



سوال:

آج کل کھانے پینے کی اشیاء میں جلاٹین استعمال کیا جاتا ہے جو گائے کی کھال سے بنایا جاتا ہے۔ اس کے متعلق سوال یہ ہے کہ آیا غیر مذبوحوہ جانور (مردار) کی کھال سے بنایا گیا جلاٹین حلال ہے یا نہیں؟ تفصیل سے وضاحت فرمائیں۔ جزاک اللہ خیراً

الجواب حامداً ومصلياً

مذکورہ جلاٹین کے متعلق عرض یہ ہے کہ اگر گائے کی کھال کو کیمیائی کارروائی سے گزارنے اور جلاٹین بننے سے پہلے ایسا صاف کیا جائے کہ وہ خون، چربی اور دیگر رطوبات سے مکمل پاک ہو جائے اور وہ کھال دوبارہ خراب نہ ہو تو اس صورت میں مذکورہ گائے کی کھال دباغت شدہ کھال سمجھی جائیگی، جس کا حکم یہ ہے کہ وہ طاہر تو ہے لیکن اس کا کھانا جمہور علماء کے نزدیک حلال نہیں البتہ بعض علماء کرام کے نزدیک چونکہ دباغت شدہ کھال پاک ہے اس لئے اس کا استعمال یعنی کھانا بھی حلال ہے لہذا ان علماء کے نزدیک مذکورہ کھال سے حاصل شدہ جلاٹین بھی حلال ہوگی۔ تفصیل آگے آرہی ہے۔

مذکورہ بالا تمہید سے معلوم ہوتا ہے کہ مذکورہ جلاٹین کے حکم کے متعلق دو باتیں قابل تحقیق ہیں، پہلی بات یہ ہے کہ آیا مذکورہ کھال واقعہ کیمیائی کارروائی سے پاک ہو کر دباغت شدہ بن جاتی ہے یا نہیں؟ دوسری بات یہ ہے کہ اگر مذکورہ کھال کو دباغت شدہ تسلیم کیا جائے تو آیا اس سے حاصل شدہ جلاٹین کو کھانے پینے کی اشیاء میں استعمال کرنا جائز ہے یا نہیں؟

یہاں بطور تمہید چند بنیادی باتیں عرض کر دینا مناسب معلوم ہوتا ہے:

پہلی تمہیدی بات: دباغت کی تعریف

فقہاء کرام نے دباغت کو دو قسموں میں تقسیم کیا ہے، دباغت حقیقی اور دباغت حکمی۔ دباغت حقیقی اس کو کہا جاتا ہے جس میں کسی قیمتی مواد کے ذریعہ کھال کی تمام رطوبات اس طرح ختم کی جائیں کہ اس کے بعد کھال خراب نہ ہو جبکہ دباغت حکمی میں کوئی قیمتی مواد نہیں استعمال کیا جاتا بلکہ ہوا، سورج اور مٹی کے ذریعہ کھال کو پاک اور صاف کیا جاتا ہے۔ دونوں حقیقی اور حکمی دباغت اس وقت ہی حاصل ہوتی ہے جب کھال دوبارہ ہوا میں رکھنے سے خراب نہ ہو، البتہ ان دونوں طریقوں میں ایک بنیادی فرق ہے اور وہ یہ کہ اگر کھال دوبارہ پانی میں رکھی جائے تو دباغت حقیقی میں کھال دوبارہ نجس نہیں ہوتی جبکہ دباغت حکمی میں دو قول ملتے ہیں (جن میں سے دوبارہ نجس نہ ہونا فتاویٰ شامی اور فتاویٰ ہندیہ وغیرہ میں راجح قرار دیا گیا ہے)

دوسری تمہیدی بات: جلاٹین بنانے کا اجمالی تعارف

جلاٹین جانوروں کی کھالوں اور ہڈیوں سے بنایا جاتا ہے جب وہ (گرم پانی میں) ابالا جائے نیز اس (مرحلے)

