



المؤتمر الدولي الأول لمركز البحوث
والاستشارات الاجتماعية (لندن)
حول موضوعات العلوم الاجتماعية والانسانية في
العالم الإسلامي (٢٨-٣٠ مايو ٢٠١٢، جامعة لندن)

SCRLondon First
International Conference on Social
Sciences and Humanities in
the Islamic World
(28-30 May 2012, University of London)

المنهجية الأصولية

في الحكم على المواد الغذائية المعاصرة بالاستصحاب

• مصطفى بن شمس الدين

المقدمة

قال تعالى في كتابه العزيز " (يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ)"، (البقرة: ١٦٨)، وقال (ص) (الحلال بين والحرام بين وبينهما أمورٌ مشبهةٌ)، [رواه البخاري].

وبعد أن يستجدّ الوضع الإنساني لتغيّر الأزمنة وتطورّ المقدرة، فتستجدّ معه بعض المواد الغذائية مما يمس احتياجات المسلمين في مآكلهم ومشربهم، يأتي دور الاجتهاد المعاصر في العكوف على الأدلة الشرعية للوقوف عند أحكام هذه القضايا، وهذا الاجتهاد لا يكون مصيب الحقّ إذا عمل بمعزلٍ عن العلوم المعاصرة المساعدة على تحقيق مناط الحكم في هذه المسائل.

في هذا البحث القصير، يحاول الباحث أن يسهم ببيان المنهج الأصولي في الحكم على المواد الغذائية وضبطه وتنشيطه، فضلاً عن الجهود المبذولة من قبل الباحثين الآخرين في هذا الموضوع.

ويود الباحث إبراز دور دليل الاستصحاب وتوظيفه وتطبيقه في العثور على الأحكام الشرعية لهذه المسائل، نظراً إلى إمكانيته من أن يكون دليلاً شرعياً يستند عليه المجتهد في الوقوف أمام مثل هذه القضايا المستجدة.

ومعلومٌ أن الاستصحاب، دليلٌ يعتني بأحكام الأصول وقبل طروء التغيرات، فالأكل الذي هو أصلٌ من أصول قيام الحياة البشرية، والأعيان التي في أصلها مسخرةٌ للإنسان، ومن ثمّ الاستناد على الاستصحاب في مثل هذه الأمور يحقق مقصد الدليل الشرعي، وهو إعماله.

المفهوم الأصولي للاستصحاب

كلمة الاستصحاب تكون على وزن استفعال من هذا الأصل، ويفيد معنى الطلب أي طلب الصحة والمصاحبة. هذه الكلمة واردة في المعاجم اللغوية بمعنيين، وهما: ملازمة الشيء والدعاء إلى الصحة.^(١)

وفي الاصطلاح، فهو مصطلحٌ أصولي أطلقه الأصوليون لدلالة على مفهوم خاص يمثل دليلاً من الأدلة الشرعية التي يتوصل بصحيح النظر فيها إلى الحكم الشرعي.

وتعريفه عند القرافي هو "اعتقاد كون الشيء في الماضي أو الحاضر يوجب ظن ثبوته في الحال أو الاستقبال".^(٢) وأما عند ابن القيم فهو "استدامة إثبات ما كان ثابتاً أو نفي ما كان منفيًا".^(٣) ويقاربه تعريف الزركشي وهو "ما ثبت في الزمن الماضي فالأصل بقاءه في الزمن المستقبل".^(٤) وعرفه فتحى الدريني بأنه "قوة استمرار الحكم الشرعي وديمومة استتباع آثاره الملزمة".^(٥)

إن من طبيعة الأحكام الشرعية التي هي خطاب الله تعالى المتعلق بأفعال المكلفين أن تكون على نمطين، وهما:

(١) الأحكام الشرعية الكلية: وهي الأحكام التي تثبت إما بالكليات النصية وإما بالكليات الاستقرائية، وهي التي تمثل الأحكام العامة التي تؤول إليها أجناس الأعيان، وتعرف بالأصول التي تحتكم إليها جزئياتها عند قصد المعرفة بأحكامها.

وعلى سبيل المثال، حكم الأشياء المنفعة، وقد ثبت بنصوص الشرع واستقرائه الحكم بإباحتها، ويعد أصلاً تعتمد عليه جميع المنافع. وحين العجز عن الإثبات بالعدول عن اندراج جزئي تحت هذا الأصل بدليل آخر، يبقى محكوماً بحكم أصله لكون الأصل ثابتاً ولكون الجزئي مشمولاً ضمن معنى أصله.

