

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي  
جامعة عمار تليجي بالأغواط  
كلية العلوم الإنسانية والعلوم الإسلامية والحضارة  
قسم العلوم الإسلامية



العنوان:

## أحكام الأطعمة وتأصيلها الفقهي

[مذكرة لنيل شهادة الماستر في العلوم الإسلامية LMD]  
تخصص: فقه مقارن وأصوله

إشراف الدكتورة :

- فاطمة عامر

إعداد الطلبة:

✓ بلحواس عبد الجليل

✓ بلفرح فضيل

✓ شمادي عبد الرحمن

السنة الجامعية: 1441/1440 هـ / 2019/2020



اللهم إنا نعوذ بك من علم لا ينفع  
و من قلب لا يخشع و من نفس لا تشبع  
و من دعوة لا يستجاب لها  
اللهم إنا نسألك الثبات في الأمر و العزيمة على الرشد  
و نسألك شكر نعمتك و حسن عبادتك  
و نسألك قلبا سليما و لسانا صالحا  
و نسألك من خير ما تعلم و نعوذ بك من شر ما تعلم



# الحمد لله

الحمد لله الذي افتتح بحمده الكتاب. و الحمد لله الذي ننال بحمده الثواب ...نحمده على ما منح  
فهو المنعم الوهاب، و نستغفره و نتوب إليه غافر الذنب قابل التوبة شديد العقاب مجلي السماء  
ببديع المصابيح و مغذي الملائكة بحلاوة التسبيح الذي شهدت بتوحيده عجائب المصنوعات و  
نطقت بتحميده عرائب المبدوعات سبح له الخلق باختلاف اللغات، فسبحان من لا يساويه أحد  
في الأرض و لا في السموات و نشهد أن لا إله إلا الله وحده لا شريك له ، الشهادة أعتها ليوم  
القيامة نخرها و نستمدتها على الأعداء نفرا و نشهد أن سيدنا محمد عبده و رسوله أرسله على  
البشرية عنز و نذرا من أربح العرب ميزانا و أوضحها بياناً، و أعلاها مقاما و أحلاها كلاما و  
أوفأها زمنا، فأوضح الطريقة و نصح الخليفة و شهر الإسلام و كسر الأصنام و أظهر الأحكام  
و بين الأمثال و فضل بالقرآن من العلي المنان المعم الأنعام  
الله صل و سلم و بارك على سيدنا محمد و على آله و أصحابه البررة الكرام و على أزواجه و  
ذريته الطيبين الطاهرين و من تبعهم بإحسان إلى يوم الميعاد.

## خطة البحث لمذكرة أحكام الأطعمة و تقسيمها الفقهي

### مقدمة عامة:

- تمهيد
- إشكالية البحث
- أسباب اختيار الموضوع
- أهداف البحث
- تحديد المصطلحات
- الدراسات السابقة
- المنهج المتبع
- خطة البحث:
- الفصل الأول: تعريف الأطعمة و أثرها و أنواعها
- المبحث الأول: ماهية الأطعمة لغة و اصطلاحا
- المطلب الأول: تعريف الأطعمة لغة
- المطلب الثاني: المفهوم الاصطلاحي للأطعمة
- المبحث الثاني: أثر و فوائد الأطعمة على جسم الإنسان
- المطلب الأول: أثر الأطعمة على الإنسان
- المطلب الثاني: فوائد الأطعمة على جسم الإنسان
- المبحث الثالث: أنواع الأطعمة
- المطلب الأول: الأطعمة الحيوانية
- المطلب الثاني: الأطعمة النباتية
- المبحث الثالث: حكم الأصل في الأطعمة قواعدها و ضوابطها
- المطلب الأول: الأصل في الأطعمة
- المطلب الثاني: القواعد و الضوابط المتعلقة بالأطعمة
- الفصل الثاني: الأحكام الفقهية لتقسيم الطعام (نوازل الطعام)
- المبحث الأول: النوازل في الأطعمة النباتية
- المطلب الأول: الأطعمة النباتية و فوائدها على جسم لإنسان
- المطلب الثاني: الأطعمة النباتية و مضارها على الإنسان
- المبحث الثاني: النوازل في الأطعمة الحيوانية
- المطلب الأول: الأطعمة الحيوانية المهجنة
- المطلب الثاني: الأطعمة الحيوانية المهرمنة
- المطلب الثالث: الأطعمة المعدلة وراثيا
- المبحث الثالث: المركبات الغذائية الإضافية و أحكامها
- المطلب الأول: حقيقة المركبات الغذائية
- المطلب الثاني: أحكام المركبات الغذائية
- المطلب الثالث: أنواع المركبات الغذائية (الملونات- المحليات- المثبتات)
- خاتمة
- توصيات
- قائمة المراجع

مقدمة

## المقدمة:

بسم الله المتفرد بالكمال والبقاء، والعز والكبرياء، الموصوف بالصفات والأسماء، المنزه عن الأشباه والنظراء، الذي سبق علمه في بريته بمحكم القضاء، إن الحمد لله نحمده و نستعينه ونستغفره، ونعوذ بالله من شرور أنفسنا ومن سيئات أعمالنا، من يهده فلا مضل له، ومن يضل فلا هادي له، وأشهد أن لا إله إلا الله وحده لا شريك له، وأشهد أن محمدا عبده ورسوله صلى الله عليه وعلى آله وسلم وبعد:

يعد الغذاء المتضمن المطعومات و المشروبات من متطلبات الجسد الأساسية التي لا غنى له عنها، و هو يمثل الشق الأول لضرورة حفظ النفس من جانب الوجود، حيث أنه المصدر الأساسي للطاقة و الحيوية و النمو، و قد ذكره الله سبحانه و تعالى في باب الامتتان على الإنسان فقال على لسان إبراهيم عليه السلام: **(وَ الَّذِي هُوَ يُطْعَمَنِي وَ يَسْقِينِي)** [سورة الشعراء: 79]، إلا أن الشريعة الإسلامية تؤكد على ضرورة حفظ النفس و العناية بتغذية الجسد جنبات الانسان من بعض الأطعمة و المشروبات التي يؤدي تناوله لها إلى الإضرار به، و قد تكفلت الشريعة الإسلامية ببيانها، و وضعت من الأصول ما يتعرف من خلالها على حكم ما يستجد منه، ليكون الإنسان على بينة من أمره في طعمه و مشروبه، و قد عبر القرآن عما ينفع الإنسان في مطعوماته و مشروباته بالطيبات ( الطيبات جمع طيب، و الطيب من الناحية اللغوية: كل ما تستلذه النفوس السليمة)، أما من الناحية الشرعية فقد عبر ابن العربي بقوله: «الطيب يطلق على معنيين: ما يلائم النفس و يلذها، و ما أحل الله، و الخبيث ضده»<sup>1</sup> و عبر عما يضره حسيا أو معنويا بالخبائث ضد الطيبات ، و هو شرعا يتضمن أمرين: ما حرمه الشرع و ما استقبحته أو عافته النفوس السليمة، و قد استجدت بعض المسائل في المطعومات و المشروبات و يتطلب الأمر بيان حكم الشرع فيها، لكي يكون المسلم على بينة من أمره فيما يتناول من طعام و شراب لأن القول بأن كل مطعوم ما خبيث يقتضي اعتبار تناوله مخلا بالنفس البشرية من جانب الوجود بوجه عام، حسب طبيعة

1 - ابن العربي، أحكام القرآن، دار الفكر، ج2، ص544.

هذا الخبيث و أضراره، و قد حاولنا في هذا البحث المتواضع تسليط الضوء حول موضوع الأحكام الفقهية لتقسم الأطعمة لتتعرّف على ما قدمه الفقهاء في هذا المجال.

### ★ الإشكالية:

يحاول هذا البحث الإجابة عن أهم القواعد و الأحكام الأطعمة في الفقه الإسلامي، منطلقاً من المنظور القرآني لهذا الموضوع و بمنهج فقهي مقارن في المذاهب الأربعة، حيث انطلقنا من إشكالية عامة تفرعت عنها مجموعة من الأسئلة و هي كالآتي:

**ما الأصل في تحليل و تحريم الأطعمة في الأحكام الفقهية؟**

### ★ الأسئلة الفرعية:

1. ما ماهية الفقه الإسلامي؟ و ما سبب ظهوره؟
2. ما تعريف الأطعمة؟ و ما أثرها على الإنسان؟
3. ما الأحكام والقواعد الكلية لإباحة الأطعمة وحظرها؟

### ★ أسباب اختيار الموضوع:

كان توجهنا لهذا الموضوع نتيجة لعدة أسباب تتمثل فيما يلي:

1- كون هذا الموضوع من مواضيع الساعة الذي يحتاج إلى البحث المتواصل لمعرفة أحكام ما استجد من تطبيقات مهمة للأطعمة المحللة والمحرمة في الواقع المعاصر، على الصعيد الإسلامي والدولي.

2- إن لإطابة المطعم أثرا طيبا على الإنسان في سلوكه و صفاء قلبه و سريرته و قبول دعائه. كما للمطعم الخبيث أثرا سيئا على الإنسان أيضا و يكفي أنه سبب في عدم قبول دعائه كما جاء في الحديث عنه صل الله عليه و سلم أنه قال: أيها الناس أن الله طيب لا يقبل إلا طيبا، و أن أمر المؤمنين بما أمر به المرسلين،

فقال:

**( يَا أَيُّهَا الرُّسُلُ كُلُّوَا مِنَ الطَّيِّبَاتِ وَاعْمَلُوا صَالِحًا إِنِّي بِمَا تَعْمَلُونَ عَلِيمٌ )**

3- موضوع جديد يتميز بالغموض و قلة المراجع وهذا ما بحث الطالب على البحث و التعمق أكثر

4- الميل الشخصي للموضوع و حبنا الإطلاع و التعمق فيه لمعرفة خفايا و أسرار الأحكام الفقهية المتعلقة بالطعام و لأسباب موضوعية.

5- إثراء المكتبة بموضوعات حية تعالج قضايا معاصرة ومسائل جديدة.

★ **أهداف البحث:** نهدف من خلال دراستنا إلى:

- ◀ معرفة أصول أبواب الأحكام الفقهية من أهم المسائل لطالب العلم، فهي تسهل على الإنسان معرفة المسائل وأحكامها الفقهية للطعام الذي يتناوله يوميا.
- ◀ إذا عرف الإنسان في كل باب ما هو الأصل فيه ، و عرف دليل هذا الأصل ، و ما يستثنى من هذا الأصل ودليل الاستثناء وأحوال الاستثناء لم يشكل عليه شيء في الفقه بإذن الله عز وجل.
- ◀ أوسع الأشياء في الطيب والحل هي الحبوب والثمار، وما أحله الله من الطيبات أكثر مما حرم، وما حرمه الله عز وجل من الطعام حرمه لسبب عارض، أو لسبب ملازم للمحرم.
- ◀ أن الطعام ينبوع الحياة، يحتاج إليه الإنسان و الحيوان و سائر الكائنات الحية، فالطعام عامل مشترك بين الأشياء فبدونه لا تكون الحياة. و من هنا تهافت الإنسان منذ أن ظهر على الأرض إلى أن يزول من الوجود و منذ ولاته حتى يموت. حتى أن الله عز وجل بين كل ما يحل له من طيبات في سورة المائدة، و في المقابل حاولنا نحن بدورنا تسليط الضوء على هذا الموضوع الحساس.

★ الدراسات السابقة:

إن رجوع الباحث إلى الموضوع مباشرة دون معرفة بما كتبه من سبقه في موضوع بحثه يؤدي به إلى التعثر والتخبط فيه. لذلك كان لزاماً علينا أن نتتبع من كتب في هذا الموضوع قبل أن نطرق البحث حتى نتمكن من الاستفادة مما كتبه، وتقويمهم فيما أخطأوا فيه، ولما فعلنا ذلك وجدنا أنه قد سبق هذا من أجلّ العلماء الذين كان لهم فضل السبق في المساهمة في النهضة العملية التي نحيهاها، ولقد ظهرت آثارهم جلية واضحة في كثير من المجالات ومن أبرزها دراسات:

- د. عدنان محمود عساف- د. جميلة الرفاعي، الأظعمة المحللة و المحرمة و مستجداتها الفقهية "دراسة تطبيقية مقارنة في ضوء سورة المائدة"، المجلة الأردنية في الدراسة الإسلامية، المجلد الخامس، العدد 02، 2009.
- عبد الله بن محمد بن أحمد طريقي، أحكام الأظعمة في الشريعة الإسلامية، الرياض، ط1، 1984.
- محمد سكمال المجاجي، المذهب في الفقه المالكي، دار القلم ديمشق، طبعة 01، 2010.

◀ المنهج المتبع:

من أجل معالجة الموضوع قمنا بالاعتماد على المنهج الوصفي لكونه مناسباً بالتعريف بمختلف المفاهيم ذات الصلة بالموضوع و المقارن لأننا بصدد الحديث عن الأحكام الفقهية للأظعمة عند جموع الفقهاء و المذاهب الفقهية الأربعة (المالكي، الشافعي، الحنفي، الحنبلي).

★ منهجية البحث:

- 1- جمع المادة العلمية من مظانها.
- 2- التعريف بالفقه و أحكام الأظعمة.
- 3- قمنا بتقسيم الموضوع على نحو يسهل فهمه و تناول موضوعاته بسهولة ويسر.
- 4- ذكرنا الأصل في حل و تحريم الطعام و مقدار ه

- 5- اجتهدنا في إيراد الأدلة لكل نوع من الطعام، ومناقشتها في حالات الاجتهادات المختلفة.
- 6- خرجت الأحاديث النبوية والآثار من مصادرها الأصلية.
- 7- عزوت الآيات القرآنية وذلك بذكر السورة ورقم الآية.
- 8- حاولنا التعريف ببعض الفقهاء و المصطلحات الغير معروفة لدى الكثير.
- 9- وضعنا الفهارس التي تسهل عملية الإفادة من البحث، فوضعنا فهرسا للآيات وفهرسا للأحاديث والآثار وفهرسا للمصادر والمراجع والمجلات، وفهرسا لموضوع البحث.
- 10- ختمنا البحث بخاتمة ضمنيتها نتائج ومقترحات البحث.

### خطة البحث:

قسمنا خطة البحث الى مقدمة وفصلين

فالفصل الأول: تطرقنا فيه إلى التعريف بالطعام و اثره على الإنسان و الأصل في تحليل و تحريم الطعام و مقداره.

أما الفصل الثاني فدخلنا في صلب الموضوع و قمنا بتقسيم الفصل إلى ثلاث مباحث كل مبحث يحتوي على ثلاث مطالب، فالمبحث الأول تطرقنا فيه إلى تعريف بالطعام و اثره على الإنسان و الأصل في تحليل و تحريم الطعام و مقداره. و المبحث الثاني أقسام الأطعمة المباحة من نبات و حيوانات و الجامدة و المائية، و كذا أقسام الأطعمة المحرمة من حيوانات المحرم من الأطعمة الجامدة و السائلة أنواع الأطعمة المختلطة بالمحرم.

و ختمنا البحث بخاتمة ذكرت فيها أهم الاستخلاصات والنتائج التي توصلت إليها من خلال هذا

البحث ثم ذكرت بعض التوصيات التي تخدم موضوع فقه الطعام. وبعد ذلك فلا أدعي سبقا أو تفردا ولا أزعم أن ما جاء في هذا البحث هو من جهدنا الشخصي فحسب، وإنما قصارى جهدنا أننا اطلعنا على من سبقنا وجمعنا من علمهم، وانتفعنا مما قدموه واتخذناه سبيلا لنا، وإن كنا أضفنا شيئا فهو الترتيب والتنسيق وما مثلنا إلا كمثل إنسان رأى جواهر ولآلئ ودرر ثمينة مبعثرة هنا وهناك فجمعها ونظمها في عقد واحد. ثم إننا لا نخفي ضعفنا وقلة زادنا وعتادنا ورغم ما بذلناه من جهد وما لاقيناه من صعوبات إلا

أننا لا ندعي الكمال فما خلا القرآن الذي قال فيه تعالى: **(لَا يَأْتِيهِ الْبَاطِلُ مِنْ بَيْنِ يَدَيْهِ وَلَا مِنْ خَلْفِهِ تَنْزِيلٌ مِّنْ حَكِيمٍ حَمِيدٍ)**<sup>1</sup>

وقوله: **(الْم (1) ذَلِكَ الْكِتَابُ لَا رَيْبَ فِيهِ هُدًى لِّلْمُتَّقِينَ)**<sup>2</sup> فكل عمل من عمل البشر معرض للقصور والانتقاص، ولا نملك إلا أن نقول، فإن أصبنا فمن الله تعالى وحده بمنه وكرمه وإن أخطأنا فمن أنفسنا ومن الشيطان، والله نسأل أن يوفقنا إلى ما فيه الخير والسداد ويهيئ لي سبيل الرشاد، ويتقبل منا هذا العمل المتواضع وأن يجعله خالصا لوجهه الكريم حتى وإن كنا نبغي به عرض الدنيا وأن نكون كما قال الشافعي رحمه الله: **طلبنا العلم لغير الله فأبى إلا أن يكون لله**"

- سورة فصلت، الآية 1.42  
2 - سورة البقرة، الآية 01-02.

# الفصل الأول

تعريف الأطعمة أثرها و أنواعها

المبحث الأول : ماهية الأطعمة لغة وإصطلاحا .

المبحث الثاني : أثر وفوائد الأطعمة على جسم الإنسان .

المبحث الثالث : أنواع الأطعمة .

## الفصل الأول :

### تعريف الاطعمة اثرها انواعها

لقد من علينا الله سبحانه و تعالى إذ جعلنا مسلمين، و بعث لنا رسولا أمينا، و أنزل علينا كتابا عظيما، و شرع لنا شرائعا كثيرة، فأحل لنا الطيبات و حرم علينا الخبائث ليخرجنا من الظلمات إلى النور بإذنه تعالى إنه الكريم الحليم، و في هذا الفصل سنتطرق إلى هذه الطيبات التي أحلها الله لنا و المحرمة علينا و ما أصل القواعد الضوابط الأطعمة.

★ المبحث الأول: ماهية الطعام و اثره و فوائده على جسم الانسان:

### ❖المطلب الأول: التعريف اللغوي للطعام :

**طَعَامٌ**: اسم جامع لكل ما يُؤكَلُ، وقد **طَعِمَ يَطْعُمُ طَعْمًا**، فهو **طَاعِمٌ** إذا أكل أو ذاق، مثال **غَنِمَ يَغْنُمُ غَنْمًا**، فهو **غَانِمٌ**. وفي التنزيل: فإذا **طَعِمْتُمْ** فانتشروا. ويقال: فلان **قلَّ طَعْمُهُ** أي **أكله**.  
ويقال: **طَعِمَ يَطْعُمُ مَطْعَمًا** وإنه **لطيبُ المَطْعَمِ** كقولك **طيبُ المأكَلِ**.  
وروي عن ابن عباس أنه، قال في زمزم: إنها **طَعَامٌ طَعِمٌ** وشفاء **سَقَمٍ** أي **يشبِّعُ** الإنسان إذا شرب ماءها كما **يشبِّعُ** من **الطعام**.  
ويقال: **إبني طَاعِمٌ** عن **طعامِكُمْ** أي **مُسْتَعْنٍ** عن **طعامكم**<sup>1</sup>.

### ❖المطلب الثاني: التعريف الإصطلاحي للطعام:

- الطعام اسم جامع لكل ما يؤكل<sup>2</sup>
- و الغذاء الذي يحتوي على جميع العناصر الغذائية وبكميات مناسبة لاحتياجات الجسم حسب عمر الشخص ونوعه ونشاطه والهضم والامتصاص، ويتم تناولها من قبل كائن حي واستيعابها من قبل خلايا الكائن الحي في محاولة لإنتاج الطاقة، والحفاظ على الحياة، أو تحفيز النمو، بحيث يكون متوازن ولذلك فالغذاء المتوازن يجب أن يحتوي على العناصر الغذائية الأساسية وهي البروتينات والكربوهيدرات والدهون والفيتامينات والعناصر المعدنية والماء.<sup>3</sup>
- تطلق كلمة « طعام » في لغة العرب اسم جامع لكل ما يؤكل أو يذاق، وعلى ذلك يطلق الطعام على ما يمضغ، وعلى ما يشرب، وعلى ما يختص به البشر، وما اشتركوا في تناوله مع الحيوان، وما يختص به الحيوان أيضا.

1 - معجم المعاني الجامع، عربي عربي.

## الفصل الأول :

### تعريف الاطعمة اثرها انواعها

- الطعام هو أنواع الغذاء المختلفة التي تحتاجها جميع الكائنات الحية، لتستمر حياتها، ولتتمكن من الحصول على الطاقة اللازمة للقيام بنشاطات الحياة المختلفة، وذلك حسب طبيعة الكائن الحي وحاجته للطعام، وكمية الغذاء التي يحتاجها ونوعه، ويجب أن يكون الطعام الذي يتناوله الكائن الحي صحياً ومتكاملاً، حتى يتمكن من الاستفادة منه، والاستمرار في الحياة بشكل سليم دون أن يُصاب بالأمراض المختلفة نتيجة نقص العناصر الغذائية المفيدة.

### ★ المبحث الثاني: أثر الطعام و فوائده على الإنسان:

#### ❖ المطلب الأول: أثر الطعام على الإنسان:

من البديهي إن للطعام الأثر الكبير على جسم الانسان وحالته الصحية والبدنية، الا ان ما أثبتته الشرع المقدس ان للغذاء أثر على روح وأخلاق وسلوك الانسان أيضا قال (تعالى): " يَا أَيُّهَا الرُّسُلُ كُلُوا مِنَ الطَّيِّبَاتِ وَاعْمَلُوا صَالِحًا <sup>1</sup>". ويعتقد بعض المفسرين أن تقارن ذكر هذين الأمرين:

وهما: ( أكل الطيبات و العمل الصالح )، هو خير دليل على وثاقة العلاقة بينهما، وهي إشارة إلى أن الأطعمة الطيبة تترك أثرا طيبا على الروح و الأخلاق و السلوك بخلاف الأطعمة الأخرى والتي تترك الأثر السيء عليها. ولكن لا يمكن القول أبداً أن الأكل والغذاء هو العلة التامة لبلورة الأخلاق، ولكنه يمثل عاملاً مساعداً في ذلك، بحلاله وحرامه، وأنواعه.

كما أثبت علماء العصر الحاضر، أن السلوكيات الأخلاقية عند الإنسان، تنطلق من خلال ترشح بعض الهرمونات من الغدد الموجودة في جسم الإنسان، والغدد بدورها، تتأثر مباشرة بما يأكله الإنسان

- الطعام يتغذى به الإنسان، وينعكس أثره على أخلاقه وسلوكه<sup>2</sup>.
- فالأطعمة الطيبة يكون أثرها على الإنسان طيباً ونافعاً كالثمار والحبوب كالقمح والأرز، واللحوم كلحوم الغنم والطيور ونحوها.
- والأطعمة الخبيثة يكون أثرها على الإنسان خبيثاً وضاراً كالميتة والسموم، وكل ما لم يذكر اسم الله عليه من الحيوان، ولحوم السباع ونحوها؛ لما فيها من صفة العدوان، وخبث اللحم.
- ولهذا أمرنا الله عز وجل بالأكل من الطيبات، واجتناب ما سواها قال الله تعالى: " يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا كُلُوا مِن طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ وَاشْكُرُوا لِلَّهِ إِنَّ كُنتُمْ لِيَّاهُ تَعْبُدُونَ <sup>1</sup>"

1 - سورة المؤمنون، الآية 51.

## الفصل الأول :

### تعريف الاطعمة اثرها انواعها

وقال الله تعالى: " حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالْدَّمُ وَلَحْمُ الْخَنزِيرِ وَمَا أُهْلَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى النُّصُبِ وَأَنْ تَسْتَقْسِمُوا بِالْأَزْلَامِ ذَلِكُمْ فَسُقٌ<sup>2</sup> ".  
❖ المطلب الثاني: فوائد الطعام لجسم الإنسان:

يحتاج الإنسان إلى ثلاث وجبات رئيسية يومية، بحيث تحتوي على العناصر الغذائية المختلفة التي يحتاجها الجسم للحصول على الطاقة اللازمة، ويتم تزويده بالمعادن والفيتامينات والعناصر الغذائية الأخرى التي يحتاجها الجسم ليبقى صحيحاً وسليماً، ومن أهم فوائد الطعام للجسم ما يأتي:

- ✓ يمد الجسم بالطاقة اللازمة حتى يستطيع القيام بجميع الأنشطة اليومية؛ كالعمل أو التمارين الرياضية، أو اللعب أو الدراسة، وذلك حسب الفئة العمرية للشخص.
- ✓ يزيد من قوة التركيز عند الإنسان، ويساعده على استيعاب الأمور التي يتعلمها أو يدرسها أو يحفظها، فهو مهم جداً للطلاب في مراحل الدراسة وأداء الإمتحانات.
- ✓ يحمي الجسم من الإصابة بالأمراض المختلفة، ومنها فقر الدم أو ما يسمى الأنيميا، وبعض الأمراض المزمنة.
- ✓ يحافظ على درجة حرارة الجسم الطبيعية وهي 37 درجة.
- ✓ يساعد الجسم على تنظيم نشاطاته، وبناء أنسجته بصورة سليمة، مما يساعد أعضاء الجسم المختلفة على أداء وظائفها بصورة طبيعية.
- ✓ يحمي الإنسان من الإصابة بالخرف، مع تقدم السن، فكلما تلقى غذاءً سليماً في مراحل عمره المختلفة قلت نسبة إصابته بالخرف<sup>3</sup>.
- ✓ العناصر والمغذيات الأساسية هناك مجموعة من العناصر والمغذيات التي يتم الحصول عليها من خلال تناول الغذاء الصحي، وهي عناصر يحتاج إليها الجسم بنسب معينة، ليبقى سليماً وصحياً، وهذه العناصر هي:

✚ الكربوهيدرات.

