



Original Article



"A Survey of the Hadiths of Rawza Kafi about Meat and its Accessories in Health"

Giti Kolaei¹, Maryam Shamsaei^{2*} 

1. Seminary of University Jameat Al-Noor, Shiraz, Iran
2. Islamic Studies Department and Quran, Hadith and Medicine Center, Shiraz, Iran

Abstract

Article history:

Received: 31 May 2023

Revised: 01 July 2023

Accepted: 01 September 2023

ePublished: 30 January 2024

*Corresponding author: Maryam Shamsaei, Department and Quran Research Center, Shiraz University of Medical Sciences, Shiraz, Iran

Email: Shamsaie2008@yahoo.com

Background and Objective: A part of the speech of imams is orders and recommendations regarding maintaining health, treatment, prevention of diseases and in general the Islamic lifestyle, which will be drawn for a Shia from the words of the Holy Prophet (peace be upon him).

Materials and Methods: This research refers to the hadiths of Rawza Kafi about meat and analyze them in a descriptive-analytical manner, which deals with the issue of hadiths of Rawza Kafi about meat for the treatment and prevention of diseases with the approach of validating the issuance and jurisprudence of hadith.

Results: After examining the narrations about meat and its accessories, the meanings can be divided into three categories: describing the types of meat, examining the manners of eating meat and its accessories, and the importance and role of meat in health. Following the description of the properties, importance and effects of the consumption of meats, in this category of narrations, it is seen that the prohibition of consumption of salted or dried meat is prohibited. By examining the opinions of some experts, by consuming such meats due to the loss of nutrients and the increased possibility of contracting many diseases, similar results are obtained.

Conclusion: In this article, based on the Islamic lifestyle, the correct method of using food resources to prevent diseases has been analyzed based on hadiths. In this direction, efforts have been made to have the hadiths of the Arbaah books, including Kafi after revision, applied and a practical way to emerge in the social life of families. Since the health of food using hadith has not been properly and properly considered in the lifestyle, it is necessary to pay more attention to this science in order to connect to the source of science and immunity from errors and mistakes.


Keywords: Health, Meat, Rawza Kafi

Please cite this article as follows: Kolaei G, Shamsaei M. A. Survey of the Hadiths of Rawza Kafi about Meat and its Accessories in Health. *J Religions & Health*. 2023; 1(3): 15-22. DOI: 10.32592/jorh.1.3.15





جستاری در احادیث روضه کافی باب لحوم و ملحقات آن در سلامتی

گیتی کلایی^۱، مریم شمسایی^{۲*} 

۱. دانش‌آموخته‌ی سطح چهار حوزه، مدرس حوزه و دانشگاه جمعیت النور، قم، ایران
۲. گروه معارف اسلامی و مرکز تحقیقات قرآن، حدیث و طب دانشگاه علوم پزشکی شیراز، ایران

چکیده

سابقه و هدف: بخشی از گفتار ائمه دستورها و توصیه‌هایی است در خصوص حفظ سلامت، درمان، پیشگیری از بیماری‌ها و به‌طور کلی، سبک زندگی اسلامی که برای یک شیعه از کلام معصومین (ع) ترسیم خواهد شد.
مواد و روش‌ها: این پژوهش با مراجعه به احادیث روضه کافی باب لحوم و تجزیه و تحلیل آن‌ها به صورت توصیفی تحلیلی انجام شد که با رویکرد اعتبارسنجی صدور و فقه‌الحدیث به موضوع احادیث روضه کافی باب لحوم جهت درمان و پیشگیری از بیماری‌ها می‌پردازد.

یافته‌ها: بعد از بررسی روایات باب لحوم و ملحقات آن، مدلول‌ها را می‌توان در سه دسته‌ی بیان انواع گوشت‌ها، بررسی آداب خوردن گوشت و ملحقات آن و اهمیت و نقش گوشت در سلامتی تقسیم کرد. به دنبال بیان خواص، اهمیت و آثار مصرف گوشت‌ها در این دسته روایات از بیان معصوم، نهی از مصرف قدید یا گوشت نمک‌سود شده یا خشک‌شده دیده می‌شود. با بررسی نظرهای برخی متخصصان، با مصرف چنین گوشت‌هایی به دلیل از دست دادن مواد مغذی و بالا رفتن احتمال ابتلا به بسیاری از بیماری‌ها، نتایجی مشابه کلام معصوم به دست می‌آید.
نتیجه‌گیری: در این نوشتار سبک زندگی اسلامی در زمینه‌ی روش صحیح استفاده از منابع غذایی به‌منظور پیشگیری از بیماری‌ها بر اساس احادیث بررسی و تحلیل شده است. در این راستا، تلاش شده است احادیث کتب اربعه، از جمله کافی بعد از تنقیح، کاربردی شود و سیره‌ای عملی در زندگی اجتماعی خانواده‌ها پدید آید. از آنجاکه به سلامت مواد غذایی با استفاده از حدیث، به‌طور بایسته و شایسته در سبک زندگی توجه نشده است، ضرورت دارد به این علم، به دلیل اتصال به منبع علوم و مصونیت از خطا و اشتباه بیشتر پرداخته شود.

تمامی حقوق نشر برای دانشگاه علوم پزشکی همدان محفوظ است.

* نویسنده مسئول: مریم شمسایی، گروه حدیث دانشگاه علوم پزشکی شیراز، شیراز، ایران

ایمیل: Shamsaie2008@yahoo.com

واژگان کلیدی: لحم، روضه کافی، سلامتی

استناد: کلایی، گیتی؛ شمسایی، مریم. جستاری در احادیث روضه کافی باب لحوم و ملحقات آن در سلامتی. مجله بین رشته ای دین و سلامت ابن سینا، تابستان ۱۴۰۲؛ ۱(۳): ۱۵-۲۲.

