موقف الشريعة الإسلامية من المواد المستوردة والمضافة

د. آرفيس باحمد
أستاذ محاضر بكلية الشريعة
-جامعة الأمير عبد القادر- قسنطينة-

مقدمة:

لمسألة الطعام شأن خطير، فالله تعالى ما أخرج أبانا آدم من الجنة إلا لمّا أزلّه الشيطانُ وزوجَه: ﴿فَدَلاَّهُمَا بِغُرُورٍ فَلَمَّا ذَاقَا الشَّجَرَةَ بَدَتْ لَهُمَا سَوْءَاتُهُمَا﴾ (سورة الأعراف: 22)، فقال رب العزة سبحانه: ﴿قُلْنَا اهْبِطُواْ مِنْهَا جَمِيعًا﴾. وفي ذلك إيذانٌ لذريته أن ينتبهوا لتشريع الله وأمره فيما يتناولون من طعام، وما تقتضيه العبودية لله من استجابة واستسلام.

ولقد بعث الله سيدنا محمدا ﷺ في قوم ذوي جاهلية يأكلون الميتة ويشربون الخمر ويرتكبون الآثام.

ووصفهم عز وجل بوصف موجز بليغ فقال: ﴿وَإِن كَانُواْ مِن قَبْلُ لَفِي ضَلاَلٍ مُّبِينٍ﴾ (سورة آل عمران: 164)، وكان من ضلالهم أن حرموا على أنفسهم أصنافا من الطيبات، وجعلوا ذلك من الدين، بغير علم ولا هدى ولا كتاب منير. ففنّد الله تعالى مزاعمهم، ونعى عليهم أن يحرّموا من تلقاء أنفسهم ما لم يحرّمه عليهم؛ قال تعالى: ﴿قُلْ أَرَأَيْتُم مَّا أَنزَلَ اللّهُ لَكُم مِّن رِّزْقٍ فَجَعَلْتُم مِّنْهُ حَرَامًا وَحَلاَلاً قُلْ آللّهُ أَذِنَ لَكُمْ أَمْ عَلَى اللّهِ تَفْتَرُونَ﴾ (سورة يونس: 59).

وخاطب الله بذلك المؤمنين: ﴿يَا أَيُّهَا الذِينَ ءَامَنُواْ لاَ تُحَرِّمُواْ طَيِّبَاتِ مَا أَحَلَّ اللّهُ لَكُمْ وَلاَ تَعْتَدُواْ

﴿ إِنَّ اللَّهَ لاَ يُحِبُّ الْمُعْتَدِينَ ﴾ (سورة المائدة: 7)

فجعل القضية قضية إيمان ودين؛ لأن النداء بصفة الإيمان معناه الاعتراف بألوهية الله وحده والتسليم له في الصغيرة والكبيرة وعدم الافتئات عليه في شيء.

والمسلم كما لا يجوز له أن يحرِّم ما أحل الله من الطيبات، لا يحلُّ له أن يتجاوز حدود ما أحلَّ الله له إلى ما حرّم عليه[1].

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

﴿ كُلُواْ مِن طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ وَلاَ تَطْغَوْا فِيهِ فَيَحِلَّ عَلَيْكُمْ غَضَبِي وَمَنْ يَّحْلِلْ عَلَيْهِ غَضَبِي فَقَدْ هَوَى ﴾ (سورة طه: 81).

فحذَّرهم أن تحملهم السعة والعافية أن يسرفوا على أنفسهم ويتجاوزوا ما أحلّه الله إلى ما حرّمه.

ونقل إلينا بعد ذلك كيف أنهم استباحوا حُرمات الله: ﴿ وَتَرَى كَثِيرًا مِّنْهُمْ يُسَارِعُونَ فِي الإِثْمِ وَالْعُدْوَانِ وَأَكْلِهِمُ السُّحْتَ لَبِئْسَ مَا كَانُواْ يَعْمَلُونَ ﴾ (سورة المائدة: 62)

ثم بين أن أكل السحت كان سببا لغواية قلوبهم وتعرُّضهم للخزي في الدنيا والعذاب في الآخرة:

﴿ أُولَئِكَ الَّذِينَ لَمْ يُرِدِ اللَّهُ أَنْ يُطَهِّرَ قُلُوبَهُمْ؛ لَهُمْ فِي الدُّنْيَا خِزْيٌ وَلَهُمْ فِي الآخِرَةِ عَذَابٌ عَظِيمٌ سَمَّاعُونَ لِلْكَذِبِ أَكَّالُونَ لِلسُّحْتِ ﴾ (سورة المائدة: 41-42).

وبيَّن الرسول ﷺ أن كل لحم نبت من سحت فالنار أولى به، وحذَّر 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 المومنون: 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، فأنى يستجاب لذلك»[2].

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

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

ها هو سبحانه في مسألة صيد الحرم مثلا يقول: ﴿ يَا أَيُّهَا الذِينَ آمَنُوا لَيَبْلُوَنَّكُمُ اللَّهُ بِشَيْءٍ مِّنَ الصَّيْدِ تَنَالُهُ أَيْدِيكُمْ وَرِمَاحُكُمْ لِيَعْلَمَ اللَّهُ مَنْ يَخَافُهُ بِالْغَيْبِ فَمَنِ اعْتَدى بَعْدَ ذَالِكَ فَلَهُ عَذَابٌ أَلِيمٌ ﴾ (سورة المائدة: 94). فيذكر الله الاعتداء مرّة أخرى، وهو أن يتخطى المكلف حدود ما أحل الله له إلى ما حرم عليه، ويبين للمعتدي أن عاقبة فعله عذاب أليم. «فقد أُخبر بالابتلاء، وعرف حكمة تعرُّضه له، وحُذِّر من الوقوع فيه، وبُذلت له كل أسباب النجاح فيه، فإذا هو اعتدى بعد ذلك كان العذاب الأليم جزاء حقا وعدلا، وقد اختار بنفسه هذا الجزاء واستحقه فعلا»[3].

وبعد أن يُفصِّل حكم قتل الصيد يُنهي الآيةَ بتقريع شديد: ﴿ لِّيَذُوقَ وَبَالَ أَمْرِهِ عَفَا اللَّهُ عَمَّا سَلَفَ وَمَنْ عَادَ فَيَنتَقِمُ اللَّهُ مِنْهُ وَاللَّهُ عَزِيزٌ ذُو انتِقَامٍ ﴾ (سورة المائدة: 95). فهو إذًا ميزان عدلٍ؛ كثيرٌ

مباح، في مقابلة قليلٍ محظور، وما دام الإنسان في سعة من أمره فلا يجوز أن يتعدَّى تلك الحدود، ولا أن يتخطَّى تلك الحواجز.

وهذا ما ربَّى عليه الرسولُ ﷺ عليه صحابتَه الكرام؛ فبالرغم من إلْفِ بعضهم للخمر وتمكُّنها من نفوسهم، إلاَّ أن مصادر السنة وكتب السيرة تتَّفق كلُّها على أنهم لما أُمروا باجتناب الخمر في قوله تعالى: ﴿فَهَلَ اَنتُم مُّنتَهُونَ﴾ (سورة المائدة: 91). قالوا: انتهينا يا ربنا[4].

«وانتهى المسلمون كافة، وأريقت زقاق الخمر وكُسرت دنانها في كل مكان بمجرد سماع الأمر، ومجَّ الذين كان في أفواههم جرعات من الخمر ما في أفواههم حين سمعوا ولم يبلعوها»[5].

ومع ذلك حرص الرسول ﷺ على استمرار طهارة المجتمع من تلك الآفة؛ ومنَع كل تعامل معها فقال: «**لعن رسول الله ﷺ في الخمر عشرة؛ عاصرها ومعتصرها وشاربها وحاملها والمحمولة إليه وساقيها وبائعها وآكل ثمنها والمشتري لها والمشتراة له**»[6] ومنع استبقاءها ولو لغرض التخليل[7]. وأمر بكسر دنان الخمر لأنها تذكِّر أصحابها بما تعلقت به نفوسهم ردحا من الزمان، فكان كسرُها أدعى لسلامتهم وعونا لهم على اجتنابها.

وجاء في بعض أحاديثه ﷺ النهي عن الانتباذ في أوعية مخصوصة كالدبَّاء والحنتم والمزفت والمقيَّر[8]؛ إلاَّ إذا لم يوجد غيرها لأنها أوعية يسرع إليها التخمر.

وهكذا منع ﷺ كلَّ ما من شأنه أن يؤدِّي إلى السكر ولو من قبيل الظن والاشتباه البعيد، وأوصد أمامه كل الأبواب. وبالفعل بقي المجتمع على عهده ﷺ نقيا طاهرا،

يتحرَّى الحلال ويجتنب الحرام والشبهات.

وكان الصحابة يسألون رسول الله ﷺ عن كلِّ ما يستجِدّ في مجتمعهم من أطعمة لم يكونوا يعرفونها، أو لا يعرفون مصدرها. كما كانوا يتحرجون مما كان من عادات الجاهلية خشية أن يكون من المحرم عليهم: ﴿يَسْأَلُونَكَ مَاذَا أُحِلَّ لَهُمْ قُلْ أُحِلَّ لَكُمُ الطَّيِّبَاتُ وَمَا عَلَّمْتُم مِّنَ الْجَوَارِحِ مُكَلِّبِينَ تُعَلِّمُونَهُنَّ مِمَّا عَلَّمَكُمُ اللَّهُ فَكُلُوا مِمَّا أَمْسَكْنَ عَلَيْكُمْ وَاذْكُرُوا اسْمَ اللَّهِ عَلَيْهِ وَاتَّقُوا اللَّهَ إِنَّ اللَّهَ سَرِيعُ الْحِسَابِ الْيَوْمَ أُحِلَّ لَكُمُ الطَّيِّبَاتُ وَطَعَامُ الَّذِينَ أُوتُوا الْكِتَابَ حِلٌّ لَّكُمْ﴾ (سورة المائدة: 4-5).

ومن الأدلة على حرص الصحابة على تحري الحلال حديث عائشة رضي الله عنها: «أن قوما قالوا للنبي ﷺ إن قوما يأتوننا باللّحم لا ندري أذكر اسم الله عليه أم لا؛ فقال: سموا عليه أنتم وكلوه، قالت: وكانوا حديثي عهد بالكفر»[9]، حملا لحال المسلمين على الصلاح ولو كانوا حديثي عهد بالإسلام.

2 - أحكام الذبائح في الإسلام:

القصد من البحث في أحكام الذبائح دراسةُ ما يُقحّم منها في الأطعمة المصنعة من مواد محرَّمة؛ علما بأن غالب تلك الأطعمة يرد إلينا من الغرب، واللحوم الحلال في الغرب قليلة لا تفي بمتطلبات السوق، ولا يدخل منها في الصناعة الغذائية إلا القليل.

اتفق معظم الفقهاء قديما وحديثا[10] على أن للتذكية ركنين: ركنا ماديا يتمثل في إنهار الدم، وركنا معنويا تعبديا يتمثل في ذكر اسم الله على الذبيحة، مصداقا لقوله ﷺ: «ما أنهر الدم وذُكر اسم الله عليه فكلْ»[11].

وتضافرت النصوص من الكتاب والسنّة الصحيحة على وجوب إنهار الدم عند تذكية الحيوان. وهو ما فهمه العلماء، وربطوا به جُلّ أحكام الذكاة الشرعية.

فالآية: ﴿إِلاَّ مَا ذَكَّيْتُمْ﴾ (سورة المائدة: 3): «تعلّق حكمَ الحِلِّ على التذكية التي تعني إنهار الدم، فكانت التذكيةُ شرطا في معنى العلّة لما تقرر في الأصول أنَّ تعليق الحكم بالمشتق مؤذنٌ بعلة ما منه الاشتقاق»[12]، «فشرطُ حلِّ الحيوان البرّي هو الذكاة فلا يحلُّ أكله بدونها»[13].

كما أن أحاديث كثيرة تفيد وجوب إسالة الدم لتحلَّ الذبيحة، منها قوله ﷺ: «**أنهر الدم بما شئت واذكر اسم الله عز وجل**». وجاء الحديث بصيغ: «**أنهر الدم**» و«**أفر الأوداج**» و«**أمرر الدم**»[14].

وقد تبيَّن علميا أنَّ من العوامل الكبرى لفساد اللحم ترسُّب الدم فيه، مما يسبِّب الزرقة الرميَّة، التي تؤدي إلى التيبّس العضلي، وإنتاج أحماض ضارَّة، كحمض اللبن، وحمض الفوسفور، وحمض الفورميك[15].

والدم بعد موت الحيوان يغدو مَرتعا خصبًا للجراثيم التي تُعدُّ الجراثيم اللاّهوائية من أخطرها.

فبعد توقُّف التنفس تموت خلايا الدفاع في الجسم، وتتفسّخ كريات الدم، فتغزوها الجراثيم الممرِضة.

وتعتبَر اللحومُ من أخطر الأطعمة إذا لم تعاجَل بالحفظ لسرعة تلفها، ومن أكثر السبل نقلا للأمراض التي تكمن في الحيوان، لكن إذا تَفصَّى الدم تمامًا فإنَّ اللحم يبقى سليما، ولا يتسارع إليه الفساد[16].

لهذا فإنّ إنهار الدم حمايةً للإنسان من كل هذه المثالب.

والطريقة المثلى للتذكية لا بد أن يتوفَّر فيها شرطان:

أ. إراحة الحيوان باستعمال أفضل الطرق التي تؤدّي إلى إزهاق روحه دون تعذيبه.

ب. إفراغ أقصى ما يمكن من دمه عند التذكية.

