث وإزالة النجاسة به، بناءً على القاعدة الفقهية التي تقرّر أن الماء الكثير، الذي وقعت فيه نجاسة، يظهر بزوال هذه النجاسة منه، إذا لم يبق لها أثر فيه، والله أعلم.

وصلّى الله على سيدنا محمد، وعلى آله وصحبه وسلّم تسليماً كثيراً، والحمد لله رب العالمين.

(1) المجمع الفقهي الإسلامي: قرارات المجمع الفقهي، القرار الخامس، 260.

قرار بشأن استفادة المسلمين من علم الهندسة الوراثية⁽¹⁾

الحمد لله وحده، والصلاة والسلام على من لا نبي بعده، سيدنا و نبينا محمد وعلى آله وصحبه وسلم.
أما بعد:

فإن مجلس المجمع الفقهي الإسلامي، برابطة العالم الإسلامي، في دورته الخامسة عشرة، المنعقدة بمكة المكرمة، التي بدأت يوم السبت: 11 رجب 1419هـ الموافق 31 أكتوبر 1998م، قد نظر في موضوع: استفادة المسلمين من علم الهندسة الوراثية، التي تحل اليوم مكانة مهمة في مجال العلوم، وتثار حول استخدامها أسئلة كثيرة وقد تبين للمجلس: أن محور علم الهندسة الوراثية هو التعرف على الجينات (المورثات) وعلى تركيبها، والتحكم فيها من خلال حذف بعضها - لمرض أو غيره - أو إضافتها، أو دمجها بعضها مع بعض لتغيير الصفات الوراثية الخلقية.

وبعد النظر والتدارس والمناقشة فيما كتب حولها، وفي بعض القرارات والتوصيات التي تمخضت عنها المؤتمرات والندوات العلمية، يقرر المجلس ما يلي:

أولاً: تأكيد القرار الصادر عن مجمع الفقه الإسلامي، التابع لمنظمة المؤتمر الإسلامي، بشأن الاستنساخ برقم: 10/د/2/100 في الدورة العاشرة المنعقدة بجدة في الفترة من 23 - 28 صفر 1418هـ.

ثانياً: الاستفادة من علم الهندسة الوراثية في الوقاية من المرض أو علاجه، أو تخفيف ضرره، بشرط أن لا يترتب على ذلك ضرر أكبر.

ثالثاً: لا يجوز استخدام أي من أدوات علم الهندسة الوراثية ووسائله في الأغراض الشريرة والعدوانية، وفي كل ما يحرم شرعاً.

رابعاً: لا يجوز استخدام أي من أدوات علم الهندسة الوراثية ووسائله، للعبث بشخصية الإنسان، ومسؤوليته الفردية، أو للتدخل في بنية المورثات (الجينات) بدعوى تحسين السلالة البشرية.

خامساً: لا يجوز إجراء أي بحث، أو القيام بأية معالجة، أو تشخيص يتعلق بمورثات إنسان ما، إلا للضرورة، وبعد إجراء تقويم دقيق وسابق للأخطار والفوائد المحتملة المرتبطة بهذه الأنشطة، وبعد الحصول على الموافقة المقبولة شرعاً، مع الحفاظ على السرية الكاملة للنتائج، ورعاية أحكام الشريعة الإسلامية الغراء، القاضية باحترام الإنسان وكرامته.

(1) المجمع الفقهي الإسلامي: قرارات المجمع الفقهي، القرار الأول، 313-316.

سادساً: يجوز استخدام أدوات علم الهندسة الوراثية ووسائله، في حقل الزراعة وتربية الحيوان، شريطة الأخذ بكلّ الاحتياطات لمنع حدوث أي ضرر _ ولو على المدى البعيد _ بالإنسان أو الحيوان، أو البيئة.

سابعاً: يدعو المجلس الشركات والمصانع المنتجة للمواد الغذائية والطبية وغيرها من المواد المستفاد من علم الهندسة الوراثية، إلى البيان عن تركيب هذه المواد، ليتم التعامل والاستعمال عن بينة حذراً مما يضرّ أو يحرم شرعاً.

ثامناً: يوصي المجلس الأطباء وأصحاب المعامل، والمختبرات، بتقوى الله تعالى، واستشعار رقابته، والبعد عن الإضرار بالفرد والمجتمع والبيئة.

وصلّى الله على سيدنا محمد، وعلى آله وصحبه وسلّم تسليماً كثيراً، والحمد لله رب العالمين.

قرار بشأن استفادة المسلمين من عظام الحيوانات وجلودها في صناعة

الجيلاتين⁽¹⁾

الحمد لله وحده، والصلاة والسلام على من لا نبي بعده، سيدنا و نبينا محمد ﷺ وعلى آله وصحبه،
أما بعد:

فإن مجلس الجمع الفقهي الإسلامي، برابطة العالم الإسلامي، في دورته الخامسة عشرة، المنعقدة بمكة المكرمة، التي بدأت يوم السبت: 11 رجب 1419هـ الموافق 31 أكتوبر 1998م، قد نظر في موضوع: الجيلاتين، وبعد المناقشة والتدارس، ظهر للمجلس: أن الجيلاتين مادة تستخدم في صناعة الحلويات وبعض الأدوية الطبية، وهي تستخلص من جلود الحيوانات وعظامها، وبناءً عليه قرّر المجلس ما يلي:

أولاً: يجوز استعمال الجيلاتين المستخرج من المواد المباحة، ومن الحيوانات المباحة، المذكاة تذكياً شرعية، ولا يجوز استخراجه من محرم: كجلد الخنزير وعظامه وغيره من الحيوانات والمواد المحرّمة.

ثانياً: يوصي المجلس الدول الإسلامية، والشركات العاملة فيها، وغيرهما أن تتجنّب استيراد كلّ المحرّمات شرعاً، وأن توفرّ للمسلمين الحلال الطيب.

وصلّى الله على سيدنا محمد، وعلى آله وصحبه وسلّم تسليمًا كثيرًا، والحمد لله رب العالمين.

(1) الجمع الفقهي الإسلامي: قرارات الجمع الفقهي، القرار الثالث، 318.

قرار بشأن الأدوية المشتملة على الكحول والمخدرات⁽¹⁾

الحمد لله وحده، والصلاة والسلام على من لا نبي بعده، أما بعد:

فإن مجلس الجمع الفقهي الإسلامي، برابطة العالم الإسلامي، في دورته السادسة عشرة، المنعقدة بمكة المكرمة، في المدة من: 21 - 26 / 10 / 1422 هـ الذي يوافق من: 5 - 10 / 01 / 2002 م و بعد النظر في الأبحاث المقدمة عن الأدوية المشتملة على الكحول والمخدرات، والمداولات التي جرت حولها، وبناءً على ما اشتملت عليه الشريعة من رفع الحرج، ودفع المشقة، ودفع الضرر بقدره، وأن الضرورات تبيح المحظورات، وارتكاب أخف الضررين لدرء أعلاهما، قرّر ما يلي:

أولاً:

(1) لا يجوز استعمال الخمرة الصرفة دواءً بحال من الأحوال؛ لقول رسول الله ﷺ: «إن الله لم يجعل شفاءكم فيما حرّم عليكم». رواه البخاري في الصحيح، ولقوله: «إن الله أنزل الداء وجعل لكل داء دواء فتداووا، ولا تتداووا بحرام». رواه أبو داود في السنن، وابن السني، وأبو نعيم، وقال لطارق بن سويد لما سأله عن الخمر يجعل في الدواء: «إن ذلك ليس بشفاء، ولكنّه داء». رواه ابن ماجه في سننه، وأبو نعيم.

(2) يجوز استعمال الأدوية المشتملة على الكحول بنسب مستهلكة تقتضيها الصناعة الدوائية التي لا بديل عنها، بشرط أن يصفها طبيب عدل، كما يجوز استعمال الكحول مطهراً خارجياً للجروح، وقاتلاً للجراثيم، وفي الكريمات والدهون الخارجية.

(3) يوصي الجمع الفقهي الإسلامي شركات تصنيع الأدوية، والصيادلة، في الدول الإسلامية، ومستوردي الأدوية، بأن يعملوا جهدهم في استبعاد الكحول من الأدوية، واستخدام غيرها من البدائل.

(4) كما يوصي الجمع الفقهي الإسلامي الأطباء بالابتعاد عن وصف الأدوية المشتملة على الكحول ما أمكن.

والله ولي التوفيق، وصلى الله على نبينا محمد.

(1) الجمع الفقهي الإسلامي: قرارات الجمع الفقهي، القرار السادس، 343.

الملحق الثاني

المواد المضافة للأطعمة

جدول أهم الإضافات المستعملة في تصنيع الأطعمة.

الملونات

الرقم Number	الاسم Name	الصف Category	المصدر Origin	الاستعمال Application	الذائبة Solubility	الضرر Side effects	الحرمة أو الاشتباه Halal status
E100	الكر كمة Curcumin	ملون أصفر.	نباتي.	المنكهات، البخورات، والطعومات.	لا يذوب في الماء والأتير، ويذوب قليلا في الكحول والخل، ويذوب جيدا في المخاليق القاعدية.	غير ضار، لكنه يخرض إلحار المرارة.	قد تستعمل في إذائته دهون محرمة.
E101	ريبوفلافين - لاكتوفلافين Riboflavin Vitamin B2	ملون أصفر.	نباتي أو حيواني (حليب، بيض) يصنع كيميائياً.	متعدد الاستعمال.	يذوب قليلا جدا في الماء ولا يذوب عمليا في الكحول ويذوب في المذيبات القاعدية.	غير ضار.	يستخرج نادراً من كبد الحيوانات التي قد تكون محرمة.
E102	تارتازين Tartazine	ملون أصفر.	مادة كيميائية تركيبية.	البسكويت، النقانق، الحلويات، المشروبات.	يذوب جيدا في الماء وقليلا جدا في الكحول.	يسبب الحساسية (ربو، إكزيما).	

الرقم	الاسم	الصف	المصدر	الاستعمال	الذائبة	الضرر	الطهارة أو الاشتهاء
Number	Name	Category	Origin	Application	Solubility	Side effects	Halal status
E103	كربورلين- س Chrysoin-S	ملون أصفر.	صنعي.	ممنوع في فرنسا والاتحاد الأوروبي منذ سنة 1977.	يدوب في الماء وقليل في الكحول.	لا يصلح في أطعمة الأطفال. عدم توفر المعلومات.	قد يحرم للضرر.
E104	أصفر الكينولون Quinoline Yellow	ملون أصفر.	مادة كيميائية.	في العلكة، الحلويات، ممنوع في أمريكا وأستراليا.	يدوب في الماء وقليل في الكحول.	يسبب الحساسية، يحصل أن يكون مسرطفاً.	
E110	أصفر غروب الشمس Sunset Yellow FCF	ملون أصفر برتقالي	مادة كيميائية.	الفلحاحات، المرطبات، والأدوية.	يدوب في الماء ويدوب جيداً في الكحول	يسبب الحساسية، يحصل أن يكون مسرطفاً.	
E111	برتقالي Orange GGN	ملون برتقالي	مادة كيميائية.	ممنوع في فرنسا والاتحاد الأوروبي منذ 1977.	يدوب في الماء غالباً	سام جداً.	قد يحرم للضرر
E120	الكرشيل - حمض كرمينيك. Cochineal / Carmine Acid	ملون أحمر.	مأخوذ من حشرة القرمز Coccus Cacili.	العصائر، المشروبات، العلكة، والياغورت.	يدوب جيداً في الماء وقليل جداً في الكحول.	يسبب الحساسية.	لم تثبت حرمة.
E122	كارمويزين (ازوروبين) Carmoisine / Azorubine	ملون أحمر.	مادة كيميائية.	الحلويات، وأطعمة التحلية. ممنوع في أستراليا والنرويج والسويد وأمريكا.	يدوب جيداً في الماء وقليل جداً في الكحول.	لا تتوفر عنه المعلومات الكافية.	

الرقم Number	الاسم Name	الصف Category	المصدر Origin	الاستعمال Application	الذائبة Solubility	الضرر Side effects	الطهارة أو الاسته Halal status
E123	حمرة الأمارانث Amaranth	ملون أحمر.	مادة كيميائية.	الخلويات، وأغذية التحلية. ممنوع في أمريكا والبروج	قابل الذوبان في الكحول، ويذوب في الماء أكثر.	يسبب الحساسية، كما يُحتمل أن يكون مسرطًا.	
E124	بونسو 4 ر (حمرة الكوشينال) Ponceau 4R / Cochineal Red A	ملون أحمر، يختلف عن الكوشينل E120.	مادة كيميائية.	وروسيا والنمسا. البافورت والملك والفواكه المصبرة.	يذوب في الماء، وقليلًا جدًا في الكحول.	يسبب الحساسية، وقد يكون مسرطًا.	
E125	القرمزية ج ن Scarlet GN	ملون أحمر	مادة كيميائية.	ممنوع في فرنسا والإتحاد الأوروبي منذ سنة 1977.		يسبب الحساسية.	
E126	الحمرة الشفائقية 6ر Ponceau 6R	ملون أحمر	مادة كيميائية.	الخلويات والفواكه المصبرة، والمشروبات المسكرة.	يذوب في الماء والكحول على السواء، لكن يذوب أكثر في البروبيلين غلايكول.	يمكنه تحرير التود في الجسم، والتأثير على العدة الدرقية؛ وقد كون مسرطًا، (يُثبت سرطنته لحيوانات التجارب)	
E127	حمرة اريثروزين Erythrosine BS	ملون أحمر	مادة كيميائية.				

الرقم Number	الاسم Name	الصف Category	المصدر Origin	الاستعمال Application	الذائبة Solubility	الضرر Side effects	الحرمة أو الإستهاء Halal status
E128	أحمر 2C Red 2G	ملون أحمر.	مادة كيميائية.	الطوبيات واللحوم والهامبورغر والتفاح.	يدوب في الماء وقليلًا في الكحول.	يسبب الحساسية، كما يُحتمل أن يكون مسرطًا.	
E129	أحمر ألورا، أ.ج. Allura Red AC.	ملون أحمر.	مادة كيميائية.	البسكويت والحلويات.	يدوب في الماء ولا يدوب في الكحول.	يسبب الحساسية، كما يُحتمل أن يكون مسرطًا.	
E130	زرقة الأنتراكينون Antraquinonic Blue	ملون أزرق.	مادة كيميائية.	ممنوع في فرنسا والاتحاد الأوروبي منذ سنة 1977.		مادة سامة.	
E131	الزرقة الخلية Patent Blue V	ملون أزرق.	تركيبي صناعي.	الطوبيات والعلك. ممنوع في أستراليا وأريكا والترويج	لذوب في التروبيلين غلايكول، وقليلًا في الماء وأقل في الكحول.	عدم توفر المعلومات.	
E132	الزرقة النيلية Indigo Carmine Idigotine	ملون أزرق.	تركيبي.	العلك، والبطويات.	يدوب في الدعوت، وقليلًا في الماء والكحول.	يسبب الحساسية، ولا تتوفر عنه معلومات كافية.	يحتمل إذابته في دهون مخرمة.
E133	أزرق لامع Brilliant Blue FCF	ملون أزرق.	تركيبي.	المشروبات والفراكه المصنوعة.	يدوب جيدًا في الماء.	يُحتمل أن يكون مسرطًا، ولا تتوفر عنه معلومات كافية.	

الرقم Number	الاسم Name	الصف Category	المصدر Origin	الاستعمال Application	الذائبة Solubility	الضرر Side effects	الحلوة أو الاشباه Halal status
E140	البيخضور - كلوروفيل Chlorophyll	ملون أخضر.	نباتي، يستخلص من الأعشاب والأوراق.	متعدد الاستعمال.	لا يذوب في الماء و يذوب في الكحول والدهون.	غير ضار.	يحتمل إذاته في دهون محرمة.
E141	مقد الكلوروفيل النحاسي Copper Complex of Chlorophyll	ملون أخضر.	نباتي مدعم بالنحاس.	متعدد الاستعمال.	لا يذوب في الماء و يذوب في الكحول والدهون.	لا يصلح للمرضى الذين عندهم فائض النحاس..	يحتمل إذاته في دهون محرمة.
E142	أخضر اليسانامين Green S / Lissamine Green	ملون أخضر.	مادة كيميائية.	متعدد الاستعمال. ممنوع في أمريكا والنرويج والسويد.	يذوب جيدا في الماء والبروبيلين غلايكول، وقليلا في الكحول والغليسرول.	مثير للشبهة، يُحتمل أن يكون مسرطا،	
E150(a)	كراميل Alkaline caramel	ملون بني.	يُحصل عليه بتسخين السكر.	المشروبات والصودا والحلويات.	قابل للامتزاج مع الماء Miscible.	غير ضار.	
E150(b)	كراميل سيلفيت الكاوية Alkali-sulphite Caramel	ملون بني.	تسخين السكر مع السلفيت.	متعدد الاستعمال.	قابل للامتزاج مع الماء.	غير ضار.	
E150(c)	كراميل الأمونياك Ammonia caramel	ملون بني.	من سكر الأمونياك.	المشروبات.	قابل للامتزاج مع الماء.	يحدث تشنجات عضلية عند الحرقان.	
E150(d)	كراميل سيلفيت أمونيا Sulphite-ammonia carame	ملون بني.	تسخين السكر وسلفيت الأمونيا	متعدد الاستعمال.	قابل للامتزاج مع الماء.	يحدث تشنجات عند الحرقان.	

الرقم Number	الاسم Name	الصف Category	المصدر Origin	الاستعمال Application	الذائبة Solubility	الضرر Side effects	الحلوة أو الاضغاث Halal status
E153	الفحم النباتي (الطبي) Carbon Black / Vegetable Carbon (Charcoal)	ملون أسود.	يُستخرج من النباتات الجروقة.	الجلين والكرايميل وبعض المحليات.	لا يذوب في الماء ولا في المذيبات العضوية.	متنوع في أمريكا، ولا تتوفر عنه معلومات كافية.	
E154	الصبغة البنية ف. ك. Brown FK	ملون أسود.	تركي.	يستعمل في سلك الرنكة المدخن فقط Smoked Herring. متنوع في أمريكا.	يذوب في الماء وقليلًا في الكحول.	يُسبب الحساسية، ويحتمل أن يكون مسرطًا.	
E155	بني الشيكولاتة هـ. ت. Brown chocolate HT	ملون أسود.	مادة كيميائية.	متعدد الاستعمال، في البسكويت والشكولاتة.	يذوب في الماء ولا يذوب في الكحول	يُسبب الحساسية، ويحتمل أن يكون مسرطًا.	
E160	كاروتين - بيكسين الأنانو Carotene, Bixin/ Anato Extract	ألوان مختلفة بين الأصفر والبرتقالي.	يُستخرج من عدة أنواع من النبات (خاصة من الجزر)، ويُمكن تصنيعه.	الملحقات والسمن والحلويات.	لا يذوب عمليًا في الماء ويذوب قليلًا في الكحول ولا يذوب في الدهون والجلسرين.	غير ضار، لكن الإفراط منه يؤدي إلى زيادة الفيتامين أ في الجسم.	يحتمل إذابته في دهون محرمة.
E160a	كاروتين Alpha, Beta, Gamma	ألوان مختلفة بين الأصفر والبرتقالي.	يُستخرج من النبات (خاصة من الجزر)، ويُمكن تصنيعه.	متعدد الاستعمال.	لا يذوب في الماء ولا في الكحول ويذوب في الدهون وبخاصة في الكلوروفورم.	غير ضار، لكن الإفراط منه يؤدي إلى زيادة الفيتامين أ في الجسم. واصفرار الجلد.	يحتمل إذابته أو استحلابه في دهون محرمة.

الرقم Number	الاسم Name	الصف Category	المصدر Origin	الاستعمال Application	الذائبة Solubility	الضرر Side effects	الحلوة أو الاشتهاء Halal status
E160b	يكون Annatto, Bixin, Norbixin	ألوان مختلفة.	يُستخرج من بذور شجرة الآناتو annatto وصنعى أيضاً.	متعدد الاستعمال: مشتقات الطيب.	لا يذوب في الماء ولا في الكحول ويزوب في الدهون وبخاصة في الكلوروفورم.	يسبب الحساسية دهون محرمة.	الحلوة أو الاشتهاء Halal status
E160c	أرجوانية الباريكا Capsanthin / Capsorbin	ملون، بين البرتقالي والأحمر الداكن.	يُستخرج من النبات: الفلفل الأحمر.	الحلوى والتفاح والياغورت.	لا يذوب في الماء ولا في الكحول ويزوب في الدهون وبخاصة في الكلوروفورم.	لم يثبت ضرره، لكن لا يزال يحتاج إلى دراسة.	يحتمل إذابته في دهون محرمة.
E160d	ليكوبين/ حمرة البطيخة Lycopene	أحمر برتقالي.	يُستخرج من النبات: الطماطم.	الحلوى.	لا يذوب في الماء ولا في الكحول ويزوب في الدهون وبخاصة في الكلوروفورم.	غير ضار مبدئياً.	يحتمل إذابته في دهون محرمة.
E160e	بيتا-أبو - كاروتينال Beta-apo-8-carotenal	برتقالي.	مادة كيميائية.	الحلوى.	لا يذوب في الماء، يذوب قليلاً في الكحول، ويزوب في الزيوت النباتية وخاصة الكلوروفورم.	غير ضار مبدئياً.	يحتمل إذابته في دهون محرمة.
E160f	استر إيثيل حمض بيتا كاروتين Ethyl ester of Beta-apo-8- carotenoic acid	برتقالي.	مادة كيميائية.	متعدد الاستعمال.	لا يذوب في الماء، يذوب قليلاً في الكحول، ويزوب في الزيوت النباتية وفي الكلوروفورم.	غير ضار مبدئياً.	يحتمل إذابته في دهون محرمة.

الرقم	الاسم	الصف	المصدر	الاستعمال	الذوبانية	الضرر	الحلوة أو الأضحية
Number	Name	Category	Origin	Application	Solubility	Side effects	Halal status
E161a	فلافو كزانثين Flavoxanthin	ملون أصفر.	نباتي، يُستخرج من عدة نباتات بحاصه من الطوفان الرستيم	متعدد الاستعمال.	يذوب في الأستون والكلوروفورم والبيترين.	غير ضار	
E161b	لوتين Lutein	متعدد الألوان	نباتي، يُستخرج من الرستيم	متعدد الاستعمال.	يذوب في الدهون والمذيبات العضوية.	غير ضار	يحتمل إذاته في دهون محرمة.
E161c	كريتوكزانثين Cryptoxanthin	ملون أصفر	يُستخرج من بنية استوائية؛ Physalis.	متعدد الاستعمال.	يذوب في الكلوروفورم والبيترين.	غير ضار	
E161d	الكزانثين الأرجواني. Rubixanthin	ملون أصفر أرجواني.	يُستخرج من النباتات بحاصه من الأزهار.	متعدد الاستعمال.	يذوب في الكلوروفورم والبيترين.	غير ضار	
E161e	الكزانثين البنفسجي Violaxanthin	ملون أصفر بنفسجي.	يُستخرج من عدة أنواع من اليبات حاصه البنفسج.	متعدد الاستعمال.	يذوب في الكلوروفورم والكحول.	غير ضار	
E161f	رودوكزانثين Rhodoxanthin	ملون أصفر.	يُستخرج من عدة أنواع من اليبات.	متعدد الاستعمال.	يذوب في الكلوروفورم والبيترين.	غير ضار	

الرقم Number	الاسم Name	الصف Category	المصدر Origin	الاستعمال Application	الذائبة Solubility	الضرر Side effects	الحرمية أو الاشتهاء Halal status
E161g	كانثاكسانثين Carthaxanthin	ملون برتقالي.	يُستخرج من النبات، ومن ريش طير النحام.	التفاح.	يدوب في الكلوروفورم.	يسبب ضرراً للكبد، اسمرار للجلد، وتضرر شبكة العين.	
E162	حمرة الشمندر / بيتاين Beetroot Red / Betanin	ملون أحمر.	يُستخرج من الشمندر.	الباغورت.	يدوب في الماء.	غير ضار.	
E163	أنثوسيانين Anthocyanins	متعدد الألوان، من الوردي إلى الأزرق.	يُستخرج من التفراكة والخضار.	الباغورت، ومرق التفراكة، العصائر، والحلويات.	يدوب في الماء.	غير ضار.	
E170	كربونات الكالسيوم Calcium Carbonate (Chalk)	ملون أبيض.	يُستخرج من الطباشير والصالحات.	الحلويات والملك.	لا يدوب في الماء ولا في الكحول.	غير ضار.	
E171	ثاني أكسيد التيتانيوم / أكسيد التيتانيوم Titanium Dioxide/ Oxide	ملون أبيض.	مادة كيميائية.	الحلويات والملك.	لا يدوب في الماء، و يدوب في حمض الكبريت والمذيبات المعضوية.	لا تتوفر عنه معلومات كافية.	
E172	أكسيد وهيدروكسيد الحديد الأحمر أكسيد الحديد / أصفر أكسيد الحديد Iron Oxides and Hydroxides/ Iron Oxide Red/ Iron Oxide Yellow	متعدد الألوان.	وحيات محضرة، حين، وبعض الحلويات والملك.	لا يدوب في الماء ولا في الأحماض العضوية ويدوب في الأحماض المعدنية المركزة.	غير ضار.		

الرقم Number	الاسم Name	الصف Category	المصدر Origin	الاستعمال Application	الذائبة Solubility	الضرر Side effects	الطهارة أو الاشتهاء Halal status
E173	ألنيوم / بودرة الألنيوم Aluminium/ Aluminium powder.	لون رمادي معدني.	مادة كيميائية تستخرج من مسحوق الألنيوم.	التلوين المسطحي للمرطبات، والسكريات والعلويات. ممنوع في أستراليا.	لا يذوب في الماء ولا في اللدنيات العضوية.	ويمكن أن يهرض مرض الرهاب.	
E174	فضة Silver	رمادي براق.	مادة طبيعية معروفة.	التلوين المسطحي للمرطبات والعلويات المعالجة.		سام، ولا يتحلل بسهولة في حال وجوده بكميات كبيرة	
E175	ذهب Gold	مذهّب.	مادة طبيعية معروفة.	التلوين المسطحي للمرطبات والعلويات المعالجة.		لا تتوفر عنه معلومات كافية، ونظراً لتركيبه يمكن أن يلحق أضراراً بالدم.	
E180	صبغة الياقوت Pigment Rubine / Lithol Rubine BK	ملون بحمرة الياقوت.	مادة كيميائية.	قشدة الأجاج. ممنوع في أستراليا.	لا يذوب في الكحول ويزوب قليلاً في الماء الطار.	يسبب الحساسية، ويحتمل أن يكون مسرطفاً.	

الحافظات

الرقم Number	الاسم Name	الصف Category	المصدر Origin	الاستعمال Application	الذائبة Solubility	الضروز Side effects	الطهارة أو الاشتهاء Halal status
E200	حمض الصوريك Sorbic Acid	مادة حافظة.	يستخلص من شجرة الفيحاء ويمكن تصنيعه.	يتمتع تطور الخمائر والعفن؛ متعدد الاستعمال.	يلتوب في الكحول قليلا جدا في الماء.	غير ضار.	
E201	صوربات الصوديوم/الملاح حمض الصوريك Sodium Sorbate/Sorbic Acid Sodium salt.	مادة حافظة.	يستخلص من شجرة الفيحاء ويمكن تصنيعه.	يتمتع تطور الخمائر والعفن؛ متعدد الاستعمال.	يلتوب جيدا في الماء ويلتوب في الكحول.	غير ضار.	
E202	صوربات البوتاسيوم Sodium Sorbate	مادة حافظة.	صنعي.	مضاد للبكتيريا والعفن. متعدد الاستعمال؛ خاصة في البافورت بالفواكه.	يلتوب في الماء ولا يلتوب عمليا في الكحول.	غير ضار.	
E203	صوربات الكالسيوم Calcium Sorbate	مادة حافظة.	صنعي.	مضاد للبكتيريا والعفن. متعدد الاستعمال؛ خاصة في البافورت بالفواكه.	يلتوب جيدا في الكحول ويلتوب قليلا جدا في الماء.	يسبب الحساسية، وقد يتفاعل مع بقية المضافات في الطعام.	
E210	حمض الجاوي Benzoic Acid	مادة حافظة، ومعزز للطعم.	يستخلص من الفواكه، ومن التحمر، ويصنع أيضا.	مضاد للبكتيريا والعفن. المشروبات السكرية والمرينات.			

الرقم Number	الاسم Name	الصف Category	المصدر Origin	الاستعمال Application	الذائبة Solubility	الضرر Side effects	الحلوة أو الانشباع Halal status
E211	جارات (بزوات) الصوديوم Sodium Benzoate	مادة حافظة	يتخلص من الفواكه، ومن التخمر، ويصنع أيضا.	مضاد للبكتيريا والعفن. المشروبات السكرية والمربيات.	يدوب جيدا في الماء وقليل في الكحول.	يسبب الحساسية، وقد يتفاعل مع بقية المضادات في الطعام.	
E212	جارات (بزوات) البوتاسيوم Potassium Benzoate	مادة حافظة.	يتخلص من الفواكه، ومن التخمر، ويصنع أيضا.	مضاد للبكتيريا والعفن. المشروبات السكرية والمربيات.	يدوب جيدا في الماء وينوب في الكحول.	يسبب الحساسية، وقد يتفاعل مع بقية المضادات في الطعام.	
E213	جارات (بزوات) الكالسيوم Calcium Benzoate	مادة حافظة.	يتخلص من الفواكه، ومن التخمر، ويصنع أيضا.	مضاد للبكتيريا والعفن. المشروبات السكرية والمربيات.	يدوب قليلا في الماء .	يسبب الحساسية، وقد يتفاعل مع بقية المضادات في الطعام.	
E214	استر بارا هيدروكسي بزوات الاثيل Ethyl 4-hydroxybenzoate	مادة حافظة.	يتخلص من الفواكه، ومن التخمر، ويصنع أيضا.	مضاد للبكتيريا والعفن. اللعوم؛ واللحوم المجمدة ومشتقاتها، والخلويات.	يدوب في الماء والكحول والايثر والبروبيلان غليكول.	يسبب الحساسية، الربو و تمدد الأوعية الدموية (vasodilatateur).	
E215	بارا هيدروكسي بزوات الاثيل الصودي Ethyl 4-hydroxybenzoate, Sodium Salt	مادة حافظة.	يتخلص من الفواكه، ومن التخمر، ويصنع أيضا.	مضاد للبكتيريا والعفن. اللعوم؛ واللحوم المجمدة ومشتقاتها، والخلويات.	يدوب في الماء والكحول والايثر والبروبيلان غليكول.	يسبب الحساسية، الربو و تمدد الأوعية الدموية (vasodilatateur).	

الرقم	الاسم	الصف	المصدر	الاستعمال	الذائبة	الظهور	الحرمة أو الإشتباه
Number	Name	Category	Origin	Application	Solubility	Side effects	Halal status
E216	بروبيل بارا هيدروكسي بنزوات Propyl 4-hydroxybenzoate	مادة حافظة.	صنعي.	مضاد للبكتيريا والفنن. اللحوم؛ واللحوم المجمدة ومشتقاتها، والعلويات.	يلترب في الماء والكحول والإيثر والبروبيلان غليكول.	يسبب الحساسية، الربو وتقعد الأوعية الدموية.	
E217	بروبيل بارا هيدروكسي بنزوات الموردوم Propyl 4-hydroxybenzoate, Sodium Salt	مادة حافظة.	صنعي.	مضاد للبكتيريا والفنن. اللحوم؛ واللحوم المجمدة ومشتقاتها، والعلويات.	يلترب في الماء والكحول والإيثر والبروبيلان غليكول.	يسبب الحساسية، الربو وتقعد الأوعية الدموية.	
E218	بارا هيدروكسي بنزوات الميثيل Methyl 4-hydroxybenzoate	مادة حافظة.	صنعي.	مضاد للبكتيريا والفنن. اللحوم؛ واللحوم المجمدة ومشتقاتها، والعلويات.	يلترب في الماء والكحول والإيثر والبروبيلان غليكول.	يسبب الحساسية، الربو وتقعد الأوعية الدموية.	
E219	بارا هيدروكسي بنزوات المثل الموردي Methyl 4-hydroxybenzoate, Sodium Salt	مادة حافظة.	صنعي.	مضاد للبكتيريا والفنن. اللحوم؛ واللحوم المجمدة ومشتقاتها، والعلويات.	يلترب في الماء والكحول والإيثر والبروبيلان غليكول.	يسبب الحساسية، الربو وتقعد الأوعية الدموية.	
E220	ثنائي أكسيد الكبريت Sulphur Dioxide	مادة حافظة ومضادة أكسدة.	مادة كيميائية.	مضاد للبكتيريا والفنن. الفواكه واللحوم المجمدة ومشتقاتها، والعلويات.	يلترب في الماء والكحول.	يسبب الحساسية، كما يسبب اضطرابات للعمدة.	
E221	سلفيت الصوردوم Sodium Sulphite	مادة حافظة ومضادة أكسدة.	صنعي.	مضاد للجرانيم. المشروبات عمومًا.	يلترب جيدا في الماء وقليلًا جدا في الكحول	يمكن أن يسبب اضطرابات معوية وحساسية.	

الرقم Number	الاسم Name	الصف Category	المصدر Origin	الاستعمال Application	الذائبة Solubility	الضرر Side effects	الطهارة أو الاشتهاء Halal status
E222	سلفيت الصوديوم الحامضة Sodium Hydrogen Sulphite	مادة حافظة ومضادة أكسدة.	صنعي.	مضاد للحرثيم، المشروبات عمومًا.	يتذبذب جيدًا في الماء وقليلًا جدًا في الكحول.	يمكن أن يسبب اضطرابات معوية وحساسية.	
E224	ثنائي سلفيت البوتاسيوم Potassium Metabisulphite	مادة حافظة ومضادة أكسدة.	صنعي.	مضاد للحرثيم، الحل، والعصائر.	يتذبذب جيدًا في الماء ولا يتذبذب في الكحول.	يمكن أن يسبب اضطرابات معوية وحساسية.	
E227	سلفيت حمض الكالسيوم Calcium hydrogen sulphite	مادة حافظة ومضادة أكسدة.	يصنع انطلاقًا من حمض الكبريت.	مضاد للحرثيم، الحل، والعصائر، والفواكه المصفرة.		يمكن أن يسبب اضطرابات معوية وكبدية، وحساسية.	
E228	سلفيت حمض البوتاسيوم Potassium hydrogen sulphite	مادة حافظة ومضادة أكسدة.	صنعي.	مضاد للحرثيم، الحل، والعصائر، والفواكه المصفرة.	يتذبذب في الكحول والمذيبات المضوية.	يمكن أن يسبب اضطرابات معوية وكبدية، وحساسية.	
E230	ثنائي الفينيل Biphenyl / Diphenyl	مادة حافظة.	صنعي من قطران الفحم الحجري.	الفواكه (علاج سطحي). تنوع في أستراليا.		يسبب الحساسية، قد يحتوي على آثار من البرزين المؤدي إلى نزيف داخلي.	
E231	أورتوفينيل فنول Orthopheny/biphenol	مادة حافظة.	صنعي.	مضاد للفنن والبكتيريا. الفواكه (علاج سطحي)	يتذبذب في الكحول والمذيبات المضوية.	تنوع في أستراليا وأمریکا لإحتمال كونه مسرطنًا عند الإكثار منه.	

الرقم	الاسم	الصف	المصدر	الاستعمال	الذائبة	الضرر	الطهارة أو الإستهلاء
Number	Name	Category	Origin	Application	Solubility	Side effects	Halal status
E232	أورثو فيل فينات الصوديوم Sodium Biphenyl-2-yl Oxide	مادة حافظة.	صنعي.	مضاد للفن والبكتيريا. الفواكه (علاج سطحي)	يتوب في الكحول والمذيبات المضوية.	متوب في أستراليا وأمریکا الاحتمال كونه مسرطفا عند الإكثار منه	
E233	تياينازول -(Thiazol-4-yl) ² Benzimidazole	مادة حافظة.	صنعي.	مضاد للفن والبكتيريا. الفواكه (علاج سطحي)	يتوب في الكحول والمذيبات المضوية.	متوب في أستراليا وأمریکا وفرنسا لا احتمال كونه مسرطفا عند الإكثار منه.	
E234	نيزين Nisin	مادة حافظة.	يصنع بواسطة البكتيريا.	في البسكويت والخبز والقشدة والفواكه المصوية.	يتوب في الماء ويتوب قليلا في الكحول حسب الكمية.	غير ضار.	
E235	بيماراسان Pimaracin	مادة حافظة.	يصنع بواسطة البكتيريا.	مضاد للفن والبكتيريا. الخبز واللحوم.	لا يتوب عمليا في الماء ولا في الدهم ويتوب قليلا في الكحول ويتوب في حمض الأسيتيك البارد.	غير ضار.	
E239	هكزامين / رباعي أمين الفكراميتلين Hexamine/ Hexamethylene Tetramine	مادة حافظة.	صنعي من مشتقات البورين.	مضاد للفن والقطرات. الخبز وسحب الكافيار.	لا يتوب في الماء ويتوب في المذيبات المضوية.	يسبب اضطرابات معدية، كما يمكن أن يكون مسرطفا.	

الرقم Number	الاسم Name	الصف Category	المصدر Origin	الاستعمال Application	الذائبة Solubility	الضرر Side effects	الحلوة أو الاشتهاء Halal status
E242	كربونات ثنائي الميثيل. Dimethylcarbonate	مادة حافظة.	صنعي.	المشروبات السكرية والعصائر.	يدوب في الماء والثلج. الالكحول.	يفرز الكحول في الجسم، كما يمكن أن يكون مسرطًا.	
E249	نترات البوتاسيوم Potassium Nitrite	مادة حافظة.	صنعي.	اللحوم والأسماك.	يدوب جيدا في الماء وفيلان في الالكحول.	حساسية واضطرابات هضمية. يمكن أن يكون مسرطًا.	
E250	نترات الصوديوم Sodium Nitrite	مادة حافظة.	صنعي.	اللحوم والأسماك.	يدوب جيدا في الماء ويدوب في الالكحول.	حساسية واضطرابات هضمية. يمكن أن يكون مسرطًا.	
E251	نترات الصوديوم Sodium Nitrate	مادة حافظة.	مادة كيميائية تركيبية.	اللحوم ومشتقاتها، والأسماك، والخبز.	يدوب جيدا في الماء ويدوب في الالكحول.	حساسية واضطرابات هضمية. يمكن أن يكون مسرطًا.	
E252	نترات البوتاسيوم Potassium Nitrate (Saltpetre)	مادة حافظة.	مادة كيميائية تركيبية.	اللحوم ومشتقاتها، والأسماك، والخبز.	يدوب جيدا في الماء و يدوب قليلا في الكحول.	حساسية واضطرابات هضمية. يمكن أن يكون مسرطًا.	
E261	خلات البوتاسيوم Potassium acetate	حافظ، معدل حموضة معزز للطعم.	طبيعي من مصدر جواني أو نباتي. ويصنع كجواريا.	متعدد الاستخدام.	يدوب جيدا في الماء ويدوب في الالكحول	غير ضار.	

الرقم	الاسم	الاصنف	المصدر	الاستعمال	الذائبة	الضرر	الحلوة أو الاشياء
Number	Name	Category	Origin	Application	Solubility	Side effects	Halal status
E262	خلات الصوديوم Sodium acetate	حافظ، محلول حموضة معزز للطعم.	طبيعي من مصدر حيواني أو نباتي. ويصنع كيميائياً.	متعدد الاستعمال.	يدوب جيداً في الماء وفي الكحول.	غير ضار.	
E263	خلات الكالسيوم Calcium acetate	حافظ، محلول حموضة معزز للطعم.	طبيعي من مصدر حيواني أو نباتي. ويصنع كيميائياً.	متعدد الاستعمال.	يدوب في الماء	غير ضار.	
E270	حمض اللبن Lactic acid	حافظ، محلول حموضة معزز للطعم.	طبيعي، ينتج بالتخمير البكتيري.	الحليز والرطبات، متعدد الاستعمال.		لا يصلح للرضع.	
E280	حمض البروبيونيك Propionic acid	حافظ، معزز للطعم.	طبيعي، ينتج بالتخمير البكتيري.	الحليز والرطبات، متعدد الاستعمال.	يدوب في الماء والكحول.	غير ضار.	
E281	بروبيونات الصوديوم Sodium Propionate	مادة حافظة.	مشتق من حمض البروبيونيك.	الحليز والرطبات.	يدوب جيداً في الماء والكحول.	غير ضار.	
E282	بروبيونات الكالسيوم Calcium Propionate	مادة حافظة.	مشتق طبيعي من حمض البروبيونيك.	الحليز والرطبات.	يدوب جيداً في الماء والكحول.	غير ضار.	
E283	بروبيونات البوتاسيوم Potassium Propionate	مادة حافظة.	طبيعي مشتق من حمض البروبيونيك.	الحليز والرطبات.	يدوب جيداً في الماء والكحول.	غير ضار.	

الرقم Number	الاسم Name	الصف Category	المصدر Origin	الاستعمال Application	الذائبة Solubility	الضرر Side effects	الحلوة أو الاشتهاء Halal status
E284	حمض البوريك Boric acid	مادة حافظة.	مركب صناعي.	الكافيار (Caviar)	الذائبة	سام جداً عند تجاوز الجرعة بكميات عالية.	
E285	تتراورات الصوديوم sodium tetraborate	مادة حافظة.	مركب صناعي	الكافيار (Caviar)	الذائبة	سام جداً عند تجاوز الجرعة بكميات عالية.	
E290	ثنائي أكسيد الكربون/ غاز الفحم Carbon Dioxide	مادة حافظة، غاز للذئع والتعليق.	CO2؛ غاز طبيعي.	القهقة، المشروبات الغازية. ويستعمل للتبريد والتجميد والتعليق.	الذائبة	يطلق عملية التضم.	

مضادات الأكسدة

الرقم Number	الاسم Name	الصف Category	المصدر Origin	الاستعمال Application	الذائبة Solubility	الضرر Side effects	الحلوة أو الاشتهاء Halal status
E300	L-حمض الأسكوربيك/ فيتامين ج Ascorbic Acid (Vitamin c)	مضاد للأكسدة.	مركب كيميائي ويمكن تصنيعه بالهندسة الوراثية.	متعدد الاستعمال: اللدقيق، السمن، اللحم، الحساء والصبوات.	يتذب جيداً في الماء وقليل في الكحول.	غير ضار.	
E301	أسكوربات الصوديوم Sodium-L-Ascorbate	مضاد للأكسدة.	مركب كيميائي، ويمكن تصنيعه بالهندسة الوراثية.	متعدد الاستعمال: اللدقيق، السمن، اللحم، الحساء والصبوات.	يتذب جيداً في الماء وقليل جداً في الكحول.	غير ضار.	
E302	أسكوربات الكالسيوم Calcium-L-Ascorbate	مضاد للأكسدة.	مركب كيميائي، ويمكن تصنيعه بالهندسة الوراثية	متعدد الاستعمال: اللدقيق، السمن، اللحم، الحساء والصبوات.	يتذب جيداً في الماء وقليل في الكحول.	غير ضار.	

الرقم	الاسم	الوصف	المصدر	الاستعمال	الذائبة	Side effects	الطهارة أو الاشتباه
E303	علائق الأسكوربيل Ascorbyl Diacetate	مضاد للأكسدة.	مركب كيميائي، ويمكن تصنيعه بالمعالجة الوراثية.	متعدد الاستعمال: الدقيق، السمين، اللحم، الحساء والصلصات.	لا تذوب في الماء وبتواب في الكحول.	غير ضار.	يحتل تصنيفه من أحماض حمرة على القول بعدم استحالة الأحماض الطرية.
E304	علائق الأسكوربيل Ascorbyl Palmitate	مضاد للأكسدة.	يستخرج طبيعياً من النباتات، ويمكن استخراجه من الحيوان، وتصنيعه بالمعالجة الوراثية.	متعدد الاستعمال: الدقيق، السمين، اللحم، الحساء والصلصات.	لا تذوب في الماء وبتواب في الكحول.	غير ضار.	يحتل تصنيفه من أحماض حمرة على القول بعدم استحالة الأحماض الطرية.
E305	ستارات الأسكوربيل Ascorbyl Stearate	مضاد للأكسدة.	مركب كيميائي، ويمكن تصنيعه بالمعالجة الوراثية.	متعدد الاستعمال: في الدقيق، السمين، اللحم، الحساء والصلصات.	لا تذوب في الماء وبتواب في الكحول.	لم يثبت ضرره.	يحتل تصنيفه من أحماض حمرة على القول بعدم استحالة الأحماض الطرية.
E306	مخلوط التوكوفرولات المركز Mixed Tocopherols Concentrate	مضاد للأكسدة.	يستخلص من الزيوت النباتية الغنية بالتوكوفروول.	الدهون النباتية والحيوانية، الجبن، الحساء، أغذية الحمية.	لا تذوب في الماء وبتواب في الكحول.	غير ضار.	
E307	ألفا توكوفروول صناعي Synthetic Alpha- Tocopherol	مضاد للأكسدة.	يستخلص من الزيوت النباتية يمكن تصنيعه كيميائياً	الدهون النباتية والحيوانية، الجبن، الحساء، أغذية الحمية	لا تذوب في الماء وبتواب في الكحول.	غير ضار.	

الرقم Number	الاسم Name	الصف Category	المصدر Origin	الاستعمال Application	الذائبة Solubility	الضرر Side effects	الحرمة أو الاشتباه Hazard status
E308	غاما توكوفرول صناعي Synthetic Gamma-Tocopherol	مضاد للأكسدة.	يستخلص من الزيوت النباتية الغنية بالتوكوفرول، (فيتامين هـ).	الحماضات، أغذية الحمية. والحيوانية، اللبن، الدعق النباتية	الذائبة في الماء وبنزين الكحول والإيثر، والبروبيلين غلايكول، وأحاديات الفالسيويد.	غير ضار. غير ضار.	الحرمة أو الاشتباه Hazard status
E309	دلتا توكوفرول صناعي Synthetic Delta-Tocopherol	مضاد للأكسدة.	مركب صناعي.	قريب من الفيتامين E، أغذية الحمية.	يدوب قليلا في الماء وبنزين في الكحول والإيثر، والبروبيلين غلايكول، وأحاديات الفالسيويد.	غير ضار.	الحرمة أو الاشتباه Hazard status
E310	عفصات البروبيل Propyl Gallate	مضاد للأكسدة.	مركب صناعي.	الشحوم، الحماضات، والمقبلات (فتح الشهية). أغذية الحمية.	يدوب قليلا في الماء وبنزين في الكحول والإيثر، والبروبيلين غلايكول، وأحاديات الفالسيويد.	يمكن أن يسبب الحساسية، وتقيئا في تركيب الدم.	مشبه لاحتمال احتوائه على أحاديات غلوسريد محرمة.
E311	عفصات الأوكتيل Octyl Gallate	مضاد للأكسدة.	مركب صناعي.	الشحوم، الحماضات، والمقبلات (فتح الشهية).	يدوب قليلا في الماء وبنزين في الكحول والإيثر، والبروبيلين غلايكول، وأحاديات الفالسيويد.	يمكن أن يسبب الحساسية، واضطرابات معدية وإلتهاب النشاط.	مشبه لاحتمال احتوائه على أحاديات غلوسريد محرمة.
E312	عفصات اللودوسيل Dodecyl Gallate	مضاد للأكسدة	مركب صناعي.	الشحوم، الحماضات، والمقبلات (فتح الشهية).	يدوب قليلا في الماء وبنزين في الكحول والإيثر، والبروبيلين غلايكول، وأحاديات الفالسيويد.	يمكن أن يسبب الحساسية، واضطرابات معدية وإلتهاب النشاط.	مشبه لاحتمال احتوائه على أحاديات غلوسريد محرمة.

الرقم	الاسم	الصف	المصدر	الاستعمال	الذائبة	الغور	الحرمه او الاضيه
Number	Name	Category	Origin	Application	Solubility	Side effects	Halal status
E320	بوتيل هيدروكسي آيزول Butylated Hydroxyanisole (BHA)	مضاد للأكسدة.	مادة كيميائية صناعية.	واسع الاستعمال، خاصة لحفظ الدهون.	لا يذوب في الماء ويذوب جيداً في الدهون .	يمكن أن يسبب الحساسية، وتغيراً في تركبة الدنا إذا استهلك مع فائض من البيتاين ج.	يحتمل إذائه في دهون محرمة.
E321	بوتيل هيدروكسي تولوين Butylated Hydroxytoluene (BHT)	مضاد للأكسدة.	مادة كيميائية صناعية.	متعدد الاستعمال: بطاطا مهروسة مجففة.	لا يذوب في الماء ويذوب جيداً في الدهون .	قد يرفع مستوى الكوليسترول ويسبب الحساسية، كما يمكن أن يكون مسرطماً.	يحتمل إذائه في دهون محرمة.
E322	الليسين Lecithin	مضاد للأكسدة ومستحلب.	من الصوجا وصفار البييض، كما يمكن تصنيعه بالفطيرة الوراثية، وتادراً من بقي العظام الحيوانية.	متعدد الاستعمال: خبز، شوكولاتة، حليب مجفف.	يذوب جزئياً في الماء ويذوب في الأحماض الدهنية والمستحلبات	غير ضار.	الغالب فيه أنه من الصوجا أو البييض، فالشبهه فيه ضئيلة.

معدلات الحمض

الرقم Number	الاسم Name	المنف Category	المصدر Origin	الاستعمال Application	الذائبة Solubility	Side effects	الطرية أو الاثنية Etal status
E325	لكات الصوديوم Sodium Lactate	معدل حموضة، مضاد أكسدة، مرطب.	ينتج بالتخمير البكتيري. يمكن تصنيعه بالهندسة الوراثية.	الجلويات، اللبن، المشروبات، والفواكه المصرة.		قد لا يصلح للرضع. قد لا يصلح للرضع.	قد يستخرج من اللاكتوسيوم لك مقدار الحموضة يعتد مستهلكا
E326	لكات البوتاسيوم Potassium Lactate	معدل حموضة، مضاد أكسدة.	ينتج بالتخمير البكتيري. يمكن تصنيعه بالهندسة الوراثية.	الجلويات، اللبن، المشروبات، والفواكه المصرة.		قد لا يصلح للرضع.	قد يستخرج من اللاكتوسيوم لك مقدار الحموضة يعتد مستهلكا
E327	لكات الكالسيوم Calcium Lactate	عامل محضض، ومعدل حموضة.	ينتج بالتخمير البكتيري. يمكن تصنيعه بالهندسة الوراثية.	الجلويات، اللبن والمشروبات، والفواكه المصرة.	يترب في الماء ولا يترب في الكحول.	قد لا يصلح للرضع.	قد يستخرج من اللاكتوسيوم لك مقدار الحموضة يعتد مستهلكا
E330	حمض الليمون Citric Acid	معدل حموضة، مضاد أكسدة، موزر للطعم.	يستخلص من النباتات، كما يمكن تصنيعه بالهندسة الوراثية.	معدن الاستعمال: حلويات، أجبان، هلام، مشروبات غازية، عصائر.	يترب جيدا في الماء وحسنا في الكحول.	يسبب الحساسية المولدية عند الإكثار منه.	

الرقم	الاسم	الاسم	الاصفر	الاستعمال	Solubility	الضور	الحرمة أو الاشتهاء
E331	ليمونات الصوديوم Sodium Citrates	الاصفر	يستخلص من النباتات بالتخمير، كما يمكن تصنيعه بالهندسة الوراثية.	معدد الاستعمال: حلويات، أجيان، هلام، مشروبات غازية، عصائر.	يتوب جيداً في الماء ولا يتوب في الكحول.	يسبب الحساسية الجلدية عند الاكثار منه.	
E332	ليمونات البوتاسيوم Potassium Citrates	الاصفر	يستخلص من النباتات بالتخمير، كما يمكن تصنيعه بالهندسة الوراثية.	معدد الاستعمال: حلويات، أجيان، هلام، مشروبات غازية، عصائر.	يتوب جيداً في الماء ولا يتوب في الكحول.	يسبب الحساسية الجلدية عند الاكثار منه.	
E333	سترات الكالسيوم Calcium Citrates	الاصفر	يستخلص من النباتات بالتخمير، كما يمكن تصنيعه بالهندسة الوراثية.	معدد الاستعمال: حلويات، أجيان، هلام، مشروبات غازية، عصائر.	يتوب قليلاً جداً في الماء ولا يتوب في الكحول.	يسبب الحساسية الجلدية عند الاكثار منه.	
E334	حمض الطرطر Tartaric Acid	الاصفر	يستخلص من دردي الخمر، ويمكن تصنيعه بالهندسة الوراثية.	معدد الاستعمال: حلويات، أجيان، هلام، مشروبات غازية وسكرية (syrup).	يتوب جيداً في الماء ويتوب في الكحول.	غير ضار.	
E335	طرطرات الصوديوم Sodium Tartrates	الاصفر	يستخلص من دردي الخمر، ويركب صناعياً.	معدد الاستعمال: حلويات، أجيان، هلام، مشروبات.	يتوب في الماء ولا يتوب في الكحول.	يسبب الاسهال عند الإفراط فيه.	

الرقم Number	الاسم Name	الصف Category	المصدر Origin	الاستعمال Application	الذاتية Sublifier	الضرر Side effects	الطرمة أو الاضيه Halal status
E336	طرطرات البوتاسيوم Potassium Tartrates	مضاد أكسدة ومعدل حموضة.	يستخلص من دردي الحمر، ويمكن تركيه صمغاً.	متعدد الاستعمال: حلويات، أحياناً، هلام، مشروبات غازية وسكرية.	يلوب في الماء ولا يلوب في الكحول.	يسبب الاسهال عند الإفراط فيه.	
E337	طرطرات البوتاسيوم والصوديوم Potassium Sodium Tartrates	مضاد أكسدة ومعدل حموضة.	يستخلص من دردي الحمر، ويمكن تركيه صمغاً.	متعدد الاستعمال: حلويات، أحياناً، هلام، مشروبات غازية وسكرية.	يلوب في الماء ولا يلوب في الكحول.	يسبب الاسهال عند الإفراط فيه.	
E338	حمض أورتوفوسفوريك Orthophosphoric Acid	مضاد أكسدة ومعدل حموضة.	مصدر طبيعي يستخلص من عدة نباتات، ويمكن تصنيعه.	مشروبات غازية، أحياناً، لحوم ومشتقاتها.	يلوب في الماء والكحول على السواء.	تسبب الكميات الكبيرة منه اضطرابات في المضم.	
E339	أورتوفوسفات الصوديوم Sodium Orthophosphates	مضاد أكسدة ومعدل حموضة، ومحسن للقوام.	مادة كيميائية صنعية.	مشروبات غازية، أحياناً، لحوم ومشتقاتها.	يلوب جيداً في الماء ولا يلوب في الكحول والإيثر والكلوروفورم.	تسبب الكميات الكبيرة منه اضطرابات في المضم.	
E340	أورتوفوسفات البوتاسيوم Potassium Orthophosphates	مضاد أكسدة ومعدل حموضة، ومحسن قوام.	مادة كيميائية صنعية.	مشروبات غازية، أحياناً، لحوم ومشتقاتها.	يلوب جيداً في الماء ولا يلوب في الكحول.	تسبب الكميات الكبيرة منه اضطرابات في المضم.	

الرقم Number	الاسم Name	الصف Category	المصدر Origin	الاستعمال Application	الذائبة Solubility	الضرر Side effects	الحلمية أو الاشتهاء Halal status
E341	أورتوفوسفات الكالسيوم Calcium Orthophosphates	مضاد أكسدة ومعدل حموضة.	مادة كيميائية. صنعية.	مشروبات غازية، أجبان، لحوم ومشتاقا.	عمليا لا يذوب في الماء ولا في الكحول و يذوب في حمض الازوت و كلور الماء.	تسبب الكدمات الكبيرة منه اضطرابات في الفم.	
E 350	مالات الصوديوم Sodium Malate	عامل تخمض، ومعدل حموضة.	يستخلص من حمض الماليك الباق.	متعدد الاستعمال.		غير ضار.	
E 351	مالات البوتاسيوم Potassium Malate	عامل تخمض، ومعدل حموضة.	يستخلص من حمض الماليك الباق.	متعدد الاستعمال.		غير ضار.	
E 352	مالات الكالسيوم Calcium Malate	عامل تخمض، ومعدل حموضة.	يستخلص من حمض الماليك الباق.	متعدد الاستعمال.	يذوب قليلا في الماء ولا يذوب في الكحول.	غير ضار.	
E 354	طرطرات الكالسيوم Calcium Tartrate	عامل تخمض، ومعدل حموضة.	يستخلص من درودي الخمر، ويمكن تركيزه صغيا.	متعدد الاستعمال.		غير ضار.	
E 355	حمض الأديك Adipic Acid	عامل تخمض، ومعدل حموضة ومعزز للطعم.	مشتق من التنتنور، والتصب السكري.	متعدد الاستعمال، خاصة في المرطبات والبسكويت.	يذوب جيدا في الكحول، ويذوب أيضا في الماء.	غير ضار.	
E 356	أديات الصوديوم Sodium adipat	عامل تخمض، ومعدل حموضة ومعزز للطعم.	مشتق من التنتنور، والتصب السكري.	متعدد الاستعمال، خاصة في المرطبات والبسكويت.		غير ضار.	

جامعة الأميرة
عبد القادر للعالم الإسلامي

مُثَنِّنَات القَوَام (المُغْلَطَات)

الرقم	الاسم	الصف	المصدر	الاستعمال	الذائبة	الضرور	خطره او الاضرار
E400	حمض الألبينيك Algimic Acid	مُثَنِّن قَوَام، ومُرطَب.	مستخرج من الطحالب البنية، كما يمكن تصنيعه بالمهندسة الوراثية.	تعدد الاستعمال بخاصة في المثلجات.	مادة غير ذائبة.	غير ضار.	
E401	ألبينات الصوديوم Sodium Alginate	مُثَنِّن قَوَام.	مادة كيميائية صناعية.	القمندة وأطعمة الحلبة، المثلجات، والمثلجات، والمرطبات، وفواكه الشلجات، وفواكه التحلية والقمندة.	يشكل بيطيء محلولاً غروبياً في الماء، ولا يذوب في الكحول.	غير ضار.	
E402	ألبينات البوتاسيوم Potassium Alginate	مُثَنِّن قَوَام.	طبيعي مشتق من حمض الألبينيك، كما يمكن تصنيعه بالمهندسة الوراثية.	اللحوم ومشتقاتها، والشربيات والمثلجات.	يذوب بيطيء في الماء مشكلاً محلولاً غروبياً، ولا يذوب في الكحول.	غير ضار.	
E403	ألبينات الأمونيوم Ammonium Alginate	مُثَنِّن قَوَام، ومستحلب.	طبيعي مشتق من حمض الألبينيك، كما يمكن تصنيعه بالمهندسة الوراثية.	المثلجات.	يذوب بيطيء في الماء مشكلاً محلولاً غروبياً، ولا يذوب في الكحول.	غير ضار.	
E404	ألبينات الكالسيوم Calcium Alginate	مُثَنِّن قَوَام، ومستحلب.	طبيعي مشتق من حمض الألبينيك، كما يمكن تصنيعه بالمهندسة الوراثية.		يذوب قليلاً في الكحول.	غير ضار.	

الرقم	الاسم	الاصنف	المصدر	الاستعمال	الذائبة	Side effects	الحلمية أو الاقضية
E405	بروبان 1، 2 ديول الجليات. Propane-1,2-Diol Alginate	مثنى قوام، ومضاد للرغوة.	طبيعي مشتق من حمض الألبيناك، كما يمكن تصنيعه بالهندسة الوراثية.	متعدد الاستعمال: مطابخات، حلويات مخبوزة.	لا تذوب في الماء ولا في الكحول.	غير ضار.	الحلمية أو الاقضية
E406	آغار Agar	مثنى قوام، وعامل استقرار.	مستخرج من الطحالب البحرية.	متعدد الاستعمال.	تذوب في الماء المغلي	إسهال وفتح في البطن عند الاكثار منه	
E407	الطحلب الإيرلندي Carrageenan	مثنى قوام، وعامل استقرار.	طبيعي مستخرج من الطحالب الحمراء	المشبات، الحساء، البفورت، وأطعمة التحلية.	لا تذوب في الكحول.	إسهال وفتح في البطن عند الاكثار منه	
E410	صمغ بذور الخروب Locust Bean Gum (Carob Gum)	مثنى قوام، وعامل استقرار، ومستحلب.	طبيعي مستخرج من شجرة الخروب	مشقات الحليب، المشبات، الوجبات المخبوزة، اللحوم.	لا تذوب في الكحول.	إسهال، كما يمكن أن يسبب الحساسية.	
E412	صمغ النوار Guar Gum	مثنى قوام، وعامل استقرار، ومستحلب.	طبيعي مشتق من شجرة النوار.	متعدد الاستعمال: الحساء، المشبات، والقنطرة.	لا تذوب في الماء ولا في الكحول.	يسبب الإوراط في تناوله، اضطرابات هضمية ويمكن أن يسبب الحساسية.	
E413	صمغ الكثيراء Tragacanth Gum	مثنى قوام، وعامل استقرار، ومستحلب.	مشتق من شجرة الكثيراء.	الحساءات، الحلويات، والقنطرة.	تذوب قليلا في الماء ولا تذوب في الكحول.	إسهال عند الاكثار منه كما يمكن أن يسبب الحساسية.	

الرقم	الاسم	الصف	الصلبر	الاستعمال	الذائبة	الضرر	الحرمة أو الإستهاء
Number	Name	Category	Origin	Application	Solubility	Side effects	Halal status
E414	الصمغ العربي Gum arabic	مضيق قوام، وعامل استقرار، ومستحلب.	يستخلص من شجرة في أفريقيا الاستوائية: <i>Acacia</i> <i>senegal</i> .	متعدد الاستعمال، خاصة في المشروبات والمصاير.	يدوب في الماء ولا يدوب في الكحول.	قد يسبب الحساسية، ويخفض نسبة الكلسترول في الدم.	
E415	صمغ الكازبان Xanthan Gum	مضيق قوام، وعامل استقرار، ومستحلب.	طبيعي، ينتج من تخمير السكر.	الوجبات الجاهزة، القهوة، الحساء، والمالحات.	يدوب في الماء ولا يدوب في الكحول.	إسهال عند الإوزاط في تناوله.	
E 416	صمغ الكرايا Karaya Gum	مضيق قوام، وعامل استقرار، ومستحلب.	يستخرج من شجرة من الهند <i>Xanthomonas</i> <i>Campestris</i> .	يستعمل سطحيا كطبقة سطحية في الكسرات والطويات المثقفة، والرطبات.	يتفتح في الماء ولا يدوب في الكحول.	إسهال عند الإوزاط في تناوله، كما قد يسبب الحساسية.	
E 417	صمغ تارا Tara Gum	مضيق قوام.	طبيعي مشتق من بلورا الأشجار الغابية جنوب أمريكا، والبحر المتوسط.	متعدد الاستعمال.	يدوب في الماء ولا يدوب في الكحول.	يمكن أن يسبب الحساسية.	
E 418	صمغ جيلان Gellan Gum	مضيق قوام، وعامل استقرار.	طبيعي، ينتج من تخمير السكر	متعدد الاستعمال.	يشكل علولا غرويا في الماء لا في الكحول.	يسبب الإسهال، معلومات غير كافية.	

الندبيات والذاتات وعوامل الاستقرار

الرقم	الاسم	الصف	المصدر	الاستعمال	الذائبة	الضور	الحرمة أو الإستهاء
Number	Name	Category	Origin	Application	Solubility	Side effects	Halal status
E420	السوربيتول Sorbitol	حل ومائي، وعامل استقرار.	ينتج من تحويل الغلوكوز كيميائياً، كما يوجد طبيعياً في كثير من النباتات.	متعدد الاستعمال بخاصة في الحلويات وصناعة الخبز.	يلوب في الماء والفسفورل والبروبان 1،2.	إسهال وانتفاخ البطن عند تناوله بكميات كبيرة (أكثر من 50 غ/يوم).	الحرمة أو الإستهاء
E421	مانيتول Mannitol	حل ومائي، ومضاد للتكتل.	طبيعي يستخلص من الفراكة، ويمكن تركيبه صناعياً.	متعدد الاستعمال بخاصة في الحلويات وصناعة الخبز.	يلوب في الماء والكحول على السواء.	إسهال وانتفاخ البطن عند تناوله بكميات كبيرة (أكثر من 50 غ/يوم).	الحرمة أو الإستهاء
E422	الجلسورول Glycerol	مرطب، ومغز الطعم.	جزئي كحولي ينتج من الدهون، ويصنع أيضاً.	متعدد الاستعمال: حلويات، شوكولاتة، متنوعات المعابر.	يلوب في الماء والكحول على السواء.	نسب الكميات الكبيرة الغثيان والصمغ والشعور بالمغث.	قد يكون مصدره حراماً (شحوم حيوانية).
E425	غليكومانان Glucmannane	حل ومغز، قوام، مستطب.	طبيعي مستخلص من درنات بنه استوائية (Konjac).	متعدد الاستعمال: أطعمة التحلية، اللحوم، والخبز.		إسهال وغثيان عند تناول كمية كبيرة.	قد يكون مصدره من شحوم محرمة
E430	ستارات البوليكستيلان (8) Polyoxyethylene Stearate (8)	مستطب.	يستخرج من الأحماض الدهنية.	الخصائص.		لم يثبت ضرره.	قد يكون مصدره من شحوم محرمة

الرقم	الاسم	الصف	المصدر	الاستعمال	الذائبة	Side effects	الحريمه أو الاقتراب
E431	ستيارات البروكستيلان (40) Polyoxyethylene Stearate (40)	مستحلب.	يستخرج من الأحماض الدهنية.	صناعة الخبز.	يدوب في الماء والكحول ولا يدوب في الزيوت المعدنية.	قد يسبب السرطان.	قد يكون مصدره حراما (شحوم حيوانية).
E432	أحادي لوريث سوربتان (20) Polyoxyethylene-20-Sorbitane Monolaurate	مستحلب ومثخن قوام.	مادة كيميائية تصنع انطلاقاً من السوربتول.	بعض المضافات والبرطبات والعلك، وأطعمة التحلية.	يدوب في الماء والكحول وأستينات الإيثيل، ولا يدوب في الزيوت المعدنية.	يحتوي على رواسب قد تسبب السرطان.	قد يكون مصدره حراما (شحوم حيوانية).
E433	أحادي أولييت سوربتان (20) Polyoxyethylene-20-Sorbitane Monoolerate	مثخن قوام.	مادة كيميائية تصنع انطلاقاً من السوربتول.	بعض المضافات والبرطبات والعلك، وأطعمة التحلية.	يدوب في الماء والكحول والبيتاينول.	يحتوي على رواسب قد تسبب السرطان.	قد يكون مصدره حراما (شحوم حيوانية).
E434	أحادي البليات سوربتان (20) Polyoxyethylene-20-Sorbitane Monopalmitate	مثخن قوام، ومستحلب.	مادة كيميائية تصنع انطلاقاً من السوربتول.	بعض المضافات والبرطبات والعلك، وأطعمة التحلية.	يدوب في الماء والإيثيل أستات والأستون ولا يدوب في الزيوت المعدنية.	يحتوي على رواسب قد تسبب السرطان.	قد يكون مصدره حراما (شحوم حيوانية).
E435	أحادي ستيارات سوربتان (20) Polyoxyethylene-20-Sorbitane Monostearate	مثخن قوام، ومستحلب.	مادة كيميائية تصنع انطلاقاً من السوربتول.	بعض المضافات والبرطبات والعلك، وأطعمة التحلية.	يدوب في الماء والإيثيل أستات ولا يدوب في الدهون.	يحتوي على رواسب قد تسبب السرطان.	قد يكون مصدره حراما (شحوم حيوانية).
E436	ثلاثي ستيارات سوربتان (20) Polyoxyethylene-20-Sorbitane tristearate	مثخن قوام، ومستحلب.	مادة كيميائية تصنع انطلاقاً من السوربتول.	بعض المضافات والبرطبات والعلك، وأطعمة التحلية.	تنتشر في الماء، تدوب في الزيوت المعدنية والبيتاين والإيثيل والأستون والكحول.	يحتوي على رواسب قد تسبب السرطان.	قد يكون مصدره حراما (شحوم حيوانية).

