



مرکز تحقیقات اسلامی

اصفهان

گامی



الحق
علیه
الصلوة
والسلام

www.

www.

www.

www.

Ghaemiyeh

.com

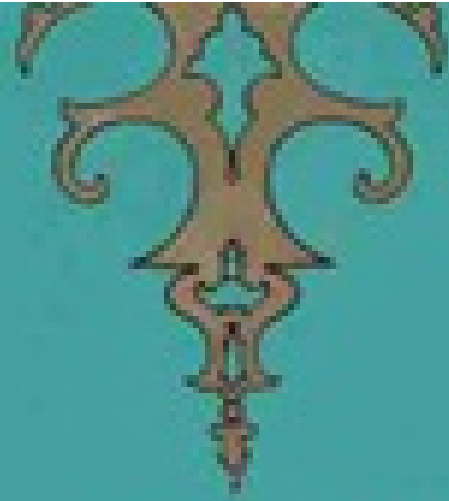
.org

.net

.ir



تالیف: شہید ڈاکٹر سعید رضا خان



جلد ہشتم

اولین دانشگاه

و آخرین پیامبر

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

اولین دانشگاه و آخرین پیامبر صلی الله علیه و آله و سلم

نویسنده:

رضا پاک نژاد

ناشر چاپی:

اسلامیه

ناشر دیجیتالی:

مرکز تحقیقات رایانه‌ای قائمیه اصفهان

فهرست

۵	فهرست
۱۰	اولین دانشگاه و آخرین پیامبر صلی الله علیه و آله و سلم جلد ۸
۱۰	مشخصات کتاب
۱۱	اشاره
۱۴	ستایش
۲۷	گوشت خوک
۲۷	اشاره
۴۶	بیماریهای خوک
۵۲	یک نکته جالب اسلامی
۵۳	باز هم از خوک
۵۵	دانستیهای چند از خوک
۵۸	گوشت گوساله
۵۸	اشاره
۶۲	دانستیهای چند از گوشت
۶۴	صفات گوشت بر روی لاشه
۶۶	تقسیم بندی قسمتهای مختلف لاشه
۶۷	چگونگی گوشت حیوانات گوناگون
۶۸	چندین معجزه مربوط به ضیافت
۸۰	سفارشی به پیران
۸۱	تهیه وسائل آشتی بوسیله حضرت ابراهیم
۸۲	ظرفی که ابراهیم در آن کباب کرد
۸۳	باز یک نکته شگفت انگیز
۸۴	حضرت ابراهیم و قوای جنسی
۸۵	ابراهیم نماینده دین و دانش و دفع زهرها

- ۸۹ انعام و چراگاه
- ۹۰ کپه‌لت و گوشت
- ۹۱ فقط گوشت
- ۹۲ امتناع از غذا خوردن
- ۹۲ دیاستاز گوشت
- ۹۳ گوشت گوساله و جوانان
- ۹۴ به چه نسبتی گوشت را از بین غذاها باید برداشت؟
- ۹۵ میوه خواری یا گوشتخواری از زبان قرآن
- ۹۶ میوه و گوشت
- ۹۷ شیر و میوه و گوشت
- ۹۸ شیر، گوشت و میوه و سبزی
- ۱۰۰ با از انتخاب خلیل خدا
- ۱۰۱ یک نکته راجع به طول عمر
- ۱۰۲ باز گوشت حنیزد گوساله
- ۱۰۳ غذای تهیه شده از گوشت
- ۱۰۶ یک مسئله مربوط
- ۱۰۷ توجه به بدن و نفس
- ۱۰۸ عوامل تغییر دهنده گوشت
- ۱۱۰ یک دانستی از مواد بیاض البیضی
- ۱۱۱ مقایسه گوشت گوساله با چند گوشت دیگر
- ۱۱۳ گوشت گوساله حنیزد
- ۱۱۳ کالری حرارت گوشت گوساله
- ۱۱۳ یک نقطه عطف دیگر
- ۱۱۶ گوشتهای بیرون کشیده شده از دریا
- ۱۱۶ اشاره
- ۱۱۷ دانستیهای چند از گوشت ماهی

- ۱۱۸ ----- توجه اعجازآمیز قرآن
- ۱۲۰ ----- ماهی تازه و فاسد
- ۱۲۲ ----- دانستنیهایی چند از ماهی
- ۱۲۳ ----- یادی از دو سرگذشت
- ۱۲۴ ----- پیامبر بزرگوار ماهی
- ۱۲۵ ----- دانستنیهایی از ماهی
- ۱۳۲ ----- ماهی یونس
- ۱۳۳ ----- رژیم همه چیز خوری
- ۱۳۴ ----- تشخیص گوشت فاسد
- ۱۳۵ ----- باز دانستنیهایی از ماهی
- ۱۳۷ ----- بیرون کشیدن گوشت از دریا
- ۱۴۰ ----- کتاب من و سلوی
- ۱۴۰ ----- اشاره
- ۱۴۱ ----- من
- ۱۴۵ ----- شکرک بین اسرائیل
- ۱۴۶ ----- ترنجبین
- ۱۴۷ ----- شیرخشت
- ۱۴۹ ----- شیرزاد
- ۱۵۲ ----- سلوی
- ۱۵۵ ----- میگو
- ۱۵۷ ----- قارچ
- ۱۵۹ ----- خراج از موضوع
- ۱۶۱ ----- رسالت جوانان مسلمان
- ۱۶۳ ----- آنچه به نظر می رسد
- ۱۶۵ ----- گوشت شکار
- ۱۶۷ ----- توجه اسلام به ضروریات روحی

- ۱۶۸ توجه به ترشحات غددی
- ۱۶۸ یکی از معجزاتی که همه جا گفته می شود
- ۱۷۱ یک اعجاز دیگر اسلامی
- ۱۷۲ رابطه غیبت کردن و گوشت نعل خوردن
- ۱۷۳ تقسیم بندی خوراکیها
- ۱۷۶ شکم را قبرستان حیوانات کردن
- ۱۸۰ کبد و گوشت
- ۱۸۲ باز از قبرستان شکم
- ۱۸۸ اذان و گوشت
- ۱۹۶ گوشت خیر است
- ۲۰۰ گوشت از گوشت
- ۲۰۳ علت حرمت دنبلان
- ۲۰۷ چرا گوشت سید طعام است
- ۲۱۱ سید نان خورشها
- ۲۱۱ چرا خوردن طحال حرام است
- ۲۱۳ حرام بودن خوردن گوشت حیوان حلال گوشت عارضه دیده
- ۲۱۶ حرام بودن خوردن خون
- ۲۱۸ حرمت خوردن مردار
- ۲۲۰ مسائل اسلامی درباره ذبح به اختصار
- ۲۲۵ طرز کشتن انعام
- ۲۲۷ حاضر کرد لاشه
- ۲۲۹ زجر حیوان برای کشتن چرا؟
- ۲۳۱ اثر گوشت در بدن
- ۲۳۳ گوشت خام
- ۲۳۶ چرا قصابی از شغلهای مکروه است
- ۲۳۸ ترکیبات گوشت قصابی بطور متوسط

- ۲۳۹ گوشت و تخم مرغ و پیاز
- ۲۴۰ دانستنی هائی چند از گوشت
- ۲۴۴ خوردن گوشت در بیماریها
- ۲۴۵ بقیه دانستیهای چند از گوشت
- ۲۵۰ فرآورده های گوشت
- ۲۵۱ مختصری درباره تاریخچه بهداشت گوشت
- ۲۵۴ گوشتهای مکروه
- ۲۵۵ خوردن احشاء حیوان
- ۲۵۶ اجزاء حیوان
- ۲۵۷ باز رژیم همه چیز خوری
- ۲۶۰ دانستیهای از گوشت
- ۲۶۲ یک مهمانی کارگری
- ۲۶۴ جگر
- ۲۶۸ دانستیهای چند از خرگوش
- ۲۷۰ دانستیهای چند از شکار
- ۲۷۰ یک مطلب از روغن حیوانی
- ۲۷۱ مطلبی از روغن نباتی
- ۲۷۲ فرق روغن طبیعی و مصنوعی
- ۲۷۳ مواد خوراکی مصنوعی
- ۲۷۶ دانستیهای گوشت از اخبار و روایات
- ۲۷۹ بهداشت گوشت از زکریای رازی
- ۲۹۰ گوشت در قدیم
- ۲۹۹ استدراک
- ۳۰۲ درباره مرکز

مشخصات کتاب

سرشناسه: پاک نژاد، رضا، ۱۳۰۳ - ۱۳۶۰.

عنوان و نام پدیدآور: اولین دانشگاه و آخرین پیامبر صلی الله علیه و آله و سلم / از رضا پاک نژاد.

وضعیت ویراست: ویراست ۲.

مشخصات نشر: تهران: کتابفروشی اسلامیة، ۱۳۶۰ -

مشخصات ظاهری: ۴۰ ج.

شابک: ۲۲۰ ریال (ج. ۲)؛ ۱۸۰ ریال (ج. ۱۹)؛ ۱۸۰ ریال (ج. ۲۰)؛ ۸۰ ریال (ج. ۷، چاپ ۱)؛ ۸۰ ریال (ج. ۱، چاپ سوم)

وضعیت فهرست نویسی: برون سپاری

یادداشت: فهرستنویسی براساس جلد دوم، ۱۳۶۳.

یادداشت: چاپ سوم: ج. ۱: ۱۳۸۸ (فیبا)

یادداشت: چاپ چهارم.

یادداشت: ج. ۷ (چاپ ۱): ۱۳۵۴.

یادداشت: ج. ۱ (چاپ سوم): ۱۳۴۹.

یادداشت: کتابنامه به صورت زیرنویس.

مندرجات: ج. ۳. میکروب شناسی - زیست شناسی حیوانی - جنین شناسی. - ج. ۱۹ و ۲۰. بهداشت لباس. --

موضوع: اسلام و علوم

موضوع: اسلام و بهداشت

موضوع: اسلام و مسائل اجتماعی

رده بندی کنگره: BP۲۳۲/پ۲ الف ۸ ۱۳۶۳

رده بندی دیویی : ۲۹۷/۴۸۵

شماره کتابشناسی ملی : م ۶۳-۲۸۴۰

مبسوطی از رساله دکترا که با درجه ممتاز گذشته و اینک

به نام اولین دانشگاه و آخرین پیامبر

از شهید دکتر سید رضا پاک نژاد

جلد هفتم: از گوشت، بهترین و بدترین غذا تقدیم می گردد.

ص: ۱

اشاره

ستایش

سبحان الله

توحید خالصی که اندیشه های عالمانه روز آن را می طلبند و در انحصار مسلمانان است (۱) مسلمانانی که هم در مرحله عقیده ایمان به خدا دارند و هم در مرحله عمل خدا را عبادت می کنند.

درود :

درود بر نبی گرامی اسلامی و دوازده جانشین ایشان به ویژه درود بر تشکیل دهنده حکومت واحد جهانی پیشوای وقت و امام زمان حضرت محمد ابن الحسن العسکری ارواحنا فداه. (۲)

۱- ستایش و درود را که به طرز جالب و خاصی در آغاز جلد اول چاپ سوم به بعد آوردم ملاحظه فرمائید

۲- شرح در صفحه بعد.

معلم اولین کلاس خدا بود!

کلاس برای این تشکیل شد که خلقت تشریح از آفرینش تکوین جدا شود و استقلالی گیرد بلکه قسمتی از آن باشد تا آدمان سوا از سایر موجودات در تکامل سرعت گیرند و زودتر به هدف آفرینش: فضیلت و سعادت و کمال برسند.

قبلاً باید گفت علت چیست مجدد درباره ستایش به شرح بسط پرداخته ام:

در هفت جلد گذشته عنوان ستایش اینگونه بود «سبحان الله توحید خالصی که اندیشه های عالمانه روز آن را می طلبد و در انحصار مسلمانان است» و ستایش مذکور خلاصه ای از اینکه: نماز عمود دین مسلمانان است، نماز تشکیل شده از همان اصلی که بر دین مرتب است (عقیده به دل - گفتار به زبان - عمل به جوارح و ارکان) عقیده در تکبیر الاحرام به دل می گذرد و گفتار در دو قسمت بیان می شود و حرکات نماز از قیام و قعود و تشهد و سجده و رکوع (از آنجا که دین همانا عقیده به دل و گفتار به زبان و عمل به جوارح و ارکان می باشد و نماز نشان دهنده نمونه ای از بهترین آنهاست لذا: نماز عمود دین است).

گفتار نیز دو نوع است یا تکرار کلمات اهلی (حمد و سوره) یا جملاتی که بنده نماز گزار می گوید. خلاصه اینکه هر حرکتی

و سخنی که از نمازگزار است چون درخور ستایش ذات اقدس پروردگار نمی باشد با معذرت خواهی و منزه است ذات مقدسش (سبحان الله) همراه می باشد چنانچه در سجده می گوئیم سبحان الله در رکوع سبحان الله، در تسبیحات اربعه سبحان الله (از آنجا که از میان ماده محدود طلب بینهایت نادرست است: هر گونه ستایشی با توجه به جنبه آفرینشی که دارد باید در مقام ستایش، آفریدگار را تسبیح و تنزیه کرد)

در هفت جلد، پی در پی ستایش را به روش مذکور آوردم و اینک یکی دیگر از امتیازات ستایشی مسلمانان.

نخستین معلم خدا بود. محصلینش کلاسش: اولین پیامبر حضرت آدم و فرشتگانی چند.

درس چند برنامه اجرا شد.

رشته تحصیلی بحثی از شروع آفرینش تشریح.

این را هم باید دانست که این قسمت برای همه جالب نیست مگر اینکه با دقت مطالعه شود که در این صورت جالب بلکه مطبوع خواهد گردید.

حقیقت اینست: هر فرزندی چه از خانواده فقیر باشد یا ثروتمند و متمکن، والدین به آنان نان داده به مدرسه گذاشته می شوند قلم خواسته اند رسیده دفتر طلبیده اند حاضر شده و چون جواب بیشتر در خواستهایشان همیشه مثبت بوده تا زمانی که به سن مخصوص نرسند والدین را باب الحوائج دانسته و آنان را برای برآوردن هر گونه نیازمندی کافی می دانند بعد که به کمال رشد و عقل رسیدند و حس تشخیص در آنان قوی گردید یکی می فهمد پدرش فقیر است و دیگری که امتیازاتی دارند. (واحد بزرگ آن در سطح مملکتی)

مشاهده می شود که آدمی باید قوای عقلی اش به حدی برسد تا بتواند بفهمد کشوری که تاکنون بوی نان داده، مدرسه و دبیرستان داشته و ... آیا در سطح بالا- و مترقی است یا خیر) مطالب مذکور نیز باید مورد مطالعه کسانی قرار گیرد که در جستجوی درک بیشتر عظمت اسلامند و اینگونه اشخاص در وهله اول باید غرب زده نباشد و غرب زده کسی است که نه اسلام را درک کرده نه غرب را، نه اسلام بدون خرافات و دور از آنچه دستهای ناپاک به آن وارد ساخته و نه غرب را منهای رسوائی هائی که دارد آخر نبی گرامی ما بکارهائی دخالت می فرمودند که انجامش از بشریت ساخته نبود و اگر در کارهای دیگر دخالتی کردند منظور انتخاب اصلح بود و آن هم به عنوان اینکه سر رشته را بدست داده باشند. هزاران سال بر علم بشریت می گذشت و بلکه میلیونها سال ممکن نبود و نیست بتوان فهمید چرا نماز صبح باید دو رکعت باشد و عصر چهار رکعت و سجده دو تا باشد و رکوع یکی؟ ولی در ریزه کاریهای جراحی دخالت کردن مربوط به بشریت است و آن هم امروز در دست دیگران (بشر نمی تواند اصول بسازد زیرا باید خودش دارای طبیعت ثابت باشد در صورتی که در این جهان تفکر و تکامل ثبوت برای انسان نیست و بدون اصول هم مسئله حل نمی شود لذا باید پیامبری از جانب خدا بیاید. زندگی کردن بشری که اندیشه و عقلش حدی ندارد در میان ماده محدود گویا در قفسی مانده است که باید آن را بشکند و بالاخره به جهان بی نهایت به پیوندد لذا بشر زندانی نمی تواند اصول بسازد بلکه باید آنکه با بی نهایت و محیط بر کل شیء ارتباط دارد به اصول سازی و

آری درس را چند برنامه بود که دوتای آن را قبلا ذکر کردم یکی را در جلد اول (۱) و دیگری جلد دوم (۲).

در جلد اول تحت عنوان «اجرای برنامه نفخ روح» و دوم «برنامه عرضه امانت».

خلاصه برنامه اول: خدا خواست خلیفه خود را در زمین معین کند فرشتگان خواستند خلیفه باشند که دانستند خلیفه خدا باید دارنده حالتی بین جبر و اختیار باشند تا به سرعت بتواند برسد بجائی که بجز خدا بیند. (بین جبر و تفویض بودن یعنی رسیدن به مقامی که بتوان گفت. اراده از خداست و اندکی از آن را به بشر داد.)

شیطان نشان داد که دشمن نیرومندی برای انسان بوده و می تواند بدیها را پشت سر گذاشته به سرعت رو به کمال و خداشناسی برود و یا به بدیها آلوده گردد (اولین تضاد شیطان است و اگر شیطان نبود گناهان شناخته نمی شد تا آدمی آنها را پشت سر گذاشته رو به سعادت برود و هر تضادی در محل خود بجا و نیکو آفریده شده چنانچه اگر بیماریها نبود علم شیمی نبود و اگر بود تا بدین پایه نبود و اگر .. انسانهای غیرقابل ذکر (انسانهای قبل از حضرت آدم) بودند و انسانهای قابل ذکر (با آمدن پیامبر تاریخی یافتند و تذکری داشتند) غیر قابل ذکر یعنی کسانی که غرائز بر آنان حاکم بود و با

۱- چاپ سوم صفحه ۱۹۲.

۲- چاپ دوم صفحات مقدمه.

آفرینش تشریح و ارسال حضرت آدم و قرار گرفتن شیطان در برابر آدمیان عقل و منطقی بوجود آمد زیرا غرائز همینکه در برابر رادع و مانع و تضادی قرار گیرند عقل به وجود می آید و با همین برنامه (قرار گرفتن شیطان در برابر انسان) معلوم می شود انسان بین جبر و اختیار است و قرار گرفتن بین جبر و اختیار یعنی محل آفرینش عقل.

حوا بود و آدم و درخت منیه و ظاهر شدن عورت آنان و تکبر شیطان و ملعون و مطرود شدنش و علم آموختن حضرت آدم که برای هر کدام شرحی است و ترکیب و توجیه همه در روانکاوی و روانشناسی جای شگفتی و اعجازی است که از قرآن مشاهده می شود زیرا:

اگر فریدسم رها کردن تمایلات جنسی و کارل مارکس و انگلس برتری اقتصاد را مایه سعادت می دانند و ... قرآن شکم و اقتصاد (درخت منیه و بخور و نخور) و روابط جنسی (ظاهر شدن عورتها) را در زندگی انسان دخالت داده و برای هر کدام محل و ارزش مخصوصی قائل است ولی آنچه باید گفت:

شیطان به علت تکبر و حس تفوق طلبی اش که گفت خلقت من از نار است و آدم از خاک و سجده نکرد و رانده و معلوم شد، نشان دهنده این مطلب است که تفوق طلبی در ترازوی روانکاوی سنگین تر از امیال جنسی است فی المثل اگر گفته شود: هر کس به کره مریخ برود برتر شده و جهانیان همه او را خواهند شناخت (در حقیقت به آنان گفته اند غریزه تفوق طلبی آنان ارضا و اقناع خواهد شد) یا بگویند کسانی که حاضر به رفتن مریخند بدانند در آنجا به روابط

جنسی مورد علاقه اشان خواهند رسید مشتری پیشنهاد اول شاید بیشتر باشد!

نتیجه آنکه برنامه اول چگونگی گرم و گیرا شدن جهان بشریت و مکانیسم سرعت گرفتنش را در جاده تکامل و ... نشان داد.

خلاصه برنامه دوم: در این برنامه به اثبات رسید ۱ - دین برای بشر ضروری است ۲ - پیامبرانی باید فرستاده شوند ۳ - پیامبران باید از نوع بشر باشند ۴ - و ۵ - و ۶ - و ۷ (۱):

چند برنامه دیگر است که دوتای آنها باید گفته شود و اگر کسی خواست برنامه ها را به شماره درآورد باید تمام عناصر و مواد و اشخاصی که در زمان جدا ساختن تشریح از تکوین نامی از آنها به میان آمده همه و همه را بنویسد آنگاه رابطه هر کدام را ابتدا با یکی از آنها و سپس با دو و بعد سه و چهارتا و ... آنچنان حساب نماید که هر کدام برای یک نوبت با دیگری یا دیگران در کنار هم واقع و به حساب آمده باشد مثلاً شیطان و آدم یک برنامه - شیطان و حوا یک برنامه - شیطان و درخت منهی - شیطان و فرشتگان - شیطان و ... شیطان و آدم و حوا یک برنامه - شیطان و آدم و درخت منهی - شیطان و حوا و درخت منهی - شیطان و آدم و حوا و درخت منهی - شیطان و آدم و حوا و درخت منهی می پردازم:

سومین برنامه رابطه شیطان است با آدمی که به او علم آموخته شد (و علم آدم الاسماء ...) شیطانی که سجده نکرد و تفوق خلقت ناری خود را بهانه آورد.

در این برنامه عملاً نشان داده شده که می توان عالم بود، اتم را

شکافت، کرات را مسخر ساخت و ... ولی مهار کردن شیطان و به سجده انداختنش در برابر اشخاص عالم به وسیله دانش ممکن نیست و تنها رشته ای که بر گردن شیطان می توان نهاد و بر او مسلط گردید رشته اخلاصی است که بندگان مخلصین خدا صاحب آند و چه بسا علومی که بسیار ارزنده تصور می شوند اما حقیقت آن است که در مخرب ترین همه اند و علمی بکار سعادت آید که با دین باشد و دینی استوار است که با علم همراه. (به عنوان نمونه کشوری باشد عالم و دچار کفر و اضطراب و مملکتی به تصور دیندار و گرفتار جهل و تعصب) و چه بسیارند پرفسورهائی که دین ندارند و مزاحم بشریت اند.

چهارمین برنامه که هدف فعلی و اصلی است و از برنامه های بسیار مهم می باشد گویای روابط بین محصلین (فرشتگان - آدم) و خدا و رساننده نحوه پرستش آنان نسبت به ذات اقدس الهی است .

فرشتگان ، آدم و شیطان و یعنی محصلین کلاس به معلم ذوالجلال کلماتی (انک انت - عبادک و ...) معروض داشتند که نشانی از علاقه عقیده ای آنان بود نسبت به خدا. اما در مرحله عمل و عبادت فرشتگان سجده کردند و شیطان نکرد و آدم اختیار دارد عبادتی و عملی انجام بدهد یا ندهد (بین جبر و اختیار قرار گرفت) که در صورت اول از بندگان مخلص بوده و به دسته فرشتگان پیوسته و در غیر اینصورت از مرده شیطان.

بنی آدم نیز همه و همه بر منوال مذکور تقسیم شده و می شوند: از هر کس سؤال شود خالق تو کیست و انگشت بر تکمه اعتقادی اش گذاشته شود پاسخ بر می آید: خدا (ایمان به غیب) اما در مرحله عمل

و عبادت سوای عباد الله المخلصین یکی بت پرست است، یکی مار می پرستد، دیگری گاو، کوه، ذکر و آتش و ... و بالاخره انسانهایی که انسانی را مظهر می دانند: انسانی را هنگام عبادت به نظر می آورند، جا و قبر انسانی عبادت می کنند و ...

(۱) خلق یک امر واقعیت داد خارجی است.

(۲) انسان بر حسب فطرت از حق پیروی می کند.

(۳) چون واقعیت های خارجی در مرحله علم انسان را معتقد می سازد و در مرحله عمل می توان از آن پیروی کرد یعنی در مرحله علم اعتقاد است و در مرحله معلوم عبادت به همین جهت با توجه به سه سرفصل فوق نتیجه زیر حاصل است:

از هر کس که مختصر گامی فراتر از عالم ماده نهاده و به معنویتی ایمان داشته باشد سؤال شود: درباره آفریدگار دستگاه با عظمت آفرینش آیا اعتقادی دارد؟ در مرحله علم و بر حسب فطرت جواب خواهد داد: به خدای نادیده ایمان دارم که آفریدگار همه چیز اوست، اما زمان عبادت و عمل انسانی که دوست دارد همه چیز برای وی معلوم و محسوس باشد بت می پرستد یا گاو و یا انسان و یا کوه، آتش. مار و ... یا حداقل به آنها تکریم و تعظیم معنوی و عبادتی می نماید. (۱) (از کرامت قرآن است که کلمه ایمان را در برابر بت بکار نبرده بلکه کلمات عبادت و تعظیم آورده و من بلکه ما مسلمانان همه چیز را از قرآن داریم).

۱- با آنکه آتش (آذر) جزء سه الوهیت و کم کم فرزند اهورا مزدا محسوب شده است (ایران در زمان ساسانیان صفحه ۱۶۷).

اگر از مار پرستی سؤال شود آیا مار ترا آفریده می گوید خدا مرا آفریده اما عبادتش با مار پرستی است.

چنانچه از گاو پرست پرسید آیا خالق تو گاو است؟ خواهد گفت آفریدگارم خداست ولی در برابر گاو تعظیم و تکریم می نماید.

