



IRAQI
Academic Scientific Journals



العراقية
المجلات الأكاديمية العلمية

ISSN:2073-1159 (Print) E-ISSN: 2663-8800 (Online)

ISLAMIC SCIENCES JOURNAL

Journal Homepage: <http://jis.tu.edu.iq>

ISJ

The Legal Ruling on Using Gelatin Derived from Pork

Osman Adnan Mahdi ♦

Department of Islamic
and Charitable
Institutions, Sunni
Endowment Diwan, Iraq.

KEY WORDS:

*Pig derivatives, the legal
position, Abu Hayyan,
Ibn Attia, the view of Al-
Shawkani .*

ARTICLE HISTORY:

Received: 7 / 6 /2021

Accepted: 24 / 6 / 2021

Available online: 28 /8 /2021

ABSTRACT

The development taking place in the food and pharmaceutical industries dictated the use of some materials that scholars disputed about their solution and their prohibition, and Among these materials is gelatin extracted from pork fat, which has been widely used in the pharmaceutical, health, and cosmetic industries and others, and some of these products cannot be substituted for a Muslim who is in Islamic countries or elsewhere. This research included two topics: The first topic: the uses of pork derivatives, the second topic: the legal position on the uses of pork derivatives, then the conclusion of the research, and the index of sources and references. The research reached to the prohibition of using pork derivatives except when there is a compelling necessity as its use in medicine.

ISLAMIC SCIENCES JOURNAL (ISJ) ISLAMIC SCIENCES JOURNAL (ISJ)

الحكم الشرعي لاستخدام الجلاتين المشتق من الخنزير

م.م. عثمان عدنان مهدي

دائرة المؤسسات الإسلامية والخيرية، ديوان الوقف السني، العراق .

الخلاصة:

فرض التطور الحاصل في الصناعات الغذائية والدوائية استخدام بعض المواد التي تنازع العلماء في حلها وفي حرمتها، ومن هذه المواد مادة الجلاتين المستخلصة من شحم الخنزير، التي استخدمت على نطاق واسع في الصناعات الغذائية الدوائية والصحية والتجميلية وغيرها، وبعض هذه المنتجات لا يجد المسلم عنها بديلاً سواء من هو في بلاد إسلامية أو غيرها، وقد اشتمل هذا البحث على مبحثين: المبحث الأول: استخدامات مشتقات الخنزير، المبحث الثاني: الموقف الشرعي من استخدامات مشتقات الخنزير، ثم خاتمة البحث، وفهرست المصادر والمراجع، وتوصلت فيه إلى حرمة استخدام مشتقات الخنزير إلا ما كانت هناك ضرورة ملجئة كاستخدامه في الدواء .

الكلمات الدالة: مشتقات الخنزير، الموقف الشرعي، ابو حيان، ابن عطية، قول الشوكاني .

المقدمة

الحمد لله الذي أسبغ علينا فضله وإنعامه، وبصّرنا من شرعه بحلاله وحرامه، وأشهد أن لا إله إلا الله وحده لا شريك له، وأن الحلال ما حلّله، والحرام ما حرّمه، والدين ما شرعه، وأشهد أن محمد عبده ورسوله، صلى الله عليه وعلى آله وصحبه والتابعين لهم بإحسان إلى يوم الدين.
أما بعد:

فإن قدرة الشريعة الإسلامية على مواكبة النوازل المعاصرة، وقدرتها على الإحاطة بجميع ما يتعلق بحياة الإنسان، فشملت هذه العناية جسمه وروحه وعقله وعواطفه وغرائزه، وكان المقصد الأسمى للشريعة الإسلامية تجنب المسلم تعاطي المحرمات وتناولها سواء لمخالفتها الحكم الشرعي أو للأضرار الصحية الكبيرة الناجمة عن تناولها، والتي أثبت العلم والطب حكمة التحريم. وقد فرض التطور الحاصل في الصناعات الغذائية والدوائية استخدام بعض المواد التي تتنازع العلماء في حلها وحرمتها، ومن هذه المواد مادة الجلاتين المستخلصة من شحم الخنزير، التي استخدمت على نطاق واسع في الصناعات الغذائية والدوائية والصحية والتجميلية وغيرها، وبعض هذه المنتجات لا يجد المسلم عنها بديلاً سواء من هو في بلاد إسلامية أو غيرها، فكان هذا البحث الموسوم **(الحكم الشرعي لاستخدام الجلاتين المشتق من الخنزير)**.

إن دوافع هذا البحث هو الكشف عن وجوه استخدام هذه المواد وحقيقتها والحكم الشرعي المترتب على استخدامها، وجمع ما يمكن جمعه من أقوال في هذا البحث.

وقد اشتمل هذا البحث على مبحثين:

المبحث الأول: استخدامات مشتقات الخنزير.

المبحث الثاني: الموقف الشرعي من استخدامات مشتقات الخنزير.

ثم خاتمة البحث.

وفهرست المصادر والمراجع.

والله الهادي إلى سواء السبيل.

وصلى الله على سيدنا محمد وعلى آله وصحبه وسلم.

المبحث الأول: استخدامات مشتقات الخنزير

إن القارئ قد تصيبه الدهشة لكثرة المواد التي يدخل في صناعتها شحم الخنزير ومشتقاته، وإننا جميعاً نتناول أو نستخدم هذه المنتجات ولا نعلم، ومنها على سبيل المثال لا الحصر: كبسولات الدواء.

تغليف الدواء المقدم على شكل حبوب إذ يجز تغطيتها بالجلاتين أو رشها به، كما هو الحال في الحبوب التي فيها لمعان.

