



الدورة الحادية والعشرون
لمؤتمر مجمع الفقه الإسلامي الدولي
1435هـ - 2013م

الذكاة بعد التدويخ بالصدمة الكهربائية

إعداد

الأستاذ الدكتور عكرمة سعيد صبري
المفتي العام للقدس والديار الفلسطينية سابقاً - القدس
1434هـ / 2013م

بسم الله الرحمن الرحيم

المقدمة

الحمد لله رب العالمين، والصلاة والسلام على أشرف المرسلين محمد بن عبد الله النبي الأمي الأمين وعلى آله الطاهرين المبجلين، وصحابته الغر الميامين المحجلين ومن تبعهم وخطا درهم واقتفى أثرهم واستن سنتهم بإحسان إلى يوم الدين. وبعد،

فإني إذ أشكر الأمانة العامة لمجمع الفقه الاسلامي بتكليفي تحضير بحث حول الزكاة الشرعية، وما يجري في الغرب من صعق كهربائي وغيره للذباح، وتمكنت بحمد الله وتوفيقه عقد مقارنة بين الزكاة الشرعية ومحاسنها والذكاة الغربية ومحاذيرها.

فإن وفقت في إعداد هذا البحث فذلك من فضل الله سبحانه وتعالى، وإن جانبني الصواب فذلك من نفسي، والكمال لله وحده.

وصلى الله على سيدنا محمد وعلى آله وصحبه أجمعين.

والله ولي التوفيق

17 شوال 1434 هـ

وفق : 24 آب (اغسطس) 2013م

أ. د عكرمة سعيد صبري-القدس

www.ekrimasabri.net

ekrima.sabri@gmail.com

التمهيد

تعريفات

يجسن أن نعرف بعض الالفاظ والتعابير التي ترد في هذا البحث، وهي:

- 1- التذكية: هي الذبح بالطريقة الشرعية.¹
- 2- الذبيحة: ختمت بالهاء لغلبة الاسم عليها على وزن (فعيلة) بمعنى مفعولة أي (مذبوحة)، والذبيحة هي كل ما يذبح من المواشي والدواجن والطيور، وجمعها ذبائح.²
- 3- الودجان: عرقان في صفحتي العنق، وهما مجرى الدم، ويتصل بهما أكثر عروق الجسم، كما يتصلان بالدماغ مباشرة فهما من المقاتل.³
- 4- الحلقوم: هو مجرى الطعام والشراب ومرتبط بالمعدة.⁴
- 5- المريء: هو مجرى الطعام والشراب ومرتبط بالمعدة.⁵
- 6- النخاع: بضم أوله أو بالفتح أو بالكسر ويعرف بالنخاع الشوكي أو الحبل الشوكي وهو الخيط الأبيض (عرق أبيض) داخل عظم الرقبة ويتصل بالدماغ مباشرة، ويقال ذبحه فنخعه أي جاوز منتهى الذبح حتى النخاع، ونخعت الشاة نخعاً، أي جاوزت بالسكين منتهى الذبح إلى النخاع.⁶
- 7- فَرَس: بتحريك الفاء والراء بالفتح بمعنى كسر (من باب ضرب) ، وفرس الذابح ذبيحة: كسر عنقها قبل موتها، وقد نهي عنه⁷

¹ - التفسير الواضح الميسر - محمد علي الصابوني ص: 242 والمصباح المنير ج 1 ص: 285 ومختار الصحاح ص"223؟
² - لسان العرب مادة (ذبح) والمصباح المنير ج 1 ص: 280 ومختار الصحاح ص: 219 والمنتقى من أحاديث المصطفى للباحث ص: 165
³ - تحفة الفقهاء ج 3 ص: 95 والشرح الصغير ج 2 ص: 144.
⁴ - تحفة الفقهاء ج 3 ص: 95 والشرح الصغير ج 2 ص: 145.
⁵ - تحفة الفقهاء ج 3 ص: 95 والشرح الصغير ج 2 ص: 145.
⁶ - لسان العرب - مادة (نخع) والمصباح المنير ج 1 ص: 280، ومختار الصحاح ص: 651 ومختصر الفقه الإسلامي في ضوء القرآن ص: 872. والهداية ج 4-ص: 52
⁷ - لسان العرب (مادة) فرس والمصباح المنير ج 2 ص: 639 ومختار الصحاح ص: 497 والشرح الصغير ج 2 ص: 155.

المحور الأول

"الذكاة" حسب الشريعة الإسلامية

الأصل في الذبح الشرعي أن تتم "الذكاة" لأي ذبيحة تذبح لقول الله سبحانه وتعالى: "حُرِّمَتْ عَلَيْكُمْ الْمَيْتَةُ وَالِدَمُّ وَلَحْمُ الْخِنْزِيرِ وَمَا أُهْلَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ"¹ فإن موضع الشاهد في هذه الآية الكريمة هو "إلا ما ذكيتم" ومعنى "ذكيتم" ذبحتم بالطريقة الإسلامية، مع الإشارة إلى أن التذكية معناها اللغوي هو التطيب، وأن الذكاة للذبيحة هو تطهيرها² وتمثل الذكاة بقطع الحلقوم والمريء والودجين ، والتي يطلق عليها "الأوداج الأربعة" وذلك لنهر الدم "أي لفقذ الدم من الذبيحة"³ للحديث النبوي الشريف: "كل ما أفرى الأوداج سناً أو ظفراً"⁴ . ويقول عليه الصلاة والسلام في حديث نبوي شريف آخر: "وما أضر الدم وذكر بسم الله عليه ليس السن والظفر: أما السن فعظم، وأما الظفر فمدى الحبشة"⁵ ولا بد من ذكر اسم الله عليه لقوله تعالى: " وَلَا تَأْكُلُوا مِمَّا لَمْ يُذَكَّرْ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ " .⁶

¹ - سورة المائدة الآية 3.

² - الهداية ج 4 ص: 49 وتفسير القرطبي ج 6 ص: 52.

³ - تحفة الفقهاء ج 3، ص: 95.

⁴ - مجمع الزوائد للهيثمى ج 4 ص: 34 وعزاه للطبراني في الكبير، وأخرجه ابن أبي شيبة في مصنفه عن الصحابي الجليل رافع بن خديج رضي الله عنه.

⁵ - أخرج البخاري رقم 5503 و5513 وأحمد ج 3 ص: 464 والترمذي رقم 1419 وابن ماجه رقم 3178 وغيرهم عن الصحابي الجليل رافع بن خديج رضي الله عنه.

⁶ - سورة الأنعام الآية 121.