در صورتی که از انسان پرست درخواست شود آفریدگارش را نشان دهد با تعجب از سؤال خواهد گفت البته البته که خلقت به دست خدا آغاز گردید ولی هنگام عبادت در برابر انسانی مصلوب زانو می زند و در اعلان های مذهبی اش همیشه این دو کلمه درج شده. THE. GOD – GOD که منظور خداست و حضرت مسیح که خدایی است با THE معرفی شده و جزو محسوسات و شناخته شده ها در آمده یا LE DIEU – DIEV خدا و مسیح که THE و LE در زبانهای انگلیسی و فرانسه عملی دارند مشابه «ال» در عربی خوشبختانه اسم خاص پروردگار مسلمانان همیشه با «ال» بوده و الله هم در مرحله ایمان «ال» دارد هم در مرحله عقیده. و انسان پرستهایی که در مرحله اعتقاد خدا دارند و در مرحله عبادت یا جلو قبر افسانی ایستاده او را عبادت می کنند یا شکل و شمائل انسانی را هنگام عبادت در نظر می آورند و طریق دیگر کسانی که خدایشان را حتی در مرحله اعتقاد نیز بزیر کشیده جزو محسوسات مرحله عبادتی در می آورند یعنی خدایشان می تواند با حضرت یعقوب کشتی بگیرد یا در بهشت خرامان راه رود و ...

اما يك نفر مسلمان هم در مرحله اعتقاد می گوید، خدا و هم هنگام عبادت به عقیداش ایمان داشته و

عملش با عقیده اش خواناست.

مسلمانان در هر حال جزو کسانی است که به غیب ایمان دارد همانگونه که کتاب آسمانی اش فرموده است (ذلک الکتاب لاریب فیه هدی للمتقین الذین یؤمنون بالغیب - سوره بقره).

مسلمانان برای خدایش صفاتی قائل است که در درجه اول سلب ماده از ذات مقدسش می باشد و بالاخره مسلمان کسی است که چون به عبادتی پردازد به نام نماز که عمود دینش محسوب است علاوه بر اینکه ایمان به خدا و غیب را در آن معروض می دارد هر سختی و حرکتی را نیز که به عنوان ستایش انجام می دهد با کلمه سبحان الله نسبت به ذات ذوالجلال خدا تنزیه و معذرت خواهی می نماید.

(اسلام و بویژه تشیع را به نگر که چگونه از اصالت توحید مراقبت می کند که اجازه نمی دهد حتی برای یک لحظه هم هست موضوعی دیگر توحید را تحت الشعاع قرار دهد و برای نمونه مثال بسیار است و از آنجمله: روز عاشورا است که چون امکان دارد شجاعت و فداکاریهای حضرت حسین مردم را مشغول و از مسئله توحید فارغ سازد خواندن هزار مرتبه سوره توحید را امام علیه السلام در روز مذکور مستحب فرموده تا با یک ذکر توحیدی طولانی ساعات طولانی روز به اصالت دینی که همانا توحید است پرداخت گردد).

در پاسخ سؤال دوستانم که گفتند چرا قبله از اول بیت المقدس بود و بعد کعبه؟ گفتم: پروردگار فرماید فاینما تولوا فثم وجه الله به هر طرف رو کنی به جانب خداست وعملاً- نیز عبادت مخصوص را مدتی به طرفی و بعد به جانب دیگر قرار داد تا دانسته شود عبادت

اسلامی در مرحله معلوم نیز توجه به محسوس و خانه کعبه نبوده و قابل تغییر می باشد و قرار دادن کعبه به عنوان جلو رو و قبله، کعبه ای که از سنگ است و نماز مراحل حیات (نبات و حیوان) و حتی از شکل آنان به دور تنها برای برقرار ساختن نوعی حق حاکمیت است که برقرار کنندگی نظم و یکنواختی از درون قانون وضع شده وابسته به آن فهمیده می شود).

ص: ۱۷

گوشت خوک

اشاره

برخی گمان کرده اند آنان که در تکنیک و علم فوق العاده اند هرچه کردند و هر چه خوردند همه و همه از روی فهم و عقل و مطابق موازین علمی است و از جمله گوشت خوک خوردن! و به همین علت که گوشت خوک غذای تسخیرکنندگان آسمانهاست هنوز که هنوز است ولو اینکه قرآن حرام بودنش را قرص و محکم بیان می دارد (۱) مسلمانان در برابرش به سه دسته تقسیم می شوند: یا کسانی هستند که نمی خورند و اطمینان دارند چون اسلام بیان داشته علتی و حکمتی دارد یا نمی خورند ولی می پرسند که چرا نباید خورد - یا اندک افرادی که گوشت خوک را می خورند به دلیل آنکه غریبها هم می خورند.

تاریخچه گوشت خوک خوری

در جلد‌های قبل به اختصار از پیدایش آتش، چگونگی زراعت طرز تغذیه انسانهای اولیه اشاره شد. اما از چه زمانی گوشت خواری را شروع کرده است کاملاً معلوم نیست.

بشر اولیه ابتدا به کشتن حیوانات ضعیف و به تدریج قوی شروع کرده و در میان آنان بودند کسانی که از خوردن گوشت انسان نیز خودداری نکردند.

انترپولگ های (انسان شناسها) بر این عقیده اند که

۱- سوره بقره ۱۷۳ - مائده ۳ - انعام ۱۴۵ - نحل ۱۱۵.

آدمخوری در دو دوره زراعت در اقیانوسیه و افریقا با قتل به وسیله بیل به شدت درجه خورد رسید و در همین وضع نیز بوده که خوردن گوشت خوگ و مرغ نیز شروع شده است.

«محمتمل است که در بعضی از کشورهای قدیم اهلی کردن و تغذیه از خوگ به طور کلی برای جایگزین نمودن خوردن گوشت خوگ، به جای آدمخواری بوده است».

هم اینک به پاره ای از دانستیهای گوشت خوگ اشاره کرده بدون قضاوت و شرح می گذرم.

۱ - اوائل جلد چهارم مطلب جالبی نقل شد که خلاصه اش چنین بود:

حیواناتی که مورد تغذیه آدمیان قرار می گیرند به هر نحوی که محصول دهنده باشند یا آنانند که از فضولات و کثافات نمی خورد و دستگاه کنترل کننده ای هم دارند که هموعان خود را نیز از عمل ناهنجار مذکور باز می دارند مانند زنبوران عسل.

یا آنانند که از پلیدیها هم ممکن است بخورند و در این صورت تا تزکیه و تصفیه نشوند نمی توان از آنان یا فرآورده اشان خورد مانند مرغی که نجاست خوار است یا شتر یا ...

یا حیواناتی که خوردن آلودگیها را دوست دارند و نه خود دستگاه کنترل کننده ای دارند و نه انسان از عهده بر می آید یا می تواند آنان را از پلیدخواری باز دارد مانند خوگ.

این جمله از کتابی است که هر سال در آلمان فدرال به عنوان انسیکلوپدی کوچک چاپ می شود: خوگ از فامیل ... پلیدخوار است و هرچه جلوش بریزند می خورد.

خوگ پلید خوار است، سخن کسانی است که بیشتر از هر گوشت دیگر از آن می خورند و چه بسیارند بزرگان و شاعران

و نویسندگان نصارا که در این باره قلمفرسائی یا سخنسرائی نموده اند که باید کتاب جداگانه بدین منظور نوشت و بردن نام یکی از آنان بی تناسب نیست و آن شاعر معروف امریکا به نام ویتمن است که تحت عنوان برگهای علف شعر ۱۲ بندی سروده و در آن راجع به خوگ که در زباله ها و کثافات می چرد مطالبی بیان داشته در ۱۵۰ سال پیش.

خوگ خوردن پلیدیها را دوست دارد، حرف نیست خود در یکی از باغ وحشهای بزرگ دیدم بزغاله ای پیشکل می کرد و خوگی آنها را می خورد، خوگ دیگری در گوشه ای که اندک آب بارانی ایستاده بود ادرار کرد و سومی از آن می آشامید حتی شنیده شد خوگ فضله خود را می خورد و آنچه مسلم است کثیف ترین محل را نصارا به طوبله خوگ تشبیه می نمایند.

در مقام سنجش و مقایسه اسلام را گویم که محصول زنبور عسل را که سرآمد پاکیزگان است شفا بخش دانسته و خوگ و آنچه از اوست به طبع پلید خواهید بخشیده و حرام کرده است و در این میان تخم مرغ نجاست خوار را قبل از آنکه تزکیه و تصفیه گردد خوردنش را ممنوع نموده است.

خوگ از پلید خواران می باشد و به همین جهت اسلام آن را پلید دانسته آیا سخنی است که خود برگزیده ام؟

اسلام آن را تایید می کند. کتابهائی را بنگرید که از اطعمه و اشربه اسلامی مطالبی دارند در باب لحم و آنچه مربوط به گوشت است. از پیشوایان اسلام نقل شده که دجاج خنزیر طیور است (قال امیر المؤمنین الاوز جاموس الطیر والد حاج خنزیر الطیر و ...)

و مرغ خانگی را که گاهی نجاست می خورد خوک پرندگان محسوب داشته و در برابر از گوشت مرغان آنکه هیچگاه از پلیدها نمی خورد تعریف گردیده است و به همین دلیل تقسیم بندی مرا نیز می توان محکم و به جا محسوب داشت که گفتم: زنبور عسل بهترین تهیه کنندگان فرآورده های غذایی است بدین علت که خود نجاست نمی خورد و دستگاه کنترل کننده ای هم با خود دارند که افرادی از آنان پلید خواری نکنند و گوسفند و شتر و مرغ و ... در حد میانه اند که امکان نجاست خواریشان هست و باید کنترل و تزکیه و تصفیه شوند و خوک در آخر قرار دارد که تمایل به پلیدخواری داشته و کنترل آن هم سخت می باشد.

۲- اثر فیزیولوژیکی خوراکیها: خوراکیهای مختلف بطور کلی اثرات مختلفی روی انسان ممکن است باقی بگذارد مثلاً هر اه انسان ماهها گوشت گاو سرخ شده مصرف نماید تجربه نشان داده است که ممکن است اعتماد به نفس و شهامت در او زیاد شود و یا خوردن مداوم گوشت خوک ممکن است حس بدبینی در انسان تولید کند. یا گوشت گوسفند در انسان غمگینی تولید می نماید و فندق - گردو - بادام و انجیر خشک فکر را توسعه می دهد و غیره» (۱).

۳- اگر از دانش آموزان هم سؤال شود ویتامین های محلول در چربی کدامند خواهد گفت: ویتامینهای A و D و E و K، و همه می دانند نام ویتامین های A و D با نام چربیها مانند شیء

و سایه اش جدا نشدنی هستند. با این مختصر: مندل و اسبورن MENDAL, OSBORNE در ضمن بررسیهای وسیع که در تغذیه موش صحرائی انجام دادند به اهمیت نوع چربی در تغذیه حیوان وقوف حاصل نمودند. نامبردگان متوجه شدند: اگر چربی غذای موشها چربی خوک یا روغن بادام بود رشد آنان متوقف می شد و اگر به جای چربیهای مذکور کره یا چربی زرده تخم مرغ داده می شد رشد حیوان به نحو طبیعی بر می گشت و با دادن روغن کبد ماهی به موشهایی که رشدشان متوقف شده بود یا چشمشان عارضه ای یافته اصلاح می شدند.

۴ - «احتیاج بشر از نظر تغذیه زیاد است و در عصر ما چه بسا افرادی هستند که در نتیجه سوء تغذیه و به اصطلاح از بد تغذیه ای می میرند.

ضایعات و بیماریهای شریانی (اتروم) و قند فقط مربوط به زیادی کالری طولانی نیست بلکه بعضی از زیاده رویها باعث تشکیل نئوپلازی (سرطان) نیز می شوند.

پس مسئله وارد کردن محافظ ها در مواد خوراکی مورد توجه بشر نبوده و تنها مسئله مهم هم محافظ ها نمی باشند چه بطوری که قبلاً نیز اشاره شده عوامل زیادی در این امر دخالت دارند.

بسیار دیده شده که زیاده روی در مصرف مواد خوراکی، خطری بزرگتر از محافظ ها برای انسان پیش آورده اند و ما از آنها بی اطلاعیم مثلاً دیده شده است مصرف زیاد و ممتد نمک بدن را مسموم کرده یا زیادی گوشت که دارای پیرین های زیادی می باشد تولید لیتیاها (سنگها) می نمایند و یا مقدار زیادی چربی به خصوص

گوشت خوک موجب خستگی و ضایعات غیرقابل برگشت سلسله کاردیوواسکولر (قلبی عروقی) می گردد. (۱)

۵- در کرتیکوپروتئین های با منشاء مختلف (گوسفند، گاو، خوک و غیره) در ردیف اسیدهای آمینه تغییرات مختصری مشاهده می شود.

پروتامین ها، گلوکوتایون و هورمونهای پتیدی که کرتیکو پروتئین ها از آنهاست و ... از جمله پتیدهای طبیعی می باشند که از نظر شیمیائی آمیدهای هستند که در اثر هیدرولیز به اسیدهای آمینه تبدیل می گردند، و در ردیف اسیدهای آمینه آنجا که کرتیکوپروتئین وجود دارد در خوک یا گوسفند و گاو متفاوت است.

۶- ارزش پروتئین ها از نظر بیولوژی: «بافت های حیوانی عموماً شامل انواع پروتئین هاست که اغلب آنها مختص به بافتی می باشد که در آن یافته می شود و هر یک از آنها از عده ای آمینو اسیدهای مختلف تشکیل شده است. بعضی از این آمینو اسیدها در بدن انسان ترکیب نمی گردد و باید ضمن رژیم غذایی به بدن رسانده شود.

بنابراین نسبت مقدار این آمینو اسیدهای لازم در پروتئین های مختلف قابل اهمیت بوده اساس تئوری پروتئین های مختلف قابل اهمیت بوده اساس تئوری پروتئین های خالص را تشکیل می دهد. احتیاجات بشر به این آمینو اسیدها با نتایج تجربیاتی که با تغذیه موش به عمل آمده کاملاً وفق می دهد. در این نوع تجربه ابتدا ابقاء نیتروژن را اندازه می گیرند و سپس حیوان

را که مدت چند هفته تحت رژیم معین و ثابتی نگاه داشته اند می کشند و مقدار نیتروژن موجود در بدن آن را تعیین می کنند. تجربیات مقدماتی نشان داده است که پروتئین های گیاهی از پروتئین های حیوانی به خصوص از آنهایی که در شیر و تخم مرغ یافت می شود نامرغوبتر می باشد این کشفیات در زمان جنگ دوم جهانی تایید گردید بدین معنی که تجربیات برای مرغوب نمودن جنس مرغ و خوک با دادن جیره غذایی که پروتئین آن تنها از نوع گیاهی بود با عدم موفقیت مواجه گردید» (۱).

۷- مضار چربی حیوانی: «امروز هیچکس نیست که منکر ضرر چربیهای حیوانی باشد زیرا علاوه بر فشاری که بر کبد وارد می سازد مسئول اصلی و مسبب واقعی تصلب شرائین شناخته شده است... چربی حیوانی عبارتست از پیه و دنبه و چربیهای که بین پوست و گوشت حیوان واقع شده است و روغن حیوانی عبارت از کرده ذوب کرده و زیانهائی که به چربی حیوان نسبت می دهند ارتباطی بر روغن حیوانی ندارد. خطرناکترین نوع چربی حیوانی طبقه ای است که بین پوست و گوشت قرار گرفته است و این چربی مخصوصاً در خوک بسیار زیاد است» (۲).

۸- لیپیدها: «گاهی می گویند اثر تمام چربیهای یکی است. اما این گفته همیشه صحیح نیست و بهترین دلیل آن عدم استعداد و یا استعداد مختلف افراد برای قبول انواع چربیهاست بطوری که مثلاً بعضی ها روغن خوک را کاملاً تحمل می کنند

۱- ۱۰۱ کتاب ۱۰۹۱ دانشگاه.

۲- ۴۵ اسرار خوراکی ها.

و در صورتی که برخی آن را به خوبی نمی توانند تحمل کنند و حتی در عده ای استعمال آن، تولید بیماریهای پوستی نیز می نماید.» (۱)

۹ - لیپیدها یا چربیها: که از ترکیب الکل با اسیدهای آلی با کربن زیاد حاصلی می گردند، اسیدهای لیپیدها به چهار دسته تقسیم می شوند: اسیدهای اشباعی - اسیدهای غیراشباعی - اسید الکلها و اسیدهای حلقوی.

از اسیدهای غیر اشباع که دارای ظرفیت دوتائی هستند و بر حسب تعداد ظرفیت های دوتائی تقسیم می شوند به:

با یک ظرفیت مضاعف - با دو ظرفیت مضاعف مانند اسید لینولئیک (Linoleic) که در روغن دانه های انگور و در دانه های قهوه و روغن خوک وجود دارد - با سه ظرفیت مضاعف - با چهار ظرفیت منافع مثل اسید آراشیدونیک Arachidonic که در روغن کبد خوک دیده می شود - با پنج ظرفیت مضاعف ...

۱۰ - هورمونهای پتیدی: «هورمونهای مترشحه از غده های هیپوفیز و لوزالمعده نیز ساختمان پتیدی دارند. اکسی توسین (Oxytocine) که آن را اکسی توسین (Oxytocine) نیز می نامند و وازوپروسین (Vasopressine) که هرمونهای مترشحه غده هیپوفیز می باشند اکتاپتید می باشند. مولکول این پتیدها به علت وجود سیستین که دارای عامل آمین انتهائی است ساختمان حلقوی دارد در ملکول وازوپرسین خوک اسید آمینه لیزین بوسیله ارژنین جانشین شده است و عامل کربوکسیل انتهائی اسید آمینه گلیکوکول این پتیدها بصورت

۱۱ - شاید تعجب کرده باشید چرا از فسادهای پارازیتی (طفیلی) خوک نامی نبردم و حال آنه همیشه رویه جواب این بود که تریشینوز (Trichinose) طفیلی عضلات خوک است و جنین تنیاسولیوم (Toenia Solium) در گوشت خوک دیده می شود ولی از آنجا که فعلاً وسائل بهداشتی را بهانه نجات از این دو بلیه دانسته اند از شرح و بسط و اول آوردنش خودداری شد ولی آوردن یک سرگذشت واقعی را مناسب می دانم:

جوان روشنفکری از شهر یزد برای گذراندن دوره تحصیلات عالی در امریکا بسر می برد، بیمار شد، غذائی از گوشت خوک تجویزش کردند، گفت مسلمانم نمی خورم، خود در برابر اساتیدی چند، گوسفندی به روش اسلامی ذبح کرد و بکار غذا برد، به او گفتند آنچه از انگل ها در قدیم گوشت خوک داشت و اسلام متوجه و خوردنش را ممنوع کرده بود امروز با رعایت بهداشت گوشت اصلاً دیده نمی شود چرا پرهیز می کنی؟ گفت چشمی که چهارده قرن قبل به تصور شما انگلها را دیده به یقین ما علاوه بر وجود انگلها مضرات دیگری را دانسته که از خوک جداشدنی نیست و تا دامنه قیامت خوردنش را حرام ساخته است. و من اضافه می کنم: با رعایت همین دستور اسلامی حداقل هزار و پانصد سال مسلمانان از شر ابتلا به دو انگل نامبرده مصون بوده اند: انگلهائی که هنوز هم مبتلایان زیادی از آنان دیده می شود و شرح خواهم داد.

۱۲ - باز می خواهم همان موضوع پلیدخواری خوک را

تکرار کنم

تفاوت هائی که بین حیوانات گوشتخوار - علفخوار - میوه خوار می شود به اختصار چنین است:

دندانهای حیوانات گیاهخوار دارای مینا و عاج نیست و زود فرسوده و کهنه شده می شکند و مخصوص خرد کردن گیاه ساخته شده یعنی ضرس و دنداندار است و دندانهای گوشتخواران تیز بوده و مخصوص پاره کردن و دریدن آفریده شده است.

حیوانات گوشتخوار چنگال و گیاهخوار سم و میوه خوار دست دارند.

گوشتخوار آب را به وسیله زبان و گیاهخوار با مکیدن و میوه خوار با قورت دادن می خورد و دیدید برای انسان که تقریباً جزو میوه خواران است چگونه قرآن در آشامیدن شیر برای انسان دعا و انتظار داشت که قورت دادنش برایش گوارا و آسان و سائغ باشد.

طول روده اشان در هر سه نوع تفاوت دارد که در جلد چهارم شرح دادم.

عصاره معدی گوشتخواران شدیداً ترش و اسید است و به سرعت گوشت وارد شده را گوارده می کند و دیگران عصاره معدی اشان ضعیفاً اسید می باشد.

گوشتخواران حملات سبعانه دارند ولی زود خسته می شوند و اگر در دو سه حمله خطرناک اولیه موفق نشوند به زودی از پا در می آیند در صورتی که میوه و گیاهخواران دیرتر خسته می شوند و این موضوع نزد کسانی که درم سابقات طولانی و خسته کننده مخصوصاً دوندگی

شرکت می نمایند شناخته شده و زمان مسابقه کمتر به خوردن گوشت می پردازند.

اختلافات دیگری نیز بین گوشتخواران و علفخواران دیده می شود که یکی از آنها عرق کردن و دفع بعضی سمومی از این راه است چنانچه شیر و ببر عرق نمی کنند و سگ فقط ارز راه زبان و خوک از پوزه عرق می نماید و اسب و قاطر زیاد عرق می نمایند.

با توجه به وضع ساختمانی هر کدام از دسته های سه گانه نامبرده و اینکه گوشت زیاد در امعاء میوه خواران مسموم کننده بوده و روده گوشتخواران به سختی و مختصر بر میوه یا گیاه مؤثر است گوشت بدن انسان یا خوک که همه چیز خوارند به هیچ وجه برای خوردن خوب نیست (ناگفته نماند با توجه به دلائلی که در جلد چهارم گفتم و اینکه بسیاری اسیدهای آمینه یک غذا تکمیل کننده اسیدهای آمینه غذای دیگرند و در جلد های قبلی چند مرتبه تکرار شده، به کمال رسیدن اسیدهای آمینه طعامهایی که با یکدیگر به معده می رسند خود بهترین دلیل است که انسان باید در بین حیوانات حالت استثنائی کلی داشته و همه چیز خوار باشد و حد خوردن میوه و گوشت و گیاه را علم و مخصوصا اسلام برای انسان تعیین کرده که همه را به تدریج خواهیم گفت، به علاوه با توجه به و الطیبات من الرزق قل هی للذین آمنوا و اجتناب انسان از پلید خواری راه تغذیه و موضوع حرمت خوردن گوشت آدمی جدا و مهمتر از آن است که گفته شد ولی در هر صورت همه چیز خواری توام با پلید خواری خوک بیشتر از هر چیز این حیوان را برای انتخاب غذا دور می سازد).

۱۳ - با توجه به اینکه انسان همه چیز خوار است و از جمله

پستاندارانی که گوشتش به نسبت قابل توجهی به مصرف تغذیه آدمی می‌رسد و تقریباً همه چیز خواری را در انحصار دارد خوگ می‌باشد به مسئله زیر توجه فرمائید:

سگ گوشت سگ نمی‌خورد و درنده گوشت درنده و چرنده گوشت چرنده و ... و اگر درنده ای گوشت درنده ای خورد یا چرنده گوشت چرنده عمل دست دوم تغذیه ای انجام داده که با این وضع یعنی در زمان استیصال و ناچاری گوشت خوگ و مردار هم بر آدمی روا و حلال می‌شود و از این لحاظ که انسان همه چیز خوار است و خوگ همه چیز خوار و در بعضی مصادیق و مفاهیم نیز کمکی به مطالب عنوان شده ما می‌نمایند که یکی از آنهاست:

«گزانتین اکسیداز که آنزیم غیر اختصاصی است و پورین‌ها و پیریمیدین‌ها و آلدئیدها را هیدرولیز می‌کند در شیر انسان و خوگ وجود ندارد و در سایرین وجود دارد و این آنزیم خاصیت ضد توموری داشته و در موشهائی که دارای تومر پستان بوده اند اثر بهبود بخشی داشته است.^(۱)»

«لذا گوشت خوگ - خون - مردار را اگر به عنوان غذا می‌توان انتخاب کرد اما هیچکدام را نمی‌توان به حساب تغذیه آورد تا آنجا که در شیره جان و بهترین فرآورده اش «شیر خوگ» از داشتن خاصیت ضد تومری مضایقه گردیده است و شاید علت اینکه قرآن مردار - خون - خوگ را در کنار یکدیگر قرار داده به خاطر خاصیت زهر آگینی و عاری بودنشان از پادزهرها و تریاقها باشد!

این مطلب که مربوط به شیر خوک است و تاکنون هیچکس بحثی از آن نکرده آنقدر اهمیت دارد که ۱۵ قرن قبل اسلام درباره آن می فرماید: هر حیوانی که گوشت خوک بخورد یا از شیر خوک صرف نماید آن چنانکه گوشتش به حالت گوشت خوک نزدیک گردد خوردن گوشت یا فرآورده آن انعام و همچنین نسل وی حرام است. (چنانچه بخواهید اهمیت شیر خوک و گوشتش را در حرام بودن بدانید با این مسئله اسلامی مقایسه فرمائید: حیوانی که تازه خمر نوشیده و آثار خمر در بدنش موجود باشد که ذبح گردد خوردن گوشتش حرام است) آثار خمر در بدن حیوان از بین می رود و گوشتش حلال می شود اما آثار شیر خوک در بدن حیوان که رشدش از شیر مذکور بوده از بین نرفته و بدین علت حرام است و من این موضوع را برای برشمردن علل حرمت گوشت خوک حتی از موضوع ابتلای خوک به کرم مخصوص مهمتر میدانم!