مقدمه

گفتار یا فعل در کانون توجه است. احادیث بعد از قرآن کریم، منبعی برای شناخت شریعت آسمانی مسلمانان است (۱) که از دوران رسالت تا کنون، به‌عنوان روشن‌کننده‌ی راه مسلمانان تحقیق و بررسی شده است. به دلیل فاصله‌ی زیاد بین زمان صدور این احادیث و امروز، راه دستیابی به آن‌ها مراجعه به متون حدیثی است. شیعه چهار منبع حدیثی معتبر دارد که از آن‌ها به‌عنوان کتب اربعه نام برده شده است. یکی از این کتاب‌ها کافی از تفه‌الاسلام کلینی (۲۵۰-۳۲۹ ه. ق.) است. سه کتاب

بخشی از گفتار ائمه دستورها و توصیه‌هایی است در خصوص حفظ سلامت، درمان، پیشگیری از بیماری‌ها و به‌طور کلی، سبک زندگی اسلامی که برای یک شیعه از کلام معصومین (ع) ترسیم خواهد شد. یکی از دلایل بهره‌برداری از احادیث حصول اطمینان به صدور حدیث از معصوم است. لذا اگر اطمینان حاصل شود که حدیثی از معصوم صادر شده است، به بهره‌برداری از آن در زمینه‌های پیش‌گفته نزدیک شده‌ایم. همچنین، برداشت صحیح مطابق نظر معصوم از متن روایت در حصول نتیجه‌ی مدنظر از آن

به معنی فهم درست و ژرف از گفتار و کردار معصومان (ع) است (۸). با توجه به موضوعاتی که در این علم درباره‌ی آن‌ها بحث می‌شود، برخی فقه‌الحديث را علمی دانسته‌اند که از شرح لغات و بیان حالات آن از جهت نص یا ظاهر بودن، عام یا خاص، مطلق یا مقید، مجمل یا مبین، معارض یا غیرمعارض بحث می‌کند (۹). ابن ادریس حلی در کتاب السرائر برای اولین بار، ترکیب فقه‌الحديث را برای معانی و وجوه مختلف ارائه‌شده در حدیث به کار برده است (۸).

۲. بررسی سند روایات باب لحوم و ملحقات آن

قبل از بررسی سند احادیث، به اصطلاحاتی که لازم است، به‌صورت مختصر اشاره می‌شود. در علم درایه‌الحديث، اخبار به لحاظ اعتبار به دو دسته تقسیم می‌شوند. خبر متواتر و خبر واحد. خبر متواتر به خبری اطلاق می‌شود که سلسله‌راویان آن تا معصوم (ع) در هر طبقه به اندازه‌ای باشد که امکان توافق آن‌ها بر کذب محال باشد. در این صورت، علم به مضمون خبر به دست می‌آید، مگر آنکه شنونده به دلیل شبهه یا تقلید یا تعصب، اعتقاد مخالف مضمون خبر داشته باشد (۶). خبر واحد خبری است که به حد تواتر نرسیده باشد (۶). با توجه به اختلاف حالات راویان مانند عدالت، ایمان و ضبط، خبر واحد به چهار قسم اصلی تقسیم می‌شود: صحیح، حسن، موثق و ضعیف. حدیث صحیح به حدیثی گفته می‌شود که سلسله‌سند آن به معصوم متصل باشد و همه‌ی راویان آن در همه‌ی طبقات، شیعه‌ی دوازده‌امامی، ضابط و عادل معرفی شده باشند. حدیث حسن به حدیثی گفته می‌شود که علاوه بر اتصال به معصوم در سلسله‌سند، راویان آن شیعه‌ی اثنی‌عشری و قابل تقدیر (نه در حد اثبات عدالت) باشند. حدیث موثق حدیثی است که در سند آن اتصال به معصوم برقرار باشد و حداقل یک راوی آن غیرشیعه‌ی دوازده‌امامی، اما موثق باشد. حدیث ضعیف حدیثی است که یکی از شرایط فوق را نداشته باشد؛ مثلاً متصل نبودن به معصوم یا فسق راوی یا کذب او و... در آن دیده شود (۱۰). خبر واحدی که در آن نام افراد نقل‌کننده‌ی حدیث در سلسله‌سند نیامده باشد، حدیث مرسل نامیده می‌شود (همان، ص ۶۵). در این پژوهش، مرسل (مرسل شامل معلق، منقطع و معضل و مرسل است) به معنای عام آن در مقابل مسند در نظر گرفته می‌شود. قاعده‌ی اولیه در سند مرسل عدم اعتبار است؛ زیرا مرسل به معنای عام، یعنی حدیثی که سند ندارد یا بعضی از افراد در سلسله‌سند آن حذف شده‌اند و قابل ارزیابی نیست (۱۱).

در کتب روایی، احادیث صحیح و ضعیف در کنار هم بیان شده است و علما قبل از استناد به آن‌ها، باید اعتبارسنجی کنند و پس از تأیید روایت از نظر سند و دلالت، از آن‌ها در استنباط بهره ببرند. از دیرباز، تلاش‌های زیادی در تدوین روش‌ها و وضع قواعد و اصطلاحات برای روشمند کردن ارزیابی احادیث به عمل آمده که نتیجه‌ی این تلاش‌ها شکل گرفتن علم رجال است. این علم ریشه در کلام معصومان دارد که فرمودند: «ببینید علمتان را از چه کسانی می‌گیرید» (۱۲). لذا راویان احادیث و اسناد آن‌ها از نظر طبقات

کافی یعنی اصول کافی، فروع کافی و روضه‌ی کافی در مجموع ۱۶۱۹۹ روایت (۲) دارد. فروع کافی کتابی پنج‌جلدی است که مجلدات سوم تا هفتم کتاب الکافی بوده و شامل احادیث فقهی است. جلد ششم الکافی مشتمل بر کتاب‌هایی از جمله کتاب اطعمه است. در این نوشتار پژوهشی، احادیث باب لحوم کتاب اطعمه در زمینه‌ی انواع، عادات و آداب و اهمیت تناول گوشت و ملحقات آن از جمله شیر، پیه و... به‌منظور حفظ سلامتی بر مبنای روایات، بررسی سندی می‌شود. در همین راستا، پس از بررسی سندی، مدلولات حدیثی این گروه روایات به سه وجه دلالت تقسیم و دلالت هریک از لحاظ محتوایی بررسی می‌شود. هدف این پژوهش بررسی میزان اعتبار (وثوق سندی) احادیث این باب و دسته‌بندی آن‌ها بر مبنای فهم دلالتی است. دلیل اهمیت این پژوهش ترسیم الگویی مناسب برای سلامتی بر مبنای احادیث و کشف رموز این دستورات در زمینه‌ی درمان و پیشگیری و نیز تقویت مفاد احادیث ضعیف با مقایسه و کمک گرفتن از احادیث هم‌مضمون صحیح (در صورت موجود بودن) است. جایگاه و اهمیت بحث تغذیه و تأثیر آن بر سلامت جسم و روح انسان در میان اندیشمندان و دانشمندان مسلمان منزلت خاصی داشته که افزون بر بهره‌مندی از آیات و روایات، نسخه‌های بی‌شماری در این عرصه نگارش شده است؛ از جمله طب‌النبی (ص) از ابوالعباس مستغفری، طب‌الائمة از عبدالله و حسین بن بسطام، مع‌الطب فی القرآن الکریم از عبدالحمید دیاب و احمد قرقوز و... .