سے پہلے کھالوں اور ہڈیوں کو الکلائی (چونا) یا تیزاب کی کارروائی سے گزارا جاتا ہے اور پھر ان کو ٹھنڈے پانی سے صاف کیا جاتا ہے۔ [ماخذہ انسائیکلو پیڈیا برٹانیکا (۲۰۰۲) صفحہ نمبر (۱۶۵) جلد نمبر (۵) و جلاٹین میڈیوکلر ز انسٹیٹیوٹ آف امریکہ ویب سائٹ] مذکورہ بالا تفصیل سے معلوم ہوا کہ جلاٹین بنانے کے دو بنیادی مرحلے ہیں ایک الکلائی یا تیزاب کی کیمیائی کارروائی سے کھال کی صفائی کروانا اور دوسرا کھال کو پانی میں اُبال کر جلاٹین حاصل کرنا۔ نیز الکلائی کے طریقہ کو لائمنگ (liming) بھی کہا جاتا ہے کیونکہ اس میں چونے (lime) کا مادہ استعمال کیا جاتا ہے۔

واضح رہے کہ دباغت کے متعلق جو تحقیق پیش کی جا رہی ہے وہ اس ہی لائمنگ (liming) کے مرحلے سے وابستہ ہے۔ ان تمہیدی باتوں کی وضاحت کے بعد پہلے سوال کے متعلق تفصیل بیان کی جاتی ہے کہ آیا مذکورہ گائے کی کھال کیمیائی کارروائی کے نتیجے میں دباغت شدہ قرار دی جاسکتی ہے یا نہیں؟

(الف) جہاں تک کھال کی صفائی کے متعلق تحقیق کا تعلق ہے تو ماہرین فن کی طرف رجوع کرنے سے معلوم ہوتا ہے کہ مذکورہ کھال کو تقریباً ایک یا دو مہینوں تک مسلسل صاف کیا جاتا ہے جس کے نتیجے میں کھال سے خون، چربی اور دیگر رطوبات الگ کی جاتی ہیں اور خالص کھال باقی رہ جاتی ہے، چونکہ یہاں مذکورہ کھال کو صاف کرنے کیلئے لائمنگ (Liming) کے طریقہ کار پر عمل کیا جاتا ہے جس میں کیمیائی مواد بھی استعمال کئے جاتے ہیں لہذا مکمل صفائی حاصل ہونے کے بعد اور سب رطوبات کے زائل ہونے پر یہ دباغت حقیقی شمار ہوگی بشرطیکہ وہ کھال دوبارہ خراب نہ ہو۔ اس لائمنگ (Liming) کے مرحلے کے بعد مذکورہ کھال کے کلوجن (Collagen) کے حصہ سے بذریعہ ہائیڈرولیسس (Hydrolysis) ایک کیمیائی تغیر پیدا کیا جاتا ہے جس کے نتیجے میں جلاٹین حاصل ہو جاتی ہے۔

مزید یہ کہ مذکورہ لائمنگ (Liming) استعمال کرنے کے بارے میں پروفیسر اسد صاحب چیئر مین فوڈ سائنس و ٹیکنالوجی ڈپارٹمنٹ کراچی یونیورسٹی کا کہنا ہے کہ مذکورہ کھال کو مذکورہ کیمیائی مواد سے صاف کرنے کے نتیجے میں کھال میں بیکٹیریا (Bacteria) اور فنگس (Fungus) وغیرہ پیدا نہیں ہوتے یا بہت ہی کم پیدا ہوتے ہیں لہذا مذکورہ کھال کے کیمیائی مواد کی موجودگی میں کھال (rot) خراب نہیں ہوتی۔

ملفوظ رہے کہ لائمنگ (Liming) اکثر بیکٹیریا (Bacteria) وغیرہ کو کھال میں پیدا ہونے کیلئے اس وقت مانع ہوتی ہے جبکہ وہ پی ایچ (pH) (۱) دس (۱۰) سے زائد ہو جیسا کہ مائیکرو بائیالوجی ایکلو جی کی کتاب میں صفحہ نمبر (۱۴۲)