۱۴ - در انسان هیپوگزانتین که از سلولها آزاد می گردد در اثر اکسیداسیون ابتدا تبدیل به ۲-۶ دی هیدروکسی پورین یا گزانتین و سپس با اکسیداسیون بعدی به ۲-۶-۸ تری هیدراکسی پورین یا اسید اوریک مبدل می گردد و در انسان اگر در مفاصل رسوب کند اسید اوریک رسوب می نماید.

گوانین یا ۲ - آمینو - ۶ هیدراکسی پورین از گوانو (مدفوع پرندگان امریکای جنوبی) استخراج گردیده و به صورت نمک کلسیم در فلس ماهی و بادکنک ماهی و شبکه چشم ماهی در آمیب ها و پوست خزندگان و خون مبتلایان به لوسمی (نوعی سرطان خون)

و به شکل رسوب در مفاصل خوک دیده می شود ۱۵ - در کلیه بعضی حیوانات (خوک - خوکچه هندی و موش) آنزیمهایی یافت می شود که روی هسیتدین اثر کرده آن را به هیستامین مبدل می سازد

@@@فرمول شیمیایی

۱۶ - خوک می تواند ضررهای اقتصادی یا بدنی بطور غیر مستقیم وارد آورد، زن یهودی که مبتلا به تریشوز (از کرم خوک) شده بود و پزشکش او را مبتلا- گفت از این لحاظ شرم کرد که وی بنابر دستور دین حضرت موسی هرگز گوشت خوک نخورده و بر خلاف دستور تورات عمل نکرده بود(۱) پس از تحقیقات چندی و

۱- حضرت مسیح همانگونه که به کرات فرمود تورات را بعنوان کتاب آسمانی قبول و خود را نیز از تورات و انجیل جدا نمیدانست. چه شد نصارا گوشت خوک را حلال کردند؟

ابسر و اسیونهای که در دست بود معلوم گردید انگل مذکور در گوشت گاو برخی انواع دیگر گوشت ها می تواند بوده باشد و وجودش در گوشت گاو منوط به این شرط است که گاو در مرتعی چرا کرده باشد که خوک قبل از او در همان محل چریده است.

اینک که باز سخن از تریشینوز و کرم خوک شد به مختصر شرحی درباره آن می پردازم:

تریشین که بعد از این آن را کرم می خوانیم از دسته کرمهای گردی که از انگل مشترک بین انسان و حیوان بوده و از راه خوردن گوشت خوکی که خوب پخته نشده باشد به بدن آدمی وارد می شود. (قبلاً برای جلوگیری از اشکالی که می کنند گفته شود که: سیستمی سرکوس لاروی و تریشینوز خوک بدخیم بوده و تنیازیس که هم خوک دارد و هم گاو خوش خیم می باشد).

با وجود رعایت بهداشت و مقررات سختی که در ممالک پیشرفته وجود دارد هنوز مبتلایان به کرم مذکور فراوان بوده و درمانش نیز سخت می باشد.

بیماری مربوطه بیماری انگلی ناشی از کرم کوچک موئی شکل است که دوره زندگی اش در بدن خوک و یا برخی حیوانات دیگر می گذرد ولی در بین آنان که حساسیت سرایتی دارند انسان از همه بیشتر حساس بوده و زودتر مبتلا می شود.

ناراحتی بزرگ بیماری مذکور این است که هزاران مورد بیماری از نظر پزشکان ناشناخته باقی می ماند.

شیوع بیماری در منطقه معتدله شمالی و در امریکا از سایر کشورها فراوانتر است.

علائم بیماری شبیه علائمی است که در انفلونزا، حصبه، مسمومیت غذایی و اغلب ابتلائات انگلی دیده می شود و بر حسب تعداد انگلی که در بدن جای گرفته ضعف و شدت بیماری تظاهر می نماید به علاوه مرحله بیماری خود سختی بیماری را به نحو دیگر نشان می دهد و از مرحله دیگر فرق دارد.

دردهای شکمی، تهوع، استفراغ و اسهال، تورم صورت به ویژه پلک ها علامت بارز تشخیص بوده و در مرحله بعدی عضلات ماضغه، محرک چشم، حلق و حجاب حاجز و گردن و سینه مبتلا می شوند و اینجاست که با امراض عصبی کاملاً اشتباه تشخیصی دارند و گلبولهای سفید خون بالا و گاه تا ۲۰-۲۵ هزار می رسد، تنوزینوفیل آن فوق العاده زیاد شده و شناخته بیماری با تست بوسيله محلول تصفیه شده لاروانگل ممکن داشته ولی در مراحل اولیه نتیجه منفی و سه هفته پس از ورود مثبت می گردد. (باید توجه داشت کسانی که آلودگی قدیمی هم داشته اند برای همیشه مثبت خواهند بود).

بهترین درمان برای مبتلایان جلوگیری از ابتلا و آن هم رعایت دستور اسلام یعنی نخوردن گوشت خوک است داروهای ضد کرم و ضد عفونی و مواد ارسینکی و مسهل ها و کرتیزون و عناصر دیگر درمانی و حتی داروی جدید موسوم به تیابندآ Tbiabenda نتوانسته است به عنوان معالج قطعی شناخته گردد.

۱۷ - مطالبی را که از شخص مورد اعتمادی شنیدم و مدرکی نیست اینکه اظهار می داشت در آلمان به این نتیجه رسیده اند که ملکولهای متشکله گوشت خوک بزرگتر از ملکولهای نظیر آن در گوشت گاو

و گوسفند است (از کسانی که اطلاعی دارند انتظار دارم آگاهم فرمایند).

۱۸ - دکتر هیندهده که دیپلمه پزشکی با درجه منسیون بوده و پس از اینکه ناظر کل انستیتوی دولتی برای بررسیهای غذایی گردید و سپس به مقام وزارت خوار بار دانمارک ارتقاء یافت گوید بلکه از این نظریه که عده ای طرف دارد جانبداری می نماید که پرورش خوک ها برای استفاده گوشتشان یک عمل تجملی است که دنیا نباید خود را به انجام آن وادارد.

۱۹ - مطلبی است بدین جهت آورده می شود که در چند مورد نوشته شده است: کسانی که زیاد گوشت خوک می خورند قیافه ای شبیه خوک پیدا می نمایند و قیافه مذکور در اروپا و امریکا فراوان دیده می شود ولی آیا ذکر این قسمت جنبه علمی داشته باشد یا خیر؟ باید به انتظار پژوهشهای علمی بعد بود.

۲۰ - قبلاً بیان شد که در کلیه بعضی حیوانات (خوک - خوکچه هندی - موش) آنزیم هائی یافت می شوند که روی هسیتیدین اثر کرده آن را تبدیل به هیستامین می کند و به زودی خواهید خواند که اسیدهای آمینه مورد نیاز بدن بر دو نوعند یکی که بدن نمی تواند آنها را بسازد و ضروری است از خارج وارد بدن شود و آنها اسیدهای آمینه ضروری نامند و آنها را که بدن قادر به ساختنش است اسیدهای آمینه غیرضروری گویند و هسیتیدین از جمله اسیدهای آمینه ضروری می باشد و همچنین والین، لوسین، ارژنین و ..

ارژنین در بین اسیدهای آمینه موقعیت خاصی دارد با اینکه سنتز آن در بدن صورت می یابد چون سرعت فعل و انفعالش برای

تشکیل ارژنین کافی نیست باید به مقدار کافی ارژنین از طریق غذا به بدن وارد گردد تا آثار و عوارض کمبود ارژنین در بدن ظاهر نگردد.

همانند وضعیت فوق را هیستیدین دارد همان هیستیدینی که در کلیه خوک و موش و خوکیچه هندیی افت می شود و چون کسی گوشت موش نخورده و نمی خورد لذا برای دوری حتی از آب دهانش یا فضلله و ادرارش اسلام خوردن ماکولات جویده شده یا نیم خورده موش را اجازه نداده است ولی چون گوشت خوک خورده می شده شاید یک علت حرمت آن همین باشد که در بدنش چائی برای آنزیمی وجود دارد که روی هیستیدین اثر کرده آن را به هیستامین تبدیل می کند. هیستیدین چون ارژنین در بین اسیدهای امینه یک نوع شاخصیتی دارد: با آنکه همانند ارژنین در بین اسیدهای امینه یک نوع شاخصیتی دارد: با آنکه همانند ارژنین سنتزش در بدن انجام می گیرد به علت کافی نبودن سرعت واکنش تشکیل هیستیدین اگر این اسید امینه در غذا به مقدار کافی وجود نداشته باشد عوارض کمبود آن در بدن ظاهر می گردد و خصوصیت اثر هیستیدین آنکه کمبودش به ویژه در حیوانات جوان تظاهرات و اثر بیشتر خواهد داشت.

۲۱- انفلونزا به موجب تئوریهائی از خوک ناشی شده به صورت اپیدمی در می آید و گفته می شود منشاء آن آسیائی است ولی به این دلیل آن را انفلونزای اسپانیائی گویند که در ۱۹۱۸ اولین مرحله همه گیری با گسترش زیاد بین کشورهای غربی در اسپانیا رخ داد.

در ۱۹۳۱ توسط محققین اولی و ویروس انفلونزا از خوک گرفته و شناخته شد و دو سال بعد نوع مشابه آن در انسان کشف گردید و معتقدند که عامل انفلونزای ۱۹۱۸ همان ویروسی است که در حال حاضر باعث ایجاد انفلونزا در خوک می شود (انفلونزای ۱۹۱۸ بیست میلیون انسان را در سراسر جهان کشت و صدها ملیون

نفر را بستری کرد) و در سالهای اخیر این بدبینی زیادتز شده و اصل منشاء گریپ را بیشتر مربوط به خوک می دانند

۲۲- برخی عقیده جالبی دارد: گویند ذبح گوسفند و گاو و شتر برای حیوان رنج آور نبوده (علت آن را در برگهای آخر شرح خواهم داد) و حال آنکه خوک حتی هنگام توجه به اینکه قتلش فرا رسیده ضجه می زند و ناله می کند و التماس می نماید و کشتن برایش دردناک است و از این جهت باید از کشتنش حتی خودداری نمود!

بیماریهای خوک

تعجب خواهید کرد همین که می بینید نام بسیاری از بیماریها را می برم که اکثر آنها خوک به آن مبتلا می شود بلکه همه آنها. و انسان نیز در این باره در بسیاری موارد مشترک بوده و راه سرایت بیشتر بیماریها مذکور نیز می تواند از خوک به انسان بوده باشد. ولی این سؤال نیز پیش می آید که: گاو هم تقریباً اندکی کمتر و گوسفند نیز حدود گاو بیماری و مورد ابتلا دارد و جای گفتن نیست که خوک را از روی تعصب مذهبی هدف بحث جداگانه از گاو و گوسفند قرار داده اند.

در پاسخ باید گفت: آنچه در این قسمت نوشته می شود از کتاب انتشار دانشگاه تهران است (۱) و اگر بخواهیم همه را بنویسیم رونویسی از کتابی خواهد بود ولی ناچار به ذکر یکی دو سطر از آن بیماریهای مشترک انسان و دام مخصوصاً خوک یا امراض

۱- کتاب بهداشت گوشت از انتشارات دانشگاه شماره ۱۱۴۱ تألیف آقایان دکتر نشاط و دکتر افشار.

مورد ابتلای خوک که به نحوی بیماری زا هستند از کتاب مذکور می‌باشم تا همه یقین حاصل نمایند بیماریهای گوسفند و گاو در اغلب موارد کشنده حیوان بوده در صورتی که خوک اکثر بیماریها را گویا برای ابتلای انسان نگه می‌دارد به علاوه در مواردی خوک مبتلا و محل سرایت است و گاو و گوسفند نیستند ولی به هر حال با ذکر مختصری از آن بیماریها قضاوت را به عهده خوانندگان می‌گذارم.

اینک پاره ای از آن بیماریها که خوک مبتلا می‌شود و تقریباً در اکثر موارد انسان را مبتلا می‌سازد:

سل: بیماری مورد ابتلای گاو - گوسفند - بز - خوک - اسب و ...

بروسلوز: (در انسان به شکل تب مالت): گاو - خوک - بز - گوسفند - اسب - سگ و ...

سالمونلا انترتیدیس که از عوامل بیماری زای طبیعی جوندگان بخصوص موش محسوب می‌گردد و در بسیاری حیوانات از قبیل: گاو - گوسفند - خوک و پرندگان.

سالمونلا کلراسویس و سالمونلادوبلن مهمترین سالمونلای بیماریزای خوک و گاو محسوب و هر دو برای انسان بیماریز است.

باد سرخ خوک (Erysipeloid): در حنجره و لوله گوارشی خوکهای سالم نیز ممکن است عامل تولید آن یافت شود و در صورت مستعد بودن شرایط از قبیل خستگی و یا نامساعد بودن وضع بهداشتی روش پرورش خوکها به حالت بیماری زا در آیند مثلاً هنگام حمل خوکها به کشتارگاه در صورت طولانی بودن راه و ایجاد خستگی غالباً ممکن است عوارض بیماری در بین آنها ظاهر

گردد.

خوکها ناقل میکرب و یا خوکهای بیمار: میکربهای مذکور را با مدفوع و ادرار خود دفع و منتشر می سازند و بدین ترتیب باعث آلوده شدن آب و علوفه و سایر منابع غذایی می گردند و مبتلایان به آن به نوعی فوت می کنند.

لیستریوز (*Listeriosis*) بین گاو و گوسفند و بز و انسان و خوک دیده می شود.

تریشینوز که تقریباً از خوک به انسان می رسد و قبلاً اشاره شد.

سیاه زخم: مورد ابتلای کلیه دامها: گاو - گوسفند - اسب - شتر - خوک و ... (گره - سگ - روباه - بیر - شیر - پلنگ - فیل حساسند).

سیستی سرکوز گاو (تنیاسازیناتا) و سیستی سرکوز خوک (تنیاسولیوم) که قبلاً اشاره شد.

اسپارگانوز *Sparganosis* انگلی اتفاقی انسان و موش و ماهی است که بوسیله نوزادهای انواع کرمهای دسته اسپارگانوم ایجاد می گردد. در این آلودگی انگلی کرمهای بالغ روده گربه و سگ بوده و نوزادهای بیماریزای آنها که به نام اسپارگانا خوانده می شود و به طول چند میلیمتر تا چند سانتیمتر می رسند در بافت های قورباغه و مار و گاهی ماهی، موش و خوک و انسان و بعضی موجودات دیگر یافت می گردند. آلودگی انسان مربوط به خوردن یکی از گوشت های قورباغه - خوک یا مار صورت می گیرد.

اپیش تورکیاز و کلونورکیاز (Episthorchiasis Etelonorchiasis) از بیماریهای انگلی کبد انسان سگ و برخی دیگر از حیوانات می باشد... اپیش تورکیس نورکاتکی از انواع کرمهای این دسته است که در هندوستان به خصوص در سگ و خوک و به نسبت کمتر در انسان یافت می گردد.

هتروفیاز (Heterophisis): از بیماریهای انگلی لوله گوارش موجودات ماهیخوار و خوک می باشد.

پاراگونی میاز (Paragonismiasis): آلودگی به برخی از پستانداران (انسان - گوشتخواران - موش - خوک) با انگلهائی از دسته پارگونی موس (pargonismus) می باشد.

لیتوسپیروز که انواع بیماریزایش عبارتند از لیتو سپیروزایکتروهموراژی (L.Ictherobaemorrhagiae) مولد بیماری ویل (Weil) یا یرقان عفونی است و موش خانگی مهمترین مخزن انتشار آن است و برای گاو و خوک و گوشتخوران بیماری زاست. لیتوسپیرومونا Pomoana که خوک و گاو و اسب مهمترین مخازن آن محسوب می گردند و لی بیشتر افرادی مبتلا می شوند که در پرورش و کشتار خوک و یا تهیه فرآورده های آن دخالت دارند.

توکسوپلاسموز که از راه منابع غذایی آلوده یا ترشحات و یا مدفوع حیوانات بیمار و همچنین گوشت حیوانات آلوده مهمترین منشاء انتشار آلودگی محسوب می گردد.

در مناطق آلوده نسبت آلودگی در موجودات مختلف بدین

قرار است: سگ ۵۹ درصد گربه ۳۴ بز ۴۸ خوک ۳۰ موش ۳-۲۰ کبوتر ۱۰-۱۲ درصد.

هیداتیدوز (Hydatidosis) یکی از شایعترین آلودگیهای انگلی انواع مختلف پستانداران می باشد و عبارت است از انتشار و استقرار کیسه هائی پر از مایع به نام کیست هیداتیک در قسمت های مختلفه بدن ... تخم های کرم که همراه با مدفوع سگ و سایر گوشتخواران دفع می گردند بوسیله آب، علوفه و سایر مواد غذائی آلوده وارد دستگاه گوارشی میزبانان واسطه حساس (مانند گوسفند - بز - گاو - اسب - شتر - خوک - گوزن - خرگوش - انسان و ...) می گردند.

دیتوماتوز (Distomatose) دسته ای از کرمهای پهن برگی شکل به نام فاسیولیدا (Fasciolidae) انگل مجاری صفراوی کبد حیوانات اهلی و انسان و گاهی سایر موجودات می باشد که مهمتر و شایعتر فاسیولاهپاتیکا (Fasciola Hepatica) است که در مجاری صفراوی کبد گاو - گوسفند - خوک - اسب - گوشتخواران و غیره یافت می گردد.

شیستوزومیاز (Schistosomiasis): از بیماریهای انگلی خون انسان و حیوانات می باشد که انواعی دارند ... شیستوزومیاز اپونیوم در عروق سیاهرگی باب و پرده مزانتر انسان - گاو - گوسفند - بز - اسب - سگ - گربه - خرگوش - خوک یافت می شود.

اکتینومیکوز - اکتینوباسیلوز (Actinomycosis Actinobacillosis) بیماریهای عفونی مزمنی

هستند که در گاو و خوک و به نسبت کمتر در گوسفند و اسب و سایر حیوانات دیده می شود.

پاستورلوز (Pasteurellosis) بیماریهای عفونی است که غالباً به شکل حاد و گاهی فوق حاد و زمانی مزمن در بسیاری انواع پستانداران و پرندگان و انسان دیده می شود و عامل های پاستورلای گاوی - خوکی (P.Pusiseptica) - گوسفندی - طیوری و خرگوشی از انواع آنند و ابتلای انسان از راه گاز گرفتن سگ یا آلوده شدن زخم ها یا خراشها با مواد آلوده و یا خوردن گوشت حیوانات بیمار است.

هاری (Rabies): طبق آمار در اطریش میزان ابتلا در بین حیوانات مختلف که بوسیله گوشتخواران مجروح می گردند اسب ۴۰ درصد گاو و گوسفند ۵۰ خوک ۳۶ بز ۲۵ سگ ۴۰ می باشد.

تب برفکی: بیماری عفونی حادی است که در گاو، خوک، گوسفند و بز و سایر حیوانات زوج سم مشاهده می شود ... بیماری از طریق تماس مستقیم بادامهای بیمار و یا در اثر آلوده شدن مواد غذایی، لوازم شیر دوشی و غیره به سایر دامها منتقل می شود ولی بیماری برای انسان ناچیز است.

ابله (POX) بیماری عفونی است که در دامها و طیور و انسان بوسیله تیپ های متفاوتی از ویروسهای پالش پذیر ایجاد می گردد - ابله در گوسفند و طیور به صورت همه گیری شدیدید بروز می نماید در حالی که در گاو خفیف تر بوده در اسب و خوک به خصوص خوکهای جوان که در شرایط نامساعدی بوده اند دیده می شود.

سارکوسپورییدیوز (Sarcosporidiosis): یکی از بیماریهای انگلی عضلات بسیاری از حیوانات و پرندگان و انسان است که بوسیله انگلهائی بها نام سارکوسیتیز (Sarcosystis) ایجاد می شود و بر حسب اینکه گوسفند یا گاو یا خوک و یا ماکیان یا انسان را مبتلا سازد اسامی مختلف دارد: در خوک میچریمما (S.Mischerima).

ابتلای انسان با خوردن گوشت آلوده حدس زده می شود.

پیروپلاسموز (Piroplasmose) بیماری انگلی خون انواع مختلف دامهاست در سگ و گربه نیز دیده می شود انگل تک یاخته ای به نام بابستا (Babesta) است که اقسام مختلف آن در گلبولهای قرمز خون دیده می شود در هر دامی اسم مختلف دارد در گاو - گوسفند و در خوک به نام تروتمانی (Babesta Trautmanoi)

یک نکته جالب اسلامی

با توجه به چند بیماری مشترک انسان و انعام و اینکه راه ابتلای انسانها از آن چند مرض از این قرار است که گوشت نیم پخته یا پخته آنها را خورده و انگل یا نوزاد و لاروش وارد معده آدمی شده وی را مبتلا می سازد.

برای شناختن ابتلای مذکور که در معده تولید کرم می نماید پس از گذشتن مراحل پژوهشی چندی باز شناخته شده یکی ابراسیونهای بیماران مبتلا را تهیه کرد، گاه دیگر معلوم گردید ابتلا با خوردن گوشت فلان حیوانی پدید آمده و بالاخره دانسته

شد که مبتلا کننده گوشت حیوانی است که در آن انگل هائی وجود دارد ولی حضرت رضا در ۱۳ قرن قبل همانگونه که در رساله ذهبیه دیده می شود فرمود:

و اكل اللحم التي لم يطبخ يولد الدود في البطن. خوردن گوشت خام در معده تولید کرم می کند (البته توجه فرمودید که حضرت اشاره به حیوانی که گوشتش خورده می شود نفرموده و خود نشان دهنده است که حضرت به آلودگی حیوانات مبتلا توجه فرموده است).

باز هم از خوک

در بعضی از کشورهای مسیحی دیده می شود که گوشت فروشان جای گوشت خوک را از گوشتهای دیگر جدا کرده اند آیا دلیل چیست؟ یا اینکه کشتارگاه بهداشتی خوک (Bruloir) که باید مصالح آن در مقابل آتش مقاومت داشته و به اصطلاح نسوز باشد چرا؟

خوک پلید خوار است و کنترلش از ید قدرت نگهبانش خارج.

گوشت خوک حس بدبینی در انسان تولید می کند.

چربی خوک همانند روغن بادام توقف دهنده رشد است.

چربی خوک ضایعات غیر قابل برگشت دستگاه عروقی قلبی می دهد.

در ردیف اسیدهای آمینه آنجا که کرتیکو پروتئین وجود دارد در خوک با گوسفند و گاو متفاوت است.

تجربیات برای مرغوب نمودن جنس مرغ و خوک با دادن جیره غذایی که پروتئین آنها تنها از نوع گیاهی بود با عدم موفقیت مواجه گردید.

خطرناکترین چربی که بر کبد فشار وارد می آورد و سبب اصلی و واقعی تصلب شرائین شناخته شده چربی خوک است.

روغن خوک را بعضی ها خوب تحمل نمی کنند و در برخی تولید بیماری پوستی می نماید و فراوانی کک مک شاید در بین نصارا به همین علت باشد.

اسیدهای لیپدهائی در چربی خوک است که در سایر حیوانات نیست.

در ملکول واز پرسین خوک اسید امینه لیزین بوسیله آرژنین جانشین شده است.

در شیر خوک . بر عکس شیر سایر حیوانات خاصیت ضد تومری وجود ندارد.

عرق کردن خوک فقط از پوزه اش است.

انسان و خوک همه چیز خوارند.

در کلیه خوک انزیمهائی است که در حیوانات دیگر نیست و این آنزیم ها روی هستیدین اثر کرده آن را به هیستامین تبدیل می کنند و در کلیه خوک و موش و خوکچه هندی یافت می شوند و لذا هستیدین را که اسیدهای امینه ضروری است ضایع ساخته و در رشد مخصوصا جوانان اثر بد دارد.

بیماریهای مشترک انسان و دام فراوان است که هم خوک بدانها مبتلا می شود و هم گاو و هم گوسفند و هم ... با این تفاوت که

در اغلب موارد اگر حیوانی غیر خوک مبتلا شد خودش هم مریض می گردد و این خوک است که گویا برای انتقال به دیگران بیمار شده به علاوه اگر بچه خوک را مثلاً با گوساله مقایسه نمائیم می بینیم گوساله هنوز مبتلا به بیماریهای مذکور نشده که بچه خوک شده و این از معجزات قرآن است که راجع به گوشت گوساله مطالبی دارد و هم اکنون خواهم گفت.

نتیجه اینکه: با وجود اختلاف بسیاری که بین خوک و سایر دامها دیده می شود و به برخی از آنها اشاره گردید و ماخذ علمی کلیه را نیز ذکر کردم مخصوصاً با توجه به این مسئله مهم که سرتاسر انجیل سخن از این است که حضرت مسیح از بین اسرائیل بوده و تورات نیز مورد قبول مسیح و انجیل و نصارا می باشد و در تورات از خوردن گوشت خوک نهی گردیده و انجیل نیز خوردنش را تایید نفرموده پس نصارا چه اصراری در خوردنش دارند جز اینکه جواب بسیار قانع کننده! خودشان را بدهیم که: گوشت خوک از سایر گوشتها لذیذتر است، آن هم برای ذائقه هائی که ... با فروید زندگی هم آغوشند.

