

بررسی مقایسه ای ذبح حیوانات در اسلام و یهود

محسن پیش آهنگ^{۱*}، محمدحسین مهدوی مهر^۲

۱- گروه مذاهب اسلامی، دانشگاه ادیان و مذاهب قم، قم، ایران.

۲- گروه پژوهش های اسلامی، دانشگاه بین المللی جامعه المصطفی العالمیه، مشهد، ایران.

پذیرش مقاله: ۱۵ فروردین ۹۸

دریافت مقاله: ۲ دی ۹۷

چکیده

ذبح حیوانات با رعایت اصول خاص، از مشترکات دین اسلام و یهود است. بر اساس قوانین غذایی یهودیان (کشروت)، گوشت باید از حیوانات خاص و با شیوه خاص تهیه شود تا صلاحیت استفاده را داشته باشد و به تعبیری کوشر (kosher) باشد. بر اساس قوانین اسلامی نیز، ذبح حیوان حلال گوشت شرایط خاصی دارد که مصرف آن را مجاز می‌سازد. این پژوهش با هدف مقایسه بین ذبح حیوانات در دین یهود (کوشر) و ذبح حیوانات در دین اسلام، به اشتراکات و تفاوت‌های قوانین اسلام و یهود در این زمینه می‌پردازد. این تحقیق به شیوه توصیفی- تطبیقی و با استفاده از منابع کتابخانه‌ای سامان یافته است.

کلمات کلیدی: ذبح، کوشر، احکام تطبیقی، یهود، اسلام.

۱- مقدمه

غذا یکی از نیازهای اساسی موجودات زنده است و انسان نیز به عنوان یک موجود زنده، از این امر مستثنی نیست. همان‌گونه که در علوم زیستی و جانورشناسی آمده است، حیوانات از جهت تغذیه به سه دسته تقسیم می‌شوند: گروهی علفخوارند، دسته‌ای گوشتخوار و تعدادی نیز هم‌چون انسان، همه‌چیزخوار هستند. با توجه به این ویژگی بشر، گوشت و فرآورده‌های آن یکی از منابع مهم غذایی آنها به شمار می‌رود.

نگاهی به آثار به جای مانده از دوران غارنشینی انسان‌های نخستین تا بررسی امروز جوامع بشری، گویای این واقعیت است که گوشت در میان مواد غذایی مختلف که انسان برای تأمین نیازهای خود به کار می‌برد، از جایگاه ویژه‌ای برخوردار است و نقش مهمی در تأمین انرژی انسان برای انجام کارهای روزانه و رشد و تقویتش ایفا می‌کند.

آنچه در این میان قابل توجه است، نحوه دستیابی بشر به این منبع غذایی است.

*نویسنده مسئول: محسن پیش آهنگ، آدرس ایمیل: mpf313@yahoo.com شماره تماس: ۰۹۱۵۳۷۷۱۲۰۸

[view Journal](#)

<https://doi.org/10.30502/H.2019.93050>



This paper is open access under [Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International](#) license

باشد. آماده‌سازی غذا با شرایط خاص در آیین یهود نیز ریشه در اعتقادات یهودیان دارد.

«از جمله اصولی که هر یهودی ملزم به رعایت آن است، استفاده از خوراکی‌هایی است که در تهیه آنها کلیه اصول شرعی مندرج در تورات رعایت شده باشد، زیرا در تورات آمده است: «من خدای شما هستم، پس خود را تقدیس نمایید و مقدس باشید، همان طور که من مقدس هستم» [۲].

اهمیت رعایت این قوانین به گونه‌ای است که بر اساس قانون $\frac{1}{60}$ ، اگر غذای کاشر به نسبت یک به شصت با غذای غیر کاشر ترکیب شود، خوردن کل آن غذا حرام می‌شود.

«امروزه در جشن‌ها و مراسم مذهبی، اعم از شبات و حنوکا و پسح که نمایانگر چرخ زندگی یهودیان است و نیز در مراسم بر و بت میتصوا، عروسی و ازدواج، غذاهای یهودی تهیه می‌شود. برخی از یهودیان معاصر موعدها (اعیاد) را جشن می‌گیرند، اما الزاماً غذای کاشر نمی‌خورند و شومر شبات نیستند» [۲].

وجود قوانین این چنینی در دین یهود، و دستورات خاص در مورد چگونگی کشتن حیوانات برای استفاده در چرخه غذایی که دین اسلام پیروان خود را بدان ملزم ساخته است از سویی، و زندگی بسیار نزدیک گروه‌های مختلف دینی در جوامع امروزی که جهان را با تمامی بزرگی آن بسان دهکده کوچکی ساخته است از طرف دیگر، لزوم مطالعات تطبیقی را بیش از پیش آشکار می‌سازد.

روزگاری این نیاز اساسی با شکار و آن هم با شیوه‌های مختلف تأمین می‌شد، تا امروز که شکار تقریباً به کلی جای خود را به شیوه‌های پیشرفته مانند مزارع یا مراکز پرورش و نگهداری دام و طیور و یا آبیان داده است. اما این تمام ماجرا نیست و مجاز یا غیرمجاز بودن استفاده از برخی حیوانات، مسئله دیگری است که دارای اهمیت فراوان است.

بسته به آیین و فرهنگ ملل مختلف، دایره استفاده از گوشت‌های حیوانات مختلف، گسترده یا محدود می‌شود. شرایع آسمانی مانند دین اسلام استفاده از هر نوع گوشتی را برای خوردن جایز نمی‌دانند. در سومین آیه از سوره مبارکه مائده آمده است: «حُرِّمَتْ عَلَيْكُمْ أَلْمَيْتَةُ وَالْدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنزِيرِ وَمَا أَهَلَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى النُّصَبِ وَأَنْ تَسْتَقْسِمُوا بِالْأَزْلَامِ...» (مائده: ۳)

بر اساس این آیه، استفاده از گوشت میته (حیوانی که به مرگ طبیعی مرده است و ذبح نشده است)، گوشت خوک، گوشت حیوانی که با نام غیرخدا ذبح شده است، گوشت حیوانی که خفه شده است، گوشت حیوانی که به ضرب چوب و سنگ مرده است و... جایز نیست.

در آیین یهود نیز مقررات مشابهی در مورد استفاده از گوشت حیوانات وجود دارد؛ به این معنا که گوشت مورد استفاده باید با شرایط خاص ذبح و تهیه شود تا عنوان «کاشر» را به خود بگیرد و صلاحیت استفاده را داشته

^۱ شومر شبات به کسانی که کاملاً قوانین شبات را رعایت می‌کنند، گفته می‌شود.

این پژوهش نیز در همین راستا و به شیوه توصیفی - تطبیقی و با مراجعه به منابع کتابخانه‌ای و درگاه‌های اینترنتی معتبر و مستند انجام شده است.

۲- پیشینه تحقیق

از آنجایی که موضوع پژوهش (شرایط ذبح) در دایره موضوعات فقهی اسلام است، مباحث آن نیز مانند خود موضوع، پیشینه طولانی دارد. این موضوع در کتاب‌های فقهی در باب مستقلى به نام «صيد و ذباحه» مطرح شده است [۳].

علاوه بر ابواب کتب قدیمی، با توجه به مسائل جدید در حوزه آماده‌سازی مواد غذایی از جمله تهیه گوشت از کشورهای غیر مسلمان، آثار جدیدی نیز به نگارش درآمده است؛ برخی از این آثار عبارتند از:

1. کتاب «ذبح در اسلام، آثار و احکام» تألیف بنیامین شیرخانی که حاصل مدت‌ها تلاش و تحقیق و سفر نویسنده به کشورهای مختلف از جمله برزیل است که با نگاه نوین، به آثار و احکام ذبح پرداخته است.