فعند قطع الودجين يتوقّف ضخُّ الدم إلى الدماغ، وهو المركز المسؤول عن الإحساس، وبفقدان الدم تتعطل مراكز الإحساس، وتموت خلال 3 ثوان، وبذلك ينقطع الألم عن الحيوان[17]. وقد ثبت من خلال تجربةٍ استُخدم 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[18]، أما ما يظهر من تخبّط للحيوان فليس إلا مجرّد فعل انعكاسي لا إرادي، ولا إحساس فيه.

ولقد دأب أعداءُ الإسلام على جعل قضية الذبح مدخلا للتجريح والتشكيك في الشريعة وأحكامِها.

فكم مرَّة تبثُّ بعض جمعيات الرفق بالحيوان صورًا دعائية تُظهر فيها حيوانات مذبوحةً تتخبّط في دمائها وترفس بأرجلها، ثم تعلِّق على الصورة معلنة عن وحشية الطريقة التي يتمُّ بها الذبح عند المسلمين... وبالمقابل يسعى بعض العلماء إلى التنويه بطرق القتل الأخرى، كالصعق الكهربائي، والوقذ بالبلَطة، والخنق بالغاز، وهي في الحقيقة طرقٌ فيها من التعذيب الكثير.

فالصعق بالكهرباء يؤدي إلى تقلص عضلي يتزايد تدريجيا مرفقا بآلام مبرحة حتى الوصول إلى مرحلة 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[19].

أمّا 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 المؤدِّية إلى التشنُّجات العضليّة المؤلمة نتيجةً لذلك.

كما يبقى الاستدلال على انقطاع الألم أمرا ظنيا جدا، وفقدان الحيوان الوعي بضربة على رأسه بالبلطة أو غيرها، ليس مؤشِّرا على فقدان الإحساس؛ إذ أثبت العلم مرارا استمرار الإحساس رغم عجز 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[20]، وتفيد هذه البحوث أنه من العسير الوقوف على مدى الألم، إذ لا يمكن اقتحام مخ الحيوان لمعرفة ذلك! والمُعتقد السائد هو أن الألم يحصل ما دامت قشرة الدماغ تعمل، وإذا ما توقف عملها بسبب معيّن كالصعق بالكهرباء أو التخدير بالمواد الكيماوية فإن الألم ينعدم: لكن العلم لا يملك إلى حد الآن الوسائل الكافية لقياس صحة ذلك عند الحيوان، وفقدان الحركات الانعكاسية لم يعد مؤشرا كافيا يُستدل به على فقدان الإحساس بالألم[21].

أمّا قطع الودجين فيؤدي إلى حالة استنفار قصوى في كلّ الجسم حيث تنطلق الأوامر من المخّ إلى كل العضلات عبر النخاع الشوكي، لتقوم بالضغط على العروق، وتوجيه ما فيها من الدم نحو هذا العضو السامي: الدماغ.

واستجابةً لذلك يشتدُّ تقلّصُ العضلات، وتتخبَّط الأطراف في حركات عنيفة وسريعة بغرض إرسال أقصى ما يمكن من الدماء إلى الدماغ الذي يشكو نقصَ الدم. ورغم

وجود آلياتٍ للتقلص الذاتي في كل العضلات، بما فيها عضلة القلب؛ بحيث تقوم آليا وبصفة مستقِلّة بالتقلّص دون أن تحتاج إلى الجهاز العصبي؛ إلا أنّ لبقاء النخاع الشوكي سليمًا ومتصلاً بالجسم أثرَه البالغ في تنسيق تلك التقلصات لتعمل كلُّها معا على إفراغ العروق من الدم ودفعه إلى الدماغ.

لهذا يُستحب الإبقاء على النخاع.

ثم إنّ القلب -بوصفه عضلة كابسة ضاغطة، أي: تمتص الدم ثم تدفعه- يساهم في هذه العملية الاستعجالية، فتزداد قوة نبضاته وسرعتها، ويدفع بالدم إلى الودجين فينسكب خارجًا ويتفصّى الجسم بسرعة من دمائه.

وما دام في الحيوان رمقُ حياة فإن هذا الجهاز الضاخّ يستمر في العمل، ولا يتوقف عن النبض إلاّ بعد خروج كل ما يمكن خروجه من الدم.

كما أنّ للشرايين جدرانا عضلية تتقلّص بدورها فيرتفع الضغط، ويجري الدم دفاقا في اتجاه القلب عبر الأوردة ومنه إلى الودجين.

ولكي يبلغ التقلص مداه في القلب والشرايين والعضلات الجسمية، لا بدّ من توفُّر الكمية الكافية من الأكسجين لإنتاج الطاقة الضرورية للخلايا العضلية.

لذلك يقوم الحيوان بعمليات شهيق قسرية عميقة لا إرادية، يعُبُّ خلالها ما يكفيه من الهواء، ولا يبلغ هذا التنفّس أوجَه إلاّ بقطع الحلقوم مع الحرص على أن لا تكون الغلصمة منحازة إلى جهة البدن.

فالحلقوم جسمٌ أسطواني مرن تبطّنه حلقات غضروفية، بفضلها تبقى فوهته مفتوحة، ووجودُ الغلصمة في طرفه يعرقل مرور الهواء، ويقلّل كميته، لكنه لا يخنق الحيوان،

وتكون العرقلةُ للهواء أكبر إذا لم يُقطع الحلقوم؛ ذلك لأن أصل اللسان يسقط بكتلته إلى الخلف فيسد المجاري التنفسية، فلا يدخل الهواء أو يكون دخوله ضعيفا، مما يُفقد الخلايا العضلية طاقتها فتتوقف عن التقلص، ويتوقّف القلب عن النبض قبل أن تخرج كل الدماء[22].

وإذا لخّصنا نقول: ينبغي قطع الودجين معا حتى يتوقّف الإحساس فورا، وإذا قُطع أحدهما دون الآخر فإنه يتمُّ الغرض من إزهاق روح الحيوان، لكن استمرار وصول الدم إلى الدماغ عبر الودج الباقي يطيل مدة الإحساس بالألم، وهذا ينافي الكمال، وإن لم تنتف الصحّة.

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 يسرِّع من خمود الحيوان وتوقُّفِ التقلصات التلقائية لعضلاته قبل أن يتفصَّى كليّة من دمه.

وتبقى بعد ذلك أمورٌ تحسينية وردت في النصوص، منها قوله ﷺ: «وليحدّ أحدُكم شفرته، وليرح ذبيحته»[23]، فللآلة أثرٌ كبير في إراحة الحيوان أو تعذيبه.

أمّا النحر فإنه طعنٌ في أسفل الصدر، تنفذ الآلة عنده إلى الشريان الأبهر الذي يخرج مباشرة من القلب، ويوجد خلف أصل الحلقوم، وقطعُه يؤدي نفس الغرض الذي يؤديه قطع الأوداج، ولا يمكن قطعه إلا بعد قطع الحلقوم، والنتيجةُ واحدة وهي تفصّي الجسم من الدم وتطيُّبه.

وبما أن معظم ما يقحم من الحيوان في الأطعمة المستوردة مصدره من ذبائح الغرب فإن

السؤال يتعلق بمدى حلها وهل تعتبر من طعام أهل الكتاب الذي أباحه الله تعالى للمسلمين؟

هل ذبائح الغرب من طعام أهل الكتاب؟

أحلَّ الله تعالى للمسلمين طعام أهل الكتاب، لكن لما تخلت معظم دول أهل الكتاب عن الدين، ولم يبق له عليها من سلطان، ولم يعد سهلا معرفة ديانة الذابح بعد انتشار العلمانية والإلحاد فإنه لا يمكن الاطمئنان إلى حلّية ما يذبح في تلك البلاد، والواقع يدلّ على أنّ أكثر الذين يتولّون مهامّ الذبح في مسالخ الغرب ليسوا يهودا ولا نصارى، بل أغلبهم وافدون من بلدان مختلفة.

والأمم الغربية اليوم قد فقد سوادُها الأعظم الإيمان، واستولى عليها الإلحاد، وإن بقيت باقية من الدين فهي محصورة بين جدران الكنائس ومجمَّدة في طقوس محدودة لا تنزل إلى مجالات الحياة، خصوصا بعد أن عصفت بالغرب تيارات العلمانية التي قلَّصت من نفوذ الدين في حياة الناس.

فمنذ وقع صلح وستفاليا عام 1648م[24] وُلدت في أوروبا -التي كانت مسيحية- دولٌ علمانية لا دينيّة تقوم فلسفتها على الحكم باسم الشعب وليس باسم الله، وعلى الحريات الشخصية بدلا من التقيد بالدين، وعلى الدساتير الوضعية بدل قرارات الكنيسة.

والعلمانية ترجمةٌ للكلمة الإنكليزية (Secularism) التي تعني إقصاء الدين والمعتقدات الدينية عن أمور الحياة[25].

وتعرِّفها بعضُ المصادر بفصل الدين عن الدولة، لكن المدلول الكامل للعلمانية هو فصل الدين عن الحياة عموما ونفيُه عن مجالاتها السياسية والاقتصادية والاجتماعية

والفكرية[26].

ولئن كان ظهور العلمانية في أوروبا ردَّ فعل حتميًّا لطغيان رجال الكنيسة واستغلال سلطتهم الدينية للهيمنة على الشعوب ونهب الثروات، ونتيجةً للصراع المرير الذي قام بين أهل العلم ورجال الدين المسيحيين، وانتهى بقتل العلماء، وإقامة محاكم التفتيش لملاحقة حملة الأفكار المخالفة للكنيسة، وتحريق المكتشِفين وتشريدهم، فإنها تركت في أوروبا عموما بصماتٍ أثَّرت على كل مناحي الحياة. إذ نزعت عنها قيودَ الدين وحصرتها في الكنائس والأديرة.

وبعد أن قامت الثورة الكبرى في فرنسا عام 1789م تحت شعار «الحرية والمساواة والإخاء» تنامى العداء للكنيسة وللأديان عموما، فحُلَّت الجمعيات الدينية، وسرِّح الرهبان، وصودِرَت أموال الكنائس، وحورب الدين علنا.

وسرعان ما توسّعت العلمانية، فقد كانت محصورة في المجالين الاقتصادي والسياسي حين كانت هناك بقايا قيَمٍ مسيحية؛ لكن مع التغلغل الشديد للدولة ومؤسساتها في الحياة اليوميّة للفرد، انفردت الدولة بتشكيل رؤية شاملة لحياة الإنسان بعيدا عن الغيبيات، وسيطر الفكر النفعي تدريجيًّا على جوانب الحياة، وأصبحت زيادةُ الإنتاج هي الهدف النهائي من الوجود في الكون.

واتجه السلوك العام نحو الاستهلاكية الشرهة، وغدا الاستهلاك هو المقصد، تحرّكه اللذة وتعظيمُ المنفعة، ومن ثمة تولّدت العولمة بكل ما تحمله من آثار معروفة اليوم[27].

وكان قطاع إنتاج اللحوم من أهمّ القطاعات التي مسَّها هذا التغيير، فأصبح الذبح صناعة تهتمُّ بتحقيق الأرباح بعيدا عن التقيّد بأيّ دين، ودخلت الآلات في المسالخ

لتسريع عملية الإنتاج. ولم تعُد تلك الدول تهتمّ بالضوابط الشرعية في الذبح؛ بل على النقيض روَّجت للأراجيف التي يبثُّها أعداء الأديان باسم جمعيات الرفق بالحيوان، فأصبحت تنظر إلى طرق الذبح الشرعي على أنها طرقٌ وحشية ينبغي أن تزول، وحاربتها بشراسة، ولم تسمح بها في الكثير من مسالخها[28].

وفي القليل الذي سمحت به منها كانت محدودة جدا، ومشروطة بشروط تُخرجها عن إطار الشرع في كثير من الأحيان.

فالقرار CEE/119/ 93 للاتحاد الأوروبي يقضي بمنع الذبح خارج المذابح المعتمَدة مطلقًا إلاّ في حالات استثنائية قاهرة، كقتل الحيوانات في حالة الأوبئة المعدِية.

ويمكن للدول بموجب هذا القرار السماح لبعض التجمّعات الدينية بالذبح دون تدويخ، لكن السلطات الدينية تتحمل مسؤوليتها الكاملة[29].

وفي القرار رقم 97-903 المؤرخ بأول أكتوبر 1997م:

المادة 8: التدويخ إجباري باستثناء الذبح الديني وبعض الدواجن إذا كانت وسيلة القتل فورية[30].

المادة 9: يتم الذبح مباشرة بعد التدويخ، وفي كل الحالات قبل أن يستفيق الحيوان.

المادة 10: يسمح القتل دون إنهار الدم للدواجن والطيور الموجهة للاستهلاك التقليدي.

المادة 11: يمنع تماما الذبح خارج المسالخ المعتمَدة، ويمنع استعمال أيّة أمكنة أو تجهيزات بغرض الذبح الديني خارج المسالخ المعتمدة.

المادة 12: يجب أن يثبَّت الحيوان بوسيلة آلية قبل الذبح الديني، ويستمرَّ التثبيت

أثناء عملية الذبح إلى نهايتها.

المادة 13: لا يتم الذبح الديني إلا من قِبل أشخاص أكفاء تنتخبهم التنظيمات المعتمدة بإقرار من وزارة الداخلية ووزارة الفلاحة[31].

هذا لأنّ تدويخ الحيوان عندهم ضروريٌّ قبل ذبحه، تفاديا لتعذيبه وتقليلا لإحساسه بالألم عند القتل كما يزعُمون.

وللتدويخ طرق عدة: ففي مسالخ الطيور يعلّق الدجاج مقلوبا، ويخضع لتيّار كهربائي قصد تخديره، وكثيرا ما يتعرّض للموت جرّاء ذلك، قبل أن يصل إلى الذبح[32]؛ فقد أجرت جمعيّة هولنديّة إسلامية متخصّصة في الرقابة اختبارات عينيّة أسفرت عن أنّ نسبة ميتة الدجاج بأثر التخدير قد تصل إلى 90 %، وفي الدانمارك وصلت النسبة إلى 60 %[33].