(۱) پی ایچ (pH) ایک پیمانہ ہے جس کے ذریعہ تیزابیت کی قوت اور الکلائی (Alkali) کی قوت معلوم کی جاتی ہے مثلاً کسی مادے کا پی ایچ (pH) نمبر ۷ سے جتنا کم ہوتا جائے اتنا ہی اس کی تیزابیت کی قوت میں اضافہ ہوتا جائے گا، اور اسی طرح جو مادہ پی ایچ (pH) ۷ سے جتنا زیادہ ہوگا اتنی ہی الکلائی (Alkali) کی قوت میں اضافہ ہوگا۔ (ماخذہ انسائیکلو پیڈیا آف سائنس و ٹیکنالوجی [آکسفورڈ] (۱۹۹۹) صفحہ نمبر ۲۷)

میں ذکر کیا گیا ہے:

Microbiology ecology (1988) by Heinz Stolp
Cambridge University Press, Pg 142.

"Most bacteria prefer neutral or slightly alkaline
conditions and do not grow below pH 3 and above
pH 10."

ترجمہ: "اکثر بیکٹیریا (Bacteria) کو نیوٹرل (یعنی pH 7) یا الکالی

(Alkali) حالات کو ترجیح دیتی ہیں نیز وہ pH (۳) سے کم اور pH (۱۰) سے

زائدہ (حالات میں) نہیں پیدا ہوتی۔"

نیز یہ بات بھی واضح ہے کہ مذکورہ الکالی (Alkali) کی کارروائی جس میں جلائین حاصل کرنے کے لئے لائٹنگ کا

طریقہ کار استعمال کیا جاتا ہے وہ pH (۱۲) کے مطابق استعمال ہوتا ہے جیسے انکپسولیشن ٹیکنالوجیز کی کتاب میں صفحہ نمبر (۶۷)

میں صراحت کی گئی ہے:

Encapsulation Technologies - for Active Food
Ingredients and Food Processes by Zudaim and
Nedovic (2009) Pg 67.

"....Two principle processes are distinguished,
finally yielding two principally different types of
gelatin: Type A gelatin by acid treatment (pH 1.5 -
3.0) and type B by alkaline treatment (pH 12) of
collagen."

ترجمہ: دو بنیادی طریقہ کار ممتاز ہیں جس سے آخر میں بنیادی طور پر مختلف قسم کے

جلائین حاصل کئے جاتے ہیں۔ ٹائپ اے (A) جس میں کالوجن کے ساتھ بذریعہ

تیزاب (pH ۱.۵ - ۳.۵) اور ٹائپ بی (B) بذریعہ الکالی (Alkali) (pH ۱۲)

(pH) استعمال کیا جاتا ہے۔

اور ماہرین فن کا کہنا ہے کہ کھال کے ساتھ جو کیمیائی مواد استعمال کیا جاتا ہے اس کا پی ایچ (pH) ۱۲ یا ۱۳ ہوتا ہے

ورنہ کھال کے بال زائل نہیں ہوں گے۔ جسے چمڑے کی سائنس کی کتاب میں ذکر کیا گیا ہے:



The Science of Leather, Anthony D. Covington(2009)Pg135.

"(Liming).... for industrial processing conditions, the pH must be 12-13. If the pH is lower the unhairing chemistry does not work....."



ترجمہ: چمڑے کی سائنس، آئیٹنٹی ڈی کوٹنگٹن (۲۰۰۹) صفحہ ۱۳۵

”لائیمنگ (صنعتی کارروائی کے) صحیح کام کرنے کے لئے ضروری ہے کہ پی ایچ (pH) ۱۲-۱۳ ہو۔ اگر وہ اس سے کم ہو تو کیمیائی عمل جس سے (کھال کے) بال زائل ہوتے ہیں، نہیں واقع ہوگا۔