۱. تعاریف و مفاهیم

حدیث ویژگی‌هایی دارد که باید علاوه بر قواعد عرفی، آن ویژگی‌ها را مدنظر قرار داد؛ از جمله سند احادیث و محتوای آن‌ها یا فقه‌الحديث. برای روشن شدن این جنبه‌ی احادیث ابتدا به واژه‌شناسی سند و فقه‌الحديث پرداخته می‌شود.

سند

سند در لغت به معنی تکیه‌گاه است. چنان‌که گفته‌اند: «هر آنچه چیزی را به او تکیه دادی، تکیه‌گاه (مسند) نام دارد» (۳). همچنین، آورده‌اند: «سند یعنی آن چیزی که به آن تکیه دهی؛ مانند دیوار و جز آن» (۴). در اصطلاح، سند به معنی سلسله‌راویان حدیث تا معصوم است. در تعریف سند حدیث آورده‌اند: «سند که همان طریق متن است، یعنی مجموعه‌ی کسانی که متن را نقل کرده‌اند» (۵). همچنین، آورده‌اند: «سند به معنی طریق متن است، یعنی افرادی که متن را به‌ترتیب نقل کرده‌اند» (۶). بنابراین، می‌توان گفت سند یکی از پایه‌های اعتبار حدیث است که بدون آن، حدیث تکیه‌گاهی ندارد.

فقه‌الحديث

فقه در لغت به معنای فهم عمیق و دقیق است (۳) و حدیث در اصطلاح سخن، رفتار و تقریر معصوم است (۷). ترکیب فقه و حدیث

باید بررسی شوند و به عبارتی، روایت باید از درون و بیرون نقد شود. تصنیفات رجالی در طول تاریخ سیر تکاملی را طی کرده‌اند و در زمان علمای متأخر تا به امروز نیز این تلاش‌ها ادامه دارد.

روش اعتبارسنجی در علم رجال به دو صورت عنوان می‌شود: ۱. روش علمای متقدم؛ ۲. روش علمای متأخر (حسینی شیرازی، ۱۳۹۵، شماره‌ی ۲۳-۲۴).

الف. روش علمای متقدم

علمای متقدم استوانه‌های علم و تقوا هستند و توثیقاتشان مبتنی بر حس و قرائن است. لذا ارزیابی آن‌ها از روایات معتبر است، تا جایی که علمای متأخر در اعتبارسنجی روایات به کلام آنان استناد می‌کنند. هرچند علمای رجالی هر یک با تکیه بر ویژگی خاص، شیوه‌ای را برای ارزیابی راوی و سند روایت برگزیده‌اند، در مجموع می‌توان محورهای زیر را از دیدگاه‌های آنان برداشت کرد: ذکر طبقات، ذکر مذهب و عقاید راوی، توثیق دسته‌جمعی بعضی افراد، نسب و قبيله، توثیق و تضعیف راوی، ترسیم فضای بیان احادیث از نظر سیاسی، ذکر روش و سیره‌ی ائمه در مدح و ذم، ذکر اصول و مصنفات روایی، تنظیم و ترتیب اسامی راویان کتب روایی بر اساس حروف الفبا یا به اصطلاح، فهرست‌نگاری راویان و کتب آن‌ها، ذکر راویان به ترتیب هم‌زمانی با پیامبر و ائمه‌ی بعد از ایشان، ذکر نام استادان و مشایخ ثقات و ...

ب. روش علمای متأخر (علمای قرن هفتم به بعد)

روش رجالی متأخران برگرفته از دیدگاه علامه حلی در ارزیابی احادیث است. در این روش نیز به ارزیابی احادیث از نظر راوی و سند پرداخته می‌شود و سعی بر این است که با ابداع شیوه و روشی جدید، راه اعتبارسنجی احادیث سهل شود. البته، در این روش، مبنای کار همان روش متقدمان علمای رجال است. چنان‌که گفتیم، در این روش جدید، حدیث به صحیح، موثق، حسن و ضعیف تقسیم می‌شود.

در دوران اخیر، برای پاسخ‌گویی به نیازها و هموار شدن راه توثیق و تضعیف، کتب ارزشمندی در این رابطه به رشته‌ی تحریر درآمده است. از جمله آن‌ها می‌توان به تلاش‌های علمی مرحوم بروجردی اشاره کرد. تألیفات و تتبعات ایشان را می‌توان به دو دسته‌ی کلی تقسیم کرد:

۱. مرتب الاسانید (تجرید الاسانید، ترتیب الاسانید، تنقیح الاسانید): در این کتاب استادان و شاگردان راوی، عصر و طبقه‌ی او معین شده است.

۲. طبقات الرجال که طبقات راویان از پیامبر تا عصر شیخ طوسی به دوازده طبقه تقسیم شده است.

بعد از ایشان، محقق خوبی با نگارش معجم رجال الحدیث در ۲۳ مجلد، ضمن بیان نظرهای علمای رجالی قدیم، به تعداد روایات هر راوی و محل آن‌ها در کتب اربعه اشاره کرده است. وی همچنین، به ذکر نام و شاگردان راوی پرداخته و به این وسیله، مشکل بسیاری

از اسامی مشترک را حل کرده است.