المحور الثاني

قطع الأوداج

أجمع فقهاء الشريعة الإسلامية الغراء على أن الذبيحة يكتمل ذبحها بقطع الأوداج الأربعة وهي: الحلقوم والمريء والودجان، فقد روى الصحابي الجليل رافع بن خديج -رضي الله عنه- قال: سألت رسول الله -صلى الله عليه وسلم- عن الذبح بالليطة فقال: "كل ما أفرى الأوداج إلا سناً أو ظفراً"¹ والليطة هي قشرة القصب والجمع ليط بوزن ليف²، وروى الإمام مالك في كتابه "الموطأ" عن الصحابي الجليل عبد الله بن عباس -رضي الله عنهما- قوله (ما فرى الأوداج فكلوه)³. وأن كتب الفقه جميعها نصت على ذلك.

ولكن السؤال: ما الحد الأدنى للذبح، وما الذي يجزئ في الذبح؟

الجواب: لقد اختلفت المذاهب الفقهية على النحو الآتي:

- 1- الحنفية: يجزئ من الذبح قطع ثلاثة من أربعة، على اعتبار أن الثلاثة تمثل الأكثرية وهذا هو الرأي المفتى به، أي أن الأكثر يقوم مقام الكل.⁴
- 2- المالكية: يشترطون قطع الودجين والحلقوم كحد أدنى حتى يصبح الذبح مشروعاً⁵ أي أنهم لا يشترطون المريء في القطع.
- 3- الشافعية: يشترطون قطع المريء والبلعوم فقط أما قطع الودجان فهما للاستحباب⁶
- 4- الحنابلة: هناك روايتان - أ. يشترطون قطع المريء والبلعوم، أما قطع الودجين فهما للاستحباب، وهذا الرأي مطابق لرأي الشافعية ب. يشترطون قطع الأوداج الأربعة، وإن نقص شيء من الأربعة لم يجزئ ولم تحل الذبيحة⁷

¹ - رواه ابن أبي شيبة في مصنفه عن الصحابي الجليل رافع بن خديج -رضي الله عنه- (نصب الراية ص: 186). وذكره

الهيثمي في كتابه (مجمع الزوائد) ج 4 ص: 34. وعزاه للطبراني في الكبير

² - مختار الصحاح ص: 611.

³ - الموطأ ج 2 ص: 489 رقم 1043.

⁴ - بدائع الصنائع للكساني ج 3 ص: 40 وتحفة الفقهاء ج 3 ص: 92. والهداية ج 4 ص: 53.

⁵ - بداية المجتهد لابن رشد ج 1 ص: 425.

⁶ - شرح المحلى عن المنهاج ج 4 ص: 259 و ص: 260.

⁷ - شرح الزركشي على الخرقي ج 3 ص: 52.

المحور الثالث

الذبح من العنق أم من الرقبة

لا خلاف بين الفقهاء بل أجمعوا على أن الذبح يكون من العنق لقطع الحلقوم والمريء والودجين، لكن السؤال: لو أن الذبح كان من الرقبة أي من الخلف فهل الذبح جائز شرعاً؟

الجواب: لقد اختلف الفقهاء على الحل أو الحرمة على رأيين هما:

1- الرأي الأول: هو رأي الجمهور (الحنفية والشافعية والحنابلة) أن الذبيحة تحل إذا كان الذبح من جهة الرقبة شريطة أن يذبح موضع الذبح وهما الودجان والحلقوم والمريء قبل أن تهلك الذبيحة وأن يكون فيها حياة مستقرة ويعتبر ذلك بالحركة القوية، وإلا لا تحل.¹ وللحنابلة رواية أخرى فيما إذا كان الذبح من قبيل الخطأ كأن تلوي الذبيحة على الذابح فتأتي السكين على القفا فلا بأس بأكل الذبيحة شريطة أن تأتي السكين على موضع الذبيحة أما إذا كان الذبح من الرقبة تعمداً واختياراً فإن الذبيحة لا تؤكل وأطلق عليها إبراهيم النخعي ب (القفينة) نسبة إلى القفا.²

2- الرأي الآخر هو رأي المالكية فإنهم يرون أنها لا تحل مطلقاً حتى ولو ألحقت الذبيحة بقطع الودجين والحلقوم، وحثهم في ذلك أن القفا هو مقتل من المقاتل النافذة إلى الموت بشكل مباشر، وهو ما يعرف بالنخاع (الحبل الشوكي).³

وأرى أن رأي المالكية أوجه وأسلم لأننا لا نستطيع التحكم حين الذبح من القفا أهلكت الذبيحة أو بقيت فيها حياة مستقرة قبل قطع الأوداج.

ثم إن رسولنا الأكرم محمد -صلى الله عليه وسلم- قد نهى عن النخع بقوله: "نهى أن تُنخع الشاة إذا ذبحت"⁴.

¹ - البداية ص: 64 ، وفتح القدير ج 9 ص: 497 ، والهداية ج 4 ص: 53، وحاشية ابن عابدين ج 5 ص: 190
وص: 192 والمجموع ج 9 ص: 73 وص: 89 ومغني المحتاج ج 4 ص: 270 والمغني ج 8 ص: 578 وكشاف القناع ج 4
ص: 316- ص: 318 وفتح القدير للشوكاني ج 2 ص: 157 ونيل الأوطار للشوكاني أيضاً ج 8 ص: 152 وص: 156
وأحكام القرآن لابن العربي ج 2 ص: 738 وسبل السلام ج 4 ص: 84.

² - المغني ج 8 ص: 578.

³ - بداية المجتهد ج 1 ص: 464 والقوانين الفقهية ص: 153 وص: 156 ص: 160 وأسهل المدارك ج 2 ص: 52
وص: 55 والشرح الصغير ج 2 ص: 155 وتفسير القرطبي ج 6 ص: 54.

⁴ - كتاب نصب الراية ج 4 ص: 188.

كما نهى عليه الصلاة والسلام عن الفرس فقد روى الصحابي الجليل عبد الله بن عباس -رضي الله عنهما- أن النبي -صلى الله عليه وسلم- قد نهى الذبيحة أن تفرس¹ لأن نخع الذبيحة أو فرسها فيه إيلاء للذبيحة ومخالفة للطريقة الشرعية للذبح.

شدد عليه الصلاة والسلام على التمسك بكيفية الذبح المشروعة ونهانا عن غيرها فقد ثبت أن رسول الله -صلى الله عليه وسلم- قال: "من قتل عصوراً فما فوقها بغير حقها سأله الله عن قتله" قيل: يا رسول الله ، وما حقها؟ قال: أن تذبح فتأكلها، ولا يقطع رأسها فيرمى بها².

وأن رسولنا الأكرم محمد -صلى الله عليه وسلم- قد نهى عن شريطة الشيطان

زاد ابن عيسى: هي الذبيحة التي يقطع منها الجلد ولا تفرى الأوداج ثم تترك حتى تموت³ أي نهى عليه الصلاة والسلام عن الذبح السطحي الذي لا يفرى الأوداج وقال في حديث نبوي آخر: "ما يقطع من البهيمة وهي حية فهي ميتة لا تؤكل"⁴ حيث قدم النبي -صلى الله عليه وسلم- المدينة وهم يجبنون أسنمة الإبل، ويقطعون أليات الغنم⁵، ونهى -صلى الله عليه وسلم- أن تذبح الحيوانات بالسن والظفر فقال: "ما انهر الدم، وذكر اسم الله عليه فكل، ليس السن والظفر أما السن فعظم، وأما الظفر فمدى الحبشة"⁶.