المعلومات

الرقم Number	الاسم	الصف Category	المصدر Origin	الاستعمال Application	الذائبة Solubility	الضرر Side effects	الحلوة أو الاشتهاء Halal status
E440	بكتين Pectin	مضغ قوام، ومستحلب وعامل استقرار.	مادة طبيعية مستخلصة من الشعير أو البطاطا	البسكويت، القشدة، الباغورث، والرن. واسع الاستعمال:	لا تذوب في الماء وتذوب في معظم المذيبات العضوية.	إنتفاخ في البطن عند تناول كمية كبيرة. غير ضار. لم يعد يرمز إليه بالرقم E441	أغلبه حلال المنشاء، أو من حيوان حلال.
E441	جلاتين Gelatin	معلم ومضغ قوام.	يستخلص من جلود الحيوانات وعظامها. الطبيعية.	حلايات شوكولاتة، ياغورث مخفف، أقلامه الطبيعية.	يذوب في الزيوت وحربا في الكحول، ولا يذوب في الماء.	غير ضار.	أغلبه حلال المنشاء، أو من حيوان حلال.

منظمات الحمض

الرقم Number	الاسم Name	الصف Category	المصدر Origin	الاستعمال Application	الذائبة Solubility	الضرر Side effects	الحلوة أو الاشتهاء Halal status
E442	فوسفاتيد الأمونيوم Ammonium Phosphatides	مضغ قوام، ومستحلب وعامل استقرار.	مادة كيميائية تستخلص من الدهون.	الشوكولاتة، والقشحات.	لا يذوب في الماء وتذوب في معظم المذيبات العضوية.	يمكن أن تسبب إظطرابات هضمية.	قد يكون مصنعة حراما (شحوم حيوانية).
E444	إزوبوتيرات سكرورز الأستات Sucrose acetate isobutyrate	مضغ قوام، ومستحلب وعامل استقرار.	تركيبي.	المشروبات غير الكحولية.	لا يذوب في الماء وتذوب في معظم المذيبات العضوية.	يسبب السممة عند تناول كميات كميات كبيرة منه.	قد يكون مصنعة حراما (شحوم حيوانية).

الرقم	الاسم	الصف	المصدر	الاستعمال	الذائبة	الضور	الحرمة أو الاشتباه
Number	Name	Category	Origin	Application	Solubility	Side effects	Halal status
E445	الإسترات الفلستورول لراتنج العابيات Glycerol ester of wood rosin.	مشحن قوام، ومستحلب.	تركبي يستخلص من حمض الراتنج	المشروبات والعصائر.	لا يذوب في الماء ويذوب في الاسترون.	غير ضار.	
E450a	ثنائي فوسفات الصوديوم والبوتاسيوم Potassium & Sodium Diphosphates	مشحن قوام، ومستحلب.	تركبي يصنع من حمض الفوسفوريك.	الأجبان الذائبة، الحليب المركز غير الحلي والحلالم اللتني.	يذوب في الماء ولا يذوب في اللكحول.	يؤدي الإفراط منه إلى احتلال التوازن بين الكالسيوم والفوسفور في الجسم.	
E450b	ثلاثي فوسفات الصوديوم والبوتاسيوم Potassium & Sodium Triphosphate	مشحن قوام، ومستحلب.	تركبي يصنع من حمض الفوسفوريك.	الأجبان الذائبة، الحليب المركز غير الحلي والحلالم اللتني.	يذوب في الماء ولا يذوب في اللكحول.	يؤدي الإفراط منه إلى احتلال التوازن بين الكالسيوم والفوسفور في الجسم.	
E450c	عديد فوسفات الصوديوم والبوتاسيوم Potassium & Sodium Polyphosphat	مشحن قوام، ومستحلب.	تركبي يصنع من حمض الفوسفوريك.	الأجبان الذائبة، الحليب المركز غير الحلي والحلالم اللتني.	يذوب في الماء ولا يذوب في اللكحول.	يؤدي الإفراط منه إلى احتلال التوازن بين الكالسيوم والفوسفور في الجسم.	
E459	بيتا سكلودكسترين Cyclodextrine Beta.	مشحن قوام، ومعزز الطعم، وعامل استقرار.	تركبي مصنع من النبات	الحلويات.	يذوب قليلا في الماء واللكحول ويذوب جيدا في الماء اللتلي.	يخفض من قدرة الامتصاص في الأمعاء	

مستحبات القوام

الرقم	الاسم	الصف	المنشأ	الاستعمال	الذائبة	الضرب	الحرمه أو الاشتهاء
E460	سلولوز Cellulose	منشئ قوام، ومستحلب وعامل استقرار.	يستخرج من الخشب.	متعدد الاستعمال.	لا يذوب في الماء ولا في الكحول ولا في الإيثر ويزوب قليلاً في هيدروكسيد الصوديوم	يؤدي الإفراط منه إلى اضطرابات هضمية، لا يصلح للرضع والأطفال الصغار.	الحرمه أو الاشتهاء
E461	مثيل سلولوز Methylcellulose	منشئ قوام، ومستحلب.	مادة تركيبة تصنع من الأختاب.	يستعمل في الأطعمة الجاهزة المجمدة.	يتفتح في الماء ويزوب في حمض الستك البارد	يؤدي الإفراط منه إلى اضطرابات هضمية.	
E462	إيثيل سلولوز Ethylcellulose	منشئ قوام، ومستحلب.	مادة تركيبة تصنع من الأختاب.	يستعمل في الأطعمة الجاهزة المجمدة.		يؤدي الإفراط منه إلى اضطرابات هضمية.	
E463	هيدروكسي بروبيل سلولوز Hydroxypropylcellulose	منشئ قوام، ومستحلب.	مادة تركيبة تصنع من الأختاب.	يستعمل في الأطعمة الجاهزة المجمدة.		يؤدي الإفراط منه إلى اضطرابات هضمية.	
E464	هيدروكسي بروبيل ميثيل سلولوز Hydroxypropyl- Methylcellulose	منشئ قوام، ومستحلب.	مادة تركيبة تصنع من الأختاب.	أطعمة الخبز، والوجبات المجمدة.	يشكل محلولاً غروبياً في الماء.	يؤدي الإفراط منه إلى اضطرابات هضمية.	
E465	إيثيل ميثيل سلولوز Ethylmethylcellulose	منشئ قوام، ومستحلب، ومضاد للرغوة، والتكثيف.	تركيبة يصنع من السليلوز.	أطعمة الخبز الخفيفة (light).	يتفتح في الماء ولا يذوب في الكحول.	يؤدي الإفراط منه إلى اضطرابات هضمية.	

الرقم	الاسم	الصف	المصدر	الاستعمال	الذائبة	الضرر	الحلوة أو الإيثيه
Number	Name	Category	Origin	Application	Solubility	Side effects	Halal status
E466	كاربو كسي متيل سلولوز Carboxymethylcellulose	متنخن قوام، ومستطيل، ومضاد للرغوة، وللتكاثف.	تركبي يصنع من السليلوز.	أطعمة الخمية الخفيفة (light).	يتشكل في الماء علو لا غروباً ولا يلوب في الكحول.	غير ضار.	الحلوة أو الإيثيه
E468	سلسلة كاربو كسي متيل سلولوز الموديوم Cross-linked sodium Carboxymethylcellulose	متنخن قوام.	تركبي يصنع من السليلوز.	طلاء الحلويات.	لا يذوب في الكحول.	غير ضار.	الحلوة أو الإيثيه
E469	كاربو كسي متيل سلولوز الميه ايزيما Enzymatic Hydrolysed Carboxymethylcellulose	متنخن قوام.	مادة تركبية من السليلوز.	أطعمة الخمية الخفيفة (light).		غير ضار.	الحلوة أو الإيثيه

المستحبات

الرقم	الاسم	الصف	المصدر	الاستعمال	الذائبة	الضرر	الحلوة أو الإيثيه
Number	Name	Category	Origin	Application	Solubility	Side effects	Halal status
E470	الصوابن الصودية والبوتاسية والكالسية Sodium, Potassium and Calcium Salts of Fatty Acids	متنخن قوام، ومضاد للتكاثف، وعامل استقرار.	بناقي أو حيواني، يستخرج من الأحماض الدهنية.	أطعمة الخمية الخفيفة (light).	يلوب في الماء والكحول.	لم يثبت ضرره.	قد يكون مصطلح حراماً (شحوم حيوانية).

الرقم	الاسم	الصف	المصدر	الاستعمال	الذائبة	Side effects	الطهارة أو الانتباه
E471	غليسيريلات الحموض الدسمة الأحادية والثنائية Mono-and Diglycerides of Fatty Acids	مخني قوام، ومستحلب، وعامل استقرار.	مصدر حيواني أو زيوت نباتية.	واسع الاستعمال؛ المواد الدهنية، المثلجات، والشكولاتة.	لا يذوب في الماء ويذوب في الكحول والكلوروفورم والبرين.	غير ضار.	محرم إذا كان مصدره حراما (نشعوم حيوانية).
E472	عجائف استرات الحموض الدسمة الأحادية والثنائية Various Esters of Mono-and Diglycerides of Fatty Acids	مخني قوام، ومستحلب وعامل استقرار.	مصدر حيواني أو زيوت نباتية.	واسع الاستعمال؛ المواد الدهنية، المثلجات، والشكولاتة.	يذوب في الكحول ولا يذوب في الماء.	غير ضار.	محرم إذا كان مصدره حراما (نشعوم حيوانية).
E473	استرات السكروز والحموض الدسمة Sucrose Esters of Fatty Acids	مخني قوام، ومستحلب وعامل استقرار.	مادة كيميائية من الأحماض الدهنية.	المشروبات، الحلويات، والبسكويت، والمربطات.	يذوب في الكحول ويذوب قليلا جدا في الماء.	غير ضار.	قد يكون مصدره حراما (نشعوم حيوانية).
E474	غليسيرينات السكروز Sucroglycerides	مخني قوام، ومستحلب وعامل استقرار.	مادة كيميائية من الأحماض الدهنية.	الحلويات، البسكويت، والمربطات.	لا يذوب في الماء ويذوب في الكحول.	غير ضار.	قد يكون مصدره حراما (نشعوم حيوانية).
E475	استرات الحموض الدسمة عديدة الغليسيريد Polyglycerol Esters of Fatty Acids	مخني قوام، ومستحلب وعامل استقرار.	مادة كيميائية من الأحماض الدهنية.	الحلويات، ومستوحات المخازن.	يذوب في الماء والكحول والمذيبات العضوية.	غير ضار.	قد يكون مصدره حراما (نشعوم حيوانية).
E476	زيت خروع متعدد غليسرول Polyglycerol Polyricinoleate.	مخني ومستحلب وعامل استقرار.	مادة مستخلصة من زيت الخروع.	المساحيق، المطريات، والشوكولاتة.	لا يذوب لا في الكحول ولا في الماء ولكن يذوب في الإثير.	يمكن أن يسبب الحساسية.	

الرقم	الاسم	الصف	المصدر	الاستعمال	الذائبة	الضرر	الحلوة أو الإستهلاء	الطعام	الرقم
Number	Name	Category	Origin	Application	Solubility	Side effects	Halal status		
E477	استرات الحموض الدسمة لبروبيلين غليكول. Propylene glycol esters of fatty acids	مضخن قوام، ومستحلب، وعامل استقرار.	تركبي من البروبيلين غليكول.	اليسكوبيت وأطعمة التحلية.	لا يذوب في الماء ويذوب في الكحول والإيثيل أسات.	يمكن أن يسبب الحساسية، والعلوومات عنه غير كافية.	قد يكون مصدره حراما (شحوم حيوانية).	الاستعمال	
E478	مزيج استرات حمض اللين والحموض الدسمة لبروبيلين غليكول Mixture of propylene glycol esters of lactic acid and fatty acids	مضخن قوام، وعامل استقرار.	تركبي مشتق من حمض اللين، وحموض دهنية.	متنوعات الخباز. لم تسمح به التشريعات الأوروبية.	لا يذوب في الماء ويذوب في الدهون والزيوت الحارة.	يمكن أن يسبب الحساسية والعلوومات عنه غير كافية.	قد يكون مصدره حراما (شحوم حيوانية).	متنوعات الخباز، والأطعمة القلبية، الأوروبية.	
E479	زيت الصوجا المؤستر Esterified soy-oil	مضخن قوام، ومضاد للتكتل، ومستحلب.	تركبي مشتق من زيت الصوجا وحموض دهنية.	متنوعات الخباز، والأطعمة القلبية.	لا يذوب في الماء ويذوب في الدهون والزيوت الحارة.	غير ضار.	قد يكون مصدره حراما (شحوم حيوانية).	متنوعات الخباز، والأطعمة القلبية.	
E481	لاكات ستيارول الصوديوم Sodium Stearoyl Lactate	مضخن قوام، ومستحلب وعامل استقرار.	مركب من الصوديوم وحمض اللين، وحمض الستياريلك.	خبز، يسكوبيت، مرطبات.	يذوب في الكحول ولا يذوب في الماء.	غير ضار.	قد يكون مصدره حراما (شحوم حيوانية).	خبز، يسكوبيت، مرطبات.	
E482	لاكات ستيارول الكالسيوم Calcium Stearoyl Lactate	مضخن قوام، ومستحلب وعامل استقرار.	مركب من الكالسيوم وحمض اللين، وحمض الستياريلك.	الخبز، اليسكوبيت، مرطبات، أطعمة التحلية	يذوب قليلا في الماء الحار	غير ضار.	قد يكون مصدره حراما (شحوم حيوانية).	الخبز، اليسكوبيت، مرطبات، أطعمة التحلية	

الرقم	الاسم	الصف	المصدر	الاستعمال	الذائبة	الضور	الطهارة أو الاشتهاء
E483	طرطرات الستياريل Stearyl Tartrate	محسن للذوق ومستحلب وعامل استقرار.	مركب من حمض الطرطريك وحمض الستياريك.	الاصطناعية، وقليلة الجزين.	لا يذوب في الماء ولا في الكحول البارد ويزوب في الكحول الحار.	غير ضار.	قد يكون مصدره حراما (شعوم حيوانية).
E484	ستيرات الستياريل Stearyl citrate	مستحلب وعامل استقرار.	مركب من حمض الستيريك وحمض الستياريك.	حيز، بسكويت، مرطبات.	لا يذوب في الماء ولا في الكحول البارد ويزوب في الكحول الحار.	غير ضار.	قد يكون مصدره حراما (شعوم حيوانية).
E490	بروبيلين غليكول Propylene glycol	مضاد أكسدة ومذيب.	مادة كيميائية.	متعدد الاستعمال.		قد يسبب الحساسية الجلدية عند الأكل من استعماله.	
E491	مونوستيارات السوربيتان Sorbitane mono stearate	مستحلب وعامل استقرار.	مركب من حمض الستياريك والسوربيتول.	متعدد الاستعمال، بخاصة في المرطبات.	يزوب في التوليين والكحول ويشتر في الماء الحار.	إسهال عند الإفراط في تناوله.	قد يكون مصدره حراما (شعوم حيوانية).
E492	ثلاثي تريستيارات السوربيتان Sorbitane tri stearate	مستحلب وعامل استقرار.	مركب من حمض الستياريك والسوربيتول.	متعدد الاستعمال، بخاصة في المرطبات.	يزوب قليلا في التوليين والإثير ولا يذوب في الماء ولا في الكحول	إسهال عند الإفراط في تناوله.	قد يكون مصدره حراما (شعوم حيوانية).
E493	مونولورات السوربيتان Sorbitane mono laurate	مستحلب وعامل استقرار.	مركب من حمض اللوريك والسوربيتول.	متعدد الاستعمال، بخاصة في المرطبات.	يتشتر في الماء الحار والساخون،	إسهال عند الإفراط في تناوله.	قد يكون مصدره حراما (شعوم حيوانية).

الرقم	الاسم	الصف	المصدر	الاستعمال	الذائبة	الضرر	الطهارة أو الاشتهاء
Number	Name	Category	Origin	Application	Solubility	Side effects	Halal status
E494	مونوأوليئات السوربيتان Sorbitane mono oleate	مستحلب وعامل استقرار.	مركب من حمض الأوليك والسوربيتول.	متعدد الاستعمال، بخاصة في المرطبات.	تنتشر في الماء الحار دون الباردة، يدوب في الكحول والايثير والتوليين في حرارة معينة.	إسهال عند الإفراط في تناوله.	قد يكون مصدره حراما (ضحوم حيوانية).
E495	مونوبالميتات السوربيتان Sorbitane mono palmirate.	مستحلب وعامل استقرار.	مركب من حمض البالميك والسوربيتول.	متعدد الاستعمال، بخاصة في المرطبات.	تنتشر في الماء الحار دون الباردة، يدوب في الكحول والايثير والتوليين في حرارة معينة.	إسهال عند الإفراط في تناوله.	قد يكون مصدره حراما (ضحوم حيوانية).

معدلات الحمض

الرقم	الاسم	الصف	المصدر	الاستعمال	الذائبة	الضرر	الطهارة أو الاشتهاء
Number	Name	Category	Origin	Application	Solubility	Side effects	Halal status
E500	كربونات الصوديوم Sodium carbonates	مضاد للتكتل ومعدل حموضة وحسن للحيز.	مستخلص من الأصلاح الترسية في البرك المائية.	متعدد الاستعمال، الوجبات الجاهزة، والكاكاو.	يدوب في الماء ولا يدوب في الكحول.	يفسر الإكثار منه بالإمعاء.	
E501	كربونات البوتاسيوم Potassium carbonates	مضاد للتكتل ومعدل حموضة وحسن للحيز.	تركيبي يستخلص من البوتاسيوم كلوريد. (معدن طبيعي).	متعدد الاستعمال، الوجبات الجاهزة، والكاكاو.	يدوب جيدا في الماء ولا يدوب في الكحول.	لم يثبت ضرره.	
E503	كربونات الأمونيوم Ammonium carbonates	مضاد للتكتل ومعدل حموضة وحسن للحيز.	تركيبي يستخلص من الكالسيوم والأمونيوم.	الوجبات الجاهزة، والكاكاو.	يدوب جيدا في الماء ولا يدوب في الكحول.	قد يؤثر على صلابة الإطراح.	

الرقم Number	الاسم Name	الصف Category	المصدر Origin	الاستعمال Application	الذائبة Solubility	الضرر Side effects	الطرفة أو الاستيلاء Hatal status
E504	كربونات المغنيزيوم Magnesium carbonates	مضاد للتآكل، ومعدل حموضة، ومحسن للنخيز.	مادة طبيعية تستخلص من الترسبات الكالسية.	مضاد الاستعمال: وجات جاهرة، كأكاو.	لا يذوب أصلا في الكحول ولا يذوب عمليا في الماء.	غير ضار.	
E505	كربونات الحديد Ferro carbonates	معدل حموضة، ومدعم بالحديد.	معدن طبيعي.	الأطعمة المدعمة، والأدوية.		لم يثبت ضرره.	
E507	حمض كلور الماء Hydrochloric acid	مضاد للتآكل ومعدل حموضة.	يتيح من الملح وحمض الكبريتيك.	مضاد الاستعمال: أجبان ومشروبات.	يذوب في الماء والكحول على السواء.	غير ضار.	
E508	كلوريد البوتاسيوم Potassium chloride	معرض للملح، معزز للطعم.	طبيعي من البحار والمصخور الملحية.	مضاد الاستعمال.	يذوب جيدا في الماء ولا يذوب في الكحول.	قد يؤدي الإفراط منه إلى تقرحات معدية.	
E509	كلوريد الكالسيوم Calcium chloride	معرض للملح، معزز للطعم.	طبيعي من البحار والمصخور الملحية.	الحساسات والمضادات، القلادة، والجلين.	يذوب جيدا في الماء والكحول.	غير ضار.	
E510	كلوريد الأمونيوم Ammonium chloride	معدل حموضة، ومكسب للنكهة.	تركيبيا، ينتج من حمض كلور الماء والأمونيا.	في الأطعمة المتخمرة، وصناعة النخيز.	يذوب جيدا في الماء وقليل جدا في الكحول.	لا يصلح لمرضى الكلى والكبد.	
E511	كلوريد المغنيزيوم Magnesium chloride	معدل حموضة، ومكسب للنكهة.	طبيعي من البحار، والمصخور الملحية.	مضاد الاستعمال.	يتفح في الماء ولا يذوب في الكحول.	غير ضار.	
E513	حمض الكبريت Sulphuric acid	معدل حموضة.	مادة كيميائية.	السكر والجلين.		غير ضار.	

الرقم Number	الاسم Name	الصف Category	المصدر Origin	الاستعمال Application	الذائبة Solubility	الضرر Side effects	الحرمة أو الإشبهاء Halal status
E514	سيلفات الصوديوم Sodium sulphate.	معدل حموضة، ومالح.	تركب من الملح وحض الكبريت.	العلك، وبعض الأطعمة.	ينوب جيدا في الماء ولا ينوب عمليا في الكحول.	يؤثر على كمية الماء في الجسم.	
E515	سيلفات البوتاسيوم Potassium sulphate	معدل حموضة.	تركب من أملاح البوتاسيوم وحض الكبريت.	أطعمة الخبز، موز للملح.	ينوب جيدا في الماء ولا ينوب في الكحول.	غير ضرر.	
E516	سيلفات الكالسيوم Calcium sulphate	عامل استقرار، محسن قوام، ومعدل حموضة.	مادة طبيعية.	في الأطعمة المتحمرة، وصناعة الخبز.	ينوب قليلا في الماء ولا ينوب في الكحول.	غير ضرر.	
E518	سيلفات المغنيزيوم Magnesium sulphate	مادة تغذية.	مادة كيميائية.	الشعور، الحفاض المصرة.	ينوب جيدا في الماء وخاصة في المغلي منه، وينوب قليلا في الكحول.	قد يسبب الإسهال، لا يصلح لرضى الكلى.	
E520	سيلفات الألمنيوم Aluminium sulphate	محسن قوام.	مادة طبيعية.	السمك المصمر، الفواكه المصرة، حفظ الإنفحة.	ينوب جيدا في الماء ولا ينوب في الكحول.	غير ضرر.	
E521	سيلفات الألمنيوم والصوديوم Aluminium-sodium sulphate	عامل استقرار، محسن قوام، ومعدل حموضة.	مادة طبيعية.	دقيق، حلويات، جبن.	ينوب في الماء والكحول.	يؤدي الإكثار منه إلى التأثير على الكبد.	
E523	سيلفات الألمنيوم والأمونيوم Aluminium-ammonium sulphate	عامل حموضة، محسن قوام.	مادة طبيعية.	دقيق، مستحضرات الخبز، فواكه وحض مصرة.	يؤدي الإكثار منه إلى التأثير على الكبد.		

الرقم Number	الاسم Name	الصف Category	المصدر Origin	الاستعمال Application	الذائبة Solubility	الضرر Side effects	الطهارة أو الاشتباه Halal sta tus
E524	هيدروكسيد الصوديوم Sodium Hydroxide	معدل حموضة.	من ملح طبيعي.	الكاكاو ومشتقاته، البرتقال الأسود مستوحات الحان.	يدوب جيدا في الماء ويدوب في الكحول.	غير ضار.	

معدلات الحموضة ومانعحات التكتل

الرقم Number	الاسم Name	الصف Category	المصدر Origin	الاستعمال Application	الذائبة Solubility	الضرر Side effects	الطهارة أو الاشتباه Halal status
E525	هيدروكسيد البوتاسيوم Potassium Hydroxide	معدل حموضة.	من ملح طبيعي.	الكاكاو ومشتقاته، والزيتون الأسود.	يدوب جيدا في الماء ويدوب في الكحول.	غير ضار.	
E526	هيدروكسيد الكالسيوم Calcium Hydroxide	معدل حموضة.	من ملح طبيعي.	الخبز، الكاكاو مشتقاته، الفواكه الحلاة الجفنة	يدوب قليلا جدا في الماء .	غير ضار.	
E527	هيدروكسيد الأمونيوم Ammonium Hydroxide	معدل حموضة.	من الماء والأمونيا.	الكاكاو ومشتقاته، والبيض.		لم يثبت ضرره.	
E528	هيدروكسيد المغنسيوم Magnesium Hydroxide	معدل حموضة.	من ملح طبيعي.	الخبز، الكاكاو ومشتقاته، الفواكه الحلاة الجفنة	لا يدوب أصلا في الكحول ولا يدوب عمليا في الماء.	يؤدي الإفراط منه إلى الإسهال.	

الرقم Number	الاسم Name	الصفيف Category	المصدر Origin	الاستعمال Application	الذائبة Solubility	الضور Side effects	الطريقة أو الاشياء Halal status
E529	أكسيد الكالسيوم Calcium Oxide	معدل حموضة.	مادة طبيعية تستخرج من الكلس.	متعدد الاستعمال: الكاكاو ومشتقاته.	يدوب قليلا في الماء ولا يدوب لا في الكحول ولا في الجليسرول.	غير ضار.	
E530	أكسيد المغنيزيوم Magnesium Oxide	معدل حموضة، مانع تكتل.	طبيعي من الصخور المتحولة بالحرارة والضغط	الكاكاو ومشتقاته، وصناعة الخبز.	لا يدوب أصلا في الكحول ولا يدوب عمليا في الماء	يؤدي الإرواط منه إلى الإسهال.	
E535	فئروسيانيد الصوديوم Sodium Ferrocyanide	مساعد على التماسك ومانع تكتل.	تركبي.	ملح الطعام.	يدوب جيدا في الماء ولا يدوب في الكحول.	لم يثبت ضرره.	
E536	فئروسيانيد البوتاسيوم Potassium Ferrocyanide	مساعد على التماسك ومانع تكتل.	تركبي.	ملح الطعام.	يدوب جيدا في الماء ولا يدوب في الكحول.	غير ضار.	
E538	فئروسيانيد الكالسيوم Calcium Ferrocyanide	مانع تكتل.	مادة تركيبي.	في ملح الطعام كمضاد للالتصق.	يدوب جيدا في الماء ولا يدوب في الكحول.	غير ضار.	
E541	فوسفات الألمنيوم والصوديوم Sodium Aluminium phosphate	محسن للخبز.	مادة تركيبي.	خبيرة الخباز، منتوجات المخابز، الجبن.	لا يدوب في الماء ويدوب في حمض كلور الماء.	يمكن أن يزيد كمية الألمنيوم في الجسم، كما قد يساعد على ظهور مرض الزهايمر.	

الرقم Number	الاسم Name	الصفيف Category	المصدر Origin	الاستعمال Application	الذائبية Solubility	الضرور Side effects	الحرمة أو الاشباه Halal status
E551	ديوكسيد السليسيوم Silicium Dioxide	مانع تكحل.	تركيبيا ويستخرج طبيعيا من الرمل.	المساحيق، الحلويات، العلك، والملح.	لا يذوب في الماء ولا في الكحول ويزوب في بعض الذائبات القاعدية.	غير ضار.	
E552	سليكات الكالسيوم Calcium silicate	مانع تكحل وعامل استقرار.	يستخرج من الصخور الكلسية.	الحلويات، المثلجات.	لا يذوب في الماء ولا في الكحول.	غير ضار.	
E553	سليكات المغنيزيوم Magnesium silicate	مانع تكحل ومالي.	طبيعي.	الحلويات، المثلجات.	لا يذوب في الماء ولا في الكحول.	غير ضار.	
E554	سليكات الأليوم والصوديوم Sodium Aluminium- silicate	مانع تكحل.	طبيعي.	ملح الطعام.	لا يذوب في الماء ولا في الكحول ويزوب الأحماض القوية والقواعد القوية وكميية.	احتمال تأثير الأليوم على الخلايا العصبية.	
E555	سليكات الأليوم والبوتاسيوم Potassium Aluminium- silicate	مانع تكحل.	طبيعي.	ملح الطعام.		احتمال تأثير الأليوم على الخلايا العصبية.	
E556	سليكات الأليوم والكالسيوم Calcium Aluminium- silicate	مانع تكحل.	طبيعي.	ملح الطعام.		احتمال تأثير الأليوم على الخلايا العصبية، لا يصلح لرضى الكلى والعظام.	
E570	حمض الستريك Stearic Acid	ملائم ومانع تكحل.	طبيعي، وتركيب.	معدن الاستعمال: علك، الزبدة، منتجات الخبز.		غير ضار.	قد يصل من دهون حرمة.

المحسّنات والمحليات

الرقم Number r	الاسم Name	الصفيف Category	المصدر Origin	الاستعمال Application	الذائبة Solubility	الضرر Side effects	الطريقة أو الإشباع Halal status
E574	حمض الغليكوزيك Gluconic acid.	معدل حموضة ومحسن للخبز، محلي	مادة طبيعية، تنتجها كائنات دقيقة.	معدّد الاستعمال.		إسهال عند الإفراط منه	
E575	دلتا لاكتون اللاكتون Glucono-delta-lactone	معدل حموضة ومحسن للخبز، محلي	مادة تركيبيّة، تنتجها كائنات دقيقة.	معدّد الاستعمال.	يدوب جيداً في الماء وقليل جداً في الكحول.	إسهال عند الإفراط منه	
E576	غليكوزات الصوديوم Sodium Gluconate	معدل حموضه محلي	مادة طبيعية.	معدّد الاستعمال.	يدوب جيداً في الماء وقليل جداً في الكحول.	إسهال عند الإفراط منه	
E577	غليكوزات البوتاسيوم Potassium Gluconate	معدل حموضه، مناب	مادة طبيعية.	معدّد الإستهلال.		إسهال عند الإفراط منه	
E578	غليكوزات الكالسيوم Calcium Gluconate	مساعد محلي التماسك ومانع تكتل.	مادة طبيعية.	معدّد الإستهلال.	يدوب في الماء ولا يدوب في الكحول	إسهال عند الإفراط منه	

معززات الطعم (المنكهة)

الرقم Number	الاسم Name	الصف Category	المصدر Origin	الاستعمال Application	الذائبة Solubility	الضرر Side effects	الحلوة أو الاشبه Halal status
E620	حمض الغلوتاميك Glutamic acid	معزز للطعم.	تركبي، يصنع بواسطة الزروعات.	اللحوم، اللحوم المصنوعة، الحشامات، والوجبات الجاهزة.	يلترب عمليا في الماء، ولا يلترب في الكحول.	يسبب الحساسية، خطر بالنسبة لمرضى الربو، يحتمل أن يسبب مرض أرهايمر.	قد يصدر من بروتين محرم.
E621	غلوتامات الصوديوم Sodium Glutamate	معزز للطعم.	تركبي.	اللحوم، اللحوم المصنوعة، الحشامات، والوجبات الجاهزة.	يلترب جيدا في الماء ويلترب قليلا في الكحول ولا يلترب في الإيثر.	يسبب الحساسية، خطر بالنسبة لمرضى الربو، يحتمل أن يسبب مرض أرهايمر.	قد يصدر من بروتين محرم.
E622	غلوتامات البوتاسيوم Potassium glutamate	معزز للطعم.	تركبي.	اللحوم، اللحوم المصنوعة، الحشامات، والوجبات الجاهزة.	يلترب جيدا في الماء ويلترب قليلا في الكحول ولا يلترب في الإيثر.	يسبب الحساسية، خطر بالنسبة لمرضى الربو، يحتمل أن يسبب مرض أرهايمر.	قد يصدر من بروتين محرم.
E623	غلوتامات الكالسيوم Calcium glutamate	معزز للطعم.	تركبي.	اللحوم، اللحوم المصنوعة، الحشامات، والوجبات الجاهزة.	يلترب جيدا في الماء.	يسبب الحساسية، خطر بالنسبة لمرضى الربو، يحتمل أن يسبب مرض أرهايمر.	قد يصدر من بروتين محرم.

الرقم Number	الاسم Name	الصفيف Category	المصدر Origin	الاستعمال Application	الذائبة Solubility	الآثار Side effects	الحلوة أو الاشبه Halal status
E624	غلوتامات الأمونيوم Ammonium glutamate	موزر للطعام.	تركبي.	اللحوم، اللحوم المصنوعة، المحسسات، والوجبات الجاهزة.	يدوب جيداً في الماء ولا يدوب في الكحول.	يسبب الحساسية، خطر بالنسبة لربض الربو، يحصل أن يسبب مرض أرهايمر.	قد يحصل من بروتين محرم.
E625	- غلوتامات المغنيزيوم Magnesium glutamate	موزر للطعام.	تركبي.	اللحوم، اللحوم المصنوعة، المحسسات، والوجبات الجاهزة.	يدوب جيداً في الماء ولا يدوب في الكحول.	يسبب الحساسية، خطر بالنسبة لربض الربو، يحصل أن يسبب مرض أرهايمر.	قد يحصل من بروتين محرم.
E626	حمض الغوانيليك Guanylic acid	موزر للطعام.	طبيعي من النباتات، كما يستخرج من الطحينة، وأحياناً من اللحوم والسماك.	اللحوم والمشروبات.	لا يدوب في الكحول ويدوب قليلاً في الماء.	غير ضار إذا استهلك بكميات معتدلة.	
E627	غوانيلات الصوديوم Sodium guanylate	موزر للطعام.	تركبي.	متعدد الاستعمال.	يدوب جيداً في الماء وقليل في الكحول.	يسبب الحساسية عند الإفراط فيه، لا يصلح للمرضى بالقرص.	
E628	غوانيلات البوتاسيوم Potassium guanylate	موزر للطعام.	تركبي.	متعدد الاستعمال.	يدوب في الماء.	يسبب الحساسية عند الإفراط فيه، لا يصلح للمرضى بالقرص.	

الرقم Number	الاسم Name	الصف Category	المصدر Origin	الاستعمال Application	الذائبة Solubility	الآثار Side effects	الحلالية أو الإشابة Halal status
E629	غوانيلات الكالسيوم Calcium guanylate	موزر للطعم.	تركبي.	متعدد الاستعمال.	يدوب قليلا في الماء.	يسبب الحساسية عند الإفراط فيه، لا يصلح للمرضى بالقفرس.	قد يصدر من بروتين محرم.
E630	حمض الإينوزينيك Inosinic acid	موزر للطعم.	تركبي، قد يستخرج من اللحم والسمك.	متعدد الاستعمال.	يدوب جيدا في الماء وقليلا في الكحول.	يسبب الحساسية عند الإفراط فيه، لا يصلح للمرضى بالقفرس.	قد يصدر من بروتين محرم.
E631	إينوزينات الصوديوم Sodium inosinate	موزر للطعم.	مادة طبيعية.	متعدد الاستعمال، يخاف في الطهوب والأرز.	يدوب جيدا في الماء ولا يدوب في الكحول	يسبب الحساسية عند الإفراط فيه، لا يصلح للمرضى بالقفرس.	قد يصدر من بروتين محرم.
E632	إينوزينات البوتاسيوم Potassium inosinate	موزر للطعم.	مادة طبيعية.	متعدد الاستعمال.		يسبب الحساسية عند الإفراط فيه، لا يصلح للمرضى بالقفرس.	قد يصدر من بروتين محرم.
E635	ريبونوكليوتيدات الصوديوم Sodium ribonucleotides	موزر للطعم.	طبيعي مستخلص من إزيمات.	متعدد الاستعمال.	يدوب في الماء وقليلا في الكحول	غير ضار.	قد يصدر من بروتين محرم.
E636	مالتول Maltol	موزر للطعم.	طبيعي مستخلص من لحاء الشجر، أو يستحوين سكر الحليب أو سكر الشعير.	متعدد الاستعمال؛ المخبزات، متبجحات المخبز.	يدوب في الماء والكحول على السواء.	لم يثبت ضرره.	قد يصدر من بروتين محرم.

الرقم Number	الاسم Name	الصف Category	المصدر Origin	الاستعمال Application	الذائبة Solubility	الضرر Side effects	الطهارة أو الإشابة Halal status
E637	إثيل مالتول Ethylmaltol	مميز للطعم	صنعي مستخلص من لحاء الشعير، أو بستقون سكر الحلبيب أو سكر الشعير.	متعدد الاستعمال: الحلويات، متوجات الخبز.	يلتوب جيدا في الكحول وقليل في الماء.	لم يثبت ضرره.	
E640	الجليسين Glycines	مميز للطعم.	تركبي، قد يصنع من الجليسين.	متعدد الاستعمال:- متوجات الخبز.		غير ضار.	قد يكون مصدره حراما.

المواد المفرقة والمطالعات

الرقم Number	الاسم Name	الصف Category	المصدر Origin	الاستعمال Application	الذائبة Solubility	الضرر Side effects	الطهارة أو الإشابة Halal status
E900	بوليسيلوكسان الممحل Dimethyl-polysiloxane	طلاء، ومضاد للرغوة.	تركبي.	المربيات، والمصانق، الزيوت، والمسابك.	لا يذوب في الماء ولا في الكحول ويذوب في البنزين والكلوروفورم والتولوين	يمكن أن يسبب الحساسية أو السرطان	
E901	شمع النحل Bees wax	طلاء.	طبيعي.	الحلويات، الفيتلات، المطابخات.	يذوب جيدا في الإيثر وقليل في الكحول.	غير ضار.	
E903	شمع الكاكاو Carnauba wax	طلاء.	طبيعي يستخرج من نحل الكاكاو.	الحلويات، الفيتلات، المطبخات، والعلك.	لا يذوب في الماء وقليل في الكحول المائي ويذوب في الإيثر.	غير ضار	

الطهارة أو الإشعاع	الضرر	الذائبة	الاستعمال	المصدر	الصف	الاسم	الرقم
Habal status	Side effects	Solubility	Application	Origin	Category	Name	Number
	قد يسبب الحساسية (رقيحات جلدية). يسبب الإسهال، وقد يسبب الحساسية أو السرطان.	لا يذوب في الماء، يذوب في الكحول وقليل في الأمينون والإثير.	الجلويات، القللات، المطعمات، والملك. الطويات، القللات، المطعمات، والمعالج، والجلين، والجرافين.	مادة مستخرجة من بعض أنواع القمل الطلي.	طلاء، ومضاد للرغوة، ومطيب.	شيلاك Shellac شمع البترول Paraffins	E904 E905

مضافات مختلفة

الطهارة أو الإشعاع	الضرر	الذائبة	الاستعمال	المصدر	الصف	الاسم	الرقم
Habal status	Side effects	Solubility	Application	Origin	Category	Name	Number
قد يحرم إذا كان من الإنسان الحرة الأدوية.	لم يثبت ضرره.		دقيق، مرطبات ومستوحات الحجاز. غير مرخص في فرنسا.	حمض أميني مستخلص من الشعر (شعر) الأدمي غالباً).	عسّن الحيز. غاز للذيق، والتمية.	سيستين، كلوروهيدرات السيستين L-cystein, L-cystein hydrochloride غاز الأرجون Argon	E920 E938
	غير ضار.		المصبرات والأطعمة المحلية.	غاز طبيعي حاملي.	غاز للذيق، والتمية.	الفلوروم Helium	E939

الرقم	الاسم	الصف	المصدر	الإستعمال	الذائبة	الضرر	الطهارة أو الإحتياجه	الرقم
Number	Name	Category	Origin	Application	Solubility	Side effects	Halal status	
E941	الأزوت Nitrogen	غاز للدفع، والتعبئة.	غاز طبيعي خامل.	الأطعمة الحلوة والحفنة.	يتذوب جيّداً في الماء وقليل جداً في الكحول.	غير ضار.	حلال	E941
E950	أسيسلفام البوتاسيوم Potassium Acesulfame	مادة مُحلّية.	مادة تركيبيّة كيميائيّة (على 150 مرة أكثر من السكر).	أطعمة الحلوة بمقادير غير محدودة.	يتذوب قليلاً في الماء والكحول.	غير ملوّسمة بما يكفي.	حلال	E950
E951	الأسبارتام Aspartame	مادة مُحلّية.	مادة تركيبيّة كيميائيّة (على 200 مرة أكثر من السكر).	أطعمة الحلوة بمقادير غير محدودة. كثير الاستعمال في أمريكا.	لا يتذوب عملياً في الكحول ويتذوب في الماء.	لم يثبت ضرره.	حلال	E951
E952	السيكلاميت Cyclamates	مادة مُحلّية.	مادة كيميائيّة، مستخرجة من البترول (على 30 مرة أكثر من السكر).	أطعمة الحلوة بمقادير غير محدودة.	لا يتذوب عملياً في الكحول ويتذوب في الماء.	لم تثبت سلامته. (يسبب سرطان الحصى لغيران التجارب).	حلال	E952
E953	الإيزومالت Isomalt	مادة مُحلّية، موصوف للسكر.	مركب من السكرانوز ويمكن تصنيعه بالهندسة الوراثية.	متعدد الاستعمال: أطعمة الحلوة.	يتذوب في الماء وقليل جداً في الكحول.	إسهال وانفصاح البطن عند تناوله بكميات كبيرة أكثر من 50 غ/يوم).	حلال	E953
E954	السكرارين Sacharine	مادة مُحلّية مكثفة.	مادة تركيبيّة (على 400 مرة أكثر من السكر).	متعدد الاستعمال: أطعمة الحلوة.	يتذوب جيّداً في الماء ويلتص قليلاً جداً في الكحول.	إسهال وانفصاح البطن عند الإكثار منه. (يسبب السرطان لجياوات التجارب).	حلال	E954

الرقم Number	الاسم Name	الصف Category	المصدر Origin	الاستعمال Application	الذائبة Solubility	الظهور Side effects	الحظرية أو الإشباع Halal status
E957	الثوماتين Thaumatococin	مادة مُحلّية مكثفة.	مادة تركيبيّة تستخلص من الفواكه (محلّية 2500 مرة أكثر من السكر).	حلو، عاك، وأطعمة الحمية.	ينوب جيّداً في الماء ولا ينوب في الأستون.	غير ضار.	
E959	الثيوهسبيردين Neohesperidin	مادة مُحلّية مكثفة.	مادة تركيبيّة تستخلص من الفواكه (محلّية 1500 مرة أكثر من السكر).	متعدد الاستعمال.		غير ضار.	
E965	الماليتول Maltitol	مادة مُحلّية، مروض للسكر.	مادة تركيبيّة محلّية (تساوي حلّولة السكر) تستخلص من نخاع الذرة والبطاطا	متعدد الاستعمال.	ينوب جيّداً في الماء ولا ينوب في الكحول.	إسهال وانفخ البطن إذا تجاوز الاستهلاك 30 غ/اليوم.	
E966	اللاكتيول Lactitol	مادة مُحلّية، مروض للسكر.	يستخلص من سكر الحليب (يساوي نصف حلّولة السكر).	متعدد الاستعمال.	ينوب جيّداً في الماء.	إسهال وانفخ البطن إذا تجاوز الاستهلاك 50 غ/اليوم.	
E967	الأكسيلول Xylitol	مادة مُحلّية، مروض للسكر.	مادة كيميائية تنتج من حلّولة الخشب.	متعدد الاستعمال.		إسهال وانفخ البطن إذا تجاوز الاستهلاك 50 غ/اليوم.	

الرقم	الاسم	الاسم	الصف	Category	الصلبر	Origin	Application	Solubility	الضرر	الطهارة أو الاشعاع	Halal status
E1100	حمض الكولين Cholic acid	الاسم	مستحلب.	مستحلب من حرارة الغرفة كما يترك صناعياً.	مسحوق البيض الجفيف.	يترب قليلاً جداً في الماء وحبذا في الكحول.	لم يثبت ضرره.	لم يثبت ضرره.	قد يكون معتدراً حراماً.	Halal status	
E1103	الإنفرتاز Invertase	الاسم	عامل استقرار.	إزوم.	يستخرج من ياض البيض، أو من البكتيريا.	معتد الإستهلال معالجة الدقيق وتحسين صفات الخبز	لم يثبت ضرره.	لم يثبت ضرره.	معتدراً حراماً.	Halal status	
E1105	الليزوزيم Lysozyme	الاسم	مادة محافظة.	يستخرج من ياض البيض، أو من البكتيريا.	الخبز، أقمعة الأطفال.	لم يثبت ضرره.	لم يثبت ضرره.	يمكن أن يسبب الحساسية. (بخاصة لمن عنده حساسية البيض).	معتدراً حراماً.	Halal status	
E1201	بيروليدون معتد الفينيل Polyvinylpyrrolidon	الاسم	مضيق القوام، وعامل استقرار، ومعالج.	للملح تركيبة ذوابة في الماء.	معتد الإستهلال.	يترب في الماء والكحول والكلوروفورم ولا يترب في الإيثير	لم يثبت ضرره.	لم يثبت ضرره.	معتدراً حراماً.	Halal status	
E1404	النشا المؤكسد Oxidised starch	الاسم	مضيق القوام، وعامل استقرار.	نشا معالج.	معتد الإستهلال.	لم يثبت ضرره.	لم يثبت ضرره.	لم يثبت ضرره.	معتدراً حراماً.	Halal status	
E1410	أحادي فوسفات النشا Mono-starch phosphate	الاسم	مضيق القوام، وعامل استقرار.	نشا معالج بمحض الفوسفوريك.	معتد الإستهلال.	لم يثبت ضرره.	لم يثبت ضرره.	لم يثبت ضرره.	معتدراً حراماً.	Halal status	

الرقم Number	الاسم Name	الصف Category	المصدر Origin	الاستعمال Application	الذائبة Solubility	الاضرار Side effects	الطريقة أو الإشياء
E1518	ثلاثي أسيتات الغليسول Glycerol triacetate	مذيب، ومضاد للثفن.	يحضر انطلاقاً من حمض الأسيتيك والجليسرول.	متعدد الاستعمال: علك....		لم يثبت ضرره.	قد يكون مصدره حرارياً

ينظر - الساعد على كامل: المواد المضافة للأغذية، استعمالاتها، وإيجابتها وسلبياتها.
سنية غياث مصباح، سفر عادل أحمد: المواد المضافة للأغذية.

R Longet: Additifs Alimentaires, dossier de l'environnement, volume 1
Jean-Louis Multon: Additifs et auxiliaires alimentaires de fabrication dans les industries agroalimentaires
Barry L. Smith: Codex alimentarius, version abrégée, (Programme mixte fao/oms sur les normes alimentaires, Commission du codex alimentarius)
Programme mixte fao/oms sur les normes alimentaires, Commission du codex alimentarius, Vingt-sixième session, siège de la FAO, Rome, 30 juin - 7
juillet 2003. (<http://www.fao.org>)

.Additifs dans le fromage. (<http://www.codexalimentarius.net>), 28 Octobre 2007
Fabienne Malaysson: Additifs alimentaires: les industriels en rajoutent. (N° 407, septembre 2003, Que choisir, Union fédérale des consommateurs, France:
(Union fédérale des consommateurs, France

جامعة الأمير عبد القادر العظم الإسلامي

الفهارس

فهرس الآيات القرآنية

سورة البقرة

286	﴿يَا أَيُّهَا النَّاسُ اعْبُدُوا رَبَّكُمُ﴾	21
115	﴿يَتَفَضُّونَ عَهْدَ اللَّهِ مِنْ بَعْدِ مِيثَاقِهِ﴾	27
289، 286	﴿هُوَ الَّذِي خَلَقَ لَكُمْ مَا فِي الْأَرْضِ جَمِيعًا﴾	29
	﴿قُلْنَا اهْبِطُوا مِنْهَا جَمِيعًا فَإِمَّا يَأْتِيَنَّكُمْ مِنِّي هُدًى فَمَنْ تَبِعَ هُدَايَ فَلَا خَوْفٌ عَلَيْهِمْ وَلَا هُمْ يَحْزَنُونَ وَالَّذِينَ كَفَرُوا وَكَذَّبُوا بِآيَاتِنَا أُولَٰئِكَ أَصْحَابُ النَّارِ هُمْ فِيهَا خَالِدُونَ﴾	39-38
10	﴿الَّذِينَ يَظُنُّونَ أَنَّهُمْ مُلَاقُوا رَبِّهِمْ﴾	46
283	﴿وَلَقَدْ عَلَّمْتُمُ الَّذِينَ اعْتَدُوا مِنْكُمْ فِي السَّبْتِ﴾	65
312	﴿إِنَّ اللَّهَ يَأْمُرُكُمْ أَنْ تَذْبَحُوا بَقْرَةً﴾	67
129	﴿وَإِذْ جَعَلْنَا الْبَيْتَ مَثَابَةً لِلنَّاسِ وَأَمْنَا وَاتَّخَذُوا مِنْ مَقَامِ إِبْرَاهِيمَ مُصَلًّى وَعَهِدْنَا إِلَىٰ إِبْرَاهِيمَ وَإِسْمَاعِيلَ أَنْ طَهِّرَا بَيْتِيَ لِلطَّائِفِينَ وَالْعَاكِفِينَ وَالرُّكَّعِ السُّجُودِ﴾	125
163	﴿وَكَذَٰلِكَ جَعَلْنَاكُمْ أُمَّةً وَسَطًا لِتَكُونُوا شُهَدَاءَ عَلَى النَّاسِ وَيَكُونَ الرَّسُولُ عَلَيْكُمْ شَهِيدًا﴾	143
742، 252	﴿يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ﴾	168
734، 23	﴿وَأَنْ تَقُولُوا عَلَى اللَّهِ مَا لَا تَعْلَمُونَ﴾	169
275	﴿يَا أَيُّهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا كُلُوا مِن طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ وَاشْكُرُوا لِلَّهِ إِنْ كُنْتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالدَّمَ وَلَحْمَ الْخَيْزِيرِ وَمَا أُهْلَ بِهِ لِغَيْرِ اللَّهِ فَمَنْ اضْطُرَّ غَيْرَ بَسَاحٍ وَلَا عَادٍ فَلَا إِثْمَ عَلَيْهِ إِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَحِيمٌ﴾	173-172
،111، 110، 108، 104، 96، 82، 68، 25، 24	﴿فَسَادَ﴾	185، 182، 158، 116، 113، 287، 250، 244، 185
244	﴿يُرِيدُ اللَّهُ بِكُمُ الْيُسْرَ وَلَا يُرِيدُ بِكُمُ الْعُسْرَ﴾	185
116	﴿وَلَا تَاْكُلُوا أَمْوَالَكُم بَيْنَكُم بِالْبَاطِلِ﴾	188
517، 304	﴿وَلَا تُلْقُوا بِأَيْدِيكُمْ إِلَى التَّهْلُكَةِ﴾	195
160	﴿وَاذْكُرُوا اللَّهَ فِي أَيَّامٍ مَعْدُودَاتٍ﴾	203
	﴿وَإِذَا تَوَلَّى سَعَىٰ فِي الْأَرْضِ لِيُفْسِدَ فِيهَا وَيُهْلِكَ الْحَرْثَ وَالنَّسْلَ وَاللَّهُ لَا يُحِبُّ﴾	205
736، 734، 256	﴿يَا أَيُّهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا ادْخُلُوا فِي السَّلَامِ كَآفَّةً وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ﴾	208
734	﴿قُلْ فِيهِمَا إِثْمٌ كَبِيرٌ وَمَنَافِعُ لِلنَّاسِ﴾	219
595		

221	﴿وَلَا تَنكِحُوا الْمُشْرِكَاتِ حَتَّىٰ يُؤْمِنَ وَلَا أُمَّةٌ مُّؤْمِنَةٌ خَيْرٌ مِّنْ مُّشْرِكَةٍ وَلَا أَعْبَدْتُمْ وَلَا
163	تُكْفَرُوا الْمُشْرِكِينَ حَتَّىٰ يُؤْمِنُوا وَلَعَبْدٌ مُّؤْمِنٌ خَيْرٌ مِّنْ مُّشْرِكٍ وَلَا أَعْبَدْتُمْ
728	﴿فَاذْكُرُوا اللَّهَ كَمَا عَلَّمَكُم مَّا لَمْ تَكُونُوا تَعْلَمُونَ﴾
21، 19	﴿فَمَنْ شَرِبَ مِنْهُ فَلَيْسَ مِنِّي وَمَنْ لَمْ يَطْعَمْهُ فَإِنَّهُ مِنِّي﴾
100	﴿وَانظُرْ إِلَى الْعِظَامِ كَيْفَ نُنشِرُهَا ثُمَّ نَكْسُوهَا لَحْمًا﴾
237	﴿وَلَا تَيْمَمُوا الْحَيْثَ مِنْهُ تُنْفِقُونَ﴾
273	﴿لِلْفُقَرَاءِ الَّذِينَ أُحْضِرُوا فِي سَبِيلِ اللَّهِ لَا يَسْتَطِيعُونَ ضَرْبًا فِي الْأَرْضِ يَحْسِبُهُمُ الْجَاهِلُ
28	أَغْنِيَاءَ مِنَ التَّعَفُّفِ تَعْرِفُهُمْ بِسِيمَاهُمْ لَا يَسْأَلُونَ النَّاسَ إِلْحَافًا وَمَا تُنْفِقُوا مِنْ خَيْرٍ فإِنَّ
163	اللَّهَ بِهِ عَلِيمٌ﴾
282	﴿وَأَتَّقُوا اللَّهَ وَيَعْلَمِكُمُ اللَّهُ وَاللَّهُ بِكُلِّ شَيْءٍ عَلِيمٌ﴾
284، 245	﴿لَا يُكَلِّفُ اللَّهُ نَفْسًا إِلَّا وُسْعَهَا﴾

سورة آل عمران

19	﴿وَمَا اخْتَلَفَ الَّذِينَ أُوْتُوا الْكِتَابَ إِلَّا مِنْ بَعْدِ مَا جَاءَهُمُ الْعِلْمُ بَعِيًا بَيْنَهُمْ وَمَنْ يَكْفُرْ
728	بِنَايَاتِ اللَّهِ فَإِنَّ اللَّهَ سَرِيعُ الْحِسَابِ﴾
184	﴿مَا كَانَ إِبْرَاهِيمُ يَهُودِيًّا وَلَا نَصْرَانِيًّا وَلَكِنْ كَانَ حَنِيفًا مُّسْلِمًا وَمَا كَانَ مِنَ الْمُشْرِكِينَ﴾
173	﴿كُلُّ الطَّعَامِ كَانَ حَلَالًا لِّبَنِي إِسْرَائِيلَ إِلَّا مَا حَرَّمَ إِسْرَائِيلُ عَلَىٰ نَفْسِهِ﴾
22	﴿وَإِنْ كَانُوا مِنْ قَبْلِ لَنِي ضَلَالٌ مُّبِينٌ﴾
237	﴿مَا كَانَ اللَّهُ لِيَذَرَ الْمُؤْمِنِينَ عَلَىٰ مَا أَنْتُمْ عَلَيْهِ حَتَّىٰ يَمِيزَ الْخَبِيثَ مِنَ الطَّيِّبِ﴾

سورة النساء

237	﴿وَأَمْوَالُ الْيَتَامَىٰ أَمْوَالُهُمْ وَلَا تَبَدَّلُوا الْحَيْثَ بِالطَّيِّبِ﴾
116، 104	﴿إِنَّ الَّذِينَ يَأْكُلُونَ أَمْوَالَ الْيَتَامَىٰ ظُلْمًا إِنَّمَا يَأْكُلُونَ فِي بُطُونِهِمْ نَارًا وَسَيَصْلُونَ سَعِيرًا﴾
334	﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمْ أُمَّهَاتُكُمْ﴾
29	﴿يَا أَيُّهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا لَا تَأْكُلُوا أَمْوَالَكُمْ بَيْنَكُمْ بِالْبَاطِلِ إِلَّا أَنْ تَكُونَ تِجَارَةً عَن تَرَاضٍ
740	مِنْكُمْ﴾
184	﴿إِنَّ اللَّهَ لَا يَغْفِرُ أَنْ يُشْرَكَ بِهِ﴾
743	﴿يَا أَيُّهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا خُذُوا حِذْرَكُمْ فَانفِرُوا ثُبَاتٍ أَوْ انفِرُوا جَمِيعًا﴾
330، 316	﴿وَلَوْ رَدُّوهُ إِلَى الرَّسُولِ وَإِلَىٰ أُولِي الْأَمْرِ مِنْهُمْ لَعَلِمَهُ الَّذِينَ يَسْتَبِطُونَهُ مِنْهُمْ﴾
728	﴿وَعَلَّمَكَ مَا لَمْ تَكُن تَعْلَمُ وَكَانَ فَضْلُ اللَّهِ عَلَيْكَ عَظِيمًا﴾
119	﴿وَلَا ضَلُّنَّهُمْ وَلَا مَنِيْنَهُمْ وَلَا مَرْتَبَهُمْ فَلْيَحْكُمْ إِذْ أُنزِلَ الْإِنْعَامُ وَلَا مَرْتَبَهُمْ فَلْيَغْيِرُنَّ خَلْقَ اللَّهِ
734	وَمَنْ يَتَّخِذِ الشَّيْطَانَ وَلِيًّا مِّنْ دُونِ اللَّهِ فَقَدْ خَسِرَ خُسْرَانًا مُّبِينًا﴾

سورة المائدة

- 1 ﴿يَا أَيُّهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا أَوْفُوا بِالْعُقُودِ أَحَلَّتْ لَكُمْ بِهَيْمَةِ الْإِنْعَامِ إِلَّا مَا يُتْلَىٰ عَلَيْكُمْ غَيْرَ
مُحَلِّي الصَّيْدِ وَأَنْتُمْ حُرْمٌ إِنْ اللَّهُ يَخُكُمُ مَا يُرِيدُ﴾ 287، 68
- 2 ﴿وَتَعَاوَنُوا عَلَى الْبِرِّ وَالتَّقْوَىٰ﴾ 311
- 3 ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالدَّمُ وَلَحْمُ الْخَازِرِ وَمَا ءُهِلَّ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالمُنْخَنِقَةُ وَالمَوْقُودَةُ
وَالمُتَرَدِّبَةُ وَالتَّطْيِیحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبْعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ وَمَا ذَبَحَ عَلَى النَّصْبِ﴾ 95، 86، 77، 68،
762، 362، 355، 346، 244، 172، 162، 158، 137، 136، 120، 110، 108، 105، 101
- 5-4 ﴿يَسْأَلُونَكَ مَاذَا ءُحِلَّ لَهُمْ قُلْ ءُحِلَّ لَكُمْ الطَّيِّبَاتُ وَمَا عَلَّمْتُم مِّنَ الحَوَارِجِ مُكَلِّبِينَ
تُعَلِّمُونَهُنَّ مِمَّا عَلَّمَكُمُ اللَّهُ فَكُلُوا مِمَّا ءَمْسَكْنَ عَلَيْكُمْ وَادْكُرُوا اسْمَ اللَّهِ عَلَيْهِ وَاتَّقُوا
اللَّهَ إِنَّ اللَّهَ سَرِيعُ الحِسَابِ الْيَوْمَ ءُحِلَّ لَكُمْ الطَّيِّبَاتُ وَطَعَامُ الَّذِينَ أُوتُوا الكِتَابَ
حِلٌّ لَّكُمْ﴾ 183، 181، 178، 176، 175، 174، 172، 162، 158، 153، 27
- 6 ﴿مَا يُرِيدُ اللَّهُ لِيَجْعَلَ عَلَيْكُمْ مِّنْ حَرَجٍ وَلَكِنْ يُرِيدُ لِيُطَهِّرَكُمْ وَلِيُتِمَّ نِعْمَتَهُ عَلَيْكُمْ لَعَلَّكُمْ
تَشْكُرُونَ﴾ 244، 24
- 42-41 ﴿أُولَئِكَ الَّذِينَ لَمْ يُرِدِ اللَّهُ أَن يُطَهِّرْ قُلُوبَهُمْ لَهُمْ فِي الدُّنْيَا حِزْبٌ وَّلَهُمْ فِي الآخِرَةِ عَذَابٌ
عَظِيمٌ سَمَاعُونَ لِلْكَذِبِ أَكَّالُونَ لِلسُّخْتِ﴾ 25
- 51 ﴿وَمَنْ يَتَّوَلَّهُمْ مِّنْكُمْ فَإِنَّهُ مِنْهُمْ﴾ 215
- 62 ﴿وَتَرَىٰ كَثِيرًا مِنْهُمْ يُسَارِعُونَ فِي الْإِنْتِمِ وَالعُدْوَانِ وَأَكَلِهِمُ السُّخْتِ لَبِيسَ مَا كَانُوا
يَعْمَلُونَ﴾ 25
- 87 ﴿يَا أَيُّهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا لَا تُحَرِّمُوا طَيِّبَاتِ مَا ءُحِلَّ اللَّهُ لَكُمْ وَلَا تَعْتَدُوا إِنَّ اللَّهَ لَا
يُحِبُّ الْمُعْتَدِينَ﴾ 24، 22
- 88 ﴿وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ مُؤْمِنُونَ﴾ 68
- 90 ﴿يَا أَيُّهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا إِنَّمَا الخَمْرُ وَالمَيْسِرُ وَالْأَنصَابُ وَالأَزْلَامُ رِجْسٌ مِّنْ عَمَلِ
الشَّيْطَانِ فَاجْتَنِبُوهُ لَعَلَّكُمْ تُفْلِحُونَ﴾ 406، 405، 403، 338، 337، 336، 23
- 91 ﴿فَهَلْ أَنْتُمْ مُنْتَهُونَ﴾ 26
- 93 ﴿لَيْسَ عَلَى الَّذِينَ ءَامَنُوا وَعَمِلُوا الصَّالِحَاتِ جُنَاحٌ فِيمَا طَعَمُوا﴾ 20
- 94 ﴿يَا أَيُّهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا لِيَلْوِثَكُمْ اللَّهُ بِشَيْءٍ مِّنَ الصَّيْدِ تَنَالَهُ أَيْدِيكُمْ وَرِمَاحُكُمْ لِيَعْلَمَ اللَّهُ
مَنْ يَخَافُهُ بِالْغَيْبِ فَمَنْ اعْتَدَىٰ بَعْدَ ذَلِكَ فَلَهُ عَذَابٌ أَلِيمٌ﴾ 25
- 95 ﴿لَسِيذُوقِ وَبَالَ ءَمْرِهِ عَفَا اللَّهُ عَمَّا سَلَفَ وَمَنْ عَادَ فَيَنْتَقِمُ اللَّهُ مِنْهُ وَاللَّهُ عَزِيزٌ ذُو انتِقَامٍ﴾ 26

- 96 ﴿أَحِلَّ لَكُمْ صَيْدُ الْبَحْرِ وَطَعَامُهُ مَتَاعًا لَكُمْ وَلِلسَّيَّارَةِ وَحُرْمٌ عَلَيْكُمْ صَيْدُ الْبَرِّ مَا دُمْتُمْ حُرْمًا وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي إِلَيْهِ تُحْشَرُونَ﴾ 23, 71, 72, 73, 74, 77, 173
- 100 ﴿قُلْ لَا يَسْتَوِي الْخَبِيثُ وَالطَّيِّبُ وَلَوْ أَعْجَبَكَ كَثْرَةُ الْخَبِيثِ﴾ 238
- 101 ﴿يَا أَيُّهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا لَا تَسْأَلُوا عَنَ أَشْيَاءَ إِن تُبَدَ لَكُمْ تَسْؤُكُمْ﴾ 319, 323, 325, 327, 329, 361
- 102 ﴿فَدَسَّأْتَهَا قَوْمٌ مِّن قَبْلِكُمْ ثُمَّ أَصْبَحُوا بِهَا كَافِرِينَ﴾ 328
- 103 ﴿مَا جَعَلَ اللَّهُ مِنْ بَحِيرَةٍ وَلَا سَائِبَةٍ وَلَا وَصِيلَةٍ وَلَا حَامٍ وَلَكِنَّ الَّذِينَ كَفَرُوا يَفْتَرُونَ عَلَى اللَّهِ الْكَذِبَ وَأَكْثَرُهُمْ لَا يَعْقِلُونَ﴾ 22, 327

سورة الأنعام

- 38 ﴿مَا فَرَطْنَا فِي الْكِتَابِ مِن شَيْءٍ﴾ 289
- 115 ﴿إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالدَّمَ وَلَحْمَ الْخَيْزِرِ وَمَا أَهْلَ لغيرِ اللَّهِ بِهِ فَمَن اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَإِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَّحِيمٌ﴾ 158
- 118 ﴿فَكُلُوا مِمَّا ذُكِرَ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ إِن كُنْتُمْ بِآيَاتِهِ مُؤْمِنِينَ﴾ 152, 153, 160, 166
- 119 ﴿وَمَا لَكُمْ أَلَّا تَأْكُلُوا مِمَّا ذُكِرَ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ وَقَدْ فَضَّلَ لَكُمْ مَا حَرَّمَ عَلَيْكُمْ إِلَّا مَا اضْطُرِرْتُمْ إِلَيْهِ وَإِن كَثُرًا لَيَضِلُونَ بِأَهْوَاءِهِمْ بِغَيْرِ عِلْمٍ إِن رَبُّكَ هُوَ أَعْلَمُ بِالْمُعْتَدِينَ﴾ 153, 287, 429, 304
- 121 ﴿وَلَا تَأْكُلُوا مِمَّا لَمْ يُذْكَرِ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ وَإِنَّهُ لَفِسْقٌ وَإِنَّ الشَّيَاطِينَ لَيُوحُونَ إِلَىٰ أَوْلِيَآئِهِمْ لِيُجَادِلُوكُمْ وَإِن أَطَعْتُمُوهُمْ إِنَّكُمْ لَمُشْرِكُونَ﴾ 23, 150, 152, 153, 155, 157, 158
- 138 ﴿وَقَالُوا هَذِهِ أَغْنَاءُ وَحَرَّتْ حَجَرٌ لَا يَطْعَمُهَا إِلَّا مَن نَّشَاءُ بَرَعْمِهِمْ وَأَنْعَامٌ حُرِّمَتْ ظُهُورُهَا وَأَنْعَامٌ لَا يَذْكُرُونَ اسْمَ اللَّهِ عَلَيْهَا افْتِرَاءً عَلَيْهِ سَخِرَبِهِمْ بِمَا كَانُوا يَفْتَرُونَ﴾ 22
- 143 ﴿قُلْ — الذِّكْرَيْنِ حَرَّمَ أُمُّ الْاُنثَيْنِ أَمَا اشْتَمَلَتْ عَلَيْهِ أَرْحَامُ الْاُنثَيْنِ ثُبُونِي بِعِلْمٍ إِن كُنْتُمْ صَادِقِينَ﴾ 283
- 145 ﴿قُلْ لَا أُجِدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَىٰ طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَن يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَّسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خَيْزِرٍ فَإِنَّهُ رِجْسٌ أَوْ فِسْقًا أُهْلَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ فَمَن اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَإِنَّ رَبَّكَ غَفُورٌ رَّحِيمٌ﴾ 22, 68, 82, 96, 99, 108, 110, 113, 115, 158, 159
- 173, 287, 288, 336, 343, 346, 349, 396, 729
- 146 ﴿وَعَلَى الَّذِينَ هَادُوا حَرَّمْنَا كُلَّ ذِي ظُفْرٍ وَمِنَ الْبَقَرِ وَالنَّمْرِ حَرَّمْنَا عَلَيْهِمْ شُحُومَهُمَا إِلَّا مَا حَمَلَتْ ظُهُورُهُمَا أَوْ الْحَوَايَا أَوْ مَا اخْتَلَطَ بِعَظْمٍ ذَلِكَ جَزَيْنَاهُمْ بِبَغْيِهِمْ وَإِنَّا لَصَادِقُونَ﴾ 186
- 150 ﴿قُلْ هَلْ مَسَّ شَهَدَاءَكُمُ الَّذِينَ يَشْهَدُونَ أَن اللَّهَ حَرَّمَ هَذَا فَإِن شَهِدُوا فَلَا تَشْهَدُ مَعَهُمْ وَلَا تَتَّبِعْ أَهْوَاءَ الَّذِينَ كَذَّبُوا بِآيَاتِنَا وَالَّذِينَ لَا يُؤْمِنُونَ بِالْآخِرَةِ وَهُمْ بِرَبِّهِمْ يَعْلَمُونَ﴾ 22

- 633 ﴿وَلَا تَقْرُبُوا الْفَوَاحِشَ مَا ظَهَرَ مِنْهَا وَمَا بَطَنَ﴾ 151
- 173 ﴿أَنْ تَقُولُوا إِنَّمَا أَنْزَلَ الْكِتَابُ عَلَيَّ طَائِفَتَيْنِ مِن قَبْلِنَا وَإِنْ كُنَّا عَنْ دِرَاسَتِهِمْ لَغَافِلِينَ﴾ 156
- 147 ﴿قُلْ إِنْ صَلَاتِي وَنُسُكِي وَمَحْيَايَ وَمَمَاتِي لِلَّهِ رَبِّ الْعَالَمِينَ﴾ 162

سورة الأعراف ..