بعض المراهم الطبية.
 صناعة الضمادات الطبية.
 صناعة المواد الغروية التي تستخدم بدلاً عن بلازما الدم لوقف النزيف في أثناء العمليات الجراحية، وتستخدم في عمليات المخ والأعصاب والعمود الفقري وعمليات القلب المفتوح وغيرها.
 بعض أنواع من الصابون، مثل لافا، وإيفوري، وغيرهما.
 بعض معاجين الأسنان، مثل كولجيت المنتشر في الأسواق العراقية.
 بعض أنواع العلك، مثل شوينج جم.
 بعض مستحضرات التجميل، مثل الفاغولين، وبعض أنواع الشامبو ومصففات الشعر.
 بعض أنواع البسكويت المستورد.
 بعض الأجبان، مثل جبنة مازيريلا، شيدار، البقرة الضاحة، كيري.
 بعض الحلويات والجلاتين والنستلات المستوردة.
 بعض أنواع الأيس كريم.
 بعض أنواع المايونيز.
 بعض الأجبان.
 بعض أنواع الزيت والسمن والدهن.
 مادة مثبتة في المجمدات ومشتقات الحليب.
 مادة مجمدة في الحساء والمربات.
 يستخدم كعامل رغوي في صناعة الكريمات.
 يستخدم لتزيين الحلويات وغيرها.
 يدخل الجلاتين المشتق من الخنزير في صناعة المنتجات اللحمية ومنتجات الأسماك وصناعة الحليب واللبن الرائب وعصير الفواكه.
 ومن الراجح أن مشتقات الخنزير تدخل في كثير من هذه المواد المستوردة من أميركا وأوروبا وشرق آسيا^(١).
 وسبب التوجه إلى استخدام شحم الخنزير والجيلاتين المستخرج من الجلود والعظام والأمعاء والشحوم، هو رخص أسعار الخنازير، وكثرتها في البلاد الصناعية الغربية وفي آسيا، لذلك توافرت هذه المشتقات التي تدخل في هذه الصناعات^(٢).
 ويعد شحم الخنزير للاستخدام بواسطة تغيير البنية الكيميائية لذرات الهيدروجين الموجودة في

(١) ينظر: المواد المحرمة والنجسة: ٦٣.

(٢) ينظر: المواد المحرمة والنجسة: ٦٢- ٦٣؛ الخنزير بين ميزان الشرع: ٢٤١.

أربطته الكيميائية، فتتكون مركبات جديدة من الأحماض الدهنية، تختلف عن الأصل، ويصبح من الصعب تحديد نوع الحيوان الذي هو مصدر الدهن، بسبب الاستحالة التي غيرت تركيبه الكيميائي؛ فيختلف اختلافاً كبيراً عن أصله^(١).

والمشتق الثاني من الخنزير هو الجيلاتين، وهو مادة هلامية بروتينية تشبه بروتين الدم، ومن خواصها ذوبانها في الماء، ويستخرج الجيلاتين من جلد وعظم الحيوان كالبقر والخنزير والأسماك، ويستخدم الجيلاتين كثيراً في الصناعات الغذائية بأشكال مختلفة، فهو يستخدم كمادة مثبتة في المجمدات ومشتقات الحليب، وكمادة مجمدة في الحساء والمرببات، ويستخدم كعامل رغوي في صناعة الكريمات، وكمعامل مزين في الحلويات وغيرها، ويدخل في المنتجات اللحمية ومنتجات الأسماك وصناعة الحليب واللبن الرائب وعصير الفواكه، فضلاً عن استخداماته الطبية، مثل غلاف الكبسولات الطبية^(٢).

وهناك صناعات أخرى يدخل فيها شحم الخنزير أو مواد مستخلصة من أعضاء الخنزير، وشاع بين الناس أن المنتجات التي يكتب على غلافها الحرف الإنجليزي (E) هي من مشتقات الخنزير، وهذا أمر غير صحيح وليس على إطلاقه، إذ أن لهذا الحرف دلالات مختلفة، وهي:

من E 100 إلى E 181 تدل على مواد ملونة.

من E 200 إلى E 290 تدل على مواد حافظة.

من E 296 إلى E 385 تدل على أحماض، ومواد مانعة للتأكسد، وأملاح معدنية.

من E 400 إلى E 495 تدل على مواد مثبتة ومستحلبة، وعلك نباتي.

من E 500 إلى E 585 تدل على أملاح معدنية، ومواد مانعة التكتل.

من E 620 إلى E 640 تدل على مواد محسنة النكهة.

من E 900 إلى E 1520 تدل على مواد أخرى متنوعة^(٣).

وعلى هذا فمن الخطأ الاعتقاد أن كل حرف (E) يدل على أن المنتج يحتوي على شحم الخنزير أو مشتقاته.

يطلق على شحم الخنزير مصطلح (لارد) وهو شبيه بالزبد، ويستخرج بإذابة شحم الخنزير، أو تعريض الخنزير إلى بخار مضغوط فينزل منه الشحم الذائب، أو إذابته في حمام بخاري^(٤).

(١) ينظر: الاستحالة وضوابطها: ٢٢٥.

(٢) ينظر: المواد المحرمة والنجسة: ٦٢ - ٦٣.

(٣) ينظر: حكم الشارع في الأطعمة: ٤٥ - ٤٦.

(٤) ينظر: الدهون في الأطعمة: ١٣٥.

والمشكلة لا تكمن في استخدام شحم الخنزير بشكل مباشر، إذ قد يضاف هذا الشحم إلى زيوت نباتية بنسب متفاوتة، وقد يدرج على المنتج عبارة (زيت نباتي)؛ ولكن هذا لا يعني عدم إضافة مواد أخرى إليه، لذلك فالمنتج الذي لا يحتوي على أي إضافة يكتب عليه زيت نباتي صافي (Vegetable oil Pure) ^(١).