وأن الصحابي الجليل أنس بن مالك -رضي الله عنه قال "نهى رسول الله -صلى الله عليه وسلم- أن تصبر البهائم⁷ أي توثق وتربط وتتخذ هدفاً للقتل¹.

¹ - رواه الطبراني في معجمه وابن عدي في الكامل عن الصحابي الجليل عبد الله بن عباس رضي الله عنهما "نصب الراية ج4 ص:188.

² - أخرجه أحمد ج2 ص: 21 والنسائي رقم 4457 والطبراني ج7 ص:239 والحميدي رقم 587 ، والبخاري في التاريخ ج4 ص: 277 وابن عدي في الكامل ج5 ص:1837 عن الصحابي الجليل عبد الله بن عمرو بن العاص - رضي الله عنهما-.

³ - رواه أبو داود رقم 2826 ومشكاة المصابيح رقم 4090 عن الصحابين الجليلين عبد الله بن عباس وأبي هريرة رضي الله عنهم. والمغني ج8 ص:576 وتفسير القرطبي ج6 ص:57.

⁴ - أخرجه أحمد ج5 ص: 218 والترمذي رقم 1479 والدارمي 2024 والدارقطني ج4 ص: 292 والحاكم ج4 ص:239 عن الصحابي الجليل أبي واقد الليثي -رضي الله عنه-.

⁵ - مشكاة المصابيح رقم 4095 ولأن إباحة الذبيحة تكون بالذبح الشرعي، وأن هذا القطع ليس بذبح (المغني ص: 580).

⁶ - أخرجه البخاري رقم 5503 و5543 وأحمد ج3 ص: 464 والترمذي رقم 1419 وابن ماجه 3178 عن الصحابي الجليل رافع بن خديج -رضي الله عنه-.

⁷ - رواه أبو داود رقم 2816.

وعن الصحابي الجليل عبد الله بن عمر -رضي الله عنهما- قال: "سمعت رسول الله -صلى الله عليه وسلم- ينهى أن تصبر بهيمة أو غيرها للقتل"² ومعنى تصبر: تحبس وتوثق وتربط.³

¹ - المصباح المنير ج 1 ص: 452. والمغني ج 8 ص: 576.

² - متفق عليه عن الصحابي الجليل عبد الله بن عمر -رضي الله عنهما- (صحيح البخاري رقم 5514 وصحيح مسلم رقم 1358، ومشكاة المصابيح رقم 4074).

³ - المصباح المنير ج 1 ص: 452.

المحور الرابع

البسمة حين الذبح

من مستلزمات الذبح ذكر البسمة من قبل الذابح لقوله سبحانه وتعالى: " وَلَا تَأْكُلُوا مِمَّا لَمْ يُذَكَّرِ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ " ¹ وقول الرسول -صلى الله عليه وسلم-: " ما انحر الدم وذكر اسم الله عليه فكل، ليس السن والظفر: أما السن فعظم، وأما الظفر فمُدَى الحبشة " ².

وللفقهاء رأيان في حكم البسمة، هما:

1- الرأي الأول: (الحنفية والمالكية والحنابلة) الذي يمثل رأي الجمهور الذين قالوا بأن التسمية على الذبيحة شرط واجب للحل، واستدلوا بقول الله سبحانه وتعالى: " وَلَا تَأْكُلُوا مِمَّا لَمْ يُذَكَّرِ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ " ³ ولو تركها عامداً لم تخل ⁴. أما إن تركها ناسياً فإن النهي في الآية الكريمة محمول على ما تركت التسمية عمداً بدليل قوله "إنه لفسق".

2- الرأي الآخر: من اعتبر التسمية شرط استحباب لا شرط وجوب وقال بهذا الرأي الشافعية فإجازوا الذبح مع الكراهة حين عدم ذكر البسمة، واستدلوا بقول الله عزوجل: " الْيَوْمَ أُحِلَّ لَكُمْ الطَّيِّبَاتُ وَطَعَامُ الَّذِينَ أُوتُوا الْكِتَابَ حِلٌّ لَكُمْ " ⁵ حيث إن غالب أهل الكتاب لا يسمون عند الذبح، فلو أن التسمية شرط الوجوب لما أحل الله طعام أهل الكتاب ⁶، وكذلك للإمام أحمد في رواية ⁷

وكما ورد في السنة النبوية المطهرة عن أم المؤمنين عائشة الصديقة -رضي الله عنها- أن قوماً قالوا: يا رسول الله، إن قوماً حديثو العهد بالجاهلية يأتون بلحم، لا ندرى أذكر اسم الله عليه أم لم يذكر، أناكل منها؟ قال: اذكروا اسم الله وكلوا ⁸ وثبت أن رسول الله -صلى الله عليه وسلم- قال: المسلم يكفيه اسمه، فإن

¹ -سورة الأنعام الآية 121.

² - أخرج البخاري رقم 5503 و5543 وأحمد ج3 ص: 464 والترمذي رقم 1419 وابن ماجه 3178 عن الصحابي الجليل رافع بن خديج -رضي الله عنه-.

³ -سورة الأنعام الآية 121.

⁴ -تحفة الفقهاء ج3 ص: 92 والشرح الصغير ج2 ص: 153 والمغني ج8 ص: 565.

⁵ -سورة المائدة الآية 5.

⁶ - الأم ج2 ص: 234 ومغني المحتاج ج4 ص: 272.

⁷ - المغني ج9 ص: 293.

⁸ - رواه البخاري في صحيحه رقم 6963 وأبو داود في سننه رقم 2829 .

فإن نسي أن يسمي حين الذبح فليسم وليذكر اسم الله عليه ثم ليأكل"¹ وفي الموطأ للإمام مالك أن الصحابي الجليل عبد الله بن عباس -رضي الله عنهما- سئل عن الذي ينسى أن يسمي الله تعالى على ذبيحة فقال: يسمي الله ويأكل، ولا بأس.² ويستحب أن يضيف التكبير إلى التسمية فيقول: "بسم الله والله أكبر"³. وعلى ضوء ما ذكر من الأدلة فإني إذ أميل إلى رأي الشافعية تسهياً على المسلمين، وبخاصة من يقيمون خارج ديار الإسلام، والله تعالى أعلم.⁴

¹ - رواه البيهقي والدارقطني وسعيد بن منصور وعبد الله بن الزبير الحمدي وعبد الرزاق عن الصحابي الجليل عبد الله بن عباس -رضي الله عنهما-. -كتاب نصب الراية لاحاديث الهداية- الزيلعي ج 4 ص: 182 وص: 183- وهناك عدة روايات لهذا الحديث النبوي الشريف مع اختلاف بسيط في الألفاظ.