مذکورہ بالا تفصیل سے واضح طور پر معلوم ہوا کہ مذکورہ گائے کی کھال کو دباغت شدہ قرار دینا درست ہے کیونکہ وہ لائیمنگ (Liming) کے مرحلے میں کیمیائی مواد کی وجہ سے مکمل صاف ہو کر دوبارہ خراب نہیں ہوتی۔ کیونکہ مذکورہ کیمیائی مواد جراثیم کے قائم ہونے سے مانع ہیں۔

یہاں ایک اشکال یہ ہے کہ اگر مذکورہ کھال کا دباغت شدہ ہونا تسلیم بھی کیا جائے تو اس کا لازمی نتیجہ یہ ہونا چاہئے کہ جو جلاٹین مذکورہ کھال سے حاصل کی گئی ہو وہ بھی خراب نہ ہو اور یہ مشاہدے کے خلاف ہے کیونکہ مذکورہ جلاٹین ہوا میں رکھنے سے خراب ہو جاتی ہے۔

اس اشکال کا جواب یہ ہے کہ اگر کیمیائی کارروائی کے بعد مذکورہ کھال مکمل صاف ہو جائے اور کوئی رطوبت باقی نہ رہے نیز وہ کھال خود دوبارہ خراب نہ ہو (قطع نظر اس سے کہ بعد میں اس سے حاصل شدہ جلاٹین خراب ہو جاتی ہو) تو اس صورت میں وہ کھال شرعاً پاک اور دباغت شدہ ہی سمجھی جائیگی، جس کی واضح دلیل یہ ہے کہ اگر پہلے سے دباغت شدہ کھال سے بھی جلاٹین حاصل کیا جائے تو وقت گزرنے سے وہ بھی خراب ہو جاتی ہے۔ لہذا معلوم ہوا کہ جلاٹین کے خراب ہونے سے یہ لازم نہیں آتا کہ کھال غیر دباغت شدہ ہے بلکہ مدار یہ ہے کہ اصل کھال یعنی جلد دوبارہ خراب ہوتی ہے یا نہیں، اگر اصل کھال خود دوبارہ خراب نہ ہو تو اس کو دباغت شدہ ہی قرار دیا جائیگا۔

البتہ ایک سوال باقی رہتا ہے کہ مذکورہ جلاٹین خراب کیوں ہو جاتی ہے؟ اس کے متعلق غور کرنے کے بعد اور ماہرین فن سے مشورہ کرنے سے معلوم ہوتا ہے کہ اگرچہ اصل کھال میں صفائی کرنے کی وجہ سے نجس رطوبات وغیرہ ایک مرتبہ مکمل زائل ہو جاتی ہیں لیکن لائیمنگ (Liming) کی صفائی کے مرحلے کے بعد کھال کو پھر گرم پانی میں ڈالا جاتا ہے اور یہاں پی ایچ (pH) کو تقریباً چار (۴) یا پانچ (۵) تک کم کیا جاتا ہے اور اس کھال سے جلاٹین کا مادہ بذریعہ ہائیڈرولیسس (Hydrolysis) نکالا جاتا ہے۔

ظاہر ہے کہ یہاں گرم پانی کھال تک پہنچایا جاتا ہے جس کی بناء پر کھال میں دوبارہ رطوبات حاصل ہوتی ہیں اور لائمنگ (Liming) کا اثر بھی زائل کیا گیا ہے جو بیکٹیریا (Bacteria) وغیرہ کو پیدا ہونے کے لئے مانع تھا لہذا اب کھال خراب ہو سکتی ہے نیز معلوم ہوتا ہے کہ گرم پانی سے حاصل شدہ نئی رطوبات مذکورہ جلا ٹین کو خراب ہونے کا سبب ہے نہ کہ پہلے سے زائل شدہ نجس رطوبات بالفاظ دیگر یہ کہا جاسکتا ہے کہ مذکورہ نئی رطوبات ایک سبب جدید سے کھال میں داخل ہوتی ہیں اور ان نئی رطوبات سے جلا ٹین خراب ہوتی ہے۔

