

## لحوم الحمير!!!! أعراض وأضرار وحكم تناولها؟ وكيف يمكن تمييزها عن اللحوم الأخرى.

د. أسماء أسامة محمد طلبية

زميل (مدرس) واستشاري الرقابة الصحية على الأغذية- مستشفيات جامعة أسبوط

E-mail: [Asmaa-tolba@aun.edu.eg](mailto:Asmaa-tolba@aun.edu.eg)

### مقدمة

يقال إن الحمير نشأت في شمال شرق إفريقيا ثم انتشرت إلى أجزاء أخرى من العالم. يبلغ تعداد الحمير في العالم حوالي ٤٤ مليوناً. نصفها موجود في آسيا ، وما يزيد قليلاً عن الربع في إفريقيا والباقي في أمريكا اللاتينية. هناك صور للحمير في مقابر الفراعنة المصريين و ٨٢ إشارة توراتية للحمير. استخدم الرومان القدماء الحمير في نقل العبوات والزراعة ، والحمار ( Equus asinus ، Perissodactyla ) هو حيوان محلي ينتمي إلى عائلة الخيول ، والتي تضم الخيول والحمير الوحشية والبيغال وساهم في تطوير الحضارات المختلفة<sup>(1)</sup>. من ناحية أخرى، أصبح انتشار لحوم الحمير في مصر بنسب غير مسبوقه عن السنوات السابقة بديلاً عن استهلاك اللحوم الحمراء ( الماشية) فمن الصعب تحديد مصدر اللحوم بدقة من خلال هيكل عضلاتها. قد يؤدي الاستبدال الاحتمالي أو الغش غير المعلن لأنواع اللحوم في منتجات اللحوم المطحونة والمعالجة للغاية إلى مخاطر محتملة للإنسان ، يدخل لحم الحمير أحياناً إلى السلسلة الغذائية للإنسان عن طريق الغش ومن المهم والملح بشكل خاص إنشاء طريقة سريعة ودقيقة وموثوقة لتحديد لحم الحمير المغشوش.

### أسباب غش لحوم الماشية بلحم الحمير

كما أن بعض الأشخاص الذين انعدم ضمائرهم اتجهوا حالياً لذبح الحمير وبيعها على أنها لحوم أبقار، وكذلك أصحاب محلات الأكلات السريعة اتجهوا لشراؤها لأنه أقل كثيراً في السعر وتحقق لهم أرباح عالية، دون النظر لحكم الدين في هذا الأمر أو النظر للضرر الذي يسببوه للأشخاص الذين يتناولوها دون علم، وسوف نسرده في هذا المقال الأضرار والاعراض الصحية الناتجة عن تناول لحم الحمير وحكمه الشرعي وكيف تستطيع تمييز لحومها.

### الأضرار الناتجة عن تناول لحم الحمير (2)

تكمن أضرار تناول لحم الحمير بأنه ممنوع بيع لحم الحمير والمتاجرة فيه الكثير من الدول، لذلك يلجأ بعض التجار إلى ذبح الحمير وتنظيفها في أماكن ملوثة ولا تخضع للرقابة مما يجعل اللحم يتعرض للجراثيم والملوثات، بالإضافة إلى أنه لا يتم نقله في المبردات الكبيرة مما يجعله عرضة للحرارة العالية وبالتالي إصابته بالعفن والفساد، وعند تناول الإنسان لهذا اللحم يصابه أضراراً خطيرة كالنزلات المعوية والقىء والإسهال وآلام البطن والمغص، وخاصة التسمم السريع نتيجة الإصابة بالسالمونيلا والمتواجدة بكثافة بلحوم الحمير.

- كما تحتوى لحومها وأحشائها على أمراض بيولوجية كالبكتريا والفطريات الطفيلية والفيروسات الخطيرة، التي تصيب الإنسان بأمراض معوية ميكروبية مزمنة، وتظهر أعراضها

في القيء والإسهال المستمر، بالإضافة إلى نقل لحم الحمير للإنسان لما يعرف بالدودة الشريطية.