2. کتاب «درآمدی بر معارف ذبح اسلامی با احکام و اخلاق ذابحین» که توسط علی محمد سلطانی نگاشته شده است. نگارنده در این کتاب، علاوه بر طرح مباحث عقیدتی، معرفتی، فرهنگی و اخلاقی، بخشی از شگفتی عالم حیوانات به ویژه حلال‌گوشت‌ها و همچنین مسئولیت انسان در اجرای احکام اسلامی مربوط به حیوانات، به منظور تحقق و تقویت فرهنگ ذبح شرعی در کشتارگاه‌ها را به بحث گذاشته است.

در مورد قوانین ذبح در دین یهود نیز، منابع مختصری به زبان فارسی در پایگاه‌های اینترنتی وجود دارد. همچنین در کتاب‌های «کوشر برای همه» و «تولید غذای کوشر» اطلاعات نسبتاً جامعی در این باره در

دسترس است. با این حال، آثار مستقلى که به صورت تطبیقی به بررسی احکام ذبح در اسلام و یهود پرداخته شده باشد، توسط مؤلفین مشاهده نشد.

پیش از ورود به محور اصلی تحقیق، مفاهیم اصلی پژوهش، مورد تبیین و بررسی قرار می‌گیرد.

۳- مفهوم شناسی

۳-۱- کوشر

قانون کوشر به عنوان بخشی از کسروت، در مورد بخش غذایی فقه یهود است. فقهی که تمام جنبه‌های زندگی یهودی را در بر می‌گیرد. البته آنچه در اینجا می‌آید، در واقع ساده‌سازی شده و به زبان غیرفقهی و صرفاً برای آشنایی با احکام فقهی است و مبانی و ظرایف آن را در بر نمی‌گیرد [۴].

«کسروت» در لغت به معنی شایستگی و مطابقت با آداب مذهبی است و واژه «کوشر» به معنای آماده یا مناسب بودن برای استفاده متناسب با آداب مذهبی است. در ضمن، هروسيله‌ای که موافق با آداب مذهبی ساخته شود یا حتی هر انسانی که شایسته و مطابق قوانین مذهبی رفتار کند، «وسيله یا انسان کوشر» خوانده می‌شود؛ برای نمونه: عبارات صیصیت و تفیلین کوشر، مزوزای کوشر، سوکای کوشر و... پیاپی در متون، گفتگوها و محاورات یهودیان به کار می‌رود. متضاد واژه کوشر در مورد خوراکی‌ها، «طارف» است.

کوشر به غذایی گفته می‌شود که در آیین یهودی و بر پایه قوانین کسروت، پاک^۲ به شمار می‌آید. قوانین کوشر مربوط به خود خوراکی‌ها، ترکیبات خوراکی‌ها و دستگاه‌ها و ظروف تولید و مصرف آنها می‌شود و هر کدام، شرایط و ضوابط مربوط به خود را دارد که تلاش می‌شود به آنها پرداخته شود.

^۲ مشابه اصطلاح اسلامی حلال. **مجله پژوهشنامه حلال**

بر پایه قوانین کوشر خوردن خوک، شتر، حیوانات و پرندگان گوشتخوار و نوشیدن خون جانداران مجاز نیست. فقط جانوران دریایی که دارای فلس (پولک) و باله باشند، کوشر هستند. گوشت حیوان غیرنشخوارکننده پاک نیست.

شرایط اولیه کوشر بودن حیوانات، جز پرنده‌ها و ماهی‌ها چنین ذکر شده است: [۵].

۱. دارای سُم باشد؛

۲. سُمش شکافته باشد؛

۳. نشخوارکننده باشد؛

شتر فاقد سُم است و خوک نشخوارکننده نیست؛ از این رو خوردن گوشت این دو حیوان برای یهودیان حرام است.

چون در یهود خوردن خون جایز نیست، خون باید کاملاً از گوشت بیرون کشیده شود.

شحیطه (روش ذبح در آیین یهود) باید به گونه‌ای باشد که حیوان فوری و بدون درد بمیرد و یهودیان معتقدند که آزار جانور پیش از مرگ، گوشت آن را ناپاک می‌کند. تنها خوردن گوشتی جایز است که به وسیله ذابح یهودی دارای مجوز شرعی ذبح شده باشد؛ بنابراین خوردن گوشت شکار جایز نیست [۶].

«کشروت غذایی» در دین یهود عبارت است از رعایت مراحل ویژه برای تهیه و پخت مواد خوراکی که تمام قوانین و جزئیات آن را موشه ربنو- حضرت موسی- از سوی خداوند به بنی اسرائیل ابلاغ کرد و دارای مراحل زیر است:

۱. انتخاب حیوان حلال گوشت.

۲. اطمینان از سلامت کامل آن.

۳. ذبح صحیح و شرعی.

۴. جدا نمودن رگ و پیه از گوشت.

۵. زدودن کامل خون از گوشت.

۶. کاربرد ظروف مخصوص گوشت در تهیه، پخت و مصرف آن.

۷. نظارت فردی متعهد بر مراحل پخت هر ماده غذایی.

۸. خودداری از پخت و مصرف همزمان گوشت با فراورده‌های شیری.

۹. بازبینی دقیق سبزی‌ها و میوه‌ها از کرم و حشرات، پیش از هرگونه استفاده.

۱۰. دقت در مصرف فراورده‌های انگور (که یهودی مؤمن و متعهد، آن را تهیه کرده باشد) (مانند: آب انگور، سرکه، آب غوره، شیر انگور و...).

به غذایی که با رعایت موازین فوق تهیه شده است، غذای کوشر گفته می‌شود. آدر بخش مربوطه با تفصیل بیشتر شرایط غذای کوشر را بررسی خواهیم کرد.

۳-۲- ذبح

ذَّبَح اصطلاحی فقهی به معنای بریدن حلقوم حیوانات با آداب و شروط ویژه شرعی برای حلال شدن گوشت و پاک شدن اجزای مرده آنهاست. مراد از واژه ذبح و ذبیحه نیز حیوانی است که ذبح می‌شود. (ابن منظور، ذیل واژه ذبح). علی اکبر دهخدا نیز در لغت‌نامه خود آورده است: ذبح در لغت به معنای بریدن سر حیوانات است [۷]. حیوانات حلال‌گوشتی که در خشکی زندگی می‌کنند (بجز شتر و ملخ) و حیوانات دریایی که خون جهنده دارند، با ذبح کردن به شیوه شرعی، تذکیه می‌شوند [۳].

به شخصی که حیوان را ذبح کند «ذابح» و به حیوانی که ذبح شده «ذبیحه» و «مذبوح» می‌گویند [۷].

³ Ibid

۳-۳- حلال گوشت و حرام گوشت

تقسیم گوشت حیوانات به حلال و حرام بر اساس معارف اسلامی در سومین آیه از سوره مبارکه مائده و آیه ۱۴۵ سوره مبارکه انعام آمده است:

«حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالِدَمُّ وَالْحِمُّ الْخَنِزِيرُ وَمَا أَهْلَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبْعُ إِلَّا مَا ذَكَيْتُمْ وَمَا ذُحِيَ عَلَى النَّصَبِ وَأَنْ تَسْتَقْسِمُوا بِالْأَزْلَامِ...» (مائده: ۳)

گوشت مردار، و خون، و گوشت خوک، و حیواناتی که به غیر نام خدا ذبح شوند، و حیوانات خفه شده، و به زجر کشته شده، و آنها که بر اثر پرت شدن از بلندی بمیرند، و آنها که به ضرب شاخ حیوان دیگری مرده باشند، و باقیمانده صید حیوان درنده- مگر آنکه (به موقع به آن حیوان برسید، و) آن را سر ببرید- و حیواناتی که روی بت ها (یا در برابر آنها) ذبح می شوند، (همه) بر شما حرام شده است؛ و (همچنین) قسمت کردن گوشت حیوان به وسیله چوبه‌های تیر مخصوص بخت‌آزمایی... .