وكذلك الحال في الأطعمة، فلا تكتفي عبارة (لحم بقري) على أن المنتج بقري خالص، فقد تضاف إليه مشتقات من الخنزير المعروف باسم بيكون (Bacon) لذلك فالمنتج الذي لا يحتوي على هذه الإضافات يكتب عليه عبارة (All beef)، أما إن أدرجت عليه عبارة منتج حيواني (Animal Shortening)، فلا شك أن مشتقات الخنزير داخله فيه.

ولا يُخدع القارئ بعبارة (ذبح على الطريقة الإسلامية)، فقد يكون البقر قد ذبح على الطريقة الإسلامية؛ ولكن قد تضاف إليه مواد من مشتقات الخنزير، والأدهى من ذلك أن الأجهزة الصحية في دبي عثرت على سجق (صوصج) من لحم الخنزير، كتب عليه (تم الذبح طبقاً للشريعة الإسلامية)، أي أن الخنزير ذبح على الطريقة الإسلامية ^(٢)؟!؛

إن مشتقات الخنزير تدخل في كثير من الصناعات الغذائية والدوائية، ولا سيما الشحم والجيلاتين، لوفرة الخنازير، ورخص أسعارها، في البلاد الصناعية الغربية، لذلك توافرت هذه المشتقات التي تدخل في هذه الصناعات، مثل: الجلود والعظام والأمعاء والشحوم ^(٣).

واستخدام شحم الخنزير يجري بتغيير البنية الكيميائية لذرات الهيدروجين الموجودة في أربطته الكيميائية، فتتكون مركبات جديدة من الأحماض الدهنية، تختلف عن الأصل، ويصبح من الصعب تحديد نوع الحيوان الذي هو مصدر الدهن، بسبب الاستحالة التي غيرت تركيبه الكيميائي؛ فيختلف اختلافاً كبيراً عن أصله ^(٤).

والجيلاتين المشتق من الخنزير، مادة هلامية بروتينية تشبه بروتين الدم، ومن خواصها ذوبانها في الماء، ويستخرج الجلاتين من جلد وعظم الحيوان كالبقر والخنزير والأسماك ^(٥).

ويستخرج الجلاتين بالماء الساخن عند درجة حرارة تتراوح بين ٥٠ - ٦٠ درجة مئوية، ويسمى الجيلاتين المستخرج الكولاجين، وعلى هذا فالتغيير الكيماوي بين الكولاجين والجيلاتين ضئيل

(١) ينظر: المرجع نفسه: ١٣٨.

(٢) ينظر: مجلة المسلمون، العدد العاشر ٢٣ رجب ١٤٠٥هـ، ١٣ إبريل ١٩٨٠م.

(٣) ينظر: المواد المحرمة والنجسة: ٦٢ - ٦٣؛ الخنزير بين ميزان الشرع: ٢٤١.

(٤) ينظر: الاستحالة وضوابطها: ٢٢٥.

(٥) ينظر: المواد المحرمة والنجسة: ٦٢ - ٦٣.

جداً، لذلك فهناك تطابق بين الكولاجين والجيلاتين، وعلى هذا فالتغير الذي حصل في مادة الكولاجين المستخلصة من جلد الخنزير هو تغير هيكلية^(١).

وهل يعد هذا التغيير استحالة أو لا، فالمسألة موضوع خلاف كما سيأتي.

المبحث الثاني: الموقف الشرعي من استخدامات مشتقات الخنزير

إن أكثر المواد استخداماً في المواد الحافظة هي المشتقات المستخلصة من الخنزير ولاسيما شحمه، وفي هذا المبحث سأعرض أبرز وجوه هذا الاستخدام، والحكم الشرعي لها.

وقبل أن أبين الموقف الشرعي من شحم الخنزير، أود أن أذكر أن أغلب الدراسات المنشورة لم تستقص المسألة بشكل صحيح، إذ ذكرت قول الإمام القرطبي (رحمه الله تعالى) ونقله إجماع علماء المسلمين على حرمة شحم الخنزير، ولسنا هنا في مجال الحكم بل من أجل عرض الآراء، إذ أن بعض العلماء ذهبوا إلى عدم حرمة شحم الخنزير بخلاف من ادعى الإجماع، فقد أباحه من المفسرين أبو حيان وذكر أن المحرم من الخنزير هو لحمه دون شحمه، وذهب إلى هذا أيضاً داود الظاهري وابن حزم، ومال إليه الشوكاني من الزيدية^(٢).

قال أبو حيان عند تفسير قوله تعالى: ﴿إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيَّكَ الْبِلَاطَةَ وَاللَّحْمَ وَالْخِنْزِيرَ وَمَا أُهْلَ بِهِ مِنْهُ لِيُذَكَّرَ وَأَنْتَ أَعْلَمُ بِالْحَرَامِ وَالْحَلَالِ﴾: ﴿إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيَّكَ الْبِلَاطَةَ وَاللَّحْمَ وَالْخِنْزِيرَ وَمَا أُهْلَ بِهِ مِنْهُ لِيُذَكَّرَ وَأَنْتَ أَعْلَمُ بِالْحَرَامِ وَالْحَلَالِ﴾^(٣).

"ولحم الخنزير: ظاهره أن المحرم منه هو لحمه فقط. وقد ذهب إلى ذلك داود، رأس الظاهرية، فقال: المحرم اللحم دون الشحم. وقال غيره من سائر العلماء: المحرم لحمه وسائر أجزائه. وإنما خص اللحم بالذكر، والمراد جميع أجزائه، لكون اللحم هو معظم ما ينتفع به"^(٤).

