



اللحوم المستتببة وحكم استعمالها للغذاء والدواء دراسة فقهية

اللحوم المستتببة وحكم استعمالها للغذاء والدواء دراسة فقهية

أ.م.د. عبدالله سعيد ويسى

كلية العلوم الإسلامية- جامعة صلاح الدين / أربيل - العراق

Abdullah.waise@su.edu.krd



مجلة مركز بابل للدراسات الإنسانية ٢٠٢٦ المجلد ١٦ / العدد ٥

الكلمات المفتاحية: اللحوم، المستتببة، الغذاء، الدواء.

كيفية اقتباس البحث

ويسى ، عبدالله سعيد ، اللحوم المستتببة وحكم استعمالها للغذاء والدواء دراسة فقهية، مجلة مركز بابل للدراسات الإنسانية، آيار ٢٠٢٦، المجلد: ١٦، العدد: ٥ .

هذا البحث من نوع الوصول المفتوح مرخص بموجب رخصة المشاع الإبداعي لحقوق التأليف والنشر (Creative Commons Attribution) تتيح فقط للآخرين تحميل البحث ومشاركته مع الآخرين بشرط نسب العمل الأصلي للمؤلف، ودون القيام بأي تعديل أو استخدامه لأغراض تجارية.



Registered في مسجلة في
ROAD

مفهرسة في Indexed
IASJ

(Cultivated Meat and the Ruling on its Use for Food and Medicine)
Assistant Professor Dr. Abdullah Saeed Waise
College of Islamic Sciences – Salahaddin University, Erbil, Iraq
Email: Abdullah.waise@su.edu.krd

Keywords : Meat, cultured, food, medicine.

How To Cite This Article

Waise ‘Abdullah Saeed ‘Cultivated Meat and the Ruling on its Use for Food and Medicine ,Journal Of Babylon Center For Humanities Studies, May 2026, Volume:16,Issue 5.

This is an open access article under the CC BY-NC-ND license
(<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>)

[This work is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivatives 4.0 International License.](http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/)

Abstract

The study explores cultured meat as a contemporary method of meat production, defined as meat generated by cultivating animal cells in laboratory environments rather than obtaining it from slaughtered animals, while closely replicating its form, texture, and characteristics. Although specialists have identified certain risks, this technology presents significant societal benefits, including its potential contribution to alleviating the global food crisis, enabling precise quality control, reducing environmental impact, supporting local production, and strengthening food security.

The research seeks to establish a principled Islamic framework for engaging with modern technological developments by examining them in light of the objectives of Islamic law (Maqāsid al-Sharī‘ah), in order to determine their legal rulings in both food and medical contexts. It concludes that cultured meat derived from stem cells taken from pigs, dogs, dead animals, predatory species, or from otherwise lawful animals prior to proper Islamic slaughter is prohibited. It further affirms that the principle of transformation (istiḥālāh) does not affect this ruling, based on





the predominant juristic view that it does not apply to substances considered inherently impure.

Conversely, the study permits the consumption of cultured meat derived from stem cells taken from animals that are lawful to eat, provided they have been slaughtered in accordance with Islamic law and relevant juristic conditions are met. It also allows the use of such meat for medical treatment in cases of necessity, including when derived from impermissible sources, on the condition that no lawful alternative is available and that a qualified physician confirms its therapeutic benefit.

ملخص

تناول البحث مسألة اللحم المستتبت (Cultured Meat) باعتباره أحد الطرق المعاصرة بإنتاج اللحوم، وهو اللحم الذي يُنتج من زراعة الخلايا الحيوانية في المختبرات بدلاً من الحيوانات المذبوحة، ويُحاكيها في كل صفاتها شكلها وملمسها، والإنسان كأغلب عاداته يحاول استعمال هذا اللحم بقطع النظر عن سلبياته وإيجابياته، وإلى جانب الأضرار التي أكد عليها أهل الاختصاص، فإنَّ له فوائد كثيرة على المجتمع، من المساهمة في معالجة الأزمة الغذائية العالمية، وإمكان التحكم في نوعيته، بالإضافة إلى تقليل البصمة البيئية، ودعم الإنتاج المحلي وتعزيز الأمن الغذائي.

جاء البحث من أجل تأصيل التعامل مع مستجدات التكنولوجيا الحديثة بنظرة إسلامية، وحث المجتمع المسلم على كيفية التعامل معها، و ذلك بعرض ما يُستجد على مقاصد الشريعة الإسلامية من أجل بيان حكمه الشرعي في استعماله للغذاء والدواء، حيث كشف البحث الستار على حُرمة اللحم المستتبت من الخلايا الجذعية المأخوذة من أيِّ جزء من أجزاء الخنزير أو الكلب، أو من خلايا أو عظام الحيوانات الميتة أو من ذوات الأنبياب من السباع، أو من الحيوان الحلال الحيّ قبل تذكيته الذكاة الشرعية، مؤكداً على أنَّ الاستحالة لا تؤثر على عملية استتبات اللحوم من الحيوان الذي لا يحلُّ أكل لحمه بناءً على القول الراجح بأنَّ الاستحالة لا تتناول نجس العين، كما وأقرَّ البحث على جواز أكل اللحم المستتبت من الخلايا الجذعية المأخوذة من الحيوان المأكول اللحم بعد تذكيته بالذكاة الشرعية مع مراعاة الضوابط الفقهية، كما وكشف البحث على جواز التداوي في حال الضرورة باللحم المستتبت من الخلايا الجذعية للحيوان قبل التذكية، أو من الدم - مسفوحاً كان أو غير مسفوح - ، شريطة أن يخبره طبيب حاذقٌ يتيقن من حصول الشفاء فيه، ولم يوجد بديله من الدواء المباح في وقت الاضطرار .



اللحوم المستنبئة وحكم استعمالها للغذاء والدواء دراسة فقهية

المقدمة:

الحمد لله رب العالمين، والصلاة والسلام على خير خلقه محمد- صلى الله عليه وسلم- وعلى آله وصحبه أجمعين...

أما بعد: فنتيجة للتقدم الهائل الذي شهدته التكنولوجيا وبالأخص التقنية البيولوجية وما يتعلق بعلم الجينات، استحدثت في الفترة الأخيرة ما يُسمى باللحم المستنبت أو المزروع أو الصناعي إلى غير ذلك من التسميات، وهو اللحم الذي يُنتج من زراعة الخلايا الحيوانية في المختبرات بدلاً من الحيوانات المذبوحة، ويُحاكيها في كل صفاتها شكلها وملمسها، والإنسان كأغلب عاداته يحاول استعمال هذا اللحم بقطع النظر عن سلبياته وإيجابياته، وبما أن قضية أكل هذه اللحوم أو التداوي بها باتت مطروحة للبحث لتعلقها بالحلال والحرام، جاءت هذه الدراسة للكشف عن حكمها الشرعي.

أهداف البحث:

تتجلى أهمية البحث فيما يأتي:

١- إنَّ اللحوم المستنبئة إحدى النوازل الفقهية المعاصرة التي تتعلق بحياة الإنسان وحاجته إلى الغذاء والدواء.

٢- ضرورة تأصيل التعامل مع مستجدات التكنولوجيا الحديثة بنظرة إسلامية، وحث المجتمع المسلم على التعامل معها بحذر، قبل اتخاذ أي موقفٍ منها، ويكون ذلك كله بعرض ما يُستجد على مقاصد الشريعة الإسلامية.

٣- إثراء المكتبة والبحوث الإسلامية بموضوعات معاصرة، تعالج قضايا فقهية مستجدة، وبالأخص تلك القضايا التي كُتبت عنها القليل وتحتاج إلى مزيد من البيان.

ويهدف البحث إلى بيان الجوانب الشرعية المتعلقة بتناول اللحوم المستنبئة وكذلك حكم التداوي بها، وذلك من أجل الوقوف على معرفة حكم الله تعالى في الجزئيات التي تتعلق باللحوم المستنبئة.

إشكالية البحث:

تكمن مشكلة البحث في:

هل هناك فرقٌ بين اللحوم المستنبئة من الحيوان المذكي تذكية شرعية وغير المذكي الذكاة الشرعية؟





اللحوم المستتبنة وحكم استعمالها للغذاء والدواء دراسة فقهية

- ما حكم استطعام اللحوم المستتبنة أو التداوي بها؟

- هل ثمة قيودٌ تجب مراعاتها عند من يقول بجواز أكلها أو التداوي بها؟

ونظراً لأنّ مسألة اللحوم المستتبنة من المسائل المستجدة؛ وإنّ عدداً قليلاً من الباحثين تطرقوا إلى جزئياتها تتعلق بحكم التعامل باللحوم المستتبنة، ولم يتطرق أحدٌ من الباحثين - حسب علمي- إلى بيان الرأي الفقهي الشامل لأكل اللحوم المستتبنة أو التداوي بها.

الدراسات السابقة:

هناك عددٌ من البحوث والدراسات التي تناولت بعض جوانب الدراسة، وهي جهود مشكورة محمودة، حائزة على فضل السبق، ومن هذه الدراسات :

١- اللحوم المصنعة مختبرياً وفق مقاصد الشريعة، رسالة ماجستير للطالبة صفية بنت محمود بن حميد في كلية التربية / جامعة السلطان قابوس - سلطنة عمان، حيث تطرقت إلى بيان مسألة اللحوم المصنعة وفق مقاصد الشريعة والمصالح المرسلّة وعلّة التحريم فيها.

٢- التكييف الفقهي لإنتاج اللحوم الصناعية والمختبرية للدكتور سلطان فهد الخنة، في العدد ١٤١ يونيو ٢٠٢٥م من مجلة الشريعة والدراسات الإسلامية- جامعة الكويت، حيث استهدف البحث الجوانب الفنية للحوم المختبرية تعريفاً وتشريعاً وآثاراً، إلى جانب بيان التكييف الفقهي لهذه اللحوم.

٣- حكم اللحوم المخبرية وأثره في الفقه الإسلامي، للدكتورة شيماء سيد عبدالرحمن، والمنشور في العدد ٤٨ لسنة ٢٠٢٥ / مجلة البحوث الفقهية والقانونية- جامعة الأزهر، حيث استهدف البحث بيان حكم هذه اللحوم وذلك ببيان حكم أخذ الخلية من الحيوان أو الجنين، وكذلك حكم تغذية الخلايا على مصل الدم، ليصل بذلك إلى بناء الحكم على ما اشتملت عليه عملية الإنتاج والمواد المستخدمة فيها.

٤- استنبات اللحوم -دراسة فقهية مقارنة- للدكتورة نغم إسماعيل، والمنشور في العدد ٤٦ لسنة ٢٠٢٤م/ مجلة البحوث الفقهية والقانونية- جامعة الأزهر، حيث استهدف البحث التأصيل الشرعي للحوم المستتبنة مع بيان الضوابط الشرعية لها.

٥- تناول وتسويق اللحوم المستزرعة -دراسة فقهية: لهبة محمد خالد منصور، والمنشور في العدد الأول للمجلد ٥٢ لسنة ٢٠٢٥م، مجلة علوم الشريعة والقانون / الجامعة الأردنية، حيث



اللحوم المستنبئة وحكم استعمالها للغذاء والدواء دراسة فقهية

استهدف البحث إلى بيان عدد من الأحكام الفقهية المتعلقة باللحوم المستزرعة مثل: حكم الانتفاع بالخلايا الجذعية، واستنساخ الحيوان، والحكم الشرعي لتسويق اللحم المستزرع.

وهذه الدراسات مختلفة تماماً عن بحثنا هذا؛ لأننا سوف نركز في دراستنا على الأحكام الفقهية المتعلقة بالغذاء والدواء، في حين لم تتطرق هذه الدراسات إلى مسألة التداوي إطلاقاً.