واضح رہے کہ اگر دباغت شدہ کھال کو پانی میں دوبارہ ترکیباً جائے تو اس کا حکم دوبارہ نجس ہونے کی طرف نہیں لوٹتا بشرطیکہ کھال دباغت حقیقی سے پہلے پاک کی گئی ہو (جبکہ دباغت حکمی میں دو قول ملتے ہیں) اور اوپر گزر چکا ہے کہ مذکورہ کیمیائی مواد استعمال کرنے سے حقیقی دباغت کا حکم پایا جاتا ہے لہذا مذکورہ کھال سے جو جلا ٹین حاصل کیا جاتا ہے وہ پاک کھال سے ہی حاصل شدہ سمجھا جائیگا۔

حوالہ جات:

وفی البحر (۱/۲۲۲)



ثم الدباغ هو ما يمنع عود الفساد الى الجلد عند حصول الماء فيه .
والدباغ على ضربين حقيقي وحكمي فالحقيقي هو ان يدبغ بشئ له
قيمة كالشرب والقرظ والعفص وقشور الرمان ولحي الشجر والملح
وما اشبه ذلك والحكمي ان يدبغ بالتشميس والتريب واللقاء
في الريح لابل مجرد التجفيف والنوعان مستويان في سائر الاحكام الا
في حكم واحد وهو انه لو اصابه الماء بعد الدباغ الحقيقي لا يعود
نجسا باتفاق الروايات وبعد الحكمي فيه روايتان.

وفی البدائع (۱/۲۳۳)

.... ثم الدباغ على ضربين: حقيقي وحكمي ، فالحقيقي هو ان يدبغ
بشئ له قيمة كالقرظ والعفص والبسوخة ونحوها..... والحكمي ان
يدبغ بالتشميس والنوعان مستويان في سائر الاحكام الا في
حكم واحد وهو انه لو اصابه الماء بعد الدباغ الحقيقي لا يعود نجساً
وبعد الدباغ الحكمي فيه روايتان.

وفى الحلبي الكبيرى (١٣٦)

ولكن لو اصابه بعد الدباغة الحكمية ماء فعن أبى حنيفة فى عوده
نجساً روايتان فى رواية يعود نجساً لعود الرطوبة وفى رواية لا يعود
نجساً وهو الاقيس لان هذه الرطوبات ليست تلك التى كانت بقية
الفضلات النجسة.... وملاقات الطاهر الطاهر لا توجب تنجيسه.

وفى الشامية (٢٠٣/١)

(قوله دبغ) الدباغ ما يمنع التنن والفساد والذى يمنع على
نوعين: حقيقى كالقرظ والشب والعفص ونحوه، وحكمى كالتريب
والتشميس واللقاء فى الريح. ولو جف ولم يستحل لم يظهر زيلعى:
القرظ بالطاء المعجمة لا بالضاد: ورق شجر السلم بفتحتين.
والشب بالباء الموحدة.... وهو نبت طيب الرائحة مر الطعم يدبغ به
أفاده فى البحر.

(قوله ولو بشمس) اى ونحوه من الدباغ الحكمى. وأشار به الى
خلاف الامام الشافعى والى أنه لافرق بين نوعى الدباغة فى سائر
الأحكام. قال البحر الا فى حكم واحد، وهو أنه لو اصابه الماء بعد
الدباغ الحقيقى لا يعود نجساً باتفاق الروايات، وبعد الحكمى فيه
روايتان اه. والأصح عدم العود قهستانى عن المضمرات وقيد
الخلاف فى مختارات النوازل بما اذا دبغ بالحكمى قبل الغسل
بالماء قال: فلو بعده لا تعود نجاسته اتفاقاً....

وفى الهندية (٢٥/١)

كل اهاب دبغ دباغة حقيقية بالأدوية او حكمية بالتريب والتشميس
واللقاء فى الريح فقد طهر وجازت الصلاة فيه.... ولو اصابه ماء بعد
الدباغة الحقيقية لا يعود نجساً وبعد الحكمية الاظهر أنه لا يعود
نجساً كذا فى المضمرات.

