

مَجَلَّةُ الشَّرْعِ وَالْإِسْلَامِ

فصلية علمية محكمة تصدر عن مجلس النشر العلمي - جامعة الكويت

التكييف الفقهي لإنتاج اللحوم الصناعية والمختبرية

د. سلطان فهد الخننه

كلية الشريعة والدراسات الإسلامية
جامعة الكويت

مجلس
النشر العلمي



جامعة الكويت
KUWAIT UNIVERSITY

P-ISSN: 1029-8908

E-ISSN: 2960-1479

العدد ١٤١ - السنة ٤٠

ذو الحجة ١٤٤٦ هـ - يونيو ٢٠٢٥ م

البحث الأول

التكييف الفقهي لإنتاج اللحوم الصناعية والمختبرية

الدكتور / سلطان فهد الخنـه

أستاذ الفقه المساعد بقسم الفقه المقارن والسياسة الشرعية -
كلية الشريعة والدراسات الإسلامية - جامعة الكويت

للاستشهاد:

الخنـه، سلطان فهد. (٢٠٢٥). التكييف الفقهي لإنتاج اللحوم الصناعية والمختبرية. مجلة
الشريعة والدراسات الإسلامية، ٤٠ (١٤١)، ١١-٤٨.

<https://doi.org/10.34120/jsis.v40i141.3093>

To cite:

AL-khannah, S. F. (2025). Islamic Jurisprudence Characterization of Producing
Cultivated and Lab-Grown Meat . *Journal of Sharia and Islamic Studies*, 40(141),
11-48.

<https://doi.org/10.34120/jsis.v40i141.3093>

التكييف الفقهي لإنتاج اللحوم الصناعية والمختبرية

د. سلطان فهد الخنّه*

تاريخ الاستلام: يوليو/ ٢٠٢٤

تاريخ الإجازة: سبتمبر/ ٢٠٢٤

ملخص البحث

فكرة البحث: تتناول الدراسة قضية اللحوم المختبرية؛ وهي اللحوم التي يتم تصنيعها في المعمل استزراعاً وتكثريراً من قطعة لحم صغيرة مع إضافات لدهون مختلفة ومواد غذائية، حيث تتعرض الدراسة لطريقة إنتاج هذه اللحوم وبيان أحكامها الشرعية. وتتجلى أهمية البحث من أهمية موضوع الدراسة وهي قضية غذائية مستحدثة، ومن هنا تثار التساؤلات حول التكيف الفقهي لهذه العملية ومشروعية هذه اللحوم، وضوابط إنتاجها. أما مشكلة البحث فإنها تتمثل في التساؤل الرئيس حول مشروعية إنتاج هذه اللحوم وتناولها، وبيان الضوابط التي من خلالها يجوز تناولها. وأما أهداف البحث فهو يهدف إلى بيان الجوانب الفنية للحوم المختبرية تعريفاً وتشريعاً وآثاراً، إلى جانب الدراسة الشرعية للحوم المختبرية ببيان التكيف الفقهي، بالإضافة إلى إبراز القواعد الحاكمة لفقه الأطعمة. أما منهج البحث فقد استخدم الباحث المنهج الوصفي والمنهج التحليلي والمنهج المقارن، فيتناول هذه القضية بعرض البيانات المتعلقة بمطالبه ثم يحلل هذه البيانات ويستنتج ما يفيد لبيان التكيف الفقهي والحكم الشرعي، مع التعرض إلى الخلاف الشرعي بالدراسة المقارنة عند الحاجة. وقد خلص البحث إلى نتائج من أهمها: أنه يجوز تناول اللحوم الاصطناعية في بعض الحالات مع مراعاة بعض الضوابط الشرعية وهي: ألا يكون من حيوان محرم، فإما أن تكون من حيوان لا يحتاج إلى ذكاة كالسمك والجراد، أو أن تكون

(*) د. سلطان فهد الخنّه: يحمل الدكتوراه في الفقه المقارن من كلية دار العلوم، جامعة القاهرة، عام ٢٠٢٠. والماجستير في الفقه المقارن من كلية دار العلوم جامعة القاهرة، عام ٢٠١٥. والكالوريوس في أصول الفقه كلية الشريعة والدراسات الإسلامية، جامعة الكويت، عام ٢٠٠٧. يعمل أستاذاً في كلية الشريعة والدراسات الإسلامية قسم الفقه المقارن، منذ عام ٢٠٢٠. له خمسة أبحاث محكمة منشورة.

الاهتمامات البحثية: الاقتصاد الإسلامي، الفقه المقارن، أصول الفقه.

البريد الإلكتروني: Sultan.alkhannah@ku.edu.kw

حقوق الطبع والنشر محفوظة - مجلس النشر العلمي - جامعة الكويت

من حيوان مذكَّى الذكاة الشرعية، وأن تكون الأخلاط المضافة لتكثير اللحم طاهرة مباحة، وألا يترتب على تناولها ضرر. **أما التوصيات** فهي ضرورة توجيه المؤسسات المعنية بإعطاء شهادة (حلال) للمصانع والشركات المنتجة للمواد الغذائية، لعمل وصف دقيق لهذا المنتج وللمواد المضافة، والتأكد من تطبيق الضوابط المشار إليها في البحث للحكم بمشروعية هذه اللحوم.

الكلمات المفتاحية: اللحوم - المختبرية - الغذاء - الصناعية.

Islamic Jurisprudence Characterization of Producing Cultivated and Lab-Grown Meat

*Dr. Sultan Fahad AL-khannah **

Submitted Date: July 2024

Accepted Date: Sept. 2024

Abstract

The study addresses the issue of lab-grown meat, which is meat produced in a lab by cultivating and multiplying a small piece of meat with added fats and nutrients. The study explores the production methods of this meat and discusses its religious rulings. **The relevance of the research** stems from the novelty of the subject, a contemporary food issue. Thus, questions arise about the legal classification of this process, the permissibility of this meat, and the regulations for its production. **The research problem revolves** around the primary question of the permissibility of producing and consuming these types of meat, and what conditions must be met to allow their consumption. **The research aims to clarify** the technical aspects of lab-grown meat in terms of definition, legislation, and impact. It also aims to study the religious legality of lab-grown meat by clarifying its legal classification, as well as highlighting the controls governing food jurisprudence. **The researcher used a descriptive**, analytical, and comparative approach. The study presents relevant data on the topic, analyzes it, and draws conclusions regarding the legal classification and religious ruling. **The research concludes** that consuming lab-grown meat is permissible,

(*) Assistant Professor – Department of Comparative Jurisprudence and Sharia Policy - College of Sharia and Islamic Studies - Kuwait University.
E-mail: Sultan.alkhannah@ku.edu.kw

provided that certain religious regulations are observed, and no harm results from its consumption. **The research suggests** that relevant institutions should grant a “Halal” certification to food production facilities, ensuring that they adhere to the regulations for the permissibility of this meat.

Keywords: Meat - Lab-grown - Islamic Jurisprudence Characterization - Food - Cultivated.

مقدمة

الحمد لله وحده والصلاة والسلام على من لا نبي بعده، وبعد:

فإن المكتشفات العلمية تعبر عن مظهر من مظاهر نعم الله التي لا تعد ولا تحصى بما يسرت من سبل المعيشة وتكثير الأقوات والمحاصيل الزراعية والصناعات الغذائية، وقد تطورت هذه الأخيرة وتنوعت طرقها حتى دخل فيها علم الجينات أو الهندسة الوراثية وبات عنصراً مهماً من عناصر تصنيع الأغذية حتى رأينا اللحم يصنع في المختبرات. ولأن قضية اللحوم تحديداً تتصل بجملة من الضوابط والمحددات الشرعية للحكم بجواز تناول هذا المنتج أو ذاك، أقول: إن قضية اللحوم المختبرية باتت قضية مطروحة للبحث، وتأتي هذه الدراسة لبيان حقيقة هذه اللحوم، وبيان ما يكتنف صناعتها من أحكام مختلفة بحسب طريقة التصنيع المتبعة في هذه الصناعة.

أهمية البحث:

تتجلى أهمية البحث في النقاط الآتية:

- ١ - أهمية موضوع الدراسة الذي يتعلق بالأطعمة؛ والأصل في الأطعمة ألا تكون محرمة، ومع اتصال هذه الوسيلة بالبيئة الغربية تثار التساؤلات حول مشروعية هذه اللحوم.
- ٢ - إن البحث يعرض لهذه القضية في ضوء الأحكام التفصيلية ومقاصد الشريعة الإسلامية.
- ٣ - كما أنها تلخص أحكام هذه الآلية، وتبين الضوابط لجواز تناول هذه اللحوم وصحته.

إشكالية البحث:

تتمثل إشكالية البحث في تساؤل رئيس حول تكييف اللحوم المختبرية وبيان مشروعيته وفقاً للطريقة التي يتم إنتاجها بها، أعني استزراع اللحوم وتكثيرها في المعمل على ما سيبينه البحث.

أهداف البحث:

يهدف البحث إلى ما يلي:

- بيان الجوانب الفنية للحوم المختبرية تعريفاً وتشريعاً وآثاراً.
- التعرض للدراسة الشرعية للحوم المختبرية ببيان التكييف الفقهي للحوم الاصطناعية.

- إبراز القواعد الحاكمة لفقه الأطعمة الحيوانية وبيان حكم تناول اللحوم الاصطناعية.

أسئلة البحث:

- ما المقصود باللحوم الصناعية والمختبرية؟
- ما القواعد الفقهية الحاكمة لفقه الأطعمة؟
- ما الضوابط الشرعية لجواز إنتاج اللحوم المختبرية؟

الدراسات السابقة وما يضيفه البحث:

يعد موضوع الأطعمة أحد المواضيع التي تناولتها الكثير من الأبحاث والدراسات؛ إلا أن موضوع اللحوم الصناعية يُعدُّ أمراً مستجداً لم تعرض له هذه الدراسات، وبعد البحث والتتبع وقف الباحث على دراسة قريبة من موضوع الدراسة أعرض لها مبيئاً الفرق بينها وبين دراستي، وذلك فيما يلي:

اللحوم المصنعة مختبرياً وفق مقاصد الشرعية، تصنيفاً واستعمالاً، صفية بنت محمود بن حميد، رسالة ماجستير بجامعة السلطان قابوس، كلية التربية، مسقط، ٢٠٢٢م، وتقع في نحو ١٢٠ صفحة، وتختلف عن دراستي في أنها تناولت قضية اللحوم المختبرية في جميع فصولها تناولاً أصولياً وفق قصد الشارع وقصد المكلف، وفي ضوء المصالح المرسل، إلى جانب البحث عن العلة، وهو تناول مختلف عن دراستي خاصة أن هذه الدراسة لم تتناول الأحكام الفقهية للحوم المختبرية في ضوء القواعد الفقهية؛ وهي الأصل في الدراسات الفقهية.

حدود البحث:

تتمثل الحدود الموضوعية لهذه الدراسة في قضية اللحوم المختبرية، من حيث بيان جوانبها الشرعية وتكييفها الفقهي وأحكامها الشرعية.

منهج البحث:

يعتمد البحث على المنهج الوصفي التحليلي المقارن، فيتناول هذه القضية بعرض البيانات والمعلومات المتعلقة بجوانبها المختلفة، ثم يحلل هذه البيانات ويستنتج منها ما يفيد في بيان الحكم الشرعي، مع التعرض لبعض أوجه الخلاف الشرعي بالدراسة المقارنة عند الحاجة.

خطة الدراسة:

- اقتضت طبيعة الدراسة تقسيمها إلى ما يلي:
- مقدمة في التعريف بالموضوع وأهميته والدراسات السابقة.
- المبحث الأول: الجوانب الفنية للحوم المختبرية.
- المطلب الأول: عوامل ظهور اللحوم المختبرية وطريقة تصنيعها.
- المطلب الثاني: اللحوم المختبرية في ضوء تساؤلات الأمان البيئي والصحي والاقتصادي.
- المطلب الثالث: الإطار التشريعي للحوم المختبرية.
- المبحث الثاني: الدراسة الشرعية للحوم المختبرية.
- المطلب الأول: التكيف الفقهي للحوم الاصطناعية.
- المطلب الثاني: القواعد الحاكمة لفقه الأطعمة الحيوانية.
- المطلب الثالث: حكم تناول اللحوم الاصطناعية.
- المطلب الرابع: ضوابط مشروعية تناول اللحوم الاصطناعية.
- خاتمة بالنتائج والتوصيات.
- المصادر والمراجع.