منهج البحث:

اعتمد الباحث على المنهج الفقهي الاستدلالي الترجيحي، وذلك بعرض البيانات المتعلقة بالمسألة من جوانبها الفقهية المختلفة، وتحليلها من أجل استنتاج الحكم الشرعي، مع التعرض لبعض أوجه الخلاف بين الفقهاء في المواضيع التي دعت الحاجة إلى ذكره.

خطة البحث:

اقتضت طبيعة البحث أن يكون في مقدمة وثلاثة مباحث وخاتمة. جاءت المقدمة لبيان أهمية البحث وأهدافه والدراسات السابقة فيه، مع بيان منهج الباحث وخطة في البحث.

وجاء المبحث الأول في بيان ماهية اللحوم المستنبئة مع بيان فوائدها وأضرارها وكيفية إنتاجها. وخصصت المبحث الثاني لبيان الحكم الفقهي لأكل اللحوم المستنبئة، فيما وقف الباحث في المبحث الأخير على بيان الحكم الفقهي للتداوي باللحوم المستنبئة. وجاءت الخاتمة لاستعراض أهم النتائج والتوصيات التي توصل إليها الباحث من خلال بحثه.

المبحث الأول

اللحوم المستنبئة، حقيقتها، وكيفيةها.

المطلب الأول: تعريف اللحوم المستنبئة لغة واصطلاحاً

اللحوم جمع لحم، لحم الشيء يلحمه لحمًا، وهو خلاف العظم، ولحم كل شيء لبُّه، وجمعه لحوم وألحم ولاحم^(١)، واللَّحْمَةُ الْقِطْعَةُ مِنْهُ، و اختلف أهل اللغة في ضمِّ اللَّحْمَةِ وفتحها، فقيل: هي في النَّسَبِ بِالضَّمِّ، وفي التَّوْبِ بِالضَّمِّ وَالْفَتْحِ^(٢)، ولحمة الصَّيْدِ مَا يُصَادُ بِهِ^(٣). و(اللَّحْمُ) من جسم الإنسان والطيور: هو الجزء العَضَلِيُّ الرَّخْوُ، أي: المادَّة الطَّرِيَّة التي تكونُ بينَ الجُدِّ - هو الغِشاءُ الخارجِي للبدنِ - وبين العَظْمِ، وهذه المادَّة قد تكونُ حمراءَ، كلَّحْمِ البَقَرِ والغَنَمِ، وقد تكونُ بيضاءَ، كلَّحْمِ الدَّجَاجِ والسَّمَكِ^(٤). فاللحم عند بعض الباحثين هو: النسيج العضلي المتصل والمتداخل بالهيكل العظمي للكائن الحي^(٥).





اللحوم المستتبتة وحكم استعمالها للغذاء والدواء دراسة فقهية

والمستتبت اسم مفعولٌ من إِسْتَبَّتَ، بمعنى مَكَانٌ نَبَتِ النَّبَاتَاتِ وَالْأَزْهَارِ، والزرع ما استتبت من الأرض بالبذر^(١).

ويُقصد به: زراعة الخلايا الحيوانية لتحل محل استهلاك منتجات اللحوم التقليدية. وأما باعتبار اللحم المستتبت (Cultured Meat) علماً مركباً فهو أحد الطرق المعاصرة في إنتاج اللحم، وذلك من خلال استخلاص خلايا جذعية من حيوان أو طائر، وتنمية هذه الخلايا في المختبرات أو أماكن مخصصة لهذا العمل ذات درجة حرارة معينة حتى تزداد وتتحوّل هذه الخلايا من ملايين إلى مليارات الخلايا، لتبدأ الخلايا بتكوين الأنسجة، وبعدها يُكون النسيج العضلة ثم قطعة من اللحم^(٢)، وتُسمى باللحم النظيف Clean Meat، أو الصناعي Synthetic Meat أو المختبري In vitro Meat^(٣)، فاللحم المستتبت هو لحمٌ يتمُّ استنتاجه من خلايا حيوانية في المعمل، بدلاً من أخذه من اللحم المذبوحة، وهو أحد أشكال الزراعة الخلوية^(٤). وتُعد هذه العملية فرعاً من فروع الغذاء المطبوع^(٥)، أو اللحوم الخالية من الذبح^(٦)، إلى غير ذلك من المصطلحات التي تُعبر عن اللحم المستتبت عبر أخذ اللحم من خلايا حيوانية كالماشية والأبقار ونحوها^(٧).

المطلب الثاني: حقيقة اللحوم المستتبتة - فوائدها وأضرارها

انتشر مفهوم اللحم المستتبت في العقود الأولى من الألفية الجديدة، ففي عام ٢٠١٣م عرض "مارك بوست" دليلاً على هذا المفهوم، وذلك بعمل أول شطيرة "برجر" من لحم مستتبتة في المعمل، وفي ديسمبر ٢٠١٨م قامت "ألف فارمز" بتصنيع أول شريحة لحم مستتبت باستخدام خلايا حيوانية حقيقية، ومنذ ذلك الوقت حازت العديد من النماذج الأولية من اللحوم المستتبتة اهتماماً عالمياً^(٨).

إنَّ إمكانية استتبات اللحوم وزراعتها في المختبرات ليست من قبيل الخيال العلمي، بل هي حقيقة علمية مؤكدة، يؤيد هذا وجود شركات بالفعل حول العالم لاستزراع اللحوم، بل وانتشار بعض أنواع اللحوم المستتبتة في الأسواق في الولايات المتحدة الأمريكية، واليابان، وسنغافورة، وأقرت هذه الدول صناعة مثل هذه اللحوم وتداولها، ويتم تنفيذ الكثير من العمل في هذا المجال داخل الشركات الناشئة، حيث يوجد أكثر من ٥٠ شركة ناشئة لاستتبات اللحوم، وتقع معظم هذه الشركات في الولايات المتحدة الأمريكية والاتحاد الأوروبي، مع وجود عدد قليل من الشركات الإضافية في إسرائيل وآسيا، ومعظم المستثمرين من القطاع الخاص^(٩).

يرى الباحثون أنّ عملية استتبات اللحوم تترك فوائد كثيرة على المجتمع، منها:



اللحوم المستنبتة وحكم استعمالها للغذاء والدواء دراسة فقهية

١-المساهمة في معالجة الأزمة الغذائية العالمية، وذلك لأنّ تربية الحيوانات غير قادرة على تلبية الطلب العالمي؛ وذلك بسبب زيادة عدد المستهلكين يوماً بعد يوم وبالأخص في الدول النامية، لذا فعملية استنبات اللحوم تُساهم كثيراً في إنتاج آلاف الأطنان من غرام واحد من الخلايا^(٥).

٢-إمكان التحكم في نوعية اللحوم، حيث يمكن التحكم بنسبة الدهون، أو نوعيتها، وتحويلها من دهون ضارة إلى دهون نافعة؛ من خلال التحكم في الخلايا المستخدمة أو المواد المضافة إليها^(٦).

3- تقليل البصمة البيئية، فاللحوم المزروعة لديها حجم أصغر ، ولا يتطلب الأمر تربية الحيوانات وذبحها، وهذا يعني انخفاضاً كبيراً في انبعاثات الغازات المسببة للاحتباس الحراري، واستخدام الأراضي، واستخدام المياه مقارنة بالزراعة التقليدية، وهذا يمثل فوزاً كبيراً للكوكب، إذ يُظهر كيف يمكن للحوم المزروعة في المختبر أن تساعد في تقليل بصمتنا البيئية^(٧).

٤- اللحوم المستنبتة خالية من المضادات الحيوية، حيث يتم إنتاج جميع اللحوم المزروعة في بيئة معقمة، مما يعني أنّها لا تتطلب مضادات حيوية أيضاً، المسالخ هي عكس ذلك - حيث تقوم مزارع الحيوانات الصناعية بتعبئة الماشية في ظروف ضيقة تشكل بؤراً للتلوث، مما أدت بعض الحالات إلى حدوث أمراض منقولة بالغذاء بين المستهلكين، مثل حمى الخنازير الأفريقية الأخيرة التي قضت على إمدادات لحوم الخنازير في جميع أنحاء آسيا، وتفشي إنفلونزا الطيور المتعددة التي أثرت على الدجاج والطيور الأخرى في السنوات الماضية^(٨).

علاوة على ما تقدم؛ فإنّ اللحوم المستنبتة تدعم الإنتاج المحلي، ويُعزز الأمن الغذائي، وطريقة إنتاجها تتطلب مساحة قليلة من الأرض، لأنّ العالم يستخدم غالبية الأراضي الزراعية الصالحة للزراعة لتربية الماشية - ومع ذلك يستمر الطلب على اللحوم في الارتفاع بسبب التوسع الحضري السريع والنمو السكاني^(٩).

ولا يخفى علينا أنّ للحوم المستنبتة أضراراً على المجتمع، حيث إنّ العديد من الدراسات تؤكد بأنّ الإفراط في استهلاك اللحوم تؤثر سلباً على السمنة وأمراض القلب والأوعية الدموية وارتفاع ضغط الدم والسكري من النوع الثاني، ولكون اللحوم المستنبتة في بداية انتشارها فليس هناك وضوح تام في المخاطر الصحية لاستهلاكه، إلا أنّ أضراراً اقتصادية تنتج عنه، وذلك بتحكم الدول الغنية والتي تمتلك التكنولوجيا المتطورة مما يزيد الدول الغنية غنى والفقيرة فقراً لحرمانهم وعدم قدرتهم لإنتاجه، هذا بالإضافة إلى القضاء على المزارع الطبيعية لتربية الحيوانات والمواشي والدواجن المستخدمة في إنتاج اللحوم، مما يكون سبباً في تقليل الأيدي العاملة بشكل ملحوظ،



مع اندثار بعض المنتجات الأخرى المتعلقة بالحيوان كالجلود والأشعار والريش، وإنتاج الملابس من الصوف، فضلاً عن الصناعات الغذائية المعتمدة على الألبان ومنتجاته^(٢٠).

المطلب الثالث: كيفية إنتاج اللحوم المستتبتة

اللحوم المستتبتة إحدى البدائل للبروتين التي تساعد في قضايا الأمن الغذائي، حيث يتم إنتاجها في المختبرات أو اللحوم القائمة على الخلايا، عن طريق زراعة الخلايا الحيوانية في بيئة معملية، وتلغي هذه التقنية الثورية الحاجة إلى ممارسات تربية الماشية التقليدية، المعروفة بتأثيرها البيئي الكبير، ومن خلال زراعة اللحوم مباشرة من الخلايا يُمكنها أن تُقلل من انبعاثات الغازات الدفيئة، واستخدام الأراضي والمياه واستخدام المضادات الحيوية والهرمونات.

تؤكد الأبحاث العلمية والتقارير المخبرية أنّ عملية استنبات اللحوم تكون بأخذ خلايا جذعية^(٢١) من حيوانٍ معيّن - حياً كان أو ميتاً- ثم تُوضع في جهاز معيّن ذات وسط استنباتي غني بالمغذيات يوفر العناصر الغذائية اللازمة لنمو الخلايا، مطابقاً للظروف الموجودة في جسم الحيوان، مثل درجة الحرارة ومستويات الأكسجين وتوازن الرقم الهيدروجيني من أجل نمو هذه الخلايا وتكاثرها، وبمرور الوقت، تتكاثر الخلايا وتتحوّل إلى أنسجة عضلية، لتشكل أساس اللحوم المستتبتة، لتحقيق المذاق والملمس المطلوبين، وبعد ذلك يقوم المختصون بهندسة الخلايا بعناية، والتلاعب بظروف نموّها وإدخال العوامل التي تعزز نمو العضلات. وهذا يسمح للحوم المستزرعة بأن تشبه إلى حدٍ كبير اللحوم التقليدية من حيث النكهة والملمس والمظهر، وبمجرد وصول الأنسجة العضلية إلى النضج المطلوب، يتم حصادها ومعالجتها لإنتاج منتجات اللحوم المختلفة، مثل البرغر والنقانق والناجتس. ويمكن بعد ذلك معالجة هذه المنتجات وتبيلها وطهيها، تماماً مثل اللحوم التقليدية، قبل أن تصل إلى طبق المستهلك^(٢٢).

