مجلة البحوث العلمية والدراسات الإسلامية
المجلد 18 العدد 3 (السداسي الثاني 2026)
ص: 319 – 360

حكم الأجبان المصنعة بأنافح محرمة
دراسة معاصرة في ضوء قاعدتي الاستحالة والاستهلاك

The Ruling on Cheeses Manufactured Using Rennets Derived from Prohibited Sources:
A Contemporary Study in Light of the Fiqh Maxims of Transformation and Assimilation

د. نورالدين ساخر *
جامعة المسيلة، كلية العلوم الإنسانية والاجتماعية، مخبر الدراسات والبحوث الإسلامية والقانونية والاقتصاد الإسلامي (الجزائر)
noureddine.sakher@univ-msila.dz

تاريخ الارسال: 2026/06/11 تاريخ القبول: 206/07/17 تاريخ النشر:2026/09/28

ملخص:

تتناول الدراسة مسألة الأجبان المصنعة بأنافح محرمة، تطرق الباحث من خلالها إلى بيان حقيقة الإنفحة، وطرق استخلاصها، ومدى طهارتها، ومبدأ عملها في التجبين، كما تطرق إلى بيان الحكم الشرعي للمسألة في ضوء قاعدتي الاستحالة والاستهلاك، من خلال تحرير محل النزاع في المسألة وبيان صورها المعاصرة بدقّة، ثم تحليل ومناقشة حقيقة استحالة واستهلاك الأنافح المحرمة التي دخلت في صناعة الأجبان من المنظور الفقهي ومن المنظور العلمي وأثر ذلك على المسألة، وقد خلُصت الدراسة إلى القول ببقاء الأجبان المصنعة بأنافح محرمة على أصل التحريم؛ لوجود ما يثبت أن التغير الحاصل للأنافح المحرمة التي دخلت في الصناعة الجبنية هو تغير جزئي لا كلي، ما يجعل القول باستحالتها أو استهلاكها ظنّيا، وبالتالي لا يقوى على نقل الحكم من الحرمة إلى الإباحة، وهو ما يبقي المنتجات الغذائية المشتملة عليها على أصل التحريم.

الكلمات المفتاحية: الأجبان؛ الإنفحة؛ الاستحالة؛ الاستهلاك.

* المؤلف المرسل.

Abstract:

This study addresses the issue of cheeses manufactured using rennets derived from prohibited sources. The researcher examines the nature of rennet (*al-infaḥah*), the methods of its extraction, its ritual purity, and its mechanism of action in the cheesemaking process. The study also addresses the Islamic legal ruling on the matter in light of two fiqh maxims: transformation (*Istiḥālah*) and assimilation (*Istihlāk*). This is undertaken by precisely defining the point of legal dispute (*taḥrīr maḥall al-nizāʿ*) and identifying its contemporary manifestations, followed by an analysis and discussion of whether genuine transformation or assimilation actually occurs in the prohibited rennet used in cheese production, from both juristic and scientific perspectives, and the implications thereof for the juristic ruling.

The study concludes that cheeses manufactured using rennets derived from prohibited sources remain governed by the original ruling of prohibition (*aṣl al-taḥrīm*), on the grounds that evidence establishes that the transformation undergone by the rennet is only partial, not complete, and therefore does not constitute genuine transformation or effective assimilation. This renders the claim that such rennet has undergone complete transformation or assimilation merely speculative, and therefore insufficient to shift the ruling from prohibition (*ḥurmah*) to permissibility (*ibāḥah*). Consequently, food products containing such rennet remain governed by the original ruling of prohibition.

Keywords: Cheeses; Rennet (*al-infaḥah*); Transformation (*Istiḥālah*); Assimilation (*Istihlāk*).

1. مقدمة:

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

إن مما لا ريب فيه أن من أعظم ما تجدر العناية به هو ما يغذي به الإنسان بدنه، إذ للغذاء أثر واضح على بدن الإنسان وسلوكه ومعاملاته مع ربه ومع الخَلْق، فطيب الغذاء سبب في صلاح الإنسان وحسن خُلقه وصفاء قلبه وإجابة دعائه وحصوله على مرضات ربه، وبعكسه الغذاء الخبيث، وبما أنَّ البشرية تعيش في عصر تطورت فيه العلوم بشكل رهيب، ونتج عن هذا التطور ظهور نوازل ومستجدّات لم تكن تتصوّر في الحسبان، خاصة منها ما تعلق بغذاء الناس ودوائهم، والذي هيمنت على تصنيعه وتسويقه دول كافرة لا تراعي في التصنيع أحكام وضوابط الشريعة الإسلامية، حيث عملت على الاستفادة من التطور التكنولوجي والتقني الحاصل واستثماره في كل ما هو نجس ومحرم وإقحامه فيما يستهلكه البشر، فخلق هذا إشكالات يصعب حلها، وعمت بهذه المسائل البلوى في البلاد غير الإسلامية والإسلامية، ومن ثَمَّ جاءت هذه الدراسة لبيان الأحكام الفقهية لمسألة من المسائل المتعلقة بالمطعومات، ألا وهي مسألة تصنيع الأجبان بأنافح محرمة، وذلك في ضوء قاعدتين من قواعد الفقه المهمة استند إليهما الفقهاء -ولا سيما المعاصرين منهم- في تخريج أحكام النوازل والمستجدات، ألا هما قاعدتا الاستحالة والاستهلاك.

أهمية الموضوع:

تبرز أهمية البحث في معالجته لإحدى أكثر المسائل تعقيدا في الصناعات الغذائية المعاصرة، والمتمثلة في الأجبان المصنعة بأنافح محرمة، والتي تقع في تقاطع بين التطور التقني الغذائي ومقتضيات الانضباط الشرعي، كما يُبرز دور قاعدتي الاستحالة والاستهلاك في استنباط الأحكام الفقهية للمسألة وتفعيل أحكامهما في الواقع التطبيقي، مع الربط بين المعطيات العلمية الحديثة والتأصيل الفقهي، بما يسهم في ترشيد الاجتهاد المعاصر والحدّ من التسرع في إصدار الأحكام.

إشكالية البحث:

أمام هذه الظروف والتحديات التي طرأت على المسلمين في غذائهم وما يقحم فيه من مواد محرمة ونجسة -وأخصُّ بالذكر في هذه الدراسة الأنافح المحرمة- سواء كان ذلك بطريقة مباشرة أو بعد معالجات كيميائية، تبرز لدينا إشكالية الدراسة في الآتي:

ما مدى بقاء حكم التحريم الثابت للأنافح المحرمة عند تعرضها لمعالجات صناعية معاصرة تغير حقيقتها إلى حقيقة أخرى، أو تستهلكها فيما تضاف إليه من الأطعمة فلا يبقى لها أثر في ضوء قاعدتي الاستحالة والاستهلاك؟ وهل التفاعلات الكيميائية التي تحدث أثناء تصنيع الأجبان المشتملة على أنافح محرمة هي تفاعلات كاملة تُحوِّل الإنفحة المحرمة إلى أعيان جديدة مباينة تماما للأصل؟ أم هي مجرد تفاعلات جزئية وشكلية لها مع بقاء مكوناتها الأصلية كما هي؟

أهداف البحث: يهدف هذا البحث إلى تحقيق جملة من المقاصد العلمية، أبرزها:

- تحرير محل النزاع في مسألة الأجبان المصنعة بأنافح محرمة، وبيان صورها المعاصرة بدقة.
- تأصيل مفهوم الإنفحة من الناحية الفقهية والعلمية، وبيان مكوناتها وطرق إقحامها في الصناعة الجبنية.
- الموازنة بين آراء الفقهاء في المسألة، مع الترجيح وفق القواعد الفقهية والمعطيات العلمية الحديثة.

منهج البحث:

اقتضت طبيعة الموضوع أن يعتمد الباحث على **المنهج الاستقرائي**، من خلال تتبع أقوال الفقهاء في المسألة محلّ البحث، وتتبع كلام المختصين في المسائل العلمية ذات الصلة، وكذا **المنهج التحليلي**، من خلال تحليل ومناقشة حقيقة استحالة واستهلاك الأنافح المحرمة التي دخلت في تصنيع الأجبان من المنظور الفقهي ومن المنظور العلمي وأثر ذلك على المسألة محل البحث.

الدراسات السابقة:

هناك بعض الدراسات المعاصرة المشابهة التي تناولت موضوع الأجبان المصنعة بأنافح محرمة، إلا أن غالبها كان على سبيل التمثيل والإيجاز الشديد، وهذه الدراسات كالآتي:

- **مشكلة استخدام المواد المحرمة في المنتجات الغذائية والدوائية**، إعداد: د. محمد عبد السلام، وهو بحث طبعته المنظمة الإسلامية للعلوم الطبية ضمن أعمال ندوتها الفقهية الطبية الثامنة، رؤية إسلامية لبعض المشاكل الصحية – الكويت، د ط، 1996م. يقع البحث في حدود اثنتي عشرة صفحة.

- **المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء بين النظرية والتطبيق**، إعداد: د. نزيه حماد، وهو بحث مطبوع، طبعته دار القلم – دمشق، ط:1، 1425هـ – 2004م، يقع البحث في حدود مائة وثلاث عشرة صفحة.

- **مواد نجسة في الغذاء والدواء**، إعداد: د. عبد الفتاح محمود إدريس، وهو بحث مطبوع، طبعته دار الصميعي للنشر والتوزيع – الرياض، ط:1، 2012م. يقع البحث في حوالي مائتي صفحة.

اشتملت هذه البحوث على عدد من المسائل المعاصرة التي تم فيها إقحام مواد نجسة ومحرمة في الغذاء، كإنفحة الميتة والببسين الخنزيري والجيلاتين المشتق من مصادر محرمة والدم ومشتقاته...

ويلاحظ على تلك الدراسات أنها لم تتعرض لمسألة الأجبان المصنعة بأنافح محرمة بشكلها المعاصر إلا بصورة عامة وبإيجاز شديد؛ نظرا لكونها جزءا من مواضيع أخرى، في حين أني بسطت الكلام في دراسة هذه المسألة وبيان حقيقتها من الناحية العلمية والفقهية، وتخريج أحكامها وفق القواعد الفقهية وبناء على ما ذكره أهل الخبرة والاختصاص في مجال الكيمياء، كما أن الناظر في نتائج بعض تلك الدراسات نظرة تمحيص، والرجوع إلى أهل الخبرة والاختصاص، يجد أن نتائجها مجانبة للصواب إلى حد بعيد؛ نظرا لبروز معطيات جديدة أفرزها التطور العلمي، وعليه فإن ما جاء به هذا البحث فيه استدراك على تلك الدراسات فيما ذهبت إليه.

خطة البحث:

وتحقيقاً للهدف المطلوب من هذه الدراسة، سار الباحث وفق خطة مكونة من مقدمة وثلاثة مباحث وخاتمة، وهي كالآتي:

- مقدمة.
- المبحث الأول: حقيقة الإنفحة وطرق استخلاصها ومدى طهارتها.
- المبحث الثاني: حقيقة الأجبان وطرق صناعتها.
- المبحث الثالث: حكم الأجبان المصنعة بأنافح محرمة في ضوء القاعدتين.
- خاتمة وفيها أهم النتائج.

2. حقيقة الإنفحة وطرق استخلاصها ومدى طهارتها:

1.2 حقيقة الإنفحة:

1.1.2 الإنْفحة في اللغة:

الإنْفحة، بكسر الهمزة وفتح الفاء وقد تكسر، وتخفيف الحاء -إنْفحَة- أو تشديدها -إنْفحَّة-، وفي لغة ثانية يقال: مِنْفَحة، وتجمع على أَنافِحُ، ومَنافِحُ، وهي في أصل اللغة كَرِشُ الحَمَل أَو الجَدْي مَا لَمْ يأْكل، فإذا أَكلَ فَهُوَ كَرِشٌ[1]. جاء في المصباح المنير: "وَلَا يُسَمَّى إنْفَحَةً إلَّا وَهُوَ رَضِيعٌ فَإِذَا رَعَى قِيلَ اسْتَكْرَشَ أَيْ صَارَتْ إنْفَحَتُهُ كَرِشًا"[2].

كما تطلق الإنفَحة على ما يستخرج منها من سائل يغلظ به اللبن فيصير جبنا، جاء في لسان العرب: "وإِنْفَحة الجَدْي وإِنْفِحَتَه وإِنْفَحَّتُه ومِنْفَحَتُه شيءٌ يَخرج من بطنه أَصفر يُعْصَرُ فِي صوفةٍ مبتلَّةٍ في اللبن فيغلظ كالجُبْن"[3]، وجاء في المصباح المنير: "الْإِنْفَحَةُ مَا يؤخذ من الجَدي قبل أَنْ يَطْعَمَ غير اللَّبنِ فإن طَعِمَ غيره قيل مَجْبَنَةٌ"[4].

2.1.2 الإنْفحة في الاصطلاح الفقهي:

لا يخرج استعمال الفقهاء للفظ الإنفحة عن المعنى اللغوي، قال ابن عابدين: "الْإِنْفَحةِ: بكسر الهمزة وفتح الفاء وتخفيف الحاء أو تشديدها شيء يستخرج من بطن الجدي أصفرُ يعصر في صوفة مبتلّة في اللّبن فيغلظ كالجبن، ولا تكون إلّا لذي كَرِش وقيل من نفس الكَرِش إلّا أنّه يسمّى إنفحة ما دام رضيعا، وإن رعى العشب سمّي كَرِشا"[5].

---

[1] ابن منظور: **لسان العرب**، (624/2)، الرازي: **مختار الصحاح**، (ص:315)، الفيومي: **المصباح المنير**، (616/2)، الفيروزآبادي: **القاموس المحيط**، (ص:245).

[2] الفيومي: **المصباح المنير**، (616/2).

[3] ابن منظور: **لسان العرب**، (624/2).

[4] الفيومي: **المصباح المنير**، (616/2).

[5] ابن عابدين محمد أمين بن عمر الدمشقي الحنفي: **منحة الخالق على البحر الرائق**، دار الكتب العلمية- بيروت، ط1، 1418هـ-1997م، (190/1).

3.1.2 الإنْفحة في الاصطلاح العلمي:

يعادل مصطلح الإنفحة كلمة (Rennet) باللغة الإنجليزية، وكلمة (présure) باللغة الفرنسية، وهي في المصطلح العلمي عبارة عن إنزيمات تستخرج من المعدة الرابعة (الحقيقية) للحيوانات المجترة الرضيعة (عجل، حمل، جدي) بعد ذبحها قبل الفطام، حيث يوضع جزء قليل منها في الحليب فينعقد ويتكاثف ويصبح جبنا[1].

تعتبر إنفحة العجل العامل المجبن المستعمَل تقليديا في صناعة معظم الأجبان، وتؤخذ كمياتٌ قليلة من الجداء والحملان[2].

المكون الأساسي للإنفحة هو إنزيم الكيموزين (Chymosin) إذ قد تصل نسبته إلى 90٪، ولا يوجد فيها إنزيم الببسين (Pepsin) إلا بنسب قليلة، وهذه الانفحة لا توجد إلا في الحيوانات المجترة الرضيعة (عجول، حملان، جداء)، ومع تقدم الحيوان المجتر في العمر يقِلُّ إنتاج الكيموزين تدريجيا ويستبدل بالببسين كإنزيم رئيسي للهضم، حيث يحل الببسين محل الكيموزين في معدة العجل كليا في سن 5 أشهر[3].

2.2 طريقة استخلاص الإنفحة:

تفرغ المعدة الرابعة (الحقيقية) للعجول الرضيعة من محتوياتها، ويُزال ما يعلق بها من نسج ضامة وعروق، بعد ذلك تغسل بماء مالح، وينفخ فيها الهواء لئلا تلتصق جدرانها، ثم تعلق في مكان جاف مهوّى لأسبوعين أو ثلاثة حتى تجف، أو تشق ثم توضع عدة معدات فوق بعضها على شكل طبقات يتخللها ملح ناعم، وتحفظ على هذه الحال إلى حين الاستخلاص.

يتم استخلاص الإنفحة بتمزيق الكروش إلى أشرطة رفيعة (5 ملم عرض) ثم نقعها في محلول من ملح الطعام بتركيز 10□ مع مواد مطهرة كحمض البرويك بتركيز 3-4□، وهذا بمقدار 1لتر من المحلول لكل 80 غرام من الكروش.

---

[1] جمال الدين عبد التواب: **أساسيات صناعة الألبان**، (ص:352)، رفيس: **الأطعمة المصنعة الحديثة**، (ص:644-645)، و http://www.britannica.com/science/rennin

[2] André Eck : **le Fromage**, (P:101), (ص:645) رفيس: **الأطعمة المصنعة الحديثة**، (ص:645)

[3] طيفور أنطون: **الألبان؛ إنتاج وتصنيع الحليب ومشتقاته، الجزء النظري**، (ص:404)، رفيس: **الأطعمة المصنعة الحديثة**، (ص:648).

بعد مدة يسحب المحلول ويرشح بمواد خاصة مثل فوسفات ثنائي الصوديوم، ويحتوي المستخلص الخام الرائق على محلول الإنفحة (Rennet).