✚ البروتينات.

✚ الدهون غير الضارة.

✚ الفيتامينات والمعادن.

✚ الماء.

✚ النشويات والسكريات.

✚ مضادات الأكسدة<sup>1</sup>

1 - سورة البقرة، الآية 172.

2 - سورة المائدة، الآية 03.

## الفصل الأول :

## تعريف الاطعمة اثرها انواعها

### ★ المبحث الثاني: أنواع و تقسيمات الطعام

### ❖المطلب الأول: الأطعمة الحيوانية

ينقسم الحيوان إلى ثلاثة أقسام:

القسم الأول: الحيوان البري:

وهو ما لا يعيش إلا في البر، وهما نوعان:

النوع الأول: أهلي<sup>1</sup>، مثل بهيمة الأنعام<sup>2</sup>.

النوع الثاني: وحشي<sup>3</sup> وهو أنواع:

الأول: ذوات الأنياب<sup>4</sup> من السباع، مثل: الأسد، الذئب .

الثاني: ذوات المخالب<sup>5</sup> من الطيور، مثل: الصقر: النسر.

الثالث: غير ذوات الأنياب مثل: الظباء وبقر الوحش .

الرابع: ذوات الأظفار، مثل الأنعام، الحمام .

---

1 - وهو كل ما ألف المنازل، من أهل بمعنى أنس ينظر، القاموس المحيط: (731/2).

2 - ابو بكر بن مسعود -بدائع الصنائع -دار الكتب العلمية -بيروت\*لبنان-الطبعة الاولى -2010-ص35/5

3 - من الوحشة وهي الخلوة – القاموس المحيط: (231/3).

4 - الناب : السن الذي خلف الرباعية، جمعة أنياب، ينظر : المرجع السابق: (225/3).

5 - المخلب، هو ظفر كل سيع من الماشي والطيائر، أو هو لما يصيد من الطير ينظر: البدائع: (39/5). نهاية المحلى، (527/3)، (المقنع، 144/8) (المحتاج: 403/7).

## الفصل الاول :

### تعريف الاطعمة أثرها أنواعها

القسم الثاني: الحيوان المائي.

وهو ما لا يعيش إلا في الماء<sup>1</sup>، وعيشه خارجه كعيش المذبوح، كالسمك والحيتان<sup>2</sup> وهو نوعان:

النوع الأول: ذوات السموم، مثل الحيات السامة، الأسماك السامة .

النوع الثاني: غير ذوات السموم، مثل: سائر السمك، الحيتان.

القسم الثالث: الحيوان البرمائي

ما كان يعيش في البر والبحر وهو نوعان:

النوع الأول: ما له دم سائل مثل: السلحفاة<sup>3</sup> - البط - الأوز.

النوع الثاني: ما ليس له دم سائل مثل: السرطان .

### ❖المطلب الثاني: الأطعمة النباتية

الأطعمة النباتية نوعان:

النوع الأول: الأطعمة النباتية البرية.

النوع الثاني: الأطعمة النباتية البحرية.

1- سواء كان ملحاً أو عذباً من البحار أو الأنهار أو الآبار أو غيرها.  
2 - بن حزم الاندلسي -ابو محمد علي بن حمد بن سعيد بن حزم الاندلسي - المحلى - بيت الافكار الدولية - الرياض - الطبعة الاولى - 1424 هـ . 2003 م \*ج\*3/ص 393.

3 -السلحفاة: ( بضم السين وكسر ها مع فتح اللام وسكون الحاء، وهي معربة عن لفظ

## الفصل الاول :

### تعريف الاطعمة أترها أنواعها

فالأطعمة النباتية البرية تشمل الحبوب بجميع أنواعها<sup>1</sup>، والثمار بمختلف أصنافها<sup>2</sup> وجميع ما تنبت الأرض<sup>3</sup> مما هو طيب مباح قال تعالى:

{ وَهُوَ الَّذِي أَنْزَلَ مِنَ السَّمَاءِ مَاءً فَأَخْرَجْنَا بِهِ نَبَاتَ كُلِّ شَيْءٍ فَأَخْرَجْنَا مِنْهُ خَضِرًا نُخْرَجُ مِنْهُ حَبًّا مُتَرَاكِبًا وَمِنَ النَّخْلِ مِنَ النَّخْلِ مِنْ طَلْعِهَا قِنْوَانٌ دَانِيَةٌ وَجَنَّاتٍ مِّنْ أَعْنَابٍ وَالزَّيْتُونَ وَالرَّمَانَ مُشْتَبِهًا وَغَيْرَ مُنْتَشَبِهِ انظُرُوا إِلَى ثَمَرِهِ إِذَا أَثْمَرَ وَيَنْعِهِ إِنَّ فِي ذَلِكُمْ لَآيَاتٍ لِّقَوْمٍ يُؤْمِنُونَ }<sup>4</sup>.

فأنزل الله من السماء الماء، وأنبت به كل شيء مما يأكل الناس والأنعام، وذكر سبحانه في الآيات عموم ما ينبت من الماء من أنواع الأشجار والنبات، وذكر الزرع والنخل لكثرة نفعهما وكونهما قوتاً، فأخرج من ذلك النبات الخضر الحب المتركب، من بر وشعير وذرة وأرز، وغير ذلك من أصناف الزرع، كذلك أخرج بالماء الأعناب والزيتون والرمان، وهذه من الأشجار الكثيرة النفع، وخصها بالذكر لبيان عظيم نفعها .

فامتنان الله على الخلق بإنباتها لهم من الأرض دليل إباحتها، كذلك قال الله تعالى في سورة النحل :

{ يُنْبِتُ لَكُمْ بِهِ الزَّرْعَ وَالزَّيْتُونَ وَالنَّخِيلَ وَالْأَعْنَابَ وَمِنَ كُلِّ الثَّمَرَاتِ } .

1- مثل: القمح، الذرة، الشعير، الأرز ونحوها.

2- مثل الأعناب، والتمور وجميع أنواع الفواكه.

3-مثل: الثوم والبصل والثاء ونحو ذلك.

4- سورة الأنعام: آية (99).

5 - سورة النحل : آية \*11\*

## الفصل الاول:

### تعريف الاطعمة أترها أنواعها

وقال تعالى فيما تنبت الأرض على لسان بني إسرائيل:

{ فَادْعُ لَنَا رَبَّكَ يُخْرِجْ لَنَا مِمَّا تُنْبِتُ الْأَرْضُ }<sup>1</sup>.

والمقصود بما تنبت الأرض: أي نباتها الذي ليس بشجر يقوم على ساقه، وقنائها:

أي الخيار، "وفومها" أي الثوم وغيره مما يلحق به<sup>2</sup>.

أما بالنسبة لحكم هذه النباتات فيمكن تقسيمها إلى ثلاثة أقسام:

#### 1- النباتات البرية الطيبة وتشمل:

الحبوب بجميع أنواعها والثمار بجميع أنواعها وما تنبت الأرض مما هو طيب طاهر فهو مباح.

#### 2- النباتات البرية الضارة وتشمل:

جميع النباتات التي ثبت ضررها شرعاً وهي نوعان:

أ- النباتات البرية السامة، مثل:

- الحرمل<sup>2</sup>: فلا يجوز تناوله، فبذوره سامة تسبب الهلوسة، ولا مانع من استعماله مع البخور المفيد لعلاج بعض الأمراض الحلقية .

- عن الديك<sup>3</sup>: وحكمه كالحرمل بل أشد، فيحرم تناوله بسبب آثاره السامة عند ابتلاعه، فهو يؤدي إلى القيء والتشنج المؤدي للوفاة<sup>1</sup>.

1-سورة البقرة: آية (61).

2 - هو نبات صحراوي معروف يكثر في شبهى الجزيرة العربية.

3 - وهو نبات بري .

## الفصل الاول :

### تعريف الاطعمة أترها أنواعها

- الشوكران<sup>2</sup>: لا يجوز تناوله لاحتوائه على مواد سامة تسبب شلل في العضلات.
- الفطر السام: وهو نبات معروف بسميته، يحرم أكله وكذلك جميع الثمار السامة.
- ب- النباتات البرية المسكرة أو المخدرة، مثل:
  - الكوكا<sup>3</sup>: يحرم تناوله، لأنه مخدر للجهاز العصبي فهو ضار محرم.
  - الخشخاش<sup>4</sup>: يحرم تناوله، لأضراره العديدة.
  - القنب<sup>5</sup>: يحرم تناوله، لأنه مخدر ضار ويؤدي إلى الإدمان.
  - القات<sup>6</sup>: يحرم تناوله لأضراره الصحية والطبية وهو مخدر ومنبه.
  - التبغ<sup>7</sup>: وهو محرم لضرره على الصحة.

### 3- النباتات البرية المتنجسة:

وقد ذكر الحنابلة ذلك بقولهم: " ما سقى أو سمد بنجس من زرع أو ثمر فهو محرم لتنجسه، ولا يحل حتى يسقى بعد ذلك بماء طاهر يستهلك عين النجاسة.. .

1 - العوضي - عبد الرحمن عبد الله العوضي - رؤية اسلامية لبعض المشاكل الصحية - المنظمة الاسلامية للعلوم الطبية - الكويت - الطبعة الاولى - 2001 - ص 739 -  
2-وهو المسمى بالبنج في الوقت الحاضر

3-هي مادة سامة قاتلة إذا تناول 1جم منها تقتل متناولها

4- وهو نبات يستخرج منه مادة مخدرة "الأفيون" وتتكون من مركبات ضارة

5- نبات يستخرج منه بعض أنواع المخدر المعروف بالحشيش

6- مادة نباتية منبهة تحتوي في تركيبها على مواد متعددة سامة، يستعمل مضغاً في الغالب

7- القلعجي - محمد رواس القلعجي - معجم لغة الفقهاء - دار النفائس - بيروت - الطبعة الثانية -1408 هـ، 1988م- ص 192

## الفصل الاول:

### تعريف الاطعمة أثرها أنواعها

قال ابن تيميه:

" والزرع المسقي بالنجس إذا سقي بالماء الطاهر وغير ذلك، فإنه يزول حكم التنجيس"<sup>1</sup>.

النوع الثاني:

الأطعمة النباتية البحرية:

وتشمل كل ما نبت في البحر وكان نافعاً فيباح تناوله، باستثناء بعض الطحالب البحرية السامة ونحوها.

---

1- والنبات إذا سقي بالنجس أو سمد به، قد اختلف فيه العلماء، فذهب المالكية والشافعية إلى إباحة الزرع، والشار المسقية بالنجاسات، وذهب الحنابلة إلى حرمتها، وسيأتي التفصيل في المسألة في الفصل الثاني من البحث

## الفصل الاول :

### تعريف الاطعمة أثرها أنواعها

### ★المبحث الثالث: حكم الأصل في الأطعمة قواعدها و ضوابطها

#### المطلب الأول: الأصل في الأطعمة

لمعرفة الأصل في الأطعمة، لابد من معرفة الأعيان بعد ورود الشرع إذا لم يرد فيها نص هل الأصل فيها الإباحة أو الحرمة أو الوقف، وقد اختلف العلماء في هذه المسألة على ثلاثة أقوال:

#### القول الأول:

إن الأعيان بعد ورود الشرع، والتي لم يرد فيها نص هي على الحظر، وممن قال بذلك الحنفية<sup>1</sup> وبعض الحنابلة<sup>2</sup> وبعض المعتزلة<sup>3</sup>.

#### القول الثاني:

إنها على الوقف، وممن قال به بعض الحنفية وبعض الشافعية وبعض الحنابلة .

#### القول الثالث:

إن الأصل في الأعيان بعد ورود الشرع الإباحة، وهو قول جمهور العلماء من المالكية والشافعية والحنابلة .

1 - بن قدامة- موفق الدين عبد الله بن احمد بن قدامة- روضة الناظر - مكتبة التدمورية - بيروت - الطبعة الاولى - 1419 هـ ، 1998 م \* ج 1 ص 171

2 - التركماني - يوسف بن عمر بن علي بن ارسول الغساني - المعتمد - دار الكتب العلمية - بيروت ، لبنان - الطبعة الاولى - 1421 هـ ، 2000م - ج2-ص 886.

3 - السرخسي - احمد بن ابي سهل السرخسي - اصول السرخسي - دار الكتب العلمية - بيروت ، لبنان - الطبعة الاولى - 1414 هـ ، 1993م - ج 2-ص 147 .

## الفصل الاول:

### تعريف الاطعمة أترها أنواعها

جاء في التحرير:

" والمختار أن الأصل الإباحة عند جمهور الحنفية والشافعية "

وإليه مال ابن عابدين في حاشيته فقال:

" المختار أن الأصل الإباحة عند الجمهور من الحنفية " .

وقال السيوطي:

" قاعدة، والأصل في الأشياء الإباحة حتى يدل الدليل على التحريم"<sup>1</sup>.

وقال ابن حجر: " الأصل في الأشياء بعد ورود الشرع الإباحة "<sup>2</sup>.

وقال شيخ الإسلام ابن تيمية: " الأصل في جميع الأعيان الموجودة على اختلاف أصنافها وتباين أوصافها أن تكون حلالاً مطلقاً للأدبيين، وهذه كلمة جامعة، ومقالة عامة، وقضية فاصلة، عظيمة المنفعة واسعة البركة، يفرع إليها حملة الشريعة، فيما لا يحصى من الأعمال وحوادث الناس "<sup>3</sup>.

### الأدلة :

أ- أدلة القول الأول: استدل أصحاب هذا القول وهم القائلون بأن الأعيان قبل ورود الشرع على الحظر بالكتاب والسنة.

1 - السيوطي - عبد الرحمن بن ابي بكر - السيوطي - اشباه النظائر - دار الكتب العلمية - بيروت ، لبنان - الطبعة الاولى - 1433 هـ ، 2002م - ص60

2 - انظر المرجع السابق.ص 44

## الفصل الاول :

### تعريف الاطعمة أثرها أنواعها

الدليل الأول: من الكتاب، قال الله تعالى: [وَلَا تَقُولُوا لِمَا تَصِفُ أَلْسِنَتَكُمُ الْكَذِبَ هَذَا حَلَالٌ وَهَذَا حَرَامٌ لِنُفْتَرُوا عَلَى اللَّهِ الْكَذِبَ إِنَّ الَّذِينَ يُفْتَرُونَ عَلَى اللَّهِ الْكَذِبَ لَا يُفْلِحُونَ] (1)

وجه الاستدلال من الآية: " أن الله تعالى أخبر بأن التحريم والتحليل ليس إلينا وإنما هو إليه فلا نعلم الحلال والحرام إلا بإذنه <sup>2</sup>."

نوقش هذا الاستدلال: "بأن القائلين بالإباحة لم يقولوا بذلك من جهة أنفسهم، بل قالوه بالدليل الذي استدلوا به من كتاب الله وسنة نبيه عليه الصلاة والسلام، فلا ترد هذه الآية عليهم، ولا تعلق لها بمحل النزاع <sup>3</sup>."

الدليل الثاني: - ما جاء عن النعمان بن بشير - رضي الله عنهما - قال: سمعت رسول الله - صلى الله عليه وسلم - يقول:

" إن الحلال بين وإن الحرام بين، وبينهما مشتبهات لا يعلمهن كثير من الناس فمن اتقى الشبهات فقد استبرأ لدينه وعرضه، ومن وقع في الشبهات وقع في الحرام، كالراعي يرعي حول الحمى يوشك أن يرتع فيه، ألا وإن لكل ملك حمى، إلا وأن حمى الله محارمه ... " <sup>3</sup>."

وجه الاستدلال: إنه صلى الله عليه وسلم أرشد إلى ترك ما بين الحلال والحرام ولم يجعل الأصل فيه أحدهما.

1 - سورة النحل ، آية : ( 116 ) .

2 - الشوكاني - محمد بن علي الشوكاني - ارشاد الفحول - دار الفضل - الرياض - الطبعة الاولى - 1430 هـ ، 2000 م - ص 352

3 - رواه البخاري - كتاب الإيمان - باب فضل من استبرأ لدينه: (16/1) رواه أيضاً في كتاب - البيوع - باب الحلال بين والحرام بين وبينهما مشتبهات : (46/3)، رواه مسلم كتاب المساقاة - باب أخذ الحلال وترك الشبهات : (50/5).

## الفصل الاول :

### تعريف الاطعمة أثرها أنواعها

نوقش هذا الاستدلال: بأن الدليل غير موافق لما يقولون لأنهم يقولون بالتحريم،  
والحديث لم يجعل الأصل في ذلك التحريم.<sup>1</sup>

الدليل الثالث: قوله صلى الله عليه وسلم: " فإن دماءكم وأموالكم وأعراضكم عليكم  
حرام " .<sup>2</sup>

### وجه الاستدلال:

أنه صلى الله عليه وسلم جعل هذه الأشياء محرمة ولم يقل أنها مباحة.<sup>3</sup>

نوقش هذا الاستدلال: بأنه خارج محل النزاع، لأنه خاص بالأموال التي قد صارت  
مملوكة لمالكها ولا خلاف في تحريمها على الغير، وإنما النزاع في الأعيان التي  
خلقها لعباده ولم تصر في ملك أحد منهم، وذلك كالحیوانات التي لم ينص الله عز وجل  
على تحريمها، وكالنباتات التي تنبتها الأرض، مما لم يدل دليل على تحريمها ولم تضر  
مستعملها بل مما تنفعه.<sup>4</sup>

الدليل الرابع: إن التصرف في ملك الغير بغير إذنه لا يصح ، والله سبحانه وتعالى هو  
المالك، ولم يأذن ، يدل على قوله تعالى: [لِلَّهِ مَا فِي السَّمَاوَاتِ وَمَا فِي الْأَرْضِ]<sup>3</sup>  
فالسماوات وما فيها، والأرض وما فيها ملك لله سبحانه وتعالى، فلا يجوز التصرف في  
شيء من ذلك إلا بإذنه.

نوقش هذا الاستدلال: بأن قوله تعالى: [خَلَقَ لَكُمْ مَا فِي الْأَرْضِ جَمِيعًا] - إذن منه  
تعالى بما فيها .

1 - الشوكاني - محمد بن علي الشوكاني - ارشاد الفحول - دار الفضل - الرياض - الطبعة الاولى - 1430 هـ ، 200 م - ص 252

2 - المرجع السابق.

3 - سورة البقرة \* آية 284 \*

4 - سورة البقرة \* آية 29\*.

## الفصل الاول :

### تعريف الاطعمة أثرها أنواعها

ب - أدلة القول الثاني: استدل أصحاب القول الثاني وهم من قال بالوقف - بما يأتي:

الدليل الأول:

أ- قوله : ( إن الحلال بين وإن الحرام بين وبينهما أمور مشتبهات ...).<sup>1</sup>

وجه الاستدلال: أنه صلى الله عليه وسلم ذكر هنا أن الحلال بين وأن الحرام بين وبينهما متشابه، وحذر من التشابه، فهذا يقتضي التوقف فيه، وهو ما بين الحلال والحرام وأن لا نأخذ به والقول بالإباحة أخذ بالمتشابه المنهي عنه<sup>2</sup>.

ونوقش هذا الاستدلال: بأن الله سبحانه وتعالى قد بين حكم ما سكت عنه بأنه حلال، وليس المراد بقوله، صلى الله عليه وسلم : " وبينهما مشتبهات: إلا ما لم يدل الدليل على أنه حلال أو حرام، بل تنازعه أمران أحدهما يدل على إحقاقه بالحلال والآخر يدل على إحقاقه بالحرام كما يقع ذلك عند تعرض الأدلة، أما ما سكت عنه فهو مما عفا عنه .

- تعارض الأدلة: حيث إن بعضها يدل على الإباحة، بعضها يدل على التحريم، فيؤخذ بالوقف لتكافئها.

ونوقش هذا الاستدلال: بأنه لا تعارض مع وجود المرجح وهو أدلة من قال بالإباحة فهي أرجح لصحتها ودالاتها على نفس الدعوى.

ج- أدلة القول الثالث: استدل أصحاب القول الثالث - من قال بالإباحة - بالكتاب والسنة والإجماع والمعقول.

1 - الشوكاني - محمد بن علي الشوكاني - ارشاد الفحول - دار الفضل - الرياض - الطبعة الاولى - 1430 هـ ، 2000 م ص 252  
2 - المرجع السابق ص 252

## الفصل الاول:

### تعريف الاطعمة أثرها أنواعها

الدليل الأول: - من الكتاب : قول الله تعالى : هُوَ الَّذِي خَلَقَ لَكُمْ مَّا فِي الْأَرْضِ جَمِيعًا<sup>1</sup>.

وجه الاستدلال: أنه تعالى أخبر أنه خلق جميع ما في الأرض للناس مضافاً إليهم باللام، واللام حرف إضافة توجب اختصاص المضاف بالمضاف إليه واستحقاقه إياه من الوجه الذي يصلح له، وهذا المعنى يعم موارد استعمالها كقولهم المال لزيد، وما أشبه ذلك، فيجب أن يكون الناس مملكين لجميع ما في الأرض، فضلاً من الله ونعمة باستثناء الخبائث لم فيها من الإفساد، ويبقى الباقي مباحاً بموجب الآية.

قال صاحب تفسير المنار: ( هذه الآية هي نص الدليل القطعي على القاعدة المعروفة عند الفقهاء " أن الأصل في الأشياء المخلوقة الإباحة " والمراد إباحة الانتفاع بها أكلاً وشرباً ولباساً وتداوياً وركوباً وزينة<sup>3</sup> )

الدليل الثاني: قول الله تعالى: [ وَسَخَّرَ لَكُمْ مَّا فِي السَّمَاوَاتِ وَمَا فِي الْأَرْضِ جَمِيعًا مِّنْهُ... ]<sup>2</sup>

وجه الاستدلال من الآية: أن الله سخر هذه الأرض وما فيها للناس لينتفعوا به، فيجوز انتفاعنا به وهذا هو معنى الإباحة.

الدليل الثالث: قول الله تعالى: وَمَا لَكُمْ أَلَّا تَأْكُلُوا مِمَّا ذُكِّرَ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ وَقَدْ فَصَّلَ لَكُمْ مَّا حَرَّمَ عَلَيْكُمْ إِلَّا مَا اضْطُرِرْتُمْ إِلَيْهِ<sup>3</sup>.

1 - سورة البقرة، آية (29) .

2 - سورة الجاثية \* الآية 13\*

3 - سورة الانعام \* آية 19\* -

**وجه الاستدلال من الآية من وجهين:**

**الوجه الأول:** أنه تعالى وبخهم وعنفهم على ترك الأكل مما ذكر اسم الله عليه، قبل أن يحله باسمه الخاص، فلو لم تكن الأشياء مطلقة مباحة، لم يلحقهم ذم ولا توبيخ، إذا لو كان حكمها مجهولاً أو كانت محظورة لم يكن ذلك.

**الوجه الثاني:** أنه قال " وقد فصل لكم ما حرم عليكم" والتفصيل التبيين، فبين أنه بين المحرمات، فما لم يبين تحريمه ليس بمحرم، وما ليس بمحرم فهو حلال، إذ ليس إلا حلال أو حرام.<sup>1</sup>

**الدليل الرابع:**

- قول الله تعالى : قُلْ مَنْ حَرَّمَ زِينَةَ اللَّهِ الَّتِي أَخْرَجَ لِعِبَادِهِ وَالطَّيِّبَاتِ مِنَ الرِّزْقِ .<sup>2</sup>

**والاستدلال بالآية من وجهين:**

1- إن الاستفهام في الآية للإنكار قطعاً، وإنكار التحريم يقتضي انتفاء فتعنين الإباحة.

2- أن كلمة "زينة الله" من ألفاظ العموم، فتعم كل زينة أخرجها الله لعباده.

قال الشوكاني - رحمه الله - : " فإنه سبحانه أنكر على من حرم ذلك، فوجب ألا تثبت حرمة، وإذا لم تثبت حرمة امتنع ثبوت الحرمة في فرد من أفراد، لأن المطلق جزء من المقيد، فلو ثبتت الحرمة في فرد من أفراد، لثبتت الحرمة في زينة الله وفي الطيبات من الرزق، وإذا انتقت الحرمة بالكلية ثبتت الإباحة.

1- الشوكاني - محمد بن علي الشوكاني - ارشاد الفحول - دار الفضل - الرياض - الطبعة الاولى - 1430 هـ، 2000 م - ص 251

2- انظر المرجع السابق . ص 251

وجاء في شرح نهاية السؤل: " ومعنى الآية، أي قل يا محمد على طريق الإنكار على من حرم ومنع زينة الله من الثبات وكل ما يتجمل به، ( والتي أخرج لعباده) أي خلقها لهم لنفعهم من النبات كالقطن والكتان، ومن الحيوان كالحرير والصوف ومن المعادن كالخواتم والدروع. والطيبات من الرزق : أي المستلذات من المأكّل والمشارب من لحوم الحيوانات وشحومها وألبانها. فدلّت الآية على أن الأصل في المطاعم والملابس.. الإباحة، لأن الاستفهام في " من " للإنكار ..".