ويؤكد الباحثون على أنّه وبعد استخلاص الخلايا الجذعية التي تؤخذ من الأنسجة العضلية أو الأجنة للحيوان، يبدأ مرحلة جمع هذه الخلايا للتكاثر والنمو الكامل، وبعدها توضع هذه الخلايا في بنك الخلية، ثم يؤخذ جزءٌ منها لإجراء عملية إنماء وتطوير لها داخل معامل متخصصة ومعقمة تُسمى " وسط النمو" في مفاعل حيوية؛ وبعدها تُعالج الخلايا بإضافة البروتين الذي يعزز نمو الأنسجة، والذي يكون قادراً على مد الخلايا باحتياجاتها من الطاقة، وبذلك تتحوّل هذه الخلايا من ملايين إلى مليارات، وبعدها توضع الخلايا المستتبتة على "قوالب" جيلاتينية أُطلق عليها أهل الاختصاص بـ "سقالات" من أجل تمرير الخلايا لتكوين الأنسجة العضلية، وبعدها تصبح قطعة من اللحم قابلة للأكل^(٢٣).



اللحوم المستتبتة وحكم استعمالها للغذاء والدواء دراسة فقهية

يرى الباحث أنه لا يزال إنتاج اللحوم المستتبتة في مراحلها الأولى، حيث يجهد الباحثون والخبراء على تحسين العملية وتوسيع نطاق الإنتاج، ومع ذلك؛ فقد تم إحراز تقدم كبير، وقد عرضت العديد من الشركات بالفعل منتجاتها من اللحوم المستتبتة، مما يشير إلى مستقبل واعد لهذه التكنولوجيا المبتكرة.

المبحث الثاني: حكم أكل اللحوم المستتبتة

إنَّ البحث عن بيان الحكم الشرعي للحوم المستتبتة يتوقف على معرفة المصدر الذي أخذت منه هذه الخلايا، فإنَّ أخذت الخلايا الجذعية من مصدرٍ مباحٍ جاز تناولها، أما إذا أخذت من مصدرٍ تُحرّمه الشريعة الإسلامية؛ فيمتنع تناولها على أساس الموازنة الشرعية بين المصالح والمفاسد مع مراعاة الأحكام الشرعية المعتبرة، لذا يُمكن الحكم على استتبات اللحوم من بيان الحكم الشرعي للمصدر المأخوذة هي منه، فباعتبار ذلك يُمكن لنا بيان الحكم الشرعي بالشكل الآتي:

المطلب الأول: الحكم الشرعي لأكل اللحوم المستتبتة النابتة من الميتة أو الحيوان المحرم

اتفق الفقهاء على أنّ الحيوان الذي كان في أصله محرماً - كالخنزير مثلاً- لا يجوز استعمال أي جزء من أجزائه من لحمٍ أو عظمٍ، أو شحم، أو عصبٍ، أو مخٍ، أو غضروفٍ، أو دماغٍ، أو حشوة^(٢٤)، ومعلومٌ أنّ الخلايا الجذعية تؤخذ من اللحم أو العظم أو المخ، لذا فيُحرم أكل اللحم المستتبت من أخذ الخلايا الجذعية من أي جزء من أجزاء الخنزير أو الكلب.

وكذا يُحرم استتبات اللحوم من الحيوانات ذوات الأنياب من السباع، وكل ذي مخلبٍ من الطير، وفقاً لرأي جمهور الفقهاء من الحنفية^(٢٥) والمالكية في أحد قوليه^(٢٦) و الشافعية^(٢٧) والحنابلة^(٢٨).

وكذلك يُحرم أخذ الخلية من الميتة^(٢٩) لكونها محرّمة بقوله تعالى: (حُرِّمَتْ عَلَيَّ كُفُّ أَلْمِئَةِ) [المائدة: ٣]، أما إذا أخذت الخلايا الجذعية من عظم الميتة فيكون الحكم الشرعي تبعاً لنجاسة عظم الميتة.

اتفق الفقهاء على نجاسة عظم الخنزير لنجاسة عينه^(٣٠)، ولكنهم اختلفوا في نجاسة عظم غير الخنزير، فذهب جمهور الفقهاء من المالكية والشافعية والحنابلة إلى أنّ عظام الميتة نجسة - سواء كانت مأكولة اللحم أو غيرها-^(٣١)، وذهب الحنفية إلى طهارة عظم الميتة المأكولة اللحم^(٣٢).

وبناءً على ما ذهب إليه الجمهور؛ يتحقق لنا أنّ أخذ الخلايا الجذعية من عظام الميتة لاستتبات اللحوم محرّمٌ وغير جائزٍ، وذلك لعدم الآية الدالة على تحريم الميتة، ولأنّ العظام جزءٌ من



اللحم، وعلّة النجاسة في الميتة عدم التذكية، وهذه العلة موجودة في العظم، والقاعدة الفقهية تنص على أنّ (الحكم يدور مع العلة وجوداً وعدمًا)^(٣٣) فيكون العظم نجساً أيضاً فلا يجوز استنبات اللحم به .

المطلب الثاني: الحكم الشرعي لأكل اللحوم المستنبطة النابتة من الحيوان الحلال

إذا أخذت الخلايا الجذعية من الحيوان الحلال؛ فإما أنّ تؤخذ الخلية من الحيوان قبل تذكيته ذكاةً شرعية أو بعد ذلك، وسنبين ذلك على الوجه التالي:

الفرع الأول: استنبات اللحم من الحيوان الحلال قبل تذكيته

فإذا أخذت الخلايا الجذعية قبل تذكية الحيوان الذكاة الشرعية، فيمكن تخريج المسألة على حكم ما قُطع من البهيمة وهي حيّة، فيُحرم أخذ الخلية الجذعية لاستنبات اللحم من الحيوان الحلال الحيّ قبل تذكيته الذكاة الشرعية، بناءً على أنّ المأخوذ يأخذ حكم المأخوذ منه، ولا يكون المأخوذ منه حلالاً إلا باشتراط الذكاة فيه، بدليل عموم المحرمات الواردة في قوله تعالى: (حُرِّمَتْ عَلَيْكُمْ أَلْمَيْتَةُ وَالْدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنزِيرِ وَمَا أُهْلَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَيْتُمْ) [المائدة: ٣]، فإنّ الحيوان الحلال إذا تمّ ذبحه بالطريقة الشرعية ثم أخذت منه الخلايا الجذعية لغرض الاستنبات فإنّ اللحم المستنبت منه يكون حلالاً، أما إذا أخذت الخلايا الجذعية قبل التذكية يكون اللحم المستنبت حراماً؛ وذلك لاقتطاعها حال حياة الحيوان فيكون نجساً ومحراماً، بدليل قوله - صلى الله عليه وسلم -: (ما قُطع من البهيمة وهي حيّة فهو ميتة)^(٣٤)، وذلك لأنّ العلة من تحريمه هو انعدام الحياة فيه بانفصاله، قال النووي: (العضو المنفصل من حيوان حي)^(٣٥)، وقال المباركفوري: (أَيُّ كُلِّ عَضْوٍ قُطِعَ فَذَلِكَ الْعَضْوُ حَرَامٌ لِأَنَّهُ مَيِّتٌ بِرَوَالِ الْحَيَاةِ عَنْهُ)^(٣٦)، وهذا متحقق في الخلايا الجذعية المفصولة من الحي، فإنّ المبان ملحوق بالميت ومثبه به فلا يخالفه في الحكم^(٣٧)، فيكون اللحم المستنبت من الحيوان الغير المذكي ملحوقاً بالميتة فلا يحلّ أكله.

هناك من يرى: إلى عدم اشتراط التذكية للحيوان لأخذ الخلايا الجذعية شريطة عدم استخدام الدم في عملية الاستنبات، حيث شبهوا الخلايا الجذعية لعملية اللحوم المستنبطة بالزبادي^(٣٨).

والذي أراه: أنّ قياس الخلايا الجذعية مع الزبادي قياس مع الفارق، لأنّ الزبادي وإن كان من مشتقات الأنعام إلا أنّه منفصلٌ بخلقته انفصلاً طبيعياً عن الحيوان؛ ولا أثر له على صحة الإنسان، وذلك بخلاف ما قُطع من البهيمة وهي حيّة لاحتباس النجاسة فيها، ولدلالة لفظة القطع في الحديث الشريف الذي يخرج به ما خرج بطبيعته، حيث إنّ القطع يدلّ على إبانة بعض أجزاء الجُرم من بعضٍ فصلاً^(٣٩).



الفرع الثاني: استنبات اللحم من الحيوان الحلال بعد تذكيته

من المؤكد إن استنبات اللحم من الحيوان المأكول اللحم بعد تذكيته الزكاة الشرعية جائز شرعاً، لحلية المصدر المأخوذ منه، لأن الشريعة الإسلامية أباحت الطيبات وحرمت الخبائث والمستقذرات (وَيُحِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَائِثَ) [الأعراف: ١٥٧]، وهذا مما يدل على أن مناط إباحة الطعام تدور حول منفعه وخلوه من كل ما يلحق ضرراً بالنفس البشرية التي أمرت الشريعة بحفظها.

وبناءً على ما سبق: يمكن القول بأنه يجوز أكل اللحم المستنبت من الخلايا الجذعية المأخوذة من الحيوان المأكول اللحم بعد تذكيته الزكاة الشرعية، إذا لم تدخل في استنباته شيء من المواد المحرمة؛ لأن اللحم المستنبت يأخذ حكم المأخوذ منه، فإن كانت العينة مستمدة من مواد محرمة أو دخل في تركيبها مواد نجسة فتكون محرمة.

ورب سائل يسأل: هل يمكن أخذ الخلايا الجذعية من دم الحيوان المأكول اللحم المذكي ذكاة شرعية؟ بدعى أن الحيوان المذكي ذكاة شرعية يحل أكله والانتفاع به مطلقاً.

اتفق الفقهاء على حرمة الدم المسفوح قليلاً كان أو كثيراً^(٤٠)، وذلك لقوله تعالى: (قُلْ لَا أَجِدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مِيتَةً أَوْ دَمًا مَسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خِنْزِيرٍ فَإِنَّهُ رِجْسٌ أَوْ فِسْقًا أُهْلًا لغيرِ اللَّهِ بِهِ) [الأنعام: ١٤٥]، واختلفوا في حكم الدم الغير المسفوح - الذي يخالط اللحم ويبقى في العروق بعد تذكية الحيوان - حيث ذهب الحنفية^(٤١) والمالكية^(٤٢) والشافعية في الأظهر^(٤٣) والحنابلة إلى أنه طاهر^(٤٤)، وأن المحرم هو الدم المسفوح فقط، إلا أن بعض الشافعية والحنابلة قالوا بأن الدم الغير المسفوح نجس ولكنه يُعفى عنه^(٤٥).

فعلى ما ذكره الفقهاء فإن الدم المسفوح محرّم سواء كان سائلاً أو سائلاً ثم تجمد؛ إلا إذا كان متجمداً بخلقه كالكدب والطحال فإنه حلال أكله؛ أما السائل الذي تجمد بعد سيلانه فهو محرّم أيضاً نظراً لأضراره الصحية وسوء هضمه وسرعة تعفنه^(٤٦).