«قُلْ لَا أُجِدُ فِي مَا أُوْحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خَنِزِيرٍ فَإِنَّهُ رِجْسٌ أَوْ فِسْقًا أَهْلَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ فَمَنْ اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَإِنَّ رَبَّكَ غَفُورٌ رَحِيمٌ» (انعام: ۱۴۵)

بگو: «در آنچه بر من وحی شده، هیچ غذای حرامی نمی یابم؛ بجز اینکه مردار باشد، یاخونی که (از بدن حیوان) بیرون ریخته، یا گوشت خوک- که اینها همه پلیدند- یا حیوانی که به گناه، هنگام سر بریدن، نام غیر خدا [نام بت ها] بر آن برده شده است.» اما کسی که مضطر (به خوردن این محرّمات) شود، بی آنکه خواهان لذت باشد و یا زیاده روی کند (گناهی بر او نیست)؛ زیرا پروردگارت، آمرزنده مهربان است.

مستند به آیه سوم سوره مبارکه مائده، مؤلف النهایه نوعی راستی‌آزمایی و تشخیص گوشت ذبح شده از غیر آن را استنباط کرده است. مؤلف النهایه می‌نویسد: «و اگر کسی گوشتی یابد که نداند کشتار است یا مردار، باید که بر آتش افکند؛ اگر باهم شود کشتار باشد، اگر با هم نشود و راست بایستد، مردار بود.»

۴- شرایط ذبح در آیین یهود

پیش از ذکر شرایطی که در آیین یهود برای ذبح مطابق قوانین «کشروت» لازم است، مرور کلیات قوانین غذایی یهود نیز ضروری می‌نماید. این مرور شامل کلیات منابع غذایی، ترکیبات ممنوعه، خنثی‌سازی، طعم‌گیری و ... می‌شود.

۴-۱- منابع غذایی [۵]

۴-۱-۱- مواد معدنی

تمام مواد معدنی و غیرجاندار به صورت ذاتی کوشر است و حتی نفت هم از این مواد معدنی به حساب می‌آید.

۴-۱-۲- میکرو اورگانیزم‌ها

موجودات زنده، چه حیوانی و چه گیاهی اگر قابل دیدن نباشند، از نظر فقه یهود بی‌اهمیت تشخیص داده شده و قوانین کوشر بر آنها بار نمی‌شود. از این رو باکتری‌ها، کپک‌ها و مانند آن بی‌اهمیتند.

گیاهان: گیاهان اصولاً کوشر طبقه‌بندی می‌شوند، اگرچه آفت‌های گیاهی قابل دیدن و حشرات می‌توانند آنها را از حالت کوشر خارج کنند.

۴-۱-۳- حشرات

اکثر حشرات به صورت صریح حرام هستند و جز انواعی از

۴-۲- ترکیبات ممنوعه

قاعده دوم درباره غذای کوشر، مربوط به حرمت ترکیب برخی از غذاها است که به خودی خود کوشرند.

۴-۲-۱- شیر و گوشت

مهم‌ترین ترکیب ممنوعه، ترکیب شیر و گوشت است. بر این اساس، همه غذاهای کوشر ذیل یکی از این سه دسته طبقه‌بندی می‌شوند.

گوشت: شامل حیوانات اهلی و وحشی و پرندگان.

لبنیات: شامل شیر و مشتقات آن.

پاریو: شامل غذاهایی که نه لبنی‌اند، نه گوشتی. میوه‌ها و سبزیجات و مواد معدنی در کنار تخم مرغ و ماهی، در این دسته جای می‌گیرند.

محدودیت‌های مربوط به ترکیب شیر و گوشت شامل موارد زیر می‌شود:

شیر و گوشت و مشتقات آنها نباید با هم مخلوط شوند. ترکیب شیر و گوشتی که به خودی خود کوشر بوده‌اند، حتی اگر عمدی نباشد، تمام ترکیب را از حالت کوشر خارج می‌کند. در بسیاری از موارد ظروفی که برای طبخ یا گرم کردن گوشت به کار می‌روند، نمی‌توانند بلافاصله برای طبخ یا گرم کردن شیر و محصولات لبنی استفاده شوند و بالعکس. در این موارد باید عملیات کوشرسازی روی ظروف انجام شود که توضیح داده خواهد شد. اگر چنین اختلاطی در ظروف پیش آید، آن ظرف تا کوشرسازی نشود، غیر کوشر است و غذایی که در آن قرار بگیرد هم، غیر کوشر خواهد شد.

گوشت و شیر نباید همزمان خورده شوند و باید بین مصرف این دو، مقدار زمانی فاصله باشد. این فاصله از یک ساعت تا شش ساعت در سنت‌های مختلف یهودی متفاوت است.

ملخ، سایر آنها کوشر نیستند و چنان که توضیح داده خواهد شد باعث از بین رفتن وضعیت غذای کوشر می‌شوند. انواع کوشر ملخ نیز در اکثر سنت‌های یهودی از دست رفته و جز در بخش‌هایی از یمن که آن انواع را در سنت خود دارند و قابل تشخیص می‌دانند عملاً مصرف نمی‌شود.

۴-۱-۴- ماهی

ماهی‌های کوشر آنهایی است که فلس‌های مورد تأیید فقه دارند. به عنوان مثال میگو، گربه ماهی و انواع کوسه و شمشرماهی کوشر طبقه‌بندی نمی‌شوند. فلس‌های ماهی باید از بدن آن جدا شدنی باشد و با چشم مسلح قابل دیدن و فلس‌های ریز شبیه آنچه کوسه‌ها دارند یا برجستگی‌های فلس مانند که از پوست جدا شدنی نیستند، فلس به حساب نمی‌آیند.

پرندگان: تنها پرندگان غیر شکارچی مانند مرغ، اردک، بوقلمون و غازهای غیر وحشی که به صورت کوشر ذبح شده باشند، قابل خوردن و کوشرند.

۴-۱-۵- گوشت

تنها حیواناتی که نشخوارکننده هستند و سُم شکافته دارند مانند گوسفند، بز، بوفالو و آهو قابلیت خوردن دارند. این حیوانات نیز تنها به شرطی که به صورت کوشر ذبح شوند و خود و چربی‌ها و عصب‌های حرام آنها جدا شود، کوشر می‌شوند.

محصولات لبنی: تنها شیر مربوط به حیوانات کوشر، کوشر طبقه‌بندی می‌شود. اگرچه در مورد پنیر محدودیت‌ها و قوانینی وجود دارد، اما شیر در کشورهایی که از شیر گاو استفاده می‌کنند، کوشر است.

⁴ Pareve

غذاهایی که متعلق به دسته سوم و خنثی هستند، اگر در ظرف شیر طبخ شوند، به دسته لبنیات ملحق می‌شوند و اگر در ظرف گوشت طبخ شوند، به دسته گوشت وارد می‌شوند و قوانین مربوط به آنها بر این غذاها بار می‌شود.

۴-۲-۲- ماهی و گوشت

اگرچه ترکیب گوشت و ماهی به خاطر قاعده گوشت و شیر حرام نیست، به دلایل بهداشتی حرام است و به همین دلیل تفاوت‌هایی با ترکیب شیر و گوشت دارد.

اولین تفاوت آن است که برای استحصال گوشت و ماهی می‌توان از لوازم مشترک استفاده کرد، بدون این که نیاز به کوشرسازی ظروف باشد، به شرط آن که قبل از استفاده مجدد، تمیز شوند و باقیمانده یکی به دیگری سرایت نکنند.

اگرچه اصولاً ترکیب عمدی مواد غیر قابل ترکیب حرام است، مقادیر اندک موجود از ماهی در غذاهای خنثی را می‌توان با گوشت مصرف کرد، به شرط آن که قابل توجه نباشد و عنوان مستقل ماهی به آن داده نشود.

برای مصرف این دو غذا نیاز به فاصله زمانی نیست و می‌توان بلافاصله یکی را پس از دیگری مصرف کرد.