مجموع ۱۰۷ حدیثی که از کتاب الکافی (۱۲) در این مقاله بررسی شده است، از باب‌های زیر هستند: باب‌های ۵۵ (ارزش گوشت)، ۵۶ (دگرگون شدن اخلاق در اثر نخوردن گوشت به مدت چهل روز)، ۵۷ (برتری گوشت گوسفند بر گوشت بز)، ۵۸ (گوشت گاو و پیه آن)، ۵۹ (گوشت شتر و شتر خراسانی)، ۶۰ (گوشت پرندگان)، ۶۱ (گوشت آهو)، ۶۲ (گوشت گاو میش)، ۶۳ (کراهت خوردن گوشت ناپخته)، ۶۴ (گوشت قدید)، ۶۵ (برتری گوشت سردست بر گوشت دیگر اعضا)، ۶۶ (غذای پخته‌شده)، ۶۷ (ترید یا ثرید)، ۶۸ (گوشت بریان، کباب و کله)، ۶۹ (حلیم)، ۷۳ (پاک کردن استخوان)، ۷۴ (ماهی)، ۸۳ (روغن حیوانی)، ۸۴ (شیر حیوانات)، ۸۵ (شیر گاو)، ۸۷ (شیر شتر)، ۸۸ (شیر الاغ).

هرچند بعضی از احادیث این برش از کافی ضعیف یا مرفوع هستند، تعداد زیادی نیز صحیح و موثق‌اند. از مجموع این روایات ارزیابی‌شده، تعداد ۵۶ روایت در دسته‌ی صحیح و موثق و ۵۱ روایت در دسته‌ی ضعیف قرار می‌گیرند. به عبارتی، بیشتر از نصف احادیث قابل اعتماد هستند. در این تحقیق، روایات صحیح و موثق با تأکید بر نهی از قدید یا گوشت خشک و نمک‌سودشده و اشاره به مضرات آن مهم است. بنابراین، شرح‌حالی از برخی افراد در سلسله‌سند این باب به صورت مختصر بیان می‌شود.

باب ۶۴ فروع الکافی (۱۲) شامل هفت روایت در مورد قدید است. روایت سوم و چهارم آن صحیح و مسند است و راویان آن‌ها مشترک‌اند که از امام هادی (ع) نقل شده و محمد بن عیسی یکی از راویان هر دو روایت است. بنا به نظر مرحوم خوبی، محمد بن عیسی و محمد بن عیسی بن سعید و محمد بن عیسی بن عبید یک نفر هستند (۱۳). خوبی با حل مسئله‌ی مشترکات به علم رجال خدمت بزرگی کرده است. وی در معجم رجالی خود آورده که هر سه راوی از ابی جعفر الثانی (امام هادی (ع)) نقل روایت کرده‌اند. همچنین، در این کتاب (۱۳)، بعد از بیان نجاشی درباره‌ی محمد بن عیسی که از شیوخ اهل قم بوده، آمده است: «هذا متحد مع من بعده». به این معنا که او در واقع با راوی بعدی، یعنی محمد بن عیسی بن عبید بن یقظین، یکی است. در مورد محمد بن عیسی بن عبید نیز آمده است که او در میان اصحاب جلیل، ثقه، عین، کثیر الروایه و دارای تصانیف خوبی بوده است (۱۳) (عدد راوی ۱۱۵۳۶). این عبارت دلالت بر جایگاه رفیع این راوی از منظر امامیه دارد. البته، روایت او از حسن بن محبوب و یونس عبدالرحمن را برخی از حدیث‌شناسان شیعه انکار کرده‌اند؛ اما همچنان غالب علمای شیعه به روایات او اعتنا می‌کنند. در کتاب طبقات الفقهاء آمده است که یقظینی از شخصیت‌های مورد اعتماد ائمه (ع) بوده و امام رضا (ع) او را به نیابت از خود به حج فرستادند. با توجه به اینکه نایب در حج باید فردی عادل و مورد اطمینان منوب عنه باشد، به نیابت گرفته شدن او از طرف امام رضا (ع) همه‌ی تردیدها در مورد ثقه بودن او را از بین می‌برد (۱۴).

محمد بن یحیی یکی دیگر از راویان روایات صحیح در باب

شامل گوسفند، بز، گاو، گاومیش، شتر و گورخر است و بقیه‌ی باب‌های پیش‌گفته را شامل می‌شود. همچنین، به شیر، روغن و پیه برخی از آن‌ها در این باب‌ها اشاره شده است.

ب. آداب خوردن گوشت

از بررسی باب‌های عنوان‌شده از کتاب روضه‌ی کافی، آداب خوردن گوشت را می‌توان در توصیه‌های سلبی و ایجابی احصا کرد. با بیان و تفکیک موارد سلبی و ایجابی، پی برده می‌شود که موارد سلبی از وسعت و گستره‌ی بیشتری برخوردار است. شاید بتوان گفت خوردن و آشامیدن برگرفته از سلسله‌واکنش‌هایی فطری، غریزی و جسمی در انسان است. توصیه‌های شارع در این زمینه بیشتر جنبه‌ی ارشادی دارد و به همان ادراکات طبیعی اشاره می‌کند. میل و رغبت انسان به برطرف کردن نیازهای جسمی خود باعث می‌شود به‌صورت ناخودآگاه به‌سمت تأمین این نیازها در عالم خارج برآید. به‌مرور زمان و با تجربه، برخی ضررها و منفعت‌ها برای انسان اثبات شده است. شارع با اشاره به همین ادراکات برخی از زوایای پنهان از دید عقل و تجربه را برای راهنمایی بشر عنوان می‌کند. بیان موارد سلبی به‌صورت وسیع‌تر نشان از توجه کمتر یا غفلت از آن‌ها و مخفی ماندن آن‌ها از دید عقل و تجربه دارد.