وعلى هذا: يُحرم أخذ الخلايا الجذعية من دم الحيوان المذكي ذكاة شرعية سواء كان مسفوحاً أو غير مسفوح، فأما المسفوح فللتأفاق على حرّمته، وأما غير المسفوح فلأنه بنزع الدم من اللحم يصبح دماً سائلاً فيكون محرماً احتياطاً.

ورب آخر يرى: بأن الدم المأخوذ للاستنبات - سواء كان مسفوحاً أو غير مسفوح - سيتحول إلى قطعة لحم، وأن الفقهاء يرون بأن نجس العين يطهر بالاستحالة، وأن الدم يتحول بالاستنبات إلى قطعة من اللحم ولا يبقى على حاله وتزول عنه صفة الدم النجس.



وللإجابة على ذلك نقول: بأنه وإن كان فريقٌ من الفقهاء كالحنفية وبعض المالكية ورواية عن الحنابلة^(٤٧) يقولون بأن الاستحالة عبارة عن تحوّل نجس العين إلى طاهر، بتحوّله من صفة إلى أخرى، إلا أنّ فريقاً آخر من الفقهاء كالشافعية والحنابلة في المذهب وبعض المالكية وأبي يوسف من الحنفية^(٤٨) يقولون بأن نجس العين لا يطهر بالاستحالة، فالاستحالة هنا لا تؤثر في عملية استتبات اللحم، لأنّ الاستحالة كما ذكره الإمام النووي تكون مطهرة إذا تحوّلت بنفسه، كما في مسألة إذا تخللت الخمرة بنفسها^(٤٩)، وأما إذا تخللت بفعل فاعل كما يحدث في المختبرات في عملية استتبات اللحوم - وذلك بإضافة مكونات أخرى- وقد تكون المواد المضافة نجسة؛ فلا تطهر و تبقى على نجاستها وتحريمها.

هذا من جهة، ومن جهة أخرى فإنه لا يُمكن قياس مسألة استتبات اللحوم على الاستحالة، لأنّ الاستحالة يكون بتحوّل الشيء النجس إلى شيء آخر مختلف عنه، كالخمر الذي يتحول خلاً، واستتبات اللحم هو عبارة عن نمو الخلايا المأخوذة من الدم النجس، فلا يُطهر بالنماء، وليس هناك ضرورة لأخذ الخلايا من الدم النجس لوجود البديل وهو أخذ الخلايا من الحيوان الحلال بعد تذكيته.

وعلى هذا؛ فإنه لا يجوز أخذ الخلايا الجذعية من الدم المسفوح أو غير المسفوح من الحيوان المأكول اللحم المذكى ذكاة شرعية لغرض استتبات اللحم، وهذا ما أكد عليه دار الإفتاء المصرية^(٥٠).

وصفوة القول: إنّ دعت حاجة الناس إلى استتبات اللحوم لسد حاجتهم، فيجوز أكل اللحم المستنبت من الخلايا الجذعية المأخوذة من الحيوان المأكول اللحم بعد تذكيته الذكاة الشرعية، شريطة أن لا يُضاف إليها شيء من المواد النجسة، مع الأخذ بنظر الاعتبار أنّ هذه اللحوم المستنبطة لا تُشكل ضرراً على صحة الإنسان^(٥١).

المبحث الثالث: حكم التداوي باللحوم المستنبطة.

المطلب الأول: مفهوم التداوي وحكمه

الفرع الأول: تعريف التداوي لغة واصطلاحاً

وردت كلمة "تداوي" في معاجم اللغة العربية بمعنى العلاج، يقال: تداوى المريض تداوياً أي تناول الدواء^(٥٢) و داواه أي عالجه، وتداوى بالشيء، أي تعالج به^(٥٣)، وجاء الفعل "دوى يدوى دوى وهو الداء الباطن الداء المرض"^(٥٤).

ولا يكاد ينصرف معناه الاصطلاحي عن اللغوي كثيراً، فقال أهل الاصطلاح هو: استعمال ما يكون به شفاء المرض بإذن الله تعالى من عقار أو رقية أو علاج طبيعي^(٥٥)، وقالوا: ما



اللحوم المستنبئة وحكم استعمالها للغذاء والدواء دراسة فقهية

يتعاطاه المريض من دواء يحصل به الشفاء بوسائل شتى ومتعددة ويكون بقدره الله عزَّوجلَّ^(٥٦)، وذكروا أنَّ التداوي هو: تعاطي الدواء بقصد معالجة المرض أو الوقاية منه^(٥٧).

الفرع الثاني: حكم التداوي عند الفقهاء

ذهب جمهور الفقهاء إلى القول بإباحة التداوي، وبهذا قال الحنفية^(٥٨) والمالكية^(٥٩) وبعض الشافعية^(٦٠) والحنابلة^(٦١)، ونقل ابن عبد البر والذهبي الإجماع على ذلك^(٦٢)، وحملوا الأمر الوارد في حديث: «تداووا فإنَّ الله لم يضع داء إلا وضع له دواء...»^(٦٣) على الإباحة لا على غيرها، فيما ذهب بعض الشافعية والحنابلة^(٦٤) إلى القول باستحباب التداوي وإذا تركه الإنسان كان أفضل، وذهب جماعة من أصحاب الشافعي والإمام أحمد إلى القول بوجوب التداوي بشرط أن يكون الدواء نافعا^(٦٥)، وحملوا الأمر الوارد في الحديث على الوجوب.

وصفوة القول؛ أنَّ مسألة التداوي تعتريه الأحكام الخمسة ويختلف حكمه باختلاف الأحوال والأشخاص، وبحسب الضرر المترتب على تركه ومدى الحاجة إليه، ونسبة نجاحه، كما أكد عليه مجمع الفقه الإسلامي بقوله: "أنَّ الأصلَ في حكم التداوي أنَّه مشروعٌ، لكن تختلفُ أحكامُ التداوي باختلافِ الأحوالِ والأشخاصِ: فيكونُ واجباً على الشخصِ إذا كان تركُهُ يُفضي إلى تلفِ نفسه، أو أحدِ أعضائه أو عجزه، أو كان المرضُ ينتقلُ ضرره إلى غيره كالأمراضِ المُعدية، ويكونُ مندوباً إذا كان تركُهُ يؤدي إلى ضعفِ البدنِ، ولا يترتبُ عليه ما سبق في الحالة الأولى، ويكونُ مباحاً إذا لم يندرج في الحالتين السابقتين، ويكونُ مكروهاً إذا كان بفعلٍ يُخافُ منه حدوثُ مضاعفاتٍ أشدَّ من العلةِ المُرادِ إزالتها"^(٦٦).

المطلب الثاني: حكم التداوي باللحوم المستنبئة

إنَّ العلاج من الأمراض من الأمور التي أمر بها الشرع الحنيف وندب إليها، حيث إنَّ الإسلام يدعم كل ما من شأنه أن يخفف من معاناة الإنسان ويدفع عنه الآلام ويزيل عنه الأذى والضرر، عملاً بقواعد رفع الضرر^(٦٧)، لا سيما إذا كان في ذلك فتحٌ علمي يسير مع قاعدة المحافظة على النفس التي هي من مقاصد الشريعة الإسلامية، فإذا قرر الأطباء استخدام اللحوم المستنبئة في علاج أحد الأمراض، فهذا لا يخلو إما أن يكون اللحم المستنبت من الحلال أو من الحرام.

فإنَّ كان اللحم المستعمل للدواء مستنبتاً من خلايا جذعية مأخوذة من الحيوان المأكول اللحم بعد تذكيتة الذكاة الشرعية؛ فهذا لا شك في جواز استعماله للدواء أو التداوي به لكونه طاهراً. أما إذا كان اللحم المستعمل للدواء مستنبتاً من الخلايا الجذعية قبل التذكيتة، أو من الدم - مسفوحاً أو غير مسفوح - فممكننا تخريج المسألة على مسألة حكم التداوي بالنجاسة، لأننا حكمنا بنجاسة اللحم المستنبت من الخلايا الجذعية المأخوذة من الحيوان قبل تذكيتة أو من الدم.





اللحوم المستتبتة وحكم استعمالها للغذاء والدواء دراسة فقهية

اتفق الفقهاء على نجاسة ميتة الحيوان - غير المائي- مأكول اللحم وغيره، والخنزير لحمه وشحمه وعظمه ولا يجوز الانتفاع به بأي وجه من الوجوه، وكذلك أجمعوا على نجاسة الدم لعموم النص القرآني^(٦٨)، ولكنهم اختلفوا في حكم التداوي بالنجس في حال الضرورة، ويرجع سبب خلافهم إلى قياس ضرورة التداوي على رخصة التغذية بالنجاسات، حيث قال الحنفية^(٦٩) والمالكية^(٧٠) والحنابلة^(٧١) بعدم جواز التداوي بالنجاسة، بينما ذهب الشافعية وبعض الحنفية وبعض الحنابلة والظاهرية إلى جواز التداوي بالنجاسة - ماعدا الخمر- حال الاضطرار إذا أخبره طبيبٌ مسلمٌ ثقةٌ أنّ فيه شفاءً، ولم يجد من الدواء المباح ما يقوم مقامه، لعموم الأدلة الدالة على الرخصة حال الاضطرار^(٧٢).

فبناءً على ما سبق؛ أرى - والله اعلم- لا يجوز التداوي باللحم المستتبت من الخلايا الجذعية للحيوان قبل التذكية، أو من الدم - مسفوحاً أو غير مسفوح- إلا في حال الضرورة، وشريطة أن يخبره طبيبٌ حاذقٌ يتيقنُ من حصول الشفاء فيه، ولم يوجد بديله من الدواء المباح.

الخاتمة

توصل الباحث خلال البحث والدراسة إلى عدة نتائج، من أهمها:

١- اللحم المستتبت (Cultured Meat) مركباً هو: أحد الطرق المعاصرة بإنتاج اللحوم، وذلك من خلال استخلاص خلايا جذعية من حيوان أو طائر، وتنمية هذه الخلايا في المختبرات ذات الدرجة الحرارة المعينة حتى تزداد وتتحوّل هذه الخلايا من ملايين إلى مليارات الخلايا، لتبدأ الخلايا بتكوين الأنسجة، وبعدها يُكون النسيج العضلة ثم قطعة من اللحم.

٢- عملية استتبات اللحوم تترك فوائد كثيرة على المجتمع، منها: المساهمة في معالجة الأزمة الغذائية العالمية، وإمكان التحكم في نوعية اللحوم، مع تقليل البصمة البيئية، لكون اللحوم المستتبتة خالية من المضادات الحيوية، كما يكون له الأثر الكبير في تدعيم الإنتاج المحلي وتعزيز الأمن الغذائي.

٣- اللحوم المستتبتة أضرارٌ كبيرةٌ على المجتمع، منها: تحكّم الدول الغنية والتي تمتلك التكنولوجيا المتطورة مما يزيد الدول الغنية غنىً والفقيرة فقراً لحرمانهم وعدم قدرتهم على إنتاجها، هذا بالإضافة إلى القضاء على المزارع الطبيعية لتربية الحيوانات والمواشي والدواجن المستخدمة في إنتاج اللحوم، مما يكون سبباً في تقليص الأيدي العاملة بشكلٍ ملحوظ، مع اندثار بعض المنتجات الأخرى المتعلقة بالحيوان كالجلود والأشعار والريش، وإنتاج الملابس من الصوف، فضلاً عن الصناعات الغذائية المعتمدة على الألبان ومنتجاته، والاختلال بالتوازن البيئي.