أما لتدويخ الأنعام، فيستعمل المسدّس الإبري أو المسدّس ذو الرأس نصف الكروي الذي يحطّم العظم الجبهي، ويفضي إلى فقدان الوعي، والصدمة الكهربائيّة، وغاز ثاني أكسيد الفحم، والخنق بالطريقة الانجليزيّة: وذلك بخرق 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 يسبّب التدويخ موت الحيوان قبل أن يصل إلى الذبح؟

يدّعي الخبراء أنّ التدويخ لا يسبّب الموت بل يُفقد الوعي، ويُعدِم الإحساس بالألم. لكنّه ادّعاء في محلّ نظر، إذ لا يبعُد أن يموت الحيوان بأسباب التدويخ تلك[34].

جاء في المجلس الأوروبي في دورته الثالثة في موضوع «الحكم الشرعي في لحوم الأنعام

والدجاج المعروضة في الأسواق والمطاعم الأوروبيّة»: «وبعد استعراض طرائق الذبح المتّبعة وما يتضمّنه الكثير منها من مخالفات شرعيّة تؤدّي 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 تتنافى مع شروط الذكاة الشرعيّة في بعض البلدان. هذا ويوصي المجلس أن يتّخذ المسلمون في ديار الغرب مذابح خاصّة بهم حتى ترتاح ضمائرهم، ويحافظوا على شخصيّتهم الدينيّة والحضاريّة»[35].

وجدير بالذكر أن اليهود لا يقبلون بالتدويخ مطلقا، مهما كانت الطريقة[36].

وما انتهجه اليهود لأنفسهم أسلم وأدعى للاحتياط وأبلغ في سدّ الذرائع، بالخصوص إزاء عالم غربي يتّجه أكثر فأكثر نحو الربح الماديّ على حساب كثير من المبادئ والقيم.

والذبح –كما هو معلوم– من الأمور التعبّديّة، والأمور التعبّديّة يجري فيها الاحتياط، لا التساهل[37].

وقد أدّى تمسّك اليهود بأساليبهم في الذبح، وحرصُهم على خلوّ أطعمتهم ممّا هو محظور عليهم إلى أن يفرضوا أنفسهم في كلّ بلد يعيشون فيه غربا أو شرقا[38]، ولديهم مذابحُ خاصّة وعمّالٌ يذبحون وفق تعاليم شريعتهم. وتراقب الذبائح باستمرار من طرف راهب متخصّص يدعى: (Schochet) يتلقّى تكوينا خاصّا لهذا الغرض، ويقوم بفحص الذبيحة في عدّة نقاط من الجسم، ثمّ يحدّد المقبولة شرعا، ويوجّه الباقي لغير اليهود. وللحصول على لحم حلال لديهم (Cachère) أو (Kocher). يتّبع اليهود طرقا صارمة في كلّ المراحل ابتداء بالذبح وانتهاء بوصول اللحم إلى المستهلك[39]، ونظرا لذلك فإن لحوم «كاشير» اليهودية حلال للمسلمين أيضا بمقتضى الآية الكريمة. إلا أن ذبحهم

ينحصر في تلك التجمعات ولا يدخل الصناعات الغذائية إلا بشكل جد محدود.

3- حكم الانتفاع بالمواد المحرّمة أو الناشئة عن المواد المحرمة:

أسهمت عوامل عدة في إغراق أسواق البلدان الإسلامية بالمنتجات المشبوهة؛ فالتطور التقني في مجال صناعة الأطعمة، والعمل على تحسين الغذاء من حيث المظهر والنكهة واستطالة مدة الحفظ، كل هذا ألقى في الأسواق أنواعًا لا حصر لها من الأطعمة التي يُجهل مصدرها ويصعب الحكم عليها بالحل أو الحرمة، ولا يمكن تحديد سميتها وأضرارها إلا ببذل جهود، وإنفاق سنوات من البحث، وتوفير إمكانيات ملائمة من مختبرات وحيوانات تجارب، بالخصوص لما أدّى نجاح تكاثر الخنازير إلى هبوط أسعار لحومها، فازداد عليها الإقبال في الغرب، كما أصبح سقطها من جلود وعظام وشحوم وأحشاء أكثر توفُّرا وأقلَّ تكلفة من ذي قبل، مما ساعد على استخدامها في مختلف أنواع الأطعمة، فأصبحت الحيوانات التي تُذبح لا يبقى منها شيء، فاللحم يؤكل والبقية تستخدم في الصناعات الغذائية.

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 لهذه الأطعمة بما تحتويه من مواد خفيَّة لا يعلمها أكثر الناس، ولا يُصرَّح بها على العبوَّات إلا بصورة إجمالية تُخفي في ثناياها كثيرا من الحقائق، زيادة على التنوُّع المستمر والاستحداث المتسارع لمواد جديدة، وقلّةِ الوعي في أوساط المسلمين، وعدم اكتراثهم بما يأخذون وما يدعون.

ولقد كثُر الحديث عن الموادّ المضافة إلى الأطعمة مؤخَّرا، وصدرت قوائم طويلةٌ في كثير

من وسائل الإعلام المكتوب، تبيِّن الأضرار المحتمَلة لتلك المواد، وتحكُم على بعضها بالحرمة.

وانبرت الكثيرُ من المواقع الإسلامية لنشر لوائح فيها مضافات تقول إنها من مصدر خنزيري.

لكن عند تمحيص تلك اللوائح -على طولها- يتبين أنها غيرُ مضبوطة، وتعزها الدقّة العلمية.

والذي سبَّب اضطرابها كونُ أصحابها يعتمدون على ما تبثُّه جمعيات النباتيين (The vegetariens) الذين يحرِّمون على أنفسهم لحوم الحيوانات ومشتقاتها، بما في ذلك الأسماك وصيد البحر الذي هو حلال للمسلمين، بل يحرِّم بعضهم وهم (The vegans) كلَّ ما يصدر من الحيوان ولو كان لبنا أو بيضا أو عسلا.

كما لوحظ أن بعض القوائم كانت نقلا مباشرا عن اللوائح التي يبثُّها اليهود في إصدارات «الكاشير» المعروفة لديهم. مع العلم أنّ اليهود يحرمون على أنفسهم كثيرا مما أحل الله لنا.

مضافات النباتيين و«كاشير»:

فالنباتيون يحرّمون اللسِتين (E222) ولو كان صادرًا من صفار البيض، والريبوفلافين (E101) ولو كان مصدره الحليب أو البيض أو كبد الحوت. والأحمر القرمزي (E120) لأنه يستخلص من حشرة.

ويحرمون المضافات (E203)، (E213)، (E227)، (E282)، (E333)، (E341) E404)، لاحتوائها على كالسيوم العظام، كما يحرمون الفحم الحيواني (E152)،

الذي هو عبارة عن رماد العظام بعد حرقها.

كما يحرمون المضافات: (E325)، (E326)، (E327)، (E328)، (E329)، لاحتوائها على اللاكتات المشتق من الحليب[40].

أما اليهود فإنهم يحرمون الخلط بين الحليب واللحم[41]، لذلك فهم يتجنبون خلط المضافات التي تحتوي على مشتقات اللبن كالكازئين والكازئينات... مع أي طعام به لحوم أو مشتقاتها.

وهم يتحرزون من كثير من الأطعمة التي تحتوي على مشتقات الحليب خوفا من خلطها مع اللحم عند تناولها. من ذلك تحريمهم للخبز الذي يحتوي على مسحوق الحليب أو اللاكتوسيروم، لأنه قد يُستهلك في طعام به لحم أو مشتقاته[42].

وفي القائمة التي نشرها المجتمع اليهودي الفرنسي تحت عنوان «لائحة المواد المختارة» نجد المضافات التالية: (334)، (E335)، (E336)، (E337)، (E353))، و(354) ضمن المحرمات لاحتوائها على حمض الطرطريك الذي ينتج من البقايا الصلبة للثمار المستعملة في إنتاج الخمر[43]، واليهود يحرمونها 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![44].

ويحرّمون أيضًا، (E120) المستخلصة من حشرة القرمز؛ لأن الحشرات في قوانين كاشير محرّمة بتاتًا، ويجب التحرّز منها، وتنقية الطعام جيدا إن وُجدت فيه[45].

وهذا الحكم غير وارد عند المسلمين، فالحشرات لا نفس لها سائلة، والأكثرون على حل تناولها، ومن حرَّمها منهم حرَّمها تنزيهًا للاستقذار.

وبمقارنة قوائم المضافات الغذائية بما نشره النباتيون واليهود، تبين أن فيها متابعة واضحة لتلك القوائم، حيث توجد نفس المضافات التي يذكرونها ضمن المحرمات.

وتركّز القوائم المنشورة على مصدر المادّة المضافة، لكن المصدر ليس العامل الوحيد للحكم على المادّة بالحلّ أو الحرمة؛ إذ إنه لا بدّ من معرفة طرُق التصنيع، وهل حصل للمادة تحوُّل، وما المقادير المستعملة منها، وما آثارها؟ ثم مدى اليقين أو الشكّ في وجودها أو في مصدرها، وهذا يتطلّب منا الرجوع إلى التأصيلات الشرعية في هذا المجال.

وبديهيّ أنه للوقوف على تلك المعلومات الفنية، لا يكفي بحثٌ واحد، ولا يصل جهدٌ منفرد إلى استكناه مثل تلك الأمور المعقّدة الدقيقة التي أريدَ لها –لأغراض تسويقية أو إيديولوجية– أن تبقى سرية لا يملك سرَّها المصون إلاّ ثلّة من المصنعين.

لذلك ينبغي أن تتضافر جهود العلماء والمختصّين في مجالات الكيمياء، وعلم الأحياء، والغذاء، والتغذية، وفي مجال الشريعة الإسلامية، للعمل على استجلاء ما غمُض من تلك الموادّ ومصادرها وطرق تصنيعها.

ويمكن تصنيف الموادّ المضافة من حيث الحلّ والحرمة إلى:

1- مضافات من مصدر طبيعي نباتي، أو مصدرٍ صنعيّ تركيبي أُخذت موادُّه الأولية من الطبيعة؛ كالمعادن والكيماويات الطبيعية.

وهذه لا شبهة فيها إذا تمَّ استخلاصُها بمذيبات طاهرة حلال، وتمَّ إقحامها في الأطعمة كذلك عن طريق المذيبات الحلال كالماء أو الزيوت النباتية.

لكنها تدخل حيّز الاشتباه لأحد أمرين أو لكليهما:

أ- أن تُستخلص بواسطة مذيبات محرَّمة أو نجسة؛ كالكحول أو الدهون الحيوانية

المحرّمة.

ب- أن تُذاب في الأطعمة بواسطة حوامل محرَّمة أو نجسة كالكحول والدهون النجسة.

2- مواد من مصدر حيواني محرّم؛ إما لذاته كالخنزير، أو لكونه مما تجب فيه الذكاة ولم يُذكّ ذكاة شرعية. وهذه المواد قد تكون:

أ- مواد دهنية المصدر؛ كالأحماض الدسمة والغلسيرين.

ب- مواد بروتينية المصدر؛ كالجيلاتين والأحماض الأمينية.

ج- مواد معدنية؛ كفوسفات العظام.

وهي كلُّها موضع بحث لكونها صادرة من حيوانات نجسة أو محرَّمة، لكن أحدثت فيها الصناعة تغييرات لا بدّ من دراستها والوقوف على تفاصيلها لإرساء الحكم فيها.

3- مواد نتجت عن التخمّرات الكحولية.

4- مواد لا شبهة فيها من حيث المصدر أو التذويب لكن ثبت إضرارُها بصحة الإنسان، وهذه لا تتطلَّب منا تطويل كلام؛ لأن البلدان المصنّعة للمواد المضافة تتبع هذه الأمور، وتسارع في الغالب إلى منع كل ما يشتبه في كونه مضرًّا، ساما، أو مسرطنا، وتضع الحدود، وتفرض القيود الكفيلة بالتطبيق الصارم لذلك المنع.

ولئن كان مثلُ هذه الموادّ محرَّما في شريعتنا، لأنّ الله حرّم كل خبيث وضارٍّ وقال: ﴿وَلَا تُلْقُوا بِأَيْدِيكُمْ إِلَى التَّهْلُكَةِ﴾ (سورة البقرة: 195)، وقال الرسول ﷺ: «لا ضرر ولا ضرار»[46]، فإنّه من المؤسف أن تسجَّل الخروقات -أكثر ما تسجَّل- في بلداننا الإسلامية، ضمن ما يسمى بالعالم الثالث أو النامي، حيث تقلّ الرقابة ويسهُل الانفلات من القوانين

والتشريعات.

ويتعلق البحث بالمواد الناتجة من مصدر حيواني محرّم؛ إما لذاته كالخنزير، أو لكونه مما تجب فيه الذكاة ولم يُذكّ ذكاة شرعية.

ومن الأصول التي اعتمدها الفقهاء للحكم على الأطعمة بالحل أو الحرمة أصلا الاستحالة والاستهلاك.

الاستحالة:

اعتبر البعض تلك المواد حلالاً بناء على تغيّر أوصافها وزوال خبثها وحرمتها بالتصنيع؛ وهو ما يدعى: الاستحالة.

لكن كيف نحكم على شيء بأنه طيّبٌ أو خبيث؟ وما المعيار في ذلك؟ فإذا حكمنا بخبث الخنزير، فمتى يصبح لحمه أو شحمه سائغا طيبا؟ هل بالانقلاب الكليّ التامّ الذي تتفكّك فيه المادة إلى عناصرها الأولى، أم أنه يكفي أن تتغير تركيبتها جزئيا فتفقد بعض الصفات أو تكتسب خصائص جديدة؟

وهل لنا في الشرع أصل حَكَم النصُّ بثبوت الاستحالة فيه ليقاس عليه؟

إن معظم الذين قالوا بالاستحالة اقتصروا في تدليلهم على ما ذكر المتقدمون من نماذج للاستحالة دون أن يتجاوزوها لذكر أمثلة عما استجدَّ اليوم في واقع الناس من مواد نجسة المصدر أُقحمت في الأطعمة والأدوية بعد أن أُجريت عليها تحويلات.