وقال في موضع آخر معلقاً على قول الزمخشري:

فإن قلت: فما له ذكر لحم الخنزير دون شحمه؟

قلت: لأن الشحم داخل فيه لكونه تابعاً له، وصفه فيه بدليل قولهم: لحم سمين يريدون أنه شحم^(٥).

قال أبو حيان: " وقولهم هذا ليس بدليل على أن الشحم داخل في ذكر اللحم؛ لأن وصف الشيء بأنه يمازجه شيء آخر لا يدل على أنه مندرج تحت مدلول ذلك الشيء، ألا ترى أنك تقول مثلاً:

(١) ينظر: مخاطر الخنزير: ٣٢٠ - ٣٢١.

(٢) ينظر: المحلى: ٨٥/٦؛ فتح القدير: ١/١٩٦.

(٣) سورة البقرة: الآية ١٧٣.

(٤) البحر المحيط: ٢/١١٣.

(٥) الكشاف: ١/٢١٥.

رجل لابن ورجل عالم، لا يدل ذلك على أن اللين أو العلم داخل في ذكر الرجل، ولا أن ذكر الرجل مجرداً عن الوصفين يدل عليهما"^(١).

وفي قول ابن عطية: "وخص ذكر اللحم من الخنزير ليدل على تحريم عينه ذكي أو لم يذك، وليعم الشحوم وما هناك من الغضاريف وغيرها. وأجمعت الأمة على تحريم شحمه"^(٢).

علق أبو حيان قائلاً: " وليس كما ذكر؛ لأن ذكر اللحم لا يعم الشحم وما هنالك من الغضاريف؛ لأن كلاً من الشحم واللحم وما هناك من غضروف وغيره له اسم يخصه. إذ أطلق ذلك الاسم لم يدخل فيه الآخر، ولا يدل عليه لا بمطابقة ولا تضمن؛ فإذن تخصيصه بالذكر يدل على تخصيصه بالحكم، إذ لو أريد المجموع لدل بلفظ يدل على المجموع"^(٣).

وقال أيضاً: " وقوله: أجمعت الأمة على تحريم شحمه، ليس كما ذكر ألا ترى أن داود لا يحرم إلا ما ذكره الله تعالى، وهو اللحم دون الشحم، إلا أن يذهب ابن عطية إلى ما يذكر عن أبي المعالي عبد الملك الجويني من أنه لا يعتد في الإجماع بخلاف داود. وقد اعتد أهل العلم الذين لهم الفهم التام والاجتهاد قبل أن يخلق الجويني بأزمان بخلاف داود، ونقلوا أقاويله في كتبهم كما نقلوا أقاويل الأئمة كالأوزاعي وأبي حنيفة ومالك والثوري والشافعي وأحمد ودان بمذهبه"^(٤).

أما الشوكاني، فقد قال: " إن المحرم إنما هو اللحم فقط. وقد أجمعت الأمة على تحريم شحمه كما حكاه القرطبي في تفسيره. وقد ذكر جماعة من أهل العلم أن اللحم يدخل تحته الشحم"^(٥).

أما القرطبي فقد قال: " خص الله تعالى ذكر اللحم من الخنزير ليدل على تحريم عينه ذكي أو لم يذك، وليعم الشحم وما هنالك من الغضاريف وغيرها... أجمعت الأمة على تحريم شحم الخنزير... وقد حرم الله تعالى لحم الخنزير فتاب ذكر لحمه عن شحمه؛ لأنه دخل تحت اسم اللحم. وحرم الله تعالى على بني إسرائيل الشحوم بقوله: ﴿حَرَمْنَا عَلَيْهِمْ شُحُومَهُمَا﴾^(٦)، فلم يقع بهذا عليهم تحريم اللحم ولم يدخل في اسم الشحم"^(٧).

وما ذكره القرطبي هو قول جمهور الفقهاء، كما هو معلوم^(٨).

(١) النهر الماد: ١٧٣/٢.

(٢) المحرر الوجيز: ٢٤٠/١.

(٣) النهر الماد: ١٧٣/٢.

(٤) المصدر نفسه: ١٧٣/٢.

(٥) فتح القدير: ١٩٦/١.

(٦) سورة الأنعام: من الآية ١٤٦.

(٧) الجامع لأحكام القرآن: ٢٢٢/٢-٢٢٣.

(٨) روضة المستبين: ٨٩٦/٢.

وما ذكر من قول المخالف علق عليه ابن بزيمة المالكي بقوله: "، ولم يخالف في تحريم شحم الخنزير إلا من لا يعد قوله خلافاً"^(١).

إن استعمال مشتقات الخنزير كالجلائين في الصناعات الغذائية والدوائية، من المسائل الفقهية التي طرحت مؤخراً على ساحة البحث الفقهي وصارت محل خلاف في الفتاوى المعاصرة. لا شك أن الخلاف القائم بين العلماء المعاصرين في استخدام المواد المحرمة الحافظة مبني على آراء الفقهاء المتقدمين في استحالة النجاسات إلى أعيان طاهرة، ولشهرة المسألة بين الفقهاء، سأقدم موجزاً بها لعلاقته المباشرة بالبحث.

والاستحالة: تعني تحول العين النجسة بنفسها أو بواسطة كصيرورة دم الغزال مسكاً، والخمر إذا تخللت بنفسها، أو بتخللها بواسطة، والميتة إذا صارت ملحاً، أو الكلب إذا وقع في ملاحه، والروث إذا صار بالإحراق رماداً، والزيت المتنجس بجعله صابوناً، وطين البالوعة إذا جف وزهد أثره، والنجاسة إذا انتفت في الأرض وزهد أثرها بمرور الزمان^(٢).