² - نصب الراية ج 4 ص: 182.

³ - أخرجه أبو داود رقم 2810 والترمذي رقم 1521 وتحفة الفقهاء ج 3 ص: 94 والشرح الصغير ج 2 ص: 170 وص: 171.

⁴ - بحث الأطعمة والأشربة المختلطة بالنجاسات للباحث ص: 26.

المحور الخامس

آداب الذبح الإسلامي

يمكن مراعاة ما يأتي حين الذبح على الطريقة الإسلامية:

1- أن تكون الشفرة (السكين) حادة ليسهل قطع الأوداج بسرعة، ويكره أن تكون السكين مثلثة (كآلة) حتى لا تتأذى الذبيحة¹ لقول رسولنا الأكرم محمد -صلى الله عليه وسلم-: "إن الله كتب الإحسان على كل شيء؛ فإذا قتلتم فأحسنوا القتلة، وإذا ذبحتم فأحسنوا الذبحة، وليحد أحدكم شفرته وليرح ذبيحته"²

2- يكره حد الشفرة على مرأى من الذبيحة بل نخفيها عنها فقد ورد عن الصحابي الجليل عبد الله بن عمر -رضي الله عنهما- قال: "أمر رسول الله -صلى الله عليه وسلم- أن تحدد الشفار، وأن توارى عن البهائم"³ وروي أن النبي -صلى الله عليه وسلم- رأى رجلاً أضجع شاة وهو يحد شفرته فقال له: "لقد أردت أن تميتها موتات، هلا حددتها قبل أن تضجعها"⁴. وفي الموطأ للإمام مالك أن رجلاً أحد شفرته، وقد أخذ شاة ليذبحها فضربه عمر بن الخطاب بالدرة وقال: تعذب الروح! هلا فعلت هذا قبل أن تأخذها؟!⁵

3- يستحب أن تسقى الذبيحة بالماء قبل ذبحها.⁶

4- أن تريح الذبيحة وذلك بعدم جرها وصرعها بعنف: "... وليرح ذبيحته"⁷ وعليه يكره جر الذبيحة.⁸
الذبيحة.⁸

¹ - تحفة الفقهاء ج3 ص: 98 والشرح الصغير ج2 ص: 171 وص: 172 والمغني ج8 ص: 576.

² - أخرجه مسلم -باب الصيد والذبائح حديث رقم 5028 وأحمد ج4 ص: 23 وأبو داود رقم 2815 والترمذي رقم 1409 والنسائي ج7 ص: 227 وابن ماجه 3170 وغيرهم عن الصحابي الجليل شداد بن أوس -رضي الله عنه-.

³ - أخرجه أحمد وابن ماجه والدارقطني والطبراني وابن عدي عن الصحابي الجليل عبد الله بن عمر -رضي الله عنهما- نصب الراية ج4 ص: 188.

⁴ - أخرجه الحاكم في المستدرک وقال: حديث صحيح عن شرط البخاري ورواه الطبراني وعبد الرازق عن الصحابي الجليل عبد الله بن عباس رضي الله عنهما= نصب الراية ج4 ص: 188.

⁵ - تحفة الفقهاء ج3 ص: 97 والهداية ج4 ص: 52 ونصب الراية ج4 ص: 188 والمغني ج8 ص: 574

⁶ - المنتقى من أحاديث المصطفى -صلى الله عليه وسلم- ص: 165 والإعجاز العلمي في التخدير بالذبح ص2.

⁷ - جزء من حديث شريف مر توثيقه والشرح الصغير ج2 ص: 172

⁸ - تحفة الفقهاء ج3 ص: 97 وتفسير القرطبي ج6 ص: 56.

5- يكره أن تذبح أمامها ذبيحة أخرى.¹

6- توجه رأس الذبيحة باتجاه القبلة واستحب ذلك ابن عمر وابن سيرين وعطاء والثوري والشافعي وأصحاب الرأي²

7- يستحب أن نتمهل حين سلخها، وذلك حتى تبرد بعد الذبح³

8- يشترط أن يكون الذابح صاحب أهلية سواء كان رجل أو امرأة.⁴

9- ربط الذبيحة قبل الذبح: الأصل في الطريقة الشرعية للذبح عدم ربط اليدين والرجلين للحيوان قبل ذبحه لأن الرسول -صلى الله عليه وسلم- يقول: "... وليرح ذبيحته"⁵ لأن ربط اليدين والرجلين والرجلين يتنافى مع راحة الذبيحة، وأجاز الفقهاء بالنسبة لنحر الإبل أن تقيد الرجل اليسرى حتى يتمكن الذابح من ذبيحته⁶.

ولكن أرى أن الذابح إذا لم يتمكن من السيطرة على الذبيحة لقوتها أو لحجمها فلا مانع حينئذ من ربط الأيدي والأرجل قبل الذبح شريطة فك الرباط بعد الذبح مباشرة حتى تتحرك الأيدي والأرجل بشكل مريح وسلس وحتى تساعد حركة الأعضاء على ضخ الدم من الذبيحة وقذفه إلى خارجها، والله تعالى أعلم.

¹ - المغني ج 8 ص: 576 وتفسير القرطبي ج 6 ص: 56 وص: 57.

² - المغني ج 8 ص: 574 وص: 576 وص: 581 والشرح الصغير ج 2 ص: 172.

³ - تحفة الفقهاء ج 3 ص: 97 والهداية ج 4 ص: 52 والشرح الصغير ج 2 ص: 173 وتفسير القرطبي ج 6 ص: 56.

⁴ - تحفة الفقهاء ج 3 ص: 97 وتفسير القرطبي ج 6 ص: 53.

⁵ - جزء من حديث نبوي شريف سبق تحقيقه.

⁶ - الشرح الصغير ج 2 ص: 172.

المحور السادس

الطريقة الغربية للذبح

تقوم الطريقة الغربية في الذبح على تدويخ الحيوان قبل ذبحه بحجة أن الذبح يؤلمه، فيزعمون أن تدويخ الحيوان أو تخديره قبل الذبح يرفع الألم، ولا يدرون بأن التدويخ والتدويخ يؤدي إلى إيلاام الذبيحة أكثر من إيلاام الذبح نفسه ولا بد من الإشارة إلى طرق الصعق والتدويخ المتبعة لدى الغرب حالياً بحق الحيوان قبل ذبحه، وهي: ¹.

1- التدويخ الكهربائي وذلك بتمرير التيار الكهربائي، بقوة معينة، على مخ الحيوان (من الأبقار والأغنام والخنزير) مما يؤدي إلى إضعاف حركة القلب الدافقة للدم، وأن الحيوان يدخل حالة من الإغماء قبل الذبح.