#### الدليل الخامس:

- قول الله تعالى: [ الْيَوْمَ أُحِلَّ لَكُمْ الطَّيِّبَاتُ ]<sup>1</sup>.

وجه الاستدلال من الآية: ليس المراد بالطيب في الآية الحلال، وإلا لزم التكرار، فوجب تفسيره بما يستطاب طبعاً، وذلك يقتضي حل المنافع بأسرها.<sup>2</sup>

الدليل السادس: - قول الله تعالى: قُلْ لَأُجِدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خِنْزِيرٍ فَإِنَّهُ رَجْسٌ أَوْ فِسْقًا أُهْلًا لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ فَمَنْ اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَإِنَّ رَبَّكَ غَفُورٌ رَحِيمٌ<sup>3</sup>.

وجه الاستدلال من الآية: أنه تعالى بين أن ما لم يوجد تحريمه ليس بمحرم، وما لم يحرم فهو حلال.

قال الشوكاني في بيان وجه الاستدلال من هذه الآية: " فجعل سبحانه الأصل الإباحة والتحریم مستثنى .

#### الدليل السابع:

1 - سورة المائدة آية: (5).  
2- الشوكاني - محمد بن علي الشوكاني - ارشاد الفحول - دار الفضل - الرياض - الطبعة الاولى - 1430هـ، 2000م - ص 251  
3 - سورة الأنعام آية: (145) .  
4- انظر المرجع السابق. ص.251

ومن السنة: فقد استدلوا بما يأتي: ما جاء في الصحيحين عن سعد بن أبي وقاص، أن النبي صلى الله عليه وسلم قال " إن من أعظم المسلمين جرماً، من سأل عن شيء لم يحرم فحرم من أجل مسألته".<sup>1</sup>

وجه الاستدلال منه: أنه صلى الله عليه وسلم بين أن الأشياء، لا تحرم إلا بتحريم خاص، لقوله "لم يحرم" ، ودل ذلك على أن التحريم قد يكون لأجل المسألة، فبين بذلك أنها بدونها ليست محرمة، وهو المقصود.<sup>2</sup>

الدليل الثامن: ما روي عن سلمان الفارسي - رضي الله عنه - قال: سئل رسول الله - صلى الله عليه وسلم - عن السمن والجبن والفراء، فقال: " الحلال ما أحل الله في كتابه، والحرام ما حرم الله في كتابه، وما سكت عنه، فهو مما عفا عنه "<sup>3</sup>.

والاستدلال من هذا الحديث كما ذكر ذلك ابن تيمية - من وجهين:

الأول: أنه صلى الله عليه وسلم أفتى بالإطلاق فيه.

الثاني: أن قوله صلى الله عليه وسلم وما سكت عنه، فهو مما عفا عنه، نص فيما سكت عنه، فلا إثم عليه فيه، وتسميته عفواً، كأنه - والله أعلم - لأن التحليل بعد الإذن في تناول بخطاب خاص، والتحريم المنع من تناول كذلك، والمسكوت عنه لم يؤذن بخطاب يخصه ولم يمنع منه، فيرجع إلى الأصل وهو أن لا عقاب إلا بعد الإرسال ، وإذا لم يكن فيه عقاب لم يكن محرماً.<sup>4</sup>

1- رواه البخاري واللفظ له - كتاب الاعتصام - بابا ما يكره من كثرة السؤال وتكلف ما لا يعنيه (77/9).  
رواه مسلم - كتاب الفضائل - باب توقيره - صلى الله عليه وسلم - وترك إكثار سؤاله عما لا ضرورة إليه: (91/7).

2- شيخ الاسلام - احمد بن تيمية - مجموع الفتاوى - دار المنار - مصر - الطبعة الاولى - 1412هـ، 1992م - ج 21 - ص 537  
3- رواه الترمذي: كتاب اللباس باب ما جاء في لبس الفراء: ص 524 برقم: (1732) ، رواه ابن ماجة في كتاب الأطعمة - باب أكل الجبن والسمن - (117/2)، برقم: (3367)، وقال الترمذي: " حديث غريب لا نعرفه مرفوعاً إلا من هذا الوجه، وروى سفيان وغيره عن سليمان التيمي عن أبي عثمان النهدي عن سلمان قوله. وكان الحديث الموقوف أصح، وسألت البخاري عن هذا الحديث فقال: " ما أراه محفوظاً، روى سفيان عن سليمان التيمي عن أبي عثمان عن سلمان موقوفاً، قال البخاري فيه: سيف بن هارون مقارب الحديث " ينظر : سنن الترمذي ص 524.

4- ينظر: المرجع السابق (538/21).

الدليل التاسع: ما جاء عن أبي ثعلبة الخشني<sup>1</sup> رضي الله عنه عن رسول الله صلى الله عليه وسلم قال: " إن الله فرض فرائض فلا تضيعوها، وحد حدوداً فلا تعتدوها وحرّم أشياء فلا تنتهكوها، وسكت عن أشياء رحمة لكم من غير نسيان فلا تبحثوا عنها"<sup>2</sup>.

وجه الاستدلال منه: أنه عليه الصلاة والسلام بين أن ما سكت الله عنه، بعد الشرع إنما هو مباح رحمة بنا وتخفيفاً عنا، فلا نبحت عن السؤال عنه، وهذا دليل على إباحته<sup>3</sup>.

نوقش الاستدلال بهذا الحديث: قال ابن رجب: " هذا الحديث من رواية مكحول عن أبي ثعلبة الخشني وله علتان:

أحدهما: أن مكحولاً لم يصح له السماع من أبي ثعلبة، ذكر ذلك أبو مسهر الدمشقي؛ وأبو نعيم الحافظ وغيرهما.

الثاني: أنه اختلف في رفعه ووقفه على أبي ثعلبة، ورواه بعضهم عن مكحولاً من قوله<sup>4</sup>.

أجيب عنه: قال الدار قطني: " الأشبه بالصواب، المرفوع، قال: وهو أشهر"<sup>5</sup>.

وإذا كان المسكوت عنه- بناءً على هذا الحديث- مباحاً فهو الأصل، ولذلك كان النبي عليه الصلاة والسلام يكره السؤال وينهي عنه خوفاً أن يفرض على الأمة.

1- هو أبو ثعلبة الخشني صحابي مشهور، ومعروف بكنيته، واختلف في اسمه واسم أبيه اختلافاً كثيراً، وذكر الدارقطني أنه جرثوم بن ناشر، توفي سنة 75هـ، ينظر: الإصابة في تمييز الصحابة: (28/7).  
2- أخرجه الدارقطني في سننه - كتاب الأحكام، باب معرفة الحلال من الحرام، (183/4)، الطبراني في المعجم الكبير - كتاب الأحكام، باب في اتباع الكتاب والسنة: (589/2)، البيهقي في سننه - كتاب الطهارة، باب إذا خالطه طاهر والتطهير بالماء: (12/10)، والهيثمي في المجمع - باب في اتباع الكتاب والسنة: (1718) والشوكاني في السبل الجرار - كتاب الأطعمة: (108/4) قال الهيثمي: فيه مكحول مدلس، وقد عنعنه، وهو أيضاً لم يسمع من أبي ثعلبة ورجاله رجال الصحيح"، (171/1).  
وصححه ابن الصلاح ومن حسنه الحافظ أبو بكر السمعاني في أماليه " ينظر الفتح المبين": ص(202)، وقال عنه النووي في الأربعين النووية: " حديث حسن"، ينظر جامع العلوم والحكم: ص(325).  
3- شيخ الاسلام - احمد بن تيمية - مجموع الفتاوى - دار المنار - مصر - الطبعة الاولى - 1412هـ، 1992م - ج21 ص553.  
4- جامع العلوم والحكم، ص325.  
5- الدار قطني - علي بن عمر الدار قطني - دار المعرفة - بيروت، لبنان - الطبعة الاولى 1429هـ، 2001م - ج- 4 ص 183

وقد أورد الشاطبي- رحمه الله- فصلاً كاملاً في بيان أن الإكثار من الأسئلة مذموم، وذكر الأدلة على ذلك من الكتاب والسنة وكلام السلف الصالح .

#### الدليل العاشر:

الإجماع: قال شيخ الإسلام بن تيمية:- " الصنف الثالث من الأدلة على أن الأصل الإباحة، إتباع سبيل المؤمنين.. ولست أعلم خلاف أحد من علماء السلف في أن ما لم يجيء دليل بتحريمه فهو مطلق غير محجور، وقد نص على ذلك كثير ممن تكلم في أصول الفقه وفروعه، وأحسب بعضهم ذكر في ذلك الإجماع يقيناً .. فإن قيل:

كيف يكون في ذلك إجماع وقد علمت اختلاف الناس في الأعيان قبل مجيء الرسل وإنزال الكتب، هل الأصل فيها الحظر أو الإباحة أو لا يدرى ما الحكم فيها، أو أنه لا حكم لها أصلاً واستصحاب الحال دليل متبع، وأنه قد ذهب بعض من صنف في أصول الفقه.. على أن حكم الأعيان الثابت لها قبل الشرع مستصحب بعد الشرع، وأن من قال بأن الأصل في الأعيان الحظر، استصحب هذا الحكم حتى يقوم دليل الحل؟

فأقول هذا القول متأخر لم يؤثر أصله عن أحد من السابقين،، ممن له قدم وذلك أنه قد ثبت أنها بعد مجيء الرسل على الإطلاق، وقد زال حكم ذلك الأصل بالأدلة السمعية.. ولست أنكر أن بعض من لم يحط علماً بمدارك الأحكام.. ربما سحب ذيل ما قبل الشرع على ما بعده إلا أن هذا غلط قبيح.. لا يهتك حريم الإجماع"<sup>1</sup>.

وأما المعقول: فهو أن الله سبحانه وتعالى: إما أن يكون خلق هذه الأعيان لحكمه، أو لغير حكمه، والثاني باطل لقوله تعالى: { وَمَا خَلَقْنَا السَّمَاوَاتِ وَالْأَرْضَ وَمَا بَيْنَهُمَا لَاعِبِينَ }<sup>2</sup>

1- شيخ الإسلام -احمد بن تيمية -مجموع الفتاوى -دار المنار -الطبعة الاولى -1412.1992م\*ج21/ص539/538  
2- سورة الدخان، آية: 38.

فثبت أنها مخلوقة لحكمة، ولا تخلو هذه الحكمة إما أن تعود بالنفع إليه سبحانه أو إلينا، والأول باطل فثبت أنه إنما خلقها لينتفع بها المحتاجون إليها، وإذا كان كذلك كان نفع المحتاج مطلوب الحصول أينما كان، فإن منع منه فإنما هو لرجوع ضرورة إلى المحتاج إليه، وذلك بأن ينهي الله عنه، فثبت أن الأصل في المنافع الإباحة.

ثم إن هذه الأشياء إذا ثبت خلوها من الضرر، كانت مباحة كسائر ما نص على تحليله، وهذا الوصف قد دل على تعلق الحكم به النص، وهو قوله تعالى: وَيُجِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَائِثَ<sup>1</sup>

فكل ما فيه نفع فهو طيب، وكل ما فيه ضرر فهو خبيث، فالنفع يناسب التحليل، والضرر يناسب التحريم. فالتحريم يدور مع المضار وجوداً في الميتة والدم ولحم الخنزير وغيرها مما يضر، وعدمها في الأنعام والألبان وغيرها<sup>2</sup>.

**الترجيح:** بعد عرض أقوال العلماء في هذه المسألة وأدلتهم وما أورد عليها من مناقشة، ويظهر - والله أعلم - أن القول الراجح هو القول الثالث وهو أن الأصل في الأشياء الإباحة لقوة أدلتهم وسلامتها من المناقشة في الجملة، وضعف أدلة الأقوال الأخرى وورود المناقشة عليها.

1- سورة الأعراف، آية: 157.

2- ينظر المرجع السابق (240/21).

## تلخيص :

وفي الاخير ، ومن هذا السياق والفيض العرم ، ومن ما تطرقنا إليه من مباحث ماهية الاطعمة لغة واصطلاحا وأثرها وفوائدها وأنواعها ، نستنتج أن للطعام اهمية بالغة على صحة الانسان وما يترتب عنها مضار وما يأتي منها بفوائد تعود على الإنسان .

# الفصل الثاني

الأحكام الفقهية لتقسيم الطعام (نوازل الأطعمة)

المبحث الأول : النوازل في الاطعمة النباتية

المبحث الثاني : النوازل في الاطعمة الحيوانية .

المبحث الثالث : المركبات الغذائية الإضافية وانواعها.

\* المبحث الأول : الاحكام الفقهية لتقسيم الطعام [ نوازل الاطعمة ]

نتطرق في هذا الفصل بإذن الله الى ثلاث مباحث وهي النوازل في الاطعمة النباتية والحيوانية والمركبات الغذائية الاضافية وانواعها والاطعمة الحيوانية المهجنة والمهرمنة والمعدلة وراثيا ثم انتقلنا الى الملونات والمحليات والمثبتات  
 ""المطلب الاول : الاطعمة النباتية وفوائدها للانسان .

- الطعام من النبات ، وهو أنواع كثيرة مختلفة لا يحصيها إلا الله .  
 وهي أنواع من جهة الطبيعة .. وأنواع من جهة حكم الشريعة.
- 1 - منها الحبوب كالبر أكثر فائدة، وأسرع هضمًا، وأكل الخبز دفعة واحدة يسبب عسر الهضم، والإمساك الشديد. وأجود أنواع الخبز أحسنها اختماراً وعجناً، وخبز التنور أجود أصنافه، ثم خبز الفرن، ثم خبز الملة. واللبن منه أكثر تلييناً وغذاءً وترطيباً، وأسرع انحداراً، واليابس بخلافه، وخبز الحنطة يسمن سريعاً، وخبز الشعير أقل غذاء من خبز الحنطة. والأرز وهو من أكثر الأغذية نفعاً بعد الحنطة، يشد البطن، ويقوي المعدة، ويسمن البدن، والشعير والدخن ونحوها.
- 2 - ومنها الثمار و الفواكه بأنواعها:

أ- التمور بأنواعها التمر من أجود الأغذية نفعاً، مفيد للصحة، وحرز من السم والسحر، وأفضله تمر المدينة، خاصة العجوة عن سعد رضي الله عنه قال: قَالَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ: "مَنْ تَصَبَّحَ كُلَّ يَوْمٍ سَبْعَ تَمَرَاتٍ عَجْوَةً، لَمْ يَضُرَّهُ فِي ذَلِكَ الْيَوْمِ سُمٌّ وَلَا سِحْرٌ". وَعَنْ عَائِشَةَ رَضِيَ اللَّهُ عَنْهَا أَنَّ رَسُولَ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ قَالَ: "إِنَّ فِي عَجْوَةِ الْعَالِيَةِ شِفَاءً، أَوْ إِنِّهَا تَرِيأَقُ، أَوَّلَ الْبُكْرَةِ"<sup>1</sup>

وَعَنْ سَعْدِ بْنِ أَبِي وَقَاصٍ رَضِيَ اللَّهُ عَنْهُ أَنَّ رَسُولَ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ قَالَ: "مَنْ أَكَلَ سَبْعَ تَمَرَاتٍ مِمَّا بَيْنَ لَابَتَيْهَا، حِينَ يُصْبِحُ، لَمْ يَضُرَّهُ سُمٌّ حَتَّى يُمَسِيَ"<sup>2</sup>  
 وَعَنْ عَائِشَةَ رَضِيَ اللَّهُ عَنْهَا قَالَتْ: قَالَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ: "يَا عَائِشَةُ بَيْتٌ لَا تَمَرٌ فِيهِ، جِيَاعٌ أَهْلُهُ، يَا عَائِشَةُ بَيْتٌ لَا تَمَرٌ فِيهِ جِيَاعٌ أَهْلُهُ أَوْ جَاعَ أَهْلُهُ قَالَهَا مَرَّتَيْنِ، أَوْ ثَلَاثًا"<sup>3</sup>

- ب- العنب: وهو من أفضل الفواكه، وأكثرها منافع، وأجوده الكبار المائي، والأبيض أحمد من الأسود، والبانت أفضل من المقطوف في يومه. يؤكل رطباً، ويابساً، فاكهة، وقوتاً، وإداماً، وشراباً. مقو للبدن، مطلق للبطن، يسمن ويغذي غذاءً حسناً، مدر للبول وهو أحد ملوك الفواكه الثلاث، وهي: الرطب والتين والعنب. والإكتار منه يصدع الرأس. والزبيب منه مفيد في غذاء الجسم، وهو مقو ومنتشط. والعنب مفيد للمصاب بالهزال، وضعف العظام، وداء المفاصل، واضطراب الكبد، والتسمم، والإمساك، وضغط الدم.
- ج- الموز: وهو أنواع وأحجام مختلفة، يحمي الجسم من فقر الدم، وضغط الدم، والأزمات القلبية، وأجود أكله في الصيف؛ لأنه يعوض الجسم عن الأملاح التي فقدها. وأجود أنواعه

1 - مسلم - مسلم بن الحجاج القشيري النيسابوري - صحيح مسلم - دار التأسيس - 1435هـ، 2014م - كتاب الاشربة - 154 برقم 2047

## الفصل الثاني:

### الأحكام الفقهية لتقسيم الطعام

ما نضج تحت أشعة الشمس وبدأ في الحموضة، وهو يقوي العظام والأظافر والأسنان، مفيد في علاج التهاب المفاصل، منشط للجهاز العصبي، ويحمي من تعفنات الطعام في المعدة، ومن أصيب بمرض السكر، أو إمساك مزمن، أو بمرض في كبده، أو في القولون، أو الجهاز البولي، فإنه يمنع منه.

ه- الخوخ: وهو أنواع مختلفة الأحجام والألوان والطعوم. منشط للمعدة، ومساعد على الهضم، ومدر للبول، مساعد على إزالة حصى المثانة، مفيد لأمراض الكلى والتهاب المفاصل. ويمنع منه من أصيب بالسكر وقرحة المعدة والأمعاء.

و- الكمثرى: وهو أنواع وأحجام مختلفة. منظم قوي للمعدة والأمعاء، والكمثرى تخفف من آلام المفاصل، وتفيد في علاج الصرع، وفقر الدم، وضعف الجسم، وتخفف ضغط الدم، وأكلها لا يؤثر على مرضى السكر.

ح- المشمش: وهو أنواع مختلفة. مطفى للعطش، مخفف للتسمم الغذائي، مقو للأعصاب، ومسهل للإمساك، يساعد على تكوين العظام والأغشية المخاطية، ينفع المصاب بفقر الدم. ط- الأناناس: وهو أنواع مختلفة. مهضم قوي، مدر للبول، مقاوم لفقر الدم، مقو للبناء، ويعتبر من الأغذية الأساسية التي تساعد على نمو الأطفال.

ي- الشمام: وهو أنواع مختلفة الطعوم والأحجام والألوان. وهو فاكهة لذيذة، وأكله على الرقيق يزيل الإمساك، والإكثار منه يحدث تعفنًا في المعدة، مدر للبول، منق للدم، مساعد في علاج أمراض الكلى.

ك- الجح: وهو أنواع مختلفة الأحجام والطعوم والألوان. أكله قبل الطعام يغسل البطن غسلاً، وأكله على جوع فيه خطر على المعدة، مدر للبول، ومسهل للإمساك، نافع للمصاب بالتهاب المفاصل.

ل- المنقا: وهو أنواع مختلفة الأحجام والطعوم. ويحتوي على فوائد عظيمة، مولد للطاقة، مفيد للنمو، منشط للجسم

م- الأترج: يطيب النكهة، ويحلل الرياح، معين على الهضم، مسكن للخفقان قاطع للبواسير، نافع من الإسهال، مقو للمعدة، مطفى لحرارة الكبد، مسكن للعطش، مزيل لرائحة الفم، مزيل للسموم، ملين للطبيعة، منظره يفرح، وقشره طيب الرائحة، ولحمه فاكهة، وحمضه أدم، وحبه ترياق، وفيه دهن، وكثرة منافعه شبهه النبي صلى الله عليه وسلم بالمؤمن الذي يقرأ القرآن. عَنْ أَبِي مُوسَى الْأَشْعَرِيِّ، عَنِ النَّبِيِّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ قَالَ: "مَثَلُ الَّذِي يَقْرَأُ الْقُرْآنَ كَالْأُتْرُجَةِ، طَعْمُهَا طَيِّبٌ وَرِيحُهَا طَيِّبٌ. وَالَّذِي لَا يَقْرَأُ الْقُرْآنَ كَالتَّمْرَةِ، طَعْمُهَا طَيِّبٌ وَلَا رِيحَ لَهَا، وَمَثَلُ الْفَاجِرِ الَّذِي يَقْرَأُ الْقُرْآنَ كَمَثَلِ الرِّيحَانَةِ، رِيحُهَا طَيِّبٌ وَطَعْمُهَا مُرٌّ. وَمَثَلُ الْفَاجِرِ الَّذِي لَا يَقْرَأُ الْقُرْآنَ كَمَثَلِ الْحَنْظَلَةِ، طَعْمُهَا مُرٌّ وَلَا رِيحَ لَهَا"<sup>1</sup>. متفق عليه.

3 - ومنها البقوليات كالحمص، والعدس، والفاول، واللوبياء ونحوها.

4 - ومنها الخضار كالخس، والجرجير، والخيار، والبصل ونحوها. وكل جنس تحته أنواع لا يحصيها إلا الخلاق العليم. فالنباتات أمم، وقبائل، وشعوب، وجميع الحيوان بالنسبة إليها كالذرة بالنسبة للجبل، وكالقطرة بالنسبة للبحر.

## الفصل الثاني :

### الأحكام الفقهية لتقسيم الطعام .

- القرع: وهو أنواع وأحجام مختلفة، منشط للقلب، مدر للبول، مزيل لعسر الهضم، نافع للالتهاب في المعدة.
- الكوسة: مطهرة للمعدة والأمعاء، مقاومة للتسمم.
- الباميا: مقاومة للإمساك، مهدأة للالتهابات المعوية.
- البطاطس: أكله مسلوفاً بالماء مفيد في إزالة عسر الهضم، والمسلوقة منه أسهل هضماً من المقلي بالزيت، والمشوي بقشره أكثر فائدة. وهو نافع للمصاب بقرحة المعدة، مزيل للحموضة.
- الباذنجان: بطيء الهضم، وأكله مع قشره يسهل الإمساك، والأبيض منه يزيد السكر. والباذنجان لا يناسب من أصيب بالتهاب الكلى، أو المفاصل، أو الصرع، أو عسر الهضم، وهو مخفف للكوليسترول في الدم.
- الملوخية: مليئة لأغشية المعدة والأمعاء، مكافحة للإمساك، مقوية للبصر، مهدأة للأعصاب، منشطة لضربات القلب، مفيدة في علاج ضغط الدم المنخفض. تحفظ الجسم من الإصابة بفقر الدم، وتمنع تكوّن الحصى في المثانة والكلى.
- السبانخ: أنفعه ما قُطف في يومه، وكانت أوراقه خضراء، يمنع تكوّن حصى المثانة والكلى، وشربه بالماء المطبوخ به مفيد.
- الجزر: مقو للبصر، مهدئ من اضطراب القلب والأعصاب، نافع في علاج التهاب الأعصاب، وفقر الدم، ومساعد في عملية الهضم، مدر للبول، وعلاج للإسهال، يحمي اللثة من الإصابة بالأمراض.
- الخيار: منق للدم، مسكن للصداع، ينقي الجسم من السموم، وكثرة أكله تسبب عسر الهضم، والسمنة، وهو بطيء الهضم.
- الطماطم: وهو أنواع مختلفة، مفيد في تقوية عظام الأطفال، وحمائتهم من نزلات البرد، يقوي الباءة.
- الخس: منشط قوي للمعدة، مدر للبول، ومعالج للإمساك، ومهدئ للأعصاب ومقو للبصر، ومفيد للدم، يدفئ الأجسام، جالب للنوم، ويتجنبه من أصيب بالربو.
- الليمون: فاتح للشهية، مقاوم للسموم، نافع في علاج ضغط الدم، وتصلب الشرايين، وعرق النساء، والألام العصبية. وأكله مع قشره مقو للكبد، مفيد في علاج الصداع، وضربات الشمس، وشربه مركزاً يؤدي إلى تهيج الأغشية المخاطية للمعدة والجهاز الهضمي، ويسبب قروحاً في المعدة.
- النعناع: منشط للقلب والدورة الدموية إذا شرب كالشاي، ملين للمعدة والأمعاء، مزيل لحموضة المعدة، مقاوم لآفات المعدة، مخفف للضغط، وطارد للديدان، ومدر للبول، ومهضم للطعام، مقو لعمل الكبد والبنكرياس، منشط للجسم، مقاوم للزكام. وكثرة شربه تسبب الصداع، وتقرح المعدة. وأكل ورقه طازجاً مقو للمعدة، ومهضم، ومنشط للباءة، وللحصول على فوائده ينصح بعدم غليه، وإنما يُسكب عليه الماء الساخن.
- البقدونس: منشط للذاكرة والجهاز العصبي والتناسلي، مخفف لآلام المعدة، ومدر للبول، فاتح للشهية، مقاوم للإسهال، مقو للبصر وللباءة، منظم للدورة.