وهذا الاكتفاء بالنماذج القديمة ترك فراغًا مهولاً بين النظريّ والعمليّ، وأورث اضطرابًا في البتّ في أحكام هذه النوازل، بالخصوص في مجال الأطعمة المصنعة.

والاستحالة التامة أمر مقطوع به. فالله سبحانه بيّن أنَّ اللبن الخالص السائغ إنما يخرج

من بين الفرث والدم. ذلك لأنّ الطعام الذي يتناوله الحيوان الحلوب يتفكّك بالهضم ليتحوّل إلى عناصره الأولية التي تنتقل إلى الدم، ومن ثمَّ يعاد تركيب نوع جديد من العناصر في الغدد اللبنية، فتتشكل الكازئين (البروتين اللبني)، والزبدة (الدسم)، وسكر الحليب، ومواد أخرى كثيرة مغايرة تماما للدم الذي حمل إليها المواد الأولية.

ومن جهة أخرى، وبعد أن يمتص الجسم كلّ ما يُعدُّ نافعا صالحا لبناء الجسم ومدِّه بالطاقة، تبقى مواد مفكّكة صلبة ومائعة هي مخلفات عملية الهضم لتطرح فضلاتٍ، وهي مختلِفة تماما عن اللبن الناتج في الضرع، فهي استحالة تامّة كاملة.

وهذا التحوّل المطّرد والمستمرّ هو ما يُعرف بالدورات الطبيعية، فالطعام الطيب الحلال يستحيل بعد الهضم شيئًا آخر مغايرا تماما في الصفات والاسم، وهذا الناتج إذا سمِّدت به الأرض وامتصه النبات بعد استحالته، فإنه ينتج منه ثمرة طيبة ذات صفات مختلفة، واسم مختلف أيضًا، وهكذا...

وهذا الاستقراء نتج عن تتبع الحالات والتأكد من انضباطها واتساقها، وكذلك من تتبُّع أقوال الشارع وتصرفاته، ومن الاعتبار بعموم الشريعة الإسلاميَّة ودوامها.

فالسرغين والميتة إذا احترقا وتحوّلا إلى رماد، فهي استحالة تامَّة هلكت فيها المادة العضوية تماما، ولم يتبقَّ إلا الرماد الذي هو أملاح معدنية وفحم.

ومثله النبات إذا سقي بالنجس 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 موادٌّ عضوية، فلما تفككت وتحللت نهائيا إلى أملاح معدنية أمكن للنبات امتصاصها، فهي استحالة تامة أيضًا.

لكن الخلاف يكمن في التحويلات البسيطة التي يقوم بها الإنسان بالتصنيع، فيغيّر بها بعض المواد ليقحمَها في الأطعمة، هل تعتبر هذه التحولات من قبيل الاستحالة المطهِّرة للنجاسات؟ هل هي تحولات كاملة أم ناقصة؟ وهل تغيّرت بها المواد تغيّرا تاما بحيث فقدت جميع الخصائص الأصلية واكتسبت خصائص جديدة مغايرة تماما للخصائص الأولى؟ أم إنَّ التغيير جزئي غير تام؟

فهناك تفاعلات كيميائية كثيرة تحدث للطعام أثناء تحضيره، دون أن تُخرجه عن كونه طعاما، أو تغيره تغييرا كفيلا بالحكم باستحالته.

لهذا لا يمكن إضفاء حكم عامٍّ على تلك المواد، ولا البتَّ فيها بقول واحد، وللحكم عليها لا بدّ من دراستها منفردة حالة بحالة.

ورغم أنه يتم فعلا – في الصناعة– تحليل جزيئات الدهون الخنزيرية مثلا إلى مكوناتها من الأحماض الدهنية والغلسيرين ثمَّ إعادة تركيبها، مع إضافة مصادر دهنية أخرى أو بدونها، مما يؤدي إلى اختلاف التركيب الكيماوي للنواتج الحاصلة عن تركيب مصادرها؛ إلا أنَّ ذلك قد لا يكفي للقول بالاستحالة...

ذلك لأننا نجهل أصلا سبب تحريم الخنزير؛ فهو محرَّم بالنص القرآني القطعي، لكن من غير أن تظهر علّة ذلك التحريم، كما أن المواد المرافقة الكثيرة التي تدخل في تركيبة دهن الخنزير تنتقل عادة إلى الناتج الجديد، وتبقى محتفظة بخصائصها.

وعمومًا يصعب القول بأنّ أيّة مادة تغيّرت تركيبتُها قد استحالت عن الخبث إلى الطيب؛ لأن معيار الخبث غير منضبط تماما، هذا علاوة على صعوبة تنقية المواد المصنعة من الشوائب.

وتباين مواقف العلماء في مسألة الاستحالة يستدعي وقفة أكثر تبصرا.

ولعلّ أوضح مثال للخلاف في ذلك الجيلاتين الذي يُستخلص من جلود الخنازير وعظامها.

فقد جاء في القرار 11 لمجمع الفقه الإسلامي بجدة في دورته الثالثة بعمّان بتاريخ 11 - 16 تشرين الأول 1986:

«لا يحلُّ لمسلم استعمال الخمائر والجيلاتين المأخوذة من الخنازير في الأغذية. وإنَّ في الخمائر والجيلاتين المتخَذة من النباتات أو الحيوانات المذكاة شرعا غُنية عن ذلك»[47].

وأصدر مجلس المجمع الفقهي في دورته الخامسة عشر بمكة يوم السبت 11 رجب 1419هـ، 31 أكتوبر 1998م قرارا في موضوع الجيلاتين بعد المناقشة والتدارس ينصُّ على ما يلي:

1. يجوز استعمال الجيلاتين المستخرَج من الموادّ المباحة ومن الحيوانات المباحة المذكاة تذكية شرعية. ولا يجوز استخراجه من محرّمٍ كجلد الخنزير وعظامه وغيره من الحيوانات والمواد المحرمة.

2. يوصي المجلس الدول الإسلامية والشركات العاملة فيها وغيرها أن تتجنَّب استيراد كل المحرمات شرعا وأن توفّر للمسلمين الحلال الطيب»[48].

ومن جهة ثانية، جاء في توصيات الندوة الفقهية الطبية الثامنة بالكويت سنة 1995م ما يأتي:

«الاستحالة تعني انقلاب العين إلى عين أخرى تغايرها في صفاتها، تحوّل الموادَّ النجسة

أو المتنجسة إلى مواد طاهرة، وتحوّل المواد المحرمة إلى مواد مباحة شرعا، وبناء على ذلك:

أ- الجيلاتين المتكون من استحالة عظم الحيوان النجس وجلده وأوتاره طاهر وأكله حلال»[49].

وفي فتاوى المجلس الأوربي عن المضافات بما فيها الجيلاتين:

«... الفئة الثالثة (مركبات ذات منشأ حيواني) فإنها لا تبقى على أصلها الحيواني وإنما تطرأ عليها استحالة كيمائية تغير طبيعتها تغييرا تاما بحيث تتحوّل إلى مادّة جديدة طاهرة»[50].

كما يرى المجلس الفقهي لأمريكا الشمالية استحالة الجيلاتين المستخرَج من الخنزير[51].

وبالتبع تباينت وجهات نظر العلماء والمختصين في اعتبار استحالة الجيلاتين[52].

فهل يحكم فعلا بحل الجيلاتين للاستحالة؟ وهل يجوز استخلاصه من مصادر محرمة كالخنزير والميتة؟.

للجواب على هذا السؤال لابد من وقفة طويلة مع هذه المادة والنظر فيها:

أولا: من حيث التفاعلات الكيميائية التي تحصل لها أثناء التصنيع.

وثانيا: من حيث القول بالاستحالة وعدم القول بها والراجح في ذلك. لنخلص إلى الحكم الشرعي للجيلاتين.

إن معظم الجيلاتين المستعمل في الأطعمة اليوم مصدره حيواني، وقد أصبح يُصنع في الغرب خصوصا من جلود الخنازير أو عظامها[53].

وفي الاتحاد الأوروبي يُكتفَى بذكر «جيلاتين» أو جيلاتين غذائي» على المنتوج للدلالة على أنه يحتوي جيلاتينا خنزيريا ولا يُذكر مصدرُ الجيلاتين إلا إذا كان من غير الخنزير[54].

وتبقى مسألة استحالة هذا الجيلاتين، وهل الاستحالة -وإن حصلت- تفيد حلَّ استعماله؟

أ. هل يمكن التعرف على مصدر الجيلاتين؟

يركّز بعض العلماء الذين يقولون باستحالة الجيلاتين على أنه لا يمكن تتبُّع مصدره بالتحليل الطيفي، ولا معرفة نوع الحيوان الذي ينتمي إليه.

كما يركّزون على التحوّلات التي تطرأ على الجيلاتين فتغيّر من خصائصه وصفاته وتسميته. ويرى البعض أنه تنقصه بعض الأحماض الأمينية الموجودة في غيره من البروتينات الحيوانية[55]، فما وجه الحق في كل ذلك؟

1- تذكر المصادر المتخصّصة أنه حسب نوع الحيوان الذي أُخذ منه الكولاجين، وعمرِه والأقسام المستخدمة منه (جلود، عظام...) فإن الناتج لا يكون جيلاتينا واحدا بل عدة جيلاتينات مختلفة[56].

2- لم يعد الاستشراب أو الكشف بالمطياف الضوئي (Chromatography) هو الوحيد في تتبّع أثر الحيوان مصدرِ الجيلاتين؛ إذ توجد وسائل أخرى أكثر تطورا لدراسة تسلسل الحمض النووي منقوص الأكسجين (DNA)، على أن بعض العلماء أكدوا أن بالإمكان معرفة مصدر الجيلاتين بالتحليل الطيفي[57].

3- التغيّرات الحاصلة في صناعة الجيلاتين لا تعدو أن تكون كسرا لبعض الروابط

الجانبية في جزيء الكولاجين ضمن الخطوات الآتية:

أ. تحطيم عدد محدود من الروابط الببتيدية.

ب. إعادة توزيع عدد من الروابط الجانبية بين السلاسل.

ج. حدوث تغيّر في تنسيق السلسلة.

وتعتبر الخطوة الثالثة التغير الضروري الوحيد لتحويل الكولاجين إلى جيلاتين.

وفي الجيلاتين تبقى السلاسل الحمضية سليمة، كما تبقى كثيرٌ من الروابط الجانبية على حالها دون تحطّم[58].

وتوجد طرق تصنيعية جد بسيطة لتحويل الكولاجين إلى جيلاتين مما يدل على قلّة التغيرات 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[59].

4- كون الجيلاتين لا يحتوي على التربتوفان يرجع إلى كون الكولاجين نفسه لا يحتوي على ذلك الحمض ولا على اللسِتين. ورغم هذا النقص فإن الكولاجين يُعتبر من لحم الحيوان دون خلاف.

5- الجيلاتين ينتج من حلمأة (Hydrolysis) الكولاجين في الحرارة والوسط الحمضي أو القاعدي[60].

والحلمأة معروفةٌ في مجال التصنيع الغذائي، وهي عملية يُقصد بها تحسين بعض الخصائص التغذوية والوظيفية لبعض أنواع الأطعمة، ويمكن بفضل بعض الإنزيمات تحسين خصائص الذوبانية والاستحلاب والرغوية، وإضفاء النكهة للبروتينات دون

الحكم عليها بالاستحالة.

ومن أمثلة البروتينات المحلمأة بواسطة الإنزيمات بروتينات الصوجا المنحلة، والغلوتين واللاكتوسيروم والكازئينات وبروتينات اللحوم المنحلة[61].

فحلمأة الحليب بإنزيم (Lactozyme) لمساعدة الأشخاص ذوي الحساسية للاكتوز، وتحضير حليب الأطفال مثالٌ لذلك. والحليب المحلمأ يبقى حليبا رغم التفكيك الجزئي لسلاسله الطويلة.

وحلمأة اللحوم قصد تطرِيَتها تُعتبر من أهم العمليات التي تجري على اللحم وتقاس بها الجودة. ذلك لأن لحوم الحيوانات المسنة تتميّز بخشونة الألياف العضلية التي تؤدّي إلى نفور المستهلكين منها، وتعمل التطرية على إحداث تغيرات في تركيب العضلات والأنسجة العضلية بحيث تحدث تحلّلا جزئيا في البروتينات وذلك باستخدام إنزيمات نباتية أو حيوانية وطرق أخرى[62].

ويؤدي تبريد اللحم لمدة طويلة إلى انحسار التصلب الرمّي الناتج عن تراكم حمض اللبن (Lactic acid) بعد موت الحيوان، وذلك بفضل إنزيمات حلمأة البروتين (Proteolytic) الموجودة أصلا في اللحم، وتفكيكها البطيء للنسج الضامة[63].

وعموما تحدث خلال عمليات التصنيع والتخزين بعض التغيرات الكيميائية في البروتينات، تؤدّي إلى تكوين مركبات جديدة.

فالحرارة المرتفعة في عدم وجود الماء تضر بجودة البروتين وتؤدّي إلى انهدام بعض الأحماض الأمينية، كما تحدثُ تفاعلاتٌ كيميائية أثناء المعاملات الحرارية تتضمن عمليات هدم وإزالة للماء من بعض الأحماض. وإلى عمليات أكسدة. من ذلك ما

يدعى بتفاعلات التلون البني غير الإنزيمي [64] (Nonenzymic browning) في وجود سكريات مختزلة[65].