اللحوم المستتبتة وحكم استعمالها للغذاء والدواء دراسة فقهية

- ٤- يُحرم اللحم المستتبت من الخلايا الجذعية المأخوذة من أيّ جزء من أجزاء الخنزير أو الكلب، وكذا يُحرم أكل اللحم المستتبت من خلايا أو عظام الحيوانات الميتة أو من ذوات الأنياب من السباع، وكل ذي مخلبٍ من الطير، وفقاً لرأي جمهور الفقهاء.
- ٥- يُحرم أخذ الخلية الجذعية لاستتبات اللحم من الحيوان الحلال الحيّ قبل تذكّيته الذكاة الشرعية، بناءً على أنّ المأخوذ يأخذ حكم المأخوذ منه.
- ٦- يجوز أكل اللحم المستتبت- إن دعت الحاجة- من الخلايا الجذعية المأخوذة من الحيوان المأكول اللحم بعد تذكّيته بالذكاة الشرعية، شريطة أن لا يُضاف إليها شيءٌ من المواد النجسة، مع التوثق من أنّ هذه اللحوم المستتبتة لا تُشكل ضرراً على صحة الإنسان..
- ٧- يُحرم أخذ الخلايا الجذعية من دم الحيوان المذكي ذكاة شرعية سواء كان مسفوحاً أو غير مسفوح، فأما المسفوح فللتفاق على حرّمته، وأما غير المسفوح فلأنّه بنزع الدم من اللحم يصبح دماً سائلاً فيكون محرماً أيضاً.
- ٨- لا تؤثر الاستحالة على عملية استتبات اللحوم من الحيوان الذي لا يحلُّ أكل لحمه بناءً على القول الراجح بأنّ الاستحالة لا تتناول نجس العين.
- ٩- يجوز التداوي في حال الضرورة باللحم المستتبت من الخلايا الجذعية للحيوان قبل التذكّية، أو من الدم - مسفوحاً أو غير مسفوح- ، شريطة أن يخبره طبيب حاذقٌ يتيقن من حصول الشفاء فيه، ولم يوجد بديله من الدواء المباح في وقت الاضطرار.

التوصيات

يوصي الباحث:

- عموم الباحثين وأهل العلم بضرورة دراسة مختلف المجالات التي تتعلق بالتقنيات الحديثة، وبيان الرأي الشرعي فيها، من أجل مواكبة الفقه الإسلامي لما يطرأ من المستجدات المعاصرة.
- عقد المؤتمرات العلمية والبحثية من قبل الجامعات الفقهية والمؤسسات الإفتائية لتوحيد الرأي الفقهي حول ما يُستجد من المسائل المعاصرة، تمهيداً للإجماع.

الهوامش

١ - ينظر: المعجم الوسيط: مجموعة من المؤلفين، مجمع اللغة العربية بالقاهرة، دار الدعوة، ١٤٣١هـ: ٢/٨١٩.



اللحوم المستنبتة وحكم استعمالها للغذاء والدواء دراسة فقهية

- ٢- ينظر: النهاية في غريب الحديث والأثر: ابن الأثير الجزري (ت ٦٠٦هـ)، تحقيق: طاهر أحمد الزاوي - محمود محمد الطناحي، المكتبة العلمية - بيروت، ١٣٩٩هـ - ١٩٧٩م: ٤/٢٤٠. و: مختار الصحاح: الرازي (ت ٦٦٦هـ)، تحقيق: يوسف الشيخ محمد، المكتبة العصرية - الدار النموذجية، بيروت - صيدا، الطبعة الخامسة، ١٤٢٠هـ - ١٩٩٩م: ص ٢٨٠.
- ٣- ينظر: تهذيب اللغة: الأزهرى الهروي (ت ٣٧٠هـ)، تحقيق: محمد عوض مرعب، دار إحياء التراث العربي - بيروت، الطبعة الأولى، ٢٠٠١م: ٦٨/٥.
- ٤- الموسوعة الفقهية الكويتية- وزارة الأوقاف والشؤون الإسلامية- الكويت، ١٤٢٧هـ: ٣٥/٢٠٨.
- ٥- الغذاء والتغذية: د. يارو سلاف سيرفينكو، ترجمة: د. طه الشيخ، ص ٨٣ نقلاً عن النوازل في الأطعمة، رسالة ماجستير للطالبة بدرية الحارثي، جامعة الإمام محمد بن سعود، دار كنوز اشبيليا، الطبعة الأولى، ١٤٣٢هـ - ٢٠١١م: ١/٥٠١.
- ٦- ينظر: المصباح المنير في غريب الشرح الكبير: الفيومي، المكتبة العلمية - بيروت: ٢/٥٩٠.
- ٧- ينظر: جريدة المصري اليوم ٢٧/١/٢٠٢٣، مقال للدكتور أحمد جلال، عميد كلية الزراعة جامعة عين شمس.
- ٨- ينظر: اللحم المستنبت: مقال ألقاه الباحث _مارك بوست- من جامعة ماستريخت في المنتدى الاقتصادي العالمي، منشور في موقع www.marefa.org.
- ٩- ينظر: فتوى رقم ٤٥٥ / ٢٠٢٢ في ١٨/١٠/٢٠٢٢م إدارة الإفتاء - فطاح الإفتاء والبحوث الشرعية- وزارة الأوقاف الكويتية.
- ١٠- الغذاء المطبوع: إحدى تطبيقات التصنيع الإضافي، والتي تستخدم النماذج التي ينشئها المستخدم لبناء أشكال ثلاثية الأبعاد من المواد الغذائية وأخبار الطعام الصالحة للأكل، ويستخدم الطهي بالليزر للتسخين. ينظر: www.ajnet.me/science.
- ١١- الذبح لغة: قطع الأوداج، وهي العرق العظيمة في جانبي قدام العنق وبينهما الحلقوم والمريء وهو مجرى الطعام والشراب، ويقطعه لا يبقى الحياة. ينظر: التعريفات الفقهية: البركتي، دار الكتب العلمية، الطبعة الأولى، ١٤٢٤هـ - ٢٠٠٣م: ص ٩٩ و ٢٣٦.



اللحوم المستتبتة وحكم استعمالها للغذاء والدواء دراسة فقهية

- ١٢- ينظر: اللحم المستتبت: مقال ألقاها الباحث _مارك بوست- من جامعة ماستريخت في المنتدى الاقتصادي العالمي، منشور في موقع www.marefa.org.
- ١٣- للمزيد ينظر: اللحم المستتبت: مقال ألقاها الباحث _مارك بوست- من جامعة ماستريخت في المنتدى الاقتصادي العالمي، منشور في موقع www.marefa.org.
- ١٤- ينظر: اللحوم المستزرعة وآثارها الغذائية والصحية والبيئية: آلاء محمد سدخان وآخرون، مجلة العلوم الإنسانية والطبيعية، المجلد ٤ العدد ٤، إبريل ٢٠٢٣م: ص ٣١٠.
- ١٥- ينظر: مقال بعنوان "الطعام المطبوع" في المنزل قد يكون جزءاً من مستقبل مطابخنا- نقلاً عن دورية (ساينس أوف فود-SCIENCE OF Food) ليوم الثلاثاء ٢١ مارس ٢٠٢٣م.
- ١٦- ينظر: اللحوم المزروعة في المختبر ضارة بالبيئة، موقع جريدة أخبار اليوم المصرية، يوم السبت ١٣/٥/٢٠٢٣م. www.akhbarelyom.com/news
- ١٧- ينظر: استدامة-اللحوم-المزروعة-في-المختبر، مقال في www.editverse.com/ar.
- ١٨- ينظر: اللحوم المزروعة مستقبل البروتين، مقال منشور في يوم ٢٠/٨/٢٠٢٢ على موقع المستقبل الأخضر، www.greenfue.com
- ١٩- ينظر: اللحم المستتبتة ثورة فكرية أم مجرد ذر للرماد في العيون؟ مقال منشور في سلسلة غذاء المستقبل، الحلقة الثالثة www.swissinfo.ch
- ٢٠- اللحوم المستزرعة وآثارها الغذائية والصحية والبيئية: ص ٣٢٠.و: اللحوم المزروعة في المختبر ضارة بالبيئة، موقع جريدة أخبار اليوم المصرية، يوم السبت ١٣/٥/٢٠٢٣م. www.akhbarelyom.com/news
- ٢١- تعرف الخلية الجذعية (Stem Cells) بأنها خلية متعددة المصادر غير متميزة ولا متخصصة تستطيع في ظروف معينة ومحددة أن تكون لبنات في بناء أنسجة وأعضاء يتم الحصول عليها من أجنة يقاس عمرها بالأيام، فهي خلايا بدائية تظهر بعد ٦ إلى ١٢ يوماً من الإخصاب، فهي خريا غير متخصصة، ولديها القدرة على الانقسام باستمرار لتجديد نفسها؛ كما أنها تتميز بمقدرتها على إعطاء جميع الأنواع الأخرى من الخلايا المتخصصة التي تختلف تماماً عنها في الشكل والوظيفة، وهذه القدرة على التكاثر المستمر من دون أن تتمايز،





اللحوم المستنبطة وحكم استعمالها للغذاء والدواء دراسة فقهية

وكذلك القدرة على التحول أو التمايز إلى أنواع أخرى من الخلايا المتخصصة تعطيان هذه الخلية صفة التفرّد والتميز؛ وتجعلانها بحقّ درة الخلايا، حتى إن بعض العلماء أسماها بالخلايا السحرية (The Magic cells). ينظر: الخلايا الجذعية: أحمد خالد الزعيري، سلسلة كتب ثقافية شهرية يصدرها المجلس الوطني للثقافة والفنون والآداب، الكويت، عالم المعرفة، فبراير/ ٢٠٠٨، ص ٥٠-٥١. و: حكم العلاج بالخلايا الجذعية في الفقه الإسلامي: د. محمد أحمد الخليفة، مجلة الفتوى والدراسات الإسلامية، دائرة الإفتاء العام- المملكة الأردنية الهاشمية، المجلد الأول، العدد الثاني، ١٤٤٠هـ-٢٠١٩م.

٢٢- ينظر: اللحوم المستنبطة: ثورة فكرية أم مجرد نذر للرماد في العيون، سلسلة غذاء المستقبل- الحلقة الثالثة: www.swissinfo.ch/ara

٢٣- ينظر: تصنيع شرائح لحم صناعية باستخدام الخلايا الجذعية www.youtube.com/watch?v=vpsytj5kjk، و: هل يمكنك تناول اللحوم المنتجة مخبرياً www.ae.popsic .و: "Cultured Meat" future food.2016 Retrieved March 24.2017.

٢٤- للمزيد ينظر: بدائع الصنائع في ترتيب الشرائع: الكاساني الحنفي (ت ٥٨٧هـ)، دار الكتب العلمية، الطبعة الثانية، ١٤٠٦هـ - ١٩٨٦م/٥/٥٧. و: تحفة المحتاج في شرح المنهاج: ٣٠٩/١. و: كشاف القناع: ٢٣٨/١٤.. و: الإقناع في مسائل الإجماع: علي بن محمد الكتامي (ت ٦٢٨هـ)، تحقيق: حسن فوزي الصعيدي، الفاروق الحديثة للطباعة والنشر، الطبعة الأولى، ١٤٢٤هـ-٢٠٠٤م: ١٠٩/١.

٢٥- ينظر: المبسوط: السرخسي (ت ٤٣٨هـ)، دار المعرفة - بيروت، ١٤١٤هـ-١٩٩٣: ٢٢٠/١١.

٢٦- للإمام مالك روايتين في المسألة، أحدهما التحريم والأخرى الكراهة، والأصح الأولى لموافقته الجمهور. للمزيد ينظر: بداية المجتهد ونهاية المقتصد: القرطبي (ت ٥٩٥هـ)، دار الحديث - القاهرة، ١٤٢٥هـ-٢٠٠٤م: ٢٠/٣-٢١.

