

تاريخ الإرسال (2019-03-25)، تاريخ قبول النشر (2019-04-17)

أ. عائدة قادر غانم
أ.د. جميلة عبد القادر الرفاعي
أ.د. منذر طه الصدر
د. هاني منصور المزبني
1 قسم الفقه وأصوله، كلية الشريعة، الجامعة الأردنية
2 أستاذ التقنية الحيوية، كلية الزراعة، الجامعة الأردنية.
باحث علمي، معهد الكويت للأبحاث العلمية، الكويت

اسم الباحث الأول:

اسم الباحث الثاني:

اسم الباحث الثالث:

اسم الباحث الرابع:

اسم الجامعة والبلد:

حقيقة استخدام الجيلاتين محرم المصدر كمادة مضافة للأغذية من منظور شرعي

البريد الإلكتروني للباحث المرسل:

E-mail address:

gutoof-aljanna@hotmail.com

الملخص:

تتناول الدراسة مسألة مهمة من المسائل المستجدة المندرجة ضمن الأحكام الشرعية للأغذية؛ حيث تتناول بيان حقيقة استخدام الجيلاتين محرم المصدر كمادة مضافة للأغذية؛ من حيث التعريف والمصدر والإنتاج والاستخدام. كما تتناول بيان الحكم الشرعي لاستخدام الجيلاتين محرم المصدر. وبغية الوقوف على الحكم عمدنا لمناقشة حقيقة استحالة الجيلاتين محرم المصدر من المنظور العلمي الكيميائي، ومن المنظور الشرعي التأصيلي. وقد خلصت الدراسة الى اختيار الرأي القائل ببقاء الجيلاتين محرم المصدر على أصل التحريم؛ لوجود ما يثبت أن "فرضية استحالة الجيلاتين" فرضية قابلة للنقاش؛ بالنظر إلى أنّ التغيير الحاصل في تركيب الجيلاتين هو تغيير جزئي لا كلي. بالإضافة لإمكانية الكشف عن مصدره المحرم؛ ما يجعل القول باستحاله مظلوناً، ولا يقوى على نقل الحكم من الحرمة إلى الحلّ، وهو ما يبقيه على أصل التحريم.

كلمات مفتاحية: أحكام الأغذية في الشريعة، الجيلاتين، مضافات الأغذية.

The Fact Of Using Gelatin From Prohibition" Haram" Source As A Food Additive From An Islamic legitimate Perspective

Abstract:

The study deals with an important issue of emerging issues within the Islamic shari'a provision in foods, where it deals with the statement of the fact of "use of Gelatin from haram source as a food additive". In terms of definition, source, production and use. It also deals with the statement of the legitimate ruling to use Gelatin from Haram source. And In order to stand up on the judgment, we discussed the fact of Haram Gelatin transformation "Istihala" From a scientific perspective, and from an Islamic legitimate perspective. The study concluded to choose the opinion who said that staying Gelatin on the origin of the prohibition "Tahreem". Because of prove that Gelatin transformation "Istihala" hypothesis is a hypothesis that is acceptable to debate. Given that change in Gelatin composition is partial change not holistic. As well as the possibility of disclosing its prohibited source. Which makes the opinion of Gelatin transformation uncertain, and this change is unable transfer judgment from Haram to Halal. Which keeps it on the origin of the prohibition.

Keywords: Foods provisions in Islamic law, Gelatin, Food additives.

مقدمة:

التطور المتسارع الذي استجد في حياة الناس في هذا العصر طال تطوير أساليب وطرق تقنيات تصنيع الأغذية؛ ما انعكس على التنوع الهائل في ميدان منتجات الأغذية، وما كان لذلك من أثر على إقحام مواد محرمة ونجسة ومشبوهة مصدرها الخنزير، والميتة كمواد أولية؛ في قائمة لا عدّها من المنتجات الغذائية؛ ما نتج عنه مستجدات وإشكالات لهذه الصناعة ترافقت مع هذا التطور. وهذه المواد قد يكون بعضها معلوم المصدر، ولكن يبقى أغلبها في دائرة المجهول من حيث المصدر وطريقة التصنيع والتحويل والعرض، ومدى النفع والضرر؛ وذلك لعدم توفر المعلومات الضرورية حول تكامل سلسلة التصنيع لتلك المنتجات بدءاً من المكونات الأولية الخام، وانتهاءً كمنتج نهائي. كل ذلك في ظل عالمية التصنيع وعالمية الإنتاج مع ما يفتح الأبواب على مصاريعها لكل الإشكالات المرافقة، في ظل غياب التدقيق والتوجيه المتوافق مع متطلبات الشريعة الإسلامية.

والواقع يقول أنّ من يملك زمام توجيه دقّة التصنيع الغذائي بكل ما أفرزه؛ هم أرباب الاقتصاد الغربي؛ حيث همهم الأكبر هو الربح المادي بعيداً عن علاقة ذلك بالحلّ والحرمة؛ بينما الأمر بالنسبة لنا أمر تعبدي؛ إذ يعتبر ما يحلّ ويحرم من الأغذية من الأمور التي أمرنا بتحريمها وامتنال أوامر الله فيها.

قال تعالى: ﴿يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُواتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ﴾ [البقرة: 168].
وقال تعالى: ﴿وَيَحِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتِ وَيَحْرَمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَائِثُ﴾ [الأعراف: 157].

والسؤال المطروح هنا هو: إلى أي مدى تعتبر تلك المكونات حلالاً مباحاً؟ خاصة عندما نعلم أنّ المصنّعين يفضلون اختيار المكونات الخام وفقاً لتوافرها ورخص ثمنها، وليس وفقاً لجودتها، أو علاقتها بالحلال أو الحرام. من هنا كان اختيار موضوع البحث؛ وعنوانه:

"حقيقة استخدام الجيلاتين محرّم المصدر كمادة مضافة للأغذية من منظور شرعي".

الهدف من البحث:

- بيان أنّ الفرضية القائلة باستحالة الجيلاتين محرّم المصدر هي فرضية قابلة للنقاش من الناحية العلمية الكيميائية.
- التبدل على إمكانية تتبع مصدر الجيلاتين، وبيان أنّ التغيير الحاصل على بنية الجيلاتين محرّم المصدر هو تغيير جزئي لا كلي، ما يؤكّد أنّ استحالاته مظنونة.
- بيان حكم استخدام الجيلاتين محرّم المصدر كمضاف غذائي، في ظل ما استجدّ من حقائق علمية بخصوص الجيلاتين؛ تعتبر وقائع جديدة تدعو لإعادة النظر في اعتباره نموذجاً للاستحالة المطهرة.

مشكلة البحث:

تتمحور مشكلة البحث حول ماهية الجيلاتين محرّم المصدر كمضاف غذائي، وتتركز حول مناقشة فرضية استحالاته، وإلى أي مدى يمكن اعتبار ما يحدث من تغيير في تركيبته الكيميائية "استحالة مطهرة"، تقوى على نقل حكمه من الحرمة إلى الحلّ. وتكمن مشكلة الدراسة في الإجابة عن الأسئلة الآتية:

- ما حقيقة استخدام الجيلاتين محرّم المصدر كمضاف غذائي؟
 - ما حقيقة اعتبار الجيلاتين محرّم المصدر نموذجاً للاستحالة المطهرة من المنظور العلمي الكيميائي؟
 - هل ما يحدث من تغييرات في تركيبية الجيلاتين كافية للقول باستحالاته؟
 - ما حكم استخدام الجيلاتين محرّم المصدر؟
 - هل القول باستحالاته كافٍ لنقل الحكم من الحرمة إلى الحلّ، أم يبقى على أصل التحريم؟
- الدراسات السابقة

- مؤتمر المستجدات الفقهيّة: استحالة النجاسات وأثرها في حلّ الأشياء وطهارتها - الفقه الإسلامي، جامعة الزرقاء الأهلية،

- (طبعت أبحاث المؤتمر في كتاب بعدد محدود، ووزعت، ولم يتم طباعته بعد ذلك أو نشره). ويتضمّن مجموعة من الأبحاث التي تبحث موضوع الاستحالة والاستهلاك للمحرمات والنجاسات من الناحية العلمية والفقهية.
- الندوة الفقهية الطبية الثامنة بعنوان: رؤية إسلامية لبعض المشاكل الصحية الدواء والمواد المحرمة والنجسة في الغذاء، دولة الكويت بتاريخ 22-24-5-1995م .
 - ندوة "الرؤية الإسلامية لبعض المشكلات الطبية " الندوة التاسعة- المنعقدة في الدار البيضاء بتاريخ 8-10 صفر 1418هـ الموافق 14-17 حزيران 1997م.
 - الاستحالة وأحكامها في الفقه الإسلامي، للدكتور قذافي الغناني.
 - استحالة النجاسات وعلاقة أحكامها باستعمال المحرم والنجس في الغذاء والدواء، للدكتور محمد الهواري.
 - الأطعمة المصنعة الحديثة بين التأصيل الشرعي والتحليل العلمي، للدكتور باحمد بن ارفيس وهي رسالة دكتوراة قيمة (غير منشورة)، لكنّ موضوعها الأطعمة المصنعة الحديثة بشكل عام، ولم تخصّ الجيلاتين كمضاف غذائي بالدراسة المتقدمة.
- وغالبية هذه الأبحاث ركّزت على موضوع استحالة النجاسات والمحرمات بشكل عام، ولم تخصّ موضوع الجيلاتين كمضاف غذائي بالبحث، وإنما كان الحكم بشأنه ضمناً على الأغلب عاماً مندرجاً تحت المواد المحرمة والنجسة، كما أنّ معظم هذه الأبحاث تناولت فرضية استحالة النجاسة كأمر مفروغ منه، وبحثنا هذا يثبت أنّ هذه الفرضية قابلة للنقاش. وما وجدته الباحثة من دراسات، والتي تعتبر عامّة بالنسبة للموضوع قيد البحث؛ حيث لم تجد دراسة انفردت ببحث هذا الموضوع؛ ما دفعها لإفراد هذا الموضوع بالبحث

أهمية البحث: تكمن أهمية البحث في أنّه يبحث ويناقش مسألة تعمّ بها البلوى، ولا زالت تعتبر مسألة من مسائل النوازل والمستجدات. خصوصاً في ظل ما استجدّ من تطور تقنيات الكشف والاختبار، وإيجاد طرق للكشف عن مصدر الجيلاتين، وتعطي وقائع جديدة حول حقيقة الجيلاتين محرّم المصدر، والتغير الحاصل خلال تصنيع، وإمكانية تتبع مصدره. وهي وقائع تستوجب مناقشة ومراجعة ما صدر بشأنه من فتاوى وأحكام محيطة مستندة لهذه الفرضية، وهو ما ركّز عليه بحثنا هذا؛ حيث إنّ البحث يُسلط الضوء على مسألة حكم استخدام الجيلاتين محرّم المصدر كمضاف غذائي، ويناقش فرضية استحالة هذه المادة من المنظور الشرعي التأصيلي، بعد أن يسلط الضوء على فرضية استحالته من المنظور العلمي. كما تكمن أهمية البحث في دراسة الجيلاتين كمضاف غذائي، مع بعض التفصيل حول حقيقته؛ وهو ما انعكس على الحكم النهائي بشأنه؛ إذ كان مبنياً على تفصيل ووضوح الواقعة المراد بيان حكمها.

منهجية البحث: اعتمد في البحث المنهج الاستقرائي، والوصفي، والتحليلي، وذلك باستقراء وتتبع ما يتصل بموضوع البحث من الناحية العلمية الكيميائية، والشرعية، ومناقشة ووصف المعطيات وتحليلها، وصولاً للنتائج.

خطة البحث:

اشتمل البحث على مقدمة ومبحثين وخاتمة، وكانت مفصلة على النحو الآتي:

المبحث الأول: حقيقة استخدام الجيلاتين محرّم المصدر كمادة مضافة للأغذية

المطلب الأول: تعريف الجيلاتين ومصطلحات ذات صلة بعنوان البحث

المطلب الثاني: مصدر الجيلاتين وكيفية الحصول عليه

المطلب الثالث: استخدام الجيلاتين في صناعة الأغذية

المبحث الثاني: حكم استخدام الجيلاتين محرّم المصدر كمضاف للأغذية، ومناقشة حقيقة اعتباره نموذجاً للاستحالة المُطهرة من

المنظور العلمي والشرعي

المطلب الأول: آراء وأدلة العلماء المعاصرين في حكم استخدام الجيلاتين كمضاف غذائي

المطلب الثاني: تصوير المسألة وتحرير محل النزاع

المطلب الثالث: مناقشة حقيقة استحالة الجيلاتين من منظور علمي كيميائي

المطلب الرابع: مناقشة حقيقة استحالة الجيلاتين من المنظور الشرعي التأصيلي

المطلب الخامس: بدائل حلال للجيلاتين

المطلب السادس: الرأي المختار (مبرراته وما يترتب على القول به)

الخاتمة: وتضمنت أهم النتائج والتوصيات

المصادر

وبعد فهذا جهد المُقلِّ، ونسأل الله تعالى أن نكون قد وفقنا في بحثنا هذا، فما كان صواباً فهو من الله فضلاً وكرماً، وما كان من خطأ فهو منا ومن الشيطان، ونستغفر الله منه. وآخر دعوانا أن الحمد لله رب العالمين.

المبحث الأول: حقيقة استخدام الجيلاتين مُحرم المصدر كمادة مضافة للأغذية

المطلب الأول: تعريف الجيلاتين ومصطلحات ذات صلة بعنوان البحث

الفرع الأول: تعريف الجيلاتين (Gelatin)

يُعرّف الجيلاتين بأنه: "مادة بروتينية تستخلص من جلود الحيوانات وعظامها، والجيلاتين صلب وعديم الطعم والرائحة، عندما يكون جافاً يصبح لونه أبيض تقريباً. أما الجيلاتين الذائب في الماء فهو عديم اللون. يُشكّل الجيلاتين الهلام الجامد بعد إذابته في ماء حار وتبريده"⁽¹⁾.

كما يُعرّف الجيلاتين بأنه: "عبارة عن بروتين حيواني يستخلص عن طريق عملية التحلل المائي الجزئي للكولاجين المستخلص من الجلود والعظام والأنسجة الرابطة للحيوانات مثل الخنازير والأبقار والدواجن والأسماك وغيرها"⁽²⁾.

بحسب التعريفات آنفة الذكر للجيلاتين، فأهم ما يتصف به ما يأتي:

- أنه يعدّ مادة بروتينية مصدرها حيواني؛ حيث يتم الحصول على الجيلاتين من خلال استخلاصه من التحليل الجزيئي للكولاجين المستخلص من جلود وعظام الحيوانات.
- وأنه عديم الطعم والرائحة. وأنّ لونه أبيض في الحالة الصلبة، ويصبح عديم اللون في حال ذوبانه.
- ويصبح مادة هلامية جامدة بعد إذابته في ماء حار وتبريده.

والجيلاتين هو أحد أكثر المواد الخام المستخدمة في الأغذية والأدوية ومستحضرات التجميل بسبب وظائفها المميزة ومميزاتها التكنولوجية⁽³⁾. لذا يمكن تشبيه أهمية استخدام الجيلاتين في الصناعات، ومن ضمنها صناعات الأغذية بأنه يترول هذه

الصناعات.

الفرع الثاني: تعريف المادة المضافة (Food Additive)

⁽¹⁾ الموسوعة العربية العالمية، ج 8 / 677.

⁽²⁾ جيمديز، استحالة الجيلاتين بين العلم والفقهاء:

<https://www.halalcertificationturkey.com/ar/2015/01/28/>

⁽³⁾ المصدر نفسه.

تُعرّف المادة المضافة للأغذية بأنها: "أي مادة لا تعتبر غذاءً أو جزءاً من مكوناته بحد ذاتها، وتضاف قصداً للغذاء لغايات تقنية، وينتج 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 وتحسينها"⁽¹⁾.

الفرع الثالث: تعريف الأغذية (Foods)

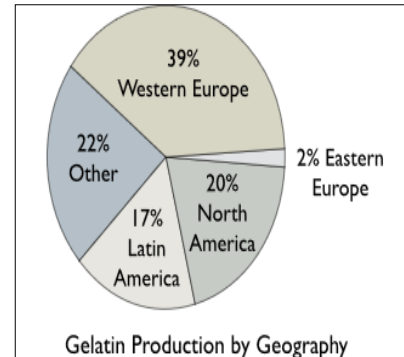
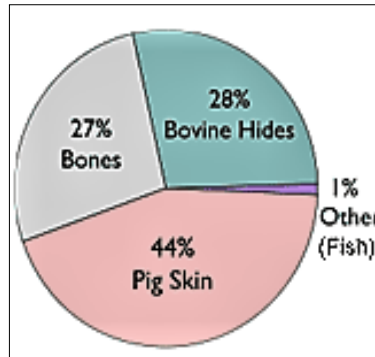
مما عرّف به الغذاء أنه: "كل ما هو مُعدّ للاستهلاك الآدمي، سواء أكان طازجاً أم مصنعاً أم شبه مصنعاً أم خام، وأي مادة تدخل في تصنيع الغذاء أو تحضيره أو معالجته"⁽²⁾.

وعليه فالجيلاتين محور البحث يعتبر من المواد المضافة للأغذية المصنّعة، ويُضاف قصداً لأهداف محددة، وبكميات محددة؛ للحصول على الأثر المطلوب من إضافته بحسب رغبة من يملكون ويُديرون دقة التصنيع الغذائي.

المطلب الثاني: مصدر الجيلاتين وكيفية الحصول عليه

كما سبق فالجيلاتين هو "مادة بروتينية تُستخرج من التحليل الجزيئي للكولاجين"⁽³⁾. لذلك فمصدر الجيلاتين هو جلود وعظام الحيوانات من أغنام وأبقار، وقد يكون مصدرها حيوانات مُحَرّمة بما فيها جلود الخنازير، وكذلك حيوانات مباحة الأكل؛ لكنها مفتقرة للذكاة الشرعية، أو ميتة فتتحول إلى محرمة الأكل، وفي غالب الأحيان لا يذكر مصدر الجيلاتين على البطاقة التعريفية للأغذية المصنّعة التي أضيف لمكوناتها⁽⁴⁾.

ويشكّل الجيلاتين خنزيري المصدر النسبة الأكبر في الإنتاج العالمي، نسبة للجيلاتين من المصادر الأخرى بحسب الأشكال الآتية:



¹ انظر رابط مواصفة هيئة الدستور الغذائي CODEX للمضافات الغذائية، بحسب مواصفة دستور الأغذية (CODEX STAN 192-1995) وتتضمن مراجعات سنوات متتالية حتى عام (2013م) -:-11-13. Date: http://www.codexalimentarius.net/gsfaonline/docs/CXS_192e.pdf. 2013

² المادة: (1): التعريفات، من نظام الهيئة العامة للغذاء والدواء السعودي، الصادر عن ديوان رئاسة مجلس الوزراء، بتاريخ: 1428/1/26 هـ. رقم الصادر: 4693/ر.

³ فانوس، استحالة الأنفحة وجيلاتين الخنزير من منظور علمي وتقني، ppt.

⁴ انظر فيديو بعنوان: "إحذروا الجيلاتين E441 مادة مستخلصة من الخنزير وتستهلك في كثير من المأكولات" والذي يظهر أنّ الخامة الأساسية لصنع الجيلاتين هي جلد الخنزير؛ والسبب هو رخص ثمنها كما يعلق مدير المصنع، كما يظهر قصد المصنّعين لإخفاء ذكر مصدر الجيلاتين الخنزيري:

<https://www.youtube.com/watch?v=E9ISf07Fz4Y>. 4-4-2014;7:3

الشكل رقم (1)⁽¹⁾ الشكل رقم (2)⁽²⁾

وكذلك فإن ما نسبته 70% من الجيلاتين المُصنَّع في أوروبا مصدره جلود الخنازير، حيث تعطي كل (5 كغم: 1 كغم) من الجيلاتين؛ لإحتوائها على كميات كبيرة من الكولاجين والباقي مُصنَّع من جلود وعظام البقر - والتي قد تكون مفترقة للذكاة الشرعية الصحيحة. ويفضل المُصنَّعون استخدام جلود الخنازير؛ لإحتوائها على قدر عالٍ جداً من الكولاجين، ولسهولة استخلاص الجيلاتين منها، ولقلة محتواها من الشوائب⁽³⁾⁽⁴⁾. تعتبر جلود الحيوانات وعظامها المواد الأولية المستخدمة في صناعة الجيلاتين لكونها تحتوي على كميات كبيرة من الكولاجين الذي يعتبر المكون الأساسي للجلاتين. في المرحلة الأولى يتم إزالة الدهون من المواد الأولية. وتعامل المادة الأولية لاستخلاص الجيلاتين بطريقتين: الطريقة الحامضية: يتم معاملة المواد الأولية بحمض الكبريت أو حمض كلور الماء ويتم إزالة الأملاح الناتجة بعملية الغسيل وبعد ذلك يستخلص الكولاجين.