دانستیهای چند از خوک

خوک از قامیل جفت سم ها و لی از نشخوارکنندگان نبوده جزو دسته ضخیم جلدان می باشد که گراز یا خوک وحشی و اسب آبی نیز از این فامیلند.

پلید خوار است و از خوردن هرچه جلوش بریزند پرهیز ندارد.

بدنش پرمو و کروی بوده نوع وحشی آنان در جنگلهای مرطوب، شمال آسیا، اروپا و شمال افریقا دسته جمعی بسر برده به رنگهای قهوه ای مایل به سیاه به طول ۷۰/۱ متر قد و ۳۰۰ کیلو وزنشان می رسد. شکم ماده ها قهوه ای قرمز رنگ و در سنین پائین زرد رنگ می باشد. بیشتر به مزارع رسی زمینی - شلغم - هویچ - چغندر و زردک حمله می نمایند. گوشت آنان که سالهای اول زندگی را می گذرانند بسیار خوشمزه است و خوکهای وحشی آسیا که از پوستشان استفاده می شود.

خوکهای اهلی تا ۵۰۰ کیلو وزن می رسند و بیشترشان تا ۲ سالگی برای فروش کشته می شوند.

مادهشان در سال دو مرتبه ۶-۱۲ بچه می زایند.

خوک در ۱۳۰۲ برای اولین مرتبه در تهران در منزل یکی از ارامنه کشته شد. (۱)

گوشت خوک بوی زننده ای می دهد.

بین پرده صفاق و ماهیچه های شکم خوک و اسب چربی زیر شکمی که آن را پان **Panne** گویند قرار دارد.

آکسونژ **Axonge** ماده چربی و سفید و متحد الشکلی است با بوی مخصوص که بواسطه ذوب نمودن نسوج چربی متراکم در اطراف کلیتین خوک و همچنین از چربی زیر پوست این حیوان بدست می آید که اگر آن را با آب مخلوط نموده ذوب نمایند آکسونژ حاصله را آکسونژ شسته یا آکسونژ لاوه گویند - وزن

مخصوص آن در گرمای ۱۰۰ درجه بین ۹۸۱/۰-۹۲۸/۰ نقطه ذوب ۳۵-۴۲ غیر محلول در آب و الکل و محلول در اتر و کلروفرم با اندیس صابونی شدن ۱۹۶ و اندیس یدین ۵۰-۶۰. اکسونژ مخلوطی است از تری الین و تری پالمیتین و تری استارین و میرلسین و کلسترین و سریع فساد می پذیرد. اکسونژ نظیر چربیهای بدون امولسیون کننده بوده و بدین مناسبت شبیه امولسیون ایجاد می نمایند و بالتیجه قابلیت جذب آن بسیار کم است. اکسونژ به آسانی توسط پوست جذب شده و جذب مواد دارویی را به بدن سهل می نماید.

باری عقیم کردن گوشت خوک از تریشینوز نیم ساعت حرارت جوش برای هر قطعه یک کیلوئی مقرر گردیده معذالک ممکن است لاروزنده ای در آن یافت گردد.

ص: ۴۹

گوشت گوساله

اشاره

ضيافت حضرت ابراهيم با گوشت گوساله

حضرت که پيرمردی بدون فرزند و پيامبر اولوالعزم الهی بود با ضيافتی که شرح خواهم داد با چند موضوع مختلف برخورد و وابستگی داشت: فرشتگان - زنی پير و نازا - ترس و وحشت و فرع - طعامی از گوشت گوساله - گوساله ای سمین و چاق - گوشتی جنی و به طرز مخصوص بريان شده - بشارتی - سفری و مأموریتی.

فرشتگان کسانی بودند که ابتدا بر حضرت ابراهيم وارد شدند و سپس به سوی حضرت لوط شتافتند.

زن پير و نازا همسر حضرت به نام سارا بود.

اوجس: احساس توأم با اضطراب

خفيه: ترسی که در دل پنهان دارند.

روع: ترسیدن و تعجب کردن.

وجل: ترسی که چيره گردد.

طعامی که آورد گوشت گوساله ای بود، در خودش بدون تماس با آتش بريان شده، گوساله ای چاق.

بشارت این بود که سارا پسری به نام اسحق و بعد از اسحاق

پسری (نوه ای جهت سارا) به وجود خواهد آمد.

سفر و مأموریتی: به سوی شهرهای سدوم و عموره دو شهر قوم لوط که مردمانی داشت الواط که هم چنان با یکدیگر می آمیختند و کمترین کارشان اینکه چون دو نفر به هم می رسیدند از بالا- سخنانی رکیک و از پائین باد صدا داری جهت یکدیگر خارج می کردند. نتیجه این سفر زیر و رو شدن دو شهر مذکور و بنا به قول اگوست دانشمند روسی که شرحش در جلد او لو جلد های بعدی داده شده بکار بردن نیروی اتمی بود برای زیر و زبر ساختن دو شهر مذکور سفینه ای از آسمان که در آن فرشتگان بودند به زمین آمدند و سکوی پرتاب آنان در کوه های بعلبک بود که سنگی فوق العاده در آنجا تعبیه است و اگوست اظهار می دارد بشر نمی تواند چنان سکو و سنگی را آماده سازد.

ولقد جائت رسلنا ابراهیم بالبشری قالوا سلاما قال سلام فمالبت ان جاء بعجل حنید فلما رآ ایدیهم لاتصل الیه نکرهم و او جس منهم حیفه قالوا لاتخف انا ارسلنا الی قوم لوط و امرته قائمه فضحکت فبشرناها باسحق و من وراء اسحاق یعقوب قالت یاویلتی الدوانا عجوز و هذا بعلی شیخا ان هذا الشیء عجیب قالوا اتعجبین من امر الله رحمت الله و برکاته علیکم اهل البیت انه حمید مجید فلما ذهب عن ابراهیم الروح و جائته البشری یجادلنا فی قوم لوط ان ابراهیم لعلیم او اه منیب ...)

و آنگاه فرستادگان ما (فرشتگان آسمان) بر ابراهیم

خلیل به سلامتی بشار آوردند و او را سلام گفتم و از او پاسخ سلام شنیدند آنکا ابراهیم (چون فرشتگان به شکل بشر دید و مهمان پنداشت) بر آنها از گوشت گوساله کبابی مهیا کرد و چون ابراهیم دید آنان به طعام دست دراز نمی کنند در حال از آنها دلش متوحش و بیمناک گردید آنان حس کرده گفتند مترس که ما فرستاده خدا به قوم لوط می باشیم. در آن حال زن ابراهیم ساره ایستاده بود که (از فرط شوق) متبسم (یا حائض) گردید پس ما آن زن را به فرزندى به نام اسحاق و سپس یعقوب بشارت دادیم. زن چون مژده فرزند شنید (از فرط شوق) گفت آیا می شود از من با آنکه پیری سالخورده ام و شوهرم نیز مردی فرتوت است فرزندى پدید آید این چیزی بسیار شگفت انگیز است فرشتگان به او گفتند آیا از کار خدا عجب داری (عجب مدار که) رحمت و برکات خدا مخصوص شما اهل بیت رسالت است زیرا خدا بسیار ستوده صفات (و مقتدر) و بزرگوار است. چون ابراهیم را وحشت از دل برفت و بشارت فرزند پیامد در آن حال برای خلاص قوم لوط با ما به گفتگو و التماس در آمد (یعنی از فرشتگان که وعده هلاک قوم لوط شنید استدعای نجات بر آنها کرد) که همانا ابراهیم بسیار حلیم و رئوف بود و بسیار به درگاه خدا دعا و تضرع داشت و بسیار از حق، مغفرت و آمرزش در حق خود و خلق می طلبید ... (سوره هود)

هل اتیک حدیث ضیف ابراهیم المکرمین. اذ دخلوا علیه فقالوا سلاما قال سلام قوم منکرون فراغ الی الهله فجاء بعجل سمین فقر به الیهم قال الا تاکلون فاوجس منهم خیفه قالوا لا تخف و بشروه بغلام علیم

فاقبلت امراته فی ضره فصکت وجهها و قالت عجوز عقیم قالوا کذلک قال ربک انه هو الحکیم العلیم.

ای رسول ما آیا حکایت مهمانان گرامی ابراهیم و فرشتگان به تو رسیده است هنگامی که آنها بر او وارد شدند و سلام گفتند و او جواب سلام گفت و فرمود که شما مردمی ناشناس می باشید (بهتر است خود را معرفی کنید) آنگاه نزد اهل بیت خود رفت و (غذائی خواست) کباب گوساله ای فربهی نزد مهمانان باز آورد غذا را نزد آنان گذارد (توجهی به غذا نکردند) ابراهیم گفت شما غذا تناول نمی کنید (برای چه) آنگاه (از اینکه بی اجازه بر او وارد شده و غذا هم نخوردند) سخت از آنها بیم و اندیشه کرد (مبادا دشمن باشند) آن فرشتگان که ابراهیم را هراسان یافتند به دو گفتند هیچ مترس و او را به پسری دانا (یعنی اسحاق) بشارت دادند در آن حال زن ابراهیم (ساره) با فریاد شادمانی روی به آنها آورد و (از شوق) سیلی به صورت زد و گفت (ای عجب) من زنی پیر و نازا هستم (چگونه پسری توانم زائید) فرشتگان گفتند خدای تو چنین فرموده که او به مصالح خلق آگاه و به حال بندگان داناست ... (سوره الذاریات).

دانستنیهای چند از گوشت

برای شرح کیفیات اعجاز آمیز آیات شریفه و آیه هائی که بعدا راجع به ماهی یا گوسفند یا ... خواهد آمد اطلاعاتی چند از گوشت ضروری است:

گوشت سفید (ماهی ها - پرندگان) گوشت قرمز (انعام)

مورد بحث قرار خواهند گرفت، ارزش گوشت، بر حسب آنکه از چه ناحیه حیوان باشد متفاوت است زیرا الیاف عضلانی ماهیچه های نواحی مختلف بدن دارای خصوصیات مشابه نیستند. برخی دارای الیاف ظریفتر و چربی بین بافتی بیشتر و لذیذترند و بعضی الیاف کلفت تر و چربی کمتر داشته و لذا سفت ترند.

وقتی می خواهند از صفات گوشت تعریف کنند گویند عبارت از مجموعه خصوصیات است که در روی حیوان زنده و لاشه آن تشخیص داده می شود و به سه درجه عالی - خوب و متوسط تقسیم بندی می گردد و صفات گوشت را بر روی حیوان زنده بر حسب: چاقی - نژاد - جنس - سن - عایندی تعیین می نمایند و در قرآن به چاقی و سن و جنس حیوان توجه شده و صفات دیگری را نیز ذکر فرموده که خواهم گفت.

چاقی حیوان مربوط به تجمع چربی در نواحی بدن اوست و اگر حیوان خوب تغذیه شده باشد این ماده ذخیره ای بسیار عالی به تدریج در تمام بافت ها بخصوص بین تارهای همبندی داخل اعضا و بیشتر جاهائی را که به آسانی متسع می شوند و مقدار زیادی رگ هم هست جمع می شوند.

آن چربی جمع شده در جای مناسب شکم یعنی پرده های صفاق و ماساریقا (چادرینه برگ و روده بند) تشکیل پیه را داده و در محیط بدن چربی به صورت ورقه ای در زیر پوست و بیشتر در نواحی مناسب جمع می شود و اهل فن با دیدن ذخیره داخل شکم یا برعکس با دیدن ذخیره عضلانی می توانند کیفیت قسمت مقابل را

بیان دارند.

در اینجا جلد ششم را به یاد شما می آورم که چگونه قرآن دستور می داد حیوان خوب تغذیه شود و در مراتع هوای آزاد و پر از گیاهان گوناگون چرا نماید و با این روش بهترین ذخیره را حیوان خواهد داشت و بدون شک عجل سمین (گوساله چاق) حضرت ابراهیم با چنین روش خدایسندانه تغذیه شده بود به علاوه این راهم توجه داشته باشید که گوساله غیر از گاو است یعنی فقط از علف های ظریف تغذیه شده و به آشغال خوری پرداخته به علاوه که فحل نشده تا تغییر هرمونی نیز در گوشت وی بوجود آید و مهمتر از همه که سلولهای جوان زنده گوساله رویاننده اند و گوشتی کم استقامت و کم رنگ و با مزه متوسط دارند و حال آنکه گوشت گاو محکم و قرمز و گاهی هم سفت است و مزه خوبی ندارد (به امتیازات انتخابی حضرت ابراهیم توجه فرمائید).

صفات گوشت بر روی لاشه

حیوان چاق بر روی عضلاتش چربی به صورت یکنواخت دیده می شود که پس از سرد شدن روی دنده ها تشکیل خطوطی را می دهند و این خطوط در بعضی نژادها که استعداد خلی چاق شدن را دارند دیده می شود و سبب مطبوع کردن گوشت (برعکس تصور عوام) می باشد. رنگ چربی بر حسب اینکه زرد یا سفید و یا نخودی باشد هیچگونه ارتباطی با تغذیه ندارد.

صفات گوشت بر حسب حجم، استقامت، دانه داشتن، شیره و رنگ آن متفاوت است. حجم عضلات رکن اصلی است زیرا با آن

می توان به نوع تغذیه حیوان پی برد. استقامت گوشت باید طوری باشد که نه شل باشد نه سفت بلکه دارای قوام مخصوص زیر دست آید. وقتی قطع عرضی به ماهیچه ای داده شود و انگشت را بر سطح مقطع بکشیم چنانکه نرمی مخملی مانند احساس گردد گوشت خوبی بوده و اگر به شکل دانه های درشت باشد گوشت اغلب سفت و کم رنگ و خشک است، گوشت بی رنگ یعنی چربی به آن وارد نشده و استقامتش کم می باشد. شیره گوشت عبارت از مایعی که در محل قطع شده جاری می گردد و همان میوپلاسمالیاف عضلاتی یعنی قسمت البومینی است که به خوبی جذب گردیده و اینک به خوبی از الیاف مقطع دفع می گردد (از مقدار میوه موگلوبین می توان سائر عناصر بیاض البیضی و چربی و نمکی را تعیین نمود) این شیره در حیوانات خیلی خوب مقدارش زیاد مزه اش شیرین و رنگش گلی ارغوانی و در گوساله کمتر و کمرنگتر است و هنگام کباب بر روی آتش مقداری از آن می سوزد و به چند علت که شاید یکی از آن ها همین سوختن شیره گوشت باشد حضرت ابراهیم کباب مخصوص که با آتش تماس نداشت انجام داد که شرح خواهیم داد.

رنگ گوشت گاو قرمز تند خیلی خالص و اگر با تفاله چغندر و آرد تغذیه شده باشد کدر و کمرنگ و اگر به کار حمل و نقلشان کشیده باشند رنگ مایل به قرمزی پرشیره خواهد داشت و اگر کارشان خستگی آور بوده گوشتی سیاه و صمغی و چسبنده خواهد بود.

گوشت در برابر هوا و حرارت و نور و رطوبت به علت تغییر میوه موگلوبین تغییر رنگ می دهد. برش تازه که قرمز مایل به بنفش است قرمز تند و سپس قهوه ای و پس از خشک شدن سیاه می گردد.

پوسته مذکور قسمت عمقی را در برابر خشکیدن حفظ می کند و قصابان آن را جدا کرده مجدد گوشت قرمز تندی را عرضه می دارند. در زمان سردی و رطوبت سطح گوشت کدر و کثیف شده و برای رشد باکتریها مساعد می گردد.

بهترین گوشت را گوساله تا چهارسالگی اش داراست و قبل از آن لطیف تر و بعد از آن محکمتر و پرچربی تر بالاخره در آخر سفت نامطبوع و بدهضم می گردد (بدون شک اینجا هم توجه فرمودید که چربی برای پیرمرد خوب نیست و معده پیران نیز قدرت هضم گوشت سفت و سخت ندارد و حضر ابراهیم همان را انتخاب فرمود).

تقسیم بندی قسمتهای مختلف لاشه

عضلات سرین - ورکی درشت نی - بالا - و زیر کمری - قطعه چرب - گوشت زیر ران - قسمتی از ران گاو - راسته - زیر راسته و گوشت دنده ها حجیم تر و چربی دار تر و آبدارترین عضلات دانسته و چون الیاف و تری آنها کم است به استثنای تنگه و ران قسمتی از گوشت زیر آن برای سرخ کردن به کار می رود.

از دسته دوم عضلات شانه - روی دنده - قاعده گردن و پائین گوشت پهلو می باشد و بیشتر برای آبگوشت بکار می رود.

دسته سوم شامل گوشت های عضلات گردن ، شکم، سرسینه پستان ، گوشت روی شانه و ماهیچه های دست و پا و برای خورشت و آبگوشت مصرف می گردد.

چگونگی گوشت حیوانات گوناگون

گوشت گوساله ای که خوب تغذیه شده باشد دارای مخاط کم رنگ و گوساله های دیگر مخاط قرمز رنگ دارند. گوشت گوساله درجه یک در حدود چهار ماه از سنش گذشته و گوشتش به زحمت گلی رنگ و چربی خوب پراکنده شده و به رنگ سفید می باشد و کلیه دارای چربی متراکم و کلفت است (گاهی هم گوشت گوساله بی اندازه کم رنگ و متمایل به سبزی است).

گوشت درجه دو از گوساله هائیکست که چربی آنها کمی زرد رنگ و گوشتشان تیره تر است، چربی کلیه ها نازک تر و خطوطی در آن مشاهده می شود و اگر گوساله پس از خستگی و بودن در شرایط نامساعد ذبح شده باشد دارای چربی قرمز رنگ است.

گوشت درجه سه از آنان است که دارای عضلات تیره رنگ و چربی اشان رنگین است.

گوشت گاو نر آخته که گوشت آن در زیر انگشت سفت و کلیه ها دارای چربی ضخیم و چربی پوششی در تمام سطح بدن به یک ضخامت پخش شده است. گاو ماده کو گوشت متوسطی دارد و از پستان یا جای خالی بزرگی که پس از برداشت پستان باقی می ماند مشخص می شود به علاوه بجای آلت تناسلی نر چربی صاف در کف ران است که به عوض شکل مثلث نیمدایره ای است. مقطع ارتفاع عانه ای در گاو ماده از گاو نر بخصوص از گاو تخمی کمی تنگتر و در قسمت قدامی نازک است و قطرهای حفره لگنی خیلی بزرگ

می باشد (برای نگهداری جنین

گوشت گاو نر تخمی قوی تر و حجیم تر و چربی اش اغلب سفید و خیلی صاف است و دانه های گوشت درشت و زبر و در برش یک سلسله سطوح چند ضلعی در زیر انگشت احساس می شود.

گوشت گوسفند اگر در جوانی ذبح شود نر و ماده بودن آن تفاوتی ندارد زیرا میش در اوائل گوشتی با ارزش بیشتر دارد ولی هرچه پیر شود گوشت فرسوده ای خواهد داشت. در میش گودی مغبنی صاف و بدون برجستگی است و جدار بطنی خیلی کلفت و کمر و رانها به خصوص گردن بسیار نمو کرده و لاشه سنگین تر و گوشتدار تر و قرمز تیره رنگ و سفت و خشک و بی آب است.

گوشت بز قرمز پررنگ مایل به بنفش و عاری از چربی پوششی و بدون تخطط بر روی پشت است رانها لاغر و دراز و در بز نر (چپش) گردنش قوی می باشد (ناگفته نماند بعضی از قصابان از روی رنگ استخوان نیز حیوانات مذکور را از هم باز می شناسند) (۱)

چندین معجزه مربوط به ضیافت

در همین دو سه آیه ای که نوشته شد و مختصری از شرح مهمانی کردن حضرت ابراهیم بود چندین اعجاز به چشم می خورد که به پاره ای از آنها اشاره می گردد:

۱ - سه مرحله یا سه نوع ترسی که به آن حضرت پیدا شد

۱- راهنمای تغذیه قسمت دوم از آقای دکتر کریم میر بابائی.

و یکجا، شاید با جزع نیز همراه بوده اعم از آنکه یک حالت ضعیف یا لیپوتیمی یا شک و ضربه ایجاد کرده باشد یا نباشد همه را می توان با تغذیه یا تزریق مواد پروتئین سازگار دانست چنانچه امروزه نیر معمولست که برای درمان و رفع حالات مذکور پروتئین بکار ببرند و مردمانی نیز هستند که پس از هر ناراحتی عصبی و مشابه آنچه گفته شد چنین انتخابی را دارند یعنی خوردن مواد بیاض البیضی را ترجیح می دهند و برای عمل خود نیز منافی را می شمارند.

۲ - در برگهای قبل تحت عنوان «اثر فیزیولوژیکی خوراکیها» از یک کتاب رسمی دانشگاه چنین جمله ای را ملاحظه فرمودید ... مثلا- هر گاه انسان ماه ها گوشت گاو سرخ شده مصرف نماید تجربه نشان داده است که ممکن است اعتماد به نفس و شهامت در او زیاد شود ... (۱) از این قرار فرشتگان حق داشتند بگویند نترس و بطور استتار به حضرت برسانند که اثر وضعی غذایی که در برابرشان است ایجاد کننده روح شهامت می باشد و مهمتر آنکه حضرت گوشت گوساله را آورد که از گوشت گاو بهتر است و همه را خواهم گفت.

۳ - مراحل گوناگون ترس که برای حضرت اتفاق افتاد و به آن اشاره گردید ایجاد کننده ترشحاتی می باشند که حتی جدار معده نیز از نفوذ زیان آورش بی بهره نیست و ورود مواد بیاض البیضی (مخصوصا کباب) برای جلوگیری و خنثی کردن صدمه احتمالی ترشحات به جدار معده حتی نزد آنان که زخم معده یا اثنی عشر دارند امروز از جمله تجویزهایست که پزشکان می نمایند.

۴- در گوشت موادی وجود دارد که برای ساختن پادزهرهای ضدسمی که برای دفاع بدن در برابر هرگونه حملات متجاسرین است بکار می رود و در جلد اول به آن اشاره گردید و در اینجا این احتمال را می توان داد که برای خنثی کردن ترشحات یا عناصری که در اثر وحشت بکار رفته نیز مفید باشد.

۵- میهمانان در ابتدای ورود به حضرت بشارتی دادند و تعارف و ادب و سلام رد و بدل شد ولی لحظاتی نگذشت که ترس و دلهره بوجود آمد.

هنگام شادمانی و زمان ترس هر دو گوشت گوساله احتمالاً آماده شده بود و در جایی هم اشاره نشده که تصمیم بر تبدیل و تعویض آن شده باشد یا خیال تصرف و کم و زیاد کردن مواد غذایی بر سفره نموده باشند از این رو می توان گفت نه حضرت ابراهیم اشتباه کرده نه فرشتگان و استعمال گوشت در زمان استراحت و ضیافت و شادمانی و سرور و هنگام ترس و ناکامی و دلهره نیز مورد استعمال هر دو زمان می باشد.

۶- هنگامی که خوردن گوشت گوساله مطرح بود در اطراف حضرت کسانی و چیزهایی بود که بر روی آنان اثر می گذاشت و عبارت بودند از ورود مهمانانی که با داشتن خبر خوش و بشارتی وارد شدند و بر سفره نشستند اما دست به سوی غذا نبردند. بشارت اولاد دارد شدن مژده ای بود که همسر حضرت خوشحال شد و برای شوهرش نیز مسرتی ایجاد نمود - ترس و دلهره حضرت از این که بر خلاف راه و رسم زمان که هر کس از غذای میزبان نخورد نشانی از دشمنی است و وحشت و اضطراب از ماموریت انقلابی میهمانان که باید

به سوی شهرهای لوط برای سرنگون ساختن آنان رفت و عجز و التماس حضرت ابراهیم به درگاه باری تعالی برای رفع عذاب.

دو وعده: بشارت ورود میهمانان برای حضرت که مهماندوست بود - بشارت فرزند یافتن.

دو وعید: غذا نخوردن که در آن زمان به عنوان عداوت تلقی می شده - خبر انقلاب قتل نفوس.

دو میزبان بزرگ: حضرت ابراهیم و حضرت ساره.

دو طبقه فرزند وعده دادن: پسر (حضرت اسحق) نوه (حضرت یعقوب)

دو پیر: حضرت ابراهیم و همسرش

دو مهمان: احتمالا دو فرشته بودند

دو پیامبر را ملاقات کردن: حضرت ابراهیم و حضرت لوط

عجز و التماس دو پیامبر به درگاه باری تعالی: حضرت ابراهیم و حضرت لوط

عذاب فرستادن بر دو شهر: زیر و رو شدن دو شهر دوم و عمودره دو گونه نازائی عقیم - عاقر (نازائی زن - نطفه نداشتن مرد - با نتوانستن تولید مثل).

اصلاح دو حالت ضد بهداشت نسل: یک جا مبشر اولاد دار شدن حضرت - جای دیگر از بین بردن کسانی که لواط می کردند و مخالف با بهداشت نسل بودند، در هر حال دو نام مقدس الهی را بردن انه حمید مجید - هو الحکیم العلیم.

گوشت گوساله با دو معرفی: سمین - حنید.

و در هر صورت برای به حد اعتدال رسیدن رنجهها - شادیها جهت بزرگداشت مهمانان و ... به سفر گذاشتن گوشت مجوز

قرآنی به صورت عمل تاییده شده یکی از پیامبران بزرگ در آمد.