٢٧- ينظر: الأم: الإمام الشافعي (ت ٢٠٤هـ)، دار المعرفة - بيروت، ١٤١٠هـ-١٩٩٠م: ٢٧٢/٢.

٢٨- ينظر: المغني: ابن قدامة المقدسي (ت ٦٢٠هـ)، تحقيق: الدكتور عبد الله بن عبد المحسن التركي، دار عالم الكتب للطباعة والنشر والتوزيع، الرياض - المملكة العربية السعودية، الطبعة الثالثة، ١٤١٧هـ-١٩٩٧م: ٣٢٠/١٣.





- ٢٩- الميتة: الحيوان الذي يموت حتفَ أنفه وكذا ما لم تلحقه الذكاة أي قُتِلَ على هيئة غير مشروعة إما في الفاعل أو في المفعول. ينظر: التعريفات الفقهية: البركتي، دار الكتب العلمية، الطبعة الأولى، ١٤٢٤هـ - ٢٠٠٣م: ص ٢٢٢.
- ٣٠- ينظر: الإقناع في مسائل الإجماع : ١/١٠٩و. بدائع الصنائع: ٥/١٤٢و. المغني لابن قدامة: ١/٩٧.
- ٣١- ينظر: المدونة: الإمام مالك بن أنس (ت ١٧٩هـ)، دار الكتب العلمية، الطبعة الأولى، ١٤١٥هـ-١٩٩٤م: ٣/١٩٩و. الأم للشافعي: ٦/٢٥٨و. المغني لابن قدامة: ١/٩٧.
- ٣٢- ينظر: بدائع الصنائع: ٥/١٤٢.
- ٣٣- مُسُوَعَةُ القَوَاعِدِ الفِقهِيَّةِ: آل بورنو أبو الحارث الغزي، مؤسسة الرسالة، بيروت - لبنان، الطبعة الأولى، ١٤٢٤هـ - ٢٠٠٣م: ٣/١٩٥.
- ٣٤- رواه الإمام أحمد في مسنده (٢٣٣/٣٦-٢١٩٠٣) وقال الزيلعي في نصب الراية(٤/٣١٧): "حديث صحيح على شرط البخاري ولم يُخرجاه". وقال الصنعاني في التحبير(٤/٣٧٤): "صحيح".
- ٣٥-المجموع شرح المذهب للنووي: ٢/٥٦٢.
- ٣٦- تحفة الأحوذى بشرح جامع الترمذي: المباركفوري (ت ١٣٥٣هـ)، دار الكتب العلمية - بيروت: ٥/٤٦.
- ٣٧- ينظر: التتوير شرح الجامع الصغير: الكيلاني، مكتبة دار السلام- القاهرة، الطبعة الأولى، ١٤٣٢هـ - ٢٠١١م: ٩/٤٢٦.
- ٣٨- ينظر: تقرير صحفي بعنوان "اللحوم الصناعية... ثورة أم مهلكة غذائية" للصحفي "محمد غزوري" منشور في موقع Independentarabia ليوم الخميس ٢٤ ديسمبر ٢٠٢٠.
- ٣٩- لسان العرب: ابن منظور(ت٧١١هـ)، دار صادر - بيروت، الطبعة الثالثة، ١٤١٤هـ: ٨/٢٧٦.
- ٤٠- ينظر: بدائع الصنائع: ٥/٦١و. بداية المجتهد ونهاية المقتصد: القرطبي(ت٥٩٥هـ)، دار الحديث - القاهرة، ١٤٢٥هـ-٢٠٠٤م: ١/٨٧و. المجموع شرح المذهب: النووي (ت٦٧٦هـ)، دار الفكر: ٩/١٧و. المغني لابن قدامة: ٢/٤٨٥.
- ٤١- ينظر : بدائع الصنائع: ٥/٦١.
- ٤٢- ينظر: بداية المجتهد ونهاية المقتصد: ١/٨٧.



اللحوم المستنبتة وحكم استعمالها للغذاء والدواء دراسة فقهية

- ٤٣- ينظر: مغني المحتاج: الخطيب الشربيني الشافعي (ت ٩٧٧هـ)، دار الكتب العلمية، الطبعة الأولى، ١٤١٥هـ-١٩٩٤م: ٢٣٢/١.
- ٤٤- ينظر: الفروع وتصحيح الفروع: محمد بن مفلح المقدسي الحنبلي (ت ٧٦٣هـ)، تحقيق: عبد الله بن عبد المحسن التركي، مؤسسة الرسالة، الطبعة الأولى ١٤٢٤هـ-٢٠٠٣م: ٣٥٤/١.
- ٤٥- ينظر: مغني المحتاج: ٢٣٢/١.و: الفروع وتصحيح الفروع: ٣٥٤/١.
- ٤٦- ينظر: زهرة التفاسير: أبو زهرة (ت ١٣٩٤هـ)، دار الفكر العربي: ٢٠٢٨/٤.
- ٤٧- ينظر: حاشية ابن عابدين: ٣١٥/١.و: منح الجليل شرح مختصر خليل: محمد بن عليش المالكي (ت ١٢٩٩هـ)، دار الفكر - بيروت، ١٤٠٩هـ-١٩٨٩م: ٤٩/١.و: الإنصاف في معرفة الراجح من الخلاف: ٣١٨/١.
- ٤٨- ينظر: المهذب في فقه الإمام الشافعي: أبو اسحاق الشيرازي (ت ٤٧٦هـ)، دار الكتب العلمية: ٩٤/١. و: المغني لابن قدامة: ٩٧/١.و: شرح التلغين: المازري المالكي (ت ٥٣٦هـ)، تحقيق: محمد المختار السلامي، دار الغرب الإسلامي، الطبعة الأولى، ٢٠٠٨م: ٢٦٢/١.و: حاشية ابن عابدين: ٢١٠/١.
- ٤٩- قال النووي: وَأَجْمَعُوا أَنَّهَا إِذَا انْقَلَبَتْ بِنَفْسِهَا خَلًّا طَهَّرَتْ. ينظر: المنهاج شرح صحيح مسلم: النووي (ت ٦٧٦هـ)، دار إحياء التراث العربي - بيروت، الطبعة الثانية، ١٣٩٢هـ: ١٥٢/١٣.
- ٥٠- جريدة صدق البلد ليوم ٣ ديسمبر ٢٠٢٣م - حكم أكل اللحوم المصنعة في المختبرات، ودار الإفتاء المصرية تجيب
- ٥١- ينظر: قرار مجلس مجمع الفقه الإسلامي الدولي التابع لمنظمة التعاون الإسلامي في دورته السادسة والعشرين برقم ٢٦٥-٢٦ بتاريخ ٢٤-٢٥ / ١١ / 2024م.
- ٥٢- معجم لغة الفقهاء: محمد قلججي، دار النفائس - الأردن، ١٤٠٨هـ-١٩٨٨م: ص ١٢٦.
- ٥٣- الصحاح تاج اللغة وصحاح العربية: الجوهري، تحقيق: أحمد عبدالغفور عطار، دار العلم للملايين - بيروت، الطبعة الأولى، ١٣٧٦هـ-١٩٥٦م: ٢٤٥/٨.
- ٥٤- المصباح المنير في غريب الشرح الكبير: الفيومي، المكتبة العلمية - بيروت: ٢٠٥/١.
- ٥٥- معجم لغة الفقهاء: ص ١٢٦.



اللحوم المستنبتة وحكم استعمالها للغذاء والدواء دراسة فقهية

- ٥٦- عناية الشريعة الإسلامية بنظافة الفرد والبيئة: فطرية واردة الأندلسية، دار الكتب العلمية، بيروت- لبنان، ٢٠١٤م: ص ١٧٧.
- ٥٧- الموسوعة الطبية الفقهية: د. أحمد محمد كنعان، دار النفائس- الأردن، الطبعة الثانية، ١٤٢٧هـ- ٢٠٠٦م: ص ١٩٣.
- ٥٨- ينظر: الهداية في شرح بداية المبتدي: المرغيناني (ت ٥٩٣هـ)، تحقيق: طلال يوسف، دار احياء التراث العربي - بيروت - لبنان: ٣٨١/٤. و: البناية شرح الهداية: بدر الدين العيني (ت ٨٥٥هـ)، دار الكتب العلمية - بيروت، لبنان، الطبعة الأولى، ١٤٢٠هـ- ٢٠٠٠م: ٢٦٧/١٢.
- ٥٩- ينظر: حاشية الصاوي على الشرح الصغير: الصاوي المالكي (ت ١٢٤١هـ)، دار المعارف: ٧٧٠/٤.
- ٦٠- ينظر: المجموع: النووي: ١٠٦/٤.
- ٦١- ينظر: كشف القناع عن متن الإقناع: منصور البهوتي، دار الفكر - بيروت: ٧٦/٢.
- ٦٢- ينظر: التمهيد لما في الموطأ من المعاني والأسانيد: ابن عبد البر القرطبي (ت ٤٦٣هـ)، تحقيق: مصطفى بن أحمد العلوي، محمد عبد الكبير البكري، وزارة عموم الأوقاف والشؤون الإسلامية - المغرب: ٢٧٩/٥. و: الطب النبوي: محمد بن أحمد الذهبي، تحقيق وشرح وتعليق: أحمد رفعت البدرابي، دار إحياء العلوم بيروت، الطبعة الثالثة: ١٤١٠هـ/ ١٩٩٠م: ص ٢٢٠.
- ٦٣- أخرجه أبو داود في سننه عن أسامة بن شريك، كتاب الطب، باب: الرجل يتداوى، رقم الحديث ٣٨٥٥: ٣٩٦/٢. والترمذي في كتاب الطب، باب: الدواء والحث عليه، رقم الحديث ٢٠٣٨: ٣٨٣/٤. قال البوصيري في "الزوائد" (٢/ ٢٠٥): "هذا إسنادٌ صحيح، رجاله ثقات.
- ٦٤- ينظر: المجموع: النووي: ١٠٦/٤. و: كشف القناع عن متن الإقناع: ٧٦/٢.
- ٦٥- ينظر: تحفة المحتاج في شرح المنهاج: ابن حجر الهيتمي، المكتبة التجارية الكبرى- مصر، ١٣٥٧ هـ - ١٩٨٣م: ١٨٢/٣. و: الآداب الشرعية والمنح المرعية: ابن مفلح الحنبلي (ت ٧٦٣هـ)، عالم الكتب: ٣٥١/٢.
- ٦٦- ينظر: مجلة مجمع الفقه الإسلامي- منظمة المؤتمر الإسلامي، الدورة السابعة- ١٤١٢هـ- ١٩٩٢م: ١٦٤٥/٧.
- ٦٧- مؤسوعة القواعد الفقهية: محمد آل بورنو، مؤسسة الرسالة، بيروت - لبنان، الطبعة الأولى، ١٤٢٤ هـ - ٢٠٠٣م: ٤١٤/٤.





اللحوم المستنبتة وحكم استعمالها للغذاء والدواء دراسة فقهية

٦٨- قوله تعالى: (حُرِّمَتْ عَلَيَّ كُفْمُ أَلِّمَيَّ تَتَهُ وَالِدُمْ وَلِحْمُ أَلِّمَيَّ خَنْزِيرٍ وَمَا أَهْلٌ لِّغَيْرِ اللَّهِ بِهٍ وَأَلِّمَنٌ خَنْقَةٌ وَأَلِّمَوُ قُوْدَةٌ وَأَلِّمُتْرَبِيَّةٌ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ أَسْبَعُ إِلَّا مَا ذَكَرْتُ) [المائدة: ٣]، و ينظر: بدائع الصنائع: ٦١/٥.و: بداية المجتهد ونهاية المقتصد: ٨٧/١.و: المجموع شرح المذهب: ١٧/٩.و: المغني لابن قدامة: ٢/٤٨٥.