يمكن إعادة نقع الكروش عدة مرات لاستخلاص كل ما فيها من إنفحة، كما يمكن الحصول على حوالي 9 لترات من محلول الانفحة انطلاقا من 12 معدة[1]. وتعرض خلاصة الإنفحة في الأسواق إما على صورة سائلة أو مجففة على هيئة أقراص أو مسحوق[2].

تُضبط مقدرة الإنفحة على التجبين أو ما يسمى بقوة الإنفحة (Strength) وتقاس بحجم اللبن الذي يجبنه حجم معين من الإنفحة لمدة 2400 ثانية في درجة حرارة 35°م. فإنفحة بقوة 10.000 يعني أن 1لتر من تلك الإنفحة يجبن 10.000 لتر من اللبن لمدة 40 دقيقة في حرارة 35°م[3].

توجد اليوم محاولات لاستخراج الإنفحة من الحيوانات الحية مباشرة، وذلك باستعمال قطارة يتم إدخالها في معدة الحيوان الحيّ، وقد بدأ العمل بهذه الطريقة في إنجلترا في الخمسينات من القرن الماضي، ثم عادت اليوم في بعض الدول لأغراض اقتصادية ودينية كما هو الشأن في الهند.

والإنفحة المتحصل عليها بهذه الطريقة أجود من التي تستخلص بالنقع في الملح، لكن تكاليف هذه العملية والمراقبة الصحية لها عالية، وهذا حدّ من انتشارها عمليًا[4].

3.2 مدى طهارة الإنفحة:

تحرير محل النزاع: اتفق جمهور الفقهاء من الحنفية[5]، والمالكية[6]، والحنابلة،[7]

---

(1) Roger Yeisseyre: **Technologie du lait**, constitution, (P:485), René Scriban: **Biotechnologie**, (P:378), Charles Alais: **l'Action Enzymatique de la présure sur la Caséine**, (P:24-25), André Eck: **le fromage**, (P:101), (ص:645-646) رفيس: **الأطعمة المصنعة الحديثة**،

(2) جمال الدين عبد التواب: **أساسيات صناعة الألبان**، (ص:352).

(3) René Scriban: **Biotechnologie**, (P:378), (ص:646) رفيس: **الأطعمة المصنعة الحديثة**،

(4) Alais Charles : science du lait, (P:628). André Eck: le fromage, (P:102), رفيس: **الأطعمة المصنعة الحديثة**، (ص:648).

(5) السرخسي: **المبسوط**، (24/27-28)، الكاساني: **بدائع الصنائع**، (1/63، 77)، (5/43)، ابن عابدين: **رد المحتار**، (1/206).

(6) ابن عبد البر: **الكافي في فقه أهل المدينة**، (1/438)، القرافي: **الذخيرة**، (4/124)، القرطبي: **الجامع لأحكام القرآن**، (2/220)، العدوي: **حاشية العدوي على شرح كفاية الطالب الرباني**، (1/588)، عليش: **منح الجليل**، (2/417-418).

(7) ابن قدامة: **المغني**، (1/54)، ابن مفلح: **المبدع**، (1/53).

والظاهرية،[1] على طهارة الإنفحة إذا أخذت من حيوان مذكى مأكول اللحم، وقيد الشافعية طهارتها بأن لا يطعم الحيوان غير اللبن، فإن طعم غيره كانت نجسة[2].

وذكر الرملي في نهاية المحتاج: "أنه يُعفى عن الجبن المعمول بالإنفحة من حيوان تغذّى بغير اللّبن لعموم البلوى به في هذا الزّمان"[3].

كما اتفق الفقهاء على نجاستها وحرمة أكلها إذا أخذت من حيوان غير مأكول اللحم كالخنزير؛ لاتفاق الفقهاء على حرمة أكله ونجاسة جميع أجزائه بعد الموت وإن ذكى ذكاة شرعية[4].

واختلفوا في نجاسة إنفحة ميتة مأكول اللحم، سواء مات حتف أنفه أو ذكى ذكاة غير شرعية على قولين:

القول الأول: يرى أصحابه نجاسة إنفحة الميتة؛ وهو قول جمهور الفقهاء من المالكية[5]، والشافعية[6]، والحنابلة في الرواية المعتمدة[7]، والظاهرية[8]، وهو قول أبي يوسف ومحمد – –صاحبا أبي حنيفة- في الإنفحة المائعة وأما الجامدة فيغسل ظاهرها وينتفع بها عندهما[9].

القول الثاني: يرى أصحابه طهارة إنفحة الميتة، وهو قول أبي حنيفة[10]، ورواية عند

---

[1] ابن حزم: **المحلى**، (101/6).

[2] النووي: **المجموع**، (570/2)، الشربيني: **مغني المحتاج**، (235/1)، الرملي: **نهاية المحتاج**، (245/1).

[3] الرملي: **نهاية المحتاج**، (245/1).

[4] انظر ما تقدم ذكره في حرمة أكل الخنزير ونجاسته.

[5] ابن عبد البر: **الكافي في فقه أهل المدينة**، (438/1)، القرافي: **الذخيرة**، (124/4)، القرطبي: **الجامع لأحكام القرآن**، (220/2)، العدوي: **حاشية العدوي على شرح كفاية الطالب الرباني**، (588/1)، عليش: **منح الجليل**، (417/2-418).

[6] النووي: **المجموع**، (570/2)، الشربيني: **مغني المحتاج**، (235/1)، الرملي: **نهاية المحتاج**، (245/1).

[7] ابن قدامة: **المغني**، (54/1)، ابن مفلح: **المبدع**، (53/1)، المرداوي: **الانصاف**، (92/1)، البهوتي: **كشاف القناع**، (56/1).

[8] ابن حزم: المحلى، (101/6).

[9] السرخسي: **المبسوط**، (24/27-28)، الكاساني: **بدائع الصنائع**، (63/1، 77)، (43/5)، ابن نجيم: **البحر الرائق**، (190/1)، (190/1)، ابن عابدين: **رد المحتار**، (206/1).

[10] السرخسي: **المبسوط**، (24/27-28)، الكاساني: **بدائع الصنائع**، (63/1، 77)، (43/5)، ابن نجيم: **البحر الرائق**، (190/1)، ابن عابدين: **رد المحتار**، (206/1).

الحنابلة[1]، وهو اختيار شيخ الإسلام ابن تيمية[2].

الأدلة:

أدلة القول الأول:

استدل أصحاب هذا القول؛ وهم القائلون بنجاسة إنفحة الميتة بالقرآن وآثار الصحابة والقياس والمعقول.

أولا: القرآن الكريم

استدلوا بقوله تعالى: ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ ٱلْمَيْتَةُ﴾ [المائدة: 04].

وجه الدلالة: أن هذه الآية عامة تشمل جميع أجزاء الميتة، والانفحة جزء من الميتة أشبهت اليد، فكانت نجسة محرمة تبعا لأصلها الذي هو الميتة[3].

ثانيا: من الأثر

استدلوا ببعض الآثار المروية عن بعض الصحابة كعمر وابن مسعود وابن عباس وابن عمر ﷺ في النهي عن أكل الجبن المنعقد بإنفحة الميتة؛ وهذه الآثار كالآتي:

- عن إِبْرَاهِيم الْعُقَيْلِيّ قال: حَدَّثَنِي عَمِّي ثَوْرُ بْنُ قُدَامَةَ قَالَ: جَاءَنَا كِتَابُ عُمَرَ بْنِ الْخَطَّابِ ﷺ **«أَنْ لَا تَأْكُلُوا مِنَ الْجُبْنِ إِلَّا مَا صَنَعَ أَهْلُ الْكِتَابِ»**[4].

- عَنْ قَيْسِ بْنِ سَكَنٍ قَالَ: قَالَ عَبْدُ اللهِ – هُوَ ابْنُ مَسْعُودٍ ﷺ-: **«لَا تَأْكُلُوا مِنَ الْجُبْنِ إِلَّا مَا صَنَعَ الْمُسْلِمُونَ وَأَهْلُ الْكِتَابِ»**[5].

---

[1] ابن قدامة: **المغني**، (54/1)، ابن مفلح: **المبدع**، (53/1)، المرداوي: **الانصاف**، (92/1)، البهوتي: **كشاف القناع**، (56/1).

[2] ابن تيمية: **مجموع الفتاوى**، (103/21).

[3] القرطبي: **الجامع لأحكام القرآن**، (220/2)، النووي: **المجموع**، (570/2).

[4] رواه البيهقي: **السنن الكبرى**، كِتَابُ الضَّحَايَا، بَابُ مَا يَحِلُّ مِنَ الْجُبْنِ وَمَا لَا يَحِلُّ، حديث رقم: 19691، (10/10). في إسناده إسناده إبراهيم العقيلي وعمه ثور بن قدامة، سكت عنهما البخاري وأبو حاتم ولم يذكرا فيهما جرحًا ولا تعديلًا، وذكرهما ابن حبان وابن قُطْلُوبُغَا في الثقات فيكون الحديث حسنا. انظر: البخاري: **التاريخ الكبير**، رقم: 987، (311/1)، ورقم: 2123، (179/2)، ابن أبي حاتم: **الجرح والتعديل**، رقم: 374، (122/2)، ورقم: 1901، (467/2)، ابن حبان: **الثقات**، رقم: 6556، (22/6)، ورقم: 2002، (100/4)، ابن قُطْلُوبَغَا: **الثقات**، رقم: 1292، (272/2) ورقم: 2228، (136/3)، ابن حجر: **الإصابة في تمييز الصحابة**، (533/1).

[5] رواه ابن أبي شيبة: **المصنف**، كتاب الأطعمة، باب فِي الْجُبْنِ وَأَكْلِهِ، حديث رقم:24414، (130/5)، والطبراني: **المعجم**

- عَنْ أَبِي سعيد الرقاشِي عَن بن عَبَّاسٍ ﷺ: «**لَا تَأْكُلْ مِنَ الْجُبْنِ إِلا مَا صَنَعَ الْمُسْلِمُونَ وَأَهْلُ الْكِتَابِ**»[1].

- عَنْ عَلِيِّ بْنِ عَبْدِ اللَّهِ الْبَارِقِيِّ قَالَ: اسْتَفْتَتْنِي امْرَأَةٌ بِمَكَّةَ فَقُلْتُ لَهَا: هَذَا عَبْدُ اللَّهِ بْنُ عُمَرَ عَلَيْكِ بِهِ فَاسْتَفْتِيهِ. فَانْدَفَعَتْ نَحْوَهُ فَاتَّبَعْتُهَا أَسْمَعُ مَا تَقُولُ، فَقَالَتْ: «**أَفْتِنِي عَنِ الْجُبْنِ؟ فَقَالَ: وَمَا الْجُبْنُ؟ قَالَتْ: شَيْءٌ نَصْنَعُهُ مِنَ اللَّبَنِ كَذَا وَكَذَا وَيَجْبُنونَ الْإِنْفحَةَ فَقَالَ عَبْدُ اللَّهِ: مَا يَصْنَعُ الْمُسْلِمُونَ وَأَهْلُ الْكِتَابِ فَكُلِيهِ وَمَا لَمْ يَصْنَعُوهُ فَلَا تَأْكُلِيهِ..**»[2].

- وعَنْ جَبَلَةَ بْنِ سُحَيْمٍ، قَالَ: سُئِلَ ابْنُ عُمَرَ عَنِ الْجُبْنِ وَالسَّمْنِ، فَقَالَ: «**سَمٍّ وَكُلْ**»، فَقِيلَ: إِنَّ فِيهِ مَيْتَةً، فَقَالَ: «**إِنْ عَلِمْتَ أَنَّ فِيهِ مَيْتَةً فَلَا تَأْكُلْهُ**»[3].

- وعَنْ سَعِيدِ بْنِ عُبَيْدَةَ قَالَ: **سَأَلَ رَجُلٌ ابْنَ عُمَرَعَنِ الْجُبْنِ؟ فَقَالَ لَهُ ابْنُ عُمَرَ: «كُلِ**

الكبير، حديث رقم: 8980، (201/9)، والبيهقي: **السنن الكبرى**، كِتَابُ الضَّحَايَا، بَابُ مَا يَحِلُّ مِنَ الْجُبْنِ وَمَا لَا يَحِلُّ، حديث رقم: 19692، (11/10). قال الهيثمي: رَوَاهُ الطَّبَرَانِيُّ وَرِجَالُهُ ثِقَاتٌ. انظر: الهيثمي: **مجمع الزوائد ومنبع الفوائد**، (43/5).

[1] رواه أحمد: **العلل ومعرفة الرجال**، حديث رقم: 608، (35/1). الأثر حسن لغيره، وهذا إسناد ضعيف لجهالة حال أبي سعيد بيان بن جندب الرقاشي، سكت عنه البخاري وأبو حاتم. انظر: البخاري: **التاريخ الكبير**، رقم: 1948، (133/2)، وابن أبي حاتم: **الجرح والتعديل**، رقم: 1686، (424/2). ونقل عن ابن معين قوله: لا أعرفه. انظر: الذهبي: **ميزان الاعتدال**، رقم: 10241، (530/4). وذكره ابن حبان في الثقات وقال عنه: "يخطئ". انظر: ابن حبان: **الثقات**، رقم: 1911، (79/4). وله شواهد تقويه من حديث عمر وابن مسعود تقدم ذكرها قبله.

[2] رواه الطبراني: **المعجم الكبير**، حديث رقم: 13676، (52/13)، وقال الهيثمي في "**مجمع الزوائد**" (43/5): "رَوَاهُ الطَّبَرَانِيُّ وَرِجَالُهُ رِجَالُ الصَّحِيحِ، خَلَا شَيْخِهِ وَهُوَ ثِقَةٌ".

[3] رواه البيهقي: **السنن الكبرى**، كِتَابُ الضَّحَايَا، بَابُ مَا يَحِلُّ مِنَ الْجُبْنِ وَمَا لَا يَحِلُّ، حديث رقم: 19694، (11/10). من طريق يَعْلَى بْنُ عُبَيْدٍ عن سُفْيَانُ -وهو الثوري- عَنْ جَبَلَةَ بْنِ سُحَيْمٍ، وهذا سند ضعيف، فيعلى بن عبيد -وهو الطَّنَافِسِيُّ- ثقة مشهور كان أثبت أولاد أبيه في الحديث إلا في حديثه عن الثوري ففيه لين. انظر: العجلي: **معرفة الثقات**، رقم: 2053، (373/2)، ابن أبي حاتم: **الجرح والتعديل**، رقم: 1312، (304/6-305)، المزي: **تهذيب الكمال**، رقم: 7115، (389/32)، الذهبي: **ميزان الاعتدال**، رقم: 9838، (458/4).

ورواه ابن أبي شيبة: **المصنف**، كتاب الأطعمة، باب فِي الْجُبْنِ وَأَكْلِهِ، حديث رقم: 24430، (131/5). من طريق عطاء بن السائب عن سعد بن عبيدة، وهذا سند فيه ضعف كذلك، فعطاء بن السائب ثقة صدوق في حديثه القديم لكنه اختلط في آخر عمره، قال أحمد وابن معين: "من سمع منه قديما كان صحيحا ومن سمع منه حديثا لم يكن بشيء". وقديم السماع عن عطاء: سفيان وشعبة وحماد بن زيد. انظر: ابن أبي حاتم: **الجرح والتعديل**، رقم: 1848، (332/6-334)، ابن عدي: **الكامل في ضعفاء الرجال**، رقم: 1522، (72/7-74)، المزي: **تهذيب الكمال**، رقم: 3934، (86/20-94)، الذهبي: **ميزان الاعتدال**، رقم: 5641، (70/3-71). ولأثر ابن عمر طريق ثالث، رواه عبد الرزاق **في المصنف**، كتاب المناسك، باب الجبن، حديث رقم: 8792، (541/4)، وفي سنده ضعف كذلك. لكن أثر ابن عمر يتقوّى بمجموع طرقه فيكون الأثر حسنا.

الْجُبْنَ وَاشْرَبْهُ»، فَقَالَ: إِنَّ فِيهِ مَيْتَةً؟ فَقَالَ لَهُ ابْنُ عُمَرَ: «فَلَا تَأْكُلِ الْمَيْتَةَ»[1].

وجه الدلالة: يدل تقييد أكل الجبن بما صنعه المسلمون وأهل الكتاب على عدم جواز ما سوى ذلك من جبن المجوس ونحوهم لنجاسة إنفحته، فذبائحهم ميتة، وإلا لم يكن لتخصيص اليهود والنصارى بالذكر في تلك الآثار معنى.

كما أن الآثار الموقوفة على ابن عمر تدل على أمرين:

- تجويز ابن عمر أكل الجبن مما يصنعه المسلمون وأهل الكتاب.
- اشتراط التأكد من خلو الجبن من الميتة.

- **عَنْ أَبِي مَسْعُودٍ الْأَنْصَارِيِّ ﷺ أَنَّهُ قَالَ: «لَأَنْ أَخِرَّ مِنْ هَذَا الْقَصْرِ أَحَبُّ إِلَيَّ مِنْ أَنْ آكُلَ جُبْنًا لَا أَسْأَلُ عَنْهُ»**[2].

وجه الدلالة: سؤال ابن مسعود الأنصاري ﷺ عن الجبن هل عقد بإنفحة الميتة أم لا؟ دليل على نجاسة الجبن المنعقد بها.