## الفصل الثاني :

### الأحكام الفقهية لتقسيم الطعام .

- الفجل: مقو للعظام، ومطهر عام، ومدر للبول، وفاتح للشهية، وشرب عصيره على الريق يعالج أحماض المعدة، وأمراض الكبد، ويفتت الحصى والرمال من المثانة والكلى. وهو مفيد في علاج فقر الدم، ومفيد للجلد والشعر.
  - الجرجير: محرك لشهوة الجماع، منق للدم، مقو للشعر، مهضم للطعام، خافض للسكر، مدر للبول، وعلاج للإمساك، منظم للمعدة، وراق للأسنان، وهو عسير الهضم فلا يكثر منه، لأنه يسبب إرباكاً للمعدة.
  - الكراث: سهل الهضم، مثير للشهية، مجدد للنشاط، مدر للبول، مقاوم للإرهاق، مفيد للدم، قاض على الإمساك، منشط للحبال الصوتية، مفيد لمن أصيب بالربو والسعال والتهاب الأعصاب، مفيد في إخراج الحصى من الكلى والمثانة، ومفيد من نزلات البرد، مقو للبناء.
  - الفلفل: مدر للبول، ومانع للغازات، مقو للمعدة، محرك للشهوة، مقو للبناء، مقاوم لنزلات البرد. والإكثار منه يهيج الجهاز العصبي، ويفسد الدم، ويضعف المعدة. والمصاب بالبواسير والتهاب الكلى والمثانة وقرحة المعدة لا يأكله.
  - البصل: ينقي الدم، وينظم دورته، مدر للبول، مزيل للأرق، وتناوله طازجاً مع الوجبات يخفض نسبة السكر، ويطرد الديدان التي في الأمعاء، ويقتل الميكروبات في الفم والأمعاء، وينشط الكلى على العمل، وتفشير البصل وتقطيعه وتركه مدة قبل أكله يضر الجسم، لأنه يتأكسد بالهواء، وتصبح مكوناته سامة ضارة. وأكله يومياً يزيد من نسبة الكوليسترول النافع في الدم، وينظم السكر في الدم، ويخفف من تخثر الدم. وأكله مشوياً يساعد في علاج التهابات القصبة الهوائية، كما يساعد في علاج الربو والسعال والحبال الصوتية. وأكله ممزوجاً بالعسل والتفاح يساعد في علاج أمراض المثانة والزحار البولي. والبصل مقو للمعدة، يفتق الشهوة، ويهيج الباءة، ويحسّن اللون، ويقطع البلغم. والمطبوخ منه كثير الغذاء ينفع من اليرقان والسعال، وخشونة الصدر. والإكثار منه يورث الشقيقة، ويصدع الرأس، ويولد الرياح، ويظلم البصر، وكثرة النسيان، وتغير رائحة الفم. ورائحته تؤذي الجليس والملائكة، واماتته طبخاً تذهب بهذه المضرات منه.
  - الثوم: مفيد في تغذية المخ، وتنشيط الذاكرة، مفيد للعظام، مقو للبناء، ومقو للأعصاب، طارد للديدان، مانع لتخثر الدم. وأكله يمنع من تجمع الكوليسترول، ويصفي الدم، وفي حالة الربو وضيق التنفس يؤكل الثوم طازجاً. والثوم النيء أسهل هضماً من المطبوخ. والإكثار منه يسبب الإصابة بفقر الدم، وتهيج الأمعاء، ويمنع من أكله من أصيب بضعف في المعدة والهضم والكلى والمثانة. وأكله طازجاً يساعد في تخفيف الكوليسترول الضار في الدم، ويرفع مستوى الكوليسترول المفيد.
- عَنْ أَبِي أَيُّوبَ الْأَنْصَارِيِّ رَضِيَ اللَّهُ عَنْهُ قَالَ: كَانَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ، إِذَا أَتَى بِطَعَامٍ، أَكَلَ مِنْهُ وَبَعَثَ بِفَضْلِهِ إِلَيَّ، وَإِنَّهُ بَعَثَ إِلَيَّ يَوْمًا بِفَضْلَةٍ لَمْ يَأْكُلْ مِنْهَا، لِأَنَّ

## الفصل الثاني :

### الأحكام الفقهية لتقسيم الطعام .

فِيهَا ثُومًا، فَسَأَلْتُهُ: أَحْرَامٌ هُوَ؟ قَالَ: لَا، وَلَكِنِّي أَكْرَهُهُ مِنْ أَجْلِ رِيحِهِ. قَالَ: فَأَبَى أَكْرَهُهُ مَا كَرِهْتُمْ<sup>1</sup>.

- السلق: فيه برودة وتفتيح وتحليل، يفتح سد الكبد والطحال، وهو قليل الغذاء، يحرق الدم، والإكثار منه يولد القبض والنفاخ.
- الزعفران: مقو للباءة، مضاد للتشنج، مدخل للسرور، منبه للمعدة، مخفف للغازات، مفيد للأعصاب والأعصاب، منشط للأجسام، والإكثار منه يصدع الرأس.
- القهوة: تزيد في النشاط الذهني، وهي مقوية للجهاز العصبي، وموقدة لشهوة الجماع، ومنبهة للعقل. وإذا تناولها الإنسان بكثرة تسببت في حصول التسمم، والنوم المتقطع، وضعف الشهوة، وعدم انتظام ضربات القلب، والرجفة في اليدين، وبياض اللسان، واضطراب الجهاز الهضمي.
- الشاي: منبه للذهن، يقي من نخر الأسنان والتسوس، مدر للبول، ومنظف للمثانة، ويحد من نمو الجراثيم في المعدة والأمعاء، والأخضر أكثر فائدة من الأحمر. والشاي يحمي الأوردة والشرابين من التصلب، ويحمي القلب من الأمراض، وينشط عضلته.
- وشرب الشاي والقهوة بعد الطعام مباشرة خطأ؛ لأنه يتسبب في تأخير إفرازات المعدة، ويؤخر عملية الهضم.
- وشربه بكميات كثيرة يسبب الإمساك، والأرق، وخفقان القلب، واضطراب الأعصاب، وارتفاع ضغط الدم، ويمنع شربه وهو ساخن؛ لأنه يضر البلعوم، ولا يغلى الماء والشاي معاً، بل يُسكب الماء الحار عليه ثم يُشرب
- الكمأة: وهي أنواع مختلفة الأحجام والألوان والمنافع، وهي ثمرة تشبه البطاطس إلا أنها لا أوراق لها، وماؤها شفاء للعين. عَنْ سَعِيدِ بْنِ زَيْدِ بْنِ عَمْرٍو بْنِ نُفَيْلِ رَضِيَ اللَّهُ عَنْهُ قَالَ: "سَمِعْتُ النَّبِيَّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ يَقُولُ: الْكَمَاءُ مِنَ الْمَنِّ، وَمَاوُهَا شِفَاءُ لِلْعَيْنِ"<sup>2</sup> م
- الكبث: وهو ثمر شجر الأراك، وأفضله الأسود. عَنْ جَابِرِ بْنِ عَبْدِ اللَّهِ رَضِيَ اللَّهُ عَنْهُمَا قَالَ: كُنَّا مَعَ رَسُولِ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ نَجْنِي الْكَبَاثَ، وَإِنَّ رَسُولَ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ قَالَ: "عَلَيْكُمْ بِالْأَسْوَدِ مِنْهُ، فَإِنَّهُ أَطْيَبُهُ". «قَالُوا: أَكُنْتَ تَرَعَى الْعَنَمَ؟ قَالَ: «وَهَلْ مِنْ نَبِيٍّ إِلَّا وَقَدَرَعَاهَا"<sup>3</sup>.
- الملفوف: مطهر للأمعاء، مقو للدم، معالج للالتهابات، مساعد على النمو، خافض لنسبة السكر في الدم، ومسهل للإمساك المزمن، ومدر للبول.

### ❖ المطلب الثاني: الأطعمة النباتية و أضرارها على الإنسان

المحرم من الأطعمة النباتية نوعان:

المسكرات والمخدرات ، والنباتات الخبيثة الضارة.

1 - المسكرات والمخدرات: فكل طعام أو شراب تسبب في ذهاب العقل، أو تخديره، أو تفتير

1 - مسلم - مسلم بن الحجاج القشيري النيسابوري - صحيح مسلم - دار التأصيل - الطبعة الاولى - 1435هـ-2014م

## الفصل الثاني :

## الأحكام الفقهية لتقسيم الطعام .

البدن، أو ترقيده، فهو محرم، قليلاً كان أو كثيراً، سواء كان من الطعام أو غيره من المواد. **والمخدرات** : مواد نباتية أو كيميائية تؤثر على العقل والبدن، وتصيب الجسم بالفنور والخمول، وتشل نشاطه، وتغطي عقل الإنسان كالخمر. وتعاطي المخدرات يؤدي إلى الانهيار النفسي، والضعف البدني، والخلل العقلي، والإفلاس المالي، والمرض الجسدي والعقلي. ولهذه الأخطار الجسيمة للمسكرات والمخدرات يحرم أكلها، وتعاطيها، وتناولها، وترويجها، وبيعها، وشرؤها، وزراعتها، وتسويقها.

1 - قال الله تعالى: {يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا إِنَّمَا الْخَمْرُ وَالْمَيْسِرُ وَالْأَنْصَابُ وَالْأَزْلَامُ رِجْسٌ مِنْ عَمَلِ الشَّيْطَانِ فَاجْتَنِبُوهُ لَعَلَّكُمْ تَفْلِحُونَ (90) إِنَّمَا يُرِيدُ الشَّيْطَانُ أَنْ يُوقِعَ بَيْنَكُمُ الْعَدَاوَةَ وَالْبَغْضَاءَ فِي الْخَمْرِ وَالْمَيْسِرِ وَيَصُدَّكُمْ عَنْ ذِكْرِ اللَّهِ وَعَنِ الصَّلَاةِ فَهَلْ أَنْتُمْ مُنْتَهُونَ (91)}

2 - وَعَنْ ابْنِ عُمَرَ رَضِيَ اللَّهُ عَنْهُمَا قَالَ: قَالَ رَسُولُ اللَّهِ - صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ - : «كُلُّ مُسْكِرٍ خَمْرٌ، وَكُلُّ مُسْكِرٍ حَرَامٌ، وَمَنْ شَرِبَ الْخَمْرَ فِي الدُّنْيَا فَمَاتَ وَهُوَ يُدْمِنُهَا، لَمْ يَتَّبْ، لَمْ يَشْرِبْهَا فِي الْآخِرَةِ»

- أنواع المخدرات: المخدرات نوعان:

الأول: المخدرات الطبيعية: وهي النباتات المخدرة كالحشيش، والأفيون، والقات ونحوها.

الثاني: المخدرات المصنعة: وهي مواد مستخلصة من المواد المخدرة الطبيعية، تجري

عليها عمليات كيميائية لتصبح في صورة أخرى أشد تركيزاً، وأقوى تأثيراً وتحديراً كالهروين، والمورفين، والكوكايين.

ومنها العقاقير المصنعة من مواد كيميائية لها نفس تأثير المواد المخدرة، تصنع على شكل حبوب أو كبسولات. منها ما هو منبه كالكبتاجون، ومنها ما هو منوم كالسيكنال، ومنها ما هو مهدئ، ومنها ما هو مهلوس. نسأل الله السلامة والعافية من كل ذلك ومن كل شر وبلاء.

- حكم تناول المخدرات: المخدرات بجميع أنواعها وأصنافها محرمة.

فيحرم تعاطيها بأي وجه من الوجوه، أكلها، أو شرباً، أو شماً، أو تدخيناً، أو حقناً أو غير ذلك؛ وذلك لضررها البالغ العظيم على الجسم والعقل، ولما يترتب عليها من آثار سيئة ومفاسد أشد من آثار المسكرات، من إضاعة الأوقات والأموال، ومن إثارة العداوة والبغضاء، ومن الصد عن ذكر الله وعن الصلاة. وما تسببه من كثير من الأمراض الصحية والنفسية والعقلية التي يصعب علاجها، ولما تؤدي إليه من التهاون والتكاسل عن العبادات، ولما تسببه من الفساد والسرقات، والوقوع في الجريمة، وتعطيل المصالح، وإضاعة الأهل والأولاد، وإضاعة النفس، والدين، والعرض، والعقل، والمال، والوقت، والدنيا والآخرة، وغير ذلك من المصائب والشور التي يجرها الشيطان لبني آدم، ويغريهم بها لنيل المتعة والسعادة.

1 - قال الله تعالى: {يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا إِنَّمَا الْخَمْرُ وَالْمَيْسِرُ وَالْأَنْصَابُ وَالْأَزْلَامُ رِجْسٌ مِنْ عَمَلِ الشَّيْطَانِ فَاجْتَنِبُوهُ لَعَلَّكُمْ تَفْلِحُونَ (90) إِنَّمَا يُرِيدُ الشَّيْطَانُ أَنْ يُوقِعَ بَيْنَكُمُ الْعَدَاوَةَ

## الفصل الثاني :

### الأحكام الفقهية لتقسيم الطعام .

وَالْبَعْضَاءُ فِي الْخَمْرِ وَالْمَيْسِرِ وَيَصُدَّكُمْ عَنْ ذِكْرِ اللَّهِ وَعَنِ الصَّلَاةِ فَهَلْ أَنْتُمْ مُنْتَهُونَ (91){<sup>1</sup>

2 - وقال الله تعالى: {إِنَّ الشَّيْطَانَ لَكُمْ عَدُوٌّ فَاتَّخِذُوهُ عَدُوًّا إِنَّمَا يَدْعُو حِزْبَهُ لِيَكُونُوا مِنْ أَصْحَابِ السَّعِيرِ (6){<sup>2</sup>

2 - **النباتات الضارة:** فكل نبات ضار سام خبيث فهو حرام، لا يجوز أكله ولا تناوله ولا زراعته، ولا التجارة فيه، وذلك مثل الزهور والأوراق السامة أو المخدرة كالتبغ الذي تُصنع منه السجائر، ويحتوي على مادة النيكوتين التي يبلغ ضررها حد الإماتة إذا تركزت في البدن، ومثل القات الذي غرّ به الشيطان كثيراً من الجهال، وأضاع أوقاتهم وأموالهم، ومصالحهم، وديارهم وأخراهم، وأفسد أبدانهم.

1 - قال الله تعالى: {يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا لَا تَأْكُلُوا أَمْوَالَكُمْ بَيْنَكُمْ بِالْبَاطِلِ إِلَّا أَنْ تَكُونَ تِجَارَةً عَنْ تَرَاضٍ مِنْكُمْ وَلَا تَقْتُلُوا أَنْفُسَكُمْ إِنَّ اللَّهَ كَانَ بِكُمْ رَحِيمًا (29){<sup>3</sup>

2 - وقال الله تعالى: {وَأَنْفَقُوا فِي سَبِيلِ اللَّهِ وَلَا تُلْقُوا بِأَيْدِيكُمْ إِلَى التَّهْلُكَةِ وَأَحْسِنُوا إِنَّ اللَّهَ يُحِبُّ الْمُحْسِنِينَ (195){<sup>4</sup> .

❖ الأول: السموم المستخرجة من الجمادات، والسموم الكيميائية. فهذه كلها محرمة، ويحرم تناولها أكلاً أو شرباً أو شماً؛ لما فيها من الأضرار القاتلة، والإلقاء بالنفس إلى التهلكة وهو محرم، وتحرم صناعتها والتجارة فيها.

1 - قال الله تعالى: {يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا لَا تَأْكُلُوا أَمْوَالَكُمْ بَيْنَكُمْ بِالْبَاطِلِ إِلَّا أَنْ تَكُونَ تِجَارَةً عَنْ تَرَاضٍ مِنْكُمْ وَلَا تَقْتُلُوا أَنْفُسَكُمْ إِنَّ اللَّهَ كَانَ بِكُمْ رَحِيمًا (29){<sup>5</sup> .

2 - وقال الله تعالى: {وَمَنْ يَقْتُلْ مُؤْمِنًا مُتَعَمِّدًا فَجَزَاؤُهُ جَهَنَّمُ خَالِدًا فِيهَا وَغَضِبَ اللَّهُ عَلَيْهِ وَاعْتَدَ لَهُ عَذَابًا عَظِيمًا (93){<sup>6</sup> .

الثاني: كل ما يترتب على أكله ضرر بالإنسان كالتراب والطين والفحم والروث ونحو ذلك مما يضر بالإنسان أكل.

### ★ المبحث الثاني: النوازل في الأطعمة الحيوانية

#### المطلب الأول: الأطعمة الحيوانية المهدرجة

هي عبارة عن إدماج لجزئي الهيدروجين في الرابطة المزدوجة للحمض الدهني - داخل جزئ الدهن - لتشييعها .

ومن الأطعمة التي تتم فيها عملية الهدرجة " الزيوت " حيث تهدرج الزيوت بقصد تحويلها من الحالة السائلة إلى حالة متماسكة أو حالة " صلبة " فتصبح في الحالة الأولى

1 - سورة المائدة، الآية 90-91.

2 - سورة فاطر، الآية 06

3 - سورة النساء، الآية 29.

4 - سورة البقرة، الآية 195.

5 - سورة النساء، الآية 92.

6 - سورة النساء، 93.

## الفصل الثاني :

### الأحكام الفقهية لتقسيم الطعام .

صالحة للاستخدام في عمليات صناعة الخبز ، وفي الحالة الثانية صالحة لصناعة " المارجرين " .

**حكم الأطعمة الحيوانية المهدرجة :** سبق بيان أن الزيوت المهدرجة ؛ تهدرج بهدف صناعة " المارجرين " ، أو السمن الاصطناعي وهو أنواع:

**أولاً :** منه ما يصنع من الدهون النباتية ( كقول الصويا ) وجوز الهند أو الفستق ، أو حبوب دوار الشمس ، وهي خارج محل البحث .

**ثانياً :** منه ما يصنع من الدهون الحيوانية والدهون المستعملة في صناعة " المارجرين " وهي :

1- دهن الخنزير المذوب ( ساندوكس ) .

2- شحوم الميتة .

3- شحوم مأكولة اللحم مثل : ( شحم الغنم والبقر والبط ونحوهما ) .

**ثالثاً :** ومنه ما يصنع من خليط الدهون النباتية والحيوانية بنسب متفاوتة .

وهذان النوعان الأخيران هما مدار البحث ، إلا أن الغالب في استخدامها هو دهن الخنزير وسوف نتناول بالبحث ما يأتي :

### أ- استخدام دهن الخنزير في عملية الهدرجة :

يعتبر شحم الخنزير من الدهون المستعملة في عملية الهدرجة ، حيث عمدت الصناعات الغذائية إلى استنباط طرق جديدة لاستيعاب هذا الفائض في شحم الخنزير ، والذي انخفض استهلاكه انخفاضاً كبيراً ؛ نتيجة لما يسببه من الأمراض القلبية ونحوها ، وذلك في صورة أصناف مختلفة من الأطعمة ؛ إذ يتم تغيير هذا الشحم بتعريضه إلى مختلف عمليات الهدرجة وإزالة اللون منه والرائحة ، بالإضافة إلى تلوينه وتوزيع أحماضه الدهنية ، وهذا الشحم المعالج يستخدم في صناعة " المارجرين " ولأغراض القلي والطهي ، كما يستخدم في تلميع المعجنات بعد مزجه " بالسكر " و " الكاكاو " ، ويستعمل في صناعة بعض أنواع الجبن و " الشيكولاتة " و " البسكويت " ، وفي صناعة المثلجات " كالأيس كريم " ونحوه ، كما يدخل شحم الخنزير في صناعة بعض صنوف الزيت والسمن والدهن ، بهدف زيادة تماسك قوامها وإكسابها خاصية الانسياب على رقائق الخبز<sup>1</sup> .

### حكم تناول الأغذية المهدرجة بشحم الخنزير :

1 - نزيح حماد - المواد المحرمة والنجسة - دار الشهاب - دمشق - الطبعة الثانية - 1421هـ. 2000م - ص 63

2 - ويدخل في تركيب السمن اضافة الى الدهون والمواد الاستحلاب مثل \*ستين

## الفصل الثاني :

### الأحكام الفقهية لتقسيم الطعام .

وحيث إن شحم الخنزير هو أحد أجزائه ، فيحسن الوقوف على كلام الفقهاء في حكم الخنزير :

اتفق الفقهاء على نجاسة عين الخنزير حال موته ، وأن جميع أجزائه نجسة<sup>1</sup>. ولا خلاف بينهم على حرمة تناول أجزاء الخنزير المختلفة بما فيها شحمه ، في حال الاختيار<sup>2</sup>، قال ابن رشد : " فأما الخنزير فاتفقوا على تحريم شحمه وجلده " <sup>3</sup>.

وقال القرطبي : " خص اللحم من الخنزير ليدل على تحريم عينه ذكي أم لم يذك ، وليعم الشحم وما حوله من الغضاريف " .

وقال ابن حزم : " لا يحل أكل شيء من الخنزير لا لحمه ولا شحمه ولا جلده ، ولا عصبه ولا غضروفه ، ولا حشوته ولا مخه ولا عظمه ولا رأسه ولا أطرافه ولا لبنه ولا شعره... " <sup>5</sup>.

واستدلوا بما يأتي :

بالكتاب والسنة :

الدليل الأول :

أ- من الكتاب : قول الله تعالى : ( إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالدَّمَ وَلَحْمَ الْخَنزِيرِ ... ) <sup>6</sup>. وقول الله تعالى : ( حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالدَّمَ وَلَحْمَ الْخَنزِيرِ ) <sup>7</sup>. وجه الدلالة من الآيتين السابقتين : أن الآية تفيد حرمة تناول لحم الخنزير ، إلا أن العلماء قالوا بحرمة تناول جميع أجزائه ، وعللوا تخصيص اللحم بالذكر دون بقية الأجزاء ، لأنه معظم المقصود من الحيوان .

1 - بن رشد - احمد بن محمد بن رشد - بداية مجتهد - مكتبة بن تيمية - الرياض - الطبعة الاولى - 1415هـ / ج 1 ص 488  
2 - الكساني - علاء الدين ابي بكر بن مسعود الكاساني الحنفي - بدائع الصانع العربي - دار الكتب العلمية - بيروت ، لبنان - الطبعة الثانية - 1424هـ - 2002م - ج 1 ص 62

3 - انظر المرجع السابق [بداية الجتهد] ج 1 ص 384

4 - بن حزم الظاهري - ابو محمد علي بن احمد بن سعيد الندلسي بن حزم الظاهري - المحلى - بيت الافكار الدولية - الرياض - السعودية - الطبعة الاولى - 1424هـ - 2003م / ج 7 ص 390-6

5 - سورة البقرة الاية \* 173

6 - سورة المائدة الاية \* 03

## الفصل الثاني :

### الأحكام الفقهية لتقسيم الطعام .

ب/ من السنة : حديث أبي ثعلبة الخشني وفيه : ( يا رسول الله : إن أرضنا أرض أهل الكتاب، وأنهم يأكلون لحم الخنزير ، ويشربون الخمر ، فكيف نصنع بأنيتهم وقدورهم ؟ قال : " إن لم تجدوا غيرها فارحضوها بالماء " <sup>1</sup>

وجه الدلالة : أن أمره عليه الصلاة والسلام بغسل الأنية ، دليل على تنجسها بنجاسة الخنزير .

2- ما جاء عن بريدة بن الحصيب الأسلمي<sup>2</sup> ، قال : قال رسول الله ﷺ : " من لعب النردشير<sup>3</sup> ، فكأنما غمس يده في لحم خنزير ودمه " <sup>4</sup>.

ج : الإجماع : أجمع المسلمون على تحريم تناول الخنزير بجميع أجزائه كالقرطبي ، والرازي، وابن العربي ، وابن جزي والنووي والمقدسي وابن حزم وغيرهم<sup>5</sup>.

قال القرطبي : " لا خلاف في أن جملة الخنزير محرمة " <sup>6</sup>.

وقال الرازي : " أجمعت الأمة على أن الخنزير بجميع أجزائه محرم، وإنما ذكر الله تعالى لحمه ؛ لأن معظم الانتفاع متعلق به .. " <sup>7</sup>.

وقال ابن جزي : " لا خلاف في تحريمه بين أهل العلم ، فتحريمه بالنص والإجماع " <sup>8</sup>.

وقال النووي : " أجمع المسلمون على تحريم شحمه أي " الخنزير " ودمه وسائر أجزائه " <sup>9</sup>.

وقال المقدسي : " لا خلاف في تحريمه بين أهل العلم " <sup>10</sup>.

وقال ابن قدامة : " أجمع العلماء على تحريم الميتة والخنزير " <sup>11</sup>.

1- أخرجه البخاري - كتاب الذبائح - باب صيد القوس بنحوه من حديث " أبي ثعلبة الخشني ( 219/6 ) ، وليس في رواية الشيخين " يطبخون الخنزير ويشربون الخمر ، وإنما أخرج هذه الرواية أبو داود - كتاب الأطعمة - باب الأكل في أنية لأهل الكتاب : ( 178/4 )

2- هو بريدة بن الحصيب الأسلمي - أبو سهيل - قاض من رجال الحديث ، أصله من الكوفة ، ولد سنة 14 هـ سكن البصرة ، وولي القضاء ، بمرور فثبت فيها إلى أن توفي سنة 105 هـ وقيل 115 هـ وله مائة سنة ، ينظر : الأعلام : ( 74/4 ) ، تقريب التهذيب : ( 404/1 ) .

3- مسلم - بن بن الحجاج القشيري النيسابوري - صحيح مسلم - دار التأصيل - القاهرة ، مصر - الطبعة الثانية - 1435 هـ، 2014 م - ج 8 ص 14

4- أخرجه مسلم في صحيحه - كتاب الشعر ، باب تحريم اللعب بالنردشير : ( 14/8 ) .