المبحث الأول

الجوانب الفنية للحوم المختبرية

وفيه ثلاثة مطالب:

- المطلب الأول: عوامل ظهور اللحوم المختبرية وطريقة تصنيعها.
- المطلب الثاني: اللحوم المختبرية في ضوء تساؤلات الأمان البيئي والصحي والاقتصادي.
- المطلب الثالث: الإطار التشريعي للحوم المختبرية.

المطلب الأول

عوامل ظهور اللحوم المختبرية وطريقة تصنيعها

أولاً: عوامل ظهور اللحوم المختبرية

أدى ظهور التكنولوجيا إلى حدوث تحول كبير في حجم السلع المادية ونوعها، فتطوّر الإنتاج على مستوى الكم والكيف، ووصل العقل البشري إلى استحداث سلع كثيرة لم تكن معروفة من قبل، وشيئاً فشيئاً تطورت الحياة بكثرة هذه السلع التي يسرت وسائل العيش على الإنسانية، لكنها زاوجت بين الإنتاج والاستهلاك أو بين السلعة والحاجة.

إنّ هذا التوسع في الإنتاج كمّاً وكيفاً ووصول العقل المنتج إلى سلع جديدة قد خلق حاجات جديدة ولم يعد الإنتاج من أجل إشباع الحاجات، بل صار من أجل خلق أسواق جديدة للسلع التي ينتجها الرأسماليون، وتبع ذلك خلق حاجات جديدة بفضل التقليد والدعاية الإعلانية التي تخلق الحاجات في نفوس البشر.

ولم يكن هذا التحول السابق هو نهاية المطاف، بل حدث تحول آخر يشبه أن يكون الأخطر في تاريخ الصناعة عامة وصناعة المنتجات الغذائية خاصة، عندما تعاضدت الآلة الصناعية مع الهندسة الوراثية لإنتاج ما يسمى باللحوم المختبرية، أو لحوم المختبر، أو اللحوم المستنبطة، أو اللحوم الصناعية:

(cell-cultivated” or “cultured” meat or ‘Lab-grown’ meat).

وقد بدأ التفكير بإنتاج هذه اللحوم قبل سنة ٢٠١٣، وفي عام ٢٠١٣ قدم «مارك بوست»، الأستاذ في جامعة ماستريخت، أول همبرغر مصنوع من اللحم المختبري، ومنذ ذلك الحين اكتسب حلم القدرة على إنتاج اللحوم واستهلاكها على أساس «الزراعة الخلوية»، من دون تربية الماشية - الدعم بين نشاط حقوق الحيوان، ووضّح هذا الهدف في الاعتبار وأنشأت إدارة الغذاء والدواء الأمريكية عام ٢٠١٨ إطاراً تنظيمياً، مما فتح الطريق لتسويق هذه المنتجات؛ إذ تم إنشاء عدد كبير من الشركات الناشئة، والعديد منها تحت رعاية أسماء كبيرة في صناعة الأغذية، والطموح هو تسويق لحوم البقر والدواجن والأسماك المختبرية بأسعار معقولة بحلول عام ٢٠٢٠ أو ٢٠٢٢^(١).

«Cultured meat could create more problems than it solves», Eric Muraille, (١) Medical Xpress, 2024 /9 /15. واسترجعت في:

<https://medicalxpress.com/news/2019-11-cultured-meat-problems.html>

وقد نجحت الولايات المتحدة الأمريكية منذ أعوام في إنهاء تجارب تصنيع اللحوم في مختبرات بيولوجية، وفي عام ٢٠٢٣ أعطت وزارة الزراعة الأمريكية الضوء الأخضر لشركتي «أبسايد فود» (Upside Foods) [مقرها في بيركلي، وتدير مبنى مساحته ٧٠ ألف قدم مربعة في إيمريفيل القريبة] و «غود ميت» (Good Meat) [مقرها في ألأميدا، وتمتلك مصنعاً مساحته ١٠٠ ألف قدم مربعة] للبدء بتصنيع هذه اللحوم مختبرياً، وكانت أول دولة تقوم بالتجارة في هذه اللحوم هي دولة سنغافورة من خلال شركة Eat Just الأمريكية التي كانت أول شركة تحصل على ترخيص لإنتاج مثل هذه اللحوم في أمريكا^(١).

وقد كُلفت أول قطعة هامبرغر نحو ٣٣٠ ألف دولار، في حين تكلف القطعة الواحدة حالياً ١٠ دولارات للوحدة الواحدة في مقياس المعمل، وإن كان القائمون على تصنيع هذه اللحوم يستهدفون في فترة قريبة أن يستوي سعر اللحم المصنع مع سعر اللحم الطبيعي^(٢).

ثانياً: طريقة تصنيع اللحوم المختبرية

يتم إنتاج هذه اللحوم عن طريق اقتصاص جزء من النسيج اللحمي لحيوان قد لا يتجاوز قدر حجم البيضة، ثم يتم دمجها مع خليط يشبه المرق يتضمن الأحماض الأمينية، والأحماض الدهنية، والسكريات، والأملاح، والفيتامينات، والعناصر الأخرى التي تحتاج إليها الخلايا للنمو، ويوضع جميع ذلك داخل خزانات عملاقة فتنمو في الجانب العلوي خلايا العضلات، والأنسجة الضامة، لتشكل صفائح كبيرة، وبعد نحو ثلاثة أسابيع، تتم إزالة صفائح خلايا الدواجن من الخزانات وتشكيلها على شكل شرائح أو نقانق أو أطعمة أخرى.

وتستهدف إحدى الشركات القائمة بهذه العملية إنتاج نحو ٥٠٠٠٠ رطل من اللحوم

(١) 'Lab-grown' meat gets first ever nod from US regulators: "The most common response we get is, 'Oh, it tastes like chicken'", Jonel Aleccia, Laura Ungar and The Associated Press, Fortune Well, 2024 /9 /15. واسترجعت في: <https://fortune.com/well/2023/06/21/lab-grown-meat-approved-agriculture-department-tastes-like-chicken/>

(٢) «Cultured meat could create more problems than it solves», Eric Muraille, Medical Xpress.

سنوياً، أي ما يعادل ٢٢٠٠٠ طن من اللحوم، وهو ما يشكل كمية غير قليلة من إنتاجية اللحوم في مقابل مزرعة تقليدية ستعزز الاهتمام بهذه الصناعة^(١).

وقال «سيباستيان بون»، المتخصص في الأطعمة القائمة على الخلايا في شركة CRB، وهي شركة في ولاية ميسوري تقوم بتصميم مرافق للأدوية وبنائها؛ إن الأمر قد يستغرق بضع سنوات قبل أن يرى المستهلكون المنتجات في المزيد من المطاعم، ومن سبع إلى عشر سنوات قبل أن تصل إلى السوق الأوسع وشركات التكنولوجيا الحيوية والأغذية^(٢).

المطلب الثاني

اللحوم المختبرية في ضوء تساؤلات الأمان البيئي والصحي والاقتصادي

أولاً: الجدل حول جدوى اللحوم الاصطناعية

لا شك أن الاتجاه نحو تصنيع اللحوم مختبرياً سوف يشكل تحولاً اقتصادياً نوعياً وكمياً على مستوى الولايات المتحدة الأمريكية، ومن ورائها سائر الدول التي ستقوم بعمل أو استيراد مثل هذه اللحوم، إذ تسمح هذه العملية بتصنيع كميات من اللحوم عبر المختبر تنافس الإنتاج التقليدي للحوم ذاتها.

وهذا يطرح كثيراً من الأسئلة التي يخص بعضها الاقتصاديين؛ إذ بلا ريب سيشكل التحول نحو إنتاج هذه اللحوم انتقالاً جزئياً إلى الجزارة الاصطناعية بدلاً من الجزارة الحيوانية القائمة على العلف، والتسمين، والاستيلاد، والنحر، مما سيؤثر في نشاط الإنتاج الحيواني التقليدي.

وإذا كانت هذه العملية تعتمد على التقنية أكثر من اعتمادها على الأيدي العاملة، وتقوم على المواد العضوية، والأحماض الأمينية، ومواد الكيمياء بدلاً من الغذاء الطبيعي

(١) 'Lab-grown' meat gets first ever nod from US regulators: "The most common response we get is, 'Oh, it tastes like chicken'", Jonel Aleccia, Laura Ungar & The Associated Press, Fortune Well.

(٢) US approves chicken made from cultivated cells, the nation's first 'lab-grown' meat, Jonel Aleccia, & Laura Ungar, AP News, 2024 /9 /15 واسترجعت في: <https://apnews.com/article/cultivated-meat-lab-grown-cell-based-a88ab8e0241712b501aa191cdbc6b39a>

القائم على العلف والرعي، فإن هذا سينعكس بدوره على حجم العمالة، والطلب على الأعلاف والمواشي، ومن الطبيعي أن يتأثر القطاع الزراعي تبعاً لنقص الطلب على زراعة المحاصيل التي تدخل في عداد الأعلاف الحيوانية.

ومن هنا سوف يتعين على خبراء الاقتصاد أن يجنّدوا قدراتهم لاستجلاء آثار هذه الصناعة الجديدة التي بلا شك ستؤثر في النشاط الحيواني والزراعي وسوق العمل. وفي طليعة الأسئلة التي يمكن أن توجه لهؤلاء الاقتصاديين:

- إلى أي مدى تفيد مثل هذه الصناعة في الأمن الغذائي وسد الحاجة إلى منتجات اللحوم؟
- ما مدى تأثير التحوّل إلى هذه الصناعات على أسواق اللحوم طلباً وعرضاً؟ وعلى الإنتاج الحيواني الزراعي سلباً وإيجاباً؟
- ما المتوقع حول نسبة التحوّل إلى إنتاج اللحوم المصنعة بالنسبة إلى الإنتاج الحيواني التقليدي؟

- ما تكلفة هذا الإنتاج بالنسبة إلى الإنتاج التقليدي؟ وهل يمكن أن يكون الاعتماد على هذه التقنية هو المصدر الأول للحصول على اللحوم؟

وتلك أسئلة تستدعي كثيراً من الدراسات الاقتصادية والاجتماعية في ضوء الحقائق والمعارف والإحصاءات التي ستكشف عنها التطورات في مجال تصنيع اللحوم^(١).

وعلى الجانب البيئي والصحي هناك العديد من التساؤلات التي تحتاج إلى أجوبة، من مثل مدى ملاءمة هذه الصناعة للاشتراطات البيئية، وعدم إضرارها بالبيئة، وقد تسببت الإجابة عن هذه الأسئلة في انقسام الرأي حول جدوى التوجه الجديد وعدمه، ففي حين يجد هذا النشاط الجديد أنصاراً يدافعون عنه وينتصرون له بالحجج فإنه في المقابل يجد أعداء يرفضون هذا التوجه؛ لما سوف يتسبب فيه من أضرار على صناعة اللحوم وعلى الأمن الاقتصادي على مستوى العالم، فضلاً عن الأضرار الصحية والبيئية التي يتمسك بها الفريق الثاني. وفيما يلي بيان حجج كل من الفريقين.

(١) «التحول المرتقب في تجارة اللحوم»، محمد السيد علي، دراسة منشورة على موقع منتدى البركة، استرجع في: ١٥/٩/٢٠٢٤. على الرابط: <https://2u.pw/uvsgIojf>

ثانياً: إيجابيات التحول إلى صناعة اللحوم:

يستند المؤيدون لهذه الفكرة إلى جملة من الفوائد التي يمكن أن تتحقق من جراء الاعتماد على هذه التقنيات في إنتاج اللحوم، وفيما يلي بيان هذه الحجج^(١):

١ - إن اللحم الجديد يحتوي على كمية عالية من البروتين والمعادن والعناصر المفيدة للجسم، ويخلو من الدهون الزائدة والضارة، ولا يخضع للمضادات الحيوية والهرمونات التي يعتمد عليها الإنتاج التقليدي، وهو أقل استهلاكاً للطاقة، ولا يتسبب في هدر أجزاء من الحيوان.

٢ - إن التوجه إلى هذا النوع من الإنتاج الغذائي يسهم بشكل كبير في تحقيق الأمن الغذائي والتصدي للتغير المناخي؛ إذ يمكن لخلية بحجم بيضة أن تنتج لحماً أكثر بملايين المرات من حظيرة الدجاج المُكدسة بـ ٢٠ ألف دجاجة، ومن المتوقع أن يصل سكان العالم إلى ٩,٥ مليار نسمة بحلول سنة ٢٠٥٠، فهو أمل كبير في مجال الأمن الغذائي خاصةً وقد بلغ إنتاج اللحم بالطريقة التقليدية ذروته.