ثالثا: القياس

- أن المائع لو جمع في وعاء نجس لكان نجسا، فكذلك الانفحة مائع في وعاء نجس فكان نجسا[3].

- أن هذا المائع "الإنفحة" لو أصاب الميتة بعد فصله عنها لكان نجسا، فكذلك قبل فصله[4]

ونوقش من وجهين:

- أن موضع الخلقة لا يُنجِّسُ ما جاوره بما حدث فيه خلقة، والانفحة إنما هي في أوعيتها، ولا نستطيع الحكم عليها بالنجاسة لملامستها وعاءها، والدليل على ذلك: "اتّفاق المسلمين

---

[1] رواه ابن أبي شيبة: **المصنف**، كتاب الأطعمة، باب فِي الْجُبْنِ وَأَكْلِهِ، حديث رقم: 24430، (131/5). وقد تقدم تخريج الحديث قريبا من حيث الصحة والضعف.

[2] رواه البيهقي **معلقا**: **السنن الكبرى**، كِتَابُ الضَّحَايَا، بَابُ مَا يَحِلُّ مِنَ الْجُبْنِ وَمَا لَا يَحِلُّ، حديث رقم: 19694، (11/10).

[3] السرخسي: **المبسوط**، (27/24)، الجصاص: **أحكام القرآن**، (ص:146)، ابن قدامة: **المغني**، (55/1)، ابن مفلح: **المبدع**، (53/1).

[4] ابن قدامة: **المغني**، (55/1).

على جواز أكل اللّحم بما فيه من العروق مع مجاورة الدّم لدواخلها من غير تطهير ولا غَسل لذلك، فدلّ ذلك على أنّ موضع الخِلْقَة لا يُنَجِّسُ بالمجاورة لما خلق فيه"[1].

- أن الملاقاة في الباطن لا حكم لها كما قال تعالى: ﴿ نُّسْقِيكُم مِّمَّا فِي بُطُونِهِۦ مِنۢ بَيْنِ فَرْثٍ وَدَمٍ لَّبَنًا خَالِصًا سَآئِغًا لِّلشَّٰرِبِينَ ﴾ [النحل: 66]. ولهذا يجوز حمل الصبي في الصلاة مع ما في بطنه، فلو قلنا بأن الصبي الصغير ينجس بما في بطنه فلا يصح حمله في الصلاة، ولكنه ليس كذلك، فدل على أن الملاقاة في الباطن لا حكم لها[2].

وأجيب عن مناقشتهم من وجهين:

- الأول: لا نسلم ملاقاة اللبن للفرث والدم، لأنه لو لقيهما لتغير، فاللبن في الضرع والفرث في الكرش والدم في العروق، واللبن بينه وبينهما حجاب رقيق فانتفت الملاقاة[3].

- الثاني: قولكم "أن ملاقاة نجاسة الباطن لا حكم لها" غير مسلم به، فلا فرق في ملاقاة النجاسة في الظاهر والباطن، ولهذا لو ابتلع جوزة وخرجت منه في الحين صارت نجسة الظاهر كما لو لقيت النجاسة من خارج، كذلك الانفحة[4].

- أن أبا حنيفة وافق جمهور الفقهاء في نجاسة المخ الذي في عظام الميتة مع قوله إنَّ عظمها طاهر، والعظم أكثف وأصلب وأمنع من خلوص النجاسة إلى جوفه من الكرش، فإذا لم يمنع الحكم بنجاسته فَلِأَلَّا يمنع الكرشُ الحكمَ بنجاسة الانفحة من باب أولى[5].

رابعا: المعقول

- أن القول بطهارة إنفحة الميتة فيه خرق للإجماع، وذلك أن علماء المسلمين أجمعوا على نجاسة الميتة، وأنه لا يجوز أكل شيء منها، ومن قال إنَّ الإنفحة طاهرة فقد خرق إجماعهم ويلزمه تجويز أكلها[6].

---

[1] الجصاص: **أحكام القرآن**، (ص:146).

[2] ابن تيمية: **مجموع الفتاوى**، (104/21).

[3] النووي: **المجموع**، (244/1)، الطرطوشي: **رسالة في تحريم الجبن الرومي**، (ص:139).

[4] النووي: **المجموع**، (244/1-245)، الطرطوشي: **رسالة في تحريم الجبن الرومي**، (ص:139).

[5] الطرطوشي: **رسالة في تحريم الجبن الرومي**، (ص:139).

[6] الطرطوشي: **المصدر نفسه**، (ص:138).

- أن القول بطهارة إنفحة الميتة فيه هدم للأصول، لأن الكرش عضو من الشاة مقصود، ولحمه يستطاب مثل كبدها وقلبها، وأنه محل للحياة، ففي القول بطهارة كرش الميتة التزام بطهارة قلبها وكبدها ولا قائل به[1].

أدلة القول الثاني:

استدل أصحاب هذا القول؛ وهم القائلون بطهارة إنفحة الميتة بالسنة وآثار الصحابة والقياس.

أولا: الأحاديث المرفوعة إلى النبي ﷺ:

- **حديث سلمان الفارسي رضي الله عنه:**

روى الترمذي في سننه قال: حَدَّثَنَا إِسْمَاعِيلُ بْنُ مُوسَى الفَزَارِيُّ قَالَ: حَدَّثَنَا سَيْفُ بْنُ هَارُونَ البُرْجُمِيُّ، عَنْ سُلَيْمَانَ التَّيْمِيِّ، عَنْ أَبِي عُثْمَانَ، عَنْ سَلْمَانَ رضي الله عنه قَالَ: سُئِلَ رَسُولُ اللَّهِ ﷺ عَنِ السَّمْنِ وَالجُبْنِ وَالفِرَاءِ، فَقَالَ: «**الحَلَالُ مَا أَحَلَّ اللَّهُ فِي كِتَابِهِ، وَالحَرَامُ مَا حَرَّمَ اللَّهُ فِي كِتَابِهِ، وَمَا سَكَتَ عَنْهُ فَهُوَ مِمَّا عَفَا عَنْهُ**»[2].

---

[1] الطرطوشي: **المصدر نفسه**، (ص:138).

[2] رواه الترمذي: **سنن الترمذي**، أبواب اللباس، بَابُ مَا جَاءَ فِي لُبْسِ الفِرَاءِ، حديث رقم: 1726، (220/4)، وابن ماجة: **سنن ابن ماجه**، كتاب الأطعمة، بَابُ أَكْلِ الْجُبْنِ وَالسَّمْنِ، حديث رقم: 3367، (459/4)، والحاكم: **المستدرك على الصحيحين**، كتاب الأطعمة، حديث رقم: (7115)، والبيهقي: **السنن الكبرى**، كِتَابُ الضَّحَايَا، بَابُ مَا لَمْ يُذْكَرْ تَحْرِيمُهُ وَلَا كَانَ فِي مَعْنَى مَا ذُكِرَ تَحْرِيمُهُ مِمَّا يُؤْكَلُ أَوْ يُشْرَبُ، حديث رقم: (19723). من طرق عن سيف بن هارون.

قال الترمذي: "وَهَذَا حَدِيثٌ غَرِيبٌ لَا نَعْرِفُهُ مَرْفُوعًا إِلَّا مِنْ هَذَا الوَجْهِ. وَرَوَى سُفْيَانُ وَغَيْرُهُ عَنْ سُلَيْمَانَ التَّيْمِيِّ عَنْ أَبِي عُثْمَانَ عَنْ سَلْمَانَ قَوْلَهُ، وَكَأَنَّ الْحَدِيثَ الْمَوْقُوفَ أَصَحُّ، وَسَأَلْتُ الْبُخَارِيَّ عَنْ هَذَا الْحَدِيثِ فَقَالَ: مَا أُرَاهُ مَحْفُوظًا، رَوَى سُفْيَانُ عَنْ سُلَيْمَانَ التَّيْمِيِّ عَنْ أَبِي عُثْمَانَ عَنْ سَلْمَانَ مَوْقُوفًا. قَالَ البُخَارِيُّ: وَسَيْفُ بْنُ هَارُونَ مُقَارِبُ الحَدِيثِ". انظر: الترمذي: **سنن الترمذي**، أبواب اللباس، بَابُ مَا جَاءَ فِي لُبْسِ الفِرَاءِ، حديث رقم: 1726، (220/4). وقال ابن أبي حاتم: "قَالَ أَبِي: هَذَا خطأٌ، رَوَاهُ الثِّقاتُ عَنِ التَّيمي عَنْ أَبِي عثمان عن النبيِّ ﷺ مُرسَلًا لَيْسَ فِيهِ سَلمان؛ وَهُوَ الصَّحِيحُ". انظر: ابن أبي حاتم: **علل الحديث**، حديث رقم: 1503، (385/4). وفي جامع العلوم والحكم: "وَقَالَ أَحْمَدُ: هُوَ مُنْكَرٌ، وَأَنْكَرَهُ ابْنُ مَعِينٍ أَيْضًا". انظر: ابن رجب: **جامع العلوم والحكم**، (152/2)، وفي الحديث سيف بن هارون البُرْجُمِيُّ، قال عنه المزي: "قال يحيى بْن مَعِين: سيف بْن هارون ليس بذاك، وَقَال أبو داود: سيف بْن هارون ليس بشيءٍ، وَقَال النَّسَائي: ضعيف، وَقَال الدَّارَقُطْنِيُّ: ضعيف متروك". انظر: المزي: **تهذيب الكمال**، (12/333-334). والحديث ضعفه الألباني محمد ناصر الدين في: **غاية المرام في تخريج أحاديث الحلال والحرام**، المكتب الإسلامي – بيروت، ط:3، 1405هـ، (ص:15). وخلاصة القول: أن هذا الحديث تفرد به سيف بن هارون البرجمي، وهو ضعيف متروك، فالحديث لا يصلح الاحتجاج به، والله أعلم.

وجه الدلالة: من المعلوم أن السؤال لم يكن عن جبن المسلمين وأهل الكتاب فإن هذا أمر بيّن، وإنما كان السؤال عن جبن المجوس، فدل ذلك على أن سلمان ﷺ كان يفتي بحلها[1].

- **حديث ابن عمر**ﷺ: روى أبوداود في سننه قال: **حَدَّثَنَا يَحْيَى بْنُ مُوسَى الْبَلْخِيُّ، حَدَّثَنَا إِبْرَاهِيمُ بْنُ عُيَيْنَةَ، عَنْ عَمْرِو بْنِ مَنْصُورٍ، عَنِ الشَّعْبِيِّ، عَنِ ابْنِ عُمَرَ، قَالَ: «أُتِيَ النَّبِيُّ ﷺ بِجُبْنَةٍ فِي تَبُوكَ، فَدَعَا بِسِكِّينٍ، فَسَمَّى وَقَطَعَ»**[2].

وجه الدلالة: جاء في عون المعبود: "قال الطِّيبِيّ: فيه دليل على طهارة الإنفحة؛ لأنّها لو كانت نجسة لكان الجبن نجسا لأنّه لا يحصل إلّا بها"[3].

- **حديث ابن عباس** ﷺ: روى الإمام أحمد في مسنده قال: **حَدَّثَنَا أَسْوَدُ، حَدَّثَنَا شَرِيكٌ، عَنْ جَابِرٍ، عَنْ عِكْرِمَةَ، عَنِ ابْنِ عَبَّاسٍ قَالَ: أُتِيَ النَّبِيُّ ﷺ بِجُبْنَةٍ فِي غَزَاةٍ، فَقَالَ: «أَيْنَ صُنِعَتْ هَذِهِ؟» فَقَالُوا: بِفَارِسَ، وَنَحْنُ نُرَى أَنَّهُ يُجْعَلُ فِيهَا مَيْتَةً. فَقَالَ: «اطْعَنُوا**

---

[1] ابن تيمية: **مجموع الفتاوى**، (103/21-104).

[2] أبو داود: **سنن أبي داود**، كتاب الأطعمة، بَابُ أَكْلِ الْجُبْنِ، حديث رقم: 3819، (636/5)، ابن حبان: **صحيح ابن حبان**، كتاب الأطعمة، ذِكْرُ إِبَاحَةِ قَطْعِ الْمَرْءِ الْأَشْيَاءَ الَّتِي تُؤْكَلُ ضِدَّ قَوْلِ مَنْ كَرِهَهُ، حديث رقم: 5241، (46/12)، والطبراني: **المعجم الصغير**، باب من اسمه محمد، حديث رقم: 1026، (201/2)، البيهقي: **السنن الكبرى**، كِتَابُ الضَّحَايَا، بَابُ أَكْلِ الْجُبْنِ، حديث رقم: 19684، (9/10). جميعهم عن إِبْرَاهِيمُ بْنُ عُيَيْنَةَ عَنْ عَمْرِو بْنِ مَنْصُورٍ.

والحديث فيه علل:

أ) ضعف إبراهيم بن عيينة؛ قال ابن أبي حاتم: "سألت أبي عنه فقال: شيخ يأتي بمناكير" انظر: ابن أبي حاتم: **الجرح والتعديل**، رقم: 362، (118/2-119). وقال عنه ابن مزي في التهذيب (49/1): "قال ابن معين: كان مسلما صدوقا لم يكن من أصحاب الحديث، وقال النسائي: ليس بالقوي". وقال ابن حجر في التقريب: "إبراهيم ابن عيينة صدوق يهم". ابن حجر: **تقريب التهذيب**، رقم: 227، (ص:92). وهنا تفرد إبراهيم بن عيينة بالحديث: قال الطبراني بعد روايته له: "لَمْ يَرْوِهِ عَنِ الشَّعْبِيِّ إِلَّا عَمْرُو بْنُ مَنْصُورٍ، تَفَرَّدَ بِهِ إِبْرَاهِيمُ بْنُ عُيَيْنَةَ" انظر: الطبراني: **المعجم الصغير**، باب من اسمه محمد، حديث رقم: 1026، (201/2).

ب) عَمْرو بْنِ مَنْصُورٍ الهمداني؛ قال عنه المزي في التهذيب (106/8): "قال بن معين ثقة، وقال أبو حاتم ضعيف الحديث، وذكره بن حبان في الثقات".

ج) إنكار نقاد الحديث له، قال ابن أبي حاتم في العلل: "وسمعتُ أَبِي وَذَكَرَ حَدِيثًا رَوَاهُ إِبْرَاهِيمُ بْنُ عُيَينة عَنْ عَمْرِو بْنِ مَنصور عَنِ الشَّعبي عَنِ ابْنِ عُمَرَ؛ قَالَ: «أُتِيَ النبيُّ ﷺ في غزوة تبوك بجُبْنَةٍ، فدعا بسِكِّينٍ فسمَّى وقطَعَ». قَالَ أَبِي: جَابِرٌ الجُعْفِي يَقُولُ عَنِ الشَّعبي عَنِ ابْنِ عَبَّاسٍ، وَكِلاهُمَا لَيْسَ بِصَحِيحٍ، وَهُوَ مُنكَر". انظر: ابن أبي حاتم: **علل الحديث**، عِلَلُ أَخْبَارٍ رُوِيَتْ فِي الأَطْعِمَةِ، حديث رقم: 1489، (364/4).

[3] العظيم آبادي: **عون المعبود**، (214/10).

فِيهَا بِالسِّكِّينِ، وَاذْكُرُوا اسْمَ اللَّهِ وَكُلُوا»[1].

وجاء عند الطبراني من طريق جَابِرٍ، عَنْ عِكْرِمَةَ، عَنِ ابْنِ عَبَّاسٍ، بلفظ: **أُتِي النَّبِيُّ ﷺ بِجُبْنَةٍ فِي غَزْوَةِ الطَّائِفِ فَجَعَلَ أَصْحَابُهُ يَضْرِبُونَهَا بِعِصِيِّهِمْ وَيَقُولُونَ: نَخْشَى أَنْ يَكُونَ فِيهَا مَيْتَةٌ، فَقَالَ رَسُولُ اللهِ ﷺ: «ضَعُوا فِيهَا السِّكِّينَ وَاذْكُرُوا اسْمَ اللهِ عَلَيْهَا»**[2].

وعند البيهقي من طريق جَابِرٍ، عَنْ عِكْرِمَةَ، عَنِ ابْنِ عَبَّاسٍ، بلفظ: **أَنَّ رَسُولَ اللهِ ﷺ لَمَّا فَتَحَ مَكَّةَ رَأَى جُبْنَةً، فَقَالَ: " مَا هَذَا؟ " فَقَالُوا: هَذَا طَعَامٌ يُصْنَعُ بِأَرْضِ الْعَجَمِ، قَالَ: فَقَالَ رَسُولُ اللهِ ﷺ: «ضَعُوا فِيهِ السِّكِّينَ، وَاذْكُرُوا اسْمَ اللهِ، وَكُلُوا»**[3].

وجه الدلالة: أن النبي ﷺ أحل أكل الجبن المصنوع بأرض فارس، وكانوا إذ ذاك مجوسا، ومعلوم أن ذبائحهم ميتة، والجبن لا ينعقد إلا بالإنفحة، فدل ذلك على أن إنفحة الميتة طاهرة[4].