- 10 ﴿فَدَلَّاهُمَا بِغُرُورٍ فَلَمَّا ذَاقَا الشَّجَرَةَ بَدَتْ لَهُمَا سُوءَاتُهُمَا﴾ 22
- 28 ﴿وَكُلُّوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا إِنَّهُ لَا يُحِبُّ الْمُسْرِفِينَ﴾ 31
- 287 ﴿قُلْ مَنْ حَرَّمَ زِينَةَ اللَّهِ الَّتِي أَخْرَجَ لِعِبَادِهِ وَالطَّيِّبَاتِ مِنَ الرِّزْقِ قُلْ هِيَ لِلَّذِينَ ءَامَنُوا فِي الْحَيَاةِ الدُّنْيَا خَالِصَةٌ يَوْمَ الْقِيَامَةِ كَذَلِكَ نُفَصِّلُ الْآيَاتِ لِقَوْمٍ يَعْلَمُونَ﴾ 32
- 290 ﴿وَلَا تُفْسِدُوا فِي الْأَرْضِ بَعْدَ إِصْلَاحِهَا﴾ 56
- 96 ﴿وَلَوْ أَنَّ أَهْلَ الْقُرَىٰ ءَامَنُوا وَأَتَّقُوا لَفَتَحْنَا عَلَيْهِم بَرَكَاتٍ مِّنَ السَّمَاءِ وَالْأَرْضِ وَلَكِن كَذَّبُوا فَأَخَذْنَاهُم بِمَا كَانُوا يَكْسِبُونَ﴾ 96
- 745 ﴿يَأْمُرُهُم بِالْمَعْرُوفِ وَيَنْهَاهُمْ عَنِ الْمُنْكَرِ وَيُحِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَائِثَ وَيَضَعُ عَنْهُمْ إِصْرَهُمْ وَالْأَغْلَالَ الَّتِي كَانَتْ عَلَيْهِمْ﴾ 157
- 429، 456، 244، 234 ﴿إِذْ يَعْتَدُونَ فِي السَّبْتِ إِذْ تَأْتِيهِمْ حِثَّائِهِمْ يَوْمَ سَبْتِهِمْ شُرْعًا وَيَوْمَ لَا يَسْتَيْتُونَ لَاتَاتِيهِمْ كَذَلِكَ نَبِّئُهُمْ بِمَا كَانُوا يَفْسُقُونَ﴾ 163
- 312 ﴿وَلَوْ شِئْنَا لَرَفَعْنَاهُ بِهَا وَلَكِنَّهُ أَخْلَدَ إِلَى الْأَرْضِ وَاتَّبَعَ هَوَاهُ﴾ 176

سورة الأنفال

- 319 ﴿لِيَهْلِكَ مَن هَلَكَ عَنَّا بِنِعْمَةٍ وَيَحْيَا مَن حَيِيَ عَنَّا بِنِعْمَةٍ﴾ 42

سورة التوبة

- 28 ﴿يَا أَيُّهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا إِنَّمَا الْمُشْرِكُونَ نَجَسٌ فَلَا يَقْرَبُوا الْمَسْجِدَ الْحَرَامَ بَعْدَ عَمَلِهِمْ هَذَا﴾ 28
- 336 ﴿إِلَّا تَتَّبِعُوا يُعَذِّبْكُمْ عَذَابًا أَلِيمًا﴾ 39
- 248 ﴿وَالْمُؤْمِنُونَ وَالْمُؤْمِنَاتُ بَعْضُهُمْ أَوْلِيَاءُ بَعْضٍ﴾ 71
- 311 ﴿وَمَا كَانَ الْمُؤْمِنُونَ لِيَنفِرُوا كَآفَّةً فَلَوْلَا تَفَرَّقَ مِنْ كُلِّ فِرْقَةٍ مِّنْهُمْ طَائِفَةٌ لِّيَتَفَقَّهُوا فِي الدِّينِ وَلِيُنذِرُوا قَوْمَهُمْ إِذَا رَجَعُوا إِلَيْهِمْ لَعَلَّهُمْ يَحْذَرُونَ﴾ 122
- 316 ﴿لَقَدْ جَاءَكُمْ رَسُولٌ مِّنْ أَنفُسِكُمْ عَزِيزٌ عَلَيْهِ مَا عَنِتُّمْ حَرِيصٌ عَلَيْكُمْ بِالْمُؤْمِنِينَ رَءُوفٌ رَّحِيمٌ﴾ 128
- 627 ﴿رَحِيمٌ﴾

سورة يونس

﴿قُلْ أَرَأَيْتُمْ مَا أَنْزَلَ اللَّهُ لَكُمْ مِنْ رِزْقٍ فَجَعَلْتُمْ مِنْهُ حَرَامًا وَحَلَالًا قُلْ — اللَّهُ أَذِنَ لَكُمْ أَمْ عَلَى اللَّهِ تَفْتَرُونَ﴾	59
22	

سورة يوسف

﴿وَجَاءُوا عَلَىٰ قَمِيصِهِ بِدَمٍ كَذِبٍ﴾	18
297	
﴿إِنِّي أُرَانِي أَغْرُسُ خَمْرًا﴾	36
594، 587	
﴿قَالَ تَزْرَعُونَ سَبْعَ سِنِينَ دَابًّا فَمَا حَصَدْتُمْ فَذَرُوهُ فِي سُنْبُلِهِ إِلَّا قَلِيلًا مِمَّا تَأْكُلُونَ﴾	47
30	
﴿وَمَا شَهِدْنَا إِلَّا بِمَا عَلَّمْنَا وَمَا كُنَّا لِلْغَيْبِ حَافِظِينَ﴾	81
283	

سورة إبراهيم

﴿وَمَثَلُ كَلِمَةٍ خَبِيثَةٍ كَشَجَرَةٍ خَبِيثَةٍ﴾	26
238	

سورة النحل

﴿وَالْأَنْعَامَ خَلَقَهَا لَكُمْ فِيهَا دِفْءٌ وَمَنَافِعُ وَمِنْهَا تَأْكُلُونَ﴾	5
175، 99	
﴿وَمَا أَرْسَلْنَا مِنْ قَبْلِكَ إِلَّا رِجَالًا يُوْحَىٰ إِلَيْهِمْ فَاسْأَلُوا أَهْلَ الذِّكْرِ إِنْ كُنْتُمْ لَا تَعْلَمُونَ﴾	43
329، 319، 316	
﴿تَسْقِيكُمْ مِمَّا فِي بُطُونِهِ مِنْ بَيْنِ فَرْثٍ وَدَمٍ لَبْنَا خَالِصًا سَائِعًا لِلشَّارِبِينَ﴾	66
353، 352، 175	
458، 383، 355	
﴿وَمِنْ ثَمَرَاتِ النَّخِيلِ وَالْأَعْنَابِ تَتَّخِذُونَ مِنْهُ سَكَرًا وَرِزْقًا حَسَنًا﴾	67
587	
﴿يَخْرُجُ مِنْ بُطُونِهَا شَرَابٌ مُخْتَلِفٌ أَلْوَانُهُ فِيهِ شِفَاءٌ لِلنَّاسِ إِنْ فِي ذَلِكَ ءَلَايَةٌ لِقَوْمٍ يَتَفَكَّرُونَ﴾	69
346	
﴿وَاللَّهُ جَعَلَ لَكُمْ مِنْ بُيُوتِكُمْ سَكَنًا وَجَعَلَ لَكُمْ مِنْ جُلُودِ الْأَنْعَامِ بُيُوتًا تَسْتَخِفُّونَهَا يَوْمَ ظَعْنِكُمْ وَيَوْمَ إِقَامَتِكُمْ وَمِنْ أَصْوَابِهَا وَأَوْبَارِهَا وَأَشْعَارِهَا أَثَانًا وَمَتَاعًا إِلَىٰ حِينٍ﴾	80
99، 98	
﴿فَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاشْكُرُوا نِعْمَتَ اللَّهِ إِنْ كُنْتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ﴾	114
115، 24	
﴿وَلَا تَقُولُوا لِمَا تَصِفُ أَلْسِنَتُكُمُ الْكُذْبَ هَذَا حَلَالٌ وَهَذَا حَرَامٌ لَتَفْتَرُوا عَلَى اللَّهِ الْكُذْبَ إِنْ الَّذِينَ يَفْتَرُونَ عَلَى اللَّهِ الْكُذْبَ لَا يُفْلِحُونَ﴾	116
289، 22	

سورة الإسراء

﴿وَإِنْ أَسَأْتُمْ فَلَهَا﴾	7
289	
﴿وَمَا كُنَّا مُعَذِّبِينَ حَتَّىٰ نَبْعَثَ رَسُولًا﴾	15
290	
﴿إِنَّ الْمُبَدِّرِينَ كَانُوا إِخْوَانَ الشَّيَاطِينِ وَكَانَ الشَّيْطَانُ لِرَبِّهِ كَفُورًا﴾	27
734	

633.....	﴿وَلَا تَقْرُبُوا الرِّئَى﴾	32
317، 304، 275، 271.....	﴿وَلَا تَقْفُ مَا لَيْسَ لَكَ بِهِ عِلْمٌ﴾	36

سورة مريم

117.....	﴿رَبِّ إِنِّي وَهَنَ الْعَظْمُ مِنِّي﴾	4
361، 319.....	﴿وَمَا كَانَ رَبُّكَ نَسِيًّا﴾	64

سورة طه

309، 25.....	﴿كُلُوا مِن طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ وَلَا تَطْغَوْا فِيهِ فَيَحِلَّ عَلَيْكُمْ غَضَبِي وَمَن يَحِلِّ عَلَيْهِ غَضَبِي فَقَدْ هَوَى﴾	81
--------------	--	----

سورة الأنبياء

316.....	﴿فَاسْأَلُوا أَهْلَ الذِّكْرِ إِنْ كُنْتُمْ لَا تَعْلَمُونَ﴾	7
----------	--	---

سورة الحج

153.....	﴿لِيَشْهَدُوا مَنَافِعَ لَهُمْ وَيَذْكُرُوا اسْمَ اللَّهِ فِي أَيَّامٍ مَّعْلُومَاتٍ عَلَىٰ مَا رَزَقَهُم مِّن بَهِيمَةِ الْأَنْعَامِ﴾	28
406.....	﴿فَاجْتَنِبُوا الرِّجْسَ مِنَ الْأَوْثَانِ﴾	30
153.....	﴿وَلِكُلِّ أُمَّةٍ جَعَلْنَا مَنَسَكًا لِّيَذْكُرُوا اسْمَ اللَّهِ عَلَىٰ مَا رَزَقَهُم مِّن بَهِيمَةِ الْأَنْعَامِ﴾	34
154، 153.....	﴿وَالْبُذُنَ جَعَلْنَاهَا لَكُمْ مِّن شَعَائِرِ اللَّهِ لَكُمْ فِيهَا خَيْرٌ فَاذْكُرُوا اسْمَ اللَّهِ عَلَيْهَا صَوَافٍ فَإِذَا وَجَبَتْ جُنُوبُهَا فَكُلُوا مِنْهَا﴾	36
147.....	﴿لَن يَنَالَ اللَّهُ لُحُومَهَا وَلَا دِمَاؤُهَا وَلَكِن يَنَالُهُ التَّقْوَىٰ مِنكُمْ كَذَلِكَ سَخَّرَهَا لَكُمْ لِتُكَبِّرُوا اللَّهَ عَلَىٰ مَا هَدَاكُمْ وَبَشِّرِ الْمُحْسِنِينَ﴾	37
286.....	﴿أَلَمْ تَرَ أَنَّ اللَّهَ سَخَّرَ لَكُمْ مَّا فِي الْأَرْضِ﴾	65
354، 246، 240.....	﴿وَجَاهِدُوا فِي اللَّهِ حَقَّ جِهَادِهِ هُوَ اجْتَبَاكُمْ وَمَا جَعَلَ عَلَيْكُمْ فِي الدِّينِ مِنْ حَرَجٍ﴾	78

سورة المؤمنون

234، 25.....	﴿يَا أَيُّهَا الرُّسُلُ كُلُوا مِنَ الطَّيِّبَاتِ وَاعْمَلُوا صَالِحًا إِنِّي بِمَا تَعْمَلُونَ عَلِيمٌ﴾	51
231.....	﴿وَلَوْ اتَّبَعَ الْحَقُّ أَهْوَاءَهُمْ لَفَسَدَتِ السَّمَاوَاتُ وَالْأَرْضُ وَمَن فِيهِنَّ﴾	71

سورة النور

163.....	﴿وَلَا تَقْبَلُوا لَهُمْ شَهَادَةً أَبَدًا وَأُولَٰئِكَ هُمُ الْفَاسِقُونَ﴾	4
238، 234.....	﴿الْغَيْبَاتُ لِلْغَيْبِيِّنَ وَالْخَبِيثَاتُ لِلْخَبِيثَاتِ وَالطَّيِّبَاتُ لِلطَّيِّبِينَ﴾	26

263.....	﴿يَا أَيُّهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا لِيَسْتَذِنبِكُمُ الَّذِينَ مَلَكَتْ أَيْمَانُكُمْ﴾	58
264.....	﴿طَوَّافُونَ عَلَيْكُمْ﴾	58

سورة الفرقان

28.....	﴿وَالَّذِينَ إِذَا أَنفَقُوا لَمْ يُسْرِفُوا وَلَمْ يَقْتُرُوا وَكَانَ بَيْنَ ذَلِكَ قَوَامًا﴾	67
---------	--	----

سورة الشعراء

19.....	﴿وَالَّذِي هُوَ يُطْعِمُنِي وَيَسْقِينِ﴾	79
---------	--	----

سورة العنكبوت

167.....	﴿بَلْ هُوَ ءَايَاتٌ بَيِّنَاتٌ فِي صُدُورِ الَّذِينَ أُوتُوا الْعِلْمَ﴾	49
----------	---	----

سورة الروم

745.....	﴿ظَهَرَ الْفَسَادُ فِي الْبَرِّ وَالْبَحْرِ بِمَا كَسَبَتْ أَيْدِي النَّاسِ لِيُذِيقَهُمْ بَعْضَ الَّذِي عَمِلُوا لَعَلَّهُمْ يَرْجِعُونَ﴾	41
----------	--	----

سورة الأحزاب

245، 157، 155.....	﴿وَلَيْسَ عَلَيْكُمْ جُنَاحٌ فِيمَا أَخْطَأْتُمْ بِهِ وَلَكِنْ مَا تَعَمَّدَتْ قُلُوبُكُمْ وَكَانَ اللَّهُ غَفُورًا رَحِيمًا﴾	5
387.....	﴿لَقَدْ كَانَ لَكُمْ فِي رَسُولِ اللَّهِ إِسْوَةٌ حَسَنَةٌ لِّمَن كَانَ يَرْجُو اللَّهَ وَالْيَوْمَ الْآخِرَ وَذَكَرَ اللَّهَ كَثِيرًا﴾	21

سورة سبأ

234.....	﴿بَلَدَةٌ طَيِّبَةٌ وَرَبُّ غَفُورٌ﴾	15
----------	--------------------------------------	----

سورة يس

102، 100.....	﴿وَضَرَبَ لَنَا مَثَلًا وَنَسِيَ خَلْقَهُ قَالَ مَنْ يُحْيِي الْعِظَامَ وَهِيَ رَمِيمٌ﴾	78
---------------	---	----

سورة الجاثية

286، 23.....	﴿وَسَخَّرَ لَكُمْ مَّا فِي السَّمَاوَاتِ وَمَا فِي الْأَرْضِ جَمِيعًا مِّنْهُ إِنَّ فِي ذَلِكَ ءَآيَاتٍ لِّقَوْمٍ يَتَفَكَّرُونَ﴾	13
--------------	---	----

سورة محمد

297..... ﴿وَلَتَعْرِفَنَّهُمْ فِي لَحْنِ الْقَوْلِ﴾ 30

سورة الممتحنة

283..... ﴿فَإِنْ عَلِمْتُمُوهُنَّ مُؤْمِنَاتٍ فَلَا تَرْجِعُوهُنَّ إِلَى الْكُفَّارِ﴾ 10

سورة الجمعة

116..... ﴿كَمَثَلِ الْحِمَارِ يَحْمِلُ أَسْفَارًا﴾ 5

116..... ﴿إِذَا تُرِدِي لِلصَّلَاةِ مِنْ يَوْمِ الْجُمُعَةِ فَاسْعَوْا إِلَىٰ ذِكْرِ اللَّهِ وَذَرُوا الْبَيْعَ﴾ 9

سورة الطلاق

408..... ﴿فَإِنْ أَرْضَعْنَ لَكُمْ فَوَاتُوهُنَّ أُجُورَهُنَّ﴾ 6

سورة الحاقة

20..... ﴿وَلَا طَعَامَ إِلَّا مِنْ غِسْلِينَ﴾ 36

سورة المدثر

430 ، 420..... ﴿وَالرَّجْزَ فَاهْجُرْ﴾ 5

سورة الإنسان

28..... ﴿وَيُطْعَمُونَ الطَّعَامَ عَلَىٰ حُبِّهِ مِسْكِينًا وَيَتِيمًا وَأَسِيرًا﴾ 8

403..... ﴿وَسَقَاهُمْ رَبُّهُمْ شَرَابًا طَهُورًا﴾ 21

سورة النازعات

100..... ﴿إِذَا كُنَّا عِظَامًا تَّخْرَةً﴾ 11

سورة البلد

28..... ﴿يَتِيمًا ذَا مَقْرَبَةٍ أَوْ مِسْكِينًا ذَا مَتْرَبَةٍ﴾ 16-15

سورة الكوثر

147..... ﴿فَصَلِّ لِرَبِّكَ وَانْحَرْ﴾ 2

فهرس الأحاديث والآثار

- اتقوا اللعانين قالوا وما اللعانان يا رسول الله، قال: «الذي يتخلى في طريق الناس أو في ظلهم» 404
- أتى النبي ﷺ بجبنة في تبوك فدعا بسكين فسمى وقطع 384، 363، 362
- أتى النبي ﷺ بجبنة في غزاة، فقال: أين صنعت هذه؟ قالوا: بفارس ونحن نرى أنه يجعل فيها ميتة، فقال: «اطعنوا فيها، واذكروا اسم الله وكلوا» 365
- أتى النبي ﷺ بجبنة في غزوة الطائف فجعل أصحابه يضربونها بعصيهم، ويقولون: نخشى أن يكون فيها ميتة، فقال رسول الله ﷺ: «ضعوا فيها السكين واذكروا اسم الله عليها» 387، 365
- أتى النبي ﷺ بجبنة قال فجعل أصحابه يضربونها بالعصي فقال رسول الله ﷺ: «ضعوا السكين واذكروا اسم الله وكلوا» 365
- أتى النبي ﷺ في غزوة تبوك بجبنة، فقيل له: إن هذا طعام يصنعه الجوس. قال: فقال: «اذكروا اسم الله عليه وكلوه» 365
- أتى رسول الله ﷺ بجبنة في غزوة تبوك، فقيل: يا رسول الله! إن هذا طعام يصنعه أهل فارس، أخشى أن يكون فيه ميتة، قال: «سموا الله عليه وكلوا» 364
- الإثم ما حاك في صدرك 276
- أحب الدين إلى الله الخنيفة السمحة 245
- أحل الله حلاله، وحرم حرامه، فما أحل فهو حلال، وما حرم فهو حرام، وما سكت عنه فهو عفو 361، 289
- أحلت لكم ميتتان ودمان؛ فأما الميتتان فالحوت والجراد، وأما الدمان فالكبد والطحال 113، 80، 77، 76، 73، 70
- أحلت لنا ميتتان ودمان 78
- إذا أردت أن تأكل الجبن فضع الشفرة فيه واذكر اسم الله وكل 375
- إذا أرسلت كلابك المعلمة، وذكرت اسم الله فكل 154
- إذا أرسلت كلبك وسميت فأمسك وقتل فكل وإن أكل فلا تأكل فإنما أمسك على نفسه وإذا خالط كلابا لم يذكر اسم الله عليها فأمسكن وقتلن فلا تأكل فإنك لا تدري أيها قتل وإن رميت الصيد فوجدته بعد يوم أو يومين ليس به إلا أنسر

- سهمك فكل وإن وقع في الماء فلا تأكل 170، 282.
- إذا استيقظ أحدكم من نومه فلا يغمس يده في الإناء حتى يغسلها ثلاثاً فإنه لا يدري أين باتت يده 420.
 - إذا اغتلمت عليكم هذه الأوعية فاكسروا متونها بالماء 589.
 - إذا بلغ الماء أربعين قلة فإنه لا يحمل الخبث 422.
 - إذا بلغ الماء قلتين لم يحمل الخبث 421.
 - إذا تبايعتم بالعينة وأخذتم أذناب البقر ورضيتم بالزرع وتركتم الجهاد سلط الله عليكم ذلاً لا يترعه حتى ترجعوا إلى دينكم 313.
 - إذا حكم الحاكم فاجتهد ثم أصاب فله أجران وإذا حكم فاجتهد ثم أخطأ فله أجر 315.
 - إذا دُبح الإهاب فقد طهر 84.
 - إذا دخل أحدكم على أخيه فأطعمه طعاماً فليأكل منه ولا يسأله عنه، وإن سقاه شراباً فليشرب منه ولا يسأله عنه 288.
 - إذا ذبح المسلم ولم يذكر اسم الله فليأكل، فإن المسلم فيه اسم من أسماء الله 161.
 - إذا كان الماء قلتين أو ثلاثاً لم ينحسه شيء 422.
 - إذا كان الماء قلتين لم ينحسه شيء 337.
 - إذا لم تدروا من صنعه [الجبن] فاذكروا اسم الله عليه وكلوه (عن علي بن أبي طالب رضي الله عنه) 375.
 - إذا وطئ أحدكم بنعله الأذى فإن التراب له طهور 264.
 - إذا وقع الذباب في إناء أحدكم فليغمسه كله ثم ليطرحه، فإن في أحد جناحيه شفاء وفي الآخر داء 79، 80، 345، 346.
 - إذا وقع الذباب في طعام أحدكم أو شرابه فليغمسه إذا أخرجته، فإن في أحد جناحيه داء وفي الآخر شفاء وإنه يقدم الداء 346.
 - إذا ولغ الكلب في إناء أحدكم فليغسله سبعا إحداهن بالتراب 420.
 - اذكروا اسم الله على الجبن واكلوا (عن عمر بن الخطاب رضي الله عنه) 381، 384.
 - الأرض يطهر بعضها بعضاً 338.
 - استفت قلبك، البر ما اطمأنت إليه النفس، واطمأن إليه القلب، والإثم ما حاك في النفس وتردد في الصدر 421، 267.
 - استفتني امرأة بمكة فقلت لها هذا عبد الله ابن عمر عليك به فاستفتيه فاندفعت نحوه فاتبعها أسمع ما تقول، فقالت: أفنتي عن الجبن 369.
 - اسم الله على فم كل مسلم 156، 161، 166.

- اشرب، فإذا خفت السكر فدع 597
- أضاف عليٌّ رضي الله عنه قوما فسقاهاهم، فسكر بعضهم فحدّه، فقال الرجل: تسقيني ثمّ
تحدّني؟ فقال سيدنا علي: إنما أهدك على السكّر 589
- أطيب الطيب المسك 458
- اغسله بماء وسدر 347
- ألا أخذوا إهائما فديتوه فانتفعوا به 82
- ألا كلُّ شيء من الميتة حلال إلا ما أُكل منها 102
- ألقوها وما حولها فاطر حوه، واكلوا سمنكم 432
- أما بعد أيها الناس، إنه نزل تحريم الخمر، وهي من خمسة: من العنب والتمر
والعسل والحنطة والشعير، والخمر ما حامر العقل (عن عمر رضي الله عنه) 592
- أمرَ الدم بما شئت، واذكر اسم الله 154
- أمر رسول الله صلى الله عليه وآله بغارة ماتت في سمنٍ فأمر بما قرب منها فطرح، ثم أكل 433
- أمر رسول الله صلى الله عليه وآله بقبور المشركين فنبشت، ثم بالخراب فسويت وبالنخل فقطع
فصفوا النخل قبلة المسجد 458
- أمر رسول الله صلى الله عليه وآله بكسر أواني الخمر وخرق الزقاق 456
- الأمور ثلاثة: أمرٌ بان لك رشده فأتبعه، وأمرٌ بان لك غيّه فاجتنبه، وأمرٌ أشكل
عليك حكمه فقف عنده 274
- إن أعظم المسلمين في المسلمين جرما من سأل عن شيء لم يحرم على المسلمين
فحرم عليهم من أجل مسألته 320, 288
- إن الأشعريين إذا أرملوا في الغزو أو قل طعام عيالهم بالمدينة جمعوا ما كان عندهم في
ثوب واحد ثم اقتسموه بينهم في إناء واحد بالسوية فهم مني وأنا منهم 29
- إن الدباغ يحل من الميتة كما يحل الخل من الخمر 625
- إن الدين يسر ولن يشاد الدين أحد إلا غلبه 245, 243
- إن الله أحل وحرم، فما أحل فأحلوه، وما حرم فاجتنبوه، وترك من ذلك أشياء لم
يحرمها ولم يحلها، فذلك عفو من الله 361
- إن الله أنزل الداء وجعل لكلّ داء دواء فتداووا، ولا تتداووا بحرام 770
- إن الله تجاوز عن أممي الخطأ والنسيان وما استكرهوا عليه 155
- إن الله حد حدودا فلا تعتدوها وفرض لكم فرائض فلا تضيعوها وحرم أشياء فلا
تنتهكوها، وترك أشياء من غير نسيان من ربكم ولكن رحمة منه لكم فاقبلوها ولا

- تبحثوا فيها..... 325، 320
- إن الله لم يجعل شفاءكم فيما حرم عليكم 770
 - إن الله ورسوله ينهيانكم عن لحوم الحمر فأما رجس أو نجس 335
 - إن الله ورسوله ينهيانكم عن لحوم الحمر فأما رجس 339، 338
 - إن المسلم لا ينجس 337
 - أن النبي ﷺ مرّ بتمرّة فقال: لولا أبي أخشى أن تكون من الصدقة لأكلتها 303
 - إن دباغه قد ذهب بخبثه أو رجسه أو نجسه 338
 - أن رجلا أهدى لرسول الله ﷺ راوية حمر فقال له رسول الله ﷺ: «هل علمت أن الله قد حرمها؟» قال: لا، فسارّ إنسانا فقال له رسول الله ﷺ: «م ساررتة؟» فقال: أمرته ببيعها، فقال: «إن الذي حرم شرها حرم بيعها». قال: ففتح المزادة حتى ذهب ما فيها 405
 - إن رميت سهمك فاذكر الله 154
 - إن طلحة كان يضع السكين ويذكر اسم الله ويقطع ويأكل 373
 - إن ظرفا لا يحل شيئا ولا يحرمه وكل مسكر حرام 310
 - إن قوما قالوا: يا رسول الله، إن قوما يأتوننا باللحم لا ندرى أذكروا اسم الله عليه أم لا فقال رسول الله ﷺ: «سموا الله عليه وكلوه» 209، 187، 161، 27
 - إن قوما يعملون الجبن فيضعون فيه أنافيع الميتة، فقال عمر: «سموا الله وكلوا» 370
 - إنا لا نأكل مما تذبجون على أنصابكم ولا نأكل إلا مما ذكر اسم الله عليه 362
 - انتبذ في سقائك وأوكه، واشربه حلوا 583
 - إنكم تختصمون إلي ولعل بعضكم ألحن بحجته من بعض فمن قضيت له بحق أخيه شيئا بقوله فإنما أقطع له قطعة من النار فلا يأخذها 284
 - إنما أنا رحمة مهداة 244
 - إنما بعثتم ميسرين 245
 - أهر الدم بما شئت واذكر اسم الله عز وجل 121
 - إني أتيت بشراب من الشام قد طبخ حتى ذهب ثلثاه في النار وبقي ثلثه وذهب حرامه وريح جنونه وبقي حلوه وحلاله يشبه طلاء الإبل فمر من قبلك يتوسعوا به أشربتهم (عن عمر رضي الله عنه) 590
 - إني كنت لهيئتكم عن نبيذ الأوعية، ألا إن وعاء لا يحرم شيئا، كل مسكر حرام 586
 - إني كنت لهيئتكم عن نبيذ الأوعية، ألا فاشربوا في الأسقية كلها ولا تشربوا مسكرا 586

- أول ما نزل منه [أي القرآن] سور المفصل، فيها ذكر الجنة والنار حتى إذا ثاب الناس إلى الإسلام نزل الحلال والحرام ولو نزل أول شيء لا تشربوا الخمر لقالوا لا ندع الخمر أبدا (عن عائشة رضي الله عنها) 672.
- الأيم أحق بنفسها من وليها، والبكر تستأذن في نفسها، وإذنها صماتها 298.
- أيما امرأة نكحت بغير إذن وليها فنكاحها باطل ثلاثا، فإن دخل بها فلها المهر 294.
- أيما إهاب دُبع فقد طهر 457، 84.
- أيها الناس، إن الله طيب لا يقبل إلا طيبا، وإن الله أمر المؤمنين بما أمر به المرسلين فقال: ﴿يَا أَيُّهَا الرُّسُلُ كُلُوا مِنَ الطَّيِّبَاتِ وَاعْمَلُوا صَالِحًا إِنِّي بِمَا تَعْمَلُونَ عَلِيمٌ﴾ [سورة المؤمنون: 51] 25.
- بعث رسول الله ﷺ بدليل بن ورقاء الخزاعي على جمل أورق يصيح في فجاج مكة: ألا إن الذبح في الحلق واللثة 125.
- بلغني أنكم في أرض تأكلون طعاما يقال له الجبن، فانظروا ما حلاله من حرامه، وتلبسون الفراء، فانظروا ذكاه من ميتة. (عن عمر بن الخطاب ﷺ) 372.
- البيعان بالخيار ما لم يتفرقا فإن صدقا وبينا بورك لهما في بيعهما وإن كذبا وكتما محقت بركة بيعهما 741.
- تداعى معاذ بن عمرو بن الجموح ومعاذ بن عفراء قتل أبي جهل فنظر ﷺ إلى سيفيهما وقضى بسلبه لأحدهما 298.
- تزوجت امرأة فجاءت امرأة فقالت إنني قد أرضعتكما فأتيت النبي ﷺ فقال: وكيف وقد قيل دعها عنك 277، 272.
- ثلاث لا يمتنعن: الماء والكأ والنار 740.
- ثنتان لا تموتان: الأنفحة والبيض 377.
- جاء أعرابي إلى رسول الله ﷺ وقال: يا رسول الله، إن امرأتي ولدت غلاما أسود، فقال: هل لك من إبل؟ قال: نعم، قال: ما ألوانها؟ قال: حمر، قال: هل فيها من أورق؟ قال: نعم، قال: فأني كان ذلك؟ قال: أراه عرقا نزعاه 272.
- جاء اليهود إلى النبي ﷺ وقالوا: «نأكل مما قتلنا، ولا نأكل مما قتل الله»، فزلت الآية 160.
- جاءنا جبن من العراق فأرسلت إلى عائشة فقالت: «كلي وأطعميني» 384.
- جاءنا جبن من العراق فأرسلت إلى عائشة فقالت: «كلي وأطعميني» 376.
- جاءنا كتاب عمر بن الخطاب ﷺ أن لا تأكلوا من الجبن إلا ما صنع أهل الكتاب 372.
- جعلت لي الأرض مسجدا وتراها طهورا 466.

- حرمت الخمر بعينها، قليلها وكثيرها، والسكر من كل شراب588.
- الحلال بين والحرام بين وبينهما أمور مشبهات لا يعلمها كثير من الناس
فمن اتقى المشبهات فقد استبرأ لدينه وعرضه ومن وقع في الشبهات وقع في الحرام 198، 270، 272، 275، 276، 278،
300، 303، 304، 305، 314.....
- الحلال ما أحل الله في القرآن والحرام ما حرم الله في القرآن وما سكت عنه فقد عفا عنه359
- الخمر من هاتين الشجرتين: النخلة والعنبه588
- خير خللكم خل خمركم625
- دباغ كل إهاب طهوره84، 89.
- دع ما يريبك إلى ما لا يريبك198، 276، 421.
- دعوه وهريقوا على بوله سجلا من ماء أو ذنوبا من ماء فإنما بعثتم ميسرين ولم
تبعثوا معسرين419
- ذبيحة المسلم حلال ذكر اسم الله أو لم يذكر161
- ذروني ما تركتكم فإنما هلك من كان قبلكم بكثرة سؤالهم واختلافهم على أنبيائهم320
- ذكر الجبن عند عمر رضي الله عنه وقيل إنه يوضع فيه أنافح الميتة فقال: «سموا الله وكلوا»370، 382
- رفع عن أمي تسعة أشياء304
- روي أن جارية لكعب بن مالك ذبحت شاة بمروة فسأل كعب رسول الله صلى الله عليه وسلم
فأمر بأكلها121
- سئل صلى الله عليه وسلم عن شراب من العسل يقال له البتع، وشراب من الشعير يقال له المرز،
قال، وكان أوتي جوامع الكلم: «كل مسكر حرام»592
- سئل صلى الله عليه وسلم عن صيد المعراض فقال: «إذا أصاب بحده فكل، وإذا أصاب بعرضه
فقتل فلا تأكل فإنه وقيد»122
- سئل ابن عباس عن الجبن فقال: «ضع السكين فيه واذكر اسم الله وكل»374
- سئل ابن عباس عن الجبن فقال: «ما يأتينا من العراق أعجب إلينا من الجبن»374
- سئل ابن عمر عن الجبن الذي يصنعه الجحوس فقال: «ما وجدته في سوق المسلمين
اشتريته، ولم أسأل عنه»369
- سئل ابن عمر عن الجبن فقال: «كل ما صنع المسلمون وأهل الكتاب»369، 374
- سئل ابن عمر عن الجبن فقال: «ما يأتينا من العراق شيء هو أعجب إلينا منه»370
- سئل ابن عمر عن الجبن والسمن فقال: سم وكل369
- سئل ابن عمر عن الحرير فقال: سمعنا أنه من لبسه في الدنيا لم يلبسه في الآخرة369

- سئل الحسن بن علي عن الجبن فقال: «لا بأس به، ضع السكين واذكر اسم الله عليه وكل» 379.
- سئل الزهري عن الجبن، فقال: «ما وجدت في سوق المسلمين اشترت ولم أسأل عنه» 378.
- سئل النبي ﷺ عن الجبن؟ فقال: «اقطع بالسكين، واذكر اسم الله عز وجل وكل» 366.
- سئل النبي ﷺ عن الخمر تتخذ خلا فقال: لا 455.
- سئل النخعي عن العصير فقال: «اشربه ما لم يتغير» 583.
- سئل رسول الله ﷺ عن الجبن والسمن والفراء فقال النبي ﷺ: «الحلال ما أحل الله في القرآن، والحرام ما حرم الله في القرآن وما سكت عنه فقد عفا عنه» 360.
- سئل رسول الله ﷺ عن السمن والجبن والفراء فقال: «الحلال ما أحل الله في كتابه والحرام ما حرم الله في كتابه، وما سكت عنه فهو مما عفا عنه» 357، 320.
- سئل رسول الله ﷺ عن فأرة وقعت في سمن فماتت فقال: إن كان جامدا فخذوها وما حولها وكلوا ما بقي وإن كان مائعا فلا تأكلوه» 429، 426.
- سئل رسول الله ﷺ عن قدور الجوس فقال: أنقوها غسلا واطبخوا فيها 406.
- سئل رسول الله ﷺ عن ماء البحر فقال: «هو الطهور ماؤه الحل ميتته» 424، 74، 72.
- سئل عمر بن الخطاب ؓ عن الجبن فقال: «إن الجبن من اللبن واللبن، فكلوا واذكروا اسم الله عليه ولا يغرنكم أعداء الله» 381، 371.
- سئل عمر بن الخطاب عن الجبن، فقال: «اذكر اسم الله، وكل» 370.
- سأل أبو طلحة رسول الله ﷺ عن أيتام ورثوا حمرا، فقال: أرقها، قال: أفلا أجعلها خلا؟ قال: لا 623، 26.
- سأل رجل ابن عمر ؓ عن الجبن، فقال له ابن عمر: «كل الجبن واشربه»، فقال: إن فيه ميتة، فقال له ابن عمر: «فلا تأكل الميتة» 384، 370.
- سأل رجل سعيد بن المسيب عن الجبن، فقال: «إن علمت أن فيه ميتة فلا تأكله، وإلا فسم، وكل» 379.
- سألت أم سلمة فقالت: «ضع فيه سكينك واذكر اسم الله عز وجل وكل» 373.
- سألت امرأة عائشة رضي الله عنها عن أكل الجبن فقالت: «إن لم تأكله فأعطينيه أكل» 384.
- سألت امرأة منا عائشة زوج النبي ﷺ عن أكل الجبن فقالت عائشة رضي الله عنها: «إن لم تأكله فأعطينيه أكل» 376.
- سألو أبا العالية عن الأنفح، فقال: «إن اللبن لا يموت» 381.

- سقاني ابن عمر رضي الله عنه شربة ما كدت أهتدي إلى أهلي، فغدوت إليه من الغد فأخبرته بذلك، فقال: «ما زدناك على عجوة وزبيب» 589.
- سم على الجبن، والسمن، وكل. (عن الشعبي) 379.
- سنوا بهم سنة أهل الكتاب 174.
- شفاء العيِّ السؤال 318.
- صيده ما صيد، وطعامه ما لفظ البحر (عن ابن عباس رضي الله عنه) 72.
- ظهور إناء أحدكم إذا ولغ فيه الكلب أن يغسله سبع مرات أولاهن بالتراب 350، 349، 340.
- عن ابن مسعود قال: كنت مع رسول الله ﷺ حتى إذا أراد القيام إلى حاجة الإنسان قال: اتني بالأحجار، قال: فأتيته بحجرين وروثة، فاستنحى بالحجرين وألقى الروثة، وقال: «إنها ركس» 338.
- عن أبي ثعلبة الخشني أنه أتى النبي ﷺ فقال: يا رسول الله، إنا بأرض أهل الكتاب فنطبخ في قدورهم ونشرب في آنيتهم فقال رسول الله ﷺ: «إن لم تجدوا غيرها فارحضوها بالماء» 404.
- عن أبي هريرة قال: خطبنا رسول الله ﷺ، فقال: «أيها الناس قد فرض الله عليكم الحج فحجوا»، فقال: رجل: أكل عام يا رسول الله؟ فسكت حتى قالها ثلاثا، فقال رسول الله ﷺ: «لو قلت نعم لوجبت ولما استطعتم» 326، 320.
- عن النبي ﷺ أنه سئل عن فأرة وقعت في سمن، فقال: «إن كان جامدا فآلقوها وما حولها وكلوا سمنكم، وإن كان مائعا فلا تقربوه» 430.
- عن أم سلمة أنها سئلت عن الجبن فقالت: «كلوا واذكروا اسم الله عليه» 373.
- عن امرأة من همدان - يقال لها تملك - أنها سألت أم سلمة عن أكسل الجبن، فقالت: «ضعي السكين فيه، ثم قولي: بسم الله، ثم كلي» 373.
- عن عمر رضي الله عنه قال: «...اللهم بين لنا في الخمر بيانا شافيا، فزلت الآية التي في المائة، فدعي عمر فقرئت عليه فلما بلغ: ﴿فَهَلْ أَنْتُمْ مُنْتَهُونَ﴾ [سورة المائدة: 91]. قال: عمر رضي الله عنه: «انتهينا انتهينا» 26.
- عن غلام سلمان الفارسي رضي الله عنه قال: «لما افتتحنا المدائن خرج الناس في طلب العدو، قال: قال سلمان وقد أصينا سلة فقال: انتحوها، فإن كان طعاما أكلناه، وإن كان مالا دفعناه إلى هؤلاء، قال: ففتحنا فإذا أرغفة حوارى، وإذا جينة وسكين...» 383، 367.
- غزونا جيش الخبط وأميرنا أبو عبيدة، فجعنا جوعا شديدا، فألقى البحر حوتا ميتا لم نر مثله يقال له العنبر، فأكلنا منه نصف شهر، فأخذ أبو عبيدة عظما من

- عظامة فمرَّ الراكب تحته، قال: فلما قدمنا المدينة ذكرنا ذلك للنبي ﷺ فقال: «كلوا رزقا أخرجته الله عز وجل لكم، أطعمونا إن كان معكم، فأتاه بعضهم بشيء فأكله»73.
- غزونا مع النبي ﷺ سبع غزوات أو ستا كنا نأكل معه الجراد76.
- فكره ﷺ السؤال وقال: «لا تسألوني عن أشياء إلا أخبرتكم بها ما دمت في مقامي هذا» فقال رجل: أين مدخلي يا رسول الله؟ فترل قوله تعالى: ﴿يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا لَا تَسْأَلُوا عَنَ أَشْيَاءَ إِن تُبَدَّ لَكُمْ تَسْؤُكُمْ﴾ (سورة المائدة: 101)327.
- قاتل الله اليهود إن الله لما حرم شحومها حملوه ثم باعوه فأكلوا ثمنه82، 107، 313.
- قال ﷺ عن الخمر يُجعل في الدواء: «إن ذلك ليس بشفاء، ولكنه داء»770.
- قال ﷺ عن ماء زمزم: «إنها طعام طعم وشفاء سقم»20.
- قال ابن عمر في المقتولة بالبندقية: «تلك الموقودة»123.
- قال رسول الله ﷺ عام الفتح وهو بمكة: «إن الله ورسوله حرم بيع الخمر والميتة والخنزير والأصنام» فقيل: يا رسول الله، أرأيت شحوم الميتة فإنها يطلى بها السفن ويدهن بها الجلود ويستصبح بها الناس؟ فقال: «لا هو حرام»، ثم قال رسول الله ﷺ عند ذلك: «قاتل الله اليهود إن الله لما حرم شحومها حملوه ثم باعوه فأكلوا ثمنه». (وعند أحمد لا هي حرام)82، 104، 107.
- قال رسول الله ﷺ عن الهرة: «إنها ليست بنجسة، إنما من الطوائف عليكم والطوائف»264، 337، 419.
- قال علي بن أبي طالب ؓ عن النبي ﷺ: «إنهم لم يعلقوا من دينهم بشيء إلا بشرب الخمر»214.
- قالت عائشة ؓ عن سورة المائدة: «إنها آخر سورة نزلت، فما وجدتم فيها من حلال فاستحلوه، وما وجدتم فيها من حرام فحرموه»111.
- قام أعرابي فبال في المسجد فتناوله الناس فقال لهم: النبي ﷺ: «دعوه وهريقوا على بوله سجلا من ماء أو ذنوبا من ماء فإنما بعثتم ميسرين ولم تبعثوا معسرين»294.
- قدم وفد عبد القيس على النبي ﷺ فسألوه عن النبيذ فنهاهم أن يتبذوا في السدباء والنقير والمزفت والحنتم310.
- قرئ علينا كتاب عمر بن الخطاب رحمه الله عليه: «أن كلوا من الجبن ما صنعه أهل الكتاب»372.
- كان أصحاب محمد ﷺ يسألون عن الجبن ولا يسألون عن السمن379.
- كان الرسول ﷺ يأكل الدجاج399.

- كان الرسول ﷺ يَبْذُلُهُ الزَّيْبَ فيشربه اليوم والغد وبعد الغد إلى مساء الثالثة، ثم يأمر به فيسقى أو يهراق 583.
- كان النبي ﷺ يصغي إلى الهرة الإناء حتى تشرب، ثم يتوضأ بفضلها 419.
- كان النبي ﷺ يكره لحم الضب وقال: «لم يكن بأرض قومي فأجدني أعافه» 237.
- كان رسول الله ﷺ يتمشط بمشط من العاج 102.
- كانت الكلاب تبول وتقبل وتدبر في المسجد في زمان رسول الله ﷺ فلم يكونوا يرشون شيئاً من ذلك 459، 264.
- كانت عائشة رضي الله عنها تبذل للنبي ﷺ غدوة، فإذا كان من العشي فتعشى شرب على عشائه، وإن فضل شيء صبتة 583.
- كره رسول الله ﷺ المسائل 320.
- كل الجبن عرضاء، (عن محمد بن علي بن الحنفية) 382.
- كل شراب أسكر فهو حرام 594.
- كل لحم نبت من سحت فالنار أولى به 25.
- كل ما أسكر عن الصلاة فهو حرام 583.
- كل مسكر خمر وكل مسكر حرام 595، 592.
- كنا مع رسول الله ﷺ، فأتينا على غدير فيه جيفة، فتوضأ بعض القوم وأمسك بعض القوم حتى يجيء النبي ﷺ، فجاء النبي ﷺ في أخريات الناس، فقال: توضؤوا واشربوا فإن الماء لا ينجسه شيء 419، 417.
- كنا نأكل الجبن على عهد رسول الله ﷺ وبعد ذلك لا نسأل عنه (عن أنس بن مالك رضي الله عنه) 387، 386، 376.
- كنا نغزو مع رسول الله ﷺ فنصيب من آنية المشركين وأسقيتهم فنستمع بها، ولا يعيب ذلك عليهم (عن جابر بن عبد الله رضي الله عنه) 406.
- كنت أطيب النبي ﷺ قبل أن يحرم، ويوم النحر قبل أن يطوف بالبيت بطيب فيه مسك. (عن عائشة رضي الله عنها) 458.
- كنت ساقى القوم يوم حرمت الخمر، فقال لي أبو طلحة: اخرج فأهرقها، فهرقتها (عن أنس رضي الله عنه) 592، 404.
- كنت نهيتمكم عن الأشربة في ظروف الأدم فاشربوا في كل وعاء غير ألا تشربوا مسكراً 310.
- لا بأس بما صنع أهل الكتاب من الجبن (عن الحسن وابن سيرين) 378.

- لا بأس بمسك الميتة إذا دُبِغ، ولا بأس بصوفها وشعرها وقرنها إذا غسل بالماء..... 99.
- لا تأكل من الجبن إلا ما صنع المسلمون واليهود والنصارى (عن سعيد بن جبير)..... 380.
- لا تأكل من الجبن إلا ما صنع المسلمون وأهل الكتاب (عن ابن عباس)..... 375.
- لا تأكلوا من الجبن إلا ما صنع المسلمون وأهل الكتاب، (عن عبد الله بن مسعود رضي الله عنه)..... 378، 377.
- لا تجمعوا بين الرطب والبسر، وبين الزبيب والتمر نبذا..... 584.
- لا تنتفعوا من الميتة بإهاب ولا عصب..... 105، 87، 83، 81.
- لا صلاة لجار المسجد إلا في المسجد..... 278.
- لا ضرر ولا ضرار..... 290.
- لا يبلغ العبد أن يكون من المتقين حتى يدع ما لا بأس به حذرا لما به البأس..... 299، 276.
- لا يبولن أحدكم في الماء الدائم ثم يغتسل منه..... 420.
- لا يخلجن في نفسك شيء ضارعت فيه النصرانية..... 214.
- لا يُشرب خل خمر أفسدت حتى يبدي الله فسادها (عن عمر رضي الله عنه)..... 624، 455.
- لا يمسكن الناس عليّ بشيء، فإني لا أحل إلا ما أحل الله في كتابه، ولا أحرم إلا ما حرم الله في كتابه..... 361.
- لا ينصرف حتى يسمع صوتا أو يجد ريحا..... 282.
- لحم الصيد للمحرم حلال ما لم تصيدوه أو يُصد لكم..... 148.
- لعن رسول الله ﷺ المحلل والمحلل له..... 313.
- لعن رسول الله ﷺ في الخمر عشرة؛ عاصرها ومعتصرها وشاربها وحاملها والمحمولة إليه وساقبها وبائعها وأكل ثمنها والمشتري لها والمشتراة له..... 624، 620، 26.
- لما بعث النبي ﷺ معاذا وأبا موسى إلى اليمن قال: «يسرا ولا تعسرا وبشرا ولا تنفرا وتطاوعا ولا تختلفا»..... 246.
- لما سافرنا إلى هذه الجبال فرأينا من صنيع الأعاجم ما رأينا كرهناه إلا أن نسأل عنه [عن الجبن]. (عن إبراهيم النخعي)..... 381.
- لما فتح رسول الله ﷺ مكة رأى جنة فقال: ما هذا؟ فقالوا: هذا طعام يصنع بأرض العجم، قال: فقال رسول الله ﷺ: ضعوا فيه السكين واذكروا اسم الله وكلوا..... 365.
- ما اجتمع الحلال والحرام إلا غلب الحرام على الحلال..... 277.
- ما أحل الله في كتابه فهو حلال وما حرم فهو حرام وما سكت عنه فهو عافية، فاقبلوا من الله عافيته فإن الله لم يكن نسيا..... 361، 319.
- ما أسكر كثيره فقليله حرام..... 614، 595، 584.

- ما أعجزك من البهائم فهو بمنزلة الصيد (ابن عباس) 131.
- ما أكل لحمه فلا بأس ببوله 339.
- ما أمسك عليك فكل فإن أخذ الكلب ذكاة 137.
- ما أمسك عليك فكل فإن أخذ الكلب ذكاة، وإن وجدت مع كلبك أو كلابك
كلبا غيره فخشيت أن يكون أخذه معه وقد قتله فلا تأكل، فإنما ذكرت اسم الله
على كلبك ولم تذكره على غيره 277.
- ما أضر الدم وذكر اسم الله عليه فكل 154، 137، 120.
- ما خير النبي ﷺ بين أمرين إلا اختار أيسرهما 245.
- ما علمت من كلب أو باز ثم أرسلته وذكرت اسم الله فكل مما أمسك عليك 154.
- ما قطع من البهيمة وهي حية فهي ميتة 356، 170، 99، 71.
- الماء طهور لا ينحسه إلا ما غير لونه أو طعمه أو رائحته 418.
- الماء طهور لا ينحسه شيء 430، 421، 337.
- مر النبي ﷺ بتمرة في الطريق قال: «لولا أني أخاف أن تكون من الصدقة لأكلتها» 282.
- مر رسول الله ﷺ على رجال من قريش يجرون شاة لهم مثل الحمار فقال لهم
رسول الله ﷺ: "لو أخذتم إهابها"، قالوا: إنها ميتة، فقال رسول الله ﷺ:
"يطهرها الماء والقرظ 93.
- المسلم يذبح على اسم الله سمي أو لم يسم 161.
- المسلم يكفيه اسمه إن نسي أن يسمي حين يذبح، فليذكر اسم الله وليأكله 156.
- مكة حرام حرمة الله، لا تحل لقطتها، ولا يعضد شجرها، ولا ينفر صيدها، ولا
يختلي خلها 253.
- من احتكر فهو خاطئ 741، 29.
- من تردى من جبل فقتل نفسه فهو في نار جهنم يتردى فيه خالدًا مخلدًا فيها أبدًا،
ومن تحسى سما فقتل نفسه فسمه في يده يتحساه في نار جهنم خالدًا مخلدًا فيها أبدًا 29.
- من سئل عن علم فكتمه جيء به يوم القيامة وقد ألجم بلجام من نار 317.
- من صلى صلاتنا، واستقبل قبلتنا، وأكل ذبيحتنا، فذلك المسلم الذي له ذمة
الله ورسوله 763، 147.
- من غشنا فليس منا 741.
- الناس في سعة ما لا يعلمون 303.
- نحر النبي ﷺ سبع بلدان قائما وضحي بالمدينة بكبشين أملحين أقرنين ذبحهما بيده 129.

- نزل الناس مع رسول الله ﷺ أرض ثمود الحجر فاستقوا من بئرها واعتجنوا به فأمرهم رسول الله ﷺ أن يهريقوا ما استقوا من بئرها وأن يعلفوا الإبل العجسين وأمرهم أن يستقوا من البئر التي كانت تردها الناقة.....398.
- نعم الإدام الخلل.....618.
- نعم النساء نساء الأنصار لم يكن يمنعهن الحياء أن يتفقهن في الدين (عن عائشة رضي الله عنها).....330.
- نهى الرسول ﷺ عن أكل الطافي.....74.
- نهى رسول الله ﷺ أن يجمع شيعين نبذا يعني أحدهما على صاحبه.....584.
- نهى رسول الله ﷺ أن يبنذ في الدباء والمزفت والنقير والحتتم.....27، 585.
- نهى رسول الله ﷺ عن اتخاذ الدواب كراسي.....625.
- نهى رسول الله ﷺ عن أكل الجلالة وألبانها.....454، 394، 392، 335.
- نهى رسول الله ﷺ عن تحليل الخمر.....456.
- نهى رسول الله ﷺ عن كل مسكر ومفتر.....29.
- هذه البهائم لها أوابد كأوابد الوحش، فما ند عليكم فاصنعوا به هكذا.....131.
- هلك المنتطعون.....323.
- وجد النبي ﷺ شاة ميتة أعطيتها مولاة لميمونة من الصدقة فقال: «هلا انتفعتم بجلدها قالوا إنها ميتة قال: إنما حرم أكلها».....82.
- وليحد أحدكم شفرته، وليرح ذبيحته.....142.
- ومن اجترأ على ما يشك فيه من الإثم أو شك أن يواقع ما استبان.....300، 276.
- ومن وقع في الشبهات أو شك أن يقع في الحرام.....301.
- يا صاحب الخوض لا تخبرنا فإننا نرد على السباع وترد علينا (عن عمر ﷺ).....320.
- يا صاحب المقرأة لا تخبره هذا متكلف.....264.
- يا أبا ذر، إذا طبخت مرقة فأكثر ماءها، وتعاهد جيرانك.....29.

فهرس القواعد الأصولية والفقهية

- الأصل في الأشياء / الأعيان الطهارة.....340،
-405، 750
- الأصل في الأمر الوجوب.....166، 276
- الأصل في اللحوم والأبضاع التحريم.....170، 171
- الأصل في المضار التحريم وفي المنافع الحل.....290
- الأصل في النهي التحريم.....166
- الأصل في لحم الحيوان المأكول الحرمة حتى تتحقق
الذكاة.....170
- الإطلاق يقتضي حكماً زائداً على التقييد.....110
- الاعتبار في الاستطاعة بعموم الأحوال.....245
- الأمر إذا ضاق اتسع وإذا اتسع ضاق.....125،
-260، 266، 354
- تأكيد العموم ينفي احتمال الخصوص.....152
- تُتَحَمَّلُ أدنى المفسدين لدفع أعظمهما.....233
- ترك الاستفصال مع قيام الاحتمال يترتب منزلة
العموم في المقال.....432
- تعلق الحكم بالوصف المشتق مؤذن بعلته ما منه
الاشتقاق.....120، 178
- تعليل الشيء بنفسه فاسد لكونه مصادرة.....115
- الأصل تقدير الحاجة بقدرها وعدم الاستمرار فيما
أبيح لها عند زوالها.....306
- الجهل بأحكام الشرع مع التمكّن من العلم لا
يُسْقَطُ أحكامها.....317
- الحاجة تترتب منزلة الضرورة، سواء كانت الحاجة
عامة أو خاصة.....268
- الحجّة حجّة علمها من علمها وجهلها من جهلها
.....330
- الأحكام المختلفة إنما هي للذوات المختلفة.....630
- الأحكام إنما هي للغالب الكثير، والنادر في حكم
المعدوم.....432
- الأحكام للأسماء، والأسماء تابعة للصفات.....449،
457
- إذا اجتمع الحلال والحرام أو المبيح والمحرم غلب
جانب الحرام.....171، 198، 302، 431
- إذا اشتبه مباح بمحرم حرّم أحدهما بالأصالة،
والآخر بالاستثناء.....198
- إذا تعارض الأصل والظاهر كان الحكم للظاهر
.....196
- إذا تعارض دليلان أحدهما يقتضي التحريم والآخر
الإباحة قُدِّمَ التحريم في الأصح.....277
- إذا تعارضت المصلحة مع الفسدة رُوِيَ الأغلبيُّ
منهما.....233
- إذا تعيّن للمقتضى أحد المضمرات كان كظهوره
في اللفظ.....106
- إذا ورد النص بلا مخصّص فيبقى على عمومه.....124
- ارتكاب أخفّ الضررين لدرء أعلاهما.....769
- الاستصحاب آخر مدار الفتوى.....748
- الأصل الحل حتّى يقوم دليل التحريم.....390
- الأصل الطهارة.....338، 344، 347، 386
- الأصل براءة الذمة.....290، 344
- الأصل بقاء الحالة على ما وقعت عليه.....293
- الأصل بقاء ما كان على ما كان.....293
- الأصل في الأشياء / الأعيان الحلّ والإباحة حتى
يرد الشرع بالتحريم.....175، 288،
-290، 292، 340، 342، 385

- الحرام لا ينقلب حلالا بعادات المجتمعات وتغير الزمان أو المكان..... 268
- الحكم على الشيء فرعٌ عن تصوُّره..... 6، 308، 470، 445.....
- الحكم يدور مع الأسماء والصفات وجودا وعندما 417.....
- الحكم يدور مع علته وجودا وعندما..... 184، 239، 462
- الخاص مقدم على العام..... 97
- درء الفساد مقدّم على جلب المصالح..... 302
- دفع المفسدة أولى من جلب المصلحة..... 233، 285
- دلالة الأمر مستقبلية..... 166
- ذكر حكم من الأحكام في أعيان يتعلق بها لا يكون بحال دليلا على عدم تعلُّقه بغيرها..... 162
- السنة لا تنوب عن القرض..... 161
- الشرط أقوى من الوصف..... 155
- الشرط لا يسقطه النسيان؛ لأنه يلزم من عدمه العدم..... 157
- الضرورات تبيح المحظورات..... 438، 770
- الظنّ المستفاد من الغالب راجح على الظنّ المستفاد من الأصل..... 197
- الظنّي لا يعارض القطعي..... 164
- هل يقتضي النهي فساد المنهي عنه؟..... 180، 630
- العطف يقتضي اشتراك الجملة المتعاطفة في أحكامها..... 164
- العموم إنما يستفاد فيما إذا لم يقع الاستفصال في مقام السؤال..... 382
- عند صلاحية كل من المتضايقين لذلك يجوز كلٌّ من الأمرين..... 115
- الغالب لا يُترك للنادر..... 283

- الفرضية لا تثبت بالشك والتردد..... 158
- قد يُفعل المفضول ويُترك الفاضل للمصلحة..... 233
- لا ضرر ولا ضرار..... 290، 740
- لا عبرة بخصوص السبب مع عموم اللفظ..... 165
- لا عذر بعد الوجوب..... 260
- لا يجوز تأخير البيان عن وقت الحاجة..... 175
- لا يُقبل في دار الإسلام العذرُ بجهل الأحكام..... 317
- ليس عدم العلم علما بالعدم..... 325
- ما أبيع لعذر يزول بزواله..... 132
- ما اجتمع الحلال والحرام إلا غلب الحرام على الحلال..... 277
- ما أمكن استصلاحه لم يحز إتلافه..... 294
- ما خفي أمره فالأصل إباحته..... 290
- ما عمت بليته خفت قضيته..... 266
- ما لا يتم اجتناب المحرم إلا باجتنابه فهو محرّم..... 280
- ما لا يتم الواجب إلا به فهو واجب..... 311، 316
- ما لا يُتوصّل إلى الواجب إلا به فهو واجب متعيّن إن لم يكن إليه طريقٌ سواه..... 316
- ما لا يمكن التحرز منه معفو عنه..... 267
- الماء الكثير الذي وقعت فيه نجاسة، يطهر بسزوال هذه النجاسة منه، إذا لم يبق لها أثر فيه..... 766
- المشقة تجلب التيسير..... 247، 354، 438
- مطلق الأمر للوجوب..... 154
- المطلق يجري على إطلاقه، ولا يقيد إلا بدليل..... 180
- المعلق بالوصف ينتفي عند انتفائه عند من يقول بالمفهوم..... 155
- المعلق على شيئين لا يُكتفى فيه إلا باجتماعهما، ويتنفي بانتفاء أحدهما..... 154
- المفهوم لا عموم له..... 424، 434

- النهي حكمه مستقبلي.....166
- يجوز ترك واجب لفعل الأوجب والسكوت عن مفسدة لدفع الأفسد عند تعذر تحصيل جميع الواجبات أو دفع جميع المفاسد.....233
- اليقين لا يزال بالشك.....293
- اليقين لا يزول إلاّ بيقين مثله أو غلبة ظنّ راجح.....293

- من تعجّل الشيء قبل أوانه عوقب بحرمانه.....455
- من حكم الحكيم أن يوسع على المسلمين في الأحكام ويضيق على نفسه.....306
- من شرط قبول قول الصحابي كونه لا يخالف نصاً صحيحاً.....175
- النادر لا حكم له.....443
- نسخ الأمر الشرعي لا يكون إلاّ بأمر من الله ورسوله.....626

الشيخ الأمير عبد القادر للعطوم الإسلامية

فهرس المصطلحات الشرعية

- احتياط.....12، 91، 115، 199، 205، 269،
- 276، 284، 298، 299، 300، 301، 302،
- 303، 304، 305، 306، 307، 308، 311،
- 374، 747، 748، 749
- أحكام الضرورة.....24
- أحكام تعبدية.....147
- أحوط.....273، 275، 300، 308، 616
- أحوطيات.....307
- اختلاط.....265، 281
- اختلاط الاستبهاام.....279
- اختلاط الامتراج.....279
- اختلاط الحلال بالحرام.....270، 279، 301، 302
- اختيار.....119، 136، 142، 171، 201، 747
- أدلة شرعية.....305، 306
- الإرسال في الحديث.....363، 364، 365، 374
- استبراء الدين.....304
- استبراء.....276
- استحالة/إحالة: 6، 7، 8، 9، 10، 11، 12، 13،
- 14، 16، 57، 58، 59، 63، 64، 65، 83،
- 93، 94، 95، 259، 352، 389، 390، 393،
- 395، 396، 396، 397، 408، 414، 415،
- 416، 417، 428، 432، 433، 434، 439،
- 440، 444، 447، 448، 449، 450، 451،
- 452، 453، 454، 455، 456، 457، 458،
- 459، 460، 461، 462، 463، 464، 465،
- 466، 467، 468، 469، 470، 471، 535،
- 537، 537، 538، 538، 539، 540، 541،
- 542، 554، 555، 556، 557، 558، 559،

- إباحة أصلية.....59، 278، 290
- إباحة شرعية.....734، 744
- إبطال.....265
- آثار موقوفة.....370
- آثار مستهلكة.....758
- إجازات.....408
- اجتهاد جماعي.....307، 749
- اجتهاد في معرض النص.....123
- اجتهاد.....12، 145، 147، 177، 270، 273،
- 304، 305، 308، 313، 314، 315، 316،
- 317، 319، 326، 329، 330، 749
- إجماع.....74، 80، 102، 105، 106، 107، 110،
- 113، 114، 116، 121، 125، 128، 129،
- 150، 159، 159، 167، 172، 174، 188،
- 192، 224، 242، 244، 246، 252، 290،
- 296، 307، 343، 344، 347، 348، 350،
- 385، 386، 403، 407، 417، 418، 590،
- 593، 595، 612، 624، 630
- إجمال النص.....278، 305، 327
- أحاديث الآحاد.....159
- أحاديث مرفوعة.....356
- أحاديث موضوعة.....359، 377
- أحاديث موقوفة.....360، 367
- احتراز.....15، 112، 261، 262، 263، 264،
- 265، 266، 267، 272، 295، 300، 302،
- 318، 747، 748، 751، 756
- احتكار.....29، 713، 717، 736، 741

،752 ،637 ،635 ،632 ،628 ،625 ،621
757 ،756

222.....إشارة •

268.....الأشياء والنظائر •

،269 ،265 ،51 ،27 ،15 ،13 ،12 ،8 ،اشتباه •

،280 ،279 ،278 ،273 ،272 ،271 ،270

،304 ،303 ،302 ،301 ،293 ،292 ،284

،747 ،744 ،743 ،540 ،316 ،314 ،305
753 ،749 ،748

412.....اشترك •

308.....اشتغال الذمة •

،287 ،286 ،285 ،283 ،282 ،281 ،277 أصل •

،294 ،293 ،292 ،291 ،290 ،289 ،288

،306 ،305 ،303 ،302 ،297 ،296 ،295
326 ،318 ،310 ،308

324 ،321.....أصل الإباحة •

293 ،282.....أصل التحريم •

749 ،293 ،272.....أصل شرعي/أصول شرعية •

395.....أصل مقيس عليه •

746.....أصول •

324 ،316 ،315 ،295 ،292 ،284.....أصوليون •

382 ،381.....الاضطراب في الحديث •

،201 ،171 ،143 ،136 ،119 ،78 ،اضطرار13، •
747 ،311 ،292 ،266 ،225

110 ،75.....الإطلاق في النصوص •

254.....اعتبار المال •

318 ،300 ،290 ،283.....اعتقاد •

749.....إعنات •

22.....افتتاح •

،568 ،567 ،565 ،564 ،563 ،561 ،560
،748 ،667 ،664 ،663 ،636 ،634 ،570
،758 ،755 ،754 ،753 ،752 ،751 ،750
758

408 ،296 ،295 ،294.....استحسان •

295.....استحسان الضرورة •

295.....استحسان قياسي •

80.....استخبات •

16.....استدلال •

،292 ،291 ،290 ،252 ،14.....استصحاب •
748 ،296 ،293

748 ،284 ،216 ،196.....استصحاب الأصل •

340.....استصحاب البراءة الأصلية •

319.....استثناء •

315.....استفراغ الوسع •

15.....استفصال •

457 ،411 ،410.....استفذار •

296 ،9.....استفراء •

330 ،315.....استنباط •

،16 ،14 ،13 ،12 ،11 ،10 ،9 ،8 ،7 ،استهلاك •
،408 ،390 ،389 ،389 ،292 ،279 ،57
،414 ،413 ،412 ،411 ،410 ،409
،444 ،441 ،440 ،439 ،416 ،415
،598 ،452 ،451 ،450 ،446 ،445
،750 ،748 ،673 ،668 ،621 ،620 ،618
758 ،757 ،756 ،751