2- التدويخ باستعمال ثاني أكسيد الكربون كمنحدر، مما يؤدي إلى اختناق الحيوان لنقص الأكسجين قبل ذبحه، ومن محاذير هذه الطريقة أن صوف الغنم يمتص جزءاً كبيراً من ثاني أكسيد الكربون مما يؤثر على اللحم حيث تقل صلاحيته للحفظ والاستهلاك بالنسبة للإنسان.

3- الصعق بالمسدس : وذلك بتوجيه ضربة قوية بالمسدس إلى جبهة الحيوان مما يؤدي إلى تمزق في نسيج المخ، بحيث يدوخ الحيوان، وقد يؤدي به إلى الموت قبل الذبح! وهذه الطريقة تسبب آلاماً شديدة للحيوان.

4- المغطس الكهربائي: وهذه الطريقة خاصة بالدواجن، إذ تعلق من أرجلها بشريط متحرك بحيث تمرر رؤوس وأعناق الدواجن بحوض الماء المكهرب فيؤدي إلى أن تصعق تم يمرر بها إلى سكين آلي لذبحها، ثم يمرر بها إلى حوض كبير مملوء بالماء المغلي لتسهيل نتف الريش، وهناك عدة ملاحظات على هذه الطريقة:

1- من الدواجن ما لا يصل رأسها إلى الحوض المائي المكهرب فتبقى على قيد الحياة.

2- ومنها على عكس ذلك فإن بعضها يموت قبل الذبح نتيجة الماء المكهرب.

¹ - بحث بعنوان (الذبح الإسلامي ومزاياه والذبح الغربي وخزاياه) للدكتور محمد فؤاد البرازي- الدنمارك- ص:3 وص:5
وص:7 وص:9 وبحث بعنوان (الإعجاز العلمي في التخدير بالذبح) للدكتور جواد الهدمي- القدس- فلسطين ص:3
وص:4 حيث قمت بتلخيص هذين البحثين في موضوع المحور السادس (الطريقة الغربية بالذبح).

3- من الدواجن لا تصل أعناقها إلى السكين الآلي بسبب صغر حجمها أو قصرها، فمنها لم يذبح وتبقى حية ومنها يقطع الرأس ولا يصل الذبح إلى العنق.

4- تغطس جميع الدواجن بحوض مملوء بالماء المغلي لنتف ريشها قبل التأكد من موتها بعد الذبح، وهذا تعذيب للدواجن.

هذه فكرة عامة حول الطرق المتبعة لدى الغرب في موضوع الذبح والتي تقوم على فلسفة واحدة حسب زعمهم وهو تدويخ الحيوان قبل ذبحه حتى لا يتألم أثناء ذبحه، وفي الواقع فإن الحيوانات تتألم في هذه الطرق المتبعة قبل ذبحها وأثناء ذبحها أيضا.

المحور السابع

مقارنة بين الذبح الإسلامي والذبح الغربي

يمكن عقد مقارنة بين الطريقة المتبعة حسب الشريعة الإسلامية وبين الطريقة المتبعة لدى الغرب في الذبح والتي تقوم على تدويخ الحيوانات قبل ذبحه، وذلك على النحو الآتي:¹

1- إن طريقة الذبح حسب الشريعة الإسلامية تؤدي إلى إخراج الدماء من الذبيحة فتصبح نظيفة وفي فترة وجيزة، في حين أن الطريقة الغربية تؤدي إلى تدويخ الذبيحة أو إغمائها قبل ذبحها وهذا يؤدي إلى ضعف في نرف الدماء أو يأخذ فترة طويلة في حالة نرفه ، وفي الغالب يؤدي إلى احتقان في الأوردة والشرايين، هذا وقد يؤدي الصعق الكهربائي إلى وفاة الذبيحة أحياناً قبل ذبحها مما يؤدي إلى زيادة البكتيريا في اللحوم.

2- إن الغرب يزعم أن طريقته تجنب الآلام للذبيحة، بينما يزعمون أن الطريقة الإسلامية تؤدي إلى تعذيب الذبيحة، وهذا الزعم مخالف ومغاير للحقيقة وللواقع، فإن إحداث الإصابة بصدمة كهربائية أو بمطرقة معدنية أو بطلقة مسدس فإنها تؤدي إلى جلطة دماغية فيكون ألمها كبيراً بينما لا يشعر الحيوان بالألم حين الذبح على الطريقة الإسلامية لأن تدفق الدم إلى الخارج يؤدي إلى فقدان الإحساس مباشرة من 4-6 ثوان فقط، فلا يشعر بالألم حين ينقطع الدم والأكسوجين عن الدماغ.

3- إن الذبح على الطريقة الإسلامية يحافظ على النخاع (الحبل الشوكي) الذي يقع في مؤخرة الرقبة، ومهمته تمرير الإشارات العصبية من الدماغ إلى القلب وإلى الجسم حيث يساعد على ضخ الدم إلى الخارج، ويرى المتخصصون في علم الأحياء بأن قطع الأوردة الرئيسية بالعنق يؤدي إلى هبوط حاد يحدث في ضغط الدم إلى المخ، فتدخل الذبيحة في غيبوبة فورية، وبالتالي لا يشعر الحيوان بالألم، فكأن الذبيحة أصبحت في حالة من التخدير الطبيعي.

4- إن الاختلاجات واضطراب الأعضاء من الأيدي والأرجل التي تحدث بعد الذبح مباشرة هي عبارة عن انفعالات انعكاسية لها أهمية كبيرة في تخليص الذبيحة مما فيها من الدماء، ولا تدل على وجود آلام لدى الذبيحة لأن الذبيحة تدخل في غيبوبة بعد الذبح مباشرة.²

¹ - بحث بعنوان (الذبح الإسلامي ومزاياه والذبح الغربي وخزاياه) للدكتور محمد فؤاد البرازي - الدنمارك - ص: 10 - ص: 1.

وبحث بعنوان (الإعجاز العلمي في التخدير بالذبح) للدكتور جواد الهدمي - القدس - فلسطين ص: 3 - ص: 5.

² - بحث بعنوان (الذبح الإسلامي ومزاياه والذبح الغربي وخزاياه) للدكتور محمد فؤاد البرازي - الدنمارك - ص: 7.

ويمكن القول إن الطريقة الشرعية هي بمثابة تحذير مجازي للذبيحة وعدم شعورها بالألم لأن الحيوان يصاب بإغماء كامل خلال ثوان قليلة ويفقد الحس تماماً ، مع بقاء نشاط وعمل المخ والقلب بصورة طبيعية لاتمام عملية نرف الدم وقذفه خارج الذبيحة.¹

¹ - البحث السابق ص:8.

المحور الثامن

شهادات وآراء علماء غير مسلمين.