وسبب الخلاف في الفتاوى المعاصرة يرجع إلى اختلاف الفقهاء في حكم طهارة الأعيان النجسة بما يعرف باستحالة الأعيان النجسة، فمن رجح القول باستحالة الأعيان النجسة وانقلابها لأعيان طاهرة، قال بجواز استخدام جيلاتين الخنزير في الغذاء والدواء تخريباً على القول بطهارة الأعيان النجسة بواسطة الاستحالة؛ إذ أن مادة الكولاجين المستخلص من جلد الخنزير تتحول إلى جيلاتين والجيلاتين مادة مغايرة للكولاجين نتيجة لبعض التغييرات الكيميائية، وبهذا يرون انتفاء علة التحريم، وممن قال بهذا الرأي الدكتور يوسف القرضاوي والدكتور محمد تقي العثماني^(٣).

وقد جاء في توصيات المنظمة الإسلامية للعلوم الطبية بالكويت ما يؤكد ذلك وفيها: (إن الجلائين المشتق من أعضاء الخنزير طاهر وأكله حلال، وإنه لا حرج على أبناء الأمة الإسلامية تناول الكبسولات الجيلاتينية كدواء مباشر أو ما هو في حكم الدواء كالفيتامينات)^(٤).

ومن رجح القول بعدم طهارة الأعيان النجسة بالاستحالة: قال بعدم جواز استخدام الجيلاتين في الصناعات الغذائية أو الدوائية؛ تخريباً على القول بعدم طهارة الأعيان النجسة بالاستحالة، وممن قال بهذا الرأي: الدكتور عبد الفتاح إدريس^(٥).

وحجة هؤلاء: إن عملية استخراج الكولاجين من جلد الخنزير تجري عن طريق مراحل معينة تبدأ بغسل الجلود بالماء البارد. ثم عملية التنقية والتعقيم والعلاج بالحمض واستخراج الجيلاتين بالماء

(١) ينظر: الأصل: ١٩/٣؛ منح الجليل: ٦٠/٣؛ الحاوي الكبير: ١٦٤/١٥؛ المغني: ٤٢٨/٩.

(٢) ينظر: بدائع الصنائع: ١٤٥/١.

(٣) ينظر: فقه الأقليات المسلمة: ١٤١ - ١٤٢؛ بحوث في قضايا فقهية معاصرة: ٣٤١ - ٣٤٢.

(٤) موقع المنظمة على الأنترنت Masrawy . com . news . http.

(٥) ينظر: حكم التداوي ببعض أجزاء الخنزير: ١٠ - ١٤.

الساخن ثم التجفيف، وهذا الكولاجين لا يتحول إلى جيلاتين إلا بخطوة واحدة أساسية، وهي مرحلة استخراج الجيلاتين بالماء الساخن عند درجة حرارة ٥٠ - ٦٠ درجة مئوية، وبهذا يكون الجيلاتين المستخرج من جلد الخنزير هو الكولاجين (البروتين)، وعلى هذا فالتغيير الكيماوي بين الكولاجين والجيلاتين مقداره ضئيل جداً على وفق إحدى الدراسات المتخصصة في هذا المجال، وورد في موسوعة إضافات الغذاء واللون أن الكولاجين والجيلاتين يتطابقان، وعلى فرض أن الكولاجين يتغير كيميائياً سواء كانت نسبة التغيير قليلة أو كثيرة، فهذه ليست استحالة، وإنما تغيير كيماوي مع بقاء الأصل، فهو مثل حصول الجيلاتين من اللحم أثناء الطبخ العادي، كما هو ثابت في موسوعة علوم الأغذية والتكنولوجيا، فإذا قيل: إن هذا التغيير يعتبر استحالة، فهذا يستلزم أن يكون اللحم الحرام حلالاً بعد الطبخ، والطبخ لا يفيد الحل إذا لاقى عيناً حراماً، لذا فإن جيلاتين الخنزير نجس، وعليه لا يجوز استخدامه في الصناعات الغذائية والدوائية؛ تخريجاً على الراجح من أقوال الفقهاء في أنه لا يجوز التداوي بمحرم أو نجس اختياراً، وحال وجود ما يقوم مقامه والبدائل صارت كثيرة ولا ضرورة في استخدامه^(١).

القول الراجح: الذي يراه الباحث وجوب التفريق بين بعض الحالات، فالضرورات الملجئة في الدواء ليست كتلك التي في الغذاء، فاستخدام الجيلاتين في صناعة كبسولات الدواء مما لا يمكن الاحتراز عنه، فهو أمر عمت فيه البلوى، وليس هناك بديل عن هذا. وكثير من الأقوال التي تدعي وجود شحوم الخنزير أو مشتقاته أو الكحول أو عظام الميتة في بعض الأطعمة أو الأدوية مما لم يثبت يقيناً، وكثير من هذه الأقوال شاعت في شبكات الأنترنت، التي يريد أصحابها منها الترويج لمنشوراتهم، ولم تثبت كثير من هذه المزاعم، كالقول إن المشروبات الغازية مثل: البيبسي أو الكوكا فيهما كحول.

ولاحظنا أن الدكتور عبد الفتاح إدريس قد زعم أن الجيلاتين المستخرج من الخنزير لم تتحقق فيه عملية الاستحالة، وخالف في هذا أغلب الباحثين المعاصرين، ومنها بعض المنظمات الفقهية المختصة.