5 - الكساني - علاء الدين أبي بكر بن مسعود الكساني الحنفي - بدائع الصنائع - بيروت ، لبنان - الطبعة الثانية - 1424 هـ، 2002 م / ج 1 ص 63

6 - القرطبي - أبي عبد الله محمد بن أحمد بن أبي بكر القرطبي - الجمع لأحكام القرآن - مؤسسة الرسالة - بيروت ، لبنان - الطبعة الأولى - 1427 هـ، 2006 م - ج 2 ص 223

7 - الشافعي - صلاح الدين الخليل كيكليدي العلائي الشافعي - المجموع المذهب - المكتبة المكية - مكة ، السعودية - الطبعة الأولى - 1425 هـ، 2004 م / ج 9 ص 25

## الفصل الثاني :

### الأحكام الفقهية لتقسيم الطعام .

وقال ابن حزم : " أجمع العلماء على حرمة عين الخنزير ، فلا يحل أكل شيء منه سواء لحمه أو شحمه أو جلده أو عصبه أو غضروفه أو حشوته ، أو مخه ، أو عظمه ، أو رأسه ، أو أطرافه ، أو لبنه ، أو شعره ، الذكر والأنثى ، الصغير والكبير في ذلك سواء <sup>1</sup> .

وبناءً على ما تقدم من اتفاق الفقهاء على نجاسة أجزاء الخنزير بما فيها شحمه واتفاقهم على حرمة تناوله في حال الاختيار<sup>2</sup>، ووفقاً لما أجمع عليه الفقهاء في تحريمه ، فلا يجوز تناول الأطعمة المهدرجة بشحم الخنزير ، أو استخدام شحمه المهدرج ، أو الزيوت المحتوية على شحمه ، في إعداد الأطعمة ، لاشتمالها على نجس أجمع الفقهاء على حرمة تناوله في هذه الحالة ، وعدم جواز أكله مفرداً أو مخلوطاً بغيره أو مذاباً فيه ، وعدم جواز أكل ما طبخ أو قلى به من الأغذية الطيبة الأصل .

وأما أن يقال بأن حقيقة ذلك الشحم تتغير وتتقلب عينه إلى مادة أخرى مباحة تماماً في الاسم ، والخصائص والصفات ، ففي الزيوت المهدرجة لا تتوفر تلك الاستحالة بمعيارها الشرعي ،

فقد اتضح أن شحم الخنزير لا يستحيل فيما يضاف إليه من الأطعمة ، إن قيل بطهارة الأعيان النجسة باستحالتها لإمكان التعرف عليه فيما احتواه ، ولا يتحول هذا الشحم إلى طعام ، وإنما هو جزء مخلوط بالمادة التي صنع منها هذا الطعام ، إذ لا يمكن القول بأن هذا الشحم قد تحول إلى بسكويت أو شيكولاتة أو مثلجات ( كالأيس كريم ) ، أو نحوها ، لإمكان الوقوف على حقيقته ضمن هذه الأغذية بالفحوص المعملية المختلفة ، وهذا ما توصلت إليه الباحثة د . ليلي عبدالفتاح ، بقسم الكيمياء التحليلية بكلية الصيدلة في بحثها عن كيفية كشف وتقدير دهن الخنزير في الدهون الحيوانية الأخرى<sup>2</sup>، إذ تقول :

" لقد أمكن الكشف عن لحم الخنزير عن طرق تحليل دهن الخنزير المصاحب له ، وكذلك تم كشف دهن الخنزير في وجود الدهون الحيوانية والنباتية والزيوت المهدرجة الأخرى .. وقد نشرت الأبحاث المستخرجة منها في مجالات عالمية ، واتخذت طرق الكشف منها في عمل مواصفات قياسية لكشف لحم ودهن الخنزير في اللحوم المختلفة ، وتعتمد الطريقة على أساس أن دهن الخنزير يتميز بتركيب جلسريدي فريد يختلف عن بقية الدهون الحيوانية والنباتية ، فهو يحتوي على أحماض دهنية مشبعة في الموقع بين الجليسريدات ، بينما تحتوي الدهون الأخرى أحماض دهنية غير مشبعة ، وتحليل الأحماض الدهنية المرتبطة في الموقع كما ونوعاً ، وكذلك ثلاثي الجلسريدات أمكن حساب بعض النسب التي تكثف دهن الخنزير في حدود 2% أو أكثر " .

1 - الظاهري -ابو محمد علي بن احمد بن سعيد بن حزم الأندلسي الظاهري - المحلى \* بيت الافكار الدولية - مكة - الطبعة الاولى - 1424 هـ. 2003م / ج7 ص 388

2 -دكتوراة في قسم الكيمياء التحليلية بكلية الصيدلة - جامعة القاهرة ، وكان هذا البحث بعنوان : كيفية كشف وتقدير دهن الخنزير في الدهون الحيوانية الأخرى ، بإشراف د . محمد عامر ، أ د . عبدالقادر سيد أحمد ، ص : (47) .

## الفصل الثاني :

### الأحكام الفقهية لتقسيم الطعام .

وقد ابتكرت هذه الباحثة طريقة يعول عليها في مصر والعالم في الكشف عن ذلك<sup>1</sup>؛ ويقول د . أحمد خواجي و د . أبو الوفاء عبدالأخر :

" إن شحم الخنزير إذا خلط بمادة ذات نكهة ، تغيرت رائحته وطعمه ، وإذا عُجن مع الدقيق اختفى تماماً ، ولكن هل يقال : إن خصائص هذا الشحم قد ذابت بالخلط ، يجيب علماء الكيمياء بالنفي ، إذ لا يعتبر الخليط مذيئاً للخصائص ، وإنما تبقى مكونات الخليط على حقيقتها ، مهما تغيرت صفاتها الطبيعية ، ويمكن فصل هذه المكونات بعضها عن بعض ، كما أن آثارها كمطعم أو مشروب داخل جسم الإنسان تظل كما هي " (2).

ومن ثم فإن هذه الأطعمة تحتوي على نجس العين ، وإن استعملت النار في إنضاجها ، ولا تتوافر حال الضرورة في حق من يتناولها ، لوجود الكثير من الأطعمة المباحة التي لا تحتوي على هذا الشحم ، تقوم مقامها في الغذاء ، ولا يترتب بحرمة تناول هذه الأطعمة وقوع المسلمين في حرج وضيق .

ولكن إذا جهل حال ما تحتوي عليه هذه الأطعمة ، ولم يعرف ما إذا كانت تحتوي على شحم الخنزير أم لا ، وعمت بها البلوى ، ومست حاجة الناس إليها ، كما هو الحال في البلاد الغربية ، جاز لهم تناولها ، لأن الحاجة تنزل منزلة الضرورة عامة كانت أو خاصة<sup>3</sup>.

**وقد صدرت في الندوة الفقهية الطبية الثامنة ، للمنظمة الإسلامية للعلوم الطبية المنعقدة بدولة الكويت في الفترة من 22-24 /5/195 م التوصية التالية :**

" المواد الغذائية التي يدخل شحم الخنزير في تركيبها ، دون استحالة عينه ، مثل : بعض الألبان ، وبعض أنواع الزيت والدهن والسمن والزبد ، وبعض أنواع البسكويت ، والشوكولاتة ، والأيس كريم ، هي محرمة ولا يحل أكلها مطلقاً ، اعتباراً إجماع أهل العلم على نجاسة شحم الخنزير ، وعدم حل أكله ، ولانتفاء الاضطرار إلى تناول هذه المواد " .

ب/ حكم استخدام شحوم الميتة في عملية الهدرجة : تعتبر شحوم الميتة من المصادر المهمة التي تدخل في الصناعات الغذائية ، ومنها صناعة الزيوت المهدرجة ، ومنها " المارجرين " أو السمن الصناعي ، ولمعرفة الحكم فيها ، لا بد من ذكر الخلاف في المسألة :

اتفق الفقهاء على جواز الانتفاع بالأدهان المتنجسة ، وحصل الخلاف بينهم في الأدهان النجسة العين كشحوم الميتة ، هل يحل الانتفاع بها أم لا ؟ وفيما يلي مذاهب الفقهاء في المسألة :

1- هذا المقال ورد في رسالة جواباً منها عن مدى استحالة شحم الخنزير فيما يضاف إليه ، ينظر المرجع السابق ، ص : (26) .

2 - بصر الدين - ابي عبد الله محمد بن مكى بن عبد الصمد بن المرغل - الاشباه والنظائر - دار الكتب العلمية - بيروت ، لبنان - الطبعة الاولى - 1423 هـ ، 2002م ص ، 88

3 - مختصر الخليل - محمد بن محمد بن عبد الرحمن المالكي المغربي الحطاب ابة عبد الله - مختصر الخليل - دار الضوان - نواكشوط ، موريطانيا - الطبعة الاولى - 1431هـ ، 2010م - ج 1 ص 116

## الفصل الثاني :

### الأحكام الفقهية لتقسيم الطعام .

**الوجه الأول :** من جهة السند ، حيث أن رواية " فانتفعوا به " ، هي رواية مرسله عن سعيد بن المسيب ، ذكر ذلك عبدالرزاق في مصنفه ، والرواية الأصح هي ما جاءت في البخاري بقوله p " ألقوها وما حولها وكلوا سمنكم " (1).

**الوجه الثاني :** من جهة المتن ، فالحديث ورد في جواز الانتفاع بالأدهان المتنجسة، ومحل البحث الأدهان النجسة ، فلا دليل لكم فيه ، ثم إن قياسكم العين النجسة على المتنجسة قياس مع الفارق ، لأمرين :

1- أن من كان نجساً لعينه يختلف اختلافاً كلياً عن المتنجس ؛ لأن النجاسة في الأول منصرفه لمجموع أجزائه المكونة لأصله – أي حقيقته وماهيته – وأما الثاني فأصله ظاهر والنجاسة عارضة .

2- أن العين النجسة ، لا يمكن تطهيرها بخلاف المتنجسة<sup>2</sup>.

### أضرار الزيت المهدرج :

1- أن الزيت غير المهدرج يلعب دوراً كبيراً في الحماية من تصلب الشرايين ، فلا يترسب هذا الزيت على جدار الأوعية الدموية ؛ بل يكون موجوداً في الصفائح الدموية دون أن يترسب، أما التغذية على الزيوت المهدرجة فتعطي نتيجة عكسية ؛ لوجود الأحماض المشبعة بذرات الهيدروجين مما يضر بالصحة<sup>3</sup>.

2- أن الزيت الغني بالأحماض الدهنية غير المشبعة والفقير في ذرات الهيدروجين يكون سبباً في حماية الجسم من التعرض لأشعة أكس<sup>4</sup>.

3- أن نقص هذه الأحماض بالهدرجة يؤدي إلى تأخر النمو وتحرشف الأقدام وتلف الكلى ، وتجمع الدهون بالكبد واستهلاك كمية كبيرة من الماء<sup>5</sup>.

4- أن الكثير من حالات الأكرزما ظهرت في الأطفال الذين لم يأخذوا نصيباً كافياً من هذه الأحماض الدهنية غير المشبعة في غذائهم نتيجة للزيوت المهدرجة .

5- أن هذه الزيوت المهدرجة ، لها أضرار على الصحة العامة ، وبخاصة على الدورة الدموية والقلب .

ومما سبق تبين أن الأضرار الناتجة من " المارجرين " أو السمن الصناعي أكبر من تحويل الزيت إلى هذا السمن وهي ارتفاع نسبة حمض الاستياريك ، مما يزيد من خطورة استعمال " المارجرين " .

1- أخرجه البخاري - كتاب الوضوء - باب ما يقع من النجاسات في السمن والماء : ( 93/1 ) .

2 - عبد المجيد محمود صلاحين - احكام النجاسات - دار المجمع للنشر والتوزيع - السعودية - الطبعة الاولى -1412هـ،1991م - ج 1 ص 364

3-ينظر : صحة الإنسان بين الأغذية المحفوظة والمعلبات ، د . نظمي صبحي ، ص : ( 32 ) .

4-ينظر : المرجع السابق ص : ( 23 ) .

5-ينظر المرجع السابق ، ص : ( 24 )

## الفصل الثاني :

### الأحكام الفقهية لتقسيم الطعام .

لذلك يجب على القائمين على صناعة " المارجرين " أو السمن الصناعي ، أن يراعوا عدم حدوث الهدرجة التامة للزيت ، مما يسمح بوجود نسبة من الأحماض الدهنية غير المشبعة ، بل يجب أن تكون الهدرجة بالكيفية التي تسمح فقط بفقد الزيت لسيولته ، حرصاً على سلامة الدورة الدموية والقلب ، ومنعاً للإصابة بتصلب الشرايين والذبحات الصدرية<sup>1</sup>.

وبناءً على قاعدة " الضرر يزال " فإنه يزال ضرر تزنج الدهون بهدرتها هدرجة غير تامة ، بناءً على قاعدة " الضرر لا يزال بمثله " وهو هدرتها الهدرجة التامة والتي تؤدي إلى الأضرار السابق ذكرها ، فيدفع الضرر بقدر الإمكان كما تقول القاعدة الفقهية .

كذلك قد يحدث تسمم لبعض المراكز النشطة في العامل المساعد ، ( النيكل ) ، بما أنه أكثر العوامل المساعدة استعمالاً نظراً لرخص ثمنه ، حيث يضاف مسحوق النيكل بنسبة ( 0.1 – 0.2% ) إلى الزيت المراد هدرجته ، وأثناء عملية الهدرجة تتكون مركبات تتلف العامل المساعد مثل مركبات الكبريت وأول أكسيد الكربون ، مما يؤدي إلى حدوث تسمم ، ويسمى التسمم في حالة وجود أول أكسيد الكربون بالتسمم العكسي .

ويكون ذلك في الهدرجة التامة ، حيث تحدث مثل تلك الأضرار السابقة ، والذي يترجح هو جواز الهدرجة ( غير التامة ) نظراً لقلّة أضرارها ، فتغتفر فيها أما الأخرى وهي الهدرجة التامة ، فهي مضرة يجب الابتعاد عنها .

وقد ظهرت الآن في الأسواق كثير من منتجات اللحوم الرخيصة مثل ( السجق ، اللانشون ، المرتدلة ) والتي يرجع سبب رخصها إلى الارتفاع المفرط في نسبة المواد الدهنية المهدرجة المضافة إليها ، حيث تصل النسبة إلى حوالي ( 60% ) من الوزن علاوة على أن هذه النسبة فوق النسبة المسموح بها في معظم دول العالم ، وتمادت الشركات في الربح السريع على حساب صحة ومصلحة هذا المستهلك ، وما أدى إلى ممنوع فهو ممنوع والوسائل تأخذ حكم المقاصد .

### المطلب الثاني: الأظعمة الحيوانية المعدلة وراثياً

القدرة على إجراء عمليات التحكم بالصفات الوراثية للكائن الحي أو بعبارة أخرى : هي مجموعة وسائل تهدف إلى إجراء تبديل أو تعديل أو إضافة انتقائية للمادة الوراثية عن طريق الدخول للحمض النووي ( DNA ) في الخلايا الحية<sup>4</sup>. ويكون هذا التعديل أو

1-ينظر المرجع السابق ، ص 38 .

2 - هو عبارة عن المادة الأساسية المكونة للكروموزوم ، أو المادة التي تتحكم في الخلية ، هذه المادة مكونة من أربع قواعد نيتروجينية فهي مادة كيميائية مرتبطة ببعضها بروابط هيدروجينية مثل السلم ، وهو تعريف الدكتور / محمد علي البار ، وهي ، ندوة تلفزيونية مسجلة بموقع القرضاوي على الإنترنت بعنوان الهندسة الوراثية / برنامج الشريعة والحياة ، 1997م

## الفصل الثاني :

### الأحكام الفقهية لتقسيم الطعام .

التحكم أو التغيير عن طريق وسائل مخبرية بواسطتها يتم الدخول إلى ترتيب القواعد النيوتروجينية أي الجينات الحامل للصفات الوراثية .

وفيما يأتي قرارات المجمع الفقهي بشأن إباحة الاستنساخ :

أ- جاء في قرار مجمع الفقه الإسلامي رقم 2/100 / د 10 / البند الرابع من القرار ما نصه :

1- " يجوز شرعاً الأخذ بتقنيات الاستنساخ والهندسة الوراثية في مجالات الجراثيم وسائر الأحياء الدقيقة والنبات والحيوان في حدود الضوابط الشرعية بما يحقق المصالح ويدرأ المفاسد " <sup>1</sup>.

2- نظر مجلس المجمع الفقهي الإسلامي لرابطة العالم الإسلامي في دورته الخامسة عشر المنعقدة في مكة المكرمة في الحادي عشر من شهر رجب لعام 1416 هـ في موضوع : " استفادة المسلمين من علم الهندسة الوراثية " وقد تبين للمجلس أن محور علم الهندسة الوراثية هو التعرف على الجينات ( المورثات ) وعلى تركيبها والتحكم فيها من خلال حذف بعضها ... أو إضافتها أو دمجها مع بعضها لتغيير الصفات الوراثية

وبعد النظر والتدارس والمناقشة فيما كتب حولها وفي بعض القرارات والتوصيات التي تمخضت منها المؤتمرات والندوات العلمية ، قرر المجلس :

جواز استخدام 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 <sup>2</sup>.

ب- جاء في الندوة الطبية بعنوان ( رؤية إسلامية لبعض المشاكل الطبية ) المنعقدة في الدار البيضاء بتاريخ 1418 هـ ، ما نصه :

" لا حرج في الأخذ بتقنيات الاستنساخ والهندسة الوراثية في مجال النبات والحيوان في حدود الضوابط المعتمدة <sup>3</sup> .

ج- الندوة العلمية التي عقدت في جامعة قطر وكلية العلوم فيها منذ سنوات ، حيث تساءلت المنظمة الإسلامية للتربية والثقافة والعلوم ، وجمعية الدعوة الإسلامية ، وكان موضوعها :

" الهندسة الوراثية وموقف الدين والأخلاق والقانون منها " وانتهت الندوة بعدد من التوصيات دارت حول التحذير من انطلاق العلم بعيداً عن الدين ورعاية المصلحة والعبث بفضرة الله ومحاولة تغيير خلق الله " <sup>4</sup>.

1 - مجلة المجمع الفقهي الإسلامي ، د 10 ، ع 10 ، 1418 هـ : ( 423-421/3 ) .

2 - مجلة المجمع الفقهي ، الدورة الخامسة عشرة ، مكة المكرمة 1419 هـ ، وثيقة رقم 229 قرار (1) .

3 - الندوة الفقهية الطبية التاسعة المنعقدة في الدار البيضاء بعنوان : " رؤية إسلامية لبعض المشاكل الطبية المعاصرة ، بتاريخ 1418/11/8 هـ .

4 - عمليات التنسيل وأحكامها الشرعية ، مجلة أبحاث اليرموك ، العدد 14 ، مجلد 21 ، ص : ( 288 ) .

## الفصل الثاني :

### الأحكام الفقهية لتقسيم الطعام .

ومما سبق من الأقوال وقرارات المجمع الفقهي يتبين أن القول الراجح هو :

جواز التنسيل في الحيوان بالقيود الآتية :

- 1- أن يكون في ذلك مصلحة حقيقية للبشر ، لا مجرد مصلحة متوهمة لبعض الناس<sup>(1)</sup>.
  - 2- أن لا يكون فيه مفسدة أو مضرة أكبر من هذه المصلحة .
  - 3- أن لا يؤدي هذا التنسيل إلى ضرر بنشوء مرض جديد أو طفرة مغيرة لبعض الصفات من النفع إلى الضرر وهكذا ...
  - 4- أن لا تتخذ هذه العملية للعبث وتغيير خلق الله وخاصة في الحيوان أو لتعذيبه أو الإضرار بالحيوان ذاته ولو على المدى الطويل ، فإن إيذاء المخلوقات محرم<sup>2-3</sup>.
- فإذا توفرت هذه القيود جاز إجراء عمليات الاستنساخ على الحيوان لأن الله قد سخر هذه الحيوانات لنا ننتفع بها بعد تحسين النوع وإكثار النسل وزيادة اللحم واللبن واستنساخ حيوانات تنتج أنزيمات وفيتامينات وبروتينات لإفادة البشر والله أعلم

### ❖المطلب الثالث: الأظعمة الحيوانية المهرمنة

ولتسريع نمو الحيوانات المعدة للاستهلاك ، يجري حقن هذه الحيوانات بهرمونات النمو ، ليزيد إنتاجها من اللحم والحليب والبيض ، على الرغم من قلة الأعلاف المقدمة لها ، وهي أنواع:

أولاً : الهرمونات الطبيعية : . وتشمل :

أ – هرمونات النمو :

وهي الهرمونات التي تفرز في الحيوان بشكل طبيعي مثل :

هرمون النمو البقري ( BST ) ، والذي يتم إفرازه من الغدة النخامية ، حيث يقوم بتسريع نمو الحيوان وزيادة إنتاج الحليب من 10% إلى 15% .

ب) هرمونات جنسية : .

وهي هرمونات ذكورية وأنثوية ، فالذكورية مثل :

1-التستوستيرون : وهو هرمون جنسي ذكري ، وهو أكثر الهرمونات أهمية يفرز حوالي 95% بواسطة خلايا متخصصة ، أما الـ 5% فتفرز بواسطة الغدة فوق الكلوية والأنثوية

1- موقع إسلام أون لاين ، الهندسة الوراثية وموقف الإسلام من الاستنساخ .

2- كقولہ : " إن الله كتب الإحسان على كل شيء ... " أخرجه مسلم ، كتاب الصيد ، باب الأمر بالرفق بالحيوان : ( 1 / 7 ) .

2- مجلة العلم ، ع 262 ، يوليو 1998 م ، ص : ( 38 ) .

## الفصل الثاني :

### الأحكام الفقهية لتقسيم الطعام .

**حكم الأطعمة الحيوانية المهرمنة :** سبق بيان أن الهرمونات المقدمة للحيوان أنواع ، ولتبيين الحكم الشرعي فيها نحرر محل الخلاف في المسألة :

1 - لا خلاف في الهرمونات الطبيعية والتي يفرزها الحيوان داخلياً مثل هرمونات النمو ونحوها ، وذلك لكونها ضرورية لنموه واستمرار حياته .

2- لا خلاف في الهرمونات النباتية إذا أخذت من نباتات طاهرة وغير مضرّة ولا سامة<sup>1</sup>.

3- حصل الخلاف في الهرمونات الطبيعية والتي تؤخذ من دم الحيوانات، فهي مستودع غزير بالهرمونات ، حيث تمكن العلماء من تحضير غذاء مستخلص من هذا السائل يحتوي على جميع العناصر التي بواسطتها تمكن التغذية بالهرمونات عن طريق إعطائه لجهاز الحيوان جميع العناصر الضرورية لحياته – وحصل الخلاف في الهرمونات الصناعية المركبة .

ومنشأ الخلاف هو بسبب الاختلاف في تقديم ما هو نجس كالدّم إلى الحيوان، فقد اختلف الفقهاء في حكمه على ثلاثة أقوال :

**القول الأول :** يجوز تقديم ما هو نجس للحيوان ، وممن قال بهذا القول الحنفية وقيدوه بكون النجاسة قليلة<sup>2</sup>، والمالكية في قول<sup>3</sup>، وذهب إليه بعض الشافعية<sup>4</sup>، كما ذهب إليه الحنابلة فيما إذا كان الحيوان لا يذبح قريباً ولا يحلب قريباً<sup>5</sup>.

قال مالك : " إن ما لا يجوز استعماله من الطعام ، يجوز أن تعلفه الإبل والبهائم إذ لا تكليف عليها ، وكذلك قال في العسل النجس إنه يعلفه النحل " .

وقال ابن الجلاب : " لا بأس بعلف الدواب الطعام النجس " .

وقال النووي : " لو عجن دقيقاً بماء نجس وخبزه فهو نجس يحرم أكله ، ويجوز أن يطعمه لشاة أو بغير أو بقرة ونحوها " .

وقال السيوطي : " لو اعتلفت الشاة علفاً حراماً ، لم يحرم لبنها ولا لحمها " .

