

384933 - حكم رش الخل على البلح لتحويله إلى رطب

السؤال

ما حكم رش الخل على البلح الأحمر وهو على النخل لتسريع تحوله إلي رطب، وتقليل تكلفة العمالة المترتبة على ذلك، علما بأن البلح لو ترك على طبيعته يأخذ وقتاً أطولاً حتى ينضج، ويتحول إلي رطب، فيضطر الفلاح لجنيه على أكثر من مرة، مما يزيد تكلفة الجني؟

الإجابة المفصلة

لا يجوز رش الخل على البلح لتعجيل تحويله إلى رطب لأمرين:

الأول:

ما في ذلك من الغش، فإن البلح المرشوش بالخل يفقد كثيراً من طعمه وفائدته، والمشتري لا يعلم أنه مرشوش، وقد روى مسلم (102) عن أبي هريرة أن رسول الله صلى الله عليه وسلم مرَّ على صُبْرَةِ طَعَامٍ فَأَدْخَلَ يَدَهُ فِيهَا، فَتَلَّتْ أَصَابِعُهُ بَلًّا فَقَالَ: **«مَا هَذَا يَا صَاحِبَ الطَّعَامِ؟»** قَالَ أَصَابَتْهُ السَّمَاءُ يَا رَسُولَ اللَّهِ، قَالَ: **«أَفَلَا جَعَلْتَهُ فَوْقَ الطَّعَامِ كَي يَرَاهُ النَّاسُ، مَنْ عَشَّ فَلَيْسَ مِنِّي»**.

قال ابن حجر الهيتمي رحمه الله: "وضابط الغش المحرم: أن يعلم ذو السلعة من نحو بائع أو مشتر فيها شيئاً، لو اطلع عليه مريد أخذها، ما أخذها بذلك المقابل، فيجب عليه أن يعلمه به ليدخل في أخذه على بصيرة" انتهى من "الزواجر عن اقتراف الكبائر" (1/396).

الثاني:

ما في ذلك من الضرر.

قال الدكتور أحمد كامل أستاذ التغذية بجامعة حلوان: "للمر قىمة غذائية عظيمة، وهي فاكهة صيفية يحتوي علي الحديد والكالسيوم وغني جداً بالمواد الغذائية الضرورية للإنسان، فالكيلو جرام الواحد من التمر يعطي نفس القىمة الحرارية التي يعطيها اللحم أو ثلاثة أضعاف ما يعطيه كيلو واحد من السمك، ويحتوي التمر علي فيتامين "أ" وهو موجود بنسبة عالية تعادل نسبته في زيت السمك والزبد.

ولكن استخدام الخل في ترطيبه له العديد من السلبيات علي صحة الإنسان؛ لأن الخل مادة عضوية تمتص الدهون والسوائل من الجسم، بجانب فقدان القىمة الغذائية للتمر، وتصبح مجرد طعم فقط، بجانب إضراره علي الجهاز

الكبدية لأن حمض الخليك المصنع منه الخل يسبب إتلافاً للكبد".

وقال الدكتور **حسان الدسوقي** استشاري الجهاز الهضمي بمستشفى عين شمس: " ... ورش الخل عليه يفقده جميع فوائده، ويعود بالسلب علي الجهاز الهضمي والكبد"

والله أعلم.