وفى المحيط البرهانى (٢٤٣/٢)

وفى القدورى وكل شئ دبغ به الجلد مما يمنعه من الفساد ويعمل



عمل الدباغ فانه يطهر.

وفى العناية مع فتح القدير (۹۹/۱)

قال محمد فى كتاب الآثار : أخبرنا ابو حنيفة عن حماد عن ابراهيم قال : كل شئ يمنع الجلد من الفساد (فهو دباغ) فيناول التشميس والتتريب (لان المقصود) وهو منع الفساد بازالة الرطوبات النجسة



The Encyclopedia of Food Science and Technology (1992) Volume 2,pg 1287.

"Gelatin is a hydrolysis product obtained by hot water extraction and does not exist in nature."

انسائیکلو پیڈیا آف فوڈ سائنس اور ٹیکنالوجی صفحہ نمبر (۱۱۸۷)

ترجمہ: جلاٹین ہائیڈرالسس کے عمل میں گرم پانی کے استعمال سے حاصل ہوتا ہے اس جلاٹین کا کوئی قدرتی وجود نہیں ہوتا۔ (بلکہ مصنوعی وجود ہے)

The Encyclopedia of Science and Technology (Oxford) (1998) Volume 2,pg 186.

"Hydrolysis: Chemical reaction in which molecules of a substance are split into smaller molecules by reaction with water....."

انسائیکلو پیڈیا آف فوڈ سائنس اور ٹیکنالوجی صفحہ نمبر (۱۸۲)

ترجمہ: ہائیڈرالسس ایک کیمیائی عمل ہے جس میں پانی کے ذریعہ سے کسی مادے کے ذروں کو توڑ کر چھوٹا کیا جاتا ہے۔

(ب) دوسری بات قابل تحقیق یہ ہے کہ آیا غیر مذبوہ گائے کی دباغت شدہ کھال حلال ہے یا نہیں یعنی اسے کھایا

جاسکتا ہے یا نہیں اور اس سے جلاٹین بنانے کی گنجائش ہے یا نہیں؟

اس کے متعلق تفصیل یہ ہے کہ اکثر علماء کرام نے مذکورہ دباغت شدہ کھال کو کھانے کی اجازت نہیں دی چنانچہ احناف

رحمہم اللہ کے نزدیک اگرچہ جواز اور عدم جواز کے دونوں قول ذکر کئے گئے ہیں لیکن عدم جواز کو ہی قول صحیح قرار دیا گیا ہے

جیسا کہ شامی اور بحر میں مذکور ہے، حنا بلکہ رحمہم اللہ کے ہاں بھی عدم جواز کا حکم معنی وغیرہ میں صراحتاً ذکر کیا گیا ہے جبکہ مالکیہ رحمہم

اللہ کے ہاں دباغت شدہ کھال کو مشہور قول کے مطابق نجس قرار دیا گیا ہے لہذا معلوم ہوتا ہے کہ کھانے کی بطریق اولیٰ اجازت

نہیں ہوگی۔

البتہ امام شافعیؒ سے دو قول منقول ہیں، قول قدیم عدم جواز کا اور قول جدید جواز کا۔ اس کے متعلق امام نوویؒ اور دیگر

شافعیہ رحمہم اللہ نے قول قدیم یعنی عدم جواز کو ترجیح دی ہے اور اسی کو مفتی بہ قرار دیا ہے جسے مجموع شرح مہذب میں ذکر کیا گیا ہے۔

لہذا مذکورہ بالا تفصیل کا تقاضا یہ ہے کہ مذکورہ کھال سے حاصل شدہ جلاٹین اکثر فقہاء کرام کے مفتی بہ قول کے مطابق پاک تو ہے مگر کھانے کے لئے حلال نہیں البتہ اگر عموم بلوئی یا ضرورت مثلاً تداوی کے لئے ان علماء کرام کا قول لیا جائے جو کھانے کی اجازت دیتے ہیں جن میں بعض حنفیہ اور شافعیہ بھی ہیں تو ان کے نزدیک اس کی گنجائش ہے خصوصاً اگر مذبوہ جانور کی کھال یا دوسرے جائز اور حلال ذرائع سے حاصل شدہ جلاٹین دستیاب نہ ہو۔ اور جلاٹین کا بہت معمولی حصہ کھانے پینے کی اشیاء میں استعمال ہو۔