**القول الثاني :** لا يجوز تقديم ما هو نجس للحيوان ، وممن قال بهذا القول المالكية وهو المذهب عند الحنابلة .

1- الكساني - علاء الدين - ابي بكر بن مسعود الكساني الحنفي - بدائع الصنائع - دار الكتب العلمية - بيروت ، لبنان - الطبعة الثانية / 1424هـ، 2002م - ج5 - ص35

2 - صلاح الدين خليل كيكليدي العلاني الشافعي - المجموع المذهب - دار عمار - مكة المكرمة - الطبعة الاولى - 1425 هـ، 2004م / ج9 ص34

3 - انظر المرجع السابق / ج9 ص 34

4 - بصر الدين - ابي عبد الله محمد بن مكّي بن عبد الصمد بن المرحل - الاشباه والنظائر - دار الكتب العلمية - بيروت ، لبنان - الطبعة الاولى - 1423هـ، 2002م / ص 107

## الفصل الثاني :

### الأحكام الفقهية لتقسيم الطعام .

- يقول الخرشي : " وأما النجس وهو ما كان عينه نجسة كالبول ونحوه ، فلا يجوز الانتفاع به" ذكر هذا بعد ذكر حكم الانتفاع بالمنتجس في علف البهائم .
- القول الثالث :** يكره تقديم ما هو نجس إلى الحيوان ، وممن قال بهذا القول الشافعية .
- قال النووي : " يكره إطعام المأكول النجاسة " ، أما أضرارها على الإنسان المتغذي بها فهو كالتالي :
- 1- يؤدي تناول الأطفال للحوم بها استروجينات إلى نمو مبكر مع تأخير ظهور العلامات الجنسية الذكرية عند الذكور .
  - 2- يؤدي تناول النساء إلى أغذية تحتوي على نسب عالية من ثنائي اثيل استلبوستيروول إلى إصابة بناتهن بسرطان في المهبل في سن 17 عاماً.
  - 3- يؤدي تناول الرجال إلى أغذية تحتوي على الأندروجينات إلى إمكانية تكوين سرطان البروستات .
  - 4- يؤدي تناول هرمونات النمو إلى حدوث طفرات وتشوهات جينية<sup>4</sup> . بالإضافة إلى ماسبق فإنه قد أُعلن عن تأثيرات الهرمون ( DES ) المدمرة في عام 1981م ، وقد تم إصدار مرسوم في هذه الهرمونات بمنع استعمالها في تسمين القطعان سواء كانت هرمونات طبيعية أو تركيبية لضررها على الصحة ؛ حيث أن بعض هذه الهرمونات إذا ما تخزن في كبد الحيوان وُلد تسارعاً حاداً في نبضات القلب وتفاعلات تحسسية للمستهلكين وتشنجات عضلية<sup>(5)</sup>؛ ومع استهلاك الإنسان للحوم هذه الحيوانات المصابة تتراكم فيه ، فيكون لها آثاراً ضارة .
  - 5- أن الغالب في هذه الهرمونات أن تعطى لصغار الدجاج ( الكناكيت ) ، والتي لم يكتمل نمو المبايض بها ، فيترسب هرمون الاستروجين في لحومها ، وعند تغذية الإنسان على لحوم هذا الدجاج يترسب الهرمون في الكلى مما يؤدي إلى إحداث أضرار بها<sup>6</sup>.
  - 6- يؤثر الهرمون الاستروجيني على الغدد النخامية والدرقية وجارات الدرقية محدثة خللاً في طبيعة النمو<sup>7</sup>.
  - 7- تؤثر الهرمونات على التمثيل الغذائي للكالسيوم ، محدثة تشوهات بالجسم.
  - 8- ظهور تأثيرات سيئة على التوازن الهرموني للإنسان ، نتيجة للهرمونات المتبقية على اللحوم عند التغذية عليها<sup>8</sup>.

5- ينظر : المجموع المرجع السابق / ج 1 ص 96

6- المرجع السابق ، الصفحة ذاتها .

8- هرمون ( DES ) : هو هرمون شديد الفاعلية ، ويسبب اعراض سرطانية مختلفة ، وهو سام جدا للجنة ويسبب عاهات خلقية وجسدية عديدة : ينظر : التغذية دليلك الكامل ، ص : (260) ، ملفات الأغذية السوداء / لجان جابيت ، ص ( 288 ) ، السرطانات ، د . عبد الحميد محمد ، ص : ( 29 ) .

## الفصل الثاني :

### الأحكام الفقهية لتقسيم الطعام .

- 9- تزداد أضرار الهرمونات وضوحاً على ذكور المتغذين على الحيوانات المترسبة فيها تلك الهرمونات ، مقارنة بالإناث ، مما أدى إلى إضعاف نشاطهم الجنسي .
  - 10- زيادة في وزن الأطفال ، وزيادة في نمو الأثداء<sup>1</sup> ولم تقتصر أضرار الهرمونات على أكلي لحوم الحيوانات المعاملة بها فقط، بل امتدت إلى شاربها حتى وصلت الهرمونات عليهم عن طريق الألبان<sup>2</sup>.
  - 11- أثبتت البحوث أن عديداً من الأورام السرطانية تنتج عن اضطرابات هرمونية في البدن ، قد يكون أحد عوامله دخول هرمونات من خارج البدن عن طريق تلوث الغذاء<sup>3</sup>.
  - 12- التكاليف المادية الباهظة لشراء الهرمونات ، حيث تكلف 500 مليون دولار في الولايات المتحدة ومليار دولار في بقية الدول ، فتحقق حوالي ربع عدد الحيوانات كل عام عبر هرمون النمو ( BST )<sup>4</sup>.
  - 13- أن التغذية الهرمونية ، تخلف متبقيات ستروبيدية ضارة في أنسجة الذبائح المختلفة وحتى في العظام بما يضر بصحة المستهلك ، وكان أعلى تركيز لها في الكبد ثم الفخذ ثم الصدر ، وتصويم الحيوانات لا يكفي لسحب هذه المتبقيات ، كما أن الطهي على درجة ( 221 م )<sup>5</sup> لمدة 15 دقيقة قد يخفض هذه المتبقيات بشكل ضئيل مما يدل على خطورتها<sup>5</sup>.
  - 14- إن المعاملة بالاستروجين ( حبوب منع الحمل ) ، تؤدي لحالات سرطان الكبد ، والرحم والأنسجة الليمفاوية والثدي<sup>6</sup>.
  - 15- أنها تؤدي إلى تسمم غذائي إذ تخلف متبقياتها بتركيز عالي ، وتتمثل الأعراض في شدة ضربات القلب ، وألم عضلي وغثيان ، وقد حددت بريطانيا الحد الأقصى لمتبقيات الهرمون في الكبد بمقدار 0.5 جزء / بليون.
  - 16- إصابة الإنسان بالعقم فيما إذا صادف وتناول الإنسان لحماً من موضع زرع الكبسولات الهرمونية ، كما تؤدي إلى مشاكل في الغدد الصماء.
- ومع استهلاك الإنسان للحوم هذه الحيوانات المصابة ، تتراكم فيه هذه الهرمونات فيزداد أضرارها مع ازدياد كمية الهرمونات التي تدخل الجسم<sup>7</sup>. ولا يقتصر أثرها على هذا الجانب فحسب ، بل تسوء نوعية اللحم والحليب أيضاً؛ بسبب حالات الالتهاب في ضروع الحيوان المحقون بالهرمونات ؛ مما يستدعي استعمالاً للمضادات الحيوية والتي قد تؤدي بدورها في وجود جراثيم ذات مناعة ضد هذه المضادات المستعملة ، فتنقل إلى جسم الإنسان أو تتكون فيه<sup>8</sup>.

4- ينظر : التلوث الغذائي ، د . حسين العروسي ، ص : ( 67 ) .

5- ينظر : أضرار الغذاء والتغذية ، د . عبدالحميد محمد ، ص : ( 125 ) .

6- ينظر : الإنسان والتسمم الغذائي / لعلاء مرشدي ، ص 71 ، والتسمم الغذائي ، د . سمير غنيم ، ص : ( 89 ) .

7- ينظر : ملفات الأغذية السوداء / لجان كلود ، ص : ( 68 ) .

8- ينظر : أضرار الغذاء والتغذية / د . عبدالحميد محمد ، ص : ( 126 ) .

1- ينظر : التلوث الغذائي / لحسين العروسي ، ص : ( 68 ) .

2- ينظر : ملفات الأغذية السوداء / لجابيت ، ص : ( 87 ) .

3- ينظر: المرجع السابق ، الصفحة ذاتها ، ولكن حتى الآن لم يتعرف العلماء المختصون على كل المضاعفات والأضرار والنتائج السلبية التي يمكن أن تتركها الهرمونات المركبة اصطناعياً ، انظر : الإنسان والتسمم الغذائي /

## الفصل الثاني :

### الأحكام الفقهية لتقسيم الطعام .

ومما سبق يتبين لنا أضرار هذه الهرمونات على الحيوان المتغذي عليها وعلى الإنسان ، وأنها تزيد على منافعها . وبما أنه قد ثبت ضررها فلا يجوز استعمالها ، وإن كنت قد رجحت القول بالكراهية في الجلالة إلا أن الأضرار المترتبة على تناول هذه الهرمونات تنتقل القول من الكراهية إلى الحرمة للأدلة الدالة من الكتاب والسنة على وجوب نفي الضرر وإزالته فالضرر مرفوع في الشريعة ، ومن الأدلة على ذلك :

أ- من الكتاب قوله تعالى : ( وَلَا تُلْقُوا بِأَيْدِيكُمْ إِلَى التَّهْلُكَةِ ... ) .

وجه الدلالة : أن في تناول لحوم مثل تلك الحيوانات المتغذية على الهرمونات ؛ إهلاكاً للنفس الإنسانية على المدى البعيد ؛ لأضرارها السابق ذكرها .

ب- من السنة : قوله p : " لا ضرر ولا ضرار " ، ومن خلال العرض السابق ، وبما أن موضوع الهرمونات من أهم وأخطر المشاكل التي تواجه العالم ، وذلك لكونه يتعلق بغذاء الإنسان ومستقبله الصحي ، فقد تم تحريم استخدام المنشطات المغذية للحيوانات دولياً ، حيث حرمت أوروبا استيراد لحوم الماشية المعاملة بالهرمون منذ عام 1989م ، على الرغم من تصريح إدارة الغذاء والدواء ( FDA ) ومنظمة التجارة العالمية باستعماله . وصدرت القوانين التي تحرم استخدام الهرمونات - بيظرياً - فأصبح قانون تحريم استخدام الهرمونات في تسمين الحيوانات الصادر من البرلمان الأوروبي عام 1988م صالحاً في الدول الأوروبية كلها ، بحكم محكمة لوكسمبرج عام 1990م ، وعليه ترفض أوروبا اللحوم المستوردة من أمريكا لشكها في رقابة السلطات الأمريكية على كل المزارع التي لديها ، مما يجعل الشك قائم في استخدام الهرمونات في تسمين الحيوانات ، ويتبقى كذلك مشاكل السوق السوداء في تسيير الهرمونات إلى داخل البلاد واستخدامها في تسمين الحيوانات ، مما يعد مخالفة للقوانين<sup>1</sup>.

### ★ المبحث الثالث: المركبات الغذائية الإضافية في الأطعمة

#### المطلب الأول: حقيقة و أهمية المركبات الغذائية الإضافية في الأطعمة

لقد صدر التعريف الدولي الأول للمواد المضافة عام 1956م ، وجاء فيه :

" تعرف المادة المضافة بأنها أي مادة ليست لها قيمة غذائية تضاف بقصد إلى الغذاء وبكميات قليلة لتحسين مظهره أو طعمه أو قوامه أو قابليته للخرن " <sup>2</sup> .

ويلاحظ أن التعريف لم يأخذ بعين الاعتبار المواد التي تضاف لرفع القيمة الغذائية كالفيتامينات والمعادن بينما تعتبر بقايا المبيدات أو أي كيماويات تتسرب إلى الأغذية من

1 - سورة البقرة ، آية : ( 195 ) .

2 - تقدم تخريجه : ص : ( 67 ) .

## الفصل الثاني :

### الأحكام الفقهية لتقسيم الطعام .

مواد التعبئة مواد مضافة ، ونظراً لما سبق فقد تم تحديث هذا التعريف وصدر التعريف الدولي الجديد والذي يعرف المواد المضافة على أنها : " أي مادة لا تستهلك بذاتها كغذاء ولا تستعمل كمكون غذائي ، سواء لها قيمة غذائية أم لا ، وتضاف هذه المواد لتحقيق أغراض تكنولوجية سواء أثناء التصنيع أو التحضير أو التعبئة أو التغليف أو النقل ، وقد تضاف لرفع القيمة الغذائية كالفيتامينات ، ويتوقع أن تصبح هذه المواد جزءاً من الغذاء وتؤثر على خواصه" <sup>1</sup>.

ومن الملاحظ أن هذا التعريف الحديث لا يشمل ولا يتضمن بقايا المبيدات أو المضادات الحيوية أو الهرمونات أو الكيماويات التي تتسرب إلى الغذاء عن طريق مواد التعبئة . كما عرّفت المواد المضافة بأنها : " أي مادة تضاف إلى الغذاء عمداً بكميات معلومة ومقننة لتقوم بوظيفة محددة ، ويتوقع من إضافتها بطريقة مباشرة أو غير مباشرة أن تؤثر في خصائص الطعام" .

### أهمية المركبات الغذائية الإضافية في الأطعمة

للمواد المضافة أهمية كبرى في عمليات حفظ الأغذية من التلف وتحسين المذاق والشكل للمنتج الغذائي ، ويمكن إجمال أهمية المواد المضافة فيما يأتي :

- المحافظة على الأغذية من الفساد والتلف : حيث توجد مجموعة من المواد تمنع حدوث فساد الأغذية التي تحدث نتيجة للنمو البكتيري ، والفطري والخمائر والتعرض لعمليات الأكسدة ، حيث إن فساد الأغذية يصيب المستهلك بحالات مرضية شديدة ، فمضادات الأكسدة تمنع تعرض الزيوت والمخبوزات لعمليات الأكسدة ، كما أنها تمنع التغييرات غير المرغوبة في اللون ، كالتغيرات التي تحدث لبعض أنواع الفاكهة ، نتيجة للأكسدة .
- المحافظة على النكهة أو إظهار وإعطاء لون مرغوب فيه للمنتج :

فقد يتعرض المنتج الغذائي أثناء عمليات التصنيع إلى ضياع النكهة المميزة له، لذلك قد تضاف مظهرات النكهة لإظهار نكهة المنتج بشكل قوي يضمن وصول المنتج إلى المستهلك بصورة أقرب ما يكون من النكهة المألوفة له ، كما تضاف محسنات اللون إلى كثير من المنتجات الغذائية لإعطائها لونا جذاباً يلقي قبولاً أفضل لدى المستهلك .

### - المحافظة على قوام الأغذية وتماسكها :

حيث توجد المواد المضافة التي تحافظ على قوام الأغذية وتماسكها وتجنب الانفصال عن بعضها البعض ، وهي ما يسمى بالمثبتات والمستحلبات .

### -التحكم في معدل الحموضة والقلوية في المنتج :

1 - جديلي - عقاف عبد الرحمان جديلي - المواد المضافة للأغذية - مجموعة النيل العربية - جامعة حلوان / مصر 1434هـ، 2013م\* ص 13

وذلك مثل إضافة بعض الأحماض أو القلويات للمنتج تتم لأغراض متعددة ومنها الوصول إلى درجة الحموضة المطلوبة ، وأن يكون الأس الهيدروجيني للمنتج ( PH ) مناسب للتحكم في بعض خصائص المنتج مثل الحصول على اللون البني المحمر للشوكلاته ، وذلك بإضافة بيكروونات الصوديوم إلى خليط الكيك للوصول إلى درجة ( DH ) تعادل الوسط القلوي ، وهذا الوسط مناسب تماماً للحصول على اللون المرغوب لدى المستهلك ، وفي ظروف أخرى يضاف الحامض والقلوي معاً ليحدث لهما تفاعل في وجود سائل ومعاملة حرارية لينتج غاز ثاني أكسيد الكربون الذي يعد من المواد الرافعة خاصة في مجال إعداد الكيك الرسم.

- تحسين القيمة الغذائية : كثيراً ما يضاف إلى بعض المنتجات الغذائية بعض الفيتامينات أو الأملاح المعدنية أو الأحماض الأمينية ، أو المركبات البروتينية من مصادر مختلفة ، أو أنواع متعددة من الألياف الغذائية لتحسين القيمة الغذائية .

### **المطلب الثاني : أنواع المركبات الغذائية الإضافية وأحكامها**

تقسم المركبات الغذائية الإضافية على أساس الغرض من استخدامها كالاتي:

- 1- مضافات لتحسين القيمة الغذائية للمنتج الغذائي .
- 2- مضافات لأغراض تكنولوجية .
- 3- مضافات لتحسين الصفات الحسية الموضوعية للمنتج الغذائي .

وفيما يأتي بيان ما يندرج تحت كل نوع من هذه المضافات :

**النوع الأول :** مضاف لتحسين القيمة الغذائية للمنتج الغذائي ويندرج تحته كل من :

( الفيتامينات – الأملاح المعدنية – الأحماض الأمينية – المركبات البروتينية- الأحماض الدهنية – الألياف الغذائية ) .

**النوع الثاني :** المواد الحافظة لأغراض تكنولوجية ، وتشتمل على :

( المواد الحافظة – مضادات الأكسدة – مبيضات الدقيق – مضادات التكتل – مانعات الرغوة – مواد التثبيت – مواد لمنع الجفاف – مواد حامضية وقلوية – مواد استحلاب – منظمات الرطوبة – مواد مساعدة للخفق – مواد ترويق العصائر- مواد للإذابة – مواد مغلظة ومكونة للجل ... إلخ ) .

**النوع الثالث :** المضافات لتحسين الصفات الحسية للمنتج الغذائي وتشتمل على :

( مكسبات النكهة – محسنات النكهة – المحليات – الملونات – المواد الرافعة – المثبتات – مواد الترطيب – مواد مكسبة للصلابة – الإنزيمات )<sup>1</sup> .

1 - جدلي - عفاف عبد الرحمان جدلي - المواد المضافة للاغذية - مجموعة النيل العربية - جامعة حلوان \* مصر /1434هـ، 2013م/ ص 20

## الفصل الثاني :

### الاحكام الفقهية لتقسيم الطعام .

أما المركبات الغذائية المضافة التي سوف نتناولها بالبحث والدراسة ، ومن ثم بيان حكمها الشرعي هي كما يأتي :

الملونات – المثبتات – المحليات – المذيبيات – المستحلبات – الكحول – المواد الحافظة – الفحوم الهيدروجينة – المركبات النشوية المعالجة .

ولمعرفة الحكم الشرعي في المواد المضافة ، نذكر ما قاله المختصون بشأن هذه المواد من ضرورتها وأهميتها في الغذاء من عدمه ، وفيما يأتي بيان ذلك :

#### آراء المختصين في المواد المضافة :

**الرأي الأول :** أن المواد المضافة منها ما هو ضروري لحفظ جودة الغذاء ، وبقائه صالح للاستخدام بعد النقل والشحن وطول مدة التخزين والعرض ، وبعضها يوجد طبيعياً ضمن تركيب الغذاء ، فليس كل الإضافات الغذائية كيماويات ضارة ، كما أنه ليس كل غذاء مضافاً إليه إضافات غذائية يؤدي إلى الموت ، فلو لا الإضافات لما أمكن نقل الغذاء من بلد آخر ، ولانتشرت المجاعات في أنحاء متفرقة من العالم ، وهي مركبات مأمونة صحياً ، ومن ثم لا يمكن الاستغناء عن بعض الإضافات؛ لما يترتب عليه من مخاطر تلف الغذاء وفساده ، وممن ذهب إلى هذا الرأي المركز العربي للتغذية ، كما ذهب إليه د. عز الدين الدنشاري<sup>1</sup>، ود. صادق طه ، ود. عبد الحميد محمد<sup>2</sup> ، وغيرهم .

**الرأي الثاني :** أن الإضافات الغذائية غير مهمة للعديد من الأطعمة ، فهي مواد كيميائية واصطناعية تسبب حدوث الاضطرابات الصحية ، وليس هناك حاجة إلى استعمالها في الأغذية ، ومن الأفضل تجنبها ، وذلك لضررها على الصحة العامة، وممن ذهب إلى هذا الرأي بعض هيئات الأغذية في بريطانيا ونحوها ، وذهب إليه كل من: الدكتور / خالد فاروق ، رئيس المركز القومي للبحوث الغذائية في مصر، ود. نادية عبده ، أخصائية الطب في القاهرة ، ود. ضحى البالي ، استشارية طب الأطفال في مصر .

واحتج كل فريق فيما ذهب إليه بحجج منها :

**أ- حجج الرأي الأول :** احتج أصحاب هذا الرأي القائلون بأن المواد المضافة ضرورية لحفظ جودة الغذاء بما يأتي

1- إن الإضافات خطرناك أقل من خطر زيادة استهلاك الدهون والسكر والملح وأقل من خطر الفساد الميكروبي المؤدي إلى التسمم الغذائي ، بل إن بعض الإضافات كمضادات الأكسدة تضاد السرطان كذلك ، كما أن بعض الإضافات الطبيعية كمستخلص البنجر الأحمر ضار بالصحة كالملونات الصناعية .

1 - أستاذ علوم الأدوية والسموم – كلية الصيدلة ، جامعة القاهرة .

2 - أستاذ علوم الأدوية والسموم – كلية الصيدلة، جامعة الملك سعود ، ينظر ، سموم البيئة، ص : ( 68 ) .

## الفصل الثاني :

### الأحكام الفقهية لتقسيم الطعام

2- استخدام التقنية الحديثة المضافات الكيماوية في الصناعات الغذائية لإنتاج العديد من الأصناف الغذائية المصنعة ، وذلك لتوفر هذه المضافات ، ويمكن ذكر بعض فوائدها فيما يأتي :

- إن المضافات الغذائية تساعد على حفظ الأغذية، وتمنع فساد الغذاء ، وتبقيه سليماً ،
- المحافظة على جودة الغذاء ومظهره ونكهته ، حيث إن عدم استخدام المواد المضافة يؤدي إلى قلة وجودة الغذاء مما يساعد على ارتفاع سعر الغذاء ذي الجودة العالية ؛ لقلة وجوده في الأسواق .
- إضافة بعض النكهات والألوان الطبيعية لزيادة تقبل المستهلك للطعام ، ولإعادة الألوان الطبيعية التي فقدت نتيجة التأثير باللون والحرارة .
- إضافة الفيتامينات لتحسين القيمة الغذائية وللمحافظة عليها ، للحصول على المغذيات بكميات مناسبة ، وذلك كإضافة الفيتامينات والمعادن وحمض الفوليك ونحوه ، للمساعدة على النمو ومقاومة الأمراض ولحل مشاكل سوء التغذية .

ب- حجج الرأي الثاني : احتجوا بالأضرار المترتبة على إضافة مثل هذه الكيماويات في الأطعمة ، ويمكن إيجاز أهم أضرار المواد المضافة فيما يأتي :

1- أثبتت الدراسات أن المواد المضافة ذات علاقة وثيقة بالإصابة ببعض الأمراض وخاصة السرطان ، وذلك من خلال التجارب ، واختبارات السمية <sup>1</sup>.

### نوقش من وجوه :

- أن الدراسات التي أجريت عادة ما تستخدم كميات كبيرة جداً من المادة المضافة تفوق النسبة المسموح بها بمعدل ( 50 مرة ) ، عما يتناوله الفرد في اليوم وهذه الكمية من المستحيل للشخص تناولها <sup>2</sup>.

- أن التجارب التي تجري على الحيوانات يختلف تمثيل الغذاء في أجسامها عن تمثيل الغذاء في جسم الإنسان .

- أن الزيادة المفرطة في أي مادة تسبب نتائج عكسية ، فتناول 100 غرام من الملح دفعة واحدة ، يسبب مضاعفات صحية خطيرة ، وقد يؤدي تناول 15 غرام من الزعفران مرة واحدة إلى الوفاة ، ولكن تناول جزء بسيط جداً لا يسبب الإصابة بأذى يذكر ، لأن السموم فيها قليلة ويتعامل معها الجسم عن طريق أجهزة الإخراج .

2- أنها تثير الحساسية وذلك عند تناول الأغذية المحتوية على مواد مضافة ، وتظهر على شكل صداع أو إسهال أو احمرار في البشرة أو غيرها من أعراض الحساسية .

### نوقش :

1 - جديلي - عفاف عبد الرحمن الجديلي - المواد المضافة للأغذية -مجموعة النيل العربية - جامعة حلوان ، مصر - 1434هـ، 2013م - ص30

2 - مجلة عالم الغذاء - العدد 84 ربي الآخر -1426هـ، ص 29

أن هذه حالات فردية وليس لها علاقة بسلامة الإضافات ، فبعض الأشخاص يتحسس من أغذية طبيعية مثل الحساسية من سكر الحليب والحساسية من عصير الفراولة ونحوها<sup>1</sup> .  
وبعد بيان حقيقة المركبات الغذائية الإضافية وأهميتها في الغذاء ، ننتقل لبيان أنواع تلك المركبات الغذائية الإضافية ؛ حيث إن الحكم الشرعي على مثل تلك المواد المضافة ، يتوقف على بيان نوع هذه المادة ، ومدى أهميتها بالنسبة للغذاء، والهدف من إضافتها إليه ، علماً بأن المواد المضافة التي سوف نتناولها بالبحث هي: الملونات ، المثبتات ، المحليات ، المذيبات ، المستحلبات ، الكحول ، المواد الحافظة والفحوم الهيدروجينية والمركبات النشوية المعالجة .

**أولاً: الملونات:** أشارت تقارير لجنة الجكفا ( JECFA ) وهي لجنة خاصة بالمواد المضافة وتتكون من خبراء يتم تعيينهم من قبل منظمتي الصحة والغذاء والزراعة الدوليتين، إلى أن المواد الملونة هي : " مركبات كيميائية يتم الحصول عليها بصورة طبيعية أو صناعية حيث يتم تصنيعها بدرجة نقاوة عالية " .

كما عرفت وكالة الغذاء والدواء الأمريكية ( FDA ) المواد الملونة بأنها : " أي صبغة أو خضاب أو مادة أخرى يتم تصنيعها أو استخدامها أو عزلها من النباتات أو الحيوانات أو المعادن والتي عند إضافتها للغذاء أو الدواء تضيف عليه لوناً خاصاً " .