،591 ،589 ،584 ،582 ،242 ،241.....إسكار •

،600 ،599 ،598 ،597 ،596 ،595 ،593
،618 ،617 ،615 ،614 ،613 ،612 ،601

• بَحيرة 327
• بدعة 5
• بذل الوسع 267
• البراءة الأصلية 347، 303، 290، 278
• براءة الذمة 303، 290
• بطلان 322، 306
• بلوى 268، 267، 264، 253
• بيان 325، 316
• بيضة (بيضة الإسلام) 312
• بيع العينة 313
• بيوع 408
• بِنات 748، 284
• تأسيس 114
• تَأصيل 752، 746
• تَأويل 591
• تبرئة الذمة 308
• تحوُّز 756، 267، 265، 263، 112، 80
• تحوُّز 5، 12، 15، 292، 313، 313، 314، 314
749، 748، 330، 329، 317
• تحسينيات 747
• تحقيق المناط 757، 750، 258، 222، 65
• تحيُّل 312
• تخرِيج المناط 222
• تخرِيج الحكم 222
• تخصيص 77، 78، 111، 159، 164، 175، 183
253، 236، 184
• تخليل الخمر 757، 294، 242
• تخليل الكحول 757

• إفتاء 306
• اقتضاء 222
• أقيسة 407، 337، 183
• إلحاد 746، 210، 199
• ألوهية 9
• أمارات 749، 746
• أمانة 23، 10
• إمكان الاحتراز 751، 267، 266
• إمكان الانفكاك 756
• أمور تعبدية 205، 147
• انتباد 586، 585، 584
• انفكاك 15، 261، 263، 266، 601، 618، 669
• الانقطاع في الحديث 364
• انقلاب العين 555، 452، 440، 439، 63، 14
• انقلاب كلي 11
• انقلاب حقيقة 637، 636
• انقلاب وصف 636
• إثمار الدم 119، 120، 122، 123، 124، 125
128، 132، 136، 137، 139، 141، 144
145، 154، 212
• أهل الذكر 330، 329، 319، 317، 316
• إهلال 185، 182، 147، 14
• آية محكمة/آيات محكمات 177، 168
• إجماع 117
• أيسر 305
• إجماع 223، 222، 155، 117
• باذق 588
• بتع 594، 592، 590، 588

• تعبد 168، 147، 139

• تعبدي 120، 133، 145، 147، 148، 149

327، 176، 150

• تعليل 14، 115، 238، 239، 242، 330، 336

746، 407، 390، 343، 339

• تعميم 169

• تعنت 328

• التفرد في الحديث 369، 360

• تفقه 328، 316

• تقييد 177، 176، 159، 119، 110، 88

• تكاليف شرعية 747، 9

• تكلف 328، 323

• تكليف 155، 166، 246، 249، 267، 268

749، 317، 307، 306، 305، 300، 290

• تكليف بائع 315

• تمليح 462

• تنطع 747، 330، 328

• تنقيح المناط 222

• هلكة 304

• تواتر الآثار 121

• تورع 749، 306، 282، 274

• توسل 312

• التوفيق بين الأدلة 591

• توقيف إلهي 9

• تيسير 12، 15، 62، 63، 91، 112، 189، 208

221، 225، 243، 244، 246، 247، 250

251، 252، 254، 255، 257، 258، 259

260، 263، 266، 278، 306، 322، 746

747

• تدرج في الحكم 311

• تدليس 381، 374

• تذكية/ تذكية شرعية 14، 69، 70، 77، 90

97، 118، 119، 120، 121، 132، 136

137، 138، 139، 143، 144، 145، 148

149، 150، 153، 157، 158، 160، 162

165، 166، 167، 168، 170، 172، 177

186، 187، 193، 195، 206، 208، 225

258، 293، 322، 323، 763، 764، 765

769

• تذكية اختيار 119

• تذكية اضطرار 119

• ترجيح 11، 12، 270، 275، 278، 284، 295

296، 298، 300، 302، 303، 305، 306

316

• ترخيص 322، 304، 249، 247

• ترفيق 434

• التزام 334

• تسخير الكون 23

• تسمية 77، 87، 120، 150، 151، 153، 154

155، 157، 158، 159، 161، 162، 164

165، 166، 167، 168، 169، 177، 179

180، 181، 182، 184، 185، 187، 191

192، 195، 200، 201، 202، 763، 764

765

• تشابه 270

• تضمن 334

• تطهير النجاسات 460، 454، 431، 408

• تطيب 120

• تعارض 270، 273، 277، 281، 287، 296، 305

316، 310، 306

• حديث متابع 366، 364

• حديث مرسل 366، 365، 364، 363، 358

• حديث مرفوع 319، 356، 357، 358، 360،
363، 370، 387

• حديث منقطع 370، 277

• حديث منكر 376، 375، 366، 363، 358

• حديث موقوف 277، 322، 356، 357، 370،
387

• حديث غريب 357

• حرام بين 314، 300

• حرام صرف 309

• حرام محض 305

• حرام غير محصور 281

• حرج 5، 10، 133، 157، 192، 232، 243،
246، 248، 250، 252، 253، 258، 266،
269، 286، 295، 302، 305، 306، 307،
308، 310، 311، 322، 323، 747

• حكم أحروري 156

• حكم أصلي 330

• حكم دنيوي 156

• حكم شرعي 407

• حكم شرعي اجتهادي 315

• حلال (عكس المُحرّم) 148

• حلال بين 300، 275، 273

• حلال محض 301

• حلال محصور 281

• حيطة 306، 305

• حيلة/حيل شرعية 313، 312، 15

• حيوان غير مذكي 69، 51

• تيمم 314، 285، 131

• جاهلية 168، 137، 27، 23، 22

• حرم 25

• جعالة 712

• جلالة 7، 335، 392، 393، 393، 394، 395،
396، 397، 398، 399، 400، 401، 454،
457، 568

• جماعة 86

• جمهور الأمة/العلماء/الفقهاء/الجمهور 76، 78،
101، 104، 119، 131، 132، 147، 148،
149، 169، 170، 172، 175، 176، 180،
187، 214، 216، 285، 285، 364، 365،
420، 421، 425، 427، 428، 429، 435

• جهاد 312

• جهالة/جهالات 272، 271

• حاجة/ حاجات 69، 81، 176، 193، 201،
202، 220، 248، 250، 253، 265، 266،
268، 269، 280، 305، 306، 309، 310،
328، 747

• حاجي / حاجيات 748، 747، 272

• حالة السعة والاختيار 756، 747

• حالة الضيق 747

• حجة 330، 307، 291

• حجية 324، 291

• حدث 282

• حدود الله 24، 25، 26، 305، 306، 309،
322، 325، 326، 327، 746

• حديث ضعيف 88

• حديث غريب 367، 361

• ذبائح أهل الكتاب 7، 12، 322

• ذبح شرعي يهودي (Shehita) 209

• ذبح/ ذبح شرعي 10، 77، 113، 118، 119،
121، 123، 124، 125، 126، 127، 128،
129، 130، 131، 132، 133، 134، 136،
137، 138، 140، 142، 143، 144، 145،
146، 147، 148، 149، 150، 151، 152،
155، 157، 158، 161، 164، 166، 167،
168، 171، 172، 174، 175، 176، 177،
178، 179، 180، 181، 183، 185، 186،
187، 188، 189، 190، 191، 192، 193،
194، 195، 197، 198، 199، 200، 202،
203، 204، 205، 206، 207، 208، 209،
211، 212، 213، 215، 216، 217، 221،
293، 298، 322، 762، 763، 764، 765

• ذبيحة 121، 132، 133، 134، 135، 147،
150، 151، 157، 158، 160، 161، 166،
167، 168، 179، 180، 181، 185، 187،
192، 195، 197، 198، 200، 205، 209

• ذبيحة المسلم 322

• ذريعة/ ذرائع 276، 300، 309، 310، 311،
312، 757

• ذكاة اختيارية 119، 125، 132، 200، 201،
202

• ذكاة اضطرارية 125، 132، 200، 201، 202

• ذكاة النصراني 182

• ذكاة / ذكاة شرعية 12، 69، 70، 71، 74، 75،
76، 77، 78، 84، 85، 88، 89، 90، 91،
96، 99، 100، 101، 118، 119، 120،
123، 125، 126، 127، 128، 129، 131،
132، 134، 135، 137، 138، 139، 143

• حيوان مذكى / حيوانات مذكاة 28، 64

• خاص 97، 106، 136، 224، 230، 231

• خير الآحاد 253، 254

• خير الواحد 164، 253، 254

• خنزق 122، 137، 144

• خصوص 97، 158، 164، 222، 285، 300،
309، 362

• خصوص السبب 164

• خطاب الوضع 157

• خلاف الأولى 278

• خلط 588، 677

• خمر محترمة 631

• خمر غير محترمة 631

• خنق 71

• خيار 708، 741

• دار الإسلام 317

• دباغ حقيقي 92

• دباغ حكومي 92

• درء المفسدة 432

• دعاوى 284، 297

• دفع المشقة 770

• دلالة الاقتران 406

• دلالة 222، 275، 321

• دليل الخطاب 110

• دليل مخصص 155

• دم مسفوح 109، 143

• ديار المسلمين 301، 318

• ذبائح 6، 14، 293، 302، 322، 746، 763

• سبب 309، 306، 305، 288

• سحت 25

• سد الذريعة/ الذرائع 309، 308، 255، 205
310، 311، 312، 407، 456، 586
617، 632، 633

• سَلَم 249

• سماع 145، 128

• شارع 312، 308، 296، 295، 293، 279
321، 322، 324، 325، 326، 425، 429
434، 439، 456، 464

• شاهد الحديث 361

• شبهة / شبهات / شَبَهه 260، 258، 225، 198
266، 268، 269، 270، 271، 272، 273
274، 275، 276، 278، 279، 280، 282
283، 285، 299، 300، 301، 302، 304
305، 306، 309، 314، 329، 330، 748
749، 752، 758، 760

• شبهة / شبهات تحريمية 304

• شبهة حكيمية 304، 303، 278

• شبهة محلية 279

• شبهة موضوعية 304، 303، 279

• شدوذ (في الحديث) 357

• شريطة الشيطان 122

• شغل الذمّة 308

• شكُّ 94، 123، 158، 165، 167، 171، 172
188، 189، 197، 199، 204، 208، 272
279، 282، 283، 284، 285، 292، 293
296، 297، 300، 301، 302، 304، 305

• شواهد الحديث 362، 361

147، 148، 149، 153، 157، 160، 161
162، 168، 170، 171، 172، 174، 176
177، 185، 186، 187، 188، 190، 194
199، 200، 203، 207، 208، 209، 277
282، 341، 346، 350، 353، 355، 391
663، 669، 676، 746، 753، 753، 758
762، 764

• ذكاة غير شرعية 71

• راجع 325، 306، 300، 283

• راسخون في العلم 270

• رأي 267، 252

• رجحان 273

• رخصة/ رُخَص 14، 244، 245، 246، 247
248، 249، 250، 251، 252، 257، 259
261، 266، 301، 303، 307، 318، 623

• رفع الحديث 361

• رفع الحرج 10، 12، 62، 112، 125، 155
156، 180، 188، 201، 221، 243، 244
246، 247، 248، 249، 250، 251، 252
253، 254، 258، 259، 260، 263، 278
290، 295، 296، 302، 305، 306، 308
746، 747، 748، 770

• رفع العسر والعنت والمشقة 307، 63

• ركس 338

• ركن تعبدية 746، 120

• رمي الجمار 160

• رية 301، 168

• سؤال 749

• سائبة 327

• ظاهر المذهب 75، 86
 • ظن 27، 278، 280، 282، 283، 284، 291،
 293، 294، 297، 300، 301، 313، 315
 • ظن غالب 278، 284، 302، 313
 • ظني 164
 • ظني الثبوت 339
 • ظني الدلالة 159، 338
 • العام 97، 110، 164، 175، 214، 224، 228،
 230، 231، 234، 236، 239، 249، 270،
 296، 326
 • العام الاستقرائي 296
 • طيور جارحة غير معلّمة 763
 • عبادات 326، 327
 • عبارة 222
 • عبودية 10، 25، 68، 184
 • عدل 599، 621
 • عذر 271، 317، 319، 330
 • عُرْف 281، 296، 739
 • عزيمة/ عزائم 318، 249
 • عُسر 307
 • عُسر الاحتراز 266
 • عَفُو 289، 324، 325، 326، 327، 329
 • عَقْر 119، 130، 131، 132، 172، 763
 • علة/ علل 87، 101، 118، 120، 132، 159،
 178، 184، 193، 195، 223، 228، 231،
 238، 239، 240، 241، 242، 243، 262،
 263، 264، 295، 333، 335، 336، 741
 و 342، 345، 350، 357، 358، 375، 400،
 406، 407، 408، 409، 410، 411، 412، 413، 414، 415، 416، 417، 418، 419، 420، 421، 422، 423، 424، 425، 426، 427، 428، 429، 430، 431، 432، 433، 434، 435، 436، 437، 438، 439، 440، 441، 442، 443، 444، 445، 446، 447، 448، 449، 450، 451، 452، 453، 454، 455، 456، 457، 458، 459، 460، 461، 462، 463، 464، 465، 466، 467، 468، 469، 470، 471، 472، 473، 474، 475، 476، 477، 478، 479، 480، 481، 482، 483، 484، 485، 486، 487، 488، 489، 490، 491، 492، 493، 494، 495، 496، 497، 498، 499، 500، 501، 502، 503، 504، 505، 506، 507، 508، 509، 510، 511، 512، 513، 514، 515، 516، 517، 518، 519، 520، 521، 522، 523، 524، 525، 526، 527، 528، 529، 530، 531، 532، 533، 534، 535، 536، 537، 538، 539، 540، 541، 542، 543، 544، 545، 546، 547، 548، 549، 550، 551، 552، 553، 554، 555، 556، 557، 558، 559، 560، 561، 562، 563، 564، 565، 566، 567، 568، 569، 570، 571، 572، 573، 574، 575، 576، 577، 578، 579، 580، 581، 582، 583، 584، 585، 586، 587، 588، 589، 590، 591، 592، 593، 594، 595، 596، 597، 598، 599، 600، 601، 602، 603، 604، 605، 606، 607، 608، 609، 610، 611، 612، 613، 614، 615، 616، 617، 618، 619، 620، 621، 622، 623، 624، 625، 626، 627، 628، 629، 630، 631، 632، 633، 634، 635، 636، 637، 638، 639، 640، 641، 642، 643، 644، 645، 646، 647، 648، 649، 650، 651، 652، 653، 654، 655، 656، 657، 658، 659، 660، 661، 662، 663، 664، 665، 666، 667، 668، 669، 670، 671، 672، 673، 674، 675، 676، 677، 678، 679، 680، 681، 682، 683، 684، 685، 686، 687، 688، 689، 690، 691، 692، 693، 694، 695، 696، 697، 698، 699، 700، 701، 702، 703، 704، 705، 706، 707، 708، 709، 710، 711، 712، 713، 714، 715، 716، 717، 718، 719، 720، 721، 722، 723، 724، 725، 726، 727، 728، 729، 730، 731، 732، 733، 734، 735، 736، 737، 738، 739، 740، 741، 742، 743، 744، 745، 746، 747، 748، 749، 750، 751، 752، 753، 754، 755، 756، 757، 758، 759، 760، 761، 762، 763، 764، 765، 766، 767، 768، 769، 770، 771، 772، 773، 774، 775، 776، 777، 778، 779، 780، 781، 782، 783، 784، 785، 786، 787، 788، 789، 790، 791، 792، 793، 794، 795، 796، 797، 798، 799، 800، 801، 802، 803، 804، 805، 806، 807، 808، 809، 810، 811، 812، 813، 814، 815، 816، 817، 818، 819، 820، 821، 822، 823، 824، 825، 826، 827، 828، 829، 830، 831، 832، 833، 834، 835، 836، 837، 838، 839، 840، 841، 842، 843، 844، 845، 846، 847، 848، 849، 850، 851، 852، 853، 854، 855، 856، 857، 858، 859، 860، 861، 862، 863، 864، 865، 866، 867، 868، 869، 870، 871، 872، 873، 874، 875، 876، 877، 878، 879، 880، 881، 882، 883، 884، 885، 886، 887، 888، 889، 890، 891، 892، 893، 894، 895، 896، 897، 898، 899، 900، 901، 902، 903، 904، 905، 906، 907، 908، 909، 910، 911، 912، 913، 914، 915، 916، 917، 918، 919، 920، 921، 922، 923، 924، 925، 926، 927، 928، 929، 930، 931، 932، 933، 934، 935، 936، 937، 938، 939، 940، 941، 942، 943، 944، 945، 946، 947، 948، 949، 950، 951، 952، 953، 954، 955، 956، 957، 958، 959، 960، 961، 962، 963، 964، 965، 966، 967، 968، 969، 970، 971، 972، 973، 974، 975، 976، 977، 978، 979، 980، 981، 982، 983، 984، 985، 986، 987، 988، 989، 990، 991، 992، 993، 994، 995، 996، 997، 998، 999، 1000

• شيوع الحرام 281
 • صبي غير ممّيز 148، 149
 • صحوة إسلامية 63
 • صلاح 312
 • صوفية 303
 • صيد 68، 71، 87، 105، 116، 119، 120،
 123، 124، 125، 131، 137، 148، 149،
 150، 151، 155، 157، 161، 167، 170،
 171، 172، 187، 201، 202
 • صيد الجوارح 177
 • صيد الحرم 25، 26
 • صيد السبت 312
 • صيد المعراض 122
 • ضرر 280، 285، 289، 290، 294، 295، 324،
 • ضرر محض 285
 • ضرورة/ ضرورات 63، 176، 203، 232، 236،
 237، 248، 249، 250، 250، 266، 268،
 273، 278، 281، 281، 283، 302، 312،
 314، 749
 • ضوابط شرعية 732، 744
 • الضيق 747
 • طَرْد 242
 • طعام أهل الكتاب 326، 746
 • طلاء 588، 628
 • ظاهر 70، 81، 84، 88، 91، 98، 102، 105،
 110، 114، 118، 158، 165، 169، 180، 181،
 182، 188، 196، 201، 221، 270، 276،
 287، 288، 291، 296، 310، 312، 337،
 338، 343، 345، 348، 350، 406، 407

• غرائب (الأحاديث)..... 360
 • غسلين 20
 • غلبة الظن 13، 293، 748، 758، 765
 • غلصمة 14، 144
 • غلوا 5، 306، 310
 • غول 596
 • فاحشة 116
 • فاسد 309
 • فتوى/ إفتاء 292، 306، 307، 308، 319، 748
 • فجر التشريع 18، 19
 • فحوى 222
 • فروض الكفاية 316، 619
 • فروع 746
 • فساد 302، 308، 311، 312، 322، 326
 • فسق 153، 157، 159، 163، 164، 167
 • فضيخ 588
 • فقيهه/ فقهاء 280، 281، 285، 290، 291، 297
 • 302، 306، 307، 308، 311، 314، 315
 • 317، 323، 746، 747، 749
 • فكر مقاصدي 746
 • فناء العين 14، 410
 • قبلة 314
 • قتل الصيد 116
 • قذف الرجال 116
 • قذف النساء 116
 • قرينة/ قرائن 198، 284، 294، 297، 298، 301
 • 305، 317، 324، 326، 746، 748
 • القطع (أي اليقين) 284، 288، 296، 300، 322
 • 748

625، 635، 637، 667، 746، 750، 752
 757
 • علة / علل في الحديث 357، 362، 364، 385
 • علة مؤثرة 158
 • علل متعددة 12، 222، 223
 • علم 273، 275، 283، 300، 305، 316، 317
 • 318، 319، 325، 330
 • علم حقيقي 283
 • علم ظاهر 283
 • علم يقيني 323
 • عموم 71، 76، 79، 83، 89، 97، 101، 104
 • 116، 130، 152، 155، 158، 164، 165
 • 176، 178، 179، 181، 182، 187، 194
 • 195، 210، 215، 221، 222، 228، 232
 • 251، 278، 285، 286، 290، 295، 296
 • 300، 307، 309، 326، 327، 337، 346
 • 351، 352، 355، 356، 386، 391، 396
 • 407، 627، 631
 • عموم استقرائي 224
 • عموم البلوى 12، 13، 112، 176، 193، 258
 • 260، 261، 263، 264، 265، 266، 267
 • 268، 278، 306، 346، 354، 390، 459
 • 618، 620، 669، 670، 747، 756
 • عموم اللفظ 101
 • عنت 295، 311
 • عين محرمة 280
 • عين النجاسة 408، 409، 411، 415، 416
 • 417، 440، 450، 452
 • عين نجسة 409، 415، 451، 453، 462، 568
 • عين طاهرة 408، 409، 414، 415

• مال/ مآلات 225، 227، 250، 254، 255
 • 257، 306، 308، 309، 310، 311، 312،
 747، 749
 • مبدأ التيسير 5
 • متحرّري 329
 • متردّية 68، 136، 146، 763
 • متشابه/ متشابهات 273، 317، 222، 287، 317
 • متفقّهون 329
 • منتطع 329
 • متيقّن 301
 • مجاورة 434
 • مجتهد/ مجتهدون 270، 275، 278، 284، 291
 • 294، 295، 296، 297، 300، 305، 308
 • 310، 314، 315، 746، 747، 748
 • مجمل 29، 316
 • محاربون 191
 • محرّم الحلال 322
 • مُحَرَّم 116، 131، 148، 187
 • محكمات 222، 287
 • محكوم فيه 279
 • محلّ التّراع 158
 • محلّل له 313
 • محلّل 313
 • مخالطة 295
 • مخامرة 591
 • مخصّص 236
 • مخصّص 351
 • مخصّصة 24، 281

• قطعي الثبوت 338
 • قطعي الدلالة 297، 338، 339
 • قواعد فقهية 277
 • قول راجح 428، 461
 • قول الصحابي 386
 • قياس 80، 86، 91، 140، 147، 159، 164،
 229، 231، 241، 242، 243، 247، 250،
 290، 295، 326، 329، 336، 342، 343،
 347، 349، 350، 356، 390، 393، 394،
 400، 404، 406، 407، 429، 431، 433،
 438، 457، 463، 472، 493، 494، 495،
 619، 627، 630
 • قياس الأولى 242
 • قياس ظاهر 295
 • قياس جلي 252
 • قيام الحجة 307، 317
 • كبائر 256
 • كثرة 265
 • كراهة ترك الأولى 388
 • كليات الشريعة 325، 326
 • كماليات 272
 • كناية 153
 • لا دينية 210
 • مقصد شرعي 312
 • مؤثّر في الحكم 271
 • ما تعم به البلوى 747
 • ما لا نفس له سائلة 13، 81
 • ما لا يسع جهله 318
 • مائع 267

316.....مشكل •
 131.....مشهور عند المالكية •
 311.....مصالح صغيرة •
 739، 305، 296، 229.....مصالح مرسله •
 294، 293، 290، 285، 24.....مصالح / مصالح •
 311، 310، 308، 303، 302، 296، 295
 762، 744، 734، 729، 316، 312
 747.....مصالحه الخواص •
 432.....مصالحه راجحة •
 747.....مصالحه عامة •
 311.....مصالحه كبيرة •
 157.....مصيد •
 305.....مضار •
 249.....مضاربة •
 746، 281، 273، 266.....مضطر •
 334.....مطابقة •
 307، 231، 180، 175، 154، 111، 110.....مطلق •
 130.....معارضة الفعل للعموم •
 74.....معارضة بين الأدلة •
 326، 315.....معاملات •
 319.....معفو عنه •
 750، 149، 83.....معقول المعنى •
 158.....معلول •
 318.....معلوم من الدين بالضرورة •
 135، 134، 132.....مغلصمة •
 295، 294، 293، 290، 285.....مفسدة / مفسد •
 729، 312، 311، 310، 308، 305، 303
 744
 306، 303، 280.....مفتي •

434.....مداخلة •
 187، 165، 157، 153، 120، 119، 118، 189، 207، 218
 354، 314، 280، 279، 269، 269، 314، 354
 391
 765، 763، 291.....مذكي •
 364.....مراسيل (الأحاديث) •
 302.....مرجحات أصولية •
 300، 285.....مرجوح •
 592، 590، 588.....مزر •
 249.....مساقاة •
 286.....مسالك الأدلة •
 309.....مسبب •
 322.....مستحل الحرام •
 590، 589، 588، 587، 586، 584.....مسكر •
 599، 597، 596، 595، 593، 592، 591
 628، 618، 615، 614، 613، 612، 601
 639، 636، 635، 634
 324، 319، 305، 286، 269.....مسكوت عنه •
 329، 327، 326، 325
 266، 265، 263.....مسيب الحاجة •
 248، 247، 233.....مشاق •
 757.....مشبوهة •
 275، 273، 271، 270، 269.....مشتبه / مشتبهات •
 300، 298، 289، 280، 279، 277، 276
 323، 314، 309، 305، 304
 247، 246، 243، 239، 232، 225، 112.....مشقة •
 263، 262، 261، 260، 254، 249، 248
 751، 746، 318، 295، 266، 265

132..... • منخوعة •
626..... • منسوخ •
588..... • منصف •
326..... • منصوص •
329، 152..... • منطوق •
266..... • مواد مشبوهة •
315..... • موازنة •
265..... • موالة في الوضوء •
• موقوذة 68، 122، 123، 124، 136، 146، 178،
192، 195، 197، 207، 216، 221، 763
632..... • ميراث •
• نازلة/ نوازل 5، 9، 12، 269، 303، 325، 326،
328، 461، 746، 760
• نبذ 583، 585، 586، 588، 589، 593، 594،
595، 597، 599، 617، 618، 628، 631
• نجر 119، 128، 129، 130، 135، 143، 154،
762، 763
• نزع 14، 133، 142، 144، 146
325..... • نسخ •
321..... • نص صحيح صريح •
763، 195..... • نطيحة •
325..... • نفاق •
285..... • نفع محض •
267، 260، 253، 248، 246، 244..... • نفي الحرج •
648، 646، 645، 588، 586..... • نفع/ نقيع •
357..... • نكارة الحديث •
278..... • نهي غير جازم •
161..... • نهي كراهة تزيها •

308..... • مفسدة راجحة •
432..... • مفسدة مرجوحة •
308..... • مفسدة مساوية •
621، 434، 430، 332..... • مفهوم المخالفة •
• مفهوم 109، 152، 155، 158، 162، 163، 174،
177، 180، 222، 270، 278، 349، 387
16..... • مقارنة •
312، 311، 309، 290، 28..... • مقصد / مقاصد •
• مقاصد الشريعة / التشريع / الشارع / الشرع 222،
223، 224، 225، 228، 238، 251، 257،
259، 260، 290، 747
231، 184، 111، 110، 108..... • مقيد •
326..... • مقيس •
14..... • مكاترة •
• مكلف / مكلفون 269، 272، 273، 275، 286،
293، 296، 299، 300، 302، 305، 307،
308، 312، 317، 318، 319، 748، 748
230..... • مناسب غريب •
242..... • مناسبة •
270..... • مناط الاشتباه •
• مناط الحكم 184، 269، 270، 271، 411، 439،
445، 451، 748، 756
305، 290..... • منافع •
368، 363، 362..... • مناكير الحديث •
61..... • منتجات مشبوهة •
157..... • منحور •
• منخفة 68، 112، 136، 138، 145، 146، 176،
177، 178، 179، 193، 195، 197، 207،
221، 763

• يقين 91، 123، 172، 187، 189، 205، 207،
208، 216، 220، 272، 278، 281، 282،
284، 292، 293، 294، 302، 304، 315،
323، 748، 753

• يقين أصلي 284، 293

• ورع 12، 252، 268، 270، 275، 281، 283،
298، 299، 300، 301، 302، 303، 305،
306، 307، 309، 747

• وسائل 302، 305، 308، 309، 310، 311

• وصل الحديث 363

• وقف الحديث 361

• وهم 283، 285، 300

• يسير 265

• يسير النجاسات 267

جامعة الأمير عبد القادر للعلوم الإسلامية

فهرس المصطلحات العلمية

أحادي بالميتات السوربتان 529
 أحادي سيتارات السوربتان (20) (E435)..... 529،
 534
 أحادي لوريت السوربتان (20) (E432) 529، 533
 الاحتباس الحراري..... 730
 الإحراق 503، 565
 الأحماض 38، 39، 753، 754
 الأحماض الأمينية، 7، 476، 479، 487، 500، 517،
 543، 544، 560، 561، 564، 570، 659،
 665، 666، 690، 753
 أحماض أمينية حرّة 539، 543، 754
 أحماض البالتميك 523
 أحماض البترويك 488
 الأحماض الدسمة 517، 525، 753، 754
 الأحماض الدهنية 32، 468، 469، 471، 472،
 499، 500، 518، 519، 520، 521، 522،
 523، 524، 525، 528، 529، 536، 537،
 538، 539، 540، 542، 753، 754
 الأحماض الدهنية الحرة 533، 542، 570، 753،
 754
 الأحماض الدهنية المؤسرة بالسوربتول 528
 الأحماض الدهنية المشبعة 523، 530، 753
 الأحماض الدهنية غير المشبعة 523، 524
 الأحماض العضوية 500، 527، 550
 الأحماض المعدنية 758
 أحماض عفصية 634
 أحمر 2 ج 609
 أحمر الشمندر (E 162) 604

أولا - المصطلحات العلمية العربية :

الاتحاد الكيماوي 468، 470
 الإثير 603، 605، 616
 الأجبان 51، 57، 60، 65، 323، 757، 758
 الأجبان البيضاء 644، 655
 الأجبان الحامضة 649، 654، 655، 658
 الأجبان الزرقاء 643
 الأجبان الطازجة 644، 655، 656، 659، 668
 الأجبان الطرية 656، 658، 659، 668، 669
 الأجبان القاسية 669
 الأجبان المذابة 656، 657، 660، 667
 الأجبان المعصورة 657، 668
 أجبان إنزيمية التخثر 663، 757
 أجبان حامضية التخثر 663، 757
 أجبان طرية 643
 أجبان قاسية 643، 668
 أجبان نصف طرية 643
 الأجسام الدهنية 34
 أجسام مجهرية 651
 إجهاض الأجنة 48
 أحادي إسترات بروينيل جلايكول 528
 أحادي البالميتات سوربتان (20) (E434) 533
 أحادي / أحاديات الغلسيريد 490، 500، 522،
 525، 526، 527، 528، 530، 531، 533،
 535، 536، 537، 540، 570، 607، 608،
 753، 754
 أحادي أوليت سوربتان (20) (E433) 529، 534

جامعة الأميرة
عبد القادر للعالم الإسلامي

اصطفاء.....15، 41، 678، 708، 730
اصطفاء تقليدي.....41
اصطفاء عرقي.....678
الاصطفاء.....678
أصفر 2 ج.....609
أصفر الكينولين.....603
أصفر غروب الشمس.....603
أصل حر.....537، 538
اضطرابات سلوكية كفرط النشاط.....508
اضطرابات فيزيوعصبية.....509
الأطعمة الجافة سريعة الذوبان.....528
الأطعمة الجاهزة.....51
الأطعمة المخورة جينيا/ المعدلة /المهندسة وراثيا:31
46، 53، 677، 687، 691، 696، 707، 708،
728، 729، 731، 759
الأطعمة المستوردة.....103
إعادة التصنيع.....219
اعتلال الجهاز الدموي.....48
اعتلال الجهاز العصبي.....48
اعتلال الدماغ.....109
الاعتلال الدماغى الإسفنجى الانتقالي.....401
أعلاف الحيوان.....43
أعلاف مخورة جينيا.....705
الآغار.....676
أغذية الأطفال.....60
الأغشية الخلوية.....684
اقتحام جين.....42
الإقط.....28

إستيرات الأحماض الدهنية494، 518، 523، 527،
528، 542، 753، 754
الإستيرات الدهنية.....526
الإستيرات الدهنية لبروبيلين جلايكول.....528
إستيرات السكر.....528
إستيرات السكروز.....528
الإستيرات السكرية (E473) و(E474). 531، 533،
540، 541، 754
إستيرات السوربتول.....499، 533
إستيرات الغليسرين.....525، 533
الإستيرات الميثيلية.....540
إستيرات بروبيلان جلايكول.....528
إستيرات ثنائى الغليسريدات (E472).....531
إستيرات زيت الخروع لعديد الغليسريد.....528
إستيرات سكروز الأحماض الدهنية.....528
الإستيلدهيد/ إستيلدهيدات.....581، 675
أسكوربات الكالسيوم (E302).....565
الأسكوسبروجين.....639
الأسمدة.....40، 41
إسهال.....497
أسود PN (E 151).....604
أسيئات.....526
أسيئات الإستريولات النباتية.....526
أسيئات الكولسترول.....526
إشباع.....647
الإشعاعات النووية.....336
أشعة "كاما".....402
إصابات جلدية.....510

الأملاح 31، 38، 60
 أملاح الأحماض الدهنية 542
 أملاح الأمونيا 7
 أملاح الأمونيوم 490
 أملاح التذويب 501
 أملاح الصوديوم 528
 أملاح العظام 547
 أملاح الكبريتات 443
 أملاح الكروم 546
 الأملاح المعدنية 37، 527، 544
 الأمن الغذائي 22، 29
 الإمتثال 643، 656، 662
 الإموثال 656
 الأميبا النسيجية 117
 الأميلوز 532
 الأمينات 510
 الإنقان الجرثومي 681
 الانتباذ 27
 الأنتوسيان (E 163) 605
 انخفاض الضغط 510
 أنديجو كارمين (E 132) 604
 الإنزيم/ الإنزيمات 15، 389، 402، 486، 499،
 505، 550، 560، 564، 576، 577، 640،
 641، 643، 644، 646، 647، 648، 650،
 651، 652، 653، 662، 664، 665، 667،
 680، 681، 683، 686، 690، 700
 إنزيم اللاكتوزيم 560
 إنزيم الببائين المتبلور 667

أكاسيد الكلور 501
 الأكسجين 141، 142، 213، 489، 518، 537،
 547، 764
 الأكسدة 15، 489، 500، 501، 525، 537، 561،
 576، 577، 578، 579، 602
 الأكسدة الذاتية 537
 أكسيد الكروم 37
 آلام المفاصل 118
 الألبان 51، 60
 الألبان السائلة 51
 الألبان المتخمرة 654
 الألبان المجففة 51
 الألبومين 544
 الألجينات 36، 550، 676
 ألجينات الصوديوم (E401) 608
 ألجينات الكالسيوم (E404) 566
 الألدهيدات 537، 569
 الألفا أميلاز 700
 ألفا توكوفرول (E 307) 638
 الألفا لاكتالبومين 691
 الإلقاء في الريح 92
 الألياف 502
 أم الخلل 579
 الأمارانت (E123) 508، 603
 إماعة الأوسين (العظمين) 544
 الأمبسيلين 682، 700، 701
 الامتصاص 506
 أمراض القلب والأوعية 49، 753

648، 650، 651، 653، 654، 657، 661،
662، 663، 664، 667، 668، 669، 670،
672، 673، 676، 750، 750، 758، 758
إنفحة العجل/ البقر 391، 446، 645، 649، 663،
758
الإنفحة الحيوانية 643، 644، 651، 652، 653،
655، 656، 657، 658، 660، 663، 670،
673، 674، 676، 757، 758
إنفحة الخنزير 57، 354، 386، 389، 391
الإنفحة الصلبة 341، 392
الإنفحة المتبلورة 647
إنفحة الميتة
13، 57، 268، 343، 352، 353، 354، 355،
356، 369، 370، 382، 385، 386، 388،
389، 390، 391، 392، 444، 446، 451،
663، 671، 672، 758
إنفحة مننحسة 354
الانقسام الخلوي 702
إهاب 84، 86، 88، 89، 91
أورام سرطانية 505
أورتوفوسفات الصوديوم (E339) 656
الأوردة الودجية 140
الأوكسي ستارين 499
الأولبييك 523
الأوليوسيتارين 521
الإيثانول 493، 497، 498، 498، 578، 579، 582، 595،
596، 602، 603، 604، 605، 606، 610،
611، 612، 613، 614، 617، 646، 756
الإيثير 518، 609
الإيزوبروبيل 613

إنزيم اليبسين 667
إنزيم الرنين 576، 646، 647، 648
إنزيم النسخ العكسي 683
إنزيمات الإنفحة 13
الإنزيمات البكتيرية 446، 653
إنزيمات التحديد 681
إنزيمات التحوير 680
إنزيمات الخنزير 13، 389، 390، 391، 445، 446،
446، 758
الإنزيمات الفطرية 652، 653
الإنزيمات المثبتة 499
الإنزيمات المخمرة 641
الإنزيمات المعدية 645
الإنزيمات المعوية 644
إنزيمات الميتة 13
الإنزيمات النباتية 651، 652
إنزيمات بكتيرية أو نباتية أو فطرية 651، 663، 757،
758
إنزيمات حيوانية 560
إنزيمات خارجية 658
إنزيمات نباتية 560
إنزيمات نتروجينية 690
الأنسولين 612
إنضاج 640، 651، 653، 654، 667، 669، 675
الإنفحة/ الأنافع 7، 13، 117، 268، 323، 341،
342، 351، 352، 353، 354، 355، 356،
369، 374، 377، 381، 386، 387، 388،
389، 390، 391، 442، 444، 445، 446،
641، 642، 643، 644، 645، 646، 647

البذور عبر الجينية..... 725، 712، 711
 بذيرات الكيفير..... 675
 البراءات 707، 711، 712، 713، 716، 717، 718،
 719، 726، 740، 741
 براءة الاختراع 14، 33، 42، 713، 717، 736،
 738، 739، 740
 البرازين..... 714
 البروبيلين..... 498
 البروبيل حاليت..... 607، 489
 البروبيلين غلايكول 488، 532، 601، 603، 604،
 606، 607، 611، 646
 بروبيونات الصوديوم..... 509
 بروبيونات الكالسيوم (E282)..... 565، 488
 بروتوبلاست..... 690
 البروتياز..... 700
 البروتين / البروتينات 31، 34، 42، 218، 219، 220،
 501، 527، 543، 544، 558، 559، 560، 561،
 562، 564، 566، 679، 681، 683، 685، 691،
 697، 698، 700، 711، 714، 718، 731، 732،
 754، 755، 758
 بروتين (GNA)..... 698
 بروتين الغلوتين..... 528
 بروتين متحلل بالماء..... 219
 بروتين مصلي الحليب..... 492
 بروتينات البقر..... 219
 بروتينات الحليب..... 650
 بروتينات الصوجا المنحلة..... 560
 بروتينات بشرية..... 42
 بروتينات بقرية..... 220، 218

الإيزومالت..... 611، 496
 الأيض الضارة..... 563
 إينوزينات الصوديوم (E 631)..... 639، 631، 564
 أيونات..... 489
 أيونات موجبة..... 436
 أيونات سالبة..... 436
 البادئ البكتيري..... 674، 657، 655
 بادئ فطري..... 644
 بار..... 660
 بارا كازئين..... 650
 بارا كازئينات الكالسيوم..... 650
 بازلاء معدلة جينيا..... 698
 بيتيد / بيتيدات..... 667، 666
 البيتيدات القاعدية..... 650
 البيرين..... 441
 بيسي كولا..... 610
 البيسين 13، 389، 390، 391، 445، 499، 644،
 645، 646، 647، 648، 649، 650، 651،
 667، 670
 بيسين البقر..... 758، 663، 646، 645
 بيسين الخنزير 388، 645، 648، 649، 663، 669،
 758
 بيسين الدجاج..... 645
 البيسين المعدي..... 649
 البترول..... 757
 بديل / بدائل..... 648، 621، 620، 619، 616، 597
 649، 651، 652، 660، 662، 670
 البذور الأمريكية المحورة..... 727
 البذور المحيئة..... 677، 40

678.....بكتيريا محوّرة

552، 550، 499، 493، 492، 36.....البكتين

755، 563.....البلازما

683.....البلاستومير

684، 682، 681.....البلاسميد/ البلاسميدات

538.....البلورات الدهنية

510.....البزات (E213-E210)

616.....بزوات الصوديوم

565.....بزوات الكالسيوم 213E

613، 605، 604، 518، 513.....البززين

489.....البنسلين

645.....البنكرياس

609.....البي HT

562، 509.....البودينغ

109.....البولة (Urea)

109.....البولة الدموية

650.....البولي بيتيد

650.....البولي بيتيديك

673، 656.....بولي فوسفات الصوديوم (E 450)

566.....بوليفوسفات الكالسيوم

496.....البوليولات

564.....بيتا الكاروتينال (E160e)

657، 530، 489.....بيتا كاروتين (E 160)

48.....البيراين

537.....بيروكسيد

529.....بيكاربونات الصوديوم

706، 687، 678، 677، 12، 4.....بيو تكنولوجيا

760، 727، 723، 721، 720، 715، 711، 710

558، 492، 34.....بروتينات حيوانية

610.....بروتينات حلوية

219، 218.....بروتينات خثرية

534.....بروتينات دهنية معقدة (غليكوليبيدات)

661.....بروتينات فوسفورية

665.....بروتينات مرتبطة

499.....بروتينات معقدة

658، 218.....بروتينات منحلة

659.....بروتينات نباتية

667، 646.....البرورينين

564.....البرولين

673.....البرومات

750، 532.....برومات البوتاسيوم

658.....البري (جبين Brie)

752، 472، 403، 402، 401.....البريون

40.....البازلاء

759، 698.....البطاطا عبر الجينية/المحوّرة جينيا/المهندسة

679، 678، 547، 508، 497، 57، 48.....بكتيريا

701، 700، 696، 690، 688، 684، 682، 681، 757، 732، 731، 703

690.....بكتيريا إكولاي

700.....بكتيريا الأمعاء

757.....بكتيريا التحليل

631.....بكتيريا الحمض

634، 581، 579، 578، 577.....بكتيريا الخل

674.....البكتيريا العقدية

654.....البكتيريا المرضية

711.....بكتيريا تفكك الوقود

719.....التحسينات الجينية

611، 497، 494، 34.....التحلية

559، 64، 15.....التحليل الطيفي

527.....التحليل الغليسيرولي للدهون

538.....التحليل الكيماوي

655، 642، 631، 503.....التحميمص

42، 14، 9.....التحويل الجيني / التحويلات الجينية

686، 685، 683، 682، 679، 575، 226

687، 688، 689، 691، 692، 697، 702

705، 708، 712، 715، 716، 717، 728

729، 731، 732، 733، 735، 736، 737

742، 758، 759

42.....تحويل سلمون الأطلسي

59.....التحويل الكيميائي

35.....التحويلات الصناعية

665، 649، 648، 643، 640، 610.....تختّر

654، 652، 651، 647، 644، 640، 576، 663.....التخثير

54.....التخدير بضغط الهواء في صدر الحيوان

213، 207، 200، 199، 54.....التخدير

581، 580، 577، 462، 441، 26.....التخليل / تخلل

582، 586، 593، 622، 623، 624، 625، 626

627، 629، 630، 631، 632، 633، 634، 635

671، 635

580، 578، 577، 576، 310، 27، 13، 9.....التخمير

583، 584، 585، 586، 595، 600، 605، 618

625، 631، 637، 639، 640، 641، 654، 675

678

503، 465.....التخمّر البكتيري

631، 579، 578، 577.....التخمير الخلي

489.....البيوتيل هيدروكسي أنيزول

489.....البيوتيل هيدروكسي تولوين

646.....البيوكيمياء

680.....البيولوجيا الجزيئية

524.....التبادل الأستيري

4.....التبادل الحر

15، 44، 47، 477، 484، 663، 686.....التبطينق

687، 703، 704، 705، 706، 707، 708، 709

710، 732، 741

503.....تبلور

494.....تبلور السكر

491.....تبلور الماء

567.....التتراسكلين

92.....التتريب

56.....التثبيت الآلي

34.....تثبيت العطور

491.....تشخين القوام

14.....التجارة الحرّة

507.....تجاوز الجرعة

402.....تجاويف إسفنجية

15، 644.....التجبن الإنزيمي

15، 644، 658.....التجبن الحامضي

641، 643، 644، 646، 648، 650، 651.....التجيين

652، 653، 657، 658، 659، 663، 664

668، 673، 758

143، 39.....التحرثم

15، 562، 647.....التحفيف الرذاذي

630، 636، 637.....تحمّر

39.....التركيبات الصناعية

35.....التركيبات العضوية

التركيبة الجينية 403، 680، 681، 682، 684، 697،
701، 698

752.....التركيبة الكيماوية

527.....ترموديناميكا

الترميناتور 15، 718، 719، 736

الترويق 15، 550، 578

ترويق العصائر 34

ترويق العصائر بالبروتين الدم 563

تريهالوز 690

الترنخ 15، 489، 499، 537، 538، 649

تسطيح أوراق الشاي 37

تسميد 565

التشبيح 647

التشبيح 706

التشميس 92

التشنجات العظمية 141

التشوهات الجينية 509

تشويه الأجنة/ تشوهات خلقية 48، 505

تصالب 695، 729

تصوير الأطعمة 35

التصيين 542، 543، 754

تصلب الشرايين 118

التصنيع الجيد 477

التصنيع الغذائي 31، 34، 38، 60، 488، 750، 753،
755

التصنيف 486

تعتيق 581، 642

586.....التخمير الكحولي اللاهوائي

التخمير الكحولي.....576، 577، 578، 579، 585،
595، 631، 753

التخمير اللبني.....644، 658، 661، 674

التخمير...499، 580، 641، 644، 661، 675، 757

التخمير الحمضي 758

التدفق الجيني 695

التدويخ 203، 204، 205، 206، 209، 212، 213،
764، 765

تدويخ الحيوان 764

تدويخ الدواجن 764

التدويخ بثاني أكسيد الفحم 54

الترسب 766

التيار الكهربائي منخفض الضغط 762

ترايسي 738

الترتوفان 560

الترسين 645

الترينات 602

ترترات البوتاسيوم 492

ترترات الستياربول 529

الترتازين (E102).....508، 603

المواد الملونة التي لا تحتاج إلى ترخيص 494

الترسب/الترسيب 15، 636، 647، 661

الترشيح 578، 582، 618، 647، 658، 659، 660،
673، 758

الترشيح فوق العالي.....659، 660، 661، 673

الترقيم الأوروبي 44

التركيبات البيوكيميائية 35

التعديل الجيني 759، 737، 725

التعفن/التعفنات 39، 35

تقديم 752، 402، 226

تعقيم الأطعمة 31

التعقيم بالحرارة 31

التعقيم بالكلور 766

التعليب 31

التغير الكيماوي 537، 322، 282

تغيير التركيبة الجزيئية 537

تغيير وراثي 9

التفاعل الكيميائي/التفاعلات الكيميائية 7، 9، 13،
16، 59، 462، 469، 470، 576، 750، 751،
752، 754، 755، 755، 758

تفاعل بلمرة متسلسل سلمي 220

تفاعلات الأكسدة 488

التفاعلات الإنزيمية 576، 575

تفاعلات التلون البني غير الإنزيمي 561

التفريغ 601

تفكك الخلايا ذاتيا 639

تفكيك 632، 577

التقطير الجزيئي 526

التقطير 15، 596، 601، 602، 635، 641، 642،
644، 650، 658، 757

تقطير الكحول 500

تقنيات الوراثة 759

تقنية "الليفوليزيشين" التحفيد 619

تقنية "دراي سيراى" التحفيد بالرداذ 619

تقنية الحواجز 493

التقييس الغذائي 486، 52

التقييم لفترات أطول 505

التقييم لفترات قصيرة 505

تكاثر خلوي 698

التكامل 36

تكرير السكر 37

التكنولوجيا التحويلية 62

التكنولوجيا التصنيعية 62

تلقيح خارجي 683

التلون البني 15، 561

تمحيض المادة الدهنية 491

التبناك (التبغ) 324

التنجستان 684

تنقية المياه بالطرق الكيماوية 766

التهاب الكبد الوبائي 679

التهالك 35

التهلمية العالية 659

التهلمية 659

تهليم الحليب 36

التهوية 766

التوكسين/ التوكسينات 478، 689

التوكوفيرول الطبيعي 530

التوكوفيرولات 489، 638

التوماتين 496، 715

التيار الكهربائي 762، 764

التيامين (أول فيتامين) 38

التييس العضلي 139

ثابت عزل الماء 436، 751

139..... الجراثيم اللاهوائية

488..... الجراثيم الممرضة

44..... الجرعة اليومية (DJA)

443..... الجرعة اليومية المحتملة (DJP)

443..... الجرعة اليومية المسموحة (DJA)

483..... الجرعة اليومية المقبولة للمضاف (ADI)

754..... جزئيء الدسم

435..... الجزئيء القطبي

752..... جزئيء بروتيني

435..... الجسر الهيدروجيني

10..... جلود الخنزير

322..... الجلي

جنون البقر..... 4، 47، 49، 219، 220، 399، 400، 401، 402، 403، 472، 535، 545، 551، 552، 562، 566، 671، 687، 709، 752

610..... جوزة الكولا

الجيلاتين/الجيلاتينات 5، 7، 8، 13، 34، 36، 57، 63، 64، 103، 218، 227، 492، 493، 503، 517، 543، 544، 545، 546، 547، 548، 549، 550، 551، 552، 553، 554، 555، 556، 557، 558، 559، 560، 561، 564، 571، 572، 647، 674، 676، 753، 754، 755، 769

218، 217..... جيلاتين البقر

218، 217..... جيلاتين الخنزير

685..... جين فيروسي منشط

680..... جين معكوس

الجين/ الجينات (المورثات)..... 41، 42، 479، 506، 678، 679، 680، 681، 682، 683، 684

ثاقب الأرز..... 734

ثاني أكسيد الكبريت..... 510

ثاني أكسيد الكربون..... 764

الثريونين..... 564

ثقوب التغذية..... 103

ثلاثي الغلسيريد/ الغلسيريدات..... 523، 524، 525، 530، 534، 536، 539، 542، 543، 753، 754

ثلاثي سيتارات سوربتان (20) (E436)..... 529، 534

ثمانى الكربون..... 499

ثنائي إستير السكروز..... 540

ثنائي/ثنائيات الغلسيريد 490، 500، 522، 525، 528، 530، 536، 570، 753، 754

ثنائي فوسفات الصوديوم..... 656

ثنائيات الفينيل..... 607

الثورة الجينية..... 677، 725

الثورة الخضراء..... 40

الثيمين..... 680

جاللات..... 607

الجاليت الدودسيل والأوكثيل..... 511

الجبين..... 7، 28، 63، 65، 758

الجبين الإيطالي..... 656

الجبين المذاب..... 656

جبنة الغودا..... 650

جدران الخلايا..... 506

الجذر الكحولي..... 527

الجراثيم..... 109، 113، 139، 145، 146، 477، 478، 488، 510، 527، 563، 566

جراثيم..... 510

494..... الحشوات الدهنية

117..... حصة الخنازير

36، 35، 30..... حفظ الأطعمة

31..... الحفظ بالتبريد

558، 541، 15، الحلمات / الحلمهة (أو الإماهة)

755، 752، 612، 595، 580، 577، 561، 560

560..... حلمات الحليب

28..... الحلواء

60، 57، 51، 37، 30..... الحلوى

612..... الحلوى المخففة

549..... الحلوى المغلفة

608، 602..... الحلويات الجيلاتينية

608..... الحلويات القاسية

65..... حليب "غلوريا"

33..... حليب البقر

560..... الحمض

674، 530، 489، 36، (E300)..... حمض الأسكوربيك

499..... حمض الأوليك

524..... حمض البالتيميك المشبع

673، 658، 509، 488 (E 280)..... حمض البروبيونيك

646، 645..... حمض البرويك

118، 109..... حمض البول

544..... حمض الترتوفان

616، 581، 580، 579، 578، 577..... حمض الخل

655، 635، 631، 617

656، 577، 530، 489 (E330)..... حمض الستريك

673

658، 530، 44..... حمض السوربيك

539، 534، 499..... حمض السيتاريك

685، 688، 689، 690، 692، 695، 696، 697

700، 701، 704، 705، 706، 713، 714، 715

716، 717، 718، 719، 729، 732، 737، 738

767

700، 681..... الجينات الواسمة

737..... جينات بشرية

737..... جينات غريبة

681، 680..... الجينوم

14..... الحاسوب

44..... حافظ (E200)

35..... حافظ ضد جرثومة

503، 488، 43، 35..... الحافظات (E200-E299)

756، 621، 620، 619

35..... حافظات اللحوم

634..... حامض الخل

544..... حامض الخليك

606..... حامض السوربيك (E 200)

637..... حامض الطرطريك

651، 613، 612..... حامل

697، 696..... حبوب اللقاح

46..... حبوب معدلة وراثيا

478..... الحديد

109..... الحديد اللاعضوي

109..... الحديد العضوي

103..... الحركة الإرادية

752، 750، 507..... الحساسية

510..... حساسية الجلد

689، 688..... الحشرة الثاقبة

604..... حشرة القرمز

645.....حيوانات وحيدة المعدة
 436.....الخاصية القلبية
 الخثرة 640، 641، 642، 643، 644، 648، 650،
 655، 658، 667، 668
 109.....الخثرة الدموية
 652، 642.....خثرة رخوة
 642.....خثرة قاسية
 656، 642.....خثرة نصف قاسية
 الخضاب 34، 494، 494
 109.....خضاب الدم
 الخلل (حمض الخلل) 58، 558، 750، 752، 757
 580.....خل التفاح
 581، 580.....خل العنب
 580.....خل الكحول
 65.....الخل المحلى
 580.....الخل المقطر
 580.....خل المولت
 580.....خل التشويات
 524.....خلائط الصوديوم والبوتاسيوم
 611، 581.....خلات الإيثيل
 679.....الخلايا التكاثرية
 702، 679.....الخلايا الجسدية/ الجسمية
 103.....خلايا الدم الخذعية
 113.....الخلايا البالعة
 679.....الخلايا المحورة جنينا
 708، 470، 469، 468، 462، 413، 412.....الخلط
 489.....خلطات الأطعمة الجافة
 580.....خلّ الفاكهة

502.....حمض أميني
 757، 673، 637، 38.....حمض الطرطريك
 564.....حمض الغلوتاميك
 139.....حمض الفورميك
 534، 525، 139، 38.....حمض الفوسفوريك
 662.....حمض الكبريت
 526.....حمض الكبريك
 644، 617، 530، 528.....حمض اللاكتيك
 661، 655، 654، 644، 640، 139، 38،
 663، 673، 674، 757، 758
 715.....حمض اللوريك
 550، 476.....حمض الليمون
 الحمض النووي منقوص الأكسجين/الدنا 41، 220،
 505، 506، 544، 558، 678، 680، 685، 680
 681، 682، 683، 718، 737
 754، 537.....حمض دهني
 537.....حمض دهني غير مشبع
 662، 648، 547.....حمض كلور الماء
 47.....الحمى القلاعية
 580.....حموض عضوية
 497.....الحمية
 517.....حوامل محرمة
 10.....حوايا الخنزير
 10.....حوايا الميتة
 117.....الحويصلات الخنزيرية البشرية
 691، 42.....الحيوانات المحورة جنينا/ مهندسة وراثيا
 677.....الحيوانات المهجنة
 739.....الحيوانات عمر الجينية

493.....الدكسترين (النشا المعدل).

638.....دلتا توكوفيرول (E 309).

531.....دلتا لاكتون.

57، 34.....الدم الطازج.

193، 143، 112، 111، 110، 109.....الدم المسفوح.

143، 111، 110، 109.....الدم غير المسفوح.

الذنترة (Denaturation) 15، 650، 661، 664، 665،
758، 667

الدهن/الدهون 13، 31، 32، 33، 34، 490،
500، 518، 519، 520، 521، 522، 523، 524،
526، 528، 529، 531، 533، 536، 537، 538،
539، 540، 541، 542، 543، 547، 549، 552،
597، 601، 604، 606، 607، 621، 753،
757

الدهن الحيواني/الدهون الحيوانية... 57، 485، 489،
499، 517، 520، 521، 522، 523،
524، 526، 527، 529، 532، 534، 539، 540،
541، 542، 753

دهن اللبن..... 529.

الدهن في طور مستمر..... 490.

دهن نباتي صاف..... 522.

الدهون الصلبة..... 521.

الدهون الطبيعية..... 524.

الدهون النباتية... 57، 489، 522، 523، 526، 529.

دهون بسيطة..... 518، 519.

الدهون ثلاثية الغليسريد..... 518.

دهون حيوانية..... 520.

دهون سطحية..... 522.

دهون مركبة..... 518، 519.

دهون مرنة..... 529.

الخمائر 64، 65، 389، 391، 554، 576، 641،
642، 644، 652، 661، 669، 678

الخمائر البكتيرية..... 657.

الخمائر الفطرية والميكروبية..... 652، 652، 653.

الخمائر الهاضمة..... 445.

الخمير 7، 22، 23، 26، 27، 57، 58، 59، 752، 756،
757

الخمير الطبيعي..... 600.

خميرة البيرة..... 36.

خميرة الجعة 632، 635، 637، 638، 639، 711،
757

خميرة الخبز/الخباز..... 57، 65، 577، 578.

خميرة النبيذ..... 577.

خميرة غير فعالة..... 645.

خيوط الليفين..... 109.

الداء البريمي اليرقاني الترفي..... 117.

داء وايل..... 117.

الدباغ 7، 13، 82، 83، 84، 85، 86، 87، 88، 89،
90، 91، 92، 93، 94، 95، 96، 97، 98، 100،
101، 117، 346

الديبال..... 565.

الدخان (التبغ)..... 292، 324.

الدردي..... 636، 637.

دردي الخمر..... 636، 637.

دردي النبيذ..... 636.

الدمسم 32، 35، 65، 494، 502، 503، 525، 530،
534، 539، 540

الدمسم الحيوانية..... 48، 529، 621.

الدكستروز..... 43.

