



عمادة الدراسات العليا
جامعة القدس

"الجيلاتين الحيواني واستخداماته المعاصرة دراسة فقهية"

أسامة إبراهيم محمد حمد

رسالة ماجستير

القدس-فلسطين

٢٠٢٠م / ١٤٤١هـ

الجيلاتين الحيواني واستخداماته المعاصرة دراسة فقهية

إعداد

أسامة إبراهيم محمد حمد

بكالوريوس فقه وتشريع-الجامعة الإسلامية بالمدينة المنورة-المملكة العربية
السعودية

إشراف

الدكتور جمال عبد الجليل صالح

قدّمت هذه الرسالة استكمالاً لمتطلبات درجة الماجستير في الفقه والتشريع
وأصوله من برنامج الفقه والتشريع وأصوله-كلية الدراسات العليا-جامعة
القدس

القدس-فلسطين

١٤٤١هـ/٢٠٢٠م



جامعة القدس
عمادة الدراسات العليا
برنامج ماجستير الفقه والتشريع وأصوله

إجازة الرسالة
"الجيلاتين الحيواني واستخداماته المعاصرة دراسة فقهية"

اسم الطالب: أسامة إبراهيم محمد حمد
الرقم الجامعي: 21612435

المشرف: الدكتور جمال عبد الجليل صالح

نوقشت هذه الرسالة وأجيزت بتاريخ 14/6/2020م من أعضاء لجنة المناقشة المدرجة
أسمائهم وتواقيعهم:

التوقيع:

رئيس لجنة المناقشة: د. جمال عبد الجليل صالح

.....

التوقيع:

ممتحنًا داخليًا: د. محمد سليم

.....

التوقيع:

ممتحنًا خارجيًا: د. نوري الغزوي

.....

القدس - فلسطين

2020/6/1441م

الإهداء

أهدي هذا البحث المتواضع:
إلى أبي وأمي العزيزين على قلبي، اللذين تعجز الكلمات عن أن توفيهما حقوقهما،
حفظهما الله-تعالى-ورعاهما، وأطال في عمريهما بالصحة والعبادة.
إلى إخوتي وأخواتي وأزواجهم الأعزاء.
إلى أعمامي وعماتي، وأخوالي وخالتي، وأزواجهم وأبنائهم الفضلاء.
إلى أقاربي، وأهلي، وأحبتي، وأصدقائي جميعاً.
إلى أساتذتي الكرام الذين خطوا لي معالم هذا الطريق الذي هو سبب للفوز والنجاة، أسأل
الله-سبحانه وتعالى-أن يبارك لهم في علمهم وعملهم وأعمارهم، وأن ينسأ لهم في أثرهم.
إلى كل من وقف بجانبني وأعانني على إعداد هذا البحث.
إلى كل مسلم حريص على مرضاة ربه، وامتنال أوامره، والاقترء بسنة نبيه-صلى الله
عليه وسلم-وإطابة مطعمه.
إليهم جميعاً أهدي هذا البحث المتواضع، سائلاً المولى-عز وجل-أن ينفعني والمسلمين
به.

إقرار

أقر أنا مُعدُّ هذه الرسالة أنها قدمت لجامعة القدس، لنيل درجة الماجستير، وأنها نتيجة أبحاثي الخاصة، باستثناء ما تمَّت الإشارة إليه حيثما ورد، وأن هذه الرسالة، أو أيَّ جزء منها لم يقدم لنيل درجة عليا لأي جامعة أو معهد آخر.

الباحث: أسامة إبراهيم محمد حمد.

التوقيع: أسامة حمد

التاريخ: ١٤-٦-٢٠٢٠م.

شكر وتقدير

أحمدُ الله-سبحانه وتعالى-حمدًا كثيرًا طيبًا مباركًا فيه، حمدًا يليق بجلاله وعظيم سلطانه، وأصلي وأسلم على أشرف الأنبياء والمرسلين، وبعد:

فإني أحمد الله-تعالى-وأشكره على أن أعاني على إتمام هذا البحث على الوجه الذي أرجو أن يرضى به عني.

ثم أتوجه بالشكر الجزيل لأستاذي الكريم، صاحب العلم والأخلاق والفضيلة، الدكتور جمال عبد الجليل صالح، الذي كان لي نعم المعلم والموجه جزاه الله-تعالى-عني وعن زملائي وعن المسلمين كل خير، فله الفضل بعد الله-عز وجل-في إنجاز هذه الرسالة.

كما أتقدم بالشكر والعرفان لكل أساتذتي الذين تتلمذت على أيديهم، ونهلت من معين علمهم وأدبهم، وأخصُّ بالذكر الدكتور محمد مطلق عساف، والأستاذ الدكتور حسام الدين عفانة، والدكتور سليم الرجوب، والدكتور أحمد عبد الجواد.

وأتقدم بالشكر والعرفان أيضًا للأستاذين الكريمين، عضوي لجنة المناقشة؛ حيث تكرما بقبول مناقشة هذه الرسالة؛ لإتحافها بملاحظاتهم القيمة، وتصويب ما فيها من خطأ وزلل ونقص وتقصير: فضيلة الدكتور: محمد سليم حفظه الله-تعالى-.

وفضيلة الدكتور: لؤي الغزاوي حفظه الله-تعالى-.

كما لا أنسى فضيلة الدكتور خميس ريان، أستاذ اللغة العربية بجامعة بير زيت، الذي تفضل عليّ بقراءة الرسالة، وتدقيقها لغويًا.

وأخيرًا أشكر كل من بذل النصح والإرشاد لي من أجل إنجاز هذا العمل المتواضع.

فلهم جميعًا مني خالص الشكر والتقدير والعرفان، وأسأل الله-سبحانه وتعالى-أن يجعل ذلك في ميزان حسناتهم.

المخلص

تناول الباحث في هذه الدراسة موضوع مادة الجيلاتين الحيواني واستخداماتها المعاصرة من الناحيتين العلمية والفقهية؛ لما له من أهمية بالغّة، حيث يستخدم على نطاق واسع في مختلف الصناعات، وخصوصًا تصنيع المواد الغذائية والطبية التي هي شريان الحياة، فأما من الناحية العلمية، فمهدّ الباحث للموضوع بتعريف المواد المضافة للأغذية، ومبررات استخدامها، وتقسيماتها، واستخداماتها، ورأي الشارع فيها، والهيئات والجهات الرقابية، والإجراءات التنظيمية والقانونية الضابطة لاستخدامها؛ لاعتبار مادة الجيلاتين واحدةً من المكونات المضافة للأغذية والأدوية بشكل واسع، ثمّ تناول الباحث تعريف مادة الجيلاتين، وخصائصها، وأهميتها، ومصادرها التي قد تكون من أعيان نجسة ومحرمة، أو من أعيان طاهرة ومباحة، وطرق استخلاصها، وأشكالها، واستخداماتها.

وأما من الناحية الفقهية، فقد عرض الباحث الأحكام الشرعية للمسائل التأصيلية الموصلة للحكم على مادة الجيلاتين؛ فتنأول الأحكام الشرعية للمسائل المتعلقة بطهارة عين الخنزير حال الحياة، والانتفاع بجلده بعد الدبغ، وتناول الأحكام الشرعية للمسائل المتعلقة بالانتفاع بجلد الميتة بعد الدبغ، والانتفاع بعظامها، ثم الحكم على مادة الجيلاتين المستخلصة من أصلٍ محرم شرعًا، أو نجسٍ، كما وعرض الباحث موضوعًا مهمًا له علاقة وتأثير على الأحكام الشرعية لمادة الجيلاتين، وهو الاستحالة التي تحول الأسماء والخصائص والصفات للأعيان النجسة، وحكمها عند الفقهاء، وأثرها في تطهير النجاسات، وخصوصًا مادة الجيلاتين المضافة للأغذية والأدوية والمستخلصة من أصلٍ نجسٍ، كالخنزير، أو من أصلٍ محرم شرعًا كالميتة، أو المذكاة على غير الطريقة المشروعة.

اتبع الباحث في هذه الدراسة عدة مناهج وهي: المنهج الوصفي والاستقرائي والتحليلي؛ وذلك بتتبع كلما يتعلق بمادة الجيلاتين من ناحية علمية، من حيث الاسم، والرمز، والخصائص، والمصادر، والاستخدامات، وما يتعلق بالأحكام الشرعية ذات العلاقة بموضوع البحث بجمع آراء الفقهاء والنصوص والأدلة الشرعية عليها وتحليلها ومناقشتها للوصول للنتائج المرجوة من البحث.

وقد توصل الباحث إلى نتائج مهمّة، وتوصيات نافعة خلّصت إليها الدراسة؛ ومن أهم هذه

النتائج:

أنّ الاستحالة لا تتم كاملة في تطهير النجاسات، وعليه فلا تعتبر مطهرة للنجاسات كأمر مفروغ منه، وأنّ لمادة الجيلاتين عدة أحكام؛ فإذا كان مستخلصًا من أصلٍ مباح فهو طاهر ويحلُّ استخدامه، وإن كان مستخلصًا من أصلٍ محرم أو نجسٍ فلا يحلُّ استخدامه؛ لبقائه على أصله النجاسة والحرمة،

وعدم تحقق الاستحالة فيه، وأنَّ هناك بدائل تُنهي مشكلةً الجيلاتين المستخلص من الحيوانات المحرمة والنجسة، ويتمثل في الجيلاتين المستخلص من الحيوانات الطاهرة المباحة الأكل والمذكاة ذكاة شرعية، أو المستخلص من النباتات، والطحالب البحرية؛ وعليه فليس هناك أي ضرورة لاستخدامه من المواد المحرمة والنجسة.

ومن ثمَّ أوصى الباحث بعدة توصيات منها:

توصية الدول العربية والإسلامية لأنَّ تعمل جاهدةً من أجل توفير المنتجات الحلال للمسلمين، وألاًّ تستورد إلاّ الحلال الطيب، وأن تنشئ مصانع لإنتاج الجيلاتين محلياً، وهذه مسؤولية تقع على عاتقهم؛ لأن العملية ليست صعبة أو معقدة ولا مكلفة، وعلى العلماء القليلين الذين يفتون الناس بحلِّ مادة الجيلاتين تحت مسمى الاستحالة، أن يُزيلوا الإشكال والشبهة بتوجيه الشركات المصنِّعة لاجتناب إنتاج هذه السلع المشتملة على مادة الجيلاتين من أصل نجس أو محرم، وأنَّ يُوعِّوا الناس بالابتعاد عن هذه المنتجات، وضرورة توجيه الناس للمنتجات الحلال.

وفي النهاية أسأل المولى-عز وجل-القبول والتوفيق، وأن ينفع الناس وطلبة العلم بهذه الرسالة، والله-تعالى أعلم-، وآخر دعوانا أن الحمد لله ربِّ العالمين.

Animal gelatin and its current uses: Jurisprudential study

Prepared by: Osama Ibrahim Mohamed Hamad

Supervisor: prof: Jamal Abd-Aljalil Saleh

Abstract

The researcher dealt with the animal gelatin and its current uses from both scientific and jurisprudential perspectives, given its widespread uses in different food and medicine industries. From a scientific industry, the researcher began introducing the subject by defining the food additives, the justifications for their uses, their subdivisions, their uses, the public opinion about them, regulatory bodies and the regulatory actions that determine their uses. Then the researcher introduced the definition of gelatin and its characteristics and importance, its sources that might be impure and therefore disallowed or vice versa, how it could be extracted and its various forms and uses.

From a jurisprudential perspective, the researcher displayed the religious provisions that lead to make judgments about whether or not the use of gelatin is allowed. For example, he dealt with the religious judgments about the purity of the pig's eyes while alive, making use of the skin of the dead pig after the tanning, making use of its bones, and then making judgment about the gelatin extracted from a source religiously disallowed. The researcher then moved on to introduce a key element that influences the religious provisions for the use of gelatin: the impossibility which transforms the names, the characteristics and the adjectives to the intrinsically impure things and their provisions according to the Muslim scholars, and its influence on purifying the impure, particularly the gelatin extracted from an impure source such as the pig and from other sources such as the dead animal and the slaughtered in a non-religious way.

The researcher followed in this study various approaches: the descriptive, the inductive, and the analytical approaches. He adopted these approaches to examine the gelatin from a scientific perspective in terms of its name, symbol, characteristics, sources and uses. Regarding the religious provisions associated with the subject, he gathered the scholars' opinions,

texts and religious evidence to examine and discuss them to reach the conclusions desired from this research.

The researcher arrived at such important conclusions such as:

The impossibility cannot be fully achieved with purifying the impure.

Therefore, it is not for granted which leads to the conclusion that the use of gelatin has many provisions. If it is extracted from a pure source, it is allowable. And if, on the other hand, it is extracted from an impure source, it is not allowable because it retains its intrinsic impurity and because the principle of impossibility is not applied to it. Moreover, there are alternatives to the gelatin extracted from the impure animals. These alternatives include the gelatin extracted from pure animals that are allowable to eat and the animals slaughtered in the religious way, and they include the gelatin extracted from plant sources and the seaweed. Therefore, there is not necessity to use it from the impure sources.

The researcher provided a number of recommendations:

Recommending the Islamic-Arab countries work hard to make the religiously allowable products available to Muslims, and not importing the impure. The Islamic- Arab countries should create factories which can produce the gelatin locally. This is their responsibility because the process is neither hard nor costly. Also, the few scholars who issue *fatwas* that accept the use of the gelatin based on the principle of the Impossibility have to resolve the suspicion by giving directions to the companies that produce the gelatin from impure sources, and they have to raise awareness among people about such products. In conclusion, I ask God, the most compassionate, to guide me in my endeavors and make this study beneficial to both students and people.

بسم الله الرحمن الرحيم

المقدمة

إن الحمد لله، نحمده ونستعين به، ونستغفره، ونستهديه، نحمده حمداً كثيراً طيباً يليق بجلاله وعظيم سلطانه، له الحمد على نعمائه العظيمة، وآلائه الجسيمة، فهو الذي سخر لعباده ما في السماوات وما في الأرض لينتفعوا به، قال -تعالى-: ﴿وَسَخَّرَ لَكُمْ مَّا فِي السَّمَاوَاتِ وَمَا فِي الْأَرْضِ جَمِيعًا مِّنْهُ﴾^(١)، وهو الذي أحل لهم الطيبات وحرّم عليهم الخبائث لمصلحتهم، فقال -سبحانه وتعالى-: ﴿وَيُحِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَائِثَ﴾^(٢)، ونعوذ بالله من شرور أنفسنا ومن سيئات أعمالنا، من يهده الله فلا مضل له، ومن يضل فلا هادي له، وأشهد أن لا إله إلا الله وحده لا شريك له، وأشهد أن محمداً عبده ورسوله، أشهد أنه بلغ الرسالة، وأدى الأمانة، وكشف الغمة، ونصح الأمة، وتركها على المحجة البيضاء، ليلها كنهارها، لا يزيغ عنها إلا هالك ضال، صلى الله عليه وعلى آله وصحبه وسلم تسليماً كثيراً.

﴿يَا أَيُّهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا اتَّقُوا اللَّهَ حَقَّ تَقَاتِهِ وَلَا تَمُوتُنَّ إِلَّا وَأَنتُمْ مُسْلِمُونَ﴾^(٣).

﴿يَا أَيُّهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا اتَّقُوا اللَّهَ وَكُونُوا مَعَ الصَّادِقِينَ﴾^(٤).

﴿يَا أَيُّهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا اتَّقُوا اللَّهَ وَقُولُوا قَوْلًا سَدِيدًا ﴿٧٠﴾ يُصْلِحْ لَكُمْ أَعْمَالَكُمْ وَيَغْفِرْ لَكُمْ ذُنُوبَكُمْ وَمَنْ يُطِيعِ اللَّهَ وَرَسُولَهُ فَقَدْ فَازَ فَوْزًا عَظِيمًا﴾^(٥).

أما بعد:

فإن الله -عز وجل- أكمل لنا الدين، وأتم علينا نعمته ببعثة سيد الأنبياء والمرسلين -صلوات ربي وسلامه عليه-، فلم يترك لنا أمراً من أمور الدنيا والآخرة فيه مصلحة إلا وبينه، فالله -سبحانه وتعالى- لم يترك الناس سدى من غير أن يأمرهم أو ينهاهم، كما قال في كتابه الحكيم: ﴿أَيَحْسَبُ الْإِنْسَانُ أَنْ يُتْرَكَ سُدًى﴾^(٦)، بل إنه أمرهم بكل ما فيه مصلحة، ونهاهم عن كل ما فيه مفسدة، فلم يترك شاردة ولا واردة إلا وبينها إمّا في كتابه الحكيم، وإمّا على لسان نبيه -صلى الله عليه وسلم- نصّاً

(١) سورة الجاثية، الآية: [١٣].

(٢) سورة الأعراف، الآية: [١٥٧].

(٣) سورة آل عمران، الآية: [١٠٢].

(٤) سورة التوبة، الآية: [١١٩].

(٥) سورة الأحزاب، الآية: [٧٠-٧١].

(٦) سورة القيامة، الآية: [٣٦].

أو دلالة، فكانت أحكامه وشرائعه موافقة لمصالح الناس^(١)، وذلك مصداقاً لقوله -تعالى-: ﴿الْيَوْمَ أَكْمَلْتُ لَكُمْ دِينَكُمْ وَأَتَمَمْتُ عَلَيْكُمْ نِعْمَتِي وَرَضِيتُ لَكُمُ الْإِسْلَامَ دِينًا﴾^(٢).

والمقصود بالإكمال الوارد في الآية إنما يكون في الأصول والقواعد الكلية التي يدخل تحتها ما لا ينحصر وما لا يتأها من الفروع والجزئيات والحوادث والنوازل؛ لأن النصوص والأصول التي تُقتبس منها المعاني والعِلل والأحكام محصورة ومتناهية، بينما الفروع والجزئيات التي تتولد عن الحوادث المستجدة والنوازل غير متناهية ولا حصر لها^(٣)، ولا سيّما في وقتنا الحاضر، حيث إن البيئات تغيرت، والحياة تطورت، وطرأت علينا ضرورات وحاجات في شتى المجالات لم تكن موجودة في الأزمنة السابقة، وخصوصاً في ما يتعلق بالأطعمة والعلاج، فتحتاج إلى ترتيب حكم شرعي يتفق مع مقاصد وأصول الشريعة الإسلامية، لذا فقد آثر الباحث أن يكون عنوان هذه الرسالة لنيل درجة الماجستير: "الجيلاتين الحيواني واستخداماته المعاصرة دراسة فقهية"، لتتضمن هذه الرسالة في ثناياها أحكام مادة الجيلاتين المضافة للأطعمة والأدوية وغيرها.

أولاً: أهمية البحث:

تظهر أهمية البحث في هذا الموضوع من عدة جوانب، منها:

١- إن الجيلاتين الحيواني يستخدم على نطاق واسع في مختلف الصناعات، وخصوصاً تصنيع المواد الغذائية والطبية التي هي شريان الحياة، وقد حث الشارع على إطابة المطعم، وما له من أثر في إجابة الدعاء، وأن الذي يأكل الحرام لا يستجيب الله دعاءه، كما ثبت في الحديث الصحيح عن رسول الله -صلى الله عليه وسلم- أنه قال: «أَيُّهَا النَّاسُ، إِنَّ اللَّهَ طَيِّبٌ لَا يَقْبَلُ إِلَّا طَيِّبًا، وَإِنَّ اللَّهَ أَمَرَ الْمُؤْمِنِينَ بِمَا أَمَرَ بِهِ الْمُرْسَلِينَ، فَقَالَ: ﴿يَا أَيُّهَا الرَّسُلُ كُلُوا مِنَ الطَّيِّبَاتِ وَاعْمَلُوا صَالِحًا إِنِّي بِمَا تَعْمَلُونَ عَلِيمٌ﴾^(٤)، وَقَالَ: ﴿يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا كُلُوا مِن طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ﴾^(٥)، ثُمَّ نَكَرَ الرَّجُلُ يُطِيلُ السَّفَرَ أَشْعَثَ أَغْبَرَ، يَمُدُّ يَدَيْهِ إِلَى السَّمَاءِ، يَا رَبِّ، يَا رَبِّ، وَمَطْعَمُهُ حَرَامٌ، وَمَشْرَبُهُ

(١) الشافعي، محمد بن إدريس بن العباس بن عثمان بن شافع (ت: ٢٠٤هـ)، الأم، ٣١٣/٧، نشر دار المعرفة - بيروت، بدون طبعة، سنة النشر: ١٤١٠هـ-١٩٩٠م.

(٢) سورة المائدة، الآية: [٣].

(٣) الشاطبي، إبراهيم بن موسى بن محمد اللخمي (ت: ٧٩٠هـ)، الموافقات، ٢١/١-٢٣، تحقيق مشهور بن حسن آل سلمان، نشر دار ابن عفان، ط١، ١٤١٧هـ-١٩٩٧م. البغا، مصطفى ديب، أثر الأدلة المختلف فيها في الفقه الإسلامي، ٥٤/١-٥٥، نشر وتوزيع دار الإمام البخاري، دمشق-حلبوني.

(٤) سورة المؤمنون، الآية: [٥١].

(٥) سورة البقرة، الآية: [١٧٢].

حَرَامٌ، وَمَلْبَسُهُ حَرَامٌ، وَغُذِي بِالْحَرَامِ، فَأَنْتَى يُسْتَجَابُ لِذَلِكَ؟»^(١)، والإنسان المسلم حريص على إطابة مطعمه، وأن يتحرى الأكل الحلال حتى يجاب دعاؤه، إذ إنَّ الدعاء هو مخ العبادة، وهو سلاح المؤمن.

٢- كثرة السؤال عن المواد الغذائية والطبية المضافة إليها مادة الجيلاتين الحيواني؛ حيث إن معظم الدول العربية ومن ضمنها فلسطين غير منتجة لكثير من المواد والبروتينات المضافة للأغذية والأدوية ومن ضمنها مادة الجيلاتين، وتعتمد على الاستيراد من الدول الغربية التي لا تهتم بجانب الحِلِّ والحُرمة في تصنيع المواد والبروتينات الغذائية، فكان لزاماً على العلماء وعلى أهل العلم الاهتمام والبحث في هذه الجوانب.

ثانياً: أسباب اختيار البحث:

لا بد وأن هناك أسباباً دعت إلى اختيار هذا الموضوع والبحث فيه، وأهم هذه الأسباب ما يأتي:

١- أهمية الموضوع البالغة والكبيرة؛ لكونه من النوازل العصرية نظراً للتقدم الهائل في مجال التصنيع الغذائي، والذي نتج عنه استخدام مثل هذه المادة التي قد تكون مأخوذة من أصل محرّم أو نجس لا سيّما أنّ صناعة مادة الجيلاتين تدور بأيدي غير المسلمين من الدول الغربية التي لا تراعي حِلًّا أو حُرمة في تصنيع منتجاتها.

٢- التساهل في صدور فتاوى ذات علاقة بهذا الموضوع وفي أغلبها لا تحاكي واقع التصنيع؛ حيث ذهب بعض العلماء والمفتين للتساهل في فتواهم تحت مِسْوَع الاستحالة، وعموم البلوى، حتى دخل في كثير من الأغذية والأدوية كثير من المحرمات تحت مظلة هذه المسوغات دون مراعاة للضوابط الشرعية الصحيحة.

٣- إن دائرة الفقه والتشريع وأصوله عرّضت على الباحث هذا الموضوع: "الجيلاتين الحيواني واستخداماته المعاصرة" لما رأوا أهميته وضرورة بحثه، وقد أثر الباحث على الكتابة فيه لعلَّ الله -تعالى- أن ينفع به.

ثالثاً: أهداف البحث:

١- إن الهدف الرئيسي المراد تحقيقه من خلال هذا البحث يتلخص في دراسة الأحكام الشرعية لمادة الجيلاتين الحيواني واستخداماته دراسة علمية فقهية؛ وذلك بمعرفة حقيقة مادة الجيلاتين، ومصادرها، وطرق استخلاصها، والوقوف على حقيقة التغيرات الطارئة عليها وفرضية طهارتها بناءً على عملية الاستحالة، وبيان الأحكام الشرعية المتعلقة بها.

(١) مسلم، أبو الحسن القشيري النيسابوري (ت: ٢٦١هـ)، صحيح مسلم، كتاب الزكاة، باب: قبول الصدقة من الكسب الطيب، ٧٠٣/٢، رقم: (١٠١٥)، تحقيق محمد فؤاد عبد الباقي، نشر دار إحياء التراث العربي - بيروت.

٢- بيان سماحة الشريعة الإسلامية وصلاحيتها لكل زمان ومكان؛ فليس هناك مشكلة ولا نازلة إلا وفي الشريعة الإسلامية حكم لها يوافق مصلحة العباد، قال-تعالى-: ﴿وَلَقَدْ صَرَّفْنَا لِلنَّاسِ فِي هَذَا الْقُرْآنِ مِنْ كُلِّ مَثَلٍ﴾^(١)، ومن هذه النوازل التي تحتاج إلى حكم: مادة الجيلاتين الحيواني.
٣- التعرف على عملية الاستحالة، وحكمها عند الفقهاء والعلماء، وأثرها في تطهير النجاسات.

رابعًا: مشكلة البحث:

تظهر مشكلة البحث في عدة نقاط، منها:

- ١- هل التطور المستمر في جميع مجالات الحياة، ومنها مجال الصناعات الغذائية والدوائية، والذي نتج عنه استخدام كثير من المكونات الأولية، وقد تكون مأخوذة من أصل محرّم أو نجس أو مشبوه، كمادة الجيلاتين، يبيح استخدامها في الصناعات الغذائية والدوائية بحجة عموم البلوى، وأن الحاجة داعية لذلك؟
- ٢- عند تصنيع الجيلاتين واستخلاصه يمرّ بعمليات كيميائية تسمّى بالاستحالة، فهل تعتبر الاستحالة مسوغًا شرعيًا لتطهير النجاسات؟ وبناءً على ذلك تتقل الحكم من النجاسة والحرمة إلى الطهارة الإباحة؟
- ٣- إن صناعة مادة الجيلاتين تدور بأيدي غير المسلمين من الدول الغربية التي لا تراعي حلاً أو حُرمة في تصنيع منتجاتها، فهل تُصدّر للدول العربية والإسلامية لاستهلاكها، دون أن يُؤخذ بالحسبان أحكام الشريعة الإسلامية وضوابطها؟ لذا جاء هذا البحث ليعالج الموضوع من منظور فقهي بعد التعرف على حقيقة مادة الجيلاتين.

خامسًا: الدراسات السابقة:

إن موضوع "الجيلاتين الحيواني واستخداماته المعاصرة دراسة فقهية" لم يُبحث كموضوع مستقل-فيما أعلم-، وإنما توجد فيه بعض الأبحاث والرسائل التي تناولت جوانب لها علاقة بموضوع البحث ضمن مواضيع أخرى، منها ما يلي:

أبحاث علمية تناولت موضوع الجيلاتين:

- ١- بحث بعنوان: "الجيلاتين مصادره، واستخلاصه، واستعمالاته"، للدكتور إياد قنيبي، مقدم لمؤتمر المستجدات الفقهية الأول، جامعة الزرقاء الأهلية، ١٤١٩هـ / ٢٥-٢٦ يوليو ١٩٩٨م.

(١) سورة الإسراء، الآية: [٨٩].

٢- بحث بعنوان: "الجيلاتين"، للدكتور وفيق الشرقاوي، ضمن ندوة رؤية إسلامية لبعض المشاكل الصحية المنعقدة بالكويت بتاريخ ٢٢-٢٤ ذو الحجة ١٤١٥هـ/٢٢-٢٤ مايو ١٩٩٥م. هذه أبحاث تناولت الموضوع، إلا أن ما تم إنجازه خلال البحث في هذه الرسالة، تتأول الموضوع بشكل أكثر شمولية وتصنيفاً.

دراسات لها علاقة بموضوع الجيلاتين كونها من النوازل:

١- رسالة ماجستير بعنوان: "المواد المضافة للأغذية والأشربة"، للباحثة عائدة قادر غانم، جامعة القدس-فلسطين، ١٤٣٥هـ/٢٠١٤م، فتكلمت عن المواد المضافة للأغذية من الناحية العلمية والفقهية، وتكلمت عن الاستحالة وحكمها عند الفقهاء، وتكلمت عن الجيلاتين وحقيقة اعتباره نموذجاً للاستحالة بشكل عام وغير تفصيلي.

٢- دراسة بعنوان: "النوازل في الأشربة"، للباحث زين العابدين بن الشيخ بن أروين الإدريسي الشنقيطي، ٢٠١١م، وأصلها رسالة ماجستير في جامعة الإمام محمد بن سعود-الرياض، نوقشت في ٢٠٠٩م، تكلم عن طهارة النجاسات بالاستحالة، وتكلم عن النوازل في الأشربة المحتوية على جيلاتين الخنزير والميتة، فلم يستوعب في هذه الدراسة جميع أنواع الجيلاتين.

٣- رسالة ماجستير بعنوان: "المستخلص من النجس وحكمه في الفقه الإسلامي"، للباحث نصري راشد قاسم سبعنة، ١٤٢٢هـ-٢٠٠١م، فتكلم عن طهارة النجاسة بالاستحالة، وعن طهارة جيلاتين الخنزير بالاستحالة.

٤- "مواد نجسة في الغذاء والدواء"، للدكتور عبد الفتاح محمود إدريس، ١٤١٧هـ-١٩٩٧م، تكلم عن بعض الجوانب المتعلقة بموضوع البحث، فتحدّث عن طهارة النجاسات بالاستحالة، وعن حكم تناول الأطعمة والأشربة المحتوية على جيلاتين الخنزير.

٥- "أعيان نجسة ومحرمة تستخدم في التصنيع الغذائي"، وهو بحث صغير منشور على الانترنت للدكتور أحمد بن ارفيس، تكلم فيه عن الجيلاتين ومدى واستحالتها.

وهذه الدراسات بحثت بعض الجوانب والجزئيات المتعلقة بموضوع الدراسة، وعالجت الموضوع بشكل عام، فلم تتطرقا لبعض المسائل التأصيلية، ولم تستوعب جميع أنواع الجيلاتين في الدراسة، بينما موضوع الجيلاتين الحيواني في هذا البحث هو محور الدراسة، وتناول الموضوع بشكل أكثر شمولية وتصنيف، وبشكل تفصيلي.

دراسات تكلمت عن الاستحالة، وهي من الموضوعات التي لها علاقة في الحكم على الجيلاتين، ومنها:

١- الندوة الفقهية الطبية الثامنة "رؤية إسلامية لبعض المشاكل الصحية (الدواء والمواد المحرمة والنجسة في الغذاء)"، دولة الكويت بتاريخ ٢٢-٢٤-٥-١٩٩٥م.

٢- "ندوة الرؤية الإسلامية لبعض المشاكل الطبية"-الدار البيضاء، صفر ١٤١٨هـ.

٣- "استحالة النجاسات وعلاقة أحكامها باستعمال المحرم والنجس في الغذاء والدواء"، للدكتور محمد الهواري.

هذه الأبحاث وغيرها تكلمت عن الاستحالة، وأخذت الجيلاتين كأنموذج لها، وبشكل مصغر، غير شامل ولا تفصيلي.

٤- "المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء بين النظرية والتطبيق"، للدكتور نزيه حماد، ١٤٢٥هـ/٢٠٠٤م، تكلم عن نظرية الاستحالة، وعن نجاسة الميتة، وعن مشتقات الخنزير في الأغذية والأدوية، ومنها الجيلاتين، فتكلم عن الموضوع بشكل موجز، وبمنهج غير مقارن.

وأما ما تميّزت به هذه الدراسة: أنها قدّمت للموضوع بفصل تمهيدي له علاقة بمادة الجيلاتين، وهو المواد المضافة للأغذية وضوابط استخدامها، ثمّ إنّها تناولت موضوع الاستحالة، وموضوع مادة الجيلاتين من منظور علمي وآخر فقهي، وبشكل أكثر تفصيلاً وشمولية، وبمنهج فقهي مقارن، فذكرت المسائل التأصيلية الموصلة للحكم على مادة الجيلاتين، وقمت بتحرير محل النزاع وعرض آراء الفقهاء، وسوّت الأدلة وبيّنت وجه الدلالة منها، حيث إنّ موضوع مادة الجيلاتين هو محور هذه الدراسة.

سادسًا: منهج البحث:

لقد اعتمد الباحث في هذا البحث على عدة مناهج كما يلي:

- المنهج الوصفي: وذلك بإبراز حقيقة مادة الجيلاتين، والتأثيرات الكيميائية، والتغيرات التي تحدث أثناء عملية التصنيع والاستخلاص، والأحكام الشرعية المستفادة.
- المنهج الاستقرائي: وذلك بتتبع كل ما يتعلق بمادة الجيلاتين من ناحية علمية، من حيث الاسم، والرمز، والخصائص، والمصادر، والاستخدامات، وما يتعلق بالأحكام الشرعية ذات العلاقة بموضوع البحث بجمع ما أمكن من النصوص الشرعية.
- المنهج التحليلي: وذلك بتحليل الأدلة والنصوص الشرعية في الموضوع، وتتبع ما يتعلق بمادة الجيلاتين، والتغيرات التي تحدث عليها من ناحية علمية؛ للوصول إلى حكم شرعي مبني على تصور واقعي دقيق.

ويتبين هذا المنهج من خلال النقاط التالية:

١. كتابة الآيات القرآنية الكريمة بالرسم العثماني، وعزوها إلى سورها، مع ذكر أرقام الآيات.
٢. تخريج الأحاديث النبوية الشريفة من مظانها في كتب الحديث المعتمدة، مع بيان درجتها إن لم تكن في الصحيحين أو أحدهما.
٣. تحرير محل النزاع في المسائل الخلافية.
٤. ذكر أقوال المذاهب الفقهية الأربعة مع ترتيبها حسب الأقدم؛ فأقدم الحنفية، ثم المالكية، ثم الشافعية، ثم الحنابلة، وما تيسر من الأقوال الأخرى، موثِّقًا كل قول من مصادره المعتمدة.
٥. ترتيب الأدلة حسب ترتيب الأقوال، وتبيين وجه الدلالة منها، ومناقشتها.
٦. ذكْر ما يظهر للباحث رجحانه مع أسباب الترجيح.
٧. التركيز على موضوع البحث وتجنُّب الاستطراد.
٨. تذييل البحث بالمسارد؛ للكشف عن مضمون البحث، ولتسهيل الوصول إلى ما يريده القارئ، وهي

على النحو الآتي:

- مسرد الآيات القرآنية الكريمة.
- مسرد الأحاديث النبوية الشريفة والآثار.
- مسرد الأعلام.

- مسرد الغريب والمصطلحات.
- مسرد المصادر والمراجع.
- مسرد المحتويات.

سابعًا: خطة البحث:

يتألف البحث من مقدمة، وتمهيد، وثلاثة فصول، وخاتمة، ومسارد، كما يأتي:

- **المقدمة:** وتشتمل على الافتتاحية، وأهمية البحث، وأسباب اختياره، ومشكلته، والأهداف التي سيحققها الباحث، والدراسات السابقة، ومنهج البحث وخبطه.

- **التمهيد:** حقيقة المواد المضافة للأغذية، والأصل فيها، وضوابط استخدامها، وفيه مبحثان:

المبحث الأول: حقيقة المواد المضافة للأغذية، وفيه ثلاثة مطالب:

المطلب الأول: تعريف المواد المضافة للأغذية.

المطلب الثاني: أهمية المواد المضافة للأغذية.

المطلب الثالث: أقسام المواد المضافة للأغذية.

المبحث الثاني: الأصل في المواد المضافة، وضوابط استخدامها، وفيه مطلبان:

المطلب الأول: الأصل في المواد المضافة للأغذية.

المطلب الثاني: ضوابط استخدام المواد المضافة للأغذية.

- **الفصل الأول: الجيلاتين: حقيقته، ومصادره، وطرق استخلاصه، وأشكاله، وفيه مبحثان:**

المبحث الأول: ويشتمل على حقيقة الجيلاتين، وفيه ثلاثة مطالب:

المطلب الأول: تعريف الجيلاتين.

المطلب الثاني: خصائص الجيلاتين.

المطلب الثالث: أهمية الجيلاتين.

المبحث الثاني: ويشتمل على مصادر الجيلاتين، وطرق استخلاصه، وأشكاله، وفيه ثلاثة مطالب:

المطلب الأول: مصادر الجيلاتين.

المطلب الثاني: طرق استخلاص الجيلاتين.

المطلب الثالث: أشكال الجيلتين.

- الفصل الثاني: الاستحالة ومدى تأثيرها في طهارة الأعيان النجسة والمحرمة، وفيه مبحثان:

المبحث الأول: ويشتمل على تعريف الاستحالة، وفيه مطلبان:

المطلب الأول: تعريف الاستحالة لغةً.

المطلب الثاني: تعريف الاستحالة اصطلاحًا.

المبحث الثاني: ويشتمل على خلاف الفقهاء في طهارة الأعيان النجسة بالاستحالة، وفيه

ثلاثة مطالب:

المطلب الأول: أقوال العلماء في طهارة الأعيان النجسة والمحرمة بالاستحالة.

المطلب الثاني: الأدلة على كل قول من الأقوال مع المناقشة.

المطلب الثالث: الترجيح مع السبب.

- الفصل الثالث: أحكام مادة الجيلتين، وتأصيلها الشرعي، واستخداماتها المعاصرة، وحل

مشكلتها، وفيه ثلاثة مباحث:

المبحث الأول: ويشتمل على حكم استخدام الجيلتين المستخلص من النباتات، والأسماك،

والحيوانات المأكولة والمذكاة ذكاة شرعية في الأغذية والأدوية، والأدلة عليها، وفيه مطلبان:

المطلب الأول: حكم استخدام الجيلتين المستخلص من النباتات، والأسماك، والحيوانات

المأكولة اللحم، والمذكاة ذكاة شرعية في الأغذية والأدوية.

المطلب الثاني: الأدلة الشرعية على جواز استخدام الجيلتين المستخلص من النباتات،

والأسماك، والحيوانات المأكولة اللحم، والمذكاة ذكاة شرعية في الأغذية والأدوية.

المبحث الثاني: ويشتمل على حكم استخدام الجيلتين المستخلص من الحيوانات النجسة،

والميتة، والمذكاة ذكاة غير شرعية في الأغذية والأدوية، وفيه مطلبان:

المطلب الأول: حكم استخدام الجيلتين المستخلص من الحيوانات النجسة في الأغذية

والأدوية، وفيه مسألتان:

المسألة الأولى: خلاف الفقهاء في طهارة عين الخنزير حال الحياة.

المسألة الثانية: خلاف الفقهاء في طهارة جلد الخنزير والانتفاع به.

المطلب الثاني: حكم استخدام الجيلاتين المستخلص من الحيوانات الميتة، والمذكاة نكاة غير شرعية في الأغذية والأدوية، وفيه مسألتان:

المسألة الأولى: خلاف الفقهاء في طهارة جلود الميتة والانتفاع بها.

المسألة الثانية: خلاف الفقهاء في طهارة عظام الميتة والانتفاع بها.

المبحث الثالث: استخدامات الجيلاتين المعاصرة، وحل مشكلته، وفيه مطلبان:

المطلب الأول: استخدامات الجيلاتين المعاصرة.

المطلب الثاني: حل مشكلة الجيلاتين.

- الخاتمة: وتشتمل على النتائج التي توصل إليها الباحث، مع التوصيات.

- المسارد: ذيلت البحث بالمسارد الآتية:

• مسرد الآيات القرآنية الكريمة.

• مسرد الأحاديث النبوية الشريفة والآثار.

• مسرد الأعلام.

• مسرد الغريب والمصطلحات.

• مسرد المصادر والمراجع.

• مسرد المحتويات.

التمهيد:

حقيقة المواد المضافة للأغذية، والأصل فيها، وضوابط استخدامها،

وفيه مبحثان:

المبحث الأول: حقيقة المواد المضافة للأغذية.

المبحث الثاني: الأصل في المواد المضافة، وضوابط استخدامها.

المبحث الأول

حقيقة المواد المضافة للأغذية

وفيه ثلاثة مطالب:

- المطلب الأول: تعريف المواد المضافة للأغذية.
- المطلب الثاني: أهمية المواد المضافة للأغذية.
- المطلب الثالث: أقسام المواد المضافة للأغذية.

المطلب الأول

تعريف المواد المضافة للأغذية

من سماحة الشريعة الإسلامية أن جاءت بجلب كل ما فيه مصلحة ودرء كل ما فيه من مفسدة، ومن ذلك إباحة الأطعمة الطيبة، وتحريم الأطعمة الخبيثة، ومن كمال شرع الله وتمامه وحسنه وجماله أن سنَّ أحكاماً وشرع شرائع في كل ما يختص المسلم في حياته اليومية، خصوصاً ما يتعلق بالأطعمة، ومن تلك الأحكام أحكام المواد المضافة للأطعمة والأشربة، حيث يرجع إضافة بعض المواد الحافظة للأغذية إلى عهود قديمة؛ وذلك حتى لا يفسد الطعام أو يتعفن، فقد اعتاد الأقدمون استخدام الملح كمادة حافظة للأغذية، فاستعملوه في حفظ اللحوم بمختلف أنواعها للحفاظ على جودة اللحوم وإطالة فترة صلاحيتها، وحفظ الفواكه بالسكر، كما أنهم استعملوا الملح والخل لحفظ المخللات^(١).

وفي هذا العصر ومع التقدم الهائل الذي نعيشه، أصبح من الضرورة بمكان إضافة مواد حافظة للأغذية سواءً كانت طبيعية أو صناعية كيميائية؛ لتلبية احتياجات الناس، ودعم التغذية، ومن الضروري معرفة تأثير هذه المواد المضافة للأغذية والأشربة على صحة الإنسان وحلّها من ناحية شرعية؛ لأن كثيراً من الناس قد انتابهم القلق؛ بسبب احتواء هذه المواد الحافظة على مواد كيميائية تضر بصحة الإنسان، أو مواد محرمة، فلا بد من توضيح الغموض حول حفظ الأغذية بالمواد الكيميائية وغيرها، ومدى تأثيرها على الإنسان^(٢).

فما المقصود بالمواد المضافة (الحافظة) للأغذية؟

هناك العديد من التعريفات التي دلت واشتملت في مضمونها على المقصود بالمواد المضافة، إلا أنه من الصعب تحديد تعريف جامع شامل للمواد المضافة.

ولذلك سيستعرض الباحث بعض التعريفات للمواد المضافة للأغذية.

(١) الجساس، فهد بن محمد، والأمين، صلاح الدين عبدالله، المواد المضافة للأغذية، ص ٥، نشر مدينة الملك عبد العزيز للعلوم والتقنية، الرياض-المملكة العربية السعودية، ١٤٢٩هـ-٢٠٠٨م. وجعفر، عبد الله محمد، المواد الحافظة والمضافة في الصناعات الغذائية، ص ٨، رسالة قدمت لنيل درجة الدكتوراه في جامعة ريدينج بإنجلترا، نشر الدار العربية للنشر والتوزيع، ط ١، بدون سنة نشر. وعبد العظيم، جمال الدين، المواد المضافة على الأغذية، موقع: <https://almohandes.org/t/topic/37009> منتدى المهندس.

(٢) الجساس، والأمين، المواد المضافة للأغذية، ص ٥. وعبد العظيم، المواد المضافة على الأغذية، موقع: <https://almohandes.org/t/topic/37009> المهندس،

الفرع الأول: المقصود بالمواد المضافة للأغذية:

عرفت المواد المضافة للأغذية بعدة تعريفات، منها:

تعريف (ماير: ١٩٦٠م): "أنها أي مادة غير موجودة طبيعياً في الغذاء ولكنها تضاف خلال عمليات الإعداد والتصنيع وتبقى في الناتج النهائي، أو موجودة طبيعياً ولكن يزداد تركيزها عن طريق التدعيم أو الإضافة إلى الغذاء، مع مراعاة أن العبوة لا تعتبر مادة مضافة للغذاء إلا إذا حدث انتقال من العبوة إلى المادة الغذائية"^(١).

وعرفها (فوريا^(٢): ١٩٧٢م): "بأنها مادة أو مخلوط مواد بخلاف مكونات الغذاء الأساسية التي تكون موجودة في الغذاء سواء أثناء الإنتاج، التصنيع، التخزين التعبئة، ولا يشمل التعريف على فرصة حدوث تلوث"^(٣).

تعريف هيئة الغذاء والدواء الأمريكية (FDA) للمواد المضافة للأغذية^(٤): "أي مادة تستخدم أو مطلوب استعمالها في الغذاء، بحيث تنتج أو تعطي أو تكون مسؤولة عن المنتج سواءً بطريقة مباشرة أو غير مباشرة، وتكون مؤثرة على صفات أو مميزات الغذاء، وتشمل على المواد المطلوب استعمالها

(١) حلابو، سعد أحمد سعد، وبخيت، محمود علي أحمد، موسوعة التصنيع الغذائي، ص ٢٧٠، نشر المكتبة الأكاديمية، القاهرة-مصر، ط١، ٢٠١٠م.

(٢) فوريا: توماس، مدير التطوير الفني، قسم الصناعات الغذائية، شركة سيبا، أردسلي (CIBA-GEIGY) نيويورك، من كتبه: "كتيب المضافات الغذائية" (CRC HandBook Of Food Additives)، الطبعة الثانية. نقلاً عن كتابه: كتيب المضافات الغذائية. الرابط:

<http://legacy.library.ucsf.edu/documentStore/j/a/r/jar74c00/Sjar74c00.pdf>

(٣) المصدر السابق، ص ٢٧٠.

(٤) هي وكالة تابعة لوزارة الولايات المتحدة لخدمات الصحة وحقوق الإنسان، واحدة من الإدارات التنفيذية الفيدرالية بالولايات المتحدة. وإدارة الاغذية والأدوية هي المسؤولة عن حماية وتعزيز الصحة العامة من خلال التنظيم والإشراف على سلامة الأغذية، ومنتجات التبغ، والمكملات الغذائية، والعقاقير الطبية والأدوية المباعة فوق الطاولة واللقاحات والمستحضرات الصيدلانية البيولوجية، وعمليات نقل الدم والأجهزة الطبية الباعثة للأشعة الكهرومغناطيسية (ERED) ، والمنتجات البيطرية ومستحضرات التجميل. نقلاً عن ويكيبيديا الموسوعة الحرة، إدارة الغذاء والدواء (الولايات المتحدة). موقع:

[https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A5%D8%AF%D8%A7%D8%B1%D8%A9_%D8%A7%D9%84%D8%BA%D8%B0%D8%A7%D8%A1_%D9%88%D8%A7%D9%84%D8%AF%D9%88%D8%A7%D8%A1_\(%D8%A7%D9%84%D9%88%D9%84%D8%A7%D9%8A%D8%A7%D8%AA_%D8%A7%D9%84%D9%85%D8%AA%D8%AD%D8%AF%D8%A9\)](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A5%D8%AF%D8%A7%D8%B1%D8%A9_%D8%A7%D9%84%D8%BA%D8%B0%D8%A7%D8%A1_%D9%88%D8%A7%D9%84%D8%AF%D9%88%D8%A7%D8%A1_(%D8%A7%D9%84%D9%88%D9%84%D8%A7%D9%8A%D8%A7%D8%AA_%D8%A7%D9%84%D9%85%D8%AA%D8%AD%D8%AF%D8%A9))

خلال عمليات الإنتاج، التصنيع، التعبئة، التجهيز النقل،... إلخ، أيضًا على أي مصدر للإشعاع يستخدم في الغذاء" (١).

وَعُرِّفَتْ من قبل هيئة دستور الأغذية (Codex Elementarius) (٢) بأنها: "أي مادة لا تستهلك بذاتها كغذاء ولا تعتبر مكونًا أساسيًا من مكونات الغذاء، بصرف النظر عن قيمتها الغذائية (سواءً كان لها قيمة غذائية من عدمه) فإن إضافتها إلى المنتج له فوائد تكنولوجية عالية في التصنيع والإعداد والمعاملة والتعبئة والتغليف والتخزين والنقل" (٣).

ويفهم من هاذين التعريفين السابقين أنه ليس بالضرورة أن يكون أي شيء يضاف للغذاء هو مادة مضافة (٤)؛ فالأشياء التي تضاف إلى الغذاء بهدف تحسين قيمته الغذائية كالأحماض والفيتامينات لا تعتبر من المواد المضافة، وكذلك الملوثات (٥).

التعريف الدولي الأخير لهيئة دستور الأغذية (CODEX) للمضافات الغذائية: "أي مادة لا تعتبر غذاءً أو جزءاً من مكوناته بحد ذاتها، سواء أكانت لها قيمة غذائية أم لا، وتضاف قصداً للغذاء لغايات تقنية، وينتج أو يتوقع أن ينتج من إضافتها بصورة مباشرة أو غير مباشرة، أن تصبح هذه المادة أو منتجها الجانبي جزءاً من مكونات الغذاء أو تؤثر في خصائصه ولا تشمل الملوثات أو المواد التي تضاف للغذاء للمحافظة على سماته الغذائية وتحسينه" (٦).

(١) حلابو، وبخيت، موسوعة التصنيع الغذائي، ص ٢٧٠.