ب. ۱. موارد ایجابی در آداب خوردن گوشت

در این دسته از روایات اشاره می‌شود که سرآمد خورش‌ها در زندگی دنیا و آخرت گوشت است (باب ۵۵، ح ۱-۲-۳) و بیان می‌شود که رسول خدا (ص) و دیگر معصومان (ع) گوشت را دوست داشتند (همان، ح ۷-۸-۹). قرض کردن به حساب خداوند و خریدن گوشت (همان، ح ۳)، پاکیزه‌تر بودن گوشت گوسفند از گوشت بز (باب ۵۷، ح ۱)، منع نداشتن نوشیدن شیر شتر و خوردن گوشت کبوتر پا پر (باب ۶۰، ح ۱) و گوشت گورخر که هرچند نخوردن آن بهتر است (باب ۶۱، ح ۱) و نوشیدن شیر و تناول گوشت گاومیش (باب ۶۲، ح ۱-۲) و گوشت نمک‌سودشده که در سایه خشک شود (باب ۶۴، ح ۲)، محبوب بودن ترید (باب ۶۷، ح ۲) و برکت داشتن آن (همان، ح ۳-۸-۹) و خوردن ترید با روغن زیتون (همان، ح ۷)، خوردن کباب برای رفع ضعف بدن (باب ۶۸، ح ۲) و زردی چهره (همان، ح ۳) و برطرف کردن تب (همان، ح ۴)، نشاط‌آور بودن حلیم و سفارش به خوردن آن (باب ۶۹، ح ۱-۲)، حلال بودن شیر و تخم هر حیوانی که گوشتش حلال و پاکیزه باشد (باب ۷۵، ح ۷)، مفید بودن روغن حیوانی (باب ۸۳، ح ۱-۲-۳)، مبارک بودن (باب ۸۴، ح ۱) و غذای پیامبران بودن شیر (همان، ح ۶)، ترجیح شیر گوسفند سیاه به گوسفند سرخ (همان، ح ۲) و شیر گاو سرخ به سیاه (همان، ح ۳)، دارو بودن شیر گاو و شفا بودن آن (باب ۸۵، ح ۱)، مفید بودن شیر شتر ماده (همان، ح ۲)، علاج بیماری با شیر الاغ (باب ۸۸، ح ۱-۲-۳-۴) و... از دیگر موارد ذکرشده در این روایات هستند.

قدید است. او از بزرگان قم در زمان خویش و استاد شیخ کلینی بوده است. نجاشی در مورد او گفته که محمد بن یحیی ابوجعفر العطار القمی بزرگ اصحاب ما در زمان خود ثقه، عین، کثیرالحدیث و دارای تألیفاتی است (۱۴). شیخ طوسی نیز درباره‌ی ایشان گفته است که کلینی از محمد بن یحیی العطار نقل روایت کرده اهل قم و کثیرالروایت است (همان ص ۳۳). شیخ صدوق در من لایحضره الفقیه (۱۵)، «میرزا حسین نوری» در «مستدرک الوسائل» و «میرداماد» در «تعلیق علی کتاب الکافی» این محدث را ستوده و از او به عظمت و بزرگی یاد کرده‌اند.

۳. فقه‌الحدیث روایات باب لحوم و ملحقات آن

چنان‌که بیان شد، مباحث مربوط به متن در دانش حدیثی تحت عنوان فقه‌الحدیث ارائه می‌شود. بخش عمده‌ی تحلیل و بررسی و ارائه‌ی راهکار برای درمان، پیشگیری و... بر عهده‌ی فقه‌الحدیث است. با بررسی مدلول‌های روایات مدنظر، می‌توان آن‌ها را به چند دسته تقسیم کرد: الف. بیان انواع گوشت‌ها اعم از حیوانات، پرندگان و ماهی‌ها و فراورده‌های دیگر آن‌ها؛ ب. بررسی آداب خوردن گوشت و ملحقات آن؛ ج. اهمیت گوشت و نقش آن در سلامتی. در این بخش به‌صورت مختصر، به بیان انواع گوشت و بررسی آداب خوردن آن در این دسته روایات پرداخته می‌شود.

الف. انواع گوشت

گوشت‌هایی که در این دسته از روایات به آن‌ها اشاره شده، شامل گوشت پرندگان، ماهی‌ها و حیوانات است. در باب ۶۰ هرچند به خوردن گوشت پرندگان اعم از مرغابی (حدیث ۱)، مرغ (همان)، مرغ دراج (همان)، کبک (حدیث ۴)، مرغ سنگ‌خوار (حدیث ۵)، پرنده‌ی حبارا (حدیث ۶) توصیه شده، بهترین آن‌ها گوشت جوجه‌ای است که بال درآورده یا نزدیک است بال درآورد (حدیث ۱-۲). در برخی روایات به خواص درمانی گوشت انواعی از این پرندگان اشاره شده است؛ مثلاً خواص درمانی گوشت دراج برای خاموش شدن خشم (حدیث ۳)، کبک برای دور کردن تب (حدیث ۴)، مرغ سنگ‌خوار برای بیماری یرقان (حدیث ۵)، پرنده‌ی حبارا برای درمان بواسیر و کمردرد (حدیث ۶). روایات این باب (گوشت پرندگان) ضعیف هستند و از آن جهت که منظور این پژوهش گوشت حیوانات است، از بررسی بیشتر آن‌ها خودداری می‌کنیم. بخشی از این دسته از روایات به خوردن ماهی اشاره می‌کنند. خوردن ماهی با خرما یا عسل (حدیث ۱)، خوردن ماهی تازه (حدیث ۳) به‌صورت سرخ‌شده (حدیث ۳) و کبابی با آب و نمک (حدیث ۱۰) بعد از حجامت برای رفع بیماری (همان) و مداومت نداشتن بر خوردن ماهی (حدیث ۵) چون بدن را ذوب (حدیث ۶-۷) و پیه چشم را آب می‌کند (حدیث ۸)، از توصیه‌هایی است که در روایات باب ۷۴ دیده می‌شود. برخی روایات این باب صحیح یا موثق هستند. دسته‌ی سوم به بیان گوشت حیوانات می‌پردازد که

ب. ۲. موارد سلبی در آداب خوردن گوشت

در بیان موارد سلبی و نهی در این دسته از روایات می‌توان موارد زیر را عنوان کرد: بیماری بودن گوشت گاو (باب ۵۸، ح ۳)، خودداری کردن از خوردن گوشت گورخر به دلیل وحشی بودن آن (باب ۶۱، ح ۱)، نهی از خوردن گوشت ناپخته چون خوراک درندگان است (باب ۶۳، ح ۱-۲)، نهی از خوردن گوشت خشک (باب ۶۴، ح ۳-۴-۶)، نهی از خوردن غذاهای رنگارنگ (باب ۶۶، ح ۸)، نهی از پاک کردن استخوان (باب ۷۳، ح ۱)، نهی از خوردن ماهی بدون همراهی خرما یا عسل (باب ۷۴، ح ۱)، مداومت نداشتن بر خوردن ماهی (همان، ح ۵-۶-۸-۹)، نهی از خوردن روغن حیوانی در شب (باب ۸۳، ح ۴-۵) و برای اشخاص سال‌خورده (باب ۸۳، ح ۶).

ج. اهمیت گوشت و نقش آن در سلامتی

در این دسته از روایات به اهمیت و خواص درمانی انواع گوشت که ذکر شد، اشاره می‌شود. به این دلیل که مهم ما شناسایی توصیه‌ها در مورد خواص درمانی گوشت است، از ملحقات گوشت صرف‌نظر می‌شود. تأکید ما در این قسمت بر احادیث صحیح و موثق است.