٦٩- ينظر: المحيط البرهاني في الفقه النعماني: محمود بن مازة البخاري الحنفي (ت ٦١٦هـ)، تحقيق: عبد الكريم سامي الجندي، دار الكتب العلمية، بيروت - لبنان، الطبعة الأولى، ١٤٢٤هـ - ٢٠٠٤م: ٣٧٢/٥ وما بعدها.

٧٠- يرى المالكية بحرم التداوي بشرب النجاسات، ولكنهم يرون بجواز الانتفاع بالنجاسات في غسل الجرح وشبهه. وإلى هذا ذهب ابن تيمية في فتاواه. ينظر: البيان والتحصيل: ابن رشد القرطبي (ت ٥٢٠هـ)، تحقيق: د محمد حجي وآخرون، دار الغرب الإسلامي، بيروت - لبنان، الطبعة الثانية، ١٤٠٨هـ - ١٩٨٨م: ٤٢٩/١٨.و: الفتاوى الكبرى: ابن تيمية، دار الكتب العلمية، الطبعة الأولى، ١٤٠٨هـ - ١٩٨٧م: ١٩٨/٣.

٧١- ينظر: كشاف القناع: ٢/٧٦.

٧٢- ينظر: المجموع شرح المذهب: ٥٠/٩.و: البحر الرائق شرح كنز الدقائق: ابن نجيم المصري (ت ٩٧٠هـ)، دار الكتاب الإسلامي ١/١٢٢.و: كشاف القناع: ٦/١٨٩.و: المحلى بالآثار: بن حزم الأندلسي (ت ٤٥٦هـ)، دار الفكر - بيروت: ٦/٩٣.

المصادر والمراجع

بعد القرآن الكريم

الآداب الشرعية والمنح المرعية : ابن مفلح الحنبلي (ت ٧٦٣هـ)، عالم الكتب.

الإقناع في مسائل الإجماع : علي بن محمد الكتامي (ت ٦٢٨هـ)، تحقيق: حسن فوزي الصعيدي، الفاروق الحديثة للطباعة والنشر، الطبعة الأولى، ١٤٢٤هـ - ٢٠٠٤م.

الأم : الإمام الشافعي (ت ٢٠٤هـ)، دار المعرفة - بيروت، ١٤١٠هـ - ١٩٩٠م.

البحر الرائق شرح كنز الدقائق: ابن نجيم المصري (ت ٩٧٠هـ)، دار الكتاب الإسلامي.

بداية المجتهد ونهاية المقتصد: القرطبي (ت ٥٩٥هـ)، دار الحديث - القاهرة، ١٤٢٥هـ - ٢٠٠٤م.



اللحوم المستنبتة وحكم استعمالها للغذاء والدواء دراسة فقهية

- البناية شرح الهداية : بدر الدين العيني (ت ٨٥٥هـ)، دار الكتب العلمية - بيروت، لبنان، الطبعة الأولى، ١٤٢٠هـ-٢٠٠٠م.
- البيان والتحصيل : ابن رشد القرطبي (ت ٥٢٠هـ)، تحقيق: د محمد حجي وآخرون، دار الغرب الإسلامي، بيروت - لبنان، الطبعة الثانية، ١٤٠٨هـ - ١٩٨٨م.
- تحفة المحتاج في شرح المنهاج : ابن حجر الهيتمي، المكتبة التجارية الكبرى - مصر، ١٣٥٧هـ - ١٩٨٣م.
- التعريفات الفقهية : البركتي، دار الكتب العلمية، الطبعة الأولى، ١٤٢٤هـ-٢٠٠٣م.
- التمهيد لما في الموطأ من المعاني والأسانيد : ابن عبد البر القرطبي (ت ٤٦٣هـ)، تحقيق: مصطفى بن أحمد العلوي، محمد عبد الكبير البكري، وزارة عموم الأوقاف والشؤون الإسلامية - المغرب.
- التنوير شرح الجامع الصغير : الكيلاني، مكتبة دار السلام - القاهرة، الطبعة الأولى، ١٤٣٢هـ-٢٠١١م.
- تهذيب اللغة : الأزهري الهروي (ت ٣٧٠هـ)، تحقيق: محمد عوض مرعب، دار إحياء التراث العربي - بيروت، الطبعة الأولى، ٢٠٠١م.
- حاشية الصاوي على الشرح الصغير : الصاوي المالكي (ت ١٢٤١هـ)، دار المعارف.
- حكم العلاج بالخلايا الجذعية في الفقه الإسلام: محمد أحمد الخلايلة، مجلة الفتوى والدراسات الإسلامية، دائرة الإفتاء العام - المملكة الأردنية الهاشمية، المجلد الأول، العدد الثاني، ١٤٤٠هـ-٢٠١٩م.
- الخلايا الجذعية : أحمد خالد الزعيري، سلسلة كتب ثقافية شهرية يصدرها المجلس الوطني للثقافة والفنون والآداب، الكويت، عالم المعرفة، فبراير/ ٢٠٠٨م.
- زهرة التفاسير: أبو زهرة (ت ١٣٩٤هـ)، دار الفكر العربي.
- شرح التلقين: المازري المالكي (ت ٥٣٦هـ)، تحقيق: محمّد المختار السّلامي، دار الغرب الإسلامي، الطبعة الأولى، ٢٠٠٨م.
- الصاحح تاج اللغة وصحاح العربية : الجوهري، تحقيق: أحمد عبدالغفور عطار، دار العلم للملايين - بيروت، الطبعة الأولى، ١٣٧٦هـ-١٩٥٦م.
- الطب النبوي: محمد بن أحمد الذهبي، تحقيق وشرح وتعليق: أحمد رفعت البدرابي، دار إحياء العلوم بيروت، الطبعة الثالثة: ١٤١٠هـ/١٩٩٠م.





اللحوم المستنبتة وحكم استعمالها للغذاء والدواء دراسة فقهية

عناية الشريعة الإسلامية بنظافة الفرد والبيئة : فطرية واردة الأندنوسية، دار الكتب العلمية، بيروت- لبنان، ٢٠١٤م. الموسوعة الطبية الفقهية : د. أحمد محمد كنعان، دار النفائس- الأردن، الطبعة الثانية، ١٤٢٧هـ-٢٠٠٦م.

الغذاء والتغذية: يارو سلاف سيرفينكو، ترجمة: د. طه الشيخ، ص ٨٣ نقلاً عن النوازل في الأطعمة، رسالة ماجستير للطالبة بدرية الحارثي، جامعة الإمام محمد بن سعود، دار كنوز اشبيليا، الطبعة الأولى، ١٤٣٢هـ- ٢٠١١م.

الفتاوى الكبرى : ابن تيمية، دار الكتب العلمية، الطبعة الأولى، ١٤٠٨هـ -١٩٨٧م.

الفروع وتصحيح الفروع: محمد بن مفلح المقدسي الحنبلي (ت ٧٦٣هـ)، تحقيق: عبد الله بن عبد المحسن التركي، مؤسسة الرسالة، الطبعة الأولى ١٤٢٤هـ-٢٠٠٣م.

كشاف القناع عن متن الإقناع : منصور البهوتي، دار الفكر - بيروت.

اللحوم المستزرعة وآثارها الغذائية والصحية والبيئية : آلاء محمد سدخان، مجلة العلوم الإنسانية والطبيعية، المجلد ٤ العدد ٤، ابريل ٢٠٢٣م.

لسان العرب : ابن منظور (ت ٧١١هـ)، دار صادر - بيروت، الطبعة الثالثة، ١٤١٤هـ.

المبسوط : السرخسي (ت ٤٣٨هـ)، دار المعرفة - بيروت، ١٤١٤هـ-١٩٩٣م.

مجلة مجمع الفقه الإسلامي : منظمة المؤتمر الإسلامي، الدورة السابعة- ١٤١٢هـ-١٩٩٢م.

المجموع شرح المهذب : النووي (ت ٦٧٦هـ)، دار الفكر.

المحلى بالآثار : ابن حزم الأندلسي (ت ٤٥٦هـ)، دار الفكر - بيروت.

المحيط البرهاني في الفقه النعماني : محمود بن مازة البخاري الحنفي (ت ٦١٦هـ)، تحقيق: عبد الكريم سامي

الجندي، دار الكتب العلمية، بيروت - لبنان، الطبعة الأولى، ١٤٢٤هـ-٢٠٠٤م.

مختار الصحاح : الرازي (ت ٦٦٦هـ)، تحقيق: يوسف الشيخ محمد، المكتبة العصرية - الدار النموذجية، بيروت - صيدا، الطبعة الخامسة، ١٤٢٠هـ-١٩٩٩م.

المدونة : الإمام مالك بن أنس (ت ١٧٩هـ) ، دار الكتب العلمية، الطبعة الأولى، ١٤١٥هـ-١٩٩٤م.

المصباح المنير في غريب الشرح الكبير : الفيومي، المكتبة العلمية - بيروت.

المعجم الوسيط : مجموعة من المؤلفين، مجمع اللغة العربية بالقاهرة، دار الدعوة، ١٤٣١هـ.





اللحوم المستنبتة وحكم استعمالها للغذاء والدواء دراسة فقهية

- معجم لغة الفقهاء : محمد قلعجي، دار النفائس - الأردن، ١٤٠٨هـ - ١٩٨٨م.
- المغني : ابن قدامة المقدسي (ت ٦٢٠ هـ)، تحقق: الدكتور عبد الله بن عبد المحسن التركي، دار عالم الكتب للطباعة والنشر والتوزيع، الرياض - المملكة العربية السعودية، الطبعة الثالثة، ١٤١٧هـ - ١٩٩٧م.
- مغني المحتاج : الخطيب الشربيني الشافعي (ت ٩٧٧هـ)، دار الكتب العلمية، الطبعة الأولى، ١٤١٥هـ - ١٩٩٤م.
- منح الجليل شرح مختصر خليل : محمد بن عlish المالكي (ت ١٢٩٩هـ)، دار الفكر - بيروت، ١٤٠٩هـ - ١٩٨٩م.
- المنهاج شرح صحيح مسلم : النووي (ت ٦٧٦هـ)، دار إحياء التراث العربي - بيروت، الطبعة الثانية، ١٣٩٢هـ.
- المهذب في فقه الإمام الشافعي : أبو اسحاق الشيرازي (ت ٤٧٦هـ)، دار الكتب العلمية.
- الموسوعة الفقهية الكويتية : وزارة الأوقاف والشؤون الإسلامية، الكويت، ١٤٢٧هـ.
- مُسُوَعَةُ الْفَوَائِدِ الْفُؤَيْيَّةِ : محمد آل بورنو، مؤسسة الرسالة، بيروت - لبنان، الطبعة الأولى، ١٤٢٤ هـ - ٢٠٠٣م.
- النهاية في غريب الحديث والأثر : ابن الأثير الجزري (ت ٦٠٦هـ) ، تحقيق: طاهر أحمد الزاوي - محمود محمد الطناحي، المكتبة العلمية - بيروت، ١٣٩٩هـ - ١٩٧٩م.
- الهداية في شرح بداية المبتدي : المرغيناني (ت ٥٩٣هـ)، تحقيق: طلال يوسف، دار احياء التراث العربي - بيروت - لبنان.

المواقع الإلكترونية:

- www.marefa.org تأريخ الزيارة ٢٠٢٥/٩/١م.
- www.ajnet.me/science تأريخ الزيارة ٢٠٢٥/٩/٤م.
- www.akhbarelyom.com/news تاريخ الزيارة ٢٠٢٥/٩/١٨م.
- www.editverse.com/ar تأريخ الزيارة ٢٠٢٥/٩/١٧م.
- www.greenfue.com تأريخ الزيارة ٢٠٢٥/٩/٢٤م.
- www.swissinfo.ch/ara تأريخ الزيارة ٢٠٢٥/١٠/٦م و ٢٠٢٥/١٠/٥م.
- www.akhbarelyom.com/news تأريخ الزيارة ٢٠٢٥/١٠/٦م.