جامعة الأميرة
عبد القادر للعالم الإسلامي

500.....الزيت المعدني

523.....زيت فول الصويا

667.....الزيموجين

499.....الزيوت الحيوانية

616.....الزيوت الطيارة

609، 602، 601.....الزيوت العطرية

602.....الزيوت اللاتربينية

الزيوت النباتية 33، 485، 499، 502، 527، 604،
605، 616، 621، 638، 752، 753، 757

616، 609.....زيوت عطرية

33.....زيوت مشبعة

34.....زيوت مهدرجة

638، 616، 605، 518.....الزيوت

109.....السائل الزلالي

639.....ساكارومييس

643.....سان بولان

522، 34.....ساندو

673، 656، 564.....سترات الصوديوم

492.....سترات الصوديوم الثلاثي

566.....سترات الكالسيوم

701، 489.....الستربتوميسين

489.....الستريك

543.....الستريولات

531.....ستيارات السوربتول

765.....سجل العلامات التجارية المحمية قانونيًا

750، 699، 684، 678، 311، 48، 44.....السرطان

513، 511، 510، 508.....السرطنة

58.....السرغين

758، 756، 619، 567، 16.....الرواسب

751.....الرواسب الحتمية

445، 391، 390.....الروبة

738، 691.....روزبي

658.....الروكفور

657، 564.....الريوفلافين (E 110) / الفيتامين ب

564.....ريونكلويد الصوديوم

639.....ريونيكليوتيرات الصوديوم (E635)

667، 647.....رينين

496.....الزايترول

57.....الزبادي

65.....زبد الجعة (البيرة)

33.....الزبدة

522.....زبدة قشدية

651.....زجاج مسامي

117.....الزحار الأميبي

117.....الزحار الزقي

759.....الزراعات المحورة

721، 695.....الزراعات عبر الجينية

139.....الزرقة الرمّية

37.....الزعفران

37.....الزنجبيل

93.....زهومة

500.....زيت الخروع

534، 533، 522، 521، 500.....زيت الصوجا

529.....زيت الصوجا المؤسّر

601.....الزيت العطري

511.....زيت الكلامس

492..... السللوز المعدّل
 57، 36، 28..... السمن
 527..... السمن الصناعي
 613، 509، 508، 507، 506، 505، 502..... السمية
 506..... السمية المزمّنة
 507..... سمية الملوثّات
 506..... السمية شبه المزمّنة
 506..... السميّة الحادّة
 488..... سوربات البوتاسيوم
 512، 497، 496، 493، 38..... السوربتول (E420)
 614، 612، 611
 488..... السوربيك
 28..... السويق
 533..... سيتارات البولوكستيلاّن (40) (E431)
 533..... سيتارات البولوكستيلاّن (8) (E430)
 534..... سيتارات المغنزيوم
 680..... السيتوزين
 538..... سيتونات
 580..... السيدر
 219..... سيربلاس (Surplus)
 562..... السيروم
 564..... السيرين
 497، 496، 45، 37..... السيكلامات / السيكلاميت
 513، 512
 512..... السيكلامين (E952)
 501..... سيلكات المغنزيوم
 566..... سيليكات ألومنيوم الكالسيوم 556
 93، 92..... الشب

690..... المستئين
 496، 37..... السكرين (E954)
 512، 497
 37..... السكّر
 578..... سكر أحادي
 614..... سكر العنب
 614..... سكر الفواكه
 715، 614..... سكر القصب
 614..... السكر الكحولي
 485..... سكر دكستروز
 502، 500..... السكر
 528، 497، 496، 495..... السكر العادي (السكر العادي)
 611، 540
 544، 497، 496، 495، 31..... السكريات
 528، 499..... السكريات الغلسيريديّة
 549..... السكريات الكحولية
 561..... سكريات مختزلة
 513..... السكرين
 700..... السل الرثوي
 650..... السلاسل البروتينية
 40..... السلاّات التقليديّة
 690..... سلاّات عبرجينية
 505..... السلامة
 755..... السلسلة البيتيديّة
 42..... سلسلة غذاء الإنسان
 510..... السلفيت
 565..... سلفيت هيدروجين الكالسيوم
 660..... سلّم (PH)

37..... الشمندر الأحمر
 37..... الشمندر السكري
 518..... شموع
 601..... الشموع النباتية
 الشيدار... 642، 643، 648، 649، 650، 656، 657،
 667
 الصابون..... 32، 32، 58
 الصّابونين..... 500
 صبغات..... 494، 494، 601، 619، 756
 صدأ القمح..... 733
 الصداع..... 507، 510
 الصعق الكهربائي / الصدمة الكهربائية..... 54، 56،
 762، 764
 الصفات الوراثية الخلقية..... 767،
 صفاق العضلة..... 139
 صفحات الويب..... 43
 الصفيح الأبيض..... 31
 الصلصات المستحلبة..... 491
 صمغ الجوار..... 492
 الصمغ العربي..... 491، 503
 صمغ الكاراجيتان..... 492
 صمغ منحلة في الماء..... 609
 الصناعات الكيميائية..... 35
 صناعي..... 489
 الصوجا 535، 541، 543، 622، 686، 694، 699،
 705، 708، 711، 721، 725، 733، 736
 صوجا عبر جينية 695، 705، 722، 723، 727
 737
 صوجا محورة جينيا / معدلة وراثيا..... 42، 43، 697،
 731

شبكة العين..... 509
 الشت..... 91، 92
 شجرة القرار..... 506
 شجرة النيم..... 716
 شحم البقر..... 529، 34، 529، 539
 شحم (دهن) / شحوم الخنزير/Saindoux/Lard..... 10،
 11، 65، 279، 292، 322، 485، 520، 521،
 522، 524، 529، 531، 532، 536
 الشحم الورقي..... 521
 الشحم ذو الانصهار..... 33
 الشحوم الباطنية..... 520، 521
 شحوم التغطية..... 520، 521
 الشحوم الحيوانية..... 31، 33، 49، 57، 59، 520،
 529، 530، 531، 541، 570، 753، 757
 شحوم العضلات..... 521
 شحوم داخل عضلية..... 520
 الشحوم 500، 518، 520، 521، 536، 541،
 546، 547، 554، 561، 565
 شدة التيار..... 764
 الشرابات..... 60
 الشرايين السباتية..... 140
 الشريان الأهر..... 143
 الشريطية المسلحة..... 117
 شريطية السمك العريضة..... 117
 الشعرية الخلزونية..... 117
 الشفافية..... 15، 484
 الشكولاتة..... 51، 57، 751
 الشمندر..... 476

511..... عرق السوس

564، 562..... العصائد

563..... العصائد (بودينغ)

757، 57، 51..... العصائر

700..... العصارات الهضمية

648..... العصارة المعدية

30، 18، 12..... عصر التصنيع

512..... عصير البرتقال

91..... العضاء

117..... العضلات التنفسية

562..... عضيات الدم

37..... عطر البرتقال

37..... عطر السوسن

37..... عطر الليمون

37..... عطر الورد

503، 502..... العطور

595..... العطور العضوية

92، 91..... العفص

644..... العفن الأبيض

765..... علامة تجارية

478..... علب الصفيح

51..... العلك

57..... علم التغذية

502..... عمليات تدليس

142..... عمليات شهيق قسرية

506..... العملية التراكمية

541..... عملية التصيين

109..... عملية الهدم

490، 478، 530..... (E201) الصوديوم

513..... صوديوم البتروات (E211)

606..... صوربات الكالسيوم

538..... الصيغة الكيماوية

48..... ضعف المناعة

510..... ضغط الدم

500..... مستحلب ماء في الدهن

572..... الطبيعي (Bio)

36..... طحالب (L'irishmoss)

36..... الطحالب البنية (Laminario Ceoe)

675، 639، 562 (Centrifugation) الطرد المركزي
755

635، 578، 489..... الطرطال/الطرطير/الطرطريك
637، 636

637..... طرطرات البوتاسيوم (E 336)

637..... طرطرات الصوديوم والبوتاسيوم (E 337)

637..... طرطرات الصوديوم (E 335)

31..... طريقة آبرت

40..... الطريقة المندلية

580..... طريقة أورليانز

509، 505..... الطفرات الوراثية

401..... الطفيلي (التريكينسيلا)

117..... طفيلية الزقيات الكولونية

700..... طماطم زنيكا (Zeneca)

759، 724، 689 (Flavz Savz) طماطم فليفر سيفر

102..... العاج

614..... عامل استخلاص

702..... عامل النمو شبيه الأنسولين 1

510..... عجين البطاطا

464..... الغدد اللبنية

668 ، 662 ، 656..... الغرير

660..... غشاء الغرافيت

641..... الغطاء الميكروبي

533 ، 498 ، 488..... الغلايكول / غليكول / الغليكولات

511..... الغلiserيزين أحادي الأمونيوم

528..... غلسيرول حمض اللاكتيك

753 ، 753..... الغلسيريدات الأحادية (المونوغلسيريد)

528..... غلسيريدات السكروز

754..... الغلسيريدات السكرية

519..... الغلسيريدات المختلطة (Mixed)

525 ، 519 ، 518 ، 499..... غلسيريد / الغلسيريدات

530

495 ، 493 ، 471 ، 469 ، 32..... الغلسيرين / الغلسيرول

525 ، 524 ، 523 ، 519 ، 518 ، 517 ، 498

601 ، 570 ، 544 ، 542 ، 541 ، 539 ، 538

612 ، 611 ، 610 ، 609 ، 606 ، 604 ، 603

756 ، 754 ، 753 ، 646 ، 616 ، 614 ، 613

564..... الغلسين (E640)

503 ، 511..... غلوتامات أحادي الصوديوم المونوصوديوم

511

511..... غلوتامات الصوديوم (E621)

560 ، 501 ، 493..... الغلوتين

612 ، 499 ، 496 ، 495 ، 485..... الغلوكوز

712 ، 694 ، 693 ، 688..... الغليفوسيت

639..... غوانيلالات الصوديوم (E 627)

680..... الغوانين

558..... الغول

711..... فأرة محوّرة جينياً

228..... العموم الاستقرائي

755..... العناصر المعدنية

502..... العناصر المغذية

38..... عناصر يسيرة ضرورية

35..... عهد التصنيع

677..... العهد النيوليتيكي

611..... عوامل استقرار

641..... عوامل آلية (ميكانيكية)

611..... عوامل إمساك الماء

641..... عوامل بيوكيماوية

641..... عوامل كيميائية

499..... عوامل مساعدة حيوية

641..... عوامل ميكروبيولوجية

211 ، 4..... العولة

504..... العولة الغذائية

596..... غاز الإيثلين

613..... غاز البروبان

578..... غاز الفحم

596..... غاز الميثان

213..... غاز النيتروجين

577 ، 213 ، 203..... غاز ثاني أكسيد الكربون / الفحم

675 ، 655 ، 641 ، 609 ، 595 ، 579

579..... غاز فحم

501..... غازات التعبئة

501..... الغازات الدافعة

609..... الغازوز

684..... الغال

509 ، 38..... الغدة الدرقيّة

فيتامين / فيتامينات... 31، 38، 39، 42، 476، 479،
 486، 487، 489، 499، 502، 530، 538، 706،
 725
 الفيتامين أ..... 38، 501، 502، 531، 721
 الفيتامين ب..... 499، 502
 الفيتامين ج..... 38، 513
 الفيتامين د..... 38، 502، 531
 فيتامين هـ..... 638
 الفيتامينات المضافة..... 39
 فيروس سيانيد الصوديوم..... 501
 فيروس السيدا..... 709
 الفيروسات..... 681، 685، 691، 701
 الفيروسات الارتجاعية..... 701
 الفيروسات العصبية..... 702
 فيزيو كيمائي..... 661
 الفينولات..... 503، 634، 635
 الفينولات المتعددة..... 595
 قاعدة ديلاي..... 44، 504
 فاما توكوفيرول (E308)..... 638
 قتل الجراثيم..... 766،
 قرصنة الأحياء..... 714
 القرظ..... 91، 92، 93
 القرمزية..... 37
 قشور الأرز..... 38
 قشور الجوز..... 37
 قشور الرمان..... 92
 القصدير..... 478
 قطارة..... 648
 القطبان الكهربائيان..... 764

الفاقد في الأطعمة..... 488
 فانك..... 38
 الفانيليا..... 37، 610، 715، 724
 الفيرين..... 562
 الفحم..... 518
 فرميناتور..... 719
 الفريكتوز..... 495، 496، 612
 الفساد الميكروبي..... 488
 فطر "Ep"..... 653
 فطر "Mm"..... 653
 فطر "Mp"..... 653
 فطر (Aspergillus)..... 653
 فطر (Helminthosporium maysis)..... 726
 فطر (Phytophthora infestans)..... 726
 الفطريات..... 477
 فطور وحيدة الخلية..... 638
 الفلورا..... 641
 الفليور..... 479
 الفواكه الكحولية..... 611
 الفواكه المخلاة..... 612
 الفوسفات..... 443، 475، 547
 فوسفات الصوديوم..... 525
 فوسفات العظام..... 517، 753
 فوسفات الكالسيوم (E341)..... 501، 544، 566
 فوسفات ثنائي الصوديوم..... 646
 الفوسفور..... 518، 565، 755
 فوسفوليبيد..... 523، 527، 534، 753
 فول الصوجا..... 534

661.....كازنين لبني
662.....كازئينات الكالسيوم والبوتاسيوم والمغزيروم
492.....الكازئينات للتشخين
514، 257، 221، 209، 57، 51، 50.....الكاشير
610، 609، 441.....الكافين
37.....الكاكاو
565، 530، 530، 528، 509، 490، 475.....الكالسيوم
755، 650، 641، 640
658، 643.....الكامبر
701، 689، 682.....الكانامسين
643.....الكانتال
526.....الكبرويك
548، 518.....الكبريت
436.....كبريتات الكالسيوم
60، 57، 32، 13، 7، 5.....الكحول/ الكحولات
498، 497، 495، 491، 485، 407، 259، 65، 66
576، 570، 558، 523، 518، 517، 499
583، 582، 581، 580، 579، 578، 577
601، 600، 599، 598، 597، 596، 595
609، 608، 606، 605، 604، 603، 602
614، 613، 613، 612، 611، 611، 610
620، 619، 618، 617، 616، 615، 614
638، 637، 635، 634، 632، 631، 621
770، 757، 756، 753، 750، 675، 661، 655
611.....الكحول الإيزوبروبيلي
613.....الكحول البروبيلي
596، 596، 582.....الكحول الصناعي
596، 582.....الكحول الطبيعي
756.....الكحول المسكر

751.....القطبية
402.....قعاص الغنم
462.....القلويات
441.....قلويدات البيورين
510.....قوائم السلامة (GRAS)
500.....القوالب
676، 665، 658، 651، 642، 641، 503.....القوام
656، 651، 650.....الفودا
679.....ك.م.ج (GMO)
641، 632، 577، 576، 494.....الكائنات الحية الدقيقة
652، 654، 646، 644
641.....الكائنات المجهرية
679، 47.....الكائنات المحورة جينيا/ المعدلة وراثيا
709، 706، 706، 704، 703، 701، 692، 691
744، 739، 732، 727، 722، 720، 714، 710
759
700، 696، 42، 15.....الكائنات عبر الجينية
676.....الكارحين
552، 550، 491.....الكارجينان
603.....كارموزين / أزورين
436.....كارهة للماء
721، 673.....الكاروتين
604، 530.....الكاروتينويدات
650، 643، 640، 564، 560.....الكازئين/ الكازئينات
673، 665، 663، 662، 661، 659، 658، 652
758، 674
464.....الكازئين (البروتين اللبني)
758.....الكازئين الحامض
674.....الكازئين الغذائي

617.....الكفير
673.....الكلورات
657.....الكلور كوما (E 100)
الكلوروفورم 518، 604، 605، 608، 609، 616،
648
700.....الكناميسين
509.....الكتناكرانتين (E161g)
146، 109.....الكورتيزون
603، 508.....كور كومين
610.....كو كا
621، 610، 609.....كو كا كولا
610.....كو كاين
610، 609.....كولا
الكلوجين/ الكولاجينات 218، 543، 544، 545،
755، 561، 560، 559، 558، 547
الكلوزا 500، 686، 693، 695، 700، 713، 722
713.....الكلوزا المخور جينياً
597، 526، 444، 437، 32.....الكولسترون
678.....الكوليبياسيل
645.....الكيموتريسين
الكيموزين 644، 645، 646، 649، 650، 653،
700، 690، 682، 670، 669، 663، 654
الكيموزين البقري 648، 653، 654، 663، 669،
758
649.....الكيموزين البكتيري
649.....كيموزين العجل
389، 63، 57، 16، 4.....الكيمياء الحيوية
537.....كيمياء الدهون
576.....لا هوائي

الكحول المقطر 600، 634، 635، 757
كحول الميثيلي 596، 613
كحول إيثيلي 578، 582، 595، 598، 606، 612،
613، 614، 617، 634، 635
الكحولات السكرية 496، 497، 512، 612
الكحولات المتعددة (البوليولات) 493، 496، 611،
613، 614، 756
الكحولات المستقيمة 499
كحولات سكرية 497
كحوليات 613
الكراميل (سكر محروق) 36
كربونات الصوديوم (رماد الصودا) 547
كربونات المغنيزيوم 36
الكاربوهيدرات 489، 518
الكاربوهيدرات العطرية 503
كربوهيدراتية محبة للماء 492
الكر كم 37
كروتزفيلد 402
الكروموزومات 682
الكريات الحمراء 564
كريات الدم الأولية 103
كريات الدم البيضاء 699
الكريات الدموية 34
الكرياتينين 109
الكريور (Cruor) 564
الكراتوفيل (E 161) 604
الكرتلول 611، 512
الكمك 57

490..... الماء في طور غير مستمر

751، 279، 85..... المائع/ المائعات

547..... مادة العظمين

510..... مادة النتروزامين

496..... المائعات

612، 611..... مالتول

503..... المالتودكسترين

612..... المالتوز

496..... المالتيتول

612، 611، 512، 496، 37..... المالتول

511، 489، 487..... مانعات الأكسدة

500، 486..... مانعات التكتل

500، 486..... مانعات التلصق

487..... مانعات التلوث

500، 499، 486..... مانعات الرغوة

467..... الماهية

540، 532، 490..... المايونيز

708، 699..... مبدأ التكافؤ/ مكافأة المادة

657، 579..... مبيستر

736..... مبيد دودة الفاكهة

759، 478، 477، 41..... المبيدات

693، 688، 686، 685..... مبيدات الأعشاب/ الحشائش

759، 734، 733، 732، 725، 723، 695، 694

733، 699..... المبيدات الكيماوية

538..... المتزنخ

527، 503، 492، 491، 487..... مثبتات / مثبتات

676، 608

602..... اللاتريبي

658..... اللاكتاجلوبولين

658..... اللاكتاليمين

611..... اللاكتول

528..... اللاكتو غلسيريدات

655، 654، 644، 641، 617، 560، 675، 673، 662، 661، 660، 659، 658

659، 658، 650، 640، 560، 34..... اللاكتوسيروم

758، 676، 675، 673، 661، 660

496..... اللاكتيتول

529..... لاكتيلات سيتاريول الصوديوم

675..... لبن الأسيديفيليس

675..... لبن الكوميس

675..... لبن الكيفير

675، 674..... اللبن المتخثر (الياغورت)

55..... اللحوم المستوردة

491، 490، 444، 437، 36، 32(E 322)، 502، 527، 531، 533، 534، 535، 541، 543، 560، 564، 608، 676، 751

491..... لستين الصوجا

491..... لستين البيض

534..... اللستين المحلماً

534..... لسيتين زيت الكولزا

526..... اللوربيك

682..... اللوسيفيرين

685..... الليزر

502..... المركبات البروتينية

647..... الماء المقطر

662..... محلول معلق

697..... المحوّرات الجينية

505..... مخاطر

43..... مخاطر بكتريولوجية

770، 620، 610..... مخدر/ مخدرات

496، 494، 564..... مخفضات النشاط المائي (Aw)

487..... مخليّات

533..... مخلوط التوكوفيرولات المركز (E306)

36..... مخمرات

59..... مداخلات صناعية

759..... مداخلات الأسمدة

661..... مدنّرة

614، 603..... مذيّب حامل

540، 517، 498، 486، 13، المذيّب/ المذيّبات

569، 570، 576، 596، 598، 601، 602،

603، 609، 612، 616، 617، 619، 751،

753، 752

613، 602، 601، 498، 498 مذيّبات استخلاص

751

606..... مذيّبات أصبغة

603، 601، 498..... مذيّبات حاملّة

517..... مذيّبات حلال

757، 622..... مذيّبات دهنية

605..... مذيّبات دهون

607، 604، 601، 518، 494..... مذيّبات عضوية

756، 616

619..... مذيّبات مائية

517..... مذيّبات محرّمة

220..... مرض "كروتزفيلد جاكوب"

مخنّ / مخنّات (E322-E495)..... 492، 491، 39،

608، 550، 549، 507، 503

مخنّات القوام..... 611، 492، 487

مثلجات..... 533، 527

المثيونين..... 502

المجزر الآلي..... 202

المحمّد..... 31

مجموعة / مجموعات الهيدروكسيل..... 525، 524،

614، 596، 528

محصّل محوّرة جينيا/ مهندسة وراثيا..... 718، 705،

736، 726، 725

المحصّل عبر الجينية..... 700، 699، 696، 694، 688،

720، 721، 725، 726، 727، 736، 738،

759، 744، 739

محصّل غير محوّرة..... 47

محاليل سكرية..... 696، 499

محاليل كحولية..... 616

محسّّات الخبز..... 36

المحسّّات..... 60، 36

محسّّات المظهر..... 611

محفّّزات النكهة..... 498

محفّّزات الأكسدة..... 537

محلل..... 609

المحلّي الاصطناعي "السايكلاميت"..... 504، 496،

محلّي / محلّيّات..... 497، 496، 495، 495، 487، 44،

497، 496، 495، 495، 487، 44،

612، 611، 513، 512، 497

محلّيّات مركّزة..... 497، 496

محلماً..... 660

محلول قاعدي..... 662

490.....مستحلب الدهن في الماء
 490، 34.....مستحلب الماء في الدهن
 مستحلب/ مستحلبات 13، 36، 39، 57، 59، 65،
 468، 487، 490، 491، 492، 493، 498
 500، 503، 520، 525، 526، 527، 527
 529، 530، 531، 532، 533، 534، 535
 540، 562، 571، 601، 605، 607، 608
 621، 662، 673، 676، 716
 مستحلبات من أصل حيواني..... 57
 مستخلص/ مستخلصات 391، 476، 498، 602،
 610، 639، 646، 647
 مستخلص المطلق..... 602
 مستخلصات عطرية..... 610
 مسحوق حيواني..... 401
 مسحوق الخروب..... 493
 مسحوق السللوز..... 501
 مسدس ذو إبرة واقدة..... 764
 مسدس ذو رأس كروي..... 764
 مسرطن..... 517
 مشتقات الكاروتينات (E 160)..... 605
 المشروبات الغازية..... 609، 619، 620، 621، 757
 المشروبات الكحولية..... 582، 596، 598
 المشروبات اللينة..... 512
 مشروبات روحية..... 313
 المصادر البروتينية..... 34
 المصادر الجينية..... 718
 المصبرات..... 51
 مصطلح مثالي..... 477

402.....مرض الأرق الوراثي القاتل
 38.....مرض البري بري
 403.....مرض الصفحة المتصلبة المنتشر
 510.....المرض القاتل
 402.....مرض كور (Kuru)
 510.....مرضى الربو
 51، 57.....مرطبات
 33، 34، 57، 490، 491، 494، 501،
 502، 521، 522، 529، 530، 531، 532،
 535، 540، 549، 751
 مركبات إضافية..... 621
 مركبات تذوب في الدسم..... 601
 مركبات جديدة..... 506
 مركبات ذوابة في الماء..... 601، 756
 مركبات سكرية..... 613
 مركبات طيارة..... 537
 مركبات عطرية..... 601، 614، 756
 مركبات كربونيلية..... 503
 المركز البروتيني للاكتوسيروم (CPL)..... 659، 660،
 661، 673
 مركبات ذوابة في الدسم..... 756
 مركبات البروتين..... 487
 مساعدات الانتفاخ..... 487
 مساعدات الترطيب..... 493
 مساعدات تكنولوجية..... 477
 مساعدات تصنيع (ملحقات تكنولوجية)..... 479
 مساعدات على الترطيب..... 487
 مستحضر..... 548، 550، 558
 مستحضر إنزيمي..... 646

605، 607، 612، 614، 618، 637، 638،
639، 641، 640، 650، 655، 656، 657، 659،
662، 663، 664، 668، 673، 676

501.....المضافات التغذوية
34.....المضافات الحافظة
442.....المضافات الصّناعية
477.....المضافات غير المقصودة
446.....مضافات نباتية
50.....مطابق أو موافق
525.....المطاطية
39.....المطاعم الجماعية
477.....معادلة الضرر والمنفعة
752.....المعادن
39.....المعالجات الآلية
39.....المعالجات الكيميائية
547، 15.....المعالجة الأنزيمية
547.....المعالجة الحمضية
635.....معتقة
60.....المعجنات
37.....معطرات كيميائية صناعية
635، 596، 531، 530، 522.....معطرات
664.....معقد الإنزيم
60.....معلبات
510.....مغص معوي
490.....مغزيروم
567.....مقاومة بكتيرية
479.....مقومات طبيعية عادية
477.....مقومات مثالية

المصل، 543، 562، 563، 640، 642، 643، 644،
650، 655، 656، 658، 659، 660، 668،
673، 674، 676، 758

57.....مصل الأنفحة
758.....مصل اللبن
755، 754.....مصل الدم
675، 658، 650، 400.....مصل اللبن (اللاكتوسيروم)
659.....مصل اللبن الحامض
658.....مصل اللبن الحلو
35.....مضاد أكسلة صناعي تركيبي
489،مضاد / مضادات الأكسدة (E300-E321)
503، 510، 513، 521، 530، 535، 582،
607، 638، 655، 673
682، 567، 566، 494، 489، 478،مضادات حيوية
685، 694، 700، 701، 732
621، 35.....مضادات الزنخ
35.....مضادات التعفنات
493.....مضادات للحراثيم
503.....مضادّ للرغوة
31، 22، 8، 7،المضاف / المضافات / المواد المضافة
35، 39، 40، 43، 44، 45، 51، 53، 59، 62،
226، 282، 292، 295، 474، 475، 476،
477، 478، 479، 480، 481، 482، 483،
484، 485، 486، 487، 488، 490، 492،
493، 495، 497، 498، 502، 504، 505،
506، 507، 508، 512، 513، 514، 516،
517، 520، 522، 523، 526، 529، 532،
533، 535، 542، 547، 555، 564، 564،
565، 566، 567، 569، 570، 572، 573،
574، 576، 577، 582، 596، 601، 603

685، 682..... منشط

503، 490..... منظمات الحموضة (E500-E578)

منفحة 322، 353، 390، 640، 645، 646، 647،
652، 650، 648

منفحة تجارية..... 647

منفحة حيوانية..... 644

منفحة سائلة..... 647

منفحة مخففة..... 647

منكهات 37، 486، 487، 489، 497، 498، 503،
504، 511، 528، 532، 560، 569، 570،
582، 596، 601، 602، 605، 608، 609،
619، 635، 669، 756، 757

منكهات تامة..... 498

منكهات طبيعية..... 498

منكهات مركزة..... 498

منكهات مستحلبة..... 498

منهج استردادي..... 11

منهج استقرائي..... 11

منهج تحليلي..... 11

منهج مقارنة..... 11

منهج نقدي..... 11

منهج وصفي..... 11

مهدرج..... 612، 485

مهلمات..... 39، 36، 34

مهلمات نباتية..... 36

مواد (BHT و BHA) (E321، E320)..... 510

مواد الاستحلاب..... 526

مواد الاستقلاب..... 505

مقوم غذائي مقومات غذائية..... 478، 477، 476،
479، 484، 612، 613، 663، 674، 704

مقويات النكهة..... 498

مقويات الذوق..... 38

مكمل غذائي..... 479

مكونات صغرى..... 754، 752

الملاريا..... 722

ملح..... 92

ملح الطعام..... 38

ملحقات تكنولوجية..... 44، 478، 480، 487، 751

ملذّنات..... 478

الملكيّة الفكرية..... 711

ملوثات..... 479، 478، 477، 476

ملون/ ملونات غذائية (E100-E199) 36، 37، 39،
43، 487، 489، 494، 495، 498، 503، 507،
508، 522، 528، 530، 569، 581، 582،
601، 603، 604، 605، 606، 609، 614،
619، 620، 621، 673، 674، 751، 756

ملون الأنتوسيانين..... 602

ملون الروكو..... 484

ملون اللوتين (b161)..... 564

ملون تركيبي..... 37

ملونات اصطناعية/ صناعية تركيبة..... 494

ملونات طبيعية..... 494، 36

مملحة..... 58

مناعة..... 703، 689، 688

منبه..... 609

منتجات / منتوجات محورة جينيا/ معدلة وراثيا. 47،
699، 759

493..... مواد عاملة على الحد من النشاط المائي

701..... مواد عبر جينية

737..... مواد عبر جينية أصلية

755، 565..... مواد عضوية

550..... مواد عفصية

489..... مواد فينولية

751..... مواد كارهة للماء

616، 614..... مواد كحولية

39..... مواد كيميائية غير طبيعية

663..... مواد لبنية مخولة

487..... مواد مؤثرة على الصفات الحسية

مواد مؤثرة على الصفات الفيزيائية أو الفيزيو كيميائية للطعام 486

مواد مؤثرة على المنتج النهائي 486

مواد مبيضة 501

مواد متنوعة (E900-E927) 503

مواد محبة للماء 751

مواد محلية 609

مواد محورة / معدلة جينياً / مهندسة وراثياً 46، 47، 704، 710، 732

مواد مخثرة 651، 652

مواد مخدرة 213، 610

مواد مخليية 489

مواد مذابة في الكحول 601

مواد مزلفة 532

مواد مساعدة على الإنضاج 487

مواد مساعدة على تحسين تخزين الأطعمة 487

مواد مساعدة في عمليات التصنيع 486

مواد التعبئة 477

مواد الحياة 39

مواد السافرول 511

المواد الملونة 509

مواد النكهة الطبيعية 498

مواد النكهة (E637, E620) 503

مواد النكهة 601، 600، 519

مواد بروتينية 753، 544، 543، 517، 499، 494

مواد بكتينية 550

مواد تغذوية 38

مواد توفير القوة والنشاط 39

مواد جيلاتينية 544

مواد جينية 683

مواد حافظة 487، 509، 510، 577، 582، 601، 606، 610، 616

مواد حلوة 32

مواد دسمة 501

مواد دسمة حيوانية 522

مواد دسمة صلبة 527

مواد دسمة نباتية 485

مواد دهنية 517، 518، 541، 570، 751، 754

مواد دهنية صلبة 526

مواد رافعة 501

مواد سكرية 32، 500، 585، 596، 600، 618، 631، 638

مواد صفراوية 508

مواد ضبط الرقم الهيدروجيني 490

مواد طبيعية 511

524.....	ميتوكسيد الصوديوم	540، 527، 525.....	مواد مستحلبة
756، 613، 610، 605، 497.....	الميثانول	436.....	مواد مستقطبة
697، 690.....	الميثيونين	709، 45، 4.....	مواد مسرطنة
489.....	الميكروبات		مواد مضافة: ينظر - المضاف / المضافات
34.....	الميلانين	755، 753، 565، 517، 502.....	مواد معدنية
679.....	الناعور	501.....	مواد ملمعة
715.....	نبات	504، 30.....	مواد ملوثة
685، 41.....	نبات الطباق	603، 580.....	مواد ملونة
36.....	نبات الكحلح	487.....	مواد منظّمة للحموضة
نباتات محوّرة جينيا/ معدلة / مهندسة وراثيا، 42،		580.....	مواد منكهة
759، 727، 723، 721، 711، 700، 686، 49		36.....	مواد مهلّمة
النباتات عبر الجينة..... 712، 699، 694، 693، 695		505.....	مواصفات تحديد الهوية
نترات..... 673		47، 43.....	مواقع الإنترنت
نتروزامين..... 510		213.....	الموت المريح
نتريت..... 510، 507، 441، 35		612، 510.....	الموتارد
النخاع الشوكي..... 213، 141، 140		685، 684، 681.....	الموجات الصوتية
نزع الأملاح (بالتحميض)..... 547		767.....	المورثات (الجينات)
نسج ضامة..... 645		526.....	المونوبالميتات
النشا..... 529، 527، 500، 493، 492		526.....	المونوسيتاريت
النشا المتحلل مائيا..... 495		45.....	مونوصوديوم الغلوتامات
النشا المعدل..... 499، 492		المونوغلسيريد / المونوغلسيريدات (E471) .. 34، 59،	
نشا مؤكسد..... 492		65، 437، 491، 494، 526، 527، 528، 530،	
النشاط المائي..... 493		541، 540، 539، 537، 536، 533، 531	
نظام رقابة غذائية فعال..... 485		572، 621، 622، 676، 751، 753، 754،	
النفاق..... 612، 564، 562، 552، 509، 488		757	
النقاوة..... 480		526.....	مونوغلسيريد أحماض دهنية مشبعة
نقل الجينات اصطناعيا..... 41		537.....	المونوغلسيريد النقي
النقي..... 103		526.....	مونوغلسيريدات الأحماض القصيرة والمتوسطة
		512.....	المياه الزرقاء

541.....هيدروكسيد البوتاسيوم

639، 541، 525.....هيدروكسيد الصوديوم

519.....الهيدروكسيل

564.....الهيموغلوبين

732، 701.....واسمات

33.....الواطنة

220.....وباء "كروتزفيلد جاكوب"

690.....وبر الملح

40.....الوجبات السريعة

40.....الوجبات المحمّدة

40، 31.....الوجبات المصّبرة

758، 664.....وسائط كيماوية

755.....وسط حمضي

755.....وسط قاعدي

606.....وسط لا مائي

655، 631.....وسط لا هوائي

754.....وسط مذيب

685.....الوسم

613، 32.....الوظيفة / الوظائف الكحولية (OH) 756، 614

140.....الوقد بالبلطة

118.....يارسين (جرثومة)

673، 657، 605، 602.....اليخضور (E 140)

501، 479، 38.....اليود

532.....يودات البوتاسيوم

7.....اليوريا

النكهة/ النكهات 60، 61، 581، 582، 595، 598، 601، 608، 609، 609، 610، 614، 620، 634، 634، 635، 635، 652، 654، 655، 657، 668، 659، 657

634.....نكهات خاصة

757.....نكهة كحولية

569.....نكهة الألدهيد

402.....النمط البشري لجنون البقر

679.....النمط الجيني

759، 39.....النمو الديموغرافي

755.....نواتج الأيض

441.....النيروزامين

497.....النيكل

701، 689، 567.....النيومسين

497.....هدرجة الدكستروز

612، 611، 33.....الهدرجة

702، 690.....هرمون السوماتوتروين البقري

702، 690، 684، 42.....هرمون النمو

566، 226، 109، 48.....هرمونات

607.....الهكسامين (E 239)

651، 550.....هلام/ هلامات

53، 46، 41، 40، 37.....الهندسة الجينية/ الوراثة

689، 686، 685، 683، 679، 678، 653

714، 706، 704، 697، 695، 692، 691

743، 742، 734، 728، 727، 725، 723

768، 767، 704، 759

484، 480.....الهوية

596، 530، 518، 34، 33.....الهيدروجين

525.....هيدروكربون

218.....الهيدروكسيبرولين

606.....هيدروكسينزوات

494.....هيدروكسيد الألمنيوم

Aromas.....	502
Aromatic bouquet.....	580
Ascospores.....	639
Atomisation.....	562
Autolysis.....	639
Autoxidation.....	537
Azadirachtin.....	716
Azoic tints.....	508
B. Cercus.....	652
B. Subtilis.....	652, 653
Bacillus licheniformis.....	652
Bacillus Thuringiensis.....	689
Baker's yeast saccharomyces cerevisiae.....	577
Bassari.....	515
Benzates.....	510
Binding.....	506
Bio.....	572, 705, 744
Biodiversity.....	742
Biological catalysts.....	499, 576
Biopiratage.....	714
Biopsy.....	505
Biphenyls.....	607
Blastomere.....	683
Botulism.....	510
Bouding.....	562
Bovine Somatotropin (BST).....	690
Brazil nut.....	697
Brazzeine.....	714
Brioche.....	531
BST.....	702, 703, 735
Bt.....	689, 699, 701
Buffering Agents.....	490
Bulking sweeteners.....	496
Butter crust.....	522
Butter top.....	522
Butter.....	522
Cachère, Cacheroute.....	50
Calcic phosphate.....	547
Canthaxantine.....	509
Characteristics or typicals.....	477
Carageenan gum.....	492
Carcinogenesis.....	505
Carraghénanes.....	36
Carrier solvents.....	498, 601
Cash crop.....	677
Centrifugation.....	562, 675

ثانيا - المصطلحات العلمية الأجنبية :

Absolute.....	602
Absorption.....	506
Acceptable Daily Intake (ADI).....	483
Accoutumence.....	597
Acetobacter.....	578, 579, 634
Acid curd.....	654, 655
Acid processing.....	547
Acidifiers.....	490
Acidutants and Buffers.....	487
Active part.....	667
Active surface agents.....	526
Additive.....	478
Aerating agents.....	487
Aerotolerants.....	655
Affermissants.....	, 501
Agrobacterium Tumefaciens.....	684
Agrobacterium.....	684, 688
Alcoholic and Acetic Fermentation.....	577
Alcoholic Fermentation.....	578
Aldehydes ketones.....	503
Alginat.....	651
Allergens.....	697
Allergy.....	697
Allura red.....	508, 509
Alpha I. Antitripcine.....	691
Alpha-lactalbumine.....	691
Alun de potasse.....	646
Amaranth.....	508
Amiante.....	699
Aminopectidase.....	667
Amphiphile.....	540, 525
Amylase proteinase oxydase.....	499
Anthocyanes (E 163).....	602
Anti caking agent.....	486
Anti foaming agent.....	486
Antibioresistance.....	567
Antibrowning agents.....	487
Anticaking Agents.....	500
Antifoaming Agents.....	499
Antioxidants Agents.....	489
Antioxidants synergists.....	489
Antioxidants.....	487
Antisens.....	680
Arabic gum.....	491

Discontinuous phase.....	490	Charge agents.....	501
Distillation under vacuum.....	601	Chestnut.....	653
Dividing.....	491	Chimère.....	683
DNA.....	558, 654	Chlorophylls (E 140).....	602
Dragée.....	549	Chromatography.....	558
Drainage.....	642	Chronic toxicity.....	506
Dyes.....	494	Churning.....	491
Electroporation.....	684	Chymosine.....	645
Emulsifiers.....	487, 490, 526	Classification.....	486
Emulsion.....	498	Clostridium botulinum.....	510
End product Characteristics.....	486	Coagulum.....	642
Endothia parasitica.....	653	Coating agents.....	501
Enzymatic preparation.....	646	Coffee whiteners.....	662
Enzymatic processing.....	547	Colibacille.....	678
Enzymes de restriction.....	680	Components.....	479
Enzymes.....	486, 576, 499	Concentrated flavors and extracts.....	498
Erythrosine.....	509	Consolidate agents.....	501
Erythrosine (E127).....	509	Constituants.....	479
Escherichia coli.....	41, 653, 654, 678, 700	Contaminants.....	477, 478, 479
Espaceur.....	718	Continuous phase.....	490
Esters Phenols ethers lactones.....	503	Conversion.....	506
Ethyl acetate.....	611	Cream cheese.....	644
Ethyl Alcohol.....	635	Crockers.....	521
Excretion.....	506	Croissant.....	531
Exoenzymes.....	658	Cruor.....	564
Extraction solvents.....	498, 601	Cryl (A).....	689
Fats, Graisses.....	518	Crystallization.....	503
Fats.....	518, 521	Cuites.....	668
FD & C red N 2.....	509	Cumulative ingestion.....	506
FD & C red N 40.....	509	Curcumin.....	508
FD & C yellow N 5.....	508	Curing and pickling agents.....	487
FD&C yellow N 5.....	508	DDT.....	699
Field tests.....	41	Deca-dienal2.4.....	569
Flavor compounds.....	600, 634	Decision tree.....	506
Flavors enhancer.....	498	Decomposition.....	576
Flavors extender.....	498	Degras.....	500
Flavors.....	497	Delany clause.....	504
Flavourzyme.....	560	Demi suisse.....	656, 644
Flavr Savr.....	689	Demineralization.....	547
Foaming.....	659	Denaturation of Enzyme protein.....	664
Food additives.....	479	Denaturation.....	665
Food alcohol.....	613	Depressants agent.....	493
Food casein.....	674	Dessert creams, Dairy Desserts.....	512
Food colors.....	494	Desserts.....	612
Food control system.....	485	Diacétyle.....	531
Food Standard Program.....	482	Directive.....	711

Ice cream.....	676	Free radical.....	537
Identity.....	480, 484	Fromage à la pie.....	644
Immobilized enzymes.....	499	Fromage frais.....	655
In vitro.....	683	Fromages blancs.....	655
Inevitable.....	478	Fromase.....	653
Ingredient.....	478, 479, 484, 612	Full flavors.....	498
Initiation.....	537	Fungal.....	653
Insulin-like growth factor 1 (IGF1).....	702	Fungus Aspergillus miger var awamori.....	654
Intellectual property.....	710	Galles.....	684
Intense sweeteners.....	496, 497	Gametes.....	679
Intentionally.....	476	Gel.....	651
Interesterification.....	521, 524, 538	Gelatin.....	543
Interest gene.....	681	Gene hunters.....	716
Invertase E1103.....	499	German – Straussler – Sckinker Syndrom ...	402
Irradiation.....	706	Glaucoma.....	512
Isomalt.....	611	Glutamate de sodium.....	511
Isopropyl alcohol.....	611	Gluten protein interaction.....	528
Jellies.....	550	Glycerolysis.....	527
Kasher, Kosher, kashrut.....	50	GMO.....	679, 708
Kefir grains.....	675	GNA.....	698
Kloyveromyces lactis.....	690	Golden riz.....	721
Kola flavors.....	610	Good manufacturing practices.....	477
La morue.....	650	Gouda.....	650
Lab.....	644	Gournay frais.....	644
Labeling.....	484	GRAS. Generally Recognized As Safe..	45, 481
Lac. Bulgaricus candida Kefir.....	675	Green cheese.....	655
Lactaglobilin.....	658	Guar gum.....	492
Lactic acid.....	560	Guide lines project.....	485
Lactic fermentation.....	644, 658	GURT Genetic Use Restriction Technology	718
Lactic-curd.....	654	Halavi.....	515
Lactitol.....	611	Helical.....	666
Lactobacillus bulgaricus.....	674	Helminhospoium maysis.....	726
Lactone∂.....	531	Humectants.....	487
Lactozyme.....	560	Humectants.....	493
Lactus acidophilus.....	675	Hupervirulente.....	684
Lactus bifidus.....	675	Hurdle technology.....	493
Lakes.....	494	Hydration.....	492, 541
Lard.....	500, 521, 522, 529	Hydro alcoholics.....	601
Laxative effect.....	497	Hydrocolloides.....	492
Le cottage.....	655	Hydrolysed.....	660
Le ricotta.....	655	Hydrolyzed starch syrups.....	495
Leaf lard.....	521	Hydrophiles.....	492
Lecithin.....	490, 527, 534	Hydropholic.....	534
Lectine GNA.....	698	Hydrosolubles.....	601
Legal Tolerances.....	482	Hydroxybenzoates.....	606
Let-alone.....	580	Hyperactivity.....	508

Nitrosamine.....	510	Licensing agreement.....	712
Non cuites.....	668	Licorice.....	511
Non intentional or Incidental additives.....	477	Ligase.....	681
Non polar or hydrophobic.....	527	Light.....	612
Non-nutrive, non-caloric sweeteners.....	496	Lipophilic.....	503
Normal ingredients.....	479	Liposoluble.....	508, 601
Noury Rennet.....	653	Long term studies.....	505
Novozyme.....	560	Lubrifiant.....	532
Nutrient Imbalance.....	502	Lysozyme.....	499
Nutritive additives.....	501	Maltitol.....	611
Oasis light orange.....	512	Mannitol.....	611
Occur naturally.....	511	Margosan.O.....	716
Oil of calamus.....	511	Marker genes.....	681
Oils, Huiles.....	518	Marzyne.....	653
Oleostearin.....	521	Mashed potatoes.....	510
Oligoelements.....	38	Melted cheeses.....	656
Organic solvents.....	601	Melting salts.....	501
Organoleptic.....	488	Metabolism studies.....	506
Orléans.....	580	Micrococcus caseolyticus.....	652
Osseine.....	547	Microflora.....	494
Ostrinia nubilalis.....	688	Microparticles gun.....	684
Overdosage.....	507	Misleading.....	502
Packing gas.....	501	Mixed.....	519
Pain à biscotte.....	531	Modified starch.....	492
Pain brioché.....	531	Molecular distillation.....	526
Pain de mie.....	531	Mono and diglycerides.....	490
Palmito distéarine.....	539	Mono sodium Glutamate.....	503
Palmito2.....	539	Monoammonium Glycerrhizin.....	511
Panne.....	521	Monogastriques.....	645
Parvé.....	515	Monopalmetate.....	526
Pâte cuite.....	662	Monopalmitate.....	530
Pâte pressée non cuites.....	657	Monostéarate de glycérole (GMS).....	531
Pâte pressée.....	668	Monostearate.....	526, 530
Pâté.....	552	Moratoire.....	720
Patents.....	710	Mousse.....	527
Pâtes fraîches.....	668	Mucor mehei.....	653
Pâtes molles.....	668	Mucor pusillus.....	653
Pathogens.....	681, 732, 488	Mutagenesis.....	505
Penicillium Comemberti.....	658	Mycorhiza.....	694
Pepsinogen.....	667	Natural colors.....	494
Perméat.....	660	Natural flavors.....	498
Peroxyde.....	537	Neem Azadirachta indica.....	716
Persillée.....	643	Neolithic.....	677
Petit suisse.....	644, 656, 668	Neufchâta.....	655
Peutadiplnadro- brazzeana.....	714	Neufchâtel.....	644
Ph Controlling Agents.....	490	Neutrase.....	560

Recuperation	664
Refinement	642
Release agents	486
Releasing Agents	500
Renaturation	666
Rennet	644
Rennilase	653
Résidus	567
Restriction Enzymes	681
Retentat	660
Retroviruses	683
Reversible	666
Rhizobium	690
Risk-benefit Ratio	477
Risks	505
Roquefort	658
Roucou	484
Round Up Ready	721
Round up	688, 712, 713
Royalty	712
Saccharomyces cerevisiae	637
Saccharomyces ellipsoïdes	577
Saccharomyces	578
Sacharomyces cerevisiae	532
Safety	505
Saffrole	511
Safranal	503
Saindoux	522
Salt hairs	690
Saponification	541
Saturated	523
Secondary structure	665
Sensory characteristics(organoleptics)	487
Sequestering agents	487
Sequestrants	489
Service Structure and Food Standard regulation	486
Sheet	666
Shortening pure vegetable	522
Shortenings	521
Slow process	580
Sodium alginate	608
Sodium methoxide	524
Solanacées	684
Solvents	486, 498, 547
Somatics	679
Sorbitol	611

Physical/physico-chemical characteristics	486
Phytophthora infestans	726
Phytovanilla	715
Pigskins	546
Plasticity	521, 525
Plasticizers agent	493
Plastics	529
Polar or hydrophilic	527
Pollinating	696
Polyacrylamide	651
Polyalcohol	611
Polymerase Chain Reaction (PCR)	680
Polymers	478
Polyols	493, 496, 527, 611
Polyphenols	634
Postmortem	505
Preservatives	487
Présure	644
Price / quality ratio	488
Primary structure	665
Prime steam lard	521
Principe d'équivalence de substance	699
Processing aid	486, 479
Prochymosine	645
Product	664
Programme des Nations Unis pour Développement (PNUD)	730
Promoteur	680, 682, 685
Prooxidants	489
Propagation	537
Propelling gas	501
Propylene glycol	611
Proteolytic	560, 577
Proxidants	537
Pseudomonas syringae	690
Pure vegetable grace	522
Pure vegetable oil	522
Pure	522
Purity	480
Quantum Statis	611
Quaternary structure	665
Rancid	489
Rancidity	537
Rapidase	653
Rapporteur	680
Recombinant DNA	682

Thickening Agents.....	492	Sorgho.....	730
Thickening agents.....	487	Sortening.....	527
Tofee fats.....	520	Specification for identity and purity.....	505
Toxicity.....	505	Spray"Atomization".....	647
Traceability.....	484	St. Cremoris.....	675
Trade Related aspects of Intellectual Property Rights TRIPR.....	711	St. Diacetylatis.....	675
Transgenes.....	679, 685	St. Florentin.....	656
Transgéniques Clonés.....	683	St. Marcellin.....	656
Transition.....	506	Stabilisants.....	611
Trehalose.....	690	Stabilizers.....	487, 491, 527
Typical.....	477	Standardization.....	647
Ultrasons.....	684	Staphylocoque.....	510
Uncertified colors.....	494	Starch complexing.....	527
Unicellular fungus.....	638	Short term studies.....	505
Unsaturated.....	523	Strength.....	646
Usage levels.....	482	Streptococcus liquifaciens.....	652
Vector Construct.....	685	Streptococcus thermophilus.....	674
Vectors.....	685	Sub chronic toxicity.....	506
Vegans.....	514	Substratum.....	664
Vegetable shortenings.....	522	Sucroesters.....	540
Vegetariens.....	514	Sucroglycerides.....	528
Viscosity modification.....	528	Sugar alcohols.....	496
W. Color.....	635	Suif.....	500, 529
W. Flavors.....	635	Sulfits.....	510
Water activity depressants agent.....	493	Suparen.....	653
Water activity.....	493	Sure curd.....	653
Water holding capacity.....	665	Suspension.....	662
Water-oil-Emulsion.....	490	Sweeteners.....	611
Waxes.....	518	Sweetners.....	495
Wetting.....	528	Synthetic.....	489
Whey.....	650, 658	Syrup of sugar.....	661
White cheeses.....	644	T GURT.....	719
White mildew.....	644	Tannin.....	550
White soft cheese.....	655	Tannins acids.....	634
Wine color.....	635	Temporal characteristics.....	487
Wine flavors.....	635	Teratogenesis.....	505
Wine.....	635	Termination.....	538
Without qualifier.....	649	Terminator.....	42, 718
Xylitol.....	611	Terpenless oils.....	602
Yeast.....	577	Terpenless.....	602
Yeast, Kluyveromyces lactis.....	654	Terpens.....	602
		Tertiary structure.....	665

فهرس الأعلام

- 457، 454، 453، 449، 440، 433، 429
632، 593، 586، 458
- 410 ابن الماحشون،
- 424 ابن المرتضى،
- 425، 418، 417، 348، 126، 108، ابن المنذر،
- 101 ابن بركة،
- 4، 106، 103، 101، 98، 96، 88، 87، ابن تيمية،
- 109، 122، 148، 151، 170، 171، 233،
237، 238، 245، 262، 270، 272، 286،
292، 334، 339، 340، 343، 352، 353،
354، 392، 415، 418، 424، 428، 432،
433، 434، 437، 449، 450، 454، 456،
464، 466، 592، 593، 620، 627، 630
- 361 ابن جريح،
- 299 ابن جزري،
- 371، 368، 367، 366، 362، 359، ابن حبان،
- 372، 374، 375، 377، 378، 380، 381،
419
- 410 ابن حبيب،
- 4، 169، 163، 155، 150، 105، 88، ابن حجر،
- 170، 270، 274، 282، 301، 360، 364،
369، 376، 377، 378، 379، 381، 405،
423، 431، 593، 628، 629
- 4، 115، 114، 112، 111، 106، 80، ابن حزم،
- 128، 130، 133، 134، 136، 157، 167،
172، 263، 275، 276، 277، 299، 303،
304، 317، 319، 334، 336، 337، 345،
348، 351، 352، 353، 394، 395، 397،
- 376 أبان بن أبي عياش،
- 184 إبراهيم النخعي،
- 372 إبراهيم العقيلي،
- 384، 381، 380 إبراهيم النخعي،
- 17 إبراهيم بن بابة حفار،
- 359 إبراهيم بن طهمان،
- 190 إبراهيم بن عمر بيوض،
- 364، 363، 362 إبراهيم بن عينة،
- 369 ابن أبي الحسين،
- 76 ابن أبي أوفى،
- 368، 367، 366، 363 ابن أبي حاتم،
- 372، 370، 367، 365، 364 ابن أبي شيبة،
- 373، 374، 375، 376، 377، 378، 379،
380، 381، 382، 635
- 418، 152 ابن أبي ليلي،
- 423، 422 ابن إسحاق،
- 583 ابن الأثير،
- 373، 372، 371 ابن الجعد،
- 629، 628، 375، 368، 364، 154، ابن الجوزي،
- 414 ابن الحاجب،
- 176، 172، 167، 138، 112، 110، ابن العربي،
- 177، 208، 242، 253، 271، 422
- 426، 418، 410، 186، 135، 74، ابن القاسم،
- 629
- 279، 273، 214، 165، 147، 79، ابن القيم،
- 428، 388، 346، 325، 314، 293، 292

• ابن منظور، 585
 • ابن نافع، 345، 78
 • ابن وهيب، 629، 376، 186، 135، 101، 78
 • أبو أسامة حماد بن أسامة، 380
 • أبو إسحاق إبراهيم الطفيش، 206
 • أبو إسحاق السبيعي، 373، 371
 • أبو إسماعيل بشر، 360
 • أبو الأحوص سلام بن سليم، 382، 373
 • أبو الأعلى المودودي، 199، 195، 167
 • أبو الحسن الأشعري، 285
 • أبو الحسن السراج، 371
 • أبو الدرداء، 361، 319، 194، 183، 181
 • أبو السعود، 20
 • أبو العالية، 387، 381، 367
 • أبو العباس الأصم، 376
 • أبو القاسم البغوي، 372
 • أبو بكر الأردستاني، 372
 • أبو بكر الطرطوشي، 673، 672
 • أبو بكر بن المنكدر، 387، 376
 • أبو بكر بن فورك، 365
 • أبو ثعلبة الحشني، 404
 • أبو ثور، 124
 • أبو جهل، 298
 • أبو حاتم الرازي، 364، 363، 362، 358، 357، 366، 368، 371، 372، 375، 376، 379
 • أبو حمزة عمران بن أبي عطاء، 374، 373

458، 457، 449، 442، 440، 424، 415
 635، 633، 623، 464
 • ابن خويز منداد، 627، 386، 385
 • ابن دقيق العيد، 423، 422، 240، 170
 • ابن رجب، 358، 318، 270، 172، 107، 105، 366، 367، 370، 412، 414
 • ابن رشد، 145، 132، 130، 128، 121، 110
 160، 186، 187، 348، 350، 393، 410
 430، 594، 595، 629
 • ابن سريج، 274
 • ابن سيرين، 379، 378، 151
 • ابن شهاب، 215
 • ابن عابدين، 235، 215، 201، 135، 81، 74
 263، 397، 412، 428، 448، 450، 459
 467، 635
 • ابن عبد البر، 403، 350، 349، 273، 106
 422، 423، 426، 431، 594
 • ابن عبد الحكم، 351، 186، 135، 86، 78
 • ابن عجلان، 376
 • ابن عدي، 377، 375، 374، 369، 360، 358
 • ابن عرفة، 453
 • ابن عطية، 114
 • ابن علي، 378
 • ابن قدامة، 188، 179، 128، 124، 108، 75
 200، 236، 253، 262، 297، 345، 425
 455، 466، 467
 • ابن كثير، 596، 172، 162، 24، 23
 • ابن ماجه، 375، 357، 72
 • ابن مفلح، 86، 75

- أبو وائل، 380
- أبو يوسف، 89، 127، 253، 348، 351، 352،
354، 355، 392، 448، 587، 589، 598
- أحمد الجندي، 613
- أحمد الخليلي، 55، 80، 91، 104، 114، 116،
126، 166، 167، 168، 169، 182، 184،
186، 195، 199، 206، 207، 287، 305،
391، 462، 634
- أحمد بن الحسن أبو بكر، 376
- أحمد بن حازم الغفاري، 361
- أحمد بن حنبل، 79، 86، 88، 89، 90، 96، 98،
104، 106، 124، 127، 151، 214، 215،
237، 342، 344، 346، 348، 351، 354،
358، 365، 366، 367، 368، 370، 374،
375، 376، 377، 379، 380، 381، 394،
399، 406، 419، 425، 427، 428، 438،
454، 586، 593، 621، 622، 629
- أحمد بن عبيد، 366
- أحمد بن محمد بن بكر أبو العباس، 126
- أحمد بن محمد بن سعيد بن عقدة، 360
- أحمد رجائي الجندي، 60، 600
- آدم الكندي، 10
- أرباد بزتاي (Arpad Pusztai) 697
- إسحاق بن إبراهيم، 362
- إسحاق بن راهويه، 420
- إسرائيل، 365، 370، 379
- الإسفرائيلي أبو حامد، 96، 403
- أسماء بنت أبي بكر، 431
- إسماعيل بن موسى الفزاري، 356

- أبو حنيفة، 89، 96، 106، 123، 127، 182،
237، 285، 286، 348، 354، 355، 386،
392، 410، 412، 414، 415، 423، 426،
433، 454، 587، 589، 598
- أبو حيان، 370
- أبو داود السجستاني، 160، 362، 363، 366،
375، 394، 406، 419، 432
- أبو داود الطيالسي، 365
- أبو زرعة الرازي، 363، 368
- أبو زكريا بن أبي إسحاق، 375، 376
- أبو صالح المري، 358
- أبو طاهر الفقيه، 369
- أبو طلحة، 26، 592، 622، 625، 626
- أبو عبد الله الجدلي، 360
- أبو عبد الله الحافظ، 359، 361، 369، 372،
373، 374، 377
- أبو عبيد الله مولى بن عباس، 357، 359
- أبو عبيدة، 73، 368
- أبو عثمان البصري، 369
- أبو عثمان النهدي، 356، 357، 358
- أبو علي الحافظ، 369، 374
- أبو عمرو بن مطر، 371
- أبو معاوية محمد بن خازم، 370
- أبو معبد نافذ مولى ابن عباس، 374
- أبو نصر العراقي، 372
- أبو نصر بن قتادة، 371
- أبو نعيم، 361، 367، 376، 377
- أبو هريرة، 72، 79، 151، 367، 377، 418،
419، 421، 422

• بشر بن إبراهيم، 377
 • بشير باعلي واعمر، 17
 • البغوي، 303
 • البهوتي، 592، 267، 200، 98
 • بوبان (Popin) 36
 • بوسينيو (Boussingault) 38
 • بول بيرج (Paul-Berg)، 678
 • بولس (st pauls) 179
 • بولوز (Pelouze)، 32
 • بيان بن جندب الرقاشي أبو سعيد، 375
 • بية بن السالك، 321
 • بيرسي شماتير (Percy schmeiser) 713
 • بيركان (Perkin) 37
 • بيزتاي (Arpad Puztai)، 698
 • البيضاوي، 21
 • البيهقي، 361، 359، 357، 277، 156، 102
 • 373، 372، 371، 369، 366، 365، 362
 • 423، 418، 387، 386، 385، 379، 374
 • الترمذي، 361، 358، 357، 356، 270، 122
 • 419، 406
 • تملك (امراة من همدان) 373
 • توماس مورغان (Tomas Morgan) 41
 • تيم لانغ (Tim Lang)، 220، 217
 • ثور بن قدامة، 372
 • جابر الجعفي، 366، 365، 363، 277
 • جابر بن زيد، 635، 418، 126
 • جابر بن عبد الله، 106، 104، 81، 74، 73
 • 584، 313، 107

• أسود بن عامر، 365
 • أشهب، 345، 186، 182، 152، 135، 90
 • الأعمش، 370
 • أفسار جفران (Afsar Jafri) 723
 • ألان (Alan)، 725
 • الألوسي، 20
 • أم سلمة، 386، 373، 367، 284، 99
 • أم موسى، 375
 • احمد اطفيش، 104، 97، 92، 85، 73، 70
 • 111، 114، 126، 171، 179، 182، 186
 • 344، 303
 • الأمدي، 283
 • أم يحيى بنت أبي إهاب، 272
 • أنس بن مالك، 386، 376، 374، 367، 129
 • 626، 625، 624، 622، 592، 584
 • الأوزاعي، 377، 181، 90، 85
 • إيجمان (Eijkman)، 38
 • أيوب السخيتاني، 369
 • بابه بن إبراهيم حميد أوجانة، 17
 • باستور، 711، 678، 581، 576، 37، 31
 • باسكال (Gerard pascal) 552
 • البحيري، 466، 430، 411، 348، 149، 115
 • البخاري، 346، 276، 132، 119، 87، 14
 • 372، 371، 366، 364، 362، 358، 357
 • 628، 626، 594، 404، 380، 378، 375
 • 629
 • البراء بن عازب، 130
 • براكونو (Henry Braconnot)، 36
 • بريدة، 310

• الحسن بن علي بن شبيب المعمرى، 360، 361

• الحسين بن إسحاق التستري، 377

• الحسين بن علي، 386

• حسين بن محمد المرورودي، 318

• الخطاب، 349، 395، 426

• حماد بن سلمة، 378

• حميد بن عبد الرحمن، 377

• حميد بن عقبة بن رومان، 381، 382

• حوشب بن مسلم، 379

• الخرقى، 237

• الخطابي، 105، 160، 301، 594

• الخطيب البغدادي، 360

• الخليل بن مرة، 376

• الدارقطني، 72، 84، 156، 359، 360، 364، 375

• داود الظاهري، 89، 114، 116، 351، 354، 404، 418

• الدسوقي، 160، 182، 262، 266، 621، 636، 675

• ديلاني (Delany)، 482

• الذهبي، 358، 360، 361، 364، 365، 368، 376، 377، 379

• راشد الغنوشي، 168، 196، 199، 208، 225، 257

• رافع بن خديج، 123، 132

• ربيع بن أنس الخراساني البكري، 367

• ربيعة الرأي، 181، 339، 404

• ربيعة بن عثمان، 376

• الرملي، 235، 354

• روي أندرسون (Roy Anderson)، 220

• جاد الحق علي جاد الحق، 391، 616

• جاك ضيوف (Jaque Diouf) 727

• جبر الفضيلات، 416، 417، 453

• جبلة بن سحيم، 369

• جحش بن زياد الضبي، 379، 380

• الجرجاني، 297، 299

• جرو هارلام (Gro Harlem Bruntland) 727

• جرير الضبي، 375، 380

• الجصاص، 69، 71، 85، 104، 109، 153، 165، 182، 283، 295، 337، 338، 346، 353، 356، 421، 427

• جعفر بن عون، 375

• جورج بوش الأب، 720

• جورج فيرنانديز (Jorge Fernandez)، 693

• الجوزجاني، 371، 373

• الجويني، 223، 232، 266، 277، 280، 286، 287، 288، 340، 430، 432، 439

• الجيلاني الخلاصي، 7، 388، 390، 391، 616

• جيمس واتسون (James Watson)، 41

• الحاكم، 357

• حامد التكروري، 17، 118، 227، 335، 399، 471، 472، 539، 553، 559، 561، 597، 615

• حبة بن حوين البجلي، 375

• الحجاج بن أرطاة، 381، 382

• الحسن البصري، 181، 215، 367، 378، 379، 418، 395

• الحسن بن صالح، 85

• الحسن بن علي بن أبي طالب، 358، 367، 379

• سفيان بن عيينة، ... 87، 358، 361، 366، 369،
374، 378

• سلمان الفارسي، 320، 324، 356، 357، 358،
359، 360، 361، 367، 368، 383، 386،
387

• سليمان التيمي، 356، 357، 358

• سليمان التيمي، 357، 358

• سماك بن حرب، 370

• سنان بن هارون، 359

• سويد (غلام سلمان الفارسي) 367

• سيويه، 163

• سيف بن هارون البرجمي، 356، 357، 358،
359، 362

• السيوطي، 260، 263، 271، 277، 280، 293،
318، 343، 432

• سيد طنطاوي، 192، 556

• شارل تيلي (Charles Tellier) 31

• الشاطبي، ... 223، 224، 228، 230، 231، 233،
239، 246، 247، 248، 249، 251، 253،
255، 256، 270، 294، 296، 306، 308،
309، 312، 316، 325، 326، 441

• الشافعي، 78، 89، 92، 96، 97، 101، 105،
106، 107، 110، 124، 127، 129، 143،
146، 169، 183، 202، 214، 215، 234،
237، 250، 286، 288، 321، 344، 345،
394، 397، 399، 404، 410، 414، 418،
421، 422، 423، 426، 438، 589

• الشربيني، 92، 235، 253، 404، 411، 454

• الشرواني، 348، 448، 636

• الشريف أبو الفتح العمري، 372

• ريناتو خوناست (Renato Künast) 705

• الزركشي، 106، 115، 248، 249، 283، 286،
333، 334، 414، 431، 432

• زكريا الأنصاري، 334

• الزهري، 87، 90، 101، 181، 367، 378، 432

• زهير بن معاوية، 362

• زيد بن أسلم، 366، 367

• زيد بن عمرو بن نفيل، 362

• زيد بن وهب، 372

• الزيلعي، 135

• سالم بن عيد الله، 362

• السالمي، 274، 275، 288، 318، 319

• سبالانزاني (Spallanzani)، 30

• ستاثام ديفيد (Statham David)، 219

• سحنون، 86، 351

• السرخسي، 253، 267، 355، 393، 397، 589،
590، 591

• السعدي، 364

• سعيد بن المسيب، 151، 181، 215، 367، 379،
418

• سعيد بن جبير، 327، 380

• سعيد بن عبيدة، 370

• سعيد بن مسروق، 382

• سعيد بن منصور، 372

• سفيان الثوري، 85، 150، 246، 259، 357،
359، 369، 372، 375، 377، 379، 380،
382، 399، 418

• سفيان الجوهري، 372

• عاصم الأحول، 375
 • عاصم بن رجاء بن حيوة، 361
 • عاصم بن عدي، 320
 • عاصم بن علي، 371
 • عباد بن أحمد، 380
 • عبادة بن الصامت، 181
 • عباس الدوري، 359
 • عبد الرحمن الشريحي، 372
 • عبد الرحمن الكيلاني، 335، 261، 255
 • عبد الرحمن بن زياد، 373، 372
 • عبد الرحمن بن عوف، 174
 • عبد الرحمن بن مهدي، 377
 • عبد الرزاق (صاحب المصنف) 277، 357، 361،
 364، 366، 369، 370، 373، 374، 378،
 379، 381، 382
 • عبد السلام بن شداد الجريري، 358
 • عبد العزيز بن باز، 189، 195
 • عبد الغفار بن عبد الله الموصلي، 360
 • عبد الفتاح إدريس، 64، 268، 453، 463، 559،
 599، 616
 • عبد الله آل محمود، 112، 137، 143، 150،
 175، 177، 183، 192
 • عبد الله الثنيان، 553
 • عبد الله الطريقي، 7، 169، 198، 391، 463
 • عبد الله بن أحمد بن حنبل، 359، 360
 • عبد الله بن أحمد بن عبد الرحمن بن عبد الله بن
 سعد الدشتكي، 359
 • عبد الله بن المغفل، 187، 188
 • عبد الله بن الوليد، 372

• الشريف محمد بن عبد الغفار، 7
 • شريك بن عبد الله، 365
 • شعبة، 369، 371، 372، 373، 374، 377
 • الشعبي، 181، 277، 362، 363، 364، 365،
 367، 379
 • شقيق بن سلمة، 370
 • الشوكاني، 120، 188، 262، 324، 334، 338،
 340، 343، 344، 347، 350، 351، 396،
 404، 424، 536، 594
 • الشيرازي، 262، 352، 394، 404
 • شيفرول (Chevreul)، 32
 • شيل (Sheele)، 32
 • صالح الفوزان، 134، 169، 238، 392
 • صالح بن أحمد حدبون، 17
 • صالح بن حميد، 251، 260، 268، 300، 301
 • الصنعاني، 273، 351، 396، 400، 404
 • الضحاك بن مزاحم، 364
 • طاووس، 100
 • الطبراني، 360، 362، 363، 366، 367، 369،
 377، 378
 • الطبري، 24، 72، 105، 109، 136، 138، 180،
 215، 337، 440، 596
 • الطحاوي، 423، 629
 • طلحة بن عبيد الله، 367، 373، 386، 628
 • طه جابر العلواني، 556
 • عائشة، 27، 86، 90، 111، 161، 165، 187،
 191، 209، 309، 322، 330، 358، 367
 • 376، 384، 386، 387، 583، 594، 625،
 671

- عبد الناصر أبو البصل، .. 195، 390، 445، 451، 452، 554 .
- عبد الوهاب القاضي أبو محمد، 77
- عبد الله النجار، 443
- عبيد الله بن معاذ، 373
- عبيد بن أبي الجعد، 377، 378
- عبيد بن عمير، 361
- عبيدة بن حميد، 370، 377
- عثمان الشحام، 374
- العجلي، 368
- العدوي علي بن أحمد، 114، 156
- عدي بن حاتم، 121، 122، 137، 155، 161، 170، 277، 280، 282
- العز بن عبد السلام، 227، 233، 247، 250، 265، 290، 299، 302، 395، 457
- عزيز، 181، 184
- عطاء بن أبي رباح، 100، 105، 106، 119، 123، 152، 181، 361، 367، 378، 381، 382
- عطاء بن السائب، 370
- عطاء بن يسار، 366
- عقبه بن الحارث، 272، 277
- العقيلي، 377
- عكرمة، 72، 109، 365، 418
- علي الأزدي، 369
- علي السيستاني، 554
- علي بن أبي طالب، 214، 215، 216، 367، 375، 386، 375
- علي بن الجنيد، 375

- عبد الله بن بية، 194، 216
- عبد الله بن جعفر، 365
- عبد الله بن زيد، 151، 282
- عبد الله بن طاووس، 361
- عبد الله بن عباس، 72، 84، 102، 131، 132، 151، 156، 160، 164، 181، 215، 361، 363، 365، 366، 367، 373، 374، 375، 383، 384، 387، 394، 418
- عبد الله بن عكيم، 81، 83، 86، 87، 88، 105، 352
- عبد الله بن عمر، 72، 86، 101، 113، 123، 130، 151، 358، 362، 363، 364، 365، 366، 367، 369، 370، 374، 384، 385، 386، 387، 388، 392، 394، 397، 399، 420، 423، 428، 588، 592، 595، 597، 628، 631، 632
- عبد الله بن عمرو، 423
- عبد الله بن محمد المدني، 362
- عبد الله بن محمد بن حميد، 197
- عبد الله بن مسعود، 277، 322، 367، 368، 377، 378
- عبد الله عزّام، 55، 181، 197، 202، 207، 329
- عبد الله محمّد، 599
- عبد المجيد بن إبراهيم، 372
- عبد المجيد صبح، 138، 139
- عبد المجيد عزيز الزنداني، 113
- عبد المجيد محمود الصلاحين، 261، 268، 399
- عبد الملك بن أبي سليمان، 380
- عبد الملك بن ميسرة، 372

• غوبلي (Gobley)، 32

• فانك (Funk)، 38

• فاينجولد (Feingold) 508

• الفخر الرازي، 110

• فرانسيس، كريك (Fransis Krik)، 41

• فرانك (James Franck)، 38

• الفرج بن فضالة، 626

• الفضل بن دكين، 373

• الفلاس، 375، 368

• فيصل مولوي، 556، 555

• الفيومي، 299

• القاسم بن القاسم السيارى أبو العباس، 359

• قاسم حميد أوجانة، 17

• قتادة، 374، 369، 367

• قذافي عزات الغنائيم، 568، 452، 451

• القراني، 428، 404، 283، 272، 255، 224

..... 673، 457

• القرطبي، 19، 25، 69، 71، 77، 86، 92، 102،

105، 109، 110، 111، 112، 113، 114،

119، 121، 151، 152، 214، 236، 256،

287، 297، 305، 327، 337، 386، 398،

405، 407، 536، 593، 627، 628، 629

• قرظة بن أرطاة، 371

• القفال، 344

• قيس بن الربيع، 365، 364

• قيس بن سكن، 378، 377

• كارير (Roland Charrière) 551

• الكاساني، 125، 129، 179، 187، 201، 349،

393، 394، 590، 591، 625، 633

• علي بن الحسن الهلالي، 372

• علي بن المديني، 422، 379، 368، 364، 363

• علي بن حرب، 377

• علي بن عباس، 374، 369

• علي بن عبد العزيز، 377

• علي بن عبد الله البارقي، 374، 369

• علي بن عبدان، 366

• علي بن مسهر، 360

• علي كامل يوسف الساعد، 485

• عمر بن الخطاب، 215، 174، 90، 86، 72،

225، 310، 320، 367، 370، 371، 372،

381، 382، 384، 386، 387، 455، 592،

594

• عمر بن عبد العزيز، 100

• عمران بن الحصين، 90، 86

• عمران بن عيينة، 363

• عمرو بن دينار، 374، 361

• عمرو بن شرحبيل، 370

• عمرو بن عثمان، 373

• عمرو بن منصور الهمداني، 362، 363، 364، 365،

• عُويمر العجلاني، 320

• عيسى بن أبي عزة، 379

• عيسى بن أبي عيسى، أبو جعفر الرازي، 368

• عيسى بن عبد الله بن ماهان، أبو جعفر الرازي،

367، 368، 381

• عيسى بن يونس، 365، 364، 363

• الغزالي أبو حامد، 169، 265، 280، 281، 316،

319، 418، 423، 432، 449، 467، 584،

586

614، 613، 608، 607، 606، 558، 556

633

- محمد بن إبراهيم حميد أوجانة، 17
- محمد بن أحمد أبو العباس، 372
- محمد بن الحسن الشيباني، 5، 100، 127، 348،
354، 355، 392، 448، 454، 587، 589
- محمد بن بشار، 369، 374
- محمد بن جعفر، 369، 373، 374
- محمد بن عبد الله بن عبد الحكم، 376
- محمد بن عبد الله بن عمار، 366
- محمد بن عبد الوهاب، 369، 375
- محمد بن علي الشيباني، 361
- محمد بن علي بن الحنفية، 367، 382، 384
- محمد بن عيينة، 363
- محمد بن غالب، 366
- محمد بن قاسم بسيمس، 17
- محمد بن يحيى بن سليمان المروزي، 371
- محمد بن يعقوب أبو العباس، 376، 377
- محمد بن يعقوب الشيباني، 375
- محمد تقي العثماني، 168، 169، 177، 185،
201، 204
- محمد حسين فضل الله، 307
- محمد حميض، 17
- محمد رشيد رضا، 136، 138، 149، 150، 173،
176، 183، 192، 237، 243
- محمد شمس الدين، 229، 256، 260، 307
- محمد صالح العثيمين، 189، 198، 329، 390،
445، 554
- محمد عيد السلام، 64، 522، 538، 556، 558

- كامل موسى، 6
- كثير بن شهاب، 370، 371، 387
- كريستوف سينر (christoph spinner) 551
- كعب بن مالك، 121
- كورنيجو (Cornijo)، 693
- اللخمي، 135، 345، 453
- الليث بن سعد، 182، 339، 404
- ماج موريس (Mège Mouriès)، 33
- مارسلان (Marcelin Berthelot) 32
- المازري، 298، 454
- ماكاي (Mackay) 713
- مالك، 74، 78، 86، 90، 92، 100، 105، 110،
127، 135، 145، 161، 182، 183، 194،
236، 237، 253، 258، 287، 288، 310،
328، 345، 347، 348، 398، 399، 404،
410، 418، 423، 426، 433، 433، 593، 622،
627، 629، 632، 635
- الماوردي، 111، 135
- مجاهد، 181، 420
- محمد الأشقر، 55، 168، 191، 196، 202، 340،
452، 616
- محمد الزحيلي، 308، 617
- محمد الطاهر بن عاشور، 77، 84، 104، 106،
116، 163، 228، 229، 232، 240، 243،
244، 250، 251، 256، 260، 287، 311،
312، 347، 632
- محمد الفايد، 568، 572، 573
- محمد الهواري، 8، 58، 60، 140، 192، 199،
200، 203، 204، 205، 391، 452، 461

- معاذ بن عفراء، 298
- معاذ بن عمرو بن الجموح، 298
- المعافى بن عمران، 367، 366
- معاوية بن قرعة، 379
- معد يكرّب، 90
- المعريّ، 465
- معمر بن راشد، 378، 373، 370، 369، 361، 379
- مغيرة بن زياد، 625
- المغيرة بن مقسم الضبي الكوفي، 381، 380، 375
- مندل، 677، 40
- منذر الثوري، 382
- منصور بن حيان، 377
- موريس وُلْكِينز (Maurice Wilkins)، 41
- موسى بن طلحة، 373
- موسى بن عقبة، 362
- موسى بن هارون، 360
- ميمونة زوج النبي ﷺ، 367، 366، 105، 87
- نابليون الأول، 50، 37، 30
- نابليون الثالث، 33
- نافع (مولى ابن عمر)، 388، 387، 369، 151
- النخعي، 583، 418
- نزيه حماد، 399، 389، 259، 116، 63، 60، 7
- 600، 598، 563، 556، 444، 416
- النسائي، 380، 375، 374، 368، 366، 358
- 419، 381
- نصر بن علي، 377
- نصر فريد واصل، 463