لكن هذه التفاعلات والتغيرات الحاصلة للبروتينات لا تخرِجها عن كونها بروتينات، وإن تغيرت بعض الصفات كاللون والذائبية وعدد الأحماض الأمينية المشكِّلة 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 الببتيدية في سلسلة الأحماض الأمينية[66]، وإذا كان مثلُ هذا التغير يحصل للبروتينات طبيعيا بعامل التلون البني أو الحلمأة التي تؤدّي 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[67]؛ فإنه يبعد القول بأن الجيلاتين قد استحال تماما، وأنّ تركيبته وصفاته قد تغيرت بحيث أصبح طاهرا حلالا للمسلمين تناولُه ولو كان مصدره خنزيريا أو كان من ميتة.

ثم إنّ الخنزير عندنا لا يؤكل أصلا.

ولو كان كذلك في الغرب ما صنعوا منه جيلاتينا، إذ لم يسعَوا يوما لصناعة الجيلاتين من الكلاب أو القطط أو القرود 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[68]، قال النووي: «أجمع المسلمون على تحريم لحمه ودمه وسائر أجزائه»[69].

استحالة الموادّ المعدنية الحيوانية:

تحدَّث بعض الفقهاء عن الإحراق وذكروا أن رماد الميتة طاهر لأنه استحال[70].

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 تكوِّن العظام بالخصوص، مع آثار من أملاح معدنية أخرى، فإذا كان هذا الخليط طاهرا بالاستحالة فإن مكوناته طاهرة بالتبع.

ويؤيد هذا الاتجاه إمكانُ تسميد الأرض بالدبال، والعذرة بعد تفسّخها وتحلُّلها.

ومعلومٌ أنّ النبات لا يمتص سوى الماء والأملاح المعدنية من التربة ولا يمتص الجزيئات العضوية.

فإذا كانت ثمار الأشجار النابتة في الزبل النجس طاهرة، فلأنها امتصت من ذلك الزبل ما تفكك عنه من أملاح معدنية صِرفة مما يقتضي القول إن المادة العضوية إذا تفككت تفكّكا تاما وتحوّلت إلى أملاح معدنية فإنها تستحيل بذلك استحالة تامة.

ومن هنا يمكن الاطمئنان إلى القول بأن الأملاح المعدنية الموجودة في الموادّ المضافة طاهرة حلال، ولو كان مصدرُها 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 معدنيةٍ قد تكون من مصدر حيواني هي:

- بنزوات الكالسيوم (E213)

- سلفيت هيدروجين الكالسيوم (E227).
- بروبيونات الكالسيوم (E282).
- أسكوربات الكالسيوم (E302).
- سترات الكالسيوم (E333).
- فوسفات الكالسيوم (E341).
- ألجينات الكالسيوم (E404).
- بوليفوسفات الكالسيوم (544).
- سيليكات ألمينيوم الكالسيوم (556) [71].

الاستهلاك:

اعتمد البعض مبدأ الاستهلاك ـ الذي يقصد به هلاك عين النجاسة القليلة وفناؤها فيما تضاف إليه من طعام طاهر كثير ـ للقول بحل المواد الناشئة عن مواد محرمة، وهذا أيضا يطرح جملة إشكالات منها:

أ. 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؟ فلو تم إحصاء ما يدخل موانئ المسلمين لعُدَّ منها الأطنان. وفي الحالتين كلتيهما –حالة الفرد والأمة– هل يبقى لمبدإ الاستهلاك اعتبار؟

ب. هل العبرة في الاستهلاك بالأثر أم بالكمية ؟

جـ. ما مدى اعتبار القصد إلى إضافة النجاسة إلى الطعام، واعتبار إمكان الاحتراز منها ؟

إنَّ النصوص الشرعية تشير إلى أنَّ المعتبر إنما هو الأثر الذي تتركه النجاسة في المائع، إذ لم نجد نصًّا يتكلّم عن كمية معينة أو نسبة بذاتها، كالربع والسدس والعشر، إنما كلّ مدار الكلام على تغيّر اللون والطعم والريح، وهذه آثار.

ولا غرو أنَّ أكثر المواد التي تضاف إلى الأطعمة في التصنيع الغذائي لا يقصد من إضافتها إلا الأثر الذي تتركه، والتغيير الذي تحدثه في الطعام.

فالأنفحة التي يجبَّن بها اللبن تُضاف بكميات زهيدة جدا، لكن لها أبلغُ الأثر، فهي تحوِّل اللبن من طبيعة إلى طبيعة أخرى مغايرة تماما: تحوّله من مائع إلى جامد، ومن طعم وريح إلى طعم وريح مغايرين. فهل يسوغ القول: إنَّ الأنفحة مستهلكة في اللبن ولم يظهر فيه أثرها؟

ونفس الكلام يُقال عن كثير من المضافات الصُّنعية التي تؤثر تأثيرا بالغا في الطعام، رغم كونها لا تضاف إلا بنسب جدٍّ يسيرة. وقد يؤدي بعض تلك المواد -رغم قلتها- إلى أضرار جسمية: كالإصابة بالسرطان، أو بالحساسية المفرِطة التي تنتهي بقتل المصاب بها.

هذا كلّه يؤكّد أنَّ الكمية قد تتفاوت، وأنَّ 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.

وإذا كانت النجاسة القليلة التي لا تظهر أوصافُها في الماء لا تؤثّر في كثيرة، على الخلاف المذكور في تحديد تلك الكثرة؛ فهل تؤثّر في المائعات الأخرى غير الماء من زيت ولبن وخلٍّ وعسل ونحوها؟.

ذهب الجمهور من الإباضية والمالكية والشافعية والحنابلة في رواية، والشيعة الإمامية إلى القول بنجاسة المائعات غير الماء مطلقا، قلّت أم كثرت، ظهر فيها أثر النجاسة أم لم يظهر[72].

وذهب الحنفية والمالكية في قول، وأحمد في رواية عنه إلى أنَّ للمائعات حكم الماء، فإن كان المائع كثيرا لم ينجس إلا إذا تغيّر بالنجاسة، أما إذا كان قليلا فعلى النزاع الوارد في الماء القليل[73].

وهو ما ذهبت إليه اللجنة الدائمة، جاء في فتاواها: «اللبن وغيره من المائعات إذا وقعت فيه نجاسة فحكمه حكم الماء في أنه ينجس بها إذا تغيّر بالنجاسة لونه أو طعمه أو ريحه. وهكذا إذا كان قليلا فإنه ينجس بوقوع النجاسة فيه وإن لم يتغيّر، فيحرُم شربه واستعماله»[74].

أما عند الظاهرية فمدارُ الحكم على التغيّر، إلا السمن إذا وقع فيه فأر فإنه يُهرق ولو بلغ ألف قنطار[75]

ومن أدلة الجمهور أنَّ للماء قوة دفع النجاسات، بخلاف بقية المائعات، وأنه جسم لطيف ينفذ في الأعماق، وليس له طعم ولا لون ولا ريح، فهو بهذا مخلوقٌ للتطهير دون غيره من المائعات الأخرى[76].

وتؤكّد الدراسات الحديثة أهمية الماء ومقدرتَه على تذويب المواد وغسلها. فللماء خصائص ينفرد بها، ويختلف بها عن كلّ ما سواه من المائعات.

فمعلوم أنَّ 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°، فجزيء الماء ليس خطيا تقع فيه الذرات الثلاث على خط واحد، لكنه جزيءٌ لا خطيّ، يشبه رأس الفأر، حيث تكوّن ذرة الأكسجين الرأس، وذرتا الهيدروجين الأذنين.

ولأن ذرة الأكسجين أكثر ميلا للإلكترونات السالبة فهي تجذبها أكثر مما تفعل ذرتا الهيدروجين، الأمر الذي يعطيها شحنة جزيئية سالبة، بينما يترك على كلّ ذرة من ذرتي الهيدروجين شحنة جزيئية موجبة.

وهذا الانحياز للإلكترونات، إضافة إلى الترتيب اللاخطي للذرات يجعل جزيء الماء جزيئا غير متعادل كهربيًّا، وهو ما يعرف في لغة الكيمياء بـ: «الجزيء القطبي»، وهو بهذا الوضع يشبه المغناطيس.

وتتسبّب هذه الظاهرة القطبية لجزيء الماء في حدوث عدّة خصائص ينفرد بها الماء عن غيره من السوائل[77].

ومن أهم هذه الخصائص –وهو ما يهمّنا في هذا البحث– هي مقدرة الماء الفائقة على الإذابة.

تعود هذه المقدرة إلى قوّة انجذاب ذرة الهيدروجين التي هي أصلا متصلة بذرة الأكسجين في جزيئها إلى ذرة الأكسجين في جزيء آخر، وهو ما يدعى بـ«الرابطة الهيدروجينية»، أو «الجسر الهيدروجيني».

وفي الحالة السائلة[78] فإنَّ الروابط الهيدروجينية تتفكك وتتشكل باستمرار، ومدّة بقاء رابطة هيدروجينية لا تتعدى 1012 ثانية، تتفكّك بعدها ثمَّ تتشكل رابطة جديدةٌ إثرها

للتوّ، وهذا لا يوجَد في غير الماء.

فجزيئات الماء تشبه مغنطيسيات صغيرة لا يكاد ينفصل أحدها من مكان حتَّى يلتصق في مكان آخر، وهذه الخاصية تجعل من الماء مذيبا فريدا من نوعه، حيث تمنحه تجاذبا قويا مع المواد المستقطبة والمشحونة كهربيا[79].

وتتفاوت نسبة ذوبان المواد في الماء من مادّة إلى أخرى، فهناك المواد سهلة الذوبان في الماء كالسكر والملح. وهناك موادُّ أخرى لا تذوب إلا بصعوبة فيه، مثل: كبريتات الكالسيوم، ومواد لا تذوب أصلا، وهي ما يصنّف كيماويا بأنها كارهة للماء (hydrophobic) كالزيوت.

وتعمل حركات جزيئات الماء التي تتفكك روابطُها وتتشكّل باستمرار على إذابة المواد المختلفة:

- فإذا كانت المواد المرادُ إذابتها في الماء بلّورية، أي تترتب فيها الذرات بانتظام فإنَّ الخاصية القطبية لجزيئات الماء تكون هي الأساس في تفكيك تلك البلّورات، وإذا كانت تلك البلّورات مكونة من أيونات سالبة وموجبة، فحينها تصطدم جزيئات الماء دائبةُ 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 حتَّى تتفكك البلورة بسرعة وتذوب في الماء، وبعد تأيُّنها لا تعود الأيونات إلى التشكّل، وتبقى منتشرة في المحلول بفضل جذب الماء لها، وهو ما يسمى بثابت عزل الماء، وهذا يضفي للماء كفاءة أخرى كمذيب.

- أما إذا كانت المادة المطلوب إذابتها لا بلورية، أو كانت غير متأينة كالسكر، فإنَّ الحركة الدائبة لجزيئات الماء[80] تكفي لتفكيكها إلى قطع صغيرة، ثمَّ أجزاء أصغر فأصغر، حتَّى تتحول إلى جزيئات منفردة في الماء.

ويمكننا ملاحظة ذلك بوضع قطعة سكر في ماء فإنَّها سرعان ما تبدأ في الانحلال حتَّى تتلاشى تماما بعامل حركة جزيئات الماء الدائبة[81].

أما بقيّة المائعات فهي تختلف عن الماء اختلافا يتفاوت حسب طبيعتها وكونها محبة للماء أو كارهة له، وعلى قدرِ نسبةِ الماء فيها.

فمدار الحكم على الماء ونسبتِه في المائع، فكلّما كثر الماء فيه كان أقرب إلى الخصائص المذكورة.

والعنصر الأهمُّ الذي يتميَّز به الماء عن بقية المائعات كونُه عديم اللون والطعم والرائحة؛ لذلك فهو لا يحمل الخبث، فهو إما أن يبيِّنه 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 وقع في قلّتين أو أكثر نجاسةٌ ذائبة فالصحيح جواز استعمال جميعه: «لأن النجاسة استُهلِكت، وصورة المسألة أن تكون النجاسة الذائبة قليلة لم تغيّر الماء مع مخالفتها له في صفاته، أو كانت موافقة له في صفاته وكانت بحيث لو قدّرت مخالِفة له لم تغيره»[82].

وهذا مهمّ؛ لأن النجاسة إذا كانت لها نفس صفات الماء فإنَّ أثرها لا يظهر ولو كثرت، وحينها ينبغي النظر إلى كميّتها، وتقدير ما لو كانت مغايرة للماء في الصفات هل ستغيِّره

أم لا؟.

جاء في إعانة الطالبين: «ولا فرق في التغيير بين أن يكون حسيّا أو تقديريّا بأن وقع في الماء نجس يوافقه في صفاته، كالبول المنقطع الرائحة واللون والطعم[83]، فيقدِّر مخالفا أشدَّ: الطعم طعم الخل، واللون لون الحبر، والريح ريح المسك. فلو كان الواقع قدر رطل من البول المذكور مثلا نقدِّر ونقول: لو كان الواقع قدر رطل من الخل هل يغيّر طعم الماء أو لا؟ فإن قالوا يغيره حكمنا بنجاسته، وإن قالوا لا يغيره نقول: لو كان الواقع قدر رطل من الحبر...» وهكذا مع المسك، فإن لم يتغيّر بأي من الثلاثة حُكم بطهارته[84].

ولكن ذلك التقدير يصعب ضبطُه 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 المادّة إلا إذا بلغت حدا كبيرا، بالخصوص إذا كانت صفات المائع من القوّة بحيث تخفي صفات ما يضاف إليه.