۴-۳- خنثی سازی

ترکیب غذاهایی با جایگاه متفاوت کوشر، باعث می‌شود حالت محدودکننده‌ترین جزء غذای ترکیبی بر تمام آن بار شود؛ به عنوان مثال، اگر جزیی غیرکوشر به غذای کوشر اضافه شود، تمام ترکیب، غیرکوشر می‌گردد؛ اما قوانینی وجود دارد که در شرایط خاص، مقادیر اندک از یک غذا را خنثی تلقی می‌کند و در واقع آن را خنثی‌سازی می‌کند. این بخش از قوانین بسیار پیچیده و مفصل است و از گنجایش این مقاله خارج است، اما می‌توان به برخی از موارد آن به عنوان نمونه اشاره کرد:

این قانون تنها در حالتی اعمال می‌شود که جزء غیرکوشر به صورت تصادفی به غذا اضافه شده باشد و جزیی از طبخ

آن نباشد. غذاهای خنثی هم اگر در مرحله طبخ، دارای گوشت یا شیر هرچند اندک شوند، به آن دسته ملحق می‌شوند.

این قانون مبتنی بر این نظریه است که «تنها زمانی می‌توان غذایی را حرام دانست که بتوان وجود جزء غیرکوشر در آن را درک کرد.

میزان عمومی مقدار خنثی شونده، یک شصتم حجم غذا یا تقریباً ۱,۶ درصد از آن است که بر این فرض استوار است که طعم جزء افزوده شده، در این مقدار قابل تشخیص نیست.

درجه خنثی‌شوندگی بر خلاف نظام معمول در صنایع غذایی، بر اساس حجم سنجیده می‌شود و نه وزن.

اگر طعم یک طعم‌دهنده یا ادویه قابل تشخیص باشد، حتی میزان کمتر از ۱,۶ درصد آن هم خنثی‌شدنی نیست.

مواد افزودنی که خصوصیات فیزیکی یک غذا را تغییر می‌دهند، مانند افزودنی‌های ژلاتینی، حتی اگر اندک باشند، خنثی‌شدنی نیستند، چرا که وجودشان قابل تشخیص است.

مواد افزودنی که رنگ غذا را عوض کنند نیز، چنین وضعیتی دارند و قابل تشخیص و خنثی‌نشده طبقه بندی می‌شوند.

موادی که هر چند کوچک، مستقل به حساب می‌آیند و جزیی از چیزی نیستند، مانند حشرات، خنثی‌نشده‌اند؛ به عنوان مثال، غذایی که از میوه‌ای طبخ شود که آفت زده بوده است، غیرکوشر طبقه‌بندی می‌شود.

از نگاه تولیدی و صنایع غذایی، خنثی‌سازی کاربرد بسیار اندکی دارد، زیرا شامل موارد جزیی‌ای که در فرآیند تولید دخالت دارند، نمی‌شود و بیشتر به موارد تصادفی می‌پردازد؛ اما در مواردی که مربوط به دستگاه‌ها

شوند. غذاهای جامد که تند باشند، زمانی طعم‌دهی می‌کنند که در آنها تغییر فیزیکی مانند برش خوردن یا خورد شدن رخ دهد.

در مورد مایعات، وضعیت متفاوت است و برخی از علمای یهود معتقدند که مایعات می‌توانند در زمان شش تا هجده دقیقه طعم‌دهی کنند. اما برخی دیگر طعم‌دهی به غذا و تجهیزات را از هم جدا می‌کنند و معتقدند که غذای تند اگر کمتر از بیست و چهار ساعت در ظرفی باشد، به آن ظرف طعم‌دهی نمی‌کند.

در شرایط خاصی، بخار گرم می‌تواند از غذایی به غذای دیگر طعم‌دهی کند.

۴-۴-۲- طعم‌گیری در تجهیزات

اگرچه برخی معتقدند ظروفی مثل شیشه جاذب نیستند، اما در اغلب موارد، ظروف نیز جاذب فرض می‌شوند و قواعد طعم‌گیری در مورد آنان مصداق می‌یابد. شرایط انتقال طعم بین غذا و ظرف اصولاً مشابه قوانین موجود بین دو غذا و به صورت زیر است:

از غذا به ظرف: ظرف، وضعیت فقهی غذایی که از آن طعم‌گیری کرده است را پیدا می‌کند. (ظروف به خودی خود طعم و عطر ندارند).

از ظرف به غذا: ظرف، طعمی را که از غذای قبلی گرفته است، به غذای جدید منتقل می‌کند و غذای جدید وضعیت فقهی آن طعم را پیدا می‌کند.

انتقال از جزء مشترک در ظرف: دو بخش مجزا در یک ظرف که به عنوان مثال توسط یک دیواره از هم جدا شده‌اند، اجازه انتقال طعم بین غذا را می‌دهد.

بین دو ظرف، انتقالی نیست: انتقال طعم بین دو ظرف تنها در حالتی امکان‌پذیر است که میان دو ظرف مایعی وجود داشته باشد. در این حالت طعم از یک ظرف به مایع و از مایع به ظرف بعد منتقل می‌شود.

و ابزار تولید و طبخ غذا می‌شود، کاربرد خواهد داشت؛ به عنوان مثال:

اگر در یک غذا جزء غیر گوشر، خنثی‌شونده باشد، لوازم استحصال را از حالت گوشر خارج نمی‌کند.

اگر جزء لبنی یک غذا در حد خنثی‌شونده باشد، لوازم استحصال غذا را که به عنوان مثال خنثی‌شونده‌اند، به لبنیات ملحق نمی‌کند.

۴-۴-۴- طعم‌گیری

بر اساس قانون گوشر، تحت شرایط خاصی، تماس بین دو غذا باعث انتقال عطر و طعم از یکی به دیگری می‌شود. این عطر و طعم، در حکم غذای منشأ خود می‌باشد. در مواقعی که یکی از دو غذا گوشر و دیگری غیرگوشر باشد، انتقال عطر یا طعم می‌تواند وضعیت گوشر غذا را تغییر دهد. در اغلب چنین مواردی، تمام غذای گوشر مغیر طبقه‌بندی می‌شود. به دلیل مشابه، انتقال عطر و طعم از شیر به گوشت یا بالعکس، باعث حرمت آن می‌شود.

۴-۴-۱- طعم‌گیری در غذا

برخی قواعد مربوط به انتقال طعم یا عطر به شرح زیر است: طعم‌گیری بین غذاهایی که با هم گرما داده می‌شوند، در دمای خاصی رخ می‌دهد که در فقه یهود مترادف با پخت دانسته می‌شود. چنین دمایی معمولاً بین ۴۳ تا ۴۶ درجه سانتیگراد در نظر گرفته می‌شود.

خیساندن غذا به طور مداوم در یک مایع برای بیست و چهار ساعت، حکم پختن را پیدا می‌کند و طعم‌گیری از نظر فقهی در آن اتفاق می‌افتد.

غذای بسیار تند یا نمکین مانند پیاز یا ترشی ماهی، در گروه غذاهای تند طبقه‌بندی می‌شوند و حتی در نبود حرارت می‌توانند به سرعت باعث طعم‌گیری سایر غذاها

۴-۵- کوش سازی ظروف

اگرچه طعم و عطر غذای غیرکوشر می تواند ظروف را برای پخت کوشر غیرقابل استفاده کند، می توان این ظروف را طی مراحل کوشرسازی و قابل استفاده کرد. کوشرسازی برای پاک کردن ظرف از طعم شیر یا گوشت نیز استفاده می شود. دو راه برای این کار وجود دارد که هر کدام در شرایط خاصی قابل استفاده است. روش اول «لیبون» نامیده می شود و به معنای گرما دادن شدید است که در آن طعم و عطر از بین می رود. روش دوم «حقوله» نامیده می شود که به معنای تمیز کردن شدید است.

۴-۵-۱- لیبون

زمانی که ظروف به میزان کافی گرما ببینند، هر طعم و عطری که جذب کرده باشند، از بین می رود و حالت حرمت خود را از دست می دهد. دو سطح از لیبون وجود دارد؛ لیبون شدید و لیبون خفیف.