(٢) Codex Alimentarius Commission CAC (هيئة الدستور الغذائي): هو عبارة عن مجموعة من المعايير والمبادئ التوجيهية، ومدونات الممارسة التي اعتمدها هيئة الدستور الغذائي، حيث تعتبر الجزء المركزي لبرنامج المعايير الغذائية المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية، وقد أنشأتها منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية لحماية صحة المستهلك وتعزيز الممارسات العادلة في تجارة الأغذية، وقد تم إنشاؤها وعقد أول اجتماع لها في عام: ١٩٦٣
نقلًا عن موقع: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/home/en>

(٣) هيئة الدستور الغذائي ص ٢٣، دليل الإجرائية: الطبعة ٢٤. موقع: <http://www.fao.org/3/a-i5079e.pdf>

وموقع: http://www.codexalimentarius.net/gsfonline/docs/CXS_192e.pdf

وجعفر، المواد الحافظة والمضافة في الصناعات الغذائية، ص ٨.

(٤) غانم، عائدة قادر، المواد المضافة للأغذية والأشربة، ص ٢، رسالة قدمت لنيل درجة الماجستير في جامعة القدس-فلسطين، ١٤٣٥هـ/٢٠١٤م، تحت إشراف الدكتور حسام الدين عفانة، والدكتور إبراهيم عفانة.

(٥) هيئة الدستور الغذائي، ص ٢٣، دليل الإجرائية: الطبعة ٢٤. موقع: <http://www.fao.org/3/a-i5079e.pdf>

وجعفر، المواد الحافظة والمضافة في الصناعات الغذائية، ص ٨.

(٦) هيئة الدستور الغذائي، ص ٢٣، دليل الإجرائية: الطبعة ٢٤. موقع: <http://www.fao.org/3/a-i5079e.pdf>

وقانون الغذاء لعام ٢٠١٥م، موقع: <https://qistas.com/legislations/jor/view/3689143>

الفرع الثاني: شرح ألفاظ التعاريف:

١. قولهم: "أي مادة لا تعتبر غذاءً أو جزءاً من مكوناته بحد ذاتها": مثل: المواد الملونة التي تضاف إلى الغذاء لتعمل على تحسين مظهره كالكرم، واللون الأزرق اللامع، والأحمر المستخرج من الشمندر، ومثل: المواد المانعة من الأكسدة حيث تضاف إلى الغذاء من أجل منع أو تأخر عملية الأكسدة، أو منع التغيرات الكيميائية التي تحدث نتيجة تفاعل الأكسجين مع الزيوت والدهون كحمض الستريك المستخرج من الليمون، وحمض الطرطريك المستخرج من النباتات، واسكوريبات البوتاسيوم والصوديوم وغيرها؛ فهي لا تعتبر أطعمة أو غذاء في حد ذاتها، ولا تتناول معزولة عن الطعام^(١).
٢. وقولهم: "ولا تعتبر مكوناً أساسياً من مكونات الغذاء": مثل: السكر، والدقيق، والسمن؛ حيث تعتبر مكونات أساسية للبسكويت، وتدخل في صناعته أو تحضيره، وتخرج في المنتج النهائي في شكل متغير غالباً، وكذلك الفاكهة والسكر بالنسبة للمربي؛ فهذه أشياء تستهلك عادة كغذاء في حد ذاتها، وتعتبر مكونات أساسية في الغذاء، فلا تعتبر من المواد المضافة للأغذية^(٢).
٣. قولهم: "وتضاف قصداً للغذاء لغايات تقنية أو تغذوية" بمعنى: اختياراً وبكميات معلومة ومحددة، ومسموح باستخدامها دون أن تحدث أي ضرر على المستهلك، بل إنها لمصلحة المستهلك؛ حيث تلعب دوراً مهماً في مكونات الغذاء^(٣)، ويحترز بذلك من المواد الملوثة التي قد تدخل إلى الطعام من الوسط الخارجي من مواد التعبئة، أو المبيدات، أو بعوامل حيوية كالفطريات والجراثيم^(٤). وسيتم الاعتماد على هذا التعريف؛ لأنه معتمد دولياً، ويجري عليه تعديلات مستمرة إذا لزم الأمر، ولأنه جامع شامل لأنواع المواد المضافة للأغذية، ومانع من أي مواد أخرى قد يظن أنها من المضافات الغذائية، وهي ليست كذلك.

(١) Huber: La gestion matieres dans lindustrie laitiere,7 نقلًا عن ابن ارفيس، باحمد بن محمد، الأطعمة المصنعة بين التأصيل الشرعي والتحليل العلمي، ص٤٧٧، رسالة مقدمة لنيل درجة الدكتوراه، كلية أصول الدين والشريعة والحضارة الإسلامية، قسم الفقه وأصوله، جامعة الأمير عبد القادر للعلوم الإسلامية قسنطينة-الجزائر. والجساس، والأمين، المواد المضافة للأغذية، ص١٦-١٧.

(٢) المصدر نفسه، ص٤٧٧.

(٣) Jean-Louis Multon: Additifs et auxiliaries, 28-29 نقلًا عن ابن ارفيس، الأطعمة المصنعة، ص٤٧٧.

(٤) المصدر نفسه، ص٤٧٧، وجعفر، المواد الحافظة والمضافة في الصناعات الغذائية، ص٨.

المطلب الثاني

أهمية المواد المضافة للأغذية

وكما هو معلوم أن استخدام الإنسان وإضافته لبعض المواد الحافظة للأغذية يرجع إلى عهود قديمة؛ حيث اقتصر حفظهم للأطعمة على بعض المواد القليلة، فاستخدموا الملح، والسكر، والتوابل، والخَلّ حتى لا يفسد الطعام أو يتعفن، وكان ذلك يمثل مجهودًا ذاتيًا يلبي حاجات المجتمع في ذلك الوقت؛ نظرًا لسهولة العيش وبساطته، ولمحدودية التصنيع في ذلك الزمن، إلا أن الزيادة الهائلة في الأعداد البشرية، واتساع المحيط الاجتماعي أدى إلى زيادة في الطلب على الغذاء، حيث يتطلب ذلك المسارعة في البحث عن طرق أخرى لتأمين الغذاء كمًّا ونوعًا في الزمان والمكان المطلوبين لتلبية احتياجات الناس^(١).

وقد دعت الحاجة إلى إنتاج العديد من المواد المضافة للغذاء، وتعددت أهمية وأسباب ودوافع إضافتها للغذاء بحكم الزيادة المضطردة في النمو السكاني، والتوسع الحضاري، والتباعد المكاني، وبعدها عن مناطق الإنتاج الغذائي كالمزارع والمصانع وغيرها^(٢).

ويمكن تلخيص أهمية المواد المضافة وأسباب إضافتها إلى الغذاء فيما يأتي:

١. لقد ساعد حفظ الأغذية في جعل الحياة الحديثة أكثر يسرًا وسهولةً؛ إذ إنه بدون حفظ الأغذية يؤدي إلى فسادها خلال عمليات التخزين، ويلزم معظم الأفراد القيام بزراعة الغذاء الخاص بهم، ولا يمكن نقل الغذاء من الريف إلى المدن بدون أن يتعرض للفساد أو التلف بفعل الآفات؛ نتيجة لذلك فإن المجاعات ستكون في الغالب أكثر شيوعًا وانتشارًا؛ لأنه بدون حفظ الغذاء يتعذر حفظ وتوفير الكميات الفائضة من الغذاء للاستخدام في الحالات الطارئة مثل: الفيضانات، والحروب، والجفاف، وعند نزول الجائحة^(٣).

(١) حلابو، وبخيت، موسوعة التصنيع الغذائي، ص ٢٦٩. والجساس، والأمين، المواد المضافة للأغذية، ص ٥.

(٢) الجساس، والأمين، المواد المضافة للأغذية، ص ٥-٦.

(٣) الجساس، والأمين، المواد المضافة للأغذية، ص ٦. وحلابو، وبخيت، موسوعة التصنيع الغذائي، ص ١٠٧. والنسر، نيفين عبد الغني، ووهبة، ناهد محمد، مكسبات الطعم والألوان الصناعية التي تضاف للأغذية، ص ٩١-٩٤، بحث منشور في مجلة أسيوط للدراسات البيئية، العدد السادس والثلاثون، (يناير ٢٠١٢م)، يصدرها مركز الدراسات والبحوث البيئية-جامعة أسيوط.

٢. تقليل التلف وتحسين نوعية الحفظ: حيث تفسد الأغذية عاجلاً أو آجلاً إذا لم يتم حفظها؛ لأن بعض الأغذية مثل: الحليب، أو اللحم يفسد ويتلف إذا لم يتم حفظه؛ نتيجة تلوث ميكروبي، أو تفاعل كيميائي^(١).

٣. التحسين والمحافظة على القيمة الغذائية: حيث تضاف بعض الفيتامينات، أو الأملاح المعدنية؛ لزيادة القيمة الغذائية، كإضافة بعض مركبات فيتامين (B) المركب إلى الخبز والدقيق، وفيتامين (E) إلى الحليب، واليود (12) إلى ملح الطعام^(٢).

٤. تحسين النوعية وزيادة إقبال المستهلك عليها: مثل: المواد الملونة، والمثبتة، والمواد المبيضة، المواد المعطرة تمنح المواد مظهرًا جذاباً، وتمنح المنتج رائحة مقبولة مما يؤدي إلى زيادة إقبال المستهلك على الغذاء.

٥. تصريف المنتج الغذائي ورفع معدلات تسويقه: وذلك لوجود التنافس المحلي والدولي في تسويق المنتجات الغذائية، وتسارع عجلة التنمية الاقتصادية والصناعية^(٣).

٦. سهولة وسرعة تحضير الغذاء^(٤): قد تضاف مواد مثل: بعض الأحماض، أو القلويات، أو المحاليل المنظمة بهدف المحافظة على وسط حمضي أو قلوي مناسب، وكذلك عوامل الاستحلاب التي تعمل على مزج الدهون مع الماء، كما في المستحلبات مثل: المايونيز، والمواد التي تساعد على تكوين الرغوة مثل: الكريما التي توضع على الكيك، والمواد المثبتة والمغلطة للقوام التي تساعد في صناعة الآيس كريم^(٥).

(١) المصادر نفسها. وباسماعيل، سعيد، الإضافات الغذائية، بحث منشور في مجلة العلوم والتقنية، ٤/١، العدد (١٠٦)، ربيع الآخر ١٤٣٤هـ/مارس ٢٠١٣م، مجلة فصلية تصدرها مدينة الملك عبد العزيز للعلوم والتقنية.

(٢) الجساس، والأمين، المواد المضافة للأغذية، ص٦. والنسر، ووهبة، مكسبات الطعم والألوان الصناعية التي تضاف للأغذية، بحث منشور في مجلة أسيوط للدراسات البيئية، ص٩١-٩٤. وباسماعيل، الإضافات الغذائية، بحث منشور في مجلة العلوم والتقنية، ٤/١.

(٣) الجساس، والأمين، المواد المضافة للأغذية، ص٦. والنسر، ووهبة، مكسبات الطعم والألوان الصناعية التي تضاف للأغذية، بحث منشور في مجلة أسيوط للدراسات البيئية، ص٩١-٩٤. وباسماعيل، الإضافات الغذائية، بحث منشور في مجلة العلوم والتقنية، ٤/١.

(٤) الجساس، والأمين، المواد المضافة للأغذية، ص٦. والنسر، ووهبة، مكسبات الطعم والألوان الصناعية التي تضاف للأغذية، بحث منشور في مجلة أسيوط للدراسات البيئية ص٩١-٩٤.

(٥) موقع: <https://ar.wikipedia.org/wiki> مضاف_غذائي.

٧. خفض سعر الأطعمة: وذلك إذا حفظت لفترة طويلة دون تلف (١).
٨. توفر الأطعمة في مختلف المواسم: حيث إن حفظ الأغذية مدة أطول يؤدي إلى تنوعها وظهورها حتى في غير موسمها كالخضراوات والفواكه (٢).
- وهكذا يتبين لنا أهمية وفائدة حفظ الأغذية بالمواد المضافة ولا سيَّما في عصرنا الحديث.

(١) موقع: https://ar.wikipedia.org/wiki/مضاف_غذائي.

(٢) حلابو، وبخيت، موسوعة التصنيع الغذائي، ص ١٠٦. والنسر، ووهبة، مكسبات الطعم والألوان الصناعية التي تضاف للأغذية، بحث منشور في مجلة أسيوط للدراسات البيئية ص ٩١-٩٤.

المطلب الثالث

أقسام المواد المضافة للأغذية

لقد سبق الكلام عن أهمية المواد المضافة إلى الأغذية، وأن هذه الأهمية ازدادت مع الزيادة المطردة في النمو السكاني في مختلف دول العالم، ومع التطور العلمي الذي يشهده عصرنا الحاضر في جميع المجالات، إلا أن كثيرًا من الناس قد انتابهم القلق لدخول كثير من المواد الكيميائية إلى الأغذية، والتي قد تتسبب في حدوث أضرار بصحة الإنسان، ولكن من الجدير بالقول أن جميع المواد المضافة إلى الغذاء تخضع للبحث العلمي المتواصل من قبل جهات الاختصاص في مختلف الدول؛ حيث تجرى عليها الاختبارات في حيوانات التجارب أولاً لفترة طويلة، فإذا اتضح أنها خالية من التأثيرات السلبية يتم تجربتها على بعض المتطوعين حتى يتم التأكد من سلامتها، وثبوت صلاحيتها للاستخدام الآدمي، ثم اعتمادها من قبل جهات الاختصاص والتشريع^(١).

قسمت المواد المضافة تبعًا لوظيفتها والغرض منها في الغذاء المضافة إليه إلى عدة أقسام، منها:

١. **المواد الحافظة والمضادة للأكسدة:** وهي المواد التي تعمل على حفظ الطعام لفترات أطول دون تلف أو فساد، ومن الأمثلة التقليدية لهذه المواد: السكر، وملح الطعام، والخل، كما أن لبعض المواد القدرة على منع أو تثبيط نشاط ونمو البكتيريا، وتضاف هذه المواد بكميات قليلة للغذاء وتعتمد في إضافتها إلى نوعية الطعام وطريقة صنعه، كذلك على الميكروب الذي يحدث التلف، وكذلك مضادات الأكسدة التي تعمل على منع أو تأخر التغيرات الكيميائية، والتزنخ، مثل: حمض الستريك والطرطريك^(٢).

٢. **المواد المحسنة للمظهر والمساعدة على النضج:** وهي المواد التي تعمل على تحسين لون الطعام وجعله جذابًا، مثل: كلوريد النشادر الذي يضاف إلى الطحين لتحسن لونه، وتبييضه، وإنضاجه، كما تضاف هذه المواد إلى العجائن للغرض نفسه^(٣).

(١) الجساس، والأمين، المواد المضافة للأغذية، ص ١٥.

(٢) الجساس، والأمين، المواد المضافة للأغذية، ص ١٦. وجعفر، المواد الحافظة والمضافة في الصناعات الغذائية، ص ١٦. والنسر، ووهبة، مكسبات الطعم والألوان الصناعية التي تضاف للأغذية، بحث منشور في مجلة أسيوط للدراسات البيئية، ص ٩١، ٩٣. وباسماعيل، الإضافات الغذائية، بحث منشور في مجلة العلوم والتقنية، ١/٥، ٦.

(٣) الجساس، والأمين، المواد المضافة للأغذية، ص ١٩. وجعفر، المواد الحافظة والمضافة في الصناعات الغذائية، ص ١٩.

٣. **المواد المنظمة لحموضة والقلوية:** هي المواد التي تضاف لضبط درجة الحموضة، وقلوية المنتج الغذائي؛ حتى لا يتأثر لون الغذاء ومذاقه ونكهته، مثل: الخميرة وحمض الستريك وغيرها التي تضاف إلى المشروبات الغازية والمعجنات (١).

٤. **المستحلبات والمواد المثبتة والمغلطة للقوام:** هي المواد التي تضاف إلى الطعام لتعمل على مزج مواد لا يمكن مزجها معاً؛ مثل الزيت والماء، وتحافظ المواد المثبتة على تماسك المادة الغذائية ومنعها من التحلل، وتعمل المواد المغلطة للقوام التي تستعمل في صنع الكيك والحلويات والآيس كريم على المحافظة على الحجم وتحسن القوام والمظهر (٢).

٥. **المواد الملونة:** تضاف هذه المواد الملونة الطبيعية منها أو الاصطناعية في صناعة الغذاء لتكسبه لوناً جذاباً، فعندما يختفي اللون الطبيعي للمنتج الغذائي أثناء التحضير فإن مصانع الأغذية تضيف مادة ملونة، وغالبا ما تكون هذه المادة طبيعية، مثل: الكركم، واللون الأحمر، واللون الأصفر وغيرها (٣).

٦. **المواد المحلية:** وهي مواد تحلية اصطناعية تضاف للغذاء بكثرة كبديل للسكر العادي؛ لامتيازها بانخفاض السرعات الحرارية وعدم تأثيرها على تسوس الأسنان، حيث تدخل هذه المواد في الأغذية الخاصة بمرضى السكري، والذين يعانون من السمنة الزائدة، ومن هذه المواد المحلية: السكرين، والسيكلاميت (٤).

(١) الجساس، والأمين، المواد المضافة للأغذية، ص ١٩. وجعفر، المواد الحافظة والمضافة في الصناعات الغذائية، ص ٢١. والنسر، ووهبة، مكسبات الطعم والألوان الصناعية التي تضاف للأغذية، بحث منشور في مجلة أسيوط للدراسات البيئية، ص ٩١-٩٢. وباسماعيل، الإضافات الغذائية، بحث منشور في مجلة العلوم والتقنية، ٧/١.

(٢) الجساس، والأمين، المواد المضافة للأغذية، ص ١٧. وجعفر، المواد الحافظة والمضافة في الصناعات الغذائية، ص ٢٣. والنسر، ووهبة، مكسبات الطعم والألوان الصناعية التي تضاف للأغذية، بحث منشور في مجلة أسيوط للدراسات البيئية، ص ٩٢.

(٣) الجساس، والأمين، المواد المضافة للأغذية، ص ١٦. وجعفر، المواد الحافظة والمضافة في الصناعات الغذائية، ص ١٦. والنسر، ووهبة، مكسبات الطعم والألوان الصناعية التي تضاف للأغذية، بحث منشور في مجلة أسيوط للدراسات البيئية، ص ٩٣.

(٤) والجساس، والأمين، المواد المضافة للأغذية، ص ١٩. وجعفر، المواد الحافظة والمضافة في الصناعات الغذائية، ص ٢٠.

ويوجد أقسام أخرى للمضافات الغذائية ذكرها خبراء التغذية، مثل: مواد التجفيف، ومواد التكتل، والمذيبات، والمواد المحافطة على الرطوبة، والمواد المانعة للالتصاق، والفيتامينات، وغيرها (١).

(١) يُنظر: جعفر، المواد الحافظة والمضافة في الصناعات الغذائية، ص ١٥-٢٣.

المبحث الثاني

الأصل في المواد المضافة، وضوابط استخدامها

وفيه مطلبان:

المطلب الأول: الأصل في المواد المضافة للأغذية.

المطلب الثاني: ضوابط استخدام المواد المضافة للأغذية.

المطلب الأول

الأصل في المواد المضافة للأغذية

من أصول الشريعة الإسلامية أنها قائمة ومبنية على تحقيق مصالح العباد، فهي تجلب المصالح والمنافع لهم، وتدفع المفساد والمضار عنهم^(١)، حيث يقول -سبحانه وتعالى- في كتابه الحكيم: ﴿الَّذِينَ يَتَّبِعُونَ الرَّسُولَ النَّبِيَّ الْأُمِّيَّ الَّذِي يَجِدُونَهُ مَكْتُوبًا عِنْدَهُمْ فِي التَّوْرَةِ وَالْإِنْجِيلِ يَأْمُرُهُمْ بِالْمَعْرُوفِ وَيَنْهَاهُمْ عَنِ الْمُنْكَرِ وَيُحِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَائِثَ وَيَضَعُ عَنْهُمْ إِصْرَهُمْ وَالْأَغْلَالَ الَّتِي كَانَتْ عَلَيْهِمْ﴾^(٢)، فالآية دلت على إباحة كل ما فيه منفعة ومصلحة للعباد، ونهت عن كل ما فيه مضرة ومفسدة عليهم، فأباح لهم المأكولات الطيبة النافعة منة منه سبحانه وتعالى، حيث يقول: ﴿فَكُلُوا وَمِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَأَشْكُرُوا نِعْمَتَ اللَّهِ إِنَّ كُنْتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ﴾^(٣)، وحرّم عليهم المأكولات الضارة حفاظاً على سلامتهم من الهلاك رحمة بهم، حيث يقول سبحانه وتعالى: ﴿وَلَا تَقْتُلُوا أَنْفُسَكُمْ إِنَّ اللَّهَ كَانَ بِكُمْ رَحِيمًا﴾^(٤).

الأصل في المواد المضافة للأغذية للإباحة:

لقد صاغ أهل العلم قاعدة: "الأصل في الأشياء الإباحة"^(٥) استخلاصاً من أدلة الشرع بعد التتبع والاستقراء ليسهل على الفقيه إصدار الحكم في بعض الحوادث. وتعني هذه القاعدة: أن الأصل إباحة الانتفاع بجميع الأعيان الموجودة على وجه الأرض على اختلاف أصنافها وتباين أوصافها ما لم يقم دليل على تحريمها^(٦).

(١) ابن تيمية، تقي الدين أبو العباس أحمد بن عبد الحلیم (ت: ٧٢٨هـ)، مجموع الفتاوى، ٥١٢/١٠، تحقيق: عبد الرحمن بن محمد بن قاسم، نشر مجمع الملك فهد لطباعة المصحف الشريف، المدينة النبوية، المملكة العربية السعودية، سنة النشر: ١٤١٦هـ/١٩٩٥م.

(٢) سورة الأعراف، الآية: [١٥٧].

(٣) سورة النحل، الآية: [١١٤].

(٤) سورة النساء، الآية: [٢٩].

(٥) السيوطي، عبد الرحمن بن أبي بكر، جلال الدين (ت: ٩١١هـ)، الأشباه والنظائر، ص ٦٠، نشر دار الكتب العلمية، ط ١، ١٤١١هـ-١٩٩٠م. وابن نجيم، زين الدين بن إبراهيم بن محمد، (ت: ٩٧٠هـ)، الأشباه والنظائر، ص ٥٦، نشر دار الكتب العلمية، بيروت - لبنان، ط ١، ١٤١٩هـ-١٩٩٩م. وبورنو، محمد صدقي بن أحمد بن محمد، الوجيز في إيضاح قواعد الفقه الكلية، ص ١٩١، نشر مؤسسة الرسالة، بيروت-لبنان، ط ٤، ١٤١٦هـ-١٩٩٦م.

(٦) ابن تيمية، مجموع الفتاوى، ٥١٢/١٠.

الأدلة على هذه القاعدة:

استدل الفقهاء والعلماء على هذه القاعدة بأدلة من الكتاب والسنة:

أما من الكتاب الحكيم:

١. قول الله -تعالى-: ﴿هُوَ الَّذِي خَلَقَ لَكُمْ مَّا فِي الْأَرْضِ جَمِيعًا ثُمَّ أَسْتَوَىٰ إِلَى السَّمَاءِ فَسَوَّاهُنَّ سَبْعَ سَمَاوَاتٍ ۗ﴾^(١)، والاستدلال بهذه الآية من وجهين:

الأول: إن هذه الآية وردت في مقام الامتتان، فقد امتن الله -سبحانه وتعالى- علينا بخلق ما في الأرض لنا، والله -سبحانه وتعالى- لا يمتن علينا إلا بشيء مباح^(٢).

الثاني: أن الله -عز وجل- أضاف ما خلق لنا باللام، أي: خلق لأجلكم جميع ما في الأرض، واللام تفيد الملك وأدنى درجات الملك إباحة الانتفاع بالملوك^(٣).

"وهذه الجملة (الآية) هي نص الدليل القطعي على القاعدة المعروفة عند الفقهاء أن الأصل في الأشياء المخلوقة بالإباحة، والمراد إباحة الانتفاع بها أكلاً وشرباً ولبساً وتداوياً وركوباً وزينة"^(٤).

٢. قول الله تعالى: ﴿قُلْ لَا أَجِدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَىٰ طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً ۗ﴾^(٥)، وجه

الدلالة من الآية: أن الله -سبحانه وتعالى- أمر رسوله -صلى الله عليه وسلم- أن يبين للمشركين ما حُرِّم عليهم، وأنه لم يوحَ إليه من القرآن طعاماً محرماً من المطاعم التي حرّمها، وهذا دليل على أنه لا يوجد شيء محرّم إلا ما دل عليه النص من الله -سبحانه وتعالى- دون التشهي والهوى، وأن الأصل في الأشياء الحل والإباحة^(٦).

٣. قول الله تعالى: ﴿قُلْ تَعَالَوْا أَتْلُ مَا حَرَّمَ رَبِّيَ عَلَيْكُمْ ۗ﴾^(٧)، وجه الدلالة: أن الله -سبحانه

وتعالى- بيّن ما حرّم، فدلّ ذلك على إباحة ما عداه^(٨).

(١) سورة البقرة، الآية: [٢٩].

(٢) الألوّسي، شهاب الدين محمود بن عبد الله الحسيني، (ت: ١٢٧٠هـ)، روح المعاني في تفسير القرآن العظيم والسبع المثاني، ٢١٧/١، تحقيق: علي عبد الباري عطية، نشر دار الكتب العلمية - بيروت، ط١، ١٤١٥هـ. والبيضاوي، ناصر الدين أبو سعيد عبد الله بن عمر بن محمد، (ت: ٦٨٥هـ)، أنوار التنزيل وأسرار التأويل، ٦٦/١، تحقيق: محمد عبد الرحمن المرعشلي، نشر دار إحياء التراث العربي - بيروت، ط١، ١٤١٨هـ.

(٣) الألوّسي، روح المعاني، ٢١٧/١. والبيضاوي، أنوار التنزيل وأسرار التأويل، ٦٦/١.

(٤) رضا، محمد رشيد بن علي القلموني الحسيني (ت: ١٣٥٤هـ)، تفسير المنار، ٢٠٦/١، نشر الهيئة المصرية العامة للكتاب، سنة النشر: ١٩٩٠م.

(٥) سورة الأنعام، الآية: [١٤٥].

(٦) الألوّسي، روح المعاني، ٢٨٦-٢٨٧. والبيضاوي، أنوار التنزيل وأسرار التأويل، ١٨٦/٢.

(٧) سورة الأنعام، الآية: [١٥١].

(٨) موقع: <https://www.alukah.net/sharia/0/85035>

وهذا استدلال ببعض الأدلة من كتاب الله، وإلا فإن هناك الكثير من الأدلة في كتاب الله -تعالى- تدل على أن الأصل في الأشياء الإباحة.

وأما من السنة النبوية الشريفة:

١. عن سَعْدِ بْنِ أَبِي وَقَّاصٍ رَضِيَ اللَّهُ عَنْهُ-، عَنْ أَبِيهِ، أَنَّ النَّبِيَّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ- قَالَ: «إِنَّ أَكْبَرَ الْمُسْلِمِينَ جُرْمًا، مَنْ سَأَلَ عَنْ شَيْءٍ لَمْ يُحَرِّمْ، فَحَرَّمَ مِنْ أَجْلِ مَسْأَلَتِهِ» (١).

وجه الدلالة: أن الأصل في الأشياء الإباحة، وأن الأشياء لا تحرم إلا بتحريم خاص (٢).

٢. عَنْ أَبِي الدَّرْدَاءِ -رَضِيَ اللَّهُ عَنْهُ-، قَالَ: قَالَ رَسُولُ اللَّهِ -صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ-: «مَا أَحَلَّ اللَّهُ فِي كِتَابِهِ فَهُوَ حَلَالٌ وَمَا حَرَّمَ فَهُوَ حَرَامٌ وَمَا سَكَتَ عَنْهُ فَهُوَ عَفْوٌ فَأَقْبَلُوا مِنَ اللَّهِ عَافِيَتَهُ فَإِنَّ اللَّهَ لَمْ يَكُنْ لِيُنْسَى شَيْئًا» (٣)، ثُمَّ تَلَا هَذِهِ الْآيَةَ: ﴿وَمَا كَانَ رَبُّكَ نَسِيًّا﴾ (٤).

وجه الدلالة: أن ما سكت الله عنه فلا إثم في تناوله وإباحة الانتفاع به، وهذا دليل على أن الأصل في الأشياء الإباحة (٥).

(١) البخاري، أبو عبد الله محمد بن إسماعيل (ت ٢٥٦هـ)، صحيح البخاري، كتاب: الاعتصام بالكتاب والسنة، باب: ما يكره من كثرة السؤال وتكلف ما لا يعنيه، رقم (٧٢٨٩)، تحقيق محمد زهير بن ناصر الناصر، نشر دار طوق النجاة، ط ١، ١٤٢٢هـ. ومسلم، صحيح مسلم، كتاب: الفضائل، باب: توقيره صلى الله عليه وسلم، وترك إكثار سؤاله عما لا ضرورة إليه، رقم (٢٣٥٨).

(٢) ابن تيمية، مجموع الفتاوى، ٥٣٧/٢١. وابن حجر، أحمد بن علي أبو الفضل العسقلاني الشافعي (ت: ٨٥٢هـ- ٤٤٩م)، فتح الباري شرح صحيح البخاري، ٢٦٨/١٣-٢٦٩، رقم كتبه وأبوابه وأحاديثه: محمد فؤاد عبد الباقي نشر دار المعرفة-بيروت، ١٣٧٩هـ.

(٣) الحاكم، أبو عبد الله محمد بن عبد الله بن محمد بن حمويه (ت: ٤٠٥هـ)، المستدرک علی الصحیحین، كتاب التفسير، تفسير سورة مريم، رقم (٣٤١٩)، تحقيق مصطفى عبد القادر عطا، نشر دار الكتب العلمية - بيروت، ط ١، ١٤١١هـ - ١٩٩٠م. والدارقطني، أبو الحسن علي بن عمر بن أحمد بن مهدي بن مسعود بن النعمان بن دينار (ت: ٣٨٥هـ)، سنن الدارقطني، كتاب الزكاة، باب الحث على إخراج الصدقة وبيان قسمتها، رقم (٢٠٦٦)، حققه وضبط نصه وعلق عليه: شعيب الأرنؤوط، حسن عبد المنعم شلبي، عبد اللطيف حرز الله، أحمد برهوم، نشر مؤسسة الرسالة، بيروت - لبنان، ط ١، ١٤٢٤هـ-٢٠٠٤م. والبيهقي، أحمد بن الحسين بن علي بن موسى (ت: ٤٥٨هـ)، السنن الكبرى، كتاب الضحايا، باب ما لم يذكر تحريمه، ولا كان في معنى ما ذكر تحريمه مما يؤكل أو يشرب، رقم (١٩٧٢٤)، تحقيق محمد عبد القادر عطا، نشر دار الكتب العلمية، بيروت - لبنان، ط ٣، ١٤٢٤هـ- ٢٠٠٣م. وصححه الحاكم في المستدرک، ٤٠٦/٢.

(٤) سورة مريم، الآية: [٦٤].

(٥) ابن تيمية، مجموع الفتاوى، ٥٣٨/٢١.

وبهذه الأدلة وغيرها يتبين أن الأصل في الأشياء الإباحة، ويتخرج عن هذه القاعدة كثير من المسائل المشكل حالها، ومنها:

النبات المجهول تسميته فالأصح أنه حلال الأكل والاستعمال بناءً على هذه القاعدة المستندة إلى الأدلة الشرعية^(١).

وبناءً على هذه القاعدة يتخرج حكم المواد المضافة للأغذية سواءً كانت صناعية أو طبيعية فإن الأصل فيها الحل والإباحة ضمن ضوابط معينة يراعى فيها صحة المستهلك، وأن تكون مواد طاهرة مباحة في الشرع.

ولقد اعتمدت مؤسسة المواصفات والمقاييس الفلسطينية كل ما يتعلق بالمضافات الغذائية للاستهلاك الأدمي ضمن ضوابط معينة يراعى فيها صحة المستهلك، حيث أوردت التعليمات الفنية الإلزامية ١٦-٢٠٠٦ المتعلقة بالمواد المضافة المسموح باستخدامها تحت عنوان: "المواد المضافة المصرح بإضافتها إلى المنتجات الغذائية للاستهلاك الأدمي"، وذلك للأسباب الآتية:

١. "للتصريح باستخدام المواد المضافة بكافة فئاتها بناءً على أسس متفق عليها علمياً وتقنياً.
٢. لجعل شروط تصريح المواد المضافة مراعية لصحة وسلامة المستهلك.
٣. لتوحيد تصنيف المواد المضافة وشروط استخدامها بحيث لا تشكل عائقاً أمام التجارة.
٤. لدمج جميع المتطلبات ضمن تعليمات فنية إلزامية شاملة"^(٢).

(١) السيوطي، الأشباه والنظائر، ص ٦٠.

(٢) مؤسسة المواصفات والمقاييس الفلسطينية، المواد المضافة المصرح بإضافتها إلى المنتجات الغذائية،

<http://www.psi.pna.ps/ar/Search/Pages/results.aspx?k=%D8%A7%D9%84%D9%85%D9%88%D8%A7%D8%AF%20%D8%A7%D9%84%D9%85%D8%B6%D8%A7%D9%81%D8%A9>

المطلب الثاني

ضوابط استخدام المواد المضافة للأغذية

إن إباحة استخدام المواد المضافة للأغذية لا يعني الإفراط في استخدامها، وإنما أُباحت ضمن ضوابط معينة، وقوانين تحكمها، وتحدد الكميات المسموح بها في المادة الغذائية؛ حتى لا تضر بالمستهلك، لذا فإن هناك منظمات وإدارات للأغذية هي التي تقوم بوضع القوانين الخاصة بالمضافات الغذائية، ففي الولايات المتحدة الأمريكية على سبيل المثال: لا يمكن استخدام أي من المضافات الغذائية إلا بعد موافقة إدارة الأغذية والأدوية FDA، وهي الجهة المخولة بإعطاء الموافقة على استخدام المضافات الغذائية، وكذلك وضع الحدود المسموح بها في المادة الغذائية، وتحديد الكمية المسموح باستهلاكها يومياً من المواد الحافظة، والمواد الملونة؛ حتى لا تؤدي إلى تأثيرات سلبية قد تظهر في الوقت القصير أو بعد فترة من الزمن^(١).

الضوابط والقواعد العامة لاستخدام المواد المضافة للأغذية:

أولاً: يسمح باستخدام المواد المضافة عند توفر الشروط الآتية:

١. إظهار وجود ضرورة منطقية يُحَقَّق استخدامها المضاف الغذائي لا تتحقق بوسيلة أخرى قابلة للتطبيق من ناحية اقتصادية أو تقنية.
٢. ألا تشكل أي خطر على صحة المستهلك استناداً إلى الإثباتات العلمية المتوفرة.
٣. ألا تعمل على تضليل المستهلك.

ثانياً: يسمح باستخدام المواد المضافة عند توفر دليل بأن استخدامها المقترح له فوائد ظاهرة لمصلحة المستهلك، ومن هذه الفوائد:

١. المحافظة على القيمة الغذائية للغذاء: فيمكن تبرير الخفض المقصود للقيمة الغذائية للغذاء فقط عندما لا يشكل الغذاء عنصراً مهماً من النظام الغذائي الطبيعي، أو عندما يكون استخدام المادة المضافة ضروري لإنتاج أغذية خاصة لمجموعة من المستهلكين وفق نظام غذائي خاص.

(١) انظر: مجلة الزراعة العربية، ضوابط وقوانين المضافات الغذائية المضافة إلى الأغذية، نقلاً عن موقع:

<https://xn-->

<https://xn--mgbaaebccr4cxezfcdfg0g.com/JournalofAgriculture/%D8%B6%D9%88%D8%A7%D8%A8%D8%B7-%D9%88%D9%82%D9%88%D8%A7%D9%86%D9%8A%D9%86-%D8%A7%D9%84%D9%85%D8%B6%D8%A7%D9%81%D8%A7%D8%AA-%D8%A7%D9%84%D8%BA%D8%B0%D8%A7%D8%A6%D9%8A%D8%A9-%D8%A7%D9%84%D9%85%D8%B6>

٢. توفير المركبات الضرورية للغذاء المصنع لمجموعة من المستهلكين وفق نظام غذائي خاص.

٣. تعزيز المحافظة على جودة أو ثبات الغذاء، أو تحسين صفاته الحسية (كالطعم، والرائحة، والشكل، واللون ... الخ) بشرط ألا يؤثر في طبيعته أو مادته أو نوعيته بشكل يخدع المستهلك.

٤. المساعدة في عمليات تصنيع، أو إنتاج، أو تحضير، أو معالجة، أو تعبئة، أو نقل، أو تخزين الغذاء، بشرط عدم استخدام المادة المضافة لإخفاء استخدام مواد خام غير صالحة، أو لإخفاء ممارسات وطرق غير مرغوبة وغير صحية أثناء سير أي من العمليات سالفة الذكر.

ثالثاً: يجب أن تخضع المواد المضافة أو مشتقاتها إلى فحوصات وتقييمات من أجل تقدير التأثيرات التراكمية، أو المتوازية، أو المحتملة لاستخدام المادة المضافة.

رابعاً: يجب أن تبقى جميع المواد المضافة تحت المراقبة المستمرة، وأن تخضع لإعادة تقييم عند الضرورة مثل: اختلاف شروط الاستخدام، أو صدور معلومات علمية جديدة.

خامساً: يجب أن تطابق جميع المواد المضافة مواصفات ومتطلبات النقاوة.

سادساً: يشترط لقبول استعمال وممارسة المواد المضافة في التصنيع توفر الآتي:

١. تحديد المنتجات الغذائية التي يمكن أن تضاف إليها المادة المضافة وشروط إضافتها.
٢. تعيين وتحديد كمية الاستخدام الأدنى الضروري من المادة المضافة لتحقيق الهدف المطلوب.
٣. يجب مراعاة الجرعة اليومية المقبولة المحددة للمادة المضافة، والجرعة اليومية المحتملة لها من جميع المصادر، كما يجب الأخذ بالحسبان الجرعة اليومية المحتملة للمادة المضافة المستخدمة في أغذية يستهلكها مجموعات خاصة من المستهلكين مثل: مرضى السكر، وأولئك الذين يتناولون حمية طبية خاصة، والأفراد المرضى على الحمية السائلة المصنعة^(١).

(١) مؤسسة المواصفات والمقاييس الفلسطينية، المواد المضافة المصرح بإضافتها إلى المنتجات الغذائية،

<http://www.psi.pna.ps/ar/Search/Pages/results.aspx?k=%D8%A7%D9%84%D9%85%D9%88%D8%A7%D8%AF%20%D8%A7%D9%84%D9%85%D8%B6%D8%A7%D9%81%D8%A9>

وهذه الضوابط والقواعد للمضافات الغذائية التي تم اعتمادها من قبل هيئة المواصفات والمقاييس الفلسطينية مرجعيتها التعليمات الأوروبية؛ ولذلك اعتمدت الحرف E. وموقع:

http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCODEX%2BSTAN%2B192-1995%252FCXS_192e.pdf

علاقة المضافات الغذائية بموضوع البحث:

إن موضوع المواد المضافة للأغذية له علاقة وثيقة بموضوع الجيلاتين من عدّة نواحٍ:

- ١- من حيث إن الجيلاتين يعتبر مادة بروتينية يرفع من قيمة المواد الغذائية المضاف إليها.
- ٢- من حيث إن الجيلاتين يعتبر واحداً من المكونات المهمة التي تدخل في العديد من الصناعات الغذائية والدوائية بسبب الميزات والصفات الوظيفية المتعددة.
- ٣- من حيث إن كثيراً من المواد المضافة للأغذية والأدوية توضع في الغذاء بعد أن يكون قد جرى عليها تغييرات كيميائية مختلفة، قد تكون تغييرات كلية، أو جزئية، ومن ضمن هذه المواد: الجيلاتين الحيواني الذي ربما يكون مصدره من حيوانات لم تذكّ ذكاًةً شرعيةً صحيحة، أو من أصل محرم كالخنزير، فكان لا بد من طرح هذا الموضوع.

الفصل الأول

الجيلاتين: حقيقته، ومصادره، وطرق استخلاصه، وأشكاله

وفيه مبحثان:

المبحث الأول: حقيقة الجيلاتين.

المبحث الثاني: مصادر الجيلاتين، وطرق استخلاصه، وأشكاله.

المبحث الأول حقيقة الجيلتين

وفيه ثلاثة مطالب:

- المطلب الأول: تعريف الجيلتين.
- المطلب الثاني: خصائص الجيلتين.
- المطلب الثالث: أهمية الجيلتين.

المطلب الأول

تعريف الجيلاتين

يعتبر الجيلاتين عنصراً مهماً غزا أسواقنا وبيوتنا في السنوات الأخيرة ويدخل في كثير من الصناعات الغذائية والدوائية؛ فيستخدم كمصدر بروتيني مفيد بصفة خاصة للمرضى والأطفال لسهولة هضمه، بل هو عصب المواد الغذائية المصنّعة؛ حيث يستخدم على نطاق واسع في المنتجات الغذائية بسبب صفاته وخصائصه الوظيفية المتعددة^(١)، فما هو الجيلاتين؟ وما هي أهميته؟ وما هي مصادره؟ وكيف يتم تصنيعه؟ وما هي استخداماته؟ وما هو رأي الشرع فيه؟ هذا ما ستكشف عنه هذه الدراسة.

هناك العديد من التعريفات التي دلت واشتملت في مضمونها على المقصود بالجيلاتين.

الجيلاتين: (GELATIN E411): أصل لفظ كلمة الجيلاتين لاتينية مشتقة من جيلاتس (GELATUS)، وتعني: مُجمّد أو قاسٍ^(٢).

عُرِفَ الجيلاتين بعدة تعريفات، منها:

عُرِفَ بأنه: "مادة بروتينية تفرز عند غلي (الكولاجين)^(٣) الموجود في أنسجة الحيوانات"^(٤).

ويلاحظ على هذا التعريف أنه غير مانع؛ لأنه أضاف أحد مراحل استخلاص الجيلاتين وهي الغلي

(١) عبد العظيم، جمال، مدونة الدكتور جمال، موقع: <http://blogdrgamalabdelazim.blogspot.com/>

(٢) الشافعي، أحمد، وأدم، مصطفى، وفتحي، صابر، الموسوعة الطبية الفقهية والنوازل العصرية، ٦١٩/٣، نشر دار ابن الجوزي، القاهرة- مصر، ط١، ١٤٣٤هـ-٢٠١٣م.

(٣) هو البروتين الليفي الرئيس في تركيب النسيج الضام عند الإنسان والحيوان، ويتشكل من مجموعة من الأحماض الأمينية التي تصنع داخل الجسم.

Potaras, T., Raksakulthai, N., Runglerdkreangkrai, J., Worawattanamatekul, W. 2009. Characteristics of Collagen from Nile Tilapia (*Oreochromis niloticus*) Skin Isolated by Two Different Methods, Kasetsart J, 43, 584 – 593

Wang, L., Yang, B., Du, X., Yang, Y., Liu, J. 2008. Optimization of conditions for extraction of acid-soluble collagen from grass carp (*Ctenopharyngodon idella*) by response surface methodology, Innovative Food Science and Emerging Technologies, 9,604-607

نقلًا عن: أبو حسن، منار، ومالو، أحمد، شروط استخلاص الكولاجين من جلود كل من الأبقار والأغنام والدجاج

والمقارنة بينهما، بحث منشور في مجلة جامعة دمشق للعلوم الأساسية، ٢٨٧/٣١، العدد الأول، ٢٠١٥م.

(٤) الشافعي، وآخرون، الموسوعة الطبية الفقهية والنوازل العصرية، ٦٢٠/٣.

بالماء الساخن، وغير جامع؛ لأنه يستخلص كذلك بمعالجتها بطرق كيميائية غير الغلي^(١).
وعرف بأنه: "مادة بروتينية تستخلص من جلود الحيوانات وعظامها، وهو صلب وعديم الطعم والرائحة
عندما يكون جافاً ويصبح لونه أبيض، أما الجيلاتين الذائب في الماء فهو عديم اللون، ويشكل الهلام
الجامد بعد إذابته في ماء حار وتبريده"^(٢).

وهذا التعريف غير مانع؛ لأنه أدخل في التعريف ما ليس منه، حيث أدخل المصادر التي يستخلص
منها الجيلاتين ضمن التعريفات، وذكر بعض صفاته وما ينبغي أن يكون عليه.

وعرف بأنه: "البروتينات المستخلصة من المادة اللاصقة لأنسجة الجلود أو العظام الحيوانية".

وهذا التعريف شامل ولكنه غير مانع؛ لأنه دمج بين التعريف والمصدر.

وعرف بأنه: "البروتينات المستخلصة من الكولاجين".

وهذا هو التعريف المختار؛ لأنه بيّن حقيقة ماهية الجيلاتين، وجامع شامل لأجزائها، ومانع لاقتصاره
عليها ولم يدخل غيرها فيها^(٣).

شرح معنى التعريف:

قولهم "البروتينات المستخلصة من الكولاجين": فيه إشارة إلى الجيلاتين؛ لأنّ البروتينات تتكون من
التحليل الجزيئي الذي هو عبارة عن سلسلة أو مجموعة سلاسل من الأحماض الأمينية ترتبط ببعضها
بواسطة الروابط الببتيدية التي تنشأ عن اتحاد حمضين أمينين، وتصنف هذه البروتينات نسبة إلى
تركيبها الكيميائي وقابلية ذوبانها^(٤)، وتعتبر مادة الكولاجين من هذه البروتينات التي تقوم بربط خلايا
الأنسجة الضامة لجلود وعظام الحيوانات، وعند غلي مادة الكولاجين في الماء الساخن، أو معاملتها
بطرق كيميائية فإنها تتحول إلى مادة جيلاتينية سهلة الهضم، وهو ما يسمّى ببروتين الجيلاتين^(٥).

(١) الشافعي، وآخرون، الموسوعة الطبية الفقهية والنوازل العصرية، ٦٢٠/٣.

(٢) عبد العظيم، مدونة، ص ١. والموسوعة العربية العالمية، ٦٧٧/٨، ط ٢، مؤسسة أعمال الموسوعة للنشر والتوزيع،
الرياض-السعودية، ١٩٩٩م.

(٣) المصدر السابق، ٦٢٠/٣.

(٤) ديمان، أساسيات كيمياء الغذاء، ص ١٣٥، ترجمة: هاشم، حنفي عبد العزيز، وعسكر، أحمد عبد المنعم، مراجعة:
نوفل، مصطفى، نشر الدار العربية للنشر والتوزيع-مصر، ١٤١٦هـ/١٩٩٦م. نقلاً عن ابن ارفيس، أعيان نجسة
ومحرمة تستخدم في التصنيع الغذائي، ص ٤.

(٥) الموسوعة العربية العالمية، ٦٧٧/٨. والشرقاوي، وفيق، الجيلاتين، ٥٧٩-٥٨٠، (ندوة رؤية إسلامية لبعض
المشاكل الصحية المنعقدة بالكويت بتاريخ ٢٢-٢٤ ذو الحجة ١٤١٥هـ/٢٢-٢٤ مايو ١٩٩٥م.

المطلب الثاني

خصائص الجيلاتين

خصائص الجيلاتين تنقسم إلى ثلاثة أقسام:

١- خصائص فيزيائية^(١):

- مادة شفافة لا لون لها، وأحياناً تميل إلى اللون الأصفر.
- لا طعم لها.
- لا رائحة لها.
- شبه صلبة: تكون بشكل رقائق، أو بودرة خشنة، وهي قابلة للذوبان في الماء الحار، وحين توضع في الماء تبدأ بالانفتاح، وتمتص حوالي من ٥-١٠ أضعاف ما يساوي وزنها من الماء البارد وحينئذ تكون غروية، ثم تعود لتتصلب مرة أخرى عندما تبرد، وهي غير قابلة للذوبان في المحاليل العضوية^(٢).

٢- خصائص ميكانيكية^(٣):

- تعتبر الخواص الميكانيكية للجيلاتين حساسة للغاية لتغيرات درجات الحرارة، والتاريخ الحراري السابق للهلام، وكمية الوقت المنقضي، ولا توجد هذه المواد الهلامية إلا في نطاق درجات حرارة صغير فقط، والحد الأعلى هو نقطة انصهار الهلام، والتي تعتمد على درجة تركيز الجيلاتين، ولكن عادةً ما تكون أقل من ٣٥ درجة مئوية، ونقطة الانصهار العلوية أقل من درجة حرارة جسم الإنسان، وهو عامل مهم لشفط الأطعمة المنتجة بالجيلاتين.