ثانيا: الآثار الموقوفة عن الصحابة ﷺ

- **عن سلمان الفارسي ﷺ:**

أخرج ابن أبي شيبة في مصنفه قال: حَدَّثَنَا أَبُو بَكْرٍ قَالَ: حَدَّثَنَا وَكِيعٌ، عَنْ أَبِي جَعْفَرٍ الرَّازِيِّ، عَنِ الرَّبِيعِ، عَنْ أَبِي الْعَالِيَةِ، عَنْ سُوَيْدٍ – غُلَامِ سَلْمَانَ وَأَثْنَى عَلَيْهِ خَيْرًا - قَالَ: **لَمَّا افْتَتَحْنَا الْمَدَائِنَ خَرَجَ النَّاسُ فِي طَلَبِ الْعَدُوِّ قَالَ: قَالَ سَلْمَانُ وَقَدْ أَصَبْنَا سَلَّةً، فَقَالَ:**

---

[1] أحمد: **المسند**، وَمِنْ مُسْنَدِ بَنِي هَاشِمٍ، مُسْنَدُ عَبْدِ اللَّهِ بْنِ الْعَبَّاسِ، حديث رقم: 2755، (4/481-482).

[2] الطبراني: **المعجم الكبير**، حديث رقم: 11807، (11/303).

[3] البيهقي: **السنن الكبرى**، كِتَابُ الضَّحَايَا، بَابُ أَكْلِ الْجُبْنِ، حديث رقم: 19685، (10/9).

قال الهيثمي في **مجمع الزوائد** (5/43): "وَفِيهِ جَابِرٌ الْجُعْفِيُّ، وَقَدْ ضَعَّفَهُ الْجُمْهُورُ وَقَدْ وُثِّقَ، وَبَقِيَّةُ رِجَالِ أَحْمَدَ رِجَالُ الصَّحِيحِ". ونقل الذهبي في ميزان الاعتدال قول علماء الجرح والتعديل فيه: "وقال النسائي وغيره: متروك. وقال يحيى: لا يكتب حديثه ولا كرامة. وقال أبو داود: ليس عندي بالقوي في حديثه. وقال الجوزجاني: كذاب، سألت أحمد عنه فقال: تركه عبد الرحمن فاستراح". انظر: الذهبي: **ميزان الاعتدال**، رقم: 1425، (1/379-380). وقال ابن معين: "كَانَ جَابِرٌ ضَعِيفًا ضَعِيفًا". انظر: العقيلي: **الضعفاء الكبير**، (1/195). وفي **جامع العلوم والحكم**، (2/167): "خَرَّجَهُ الْإِمَامُ أَحْمَدُ وَسُئِلَ عَنْهُ فَقَالَ: هُوَ حَدِيثٌ مُنْكَرٌ". ونقل ابن أبي حاتم عن أبيه عدم صحة طريق ابن عباس كما مر آنفا. وعليه فالحديث ضعيف لا يصلح الاحتجاج به، والله أعلم.

[4] الجصاص: **أحكام القرآن**، (ص:146).

افْتَحُوهَا... قَالَ: فَفَتَحْنَا فَإِذَا أَرْغِفَةٌ حُوَّارَى[1]، وَإِذَا جُبْنَةٌ وَسِكِّينٌ قَالَ: «وَكَانَ أَوَّلُ مَا رَأَتِ الْعَرَبُ الْحُوَّارَى[2]، فَجَعَلَ سَلْمَانُ يَصِفُ لَهُمْ كَيْفَ يُعْمَلُ»، ثُمَّ أَخَذَ السِّكِّينَ وَجَعَلَ يَقْطَعُ، وَقَالَ: «بِسْمِ اللَّهِ كُلُوا»[3].

- **عن ابن عباس ﷺ:** جاء في مصنف ابن أبي شيبة: **حَدَّثَنَا أَبُو بَكْرٍ قَالَ: حَدَّثَنَا هُشَيْمٌ، قَالَ: حَدَّثَنَا أَبُو حَمْزَةَ، قَالَ: سَمِعْتُ ابْنَ عَبَّاسٍ، وَسُئِلَ عَنِ الْجُبْنِ قَالَ: «ضَعِ السِّكِّينَ فِيهِ، وَاذْكُرِ اسْمَ اللَّهِ وَكُلْ»**[4].

- **عن علي ﷺ:** جاء في السنن الكبرى للبيهقي: **أَخْبَرَنَا أَبُو زَكَرِيَّا بْنُ أَبِي إِسْحَاقَ، أنبأ أَبُو عَبْدِ اللهِ مُحَمَّدُ بْنُ يَعْقُوبَ الشَّيْبَانِيُّ، أنبأ مُحَمَّدُ بْنُ عَبْدِ الْوَهَّابِ، أنبأ جَعْفَرُ بْنُ عَوْنٍ، أنبأ مُسْلِمٌ، عَنْ حَبَّةَ، عَنْ عَلِيٍّ ﷺ، قَالَ: «إِذَا أَرَدْتَ أَنْ تَأْكُلَ الْجُبْنَ، فَضَعِ**

---

[1] **أَرْغِفَةٌ حُوَّارَى**: أَيْ خُبْزُ الدَّقِيقِ الْحُوَّارَى الْأَبْيَض، وَالْحُوَّارَى بِضَمِّ الْحَاءِ وَتَشْدِيدِ الْوَاوِ وَفَتْحِ الرَّاءِ، هو الْخَالِصُ الَّذِي يُنْخَلُ دَقِيقُهُ بَعْدَ الطَّحْنِ مَرَّةً بَعْدَ مَرَّةٍ حَتَّى يَصِيرَ نَظِيفًا أَبْيَضَ. قال الهروي: وسمى خبز الْحُوَّارَى؛ لأنه أشرف الخبز وأنقاه. انظر: القاضي عياض: **إِكمَالُ الْمُعْلِمِ**، (428/7)، ابن حجر: **فتح الباري**، (513/9، 548)، المباركفوري: **تحفة الأحوذي**، (24/7).

[2] **الْحُوَّارَى**: أَيْ خُبْزُ الدَّقِيقِ الْأَبْيَض. انظر: القاضي عياض: **إِكمَالُ الْمُعْلِمِ**، (428/7)، ابن حجر: **فتح الباري**، (513/9، 548)، المباركفوري: **تحفة الأحوذي**، (24/7).

[3] رواه ابن أبي شيبة: **المصنف**، كتاب الأطعمة، باب فِي الْجُبْنِ وَأَكْلِهِ، حديث رقم: 24415، (130/5). وربيع بن أنس الخُراساني البكري قال فيه أبو حاتم: "صدوق". انظر: ابن أبي حاتم: **الجرح والتعديل**، رقم: 2054، (454/3). وقال ابن حبان: "وَالنَّاس يَتَّقُونَ حَدِيثه مَا كَانَ من رِوَايَة أَبِي جَعْفَر عَنهُ لِأَن فِيهَا اضْطِرَاب كثير". ابن حبان: **الثقات**، رقم: 2637، (288/4). وقال: "وكل ما فِي أخباره من المناكير إنما هي من جهة أبي جعفر الرازي". ابن حبان: **مشاهير علماء الأمصار**، رقم: 987، (ص:203).

وأبو جعفر الرازي هو عيسى بن عبد الله بن ماهان التميمي، قال فيه أحمد بن حنبل: " ليس بقوى في الحديث". ابن أبي حاتم: **الجرح والتعديل**، رقم: 1556، (280/6). وقال فيه الذهبي: "قال ابن معين: ثقة. وقال أحمد والنسائي: ليس بالقوى. وقال أبو حاتم: ثقة صدوق. وقال ابن المديني: ثقة كان يخلط. وقال مرة: يكتب حديثه إلا أنه يخطئ. وقال الفلاسي: سيئ الحفظ. وقال ابن حبان: ينفرد بالمناكير عن المشاهير. وقال أبو زرعة: يهم كثيرا". الذهبي: **ميزان الاعتدال**، رقم: 6595، (319/3-320). وقال ابن حيان: "كَانَ مِمَّن ينْفَرد بِالْمَنَاكِيرِ عَن الْمَشَاهِير لَا يُعجبنِي الِاحْتِجَاج بِخَبَرِهِ إِلَّا فِيمَا وَافق الثِّقَات وَلَا يجوز الِاعْتِبَار بروايته إِلَّا فِيمَا لم يُخَالف الْأَثْبَات". ابن حبان: **المجروحين**، رقم: 706، (120/2). وجاء في **معرفة الثقات** للعجلي: "أَبُو جَعْفَر الرَّازِيّ التيمي ضَعِيف الحَدِيث". العجلي: **معرفة الثقات**، رقم: 2108، (392/2). فالأثر ضعيف لا يصلح الاحتجاج به، والله أعلم.

[4] رواه ابن أبي شيبة: **المصنف**، كتاب الأطعمة، باب فِي الْجُبْنِ وَأَكْلِهِ، حديث رقم: 24408، (129/5).

في سنده أبو حمزة عمران بن أبي عطاء القصاب؛ وثقه ابن معين، وقال أحمد: ليس به بأس، وذكره ابن حبان في "الثقات"، ولينه أبو زرعة، وقال أبو حاتم والنسائي: ليس بالقوي، وقال أبوداود ليس بذاك وهو ضعيف. انظر: المزي: **تهذيب الكمال**، رقم: 4497، (342/22)، وذكره العقيلي في "**الضعفاء**" (299/3): وَقَال: "لَا يُتَابَعُ عَلَى حَدِيثِهِ، وَلَا يُعْرَفُ إِلَّا بِهِ"، وَقَال ابن حجر في "**التقريب**" (ص:430): "صدوق له أوهام".

وهشيم بن بشير السلمي؛ ثقة ثبت كثير التدليس والارسال الخفي. الذهبي: **ميزان الاعتدال**، رقم: 9250، (306/4)، ابن حجر: **تقريب التهذيب**، رقم: 7312، (ص:574). فالأثر ضعيف لا يصلح الاحتجاج به، والله أعلم.

الشَّفْرَةَ فِيهِ، وَاذْكُرِ اسْمَ اللهِ وَكُلْ»[1].

مناقشة استدلالاتهم من الأحاديث والآثار:

- ضعف أسانيد الجبن المرفوعة إلى رسول الله ﷺ وأنه لا يصح منها شيء[2].

- اضطراب تلك الروايات من جهة المتن، فبعض الروايات يذكر أنه ﷺ أتي بجبنة في غزوة تبوك، وبعضها في غزوة الطائف، وبعضها في فتح مكة، وبعضها في غزوة غزاها ﷺ من غير تحديد.

- أن سؤال النبي ﷺ عمن صنع هذه الأجبان، هو استفصال في مقام السؤال، فلماذا يستفصل النبي ﷺ ثم يعطي حكما عاما بإباحة كل الأجبان؟ مع أن العموم إنما يستفاد فيما إذا لم يقع الاستفصال في مقام السؤال.

أما الآثار المنقولة عن بعض الصحابة -فعلى فرض صحتها- فلا تخلوا من مقال:

- أن ما جاء منها عاما في إباحة أكل الأجبان فقد قيد بآثار أخرى صحيحة الاسناد تقيد الجواز بما صنعه المسلمون وأهل الكتاب.

- جاء في معظم هذه الآثار حكم الاباحة معلقا بالقطع بالسكين، «ضَعِ السِّكِّينَ فِيهِ وَاذْكُرِ اسْمَ اللَّهِ وَكُلْ»، «ضَعِ الشَّفْرَةَ فِيهِ وَاذْكُرِ اسْمَ اللهِ وَكُلْ»، حتى قال بعضهم: "فجعل التسمية والقطع ذكاة لها"[3].

فهل فعلا للقطع بالسكين دور في ثبوت الحكم بالإباحة؟ وإن صح فما شروط تلك الذكاة؟ وما حكم من نهش من الجبن من غير قطع بالسكين؟ ولا شك أن الأمر لا يحتاج

---

[1] البيهقي: **السنن الكبرى**، كِتَابُ الضَّحَايَا، بَابُ أَكْلِ الْجُبْنِ، حديث رقم: 19687، (10/10).

وحبة بن جوين البجلي: قال فيه ابن عدي: "ما رأيت له منكرا جاوز الحد". وقال بن حبان: "كان غاليا في التشيع واهيا في الحديث". وقال الدارقطني: "ضعيف". انظر: ابن حجر: **تهذيب التهذيب**، رقم: 319، (176/2).

ومسلم الأعور الملائي، قال فيه أبو حاتم: "هو منكر الحديث جدا". انظر: ابن أبي حاتم: **الجرح والتعديل**، (192/8)، وقال ابن الجوزي: "قَالَ أَحْمد ضَعِيف الحَدِيث لَا يكْتب حَدِيثه، وقَالَ الفلاس مُنكر الحَدِيث جدا، وَقَالَ يحيى لَا شَيْء، وَقَالَ السَّعْدِيّ غير ثِقَة، وَقَالَ النَّسَائِيّ وَعلي بن الْجُنَيْد مَتْرُوك، وَقَالَ البُخَارِيّ ضَعِيف ذَاهِب الحَدِيث لَا أروي عَنهُ". ابن الجوزي: **الضعفاء والمتروكون**، رقم: (3307)، (118/3). فالأثر ضعيف لا يصلح الاحتجاج به، والله أعلم.

[2] تقدم معنا تخريج تلك الأحاديث بأسانيدها. وهذه الروايات قد ثبت ضعفها، فالأصل أنه لا حاجة للاستدلال بها، لكن لما تكرر ذكرها والاستشهاد بها في المصادر المعاصرة التي ألّفت في الموضوع أصبح من الضروري إيرادها والتعقيب عليها.

[3] بية بن السالك: **كاشف الكرب عن الحكم الشرعي في السلع المستوردة من الشرق والغرب**، (ص:39).

إلى كثير تعليق.

ومن إجابات الجمهور على هذه الاستدلالات، ما قاله القرطبي جوابا على سؤال من قال: ألم يكن النبي ﷺ والمسلمون بعده يأكلون الجبن المجلوب إليهم من بلاد العجم وهم مجوس؟ ذبائحهم ميتة؟ وإنفحتهم ميتة؟ قيل له: "إن كان ذلك في أول الإسلام فهو غير مسلم به، فلا يوجد دليل صحيح يثبت أن النبي ﷺ وصحابته الكرام ﷺ أكلوا جبنا، لأن الجبن ليس من طعام العرب، فضلا عن أن يكون مجلوبا من بلاد العجم ومصنوعا من إنفحة ذبائحهم، أما بعد الفتوحات وانتشار الإسلام فلا حجة فيما جلب حينئذ من الجبن من أرض العجم، لأن الذبائح وقتها صارت بأيدي المسلمين"[1].

وقال صاحب المغني مفندا وجه الاستدلال بهذه الأحاديث والآثار: "بأنه لا حجة فيها، لأن المجوس ما كانوا يتولون الذبح بأنفسهم وإنما كان جزاروهم اليهود والنصارى، ولو لم ينقل ذلك عنهم لكان الاحتمال كاف لوجود اليهود والنصارى فيهم، والأصل الحل حتى تثبت الحرمة بيقين"[2].

ثالثا: القياس

قالوا: أن الانفحة بمنزلة اللبن، واللبن لا حياة فيه فلا يلحقه حكم الموت، فكذا الانفحة[3].

واستدلوا للأصل بقوله تعالى: ﴿نُّسْقِيكُم مِّمَّا فِي بُطُونِهِۦ مِنۢ بَيْنِ فَرْثٍ وَدَمٍ لَّبَنًا خَالِصًا سَآئِغًا لِّلشَّٰرِبِينَ﴾ [النحل: 66].

وجه الدلالة: عموم اللفظ في إباحة اللبن من غير فرق بين ما يؤخذ من حي أو ميتة[4].

واستدلوا للأصل من المعقول بالآتي:

قال الجصاص: "اللّبن لا يجوز أن يلحقه حكم الموت؛ لأنّه لا حياة فيه، ويدلّ عليه أنّه

---

[1] القرطبي: **الجامع لأحكام القرآن**، (221/2).

[2] ابن قدامة: **المغني**، (55/1).

[3] السرخسي: **المبسوط**، (24/27-28)، الجصاص: **أحكام القرآن**، (ص:146)، ابن قدامة: **المغني**، (55/1)، ابن مفلح: **المبدع**، (53/1)، ابن الفراء: **المسائل الفقهية من كتاب الروايتين والوجهين**، (31/3).

[4] الجصاص: **أحكام القرآن**، (ص:146)، ابن الفراء: **المسائل الفقهية**، (31/3)، المَنْبِجِيُّ: **اللباب في الجمع بين السنة والكتاب**، (69/1-70).

يؤخذ منها وهي حيّة فيؤكل، فلو كان ممّا يلحقه حكم الموت لم يَحِلَّ إلّا بذكاة الأصل كسائر أعضاء الشّاة"[1].

وقال السرخسي: "لو كان اللّبن يتنجّس بالموت لتنجّس بالحَلْب أيضا، فإنّ ما أُبِين من الحيّ ميّت، فإذا جاز أن يُحلَب اللّبن فيُشرب، عرفنا أنّه لا حياة فيه، فلا يتنجّس بالموت... وعلى هذا إنفحة الميتة عند أبي حنيفة طاهرة، مائعة كانت أو جامدة بمنزلة اللّبن"[2].