باب ۵۶ در مورد دگرگون شدن اخلاق در اثر نخوردن گوشت به مدت چهل روز است. روایت اول این باب از قول امام صادق (ع) نقل می‌شود که ترک کردن خوردن گوشت به مدت چهل روز باعث بداخلاقی می‌شود. روایت دوم مضمونی شبیه به روایت اول دارد. از امام رضا (ع) سؤال می‌شود و ایشان بداخلاقی را نتیجه‌ی سه روز گوشت نخوردن عنوان می‌کند. امام (ع) این مطلب را رد کرده و چهل روز گوشت نخوردن را بیان می‌کند و دلیل آن را دگرگونی بدن و اخلاق در این مدت می‌دانند. بنابراین، یکی از راه‌های حفظ بدن در برابر بیماری‌ها خوردن گوشت است. البته، حد تعادل در کلام معصوم چهل روز ذکر شده است.

باب ۵۷ برتری گوشت گوسفند بر گوشت بز را عنوان می‌کند. روایت دوم از امام رضا (ع) بیان شده است که در آن از ایشان سؤال می‌شود آیا گوشت گوسفند سودا را تحریک می‌کند و امام (ع) می‌فرماید: «اگر دامی از گوسفند گرامی‌تر بود، خداوند متعال آن را فدای اسماعیل می‌کرد.» در روایت سوم همین باب، هرچند روایت ضعیفی است، از تحریک شدن صفرا در نتیجه‌ی خوردن گوشت گوسفند سؤال می‌شود و امام رضا (ع) عین همان جواب را می‌دهند. تأکید امام بر بهتر بودن گوشت گوسفند نشان از این است که این نوع گوشت با طبع انسان سازگارتر است؛ در نتیجه، در سبک زندگی اسلامی تأکید بر مصرف گوشت گوسفند است.

باب ۵۸ در مورد گوشت گاو و پیه‌های آن است. در حدیث دوم این باب که از امام صادق (ع) است، برای درمان بیماری برص توصیه به خوردن گوشت گاو شده است. امام در حدیث سوم شیر گاو را دارو و روغن آن را شفا دانسته‌اند. حدیث چهارم و پنجم این باب به خوردن پیه گاو توصیه می‌کند و بیان می‌شود که پیه گاو به اندازه‌ی خود، بیماری را از بدن بیرون می‌کند.

باب ۶۳ درباره‌ی کراهت خوردن گوشت ناپخته است. در حدیث اول از امام باقر (ع) روایت شده که رسول خدا (ص) از خوردن گوشت ناپخته منع کرده و فرموده‌اند: «گوشت ناپخته خوراک درندگان است.» همین مضمون در روایت دوم نیز دیده می‌شود.

باب ۶۴ در مورد گوشت قدید است. از آن جهت که تأکید این مقاله بر گوشت قدید است، این باب را در انتهای مطالب این قسمت بررسی می‌کنیم تا علاوه بر افزونی کلام در آن، با مطلب بعدی که بررسی گوشت خشک و نمک‌سود در طب است، هم‌خوانی بیشتری داشته باشد.

باب ۶۶ درباره‌ی غذای پخته‌شده است. در حدیث دوم از امام صادق (ع) روایت شده که امیرالمؤمنین (ع) علاج ناتوانی را خوردن گوشت با شیر عنوان می‌کنند. حدیث چهارم پخته شدن گوشت با شیر را توصیه می‌کند.

باب ۶۸ درباره‌ی گوشت بریان، کباب و کله است. در روایت دوم از امام کاظم (ع) نقل شده که برای رفع ضعف و ناتوانی، توصیه به خوردن کباب شده است. همچنین، در حدیث سوم، برای رفع تب و زردی چهره، خوردن گوشت به‌صورت کبابی توصیه شده است.

باب ۶۴ درباره‌ی گوشت قدید است. این دسته از روایات در مورد گوشت خشک و نمک‌سودشده است. معمولاً برای نگهداری طولانی‌مدت گوشت و استفاده از آن در مواقع کمبود، گوشت نمک‌سود و خشک می‌شود. چنان‌که بیان شد، این باب دارای هفت حدیث است. هرچند پنج حدیث از این باب ضعیف است، حمل بر تأکید روایت‌های صحیح می‌شود. از آنجاکه مبنا در این مقاله بررسی احادیث صحیح است، به بررسی آن‌ها می‌پردازیم.

در حدیث سوم این باب از محمد بن عیسی به نقل از امام هادی (ع) آمده است که ایشان فرمودند: «هیچ غذایی مانند گوشت خشک نخوردم که بیماری را ماندگارتر و آن را تهییج کند.» در این کلام، نهی امام (ع) از مصرف گوشت خشک‌شده کاملاً مشهود است. همچنین، در حدیث چهارم نیز از محمد بن عیسی به نقل از امام هادی (ع) آمده است: «گوشت قدید گوشت بدی است؛ زیرا در معده شل و نرم می‌شود و همه‌ی بیماری‌ها را تحریک می‌کند و برای هیچ چیزی سودمند نیست، بلکه برای همه‌ی چیزها مضر است.» بنابراین، معصوم (ع) نرم و شل شدن گوشت قدید در معده و تحریک بیماری‌ها و همچنین، مترتب نبودن هیچ نفعی از خوردن قدید را علت نهی از مصرف آن عنوان می‌کنند.