- محمد عبد القادر أبو فارس، 293، 191
- محمد عبده، 176، 149
- محمد عثمان شبير، 567، 399، 103
- محمد علي البار، 617
- محمد فتحي الدريبي، 184، 180، 168، 145
- 188، 190، 194، 225، 230، 238، 290
- 329، 314
- محمد متولي الشعراوي، 328
- محمد ناصر الدين الألباني، 465
- محمد نصر الدين زيدون، 17
- محمد نعيم ياسين، 329
- محمد نور عبد الله، 555
- محمد هيثم الخياط، 619، 613
- محمود شلتوت، 194
- مختار السلامي، 600
- مخزّمة بن بكير، 377، 376
- المرداوي، 333، 127
- المزني، 404، 342
- مسلم الأعور، 375
- مسلم البطّين، 360
- مسلم بن الحجاج، 170، 87، 84، 78، 14
- 595، 593، 405، 339، 180
- المسيح عليه السلام، 190، 184، 183، 182، 181
- 486، 191
- مشنا، 179
- مصطفى أحمد الزرقا، 193
- مصطفى بن صالح باجو، 17
- مطرف، 410

- ويليدي كاستير، 219
- ياسين الخطيب، 91، 93، 462، 629
- ياسين بجاج، 17
- يحيى ابن معين، 358، 359، 364، 366، 367،
368، 375، 376، 377، 379، 591، 595
- يحيى القطان، 374، 379
- يحيى بن أبي كثير، 377
- يحيى بن آدم، 362
- يحيى بن سعيد، 376
- يحيى بن محمد، 373
- يحيى بن موسى البلخي، 362
- يزيد بن زياد بن أبي الجعد، 377
- يعقوب بن عبد الوهاب الباسين، 281، 254،
289، 300، 302، 304، 305
- يعلى بن حميد، 369
- يوسف القرضاوي، 57، 61، 62، 91، 103،
117، 138، 168، 177، 183، 194، 202،
231، 238، 242، 244، 257، 259، 286،
309، 313، 314، 315، 317، 321، 322،
340، 344، 347، 350، 390، 405، 407،
434، 438، 444، 461، 469، 470، 556،
625، 632، 671
- يونس بن حبيب، 365
- يونس بن حباب، 357، 359، 368، 293

- النعمان بن بشير، 274، 276، 300، 303، 304،
305
- نعمان جفيم، 236، 251، 326
- نورمان (W. Normann)، 34
- النوشجان أبو المغيرة، 374
- النروي، 97، 105، 107، 115، 129، 135،
150، 152، 169، 171، 172، 173، 180،
235، 262، 265، 301، 334، 345، 347،
348، 386، 393، 398، 400، 403، 406،
407، 409، 410، 411، 426، 430، 431،
436، 561، 593
- نيدهام (Needham)، 30
- نيقولا أبرت (Nicola Appert)، 31
- هارون بن سليمان، 377
- هتلر، 678
- هشام بن حسان، 378
- هشام بن سعد، 366، 367
- هشيم بن بشير، 370، 373، 374، 381
- هونوفر (Jean Larson Hanover)، 140
- الهيثمي، 365، 369، 378
- هيربرت بوير (Herbert boyer)، 678
- وارترز (Wurtz)، 32
- وفتيق أمين عبد الله الشرقاوي، 64، 553، 559
- وكيع بن الجراح، 364، 365، 367، 374، 375، 379،
391، 416، 452، 462، 468، 556

فهرس الأديان والمذاهب والطوائف

أهل الكوفة.....	593	الإباضية 73، 77، 80، 85، 89، 90، 92، 93، 95،
أهل فارس.....	364	97، 100، 104، 123، 126، 129، 131، 132،
أهل نجد.....	175	133، 148، 150، 151، 174، 179، 182،
الأوروبيون.....	56، 46	185، 274، 285، 332، 341، 347، 350،
بنو إسرائيل.....	339، 312، 24	351، 352، 354، 393، 396، 398، 403،
بنو تغلب.....	216، 215، 214	420، 447، 454، 587
التابعون.....	384، 356، 114، 72	الأخبار.....
التجمعات الإسلامية في البلاد الغربية.....	221	178، 176، 138
التجمعات اليهودية.....	221	الأحناف.....
الجاليات الإسلامية في الغرب.....	62، 60، 54	388، 386، 356، 92، 76
جهينة.....	88، 87	الأعاجم.....
حاخامات اليهود.....	51	384، 381
الحيشة.....	123	الأقلية المسلمة.....
الحجازيون.....	594	208
الحريون.....	174	الأقليات.....
الحنابلة 75، 77، 78، 80، 86، 90، 92، 93، 95،		63
98، 100، 101، 123، 129، 131، 132، 133،		الإمامية 90، 134، 150، 173، 333، 352، 393،
134، 135، 148، 150، 157، 179، 182،		394، 403، 420، 425، 449، 454، 623
186، 234، 235، 253، 285، 333، 342،		الأنصار.....
344، 345، 347، 350، 351، 352، 354،		330
356، 393، 394، 397، 398، 399، 403،		أهالي كاراجين (Carraghen).....
420، 425، 426، 448، 454، 463، 466،		36
587		أهل الأوثان.....
الحنفية 74، 76، 80، 81، 85، 93، 95، 96، 97،		374
100، 101، 104، 123، 129، 131، 132،		أهل الحجاز.....
133، 135، 148، 150، 179، 186، 215،		175
234، 235، 253، 285، 332، 333، 341،		أهل القرارة.....
344، 347، 350، 351، 352، 392، 393،		17
		أهل الكتاب، 2712، 87، 112، 118، 138، 147،
		158، 162، 172، 173، 174، 175، 176،
		177، 178، 179، 180، 181، 182، 183،
		184، 185، 186، 187، 188، 189، 190،
		191، 192، 193، 194، 195، 196، 197،
		198، 199، 207، 208، 209، 210، 214،
		215، 216، 221، 225، 243، 244، 293،
		298، 322، 326، 355، 369، 370، 372،
		375، 377، 378، 380، 383، 390، 404،
		746، 764، 765، 323، 763، 765

309..... عبد القيس (قبيلة)
 297..... عبدة الأوثان
 594..... العراقيون
 العرب 115، 118، 167، 175، 176، 193، 215،
 288
 العلمانية 196، 210، 211، 746
 العلمانيون 207
 الغربيون 279
 الفرس 390
 قریش 235
 الكتابي/ الكتابيون ينظر - أهل الكتاب
 الكتابية/ الكتابيات 185
 الكفار من غير الكتابيين 763
 الكوفيون 337، 587
 اللادينيون 197، 763
 اللاويون 178
 المالكية / أصحاب مالك 74، 76، 77، 78، 80،
 85، 92، 93، 95، 97، 100، 104، 123،
 129، 131، 133، 134، 135، 148، 150،
 151، 177، 180، 182، 185، 188، 215،
 236، 253، 258، 285، 332، 339، 341،
 344، 345، 348، 350، 351، 352، 354،
 394، 395، 398، 403، 406، 418، 425،
 427، 428، 448، 453، 454، 461، 587،
 622، 623، 630
 المجتمع اليهودي 51
 المحوس / المحوسي، 17187، 173، 174، 297،
 352، 355، 356، 365، 369، 370، 372،
 374، 380، 381، 382، 385، 386، 387،
 388، 389، 390، 392، 763

394، 396، 398، 403، 420، 424، 427،
 434، 448، 453، 454، 459، 461، 467،
 586، 587، 594، 598، 599، 623، 628،
 630
 الذمي 173
 رجال الدين المسيحيون 211
 الرهبان 138، 176، 209، 211
 الروم 673
 الزيدية 80، 90، 134، 172، 173، 333، 351،
 352، 394، 403، 449، 454، 587، 622
 الشافعية 75، 80، 81، 86، 92، 93، 95، 97، 98،
 100، 101، 104، 105، 123، 129، 131،
 132، 133، 135، 145، 149، 150، 151،
 158، 162، 164، 169، 180، 182، 186،
 234، 237، 253، 266، 285، 318، 332،
 333، 341، 345، 347، 350، 351، 352،
 354، 393، 394، 398، 403، 420، 422،
 425، 426، 438، 448، 454، 466، 586،
 587، 622، 631
 الشريعة اليهودية 50
 الشيعة 95، 173، 303، 304، 344، 424، 557
 الشيوعيون 193
 الصحابة 14، 72، 106، 114، 175، 188، 192،
 216، 301، 322، 323، 356، 370، 374، 383،
 384
 صغار التابعين 370، 364
 الصينيون 197
 الظاهرية 80، 93، 95، 98، 100، 104، 114،
 123، 128، 130، 131، 133، 151، 182،
 186، 345، 354، 429، 449، 454، 587،
 623

النصرانية 197، 207، 214، 215

الهنود 197

الروثني/ الوثنيون، 150، 168، 173، 175، 193،
763، 199

الوثنية 197

اليهودي/ اليهود 51، 82، 107، 110، 160، 165،
173، 178، 179، 184، 185، 186، 188،
189، 190، 195، 196، 202، 205، 206،
207، 209، 210، 214، 215، 216، 225،
227، 257، 312، 313، 355، 374، 383،
514، 551، 652، 670، 746، 752، 763

اليهودية 189، 205، 207

المذاهب الأربعة 175

المذاهب العلمانية 196

المرتدون 763

المسيحية 197، 216

المشرك 323

المعاهدون 174

الملحدون 763

النازيون 678

النباتيون 49، 50، 551، 737، 752

النصارى الأوروبيون 672

النصراني / النصارى 51، 138، 173، 176، 178،
179، 181، 182، 183، 184، 188، 190،
193، 195، 196، 197، 202، 214، 215،
216، 221، 225، 355، 374، 380، 383،
763

فهرس الأماكن والبلدان

أمريكا 36، 39، 40، 41، 42، 43، 46، 47، 49
 53، 62، 205، 226، 403، 477، 481، 502
 504، 508، 509، 510، 512، 545
 548، 566، 649، 652، 657، 662، 675
 677، 685، 686، 688، 694، 695، 696
 697، 699، 701، 704، 707، 708، 709
 710، 711، 712، 714، 715، 717، 719
 722، 725، 726، 727، 733، 735، 744
 إنجلترا..... 648
 أنجولا..... 53
 أندونيسيا..... 733، 715
 الأورغواي..... 717
 أوروبا 37، 42، 43، 44، 47، 48، 54، 56، 57،
 58، 205، 210، 211، 216، 217، 218، 219،
 257، 687، 700، 703، 704، 705، 706
 708، 709، 711، 721، 744
 إيفري..... 54
 باريس..... 56، 54
 الباكستان..... 715
 البحرين..... 704
 بدر..... 298
 البرازيل..... 218، 687، 697
 بريطانيا 31، 37، 47، 49، 51، 196، 401، 402،
 482، 485، 486، 487، 509، 510، 512
 567، 657، 671، 692، 696، 703، 707، 719
 722
 البلاد غير الإسلامية..... 764
 بلجيكا..... 48، 204، 567، 696

آبار نمود..... 398
 إثيوبيا..... 720
 الأرجنتين..... 662، 686، 710، 725
 الأردن..... 103
 أرض العجم..... 365
 الأرغواي..... 710
 إرلندا..... 36، 662
 أريزونا..... 733
 إسبانيا..... 722
 أستراليا..... 657، 662، 710
 استوكهولم..... 738
 الإسكندرية..... 672
 إسلاندا..... 56
 آسيا الوسطى..... 730
 آسيا..... 40، 662
 أسيلومار (Asilomar)..... 679
 إفريقيا الاستوائية..... 402
 إفريقيا الغربية..... 714، 724
 إفريقيا..... 216
 الأقطار الشيوعية..... 55
 الأقطار الغربية..... 55
 الإكوادور..... 714
 ألمانيا..... 220، 509، 662
 أمريكا الجنوبية / اللاتينية..... 216، 685، 687، 730
 735
 أمريكا الشمالية..... 555
 أمريكا الوسطى..... 735

201..... جنوب إفريقيا
703..... جنوب أمريكا
476، 46..... جنيف
236، 235، 175، 28..... الحجاز
188..... خيبر
621، 563..... الدار البيضاء
567، 200..... الدانمارك
57..... دبلن
201..... درين في جنوب إفريقيا
48..... الدول الأوروبية
704..... دول الخليج
485..... الدول الصناعية
704..... الدول العربيّة
الدول الغربيّة: ينظر - البلدان الغربية.
الدول النامية: ينظر - البلدان النامية.
201..... دي يونين (جزيرة)
53..... الرباط
193..... الروم
675، 662..... روسيا
216..... رومانيا
727..... زامبيا
103..... الزرقاء
727..... زمبابوي
662، 657..... زيلاندا الجديدة
20..... زمزم
730..... الساحل الإفريقي
679..... سان فرانسيسكو
704..... السعودية

53..... البلدان الإفريقية
649، 50..... البلدان الانجلوسكسونية
البلدان الغربية / بلاد الغرب / البلاد الغربية / 4، 5،
10، 12، 40، 43، 43، 50، 51، 53، 54، 55،
61، 138، 139، 188، 189، 194، 196، 197،
199، 203، 205، 206، 207، 208، 210،
216، 219، 221، 279، 301، 302، 305،
309، 310، 311، 507، 546، 561، 562،
572، 573، 746، 748، 749، 751، 755
البلدان القرونكوفونية 50
البلدان النامية 485، 507، 677، 687، 696، 714،
715، 716، 720، 722، 723، 724، 725،
743، 727
بلدح 362
البنغلاديش 733، 690
بوركينافاسو 720
بولونيا 662
البيرو 723، 714
تايلندا 714، 218
تيوك 382، 366، 365، 364، 363، 362
ترويت الأمريكية 204
تشاد 720
جامبلو (Gembloux) بيلجيك 204
جدة 554، 64
جراهام كاونتي 733
جرجس (كنيسة) 183
الجزائر 52، 17
جزر القمر 724، 715
الجمهورية الإيرلندية 57

17.....قسنطينة
 188.....قصر خيبر
 704.....قطر
 675.....القوقاز
 36.....كاراجين (Carraghen)
 47.....كبك بكندا
 649، 643، 567، 512، 509، 504، 47، 41، 47
 725، 713، 710، 709، 694، 687، 686، 685
 725.....كوبا
 710، 46.....كولومبيا
 742، 704، 556، 555، 553، 63، 55، 7، الكويت
 735.....كينيا
 715.....لارينيون
 220، 217.....لندن
 54.....ليون
 735، 720، 713.....مالي
 725، 715، 56.....ماليزيا
 46.....مبنى منظمة التجارة العالمية
 367، 355.....المدائن
 724، 715.....مدغشقر
 المدينة 71، 73، 111، 129، 161، 165، 287،
 404، 405، 585، 627
 708، 176، 52.....مصر
 369، 365، 263، 208، 64، 28، 7، مكة المكرمة
 382، 387، 554، 620
 723، 696، 695، 686.....المكسيك
 727.....ملاوي
 42.....المملكة المتحدة

720.....السنغال
 509، 212، 56.....السويد
 509، 212، 56.....سويسرا
 741، 46.....سياتل الأمريكية
 28.....الشام
 733.....شاوتونج
 226.....شرق آسيا
 748، 305، 197، 53، 51، 4.....الشرق
 735، 710.....الشيلى
 733، 725، 722، 687.....الصين
 382، 365، 28.....الطائف
 721، 720، 715، 687.....العالم الثالث
 392، 389، 384، 376، 374، 370، 52.....العراق
 554، 207، 64.....عمّان
 714.....الغابون
 715، 714.....غرب إفريقيا
 الغرب: ينظر - البلدان الغربية.
 402.....غينيا الجديدة
 387، 369، 365، 364، 193.....فارس
 فرنسا 41، 43، 44، 45، 48، 49، 50، 51، 54،
 56، 197، 209، 210، 211، 217، 476، 479،
 482، 503، 510، 529، 531، 532، 541،
 550، 551، 552، 553، 562، 641، 642،
 643، 644، 649، 651، 652، 654، 657،
 658، 659، 662، 696، 738
 725، 715.....الفلبين
 227.....القاهرة
 17.....القرارة
 710، 709.....قرطاجنة

الهندوراس.....730
هولندا.....192، 216، 217، 218، 556، 662، 567
واشنطن.....64
وسكسون.....714
الولايات المتحدة الأمريكية: ينظر - أمريكا.
اليابان.....509، 512، 652، 662، 687، 697
يثرب.....28
البحامة.....28
اليمن.....28

المملكة المغربية.....53
منشستر.....218
منى.....130، 553
الموزمبيق.....727
مونتريال.....46، 710
نجد.....175
النرويج.....56
النيجر.....720
نيودلهي.....723
الهند 192، 556، 648، 652، 703، 715، 716،
726

جامعة الأمير عبد القادر للعلوم الإسلامية

فهرس المؤسسات والتنظيمات

- 217..... جامعة لندن ،الاتحاد الأوروبي 44، 48، 212، 220، 403، 476،
- الجمعية الوطنية لمستوردي وموزعي اللحوم والأسماك 481، 482، 487، 488، 495، 509، 566،
- 217..... بوزارة الشؤون الدينية الجزائرية 611، 641، 703، 704، 705، 707، 709،
- 507..... الحكفا (JECFA) 710
- 257..... الجماعات اليهودية 642..... الاتحاد الدولي للألبان
- 707..... جماعة الطهارة 57..... اتحاد المنظمات الإسلامية في أوروبا
- 56..... جمعيات الدفاع عن الحيوان 711..... الاتفاقية الأوروبية للبراءات
- 212، 140..... جمعيات الرفق بالحيوان 711..... اتفاقية ستراسبورغ
- 514..... جمعيات النباتيين 45..... الإدارة العامة للتغذية التابعة لوزارة الفلاحة الفرنسية
- 54..... جمعية "الطييات" بفرنسا 46..... الإدارة الفيدرالية للأغذية والأدوية
- 619..... جمعية الأطفال الأمريكية 211..... الأديرة
- 694..... الجمعية البريطانية للمزارعين البيولوجيين 194..... الأزهر
- 217..... جمعية الرسالة لحماية المستهلكين المسلمين 705..... أفارتيس
- 692..... الجمعية الطبية البريطانية 207..... أمانة العاصمة الأردنية بعمّان
- 220..... الجمعية الملكية البريطانية ،الأمم المتحدة 485، 710، 722، 727، 730، 735،
- 56، 54..... جمعية نراهة لحماية المستهلكين المسلمين 5، 54، 743
- 678..... جيننتك (Genentech) 49..... البرلمان الأوروبي
- 727..... الحكومة الزامية 709..... بروتوكول قرطاجنة
- 716..... الحكومة الهندية 50..... التنظيمات اليهودية
- دار الإمام للبحث العلمي والإنتاج الفكري ببلدة 722..... الثورة الخضراء
- 17..... القرارة 714..... جامعة (Wisconsin)
- 552، 551..... دانون (Danone) 17..... الجامعة الأردنية
- 7..... رابطة العالم الإسلامي 714..... جامعة الأمير عبد القادر للعلوم الإسلامية بقسنطينة
- 715..... رايس تيك (Rice Tec) 8..... جامعة الزرقاء الأهلية
- 765..... السلطات غير الإسلامية 17..... جامعة العلوم والتكنولوجيا بالجزائر
- 480..... السوق الأوروبية المشتركة 678..... جامعة ستانفورد
- 689..... سيبا - جايحي

482.....لجنة السوق الأوروبية المشتركة
 Scientific Comity (SCF) اللحنة العلمية للغذاء؛
 482.....(for Foods
 190.....لجنة الفتوى بالأزهر
 Canadian food) اللحنة الكندية للرقابة الغذائية (inspection agency
 567.....
 Food Additives and) لجنة المواد المضافة والملوثات ((FACC) Contaminants Committee
 482.....
 692لجنة الهندسة البيوجزئية (CGB)
 Food Standard Committee) لجنة تقييس الأغذية (FSC)
 482.....
 Joint expert committee for food) لجنة حكفا (additives (JECFA)
 ،507 ،483 ،481 ،44
 612 ،511 ،509
 477.....لجنة حماية الغذاء الأمريكية
 192.....مؤتمر "رؤية إسلامية"
 42.....المؤسسات البيوتكنولوجية
 718.....مؤسسة ((D & P) Delta and Pine
 مؤسسة البحث العلمي والتكنولوجي والإيكولوجي
 Research foundation science technology and)
 723.....(ecology
 689.....ماكدونالدز
 319.....بمجلس الفتوى
 319 ،307.....المجامع الفقهية
 208.....المجلس الأعلى العالمي للمساجد في مكة المكرمة
 480.....المجلس الأوروبي (بالاتحاد الأوروبي)
 المجلس الأوروبي للإفتاء والبحوث ..8 ،57 ،58 ،59 ،
 632 ،621 ،555 ،470 ،208
 554.....المجلس الدول الإسلامية والشركات العاملة
 555.....المجلس الفقهي لأمريكا الشمالية

الشركات البيوتكنولوجية الحيوية53 ،758 ،759
 شركة "تيليلي" (T.lilie) الهولندية218
 شركة "جوزيف حسان"219
 شركة "سلكتن هورست" الهولندية216
 شركة الأخوة "بريك" (Brake)219
 الشركة الأمريكية (PFIZER)653
 الشركة العربية لتنمية الثروة الحيوانية553
 الشركة اليابانية (MEITO-SANGYO)653
 شركة دوبونت694
 شركة سويسرية (Gerber)656
 شركة سيربلاس (Surplus)219
 شركة مائي582
 فريق بحث فرنسي (Cnera)484
 فريق جورج فيرناندز- كورنيجو693
 قناة الجزيرة الفضائية389 ،217 ،63
 الكلية الإمبراطورية بلندن220
 الكنائس211 ،210
 الكنيسة الإنجليكانية196
 الكنيسة211 ،210 ،197 ،196 ،194 ،183
 لجنة أخلاقيات التحوير الوراثي واستعمالات الغذاء
 البريطانية737
 اللحنة الأوروبية للصناعات الغذائية في بروكسل 48،
 708 ،705 ،699 ،522 ،49
 اللحنة التنفيذية لمنظمة الصحة العالمية: ينظر - منظمة
 الصحة العالمية
 اللحنة الدائمة للإفتاء 125 ،145 ،168 ،181 ،
 190 ،199 ،202 ،207 ،323 ،392 ،398 ،
 632 ،615 ،536 ،471 ،429 ،407
 لجنة الرهبان اليهودية209

54.....مسجد ليون

مشروع التقييس الغذائي (Food Standard)
482.....(Program)

485.....مشروع الدليل (Guide lines project)

610.....المصالح الصحية البرازيلية

721.....مصلحة البحوث الاقتصادية الأمريكية للزراعة

551.....مصلحة المستهلكين التابعة لدانون (Danone)

220.....مصنع "بروفيكو" (Prowico) للبروتين

551.....معمل (Sorélaït)

المعهد البريطاني لعلوم الأغذية (IFST) United
kingdom Institute of Food Science and
486.....(Technology)

معهد التغذية والتغذي وتكنولوجيا الزراعة
17.....بقسنطينة

64.....المعهد العالمي للفكر الإسلامي

693.....المعهد الوطني للبحث الزراعي

691.....معهد روزلين

711، 707.....المفوضية الأوروبية

619.....المكتب الإقليمي لشرق المتوسط

المكتب الأمريكي للبراءات والماركات التجارية
711، 716(US Patent and Trademark Office)

711.....المكتب الأوروبي

551.....المكتب الفدرالي للصحة العامة بيرن (Berne)

717.....منظمة الجلات

705، 47.....منظمة السلام الأخضر (Green peace)

43.....منظمات النباتيين

منظمة "التجمع الشعبي من أجل بريطانيا بلا كائنات
47.....معدلة"

692.....منظمة (Cri-Gen)

مجلس المجمع الفقهي الإسلامي، برابطة العالم
الإسلامي 64، 554، 762، 766، 767، 768،
770، 769

المجلس اليهودي 209

مجلس مجمع الفقه الإسلامي 64، 763

المجمع الديني اليهودي (Consistoire) 50

مجمع الفقه الإسلامي، التابع لمنظمة المؤتمر الإسلامي
767، 742، 556، 554.....

المجمع الفقهي الإسلامي، برابطة العالم الإسلامي
770، 769، 621، 620.....

بمجموعات مونسانتو (Monstanto Groups) 43،
688، 689، 693، 694، 699، 702، 703، 705،
708، 712، 713، 718، 719، 724، 725، 727

المجموعة الاستشارية للبحوث والزراعة العالمية 719

المجموعة الأوروبية 713

مجموعة ميامي (Miami) 710

محاكم التفتيش 211

محلات (Lablaws) 47

المحلات التجارية اليهودية 51

المختبر الحكومي في منشستر 218

مختبر كندي 504

المديرية الوطنية للرقابة وقمع الغش الفرنسية
(Direction Nationale des Enquêtes et
56..... Répression des Frauds (DNERF))

المراكز الدولية للأرز (IRRI) 723

مركز التراث لأبحاث الحاسب الآلي 14

المركز العربي للمواصفات والمقاييس 53

المركز الوطني للبحث العلمي 693

مسجد إيفري 54

مسجد باريس 54، 216، 217، 522

هيئة دستور الأغذية (Codex alimentarius) 45، 82،	708، 581، 482، 480، 476
هيئة كبار العلماء.....	62
وزارة الأوقاف الأردنية.....	207
وزارة التجارة والصناعة السعودية.....	208
وزارة الداخلية الفرنسية.....	50
وزارة الزراعة الأمريكية (USDA).....	42، 693، 703، 718
وزارة الشؤون الدينية والأوقاف الجزائرية.....	193، 217
وزارة الفلاحة الجزائرية.....	217
وزارة الفلاحة الفرنسية.....	45، 54، 209
الوكالة الأمريكية للترقية العالمية (American agency)	(for international development) 727
وكالة الغذاء البريطانية.....	219
الوكالة الفرنسية للسلامة الصحية للأطعمة (Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments	(AFSSA).....
482	
يوبلي (Yoplait).....	551، 674
Alliance7.....	550
Astra Zeneca.....	719
Bayer Crop Sciences.....	725
CADA : Commission d'Accès aux Documents Administratifs.....	692
CIMMYT.....	723
CIP.....	723
Codex.....	502
Crédoc.....	45
Food Advisory Committee (FAC).....	482
Green peace.....	47
Joint FAO/ WHO codex committee on food additives.....	481
Les fédérations de la confiserie, biscuiterie, et chocolaterie.....	550
MIB : Meat Inspection Bureau.....	482
Novartis.....	725
Pioneer.....	725
PIS : Poultry Inspection Service.....	482

منظمة (Genetically Engineered Food Alert) (GEFA)	697.....
المنظمة الإسلامية للعلوم الطبية بالكويت.....	7، 389، 621، 553
منظمة الأغذية والأدوية الأمريكية (Food and Drug Administration FDA)	44، 45، 481، 481، 498، 687، 689، 697، 699، 703، 703، 743
منظمة التجارة الدولية / المنظمة العالمية للتجارة	709، 710، 711.....
منظمة التجارة العالمية.....	46، 703، 707، 720، 741
منظمة التغذية والزراعة (Food and Agricultural Organization FAO)	44، 482، 485، 488.....
502، 507، 720، 727، 743	
منظمة الصحة العالمية (WHO).....	44، 48، 482، 485
513، 619، 699، 722، 727، 743	
المنظمة العربية للتنمية الصناعية.....	53
المنظمة العربية للمواصفات والمقاييس.....	53
منظمة المؤتمر الإسلامي.....	765
نبراسكا.....	722
الندوة الدولية (OMS/FAO Conference).....	45
الندوة الطبية التاسعة للمنظمة الإسلامية للعلوم الطبية في الدار البيضاء.....	389، 444، 445، 452، 563، 621
الندوة الفقهية الطبية بالكويت.....	8، 63، 192، 391، 470، 553، 555، 556، 614، 620، 742، 743
الندوة الفقهية للعلوم الإسلامية.....	555
نستلي (Nestlé).....	551
نوفارتيس (NOVARTIS).....	689، 701، 724
هيئة المواصفات.....	51
هيئة دستور الأغذية (CAC).....	92، 481

فهرس الوقائع والأحداث

الصفحة	الحدث	التاريخ
486	استخدام الملح في حفظ اللحوم والأسماك منذ أزيد من 3000 سنة خلعت قبا. ميلاد المسيح عليه السلام	3000 ق.م
298	غزوة بدر	ق1هـ/7م
382، 365، 387	غزوة الطائف	ق1هـ/7م
364، 248، 366، 365، 382	غزوة تبوك	ق1هـ/7م
390	أوائل الفتح الإسلامي لبلاد الفرس	ق1هـ/7م
37	أولى معامل تكرير السكر في أوروبا كانت ببريطانيا في القرن الثالث عشر	ق13م
36	عُرفت المهلّات النباتية منذ القرن الخامس عشر	ق15م
37	منذ 1600م بدأ الاهتمام بالشحندر السكري	1600م
31	تركيبة الدهون الكيميائية لم تعرف إلا في القرن السابع عشر لما اكتُشفت التركيبة الكيميائية للدهون	ق17م
210	وقع صلح وستفاليا عام 1648م	1648م
36	في عام 1670م سمح البرلمان الفرنسي باستعمال خميرة البيرة في الخبز	1670م
36	في عام 1675م تمكن بوبان (Popin) من عزل الجيلاتين بعلي العظام	1675م
32	في القرن الثامن عشر تمكن شيل (Sheele) من عزل مادّة سكرية كانت توجد في المحلول الناتج من صناعة الصابون	ق18م
30	أولى المحاولات لحفظ الأطعمة السائلة في العصر الحديث كانت سنة 1749م لما حاول نيدهام (Needham) حفظ مرق اللحم	1749م
30	قام سبالانزاني (Spallanzani) عام 1765م بإجراء تجارب لحفظ أطعمة استنتج منها أن فساد الأغذية سببها كائنات دقيقة	1765م
211	قامت الثورة الكبرى في فرنسا عام 1789م تحت شعار "الحرية والمساواة والإخاء"	1789م
738	في عام 1791م صدر أول قانون حول براءة الاختراع	1791م

30	أعلنت إدارة نابليون الأول عام 1795م عن جائزة قيِّمة لمن يقدم أحسن طريقة لحفظ الأطعمة من الفساد	1795م
31	اكتشف باستور العلاقة بين فساد الأطعمة والأحياء الدقيقة	ق19م
36	في بداية القرن التاسع عشر بدأ استعمال الكراميل (سكر محروق)	ق19م
31	استطاع صانع الحلوى الفرنسي نيقولا أبيرت (Nicola Appert) سنة 1804م أن يخترع طريقة لتعقيم الأطعمة في أوعية محكمة الإغلاق	1804م
31	نشر نيقولا أبيرت (Nicola Appert) رسالة عن حفظ الأطعمة عام 1810م	1810م
50	أنشئ المجمع الديني لأول مرة في عهد نابليون الأول. وتم الاعتراف به رسمياً من طرف وزارة الداخلية الفرنسية	أوائل ق19م
37	صُنِع السكر من الشمندر السكري في عهد نابليون الأول عام 1811م	1811م
32	قام شيفرول (Chevreul) بتحليل صابون مصنوع من شحم خنزير وبوتاس عام 1813م	1813م
36	عزل العالم براكونو (Henry Braconnot) مادة مهلّمة من الفواكه عام 1820م أطلق عليها بعد ذلك (في عام 1831م) اسم "البكتين"	1820م
501	أضيف اليود إلى ملح الطعام عام 1831م	1831م
32	جاء بولوز (Pelouze) فيبين أن الغلسيرين كحول وذلك عام 1836م	1836م
32	مادة الليستين اكتشفها غوبلي (Gobley) سنة 1844-1846م في صفار البيض	1846م
32	خلال القرن التاسع عشر اكتُشِفَ الكولسترول	خلال ق19م
31	الثلاجة لم تختراع إلا في منتصف القرن التاسع عشر وكان شارل تيليي (Charles Tellier) أول من جهّز باخرة بمبرّدات لنقل اللحوم	منتصف ق19م
401	في منتصف القرن التاسع عشر اكتشف العلماء عدة أنواع من الطفيليات	منتصف ق19م
37	في منتصف القرن التاسع عشر انتشر استعمال الزعفران	منتصف ق19م
32	وارتز (Wurtz) أثبت الوظائف الكحولية الثلاثة لجزيء الغلسيرين سنة 1855م	1855م
37	ظهر أول ملون تركيبي عام 1856م على يد الإنجليزي بيركان (Perkin)	1856م
40	قادت أعمال مندل على البازلاء عام 1866م إلى إنتاج سلالات من البذور المهجنة عالية المحصول	1866م
33	اخترع ماج موريس (Mège Mouriès) المرغرين في سنة 1869م	1869م

37	أطلق باستور تحذيرا من استعمال أملاح المعادن عام 1870م	1870م
529	في سنة 1872 أنتج المرغرين بشكل تجاري واسع في فرنسا	1872م
711	حصل باستور على البراءة عام 1873م لإنتاج خميرة الجعة من طرف المكتب الأمريكي لبراءات الاختراع	1873م
37	في عام 1879م اكتشف المحلّي سكارين (Saccharin)	1879م
32	في نهاية القرن التاسع عشر كانت أهمّ تركيبات الدهون معروفة	نهاية ق19م
35	بين سنتي 1890 و1900م ظهرت مواد جديدة مع تطور علم الكيمياء، منها حافظات اللحوم، ومضادات تزئخ الدسم	1900م
36	استعمل اللبنتين لأول مرة كمضاف في بداية القرن العشرين	بداية ق20م
43	بدأ التقنين للأطعمة المصنعة عموماً، وللمضافات بالخصوص، منذ أوائل القرن العشرين	بداية ق20م
38	في نهاية القرن التاسع عشر وبداية القرن العشرين أثبت العالم إيجكمان (Eijkman) أن نقص مادة التيامين (أول فيتامين) يسبب مرض البري بري	بداية ق20م
51	ظهرت هيئة المواصفات في بريطانيا منذ عام 1901م	1901م
34	في سنة 1903م اكتشف نورمان (W. Normann) تأثير إضافة الهيدروجين إلى الزيوت والأجسام الدهنية	1903م
43	في فرنسا ظهر قانون قمع الغش في أوت 1905م	1905م
41	اكتشاف العالم توماس مورغان (Tomas Morgan) للكروموزومات سنة 1907م	1907م
38	تمكن فرانك عام 1910م من عزل مادة من قشور الأرز هي الفيتامين د	1910م
656	سنة 1911 قامت شركة سويسرية (Gerber) بتقطيع الغريير أو الإمونثال ثم تسخينه... للحصول على الجبن المذاب	1911م
38	كان فانك (Funk) أول من استعمل كلمة فيتامين عام 1912م	1912م
31	في سنة 1913م ظهرت التلاحة الكهربائية	1913م
38	اكتشف الفيتامين A عام 1917م وأضيف إلى المرغرين عام	1917م
656	طور الأمريكيون الجبن المذاب انطلاقاً من عام 1917	1917م
38	اكتشف الفيتامين "ج" عام 1920م	1920م
39	راج بيع الفيتامينات على شكل أقراص في السنوات من 1920 إلى 1930م	1930م

36	في عام 1930م تمَّ في أمريكا استخلاصُ مهلمات -سمَّيت بالألجينات- من الطحالب البنية (Laminario Ceoe)	1930م
37	اكتشفت السيكلامات عام 1937م	1937م
36	في عام 1940م أضيفت محسَّنات الخبز كحمض الأسكوربيك وكربونات المغنيزيوم المضاد للتكتل	1940م
39	لجأ بقية العالم المصنَّع إلى إضافة الفيتامينات أثناء الحرب العالمية الثانية (1939-1945م)	1945م
35	في عام 1950م ظهر أول مضاد أكسدة صناعي تركيبى وهو: (Diphénylparaphénylènediamine (BHT))	1950م
402	مرض كور ظهر في أواسط القرن الماضي	أواسط ق20م
41	تمكن فرانسيس كريك (Fransis Krik) وجيمس واتسون (James Watson) وموريس ولكينز (Maurice Wilkins) من دراسة تركيبية جزئية الدنا (DNA) عام 1953م	1953م
44	في سنة 1955م انبثقت لجان حكفا (Joint Expert Committee for Food Additives (JECFA)) المكلفة بدراسة الخواص السمية للمضافات	1955م
44	أخذت لجان حكفا على عاتقها تحديد الجرعة اليومية (DJA) من خلال جلستها الأولى في روما سنة 1956م	1956م
476	صدر أول تعريف دولي للمواد المضافة عام 1956م من طرف لجان من الخبراء	1956م
52	لم تؤسس هيئة المواصفات في أولى الدول العربية - التي بادرت إلى ذلك وهي مصر- إلا في عام 1957م	1957م
37	اكتشف المانيتول عام 1957م	1957م
504، 44	في عام 1958م عدل القانون الخاص بهيئة الغذاء والدواء الأمريكية (Food and Drug Administration (FDA)) ووردت فيه قاعدة ديلاي (Delany clause)، ومن ثمة اتجهت الأنظار نحو المواد المضافة.	1958م
481	قامت وكالة الغذاء والدواء (Food and Drug Administration (FDA)) منذ 1958م باختيار عدة مئات من المواد المضافة اعترفتها سليمة الاستعمال وسمتها (Generally Recognized As Safe .GRAS)	1958م
31	ظهر المجمد (Freezer) عام 1960م	1960م

38	ظهر عام 1960م مصطلح (Oligoelements) أو عناصر يسيرة ضرورية (Essential trace elements)	1960م
40	ما بين سنة 1949م وسنة 1960م ظهرت أكثر من 400 مادة مضافة جديدة	1960م
511	اكتشف عام 1960 أن مادة السافرول (Saffrole) مسرطنة	1960م
481	تم نشر قائمة عن المواد المضافة اعتبرت سليمة الاستعمال عام 1960م	1960م
45	في عام 1962م خرجت الندوة الدولية (WHO/FAO Conference) بتوصية تطالب بإيجاد مقاييس دولية للأطعمة	1962م
711	نصت الاتفاقية الأوروبية للبراءات عام 1962م على أنه لا يجوز إصدار البراءات للعمليات التي هي في الجوهر بيولوجية	1962م
52	أنشأ العراق عام 1963م الجهاز المركزي للتقييس والمواصفات	1963م
476	عُدلت الصياغة في الجلسات الأولى لهيئة دستور الأغذية (Codex alimentarius) سنة 1963م وصدر التعريف الدولي الجديد للمضافات.	1963م
711	في عام 1963م قضت اتفاقية ستراسبورغ على جواز إصدار البراءات على الكائنات الحية الدقيقة	1963م
480	لم يقع التمييز الدقيق بين المضافات وغيرها إلا في سنة 1963م حين قامت تنظيمات دولية من بينها المجلس الأوروبي، والسوق الأوروبية المشتركة وهيئة دستور الأغذية بضبط تلك المواد	1963م
45	في عام 1964م تم إنشاء هيئة دستور الأغذية: كوديكس (Codex alimentarius)	1964م
209	في عام 1964م صدر في فرنسا القرار 64-334 القاضي بالسماح للتجمعات اليهودية بإجراء الذبح الشرعي	1964م
37	اكتشف الأسبارتام عام 1965م	1965م
52	ظهرت تشريعات متفرقة في بعض مجالات الأطعمة، منذ سنة 1965م	1965م
511	تبين في سنة 1968 أن زيت الكلامس (Oil of calamus) تسبب سرطان القناة الهضمية	1968م
45	في عام 1968م ثار الجدل حول مونو-صوديوم الغلوتامات ومجموعة السيكلامات التي اعتبرت آنذاك مواد مسرطنة	1968م
53	في عام 1968م تم إنشاء المنظمة العربية للمواصفات والمقاييس	1968م

504	في عام 1969م أعلن مختبرٌ كندي أنّ المحلّي الاصطناعي "السايكلاميت" مسبّب للسرطان	1969م
511	أثبت عام 1970م أن تناول كميات كبيرة من عرق السوس يضر بالقلب	1970م
40	في سنة 1970م أحصي عدد 2500 مضافا جاري الاستعمال في أمريكا	1970م
566	منذ السبعينات بدأت موجة الاحتجاجات على اللحوم الصادرة من حيوانات لم تعلق علفا طعما	السبعينات
681	تم عزل إنزيمات البكتيريا عام 1970م	1970
726	هدد فطر (<i>Helminthosporium maydis</i>) محاصيل الذرة في أمريكا عام 1970م وقضى على 15% منها	1970م
38	اكتشف السوربتول عام 1971م	1971م
52	أنشأت سوريا والسعودية والأردن الجهاز المركزي للتقييس والمواصفات، عام 1972م	1972م
508	أجرى فاينجولد (Feingold) سنة 1973 دراسةً ربط فيها بين الاضطرابات السلوكية كفرط النشاط (Hyperactivity) والاضطرابات في التعلّم	1973م
44	حدد قانون فيفري 1973م الإضافات والملحقات التكنولوجية	1973م
678، 41	في عام 1973 تمكّن باحثان أمريكيان: هيربرت بوير وبول بيرج من نقل جينات إلى بكتيريا من نوع إيشريشيا (<i>Escherichia coli</i>)	1973م
41	كانت أولى عمليات التحويل الجيني على بكتيريا عام 1973م	1973م
54	صدر قانون محاربة الدعاية الكاذبة في ديسمبر 1973م بفرنسا	1973م
482	في 1974 تأسست اللجنة العلمية للغذاء	1974م
567	بعد 1975 بدأت مراجعة المواد ومنع الكثير منها نظرا لأضرارها المحتملة. ومنعت مضادات حيوية كثيرة كالتتراسكلين والنيوميسين	1975م
41	عُقد أول اجتماع للعلماء لدراسة آفاق تقنيات الهندسة الوراثية ومخاطرها عام 1975م بكاليفورنيا	1975م
508	ثار الجدل حول سمية الأمارانت (<i>Amaranth</i>) (E123) ومنعته أمريكا عام 1975	1975م
679	مؤتمر نظّم بمدينة أسيلومار (Asilomar) بضواحي سان فرانسيسكو في فيفري من عام 1975 حول نقل الجينات	1975م

504	في عام 1976 بلغ عدد المضافات الممنوعة 25 مادة	1976
41	في عام 1977م أُتخذ القرار بالسماح بالاستمرار في الهندسة الوراثية مع ضرورة وضع الضوابط اللازمة	1977م
507	منذ 1978 تنامي الاهتمام بسمية الملوثات، خصوصا من طرف لجان الحكما	1978م
509	أثبتت أبحاث أمريكية سنة 1979م أن (Erythrosine) (E127) يسبب للفتران سرطان الغدة الدرقية	1979م
54 ، 5	تأسست جمعية نزاهة لحماية المستهلكين المسلمين عام 1979م بفرنسا	1979م
44	منذ 1979م فرضت فرنسا التطبيق (Labeling)	1979م
503	أصدر الاتحاد الأوروبي في 06 أوت 1979م مرسوما يعتمد تقسيما محددًا للمواد المضافة	1979م
40	ارتفع إنتاج الأرز في العالم النامي جملة في الفترة ما بين 1965 و1980م بنسبة حوالي 75%	1980م
562	حسب إحصاء في فرنسا عام 1980 فإن 80 ألف طن من الدم تم استرجاعها واستغلال 30% منها في التغذية البشرية	1980م
711	أصدرت براءة اختراع عام 1980م على بكتيريا تفكك الوقود	1980م
684	تمكّن العلماء عام 1980 من عزل اليكتيريا التي تسبب ممرض "الغزال" للنباتات وإعاقة قدرتها على الإصابة	1980م
653	بدأت عام 1980 سلسلة من التجارب في الهندسة الوراثية	1980م
56	نشرت جمعية نزاهة مواد محرمة أو مشبوهة في مطلع الثمانينيات من القرن الماضي بعنوان: "إعلام عن المنتجات الغذائية"	أوائل الثمانينيات من ق20م
41	عرف الثلث الأخير من القرن العشرين تقنية جديدة تتمثل في إقحام جين في أجسام نباتية وحيوانية	الثلث الأخير من ق20م
685	أول جين أقمح في النبات كان في نبات الطباقي وأطلق عليه اسم النبات عبر الجيني (Transgenic) وذلك في سنة 1983م	1983م
41	تم إقحام أول جين غريب في نبات الطباقي عام 1983م	1983م
482	في بريطانيا: توحدت عام 1983 لجنة تقييس الأغذية (Food Standard Committee(FSC)) ولجنة المواد المضافة والملوثات (Food Additives and)	1983م

	Food) سميت (Contaminants Committee(FACC)) Advisory Committee(FAC))	
40	بلغ نجاح الطريقة المتدلية الذرورة بين عامي 1950م و1984م لما ظهر مصطلح الثورة الخضراء (Green revolution)	1984م
41	تراجعت غلة المحاصيل بعد 1984م لغلاء الأسمدة وارتفاع تكاليف الري ومقاومة الحشرات والحشائش الضارة للمبيدات	1984م
502	سجلت عام 1984م حادثة تسمم في أمريكا حيث إنه بدلا من إضافة 150 ميكروغرام للوجبة (0.15 ملغ) من مادة السيلينيوم أضيف 25 ملغ	1984م
487	كان تصنيف المواد المضافة سنة 1984م في بداياته	1984م
44	أولى خطوات الاتفاق كانت على التقييم الأوروبي في 15 ماي 1985م	1985م
401	ظهرت أولى حالات جنون البقر سنة 1985	1985م
510	حُدفت مادة ثاني أكسيد الكبريت من قوائم GRAS عام 1986م	1986م
554	قرار 11 لمجمع الفقه الإسلامي بجمدة في دورته الثالثة بعمان بتاريخ 11-16 أكتوبر 1986م	1986م
64	دورة مجلس مجمع الفقه الإسلامي بجمدة الثالثة المنعقدة في عمان في أكتوبر 1986م بشأن استعمال الخمائر والجيلاتين المأخوذة من الخنازير	1986م
762	الدورة العاشرة لمجلس المجمع الفقهي الإسلامي برابطة العالم الإسلامي المنعقدة بمكة المكرمة من يوم السبت 24 صفر 1408هـ الموافق 17 أكتوبر 1987م، إلى يوم الأربعاء 28 صفر 1408هـ الموافق 21 أكتوبر 1987م، في موضوع: ذبح الحيوان المأكول بواسطة الصعق الكهربائي	1987م
488	أرسي الاتحاد الأوروبي في 4 سبتمبر 1988 قائمة أكثر تفضيلا تصنف المواد المضافة إلى 25 مجموعة	1988م
44	في ديسمبر 1988م صدرت التشريعات الخاصة بالدول الأعضاء في الاتحاد الأوروبي	1988م
44	من عام 1957م إلى عام 1988م وقعت مفاوضات طويلة ومناقشات عسيرة لتحقيق الوحدة القانونية وتقريب التشريعات	1988م
481	صدر القانون الأوروبي CEE/1988 الذي نصّ بوضوح على أنه لا يُسمح باستعمال مضاف إلا إذا تبين بوضوح نفعه للمستهلك	1988م
511	أثارت مادة الجاليت الدودسيل ومادة الأوكثيل الشكوك لما طالبت لجان	1989م

	الجلكفا عام 1989 سحب الجرعة اليومية منهما	
53	حُلّت المنظمة العربية للمواصفات والمقاييس عام 1989م وأدجت في المنظمة العربية للتنمية الصناعية	1989م
654	سنة 1989 تطور الإنتاج كثيرا وأصبح بالإمكان الحصول على كيموزين من كائنات دقيقة معدلة وراثيا.	1989م
52	صدر القانون المتعلق بالقواعد العامة لحماية المستهلك في 07 فيفري 1989م	1989م
44	حدد قانون ديسمبر 1989م قائمة الإضافات المسموح بها وضبط مقاديرها ودرجة نقاوتها ومجال استعمالها	1989م
766	الدورة الحادية عشرة، المنعقدة بمكة المكرمة، في الفترة من يوم الأحد: 13 رجب 1409هـ الموافق 19 فبراير 1989م إلى يوم الأحد: 20 رجب 1409هـ الموافق 26 فبراير 1989م. في حكم ماء المجاري بعد تنقيته	1989م
476	اعتمد الاتحاد الأوروبي تعريف "المضاف الغذائي" تحت قرار 89/107/CEE بتاريخ 21 ديسمبر 1988 ثم القانون الفرنسي تحت قرار 674.89 بتاريخ 18 سبتمبر 1989	1989م
34	تضاعفت صناعة الدهون من قرابة 30 مليون طن في الستينيات إلى أزيد من 80 مليون طن في التسعينيات	التسعينات من ق 20م
403	انتقال جنون البقر إلى الإنسان في بداية التسعينيات	بداية التسعينيات من ق 20م
52	عُدل القانون 39-90 في 30 جانفي 1990م المتعلق بضرورة مطابقة المنتوجات والخدمات للمواصفات التقنية	1990م
548	في عام 1990 قدر ما يُستهلك سنويا من الجيلاتين الخام بمختلف أنواعه بحوالي ألف مليون دولار أمريكي	1990م
52	في الجزائر؛ صدر المرسوم التنفيذي رقم 53-91 في 23 فيفري 1991 الذي يعتبر النص التنظيمي الأساسي المحدد للضوابط المطبقة على كل مراحل إنتاج الأطعمة	1991م
711	مُنحت براءة الاختراع على نبات عبّاد الشمس وفول الصوجا المحوّرين لإنتاج كمّيات أكبر من البروتين عام 1991م	1991م
503	اعتمدت فرنسا في 14 أكتوبر 1991 مرسوم الاتحاد الأوروبي لتقسيم المواد المضافة	1991م

532	• أحصي مقداراً ما استعمل في منتجات الخبز في فرنسا خلال العام 1991م، وكان مما أحصي: 3110 طن من شحم الخنزير.	1991م
531	يسمح قانون 14 أكتوبر 1991 في الملحق 2 باستعمال 10 غ/كلسغ من الدقيق لصناعة البسكويت و20 غ/كلسغ من الدقيق للخبز في فرنسا	1991م
710	انعقاد قمة الأرض بربو (Rio) عام 1992م	1992م
711	قدم المكتب الأمريكي براءة اختراع على فارة محورة جينياً. وحذا حذوها المكتب الأوروبي في العام نفسه.	1992م
687	قررت منظمة الأغذية والأدوية الأمريكية عام 1992م تصنيف الأطعمة المحورة جينياً ضمن بقية الأطعمة التقليدية	1992م
212	صدر القرار CEE/119/93 للاتحاد الأوروبي الذي يقضي بمنع السذبح خارج المذابح المعتمدة مطلقاً إلا في حالات استثنائية قاهرة	1993م
737	في عام 1993م صدر أول تقرير عن لجنة أخلاقيات التحوير الوراثي	1993م
42	في أمريكا زرع عام 1994م ما يقرب من 51% من المحصول العالمي من فول الصوجا	1994م
702	نشر باحثان عام 1994م تحليلاً حول نتائج الدراسة التي قامت بها شركة مونسانتو عن استعمال هرمون النمو BST في تربية الأبقار	1994م
689	سمحت (FDA) بتسويق طماطم فليفر سيفر عام 1994م	1994م
44	استُكملت تشريعات الاتحاد الأوروبي في 1994 و1995م التي تحدد الإضافات التي يسمح باستعمالها في الأطعمة البشرية	1995م
555	أصدرت الندوة الفقهية الطبية الثامنة بالكويست سنة 1995 تعريفاً للاستحالة...	1995م
553	في ندوة المنظمة الإسلامية للعلوم الطبية بالكويست عام 1995م طُرحت مسألة الجيلاتين	1995م
41	في عام 1995م وصل عدد الاختبارات الحقلية (Field tests) للمحاصيل المهندسة وراثياً عبر العالم إلى ما يزيد على ثلاثة آلاف في ثلاثين دولة	1995م
470	صدر توصيات الندوة الفقهية الثامنة للمنظمة الإسلامية للعلوم الطبية بالكويست في ماي 1995م حول شحم الخنزير	1995م
552، 551	أعلنت شركة دانون (Danone) في فرنسا توقفها عن استعمال الجيلاتين البقري من منتجاتها	1996م

696	بدأت دراسة أثر المحاصيل غير الجينية منذ عام 1996م...	1996م
43	بلغ محصول الذرة عام 1996م في أمريكا 560 مليون طن	1996م
703	أكد الخبراء عام 1996م أن انتقال العدوى بين سلالات الذرة غير ممكن	1996م
693	مونسانتو أكدت عام 1996م أن إنتاجها سيقلل استعمال مبيدات الحشائش	1996م
42	في المملكة الحيوانية ولد ببريطانيا وحدها عام 1996م ما يزيد على 60 ألف حيوان مهندس وراثيا	1996م
706	في استجواب 16246 شخصا قامت به اللجنة الأوروبية في نوفمبر عام 1996م تبين أن 50% من الأوروبيين يرون أن البيو تكنولوجيا ستتؤدي إلى تطوير الحياة	1996م
707	بجول ديسمير عام 1996م كان ثمة أزيد من 300 منظمة من منظمات الصحة، والزراعة، والمستهلكين، قد شرعت في مقاطعة عالمية للصوجا والذرة المحوّرين	1996م
57	أسّس المجلس الأوروبي للإفتاء والبحوث في مارس عام 1997م	1997م
46	أول شحنة حبوب أمريكية معدلة وراثيا تنزل الأسواق الأوروبية عام 1997م	1997م
42	بلغ عدد المؤسسات البيوتكنولوجية عام 1997م في أوروبا: 1036 مؤسسة، وفي أمريكا 140000 مؤسسة	1997م
45	في جوان عام 1997م تمّ إحصاء عن سلامة الأطعمة في فرنسا من طرف (Crédoc) بطلب من الإدارة العامة للتغذية التابعة لوزارة الفلاحة	1997م
713	في جويلية عام 1997م رشّ المزارع الكندي (Percy) مبيد Round up على الحشائش...	1997م
763	دورة المؤتمر العاشر بجمهء بالمملكة العربية السعودية خلال الفترة من 23 إلى 28 صفر 1418هـ، الموافق 28 يونيو - 3 يونيو 1997م بشأن الذبائح	1997م
767	القرار الصادر عن مجمع الفقه الإسلامي، التابع لمنظمة المؤتمر الإسلامي، بشأن الاستنساخ برقم: 10/د/2/100 في الدورة العاشرة المنعقدة بجمهء في الفترة من 23 - 28 صفر 1418هـ	1997م
212	القرار رقم 97-903 المؤرخ بأول أكتوبر 1997م: حول التدويخ	1997م
715	في سبتمبر من عام 1997م حصلت شركة رايس تيك (Rice Tec)، على براءة اختراع علاء الأسمدة	1997م

445، 389، 452 444	في توصيات الندوة الفقهية التاسعة في الدار البيضاء 1997 جاء تعريف الاستحالة	1997
479	ينص قانون 97/258 الصادر في ماي 97 على أنه لإقحام المقومات لا بدّ من طلب رأي مختصين	1997
563	صدر توصيات الندوة الطبية التاسعة للمنظمة الإسلامية للعلوم الطبية في الدار البيضاء المنعقدة في يونيو 1997 حول البلازما	1997
715	وصلت المساحات المزروعة في أمريكا من حمض اللوريك عام 1997م 28000 هكتار	1997م
56	اتسعت رقعة السوق خلال وهي في تطور مستمر منذ سنة 1998م	1998
554	أصدر مجلس الجمع الفقهي في دورته الخامسة عشر بمكة يوم السبت 1 رجب 1419، 31 أكتوبر 1998 قرارا في موضوع الجيلاتين بعد المناقشة والندوات	1998
510	وضعت فرنسا مادة السلفيت (Sulfits) في سنة 1998 ضمن قائمة المراجعة	1998
718	تمكنت مونسانتو من شراء البراءة عام 1998م	1998م
522	قررت اللجنة الأوروبية للصناعات الغذائية إصدار قانون يقضي بالإشارة على الغلاف إلى وجود مواد خطيرة، بخاصة في الأجبان والبسكويت والمصبرات وكل الأطعمة التي بها مواد دسمة حيوانية في عام 1998م	1998م
654	في فرنسا سُمح باستخدام الكائنات الدقيقة المعدلة جينيا في إنتاج الجبن منذ 19 ماي 1998م	1998
767	الدورة الخامسة عشرة، لمجلس الجمع الفقهي الإسلامي المنعقدة بمكة المكرمة، التي بدأت يوم السبت: 11 رجب 1419هـ الموافق 31 أكتوبر 1998م، نظر في موضوع: استفادة المسلمين من علم الهندسة الوراثية	1998م
769	الدورة الخامسة عشرة لمجلس الجمع الفقهي الإسلامي المنعقدة بمكة المكرمة، التي بدأت يوم السبت: 11 رجب 1419هـ الموافق 31 أكتوبر 1998م، في موضوع: الجيلاتين	1998م
721	في سنة 1998م بينت دراسة قامت بها مصلحة البحوث الاقتصادية الأمريكية للزراعة أن الفروق بين الزراعة التقليدية والمحورة لا تكاد تُذكر	1998م
693	كحة الملينات المستعملة انخفضت بـ 4.4% في عام 1998.	1998

64	قرار مجلس المجمع الفقهي الإسلامي الذي صدر في مكة في دورته الخامسة عشرة المنعقدة في رجب 1419م / أكتوبر 1998م بشأن استعمال الجيلاتين	1998م
22	طالب مسجد باريس للجنة الأوروبية رسمياً في عام 1998 بالتزام تطبيق واضح وكامل	1998
46	إحباط أمريكا لمشروع اجتماع نظمته 170 دولة في كولومبيا في فيفري 1999م للنظر في وضع بروتوكولات تتعلق بسلامة الأطعمة المعالجة بالهندسة الوراثية	1999
719	أوقفت مونسانتو تعقيم البذور في أكتوبر عام 1999.	1999
48	في 28 ماي 1999م وقعت فضيحة ديوكسين الدجاج في بلجيكا وقررت اللجنة الأوروبية الإجهاز على كل الدجاج والبيض الصادرين منها	1999م
48	قامت فرنسا بتوقيف نشاط بعض المربيين وصادرت منتج حوالي أربعين مزرعة	1999م
567	قلص استعمال المضادات الحيوية في الأطعمة سنة 1999 حتى كادت تُمنع نهائياً.	1999
46	اندلعت مظاهرات في ديسمبر 1999م بحنييف قرب مبنى منظمة التجارة العالمية أثناء انعقاد المؤتمر الوزاري الثالث لمنظمة التجارة العالمية بسياتا. الأمريكية	1999م
741	في نهاية نوفمبر من عام 1999م، تجمعت أزيد من 1200 منظمة غير حكومية من 100 بلد. وعبر المناهضون لسياسة البراءات عن استيائهم من الأوضاع التي آلت إليها التجارة في العالم	1999م
721	بينت دراسة أخرى سنة 1999م حرت على 8000 حقل مزروع أن مردود الصوجا المحورة كان أقل من التقليدية	1999م
710	مداولات بدأت بقرطاجنة بكم لومبيا عام 1999م	1999م
710	بعد إصدار قرار دولي يُدعى بروتوكول قرطاجنة؛ تم التوقيع عليه عام 2000م، ودخل حيز التنفيذ في سبتمبر 2003م	2000م
47	توصل مندوبو أكثر من 130 بلدا في مؤتمر مونتريال في فيفري عام 2000م إلى إبرام اتفاقية حول مراقبة مبادلات المنتجات المعدلة وراثياً.	2000م
551	خلال مراجعة قانون المواد الغذائية الذي بدأ العمل به في ماي عام 2000م تقرر أنه لا يُذكر مصدر الجيلاتين إلا إذا كان من غير الخنزير	2000م
710	في 29 جانفي عام 2000م اجتمع الوزراء والمسؤولون الرسميون في مونتريال	2000م

	واتفقوا على صياغة نصّ بروتوكول عالمي حول الرقابة من مخاطر البيوتكنولوجيا، وتقنين تجارة الكائنات المحوّرة جينياً	
693	نشرت بعض المراكز تقريراً عام 2000م بعد دراسة نوعين من الكولزا المحوّرة	م2000
697	اكتشفت منظمة (Genetically engineered food alert (GEFA)) في سبتمبر عام 2000م وجود العديد من الأطعمة المسوّقة عالمياً تحتوي على بروتين الذرة المحوّرة	م2000
551	إثر ظهور مرض جنون البقر، أصبح الجيلاتين في أوروبا بعد عام 2000م من مصدرٍ ختري	م2000
708	في بداية جانفي عام 2000م أقرّت اللجنة الأوروبية قرار التبتيق لما يتجاوز 1% من الصوجا	م2000
722	رفعت الصين إنتاجها بعد استعمال التحوير الجيني بـ 10% وإفريقيا الجنوبية بـ 18% في عام 1999م وبـ 60% في عام 2000م	م2000
552	تمّ في فرنسا منع جيلاتين البقر في 25 ماي 2001 بسبب مرض جنون البقر	2001
716	في عام 2001م وافق المكتب الأمريكي للبراءات والماركات التجارية (US Patent and Trademark Office) على امتلاك شركة رايس تيك (Rice Tec) للبراءة على ثلاث سلالات	م2001
697	أعلنت (FDA) في جويلية عام 2001م عدم وجود ما يثبت أي ضرر لبروتين الذرة المحوّرة	م2001
550	منذ ماي 2001 أصبح الجيلاتين في فرنسا خترياً 100%	م2001
47	قامت (Green peace) في كيبك بكندا أمام محلات (Lablows) للاحتجاج ضد المنتجات المعدلة وراثياً في الأطعمة، وكان ذلك بعد إعلان الشركة رفضها للتبتيق في 30 جويلية 2002م	م2002
770	في الدورة السادسة عشرة لمجلس الجمع الفقهي الإسلامي، برابطة العالم الإسلامي، المنعقدة بمكة المكرمة، في المدة من: 21 - 26 / 10 / 1422هـ الذي يوافق من: 5 - 10 / 01 / 2002م تمّ النظر في الأدوية المشتملة على الكحول والمخدرات	م2002
53	رفضت أنجولا 20 ألف طن من الذرة عام 2004م	م2004
56	قامت المديرية الوطنية للرقابة وقمع الغش الفرنسية (Direction Nationale des Enquêtes et Répression des Frauds (DNERF)) بتفتيش	م2004

	11 منتجاً للمواد الحلال في جوان 2004م	
705	يؤكد التوجيه الصادر من الاتحاد الأوروبي في 8 أبريل 2004م على ضرورة التطبيق	2004م
698	في نوفمبر عام 2005م أكد فريق بحث أسترالي أن تناول فطران المخابر لبارلاء معدلة جينيا أدت إلى إحداث ردود فعل تحسسية بسبب التغيرات الطفيفة في البروتين	2005م
553	في جريدة الرياض اليومية الصادرة يوم الثلاثاء 15 رمضان 1426هـ / 18 أكتوبر 2005م، كشف الدكتور عبد الله الثنيان عن إنشاء "أول مشروع لإنتاج الجيلاتين الحلال في المنطقة العربية"	2005م
47	قررت 100 منظمة عالمية في أزيد من 40 دولة أن يكون يوم 8 فيفري 2006م يوماً عالمياً ضد الكائنات المعدلة وراثياً	2006م
217	في فيفري عام 2006م اتصلت الجمعية الوطنية لمستوردي وموزعي اللحوم والأسماك بوزارة الشؤون الدينية للاستعلام عما إذا كانت تراقب عمل المؤسسات الدينية في أوروبا	2006م
47	في بريطانيا قامت منظمة "التجمع الشعبي من أجل بريطانيا بلا كائنات معدلة" (The Collective Citizen for a non Brittany GMO) بمظاهرات في عدة مدن في 18 فيفري 2006م	2006م
47	عارض الكثير من الأوروبيين القرار الصادر عن منظمة الصحة العالمية (WHO) في 7 أبريل 2006م والقاضي بتحرير تسويق المواد المعدلة جينيا نحو أوروبا	2006م
56	عُقدت أيام المنتج الحلال في باريس في 14-15 جوان 2006م تحت عنوان: "الصالون الدولي الثالث للأطعمة الحلال"	2006م
481	وصل عسدد الدول الأعضاء في هيئة دستور الأغذية (CAC) لغاية عام 2006، 168 دولة عضوا	2006م
724	يتكهن الخبراء بزيادة أربعة ملايين نسمة إلى غاية عام 2040، 90% منهم في دول الجنوب	2040م

قائمة المصادر والمراجع

المصادر والمراجع العربية

ابن أبي حاتم أبو محمد عبد الرحمن بن محمد بن إدريس الرازي (327هـ):

- الجرح والتعديل، (ط1، دار إحياء التراث العربي، بيروت، 1271هـ/1952م).
- علل الحديث، تحقيق: محب الدين الخطيب. (دار المعرفة، بيروت، 1405هـ/1985م).

ابن أبي شيبه أبو بكر عبد الله بن محمد الكوفي (235هـ):

- الكتاب المصنف في الأحاديث والآثار، تحقيق: كمال يوسف الحوت. (ط1، مكتبة الرشد، الرياض، 1409هـ/1989م).

ابن الأثير عز الدين أبو الحسن علي بن أبي الكرم محمد (630هـ):

- الكامل في التاريخ، تحقيق: أبو الفداء عبد الله القاضي. (ط2، دار الكتب العلمية، بيروت، 1415هـ/1995م).

ابن الجارود أبو محمد عبد الله بن علي النيسابوري (307هـ):

- المنتقى من السنن المسندة، تحقيق: عبد الله عمر البارودي. (ط1، مؤسسة الكتاب الثقافية، بيروت، 1408هـ/1988م).

ابن الجعد أبو الحسن علي بن الجعد بن عبيد الجوهري البغدادي (230هـ):

- مسند ابن الجعد، تحقيق: عامر أحمد حيدر. (ط1، مؤسسة نادر، بيروت، 1410هـ/1990م).

ابن الجوزي أبو الفرج عبد الرحمن بن علي بن محمد (597هـ):

- زاد المسير في علم التفسير. (ط3، المكتب الإسلامي، بيروت، 1404هـ/1984م).
- الضعفاء والمتروكين، (ط1، دار الكتب العلمية، بيروت، 1406هـ/1986م).

ابن الخوجة محمد الحبيب (معاصر):

- بين علمي أصول الفقه والمقاصد، الجزء الثاني، (وزارة الأوقاف والشؤون الإسلامية، قطر، 1425هـ/2004م).

ابن الشحنة أبو الوليد إبراهيم بن محمد بن محمد الحلبي الحنفي (882هـ):

- لسان الحكام في معرفة الأحكام. (ط2، الباي الحلبي، القاهرة، 1393هـ/1973م).

ابن العربي أبو بكر محمد بن عبد الله (543هـ):

- أحكام القرآن، (دار الكتب العلمية).

ابن العماد عبد الحي بن أحمد بن محمد (1089هـ):

• شذرات الذهب في أخبار من ذهب، (دار الكتب العلمية، بيروت).

ابن القيسراني محمد بن طاهر (507هـ):

• تذكرة الحفاظ (أطراف أحاديث كتاب المخروحين لابن حبان)، تحقيق: حمدي عبد المجيد

إسماعيل السلفي. (ط1، دار الصميعي، الرياض، 1415هـ).