الطريقة القاعدية: يتم معاملة المواد الأولية بمادة الأمونياك وهيدروكسيد الكالسيوم.

عملية الاستخلاص تبدأ باستخدام درجة حرارة 60 - 54 م ولمدة 5 - 3 ساعة وتستمر حتى الغليان؛ حيث إنَّ النوعية الأفضل للمنتج يتم الحصول عليها عند استخدام درجات حرارة استخلاص منخفضة، في حين تكون كمية الناتج أكبر عند درجات حرارة استخلاص عالية⁽⁵⁾. ويوجد نوعين رئيسيين من الجيلاتين:

الجيلاتين (أ): والمادة الأولية الخام الرئيسية هي جلود الخنازير؛ حيث تجرى للكولاجين معاملة أولية بالأحماض لمدة 24 ساعة ثم بعدها يصبح الجيلاتين قابلاً للاستخلاص.

الجيلاتين (ب): والمادة الأولية الخام الرئيسية هي جلود وعظام الأبقار؛ حيث تجرى للكولاجين معاملة أولية بالقلويات لمدة تصل لعدة أسابيع، ثم بعدها يصبح الجيلاتين قابلاً للاستخلاص⁽⁶⁾.

وتتضمن عملية استخلاص الجيلاتين من الكولاجين ثلاث مراحل رئيسية:

المرحلة الأولى: المعاملة الأولية: وذلك حتى تصبح المادة الخام جاهزة لخطوة الاستخلاص الرئيسية كما يتم فيها إزالة الشوائب والتي من الممكن أن تؤثر على الخصائص الفيزيائية والكيميائية للمنتج النهائي للجيلاتين.

المرحلة الثانية: الاستخلاص: تتم عن طريق إضافة الماء الساخن أو محلول مخفف من الأحماض المخففة من أجل حدوث تحلل مائي جزئي للكولاجين.

المرحلة الثالثة والأخيرة: وتتضمن عمليات التنقية والفلترية والتبخير والتعقيم والتجفيف والطحن والنخل⁽¹⁾⁽²⁾.

(1) توزيع إنتاج الجيلاتين بحسب المنطقة الجغرافية وهو بحسب الشكل التوضيحي كالاتي: 39% أوروبا الغربية، 2% أوروبا الشرقية، 20% شمال أمريكا، 17% أمريكا اللاتينية، 22% الدول الأخرى، ورابطة على النت:

https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/b/bb/Gelatin_Production_by_Geography.svg

(2) نسب مصدر الجيلاتين بحسب الشكل التوضيحي: 28% جلود أبقار، 44% جلد خنزير، 27% عظام، 1% مصادر أخرى (سمك). ويظهر الشكل أن النسبة الأكبر من الإنتاج العالمي للجيلاتين تعتمد على الخنزير، ورابطة على النت:

https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/b/b4/Materials_Used_in_Gelatin_Production.svg

(3) فانوس، استحالة الأنفحة وجيلاتين الخنزير من منظور علمي وتقني ppt .

(4) يقول د. نزيه حماد: "الجيلاتين يؤخذ من جلود وعظام الحيوانات المختلفة؛ الخنزير، الأبقار، الأغنام ونحو ذلك لكن في الغرب كما قرأت دراسات لباحثين أنه معظم الجيلاتين.. يعني الجيلاتين الموجود معظمه خنزيري المنشأ". المصدر: حماد - عبد الصمد ناصر، الشريعة والحياة (قناة الجزيرة) بعنوان: "المواد النجسة والمحرمة في الأدوية والأغذية بتاريخ، 27-7-2005. انظر رابط هذه المقابلة:

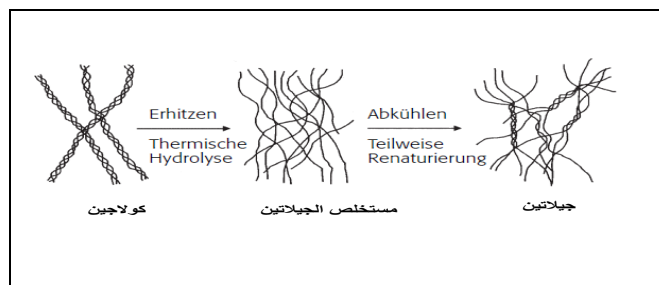
<http://www.aljazeera.net/programs/pages/f38be6d3-92d1-4527-86df-45a4cd74c8b9.5-4-2014;13:09>

(5) فانوس، استحالة الأنفحة وجيلاتين الخنزير من منظور علمي وتقني ppt .

(6) جيمديز، استحالة الجيلاتين بين العلم والفقه:

<https://www.halalcertificationturkey.com/ar/2015/01/28/>

وكما سبق فالجيلاتين يُستخلص من الكولاجين؛ ومصدره جلود وعظام الحيوانات بما فيها الخنازير؛ حيث يتم إقحامه في كمّ هائل جداً من المنتجات والدوائية ومستحضرات التجميل. ويمكن مراجعة الشكل الآتي لتوضيح شكل الجيلاتين واستخلاصه من الكولاجين:



شكل رقم (3) يوضح استخلاص الجيلاتين من الكولاجين⁽³⁾

المطلب الثالث: استخدام الجيلاتين في صناعة الأغذية

الفرع الأول: منتجات غذائية يستخدم فيها الجيلاتين

يعتبر الجيلاتين عصب الصناعات الغذائية في عصرنا الحاضر، وهو يستخدم على نطاق واسع في المنتجات الغذائية⁽⁴⁾. ومن الأمثلة على ذلك:

1. يستخدم الجيلاتين في صناعة الحلويات: جلو الحلويات الطري، حلويات السوس، الكعك، لإعطاء توهج للكعك. كذلك في المربيات، مرشمو الجيلاتين، نوجة ومضائغ وعلكات الفواكه، التوفه، حلوى القشدة، الأطعمة المخبوزة على نحو منفوخ وفي المتلجات، ويستخدم في منتجات تخفيف الوزن وفي أنواع الشوكولاتة... وفي لبن الفواكه وقطع كراميل.
2. ويستخدم الجيلاتين والذي قد يكون من مصدر محرم في زيادة كثافة الحساءات المعلبة وصلصات مرق اللحم وفي اللحوم السمكية ولحوم الدواجن واللحوم المخبوزة على شكل رغيف، والفطائر اللحمية الباردة.
3. في ترويق عصائر الفواكه وأهمها: عصير التفاح المُلحى⁽⁵⁾.

الفرع الثاني: مضافات غذائية لها علاقة بالجيلاتين مشبوّه أو مُحرم المصدر

الجيلاتين يحمل الرقم الأوروبي (E441)، وتذكر بعض المصادر الرقم (428) بحسب التصنيف العالمي (INS) على أنه جيلاتين. كما أن كل من أرقام المضافات الغذائية (640)، (160a)، (161a)⁽⁶⁾ بحسب نفس التصنيف لها علاقة بالجيلاتين محرم المصدر. وكثير من المنتجات الغذائية تذكر الجيلاتين باسم (Gelatin) وليس كرقم؛ وفي كثير من الأحيان لا يذكر

⁽¹⁾ المصدر نفسه.

⁽²⁾ انظر الموسوعة العربية العالمية، ج6/77/8.

⁽³⁾ فانوس، استحالة الأنفحة وجيلاتين الخنزير من منظور علمي وتقني، ppt.

⁽⁴⁾ شاهد هذا الرابط على اليوتيوب بعنوان: "صدق او لا تصدق: انت تاكل الخنزير منذ طفولتك"

<https://www.youtube.com/watch?v=6TmPcTpnXzQ>. 4-4-2014;7:46

⁽⁵⁾ أبو البصل، حكم استعمال النجاسات (والمحرمات) في الصناعة الغذائية والتجميلية، ص(400-401).

⁽⁶⁾ (E441) جيلاتين من مصدر حيواني محرم كالخنزير. (428) بحسب التصنيف العالمي (INS) بعض المراجع كتبت بجانبه (جيلاتين)، والأغلب أن مصدره الخنزير أو حيوانات حرمة. (640) مصدره حيواني، والأغلب أنه يصنع من الجيلاتين، الذي في الأغلب محرم المصدر. (160a) ممكن أن يستخدم معه جيلاتين من أصل خنزيري أو حيواني محرم كموازن. (161a) ممكن أن يستخدم معه جيلاتين من أصل خنزيري أو حيواني محرم كموازن. المصدر غانم، المواد المضافة للأغذية والأشربة دراسة فقهية.

مصدره على بطاقة المنتج⁽¹⁾. وإذا علمنا أنّ النسبة الأكبر من الجيلاتين المنتج عالمياً تعتمد الخنزير كمصدر بالدرجة الأولى⁽²⁾، وأنّ ما كان مصدره حيوانات مأكولة؛ قد تكون مفتقرة للذكاة الشرعية الصحيحة⁽³⁾، ما يطرح إشكالية شرعية في استخدام الجيلاتين من تلك المصادر.

(1) انظر هذا الفيديو بعنوان: "إحذروا الجيلاتين E441 مادة مستخلصة من الخنزير وتستعمل في كثير من المأكولات"
<https://www.youtube.com/watch?v=E9ISfO7Fz4Y>. 4-4-2014;7:31

(2) للتدليل على أنّ الشركات الغذائية الكبرى تفضل استخدام جيلاتين الخنزير في منتوجاتها الغذائية، دون الإشارة لمصدره على بطاقة التعريف؛ والتي يستهلكها المسلمون دون علمهم في الغالب. انظر لهذه النصوص: فقد جاء في مقال في جريدة (Lemaline) الفرنسية بتاريخ 2003/11/13: "إعطاء الثبات لبعض المنتجات تستعمل الصناعات الغذائية جيلاتين الخنزير، مع عدم الإجماع على ذكر مصدر المادة على الغلاف... وسواء في = فرنسا أو سويسرا أو بقية الاتحاد الأوروبي فإنه يُكتفى فقط بذكر "جيلاتين" وإثر ظهور مرض جنون البقر فإنه بعد عام 2000 كل ما يوجد من جيلاتين في أوروبا فهو خنزيري". وجاء في مقال في مجلة (Revu RIA) ما يُؤكّد استخدام الشركات الكبرى جيلاتين الخنزير؛ حيث تقول هذه المجلة: "في أوروبا كل من يوبلي، نستلة، دانون، تقرّ باستعمال جيلاتين الخنزير دون الإعلان عنه". وذكرت المجلة أن 90% من الحلويات في فرنسا بها جيلاتين خنزير. وجاء في مقال في جريدة (Le point) الصادرة في 2001/6/1 عدد 1448: "يستهلك الفرنسيون حوالي 20000 طن من الجيلاتين سنوياً... - وبسبب الخوف من مرض جنون البقر - منع جيلاتين البقر في 2001/5/25 ومنع جيلاتين كل المجترات"، وأكدّ المقال على أنّ 80% من الجيلاتين المُسوّق خنزيري المنشأ. المصدر بن ارفيس، الأطعمة المصنعة الحديثة بين التأصيل الشرعي والتحليل العلمي، ص(550-551).

(3) لا بدّ من الإشارة إلى أنّ الغرب وإن كان يوصف أهله بأنهم أهل كتاب، إلا أنّ ما استجدّ من طرق وأساليب حديثة للذبح في تلك البلاد، يثير تساؤلات كثيرة حول حلّ أكل تلك الذبائح. لأنّ استخدام وسائل الصق الحديثة قد يفضي لموت الذبيحة قبل الذبح، ما يجعلها موقوذة ميتة. وعندها لا يصح أن يعتبر حلّ طعام أهل الكتاب على إطلاقه، إذ غايته أن يطابق ذبح الكتابي ذبح المسلم. فإن خالف شروط التذكية فعندها يخرج ذبح الكتابي عن المقصد الذي أباح الله تعالى ذبائح أهل الكتاب لأجله¹. والأصل الذي يرجع إليه عند الشكّ في الذبائح هو ما ذهب إليه جمهور العلماء من المذاهب الفقهية الأربعة أنّ الأصل في لحوم وذبائح الحيوانات مأكولة اللحم التحريم، حتّى تتحقق النكاهة المبيحة؛ حيث رأوا: أنّ الذبح وفق اشتراطات الذبح هو الذي يُحلّ الذبيحة، وأنّ الأصل في لحوم الذبائح التحريم، حتّى يأتي الدليل على أنها ذكيت نكاهة صحيحة، وأنّ الشكّ في الذابح وطريقة الذبح يُحرّم الذبيحة². وقد قرر العلماء عدداً من القواعد الشرعية المتعلقة بالذبائح: "الأصل في الذبائح التحريم"³. وعبر بعض العلماء عن هذا الأصل بقوله: "الأصل في اللحوم التحريم"⁴، أو "الأصل في الحيوانات الحظر"⁵. ولو اجتمع في الذبيحة سببان أحدهما محرم والآخر مبيح غلب التحريم⁶. وقاعدة: "الظن المستفاد من الغالب راجح على الظن المستفاد من الأصل"، فالأصل أنهم أهل كتاب، والغالب أنّ حالهم من دين وذبج يخالف الأصل⁷؛ لأنّه تضافرت الأدلة التي تنقل عن واقع المسالخ في الغرب على أنّ الذبح لا يتمّ وفق الاشتراطات الشرعية للذبح. ولا تدخل الذبائح أو اللحوم في قاعدة: "أن الأصل في المنافع الحلّ"⁸، لأنّ ذلك مشروط بعدم وجود دليل شرعي بشأنها، والذبائح جاءت أحكامها مفصلة بنصوص الشرع⁹.

1 انظر قرار مجمع الفقه الإسلامي الدولي رقم: 95(10/3) بشأن الذبائح، والصادر عن الدورة العاشرة للمجمع المنعقدة في جدة-المملكة العربية السعودية خلال الفترة من 28 حزيران - 3 تموز-1997م. والذي أكدّ في البند (خامساً) (ب) على عدم جواز استخدام عدد من أساليب التدويخ للحيوانات المراد تذكيته منها: استعمال المسدس ذي الإبرة الواقذة، أو البلطة أو المطرقة أو النفخ على الطريقة الإنجليزية. وكذلك أكدّ على عدم جواز تدويخ الدواجن بالصدمة الكهربائية، لما ثبت بالتجربة من إفضاء ذلك إلى موت نسبة غير قليلة منها قبل التذكية. كما أكدّ القرار في التوصية (و) على أنه يُطلب من مصدري اللحوم ومستورديها ضمان الالتزام بشروط التذكية الشرعية فيما يُصدّر إلى البلاد الإسلامية حتى لا يُوقعوا المسلمين في الحرام بالتساهل في استيراد اللحوم دون التثبت من شرعية تذكيته. انظر رابط القرار 95(10/3) بشأن الذبائح: <http://www.iifa-aifi.org/2015.html>. 14/4/2019;08:55

كما أكدّ القرار رقم: 201(7/21) بشأن النكاهة بعد التدويخ بالصدمة الكهربائية في ضوء المستجدات، والصادر عن الدورة الحادية والعشرون لمجمع الفقه الإسلامي الدولي المنعقدة في الرياض-المملكة العربية السعودية في الفترة ما بين 18-22-11-2013م على ما جاء في القرار: 95(10/3) بشأن الذبائح؛ لكنه أضاف ما يأتي: "بشأن المستجدات يكلف المجلس أمانة المجمع بتشكيل لجنة من بعض أعضاء المجمع وبعض خبرائه للقيام بزيارات ميدانية للدول التي تستورد منها اللحوم، ويكون من مهام اللجنة: أ. وضع معايير إجرائية تضمن تحقق النكاهة بالضوابط الشرعية. ب. التثبت من مطابقة النكاهة التي تقع في مصانع إنتاج اللحوم للأحكام الشرعية للذكاة، طبقاً للقرار المشار إليه أعلاه. ج. مطالبة معهد المقاييس والمواصفات للدول الإسلامية (سيميك) بالتأكد من مصداقية الشهادات التي تصدرها الجهات المعنية بالأمر" انتهى انظر رابط هذا القرار: <http://www.iifa-aifi.org/2014.html>. 14/4/2019;08:55

2 ابن عابدين، حاشية ابن عابدين، ج492/6. ابن العربي، أحكام القرآن، ج35/2. الشاطبي، الموافقات، ج401/1. النووي، المجموع، ج85/9. ابن قدامة المقدسي، المغني، ج18/13، وابن رجب الحنبلي، جامع العلوم والحكم، ص(79).

3 ابن القيم، أعلام الموقعين عن رب العالمين، ج295/1.

4 السعدي، رسالة في القواعد الفقهية، ص(23).

5 ابن قدامة المقدسي، المغني، ج1/44. وابن رجب الحنبلي، القواعد في الفقه الإسلامي، القاعدة (15)، ص(20).

المبحث الثاني: حكم استخدام الجيلاتين مُحَرّم المصدر كمضاف للأغذية، ومناقشة حقيقة اعتباره نموذجاً للاستحالة المُطهرة من المنظور العلمي والشرعي

المطلب الأول: آراء وأدلة العلماء المعاصرين في حكم استخدام الجيلاتين كمضاف غذائي

منذ أن بدأ استخدام الجيلاتين، وأهل العلم الشرعي مختلفون في حكمه الشرعي، ما بين مُجيز ومُحرّم؛ فقد اختلف العلماء المعاصرون في حكم استخدامه؛ فكانوا في ذلك على رأيين اثنين:

الرأي الأول: الرأي القائل بتحريم الجيلاتين محرّم المصدر وأدلته

ذهب للقول بهذا الرأي مجمع الفقه الإسلامي في دورته الثالثة⁽¹⁾، وفي دورته العاشرة بمكة⁽²⁾. كما ذهب للقول بهذا الرأي المجلس الإسلامي للإفتاء ببيت المقدس⁽³⁾. ومن العلماء المعاصرين الذين قالوا بحرمة الجيلاتين من أصل الخنزير؛ أ.د. عبد الله الطريقي⁽⁴⁾. وأ.د. عبد الناصر أبو البصل⁽⁵⁾. و د. رمضان حمدون علي⁽¹⁾. ومن الخبراء الذين يعضدون هذا الرأي بحسب

6 السيوطي، الأشباه والنظائر، ص(105).

7 عزام، الذبائح واللحوم المستوردة، ص(35).

8 الرازي، الحاصل من المحصول، ج2/1033.

9 انظر الحارثي، النوازل في الأطعمة، ج1/67. وانظر العمر، قاعدة الأصل في اللحوم والذبائح: <http://www.feeqhweb.com/vb/t12384.html>

(1) فقد جاء في القرار 11 لمجمع الفقه الإسلامي في دورته الثالثة بعمّان: «لا يحلّ لمسلم استعمال الخمائر والجيلاتين المأخوذة من الخنازير في الأغذية. وإنّ في الخمائر والجيلاتين المتخذة من النباتات أو الحيوانات المذكرة شرعاً غنية عن ذلك». انظر مجلة مجلس مجمع الفقه الإسلامي، الدورة الثالثة، العدد 3، ج1402/2، 1408. قرار رقم: 23(3/11).

(2) حيث صدر قرار في موضوع الجيلاتين، وجاء فيه بعد المناقشة والتدارس ينصّ على ما يلي:

«1- يجوز استعمال الجيلاتين المستخرَج من الموادّ المباحة ومن الحيوانات المباحة المذكية تنكية شرعية. ولا يجوز استخراجه من محرّم كجلد الخنزير وعظامه وغيره من الحيوانات والمواد المحرمة.

2- يوصي المجلس الدول الإسلامية والشركات العاملة فيها وغيرها أن تتجنّب استيراد كل المحرمات شرعاً وأن توفّر للمسلمين الحلال الطيب». انظر مجلة المجمع الفقهي - رابطة العالم الإسلامي، قرارات الدورة العاشرة، القرار الثالث: 318. قرار رقم: 85(15/3).