هذا إذا كانت المادة تخالف المائع المضافة إليه أصلا. 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 تذكَّ ذكاة شرعيّة) 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 رفعًا للحرج، وتيسيرا على الناس، وحفظا

لأرزاقهم كما قال ابن تيمية وغيره حين تكون المادة النجسة من قبيل ما يستقذره الإنسان طبعا، كالجيفة المنتنة والعذرة والدم، وكان وقوعُ القليل من ذلك حادثا عابرا لم يمكن صيانة الطعام منه، أو كان مما تعمُّ به البلوى ، مع اعتبار عدم القصد إلى إلقاء النجاسة فيه.

وهو ما قصده الفقهاء الأوائل حين اعتبروا عدم إمكان الاحتراز ومشقة الصون. مما يدل على أنَّ إباحة ذلك على خلاف الأصل، وأنَّ المقصد منه هو التيسير ورفع الحرج إذا ما وقع من غير نية ولا قصد[85].

جاء في مجموع الفتاوى: «وكذلك أصحاب الشافعي وأحمد قالوا بطهارة ما فوق القلّتين؛ لأن ذلك يكون في الفلوات والغدران التي لا يمكن صيانتها عن النجاسة، فجعلوا طهارة ذلك رخصة لأجل الحاجة على خلاف القياس»[86].

وقال معتدًّا بهذا الأصل في الماء الذي خالطته النجاسة:

«فإنما نهي عن استعماله لما خالطه من الخبث، لا لأنه في نفسه خبيث، فإذا لم يكن هنا أمارة ظاهرة على مخالطة الخبيث له كان هذا التقدير والاحتمال مع طيب الماء وعدم التغيير فيه من باب الحرج الذي نفاه الله عن شريعتنا»[87].

وهذا عن الماء، أما المائعات ففي إتلافها حرج أشد، كما قال:

«الماء لا ثمن له في العادة، بخلاف أشربة المسلمين وأطعمتهم، فإنَّ في نجاستها من المشقة والحرج والضيق ما لا يخفى على الناس، وقد تقدم أنَّ جميع الفقهاء يعتبرون رفع الحرج في هذا الباب، فإذا لم ينجّسوا الماء الكثير رفعا للحرج فكيف ينجسون نظيره من الأطعمة والأشربة، والحرج في هذا أشق، ولعل كثير المائعات الكثيرة لا تكاد تخلو

من نجاسة»[88].

وقال: «فقد يكون في الحب القناطير المقنطرة من الزيت، ولا يمكنهم صيانته عن الواقع، والدور والحوانيت مملوءة بما لا يمكن صيانته، كالسكر وغيره، فالعسر والحرج بتنجيس هذا عظيم جدا»[89].

وهذا كلام كلّه حق، فقد جاءت الشرائع جميعُها بما يصلُح للإنسان في عاجله وآجله، وجاءت شريعة الإسلام على الخصوص برفع الحرج ووضع الإصر والأغلال.

لكن ذلك لا بد أن يقدَّر بقدره، فلا يُعتبر فيه إلا ما فيه مشقة ظاهرة ولم يمكن الاحتراز منه وصونُه، لا ما يعمد الإنسان إلى وضعه قصدا وهو عنه في غنى في غالب الأحوال.

والاعتبار يكون بوقوع نجاسة مستقذرة دون قصد في مطعوم كثير بحيث يؤدّي إتلافه إلى مشقة زائدة، وإذا أردنا أن نسحب الحكم على الأطعمة المصنعة وما يضاف إليها من موادَّ نجسة أو محرمة فإنَّ الأمر يبقى معلقا على تحقيق هذا المناط.

فهل النجاسة التي تضاف إلى الطعام قصدا داخلةٌ في عفو الشارع، وما مدى عدم إمكان الاحتراز عنها، والاضطرار إلى ملابستها؟

إن المواد المضافة إنما تستعمل لتترك أثرا بينا على الطعام وإلا لما أضيفت إليه، فهي ليست مجرد رواسب تبقى على شكل آثار لا يمكن التحرز منها. ولئن كان أغلبها لا يضاف إلا بكميات يسيرة جدا، إلا أن أثرها في الطعام واضح[90].

ويمكن استثناء الملحقاتِ التكنولوجية، ومن ذلك المذيبات التي تُستعمل لاستخلاص بعض المنكّهات وبعض الملونات من مصادرها، لكنها تُزال بعد ذلك بتركيز تلك الموادّ وتجفيفها وتنقيتها، ولا يبقى منها شيء في المنتوج النهائي. وربما بقيت آثارٌ على شكل

راسب تتعذر إزالته، لكن لا فعالية لها ولا تأثير البتة في المنتوج. فهذه الموادّ بهذه الصفة تصدُق عليها نظرية استهلاك العين النجسة القليلة في الطاهر الكثير.

أما بقية المضافات فلا يمكن تحديد نسبة مئوية معينة منها يقال عنها قليلة أو مهملة.

ذلك لأن الموادّ الصنعية تختلف في تراكيزها وفي تأثيرها، ولنا على ذلك نماذج كثيرة.

فالألدهيدات مثلا مركبات ذات نكهة قوية جدا. ويمكن الإحساس بها حتى عندما توجد بنسب جد ضئيلة، وعلى سبيل المثال نكهة الألدهيد (deca-dienal 2.4) يمكن الإحساس بها بنسبة تقل عن جزء واحد في المليار. أي 0.001 بالمليون! [91].

والنكهة المسؤولة عن زيت الزيتون تشكلها مكوناتٌ صغرى مجموعها أكثر من 100 مكوّن مختلف، توجد في الزيت بنسبة لا تزيد (في مجموع المكونات) عن 2 بالمليون! [92].

فكيف بالنسب الكبرى كواحد أو اثنين بالمئة؟.

لهذا فإن القول بالاستهلاك في مجال الموادّ المضافة إلى الأطعمة لا يمكن أن يشمل سوى الموادّ التي تبقى كراسب حتمي غير مقصود لذاته، وتتعسر إزالته، أو بعض المواد التي تُتخذ لاستخلاص أو إذابة بعض المركبات قبل إضافتها إلى الأطعمة، والمادة الأكثر استعمالا في ذلك هي الكحول، وقد تُستعمل مذيبات عضوية أخرى. كما قد تُستعمل بعض الموادّ الدهنية من زيوت نباتية أو شحوم حيوانية.

حكم الاشتباه في المضافات:

مما سبق يتلخّص القول بأنه إذا تحوّلت المادة المضافة تحوّلا كافيا للقول باستحالتها، فإنها تكون حلالا ويجوز تناولُ ما احتوى عليها من الأطعمة.

أما إذا بقيت المادة على حالتها الأولى، أو طرأ عليها تغيير لا يبلغ حدا يُقال معه باستحالتها، فإما:

- أنه ثبت بيقين أو بما يغلب على الظن أن مصدرها حرامٌ، ففي هذه الحالة تحرُم شرعا 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.

لقد ذكر العلماء أن من شروط اعتبار الشبهة أن يشق على المكلف الاحتراز عنها، 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 يريبه إلى ما لا يريبه.

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 والقشدات... مما ليس بغذاء أساسي.

والمونوغلسيريد الذي تُحسّن به صفات الخبز يمكن الاستغناء عنه بالرجوع إلى الطريقة التقليدية في إنتاج الخبز[93].

2- البدائل:

لا تكاد تخلو مادة مشبوهة أو محرمة من بدائل حلال طاهرة 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.

وما دام الأمر كذلك، وما دامت الأطعمة المشبوهة غير ضرورية ولا حاجية، والبدائل الحلال موجودة فإن النظر يتّجه إلى القول بالأخذ بالاحتياط وتجنُّب ما هو مشبوه إلا إذا مسّت إليه الحاجة، وقد يحدث هذا لبعض الناس في ظروف خاصة، وحينها يُلجأ إلى قواعد الضرر في ضبط ذلك، والضرر يقدّر بقدره، وقد يقال بجواز التدرّج في الأحكام بالنسبة لواقع المسلمين حيث تعجُّ مخازنهم وأسواقهم بهذه المواد؛ فيُعمل على تفادي الحرام القاطع وهذا واجبٌ لا يماري فيه أحد، أمّا ما اشتُبه فيه فلا بد من الاجتهاد لتغييره ولو تطلب الأمر شيئا من الوقت، ريثما تُستهلك المخزونات من الأطعمة المشبوهة وتحلّ محلها أطعمة طاهرة حلال لا شبهة فيها، وما ذلك بصعب إذا صدقت النوايا وشُحذت العزائم ونهضت الهمم، وهذا سيؤدّي إلى خير عميم؛ ابتداء من تفادي السموم الكثيرة التي تأتينا من خلال الطعام، وانتهاء بالاكتفاء الذاتي والتحرُّر من التبعية لقوم لا يرقبون فينا إلاًّ ولا ذمة.

لكنّ ما يؤسف له في هذا المجال أمور منها:

- تبرير استعمال هذه المواد وغضُّ الطرف عن كل نقيصة 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 وعقولهم وأيديهم، وإنما هو واقع صنع لهم وفرض عليهم في زمن غفلة وضعف وتفكك منهم، وزمن قوّة ويقظة وتمكّن عدوّهم المستعمر، فلم يملكوا أيامها أن يغيّروا

أو يتخلصوا منه، ثم ورثه الأبناء من الآباء والأحفاد من الأجداد وبقي الأمر كما كان[94].

الجهل الكبير بهذه المواد، ومصادرها ومواطن وجودها:

فإذا كان التطبيق واجبًا في الدول الغربية التي تُصدر تلك المنتوجات، بحيث تفرض تشريعاتُها وضع لوائح لجميع الموادّ المضافة إلى أي منتوج غذائي على بطاقةٍ تُلصق بالغلاف، فإن هذا البرنامج غير ساري المفعول في بلداننا الإسلامية إلا ما شذّ وندر.

ولو وُجدت بطاقةٌ فإنه يعزُّ وجود من يقرؤها ويفهم رموزها ويفكُّ طلاسمها.

ولقد كان من المفروض أن تتولى الهيآت المسؤولة توعية الناس، وأن تخصص لهم برامج للتثقيف الغذائي، وأن تكون هذه الأمور التي غدت مما لا يحلُّ جهله مما يدرَّس في التعليم العام.

وعلى الصحافة –وقد غدت استهلاكًا يوميًا للناس في بلداننا- أن تساهم في ذلك التثقيف، وعليها أن تتجاوز التعامل مع الموضوع فقط فيما يتعلق بالتسمُّمات والأضرار الصحية، بل لا بدّ من تناوله على الصعيد العلمي بمجلات ودوريات علمية متخصصة، وأيضا على الصعيد الإخباري الذي يتجاوز مجرّد حصص الطبخ.

ومن الغريب أن المنتِج 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 المتخصِّصة، ولا يملك المختصون إعطاء المعلومات الكافية عنها[95]، باعتبارها مواد لا نعرف عنها الكثير، ولا يمكن الوقوف على تفاصيلها إلا بالرجوع إلى المصنِّع. ومع ذلك

فإن الاستهلاك مستمرّ...

أمّا 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 همُّها الربح وتوفير السوق لمنتجاتها ولو على حساب كلّ القيم.

ومن الأصول المعتمدة في إرساء أحكام الأطعمة:

التيسير ورفع الحرج:

يُلاحظ ميلُ كثير من العلماء الذين اجتهدوا في هذه النوازل إلى الأخذ بمبدأ التيسير ورفع الحرج.

إلاّ أنه ينبغي السعي إلى أن يعمل العلم الشرعيّ وتعمل الفتوى لما يحقّق صلاحَ الأمّة ويضمنُ سلامتَها من المصائب والأضرار، وينأى بها عمّا يُسخط المولى تبارك وتعالى من تناول الحرام من ميتة وخنزير.

وغياب الرؤية الشمولية للشريعة عند الفقيه المسلم، ومعالجة الفقهاء لمسائل المجتمع من زوايا معاناة الأفراد، دون النظر إلى مجموع الأمة، أدى إلى اختلال في عملية الاجتهاد والاستنباط الفقهي، ومن آثار ذلك نظرةُ الفقهاء إلى أدلّة العسر ورفع الحرج، فاعتبار هذا الأصل في مجال الأطعمة المصنّعة قد يمنح الفرصة للدول المحتكرة لهذه الصناعة لتتمادى في ذلك، خصوصا وقد تبين أنها لا تراعي في المؤمنين إلا ولا ذمة، ولا يهمُّها إلا الاستزادة من الأرباح.

والأرقام الضخمة التي تُتداول في هذا المجال أكبرُ دليل على ذلك؛ فهذه الصناعات ترتكز 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 أنَّ من الخطأ الإفتاءُ بجواز غض الطرف عمّا يقحم في الأطعمة المصنّعة بدعوى التيسير وعموم البلوى، فذلك يعطي الفرصة للمصنّعين ليستمروا في التحكم في ريع تلك الصناعات واحتكارها من جهة، ويرخي العنان للمسلمين ليستمروا –كما هو شأنهم اليوم– في التقاعس عن تصنيع طعامهم بأنفسهم، خصوصا وقد وفَّر الله لهم في بلدانهم جميع ما يحتاجون إليه من موادّ أولية ضرورية لذلك التصنيع.

هذا زيادةً 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، أمّا أغلب ما يدخل موانئ المسلمين من تلك الأطعمة فلا يعدو أن يكون في مرتبة التحسينيات التي هي زوائدُ وكمالياتٌ، وهي عند التحقيق ضررها أكبر من نفعها، مع أن الله تعالى قد أبدلنا بها ما هو خير وأنفع وأبعدُ عن كلِّ شبهة. فالله تعالى لم يحرِّم شيئا إلا وعوَّض خيرا منه مما يسدُّ مسدّه ويغني عنه، فهو لم يضيِّق في جانب إلا ليوسّع في جوانب كثيرة رحمةً منه وفضلا.