(٢) الأحكام الشرعية الجزئية: وهي الأحكام التي تختص بظرف معين وحالة معينة وتثبت بالنصوص الجزئية الخاصة، وكونها خاصة، لا يمنعها من أن تتضمن معنى يناط به الحكم ويدور معه، بحيث يصلح أن يلحق به غيره من الجزئيات الأخرى في حكمه بالقياس أو غيره من وجوه النظر الاجتهادي. والحكم الشرعي كما أنه يثبت بالمناط يثبت كذلك بالمحل والظرف، أي أن يصح الوجود الشرعي للحكم بالمناط والوجود العقلي له بالمحل والظرف.

وعلى سبيل المثال: الحكم بحرمة القتل، لا يصح وجوده الشرعي إلا بالمناط، وهو الاعتداء على النفس، ولا يصح وجوده العقلي إلا بالمحل والظرف، وهو الإنسان والزمن والمكان والحال.

وكما أنه إذا زال المناط بعدم ثبوته أو نفيه بالدليل زال الحكم معه، وكذلك إذا زال المحل والظرف بعدم ثبوتها أو نفيهما بالدليل، زال الحكم معه.

هذا التقسيم يمهد السبيل إلى الإحاطة بما أورده الأصوليون في شأن تعريف الاستصحاب، بحيث إنهم لاحظوا صلاحية النظر في الأصل في أجناس الأعيان والظرف في أفراد الأعيان. ثم أن يستخرجوا هذا المفهوم من مداره الحكمي إلى أن يكون النظر الاستدلالي بهذا المسمى، أي الاستصحاب.

وبالنظر في مفهوم الاستصحاب الذي أوضحه الأصوليون في صيغة التعريفات، فيتسنى لنا استقاء أركانه، وهي بالإيجاز كالآتي:

١. الحكم الأصلي المتيقن ثبوته: وهو الحكم الذي ثبت بيقين كلياً كان أم جزئياً بالنص أو الاجتهاد، ويمثل أصل الحكم الشرعي الموضوع له.

٢. الحكم الحادث المشكوك في ثبوته: وهو الحكم الذي حدث متراخياً عن ثبوت الحكم الأصلي ولا يترقى ثبوته إلى درجة اليقين، بل هو بمجرد الشك والظن.

٣. محل الحكم وظرفه: للحكم الأصلي والحكم الحادث محلها وظرفها، ولا بد من اتحادهما في هذين الحكمين.

استنجد بالعلوم المعاصرة في أحكام المواد الغذائية :

مجالات تعويل الاجتهاد على العلوم المعاصرة في البحث عن أحكام الأطعمة والأشربة تكون كالآتي:

١. التشخيص في نوعية الأعيان أو جنسها.

٢. التدقيق في وجود الأعيان المحرمة.

٣. التحقق من المادة الضارة في الأعيان.

٤. التثبت من المادة المسكرة في الأعيان.

توظيف الاستصحاب في الحكم على المواد الغذائية

(١) الأغذية المعدلة وراثياً (Genetically Modified Food):

هذه المسألة يتأصل جذرها في علم الهندسة الوراثية (Genetic Engineering) وعلم التكنولوجيا الحيوية (Biotechnology) التي تتطور وتتطور في هذه الآونة الأخيرة من قبل الخبراء والعلماء، وإن كانت لها بوادر ظهورها على مرور التاريخ البشري.

يركز علم الهندسة الوراثية على الوسائل والطرق في التحكم على الجينومات الموجودة في النباتات والحيوانات والكائنات الدقيقة، ومن نماذج هذا التحكم: التآليف بين مختلف عناصر الحمض النووي الريبي منقوص الأكسجين (DNA) ودمجه في النواقل كالبكتيريا،^(٦) والجينومات هي عناصر (DNA). ويدرس علم التكنولوجيا الحيوية العمليات الصناعية التي تستخدم الكائنات الدقيقة (Microorganisms) وتتناول تقنيات الهندسة الوراثية لبناء السلالات الجديدة لإصلاح مواصفاتها وإحداث منتجات جديدة^(٧).