۷- برای مهمانان خسته از راه رسیده که باید به راه پیمائی با سفر خود ادامه دهند آیا غذای نیرو دهنده ای بهتر از گوشت بود؟

هشتمین اعجاز

اعجاز حضرت در انتخاب گوشت است:

کربوهیدراتها و چربیها برای تولید انرژی بر پروتئین برتری دارند و این دو را نگاه دارنده یا وسیله صرفه جوئی پروتئین می دانند و با آن که قسمت اعظم فعل و انفعالات سوخت و سازی مواد قندی نشاسته ای و چربیها در کبد انجام می گیرد شاید بدن قادر باشد صرفنظر از این دو عمل کبد باز به زندگی خود ادامه دهد در صورتی که بدن قادر نیست بدون عمل کبد در متابولیسم پروتئین بیش از ۲۴ الی ۴۸ ساعت زنده بماند و وانگهی پروتئین ها خود بهترین غذای کبدند و مهمتر که اسیدهای امینه (پروتئین ها) می توانند به قندها یا چربیها بدل شوند یعنی پیران با خوردن آن از اشکال در نخوردن مواد چربی و قندی نشاسته ای در امانند.

نسبت جذب پروتئین ها به قندی بالاست که در دهان خوب جویده شوند و مقدار آن در هر لقمه بسیار نباشد نزدیک به ۹۵ درصد پروتئین ها به اسیدهای امینه تبدیل می شوند که جذبشان سهل است و بدون شک پیامبر الهی لقمه کوچک برداشته و خوب جویده و جذب را سهل کرده است.

غالباً در پیران اسیدهای معدی رو به کاهش نهاده و می دانیم گوشت تحریک کننده ایجاد اسید است که برای حضرت ابراهیم و همسرش نیکو می بود.

اثر دینامیک مخصوص پروتئین هاست و نسبت به قندها و چربیها افزایش دارد و پیران آدینامیک (کم نیرو) پروتئین را که اثر دینامیک بیشتر دارند با بهتر تحمل نمایند.

متابولیسم کلیه فعل و انفعالات شیمیائی بدن است که در سلولهایش صورت گرفته و معمول چنین است که مقدار حرارت آزاد شده از این فعل و انفعالات را میزان متابولیسم نامند. بعد از صرف غذای قندی ۴ درصد بر متابولیسم افزایش می یابد و می توان تا ۳۰ درصد افزایش یافت و ۲-۵ ساعت ادامه دارد اما چربیها افزایش ۴ درصد دارند و ۷-۹ ساعت ادامه دارند پروتئین ها ۱-۲ ساعت پس از خوردن میزان متابولیسم را به ۳ درصد و گاه ۵۰-۷۰ درصد زیاد می نمایند و ۱۰-۱۲ ساعت ادامه دارد و لذا حرارت بیشتر با غذای کمتر برای پیران یک موهبتی است که بوسیله گوشت بدست می آید.

هر چند راجع به حفظ تعادل و تناسب بین سه نوع اصلی مواد غذایی که هیدراتهای کربن و چربیها و پروتئین ها هستند بحث زیادی شده ولی توجه بفرمائید از اینکه آیا زمانی از زندگی نیز هست که در صورت غلبه یکی از مواد مذکور بهتر هضم می گردد در انحصار قرآن ۱۵ قرن قبل است.

اگر مواد البومینوئیدی را از غذای گوشتخواران حذف کنیم تحمل آنها برای مقاومت در برابر مسمومیت ناشی از اسیدوز کم می شود و این نکته را نیز فراموش نفرمائید استعداد پیران برای پیدایش اسیدوز بیشتر است.

که چرا حضرت گوشت گوساله را انتخاب کرد:

گوساله هنوز باربری نکرده و خستگی نکشیده است (اثر سوء خستگی را بر گوشت گفتم).

گوساله هنوز در زباله دانه‌ها چرا نکرده و از سلولزهای سخت و کثافات تغذیه نشده است (شرح داده شد کثافت خوری چه اثر بدی بر گوشت می‌گذارد)

گوساله هنوز فحل نشده و آمیزشی نکرده (اثر گوشتی که هر مون تناسلی ندیده بر روی پیرمرد و پیرزن چه خواهد بود؟)

گوساله گوشت لطیف و ملایمتری دارد (به سهولت هضم آن اشاره شد بخصوص که برای معده پیران فوق العاده بهتر است)

گوشت گاو آخته بهتر از گوشت گاو غیر آخته بوده و گوشت گوساله بهتر از گوشت گاو و گوشت گوساله جوان که سنتش سی ماه یا کمتر از آن بوده هنوز جفت‌گیری نکرده باشد بهتر از گوشت گوساله آخته است. (۱)

دهمین

چرا در قرآن عجل سمین و گوساله چاق ذکر شده است؟ این قسمت را نیز شرح داده گفتم گوساله هائی که خوب تغذیه شده باشند عالیتترین گوشت را خواهند داشت به علاوه که چربی برای پیران چندان مناسب نبوده و به زودی خبری را از حضرت

صادق در این بازه خواهیم آورد که به پیرمردی دستور اجتناب از خوردن چربیها را می فرماید و برای حضرت ابراهیم و حضرت ساره و پیری که خود اقرار به پیری کرده اند گوشت گوساله و چربی ملایم و سهل الهضم گوساله بسیار مناسب بود.

یازدهمین

این قسمت را بایستی جزو هشتمین اعجاز نوشته باشم ولی از بس موضوع مهمی است مستقلش ساختم. نه آن است که مقدار ویتامین PP گوشت گوساله بیشتر از سایر گوشت هاست و از خواص مهم و اولیه ویتامین PP این است که از تصلب شرایین و سفت شدن رگها جلوگیری می کند که تصلب شرایین از علائم ابتدائی پیران می باشد و نقل داستان حضرت ابراهیم برای پیران درسی است که می توانند از گوشت گوساله استفاده نمایند به ویژه کسانی که به تصلب شرایین و فشار خون مبتلا شده اند هم اکنون جزو تجویزات پزشکی به جای گوشتهای دیگر است. به هر صورت من از شما می خواهم اگر پدر یا مادر یا بزرگتری در خانه دارید که مایلید حق احترام را در هر قسمت ادا نمائید به او گوشت گوساله بخورانید تا تک تک سلولهای بدنش شما را دعا کند البته با این شرط که دوازدهمین اعجاز نیز رعایت شود.

القاموس العصری کلمه Roast چنین معنی کرده: کباب شواء، حنیزد، لحم مشوی که همه به معنی کباب است. المنجد شوی را هم به معنی کباب کرده و باز قاموس العصری شوی (بریان کرده و سرخ کرد) حمص (برشته کرد و سرخ کرد) حمص برشته کرد و کمی روی آتش گذاشت. قلی (رخ کرد) حنذ (بریان کرد پخت).

حال که دانستید حضرت گوشت گوساله را بدون تماس با آتش کباب فرمود به مطالب زیر توجه فرمائید.

«بالاخره مدت کمی است که متوجه شده اند دود دادن که عملاً از خیلی پیش معمول می باشد باعث تشکیل بنزو ۳-۴ پیرن که عالم سرطان های مهم است می گردد»^(۱)

پرفسور کار لوسیروتی مدیر انستیتوی ملی سرطان میلان چند ماه قبل برای نخستین بار اعلام داشت که خوردن کباب و بطور کلی غذاهای کباب شده اعم از گوشت یا ماهی خطر بیماری سرطان را در بر دارد.

پرفسور ایتالیائی که پس از مدتها مطالعه بوجود ماده سرطان زا در گوشتهای کباب شده پی برده است در کنفرانس بین المللی سرطان که در توکیو تشکیل گردید اطلاعات کاملی در باره کشف جدید خود در اختیار کارشناسان بیماری سرطان قرار داد و ضمن مصاحبه ای چنین گفت:

عاملی که در تولید ماده سرطان زا در گوشت مؤثر است حرارت می باشد .

گوشت هنگامی که روی سیخ پخته می شود قسمت خارجی آن در معرض حرارت فوق العاده زیاد یعنی در حدود ۷۰۰ درجه قرار می گیرد . در این درجه حرارت گوشت نیز مانند سایر مواد «ارگانیک» تحت یک رشته فعل و انفعالات و تحولات قرار می گیرد که در اصطلاح علمی به آن - پیرولیز می گویند» در این حالت پروتئین ها تغییر ماهیت می دهند و مواد چربی گوشت تولد هیدروکربور می کند و این همان چیزی است که به صورت شیارهای سیاه روی بیفتک و کباب دیده می شود و ماده خطرناک همین است.

از هر کیلو کباب شش «گاما» «بنزوپیرن» بدست می آید. . بنزوپیرن یک هیدروکربور سرطان زای بسیار معروف است و همین ماده در دود سیگار و دود کارخانه های شهرهای بزرگ نیز وجود دارد و وجود شش گاما بنزوپیرن که از یک کیلو کباب بدست می آید از شش عدد سیگار تهیه می شود.

قسمت خارجی گوشت که حرارت ۷۰۰ درجه به آن می رسد سرطان زاست و کافی است که برای خوردن، قسمت های سوخته را پاک کرد و خورد ولی کباب کردن آن بدون تماس با آتش (به اصطلاح کباب حسینی کردن) بهتر است و کاری است که حضرت خلیل انجام داد و قرآن آن را تأیید فرموده است (این نکته را هم بگویم که حضرت رضا در رساله ذهبیه خود از خوردن گوشت خام گاو نهی فرموده و خواهم گفت).

اغلب پیران اگر خوب تغذیه نشده باشند از خشکی و یا شکنندگی ناخن‌ها و زبری پوست شکایت دارند.

گوشت گوساله اگر کاملاً جوان باشد ژلاتین و پوری زیاد دارد که قسمت اعظم ژلاتین قابل جذب نیست ولی همین ژلاتین اندک که جذب می‌شود شکنندگی ناخن‌ها را از بین می‌برد.

ارتباط گوشت گوساله‌ای که آن سختی و سفتی را پیدا نکرده با آرواره و لته‌های شل و ملایم سازگارتر است.

اعجاز...؟

در اینجا چند پرسش دارم که باید دانشمندان حاضر یا آینده به آن پاسخ دهند:

آیا سرور و اندوه پی در پی (زن نازائی و پیرمرد نورانی به ترس و دلهره داشتن و بعد بشارت دادن و دو وعده و دو وعید و ... که همه را گفتم) و پس از آن خوردن گوشت گوساله اثری دارد؟ آیا ضربه روحی محسوب می‌شود؟

آیا سیلی زدن به صورت خود هنگام شادمانی و سپس خوردن گوشت گوساله چه عملی فیزیولوژیکی انجام می‌دهد؟ که سارا چنین عملی را انجام داد!

آیا برای پیران گاهی انتخاب غذایی خالص (فقط گوشت) بهتر از مخلوط است؟

آیا با توجه به آنچه در جلد اول شرح دادم که تخته سنگ

بسیار بزرگی که گویا تراشیده و ساخته و پرداخت شده برای پرتاب سفینه های فضائی است و به عنوان سکوی پرتاب در ناحیه ای از کوه های بعلبلک وجود دارد و گفتم از طرفی هر چه به طرف شهره ای سدوم و عموره پیش برویم مواد رادیواکتیو بیشتری نشان داده می شود که حداکثر آن بر روی این دو شهر می باشد، این چنین مشاهدات بعضی را بر آن داشته که استعمال سلاحهای اتمی را برای ویران ساختن این دو شهر با فرود آمدن کسانی از کرات دیگر و پرواز مجددشان از آن سکوی اشاره شده همه را طبق نظریه اگوست دانشمند روسی قطعی بدانند در این صورت چون خاکستر حامل مواد رادیواکتیو تا محل سکونت حضرت خلیل نیز که چندان دور نبوده است رسیده این سؤال را پیش می آورد: آیا عناصری در گوشت گوساله وجود دارد یا چنین خاصیتی دارد که از اثر مخرب مواد رادیواکتیو بر بدن نقش اصلاح کننده را ایفا می کند؟

آیا خوردن گوشت گوساله برای پیدایش نطفه مرد و جهت اصلاح نازائی زن مؤثر است یا باید با وعده و وعید و شک ها و تحریکات چندی همراه بوده باشد.

یک مطلب جالب از حضرت ابراهیم

در قرآن است که حضرت خلیل برای اهل مکه دعا کرد که پروردگار رزق و روزیشان فرماید انواع و اقسام میوه ها را (سوره بقره) و در اینجا می بینید حضرت خود گوشت گوساله می خورد و از مهمانان نیز انتظار خوردن آن را دارد. این دو مطلب کاملاً علمی و بسیار ارزنده است زیرا در آن محل که حضرت برای همسایگان

بیت الله بلکه جهت دوستان آرزوی داشتن میوه جات کرد آبی و زراعتی نبود ولی گوشت به اندازه نسبتا کافی در دسترس بود اما آنجا که در جوار شهرهای سدوم و عموره و حوالی بعلبک است میوه از هر رقم مهیاست و حضرت بدینوسیله خواست نیاز بشری را به هر دو برساند.

ممکن است اشکال شود که کجای قرآن است که حضرت از گوشت گوساله خورد؟

اولا حضرت اسرافکار نبود که گوشت گوساله بریان را که تهیه کرده نابود سازد و پیامبر تا گرسنه نباشد غذا حاضر نمی کند و با این وضع و با توجه به آن همه اشاره و کنایه در تعریف غذای حاضر و اینکه فرشتگان آن خوراک را به علت بدی وضعیت غذایی نبوده که رد کردند بلکه آن را تایید و سپس پروردگار در قرآن تایید دیگری نمود از این رو به هیچ وجه ممکن نیست فکر شود که حضرت آن را میل نفرموده باشد! به علاوه مگر کسی چون خلیل خدا برای دیگری مخصوصا مهمانش باشد جز آنچه خود خواسته می خواهد؟

سفارشی به پیران

پیران حتی در مراحل هضمی و جذبی و دفعی مواد بیاض البیضی که به تنهایی مصرف شده باشد کمتر دچار ناراحتی می شوند .

هر چند دیاستازهای گوناگون و ترشحات مختلف هنگام ورود غذا به دستگاه گوارش آماده شروع به فعالیتند و در آن واحد می توانند بر مخلوطی از غذاها اثر نموده فعالیت را آغاز نمایند و اگر

غذائی مخلوط از قندها و چربیهای و سفیده مانند هم باشد هضم و جذبش مختل نمی گردد ولی با توجه به دستور قرآن به پیران توصیه می شود برای نگهداری و ترمیم نیروی ضعیف شده و از دست رفته بلکه به خاطر دستور بهداشتی دایر بر این که دائمی پروتئیدها به بدن برای رشد و تجدید بافتها و تشکیل سلولهای جدید لازم است فراموش نفرمایند که در فواصل یا هنگام غذا وعده ای را به خوردن گوشت تنها اکتفا نمایند و بدین دلیل که قبلا اشاره شد باز گفته شود که گوشت گوساله برای پیران بسیار اثر عالی دارد زیرا برای رگهای رسوب یافته و اسکروزه (متصلب) پیران گوشت گوساله بر سایر گوشتها برتری دارد و به علت ویتامین PP فراوانی که در گوشت گوساله است و شرح دادم

تهیه وسائل آشتی بوسيله حضرت ابراهيم

در باره اینکه آیا انسان را با یک دید کلی باید میوه خوار حساب کرد یا گوشتخوار هنوز عقاید مختلف است یک عده گوشتخواری را مردار خواری می گویند اگر به دندانهای انسان توجه و دقت کنیم شباهت زیادش را با دندانهای میمون که حیوان میوه خواری است جلب نظرمان خواهد کرد و اهالی هونزس یا آجاجی را که میوه خوارند و عمر طولانی ۱۰۰-۱۲۰ سال می نمایند به عنوان شاهد مثال ذکر می کنند.

دسته دیگر گویند آدمی گوشت است و پوست و استخوان و برای مرمت و نگهداری آنها بهتر است از همان جنس بخورد و
بر

عکس دسته قبلی که انسانهای اولیه را با زندگی در جنگلها میوه خوار می دانستند می گویند آدمهای ابتدائی از ماهی و حلزون و حیوانات گوشتخوار و علفخوار کوچک و بزرگ که خام خام می خورده تغذیه شده است و در پاسخ آنان گفته شده حیوانات قوی چون فیل و شتر که گوشت و پوست دارند از گیاه می خورند در صورتی که انسان اولیه تابع محیط بوده و هرچه در آن یافت شده مصرف کرده است و در حقیقت انسان باید همه چیز خوار باشد و دلایل آن را در جلد چهارم آوردم و در اینجا عمل خلیل خدا را به عنوان آشتی دهنده هر دو دسته ذکر می نمایم که برای مهمانانش گوشت و جهت دوستانش میوه جات حاضر می سازد که در قرآن فرماید و ارزق اله من الثمرات من آمن و در حقیقت رژیم همه چیز خوری را پیشنهاد می فرماید.

ظرفی که ابراهیم در آن کباب کرد

حضرت ابراهیم یعنی زندگی چهار هزار سال قبل و خودتان می توانید حدس بزنید ظرف در آن روزگار چه بوده است. با که ظروف سفالین به کار می رفته و یا ظرفهای عالیتری که نمرود یا مردم و احتمالاً حضرت نیز از آن استفاده می کرده اند ولی اعجاز قرآن یکی هم این است که با ذکر یک کلمه جملائی چند و حتی بطن هفتم از آن دانسته می شود و از آن جمله کلمه حنید است که معانی گوناگون آن را از القاموس العصری و غیره بیان داشتم اما راغب اصفهانی در مفرداتش گوید (حنذ) قال تعالی فجاء بعجل حنید ای مشوی بین حجرین و ... و در المنجد به گوسفند و گوساله ای گفته

شده که در گودالی بریان شده باشند و هر دو قسمت هنوز در بعضی نقاط معمول است به ویژه مشابه آن مثلا گوشت تنوری که به جدار تنور داغ می زنند یا گوشتی که چوپانان بین دو قطعه سنگ داغ شده قرار می دهند و لذا می توان گفت ظرفی که حضرت بر آن گوشت گوساله را بریان کرده سنگ بوده است و از انتخاب پسندیده حضرت تنها ذکر همین نکته کافست که مجدد شما را به خواند جلد سوم که راجع به ظرفها در آن بیاناتی آورده ام دعوت کنم تا بدانید این تنها ظروف جمادی (سنگ - شیشه ...) است که در تماس با غذا هیچ تغییری در عناصر آن نمی دهند و هیچگونه موادی را زایل و فاسد نمی سازند.

باز یک نکته شگفت انگیز

در قرآن به تازگی گوشت استخراجی از دریاها اشاره شده (لحماطریا) که شرح داده خواهد شد ولی اسلام میل دارد همه خوراکیهای تازه به مصرف برسد به ویژه گوشت زیرا فساد گوشت مانده بیشتر است و تحت عنوان قدید و گوشت قرمه دستورات اجتنابی از آن را که اسلام داده خواهید خواند در اینجا این سؤال پیش می آید آیا گوشتی که خلیل خدا برای مهمانانش آورد تازه بود. باز چون به کتابهای لغت مراجعه کرده به کلمه حنذ و حنید توجه کنیم می بینیم به کسی که تازه با آفتاب روبرو شده یا اسبی که تازه از راه آورده و دوانده و در آفتاب و گداخت قرار داده یا گوشتی که بریان شده و آنقدر تازه است که هنوز از آن روغن می چکد در قلمرو این کلمه انتخاب شده قرآن قرار دارد یعنی هم گوشت تازه ذبح شده و هم به زودی کباب گردیده است.

حضرت ابراهیم و قوای جنسی

در مردان غده ای است به نام پروستات ، غده ای ظریف و فعال و دارای اعمالی شگرفت و دارای دو شرح یکی داخلی که پیوسته مقداری هرمون داخل جریان خون می نماید و از بزرگتری عامل تمایل جنسی انسان بالغ می باشد و دیگری ماده شیمیائی اسرار آمیزی که بدون آن تولید نسل غیر ممکن می باشد.

پروستات یا غده و ذی در محل آلوده ای قرار گرفته لذا به سهولت مؤف و معیوب گردیده و حتی اختلالی در نواحی مجاور خود ایجاد می نماید که چاره ای جز قطع و برداشتن از بدن نیست.

در پروستات دو نوع اسید آمینه و مقدار زیادی فلز روی وجود دارد که هر سه آن در صدف دریائی یافت میشود و در جلد های بعد راجع به آنها بحث خواهیم کرد آنچه ذکرش در اینجا لازم است ذکر آزمایش دکتر ویلیام کافمن است که پس از سالها تجربه چند نوع غذا را برای یک انسان کامل اعم از زن یا مرد به منظور تقویت قوای جنسی کافی می داند که گوشت گاو دومین آنها از لحاظ اهمیت میباشد و حضرت ابراهیم و همسر گرامیش پیرمرد و پیرزنی آن را انتخاب کردند.

مقصود این نست که خدای ناکرده به حضرت و همسرش نسبت های ناروائی داده شده گفته شود نعوطنی نداشته یا عینین بودند ولی به نظر می رسد ارتباطی بین انتخاب گوشت گوساله و وعده ای که فرشتگان در مورد نازائی (عقیم و عاقر) و بهبود آنان دادند موجود بوده باشد.

ابراهیم نماینده دین و دانش و دفع زهرها

نام انتخابی کتاب نشان دهنده قلمرو وسیع دین (آخرین پیامبر) و دانش (اولین دانشگاه) بود و اینک به ذکر یک مطلب علمی (از گوشت) از دین (انتخاب خلیل) می پردازم:

ارژنین یکی از اسیدهای آمینه و ماده اولیه برای تشکیل اوره و کراتی می باشد و در همه بافت هائی که در حال نمو می باشند همچنین هنگام رشد در تومرهای بدخیم و خوش خیم مشاهده شده است که ارژنین به اوره و اورنی تین تبدیل می گردد. (در کبد به مقدار زیاد).

گلیکوکول اسید آمینه دیگر که به سختی و ندرت تجزیه می گردد و بیشتر به صورت ترکیب با اسیدها نقش دفع کننده سموم را از بدن دارد (مثلا با اسید فنیل استیک ترکیب شده تبدیل به اسید فیاستوریک و ترکیب با اسید بنزوئیک به اسید هیپوریک و با اسیدهای صفراوی به اسید گلیکوکولیک تبدیل شده دوتای اول از ادرار و آری از مجاری صفراوی دفع می شوند).

مواد بیاض البیضی در سازندگی بافت های گوناگون که مرتب در حال تجزیه و سوختند دخالت کرده و این غذاست که جبران کننده مواد سفیده ای از دست رفته بافت های مذکور می باشد بعضی از مواد سفیده ای (یعنی اسیدهای آمینه که مورد بحث است) را ارگانسیم موجودات عالی می توانند خود بسازند و چون به همین دلیل ورودشان به بدن ضروری نیست آنها را اسیدهای آمینه غیر ضروری نامیده اند مانند گلیکوکول - آلانین - نورلوسین -

سیترولین - سرین - سیستئین - اسید اسپارتیک - اسید گلوتامیک - پیرولین - اکسی پیرولین و تیروزین اما برخی اسیدهای آمینه است که باید از خارج واد بدن شود یرا ارگانسیم موجودات عالی نمی توانند آنها را در خود بسازند و بهیمن دلیل که رودشان به بدن ضروری است آنها را اسیدهای آمینه ضروری گفته اند چون: والین - لوسین - ایزولوسین - آرژنین - لیزین - تریپتوفان - متیونین - هستیدین و فنل آلانین.

در بیان اسیدهای آمینه ضروری ارژنین برای همه و هستیدین برای حیوانات جوان موقعیت خاصی دارد زیرا ارژنین علاوه بر آنکه سنتز باید در بدن انجام گیرد به علت کافی نبودن سرعت واکنش آرژنین چنانچه این اسید آمینه در غذا به مقدار کافی نداشته باشد عوارض کمبود ارژنین در بدن ظاهر می گردد و عین این وضعیت در مورد هستیدین برای حیوانات جوان مصداق دارد.

آنچه برای دانشمندان مربوطه قطعی شناخته شده آن که: اسیدهای آمینه غیر ضروری که ستوآسید آنها دائما از متابولیسم مواد دیگر بوجود می آید با استفاده از عامل آمین اسیدهای آمینه مواد غذایی در بدن سنتز می شوند: اسید پیرویک به آلانین تبدیل و اسید آکسال استیک به اسید اسپارتیک و اسید الفاستو گلوتریک تبدیل به اسید گلوتامیک می گردد.

نتیجه: در اول این بحث مختصری راجع به دو اسید آمینه یکی غیر ضروری (گلیکوکول) و دیگری ضروری (ارژنین) بیانی نمودم. گلیکوکول علاوه بر اینکه در بدن ساخته می شود

و از اسیدهای آمینه دیگر چون سرین و ترئونین در متابولیسم بدن با تجزیه زنجیر کربن دار نیز تولید میشود گفته شد رل ضد سمی نیز دارد ولی ارژنین است که با همیتخاصی که دارد و به آن اشاره شد بیشتر در بافت هائی یافت می شود که در حال نموند و در اینجا باید پرسید انتخاب حضرت ابراهیم از لحاظ اینکه گوساله کم سن مخصوص و در حال رشد بوده چه صورتی داشته به علاوه از این موقعیت آیا می توان استفاده کرد که چون سرعت واکنش آرژنین کند است باید بافت در حال رشد که آرژنین بیشتری دارد برگزید گزینش حضرت چه صورتی دارد به علاوه سرین و ترگونین و گلیکوکول که رل ضد سمی دارند و باید با استفاده از عامل آمین اسیدهای آمینه ضروری چون آرژنین و سایر اسیدهای آمینه در حنید عجل بوجود آیند آیا کبد پیرمرد نورانی و خلیل خدا تاچه حد به دفاع و مواد ضد سمی احتیاج داشته است؟ و البته باید بیفزائیم که رل ستواسید اسیدهای آمینه غیر ضروری در برابر آمین اسیدهای آمینه هم دلیل بر همه چیز خوری آدمی است و هم اینکه گوشت خوردن برای آدمی ضروری می باشد (و اگر چهل روز گوشت نخورد باید بگوشش اذان گفت که خواهد آمد).