وعلى هذا فإن الحكم على الأشياء من غير دليل قطعي لا يصح، فالأصل فيه الإباحة، لذا لا يجوز الحكم بحرمة أي نوع من الأطعمة ما لم يعم الدليل على ذلك^(٢)، وتبقى الإباحة الأصلية مستصحة إلى أن يأتي دليل بالحرمة^(٣).

(١) ينظر: حكم التداوي ببعض أجزاء الخنزير: ١٠-١٤؛ مخاطر الخنزير: ٣٢٠-٣٢٢.

(٢) ينظر: أبحاث اجتهادية: ١٢٥.

(٣) ينظر: دقائق أولى النهى: ٤٠٧/٣.

وإن ثبت استخدام مادة محرمة، أو أن الاستحالة لم تتحقق كاملة، فلا مناص من القول بالحرمة، إلا إن كانت هناك ضرورة لاستخدامه، وهي منتفية في الأطعمة بخلاف الأدوية. والحقيقة أن هذا الأمر تتحمل مسؤولياته الجهات المختصة في الدول الإسلامية، إذ بإمكانها أن تلزم الجهات المصنعة بتجنب المواد المحرمة.

والحكم على هذه الأعيان الداخل في صناعتها شيء من المواد المحرمة، يعتمد على مدى تحقق استحالة الأعيان المحرمة فيها، فإن تمت للأعيان المحرمة داخل المنتجات المصنعة استحالة تامة بحيث لا يبقى لها أي أثر من لون أو طعم أو الرائحة داخل المنتج فضلاً عن تغيير اسمها بتغيير صفاتها، فإنه يباح تناول واستخدام تلك المنتجات المصنعة الداخل فيها تلك الأعيان المستحيلة.

لذلك جاء في توصيات الندوة الثامنة للمنظمة الإسلامية للعلوم الطبية بالكويت، ما يأتي⁽¹⁾:

١. توصى الندوة بضرورة الاستفادة من جلود وعظام الحيوانات المذكاة لاستخراج مادة الجيلاتين التي تستخدم في الغذاء والدواء، وذلك حفاظاً على الثروة الوطنية، وتجنباً لشبهات استعمال مواد من مصادر غير مقبولة شرعاً.

٢. توصى الندوة المسؤولين في البلاد الإسلامية بأن تراعى في الصناعات الدوائية والغذائية الشروط والمواصفات المقبولة شرعاً، من حيث المواد الخام وطرق التحضير.

٣. توصى اللجنة المسؤولين في البلاد الإسلامية بإلزام الشركات المنتجة والمستوردة للمواد الغذائية المحفوظة ببيان التركيب التفصيلي لجميع مقومات كل عبوة بشكل واضح، وباللغة الوطنية.

الخاتمة: الحمد لله والصلاة والسلام على رسول الله (صلى الله عليه وسلم).

في خاتمة هذا البحث أخص أهم ما جاء فيه:

١. يستخدم شحم الخنزير وبعض مشتقاته في كثير من الصناعات الدوائية والغذائية والتجميلية.
٢. ذهب جمهور الفقهاء إلى أن شحم الخنزير داخل في النهي عن لحمه، وخالف في ذلك دواود الظاهري وأبو حيان الأندلسي.

٣. إن استخدام مشتقات الخنزير إما أن تكون بسبب ضرورة ملجئة، كاستخدام الدواء الذي لا بديل عنه، وهذا النوع أجازته بعض المنظمات الإسلامية وبعض العلماء.

٤. إن استخدام مشتقات الخنزير عن غير ضرورة حرام وغير مباح.

والله الهادي إلى سواء السبيل.

(١) موقع المنظمة على الأنترنت [http . news . Masrawy . com](http://news.Masrawy.com)