- كما أن لحم الحمير غير صالح للاستخدام الآدمي لأن الجهاز الهضمي للإنسان غير مهيا له ويسبب الإضرار الشديدة بالجهاز الهضمي، كالتهابات بالجهاز الهضمي صعب الشفاء منها وفساد عملية الهضم تدريجيا، والتأثير على ديناميكيته ووظائفه بشكل عام، وذلك لعدم اعتياد معدة الإنسان على هذه النوعية من اللحوم عالية السمية.

-المواد والإضافات الكيميائية للحمير لتحسين مذاقها ولونها وجعلها أكثر قبولا تزيد من فرص الإصابة بسرطان الكبد حيث أن هذه المواد الكيميائية قد تكون غير مصرح بها وتضاف بكميات أكثر من المسموح به صحيا، فتشكل عبء على الكبد.

- الإصابة بالأمراض الجلدية الشديدة لدى البعض، كالحساسية والهرش. كما تسبب ضعف المناعة للجسم.

-الإصابة بأمراض الجهاز التنفسي والصدر، وهي النوعية الأخطر من الأمراض المنقولة نتيجة مخالطة الحمار للكلاب والقطط فتنقل من خلالهما للحمار ثم للإنسان بشكل أقوى وأخطر

- استهلاك لحوم الحمير قد يكون خطيرا جدا على صحة الإنسان بسبب بعض بقايا عقاقير المضادات الحيوية من استخدام المضادات الحيوية في الحمير مثل فينيل بوتازون والتي تعتبر شديدة السمية للإنسان. بالإضافة إلى أن استهلاك لحوم الحمير قد يمثل خطرا صحيا محتملا للإنسان كمصدر للإصابة بمرض التوكسوبلازما *Toxoplasma gondii* ، وهو طفيلي وحيد الخلية يسبب داء المقوسات نتيجة تناول أكياس الأنسجة في اللحوم النيئة أو غير المطبوخة جيدا. ويجب على النساء الحوامل والأفراد الذين يعانون من ضعف في جهاز المناعة توخي الحذر؛ بالنسبة لهم والتأكد من مصدر اللحوم والابتعاد عن اللحوم المشكوك فيها، لأن عدوى التوكسوبلازما يمكن أن تسبب مشاكل صحية خطيرة.

أعراض مصاحبه للأشخاص الذين يتناولون لحوم الحمير بكثرة إذا كنت تشك في تناولك للحمير بدلا من لحم البقر فهناك بعض الأعراض نتيجة تناول لحوم الحمير وهي:

١- نتيجة لاستهلاك كميات كبيرة من لحم الحمير وبشكل دوري يصبح اللعاب لزجا وامانلا للخمرة أسفل اللسان وهذا دليل قطعي على استهلاكها.

٢- تبدأ حبوب صغيرة في الظهور خلف الأذن وتكون ذات رأس مدبب، ويمكنك الشعور بوخذ فيها ويمكن الكشف عنها بتحسسها بأطراف أصابع اليد.

٣- تغيير ملحوظ في السلوك والمهارات، كالقدرة على حفظ الطرق مع احتمال العودة اللاإرادية للمنزل دون الحاجة للنظر إلى الطريق. وقد يعتبره البعض اكتساب مهارة الملاحة البرية التلقائية ما هو إلا خلل في الغدد الغونفية اللا دهنية والمسئولة عن الشعور ببعد المكان والزمان ومن أهم أسباب الخلل استهلاك لحوم الحمير المفرومة فرما ناعما (كفتة لحم الحمير).

٤- يحتوي لحم الحمير على مادة تسمى الليكوتين بنسبة وكثافة عالية ولها تأثير سي جدا على العظام وتجعل الإنسان لا يستطيع الوقوف لفترة طويلة وسرعان ما يشعر بالتعب.