یک خاصیت دیگر

چند چیز است که دفاع بدن آدمی را کم می کند و نه تنها هنگام حمله عناصر متجاسر به بدن این کسر آشکار می شود بلکه آن لذتی که یک بدن نیرومند از نعمات الهی (هوا - غذا - آمیزش - ...) می برد بدن دارنده عثامل مذکور که باعث کم شدن دفاع

بدن می شود نمی تواند همانگونه و همان قدر لذت ببرد.

نارسائی کبد - چربی زیاد - کم حرکتی از جمله عواملی هستند که دفاع را کم میکنند، حال اگر بدنی باشد که کبدش نارسا و چربیش زیاد و فعالیتش اندک باشد یعنی بدنی باشد که کبد زهر شکنش ناتوان و حرکات اندامش برای به جریان انداختن سموم به طرف دفع کننده ها کمبود داشته باشد کافیس باورود مقداری زهر یا تعدادی باکتری از پا دراید در صورتی که یک بدن سالم بلافاصله خود را آنچنان بدارد که نه اثری از زهر باشد نه نشانه ای از میکروب.

ابسر و اسینونهای در دست است که گوشت فاسدی را چند نفر خوردند که یکی با اندکی سرکه خورده بود و اثری از مسومیت در وی بوجود نیامد یا اینکه اثر سرانگشتی نم خام را در ابتدای غذا قبلا شرح داده و به خواص چندی از سرکه یا نمک قبل یا بعد از غذا در جلد های پیش به تفصیل اشاره شد به قرار مذکور می توان گفت گوشت کشته اگر با سرکه و نمک از زهر اگینی اش گرچه فاسد باشد کاسته می شود. گوشت زنده با کبدی کم چربی و سالم گوشت کمتر مسموم کننده و آزار دهنده بوده و ما می دانیم چربی به هر نوع که در بدن تولید شد بلافاصله به مصرف نرسیده بلکه چندی در بافتهای مختلف ذخیره می شود و بیش از همه در انساج زیر پوستی ذخیره شده برای احتراق بدن ذخیره مهمی را تشکیل میدهد چربی زیر جلدی بواسطه عدم قابلیت هدایت از تشعشع بدن جلوگیری می کند.

چربی در اعضاء و انساج دیگر نیز جمع می شود.

چربی در کبد یعنی در بزرگتری قلاع دفاعی بدن نیز جمع می شود و قدرت دفاعی آن با هر چه بیشتر شدن چربی در کبد کاهش مییابد اما به اثبات رسیده که در حیوانات جوان که هنوز غدد تناسی آنان نمو ننموده فقط پس از پر شدن سایر مواضع از چربی نوبت به کبد رسیده و در کبد چربی ذخیره می شود با این دلایل می توان گفت کبد گوساله هنوز بدون چربی بوده و قدرت دفاعی قوی داشته و بدن عجل را که گوساله فحل نشده و غدد تناسی رشد نیافته است دور از هر گونه عوامل فساد و ایجاد کننده مسمومیت نگه داشته و چنین گوشتی است که در قلمرو والطیبات من الرزق قل هی للذین آمنوا در آمده و شایسته است توسط حضرت ابراهیم خلیل خدا به مصرف تغذیه خود و خاندانش برسد!

انعام و چراگاه

برای چگونگی تیمار انعام و اینکه دستور اسلام در این باره چیست در جلد چهارم مطالبی آوردم و هم اکنون می توان خلاصه کرد: پروردگار یک جا می فرماید و الطیبات من الرزق قل هی للذین آمنوا و سازگارترین روزی ها را برای اهل ایمان می خواهد و در جای دیگر انتظار دارد قسمتی از این روزی که اشتراک منافی بین انسان و انعام در آنهاست در قلمرو کلوا و ارعوا انعامکم در آمده همانگونه که آدمی باید سازگارترینش را بخورد سازگارترینش را هم در برابر انعام بلکه در چراگاه انعام فراهم آورد و یقین است با توجه به مطالب فوق نه تنها گوساله ای که به مصرف تغذیه خلیل

خدا می رسد پلید خوار نبوده بلکه این عجل از مادری تغذیه شده که پلید نخورده و نبی بزرگوار با رعایت پاکیزگی و سازگاری غذایش گواراترین شر را برای خود و نوزاد حیوان بدست آورده است.

کھولت و گوشت

در کارلسر و هه چند سال پیش (۱۹۶۵) طبق معمول سالیانه کنگره هفته تریایی تشکیل شد و شش هزار پزشک در آن شرکت داشتند سخن از پیری بود که هم اکنون برعکس سابق همه معتقدند پیری فرسودیدگ و اضمحلال و از دست دادن قدرت نیست بلکه دستگامهای بدن از ساعت تولد تابع قانونی هستند که بیوفورموز گویند.

بیوفورموز تغییر و تحول مدام مواد موجود در بدن است مثلاً تحول در تغییر قدرت ترشحات غدد بدنی و بالاخره پس از بحث های روانی چندی راجع به پیری درباره روش صحیح تغذیه پیران سخن به میان آمد و گفته شد: چون مواد بیاض البیضی برای بدن لازم است و در افراد مسن تولید این مواد از مواد دیگر به کندی صورت می گیرد لازم است پیران برای غذای روزانه خود به مقدار کافی مواد سفیده ای - ویتامین ب - ویتامین ث - کلسیم و آهن منظور بدارند و در عوض از غذای سنگین و چرب و شیرین بپرهیزند که انتخاب گوشت گوساله کم چربی بدون شیرینی و محتوی عناصر لازم که گفته شد یک انتخاب بسیار ارزنده برای پیران می باشد.

فقط گوشت

شاید این سؤال پیش آید: چرا حضرت ابراهیم فقط گوشت را بدون نان یا برنج تناول می فرمود مدتهاست دانسته شده برای حل و هضم ماد بیاض البیضی و میوه های ترش محلول اسید و جهت هضم مواد قندی نشاسته ای محلول قیائی و شور لازم است. برای اولین مرتبه دو پزشک (دکتر هی و دکتر والب) به این نتیجه رسیدند که معده انسان نمی تواند در آن واحد هر دو عمل را انجام دهد همانگونه که اطاق نمی تواند در آن واحد هم روشن باشد هم تاریک، هیچ مایعی هم نمی تواند در یک لحظه هم شور باشد هم ترش لذا اگر گوشت را با نان یا برنج بخوریم عده قادر نیست در هضم هر دو با هم به خوبی برسد و لذا مواد قندی نشاسته ای مقدارش به روده رسیده در آنجا تخمیر شده و آنچه از پروتیدها به روده وارد گردیده به شکل اسید در بدن جمع می شود (ناگفته نماند در جلد های قبل به این موضوع اشاره کرده گفته شد چنانچه نسبت معینی بین مواد مذکور بوده باشد چون معده شروع به هضم یکی کرده و بعد به دیگری می پردازد زیان کمتری به بدن خواهد رسید) و با همین مختصر به انتخاب جالب حضرت ابراهیم که رعایت سن و غذای مناسب فرموده و قوفی حاصل خواهد گردید!

امتناع از غذا خوردن

می گویند و می نویسند که مهمانان حضرت ابراهیم چون فرشتگان بودند از خوردن غذای انسانی امتناع نمودند در صورتی که ما می دانیم زمانی که ورزشهای سخت بدنی پیش می آید خوردن مواد بیاض البیضی زیان آور بوده باید به اندازه کافی به خوردن مواد قندی نشاسته ای پرداخت زیرا بدن قبل از اینکه بتواند از مواد بیاض البیضی مواد قندی نشاسته ای بسازد باید بوسیله کلیه ها نیتروژن دفع نماید حال آیا می توان این احتمال را داد که کار سخت و سنگینی آیا برای فرشتگان پیش آمده است؟ و آیا فرشتگان چون به صورت انسان درآمدند آیا از خوراک انسانی تناول خواهند نمود؟ باید جواب این قسمت را از اخبار و احادیث خواست نه از علم، چون سؤال مربوط به فرشتگان و عالم دیگری است که فقط با اخبار و احادیث سرو کار دارد!

دیاستاز گوشت

اگر جلد چهار را درباره حریره فراموش نفرموده اید گفتم دیاستازی در حریره (بادام آن) هست که با دیاستازهای معدی روده ای مکمل یکدیگر بوده و در نتیجه هضم و جذب حریره را فوق العاده آسان می سازد هم اکنون گویم: گوشت دارای مقداری آنزیم هست که برای بدن لازم بوده و با جوشاندن از بین می رود و با همین توجه مختصر علت اینکه حضرت ابراهیم چرا کباب مخصوص کردند خواهیم دانست.

گوشت گوساله و جوانان

تا کنون هرچه گفته شد در انحصار پیران بود به دین دلیل که: گوشت عجلی حنیزد مورد تغذیه پیامبری و همسرش قرار گرفت که آن شیخ بود و این عجزه لذا با آن همه تعریف از گوشت گوساله این سؤال پیش می آید: آیا خوردن گوشت گوساله برای جوانان چه صورتی دارد؟

این از جمله معجزات قرآن است که داستانهای را آن چنان بیان می دارد و به هم پیوند می دهد که آدمی می توان مطالب علمی بی شماری را از یک داستان بیرون آورد و حتی بدانند فلان زاویه ای از داستان به درد کدام یک از گوشه زندگی می خورد!

البته به یادتان هست که گفت شد مأمورین یعنی چند نفری که برای ویران ساختن شهرهای قوم لوط (سدوم و عموره) آمدند آن چنان بودند که قوم لوط آنان را از حضرت لوط خواستند و حضرت دختران خود را برای آمیزش معرفی فرمود و حاضر به تحویل مأموران نگردید. مأموران که جوانانی بودند گفته شده از اول بر سفره ابراهیم بودند و حضرت آنان را به صرف غذا دعوت فرمود دست به طعام دراز نکردند ولی از غذا نیز بدگوئی ننمودند و نگفتند برای ما طیب و سازگار نیست لذا می توان گفت گوشت عجل حنیزد علاوه بر فوایدی که برای پیران دارد جوانان نیز می توانند از آن خوراک تهیه و تناول نمایند.

به چه نسبتی گوشت را از بین غذاها باید برداشت؟

به زودی خواهید دید که متجاوز از ده دوازده اختلاف ذکر خواهد شد و همه وجوه متمایز دستگاہ گوارش گوشتخواران و گیاهخواران بوده برای اینکه ثابت شود انسان بیشتر میوه خوار است و محکمتر گوشتخوار و عربی میوه و گوشت همانا ثمر و لحم می باشد.

منظور این است که آیا قرآن در باره مطلب مورد بحث هم چیزی فرموده است یا نه؟

دو آیه را که هر دو مربوط به حضرت ابراهیم است یکی آیه مورد بحث ... فجاء بعجل حنیذ و دیگری که حضرت می فرماید و ارزق اهله من الثمرات من آمن ... و ثمرات (میوه جات) را برای اهل ایمان درخواست می نماید از آنجا که کسی در ایمان به پای شخص پیامبر نمی رسد و ثمرات بیشتری باید نصیب حضرتش بوده باشد و بر سفره اش در زمان پیری گوشت حنیذ عجل مورد و مصرف داشته معلوم می گردد به نسبت بزرگتری بشر میوه خوار بوده و برای جلوگیری و رفع ضعف و پیری لازم است تا حدودی گوشتخوار نیز بود که شرح بیشتری در قسمت مربوط به «شکم نباید مقابر حیوانات باشد» داده خواهد شد.

میوه خواری یا گوشتخواری از زبان قرآن

با دو آیه را در کنار یکدیگر قرار داده دقت می کنیم که چه می شود؟

و الطيبات من الرزق قل هي للذين آمنوا که تا کنون چندین نوبت ذکر شده و مقصود قرآن را که انتظار دارد غذاهای سازگار مخصوص اهل ایمان باشد به کرات آورده ام.

دعای خلیل خدا را هم که دیدید: ثمرات را برای اهل ایمان درخواست فرمود: و ارزق اهله من الثمرات من آمن.

یکجا طیبات رزق برای اهل ایمان و جای دیگر ثمرات برای اهل ایمان یعنی طیبات همان ثمرات است و این اهل ایمانند که باید بیشتر میوه خوار باشند! چرا بیشتر میوه خوار و کمترش چیست بیشتر میوه خوار که: قرآن میوه ها را طیبات و سازگار برای انسان دانسته و برای شادابی و طول عمر چون خوردن غذای طیب همانگونه که در جلد چهارم به تفصیل گذشت لازم می باشد لذا آدمی باید میوه خوار باشد و چون همان درخواست کننده ثمرات برای اهل ایمان خود سرآمد مؤمنین به خداست و گوشت حنیزد عجل تناول می فرمود در لابلای میوه خورای گوشت نیز باید خورد و یادتان باشد که این نیز خود دلیلی است که نباید شکم را پر از گوشت کرد و مقابر حیوانات قرار داد.

با یک شرط از قرآن

قرآن اگر غذا را با دو عنوان بزرگ: دوری از پرخوری (کلوا و اشربوا و لاتسرفوا) و چه چیز خوردن از نظر علمی (فلینظر الانسان الی طعامه) متذکر است به ریزه کاریهای دیگر مربوط به غذاشناسی هم می توان از صفری کبرای آیات کریمه و قوف حاصل کرد مثلاً: وقتی پروردگار می فرماید و الطیبات من الرزق قل هی للذین آمنوا و خلیلش و ارزق اهله من الثمرات من آمن به درگان باری تعالی معروض می دارد معلوم می شود ثمرات که همان طیبات از رزق و روزی است اگر برای اهل ایمان درخواست شده بر عکس اهل ایمان هم برای سازگار خوردند یعنی همانگونه که شخص کینه توز یا حسود یا ناراحت چون بر غذا نشیند غذایش به خوبی هضم و جذب نمی شود و شرح مفصل و چگونگی آن را در جلد چهارم دادم این اهل ایمان اند که طیب بوده و خود را برای پذیرش طیبات رزق آماده داشته و چون آرامش خاطر آنها برای پذیرش غذا بهترین هضم و جذب را انجام خواهد داد لذا هم طیبات برای اهل ایمان درخواست شده و هم اهل ایمانند که غذایشان بر آنان طیب و سازگار می باشد.

میوه و گوشت

با سنجش و صغری و کبری کردن دانسته شد که میوه جات و ثمرات برای بنی آدم از طیبات است ولی گوشت چطور؟ که پاسخ رو به راهی دارد چون گوشت خوراک سرآمد اهل ایمان خلیل

خدا قرار گرفته و طیبات رزق را پروردگار برای اهل ایمان خواسته لذا گوشت هم از طیبات روزیهاست فقط باید متوجه بود که دعای خلیل خدا و درخواست ثمرات برای کسانی که ایمان دارند مقام پاکیزگی و طیب بودن میوه جات را رفیع و سازگارتر ساخته و عمل حضرت در انتخاب گوشت گوساله، مقام گوشت را در صورتی به درجات رفیع سازگاری می رساند که قرآن می فرماید الیه یصعد الکلم الطیب و العمل الصالح یرفعه و عمل صالح است که سعود را به ارتفاع تبدیل و سخنی طیب را که هنوز با زمین ارتباط صعودی داری همان عمل صالح از زمین جدا ساخته به ارتفاع و بالا می برد لذا سخن نیکوی خلیل خدا در طلب ثمرات برای مؤمنین کلام طیب و درخواست بسیار بجائی است که باید با عمل صالح و انتخاب گوشت گوساله کامل شود و رفیع الدرجات گردد و باز توجه فرمائید که این کلمات خودهم دلیل بر همه چی خوار بودن انسان است و هم دلیل بر یک معجزه بزرگ قرآن که بیان می دارد گوشت نیز باید چاشنی ثمرات بوده باشد.

شیر و میوه و گوشت

جلد پنجم را به غسل و بعد درباره شیر و جلد قبل از این جلد مربوط به خرما و انگور بود، این چهار غذائی می باشد که پروردگار از آنها تعریف کرده است ولی در اینجا می بینیم خرما و انگورش جزو میوه جات است و لذا با توجه به اینکه تاکنون ثمرات و گوشت را از طیبات دانستیم پس تکلیف شیر و غسل با آن همه تعریفی که از آنها شده چه می شود؟ باید گفت غسل که محصول همان

ثمرات (کلی من کل الثمرات ...) است و شرح داده شده و لذا وقتی ثمرات از طیبات باشد عصاره ثمرات باید یک درجه اضافه تری هم داشته باشد که آن هم پروردگار به آن عطا فرموده و همانا مدال شفا بخشی اوست و لذا فقط باید تکلیف شیر را معین نمود و آن هم معلوم است زیرا شر هم خوراک علفخواران بوده و هم گوشتخواران هم بچه بز و گاو و شتر و ... شیر می خورد و هم بچه شیر و ببر و پلنگ و ... و هم همه چیز خواران مانند انسان و لذا سرآمد همه طیبات شیر است همانگونه که پروردگار هم آن را قبل از هر چیز ذکر فرموده است.

شیر، گوشت و میوه و سبزی

با بحث مختصری که هم اکنون خواهیم کرد فهمیده می شود چگونه است که پیشوایان دین خوردن احشاء حیوانات و تخم طیور .. هرچند خوردنشان را تحریم نکرده اند روی خوش نشان نداده بعضی را به شدت مکروه دانسته و برای برخی کمتر کراهت قائلند.

خوراک نوزاد حیوانات مورد بحث همه و همه شیر بوده و لذا در مورد شیر نمی توان راجع به گوشتخواری یا علفخورای بیانی داشت میوه جات و گوشت را هم گفتم چگونه است که از طیبات محسوب می توان داشت؟

اما سبزیجات هرچند بدون دلیل به دنبال میوه جات اند ولی همانگونه که شیر و خرما و انگور و عسل سردسته طیباتند و در درجه اول قرار دارند شاید بتوان با ذکر مطالب زیر سبزیجات را به نظر

قرآن جزو طیبات اما در درجه بعد از میوه جات قرار دارد.

اگر از جلد پنجم یادتان باشد گفتم: شعرا و ادبا و کلیه نویسندگان همین که به ذکر بهره برداری زنبور عسل می رسند بدون تأمل می نویسند زنبور از گل بره برگرفت و بکند و آورد و این فقط در این اواخر دانشمندان زنبور شناسند که تمام گلها و قسمت های مورد استفاده زنبوران را مورد بررسی و پژوهش قرار داده متوجه شدند که زنبوران از گل از ساقه و از میوه گیاه بهره برگرفته و خلاصه از هر جای نبات که برایشان ثمر و نتیجه دارد محصول بر می دارند و در قدیم یعنی ۱۵ قرن پیش هم فقط قرآن است که ثم کلی من کل الثمرات آورده و به بهره برداری زنبوران از ثمرات گیاهان اشاره فرموده و اگر غیر از این بود یعنی قرآن هم مانند دیگران فرموده بود زنبوران بر گلها نشسته می خورند یک اشتباه تلقی می شد.

حال اگر ثمره را در میوه منحصر بدانیم و در مورد دعای حضرت ابراهیم بخوایم نظر بدهیم چنین معلوم می شود که حضرت میوه جات را جهت اهل ایمان درخواست نمود اما اگر قلمرو وسیعتر ثمرات را بنگریم که هر جای مثمرش منظور است می توان سبزیجات را نیز از طیبات دانست و با توجه به تعریفهایی که پیشوایان دین از سبزیجات کردند و همه از قبلا بیان داشتم مخصوصا با توجه به سفره ای که حضرت رضا بر آن نشست و سبزی بر آن نبود و به خادم فرمود تا بر سفره سبزی نباشد ما نمی خوریم می توان به مقام سبزیجات در قلمرو وسیع طیبات وقوف حاصل نمود، اما همانطور که قبلا گذشت میوه جات در درجه اولند و اصولا در سرای باقی نیز همه سخن از

جنت و پردرختی و میوه هائی چند و حتی سبزیجاتی (سوره الرحمن) و نهرهائی از آب - عسل - شیر می باشد گویا میوه جات مخصوصا انگور و خرما و انار و .. و گوشتهائی مخصوص و آب و عسل و شیر و ... را که از جمله الاء و نعم سرای جاویدانی است نشان دهنده این مطلب است که در این جهان نیز انسان را جاوید تر و عمر درازتر و شاداب تری خواهد داد.

با از انتخاب خلیل خدا

وقتی انسان پیر شد بلکه همزمان با پیر شدن رگهای آدمی پیر شده و پیری رگها یعنی سفت شدنش و تصلب یافتنشان و رگهای سفت شده بخصوص کوچکها و شعریه هایش که در پیران زود پاره می شود ممکن است بر جلد پیران نقاط خونریزی و لکه دار را که به تدریج خونابه ریخته شده جذب و لکه ها کمرنگ می شود دیده شود و هر کس می تواند بر ساعد و ساق پدر بزرگ و مادر بزرگ خود چنین لکه هائی را مشاهده کند.

گاه ممکن است به علت فقدان ویتامین پ پ در بدن لکه های سفیدی به وجود آید یعنی سلولهای متصدی برداشت رنگ دانه از خون که باید آنها را به پوست تحویل داده رنگین سازند از عهده برنیاوند و در هر دو صورت چه برای پیدایش لکه های سیاه چه سفید کمبود ویتامین پ پ مؤثر است زیرا از تصلب و تنگی شرائین با ویتامین پ پ جلوگیری شده و گفتیم در گوشت عجل حنیذ ویتامین مذکور فراوانتر و برای پیران سازگارتر و بهتر می باشد و حتی به عقیده بعضی غذاشناسان در بعضی خوراکی ها ضد ویتامین

پ پ وجود دارد (مثلا در ذرت) که زیاد خوردنش باعث پیدایش برص می گردد. (۱)

یک نکته راجع به طول عمر

الان گفتم: طیبات رزق برای اهل ایمان در خواست شده یعنی هم مواد اولیه خوب باشد (غذای طیب) و هم دستگاہ گیرنده معتدل (ایمان یعنی آرامش خاطر و دور بودن از رذایل و ...) باید بود و در غیر این صورت بهترین غذا برای کسی که با عصبانیت و کینه توزی به خوردنش اقدام می نماید غذای خوبی نخواهد بود یا بزرگترین مومن جهان با گوسفند بریان مسموم، یا آب مسموم، انگور مسموم توان مقاومت نخواهد داشت همین طور وقتی می گویم برای زندگی کردن باید بیشتر خوردن میوه جات و گوشت تازه و سبزی و شیر و عسل و ... را انتخاب کرد زیرا همین ها را در جهان خلد به آدمی می دهند و شاید بتوان این دو قسمت را به هم پیوستگی داد در طرف مقابل جهنمیان خوراکشان و لا طعام الا من غسلین (سوره الحاقه) از غسلین است.

غسال کسی است که مرده بشوید یا جامه شوئی کند و غسله آبی را گویند که از شستن دست و روی یا لباس یا چیزی به جای بچکد و غسلین آلودگیهایست که از پوست و گوشت دوزخیان جدا می شود یا از گیاهی در دوزخ باشد و خلاصه خوراک دوزخیان علاوه بر پلیدخواری تنفر آمیز هم هست یک وقتی می گوئیم خوک پشکل بزغاله می خورد اینجا پلیدخوار است وی اگر سر در ظرفی

می کرد که پر از چرک و خون دملی بود که آن را شکاف داده بودند علاوه بر پلیدخواری عملی نفرت انگیز خواهد بود. در اینجا نیز مشابه مطلب فوق که طیبات برای اهل ایمان است پلید منفور خواری را برابر دوزخیان قرار داده اند و شاید در این جهان هم کسی که پلیدخواری کند و غذای پلید و غیربهداشتی به بدنش وارد شود چون دوزخیان به سوز و گداز و ناراحتی برسد یا اینکه مواد اولیه که وارد بدن می شود بدون عیب باشد ولی دستگاه گیرنده که بدن آدمی است پلیدی وارد بدن سازد یا پلیدی جسمانی (چون کانونهای چرکی) یا پلیدی روحی (کینه توزی و حسد و تکبر و ...) که در هر دو صورت همانند دوزخیان دور از سلم و سلامتی و نزدیک به سوختن و ساختن زندگی سپری می شود.

البته کسانی که مطلعند که سوختگیهای پوست است که بواسطه فساد ایجاد مسمومیت شدید کرده و سوخته ها را تلف می کند و لذا باید علاوه بر پلیدخواری دوزخیان به زهر آگینی خوراکشان نیز توجه نمود (کلمه نضجت جلودهم بدلنا هم جلودا غیرها - پوستشان دائم می سوزد و باز نضج گرفته می روید).