المصادر والمراجع

القرآن الكريم

١. أبحاث اجتهادية في الفقه الطبي، د. محمد سليمان الأشقر، مؤسسة الرسالة، بيروت، ١٤٢٢هـ-٢٠٠١م.
٢. الاستحالة وضوابطها وأثرها في حل الأشياء وطهارتها، د. حامد جامع، من بحوث ندوة: رؤية إسلامية لبعض المشكلات الطبية المعاصرة، المنظمة الإسلامية للعلوم الطبية، الكويت، ١٩٩٩م.
٣. الأصل المعروف بالمبسوط، أبو عبد الله محمد بن الحسن بن فرقد الشيباني (ت ١٨٩هـ)، تحقيق الدكتور محمد بونوكال، دار ابن حزم، بيروت، ١٤٣٣هـ-٢٠١٢م.
٤. البحر المحيط، أبو عبد الله أثير الدين محمد بن يوسف بن علي بن يوسف بن حيان الأندلسي، الشهير بابن حيان وبأبي حيان (ت ٧٥٤هـ)، تحقيق صدقي محمد جميل، دار الفكر، بيروت، ١٤٢٠هـ.
٥. بحوث في قضايا فقهية معاصرة، الدكتور محمد تقي العثماني، الدار الشامية، الأردن، ٢٠١١م.
٦. بدائع الصنائع في ترتيب الشرائع، أبو بكر علاء الدين بن مسعود أحمد الكاساني (ت ٥٨٧هـ)، دار الكتب العلمية، بيروت، ط ٢، ١٤٠٦هـ-١٩٨٦م.
٧. الجامع لأحكام القرآن، أبو عبد الله شمس الدين محمد بن أحمد بن أبي بكر بن فرح الأنصاري الخزرجي القرطبي (ت ٦٧١هـ)، تحقيق أحمد البردوني وإبراهيم أطفيش، دار الكتب المصرية، القاهرة، ط ٢، ١٣٨٤هـ-١٩٦٤م.
٨. الحاوي الكبير، أبو الحسن علي بن محمد بن حبيب الماوردي (ت ٤٥٠هـ)، تحقيق عادل أحمد عبد الموجود، وعلي محمد معوض، دار الكتب العلمية، بيروت، ١٤١٩هـ-١٩٩٩م.
٩. حكم التدوي ببعض أجزاء الخزير، الدكتور عبد الفتاح محمود إدريس، مجلة كلية الشريعة والقانون، القاهرة، لسنة ٢٠٠٧م.
١٠. حكم الشارع في الأطعمة والأدوية المعالجة كيميائياً والمعدلة وراثياً بغرض الانتفاع بها، جهاد عمران ال بشير، رسالة ماجستير، كلية الآداب، جامعة الخرطوم، ١٤٢٩هـ-٢٠٠٨م.
١١. الخزير بين ميزان الشرع ومنظار العلم، د. أحمد جواد، دار السلام، مصر، ١٤٠٧هـ-٢٠١٥م.
١٢. دقائق أولي النهى شرح منتهى الإرادات، منصور بن يونس بن إدريس البهوتي (ت ١٠٥١هـ)، عالم الكتب، بيروت، ط ٢، ١٩٦٦م.
١٣. الدهون في الأطعمة، أحمد حسين صقر، مجلة المسلم المعاصر، العدد ٢٩ صفر لسنة ١٤٠٢هـ.
١٤. روضة المستبين في شرح كتاب التلقين، عبد العزيز بن إبراهيم بن أحمد القرشي التميمي التونسي المعروف بابن بزيعة (ت ٦٧٣هـ)، تحقيق عبد اللطيف زكاغ، دار ابن حزم، الرياض، ١٤٣١هـ-٢٠١٠م.
١٥. فتح القدير الجامع بين فني الرواية والدراية من علم التفسير، محمد بن علي بن محمد الشوكاني (ت ١٢٥٠هـ)، دار ابن كثير- دمشق، دار الكلم الطيب- بيروت، ١٤١٤هـ.
١٦. فقه الأقليات المسلمة، الدكتور يوسف القرضاوي، دار الشروق، القاهرة، ١٤٢٢هـ-٢٠٠١م.

١٧. الكشاف عن حقائق التنزيل وعيون الأقاويل في وجوه التأويل، أبو القاسم جار الله محمود بن عمر الزمخشري الخوارزمي (ت ٥٣٨هـ)، دار الكتاب العربي، بيروت، ١٤٠٧هـ - ١٩٨٧م.
١٨. مجلة المسلمون، العدد العاشر ٢٣ رجب ١٤٠٥هـ، ١٣ إبريل ١٩٨٠م.
١٩. المحرر الوجيز في تفسير الكتاب العزيز، أبو محمد عبد الحق بن عطية الغرناطي الأندلسي (ت ٥٤١هـ)، تحقيق عبد السلام عبد الشافي محمد، دار الكتب العلمية، لبنان، ١٤١٣هـ - ١٩٩٣م.
٢٠. المحلى، أبو محمد علي بن أحمد بن سعيد بن حزم الظاهري الأندلسي (ت ٤٥٦هـ)، تحقيق أحمد محمد شاكر، دار الفكر، بيروت، بلا تاريخ.
٢١. مخاطر الخنزير وأهم استخداماته المعاصرة - دراسة فقهية طبية مقارنة، الدكتور نادي قبصي البدوي سرحان، والدكتور حسن عبد الغفار البشير، مجلة جامعة المدينة العالمية، ماليزيا، العدد الحادي عشر، لسنة ٢٠١٥م.
٢٢. المغني، موفق الدين عبد الله بن أحمد بن أحمد بن محمد بن قدامة المقدسي (ت ٦٢٠هـ)، مكتبة القاهرة، ١٣٨٨هـ - ١٩٦٨م.
٢٣. منح الجليل شرح مختصر خليل، أبو عبد الله محمد بن أحمد بن محمد الملقب بعليش (ت ١٢٩٩هـ)، دار الفكر، بيروت، ١٤٠٩هـ - ١٩٨٩م.
٢٤. المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء بين النظرية والتطبيق، د. نزيه حماد، دار القلم، دمشق، ١٤٢٥هـ - ٢٠٠٤م.
٢٥. النهر الماد من البحر المحيط، أبو عبد الله أثير الدين محمد بن يوسف بن علي بن يوسف بن حيان الأندلسي الشهير بابن حيان وبأبي حيان (ت ٧٥٤هـ)، تقديم وضبط بوران، وهديان الصناوي، دار الجنان، مؤسسة الكتب الثقافية، بيروت، ١٤٠٧هـ - ١٩٨٧م.

Sources and References

The Holy Quran

1. Jurisprudential Research in Medical Jurisprudence, Dr. Muhammad Suleiman Al-Ashqar, Al-Resala Foundation, Beirut, 1422 AH - 2001 AD.
2. Istihala and its Controls and its Impact on the Solution and Purity of Things, Dr. Hamed Jamea, from the research of a symposium: An Islamic vision of some contemporary medical problems, the Islamic Organization for Medical Sciences, Kuwait, 1999.
3. The Origin known as Al-Mabsout, Abu Abdullah Muhammad bin Al-Hassan bin Farqad Al-Shaibani (d. 189 AH), verified by :Dr. Muhammad Buinoklan, Dar Ibn Hazm, Beirut, 1433 AH - 2012 AD.
4. Al-Bahr Al-Moheet, Abu Abdullah Atheer Al-Din Muhammad bin Yusuf bin Ali bin Yusuf bin Hayyan Al-Andalusi, famous for Ibn Hayyan and Abu Hayyan (d. 754 AH), verified by : Sidqi Muhammad Jamil, Dar Al-Fikr, Beirut, 1420 AH.
5. Researches in Contemporary Jurisprudential Issues, Dr. Muhammad Taqi Al-Othmani, Al-Dar Al-Shamiya, Jordan, 2011.
6. Badaa' Al-Sana'i in the Order of Laws, Abu Bakr Alaa Al-Din bin Masoud Ahmad Al-Kasani (d. 587 AH), Dar Al-Kutub Al-Ilmiyya, Beirut, 2, 1406 AH - 1986 AD.
7. The Collector of the Provisions of the Qur'an, Abu Abdullah Shams Al-Din Muhammad ibn Ahmad ibn Abi Bakr ibn Farah Al-Ansari Al-Khazraji