يحسن في نهاية البحث أن أشير إلى بعض شهادات وآراء العلماء والمتخصصين من غير المسلمين بشأن مميزات الذبح على الشريعة الإسلامية وأن الذبيحة لا تشعر بالألم ولا يلحقها تعذيب كما هو حاصل فعلاً في الذبح على الطريقة الغربية، وهذه الشهادات والآراء مترجمة إلى اللغة العربية على النحو الآتي:

1- شهادة الطبيب الجراح اللورد (هوردر) من بريطانيا حول الطريقة الإسلامية في الذبح فيقول: "يفقد الحيوان الوعي بالحال، ومن الصعب التصور أن هناك وسيلة يمكن أن تحقق موتاً أكثر سرعة وبدون ألم كهذه الكريقة، وخلال ثوان من القطع، فإن الحيوان لا يدري نوعاً من الحركة، حيث تحدث حركات تشنجية طبيعية قد تستمر لدقيقة واحدة وتتوقف بعدها وذلك نتيجة انقطاع الدم ونقص الأكسجين عن المخ حيث يدخل الحيوان في حالة غيبوبة أثناء الذبح مباشرة وعدم إحساس بالألم، هذا وتساعد هذه الحركة في التخلص من الدم... وان التمحيص الحاسم والدقيق في طريقة الذبح تتركني بيقين وبدون أدنى شك أنها الأقل خطراً وألماً من أي طريقة ذبح أخرى يتم ممارستها حالياً.¹

2- شهادة الطبيب الجراح (السير لوفات ايفانس) استاذ الفسيولوجيا بجامعة لندن - يقول: رأبي وكعالم فسيولوجي أنه يجب علي الاعتقاد أن هذه الطريقة هي الأكثر إنسانية من أي طريقة تستخدم أو قد تستحدث لهذا الغرض، وسبب اعتقادي فيما يتعلق بهذه الطريقة بأنها عديمة الألم تستند على نقطتين:

أ. الاحساس العام: لو أن هذا الحيوان يشعر بالمعاناة فلا بد أن يرفض بالحال مع لحظة القطع، ولكن من يراقب ويشاهد يدرك تماماً عدم المعاناة بعد لحظة القطع للأوردة ويسترخي الحيوان تماماً، وما هي إلا دقيقة واحدة حتى تهدأ الحركة التشنجية وتتوقف. ونعرف أن عدم الوعي يحدث مع لحظة القطع الأولى.

ب. أما الاعتماد على المبادئ الفسيولوجية فمن الواضح أنه مع قطع الأوردة الرئيسية للعنق وتدفق الدم فإن هبوطاً حاداً يحدث في ضغط الدم إلى المخ، كما يفقد ضغط الدم في

¹ - للبحث القيم بعنوان: (الإعجاز العلمي في التخدير بالذبح) للكتور جواد الهدمي - القدس - فلسطين ص: 10

الأوردة الأخرى للمخ تدريجياً فيحدث حالة غيبوبة فورية لدى الحيوان، إن من السخف الاعتقاد بشعور الحيوان بالألم، ومن هنا لا توجد طريقة تعادل هذه الطريقة.¹

3- مقالة الدكتور (ايريك ستوجارد) مدير الطب البيطري في الدنمارك نشرت في أغلب الصحف الدنماركية يقول فيها: إن الضغط السياسي لمنع الذبح الديني في الدنمارك إنما أسس على جهل فالتجارب أثبتت أن الحيوان يموت بوقت أسرع في الذبح على الطريقة الإسلامية مقارنة بالطريقة المتبعة في الدنمارك وهي استعمال الطلقات على رؤوس الحيوانات ليفقد الحيوان وعيه قبل ذبحه، لكنّ فقد الوعي ثبت أنه يجيء متأخراً بالطرق الحديثة مقارنة بالذبح الحلال الإسلامي لأن الذبح بالطريقة الإسلامية غير مؤلم للحيوان، وهذه الحالة ليست دائماً في الطريقة الدنماركية التقليدية المتبعة، ثم قال: كن على حذر من حملة الافتراءات وتشويه السمعة، ويجب على الانسان أن يأخذ حذره قبل أن يبدأ حملة ضد شيء لا يكون متمكناً منه، وهذه دراسة لحقيقة الموضوع.²

4- دراسة الدكتور شولتز من الجامعة البيطرية في المانيا ، جاء فيها أن طريقة الذبح الحلال الإسلامي غير مؤلمة للحيوان إذا تمت بطريقة صحيحة، وان استعمال الطريقة الغربية أقل كفاءة، وأضاف قائلاً إن طريقة الذبح الإسلامي مقبولة تماماً ، وقد ثبت أنه لا علاقة مطلقاً بين حركة الحيوان العنيفة بعد الذبح وبين احساس الحيوان بالألم، وذلك إذا كانت السكين المستخدمة حادة³

¹ - بحث (الإعجاز العلمي في التخدير بالذبح) للدكتور جواد الهدمي - القدس - فلسطين ص: 11

² - بحث بعنوان (الذبح الإسلامي ومزاياه والذبح الغربي وحزاياه) للدكتور محمد فؤاد البرازي - الدنمارك - ص: 12

³ - البحث السابق ص: 13.

الخاتمة والنتيجة

1- تقوم فلسفة الذبح في الشريعة الإسلامية على نحر الدم من الذبيحة وتخليص الدم منها، ونتيجة ذلك فائدتان:

أ. الرفق بالحيوان ، ونظافته من الدم.

ب. المحافظة على الإنسان لأن يأكل لحماً نظيفاً سليماً خالياً من البكتيريا والتعفن.

2- تقوم فلسفة الذبح لدى الغرب على التدويخ والإغماء قبل الذبح ونتيجة ذلك سلبيتان:

أ. تعذيب الحيوان وإيلامه.

ب. الإضرار بصحة الإنسان لأن اللحم غير نظيف من الدم وبالتالي تتكون البكتيريا السامة والمتعفنة في اللحم.

وعليه نؤكد على التمسك بالذبح الشرعي الذي شرعه الله تعالى وشرعه رسوله الكريم -صلى الله عليه وسلم- وسار عليه وطبقه الصحابة الأجلاء والتابعين والسلف الصالح والفقهاء من بعده.

وقل رب زدني علماً، والحمد لله على نعمة الإسلام.

"والله يقول الحق وهو يهدي السبيل" سورة الأحزاب- الآية 4.

وصلى الله على سيدنا محمد وعلى آله وصحبه أجمعين.

وآخر دعوانا أن الحمد لله رب العالمين.