۴-۵-۱-۱- لیبون شدید

در این روش، ظروف تا دمای نزدیک به ۴۸۰ درجه سانتیگراد گرما می بینند و هرگونه طعم و عطری از آنها خارج می شود. با توجه به دمای بسیار زیاد در این روش معمولاً از روش های دیگر که توضیح آن خواهد آمد، برای تطهیر ظروف استفاده می شود. اما در مواردی که طعم یا عطر بدون واسطه مایعات و در اثر تماس مستقیم با آتش به ظرف منتقل شده باشد، باید با استفاده از زغال یا آتش مستقیم، اقدام به تطهیر ظرف کرد. همچنین تنها روش تطهیر ظروف گلی لیبون شدید است. این روش به مقدماتی که سایر روش ها نیاز دارند، مانند تمیز بودن ظرف پیش از کوشرسازی یا عدم استفاده تا بیست و چهار ساعت قبل از کوشرسازی، نیاز ندارد.

۴-۵-۱-۲- لیبون خفیف

این روش شامل گرما دادن تا دمایی می شود که در آن دما کاغذ یا نی آتش بگیرند. این دما حدود ۲۳۰ درجه سانتیگراد فرض می شود. میزان اثرگذاری این روش، به اندازه لیبون شدید نیست و ظروف حاکی یا سنگی یا کوره ها را نمی توان با این روش تطهیر کرد. مزیت این روش بر حقوله این است که نیازمند عدم استفاده از ظرف برای بیست و چهار ساعت قبل از تطهیر نیست.

۴-۵-۲- حقوله

این روش بر اساس این نظریه عمل می کند که ظروف، طعم و عطر را تحت همان شرایطی که آن را جذب کرده اند، از دست خواهند داد؛ به عنوان مثال، ظرفی که در آن محصول غیر کوشر طبخ شده است، طعم غیر کوشر را به خاطر جوشانده شدن جذب کرده است؛ بنابراین اگر این ظرف از آب تمیز پر شود و جوشانده شود، طعم و عطر به آب داده می شود و ظرف تمیز می شود. با خارج کردن آب از ظرف می توان ظرف را برای مصارف کوشر استفاده کرد. اما این سؤال پیش می آید که اگر آب طعم را جذب می کند، آیا دوباره به ظرف طعم دهی نخواهد نکرد؟ برای حل این مسئله دو راه حل وجود دارد؛ برخی از سنت ها می گویند باید آب استفاده شده شست برابر آبی باشد که در ابتدا به ظرف طعم داده است که در نتیجه آب نجس از نظر حجمی خنثی به حساب می آید و نمی تواند ظرف را کثیف کند. این روش البته مقدار زیادی آب می طلبد که همیشه در دسترس نیست و البته مشکلات دقیق فقهی دیگری در پی دارد که کاربرد آن را محدود می کند.

راه حل دیگر برای این مسئله، بر اساس این اصل فقهی ارائه شده است که اگر ظرفی غیر کوشر باشد و بیست و چهار ساعت دست نخورده بماند، طعم و عطر آن دیگر سرایت کننده نیست و با روش جوشاندن آب بدون این که آب را کثیف کند، تطهیر می شود. برای این روش، دیگر نیاز نیست که میزان آب درون ظرف همسان با آبی

رعایت نکردن این قانون می‌تواند غذای طبخ شده و دستگاه و ظروف طبخ را غیر کوشر کند، حتی اگر تمام شرایط دیگر در خود غذا رعایت شده باشد.

۴-۶-۱- انواع غذاهای مشمول این قانون

غذاهایی مشمول این قانون هستند که در طبقه بندی، مهم تلقی شوند. قاعده فقهی مربوط به غذاهای مهم می‌گوید غذایی مهم است که لایق سفره سلطان باشد. بر این اساس، تنها غذاهایی که به خودی خود مهم هستند، به سبک خاصی طبخ می‌شوند. به عنوان مثال، ماهی ساردین بسته بندی شده می‌تواند از این قاعده استثنا شود، چراکه برای یک مهمانی رسمی مناسب نیست؛ در حالی که ماهی تازه پخت شده این گونه نیست و قانون طبخ توسط غیر یهودی بر آن اعمال می‌شود. بر این اساس، بسیاری از غذاهای مربوط به صبحانه از شمول این قانون خارجند.

غذاهایی که نیازمند پخت نیستند، از این قانون مستثنی هستند. غذاهایی که به صورت طبیعی و خام مصرف می‌شوند و علی القاعده نیازمند طبخ نیستند، از این قانون مستثنی هستند. بیشتر گیاهان و میوه‌ها معمولاً از این قاعده مستثنی هستند، اما از میان آنها، سیب زمینی از موارد قابل اشاره است که نیازمند پخت است.

آب و مواد آب پایه مانند قهوه و چایی از قاعده مستثنی هستند و لبنیات گرمادیده نیز چون در ابتدا به صورت شیر بوده‌اند و شیر خوردنی است، استثنا می‌شوند.

۴-۷- شرایط ذبح مطابق قوانین کثروت

حداقل شرایط ذبح در یهود به صورت خلاصه عبارتند از:

۱. انتخاب حیوان حلال گوشت سالم؛
۲. ذبح توسط ذابح یهودی معتقد و مؤمنی صورت گرفته باشد که قوانین ذبح را آموخته و گواهی دریافت کرده باشد؛

باشد که ظرف را کثیف کرده است و می‌توان با این روش به سادگی ظروف را تطهیر کرد؛ به شرطی که بیست و چهار ساعت دست نخورده باقی بماند.

دمای آب مورد نیاز برای انجام این روش، دمای جوش آب است؛ اگرچه تشکیل حباب‌های ریز در کف ظرف، در بسیاری از سنت‌ها کفایت می‌کند و نیازی به جوشیدن کامل نیست.

برخی از علمای یهود بر اساس قاعده فقهی که در ابتدا ذکر شد، رسیدن دمای آب به دمای مایعی که در ابتدا ظرف را کثیف کرده، کافی می‌دانند.

همچنین اگرچه جامدات نمی‌توانند در این روش به جای آب استفاده شوند، برخی علما روغن و سایر مایعات را در شرایط خاصی مکفی می‌دانند.

۴-۶- طبخ توسط غیر یهودی

چنانکه گفته شد، جایگاه فقهی غذا، وابسته به مواد تشکیل‌دهنده آن و ظرفی است که در آن تهیه می‌شود. یکی از شرایط دیگری که می‌تواند جایگاه غذا را تحت تأثیر قرار دهد، «بشول اکوم» نام دارد که به معنای پخت توسط غیر یهودی است.

اصل این است که غذاهای پختنی تحت تأثیر این قانون قرار دارند و باید با نظارت فردی یهودی تهیه شوند، اما غلات اصلی مانند گندم، چاودار و جو از این قاعده مستثنی هستند و پخت آنها بدون حضور یهودی هم در صورت رعایت سایر شرایط، کوشر محسوب می‌شود.

عوامل مؤثر در اعمال قانون پخت توسط غیر یهودی را می‌توان به سه دسته کلی تقسیم کرد:

۱. انواع غذاهایی که چنین شرطی دارند؛
۲. روش‌های پختی که چنین شرطی دارد؛
۳. تکنیک‌هایی که می‌توان توسط آن جایگاه طبخ توسط یهودی را به دست آورد.

۳. ابزار ذبح نباید هیچگونه تفرسی (زبری، دندان) داشته باشد؛

۴. بریدن حداقل ۵۱٪ نای به علاوه ۵۱٪ مری در چهارپایان و بریدن حداقل ۵۱٪ یکی از این دو (نای یا مری) در پرندگان.

موارد زیر در ذبح حرام است:

۱. مکث در هنگام ذبح؛

۲. فشار آوردن یا ضربه زدن با کارد بر گلو؛

۳. فرو رفتن نوک کارد بین نای و مری؛

۴. بریده شدن نای یا مری؛

۵. بریده شدن نای یا مری از محل غیر مجاز؛

۵- ذبح در اسلام

ذبح شرعی در صورت رعایت شروط آن، یکی از شیوه‌های تذکیه حیوانات است که موجب حلال شدن گوشت آنها و پاک‌ی اجزای آنها پس از مردن می‌شود.