بقیه‌ی روایات این باب ضعیف هستند؛ ولی ما را در رسیدن به مقصود از این بررسی، یاری می‌دهند. در روایت اول و دوم این باب از طرف معصوم منعی در خوردن این گوشت بیان نشده است. با توجه به دو روایت صحیح در نهی از مصرف قدید، این روایات حمل بر مصرف کم این نوع گوشت می‌شود. در روایت پنجم درباره‌ی گوشت قدید، در کلام امام صادق (ع) عنوان ایجاد فساد در شکم سالم دیده می‌شود که حمل بر مؤکد بودن نهی از خوردن این گوشت در دو روایت صحیح می‌شود. در روایت ششم عنوان شده است یکی از چیزهایی که بدن را نابود می‌کند و چه بسا باعث مرگ

شود. تیرامین می‌تواند باعث افزایش ناگهانی فشار خون، سردرد و حتی حملات مرگبار برای افرادی شود که تحت درمان افسردگی با مونوآمین اکسیداز هستند. سرطان‌های مری و معده در بین افرادی که مقدار زیادی غذای دودی و نمک‌سود می‌خورند، بیشتر است. گوشت و ماهی نمک‌سودشده در برخی از مناطق، از غذاهای رایج در رژیم غذایی مردم است. استفاده‌ی گسترده از نمک در غذاهای فراوری‌شده در طی سال‌های اخیر موجب بروز نگرانی در مورد سلامتی مصرف‌کنندگان شده است. این نگرانی‌ها زمانی ایجاد شد که نتایج مطالعات گوناگون نشان داد مصرف زیاد نمک طعام (سدیم کلراید) از عوامل مهم خطر در ابتلا به بیماری پرفشاری خون و پیشرفت آن است. دریافت زیاد سدیم از رژیم غذایی به شکل نمک، نه تنها به افزایش فشار خون منجر می‌شود، بلکه خطر ابتلا به بیماری‌های قلبی و عروقی را نیز افزایش می‌دهد. همچنین، از طریق دفع زیاد کلسیم ادراری، موجب نرمی استخوان (در صورت عدم دریافت کافی کلسیم) می‌شود (۱۶).

رنگ صورتی و قرمز در غذاهای فراوری‌شده (سوسیس و کالباس و...) ناشی از وجود نیتريت‌ها است که به کاهش رشد باکتری‌ها و کند شدن روند اکسایش چربی‌ها کمک می‌کند. نیتريت سدیم ماده‌ای افزودنی و از جمله ترکیباتی است که برای بهبود رنگ، طعم، بافت و خواص آنتی‌اکسیدانی و ضدباکتری‌یابی به فرمولاسیون فرآورده‌های گوشتی عمل‌آوری‌شده و حرارت‌دیده اضافه می‌شود. یکی از مسائلی که در مورد اضافه کردن نیتريت به فرمولاسیون این محصولات مطرح می‌شود، تولید N- نیتروزآمین‌های فرار و سرطان‌زا است. باقی‌مانده‌ی نیتريت طی واکنش‌هایی پیچیده، این ماده‌ی سمی را تولید می‌کند. N- نیتروزآمین‌های فرار باعث ایجاد تومور در ارگان‌های مختلف بدن، خصوصاً کبد، ریه، کلیه، مثانه، پانکراس، مری و زبان می‌شوند (۱۶).

نتیجه‌گیری

از بررسی دسته‌ای از روایات باب اطعمه و بخش لحوم و برخی ملحقات آن در کتاب فروع کافی جلد ششم به این نتیجه رسیدیم که اسلام استفاده از گوشت و ملحقات آن را به مسلمانان توصیه می‌کند؛ ولی در نوع، مقدار مصرف و همچنین، چگونگی پخت دستوراتی دارد که سبک زندگی مردم را برای داشتن بدن سالم ترسیم می‌کند. در این مقاله، به‌خصوص روایات باب قدید یا گوشت نمک‌سود و خشک‌شده با دقت بیشتری ارزیابی شد و به این نتیجه رسیدیم که استفاده از این نوع گوشت به دلیل احتمال ایجاد بیماری به مردم توصیه نمی‌شود. از آنجاکه کلام معصوم برگرفته از وحی است و توصیه‌های آنان برای داشتن جامعه‌ای سالم راه‌گشا است، لازم است مصداق این نوع گوشت در جوامع امروزی مشخص شود تا از ضررهایی که در اثر مصرف ناآگاهانه متوجه جامعه می‌شود، جلوگیری به عمل آید. هر نوع گوشت فریزشده، کنسروشده، نمک‌سود و خشک‌شده مصداق بارزی از قدید محسوب می‌شود.

انسان می‌شود، قدید است. در روایت هفتم از معصوم نقل شده است یکی از چیزهایی که به همه چیز ضرر می‌زند و برای هیچ چیز فایده‌ای ندارند، گوشت خشک است. همچنین، آمده است که این نوع گوشت لاغر می‌کند و منظور امام (ع) لاغری‌ای است که ضرر می‌زند و آسیب‌زا است. این دو روایت نیز حمل بر تأکید نهی از خوردن گوشت خشک‌شده می‌شود.

۴. قدید یا گوشت خشک و نمک‌سودشده

گوشت قدید گوشتی است که آن را قطعه‌قطعه می‌کنند و به‌وسیله‌ی آفتاب یا آتش یا در سایه خشک می‌کنند. در لغت‌نامه‌ها نیز قدید به گوشت پاره‌شده یا به درازا بریده‌شده و خشک و نمک‌سودشده (لغت‌نامه‌ی دهخدا) اطلاق می‌شود. در صنعت تولید غذا، نگهداری طولانی‌مدت از مواد غذایی به فرایندهایی اطلاق می‌شود که طی آن‌ها مواد غذایی را طعم‌دار می‌کنند و با استفاده از روش‌هایی، مواد غذایی را برای مدت طولانی نگه می‌دارند. این روش‌ها مخصوصاً برای نگهداری گوشت و ماهی با اضافه کردن نمک، شکر و انواع نیتريت‌ها یا نیتريت‌ها صورت می‌گیرد. بسیاری از روش‌های نگهداری طولانی‌مدت از غذاها شامل دودی کردن می‌شود.

خشک کردن یکی از روش‌های نگهداری طولانی‌مدت از غذاها است. این فرایند با گرفتن آب موجود در مواد غذایی صورت می‌گیرد. آب خود سبب فساد ماده‌ی غذایی می‌شود و به رشد موجودات ریز زنده کمک می‌کند. معمولاً آب موجود در مواد غذایی ضمن تبخیر از دست می‌رود. بسیاری از غذاها و میوه‌ها را با استفاده از این روش می‌توان تا مدت طولانی نگهداری کرد؛ از جمله گوشت گاو که در نور آفتاب خشک شده باشد (همان).