٥- تحوّل لون البراز إلى الأزرق الباهت أو الأخضر المصفر.

## حكم الشريعة الإسلامية من تناول لحوم الحمير حكم تناول لحم الحمير

الأصل في هذا الأمر هو التحريم وهذا هو ما ذهب إليه الجمهور من علماء الصحابة والتابعين ومن بعدهم من الأئمة حيث اتفق جمهور العلماء على أن أكل الحمر الأهلية محرّم، قال الإمام النووي: "مال إلى تحريم الحمر الأهلية أكثر العلماء من الصحب فمن بعدهم، ولم نجد عن أحد من الصحابة فيه خلافاً".

هناك العديد من الدلائل من السنة النبوية الشريفة التي تؤكد تحريمها وهي:  
ثبت في الصحيحين عن أبي ثعلبة الخشني رضي الله عنه قال "حرم رسول الله صلى الله عليه وآله وسلم لحوم الحمر الأهلية" وفي الصحيحين عن البراء بن عازب رضي الله عنهما قال "نهانا رسول الله صلى الله عليه وآله وسلم يوم خيبر عن لحوم الحمر الإنسية نضيجاً ونياً"  
وعن ابن عمر رضي الله عنهما قال "أن رسول الله صلى الله عليه وآله وسلم نهى عن أكل لحوم الحمر الأهلية" متفق عليه، وعن ابن أبي أوفى قال "نهى النبي صلى الله عليه وآله وسلم عن أكل لحوم الحمر" رواه أحمد والبخاري، وعن زاهر الأسلمي وكان ممن شهد الشجرة قال "إني لأوقد تحت القدور بلحوم الحمر إذ نادي مناد أن رسول الله صلى الله عليه وآله وسلم نهاكم عن لحوم الحمر" رواه البخاري، وعن ابن أبي أوفى قال "أصابتنا مجاعة ليالي خيبر فلما كان يوم خيبر وقعنا في الحمر الأهلية فانتحرناها فلما غلت بها القدور نادي منادي رسول الله صلى الله عليه وآله وسلم أن أكفوا القدور لا تأكلوا من لحوم الحمر شيئا فقال ناس إنما نهى عنها رسول الله صلى الله عليه وآله وسلم لأنها لم تخمس وقال آخرون نهى عنها البتة" متفق عليه.  
وعن أبي هريرة: (أن النبي صلى الله عليه وآله وسلم حرم يوم خيبر كل ذي ناب من السباع والمجنمة والحمار الإنسي). رواه أحمد والترمذي وصححه وعلية فإن تناول لحم الحمير حرام شرعا فهو نجس وله العديد من الأضرار.

● كيفية التعرف على لحوم الحمير (علامات يتميز بها لحم الحمير): ٤، ٣  
يجب على كل مواطن ومستهلك معرفته كيف تفرق بين لحوم الأبقار ولحم الحمير؟ حيث انتشرت مؤخرا أخبار عديدة عن بيع لحم الحمير على أنه لحم جاموسي أو بقري.  
جميع هذه العلامات يمكنك استخدامها للتعرف على لحم الحمير قبل طهيها، وبعد الطهي، وبشكل عام، ننصح العامة بتجنب اللحوم المطهية المحتوية على توابل كثيرة، والشك فيها على الفور؛ فمن الصعب أن يتم وضع كل هذه الكمية من التوابل إلا من أجل إخفاء حقيقة اللحم، كما ننصح بتجنب جميع اللحوم المصنعة، وعلى رأسها اللانشون والسوسيس وخلافة حيث من السهل استخدام لحم الحمير في تصنيعها بديلا عن اللحوم البقرية كنوع من أنواع الغش وتم الكشف عنه مؤخرا.

يقسم التعرف على لحوم الحمير إلى جزئين

- الجزء الأول: التعرف على لحم الحمير قبل الطهي وهي طازجة.
- الجزء الثاني: معرفة لحم الحمير بعد الطهي .
- الجزء الثالث: الكشف على لحم الحمير معمليا.