۵-۱- آثار ذبح در اسلام

در فقه اسلامی، پس از ذبح حیوانات حلال گوشت، خوردن گوشت آنها حلال می‌شود و اجزای بدن آنها نیز پاک باقی می‌ماند؛ اما هرگاه حیوانات حرام گوشت ذبح شوند، تنها اجزای بدن آنها پاک می‌گردد و به اعتقاد بسیاری از فقهاء، می‌توان در غیر نماز، از چرم و پوست آنها استفاده کرد [8]. بنا بر فقه اسلامی، هرگاه حیوانات ذبح نشوند یا یکی از شرایط ذبح شرعی در آنها رعایت نشود، حیوان تذکیه نخواهد شد و اجزای بدن آن نیز مردار و نجس است [9].

۵-۲- شرایط ذبح حیوان

در فقه اسلامی برای ذبح حیوان، شرایط، روش و آدابی بیان شده است که شرح آن چنین است:

۵-۲-۱- مسلمان بودن ذابح

بیشتر فقهای امامی، به استناد آیات ۱۱۸ و ۱۲۱ سوره انعام و ۳ سوره مائده و نیز احادیث متعدد، از جمله شروط ذابح مسلمان بودن را ذکر کرده‌اند و در نتیجه خوردن حیوانی را که به دست غیر مسلمان ذبح شود، هرچند اهل کتاب باشد، حرام و اجزای آن را نجس شمرده‌اند. در این زمینه احادیث متعارضی وجود دارد که برخی فقها برای رفع تعارض، روایات حلیت «ذبیحه اهل کتاب» را بر تقیه حمل کرده‌اند. در پاره‌ای منابع، اعتقاد نداشتن اهل کتاب به بردن نام خدا هنگام ذبح، سبب حرمت آن ذکر شده است [8]. در برخی منابع فقه امامی، شیعه بودن ذابح هم شرط شده است [10].

فقهای اهل سنت همچون امامیان، خوردن گوشت حیوان ذبح‌شده به دست کافران غیرکتابی را حرام دانسته‌اند، اما درباره گوشت حیوان ذبح شده به دست اهل کتاب که همراه با گفتن نام خدا باشد، قائل به حلیتند. حتی مالکی‌ها احراز کردن تسمیه را ضروری ندانسته و تنها به زبان نیاوردن نام غیرخدا را شرط کرده‌اند. در توجیه این رأی، افزون بر مستندات قرآنی و دینی، به شباهت‌هایی که میان دستورات دینی اهل کتاب و مسلمانان در شیوه ذبح وجود دارد، التفات شده است. بیشتر فقهای اهل سنت به لزوم پایبندی اهل کتاب به شیوه اسلامی ذبح قائل شده‌اند تا بتوان ذبیحه آنان را حلال شمرد، ولی شماری از فقهای معاصر اهل سنت به استناد آیه ۵ سوره مائده، بدون آنکه به چنین شرطی قائل باشند، حلیت ذبایح اهل کتاب را پذیرفته‌اند [11,12].

۵-۲-۲- تیز بودن آلت ذبح

بیشتر فقهای اهل سنت، به استناد احادیث، فقط تیز بودن ابزار ذبح را شرط کرده و جنس خاصی را برای ابزار ذبح ضروری نشمرده‌اند. بنابراین، هر چیز برنده می‌تواند وسیله ذبح باشد، چه از جنس آهن باشد یا سنگ یا حتی چوب و چیزهای دیگر. برخی از آنها بریدن با دندان و استخوان را هم جایز شمرده‌اند [11,12].

بیشتر فقهای امامی، با استناد به احادیث، آهنی بودن وسیله ذبح را جز در موارد اضطرار شرط کرده‌اند، اما برخی فقها با الغای خصوصیت از ابزار آهنی، هر چیز برنده را حتی اگر از آهن نباشد، وسیله ذبح برشمرده‌اند [13-15].

۵-۲-۳- رو به قبله بودن

از شروط ذبح از منظر فقهای امامی، لزوم روبه قبله بودن ذبیحه در هنگام ذبح (استقبال) است [8]، فقهای اهل سنت، استقبال را شرط صحت ذبح نمی‌دانند و آن را حکمی استحبابی به شمار آورده‌اند [16,17].

۵-۲-۴- بردن نام خدا

همه فقهای اهل سنت و امامی، بردن نام خدا (تسمیه) هنگام ذبح را به استناد آیه ۱۲۱ سوره انعام و احادیث، واجب دانسته‌اند، جز شافعیان که آن را از مستحبات شمرده‌اند. به نظریه بیشتر فقها، ترک کردن تسمیه از روی فراموشی یا جهل، موجب حرمت ذبیحه نمی‌شود.

درباره زمان بر زبان آوردن ذکر و نیز نوع ذکر تسمیه در فقه اسلامی اختلاف نظرهایی هست [8,11,12,15]. فقهای معاصر درباره اینکه آیا بردن نام خدا با دستگاه (مانند ضبط صوت) یا گفتن یک بسم‌الله برای چند ذبیحه (با توجه به سرعت ذبح در دستگاه‌های جدید) کافی است یا نه، آرای گوناگونی دارند. از مسائل مهم در ذبح با دستگاه‌های پیشرفته، شناخت ذایح (ذبح‌کننده واقعی) است تا بتوان احکام شرعی مانند وجوب تسمیه را بر آن مترتب کرد [3,18].

۵-۲-۵- زنده بودن حیوان قبل از ذبح

از شروط لازم در ذبح حیوان، حیات داشتن ذبیحه، یعنی در آستانه مرگ نبودن آن است که برخی از فقهای امامی و اهل سنت، همچون حنبلیان و مالکیان، بدان تصریح کرده و آن را به گونه‌های مختلف توضیح داده‌اند؛ از جمله اینکه امکان زنده ماندن ذبیحه دست کم تایک یا دو روز را ملاک دانسته‌اند؛ یا زنده ماندن حداقل نصف روز همراه

۵-۲-۶- خروج خون پس از ذبح

پس از سر بریدن به اندازه معمول خون از بدن حیوان بیرون آید [15,18].

۵-۲-۷- بریدن اوداج اربعه

در اصطلاح دقیق فقهی، ذبح عبارت است از بریدن «اوداج» که معنای لغوی آن شاه رگ های گردن است.

بیشتر فقهای امامی بریدن همه آنها را لازم دانسته‌اند [8,10]. حنفیان و حنبلیان حداقل قطع سه تا از شاه رگ‌های چهارگانه را برای تذکیه لازم دانسته‌اند [11]. به اعتقاد بیشتر شافعیان بریدن حلقوم و مری به تنهایی برای تذکیه کافی است [12]؛ و مالکیان قطع مری را واجب ندانسته‌اند.

۵-۳- دستورات ذبح در اسلام

دستورهای اسلام درباره ذبح، مؤید حقوق حیوانات است؛ برخی از این موارد عبارتند از:

۵-۳-۱- منع ذبح در شب

خداوند در قرآن کریم می‌فرماید: وَجَعَلَ اللَّيْلَ سَكَنًا (انعام، ۹۶) شب مایه آرامش و سکون همه موجودات است و این آرامش نباید از بین برود. از این رو، ذبح حیوان در شب نهی شده است. شرع مقدس با این ظرافت سعی در حفظ حقوق حیوانات دارد.

صاحب جواهر در این زمینه می‌فرماید:

«و تکره الذبائح لیلاً إلا مع الضرورة لنهاي النبي عن ذلك، و لقول الصادق عليه السلام في خبر أبان كان علي بن الحسين عليه السلام يأمر غلمانه أن لا يذبخوا حتى يطلع الفجر و يقول إن الله جعل الليل سكناً» [8].

ذبح در شب مکروه است، به دلیل نهی پیامبر صلی الله علیه و آله از آن و به دلیل قول امام صادق علیه السلام در خبری که از أبان نقل شده است که علی بن الحسین علیه السلام به غلامهایشان امر می کردند تا طلوع فجر ذبح نکنند و فرمودند: خدا شب را مایه آرامش قرار داده است.