الأستاذ الدكتور عكرمة سعيد صبري-القدس

المصادر والمراجع

القرآن الكريم وعلومه:

- 1- القرآن الكريم.
- 2- أحكام القرآن الكريم- ط1 دار احياء الكتاب العربية- مصر1376هـ/1957م- أبو بكر محمد بن عبد الله (المعروف بابن العربي) 543هـ/1148م.
- 3- أحكام القرآن- مطبعة الأوقاف الاسلامية- الأستانة 1335هـ/1916م- أبو بكر أحمد بن علي الرازي الحنفي ، المعروف بالخصاص 370هـ/980م.
- 4- التفسير الواضح الميسر -ط4- 1424هـ/ 2003م مطبعة الأفق للطباعة والنشر- بيروت- محمد علي الصابوني- دمشق.
- 5- الجامع لاحكام القرآن (الشهير بتفسير القرطبي) ط2- دار الكتب المصرية- مصر 1372هـ/1952م- أبو عبد الله الانصاري القرطبي 671هـ/1272م.
- 6- فتح الرحمن لطالب آيات القرآن- المطبعة الأهلية- بيروت 1323هـ/1950م علمي زاده فيض الله المقدسي 1343هـ/1924م- القدس- فلسطين.
- 7- فتح القدير الجامع بين فني الرواية والدراية من علم التفسير- دار الفكر- بيروت- 1403هـ/1983م- محمد بن علي بن محمد الشوكاني 1250هـ/1834م- صنعاء/ اليمن.

الحديث الشريف

- 8- تنوير الحوالك شرح موطأ مالك- دار احياء الكتب العربية بمصر- 1343هـ/ 1924م- الإمام جلال الدين عبد الرحمن السيوطي الشافعي 911هـ/1505م.
- 9- الجامع الكبير (سنن الترمذي) ط2- دار الجليل- بيروت 1419هـ/1998م- أبو عيسى محمد بن عيسى الترمذي 279هـ/892م.
- 10- سبل السلام في شرح بلوغ المرام- مطبعة محمد علي صبيح بالقاهرة- محمد الصنعاني 1182هـ/1768م.
- 11- سنن ابن ماجه- دار الفكر- بيروت- ومطبعة عيسى - القاهرة 1373هـ 1954م- أبو عبد الله محمد بن يزيد القزويني (الملق بابن ماجه) 273هـ/886م.
- 12- سنن أبي داود- دار الفكر- بيروت- أبو داود سليمان بن الاشعث السجستاني 275هـ/888م.
- 13- سنن الدار قطني- عالم الكتب- بيروت- علي بن عمر الدارقطني 385هـ/995م.
- 14- سنن الدارمي- شركة الطباعة الفنية المتحدة بمصر 1386هـ/1966م أبو محمد عبد الله بن عبد الرحمن الدارمي 255هـ/868م.

- 15- سنن سعيد بن منصور- ط1 دار الكتب العلمية- بيروت 1405هـ/1985م سعيد بن منصور بن شعبة الخراساني المكي 227هـ/841م.
- 16- السنن الكبرى -ط1- مطبعة مجلس دائرة المعارف حيدر آباد- الهند 1355هـ/1936م- أبو بكر أحمد بن حسين البيهقي 458هـ/1065م.
- 17- سنن النسائي (المجتبى) ط1- دار الفكر- بيروت 1348هـ/1930م- أحمد بن شعيب النسائي 302هـ/914م.
- 18- صحيح البخاري -ط2- مطابع الأهرام- لجنة احياء كتب السنة بمصر 1410هـ/1990م- أبو عبد الله محمد بن اسماعيل بن ابراهيم البخاري 256هـ/869م.
- 19- صحيح مسلم (الجامع الصحيح) مؤسسة دار التحرير الشرقية- بالقاهرة 1384/1964م. أبو الحسن مسلم بن الحجاج القشيري النيسابوري 261هـ/873م.
- 20- صحيح مسلم بشرح النووي -ط2- دار الفكر - بيروت 1392هـ/ 1972م أبو زكريا يحيى بن أشرف النووي 676هـ/1277م.
- 21- المستدرک على الصحيحين- ط1- دار الكتب العلمية- بيروت- أبو عبد الله محمد بن عبد الله الحاكم النيسابوري 405هـ/1014م.
- 22- مسند الامام أحمد ط2- دار الفكر /بيروت 1398هـ/1978م- الامام أحمد بن حنبل 241هـ/855م.
- 23- مشكاة المصابيح -ج1- منشورات المكتب الإسلامي بدمشق 1380هـ/ 1961م- ولي الدين محمد بن عبد الله الخطيب العمري التبريزي 737هـ/ 1336م.
- 24- المعجم الكبير (سنن الطبراني) ط2- دار احياء التراث العربي- بيروت- أبو القاسم سليمان بن أيوب بن أحمد الطبراني 360هـ/970م.
- 25- المنتقى من أحاديث المصطفى ﷺ ط1- مطبعة الرسالة المقدسية- القدس 1424هـ/ 2003م- د عكرمة سعيد صبري- القدس- فلسطين.
- 26- نصب الراية لأحاديث الهداية- دار الحديث بالقاهرة- جمال الدين أبو محمد عبد الله يوسف الزيلعي 762هـ/ 1260م.
- 27- نيل الأوطار -شرح منتهى الاخبار- ط2- ادارة المطبعة الميزية بالقاهرة 1344هـ/ 1925م- محمد بن علي بن محمد الشوكاني 1255هـ/1839م- صنعاء/ اليمن.

الفقه بمختلف مذاهبه:

أ- الفقه الحنفي

- 28- الاختيار لتحليل المختار- ط2- مكتبة مصطفى البابي الحلبي بمصر 1370هـ/1951م أبو الفضل عبد الله بن محمود الموصللي 683هـ/1284م.
- 29- البحر الرائق في شرح كنز الدقائق -ط2- دار الفكر-بيروت- زين الدين أبو اسحق بن ابراهيم بن نجيم 970هـ/1562م.
- 30- بدائع الصنائع في ترتيب الشرائع -ط2- دار الكتاب العربي- بيروت 1402هـ/1982م -علاء الدين أبو بكر مسعود الكاساني الملقب بملك العلماء 587هـ/1191م.
- 31- حاشية رد المختار على الدرّ المختار (حاشية ابن عابدين)- المطبعة العثمانية- مصر 1324هـ/1906م محمد أمين عابدين بن عمر عابدين (الشهير بابن عابدين) 1252هـ/1836م.
- 32- شرح فتح القدير على الهداية-ط2- دار الفكر- بيروت 1397هـ/1977م- جمال الدين محمد بن الواحد المعروف بابن الهمام الحنفي 861هـ/1456م.
- 33- الفتاوى الهندية في الفقه الحنفي (الفتاوى العالمية) ط4- دار احياء التراث العربي- بيروت- 1406هـ/1986م- مجموعة من علماء الهند برئاسة عبد الرحمن الحنفي البحرأوي 1070هـ/1659م.
- 34- المبسوط- دار المعرفة- بيروت 1406هـ/1986م- شمس الدين أبو بكر محمد أحمد السرخسي 490هـ/1079م.
- 35- الهداية -ط1- المطبعة الخيرية بالقاهرة 1326هـ/1908م- برهان الدين علي بن أبي بكر المرغيناني 593هـ/1196م.