ونوقش: عدم التسليم بأن اللبن لا تحلُّه الحياة[3]، وعلى التسليم بذلك جدلا، فإن قياس الإنفحة عليه قياس مع الفارق، لأن الإنفحة –كما تقدم- جزء من الحيوان وعضو من أعضائها تحلُّه الحياة، وينتفع بها الناس مثل قلبها وكبدها، وإذا كان كذلك فتنجس بالموت كسائر أجزاء الحيوان[4].

الترجيح:

من خلال عرض الأقوال وأدلتها ومناقشتها يظهر –والله أعلم- أن ما ذهب إليه جمهور الفقهاء من القول بنجاسة إنفحة الميتة وما لم يذكّ ذكاة شرعية وحرمة الانتفاع بها هو الراجح، وذلك لما ثبت من إجماع علماء المسلمين على نجاسة الميتة وحرمة أكل شيء من أجزائها –غير ميتة السمك والجراد- حال الاختيار، أما أدلة أصحاب القول الثاني ووجه الاستدلال منها فقد تقدم بيان ضعفها وورود المناقشة عليها.

---

[1] الجصاص: **أحكام القرآن**، (ص:146).

[2] السرخسي: **المبسوط**، (27/24).

[3] نوقش قولهم بطهارة لبن الميتة لأنه لا حياة فيه بالآتي:

- أنّ اللبن من الميتة، لأنه يقال: لبن الميتة، كما يقال: لبن البقرة والشاة.

- أن ضرع الميتة جزء متصل بالحيوان اتصال خِلْقة تحُلُّه الحياة، فوجب أن يساوي الأصل في النجاسة بالموت كسائر الأجزاء. وإذا ثبت أنه نجس؛ فاللبن إذا لقي وعاء نجسا وجب أن ينجس كما لو حلّ في إناءٍ نجسٍ. انظر: الطرطوشي: **رسالة في تحريم الجبن الرومي**، (ص:138).

[4] الطرطوشي: **رسالة في تحريم الجبن الرومي**، (ص:137-138).

3. حقيقة الأجبان وطرق صناعتها:

1.3 حقيقة الجبن:

لقد عُرف الجبن منذ القدم. وقد كان في البداية مجرد تجفيف للحليب المتخمر.

ولعل اكتشاف الجبن بالصورة التي هو عليها الآن كان بالصدفة حين نقل الحليب الساخن في كروش الحيوانات في جوٍّ حار، مما أدى إلى تكوُّن الخثرة بفضل إنزيمات الكرش، وقد أسهمت حركة النقل في فصل المصل عن الخثرة. «ومن المدهش ملاحظة أن إنتاج الجبن يمثل أساسا تقليدا لما يحدث عند رضاعة العجل للبقرة[1]، وأن الطرائق الحديثة، حتّى المعقدة جدا، تشبه من حيث المبدأ هذه الطريقة البدائية بمختلف أطوارها»[2].

ويعرَّف (الجبن) في اللغة بأنه: لَبَنٌ مُجَمَّدٌ، وقد ذكر علماء اللغة أن لفظ "الجبن" فيه ثلاث لغات، ضم الجيم وإسكان الباء ثم نون خفيفة: جُبْنٌ، وضم الجيم والباء ثم نون خفيفة كذلك: جُبُنٌ، وضم الجيم والباء ثم نون مشددة: جُبُنٌّ، وأجوده الأول، ثم الثاني، ثم الثالث، وقيل الثالث من ضرورة الشعر[3].

ولا يخرج استعمال الفقهاء لهذا اللفظ عن الاستعمال اللغوي.

ومن الناحية العلمية والتقنية، يُعرف الجبن (Cheese) بأنه المنتج الصلب أو شبه الصلب الذي يتم الحصول عليه عن طريق تخثير (Coagulation) بروتين الحليب -وتحديداً بروتين الكازين (Casein)- بواسطة الإنفحة أو الانزيمات[4] المماثلة، ثم فصل السائل الناتج عنه

---

[1] وظيفة الإنفحة الرئيسية داخل معدة المجترات الرضيعة هي تخثير الحليب لإبطاء مروره من المعدة إلى الأمعاء، لذلك تعتبر المجترات الرضيعة المصدر الطبيعي والأساسي للإنفحة المستخدمة في صناعة الأجبان.

[2] طيفور أنطون: **تكنولوجيا الألبان، منتجات التخمر**، (ص:85)، رفيس: **الأطعمة المصنعة الحديثة**، (ص:640).

[3] انظر: الرازي: **مختار الصحاح**، (ص:53)، الفيومي: **المصباح المنير**، (90/1)، الفيروزآبادي: **القاموس المحيط**، (ص:1185).

[4] الإنزيم جزيء بروتيني يُسرّع التفاعل الكيميائي في الكائنات الحية، وبدون الإنزيمات فإن التفاعلات تحدث ببطء شديد وقد لا تحدث. انظر: **الموسوعة العربية العالمية**، (236/3).

والذي يُعرف بـ: "مصل الحليب" أو "الشرش" أو "اللاكتوسيروم" (Whey)[1].

وهو غذاء عالمي يصنَّع في كل بقاع العالم تقريبا من حليب شتى أنواع الحيوانات.

2.3 حقيقة الحليب:

الحليب: هو سائل أبيض تُفرزه ضَرْع الحيوان لتغذية صغارها[2]، ويعتبر الحليب ذو قيمة غذائية كبيرة لما يحويه من عناصر مفيدة للجسم.

يتكون الحليب من العناصر الآتية:

- الماء ويمثل نسبة: (87٪).
- ومواد صلبة تمثل نسبة: (13٪)، وهي: البروتينات وتمثل نسبة: (3.2٪)، والسكر (اللاكتوز) ويمثل نسبة (4.9٪)، والدهون وتمثل نسبة: (3.5٪)، والأملاح المعدنية وتمثل نسبة: (0.7٪)[3].

وتعد بروتينات الحليب من البروتينات الكاملة، لأنها تحتوي على جميع الأحماض الأمينية[4] الضرورية للجسم، لنماء الأنسجة والكتل العضلية والدم[5]. وتنقسم بروتينات الحليب إلى قسمين:

- الكازين: (Casein): وهو البروتين الرئيسي للحليب، ويشكل (الكازين) العنصر الأساسي في صناعة الجبن إذ يمثل نسبة: (78٪).
- مصل الحليب أو الشرش (whey): ويمثل (22٪) المتبقية من بروتين الحليب، وهو السائل الذي ينعزل عن الجبنة بالتقطير بعد تجبن الكازين[6].

---

[1] طيفور أنطون: **تكنولوجيا الألبان**، (ص:85)، رفيس: **الأطعمة المصنعة الحديثة**، (ص:640). وانظر طريقة صناعة الجبن في الصفحات الآتية.

[2] أحمد مختار عبد الحميد عمر: **معجم اللغة العربية المعاصرة**، (543/1).

[3] **الموسوعة العربية العالمية**، (512/9)، مرشدي: **مبادئ صحة الألبان**، (ص:16).

[4] الحمض الأميني: هو اسم للمركَّبات العضوية التي تعتبر ضرورية لتكوين جميع البروتينات التي لا يمكن للكائن الحيّ الاستغناء عنها، وتسمى الأحماض الأمينية بالكتل البنائية للبروتينات. انظر: **الموسوعة العربية العالمية**: (543/9)، عدنان باجابر: **أسس علوم الأغذية**، (ص:15).

[5] **الموسوعة العربية العالمية**، (512/9).

[6] مرشدي: **مبادئ صحة الألبان**، (ص:16-17)، عبد الجواد: **الألبان**، (ص:44).

3.3 المواد التي تدخل في صناعة الأجبان:

تقوم مصانع الألبان بصناعة الجبن من الحليب بإضافة إحدى المواد الآتية:

1- الإنفحة: وقد سبق معنا بيان حقيقتها ومكوناتها.

2- الببسين: هو إنزيم يُستخرج من معدة المجترات البالغة، والحيوانات وحيدة المعدة غير المجترة الرضيعة والبالغة (كالخنازير والسباع والدجاج...)[1]. ينتج إنزيم الببسين من مخاطية جدار المعدة، ولاستخلاصه تجمع المعدات وتطحن ثم ترشح، ويضاف إليها ماء محمض (حمض الكلور) بوجود الكلوروفورم[2].

يستخدم الببسين -غالبا الببسين الخنزيري- في صناعة الأجبان، ونظرا لكونه يهضم البروتينات أكثر من اللازم مما يؤدي إلى عيوب ظاهرة، كظهور طعم مرٍّ في الجبنة، وقوام أضعف رِخو وأقل تماسكاً، فإنه يمزج غالبا مع كيموزين الإنفحة مناصفة 50/50 لتحسين النكهة والقوام[3].

وعموما فإن الإنفحة التي تدخل في صناعة الأجبان اليوم تكون -في الغالب- مزيجا من كيموزين الإنفحة البقرية وببسين الخنزير أو البقر، مع غلبة الببسين الخنزيري على الببسين البقري[4].

---

[1] **الموسوعة العربية العالمية**، (108/26)، الجلاصي الجيلاني: **الحلال والحرام في المواد الغذائية المصنوعة بديار الغرب**، (ص:28)، رفيس: **الأطعمة المصنعة الحديثة**، (ص:648-650). من الفروقات بين الببسين والإنفحة: أن الإنفحة عنيّة بالكيموزين، ولا توجد إلا في الحيوانات المجترة الرضيعة (عجول، حملان، جداء). ومع تقدم الحيوان المجتر في العمر يقِلُّ إنتاج الإنفحة تدريجيا وتستبدل بالببسين كإنزيم رئيسي للهضم، أما الببسين فيوجد في معدة المجترات البالغة، والحيوانات وحيدة المعدة غير المجترة الرضيعة والبالغة (كالخنازير، والسباع، والكلاب، والدجاج...). ومن أهم الفروقات كذلك بين الإنفحة والببسين: أن الإنفحة وظيفتها الرئيسية تخثير الحليب داخل معدة المجترات الرضيعة عن طريق الكيموزين الذي تحتوي عليه لإبطاء مرور الحليب من المعدة إلى الأمعاء ولتسهيل عملية هضمه، لذلك تعتبر المجترات الرضيعة المصدر الطبيعي والأساسي للإنفحة المستخدمة في صناعة الأجبان، أما الببسين فهو إنزيم هضمي عام لكل أنواع البروتينات الموجودة في الطعام بتفكيكها إلى سلاسل أصغر من الأحماض الأمينية (ببتيدات) لتسهيل امتصاصها لاحقا في الأمعاء. انظر: الموسوعة العربية العالمية، (108/26)، الجلاصي الجيلاني: **الحلال والحرام في المواد الغذائية المصنوعة بديار الغرب**، (ص:28)، رفيس: **الأطعمة المصنعة الحديثة**، (ص:640-651).

[2] André Eck: **le fromage**, (P:104), René Scriban: **Biotechnologie**, (P:101), رفيس: **الأطعمة المصنعة الحديثة**، (ص:648)

[3] طيفور أنطون: **تكنولوجيا الألبان**، (ص:100)، رفيس: **الأطعمة المصنعة الحديثة**، (ص:649).

[4] رفيس: **الأطعمة المصنعة الحديثة**، (ص:663). يتم إضافة الببسين إلى كيموزين الإنفحة لا لشيء إلا لأنه يعتبر بديل اقتصادي

وعمليا عندما يتحدث عن الببسين من غير قيد (Without qualifier) فإن المقصود به هو ببسين الخنزير[1].

3- الإنزيمات النباتية والإنزيمات الميكروبية (البكتيرية والفطرية): نتيجة ازدياد الطلب على الأجبان وتوفر الألبان وارتفاع مستوى الإنتاج فيها لم يسايره تصنيع الانفحة الذي يتعلق بسوق اللحم؛ ولذلك ظهرت دراسات كثيرة لإيجاد بديل للإنفحة تمثل بإنتاج إنزيمات أخرى غير الإنفحة لتجبين الحليب، ومن تلك الانزيمات؛ الانزيمات النباتية والانزيمات الميكروبية.

ويتم إنتاج الإنزيمات الميكروبية وفق مراحل هي:

المرحلة الأولى: مرحلة الحصول على الكائنات الميكروبية الأم: يتم الحصول على الكائنات الميكروبية الأم التي تبدأ منها صناعة الإنزيمات عن طريق العزل من البيئة الطبيعية، مثل التربة، والمياه، والمواد النباتية المتحلّلة (بقايا النباتات، الفواكه المتعفنة، الأخشاب)، حيث يتم عزل السلالات القادرة على إنتاج الإنزيمات المطلوبة.

المرحلة الثانية: اختيار السلالة الميكروبية: لا تستخدم أي بكتيريا أو فطريات عشوائية، بل يتم اختيار سلالات معينة غير ممرضة ومعترف بها صناعيا معروفة بقدرتها العالية على إفراز إنزيمات تشبه الكيموزين الموجود في معدة العجول.

المرحلة الثالثة: الاستزراع والتخمير الحيوي: تزرع الكائنات الميكروبية (البكتيريا والفطريات) في مزارع سائلة داخل خزانات ضخمة تسمى المخمّرات الحيوية (bioreactors)، تقوم الكائنات الميكروبية بإفراز الإنزيمات، فيجتمع الإنزيم في السائل المحيط.

المرحلة الرابعة: الاستخلاص: في هذه المرحلة يتم فصل الإنزيم عن الكائنات الميكروبية

هام، فهو أرخص بكثير من الإنفحة الغنية بالكيموزين، ولذلك نجد أن الأجبان المصنعة بالإنفحة فقط -وتسمى بالأجبان الفاخرة- أجود وأغلى بكثير من الأجبان المصنعة بأنافح ممزوجة بالببسين والتي تسمى بالأجبان التجارية، والسبب في ذلك يعود إلى التماسك العالي، فالإنفحة تنتج خثرة قوية جدا، مما يقلل من فقدان الدهون والبروتينات في مصل الحليب، فتكون النتيجة جبنٌ غنيّ ومتماسك وذو طعم مرغوب. وهذا ما لا يتحقق بالكامل في الأجبان التجارية المصنعة بأنافح ممزوجة بالببسين، حيث لا تكون الخثرة متماسكة تماما مثل خثرة الكيموزين، مما يؤدي إلى فقدان جزء كبير من الدهون والبروتينات مع مصل الحليب، فيفقد الجبن جزء من قيمته الغذائية وطعمه المرغوب.

[1] Alais Charles : **science du lait**, principe des techniques laitières, (P:629-630), André Eck: **le fromage**, (P:104), رفيس: **الأطعمة المصنعة الحديثة**، (ص:649)

بتمرير السائل عبر فلاتر دقيقة (microfiltration)، أو أجهزة طرد مركزي لفصل الخلايا الميكروبية تماما، وهنا نحصل على إنزيم نقي خالٍ من أي كائن حي[1].

وباستعمال الهندسة الوراثية أمكن استخلاص كيموزين ينافس كيموزين العجول، وهو الكيموزين الميكروبي المحوّر وراثيا، وذلك بإقحام جزء من الحمض النووي (DNA) - أي الجين المسؤول عن إنتاج الكيموزين- من كرش العجل في الكائنات الميكروبية (البكتيريا، الفطريات)، وهكذا جعلت الهندسة الوراثية الميكروبات تقوم بنفس الدور الذي يقوم به العجل في إنتاج الكيموزين. واليوم أصبح أغلب الجبن عالميًا يُصنع بهذه الطريقة[2].

وتعتبر الإنزيمات الميكروبية أعلى جودة من الإنزيمات النباتية التي تؤدي إلى بعض العيوب وبالخصوص في قوام الجبن ومذاقه[3].

وقد كان الدافع لهذه الدراسات هو:

- تعويض النقص الموجود في الإنفحة.
- إيجاد إنزيمات مجبنة أقل تكلفة، ولا تكون متعلقة بسوق أخرى مثل سوق اللحم.
- الحصول على مواد مجبنة بتقنيات عالية متحكم فيها.
- التهرب من المواد الحيوانية لمقاصد أيديولوجية (الهنود، النباتيون).
- إمكان استعمالها في بلدان لها ضوابط خاصة بها، كالبلدان الإسلامية التي تحرم إنفحة الحيوانات المحرّمة[4].

4.3 طريقة صناعة الجبن ومبدأ عمل الإنفحة في التجبين:

---

(1) Naga Raju Maddela et al*:* **Ecological Interplays in Microbial Enzymology,** (P:1-35), Brahmachari Goutam: Biotechnology of Microbial Enzymes: (P:25-57), Pandey Ashok *et al*: Enzyme Technology, (P:123-155) (P:319-332), (ص:651-655) رفيس: **الأطعمة المصنعة الحديثة**،

(2) Hellmuth Karsten: **Industrial scale production of chymosin with Aspergillus niger**, Microbial Cell Factories, 5(Suppl 1), Article S31, 2006. [https://link.springer.com/article/10.1186/1475-2859-5-S1-S31], Dunn-Coleman, et al: **Commercial Levels of Chymosin Production by Aspergillus**, (P:976-981), René Scriban: **Biotechnologie**, (P:378-379), (ص:654) رفيس: **الأطعمة المصنعة الحديثة**،

(3) Alais Charles : **science du lait**, (P:630-631). André Eck: **le fromage**, (P:104-105), رفيس: **الأطعمة المصنعة الحديثة**، (ص:652).

