



دکتر حامد حیدری والا
hamedvala@gmail

غذای حلال؛ چشم انداز یک فرصت

مثابه مردار است. هر ساله در موعد حج تقاضای ذبح اسلامی دام در اقصی نقاط دنیا افزایش می‌یابد بدین منظور تشکیلات غذای حلال در اکثر کشورهای مسلمان‌نشین تاسیس شده است که با تدابیر مشخص و پروتکل‌های یکسان به عنوان کارفرما یا ناظر در امر ذبح شرعی دخالت و نظارت داشته و در تامین خواسته‌های مسلمانان منطقه خود مشارکت می‌کنند.

پیچیدگی‌های معاصر صنعت غذا و برند حلال

بر اساس شریعت اسلام، مومنان از مصرف گوشت خوک، الکل، گوشت ماهیان بدون فلس و... منع شده‌اند. رعایت این نکات شرعی در مورد اشکال ساده غذایی چندان مشکل به نظر نمی‌رسد، اما قضیه وقتی بغرنج می‌شود که اقتضای زمان، ذائقه‌های مختلف، همچنین هدف‌گذاری، تعقیب و تقویت خصوصیات دارویی در برخی مواد و صنایع غذایی مدرن (اساس شکل‌گیری

فرض برای این که محصولی مثل گوشت قرمز حلال باشد، حیوان باید طی قواعدی به نام ذبح شرعی کشتار شود. نظیر همین قواعد در یهودیت با کم و کیف متفاوت Kosher نامیده می‌شود.

در ذبح شرعی:

۱- فرد سلاخ مسلمان بوده و کار خود را با ذکر یاد و نام خدا انجام می‌دهد. قبل از کشتار حیوان باید سیراب شده و در لحظه کشتار رو به قبله باشد.

۲- حیوان در لحظه کشتار بایستی زنده و سالم باشد و ورید وداجی، شریان کاروتید و نای هر سه در یک ضربه با چاقوی تیز بریده شوند. این شیوه موجب می‌شود حیوان کمترین درد را متحمل شود. چنانچه امروز می‌دانیم احساس ترس و درد حیوان در مراحل کشتار باعث ترشح یک‌سری واسطه‌های شیمیایی (کاتکولامین‌ها: آدرنالین و...) در بدن دام می‌شود که قطعا در کیفیت جمود نعشی لاشه و بعدها خود گوشت موثر خواهد بود. در حین کشتار نباید هیچ جراحت یا پارگی در پیکر دام ایجاد شود.

۳- همه خون لاشه باید تخلیه شود (بر اساس آیه ۱۴۵ سوره انعام). این کار در نهایت به نفع تعادل اسیدیته لاشه بوده و کنترل فرایند جمود نعشی و متعاقبا کیفیت و قوام خاص گوشت مطلوب را در پی خواهد داشت.

۴- سر بریدن و مصرف گوشت حیواناتی که در نزاع یا سوانح و تصادفات مختلف مجروح یا تلف شده‌اند و یا حتی به واسطه ضربه به سر شکار یا به هلاکت رسیده‌اند ممنوع بوده و گوشت آنها حرام و به

اسلام به عنوان کامل‌ترین دین، برنامه مدونی برای شیوه زندگی (Life Style) مؤمنان طرح ساخته است. قرآن کتاب آسمانی اسلام منبعی است که این برنامه‌ریزی را مستقیما و به روشنی یا غیرمستقیم در اختیار قرار داده است. مرزبندی و حدود قوانین اسلام نیز توسط فقها از منابع مختلف (قرآن، سنت و...) به دست می‌آید. اسلام یک مکتب علمی است به طوری که با وجود پایین بودن سطح آگاهی‌های علمی و بهداشتی در صدر خود، مومنین را از مصرف خوراکی خون منع کرده، همچنین خطرات استفاده از گوشت خام را گوشزد کرده است و بعد از قرن‌ها اکنون توجهات علمی این قضایا توسط دانشمندان عمدتا غیرمسلمان علوم غذایی و پزشکی به اثبات رسیده است. دین ما برای واژه‌های حلال، حرام و مکروه در حوزه صنایع غذایی تفاسیری دارد که همگی آنها با در نظر گرفتن تاثیر مواد مختلف در سلامتی و بهداشت انسان وضع شده‌اند. حلال در شریعت اسلام به معنی مجاز بودن برای مصرف و کاربرد است. رعایت یک‌سری ملاحظات شرعی موجب می‌شود برای یک اقدام حدودی بنام حلال و حرام قایل شویم. به فرض برچسب (لیبل) حلال در مورد فرآورده‌های غذایی نشان‌دهنده اعمال یک سلسله اصول و آداب و تشریفات مذهبی (اسلام) در تولید و فرآوری آن ماده غذایی است.

غذای حلال، غذای سالم و شرعی

با علم به اینکه در هیچ دین و آیین رسمی و توحیدی به طور کامل از مصرف گوشت ممانعت نشده است، باید متذکر شد که مصرف گوشت و انواع فرآورده‌های با منشا دام در مذاهب مختلف یک‌سری آداب و گاه محدودیت‌هایی دارد. به