٣ - إن التقليل من الاعتماد على الإنتاج التقليدي في مجال إنتاج اللحوم من شأنه أن يقلل من إصابة العاملين والمزارعين بالأمراض المترتبة على الاحتكاك المباشر بالحيوان والطيور، التي لا تخلو من البكتيرية أو السالمونيلا أو غيرها من الملوثات.

٤ - يسهم هذا الاتجاه الجديد في التقليل من تلويث البيئة ويحافظ على نقاء المياه من التعرض للمواد الملوثة الناتجة من مخلفات الحيوانات، كما أن نسبة انبعاثات الغازات الدفيئة منه قليلة جداً مقارنة باللحم الطبيعي؛ إذ تصل نسبة التوفير إلى ٧٨ و ٩٦ ٪، من مثيلها في اللحم الطبيعي، إذ ينتج اللحم البقري ما يزيد على ١٠٥ كيلوغرامات من انبعاثات الغازات الدفيئة لكل ١٠٠ غرام من البروتين، كما تقلل هذه الصناعة من استهلاك الأراضي بنسبة ٩٩ ٪، وماء أقل بنسبة تراوح بين ٨٢ في المئة و ٩٢ ٪ مقارنة بالإنتاج الطبيعي.

٥ - يقلل هذا التوجه من معاناة الحيوانات عبر طرق التسمين، مع الإشارة إلى المشكلات

(١) “Cultured meat could create more problems than it solves”, Eric Muraille, Medical Xpress.

الصحية التي تصاحب اللحوم التقليدية والأمراض التي ترتبط بها: كأمراض القلب والسكر وأنواع من السرطانات؛ إذ تثبت الأبحاث الحديثة عكس ذلك في اللحوم المختبرية البديلة^(١).

ثالثاً: سلبيات التحول إلى صناعة اللحوم

- وفي مقابل هذه النظرة نجد دفوع المقللين من جدوى هذه العملية، ومنها^(٢):
- ١ - إن تكلفة وجهد إنتاج اللحوم عبر هذه الآلية شديدة الارتفاع ولا تقترب من اللحم التقليدي؛ فقد كلفت أول قطعة هامبرغر نحو ٣٣٠ ألف دولار، في حين تكلف القطعة الواحدة حالياً ١٠ دولارات للوحدة الواحدة في مقياس المعمل، وإن كان القائمون على تصنيع هذه اللحوم يستهدفون في فترة قريبة أن يستوي سعر اللحم المصنع مع سعر اللحم الطبيعي.
 - ٢ - إن بعض الدراسات تقرر تعاظم أضرار هذا الاتجاه؛ إذ تشير هذه الدراسات إلى أن أضرار هذا الاتجاه تفوق الأضرار البيئية للحوم الحيوانية بكثير، مع التنويه بأن الحيوانات لديها أنظمة مناعية طبيعية تحميها من البكتيريا وبعض العدوى، وهذا لا يوجد في اللحوم المختبرية.
 - ٣ - إن اللحم المختبري قد ينتج مزيداً من الاحتباس الحراري على المدى الطويل، بالإضافة إلى سُمِّية المنتجات البلاستيكية المستخدمة في هذه العملية، فإذا لم يكن استخدام البلاستيك محكوماً بدقة، فمن الممكن أن يكون اللحم ملوثاً بمسببات اضطراب الغدد الصماء أو مواد أخرى ضارة قبل تعبئته.
 - ٤ - إن المراعي تسهم في إعادة تدوير كميات كبيرة من النفايات النباتية التي لا يستطيع الإنسان استهلاكها فضلاً عن مساهمتها في إنتاج الأسمدة، كما أنها تلتقط الكربون وتخزّنه فتحمي الغلاف الجوي منه وتحوله إلى بنية عضوية في التربة، وهذا لا يتوافر في اللحوم المصنعة في المعمل.

(١) «التحول المرتقب في تجارة اللحوم»، محمد السيد علي، منتدى البركة.

(٢) “Cultured meat could create more problems than it solves”, Eric Muraille, Medical Xpress.

- ٥ - إن خسارة قطاع الثروة الحيوانية ستكون لها تبعات على عدد من الصناعات مثل: صناعة الصوف، وصناعة الأنسجة، وصناعة الجلد، بالإضافة إلى تأثيرها على الحالة الاقتصادية لسكان القرى الذين يعتمدون في دخلهم على الثروة الحيوانية.
- ٦ - إن هذه اللحوم لا يمكن أن تكون بديلاً عن اللحوم التقليدية إلا من خلال غزو الأسواق وخضوعها لتنافسية كبيرة من حيث السعر والربح، وهذا يعني إغراء المستهلكين بكميات هائلة من اللحوم؛ ما ينعكس إلى استهلاك مرتفع لا يتوقف ضرره على البيئة، ولكن يتعداها إلى صحة الإنسان نفسه^(١).

المطلب الثالث

الإطار التشريعي للحوم المختبرية

لم تتسع التشريعات العالمية لبحث مشروعية تداول اللحوم المختبرية، وذلك لعدم انتشار المصانع والمعامل التي تقوم بها وانحصار إنتاج هذه اللحوم في عدة دول، بل عدة مصانع في هذه الدول، ومع ضيق هذه الدائرة لم تحتج جميع دول العالم إلى تشريعات بشأن إنتاج هذه اللحوم وتناولها، ولا زال الجدل دائراً حتى في الدول التي أطلقت السباق لإنتاج هذه اللحوم حول جدواها وأهميتها وإمكانية التحول إليها.

لكن هذا لا يعني عدم الحاجة إلى هذه التشريعات ف عاجلاً أو آجلاً ستتسع دائرة هذه اللحوم وربما دخلت إلى البلدان المختلفة تحت عباءة منتجات طبيعية، فإذا حصل ذلك وقعت هذه الشركات تحت طائلة القانون الدولي الخاص بمعايير الإفصاح والشفافية، ولسوف يتعين -حينئذ- على الدول التي تنتج هذا النوع من الغذاء أن تلتزم بمعايير الإفصاح والشفافية وتذكر طريقة صناعة هذه اللحوم والمكونات الداخلة فيها بنسبها المختلفة حتى يتمكن المستهلك من اتخاذ القرار الذي يلائم معتقداته وتوجهاته الغذائية.

ومن جانب آخر تتمكن الهيئات التي تفحص المنتجات الغذائية الغربية من التأكد من مدى مطابقتها للشريعة الإسلامية أو لمعتقدات البلاد التي تصدر إليها، مثل هيئات حلال الإسلامية التي تقوم بتحليل عينات المنتجات الغذائية والحكم عليها بمطابقتها لأحكام الشريعة الإسلامية من عدمه.

(١) “Cultured meat could create more problems than it solves”, Eric Muraille, Medical Xpress.

وحتى تنتشر هذه المنتجات فإنه يجب على الدول المختلفة أن تأخذ هذه المنتجات بعين الاعتبار من خلال سن تشريعات مناسبة لها، أو بمد نطاق المواد التشريعية القديمة لاستيعاب هذه المنتجات.

أما الدول التي نظمت التعامل بهذه المنتجات فهي الولايات المتحدة الأمريكية ودولة سنغافورة.

فأما على صعيد الولايات المتحدة الأمريكية فقد أعطت وزارة الزراعة الأمريكية عام ٢٠٢٣ الضوء الأخضر لشركتي «أبسايد فود» (Upside Foods) [مقرها في بيركلي، وتدير مبنى مساحته ٧٠ ألف قدم مربعة في إيمريفيل القريبة] و«غود ميت» (Good Meat) [مقرها في ألاميدا، وتمتلك مصنعاً مساحته ١٠٠ ألف قدم مربعة] للبدء بتصنيع هذه اللحوم مختبرياً ويعني هذا تصريحاً بتناول هذه اللحوم وأنها آمنة وصحية^(١).

ويعني ذلك أن هذه المنتجات مصرحٌ بها في الولايات المتحدة الأمريكية وسنغافورة، وبهذا تستطيع كلتا الدولتين أن تبادلا إحداها الأخرى هذه المنتجات، أما على صعيد سائر الدول فينبغي بيان مواصفات ونسب العناصر الداخلة في هذه اللحوم لتستطيع الدول الأخرى أن تقرر تحت أي بند يمكن إدخال هذه السلع، وسوف يتبين في الدراسة الشرعية الطريقة التي تصنع بها هذه اللحوم.

المبحث الثاني

الدراسة الشرعية للحوم المختبرية

وفيه أربعة مطالب:

- المطلب الأول: التكييف الفقهي للحوم الاصطناعية.
- المطلب الثاني: القواعد الحاكمة لفقه الأطعمة الحيوانية.
- المطلب الثالث: حكم تناول اللحوم الاصطناعية.
- المطلب الرابع: ضوابط مشروعية تناول اللحوم الاصطناعية.

(١) “Cultured meat could create more problems than it solves”, Eric Muraille, Medical Xpress.

المطلب الأول

التكيف الفقهي للحوم الاصطناعية

وفقاً لآلية إنتاج اللحم في المختبرات وبسبب وجود خصائص اللحم الطبيعي في اللحوم التي يتم إنتاجها، فنحن أمام منتج حيواني يتم توليده بتغذية الأنسجة وتكثيرها باستخدام بيئة فنية ومواد عضوية أو طبيعية أو كيميائية، فالمنتجات الداخلة في هذه الصناعة تتنوع بين:

- ١ - قطعة صغيرة من اللحم يتم أخذها من حيوان حي.
 - ٢ - مجموعة من المواد الإضافية تتنوع بين أحماض أمينية وأحماض دهنية وسكريات وأملاح وفيتامينات.
 - ٣ - خزانات عملاقة من المعدن.
 - ٤ - مدة زمنية تستغرق نحو ثلاثة أسابيع؛ لتتسرب الخلايا الحية الأحماض الأمينية والدهنية.
- يتم توليف هذه العناصر الأربعة في مناخ معين مع درجة حرارة معينة وبيئة فنية وفقاً لمعادلات معينة ومقادير محددة وبناء عليها يتم إنتاج مقدار معين على حسب الطاقة التشغيلية للمختبرات المستخدمة في هذه العملية.
- وبالنظر في هذه العملية يتبين لنا أننا أمام عملية أقرب للطبخ، غير أن هذه العملية تنتج لنا سلعة تتصل بما يلي:
- ١ - أنها سلعة أقرب ما تكون للمادة الأولية يعني اللحم في صورته الأولى قبل الطبخ.
 - ٢ - أنها سلعة خضعت للتركيب بمعنى أنه قد دخلها بعض من العناصر الخارجية التي تساعد على نمو اللحم وكثرة الأنسجة لتضاعف من حجمه.

فالتكيف الشرعي لهذه اللحوم أنها لحوم أضيف إليها جملة من العناصر، لتزيد من حجمها وتحسن مذاقها وتجعلها أكثر استساغة، ومن ثم فنحن أمام دراسة تتعلق ببعض أنواع اللحوم ويقتضي ذلك دراسة هذه القضية في ضوء القواعد الحاكمة لفقه الأطعمة الحيوانية، لكن قبل التعرض لذلك أذيل هذا المطلب بحكم مسألة تلتبس بهذه المسألة وهي اللحوم المصنعة من النباتات.

حكم تناول اللحوم النباتية vegetarian meat :

المقصود بهذا النوع تلك المنتجات التي تعطي شكل اللحم وطعمه ولا تجمع في طياتها شيئاً من خواصه، مثل البرجر النباتي، وهي منتجات يفضلها بعض النباتيين ممن يضرهم تناول اللحوم أو يؤدي إلى زيادة أوزانهم، فيلجؤون إلى خلط بعض الأطعمة معاً ليعطيهم ذلك بعض أشكال اللحوم في نكهة شديدة القرب منها.

ولا أرى بأساً في تناول هذه اللحوم أو في صناعتها؛ لأنها خليط من مكونات مباحة، وكثير من الأطعمة النباتية إذا خلط ببعضه ببعض يعطي قواماً جافاً، كما لو كان في الأصل قطعة من اللحم، والأصل في الأشياء هو الإباحة^(١)، هذا بشرط أن يكون الخليط سليماً من المحرمات كالخمر وبعض الأدهان المحرمة كالخنزير وغيره، والغالب أن هذا النوع يخلو من هذه الدهون؛ لأن دخولها يعني أن المنتج لم يعد نباتياً خالصاً، وعلى كل فإن هذا اللحم النباتي ما دام قد خلا من أخلاط محرمة فإنه حلال لا حرمة في تناوله، وأكثر ما يقدم خصوصاً في مطاعم الوجبات السريعة برجر الخضار (veggie burger).