(3) حيث جاء في فتوى المجلس: «وبناءً على ذلك لا يجوز تناول الأطعمة والأشربة والكريمات والأدوية وغيرها من المواد المحتوية على جيلاتين الخنزير وشحمه في حال الاختيار، لاشتمالها على نجس، كذلك نظراً لإمكان استخلاص الجيلاتين من جلود وعظام الخنازير لتوفر البديل المباح الذي يفي بالحاجة». انظر المجلس الإسلامي للإفتاء ببيت المقدس:

<http://www.fatawah.com/Fatawah/597.aspx>. 6-5-2014;1:39

(4) حيث يقول: «الذي يظهر لنا أنّ الخنزير إن استحال إلى ملح أو غيرها لا يطهر بل يبقى على نجاسته؛ لأنّ نجاسته ذاتية، ولأنّ حرمة مغلظة ولا يستبعد أن ينتقل ما به من داء إلى الملح أو أي مادة أخرى انقلب إليها». انظر الطريقي، أحكام الذبائح واللحوم المستوردة في الشريعة الإسلامية دراسة مقارنة ص(317). وانظر الطريقي، أحكام الأطعمة في الشريعة الإسلامية دراسة مقارنة، ص(313).

(5) حيث يقول: «والذي يظهر لنا من خلال ما نشره الأساتذة المتخصصون بالطب والكيمياء ممن لهم اهتمام بالأغذية والطب أنّ مادة الجيلاتين مادة خنزيرية، كاللحم والشحم وغيره ومن هنا يرى عدد من العلماء حرمة استخدام الجيلاتين في الأغذية وصناعتها. انظر أبو البصل، حكم استعمال النجاسات والمحرمات في الصناعة الغذائية والتجميلية ومدى انطباق أحكام الاستحالة عليها، ص (405). مع ضرورة الإشارة إلى أنّ الدكتور أبو البصل: يرى أنّ الاستحالة مطهرة للنجاسات في غير الخنزير.

خبرتهم العلمية: كل من أ. د حامد تکروري وأ. د محمد علي حميض رحمه الله (2). ود. أسامة بن عبدالرحمن الخميس (3). ود. علي فانوس (4).

أدلة أصحاب الرأي الأول القائلين بتحريم استخدام الجيلاتين محرّم المصدر

استدل أصحاب هذا الرأي بأن ما حرّم لذاته مثل الخنزير، لا يمكن أن يطهر، ويبقى على أصل التحريم. وأنّ فرضية استحالة الجيلاتين هي فرضية مظنونة، وأنّ التغيير الحاصل في تركيبة الجيلاتين هو تغيير جزئي لا كلي، وهو تغيير غير قادر على نقل حكم الحرمة إلى الحلّ.

الرأي الثاني: الرأي القائل بجواز استخدام الجيلاتين محرّم المصدر وأدلتة

و ذهب للقول بهذا الرأي مجمع الفقه الإسلامي الدولي (5). لكن مجمع الفقه الإسلامي الدولي في دورته الثانية والعشرين عاد وأجلّ البتّ في حكم الجيلاتين (6). وذهب للقول به المجلس الأوروبي للإفتاء والبحوث (7). غير أن المجلس الأوروبي في دورته العادية

(1) يقول د. رمضان: " مادة الجيلاتين الخنزيري مجمع على تحريمها من الفقهاء القدامى والمعاصرين في الجملة ... والخنزير كله يحرم تناوله لصراحة النص في ذلك". انظر علي، استحالة الأشياء في ميزان الفقه الإسلامي، مج 21/7.

(2) حيث يريان أنّ الجيلاتين الخنزيري لا يمكن أن يستحل؛ بقولان: "وواضح هنا أنّ تحريم لحم الخنزير لا يأتي من علة تركيبية تميز تركيب بروتيناته؛ حتى يُقال إنّ التحلل الجزئي لروابطها وتغيرها من كولاجين إلى جيلاتين ينفى سبب التحريم، إذ إنّ هناك اختلافات في التركيب الأساسي فيما بينها". انظر تکروري وحميض، استحالة الأعيان النجسة واستعمالاتها في الصناعات الغذائية والدوائية، ص (383).

(3) أستاذ مساعد بكلية الطب في جامعة الإمام محمد بن سعود الإسلامية؛ فقد رأى أنّ فرضية اعتبار الاستحالة مطهرة للنجاسات فرضية غير دقيقة علمياً، وطرح مثلاً على ذلك جيلاتين الخنزير. انظر الخميس، رأي الخبير وأثره في توصيف النازلة والحكم الشرعي "استخدام الجيلاتين مثلاً".

"وهذا رابط البحث: 2014;22:07-4-4. <http://www.imamu.edu.sa/events/conference/reseashe/Pages/res44.aspx>

(4) من مؤسسة حلال كنترول - ألمانيا وهي مؤسسة تقوم بالتدقيق على منتجات الحلال في أوروبا. انظر فانوس، استحالة الأنفحة وجيلاتين الخنزير من منظور علمي وتقني، ppt. وانظر موقع مؤسسة حلال كنترول - ألمانيا : www.halalcontrol.eu

(5) حيث جاء في توصيات وقرارات مجمع الفقه الإسلامي الدولي في دورته 21 - المنعقدة في الرياض - 2013م؛ بشأن الاستحالة والاستهلاك والمواد الإضافية في الغذاء والدواء "...وبناء على ذلك (المركبات الإضافية ذات الأصل الحيواني المحرم أو النجس التي تتحقق فيها الاستحالة، حسب المصطلحات السابق الإشارة إليها، تُعتبر طاهرة وتناولها حلال في الغذاء والدواء) وبضمنها الجيلاتين. انظر قرارات وتوصيات مجمع الفقه الإسلامي الدولي في دورته الحادية والعشرين، بمدينة الرياض - المملكة العربية السعودية من (15 إلى 19 محرم 1435 هـ الموافق 18-22 نوفمبر تشرين الثاني 2013 م). قرار رقم: 198(21/4) بشأن الاستحالة والاستهلاك والمواد الإضافية في الغذاء والدواء. انظر رابط القرار في موقع مجمع الفقه الإسلامي الدولي: <http://www.iifa-aifi.org/2392.html>. 15-4-2019;08:52

(6) وذلك في قرار رقم: 210 (6/22) بشأن الاستحالة والاستهلاك في المواد الإضافية في الغذاء والدواء، المتضمن في البيان الختامي للدورة الثانية والعشرين لمجمع الفقه الإسلامي الدولي المنعقدة في الكويت بتاريخ 22-25-3-2015م. ورابطه: <http://www.iifa-aifi.org/3988.html> 14/4/2019;05:01

(7) حيث جاء فتاوى المجلس الأوروبي للإفتاء والبحوث عن المضافات بما فيها الجيلاتين: "المواد المُشار إليها بحرف E مُضافاً إليها رقم هي مركبات إضافية، وهي لا تُؤثّر على حلّ الطعام والشراب، وذلك لأنّها إمّا من أصلٍ مُباح ولا ضرر منها، أو من أصلٍ مُحرّم تناوله، لكنها استحالّت وتغيّرت طبيعتها تغييراً تاماً، وأمّا أنها صارت مستهلكة". كما جاء من ضمن هذه الفتوى "إذ إنّ ما كان من الأطعمة أو الأشرطة يتضمّن في تركيبه شيئاً من هذه المواد فهو باقٍ على الإباحة الأصلية، ولا حرج على المسلم في تناوله وديننا يسر، وقد نهانا عن التكلف، والبحث والتنقيب عن مثل ذلك ليس مما أمرنا به الله تعالى ولا رسوله ﷺ". وكذلك مما جاء في نفس الفتوى عن المضافات بما فيها الجيلاتين «...الفئة الثالثة (مركبات ذات منشأ حيواني) فإنّها لا تبقى على أصلها الحيواني وإنما تطرأ عليها استحالة كيميائية تغير طبيعتها تغييراً تاماً؛ بحيث تتحوّل إلى مادة جديدة طاهرة. انظر خلاصة فتوى صادرة عن مجلس الإفتاء الأوروبي، فتوى رقم (34) بتاريخ 1419 هـ. المصدر الجيزاني، فقه النوازل دراسة تأصيلية تطبيقية، ص (266)، وثيقة رقم: (284).

الثالثة والعشرين⁽¹⁾، وصولاً للدورة السابعة والعشرين تم تأجيل البت في حكم الجيلاتين⁽²⁾. كما ذهب للقول به الندوة الفقهية الطبية بالكويت⁽³⁾.

وكذلك الندوة الفقهية الرابعة عشرة لمجمع الفقه الإسلامي (الهند)⁽⁴⁾. و يؤيد هذا الرأي د. يوسف القرضاوي⁽⁵⁾. ويعتبر د. نزيه حماد من أبرز العلماء المعاصرين الذين يرون أنّ الجيلاتين من أصل خنزيري نموذج للاستحالة المظهرة⁽⁶⁾. كما يعتبر د. محمد الهواري كذلك من أشدّ المدافعين عن هذه الفرضية وهي اعتبار المواد النجسة بما فيها الجيلاتين مادة طاهرة بالاستحالة⁽⁷⁾.

(1) انظر مجلس الإفتاء الأوروبي في دورته العادية الثالثة والعشرين، المنعقدة بمدينة سراييفو بدولة البوسنة والهرسك في الفترة من: 16 - 19 شعبان 1434هـ الموافق 25-28 حزيران (يونيو) 2013 م، كان من توصياته أن يُؤجل البت في موضوع الجيلاتين لدورة لاحقة؛ حيث مما جاء في توصياته في هذه الدورة: "رابعاً: وفي موضوع الجيلاتين المصنوع من جلود الخنزير والميتة ومن عظامهما، أُجل البت فيه لدورة لاحقة لمزيد من البحث". انظر البيان الختامي للدورة الثالثة والعشرين على رابط موقع مجلس الإفتاء الأوروبي :

4-4-2014;8:843. <http://www.iumsonline.net/ar/default.asp?ContentID=6566&menuID=9>

(2) انظر رابط البيان الختامي للدورة السابعة والعشرين لمجلس الإفتاء الأوروبي، والقرار رقم: 6/27 بشأن تأجيل البت في موضوع الجيلاتين: الختامي- للدورة- السابعة- والعشر-البيان <http://www.e-cfr.org/>. ويشار إلى أن البيان الختامي للدورة الثامنة والعشرين لمجلس الإفتاء الأوروبي لم يتطرق لهذا الموضوع، وأما الدورة التاسعة والعشرون للمجلس فلم تعقد بعد، ويتوقع أن تعقد في شهر تموز 2019م. (3) فقد جاء في توصيات الندوة الفقهية الطبية الثامنة بالكويت سنة 1995 ما يلي: "الاستحالة تعني انقلاب العين إلى عين أخرى تغيرها في صفاتها تحول المواد النجسة أو المتنجسة إلى مواد طاهرة وتحول المواد المحرمة إلى مواد مباحة شرعاً وبناءً على ذلك جاء بخصوص الجيلاتين: "أ- الجيلاتين المتكون من استحالة عظم الحيوان النجس وجلده وأوتاره وطاقه وأكله حلال". انظر الندوة الفقهية الطبية الثامنة "رؤية إسلامية لبعض المشاكل الصحية (الدواء والمواد المحرمة والنجسة في الغذاء)"، دولة الكويت بتاريخ 22-24-5-1995م. المصدر الزحيلي، الفقه الإسلامي وأدلته، ج5263-5266.

(4) فقد ذهبت الندوة الفقهية الرابعة عشرة لمجمع الفقه الإسلامي (الهند) المنعقدة في مدينة حيدر آباد في الفترة من 20-22 حزيران 2004 م لهذا الرأي؛ حيث جاء في توصياتها: " ولقد اطلع المجمع على نتائج أبحاث الإخصائين، وأنها تبرهن على أن مادة الجيلاتين تخلو من أية خصوصية طبيعية من خصائص الحيوانات التي تستخرج من جلودها وعظامها تلك المادة... وإنما تتحول إلى مادة كيميائية لا علاقة لها بالكولاجين.. ولهذه الأسباب يقال: إنه يجوز استعمال الجيلاتين شرعاً.. إلا أنه بالنظر إلى خلاف في آراء الإخصائين والخبراء يرى الشيخ بدر الحسن القاسمي - أحد المشاركين في الندوة- أنه من الأفضل أن لا تستعمل هذه المادة إذا كانت مستخرجة من جلود وعظام الحيوانات التي يحرم أكل لحمها". انظر الخميس، رأي الخبير وأثره في توصيف النازلة والحكم الشرعي "استخدام الجيلاتين مثلاً وهذا رابط البحث:

<http://www.imamu.edu.sa/events/conference/reseashe/Pages/res44.aspx> 4-4-2014;22:07

(5) حيث يقول د. القرضاوي: «كثير من الأثباء التي أصلها من الخنزير قد استحالت، وبعبارة أخرى: تغيرت تغيراً كيميائياً، ولم يعد لها حكم الخنزير المحرم، مثل: مادة (الجيلي) الذي يؤخذ من عظام الحيوان، وقد يكون منها عظم الخنزير، فقد أكد الخبراء، ومنهم أخونا الدكتور محمد الهواري أن هذه المادة قد استحالت كيميائياً». انظر القرضاوي: فتاوى معاصرة، ج658/3.

(6) يقول د. نزيه حماد: " حيث يقول: "الجيلاتين الموجود معظمه خنزيري المنشأ، الآن من هذه الجلود والعظام تخرج مادة بوتينية اسمها الكولاجين ؛ هذه تعالج معالجة كيميائية وتكسر أربطتها الكيميائية ويغير التركيب الكيميائي الخاص بها بشكل كامل ، وتنتج مادة جديدة اسمها الجيلاتين وهذا الجيلاتين لا يقبل الرجوع إلى حالته الأولى وأوصافه السابقة... هذه استحالة إلى مادة مغايرة في الاسم مُغايرة في الصفات ، يعني ليست مثلها من قريب أو بعيد ؛ من أجل ذلك يحكموا عليها بالحلّ والمشروعية ولا يُقال أصلها كان خنزيري". وكذلك يقول د. نزيه حماد: "بالنسبة لقضية الجيلاتين هناك نوات فقهية شارك فيها أكثر من خمسين أو ستين عالماً من فقهاء الشريعة والأطباء وعلماء الكيمياء الحيوية والأغذية ومنهم البرفسور محمد الهواري ... وأصدرت توصية قاطعة في قضية الاستحالة أنّ المادة النجسة إذا استحالت إلى مادة أخرى مُغيّرة لها في الاسم والصفات غيرتها في التركيب الكيميائي تصبح مادة حلال". غير أنّه ينبغي الإشارة إلى أنّ د. حماد لم يُشر إلى أنّه لم يتفق جميع الباحثين المشاركين على هذه التوصية. انظر حماد - عبد الصمد ناصر- الشريعة والحياة(قناة الجزيرة) انظر رابط هذه المقابلة :

<http://www.aljazeera.net/programs/pages/f38be6d3-92d1-4527-86df-45a4cd74c8b9> 5-4-2014;13:09.

(7) مداخلة للدكتور محمد الهواري في نفس البرنامج ، المصدر السابق.

أدلة أصحاب الرأي الثاني القائل بجواز استخدام الجيلاتين محرّم المصدر

مستند هذا الفريق الاعتماد على فرضية استحالة الجيلاتين، واعتبار الجيلاتين نموذجاً للاستحالة المُطهّرة، التي تنقل الحكم من الحرمة إلى الحَلِّ. واستدلّ هذا الفريق في اعتماد هذه الفرضية على دليلين اثنين:

الدليل الأول: تتبع مصدره لمعرفة نوع الحيوان الذي ينتمي إليه؛ وهؤلاء يرون أنّ عدم إمكان معرفة المصدر دليل كافٍ على استحالته (1)(2).

الدليل الثاني: التركيز على التحولات التي تطرأ على الجيلاتين ومدى تغيير خصائصه وصفاته وتسميته؛ وهؤلاء يعتبرون عدم إمكانية العودة إلى أصل المادة دليل كافٍ للحكم بالاستحالة (3).

المطلب الثاني: تصوير المسألة وتحرير محلّ النزاع

الجيلاتين هومادة مضافة؛ وهومادة أولية تستخدم في كثير من الصناعات الغذائية -كما اتضح سابقاً- وبما أنّ مصدر الجيلاتين هو جلود وعظام الحيوانات، والنسبة الأكبر من الجيلاتين المنتج عالمياً هي من مصدر خنزيري. وما تبقى من الإنتاج العالمي؛ فهو وإن كان مصدره الأبقار والأغنام؛ إلا أنّ نسبة لا يستهان بها قد تكون مفترقة للذكاة الشرعية الصحيحة. ونحن أمرنا بإطابة مطعمنا ومشربنا. ومن هنا تأتي الإشكالية في استخدامه. واعتبار ذلك نازلة من النوازل المستجدة؛ ما يستلزم معرفة الحكم الشرعي لاستخدام الجيلاتين كمضاف غذائي محرّم أو مشبوه المصدر. إذ ليست الإشكالية في الجيلاتين كجيلاتين؛ لكنّ الإشكالية في مصدرها إذا كان محرماً، والذي في كثير من الأحيان يدخل في المنتجات الغذائية دون الإشارة لمصدره (4).

ومن هنا فالسؤال المطروح: إذا كان الجيلاتين من مصدر محرّم كالخنزير أو الميتة؛ فما هو حكم استخدام الجيلاتين محرّم المصدر من الناحية الشرعية؟

هل يمكن اعتبار الجيلاتين حلالاً بناءً على فرضية استحالته؟ وما هي حقيقة اعتباره نموذجاً للاستحالة المُطهّرة؟ وهل ما يحدث من تغييرات في بنيته الكيميائية كافٍ للقول بأنّ الجيلاتين أصبح مادة أخرى تختلف تماماً عن الكولاجين؟ وبناءً على القول باستحالته هل يجوز استخلاصه من مصادر محرمة كالخنزير والميتة؟ أم أنّ التغييرات الجزئية التي تحدث في تركيبية الجيلاتين الكيميائية، تدلّ على أنّ استحالته مظنونة، وغير كافية لنقل الحكم من الحرمة إلى الحَلِّ؟

هنا كان موضع النزاع بين المجيزين والمحرّمين. وسيوضح ذلك من خلال مناقشة آراء الفريقين من المنظور العلمي الكيميائي، ومن المنظور الشرعي التأصيلي، ومن ثمّ الترجيح كما سيأتي لاحقاً.

المطلب الثالث: مناقشة حقيقة استحالة الجيلاتين من منظور علمي كيميائي

¹ () يقول د. محمد عبد السلام: «...لا يمكن التمييز بين ضروب الجيلاتين المستحضرة من أنواع حيوانية مختلفة نظراً لفقدانها لأيّ علامة من علامات الانتماء إلى الأصل الحيواني». عبد السلام، مشكلة استخدام المواد المحرمة، ص(603).

² () حدّاد - عبد الصمد ناصر- الشريعة والحياة(قناة الجزيرة) انظر رابط هذه المقابلة :

<http://www.aljazeera.net/programs/pages/f38be6d3-92d1-4527-86df-45a4cd74c8b9.5-4-2014;13:09>

³ () الهواري، استحالة النجاسات وعلاقة أحكامها باستعمال المحرّم والنجس في الغذاء والدواء، ص(7)، مقال منشور على النت وهذا رابطته:

<http://www.islamfeqh.com/Nawazel/NawazelItem.aspx?NawazelItemID=1145.5-4-2014;4:49>.

⁴ () شاهد فيديو بعنوان: "إحذروا الجلاتين E441 مادة مستخلصة من الخنزير وتستهمل في كثيرالمأكولات"؛ حيث يمكن مشاهدته صاحب مصنع جيلاتين الخنزير عندما سئل " لماذا تكتبون كلمة جيلاتين فقط دون الإشارة لمصدرها؟ فارتبك ومن ضمن ما قاله: أن المسلمون عندهم مشكلة مع الخنزير! (وهو ما يعني تعمد تجنب ذكر المصدر)

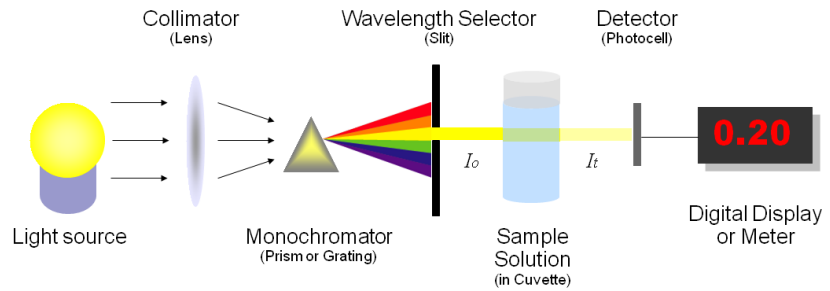
<https://www.youtube.com/watch?v=E9ISfO7Fz4Y.4-4-2014;7:31>

لمعرفة حكم الجيلاتين المستخلص من مصادر محرّمة كالخنزير والميتة لا بدّ من النظر لهذا الموضوع من الناحية العلمية الكيميائية: من حيث التركيبة الكيميائية التي تحصل لها أثناء التصنيع، وإلى أي مدى جرى التغيير على بنيتها، وكذلك إمكانية الكشف عن مصدر الجيلاتين المحرّم.