باز گوشت حنید گوساله

تاکنون چند مرتبه راجع به مدت توقف غذا در معده بیانی داشته ام و بر حسب اینکه غذا از مواد بیاض البیضی یا شیرینی یا چربی باشد با چه اختلاف زمانی در معده می مانند شرحی داده ام باز در اینجا اضافه می کنم که یک غذای چرب پخته مخصوصا اگر خیلی پخته باشد (کباب را باید خیلی پخت که وسطهایش خام

نماند) مدت زیادی در معده می ماند و خون مغز را زیاد می گیرد. لابد این راهم می دانید که رسیدن خون به مغز کودک و جوان و پیر چه ارزشی دارد به ویژه اگر پیر باشد که باید متوجه خون نرسیدن و نرم شدن و رامولیسمان مغزشان بود، زیرا زمینه استعدادی مناسبی برای ابتلای مذکور دارند اینک با توجه به اینکه گوشت انتخاب شده از عجل است و تقریباً در حداقل چربی و شخص انتخاب کننده هم پیر مرد نورانی پدر انبیاء است متوجه عمل حضرت خواهید شد.

غذای تهیه شده از گوشت

گوشت را می توان کباب کرد که در این صورت گوشت خوش طعم و خوشمزه می شود. در اثر حرارت مقاداری مواد البومینوئید سطح گوشت منعقد می گردد و قشری بر گوشت ایجاد می شود که محافظ قسمت های داخلی خواهد بود و اجازه نمی دهد به سرعت آبهای داخلی تخمیر گردد و چنانچه در همین چند برگ اشاره شد حرارت قسمت های سوخته و برشته شده ای که با سوختن و شعله زدن روغن گوشت بوجود آمده تا حرارت ۷۰۰ درجه و حرارت درون گوشت ۸۵-۷۵ و در عمق یک سانتیمتر نزدیک به صد درجه می باشد. کبابی که بدین صورت تیه می شود ۴۰-۵۰ درصد آبش کم شده و بطور کلی گوشت گاو کباب شده ۱۹ درصد و گوساله ۲۲ درصد و گوسفند ۲۴ درصد از وزنش کاسته می شود.

گوشت را اگر بجوشانند تقریباً ۵/۷ درصد مواد خود را به آب می دهد ۲ درصد البومین در کف و سطح آبگوشت وارد می شود ۷/۴-۵ درصد به حال محلول در آب گوشت وارد می گردد ۳۰ درصد

املاح معدنی قابل حل ۲۰ درصد چربی و ۸۰ درصد آب گوشت و آرد آب گوشت می شود و از یک کیلوگرم گوشت ۴۵۰ گرم گوشت پخته بدست می آید یعنی گوشت پخته چربی و مواد معدنیش کم می شود و به مواد بیاض البیضی اش به نسبت افزوده می گردد.

اگر گوشت را در آب سرد انداخته حرارت دهند تا آبگوشت تهیه شود خوراک خوش طعم تری خواهد شد و مقداری از مواد گوشت وارد آب گوشت می شود و در حالی که اگر گوشت را در آب جوش بیندازند سطح گوشت را قشری از آلبومین منعقد شده می گردد و اجازه نمی دهد مواد گوشتی وارد آب گوشت شود در این صورت گوشت مواد خود را حفظ کرده و آب گوشت فقیری که خوشمزه نیست تهیه شده است در هر صورت اغلب بازهای اکزانثیک و چهار پنجم مواد معدنی گوشت وارد آب گوشت می شود و در هر حال ارزش غذایی آب گوشت کم است ولی تشریح معده را زیاد می کند یعنی اگر تحریک روحی در کار نباشد آب گوشت محرک شیمیائی خوبی است و خوب است قبل از غذا مقداری از آن به عنوان محرک میل شود و از طرف حضرت رضا چنین دستوری رسیده که: و ابدء فی اول الطعام باخف الاغذیه التی یغذی بها بدنک خوردن آب آب گوشت در ابتدای غذا نه تنها محرک ترشحات معدی است بلکه مقوی قلب و رگها بوده موقتا فشار خون را بالا برده کار کلیه ها را آسان می کند (به شرطی که کلیه ها سالم باشند) ولی نباید به اطرومی ها و کسانی که شریانهایشان متورم است یا گرفتگی قلب یا اختلالات کلیوی یا نفرس و رماتیسم و ... دارند آب گوشت داده شود.

از گوشت عصاره گوشت که از تغلیظ شده گوشت بدست می آید

و ایجاد کننده قولنج و اسهال است یا گرد گوشت که برای فرستادن جهت سربازان در جبهه تهیه می شود بدست می آورند همچنین به شکل خورش و آب خورش (سوس راگو) تهیه می گردد که سنگین بوده و گوارش سختی داشته و جهت بیماران خوب نیست اما آنچه مورد بحث ماست تهیه کباب است که در خودش بدون اینکه با آتش تماس یابد تهیه گردد که در این صورت فقط تنها عیب آن این است که چربی را به خود می گیرد که با انتخاب گوشت گوساله که حداقل چربی را دارد موضوع حل شده و بهترین غذا که شایسته خوراک خلیل خداست تهیه شده است.

گوشت به علت اینکه مواد گلووسیدی ندارد به بیماران دیابتی داده می شود (به شرط نداشتن اختلالات کلیوی - عروقی - مغزی) مگر اینکه بیمار مذکور از البومین نیز قند بسازد.

به کسانی که چاق هستند گوشت بدون چربی و به مبتلایان به سوء هضم حاصله از کمبود ترشحات و کسانی که تخمیرات معده اشان زیاد است و نفخ می کند و یا اسهال مزمن دارند و در تورم روده کهنه کودکان گوشت داده می شود (مگر آنکه مدفوع متعفن و کم باشد).

به انتروکلیت ها و یبوستی ها - بیماران قلبی و عروقی و کلیوی حاد و اورمیک ها و ارتریک ها (سنگ کلیه - بیماریهای پوست نقرس) نباید گوشت داد (در ورم مزمن کلیه می توان تا حدودی گوشت داد).

یک مسئله مربوط

مسئله مربوط به مطلب مورد بحث اینست که شاید سؤال شود چرا خلیل خدا عجل کنید و گوشت گوساله در خود بریان کرده را برگزید آیا اگر گوشت گوساله را در روغن گاو یا روغن انعام دیگر یا روغن گیاهی بریان کنیم چه می شود؟

تقریباً بین تمام گله داران مرسوم است برای جدا کردن روغن از شیر راههایی را انتخاب نموده و برای خوراک سالیانه خود مقدری از روغن گرفته شده را جدا می گذارند اما برای صدور روغن چون می دانند کره و روغن زود فاسد می شود به نسبت معین مقداری روغن را در ظرف ریخته و مقدار دیگری از آن را داغ کرده به نام «روغن داغ» به ظرف می افزایند روغن داغ شده سبب می شود ماده محرکی به نام اکروئین در آن پیدا شود این ماده که بوی خوش و مخصوصی به روغن می دهد کارش دیگرش به علت سمی بودنش جلوگیری از رشد باکتریها در روغن و مانع از فساد آن است روغن صادراتی که محتوای مقدار ناچیزی اکروئین است اگر به صورت خام و بدون داغ شدن مجدد مصرف شود چندان زهرآگینی برای کبد نداشته که اگر مجدد داغ شد دارنده مقدار قابل ملاحظه ای اکروئین خواهد شد که باید حتماً جزو برنامه غذایی کسانی که ناراحتی کبدی یا مجاری مربوط به آن دارند نبوده باشد و حتی اشخاص سالم نیز سعی کنند روغن را بعد از برداشت برنج روی آن بریزند یا کره بر آن بگذارند.

رل اساسی چربیهای حیوانی که پیدایش هیرکلستر و لمی و افزایش کلسترل خون است در عوض چربیهای گیاهی کلسترل خون

را پائین آورده و ثابت شده است اگر چربی گیاهی هیدروژنه نشده باشد برای مبتلایان سودمند است (مثلا روغن زیتون که در جلد بعد از آن شرح خواهم داد). اصولاً چربیهای گیاهی

در طبیعت به حالت مایع و از نوع چربیهای اشباع نشده می باشد ولی در صنعت آنها را به روغن جامد تبدیل می سازند که خود با عمل هیدرژناسیون انجام خواهد یافت (البته در مجاورت کاتالیزورها) و در نتیجه بسیاری اسیدهای چرب اشباع نشده به حالت اشباع در خواهند آمد (و حضرت خلیل گوشت را در روغن بریان نکرد).

توجه به بدن و نفس

تاکنون از غذا سخن بود و اینکه چرا خلیل خدا گوشت گوساله را انتخاب فرمود هم اکنون باید افزود که حضرت در زمانی می زیست که موضوع گله و رمه از لحاظی سخن داغ روز بود و لذا باید جنبه های اعجاز آمیز مربوط به گاو و گوسفند برای بشریت مطرح گردد (و آن که پایان دهنده پیامبری است کتابش معجزه اش باشد همانگونه که قرآن همین است) و مطرح گردید هم حضرتش گوشت گوساله را برای غذای پیران با توجه به شرایطی انتخاب فرمود و جنبه بدنی و بهداشتی غذا را متذکر گردید و در جای دیگر با گوسفندی سرو کار داشت که جنبه روانی فوق العاده جالبی دارد (بهتر است به جای روان، نفس گفته شود) و قبلاً آن را شرح دادیم: در زمان خلیل خدا بت های متعدد و آفتاب و ماه و ستارگان مورد پرستش بودند و بت بزرگ بعل نام داشت که برخی برای تقرب به بعل چون نخست زاده اشان (پسر اول) بر شد و کمال و زیبایی

می رسید او را زیور و زینت کرده به پای بت آورده و سرش را بریده و به اصطلاح قربانی می کردند حضرت ابراهیم پس از اینکه به غروب کردن ماه و خورشید و شکسته شدن بت ها اشاره و عمل کرده و در نتیجه وجود توحید ذات مقدس پروردگار را برای مردم تا حدی به اثبات رساند بلکه آنان را به موضوع مزبور آشنا ساخت عملاً نشان داد که نه تنها برای بت که ساخته و پرداخته بشر است و هیچ کاری از آن بر نمی آید نباید نخست زاده را فدا کرد بلکه برای ذات ذوالجلال الهی نیز کشتن فرزند مذموم و غلط و فدا کردن فقط اختصاص به این دارد که از انعام ذبیحه ای بوده باشد یعنی در واقع حضرت ابراهیم یک جا از کشتن جوانان جلوگیری فرمود و در جای دیگر با معرفی گوشت عجل حنیزد پیران را به جوانی سوق داد!

عوامل تغییر دهنده گوشت

عوامل چندی ترکیب و صفات گوشت را تغییر می دهند که هر مدام به نحوی مورد نظر خلیل خدا قرار گرفته و انتخاب غذایش بر مبنای آن استوار و نیکوترینش برگزیده شده است.

ناگفته نماند قرآن کریم در چند مورد از حضرتش مطالبی بیان می فرماید که در اغلب موارد یک نوع توجه خاصی نیز به غذا شده است. اگر جلد اول را دوباره نگاهی بفرمائید گفته شده: پیامبران عظام به تدریج به موازات تکامل بشریت بر دستورات و اوامر و نواهی خود افزوده تا آنکه آنها را به عنوان معجزه (قرآن) تحویل بشریت می دهند.

در زمان حضرت نوح همانطور که در قرآن دیده می شود

بیشتر به سه امر: خانواده - غذا و مسکن توجه شده چنان که در آن جلد شرح داده و آیات مربوطه آورده شد و اینکه در زمان حضرت ابراهیم می بینیم که امور سه گانه مذکور بیشتر مورد عنایت قرار گرفته: خانواده را به سر گذشت ساره و هاجر و اسحق و اسماعیل و ... و خانه و مسکن را به : ان اول بیت وضع للناس و خانه سازی و ... و غذای مورد بحث را یک جا به وارزق اهله من الثمرات من آمن و درخواست انواع میوه جات جهت مردمانی که محلشان رویندگی و استعداد پرورش و تهیه میوه ندارد و در هنگام ضیافت به کباب گوساله برگزار می نماید و مهمتر از همه آنکه هنگامی معرفی ذات مقدس الهی به عنایت بخشاینده گی غذائی حضرتش اشاره می فرماید که: هو الذی یطعمنی و یسقین (اوست که می خوراند و می آشاماند) به هر صورت در این مختصر غذائی که حضرت تهیه فرمود و جز به یک نوع آن اشاره ای نشد باز دنیائی راهنمائی و توجه دادن بشریت به غذا منظور شده و از جمله توجه به عوامل تغییر دهنده ترکیب و صفات گوشت به قرار زیر:

۱ - سن حیوان: گوشت حیوانات جوان مغذی تر و خوش طعم تر و الیاف آن تردتر می باشد و مقدار نوکلئوپروتئین و آب آن قدری بیشتر است و در بدن اسید اوریک بیشتری تولید می کند.

۲ - جنس حیوان: هنگامی که حیوان فحل می گردد مخصوصا در حیوان نر گوشت طعم نامطبوعی می گیرد به همین جهت وقتی حیوان را آخته می کنند طعم گوشت آن بهتر می شود.

۳ - نوع اغذیه فراوان موجب فربهی حیوان و زیاد شدن مواد آلبومینی و چربی گوشت می گردد و در نتیجه مقدار آب

آن قدری کم می شود.

مزه و طعم گوشت به انواع اغذیه تغییر می کند مثلاً علوفه بعضی از علفزارها موجب خوش طعمی گوشت و بالعکس تفاله چغندر و تفاله جو و دانه های دیگر که برای روغن کشی مصرف می شوند با آنکه حیوان را فربه می کنند موجب بد مزگی گوشت می شوند.

۴ - کارهای خسته کننده و راه رفتن زیاد در بدن سمومی ایجاد می کنند به همین علت حیوانات قصابی را باید قبل از ذبح گذاشت مدتی استراحت نمایند تا سموم بدن آنها دفع شوند. (۱)

مجدد گفته شود که: اشاره خلیل خدا به عنایت بخشاینده گی غذایی ذات مقدس پروردگار یک نوع تاییدی بر مبنای استوار بودن جنبه های ضیافتی خلیلش و درخواستی که برای اهل ایمان نمود تا میوه جات نصیبشان شود می باشد.

یک دانستی از مواد بیاض البیضی

با وجودی که قسمت اعظم پدیده های سوخت و سازی مواد قندی نشاسته ای و چربیها در کبد انجام می گیرد بدن تا حدودی قادر است با چشم پوشیدن از این دو عمل کبد به زندگی خود ادامه دهد در صورتی که نمی تواند بدون عمل کبد در متابولیسم پروتئین ها بیش از ۲۴ ساعت الی ۲۸ ساعت زنده بماند (اسیدهای امینه می توانند به قندها یا چربیها تبدیل شوند) در اینجا متوجه کبد پیران انتخاب از یک طرف موادی که برای خود کبد لازم است (به علت متیونین و تریپتوفان در آن و ...) و از طرف دیگر به علتی که مذکور

شد بر انتخاب خلیل خدا با توجه به عناصر دیگر مساعد و موجود در گوشت گوساله بریان شده برایشان و نبی گرامی اسلام درود خواهید فرستاد.

مقایسه گوشت گوساله با چند گوشت دیگر

(۱)

برای بررسی گوشت عجل حنید که خوراک خلیل خدا و مورد تأیید قرآن قرار گرفت به ذکر پاره از مواد و عناصر موجود در گوشت گوساله با مقایسه با چند گوشت دیگر می پردازم. (برای هر صد گرم بر حسب گرم)

آب پروتئین*** چربی*** گلوکید*** کالری

گوشت گاو*** ۶۰***۹/۱۶***۲۱*** - ۲۱۸***

گوشت بز کوهی*** ۷۳*** ۲۰*** ۶*** - ۱۳۴***

گوشت گوسفند*** ۷/۶۳*** ۱۸*** ۵/۱۷*** ۷*** - ۲۳۰***

گوشت گوساله کباب بی چربی*** ۶۹*** ۲/۱۹*** ۱۱*** - ۱۷۶***

گوشت گوساله*** ۲/۳۲*** ۳/۱۱*** - ۲۳۱***

۱- نقل از صفحه ۲۸۸ کتاب راهنمای تغذیه قسمت اول تقدیم شده به هفتمین کنگره پزشکی.

(بر حسب میلی گرم) **سدیم** **پتاسیم** **کلسیم** **منیزیم** **منگنز** **آهن** **مس** **فسفر** **گوگرد** **کلر

گوشت گاو ۸۳**۲۳۸**۱۰**۲۴**۷/۳**۱۸۰**۲۳۰**۷۶

گوشت بز کوهی ۱۱**۲**۲۲۰**۲۲۰**۲۲۰**۲۲۰

گوشت گوسفند ۸۴**۳۰۱**۱۰**۲۴**۷/۲**۱۹۴**۲۱۱**۸۵

گوشت گوساله ۴۸**۳۵۹**۱۱**۲۳**۹/۲**۲۰۷**۲۰۳**۷۷

کباب بی چربی گوساله ۲۰**۲۰**۲۰**۲۰**۶/۳**۲۹۰**۲۹۰

(بر حسب میلی گرم درصد گرم) **ویتامین A واحد بین المللی** **ویتامین B۱** **ویتامین B۲ نیکوتیل آمید** **ویتامین E
ث** **ویتامین E

گوشت گاو ۲۰**۲۰/۰**۲۹/۰**۷**۷

گوشت بز کوهی ۲۰**۲۰**۲۰**۲۰**۲۰**۲۰

گوشت گوسفند ۲۱/۰**۲۶/۰**۹/۵**۹/۵

گوشت گوساله ۱۸/۰**۴/۰**۹/۰**۹/۰

کباب بی چربی گوساله ۲۴/۰**۲۶/۰**۶/۷**۶/۷

گوشت گوساله حنیزد

هر گوشتی اگر روی آتش سرخ شود - یا در خود بریان گردد، آبگوشت شود، خورش گردد و ... تغییراتی پیدا می کند که در هر مورد غیر از دیگری است و همه را خواهم گفت تنها اگر گوشت در خودش بریان شود فقط چربی به خود جذب می کند که آن هم اگر گوشت گوساله باشد که چربی اش کم است این عیب به ظاهر کوچک هم که برای پیران خوردن چربی بد است مرتفع و باز می گوئیم خلیل خدا انتخاب خوبی فرموده است.

کالری حرارت گوشت گوساله

آنقدر در جلدهای قبل راجع به کالری حرارتی و اینکه جوان یا پیر باشد فعالیتش کمتر یا بیشتر و حتی حامل وزنه سنگینی در سرایشی بالا رود در قلمرو کالری نوشته ام که دیگر لازم به شرح و بسط نیست فقط اشاره به این نکته کافیست که با ملاحظه جدول قبل و اینکه کباب بدون چربی گوشت گوساله کالری نسبتا بیشتری از سایر گوشتها ایجاد می نماید باز نقطه مثبتی بر انتخاب خلیل خدا افزوده می شود.

یک نقطه عطف دیگر

در جلد مربوط به شیر گفتم: شیر غذای دوران نوزادی کودکی و حتی بزرگی است و با داشتن اسیدهای آمینه ضروری و غیر ضروری برای بدن و اینکه محتوی تقریبا تمام ویتامین و بسیاری

از عناصر و مواد کانی لازم بدن می باشد در راس غذاها قرار دارد همانگونه که پروردگار قبل از همه تحت آیه و ان لکم فی الانعام لعبره ... شیر را و سپس خرما و انگور و عسل را معرفی فرمود و همه را به تفصیل شرح دادم در اینجا باید اضافه کنم که سالیان دراز حضرت ابراهیم و زینب، مردی پیر و زنی پیر با یکدیگر غذا خورده و به یقین هر روز صبح و ظهر و عصرشان انتخاب غذائی دگرگونی داشته و یکی از آنها برگزیدن گوشت عجل حنیز است که اتفاقاً همزمان با ورود رسولان الهی که مأموریت هلاکت قوم لوط را به عهده داشتند در خانه خلیل خدا بدون اطلاع این که مهمان خواهند داشت آماده شده بود، اگر کباب مذکور خوراکی بود که اوصاف مذکور را نداشت و قابلیت نداشت با معرفی اش تقریباً ربع سطری از قرآن کریم را اشغال کند قرآنی که تا پایان جهان مورد مطالعه همه و همه به ویژه دانشمندان بزرگ غذا شناس قرار خواهد گرفت هرگز نامی از آن در قرآن برده نمی شد ولی چنین خوراکی در برابر مرد و زنی سالخورده قرار گرفتن با آن همه اوصافی که آورده شد روز به روز خوراک بهتر و مهمتری معرفی خواهید گردید کما آنکه هم اکنون نقطه عطف دیگری بر اوصاف حمیده چنین انتخابی می افزایم که بعضی عناصر مثلاً سدیم چندان برای پیران مناسب نبوده و آنچه تناسب انتخابی دارد اینکه برای پیران مراعات شود یا غذای آهن داری که ویتامین های ب آن بیشتر و یا ... باشد برای آنان برگزیده شود و با توجه به جدول می بینید که گوشت گوساله بهترین انتخاب است.

گوشت از طیبات است

قرار بر این بود از هر غذائی کتابی نوشته شود که قرآن کریم از آن تعریف کرده باشد و در صورتی که ثابت کنیم قرآن گوشت را از طیبات دانسته است به منظور مذکور کافاست. ! هر چند انتخاب حضرت ابراهیم خود بهترین دلیل بر طیب بودن گوشت است ولی با مقایسه دو آیه و الطیبات من الرزق قل هی للذین آمنوا و اینکه قرآن طیبات رزق را برای اهل ایمان خواسته و ایمان حضرت ابراهیم چه ایمانی است و به همان نسبت صرفنظر از احلت لکم بهیمه الانعام و اینکه گوشت همه انعام آنچه ذکر شده حلال است گوشت گوساله حنید شده انتخابی کسی که ایمانش بالاست به همان سنجش نسبت به گوشتهای دیگر با شرائطی که گفته شد بالاست.

گوشت‌های بیرون کشیده شده از دریا

اشاره

دانستیهای چند از گوشت ماهی

بحث ما از گوشت های استخراجی از دریاست که ماهی یک از آنها می باشد و از چه مطلب را در انحصار ماهی در نیاوردیم؟ زیرا در قرآن سخن از گوشت بیرون کشیده از دریا شده و خود معجزه ای به شمار می رود که امروز با پیشرفت علم و جدا ساختن فرآورده های گوشتی دریا از غیر ماهی به اهمیت و اعجاز آن وقوف حاصل نموده اند و شما نیز به بعضی از آنها و آیندگان به بیشترش اطلاع خواهند یافت.

صید ماهی در آب شیرین و آب دریا یکی از منابع غذایی عمده بشر است.

تولید فعلی جهان در حدود ۱۵ میلیون تن سالانه حدس زده می شود و سهم فعلی صید برای هر نفر در سال حدود چهار کیلو ماهی است که کمتر از یک صدم جیره غذایی اوست و با توجه به اینکه سطح آبها بیشتر از زمین بوده و بشر ۹۹ درصد غذای خود را از زمین می گیرد عدم توجه بشریت را به منابع بزرگ غذایی که در آنها آبهاست نشان می دهد. (۱)

۱- از انتشارات انستیتو خواربار و تغذیه ایران تقدیم به دوازدهمین کنگره پزشکی رامسر.

پرفسور گوستا هرنسورد استاد دانشگاه نوند سوئد با دستیارانش می گویند که در طبیعت به اندازه کافی پروتئین وجود دارد که حتی اگر جمعیت دنیا چند برابر جمعیت فعلی آن بشود مردم از گرسنگی تلف نشوند و این موفقیت تنها با توجه به دریاها بدست می آید.

توجه اعجاز آمیز قرآن

بیرون کشیدن ماهی یا موجود دیگر از دریا و آن را در محیط دیگر آوردن بدون شک باید اولین توجه را به سوی فساد در محیط غیر آشنا که به زودی حاصل می گردد معطوف داشت چنانچه اخیرا این توجه مبذول و برای تشخیص مخصوصا ماهی تازه از غیر تازه راههای گوناگون پیشنهاد شده و این توجه خود رساننده اهمیتی است برای تازه خورد مواد پروتئین مخصوصا آنه که محیط نگهداریشان عوض شده است ولی این افتخار مربوط و نصیب مسلمانان است که ۱۵ قرن قبل قرآنشان می فرماید و هو الذی سخر البحر لتأکلو منه لحما طریا و تستخرجوا منه حلیه تلبسونها و تری الفکک مواخیر فیه و لتبتغوا من فضله و لعلکم تشکرون

(سوره نحل) و هم او خدائست که دریا را برای شما مسخر کرد تا از گوشت آن تغذیه کنید و از زیورهای آن (مانند در و مرجان و صدف و ...) استخراج کرده تن را بیارائید و کشتی ها در آن برانید تا از فضل خدا روزی طلبید باشد که شکر خدا به جای آورید.

و مایستوی البحران هذا عذب فرات سائغ شرابه

و هذا ملح اجاج و من كل تاكلون لحما طريا و تستخرجون حليه تلبسونها و تری الفلکک فیه مواخر لتبتغوا من فضله لعلکم تشکرون (سوره فاطر) و هرگز آن دو دریا که آب آن یک گوارا و شیرین و آب دگر تلخ و شور است یکسان نیستند با وجود این شما از هر دو گوشت تازه تناول کنید و زیورها از آن استخراج کرده که در پوشیده و زیب زیور تن سازید و در آن کشتیها روان بینی تا از فضل خدا (کسب و تجارت کرده و) روزی طلبید باشد که شکر گزار (نعمتش) گردید.