وجوب السؤال وضرورة تبين الحلال والحرام:

يلمس المتتبّع لما أُلِّف حديثا في موضوع الأطعمة، وما بلغت إليه المجامع الفقهية ومجالس الفتوى العالمية منها والمحلية التوجّه إلى القول بعدم وجوب السؤال بناء على ما ورد في القرآن والسنة من نصوص تفيد في مجملها النهي عن السؤال، وتقرر أن المسكوت عنه هو في حيّز المعفو عنه.

من ذلك قوله تعالى: ﴿ يَا أَيُّهَا الَّذِينَ ءَامَنُواْ لاَ تَسْأَلُواْ عَنَ اَشْيَاءَ اِن تُبْدَ لَكُمْ تَسُؤْكُمْ ﴾ (سورة المائدة:

101).

لكن الإقدام دون تحرٍّ وبحث في الأحكام يُعتبر تقصيرًا في الدين. ومن وقع في الحرام وهو لا يدري لا يسلم من الإثم إن لم يكلِّف نفسه عناء البحث والسؤال.

ولقد حضّ الله تعالى على طلب العلم والتفقه في الدين فقال عزّ من قائل:

﴿ وَمَا كَانَ الْمُؤْمِنُونَ لِيَنفِرُوا 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 وَإِلَىٰ أُولِي الْأَمْرِ مِنْهُمْ لَعَلِمَهُ الَّذِينَ يَسْتَنبِطُونَهُ مِنْهُمْ ﴾ (سورة النساء: 83).

ونصب الله الأدلّة وأقام العلامات والأمارات على الأحكام، وأمر بسؤال أهل الذكر في قوله سبحانه: ﴿ فَاسْأَلُوا أَهْلَ الذِّكْرِ إِن كُنتُمْ لَا تَعْلَمُونَ ﴾ (سورتا النحل: 43، والأنبياء: 7).

وهذا يستلزم إيجاد أهل الاختصاص في كلّ ما تتعلّق به مصالح الأمة، وأن يعمل وليُّ الأمر على تأهيل العلماء وتوفيرهم في كل عصر.

ويصبح هذا من فروض الكفايات لأنّ «ما لا يتم الواجب إلا به فهو واجب».

وفي النهاية يتعين على المسلم أن يتحرى الحلال ما استطاع، وأن يعمل على تفعيل حركات التنمية في البلاد الإسلامية، خصوصا في الجانب الغذائي، قصد الاستفادة من ثرواتها، وتصنيع أطعمتها وفق شرع الله تعالى ففي ذلك الخير العميم وصلاح البلاد والعباد.

الهوامش

1. الطبري: جامع البيان عن تأويل آي القرآن، (دار الفكر، بيروت، 1405هـ/1985م)، 12/7. ابن كثير: تفسير القرآن العظيم، (دار الفكر، بيروت، 1401هـ/ 1981م)، 2 / 89. البيضاوي: تفسير البيضاوي، 2 تحقيق: عبد القادر عرفات، (دار الفكر، بيروت، 1416هـ/1996م)، 359.

2. مسلم: الصحيح، تحقيق: محمد فؤاد عبد الباقي (دار إحياء التراث العربي، بيروت، د ت)، كتاب الزكاة، باب قبول الصدقة من الكسب الطيب وتربيتها، حديث رقم 1015، 703/2.

3. سيد قطب: في ظلال القرآن، (ط3، دار الشروق، القاهرة، 1397هـ/1977م)، 981/2.

4. لحديث أبي ميسرة عن عمر ﷺ قال: «...**اللهم بيِّن لنا في الخمر بيانا شافيا، فنزلت الآية التي في المائدة، فدعي عمر فقرئت عليه فلما بلغ: ﴿فَهَلَ أَنتُم مُّنتَهُونَ﴾** (سورة المائدة: 91). قال: عمر ﷺ : **انتهينا انتهينا**». الترمذي: السنن، تحقيق: أحمد محمد شاكر وآخرون. (دار إحياء التراث العربي، بيروت، د ت)، كتاب تفسير القرآن عن رسول الله، باب ومن سورة المائدة، حديث رقم 3049، 253/5. قال: الترمذي: «وقد روي عن إسرائيل هذا الحديث مرسلا ... وهذا أصح من حديث محمد بن يوسف».

5. سيد قطب: في ظلال القرآن، 666/2.

6. ابن ماجه: السنن، تحقيق: محمد فؤاد عبد الباقي. (دار الفكر، بيروت، د ت)، كتاب الأشربة، بابلعنت 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».

7. الترمذي: السنن، كتاب البيوع عن رسول الله، باب ما جاء في بيع الخمر والنهي عن ذلك، حديث رقم 1293، 588/3. وينظر- الشوكاني: نيل الأوطار، (دار الجيل، بيروت، 1393هـ/ 1973م)، 79/6.

8. البخاري: الصحيح، تحقيق: د. مصطفى ديب البغا. (ط3، دار ابن كثير ، اليمامة، بيروت، 1407هـ/ 1987م)، كتاب فرض الخمس، باب أداء الخمس من الدين، حديث رقم 2928، 1128/3. مسلم: الصحيح، كتاب الأشربة، باب النهي عن الانتباذ في الحنتم والدباء والمزفت والنقير، حديث رقم 1993، 1578/3.

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

10. ابن بركة: الجامع، تحقيق عيسى الباروني. (ط2، دار الفتح، د.م. 1394هـ/1974م)، 119/1. ابن حزم: المحلى، تحقيق: لجنة إحياء التراث العربي. (دار الآفاق الجديدة، بيروت، د ت)، 450/7. ابن عبد البر: التمهيد، تحقيق: مصطفى العلوي (وزارة عموم الأوقاف والشؤون الإسلامية، المغرب، 1387هـ/1967م)، 153/5. الشيرازي: المهذب، (دار الفكر،

بيروت، د ت)، 252/1. الكاساني: بدائع الصنائع، (ط2، دار الكتاب العربي، بيروت، 1402هـ/ 1982م)، 42/5. المرغيناني: الهداية شرح البداية، (المكتبة الإسلامية، بيروت، د. ت) 124/4. النووي: المجموع، تحقيق: محمود مطرحي. (ط1، دار الفكر، بيروت، 1417هـ/ 1996م)، 79/9. النووي: شرح صحيح مسلم، (ط2، دار إحياء التراث العربي، بيروت، 1392هـ/ 1972م)، 124/13. ابن تيمية: مجموع الفتاوى، تحقيق: عبد الرحمن محمد قاسم العاصمي النجدي الحنبلي. (مكتبة ابن تيمية، د م، د ت)، 100/21. محمد بن مفلح: الفروع، تحقيق: أبو الزهراء حازم القاضي. (ط1، دار الكتب العلمية، بيروت، 1418هـ/ 1998م)، 281/6 . إبراهيم ابن مفلح: المبدع، (المكتب الإسلامي، بيروت، 1400هـ/ 1980م)، 217/9. المرداوي: الإنصاف، تحقيق: محمد حامد الفقي. (دار إحياء التراث العربي، بيروت، د. ت)، 390/10. العبدري: التاج والإكليل، (ط2، دار الفكر، بيروت، 1398هـ/1978م)، 221/3. الشربيني: الإقناع، تحقيق: مكتب البحوث والدراسات – دار الفكر. (دار الفكر، بيروت، 1415هـ/ 1995م)، 580/2. الشربيني: مغني المحتاج، (دار الفكر، بيروت، د.ت)، 273/4. ابن المرتضى: البحر الزخار، (دار الكتاب الإسلامي، د. ت)، 306/5. المحقق الحلي: شرائع الإسلام، (مُؤَسَّسَة مطبوعاتي اسماعيليان، د.ت)، 160/3. امحمد اطفيش: شرح النيل، (ط2، دار الفتح – بيروت، مكتبة الإرشاد – جدة، دار التراث العربي – ليبيا، 1293هـ/1973م)، 482/4.

11. البخاري: الصحيح، كتاب الذبائح والصيد، باب ما أنهر الدم من القصب والمروة والحديد، حديث رقم 5184، 2096/5. مسلم: الصحيح، كتاب الأضاحي، باب جواز الذبح بكل ما أنهر الدم، حديث رقم 1968، 1558/3.

12. الدريني: بحوث مقارنة، (ط1، مؤسسة الرسالة، بيروت، 1414هـ/1994م)، 300/2-301.

13. الكاساني: بدائع الصنائع، 40/5.

14. النسائي: السنن الكبرى، تحقيق: د. عبد الغفار البنداري (ط1، دار الكتب العلمية، بيروت، 1411هـ/ 1991م)، كتاب الضحايا، باب إباحة الذبح بالمروة، حديث رقم 4491، 61/3. أبو داود: السنن، تحقيق: محمد محيي الدين عبد الحميد. (دار الفكر، د م، د ت)، كتاب الضحايا، باب في إباحة الذبيحة بالمروة، حديث رقم 2824، 102/3. الحاكم: المستدرك، تحقيق: مصطفى عبد القادر عطا. (ط1، دار الكتب العلمية، بيروت، 1411هـ/ 1990م)، كتاب الذبائح، حديث رقم 7600، 267/4. وقال الحاكم: «صحيح على شرط مسلم ولم يخرجاه».والحديث باجتماع الروايات صحيح. ينظر – ابن الملقن: خلاصة البدر المنير، تحقيق: حمدي عبد المجيد (ط1، مكتبة الرشد، الرياض، 1410هـ/1990م)، حديث رقم 2639، 372/2. ابن حجر: الدراية في تخريج أحاديث الهداية، تحقيق: السيد عبد الله هاشم اليماني المدني. (دار المعرفة، بيروت)، حديث رقم 904، 207/2. ابن حجر العسقلاني: التلخيص الحبير، تحقيق: السيد عبد الله هاشم اليماني المدني. (المدينة المنورة، 1384هـ/ 1964م)، حديث رقم 1938، 135/4.

15. حمد نزار: تقانة تصنيع الأغذية، (ط2، مكتبة الأسد، دمشق، 1412هـ/1992م)، 583. Encyclopædia Universalis 2006، sécrétions animales.

16. محمَّد الرزاز: ذبح الحيوانات وسلامة اللحوم، (مجلة رابطة العالم الإسلامي بمكة، العدد 461، شوال 1424هـ)، 68.

17. جون لارسن: ذبح الحيوان، (مجلة رابطة العالم الإسلامي بمكة، العدد الثالث، ربيع الثاني، 1418هـ)، 26.

18. محمَّد الرزاز: المصدر نفسه، 74.

19. Encyclopædia Universalis 2006: éléctrocution.

20. من بينهم داوكينز وراوسل وباتيسون...

(Dawkins: 1980، 1990; Bateson: 1991; Flecknell: 1984; Wall: 1992; Fosse: 1991; Rowsell: 1992)

21. ينظر - المجلس الكندي لحماية الحيوانات (Canadian Council on Animal Care (CCAC))(CCPA. Manuel vol. 1 (2e édition) 1993. Chapitre XII: Euthanasie. (http://www.ccac.ca

22. ينظر -جون لارسن: ذبح الحيوان، 26. الزنداني: شريط «إنه الحق».

23. مسلم: الصحيح، كتاب الصيد والذبائح وما يؤكل من الحيوان، باب الأمر بإحسان الذبح والقتل، حديث رقم 1955، 3/1548. ابن حبان: الصحيح، تحقيق: شعيب الأرنؤوط. (ط2، مؤسسة الرسالة، بيروت، 1414هـ/ 1993م)، كتاب الذبائح، ذكر الأمر بحد الشفار والإحسان في الذبح، حديث رقم 5883، 13/199.

24. صلح وستفاليا نسبة إلى منطقة وستفاليا الواقعة غرب ألمانيا حيث شارك فيه 121 مندوبا من ممثلي الحكومات الأوروبية، وقدأنهى الصلحُ حروبا ضارية دامت ثلاثين عاما (1618م-1648م) بين الكنيسة وأنصار العلمانية بأوروبا، وأسس «الدولة القومية الحديثة» أي الدولة العلمانية. عبد الوهاب المسيري: العلمانية، (http://www.islamonline.net)، منتدى الأيام، 2007.صلح وستفاليا (24 http://www.alibabaa.com) أكتوبر 2006، وينظر - (www.dw.world.com).

25. ويكيبيديا، الموسوعة الحرة: مصطلح «علمانية»، www.wikipédia.org، 11 أبريل 2007.

26. يقول القرضاوي: «والترجمة الصحيحة للكلمة هي: «اللا دينية» أو«الدنيوية» لا بمعنى ما يقابل الأخروية فحسب، بل بمعنى أخص وهو ما لا صلة له بالدين». الإسلام والعلمانية، (ط4، مؤسسة الرسالة، بيروت، 1422هـ/ 2001م)، 48.

27. عبد الوهاب المسيري: العلمانية، (http://www.islamonline.net)، منتدى الأيام، 2007.

28. حيدر هاشم: هل باستطاعة المسلمين أن يقدموا البديل للمجتمع السويدي؟ (30 http://www.islamtoday.net) جوان 2003م. وينظر- (http://www.itf.org).

29. لكن هذا السماح مقرون بشروط بيروقراطية تعجيزية.

Legislation en vigueur en vue de la protection des animaux lors de l>abattage. (http://ec.europa.eu), 2007.

30. يقصد بها الصعق أو الخنق بغاز CO2 لأن الذبح عندهم ليس وسيلة فورية للقتل.

31. (Le site officiel legifrance: protection des animaux au moment de l'abattage. (www.legifrance.gouv.fr).

32. العثماني: بحوث في قضايا فقهية معاصرة، (ط2، دار القلم، دمشق، دار البشر، جدة، 1424هـ/2003م)، 419–420، Abattage mécanique، (http://www.eat-halal.canada.com)، 28 juin 2007.426.