۵-۳-۲- عدم ذبح حیوانی در برابر حیوان دیگر

اسلام از ذبح حیوان در برابر چشمان حیوان دیگر به شدت منع کرده است؛ زیرا حیوانات نیز نسبت به یکدیگر فهم و شعور و احساس دارند و شارع از هجمه به این احساسات حیوان، مانع شده است.

در روایت آمده است:

عن ابی عبد الله: انّ امیرالمؤمنین قال: لا تذبح الشاة عند الشاة و لا الجزور عند الجزور و هو ينظر اليه [23].

امام صادق علیه السلام از امیرالمؤمنین علیه السلام نقل می کند که فرمودند: گوسفند در برابر دیدگان گوسفند دیگر، و شتر در برابر دیدگان شتر دیگر ذبح نمی شود.

۵-۳-۳- منع از کندن پوست حیوان بلافاصله پس از ذبح

حیوان بلافاصله پس از ذبح نمی میرد و در این فاصله، یعنی وقتی هنوز روح در بدن حیوان هست، کندن پوست آن یا قطع عضوی از بدن حیوان جایز نیست. بیشتر فقها قائل به کراهت این کار شده اند [8]. حتی بعضی فقیهان، مانند شیخ طوسی [19] ابن زهره [24] و شهید [21] حکم به حرمت داده اند.

اگر حیوان پیش از اینکه کاملاً بمیرد، سلاخی شود، گوشتش حلال نیست. دلیل این حکم، روایتی است از امام رضا علیه السلام که به صراحت دلالت بر حرمت می کند؛ «اذا ذبحت الشاة و سلخت أو سلخ شیء فیها قبل أن تموت لم یحلّ أكلها» [23].

هرگاه حیوانی ذبح شود و همه یا بخشی از آن قبل از مرگ [کامل] حیوان پوست کنده شود، خوردن گوشت آن حلال نیست.

از تمام گفته ها و احادیث فوق، تأکید شارع بر عدم آزار و اذیت حیوان و رعایت حق آن به دست می آید.

۵-۳-۴- فلج نکردن حیوان پیش از ذبح

در گذشته برای تسریع و راحتی در ذبح، حیوان را به طریقی فلج می کردند تا تحرک کمتری داشته باشد یا با قطع نخاع حیوان، حرکت او را از کار می انداختند؛ اما چنین روشی از آن جهت که بسیار ظالمانه و مخالف حقوق حیوانات است، در اسلام نهی شده است.

امام صادق علیه السلام می فرمایند: «لا تنزع الذبیحة حتی تموت فإذا ماتت فانزعها»؛

حیوانی را که ذبح می کنید، پیش از مرگ قطع نخاع و فلج نکنید، بلکه پس از مرگ آن این کار را انجام دهید.

شهید اول در این باره می گوید: «یکره أن تنزع الذبیحة».

شهید ثانی در شرح عبارت شهید اول می نویسد:

«هو أن یقطع نخاعها قبل موتها... و قیل: یحرم؛ لصحیحة الحلبي، قال: قال أبو عبد الله: [لا تنزع الذبیحة حتی تموت فإذا ماتت فانزعها] والأصل فی النهی التحريم و هو الأقوی و اختاره فی الدروس» [21]

۵-۳-۵- دستور به تیز بودن آلت ذبح

یکی از اوامر شرع در باب ذبح این است که ابزار ذبح باید به اندازه ای تیز باشد که حیوان زجر نکشد و آزار و اذیت نبیند.

در روایتی در این باره چنین آمده است:

قال الصادق علیه السلام: «إذا اراد أن تذبح الذبيحة فلا تعذب البهيمة، احد الشفرة» [23].

هنگامی که خواستی چهارپا را ذبح کنی، حیوان را عذاب نده و ابزار ذبح را تیز کن.

همچنین در حدیث دیگری از رسول اکرم صلی الله علیه وآله نقل شده است:

«انه أمر أن تحذ الشفار و أن توارى عن البهائم و قال: إذا ذبح أحدكم فليجهز» [25]

رسول اکرم صلی الله علیه وآله دستور فرمود که برای ذبح، چاقو را تیز کنی و از جلوی چشمان دیگر حیوانات دور شو (و جلوی چشم حیوانی، حیوان دیگر را ذبح نکنی)؛ و فرمودند: زمانی که یکی از شما ذبح حیوانی را انجام می‌دهد، خود را به وسایل مورد نیاز تجهیز کند.

۵-۳-۶- تسریع در ذبح

تسریع در ذبح حیوان، باعث عدم زجر آن شده و از مصادیق این روایت است: خداوند نیکی کردن و احسان بر هر چیزی را بر شما واجب کرده است... از این رو، هرگاه خواستید حیوانی را ذبح کنید، ذبح را به نیکویی انجام دهید. [25].

شهید در مسالک، بنا بر همین روایت، قائل به استحباب تسریع در ذبح شده است [21].

۵-۳-۷- نچرخاندن چاقو در حلقوم حیوان

بعضی در هنگام ذبح، چاقو را در حلقوم حیوان می‌چرخانند که موجب آزار حیوان می‌شود.

بیشتر فقها قائل به کراهت شده و بعضی نیز این کار را حرام دانسته‌اند [26]. مستند این فتوا روایتی است که حرمان ابن ابی اعین از امام صادق علیه السلام نقل کرده است: «و لا تقلب السکین لتدخلها تحت الحلقوم» [23] چاقو را جهت داخل کردن در حلقوم، نچرخان.

۶- بررسی تطبیقی قوانین ذبح شرعی یهود و اسلام

در هر دو دین، خوردن گوشت خوک ممنوع است. حیوانات کوشر بسیاری، همچون گاو حلال هستند. کوشر مصرف دوزیستان را ممنوع و اسلام شدیداً ممنوع می‌کند (مثلاً قورباغه).

آبزیان برای کوشر بودن باید فلس و باله داشته باشند. بیشتر مکاتب اسلامی معتقد به این مسئله‌اند که همه مخلوقات دریایی حلال‌اند. سنیان حنفی (که اکثریت مسلمانان را تشکیل می‌دهند) دقیقاً همان قانون کوشر را اجرا می‌کنند. شیعیان نیز به همین قانون عمل می‌کنند، با این تفاوت که برخی سخت‌پوستان و میگوها را هم حلال می‌دانند.

غذا برای حلال بودن نباید هیچ نوع الکلی داشته باشد. کوشر جز شراب انگور و آب انگور (که باید تحت نظر یهودی تولید شود)، هر نوع الکل را مجاز می‌داند، مادامی که بقیه محتویاتش حلال باشد.

فهرست حیوانات ممنوع کوشر محدودکننده‌تر است. سُم حیوان باید دوتایی باشد و نشخوار بکند. در فقه شیعه و اکثر مذاهب اهل سنت نیز هر حیوان نشخوارکننده با سُم دوتایی و گور اسب وحشی تک سُم حلال است. در فقه برخی مذاهب دیگر، فقط لازم است که حیوان برگ و علف بخورد. سنیان غیرحنفی هر نوع غذای دریایی را مجاز می‌دانند.

کوشر قائل به جدا شدن محصولات لبنی و گوشتی است، اگرچه هریک به صورت جداگانه کوشر بوده باشند. شحیطه یهودی و ذبیحه اسلامی هر دو معتقد به بریدن گردن حیوان در یک حرکت با قطع شاه‌رگ‌های اصلی اویند. هر دو لازم می‌دانند که از قطع طناب نخاعی هنگام ذبح اجتناب شود و خون حیوان کاملاً تخلیه شود. هنگام ذبیحه باید نام خدا برده شود. برخی مسلمانان کوشر را حلال، ولی غیر ذبیحه می‌دانند.