(١) "وهي الصفات التي يمكن ملاحظتها دون تغيير في هوية المادة، مثل: اللون والكثافة". نقلاً عن:

https://mawdoo3.com/%D8%A7%D9%84%D8%AE%D9%88%D8%A7%D8%B5_%D8%A7%D9%84%D9%85%D9%8A%D9%83%D8%A7%D9%86%D9%8A%D9%83%D9%8A%D8%A9_%D9%84%D9%84%D9%85%D9%88%D8%A7%D8%AF

(٢) صقر، أحمد حسين، الجيلاتين في الأطعمة والأغذية، بحث منشور في مجلة المجتمع الكويتية، عدد ٤٢٩، ص ٣١. والموسوعة العربية العالمية، ٦٧٧/٨. وعبد العظيم، مدونة، ص ١. وابن ارفيس، أحمد، أعيان نجسة ومحرمة تستخدم في التصنيع الغذائي، ص ٦٥، الرابط:

<https://azkahalal.files.wordpress.com/2014/04/i-l6a-bahmad-ibn-muhammad-arfis-gelatin1.pdf>

(٣) "وهي صفات المواد التي تعكس آلية تعاملها وتفاعلها مع الأحمال والقوى المركزة عليها، وتستخدم لتحديد العمر الزمني المتوقع للمادة ومدى فاعليتها عبر مرحلة ما بعد التصنيع". نقلاً عن المصدر السابق.

- الزوجة: يكون مزيج الجيلاتين في الماء أكبر لزوجة عندما يكون تركيز الجيلاتين مرتفعاً، ويظل الخليط بارداً عند حوالي ٤ درجات مئوية.
 - يتم قياس قوة الجل باستخدام اختبار "بلوم" ^(١).
 - تنخفض قوة الجيلاتين إذا تعرضت لدرجات حرارة تزيد عن ١٠٠ درجة مئوية، أو إذا كانت مثبتة في درجات حرارة بالقرب من ١٠٠ درجة مئوية لفترة ممتدة من الزمن ^(٢).
- ٣- خصائص كيميائية ^(٣):
- يُستخرج الجيلاتين من تكسير بروتين الكولاجين، وعندما يُغلى الكولاجين في الماء يتحول إلى جيلاتين سائل، وحين يبرد الجيلاتين، فإنه لا يعود إلى حالته الأولى (الكولاجين)، بل يجمد على شكل (جلّ) ^(٤).
 - على الرغم من أن ٩٨-٩٩% من الوزن الجاف للجيلاتين هو عبارة عن بروتين؛ لأنه ذو محتوى عالٍ من الأحماض الأمينية، إلا أنه ناقص لبعض الأحماض الأمينية الأساسية في التغذية ^(٥).
 - يختلف الجيلاتين اختلافاً تاماً من حيث الخصائص الطبيعية عن الكولاجين: فالجيلاتين ينتمي إلى البروتينات الكروية التي تشبه بروتين الدم (الهيموجلوبين) ^(٦)، وبروتين البيض،

(١) "هو اختبار لقياس قوة الهلام أو الجيلاتين". نقلاً عن: [https://en.wikipedia.org/wiki/Bloom_\(test\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Bloom_(test))

(٢) موقع: https://en.wikipedia.org/wiki/Gelatin#cite_note-36

(٣) وهي الصفات التي تشرح تحول المادة إلى مادة أخرى مختلفة تماماً، مثل: قابلية المادة للاشتعال، ومقاومة المادة للأكسدة". نقلاً عن:

https://mawdoo3.com/%D8%A7%D9%84%D8%AE%D9%88%D8%A7%D8%B5_%D8%A7%D9%84%D9%85%D9%8A%D9%83%D8%A7%D9%86%D9%8A%D9%83%D9%8A%D8%A9_%D9%84%D9%84%D9%85%D9%88%D8%A7%D8%AF

(٤) صقر، الجيلاتين في الأطعمة والأغذية، بحث منشور في مجلة المجتمع الكويتية، عدد ٤٢٩، ص ٣٢.

(٥) المصدر نفسه. وعبد العظيم، مدونة، ص ٢.

(٦) "هو بروتين محمول داخل خلايا الدم الحمراء ويحتوي على ذرات الحديد (FE)، ويلتقط الأوكسجين في الرئتين ويسلمه إلى الأنسجة للحفاظ على حياة الجسم". نقلاً عن ويكيبيديا:

<https://ar.wikipedia.org/wiki/%D9%87%D9%8A%D9%85%D9%88%D8%BA%D9%84%D9%88%D8%A8%D9%8A%D9%86>

والأنسولين^(١)، والجاماجلوبين^(٢)؛ ولهذا السبب يكون قابلاً للذوبان في الماء، أما الكولاجين فهو ينتمي إلى البروتينات النسيجية مثل: الكيراتين^(٣)؛ ولذلك فهو لا يذوب في الماء^(٤).

(١) "هو هرمون ذو طبيعة بروتينية، وهو واحد من الأحماض التابعة للرابطة الببتيدية التي تتكون من (٥١) حمضاً

أمينياً تتوزع على سلسلتين A و B تجمع بينها جسور من ثنائي الكبريت". نقلاً عن ويكيبيديا:

<https://ar.wikipedia.org/wiki/%D9%87%D9%8A%D9%85%D9%88%D8%BA%D9%84%D9%88%D8%A8%D9%8A%D9%86>

(٢) "هي مصدر من مصادر الأجسام المضادة للفيروسات التي تدخل الجسم". نقلاً عن ويكيبيديا:

https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%BA%D9%84%D9%88%D8%A8%D9%88%D9%84%D9%8A%D9%86_%D8%BA%D8%A7%D9%85%D8%A7

(٣) "هي عائلة من البروتينات الليفية، وهي صلبة وعديمة الذوبان، وتدخل بشكل أساسي في تكوين الشعر والصوف

والأظافر والمخالب والجلد لا يضاهاها في الصلابة من بين المواد الحيوية سوى الكيتين". نقلاً عن:

<https://ar.wikipedia.org/wiki/%D9%83%D9%8A%D8%B1%D8%A7%D8%AA%D9%8A%D9%86>

(٤) صقر، الجيلاتين في الأطعمة والأغذية، بحث منشور في مجلة المجتمع الكويتية، عدد ٤٢٩، ص ٣٢.

المطلب الثالث

أهمية الجيلاتين

يعتبر الجيلاتين مصدرًا بروتينيًا مهمًا يدخل في الكثير من الصناعات الغذائية، كما أنه يعتبر واحداً من المكونات المهمة التي تدخل في العديد من الصناعات الغذائية والدوائية بسبب الميزات والصفات الوظيفية المتعددة.

ويمكن تلخيص أهمية الجيلاتين في الصناعات الغذائية والدوائية في جانبين:

أولاً: القيمة الغذائية للجيلاتين: فهو مصدر بروتيني خالص خالٍ من الدهون والكربوهيدرات، ويحتوي على تسعة أحماض أمينية، والأوقية الواحدة من الجيلاتين تحتوي على ٢٣ سعرة حرارية، فإذا أضيف الجيلاتين إلى النظام الغذائي ظهرت أهميته وفائدته فيما يأتي:

١. يعزز صحة الجلد: يتم إنتاج الجيلاتين من الكولاجين الذي هو البروتين الهيكلي الذي يساعد في الحفاظ على مرونة الجلد والحفاظ على بشرة ناعمة، ونضرة.

٢. يساعد على نمو الشعر والأظافر بشكل أسرع، ويصلح التالف من الشعر؛ نظرًا لأن الشعر والأظافر مصنوع من البروتين، فإن زيادة كمية البروتين الجيد في نظامك الغذائي يمكن أن يساعد في توفير الأحماض الأمينية اللازمة لتنشيط نمو الشعر والأظافر.

٣. يعمل على إصلاح المعدة، ويساعد على الهضم، ويدعم الجهاز الهضمي: حيث إنه غني بحمض الأميني جليكاين، والجيلاتين يشكل حوالي ٣٠٪ جليكاين، مما يساعد على إصلاح بطانة الأمعاء من خلال تعزيز وحماية طبقة الغشاء المخاطي للمعدة، وهذا ضروري لتحسين صحة الجهاز الهضمي العام، ويعالج حالة هضمية مزمنة تسمى متلازمة الأمعاء المتسربة، وكذلك يدعم الجهاز المناعي؛ لوجود حوالي ٨٠٪ من خلايا الجهاز المناعي في القناة الهضمية، مما يعني أن صحة الجهاز الهضمي وسلامته تنعكس على الجهاز المناعي بدعمه وتقويته.

٤. يحمي المفاصل: حيث إن نهاية العظام مغطاة بالغضاريف التي تمنع العظام من الاحتكاك ببعضها البعض حتى لا يحدث ألم والتهاب أو فقدان حركية المفصل مثل هشاشة العظام، وهذه الغضاريف تتكون من الكولاجين، والجيلاتين بروتين مستخلص من الكولاجين الذي يساعد الجسم على بناء الغضاريف وتخفيف الآلام والالتهابات، ثم إن الجيلاتين يَنْتُج عنه حمض أميني يساعد

على تشكيل الكولاجين، وهذا يشير إلى أن إضافة الجيلاتين إلى النظام الغذائي يحمي المفاصل من الالتهابات.

٥. الجيلاتين هو رصيد للهرمونات التي تنظم كل وظيفة في الجسم؛ وذلك لأن الهرمونات تتكون من الأحماض الأمينية؛ فبعض الأحماض الأمينية تصبح هرمونات، والبعض الآخر مطلوب لتخليق الهرمونات، والجيلاتين يُنتج الأحماض الأمينية التي تساعد على إعادة توازن الهرمونات التي تؤدي إلى الشعور بالنشاط وتحافظ على وزن صحي، وبشكل عام يكون المزاج أكثر سعادة، وكذلك تُحَفِّز إنتاج هرمون النمو البشري إذا أُضيفت إلى الجيلاتين الأحماض الأمينية الناقصة.

٦. الجيلاتين يقوي الأسنان ويمنع من التسوس؛ نظرًا لوجود الكولاجين في مينا الأسنان، فإن إضافة الجيلاتين إلى النظام الغذائي قد يساعد في تقوية الأسنان، ومنع مرض اللثة، وتسوس الأسنان وفقدانها.

٧. الجيلاتين يعزز النوم المريح؛ وذلك لأن الجيلاتين يحتوي على حمض الأميني الجليكاين الذي يعمل بمثابة ناقل عصبي، ويساعد في تقليل القلق، وتحسين نوعية النوم^(١).

٨. يستخدم للتخلص من الوزن الزائد والترهلات.

وهناك فوائد عديدة غير هذه تدل على أهمية الجيلاتين^(٢).

ثانيًا: الميزات والصفات الوظيفية المتعددة التي أكسبته هذه الأهمية، ومن هذه الصفات:

١. قابلية عالية للارتباط بالماء.

٢. قابلية الاستحلاب^(٣).

(١) الرابط: <http://blog.paleohacks.com/gelatin-benefits/s>

والرابط: <https://wellnessmama.com/7419/gelatin-uses/>

والرابط:

https://mawdoo3.com/%D9%85%D9%86_%D8%A3%D9%8A%D9%86_%D9%8A%D8%B3%D8%AA%D8%AE%D8%B1%D8%AC_%D8%A7%D9%84%D8%AC%D9%8A%D9%84%D8%A7%D8%AA%D9%8A%D9%86

(٢) يُنظر: نفس الروابط.

(٣) المستحلب: "هو خليط من مادتين سائلتين أو أكثر عادةً ما يتعذر مزجهم"، نقلًا عن

<https://ar.wikipedia.org/wiki/%D9%85%D8%B3%D8%AA%D8%AD%D9%84%D8%A8>

٣. قابلية تكوين الرغوة للمواد المخفوقة.
 ٤. عامل مثخن للمواد المخففة أو الخالية من الدهون ليكسبها القوام المتماسك.
 ٥. قابلية إعطاء الزوجة والامتزاج.
 ٦. قابلية إعطاء المرونة (الليونة).
 ٧. القابلية على تكوين طبقة تحيط بالمادة الغذائية أو الدوائية (مادة حافظة).
 ٨. عامل شد بالمنتج الغذائي (يحسن القوام بجعله متماسكاً).
 ٩. يعطي طبقة لامعة (يحسن المظهر واللون) ^(١).
- فمن هنا تظهر أهمية الجيلاتين واستخدامه في الصناعات الغذائية والدوائية على نطاق واسع.

(١) ابن ارفيس، أحمد، أعيان نجسة ومحرمة تستخدم في التصنيع الغذائي، ص ٦. وموقع:

<https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%AC%D9%8A%D9%84%D8%A7%D8%AA%D9%8A%D>

المبحث الثاني

مصادر الجيلاتين، وطرق استخلاصه، وأشكاله

وفيه ثلاثة مطالب:

المطلب الأول: مصادر الجيلاتين.

المطلب الثاني: طرق استخلاص الجيلاتين.

المطلب الثالث: أشكال الجيلاتين.

المطلب الأول

مصادر الجيلاتين

يستخلص الجيلاتين الخام من المصادر الآتية:

١- من جلود الحيوانات وعظامها، ومنها:

- الخنازير.
- البقر.
- الغنم.
- الإبل.
- الأسماك^(١).

٢- من النباتات، ومنها:

- البكتين: ويستخرج من التفاح، وقشور الحمضيات والبذور في الفواكه المختلفة، ويرمز له بالرمز (EA440A).
 - الآجار، والكاراجين: ويستخرج من النباتات (الطحالب) البحرية ويرمز له (E406).
 - النشاء المعدل والمهدرج: ويستخرج من جذور نبات الكاسافا، ويرمز له (E140-E1450).
 - الصمغ العربي: ويستخرج من شجرة السنغال، ويرمز له بالرمز (E414).
 - صمغ الجزار: ويستخرج من نبات الجوار، ويرمز له بالرمز (E412).
 - ألجينات: ويستخرج من الطحالب البنية أو الحمراء، ويرمز له بالرمز (E401-E404)^(٢).
- وغيرها من النباتات التي يستخرج منها الجيلاتين، إلا أن استعمالها لا يزال محدودًا^(٣)، بينما تعتبر الحيوانات المصدر الرئيس للجيلاتين، وخصوصًا الخنزير، حيث يقدر الإنتاج العالمي

(١) الشافعي، وآخرون، الموسوعة الطبية الفقهية والنوازل العصرية، ٦٢٠/٣-٦٢١. وصقر، الجيلاتين في الأطعمة والأغذية، بحث منشور في مجلة المجتمع الكويتية، عدد ٤٢٩، ص ٣٣. والموسوعة العربية العالمية، ٦٧٧/٨، نشر مؤسسة أعمال الموسوعة للنشر والتوزيع، ط٢، وابن ارفيس، أعيان نجسة ومحرمة تستخدم في التصنيع الغذائي، ص ٦٥، وعبد العظيم، مدونة، ص ٥.

(٢) صقر، الجيلاتين في الأطعمة والأغذية، بحث منشور في مجلة المجتمع الكويتية، عدد ٤٢٩، ص ٣٣. وعبد العظيم، مدونة، ص ٣. والرابط: <https://www.fikhguide.com/almbt3th/27>

(٣) نفس المصادر بنفس الصفحات.

للجيلاتين ما بين ٣٠٠٠٠٠-٣٨٠٠٠٠ طن أكثر من نصفها خنزيري المنشأ^(١)؛ ويعود ذلك إلى عدة عوامل منها:

(١) سهولة استخلاص الجيلاتين من الخنزير وبتكلفة أقل؛ لعدم الحاجة إلى استخدام إحدى مراحل التصنيع وهي مرحلة المعالجة للجلود لكسر الروابط بين الألياف، بينما تلزم للمصادر الأخرى كالأبقار.

(٢) قوى الترابط داخل الألياف المكوّنة لجلد الخنزير أقل من غيرها؛ مما يسهل عملية التحويل إلى جيلاتين.

(٣) سهولة تنقية الجيلاتين الخنزيري؛ لأن محتواه من الشوائب الملونة أقل من غيره من المصادر الأخرى.

(٤) جودة الجيلاتين الخنزيري أفضل من غيره؛ لأن الجيلاتين المستخلص منه أكثر مطاطية وصفاء مقارنة بالجيلاتين المنتج الحيوانات الأخرى.

(٥) محتوى الكولاجين الموجود في جلد الخنزير أعلى من غيره من الحيوانات؛ مما يرفع من نسبة إنتاج الجيلاتين الخنزيري^(٢).

(٦) تكلفة تربية الخنزير وتسمينه أقل من غيره من الحيوانات؛ لسهولة تغذيته، فهو يأكل أي شيء، ويتغذى على الفضلات، ويتكاثر بسرعة، وبأعداد كثيرة^(٣).

(١) عبدالسلام، محمد، مشكلات استخدام المواد المحرمة في المنتجات الغذائية والدوائية، ص ٦٠٤، بحث مقدم للندوة الفقهية الطبية الثامنة للمنظمة الإسلامية للعلوم الطبية بالكويت ٢٢-٢٤ مايو ١٩٩٥م. وعبد العظيم، مدونة، ص ٣. والرابط:

<https://www.chemistrysources.com/2013/11/%D8%AD%D9%84%D9%85%D8%A3%D8%A9/>

(٢) قنبي، إياد، الجيلاتين مصادره، واستخلاصه، واستعمالاته، ص ٢، بحث مقدم لمؤتمر المستجدات الفقهية الأول، جامعة الزرقاء الأهلية، ٢-٣ ربيع الثاني ١٤١٩هـ / ٢٥-٢٦ يوليو ١٩٩٨م.

(٣) ابن ارفيس، أعيان نجسة ومحرمة تستخدم في التصنيع الغذائي، ص ٥.

المطلب الثاني

طرق استخلاص الجيلاتين

تصنف مادة الجيلاتين المستخرجة من التحليل الجزئي للكولاجين الصادر من جلود وعظام الحيوانات^(١) ضمن طريقتين:

أولاً: الصنف (A): بواسطة الحمض^(٢)، يُستخرج الجيلاتين فيها من جلود الخنازير، ويمكن تصنيع كميات قليلة منه من جلود الأنعام وعظامها.

ثانياً: الصنف (B): بواسطة القاعدة^(٣)، يُستخرج الجيلاتين فيها من العظام في أوروبا، وفي أمريكا يُستخرج من الجلود غير المدبوغة^(٤).

وعلى الرغم من وجود أكثر من طريقة لاستخراج الجيلاتين من الكولاجين، إلا أن جميعها لها عدّة عوامل مشتركة فيما بينها:

(١) يجب تحطيم عدد من الروابط بين الجزيئات والجزيئات التي تعمل على استقرار الكولاجين.

(٢) كسر روابط الهيدروجين التي تعمل على تثبيت حلزون الكولاجين.

(٣) إعادة توزيع عدد من الروابط الجانبية بين السلاسل بطريقة غير منتظمة.

(٤) حدوث تغير في تنسيق السلسلة^(٥).

(١) أرنولد إبندر، قاموس التغذية وتكنولوجيا الأغذية، ص ٢٩٩، تعريب: مصطفى كمال، ونبيل السيد حافظ، خليل إبراهيم خليل، مراجعة: أحمد محمود عليان، نشر المكتبة الأكاديمية، ط ١، سنة: ١٩٩٣ م.

(٢) هو: أي جزيء يمكنه أن يستقبل إلكترونات أو يتخلى عن ذرة هيدروجين خلال التفاعل الكيميائي، حيث أنها تتفكك كلياً في الماء، وتكون ذرة هيدروجين موجب الشحنة. نقلاً عن: <https://www.egyres.com/%D9%85%D8%A7-%D8%A7%D9%84%D9%81%D8%B1%D9%82-%D8%A8%D9%8A%D9%86-%D8%A7%D9%84%D8%A3%D8%AD%D9%85%D8%A7%D8%B6-%D9%88%D8%A7%D9%84%D9%82%D9%88%D8%A7%D8%B9%D8%AF>

(٣) هي: أي جزيء يمكنه أن يتخلى عن إلكترونات أو يستقبل ذرة هيدروجين أثناء التفاعل الكيميائي، حيث أنها تتفكك كلياً في الماء وتكوّن مجموعة هيدروكسيد. نقلاً عن: الرابط نفسه.

(٤) الشريف، محمد بن عبد الغفار بن عبد الرحمن، الأطعمة المستوردة: طبيعتها، حكمها، حل مشكلتها، ص ١٠٠، بحث مقدم إلى المعهد العالي للدعوة الإسلامية في جامعة الإمام محمد بن سعود بالمدينة المنورة لنيل درجة الماجستير، بدون طبعة وتاريخ. وابن ارفيس، أعيان نجسة ومحرمة تستخدم في التصنيع الغذائي، ص ٥.

والشافعي، وآخرون، الموسوعة الطبية الفقهية والنوازل العصرية، ٦٢١/٣. وعبد العظيم، مدونة، ص ٤.

(٥) صقر، الجيلاتين في الأطعمة والأغذية، بحث منشور في مجلة المجتمع الكويتية، عدد ٤٢٩، ص ٣١. والرابط: https://en.wikipedia.org/wiki/Gelatin#cite_ref-Ward_32-0

تتم عملية تصنيع الجيلاتين على الطريقتين ضمن الخطوات الآتية:

١- إزالة الشحوم: يتم وضع الجلود أو العظام في أحواض كبيرة لغسلها وتنظيفها من الشحوم والمواد الغريبة بالماء البارد لعدة ساعات، ومن ثم تطفو الشحوم على السطح، وتترسب الأتربة والشوائب في القاع.

٢- إزالة الأملاح المعدنية: تتكون العظام من مادة الأوسين^(١) الغنية بالجيلاتين، والمكسوة بغطاء صلب من الأملاح المعدنية، لهذا يُضاف إلى العظام محلول حمض الأيدروكلورك^(٢) المخفف في درجة حرارة ١٥-٢٠ درجة مئوية لإذابتها أولاً ثم يتم ترسيبها بإضافة محلول الجير المطفأ^(٣) وتحتاج هذه العملية إلى ٢٤ ساعة.

٣- المعالجة قبل عملية الاستخلاص: بعد تنظيف العظام وإزالة الشحوم وأملاح الكالسيوم منها بواسطة الحمض تحتاج إلى عملية خاصة لتحويل الأوسين إلى كولاجين يكون شبيهاً بالإسفنج يسهل تحليله بالماء لاستخلاص الجيلاتين، ويتم ذلك بنقل العظام إلى أحواض بها الجير المطفأ، ويتم تقليبها باستمرار ليتخللها الهواء، وتتراوح المدة اللازمة لهذه العملية ما بين أربعة إلى ثمانية أسابيع، ويتم ضبط العملية عن طريق درجة محلول الجير حيث يحدد بالمعايرة بحمض أو عن طريق اختبار استخلاص، وتسمى هذه العملية بالطريقة البطيئة.

(١) هي: عبارة عن مواد عضوية من البروتينات التي توجد بالعظام وترتبط بين خلايا العظام وبعضها البعض، والتي تبقى بعد إزالة الأملاح المعدنية بواسطة المحلول الحمضي. نقلاً عن: أرنولد إبندر، قاموس التغذية وتكنولوجيا الأغذية، ص ٥١٣. والشرقاوي، وفيق، الجيلاتين، ١/٥٧٩-٥٨٠.

(٢) يسمى (حمض الهيدروكلوريك) مركب كيميائي له استخدامات عديدة ومهمة في الصناعات الغذائية، وهو سائل عديم اللون ذو رائحة مهيجة، ويتبخر عند تعرضه للهواء، وله صفة التآكل والإتلاف بدرجة شديدة، ويمكن أن يسبب حرائق خطيرة، وصيغته الكيميائية هي HCl، ويستخدم حمض الهيدروكلوريك في تحضير عدة مركبات كيميائية، كما يستخدم أيضاً في الصناعات المعدنية وتصنيع المواد الغذائية. نقلاً عن: الموسوعة العربية العالمية، ٥٤٨/٩.

(٣) الجير: مادة كيميائية مهمة في الصناعة، اسمه الكيميائي: أكسيد الكالسيوم، وصيغته الكيميائية (CaO) وتستعمل كلمة الجير أيضاً للإشارة إلى هيدروكسيد الكالسيوم وصيغته الكيميائية $Ca(OH)_2$ ، ويتكون بتفاعل أكسيد الكالسيوم مع الماء، ويعرف هيدروكسيد الكالسيوم بالجير المطفأ، أو الجير المهدرج بينما يعرف أكسيد الكالسيوم بالجير الحي، وكلتا المادتين من القواعد، وتعددت استعمالات الجير المطفأ وتنوعت، فهو يستعمل مادة تساعد على صهر الحديد، ويستعمل أيضاً في تنقية الألومنيوم والنحاس والزنك، وإزالة عسر الماء بإزالة معادن معينة منها، ويستعمل في المدايح لإزالة الشعر من جلود الحيوانات. نقلاً عن: الموسوعة العربية العالمية، ٦٥٧/٨.

وهناك طريقة أخرى في المعالجة أسرع منها، ويستخدم فيها حمض الأيدروكلورك عند المعالجة وخاصة جلود الخنازير وبعض أنواع الأوسين، حيث تتقع بحمض الأيدروكلورك داخل أحواض مخصصة، ولمدة تتراوح بين يوم أو يومين حتى يحدث أكبر قدر من الانتفاخ، ثم يعاد الغسل بالماء البارد عدة مرات، ثم يصبح جلد الخنزير جاهز للاستخلاص بالماء الساخن، وأكثر الجيلاتين الذي يستخدم في الصناعات الغذائية يتم استخلاصه بواسطة هذه الطريقة، والتي تسمى بالطريق الحمضية.

٤- **استخلاص الجيلاتين من الكولاجين:** يتراوح عدد مرات الاستخلاص من ٣-٦ مرات، حيث يوضع الكولاجين داخل أجهزة مصفوفة على التوالي، ثم يتم الاستخلاص في المرة الأولى بالماء العادي في الجهاز الأول عند درجة حرارة ٢٥% تقريبًا، ثم ترفع درجة الحرارة لتصل في الجهاز الذي يليه إلى ٣٠%، وهكذا حتى تصل درجة حرارة الماء الذي يستخلص به الجيلاتين إلى ٨٠% درجة حرارية أو تكون قريبة من الغليان، ويتم الاحتفاظ بمنتجات كل مرحلة وحدها؛ فالجيلاتين الناتج من القطعة الأولى يكون ذا لزوجة ووزن جزيئي أعلى، وهلام ذي قوة أعلى، ولون أخف، بينما الجيلاتين الناتج من القطعة الأخيرة يكون ذا لزوجة ووزن جزيئي أقل، وهلام قوته أقل، ولون أثقل.

٥- **التركيز والتجفيف والتعبئة:** حيث يتم ترشيح محاليل الجيلاتين الذائب ذات التركيز الخفيف الناتجة من الاستخلاص بالماء وهي ساخنة خلال مرشحات، ثم يتم نقلها إلى أجهزة التركيز تحت ضغط جوي منخفض لتصل نسبة التركيز إلى ٣٥%، وعند ذلك يتم رفع درجة الحرارة إلى درجة الغليان لمدة قصيرة جدًا، ثم يبرد الجيلاتين حتى يجمد، وتتراوح مدة التجفيف من ١-٥ ساعات حسب جودة المادة وتركيزها، وظروف العمل المستخدمة بالضبط، ثم يكبس في شبكة مثقوبة ليخرج على هيئة خيوط رفيعة، ثم يُقَطَّع إلى قطع صغيرة، ثم تطحن هذه القطع وتحول إلى مسحوق ناعم أو خشن، ثم يُعبَأ داخل عبوات نظيفة لاستخدامه في الصناعات المختلفة^(١).

(١) الشريف، الأطعمة المستوردة: طبيعتها، حكمها، حل مشكلتها، ص ١٠٠-١٠٢. والشافعي، وآخرون، الموسوعة الطبية الفقهية والنوازل العصرية، ٢٢١/٣-٢٢٢. والموسوعة العربية العالمية، ٦٧٧/٨. والشرقاوي، الجيلاتين، ٥٨٢ / ١. وعبد العظيم، مدونة، ص ٤.

المطلب الثالث

أشكال الجيلاتين

- بعد إنتاج الجيلاتين واستخلاصه من مصادره، يتم إنتاجه على عدة أشكال تستخدم على نطاق واسع، ولأغراض مختلفة حسب الصناعة المطلوب إدخاله فيها، وهي على النحو الآتي:
- (١) الجيلاتين الناعم: ويوجد على شكل بودرة بيضاء، ويتميز بسرعة ذوبانه، ويستخدم في صناعة أصناف مختلفة من الحلويات.
 - (٢) الجيلاتين الخشن: يستخدم لأغراض طبية في تعبئة الكبسولات.
 - (٣) جيلاتين على شكل حبيبات أو كُتَل: يستخدم عند تغليف اللحوم.
 - (٤) جيلاتين على شكل شرائح رقيقة (ورقي): ويستخدم لعمل أطباق الجلي (١).

(١) أرنولد إبندر، قاموس التغذية وتكنولوجيا الأغذية، ص ٢٩٩-٣٠٠. وصقر، الجيلاتين في الأطعمة والأغذية، بحث منشور في مجلة المجتمع الكويتية، عدد ٤٢٩، ص ٣١. والجديلي، عفاف عبد الرحمن، وحميدة، هناء محمد، علوم الأطعمة التجريبية، ص ١١١، بدون طبعة وتاريخ. وعبد العظيم، مدونة، ص ٢-٣.

الفصل الثاني:

الاستحالة ومدى تأثيرها في طهارة الأعيان النجسة والمحرمة.

وفيه مبحثان:

المبحث الأول: تعريف الاستحالة لغة واصطلاحًا.

المبحث الثاني: خلاف الفقهاء في طهارة الأعيان النجسة بالاستحالة.

المبحث الأول:

تعريف الاستحالة

وفيه مطلبان:

المطلب الأول: تعريف الاستحالة لغة.

المطلب الثاني: تعريف الاستحالة اصطلاحًا.

المطلب الأول

تعريف الاستحالة لغةً

لقد تبيّن في الفصل السابق ما المقصود بمادة الجيلاتين وأهميتها، وعرفنا أن مصدر مادة الجيلاتين هو الكولاجين المستمد من جلود وعظام الحيوانات المختلفة، سواءً ذبحت على الطريقة المشروعة أو لا، وسواءً كان الحيوان طاهرًا أو نجسًا مثل الخنزير، وهو الأكثر استخدامًا.

وكما هو معلوم لكل مسلم أن أكل لحم الميتة، والمذبوح على غير الطريقة الإسلامية، ولحم الخنزير ومشتقاته محرم في الشريعة الإسلامية، ومادة الجيلاتين تستورد من الدول الغربية والأجنبية التي لا تراعي حلاً ولا حرمةً، إلا أنهم يحولون المادة النجسة عن طريقة الاستحالة إلى مادة أخرى مختلفة في الصفات، فهل هذه العملية تجعل الجيلاتين المستخرج من الحيوانات الميتة والنجسة حلالاً؟ قبل ذلك علينا أن نعرف ما المقصود بالاستحالة؟ وما هي آراء العلماء فيها؟ وهل تؤثر في تحويل النجاسات وتجعلها حلالاً؟ بعد ذلك نبين حكم الجيلاتين^(١).

أما بالنسبة للاستحالة فوزنها استفعالة، وأصلها استحوال أعلت بحذف حرف العلة وهو الواو - عين الفعل- فنقلت حركة "الواو" إلى الساكن قبلها، ثم قلبت ألقاً لانفتاح ما قبلها مع أصالة حركتها، ثم حذف ألف الاستفعال هنا لملاقاتها مثلها، وعض عنها بتاء التأنيث فصارت استحالة، كالاستعاذة أصلها استعوذا^(٢).

(١) الشريف، الأطفمة المستوردة، ص ١٠٣.

(٢) ابن قيم الجوزية، برهان الدين إبراهيم بن محمد بن أبي بكر بن أيوب (ت: ٧٦٧هـ)، إرشاد السالك إلى حل ألفية ابن مالك، ١/٥٤٤، تحقيق محمد بن عوض بن محمد السهلي، نشر أضواء السلف-الرياض، ط ١، ١٣٧٣هـ- ١٩٥٤م. والطائي، محمد بن عبد الله، ابن مالك الجباني، جمال الدين (ت: ٦٧٢هـ)، إيجاز التعريف في علم التصريف، ص ١٨٩، تحقيق محمد المهدي عبد الحي عمار سالم، نشر عمادة البحث العلمي بالجامعة الإسلامية، المدينة المنورة، المملكة العربية السعودية، ط ١، ١٤٢٢هـ-٢٠٠٢م. وابن عقيل، عبد الله بن عبد الرحمن العقيلي الهمداني المصري (ت: ٧٦٩هـ)، شرح ابن عقيل على ألفية ابن مالك، ٢٣٦/٤، تحقيق محمد محيي الدين عبد الحميد، نشر دار التراث-القاهرة، دار مصر للطباعة، سعيد جودة السحار وشركاه، ط ٢٠، ١٤٠٠هـ-١٩٨٠م.

وردت الاستحالة في اللغة بعدة معانٍ، منها:

- ١- المحال وعدم الإمكان: وهو ما اقتضى الفساد من كل وجه، كتعذُّر اجتماع الحركة والسكون في جسم واحد في وقت واحد، ويقال المستحيل: وهو الباطل وما لا يمكن وجوده ووقوعه من الأشياء أو حدوثه (١).
 - ٢- الانقلاب والتغيُّر من حال إلى حال: يقال: حال عن العهد أي: انقلب، واستحالت القوس: انقلبت عن حالها التي عُمرت عليها، وحصل في قابها اعوجاجًا، فكلَّ ما تحوَّل أو تغير عن طبعه ووصفه، وتحول من الاستواء إلى العوج فقد حال واستحال (٢).
 - "والحائل: المتغير اللون، يقال: رماد حائل ونبات حائل، ورجل حائل اللون إذا كان أسود متغيرًا" (٣).
- وهذا هو المعنى المعوَّل عليه والمقصود من الاستحالة في هذا البحث.

(١) مصطفى، إبراهيم، والزيات، أحمد، عبد القادر، حامد، والنجار، محمد، المعجم الوسيط، مادة (حال)، ٢١٠/١، تحقيق مجمع اللغة العربية، نشر دار الدعوة. والزبيدي، محمد بن محمد بن عبد الرزاق الحسيني، أبو الفيض، (ت: ١٢٠٥هـ)، تاج العروس من جواهر القاموس، ٣٧٠/٢٨، مادة (ح ول)، تحقيق مجموعة من المحققين، نشر دار الهداية، بدون طبعة وتاريخ. والفيومي، أحمد بن محمد بن علي، أبو العباس (المتوفى نحو: ٧٧٠هـ)، المصباح المنير في غريب الشرح الكبير، ١٥٧/١، مادة (حول)، نشر المكتبة العلمية - بيروت، بدون طبعة.

(٢) مصطفى، والزيات، وعبد القادر، والنجار، المعجم الوسيط، مادة (حال)، ٢٠٨/١-٢٠٩، والزبيدي، تاج العروس من جواهر القاموس، ٣٦٦/٢٨-٣٦٨، مادة (ح ول). وابن منظور، محمد بن مكرم بن علي، أبو الفضل (ت: ٧١١هـ)، لسان العرب، ١١/١٨٨-١٨٩، مادة (حول)، نشر دار صادر-بيروت، ط٣، ١٤١٤هـ. والفيومي، المصباح المنير في غريب الشرح الكبير، ١٥٧/١، مادة (ح ول).

(٣) ابن منظور، لسان العرب، ١١/١٨٨-١٨٨، مادة (حول).

المطلب الثاني

تعريف الاستحالة اصطلاحاً

الفرع الأول: الاستحالة في الاصطلاح الفقهي:

وردت الاستحالة في الاصطلاح الفقهي بعدة تعريفات، إلا أن هذه التعريفات متقاربة في الألفاظ والأوصاف والمعاني^(١)، ومن هذه التعريفات:

- عند الحنفية: قال ابن عابدين-رحمه الله تعالى^(٢)-وهو يتحدث عن استحالة الخمر إلى خل، والحمار إلى ملح، فإن ذلك كله يعني: "انقلاب حقيقة إلى حقيقة أخرى"^(٣).
- وقال الكاساني-رحمه الله تعالى^(٤)-وهو يتحدث عن الخمر إذا صارت خلًا، والكلب إذا صار ملحًا، والعدرة^(٥) إذا صارت رمادًا، فهذا يعني: "أن النجاسة لما استحالت وتبدلت أوصافها ومعانيها خرجت عن كونها نجاسة؛ لأنها اسم لذات موصوفة، فتتعدم بانعدام الوصف"^(٦).
- عند المالكية: قال الحطاب^(٧) في حديثه عن طهارة المسك وفأرته^(٨) ولو أخذت من حيوان ميت:

(١) وزارة الأوقاف والشئون الإسلامية، الموسوعة الفقهية الكويتية، ٢١٣/٣، ط٢، دار السلاسل-الكويت.

(٢) هو: محمد بن محمد بن أمين بن عمر، ولد عام: (١١٩٨هـ) بدمشق، ومن أشهر تلاميذه: عبد الغني الميداني، ومن كتبه: "رد المحتار"، و"الرحيق المختوم في الفرائض"، وتوفي عام: (١٢٥٢هـ). نقلًا عن: الزركلي، خير الدين بن محمود بن محمد بن علي (ت: ١٣٩٦هـ)، الأعلام، ٧٥/٧، نشر دار العلم للملايين، ط١٥، ٢٠٠٢م.

(٣) ابن عابدين، محمد أمين بن عمر بن عبد العزيز (ت: ١٢٥٢هـ)، رد المحتار على الدر المختار، ٣١٦/١، نشر دار الفكر-بيروت، ط٢، ١٤١٢هـ - ١٩٩٢م.

(٤) هو: علاء الدين، أبو بكر بن مسعود بن أحمد، من أشهر كتبه: "بدائع الصنائع في ترتيب الشرائع"، وكتاب "المعتمد من المعتقد"، (ت: ٥٨٧هـ)، نقلًا عن: ابن قُطُوبغا، زين الدين أبو العدل قاسم بن السوداني (ت: ٨٧٩هـ)، تاج التراجم، ص٣٢٨، تحقيق محمد خير رمضان، نشر دار القلم - دمشق، ط١، ١٤١٣هـ - ١٩٩٢م.

(٥) هي: الخروع، أو الغائط الذي هو السَّلْح الذي يخرج من الإنسان. نقلًا عن: مصطفى، والزيات، وعبد القادر، والنجار، المعجم الوسيط، ٥٩٠/٢، والزبيدي، تاج العروس من جواهر القاموس، ٥٤٣/١٢، مادة (ع ذ ر).

(٦) الكاساني، علاء الدين، أبو بكر بن مسعود بن أحمد، توفي عام: (٥٨٧هـ)، بدائع الصنائع في ترتيب الشرائع، ٨٥/١، نشر دار الكتب العلمية، ط٢، ١٤٠٦هـ - ١٩٨٦م.

(٧) هو: شمس الدين أبو عبد الله محمد بن محمد بن عبد الرحمن الطرابلسي المغربي، من كتبه "مواهب الجليل شرح مختصر خليل" وله كتاب "تحرير الكلام في مسائل الالتزام"، ولد في رمضان سنة: ٩٠٢هـ وتوفي في ربيع الثاني سنة: ٩٥٤هـ. نقلًا عن مخلوف، محمد بن محمد بن عمر بن علي ابن سالم (ت: ١٣٦٠هـ)، شجرة النور الزكية في طبقات المالكية، ٣٨٩/١-٣٩٠، نشر دار الكتب العلمية-لبنان، ط١، ١٤٢٤هـ - ٢٠٠٣م.

(٨) فأرة المسك: الوعاء أو الكيس الجلدي الذي يجتمع فيه المسك في الغزال. نقلًا عن معصر، عبد الله، تقريب معجم مصطلحات الفقه المالكي، ١٠٠/١، نشر دار الكتب العلمية، بيروت-لبنان، ط١، ٢٠٠٧م.

"لأنها استحالت عن جميع صفات الدم وخرجت عن اسمه إلى صفات واسم يختص بها فظهرت لذلك، كما يستحيل الدم وسائر ما يتغذى به الحيوان من النجاسات إلى اللحم فيكون طاهرًا" (١).

- عند الشافعية: قال الخطيب الشربيني -رحمه الله تعالى (٢)-: "ولا يظهر من النجاسات بالاستحالة إلا شيئان: الخمر إذا تخللت بنفسها، وجلد نجس بالموت ولو من غير مأكول فيطهر بدبغه" (٣)، وقال: "ويطهر كل نجس استحال حيوانًا، كدم بيضة استحال فرخًا" (٤).

- عند الحنابلة: قال ابن قدامة -رحمه الله تعالى (٥)-: "لا يظهر شيء من النجاسات بالاستحالة إلا الخمر إذا انقلبت بنفسها خلًا" (٦).

وقال البهوتي -رحمه الله تعالى (٧)- وهو يتحدث عن عدم طهارة النجاسات بالاستحالة، ومن ضمنها عدم طهارة لحم الجلالة (٨) وألبانها بالاستحالة:

"قلو كانت تطهر بالاستحالة لم يؤثر أكلها النجاسة لأنها تستحيل" (٩).

(١) الخطاب، شمس الدين أبو عبد الله محمد بن محمد بن عبد الرحمن (ت: ٩٥٤هـ)، مواهب الجليل في شرح مختصر خليل، ٩٧/١، نشر دار الفكر، ط٣، ١٤١٢هـ-١٩٩٢م.

(٢) هو: محمد بن أحمد، شمس الدين، فقيه شافعي ومفسر من أهل القاهرة، له تصانيف منها: "السراج المنير" كتاب في التفسير، و"مغني المحتاج" في الفقه، توفي عام: (٩٧٧هـ). نقلًا عن: الزركلي، الأعلام، ٦/٦-٧.

(٣) الشربيني، شمس الدين، محمد بن أحمد الخطيب (ت: ٩٧٧هـ)، مغني المحتاج إلى معرفة معاني ألفاظ المنهاج، ٢٣٦/١-٢٣٧، نشر دار الكتب العلمية، ط١، ١٤١٥هـ-١٩٩٤م.

(٤) المرجع نفسه، ٢٣٩/١.

(٥) هو: موفق الدين عبد الله بن أحمد بن محمد بن قدامة المقدسي ثم الدمشقي الحنبلي، له عدة تصانيف منها: "المغني" و"المقنع" والهداية"، ولد عام: (٥٤١هـ) وتوفي عام: (٦٢٠هـ). نقلًا عن صلاح الدين، محمد بن شاكر بن أحمد بن عبد الرحمن بن شاكر (ت: ٧٦٤هـ)، فوات الوفيات، ١٥٨/٢-١٥٩، تحقيق إحسان عباس، نشر دار صادر - بيروت، ط١.

(٦) ابن قدامة، موفق الدين عبد الله بن أحمد بن محمد المقدسي (ت: ٦٢٠هـ)، المغني، ٥٣/١، نشر مكتبة القاهرة، بدون طبعة، سنة: ١٣٨٨هـ-١٩٦٨م.

(٧) هو: منصور بن يونس بن صلاح الدين بن حسن بن إدريس، شيخ الحنابلة بمصر في عصره، له كتب، منها "الروض المربع شرح زاد المستنقع المختصر من المقنع" في الفقه، و"كشاف القناع عن متن الإقناع للحجاوي" في الفقه، و"دقائق أولي النهى لشرح المنتهى"، ولد عام: (١٠٠٠هـ) وتوفي عام: (١٠٥١هـ). نقلًا عن الزركلي، الأعلام، ٣٠٧/٧.

(٨) "هي: التي تأكل العذرة ولا تأكل غيرها حتى أنتن لحمها، والجلّة البعرة". نقلًا عن البركتي، محمد عميم الإحسان المجددي، التعريفات الفقهية، ص٧١، نشر دار الكتب العلمية، ط١، ١٤٢٤هـ-٢٠٠٣م.

(٩) البهوتي، منصور بن يونس بن صلاح الدين ابن حسن بن إدريس (ت: ١٠٥١هـ)، دقائق أولي النهى لشرح المنتهى، ١٠٥/١، نشر عالم الكتب، ط١، ١٤١٤هـ-١٩٩٣م.

- وعرف بعض الفقهاء المعاصرين الاستحالة بعدة تعريفات منها:
- "انقلاب العين إلى عين أخرى تغيّرها في صفاتها، تحوّل المواد النجسة أو المتنجسة إلى مواد طاهرة، وتحول المواد المحرمة إلى مواد مباحة شرعاً" (١).
 - "تغير حقيقة المادة النجسة أو المحرم تناولها، وانقلاب عينها إلى مادة مباحة لها في الاسم والخصائص والصفات" (٢).
- وهذه الألفاظ التي عبر بها الفقهاء عن الاستحالة معناها واحد وهو: "التبدل من حال إلى حال، وتغير ماهية الشيء عن طبعه ووصفه تغيّراً لا يقبل الإعادة" (٣).

الفرع الثاني: الاستحالة في الاصطلاح العلمي الحديث:

- يُطلق لفظ التفاعل الكيميائي كلفظ مرادف للاستحالة (٤)، وقد عُرِفَ بعدة تعريفات، منها:
- عرف بأنه: "كل تفاعل كيميائي يحول المادة إلى مركب آخر، على أنه ضرب من استحالة العين إلى عين أخرى، كتحويل الزيوت والشحوم على اختلاف مصادرها إلى صابون" (٥).
 - وعرف بأنه: "تحول المادة إلى مادة أخرى مختلفة لها صفات فيزيائية كيميائية؛ نتيجة للتغيرات الكيميائية في البناء الجزيئي للمادة، كتحويل الخمر إلى خل" (٦).
- ومن خلال ما تقدم من تعريف الاستحالة والتفاعل الكيميائي تبين لنا أنهما بمعنى واحد: وهو تحول المادة إلى مادة أخرى صفاتها تختلف عن صفات المادة الأولى.

(١) الندوة الفقهية الطبية الثامنة "رؤية إسلامية لبعض المشاكل الصحية (الدواء والمواد المحرمة والنجسة في الغذاء)"، دولة الكويت بتاريخ ٢٢-٢٤-٥-١٩٩٥م. المصدر: الزحيلي، وهبة بن مصطفى، "الفقه الإسلامي وأدلته"، ٥٢٦٥/٧، نشر دار الفكر-سوريّة - دمشق، ط٤.

(٢) وثيقة رقم ٢٨٣، من توصيات ندوة الرؤية الإسلامية لبعض المشاكل الطبية - الدار البيضاء، صفر ١٤١٨هـ، المصدر الجيزاني، محمد بن حسين، فقه النوازل، ٢٦٣/٤، نشر دار ابن الجوزي، ط٢، ١٤٢٧هـ - ٢٠٠٦م.

(٣) قلعجي، محمد رواس، قنيبي، حامد صادق، معجم لغة الفقهاء، ص٥٩، نشر دار النفائس للطباعة والنشر والتوزيع، ط٢، ١٤٠٨هـ-١٩٨٨م. وسعدي، أبو حبيب، القاموس الفقهي لغةً واصطلاحاً، ص١٠٥، نشر دار الفكر، دمشق-سورية، ط٢، ١٤٠٨هـ-١٩٨٨م.

(٤) الهواري، محمد، استحالة النجاسات وعلاقتها أحكامها باستعمال المحرم والنجس في الغذاء والدواء، ص٢، تحقيق ونشر المجلس الأوروبي للإفتاء والبحوث، إيرلندا-دبلن، ط١.

(٥) المصدر نفسه، ص٢.

(٦) الشافعي، وآخرون، الموسوعة الطبية الفقهية والنوازل العصرية، ٣/٣٣٧.

المبحث الثاني:

خلاف الفقهاء في طهارة الأعيان النجسة بالاستحالة

وفيه ثلاثة مطالب:

المطلب الأول: أقوال العلماء في طهارة الأعيان النجسة والمحرمة بالاستحالة.

المطلب الثاني: الأدلة على كل قول من الأقوال مع المناقشة.

المطلب الثالث: الترجيح مع السبب.

المطلب الأول

أقوال العلماء في طهارة الأعيان النجسة والمحرمة بالاستحالة

تعتبر الاستحالة أو التفاعل الكيميائي من أهم الآليات والعمليات التي يُرتكز عليها في مجال التصنيع الغذائي والدوائي؛ حيث تتفاعل المواد مع بعضها تفاعلاً كيميائياً، فينتج عن ذلك التفاعل تحول هذه المواد إلى مواد أخرى تغيّر في الصفات والطبائع، مما يجعل لها أثراً في تغيير الحكم الشرعي للمواد النجسة من الحرمة إلى الإباحة، فلو استخدمت مواد نجسة أو محرمة في صنع الغذاء والدواء، واستحالت تلك المواد في أثناء عمليات التصنيع إلى مواد طاهرة أو مباحة، فهل هذا الغذاء أو الدواء مباح نظراً لتغير الوصف، أو محرم بناءً على أصله؟^(١).

أثر الاستحالة في طهارة الأعيان النجسة:

تحرير محل النزاع:

اتفق الفقهاء على طهارة الأعيان النجسة إذا استحالت بنفسها من غير تدخل الإنسان، واختلفوا في حكم الاستحالة التي تتم بفعل الإنسان بالإضافة.

الفرع الأول: طهارة الأعيان النجسة إذا استحالت بنفسها، ومن الأمثلة على ذلك:

- طهارة الخمر إذا استحالت بنفسها إلى خلٍ: فلا خلاف بين الفقهاء^(٢) في طهارة الخمر إذا استحالت بنفسها إلى خل ويحل استعمالها وشربها، ويُقَلَّ الإجماع على ذلك^(٣)،

(١) الشافعي، وآخرون، الموسوعة الطبية الفقهية والنوازل العصرية، ٣/٣٣٨-٣٣٩.