الفرع الأول: مناقشة حقيقة الدليل الأول الذي استند إليه من قالوا باستحالة الجيلاتين

ويعتمد هذا الدليل على تتبع مصدر الجيلاتين لمعرفة نوع الحيوان الذي ينتمي إليه، ويرى هذا الفريق أنّ عدم إمكان معرفة المصدر دليل كافٍ على استحالته (1)(2).

مناقشة حقيقة الدليل الأول: ليس صحيحاً عدم إمكانية الكشف عن مصدر جيلاتين الخنزير بل يمكن الكشف عنه بطرق منها: 1. الكشف عنه بواسطة الاستشراب، أو المطياف الضوئي (Chromatography)(3)(4).



شكل رقم(4): طريقة المطياف الضوئي (5)

¹ () يقول د. محمد عبد السلام: «...لا يمكن التمييز بين ضروب الجيلاتين المستحضرة من أنواع حيوانية مختلفة نظراً لفقدانها لأي علامة من علامات الانتماء إلى الأصل الحيواني». عبد السلام، مشكلة استخدام المواد المحرّمة، ص(603).

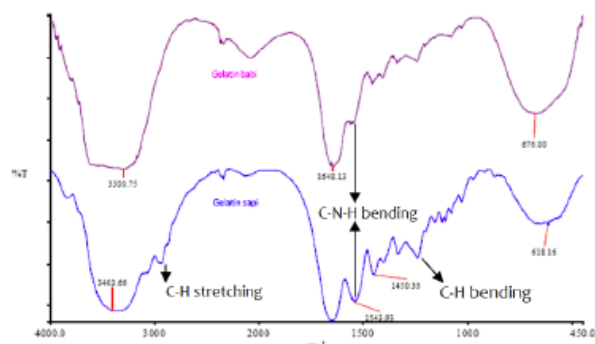
² () حدّاد - عبد الصمد ناصر- الشريعة والحياة(قناة الجزيرة) انظر رابط هذه المقابلة :

<http://www.aljazeera.net/programs/pages/f38be6d3-92d1-4527-86df-45a4cd74c8b9.5-4-2014;13:09>

³ () - 12 Août 2007 (<http://www.muslimconsumergroup.com>) Chemistry of wine vinegar. نقلاً عن ابن ارفيس، الأطعمة المصنعة الحديثة، ص(558).

⁴ () **المطياف الضوئي:** تقنية تستعمل لتحديد مكونات المادة اعتماداً أن كل مادة تقوم بامتصاص الضوء عند طول موجة محدد. بحيث أنه يرد الضوء المنبع الضوئي خلال العينة فتمتص العينة الضوء ويقوم اللاقط الضوئي بالنقاط كمية الضوء الباقية بعد مرورها خلال العينة . يحول اللاقط الضوئي كمية الضوء الممتصة من قبل العينة إلى رقم . ترسم النتيجة ضمن مخطط مباشرة، أو تنقل إلى حاسوب لمعالجتها. انظر فانوس، استحالة الأنفحة وجيلاتين الخنزير من منظور علمي وتقني، ppt.

⁵ () المصدر نفسه.



Frequency (cm ⁻¹)	Functional group
3400-3200	N-H stretching (peptide bond)
3100-2800	C-H stretching
1660-1600	C=O stretching (peptide bond)
1565-1500	C-N-H bending
1450-1300	C-H bending

شكل (5) يوضح تحديد الفروقات بين جيلاتين الخنزير والجيلاتين البقري باستخدام مطياف الأشعة تحت الحمراء⁽¹⁾. الكشف عن أصل الجيلاتين: تقنية المطياف الضوئي

2. دراسة تسلسل الحمض النووي منقوص الأوكسجين (DNA)؛ إذ لم يعد الاستشراب أو الكشف بالمطياف الضوئي (Chromatography) هو الوحيد في تتبع أثر الحيوان مصدر الجيلاتين؛ بل توجد وسائل أخرى أكثر تطوراً لدراسة تسلسل الحمض النووي منقوص الأوكسجين (DNA)⁽²⁾.

3. استخلاص استافيلوكوكس انترتوتوكسين من اللحوم المفرومة وتقديرها بالامتصاص المناعي بالارتباط الأنزيمي (إليزا) (Elisa)⁽³⁾.
4. شرائح ذكية للكشف عن الخنزير: حيث مع التطور المستمر؛ فإنّ وسائل الاختبار والكشف تزداد تقنياتها ومن أمثاله أعلن عن شرائح ذكية للكشف عن لحم الخنزير⁽⁴⁾.

5. وسائل كشف عن المصدر الخنزيري طورها فريق العمل في مختبر الهيئة العربية السعودية للمواصفات والمقاييس: حيث فصل د.محمد هاشم في كتابه: "طرق الكشف عن جيلاتين ولحوم ودهون الخنزير في الغذاء" مجموعة من الطرق الحديثة في الكشف عن مشتقات الخنزير بما فيها الجيلاتين، وذكر أنّ فريق العمل في مختبر الهيئة العربية السعودية للمواصفات والمقاييس قد طور أساليب مكنته من الكشف عن آثار مخلوط شحم ولحم الخنزير الخام الملوث للحم البقر حتى تركيز واحد في المليون بوضوح⁽⁵⁾.

6. تطوير طريقة ATR-FTIR الطيفية السريعة لتتبع مصدر الجيلاتين في الحلوى الجيلاتينية الصمغية: وتعتبر الطريقة الأحدث؛ حيث أمكن من خلال هذه الطريقة المطورة الحديثة الكشف عن مصدر الجيلاتين الخنزيري بنسبة نجاح 100%. وقد

⁽¹⁾ Hermanto, S., Sumarlin, L. O., and Fatimah, W., 2013, Differentiation of Bovine and Porcine Gelatin Based on Spectroscopic and Electrophoretic Analysis, *J. Food Pharm. Sci*: 68-73. وانظر فانوس، استحالة الأنفحة وجيلاتين الخنزير

من منظور علمي وتقني، ppt.

⁽²⁾ ابن ارفيس، الأطعمة المصنعة الحديثة، ص(558).

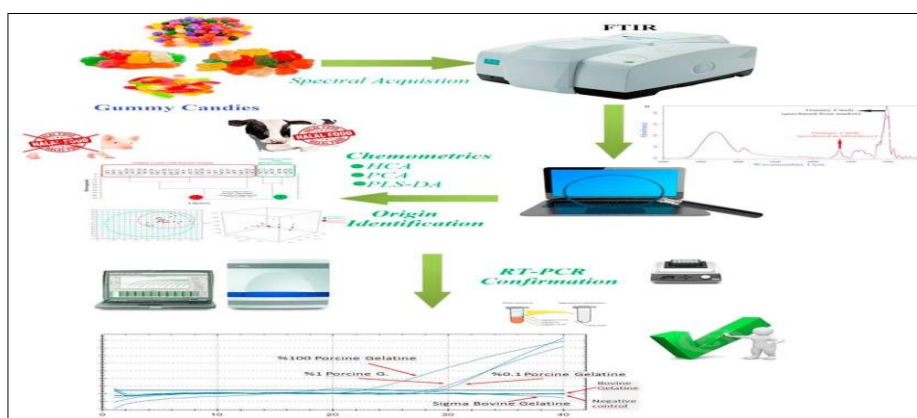
⁽³⁾ هاشم، طرق الكشف عن جيلاتين ولحوم ودهون الخنزير في الغذاء، ص(13).

⁽⁴⁾ شاهد هذا الرابط على اليوتيوب والذي يوضح هذه التقنية وطريقة عملها:

<https://www.youtube.com/watch?v=e7Mxourt4PQ>. 6-4-2014;6:45

⁽⁵⁾ هاشم، طرق الكشف عن جيلاتين ولحوم ودهون الخنزير في الغذاء، ص(34).

نشر ما يتعلق بهذه التقنية في بحث علمي محكم منشور 2018م. ويمكن التعرف على هذه التقنية من خلال الشكل التوضيحي التالي، مع ملاحظة أنّ هذا الشكل متضمن في البحث المشار إليه⁽¹⁾.



شكل رقم (6): شكل توضيحي يوضح تطوير طريقة ATR-FTIR الطيفية السريعة لتتبع مصدر الجيلاتين في الحلوى الجيلاتينية الصمغية⁽²⁾.

■ **والنتيجة:** أنّ إمكانية الكشف عن مصدر الجيلاتين هو دليل على القدرة على تتبع مصدر الجيلاتين محرّم المصدر؛ ما يعني أنّ الاستحالة التامة لم تتم.

مع الإشارة إلى أنّه ليس معنى عدم القدرة على الكشف عن أصل الجيلاتين أن يعتبر ذلك دليلاً على حدوث الاستحالة؛ إذ قد يكون دليلاً على عدم كفاءة الأدوات المستخدمة أو عدم مراعاتها للتقنيات الحديثة في أساليب الفحص والكشف.

الفرع الثاني: مناقشة حقيقة الدليل الثاني الذي استند إليه من قالوا باستحالة الجيلاتين

حيث يركز هذا الدليل على التحولات التي تطرأ على الجيلاتين ومدى تغيير خصائصه وصفاته وتسميته؛ ويرى من يستدلون به أنّ عدم إمكانية العودة إلى أصل المادة دليل كافٍ للحكم بالاستحالة⁽³⁾.

مناقشة الدليل الثاني: هل يعتبر تحول الكولاجين إلى جيلاتين نموذجاً على استحالة مطهرة للنجاسة؟

هذا الكلام غير دقيق من الناحية العلمية؛ وذلك لأنّ التغيير الطارئ على الجيلاتين لا يخرج عن كونه كسراً لبعض الروابط الببتيدية الجانبية في جزئ الكولاجين.

حيث تتضمن عملية تحويل الكولاجين إلى جيلاتين ما يأتي:

1. تحطيم عدد محدود من الروابط الببتيدية؛ وذلك لاختزال طول السلاسل.
2. إعادة توزيع عدد من الروابط الجانبية بين السلاسل بطريقة غير منتظمة.
3. حدوث تغيير في تنسيق السلسلة.

والتغيير الحاصل في الخطوة الأخيرة هو التغيير الضروري الوحيد لتحويل الكولاجين إلى جيلاتين. وفي الجيلاتين تبقى السلاسل

(1) Cebi & others, (2018), "A rapid ATR-FTIR spectroscopic method for classification of gelatin gummy candies in relation to the gelatin source" (ELSEVIER). Link:

<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2018.10.125>

(2) المصدر نفسه.

(3) (الهواري، استحالة النجاسات وعلاقة أحكامها باستعمال المحرم والنجس في الغذاء والدواء، ص(7)، مقال منشور على النت وهذا رابطته:

<http://www.islamfeqh.com/Nawazel/Nawazelltem.aspx?NawazelltemID=1145>. 5-4-2014; 4:49.

الحمضية سليمة، كما تبقى كثيرٌ من الروابط الجانبية على حالها دون تحطّم⁽¹⁾.

علماء الكيمياء الحيوية يرون أنه بعد استخلاص الجيلاتين من مصادره الطبيعية ما يحدث له لا يعتبر انقلاباً كاملاً وشاملاً عن حقيقة أصله؛ فهو تغير غير كامل، وحقيقة أصل الجيلاتين موجودة ويحمل نفس اسم المجموعة الكيميائية التي ينتمي لها البروتين. والتغير الحاصل نتج عن عملية الاستخلاص بفعل الحرارة والقلويات (الأحماض)؛ وهو تغير البناء الثلاثي البروتيني (Tertiary Structure of Protein) لبروتين الكولاجين الأصلي عن طريق تفكك الروابط الهيدروجينية بين السلاسل البروتينية، مع تكسير الأربطة الكيميائية التي تربط بين أجزاء السلسلة البروتينية نفسها، وظهور سلاسل كيميائية بروتينية مجزأة أصغر منها حجماً. ومن هنا فلا يصح اعتبار ما يحدث من تغيير في بنية الجيلاتين تغير تام يخرج عن كونه كولاجين⁽²⁾⁽³⁾.

"بواسطة تحليل (DNA) الذي شاع استعماله اليوم، يُلاحظ بأن جيلاتين الخنزير لا يختلف كثيراً عن كولاجينه، والتغيير الحاصل بواسطة الحمأة لا يعدو جعله منحلًا في الماء. أما مكوناته الأساسية فهي هي لم تتغير"⁽⁴⁾.

■ **والنتيجة:** أنّ التغيير الحاصل في الجيلاتين هو تغيير جزئي لا كلي؛ فالجيلاتين لم يتغير كثيراً عن الكولاجين إلا في بعض الروابط الثانوية التي تشكل الجسور بين جزيئات البروتين، مع تفكك في بعض الروابط الببتيدية في سلسلة الأحماض الأمينية. والفرضية القائلة بأنّ الجيلاتين المستخلص من مواد محرمة ونجسة يمكن اعتباره نموذجاً للاستحالة المطهرة، فرضية غير دقيقة من ناحية كيميائية علمية، وهي فرضية قابلة للمناقشة؛ لأنّ التغيير الحاصل في بنية الجيلاتين هو تغيير جزئي لا كلي؛ ما يجعل دليل من رآوا أن الجيلاتين من أصل محرّمات لعينها تطهر بالاستحالة، دليل قابل للنقاش، ودليل مظنون، لأنّ استحالاته مظنونة فيكون دليلاً غير معتبر وغير كافٍ لنقل حكم الحرمة إلى الحلّ.

المطلب الرابع: مناقشة حقيقة استحالة الجيلاتين من المنظور الشرعي التأصيلي

بعد أن تعرفنا على المنظور العلمي الكيميائي لحقيقة استحالة الجيلاتين بالنظر للتغييرات التي تجري عليه وخلصنا إلى أنّ التغيير الذي يجري على الجيلاتين هو تغيير جزئي ، وأنّ هناك وسائل تقنية تمكن من الكشف على الأصل الخنزيري في الجيلاتين؛ ما يدل أنّ فرضية طهارة الجيلاتين بالاستحالة غير دقيقة علمياً، والآن لا بدّ من مناقشة حقيقة استحالة الجيلاتين من منظور شرعي تأصيلي، وبغية الوصول لذلك لا بدّ من مناقشة مفهوم الاستحالة وضابطه من المنظور الشرعي، وتأسيس ما يتعلق بتحريم الميتة والخنزير في الكتاب والسنة والإجماع.

الفرع الأول: مناقشة مفهوم الاستحالة وضابطه من المنظور الشرعي

أولاً: مفهوم الاستحالة عند العلماء المتقدمين

⁽¹⁾ (ديمان، أساسيات كيمياء الأغذية، ص(182).

⁽²⁾ (المزدي، المرشد العملي لسلامة الأغذية، ص(208).

⁽³⁾ يقول د. حامد تكروري: "أما الجيلاتين فيصنع من عظام البقر، أو من جلود الخنزير، وتتخلص صناعته من الجلود بتقنيتهما من الشعر والدهون ثم بإخضاع بروتينات الكولاجين غير الذائبة في الماء لتحلل جزئي ليتحول إلى بروتين الجيلاتين الذائب في الماء، ثم تجري عمليات تنقية لمحلول البروتين للتخلص من المواد الشائبة غير البروتينية ومن ثم يتم تجفيف البروتين، ويتضح مما تقدم أن الذي حصل هو تفكيك لبعض الروابط فيما بين بعض جزيئات البروتين، وأنه لم يتم تغيير التركيب الأساسي لها، وفي هذه المناسبة نشير إلى أنه لا بدّ من وجود طرق تحليلية تفرق بين المصادر المختلفة للبروتينات، وينطبق ما قيل عن الجيلاتين من حيث بقاء التركيب الأساس في وضعه الطبيعي، على الأنزيمات والهرمونات التي تستخلص من الخنزير والتي يمكن أن تدخل في صناعة الأغذية والأدوية". انظر تكروري وحميض، " استحالة الأعيان النجسة واستعمالاتها في الصناعات الغذائية والدوائية، ص(383).

⁽⁴⁾ () - 12 Août 2007 (<http://www.muslimconsumergroup.com>), Chemistry of wine vinegar. نقلاً عن ابن ارفيس، الأطعمة المصنعة الحديثة، ص(558).

أكثر الفقهاء المتقدمين لم يُعرّفوا الاستحالة بتعريف محدد، وإنما ذكروا أوصافاً وصوراً لها، كما أنّ الاستحالة في كلامهم جاءت بمعانٍ عدة، ومما ذكره بشأن الاستحالة:

• الاستحالة بمعنى التغير والتبدل

وهذا المعنى هو الذي عليه مدار الأحكام في هذا البحث:

عرّف الحنفية الاستحالة بأنها: «انقلاب الشيء عن حقيقته»⁽¹⁾. ويرى المالكية الاستحالة بأنها: «تحول المادة عن صفاتها وخرجها عن اسمها الذي كانت به إلى صفات واسم يختص بها»⁽²⁾. وأمّا الاستحالة عند الشافعية فهي: «انقلاب الشيء من صفة إلى صفة أخرى»⁽³⁾. وعرّفها الحنابلة وقصدوا بها التغير في صفات العين⁽⁴⁾. وكذلك الحال عند الظاهرية⁽⁵⁾. وهناك أمثلة ضربها الفقهاء للاستحالة وقصدوا بها هذا المعنى⁽⁶⁾.

• الاستحالة بمعنى التغير "مجرد التغير"

أحياناً ذكرت الاستحالة وقصد بها مجرد التغير⁽⁷⁾. والملاحظ مما ذكره الفقهاء عن الاستحالة بهذا المعنى أنهم استخدموا هذا المصطلح في معانٍ أخرى مغايرة للمعنى المقصود من البحث؛ فتحول القمح إلى دقيق، ليس هو المقصود بتغير حقيقة الشيء وصفته واسمه.

• الاستحالة بمعنى الاستهلاك

أحياناً ذكر الفقهاء الاستحالة وقصدوا بها معنى الاستهلاك⁽⁸⁾. وأحياناً أخرى ذكر الاستهلاك وقصد به الاستحالة⁽⁹⁾.

ثانياً: مفهوم الاستحالة عند العلماء المعاصرين

¹ () انظر ابن عابدين، حاشية بن عابدين، ج1/463. وجاء في حاشية ابن عابدين في معرض كلامه عن وقوع حيوان في قدر صابون حتى صار صابوناً: «هي التغير وانقلاب الحقيقة... ومقتضاه عدم اختصاص ذلك الحكم بالصابون، فيدخل فيه كلّ ما كان فيه تغير وانقلاب حقيقة». انظر المصدر السابق، ج1/316. وقال الكاساني: «النجاسة لما استحالت وتبدلت أوصافها ومعانيها خرجت عن كونها نجاسة؛ لأنها اسم لذات موصوفة فتتعدم بانعدام الوصف، وصارت كالخمر إذا تخلت». انظر الكاساني، بدائع الصنائع في ترتيب الشرائع، ج1/85. غير أنّ الكاساني ذكر خلاف أبي يوسف بشأن الاستحالة فقد رأى أنّها لا تطهر النجاسات. المصدر السابق، ج1، ص:442.

² () الحطّاب، مواهب الجليل لشرح مختصر خليل، ج1/138.

³ () ومما قالوه: "ويطهر كل نجس استحالة حيواناً؛ كدم بيضة استحالة فرخاً". الخطيب الشربيني، مغني المحتاج إلى معرفة معاني ألفاظ المنهاج، ج1/223. ⁴ () ومما جاء عند الحنابلة بشأن توصيف الاستحالة: "أن تستحيل أجزأوه، ويتغير اسمه، مثل الخمر التي تتقلب خلاً بدون قصد؛ حيث ظاهر مذهب الحنابلة: "أنه لا يطهر شيء من النجاسات بالاستحالة إلا الخمرة إذا انقلبت بنفسها خلاً". انظر ابن قدامة المقدسي، المغني مع الشرح الكبير، ج1/94.

⁵ () مما جاء عند الظاهرية في الاستحالة: "إذا استحالت صفات عين النجس، أو الحرام فبطل عنه الاسم الذي به ورد ذلك الحكم فيه، وانتقل إلى اسم آخر وارد على حلال طاهر؛ فليس هو ذلك النجس ولا الحرام؛ بل قد صار شيئاً آخر ذا حكم آخر" انظر ابن حزم، المحلى بالآثار، ج1/136.