وجوه التعديل الوراثي للأغذية تكون كالتالي:

أولاً: هذه العملية تمكن نقل الجين أو الجينات من كائن إلى آخر، مثلاً من نبات إلى حيوان أو العكس، أو من حيوان إلى بكتيريا أو العكس، أو من نبات إلى بكتيريا أو العكس. والجين المنقول أو الجينات المنقولة (Transgene) تتمكن من إصدار كل ما له في محله القديم إلى محله الجديد.^(٨)

ثانياً: عملية إعادة الدمج (Recombinant DNA) تكون بأخذ المادة الوراثية من الأعيان المختلفة ويتم بها التآليف المختبري (in vitro) ثم نقلها إلى الكائن الحي لتتركب عناصره وأوصافه.^(٩)

ثالثاً: عملية استنساخ الجينومات في الخلايا (Replication DNA) تكون في العملية المنظمة المشتملة على المكونات المتعددة المتمثلة في أكثر من ٢٠ جيناً في نسخ الجينوم.^(١٠)

رابعاً: استخدام الكائنات الدقيقة (Microorganisms) في صناعة الأغذية والمنتجات الغذائية والمواد اللونية والمضافة إلى الأغذية (Food additives). وتتسرب هذه الكائنات إلى النظام الغذائي، وهي كالبكتيريا والقوالب (Molds) والخميرة (Yeasts) والطحالب (Algae).^(١١)

بالنظر إلى هذه الوجوه في التصرف بالحمض النووي الموجود في الكائنات، فالأغذية المعدلة وراثيا تجرى فيها هذه العمليات إما بنقل مادتها الوراثية وإما بإعادة دمجها مع الجينات الأخرى، وإما باستساخها ليتزايد عددها، وإما باستخدام الكائنات الدقيقة.

وهذه العمليات تكون في علم التكنولوجيا الحيوي للأغذية (Food biotechnology) وهو يتكون من علوم: الكيمياء الحيوي (Biochemistry) والكيمياء (Chemistry) والأحياء الدقيقة (Microbiology) والهندسة الكيميائية (Chemical Engineering).^(١٢)

الحكم الأصلي الثابت في الشرع، أن الأغذية مباحة حتى يثبت تحريمها، فيستصحب هذا الحكم في الأغذية المعدلة وراثيا، ونقول إنها مباحة. ومساعي العدول عن هذا الأصل، تتمثل في البحث عن إمكانية اندراج المسألة تحت أصل آخر، فيتغير حكمه إلى ما يقتضيه الأصل الآخر. وهنا يتأتى دور الترجيح بين الأصول التي تصلح أصلا للمسألة بالنظر إلى الأصل الذي يجلب المصلحة والأصل الذي يدفع المفسدة، والأصل الذي يحمل الحكم الكلي والأصل الذي يحمل الحكم الجزئي.

وإذا ثبت أنها مندرجة تحت أصل آخر، مثلا أن هذه الأغذية محتوية على المكونات المضرة، فتأخذ حكم قاعدة أن الأصل في المضار التحريم. أما القائلون بإباحتها فيستدلون باستصحاب قاعدة أن الأصل في الأشياء الإباحة في هذه الأغذية، وعدولها عن هذا الأصل لم يثبت يقينا بالأدلة والبراهين. وأما القائلون بحرمتها، فيستدلون بوجود الأدلة والبراهين التي تقتضي عدول هذه المسألة عن هذا الأصل، فحكمها يكون بدلالة الأدلة والبراهين.

(٢) مادة الجيلاتين (Gelatin):

المادة التي نتوخى العلم بحكمها هذه من مكونات الأغذية (Ingredients) لأنها تستخدم في صنع المأكولات. ومادة الجيلاتين هي البروتين القابل للذوبان المستخلص من كولاجين (Collagen) الحيوانات أو عظامها أو نسجها (Tissues) باستعمال الماء الحار والحمض أو بالمعالجة القلوية (Alkaline treatment). () ويمكن استخلاصها من أي مصدر يحتوي على كولاجين، ولكن المصادر الأساسية التي يستخلص منها الجيلاتين هي عظام المواشي وجلد الخنزير والأسماك. وتستخدم في صناعة الخمر لتكون مثبتة (Stabilizer) أو مكثفة (Thickener) أو مقومة (Texturizer) للمنتجات الغذائية، وقد يكون الجيلاتين