ومن خلال التعريفين السابقين ، يمكن تقسيم المواد الملونة إلى مجموعتين :

#### **المجموعة الأولى: الألوان الطبيعية :**

وهي تلك الألوان التي يتم الحصول عليها بصورة طبيعية ، حيث إن معظم الألوان الطبيعية التي تستخدم في تلوين الأغذية من الكاروتينات ، ويوجد اللون الأحمر في الأنثوسيانين حيث يتم استخراجها من قشر العنب الأحمر والكرديه والبنجر ، أما اللون الأخضر فيوجد في الكلوروفيل الموجود في الكثير من الخضروات الخضراء كالسبانخ وغيرها من النباتات أو الطحالب الخضراء ، واللون البني فيتم الحصول عليه من لون الكراميل . وأول استعمال للملونات الطبيعية والتي تم استخلاصها من الجزر والزعفران والطماطم والفلفل الأحمر ، كان في صورة مسحوق . كما يستخدم البيتاكاروتين في المنتجات الغذائية مثل الزبد والمارجرين لإعطائها اللون الأصفر، ويستخدم أيضاً في المخبوزات والعجائن المحتوية على دهون ، وهو من أكثر الملونات الطبيعية استعمالاً .

#### **المجموعة الثانية: الألوان الاصطناعية**

تعرف المواد الملونة الاصطناعية بأنها مركبات كيميائية غير موجودة بالطبيعة يتم تصنيعها بدرجة نقاوة عالية ، وقد بدأ تصنيعها من القطران وهو المادة التي تنتج عن التقطير الإتلافي

1 - عبد المنعم عسكر - 300-خطا في طبق طعامك - أخبار اليوم - القاهرة - 1410 هـ، 1990م / ص 93

للحم . وهو عبارة عن مزيد من العديد من المركبات العضوية ، تخضع لعمليات فصل وتنقية ويتم مفاعلة بعض مواده على مركبات كيميائية أخرى وينتج في النهاية مواد ملونة اصطناعية تسمى صبغات قطران الفحم، ولقد تم استبدال هذا الاسم حديثاً بأسماء أخرى مثل المواد الملونة الاصطناعية ، ويختلف عدد ونوع المواد الملونة الاصطناعية المستخدمة في الغذاء من بلد إلى آخر ، والمصرح باستخدامها من قبل منظمتي الغذاء والزراعة والصحة العالميتين ( FAO/WHO ) ، والتي يمكن تسميتها بالقائمة الدولية .

اشتملت المواد الملونة الاصطناعية المتداولة على 40 مادة ملونة صناعية منها 30 مادة موجودة في القائمة الدولية ، أما القائمة البريطانية فتضم 20 مادة ملونة صناعية حذف خمس منها بعد 1975م .

### **الحكم الشرعي للمواد الملونة المستخلصة من مواد طبيعية :**

فإن كانت المواد الملونة مستخلصة من الأزهار فالحكم فيها أنها مباحة لأنها أخذت من نباتات طيبة طاهرة ، فلا حرج في الاستخلاص منها ، فالأصل في الأشياء الإباحة بشرط انتفاء الضرر .

- وإذا استخلصت هذه الملونات من حشرات ، فالحكم فيها راجع إلى حكم الحشرات هل هي طاهرة أم نجسة ، وفيما يأتي ذكر أقوال العلماء في ذلك .

### **اختلف العلماء في حكم أكل الحشرات على قولين :**

**القول الأول :** أن أكل الحشرات حلال ، وهو قول الإمام مالك رحمه الله تعالى وغيره<sup>1</sup>.

**القول الثاني :** أن أكل الحشرات حرام ، وهو قول جمهور الفقهاء من الحنفية<sup>2</sup> والشافعية والحنابلة والظاهرية

### **الأدلة :**

أ- أدلة القول الأول : استدل أصحاب هذا القول وهم الإمام مالك – رحمه الله – ومن معه على أن أكل الحشرات مباح بما يأتي :

### **الدليل الأول :**

قول الله تعالى : ( قُلْ لَّا أَجِدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خِنزِيرٍ فَإِنَّهُ رِجْسٌ .. ) .

1 - شيخ الخليل - محمد بن محمد بن عبد الرحمن المالكي المغربي الحطاب ابو عبد الله - مواهب الجليل - دار الرضوان -نواكشوط،موريطانيا- الطبعة الاولى-1431هـ،2010م /ج3ص230

2 - سورة الأنعام الآية 145

**وجه الدلالة :** أن الله عز وجل حصر المحرمات في الأربع المذكورة ، وهذا يفيد أن ما عداها حلال ومنه الحشرات

**نوقش الاستدلال بالآية :**

أن معنى الآية أن هذه الأشياء المحرمة مما تأكلون وتستطيبون لا أنها المحرمة من كل شيء ، لذلك قال الشافعي ، رحمه الله ، وهذا أولى معاني الآية استدلالاً بالسنة<sup>1</sup>.

**الدليل الثاني :** ما رواه ملقام بن تلب<sup>1</sup> عن أبيه قال : صحبت النبي ﷺ ، فلم أسمع لحشرة الأرض تحريماً<sup>2</sup>.

### **ثانياً: المثبتات**

" إن المواد الإضافية في الغذاء والدواء والتي لها أصل نجس أو محرم تنقلب إلى مواد مباحة شرعاً بإحدى طريقتين: أ- الاستحالة ب- الاستهلاك ، ويكون ذلك بامتزاج مادة محرمة أو نجسة بمادة أخرى ظاهرة حلال غالبية ، مما يذهب عنها صفة النجاسة والمحرمة شرعاً، إذا زالت صفات ذلك المخالط المغلوب من الطعم واللون والرائحة ، بحيث يصير المغلوب مستهلكاً بالغالب ، فيكون الحكم للغالب ، ومثال ذلك : المركبات الإضافية التي يستعمل من محلولها في الكحول كمية قليلة جداً في الغذاء والدواء كالملونات والحافظات والمستحلبات والمثبتات ومضاداتها الزنخ .. إلخ<sup>3</sup>.

**ثالثاً: المحليات:** " هي مواد مضافة تضاف إلى الأغذية لإعطائها مذاقاً حلواً ، يختلف تبعاً لدرجة الحلاوة ونسبة إضافتها إلى الغذاء " .

ويعتبر مصطلح المحليات مصطلحاً عاماً ، يستعمل لوصف العديد من المواد التي قد تختلف في تركيبها الكيماوي ، وفي درجة حلاوتها وفي مصدرها وكذلك استعمالاتها .  
**وتصنف المحليات إلى ثلاث مجموعات :**

**الأولى :** وتضم السكريات : كالسكروز والفركتوز والجلوكوز ، ومصدرها نباتي.

**الثانية :** المحليات المركزة الشديدة ، وتسمى " بالمحليات الاصطناعية " وتبلغ درجة حلاوة هذه المحليات ما بين 40 إلى عدة آلاف مرة أكثر من حلاوة السكروز ، وهي ليست ذات صفات وظيفية أخرى ولا تسهم بأي سعرات حرارية وهي مقبولة لمرضى السكري ، وتسمى أيضاً بالمحليات الخالية من المغذيات ، ومن أمثلتها : السكرين – السيكلاميت – الاسبارتام ... إلخ

1 - هو ملقام بن تلب بن ثعلبة بن ربيعة التميمي العبدي بصري يروي عن أبيه وله صحبة ، ويروي عنه ابن أخيه غالب بن بجرة وابنته أم عبدالله بن بنت ملقام ، ينظر : تهذيب التهذيب : ( 295/10 ) .  
2- أخرجه أبوودود في سننه : ( 318/2 ) ، والبيهقي في السنن الكبرى ( 326/9 ) ، قال البيهقي : إسناده غير قوي ، وقال النسائي ينبغي أن يكون ملقام بن تلب ليس بالمشهور .  
3 - توصيات الندوة الطبية الفقهية التاسعة / للمنظمة الإسلامية للعلوم الطبية ، بالدار البيضاء ( 1997م )

**حكم الأطعمة التي تدخل المحليات في تركيبها :** سبق بيان أن المحليات تنقسم إلى ثلاث مجموعات :

1- الأولى: وتسمى " بالسكريات " مثل : السكروز والفركتوز والجلوكوز .. إلخ، وهذه المنتجات من مصادر نباتية ، والأصل في النباتات الطهارة ، كما أن الأصل في الأعيان الإباحة ، وبالتالي فلا حرج شرعاً في استعمال هذه المحليات في الأطعمة .

2- المحليات المسماة " بالكحول السكرية " ومنها : السوربيتول والمانيتول ، وهذه السكريات قد ثبت عدم ضررها بالصحة ، والأصل في الأشياء الإباحة ، فيباح استعمالها ، إلا إذا ثبت إنها تذوب في الكحول ولا تذوب في الماء مثل المُحلي "المانيتول" ، فإن هذا الكحول محرم ، ولكن استعماله بنسبة قليلة تجعله في حكم المستهلك المائع المخالط للغالب .

فالمواد الغذائية التي يدخل في مكوناتها نسبة من المحليات الكحولية " كالمانيتول" ، فإنه قد تمت إذابته في الكحول ، ولم يبق فيه لهذا الكحول طعم ولون ولا رائحة ، فيجوز تناوله لأنه في حكم المستهلك في المائع الغالب .

**وقد جاء في توصيات الندوة الفقهية الطبية الثامنة للمنظمة الإسلامية للعلوم الطبية:**

" إن المواد الغذائية التي يستعمل في تصنيعها نسبة ضئيلة من الكحول لإذابة بعض المواد التي لا تذوب بالماء من ملونات وحافظات ومستحلبات ومحليات وما إلى ذلك ، يجوز تناولها لعموم البلوى ، ولتبخر معظم الكحول المضاف أثناء التصنيع<sup>1</sup>.

ثم جاء في توصيات الندوة الفقهية الطبية التاسعة للمنظمة الإسلامية للعلوم الطبية: " إن المواد الإضافية في الغذاء التي لها أصل نجس أو محرم تنقلب إلى مواد مباحة شرعاً بإحدى طريقتين : الاستحالة والاستهلاك ، ويكون ذلك بامتزاج مادة محرمة أو نجسة بمادة أخرى ظاهرة حلال غالبية ، مما يذهب عنها صفة النجاسة والحرمة شرعاً ، إذا زالت صفات ذلك المخالط المغلوب من الطعم واللون والرائحة ، بحيث يصير المغلوب مستهلكاً بالغالب ، فيكون الحكم للغالب ومثال ذلك :

" المركبات الإضافية التي يستعمل من محلولها في الكحول كمية قليلة جداً في الغذاء والدواء كالملونات والحافظات والمستحلبات والمحليات ومضادات الزنخ"<sup>2</sup>.

3- المحليات الصناعية ، ومنها : السكرين والسيكلامات والإسبارتام ، فهذه المحليات ذات منشأ صناعي ، والأصل في الأشياء الإباحة ، فيباح استعمالها شرعاً في تحلية الأغذية ، ولكن بشرط انتفاء الضرر ، وقد ثبت ضرر كل من هذه المحليات كما ذكر سابقاً ، بل أن الكثير من الدول قد حرمت استعمال هذه المحليات لأضرارها ، وما كان هذا شأنه ، فيمنع استعماله في الأغذية ، والاستغناء بالمواد المباحة شرعاً ، والتي لا ضرر ينتج عن تناولها ، فمصلحة تحلية الغذاء لا تقوم على مفسدة الضرر المترتب على استعمال تلك المادة ، وبناءً على قوله

2- المنعقدة بالكويت ( مايو - أيار / 195م )

1- المنعقدة بالدار البيضاء ( يونيو - حزيران 1997م )

عليه الصلاة والسلام : " لا ضرر ولا ضرار " . والقاعدة الفقهية التي تقول : " درء المفسد مقدم على جلب المصالح"<sup>1</sup> .

فلا تستعمل هذه المواد المحلية في الأغذية دفعا لضررها ، وأما المصلحة المتوقعة تحصيلها منها ، فيمكن الحصول عليها والاستغناء عنها بالمحليات السكرية الأخرى، ولا ضرورة ولا حاجة إلى استعمال تلك المحليات في الأغذية ، ولكن إذا دعت الضرورة أو الحاجة لاستعمالها في الأغذية وخصوصاً أغذية ( مرض السكري )<sup>2</sup> ، فإنه والحالة هذه يباح استعمالها بالكمية التي تحقق الغرض، ويغتفر ذلك فيها ، وذلك لأن مصلحة بقاء نفس المريض وعدم تضرره ، أهم من درء مفسدة تعرضه للضرر ، فالضرر الذي ينتج عن ترك استعمال هذه المحليات المناسبة لمرضى السكري أشد من ضرر المحليات نفسها ، والضرورات تبيح المحظورات" . كما أن " الضرورة تقدر بقدرها " ، فيضاف إلى الأغذية ما يحقق المقصود ويدفع الضرر .

---

1 - ينظر : ص : ( 67 ) من هذا البحث .

2 - ينظر : ص : ( 132 ) من هذا البحث .



الأختامه

خاتمة:

أظهرت الدراسة السابقة مدى عظمة وسماحة الشريعة الإسلامية الحنيفة، وما تختص به من شمول ودقة وواقعية، من خلال ما شرعته من أحكام للأطعمة، اتسمت بالمحافظة على حياة الإنسان وصحته، والتخفيف عنه، والرأفة به، وهي أيضاً توثق صلته ببارئه في كل الأمور حتى فيما يتعلق بطعامه، فجعلت من هذا الموضوع أمراً تعديلاً، لا بد من مراعاة رضا الخالق جلّت قدرته فيه، وقد توصلت هذه الدراسة إلى جملة من النتائج في هذا البحث، يأتي ذكر أهمها فيما يلي:

1. حل بهيمة الأنعام وهي الأزواج الثمانية - من الإبل والبقر والضأن والمعز - إلا ما استثناه تبارك وتعالى منها. أما مناط إباحة الطعام غير المسكوت عن حكمه في الشرع؛ فكونه طيباً لا يضر جسم الإنسان، والمرجع في ذلك الطب لا العرف، فإذا ثبت من ناحية علمية وطبية عدم وجود ضرر من أكله فلا بأس به، وإلا فلا يصح ذلك.

2. حرمة لحم الخنزير وشحمه وشعره وكل توابعه، بالإضافة إلى حرمة ما استثناه تعالى مما حلله من بهيمة الأنعام؛ من الميتة والدم وما أهل لغير الله به والمنخنقة والموقوذة والمتردية والنطيحة وما أكل السبع وما ذبح على النصب، إلا ما أدرك من ذلك بالذكاة وفيه رمق حياة وتحريم الاستقسام بالأزلام.

3. هنالك عدة مناسبات لحرمة الأطعمة واللحوم وردت في هذه الآية، يدور معها حكم التحريم وجوداً وعدمياً، يجب أخذها بعين الاعتبار عند الاجتهاد في أحكام المستجدات الفقهية في مجال الأطعمة واللحوم المعاصرة:

أ. حبس الدم في الحيوان المأكول وعدم إتهار دمه؛ وذلك بصرف النظر عن طريقة موته.

ب. الشرك بالله عند الذبح؛ قولاً أو قصداً أو فعلاً.

ج. قتل الحيوان افتراساً من حيوان آخر.

4. وردت أمور غير معلولة في الآية الكريمة الثالثة من سورة المائدة يجب اجتنابها وهي حرمة لحم الخنزير وجميع توابع هذا الحيوان، وحرمة الدم.

5. كل ما حرم في هذه السورة المباركة إنما حظرت لمقصد شرعي جليل وهو حفظ النفس، فحكمة التشريع تتجلى بصورة بهيمة فريدة في هذه الآيات التي أبحاث لنا ما ينفع من الطيبات، وحرمت علينا ما يضر من الخبائث.

6. علة وجوب التذكية هي إخراج الدم بقطع الودجين، والحكمة من ذلك إخراج الدم من جسم الحيوان؛ وذلك لما له من مضار ومفاسد للإنسان
7. إباحة ما حرم من الأطعمة والأشربة في حالة الاضطرار وخشية الموت بشرط عدم ابتغاء أكلها وعدم الرغبة فيه أصلاً، وبشرط عدم الأكل منها بما يزيد عن سد الحاجة الضرورية.
8. حل الطيبات وحرمة الخبائث، وحل الصيد بالكلاب وسباع البهائم والطيور إذا علمت وأرسلت من صاحبها المسلم وذكر اسم الله عليها عند إرسالها.
9. حل ذبائح أهل الكتاب - اليهود والنصارى - دون المجوس، إذا لم يعلم أنهم ذكروا غير اسم الله عليها أو قتلوها بغير الطريقة الشرعية عندنا - بأن يكونوا خنقوها أو وقذوها أو غير ذلك مما حرم في شرعنا-، وينطبق هذا على اللحوم المستوردة من بلاد الكفار إلى بلاد المسلمين في عصرنا هذا.
10. يجوز استخدام الأنفحة في الأطعمة لعدم مخالفتها لنص شرعي وعدم ضررها.

#### التوصيات:

- في نهاية هذا البحث، والذي نسأل الله عز وجل أن يجعله في ميزان أعمالنا، نوصي بما يأتي:
1. الاهتمام باللحوم المستوردة من خارج بلاد المسلمين، وتشكيل لجان خاصة للتأكد من مطابقتها للشروط الشرعية السابقة كلها.
  2. استيراد الحيوانات مأكولة اللحم حية وذبحها في بلاد المسلمين خروجاً من إشكالات كثيرة، أو إرسال جزائرين مسلمين ليذبحوها قبل تصديرها إلى بلاد المسلمين.
  3. التأكد من مصدر اللحوم المعلبة، والمرتبلا، وتشديد الرقابة عليها من الناحية الشرعية والطبية، وتفعيل دور دوائر المواصفات والمقاييس في تحديد جودة المعلبات، ومدى وجود ضرر من بعض المواد الحافظة، بالإضافة إلى ضرورة تفعيل الرقابة الشرعية من قبل دور الإفتاء الشرعية في البلاد الإسلامية، ووزارات الشؤون الإسلامية، ووجوب تدخلها في التدقيق على الأطعمة المحللة والمحرمة التي تدخل بكثرة إلى بلاد المسلمين والتأكد من انطباق الشروط الشرعية عليها ليجوز أكله، وذلك في ضوء الصور المستجدة العديدة.
  4. نشر الوعي بين المسلمين بما يتعلق بأحكام الأطعمة المحللة والمحرمة، خاصة المقيمين في البلاد غير الإسلامية.

## بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

وفي الاخير ، وبعد ذكر ما كتب الله لنا ذكره من سياق وما تطرقنا إليه من خلال بحثنا المتواضع [أحكام الأطعمة وتأصيلها الفقه] الذي أدرجناه في فصلين ، لكل واحد منها ثلاث مباحث ، تحدثنا فيها على أهمية الأطعمة وأثرها على صحة الإنسان وذلك بجلب عدة مصادر علمية وفقهية ، ثم توجهنا بعد هذا الأخير الى تقسيم الأطعمة الحيوانية منها والنباتية وما يندرج تحتها من أصناف كالمهرمنة والمهجنة وذات التعديل الوراثي وذكرنا أيضا المركبات وفيها الحديث الطويل بصفتها نوازل العصر وهي الملونات والمحليات وما أشبه ذلك .

In the name of of Allah the Merciful

Finally, after mentioning what God has written for us from the context and what we have touched upon through our humble research [Rulings on foods and their origins in jurisprudence], which we included in two chapters, each of which has three topics, we talked about the importance of foods and their impact on human health by bringing several scientific sources And jurisprudence, then after the latter we went to the division of animal and vegetable foods, and the varieties that fall under them, such as hermeneutic, hybrid, and genetically modified.

# قائمة المراجع

## الفهارس (\*)

وتشتمل على ستة أنواع من الفهارس هي كما يأتي :

- 1- فهرس الآيات القرآنية .
- 2- فهرس الكتب القرآنية و علومه
- 3- فهرس الأحاديث
- 4- فهرس مواقع انترنت و منتديات

---

• فهرس الآيات القرآنية مرتب على حسب ترتيب المصحف ، أما فهرس الأحاديث والآثار والأعلام فمرتب على ترتيب الحروف الهجائية مع عدم اعتبار الألف واللام في أول الكلمات ، وكذلك كلمة " ابن " و " أب " و " أم " ، وأما فهرس المصادر والمراجع فمرتب على حسب الفنون مع مراعاة ترتيب كل فن على حسب ترتيب الحروف الهجائية بالاعتبار السابق .

## فهرس الآيات القرآنية

رقم الآية	رقم الصفحة	الآية
<b>سورة البقرة</b>		
29	46-491، 884	( خَلَقَ لَكُمْ مَّا فِي الْأَرْضِ جَمِيعًا )
30	657	( أَتَجْعَلُ فِيهَا مَن يُفْسِدُ فِيهَا وَيَسْفِكُ الدِّمَاءَ )
60	363	( وَلَا تَعْتَوْا فِي الْأَرْضِ مُفْسِدِينَ )
61	38 ، 825	( فَادْعُ لَنَا رَبَّكَ يُخْرِجْ لَنَا مِمَّا تُنْبِتُ الْأَرْضُ مِن بَقْلِهَا وَقِثَّائِهَا )
62	566	( إِنَّ الَّذِينَ آمَنُوا وَالَّذِينَ هَادُوا وَالنَّصَارَى )
168	91 ، 359 ، 794	( كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا )
173	59 ، 64 ، 81 ، 170 ،	( إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالدَّمَ وَلَحْمَ الْخَنزِيرِ )
185	241	( يُرِيدُ اللَّهُ بِكُمُ الْيُسْرَ )
188	308	( وَلَا تَأْكُلُوا أَمْوَالَكُم بَيْنَكُم بِالْبَاطِلِ )
195	300 ، 303 ، 793 ، 395	( وَلَا تُنْفِقُوا بِأَيْدِيكُمْ إِلَى التَّهْلُكَةِ )
196	34	( فَفِدْيَةٌ مِّن صِيَامٍ أَوْ صَدَقَةٍ أَوْ نُسُكٍ )
205	363	( وَإِذَا تَوَلَّى سَعَى فِي الْأَرْضِ لِيُفْسِدَ فِيهَا وَيُهْلِكَ الْحَرْثَ وَالنَّسْلَ )
219	60	( يَسْأَلُونَكَ عَنِ الْخَمْرِ وَالْمَيْسِرِ قُلْ فِيهِمَا إِثْمٌ كَبِيرٌ )
233	66	( لَا تُضَارَّ وَالِدَةٌ بِوَلَدِهَا )
249	33	( إِنَّ اللَّهَ مُبْتَلِيكُم بِنَهَرٍ فَمَن شَرِبَ مِنْهُ فَلَيْسَ مِنِّي وَمَن لَّمْ يَطْعَمْهُ فَإِنَّهُ مِنِّي )
255	149	( وَلَا يُحِيطُونَ بِشَيْءٍ مِّنْ عِلْمِهِ إِلَّا بِمَا شَاءَ )

150	101	( وَخَلَقَ كُلَّ شَيْءٍ )
،91 ،47 419 ،104	119	( وَمَا لَكُمْ أَلَّا تَأْكُلُوا مِمَّا ذُكِرَ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ وَقَدْ فَصَّلَ لَكُمْ مَا حَرَّمَ عَلَيْكُمْ إِلَّا مَا اضْطُرِرْتُمْ إِلَيْهِ )
،77 ،64 603 ،587	121	( وَلَا تَأْكُلُوا مِمَّا لَمْ يُذْكَرِ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ وَإِنَّهُ لَفِسْقٌ )
152	137	وَلَوْ شَاءَ رَبُّكَ مَا فَعَلُوهُ )
530	142	( وَمِنَ الْأَنْعَامِ حَمُولَةً وَفَرْشًا )
، 59 ،49 ،63 ،60 ،82 ،77 171	145	( قُلْ لَا أَجِدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً )
589	162	( قُلْ إِنَّ صَلَاتِي وَنُسُكِي وَمَحْيَايَ وَمَمَاتِي لِلَّهِ رَبِّ الْعَالَمِينَ )
<b>سورة الأعراف</b>		
241 ،48	32	( قُلْ مَنْ حَرَّمَ زِينَةَ اللَّهِ الَّتِي أَخْرَجَ لِعِبَادِهِ وَالطَّيِّبَاتِ مِنَ الرِّزْقِ )
150	54	( أَلَا لَهُ الْخَلْقُ وَالْأَمْرُ )
393	56	( وَلَا تَقْسُدُوا فِي الْأَرْضِ بَعْدَ إِصْلَاحِهَا )
887 ، 369	129	( { وَيَسْتَخْلِفْكُمْ فِي الْأَرْضِ )
321	133	( فَأَرْسَلْنَا عَلَيْهِمُ الطُّوفَانَ وَالْجَرَادَ )
،56 ،54 ،80 ،72 840 ، 172	157	( وَيَحِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتُ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَائِثَ )
792 ، 785	160	( وَأَنْزَلْنَا عَلَيْهِمُ الْمَنَّ وَالسَّلْوَى ... )
<b>سورة الرعد</b>		
369	8	( وَكُلُّ شَيْءٍ عِنْدَهُ بِمِقْدَارٍ )