⁶ () ومنها: 1- احتراق النجاسة بحيث تصير رماداً. 2- الخنزير إذا وقع في الملاحة فيصير ملحاً. انظر ابن قدامة المقدسي، المغني، ج1/94.

3- الدم والقيح والبول وغيرها، اعتبرت نجساً لأنها مما يستحيل في باطن الحيوان. انظر الخطيب الشربيني، مغني المحتاج، ج1/214.

⁷ () ومن أمثلته:

جاء عند الحنفية: «الحنطة استحالت وصارت دقيقاً، وكذا غيرها، وبعد الاستحالة هو عين أخرى». انظر ابن عابدين، حاشية ابن عابدين، ج5/694.

ومما ذكر عند المالكية بشأن ماهية المادة التي تدبغ بها الجلود: "... بما يزيل الريح والرطوبة ويحفظه من الاستحالة. انظر الدسوقي، حاشية الدسوقي على الشرح الكبير للدردير وبهامشه تقريرات الشيخ عليش، ج1/55. والمقصود من لفظة الاستحالة: التغير بالنتن والتعفن.

⁸ () يقول ابن تيمية معلقاً على سقوط قطرة من خمر أو دم في طاهر كثير: "فإنّ تلك قد استهلك واستحالت ولم يبق لها حقيقة من الأحكام يترتب عليها شيء من أحكام الدم والخمر". انظر ابن تيمية، مجموع الفتاوى، مسألة: 514، ج21/290-291.

⁹ () يقول ابن القيم: "يسير النجاسة إذا استحالت في الماء ولم يظهر لها فيه لون ولا طعم ولا رائحة، فهي من الطيبات لا من الخبائث". انظر ابن القيم، إعلام الموقعين عن رب العالمين، ج3/178.

• عرّف العلماء المعاصرون "الاستحالة" بتعريفات عدة منها :

جاء في توصيات الندوة الطبية الفقهية التاسعة -الدار البيضاء- تعريف الاستحالة بما يأتي : "تغيّر حقيقة المادة النجسة أو المحرّم تناولها، وانقلاب عينها إلى مادة مُبَايِنَةٌ لها في الاسم والخصائص والصفات"⁽¹⁾. كما جاء تعريف الندوة الطبية الفقهية الثامنة-الكويت- للاستحالة في توصياتها : "الاستحالة تعني انقلاب العين إلى عين أخرى تغيّرها في صفاتها تحول المواد النجسة أو المتنجسة إلى مواد ظاهرة وتحول المواد المحرمة إلى مواد مباحة شرعاً"⁽²⁾⁽³⁾

• من المعاصرين من عرّف الاستحالة من منظور كيميائي:

فقد جاء في توصيات الندوة الطبية الفقهية التاسعة -الدار البيضاء- تعريف الاستحالة بما يأتي : "تغيّر حقيقة المادة النجسة أو المحرّم تناولها، وانقلاب عينها إلى مادة مُبَايِنَةٌ لها في الاسم والخصائص والصفات، فهي عبارة عن تفاعل كيميائي يحوّل المادة إلى مركب آخر"⁽⁴⁾. وجاء في تعريف الدكتور الهواري : "في المصطلح العلمي الشائع ينظر إلى 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"⁽⁵⁾. ولكن هل من الدقة اعتبار كل تفاعل كيميائي هو استحالة مُطهرة؟

وعرّفها الدكتور محمد سليمان الأشقر بأنّها : "تحوّل العين كيميائياً إلى مادة أخرى تحولاً كاملاً"⁽⁶⁾. أضاف ضابط التحول الكامل .

ثالثاً: مناقشة تعريفات الاستحالة

من الملاحظات المستفادة من التعريفات السابقة للاستحالة ما يأتي :

- 1- تشترك كثير من التعريفات السابقة مع المعاصرة في اعتبار الاستحالة: انقلاباً للعين النجسة وتحولها لعينٍ أخرى.
- 2- توضح التعريفات بأنّ ضابط الاستحالة المعاصرة، أن تتغير صفات العين النجسة وأن تصبح شيئاً آخر باسم آخر .
- 3- اعتبار الاستحالة نوعاً من التفاعل الكيميائي؛ فمثلاً الدكتور الهواري اعتبر كل تفاعل كيميائي يجري على المادة هو استحالة مُطهرة⁽⁷⁾، بينما الدكتور محمد سليمان الأشقر وضع ضابطاً للتفاعل الكيميائي وهو: أن يكون التفاعل كاملاً⁽⁸⁾.
- 4- سبق في أحد التعريفات للاستحالة إضافة قيد "طبيعي" للإشارة إلى التحولات التلقائية للعين النجسة. وكذلك قيد "صناعي" للإشارة إلى التحولات التي تتم بفعل فاعل خارجي⁽⁹⁾ وهي هنا تمثل التصنيع بكل أشكاله .

¹ () من توصيات ندوة الرؤية الإسلامية لبعض المشاكل الطبية -الدار البيضاء، صفر 1418هـ.

² () الندوة الفقهية الطبية الثامنة رؤية إسلامية لبعض المشاكل الصحية، الدواء والمواد المحرمة والنجسة في الغذاء، دولة الكويت بتاريخ 22-24-5-1995م .

³ () ومن التعريفات المعاصرة للاستحالة : 1. تعريف اللجنة الدائمة للبحوث العلمية والإفتاء: انقلاب حقيقة إلى حقيقة. انظر بحث هيئة اللجنة الدائمة للبحوث العلمية والإفتاء بعنوان: "حكم استحالة النجس إلى طاهر"، ج15/17.

2. تعريف د. الغنائيم: "انقلاب عين النجاسة وتحولها إلى عينٍ أخرى طبيعياً أو صناعياً- بمعالجة- بحيث تغيّر خصائص العين كلياً من حيث الاسم والوصف والشكل ، مما ينتج عنها عيناً جديدة مختلفة عن العين السابقة". انظر الغنائيم، الاستحالة وأحكامها في الفقه الإسلامي، ص(86).

تعريف د. الفضيلات: "الاستحالة هي الانتقال أو التحول أو التغير الذي يؤثر على عين الشيء فيحيلها إلى عينٍ أخرى، لها صفات جديدة وفوائد جديدة، وتصبح بالاستحالة ظاهرة يجوز استعمالها في شتى الاستعمالات التي تصلح لها". انظر الفضيلات، استحالة المسكرات والمائعات النجسة، ص(125).

⁴ () من توصيات ندوة الرؤية الإسلامية لبعض المشاكل الطبية -الدار البيضاء، صفر 1418هـ.

⁵ () الهواري، استحالة النجاسات وعلاقة أحكامها باستعمال المحرم والنجس في الغذاء والدواء، ص(2).

⁶ () الأشقر، أبحاث اجتهادية في الفقه الطبي، ص(94).

⁷ () الهواري، استحالة النجاسات وعلاقة أحكامها باستعمال المحرم والنجس في الغذاء والدواء، ص(2).

⁸ () الأشقر، أبحاث اجتهادية في الفقه الطبي، ص(94).

⁹ () الغنائيم، الاستحالة وأحكامها في الفقه الإسلامي، ص(86).

5- مما يُؤخذ على التعريفات السابقة أنّ بعض التعريفات لم تحدد مفهوم الاستحالة بدقة؛ حيث وصفتها بالاستهلاك تارة، واعتبرتها مجرد تغيير لمجرد الخلط (تغييرشكلي) تارة أخرى.

6- بعض التعريفات اعتبرت الاستحالة كمطهر للنجاسات أمراً مفروغاً منه كما جاء في تعريف الندوة الفقهية الطبية الثامنة "رؤية إسلامية لبعض المشاكل الصحية (الدواء والمواد المحرمة والنجسة في الغذاء)"⁽¹⁾، وهو كلام يحتاج إلى تدقيق لأنّ حكم الاستحالة مختلف فيه بين الفقهاء قديماً وحديثاً.

7- وهنا أسئلة لا بدّ من طرحها⁽²⁾:

- ❖ ما هو الاعتبار الشرعي للصدق؟ وهل يصح مقارنة المادة المحرمة تحت مسوغ الاستحالة؟ خصوصاً وأنّ ما يجري في التصنيع الغذائي تحويل متعمّد ومقصود، ولم يتم بشكل تلقائي .
- ❖ إذا كانت الاستحالة المعترية يجب أن تغير العين تغييراً تاماً، بتغيير كل ما يمتّ للعين السابقة بأيّ صفة؛ بحيث يصبح لها صفات جديدة، واسم جديد؛ فالسؤال المهم: ماهي الضوابط المعتمدة في التوصل إلى هذه النتيجة ومعرفة أنّ المادة تحولت تحولاً تاماً وليس ناقصاً مثلاً؟

مع الإشارة إلى أنّ كثيراً من منتجات الأغذية المصنّعة تُصنع بأيدي غير المسلمين؛ فمن الذي يضمن ماهية التغييرات التي تجري على المواد الأولية المأخوذة من أصول نجسة أو محرّمة؟ خصوصاً أنّ هؤلاء المصنّعين لا يضعون في اعتبارهم موضوع الاستحالة وهل تحققت أم لا، ولا يعينهم هذا الأمر لا من قريب ولا من بعيد.

- ❖ إذا كان هناك تعريفات لم تحدد بدقة مفهوم الاستحالة، ووصفتها أحياناً بالاستهلاك، وأحياناً أخرى اعتبرتها مجرد تغيير شكلي، أو أطلقت عليها مُسمّى الاستحالة لمجرد خلطها مع مادة أخرى طاهرة، وفي أحيان اعتبر أيّ تفاعل كيميائي هو استحالة مُطهرة. فكيف يمكن الحكم على العين النجسة بأنّها طهرت؟ وعلى أي ضابط؟

كل هذه الأسئلة على فرض أنّ الاستحالة تطهر النجاسات، فما هو حكم الاستحالة عند الفقهاء؟ وهل جميع الفقهاء متفقون على أنّ تحققها يطهر النجاسات؟

رابعاً: مناقشة فرضية كون الاستحالة مُطهرة لما حُكم عليه بالنجاسة والحُرمة

هل صحيح أنّ الفقهاء متفقون بشأن الاستحالة؟ وما حقيقة تطهيرها للنجاسات؟ وهل صحيح أنّ كل النجاسات يمكن أن يشملها هذا الحكم خصوصاً ما كان نجساً لعينه كالخنزير مثلاً؟ هل تغير المادة وتحولها لمادة أخرى يعطيها حكماً آخر؟ بمعنى آخر هل هذا التغير "الاستحالة" يكسب الطهارة لما حكم عليه بالنجاسة وهل ينتقل الحكم من الحرمة إلى الحِلّ؟

لمناقشة تلك الأسئلة ينبغي التنبيه على الملاحظات الآتية:

■ من حيث حكم الاستحالة:

ليس صحيحاً اعتبار الاستحالة مطهرة للنجاسات كأمر مفروغ منه؛ حيث اختلف العلماء في حكمها قديماً وحديثاً.

فالعلماء المتقدمون نحو في ذلك منحيين اثنين:

الفريق الأول: رأى أنّ الاستحالة مُطهرة للنجاسات؛ وممن ذهب للقول بذلك أبو حنيفة ومحمد وهو المختار في المذهب الحنفي⁽³⁾، كما أنّه القول المعتمد عند المالكية⁽⁴⁾.

والفريق الثاني: رأى أنّ الاستحالة لا تطهر النجاسات؛ وذهب إلى هذا القول أبو يوسف من الحنفية⁽¹⁾ و المالكية في

⁽¹⁾ الندوة الفقهية الطبية الثامنة "رؤية إسلامية لبعض المشاكل الصحية"، دولة الكويت بتاريخ 22-24-5-1995 م.

⁽²⁾ رأّت الباحثة أن تجعل النقاش على شكل أسئلة يتمحور حولها النقاش تحفيزاً لعصف ذهني ناقد، وصولاً للرأي المختار.

⁽³⁾ ابن عابدين، حاشية بن عابدين، ج 463/1.

⁽⁴⁾ الخرخشي المالكي، حاشية الخرخشي على مختصر سيدي خليل، ومعه حاشية العدوي، ج 158/1-159.

رواية⁽²⁾ وهو ما ذهب إليه الشافعية⁽³⁾ كما أنه ظاهر مذهب الحنابلة⁽⁴⁾.

وأما العلماء المعاصرون فقد وقفوا من الاستحالة على ثلاثة آراء:

الرأي الأول: رأى أن الاستحالة تطهر النجاسات ويمثل هذا الرأي: الندوة الطبية الثامنة للمنظمة الإسلامية للعلوم الطبية، بعنوان "رؤية إسلامية لبعض المشاكل الصحية" المنعقدة في الكويت⁽⁵⁾، والندوة الطبية التاسعة بعنوان "الرؤية الإسلامية لبعض المشكلات الطبية" المنعقدة في الدار البيضاء⁽⁶⁾، ومجلس الإفتاء الأوروبي⁽⁷⁾، ويتبنى هذا الرأي مجمع الفقه الإسلامي الدولي⁽⁸⁾. كما يتبناه عدد من العلماء المعاصرين منهم: الدكتور يوسف القرضاوي⁽⁹⁾ والدكتور ياسين الخطيب⁽¹⁰⁾ والدكتور نزيه حماد⁽¹¹⁾ والدكتور محمد الهواري⁽¹²⁾.

والرأي الثاني رأى: أن الاستحالة لا تطهر النجاسات

ويمثل هذا الرأي: مجمع الفقه الإسلامي في دورته الثالثة⁽¹³⁾، وفي دورته العاشرة بمكة⁽¹⁴⁾⁽¹⁵⁾. وذهب للقول بهذا الرأي المجلس الإسلامي للإفتاء بيت المقدس⁽¹⁶⁾.

ومن العلماء المعاصرين الذين ذهبوا للقول بأن الاستحالة لا تطهر النجاسات؛ الدكتور عبد الله الطريقي⁽¹⁷⁾، وكذلك يرى د. رمضان حمدون علي⁽¹⁸⁾.

¹ (الكاساني، بدائع الصنائع في ترتيب الشرائع، ج1/442.

² (الخرشي، حاشية الخرشي، ج1/146-147.

³ (الخطيب الشربيني، مغني المحتاج، ج1/221. والنووي، المجموع شرح المهذب للشيرازي، ج1/280.

⁴ (ابن قدامة المقدسي، المغني، ج1/94.

⁵ (الندوة الفقهية الطبية الثامنة "رؤية إسلامية لبعض المشاكل الصحية، دولة الكويت بتاريخ 22-24-5-1995م. المصدر الزحيلي، الفقه الإسلامي وأدلته، ج9/5263.

⁶ (ندوة "الرؤية الإسلامية لبعض المشكلات الطبية" الندوة التاسعة- المنعقدة في الدار البيضاء بتاريخ 8-10 صفر 1418هـ الموافق 14-17 حزيران 1997م. المصدر: الجيزاني، فقه النوازل، وثيقة رقم: (283)، ج4/263-264. وينظر مجلة الرائد العدد 191 إصدار 7 تموز 1997م.

⁷ (فتوى رقم (34)، المجلس الأوروبي للإفتاء والبحوث، المصدر الجيزاني، فقه النوازل، وثيقة رقم: (284)، ج4/266. والبيان الختامي للدورة العادية الثالثة والعشرين للمجلس الأوروبي للإفتاء والبحوث المنعقدة بمدينة سراييفو / البوسنة والهرسك في الفترة 16-19 شعبان 1434هـ الموافق 25-28 حزيران (يونيو) 2013 م.

⁸ (قرارات وتوصيات مجمع الفقه الإسلامي الدولي المنعقد في دورته الحادية والعشرين بمدينة الرياض) المملكة العربية السعودية (من 15 إلى 19 محرم 1435 هـ الموافق 18-22 نوفمبر (تشرين الثاني) 2013 م). قرار رقم: 198(21/4) بشأن الاستحالة والاستهلاك والمواد الإضافية في الغذاء والدواء.

⁹ (القرضاوي، فقه الطهارة، ص58).

¹⁰ (الخطيب، الاستحالة وأحكامها في الفقه الإسلامي، مجلة المجمع الفقهي الإسلامي، عدد16/185.

¹¹ (حماد- ناصر، الشريعة والحياة (قناة الجزيرة) انظر رابط هذه المقابلة :

<http://www.aljazeera.net/programs/pages/f38be6d3-92d1-4527-86df-45a4cd74c8b9.5-4-2014;13:09>.

¹² (الهواري، استحالة النجاسات وعلاقة أحكامها باستعمال المحرم والنجس في الغذاء والدواء، ص(7-8).

¹³ (مجلة مجلس مجمع الفقه الإسلامي، الدورة الثالثة، العدد 3، ج2/1402، 1408. قرار رقم: 23(3/11)

¹⁴ (رابطة العالم الإسلامي، مجلة المجمع الفقهي، قرارات الدورة العاشرة، القرار الثالث: 318. قرار رقم: 85(15/3)

¹⁵ (فتاوى اللجنة الدائمة للبحوث العلمية والإفتاء (282).

¹⁶ (المجلس الإسلامي للإفتاء بيت المقدس: 3:1-5-2014:6. <http://www.fatawah.com/Fatawah/597.aspx>

¹⁷ (الطريقي، أحكام الذبائح واللحوم المستوردة في الشريعة الإسلامية دراسة مقارنة، ص(317). والطريقي، أحكام الأطعمة في الشريعة الإسلامية دراسة مقارنة، ص(313).

¹⁸ (علي، استحالة الأشياء في ميزان الفقه الإسلامي، مجلة كلية العلوم الإسلامية، مج7/21.

والرأي الثالث : رأى التفريق بين ما كان نجس العين مثل الخنزير فلا يطهر أبداً بالاستحالة، وبين ما كانت نجاسته طارئة فيمكن أن يطهر بها. وممن قال بذلك: الدكتور نصر فريد واصل : فرجح أن ما يطهر بالاستحالة ما كانت نجاسته طارئة وغير أصلية. جاء ذلك في فتوى له بتاريخ 17-7-2001م⁽¹⁾.

خامساً: خلاصة واستنتاجات هامة بشأن ما سبق من مناقشة مفهوم الاستحالة وضابطه وحكمه عند العلماء قديماً وحديثاً

- أن الذين أخذوا بالرأي القائل بأن الاستحالة تطهر النجاسات : اختلفوا في تعريفها وفي حدّ حدودها ووضع ضوابطها .
- هناك خلط من بعض العلماء المعاصرين بين مفهوم الاستحالة والاستهلاك والخط، تظهر من خلال فتاوى لا تفرق بين المفاهيم الثلاثة، وتصدر الحكم من غير ضبط دقيق.
- حقيقة التغيير الذي يجري على المواد المحرمة والنجسة في التصنيع لا يمكن ضبطه؛ هل هو تام أم جزئي؟
- الأمثلة التي تُطرح كنماذج للاستحالة أمثلة تؤكد أن ضوابط الاستحالة غير مضبوطة بشكل دقيق، و ما استجدّ من أدوات القياس والكشف المخبري يؤكد على أن التغيير الذي يحدث ليس تاماً، ولا يمكن أن يُعتمد عليه في اعتبار التغيير الحاصل مُطهراً للنجاسة- هذا على قول من يرى أن الاستحالة مطهرة للنجاسة-.
- ليس صحيحاً اعتبار الاستحالة مطهرة للنجاسات كأمر مفروغ منه؛ حيث اختلف العلماء في حكمها قديماً وحديثاً.
- لأنّ هناك من المعاصرين من يتكلم في الاستحالة على مبدأ اعتبارها مُطهرة للنجاسات كأمر مفروغ منه؛ وهذا مُجانب للصواب نظراً للاختلاف المُشار إليه في حكمها بين العلماء قديماً وحديثاً، ونظراً لما استجدّ من وسائل الفحص والكشف؛ التي تطورت فيها التقنيات، والتي تُؤكّد أنّ فرضية اعتبار أن الاستحالة مُطهرة للنجاسات فرضية غير دقيقة من منظور علمي في كثير من النماذج التي تطرح أنها نماذج للاستحالة المطهرة، وينبغي إعادة دراستها كنوازل وفقاً لما استجدّ من تقنيات حديثة في مجال الفحوصات وأدوات القياس، كما أنّ الرأي القائل بأنّ الاستحالة لا تقوى على تطهير النجاسات خصوصاً ما كان نجس العين كالخنزير رأي له وزنه واعتباره .