Sources and References

After the Holy Qur'an:

- Al-Ādāb al-Shar'iyah wal-Manāḥ al-Mar'iyah, Ibn Mufliḥ al-Ḥanbalī (d. 763 AH), 'Ālam al-Kutub.
- Al-Baḥr al-Rā'iq Sharḥ Kanz al-Daqā'iq, Ibn Nujaym al-Miṣrī (d. 970 AH), Dār al-Kitāb al-Islāmī.
- Al-Bayān wa'l-Taḥṣīl, Ibn Rushd al-Qurṭubī (d. 520 AH), ed. Muḥammad Ḥajjī et al., Dār al-Gharb al-Islāmī, 2nd ed., 1408 AH / 1988 CE.
- Al-Bināyah Sharḥ al-Hidāyah, Badr al-Dīn al-'Aynī (d. 855 AH), Dār al-Kutub al-'Ilmiyyah – Beirut, 1st ed., 1420 AH / 2000 CE.
- Al-Fatāwā al-Kubrā, Ibn Taymiyyah, Dār al-Kutub al-'Ilmiyyah, 1st ed., 1408 AH / 1987 CE.
- Al-Furū' wa Taḥṣīḥ al-Furū', Muḥammad ibn Mufliḥ al-Maqdisī al-Ḥanbalī (d. 763 AH), ed. 'Abd Allāh ibn 'Abd al-Muḥsin al-Turkī, Mu'assasat al-Risālah, 1st ed., 1424 AH / 2003 CE.
- Al-Hidāyah Sharḥ Bidāyat al-Mubtadī, Al-Marghīnānī (d. 593 AH), ed. Ṭalāl Yūsuf, Dār Iḥyā' al-Turāth al-'Arabī – Beirut.
- Al-Iqnā' fī Masā'il al-Ijmā', 'Alī ibn Muḥammad al-Kitāmī (d. 628 AH), ed. Ḥasan Fawzī al-Ṣa'idī, Al-Fārūq al-Ḥadīthah li'l-Ṭibā'ah wa'l-Nashr, 1st ed., 1424 AH / 2004 CE.
- Al-Mabsūṭ, Al-Sarakhsī (d. 438 AH), Dār al-Ma'rifah – Beirut, 1414 AH / 1993 CE.
- Al-Majmū' Sharḥ al-Muhadhdhab, Al-Nawawī (d. 676 AH), Dār al-Fikr.
- Al-Minhāj Sharḥ Ṣaḥīḥ Muslim, Al-Nawawī (d. 676 AH), Dār Iḥyā' al-Turāth al-'Arabī – Beirut, 2nd ed., 1392 AH.
- Al-Miṣbāḥ al-Munīr fī Gharīb al-Sharḥ al-Kabīr, Al-Fayyūmī, Al-Maktabah al-'Ilmiyyah – Beirut.





- Al-Mudawwanah, Imām Mālik ibn Anas (d. 179 AH), Dār al-Kutub al-‘Ilmiyyah, 1st ed., 1415 AH / 1994 CE.
- Al-Mughnī, Ibn Qudāmah al-Maqdisī (d. 620 AH), ed. ‘Abd Allāh ibn ‘Abd al-Muḥsin al-Turkī, Dār ‘Ālam al-Kutub – Riyadh, 3rd ed., 1417 AH / 1997 CE.
- Al-Muhadhdhab fi Fiqh al-Imām al-Shāfi‘ī, Abū Ishāq al-Shīrāzī (d. 476 AH), Dār al-Kutub al-‘Ilmiyyah.
- Al-Muḥallā bi’l-Āthār, Ibn Ḥazm al-Andalusī (d. 456 AH), Dār al-Fikr – Beirut.
- Al-Muḥīṭ al-Burhānī fi al-Fiqh al-Nu‘mānī, Maḥmūd ibn Māzah al-Bukhārī al-Ḥanafī (d. 616 AH), ed. ‘Abd al-Karīm Sāmī al-Jundī, Dār al-Kutub al-‘Ilmiyyah – Beirut, 1st ed., 1424 AH / 2004 CE.
- Al-Mu‘jam al-Wasīṭ, a group of authors, Academy of the Arabic Language – Cairo, Dār al-Da‘wah, 1431 AH.
- Al-Nihāyah fi Gharīb al-Ḥadīth wa’l-Athar, Ibn al-Athīr al-Jazarī (d. 606 AH), ed. Ṭāhir Aḥmad al-Zāwī & Maḥmūd Muḥammad al-Ṭanāhī, Al-Maktabah al-‘Ilmiyyah – Beirut, 1399 AH / 1979 CE.
- Al-Ṣiḥāḥ: Tāj al-Lughah wa Ṣiḥāḥ al-‘Arabiyyah, Al-Jawharī, ed. Aḥmad ‘Abd al-Ghafūr ‘Aṭṭār, Dār al-‘Ilm li’l-Malāyīn – Beirut, 1st ed., 1376 AH / 1956 CE.
- Al-Tamhīd limā fi al-Muwatta’ min al-Ma‘ānī wa’l-Asānīd, Ibn ‘Abd al-Barr al-Qurṭubī (d. 463 AH), ed. Muṣṭafā al-‘Alawī & Muḥammad ‘Abd al-Kabīr al-Bakrī, Ministry of Awqāf – Morocco.
- Al-Tanwīr Sharḥ al-Jāmi‘ al-Ṣaghīr, Al-Kaylānī, Maktabat Dār al-Salām – Cairo, 1st ed., 1432 AH / 2011 CE.
- Al-Ta‘rīfāt al-Fiqhiyyah, Al-Baraktī, Dār al-Kutub al-‘Ilmiyyah, 1st ed., 1424 AH / 2003 CE.
- Al-Umm, Imām al-Shāfi‘ī (d. 204 AH), Dār al-Ma‘rifah – Beirut, 1410 AH / 1990 CE.
- Bidāyat al-Mujtahid wa Nihāyat al-Muqtaṣid, Al-Qurṭubī (d. 595 AH), Dār al-Ḥadīth – Cairo, 1425 AH / 2004 CE.





- Cultured Meat and its Nutritional, Health, and Environmental Impacts, Ālā' Muḥammad Sadhkhān, Journal of Human and Natural Sciences, Vol. 4, Issue 4, April 2023.
- Dictionary of the Jurists' Language, Muḥammad Qal'ajī, Dār al-Nafā'is – Jordan, 1408 AH / 1988 CE.
- Encyclopedia of Fiqh Maxims, Muḥammad Āl-Burnū, Mu'assasat al-Risālah – Beirut, 1st ed., 1424 AH / 2003 CE.
- Food and Nutrition, Yaroslav Sirvenko, translated by Dr. Ṭaha al-Shaykh, p. 83, cited in Al-Nawāzil fī al-Aṭ'imah, M.A. Thesis by Badriyyah al-Hārithī, Imām Muḥammad ibn Su'ūd University, Dār Kunūz Ishbīliyā, 1st ed., 1432 AH / 2011 CE.
- Ḥāshiyat al-Ṣāwī 'alā al-Sharḥ al-Ṣaghīr, Al-Ṣāwī al-Mālikī (d. 1241 AH), Dār al-Ma'ārif.
- Islamic Law's Concern for Personal and Environmental Cleanliness, Faṭriyyah Wardi al-Andunūsiyyah, Dār al-Kutub al-'Ilmiyyah – Beirut, 2014 CE.
- Journal of the Islamic Fiqh Academy, Organization of the Islamic Conference, 7th Session, 1412 AH / 1992 CE.
- Kashshāf al-Qinā' 'an Matn al-Iqnā', Manṣūr al-Buhūtī, Dār al-Fikr – Beirut.
- Lisān al-'Arab, Ibn Manẓūr (d. 711 AH), Dār Ṣādir – Beirut, 3rd ed., 1414 AH.
- Manḥ al-Jalīl Sharḥ Mukhtaṣar Khalīl, Muḥammad ibn 'Alīsh al-Mālikī (d. 1299 AH), Dār al-Fikr – Beirut, 1409 AH / 1989 CE.
- Mughnī al-Muḥtāj, Al-Khaṭīb al-Shirbīnī al-Shāfi'ī (d. 977 AH), Dār al-Kutub al-'Ilmiyyah, 1st ed., 1415 AH / 1994 CE.
- Mukhtār al-Ṣiḥāḥ, Al-Rāzī (d. 666 AH), ed. Yūsuf al-Shaykh Muḥammad, Al-Maktabah al-'Aṣriyyah – Beirut/Ṣaydā, 5th ed., 1420 AH / 1999 CE.
- Prophetic Medicine, Muḥammad ibn Aḥmad al-Dhahabī, ed. Aḥmad Rif'at al-Badrāwī, Dār Iḥyā' al-'Ulūm – Beirut, 3rd ed., 1410 AH / 1990 CE.
- Sharḥ al-Talqīn, Al-Māzarī al-Mālikī (d. 536 AH), ed. Muḥammad al-Mukhtār al-Sallamī, Dār al-Gharb al-Islāmī, 1st ed., 2008 CE.



- Stem Cells, Aḥmad Khālid al-Za‘ayrī, monthly cultural series issued by the National Council for Culture, Arts, and Letters, Kuwait, ‘Ālam al-Ma‘rifah, Feb. 2008.
- Tahdhīb al-Lughah, Al-Azharī al-Harawī (d. 370 AH), ed. Muḥammad ‘Awwad Mur‘ib, Dār Iḥyā’ al-Turāth al-‘Arabī – Beirut, 1st ed., 2001 CE.
- The Kuwaiti Fiqh Encyclopedia, Ministry of Awqāf & Islamic Affairs – Kuwait, 1427 AH.
- The Medical Fiqh Encyclopedia, Dr. Aḥmad Muḥammad Kān‘ān, Dār al-Nafā’is – Jordan, 2nd ed., 1427 AH / 2006 CE.
- The Ruling on Stem Cell Therapy in Islamic Jurisprudence, Muḥammad Aḥmad al-Khalā’ileh, Journal of Fatwa and Islamic Studies, General Ifṭā’ Department – Jordan, Vol. 1, Issue 2, 1440 AH / 2019 CE.
- Tuḥfat al-Muḥtāj fī Sharḥ al-Minhāj, Ibn Ḥajar al-Haythamī, Al-Maktabah al-Tijāriyyah al-Kubrā – Egypt, 1357 AH / 1983 CE.
- Zahrat al-Tafāsīr, Abū Zahrah (d. 1394 AH), Dār al-Fikr al-‘Arabī.

Web References

- Marefa.** (n.d.). *موسوعة المعرفة* Retrieved September 1, 2025, from <https://www.marefa.org>
- AJ Net – Science.** (n.d.). Retrieved September 4, 2025, from <https://www.ajnet.me/science>
- Akhbar El Yom.** (n.d.). Retrieved September 18, 2025, from <https://www.akhbarelyom.com/news>
- EditVerse (Arabic).** (n.d.). Retrieved September 17, 2025, from <https://www.editverse.com/ar>
- GreenFUE.** (n.d.). Retrieved September 24, 2025, from <https://www.greenfue.com>
- SWI swissinfo.ch (Arabic).** (n.d.). Retrieved October 5–6, 2025, from <https://www.swissinfo.ch/ara>
- Akhbar El Yom.** (n.d.). Retrieved October 6, 2025, from <https://www.akhbarelyom.com/news>
- PopSci Arabia (PopSci AE).** (n.d.). Retrieved September 18, 2025, from <https://www.ae.popsci.com>