المطلب الثاني

القواعد الحاكمة لفقه الأطعمة الحيوانية

هناك كثير من القواعد التي تحيط بفقه الأطعمة وضوابط الذكاة الشرعية وشروط حل الذبائح والمطعمومات المختلفة، ويختص هذا السياق بجملة من القواعد التي تقرب الحكم الشرعي وتساعد على تصور النوازل الجديدة وتسهل عملية استنباط الحكم الشرعي.

القاعدة الأولى: إذا اجتمع الحلال والحرام غلب جانب الحرام

ويشار إليها أحياناً بلفظ إذا اجتمع المبيح والمانع غلب المانع، ومفاد القاعدة: أنه إذا

(١) انظر هذه القاعدة في: السيوطي، عبد الرحمن بن أبي بكر، الأشباه والنظائر، (بيروت: دار الكتب العلمية، ١٩٩١)، ص: ٦٠. والحموي، أحمد بن محمد، غمز عيون البصائر في شرح الأشباه والنظائر، تحقيق: السيد أحمد بن محمد الحنفى الحموي، (بيروت: دار الكتب العلمية، د.ت)، مج: ١، ص: ٢٢٣. العبد اللطيف، عبد الرحمن بن صالح، القواعد والضوابط الفقهية المتضمنة للتيسير، (المملكة العربية السعودية: الجامعة الإسلامية، ٢٠٠٣)، مج: ١، ص: ١٤١. والزحيلي، محمد مصطفى، القواعد الفقهية وتطبيقاتها في المذاهب الأربعة، (دمشق: دار الفكر، ٢٠٠٣)، مج: ١، ص: ١٩٠.

اجتمع حلال وحرام في موضع واحد، واشتبها بحيث لا يمكن التفريق بينهما فإنه يغلب جانب التحريم احتياطاً، وأنه إذا تلاقى محرّم ومباح وعسر التمييز بينهما فإنه يجب ترك المحرّم بعلّة التحريم وترك الحلال المشتبه بعلّة الاشتباه؛ فيترك اتقاء للشبهات، ومن باب أولى إذا اختلط الحرام بالحلال؛ ولهذا فإنه لو اجتمع في العين الواحدة حظر وإباحة كالمتولد بين ما يؤكل وما لا يؤكل قدم التحريم على الإباحة، وكذلك إذا طلق بعض نسائه بعينها ثم أنسيها حرم وطء الجميع تقدماً للحرمة على الإباحة؛ عملاً بقوله ﷺ: «دع ما يريبك إلا ما لا يريبك»^(١).

ويتخرج على هذه القاعدة أن كل عقد أو عين ثبت له التركيب يتوقف حله مركباً على حل أجزائه، فتركيب العقد من الربا والمعاوضة السليمة يجعل العقد غير صحيح، وتركيب الأعيان من مباح ومحرم؛ كالبغل يجعله حراماً وبهذا ثبتت حرمة تناوله لكونه متولداً بين الحمار والحسان والأول محرم فغلب، وكذلك تركيب الطعام من حلال وحرام يجعله حراماً، ولها ورد الأمر بإزالة النجاسة وما حولها في الصلب ودلقه في المائع كما في رواية أبي داود عن أبي هريرة رضي الله عنه، قال: قال رسول الله ﷺ: «إذا وقعت الفأرة في السمن فإن كان جامداً فألقوها، وما حولها، وإن كان مائعاً فلا تقربوه»^(٢) هذا لفظ أبي داود ولفظ البخاري عن ميمونة رضي الله عنها: أن فأرة وقعت في سمن فماتت، فسئل النبي ﷺ عنها فقال: «ألقوها وما حولها وكلوه»^(٣).

(١) انظر: الأمدي، علي بن أبي علي، الإحكام في أصول الأحكام، تحقيق: السيد الجميلي، (بيروت: دار الكتاب العربي، ١٤٠٤هـ)، ط٢، مج: ٤، ص: ٢٥٩. الأشباه والنظائر، عبد الرحمن بن أبي بكر السيوطي، ص: ١٠٥. وابن نجيم، زيد الدين بن إبراهيم، الأشباه والنظائر، تحقيق: زكريا عميرات، (بيروت: دار الكتب العلمية، ١٩٩١)، ص: ٩٣.

والحديث أخرجه ابن حنبل، أحمد بن محمد، في مسند أحمد بن حنبل، تحقيق: شعيب الأرنؤوط - عادل مرشد، (بيروت: مؤسسة الرسالة، ٢٠٠١)، مج: ٣، ص: ٢٤٨، حديث: ١٧٢٣. والترمذي، محمد بن عيسى، في السنن، تحقيق: أحمد شاکر، (القاهرة: شركة مكتبة ومطبعة مصطفى البابي الحلبي، ١٩٣٩هـ)، ط٢. كتاب: صفة القيامة، رقم: ٢٥١٨، مج: ٤، ص: ٦٦٨، وقال الترمذي: «حسن صحيح».

(٢) أبو داود، سليمان بن الأشعث، السنن، تحقيق: محمد محيي الدين عبد الحميد، (بيروت: المكتبة العصرية، ٢٠٠٩)، مج: ٣، ص: ٣٦٤، كتاب الأطعمة، باب في الفأرة تقع في السمن، حديث رقم ٣٨٤٢. وصححه ابن حبان، صحيح ابن حبان، تحقيق: شعيب الأرنؤوط، (بيروت: دار الرسالة، ١٩٩٣)، ط٢، مج: ٤، ص: ٢٣٤، برقم (١٣٩٢).

(٣) البخاري، محمد بن إسماعيل، أخرجه البخاري، تحقيق: محمد زهير بن ناصر الناصر، (بيروت: دار طوق النجاة، ١٤٢٢هـ). كتاب الذبائح والصيد، باب إذا وقعت الفأرة في السمن الجامد أو الذائب، مج: ٧، ص: ٩٧، حديث رقم ٥٥٣٨.

يقول الزركشي رحمه الله: «إذا لم يمكن الكف عن المحظور إلا بالكف عما ليس بمحظور، كما إذا اختلط بالطاهر النجس كالدم والبول يقع في الماء القليل أو الحلال بالحرام، فإما أن يختلط ويمتزج بحيث يتعذر التمييز، فيجب الكف عن استعماله، ويحكم بتحريم الكل»^(١).

فعلى هذا يشترط في عملية التركيب أن تكون المواد المستخدمة كلها طاهرة لا نجس فيها فضلاً عن أصل المشروعية، فلحم الإنسان طاهر لكن لا يجوز تناوله وكذلك لحم الحمر الأهلية^(٢).

القاعدة الثانية: الأصل في الذبائح التحريم:

وليس المراد هنا المذبوحة التي ذكيت، بل المراد جهالة الصفة التي ماتت عليها البهيمة، أو التي وقع الشك في ذكاتها؛ ولهذا تحل ذبائح أهل الكتاب إذا علمت ذكاتهم لها، فإذا وقع الشك في الذكاة لم تحل الذبيحة حتى يزول هذا الشك^(٣)؛ لقوله تعالى: ﴿وَلَا تَأْكُلُوا مِمَّا لَمْ يُذْكَرِ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ﴾ [الأنعام: ١٢١]، وقال النبي ﷺ كما في الصحيحين: عن عدي بن حاتم رضي الله عنه، قال: سألت النبي ﷺ فقال: «إذا أرسلت كلبك المعلم

(١) الزركشي، محمد بن بهادر، البحر المحيط في أصول الفقه، (القاهرة: دار الكتب، ١٩٩٤)، مج: ١، ص: ٣٤١.

(٢) وقع الخلاف بين الجمهور والمالكية في الحمر الأهلية؛ فلم يحرّمها المالكية بل كرهها مالك، ورويت إباحتها عن ابن عباس وعائشة وسعيد، والشاهد في ذلك أنه لا يكفي كون الطعام طاهراً بل حلالاً، انظر: ابن رشد، محمد بن أحمد، بداية المجتهد ونهاية المقتصد، (القاهرة: دار الحديث، ٢٠٠٤)، مج: ٣، ص: ٢٢. والماوردي، علي بن محمد، الحاوي الكبير، تحقيق: علي محمد معوض وعادل أحمد عبد الموجود، (بيروت: دار الكتب العلمية، ١٩٩٩)، مج: ١٥، ص: ١٤١. وابن قدامة، عبد الله بن محمد، المغني (القاهرة: مكتبة القاهرة، ١٩٨٦)، مج: ٩، ص: ٤٠٧.

(٣) انظر: الجويني، عبد الله بن يوسف، الجمع والفرق، تحقيق: عبد الرحمن بن سلامة بن عبد الله المزيني، (بيروت: دار الجليل، ٢٠٠٤)، مج: ٣، ص: ٥٤٨. وابن القيم، محمد بن أبي بكر، إعلام الموقعين عن رب العالمين، تحقيق: مشهور سلمان، (المملكة العربية السعودية: دار ابن الجوزي، ١٤٢٣هـ)، مج: ٣، ص: ١٠١. القواعد الفقهية وتطبيقاتها في المذاهب الأربعة، محمد مصطفى الزحيلي، مج: ١، ص: ١٩٢. وابن قدامة، عبد الرحمن بن محمد، الشرح الكبير على المقنع، تحقيق: عبد الله بن عبد المحسن التركي وعبد الفتاح محمد الحلو، (القاهرة: هجر، ١٩٩٥)، مج: ١١، ص: ٨٥.

فقتل فكل، وإذا أكل فلا تأكل، فإنما أمسكه على نفسه» قلت: أرسل كلبني فأجد معه كلباً آخر؟ قال: «فلا تأكل، فإنما سميت على كلبك ولم تسم على كلب آخر»^(١).

قال النووي رحمه الله: «إذا حصل الشك في الذكاة المبيحة للحيوان لم يحل؛ لأن الأصل تحريمه وهذا لا خلاف فيه»^(٢).

القاعدة الثالثة: استدامة الطهارة شرط في حل الذبيحة:

نص القرآن الكريم على حرمة بعض أنواع الحيوان؛ كالميتة والخنزير وما لم تقع له الذكاة الشرعية، فقال تعالى: ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالْدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنْزِيرِ وَمَا أَهَلَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَفَّةُ وَالْمَوْفُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالطَّيْحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى النُّصُبِ﴾ [المائدة: ٣].

فاشترط العلماء في الحيوان أن يكون حلالاً في الأصل أي طاهراً مباحاً للانتفاع؛ لكنهم اشترطوا كذلك أن تستديم هذه الطهارة بالأ تغذي البهيمة على نجس أو محرم من الأطعمة، فإذا تمت تغذية البهيمة على طعام نجس أو على المخلفات النجسة وكان ذلك أكثر طعامها لم يجز تناولها حتى يتم استنقاؤها فترة من الزمان، وهذا النوع هو الذي أطلق عليه الفقهاء الجلالة وإن كانوا قد اختلفوا في حكمها^(٣) والأصل في ذلك حديث ابن عمر رضي الله عنه «نهى رسول الله ﷺ - عن أكل الجلالة وألبانها»^(٤).

(١) أخرجه البخاري، كتاب الوضوء، باب الماء الذي يغسل به شعر الإنسان، مج: ١، ص: ٤٦، حديث رقم (١٧٥)، والنيسابوري، مسلم بن الحجاج، الصحيح المسند، تحقيق: محمد فؤاد عبد الباقي، (بيروت: دار إحياء التراث العربي، د.ت). كتاب الصيد والذبائح وما يؤكل من الحيوان، باب الصيد بالكلاب المعلمة، مج: ٣، ص: ١٥٢٩، حديث رقم (١٩٢٩).

(٢) النووي، يحيى بن زكرياء، شرح النووي على مسلم، (بيروت: دار إحياء التراث العربي، ١٩٢٩هـ)، ط٢، مج: ١٣، ص: ٧٨.