ابن القيم أبو عبد الله محمد بن أبي بكر الزرعي الدمشقي (751هـ):

• أحكام أهل الذمة، تحقيق: يوسف أحمد البكري وشاكر توفيق العاروري، (ط1، رمادى للنشر

الدمام - دار ابن حزم بيروت، 1418هـ / 1997م).

• إعلام الموقعين عن رب العالمين، تحقيق: طه عبد الرؤوف سعد. (دار الجيل، بيروت،

1393هـ / 1973م).

• بدائع الفوائد، تصحيح وتعليق: إدارة الطباعة المنيرية. (دار الكتاب العربي، بيروت).

• زاد المعاد في هدي خير العباد. تحقيق: شعيب الأرنؤوط وعبد القادر الأرنؤوط. (ط6،

مؤسسة الرسالة - بيروت، مكتبة المنار الإسلامية - الكويت، 1404هـ / 1984م).

ابن المرتضى أحمد بن يحيى (840هـ):

• البحر الزخار الجامع لمذاهب علماء الأمصار، (دار الكتاب الإسلامي).

ابن المطرز أبو الفتح ناصر الدين بن عبد السيد بن علي (610هـ):

• المغرب في ترتيب المغرب، تحقيق: محمود فاحوري وعبد الحميد مختار. (ط1، مكتبة أسامة بن

زيد، حلب، 1979).

ابن الملقن عمر بن علي الأنصاري (804هـ):

• خلاصة البدر المنير في تخريج كتاب الشرح الكبير للرافعي، تحقيق: حمدي عبد المجيد إسماعيل

السلفي. (ط1، مكتبة الرشد، الرياض، 1410هـ / 1990م).

ابن المنذر أبو بكر محمد بن إبراهيم النيسابوري (318هـ):

• الإجماع، تحقيق: د. فؤاد عبد المنعم أحمد. (ط3، دار الدعوة، الإسكندرية، 1402هـ /

1982م).

• الأوسط في السنن والإجماع والاختلاف، تحقيق: صغير أحمد محمد حنيف. (دار طيبة، الرياض،

1405هـ).

ابن الندم أبو الفرج محمد بن إسحاق (385هـ):

• الفهرست. (دار المعرفة، بيروت، 1398هـ / 1978م).

ابن أمير حاج محمد بن محمد بن محمد بن حسن بن علي (879هـ):

• كتاب التقرير والتحجير في علم الأصول الجامع بين اصطلاح الحنفية والشافعية، تحقيق: مكتب البحوث والدراسات. (ط1، دار الفكر، بيروت، 1416هـ / 1996م).

ابن بركة أبو محمد عبد الله بن محمد السليمي البهلوي العماني (ق4هـ):

• كتاب الجامع، تحقيق عيسى يحيى الباروني. (ط2، دار الفتح، د.م. 1394هـ / 1974م).

ابن تغري بردي جمال الدين أبي المحاسن يوسف الأتابكي (874هـ):

• النجوم الزاهرة في ملوك مصر والقاهرة. (المؤسسة المصرية العامة للتأليف والترجمة والطباعة والنشر، مصر).

ابن تيمية أبو العباس أحمد بن عبد الحلیم الحراني (728هـ):

• شرح العمدة في الفقه، تحقيق: د. سعود صالح العطيشان. (ط1، مكتبة العبيكان، الرياض، 1413هـ / 1993م).

• كتب ورسائل وفتاوى ابن تيمية (مجموع الفتاوى)، تحقيق: عبد الرحمن محمد قاسم العاصمي النجدي الحنبلي. (مكتبة ابن تيمية، د.م، د.ت).

ابن تيمية مجد الدين عبد السلام بن عبد الله الحراني (652هـ):

• المحرر في الفقه على مذهب الإمام أحمد بن حنبل. (ط2، مكتبة المعارف، الرياض، 1404هـ / 1984م).

ابن جزري محمد بن أحمد الكلبي الغرناطي (741هـ):

• القوانين الفقهية في تلخيص مذهب المالكية والتنبيه على مذهب الشافعية والحنفية والحنبلية، تحقيق: عبد الكريم الفضيلي. (ط1، المكتبة العصرية، بيروت، 1420هـ / 2000م).

ابن حبان أبو حاتم محمد بن أحمد التميمي البستي (354هـ):

• الثقات، تحقيق: السيد شرف الدين أحمد. (ط1، دار الفكر، 1395هـ / 1975م).

• صحيح ابن حبان بترتيب ابن بلبان، تحقيق: شعيب الأرنؤوط. (ط2، مؤسسة الرسالة، بيروت، 1414هـ / 1993م).

• المجروحين، تحقيق: محمود إبراهيم زايد. (دار الوعي، حلب).

• مشاهير علماء الأمصار، تحقيق: م. فلايشهمر. (دار الكتب العلمية، بيروت، 1959م).

ابن حجر أبو الفضل أحمد بن علي العسقلاني الشافعي (852هـ):

• الإصابة في تمييز الصحابة، تحقيق: علي محمد البجاوي، (ط1، دار الجيل، بيروت، 1412هـ / 1992م).

• تقريب التهذيب، تحقيق: محمد عوامة. (ط1، دار الرشيد، سوريا، 1406هـ / 1986م).

• التلخيص الحبير في أحاديث الرافعي الكبير، تحقيق: السيد عبد الله هاشم اليماني المدني. (المدينة المنورة، 1384هـ / 1964م).

• تهذيب التهذيب. (ط1، دار الفكر، بيروت، 1404هـ / 1984م).

• الدراية في تخريج أحاديث الهداية، تحقيق: السيد عبد الله هاشم اليماني المدني. (دار المعرفة، بيروت).

• الدرر الكامنة في أعيان المائة الثامنة، تحقيق: د. محمد عبد المعيد خان، (ط2، مطبعة مجلس دائرة المعارف العثمانية، حيدر آباد، الهند، 1972م).

• طبقات المدلسين، تحقيق: د. عاصم بن عبد الله القريوتي. (ط1، مكتبة المنار، عمان، 1403هـ / 1983م).

• فتح الباري شرح صحيح البخاري، تحقيق: محمد فؤاد عبد الباقي، محب الدين الخطيب. (دار المعرفة، بيروت، 1379هـ / 1959م).

• لسان الميزان، تحقيق: دائرة المعارف النظامية، الهند، (ط3، مؤسسة الأعلمي للمطبوعات، بيروت، 1406هـ / 1986م).

ابن حزم أبو محمد علي بن أحمد الأندلسي (456هـ):

• الإحكام في أصول الأحكام. (ط1، دار الحديث، القاهرة، 1404هـ / 1984م).

• المحلى، تحقيق: لجنة إحياء التراث العربي. (دار الآفاق الجديدة، بيروت، د ت).

• مراتب الإجماع في العبادات والمعاملات والاعتقادات. (دار الكتب العلمية، بيروت، د ت).

ابن حميد صالح بن عبد الله (معاصر):

• رفع الخرج في الشريعة الإسلامية ضوابطه وتطبيقاته، سلسلة إصدارات مركز البحث العلمي

وإحياء التراث الإسلامي بكلية الشريعة والدراسات الإسلامية بجامعة أم القرى -30-. (ط1،

جامعة أم القرى، المملكة العربية السعودية، 1403هـ).

ابن حيان أبو محمد عبد الله بن محمد بن جعفر الأنصاري (369هـ):

• طبقات المحدثين بأصبهان والواردين عليها، تحقيق: عبد الغفور عبد الحق حسين البلوشي. (ط2،

مؤسسة الرسالة، بيروت، 1412هـ / 1992م).

ابن خزيمة أبو بكر محمد بن إسحاق السلمى النيسابوري (311هـ):

• صحيح ابن خزيمة، تحقيق: د. محمد مصطفى الأعظمي. (المكتب الإسلامي، بيروت،

1390هـ / 1970م).

ابن خلكان أبو العباس شمس الدين أحمد بن محمد بن أبي بكر (681هـ):

• وفيات الأعيان وأنباء الزمان، تحقيق: د. إحسان عباس. (دار الثقافة، بيروت، 1968م).

ابن دقيق العيد تقي الدين أبو الفتح محمد بن علي (702هـ):

• إحكام الأحكام شرح عمدة الأحكام. (دار الكتب العلمية، بيروت، د.ت).

ابن دقيق العيد تقي الدين أبو الفتح محمد بن علي (702هـ)، النووي محيي الدين يحيى بن شرف

(676هـ)، العثيمين محمد بن صالح (1421هـ):

• الرياض الندية في شرح الأربعين النووية، تحقيق وتعليق: أبو مالك محمد بن حامد بن

عبد الوهاب، (ط1، شركة مكتبة جرير، د.م، 1424هـ/2003م).

ابن رجب أبو الفرج عبد الرحمن بن أحمد الحنبلي (750هـ):

• جامع العلوم والحكم في شرح خمسين حديثاً من جوامع الكلم. (ط1، دار المعرفة، بيروت،

1408هـ).

• القواعد، (دار الكتب العلمية).

ابن رشد أبو الوليد محمد بن أحمد القرطبي (595هـ):

• بداية المجتهد ونهاية المقتصد. (دار الفكر، بيروت، د.ت).

ابن ضويان إبراهيم بن محمد بن سالم (1353هـ):

• منار السبيل في شرح الدليل، تحقيق: عصام القلعجي. (ط2، مكتبة المعارف، الرياض،

1405هـ/1985م).

ابن عابدين محمد أمين (1252):

• حاشية رد المختار على الدر المختار. (ط2، دار الفكر، بيروت، 1386هـ/1966م).

ابن عاشور محمد الطاهر (1393هـ):

• تفسير التحرير والتنوير. (الدار التونسية للنشر، تونس، المؤسسة الوطنية للكتاب، الجزائر،

1404هـ/1984م).

• مقاصد الشريعة الإسلامية، تحقيق ومراجعة: محمد الحبيب بن الخوجعة، (وزارة الأوقاف

والشؤون الإسلامية، قطر، 1425هـ/2004م).

ابن عبد البر أبو عمر يوسف بن عبد الله النمري القرطبي (463هـ):

• التمهيد لما في الموطأ من المعاني والأسانيد، تحقيق: مصطفى بن أحمد العلوي، محمد عبد الكبير

البكري. (وزارة عموم الأوقاف والشؤون الإسلامية، المغرب، 1387هـ/1967م).

• الكافي في فقه أهل المدينة. (ط1، دار الكتب العلمية، بيروت، 1407هـ/1987م).

ابن عدي أبو أحمد عبد الله بن عدي الجرجاني (365هـ):

• الكامل في ضعفاء الرجال، تحقيق: يحيى مختار غزاوي، (ط3، دار الفكر، بيروت،

1409هـ/1988م).

ابن فرحون إبراهيم بن علي بن محمد اليعمري المالكي (799هـ):

• الديباج المذهب في معرفة أعيان علماء المذهب. (دار الكتب العلمية، بيروت).

ابن قاضي شهبة أبو بكر بن أحمد بن محمد بن عمر (851هـ):

• طبقات الشافعية، تحقيق: د. الحافظ عبد العليم خان. (ط1، عالم الكتب، بيروت،

1407هـ/1987م)

ابن قدامة أبو محمد عبد الله بن أحمد المقدسي (620هـ):

• روضة الناظر وجنة المناظر، تحقيق: د. عبد العزيز عبد الرحمن السعيد، جامعة الإمام محمد بن سعود، الرياض، 1399، الطبعة الثانية.

• عمدة الفقه، تحقيق: عبد الله سفر العبدلي، محمد دغليبي العتيبي. (مكتبة الطرفين، الطائف).

• الكافي في فقه الإمام المجلد أحمد بن حنبل، تحقيق: زهير الشاويش. (ط5، المكتب الإسلامي، بيروت، 1408هـ/1988م).

• المغني في فقه الإمام أحمد بن حنبل الشيباني. (ط1، دار الفكر، بيروت، 1405هـ/1985م).

ابن كثير أبو الفداء إسماعيل بن عمر الدمشقي (774هـ):

• البداية والنهاية. (مكتبة المعارف، بيروت).

• تفسير القرآن العظيم. (دار الفكر، بيروت، 1401هـ/1981م).

ابن ماجه أبو عبد الله محمد بن يزيد القزويني (273هـ):

• سنن ابن ماجه، تحقيق: محمد فؤاد عبد الباقي. (دار الفكر، بيروت، د.ت).

ابن مفلح أبو عبد الله محمد المقدسي (762هـ):

• الفروع وتصحيح الفروع، تحقيق: أبو الزهراء حازم القاضي. (ط1، دار الكتب العلمية،

بيروت، 1418هـ/1998م).

ابن مفلح برهان الدين أبو إسحاق إبراهيم بن محمد بن عبد الله (884هـ):

• المبدع في شرح المقنع، (المكتب الإسلامي، بيروت، 1400هـ/1980م).

• المقصد الأرشدي في ذكر أصحاب الإمام أحمد، تحقيق: عبد الرحمن بن سليمان العثيمين. (ط1،

مكتبة الرشد للنشر والتوزيع، الرياض، 1410هـ/1990م).

ابن منظور محمد بن مكرم الأفريقي المصري (711هـ):

• لسان العرب، (ط1، دار صادر، بيروت).

ابن نجيم زين الدين بن إبراهيم (970هـ):

• الأشباه والنظائر على مذهب أبي حنيفة النعمان، إعداد: مركز الدراسات والبحوث بمكتبة نزار

الباز. (ط2، مكتبة نزار مصطفى الباز، مكة المكرمة، الرياض، 1418هـ/1997م).

• البحر الرائق شرح كثر الدقائق. (دار المعرفة، بيروت، د.ت).

أبو البصل عبد الناصر موسى (معاصر):

- حكم استعمال النجاسات والمحرمات في الصناعات الغذائية والدوائية والتجميلية ومدى انطباق أحكام الاستحالة عليها، (جامعة اليرموك، د.ت.).

أبو الحسن علي بن محمد بن محمد بن خلف الشاذلي المالكي (939هـ):

- كفاية الطالب الرباني لرسالة أبي زيد القيرواني، تحقيق: يوسف الشيخ محمد البقاعي. (دار الفكر، بيروت، 1412هـ).

أبو السعود محمد بن محمد العمادي (951هـ):

- إرشاد العقل السليم إلى مزايا القرآن الكريم (تفسير أبي السعود). (دار إحياء التراث العربي، بيروت).

أبو العلاء المعري:

- سقط الزند، تصحيح إبراهيم الزين، (دار الفكر بيروت، 1965).

أبو حيان محمد بن يوسف الأندلسي الغرناطي (754هـ):

- تفسير البحر المحيط. (ط2، دار الفكر، بيروت، 1403هـ/1983م)

أبو داود سليمان بن الأشعث السجستاني الأزدي (275هـ):

- سنن أبي داود، تحقيق: محمد محيي الدين عبد الحميد. (دار الفكر، د م، د ت).

أبو زيد جمانة محمد عبد الرزاق (معاصر):

- الانتفاع بالأعيان المحرمة من الأطعمة والأشربة والألبسة، رسالة ماجستير، تحت إشراف: د.

محمد نعيم ياسين، (كلية الدراسات العليا، الجامعة الأردنية، 1425هـ/2004م).

أبو ستة أبو عبد الله محمد بن عمرو بن أبي ستة السدويكشي (1087هـ):

- حاشية الترتيب على الجامع الصحيح، إخراج وتحقيق: إبراهيم محمد طلاي، (مطابع دار البعث،

قسنطينة، الجزائر، 1415هـ/1995م).

أبو سريع محمد عبد الهادي (معاصر):

- أحكام الأطعمة والذبائح في الفقه الإسلامي. (دار الاعتصام. د. م. 1405هـ/1985م)

أبو عوانة يعقوب بن إسحاق الأسفرائيني (316هـ):

- مسند أبي عوانة، تحقيق: أيمن بن عارف الدمشقي. (ط1، دار المعرفة، بيروت، 1418هـ/

1998م).

أبو فارس محمد عبد القادر (معاصر):

- حكم اللحوم المستوردة إلى بلاد المسلمين، (ط1، دار العدوي، الأردن، 1401هـ/1981م).

أبو نعيم أحمد بن عبد الله الأصبهاني (430هـ):

• حلية الأولياء وطبقات الأصفياء، (ط4، دار الكتاب العربي، بيروت، 1405هـ/1985م).

أبو يعلى أحمد بن علي بن المثنى الموصلّي التميمي (307هـ):

• مسند أبي يعلى، تحقيق: حسين سليم أسد. (ط1، دار المأمون للتراث، دمشق، 1404هـ/1984م).

أحمد بن حنبل أبو عبد الله الشيباني (241هـ):

• العلل ومعرفة الرجال، تحقيق: وصي الله بن محمد عباس. (ط1، المكتب الإسلامي، بيروت، دار الخاني، الرياض، 1408هـ/1988م).

• مسند الإمام أحمد بن حنبل. (مؤسسة قرطبة، مصر).

الإدريس عبد الواحد (معاصر):

• القواعد الفقهية من خلال كتاب المغني لابن قدامة. (ط1، دار ابن القيم، السعودية/ دار ابن عفان، مصر، 1425هـ، 2004م)

أرنولد إيندر (معاصر):

• قاموس التغذية وتكنولوجيا الأغذية، شرح كلمات ومصطلحات، تعريب: د. مصطفى كمال مصطفى ود. نبيل السيد حافظ، ود. خليل إبراهيم خليل، مراجعة: د. أحمد محمود عليان، (المكتبة الأكاديمية، 1413هـ/1993).

الأزهري صالح عبد السميع الآبي (ق14هـ):

• الثمر الداني في تقريب المعاني شرح رسالة ابن أبي زيد القيرواني. (المكتبة الثقافية، بيروت).

الأسطل حسن حامد حسين (معاصر):

• رفع الحرج في الشريعة الإسلامية، رسالة ماجستير في الفقه المقارن، تحت إشراف: د. إبراهيم العاقب أحمد، (جامعة أم درمان الإسلامية، كلية الشريعة والقانون، السودان، 1414هـ/1994م).

إسلام أحمد مدحت (معاصر):

• الماء سائل الحياة، خواصه، أنواعه، تنقيته، تحليله، تلوثه، موارده في الوطن العربي، حرب المياه، (ط1، دار الفكر العربي، القاهرة، 1420هـ/1999م).

الأشقر محمد سليمان (معاصر):

• أبحاث اجتهادية في الفقه الطي، (مؤسسة الرسالة، لبنان، 1422هـ/2001م).

الأصفهاني الراغب أبو القاسم الحسين بن محمد (502هـ):

- معجم مفردات ألفاظ القرآن. تحقيق: نديم مرعشلي. (دار الكاتب العربي، لبنان، 1392هـ/1972م).

اطفيش احمد بن يوسف القطب (1332هـ):

- تيسير التفسير، تحقيق وإخراج: الشيخ إبراهيم بن محمد طلاوي، بمساعدة لجنة من الأساتذة، (المطبعة العربيّة، 1422هـ/2001م).
- شامل الأصل والفرع. طبع وتصحيح: أبو إسحاق إبراهيم اطفيش. (المطبعة السلفية، القاهرة، 1948م).

- شرح كتاب النيل وشفاء العليل. (ط2، دار الفتح - بيروت، مكتبة الإرشاد - جدة، دار التراث العربي - ليبيا، 1293هـ/1973م).

- هيان الزاد إلى دار المعاد، (وزارة التراث القومي والثقافة، سلطنة عمان، 1406هـ/1986م).

آل تيمية: عبد السلام (652هـ) وعبد الحلیم وأحمد بن عبد الحلیم (728هـ):

- المسودة في أصول الفقه، تحقيق: محمد محي الدين عبد الحميد. (القاهرة، د.ت.).

آل محمود عبد الله بن زيد (معاصر):

- فصل الخطاب في إباحت ذبائح أهل الكتاب، ويليهِ الرد على المعترضين، (ط3، دار الشروق، بيروت، 1402هـ/1982م).

الألباني محمد ناصر الدين (1420هـ):

- السلسلة الضعيفة. (مكتبة المعارف، الرياض).

الآلوسي أبو الفضل محمود (1270هـ):

- روح المعاني في تفسير القرآن العظيم والسبع المثاني، (دار إحياء التراث العربي، بيروت).

الآمدي أبو الحسن علي بن محمد (631هـ):

- الإحكام في أصول الأحكام، تحقيق: د. سيد الجميلي. (ط1، دار الكتاب العربي، بيروت، 1404هـ/1984م).

الأنصاري أبو يحيى زكريا بن محمد بن أحمد (926هـ):

- أسنى المطالب شرح روض الطالب، دار الكتاب الإسلامي.
- فتح الوهاب بشرح منهج الطلاب. (ط1، دار الكتب العلمية، بيروت، 1418هـ/1998م).

الأنصاري أبو يوسف يعقوب بن إبراهيم (182هـ):

- الآثار، تحقيق: أبي الوفا. (دار الكتب العلمية، بيروت، 1355هـ).

البابرقي محمد بن محمد بن محمود (786هـ):

• العناية شرح الهداية، (دار الفكر).

باجو مصطفى بن صالح (معاصر):

• منهج الاجتهاد عند الإباضية. (ط1، مكتبة الجيل الواعد، سلطنة عُمان، 1426هـ / 2005م).

الباجي أبو الوليد سليمان بن خلف بن سعد (474هـ):

• المنتقى شرح الموطأ، (دار الكتاب الإسلامي).

الباحسين يعقوب عبد الوهاب (معاصر):

• رفع الحرج في الشريعة الإسلامية، (مطبعة جامعة البصرة، العراق، 1400هـ / 1980م).

باقر الصدر محمد (1402هـ):

• بحوث في شرح العروة الوثقى. (ط1، مطبعة الآداب، النجف، إيران، 1391هـ / 1971م).

البحيرمي سليمان بن محمد (1221هـ):

• حاشية البجيرمي على الخطيب، دار الفكر.

• حاشية البجيرمي على شرح منهج الطلاب. (التجريد لنفع العبيد). (المكتبة الإسلامية، ديار بكر

- تركيا).

البخاري أبو عبد الله محمد بن إسماعيل الجعفي (256هـ):

• التاريخ الكبير، تحقيق: السيد هاشم الندوي. (دار الفكر).

• صحيح البخاري، تحقيق: د. مصطفى ديب البغا. (ط3، دار ابن كثير، اليمامة، بيروت،

1407هـ / 1987م).

• الضعفاء الصغير، تحقيق: محمود إبراهيم زايد. (ط1، دار الوعي، حلب، 1396هـ / 1976م).

البخاري عبد العزيز بن أحمد بن محمد (730هـ):

• كشف الأسرار، دار الكتاب الإسلامي.

بدرانة سامي محمد أحمد (معاصر):

• ضوابط التصنيع ومدى تدخل الدولة في النشاط الصناعي في الفقه الإسلامي، رسالة دكتوراه في

الفقه وأصوله، تحت إشراف: د. محمد نعيم ياسين، (الجامعة الأردنية، 1414هـ / 1994م).

البدوي يوسف أحمد (معاصر):

• أحكام الاشتباه الشرعية، (ط1، دار النفائس، الأردن، 1422هـ / 2001م).

البيزار أبو بكر أحمد بن عمرو بن عبد الخالق (292هـ):

• البحر الزخار (مسند البيزار)، تحقيق: د. محفوظ الرحمن زين الله. (ط1، مؤسسة علوم القرآن،

مكتبة العلوم والحكم، بيروت، المدينة، 1409هـ / 1989م).

البيسوي أبو الحسن علي بن محمد بن علي (حي في: 363هـ):

• جامع أبي الحسن البيسوي، (وزارة التراث القومي والثقافة، سلطنة عُمان، 1404هـ/1984م).

البعلي أبو عبد الله محمد بن أبي الفتح الحنبلي (709هـ):

• المطلع على أبواب الفقه، تحقيق: محمد بشير الأدلي. (المكتب الإسلامي، بيروت،

1401هـ/1981م).

البعوي أبو محمد الحسين بن مسعود (516هـ):

• شرح السنّة، تحقيق: شعيب الأرنؤوط وزهير الشاويش. (المكتب الإسلامي، بيروت،

1403هـ/1983م).

بكلي عبد الرحمن بن عمر (البكري)، (1406هـ):

• فتاوى البكري، (المطبعة العربية، الجزائر، 1402هـ/1982م).

بني عبد الله يحيى موسى حمد (معاصر):

• القواعد الفقهية في اجتماع الحلال والحرام وتطبيقهما المعاصرة. رسالة دكتوراه في الفقه وأصوله

تحت إشراف د. محمد حسن أبو يحيى. (كلية الدراسات العليا، الجامعة الأردنية،

1425هـ/2004م)

البهوتي منصور بن يونس بن إدريس (1051هـ):

• الروض المربع شرح زاد المستقنع، (مكتبة الرياض الحديثة، الرياض، 1390هـ/1970م).

• شرح منتهى الإرادات، عالم الكتب.

• كشاف القناع عن متن الإقناع، تحقيق: هلال مصيلحي مصطفى هلال. (دار الفكر، بيروت،

1402هـ/1982م).

البوطي محمد سعيد رمضان (معاصر):

• ضوابط المصلحة في الشريعة الإسلامية. (الدار المتحدة، دمشق، مؤسسة الرسالة، بيروت، مكتبة

رحاب، الجزائر، 1407هـ/1987م).

بولرواح إبراهيم بن علي (معاصر):

• موسوعة آثار الإمام جابر بن زيد الفقيهية. (ط1، مكتبة مسقط، سلطنة عمان،

1427هـ/2006م).

بية بن السالك، سيدي أحمد (معاصر):

• كاشف الكرب عن الحكم الشرعي في السلع المستوردة من الشرق والغرب. (ط1، الدار

الشامية، بيروت، 1415هـ/1995م).

البيضاوي ناصر الدين عبد الله بن عمر (685هـ):

• تفسير البيضاوي، تحقيق: عبد القادر عرفات العشا حسونة، (دار الفكر، بيروت، 1416هـ/1996م).

البيهقي أبو بكر أحمد بن الحسين بن علي بن موسى (458هـ):

• السنن الصغرى، تحقيق: د. محمد ضياء الرحمن الأعظمي. (ط1، مكتبة الدار، المدينة المنورة، 1410هـ/1989م).

• السنن الكبرى، تحقيق: محمد عبد القادر عطاء، (مكتبة دار الباز، مكة المكرمة، 1414هـ/1994م).

بيوض إبراهيم بن عمر (1401هـ):

• فتاوى الإمام الشيخ بيوض، ترتيب وتقديم وتخرّيج: بكير بن محمد الشيخ بالحاج. (المطبعة العربية، الجزائر، 1408هـ/1988م).

الترمذي محمد بن عيسى أبو عيسى السلمى (279هـ):

• الجامع الصحيح سنن الترمذي، تحقيق: أحمد محمد شاكر وآخرون. (دار إحياء التراث العربي، بيروت، د ت).

التنبكيتي أبو العباس أحمد بابا بن أحمد التكروري (1036هـ):

• نيل الابتهاج بتطريز الدياج، (على هامش كتاب الدياج المذهب). (دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان).

تيتواح يوسف (معاصر):

• الإمام أبو بكر الطرطوشي وآراؤه العقدية والسياسية، رسالة دكتوراه في أصول الدين، تحت إشراف: د. محمود يعقوبي، (جامعة الجزائر، 1426هـ/2006م).

الجبعي العاملي زين الدين بن علي بن أحمد (966هـ):

• الروضة البهية في شرح اللمعة الدمشقية، دار العالم الإسلامي.

الجزجاني علي بن محمد بن علي (816هـ):

• التعريفات، تحقيق: إبراهيم الأبياري، (ط1، دار الكتاب العربي، بيروت، 1405هـ/1985م).

الجزري أبو السعادات المبارك بن محمد (606هـ):

• النهاية في غريب الحديث والأثر، تحقيق: طاهر أحمد الزاوي ومحمود محمد الطناحي. (المكتبة العلمية، بيروت، 1399هـ/1979م).

الخصاص أبو بكر أحمد بن علي الرازي (370هـ):

• أحكام القرآن، تحقيق محمد الصادق قحماوي. (دار إحياء التراث العربي، بيروت، 1405هـ/1985م).

• الفصول في الأصول، تحقيق: د. عجيل حاسم النشمي. (ط1، وزارة الأوقاف والشؤون الإسلامية، الكويت، 1405هـ/1985م).

حفيم نعمان (معاصر):

• طرق الكشف عن مقاصد الشارع. (ط1، دار النفائس، الأردن، 1422هـ/2002م)

الخلاصي الجليلاني (معاصر):

• الحلال والحرام في المواد الغذائية المصنوعة بديار العرب، الحليب ومشتقاته. (ط1، مؤسسة الريان 1411هـ/1990م)

جمعية التراث، لجنة البحث العلمي: معجم أعلام الإباضية من ق1هـ إلى ق15هـ - قسم المغرب، (ط1، المطبعة العربية، غرداية، 1420هـ/1999م).

الجميل سليمان بن عمر بن منصور العجيلي المصري (1204هـ):

• فتوحات الوهاب بتوضيح شرح منهج الطلاب (حاشية الجمل). (دار الفكر).

الجميل محمد بن فارس (معاصر):

• الأطعمة والأشربة في عصر الرسول ﷺ، الحولية السابعة عشر من حوليات كلية الآداب الصادرة عن مجلس النشر العلمي بالكويت. (الرسالة الرابعة عشر بعد المئة، 1417هـ/1997م)

الجندي محمد ممتاز (معاصر):

• حفظ وتصنيع الأطعمة، (ط5، د.ن. 1407هـ/1987م).

• صناعة الحلويات. (الهيئة المصرية العامة للكتاب، القاهرة 1415هـ/1994م).

الجويني أبو المعالي عبد الملك بن عبد الله بن يوسف إمام الحرمين (478هـ):

• البرهان في أصول الفقه، تحقيق: د. عبد العظيم محمود الديب، (ط4، دار الوفاء، المنصورة - مصر، 1418هـ/1998م).

• الغياثي، غياث الأمم في التياث الظلم. وضع حواشيه خليل المنصور. (ط2، دار الكتب العلمية، 1424هـ/2003م)

حاجي خليفة مصطفى بن عبد الله القسطنطيني الرومي الحنفي (1067هـ):

• كشف الظنون عن أسامي الكتب والفنون. (دار الكتب العلمية، بيروت، 1413هـ/1992م).

الحارث بن محمد بن أبي أسامة نور الدين الهيثمي التميمي (282هـ):

• مسند الحارث (زوائد الهيثمي)، تحقيق: د. حسين أحمد صالح الباكري. (ط1، مركز خدمة السنة والسيرة النبوية، المدينة المنورة، 1413هـ/1992م).

الحاكم أبو عبد الله محمد بن عبد الله النيسابوري (405هـ):

• المستدرک علی الصحیحین، تحقيق: مصطفى عبد القادر عطا. (ط1، دار الكتب العلمية، بيروت، 1411هـ/1990م).

حامد رباح التكروري وسلمى خليل طوقان، ومحمد علي حميض (معاصرون):

- المعجم الشامل في مصطلحات التغذية وعلوم الأغذية، إنجليزي / عربي، (ط1، دار الشروق للنشر والتوزيع، عمان، الأردن، 2003).

الحسيني أبو المحاسن محمد بن علي بن الحسن بن حمزة الدمشقي (765هـ):

- ذيل تذكرة الحفاظ، تحقيق: حسام الدين القدسي. (دار الكتب العلمية، بيروت).

الحصكفي علاء الدين محمد بن علي بن محمد الحصني (1088هـ):

- الدر المختار. (ط2، دار الفكر، بيروت، 1386هـ / 1966م).

الخطاب أبو عبد الله محمد بن محمد بن عبد الرحمن (954هـ):

- مواهب الجليل لشرح مختصر خليل. (ط2، دار الفكر، بيروت، 1398هـ / 1978م).

الخلي أبو القاسم نجم الدين جعفر بن الحسن الهذلي (المحقق الحلبي) (676هـ):

- الرسائل التسع، تحقيق: رضا الأستاذي. (ط1، مكتبة السيد المرعشي، قم، إيران، 1413هـ / 1993م).

• شرائع الإسلام في مسائل الحلال والحرام، (مؤسسة مطبوعاتي اسماعيليان).

- المعتر في شرح المختصر، تحقيق: لجنة التحقيق بإشراف الشيخ ناصر مكارم. (مؤسسة الشهداء، 1402هـ / 1982م).

الخلي أبو جعفر محمد بن منصور بن أحمد بن إدريس (598هـ):

- السرائر، تحقيق: لجنة التحقيق. (ط2، نشر جامعة المدرسين، قم، إيران، 1411هـ / 1991م).

الخلي أبو طالب محمد بن الحسن بن يوسف بن المطهر (771هـ):

- إيضاح الفوائد، تحقيق: الكرمانى والإستهاردي والبروجردى. (ط1، نشر محمود الشاهرودي، كوستانيور، 1387هـ / 1967م).

حماد نزيه (معاصر):

- المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء بين النظرية والتطبيق، (ط1، دار العلم، دمشق، 1425هـ / 2004م).

حمد محمد نزار (معاصر):

- تقانة تصنيع الأغذية وحفظها، (ط2، مكتبة الأسد، دمشق، 1412هـ / 1992م).

الحموي أبو عبد الله ياقوت بن عبد الله (626هـ):

- معجم البلدان. (دار الفكر، بيروت).

حميض خليل إبراهيم شكري (معاصر):

• حكم التذني والتداوي بالخرمات في الشريعة الإسلامية، رسالة دكتوراه في الشريعة الإسلامية، تحت إشراف: د. محمد السعيد علي عبد ربه، (جامعة الأزهر، كلية الشريعة والقانون، القاهرة، 1402هـ/1982م).

الخرقي أبو القاسم عمر بن الحسين (334هـ):

• مختصر الخرقى من مسائل الإمام أحمد بن حنبل، تحقيق: زهير الشاويش. (ط3، المكتب الإسلامي، بيروت، 1403هـ/1983م).

الخطابي البستي أبو سليمان حمد بن محمد بن إبراهيم (388هـ):

• معالم السنن شرح سنن أبي داود، على هامش كتاب سنن أبي داود، إعداد وتعليق: عزت عبيد الدعاس وعادل السيد. (ط1، دار الحديث، بيروت، 1391هـ/1971م).

الخطيب البغدادي أبو بكر أحمد بن علي (463هـ):

• تاريخ بغداد، (دار الكتب العلمية، بيروت).

الخليلي أحمد بن حمد بن سليمان (معاصر):

• فتاوى المعاملات، الكتاب الثالث، إعداد: قسم البحث العلمي بمكتب الإفتاء، وزارة الأوقاف والشؤون الدينية، (ط1، الأجيال للتسويق، عُمان، 1423هـ/2003م).

• الفتاوى، الكتاب الخامس، القسم الثاني: الذبائح، الأضحية، التدخين، إعداد: قسم البحث العلمي بمكتب الإفتاء، وزارة الأوقاف والشؤون الدينية، (ط1، الأجيال للتسويق، عُمان، 1427هـ/2006م).

الخميني مصطفى (1409هـ):

• تحرير الوسيلة. (دار الكتب العلمية، إسماعيليان، قم، إيران، د.ت).

• تحريات في الأصول. (ط1، مؤسسة تنظيم نشر آثار الخميني، 1418هـ/1998م).

الخنوي أبو القاسم (1355هـ):

• أجود التقريرات. (ط2، مؤسسة مطبوعاتي ديني، قم، إيران، 1410هـ).

الخطاط غسان حمادة، محمد محمد (معاصر):

• كيمياء مكونات الأغذية. (ط2، جامعة دمشق، 1421هـ/2001م)

الدارقطني أبو الحسن علي بن عمر البغدادي (385هـ):

• سنن الدارقطني، تحقيق: السيد عبد الله هاشم يماني المدني. (دار المعرفة، بيروت، 1386هـ/1966م).

الدارمي أبو محمد عبد الله بن عبد الرحمن (255هـ):

• سنن الدارمي، تحقيق: فواز أحمد زمرلي، خالد السبع العلمي. (ط1، دار الكتاب العربي، بيروت، 1407هـ / 1987م).

الديان أبو عمر ديان بن محمد (معاصر):

• أحكام الطهارة. النجاسة، أعيانها وبيان كيفية تطهيرها والطهارة منها. المجلد 13. (ط1، مكتبة الرشد، د. م، 1425هـ / 2004م)

الدردير أبو البركات أحمد بن محمد بن أحمد العدوي (1201هـ):

• الشرح الكبير، تحقيق: محمد عlish. (دار الفكر، بيروت، د. ت).

الدريني محمد فتحي (معاصر):

• بحوث مقارنة في الفقه الإسلامي وأصوله، (ط1، مؤسسة الرسالة، بيروت، 1414هـ / 1994م)

الدسوقي محمد بن أحمد بن عرفة المالكي (1230هـ):

• حاشية الدسوقي على الشرح الكبير، تحقيق: محمد عlish. (دار الفكر، بيروت، د. ت).

الدمياطي أبو بكر عثمان بن محمد شطا البكري (1302هـ):

• حاشية إعانة الطالبين على حل ألفاظ فتح المعين لشرح قرّة العين. (دار الفكر، بيروت).

ديمان (معاصر):

• أساسيات كيمياء الأغذية، ترجمة: أ. د. حنفي هاشم وأ. د. أحمد عسكر، مراجعة: أ. د.

مصطفى نوفل. (الدار العربية للنشر والتوزيع، مصر، 1416هـ / 1996م).

الذهبي شمس الدين محمد بن أحمد (748هـ):

• ذكر أسماء من تكلم فيه وهو موثق، تحقيق: محمد شكور أمير الميادين. (ط1، مكتبة المنار،

الزرقاء، 1406هـ / 1986م).

• سير أعلام النبلاء، مؤسسة الرسالة، بيروت، 1413، الطبعة التاسعة، عدد الأجزاء: 23، تحقيق:

شعيب الأرنؤوط، محمد نعيم العرقسوسي.

• العبر في خبر من غير، تحقيق: د. صلاح الدين المنجد. (ط2، مطبعة حكومة الكويت، الكويت،

1948م).

• المغني في الضعفاء، تحقيق: نور الدين عتر.

• المقتنى في سرد الكنى، تحقيق: محمد صالح عبد العزيز المراد. (مطابع الجامعة الإسلامية، المدينة

المنورة، 1408هـ / 1988م).

• ميزان الاعتدال في نقد الرجال، تحقيق: علي محمد معوض وعادل أحمد عبد الموجود. (ط1، دار

الكتب العلمية، بيروت، 1415هـ / 1995م).

الرازي فخر الدين أبو عبد الله محمد بن عمر بن الحسين الخطيب (606هـ):

• التفسير الكبير. (ط3، دار الفكر، بيروت، 1405هـ/1985م).

• المحصول في علم الأصول، تحقيق: طه جابر فياض العلواني. (ط1، جامعة الإمام محمد بن سعود الإسلامية، الرياض، 1400هـ/1980م).

الرازي محمد بن أبي بكر بن عبد القادر (721هـ):

• مختار الصحاح، تحقيق: محمود خاطر، (مكتبة لبنان ناشرون، بيروت، 1415هـ/1995م).

الربيعي محمد بن عبد الله بن أحمد بن سليمان بن زبر (397هـ):

• تاريخ مولد العلماء ووفياتهم، تحقيق: د. عبد الله أحمد سليمان الحمد. (ط1، دار العاصمة، الرياض، 1410هـ/1990م).

الربيع بن حبيب الأزدي الفراهيدي أبو عمرو (170هـ):

• الجامع الصحيح، ترتيب أبي يعقوب يوسف بن إبراهيم الوارجلاني. (ط2، المطبعة السلفية، القاهرة، 1349هـ).

الرحيبياني مصطفى بن سعد بن عبده السيوطي (1243هـ):

• مطالب أولي النهى في شرح غاية المنتهى، (المكتب الإسلامي).

رضا محمد رشيد (1355هـ):

• تفسير القرآن الحكيم، الشهير بتفسير المنار، المجلد السادس، (ط2، دار المعرفة، بيروت، د. ت.).

الرفاعي عبد الجبار (معاصر):

• مقاصد الشريعة، (ط1، دار الفكر المعاصر، بيروت، دار الفكر، دمشق، 1422هـ/2002م).

الرملي شمس الدين محمد بن أحمد بن حمزة الأنصاري (1004هـ):

• غاية البيان شرح زبد ابن رسلان. (دار المعرفة، بيروت).

• نهاية المحتاج إلى شرح المنهاج، دار الفكر.

الريسوني أحمد (معاصر):

• نظرية المقاصد عند الإمام الشاطبي. (ط1، سلسلة الرسائل الجامعية (1)، الدار العالمية للكتاب

الإسلامي - الرياض، المملكة العربية السعودية، والمعهد العالمي للفكر الإسلامي، هيرنسدن،

فرجينيا، الولايات المتحدة الأمريكية، 1416هـ/1995م).

الزحيلي وهبة (معاصر):

• الرخص الشرعية وأحكامها وضوابطها. (ط1، دار الخیر، بيروت، 1413هـ/1993م).

• الفقه الإسلامي وأدلته. (ط4، دار الفكر، دمشق، 1425هـ/2004).

• المعاملات المالية المعاصرة، (ط1، دار الفكر المعاصر، لبنان/ دار الفكر سوريا، 1423هـ/ 2002م).

• نظرية الضرورة الشرعية، مقارنة مع القانون الوضعي. (ط3، مؤسسة الرسالة، بيروت، 1402هـ/ 1982م).

الزرقا مصطفى أحمد بن محمد (1420هـ):

• شرح القواعد الفقهية، (ط2، دار القلم، دمشق، 1422هـ/ 2001م).

الزرقاني محمد بن عبد الباقي بن يوسف (1122هـ):

• شرح الزرقاني علي موطأ الإمام مالك. (ط1، دار الكتب العلمية، بيروت، 1411هـ/ 1991م).

الزركشي محمد بن بهادر أبو عبد الله (794هـ):

• المنشور في القواعد، تحقيق: د. تيسير فائق أحمد محمود. (ط2، وزارة الأوقاف والشئون الإسلامية، الكويت، 1405هـ/ 1985م).

الزركلي أبو الغيث خير الدين بن محمود (1396هـ):

• الأعلام، قاموس تراجم لأشهر الرجال والنساء من العرب والمستعربين والمستشرقين. (ط7، دار العلم للملايين، بيروت، لبنان، 1406هـ/ 1986م).

الزنجاني أبو المناقب محمود بن أحمد (656هـ):

• تخريج الفروع على الأصول، تحقيق: د. محمد أديب صالح. (مؤسسة الرسالة، بيروت، 1398، الطبعة الثانية).

الزيلعي جمال الدين أبو محمد عبد الله بن يوسف (762هـ):

• نصب الراية لأحاديث الهداية، تحقيق: محمد يوسف البنوري. (دار الحديث، مصر، 1357هـ/ 1937م).

الساعد علي كامل (معاصر):

• المواد المضافة للأغذية، استعمالها، وإيجاباتها وسلبياتها. (ط1، الشركة الجديدة للطباعة والتجليد، عمان، الأردن، 1415هـ/ 1995م).

السالمي نور الدين أبو محمد عبد الله بن حميد (1332هـ):

• جوهر النظام في علمي الأديان والأحكام، تصحيح وتعليق: أبو إسحاق إبراهيم اطفيش. (ط10، مطابع العقيدة، مسقط، سلطنة عمان، 1405هـ/ 1984م).

• حاشية الجامع الصحيح مسند الربيع بن حبيب. (ج2: مطبعة الأزهار الرياضية، القاهرة، 1326هـ).

• شرح طلعة الشمس على الألفية، (ط2، وزارة التراث القومي والثقافة، سلطنة عمان، 1405هـ/ 1985م).

• العقد الثمين نماذج من فتوى نور الدين، تحقيق وتعليق وترتيب: سالم بن حمد بن سليمان الحارثي المضيري، إشراف: محمد محمد الدهان، دار الشعب، القاهرة، مصر، 1373هـ).

• مشارق أنوار العقول، علق عليه وصححه الشيخ أحمد بن حمد الخليلي. (ط2، مطابع العقيدة، سلطنة عُمان، 1398هـ/1978م).

• معارج الآمال على مدارج الكمال بنظم مختصر الخصال، تحقيق: محمد محمود إسماعيل. (وزارة التراث القومي والثقافة، سلطنة عمان، 1404هـ/1984م).

سبعنه نصري راشد قاسم (معاصر):

• المستخلص من النجس وحكمه في الفقه الإسلامي، (ط1، مكتبة الصحابة، الشارقة، الإمارات، 1422هـ/2001م).

السبكي علي بن عبد الكافي (756هـ):

• الإبهاج في شرح المنهاج على منهاج الوصول إلى علم الأصول للبيضاوي، تحقيق: جماعة من العلماء. (ط1، دار الكتب العلمية، بيروت، 1404هـ).

ستيفن نوتنجهام (معاصر):

• طعامنا المهندس وراثيا، كيف تصل الأغذية المحورة وراثيا إلى موائدنا؟ ترجمة: د. أحمد مستجير، (مضة مصر للنشر، القاهرة، 1421هـ/2000م).

السرخسي أبو بكر محمد بن أحمد بن أبي سهل (490هـ):

• أصول السرخسي، تحقيق: أبو الوفا الأفغاني. (دار المعرفة، بيروت، 1372هـ).

• المبسوط. (دار المعرفة، بيروت، 1406هـ/1986م).

السقاف حسن بن علي (معاصر):

• الدلائل والنقول في تحريم الكولونيا والاسيرتو لنجاسة الكحول، (ط1، دار الإمام النووي، الأردن، 1413هـ/1992م).

السمرقندي محمد بن أحمد بن أبي أحمد (539هـ):

• تحفة الفقهاء. (ط1، دار الكتب العلمية، بيروت، 1405هـ).

السمعاني أبو المظفر منصور بن محمد بن عبد الجبار (489هـ):

• قواطع الأدلة في الأصول، تحقيق: محمد حسن محمد حسن إسماعيل الشافعي. (ط1، دار الكتب العلمية، بيروت، 1997).

سمينة غياث مصباح، سفر عادل أحمد (معاصر):

• المواد المضافة للأغذية (food additives). (منشورات جامعة دمشق، 1413هـ/1993م).

السواس عبد الحليم أحمد (معاصر):

• الكوكايين من الكوكاكولا إلى الإدمان، (ط1، 1416هـ/1995م).

السيد سابق:

• فقه السنة، (ط1، دار الكتاب العربي، بيروت، لبنان، 1391هـ/1971م).

سيد قطب (1387هـ):

• في ظلال القرآن، (ط3، دار الشروق، القاهرة، 1397هـ/1977م).

السيواسي محمد بن عبد الواحد (681هـ):

• شرح فتح القدير. (ط2، دار الفكر، بيروت، د.ت).

السيوطي عبد الرحمن بن أبي بكر (911هـ):

• الأشباه والنظائر، (ط1، دار الكتب العلمية، بيروت، 1403هـ/1983م).

• الدر المنثور، (دار الفكر، بيروت، 1413هـ/1993م).

• طبقات الحفاظ، (ط1، دار الكتب العلمية، بيروت، 1403هـ/1983م).

• طبقات المفسرين، تحقيق: علي محمد عمر. (ط1، مكتبة وهبة، القاهرة، 1396هـ/1976م).

الشاشي أبو علي أحمد بن محمد بن إسحاق (344هـ):

• أصول الشاشي، (دار الكتاب العربي، بيروت، 1402هـ/1982م).

الشاشي محمد بن أحمد القفال (507هـ):

• حلية العلماء في معرفة مذاهب الفقهاء، تحقيق: د. ياسين أحمد إبراهيم درادكة. (ط1، مؤسسة

الرسالة، دار الأرقم، بيروت، عمان - الأردن، 1400هـ/1980م).

الشاطبي أبو إسحاق إبراهيم بن موسى بن محمد اللخمي الغرناطي المالكي (790هـ):

• الموافقات، تحقيق: عبد الله دراز. (دار المعرفة، بيروت).

الشافعي أبو عبد الله محمد بن إدريس (204هـ):

• أحكام القرآن، تحقيق: عبد الغني عبد الخالق، (دار الكتب العلمية، بيروت، 1400هـ).

• اختلاف الحديث، تحقيق: عامر أحمد حيدر. (ط1، مؤسسة الكتب الثقافية، بيروت،

1405هـ/1985م).

• الأم، (ط2، دار المعرفة، بيروت، 1393هـ/1973م).

الشربيني محمد بن أحمد الخطيب (977هـ):

• الإقناع في حل ألفاظ أبي شجاع، تحقيق: مكتب البحوث والدراسات - دار الفكر. (دار

الفكر، بيروت، 1415هـ/1995م).

• مغني المحتاج إلى معرفة معاني ألفاظ المنهاج. (دار الفكر، بيروت، د.ت).

الشرواني عبد الحميد (1301هـ):

• حواشي الشرواني على تحفة المحتاج بشرح المنهاج. (دار الفكر، بيروت، د. ت).

الشريف محمد بن عبد الغفار (معاصر):

• الأطعمة المستوردة، طبيعتها، حكمها، حل مشكلاتها. (ط1، الكويت، 1403هـ / 1983م)

شريف مصطفى بن محمد (معاصر):

• الشيخ نور الدين السالمي، حياته وآثاره ومواقفه الإصلاحية والسياسية. (بحث ماجستير،

مرقون، كلية أصول الدين، جامعة الجزائر، إشراف الدكتور عمّار جيدل، نوقش في ربيع الثاني

1423هـ / جوان 2002م).

الشعراوي محمد متولي (1419هـ):

• فتاوى القرآن. إعداد وتحقيق مركز التراث لخدمة الكتاب والسنة. (ط1، مكتب التراث

الإسلامي، القاهرة 1425هـ / 2004م)

شلي محمد مصطفى (معاصر):

• تحليل الأحكام، (دار النهضة العربية، 1401هـ / 1981م).

شلتوت محمود (1383هـ):

• تفسير القرآن الكريم. (ط10، دار الشروق، بيروت، 1403هـ / 1983م).

• الفتاوى. (ط8، دار الشروق، بيروت، 1395هـ / 1975م).

الشماعخي أبو ساكن عامر بن علي (792هـ):

• كتاب الإيضاح، مراجعة وتصحيح: لجنة بإشراف علي صالح الشاوش. (ط2، مطبعة الوطن،

بيروت، لبنان، 1390هـ / 1970م).

الشهرزوي أبو عمرو عثمان بن عبد الرحمن بن عثمان (643هـ):

• أدب المفتي والمستفتي، تحقيق: د. موفق عبد الله عبد القادر، (ط1، مكتبة العلوم والحكم، عالم

الكتب، بيروت، 1407هـ / 1987م).

الشوكاني محمد بن علي بن محمد (1250هـ):

• إرشاد الفحول إلى تحقيق علم الأصول، تحقيق: محمد سعيد البدري أبو مصعب، (ط1، دار

الفكر، بيروت، 1412هـ / 1992م).

• البدر الطالع بمحاسن من بعد القرن السابع. (دار المعرفة، بيروت).

• الدراري المضيئة شرح الدرر البهية. (دار الجليل، بيروت، 1407هـ / 1987م).

• السيل الجرار المتدفق على حدائق الأزهار، تحقيق: محمود إبراهيم زايد (ط1، دار الكتب

العلمية، بيروت، 1405هـ / 1985م).

- فتح القدير الجامع بين فني الرواية والدراية من علم التفسير (دار الفكر، بيروت، د ت).
- نيل الأوطار من أحاديث سيد الأخيار شرح منتقى الأخبار (دار الجيل، بيروت، 1393هـ/1973م).

الشيبياني أبو عبد الله محمد بن الحسن (189هـ):

- الجامع الصغير وشرحه النافع الكبير (عالم الكتب، بيروت، 1406).

الشيبياني علي محمد حسين (معاصر):

- تصنيع الأغذية، القسم الثاني من مفردات التصنيع الغذائي المقررة على طلبة السنة الرابعة في قسم الصناعات الغذائية بجامعة الموصل بالعراق، (دار الكتب للطباعة والنشر، جامعة الموصل، العراق، 1410هـ/1989م).

الشيخ بالحاج محمد بن بابيه (ابن الشيخ) (معاصر):

- قبسات من الهدى النبوي في أحدث المعاملات، سلسلة وقل رب زدني علما، رقم 10. (المطبعة العربية، غرداية، الجزائر، 1424هـ/2003م).

الشيرازي أبو إسحاق إبراهيم بن علي بن يوسف الفيروز آبادي (476هـ):

- التبصرة في أصول الفقه، تحقيق: د. محمد حسن هيتو، (ط1، دار الفكر، دمشق، 1403هـ/1983م).

- التنبيه في الفقه الشافعي، تحقيق: عماد الدين أحمد حيدر. (ط1، عالم الكتب، بيروت، 1403هـ).

- طبقات الفقهاء، تحقيق: خليل الميس. (دار القلم، بيروت).

- المهذب في فقه الإمام الشافعي (دار الفكر، بيروت، د ت).

الصاوي أبو العباس أحمد (1241هـ):

- حاشية الصاوي على الشرح الصغير، دار المعارف.

الصنعاني أحمد بن قاسم العنسي:

- التاج المذهب لأحكام المذهب، (مكتبة اليمن).

الصنعاني محمد بن إسماعيل الأمير (1182هـ):

- سبل السلام شرح بلوغ المرام من أدلة الأحكام تحقيق: محمد عبد العزيز الخولي (ط4، دار إحياء التراث العربي، بيروت، 1379هـ/1959م).

الطباطبائي علي (1231هـ):

- رياض المسائل. (طبعة حجرية، مؤسسة آل البيت، قم، إيران، 1404هـ/1984م).

الطباطبائي محسن الحكيم (1390هـ):

- مستمسك العروة الوثقى. (ط4، مكتبة السيد المرعشي، قم، إيران، 1404هـ/1984م).

الطبراني أبو القاسم سليمان بن أحمد بن أيوب (360هـ):

- الروض الداني (المعجم الصغير)، تحقيق: محمد شكور محمود الحجاج أمريس. (ط1، المكتب الإسلامي، بيروت، دار عمار، عمان، 1405هـ/1985م).
- المعجم الأوسط، تحقيق: طارق بن عوض الله بن محمد، عبد المحسن بن إبراهيم الحسيني. (دار الحرمين، القاهرة، 1415هـ/1995م).
- المعجم الكبير، تحقيق: حمدي بن عبد المجيد السلفي. (ط2، مكتبة العلوم والحكم، الموصل، 1404هـ/1983م).

الطبري أبو جعفر محمد بن جرير بن يزيد (310هـ):

- تهذيب الآثار وتفصيل معاني الثابت عن رسول الله (ص) من الأخبار، تحقيق الدكتور ناصر بن سعد الرشيد وعبد القيوم عبد رب النبي. (مطابع الصفا، مكة المكرمة، 1402هـ/1982م).
- جامع البيان عن تأويل آي القرآن، (دار الفكر، بيروت، 1405هـ/1985م).

الطحاوي أحمد بن محمد بن سلامة (321هـ):

- شرح معاني الآثار، تحقيق: محمد زهدي النجار. (ط1، دار الكتب العلمية، بيروت، 1399).
- مختصر اختلاف العلماء، تحقيق: د. عبد الله نذير أحمد. (ط2، دار البشائر الإسلامية، بيروت، 1417هـ/1997م).

الطحطاوي أحمد بن محمد بن إسماعيل الحنفي (1231هـ):

- حاشية على مراقي الفلاح شرح نور الإيضاح (ط3، مكتبة البابي الحلبي، مصر، 1318هـ/1898م).

الطريقي عبد الله بن محمد بن أحمد (معاصر):

- أحكام الأطعمة في الشريعة الإسلامية، (ط1، رئاسة إدارة البحوث العلمية والإفتاء، الرياض، 1404هـ/1984م).
- أحكام الذبائح واللحوم المستوردة في الشريعة الإسلامية دراسة مقارنة (ط1، الرياض، 1403هـ/1983م).

الطوسي أبو جعفر محمد بن الحسن بن علي (460هـ):

- الخلاف، تحقيق: علي الخراساني، وجواد شهرستاني ومحمود مهدي. (ط1، مؤسسة النشر الإسلامي، قم، إيران، 1417هـ/1997م).
- المبسوط في فقه الإمامية، (المكتبة المرتضوية لإحياء الآثار الجعفرية، الحيدريسة، طهران، 1387هـ/1967م).

طيفور أنطون (معاصر):

- الألبان؛ إنتاج وتصنيع الحليب ومشتقاته، الجزء النظري، (جامعة دمشق، 1408هـ/1988م).

• تكنولوجيا الألبان، منتجات التخمر. (منشورات جامعة دمشق 1414هـ، 1994م)

عبد الرزاق أبو بكر بن همام الصنعاني (211هـ):

• المصنف، تحقيق: حبيب الرحمن الأعظمي. (ط2، المكتب الإسلامي، بيروت، 1403هـ/1983م).

عبد السلام محمد (معاصر):

• أحكام الأطعمة في الشريعة الإسلامية، (المؤتمر الخامس للطب الإسلامي، القاهرة، 1408هـ/1988م).

عبد العزيز جمعة أمين (معاصر):

• الدعوة قواعد وأصول، (ط4، دار الدعوة، الإسكندرية، 1419هـ/1999م).

عبد الفتاح محمود إدريس (معاصر):

• حكم التداوي بالمحرّمات، بحث فقهي مقارن. (ط1، د.نا. د.م. 1414هـ/1993م).

عبد المجيد صبح (معاصر):

• مشكلة اللحوم في الغرب، سلسلة من قضايا الإسلام في الغرب (6)، (ط1، دار الكلمة للنشر والتوزيع، مصر، 1418هـ/1998م).

العبدري أبو عبد الله محمد بن يوسف بن أبي القاسم المواق (897هـ):

• التاج والإكليل لمختصر خليل (ط2، دار الفكر، بيروت، 1398هـ/1978م).

العثماني محمد تقي (معاصر):

• بحوث في قضايا فقهية معاصرة، (ط2، دار القلم، دمشق، دار البشر، جدة، 1424هـ/2003م).

العجلي أبو الحسن أحمد بن عبد الله بن صالح الكوفي (261هـ):

• معرفة الثقات، تحقيق: عبد العليم عبد العظيم البستوي. (ط1، مكتبة الدار، المدينة المنورة، 1405هـ/1985م).

العدوي علي بن أحمد بن مكرم الصعيدي المناسي (1189هـ):

• حاشية العدوي على شرح كفاية الطالب الرباني، تحقيق: يوسف الشيخ محمد البقاعي (دار الفكر، بيروت، 1412هـ/1992م).

عز الدين أبو محمد عبد العزيز بن عبد السلام السلمي (660هـ):

• قواعد الأحكام في مصالح الأنام (دار الكتب العلمية، بيروت، د.ت).

عزام عبد العزيز محمد (معاصر):

• مظاهر التيسير في التشريع الإسلامي، (دار الحديث، القاهرة، 1426هـ/2005م).

عزام عبد الله (1410هـ):

• الذبائح واللحوم المستوردة، (دار القمة، دار الإيمان، الإسكندرية، 1401هـ/1981م).

العظيم آبادي أبو الطيب شمس الحق محمد بن علي بن مقصود (1329هـ):

• عون المعبود شرح سنن أبي داود (ط2، دار الكتب العلمية، بيروت، 1415هـ/1995م).

العقيلي أبو جعفر محمد بن عمر بن موسى (322هـ):

• الضعفاء الكبير، تحقيق: عبد المعطي أمين قلعجسي. (ط1، دار المكتبة العلمية، بيروت، 1404هـ/1984م).

العكبري أبو البقاء محب الدين عبد الله بن أبي عبد الله الحسين بن أبي البقاء (616هـ):

• التبيان في إعراب القرآن، تحقيق: علي محمد الجاوي، إحياء الكتب العربية.

العكبري أبو عبد الله محمد بن محمد بن النعمان البغدادي (الشيخ المفيد) (413هـ):

• تحريم ذبائح أهل الكتاب، (نشر المؤتمر العالمي لألفية الشيخ المفيد، د.م. د.ت).

العكيدي حسن خالد (معاصر):

• التمور وإنتاج الحلويات، (بغداد، 1407هـ/1987م).

العلائي أبو سعيد بن خليل بن كيكليدي (761هـ):

• جامع التحصيل في أحكام المراسيل، تحقيق: حمدي عبد المجيد السلفي. (ط2، عالم الكتب،

بيروت، 1407هـ/1986م).

عمارة محمد (معاصر):

• في فقه المواجهة بين الغرب والإسلام، (ط1، مكتبة الشروق الدولية، القاهرة،

1423هـ/2003م).

العمرى وميض بن رمزي (معاصر):

• تمكين الباحث من الحكم بالنص بالحوادث، (ط1، دار النفائس، الأردن، 1421هـ/2001م).

العودة كرم، المصري سليمان (معاصر):

• تقنيات التصنيع الغذائي. (جامعة دمشق، مطبعة خالد بن الوليد. 1411هـ/1990م)

عياض القاضي أبو الفضل بن موسى بن عياض اليحصبي السبتي (544هـ):

• ترتيب المدارك وتقريب المسالك لمعرفة أعلام مذهب مالك، تحقيق: د. أحمد بكير محمود.

(منشورات دار مكتبة الحياة، بيروت، ودار مكتبة الفكر، طرابلس، ليبيا).

الغزالي أبو حامد محمد بن محمد (505هـ):

• إحياء علوم الدين. (دار الثقافة، الجزائر، 1411هـ/1991م).

• المستقصى في علم الأصول، تحقيق: محمد عبد السلام عبد الشافي (ط1، دار الكتب العلمية، بيروت، 1413هـ/1993م).

• الوسيط في المذهب، تحقيق: د. عبد اللطيف محمد العبد، أحمد محمود إبراهيم، محمد محمد تامر. (ط1، دار السلام، القاهرة، 1417هـ).

فائد محمد وخراطي بوعزة (معاصر):

• توجيه المستهلك في الميدان الغذائي. (ط1، د. ن. د. ت. نسخة رقمية)

الفراهيدي أبو عبد الرحمن الخليل بن أحمد (175هـ):

• كتاب العين، تحقيق: د. مهدي المخزومي ود. إبراهيم السامرائي. (دار ومكتبة الهلال).

فرج أماني أبو الفضل (معاصر):

• ما لم يقله الفقيه، (ط1، دار الفكر، دمشق، 1425هـ/2004م).

فوده يحيى حسن، عبد الله محمد أمين، الشيمي مجدي جمعة (معاصرون):

• نظم الإنزيمات، وتطبيقاتها في التصنيع الغذائي، (ط1، الدار العربية للنشر، القاهرة، 1418هـ/1998م).

الفوزان صالح بن فوزان بن عبد الله (معاصر):

• الأطعمة وأحكام الصيد والذبائح (ط1، مكتبة المعارف، الرياض، 1408هـ/1988م).

• الملخص الفقهي، (ط1، دار الآثار للنشر والتوزيع، القاهرة، 1425هـ/2004م).

الفيروزآبادي مجد الدين محمد بن يعقوب (817هـ):

• البلغة في تراجم أئمة النحو واللغة، تحقيق: محمد المصري، (ط1، جمعية إحياء التراث الإسلامي،

الكويت، 1407هـ/1987م).

• القاموس المحيط. (دار الجليل، مؤسسة التراث، بيروت).

الفيومي أحمد بن محمد بن علي المقرئ (770هـ):

• المصباح المنير في غريب الشرح الكبير للرافعي، (المكتبة العلمية، بيروت).

القحطان سفر بن علي بن محمد (معاصر):

• منهج استنباط أحكام النوازل الفقهية المعاصرة، (ط1، دار الأندلس الخضراء، جدة،

1424هـ/2003م).

قذافي عزات عبد الهادي الغنائم (معاصر):

- الاستحالة وأحكامها في الفقه الإسلامي. رسالة ماجستير في الفقه وأصوله تحت إشراف د. عمر الأشقر. (الجامعة الأردنية، 1420هـ / 1999م).

القرافي شهاب الدين أبو العباس أحمد بن إدريس بن عبد الرحمن الصنهاجي (684هـ):

- الذخيرة، تحقيق الدكتور محمد حجي (ط1، دار الغرب الإسلامي، بيروت، 1414هـ/1994م).
- الفروق، (عالم الكتب، بيروت، د. ت.).

القرشي أبو محمد عبد القادر بن أبي الوفاء محمد (775هـ):

- الجواهر المضيئة في طبقات الحنفية. (مير محمد كتب خانة، كراتشي، د. ت.).

القرضاوي يوسف (معاصر):

- الاجتهاد المعاصر بين الانضباط والانفراط، (دار التوزيع والنشر الإسلامية، القاهرة، 1414هـ/1994م).

- الإسلام والعلمانية وجهها لوجه، (ط4، مؤسسة الرسالة، بيروت، 1422هـ/2001م).

- أولويات الحركة الإسلامية في المرحلة القادمة، (مؤسسة الرسالة، بيروت، 1422هـ/2001م).

- بينات الحل الإسلامي، وشبهات العلمانيين والمتغربين (ط3، مكتبة وهبة، القاهرة، 1424هـ/2003م).

- تيسير الفقه للمسلم المعاصر في ضوء القرآن والسنة (2) فقه الطهارة. (ط2، مكتبة وهبة، القاهرة، 1425هـ/2004م).

- الحلال والحرام في الإسلام، (ط11، مكتبة وهبة، القاهرة، 1397هـ/1977م).

- فتاوى معاصرة. (ط11، دار القلم، بيروت والقاهرة، 1426هـ/2005م).

- فقه الطهارة، سلسلة تيسير الفقه للمسلم المعاصر في ضوء القرآن والسنة (2) (ط2، مكتبة وهبة، القاهرة، 1425هـ/2004م).

- في فقه الأولويات، دراسة جديدة في ضوء القرآن والسنة، (مؤسسة الرسالة، بيروت، 1422هـ/2001م).

- لقاءات ومحاورات حول قضايا الإسلام والعصر، (ط2، مكتبة وهبة، القاهرة، 1421هـ/2001م).

- من هدي الإسلام فتاوى معاصرة، (ط3، دار القلم للنشر والتوزيع، الكويت، 1424هـ/2003م).

القرطي أبو عبد الله محمد بن أحمد بن أبي بكر الأنصاري (671هـ):

- الجامع لأحكام القرآن، تحقيق: أحمد عبد العليم اليردوني (ط2، دار الشعب، القاهرة، 1372هـ/1952م).

قلعه جي محمد رواس (معاصر):

• معجم لغة الفقهاء، عربي إنكليزي فرنسي، وضع مصطلحاته الإنكليزية، أ. د. قنيسي حامد صادق، ووضع مصطلحاته الفرنسية: قطب مصطفى سانو، (ط1، دار النفائس، بيروت، 1416هـ/1996م).

القنوجي أبو الطيب محمد صديق خان بن حسن البخاري الهندي (1307هـ):

• أجد العلوم الوشي المرقوم في بيان أحوال العلوم، تحقيق: عبد الجبار زكار. (دار الكتب العلمية، بيروت، 1978م).

الكاساني علاء الدين أبو بكر مسعود بن أحمد (587هـ):

• بدائع الصنائع في ترتيب الشرائع (ط2، دار الكتاب العربي، بيروت، 1402هـ/1982م).

الكدمي أبو سعيد محمد بن سعيد الناعي (حي في: 272هـ):

• المعتمد. (وزارة التراث القومي والثقافة، سلطنة عمان، 1405هـ/1985م).

الكناني أحمد بن أبي بكر بن إسماعيل (840هـ):

• مصباح الزجاجاة في زوائد ابن ماجه، تحقيق: محمد المنتقى الكشناوي. (ط2، الدار العربية، بيروت، 1403هـ/1983م).