حوالہ جات:

عبارات الاحناف رحمہم اللہ:

وفی البحر الرائق (۲۲۹/۱)

وفیه مسألة جلد الميتة بعد الدباغ هل يجوز أكله اذا كان جلد حيوان
مأكول اللحم؟ قال بعضهم: نعم لانه ظاهر كجلد الشاة المذكاة
وقال بعضهم: لا يجوز أكله وهو الصحيح لقوله تعالى "حرمت عليكم
الميتة" المائدة: ۳ وهذا جزء منها.....

وفی الشامیة (۲۰۳/۱)

(قوله فیصلی به الخ) افاد طهارة ظاهره وباطنه لاطلاق الاحادیث
الصحيحة خلافاً لمالك لكن اذا كان جلد حيوان ميت مأكول
اللحم لايجوز أكله وهو الصحيح.....

عبارات الحنابلة رحمہم اللہ:

وفی كشف القناع عن متن الاقناع (۵۵/۱)

(ف) علی روایة أنه يطهر بالدباغ (يشترط غسله) ای الجلد (بعده)
ای بعد الدباغ كما لو أصابته نجاسة سوى آلة الدبغ (ويحرم أكله)
لأنه جزء الميتة فيدخل تحت قوله تعالى "حرمت عليكم الميتة"....

وفی المغنی والشرح الكبير (۶۹/۱)

(فصل) واذا قلنا بطهارة الجلد بالدبغ لم يحل أكله في قول عامة اهل



العلم وحكى عن ابن حامد انه يحل وهو وجه لاصحاب الشافعى لقوله عليه السلام "ذكاة الأديم دباغه" ولأنه معنى يفيد الطهارة فى الجلد أشبه الذبح وظاهر قول الشافعى انه ان كان من حيوان مأكول جاز أكله لان الدباغ بمنزلة الذكاة والا لم يجز لأن الذكاة لاتباعه فالدباغ اولى والاول أصح لقوله عز وجل "حرمت عليكم الميتة" والجلد منها ولقوله صلى الله عليه وسلم "انما حرم من الميتة اكلها" متفق عليه ولا يلزم من الطهارة اباحة الأكل بدليل تحريم الخبائث مما لا ينجس بالموت وقياسهم لا يقبل مع معارضة الكتاب والسنة.

عبارات المالكية رحمهم الله:

وفى حاشية الدسوقى على شرح الكبير (١/٥٣)

(ولو دبغ) فلا يؤثر دبغه طهارة فى ظاهره وباطنه وخبر أيما اهاب دبغ فقد طهر ونحوه محمول عندنا فى مشهور المذهب على الطهارة اللغوية وهى النظافة.

وفى مواهب الجليل على شرح مختصر الخليل : كتاب الطهارة

(وجلد ولو دبغ) : هذا هو المشهور (ورخص فيه مطلقاً) : قال فى التوضيح اختلفت عبارة أهل المذهب فى جلد الميتة المدبوغ فقال اكثرهم مطهر طهارة مقيدة اى يستعمل فى اليابسات والماء وحده وقال عبد الوهاب وابن رشد نجس ولكن رخص فى استعماله فى ذلك ولذلك لاتصلى عليه وهو خلاف لفظى ولفظ ابن رشد فى سماع أشهر و من كتاب الطهارة المشهور من قول مالك المعلوم من مذهبه ان جلد الميتة لا يطهره الدباغ.....

وفى الخرشي على مختصر سيدى خليل (١/٨٩)

.....يعنى ان جلد الميتة والجلد المأخوذ من الحيى نجس ولو دبغ على المشهور المعلوم من قول مالك لا يجوز بيعه ولا يصلى عليه. (قوله على المشهور) : مقابل المشهور خمسة اقوال من جملتها ان



الدباغ مطهر .