أداة التجهيز (Processing aid) أو من المكونات.^(١٣)

تستخدم مادة الجيلاتين في صناعة منتجات غذائية كالحلويات واللحوم المعلبة والحلويات الهلامية (Jellies) والكبسولات الدوائية.^(١٤) وهي تعتبر من المواد الغذائية وتحمل كود (E441) وتكون من مجموعة مستحلبات طبيعية (Natural emulsifiers).^(١٥)

وهنا بعض النماذج من الأغذية المحتوية على الجيلاتين: الحلويات الجيلاتينية (Gelatin desserts) والحلويات السكرية (Confectionary) والمنتجات الحليبية (Dairy products) والجيلاتين في اللحوم والمشروبات والمنتجات قليلة الدسم.^(١٦)

الحكم بالحل أو الحرمة لمادة الجيلاتين دائر بين استصحاب القاعدة عليها التي تنص على التفريق بين مصادرها وآثارها، ونفي اندراج المسألة تحت القاعدة الأصلية وإثبات عدولها عنها بالبراهين، وانضوائها تحت القاعدة الأخرى المخالفة.

أولاً: استصحاب قاعدة الأصل في الأشياء الإباحة على هذه المادة يحكم بإباحتها، ولكن هذه المادة لم تكن من الأشياء بإطلاقها بل هي من نوع الحيوانات.

ثانياً: استصحاب قاعدة الأصل في الحيوانات المائية الإباحة على هذه المادة يحكم بإباحتها، ولكن هذه المادة لم تنحصر على جنس الحيوانات المائية بل منها من نوع الحيوانات البرية.

ثالثاً: استصحاب قاعدة الأصل في الحيوانات البرية الإباحة على هذه المادة يحكم بإباحتها، ولكن هذه المادة لم تكن على الحيوانات البرية بإطلاقها بل منها من نوع الحيوانات المحرمة لذاتها ومنها من نوع الحيوانات المحرمة لغيرها.

رابعاً: استصحاب قاعدة الأصل في الحيوانات البرية المباحة المقيدة بالضوابط الشرعية، والإباحة على هذه المادة يحكم بإباحتها، ولكن هذه المادة لم تكن مؤدية إلى النفع حسب بل قد تؤدي إلى الضرر.

خامساً: استصحاب قاعدة الأصل في الحيوانات البرية المباحة المقيدة بالضوابط الشرعية غير المضرة الإباحة على هذه المادة يحكم بإباحتها.

(٣) مادة المستحلب (Emulsifier) :

مادة المستحلب (Emulsifier) هي أداة لعملية (Emulsion)، وهي تعرف كذلك بـ (Emulsifying agents)، وتعني المواد التي تذوب الدهن في الماء أو العكس وتقدر على المزج بينهما.^(١٧)

ومن المهمات الأساسية لهذه المادة: التعقيد (Complexing)، التشتيت (Dispersing)، توجيه التبلور (Crystallization control)، الترطيب (Wetting)، التزييت (Lubricating).^(١٨)

تستخدم هذه المادة كثيرا في صناعة المنتجات الخبزية (Bakery products) والحلويات (Confectionary) والآيس كريم (Ice cream) والمايونيز (Mayonnaise) والسمن (Margarines).

وأنواع المستحلبات التي تستخدم كثيرا هي (Carrageenans, lecithins, glycerides). وهذه المادة مصادرها الطبيعية هي جليسيرول (Glycerol) والزيت أو السمن (triglycerides) وهي تسمى بـ (Monoglycerides) المادة المستخدمة كثيرا في صناعة الأغذية، والزيوت والسمن يستخلصان من النخيل وعباد الشمس (Sun flower) واللفت (Rapeseed) وفول الصويا. وقد تستخدم مادة الكحول مع هذه الزيوت والسمن لصناعة المستحلب، ومن نماذجها: polyglycerol, propylene glycol, sorbitol, sucrose.^(٢٠)

وقد تجلى فيما سبق أن الاستصحاب عبارة عن العمدة الأساس في العلم بحكم هذه المسألة، والقول بالحل أو الحرمة يعتمد على القاعدة التي تستصحب على هذه المسألة، بالنظر إلى عدم الأدلة الجزئية التي تجعل المسألة خارجة عن حكم القاعدة.