أولاً: التعرف علي لحم الحمير قبل الطهي ( عند الجزار وهي طازجة).  
\*شكل الذبيحة

- نادرا جدا ما يتم عرض ذبيحة الحمار كاملة عند محال الجزاره لسهولة التعرف عليها كما يلي:
- تتميز ذبائح الحمير بطول أطرافها وأقل سمكا بعكس ذبائح الماشية التي تتميز بقصر أطرافها.
- تحتوى ذبائح الحمير على ١٨ زوج من الأضلاع إنما الماشية كالأبقار والجاموس: ١٣ زوج من الأضلاع.
- الضلوع بلحوم الحمير تكون الأضلاع رفيعة للغاية وليست سميكة مثل الأبقار والجاموس، كما أن لونها يكون داكنا و لو تعرضت للهواء لفترة طويلة يتحول لونها إلى ما يشبه صدأ.
- تكون شكل عظمة القص في الحمار تشبه السفينة أما الماشية تكون عريضة ومنبسطة .
- إطراف ذبيحة الحمار طول من إطراف ذبيحة الماشية.

\*لون اللحم

- يتميز لون لحمة الحمير بأنه احمر داكن يميل إلى السواد ويعطى لمعة زرقاء قاتمة عند تعرضه للهواء، علي عكس لحوم الماشية فتكون لونها احمر وردي زهري



\*لون الدهن في لحوم الحمير

- بالكاد يوجد دهون في لحم الحمير، والدهون القليلة الموجودة لونها أصفر نحاسي زيتي القوام لا يتجمد أبدا ويظل شكله هلامي وغير مختلط بالعضلات ولا تظهر "الخيوط البيضاء" للدهون المرادفة للحوم البقر. ومكان تجمعها تحت البريتون ويسيح دهن الحمار عند مسكة باليد لان درجة انصهارها ٣٠م، عكس الماشية حيث ان لون الدهن أصفر مقبول فاتح اللون ويتجمد مثلما في اللحوم البقرية ويكون لونه أبيض ومتجمد باللحوم الجاموسي وتتجمع الدهون بها ببيت الكلاوى وتكون الدهون مختلطة بالعضلات فتظهر الخيوط البيضاء بها مما يعطيها الشكل للمميز للحم الماشية *marbling*. كما أن درجة انصهارها عند ٣٥ درجة مئوية.



### \*رائحة لحم الحمير

لا يمكن تمييز رائحة لحوم الحمير إلا عن اللحوم الأخرى كالعجول أو الضأن، إلا عند طهيها على النار، ففي هذا الوقت تظهر اختلاف النكهة والرائحة، بعد تسخين اللحوم. رائحة لحم الحمير سينة للغاية، ويسمى البعض بالرائحة "العفنة" تشبه رائحة إسطبلات الخيل ولا يمكن تمييزها وهي نينه ويمكن الكشف عنها بتمرير سكين ساخن داخل العضلات. ويمكن القيام بتجربة بسيطة في المنزل عند الشك باللحوم التي تم شرائها قبل الطهي، وذلك عن طريق تدفئة سكين على النار وتمريرها داخل قطعة اللحم، فإذا تغيرت رائحته للأسوأ تشبه رائحة الإسطبلات فهو لحم حمير بعكس لحوم الماشية التي لها رائحتها المميزة المقبولة.

### \*بالنسبة للكاهل " الكوارع "

كاهل لحوم الحمير عصوي ورفيع أما بالنسبة لكاهل الماشية من الخلف ممتليء وسميك

### الجزء الثاني: التعرف على لحم الحمير بعد الطهي.

- يتم طهي لحم الحمير بطريقة خاصة، لأن ارتفاع درجة حرارة النار أثناء الطهي تزيد من صعوبة مضغ اللحم وتقلل من نضجها وتفقد الكثير من سوائلها في الطبخ، وتفقد نضارتها وتصبح جافة و يستغرق أيضاً وقتاً طويلاً لينضج، حيث أن محتوى الرطوبة في لحم الحمير أقل من نظيرتها في لحم العجول، ويرجع انخفاض مستويات الرطوبة في الحمير إلى حقيقة أن الحمار يفقد الماء بنسبة ٢ إلى ٤ مرات أكثر من الماشية، لأنها تبديد الحرارة عن طريق التعرق بشكل أساسي كما أن نسبة محتوى المادة الجافة في الحمير أعلى قليلاً من محتوى المادة الجافة في العجول.