150	101	( وَخَلَقَ كُلَّ شَيْءٍ )
،91 ،47 419 ،104	119	( وَمَا لَكُمْ أَلَّا تَأْكُلُوا مِمَّا ذُكِرَ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ وَقَدْ فَصَّلَ لَكُمْ مَا حَرَّمَ عَلَيْكُمْ إِلَّا مَا اضْطُرِرْتُمْ إِلَيْهِ )
،77 ،64 603 ،587	121	( وَلَا تَأْكُلُوا مِمَّا لَمْ يُذْكَرِ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ وَإِنَّهُ لَفِسْقٌ )
152	137	وَلَوْ شَاءَ رَبُّكَ مَا فَعَلُوهُ )
530	142	( وَمِنَ الْأَنْعَامِ حَمُولَةً وَفَرْشًا )
، 59 ،49 ،63 ،60 ،82 ،77 171	145	( قُلْ لَا أَجِدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً )
589	162	( قُلْ إِنَّ صَلَاتِي وَنُسُكِي وَمَحْيَايَ وَمَمَاتِي لِلَّهِ رَبِّ الْعَالَمِينَ )
<b>سورة الأعراف</b>		
241 ،48	32	( قُلْ مَنْ حَرَّمَ زِينَةَ اللَّهِ الَّتِي أَخْرَجَ لِعِبَادِهِ وَالطَّيِّبَاتِ مِنَ الرِّزْقِ )
150	54	( أَلَا لَهُ الْخَلْقُ وَالْأَمْرُ )
393	56	( وَلَا تَقْسُدُوا فِي الْأَرْضِ بَعْدَ إِصْلَاحِهَا )
887 ، 369	129	( { وَيَسْتَخْلِفْكُمْ فِي الْأَرْضِ )
321	133	( فَأَرْسَلْنَا عَلَيْهِمُ الطُّوفَانَ وَالْجَرَادَ )
،56 ،54 ،80 ،72 840 ، 172	157	( وَيَحِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَائِثَ )
792 ، 785	160	( وَأَنْزَلْنَا عَلَيْهِمُ الْمَنَّ وَالسَّلْوَى ... )
<b>سورة الرعد</b>		
369	8	( وَكُلُّ شَيْءٍ عِنْدَهُ بِمِقْدَارٍ )

سورة الحجر		
782 ، 266	19	( وَأَنْبِئْنَا فِيهَا مِنْ كُلِّ شَيْءٍ مَّوْزُونٍ )
150	86	( إِنَّ رَبَّكَ هُوَ الْخَلَّاقُ الْعَلِيمُ )
سورة النحل		
529 ، 58	5	( وَالْأَنْعَامَ خَلَقَهَا لَكُمْ فِيهَا دِفْءٌ وَمَنَافِعُ )
529 ، 93	82	( وَالْخَيْلَ وَالْبِغَالَ وَالْحَمِيرَ لِتَرْكَبُوهَا وَزِينَةً )
50 ، 367	14	( وَهُوَ الَّذِي سَخَّرَ الْبَحْرَ لِتَأْكُلُوا مِنْهُ لَحْمًا طَرِيًّا )
410	80	( وَمِنْ أَصْنَافِهَا وَأُوبَارًا وَأَشْعَارَهَا )
300	90	( إِنَّ اللَّهَ يَأْمُرُ بِالْعَدْلِ وَالْإِحْسَانِ )
424	16	( وَإِنَّ لَكُمْ فِي الْأَنْعَامِ لَعِبْرَةً )
63 ، 43	116	( وَلَا تَقُولُوا لِمَا تَصِفُ أَلْسِنَتُكُمُ الْكَذِبَ هَذَا حَلَالٌ وَهَذَا حَرَامٌ )
سورة طه		
781	53	( الَّذِي جَعَلَ لَكُمُ الْأَرْضَ مَهْدًا وَسَلَكَ لَكُمْ فِيهَا سُبُلًا وَأَنْزَلَ مِنَ السَّمَاءِ مَاءً ... )
781	54	( كُلُوا وَارْعَوْا أَنْعَامَكُمْ إِنَّ فِي ذَلِكَ لآيَاتٍ لِأُولِي النُّهَى )
سورة الأنبياء		
366	32	( وَجَعَلْنَا السَّمَاءَ سَقْفًا مَحْفُوظًا )
سورة الحج		
782	5	( وَتَرَى الْأَرْضَ هَامِدَةً فإِذَا أَنْزَلْنَا عَلَيْهَا الْمَاءَ اهْتَزَّتْ وَرَبَتْ ... )
	36	( كَذَلِكَ سَخَّرْنَاَهَا لَكُمْ لَعَلَّكُمْ تَشْكُرُونَ )
162 ، 153	73	( إِنَّ الَّذِينَ تَدْعُونَ مِنْ دُونِ اللَّهِ لَنْ يَخْلُقُوا ذُبَابًا وَلَوْ اجْتَمَعُوا )

241	78	( وَمَا جَعَلْ عَلَيْكُمْ فِي الدِّينِ مِنْ حَرَجٍ )
سورة المؤمنون		
151	14	( فَتَبَارَكَ اللهُ أَحْسَنُ الْخَالِقِينَ )
سورة النور		
424	26	( الْخَبِيثَاتُ لِلْخَبِيثِينَ )
سورة الفرقان		
395	2	( وَخَلَقَ كُلَّ شَيْءٍ فَقَدَرَهُ تَقْدِيرًا )
367	48	( وَأَنْزَلْنَا مِنَ السَّمَاءِ مَاءً طَهُورًا )
سورة الروم		
405 ، 409 ، 643	19	( وَيُحْيِي الْأَرْضَ بَعْدَ مَوْتِهَا )
155	30	( فَأَقِمْ وَجْهَكَ لِلدِّينِ حَنِيفًا )
364	41	( ظَهَرَ الْفَسَادُ فِي الْبَرِّ وَالْبَحْرِ )
سورة لقمان		
884 ، 6	20	( أَلَمْ تَرَوْا أَنَّ اللَّهَ سَخَّرَ لَكُمْ مَّا فِي السَّمَاوَاتِ وَمَا فِي الْأَرْضِ )
سورة فاطر		
157	43	( فَلَنْ تَجِدَ لِسُنَّتِ اللَّهِ تَبْدِيلًا وَلَنْ تَجِدَ لِسُنَّتِ اللَّهِ تَحْوِيلًا )
سورة يس		
161	36	( سُبْحَانَ الَّذِي خَلَقَ الْأَزْوَاجَ كُلَّهَا مِمَّا تُنْبِتُ الْأَرْضُ )
413 ، 409	78	( قَالَ مَنْ يُحْيِي الْعِظَامَ وَهِيَ رَمِيمٌ )
سورة الصافات		
823	41	( أُولَئِكَ لَهُمْ رِزْقٌ مَعْلُومٌ )
823	42	( فَوَاكِهُ وَهُمْ مُكْرَمُونَ )

سورة الزمر		
152	62	( اللهُ خَالِقُ كُلِّ شَيْءٍ )
سورة غافر		
530 ، 58	79	( اللهُ الَّذِي جَعَلَ لَكُمْ الْأَنْعَامَ لِتَرْكَبُوا مِنْهَا وَمِنْهَا تَأْكُلُونَ )
سورة الزخرف		
823	73	( لَكُمْ فِيهَا فَاكِهَةٌ كَثِيرَةٌ مِنْهَا تَأْكُلُونَ )
سورة الدخان		
5	38	( وَمَا خَلَقْنَا السَّمَاءَ وَالْأَرْضَ وَمَا بَيْنَهُمَا لَاعِبِينَ )
سورة الذاريات		
161 ، 156	49	( وَمِنْ كُلِّ شَيْءٍ خَلَقْنَا زَوْجَيْنِ )
سورة الطور		
505	22	( وَأَمَدَدْنَاهُمْ بِفَاكِهَةٍ وَلَحْمٍ مِّمَّا يَشْتَهُونَ )
سورة الرحمن		
677	37	( فَكَانَتْ وَرْدَةً كَالدِّهَانِ )
824	68	( فِيهِمَا فَاكِهَةٌ وَنَخْلٌ وَرُمَانٌ )
سورة الواقعة		
505	21	( وَلَحْمِ طَيْرٍ مِّمَّا يَشْتَهُونَ )
152	63	( فَرَأَيْتُمْ مَا تَحْرُثُونَ )
152	64	( أَأَنْتُمْ تَزْرَعُونَهُ أَمْ نَحْنُ الزَّارِعُونَ )
سورة الطلاق		
67	6	( وَلَا تَضَارُّوهُنَّ )
سورة الإنسان		

809	17	( وَيُسْقَوْنَ فِيهَا كَأْسًا كَانَ مِزَاجُهَا زَنْجَبِيلًا )
<b>سورة العلق</b>		
149	1	( اقْرَأْ بِاسْمِ رَبِّكَ الَّذِي خَلَقَ )
149	2	( خَلَقَ الْإِنْسَانَ مِنْ عَلَقٍ )
149	3	( اقْرَأْ وَرَبُّكَ الْأَكْرَمُ )
149	4	( الَّذِي عَلَّمَ بِالْقَلَمِ )
149	5	( عَلَّمَ الْإِنْسَانَ مَا لَمْ يَعْلَمْ )
<b>سورة التين</b>		
824	1	( وَالنِّينِ وَالزَّيْتُونِ )

#### كتب القرآن الكريم وعلومه :

- 1- القرآن الكريم .
- 2- أحكام القرآن : لأبي بكر أحمد بن علي الرازي الجصاص، الناشر : دار الكتاب العربي ، بيروت ، الطبعة الأولى .
- 3- أحكام القرآن : لأبي بكر محمد بن عبدالله بن العربي ، الناشر : دار المعرفة بيروت ، 1407هـ ، تحقيق علي البجاوي .
- 4- التفسير الكبير / للإمام همام الفخر الرازي ، محمد بن عمر بن الحسين ، الناشر : دار إحياء التراث العربي ، بيروت .
- 5- الجامع لأحكام القرآن : لأبي عبدالله محمد بن أحمد القرطبي ، الناشر : دار إحياء التراث العربي ، بيروت ، الطبعة الثانية ، 1405هـ .
- 6- الدر المنثور في التفسير بالمأثور ، تأليف : جلال الدين السيوطي ، الناشر : دار المعرفة ، بيروت .
- 7- روح المعاني في تفسير القرآن والسبع المثاني ، لأبي الثناء شهاب الدين محمد بن عبدالله الحسيني الألوسي ، دار الفكر ، بيروت ، 1398هـ .
- 8- في ظلال القرآن الكريم : لسيد قطب ، الناشر : دار العلم للطباعة والنشر ، جدة ، الطبعة الثانية عشر ، 1406هـ .

### كتب الحديث الشريف وشروحه :

- 9- الأربعون النووية ، لأبي زكريا يحيى بن شرف الدين النووي ، الناشر : دار المطبوعات الحديثة ، جدة ، 1405هـ .
- 10- تحفة الأحوذى بشرح جامع الترمذى : لمحمد عبدالرحمن بن عبدالرحيم المباركفوري ، الناشر : درا الفكر ، بيروت .
- 11- التمهيد لما في الموطأ من المعاني والأسانيد للحافظ أبي عمر يوسف بن عبدالله بن عبدالبر النمري الأندلسي ، الناشر : وزارة الشؤون الإسلامية والأوقاف بالمملكة المغربية ، 1387هـ ، تحقيق : قسم الشؤون الإسلامية بالوزارة .
- 12- جامع الأصول في أحاديث الرسول : ( لمجد الدين أبي السعادات المبارك بن محمد بن الأثير الجوزي ، الناشر : مكتب الحلواني ، 1389هـ ، تحقيق : عبدالقادر الأرنؤوط .
- 13- الجامع الصغير من أحاديث البشير النذير : لجلال الدين عبدالرحمن بن أبي بكر السيوطي ، الناشر : دار المعرفة ، بيروت .
- 14- سلسلة الأحاديث الصحيحة ، تأليف : محمد ناصر الدين الألباني ، الناشر : المكتبة الإسلامية ، بيروت .
- 15- سنن الترمذى : لأبي عيسى محمد بن سورة الترمذى ، تحقيق : صدقي جميل العطار ، الناشر : دار الفكر - بيروت ، الطبعة الثانية ، 1425هـ .
- 16- سنن الدار قطني : لعلي بن عمر الدارقطني ، الناشر : دار المحاسن ، القاهرة ، 1386هـ ، تحقيق : عبدالله هاشم يمانى المدني .
- 17- سنن أبي داود : لأبي داود سليمان بن الأشعث السجستاني ، الناشر : دار الفكر ، بيروت ، الطبعة الثالثة ، 1399هـ .
- 18- السنن الكبرى : لأبي بكر أحمد بن الحسين بن علي البيهقي ، الناشر : دار المعرفة ، بيروت ، 1413هـ .
- 19- سنن ابن ماجه : لأبي عبدالله محمد بن يزيد بن ماجه القزويني ، الناشر : دار الجيل ، بيروت .
- 20- سنن النسائي الصغرى : المعروفة بالمجتبى : لأبي عبدالرحمن أحمد بن شعيب بن علي النسائي ، الناشر : دار البشائر الإسلامية ، بيروت ، الطبعة الثانية ، 1409هـ ، تحقيق : عبدالفتاح أبوغدة .
- 21- شرح سنن ابن ماجه : لأبي الحسن الحنفي المعروف بالسندي ، الناشر : دار الجيل ، بيروت .
- 22- شرح صحيح مسلم : لأبي زكريا يحيى بن شرف الدين النووي ، الناشر : دار الريان للتراث ، القاهرة ، الطبعة الأولى ، 1407هـ .

- 23- شرح معاني الآثار : لأبي جعفر أحمد بن محمد بن سلامة الطحاوي ، الناشر : دار الكتب العلمية ، بيروت ، الطبعة الثانية ، 1407 هـ ، تحقيق : محمد زهري النجار .
- 24- شرح موطأ الإمام مالك : لمحمد بن عبد الباقي بن يوسف الزرقاني ، الناشر: دار الكتب العلمية ، بيروت ، الطبعة الأولى ، 1411 هـ .
- 25- الشمائل المحمدية : لأبي عيسى محمد بن سورة الترمذي ، الناشر ، مكتبة المعارف ، الرياض ، الطبعة الثالثة ، 1410 هـ .
- 26- صحيح البخاري المسمى بالجامع الصحيح : لأبي عبدالله محمد بن إسماعيل البخاري ، الناشر : دار الفكر ، بيروت .
- 27- فتح الباري شرح صحيح البخاري : للحافظ أحمد بن علي بن حجر العسقلاني، الناشر : دار الفكر ، بيروت .
- 28- الفتح الرباني ترتيب مسند الإمام أحمد بن حنبل الشيباني مع شرحه بلوغ الأمان: لأحمد بن عبدالرحمن البنا ، الناشر : دار الشهاب ، القاهرة .
- 29- الفتح المبين شرح الأربعين ، للحافظ أحمد بن علي بن حجر العسقلاني ، الناشر ، دار الفكر ، د . ت .
- 30- المراسيل : للإمام أبي داود سليمان بن الأشعث السجستاني ، تحقيق : يوسف عبدالرحمن المرعشلي ، الناشر : دار المعرفة ، بيروت ، ط 1 ، 1406 هـ - 1986 م .
- 31- مسند الإمام أحمد بن حنبل برواية ابنه عبدالله ، الناشر : دار صادر ، بيروت ، 1313 هـ .
- 32- مسند الإمام أحمد بن إدريس الشافعي، الناشر : دار الثقافة دمشق ، الطبعة الثانية، 1412 هـ .
- 33- مشكل الآثار : لأبي جعفر أحمد بن محمد بن سلامة الطحاوي ، الناشر: دار المعارف ، حيدر اباد ، 1933 م .
- 34- المصنف في الأحاديث والآثار : لعبدالله بن محمد بن أبي شيبه الكوفي، الناشر: دار الفكر ، بيروت ، الطبعة الأولى ، 1409 هـ ، اعتنى به : سعيد اللحام.
- 35- معالم السنن شرح سنن أبي داود : لأبي سليمان حمد بن محمد الخطابي، الناشر : دار الكتب العلمية ، بيروت ، الطبعة الأولى ، 1411 هـ .
- 36- المعجم الأوسط : لأبي القاسم سليمان بن أحمد الطبراني ، الناشر : مكتبة المعارف ، الرياض .
- 37- المعجم الصغير : لأبي القاسم سليمان بن أحمد الطبراني ، الناشر : دار إحياء التراث العربي ، بيروت ، تحقيق : محمد سليم سمارة .
- 38- المعجم الكبير : لأبي القاسم سليمان بن أحمد الطبراني ، الناشر : الدار العربية للطباعة ، بغداد ، تحقيق : حمدي عبدالمجيد السلفي .

- 39- معرفة السنن والآثار ، لأبي بكر أحمد بن السيد بن علي البيهقي ، الناشر ، دار المعرفة ، بيروت ، 1413 هـ .
- 40- المنتقى شرح موطأ الإمام مالك : لأبي الوليد سليمان بن خلف الباجي ، الناشر: دار الكتاب العربي ، بيروت ، الطبعة الأولى ، 1331 هـ .
- 41- موطأ الإمام مالك بن أنس ، الناشر : دار الكتب العلمية ، بيروت ، الطبعة الأولى ، 1411 هـ .
- 42- مراتب الإجماع في العبارات والمعاملات / للحافظ علي بن أحمد بن حزم ، دار الكتب العلمية ، بيروت .
- 43- الأحكام في أصول الأحكام: لأبي محمد علي بن أحمد بن حزم الأندلسي، الناشر ، مطبعة العاصمة ، القاهرة .
- 44- إرشاد الفحول إلى تحقيق الحقائق من علم الأصول ، لمحمد بن علي الشوكاني ، دار المعرفة ، لبنان ، 1399 هـ .
- 45- أصول السرخسي ، لأبي بكر محمد بن أحمد السرخسي ، دار الكتاب العربي ، مصر ، 1372 هـ .
- 46- البحر المحيط في أصول الفقه لبدرالدين محمد بن بهادر بن عبدالله الزركشي ، دار الصفوة للطباعة ، ط 1 ، 1413 هـ .
- 47- تقريب الوصول إلى علم الأصول / للقاسم محمد بن أحمد بن جزي المالكي ، د. محمد المختار الشنقيطي ، مكتبة ابن تيمية ، جدة ، ط 1 ، 1414 هـ .
- 48- جامع الأصول في تحقيق الحق من علم الأصول .
- 49- حاشية الشنقيطي على روضة الناظر .
- 50- الحاصل من المحصول ، لفخر الدين محمد بن عمر بن الحسين ، الناشر : دار الكتب العلمية ، بيروت .
- 51- الرسالة ، لمحمد بن إدريس الشافعي ، ت : أحمد شاكر ، دار الكتب العلمية، 1315 هـ .
- 52- روضة الناظر وجنة المناظر : لموفق الدين أبي محمد عبدالله بن أحمد بن قدامة المقدسي ، الناشر : جامعة الإمام محمد بن سعود الإسلامية ، الرياض ، الطبعة الثالثة ، 1403 هـ ، تحقيق : د . عبدالعزيز السعيد .
- 53- شرح تنقيح الفصول ، لشهاب الدين أحمد بن إدريس القرافي ، تحقيق طه عبدالرؤوف سعد ، دار الطباعة ، مصر ، 1978 م .
- 54- علم الوصول لشرح نهاية السؤل .
- 55- القاموس المحيط : لمجد الدين محمد بن يعقوب الفيروز آبادي ، الناشر: مؤسسة الرسالة ، بيروت ، الطبعة الثانية ، 1407 هـ .

- 56- لسان العرب : لمحمد بن مكرم بن علي بن منظور ، الناشر : دار إحياء التراث العربي ، بيروت ، الطبعة الثانية ، 1412 هـ .
- 57- المعجم الوسيط ، إبراهيم أنيس وجماعته ، دار امواج للطباعة ، بيروت ، ط 1407 هـ .
- 58- المغرب في ترتيب المعرب ، للمطرزي ، تحقيق الفاخوري ومختار جلي ، سنة 1402 هـ .
- 59- أبحاث اجتهادية في الفقه الطبي ، د . محمد سليمان الأشقر ، مؤسسة الرسالة ، الطبعة الأولى ، 1422 هـ .
- 60- الاتجاهات الحديثة في مكافحة الحشرات ، د . زيدان هندي ، ود . محمد إبراهيم ، المكتبة الأكاديمية ، ط 1 ، 1995 م .
- 61- أحكام الأطعمة : د . أبوسريع عبدالهادي ، دار الجيل ، بيروت ، ط 2 ، 1407 هـ .
- 62- أحكام الأطعمة : د . عبدالله بن محمد الطريقي ، إدارة البحوث العلمية والإفتاء ، ط 1404 هـ .
- 63- أحكام الأطعمة في الإسلام ، د . كامل عبدالعزيز موسى ، مؤسسة الرسالة ، ط 1 ، 1407 هـ .
- 64- الذبائح واللحوم المستوردة : د . عبدالله بن محمد الطريقي ، دار الرئاسة العامة للإفتاء ، ط 1 ، 1404 هـ .
- 65- أحكام الزكاة في الإسلام : د . صالح العود ، دار الفرقان للنشر ، الطبعة الأولى ، 1420 هـ .
- 66- أحكام الفتوى والمفتي والمستفتي ، د . جابر بن علي أبو مدرة ، رسالة دكتوراه ، الجامعة الإسلامية بالمدينة المنورة ، 1410 هـ .
- 67- أحكام النجاسات : د . عبدالمجيد محمود صلاحين ، دارالمجتمع للنشر ، جدة ، ط 2 ، 1412 هـ - 1991 م .
- 68- أحكام المواد النجسة والمحرمة في الغذاء والدواء ، د . وهبه الزحيلي ، دار المكتبي للنشر ، دمشق ، ط 1 ، 1418 هـ - 1997 م .
- 69- .
- 70- الأدوية المشتملة على الكحول والمخدرات ، د . نزيه حماد ، دار القلم ، ط 1 ، 1425 هـ .
- 71- أساسيات صناعة الألبان : د . جمال الدين عبدالنواب و د . عبدالمجيد مصطفى ، دار المعارف ، ط 1 ، 1919 هـ .
- 72- أساسيات الوراثة والهندسة : عبدالعزيز السيد البيومي ، ندوة الانعكاسات الأخلاقية للأبحاث المتقدمة في علم الوراثة ، جامعة قطر ، 1413 هـ - 1993 م .

- 73- استحالة العائمت النجسة ، كايڊ يوسف قرعوش ، بحث مقدم لمؤتمر جامعة الزرقاء الأول الموسوم " بالمستجدات الفقهية " المنعقد ما بين 25-26 تموز 1998م .
- 74- الاستنساخ أنواعه وأحكامه ، للأستاذ الدكتور / عبدالله بن محمد المطلق ، مخطوط لدى المؤلف .
- 75- أضرار الغذاء والتغذية ، د . محمد عبدالحميد محمد ، دار النشر للجامعات ، مصر ، الطبعة الثانية . 1424هـ .
- 76- الأطعمة والأشربة في عصر الرسول ع ، د . محمد فارس الجميل ، حوليات كلية الآداب – تصدر عن مجلس النشر العلمي – الكويت ، ط 1417هـ - 1996م .
- 77- الأغذية المعدلة وراثياً ، تأليف : ناجيل هوكس ، ترجمة عمر الأيوبي .
- 78- تأثير التهجين في تحسين الصفات الوراثية ، د. أحمد مستجير مصطفى.
- 79- التسمم الغذائي الحاد والتسمم طويل المدى ، د . سمير عبدالعزيز غنيم ، دار الجبل ، بيروت ، ط 2 ، 1416هـ .
- 80- الطعام والشراب بين الحلال والحرام ، د . محمد عبدالسلام ( بحث مقدم للندوة الفقهية الطبية الثامنة للمنظمة الإسلامية للعلوم الطبية ، مايو 1995م ) .
- 81- الطعام والشراب بين الحلال والحرام ، د . محمد الهواري ( بحث مقدم للندوة الفقهية الطبية الثامنة للمنظمة الإسلامية للعلوم الطبية ، مايو 1995م ) .
- 82- الطعام والشراب بين الحلال والحرام ، د . وفيق الشرقاوي (بحث مقدم للندوة الفقهية ، الطبعة الثامنة ، للمنظمة الإسلامية للعلوم الطبية ، مايو 195م ) .
- 83- مجلة البحوث الإسلامية ، رئاسة إدارات البحوث العلمية والإفتاء والدعوة والإرشاد، 1/3ع/1391 هـ .
- 84- مجلة الرسالة الإسلامية ، 44 ، السنة الرابعة ، 1400هـ .

#### مواقع الأنترنت والمؤتمرات والندوات الإعلامية :

- 85- موقع إسلام أون لاين ( islamonline.net ) ثورة الهندسة الوراثية ، علوم وتكنولوجيا ، نحو اجتهاد يضبط قضية الاستنساخ .
- 86- موقع " ويكيبيديا " الموسوعة الحرة ، مؤسسة ويكيبيديا – 3008
- 87- موقع هيئة الدستور الغذائي ، برنامج المواصفات الغذائية المشترك ، منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية ، جنيف 2004 .
- 88- الندوة الفقهية الطبية التاسعة المنعقدة في الدار البيضاء ، 1418هـ .
- 89- مؤتمر المستجدات الفقهية ، تموز ، جامعة الزرقاء الأهلية ، 198م .

People's Democratic Republic of Algeria  
Ministry of Higher Education and Scientific Research  
University of Amar Telidji – Laghouat  
faculty of Human Sciences, Islamic Sciences and Civilizations  
Department of Islamic Sciences



Title :

## **Food provisions and their jurisprudential basis**

Thesis for a Masters degree in Islamic Sciences  
Specialization: Comparative Jurisprudence

Prepared by:

- \* ABD DJALIL BELHAOUS
- \* FOUJIL BELFARH
- \* ABD RAHMAN CHAMADI

Supervisor :

**AMEUR FATMA**

University year: 2019-2020 AD/1440-1441 AH