(٣) يحرم أكلها عند أحمد قبل حبسها واستنقاؤها وكره أبو حنيفة والشافعي أكلها، وأكلها جائز بلا كراهة في المذهب المالكي، انظر: الكاساني، أبو بكر بن مسعود، بدائع الصنائع في ترتيب الشرائع، تحقيق: علي محمد معوض، عادل أحمد عبد الموجود، (بيروت: دار الكتب العلمية، ٢٠٠٣)، ط٢، مج: ٥، ص: ٣٩. والرعي، محمد بن محمد، مواهب الجليل في شرح مختصر خليل، (بيروت: دار الفكر، ١٩٩٢)، ط٣، مج: ٣، ص: ٢٢٩. والشيرازي، إبراهيم بن علي، المذهب في فقه الإمام الشافعي، تحقيق: محمد الزحيلي، (دمشق: دار القلم، ١٩٩٢)، مج: ١، ص: ٤٥٤. واليهوتي، منصور بن يونس، كشف القناع عن متن الإقناع، (بيروت: دار الكتب العلمية، د.ت)، مج: ١، ص: ١٩٣.

(٤) أخرجه أبو داود، كتاب الأطعمة، باب النهي عن أكل الجلالة وألبانها، مج: ٣، ص: ٣٥١، حديث رقم (٣٧٨٥)، والترمذي، أبواب الأطعمة، باب ما جاء في أكل لحوم الجلالة وألبانها، مج: ٤، ص: ٢٧٠، =

القاعدة الرابعة: أن كل جزء أبين من حي فإنه كميته.

وهو حكم متفق عليه بين الفقهاء واعتبره الفقهاء قاعدة عامة في أحكام الأجزاء المبانة فكل حيوان مأكول اللحم يحرم تناول ما أبين منه حال حياته لأنه ميتة^(١)؛ مصداقاً لحديث أبي واقد الليثي رضي الله عنه، قال: قال النبي ﷺ: «ما قطع من البهيمة وهي حية فهي ميتة»^(٢).

قال السرخسي رحمه الله: «ومراد رسول الله ﷺ تحريم ما كانوا يعتادونه في الجاهلية، فإنهم كانوا يقطعون بعض لحم الإلية من الشاة وربما لا يقطعون بعض لحم العجز منها فيأكلونه فحرم رسول الله ﷺ - ذلك؛ لأن فعل الذكاة لا يتحقق في المبان مقصوداً، وأصل الشاة حية، وبدون الذكاة لا يثبت الحل»^(٣).

القاعدة الخامسة: الأصل في المضار التحريم^(٤):

تضافرت نصوص القرآن والسنة على هذا الأصل، وتكرر في القرآن الكريم النهي عن المضارة فقال تعالى: ﴿لَا تُضَارَّ وَالِدَةُ بِوَلَدِهَا﴾ [البقرة: ٢٣٣] وقال في حق المطلقات

= حديث رقم (١٨٢٤)، وقال: حسن غريب، وأخرجه من حديث ابن عباس رضي الله عنه، مج: ٤، ص: ٢٧٠، برقم (١٨٢٥) ومن حديث ابن عباس أخرجه الحاكم النيسابوري، محمد بن عبد الله، المستدرک على الصحيحين، تحقيق: مصطفى عبد القادر عطاء، (بيروت: دار الكتب العلمية، ١٩٩٠)، مج: ٢، ص: ٤٠، حديث رقم (٢٢٤٧)، وقال: هذا حديث صحيح على شرط البخاري ولم يخرجاه «وله شاهد عن عبد الله بن عمر، وأبي هريرة» ووافقه الذهبي.

(١) انظر: السرخسي، محمد بن أحمد، المبسوط، (بيروت: دار المعرفة، ١٩٩٣)، مج: ١١، ص: ٢٥٤، والشنقيطي، محمد بن محمد، لوامع الدرر في هتك أستار المختصر، (موريتانيا: دار الرضوان، ٢٠١٥)، مج: ١، ص: ٢٦٦، والشربيني، محمد بن أحمد، الإقناع في حل ألفاظ أبي شجاع، تحقيق: علي محمد معوض وعادل أحمد عبد الموجود، (بيروت: دار الكتب العلمية، ٢٠٠٤)، مج: ١، ص: ٢٩. وكشاف القناع عن متن الإقناع، منصور بن يونس البهوتي، مج: ١، ص: ٥٧.

(٢) أخرجه أبو داود، مج: ٣، ص: ٧٠، كتاب الصيد، باب: إذا قطع من الصيد قطعة، حديث رقم «٢٨٥٨»، والترمذي، أبواب الأطعمة، باب ما قطع من الحي فهو ميت، مج: ٤، ص: ٧٤، حديث رقم «١٤٨٠» وقال ابن كثير: «وإسناده على شرط البخاري»، إرشاد الفقيه إلى معرفة أدلة التنبيه، مج: ١، ص: ٨٥.

(٣) المبسوط، محمد بن أحمد السرخسي، مج: ١١، ص: ٢٥٤.

(٤) الحصني، أبو بكر بن محمد، القواعد، تحقيق: د. عبد الرحمن بن عبد الله الشعلان، وجبريل بن محمد ابن حسن البصيلي، (الرياض: مكتبة الرشد للنشر والتوزيع، ١٩٩٧)، مج: ١، ص: ٤٧٨.

﴿وَلَا تُضَارُّوهُنَّ﴾ [الطلاق: ٦] وفي السنة النبوية تأكيد على حرمة الضرر في قوله ﷺ: «لا ضرر ولا ضرار»^(١).

وقد ذكر ابن الملحق رحمه الله هذا الحديث وغيره في إثبات نفي الضرر ثم قال: «وكل ما جاء في تحريم الظلم من الآيات والأحاديث دليل على تحريم الضرر؛ لأنه نوع من الظلم، فعلم أن معنى الحديث: ما من نفي سائر أنواع الضرر والمفاسد شرعاً إلا ما خصه الدليل، وأن المصالح تُراعى إثباتاً، والمفاسد تُراعى نفياً؛ لأن الضرر هو المفسدة، فإذا نفاها الشرع لزم إثبات النفع الذي هو المصلحة؛ لأنهما نقيضان لا واسطة بينهما»^(٢).

وعليه فإذا ثبت أن منتجاً من المنتجات أو عيناً من الأعيان الجديدة يسبب ضرراً معتبراً في نفس أو مال بلا مصلحة راجحة فإنه من الممنوعات في حكم الشريعة؛ يقول ابن القيم: «فإن الشريعة مَبْنَاهَا وَأَسَاسُهَا عَلَى الْحُكْمِ وَمَصَالِحِ الْعِبَادِ فِي الْمَعَاشِ وَالْمَعَادِ، وَهِيَ عَدْلٌ كُلُّهَا، وَرَحْمَةٌ كُلُّهَا، وَمَصَالِحُ كُلِّهَا، وَحِكْمَةٌ كُلِّهَا؛ فكل مسألة خرجت عن العدل إلى الجور، وعن الرحمة إلى ضدها، وعن المصلحة إلى المفسدة، وعن الحكمة إلى العبث؛ فليست من الشريعة وإن أُدخلت فيها بالتأويل»^(٣).

وإن تتبع المحرمات التي حرّمها المولى تبارك وتعالى ليؤكد واقعاً هذه الخاصية فقد ذكر العلماء أن تحريم الميتة موافق لما في العقول، لأن الدم جوهر لطيف جداً، فإذا مات الحيوان حُتِفَ أنفه احتبس الدم في عروقه وتغفن وفسد وحصل من أكله مضار عظيمة^(٤).

المطلب الثالث

حكم تناول اللحوم الاصطناعية

إن تصنيع اللحوم في المختبر يحقق كثيراً من الأهداف التي يطمح لها علم الاقتصاد؛ كتوفير الغذاء، وتحجيم الجوع، وتقليل تكاليف الإنتاج، لكن الاعتماد على هذه التقنية قد يؤدي

(١) أخرجه ابن ماجه، محمد بن يزيد، سنن ابن ماجه، تحقيق: شعيب الأرنؤوط، (دمشق: دار الرسالة العالمية، ٢٠٠٩)، مج: ٢، ص: ٧٨٤، حديث رقم (٢٣٤٠)، وأخرجه الحاكم في المستدرک على الصحيحين، مج: ٢، ص: ٦٦، حديث رقم (٢٣٤٥)، وقال: صحيح الإسناد على شرط مسلم، ووافقه الذهبي.

(٢) الهيثمي، أحمد بن محمد، الفتح المبين بشرح الأربعين، (جدة: دار المنهاج، ١٤٢٨هـ)، ص: ٥١٧.

(٣) إعلام الموقعين عن رب العالمين، ابن القيم، مج: ١، ص: ٤١.

(٤) الرازي، محمد بن عمر، مفاتيح الغيب، (بيروت: دار الكتب العلمية، ١٩٨٣)، ط ٣، مج: ١١، ص: ٢٨٣.

إلى أضرار كبيرة باقتصاد الأمة بل باقتصاد العالم كله، فضلاً عما يرتبط به من إشكاليات شرعية وسأعرض لهذه الإشكاليات ثم أقرر الحكم الشرعي لهذه العملية بناء على هذه الدراسة.

الفرع الأول: إشكالية استخدام أجزاء حية من حيوانات حية

تقرر فيما سبق أن حكم الأجزاء المنفصلة من الحيوان الحي حكم ميتته، وميتة كل حيوان خلا الآدمي نجسة يحرم تناولها إلا عند الضرورة، ويدل على ذلك نصوص كثيرة في القرآن الكريم منها قوله تعالى: ﴿إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالدَّمَ وَلَحْمَ الْخِنْزِيرِ﴾ [البقرة: ١٧٣] وقوله تعالى: ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنْزِيرِ﴾ [المائدة: ٣] ﴿إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالدَّمَ وَلَحْمَ الْخِنْزِيرِ﴾ [النحل: ١١٥] وتحريم الميتة مجمع عليه.

قال ابن القطان رحمه الله: «وأجمع أهل العلم على تحريم الميتة، فالميتة محرمة بالكتاب والسنة والاتفاق»^(١).

وسواء في ذلك لحم الميتة وشحمها في الاستخدام الغذائي مطلقاً، وإن كان الخلاف قد وقع في الانتفاع فيما دون الأكل^(٢) وذلك مقتضى حديث جابر بن عبد الله رضي الله عنهما، أنه: سمع رسول الله ﷺ يقول عام الفتح وهو بمكة: «إن الله ورسوله حرم بيع الخمر، والميتة والخنزير والأصنام»، ف قيل: يا رسول الله، أ رأيت شحوم الميتة، فإنها يطلى بها السفن، ويدهن بها الجلود، ويستصبح بها الناس؟ فقال: «لا، هو حرام»، ثم قال رسول الله ﷺ عند ذلك: «قاتل الله اليهود إن الله لما حرم شحومها جملوه، ثم باعوه، فأكلوا ثمنه»^(٣).

واللحوم المصنعة في المعمل هي استعمال للميتة سواء استخدم فيها خلية من حيوان حي مباح في الأصل، أو اعتمدت على حيوان محرم العين كالخنزير الذي يشيع تناوله في بلاد الغرب، وقد يجمع بين الأمرين إذا تم استعمال دهن الخنزير أو أحماض مستخلصة منه.

(١) ابن القطان، علي بن محمد، الإقناع في مسائل الإجماع، تحقيق: حسن فوزي الصعيدي، (القاهرة: الفاروق الحديثة للطباعة والنشر، ٢٠٠٤)، مج: ٢، ص: ٢٢٧.

(٢) شرح صحيح البخاري، لابن بطال، مج: ٦، ص: ٣٦١، وشرح النووي على مسلم، النووي، مج: ١١، ص: ٦.

(٣) أخرجه البخاري، كتاب البيوع، باب بيع الميتة والأصنام، مج: ٣، ص: ٨٤، حديث رقم (٢٢٣٦)، ومسلم، كتاب البيوع، باب تحريم بيع الخمر، والميتة، والخنزير، والأصنام، مج: ٣، ص: ١٢٠٧، حديث رقم (١٥٨١).

الفرع الثاني: إشكالية التركيب المحرم:

عند تصنيع اللحوم المختبرية يتم تغذية خلايا اللحم بأنواع من الفيتامينات والأحماض الأمينية، والأحماض الأمينية تؤخذ من بروتين اللحم أو يتم تصنيعها عبر عمليات تخمير، أو باستخدام الكحوليات، ويستعان في هذه العملية كذلك بالأحماض الدهنية، فستخرج من دهون الحيوانات، وهذا الحيوان نفسه قد لا يكون حلالاً كالخنزير أو يكون حلالاً ولم يخضع للعملية الشرعية في الذكاة.