Al-Qurtubi (d. 671 AH), verified by : Ahmad Al-Baradouni and Ibrahim Atfayesh, Dar Al-Kutub Al-Masryah, Cairo, 2nd edition, 1384 AH - 1964 AD.

8. Al-Hawi Al-Kabeer, Abu Al-Hasan Ali bin Muhammad bin Habib Al-Mawardi (died 450 AH), verified by : Adel Ahmed Abdel-Mawgod, and Ali Muhammad Moawad, Dar Al-Kutub Al-Ilmiyya, Beirut, 1419 AH-1999 AD.

9. The Ruling on Treating Some Parts of the Pig, Dr. Abdel Fattah Mahmoud Idris, Journal of the Faculty of Sharia and Law, Cairo, for the year 2007 AD.

10. The Law of the Street Regarding Chemically Treated and Genetically Modified Foods And Medicines for the Purpose of Benefiting from them, Jihad Imran Al Bashir, Master's Thesis, College of Arts, University of Khartoum, 1429 AH - 2008 AD.

11. The Pig between the Balance of Sharia and the Scope of Science, d. Ahmed Gawad, Dar es Salaam, Egypt, 1407 AH - 2015 AD.

12. The Tiniests of Oli Al-Noha the Explanation of Muntaha Al-Iraadat, Mansour bin Younis bin Idris Al-Bahouti (d. 1051 AH), Alam Al-Kutub, Beirut, 2nd edition, 1966 AD.

13. Fats in Food, Ahmed Hussein Saqr, Journal of the Contemporary Muslim, Issue 29 Safar of the year 1402 AH.

14. The Kindergarten of Al-Mustabin in the Explanation of the Book of Indoctrination, Abdul Aziz bin Ibrahim bin Ahmed Al-Qurashi Al-Tamimi Al-Tunisi, known as Ibn Baziza (d. 673 AH), verified by : Abdul Latif Zakag, Dar Ibn Hazm, Riyadh, 1431 AH - 2010 AD.

15. Fateh Al-Qadir, who Combines the Art of Narration and the know-how from the Science of interpretation, Muhammad ibn Ali ibn Muhammad Al-Shawkani (d. 1250 AH), Dar Ibn Katheer - Damascus, Dar Al-Kalim Al-Tayyib - Beirut, 1414 AH.

16. The Jurisprudence of Muslim Minorities, Dr. Youssef Al-Qaradawi, Dar Al-Shorouk, Cairo, 1422 AH - 2001 AD.

17. The Scout on the Truths of the Revelation and the Eyes of Gossip in the Faces of Interpretation, Abu Al-Qasim Jarallah Mahmoud bin Omar Al-Zamakhshari Al-Khwarizmi (d. 538 AH), Dar Al-Kitab Al-Arabi, Beirut, 1407 AH - 1987 AD.

18. Muslim Magazine, Issue Ten, Rajab 23, 1405 AH, April 13, 1980 AD.

19. The Brief Editor in the Interpretation of the Dear Book, Abu Muhammad Abd Al-Haq ibn Attia Al-Granati Al-Andalusi (d. 541 AH), verified by : Abd Al-Salam Abd Al-Shafi Muhammad, Dar Al-Kutub Al-Ilmiyya, Lebanon, 1413 AH - 1993 AD.

20. Al-Muhalla, Abu Muhammad Ali bin Ahmed bin Saeed bin Hazm Al-Dhahiri Al-Andalusi (d. 456 AH), verified by : Ahmed Muhammad Shaker, Dar Al-Fikr, Beirut, no history.

21. The Dangers of the Pig and its Most Important Contemporary Uses - a Comparative Medical Jurisprudence Study, Dr. Nadi Qubeisi Al-Badawi Sarhan, and Dr. Hassan Abdul Ghaffar Al-Bashir, Al-Madinah International University Journal, Malaysia, issue eleven, for the year 2015.

22. Al-Mughni, Muwaffaq Al-Din Abdullah bin Ahmed bin Ahmed bin Muhammad bin Qudamah Al-Maqdisi (d. 620 AH), Cairo Library, 1388 AH - 1968 AD.

23. Manah Al-Jaleel, a Brief Explanation of Khalil, Abu Abdullah Muhammad bin Ahmed bin Muhammad, nicknamed Baalish (d. 1299 AH),

Dar Al-Fikr, Beirut, 1409 AH - 1989 AD.

24. Forbidden and Impure Substances in Food and Medicine between Theory and Practice, d. Nazih Hammad, Dar Al-Qalam, Damascus, 1425 AH - 2004 AD.

25. The River that Flows from the Surrounding Sea, Abu Abdullah Atheer Al-Din Muhammad ibn Yusuf ibn Ali ibn Yusuf ibn Hayyan Al-Andalusi, famous for Ibn Hayyan and Abu Hayyan (d. 754 AH), presented and controlled by Buran, and Hadyan Al-Sanawi, Dar Al-Jinan, Cultural Books Foundation, Beirut, 1407 AH- 1987 AD.