(4) Alais Charles: **science du lait**, (P:622-623, 632), André Eck: **le fromage**, (P:103, 105), رفيس: **الأطعمة المصنعة الحديثة**، (ص:651-653)

إن الذي يعنينا في هذه الدراسة بالخصوص هو الوقوف على مبدأ عمل الإنفحة في عملية التجبين، وهل تبقى في الخثرة أم تطرح مع المصل، حتى يتسنى لنا في النهاية إرساء الحكم الشرعي لهذا الجبن أو ذاك.

وتوجد اليوم المئات من أصناف الأجبان، إلا أنها تشترك جميعها في الطريقة الرئيسية للتصنيع[1].

فصناعة الجبن عموما تمر بثلاث مراحل هي كالآتي:

أولا: مرحلة تخثير الحليب[2]

والهدف من هذه المرحلة هو تحويل الكازين (بروتين الحليب) من الحالة الذائبة إلى الحالة غير الذائبة، بحيث يغدو في شكل متماسك، ومن ثَمَّ يسهل فصل مصل الحليب عن الخثرة معطيا الجبن النهائي.

وللوصول إلى هذه النتيجة تضاف الإنفحة الغنية بالكيموزين إلى الحليب، وأثناء التفاعل يعمل إنزيم الكيموزين على تحويل الكازين من الحالة الذائبة إلى الحالة غير الذائبة فتتشكل خثرة الحليب[3].

وغالبا ما يضاف في هذه المرحلة كيموزين الإنفحة ممزوجا مع الببسين مناصفة 50/50[4].

ثانيا: مرحلة فصل مصل الحليب

في هذه المرحلة يتم فصل السائل الذي يطلق عليه "مصل الحليب" أو "الشرش" (Whey)، وذلك بتقطير الخثرة المتشكلة، فينفصل المصل ساحبا معه معظم الماء والمواد

---

[1] نزار حمد: **تقانة الأغذية وحفظها**، (ص:220)، رفيس: **الأطعمة المصنعة الحديثة**، (ص:642).

[2] وهذه المرحلة تعتبر من أهم المراحل؛ لأن الحكم الشرعي ينبني عليها، فهي المرحلة التي تتم فيها إضافة المواد التي تستخدم في تخثير الحليب، (إنفحة، ببسين، إنزيمات نباتية وبكتيرية وفطرية).

[3] فوده يحي: **نظم الإنزيمات وتطبيقاتها في التصنيع الغذائي**، (ص:197)، **الموسوعة العربية العالمية**، (217/8)، الجلاصي الجيلاني: **الحلال والحرام في المواد الغذائية المصنوعة بديار الغرب**، (ص:24)، رفيس: **الأطعمة المصنعة الحديثة**، (ص:643، 650).

[4] مرَّ معنا تفصيل هذا الكلام قريبا.

المنحلة فيه[1] وهي: السكر (اللاكتوز)، والأملاح المعدنية، والبروتينات المنحلة: اللاكتالبمين (Lactalbumin) واللاكتاغلوبيلين (Lactaglbilin)[2].

ثالثا: مرحلة إنضاج الجبن

وتتم عملية الإنضاج في غرف تخزين يمكن التحكم في درجة حرارتها، وتحتاج هذه المرحلة إلى فترة أطول[3].

والنتيجة النهائية هي إنتاج جبن غنيّ ومتماسك وذو طعم مرغوب.

وبعض الأنواع من الأجبان تترك لمدة طويلة قد تبلغ السنتين أو أكثر وخلالها تعمل الإنفحة إلى جانب البكتيريا على إنضاج الجبن، وإضفاء نُكهات وروائح وألوان عليه[4].

5.3 هل تبقى الإنفحة في الجبن:

عند التقطير تطرح نسبة من الإنفحة مع مصل الحليب (Whey)، ويبقى كمية منها محتجزا في الخثرة، وهي أكثر قليلا من الكمية المنسحبة مع المصل.

فهناك إذا تثبيت للإنفحة داخل الجبنة، إلا أن وسائل قياس هذه الكمية المتبقاة من الإنفحة في الجبنة غير دقيق، والمعلومات في ذلك لا تزال ناقصة[5].

وهذه الكميات على قلتها تؤثر بكفاءة في الجبن وتعمل على إنضاجه، فقد ثبت أن الإنفحة تبقى مستقرة، وتستمر في عملها حتى نهاية كل مراحل الانضاج، فعملها لا يقتصر على مجرد التخثير، بل يستمر إلى النهاية[6].

كما أن الإنفحة المسترجعة مع مصل الحليب يمكن تكرار استعمالها في التجبين مرة أخرى

---

[1] ديمان: **أساسيات كيمياء الأغذية**، (ص:174)، **الموسوعة العربية العالمية**، (217/8)، الجلاصي الجيلاني: **الحلال والحرام في المواد الغذائية المصنوعة بديار الغرب**، (ص:24)، رفيس: **الأطعمة المصنعة الحديثة**، (ص:643-644، 650، 658).

[2] ديمان: **أساسيات كيمياء الأغذية**، (ص:174)، رفيس: **الأطعمة المصنعة الحديثة**، (ص:658).

[3] **الموسوعة العربية العالمية**، (217/8)، الجلاصي الجيلاني: **الحلال والحرام في المواد الغذائية المصنوعة بديار الغرب**، (ص:24)، رفيس: **الأطعمة المصنعة الحديثة**، (ص:643-644، 650).

[4] رفيس: **الأطعمة المصنعة الحديثة**، (ص:668).

[5] طيفور: **تكنولوجيا الألبان**، (ص:109)، رفيس: **الأطعمة المصنعة الحديثة**، (ص:650، 668).

[6] طيفور: **تكنولوجيا الألبان**، (ص:109)، رفيس: **الأطعمة المصنعة الحديثة**، (ص:651)، André Eck: le fromage, (P:66-67).

لتؤدي التفاعل نفسه بعد أن تنقضي مهمتها الأولى[1].

4. حكم الأجبان المصنعة بأنافح محرمة في ضوء القاعدتين:

تبيّن من خلال البحث أن المواد المسؤولة عن تجبين الحليب هي: الإنفحة أو الببسين أو الإنزيمات النباتية أو الميكروبية.

ولا شكّ أن الأجبان التي صنعت بإنفحة مأخوذة من حيوانات حلال ذكِّيت ذكاة شرعية هي أجبان حلال باتفاق.

وكذا الأجبان التي صنعت بمواد غير حيوانية، كالإنزيمات النباتية والإنزيمات الميكروبية أنها طاهرة حلال باتفاق. قال النووي: "أجمعت الأمّة على جواز أكل الجبن ما لم يخالطه نجاسة"[2].

ويبقى الإشكال في حكم الأجبان التي صنعت بأنافح حيوانية مأكولة اللحم لكنها لم تذكَّ ذكاة شرعية، هل هي طاهرة حلال؟ أم أنها نجسة محرمة؟ وسيسعى الباحث في استخراج حكم المسألة من حيث الإباحة والحرمة بناء على مدى تحقق استحالة الإنفحة أو استهلاكها أثناء التصنيع. والاستحالة عند الفقهاء تعني: "التغير التام والتحول الكلي للمادة في جوهرها وحقيقتها وانقلابها إلى مادة أخرى مباينة للأصل الذي تحولت عنه في الاسم والخصائص والصفات"[3]، أما الاستهلاك فيعني: "انغمار عين في عين أخرى تفنى معه صفات وخصائص العين المغمورة فلا يبقى لها أثر مطلقا"[4].

وقبل التفصيل في مسألة استحالة واستهلاك الإنفحة أثناء التصنيع يحسن أن نتطرق إلى

---

[1] غياث سمينة: **المواد المضافة للأغذية**، (ص:454)، فوده يحي: **نظم الإنزيمات**، (ص:25)، رفيس: **الأطعمة المصنعة الحديثة**، (ص:664)، Jea-Louis Multon: **Additifs et auxiliaires alimentaires de fabrication dans les industries agroalimentaires**, (P:475).

وإمكان الاستعمال المتكرر للإنفحة يدل على عدم استحالتها أو استهلاكها، وهذا يوافق أيضا ما رأيناه من أن الإنفحة تبقى مستقرة مستمرة في العمل، فلو كانت تستحيل أو تستهلك لتغيرت صفاتها، ولما أمكن إعادة استعمالها.

[2] النووي: **المجموع**، (68/9).

[3] ينظر: ثبت أعمال الندوة الفقهية الطبية التاسعة، رؤية إسلامية لبعض المشكلات الطبية المعاصرة، **التوصيات**، (ص:629)، **قرارات وتوصيات مجمع الفقه الإسلامي الدولي**، (ص:732-733).

[4] ينظر: ثبت أعمال الندوة الفقهية الطبية التاسعة، رؤية إسلامية لبعض المشكلات الطبية المعاصرة، **التوصيات**، (ص:629-630)، **قرارات وتوصيات مجمع الفقه الإسلامي الدولي**، (ص:733).

أقوال الفقهاء القدامى والمعاصرين في المسألة.

1.4 أقوال الفقهاء القدامى في المسألة:

يقول شيخ الإسلام ابن تيمية مجليا أقوال الفقهاء في مسألة الجبن: "وأمّا الجبن المعمول بإنفحتهم ففيه قولان مشهوران للعلماء كسائر إنفحة الميتة؛ وكإنفحة ذبيحة المجوس؛ وذبيحة الفرنج الّذين يقال عنهم إنّهم لا يذكّون الذّبائح، فمذهب أبي حنيفة وأحمد في إحدى الرّوايتين أنّه يحلّ هذا الجبن؛ لأنّ إنفحة الميتة طاهرة على هذا القول...، ومذهب مالك والشّافعيّ وأحمد في الرّواية الأخرى أنّ هذا الجبن نجس لأنّ الإنفحة عند هؤلاء نجسة..."[1].

وقال ابن حزم: "ولا يحلّ أكل جبن عقد بإنفحة ميتة لأنّ أثرها ظاهر فيه وهو عقدها له لما ذكر آنفا وهكذا كلّ ما مُزج بحرام"[2].

وقد تقرر في البحث أن جمهور الفقهاء يرون أن إنفحة الميتة نجسة يحرم الانتفاع بها، وبناء على ذلك قالوا بنجاسة الأجبان المصنوعة بها وحرمة أكلها.

وخالف في ذلك أبو حنيفة وابن تيمية فقالوا بطهارة الأجبان المصنوعة بإنفحة الميتة وحلية أكلها بناء على طهارة إنفحة الميتة عندهم.

2.4 أقوال الفقهاء المعاصرين في المسألة:

اختلف الفقهاء المعاصرون في حكم الأجبان المصنوعة بإنفحة الميتة على قولين:

القول الأول: طهارة الأجبان المصنوعة بإنفحة الميتة وحِلّ أكلها، ومعظم من ذهب إلى هذا القول من المعاصرين جمع بين أدلة الإباحة كلها، أي بين القول بطهارة إنفحة الميتة، واستهلاكها في اللبن، وعموم البلوى.

- **يقول د. الجلاصي الجيلاني** والذي يعتبر من السباقين إلى الكتابة في أحكام الجبن، يقول -بعد أن أورد كلام بعض العلماء بين مبيح ومجيز-: "والأرجح في المسألة –والله أعلم- أن الجبن المنعقد بمنفحة الميتة حلال لقول الأحناف، والأئمة الأربعة كلهم

[1] ابن تيمية: **مجموع الفتاوى**، (35/154-155)

[2] ابن حزم: **المحلى**، (101/6).

عدول... والأخذ بالرأي الذي يبيحها فيه يسر للمسلمين، ورفع للمشقة والحرج، وخاصة بالنسبة للمقيمين منهم بديار الغرب"[1].

- **وممن قال بالطَّهارة والحلِّ محمد سيد طنطاوي**: قال: "إن أخذت الإنفحة من ميّت أو مذكّى ذكاة غير شرعية فإنها تكون طاهرة مأكولة عند أبي حنيفة سواء كانت صلبة أو مائعة. وقال المالكية والشافعية والحنابلة: إنها نجسة ولا تؤكل. ومن هذا يتبيَّن أن الجبن المصنّع من لبن الحيوان المأكول إذا عقد بإنفحة الميّتة أو المذكّى ذكاة غير شرعيّة ففي حلّه خلاف بين الفقهاء تَرَجَّح حلُّه لعموم البلوى"[2].

- **وهو ما ذهب إليه د. نزيه حماد** حيث يقول: "والأظهر أن جبنهم حلال، وأن إنفحة الميتة ولبنها طاهران، وذلك لأن الصحابة لما فتحوا العراق أكلوا جبن المجوس، وكان هذا ظاهرا شائعا بينهم"[3].

ثم يعود ليبني حكم الحلّ على قاعدتي الاستحالة والاستهلاك فيقول: "أما الجبن المنعقد بإنفحة الخنزير (الببسين) النجسة التي لا يحل أكلها باتفاق الفقهاء، فنظرا لكون هذه المادة تنقلب بحلولها في لبن الحيوان المأكول إلى جبن فإنها تطهر وتطيب بالاستحالة... فقد ذكر علماء الكيمياء الحيوية والصيدلة أن الإنفحة تستخدم ممدّدة جدًّا حسب درجة فعاليتها، وقد تصل نسبة التمديد إلى 10.000/1، وهذا يعني أن تلك الإنفحة النجسة المحرمة قد استهلكت في المائع الطاهر الغالب بسببها إلى جبن، فلم يبقى لها فيه طعم ولا لون ولا رائحة... وعلى هذا فتعتبر الأجبان المعقودة بإنفحة الخنزير (الببسين) من لبن الحيوان المأكول اللحم حلال طاهرة سائغة الأكل شرعا"[4].

ومن المعاصرين الذين قالوا بحلّ الأجبان المنعقدة بإنفحة الميتة دون الحكم على الإنفحة بالطَّهارة بناء على قاعدة الاستهلاك:

---

[1] الجلاصي الجيلاني: **الحلال والحرام في المواد الغذائية المصنوعة بديار الغرب**، (ص:71).

[2] دار الإفتاء المصرية، سجل: 128/472، 07 شعبان 1412هـ / 11 فبراير 1992م.

[3] نزيه حماد: **المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء**، (ص:59).

[4] نزيه حماد: **المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء**، (ص:68).

- محمد بن صالح العثيمين حيث طرح عليه سؤال جاء فيه: هل صحيح ما نقل أنَّ الصحابة ﷺ أكلوا من أجبان المجوس مع العلم أن ذبيحة المجوسي لا تحل؟ فأجاب الشيخ: "نعم، لا تحل، هذا مشهور عند أهل العلم أن الصحابة لما فتحوا الأمصار صاروا يأكلون من جبن المجوس، والجبن مخلوط بالإنفحة، والإنفحة من المذكّاة من غير من تحل ذكاته كإنفحة الميّتة، والعلماء مختلفون في إنفحة الميتة هل هي طاهرة أو نجسة؟ فمن رأى أنها طاهرة لم يشكل عليه هذا الأمر، ومن رأى أنها نجسة فيمكن أن يقال إن الجبن الذي خلط بالإنفحة أكثر من الإنفحة بكثير، وأن الإنفحّة تضاءلت فيه حتّى لم يبق لها أثر، والشيء المحرم إذا تضاءل في الشيء المباح ولم يبق له أثر فهو مباح"[1].

- **ويقول د. عبد الناصر أبو البصل**: "يتَّجه القول بحِلِّ أكل الجبن المصنوع من هذه المنفحة، وذلك لما يأتي:

- ورود آثار تدل على أكل جبن المجوس وأهل الكتاب.
- أن المنفحة تختلف عن اللحم والدهن، فإلحاقها باللبن أكثر انسجاما مع القياس.
- أن التعليل بحرمة استعمالها لكونها نجسة غير مسلَّم.
- أن قاعدتي الاستحالة والاستهلاك تنطبق عليها".

لكنه حرَّم استعمال إنزيمات الخنزير مطلقا[2].

- **وهذا ما صدرت به توصية الندوة الفقهية الطبية الثامنة** للمنظمة الإسلامية للعلوم الطبية بالكويت، في الفترة الممتدة من: 22- 24 ذي الحجة 1415هـ/ 22 - 24 ماي 1995م، ونصت على أن: "الجبن المنعقد بفعل ميتة الحيوان المأكول اللحم طاهر ويجوز تناوله"[3].

- **وهو القرار الذي تبناه المجلس الأوروبي للإفتاء والبحوث** في دورته العادية الثالثة والعشرين المنعقدة بمدينة سراييفو / البوسنة والهرسك في الفترة من: 16- 19

---

[1] https://alathar.net/home/esound/index.php?op=codevi&coid=116099

[2] أبو البصل عبد الناصر موسى: **حكم استعمال النجاسات والمحرمات في الصناعات الغذائية والدوائية**، (ص:20).

[3] انظر: ثبت أعمال الندوة الفقهية الطبية الثامنة، رؤية إسلامية لبعض المشاكل الصحية - الكويت، **التوصيات**، (ص:1080).