وعلى فرض أنه يمكن تصنيع تلك اللحوم من خلايا حيوان ميت مذكى الذكاة الشرعية؛ فإن إضافة هذه الأشياء إلى اللحم تعني احتمالية كبيرة لاختلاط النجس بالطاهر، ويتمثل النجس فيما يلي:

- الأحماض الأمينية التي يتم تصنيعها باستخدام الكحوليات.
 - الأحماض الأمينية التي يتم تصنيعها عبر عملية تخمير تؤدي إلى تخمر محرم.
 - الأحماض الدهنية التي يتم استخراجها من حيوان محرم كالخنزير والذي قد لا يخلو طعام غربي منه^(١).
 - الأحماض الدهنية التي يتم استخراجها من حيوان لم يخضع للذكاة الشرعية.
- ويعني وجود هذا الاختلاط - على فرض طهارة اللحم الأصلي - أن المزيج محرم، وقد سبق بيان أثر التركيب في العمليات في قاعدة اختلاط المحرم بالحلال حيث يراعى جانب الحرمة، كما إذا اختلط البول بالماء وامتزج بحيث يتعذر التمييز، فيجب الكف عن استعماله، ويحكم بتحريم الكل^(٢).

(١) دهن الخنزير مما يكثر استعماله في الغذاء بصفة عامة والطبخ بصفة خاصة، تقول دائرة المعارف البريطانية: «يعتبر الخنزير من أكثر الحيوانات احتواءً على الشحوم، حيث يدخل شحم الخنزير في صناعة الزيوت والجلي ونحو ذلك، ويعرف دهن الخنزير باسم «lard»، ويستخدم كدهن للطبخ في المخابز وصناعة الحلويات، والشوكلاته و«الجاتوه» حيث يخلط مع زيوت نباتية أو حيوانية أخرى، والأطعمة التي يدخل فيها الخنزير وشحمه كثيرة وخصوصاً خنازير بورك وهام وسلامي، وبيكون، وأنواع كثيرة وأسماء غير واضحة والذي يدخل في صناعة الحساء والمشروبات والدجاج المفروم ونحوه».

العسولي، سفيان محمد، والبار، محمد علي. الخنزير موطن السرطان، مجلة الصحة العربية، ع: ٤٤، س: ٤ ربيع الثاني ١٤٢٦ هـ، ص: ٥.

(٢) البحر المحيط في أصول الفقه، الزركشي، مج: ١، ص: ٣٤١.

ولا يقال إن عملية الطبخ توجد الاستحالة التي تكلم عنها الفقهاء والتي تغير الحكم باستحالة الأجزاء النجسة إلى أجزاء طاهرة لأمرين:

الأمر الأول: إن ما تحدث عنه الفقهاء هو تحول العين بنفسها؛ كتحلل الخمر أو بفصل النجس عن الطاهر الذي وقعت فيه نجاسة وهم كالمتفقين على طهارة ما نجاسته لوصفه كالخمر وأما ما نجاسته لعينه كالخنزير يتحول ملحاً فمحل اختلاف^(١)، وعلى كل ففي محل النزاع الذي هو تناول المحرم أو استخدامه في تجهيز الطعام فقد اتفقوا على حرمة ذلك كما سبق^(٢).

الأمر الثاني: أن فرضية اعتبار النجاسات والمحرمات طاهرة على اعتبار الاستحالة أو الاستهلاك هي فرضية غير دقيقة من الناحية العلمية؛ لأن التغيرات التي تجري عليها هي تغيرات جزئية وليست تامة، ولا تكفي لنقل الحكم من الحرمة إلى الحل، ويمكن الكشف عن مصدر الحيوان الذي صدرت عنه هذه المواد، فبخصوص دهن الخنزير تقول الدكتورة ليلي عبد الفتاح في بحث لها عن كيفية كشف دهن الخنزير وتقديره في الدهون الحيوانية الأخرى: «لقد أمكن الكشف عن دهن الخنزير في وجود الدهون الحيوانية والنباتية والزيوت المهدرجة الأخرى وتعتمد الطريقة على أساس أن دهن الخنزير يتميز بتكوين جليسيريدي فريد يختلف عن بقية الدهون الحيوانية والنباتية، فهو يحتوي على أحماض دهنية مشبعة في الموقع بين الجليسيريدات، بينما تحتوي الدهون الأخرى على أحماض دهنية غير مشبعة، وتحليل الأحماض الدهنية المرتبطة كمياً ونوعاً، وكذلك تحليل ثلاثي الجليسيريدات، أمكن حساب بعض النسب التي تكشف دهن الخنزير في حدود ٢ ٪ أو أكثر»^(٣).

- (١) ابن نجيم، زين الدين بن إبراهيم، البحر الرائق شرح كنز الدقائق، (المدينة: دار الكتاب الإسلامي، د.ت)، ط ٢، مج: ١، ص: ٢٣٩، الوئشريسى، أحمد بن يحيى، إيضاح المسالك إلى قواعد الإمام مالك، تحقيق: الصادق بن عبد الرحمن الغرياني، (لبنان: دار ابن حزم للطباعة والنشر والتوزيع، ٢٠٠٦)، ص: ٥٨، والسبكي، عبد الوهاب بن علي، الأشباه والنظائر، (بيروت: دار الكتب العلمية، ١٩٩٠)، مج: ١، ص: ٢٠٢. إعلام الموقعين عن رب العالمين، ابن القيم، مج: ٥، ص: ٥٢٩. وابن قدامة، عبد الله بن أحمد، الكافي في فقه الإمام أحمد، (بيروت: دار الكتب العلمية، ١٩٩٤)، مج: ١، ص: ١٥٩.
- (٢) انظر: شرح صحيح البخاري، لابن بطال، مج: ٦، ص: ٣٦١، وشرح النووي على مسلم، النووي، مج: ١١، ص: ٦.

- (٣) ليلي عبد الفتاح، دراسة تحليلية لبعض المنتجات الغذائية والصيدلية، ص: ٧٤.

وقد صدرت عن الندوة الفقهية الطبية الثامنة للمنظمة الإسلامية للعلوم الطبية المنعقدة بدولة الكويت التوصية التالية: «المواد الغذائية التي يدخل شحم الخنزير في تركيبها دون استحالة عينه مثل بعض الأجبان وبعض أنواع الزيت والدهن والسمن والزبد، وبعض أنواع البسكويت، والشوكلاته، والأيس كريم هي محرمة ولا تحل مطلقاً، اعتباراً لإجماع أهل العلم على نجاسة شحم الخنزير وعدم حل أكله ولانتفاء الاضطرار إلى تناول هذه المواد»^(١).

والخلاصة: أن اللحوم المختبرية لحوم يدخلها غالباً خليط محرم فتحرم من أجل هذا الخليط وقد تقرر قبلاً اشتمال هذه اللحوم على صفة توجب تحريمها وهي أنها تقطع من جسم حيوان حي، وتلك العملية تجعلها في حكم الميتة.

الفرع الثالث: إشكالية النموذج

يتماشى الاتجاه إلى تصنيع اللحوم مع تفضيلات بعض الاتجاهات الغربية التي تقود الدعاوى إلى التحول عن الأغذية الحيوانية خضوعاً لمزاعم رحمة الحيوان، وهي مزاعم ودعاوى تخالف تفضيلات الشريعة الإسلامية التي تقرّر بوضوح أن ذلك مما أحله الله، وكل ما أحله الله تعالى فهو طيب مصلحته خالصة أو راجحة^(٢)، كما ينطق بذلك كثير من الآيات والأحاديث كقوله تعالى: ﴿وَمِنَ الْأَنْعَامِ حَمُولَةٌ وَفَرَشَاءُ كُلُوا مِنَّمَا رَزَقَكُمُ اللَّهُ وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ﴾ [الأنعام: ١٤٢] إلى أن يقول المولى تبارك وتعالى ﴿قُلْ لَا أَجِدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خِنْزِيرٍ فَإِنَّهُ رِجْسٌ أَوْ فِسْقًا أُهْلَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ فَمَنْ اضْطَرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَإِنَّ رَبَّكَ غَفُورٌ رَحِيمٌ﴾ [الأنعام: ١٤٥].

كما يظهر بوضوح مدى انسجام هذه العملية مع الأهداف الاقتصادية للمنظومة الغربية والتي تتمثل في تعظيم الإنتاج ولو على حساب التوازن والقيمة، والشريعة الإسلامية لا ترى الإنتاج غرضاً في ذاته مطلقاً عن تحقيق الكفاية في ضوء مقاصد الشرعية وأحكامها الجزئية.

(١) توصيات الندوة الفقهية الطبية الثامنة للمنظمة الإسلامية للعلوم الطبية بالكويت عام ١٩٩٥، ص: ٢٢.

(٢) انظر: «التحول المرتقب في تجارة اللحوم»، محمد السيد علي، منتدى البركة.

فالعنصر الأخلاقي حاضر في تقديرات الشريعة وتفضيلاتها، وهذا يظهر في تحريم البيوع الضارة والأعيان التي تفسد العقل وتؤدي النسل وتضر المجتمع، كالخمر، والخنزير، والميسر، والقمار، خلافاً للنموذج الغربي الذي يلهث وراء تعظيم الإنتاج ورفع معدلات النمو بأي طريقة من الطرق من دون الالتزام بالجانب الأخلاقي؛ ولهذا يجوز في هذا النموذج بيع الخمر وتناولها وبيع الخنزير وتناوله، إلى جانب غيره من المحرمات، بل إن اللحم الحيواني يتم تجهيزه بغير ذكاة ولا أهمية للذكاة في النموذج الغربي^(١).

والإسلام لا يعترف بتعظيم الإنتاج إذا كان لا يحقق أهدافه الكبرى ولا تتحقق أهدافه الكبرى بعيداً عن الالتزام بالأحكام الجزئية؛ فإن الأحكام الجزئية هي وسائل الغايات الكبرى فلا بد من توازن بين الالتزام بالجزئيات وتحقيق المقاصد وما لم يحصل هذا التوازن فإن النشاط أو المعاملة لا تكون سائغة ولا مقبولة في الشريعة الإسلامية.

الفرع الرابع: الحكم الشرعي لتناول اللحوم المختبرية بالصورة التي تتم عليها في بلاد الغرب:

في ضوء ما سبق يرى الباحث عدم جواز تناول ولا تصنيع اللحوم المختبرية بالهيئة التي تتم بها في الغرب، ففيما أحله الله وأباحه غنى عما يجلب من الشبهات والشكوك ويؤدي إلى تناول أطعمة إن لم تُتيقن نجاستها فلا يمكن الجزم بنفعها وخلوها من الأضرار الصحية. وقد تعالت الأصوات في بلاد الغرب ذاته بضرورة التخلي عن هذه الخطوة التي يمكن أن تسبب أضراراً كثيرة على مستوى الصحة، والبيئة، والاقتصاد.

المطلب الرابع

ضوابط مشروعية تناول اللحوم الاصطناعية

تقدم في دراسة الحكم الفقهي لإنتاج اللحوم المختبرية بالصورة الغربية المعاصرة أنه لا يجوز بسبب ما يعترئها من إشكالات، لكن هناك جملة من الضوابط تحول دون هذه الإشكالات، وسوف أتناول في هذا المطلب عرضاً للضوابط التي يمكن معها القول بمشروعية تناول هذه اللحوم:

(١) روجيه جارودي، الإسلام دين المستقبل، ترجمة: عبد المجيد بارودي، (بيروت، دار الإيمان، د.ت)، ص: ٧٦.

أولاً: أن تكون اللحوم من حيوان لا يحتاج إلى ذكاة.

والحيوانات التي لا تحتاج إلى ذكاة هي الميئات المباحة كالسمك والجراد، والتي دل الحديث الشريف على مشروعيتها تناولها ولو كانت ميتة، وقد جاء عن عبد الله بن عمر رضي الله عنه، أن رسول الله ﷺ قال: «أحلت لكم ميتتان ودمان، فأما الميتتان، فالحوت والجراد، وأما الدمان، فالكبد والطحال»^(١).

فيجوز تناول هذه الحيوانات على ميتتها سواء وجدت ميتة أو تم اصطيادها وإماتها، واتفق الفقهاء على جواز قتل هذه الأشياء للتناول، بل ندب بعضهم لذلك حتى لا يكون في أكل الحيوان تعذيب له كشيه حياً وتناوله، وهو كذلك على تفصيل يعرف في كتب الفقه^(٢). لكنهم أجازوا قتله لذلك، وأخذ القزعة أو الخلية الحية من هذا الحيوان ليس فيه حرمة لأنه ليس فيه أكثر من التوصل إلى قتله وهو جائز بل طلبه فقهاء مثل الإمام مالك رحمه الله تعجلاً بوفاته^(٣).