(٢) الكاساني، بدائع الصنائع في ترتيب الشرائع، ٥/١١٣، ٧/١٦٢. والسرخسي، محمد بن أحمد بن أبي سهل، (ت: ٤٨٣هـ)، المبسوط، ٢٣/٢٤، نشر دار المعرفة-بيروت، بدون طبعة، عام: ١٤١٤هـ-١٩٩٣م. و خليل، ضياء الدين الجندي بن إسحاق بن موسى، (ت: ٧٧٦هـ)، مختصر خليل، ١/١٦، تحقيق أحمد جاد، نشر دار الحديث- القاهرة، ١، ٢٠٠٥م. والحطاب، مواهب الجليل في شرح مختصر خليل، ١/٩٧-٩٨. والشربيني، مغني المحتاج إلى معرفة معاني ألفاظ المنهاج، ١/٢٣٦-٢٣٧. والنووي، أبو زكريا محيي الدين يحيى بن شرف (ت: ٦٧٦هـ)، روضة الطالبين وعمدة المفتين، ٤/٧٢، تحقيق: زهير الشاويش، نشر المكتب الإسلامي، بيروت، ودمشق، وعمان، ٣، ١٤١٢هـ-١٩٩١م. وابن قدامة، المغني، ١/٥٣. والبهوتي، دقائق أولي النهى لشرح المنتهى، ١/١٠٥.

(٣) ابن القطان، علي بن محمد بن عبد الملك الفاسي، (ت: ٦٢٨هـ)، الإقناع في مسائل الإجماع، ١/٣٢٦، تحقيق حسن فوزي الصعيدي، نشر الفاروق الحديثة للطباعة والنشر، ط١، ١٤٢٤هـ-٢٠٠٤م.

وقال ابن رشد ^(١) -رحمه الله-: "وأجمعوا على أن الخمر إذا تخللت من ذاتها جاز أكلها" ^(٢)؛ وذلك لقول النبي -عليه الصلاة والسلام-: «نِعْمَ الْأُدْمُ -أَوْ الْإِدَامُ- الْخَلُّ» ^(٣).

وجه الدلالة من الحديث: أن النبي -صلى الله عليه وسلم- أتى على استعمال وأكل الخل، ولا يكون الثناء إلا على شيء مباح طاهر، قال الإمام النووي ^(٤) -رحمه الله تعالى-: "والصواب الذي ينبغي أن يجزم به: أنه مدح للخل نفسه" ^(٥).

- **طهارة الجلود النجسة بالدباغ:** اتفق جمهور الفقهاء من الحنفية ^(٦)، والشافعية ^(٧)، والمالكية في رواية ^(٨)، والحنابلة في رواية ^(٩) على أن الجلود تطهر بالدباغة وإن كانت قد نجست بالموت.

^(١) هو: القاضي أبو الوليد محمد بن أحمد المالكي الأندلسي القرطبي، ولد عام: (٥١٤هـ)، وله تصانيف كثيرة، منها: كتاب "التحصيل" وكتاب "بداية المجتهد ونهاية المقتصد"، توفي عام: (٥٩٥هـ)، نقلًا عن: أبو الطيب، محمد صديق خان بن حسن بن علي ابن لطف الله الحسيني، (ت: ١٣٠٧هـ)، التاج المكلل من جواهر مآثر الطراز الآخر والأول، ٢٩٠-٢٩١، نشر وزارة الأوقاف والشؤون الإسلامية-قطر، ط١، ١٤٢٨هـ-٢٠٠٧م.

^(٢) ابن رشد، أبو الوليد محمد بن أحمد بن محمد بن أحمد القرطبي الشهير بابن رشد الحفيد (ت: ٥٩٥هـ)، بداية المجتهد ونهاية المقتصد، ٢٨/٣، نشر دار الحديث - القاهرة، بدون طبعة، تاريخ النشر: ١٤٢٥هـ-٢٠٠٤م.

^(٣) مسلم، صحيح مسلم، كتاب الأشربة، باب: فضيلة الخل والتأدّم به، ١٦٢١/٣، رقم: (٢٠٥١).

^(٤) هو: يحيى بن شرف بن مري بن حسن بن حسين بن حزام ابن محمد بن جُمعة، محيي الدين أبو زكريا، ولد عام: (٦٣١هـ)، من أشهر مؤلفاته: "المنهاج شرح صحيح مسلم بن الحجاج" وكتاب: "تهذيب الأسماء واللغات" و"المنهاج في الفقه"، وغيرها من المؤلفات في مختلف العلوم، (توفي عام: ٦٧٦هـ). نقلًا عن: السبكي، تاج الدين عبد الوهاب بن تقي الدين (ت: ٧٧١هـ)، طبقات الشافعية الكبرى، ٣٩٥/٨، تحقيق: محمود محمد الطناحي، وعبد الفتاح محمد الحلو، نشر هجر للطباعة والنشر والتوزيع، ط٢، ١٤١٣هـ.

^(٥) النووي، أبو زكريا محيي الدين يحيى بن شرف (ت: ٦٧٦هـ)، المنهاج شرح صحيح مسلم بن الحجاج، ٧/١٤، نشر دار إحياء التراث العربي - بيروت، ط٢، ١٣٩٢هـ.

^(٦) الكاساني، بدائع الصنائع في ترتيب الشرائع، ٨٥/١. والسرخسي، المبسوط، ٢٠٢/١.

^(٧) الشرييني، مغني المحتاج إلى معرفة معاني ألفاظ المنهاج، ٢٣٧/١. والنووي، روضة الطالبين وعمدة المفتين، ٤١/١.

^(٨) خليل، مختصر خليل، ١٦/١. والحطاب، مواهب الجليل في شرح مختصر خليل، ١٠١/١. والقرافي، أبو العباس شهاب الدين أحمد بن إدريس بن عبد الرحمن، (ت: ٦٨٤هـ)، الذخيرة، ١٦٦/١، تحقيق محمد حجي، وسعيد أعراب، ومحمد بو خبزة، نشر دار الغرب الإسلامي-بيروت، ط١، ١٩٩٤م.

^(٩) ابن قدامة، المغني، ٥٣/١. والبهوتي، دقائق أولي النهى لشرح المنتهى، ٣٠/١.

واستدلوا بحديث النبي -صلى الله عليه وسلم-: «إِذَا دُبِعَ الْإِهَابُ فَقَدْ طَهَّرَ»^(١)، ولحديث النبي -عليه الصلاة والسلام-: «أَيُّمَا إِهَابٍ دُبِعَ فَقَدْ طَهَّرَ»^(٢)؛ لأن الأحاديث صريحة وواضحة في الدلالة على أن الإهاب يطهر مطلقاً سواء من مأكول اللحم أو من غيره^(٣).
فجمهور الفقهاء متفقون من حيث المبدأ على أن جلود الميتة والحيوانات النجسة تطهر بالدباغ إلا خلافاً في الخنزير والكلب؛ لأن نجاستهما مغلظة^(٤).

الفرع الثاني: حكم طهارة الأعيان النجسة إذا استحالت بفعل الإنسان بالإضافة:

هذا القسم من الاستحالة هو الذي حدث فيه خلاف كبير بين العلماء في طهارته، حيث يتم إضافة مواد كيميائية تحول صفات المادة وتغيرها من حال إلى حال آخر.
للإجابة عن هذا لا بد من ذكر بعض الأمثلة التي ذكرها الفقهاء والتي كانت منشأً للخلاف بينهم:
١. العذرة أو السرجين^(٥) عندما يتحول إلى رماد عن طريق الحرق هل يصبح طاهراً أم لا؟

(١) مسلم، صحيح مسلم، كتاب الحيض، باب: طهارة جلود الميتة بالدباغ، ٢٧٧/١، رقم: (٣٦٦). والترمذي، محمد بن عيسى بن سورة بن موسى بن الضحاك، (ت: ٢٧٩هـ)، الجامع الكبير -سنن الترمذي، ٢٧٣/٣، أبواب اللباس، باب ما جاء في جلود الميتة إذا دبغت، رقم: (١٧٢٨)، تحقيق بشار عواد معروف، نشر دار الغرب الإسلامي -بيروت، سنة النشر: ١٩٩٨م، ولفظ الحديث: "أَيُّمَا إِهَابٍ دُبِعَ فَقَدْ طَهَّرَ"، صححه الألباني، محمد ناصر الدين، (ت: ١٤٢٠هـ)، صحيح وضعيف سنن الترمذي، ٢٢٨/٤، رقم: (١٧٢٨)، مصدر الكتاب: برنامج منظومة التحقيقات الحديثية -المجاني -من إنتاج مركز نور الإسلام لأبحاث القرآن والسنة بالإسكندرية.

(٢) النسائي، أبو عبد الرحمن أحمد بن شعيب الخراساني (ت: ٣٠٣هـ)، السنن الصغرى للنسائي، ١٧٣/٧، كتاب الفرع والعتيرة، باب جلود الميتة، رقم: (٤٢٤١)، تحقيق عبد الفتاح أبو غدة، نشر مكتب المطبوعات الإسلامية - حلب، ط٢، ١٤٠٦هـ - ١٩٨٦م. والترمذي، سنن الترمذي، ٢٧٣/٣، أبواب اللباس، باب ما جاء في جلود الميتة إذا دبغت، رقم: (١٧٢٨)، وصححه الألباني، صحيح وضعيف سنن الترمذي، ٢٢٨/٤، رقم: (١٧٢٨).

(٣) ابن حزم، أبو محمد علي بن أحمد بن سعيد الأندلسي القرطبي الظاهري (ت: ٤٥٦هـ)، المحلى بالآثار، ١٣١/١ - ١٣٢، نشر دار الفكر - بيروت، بدون طبعة وبدون تاريخ. وابن عبد البر، يوسف بن عبد الله بن محمد النمري القرطبي (ت: ٤٦٣هـ)، التمهيد لما في الموطأ من المعاني والأسانيد، ١٧٦/٤، تحقيق مصطفى بن أحمد العلوي، محمد عبد الكبير البكري، نشر وزارة عموم الأوقاف والشؤون الإسلامية - المغرب، عام النشر: ١٣٨٧هـ. والكاساني، بدائع الصنائع في ترتيب الشرائع، ٨٦/١. والنووي، أبو زكريا، محيي الدين يحيى بن شرف (المتوفى: ٦٧٦هـ)، المجموع شرح المهذب، ٢٢١/١، نشر دار الفكر.

(٤) النووي، المجموع شرح المهذب، ٢١٥/١. وابن قدامة، المغني، ٥١/١.

(٥) وهو: الزَيْلُ الذي تُدْمَلُ به الأرض وتُسَمَّدُ ويتخذ من عذرة الأَسنان، ويقال له سرقين. نقلاً عن: ابن منظور، لسان العرب ٢٠٨/١٣. والزيبيدي، تاج العروس من جواهر القاموس، ١٨٢/٣٥، مادة (سرجن).

٢. الخمر المخلّلة بطرح شيءٍ فيها، أو فُصد تخليلها بأي شيءٍ آخر هل تعتبر طاهرة أم لا؟
٣. الميتة والحمار والفأر والكلب والخنزير إذا وقع أي شيء من هؤلاء في مملحة فصار العظم واللحم ملحاً هل يصبح طاهراً طيباً حلالاً ويأخذ حكمه حكم الملح الطاهر أم لا؟
٤. الزيت النجس وتحويله إلى صابون هل يجعل الصابون طاهراً حلالاً أم لا؟
- هذه بعض الأمثلة ونظائر ذلك في الشرع كثيرة: كدم الغزال الذي يستحيل إلى مسك، ولحم الجلالة.

وهذه آراء الفقهاء في طهارة الأعيان النجسة بالاستحالة:

القول الأول: أن الأعيان النجسة تطهر بالاستحالة: وإلى هذا القول ذهب جمهور الحنفية^(١)، وهو مشهور مذهب المالكية^(٢)، وهو مذهب الظاهرية^(٣)، وهو أحد الأقوال في مذهب الحنابلة^(٤). ويمثل هذا الرأي من المعاصرين: الندوة الطبية التاسعة المنعقدة في الدار البيضاء^(٥)، والمجلس الأوروبي للإفتاء والبحوث^(٦).

(١) الزيلعي، عثمان بن علي بن محجن، فخر الدين الحنفي (ت: ٧٤٣هـ)، تبين الحقائق شرح كنز الدقائق، ٧٦/١، نشر المطبعة الكبرى الأميرية - بولاق، القاهرة، ط١، ١٣١٣هـ. وابن نجيم، زين الدين بن إبراهيم بن محمد، (ت: ٩٧٠هـ)، البحر الرائق شرح كنز الدقائق، ٥٤٦/٨، نشر دار الكتاب الإسلامي، ط٢، بدون تاريخ. وابن الهمام، كمال الدين محمد بن عبد الواحد السيواسي (ت: ٨٦١هـ)، فتح القدير، ٢٠١/١، نشر دار الفكر، بدون طبعة وبدون تاريخ.

(٢) الخرخشي، محمد بن عبد الله المالكي، أبو عبد الله (ت: ١١٠١هـ)، حاشية الخرخشي على مختصر سيدي خليل، ٨٨/١، نشر دار الفكر للطباعة - بيروت، بدون طبعة وبدون تاريخ. والقرافي، الذخيرة، ١٨٨/١-١٨٩. والدسوقي، محمد بن أحمد بن عرفة المالكي (ت: ١٢٣٠هـ)، حاشية الدسوقي على الشرح الكبير، ٥٢/١، نشر دار الفكر، بدون طبعة وبدون تاريخ.

(٣) ابن حزم، المحلى بالآثار، ١٣٦/١.

(٤) المرادوي، علاء الدين أبو الحسن علي بن سليمان بن أحمد (ت: ٨٨٥هـ)، الإنصاف في معرفة الراجح من الخلاف، ٣١٨/١، نشر دار إحياء التراث العربي، ط٢، بدون تاريخ. والبهوتي، دقائق أولي النهى، ١٠٦/١. وبرهان الدين، إبراهيم بن محمد بن عبد الله ابن مفلح، (ت: ٨٨٤هـ)، المبدع في شرح المقنع، ٢٠٩/١، نشر دار الكتب العلمية، بيروت - لبنان، ط١، ١٤١٨هـ-١٩٩٧م.

(٥) الندوة الطبية التاسعة بعنوان: "الرؤية الإسلامية لبعض المشكلات الطبية"، المنعقدة في الدار البيضاء بتاريخ ٨-١٠ صفر ١٤١٨هـ الموافق ١٤-١٧ حزيران ١٩٩٧م. المصدر الجيزاني، فقه النوازل، ٢٦٣/٤-٢٦٤، وثيقة رقم: (٢٨٣). وينظر: مجلة الرائد العدد ١٩١ إصدار ٧ تموز ١٩٩٧م.

(٦) المجلس الأوروبي للإفتاء والبحوث، فتوى رقم (٣٤)، المصدر: الجيزاني، فقه النوازل، ٢٦٦/٤-٢٦٧، وثيقة رقم: (٢٨٤).

وهو رأي الندوة الطبية الفقهية الثامنة للمنظمة الإسلامية للعلوم الطبية المنعقدة في الكويت (١).
وتبنّى هذا الرأي مجموعة من العلماء المعاصرين منهم: الدكتور يوسف القرضاوي (٢) (٣)، والدكتور
ياسين الخطيب (٤) (٥)، والدكتور محمد الهواري (٦) (٧)، وآخرون.

القول الثاني: أن الأعيان لا تظهر بالاستحالة: وهو قول الشافعية (٨)، والحنابلة في المذهب (٩)،

(١) الندوة الفقهية الطبية الثامنة بعنوان: "رؤية إسلامية لبعض المشاكل الصحية (المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء)"، المنعقدة في دولة الكويت بتاريخ ٢٢-٢٤/٥/١٩٩٥م، المصدر الزحيلي، وهبة، **الفقه الإسلامي وأدلته**، ٥٢٦٥/٧، نشر دار الفكر-سوريّة-دمشق، ط٤.

(٢) هو: يوسف بن عبد الله، ولد في مصر بتاريخ: ١٩٢٦/٩/٩م، وهو أحد أعلام الإسلام البارزين في العصر الحاضر في العلم والفكر والدعوة والجهاد في العالم الإسلامي مشرقه ومغربه، وهو رئيس الاتحاد العالمي لعلماء المسلمين سابقاً، ومن أشهر مؤلفاته: "كتاب الحلال والحرام في الإسلام"، وكتاب "فقه الزكاة"، وكتاب "بيع المرابحة للأمر بالشراء". نقلاً عن: أعضاء ملتقى أهل الحديث، **المعجم الجامع في تراجم العلماء وطلبة العلم المعاصرين**، ٣٧٠/١، مصدر الكتاب: ملتقى أهل الحديث، الكتاب إلكترونياً تم إدخاله إلى الموسوعة الشاملة ولا يوجد مطبوعاً.
(٣) القرضاوي، يوسف، **تيسير الفقه للمسلم المعاصر في ضوء القرآن والسنة-فقه الطهارة**، ص٥٨، نشر مكتبة وهبة، القاهرة-مصر، ط٤، ١٤٢٨هـ-٢٠٠٨م.

(٤) هو: ياسين بن ناصر بن محمود بن عبد المحسن بن محمد أمين، ولد في العراق عام ١٩٣٩م، له جهود دعوية كثيرة، وشارك في عدة مؤتمرات وندوات، منها: ندوة في رابطة العلم الإسلامي عن تحديد النسل، وهو عضو هيئة التدريس بكلية الشريعة بجامعة أم القرى بمكة المكرمة، ومن أشهر مؤلفاته: "بيع المزداد"، و"أحكام السجود"، وثبوت النسب". نقلاً عن الرابط: <https://www.makkahscholars.org/scholar/205>

(٥) الخطيب، ياسين بن ناصر، **الاستحالة وأحكامها في الفقه الإسلامي**، ص٢٠٠-٢٠١، مجلة المجمع الفقهي الإسلامي، العدد ١٦، السنة الرابعة عشر، ١٤٢٤هـ-٢٠٠٣م.

(٦) هو: محمد محمود الهواري، أبو محمود، ولد في دمشق بتاريخ: ١٤/تموز/١٩٣١م، وهو عضو الاتحاد العلمي لعلماء المسلمين، وعضو المجلس الأوروبي للإفتاء، من أبحاثه: "المحرم والنجس في الغذاء والدواء"، و"الطعام والشراب بين الحلال والحرام"، و"العولمة وأثرها على العالم الإسلامي"، توفي بتاريخ: ١٥/٦/٢٠١٥م. نقلاً عن الرابط:

https://islamsyria.com/site/show_cvs/778

(٧) الهواري، محمد، **استحالة النجاسات وعلاقة أحكامها باستعمال المحرم والنجس في الغذاء والدواء**، ص٧-٨.
(٨) النووي، **المجموع شرح المذهب**، ٩٦-٩٧/٢. والشيرازي، أبو اسحاق إبراهيم بن علي بن يوسف (ت: ٤٧٦هـ)، **المذهب في فقه الإمام الشافعي**، ٩٤/١، نشر دار الكتب العلمية، بدون طبعة وتاريخ. والشربيني، **مغني المحتاج إلى معرفة معاني ألفاظ المنهاج**، ٢٣٦/١. والرملّي، شمس الدين محمد بن أبي العباس (ت ١٠٠٤هـ)، **نهاية المحتاج إلى شرح المنهاج**، ٢٤٧/١، نشر دار الفكر، بيروت، الطبعة الأخيرة-١٤٠٤هـ/١٩٨٤م.

(٩) المرادوي، **الإنصاف في معرفة الراجح من الخلاف**، ٢٩٩/١. والبهوتي، **دقائق أولي النهى**، ١٠٥/١. وبرهان الدين، **المبدع في شرح المقنع**، ٢٠٨/١. وابن قدامة، شمس الدين، عبد الرحمن بن محمد بن أحمد المقدسي (ت: ٦٨٢هـ)، **الشرح الكبير**، ٢٩٩/٢، تحقيق الدكتور عبد الله بن عبد المحسن التركي-الدكتور عبد الفتاح محمد الحلو، نشر هجر للطباعة والنشر والتوزيع والإعلان، القاهرة-جمهورية مصر العربية، ط١، ١٤١٥هـ-١٩٩٥م.

وأبو يوسف (١) من الحنفية (٢).

ويمثل هذا الرأي من المعاصرين: مجمع الفقه الإسلامي الدولي بجدة في دورته الثالثة بعمّان (٣)، ومجمع الفقه الإسلامي في دورته الخامسة عشرة بمكة المكرمة (٤)، واللجنة الدائمة (٥).
وممن أخذ بهذا الرأي المجلس الإسلامي للإفتاء ببيت المقدس (٦)، والدكتور عبد الله الطريقي (٧) (٨)، والدكتور رمضان حمدون علي (٩) (١٠)، وآخرون.

(١) هو: يعقوب بن إبراهيم بن حبيب بن حُنَيْس بن سعد بن حبة الأنصاري الحنفي، الملقب بقاضي القضاة، ولد سنة ١١٣هـ، وتوفي سنة ١٨٢هـ. نقلًا عن: القرشي، عبد القادر بن محمد بن نصر الله الحنفي (ت: ٧٧٥هـ)، الجواهر المضية في طبقات الحنفية، ٢/٢٢٠، نشر مير محمد كتب خانة - كراتشي، بدون طبعة وتاريخ.
(٢) ابن الهمام، فتح القدير، ١/٢٠٠-٢٠١. وابن عابدين، رد المحتار على الدر المختار، ١/٣٢٧.
(٣) مجلة مجلس مجمع الفقه الإسلامي، الدورة ٣، العدد ٣، ج ٢/ ١٤٠٢-١٤٠٨، قرار رقم: ٢٣ (٣/١١).
(٤) رابطة العالم الإسلامي، قرارات المجمع الفقهي الإسلامي بمكة المكرمة في دوراته العشرين: قرارات الدورة الخامسة عشر/القرار الثالث، الإصدار الثالث، عام ١٣٩٨-١٤٣٢هـ / ١٩٧٧-٢٠١٠م.
(٥) اللجنة الدائمة للبحوث العلمية والإفتاء، فتاوى اللجنة الدائمة للبحوث العلمية والإفتاء، ٢٢/٢٨٢، المجموعة الأولى، جمع وترتيب أحمد بن عبد الرزاق الدويش، نشر رئاسة إدارة البحوث العلمية والإفتاء - الإدارة العامة للطبع-الرياض.

(٦) المجلس الإسلامي للإفتاء ببيت المقدس: ٢٦-١٠-٢٠١٦، رقم الفتوى: (٥٩٧)، موقع:

<http://www.fatawah.net/Fatawah/597.aspx>

(٧) هو: عبد الله بن محمد بن أحمد، رتبته العلمية: أستاذ دكتور، وهو عضو هيئة التدريس بالجامعة الإسلامية بالمدينة المنورة، و وكيل الجامعة للدراسات العليا والبحث العلمي سابقًا، ولد بمدينة الزلفي من محافظة الرياض في المملكة العربية السعودية عام: ١٣٧٠هـ، من مؤلفاته: كتاب "الفقه"، و"دور القيادة الإدارية في تطبيق الشريعة الإسلامية"، و"الولاء والعداء في علاقة المسلم بغير المسلم". نقلًا عن: <https://www.alukah.net/web/triqi/cv/>
(٨) الطريقي، عبد الله بن محمد بن أحمد، أحكام الأطعمة في الشريعة الإسلامية دراسة مقارنة، ص ٣١٣، رئاسة إدارات البحوث العلمية والإفتاء والدعوة والإرشاد في المملكة العربية السعودية، ط ١، ١٩٨٤م، الرياض-السعودية.

(٩) هو: رمضان حمدون علي، مدرس في قسم الشريعة في كلية العلوم الإسلامية، بجامعة الموصل، من أبحاثه: "استحالة الأشياء في ميزان الفقه الإسلامي"، و"ابن عابدين سيرة وعطاء". نقلًا عن بحثه استحالة الأشياء في ميزان الفقه الإسلامي، ص ١، بحث مقدم لمجلة كلية العلوم الإسلامية بجامعة الموصل، العدد (٢/١٤)، المجلد السابع، ١٤٣٤هـ-٢٠١٣م.

(١٠) حمدون، رمضان علي، استحالة الأشياء في ميزان الفقه الإسلامي، ص ١٢، بحث مقدم لمجلة كلية العلوم الإسلامية بجامعة الموصل، العدد (٢/١٤)، المجلد السابع، ١٤٣٤هـ-٢٠١٣م.

المطلب الثاني

الأدلة على كل قول من الأقوال مع المناقشة

أدلة القول الأول:

استدل أصحاب القول الأول على طهارة الأعيان النجسة بالاستحالة بأدلة من الكتاب والسنة والاستقراء والمعنى:

أما الكتاب:

١. قول الله تعالى: ﴿وَيُحِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبِيثَاتِ﴾^(١).

وجه الدلالة: أن الله أحل الطيبات وحرم الخبائث، وهذه الأشياء -كالخنزير يقع في مملحة فيصير ملحاً، والسرجين يحرق فيصير رماداً- بعد استحالتها تزول أوصاف النجاسة عنها، ويذوب عنها وصف الخبث المحرم، وتصيح من الطيبات التي أحلها الله؛ ولأن هذه الأشياء المستحيلة انعدمت فيها علة النجاسة والتحريم التي هي الاستقذار، وإذا عدمت النجاسة ثبتت الطهارة^(٢).

٢. قول الله تعالى: ﴿وَإِنَّ لَكُمْ فِي الْأَنْعَامِ لَعِبْرَةً لِّتُنذِرُوا بِطُورِيهِمْ مِمَّا فِي بُطُونِهِمْ مِنْ بَيْنِ فَرْثٍ وَدَمٍ لَبَنًا خَالِصًا سَائِغًا لِّلشَّارِبِينَ﴾^(٣).

وجه الاستدلال من الآية: أن الذي في بطون الأنعام تحول من بين فرث ودم نجس إلى لبن طاهر، وهكذا كل شيء في العالم إذا تحول تبدل مع التحول الاسم والوصف، فالدم يستحيل لحمًا فهو حينئذ لحم وليس دمًا، والزبل والبراز والبول والماء والتراب يستحيل كل ذلك في النخلة ورقًا ورطبًا، فليس شيء من ذلك حينئذ زبلًا ولا ترابًا ولا بولًا، بل هو رطب وثمر حلال طيب^(٤).

وأما السنة النبوية الشريفة:

١. ما ورد عن النبي -صلى الله عليه وسلم- من الأدلة بشأن طهارة المسك؛ حيث قال -عليه الصلاة والسلام-: «وَالْمِسْكُ أَطْيَبُ الطَّيِّبِ»^(٥).

(١) سورة الأعراف، الآية: [١٥٧].

(٢) حمدون، استحالة الأشياء في ميزان الفقه الإسلامي، العدد (٢/١٤)، المجلد السابع. ووزارة الأوقاف والشئون الإسلامية، الموسوعة الفقهية الكويتية، ٢٧٨/١٠.

(٣) سورة النحل، الآية: [٦٦].

(٤) ابن حزم، المحلى بالآثار، ١/١٦٣.

(٥) مسلم، صحيح مسلم، كتاب الألفاظ من الأدب، باب استعمال المسك وأنه أطيب الطيب، رقم: (٢٢٥٢)، وهو رواية عن أبي سعيد الخدري: "أن رسول ذكر امرأة من بني إسرائيل حشت خاتمها مسكًا والمسك أطيب الطيب".

وجه الدلالة: أن المسك طيب ظاهر بالرغم من أن أصله دم والدم نجس ولكنه استحال إلى صلاح،
والنبي-عليه الصلاة والسلام- تطيب به عندما ذهب إلى الحج ولو كان نجسًا لما تطيب به (١).
٢. قول النبي-عليه الصلاة والسلام-: «إِذَا دُبِغَ الْإِهَابُ فَقَدْ طَهَّرَ» (٢).
وجه الدلالة: أن جلد الميتة النجس إذا دبغ (استحال) طهر، ومثله بقية النجاسات إذا استحالت
طهرت؛ لانقلاب حقيقة العين وتبدل الهيئات (٣).

وأما القياس:

١. قياس استحالة العين النجسة على استحالة الخمر إذا تخللت بنفسها؛ حيث يجمع بينهما تغيير
الأوصاف وانقلاب الحال (٤)، واستدلوا بالنصوص التي جاءت بإباحة الخل كقول النبي-عليه
الصلاة والسلام-: «نِعْمَ الْأُدْمُ-أَوْ الْإِدَامُ-الْخَلُّ» (٥).
٢. قياس استحالة العين النجسة على لحم الجلالة ولبنها إذا غُلفت بالنجس، ثم حُبِست وعلفت
بالتاهر فإن لحمها ولبنها يستحيل إلى الطهارة والحل، واستدلوا بحديث ابن عمر-رضي الله
عنهما-قال: «نَهَى رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ عَنْ أَكْلِ الْجَلَالَةِ وَاللَّبَانِهَا» (٦).

أما الاستقراء:

المنتبغ لأحوال الأعيان التي خلقها الله-تعالى- يرى أن الله غيرها من حال إلى حال، مثل جعل الخمر
خلا، ولحم الجلالة الخبيث طيبًا، وكذلك بيضها ولبنها، والدم منيًا والعلقة مضغة، والزرع المستسقى

(١) الخرخشي، حاشية الخرخشي على مختصر سيدي خليل، ١/٨٧.

(٢) تقدم تخريجه، ص ٤٨.

(٣) ابن عابدين، رد المحتار على الدر المختار، ١/٣٢٧.

(٤) الكاساني، بدائع الصنائع، ١/٨٥. وابن قدامة، المغني، ١/٥٣.

(٥) تقدم تخريجه، ص ٤٧.

(٦) أبو داود، سليمان بن الأشعث بن إسحاق بن بشير (ت: ٢٧٥هـ)، سنن أبي داود، ٣/٣٥١، كتاب الأطعمة، باب
النهي عن أكل الجلالة وألبانها، حديث رقم: (٣٧٨٥)، تحقيق محمد محيي الدين عبد الحميد، نشر المكتبة
العصرية، صيدا - بيروت. والترمذي، سنن الترمذي، ٣/٣٣٤، أبواب الأطعمة، باب ما جاء في أكل لحوم الجلالة
وألبانها، رقم: (١٨٢٤)، وصححه الألباني، صحيح وضعيف سنن الترمذي، ٤/٣٢٤، رقم: (١٨٢٤).

بالنجس إذا سقى بالماء الطاهر فإنه يصبح طاهرًا وغير ذلك فإنه يزول حكم التنجس، ويزول حقيقة النجس واسمه التابع للحقيقة^(١).

وأما المعنى:

أن الشارع رتب وصف النجاسة على تلك الحقيقة، وتتنفي تلك الحقيقة بانتفاء بعض أجزاء مفهومها فكيف بالكل؟ فإن الملح غير العظم واللحم، فإذا صار العظم واللحم ملحًا ترتب عليهما حكم الملح وهو الطهارة، ونظيره: النطفة نجسة وتصير علقة وهي نجسة وتصير مضغة فتطهر فيحكم بالطهارة بناء على تلك الحقيقة، فعرف من ذلك أن استحالة العين تستتبع زوال الوصف المرتب عليها^(٢).

أدلة القول الثاني:

استدل أصحاب القول الثاني القائلين بأن الاستحالة لا تطهر النجاسات بأدلة منها:

١. استدلوا بحديث ابن عمر-رضي الله عنه-قال: «نَهَى رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ عَنْ أَكْلِ الْجَلَالَةِ وَاللَّبَانِيَا»^(٣).

وجه الاستدلال: أن الاستحالة لو كانت مؤثرة في طهارة الأعيان النجسة لما نهى النبي-صلى الله عليه سلم عن أكل لحم الجلالة وشرب لبانها؛ لأن النجاسة التي تأكلها تستحيل في لحمها ولبنها، فدل ذلك على أن الاستحالة لا تقوى على تطهير الأعيان النجسة^(٤).

مناقشة الدليل: يرد أصحاب القول الأول القائلين بالإباحة على هذا الدليل بأن الجلالة إذا حبست وعلقت بالطاهر حل لبنها ولحمها^(٥)، كما ورد عن بعض الصحابة منهم ابن عمر-رضي الله عنهم-: «أَنَّه كَانَ يَحْبِسُ الدَّجَاجَةَ ثَلَاثَةً إِذَا أَرَادَ أَنْ يَأْكُلَ بَيْضَهَا»^(٦).

(١) ابن القيم، اعلام الموقعين، ١٨٣/٣.

(٢) ابن الهمام، فتح القدير، ١/ ٢٠٠-٢٠١. وابن عابدين، رد المحتار على الدر المختار، ٣٢٧/١.

(٣) تقدم تخريجه في الصفحة التي قبلها.

(٤) البهوتي، دقائق أولي النهى، ١/ ١٠٥. وابن قدامة، المغني، ٩/ ٤١٤.

(٥) ابن القيم، اعلام الموقعين، ١٨٣/٣.

(٦) عبد الرزاق، أبو بكر بن همام بن نافع الصنعاني (ت: ٢١١هـ)، المصنف، ٤/ ٥٢٢، كتاب المناسك، باب الجلالة، رقم: (٨٧١٧٩)، تحقيق حبيب الرحمن الأعظمي، نشر المجلس العلمي- الهند، ط٢، ١٤٠٣هـ. وابن أبي شيبة، أبو بكر، عبد الله بن محمد بن إبراهيم بن عثمان (ت: ٢٣٥هـ)، الكتاب المصنف في الأحاديث والآثار، ٥/ ١٤٨، كتاب الأطعمة، في لحوم الجلالة، رقم: (٢٤٦٠٨)، تحقيق كمال يوسف الحوت، نشر مكتبة الرشد - الرياض، ط١، ١٤٠٩هـ.

ثم إن الحيوانات لا تتجس بأكل النجاسات، بدليل أن شارب الخمر لا يحكم بتنجيس أعضائه، والكافر الذي يأكل الخنزير والمحرمات لا يكون ظاهره نجسًا، ولو نجس لما طهر بالإسلام، ولا الاغتسال، ولو تتجست الجلالة لما طهرت بالحبس" (١).

ويرد على ذلك: بأن النجاسة التي نتكلم عنها إنما هي نجاسة اللحم الذي سوف يؤكل وليست نجاسة الظاهر؛ حيث ظهر أثر النجاسة في رائحة اللحم وطعمه، وليس ما يؤكل لحمه كمن لا يؤكل لحمه.

ثم إن بعضًا من الفقهاء القائلين بالاستحالة اعتبر أن مجرد أكل الجلالة للنجاسة ودخولها لجوفها كاف للحكم بطهارتها، بالرغم من أن الأحاديث التي حرمت أكل الجلالة واضحة وصريحة، فالأمر ليس متعلقًا بحبس الجلالة فقط (٢).

٢. واستدلوا بأحاديث صحيحة نهى فيها النبي -صلى الله عليه وسلم- عن تخليل الخمر صراحة، كحديث أنس بن مالك -رضي الله عنه-، أَنَّ أَبَا طَلْحَةَ، سَأَلَ النَّبِيَّ -صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ- عَنْ أَيَّتَامٍ وَرَبُوثًا خَمْرًا، قَالَ: «أَهْرِفُهَا» قَالَ: أَفَلَا أَجْعَلُهَا خَلًّا؟ قَالَ: «لَا» (٣).

وجه الاستدلال من الحديث: أن النبي -عليه الصلاة والسلام- يعلم بأن التخليل يزيل صفة الإسكار، ومع ذلك نهى أبا طلحة -رضي الله عنه- عن تخليل الخمر وأمره بإراقة ولم يُجز له تخليله على الرغم من أنه لأيتام (٤).

مناقشة الدليل: يرد أصحاب القول الأول القائلين بالإباحة على هذا الدليل من وجهين:

الوجه الأول: معارضة الأدلة: فهذا الدليل معارض للدليل الذي فيه مدح للخل؛ حيث يقول النبي -عليه الصلاة والسلام-: «نِعْمَ الْأُدْمُ -أَوْ الْإِدَامُ- الْخَلُّ» (٥)، فهذا مدح عام للخل ولم يخصص،

(١) ابن قدامة، الشرح الكبير، ٢٧/٢٣١. وابن قدامة، المغني، ٩/٤١٤.

(٢) الشوكاني، محمد بن علي بن محمد بن عبد الله الشوكاني (ت: ١٢٥٠هـ)، نيل الأوطار، ٨/١٤٠، تحقيق عصام الدين الصبابطي، نشر دار الحديث، مصر، ط١، ١٤١٣هـ-١٩٩٣م.

(٣) أبو داود، سنن أبي داود، ٣/٣٢٦، كتاب الأشربة، باب ما جاء في الخمر تخلل، حديث رقم: (٣٦٧٥). والترمذي، سنن الترمذي، ٢/٥٧٩، أبواب البيوع، باب ما جاء في بيع الخمر والنهي عن ذلك، رقم: (١٢٩٣)، وحكم عليه الترمذي بأنه حديث حسن صحيح في سننه، وصححه الألباني، صحيح وضعيف سنن الترمذي، ٣/٢٩٣، رقم: (١٢٩٣).

(٤) ابن قدامة، الشرح الكبير، ٢/٣٠٢. والعمري، أبو الحسين يحيى بن أبي الخير (ت: ٥٥٨هـ)، البيان في مذهب الإمام الشافعي، ١/٤٢٧، تحقيق قاسم محمد النوري، نشر دار المنهاج - جدة، ط١، ١٤٢١هـ-٢٠٠٠م.

(٥) تقدم تخريجه، ص٤٧.

واستحالة الخمر إلى خل فيه انقلاب من عين الخمر النجسة إلى عين الخل المباح بنص الشرع، فاستحالة العين تستتبع زوال الوصف المرتب عليها^(١).

الوجه الثاني: من جهة المعنى: "تَبَيَّنَ أَنَّهُ بِالتَّخْلِيلِ يَزُولُ الوصف المفسد، وتثبت صفة الصلاح من حيث تسكين الصفراء، وكسر الشهوة، والتغذي به، والإصلاح مباح وكذا الصالح للمصالح اعتبارًا بالمتخلل بنفسه وبالذباغ، والاقتراب لإعدام الفساد فأشبهه الإراقة، والتخليل أولى لما فيه من إحراز مال يصير حلالًا في الثاني فيختاره من ابتلى به"^(٢).

ويرد على القول بأن الأدلة متعارضة: بأنه يمكن الجمع بين الأدلة؛ بحمل حديث مدح الخلِّ على الخمر إذا تخلَّت بنفسها، والخل الذي لم يكن أصله خمراً، وحمل أحاديث النهي عن تخليل الخمر على أنها إذا خُلِّت بفعل فاعل قصداً، فهناك فرق بين ما خُلِّل بفعل فاعل وبينما خلل بنفسه، فهو نظير الصيد إذا خرج من الحرم بنفسه حلَّ اصطياًده، ولو أخرج إنسان لم يحل، ومن قتل مؤرثته يُحرم من الميراث بخلاف ما إذا مات بنفسه^(٣)، وأما الدليل من جهة المعنى فيجاب عليه بالقاعدة الأصولية القائلة بأنه "لا اجتهاد في مقابل النص"^(٤) واجتهادهم في مقابل النص الذي فيه النهي عن تخليل الخمر^(٥).

٣. أن ما ينجس بالاستحالة يطهر بها: كالخمر إذا تخللت تطهر؛ لأنها نجاسة حصلت بالاستحالة فتطهر بها، أما لو أحرقت العذرة فصارت رماداً، أو وقع كلب أو خنزير في مملحة فصار ملحاً لم يطهر؛ لأنها نجاسة لم تحصل بالاستحالة فلم تطهر بها كالدّم إذا صار قيحاً أو صديداً^(٦).

(١) ابن الهمام، فتح القدير، ١ / ٢٠١. وابن عابدين، رد المحتار على الدر المختار، ٣٢٧/١. ابن القيم، اعلام الموقعين، ١٨٣/٣.

(٢) المرغيناني، علي بن أبي بكر بن عبد الجليل الفرغاني (ت: ٥٩٣هـ)، الهداية في شرح بداية المبتدي، ٣٩٨/٤، تحقيق طلال يوسف، نشر دار احياء التراث العربي - بيروت - لبنان.

(٣) الخطيب، الاستحالة وأحكامها في الفقه الإسلامي، ص ١٩٦. وحمدون، استحالة الأشياء في ميزان الفقه الإسلامي، ١٢/٧، العدد (٢/١٤).

(٤) الزرقا، أحمد بن الشيخ محمد، (ت: ١٢٨٥هـ-١٣٥٧هـ)، شرح القواعد الفقهية، ١٤٧/١، صححه وعلق عليه مصطفى أحمد الزرقا، نشر دار القلم-دمشق، سوريا، ط ٢، ١٤٠٩هـ-١٩٨٩م. والزحيلي، محمد مصطفى، القواعد الفقهية وتطبيقاتها في المذاهب الأربعة، ٤٩٩/١، نشر دار الفكر - دمشق، ط ١، ١٤٢٧هـ-٢٠٠٦م.

(٥) حمدون، استحالة الأشياء في ميزان الفقه الإسلامي، ١٢/٧، العدد (٢/١٤).

(٦) ابن قدامة، المغني، ٧٢ / ٢. وابن قدامة، الشرح الكبير، ٢٩٩/٢.

مناقشة الدليل: هناك الكثير من النجاسات التي أصلها طاهر؛ مثل الدم والقيح والصدید يستحيل عن أعيان طاهرة، والطعام والشراب الطاهر يستحيل إلى عذرة وبول، وهذه الأشياء إنَّما صارت أعيان نجسة بعد استحالتها^(١).

ويرد على ذلك: بأن هناك فرقاً بين الاستحالة الطبيعية الربانية والتي لا علاقة للإنسان فيها وبين الاستحالة الحاصلة بفعل الإنسان، وهذا هو محل الخلاف فلا يمكن المناقشة بهذا.

٤. أن الأعيان والهيئات التي انقلبت وتحولت عن الأعيان النجسة هي أجزاء تلك النجاسات، فالرماد المنقلب عن العذرة أو السرجين النجس هو من أجزاء هذا النجس، والمملحة التي وقع فيها الخنزير النجس فانقلب ملحاً هو أجزاء الخنزير النجس، فتبقى النجاسة من وجه ولا تزال قائمة، فالتحقت بالنجس من كل وجه احتياطاً^(٢).

مناقشة الدليل: أن العين النجسة عندما تستحيل تتبدل أوصافها ومعانيها، وتصبح شيئاً آخر بصفات مختلفة واسم مختلف، وبناءً على ذلك يكون التغيير الحاصل تاماً لا جزئياً^(٣).

ويرد على ذلك: هذا الكلام لا يدل على أن التغيير الحاصل في العين النجسة بالاستحالة هو تغيير تام، وما من دليل على ذلك، وما من ضابط يضبط هذا الأمر^(٤).

(١) ابن تيمية، مجموع الفتاوى، ٧١/٢١. وغانم، عائدة قادر، المواد المضافة للأغذية والأشربة دراسة فقهية، ص ٢٨٨.

(٢) ابن الهمام، فتح القدير، ١/ ٢٠٠. والكاساني، بدائع الصنائع، ٨٥/١. والشيرازي، المهذب في فقه الإمام الشافعي، ٩٤/١.

(٣) الكاساني، بدائع الصنائع، ٨٥/١، وغانم، عائدة، المواد المضافة للأغذية والأشربة دراسة فقهية، ص ٢٨٧.

(٤) غانم، عائدة، المواد المضافة للأغذية والأشربة دراسة فقهية، ص ٢٨٧.

المطلب الثالث

الترجيح مع السبب

بعد عرض آراء الفقهاء بشأن حكم الاستحالة، والأدلة التي قدمها كل فريق، والأمثلة المطروحة والمناقشات حولها، والمرجحات العلمية التي تؤكد على قوة رأي القائلين بأن الاستحالة التي تكون بفعل فاعل وبهذا الوصف لا تقوى على تطهير النجاسات؛ خصوصاً فيما كان محرماً لذاته إذا كان مناط تحريمه غير معلوم لنا، فإن الباحث يرى ترجيح هذا الرأي الوجيه الذي تطمئن إليه القلوب، وترتاح إليه النفوس؛ وذلك للأسباب الآتية:

١. صراحة الأدلة وقوتها، التي تعضد رأي القائلين بأن الاستحالة لا تطهر النجاسات.
٢. إن الأمثلة التي ذكرها الفقهاء كنماذج للاستحالة ليس لها ضابط محدد، ولا حد دقيق للتغيير حتى يُعرف أن هذه الأمثلة تحققت فيها الاستحالة أم لا؟ فالاستحالة لم تتم فيها بشكل كامل وكلي^(١).
٣. إنَّ هذا التغيير الحاصل بالاستحالة لم يتم وفق سنن الله-تعالى-المعروفة "بالدورات الطبيعية"^(٢)، فلا تنطبق الاستحالة التي تكون بفعل فاعل على الاستحالة التي تتم وحدها ولا تقاس عليها؛ فقياس تطهير سائر النجاسات بالاستحالة على الخمر إذا استحالت خلاً بنفسها قياس غير دقيق؛ لأنه قياس في مقابلة النص، والقياس مع النص غير صحيح^(٣).
٤. إن القائلين بأن الاستحالة تطهر النجاسة على الإطلاق أعطوا حكم الحل بحجة تبديل الأسماء والصفات والهيئات دون معرفة العلة من التحريم وهذا لا يكفي؛ فقياس الخنزير على الخمر لا يستقيم؛ لأنَّ علة تحريمه غير معلومة لنا، هل هي النجس أم الضرر أم أشياء غيرها؟ إذا كنا لا

(١) ابن ارفيس، الأطلعة المصنعة الحديثة، ص ٤٥٩-٤٦٠.

(٢) هي مجموعة التغيرات أو العوامل الحيوية والجيولوجية والكيميائية التي تؤثر على الشكل الذي يتم فيه تدوير المادة العضوية، يرافقها الاختلاط بماء السماء أو ماء الري والتراب، ويشارك في تلك التغيرات الحشرات والأحياء الدقيقة والنباتات والحيوانات صغيرها وكبيرها. نقلاً عن: تكرروري، حامد، وحميض، محمد علي، استحالة الأعيان النجسة واستعمالاتها في الصناعات الغذائية والدوائية، ص ٨، مؤتمر المستجدات الفقهية الأول بعنوان: "المستجدات الفقهية: استحالة النجاسات وأثرها في حلِّ الأشياء وطهارتها" المنعقد بتاريخ: ٢٥-٢٦ تموز ١٩٩٨م، جامعة الزرقاء الأهلية، الزرقاء-الأردن. وموقع:

https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%AF%D9%88%D8%B1%D8%A9_%D8%AD%D9%8A%D9%88%D9%8A%D8%A9_%D8%AC%D9%8A%D9%88%D9%84%D9%88%D8%AC%D9%8A%D8%A9_%D9%83%D9%8A%D9%85%D9%8A%D8%A7%D8%A6%D9%8A%D8%A9

(٣) تكرروري، وحميض، استحالة الأعيان النجسة واستعمالاتها في الصناعات الغذائية والدوائية، ص ٨.

نعلم ما هي العلة من التحريم فكيف يُعطى حكم الحل والطيب لأجزاء الخنزير؟ وهذا يخالف الخمر فإنَّ نجاستها لمعنى معقول وقد زال (١).

(١) ابن ارفيس، الأطفمة المصنعة الحديثة، ص ٤٧٢. وتكروري، وحميض، استحالة الأعيان النجسة واستعمالاتها في الصناعات الغذائية والدوائية، ص ٨.

الفصل الثالث

أحكام مادة الجيلاتين، وتأصيلها الشرعي، واستخداماتها المعاصرة، وحل مشكلتها

وفيه ثلاثة مباحث:

المبحث الأول: حكم استخدام الجيلاتين المستخلص من النباتات، والأسماك، والحيوانات المأكولة والمذكاة ذكاة شرعية في الأغذية والأدوية، والأدلة عليها.
المبحث الثاني: حكم استخدام الجيلاتين المستخلص من الحيوانات النجسة، والميتة، والمذكاة ذكاة غير شرعية في الأغذية والأدوية.
المبحث الثالث: استخدامات مادة الجيلاتين المعاصرة، وحل مشكلتها.

المبحث الأول

حكم استخدام الجيلاتين المستخلص من النباتات، والأسماك، والحيوانات
المأكولة والمذكاة ذكاة شرعية في الأغذية والأدوية، والأدلة عليها.

وفيه مطلبان:

المطلب الأول: حكم استخدام الجيلاتين المستخلص من النباتات والأسماك
والحيوانات المأكولة اللحم، والمذكاة ذكاة شرعية في الأغذية والأدوية.

المطلب الثاني: الأدلة الشرعية على جواز استخدام الجيلاتين المستخلص من
النباتات والأسماك والحيوانات المأكولة اللحم، والمذكاة ذكاة شرعية في
الأغذية والأدوية.