عبارات الشافعية رحمهم الله:

وفي المجموع شرح المذهب (١٢١/١)

وهل يجوز أكله؟ ينظر، فان كان من حيوان يؤكل ففيه قولان. قال في ((القديم)) لايؤكل لقوله صلى الله عليه وسلم انما حرم من الميتة أكلها، وقال في ((الجديد)) يؤكل لانه جلد طاهر من حيوان مأكول فأشبهه جلد المذكى وان كان من حيوان لايؤكل لم يحل أكله لأن الدباغ ليس بأقوى من الذكاة.... (وقال صاحب المجموع) وهذان القولان في حل أكله مشهوران اصحهما عند الجمهور: ((القديم)) وهو التحريم للحديث وهذه المسألة مما يفتى فيه على ((القديم)).... وصححت طائفة ((الجديد)) وهو حل الأكل منهم القفال في شرح التلخيص والفوراني والرويانى والجرجاني فى كتابه البلغة وقطع به فى التحرير ويجاب لهؤلاء عن الحديث بأن المراد تحريم أكل اللحم فانه المعهود....

وفيه أيضاً (١١٤/١)

وأعلم أن الدباغ لا يختص بالشب والقرظ بل يجوز بكل ما عمل عملها كقشور الرمان والعفص وغير ذلك مما فى معناه قال القاضى ابو الطيب فى تعليقه يجوز الدباغ بكل شئ قام مقام القرظ من العفص وقشور الرمان وغيرهما اذا نظف الفضول واستخرجها من باطن الجلد وحفظه من ان يسرع اليه الفساد . قال : والمرجع فى ذلك الى اهل الصنعة هذا هو المذهب وهو الذى نص عليه الشافعى كما قدمته وبه قطع المصنف والجماهير فى جميع الطرق.....



وفيه ايضاً (١١٩/١)

وقوله: (جاز الانتفاع به) يعني في اليابسات والمائعات وجازات الصلاة عليه وفيه وطهر ظاهره وباطنه . هذا هو المذهب الصحيح الذي تظاهرت عليه نصوص الشافعي وقطع به العراقيون تصريحاً..... قال الشيخ أبو حامد شيخ الأصحاب في تعليقه لا يختلف المذهب أنه بعد الدباغ ظاهر ظاهراً وباطناً. وأن الانتفاع به جائز في المائعات.....

وفي حاشية الجمل على شرح المنهج:

(قوله: المدبوغ انتقل بالدبغ الخ) اي فلا يعد مطعوماً وان جاز أكله في المذكاة اتفاقاً وعلى الجديد المرجوح في الميتة اي ميتة المذكاة والمفتى به حرمة أكل المدبوغ من جلود الميتة ولو ميتة المأكول...

وفي روضة الطالبين وعمدة المفتين (٢٢/١)

ويجوز أكل المدبوغ على الجديد ان كان مأكول اللحم والا فلا على المذهب قلت الا ظهر عند الاكثرين تحريم أكل جلد المأكول..... والله تعالى أعلم بالصواب

سرفراز مسد
سرفراز محمد عفا الله عنه
دارالافتاء جامع دارالعلوم كراچی
١٢/٤/١٣٣١ھ

امام المحيبي فيما اجاب
واجاب فيها أفاد جزاء الله تعالى خير
وكان يدارأى من زمان، ولكنه
أبده بأدلة مقننة والموسم بانه المم
محقق عثمانى عن عنده
دارالافتاء دارالعلوم كراچی
١٢-٤-١٣٣١ھ

الكتاب صحیح
لمر عبد المنان
١٥
دارالافتاء
١٥-٤-١٣٣١ھ

الكتاب صحیح
احقر محمد عفا الله عنه
١٥-٤-١٣٣١ھ
دارالافتاء
١٥-٤-١٣٣١ھ

دارالافتاء
١٥-٤-١٣٣١ھ
دارالافتاء
١٥-٤-١٣٣١ھ