(١) أخرجه ابن ماجه، كتاب الأطعمة، باب الكبد والطحال، مج: ٢، ص: ١١٠٢، حديث رقم (٣٣١٤). وفي إسناده بحث قال ابن الملقن في خلاصة البدر المنير، مج: ١، ص: ١١: «رواه الشافعي وأحمد والدارقطني والبيهقي من حديث عبد الرحمن بن زيد بن أسلم عن أبيه عن ابن عمر مرفوعاً به. ولابن ماجه منه اللفظة الأولى. قال أحمد: هذا حديث منكر. قلت: سببه أن عبد الرحمن هذا ضعفه الجمهور قال الدارقطني والبيهقي: روي موقوفاً على عبد الله بن عمر وهو أصح. قال البيهقي: وهو في معنى المسند، قلت: لأن قول الصحابي أحل لنا كذا مرفوع على المختار عند جمهور الفقهاء والأصوليين وأهل هذا الفن. فيصح الاستدلال بهذه الرواية. وروي هذا الحديث أيضاً من طريق عبد الله بن زيد بن أسلم مرفوعاً. وجنح إلى تصحيحه من هذه الطريق الشيخ تقي الدين في الإمام. هذا كله مع قيام الإجماع على طهارة ميتتهما».

(٢) ينظر: المرغيناني، علي بن أبي بكر، الهداية في شرح بداية المبتدي، تحقيق: طلال يوسف، (بيروت: دار إحياء التراث العربي، د.ت)، مج: ٤، ص: ٣٥٣، والهيتمي، أحمد بن محمد، تحفة المحتاج في شرح المنهاج، (القاهرة: المكتبة التجارية الكبرى، ١٩٨٣)، مج: ٩، ص: ٣١٨، المغني، لابن قدامة، مج: ٩، ص: ٣٩٥.

(٣) قال ابن رشد، محمد بن أحمد، الجد في البيان والتحصيل، تحقيق: محمد حجي، (بيروت: دار الغرب الإسلامي، ١٩٨٨)، ط ٢، مج: ٣، ص: ٣٠٦: «اختلف في الجراد، فقيل: إنه لا يحتاج فيه إلى ذكاة ويجوز أكل ما وجد منه ميتاً، وقيل: إنه لا بد فيه من الذكاة وذكاتها أن يفعل بها ما تموت به معجلاً باتفاق كقطع رؤوسها أو نقرها بالإبر أو الشوك أو طرحها في النار أو الماء الحار وما أشبه ذلك، أو أن يفعل ما تموت به وإن لم يكن معجلاً على اختلاف كقطع أرجلها وأجنحتها وإلقائها في الماء البارد وما أشبه ذلك: لأن سحنون وغيره لا يرى فيها ذكاة، وقد قيل: إن أخذها ذكاة وتوكل إن ماتت بعد أخذها بغير شيء فعل بها.

وبناء على ذلك فإذا أمكن استحضار مثل هذه اللحوم من خلايا الجراد والسماك فإنه يجوز إذا تم الالتزام بسائر الضوابط الشرعية.

ثانياً: أن يكون من حيوان مذكى الذكاة الشرعية.

والظاهر من اشتراط الذكاة في الشريعة الإسلامية أنه لا بد من أن يكون للذكاة أثر في طيب اللحم، وأن اللحم يحتفظ بخواص الحيوان الحي إذا تمت تذكيته بدليل الفرق بين ما يصلح للتناول وما لا يصلح له، ولا بد أن للعلم قدرة على استخلاص ما يحتاج إليه من الخلية الحية، فإذا أمكنه ذلك وتم الاعتماد في توليد اللحم على حيوان مذكى فإنه بذلك يكون قد صنع منتجاً طيباً وليس في الإضافات التي تضاف أثر في التفريق بينه وبين عملية الطبخ المعروفة.

ثالثاً: أن تكون الأخلاط المضافة لتكثير اللحم طاهرة مباحة.

فلا يجوز إضافة مواد كحولية أو أحماض نجسة كالأحماض المأخوذة من الخنزير وغيره، ويمكن الاعتماد على الدهون النباتية والمواد الطبيعية أو الطبية غير المحرمة في هذا الصدد، وفي الحلال غنى عن الحرام والأصل أن المحرمات معدودة والمباحات مطلقة وهذا هو وحي قوله تعالى: ﴿وَمَا لَكُمْ إِلَّا تَأْكُلُوا مِمَّا ذُكِّرَ أَسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ وَقَدْ فَصَّلَ لَكُمْ مَا حَرَّمَ عَلَيْكُمْ إِلَّا مَا اضْطُرَرْتُمْ إِلَيْهِ﴾ [الأنعام: ١١٩] والذي يدل على أن الحلال أبوابه أوسع وأكثر من الحرام؛ قال ابن حزم رحمه الله: «فصح... أن كل شيء في الأرض وكل عمل فمباح حلال إلا ما فصل الله تعالى لنا تحريمه باسمه نصاً عليه في القرآن وكلام النبي ﷺ المبلغ عن ربه عز وجل والمبين لما أنزل عليه وفي إجماع الأمة كلها المنصوص على اتباعه في القرآن وهو راجع إلى النص على ما بينا قبل فإن وجدنا شيئاً حرمة النص بالنهي عنه أو الإجماع باسمه حرمانه وإن لم نجد شيئاً منصوصاً على النهي عنه باسمه ولا مجمعاً عليه فهو حلال»^(١).

رابعاً: ألا يكون من حيوان محرم.

فإن الذكاة لا تعمل في الحيوانات المحرمة فلا يجوز تناول الخنزير ولو تمت ذكاته، ولا يجوز تناول اللحم بمشتقاته ولو كان مذكى، لأن الذكاة لا أثر لها في هذه الحيوانات إذ تحريمها بسبب خبث لحمها وما فيه من أضرار وما يفضي إليه من فساد، ولو لم تكن هذه

(١) الإحكام في أصول الأحكام لابن حزم، مج: ٨، ص: ١٣.

فاسدة ضارة لم تكن محرمة^(١)، وفي وجه من وجوه تفسير الآية السابقة أنه سبحانه وبخهم على أنهم علموا تحريم الله وأن ما عداه حلال، ومع ذلك حرموا ما حرموا من تلقاء أنفسهم. فوبخهم على ما اقترفوه من تحريم وقد علموا بالتفصيل ما حرم عليهم، وهو تحريم أيضاً بمقتضى الفطرة السليمة؛ لأنه لا تستبينه النفوس السليمة، ولا الأذواق التي تعاف الرجس القذر^(٢).

خامساً: عدم وجود الضرر.

دلت النصوص على هذا الأصل، في القرآن الكريم وفي السنة النبوية في قوله ﷺ: «لا ضرر ولا ضرار»^(٣).

وهذا ما أكدته القواعد الفقهية، فمتى وجد الضرر سواء في الإنتاج أو الآثار أو التناول حكم بحرمة هذا المنتج لأن دفع الضرر وإزالته أولى من جلب المصلحة كما هو متقرر.

فهذه ضوابط مشروعية اللحوم المصنعة؛ وهي ضوابط كما يظهر لا تضيق بالعلم الحديث عن أن يجد فيها سعة وغنى عن اللجوء إلى ما حرمه الله، وأثبتت نتائج العلم أن فيه أضراراً كالمواد الكحولية ولحم الخنزير.

نتائج الدراسة

- اللحوم المختبرية منتج جديد يهدف إلى إنتاج اللحوم عن طريق الهندسة الوراثية من خلال استخراج قطعة لحم من حيوان له خلايا حية ثم وضعها في محيط من الأحماض والفيتامينات ليتولد منها كمية هائلة من اللحم.
- بدأ إنتاج هذه اللحوم على استحياء كتجارب معملية؛ ولهذا كانت تكلفة أول قطعة لحم نحو ٣٣٠ ألف دولار، ومع التمكن من آليات الإنتاج أمكن الوصول بهذه التكلفة إلى ١٠ دولارات للوحدة؛ ويستهدف القائمون على هذه الصناعة أن يصل سعر اللحم المصنع قريباً من سعر اللحم الطبيعي أو أقل.

(١) ينظر: ابن تيمية، أحمد بن عبد الحليم، مجموع الفتاوى، تحقيق: عبد الرحمن بن محمد بن قاسم (المملكة العربية السعودية: مجمع الملك فهد لطباعة المصحف الشريف، ١٩٩٥). مج: ٢٩، ص: ١٥٠.

(٢) أبو زهرة، محمد أحمد، زهرة التفاسير، مج: ٥، ص: ٢٦٤٦.

(٣) أخرجه ابن ماجه، مج: ٢، ص: ٧٨٤، حديث رقم (٢٣٤٠)، وأخرجه الحاكم في المستدرک على الصحيحين، مج: ٢، ص: ٦٦، حديث رقم (٢٣٤٥)، وقال: صحيح الإسناد على شرط مسلم، ووافقه الذهبي.

- تتفاوت وجهات النظر حول هذه الطريقة من استنبات اللحوم؛ ففي حين يرى بعضهم أنها آلية تفتح آفاقاً جديدة في تحقيق الأمن الغذائي وتوفير اللحوم بكميات هائلة ويعني ذلك زيادة العرض مما يمكن جمهور البشر من تناول الطعام، فإن بعض وجهات النظر تفند جميع هذه الدعاوى وترى أنها سوف تقضي على صناعة اللحوم الطبيعية؛ أعني عن طريق العلف والاستيلاد والتسمين والنحر وهي الآلية التي بها توازن الطبيعة.
- تعرضت الدراسة للتكليف الفقهي للحوم المختبرية، وتبين من خلال الدراسة أنها سلعة مشتقة من اللحوم الطبيعية يتم إنتاجها بالهندسة الوراثية فهي تكتسب الخصائص القديمة لذات اللحم مع العناصر التي تكتسبها من الإضافات.
- يجوز تناول اللحوم النباتية (vegetarian meat) وصناعتها؛ لأنها خليط من مكونات مباحة وكثير من الأطعمة النباتية إذا خلط بعضها ببعض يعطي قواماً جافاً، كما لو كان في الأصل قطعة من اللحم، والأصل في الأشياء هو الإباحة، هذا بشرط أن يكون الخليط سليماً من المحرمات؛ كالخمر، والخنزير وغيره، والغالب أن هذا النوع يخلو من هذه الدهون؛ لأن دخولها يعني أن المنتج لم يعد نباتياً خالصاً.
- يتكون الإطار المنظم لأحكام اللحوم الصناعية من جملة من القواعد الفقهية المنظمة لأحكام مثل هذه المستجدات منها: قاعدة إذا اجتمع الحلال والحرام غلب جانب الحرام، ومنها قاعدة: الأصل في الذبائح التحريم، ومنها قاعدة: استدامة الطهارة شرط في حل الذبيحة، ومنها قاعدة: أن كل جزء أبين من حي فإنه كميتته، ومنها قاعدة: الأصل في المضار التحريم.
- تعتري صناعة اللحوم في المعمل عدة إشكالات تؤدي إلى القول بالتحريم، وأبرز هذه الإشكالات: إشكالية استخدام أجزاء حية من حيوانات حية، وهذا يعني دخول الميتة في تركيب هذه اللحوم.
- إشكالية التركيب المحرم: فعند تصنيع اللحوم المختبرية يتم تغذية خلايا اللحم بأنواع من الفيتامينات والأحماض الأمينية، التي تؤخذ من بروتين اللحم أو يتم تصنيعها عبر

عمليات تخمير، أو باستخدام الكحوليات، وقد لا يكون الحيوان مذكى أو يكون حراماً أكله كالخنزير.

- يجوز تناول اللحوم الاصطناعية في بعض الحالات إذا أمكن مراعاة بعض الضوابط الشرعية وهي: أن تكون اللحوم من حيوان لا يحتاج إلى ذكاة كالسمك والجراد، ومنها: أن تكون من حيوان مذكى الذكاة الشرعية، ومنها: أن تكون الأخلط المضافة لتكثير اللحم ظاهرة مباحة، ومنها: ألا تكون من حيوان محرم، كذلك عدم وجود الأضرار.