الفرع الثاني: تأصيل ما يتعلق بتحريم الميتة والخنزير في الكتاب والسنة والإجماع

تأصيل تحريم الميتة والخنزير هدفه الوقوف على مستند القائلين بأنّ المحرمات لعينها، والتي جاء تغليظ تحريمها في الكتاب والسنة والإجماع لا يمكن أن تطهر بالاستحالة، وأنّ حكم الحرمة لا يُنقل إلى الحلّ إلاّ بدليل معتبر؛ حيث يرون أنّ مستند "من رآوا أن هذه المحرمات لعينها تطهر بالاستحالة" إنما هو مستند قابل للنقاش، ومستند مظنون؛ فيكون دليلاً غير معتبر وغير كافٍ لنقل حكم الحرمة إلى الحلّ، وهو ما يبقيه على أصل التحريم.

أولاً: تحريم الميتة والخنزير في الكتاب

- الميتة والخنزير من المحرمات لعينها التي حرّمها القرآن في آيات عدّة :
- قال تعالى: ﴿ قل لا أجد في ما أوحى إليّ محرماً على طاعم يطعمه إلاّ أن يكون ميتةً، أو دماً مسفوحاً، أو لحم خنزير؛ فإنه رجس أو فسقاً أهلّ لغير الله به، فمن اضطرّ فير باع ولا عاد فإنّ ربك غفور رحيم ﴾ [الأنعام : 145].
- قال تعالى: ﴿ إنما حرم عليكم الميتة والدم ولحم الخنزير وما أهلّ به لغير الله فمن اضطرّ غير باع ولا عاد فلا إثم عليه إنّ الله غفور رحيم ﴾ [البقرة: 173] .
- ﴿ حرّم عليكم الميتة والدم ولحم الخنزير وما أهلّ لغير الله به والمنخنقة والموقوذة والمتريضة والنطيحة وما أكل السبع إلاّ ما دكّيتم... ﴾ [المائدة: 3] .
- ﴿ إنما حرّم عليكم الميتة والدم ولحم الخنزير وما أهلّ لغير الله به فمن اضطرّ غير باع ولا عاد فإنّ الله غفور رحيم ﴾ [النحل: 115] وجه الدلالة من الآيات:

⁽¹⁾ () فتاوى فقهية - 2006/7/5 - http://www.islamonline.net

1. ما يتعلق بتحريم الميتة

الميتة في الشرع: اسم حيوان الميت غير المدكّي، وقد يكون ميتة بأن يموت حتف أنفه من غير سبب لآدمي فيه، وقد يكون فيه

لسبب فعل آدمي إذا لم يكن فعله فيه على وجه الذكاة المبيحة له⁽¹⁾.

والتحريم يتناول سائر وجوه المنافع؛ حيث يقول الجصاص في أحكام القرآن معلقاً على تحريم الميتة الوارد في الآيات السابقة: "التحريم يتناول سائر وجوه المنافع، ولذلك قال أصحابنا لا يجوز الانتفاع بالميتة على وجهه، ولا يطعمها الكلاب والجوارح؛ لأن ذلك ضرب من الانتفاع بها، وقد حرم الله الميتة تحريماً مطلقاً، معلقاً بعينها، مؤكداً أنه حكم الحظر؛ فلا يحوز الانتفاع بشيء منها إلا أن يُخصَّ شيء منها بدليل يجب التسليم له"⁽²⁾.

2. ما يتعلق بتحريم الخنزير

تحريم الخنزير تحريم لكل أجزائه، وإن خص اللحم بالذكر

يقول الإمام الجصاص في أحكام القرآن في تعليقه على تحريم الخنزير: "فخص في هذه الآيات على تحريم لحم الخنزير، والأمة عقلت من تأويله ومعناه، مثل ما عقلت من تنزيله، واللحم وإن كان مخصوصاً بالذكر؛ فإن المراد جميع أجزائه، وإنما خص اللحم بالذكر لأنه أعظم منفعته، وما يبتغى منه، كذلك خص لحم الخنزير بالنهاي تأكيداً لحكم تحريمه، وحظراً لسائر أجزائه؛ فدل على أن المراد بذلك جميع أجزائه وأن كان النصّ خاصاً في لحمه"⁽³⁾.

ثانياً: تحريم الميتة والخنزير في السنة

وردت نصوص تؤكد على تحريم بيع الميتة والخنزير، وحرمة التحايل على المحرم، وتحويله لشكل آخر:

• ثبت في الصحيحين من حديث جابر رضي الله عنه أنه سمع النبي صلى الله عليه وسلم يقول وهو بمكة عام الفتح:

" إن الله ورسوله حرم بيع الخمر، والميتة، والخنزير، والأصنام؛ فقيل: يا رسول الله، رأيت شحوم الميتة فإنها يطلى بها السفن ويدهن بها الجلود ويستصبح بها الناس، فقال لا، هو حرام، ثم قال رسول الله صلى الله عليه وسلم عند ذلك قاتل الله اليهود إن الله لما حرم شحومها جملوه⁽⁴⁾ ثم باعوه فأكلوا ثمنه"⁽⁵⁾.

• وعن ابن عباس رضي الله عنه قال: "رأيت رسول الله صلى الله عليه وسلم جالساً عند الركن قال فرجع بصره إلى السماء فضحك فقال: لعن الله اليهود ثلاثاً؛ إن الله حرم عليهم الشحوم فباعوها وأكلوا أثمانها، وإن الله إذا حرم على قوم أكل شيء حرم عليهم ثمنه"⁽⁶⁾.

• وقال رسول الله صلى الله عليه وسلم أنه قال: (من لعب بالنردشير⁽⁷⁾ فكأنما صبغ يده في لحم خنزير ودمه)⁽⁸⁾. (والذي نفسي بيده ليوشكن أن ينزل فيكم ابن مريم حكماً مقسطاً فيكسر الصليب، ويقتل الخنزير، ويضع الجزية ويفيض المال حتى لا يقبله أحد)⁽⁹⁾.

(1) الجصاص، أحكام القرآن، ج1/132.

(2) المصدر نفسه، ج1/132.

(3) المصدر السابق، ج1/153.

(4) جملوه: أذابوه؛ جمل الشحم: أذابه. أنيس وآخرون، المعجم الوسيط، ص(157).

(5) (البخاري، صحيح البخاري، البيوع/ بيع الميتة والأصنام/ رقم الحديث: 2236، واللفظ له]. [والمسلم، صحيح مسلم، المساقاة/ تحريم بيع الخمر والميتة والخنزير والأصنام/ رقم الحديث: 1581].

(6) (أبو داود، سنن أبي داود في سننه، البيوع/ في ثمن الخمر والميتة/ رقم الحديث: 3488]. [والمسلم، مسند أحمد، ج4/95: رقم الحديث 2221. أو البيهقي، السنن الكبرى، البيوع/ تحريم ما يكون نجساً لا يحل أكله، ج6/13]. وصححه الألباني.

(7) النردشير: الزهر، لعبة ذات صندوق وحجارة، تعرف عند العامة بالطولة. انظر أنيس، المعجم الوسيط، ج2/952.

(8) (المسلم، صحيح مسلم، الشعر/ تحريم اللعب بالنردشير، ص(1140)، رقم الحديث: 2260].

(9) (البخاري، صحيح البخاري، البيوع/ باب قتل الخنزير، ص(452)، رقم الحديث: 2222]. [والمسلم، صحيح مسلم، الإيمان/ نزول عيسى ابن مريم حاكماً بشريعة نبينا محمد صلى الله عليه وسلم، ص(89)، رقم: 155-242].

وجه الدلالة من الأحاديث:

- قال الإمام النووي في شرحه للحديث الأول: "قال أصحابنا: العلة في منع بيع الميتة والخمر والخنزير النجاسة، فيتعدى إلى كل نجاسة" وعلق الإمام النووي على قوله ﷺ (لا، هو حرام): "فمعناه لا يتبعوها فإن بيعها حرام...".⁽¹⁾
- وقال ابن حجر العسقلاني في شرحه للحديث الأخير: "ويقتل الخنزير" أي يأمر بإعدامه مبالغة في تحريم أكله. وأن عيسى عليه السلام سيفعل ذلك تويخاً للنصارى لاستحلالهم الخنزير. كما نقل عن الجمهور جواز قتل الخنزير مطلقاً، وعلل دخول هذا الحديث في أبواب البيع للإشارة إلى أن ما أمر بقتله لا يجوز بيعه.⁽²⁾
- ونقول: إن اليهود استحقوا اللعن بسبب تحاييلهم على المحرم بتغيير شكله ومن ثم بيعه والانتفاع به، مع ملاحظة هامة هنا وهي أن

الشحوم التي حرمت عليهم ليست نجسة⁽³⁾.

إذن الأمر يتعلق بطاعة أوامر الله وليس بنجاسة يمكن إزالتها! وبالمقارنة مع الخنزير فقد شدد الله على تحريمه، ولم يُخبرنا السبب سوى أنه رجس؛ أفلا يقتضي ذلك السمع والطاعة؟
ألا يشابه الانتفاع بالخنزير بحجة الاستحالة مع كل هذا التشديد في تحريمه فعل أصحاب السبب؟
ثم أليس القصد المحرم يجعل الفعل محرماً؟

• الحديث دليل على أن المحرم الذي أمرنا باجتنابه لا يصح الانتفاع به؛ لأن ذلك لا يعد اجتناباً، حتى ولو كان المسوغ البحث عن وسيلة لتطهيره. والحديث النبوي أكد على: حرمة الانتفاع بالمحرم، وأكد على حرمة القصد إلى المحرم بتحويله بحجة الانتفاع به.

• وابن تيمية يؤكد على "حرمة القصد إلى تحويل المحرم بحجة الانتفاع به"؛ حيث يقول في مسألة تخليل الخمر: "قصد المخلل لتخليها هو الموجب لتنجيسها، فإنه قد نهي عن اقتنائها وأمر بإزالتها، فإذا قصد التخلي كان قد فعل محرماً، وغاية ما يكون تخليلها كتذكية الحيوان، والعين إذا كانت محرمة لم تصر محللة بالفعل المنهي عنه؛ لأن المعصية لا تكون سبباً للنعمة والرحمة"⁽⁴⁾.

• كما يؤكد على ذلك؛ أي "حرمة القصد إلى المحرم بتحويله بحجة الانتفاع به" الدكتور عمر سليمان الأشقر حيث يقول: "مما ينبغي أن يُنبه له أن 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... وهذا لا يقتصر على النجس وحده بل عام في كل الأعيان النجسة، ومثلها الأعيان المحرمة"⁽⁵⁾.

ثالثاً: تحريم الميتة والخنزير في الإجماع:

اتفق العلماء على نجاسة الميتة التي لها نفس سائلة⁽⁶⁾. واتفقوا على نجاسة جلد الميتة قبل الدباغة⁽¹⁾. قال ابن قدامة: "ولا يجوز بيع

⁽¹⁾ النووي، صحيح مسلم بشرح النووي، ج 7/6-8.

⁽²⁾ العسقلاني، فتح الباري بشرح صحيح البخاري، ج 5/699.

⁽³⁾ بدليل أنها ليست محرمة علينا كمسلمين، وإنما الحرمة مقصورة على اليهود فقط، ولا يمكن أن تكون حلالاً وفي نفس الوقت نجسة!

⁽⁴⁾ ابن تيمية، مجموع فتاوى ابن تيمية، ج 21/275.

⁽⁵⁾ الأشقر، تحديد الأعيان النجسة، ص (253).

⁽⁶⁾ السمرقندي، تحفة الفقهاء، ج 1/117. وانظر ابن رشد الحفيد، بداية المجتهد ونهاية المقتصد، ج 1/99. وابن جزري، القوانين الفقهية في تلخيص مذهب

المالكية، ص (105). والخطيب الشربيني، مغني المحتاج إلى معرفة معاني ألفاظ المنهاج، ج 1/213. وابن قدامة المقدسي، المغني مع الشرح الكبير،

ج 1/72.

الخنزير ولا الميتة ولا الدم". قال ابن المنذر: "أجمع أهل العلم على القول به"⁽²⁾. ونُقِلَ الإجماع عن العلماء بحرمة كل ما أخذ من الخنزير. قال الإمام النووي: "أجمع المسلمون على تحريم لحمه ودمه وسائر أجزائه"⁽³⁾. ونُقِلَ الإجماع عن العلماء على حرمة بيع الخنزير. قال ابن قدامة: "ولا يجوز بيع الخنزير ولا الميتة ولا الدم". قال ابن المنذر: "أجمع أهل العلم على القول به"⁽⁴⁾.

رابعاً: علّة تحريم الخنزير هي الرّجس

الله تعالى جعل علّة تحريمه الرّجس، ومن معانيه أنّه نجس، ضار ومؤذ وبتن وهذه علّة ذاتية قائمة لا تنفك عن لحم الخنزير أبداً⁽⁵⁾. والرّجس وصف ملازم للخنزير ونحن لا نعلم ماهيته بالضبط، هل هو الفذر أم الضرر أم تأثيره في سلوك أكله أم المكونات الصغرى الموجودة في الخنزير والتي عُرف عن بعضها القدرة على التسبب بالسرطان: والتي ترافق عمليات التصنيع وتبقى عادة في المنتج الجديد، وهي بالعشرات، حتى لو تغير شكله، تبقى وتنتقل ولا يعرف مدى تأثيرها⁽⁶⁾، أم هو كل هذه الأشياء مجتمعة؟ هل هناك أشياء أخرى قد تكون سبباً في تحريم الخنزير لم نكتشفها بعد؟

فإذا كان فهم بعض الرّجس في الخنزير احتاج مرور لألف وأربعمائة عام من الزمن لمعرفة، وربما هناك بعض الرّجس الذي كان سبباً في تحريمه لم يكتشف بعد. وبالتالي: إذا كانت العلّة غير منضبطة بدايةً فكيف تكون منضبطة في النهاية، يعني إذا كان مناط تحريم الخنزير غير معلوم بالضبط، فكيف نحكم بأنّه تحقق فيه تغيير بالتصنيع "الاستحالة"، وبناءً على تغيير ماذا سنحكم؟ ما هو الخبث السابق في الخنزير حتى نتأكد أنه باستحالته (بتغييره) أصبح طيباً مباحاً؟

خامساً: خلاصة واستنتاجات متعلقة بتأصيل ما يتعلق بتحريم الميتة والخنزير في الكتاب والسنة والإجماع

- الخنزير والميتة هي محرّمات لعينها جاء تغليظ تحريمها في الكتاب والسنة والإجماع.
- فكرة اعتبار الحلال والحرام من منظور النجاسة فقط مسألة تحتاج إلى نظر، والتحريم أشمل من أن يكون مجرد نجاسة ممكنة التطهير.
- المحرّمات لعينها لا يمكن أن تظهر بالاستحالة إلا بناءً على دليل معتبر.
- حكم الحرمة في "المحرّمات لعينها" لا يُنقل إلى الحلّ إلا بدليل معتبر
- بما أنّ مستند "من رأوا أن هذه المحرّمات لعينها تظهر بالاستحالة" هو مستند قابل للنقاش ومستند مظنون؛ بناءً على ما تم استنتاجه من مناقشة تلك الأدلة من الناحية العلمية؛ فيكون دليلاً غير معتبر وغير كافٍ لنقل حكم الحرمة إلى الحلّ، وهو ما يُبقيها على أصل التحريم

المطلب الخامس: بدائل حلال للجيلاتين

رغم أنّنا نعاني من مشكلة كبرى في احتواء كثير جداً من المنتجات الغذائية على الجيلاتين محرّم أو مشبوه المصدر؛ ورغم أن البلوى عمّت بها؛ إلا أنّ ذلك لا يُعفينا ولا يسوّغ القول بطلانها بعد كل ما تمّ طرحه؛ إذ القبول بذلك على أساس عموم البلوى هو من البلوى بحد ذاته⁽⁷⁾.

¹ (السمرقندي، تحفة الفقهاء، ج1/135-136. وابن جزّي، القوانين الفقهية في تلخيص مذهب المالكية، ص101). والنووي، المجموع، ج1/267-268.

وابن قدامة المقدسي، المغني مع الشرح الكبير، ج1/89.

⁽²⁾ ابن قدامة المقدسي، المغني، ج4/228.

⁽³⁾ النووي، صحيح مسلم بشرح النووي، ج13/96.

⁽⁴⁾ ابن قدامة المقدسي، المغني، ج4/228.

⁽⁵⁾ مدبولي، الإعجاز العلمي في تحريم لحم الخنزير، ص(332-338).

⁽⁶⁾ ترووري وحميم، استحالة الأعيان النجسة واستعمالاتها في الصناعات الغذائية والدوائية، ص(382).

⁽⁷⁾ يهدف هذا البحث أن يُسهم في التوجه "لفقه التأسيس"، وليس المراد منه أن يكون "فقه ترخيص". فهو بحث معمق ليس موجهاً لإيجاد حلول جزئية؛ فهذا شأن دور الإفتاء، لكن الهدف منه أن يكون موجهاً لإيجاد حلول جذرية على مستوى الأمة.

الجيلاتين مادة أولية هامة تضاف للأغذية، وهي مادة تصنع على شكل حبيبات صغيرة تعطى أرقاماً معينة وتُصدّر لكل أنحاء العالم، لتدخل بعد ذلك في التصنيع الغذائي، وكثير من الأحيان لا يذكر المُصنّع اسم الجيلاتين أو مصدره على المنتج؛ وإنما يكتفى برقمه. والجيلاتين مادة مضافة عابرة للقارات، وليست مختصة بالعالم الغربي فقط، بل تدخل في تصنيع المنتجات الغذائية الوطنية دون أن يُكترث لمصدرها المحرم أو المشبوه.

ولا بدّ من تركيز الجهود على إيجاد وتوفير بدائل حلال للجيلاتين، من باب إطابة المطعم الذي أمرنا الشرع بتحريمه، وهو مما سنسأل عنه أمام الله سبحانه وتعالى. هناك بدائل للجيلاتين ومنها الجيلاتين المأخوذ من حيوانات مأكولة مذكاة شرعاً. والمطلوب العمل على إيجاد البدائل الحلال للمكونات الأولية للصناعات الغذائية، وحثّ المستثمرين والمصنعين على استخدامها. وتشجيع ذوي رؤوس الأموال على تبني مشاريع ضخمة لخدمة صناعة منتجات حلال؛ بما فيها إنتاج مواد أولية ومضافات يحتاجها التصنيع الغذائي وعلى رأس أولوياتها الجيلاتين حلال المصدر؛ لأنه يعتبر مادة خام أساسية لكثير جداً من الصناعات الغذائية. ويوجد بالفعل نموذج لأحد هذه المشاريع والاستثمارات وهو مصنع الشركة المتحدة لتصنيع الجيلاتين والمواد العضوية، في مكة المكرمة- المملكة العربية السعودية، وهو مشروع جديد قام على الاستثمار فيه بنك التنمية الإسلامي، ويقوم على الاستفادة من جلود وعظام أضاحي موسم الحج⁽¹⁾.

وينبغي أن تكون مسؤولية إيجاد البدائل الحلال مسؤولية الأمة الإسلامية ككل؛ بحيث يتولى مسؤولية إيجاد البدائل الحلال كل ذي علاقة على مستوى الدول والحكومات الإسلامية والمستثمرين والمصنعين والتجار والجامعات والمراكز البحثية، وعلى مستوى القطاع العام والقطاع الخاص، وعلى مستوى الأفراد والجماعات. وينبغي العمل على إيجاد نظم تتبع حلال، من خلال مؤسسات مهمتها التدقيق على المنتجات الحلال. كما ينبغي أن يعمل على وضع ضوابط ومعايير لضبط المواد الخام والمضافات الغذائية التي تدخل في المنتجات الغذائية التي يستوردها المسلمون. وكذلك الحال بالنسبة للمواد الخام والمضافات الغذائية التي يُراد استخدامها في التصنيع الغذائي في بلاد المسلمين، وبضمنها الجيلاتين. لأنّ همّ المُصنّع الغربي المُورّد بيع بضاعته، فإذا وُجّهت له معايير مُلزّمة ترفض المواد الخام من مصدر محرم، كالجيلاتين محرم ومشبوه المصدر باعتباره حراماً؛ فعندئذ سيسعى لإيجاد البديل الذي يقبل به المستورد؛ لأنّ همّه في المُحصّلة الربح المادي قبل كل شيء. هذا الكلام توكّد على إمكانية مؤسسات التدقيق على المنتجات الحلال العاملة في الغرب⁽²⁾. وذلك يُؤكّد أنّ أخذ زمام المبادرة ممكن؛ لكنه يحتاج لجهود كل المخلصين في هذه الأمة.