- وعند طهي لحم الحمير، يحدث تغير طفيف في اللون إلى البني الغامق تقريباً بمجرد أن يبدأ في الغليان. قد يكون من الصعب ملاحظة هذا التغيير ولكن الأشخاص الذين يطهون اللحم البقري باستمرار فمن السهل جداً تمييز ذلك. تكون الحساء أو الشوربة بها بقع زيتية دائرية صفراء منفصلة منتظمة مميزة صفراء نحاسية اللون تطفو على السطح (تشبه الجنيبات الذهب) أثناء الطهي، إلا انها تتحول الى ما يشبه قوام وملمس السمنة بخلاف مرقه لحم البقر التي تظهر فيها مساحات دهنية متصلة غير مميزة.

- يتغير لون الماء أو الحساء الخاص بلحم الحمير ثم يسجل تغيراً حاداً إلى طبيعته بعد فترة، كما أن يمكن تمييز رائحة إسطبلات الخيل بها وتكون كريهة ومنزخة، ويستطيعوا الأشخاص المختصين بالكشف عن لحوم الحمير بتلك الطريقة خصوصاً بعد إضافة قطرات حمض الكبريتيك إلى الحساء حيث تزداد حده رائحة إسطبلات الخيل المميزة.

- لحم الحمير ولحم البقر لهما طعم مشابه جداً خاصة إذا تعرضوا لنفس المكونات، إلا أن لحوم الحمير تمتاز بنكهة مسكرة عند الطهي (سكري المذاق) لاحتوائه على نسبة عالية من الجلوكوزين ٠,٢٧ - ١,٢٧ %.



ثالثًا : الكشف عن لحوم الحمير معمليا.

هناك عدة تقنيات للكشف عن لحوم الحمير وأشهرها :

- ١-التقنيات البيولوجية أو المصلية أو المناعية (Biological or serological or immunological techniques) والتي تعتمد على تفاعل المصل والمصل المضاد مثل اختبار الترسيب *precipitation test* واختبار (ELISA)
- ٢- تقنيات الجزيئية البيولوجية [Molecular technique] والتي تعتمد على كشف البصمة الوراثية الخاصة بالحمير (DNA) باستخدام تفاعل البلمرة المتسلسل Polymerase Chain Reaction (PCR)

#### المراجع

- 1 - Aganga A.A., Aganga A.O., Thema t. and Obocheleng K.O. 2003. carcass analysis and meat chemical composition of the donkey. Pakistan J. Nutr. 2: 138
- 2- <https://mqaall.com/disadvantages-eating-donkey-meat/>
- 3- <https://www.islamweb.net/ar/fatwa/6021/>
- 3- Leeson L. J. G , Slattery W. J. and sinclair A. J. 1983 : Species identification of meat samples: An unusual case. Veterinary journal.60: 4
- 4- <https://awamiweb.com/trick-to-know-difference-between-halal-meat-donkey-meat-82019.html>

رواه ابن كثير، في البداية والنهاية، عن أنس بن مالك، الصفحة أو الرقم: ٤/١٩٤، صحيح  
أقرأ المزيد على موضوع.كوم :

<https://mawdoo3.com/%D9%84%D9%85%D8%A7%D8%B0%D8%A7-%D8%AD%D8%B1%D9%85-%D8%A3%D9%83%D9%84-%D8%A7%D9%84%D8%AD%D9%85%D8%A7%D8%B1>