نمک سود کردن نیز یکی از فرایندهای نگهداری طولانی‌مدت غذاها است. در این فرایند، به ماده‌ی غذایی نمک می‌زنند. بسیاری از باکتری‌ها، قارچ‌ها و دیگر موجودات ریز زنده در محیط‌هایی که حاوی مقادیر زیادی نمک باشند، زنده نمی‌مانند. هر موجود زنده‌ای که وارد چنین محیطی شود، طبق پدیده‌ی اسمز، آب موجود در بدنش خارج می‌شود و بر اثر کم‌آبی می‌میرد. استفاده‌ی گسترده از نمک در غذاهای فراوری‌شده در طی سال‌های اخیر موجب بروز نگرانی در مورد سلامتی مصرف‌کنندگان شده است. این نگرانی‌ها زمانی ایجاد شد که نتایج مطالعات گوناگون نشان داد مصرف زیاد نمک طعام (سدیم کلراید) از عوامل مهم خطر در ابتلا به بیماری پرفشاری خون و پیشرفت آن است (۱۶).

دودی کردن و خشک کردن باعث نابودی مواد مغذی و ویتامین‌های مواد غذایی می‌شود. در فرایند خشک کردن، آب گوشت از بین می‌رود و این مسئله باعث از بین رفتن میکروارگانیزم‌ها می‌شود. همچنین، هرچه مقدار نمک استفاده‌شده در روند خشک کردن بیشتر باشد، گوشت زمان طولانی‌تری حفظ می‌شود؛ اما مواد مغذی آن بیشتر از بین می‌رود. نمک‌سود کردن حاوی تیرامین است که ممکن است باعث بروز حملات میگرنی

اسلامی مؤثر باشد، علاوه بر اینکه بیماری‌های متعددی را اعم از شناخته‌شده و ناشناس به دنبال خواهد داشت.

تشکر و قدردانی

با تشکر از تمام افرادی که ما را در این پژوهش یاری رسانند.

تضاد منافع

در این پژوهش، هیچ‌گونه تضاد منافی برای نویسندگان وجود ندارد.

ملاحظات اخلاقی

این پژوهش به‌عنوان طرح پژوهشی در دانشگاه علوم پزشکی شیراز با کد اخلاق IR.SUMS.REC.1399.421 به ثبت رسیده است.

سهم نویسندگان

گیتی کلایی نویسنده اول، مریم شمسایی نویسنده مسئول

حمایت مالی

حمایت مالی ندارد.

چنان‌که از روایات صحیح‌السند برآمد، مصرف این نوع گوشت را معصومان توصیه نمی‌کنند.

امروزه، در صنایع غذایی برای حفظ و نگهداری طولانی‌مدت از فراورده‌های غذایی، به‌خصوص گوشت انواع حیوانات، از روش نمک‌سود کردن، پختن، کنسرو کردن، فریز کردن و... با افزودن مقادیری نمک، روغن، مواد نگهدارنده، قرار دادن در مجاورت هوای سرد و... بهره برده می‌شود. صرف‌نظر از اینکه این نوع طبخ و بسته‌بندی مواد غذایی باعث می‌شود دسترسی به این مواد غذایی در مواقع لزوم مانند جنگ، زلزله و... در کمترین زمان ممکن صورت پذیرد و همچنین، آماده کردن مواد غذایی به صرف وقت کمتری نیاز داشته باشد، آثار مخربی که با مصرف آن‌ها بر جامعه تحمیل می‌شود، کم نیست.

بنابراین، هر عاملی که باعث شود غذا سبب ضرر و زیان در بدن شود، مانند کم یا زیاد خوردن، بی‌موقع خوردن غذا، عدم تناسب غذا با سن افراد، ناسازگاری غذا با مزاج شخص، رعایت نکردن بعضی موارد از جمله رنگارنگی سفره و تنوع غذایی که معصوم به آن‌ها اشاره کرده است، می‌تواند در ایجاد سبک غلط زندگی در جامعه‌ی

REFERENCES

- Muzaffar M.R. Principles of Jurisprudence, Qom: Ismailian, 8th edition, 2023 :62.
- Ilkhani R, Moradi Z. article extracting and categorizing the medical narrations of Kitab al-Kafi, based on the validity of documents. *Qur'an and Medicine Journal*. 2013;33-36.
- Farahidi Kh A, Kitab al-Ain, Mohaghegh M Makhzoumi, Ibrahim Samraei, Qom: Hijrat Publishing House, second quarter, 1998: 7: 228:370
- Qayyumi A, Moqri M, al-Masbah al-Munir fi Gharib al-Sharh al-Kabeer lelRafa'i, Cairo: Dar al-Maarif, ed. 1, 2018 ;2:291.
- Abdur R M, The Dictionary of the Terminology and Al-Alfaaz Fiqhiyyah, Cairo: Dar Al-Fadilah, 1998 ;2:296
- Mirdamad, Baqir M , Hosseini Estrabadi M, al-Rasheh al-Samawiyyah fi Sharh al-Ahadith Al-Amamiyyah, Qom: Dar al-Khilafah, 1893 :40.
- Baha'i Ameli, Muhammad bin Hossein, al-Alwajiza fi Ilm al-Dara'ya, Basirati, Qom. 2011:4.
- Masoudi, AH, The Method of Understanding Hadith, Tehran: Samt, 3rd edition, 2016:5.
- Tehrani, Agha Bozorg.M.Al-Dhari'a al-Tsanif al-Shia, Dar al-Azwa, Beirut: 3rd edition, 2023;(8):54.
- Sobhani J. Principles of Hadith and Precepts, Jama'ah al-Modarasin, Al-Nashar al-Islami Institute. 2005 :48.
- Shahid S. Al-Raa'ya fi 'Ilam al-Dara'ya, researched by Abdul Hossein MA Bakhal, Qom: School of Aya Allah Marashi. 1987 ;1:137.
- Kolini MY, Al-Kafi (i-Islamiyya), Mohaghegh A, Ghafari A, Jaharam, Tehran. 1986;6:308-337.
- Mousavi Khoei A. The Book of Al-Rajal Hadith and the Description of Tabaqat al-Rijal, Qom: Office of Ayatollah Khoei, 1988;18:92.
- Sobhani Tabrizi J. Encyclopaedia Tabaqat al-Fuqaha, Institute of Imam Sadiq (AS), 1997;19:32-33.
- Sadouq MA, Qomi B, Man la Yahzara AF, translated by Ghafari AL, Sadr Balaghi M J, Tehran: Sadouq Publishing. First edition. 1988;5:7.
- Abedi Q, Hosseini AS, Khaksar SH, Ashabi R. The role of salt in the production technology of meat products and ways to reduce it. *Journal of Nutritional Sciences and Food Industries of Iran*. 2013;5:703-711.