۷- بازار کوشر و چشم انداز گسترش بازار حلال

یکی از دلایل رشد بازار غذای کوشر باور عمومی بر سالم تر بودن این نوع غذا نسبت به غذاهای دیگر است که باعث رشد ۶۴ درصدی بازار این محصولات در آمریکا از سال ۲۰۰۳ تا ۲۰۰۸ گشته و ارزش آن را در آن زمان به ۱۲٫۵ میلیارد دلار رسانده است در تحقیق انجام شده توسط مرکز کوشر اتحادیه ارتودوکس که گفته می شود مهم ترین صادرکننده نشان کوشر است، تنها ۱۵ درصد از مصاحبه‌شوندگان دلیل خرید غذای کوشر را قوانین مذهبی اعلام کرده‌اند و مسائلی همچون سلامت غذایی، طعم و کاملاً طبیعی بودن در میان دلایلی است که غیر یهودیان را به خرید غذای کوشر ترغیب می کند. در حالی که باور برخی از مردم در مورد غذای حلال این است که روش ذبح اسلامی روشی خشن و آزاردهنده برای حیوانات است، این تصور در مورد کوشر کمتر وجود دارد و نحوه تبلیغ و بازاریابی خاص کوشر باعث رواج بسیار زیاد این نوع غذا شده است؛ به طوری که ۴۰ درصد از غذاها و نوشیدنی‌های تولیدی در آمریکا کوشر است، در حالی که کمتر از ۲ درصد از آمریکایی‌ها یهودی هستند.

لوبیکام، که توسط یک یهودی به نام مناخم لوبینسکی تأسیس شد، از سال ۱۹۸۷ به صورت جدی به توسعه صنعت کوشر همت ورزید و آن را ظرف حدود بیست و پنج سال به یک صنعت ۱۲٫۵ میلیارد دلاری تبدیل کرد. لوبیکام با برگزاری سالانه نمایشگاه‌ها و جشنواره‌های کوشر و تولید و نشر مجله کوشر تودی غذای کوشر را به انتخاب بسیاری از مصرف‌کنندگان تبدیل کرد که بسیاری از آنان یهودی نیستند.

از سوی دیگر بازار محصولات حلال روز به روز با استقبال گسترده‌تر جوامع کشورهای پیشرفته و توسعه یافته مواجه شده است. اطلاع‌رسانی گسترده با شیوه‌های جدید و به روز، مبنی بر سلامت غذایی محصولات حلال، می‌تواند بازارهای رو به رشد بیشتری را همانند کوشر برای گوشت حلال نیز فراهم آورد.

۸- نتیجه گیری

با توجه به تفاوت‌های جدی غذای حلال و کوشر، اگرچه امکان ادغام این دو عملی نیست، می‌توان با توجه به شباهت‌ها و امکان ایجاد درک متقابل از اصل ذبح که در کشورهای غیر اسلامی به راحتی قابل پذیرش نیست، این امر را تسهیل کرد. ظرفیت‌های فقهی که ممکن است در نتیجه بررسی‌های تطبیقی بین فقهای مسلمان و یهودی گشوده شود، می‌تواند بستر مناسب‌تری برای همکاری‌های گسترده‌تر ایجاد کند. از طرف دیگر، تمایل کشورهای غربی به همکاری کامل با یهودیان و احترام به عقاید آنان که به نوعی برای جبران اتفاقات جنگ جهانی دوم و نگاه آلمان نازی به یهودیان است، ظرفیت گسترده‌ای برای توسعه غذای حلال ایجاد می‌کند که در صورت همکاری‌های فقهی اسلام و یهودیت به فعلیت خواهد رسید.

تعارض منافع

نتایج حاصل از این مطالعه با منافع دیگر نویسندگان در تعارض نمی‌باشد.

Research article Journal of Halal Research/ 2019; 2(1):17-34

A Comparative Study of Slaughter in Islam and Judaism

Mohsen Pishahang^{1*}, Muhammad Hossein Mahdavi Mehr²

- 1- Department of Islamic religions, University of Religions and Denominations, Qom, Iran.
- 2- Department of Islamic Research, Al-Mustafa International University, Mashhad, Iran

*Received: 23 December 2018**Acceptance: 4 April 2019*

ABSTRACT

Slaughter of animals in accordance with certain principles is one of the commonalities of Islam and Judaism. According to Jewish dietary law (Kashrut), meat must be made from special animals in a special way to qualify for consuming and be Kosher. According to Islamic law, slaughter of a halal animal has special conditions that allow its consumption. The purpose of this paper is to compare the slaughter of animals in the Jewish (Kashere) and Islamic religion. This research is organized in a descriptive – comparative method using library resources.

Keywords: Slaughter; Kashere; Comparative Rulings; Judaism; Islam.

* Correspondance to: Mohsen Pishahang, Email: mpf313@yahoo.com, Tel.: +98 9153771208
[view Journal](#)

<https://doi.org/10.30502/H.2019.93050>



This paper is open access under [Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International](#) license

References

- [1]. The Holy Quran.
- [2]. Persian Publishing Tehran Jewish website.
- [3]. Hashemi Shahroudi, Mahmoud, Culture of jurisprudence according to the religion of Ahl al-Bayt, Qom, Center of encyclopedia of Islamic jurisprudence, ۲۰۰۳.
- [4]. Dresner, Samuel H., et al. The Jewish Dietary Laws. Rabbinical Assembly of America, 1982.
- [5]. Blech, Zushe Yosef. Kosher Food Production. Blackwell Pub., 2008.
- [6]. Garfunkel, Trudy. Kosher for everybody. Jossey-Bass Inc. Pub, 2004.
- [7]. Dekhoda, Ali-Akbar, Dictionary, Tehran, Dekhoda Dictionary Institute, 1962.
- [8]. Al-Najafi, Muhammad Hasan, Jewel of theology in the explanation of Islamic law, Qom, Alaslame bookstore, 2007.
- [9]. Treatise Explaining Matters (References), Qom, Thought Publications, 1993.
- [10]. Hali, Yahya bin Saeed, Comprehensive Law, Qom, Seyed Al-Shohada Charity, 1985.
- [11]. Ibn Qadama al-Maqdisi, Almgny, Damascus, Dar Al-Tarath, 1989.
- [12]. Al-Nawawi, Yahya bin Sharaf, Total explanation polite, Beirut, Dar al-Fikr, 2006.
- [13]. Helli, Ibn Idris, Al-Sarair, Volume 2, Second edition, Qom, Society of teachers, 1989.
- [14]. Isfahani, Muhammad bin Hassan, known as Fadhil Hindi, Kashf al-Latham wa al-Ibham on the rules of rulings, Qom, Seminary Teachers Association, 2003.
- [15]. Imam Khomeini, Seyyed Ruhollah, Explanation of issues, Islamic Publishing Office, Qom, Eighth, 2003.
- [16]. Al-Sarakhsi, Shams al-Imam, Expanded, Beirut, Dar Alma'rifa, 1993.
- [17]. Al-Nawawi, Yahya bin Sharaf, Rawdat al-Talibeen, Beirut, Dar al-Fikr, 1998.
- [18]. Treatise Explaining Matters (References), Qom, Islamic Publishing Office, 2013.
- [19]. Tusi, Muhammad bin Hassan, Extended: In the jurisprudence of the Imams, Qom, Qom Seminary Teachers Association, Islamic Publishing Office, 2011.
- [20]. Allama Hali, Hasan bin Yusuf, The rules of rulings, Qom, Qom Seminary Teachers Association, 2006.
- [21]. Al-Makki al-Amil, Muhammad Jamaluddin, Sharia courses in the jurisprudence of the Imams, Qom, Islamic Publishing Institute, 1991.
- [22]. Tabatabai, Muhammad Husayn, Tafsir al-Mizan, Qom, Qom Seminary Teachers Association, ۲۰۰۷.
- [23]. Al-Hurr al-Amili, Muhammad bin al-Hasan, Shiite means, Second edition, Qom, Heritage, 1993.
- [24]. Halabi, Hamza bin Ali bin Zohra, The richness of diversification to the science of principles and branches, Qom, Institute of Imam Sadeq, 1997.
- [25]. Bayhaqi, Ahmad bin Hussein, Sunnah Al-Kubra, Beirut, 1993.
- [26]. Haliya, Najmuddin Ja'far bin Hassan, Sharia of Islam, Volume 3, Third edition, Qom, Ismailian, 1988.