شعبان 1434هـ / 25- 28 يونيو 2013م، بشأن الاستحالة والاستهلاك، قرار رقم: 90 (23/3): جاء فيه ما يلي: " ثالثًا: حكم الجبن الناتج عن استعمال إنفحة الحيوان غير المذكى...، وهذا الرأي –أي: حِلّ أكل الأجبان المصنوعة بإنفحة الحيوان غير المذكى- هو الذي اختاره المجلس تيسيرا على المسلمين".

القول الثاني: ذهب أصحابه إلى القول بنجاسة الأجبان المصنوعة بإنفحة الميتة وحرمة أكلها، وممن قال به من المعاصرين:

- **الشيخ أحمد حماني** –رئيس المجلس الإسلامي الأعلى الجزائري سابقا- حيث قال: "وأما ما جُبِّن بواسطة إضافة مواد حيوانية من معدة حيوان، فإن حكمه تابع لِلَحم ذلك الحيوان وذكاته، فإن كان حلالا فهو حلال، وإن كان حراما فهو حرام"[1].

- **د. أحمد الخليلي** –مفتي سلطنة عمان-: حيث قال بحرمة إنفحة العجل إن لم يذكّ ذكاة شرعية، وكذلك إنفحة الخنزير[2].

- **ونقل د. الجلاصي عن جاد الحق علي جاد الحق** –مفتي الديار المصرية سابقا- قوله: "إذا ثبت أن شيئا من هذه الحيوانات قد دخلت في صناعة الأجبان لا يحل للمسلمين أكلها، وعموما لا يحل تناول أي طعام يدخل في تركيبه مادة مستخلصة من الخنزير أو من حيوان غير مذكّى، قلّت النسبة أو كثرت"[3].

- **وقال د. الطريقي**: "والراجح أن الإنفحة إذا أخذت من حيوان ميت فهي ميتة محرمة لا تؤكل، لعموم الآيات المحرمة للميتة، ولأن الإنفحة تتنجَّس بنجاسة الميتة"[4].

- **ويبدوا أيضا من كلام د. وهبة الزحيلي** أنه يرى عدم جواز أكل الأجبان المنعقدة بإنفحة الميتة، يقول: "الإنفحة الصلبة متفق على طهارتها عند الحنفية، أما الإنفحة المائعة واللبن في ضرع الميتة فطاهران عند أبي حنيفة نجسان عند الصاحبين –محمد وأبو يوسف-

---

[1] أحمد حماني: **فتاوى الشيخ أحمد حماني**، (262/2).

[2] الخليلي: **الفتاوى**، (ص:374-375).

[3] الجلاصي: **الحلال والحرام في المواد الغذائية المصنوعة بديار الغرب**، (ص:63).

[4] الطريقي: **أحكام الأطعمة في الشريعة الإسلامية**، (ص:329).

والأظهر قولهما"[1].

- **وجاء في فتاوى اللجنة الدائمة للبحوث العلمية والإفتاء:** "لا حرج في أكل الأجبان المصنوعة من إنفحة البقر ولا يجب السؤال عنها، فإن المسلمين ما زالوا يأكلون من أجبان الكفار من عهد الصحابة ﷺ، ولم يسألوا عن نوع الإنفحة. فإذا علم يقينا أن هذه الانفحة تستخدم من أبقار لم تذبح على الطريقة الشرعية فإنه يحرم حينئذ تناولها"[2].

3.4 المناقشة والترجيح:

للوقوف على وجه الحق لا بد من النظر في الأدلة التي استمسك بها كل فريق.

أما الأدلة الشرعية فقد تقدم بحثها في حكم الإنفحة، وقد حظيت بالمناقشة والتحليل على ما اقتضاه المقام.

والذي يعنينا هنا هو دراسة مدى استهلاك الإنفحة أو استحالتها أثناء تصنيع الأجبان، وهل تتحقق فيها ضوابط القاعدتين؟ وهل للنسب المضافة منها –قلّة وكثرة- أثر في ذلك الحكم؟

1.3.4 حقيقة استحالة الانفحة في عملية تصنيع الأجبان:

يمكن للاستدلال لاستحالة الانفحة أو عدمها في عملية تصنيع الأجبان بالنظر إلى خصائص الانزيمات[3]، فالإنفحة عبارة عن إنزيمات، ومن خصائص الانزيمات أنها وسائط كيميائية لا تدخل في التفاعل، فهي عبارة عن حوافز تعمل بالملامسة، وتبقى كما هي بعد التفاعل حسب الصيغة الرمزية الآتية:

$$E + S \longrightarrow ES \longrightarrow P + E$$

حيث E = إنزيم. وS = مادة التفاعل (Substratum). وES = معقد الإنزيم مع مادة التفاعل

---

[1] وهبة الزحيلي: **أحكام المواد النجسة والمحرمة في الغذاء والدواء**، (ص:32).

[2] صدرت الفتوى برئاسة الشيخ: عبد العزيز بن باز، وعضوية كل من: عبد العزيز آل الشيخ، وبكر أبو زيد، وصالح بن فوزان الفوزان. انظر: **فتاوى اللجنة الدائمة**، (265/22).

[3] الإنزيم جزيء بروتيني يُسرّع التفاعل الكيميائي في الكائنات الحية، وبدون الإنزيمات فإن التفاعلات تحدث ببطء شديد وقد لا تحدث. انظر: **الموسوعة العربية العالمية**، (236/3).

أثناء الملامسة. وP = ناتج التفاعل (Product).

لكن نشاط الإنزيم يصبح غير فعال بعد إتمام التفاعل المطلوب، كما يمكن إيقاف ذلك النشاط بالحرارة[1].

فهل توقُّف نشاط الإنزيم يعني تغيره؟ أم أنه لا يعمل لتحوُّل الظروف الملائمة لعمله، ولأن التفاعل قد تم بالفعل فلم يبق له عمل؟ وهل التسخين الذي يؤدي إلى دنترة[2] بروتين الإنزيم (Denaturation of enzyme protein) يُعدُّ استحالة؟

إن عدم دخول الإنزيم في التفاعل - كما هو مبين في الصيغة - يدل على بقائه سالما في نهاية العملية الكيميائية[3]. ويؤكّد ذلك إمكانُ استرجاع الإنفحة المستخدمة في التجبين (Recuperation)لتكرير استعمالها بعد أن تنقضي مهمتها.

لهذا فإن توقف نشاط الإنزيم في نهاية أي تفاعل يرجع إلى تغير الظروف المحيطة بالعملية الكيميائية؛ وذلك لأن الإنزيمات تخصصية جدا، فهي لا تعمل إلا في شروط معينة من الحرارة والحموضة[4]. وعند تمام عملها تكون هذه الشروط غالبا قد تغيرت فيتوقف بذلك نشاط الإنزيم. لكن يمكن إعادة استخدامه ثانية ليؤدي التفاعل نفسه بالملامسة مرة أخرى[5]. ومن ثَمَّ فإن هذه التفاعلات التي تحدث للإنفحة عند صناعة الأجبان لا تُعدُّ تحولا

---

[1] سليمان المصري: **الصناعات الغذائية**، (ص:46، 48)، رفيس: **الأطعمة المصنعة الحديثة**، (ص:664).

[2] عملية الدنترة (أو التمسخ) هي عملية يفقد فيها البروتين أو الحمض النووي هيكله الثلاثي أو الرباعي الطبيعي مما يؤدي إلى فقدان النشاط البيولوجي للبروتين، لكنها لا تكسر الروابط الببتيدية التي تربط الأحماض الأمينية ببعضها في السلسلة الرئيسية للبروتين، لذلك تسلسلها (البنية الأولية) يبقى سليمًا. هذه العملية تُحدثها عوامل خارجية مثل الحرارة، تغيرات الحموضة، المذيبات العضوية، أو الإشعاع. ولنا في حياتنا اليومية نماذج من الدنترة، ومن أمثلة ذلك: تحول بياض البيض وصفاره من الحالة السائلة إلى كتلة شبه صلبة. كما تحدث الدنترة لبروتينات اللحم عند طهيها مما يؤثر على قوام اللحم الناتج وانكماشه، كما يتدنتر الحليب في الحرارة المنخفضة مما يؤدي إلى تخثره وروبانه. انظر: [https://fac.ksu.edu.sa/sites/default/files/mdhkr_lm_lnfs_lhywy_2_-_kml.docx] (دخول بتاريخ: 2025/10/06). وهذه التفاعلات لا تعد تحولا كافيا للقول بالاستحالة باتفاق، فيبقى النجس على أصله والمحرم على أصله.

(3) Ph. Bryselbout: Guide technologique de la confiserie industrielle, (P:19), رفيس: **الأطعمة المصنعة الحديثة**، (ص:664)

[4] غياث سمينة وعادل سفر: **المواد المضافة للأغذية**، (ص:454).

[5] فوده يحي: **نظم الانزيمات وتطبيقاتها في التصنيع الغذائي**، (ص:25)، رفيس: **الأطعمة المصنعة الحديثة**، (ص:664)،

كافيا للقول بالاستحالة، وإمكان الاستعمال المتكرر للإنفحة دليل على عدم استحالتها، فلو كانت تستحيل لانقلبت صفاتها وخصائصها ولما أمكن إعادة استعمالها، وبالتالي فما يقحم في الحليب منها نجس وحرام بالتَّبَع.

2.3.4 حقيقة استهلاك الانفحة في عملية تصنيع الأجبان:

إذا نظرنا إلى النسب المضافة من الإنفحة إلى الحليب في صناعة مختلف أنواع الأجبان فإننا نجدها ضئيلة جدا، فالقوة في أغلب الأنافح المسوقة هي: 10.000/1، أي: 1لتر من الإنفحة يجبن 10.000 لتر من الحليب ضمن ضوابط وشروط معينة.

لكن هذه النسبة من الإنفحة –على قلتها وضآلتها- تؤثر في الحليب تأثيرا بالغا، فهي تحوّله إلى أجبانٍ متماسكة، وذات نكهة قوية ولاذعة، فهل يسوغ القول: إن الإنفحة استُهلكت في الحليب ولم يظهر فيه أثرها؟!

بل إن بعض الأجبان تترك لمدة طويلة قد تبلغ السنتين أو أكثر تعمل خلالها الإنفحة إلى جانب البكتيريا على إنضاج الجبن وإضفاء روائح ونكهات وألوان عليه[1].

وبما أن العبرة في الاستهلاك بالأثر لا بالكمية مهما بلغت من القلة والضآلة، فإن هذه النسب - ما دامت تؤثر وأثرها باق- لا ينسحب عليها حكم استهلاك العين.

لكن يبقى سؤال مهم وهو: كم يتبقى من هذه الإنفحة -على قلتها وضآلتها- في الخثرة، وهي الجبنة التي تصل إلى موائدنا بعد عمليات التجبين؟ وكم منها يُطرح مع المصل؟

إن ذلك يصعب تحديده وحسابه بدقة، نظرا لتداخل عوامل عدة أهمها: ضآلة الكمية نفسها[2].

لكن تتفق بعض المصادر على أن ما يبقي من الإنفحة محتجزا في الخثرة أكثر مما يُطرح مع المصل[3].

Jean-Louis Multon: **Additifs et auxiliaires**, (P:475)

[1] رفيس: **الأطعمة المصنعة الحديثة**، (ص:669).

[2] André Eck : **le Fromage**, (P:66), (ص:668)

رفيس: **الأطعمة المصنعة الحديثة**، (ص:668)

[3] طيفور أنطون: **تكنولوجيا الألبان**، (ص:89، 95، 109)، رفيس: **الأطعمة المصنعة الحديثة**، (ص:650، 668).

ومهما يكن، فما دام الحكم منوطا بالأثر لا بالكم، وما دام هذا النزر اليسير يؤثر وأثره باقٍ فلا يمكن القول بأنه استُهلكت عينه وغلب عليه الحلال الطاهر، فهي نجسة ومؤثرة في الحليب وأثرها باقٍ فيه.

وسواء في هذا كيموزين العجول غير المذكَّاة ذكاة شرعية، أو ببسين الخنزير، فكلاهما صدر من حيوان محرَّم شرعا، وما يقحم فيه منها فهو نجس وحرام بالتَّبع.

3.3.4 القول بعموم البلوى:

لا شك أن الإنسان قد تنتابه حالات ضعف في معاشه ومختلف أحواله الدينية والدنيوية، لذلك فإن عموم البلوى معتبر في تخفيف الأحكام الشرعية.

والمقصود بعموم البلوى يظهر في موضعين:

الأول: مسيس الحاجة في عموم الأحوال بحيث يعسر الاستغناء عنه إلا بمشقة زائدة.
الثاني: شيوع الوقوع والتلبس، بحيث يعسر على المكلف الاحتراز منه إلا بمشقة زائدة.
ففي الأول ابتلاء بمسيس الحاجة، وفي الثاني ابتلاء بمشقة الدفع[1].

وبالنسبة للأجبان التي تعج بها الأسواق، ويغدوا بها المستوردون والتجار والزبائن ويروحون، هل تدخل في عموم البلوى بهذا المفهوم الشرعي؟

لقد تبيّن معنا قريبا أن من شروط عموم البلوى "مسيس الحاجة، ومشقّة التحرّز"، فهل الجبن من هذا القبيل؟ وهل يعسر على المسلم الاستغناء عنه، أو يشقُّ عليه التحرُّز منه؟ أم هو من الكماليات التي لا يصعب الامتناع عنها؟ وهل يوجد لصناعة هذه الأجبان بديل يخلوا من أي مادة محرمة؟

تبين من خلال الدراسة أن هناك عدة بدائل مباحة للإنفحة المحرمة التي تدخل في صناعة الأجبان، وبخاصة منها الكيموزين الميكروبي المحوّر وراثيا والذي أصبح واسع الاستعمال، وقد عادل في جودته جودة الإنفحة الحيوانية، وهذه اليوم حقيقة علمية وعملية لا يسع أحد إنكارها. وقد أسهم ضغط النباتيين واليهود كثيرا في وجودها ووفرتها وتنوعها.

أضف إلى ذلك أن الإنفحة توجد بصورة طبيعية في حيوانات طاهرة حلال أكلها،

[1] صالح بن حميد: **رفع الحرج في الشريعة الإسلامية**، (ص:262).

كالعجول والجواميس والماعز والغنم، إذا فالثروة الحيوانية عندنا متوفرة -ولله الحمد-، وثراء جلّ البلاد الإسلامية وتوفر مياهها وسعة أراضيها وخصوبتها لا يخفى على أحد.

ومن المؤكد أن جهدا بسيطا من ولاة أمور المسلمين وأرباب الصناعة كفيل بتغيير واقع نعيشه –وعشناه حينا من الدهر- لمجرد أنّنا لم نول الأمر أيّ اهتمام.

لذا فلا يمكن بحال الأخذ بعموم البلوى لتحليل ما حرم الله وحالنا هي هذه؛ وجود وفرة وثراء في المواد الخام الحلال، وتقاعس وعجز واللامبالاة عن استغلالها، ثم بحث واجتهاد عما يبرر استعمالنا للحرام، فالقول بعموم البلوى في مسألة كهذه هو من البلوى في حد ذاته، بل ويؤدي إلى تكريس هذا الواقع المرير، ولو عزم المسلمون أمرهم على تغييره ما منعهم مانع، لكن صدور الفتاوى بإباحة وإجازة كل طعام وشراب بدعوى عموم البلوى ورفع الحرج حجّة كافية لبقاء ما كان على ما كان. فلا يرى المسلم –مُنتِجاً كان أو مُستهلِكاً- داعيا لتغيير الواقع ما دام يرى نفسه في دائرة الحلال.

إن الحل الحقيقي هو أن نصنع بأنفسنا إنفحتنا من مصادرها الطاهرة الحلال، وأن لا نسلم القيادة لغيرنا يصنعون لنا ما يشاؤون من غير مراعاة لأحكام شرعنا.

لهذا فإن إغلاق الباب في هذه المسألة أولى من فتحه، والقول بتحريم الأجبان المصنوعة بأنافح محرمة سيدفع المسلمين -إذا عز عليهم الجبن في أسواقهم- إلى العمل وبذل المجهود على توفير البديل، وهو متوفر أصلا، وإنما تنقص العزيمة الصادقة والحزم في الأمور.

ولا يقولن أحد إن هذه الأمور هينة لا يلتفت إليها في عرف الشرع، ولا بد من الاهتمام والتركيز على القضايا الكبرى للأمة وما إلى ذلك...، فإن الدين الإسلامي كامل، يهتم بالأمور كلها، صغيرها وكبيرها، هيّنها وعظيمها.

5. خاتمة:

توصل الباحث من خلال هذه الدراسة إلى النتائج الآتية:

1- أن من طرق التعرف على أحكام النوازل الرد إلى القواعد الفقهية التي يجري عليها ما لا نهاية له من الجزئيات التي تتولّد عن الوقائع والمستجدّات غير المتناهية، ولو التزم علماء الشريعة ألاّ يحكموا على النازلة بحكم حتى يجدوا لها نصّا شرعيا لتعطّلت الشريعة؛ لأن نصوصها متناهية.

2- تعدّ الأنافح الحيوانية المادة الأساسية والشائعة التي تستعمل في صناعة الأجبان، وقد تكون هذه الأنافح من مصادر مباحة أو محرمة.