المطلب الأول

حكم استخدام الجيلتين المستخلص من النباتات والأسماك والحيوانات المأكولة اللحم،
والمذكاة ذكاة شرعية في الأغذية والأدوية

لقد اهتم الإسلام بالإنسان نفسياً وبدنياً اهتماماً عظيماً، وشرّع شرائع لحفظه، ومن هذه الشرائع إباحة الأكل الطيب وتحريم الخبيث، قال-تعالى-: ﴿وَيُحِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبِيثَاتِ﴾^(١).
بعد معرفة هذا الأصل العظيم، وظهر حكمة الله-تعالى- من الإباحة أو التحريم للأعيان، وأن ذلك عائد إلى المصلحة-المنفعة والمفسدة-، بناءً على ذلك يتبين أن حكم الجيلتين المستخلص من النباتات والحيوانات المباحة الأكل: كالأبقار والأغنام والإبل والدواجن وغيرها هو من قبيل الطيب المباح الذي أحله الله-سبحانه وتعالى- للناس إذا دُبِحت على الطريقة المشروعة، فيجوز إضافته للأغذية والأدوية واستخدامه في مختلف الصناعات؛ حيث إن الله-سبحانه وتعالى- أباح الانتفاع بالأنعام بسائر الوجوه، وأكلها لما فيها من مصلحة ومنفعة للناس^(٢)، قال-تعالى-: ﴿فَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلالًا طَيِّبًا وَاشْكُرُوا نِعْمَتَ اللَّهِ إِنَّ كُنتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ﴾^(٣).

(١) سورة الأعراف، الآية: [١٥٧].

(٢) رابطة العالم الإسلامي، قرارات المجمع الفقهي الإسلامي بمكة المكرمة في دوراته العشرين: قرارات الدورة الخامسة عشر/القرار الثالث، الإصدار الثالث، عام ١٣٩٨-١٤٣٢هـ/١٩٧٧-٢٠١٠م. وعبد العظيم، مدونة، ص ٥.

(٣) سورة النحل، الآية: [١١٤].

المطلب الثاني

الأدلة الشرعية على جواز استخدام الجيلاتين المستخلص من النباتات والأسماك

والحيوانات المأكولة اللحم، والمذكاة ذكاة شرعية في الأغذية والأدوية

من الأدلة الشرعية التي تدل على إباحة استخدام الجيلاتين:

١. قول الله -تعالى-: ﴿هُوَ الَّذِي خَلَقَ لَكُمْ مَّا فِي الْأَرْضِ جَمِيعًا ثُمَّ أَسْتَوَىٰ إِلَى السَّمَاءِ

فَسَوَّاهُنَّ سَبْعَ سَمَاوَاتٍ ۗ﴾^(١)، والاستدلال بهذه الآية من وجهين:

الأول: إن هذه الآية وردت في مقام الامتنان، فقد امتن الله- سبحانه وتعالى- علينا بخلق ما في الأرض لنا، والله- سبحانه وتعالى- لا يمتن علينا إلا بشيء مباح؛ فلا منة في محرم^(٢).

الثاني: أن الله- عز وجل- أضاف ما خلق لنا باللحم، أي: خلق لأجلكم جميع ما في الأرض، واللحم تفيد الملك وأدنى درجات الملك إباحة الانتفاع بالملوك^(٣)، فيكون الجيلاتين مما أباح الله لنا.

٢. قول الله تعالى: ﴿قُلْ لَا أَجِدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَىٰ طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً ۗ﴾^(٤)، وجه

الدلالة من الآية: أن الله- سبحانه وتعالى- أمر رسوله -صلى الله عليه وسلم- أن يبين للمشركين ما حُرِّم عليهم، وأنه لم يوحَ إليه من القرآن طعامًا محرَّمًا من المطاعم التي حرَّموها على أنفسهم^(٥)، وهذا دليل على أن الجيلاتين من الأعيان المباحة؛ لأنه مستخرج من حيوانات طاهرة مباحة لم يحرمها الله-تعالى سبحانه وتعالى-.

٣. قول الله تعالى: ﴿قُلْ تَعَالَوْا أَتْلُ مَا حَرَّمَ رَبِّيَ عَلَيْكُمْ ۗ﴾^(٦)، وجه الدلالة: أن الله- سبحانه

وتعالى- بيّن ما حرَّم، فدلَّ ذلك على إباحة ما عداه^(٧)، فيكون الجيلاتين مما أباح الله؛ لأن مصدره من حيوانات مباحة لم يحرمها الله-تعالى-.

(١) سورة البقرة، الآية: [٢٩].

(٢) الألوسي، روح المعاني، ٢١٧/١. والبيضاوي، أنوار التنزيل وأسرار التأويل، ٦٦/١.

(٣) نفس المصادر ونفس الصفحات.

(٤) سورة الأنعام، الآية: [١٤٥].

(٥) الألوسي، روح المعاني، ٢٨٦-٢٨٧/٤. والبيضاوي، أنوار التنزيل وأسرار التأويل، ١٨٦/٢.

(٦) سورة الأنعام، الآية: [١٥١].

(٧) موقع: <https://www.alukah.net/sharia/0/85035>

٤. عَنْ أَبِي الدَّرْدَاءِ -رَضِيَ اللهُ عَنْهُ-، قَالَ: قَالَ رَسُولُ اللهِ -صَلَّى اللهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ-: «مَا أَحَلَّ اللهُ فِي كِتَابِهِ فَهُوَ حَلَالٌ وَمَا حَرَّمَ فَهُوَ حَرَامٌ وَمَا سَكَتَ عَنْهُ فَهُوَ عَفْوٌ فَأَقْبَلُوا مِنَ اللهِ عَافِيَتَهُ فَإِنَّ اللهَ لَمْ يَكُنْ لِيُنْسِيَ شَيْئًا»^(١)، ثُمَّ تَلَا هَذِهِ الْآيَةَ: ﴿وَمَا كَانَ رَبُّكَ نَسِيًّا﴾^(٢).

وجه الدلالة: أن ما سكت الله عنه فلا إثم في تناوله وإباحة الانتفاع به، وهذا دليل على إباحة الانتفاع بالجيلتين المستخرج من أصل طاهر لم يحرم^(٣).

٥. قاعدة: "الأصل في الأشياء الإباحة"^(٤)؛ حيث صاغ أهل العلم هذه القاعدة استخلاصًا من أدلة الشرع بعد التتبع والاستقراء ليسهل على الفقيه إصدار الحكم في بعض الحوادث، ومن هذه الأدلة: الآيات والأحاديث الأنفة الذكر.

وتعني هذه القاعدة: أن الأصل إباحة الانتفاع بجميع الأعيان الموجودة على وجه الأرض على اختلاف أصنافها وتباين أوصافها ما لم يقر دليل على تحريمها^(٥)، والجيلتين من هذه الأعيان. ٦. الإجماع: أجمعت الأمة على إباحة لحوم الأنعام والانتفاع بأعضائها^(٦)، والجيلتين يستخرج منها، فيكون طاهرًا حلالًا.

(١) تقدم تخريجه، ص ١٦.

(٢) سورة مريم، الآية: [٦٤].

(٣) ابن تيمية، مجموع الفتاوى، ٥٣٨/٢١.

(٤) السيوطي، الأشباه والنظائر، ص ٦٠. وابن نجيم، الأشباه والنظائر، ص ٥٦. وبورنو، الوجيز في إيضاح قواعد الفقه الكلية، ص ١٩١.

(٥) ابن تيمية، مجموع الفتاوى، ٥١٢/١٠.

(٦) ابن المنذر، أبو بكر محمد بن إبراهيم النيسابوري (ت: ٣١٩هـ)، الإجماع، ١/١٣٦، تحقيق أبو عبد الأعلى خالد بن محمد بن عثمان، نشر دار الآثار للنشر والتوزيع، القاهرة - مصر، ط ١، ١٤٢٥هـ - ٢٠٠٤م.

المبحث الثاني

حكم استخدام الجيلاتين المستخلص من الحيوانات النجسة، والميتة، والمذكاة
ذكاة غير شرعية في الأغذية والأدوية.

وفيه مطلبان:

المطلب الأول: حكم استخدام الجيلاتين المستخلص من الحيوانات النجسة في
الأغذية والأدوية.

المطلب الثاني: حكم استخدام الجيلاتين المستخلص من الحيوانات الميتة،
والمذكاة ذكاة غير شرعية في الأغذية والأدوية.

المطلب الأول

حكم استخدام الجيلاتين المستخلص من الحيوانات النجسة في الأغذية والأدوية

يستخلص الجيلاتين كما سبق من الحيوانات الطاهرة والنجسة ومنها الخنزير، بل وهو أكثرها، لذا لا بد من معرفة حكم استخدام الجيلاتين المستخلص من الخنزير بعد استحالته؟
قبل ذلك لا بد من معرفة الأحكام المتعلقة بعين الخنزير ونجاسته، والانتفاع بأعضائه، وهي على مسألتين كالآتي:

❖ المسألة الأولى: خلاف الفقهاء في طهارة عين الخنزير حال الحياة:

تحرير محل النزاع:

- اتفق الفقهاء على حرمة أكل لحم الخنزير إلا لضرورة^(١)؛ لقول الله تعالى: ﴿قُلْ لَا أَجِدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خِنْزِيرٍ فَإِنَّهُ رِجْسٌ أَوْ فِسْقًا أُهْلًا لغيرِ اللَّهِ بِهِ فَمَنْ اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَإِنَّ رَبَّكَ غَفُورٌ رَحِيمٌ﴾^(٢).
 - اتفق الفقهاء على نجاسة عين الخنزير بعد موته^(٣).
 - اختلفوا في طهارة عين الخنزير حال الحياة على قولين:
- القول الأول:** عين الخنزير نجسة حال الحياة والموت، وكذلك أجزأؤه، وما ينفصل عنه كعرقه ولعابه، وإلى هذا القول ذهب الحنفية^(٤)،

(١) الكاساني، بدائع الصنائع في ترتيب الشرائع، ٩٥، ٦٣/١. والسرخسي، المبسوط، ٢٠٣/١. وابن حزم، أبو محمد علي بن أحمد بن سعيد الأندلسي القرطبي الظاهري (المتوفى: ٤٥٦هـ)، مراتب الإجماع في العبادات والمعاملات والاعتقادات، ص ١٤٩، ١٥١، نشر دار الكتب العلمية - بيروت، بدون طبعة وتاريخ. وابن العربي، محمد بن عبد الله أبو بكر المالكي (المتوفى: ٥٤٣هـ)، أحكام القرآن، ٨٠/١، راجع أصوله وخرج أحاديثه وعلق عليه: محمد عبد القادر عطا، نشر دار الكتب العلمية، بيروت - لبنان، ٣، ١٤٢٤هـ-٢٠٠٣م. والقرافي، الذخيرة، ٩٩/٤. وابن رشد، بداية المجتهد ونهاية المقتصد، ١٩/٣. والنووي، المجموع، ٥٢، ٣٩، ٥/٩. وابن قدامة، الشرح الكبير، ٦٧/١١.

(٢) سورة الأنعام، الآية: [١٤٥].

(٣) الكاساني، بدائع الصنائع في ترتيب الشرائع، ٦٣/١. والسرخسي، المبسوط، ٢٠٣/١. والقرطبي، بداية المجتهد ونهاية المقتصد، ٨٣، ٣٤/١. وابن العربي، أحكام القرآن، ٨٠/١. والنووي، المجموع، ٢١٥/١. وابن قدامة، الشرح الكبير، ٦٦-٦٨/١.

(٤) السرخسي، المبسوط، ٢٠٣/١. والكاساني، بدائع الصنائع في ترتيب الشرائع، ٦٣/١. وابن الهمام، فتح القدير، ٩٣/١. وابن نجيم، البحر الرائق شرح كنز الدقائق، ١١٠/١.

والشافعية^(١)، والحنابلة^(٢).

القول الثاني: عين الخنزير طاهرة حال الحياة نجسة بعد الموت، وإلى هذا ذهب المالكية^(٣).

الأدلة على كل قول مع المناقشة:

أدلة أصحاب القول الأول:

استدل أصحاب هذا القول القائلين بنجاسة عين الخنزير حياً وميتاً بما يأتي:

الدليل الأول: قول الله سبحانه وتعالى: ﴿قُلْ لَا آجِدُ فِي مَا أُوْحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خَنْزِيرٍ فَإِنَّهُ رِجْسٌ أَوْ فِسْقًا أُهْلًا لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ﴾^(٤).

وجه الاستدلال من الآية من وجهين:

الأول: لما حرم الله لحم الخنزير وأنه معظم المقصود عُلمت نجاسته؛ لأن تحريم لحمه لم يكن لأجل التكريم كما هو الحال بالنسبة للإنسان، وإنما لأجل نجاسته وقذارته^(٥).

الثاني: الضمير في قوله تعالى: ﴿فَإِنَّهُ رِجْسٌ﴾ يعود على الخنزير فيدل على نجاسته وحرمة عينه وجميع أجزائه؛ وذلك لأن عود الضمير إلى المضاف إليه وهو-الخنزير-أولى من عوده إلى المضاف وهو-اللحم-لأنه أقرب مذكور والمقام مقام تحريم، فيحرم اللحم وجميع أجزاء الخنزير، والذي يشهد لإرجاع الضمير إلى الخنزير أن تحريم لحمه داخل في عموم تحريم الميتة (منصوص على تحريم لحمه)، فلو عاد الضمير على اللحم لزم خلو الكلام من فائدة التأسيس، فوجب عوده إلى كلمة خنزير، فيكون حاصل الكلام في معنى الآية: أو لحم خنزير نجس، أي أن الخنزير كله نجس^(٦).

(١) النووي، المجموع، ٥٨٦/٢. والشرييني، مغني المحتاج إلى معرفة معاني ألفاظ المنهاج، ٥٨٥، ٢٤٠/١.

والشيرازي، المهذب في فقه الإمام الشافعي، ٢٠٤، ٩٣/١.

(٢) ابن قدامة، الشرح الكبير، ٦٦-٦٨/١. والمرادوي، الإنصاف في معرفة الراجح من الخلاف، ٢٧٧/٢. والبهوتي،

دقائق أولي النهى لشرح المنتهى المعروف بشرح منتهى الإرادات، ٣١/١. وابن قدامة، المغني، ٤٩، ٤٢/١.

(٣) ابن العربي، أحكام القرآن، ٨٠/١، ٤٤٣/٣. والخرشي، حاشية الخرشي على مختصر سيدي خليل، ٣٠/٣.

والدسوقي، حاشية الدسوقي على الشرح الكبير، ٥٠/١.

(٤) سورة الأنعام، الآية: [١٤٥].

(٥) ابن الهمام، فتح القدير، ٩٣/١. والزيلعي، تبیین الحقائق شرح كنز الدقائق، ٢٦/١. وابن نجيم، البحر الرائق

شرح كنز الدقائق، ١١٠/١.

(٦) ابن الهمام، فتح القدير، ٩٣/١. والزيلعي، تبیین الحقائق شرح كنز الدقائق، ٢٦/١. وابن نجيم، البحر الرائق

شرح كنز الدقائق، ١١٠/١. وابن حزم، المحلى بالآثار، ٥٧/٦-٥٨.

وقال ابن رشد الحفيد ^(١): "وما هو رجس في عينه فهو نجس لعينه" ^(٢).

مناقشة الدليل: هذا الاستدلال غير وجيه؛ لأن الآية إنما صرحت بتحريم أكل لحم الخنزير، وهذا أمر خارج محل النزاع وهو محل إجماع، وإنما الخلاف في طهارة عينه حال الحياة، والتحريم لا يمكن أن يستدل به على النجاسة؛ لأنه لا تلازم بينهما، فالتحريم أعم من النجاسة، فقد يكون الشيء محرماً شرعاً ولكنه ظاهر غير نجس، كالذهب والحريز ^(٣).

الدليل الثاني: عن أبي هُرَيْرَةَ رَضِيَ اللَّهُ عَنْهُ قَالَ: قَالَ رَسُولُ اللَّهِ -صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ-: «وَالَّذِي نَفْسِي بِيَدِهِ، لِيُوشِكَنَّ أَنْ يُنْزَلَ فِيكُمْ ابْنُ مَرْيَمَ حَكَمًا مُقْسَطًا، فَيَكْسِرَ الصَّلِيبَ، وَيَقْتُلَ الْخِنْزِيرَ، وَيَصْعَ الْجَزِيَّةَ، وَيَفِيضَ الْمَالَ حَتَّى لَا يَقْبَلَهُ أَحَدٌ» ^(٤).

وجه الاستدلال من الحديث: أن عيسى ابن مريم -عليه السلام- عندما ينزل سيحكم بشريعة الإسلام، ويقتل الخنزير، وهذا دليل على تحريم اقتناء الخنزير وإباحة قتله والمبالغة في تحريم أكله بسبب نجاسته، فتخصيص عيسى -عليه السلام- للخنزير من دون الحيوانات دليل على استقذاره ونجاسته؛ لأن الشيء المنتفع به لا يمكن إتلافه ^(٥).

مناقشة الدليل: الحديث إنما دل على حرمة الخنزير، وهذا أمر متفق عليه، ولكنه لم يدل على نجاسته فيكون الاستدلال خارج محل النزاع ^(٦).

الدليل الثالث: عن النبي -صلى الله عليه وسلم- أنه قال: «مَنْ لَعِبَ بِالنَّرْدَشِيرِ ^(٧)، فَكَأَنَّما صَبَغَ يَدَهُ فِي لَحْمِ خِنْزِيرٍ وَدَمِهِ» ^(٨).

(١) تقدمت ترجمته، ص ٤٧.

(٢) ابن رشد، بداية المجتهد ونهاية المقتصد، ٣٤/١.

(٣) الخرشي، حاشية الخرشي على مختصر سيدي خليل، ٣٠/٣. وأبو زيد، جمانة محمد عبد الرزاق، الانتفاع بالأعيان المحرمة من الأطعمة والأشربة والألبسة، ص ٧١، نشر دار النفائس للنشر والتوزيع، الأردن، ط ١، ١٤٢٥هـ-٢٠٠٥م.

(٤) البخاري، صحيح البخاري، كتاب: البيوع، باب: قتل الخنزير، ٨٢/٣، حديث رقم (٢٢٢٢). ومسلم، صحيح مسلم، كتاب الإيمان، باب: نزول عيسى ابن مريم حكماً بشريعة نبينا محمد -صلى الله عليه وسلم-، ١٣٥/١، حديث رقم: (١٥٥).

(٥) وابن حجر، فتح الباري شرح صحيح البخاري، ٤١٤/٤.

(٦) ابن العربي، أحكام القرآن، ٨٠/١. والخرشي، حاشية الخرشي على مختصر سيدي خليل، ٥٠/٦.

(٧) هو: الزهر، لعبة ذات صندوق وحجارة، تعرف عند العامة بالطاولة. نقلاً عن: مصطفى، والزيات، وعبد القادر، والنجار، المعجم الوسيط، ٩١٢/٢. وابن منظور، لسان العرب، ٤٢١/٣.

(٨) مسلم، صحيح مسلم، كتاب الشعر، باب: تحريم اللعب بالنردشير، ١٧٧٠/٤، حديث رقم: (٢٢٦٠).

وجه الاستدلال من الحديث: أن الله شَبَّه من يلعب النَّرد كمن صبغ يده بلحم الخنزير ودمه، وفيه إشارة إلى التنفير من لمس الخنزير وقبحه ونجاسته (١).

مناقشة الدليل: هذا الاستدلال خارج محل النزاع؛ لأن الحديث إنما دلَّ على التنفير من لحم الخنزير وتحريمه ونجاسته دون عينه، وهذا أمر متفق عليه، ولكنَّه لم يدل على نجاسته (٢).

الدليل الرابع: قياس الخنزير على الكلب؛ حيث أمر النبي -عليه الصلاة والسلام- بغسل الآنية إذا ولغ فيها الكلب سبع مرات إحداها في التراب لقوة نجاسة سَعَالِه، وفي بعض النصوص فُهِمَ منها نجاسة الكلاب، وحذَّر وحَرَّمَ النبي -عليه الصلاة والسلام- من اقتنائها حتى أنه هَمَّ بقتلها لولا ضرورة الانتفاع بها للصيد وحماية الماشية، إلا أن الخنزير أسوأ منه حالاً ونجاسة؛ لأنه لا يجوز الانتفاع به بحال من الأحوال، ومدنوب إلى قتله، ومنصوص على تحريمه تأكيداً على نجاسته (٣).

مناقشة الدليل: هذا قياس بعيد؛ لأن نجاسة عين الكلب محل خلاف بين الفقهاء (٤)، ولا بد في الأصل الذي يقاس عليه أن يكون متفقاً عليه عند الكل ليصح القياس (٥).

الدليل الخامس: الأصل في كل حيوان غير مأكول اللحم النجاسة مطلقاً سواءً حال الحياة أو حال الممات إلا ما دل الدليل عليه استثناءً؛ بسبب مشقة التَّحْرُز منه لعة الطواف، كالهرة فإن رسول الله -صلى الله عليه وسلم- حين حكم بطهارتها لم يقل: إنه لا يوجد دليل يقتضي النجاسة، ولم يرَ كونها حال الحياة كافياً على أنها طاهرة، بل إن التعليل يُفهم منه النجاسة لولا وجود علة الطواف، فإنه -صلى الله عليه وسلم- قال: «**إِنَّهَا لَيْسَتْ بِنَجَسٍ، إِنَّهَا مِنَ الطَّوَّافِينَ عَلَيْكُمْ وَالطَّوَّافَاتِ**» (٦)، والحكم يدور مع علته

(١) ابن كثير، أبو الفداء إسماعيل بن عمر الدمشقي (ت: ٧٧٤هـ)، تفسير القرآن العظيم، ١٣/٣، تحقيق محمد حسين شمس الدين، نشر دار الكتب العلمية، منشورات محمد علي بيضون - بيروت، ط ١، ١٤١٩هـ.

(٢) أبو زيد، الانتفاع بالآعيان المحرمة من الأطعمة والأشربة والألبسة، ص ٧١.

(٣) الشيرازي، المذهب في فقه الإمام الشافعي، ٩٣/١. والنووي، المجموع، ٥٦٨/٢.

(٤) السرخسي، المبسوط، ٢٠٣/١. والكاساني، بدائع الصنائع في ترتيب الشرائع، ٦٣/١. والحطاب، مواهب الجليل في شرح مختصر خليل، ١٧٧/١.

(٥) الشنقيطي، عبد الله بن إبراهيم العلوي (ت: ١٢٣٥هـ)، نشر البنود على مراقبي السعود، ١١٩/٢، تقديم: الداوي ولد سيدي بابا-أحمد رمزي، نشر مطبعة فضالة بالمغرب، بدون طبعة وتاريخ.

(٦) أبو داود، سنن أبي داود، ١٩/١، كتاب الطهارة، باب سؤر الهرة، حديث رقم: (٧٥). والترمذي، سنن الترمذي،

١٥١/١، أبواب الطهارة، باب ما جاء في سؤر الهرة، رقم: (٩٢)، وحكم عليه الترمذي بأنه حديث حسن صحيح

في سننه، وصححه الألباني، محمد ناصر الدين الألباني (ت: ١٤٢٠هـ)، صحيح أبي داود، ١٣١/١، رقم: (٦٨)،

نشر مؤسسة غراس للنشر والتوزيع، الكويت، ط ١، ١٤٢٣هـ-٢٠٠٢م. وفي كتابه إرواء الغليل، ١٩١/١-١٩٢،

نشر المكتب الإسلامي-بيروت، ط ٢، ١٤٠٥هـ-١٩٨٥م.

وجودًا وعدمًا، فلو توحش الهر، وانتقت عنها صفة الطواف لكان مقتضى التعليل أن يعود عليها الحكم بالنجاسة (١).

مناقشة الدليل: المقصود بكون الهر من الطوافين؛ أي: أن الله-سبحانه وتعالى-خلقها طاهرة، فكيف تكون نجسة وهي من الطوافين عليكم؟ فلا يُفهم من هذا أنه لولا وجود علة الطواف لَحُكِمَ بنجاستها (٢).

أدلة أصحاب القول الثاني:

استدل أصحاب هذا القول على أن عين الخنزير طاهرة حال الحياة نجسة بعد الموت:

١. قول الله تعالى: ﴿قُلْ لَا آجِدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مِيتَةً أَوْ دَمًا مَسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خِنزِيرٍ فَإِنَّهُ رِجْسٌ أَوْ فِسْقًا أُهْلًا لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ﴾ (٣).

وجه الدلالة من الآية الكريمة: أن الأصل في الضمير أن يعود على المضاف وهو اللحم، فيكون النجس هو اللحم وما شابهه من شحم وعصب، وأما الخنزير فهو طاهر ما دام حيًا (٤).

مناقشة الدليل: عود الضمير إلى المضاف إليه أولى من عوده إلى المضاف؛ لأنه أقرب مذكور، ولو عاد الضمير على اللحم للزم خلو الكلام من فائدة التأسيس؛ لأن تحريم لحمه داخل في عموم تحريم الميتة، فيكون الخنزير كله نجس (٥).

٢. تحريم أكل لحم الخنزير لا يقتضي نجاسته حال الحياة؛ لأنه لا تلازم بينهما، فالتحريم أعم من النجاسة، فقد يكون الشيء محرماً شرعاً ولكنه طاهر غير نجس، كالحمار والبغل الهرّ محرمة الأكل، ومع ذلك فهي طاهرة وليست نجسة، أو كالذهب والحرير (٦).

(١) الديبان، أبي عمر ديبان بن محمد، أحكام الطهارة (النجاسة: أعيانها، وبيان كيفية تطهيرها، والطهارة منها)، ١٢٠-١١٩/١٣، نشر مكتبة الرشد ناشرون-المملكة العربية السعودية، الرياض، ط١، ١٤٣٥هـ/٢٠٠٤م.

(٢) المصدر نفسه، ١٢٠/١٣.

(٣) سورة الأنعام، الآية: [١٤٥].

(٤) الخرخشي، حاشية الخرخشي على مختصر سيدي خليل، ٥٠/٦.

(٥) ابن الهمام، فتح القدير، ٩٣/١. والزبيعي، تبیین الحقائق شرح كنز الدقائق، ٢٦/١. وابن نجيم، البحر الرائق شرح كنز الدقائق، ١١٠/١. وابن حزم، المحلى بالآثار، ٥٧/٦-٥٨.

(٦) الخرخشي، حاشية الخرخشي على مختصر سيدي خليل، ٣٠/٣. وأبو زيد، جمانة محمد عبد الرزاق، الانتفاع بالأعيان المحرمة من الأطعمة والأشربة والألبسة، ص٧١، نشر دار النفائس للنشر والتوزيع، الأردن، ط١، ١٤٢٥هـ-٢٠٠٥م.

٣. أن الأصل في كل حي الطهارة، والنجاسة أمر عارض؛ لأنه لما كان موت الحيوان حتف أنفه من غير ذكاة هو سبب نجاسته، وجب أن تكون الحياة سبب طهارته، وبناءً على ذلك فالخنزير ما دام حياً فهو طاهر، وكذلك عرقه وعينه ولعابه طالما لا يوجد دليل صريح يقتضي النجاسة^(١).

مناقشة الدليل: الاستدلال بأن الحياة علة الطهارة استدلال غير قوي وهذا ما يسمى عند علماء الأصول بمسلك الدوران^(٢)، وإنه وإن احتج به أكثر العلماء إلا أن البعض قال بأنه لا يفيد العلية لا قطعاً ولا ظناً^(٣).

الترجيح:

الذي يظهر -والله أعلم- ما ذهب إليه أصحاب القول الثاني من القول بطهارة عين الخنزير حال الحياة؛ لعدم وجود دليل صحيح صريح في الدلالة على نجاسة عينه حال الحياة بالرغم من كثرة أدلة الفريق الأول، قال النووي^(٤) -رحمه الله تعالى-: "وليس لنا دليل واضح على نجاسة الخنزير في حياته"^(٥).

❖ المسألة الثانية: خلاف الفقهاء في طهارة جلد الخنزير والانتفاع به:

تحريز محل النزاع:

- اتفق الفقهاء على عدم جواز الانتفاع بجلد الخنزير قبل الدبغ^(٦).
- اختلف الفقهاء في جواز الانتفاع بجلد الخنزير بعد الدبغ على قولين:

(١) ابن العربي، أحكام القرآن، ٨٠/١، ٤٤٣/٣. والقرطبي، بداية المجتهد ونهاية المقتصد، ٣٤/١.

(٢) "هو: ما دل على كون هذا الشيء علة لهذا الحكم حيثما كان هذا الشيء بناء على اشتراط الاطراد في العلة". نقلاً عن: الشنقيطي، نشر البنود على مراقي السعود، ١٥٤/٢. والجرجاني، علي بن محمد بن علي الزين الشريف (ت: ٨١٦هـ)، التعريفات، ١٠٥/١، ضبطه وصححه جماعة من العلماء بإشراف الناشر، نشر دار الكتب العلمية بيروت -لبنان، ١، ١٤٠٣هـ-١٩٨٣م. والبركتي، التعريفات الفقهية، ٩٧/١. والسنيني، زكريا بن محمد بن أحمد بن زكريا الأنصاري، زين الدين أبو يحيى (ت: ٩٢٦هـ)، الحدود الأنيقة والتعريفات الدقيقة، ٨٢/١، تحقيق مازن المبارك، نشر دار الفكر المعاصر - بيروت، ط١، ١٤١١هـ.

(٣) الشنقيطي، نشر البنود على مراقي السعود، ٢٠١/٢.

(٤) تقدمت ترجمته، ص٤٧.

(٥) النووي، المجموع، ٥٦٨/٢.

(٦) ابن نجيم، البحر الرائق شرح كنز الدقائق، ٢٨٠/٥. وابن رشد، بداية المجتهد ونهاية المقتصد، ٨٥/١، ١٩/٣. وابن عبد البر، يوسف بن عبد الله بن محمد بن عاصم النمري القرطبي (ت: ٤٦٣هـ)، الكافي في فقه أهل المدينة، ٦٧٦/٢، تحقيق محمد أحمد ولد ماديك الموريتاني، نشر مكتبة الرياض الحديثة-المملكة العربية السعودية، الرياض، ط٢، ١٤٠٠هـ/١٩٨٠م. وابن حزم، مراتب الإجماع، ١٤٩/١. والنووي، المجموع، ٢١٥/١. والمرداوي، الإنصاف في معرفة الراجح من الخلاف، ٤٠٩/١.

القول الأول: الدبغ لا يؤثر في طهارة جلد الخنزير، وعلى هذا الأساس لا يجوز الانتفاع به لا قبل الدبغ ولا بعده؛ وهذا هو القول المعتمد عند المذاهب الأربعة^(١).

القول الثاني: الدبغ يطهر جلد الخنزير، وعلى هذا الأساس يجوز الانتفاع به كسائر جلود الميتة، وإلى هذا القول ذهب الظاهرية^(٢)، وأبو يوسف^(٣) من الحنفية^(٤)، وبعض فقهاء المالكية^(٥).

الأدلة:

أدلة القول الأول: استدلت أصحاب القول الأول على عدم طهارة جلد الخنزير بعد الدبغ بما يأتي:

الدليل الأول: قول النبي -صلى الله عليه وسلم- في الحديث الشريف: «ذَكَاهُ الْأَدِيمِ دِبَاغُهُ»^(٦).

وجه الاستدلال من الحديث: أن الدباغ يقوم مقام الذكاة، فما كانت الذكاة تطهره فالدباغ يطهر جلده، فإذا كانت الذكاة لا تطهر الخنزير، فالدباغ لا يطهر جلده^(٧).

الدليل الثاني إن الخنزير له جلودٌ مترادفة بعضها فوق بعض لا يخرقها الدباغ ولا يؤثر فيها؛ لذلك هو غير قابل للتطهير بالدبغ^(٨).

(١) الكاساني، بدائع الصنائع في ترتيب الشرائع، ٨٦/١. والسرخسي، المبسوط، ٢٠٢/١. والقرافي، الذخيرة، ١٦٦/١. والحطاب، مواهب الجليل في شرح مختصر خليل، ١٠١/١. وابن رشد، بداية المجتهد ونهاية المقتصد، ١٩/٣. والشيرازي، المهذب في فقه الإمام الشافعي، ٩٣/١. والنووي، المجموع، ٢١٥/١. وابن قدامة، الشرح الكبير، ٦٨-٦٩. وابن قدامة، المغني، ٤٩/١.

(٢) ابن حزم، المحلى بالآثار، ١٣٣/١، ٥٨/٦.

(٣) تقدمت ترجمته، ص ٥١.

(٤) الكاساني، بدائع الصنائع في ترتيب الشرائع، ٨٦/١. والسرخسي، المبسوط، ٢٠٢/١. وابن عابدين، رد المحتار على الدر المختار، ٢٠٤/١.

(٥) ابن عبد البر، التمهيد، ١٧٨/٤. والخرشي، حاشية الخرشي على مختصر سيدي خليل، ٩٠/١. والدسوقي، حاشية الدسوقي على الشرح الكبير، ٥٤/١.

(٦) ابن حنبل، أبو عبد الله أحمد بن محمد بن هلال بن أسد الشيباني (ت: ٢٤١هـ)، المسند، ٢٥/٢٤٩، حديث رقم: (١٥٩٠٨)، تحقيق شعيب الأرنؤوط، وعادل مرشد، وآخرون، إشراف عبد الله بن عبد المحسن التركي، نشر مؤسسة الرسالة، ط ١، ١٤٢١هـ-٢٠٠١م. والنسائي، السنن الصغرى للنسائي، ١٧٣/٧، كتاب الفرع والعنبرة، باب جلود الميتة، رقم: (٤٢٤٣). والبيهقي، السنن الكبرى، ٢٦/١. ورد بألفاظ متعددة منها: (دباغها طهورها) و (دباغها ذكاتها) و (ذكاتها دباغها) و (ذكاة الأديم دباغها)، وصححه الألباني، محمد ناصر الدين (ت: ١٤٢٠هـ)، صحيح وضعيف سنن النسائي، ٣١٥/٩، مصدر الكتاب: برنامج منظومة التحقيقات الحديثية-المجاني-من إنتاج مركز نور الإسلام لأبحاث القرآن والسنة بالإسكندرية.

(٧) ابن عبد البر، التمهيد، ١٧٦-١٧٧/٤. والكاساني، بدائع الصنائع في ترتيب الشرائع، ٨٦/١.

(٨) الكاساني، بدائع الصنائع في ترتيب الشرائع، ٨٦/١. والسرخسي، المبسوط، ٢٠٢/١.

الدليل الثالث: الدباغ لا يؤثر فيما كان نجسًا قبل الموت، إنما يؤثر فيما كان طاهرًا؛ فإذا تَجَسَّسَ الجلد بعد الطهارة بالموت، جاز أن يُزِيلَ الدباغ هذه النجاسة العارضة معيدًا الجلد إلى ما كان عليه قبل الموت، بينما الخنزير نجس العين حيًّا وميتًّا، فيبقى على نجاسته حتى بعد الدباغ (١).
مناقشة الأدلة:

ناقش أصحاب القول الثاني أدلة أصحاب القول الأول بقولهم: إن التفريق بين جلد الخنزير وغيره من جلود الميتة خطأ؛ لأن الله- سبحانه وتعالى- حَرَّمَ الميتة كما حَرَّمَ الخنزير، فقال: ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمْ الْمَيْتَةُ وَالْدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنْزِيرِ﴾ (٢)، ولا فرق في التحريم بين شاة ميتة وخنزير ميت فكلهما ميتة، فكذلك دباغة جلود الميتة ينبغي أن تكون طاهرة كلها، لا فرق فيها بين جلد وآخر (٣).

أدلة القول الثاني:

استدل أصحاب القول الثاني على طهارة جلد الخنزير بعد الدبغ بما يأتي:
الدليل الأول: عن عَبْدِ اللَّهِ بْنِ عَبَّاسٍ رَضِيَ اللَّهُ عَنْهُمَا- قَالَ: سَمِعْتُ رَسُولَ اللَّهِ- صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ- يَقُولُ: «إِذَا دُبِغَ الْإِهَابُ فَقَدْ طَهَرَ» (٤)، وفي لفظ: «أَيُّمَا إِهَابٍ دُبِغَ فَقَدْ طَهَرَ» (٥).
وجه الاستدلال من الحديث: أن في الأحاديث دلالة صريحة وواضحة على أن الإهاب يطهر مطلقًا، سواء أكان إهاب حيوان طاهر أم نجس، مأكول اللحم أو غير مأكول؛ لأنَّ اللَّفْظَ عام (٦).
الدليل الثاني: عَنِ ابْنِ عَبَّاسٍ رَضِيَ اللَّهُ عَنْهُمَا- قَالَ: " وَجَدَ النَّبِيُّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ شَاةً مَيْتَةً، أُعْطِيَتْهَا مَوْلَاةٌ لِمَيْمُونَةَ مِنَ الصَّدَقَةِ، فَقَالَ النَّبِيُّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ: «هَلَّا انْتَفَعْتُمْ بِجُلْدِهَا؟» قَالُوا: إِنَّهَا مَيْتَةٌ. قَالَ: «إِنَّمَا حَرَّمَ أَكْلَهَا» (٧).

(١) الماوردي، الحاوي الكبير، ٦٠/١. وابن قدامة، المغني، ٥١/١.

(٢) سورة المائدة، الآية: [٣].

(٣) ابن حزم، المحلى بالآثار، ١٣١/١-١٣٢.

(٤) تقدم تخريجه، ص ٤٨.

(٥) تقدم تخريجه، ص ٤٨.

(٦) ابن حزم، المحلى بالآثار، ١٣١/١-١٣٢. وابن عبد البر، التمهيد، ١٧٦/٤. والكاساني، بدائع الصنائع في ترتيب

الشرائع، ٨٦/١. والنووي، المجموع شرح المذهب، ٢٢١/١.

(٧) البخاري، صحيح البخاري، كتاب: الزكاة، باب: الصدقة على موالى أزواج النبي- صلى الله عليه وسلم-، ١٢٨/٢،

حديث رقم (١٤٩٢). ومسلم، صحيح مسلم، كتاب الحيض، باب: طهارة جلود الميتة بالدباغ، ٢٧٦/١، حديث

رقم: (٣٦٣).

وجه الاستدلال من الحديث: أن لفظ الميتة عام يشمل جميع جلود الميتات دون استثناء، فلا فرق بين جلد شاة ميتة أو جلد خنزير ميت، فيكون حكم الدَّبغ شاملاً لجميع جلود الميتة بما فيها جلد الخنزير فيجوز الانتفاع به بعد الدبغ^(١).

مناقشة الأدلة:

ناقش أصحاب القول الأول أدلة أصحاب القول الثاني بما يأتي:

أولاً: إن الخنزير لم يدخل في عموم الأحاديث الدالة على طهارة جلود الميتة بعد الدبغ؛ لأن الخنزير لم يكن معهوداً الانتفاع بجلده آنذاك^(٢).

ثانياً: إنَّ الدَّبغ لا يعمل إلا في جلود ما لو دُكِّي لاستغنى بالذكاة عن الدباغ، وأما جلد الخنزير فالذكاة لا تعمل فيه لأنه نجس حياً وميتاً، فكذلك الدباغ لا يعمل فيه^(٣).

ثالثاً: إنَّ الدَّبغ إنّما يؤثّر في رفع نجاسة عارضة بعد الموت فيما كان طاهراً حال الحياة فيعيدها إلى ما كانت عليه قبل الموت طاهرة، وأما الخنزير فهو نجس قبل الموت فلا تعمل فيه الذكاة^(٤).
يرد على ذلك: لا يسلم لكم ذلك؛ لأن الخنزير عند المالكية طاهر حال الحياة^(٥).

الترجيح مع السبب:

الذي يظهر -والله تعالى أعلم- رجحان ما ذهب إليه أصحاب القول الثاني من القول بطهارة جلد الخنزير بعد الدبغ، وعليه فيجوز الانتفاع بجلده كالأفتراش عليه، ولبسه كحذاء؛ وذلك لقوة أدلة أصحاب القول الثاني وصراحتها ووجاهتها، وأما أدلة أصحاب القول الأول فهي ضعيفة، وأوهنتها المناقشة، ثم إنَّ هذا هو الأيسر لحياة الناس لا سيّما الذين يعيشون في المجتمعات الغربية.

يتبيّن لنا مما سبق أن الخنزير محرّم أكله، وأنَّ عينه نجسة بعد الموت، وطاهرة قبل الموت وإن اختلفوا في ذلك، كما ويتبيّن لنا نجاسة جلده قبل الدبغ، وطهارته بعد الدبغ وإن اختلفوا في ذلك، فإذا عرفنا هذا كله، فهل نستطيع أن نحكم بحلّ الجيلاتين المستخلص من جلود الخنازير وعظامها واستخدامه في الأغذية والأدوية؟ هذا ما يجب علينا أن نُجَلِّيه ونظهره.

(١) ابن حزم، المحلى بالآثار، ١/١٣١-١٣٢.

(٢) ابن عبد البر، التمهيد، ٤/١٧٦.

(٣) ابن عبد البر، التمهيد، ٤/١٧٧. والقرطبي، بداية المجتهد ونهاية المقتصد، ٢/٢٠٤. والكاساني، بدائع الصنائع في ترتيب الشرائع، ١/٨٦.

(٤) ابن قدامة، المغني، ١/٥١. والماوردي، الحاوي الكبير، ١/٦٠.

(٥) ابن العربي، أحكام القرآن، ١/٨٠، ٣/٤٤٣. والخرشي، حاشية الخرشي على مختصر سيدي خليل، ٣/٣٠. والدسوقي، حاشية الدسوقي على الشرح الكبير، ١/٥٠.

اختلف العلماء المعاصرون في حكم استخدام الجيلتين المستخلص من جلود الخنازير وعظامها بعد استحالته والانتفاع به في الأغذية والأدوية على قولين:

القول الأول: إن الجيلتين المستخلص من جلود الخنازير وعظامها نجس لا تؤثر فيه الاستحالة، ولا يجوز استخدامه في الغذاء والدواء وغيرها، وإلى هذا ذهب مجلس مجمع الفقه الإسلامي^(١)، والمجمع الفقهي التابع لرابطة العالم الإسلامي بمكة المكرمة^(٢)، وبه أفتت اللجنة الدائمة^(٣). وممن أخذ بهذا الرأي: الدكتور محمد الزحيلي^(٤) (٤)، والدكتور وهبة الزحيلي^(٦) (٧)، والدكتور محمد الأشقر^(٨) (٩).

(١) مجلة مجلس مجمع الفقه الإسلامي الدولي بجدّة، العدد الثالث، قرار رقم: ٢٢٥ (٩/٢٣)، الدورة الثالثة والعشرون المنعقدة بالمدينة المنورة بتاريخ: ١٩-٢٣ صفر ١٤٤٠هـ الموافق ٢٨ أكتوبر-١ نوفمبر ٢٠١٨م.

(٢) رابطة العالم الإسلامي، قرارات المجمع الفقهي الإسلامي بمكة المكرمة في دوراته العشرين: قرارات الدورة الخامسة عشر المنعقدة بمكة المكرمة/القرار الثالث، بتاريخ: ١١ رجب ١٤١٩هـ الموافق ٣١ أكتوبر ١٩٩٨م، الإصدار الثالث، عام ١٣٩٨-١٤٣٢هـ / ١٩٧٧-٢٠١٠م.

(٣) اللجنة الدائمة للبحوث العلمية والإفتاء، فتاوى اللجنة الدائمة للبحوث العلمية والإفتاء، ٢٢/٢٨١، ٢٨٢.

(٤) هو: محمد مصطفى الزحيلي، وهو علامة وفقه شافعي المذهب، ولد في ريف دمشق في سوريا بتاريخ: ١٠/٨/١٩٤١م، وهو عميد كلية الشريعة والدراسات الإسلامية بجامعة الشارقة سابقاً، وأستاذ الفقه المقارن فيها، ومن مؤلفاته: "وسائل الإثبات في الشريعة الإسلامية"، و"القواعد الفقهية وتطبيقاتها في المذاهب الأربعة"، و"المعتمد في الفقه الشافعي". نقلاً عن الرابط: <http://www.aslein.net/archive/index.php/t-9019.html>

(٥) الزحيلي، محمد مصطفى، أحكام المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء، ٨٧٠/٢، مطبوع ضمن رؤية إسلامية لبعض المشاكل الصحية.

(٦) هو: وهبة مصطفى الزحيلي، ولد بمدينة دير عطية من مدن ريف دمشق في سوريا عام: ١٩٣٢م، ومن شيوخه: الشيخ محمود ياسين، الشيخ محمود الزكوسي، الشيخ حسن الشطي، ومن تلامذته: الدكتور محمد الزحيلي شقيقه، والدكتور محمد نعيم ياسين، والدكتور عبد الستار أبو غدة، ومن أشهر كتبه: "آثار الحرب في الفقه الإسلامي"، و"أصول الفقه الإسلامي"، و"نظرية الضرورة الشرعية، دراسة مقارنة"، وتوفي بتاريخ: ٨ أغسطس ٢٠١٥م. نقلاً عن: أعضاء ملتقى أهل الحديث، المعجم الجامع في تراجم العلماء وطلبة العلم المعاصرين، ١/٣٦٨.

(٧) الزحيلي، وهبة، أحكام المواد النجسة والمحرمة في الغذاء والدواء، ص ٣٢، نشر دار المكتبي للطباعة والنشر والتوزيع-سوريا، ط ١، ١٤١٨هـ-١٩٩٧م.

(٨) هو: محمد سليمان عبد الله محمد الأشقر، عالم إسلامي وفقه أصولي، ولد في مدينة نابلس في فلسطين بتاريخ: ١٦/٩/١٩٣٠م، وشارك في مؤتمر بيت التمويل الكويتي، وكذلك مؤتمر مجمع الفقه الإسلامي في جده، ومن شيوخه: الشيخ محمد أمين الشنقيطي، والشيخ عبد العزيز بن عبد الله آل باز، والشيخ عبد العزيز بن رشيد، وله مجموعة من المؤلفات أبرزها: "أفعال الرسول صلى الله عليه وسلم ودلالاتها على الأحكام الشرعية"، و"زبدة التفسير بهامش مصحف المدينة المنورة"، و"الواضح في أصول الفقه للمبتدئين"، توفي بتاريخ: ١٥/١١/٢٠٠٩م. نقلاً عن الرابط:

<http://puck962.server4you.net/index.php/author/1204>

(٩) الأشقر، محمد سليمان، المواد المحرمة والنجسة واستعمالها في الغذاء والدواء، ٩١٨/٢، مطبوع ضمن رؤية إسلامية لبعض المشاكل الصحية.

وهو رأي الدكتور عبد الفتاح إدريس^(١)، والدكتور حامد جامع^(٣)، والدكتور الحجي^(٥)، وآخرون غيرهم^(٧).

القول الثاني: إن الجيلتين المستخلص من جلود الخنازير وعظامها طاهر لتحقق الاستحالة فيه، ولا حرج في استخدامه في الغذاء والدواء وغيرها من الصناعات، وهذا رأي الندوة الطبية الفقهية الثامنة للمنظمة الإسلامية للعلوم الطبية المنعقدة في الكويت^(٨).

(١) هو: عبد الفتاح محمود إدريس، أستاذ الفقه المقارن المساعد بجامعة الأزهر، ولد في كفر الشيخ في مصر بتاريخ: ٩ مايو ١٩٥٠م، له مجموعة من المؤلفات أبرزها: "قضايا طبية من منظور إسلامي بحث فقهي مقارن"، و"قضايا طبية معاصرة"، و"قضايا طبية معاصرة". نقلاً عن الرابط:

https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%B9%D8%A8%D8%AF_%D8%A7%D9%84%D9%81%D8%AA%D8%A7%D8%AD_%D9%85%D8%AD%D9%85%D9%88%D8%AF_%D8%A5%D8%AF%D8%B1%D9%8A%D8%B3

(٢) إدريس، عبد الفتاح محمود، مواد نجسة في الغذاء والدواء، ص ٣٠، نشر مكتبة القاهرة، ط ١، ١٤١٧هـ-١٩٩٧م.
(٣) هو: حامد عبد الحميد جامع، عالم شافعي مصري فاضل، تلقى علومه على كبار العلماء في الأزهر الشريف ومشايخه، واستفاد منهم في المجال العلمي والعملية، تولى عدة مناصب دينية رفيعة؛ منها منصب مدير عام بالأزهر، والأمين العام للمجلس الأعلى للأزهر، ومن أشهر مؤلفاته: كتاب: "المواد المحرمة في الطعام والدواء". نقلاً عن الرابط:

<http://site.islam.gov.kw/eftaa/Fatwa/FormerFatwa/Pages/FormerFatw11.aspx>

(٤) جامع، حامد، المواد المحرمة في الطعام والدواء، ٨١٣/٢، مطبوع ضمن رؤية إسلامية لبعض المشاكل الصحية.
(٥) هو: أحمد الحجي بن محمد المهدي بن أحمد بن محمد، ولد في مدينة حلب، في ١١/٨/١٩٣٨م، من أشهر شيوخه: الأستاذ مصطفى الزرقاء، والدكتور مصطفى السباعي، ومن أشهر مؤلفاته: "أحكام المرأة في الفقه الإسلامي"، و"الكفاية في الفرائض". نقلاً عن الرابط:

https://islamsyria.com/site/show_cvs/207

(٦) الحجي، أحمد الكردي، المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء، ١٠٣٧/٢، مطبوع ضمن رؤية إسلامية لبعض المشاكل الصحية.