التوصيات:

توصي هذه الدراسة بما يلي:

- ضرورة توجيه المؤسسات المعنية بإعطاء شهادة (حلال) للمصانع والشركات المنتجة للمواد الغذائية، لعمل وصف دقيق لهذا المنتج وللمواد المضافة، والتأكد من تطبيق الضوابط المشار إليها في البحث للحكم بمشروعية هذه اللحوم.
 - إيلاء مزيد من البحوث في مختلف المجالات إلى قضية اللحوم المختبرية، ففتوجه الدراسات العلمية إلى دراسة آليات تصنيع هذه اللحوم والمكونات الدقيقة الداخلة في هذه العملية لتعرف مدخلات هذه اللحوم بدقة تعين على التكيف الفقهي واستنباط الحكم الشرعي، مع ضرورة التعرض لآثارها البيئية والصحية.
 - وتتوجه البحوث الاقتصادية إلى بيان آثار هذه اللحوم على الاقتصاد الكلي والجزئي، بما يعزز من قبول أو رفض هذه اللحوم من منظور التنمية الاقتصادية عموماً والتنمية الشاملة خصوصاً، وهذه الأخيرة تعد وجهاً من وجوه مقاصد الشريعة التي تستهدف تحقيق المصالح ودرء المفاسد.
 - عقد المجمع الفقهي لدراسة هذه القضية لبيان أحكامها الشرعية وتحقيق اتفاق على قبول أو رفض هذه العمليات إن أمكن، فالمجمع الفقهي هي إحدى صور الاجتهاد المعاصر وهي وسيلة من وسائل تدويل الفتوى وتحقيق الإجماع.
- وآخر دعوانا أن الحمد لله رب العالمين.

المراجع

- الآمدي، علي بن أبي علي. (١٤٠٤هـ). *الإحكام في أصول الأحكام* (السيد الجميلي، تحقيق؛ ط. ٢). بيروت: دار الكتاب العربي.
- البخاري، محمد بن إسماعيل. (١٤٢٢هـ). *الجامع الصحيح* (محمد زهير بن ناصر الناصر، تحقيق). بيروت: دار طوق النجاة.
- البستي، محمد بن حبان. (١٩٩٣). *صحيح ابن حبان* (شعيب الأرنؤوط، تحقيق؛ ط. ٢). بيروت: دار الرسالة.
- ابن بطلال، علي بن الحسن. (٢٠٠٣). *شرح صحيح البخاري* (ياسر إبراهيم، تحقيق؛ ط. ٢). الرياض: مكتبة الرشد.
- البهوتي، منصور بن يونس. (د.ت). *كشف القناع عن متن الإقناع* (د.ط.). بيروت: دار الكتب العلمية.
- الترمذي، محمد بن عيسى. (١٣٩٥هـ). *السنن* (أحمد شاكر، تحقيق؛ ط. ٢). القاهرة: شركة مكتبة ومطبعة مصطفى البابي الحلبي.
- ابن تيمية، أحمد بن عبد الحليم. (١٩٩٥). *مجموع الفتاوى* (عبد الرحمن بن محمد بن قاسم، تحقيق؛ د.ط.). المملكة العربية السعودية: مجمع الملك فهد لطباعة المصحف الشريف.
- جارودي، روجيه. (د.ت). *الإسلام دين المستقبل* (عبد المجيد بارودي، ترجمة). بيروت: دار الإيمان.
- الجويني، عبد الله بن يوسف. (٢٠٠٤). *الجمع والفرق* (عبد الرحمن بن سلامة بن عبد الله المزيني، تحقيق). بيروت: دار الجيل للنشر والطباعة والتوزيع.
- حامد، محمد السيد. (د.ت). *التحول المرتقب في تجارة اللحوم أبعاده الاقتصادية وأحكامه الفقهية*. منتدى البركة.
- <https://forum.albaraka.site/> التحول-المرتقب-في-تجارة-اللحوم-أبعاده
- ابن حزم، علي بن أحمد. (د.ت). *الإحكام في أصول الأحكام* (أحمد محمد شاكر، تحقيق؛ د.ط.). بيروت: دار الآفاق الجديدة.
- الحصني، أبو بكر بن محمد. (١٩٩٧). *القواعد* (د. عبد الرحمن بن عبد الله الشعلان، وجبريل بن محمد بن حسن البصيلي، تحقيق). الرياض: مكتبة الرشد للنشر والتوزيع.

- الحموي، أحمد بن محمد. (د.ت). غمز عيون البصائر (السيد أحمد بن محمد الحنفى الحموي، تحقيق). بيروت: دار الكتب العلمية.
- ابن حنبل، أحمد بن محمد. (٢٠٠١). مسند أحمد بن حنبل (شعيب الأرنؤوط، عادل مرشد، تحقيق). بيروت: مؤسسة الرسالة.
- أبو داود، سليمان بن الأشعث. (٢٠٠٩). السنن (محمد محيي الدين عبد الحميد، تحقيق؛ د.ط)، بيروت: المكتبة العصرية.
- الرازي، محمد بن عمر. (١٤٢١هـ). مفاتيح الغيب (ط.٣). بيروت: دار الكتب العلمية.
- ابن رشد، محمد بن أحمد. (١٩٨٨). البيان والتحصيل (محمد حجي، تحقيق؛ ط.٢). بيروت: دار الغرب الإسلامي.
- ابن رشد، محمد بن أحمد. (٢٠٠٤). بداية المجتهد ونهاية المقتصد (د.ط). القاهرة: دار الحديث.
- الرعي، محمد بن محمد. (١٩٩٢). مواهب الجليل في شرح مختصر خليل (ط.٣). بيروت: دار الفكر.
- الزحيلي، محمد مصطفى. (٢٠٠٦). القواعد الفقهية وتطبيقاتها في المذاهب الأربعة. دمشق: دار الفكر.
- الزركشي، محمد بن عبد الله. (١٩٩٤). البحر المحيط في أصول الفقه. القاهرة: دار الكتب.
- أبو زهرة، محمد. (د.ت). زهرة التفاسير (د.ط)، بيروت: دار الفكر.
- السبكي، عبد الوهاب بن علي. (١٩٩١). الأشباه والنظائر. بيروت: دار الكتب العلمية.
- السرخسي، محمد بن أحمد. (١٩٩٣). المبسوط. بيروت: دار المعرفة.
- السيوطي، عبد الرحمن بن أبي بكر. (١٩٩٠). الأشباه والنظائر. بيروت: دار الكتب العلمية.
- الشربيني، محمد بن أحمد. (٢٠٠٤). الإقناع في حل ألفاظ أبي شجاع (علي محمد معوض، وعادل أحمد عبد الموجود، تحقيق). بيروت: دار الكتب العلمية.
- الشنقيطي، محمد بن محمد. (٢٠١٥). لوامع الدرر في هتك أستار المختصر. موريتانيا: دار الرضوان.
- الشيرازي، إبراهيم بن علي. (١٩٩٢). المذهب في فقه الإمام الشافعي (محمد الزحيلي، تحقيق). دمشق: دار القلم.

العبد اللطيف، عبد الرحمن بن صالح. (٢٠٠٣). القواعد والضوابط الفقهية المتضمنة للتيسير. المملكة العربية السعودية: الجامعة الإسلامية.

العسولي، سفيان محمد، والبار، محمد علي. (١٤٢٦هـ). الخنزير موطن السرطان. مجلة الصحة العربية، ٤ (٤٤)، ٥.

ابن قدامة، عبد الرحمن بن محمد. (١٩٩٥). الشرح الكبير على المقنع (عبد الله بن عبد المحسن التركي، وعبد الفتاح محمد الحلو، تحقيق). القاهرة: هجر للطباعة والنشر والتوزيع والإعلان.

ابن قدامة، عبد الله بن أحمد. (١٩٨٦). المغني (د.ط.). القاهرة: مكتبة القاهرة.

ابن قدامة، عبد الله بن أحمد. (١٩٩٤). الكافي في فقه الإمام أحمد. بيروت: دار الكتب العلمية.

ابن القطان، علي بن محمد. (٢٠٠٤). الإقناع في مسائل الإجماع (حسن فوزي الصعدي، تحقيق). القاهرة: الفاروق الحديثة للطباعة والنشر.

ابن القيم، محمد ابن أبي بكر. (١٤٢٣هـ). إعلام الموقعين عن رب العالمين (مشهور بن حسن آل سلمان، تحقيق). المملكة العربية السعودية: دار ابن الجوزي.

الكاساني، أبو بكر بن مسعود. (٢٠٠٣). بدائع الصنائع في ترتيب الشرائع (علي محمد معوض، وعادل أحمد عبد الموجود، تحقيق؛ ط.٢). بيروت: دار الكتب العلمية.

ابن ماجه، محمد بن يزيد. (٢٠٠٩). سنن ابن ماجه (شعيب الأرنؤوط، تحقيق؛ د.ط.). دمشق: دار الرسالة العالمية.

الماوردي، علي بن محمد. (١٩٩٩). الحاوي الكبير (علي محمد معوض، وعادل أحمد عبد الموجود، تحقيق). بيروت: دار الكتب العلمية.

المرغيناني، علي بن أبي بكر. (د.ت.). الهداية في شرح بداية المبتدي (طلال يوسف، تحقيق؛ د.ط.). بيروت: دار إحياء التراث العربي.

ابن الملقن، عمر بن علي. (١٩٨٩). خلاصة البدر المنير. المملكة العربية السعودية: مكتبة الرشد.

المنظمة الإسلامية للعلوم الطبية. (١٩٩٥). الندوة الفقهية الطبية الثامنة. الكويت.

ابن نجيم، زين الدين بن إبراهيم. (١٩٩٩). الأشباه والنظائر لابن نجيم (زكريا عميرات، تحقيق). بيروت: دار الكتب العلمية.

- ابن نجيم، زين الدين بن إبراهيم. (د.ت). *البحر الرائق شرح كنز الدقائق* (ط.٢). المدينة: دار الكتاب الإسلامي.
- النووي، يحيى بن زكرياء. (١٢٩٢هـ). *شرح النووي على مسلم* (ط.٢). بيروت: دار إحياء التراث العربي.
- النيسابوري، محمد بن عبد الله. (١٩٩٠). *المستدرک علی الصحیحین* (مصطفى عبد القادر عطاء، تحقيق). بيروت: دار الكتب العلمية.
- النيسابوري، مسلم بن الحجاج. (د.ت). *الصحیح المسند* (محمد فؤاد عبد الباقي، تحقيق؛ د.ط). بيروت: دار إحياء التراث العربي.
- الهيتمي، أحمد بن محمد. (١٤٢٨هـ). *الفتح المبين بشرح الأربعين*. جدة: دار المنهاج.
- الهيتمي، أحمد بن محمد. (١٩٨٣). *تحفة المحتاج في شرح المنهاج* (د.ط). القاهرة: المكتبة التجارية الكبرى.
- الونشريسي، أحمد بن يحيى. (٢٠٠٦). *إيضاح المسالك إلى قواعد الإمام مالك* (الصادق بن عبد الرحمن الغرياني، تحقيق؛ د.ط). لبنان: دار ابن حزم للطباعة والنشر والتوزيع.
- Aleccia, J., Ungar, L., & The Associated Press. (2023, June 21). *Lab-grown 'meat gets first ever nod from US regulators: "The most common response we get is, 'Oh, it tastes like chicken'".* Fortune Well. <https://fortune.com/well/2023/06/21/lab-grown-meat-approved-agriculture-department-tastes-like-chicken/>
- Aleccia, J., & Ungar, L. (2023, June 21). *US approves chicken made from cultivated cells, the nation's first 'lab-grown' meat.* AP news. <https://apnews.com/article/cultivated-meat-lab-grown-cell-based-a88ab8e0241712b501aa191cdbf6b39a>
- Muraille, E. (2019, November 30). *'Cultured' meat could create more problems than it solves.* Medical XPress. <https://medicalxpress.com/news/2019-11-cultured-meat-problems.html>

JOURNAL OF SHARIA AND ISLAMIC STUDIES

A refereed Academic Quarterly, Published by the Academic Publication Council - University of Kuwait

Islamic Jurisprudence Characterization of Producing Cultivated and Lab-Grown Meat

Dr. Sultan Fahad AL-khannah

College of Sharia and Islamic Studies
Kuwait University

Academic
Publication Council



جامعة الكويت
KUWAIT UNIVERSITY

P-ISSN: 1029-8908

E-ISSN: 2960-1479

Issue No. 141 - Volume 40

ThulHijjah 1446 A.H. - June 2025