3- أن الأجبان المصنعة بأنافح مستخلصة من حيوانات حلال ذكِّيت ذكاة شرعية –من مسلم أو كتابي- هي أجبان طاهرة حلال باتفاق.

4- أن الإنفحة مؤثرة في تجبين اللبن، ولا تستحيل أو تستهلك عينها فيه، ومن ثَمَّ فإن الأجبان المصنعة بأنافح محرمة هي أجبان نجسة يحرم تناولها.

5- لا يعني -أبداً- القول بحجيّة قاعدتي الاستحالة والاستهلاك وأن لهما أثراً في طهارة وحليّة الأعيان النجسة والمحرمة الترويج أو الإغراء بالقصد والتعمد إلى تلك الأعيان استخداماً، وتداولاً، وبيعاً، وشراءً؛ لأن الأصل أنه يحرم على المسلم مباشرة النجس أو المحرم في مطعمه ومشربه، وأنه لا بدّ عليه في ذلك كله أن يحرص على الحلال الطيّب في أصله ومنشئه.

قائمة المصادر والمراجع:

1- ابن أبي حاتم عبد الرحمن بن محمد بن إدريس: **الجرح والتعديل**، طبعة مجلس دائرة المعارف العثمانية - حيدر آباد – الهند، ط:1، 1271هـ-1952م.

2- ابن أبي حاتم عبد الرحمن بن محمد بن إدريس: **علل الحديث**، مطابع الحميضي- الكويت، ط:1، 1427هـ- 2006م.

3- ابن أبي شيبة أبو بكر عبد الله بن محمد بن إبراهيم: **الكتاب المصنف في الأحاديث والآثار**، تحقيق: كمال يوسف الحوت، مكتبة الرشد – الرياض، ط:1، 1409هـ.

4- ابن الجوزي عبد الرحمن بن علي بن محمد: **الضعفاء والمتروكون**، تحقيق: عبد الله القاضي، دار الكتب العلمية – بيروت، ط1، 1406هـ.

5- ابن الفراء أبو يعلى محمد بن الحسين بن محمد: **المسائل الفقهية من كتاب الروايتين والوجهين**، تحقيق: عبد الكريم بن محمد اللاحم، مكتبة المعارف-الرياض، ط1، 1405هـ - 1985م.

6- ابن تيمية أحمد بن عبد الحليم: **مجموع الفتاوى**، تحقيق: عبد الرحمن بن محمد بن قاسم، مجمع الملك فهد لطباعة المصحف الشريف، المدينة النبوية، المملكة العربية السعودية، د ط، 1416هـ-1995م.

7- ابن حبان محمد بن حبان بن أحمد: **الثقات**، تحقيق: محمد عبد المعيد خان، دائرة المعارف العثمانية - حيدر آباد – الهند، ط1، 1393 هـ-1973م.

8- ابن حبان محمد بن حبان بن أحمد: **المجروحين من المحدثين والضعفاء والمتروكين**، تحقيق: محمود إبراهيم زايد، دار الوعي- حلب، ط1، 1396هـ.

9- ابن حبان محمد بن حبان بن أحمد: **صحيح ابن حبان بترتيب ابن بلبان**، تحقيق: شعيب الأرناؤوط، مؤسسة الرسالة - بيروت، ط:2، 1414هـ- 1993م.

10- ابن حجر أحمد بن علي بن محمد العسقلاني: **الإصابة في تمييز الصحابة**، تحقيق: عادل أحمد عبد الموجود وعلى محمد معوض، دار الكتب العلمية – بيروت، ط1، 1415هـ.

11- ابن حجر أحمد بن علي بن محمد العسقلاني: **تقريب التهذيب**، تحقيق: محمد عوامة، دار الرشيد– سوريا، ط1، 1406هـ– 1986م.

12- ابن حجر أحمد بن علي بن محمد العسقلاني: **تهذيب التهذيب**، مطبعة دائرة المعارف النظامية-الهند، ط1، 1326هـ.

13- ابن حجر أحمد بن علي بن محمد العسقلاني: **فتح الباري شرح صحيح البخاري**، دار المعرفة-بيروت، د ط، 1379هـ.

14- ابن حزم علي بن أحمد بن سعيد: **المحلى بالآثار**، دار الفكر – بيروت، د ط، د ت.

15- ابن عابدين محمد أمين بن عمر: **رد المحتار على الدر المختار**، دار الفكر-بيروت، ط2، 1412هـ - 1992م.

16- ابن عابدين محمد أمين بن عمر: **منحة الخالق على البحر الرائق**، دار الكتب العلمية- بيروت، ط1، 1418هـ-1997م.

17- ابن عبد البر أبو عمر يوسف بن عبد الله بن محمد، **الكافي في فقه أهل المدينة**، تحقيق: محمد أحيد ولد ماديك الموريتاني، مكتبة الرياض الحديثة- الرياض، ط:2، 1400هـ/1980م.

18- ابن ماجة محمد بن يزيد: **سنن ابن ماجه**، تحقيق: شعيب الأرناؤوط وآخرون، دار الرسالة العالمية-بيروت، ط1، 1430هـ - 2009م.

19- ابن مفلح إبراهيم بن محمد بن عبد الله: **المبدع في شرح المقنع**، دار الكتب العلمية- بيروت، ط:1، 1418هـ-1997م.

20- ابن منظور محمد بن مكرم بن علي: **لسان العرب**، دار صادر- بيروت، ط3، 1414هـ.

21- ابن نجيم زين الدين بن إبراهيم بن محمد: **البحر الرائق شرح كنز الدقائق**، دار الكتب العلمية-بيروت، ط1، 1418هـ-1997م.

22- أبو البصل عبد الناصر موسى: **حكم استعمال النجاسات والمحرمات في الصناعات الغذائية والدوائية والتجميلية ومدى انطباق أحكام الاستحالة عليها**، بحث ضمن مؤتمر كلية الشريعة الأول: المستجدات الفقهية، (جامعة الزرقاء الأهلية، 2-3 ربيع الثاني 1419هـ/ 25-26 جويلية 1998م).

23- صالح بن حميد: **رفع الحرج في الشريعة الإسلامية ضوابطه وتطبيقاته**، دار الاستقامة، ط:2، 1412هـ

24- أبو داود سليمان بن الأشعث بن إسحاق السّجستاني: **سنن أبي داود**، تحقيق: شعيب الأرناؤوط، ومحمّد كامل قره بللي، دار الرسالة العالمية-بيروت، ط1، 1430هـ - 2009م.

25- أحمد بن محمد بن حنبل بن هلال الشيباني: **العلل ومعرفة الرجال**، تحقيق: وصي الله بن محمد عباس، دار الخاني-الرياض، ط:2، 1422هـ- 2001م.

26- أحمد حماني: **فتاوى الشيخ أحمد حماني**، تحقيق: مصطفى صابر، دار عالم المعرفة – الجزائر، ط:1، 1433هـ - 2012م.

27- البخاري محمد بن إسماعيل بن إبراهيم: **التاريخ الكبير**، تحقيق: محمد عبد المعيد خان، دائرة المعارف العثمانية - حيدر آباد – الهند، د ط، د ت.

28- البخاري محمد بن إسماعيل بن إبراهيم: **الجامع المسند الصحيح المختصر من أمور رسول الله ﷺ وسننه وأيامه**، تحقيق: محمد زهير بن ناصر الناصر، دار طوق النجاة-بيروت، ط1، 1422هـ

29- البهوتي منصور بن يونس بن صلاح الدين: **كشاف القناع عن متن الإقناع**، دار الكتب العلمية-بيروت، د ط، د ت.

30- بية بن السالك: **كاشف الكرب عن الحكم الشرعي في السلع المستوردة من الشرق والغرب**، الدار الشامية-بيروت، ط1، 1415هـ-1995م.

31- البيهقي أحمد بن الحسين بن علي: **السنن الكبرى**، تحقيق: محمد عبد القادر عطا، دار الكتب العلمية-بيروت، ط:3، 1424هـ-2003م.

32- الترمذي أبو عيسى محمد بن عيسى بن سورة بن موسى: **سنن الترمذي**، تحقيق وتعليق: أحمد محمد شاكر وآخرون، شركة مكتبة ومطبعة مصطفى البابي الحلبي – مصر، ط2، 1395هـ - 1975م.

33- ثبت أعمال الندوة الفقهية الطبية التاسعة، رؤية إسلامية لبعض المشكلات الطبية المعاصرة، الكويت: سلسلة مطبوعات المنظمة الإسلامية للعلوم الطبية، د ط، 1999م، **التوصيات**.

34- الجصاص أبو بكر أحمد بن علي: **أحكام القرآن**، تحقيق: عبد السلام محمد علي شاهين، دار الكتب العلمية- بيروت، ط:1، 1415هـ- 1994م.

35- الجلاصي الجيلاني: **الحلال والحرام في المواد الغذائية المصنوعة بديار الغرب، الحليب ومشتقاته**، مؤسسة الريان - بيروت، ط1، 1411هـ-1990م.

36- جمال الدين عبد التواب، وعبد المجيد مصطفى: **أساسيات صناعة الألبان**، مطبعة السعادة- القاهرة، ط1، 1386هـ-1967م.

37- الحاكم محمد بن عبد الله بن محمد: **المستدرك على الصحيحين**، تحقيق: مصطفى عبد القادر عطا، دار الكتب العلمية – بيروت، ط1، 1411هـ–1990م.

38- الخليلي أحمد بن حمد: **الفتاوى**، الكتاب الخامس، القسم الثاني: الذبائح، الأطعمة، التدخين، إعداد: قسم البحث العلمي بمكتب الإفتاء، وزارة الأوقاف والشؤون الدينية – سلطنة عمان، د ط، 1434هـ- 2013م.

39- الرازي زين الدين محمد بن أبي بكر بن عبد القادر: **مختار الصحاح**، تحقيق: يوسف الشيخ محمد، المكتبة العصرية-بيروت، الدار النموذجية – صيدا، ط5، 1420هـ- 1999م.

40- رفيس باحمد بن محمد: **الأطعمة المصنعة الحديثة بين التأصيل الشرعي والتحليل العلمي**، (رسالة دكتوراه). كلية أصول الدين والشريعة والحضارة الإسلامية، جامعة الأمير عبد القادر-قسنطينة-الجزائر، 1429هـ-2008م.

41- الرملي محمد بن أبي العباس أحمد بن حمزة: **نهاية المحتاج إلى شرح المنهاج**، دار الفكر-بيروت، الطبعة: الأخيرة، 1404هـ-1984م.

42- السرخسي محمد بن أحمد بن أبي سهل: **المبسوط**، دار المعرفة – بيروت، د ط، 1414هـ- 1993م.

43- سليمان المصري وآخرون: **الصناعات الغذائية**، جامعة دمشق- سوريا، د ط، 1976م.

44- الشربيني محمد بن أحمد الخطيب: **مغني المحتاج إلى معرفة معاني ألفاظ المنهاج**، دار الكتب العلمية-بيروت، ط1، 1415هـ - 1994م.

45- الطبراني سليمان بن أحمد بن أيوب: **المعجم الكبير**، تحقيق: حمدي بن عبد المجيد السلفي، مكتبة ابن تيمية – القاهرة، ط:2، د ت.

46- الطرطوشي أبو بكر بن الوليد: **رسالة في تحريم الجبن الرومي**، تحقيق: عبد المجيد تركي، دار الغرب الإسلامي-بيروت، ط1، 1997م.

47- طيفور أنطون: **تكنولوجيا الألبان، منتجات التخمر**. منشورات جامعة دمشق، د ط، 1414هـ- 1994م.

48- عبد الجواد إمام أبو داود، محمد السيد متولي: **الألبان**، جامعة القاهرة للتعليم المفتوح، د ط، 1993م.

49- عبد الله بن محمد الطريقي: **أحكام الأطعمة في الشريعة الإسلامية**، إدارة البحوث العلمية والإفتاء-السعودية، ط1، 1404هـ-1984م.

50- العدوي علي بن أحمد بن مكرم: **حاشية العدوي على شرح كفاية الطالب الرباني**، تحقيق: يوسف الشيخ محمد البقاعي، دار الفكر – بيروت، د ط، 1414هـ - 1994م.

51- عليش محمد بن أحمد بن محمد، **منح الجليل شرح مختصر خليل**، دار الفكر – بيروت، د ط، 1409هـ/1989م.

52- غياث سمينة، وعادل سفر: **المواد المضافة للأغذية**، منشورات جامعة دمشق، د ط، 1993م.

53- فوده يحي حسن، عبد الله محمد أمين، الشيمي مجدي جمعة: **نظم الإنزيمات وتطبيقاتها في التصنيع الغذائي**، الدار العربية للنشر- القاهرة، ط:1، 1418هـ- 1998م.

54- الفيروزآبادي مجد الدين أبو طاهر محمد بن يعقوب: **القاموس المحيط**، تحقيق: مكتب تحقيق التراث في مؤسسة الرسالة، إشراف: محمد نعيم العرقسُوسي، مؤسسة الرسالة للطباعة والنشر والتوزيع-بيروت، ط8، 1426هـ- 2005م.

55- الفيومي أحمد بن محمد بن علي: **المصباح المنير في غريب الشرح الكبير**، المكتبة العلمية – بيروت، د ط، د ت.

56- **قرارات وتوصيات مجمع الفقه الإسلامي الدولي لمنظمة المؤتمر الإسلامي**. 1406 – 1441هـ = 1985 – 2019م، ط:4، 1442هـ/ 2020م.

57- القرافي شهاب الدين أحمد بن إدريس بن عبد الرحمن الصّنهاجيّ: **الذخيرة**، تحقيق: محمد حجي، وسعيد أعراب، ومحمد بو خبزة، دار الغرب الإسلامي- بيروت، ط1، 1994م.

58- القرطبي محمد بن أحمد بن أبي بكر: **الجامع لأحكام القرآن**، تحقيق: أحمد البردوني-وإبراهيم أطفيش، دار الكتب المصرية – القاهرة، ط:2، 1384هـ - 1964م.

59- الكاساني أبو بكر بن مسعود بن أحمد: **بدائع الصنائع في ترتيب الشرائع**، دار الكتب العلمية-بيروت، ط2، 1406هـ - 1986م.

60- المرداوي علي بن سليمان الدمشقي: **الإنصاف في معرفة الراجح من الخلاف**، دار إحياء التراث العربي-بيروت، ط2، د ت.

61- مرشدي علاء الدين محمد علي: **مبادئ صحة الألبان**، مطابع جامعة الملك سعود- الرياض، د ط، 1419هـ- 1998م.

62- المَنْبِجِيُّ علي بن زكريا بن مسعود: **اللباب في الجمع بين السنة والكتاب**، تحقيق: محمد فضل عبد العزيز المراد، دار القلم – سوريا، ط2، 1414هـ - 1994م.

63- نزار حمد محمد: **تقانة الأغذية وحفظها**، مكتبة الأسد – دمشق، ط:2، 1412هـ - 1992م.

64- نزيه حماد: **المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء بين النظرية والتطبيق**، دار القلم- دمشق، ط1، 1425هـ-2004م.

65- النووي محيي الدين يحيى بن شرف: **المجموع شرح المهذب**، دار الفكر-بيروت، د ط، د ت.

66- الهيثمي علي بن أبي بكر بن سليمان: **مجمع الزوائد ومنبع الفوائد**، تحقيق: حسام الدين القدسي، مكتبة القدسي-القاهرة، د ط، 1414هـ، 1994م.

67- André Eck : **le Fromage** (2eme édition, Lavoisier Tec. et Doc. Paris, 1987)

68- Brahmachari Goutam: **Biotechnology of Microbial Enzymes**: Production, Biocatalysis and Industrial Applications, (2ème édition, Academic Press, 2023).

69- Charles Alais: **l'Action Enzymatique de la présure sur la Caséine**, isolement et composition du caséino -glycopeptide, thèse pour le titre d'ingénieur docteur (INRA, Paris, 1962).

70- Dunn-Coleman, et al: **Commercial Levels of Chymosin Production by Aspergillus**, Nature Biotechnology, Vol. 9, 1991.

71- Hellmuth Karsten: **Industrial scale production of chymosin with Aspergillus niger**, Microbial Cell Factories, 5(Suppl 1), Article S31, 2006.

72- Jean-Louis Multon: **additifs et auxiliaires alimentaires de fabrication dans les industries agroalimentaires**, (3eme édition, Lavoisier Tec. et Doc. Paris, 2003).

73- Naga Raju Maddela et al: **Ecological Interplays in Microbial Enzymology,** (Springer Nature Singapore Pte Ltd 2022).

74- Pandey Ashok et al: **Enzyme Technology**, (1ème édition, Springer, Asiatech Publishers, Inc, New Delhi 2006).

75- Ph. Bryselbout, Y. Fabry: **Guide technologique de la confiserie industrielle**; tome 1(Bayeusaine, Paris, 1984).

76- René Scriban: (coordinateur), **Biotechnologie** (5eme édition, Lavoisier, Tec & doc, Paris 1999).

77- Roger Yeisseyre: **Technologie du lait**, constitution, récolte, traitement et transformation du lait (3ème édition, la maison Rustique, Paris, 1979).