المطلب السادس: الرأي المختار (مبرراته وما ينبغي على القول به)

أولاً: الرأي المختار

بعد استعراض آراء الفريقين، ومناقشة الآراء من المنظور العلمي الكيميائي ومن المنظور الشرعي فترى الباحثة أنّ **الرأي المختار هو الرأي القائل بتحريم الجيلاتين كمضاف للأغذية والمستخلص من أصل محرم لعينه كالخنزير والميتة.**

ثانياً: أسباب ومبررات اختيار هذا الرأي

⁽¹⁾ تعرفت الباحثة على المدير العام لهذا المصنع، ونائبه على هامش معرض الحلال في اكسبو الشارقة، ومؤتمر حلال الشرق الأوسط بتاريخ 16-19 ديسمبر 2013م. ويفترض أن يكون المصنع قد دخل مرحلة الإنتاج عام 2014 كما أفاد مديره، وسيوفر جيلاتين حلال بأشكال مختلفة، ومنها كبسولات الدواء.

لكن كما فهمت الباحثة مؤخراً أنه تأخر إنتاج المصنع لأسباب مختلفة يُعمل على حلها.

⁽²⁾ يُؤكّد على هذا د. علي فانوس من مؤسسة حلال كترول للتدقيق على المنتجات الحلال في ألمانيا: www.halalcontrol.eu، وذلك على هامش ندوة الاستحالة والاستهلاك ومستجداتهما في الغذاء والدواء، مجمع الفقه الدولي، بمشاركة المنظمة الإسلامية للعلوم الطبية، المنعقدة في جدة-المملكة العربية السعودية بتاريخ (9-10 فبراير 2015م). وكانت مشاركته بعنوان *استحالة الأنفحة وجيلاتين الخنزير من منظور علمي وتقني*.

اختيار رأي القائلين بتحريم الجيلاتين محرّم المصدر كمضاف للأغذية كان للأسباب والمبررات الآتية:

1. إمكان تتبع مصدر الجيلاتين وبطرق مختلفة، يؤكّد على أنّ بصفة حيوان المصدر ما زالت موجودة، وهو دليل على أنّ التغيير الحاصل في بنية الجيلاتين غير تامّة، نظراً لإمكان تتبع مصدره.
 2. تركيبة وبنية الجيلاتين لم تتغير كثيراً عن الكولاجين إلا في بعض الروابط الثانوية التي تشكل الجسور بين جزيئات البروتين مع تفكك في بعض الروابط الببتيدية في سلسلة الأحماض الأمينية، ولذلك **يبعد القول** بأنّ الجيلاتين قد استحال استحالة تامّة، وأنّ تركيبته وصفاته قد تغيرت؛ بحيث أصبح طاهراً حلالاً للمسلمين تناوله، ولو كان مصدره خنزيراً، أو كان من ميتة.
 3. تأكيد البيان الختامي للدورة الثانية والعشرين لمجمع الفقه الإسلامي الدولي المنعقدة في الكويت بتاريخ 22-25-3-2015م في القرار رقم: 210(6/22) بشأن الاستحالة والاستهلاك في المواد الإضافية في الغذاء والدواء على: "أنه إذا كان التفاعل الكيميائي جزئياً فلا يعتبر ذلك استحالة، وإن كانت المادة نجسة فتبقى على حالها ولا يجوز استخدامها"⁽¹⁾.
 4. بما أنّ الخنزير قد حرّم في القرآن والسنة وإجماع المسلمين، ووُصِف الخنزير بالرجس، وحرّم بيعه والانتفاع به، وإذا كانت الميتة كذلك. وهذا هو مستند القائلين بأنّ المحرّمات لعينها لا يمكن أن تطهر بالاستحالة، وأنّ حكم الحرمة لا يتقل إلى الحلّ إلا بدليل معتبر؛ وبما أنّه تبين أنّ مستند من رأوا أنّ هذه المحرّمات لعينها تطهر بالاستحالة هو مستند قابل للنقاش، ومستند مظنون؛ فيكون دليلاً غير معتبر وغير كافٍ لنقل حكم الحرمة إلى الحلّ، وهو ما يبقى على أصل التحريم.
- وعليه فالرأي المختار هو: أنّ الجيلاتين المستخلص من الخنزير والميتة هو محرّم؛ ويبقى على أصل التحريم؛ لأنّ الفرضية القائلة بأنّ: "الجيلاتين المستخلص من مواد محرمة ونجسة يمكن اعتباره نموذجاً للاستحالة المطهرة" فرضية غير دقيقة من ناحية كيميائية علمية؛ والتغيير الحاصل في الجيلاتين هو تغيير جزئي لا كلي؛ وعليه فاستحالاته مظنونة؛ ولا تقوى على نقل الحكم من الحرمة إلى الحلّ.

ثالثاً: ما ينبني على القول بالتحريم:

ينبني على القول بتحريم الجيلاتين محرّم المصدر ما يأتي:

- ضرورة مراجعة الفتاوى التي أجازت استخدام الجيلاتين على أساس الاستحالة؛ لأنّ هذه الفتاوى اعتمدت على رأي الخبراء في زمنها⁽¹⁾⁽²⁾، ومع التطور الذي تشهده جميع المجالات بما فيه التصنيع وأدوات الكشف المخبري؛ أمكن التعرف على حقائق جديدة تخص تركيبة الجيلاتين، وأصبح ممكناً كشف مصدره والتعرف عليه، وهذه تعتبر وقائع جديدة تستدعي إعادة النظر في الأحكام

⁽¹⁾ انظر قرار رقم: 210 (6/22) بشأن الاستحالة والاستهلاك في المواد الإضافية في الغذاء والدواء، المتضمن في البيان الختامي للدورة الثانية والعشرين لمجمع الفقه الإسلامي الدولي المنعقدة في الكويت بتاريخ 22-25-3-2015م. ورابطه: <http://www.iifa-aifi.org/3988.html>

14/4/2019;05:01

⁽²⁾ يؤكّد على ذلك أنّ الفتاوى التي اعتمدت استحالة المواد المضافة من أصل محرّم، وبضمنها الجيلاتين كانت اعتمدت على فتوى الندوة الفقهية الطبية التي عقدتها المنظمة الإسلامية للعلوم الطبية، بالتعاون مع مجمع الفقه الإسلامي الدولي، وبمشاركة مؤسسة الحسن الثاني للأبحاث العلمية والطبية، والمنظمة الإسلامية للتربية والعلوم والثقافة (إيسيسكو) والمكتب الإقليمي لمنظمة الصحة العالمية حول رؤية إسلامية لبعض المشاكل الصحية، وذلك في الفترة من (14-17) 6-1997 في مدينة الدار البيضاء بالمملكة المغربية؛ حيث أكد على تبني هذه الفتوى مجمع الفقه الإسلامي الدولي في دورته الحادية والعشرين في قرارته وتوصياته، بمدينة الرياض-المملكة العربية السعودية من (15 إلى 19 محرم 1435 هـ الموافق 18-22 نوفمبر تشرين الثاني 2013م). قرار رقم: 198(21/4) بشأن الاستحالة والاستهلاك في الغذاء والدواء. ومما يدعو للغرابة أن يتم اعتماد نفس الفتوى الصادرة عام 1997م، بتاريخ 2013م من قبل المجمع دون أن يُبحث الموضوع بأبحاث جديدة، وإنما اعتمد على الأبحاث التي قدمت سنة 1997م. مع أنّ الموضوع ذات العلاقة؛ موضوع يؤثر في الحكم عليه ما استجد من تقنيات وأدوات للفحص والكشف والتدقيق من الناحية العلمية الكيميائية. انظر رابط القرار في موقع مجمع الفقه الإسلامي الدولي: <http://www.iifa-aifi.org/2392.html> : 15-4-2019;08:52. لكن مجمع الفقه الإسلامي الدولي عاد وأكد على بعض ما جاء في فتوى المنظمة الإسلامية للعلوم الطبية، وأجلّ البتّ في موضوع الجيلاتين؛ وذلك في قرار رقم: 210 (6/22) بشأن الاستحالة والاستهلاك في المواد الإضافية في الغذاء والدواء، المتضمن في البيان الختامي للدورة الثانية والعشرين لمجمع الفقه الإسلامي الدولي

الشرعية المتعلقة بالجيلاتين وضرورة مراجعتها؛ لأنّ مصدر الجيلاتين في الغالب هو الخنزير أو الميتة؛ وهي محرّمات لعينها أكّدت النصوص على تحريمها، ويُضاف إلى ذلك إمكانية وجود البدائل الحلال؛ فلا يبقى من مسوغ للقول بحلّ الجيلاتين المستخلص منها بعد ذلك.

- ورغم أنّنا نعاني من مشكلة كبرى في احتواء كثير جداً من المنتجات الغذائية على الجيلاتين الذي قد يكون محرّم المصدر؛ ورغم أن البلوى عمّت بها؛ إلا أنّ ذلك لا يُعفيها ولا يسوّغ القول بحلّها، بعد كل ما تمّ طرحه، إذ القبول بذلك على أساس عموم البلوى هو من البلوى بحد ذاته.
- ولا بدّ من تركيز الجهود على إيجاد وتوفير بدائل حلال للجيلاتين، من باب إطبابة المطعم الذي أمرنا الشرع بتحريمه، وهو مما سنسأل عنه أمام الله سبحانه وتعالى.

الخاتمة:

بعد هذه الجولة في بيان حقيقة وحكم استخدام الجيلاتين محرّم المصدر كمادة مضافة للأغذية، ومناقشة حقيقة اعتباره نموذجاً للاستحالة المُطهرة من المنظور العلمي والشرعي؛ فإننا نحمد الله تعالى على التوفيق في إتمام البحث، ونسجل أهم النتائج كما يأتي:

- أنّ الجيلاتين عبارة عن مادة بروتينية تستخرج من التحليل الجزيئي للكولاجين الصادر من الجلود والأربطة للحيوانات، أو من مادة العظمين الموجودة في العظام الضامّة.
- مصدر الجيلاتين هو جلود الحيوانات، من أغنام وأبقار؛ والتي قد تكون مفتقرة للذكاة الشرعية الصحيحة، وكذلك جلود الخنازير، والتي هي المصدر الأكبر للإنتاج العالمي من الجيلاتين.
- يعتبر الجيلاتين من المضافات الغذائية الهامة جداً؛ والذي يدخل في كمّ هائل جداً من الصناعات الغذائية والدوائية، ومن الأرقام التي ترمز له (E441)، (428).
- العلماء المعاصرون اختلفوا في الحكم الشرعي لاستخدام الجيلاتين محرّم المصدر بين مُجيز ومُحرّم.
- استند العلماء المجيزون لاستخدام الجيلاتين إلى فرضيّة استحالته؛ وذلك من خلال دليلين اثنين:

المنعقدة في الكويت بتاريخ 22-25-3-2015م. ورابطه: <http://www.iifa-aifi.org/3988.html> 14/4/2019;05:01 وتأجيل البت في موضوع الجيلاتين دلالة واضحة على أنّ ما استجد من وقائع جديدة بشأن استحالة الجيلاتين يدعو للنظر في الفتاوى التي كانت قد صدرت بهذا الشأن⁽¹⁾ ولا بدّ من الإشارة إلى أنّ الفتوى الصادرة عن مجلس الإفتاء الأوروبي- والتي سبق ذكرها ضمن آراء من يرون جواز الجيلاتين استناداً لفرضية استحالته- "باعتبار كل المواد المضافة حلالاً على اعتبار استحالتها أو استهلاكها". عاد المجلس ومنذ دورته الثالثة والعشرون إلى تأجيل البتّ في الجيلاتين. ومن ثم عاد في دورته السابعة والعشرين إلى تأجيل البتّ في موضوع الجيلاتين مرة أخرى. انظر البيان الختامي للدورة الثالثة والعشرين على رابط موقع مجلس الإفتاء الأوروبي :

4-4- <http://www.iumsonline.net/ar/default.asp?ContentID=6566&menuID=9>. 2014;8:843.

وانظر رابط البيان الختامي للدورة السابعة والعشرين لمجلس الإفتاء الأوروبي، والقرار رقم: 6/27 بشأن تأجيل البت في موضوع الجيلاتين: /الختامي- للدورة- السابعة- والعشر- البيان- <http://www.e-cfr.org/>. ويشار إلى أن البيان الختامي للدورة الثامنة والعشرين لمجلس الإفتاء الأوروبي لم يتطرق لهذا الموضوع، وأما الدورة التاسعة والعشرون للمجلس فلم تعقد بعد، ويتوقع أن تعقد في شهر تموز 2019م. وكل هذا يؤكّد على ما ذكرته الباحثة من أنّ وقائع جديدة استجدت بشأن حقيقة استحالة الجيلاتين، وأنّ التقنيات الحديثة أمكنت من التعرف الدقيق على حقيقة ما يحدث من تغييرات للجيلاتين، وأمكنت من تتبع مصدر الجيلاتين، والتأكيد على أنّ التغيير التام لم يحدث في حالة الجيلاتين، وأن هذه وقائع جديدة تستدعي مراجعة الفتاوى السابقة بهذا الخصوص.

الدليل الأول: تتبع مصدره لمعرفة نوع الحيوان الذي ينتمي إليه؛ ويرون أنّ عدم إمكان معرفة المصدر دليل كافٍ على استحالته.

الدليل الثاني: التركيز على التحولات التي تطرأ على الجيلاتين ومدى تغيير خصائصه وصفاته وتسميته؛ حيث يعتبرون عدم إمكانية العودة إلى أصل المادة سبب كافٍ للحكم بالاستحالة.

- من خلال مناقشة الأدلة التي استند إليها فريق المجيزين اتّضح الآتي:
- أنّه ليس صحيحاً عدم إمكانية الكشف عن مصدر الجيلاتين محرّم المصدر، بل يمكن الكشف عن مصدره بطرق مختلفة فصلها البحث. وإمكانية الكشف عن مصدر الجيلاتين هو دليل على إمكانية تتبع مصدر الجيلاتين؛ ما يعني أنّ الاستحالة التامة لم تتم.
- وليس معنى عدم القدرة على الكشف عن أصل الجيلاتين؛ أن يعتبر ذلك دليلاً على حدوث الاستحالة؛ إذ قد يكون دليلاً على عدم كفاءة الأدوات المستخدمة، أو عدم مراعاتها للتقنيات الحديثة في أساليب الفحص والكشف.
- التغيير الحاصل في الجيلاتين هو تغيير جزئي لا كلي؛ فالجيلاتين لم يتغير كثيراً عن الكولاجين إلا في بعض الروابط الثانوية التي تشكل الجسور بين جزيئات البروتين، مع تفكك في بعض الروابط الببتيدية في سلسلة الأحماض الأمينية.
- الفرضية القائلة بأنّ: "الجيلاتين المستخلص من مواد محرمة ونجسة يمكن اعتباره نموذجاً للاستحالة المطهرة" فرضية غير دقيقة من ناحية كيميائية علمية، وهي فرضية قابلة للمناقشة؛ لأنّ التغيير الحاصل في بنية الجيلاتين هو تغيير جزئي لا كلي؛ ما يجعل مستند من رأوا أن الجيلاتين من أصل محرّمات لعينها تطهر بالاستحالة، مستند قابل للنقاش، ومستند مظنون، لأنّ استحالته مظنونة فيكون دليلاً غير معتبر وغير كافٍ لنقل حكم الحرمة إلى الحلّ، وهو ما يقيه على أصل التحريم؛ ما يُرجّح بقاء الجيلاتين المستخلص من الخنزير والميتة على أصل التحريم.
- فكرة اعتبار الحلال والحرام من منظور النجاسة فقط مسألة تحتاج إلى نظر، والتحريم أشمل من أن يكون مجرد نجاسة ممكنة التطهير.

ومن أهم التوصيات:

- توعية الناس بأهمية المنتجات الحلال، وتعريفهم بتلك المنتجات ذات الأصول الأولية المحرمة، والتوقف عن التعامل معها .
- مراجعة الفتاوى التي أجازت استخدام الجيلاتين محرّم المصدر؛ لظهور حقائق جديدة تخص تركيبة الجيلاتين؛ وتعتبر وقائع جديدة تستدعي إعادة النظر في الأحكام الشرعية المتعلقة بإجازته.
- العمل على إيجاد نظم تتبع للمنتجات الحلال تضمن مراقبة مراحل التصنيع ابتداءً من مرحلة المكونات الأولية، ووصولاً إلى يد المستهلك.
- العمل على وضع ضوابط ومعايير ملزمة للموردين، لضبط المواد الخام والمُضافات الغذائية التي تدخل في المنتجات الغذائية التي يستوردها المسلمون. وكذلك الحال بالنسبة للمواد الخام والمُضافات الغذائية التي يُراد استخدامها في التصنيع الغذائي في بلاد المسلمين، وبضمنها مادة الجيلاتين.
- العمل على إيجاد البدائل الحلال للمكونات الأولية للصناعات الغذائية والدوائية ، وحثّ المستثمرين والمصنعين على استخدامها. وتشجيع ذوي رؤوس الأموال على تبني مشاريع ضخمة لخدمة صناعة منتجات حلال؛ بما فيها إنتاج مواد أولية ومضافات يحتاجها التصنيع الغذائي.
- العمل على إنشاء مراكز أبحاث تعنى بالبحث والعلمي والشرعي حول المكونات الأولية لتصنيع الأغذية والأدوية؛ للوقوف على حقيقة المكونات الموجودة في المنتجات التي يستهلكها المسلمون والاطمئنان على حلّيتها، وكذلك للوصول إلى

ضوابط شرعية وعلمية تُسهم في إيجاد بدائل حلال، وفي قيام صناعة لمراد أولية ومنتجات حلال مبنية على أصول شرعية صحيحة، ومدعمة بأبحاث علمية تطبيقية. وهي مقترحات ينبغي أن تتضافر على تحقيقها كل جهود ذوي العلاقة من حكومات ومؤسسات ومراكز بحث وأهل العلم الشرعي، والتجار والمصنّعين والمستهلكين وكل من له علاقة بإمكانية تغيير هذا الواقع. وآخر دعوانا أن الحمد لله رب العالمين

المراجع والمصادر

أولاً: المراجع والمصادر العربية

• القرآن الكريم.

الأشقر، عمر سليمان. (25- 26 تموز 1998م)، تحديد الأعيان النجسة، من أبحاث مؤتمر المستجدات الفقهية الأول بعنوان "المستجدات الفقهية: استحالة النجاسات وأثرها في حلّ الأشياء وطهارتها" المنعقد في جامعة الزرقاء الأهلية: الزرقاء-الأردن.

الأشقر، محمد سليمان، (1422هـ/2001م)، أبحاث اجتهادية في الفقه الطبي، ط 1، بيروت-لبنان: مؤسسة الرسالة.
ابن ارفيس، باحمد بن محمد، (2009). الأطعمة المصنعة الحديثة بين التأصيل الشرعي والتحليل العلمي، (رسالة دكتوراه غير منشورة)، كلية أصول الدين والشريعة والحضارة الإسلامية، قسم الفقه وأصوله-جامعة الأمير عبد القادر للعلوم الإسلامية-قسنطينة - الجزائر.

الألباني، محمد بن ناصر الدين، (2002)، صحيح أبو داود، ط1، الكويت: مؤسسة غراس للنشر والتوزيع.
الألباني، محمد ناصر الدين، (1998م)، صحيح سنن أبي داود، ط1 للطبعة الجديدة، مكتبة المعارف للنشر والتوزيع.
البخاري، محمد بن إسماعيل، (2003)، صحيح البخاري، تحقيق أصوله وترقيم طه عبد الرؤوف، ط1، المنصورة- مصر: مكتبة الإيمان.

أبو البصل، عبد الناصر. (25- 26 تموز 1998م)، حكم استعمال النجاسات والمحرمات في الصناعة الغذائية والتجميلية ومدى انطباق أحكام الاستحالة عليها، من أبحاث مؤتمر المستجدات الفقهية الأول بعنوان "المستجدات الفقهية: استحالة النجاسات وأثرها في حلّ الأشياء وطهارتها" المنعقد في جامعة الزرقاء الأهلية: الزرقاء- الأردن.

البيهقي، أبو بكر أحمد بن الحسين، (1352 هـ)، السنن الكبرى، وفي ذيله الجوهر النقي للمارديني الشهير بابن التركماني، حيدر آباد الدكن- الهند: مطبعة مجلس دائرة المعارف العثمانية.

تكروري وحميض، د. حامد تكروري، ود. محمد علي حميض. (25- 26 تموز 1998م)، استحالة الأعيان النجسة واستعمالاتها في الصناعات الغذائية والدوائية، من أبحاث مؤتمر المستجدات الفقهية الأول بعنوان "المستجدات الفقهية: استحالة النجاسات وأثرها في حلّ الأشياء وطهارتها" المنعقد في جامعة الزرقاء الأهلية: الزرقاء- الأردن.