(٧) يُنظر: أبو زيد، الانتفاع بالأعيان المحرمة من الأطعمة والأشربة والألبسة، ص ٧٩. والجري، عبد الرحمن بن أحمد، الفتاوى الطبية المعاصرة، ص ٧٠، نشر دار ابن حزم، بيروت، ط ١، ١٤٢٨هـ-٢٠٠٧م. وسبعنة، نصري راشد قاسم، المستخلص من النجس وحكمه في الفقه الإسلامي، ص ١١٥، بحث قدم لنيل درجة الماجستير، نشر مكتبة الصحابة، الإمارات العربية المتحدة-الشارقة، ومكتبة التابعين-القاهرة، ط ١، ١٤٢٢هـ-٢٠٠١م. وموسى، كامل، أحكام الأطعمة في الإسلام، ص ٣١٣، نشر دار البشائر الإسلامية-بيروت، سنة: ١٤١٦هـ-١٩٩٦م. وابن ارفيس، أعيان نجسة ومحرمة تستخدم في التصنيع الغذائي، ص ١١-١٢.

(٨) الندوة الفقهية الطبية الثامنة بعنوان: "رؤية إسلامية لبعض المشاكل الصحية (المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء)"، المنعقدة في دولة الكويت بتاريخ ٢٢-٢٤/٥/١٩٩٥م، المصدر الزحيلي، وهبة، الفقه الإسلامي وأدلته، ٥٢٦٥/٧، نشر دار الفكر-سورية-دمشق، ط ٤.

وممن أخذ بهذا الرأي: الدكتور نزيه حماد (١) (٢)، والدكتور علي القره داغي (٣) (٤).
الأدلة:

أدلة القول الأول: استدل أصحاب القول الأول على عدم طهارة الجيلاتين المستخلص من جلود الخنازير وعظامها بعد الاستحالة بما يأتي:
الدليل الأول: إن الاستحالة الكاملة لم تتحقق في الجيلاتين المستخلص من جلود الخنازير وعظامها، وإنما يستحيل استحالة جزئية (٥)، فلا يجوز تناول الأغذية والأدوية التي تحتوي على جيلاتين الخنزير، ولا الانتفاع به في مختلف الصناعات؛ لمحافظة على خصائص العين النجسة التي أخذ منها (٦)، والذي يشهد لهذا عدّة أمور وهي كالاتي:

- ١- "أن التغيرات الحاصلة في صناعة الجيلاتين لا تعدو أن تكون كسرًا لبعض الروابط الجانبية في جزيء الكولاجين ضمن الخطوات الآتية:
أ. تحطيم عدد محدود من الروابط البيبتيدية.
ب. إعادة توزيع عدد من الروابط الجانبية بين السلاسل.
ت. حدوث تغيير في تنسيق السلسلة.

(١) هو: نزيه كمال حماد، فقيه حمصي، أستاذ الفقه الإسلامي وأصوله في كلية الشريعة بجامعة أم القرى سابقاً، ومن أشهر مؤلفاته: "المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء بين النظرية والتطبيق". نقلاً عن كتابه: **المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء بين النظرية والتطبيق**، صفحة الغلاف، نشر دار القلم-دمشق، ط١، ١٤٢٥هـ/٢٠٠٤م.
(٢) حماد، نزيه، **المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء بين النظرية والتطبيق**، ص٦٧، نشر دار القلم-دمشق، ط١، ١٤٢٥هـ/٢٠٠٤م.

(٣) هو: علي محيي الدين القره داغي، ولد بمدينة القره داغ التابعة لمحافظة السليمانية بكوردستان العراق عام ١٩٤٩م، وقد شهد له معظم علماء العصر: بفقته وموسوعيته، وعمقه، ودقته، وتعمقه في فقه المعاملات والاقتصاد الإسلامي، ومن أشهر مؤلفاته: "فقه القضايا الطبية المعاصرة"، و"التأمين التكافلي الإسلامي"، و"بحوث في فقه قضايا الزكاة المعاصرة". نقلاً عن الرابط: <http://www.qaradaghi.com/Details.aspx?ID=4>

(٤) القره داغي، علي محيي الدين، والمحمدي، علي يوسف، **فقه القضايا الطبية المعاصرة-دراسة فقهية طبية مقارنة**، ص٢٤٣، نشر دار البشائر الإسلامية-بيروت، ط٢، ١٤٢٧هـ/٢٠٠٦م.

(٥) الشرقاوي، الجيلاتين، ١/ ٥٨٨. وإدريس، **مواد نجسة في الغذاء والدواء**، ص٣٠. والأشقر، **المواد المحرمة والنجسة واستعمالها في الغذاء والدواء**، ٢/ ٩١٨. والزحيلي، **أحكام المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء**، ٢/ ٨٧٠. وسبعنة، **المستخلص من النجس وحكمه في الفقه الإسلامي**، ص١١٥.

(٦) إدريس، **مواد نجسة في الغذاء والدواء**، ص٣٠. والأشقر، **المواد المحرمة والنجسة واستعمالها في الغذاء والدواء**، ٢/ ٩١٨. والزحيلي، **أحكام المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء**، ٢/ ٨٧٠. وسبعنة، **المستخلص من النجس وحكمه في الفقه الإسلامي**، ص١١٥.

وتعتبر الخطوة الثالثة التغير الضروري الوحيد لتحويل الكولاجين إلى جيلاتين، وفي الجيلاتين تبقى السلاسل الحمضية سليمة، كما تبقى كثيرٌ من الروابط الجانبية على حالها دون تكسّر أو تحطيم" (١).

٢- أنه يمكن التعرف على أصل الجيلاتين المشتق من الحيوان النجس عن طريق مقياس التحليل الطيفي (٢) بعد المرور بالعمليات الكيميائية المختلفة التي يتم بها استخلاص الجيلاتين؛ وذلك بسبب وجود بعض الخصائص في الجيلاتين تُمكّن من التعرف على أصله، وعليه فلا يمكن القول بأن الجيلاتين المستحيل من أجزاء الخنزير قد تحققت فيه الاستحالة الكاملة (٣). كما يمكن التعرف على أصل الجيلاتين عن طريق التحليل الوراثي (DNA) (٤)؛ حيث تبين بأن جيلاتين الخنزير لا يختلف عن كولاجينه (٥).

(١) ديمان، أساسيات كيمياء الغذاء، ص ١٨٢، ترجمة: هاشم، حنفي عبد العزيز، وعسكر، أحمد عبد المنعم، مراجعة: نوفل، مصطفى، نشر الدار العربية للنشر والتوزيع-مصر، ١٤١٦هـ/١٩٩٦م. نقلاً عن ابن ارفيس، أعيان نجسة ومحرمة تستخدم في التصنيع الغذائي، ص ١٠.

(٢) يُطلق عليه اسم: مقياس الطيف أو السبكترومتر وهو: عبارة عن آلة تشر الضوء إلى ألوان الطيف وتعرضه للدراسة، فذرات وجزيئات كل المواد تثبت الضوء عندما تسخن في درجات حرارة عالية، ويختلف النمط الضوئي الذي تبثه كل مادة، وهكذا فإن الخبراء يمكنهم التعرف على المادة أو تحديد تركيبها الكيميائي بتحليل طيفها، تستخدم مقاييس الطيف لفحص مجال واسع من المواد، فعلماء الكيمياء الصناعية يستخدمون هذه الآلات للكشف عن الشوائب في الفولاذ والسبائك الفلزية الأخرى، وتساعد مقاييس الطيف علماء الفلك في دراسة التركيب الكيميائي للنجوم، وتستخدم كذلك في تمييز المواد الكيميائية التي يتم العثور عليها في مسرح أي جريمة، وللكشف عن أي ملوثات مائية أو هوائية. نقلاً عن: الموسوعة العربية العالمية، ٥٨٥/٢٣.

(٣) الشراوي، الجيلاتين، ١ / ٥٨٨. وتكروري، وحميض، استحالة الأعيان النجسة واستعمالاتها في الصناعات الغذائية والدوائية، ص ٩.

.Chemistry of wine vinegar, (http://www.muslimconsumergroup.com) 12 Août 2007

نقلاً عن: ابن ارفيس، أعيان نجسة ومحرمة تستخدم في التصنيع الغذائي، ص ٩.

(٤) يسمى تحليل الجينات أو الفحص الجيني: "هو طريقة تحليل في علم الأحياء الجزيئي يختص بتحليل الدنا، بغرض التعرف على التكوين الجيني لأشخاص، كما يستخدم الفحص الجيني في دراسات الوراثة، وتطور المملكتين الحيوانية والنباتية، كذلك تجرى بحوث لتحليل تطور العين عن طريق التحليل الجيني للكائنات". نقلاً عن:

https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%AA%D8%AD%D9%84%D9%8A%D9%84_%D8%A7%D8%AA7%D9%84%D8%AC%D9%8A%D9%86%D8%A7%D8%AA

(٥) عبد العظيم، مدونة، ص ٥.

.Chemistry of wine vinegar, (http://www.muslimconsumergroup.com) 12 Août 2007

نقلاً عن: ابن ارفيس، أعيان نجسة ومحرمة تستخدم في التصنيع الغذائي، ص ٩.

٣- "الجيلاتين ينتج من حلماة (١) الكولاجين في الحرارة والوسط الحمضي أو القاعدي" (٢)، فتحدث بعض التغيرات الكيميائية في البروتينات المحلماة بواسطة الأنزيمات، تؤدي إلى تحسين خصائص الذوبانية والاستحلاب، مما يؤدي إلى تكوين مركبات جديدة دون الحكم عليها بالاستحالة (٣).
الدليل الثاني: يمكن الاعتماد على الجيلاتين المستخلص من جلود وعظام الحيوانات الحلال كالأبقار والأغنام، كما يمكن استخلاصه بسهولة وبمواصفات تفوق الجلاتين الخنزيري، فليس هناك ضرورة ولا حاجة تدعو إلى تناول الأغذية المحتوية على جيلاتين الخنزير (٤).
الدليل الثالث: إنَّ علَّةَ تحريم أكل لحم الخنزير غير معلومة، فكيف يُحكَّم بأنَّ العلَّةَ تركيبية تفكك تركيب بروتيناته حتى يقال إنَّ التَّحليل الجزئي لروابطها وتغييرها من كولاجين إلى جيلاتين ينفي التحريم؟ وهذا بخلاف الخمر الذي علَّةُ تحريمه معلومة فيتغيَّر الحكم تبعاً لزوال العلَّة، فتبقى مادة الجيلاتين على أصلها نجسة باعتبارها جزءاً من الخنزير (٥).

مناقشة أدلة أصحاب القول الأول:

ناقش أصحاب القول الثاني أدلة أصحاب القول الأول بأنَّه لا يمكن تتبُّع مصدر الجيلاتين المستخلص من حيوانات مختلفة، ولا التمييز بين أنواعه، ولا معرفة انتمائه (٦)، ثم إنَّه وإنَّ عُرِف مصدر الجيلاتين، إلَّا أنَّ ذلك لا يعني أنَّ الاستحالة لم تتحقق كاملة؛ لأنَّ الشارع رتب وصف النجاسة على حقيقة جلود

(١) **الحلماة (Hydrolysis):** هي: "عملية تفكك المادة بسبب فعل الماء، ففي هذا التفاعل يتفكك الماء إلى كاتيونات الهيدروجين وأنيونات الهيدروكسيد خلال ميكانيكية التفاعل، وهذا النوع من التفاعل يستخدم لتكسير بعض المبلمرات، وعادة ما يتم ذلك بوجود حفاز حمضي مثل: حمض الكبريتيك المركز، أو حفاز قاعدي مثل: هيدروكسيد الصوديوم". نقلاً عن الرابط:

<https://www.chemistrysources.com/2013/11/%D8%AD%D9%84%D9%85%D8%A3%D8%A9/>

(٢) غياث، سميحة، وعادل، سفر، المواد المضافة للأغذية، ص ٤٧٠، منشورات جامعة دمشق، ١٤١٣هـ/١٩٩٣م. نقلاً

عن: ابن ارفيس، أعيان نجسة ومحرمة تستخدم في التصنيع الغذائي، ص ١٠.

(٣) ابن ارفيس، أعيان نجسة ومحرمة تستخدم في التصنيع الغذائي، ص ١١.

(٤) إدريس، مواد نجسة في الغذاء والدواء، ص ٣٠. وجامع، المواد المحرمة في الطعام والدواء، ٨١٣/٢. والحجي

الكردي، المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء، ١٠٣٧/٢. والزحيلي، أحكام المواد النجسة والمحرمة في

الغذاء والدواء، ص ٣٢.

(٥) وتكروري، وحميض، استحالة الأعيان النجسة واستعمالاتها في الصناعات الغذائية والدوائية، ص ٩.

(٦) عبد السلام، محمد، مشكلات استخدام المواد المحرمة في المنتجات الغذائية والدوائية، ص ٦٠٣-٦٠٤.

الخنزير وعظامها، فإذا انتقت هذه الحقيقة باستحالتها إلى مادة أخرى، وتغيرت خصائصها وصفاتها، اعتبرت مغايرة للخنزير تمامًا، وصارت مادة أخرى (١).

أدلة القول الثاني:

استدل أصحاب القول الثاني على طهارة الجيلاتين المستخلص من جلود الخنازير وعظامها بعد الاستحالة بما يأتي:

الدليل الأول: إنَّ الاستحالة تُحوِّلُ المواد النجسة أو المتنجسة إلى مواد طاهرة طيبة، وتُحوِّلُ المواد المحرَّمة إلى مواد مباحة شرعًا؛ لأنَّ الشارع رتَّب وصف النجاسة على تلك الحقيقة، وتنتفي تلك الحقيقة بانتفاء بعض أجزاء مفهومها فانتهاء الكل من باب أولى (٢)، وكذا جلود الخنازير وعظامها إذا استحالت إلى مادة أخرى وتغيرت خصائصها وصفاتها اعتبرت مغايرة للخنزير تمامًا، وصارت مادة أخرى تسمَّى الجيلاتين (٣)، بدليل أنَّه لا يمكن التمييز بين أنواع الجيلاتين المستخلص من حيوانات مختلفة، ولا يوجد أية علامة من علامات الانتماء للأصل الحيواني الذي استخلص منه الجيلاتين (٤)، فيكون حينئذٍ طاهرًا ومباحًا لقول الله تعالى: ﴿يَا أَيُّهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا كُلُوا مِن طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ وَاشْكُرُوا لِلَّهِ إِن كُنتُمْ لَآءِيَّاهُ تَعْبُدُونَ﴾ (٥).

الدليل الثاني: قياس الجيلاتين المستحيل من الخنزير على طهارة الخمر إذا استحالت خلًّا (٦)، وجدد الميتة بدبغ الأدمي له (٧).

(١) حماد، المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء، ص ٦٦. والقره داغي، فقه القضايا الطبية المعاصرة-دراسة فقهية طبية مقارنة، ص ٢٤٣. وندوة رؤية إسلامية لبعض المشاكل الصحية-الكويت، المصدر الزحيلي، الفقه الإسلامي وأدلته، ٥٢٦٥/٧.

(٢) ابن الهمام، فتح القدير، ١/ ٢٠٠-٢٠١. وابن عابدين، رد المحتار على الدر المختار، ١/ ٣٢٧.

(٣) حماد، المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء، ص ٦٦. والقره داغي، فقه القضايا الطبية المعاصرة-دراسة فقهية طبية مقارنة، ص ٢٤٣. وندوة رؤية إسلامية لبعض المشاكل الصحية-الكويت، المصدر الزحيلي، الفقه الإسلامي وأدلته، ٥٢٦٥/٧.

(٤) عبد السلام، مشكلات استخدام المواد المحرمة في المنتجات الغذائية والدوائية، ص ٦٠٣-٦٠٤.

(٥) سورة البقرة، الآية: [١٧٢].

(٦) الكاساني، بدائع الصنائع، ١/ ٨٥. وابن قدامة، المغني، ١/ ٥٣.

(٧) ينظر: ص ٨٨.

مناقشة أدلة أصحاب القول الثاني:

ناقش أصحاب القول الأول أدلة أصحاب القول الثاني بأن حرمة عين الخنزير بعد الموت أمر متفق عليه بين الفقهاء^(١)، ولا يمكن العدول عن هذا الاتفاق إلاً بيقين، واستحالة جلود الخنازير وعظامها استحالة كاملة أمر غير متيقن به أثناء استخلاص الجيلاتين؛ لما ورد بين أهل الاختصاص من خلاف في تحققها^(٢)، فكيف تحكمون بحل هذه المادة؟ هذا إلى جانب الخلاف بين الفقهاء في أصل الاستحالة ومدى تأثيرها في طهارة الأعيان النجسة^(٣).

أمّا بالنسبة للقياس على جلود الميتة إذا دبغت، فإنّ ذلك لا يعني الانتفاع به كغذاء أو دواء، وإنّما مخصوص في الانتفاع به كالأفتراش عليه، أو لبسه كحذاء^(٤).

الترجيح مع السبب:

الذي يظهر -والله تعالى أعلم- رجحان ما ذهب إليه أصحاب القول الأول من القول بعدم طهارة الجيلاتين المستخلص من جلود الخنازير وعظامها؛ لعدم تحقق الاستحالة فيه، ولا يجوز استخدامه.

سبب الترجيح:

١- قوة أدلة أصحاب القول الأول ووجاهتها.

٢- أن الفقهاء اتفقوا على حرمة أكل الخنزير، كما اتفقوا على نجاسته بعد الموت، وأمّا كون الخنزير طاهر حال الحياة، أو كون جلده طاهر بعد الدبغ وأنه يجوز الانتفاع به مثل لبسه كحذاء لا يعني الانتفاع به كغذاء أو دواء^(٥).

٣- لأنه يمكن الاستغناء عن الجيلاتين المصنوع من الخنزير بأنواع الجيلاتين الحلال المصنوع من الأنعام المحلّلة والمذكاة ذكاة شرعية، والبدائل الأخرى كالنباتات والطحالب^(٦).

٤- القاعدة الفقهية تقول: "اليقين لا يزول بالشك"، أو "الأصل بقاء ما كان على ما كان"^(٧)، فبما أنّ أهل الاختصاص مختلفون في تحقّق الاستحالة الكاملة في الجيلاتين المستخلص من الخنزير؛ إذاً يبقى الجيلاتين نجسًا بناءً على أصله المتيقن، ولا يُزيله الشك الطارئ.

(١) ابن رشد، بداية المجتهد ونهاية المقتصد، ١٩/٣. وابن المنذر، الإجماع، ١/١٠٣.

(٢) الشرقاوي، الجيلاتين، ١/٥٨٨. وتكروري، وحميض، استحالة الأعيان النجسة واستعمالاتها في الصناعات الغذائية والدوائية، ص ٩. وابن ارفيس، أعيان نجسة ومحرمة تستخدم في التصنيع الغذائي، ص ١١-١٢.

(٣) ينظر: ص ٤٩.

(٤) ابن حزم، المحلى بالآثار، ١/١٢٨. والسرخسي، المبسوط، ١/٢٠٣. وابن قدامة، المغني، ١/٥١.

(٥) المصادر نفسها، بنفس الصفحات.

(٦) وندوة رؤية إسلامية لبعض المشاكل الصحية-الكويت، المصدر الزحيلي، الفقه الإسلامي وأدلته، ٧/٥٢٦٦. وعبد العظيم، مدونة، ص ٥. ومجلة مجلس مجمع الفقه الإسلامي الدولي بجدّة، العدد الثالث، قرار رقم: ٢٢٥ (٩/٢٣)، الدورة الثالثة والعشرون المنعقدة بالمدينة المنورة بتاريخ: ١٩-٢٣ صفر ١٤٤٠ هـ الموافق ٢٨ أكتوبر-١ نوفمبر ٢٠١٨ م.

(٧) ابن نجيم، الأشباه والنظائر، ١/٤٧، ٤٩. والسيوطي، الأشباه والنظائر، ١/٥٠، ٥١.

المطلب الثاني

حكم استخدام الجيلاتين المستخلص من الحيوانات الميتة، والمذكاة ذكاة غير شرعية

في الأغذية والأدوية

لقد سبق وتبين لنا أن الجيلاتين يستخلص من جلود وعظام الحيوانات الطاهرة الحلال وغير الطاهرة المحرمة، وعرفنا حكم كل منهما، وبما أن الجيلاتين يُصنع في الدول الغربية وهي لا تراعي حلاً ولا حرمة في ذبائحها؛ فتذبح الحيوانات المحرمة والنجسة مثل الخنزير، ولا تذبح على الطريقة الشرعية فيكون حكم هذا الحيوان في حكم الميتة المحرم أكلها، ثم يُصدَّر هذا الجيلاتين بعد تصنيعه في الدول الغربية إلى الدول العربية والإسلامية، فينتفع به المسلمون في الدول الغربية والإسلامية (١)، فما هو حكم استخدام الجيلاتين المستخلص من الحيوانات الميتة، والمذكاة ذكاة غير شرعية في الأغذية والأدوية وغيرها من الصناعات بعد استحالتها؟

قبل أن نبيّن الحكم، يجب أن نبيّن آراء الفقهاء المتعلقة بطهارة جلود الميتة والانتفاع بها بعد دبغها، وطهارة عظام الميتة والانتفاع بها، وهي على مسألتين كآلاتي:

❖ المسألة الأولى: خلاف الفقهاء في طهارة جلود الميتة والانتفاع بها:

تحريم محل النزاع:

• اتفقت المذاهب الفقهية الأربعة على نجاسة جلد الميتة قبل الدبغ (٢)؛ لقول الله-تعالى:-

﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمْ أَمْيَتُهُ وَالدَّمُ وَخَمُّ الْخَنزِيرِ وَمَا أَهَلَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ﴾ (٣).

(١) الشريف، الأطعمة المستوردة: طبيعتها، حكمها، حل مشكلتها، ص ١٠٣.
(٢) ابن نجيم، البحر الرائق شرح كنز الدقائق، ٨٨/٦. والشرنبلالي، حسن بن عمار بن علي المصري (ت: ١٠٦٩هـ)، مراقي الفلاح شرح متن نور الإيضاح، ص ٦٥، اعتنى به وراجعه نعيم زرزور، نشر المكتبة العصرية، ط ١، ١٤٢٥هـ-٢٠٠٥م. وخليل، مختصر خليل، ٨٩/١. وعليش، محمد بن أحمد بن محمد، أبو عبد الله المالكي، (ت: ١٢٩٩هـ)، منح الجليل شرح مختصر خليل، ٥١/١، نشر دار الفكر-بيروت، بدون طبعة، تاريخ النشر: ١٤٠٩هـ-١٩٨٩م. والحطاب، مواهب الجليل في شرح مختصر خليل، ١٠١/١. وابن جزري، أبو القاسم، محمد بن أحمد بن محمد بن عبد الله، (ت: ٧٤١هـ)، القوانين الفقهية، ص ٢٦، بدون دار للنشر، وبدون طبعة وتاريخ. والشربيني، مغني المحتاج إلى معرفة معاني ألفاظ المنهاج، ٢٣٧/١. والنووي، روضة الطالبين وعمدة المفتين، ٢٧/١. والماوردي، الحاوي الكبير، ٦٢/١. وابن قدامة، المغني، ٤٩/١. والمرداوي، الإنصاف في معرفة الراجح من الخلاف، ٨٦/١. وابن قدامة، الشرح الكبير، ٦٤/١، ١٩/٦.

(٣) سورة المائدة، الآية: [٣].

وقوله-تعالى-: ﴿قُلْ لَا أَجِدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خنزيرٍ فَإِنَّهُ رَجَسٌ أَوْ فِسْقًا أُهْلَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ﴾ (١).

وجه الاستدلال من الآيات الكريمة: أن تحريم الميتة، والحكم بأنها رجس ونجس يعم جميع أجزائها، ومنها الجلد (٢).

ولقول النبي-صلى الله عليه وسلم-: «إِذَا دُبِغَ الْإِهَابُ فَقَدْ طَهَّرَ» (٣)، ولحديث النبي-عليه الصلاة والسلام-: «أَيُّمَا إِهَابٍ دُبِغَ فَقَدْ طَهَّرَ» (٤).

وجه الاستدلال من الحديث الشريف: أن الجلد إذا دُبِغَ طَهَّرَ، ويفهم منه أيضًا أنه إذا لم يُدبغ لم يطهر ويبقى من الميتة النجسة.

• اختلف الفقهاء في طهارة جلود الميتة والانتفاع بها بعد الدبغ على عدة أقوال، أقواها ثلاثة أقوال:
القول الأول: تطهر جميع جلود الحيوانات الميتة بالدباغ، وإلى هذا القول ذهب الحنفية واستثنوا من ذلك الخنزير (٥)، والشافعية واستثنوا من ذلك الكلب والخنزير (٦).

القول الثاني: جلود الميتة لا تطهر بالدباغ، وهو مشهور مذهب المالكية، إلا أنهم رخصوا الانتفاع بها في اليابسات والماء وحده دون سائر الموائع، إلا جلد الخنزير فلا يجوز الانتفاع به مطلقًا (٧)، وهو المشهور من مذهب الحنابلة، ولا يجوز عندهم الانتفاع به إلا في اليابسات (٨).

(١) سورة الأنعام، الآية: [١٤٥].

(٢) ابن قدامة، الشرح الكبير، ٦٥/١.

(٣) تقدم تخريجه، ص ٤٨.

(٤) تقدم تخريجه، ص ٤٨.

(٥) ابن الهمام، فتح القدير، ١/ ٩٢. والجصاص، أحمد بن علي أبو بكر الرازي (ت: ٣٧٠هـ)، شرح مختصر الطحاوي، ص ٢٩٧، تحقيق عصمت الله، وسائد بكداش، ومحمد عبيد الله خان، وزينب محمد فلاتة، نشر دار البشائر الإسلامي-ودار السراج، ط ١، ١٤٣١هـ-٢٠١٠م. والكاساني، بدائع الصنائع في ترتيب الشرائع، ١/ ٨٥.

(٦) النووي، المجموع شرح المذهب، ١/ ٢١٧. والنووي، روضة الطالبين، ١/ ٤١. والشافعي، الأم، ١/ ٢٢.

(٧) البغدادي، أبو محمد عبد الوهاب بن علي بن نصر (ت: ٤٢٢هـ)، التلقين، ١/ ٢٨، تحقيق محمد بو خبزة الحسني، نشر دار الكتب العلمية، ط ١، ١٤٢٥هـ-٢٠٠٤م. وابن عبد البر، الكافي في فقه أهل المدينة، ١/ ٤٤٠، ٢/ ٢٧٦. والقرافي، الذخيرة، ١/ ١٦٦. و خليل، مختصر خليل، ١/ ١٦. والحطاب، مواهب الجليل في شرح مختصر خليل، ١/ ١٠١.

(٨) ابن قدامة، المغني، ١/ ٤٩-٥٠. وبهاء الدين، أبو محمد، عبد الرحمن بن إبراهيم بن أحمد (ت: ٦٢٤هـ)، العدة شرح العدة، ١/ ٢١-٢٢، نشر دار الحديث، القاهرة، بدون طبعة، ١٤٢٤هـ/٢٠٠٣م. والمرداوي، الإنصاف في معرفة الراجح من الخلاف، ١/ ١٦١، ١٦٤. وابن قدامة، الشرح الكبير، ١/ ٦٤-٦٥.

القول الثالث: لا يَطْهَرُ بالدباغ إلا جلد ميتة مأكول اللحم، وهو رواية عن الإمام مالك-رحمه الله تعالى-^(١)، ورواية عن الإمام أحمد-رحمه الله تعالى-^(٢).

الأدلة:

أدلة القول الأول:

استدل أصحاب القول الأول على طهارة جلود الميتة بعد دبغها بما يأتي:

الدليل الأول: عن عَبْدِ اللَّهِ بْنِ عَبَّاسٍ-رضي الله عنهما-قال: سَمِعْتُ رَسُولَ اللَّهِ-صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ-يَقُولُ: «إِذَا دُبِغَ الْإِهَابُ فَقَدْ طَهَرَ»^(٣)، وفي لفظ: «أَيُّمَا إِهَابٍ دُبِغَ فَقَدْ طَهَرَ»^(٤).

الدليل الثاني: عن ابْنِ عَبَّاسٍ-رضي الله عنهما-قال: " وَجَدَ النَّبِيُّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ شَاةَ مَيْتَةٍ، أُعْطِيَتْهَا مَوْلَاةٌ لِمَيْمُونَةَ مِنَ الصَّدَقَةِ، فَقَالَ النَّبِيُّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ: «هَلَّا انْتَفَعْتُمْ بِجُلْدِهَا؟» قَالُوا: إِنَّهَا مَيْتَةٌ: قَالَ: «إِنَّمَا حَرَّمَ أَكْلَهَا»^(٥).

الدليل الثالث: سئل عبد الله بن عباس-رضي الله عنهما-عن جلود الميتة فقال: قد سألتنا رسول الله-صلى الله عليه وسلم-عن ذلك؟ فقال: «دِبَاغُهُ طَهْرُهُ»^(٦).

وجه الاستدلال من الأحاديث: أنّ في الأحاديث دلالة صريحة وواضحة على أن الجلد إذا دبغ يطهر مطلقاً، سواء كان من مأكول اللحم أم من غير مأكول؛ لأن اللفظ عام^(٧). أما استثناء الكلب والخنزير؛ فلنجاستهما حال الحياة، والدبغ إنّما يؤثّر في رفع نجاسة عارضة بعد الموت فيما كان طاهراً حال الحياة فيعيدنها إلى ما كانت عليه قبل الموت طاهرة^(٨).

(١) ابن عبد البر، أبو عمر يوسف بن عبد الله بن محمد النمري (ت: ٤٦٣هـ)، الاستذكار، ٣٠٤، ٢٩٤/٥، تحقيق

سالم محمد عطا، ومحمد علي معوض، نشر دار الكتب العلمية - بيروت، ط١، ١٤٢١هـ-٢٠٠٠م.

(٢) والمرداوي، الإنصاف في معرفة الراجح من الخلاف، ١٦٤/١. وابن قدامة، الشرح الكبير، ٦٦/١. والبهوتي،

منصور بن يونس بن صلاح الدين ابن حسن (ت: ١٠٥١هـ)، كشف القناع عن متن الإقناع، ٥٥/١، نشر دار

الكتب العلمية، بدون طبعة وسنة نشر.

(٣) تقدم تخريجه، ص ٤٨.

(٤) تقدم تخريجه، ص ٤٨.

(٥) تقدم تخريجه، ص ٧٣.

(٦) مسلم، صحيح مسلم، كتاب الحيض، باب: طهارة جلود الميتة بالدباغ، ٢٧٨/١، رقم: (٣٦٦).

(٧) ابن حزم، المحلى بالآثار، ١٣١/١-١٣٢. وابن عبد البر، التمهيد، ١٧٦/٤. والكاساني، بدائع الصنائع في ترتيب

الشرائع، ٨٦/١. والنووي، المجموع شرح المهذب، ٢٢١/١.

(٨) الكاساني، بدائع الصنائع، ٨٦/١. وابن قدامة، المغني، ٥١/١. والماوردي، الحاوي الكبير، ٦٠/١.

مناقشة الأدلة:

نُوقِشت أدلة أصحاب القول الأول بأن الأحاديث التي استدلوها بها منسوخة بحديث عبد الله بن عُكَيْم الجهني^(١)؛ حيث رَوَى أن رسول الله-صلى الله عليه وسلم-كتب إلى جهينة قبل موته بشهر: «أَنْ لَا تَنْتَفِعُوا مِنَ الْمَيْتَةِ بِإِهَابٍ، وَلَا عَصَبٍ»^(٢)، فهذا الحديث متأخر عن الأحاديث التي استدلوها بها، وإنما يؤخذ بالمتأخر من أمر النبي-صلى الله عليه وسلم-.

يرد عليهم: بأن المقصود بالإهاب: الجلد قبل دبغه، وعليه فيمكن الجمع بين الأحاديث: بأنه لا ينتفع بالجلد قبل دبغه ويسمى إهاباً، بينما ينتفع به بعد الدبغ ويسمى قربة أو شناً أو أديماً^(٣).

أدلة القول الثاني:

استدل أصحاب القول الثاني على أن جلود الميتة لا تطهر بعد دبغها بما يأتي:

الدليل الأول: قول الله-سبحانه وتعالى-: ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمْ الْمَيْتَةُ﴾^(٤).

وجه الاستدلال من الآية الكريمة: أن الجلد جزء من أجزاء الميتة؛ فيكون حكمه حكم الميتة وهو التحريم والنجاسة بالموت، ولا يطهر بالدباغ كاللحم^(٥).

الدليل الثاني: عن عبد الله بن عُكَيْم الجهني^(٦) أن رسول الله-صلى الله عليه وسلم-كتب إلى جهينة قبل موته بشهر: «أَنْ لَا تَنْتَفِعُوا مِنَ الْمَيْتَةِ بِإِهَابٍ، وَلَا عَصَبٍ»^(٧).

(١) هو: أبو معبد عبد الله بن عكيم بن زيد بن ليث بن سود بن أسلم الجهني، أدرك زمن النبي-صلى الله عليه وسلم-، وسمع من عمر بن الخطاب، وعبد الله بن مسعود، وحذيفة بن اليمان، توفي سنة: (٥٨٨هـ). نقلاً عن: ابن سعد، أبو عبد الله محمد بن سعد بن منيع الهاشمي (ت: ٢٣٠هـ)، الطبقات الكبرى، ١٦٩/٦، تحقيق: محمد عبد القادر عطا، نشر دار الكتب العلمية - بيروت، ط١، ١٠١٤هـ-١٩٩٠م. والبغدادي، أبو بكر أحمد بن علي بن ثابت بن أحمد بن مهدي (ت: ٤٦٣هـ)، تاريخ بغداد، ١١/١٦٩، تحقيق بشار عواد معروف، نشر دار الغرب الإسلامي - بيروت، ط١، ١٤٢٢هـ-٢٠٠٢م. والذهبي، سير أعلام النبلاء، ٣/٥١٠.

(٢) أبو داود، سنن أبي داود، ٤/٦٧، كتاب اللباس، باب من روى أن لا ينتفع بإهاب الميتة، حديث رقم: (٤١٢٨). والترمذي، سنن الترمذي، ٣/٢٧٤، أبواب اللباس، باب ما جاء في جلود الميتة إذا دبغت، رقم: (١٧٢٩)، والنسائي، السنن الصغرى للنسائي، ٧/١٧٥، كتاب الفرع والعنبرة، باب جلود الميتة، رقم: (٤٢٥١). وابن حنبل، المسند، ٣١/٧٩، حديث رقم: (١٨٧٨٢). وصححه الألباني، إرواء الغليل، ١/٧٦-٧٧.

(٣) ابن عبد البر، التمهيد، ٤/١٦٥. والسرخسي، المبسوط، ١/٢٠٢. والكاساني، بدائع الصنائع في ترتيب الشرائع، ٨٥/١. والنووي، المجموع شرح المهذب، ١/٢١٩.

(٤) سورة المائدة، الآية: [٣].

(٥) ابن قدامة، المغني، ١/٥٠. وبهاء الدين، العدة شرح العمدة، ١/٢١. وابن قدامة، الشرح الكبير، ١/٦٥.

(٦) تقدمت ترجمته في نفس الصفحة.

(٧) تقدم تخريجه في نفس الصفحة.

الدليل الثالث: عن جابر بن عبد الله -رضي الله عنه- قال: قال رسول الله -صلى الله عليه وسلم-: «لَا تَتَنَفَّعُوا بِشَيْءٍ مِنَ الْمَيْتَةِ»^(١).

وجه الاستدلال من الحديثين الشريفين: أن اللفظ الوارد في الحديثين عام يشمل كل ميتة، وصريح في الدلالة على عدم الانتفاع بجلودها؛ فلا فرق في ذلك بين المدبوغ وغير المدبوغ^(٢).
أما دليلهم على جواز الانتفاع بها في الماء واليابسات؛ وذلك أن الماء له قوة يدفع بها النجاسات عن نفسه، واليابسات كالعدس والفل ونحوها لعدم مخالطتها النجاسات، ويبقى ما عدا ذلك على أصله من عدم جواز الانتفاع لعدم القدرة على مقاومة النجاسات^(٣).

مناقشة الأدلة:

نُوقِشت أدلة أصحاب القول الثاني بما يأتي:

أولاً: مناقشة الاستدلال بالآية الكريمة: أن الآية عامة لكل أجزاء الميتة، ولكن الأحاديث خصّصت الجلد من الميتة بالانتفاع به بعد الدبغ، وقياس الجلد على اللحم قياس خاطئ؛ لعدم الأخذ بالقياس في مقابلة النص، كما أن الدبغ في اللحم لا يحفظه بل يفسده، بخلاف الجلد فإنه ينظف ويطيب ويحفظ بالدبغ^(٤).

(١) الطحاوي، أبو جعفر أحمد بن محمد بن سلامة بن عبد الملك بن سلمة (ت: ٣٢١هـ)، شرح معاني الآثار، ٤٦٨/١، كتاب الصلاة، باب دباغ الميتة، هل يطهرها الدباغ أم لا؟ رقم: (٢٦٩٢)، تحقيق وتقديم: محمد زهري النجار، ومحمد سيد جاد الحق، نشر عالم الكتب، ط١، ١٤١٤هـ-١٩٩٤م. وقال بن قدامة: "إسناده حسن"، المغني، ٤٩/١-٥٠. وقال الزيلعي: "زعمت فيه مقال"، الزيلعي، جمال الدين أبو محمد عبد الله بن يوسف بن محمد (ت: ٧٦٢هـ)، نصب الرأية لأحاديث الهداية مع حاشيته بغية الألمعي في تخريج الزيلعي، ١/٢٢، قدم للكتاب: محمد يوسف البنوري، تحقيق محمد عوامة، نشر مؤسسة الريان للطباعة والنشر، بيروت-لبنان، ودار القبة للثقافة الإسلامية، جدة-السعودية، ط١، ١٤١٨هـ-١٩٩٧م.

(٢) ابن عبد البر، الاستذكار، ٣٠٤/٥. وابن قدامة، الشرح الكبير، ٦٥/١. والبهوتي، كشف القناع، ٥٤/١.

(٣) القرافي، الذخيرة، ١/١٦٦. والخرشي، حاشية الخرشي على مختصر سيدي خليل، ٩٠/١. والبهوتي، دقائق أولي النهى لشرح المنتهى، ٣١/١.

(٤) النووي، المجموع شرح المذهب، ٢١٩/١.

ثانيًا: مناقشة الاستدلال بالأحاديث الشريفة: بأنه يمكن الجمع بينها دون معارضة؛ فالمقصود بالإهاب: الجلد قبل دبغه، فلا يُنتَقَع بالجلد قبل دبغه ويسمى إهابًا، بينما ينتقع به بعد الدبغ ويسمى قربة أو شئنا أو أديمًا^(١)، كما أن حديث ابن عكيم إسناده ليس بالقوي ومعل بعلل قاذحة^(٢).

أدلة القول الثالث:

استدل أصحاب القول الثالث على أن جلود الميتة لا تطهر بالدِّبَاغ إلا من مأكول اللحم بما يأتي: الدليل الأول: قول النبي -صلى الله عليه وسلم- في الحديث الشريف: «ذَكَاهُ الْأَدِيمُ دِبَاغُهُ»^(٣). وجه الاستدلال من الحديث الشريف: أَنَّ الدِّبَاغَ يقوم مقام الزكاة، والزكاة إنما تعمل في مأكول اللحم، فما كانت الزكاة تطهره فالدِّبَاغ يطهر جلده^(٤).

الدليل الثاني: عن عبد الله بن عباس -رضي الله عنهما-، قَالَ: " وَجَدَ النَّبِيُّ -صَلَّى اللهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ- شَاءَ مَيْتَةً، أُعْطِيَتْهَا مَوْلَاةٌ لِمَيْمُونَةَ -رَضِيَ اللهُ عَنْهَا- مِنَ الصَّدَقَةِ، فَقَالَ النَّبِيُّ -صَلَّى اللهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ-: «هَلَّا انْتَفَعْتُمْ بِجُلْدِهَا؟» قَالُوا: إِنَّهَا مَيْتَةٌ: قَالَ: «إِنَّمَا حَرَّمَ أَكْلَهَا»^(٥).

الدليل الثالث: عن العالية بنت سُبَيْع، أَنَّ مَيْمُونَةَ -رَضِيَ اللهُ عَنْهَا- زَوْجَ النَّبِيِّ -صَلَّى اللهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ- حَدَّثَتْهَا، أَنَّهُ مَرَّ بِرَسُولِ اللهِ -صَلَّى اللهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ- رِجَالًا مِنْ فُرَيْشٍ يَجْرُونَ شَاءَ لَهُمْ مِثْلَ الْحِصَانِ، فَقَالَ لَهُمْ رَسُولُ اللهِ -صَلَّى اللهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ-: «لَوْ أَخَذْتُمْ إِيَّاهَا؟» قَالُوا: إِنَّهَا مَيْتَةٌ فَقَالَ رَسُولُ اللهِ -صَلَّى اللهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ-: «يُطَهَّرُهَا الْمَاءُ وَالْقَرْطُ»^(٦)^(٧).

(١) ابن عبد البر، التمهيد، ١٦٥/٤. والسرخسي، المبسوط، ٢٠٢/١. والكاساني، بدائع الصنائع، ٨٥/١. والنووي، المجموع شرح المهذب، ٢١٩/١. وابن حجر، أبو الفضل أحمد بن علي بن محمد بن أحمد (ت: ٨٥٢هـ)، التلخيص الحبير في تخريج أحاديث الرافعي الكبير، ٢٠٢/١، نشر دار الكتب العلمية، ط ١، ١٤١٩هـ-١٩٨٩م.

(٢) يُنظر: ابن عبد البر، التمهيد، ١٦٣/٤-١٦٥. والنووي، المجموع شرح المهذب، ٢١٨-٢١٩. وابن حجر، التلخيص الحبير، ٢٠١-٢٠٢.

(٣) تقدم تخريجه، ص ٧٢.

(٤) ابن عبد البر، التمهيد، ١٧٦-١٧٧. وابن قدامة، المغني، ٥١/١. وابن قدامة، الشرح الكبير، ٦٦/١.

(٥) تقدم تخريجه، ص ٧٣.

(٦) هو: "شَجَرٌ يُدْبَغُ بِهِ، وَقِيلَ: هُوَ وَرَقُ السَّلْمِ يُدْبَغُ بِهِ الْأَدَمُ، وَمِنْهُ أَدِيمٌ مَقْرُوظٌ". نقلًا عن: ابن منظور، لسان العرب، ٤٥٤/٧.

(٧) أبو داود، سنن أبي داود، ٦٦/٤، كتاب اللباس، باب في أهب الميتة، حديث رقم: (٤١٢٦). والنسائي، السنن الصغرى، ١٧٤/٧، كتاب الفرع والعتيرة، باب جلود الميتة، رقم: (٤٢٤٨). وابن حنبل، المسند، ٤١٤/٤٤، حديث رقم: (٢٦٨٣٣). وصححه الألباني، صحيح وضعيف سنن النسائي، ٣٢٠/٩.

وجه الاستدلال من الحديثين الشريفين: أنَّ رخصة الدِّبَاغ إنَّما جاءت في الشَّاة الميتة ونحوها من الأنعام مما تحل الذكاة أكله (١).

مناقشة الأدلة:

نُوقِشت أدلة أصحاب القول الثالث بأنَّ التحديد بالمأكول فقط يعارض الأحاديث التي وردت بإجازة الدبغ مطلقاً (٢)؛ كحديث: «إِذَا دُبِغَ الْإِهَابُ فَقَدْ طَهَّرَ» (٣)، و«أَيُّمَا إِهَابٍ دُبِغَ فَقَدْ طَهَّرَ» (٤).

الترجيح مع السبب:

الذي يظهر -والله تعالى أعلم- رجحان ما ذهب إليه أصحاب القول الأول من القول بطهارة جلود الميتة بالدباغ، وكذلك الكلب والخنزير، وعليه فيجوز الانتفاع بها.

سبب الترجيح:

- ١- قوة أدلة أصحاب القول الأول ووجاهتها وصراحتها.
- ٢- لا يمكن أن تعارض أدلة أصحاب القول الأول بأدلة أصحاب القول الثاني العامة التي تتناول جلود الميتة دون التفريق بين المدبوغ وغيره؛ لأنَّ أدلة أصحاب القول الأول خاصَّة تنصُّ على جواز الانتفاع بجلود الميتة بعد الدبغ، والخاص يقضي على العام عند التعارض، والجمع أولى من الترجيح (٥).

❖ المسألة الثانية: خلاف الفقهاء في طهارة عظام الميتة والانتفاع بها:

اختلف الفقهاء في طهارة عظام الميتة وجواز الانتفاع بها على قولين:
القول الأول: أنَّ عظام الميتة نجسة، وعليه فلا يجوز الانتفاع بها، وهو مذهب الجمهور: مشهور مذهب المالكية (٦)، والشافعية (٧)، والحنابلة (٨).

(١) ابن قدامة، المغني، ٥١/١. وابن قدامة، الشرح الكبير، ٦٦/١.
(٢) ابن حزم، المحلى بالآثار، ١٣١/١-١٣٢. وابن عبد البر، التمهيد، ١٧٦/٤. والكاساني، بدائع الصنائع في ترتيب الشرائع، ٨٦/١. والنووي، المجموع شرح المهذب، ٢٢١/١.
(٣) تقدم تخريجه، ص ٤٨.
(٤) تقدم تخريجه، ص ٤٨.
(٥) القرافي، أبو العباس شهاب الدين أحمد بن إدريس بن عبد الرحمن (ت: ٦٨٤هـ)، الفروق=أنوار البروق في أنواء الفروق، ٢٨٢/٣، نشر عالم الكتب، بدون طبعة وبدون تاريخ. وابن حجر، التلخيص الحبير، ٢٠٢/١.
(٦) ابن عبد البر، التمهيد، ٥٢/٩-٥٣. والقرافي، الذخيرة، ٩٢، ٨١/٢. خليل، مختصر خليل، ١٦/١.
(٧) النووي، المجموع شرح المهذب، ٢٣٦/١. والماوردي، الحاوي الكبير، ٦٦/١.
(٨) ابن قدامة، المغني، ٥٣/١. وبهاء، العدة شرح العمدة، ٢٢/١. وابن قدامة، الشرح الكبير، ٧٤/١.

القول الثاني: أن عظام الميتة طاهرة، وعليه فيجوز الانتفاع بها كمشط الشعر ونحوه، ولا يجوز أكلها، وهو مذهب الحنفية (١)، والظاهرية (٢)، وقول في مذهب المالكية والحنابلة (٣).

الأدلة:

أدلة القول الأول: استدل أصحاب القول الأول على نجاسة عظام الميتة بما يأتي:

الدليل الأول: قول الله- سبحانه وتعالى-: ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمْ الْمَيْتَةُ﴾ (٤).

وجه الاستدلال من الآية الكريمة: أن الآية عامة في تحريم جميع أجزاء الميتة، إلا ما استثناه الدليل: كالنص على إباحة الانتفاع بجلود الميتة بعد دبغها، وما عدا ذلك فيبقى على الأصل الذي هو الحرمة، والعظم جزء من الميتة لم يُسْتَنْتَنَ منها بدليل فيكون محرماً ونجس (٥).

الدليل الثاني: قول الله- سبحانه وتعالى-: ﴿قَالَ مَنْ يُحْيِ الْعِظْمَ وَهِيَ رَمِيمٌ﴾ (٦) قُلْ يُحْيِيهَا الَّذِي أَنْشَأَهَا أَوَّلَ مَرَّةٍ وَهُوَ بِكُلِّ خَلْقٍ عَلِيمٌ (٦).

وجه الاستدلال من الآية الكريمة: دلّت الآية الكريمة على أن في العظم حياة؛ لأن ما يحيى يخلفه موت وينجس به (٧).

مناقشة الأدلة:

ناقش أصحاب القول الثاني أدلة أصحاب القول الأول بما يأتي:

مناقشة الدليل الأول: أن المقصود تحريم الأكل لا الانتفاع، فالأشياء التي لا تؤكل من الميتة يجوز الانتفاع بها ولا بأس بذلك (٨).

مناقشة الدليل الثاني: أن المقصود بالحياة في الآية إحياء النفوس، فيكون المعنى إحياء أصحاب العظام بإعادة الأرواح للأجساد (٩).

(١) السرخسي، المبسوط، ٢٠٣/١. والكاساني، بدائع الصنائع في ترتيب الشرائع، ١٤٢/٥. وابن الهمام، فتح القدير،

٤٢٧/٦. وابن نجيم، البحر الرائق، ١١٤/١.

(٢) ابن حزم، المحلى بالآثار، ١٢٨/١.

(٣) عليش، منح الجليل شرح مختصر خليل، ٥٢/١. وابن قدامة، المغني، ٥٣/١.

(٤) سورة المائدة، الآية: [٣].

(٥) ابن عبد البر، التمهيد، ٥٣/٩. والنووي، المجموع شرح المذهب، ٢٣٦/١. والماوردي، الحاوي الكبير، ٧٥/١.

وإبن قدامة، المغني، ٥١/١.

(٦) سورة يس، الآية: [٧٨-٧٩].

(٧) ابن عبد البر، التمهيد، ٥٣/٩. والنووي، المجموع شرح المذهب، ٢٣٨/١. وابن قدامة، المغني، ٥٤/١.

(٨) السرخسي، المبسوط، ٢٠٣/١. وابن نجيم، البحر الرائق، ١١٤/١. وابن عبد البر، التمهيد، ٥٢/٩.

(٩) السرخسي، المبسوط، ٢٠٣/١. وابن نجيم، البحر الرائق، ١١٤-١١٥.