أولا: هذه المسألة باقية على أصلها وهو الإباحة لمقتضى ان قاعدة الأصل في الأشياء الإباحة.

ثانيا: وإذا ثبت دليل على أنها من الأعيان المحرمة لذاته أو لغيرها فتحرم.

ثالثا: وإذا لم يثبت دليل على أنها من الأعيان المحرمة وثبت على أنها مضرّة فتحرم.

رابعا: وإذا لم يثبت دليل على أنها من الأعيان المحرمة أو المضرّة وثبت على أنها مسكرة فتحرم.

خامسا: وإذا لم يثبت دليل على أنها من الأعيان المحرمة أو المضرة أو المسكر تبقى على أصلها.

هوامش:

- الجوهري، إسماعيل بن حماد، الصحاح، تاج اللغة صحاح العربية، تحقيق: أحمد عبد الغفور عطار، بيروت: دار العلم للملايين، ط٤، ١٩٩٠م، ج١، ص١٦٢.
- القرافي، شهاب الدين أبو العباس أحمد بن إدريس، شرح تنقيح الفصول في اختصار المحصول في الأصول (بيروت: دار الفكر، د.ط، ٢٠٠٤م)، ص٣٥١.
- ابن القيم، أبو عبد الله محمد بن أبي بكر بن أيوب، إعلام الموقعين عن رب العالمين، تعليق: أبي عبيدة مشهور بن حسن آل سلمان وأبي عمر أحمد عبد الله أحمد (الرياض: دار ابن الجوزي، ط١، ١٤٢٢هـ)، ج٣، ص١٠٠.
- الزركشي، بدر الدين محمد بن بهادر بن عبد الله، البحر المحيط في أصول الفقه، تحرير: عبد الستار أبو غدة، مراجعة: عبد القادر عبد الله العاني (الكويت: وزارة الأوقاف والشؤون الإسلامية، ط٢، ١٩٩٢م)، ج٦، ص١٧.
- فتحي الدريني، بحوث مقارنة في الفقه الإسلامي وأصوله (بيروت: مؤسسة الرسالة، ط٢، ٢٠٠٨م)، ج١، ص٣٣٥.
- Moselio Schaechter (ed.), The Desk Encyclopedia of Microbiology, California: Elsevier Academic Press, 2004, p.168.
- International Food Information Service, Dictionary of Food Science and Technology, Oxford: Blackwell Publishing, 2005, p.42.
- Rosli Omar, Environmental and Health Impacts of Genetically Engineered Organisms, National Seminar on Biotechnology in Food and Consumer Product: Islamic Perspective, International Islamic University Malaysia, Kuala Lumpur, December 2007, p.2.
- Moselio Schaechter (ed.), The Desk Encyclopedia of Microbiology, op.cit, p.526.
- Ibid. p.350.
- Kalidas Shetty et.al (ed.), Food Biotechnology, Boca Raton: Taylor & Francis Group, 2nd Edition, 2006, p.27.
- Ibid. p.27.
- International Food Information Service, Dictionary of Food Science and Technology, op.cit, p.161.

- www.omri.org/Gelatin-TAP.pdf, p.1.
- David A Bender & Arnold A Bender, *Bender's Dictionary of Nutrition and Food Technology*, Boca Raton: CRC Press, 2nd Edition, p.186.
- <http://en.wikipedia.org/wiki/Gelatin>
- <http://www.gmap-gelatin.com/gelatin-adv-food.html>
- David A Bender & Arnold A Bender, *Bender's Dictionary of Nutrition and Food Technology*, op.cit. p.153.
- Robert S. Igoe & Y.H. Hui, *Dictionary of Food Ingredients*, Maryland: An Aspen Publication, 4th Edition, 2001, p.52.
- International Food Information Service, *Dictionary of Food Science and Technology*, op.cit. p.131.
- <http://www.emulsifiers.org/ViewDocument.asp?ItemId=12&Title=How+are+they+produced%3F>

**المؤتمر الدولي الأول لمركز البحوث
والاستشارات الاجتماعية (لندن)
حول موضوعات العلوم الاجتماعية والانسانية في
العالم الإسلامي (٢٨-٣٠ مايو ٢٠١٢، جامعة لندن)**

SCRLondon First
International Conference on Social
Sciences and Humanities in
the Islamic World
(28-30 May 2012, University of London)