ابن تيمية، تقي الدين، أحمد بن تيمية الحراني، (2005م). مجموع الفتاوى، اعتنى بها عامر الجزار وأنور الباز، ط3، المنصورة - مصر: دار الوفاء للطباعة والنشر والتوزيع.

الجديلي وحميدة، أ.د. عفاف عبد الرحمن وأ.د. هناء محمد، (2006م). علوم الأطعمة التجريبية، ط2، القاهرة - مصر: مجموعة النيل العربية.

ابن جزّي، محمد بن أحمد، (2010). القوانين الفقهية في تلخيص مذهب المالكية، تحقيق أ.د. محمد بن سيدي محمد مولاي، ط1، الكويت: وزارة الأوقاف الكويتية.

الجصاص، أبو بكر أحمد بن علي الرازي الجصاص (1992م). أحكام القرآن، تحقيق محمد قماوي، ط 1، بيروت- لبنان: دار إحياء التراث العربي.

الجزباني، محمد بن حسين، (2006). فقه النوازل دراسة تأصيلية تطبيقية، ط2، السعودية: دار ابن الجوزي.

جيمديز، (2015). استحالة-الجيلاتين-بين-العلم-والفقه

<https://www.halalcertificationturkey.com/ar/2015/01/28/>

- الحارثي، بدرية بنت مشعل، (2011م)، *النوازل في الأطعمة*، ط1، الرياض- المملكة العربية السعودية: دار كنوز إشبيليا للنشر والتوزيع.
- ابن حجر العسقلاني، أحمد بن علي بن حجر، (2005)، *فتح الباري بشرح صحيح البخاري*، بتعليقات عبد الرحمن البراك، اعتنى به أبو قتيبة الفاريابي، ط1، الرياض-السعودية: دار طيبة للنشر والتوزيع.
- ابن حزم، أبو محمد علي بن أحمد بن سعيد الظاهري، (2003م). *المحلى بالآثار*، تحقيق د. عبد الغفار البنداري، بيروت- لبنان: دار الكتب العلمية.
- الحطّاب، محمد بن محمد بن عبد الرحمن المغربي، (د.ت). *مواهب الجليل لشرح مختصر خليل*، ضبط زكريا عميرات، البلاد بدون: دار عالم الكتب.
- ابن حنبل، أحمد، (1995م). *مسند الإمام أحمد بن حنبل*، حققه وخرجه أحاديثه وعلق عليه شعيب الأرنؤوط وعادل مرشد، ط1، بيروت- لبنان: مؤسسة الرسالة.
- الخرشي المالكي، محمد بن عبد الله، (1997م). *حاشية الخرشي على مختصر سيدي خليل*، ومعه *حاشية العدوي*، ضبط زكريا عميرات، ط1، بيروت- لبنان: دار الكتب العلمية.
- الخطيب الشربيني، شمس الدين محمد بن محمد، (2006م). *مغني المحتاج إلى معرفة معاني ألفاظ المنهاج*، تحقيق د. محمد تامر والشيخ شريف عبد الله، ط1، القاهرة: دار الحديث.
- الخطيب، ياسين بن ناصر، (د.ت)، *الاستحالة وأحكامها في الفقه الإسلامي*، مجلة *المجمع الفقهي الإسلامي*، العدد السادس عشر، ص(185).
- الخميس، د. أسامة بن عبد الرحمن، (2014)، *رأي الخبير وأثره في توصيف النازلة والحكم الشرعي "استخدام الجيلاتين مثلاً"* وهذا رابط البحث: <http://www.imamu.edu.sa/events/conference/reseashe/Pages/res44.aspx> 4-4-2014;22:07
- أبو داوود، سليمان بن الأشعث السجستاني، (د.ت). *سنن أبو داود*، طبعة مميزة بضبط النص فيها وتحقيقها وتمييز أقوال ما يلزم من المصنف عن الحديث وتخريج الأحاديث من البخاري ومسلم ووضع ما يلزم من أحكام الشيخ الألباني عليها، (د. ط) طبع على نفقة د. محمد بن صالح الراجحي، عمان- الأردن: بيت الأفكار الدولية، والسعودية: مؤسسة المؤتمن للتوزيع.
- الدسوقي، شمس الدين الشيخ محمد عرفة، (د. ت). *حاشية الدسوقي على الشرح الكبير للدردير وبهامشه تقريرات الشيخ عيش*، (د.ط)، دار إحياء الكتب العربي، عيسى البابي الحلبي.
- ديمان، (د. ت). *أساسيات كيمياء الأغذية*، ترجمة أ.د. حنفي عبد العزيز هاشم وأ.د. أحمد عبد المنعم عسكر، (د.ط) ، مدينة نصر- مصر: الدار العربية للنشر والتوزيع.
- الرازي، فخر الدين محمد بن عمر بن الحسين، (د. ت)، *الحاصل من المحصول*، (د. ط)، بيروت- لبنان: دار الكتب العلمية.
- ابن رجب الحنبلي، عبد الرحمن بن شهاب الدين البغدادي ثم الدمشقي، (2002م)، *جامع العلوم والحكم*، تحقيق وليد سلامة، ط1، القاهرة- مصر: مكتبة الصفا.
- ابن رجب الحنبلي، أبو الفرج عبد الرحمن، (1419هـ)، *القواعد في الفقه الإسلامي*، تحقيق مشهور أبو سليمان، ط1، (د. م): دار عثمان بن عفان.
- ابن رشد الحفيد، أبو الوليد القرطبي الأندلسي المشهور بالحفيد، (2004م). *بداية المجتهد ونهاية المقتصد*، خرج أحاديثه أحمد أبو المجد، ط1، الإسكندرية والقاهرة- مصر: دار العقيدة.

- الزحيلي، محمد مصطفى، (26-29-2013م). حكم الأشرطة والأطعمة المحتوية على نسبة من الكحول، ورقة مقدمة لمؤتمر فقهاء الشريعة التاسع: الكويت.
- الزحيلي، وهبة، (2004م). *الفقه الإسلامي وأدلته*، ط4 المعدلة، دمشق - سوريا: دار الفكر.
- السعدي، عبد الرحمن بن ناصر، (1410هـ)، *رسالة في القواعد الفقهية*، (د. ط)، (د. م)، نشر مكتب ابن الجوزي.
- السمرقندي، علاء الدين، (1998م). *تحفة الفقهاء*، تحقيق د. محمد عبد البر، ط3، القاهرة: مكتبة دار التراث.
- السيوطي، جلال الدين عبد الرحمن، (1399هـ)، *الأشباه والنظائر في قواعد فروع الشافعية*، ط1، بيروت-لبنان: دار الكتب العلمية.
- الشاطبي، أبو اسحق، (2003م)، *الموافقات في أصول الشريعة*، تحقيق محمد عبد القادر الفاضلي، ط1، بيروت-لبنان: المكتبة العصرية.
- الطريقي، عبد الله بن محمد بن أحمد، (1984م). *أحكام الذبائح واللحوم المستوردة في الشريعة الإسلامية دراسة مقارنة*، ط1، الرياض-السعودية: رئاسة إدارات البحوث العلمية والإفتاء والدعوة والإرشاد في المملكة العربية السعودية.
- الطريقي، عبد الله بن محمد بن أحمد، (1984م). *أحكام الأطعمة في الشريعة الإسلامية دراسة مقارنة*، ط1، الرياض-السعودية: رئاسة إدارات البحوث العلمية والإفتاء والدعوة والإرشاد في المملكة العربية السعودية.
- ابن عابدين، محمد أمين، (1998م). *حاشية ابن عابدين*، ط1، بيروت-لبنان: دار إحياء التراث العربي.
- ابن العربي، أبو بكر محمد بن عبد الله، (2003م)، *أحكام القرآن*، تدقيق محمد عطا، ط3، بيروت-لبنان: دار الكتب العلمية.
- عزّام، د. عبد الله، (1981م)، *الذبائح واللحوم المستوردة*، مقال منشور في صحيفة المجتمع الكويتية مجزاً على سلسلة من أربعة مقالات متتابعة.
- علي، رمضان حمدون، (1434هـ/2013م)، استحالة الأشياء في ميزان الفقه الإسلامي، مجلة كلية العلوم الإسلامية، المجلد السابع، ص(21). وهذا رابط البحث على النت:-4-5. <http://www.iasj.net/iasj?func=fulltext&ald=74548>
- 2014;5:01.
- العمر، د. أيمن، قاعدة الأصل في اللحوم والذبائح، بحث منشور على النت: <http://www.feeqhweb.com/vb/t12384.html>
- غانم، عائدة ، (2014م). *المواد المضافة للأغذية والأشرطة دراسة فقهية*، (رسالة ماجستير غير منشورة)، جامعة القدس: كلية الدراسات العليا- قسم الفقه والتشريع وأصوله، القدس- فلسطين.
- الغنائيم ، د. قذافي عزات، (2008م). *الاستحالة وأحكامها في الفقه الإسلامي*، عمان - الأردن: دار النفائس.
- فانوس، علي، (9-10 فبراير-2015م). *استحالة الأنفحة وجيلاتين الخنزير من منظور علمي وتقني*، ندوة الاستحالة والاستهلاك ومستجداتها في الغذاء والدواء، مجمع الفقه الدولي، بمشاركة المنظمة الإسلامية للعلوم الطبية، المنعقدة في جدة-المملكة العربية السعودية.
- الفضيلات، جبر، (بتاريخ 25-26 تموز 1998م). *استحالة المسكرات والمائعات النجسة*، من أبحاث مؤتمر المستجدات الفقهية الأول بعنوان "المستجدات الفقهية: استحالة النجاسات وأثرها في حلّ الأشياء وطهارتها" المنعقد في جامعة الزرقاء الأهلية: الزرقاء - الأردن.
- ابن قدامة المقدسي، موفق الدين عبد الله أحمد بن محمد المقدسي الدمشقي الحنبلي، (2004م)، *المغني مع الشرح الكبير*، تحقيق د. محمد خطاب وآخرون، (د. ط)، القاهرة- مصر: دار الحديث.

- ابن قدامة المقدسي، موفق الدين أبي محمد عبد الله بن أحمد بن قدامة، (1406هـ)، المغني، تحقيق د. عبد الله التركي ود. عبد الفتح الحلو، ط1، القاهرة- مصر: دار هجر.
- القرضاوي، يوسف، (2004م). *فقه الطهارة*، ط2، القاهرة: مكتبة وهبة.
- ابن القيم، أبو عبد الله محمد بن أبي بكر بن أيوب، (1423هـ). *إعلام الموقعين عن رب العالمين*، تعليق وتخريج الأحاديث أبو عبيدة مشهور بن حسن آل سلمان، بمشاركة أحمد عبد الله أحمد، ط1، جدة - الرياض: دار ابن الجوزي.
- ابن القيم، أبو عبد الله محمد بن أبي بكر الزرعي (د.ت)، *أعلام الموقعين عن رب العالمين*، (د.ط)، مصر: إدارة الطباعة المنيرية.
- الكاساني، علاء الدين أبي بكر بن مسعود، (2003م). *بدائع الصنائع في ترتيب الشرائع*، تحقيق علي مَعْوُض وعادل عبد الموجود، ط2، بيروت- لبنان: دار الكتب العلمية.
- مجلة الرائد، (1997م). العدد، 191 إصدار 7 تموز.
- مدبولي، حنفي، (د.ت)، *الإعجاز العلمي في تحريم لحم الخنزير*، من إصدارات الهيئة العالمية لإعجاز القرآن الكريم -المؤتمر العاشر، ص(332-338): تركيا.
- المزدي، د. هاني منصور، (2002م). *المرشد العملي لسلامة الأغذية*، ط1، الكويت: معهد الكويت للأبحاث العلمية.
- مسلم، أبو الحسين مسلم بن الحجاج القشيري النيسابوري، (د. ت). *صحيح مسلم*، (د.ط) طبعة متميزة ومرقمة بترقيم المعجم المفهرس لألفاظ الحديث، المنصورة- مصر: مكتبة الإيمان.
- مواصفة هيئة الدستور الغذائي CODEX للمضافات الغذائية، (2013). بحسب مواصفة دستور الأغذية (CODEX STAN) 192-1995 وتتضمن مراجعات سنوات متتالية حتى عام (2013م):
http://www.codexalimentarius.net/gsfonline/docs/CXS_192e.pdf .Date:13-11-2013
- الموسوعة العربية العالمية، (1999م)، ط2، الرياض- السعودية: مؤسسة أعمال الموسوعة للنشر والتوزيع.
- نظام الهيئة العامة للغذاء والدواء السعودي، الصادر عن ديوان رئاسة مجلس الوزراء، بتاريخ: 1428/1/26هـ.رقم الصادر: 469/ر.
- النووي، أبو زكريا محيي الدين بن شرف، (د.ت). *المجموع شرح المذهب للشيرازي*، تحقيق وإكمال محمد نجيب المطيعي، (د.ط)، الطبعة الوحيدة الكاملة، جدة- المملكة العربية السعودية: مكتبة الإرشاد.
- أبو زكريا محيي الدين يحيى بن شرف النووي، (د.ت). *صحيح مسلم بشرح النووي*، المنصورة-مصر: مكتبة الإيمان).
- النووي، محيي الدين يحيى بن شرف، (1929). *صحيح مسلم بشرح النووي*، مصر: المطبعة المصرية بالأزهر.
- هاشم، محمد محمد، (2008م). *طرق الكشف عن جيلاتين ولحوم ودهون الخنزير في الغذاء*، ط1، القاهرة- مصر: الدار العربية للنشر والتوزيع.
- الهوري، محمد، (2014). *استحالة النجاسات وعلاقة أحكامها باستعمال المحرم والنجس في الغذاء والدواء*، بحث منشور على النت وهذا رابطته: <http://www.islamfeqh.com/Nawazel/NawazelItem.aspx?NawazelItemID=1145>
- 5-4-2014;4:49.

قرارات فقهية:

- قرارات الدورة 3 مجلة مجمع الفقه الإسلامي، العدد 3، ج2/1402، 1408. قراررقم:23(3/11).
- قرارات الدورة العاشرة، مجلة المجمع الفقهي، رابطة العالم الإسلامي: ، القرار الثالث: 318. قرار رقم:85(3/15)

- من قرارات الدورة العاشرة لمجمع الفقه الإسلامي الدولي المنعقدة في جدة - المملكة العربية السعودية في الفترة ما بين 28 حزيران - 3 تموز 1997م. قرار رقم 95(10/3) بشأن الذبائح: 14/4/2019;08:55. <http://www.iifa-aifi.org/2015.html>
- قرار رقم: 198(21/4) بشأن الاستحالة والاستهلاك والمواد الإضافية في الغذاء والدواء لمجمع الفقه الإسلامي الدولي المنبثق عن منظمة التعاون الإسلامي - 19 محرم 1435 هـ، الموافق 18-22 نوفمبر (تشرين الثاني 2013 م) في الدورة الحادية والعشرين، المنعقدة في الرياض - المملكة العربية السعودية. رابط القرار في موقع مجمع الفقه الإسلامي الدولي: <http://www.iifa-aifi.org/2392.html> .15-4-2019;08:52
- قرار رقم: 201(7/21) بشأن الذكاة بعد التدويخ بالصدمة الكهربائية في ضوء المستجدات، والصادر عن الدورة الحادية والعشرون لمجمع الفقه الإسلامي الدولي المنعقدة في الرياض - المملكة العربية السعودية في الفترة ما بين 18-22-11-2013م. ورابط هذا القرار: 14/4/2019;08:55. <http://www.iifa-aifi.org/2014.html>
- قرار رقم: 210 (6/22) بشأن الاستحالة والاستهلاك في المواد الإضافية في الغذاء والدواء، المتضمن في البيان الختامي للدورة الثانية والعشرين لمجمع الفقه الإسلامي الدولي المنعقدة في الكويت بتاريخ 22-25-3-2015م. ورابطه: <http://www.iifa-aifi.org/3988.html> 14/4/2019;05:01
- البيان الختامي للدورة الثالثة والعشرين على رابط موقع مجلس الإفتاء الأوروبي :
- 4-4-2014;8:843. <http://www.iumsonline.net/ar/default.asp?ContentID=6566&menuID=9>
- البيان الختامي للدورة السابعة والعشرين لمجلس الإفتاء الأوروبي، والقرار رقم: 6/27 بشأن تأجيل البت في موضوع الجيلاتين: <http://www.e-cfr.org/-/الختامي-للدورة-السابعة-والعشر-البيان>
- المجلس الإسلامي للإفتاء بيت المقدس:
- <http://www.fatawah.com/Fatawah/597.aspx> .6-5-2014;1:39
- فتاوى فقهية - 2006/7/5 - <http://www.islamonline.net>
- مؤتمرات وندوات فقهية:
- الدورة العادية الثالثة والعشرين للمجلس الأوروبي للإفتاء والبحوث، المنعقدة بمدينة سراييفو / البوسنة والهرسك، في الفترة 16-19 شعبان 1434 هـ الموافق 25-28 حزيران (يونيو) 2013 م.
- الندوة الفقهية الطبية الثامنة بعنوان: رؤية إسلامية لبعض المشاكل الصحية الدوائية والمواد المحرمة والنجسة في الغذاء، دولة الكويت بتاريخ 22-24-5-1995 م .
- ندوة "الرؤية الإسلامية لبعض المشكلات الطبية " الندوة التاسعة - المنعقدة في الدار البيضاء بتاريخ 8-10 صفر 1418 هـ الموافق 14-17 حزيران 1997م.
- مؤتمر المستجدات الفقهية: استحالة النجاسات وأثرها في حلّ الأشياء وطهارتها - الفقه الإسلامي، جامعة الزرقاء الأهلية،) طبعت أبحاث المؤتمر في كتاب بعدد محدود، ولم يعاد طباعته) ، رقم التصنيف : 1 و260.
- روابط على النت:
- الرابط على اليوتيوب بعنوان: "صدق او لا تصدق: انت تاكل الخنزير منذ طفولتك"
- <https://www.youtube.com/watch?v=6TmPcTpnXzQ> .4-4-2014;7:46
- فيديو يوضح تقنية كشف الشرائح الذكية عن الخنزير
- <https://www.youtube.com/watch?v=e7Mxeurt4PQ> .6-4-2014;6:45

- فيديو بعنوان: "إحذروا الجيلاتين E441 مادة مستخلصة من الخير:
<https://www.youtube.com/watch?v=E9ISfO7Fz4Y>.4-4-2014;7:3
- توزيع إنتاج الجيلاتين بحسب المنطقة الجغرافية:
[https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/b/bb/Gelatin_Production_by_Geography.s](https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/b/bb/Gelatin_Production_by_Geography.svg)
[https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/b/b4/Materials_Used_in_Glatin_Pr](https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/b/b4/Materials_Used_in_Glatin_Production.svg)
[duction.svg](https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/b/b4/Materials_Used_in_Glatin_Production.svg)
- نسبة مصدر الجيلاتين: ويظهر أن النسبة الأكبر من الإنتاج العالمي للجيلاتين تعتمد على الخنزير
[https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/b/b4/Materials_Used_in_Glatin_Pr](https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/b/b4/Materials_Used_in_Glatin_Production.svg)
[duction.svg](https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/b/b4/Materials_Used_in_Glatin_Production.svg)
- مقابلة مع الدكتور نزيه حماد على قناة الجزيرة- برنامج الشريعة والحياة بعنوان: "المواد النجسة والمحرمة في الأدوية والأغذية، تقديم عبد الصمد ناصر بتاريخ، 2005-7-27. انظر رابط هذه المقابلة :
[http://www.aljazeera.net/programs/pages/f38be6d3-92d1-4527-86df-](http://www.aljazeera.net/programs/pages/f38be6d3-92d1-4527-86df-45a4cd74c8b9)
[45a4cd74c8b9](http://www.aljazeera.net/programs/pages/f38be6d3-92d1-4527-86df-45a4cd74c8b9).5-4-2014;13:09
.5-4-2014;13:09.

CODEX Specification for Food Additives, (2013). according to the Codex of Food Code (CODEX STAN 192-1995) and includes revisions for successive years up to (2013):
http://www.codexalimentarius.net/gsfonline/docs/CXS_192e.pdf.Date:13-11-2013.
Cebi& others, (2018),"A rapid ATR-FTIR spectroscopic method for classification of gelatin gummy candies in relation to the gelatin source".<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2018.10.125>
Hermanto, S., Sumarlin, L. O., and Fatimah, W., (2013), Differentiation of Bovine and Porcine Gelatin Based on Spectroscopic and Electrophoretic Analysis, *J.FoodPharm.Sci1*: 68-73.