أدلة القول الثاني:

استدل أصحاب القول الثاني على طهارة عظام الميتة وجواز الانتفاع بها بما يأتي:

الدليل الأول: قول النبي صلى الله عليه وسلم في شاة ميمونة: «إِنَّمَا حَرَّمَ أَكْلُهَا»^(١).

وجه الاستدلال من الحديث الشريف: أَنَّ المحرَّم من الميتة الانتفاع بأكل اللحوم وما يؤكل منها لوجود

الضرر من الدماء والرطوبات النجسة لا لنجاسة عينها، وَأَنَّ ما لا يدخل تحت مصلحة الأكل لا يوجد

فيه ضرر فلا ينجس بالموت، فذَلْ ذلك على جواز الانتفاع بالعظام لأنَّها ممَّا لا يؤكل^(٢).

الدليل الثَّاني: أَنَّ الحسَّ دليل الحياة، وعليه فإنَّ عظام الميتة لا تنجس لعدم وجود الحس الذي هو

دليل الحياة^(٣).

الدليل الثالث: إِنَّ نجاسة الميتة ليست لعينها، وإنَّما بسبب الرطوبات النجسة والدماء السائلة، وهذا لا

يوجد في العظم فيكون طاهرًا^(٤).

مناقشة الأدلة:

ناقش أصحاب القول الأول أدلة أصحاب القول الثَّاني بما يأتي:

مناقشة الدليل الأول: قولهم: إِنَّ الحديثَ إِنَّمَا نصَّ على تحريم الأكل لا الانتفاع، والعظم ممَّا لا يؤكل

فلا ينجس بالموت، قلنا: هذا غير مسلم؛ لأنَّ العظم الصغير الطَّري كالغضاريف يؤكل، ويُغلى العظم

ليؤكل مِنْ مَرَقِهِ^(٥).

مناقشة الدليل الثَّاني: قولهم: إِنَّ الحسَّ علَّة الحياة، قلنا: إِنَّ للحياة علَّتَيْن: الحس في بعض

الأعضاء، والنماء في البعض الآخر^(٦).

الترجيح مع السَّبب:

الذي يظهر -والله تعالى أعلم- رجحان ما ذهب إليه أصحاب القول الأول من القول بعدم طهارة عظام

الميتة، وعليه فلا يجوز الانتفاع بها.

(١) تقدم تخريجه، ص ٧٣.

(٢) السرخسي، المبسوط، ٢٠٣/١. وابن نجيم، البحر الرائق، ١١٤/١-١١٥.

(٣) السرخسي، المبسوط، ٢٠٣/١. وابن الهمام، فتح القدير، ٤٢٧/٦. وابن نجيم، البحر الرائق، ١١٤/١.

(٤) الكاساني، بدائع الصنائع في ترتيب الشرائع، ١٤٢/٥. وابن نجيم، البحر الرائق، ١١٤/١.

(٥) القرطبي، أبي عبد الله محمد بن أحمد بن أبي بكر (ت: ٦٧١هـ)، الجامع لأحكام القرآن والمبين لما تضمنه من

السنة وآي القرآن، ٣٩٧/١٢، تحقيق عبد الله بن عبد المحسن التركي، نشر مؤسسة الرسالة، بيروت، ط ١،

١٤٢٧هـ-٢٠٠٦م.

(٦) الماوردي، الحاوي الكبير، ٧٠/١.

سبب الترجيح:

أنَّ العظم حُكْمُهُ حكم اللحم؛ حيث إنَّه لا ينقطع من البهيمية وهي حية، فليس هو كالشعر والصوف، فيكون التفرقة بين اللحم والعظم في الحكم لا دليل عليه، فيبقى داخلاً في عموم تحريم الميتة بقوله - تعالى:- ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمْ الْمَيْتَةُ﴾ (١) (٢).

وإذا تبيَّن أن الميتة محرم أكلها، وأنَّ الفقهاء اختلفوا في طهارة جلودها، وأنَّ الراجح هو طهارتها والانتفاع بها بعد دبغها في غير الأكل، وأنَّهم اختلفوا في عظامها، وأنَّ الراجح فيها نجاستها وعدم الانتفاع بها؛ لأنَّها جزء من أجزاء الميتة، ولم يوجد دليل يستثنيها من النص، وأنَّ حكمها حكم اللحم، فهل يجوز استخدام الجيلاتين المستخلص من جلود الميتة وعظامها في الأغذية والأدوية؟ اختلف الفقهاء المعاصرون في ذلك على قولين:

القول الأول: لا يجوز استخدام الجيلاتين المستخلص من جلود الميتة وعظامها في الأغذية والأدوية، ويمثِّل هذا الرأي من المعاصرين: مجلس مجمع الفقه الإسلامي بجدة (٣)، والمجمع الفقهي التابع لرابطة العالم الإسلامي في دورته الخامسة عشرة بمكة المكرمة (٤)، وتبنَّى هذا الرأي من المعاصرين: الدكتور حامد جامع (٥)، والدكتور باحمد بن ارفيس (٦).

القول الثاني: أنَّه يجوز استخدام الجيلاتين المستخلص من جلود الميتة وعظامها في الأغذية والأدوية، ويمثِّل هذا الرأي من المعاصرين: الندوة الفقهية الطبية الثامنة للمنظمة الإسلامية للعلوم الطبية المنعقدة في الكويت (٧)، وتبنَّى هذا الرأي الدكتور نزيه حماد (٨)، والدكتور علي القره داغي (٩).

(١) سورة المائدة، الآية: [٣].

(٢) ابن عبد البر، التمهيد، ٥٣، ٥١/٩. والنووي، المجموع شرح المذهب، ٢٣٦/١. والماوردي، الحاوي الكبير، ٦٩/١. وابن قدامة، المغني، ٥٣/١.

(٣) مجلس مجمع الفقه الإسلامي، العدد الثالث، قرار رقم: ٢٣ (٣/١١)، الدورة الثالثة المنعقدة بعمان في الأردن بتاريخ ٨-١٣ صفر، ١٤٠٧هـ الموافق ١١-١٦ أكتوبر ١٩٨٦م. والقرار رقم: ٢٢٥ (٩/٢٣)، الدورة الثالثة والعشرون المنعقدة بالمدينة المنورة بتاريخ: ١٩-٢٣ صفر ١٤٤٠هـ الموافق ٢٨ أكتوبر-١ نوفمبر ٢٠١٨م.

(٤) رابطة العالم الإسلامي، قرارات المجمع الفقهي الإسلامي بمكة المكرمة في دوراته العشرين: قرارات الدورة الخامسة عشر المنعقدة بمكة المكرمة/القرار الثالث، بتاريخ: ١١ رجب ١٤١٩هـ الموافق ٣١-أكتوبر ١٩٩٨م، الإصدار الثالث، عام ١٣٩٨-١٤٣٢هـ / ١٩٧٧-٢٠١٠م.

(٥) جامع، المواد المحرمة في الطعام والدواء، ٨١٣/٢.

(٦) ابن ارفيس، أعيان نجسة ومحرمة تستخدم في التصنيع الغذائي، ص ١٢.

(٧) ندوة رؤية إسلامية لبعض المشاكل الصحية (المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء)، المنعقدة في دولة الكويت بتاريخ ٢٢-٢٤/٥/١٩٩٥م، المصدر الزجيلي، وهبة، الفقه الإسلامي وأدلته، ٥٢٦٥/٧.

(٨) حماد، المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء، ص ٦٧.

(٩) القره داغي، فقه القضايا الطبية المعاصرة-دراسة فقهية طبية مقارنة، ص ٢٤٣.

الأدلة:

أدلة القول الأول:

استدل أصحاب القول الأول على عدم طهارة الجيلاتين المستخلص من جلود الميتة وعظامها، وأنه لا يجوز استخدامه في الصناعات الغذائية والدوائية بما يأتي:

الدليل الأول: إن الاستحالة لا تطهر النجاسات^(١)، وعليه فيبقى الجيلاتين المستخرج من الميتة على أصله وهو النجاسة والحرمة؛ لقول الله- سبحانه وتعالى:- ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكَ الْمَيْتَةُ﴾^(٢)، وعندما سئل النبي- صلى الله عليه وسلم- عن الميتة نصَّ على تحريم أكلها، فقال: «إِنَّمَا حَرَّمَ أَكْلُهَا»^(٣).

الدليل الثاني: لا توجد ضرورة أو حاجة تدعو إلى تناول الجيلاتين المستخلص من الميتة ولا الانتفاع به؛ لأنه يمكن الاستغناء عنه بإنتاج الجيلاتين المستخلص من الحيوانات الطاهرة المباحة الأكل والمذكاة ذكاة شرعية^(٤).

أدلة القول الثاني:

استدل أصحاب القول الثاني على طهارة الجيلاتين المستخلص من جلود الميتة وعظامها والانتفاع به واستخدامه بأن الاستحالة تُحوّل الجلد والعظم النجس إلى مادة أخرى مغايرة للأولى في الاسم والصفات والخصائص، وبناءً على ذلك فإن الجيلاتين المستخلص من جلود الميتة وعظامها طاهر ويجوز استخدامه في الغذاء والدواء^(٥).

الترجيح مع السبب:

الذي يظهر-والله تعالى أعلم-رجحان ما ذهب إليه أصحاب القول الأول من القول بعدم طهارة الجيلاتين المستخلص من جلود الميتة وعظامها، وعليه فلا يجوز استخدامه في الغذاء والدواء.

سبب الترجيح:

- ١- قوة أدلة أصحاب القول الأول ووجاهتها وصراحتها.
- ٢- لا توجد ضرورة أو حاجة تدعو إلى تناول الجيلاتين المستخلص من جلود وعظام الميتة؛ فيمكن الاستغناء عنه بالجيلاتين المستخلص من الحيوانات المباحة الأكل والمذكاة ذكاة شرعية^(٦).

(١) يُنظر: ص ٥٨.

(٢) سورة المائدة، الآية: [٣].

(٣) تقدم تخريجه، ص ٧٣.

(٤) جامع، المواد المحرمة في الطعام والدواء، ٨١٣/٢.

(٥) حماد، المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء، ص ٦٧. والقره داغي، فقه القضايا الطبية المعاصرة-دراسة فقهية طبية مقارنة، ص ٢٤٣.

(٦) جامع، المواد المحرمة في الطعام والدواء، ٨١٣/٢.

٣- بالنسبة لجلود الميتة وإن كان الراجح فيها طهارتها بعد دبعها، إلا أن الفقهاء نَصُّوا على أن الانتفاع لا يعني الأكل منها، وإنما يعني الجلوس عليها، أو حمل الزاد فيها، أو انتعالها، أو نحو ذلك من وجوه الانتفاع، وكذلك الأمر بالنسبة للعظام على رأي من قال بطهارتها^(١)؛ لقول النبي - صلى الله عليه وسلم -: «إِنَّمَا حَرَّمَ أَكْلُهَا»^(٢).

٤- أن الاستحالة التي تكون بفعل فاعل وإن اختلفوا في تطهيرها للنجاسات إلا أن الراجح فيها أنها لا تطهرها^(٣)؛ لأن هذا من التحايل على ما حرَّم الله وتحويله لشكل آخر، وقد ورد في الشَّرْع ما يدل على تحريم التحايل على استخدام المحرم، فعن جابر بن عبد الله -رضي الله عنهما- أنه سَمِعَ النبي -صلى الله عليه وسلم- وهو بمكة المكرمة عام الفتح يقول: «إِنَّ اللَّهَ وَرَسُولَهُ حَرَّمَ بَيْعَ الْخَمْرِ، وَالْمَيْتَةِ وَالْخِنْزِيرِ وَالْأَصْنَامِ»، فَقِيلَ: يَا رَسُولَ اللَّهِ، أَرَأَيْتَ شُحُومَ الْمَيْتَةِ، فَإِنَّهَا يُطْلَى بِهَا السُّفْنُ، وَيُدْهَنُ بِهَا الْجُلُودُ، وَيَسْتَصْبِحُ بِهَا النَّاسُ؟ فَقَالَ: «لَا، هُوَ حَرَامٌ»، ثُمَّ قَالَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ عِنْدَ ذَلِكَ: «قَاتَلَ اللَّهُ الْيَهُودَ إِنَّ اللَّهَ لَمَّا حَرَّمَ شُحُومَهَا جَمَلُوهُ»^(٤)، ثُمَّ بَاعُوهُ، فَأَكَلُوا ثَمَنَهُ»^(٥).

حكم الانتفاع بالجيلتين المستخلص من جلود الميتة والخنازير وعظامها بعد استحالته في صناعات غير الأغذية والأدوية:

بعد هذا العرض لأحكام مادة الجيلاتين، والخلاف الذي حصل بين العلماء في طهارتها بعد استحالتها إن كان مصدرها خنزيرًا أو ميتة أو مذبوحًا على غير الطريقة المشروعة، وتبين أن الراجح في ذلك النجاسة، وأنه لا يجوز استخدامها في الغذاء والدواء، فإن القول في استخدام مادة الجيلاتين في صناعات غير صناعة الغذاء والدواء، كالبنلاستيك، أو ورق التصوير الفوتوغرافي وغيرها كالقول في الغذاء والدواء، أي: النجاسة وعدم جواز الاستخدام -والله تعالى أعلم-؛ للحديث السابق أن النبي -صلى الله عليه وسلم- عندما بيّن تحريم الميتة وثنمها سئل يَا رَسُولَ اللَّهِ، أَرَأَيْتَ شُحُومَ الْمَيْتَةِ، فَإِنَّهَا يُطْلَى بِهَا السُّفْنُ، وَيُدْهَنُ بِهَا الْجُلُودُ، وَيَسْتَصْبِحُ بِهَا النَّاسُ؟ فَقَالَ: «لَا، هُوَ حَرَامٌ»^(٦).

(١) ابن حزم، المحلى بالآثار، ١/١٢٨، ١٣٢. والسرخسي، المبسوط، ١/٢٠٢، ٢٠٣. ومواهب الجليل، ١/١٠٥. والنووي، المجموع شرح المهذب، ١/٢٣٠. والمرداوي، الإنصاف، ١/١٧٢. وابن قدامة، المغني، ١/٥١.

(٢) تقدم تخريجه، ص ٧٣.

(٣) يُنظر: ص ٥٨.

(٤) جمלוه: أي أذابوه، جمل الشحم: أذابه. مصطفى، وآخرون، المعجم الوسيط، مادة (جمل)، ١/١٣٦.

(٥) البخاري، صحيح البخاري، كتاب: البيوع، باب: بيع الميتة والأصنام، ٣/٨٤، حديث رقم (٢٢٣٦). ومسلم، صحيح

مسلم، كتاب المساقاة، باب: تحريم بيع الخمر، والميتة، والخنزير، والأصنام، ٣/١٢٠٧، رقم: (١٥٨١).

(٦) تقدم تخريجه في نفس الصفحة.

وجه الاستدلال من الحديث: أَنَّ النَّبِيَّ-صلى الله عليه وسلم-أَكَّدَ على عدم الانتفاع بالمحرم، ووجوب اجتنابه، والانتفاع بعظام الميتة وشحومها في غير الأكل ينافي اجتناب التحريم، فيكون حكم تحريم الاستخدام في الأكل وفي غير الأكل سواء، حتى وإن جرى تحويله، إلا ما استثناه الدليل كجلد الميتة بعد دبغه.

وأكد على حرمة القصد إلى المحرّم بتحويله ابن تيمية (١) -رحمه الله تعالى- حيث يقول في مسألة تخليل الخمر: "قصد المخلل لتخليها هو الموجب لتنجيسها، فإنّه قد نهى عن اقتنائها وأمر بإراقها، فإذا قصد التخليل كان قد فعل محرماً، وغاية ما يكون تخليلها كتذكية الحيوان، والعين إذا كانت محرمة لم تصر محللة بالفعل المنهي عنه؛ لأنّ المعصية لا تكون سبباً للنعمة والرحمة" (٢). وكذلك الدكتور عمر سليمان الأشقر (٣) يقول: "مما ينبغي أن ينبّه له أنّ نجس العين، ومثله المحرم أكله وشربه لا يجوز للمسلم أن يتقصد تحويله إلى مادة أخرى، فإن الله إذا حكم بنجاسة شيء فإنه يحكم بحرمة الاستفادة منه، كالبول والغائط ودم الحيض والنفاس والميتة، وهذا لا يقتصر على النجس وحده بل عام في كل الأعيان النجسة، ومثلها الأعيان المحرمة" (٤). وهذا يدلّ على أنّ الأعيان المحرمة لا بدّ فيها من الاتباع والتوقيف لا اعتبار النجاسة، فما ينبغي التحايل على تحويل الأشياء من أجل تحليلها.

(١) هو: أحمد بن عبد الحلیم بن عبد السلام بن عبد الله بن أبي القاسم الخضر النميري الحراني الدمشقيّ الحنبلي، أبو العباس، تقي الدين، ولد سنة: (٦٦١هـ)، برع في العلم والتفسير، ومن مصنفاته: "السياسة الشرعية" و"الفتاوى" و"الإيمان" و"الجمع بين النقل والعقل" وغيرها، وتعرض للسجن مراراً، ومات معتقلاً في قلعة دمشق سنة: (٧٢٨هـ). نقلاً عن الزركلي، الأعلام، ١/١٤٤-١٤٥.

(٢) ابن تيمية، مجموع الفتاوى، ٤٨٦/٢١.

(٣) هو: عمر بن سليمان بن عبد الله الأشقر، ولد في نابلس في فلسطين عام: ١٩٤٠م، هو أحد علماء الدين، ويعمل أستاذ في كلية الشريعة في الجامعة الأردنية في عمان في الأردن، ومن أشهر شيوخه: الدكتور محمد سليمان الأشقر، والشيخ عبد العزيز بن باز، والشيخ محمد ناصر الدين الألباني، ومن أشهر مؤلفاته: "القياس بين مؤيديه ومعارضيه"، و"أصل الاعتقاد"، "مقاصد المكلفين فيما يتعدّد به ربّ العالمين"، توفي في ١٠ أغسطس ٢٠١٢م. نقلاً عن الرابط:

<http://www.albadronline.com/archives/2345>

(٤) الأشقر، عمر سليمان، وشبير، محمد عثمان، وأبو البصل، عبد الناصر، وعارف، علي عارف، والبايز، عباس أحمد محمد، دراسات فقهية في قضايا طبية معاصرة، ٣٢١/١، تحت عنوان: تحديد الأعيان النجسة، نشر دار النفائس للنشر والتوزيع-الأردن، ط١، ١٤٢١هـ-٢٠٠١م.

المبحث الثالث

استخدامات الجيلتين المعاصرة، وحل مشكلته

وفيه مطلبان:

المطلب الأول: استخدامات الجيلتين المعاصرة

المطلب الثاني: حل مشكلة الجيلتين

المطلب الأول

استخدامات الجيلتين المعاصرة

يستخدم الجيلتين على نطاق واسع في كثير من الصناعات، منها: الغذائية، والدوائية، والصناعية؛ لما له من خصائص ووظائف مهمة تجعله مناسبة لاستخدامه في هذه الصناعات:

أولاً: استخدامات الجيلتين الغذائية:

يستخدم الجيلتين في العديد من الصناعات الغذائية بسبب خصائصه الوظيفية وقيمه الغذائية، منها:

- ١- استخدامه في صناعة المشروبات المختلفة، مثل: الحليب، والحساء، وترويق العصائر؛ لإزالة القوام الحبيبي، ويدخل في مشروبات الطاقة كمصدر بروتيني، وغيرها.
- ٢- استخدامه في صناعة المثلجات، مثل: الآيس كريم (البوظة) كمادة مثبّطة لتثبيت تكوين الحبيبات الثلجية، ويجعل عملية التصلب فيها أسرع، ومنتجات الألبان: كالجبن، والزبادي (اللبن الرائب) كعامل مجلتن ومثخن؛ لإكسابها القوام المتماسك.
- ٣- استخدامه في صناعة الحلويات المختلفة، مثل: الشوكولاته، والحلويات الرخوة ويغطيها بطبقة لمّاعة، واللبن (العك)، والكراميل؛ لإعطائها القوام المتماسك والليونة.
- ٤- استخدامه في تغليف كافة اللحوم البرية منها والبحرية، مثل: النقانق، والسُّجق، والسّلامى، والأسماك المغلفة، واللحوم المعلبة من البقر وغيرها، حيث يستخدم كطبقة خارجية عازلة لحماية المنتج من الجفاف والأكسدة.
- ٥- استخدامه كبديل للدهون الحيوانية والنباتية في إعداد بعض الأطعمة المخفّعة من الدهون، فالزبادي الخالي من الدهون لا يكتسب القوام المتماسك إلا بإضافة الجيلتين إليه.
- ٦- استخدامه في صناعة الأغذية التي على شكل مساحيق، مثل: الجيلي، والحساء والعصائد.
- ٧- استخدامه في منتجات المخابز، مثل: العجائن، والكعك، والفتائر^(١).

(١) صقر، أحمد حسين، الجيلتين في الأطعمة والأغذية، بحث منشور في مجلة المجتمع الكويتية، عدد ٤٢٩، ص ٣٢. والشافعي، وآخرون، الموسوعة الطبية الفقهية والنوازل العصرية، ٦٢٢/٣. والشرقاوي، وفتوح، الجيلتين، ١ / ٥٩٣. وإدريس، مواد نجسة في الغذاء والدواء، ص ٢٣. والظرفي، أحكام الأطعمة في الشريعة الإسلامية، ص ٣٠٧. القره داغي، والمحمدي، فقه القضايا الطبية المعاصرة، ص ٢٤٢. وأبو زيد، الانتفاع بالأعيان المحرمة من الأطعمة والأشربة والألبسة، ص ٧٣. وسبعنة، المستخلص من النجس وحكمه في الفقه الإسلامي، ص ١١٠. وحمام، المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء، ص ٦٤-٦٥.

٨- استخدامه في أطعمة الحمية، وأطعمة التحكم في وزن الجسم، مثل: الحلوى، والشوكولاته المعدّة لمرضى السكّري؛ فيستخدم بدل المحليات المركزة، والسكريات الكحولية؛ ليعوض الحجم الناقص، ويعطي القوام المتماسك^(١).

ثانيًا: استخدامات الجيلاتين الدوائية والطبية:

كما أنّ الجيلاتين يستخدم في الصناعات الغذائية فإنّه يستخدم أيضًا في الصناعات الدوائية (الصيدلانية) والطبية.

استخدامات الجيلاتين الدوائية:

- ١- استخدامه في إنتاج أقراص المص القاسية أو الطرية، ونحوها من المستحلبات المحملة بالفيتامينات، والمواد العلاجية الأخرى.
- ٢- استخدامه في إنتاج الأقراص أو الملبسات الدوائية التي تغلف به لمنع الذوبان السريع.
- ٣- استخدامه في تحضير التحاميل (البوس) الشرجية والمهبليّة؛ لأنّه يذوب بفعل حرارة الجسم.
- ٤- تحضير كبسولات الدواء القاسية أو اللدنة، والدوائية الدقيقة؛ لتسهيل عملية بلع الدواء، وتجنب الطعم الغير مرغوب فيه، ولمنع وصول الرطوبة والحرارة للدواء^(٢).

أما استخدامات الجيلاتين الطبية:

- ١- استخدامه في علاج الورم الناتج عن نقص المواد البروتينية في الأغذية.
- ٢- استخدامه كمنشط بروتيني للمرضى والأطفال عند سوء التغذية؛ لاستساغته وسهولة هضمه.
- ٣- استخدامه خارجيًا (تجميليًا) كعلاج مضاد-المراهم الطبية الوقائية-لمنع تهيج الحروق، وغيرها من إصابات الجلد؛ لملاءمة الجيلاتين للأنسجة البشرية.
- ٤- استخدامه في علاج وقف نزيف الدم عند وجود الجروح.
- ٥- استخدامه في علاج الصدمات الدورانية كبديل، أو موسّع للبلازما عند نقص الدم^(٣).

(١) ابن ارفيس، أعيان نجسة ومحرمة تستخدم في التصنيع الغذائي، ص ٦.

(٢) نفس المصادر السابقة، ونفس الصفحات. الموسوعة الطبية الفقهية والنوازل العصرية، ٦٢٢/٣-٦٢٣. والموسوعة العربية العالمية، ٦٧٧/٨.

(٣) صقر، الجيلاتين في الأطعمة والأغذية، بحث منشور في مجلة المجتمع الكويتية، عدد ٤٢٩، ص ٣٢.

وموقع: <https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%AC%D9%8A%D9%84%D8%A7%D8%AA%D9%8A%D9%86>

ثالثاً: استخدامات الجيلاتين الصناعية:

لا يقتصر استخدام الجيلاتين على الأغذية والأدوية والطب فقط، بل إنه يستخدم في الشركات الصناعية المختلفة، كآلاتي:

- ١- استخدامه في صناعة التصوير الضوئي (الفوتوغرافي) لطلاء الألواح الجافة، والأفلام، وأوراق التصوير الضوئي^(١).
- ٢- استخدامه في إنتاج المطاط والصبغ والاسمنت.
- ٣- استخدامه في صناعة حبر الطباعة العادية والحجرية.
- ٤- استخدامه في صناعة المواد البلاستيكية.
- ٥- استخدامه في صناعة الحرير الاصطناعي.
- ٦- استخدامه في تحضير علب الكبريت والإنارة الزئبقية^(٢).

(١) صقر، الجيلاتين في الأطعمة والأغذية، بحث منشور في مجلة المجتمع الكويتية، عدد ٤٢٩، ص ٣٢. والموسوعة العربية العالمية، ٦٧٧/٨. والطائي، عبد العزيز قاسم محمد، التصوير الفوتوغرافي علم وفن، ص ٨، نشر دار الكتب العلمية، بيروت-لبنان.

(٢) صقر، الجيلاتين في الأطعمة والأغذية، بحث منشور في مجلة المجتمع الكويتية، عدد ٤٢٩، ص ٣٢.

المطلب الثاني

حل مشكلة الجيلتين

بما أنّ الجيلتين يصنّع في الدول الغربية التي لا تراعي جلاً ولا حرمة، ويكون مصدره حيوانات محرمة أو مذبوحة على غير الطريقة الشرعية، ثم يصدر إلى الدول العربية والإسلامية لاستهلاكها، فإنّ هذا بحدّ ذاته مشكلة وتحتاج إلى حل، وإن كانت الحاجة تدعو إلى استخدامه في كثير من الصناعات وعلى رأسها الغذائية والدوائية، إلّا أنّ هذا ليس بعذر يبيح استخدامه، وعلى الشركات المصنعة أن تتقّي الله-سبحانه وتعالى- وألا تستخدم المواد المحرمة في الصناعات، وليس هناك شيء محرم وممنوع إلا ويوجد بدلاً منه حلالاً طيباً بفضل الله-سبحانه وتعالى- ومثنته، فلا بدّ من وجود حل مناسب لهذه المشكلة، وهو متمثل في عدة أمور موجهة إلى كافة الأطراف: الشركات المصنعة، والدول الإسلامية، والمستهلكين، وهي على النحو الآتي:

أولاً: الشركات المصنعة للجيلتين:

- ١- يمكن للشركات المصنعة أن تستخدم البديل المباح، كالجيلتين المستخلص من الأبقار والإبل والخراف والماعز بشرط ذبحها على الطريقة الإسلامية، أو تستخدم الجيلتين المستخلص من النباتات والفواكه.
- ٢- يتعيّن على الشركات المصنّعة للغذاء أو الدواء أن تبين محتويات الصناعات الصادرة إليها، ومصدر الجيلتين المستخدم في صناعة الغذاء أو الدواء^(١).

ثانياً: الدول الإسلامية:

- ١- إعلام الشركات الأجنبية بمتطلبات المسلمين، والضغط عليها لإنتاج الجيلتين من مصادر مباحة كالأبقار والأغنام والإبل وغيرها.
- ٢- الحرص على إنتاج الجيلتين محلياً، وهذه مسؤولية تقع على عاتق الدول الإسلامية؛ لأن العملية ليست صعبة ولا مكلفة^(٢).

(١) صقر، الجيلتين في الأطعمة والأغذية، بحث منشور في مجلة المجتمع الكويتية، عدد ٤٢٩، ص ٣٢.

(٢) المصدر نفسه، ص ٣٣.

ثالثاً: المستهلكون:

- ١- مطالبة حكوماتهم ودولهم بإنتاج الجيلاتين من مصادر حيوانية مباحة، أو مصادر نباتية.
- ٢- مقاطعة المنتجات المحرّمة، ومنها الجيلاتين للضغط على حكوماتهم من أجل استيراد المنتجات المباحة^(١).

(١) صقر، الجيلاتين في الأطعمة والأغذية، بحث منشور في مجلة المجتمع الكويتية، عدد ٤٢٩، ص ٣٣.

الخاتمة

النتائج والتوصيات

جاءت هذه الدراسة تحت عنوان: "الجيلاتين الحيواني واستخداماته المعاصرة دراسة فقهية"، وقد درَسَ الباحث هذا الموضوع علمياً وفقهياً، وبعد إتمامها توصل إلى جملة من النتائج والتوصيات المهمة، وهي كما يلي:

أولاً: النتائج:

- ١- الأصل في المواد المضافة للأغذية والأدوية الحل والإباحة إذا كانت ضمن الضوابط المصرح بها، والتي لا تضر بصحة المستهلك، وما لم تشتمل على شيء محرم.
- ٢- الاستحالة لا تتم كاملة في تطهير النجاسات، واعتبارها مطهرة للنجاسات كأمر مفروغ منه ليس صحيحاً، ويحتاج إلى إعادة نظر وبحث؛ لأنها من التحايل على تحليل ما حرم الله.
- ٣- المصدر الأول والأساس لمادة الجيلاتين هو: عظام وجلود البقر والخنازير، وأنها تستخدم على نطاق واسع في مختلف الصناعات، وخصوصاً الغذائية والدوائية.
- ٤- الجيلاتين المستخلص من الحيوانات الطاهرة المباحة الأكل والمذكاة تذكية شرعية مباح، وهو من الطيب الذي امتن الله تعالى به على عباده، فيجوز استخدامه في مختلف المجالات.
- ٥- اتفق الفقهاء على حرمة أكل لحوم الميتة والخنازير إلا لضرورة، كما اتفقوا على نجاسة جلودها قبل الدبغ، واختلفوا في طهارتها بعد الدبغ وأنَّ الراجح في ذلك أنَّها تطهر حتى الكلب والخنزير، وأنَّه لا يُنتفع بها إلا في اليابسات، والجلوس عليها، وانتعالها كحذاء، ونحو ذلك، ولا يجوز أكلها، فهذا الذي استتاه الدليل من الميتة، وأنَّ الراجح في عظام الميتة النجاسة.
- ٦- لا يجوز استخدام مادة الجيلاتين المستخلصة من جلود الخنازير وعظامها في الأغذية والأدوية، ولا يجوز التداولي بها إلا لضرورة، ولا يجوز الانتفاع بها في سائر الصناعات؛ لحرمتها، وعدم تحقق الاستحالة فيها.
- ٧- لا يجوز استخدام مادة الجيلاتين المستخلصة من جلود الميتة وعظامها في الأغذية والأدوية، ولا التداولي بها، ولا الانتفاع بها في سائر الصناعات؛ لحرمتها، وعدم تحقق الاستحالة فيها.
- ٨- وجود بديل يُنهي مشكلة الجيلاتين المستخلص من الحيوانات المحرمة والنجسة لاستخدامه في الصناعات، ويتمثل في الجيلاتين المستخلص من الحيوانات الطاهرة المباحة الأكل والمذكاة ذكاة شرعية، أو المستخلص من النباتات، والطحالب البحرية.

ثانياً: التوصيات:

- ١- على طلبة العلم الشرعي الاهتمام بدراسة ما يتعلّق بالنوازل العصرية، خصوصاً في مجال الأغذية والأدوية.
 - ٢- على الدول العربية والإسلامية أن تعمل جاهدةً من أجل توفير المنتجات الحلال للمسلمين، وألاًّ تستورد إلاّ الحلال الطيب، وإيجاد البديل للمنتجات المحرمة والنجسة.
 - ٣- على الدول العربية والإسلامية أن تنشئ مصانع لإنتاج الجيلاتين محلّياً، وهذه مسؤولية تقع على عاتقهم؛ لأن العملية ليست صعبة أو معقدة ولا مكلفة.
 - ٤- على العلماء الأجلّاء الذين يفتون بجلّ هذه المنتجات التي اشتملت على مادة محرمة تحت مسمى الاستحالة، وخصوصاً مادة الجيلاتين، أن يوجّهوا الشركات المصنّعة لاجتناب إنتاج هذه السلع المشبوهة التي يستهلكها المسلمون، ولو فعلوا ذلك لزال هذا الإشكال تلقائياً.
 - ٥- توعية الناس بأهمية المنتجات الحلال، والابتعاد والتوقف عن المنتجات التي يشوبها شيء من المواد المحرمة، وأهمية إطابة المطعم والمشرب والملبس، وأثر ذلك على سلوك الإنسان.
- فإن الأفضل في حق الإنسان المسلم الحريص على دينه هو الابتعاد عن مادة الجيلاتين إن كان مصدرها أعياناً محرمةً أو نجسةً من باب ترك الشبهات؛ لقول النبي -صلى الله عليه وسلم-: «إِنَّ الْحَلَالَ بَيِّنٌ، وَإِنَّ الْحَرَامَ بَيِّنٌ، وَبَيْنَهُمَا مُشْتَبِهَاتٌ لَا يَعْلَمُهُنَّ كَثِيرٌ مِنَ النَّاسِ، فَمَنْ اتَّقَى الشُّبُهَاتِ اسْتَبْرَأَ لِدِينِهِ، وَعَرِضِهِ، وَمَنْ وَقَعَ فِي الشُّبُهَاتِ وَقَعَ فِي الْحَرَامِ، كَالرَّاعِي يَرَعَى حَوْلَ الْحِمَى، يُوشِكُ أَنْ يَرْتَعَ فِيهِ، أَلَا وَإِنَّ لِكُلِّ مَلِكٍ حِمَى، أَلَا وَإِنَّ حِمَى اللَّهِ مَحَارِمُهُ، أَلَا وَإِنَّ فِي الْجَسَدِ مُضْغَةً، إِذَا صَلَحَتْ، صَلَحَ الْجَسَدُ كُلُّهُ، وَإِذَا فَسَدَتْ، فَسَدَ الْجَسَدُ كُلُّهُ، أَلَا وَهِيَ الْقَلْبُ»^(١).
- هذه هي أهم النتائج والتوصيات التي توصل إليها الباحث من بحثه، فما كان فيه من صواب وسداد فبتوفيق من الله العليم الحكيم، وما كان فيه من خطأ ونقص فمن الباحث والشيطان.
- وأسأل الله -سبحانه وتعالى- بأسمائه الحسنى وصفاته العلا أن ينفعنا بما علمنا، وأن يجعله حجة لنا، لا حجة علينا.

وآخر دعوانا أن الحمد لله رب العالمين

وصلّى الله وسلّم على سيدنا محمد وعلى آله وصحبه أجمعين

(١) البخاري، صحيح البخاري، كتاب: البيوع، باب: الحلال بين، والحرام بين، وبينهما مشبهات، ٥٣/٣، حديث رقم (٢٠٥١). ومسلم، صحيح مسلم، كتاب المساقاة، باب: أخذ الحلال وترك الشبهات، ١٢١٩/٣، رقم: (١٥٩٩).

المسارد

وتشمل:

مسرد الآيات القرآنية الكريمة

مسرد الأحاديث النبوية الشريفة والآثار

مسرد الأعلام

مسرد الغريب والمصطلحات

مسرد المصادر والمراجع

مسرد المحتويات

مسرد الآيات القرآنية الكريمة

الرقم	الآية القرآنية	السورة	رقم الآية	رقم الصفحة
١.	﴿هُوَ الَّذِي خَلَقَ لَكُمْ مِمَّا فِي الْأَرْضِ جَمِيعًا...﴾	البقرة	٢٩	١٥، ٦٣
٢.	﴿يَا أَيُّهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا كُلُوا مِن طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ وَاشْكُرُوا لِلَّهِ...﴾	البقرة	١٧٢	٨٠
٣.	﴿... وَلَا تَقْتُلُوا أَنْفُسَكُمْ إِنَّ اللَّهَ كَانَ بِكُمْ رَحِيمًا﴾	النساء	٢٩	١٤
٤.	﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالْدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنْزِيرِ وَمَا أَهَلَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ...﴾	المائدة	٣	٧٣، ٨٢، ٨٥، ٨٩، ٩١، ٩٢
٥.	﴿قُلْ لَا أَجِدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خِنْزِيرٍ فَإِنَّهُ رِجْسٌ أَوْ فِسْقًا أُهْلًا لِغَيْرِ اللَّهِ﴾	الأنعام	١٤٥	١٥، ٦٣، ٦٦، ٦٧، ٧٠، ٨٣
٦.	﴿قُلْ تَعَالَوْا أَتْلُ مَا حَرَّمَ رَبِّي عَلَيْكُمْ...﴾	الأنعام	١٥١	١٥، ٦٣
٧.	﴿... وَيُحِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَائِثَ...﴾	الأعراف	١٥٧	١٤، ٥٢، ٦٢
٨.	﴿وَإِنَّ لَكُمْ فِي الْأَنْعَامِ لَعِبْرَةً لِّسُقْيِكُمْ مِمَّا فِي بُطُونِهِ مِن بَيْنِ فَرْثٍ وَدَمٍ لَبَنًا خَالصًا سَائِغًا لِلشَّرِبِينَ﴾	النحل	٦٦	٥٢
٩.	﴿فَكُلُوا مِمَّا رَزَقْنَاكُمْ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاشْكُرُوا نِعْمَتَ اللَّهِ...﴾	النحل	١١٤	١٤، ٦٢
١٠.	﴿... وَمَا كَانَ رَبُّكَ نَسِيًّا﴾	مريم	٦٤	١٦، ٦٤
١١.	﴿... قَالَ مَنْ يُحْيِ الْعِظْمَ وَهِيَ رَمِيمٌ ﴿٧٨﴾ قُلْ يُحْيِيهَا الَّذِي أَنشَأَهَا أَوَّلَ مَرَّةٍ...﴾	يس	٧٨-٧٩	٨٩

* * * * *

مسرد الأحاديث النبوية الشريفة والآثار

الرقم	مطلع الحديث	الصفحة
١.	«إِذَا دُبِعَ الْإِهَابُ فَقَدْ طَهَّرَ»	٤٨، ٥٣، ٧٣، ٨٣، ٨٤، ٨٨
٢.	«إِنَّ أَعْظَمَ الْمُسْلِمِينَ جُرْمًا...»	١٦
٣.	«إِنَّ الْحَلَالَ بَيِّنٌ، وَإِنَّ الْحَرَامَ بَيِّنٌ، وَبَيْنَهُمَا مُشْتَبِهَاتٌ...»	١٠٢
٤.	«إِنَّ اللَّهَ وَرَسُولَهُ حَرَّمَ بَيْعَ الْخَمْرِ، وَالْمَيْتَةِ وَالْخَنِزِيرِ وَالْأَصْنَامِ»	٩٣
٥.	«أَنْ لَا تَتَنَفَعُوا مِنَ الْمَيْتَةِ بِإِهَابٍ، وَلَا عَصَبٍ»	٨٥
٦.	«إِنَّهَا لَيْسَتْ بِنَجَسٍ، إِنَّهَا مِنَ الطَّوَافِينِ عَلَيْكُمْ وَالطَّوَافَاتِ»	٦٩
٧.	«أَهْرَقَهَا» قَالَ: أَفَلَا أَجْعَلُهَا خَلًّا؟ قَالَ: «لَا»	٥٥
٨.	«أَيُّمَا إِهَابٍ دُبِعَ فَقَدْ طَهَّرَ»	٤٨، ٧٣، ٨٣، ٨٤، ٨٨
٩.	«دَبَاغُهُ طَهُورُهُ»	٨٤
١٠.	«دَكَأَةُ الْأَدِيمِ دَبَاغُهُ»	٧٢، ٨٧
١١.	«لَا تَتَنَفَعُوا بِشَيْءٍ مِنَ الْمَيْتَةِ...»	٨٦
١٢.	«لَوْ أَخَذْتُمْ إِهَابَهَا»	٨٧
١٣.	«مَا أَحَلَّ اللَّهُ فِي كِتَابِهِ فَهُوَ حَلَالٌ وَمَا حَرَّمَ فَهُوَ حَرَامٌ...»	١٦، ٦٤
١٤.	«مَنْ لَعِبَ بِالنَّرْدِشِيرِ...»	٦٨
١٥.	«نِعْمَ الْأُدْمُ - أَوْ الْإِدَامُ - الْخَلُّ»	٥٣، ٥٦
١٦.	«نَهَى رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ - عَنْ أَكْلِ الْجَلَالَةِ»	٥٣، ٥٤
١٧.	«هَلَّا انْتَفَعْتُمْ بِجُلْدِهَا؟» قَالُوا: إِنَّهَا مَيْتَةٌ: قَالَ: «إِنَّمَا حُرِّمَ أَكْلُهَا»	٧٣، ٨٤، ٨٧، ٩٠، ٩٢، ٩٣
١٨.	«وَالَّذِي نَفْسِي بِيَدِهِ، لَيُوشِكَنَّ أَنْ يَنْزِلَ فِيكُمْ ابْنُ مَرْيَمَ...»	٦٨
١٩.	«وَالْمِسْكُ أَطْيَبُ الطِّيبِ»	٥٢
	مطلع الأثر	الصفحة
	«كَانَ يَحْبِسُ الدَّجَاجَةَ ثَلَاثَةَ إِذَا أَرَادَ أَنْ يَأْكُلَ بَيْضَهَا»	٥٤

مسرد الأعلام

رقم الصفحة	اسم العلم	الرقم
٧٦	أحمد الحجى بن محمد المهدي الكردي=الحجى	.١
٩٤	أحمد بن عبد الحلیم بن عبد السلام=ابن تيمية	.٢
٤٢	أبو بكر بن مسعود بن أحمد=الكاساني	.٣
٧١	أبو بكر محمد بن إبراهيم=ابن المنذر	.٤
٤	توماس=فوريا	.٥
٩١ ، ٧٦	حامد عبد الحميد=جامع	.٦
٥١	رمضان حمدون علي	.٧
٧٦	عبد الفتاح محمود إدريس	.٨
٨٥	عبد الله بن عكيم	.٩
٥١	عبد الله بن محمد بن أحمد=الطريقي	.١٠
٤٢	أبو عبد الله محمد بن محمد بن عبد الرحمن=الحطاب	.١١
٩١ ، ٧٧	علي محيي الدين=القره داغي	.١٢
٩٤	عمر بن سليمان بن عبد الله=عمر الأشقر	.١٣
٤٣	محمد بن أحمد، شمس الدين=الشربيني	.١٤
٧٥	محمد بن سليمان بن عبد الله=محمد الأشقر	.١٥
٤٢	محمد بن محمد بن أمين بن عمر=ابن عابدين	.١٦

٥٠	محمد محمود=الهوري	.١٧
٧٥	محمد مصطفى الزحيلي	.١٨
٤٣	منصور بن يونس بن صلاح الدين=البهوتي	.١٩
٤٣	موفق الدين عبد الله بن أحمد بن محمد=ابن قدامة	.٢٠
٩١ ، ٧٧	نزیه کمال حماد	.٢١
٦٨ ، ٤٧	أبو الوليد محمد بن أحمد القرطبي=ابن رشد	.٢٢
٧٥	وهبة مصطفى الزحيلي	.٢٣
٥٠	ياسين بن ناصر بن محمود=ياسين الخطيب	.٢٤
٧١ ، ٤٧	يحيى بن شرف=النووي	.٢٥
٧٢ ، ٥١	يعقوب بن إبراهيم بن حبيب=أبو يوسف	.٢٦
٥٠	يوسف بن عبد الله=القرضاوي	.٢٧

* * * * *

مسرد الغريب والمصطلحات

رقم الصفحة	المصطلحات	الرقم
٢٦	اختبار بلوم	.١
٢٧	الأنسولين	.٢
٣٥	الأوسين	.٣
٧٨	التحليل الوراثي	.٤
٢٧	الجاماجلوبين	.٥
٤٣	الجلالة	.٦
٩٣	جملوه	.٧
٣٥	الجير مطفاً	.٨
٨٨	الحلمأة	.٩
٣٤	الحمض	.١٠
٣٥	حمض الأيدروكلورك	.١١
٢٥	خصائص فيزيائية	.١٢
٢٦	خصائص كيميائية	.١٣
٢٥	خصائص ميكانيكية	.١٤
٥٨	الدورات طبيعية	.١٥
٤٨	السرجين	.١٦
٤٢	العذرة	.١٧
٤٢	فأرة المسك	.١٨
٣٤	القاعدة	.١٩

٨٧	القرض	.٢٠
٢٣	الكولاجين	.٢١
٢٧	الكيراتين	.٢٢
٢٩	مستحلب	.٢٣
٧١	مسلك الدوران	.٢٤
٧٨	مقياس التحليل الطيفي	.٢٥
٦٨	النردشير	.٢٦
٢٦	الهيموجلوبين	.٢٧

* * * * *

مسرد المصادر والمراجع

أولاً: "القرآن الكريم برواية حفص عن عاصم".

ثانياً: المصادر والمراجع:

١. إدريس، عبد الفتاح محمود، مواد نجسة في الغذاء والدواء، نشر مكتبة القاهرة، ط١، ١٤١٧هـ-١٩٩٧م.
٢. ابن ارفيس، باحمد بن محمد، الأطعمة المصنعة بين التأصيل الشرعي والتحليل العلمي، رسالة مقدمة لنيل درجة الدكتوراه، كلية أصول الدين والشريعة والحضارة الإسلامية، قسم الفقه وأصوله، جامعة الأمير عبد القادر للعلوم الإسلامية قسنطينة-الجزائر.
٣. أرنولد إيندر، قاموس التغذية وتكنولوجيا الأغذية، تعريب: مصطفى كمال، ونبيل السيد حافظ، خليل إبراهيم خليل، مراجعة: أحمد محمود عليان، نشر المكتبة الأكاديمية، ط١، سنة: ١٩٩٣م.
٤. الأشقر، عمر سليمان، وشبير، محمد عثمان، وأبو البصل، عبد الناصر، وعارف، علي عارف، والبايز، عباس أحمد محمد، دراسات فقهية في قضايا طبية معاصرة، نشر دار النفائس للنشر والتوزيع-الأردن، ط١، ١٤٢١هـ-٢٠٠١م.
٥. الأشقر، محمد سليمان، المواد المحرمة والنجسة واستعمالها في الغذاء والدواء، مطبوع ضمن رؤية إسلامية لبعض المشاكل الصحية.
٦. أعضاء ملتقى أهل الحديث، المعجم الجامع في تراجم العلماء وطلبة العلم المعاصرين، مصدر الكتاب: ملتقى أهل الحديث، الكتاب إلكترونياً تم إدخاله إلى الموسوعة الشاملة ولا يوجد مطبوعاً.
٧. الألباني، محمد ناصر الدين الألباني، إرواء الغليل، نشر المكتب الإسلامي-بيروت، ط٢، ١٤٠٥هـ-١٩٨٥م.
٨. الألباني، محمد ناصر الدين الألباني، صحيح أبي داود، نشر مؤسسة غراس للنشر والتوزيع، الكويت، ط١، ١٤٢٣هـ-٢٠٠٢م.
٩. الألباني، محمد ناصر الدين، صحيح وضعيف سنن الترمذي، مصدر الكتاب: برنامج منظومة التحقيقات الحديثية-المجاني-من إنتاج مركز نور الإسلام لأبحاث القرآن والسنة بالإسكندرية.
١٠. الألباني، محمد ناصر الدين، صحيح وضعيف سنن النسائي، مصدر الكتاب: برنامج منظومة التحقيقات الحديثية-المجاني-من إنتاج مركز نور الإسلام لأبحاث القرآن والسنة بالإسكندرية.