الكندي أبو بكر أحمد بن عبد الله بن موسى الترواني (557هـ):

• المصنف، تحقيق: سالم بن حمد الحارثي وعبد المنعم عامر وجاد الله أحمد. (وزارة التراث القومي والثقافة، سلطنة عمان، 1406هـ/1986م).

الكندي أبو عبد الله محمد بن إبراهيم بن سليمان (508هـ):

• بيان الشرع، راجعه وأعدده للطبع: سالم بن حمد بن سليمان الحارثي. (وزارة التراث القومي والثقافة، سلطنة عمان، 1408هـ/1988م).

كنعان أحمد محمد (معاصر):

• الموسوعة الطبية الفقهية. (ط1، دار النفائس، بيروت، 1420هـ/2000م).

الكيلاني عبد الرحمن إبراهيم زيد (معاصر):

• قواعد المقاصد عند الإمام الشاطبي عرضاً ودراسةً وتحليلاً، سلسلة الرسائل الجامعية -35.

(ط1، المعهد العالمي للفكر الإسلامي، عمان، دار الفكر، دمشق، سوريا، 1421هـ/2000م).

المازري أبو عبد الله محمد بن علي بن عمر (536هـ):

• المعلم بفوائد مسلم، تقديم وتحقيق: محمد الشاذلي النيفر. (ط2، الدار التونسية للنشر، تونس،

المؤسسة الوطنية للكتاب، الجزائر، المؤسسة الوطنية للترجمة والتحقيق والدراسات، بيت الحكمة،

1407هـ/1987م)

مالك بن أنس أبو عبد الله الأصبحي (179هـ):

• المدونة الكبرى (دار صادر، بيروت، د ت).

• الموطأ، تحقيق: محمد فؤاد عبد الباقي، (دار إحياء التراث العربي، مصر).

المباركفوري أبو العلا محمد عبد الرحمن بن عبد الرحيم (1353هـ):

• تحفة الأحوذى بشرح جامع الترمذي (دار الكتب العلمية، بيروت، د ت).

مرتضى الأنصاري (1281هـ):

• كتاب الصلاة، تحقيق: لجنة تحقيق تراث الشيخ الأعظم. (ط1، مطبعة باقري، قم، إيران،

1420هـ/1999م).

المرتضى الشريف (436هـ):

• مسائل الناصريات، تحقيق: مركز البحوث والدراسات العلمية. (رابطة الثقافة والعلاقات

الإسلامية، مؤسسة الهدى، طهران، 1417هـ/1997م).

المرداوي أبو الحسن علي بن سليمان بن أحمد (885هـ):

• الإنصاف في معرفة الراجح من الخلاف، تحقيق: محمد حامد الفقي. (دار إحياء التراث العربي،

بيروت، د ت).

مرعي بن يوسف بن أبي بكر بن أحمد الكرمي الحنبلي (1033هـ):

• دليل الطالب على مذهب الإمام المجلد أحمد بن حنبل. (ط2، المكتب الإسلامي، بيروت،

1389).

المرغيناني أبو الحسن علي بن أبي بكر بن عبد الجليل الرشداني (593هـ):

• متن بداية المبتدي في فقه الإمام أبي حنيفة، تحقيق: حامد إبراهيم كرسون، محمد عبد الوهاب

بحري. (ط1، مطبعة محمد علي صبيح، القاهرة، 1355هـ).

• الهداية شرح بداية المبتدي. (المكتبة الإسلامية، بيروت).

المزي أبو الحجاج يوسف بن الزكي عبد الرحمن (742هـ):

• تهذيب الكمال، تحقيق: د. بشار عواد معروف. (ط1، مؤسسة الرسالة، بيروت،

1400هـ/1980م).

مسلم بن الحجاج أبو الحسين القشيري النيسابوري (261هـ):

• صحيح مسلم، تحقيق: محمد فؤاد عبد الباقي (دار إحياء التراث العربي، بيروت، د ت).

مصدق حسن (معاصر):

• الهندسة الوراثية ومقاصد الشريعة، (بحث لنيل شهادة الدراسات المعمقة من الدكتوراه الموحدة،

جامعة الزيتونة، المعهد الأعلى لأصول الدين، إشراف: د. محمد الرايس، 1418هـ/1997م).

المصري سليمان وأبو الخير صالح والخياط غسان حمادة (معاصرون):

• الصناعات الغذائية، الجزء النظري، (ط3، مطبعة جامعة دمشق، 1412هـ / 1991م)

المظفر سامي (معاصر):

• الهندسة البروتينية، (ط1، دار المسيرة، الأردن، 1421هـ / 2001م).

المنظمة العربية للتربية والثقافة والعلوم، تونس:

• التوقيف على مهمات التعاريف، تحقيق: د. محمد رضوان الدايدة. (ط1، دار الفكر المعاصر،

بيروت، دار الفكر، دمشق، 1410هـ).

• فيض القدير شرح الجامع الصغير، (ط1، المكتبة التجارية الكبرى، مصر، 1356هـ).

المنظمة العربية للتربية والثقافة والعلوم، تونس:

• موسوعة أعلام العلماء، والأدباء العرب والمسلمين، إشراف: د. المنجي بوسنيينة، إدارة: د. محمد

صالح الجابري. (ط1، دار الجليل، بيروت، 1426هـ / 2005م).

المنظمة العربية للمواصفات والمقاييس بالمملكة الأردنية:

• دليل ضبط الجودة في صناعة الزيوت النباتية والدهون. (دار البشير، عمان، د.ت.).

مورلايه فرانسيس وكوليتز جوزيف (معاصر):

• صناعة الجوع (خرافة الندرة)، ترجمة: أحمد حسان، مراجعة: د. فؤاد زكريا، سلسلة عالم

المعرفة -64- (المجلس الوطني للثقافة والفنون والآداب، الكويت، 1403هـ / 1983م).

• 10 خرافات عن الجوع في العالم، ترجمة: حسني زينة، (الطبعة العربية الأولى، مؤسسة الأبحاث

العربية، بيروت، 1402هـ / 1982م).

موسى كامل (معاصر):

• أحكام الأطعمة في الإسلام، بحث في تبيان مداخل وموازين الحلال والحرام من الأغذية الحيوانية

والنباتية، تعليق: د. إبراهيم أدهم، (دار البشائر الإسلامية، 1416هـ / 1996م).

مولوي فيصل (معاصر):

• حكم الدواء إذا دخل في تكوينه الكحول، من سلسلة الفقه الحركي في بلاد الاغتراب -3-

(دار الرشد الإسلامية، د.م. د.ت.).

النسائي أبو عبد الرحمن أحمد بن شعيب (303هـ):

• السنن الكبرى، تحقيق: د. عبد الغفار سليمان البنداري، سيد كسروي حسن (ط1، دار الكتب

العلمية، بيروت، 1411هـ / 1991م).

• الضعفاء والمتروكين، تحقيق: محمود إبراهيم زايد. (ط1، دار الوعي، حلب، 1369هـ).

التنعيمي عبد القادر بن محمد الدمشقي (978هـ):

• الدارس في تاريخ المدارس، تحقيق: إبراهيم شمس الدين. (ط1، دار الكتب العلمية، بيروت، 1410هـ).

النفراوي أحمد بن غنيم بن سالم المالكي (1125هـ):

• الفواكه الدواني على رسالة ابن أبي زيد القيرواني (دار الفكر، بيروت، 1415هـ / 1995م).

النووي محيي الدين أبو زكريا يحيى بن شرف الدمشقي الشافعي (676هـ):

• آداب الفتوى والمفتي والمستفتي، تحقيق: بسام عبد الوهاب الجابي، (ط1، دار الفكر، دمشق، 1408هـ / 1988م).

• روضة الطالبين وعمدة المفتين (ط2، المكتب الإسلامي، بيروت، 1405هـ / 1985م).

• شرح صحيح مسلم (ط2، دار إحياء التراث العربي، بيروت، 1392هـ / 1972م).

• دقائق المنهاج، تحقيق: إياد أحمد الفوج، (ط1، المكتبة المكية، مكة المكرمة، 1996).

• المجموع شرح المهذب، تحقيق: محمود مطرحي، (ط1، دار الفكر، بيروت، 1417هـ / 1996م).

• منهاج الطالبين وعمدة المفتين، (دار المعرفة، بيروت، د ت).

هاشم محمد محمد (معاصر):

• الكشف عن لحوم ودهون الخنزير في المنتجات الغذائية، (ط1، الدار السعودية للنشر والتوزيع، جدة، 1425هـ / 2004م).

همام عبد الرحيم سعيد (معاصر):

• الدليل التصنيفي لمشروع موسوعة الحديث النبوي الشريف ورجاله، (المعهد العالمي للفكر الإسلامي، جمعية الدراسات والبحوث الإسلامية، عمان، 1414هـ / 1994م).

الهيئة العربية السعودية للمواصفات والمقاييس:

• الخبز المصنع من دقيق القمح بأنواعه، المواصفات القياسية، (السعودية، 1983م).

الهيثمي علي بن أبي بكر (807هـ):

• مجمع الزوائد ومنبع الفوائد، (دار الريان للتراث، دار الكتاب العربي، القاهرة، بيروت، 1407هـ / 1987م).

الواحدي أبو الحسن علي بن أحمد النيسابوري (487هـ):

• أسباب النزول، (دار الضياء، قسنطينة، قصر الكتاب، البليدة، الجزائر، د ت).

الوراقى أحمد جمال الدين (معاصر):

• تكنولوجيا الزيوت والدهون، (ط1، عمادة شؤون المكتبات، جامعة الملك سعود، السعودية، 1416هـ / 1995م).

الونشريسي أبو العباس أحمد بن يحيى التلمساني (914هـ):

• وفيات الونشريسي، تحقيق: محمد حجي. (مطبوعات دار المغرب للتأليف والترجمة والنشر، الرباط، 1396هـ/1976م).

اليعقوبي محمد (معاصر):

• القول الفصل في أحكام الخلل، بحث علمي فقهي استدلالي يربط بين الكيمياء والفقهاء. (النجف، 1421هـ/2000م).

يوسف محمد السيد (معاصر):

منهج القرآن الكريم في إصلاح المجتمع، (ط2، دار السلام للطباعة والنشر، مصر، 1424هـ/2004م).

عبد القادر للعلوم الإسلامية

المجلات والدوريات والصحف

المجلات والدوريات:

البنك الإسلامي للتنمية:

- دراسات اقتصادية إسلامية، المجلد السادس، العدد الثاني، محرم 1420هـ/1999م. (نشر المعهد الإسلامي للبحوث والتدريب، السعودية):
 - حسان حسين حامد: مقاصد الشريعة الإسلامية في الحياة الاقتصادية.
- الجامعة الإسلامية بالمدينة المنورة: مجلة الجامعة الإسلامية. (مجلة علمية محكمة، تصدر عن الجامعة الإسلامية بالمدينة المنورة، العدد 116، السنة 34، 1422هـ/2002م).
- جامعة اليرموك: مجلة أبحاث اليرموك، سلسلة العلوم الإنسانية والاجتماعية. (مجلة علمية فصلية محكمة تصدر عن البحث العلمي والدراسات العليا بجامعة اليرموك، المجلد 19، العدد 1 ب آذار 2003).
- الرئاسة العامة لإدارات البحوث والإفتاء والدعوة والإرشاد، الرياض:
 - مجلة البحوث الإسلامية، العدد السادس، ربيع الثاني - جمادى الأولى - جمادى الثانية، 1402هـ):
 - اللجنة الدائمة للبحوث العلمية والإفتاء: حكم الذبائح المستوردة.
 - مجلة البحوث الفقهية المعاصرة:
 - العدد الخامس والثلاثون، السنة التاسعة، جمادى الأولى/جمادى الآخرة 1418هـ الموافق لأكتوبر/نوفمبر 1997. الرياض، السعودية.
 - إدريس عبد الفتاح محمود: استخدام الكحول في الغذاء والدواء والتعقيم.
 - العدد الحادي والثلاثون، السنة الثامنة، 1417هـ):
 - إدريس عبد الفتاح محمود: استخدام الجيلاتين الخنزيري في الغذاء والدواء.
- رابطة العالم الإسلامي بمكة المكرمة، هيئة الإعجاز العلمي في القرآن والسنة: مجلة الإعجاز العلمي، (مجلة فصلية):
 - العدد الثالث، ربيع الثاني، 1418هـ):
 - جون هونوفر لارسن: ذبح الحيوان قبل موته ضمان لطهارة لحمه من الجراثيم والميكروبات.
 - العدد الرابع، محرم 1420هـ/مايو 1999م):
 - جون هونوفر لارسن: اكتشاف جرثومة جديدة في لحم الخنزير.
 - العدد السابع، جمادى الأولى 1421هـ/أوت 2000م):

- حوار علمي بين الشيخ الزنداني مع البروفيسور نيلسون أستاذ علم الطفيليات البريطاني.
جوهرى هالة عبد العزيز: من عجائب الماء.

• العدد الحادي عشر، شوال 1422هـ/جانفي 2002م.

• العدد الرابع عشر، ذو القعدة 1423هـ/جانفي 2003م:

- قمصاني طه عبد الله: المواد السامة الموجودة طبيعيا في الأطعمة.

رابطة العالم الإسلامي. عمكة المكرمة: مجلة الرابطة:

• العدد 457 صفر 1423هـ/أفريل 2002م.

• العدد 461، شوال 1424هـ/نوفمبر 2003م:

- الرزاز محمد عبده: ذبح الحيوانات وسلامة اللحوم بين القواعد الإسلامية والصحية، بحث مقدم إلى مؤتمر الاجتهاد في قضايا الصحة والبيئة وال عمران بالأردن.

• العدد 471، شعبان 1426هـ/سبتمبر 2005م:

- علي محمد حسين: فقه الأقليات يتحقق بالاجتهاد ومنهج التيسير.

رابطة العالم الإسلامي. عمكة المكرمة: مجلة المجمع الفقهي،

• السنة الثانية، العدد الثاني، (ط4، 1425هـ/2004م).

- بافقيه طلال عمر: لمحة عن طرق الاستنباط عند الفقهاء.

• السنة الثانية، العدد الثالث، (1412هـ/1991م).

- البرقاوي يوسف: لحوم الدجاج الذي يتغذى بالأعلاف المركزة حلال شرعا ولا شبهة فيه.

• السنة الثانية عشرة، العدد الرابع عشر. (1422هـ/2001م).

ابن حميد صالح بن عبد الله: رفع الحرج في الشريعة الإسلامية، ضوابطه وتطبيقاته.

• السنة الثالثة عشرة، العدد الخامس عشر. (1423هـ/2002م).

- الخطيب ياسين بن ناصر: أحكام الجلود في الفقه الإسلامي.

• السنة الرابعة عشرة، العدد السادس عشر. (1424هـ/2003م).

- الخطيب ياسين بن ناصر: الاستحالة وأحكامها في الفقه الإسلامي.

• السنة الخامسة عشرة، العدد السابع عشر، (1425هـ/2004م):

- الشثري سعد بن ناصر: القواعد الفقهية والأصولية ومقاصد الشريعة ذات الصلة ببحث الخلايا الجنينية.

• المجمع الفقهي الإسلامي: قرارات المجمع الفقهي، الدورات من الأولى إلى السادسة عشرة، القرارات من الأولى

إلى الخامس والتسعين. (1398-1422هـ / 1977-2002م).

- القرار الرابع بشأن حكم استعمال الدواء المشتتمل على شيء من نجس العين، كالتخزير، وله بديل أقل منه فائدة؛ كالهيارين الجديد. (الدورة السابعة عشرة، 19- 23 شوال 1424هـ / 13- 17 ديسمبر 2003م).

- القرار الرابع بشأن موضوع: ذبح الحيوان المأكول بواسطة الصعق الكهربائي. (الدورة العاشرة، 24 - 28 صفر 1408هـ / 17- 21 أكتوبر 1987م).

- القرار الخامس بشأن حكم التطهير بمياه المجاري بعد تنقيتها. (الدورة الحادية عشرة، 13 - 20 رجب 1409هـ / 19- 26 فبراير 1989م). ويلحق به: وجهة نظر في الاستعمالات الشرعية والمباحة لمياه المجاري المنقاة، ليكر أبو زيد.

- القرار الأول بشأن استفادة المسلمين من علم الهندسة الوراثية. (الدورة الخامسة عشرة، 11 رجب 1419هـ / 31 أكتوبر 1998م).

- القرار الثالث بشأن استفادة المسلمين من عظام الحيوانات وجلودها في صناعة الجيلاتين. (الدورة الخامسة عشرة، 11 رجب 1419هـ / 31 أكتوبر 1998م).

- القرار السادس بشأن الأدوية المشتتملة على الكحول والمخدرات. (الدورة السادسة عشرة، 21 - 26 شوال 1422هـ / 5 - 10 جانفي 2002م).

• المجمع الفقهي الإسلامي: أعمال وبحوث الدورة السادسة عشرة للمجمع الفقهي، المجلد الثاني. (21-26 شوال 1422هـ / 5-10 جانفي 2002م).

- البار محمد علي: الكحول والمخدرات والمنبهات في الغذاء والدواء.

- الجندي أحمد رجائي: الأدوية المشتتملة على الكحول والمخدرات.

- حماد نزيه: الأدوية المشتتملة على الكحول والمخدرات.

- عبد الله عبد الله بن محمد: الأدوية المشتتملة على الكحول والمخدرات.

- الهواري محمد: المشروبات الكحولية والمخدرات.

• المجمع الفقهي الإسلامي: أعمال وبحوث الدورة السابعة عشرة للمجمع الفقهي، المجلد الثالث: 19-24 شوال 1424هـ / 13-18 ديسمبر 2003م:

- أبو فارس حمزة: حكم استعمال الدواء المشتتمل على شيء من نجس العين كالتخزير وله بديل أقل منه فائدة كالهيارين الجديد.

- إدريس عبد الفتاح محمود: حكم استعمال الدواء المشتتمل على شيء من نجس العين كالتخزير وله بديل أقل منه فائدة كالهيارين الجديد.

- الزحيلي وهبة: حكم استعمال الدواء المشتتل على شيء من نجس العين كالتخثير وله بديل أقل منه فائدة كاهييارين الجديد.

- قرارات المجمع الفقهي الإسلامي للدورة السابعة عشرة.

اللجنة الدائمة للبحوث العلمية والإفتاء:

• فتاوى اللجنة للبحوث العلمية والإفتاء، جمع وترتيب: الدويش أحمد بن عبد الرزاق، المجلد 22، الحدود والذكاة والصيد. (ط1، طبع ونشر رئاسة إدارة البحوث العلمية والإفتاء، الرياض، 1424هـ/2003م).

• مؤتمر كلية الشريعة الأول: المستجدات الفقهية، (جامعة الزرقاء الأهلية، 2-3 ربيع الثاني 1419هـ/25 و26 جويلية 1998م):

• تكرروري حامد وحميض محمد علي: استحالة الأعيان النجسة واستعمالها في الصناعات الغذائية والدوائية.

• الدبو إبراهيم فاضل: النظريات الفقهية في تطهير النجاسات.

• شبير محمد عثمان: النجاسات المختلطة بالأعلاف وأثرها في المتوجات الحيوانية في الفقه الإسلامي.

• الصلاحين عبد المجيد محمود: استحالة النجاسات وأثرها في الخلطات العلفية.

• الفضيلات جبر: استحالة المسكرات والماتعات النجسة.

• قرعوش كايد يوسف: استحالة الماتعات النجسة من منظور فقهي وعلمي.

• قتيبي إباد: الجيلاتين؛ مصادره، طريقة استخلاصه واستعمالاته.

• الكيلاني سامي زيد: النجاسات، أقسامها وكيفية تطهيرها.

• مؤسسة المسلم المعاصر: مجلة المسلم المعاصر. (بيروت، رئيس التحرير: جمال الدين عطية):

• العدد 29، صفر 1402هـ/جانفي 1982م.

• العدد 111، شوال 1424هـ - محرم 1425هـ / يناير - مارس 2004م.

- إدريس عبد الفتاح محمود: الاجتهاد الفقهي في مجال الصناعات الغذائية والدوائية المعاصرة.

المجلس الأوروبي للإفتاء والبحوث:

• المجلة العلمية للمجلس الأوروبي للإفتاء والبحوث، دبلن:

- العدد الأول، ربيع الثاني 1423هـ/يونيو 2002م.

○ الهواري محمد: استحالة النجاسات وعلاقة أحكامه باستعمال المحرم والنجس في الغذاء والدواء.

- العدد الثالث، ربيع الثاني 1424هـ/يونيو 2003، بإشراف الدكتور عبد المجيد النجار، رئيس لجنة

البحوث بالمجلس.

○ الغنوشي راشد: الهواري محمد: مسألة اللحوم ومصير الأقلية المسلمة في الغرب:

الأبعاد الثقافية والاقتصادية.

- قرارات وفتاوى المجلس الأوروبي للإفتاء والبحوث، المجموعتان الأولى والثانية. (دار الطباعة والنشر الإسلامية، مصر، 1423هـ/2002م).

المنظمة الإسلامية للعلوم الطبية بالكويت: رؤية إسلامية لبعض المشاكل الصحية المتعددة بالكويت بتاريخ 22-24 ذو الحجة 1415هـ/ 22-24 مايو 1995م. الجزء الثاني: المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء، إشراف: د. عبد الرحمن عبد الله العوض رئيس المنظمة الإسلامية للعلوم الطبية، تحرير: د. أحمد رجائي الجندي الأمين العام المساعد للمنظمة. (سلسلة مطبوعات المنظمة، الكويت، 1416هـ/1996م).

- إدريس عبد الفتاح محمود: المواد النجسة والمحرمة في الغذاء والدواء.
- حامد جامع: المواد المحرمة في الطعام والدواء.
- منظمة المؤتمر الإسلامي: مجلة مجمع الفقه الإسلامي. (مجمع الفقه الإسلامي، جدة، مطابع المجموعة الإعلامية):

- الدورة الخامسة، العدد الخامس، الجزء الثالث 1-6 جمادى الأولى 1409هـ/ 10-15 ديسمبر 1988م:

- عجيل جاسم النشمي: الحقوق المعنوية، بيع الاسم التجاري، 2286.

- الدورة العاشرة، العدد العاشر، الجزء الأول 23-28 صفر 1418هـ/ 28 جوان - 3 جويلية 1997م:

- ابن بية عبد الله: المناقشة في موضوع الذبائح والطرق الشرعية في إنجاز الزكاة، 608-611.

- التسخيري محمد علي: المناقشة في موضوع الذبائح والطرق الشرعية في إنجاز الزكاة، 638-642.

- الخليلي أحمد بن حمد: الذبائح والطرق الشرعية في إنجاز الزكاة، 161-247.

- السلقيني إبراهيم: المناقشة في موضوع الذبائح والطرق الشرعية في إنجاز الزكاة، 618-619.

- العثماني محمد تقي: أحكام الذبائح واللحوم المستوردة، 57-157.

- الميس تحليل محيي الدين: الذبائح والطرق الشرعية في إنجاز الزكاة، 460-484.

- الهواري محمد: الذبائح والطرق الشرعية في إنجاز الزكاة، 407-443.

- القرارات والتوصيات الصادر عن مجلس مجمع الفقه الإسلامي في دورة مؤتمره العاشر:

- القرار 101/3/10 بشأن الذبائح، 9-13.

- القرارات والتوصيات الصادر عن مجلس مجمع الفقه الإسلامي في دورة مؤتمره الحادية عشرة:

- توصيات المجلس حول ندوة الكويت بشأن الهندسة الوراثية والجينوم البشري والعلاج الجيني (رؤية إسلامية).

هيئة كبار العلماء بالمملكة العربية السعودية:

- أبحاث هيئة كبار العلماء، المجلد السادس، إعداد الأمانة العامة لهيئة كبار العلماء. (ط1، نشر رئاسة إدارة البحوث العلمية والإفتاء، الرياض، 1423هـ/2002م).

وزارة الشؤون الدينية والأوقاف الجزائرية:

- رسالة المسجد. (العدد الثامن، السنة الأولى، محرم 1425هـ/ مارس 2004م، مؤسسة العصر للمنشورات الإسلامية، الجزائر).

وكالة الأنباء الإسلامية الدولية؛ إينا:

- أحداث العالم الإسلامي في شؤون وقضاياها، الكتاب السنوي، أخبار وتقارير. (جدة 6 ذو الحجة 1410هـ/ 28 جويلية 1999م)

مجلة أبحاث:

- صقر أحمد حسين: الدهون في الأطعمة.

مجلة الاعتصام. (العدد 44، 1410هـ/ ديسمبر 1980م)

مجلة الأمة. (العدد السابع، السنة الأولى، رجب 1401هـ/ أيار 1981م)

- مجلة التقدم العلمي. (العدد 35، جمادى الآخرة 1422هـ/ سبتمبر 2001م، مؤسسة الكويت للتقدم العلمي، إدارة الثقافة العلمية، الكويت).

مجلة دراسات في علوم الشريعة والقانون. (المجلد 25، العدد 2، 1998م).

- صلاحين عبد المجيد محمود: عموم البلوى مفهومه وآثاره الفقهية.

مجلة الصحة والطب. (العدد 288، 29 مايو 2004، دار الخليج للصحافة والطباعة والنشر، الشارقة):

- العبيدي أحمد: الصمت العربي يثير ارتياح الشركات الغربية؛

- مجلة صراط. (مجلة فصلية تصدر في مونتريال عن المركز الإسلامي اللبناني، السنة 3، العدد 17-18، سنة 1427هـ/2006).

- توضيح بعض الأحكام الشرعية بخصوص بعض المكونات والمواد الإضافية التي تدخل كثيرا في صناعة المنتجات الغذائية، وفق فتاوى المرجع الأعلى للمسلمين الشيعة السيد علي الحسيني السيستاني.

الصحف والجرائد

الأسبوع (جريدة)، 20 جمادى الأولى 1426هـ / 27 جويلية 2005م، منى مذكور: حقيقة مشروب البيسي، كيف تسللت أمعاء الخنزير إلى أمعائنا؟.

الرياض (جريدة يومية)، رياض الخميس: إطلاق مشروع إنتاج الجيلاتين الحلال والكبسولات الطيبة في السعودية بـ 31 مليون ريال. (الثلاثاء 15 رمضان 1426هـ / 18 أكتوبر 2005م، عدد 13630).

السفير (جريدة)، العدد 50، من 08-14 جمادى الأولى 1427هـ / 05-11 جوان 2006م. الشرق الأوسط (صحيفة): ضخ 28 مليون دولار لتصنيع الجيلاتين والكبسولات الدوائي، (صحيفة الشرق الأوسط السعودية، الثلاثاء 15 رمضان 1426هـ الموافق 18 أكتوبر 2005م، عدد 1845، السنة السادسة).

الشرق الأوسط، جريدة العرب الدولية، العدد 10321، الأربعاء 4 صفر 1428هـ / 21 فيفري 2007. (النسخة الإلكترونية: www.asharqalawsat.com).

الشروق اليومي (إخبارية وطنية جزائرية، الثلاثاء 19 ربيع الأول 1427هـ / 18 أبريل 2006م، العدد 1664). ليلي مصلوب: 80 بالمائة من اللحوم المستوردة مصروعة، الجزائر تنفق نصف مليار دولار على الجيف، ص08.

المساء (يومية)، الأربعاء 20 سبتمبر 2000، عدد 1055، مقال بامضاء: ق/م، بعنوان: هل تحتوي كوكاكولا على مخدر؟.

الأشرطة وبرامج الحاسوب

حرف لتقنية المعلومات:

• جامع الفقه الإسلامي. (القاهرة، مصر، الإصدار الأول، أكتوبر 1998م).

الزنداني عبد المجيد:

• شريط "إنه الحق".

شركة البرامج الإسلامية الدولية:

• موسوعة الحديث الشريف، الكتب التسعة. (الإصدار الثاني، 1417هـ / 1997م).

قناة الجزيرة الفضائية:

• شريط الفراخ المغشوشة، عن (BBC panoram).

- الموسوعة الشعرية. (الإصدار 2.0).

مركز التراث لأبحاث الحاسب الآلي:

- المكتبة الألفية للسنة النبوية. (الإصدار 1.5، عمّان، الأردن، 1419هـ/1999م).
- مكتبة التاريخ والحضارة الإسلامية. (الإصدار 1.5، الخطيب للتسويق والبرامج، عمّان، الأردن، 1419هـ/1999م).
- مكتبة التفسير وعلوم القرآن. (الإصدار 1.5، الخطيب للتسويق والبرامج، عمّان، الأردن، 1419هـ/1999م).
- مكتبة الفقه وأصوله. (الإصدار 1.5، الخطيب للتسويق والبرامج، عمّان، الأردن، 1419هـ/1999م).
- مكتبة المعاجم والغريب والمصطلحات. (الإصدار الأول، عمّان، الأردن، 1419هـ/1999م).

مركز المعجم الفقهي:

- المعجم. (الإصدار الثالث، الحوزة العلمية، قم، إيران، 1421هـ/2001م)

موقع (<http://www.shamela.ws>):

- المكتبة الشاملة. (الإصدار 2.09).

OPTI MEDIA :

- DVD Encyclopædia Universalis 2007, Ephéméride, dictionnaire, données. (Version 12.00, logiciel et moteur de recherche : Opti Media, Paris, 2007).

المصادر والمراجع الأجنبية

A. Karleskind (coordinateur) :

- Manuel des corps gras (Lavoisier Tec. et Doc. Paris, 1992).

Alais Charles :

- science du lait, principe des techniques laitières.

Albert Lehninger :

- Biochimie. (2èm tirage Flammarion médecine science, 1979).

André Eck :

- le Fromage (2eme édition, Lavoisier Tec. et Doc. Paris, 1987).

Barry L. Smith: Codex alimentarius, version abrégée, (Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, Commission du codex alimentarius, Rome 1992).

C. M. Bourgeois, P. Le Roux (coordinateurs) :

- protéines animales, extraits, concentrés, isolats, en alimentation humaine (Lavoisier, Tec & doc, Paris 1982).

Carole L. Vignola (coordinateurs) :

- Science et Technologie des Lait, transformation du lait (Presses Internationales polytechniques, Québec, 2002).

Charles Alais, Guy Linden :

- Biochimie alimentaire. (4èm édition MASSON).

Charles Alais :

- l'Action Enzymatique de la présure sur la Caséine, isolement et composition du caséino-glycopeptide, thèse pour le titre d'ingénieur docteur (INRA, Paris, 1962).

Chi Dung Ta :

- traçabilité totale en agroalimentaire (Afnor, Saint Denis, Paris, 2002).

Claudine Guérin-Marchand, Claude reyraud :

- Faut-il avoir peur des OGM? (Hachette, Pharc International, France, 2000).

Consistoire de Paris :

- Liste des Produits Sélectionnés, en dehors de Pessa'h 2000/2001 (Consistoire Israélite de Marseille, 2001).

Dalil Boubakeur :

- Halal et Haram, le licite et l'illicite alimentaire en Islam (édition Mosquée de Paris, Paris 1422h/2001c).

Daniel Menaud :

- les Recettes Glacées (Jérôme villette, Paris, 1995).

Daniel Yousof Leclercq :

- Avis sur les produits alimentaires; 9eme ed. Avril 1994

Douglas M Considine, Glenu D Considine :

- Foods and Food Production encyclopedia (Van Nostrand Reinhold company, New York, 1982).

Emile Lantéri-minet, Bernard Davenat :

- la Technologie des Glaces (2eme éd. PHC éditions, Paris, 1992).

G. Daufin, F. René, P. Aimar :

- les séparations par membranes dans les procédés de l'industrie alimentaire (Lavoisier Tec. et Doc. Paris, 1998).

Henri Dupin et autres (coordinateurs) :

- Alimentation et nutrition humaines (ESF éditeur, Paris).

Huber Pointurier (coordinateurs) :

- la gestion matières dans l'industrie laitière, collection science et technologie agroalimentaire (Lavoisier Tec. et Doc. Paris, 2003).

Institut Algérien de boulangerie :

- Cours de technologie, Institut Algérien de boulangerie pâtisserie (IABP).

J. M. Clément, Jean Michel :

- Dictionnaire des Industries Alimentaires (éd. Masson, Italie, 1978).

Jacques et Bernard Sallé :

- Dictionnaire des Alcools (Larousse, Canada, 1986).

Jean Claude Le Jaouen :

- Guide National des Bonnes Pratiques en Production Fromagère Fermière (Institut de l'élevage, Paris, 1993).

Jean Cristophe Corcy, Michel Lepage :

- Fromages Fermiers, techniques et traditions (éd. La maison Rustique, Paris, 1991).

Jean Graille :

- Lipides et corps gras alimentaires, collection science et technologie agroalimentaire (Lavoisier Tec. et Doc. Paris, 2003).

Jean Lenoir, Gilles Lambert, Jean-Luc Schmidt :

- l'élaboration d'un fromage, l'exemple du camembert (édition française de scientific american, N° 69, Juillet 1983).

Jean-Louis Multon (coordinateur) :

- additifs et auxiliaires alimentaires de fabrication dans les industries agroalimentaires (3eme édition, Lavoisier Tec. et Doc. Paris, 2003).

John Madeley :

- le commerce de la faim (édition l'atelier, Enjeux planète, Paris 2002).

Kenneth A. Rubinson, Judith F. Rubinson :

- Contemporary Instrumental Analysis.

M Prunier :

- Encyclopédie Chimique, chimie organique; Tome VI 2eme fascicule; Alcools et Phénols (Paris 1885).

M. De Franco :

- les Vertus du Yaourt (éd. De Vecchi, Paris, 2003).

Michel Mohaut, Romain Jeantet, Gérard Brulé :

- Initiation à la Technologie Fromagère (Lavoisier, Tec & doc, Paris 2000).

Michèle Chouchan :

- OGM, Enjeux des recherches (Ministère de la recherche, France, 2001).

Nadia benlakhel :

- Sais-tu vraiment ce que tu manges? (éditions Milan, Espagne, 2000).

Paul Robert (directeur), Alain Rey (rédacteur) :

- Le Petit Robert 2, dictionnaire universel des noms propres (dictionnaire le Robert, Canada, Paris, 1986).

P. Dupuy :

- Utilisation des enzymes en technologie alimentaire, (Lavoisier Tec. et Doc. Paris, 1982).

P. Jardrian :

- les additifs, sûrement utiles, sont-ils surs? Objectifs Nutrition (Danone, Paris, 1998).

Patrick Moreau, Martine Roccard :

- Boulangerie et pâtisserie, (Flammarion, Paris, 2001).

Ph. Bryselbout, Y. Fabry :

- Guide technologique de la confiserie industrielle; tome 1(Bayeusaine, Paris, 1984).

Pierre Androuët :

- Livre d'or du Fromage (éd. Atlas, Paris, 1984).

Pierre Bouchet et autres :

- Les OGM en questions, dossier pédagogique (éducagri éditions, académie de Montpellier, France, 2005).
- Anne Briand-Bouthiaux: Les OGM pour mieux nourrir la planète, une question en débat.
- Association Agir: Les OGM pour mieux nourrir la planète.
- BDE et INFOGM: Les risques possibles sur la santé.
- Bernard Eddé et Claudine Franche: Comment obtenir un OGM?
- Bernard Eddé et Claudine Franche: Les OGM, un outil de recherche.
- CFS, GNIS, UIPP: Les OGM au service de la santé.
- Claudine Franche et Bernard Eddé: Les applications agronomiques et industrielles des OGM.
- Claudine Franche et Bernard Eddé: Qu' est-ce qu' un organisme génétiquement modifié?
- Dominique Louette: Flux de gènes et contamination.
- Fabienne Maleysson: Un choix de société.
- François Dufour: Les OGM pour mieux nourrir la planète.
- Gilles-Eric Séralini: Débat sur les applications.
- Guy Paillotin: Les OGM pour mieux nourrir la planète.
- Hervé Kempf: Les limites et enjeux de cette réglementation européenne.
- Hervé Kempf: Les risques possibles sur la santé.
- INRA: Impacte sur l'agriculture et établissement des risques.
- Marie Angèle Hermitte: Le brevet industriel: un dispositif de protection de l'innovation.
- N. conte et F. de Monicault: Les OGM pour mieux nourrir la planète, une question en débat.
- N. Louwaars et M. Minderhoud: Les enjeux de la brevetabilité du vivant.
- Odile Benyahia-Kouider: Les limites et enjeux de cette réglementation européenne.
- Philippe Kourilsky: Les risques possibles sur la santé.
- Pierre Bouchet et autres: Les OGM dans l'agriculture.
- Pierre Bouchet: Des visions du monde divergentes.
- Pierre Bouchet: OMC et protocole de Carthagène, deux logiques contradictoires.
- Pierre Bouchet: Peut-on étendre le domaine du brevet au vivant?.
- Stéphane Foucart: Le brevet industriel: un dispositif de protection de l'innovation.
- Sylvie Brunel: Quelles solutions pour parvenir à nourrir une population mondiale en croissance?.
- Syngenta: Leader de l'agrobusiness.
- Pleon Kohles Klewes: le centre d'information sur la gélatine ([www. gelatine. org](http://www.gelatine.org), Francfort Allemagne).

Que choisir? (N° 407, Septembre 2003Publiée par l'union fédérale des consommateurs, France, pp 16-23; [www. quechoisir. org](http://www.quechoisir.org)).

Quillet:

- Nouveau dictionnaire pratique Quillet. (Librairie Aristide Quillet, Paris, 1974).

R Longet:

- Additifs Alimentaires, dossier de l'environnement, volume 1 (2ème édition, George éditeur, ligne vert, Genève,ey 1991).

René Scriban (coordinateur), Biotechnologie (5eme édition, Lavoisier, Tec & doc, Paris 1999).

Revue Ria N° 615 (Juillet 2001).

Robert K. Murray, Daryl k. Granner:

- Harper Biochimie (24^{ème} édition Mc Graw Hill, U. K. London, 1999).

Roger Yeisseyre:

- Technologie du lait, constitution, récolte, traitement et transformation du lait (3ème édition, la maison Rustique, Paris, 1979).

Roland Guinet, Bernard Godon, (coordinateurs):

- la panification française (Lavoisier Tec. et Doc. Paris, 1994).

Saïd Zitoune:

- le marché des produits et ingrédients laitiers en Algérie (éd. Centre français du commerce extérieur).

Société d'éditions scientifiques :

- la Recherche (Société d'éditions scientifiques, Paris):
 - Janvier 2000, N° 327,
 - Andrew Chesson et Philip James: Les aliments avec OGM sont-ils sans danger?.
 - Francine Casse: Le maïs et la résistance aux antibiotiques.
 - Nicolas Chevassus-au-Louis: La bataille non terminée de terminator.
 - Février 2001, N° 339, spécial, Le risque alimentaire,
 - Frank Cochoy: Les effets d'un trop-plein de traçabilité.
 - Jean-Michel Wal: OGM et allergies: constater ou prédire?.
 - novembre 2003, N° 369.
 - Olivier Blond: les OGM face aux réalités agricoles.
 - Olivier Blond: Rendements: la guerre des chiffres.
 - Patrick Philipon: Pesticides: il y a loin du laboratoire au champs.

Y. H. Hui:

- Encyclopédia of Food Science and Technology (éd. John Wiley and sons, USA, 1991).

Yves Morin:

- Dictionnaire de l'Alimentation (éd. Robert Laffont, Paris, 1988).

Zeev Greenwald:

- Guide des lois illustrées, cacheroût en détail, traduit par Myriam Zerbib, (Arche du livre édition, Jerusalem).

Union fédérale des consommateurs, France:

- Que choisir:
 - Fabienne Maleysson: Additifs alimentaires, les industriels en rajoutent. (N° 407, septembre 2003, Union fédérale des consommateurs, France).

مواقع وصفحات في الإنترنت

"أكوليد" والبنك الإسلامي يطلقان مشروعاً لتصنيع الجيلاتين الحلال بـ 31 مليون ريال.
(<http://www.aleqtisadiah.com>)

أحمد قاسم: أغذية مهندسة وراثياً ومخاطر صحية محتملة، آفاق علمية، 16 جويلية 2007.
(www.amjad68.jerran.com)

صلح وستفاليا (<http://www.alibabaa.com>) 24 أكتوبر 2006م.

الفرقان، مجلة إسلامية أسبوعية، العدد 432، 3 ماي 2007م.

لا تسألوا عن أشياء إن تبد لكم تسؤكم، (<http://wahat.sahara.com>) 29 أكتوبر 2004م.

ويكيبيديا، الموسوعة الحرة: مصطلح "علمانية"، (www.wikipedia.org)، 11 أبريل 2007 م.

Abattage mécanique, (<http://www.eat-halal.canada.com>), 28 juin 2007.

Additifs dans le fromage, (<http://www.codexalimentarius.net>), 28 Octobre 2007.

Administration générale: Bulletin officiel n°99/44, (<http://www.sante.gouv.fr>).

Amies de la terre de Québec, Manifestation contre Loblaws, (<http://www.lagauche.com>), 25 juillet 2002.

Anas Laala: Gélatine, additifs (E422, etc.), présure... Rendent-ils les aliments illicites, ([Http://www.maison-islam.com](http://www.maison-islam.com)). Jeudi 25 octobre 2007.

Arrêté du 28 avril 1998 modifiant l'arrêté du 5 septembre 1989, relatif à l'emploi de préparations enzymatiques dans la fabrication de certaines denrées et boissons destinées à l'alimentation humaine, (Journal officiel du 19 mai 1998), (<http://www.sante.gouv.fr>), 28 avril 1998.

Charles Hanrahan: La viande traitée aux hormones et la réglementation sur l'hygiène alimentaire, revue électronique, de l'USIA, vol. 1, n° 6, juin 1996, (<http://www.usinfo.state.gov>).

Cheese & Rennet, (<http://www.vegsoc.org>).

Claude Timmerman: Un rapport effrayant sur les effets des semences OGM, (Le Libre Journal de la France Courtoise - n° 292 du 24 avril 2003, 16), (<http://www.francecourtoise.info>).

Dalil Boubakeur: Halal & haram, le licite et l'illicite alimentaire en islam, spécifications pour la certification Halal, (Mosquée de Paris), (<http://www.mosquee-de-paris.org>) 1422 / 2001.

David Levy: L'abattage rituel juif: respect des animaux, (<http://www.col.fr>), 16 avril 2007.

Division de la santé des animaux et de l'élevage: Rapport d'enquête sur les produits importés d'Europe en 1990-2000, (<http://www.inspection.gc.ca>), 30 Mai 2001.

Dossier d'information: Point sur le risque de contamination de produits alimentaires par la dioxine, (<http://www10.finances.gouv.fr>), 9 juin 1999.

Emilie Vanhelleputte: Biologie de Campbell, (www.umhac.be).

Fabrication de savon (<http://www.savonpopulaire.ca>).

FAO: La fromagerie et les variétés de fromages du bassin Méditerranéen, (<http://www.fao.org>), 28 décembre 2006.

François Mordret, Claudie Gestin: Aspects moléculaires et analytiques Constituants d'arôme et de flaveur des corps gras alimentaires, (Revue: Oléagineux, Corps Gras, Lipides. Volume 6, N° 4, 315-20, Juillet - Août 1999, Dossier : Saveurs, arômes, lipides), (<http://www.john-libbey-eurotext.fr>).

G.Wuster: Les nouveaux textes récents ou prévus concernant les pratiques phytosanitaires, 16 janvier 2006.

Gélatine dans bonbons, (<http://www.protection-des-animaux.org>), 02 novembre 2004.

Gélatine d'origine porcine dans Danone depuis 1996, (<http://al-muslimah.actifforum.com>), 4 décembre 2006.

Gérard Pascal: L'alimentation animale au coeur de la sécurité sanitaire, (<http://www.senat.fr>), 13 décembre 2000.

Hachette Multimédia: Histoire de l'alimentation, le site de l'histoire, (<http://www.memo.fr>).

Hachette Multimédia: Les révolutions alimentaires, le site de l'histoire, (<http://www.memo.fr>).

Halal : qu'est-ce-que c'est? (<http://www.tariq-al-halal.com>), 6 janvier 2004.

<http://www.mk.com>.

<http://www.al-amana.org>.

<http://www.aleqtisadiyah.com>.

<http://www.alhalal.com>.

<http://www.alriyadh-np.com>. 18 octobre 2005.

<http://www.amwalnews.com>. 17 avril 2007.

<http://www.arabchurch.com>.
<http://www.ask-imam.com>.
<http://www.assaby1.com>.
<http://www.bibliaonline.com>.
<http://www.canadagazette.gc.ca>, 20 avril 2005.
<http://www.crisealimentaires.ifrance.com>.
<http://www.dw.world.com>.
<http://www.eat-halal.canada.com>.
<http://www.enjeel.com>.
<http://www.euroserum.com>.
<http://www.foodsci.vogue1f.ca>.
<http://www.fromage.com>.
<http://www.godrules.com>.
<http://www.greenpeace.org>.
<http://www.home.nordnet.fr>.
<http://www.humanite.fr>.
<http://www.islamie.com>.
<http://www.ivu.org>.
<http://www.maison-islam.com>.
<http://www.membres.lycos>.
<http://www.milkingredients.ca>.
<http://www.minicipalite.lovainville.qc.ca>.
<http://www.mk.ca>.
<http://www.pasportsante.net>.
<http://www.ruralinfo.org>.
<http://www.salafs.com>.
<http://www.Stormfront.org>.
<http://www.syropharma.com>, 26 octobre 2007.
<http://www.wikimediafondation.org>.
Hydrolyse des protéines et autres applications (<http://www.biotimes.com>) décembre 2001.
Jacques clairand: communauté online (<http://www.col.fr>).
La dioxine dans l'alimentation, (<http://www.liste-hygiene.org>), 26 novembre 2006.
La sécurité dans votre assiette, (<http://www.droit.pratique.fr/consultation-juridique.php>), Avril 2006.
Latrech Nadia: Même le yaourt contient la gélatine de porc, (<http://www.saphirnews.com>), 02 novembre 2002.
Le «journal de Halal» malaisien des marchés frappe R-U, EAU (<http://www.islamonline.net>), 21 février 2005.
Le choix des consommateurs face à l'étiquetage des produits alimentaires, (<http://www.parlement.ch/f/homepage.htm>), 04 mars.2003..
Le lait et les produits laitiers dans la nutrition humaine, Chapitre 6 Fromages, (<http://www.fao.org>).
Le yaourt au cochon refait parler de lui, (<http://f1.lci.fr/infos>), 25 octobre 2002.
Legislation en vigueur en vue de la protection des animaux lors de l'abattage, (<http://ec.europa.eu>), 2007.
Loi sur les aliments et drogues, Règlement modifiant le Règlement sur les aliments et drogues. DORS/2005-93, Vol. 139, no 8 (<http://canadagazette.gc.ca>) 5 avril 2005.
Manifestations contre le projet de loi sur les OGM. (<http://www.ruralinfos.org>), 13 février 2006.
Marie-Claire Gras: Les problèmes soulevés par les cultures OGM, enjeux économiques,

- conséquences sociales et éthiques, (<http://www.local.atac.org>), 4 juillet 2003.
- Muslim Consumer Group : Fiqah and Science, (<http://www.muslimconsumergroup.com>), 12 août 2007.
- OGM : manifestation contre le soja transgénique devant l'usine Cargill de Brest, (<http://www.monde-solidaire.com>), 5 avril 2005.
- Paris: Le salon du Halal ouvre ses portes, (<http://www.dubaifrance.com>), 12 juin 2006.
- Plaisir du fromage allégé, (<http://www.telemarket.fr>).
- Programme de surveillance pour la détection des résidus chimiques dans les produits alimentaires, (PNSRC), (<http://www.canadagazette.gc.ca>), 20 avril 2005.
- Programme mixte fao/oms sur les normes alimentaires, Commission du codex alimentarius, Vingt-sixième session, siège de la FAO, Rome, 30 juin- 7 juillet 2003. ([Http://www.fao.org](http://www.fao.org))
- Quelques définitions, (<http://www.laitequitable.ca>).
- Qu'est ce qu'un savon? (<http://lysblancsdevenus.canalblog.com>), 16 février 2007
- Question posée à shaykh Al-Albânî concernant le savon fabriqué à partir de graisse de porc, (<http://www.mejliss.com>), 17 mai 2006.
- Substances laitières modifiées comme sources de calcium, (<http://www.inspection.gc.ca>), juin 2007.
- Substances laitières modifiées, (<http://laiteriedecoaticook.com>).
- Tartaric acid, (<http://en.wikipedia.org>).
- TF1: Du yaourt au cochon, (<http://terresacree.org>), 28 octobre 2002.
- The chemistry of wine vinegar and its relation with fiqah, (<http://www.muslimconsumergroup.com>) 12 Aug 2007.
- Un petit souper cachère ou halal? (<http://www.stormfront.org>), 06 décembre 2006.
- Vegetarian Cheese Taste Test Results, (<http://www.thevegetarianway.org>), 04 juillet 2007.
- Végétarisme, (www.ekopedia.org), 8 déc 2006.
- What's in Cheese?! Read on... (<http://www.geocities.com>).
- Wikipédia, l'encyclopédie libre: Cacheroute, (<http://fr.wikipedia.org>), 26 novembre 2006.
- William Shaw: Prolifération des levures, (<http://www.greatplainslaboratory.com>) 2002.

المراسلات

- Marc Combelles Ste Geneviève 75005, رسالة عن طريق الفاكس يوم 24 فيفري 2004 صادرة من: Paris, France.
Service consommateurs, Maille, 626. 8. 2003. Rueil-Malmaison, 42500, France

المقابلات

- المقابلات التي أجريت خلال البحث كثيرة أذكر منها:
- أبو البصل عبد الناصر موسى كلية الشريعة، جامعة اليرموك، إربد، الأردن، نوفمبر، 2001م.
- الأشقر عمر سليمان، أستاذ الفقه وأصوله، بالجامعة الأردنية، عمان، الأردن، نوفمبر، 2001م.
- باعلي واعمر بشير، قسم الكيمياء بجامعة العلوم والتكنولوجيا، باب الزوار، الجزائر، جوان 2006م.
- بجاح ياسين، قسم الكيمياء بجامعة العلوم والتكنولوجيا، باب الزوار، الجزائر، جوان 2006م.

البوطي محمد سعيد رمضان، على هامش ملتقى الشيخ البشير الإبراهيمي، الجزائر العاصمة، 1 جمادى الأولى 1426هـ / 7 جوان 2005م.

النكروري حامد رباح، قسم التغذية بالجامعة الأردنية، عمّان، الأردن، جويلية 2006م.

حميض خليل إبراهيم شكري، دكتوراه في الشريعة الإسلامية، حكم التغذي والتداوي بالمحرمات، مقابلة بعَمّان، الأردن، جويلية 2006م.

حميض محمد علي، قسم التغذية بالجامعة الأردنية، عمّان، الأردن، جويلية 2006م.

الخليلي أحمد بن حمد: مفتي سلطنة عمان، روي، مسقط، سلطنة عمان، جوان 2003م.

الزحيلي محمد، أستاذ كلية الشريعة، جامعة دمشق، مقابلة بالشارقة، الإمارات، رمضان 1422هـ / ديسمبر 2001م.

الزحيلي وهبة، عميد كلية الشريعة بجامعة دمشق، سورية، نوفمبر، 2001م.

زيدون محمد نصر الدين، معهد التغذية والتغذي وتكنولوجيا الزراعة بجامعة قسنطينة، ماي 2001م

عبد المالك السعدي، أستاذ الفقه وأصوله، كلية الشريعة، جامعة اليرموك، إربد، الأردن، جويلية 2006م.

سعيد همام عبد الرحيم، أستاذ الحديث وعلومه، بالجامعة الأردنية، عمّان، الأردن، جويلية 2006م.

السلامي محمد المختار، مفتي تونس، على هامش ملتقى الشيخ البشير الإبراهيمي، الجزائر العاصمة، 1 جمادى الأولى 1426هـ / 7 جوان 2005م.

الصلاحين عبد المجيد محمود، أستاذ مساعد قسم الفقه وأصوله، كلية الشريعة، الجامعة الأردنية، عمّان، الأردن، نوفمبر، 2001م.

عز الدين إبراهيم، على هامش ملتقى الشيخ البشير الإبراهيمي، الجزائر العاصمة، 1 جمادى الأولى 1426هـ / 7 جوان 2005م.

القضاة شرف، أستاذ علوم الحديث بالجامعة الأردنية، عمّان، الأردن، جويلية 2006م.

الكندي عبد العزيز، رئيس قسم العلوم، جامعة السلطان قابوس، مسقط، سلطنة عمان، جوان 2003م.

عبد الناصر عقلي، معهد التغذية والتغذي وتكنولوجيا الزراعة بجامعة قسنطينة، ماي 2006م.

ياسين محمد نعيم، أستاذ الفقه وأصوله، بالجامعة الأردنية، عمّان، الأردن، جويلية 2006م.

However, it may be said that the free fatty acids and the glycerol are state changed in analogy with soap.

B. The protein substances.

- Unchanged raw matters as plasma.
- Matters which underwent some modification as gelatin.
- Matters composed of free amino acids after extracting them from protein.

These substances except blood plasma may be from vegetal or animal source.

The gelatin, the first widely used substance, is originated generally from animals as the swine especially. If so, and as it has not been state changed, it is 'haram'.

As for the blood plasma, it is part of blood. So, we cannot say that it has been state changed.

C. Mineral substances.

Some additives are composed of mineral substances as calcium and phosphor. They may also derive from animals.

But, we may state that they have been state changed completely.

D. Alcohol.

It is used to dissolve some aromas or colorants.

Dissolving additives with alcohol may result in the remaining a small quantity of it in the product. However, this

The quantity of alcohol used to dissolve additives is so small that we can consider them as consumed, and thus 'halal'. Therefore, we must find a substitute to alcohol to be away from suspicion whereas what is intentionally added to give an alcoholic flavour to any kind of food is 'haram'.

E. Fatty dissolvents.

If the used fatty dissolvents are vegetal, they are 'halal'. If not we must be sure of their origins because we cannot put them under the consumption command.

2. The cheeses.

The cheeses can be classified into two categories:

- Enzymatic cheeses fermented by animal rennet or microorganisms' enzymes.
- Acid cheeses fermented by lactic acid.

The cheeses which are made of rennet extracted from ritually slaughtered animals are 'halal' and so are those made of non-animal substances except milk.

As for the cheeses which are made of 'haram' animal enzymes (a mixture of bovine rennet and porcine pepsin generally) are 'haram' because the enzymes are neither consumed nor state changed.

3. The genetic modification.

The genetic modification is a significant economic and social development.

However, the genetic practices on plants seem to be performed and developed only to get bigger gains by companies. They pretend that they do it to help poor countries and fight hunger. However, more and more people are dying next to markets full of goods for only one reason; they have no money to buy.

Consequently, the Islamic point of view about GMO's is based on the benefits which can be made from their use and the damages which they may cause.

As a conclusion, Muslims have to rely on themselves to manufacture their food and take advantage of science for all human kind benefits

The problem has been studied under two fundamentals; consumption and state changing.

First: Consumption:

Consumption means the disappearance of a tiny quantity of an impurity in a bigger pure one. Many commands have been made on the basis of this theory. However this has to be reconsidered because the scholars' stress on the appearance of colour, taste and smell by analogy with water is inappropriate because fluids differ completely from it. They are a mixture of various substances which bears many colours, smells and tastes. So, the added matters' effects do not come out only if it is of a big quantity especially when the fluid has a strong smell or bright colour. . .

Secondly: The state change:

It is proved from the legislator's statements that the religious commands are related to the descriptions and characteristics of entities and the former change when the latter also change. However, this change has its boundaries. The modification of the chemical structure is not sufficient enough to decide of the state change. The cause of the prohibition of the flesh of swine or non-slaughtered animal is unknown to decide of its disappearance by state change.

The thesis has also studied:

1. Food additives.

they are classified to:

- Natural vegetal additives or originating from metal or synthetic substances. These are undoubtedly 'halal' if they are extracted with pure 'halal' solvents as water or vegetal oils.
- Substances from 'haram' animal origins as pork or non-slaughtered animals. These are oily as fatty acids and glycerin, or protein as gelatin or amino acids, or mineral as bone phosphate.
- Substances produced by alcohol fermentation.
- Substances from 'halal' origins but harmful. These do not need to be dealt with since the manufacturing countries themselves have banned them.

All these substances have been studied under three faces:

- Under the state of ambiguity if we are not sure of their impurity.
- The range of their state change and their religious command alteration in accordance.
- The range of their influence on the foodstuff to which they are added.

The most prominent additives which are under suspicion are:

A. The fatty substances.

After an extensive analysis of the additives used regularly, it shows that there are three kind of fatty substances:

- Fatty acid esters as monoglycerides.
- Free fatty acids which are extracted by the disassembly of triglycerides.
- Phospholipids which are mainly from vegetal oils.

The monoglycerides on the market are generally a mixture of mono, di and triglycerides which are real fat. Consequently, they are 'haram' if they are from a 'haram' animal origin. Even the pure monoglyceride has not been state changed.

In the first section of the second chapter, I showed the results of the enzymatic reactions:

- The alcoholic fermentation is the most prominent one because of the important role that alcohol plays in the melting of many of the additives to be mixed to foodstuff.

- Cheese making produced from the rennet and pepsin enzyme reactions, how they are made and the religious command concerning the use of non-slaughtered animal rennet or pork pepsin in its manufacture.

In the second section, I presented the genetic modification in aliments and the problems which outcome from those manipulations and how they affected the economy and social life in many poor countries around the world because of the negative effects of international free trade and patents monopolized by some multinationals companies.

Finally, I concluded by Allah's willing with the most important outcomes and some suggestions about the topic.

Among the most important foundations from which branches come out are:

1. The shari'a 's destinations (makasid):

The thesis shows the importance of the 'makasid' in the founding of the religious regulation about everyday novelties and the significance of justification when we want to deduce (Istinbat) new rules.

2. Simplification (teyseer) and removing embarrassment (Raf' el-haraj):

Removing embarrassment is considered as an important foundation when making regulations about foodstuff because the 'sharia' is based on simplification. However, the scholar is obliged to limit himself to the religion boundaries in order not to make unlawful decrees by simplifying or over restricting.

3. the religious ambiguity (Ishtibah) in aliments:

Most ambiguity in aliments is rather in the legislation outcome than in the justification. Pork for example is 'haram' without doubt whereas the countenance of haram substances in a food and whether they become state changed or not is what makes real ambiguity.

4. Caution (Ihtiyat)

It necessary use caution so as to keep from exaggerating in leniency especially about the imported foods from different parts of the world without deep analysis and transparency.

5. Considering outcome:

The importance of reaching our aims lies in driving Muslim populations to reach self-sufficiency by manufacturing their own food using their own natural resources instead of remaining dependent on foreign countries.

6. Investigation and questioning.

Consuming uncontrolled food without investigating its constituents is considered as an unacceptable nonfeasance in religion.

7. Purity and Impurity.

Most of the scholars believe that the causes of prohibition are mainly due to impurity (najasa). So, they declared that what is surely impure is haram whereas if there is doubt it remains halal according to the fundament.

- The second one deals with how foodstuff in the industrialization era developed, the events which followed that development and their impacts on the western world where that development started, as well as in the Islamic world which was influenced by it later. I especially emphasized on the juridical side and how 'fetwas' were confused and not restricted to a unified view.

I devised the first part to jurisprudence founding (ta'sil). I presented in its first chapter the most important criteria of authorization (tahlil) and forbiddance (tahrim) in the field of foods as it appears in the holy scriptures and the savants' exegeses.

The first section is a description of the Islamic adjudication about non-slaughtered animals, blood and flesh of swine, and the manner of the legal slaughtering, as well as the slaughtered animals by the people of the Book (ahl elkitab) and the imported meats from western countries. That is because the main substances used in manufacturing foodstuff are from animal origin, thus undergo the same adjudication as the one for meat.

The manufactured foods are keeping pace with the latest human's mind findings and discoveries, and a horrific speed and a boiling competition characterize industry in general and the modern biotechnology in particular. In addition, new substances are used everyday in the composition of the same food. As a consequence, we must know the origins that control and regulate progress in that field. That will prevent us from trying to follow the fast and unstable changing in food making. That is because Allah's legislation is viable for all times and places. All novelties can only agree with it.

The second section presents and develops the great integrities and the jurisprudence destination and the specification of the fundamentals which enable us to pass legislation according to them.

The second chapter deals with the impurities (najasset) and how to purify them and this because legalization and prohibition are linked to the purity or impurity of the foods according to the majority of jurisprudence scholars. I tried to adjust the sense of 'najasa' and I listed the impure (najis) substances which are related to foods in the first section whereas in the second one I dealt with the instructions about purification by state change and consumption.

The samples of the two fundamentals that the scientific matters dealt with in this section are the commands about fats, and their derivatives; emulsifiers and solvents, as well as the gelatin and the cheeses which are made from the rennet of non-slaughtered animals or pork enzymes.

After founding (ta'sil) come the branches form their fundamentals.

The second part deals with the scientific analysis of modern manufactured foods and studies their adjudication in the light of what was pondered in the first part.

I devised the first chapter to the food additives and searched their different kinds, their safeness and harm, and their ambiguity vis a vis the religious law. I also studied the question of constraint or general affliction ('umum el-belwa), tribulation, and the 'halal' substitutions which can replace them.

And, this arises questions about various topics; among them:

a. The range of getting benefits from non-slaughtered animals (el-meitah): Is it permissible to buy and sell it, store it, and treat it in order to use it in human's food?

b. What is the effect of accumulation in the theory of consumption? The little quantities that man consumes may become big after a long time of consumption. How much does the 'Umma' as a whole consume of these substances? If what comes to Muslims ports is estimated, it may weigh tons.

Talking about state change needs to specify if it means a whole and complete alteration in which the substance comes apart to its prime basic elements or a small partial modification of its components in such a way that it loses or gains some new characteristics. And, have we got in the 'shari'a' a text we can rely on and which admits state change as a basis for adjudication?

The outline:

The beginning of the thesis is about the 'shari'a's fundamentals on which the judgments' subdivisions about food questions are built, and the specification of criteria in these judgments.

Then comes the scientific analysis of the substances which are added to the manufactured foods and the study of their origins, quantities and the ways of this process and the study of their influence and the probability of the countenance of harmful elements.

In order to achieve that, the dissertation uses these procedures.

- The recovery method which deals with the development of the food manufacturing and how it affected the behaviour of the societies and the appearance of new manners.
- The descriptive analytic method by presenting the different ways of manufacturing the substances.
- The comparative method, especially the differences and their causes which gives us the ability to preponderate and thus get benefit from all schools, jurisprudence scholars (fukaha) their works and declarations.
- The critical method by testing and analyzing the fukaha's declarations, their views and examining them according to the wholly jurisprudence bases and the scientific facts which are based on analysis in order to preponderate what is probably right.

On the basis of those methods I divided my schema into two parts: the juridical part and the scientific part.

I have started my thesis with an introductory chapter divided into two sections:

- In The first one I mentioned the main foodstuff which existed during the prophet's era and his recommendation to the rationalization of expenditures and his incitation to giving alms and nourishment.

The hypothesis and the method:

This study tries to justify the following hypothesis:

No legislative adjudication can be made about our era novelties in all fields of life, among them necessarily the field of manufactured food, only after a study of all what concerns these novelties by using the humans' craftsmanship, the accumulations of knowledge and sciences with an exhaustive analytical and scientific study, besides the intention and jurisprudence analysis.

This research highlights the role of the analytical study to clarify the scientific concepts and to preponderate the accurate observations.

The postulates:

1. Allah alone makes decisions about 'halal' and 'haram'. It is not a question of taste that human's passions determine and their behaviours, moods and customs define. However, it is a heavenly pronouncement and jurisprudence that Allah has entrusted His people. So, they have only to say: "we heard and obeyed."

2. Adjudications about food are among the jurisprudence entrustment which lead to the admittance of the oneness of Allah 'Subhana'hu wa ta'ala' and acknowledgment of His well- gracefulness and palatable mercy.

3. The animals that Allah has allowed us to eat are living creatures with a soul and feelings. However He has put them under man's authority to honor him for his bearing of the burden of loyalty. Therefore, he has not to show his dominance on them only in His name 'azza wa djala' and not to dispose of them only according to His legislation and agreement.

4. The food issue has a great significance in "shari'a". Allah 'ta'ala' did not expel Adam from heaven only after he had tasted from the tree, and that is a good example of the seriousness of committing sin.

5. No pre-Islamic jurisprudence was free from adjudications and entrustments concerning foods and this reflects the so important priority Allah gave to what man can eat.

Before defining the method of detailing the outline, some remarks must be recorded.

Most important of them are:

1. the slaughtered animals and 'halal' meat:

The 'halal' slaughtering concerns only animal meat and not the manufactured food and all substances added to it. That is because, the companies do not restrict themselves to 'halal', and even if they restrict themselves, their industry demands great quantities of raw material and 'halal' slaughtering can't meet their needs.

2. State change (Istihala) and consumption (Istihlak):

It was observed that many of the recent published researches about the subject rely on the theory of state change and consumption to decide of the permissibility of what is added to food from substances derived from 'haram' origins.

The thesis summary:

Praise is to Allah who made good things the most passionate and most merciful. And praise is due to his prophet Mohammed, Peace Be Upon Him, who showed us the impact of halal food on human beings, their health, their behaviour and the acceptance of their payer (du'a).

This thesis studies the modern manufactured food and the additives they contain which may come from an evil (haram) origin as pork or non-slaughtered animals in order to reach the 'shari'a' commands (ahkam).

Among its objectives:

- To clarify the view concerning the issue of industrial food so that Muslims can be ascertained of what they eat. And, to help those living abroad find solutions to their catering problems.

- To enhance scientific research in the field of jurisprudence sciences besides the practical side whose results may appear in people's every day life.

- To activate the development activities in the Islamic countries especially in the field of catering so that they can get profit from their natural resources and manufacture their food according to the 'Allah 'shari'a' and to get rid of the economic dependence.

As for the previous studies, most of the interest was given to the imported meat, whereas the analysis of the additives was not given enough importance. However, in most of the time, only the samples were mentioned instead of deep research in the compositions and quantities and the way they were made and transformed. Thus, talking about them and deciding if they are halal or haram according to the change of their state (state change) or the consumption (istihlak) void influence, will need more authenticity and a more exhaustive specific analysis.

So, the investigation and the analytic study of these foods has become indispensable in order to know their origins, their components and the proportions of their ingredients and the range of their usefulness or harm in order to decide if they are 'halal' or 'haram' after inducting the fundamentals of the making of those legislations from legislative scripts, wholly jurisprudence bases, the scientists' discretion and their views about questions related to the subject.

This study also deals with what modern sciences have reached in the genetic manipulation of animal and plant foodstuff as it is useful to highlight its different features and analyze it on the basis of the 'halal' and 'haram' notions in accordance with the shari'a 's destinations (makasid) and its general principles.

Finally, it has become clear in this thesis that research must stress on the 'haram' substances which are added to the 'halal' food on one hand and the transformed food by fermentation, chemical reactions or genetic manipulations on the other hand.

*Popular and Democratic Algerian Republic.
Ministry of Higher Education and Scientific Research.*

**Emir Abdelkader University
for Islamic Sciences.
Constantine.**

**Theology, Jurisprudence
and Islamic civilization Faculty
Fikh and Ussul Section.**

The topic of the thesis.

THE MODERN MANUFACTURED FOODS

Between Religious founding and scientific analysis

**A thesis presented to obtain
a doctorate degree**

Prepared by:

Bahmed ben Mohamed Reffis

Supervised by:

Doctor Mustapha ben Salah Bajou

Academic Year 1428 – 1429 H / 2007 – 2008 AD