33. الغنوشي: مسألة اللحوم، (المجلة العلمية للمجلس الأوروبي للإفتاء والبحوث، العدد الأول، ربيع الثاني 1423هـ/ يونيو 2002م)، 22/3. محمد الهواري: الذبائح والطرق الشرعية في إنجاز الذكاة، (مجلة مجمع الفقه الإسلامي، الدورة العاشرة، 23–28 صفر 1418هـ/28 جوان – 3 جويلية 1997م)، 443/1.

34. العثماني: بحوث في قضايا فقهية معاصرة، 431–432.

35. المجلس الأوروبي للإفتاء: قرارات المجلس، (دار الطباعة والنشر الإسلاميَّة، مصر، 1423هـ/2002م)، 23، 157.

36. العثماني: المصدر نفسه، 432. محمد الهواري: الذبائح والطرق الشرعية في إنجاز الذكاة، 424/1.

37. إبراهيم السلقيني: المناقشة في موضوع الذبائح والطرق الشرعية في إنجاز الذكاة، (مجلة مجمع الفقه الإسلامي، الدورة العاشرة، 28– صفر 1418هـ/28 جوان – 3 جويلية 1997م)، 618/1.

38. محمَّد الرزاز: ذبح الحيوانات وسلامة اللحوم، 75.

39. ينظر – Zeev Greenwald: Guide des lois illustrées، 20-22. Un petit souper cachère ou halal? (http:// (www.mk.ca، (www.Stormfront.org)، 06 décembre (www.stormfront.org).

40. http://www.vegedinig.com

41. Zeev Greenwald: Guide des lois illustrées، (Arche du livre édition، Jerusalem)، 59-60.

42. Zeev Greenwald: Guide des lois illustrées، 56-58.

43. (Consistoire de Paris: Liste des Produits Sélectionnés، (Consistoire Israïlite de Marseille، 2001.

44. Zeev Greenwald: Guide des lois illustrées، 18-19، 154.

45. Zeev Greenwald: Guide des lois illustrées، 83.

47. مالك: الموطأ، تحقيق: محمد فؤاد عبد الباقي، (دار إحياء التراث العربي، مصر)، كتاب الأقضية، باب القضاء في المرفق، حديث رقم 1429، 745/2 أحمد: المسند، (مؤسسة قرطبة، مصر، د. ت) ومن مسند بني هاشم، بداية مسند عبد الله بن عباس، حديث رقم 2867، 313/1. قال ابن الملقن: «قال ابن الصلاح: حسن، وقال: أبو داود وهو أحد الأحاديث التي يدور عليها الفقه». ابن الملقن: خلاصة البدر المنير، 438/2.

47. مجلة مجلس مجمع الفقه الإسلامي، الدورة 3، العدد 3، ج1402/2. وينظر – قرار المجلس رقم 11 د3، 1408/2. عبد الفتاح إدريس: استخدام الجيلاتين الخنزيري في الغذاء والدواء (مجلة البحوث الفقهية المعاصرة، الرياض، العدد

الحادي والثلاثون، السنة الثامنة، 1417هـ)، 28.

48. المجمع الفقهي الإسلامي: قرارات المجمع الفقهي، مكة المكرمة، (1398-1422هـ/ 1977-2002م)، 318-319.

49. المنظمة الإسلاميَّة للعلوم الطبية: ندوة رؤية إسلامية، الكويت (22-24 ذو الحجة 1415هـ/ 22-24 مايو 1995م)، التوصيات، 1080.

50. المجلس الأوروبي للإفتاء: قرارات المجلس، (دار الطباعة والنشر الإسلاميَّة، مصر، 1423هـ/2002م)، فتوى 34، 85

51. جيلاتين الخنزير. (http://ad.islamonline.net) 25 octobre 2007.

52. ينظر- محمد نور عبد الله: فتاوى فقهية عامة (http://ad.islamonline.net) 24 avril 2005. القرضاوي: فتاوى معاصرة، (ط11، دار القلم، بيروت والقاهرة، 1426هـ/ 2005م)، 3/658. نزيه حماد: المواد المحرمة والنجسة، (ط1، دار العلم، دمشق، 1425هـ/2004م)، 66. علي السيستاني: توضيح بعض الأحكام الشرعية بخصوص بعض المكونات والمواد الإضافية. (مجلة صراط، المركز الإسلامي اللبناني، مونتريال، السنة 3، العدد 17-18، سنة 1427هـ/2006)، 6.

53. TF1: Du yaourt au cochon. (http://terresacree.org), 28 octobre 2002.

54. Claire-Lise Genoud: Le choix des consommateurs face à l'étiquetage des produits alimentaires. (http://www.parlament.ch/f/homepage.htm), 04 mars 2003.

55. محمد عبد السلام: مشكلة استخدام المواد المحرمة، (ندوة رؤية إسلامية، الكويت)، 603. محمد الهواري: الطعام والشراب (ندوة رؤية إسلامية، الكويت)، 512.

56. C. M. Bourgeois et P. Le Roux: Protéines animales, (Lavoisier, Tec & doc, Paris 1982), 231.

Jean-Louis Multon: Additifs et auxiliaires, (3eme édition, Lavoisier Tec. et Doc. Paris), 2003 492.

57. ينظر- عبد الفتاح إدريس: استخدام الكحول في الغذاء والدواء، مجلة البحوث الفقهية، 237-238.

58. ديمان: أساسيات كيمياء الأغذية، ترجمة: أ. د. حنفي هاشم (الدار العربية للنشر والتوزيع، مصر، 1416هـ/ 1996م)، 182. حامد تكروري ومحمد حميض: استحالة الأعيان النجسة، مؤتمر كلية الشريعة الأول: المستجدات الفقهية، (جامعة الزرقاء الأهلية، 2-3 ربيع الثاني 1419هـ/ 25 و26 جويلية 1998م)، 9.

59. Jean-Louis Multon: Additifs et auxiliaires, 491.

C. M. Bourgeois et P. Le Roux: Protéines animales, 231.

60. Jean-Louis Multon: Additifs et auxiliaires, 491. غياث سمينة وعادل سفر: المواد المضافة للأغذية، (منشورات جامعة دمشق، 1413هـ/1993م)، 470.

61. Albert Lehninger: Biochimie, (2èm tirage Flammarion médecine science, 1979), 99.

62. يحيى فوده وآخرون: نظم الإنزيمات، (ط1، الدار العربية للنشر، القاهرة، 1418هـ/1998م)، 198-199. ينظر - Hydrolyse des protéines et autres applications (http://www.biotimes.com) décembre 2001. وينظر - (http://www.pasportsante.net).

63. حمد نزار: تقانة تصنيع الأغذية، 583.

64. التلون البني يحدث لبعض الأطعمة فيكون مرغوبا فيه كما هو الشأن في الخبز، أو غير مرغوب فيه كما هو الحال في المنتجات اللبنية وهو عبارة عن سلسلة من التفاعلات بين البروتين أو الأحماض الأمينية، وبين مجموعة هيدروكسيل لأحد السكريات مما يؤدي إلى تكوين مركبات نتروجينية بلون بني (melanoidine). ديمان: أساسيات كيمياء الأغذية، 152.

65. ديمان: أساسيات كيمياء الأغذية، 166

66. لأن الصفة الأساسية لأي بروتين هي السلاسل الحمضية وهي لا تزال موجودة في الجيلاتينات!.

67. جاء في كتاب البيوكيميا للهنينجر: إن مجرد غليان الكولاجين في الماء يحوله إلى جيلاتين. Albert Lehninger: Biochimie، 131 فالطبخ العادي إذن يعطينا الجيلاتين. والقول باستحالته حكم على جميع اللحوم بالطهارة، فهي لا تؤكل إلا بعد أن تطبخ!

68. ابن رشد: بداية المجتهد، (دار الفكر، بيروت، د. ت)، 1/342. النووي: المجموع، 9/7. الشربيني: مغني المحتاج، 4/299. الشوكاني: فتح القدير، (دار الفكر، بيروت، د ت)، 1/169.

69. النووي: شرح صحيح مسلم، 13/96.

70. ينظر ابن تيمية: مجموع الفتاوى، 20/522.

71. (http://www.food-info.net)

72. البسيوي: الجامع، (وزارة التراث القومي والثقافة، سلطنة عُمان، 1404هـ/1984م)، 2/14. ابن عبد البر: التمهيد، 9/40. الباجي: المنتقى شرح الموطأ، (دار الكتاب الإسلامي، د. م، د. ت) 7/292. ابن قدامة: المغني، (ط1، دار الفكر، بيروت، 1405هـ/ 1985م)، 1/33. النووي: المجموع، 1/183. ابن تيمية: شرح العمدة، تحقيق: د. سعود العطيشان. (ط1، مكتبة العبيكان، الرياض، 1413هـ/ 1993م)، 1/64. الشرواني: حواشي الشرواني على تحفة المحتاج، (دار الفكر، بيروت، د. ت)، 1/88. المرداوي: الإنصاف، 1/321. الحطاب: مواهب الجليل، (ط2، دار الفكر، بيروت، 1398هـ/ 1978م)، 1/110. الطوسي: المبسوط في فقه الإمامية، (المكتبة المرتضوية لإحياء الآثار الجعفرية، الحيدرية، طهران، 1387هـ/1967م)، 6/283. الشوكاني: السيل الجرار، تحقيق: محمود إبراهيم زايد (ط1، دار الكتب العلمية، بيروت، 1405هـ/ 1985م)، 1/46. السالمي: معارج الآمال، تحقيق: محمد محمود إسماعيل. (وزارة التراث القومي والثقافة، سلطنة عمان، 1404هـ/1984م)، 3/318.

73. الجصاص: أحكام القرآن، تحقيق محمد الصادق قمحاوي. (دار إحياء التراث العربي، بيروت، 1405هـ/1985م)، 206/5. ابن قدامة: المغني، 33/1. ابن تيمية: شرح العمدة، 64/1. القرافي: الذخيرة، تحقيق الدكتور محمد حجي (ط1، دار الغرب الإسلامي، بيروت، 1414هـ/1994م)، 198/1. ابن القيم: إعلام الموقعين، تحقيق: طه عبد الرؤوف سعد. (دار الجيل، بيروت، 1393هـ/ 1973م)، 12/2.

74. أحمد الدويش: فتاوى اللجنة الدائمة للبحوث العلمية والإفتاء، (ط1، طبع ونشر رئاسة إدارة البحوث العلمية والإفتاء، الرياض، 1424هـ/2003م)، 128.

75. ابن حزم: المحلى، 25/9.

76. ابن عبد البر: التمهيد، 330/1. ابن رشد: بداية المجتهد، 61/1. النووي: المجموع، 138/1. ابن تيمية: شرح العمدة، 62/1.

77. أحمد إسلام: الماء سائل الحياة، (ط1، دار الفكر العربي، القاهرة، 1420هـ/1999م)، 25-26. هالة جوهري: من عجائب الماء. (مجلة الإعجاز العلمي، العدد السابع، جمادى الأولى 1421هـ/ أوت 2000م)، 45.

78. علما أنَّ الماء هو المادة الوحيدة الموجودة في البيئة الطبيعية في شكل ثلاث حالات فيزيائية: جامدة وسائلة وغازية.

79. هالة جوهري: من عجائب الماء. (مجلة الإعجاز العلمي)، 45.

(Emilie Vanhelleputte: Biologie de Campbell, (http://www.umhac.be).

80. وتدعى: «الاهتزاز الحراري» نظرا لتأثرها بالحرارة، إذ تزيد سرعتها بارتفاع الحرارة، وتقل بانخفاضها.

81. أحمد إسلام: الماء سائل الحياة، 30-31. (Biologie de Campbell, (http://www.umhac.be

82. النووي: المجموع، 199/1.

83. يحدث أن يكون البول يحتوي على نسبة عالية جدا 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

84. الدمياطي: إعانة الطالبين، (دار الفكر، بيروت، د. ت)، 31/1. ينظر - الشرواني: حواشي الشرواني على تحفة المحتاج، 85/1. الشربيني: الإقناع، 26/1. البجيرمي: حاشية على شرح منهج الطلاب، (المكتبة الإسلامية، ديار بكر - تركيا، د. ت)، 26/1.

85. ينظر - النووي: روضة الطالبين، (ط2، المكتب الإسلامي، بيروت، 1405هـ/ 1985م)، 279/1. محمد بن مفلح: الفروع، 59/1. الشرواني: حواشي الشرواني على تحفة المحتاج، 88/1. الشربيني: مغني المحتاج، 23./1.

86. ابن تيمية: مجموع الفتاوى، 500/21.

87. ابن تيمية: المصدر نفسه، 21/57.

88. ابن تيمية: المصدر نفسه، 21/505-506.

89. ابن تيمية: المصدر نفسه، 21/496.

90. ينظر – François Mordret, Claudie Gestin: Aspects moleculaires 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).

91. ديمان: أساسيات كيمياء الأغذية، 105

92. François Mordret, Claudie Gestin: Aspects moleculaires 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).

93. فالخبز التقليدي أسلم، وأضمن للصحة، وأنأى عن كل شبهة، على خلاف الخبز الأبيض «المحسَّن» (Amélioré) المعروف اليوم؛ فصناعته تتطلب دقيقا عالي النقاوة، لذلك تتم غربلته وإزالة القشور والرشيمات منه، وهي المواد التي تحتوي على الفيتامينات والأملاح والإنزيمات الضرورية للصحة، ولاستدراك هذا النقص المفتعل تضاف إلى الخبز مواد تغذوية ومحسنات، تشترى بالأثمان الباهظة، علاوة على الاشتباه فيها.

94. القرضاوي: الاجتهاد المعاصر، (دار التوزيع والنشر الإسلاميَّة، القاهرة، 1414هـ/1994م)، 94-95.

95. وقد حصل هذا في مقابلات علمية كثيرة بالخصوص في أوروبا.