١١. الألوسي، شهاب الدين محمود بن عبد الله الحسيني، روح المعاني في تفسير القرآن العظيم والسبع المثاني، تحقيق: علي عبد الباري عطية، نشر دار الكتب العلمية-بيروت، ط١، ١٤١٥هـ.
١٢. باسمايل، سعيد، الإضافات الغذائية، بحث منشور في مجلة العلوم والتقنية، العدد (١٠٦)، ربيع الآخر ١٤٣٤هـ/مارس ٢٠١٣م، مجلة فصلية تصدرها مدينة الملك عبد العزيز للعلوم والتقنية.
١٣. البخاري، أبو عبد الله محمد بن إسماعيل، صحيح البخاري، تحقيق محمد زهير بن ناصر الناصر، نشر دار طوق النجاة، ط١، ١٤٢٢هـ.
١٤. البركتي، محمد عميم الإحسان المجددي، التعريفات الفقهية، نشر دار الكتب العلمية، ط١، ١٤٢٤هـ-٢٠٠٣م.
١٥. برهان الدين، إبراهيم بن محمد بن عبد الله ابن مفلح، المبدع في شرح المقنع، نشر دار الكتب العلمية، بيروت - لبنان، ط١، ١٤١٨هـ-١٩٩٧م.
١٦. البغا، مصطفى ديب، أثر الأدلة المختلف فيها في الفقه الإسلامي، نشر وتوزيع دار الإمام البخاري، دمشق-حلبوني.
١٧. البغدادي، أبو بكر أحمد بن علي بن ثابت بن أحمد بن مهدي، تاريخ بغداد، تحقيق بشار عواد معروف، نشر دار الغرب الإسلامي-بيروت، ط١، ١٤٢٢هـ-٢٠٠٢م.
١٨. البغدادي، أبو محمد عبد الوهاب بن علي بن نصر، التلقين، تحقيق محمد بو خبزة الحسني، نشر دار الكتب العلمية، ط١، ١٤٢٥هـ-٢٠٠٤م.
١٩. بهاء الدين، أبو محمد، عبد الرحمن بن إبراهيم بن أحمد، العدة شرح العمدة، نشر دار الحديث، القاهرة، بدون طبعة، ١٤٢٤هـ/٢٠٠٣م.
٢٠. البهوتي، منصور بن يونس بن صلاح الدين ابن حسن بن إدريس، دقائق أولي النهى لشرح المنتهى، نشر عالم الكتب، ط١، ١٤١٤هـ-١٩٩٣م.
٢١. البهوتي، منصور بن يونس بن صلاح الدين ابن حسن، كشف القناع عن متن الإقناع، نشر دار الكتب العلمية، بدون طبعة وسنة نشر.
٢٢. بورنو، محمد صدقي بن أحمد بن محمد، الوجيز في إيضاح قواعد الفقه الكلية، نشر مؤسسة الرسالة، بيروت-لبنان، ط٤، ١٤١٦هـ-١٩٩٦م.

٢٣. البيضاوي، ناصر الدين أبو سعيد عبد الله بن عمر بن محمد، أنوار التنزيل وأسرار التأويل، تحقيق: محمد عبد الرحمن المرعشلي، نشر دار إحياء التراث العربي-بيروت، ط١، ١٤١٨هـ.
٢٤. البيهقي، أحمد بن الحسين بن علي بن موسى، السنن الكبرى، تحقيق محمد عبد القادر عطا، نشر دار الكتب العلمية، بيروت - لبنان، ط٣، ١٤٢٤هـ-٢٠٠٣م.
٢٥. الترمذي، محمد بن عيسى بن سؤرة بن موسى بن الضحاك، الجامع الكبير-سنن الترمذي، تحقيق بشار عواد معروف، نشر دار الغرب الإسلامي-بيروت، سنة النشر: ١٩٩٨م.
٢٦. تکروري، حامد، وحميض، محمد علي، استحالة الأعيان النجسة واستعمالاتها في الصناعات الغذائية والدوائية، مؤتمر المستجدات الفقهية الأول بعنوان: "المستجدات الفقهية: استحالة نجاسات وأثرها في حلّ الأشياء وطهارتها" المنعقد بتاريخ: ٢٥-٢٦ تموز ١٩٩٨م، جامعة الزرقاء الأهلية، الزرقاء-الأردن.
٢٧. ابن تيمية، تقي الدين أبو العباس أحمد بن عبد الحلیم، مجموع الفتاوى، تحقيق: عبد الرحمن بن محمد بن قاسم، نشر مجمع الملك فهد لطباعة المصحف الشريف، المدينة النبوية، المملكة العربية السعودية، سنة النشر: ١٤١٦هـ/١٩٩٥م.
٢٨. جامع، حامد، المواد المحرمة في الطعام والدواء، مطبوع ضمن رؤية إسلامية لبعض المشاكل الصحية.
٢٩. الجديلي، غفاف عبد الرحمن، وحميدة، هناء محمد، علوم الأطعمة التجريبية، بدون طبعة وتاريخ.
٣٠. الجرجاني، علي بن محمد بن علي الزين الشريف، التعريفات، ضبطه وصححه جماعة من العلماء بإشراف الناشر، نشر دار الكتب العلمية بيروت-لبنان، ط١، ١٤٠٣هـ-١٩٨٣م.
٣١. الجرعي، عبد الرحمن بن أحمد، الفتاوى الطبية المعاصرة، نشر دار ابن حزم، بيروت، ط١، ١٤٢٨هـ-٢٠٠٧م.
٣٢. ابن جزى، أبو القاسم، محمد بن أحمد بن محمد بن عبد الله، القوانين الفقهية، بدون دار للنشر، وبدون طبعة وتاريخ.
٣٣. الجساس، فهد بن محمد، والأمين، صلاح الدين عبد الله، المواد المضافة للأغذية، نشر مدينة الملك عبد العزيز للعلوم والتقنية، الرياض-المملكة العربية السعودية، ١٤٢٩هـ-٢٠٠٨م.

٣٤. الجصاص، أحمد بن علي أبو بكر الرازي، شرح مختصر الطحاوي، تحقيق عصمت الله، وسائد بكداش، ومحمد عبید الله خان، وزینب محمد فلاتة، نشر دار البشائر الإسلامي-ودار السراج، ط١، ١٤٣١هـ-٢٠١٠م.
٣٥. جعفر، عبد الله محمد، المواد الحافظة والمضافة في الصناعات الغذائية، رسالة قدمت لنيل درجة الدكتوراه في جامعة ريدنج بإنجلترا، نشر الدار العربية للنشر والتوزيع، ط١، بدون سنة نشر.
٣٦. الجيزاني، محمد بن حسين، فقه النوازل، نشر دار ابن الجوزي، ط٢، ١٤٢٧هـ-٢٠٠٦م.
٣٧. الحاكم، أبو عبد الله محمد بن عبد الله بن محمد، المستدرک علی الصحیحین، تحقيق مصطفى عبد القادر عطا، نشر دار الكتب العلمية - بيروت، ط١، ١٤١١هـ-١٩٩٠م.
٣٨. ابن حجر، أبو الفضل أحمد بن علي بن محمد بن أحمد، التلخيص الحبير في تخريج أحاديث الرافعي الكبير، نشر دار الكتب العلمية، ط١، ١٤١٩هـ-١٩٨٩م.
٣٩. ابن حجر، أحمد بن علي أبو الفضل العسقلاني، فتح الباري شرح صحيح البخاري، رقم كتبه وأبوابه وأحاديثه: محمد فؤاد عبد الباقي نشر دار المعرفة-بيروت، ١٣٧٩هـ.
٤٠. الحجى الكردي، المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء، مطبوع ضمن رؤية إسلامية لبعض المشاكل الصحية.
٤١. ابن حزم، أبو محمد علي بن أحمد بن سعيد الأندلسي القرطبي الظاهري، المحلى بالآثار، نشر دار الفكر-بيروت، بدون طبعة وبدون تاريخ.
٤٢. ابن حزم، أبو محمد علي بن أحمد بن سعيد الأندلسي القرطبي الظاهري، مراتب الإجماع في العبادات والمعاملات والاعتقادات، نشر دار الكتب العلمية-بيروت، بدون طبعة وتاريخ.
٤٣. أبو حسن، منار، ومالو، أحمد، شروط استخلاص الكولاجين من جلود كل من الأبقار والأغنام والدجاج والمقارنة بينهما، بحث منشور في مجلة جامعة دمشق للعلوم الأساسية، العدد الأول، ٢٠١٥م.
٤٤. الحطاب، شمس الدين أبو عبد الله محمد بن محمد بن عبد الرحمن، مواهب الجليل في شرح مختصر خليل، نشر دار الفكر، ط٣، ١٤١٢هـ-١٩٩٢م.
٤٥. حلابو، سعد أحمد سعد، وبخيت، محمود علي أحمد، موسوعة التصنيع الغذائي، نشر المكتبة الأكاديمية، القاهرة-مصر، ط١، ٢٠١٠م.

٤٦. حماد، نزيه، **المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء بين النظرية والتطبيق**، نشر دار القلم-دمشق، ط١، ١٤٢٥هـ/٢٠٠٤م.
٤٧. حمدون، رمضان علي، **استحالة الأشياء في ميزان الفقه الإسلامي**، بحث مقدم لمجلة كلية العلوم الإسلامية بجامعة الموصل، العدد (٢/١٤)، المجلد السابع، ١٤٣٤هـ-٢٠١٣م.
٤٨. ابن حنبل، أبو عبد الله أحمد بن محمد بن هلال بن أسد الشيباني، **المسند**، تحقيق شعيب الأرنؤوط، وعادل مرشد، وآخرون، إشراف عبد الله بن عبد المحسن التركي، نشر مؤسسة الرسالة، ط١، ١٤٢١هـ-٢٠٠١م.
٤٩. الخرخشي، محمد بن عبد الله المالكي، أبو عبد الله، **حاشية الخرخشي على مختصر سيدي خليل**، نشر دار الفكر للطباعة-بيروت، بدون طبعة وبدون تاريخ.
٥٠. الخطيب، ياسين بن ناصر، **الاستحالة وأحكامها في الفقه الإسلامي**، مجلة المجمع الفقهي الإسلامي، العدد ١٦، السنة الرابعة عشر، ١٤٢٤هـ-٢٠٠٣م.
٥١. خليل، ضياء الدين الجندي بن إسحاق بن موسى، **مختصر خليل**، تحقيق أحمد جاد، نشر دار الحديث-القاهرة، ط١، ٢٠٠٥م.
٥٢. الدارقطني، أبو الحسن علي بن عمر بن أحمد بن مهدي بن مسعود، **سنن الدارقطني**، حققه وضبط نصه وعلق عليه: شعيب الأرنؤوط، حسن عبد المنعم شلبي، عبد اللطيف حرز الله، أحمد برهوم، نشر مؤسسة الرسالة، بيروت - لبنان، ط١، ١٤٢٤هـ-٢٠٠٤م.
٥٣. أبو داود، سليمان بن الأشعث بن إسحاق بن بشير، **سنن أبي داود**، تحقيق محمد محيي الدين عبد الحميد، نشر المكتبة العصرية، صيدا - بيروت.
٥٤. الديبان، أبي عمر دبيان بن محمد، **أحكام الطهارة (النجاسة: أعيانها، وبيان كيفية تطهيرها، والطهارة منها)**، ١٢٠-١١٩/١٣، نشر مكتبة الرشد ناشرون-المملكة العربية السعودية، الرياض، ط١، ١٤٣٥هـ/٢٠١٤م.
٥٥. الدسوقي، محمد بن أحمد بن عرفة المالكي، **حاشية الدسوقي على الشرح الكبير**، نشر دار الفكر، بدون طبعة وبدون تاريخ.
٥٦. ديمان، أساسيات كيمياء الغذاء، ترجمة: هاشم، حنفي عبد العزيز، وعسكر، أحمد عبد المنعم، مراجعة: نوفل، مصطفى، نشر الدار العربية للنشر والتوزيع-مصر، ١٤١٦هـ/١٩٩٦م.

٥٧. الذهبي، شمس الدين أبو عبد الله محمد بن أحمد بن عثمان، سير أعلام النبلاء، تحقيق مجموعة من المحققين بإشراف الشيخ شعيب الأرنؤوط، نشر مؤسسة الرسالة، ط٣، ١٤٠٥هـ/١٩٨٥م.
٥٨. ابن رشد، أبو الوليد محمد بن أحمد بن محمد بن أحمد القرطبي الشهير بابن رشد الحفيد، بداية المجتهد ونهاية المقتصد، نشر دار الحديث-القاهرة، بدون طبعة، تاريخ النشر: ١٤٢٥هـ-٢٠٠٤م.
٥٩. رضا، محمد رشيد بن علي القلموني الحسيني، تفسير المنار، نشر الهيئة المصرية العامة للكتاب، سنة النشر: ١٩٩٠م.
٦٠. الرملي، شمس الدين محمد بن أبي العباس، نهاية المحتاج إلى شرح المنهاج، نشر دار الفكر، بيروت، الطبعة الأخيرة-١٤٠٤هـ/١٩٨٤م.
٦١. الزبيدي، محمد بن محمد بن عبد الرزاق الحسيني، أبو الفيض، تاج العروس من جواهر القاموس، تحقيق مجموعة من المحققين، نشر دار الهداية، بدون طبعة وتاريخ.
٦٢. الزحيلي، محمد مصطفى، أحكام المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء، مطبوع ضمن رؤية إسلامية لبعض المشاكل الصحية.
٦٣. الزحيلي، محمد مصطفى، القواعد الفقهية وتطبيقاتها في المذاهب الأربعة، نشر دار الفكر-دمشق، ط١، ١٤٢٧هـ-٢٠٠٦م.
٦٤. الزحيلي، وهبة بن مصطفى، الفقه الإسلامي وأدلته، نشر دار الفكر-سوريّة-دمشق، ط٤.
٦٥. الزحيلي، وهبة، أحكام المواد النجسة والمحرمة في الغذاء والدواء، نشر دار المكتبي للطباعة والنشر والتوزيع-سوريا، ط١، ١٤١٨هـ-١٩٩٧م.
٦٦. الزرقا، أحمد بن الشيخ محمد، شرح القواعد الفقهية، صححه وعلق عليه مصطفى أحمد الزرقا، نشر دار القلم-دمشق، سوريا، ط٢، ١٤٠٩هـ-١٩٨٩م.
٦٧. الزركلي، خير الدين بن محمود بن محمد بن علي، الأعلام، نشر دار العلم للملايين، ط١٥، ٢٠٠٢م.
٦٨. أبو زيد، جمانة محمد عبد الرزاق، الانتفاع بالأعيان المحرمة من الأطعمة والأشربة والألبسة، نشر دار النفائس للنشر والتوزيع، الأردن، ط١، ١٤٢٥هـ-٢٠٠٥م.

٦٩. الزيلعي، جمال الدين أبو محمد عبد الله بن يوسف بن محمد، **نصب الراية لأحاديث الهداية مع حاشيته بغية الألمي في تخريج الزيلعي**، قدم للكتاب: محمد يوسف البنوري، تحقيق محمد عوامة، نشر مؤسسة الريان للطباعة والنشر، بيروت-لبنان، ودار القبلة للثقافة الإسلامية، جدة-السعودية، ط١، ١٤١٨هـ-١٩٩٧م.
٧٠. الزيلعي، عثمان بن علي بن محجن، **فخر الدين الحنفي، تبين الحقائق شرح كنز الدقائق**، نشر المطبعة الكبرى الأميرية-بولاق، القاهرة، ط١، ١٣١٣هـ.
٧١. سبغنة، نصري راشد قاسم، **المستخلص من النجس وحكمه في الفقه الإسلامي**، بحث قدم لنيل درجة الماجستير، نشر مكتبة الصحابة، الإمارات العربية المتحدة-الشارقة، ومكتبة التابعين-القاهرة، ط١، ١٤٢٢هـ-٢٠٠١م.
٧٢. السبكي، تاج الدين عبد الوهاب بن تقي الدين، **طبقات الشافعية الكبرى**، تحقيق: محمود محمد الطناحي، وعبد الفتاح محمد الحلو، نشر هجر للطباعة والنشر والتوزيع، ط٢، ١٤١٣هـ.
٧٣. السرخسي، محمد بن أحمد بن أبي سهل، **المبسوط**، نشر دار المعرفة-بيروت، بدون طبعة، عام: ١٤١٤هـ-١٩٩٣م.
٧٤. سعد، أبو عبد الله محمد بن سعد بن منيع الهاشمي، **الطبقات الكبرى**، تحقيق: محمد عبد القادر عطا، نشر دار الكتب العلمية-بيروت، ط١، ١٤١٠هـ-١٩٩٠م.
٧٥. سعدي، أبو حبيب، **القاموس الفقهي لغةً واصطلاحاً**، نشر دار الفكر، دمشق-سورية، ط٢، ١٤٠٨هـ-١٩٨٨م.
٧٦. السنيكي، زكريا بن محمد بن أحمد بن زكريا الأنصاري، **زين الدين أبو يحيى، الحدود الأنيفة والتعريفات الدقيقة**، تحقيق مازن المبارك، نشر دار الفكر المعاصر-بيروت، ط١، ١٤١١هـ.
٧٧. السيوطي، عبد الرحمن بن أبي بكر، **جلال الدين، الأشباه والنظائر**، نشر دار الكتب العلمية، ط١، ١٤١١هـ-١٩٩٠م.
٧٨. الشاطبي، إبراهيم بن موسى بن محمد اللخمي، **الموافقات**، تحقيق مشهور بن حسن آل سلمان، نشر دار ابن عفان، ط١، ١٤١٧هـ-١٩٩٧م.
٧٩. الشافعي، أحمد، وأدم، مصطفى، وفتحي، صابر، **الموسوعة الطبية الفقهية والنوازل العصرية**، نشر دار ابن الجوزي، القاهرة-مصر، ط١، ١٤٣٤هـ-٢٠١٣م.

٨٠. الشافعي، محمد بن إدريس بن العباس بن عثمان بن شافع، الأم، نشر دار المعرفة - بيروت، بدون طبعة، سنة النشر: ١٤١٠هـ-١٩٩٠م.
٨١. الشربيني، شمس الدين، محمد بن أحمد الخطيب، مغني المحتاج إلى معرفة معاني ألفاظ المنهاج، نشر دار الكتب العلمية، ط١، ١٤١٥هـ-١٩٩٤م.
٨٢. الشرقاوي، وفيق، الجيلاتين، مطبوع ضمن ندوة رؤية إسلامية لبعض المشاكل الصحية المنعقدة بالكويت بتاريخ ٢٢-٢٤ ذو الحجة ١٤١٥هـ/٢٢-٢٤ مايو ١٩٩٥م.
٨٣. الشرنبلالي، حسن بن عمار بن علي المصري، مراقي الفلاح شرح متن نور الإيضاح، اعتنى به وراجعه نعيم زرزور، نشر المكتبة العصرية، ط١، ١٤٢٥هـ-٢٠٠٥م.
٨٤. الشريف، محمد بن عبد الغفار بن عبد الرحمن، الأطعمة المستوردة: طبيعتها، حكمها، حل مشكلتها، بحث مقدم إلى المعهد العالي للدعوة الإسلامية في جامعة الإمام محد بن سعود بالمدينة المنورة لنيل درجة الماجستير، بدون طبعة وتاريخ.
٨٥. الشنقيطي، عبد الله بن إبراهيم العلوي، نشر البنود على مراقي السعود، تقديم: الداوي ولد سيدي بابا-أحمد رمزي، نشر مطبعة فضالة بالمغرب، بدون طبعة وتاريخ.
٨٦. الشوكاني، محمد بن علي بن محمد بن عبد الله الشوكاني، نيل الأوطار، تحقيق عصام الدين الصبابطي، نشر دار الحديث، مصر، ط١، ١٤١٣هـ-١٩٩٣م.
٨٧. ابن أبي شيببة، أبو بكر، عبد الله بن محمد بن إبراهيم بن عثمان، الكتاب المصنف في الأحاديث والآثار، تحقيق كمال يوسف الحوت، نشر مكتبة الرشد-الرياض، ط١، ١٤٠٩هـ.
٨٨. الشيرازي، أبو اسحاق إبراهيم بن علي بن يوسف، المهذب في فقه الإمام الشافعي، نشر دار الكتب العلمية، بدون طبعة وتاريخ.
٨٩. صقر، أحمد حسين، الجيلاتين في الأطعمة والأغذية، بحث منشور في مجلة المجتمع الكويتية، عدد ٤٢٩.
٩٠. صلاح الدين، محمد بن شاكر بن أحمد بن عبد الرحمن بن شاكر، فوات الوفيات، تحقيق إحسان عباس، نشر دار صادر - بيروت، ط١.
٩١. الطائي، عبد العزيز قاسم محمد، التصوير الفوتوغرافي علم وفن، نشر دار الكتب العلمية، بيروت-لبنان.

٩٢. الطائي، محمد بن عبد الله، ابن مالك الجبائي، جمال الدين، إيجاز التعريف في علم التصريف، تحقيق محمد المهدي عبد الحي عمار سالم، نشر عمادة البحث العلمي بالجامعة الإسلامية، المدينة المنورة، المملكة العربية السعودية، ط١، ١٤٢٢هـ-٢٠٠٢م.
٩٣. الطحاوي، أبو جعفر أحمد بن محمد بن سلامة بن عبد الملك بن سلمة، شرح معاني الآثار، تحقيق وتقديم: محمد زهري النجار، ومحمد سيد جاد الحق، نشر عالم الكتب، ط١، ١٤١٤هـ-١٩٩٤م.
٩٤. الطريقي، عبد الله بن محمد بن أحمد، أحكام الأطعمة في الشريعة الإسلامية دراسة مقارنة، رئاسة إدارات البحوث العلمية والإفتاء والدعوة والإرشاد في المملكة العربية السعودية، ط١، ١٩٨٤م، الرياض-السعودية.
٩٥. أبو الطيب، محمد صديق خان بن حسن بن علي ابن لطف الله الحسيني، التاج المكلل من جواهر مآثر الطراز الآخر والأول، نشر وزارة الأوقاف والشؤون الإسلامية-قطر، ط١، ١٤٢٨هـ-٢٠٠٧م.
٩٦. ابن عابدين، محمد أمين بن عمر بن عبد العزيز، رد المحتار على الدر المختار، نشر دار الفكر-بيروت، ط٢، ١٤١٢هـ-١٩٩٢م.
٩٧. ابن عبد البر، أبو عمر يوسف بن عبد الله بن محمد النمري، الاستذكار، تحقيق سالم محمد عطا، ومحمد علي معوض، نشر دار الكتب العلمية - بيروت، ط١، ١٤٢١هـ-٢٠٠٠م.
٩٨. ابن عبد البر، يوسف بن عبد الله بن محمد النمري القرطبي، التمهيد لما في الموطأ من المعاني والأسانيد، تحقيق مصطفى بن أحمد العلوي، محمد عبد الكبير البكري، نشر وزارة عموم الأوقاف والشؤون الإسلامية-المغرب، عام النشر: ١٣٨٧هـ.
٩٩. ابن عبد البر، يوسف بن عبد الله بن محمد بن عاصم النمري القرطبي، الكافي في فقه أهل المدينة، تحقيق محمد أحمد ولد ماديك الموريتاني، نشر مكتبة الرياض الحديثة-المملكة العربية السعودية، الرياض، ط٢، ١٤٠٠هـ/١٩٨٠م.
١٠٠. عبد الرزاق، أبو بكر بن همام بن نافع الصنعاني، المصنف، تحقيق حبيب الرحمن الأعظمي، نشر المجلس العلمي-الهند، ط٢، ١٤٠٣هـ.

١٠١. عبد السلام، محمد، **مشكلات استخدام المواد المحرمة في المنتجات الغذائية والدوائية**، بحث مقدم للندوة الفقهية الطبية الثامنة للمنظمة الإسلامية للعلوم الطبية بالكويت ٢٢-٢٤ مايو ١٩٩٥م.
١٠٢. ابن العربي، محمد بن عبد الله أبو بكر المالكي، **أحكام القرآن**، راجع أصوله وخرج أحاديثه وعلّق عليه: محمد عبد القادر عطا، نشر دار الكتب العلمية، بيروت - لبنان، ط٣، ١٤٢٤هـ-٢٠٠٣م.
١٠٣. ابن عقيل، عبد الله بن عبد الرحمن العقيلي الهمداني المصري، **شرح ابن عقيل على ألفية ابن مالك**، تحقيق محمد محيي الدين عبد الحميد، نشر دار التراث-القاهرة، دار مصر للطباعة، سعيد جودة السحار وشركاه، ط٢٠، ١٤٠٠هـ-١٩٨٠م.
١٠٤. عليش، محمد بن أحمد بن محمد، أبو عبد الله المالكي، **منح الجليل شرح مختصر خليل**، نشر دار الفكر-بيروت، بدون طبعة، تاريخ النشر: ١٤٠٩هـ-١٩٨٩م.
١٠٥. العمراني، أبو الحسين يحيى بن أبي الخير، **البيان في مذهب الإمام الشافعي**، تحقيق قاسم محمد النوري، نشر دار المنهاج-جدة، ط١، ١٤٢١هـ-٢٠٠٠م.
١٠٦. غانم، عائدة قادر، **المواد المضافة للأغذية والأشربة**، رسالة قدمت لنيل درجة الماجستير في جامعة القدس-فلسطين، ١٤٣٥هـ/٢٠١٤م، تحت إشراف الدكتور حسام الدين عفانة، والدكتور إبراهيم عفانة.
١٠٧. غياث، سميّة، وعادل، سفر، **المواد المضافة للأغذية**، منشورات جامعة دمشق، ١٤١٣هـ/١٩٩٣م.
١٠٨. الفيومي، أحمد بن محمد بن علي، أبو العباس، **المصباح المنير في غريب الشرح الكبير**، نشر المكتبة العلمية - بيروت، بدون طبعة.
١٠٩. ابن قدامة، شمس الدين، عبد الرحمن بن محمد بن أحمد المقدسي، **الشرح الكبير**، تحقيق الدكتور عبد الله بن عبد المحسن التركي-الدكتور عبد الفتاح محمد الحلو، نشر هجر للطباعة والنشر والتوزيع والإعلان، القاهرة-جمهورية مصر العربية، ط١، ١٤١٥هـ-١٩٩٥م.
١١٠. ابن قدامة، موفق الدين عبد الله بن أحمد بن محمد المقدسي، **المغني**، نشر مكتبة القاهرة، بدون طبعة، سنة: ١٣٨٨هـ-١٩٦٨م.

١١١. القرافي، أبو العباس شهاب الدين أحمد بن إدريس بن عبد الرحمن، الذخيرة، تحقيق محمد حجي، وسعيد أعراب، ومحمد بو خبزة، نشر دار الغرب الإسلامي-بيروت، ط١، ١٩٩٤م.
١١٢. القرافي، أبو العباس شهاب الدين أحمد بن إدريس بن عبد الرحمن، الفروق=أنوار البروق في أنواع الفروق، نشر عالم الكتب، بدون طبعة وبدون تاريخ.
١١٣. القرشي، عبد القادر بن محمد بن نصر الله الحنفي، الجواهر المضية في طبقات الحنفية، نشر مير محمد كتب خانه - كراتشي، بدون طبعة وتاريخ.
١١٤. القرضاوي، يوسف، تيسير الفقه للمسلم المعاصر في ضوء القرآن والسنة-فقه الطهارة، نشر مكتبة وهبة، القاهرة-مصر، ط٤، ١٤٢٨هـ-٢٠٠٨م.
١١٥. القرطبي، أبي عبد الله محمد بن أحمد بن أبي بكر، الجامع لأحكام القرآن والمبين لما تضمنه من السنة وآي القرآن، تحقيق عبد الله بن عبد المحسن التركي، نشر مؤسسة الرسالة، بيروت، ط١، ١٤٢٧هـ-٢٠٠٦م.
١١٦. القره داغي، علي محيي الدين، والمحمدي، علي يوسف، فقه القضايا الطبية المعاصرة-دراسة فقهية طبية مقارنة، نشر دار البشائر الإسلامية-بيروت، ط٢، ١٤٢٧هـ/٢٠٠٦م.
١١٧. ابن القطان، علي بن محمد بن عبد الملك الفاسي، الإقناع في مسائل الإجماع، تحقيق حسن فوزي الصعيدي، نشر الفاروق الحديثة للطباعة والنشر، ط١، ١٤٢٤هـ-٢٠٠٤م.
١١٨. ابن قُطُوبغا، زين الدين أبو العدل قاسم بن السودوني، تاج التراجم، تحقيق محمد خير رمضان يوسف، نشر دار القلم-دمشق، ط١، ١٤١٣هـ-١٩٩٢م.
١١٩. قلعجي، محمد رواس، قنيبي، حامد صادق، معجم لغة الفقهاء، نشر دار النفائس للطباعة والنشر والتوزيع، ط٢، ١٤٠٨هـ-١٩٨٨م.
١٢٠. قنيبي، إياد، الجيلتين مصادره، واستخلاصه، واستعمالاته، بحث مقدم لمؤتمر المستجدات الفقهية الأول، جامعة الزرقاء الأهلية، ٢-٣ ربيع الثاني ١٤١٩هـ/ ٢٥-٢٦ يوليو ١٩٩٨م.
١٢١. ابن قيم الجوزية، برهان الدين إبراهيم بن محمد بن أبي بكر بن أيوب، إرشاد السالك إلى حل ألفية ابن مالك، تحقيق محمد بن عوض بن محمد السهلي، نشر أضواء السلف-الرياض، ط١، ١٣٧٣هـ-١٩٥٤م.
١٢٢. الكاساني، علاء الدين، أبو بكر بن مسعود بن أحمد، بدائع الصنائع في ترتيب الشرائع، نشر دار الكتب العلمية، ط٢، ١٤٠٦هـ-١٩٨٦م.

١٢٣. ابن كثير، أبو الفداء إسماعيل بن عمر الدمشقي، تفسير القرآن العظيم، تحقيق محمد حسين شمس الدين، نشر دار الكتب العلمية، منشورات محمد علي بيضون-بيروت، ط١، ١٤١٩هـ.
١٢٤. اللجنة الدائمة للبحوث العلمية والإفتاء، فتاوى اللجنة الدائمة للبحوث العلمية والإفتاء، المجموعة الأولى، جمع وترتيب أحمد بن عبد الرزاق الدويش، نشر رئاسة إدارة البحوث العلمية والإفتاء-الإدارة العامة للطبع-الرياض.
١٢٥. مخلوف، محمد بن محمد بن عمر بن علي ابن سالم (ت: ١٣٦٠هـ)، شجرة النور الزكية في طبقات المالكية، نشر دار الكتب العلمية-لبنان، ط١، ١٤٢٤هـ-٢٠٠٣م.
١٢٦. المرادوي، علاء الدين أبو الحسن علي بن سليمان بن أحمد، الإنصاف في معرفة الراجح من الخلاف، نشر دار إحياء التراث العربي، ط٢، بدون تاريخ.
١٢٧. المرغيناني، علي بن أبي بكر بن عبد الجليل الفرغاني، الهداية في شرح بداية المبتدي، تحقيق طلال يوسف، نشر دار إحياء التراث العربي-بيروت-لبنان.
١٢٨. مسلم، أبو الحسن القشيري النيسابوري، صحيح مسلم، تحقيق محمد فؤاد عبد الباقي، نشر دار إحياء التراث العربي - بيروت.
١٢٩. مصطفى، إبراهيم، والزيات، أحمد، عبد القادر، حامد، والنجار، محمد، المعجم الوسيط، تحقيق مجمع اللغة العربية، نشر دار الدعوة.
١٣٠. معصر، عبد الله، تقريب معجم مصطلحات الفقه المالكي، نشر دار الكتب العلمية، بيروت-لبنان، ط١، ٢٠٠٧م.
١٣١. ابن المنذر، أبو بكر محمد بن إبراهيم النيسابوري، الإجماع، تحقيق أبو عبد الأعلى خالد بن محمد بن عثمان، نشر دار الآثار للنشر والتوزيع، القاهرة-مصر، ط١، ١٤٢٥هـ-٢٠٠٤م.
١٣٢. ابن منظور، محمد بن مكرم بن علي، أبو الفضل، لسان العرب، نشر دار صادر-بيروت، ط٣، ١٤١٤هـ.
١٣٣. الموسوعة العربية العالمية، نشر مؤسسة أعمال الموسوعة للنشر والتوزيع، الرياض-السعودية، ١٩٩٩م.
١٣٤. موسى، كامل، أحكام الأطعمة في الإسلام، نشر دار البشائر الإسلامية-بيروت، سنة: ١٤١٦هـ-١٩٩٦م.

١٣٥. ابن نجيم، زين الدين بن إبراهيم بن محمد، الأشباه والنظائر، نشر دار الكتب العلمية، بيروت - لبنان، ط١، ١٤١٩هـ-١٩٩٩م.

١٣٦. ابن نجيم، زين الدين بن إبراهيم بن محمد، البحر الرائق شرح كنز الدقائق، نشر دار الكتاب الإسلامي، ط٢، بدون تاريخ.

١٣٧. النسائي، أبو عبد الرحمن أحمد بن شعيب بن علي الخراساني، السنن الصغرى للنسائي، تحقيق عبد الفتاح أبو غدة، نشر مكتب المطبوعات الإسلامية-حلب، ط٢، ١٤٠٦هـ-١٩٨٦م.

١٣٨. النسر، نيفين عبد الغني، ووهبة، ناهد محمد، مكسبات الطعم والألوان الصناعية التي تضاف للأغذية، بحث منشور في مجلة أسيوط للدراسات البيئية، العدد السادس والثلاثون، (يناير ٢٠١٢م)، يصدرها مركز الدراسات والبحوث البيئية-جامعة أسيوط.

١٣٩. النووي، أبو زكريا محيي الدين يحيى بن شرف، المنهاج شرح صحيح مسلم بن الحجاج، نشر دار إحياء التراث العربي-بيروت، ط٢، ١٣٩٢هـ.

١٤٠. النووي، أبو زكريا محيي الدين يحيى بن شرف، روضة الطالبين وعمدة المفتين، تحقيق: زهير الشاويش، نشر المكتب الإسلامي، بيروت، ودمشق، وعمان، ط٣، ١٤١٢هـ-١٩٩١م.

١٤١. النووي، أبو زكريا، محيي الدين يحيى بن شرف، المجموع شرح المهذب، نشر دار الفكر.

١٤٢. ابن الهمام، كمال الدين محمد بن عبد الواحد السيواسي، فتح القدير، نشر دار الفكر، بدون طبعة وبدون تاريخ.

١٤٣. الهواري، محمد، استحالة النجاسات وعلاقة أحكامها باستعمال المحرم والنجس في الغذاء والدواء، تحقيق ونشر المجلس الأوروبي للإفتاء والبحوث، إيرلندا-دبلن، ط١.

١٤٤. وزارة الأوقاف والشئون الإسلامية، الموسوعة الفقهية الكويتية، دار السلاسل-الكويت.

مجلات وندوات ومؤتمرات فقهية:

١. توصيات ندوة الرؤية الإسلامية لبعض المشاكل الطبية-الدار البيضاء، صفر ١٤١٨هـ.

٢. قرارات المجمع الفقهي الإسلامي التابع رابطة العالم الإسلامي بمكة المكرمة في دوراته العشرين:

قرارات الدورة الخامسة عشر/القرار الثالث، الإصدار الثالث، عام ١٣٩٨-١٤٣٢هـ / ١٩٧٧-

٢٠١٠م.

٣. قرارات وتوصيات مجمع الفقه الإسلامي الدولي المنبثق عن منظمة التعاون الإسلامي المنعقد في دورته الحادية والعشرين بمدينة الرياض-المملكة العربية السعودية من ١٥-١٩ محرم ١٤٣٥هـ/ الموافق ١٨-٢٢ نوفمبر، تشرين الثاني ٢٠١٣. قرار رقم: ٩٠ (٣/٢٣) بشأن الاستحالة والاستهلاك والمواد الإضافية في الغذاء والدواء.
٤. مجلة أسبوط للدراسات البيئية، العدد السادس والثلاثون، (يناير ٢٠١٢م)، يصدرها مركز الدراسات والبحوث البيئية-جامعة أسبوط.
٥. مجلة الرائد، العدد ١٩١، إصدار ٧، تموز ١٩٩٧م.
٦. مجلة العلوم والتقنية، العدد (١٠٦)، ربيع الآخر ١٤٣٤هـ/مارس ٢٠١٣م، مجلة فصلية تصدرها مدينة الملك عبد العزيز للعلوم والتقنية.
٧. مجلة المجتمع الكويتية، عدد ٤٢٩.
٨. مجلة جامعة دمشق للعلوم الأساسية، العدد الأول، ٢٠١٥م.
٩. مجلة كلية العلوم الإسلامية بجامعة الموصل، العدد (٢/١٤)، المجلد السابع، ١٤٣٤هـ-٢٠١٣م.
١٠. مجلة مجلس مجمع الفقه الإسلامي الدولي، العدد الثالث، قرار رقم: ٢٢٥ (٩/٢٣)، الدورة الثالثة والعشرون المنعقدة بالمدينة المنورة بتاريخ: ١٩-٢٣ صفر ١٤٤٠هـ الموافق ٢٨ أكتوبر-١ نوفمبر ٢٠١٨م، مجلة تصدر عن مجمع الفقه الإسلامي الدولي التابع لمنظمة المؤتمر الإسلامي بجدة.
١١. مجلة مجلس مجمع الفقه الإسلامي، الدورة ٣، العدد ٣، ج ٢/ ١٤٠٢-١٤٠٨، قرار رقم: ٢٣ (٣/١١).
١٢. مؤتمر المستجدات الفقهية الأول، جامعة الزرقاء الأهلية، "استحالة النجاسات وأثرها في حل الأشياء وطهارتها-الفقه الإسلامي"، ٢-٣ ربيع الثاني ١٤١٩هـ/ ٢٥-٢٦ يوليو ١٩٩٨م.
١٣. الندوة الطبية التاسعة: "الرؤية الإسلامية لبعض المشكلات الطبية"، المنعقدة في الدار البيضاء بتاريخ ٨-١٠ صفر ١٤١٨هـ الموافق ١٤-١٧ حزيران ١٩٩٧م.
١٤. الندوة الفقهية الطبية الثامنة للمنظمة الإسلامية للعلوم الطبية بالكويت، "رؤية إسلامية لبعض المشاكل الصحية (الدواء والمواد المحرمة والنجاسة في الغذاء)" ٢٢-٢٤/٥/١٩٩٥م.

ثالثاً: الشبكة العنكبوتية:

روابط المواقع الالكترونية	الرقم
http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/home/en	١
http://www.fao.org/3/a-i5079e.pdf	٢
http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCODEX%2B192-1995%252FCXS_192e.pdf	٣
http://www.codexalimentarius.net/gsaonline/docs/CXS_192e.pdf	٤
https://www.alukah.net/sharia/0/85035	٥
http://legacy.library.ucsf.edu/documentStore/j/a/r/jar74c00/Sjar74c00.pdf	٦
http://www.fatawah.net/Fatawah/597.aspx	٧
https://www.fikhguide.com/almbt3th/27	٨
https://wellnessmama.com/7419/gelatin-uses/	٩
http://blog.paleohacks.com/gelatin-benefits/s	١٠
http://blogdrgamalabdelazim.blogspot.com/	١١
https://qistas.com/legislations/jor/view/3689143	١٢
https://almohandes.org/t/topic/37009	١٣
https://www.chemistrysources.com/2013/11/%D8%AD%D9%84%D9%85%D8%A3%D8%A9/	١٤
https://azkahalal.files.wordpress.com/2014/04/i-l6a-bahmad-ibn-muhammad-arfis-gelatin1.pdf	١٥
http://www.psi.pna.ps/ar/Search/Pages/results.aspx?k=%D8%A7%D9%84%D9%85%D9%88%D8%A7%D8%AF%20%D8%A7%D9%84%D9%85%D8%B6%D8%A7%D9%81%D8%A9	١٦
https://mawdoo3.com/%D9%85%D9%86_%D8%A3%D9%8A%D9%86_%D9%8A%D8%B3%D8%AA%D8%AE%D8%B1%D8%AC_%D8%A7%D9%84%D8%AC%D9%8A%D9%84%D8%A7%D8%AA%D9%8A%D9%86	١٧
https://mawdoo3.com/%D8%A7%D9%84%D8%AE%D9%88%D8%A7%D8%B5_%D8%A7%D9%84%D9%85%D9%8A%D9%83%D8%A7%D9%86%D9%8A%D9%83%D9%8A%D8%A9_%D9%84%D9%84%D9%85%D9%88%D8%A7%D8%AF	١٨
https://www.egyres.com/%D9%85%D8%A7-%D8%A7%D9%84%D9%81%D8%B1%D9%82-	١٩

https://xn--mgbaaebccr4cxezfcdfg0g.com/JournalofAgriculture/%D8%B6%D9%88%D8%A7%D8%A8%D8%B7-%D9%88%D9%82%D9%88%D8%A7%D9%86%D9%8A%D9%86-%D8%A7%D9%84%D9%85%D8%B6%D8%A7%D9%81%D8%A7%D8%AA-%D8%A7%D9%84%D8%BA%D8%B0%D8%A7%D8%A6%D9%8A%D8%A9-%D8%A7%D9%84%D9%85%D8%B6/	٢٠
https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A5%D8%AF%D8%A7%D8%B1%D8%A9_%D8%A7%D9%84%D8%BA%D8%B0%D8%A7%D8%A1_%D9%88%D8%A7%D9%84%D8%AF%D9%88%D8%A7%D8%A1_(%D8%A7%D9%84%D9%88%D9%84%D8%A7%D9%8A%D8%A7%D8%AA_%D8%A7%D9%84%D9%85%D8%AA%D8%AD%D8%AF%D8%A9)	٢١
https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%AF%D9%88%D8%B1%D8%A9_%D8%AD%D9%8A%D9%88%D9%8A%D8%A9_%D8%AC%D9%8A%D9%88%D9%84%D9%88%D8%AC%D9%8A%D8%A9_%D9%83%D9%8A%D9%85%D9%8A%D8%A7%D8%A6%D9%8A%D8%A9	٢٢
https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%AC%D9%8A%D9%84%D8%A7%D8%AA%D9%8A%D9%86	٢٣
https://ar.wikipedia.org/wiki/%D9%87%D9%8A%D9%85%D9%88%D8%BA%D9%84%D9%88%D8%A8%D9%8A%D9%86	٢٤
https://ar.wikipedia.org/wiki/%D9%83%D9%8A%D8%B1%D8%A7%D8%AA%D9%8A%D9%86	٢٥
https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%BA%D9%84%D9%88%D8%A8%D9%88%D9%84%D9%8A%D9%86_%D8%BA%D8%A7%D9%85%D8%A7	٢٦
https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%AA%D8%AD%D9%84%D9%8A%D9%84_%D8%A7%D9%84%D8%AC%D9%8A%D9%86%D8%A7%D8%AA	٢٧
https://ar.wikipedia.org/wiki/%D9%85%D8%B3%D8%AA%D8%AD%D9%84%D8%A8	٢٨
https://en.wikipedia.org/wiki/Gelatin#cite_ref-Ward_32-0	٢٩
https://en.wikipedia.org/wiki/Gelatin#cite_note-36	٣٠
https://en.wikipedia.org/wiki/Bloom_(test)	٣١
https://ar.wikipedia.org/wiki/	٣٢
https://www.makkahscholars.org/scholar/205	٣٣

https://islamsyria.com/site/show_cvs/778	٣٤
https://www.alukah.net/web/triqi/cv/	٣٥
http://www.aslein.net/archive/index.php/t-9019.html	٣٦
http://puck962.server4you.net/index.php/author/1204	٣٧
https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%B9%D8%A8%D8%AF_%D8%A7%D9%84%D9%81%D8%AA%D8%A7%D8%AD_%D9%85%D8%AD%D9%85%D9%88%D8%AF_%D8%A5%D8%AF%D8%B1%D9%8A%D8%B3	٣٨
http://site.islam.gov.kw/eftaa/Fatwa/FormerFatwa/Pages/FormerFatw11.aspx	٣٩
https://islamsyria.com/site/show_cvs/207	٤٠
http://www.qaradaghi.com/Details.aspx?ID=4	٤١
http://www.albadronline.com/archives/2345	٤٢

* * * * *

مسرد المحتويات

المحتوى	الصفحة
إقرار	أ
شكر وتقدير	ب
الملخص	ت
Abstract	ج
المقدمة	خ
أولاً: أهمية البحث	د
ثانياً: أسباب اختيار البحث	ذ
ثالثاً: أهداف البحث	ذ
رابعاً: مشكلة البحث	ر
خامساً: الدراسات السابقة	ر
سادساً: منهج البحث	ش
سابعاً: خطة البحث	ص
التمهيد: حقيقة المواد المضافة للأغذية، والأصل فيها، وضوابط استخدامها	١
المبحث الأول: حقيقة المواد المضافة للأغذية	٢
المطلب الأول: تعريف المواد المضافة للأغذية	٣
الفرع الأول: المقصود بالمواد المضافة للأغذية	٤
الفرع الثاني: شرح ألفاظ التعاريف	٦
المطلب الثاني: أهمية المواد المضافة للأغذية	٧
المطلب الثالث: أقسام المواد المضافة للأغذية	١٠
المبحث الثاني: الأصل في المواد المضافة، وضوابط استخدامها	١٣
المطلب الأول: الأصل في المواد المضافة للأغذية	١٤
المطلب الثاني: ضوابط استخدام المواد المضافة للأغذية	١٨

٢١	الفصل الأول: الجيلتين: حقيقته، ومصادره، وطرق استخلاصه، وأشكاله
٢٢	المبحث الأول: حقيقة الجيلتين
٢٣	المطلب الأول: تعريف الجيلتين
٢٥	المطلب الثاني: خصائص الجيلتين
٢٨	المطلب الثالث: أهمية الجيلتين
٣١	المبحث الثاني: مصادر الجيلتين، وطرق استخلاصه، وأشكاله
٣٢	المطلب الأول: مصادر الجيلتين
٣٤	المطلب الثاني: طرق استخلاص الجيلتين
٣٧	المطلب الثالث: أشكال الجيلتين
٣٨	الفصل الثاني: الاستحالة ومدى تأثيرها في طهارة الأعيان النجسة والمحرمة
٣٩	المبحث الأول: تعريف الاستحالة
٤٠	المطلب الأول: تعريف الاستحالة لغةً
٤٢	المطلب الثاني: تعريف الاستحالة اصطلاحاً
٤٢	الفرع الأول: الاستحالة في الاصطلاح الفقهي
٤٤	الفرع الثاني: الاستحالة في الاصطلاح العلمي الحديث
٤٥	المبحث الثاني: خلاف الفقهاء في طهارة الأعيان النجسة بالاستحالة
٤٦	المطلب الأول: أقوال العلماء في طهارة الأعيان النجسة والمحرمة بالاستحالة
٤٦	الفرع الأول: طهارة الأعيان النجسة إذا استحالت بنفسها
٤٨	الفرع الثاني: حكم طهارة الأعيان النجسة إذا استحالت بفعل الإنسان
٥٢	المطلب الثاني: الأدلة على كل قول من الأقوال مع المناقشة
٥٨	المطلب الثالث: الترجيح مع السبب

الفصل الثالث: أحكام مادة الجيلاتين، وتأصيلها الشرعي، واستخداماتها المعاصرة، وحل

مشكلتها ٦٠

المبحث الأول: حكم استخدام الجيلاتين المستخلص من النباتات، والأسماك، والحيوانات المأكولة
والمذكاة ذكاة شرعية في الأغذية والأدوية، والأدلة عليها. ٦١

المطلب الأول: حكم استخدام الجيلاتين المستخلص من النباتات والأسماك والحيوانات المأكولة اللحم،
والمذكاة ذكاة شرعية في الأغذية والأدوية ٦٢

المطلب الثاني: الأدلة الشرعية على جواز استخدام الجيلاتين المستخلص من النباتات والأسماك
والحيوانات المأكولة اللحم، والمذكاة ذكاة شرعية في الأغذية والأدوية ٦٣

المبحث الثاني: حكم استخدام الجيلاتين المستخلص من الحيوانات النجسة، والميتة، والمذكاة ذكاة غير
شرعية في الأغذية والأدوية ٦٥

المطلب الأول: حكم استخدام الجيلاتين المستخلص من الحيوانات النجسة في الأغذية والأدوية ... ٦٦

❖ المسألة الأولى: خلاف الفقهاء في طهارة عين الخنزير حال الحياة ٦٦

❖ المسألة الثانية: خلاف الفقهاء في طهارة جلد الخنزير والانتفاع به ٧١

خلاف العلماء المعاصرون في حكم استخدام الجيلاتين المستخلص من جلود الخنازير وعظامها بعد
استحالته والانتفاع به في الأغذية والأدوية ٧٥

المطلب الثاني: حكم استخدام الجيلاتين المستخلص من الحيوانات الميتة، والمذكاة ذكاة غير شرعية
في الأغذية والأدوية ٨٢

❖ المسألة الأولى: خلاف الفقهاء في طهارة جلود الميتة والانتفاع بها ٨٢

❖ المسألة الثانية: خلاف الفقهاء في طهارة عظام الميتة والانتفاع بها ٨٨

حكم استخدام الجيلاتين المستخلص من جلود الميتة وعظامها بعد استحالته في الأغذية والأدوية .. ٩١

حكم استخدام الجيلاتين المستخلص من جلود الميتة والخنازير وعظامها بعد استحالته في صناعات
غير الأغذية والأدوية ٩٣

المبحث الثالث: استخدامات الجيلاتين المعاصرة، وحل مشكلته ٩٥

المطلب الأول: استخدامات الجيلاتين المعاصرة ٩٦

أولاً: استخدامات الجيلاتين الغذائية ٩٦

ثانياً: استخدامات الجيلاتين الدوائية والطبية ٩٧

٩٨	ثالثاً: استخدامات الجيلتين الصناعية
٩٩	المطلب الثاني: حل مشكلة الجيلتين
٩٩	أولاً: الشركات المصنعة للجيلتين
٩٩	ثانياً: الدول الإسلامية
١٠٠	ثالثاً: المستهلكون
١٠١	الخاتمة: النتائج والتوصيات
١٠١	أولاً: النتائج
١٠٢	ثانياً: التوصيات
١٠٣	المصادر
١٠٤	مسرد الآيات القرآنية الكريمة
١٠٥	مسرد الأحاديث النبوية الشريفة والآثار
١٠٦	مسرد الأعلام
١٠٨	مسرد الغريب والمصطلحات
١١٠	مسرد المصادر والمراجع
١٢٧	مسرد المحتويات

* * * * *