ب-الفقه المالكي

- 36- أسهل المدارك شرح ارشاد السالك في فقه إمام الأئمة مالك ط2- مطبعة عيسى البابي الحلبي بمصر- أبو بكر حسن الكشناوي.
- 37- بداية المجتهد ونهاية المقتصد ط6- دار المعرفة- بيروت 1403هـ/1983م- محمد بن رشد الحفيد القرطبي 595هـ/1198م.
- 38- حاشية الدسوقي على الشرح الكبير- مطبعة محمد علي صبيح بمصر 1353هـ/1934م محمد عرفة الدسوقي 1230هـ/1814م.
- 39- الشرح الصغير على أقرب المسالك إلى مذهب الإمام مالك- مكتبة دار المعارف - مصر 1394هـ/1974م- أبو بركات أحمد محمد الدردير 1202هـ/1786م.

- 40- الشرح الكبير في حاشية الدسوقي - أبو البركات أحمد بن محمد الدردير 1201هـ/1786م.
- 41- قوانين الأحكام الشرعية ومسائل الفروع الفقهية ط1- عالم الفكر بالقاهرة 1395هـ/1975م- محمد بن أحمد جزى الكلبي الغرناطي ، الشهير بابن جزى 741هـ/1340م.

الفقه الشافعي:

- 42- الأم - دار المعرفة- بيروت ط2- 1393هـ/1973م أبو عبد الله محمد ادريس الشافعي 204هـ/819م.
- 43- قليوبي وعميرة على شرح العلامة جلال الدين المحلي على شرح منهاج الطالبين- ط3- مطبعة مصطفى البابي الحلبي 1375هـ/1956م شهاب الدين أحمد القليوبي المصري 1069هـ/1658م- شهاب الدين أحمد عميرة 957هـ/1550م.
- 44- المجموع في شرح المهذب- المكتبة السلفية / المدينة المنورة- يحيى بن شرف النووي 676هـ/1272م.
- 45- مغني المحتاج إلى معرفة معاني ألفاظ المنهاج- المكتبة التجارية/ مصر- شمس الدين محمد بن أحمد الشريبي الخطيب الشافعي 977هـ/1569م.

الفقه الحنبلي

- 46- إعلام الموقعين- مطبعة النيل بمصر- 1325هـ/1907م- ابن قيم الجوزية 751هـ/1350م.
- 47- الطب النبوي- دار الفكر- بيروت 751هـ/1350م- ابن قيم الجوزية 751هـ/1350م
- 48- زاد المعاد في هدي خير العباد- ط2- المطبعة المصرية بالقاهرة- 1392هـ/1972م - ابن قيم الجوزية 751هـ/1350م.
- 49- كشاف القناع على متن الاقناع- ط1- المطبعة العامرة الشرقية بمصر 1319هـ/1901م منصور بن يونس بن ادريس البهوتي 1051هـ/1641م.
- 50- المغني- مكتبة الرياض الحديثة- الرياض -1400هـ/1980م. موفق الدين أبو محمد عبد الله بن أحمد بن قدامة المقدسي 670هـ/1271م.
- 51- المغني - دار الفكر- بيروت 1414هـ/1994م.
- 52- منتهى الارادات- مكتبة دار العروبة بمصر 1381هـ/1962م- تقي الدين محمد بن أحمد الفتوح الحنبلي المصري الشهير بابن النجار 977هـ/1569م.

كتب حديثة لها علاقة في موضوع البحث

- 53- أحكام الأطعمة في الإسلام- ط1- دار البشائر الإسلامية -بيروت 1416هـ/1996م- د. كامل موسى - تعليق د. إبراهيم أدهم.

- 54- الأشربة وأحكامها في الشريعة الإسلامية- ط1- مكتبة الأقصى- عمان/ الاردن- 1400هـ/1980م- د. ماجد أبو مرخية.
- 55- الاضطرار إلى الأطعمة والأدوية المحرمة- مكتبة المعارف- الرياض- ط1 1413هـ/ 1992م- د. عبد الغني محمد الطريقي.
- 56- سيرة عمر بن الخطاب- دار القومية للطباعة والنشر بالقاهرة- أبو الفرج عبد الرحمن بن علي بن محمد الجوزي (والشهير بابن الجوزي) 597هـ/1200م.
- 57- مختصر الفقه الإسلامي في ضوء القرآن والسنة -ط12- 1431هـ/2010م- محمد بن إبراهيم بن عبد الله التويجري-الرياض.

الأبحاث العلمية

- 58- الأطعمة والأشربة المختلطة بالنجاسات 1434هـ/ 2013م د. عكرمة صبري-القدس / فلسطين.
- 59- الإعجاز العلمي في التخدير بالذبح، ووجوب عدم نزع الذبائح- 1431هـ/ 2010م د. جواد الهدمي- القدس/ فلسطين.
- 60- الذبح الإسلامي ومزايه والذبح الغربي وخزايه 1434هـ/ 2013م د.محمد فؤاد البرازي/ الدنمارك.

معاجم ولغات

- 61- التعريفات- الطبعة التونسية- 1390هـ/1970م- الشريف أبو الحسن علي الجرحاني في 816هـ/1413م.
- 62- القاموس المحيط- مجد الدين محمد بن يعقوب الفيروزبادي 817هـ/1414م.
- 63- لسان العرب- دار الصادر- بيروت- أبو الفضل محمد بن منظور 711هـ/1311م.
- 64- مختار الصحاح-محمد بن أبي بكر بن عبد القادر الرازي 666هـ/1267م.
- 65- المصباح المنير في غريب الشرح الكبير-ط5- المطبعة الأميرية بالقاهرة 1341هـ/1922م- أحمد بن محمد المقرئ الفيومي 770هـ/1368م.
- 66- المعجم الوسيط ط2- 1392هـ/1972م- مجمع اللغة العربية بالقاهرة، مجموعة من العلماء.

فهرس

| الصفحة | الموضوع | الرقم |
|----------|--|-------|
| 1 | المقدمة | -1 |
| 2 | التمهيد | -2 |
| 3 | المحور الأول: الذكاة حسب الشريعة الإسلامية | -3 |
| 4 | المحور الثاني: قطع الأوداج | -4 |
| 5 | المحور الثالث: الذبح من العنق أم من الرقبة | -5 |
| 8 | المحور الرابع: البسملة حين الذبح | -6 |
| 10 | المحور الخامس: آداب الذبح الإسلامي | -7 |
| 11 | المحور السادس: الطريقة الغربية للذبح | -8 |
| 14 | المحور السابع: مقارنة بين الذبح الإسلامي والذبح الغربي | -9 |
| 16 | المحور الثامن: شهادات وآراء علماء غير مسلمين | -10 |
| 18 | الخاتمة والنتيجة. | -10 |
| 19 | المصادر والمراجع. | -12 |