چند نکته علمی و اعجاز آمیز ۱۵ قرنی قبل را به اختصار گفته وارد مطلب اصلی می شوم:

۱ - تسخیر دریاهاست که پروردگار در چند آیه قرآن وعده فرموده که به دست بشر انجام خواهد گرفت.

۲ - دریا شور و یا شیرین از آنها می توان گوشت تازه برای تغذیه بیرون کشید و از جمله ماهی ها را.

۳ - گوشت استخراجی با این صفت برای اکل و خوردن شناخته شده که طری و تازه و با طراوت بوده باشد.

۴ - آرایش تن را باجلی و زیور در ردیف خوردن گوشت تازه قرار داده تا دانسته شود آرایش و زیور درون با مواد گوشتی به ویژه آن قسمت از گوشت که تازه بودنش بیشتر مطرح است بدن را جلا و زینت می دهد یعنی قرآن بطور ساده و فاش به اهمیت تغذیه مواد پروتئینی بیاض البیضی اشاره فرموده است و ما نقش مواد بیاض البیضی را در آرایش ظاهر بدن قبلا گفته ایم:

۵ - پروتئین تازه خوردن طلبیدن غذائی می باشد که از فضل

الهی بدست آمده است. (من فضله).

۶ - خوردن مواد سفیده ای تازه استخراج شده از دریا موجبات شکر به درگاه الهی را فراهم می سازد یعنی بنابر آنچه در جلد چهارم آوردم غذا صرفنظر از طیب و حلال بودن باید ایجاد کننده نوعی حالت تشکر نیز بوده باشد (تشکرون).

۷ - تکرار «لحما طریا» اهمیت تازه بودن گوشت مذکور را رسانده که خوشبختانه بشریت نیز متوجه این مطلب شده و به انواع وسائل برای باز شناختن ماهی تازه از کهنه متشبت گردیده است که به پاره ای از آنها هم اکنون اشاره می کنم.

۸ - آنچه در آیات مهم و چشمگیر است آنکه: ۱۵ قرن قبل و حتی در عصر تسخیر کرات هنوز تقریبا به غیر از انواع ماهی ها برای استخراج از دریا جهت خوردن چیزی شناخته نشده و حال آن که قرآن آن را منحصر به ماهی نکرده و در آینده با پیشرفت بیشتر علم روشن خواهد شد. (و مختصر توجهی که به دریا و گوشت های استخراجی از آن شده در برگهای بعد خواهید دید)

ماهی تازه و فاسد

ظاهر ماهی تازه درخشان بوده و بدنش موج و رنگارنگ است و همین که رو به فساد بگذارد این علائم ناپدید می گردد. فلسه های ماهی تازه به سختی کنده می شود و در بالهای آن اثری از ریزش و شکستگی دیده نمی شود و بالها کاملا مرطوب هستند. چشمهای ماهی تازه درخشانده و برجسته بوده و تمام کاسه چشم را پر می کند و مردمک باز و سیاه رنگ و ایریس (عنیه)

به رنگ طلائی است.

گوشها قرمز و مرطوب و از آنها هیچگونه بویی جز بوی دریا و باطلاق بوییده نمی شود.

شکم استوانه شکل و درخشان و بدون لک و فرورفتگی است.

ماهی تازه گوشتش سفت و در برابر فشار انگشت مقاومت کرده جای انگشت باقی نمی ماند.

اگر ماهی را از وسط گرفته بلند کنند بدنش زیاد تا نمی شود.

اگر شکم ماهی را باز کنند روده ها با حالت درخشندگی دیده می شوند و بویی از آنها استشمام نمی شود و مقطع عضله شکم درخشنده و صاف است.

دستگاه تنفس ماهی سرخ می باشد و گاهی متمایل به سفیدی.

ماهی فاسد ظاهری کثیف و تیره و کدر دارد، یک لایه چسبنده که مربوط به میکروبیهای گندیدگی و فساد می باشد روی بدن ماهی را می پوشاند. چشم ها فرورفته و کدر و مردمک کاملاً واضح نیست. بالها رنگ پریده و سربی است، شکم نرم و شل و زیاد مانده باشد خود بخود باز شده متعفن است.

بوی آمونیاک می دهد.

بهترین علامت فساد دیدن لک روی شکم ماهی است.

در فرانسه دستگاه الکترونی حساسی است که بر روی پوست ماهی قرار داده و برطبق جدولی که در دست است اندازه کهنگی ماهی را نشان می دهد.

سه بیولژیست ژاپونی (ساتو-رای-ماتویوشی) آنچه را بین مردم برای بازشناختن ماهی تازه و کهنه رایج است قابل اطمینان

ندانسته فرمول $K=AB \times 100$ را پیشنهاد کرده اند که K درجه تازگی ماهی و A وزن مخصوص نظری بعضی از شیرهای عضله ای و B وزن مخصوص شیر سایر قسمتهای بدن ماهی است (ولی متأسفانه آزمایشگاه مجهزی به منظور فوق لازم است).

پرفسور ویت فوگل آلمانی با استفاده از اشعه فرا بنفش میزان اسید موجود در انساج ماهی را تعیین و مشخص می نماید چقدر کهنه است.

دانستنیهای چند از ماهی

ماهی چرب- بقولات- سبزیهای سبز و میوه های سبز و میوه های تازه جزو غذاهای مهم و سرشار از ویتامین ها و مواد معدنی محسوبند.

ویتامینهای A و D در بعضی از چربیها مانند کره و روغن کبد ماهی بسیار فراوان یافت می شود.

برای تعیین ارزش حیاتی مواد بیاض البیضی یک از روشها چنین است: شخص مورد آزمایش را با مقدار زیادی چربی و مواد قندی و بدون پروتئین تغذیه می کنند و متابولیسم (سوخت و ساز) مواد بیاض البیضی او را به حداقل ممکن تقلیل می دهند.

بدن شخص مذکور بتدریج بازده و محصول خود را روزانه مثلاً به سه گرم نیتروژن تقلیل می دهد (به عنوان نمونه از تجزیه عملی $92/2$ گرم نیتروژن در ادار و $8/0$ گرم در مدفوع)

مقدار مذکور برابر است با از هدر رفتن $3 \times 25/6$ گرم پروتئین ($75/18$ گرم) آنها پروتئینی که باید امتحان شود به مقدار روز افزون به غذا اضافه می شود تا اینکه مقدار جذب شده

آن از مخاط روده با مقدار پروتئینی که از دست رفته است (با توجه به نیتروژن ادرار و مدفوع) برابر شود یا به عبارت دیگر شخص مورد آزمایش به حال نیتروژنی باز گردد.

از لحاظ تئوری اگر $5/37$ گرم از پروتئین مورد امتحان لازم باشد تا بدن را به حالت تعادل نیتروژنی برگرداند ارزش حیاتی آن $100 \times 5 / 3875 / 18 \times 2100 \times 50$ خواهد بود.

نتیجه روشهای مختلف را اگر باهم جمع کنند توافق و هماهنگی خاصی بین آنها بچشم می خورد و معلوم می شود:

شیر و تخم مرغ در راس - سپس پروتئینهای گوشت و ماهی و بعد به ترتیب غلات و حبوبات و مواد بیاض البیضی قرار دارد.

در تقسیم بندی اسیدهای غیر اشباع که قبلاً اشاره شد:

با سه ظرفیت مضاعف مانند اسید لینولتیک (Linolenic - Acid) $C_{17}H_{29}COOH$ در دانه های کتان و خشخاش و روغن بعضی ماهیها دیده می شود.

با پنج ظرفیت مانند اسید کلوپادونیک ($Clupadonic-Acid$) $C_{19}H_{33}OOH$ که در کبد ماهیها دیده می شود.

یادی از دو سرگذشت

در جلدهای قبل دو سرگذشت ذکر شد: نبی گرامی پس از حفر خندق، عصری بود که به دعوت یکی از یاران خود باتفاق حفر کنندگان به خانه وی رفت و از آبگوشت پاچه و نان میل فرمود و بیان داشت اثر مواد بیاض البیضی و رل جبران کننده آن بر خستگی

چيست.

سرگذشت ديگر مربوط به حضرت موسی و حضرت خضر است که رد قرآن آمده و تحت عنوان لقد لقينا من سفرنا هذا نسبا و اینکه پس از راهپیمایی و خستگی اظهار گرسنگی کردند و به غذا نشستند و از ماهی تازه ای که داشتند میل نمودند از این قرار: با توجه به ترکیبات گوشت ماهی که بزودی بآنها اشاره خواهد شد از طرف پیامبران الهی پس از خستگی استفاده غذایی و جبران کننده ای به عمل آمد و باز متوجه باشید که سخن از آب و ساحل و بعد ماهی است یعنی ماهی تازه از آب گرفته شده.

پیامبر بزرگوار ماهی

حواریین حضرت مسیح از حضرتش خواستند که از پروردگار جل جلاله استدعا نماید سفره ای بر آنان نازل فرماید حضرت مسئلت نمود و مائده ای از آسمان در پاسخ ربنا انزل علینا مائده من السماء .. که سفره رنگین و عملی بود در برابرشان گسترده شد و از جمله چیزی که بر آن سفره بود ماهی بریان شده و چون چندین خوراکی دیده می شد که از لحاظ با هم خوردن آنها روح سازگاری کلی مشاهده می گردد در جای خود آنجا که از اغذیه تطبیقی خواهم گفت شرح می دهم و بنابر آنچه به نظر می رسد احتمال آنکه حضرت و حواریونش نیز پس از یک خستگی چشمشان به ماهی در سفره افتاد و از آن تناول فرمودند.

دانستنیهای از ماهی

بوی بد ماهی که از اسیدهای چرب اشباع نشده واز ماده شفاف بدبوی دیگری به نام آلدفید می باشد بوجود می آید.

اکثریت ماهی ها چربیشان نیم الی سه درصد بوده و آنها که بین ۸-۲۶ درصد =چربی دارند از پنج عدد تجاوز نمی کنند و ۸۶ تا ۹۵ درصد چربی ماهیها جذب می شوند و هرچه چربی کمتر داشته باشند هضم آسان تری دارند.

آلبومین ماهی ها ۱۶-۱۸ درصد و ساردین ۲۲ درصد است و در پنج تای مذکور آلبومین کمتر از کم چربهاست ۵/۹۲ درصد آنها در بدن جذب می شوند.

مواد معدنی ماهیها ۷/۰-۲ درصد بوده و در پرچربها کمتر است.

حد وسط مواد گوناگون کانی در ماهیها ور دکیلوگرم قسمت قابل خوردن.

پتاسیم*** ۳۴/۳

فسفر*** ۲۹/۲

گوگرد*** ۳۴/۲

کلر*** ۰۵/۱

مانیزوم*** ۲۶/۰

کلسیم*** ۲۲/۰

تخم*** ۰۱۱/۰

مصرف صد گرم گوشت ماهی ۵۱-۳۵۴ میلی گرم اسید

اوریک رد بدن تولید می کند.

ماهی آبهای شیرین اسید اوریک کمتری ایجاد می نمایند.

روغن ماهی هر چه بماند و کهنه تر شود از ویتامین A آن کم می شود.

در گوشت ماهها مقادیر مختلف بر حسب نوع ماهی ویتامین های ۱-B₁-B₂-PP و D یافت می شود.

بجای ۱۰۰ گرم گوشت انعام باید بین ۲۰۰-۲۵۰ گرم گوشت ماهی کم چرب مصرف نمود تا کالری مساوی ایجاد نمایند.

چنانچه ملاحظه فرمودید فسفر ماهی زیاد بوده از اینرو در فکرهاى خسته و کارهای دماغی زیاد خوردنش مفید است.

ماهیهای چرب را بهتر است باسوس سفید و یا سرکه و آنها که کم چربی هستند باسوسهای غلیظ و مایو مصرف نمود.

ماهی سرخ شده در روغن گوارش سخت تری داشته و اگر آب پز شود سهل الهضم است (بزودی خواهید خواند که رد کنار ماهی در سفره حضرت عیسی سرکه نیز بوده است)

ماهیهای کبابی بهتر از ماهی سرخ شده هضم می گردد.

طی ده سال اخیر وزن ماهی صید شده جهان یعنی ماهی تر و تازه از ۲۹ میلیون به ۵۲ میلیون تن افزایش یافته است با وجود این تغذیه انسان از راه خوردن ماهی از ۸۳ به ۶۳ درصد کاهش یافته است.

ماهیهای دریا دارنده مقدار قابل ملاحظه ای ید می باشند. ماهی باید زنده از آب گرفته شود و رد محیط دیگر بمیرد و اگر در آب بمیرد به بیماری فوت کرده و گوشتش را نمی توان خورد.

(حضرت صادق نیز بدین مطلب اشاره فرموده: مامات فی الماء فلا تأکله لانه مات فیما فیہ حیاته، آنچه در آب می میرد آن را مخور زیرا آن حیوان در چیزی مرده که حیات او رد آن چیز بوده).

خوردن گوشت ماهی بدون فلس (پولک) حرام می باشد و این ماهی پولک دار است که رد زره مسلحی از فلسها در برابر نفوذ بسیاری از ذرات غیر قابل اکل مجهز می باشد و شاید فلسها بهترین مانع عوامل ایجاد فساد گوشت ماهی باشند بعلاوه این فرمول بسیار مهم ماسلامی باز در اینجا مطرح است که همان پلید خواری است و ماهی بدون فلس و خرچنگها از جسد ماهیهای دیگر تغذیه میکنند.

از پوست برخی ماهیها چرم و پوست و استخوان بعضی دیگر ژلاتین از بالهای ماهی کود، از کیسه های شنایشان سریشم و از پولکهای آنها تکمه درست مینمایند.

گوشت ماهی ۴ و ۱/۸۶-۴/۶۱ درصد آب ۱/۲۶-۷/۹ البومین ۱/۰-۵/۲۰ چربی - ۸/۹-۹/۰ خاکستر داشته و ارقام مذکور در خاویار ماهی ۳/۸۵-۹/۶۳، ۱/۱۲-۳۳، ۲/۴-۶/۰، ۱/۲-۲/۱ و در مواد تناسلی نر ماهی ۸۰-۶/۷۵، ۸/۱۷-۱۶، ۴/۴-۲/۳، ۵/۲-۲/۲ و در استخوان ماهی ۸/۷۸-۹/۶۵، ۱۲-۳/۱۳، ۱۷-۴/۱، ۴/۸-۹/۵ میباشد.

در خاویار لستین و یتامینهای A و D نیز وجود دارد و در اعضاء تناسلی مایه ها اسید موکلین (Ac.Mucline) و در کیسه صفرای ماهی انسولین پیدا میشود (در غده زیر جگر یک سفره مایه باندازه انسولین موجود در صد و پنجاه گاو انسولین

پیدا میشود) نصف وزن ماهیها قابل تغذیه است.

چربیها در ماهی حدود سی درصد وزن آنهاست و رد صوای گرم چربی آنها بیشتر میشود و رهچه بر سنشان افزوده شود چربی بیشتری خواهند داشت و برعکس زمان سختی و مهاجرت چربی آنها کمتر میشود.

ارزش گوشت ماهی های لاغر برابر گوشت گاو میباشد و ماهیهای چرب با گوشت گوسفند برابرنند.

۹۷ درصد آلبومین ماهی و سایر حیوانات دریایی قابل جذب است و حال آنکه ۹۵ درصد آلبومین انعام جذب میشود.

تقریباً نصف کلی ماهیهای صید شده دنیا بمصرف خوراک میرسد نام ماهیهایحلال در ایران عبارتاست: آزاد- قزل آلا- کولی سفید- سیم - کپور- حشام- حاش - کوله- تلاجی- لامی- اردک ماهی- کفال- سوف- سیاه کلوی- سفید کولی.

ماهیهای حرام: سه خاری- گرزک- فوگل- اسب مایه- اره ماهی- لقمه ماهی- تاس- اوزون بون- شیپ ماهی- ماهیها را بامنجمد کردن- نمک زنی- دود کردن- کنسرو نگهداری مینمایند.

منجمد کردن بهترین طریق نگهداری است زیرا تغییری در مواد غذایی آن داده نمیشود بعلاوه در گرمای کم هم میتوان ماهی را بدون گندیدگی نگهداری نمود. این نکته را باید دانست که نگهداری ماهی چربی دار مدت زیاد در سردخانه تولید آلدئید میکند که همان علامت فساد ماهی میباشد.

نمک زنی این است که ماهی تازه را در نمک خشک یا آب نمک غلیظ قرار میدهند از یکطرف نمک به بدن نفوذ میکند و از طرفی چربی و مواد سفیده ای وارد نمک میگردد بعلاوه نمک میکربها را جذب و رشدشان را متوقف میسازد از اینجا معلوم میشود اگر ماهی تازه نبود و ب جای اینکه میکربهای سطح ماهی بنمک نفوذ نمایند در بدن نفوذ کرده باشند عمل نمک زنی بی فایده است. نمک زنی از روشهای قدیمی است که هنوز هم بآن عمل میشود. دود کردن ماهی: ماهی تازه یخ بسته کمی شور یا شور را بعد از خیس کردن بکار میبرند. چون دود شد در نتیجه سوختن برخی مواد گازی مانند کرئوزت فنل، اسیداستیک و غیره جذب ماهی شده اندکی نیز پخته و خشک میگردد. کنسرو سازی که امروز آنرا مهمترین طریق نگهداری غذایی میدانند ضد عفونی کردن غذا و گذاشتن آن در ظروف سربسته استیل شده میباشد که بچند طریق عمل میشود: کنسرو در شیر کنسرو در روغن - کنسرو در ماریناد. کنسرو در شیر که از ماهی آزاد سوف و کپور استفاده میشود بدین طریق که ماهی را تمیز کرده سر و دمش را جدا نموده احشایش را خارج کرده مجدداً شسته و قطعه و قطعه کرده نمک زده در قوطی کرده هوای آنرا با بخار سترون مینمایند. کنسرو در روغن که بیشتر از ماهی ساردین است پس از آنکه ماهی قطعه قطعه شد در آب نمک ۲۰/۲۵ درصد نیمساعت گذاشته باز شسته خشک کرده ۲-۴ دقیقه در روغن زیتون یا روغن آراشید ۱۱۶-۱۳۰ درجه حرارت خشک مینمایند بعد روغن را بیرون آورده تا روغن خوب از آن جدا شده چکه کند

بعد روغن زیتونیا آراشید افزوده در قوطی کرده

سربسته و رد تتوکلاوسترون مینمایند. ماهی را رد سرکه بواسطه پختن یا سرخ کردن نگهداشته پس از عملیات مذکور ۲-۳ ساعت در آب نمک غلیظ و سپس دو شبانه روز در محلول سرکه ۵-۷ درصد و نمک طعام ۸-۱۲ درصد خوابانده و بعد در قوطیهای مخصوص کرده ادویه و پیاز افزوده سرکه ۳-۵/۳ درصد و نمک ۵ درصد و قند ۳/۵ درصد پر کرده آنرا محکم می بندند. ناگفته نماند کنسرو گوشت را نیز با سرد کردن - سترون کردن در ظروف سربسته- بوسیله مواد انتی سپتیک (کلروسدیم اسید سولفورو) - بوسیله پوشاندن توسط چربی یا ژلاتین تهیه مینمایند که در جای خود گفته خواهد شد. گوشت ماهی را از لحاظ تقریباً نداشتن مواد قندینشاسته ای اغلب با سبزیجات یا حبوبات میخورند که رفع نقیصه مذکور بگردد. مواد غذایی گوشت ماهی پیش از علم تخم گذاری کاملتر و بهمین جهت خوشمزه تر استوحتی بعضی ماهی ها مثلاً بروسه قبل از تخم گذاری سمی نبوده میتوان از آن خورد ولی زمان تخم ریزی ایجاد مسمومیت مینماید. گوشتماهیهای آبهای شیرین و زلال بهتر از آنهاست که در آبهای کثیف و مردابی زندگی مینمایند. در اسلام همانگونه که خوردن گوشت حیوانات درنده و خونخوار حرام شده (شیر-ببر-پلنگ-یوزپلنگ و گرگ

و کفتار و روباه و شغال و خوک و گربه و ... و از حیوانات پرنده باز - قوش - شاهین - عقاب - کرکس - باشق - رخمه - کلاغ سیاه کوهی مردار خوار - کلاغ سیاه و سفید (ابقع) و ... (کلاغ سیاه زراعت که کوچکتر و خاکستری است و ... خوردنش را مباح دانسته اند) - همینطور ماهیها بدن فلس و آنها که از دریا استخراج میشوند مانند خرچنگ و نهنگ و کوسه و دهموس و ...

تخم ماهی در صورتی خوردنش حلال است که خود ماهی نوع حلال بوده باشد و اگر مشتبه شد که آیا حلال است یا حرام همانگونه که فلس وجه تمایز ماهی حلال از حرام است اگر پوست تخم زبر است و نرم و صاف نیست حلال است (۱).

استبراء ماهی در اسالم یک روز است یعنی اگر ماهی بمدتی بنجاست خواری آنچنان پرداخته که باز مقرر است فضولات آدمی را بخود آدمی برگرداند باید اورا یک شبانه روز در آب پاک گذاشت.

در ذبح انعام و ... خواهیم گفت چرا واجب است ذبح بوسیله مسلمان انجام گیرد در صورتیکه ه تنها شرط حلال بودن ماهی صید شده این است که غیر مسلمان صید کرده یقین داشته باشیم خارج از آب مرده است.

از حیوانات دریایی برخی جزو پستانداران بوده زایمان انجام میدهند.

فراموش نشود که کمسرو ماهیها باید کاملاً سترون شده

۱- همانگونه که بارها تذکر داده شد در مسائل اسلامی مراجعه به مرجع تقلید معتبر است.

هیچگونه بوی زننده نداشته باشد. کنسروهای مذکور باید از ماهیهای تازه تهیه شده و ظاهر خوب و مزه و بوی مطبوع داشته باشند.

ساردین که شامل تمام بدن ماهی به استثنای سرش است. کنسرو تن که بصورت تکه هایی بزرگ از بدن مایه است که زوائدش را گرفته باشند.

ماهی یونس

در کتابهای مقدس و از جمله قرآن به داستان حضرت یونس و ماهی اشاره شده که همه کم و بیش به گذشت آن اطلاع دارند و بسیاری می پرسند: گرمای داخل شکم ماهی - نبودن هوای کافی مهم تراز همه شیره هاضمه ای قوی ماهیهایی که می توانند حتی آدمی را ببلعند چگونه به حضرت یونس مهلت داد حتی برای چند دقیقه زنده بماند و حتی در آنجا به خدا پناه ببرد و دعایش را انجام دهد و باز اینکه در قرآن است اگر حضرت دعا و تسبیح نکرده بود تا قیامت رد شکم ماهی مانده بود. فلو لانه کان من المسبحین للبت فی بطنه الی یوم یبعثون (سوره صافات).

مگر ممکن است ماهی تا قیامت زنده بماند و هم اکنون می بینیم چند هزار سال از قضیه مذکور گذشته و قیامت نشده و جواب این قسمت با ذکر اینکه ماهی می تواند حتی چند میلیون سال زندگی کند و ماهی چهار صد میلیون ساله عمر را که پیدا کردند و شرح دادم (۲۱۶ جلد دوم چاپ دوم به بعد) توضیحی لازم ندارد اما جواب قسمت اول صرفنظر از اینکه همه کاری به ید قدرت و اراده توانای

الهی امکان پذیر است نقل از یک مجله علمی شوروی که داستان عجیبی از کشور کانادا را تحت عنوان «سید بالن و خطرات و منافع آن» مورد بحث قرار داده و مجله دانشمند (صفحه ۷۸ مسلسل ۶۶) آن را ترجمه کرده بیاورم.

ماهیگیری بوسیله کاشالوت خشمگینی بلعیده می شود و دوستانش به ماهی حمله ور شده صید کرده قطعه قطعه اش می نمایند و دوست خود را از شکمش بیرون آورده با کمال تعجب مشاهده می نماید که زنده است و فقط از سوختگی و خستگی رنج می برد که آن هم با بستری شدن چند روزه در بیمارستان مرتفع می گردد و مجدد به کار صید خود ادامه می دهد. در ضمن نقل داستان نام چند نفر از ملوانان نیز ذکر شده که مشاهده و مؤید قضیه بوده اند و بالاخره مجله اظهار نظر کرده انسان می تواند حتی تا دو ساعت در بدن کاشالوت زنده بماند ولی کار به همین جا خاتمه نیافته نقل داستان سبب بوجود آمدن دستجات موافق و مخالفی گردید که به علت اعتراض و سیل نامه های ارسالی آکادمی علوم وارد عمل گردیده و تاکنون هنوز نتوانسته مطلب را تأیید یا رد نمایند (نا گفته نماند به دو ماهی دیگر نیز در قرآن کنایه ای شده ماهی سفره حضرت خضر و حضرت موسی و ماهی سفره حضرت عیسی و حواریین ایشان).

رژیم همه چیز خوری

سخن همه از گوشت باشد گوشت صحرا و دریا و تذکری به کسانی داده نشود که طرفدار رژیم مخصوصی به ویژه رژیم بدون گوشت می باشند بی انصافی است لذا با ذکر فقط توجه اسلام و توصیه

در امر قربانی چه نذر چه عقیقه چه ... را آورده بدینوسیله نظر اسلام را به نقائص رژیم های غیر گوشتی یاد آوری می نمایم.

تشخیص گوشت فاسد

اخیرا دو دستگاه قابل توجه ساخته شده یکی برای تشخیص گوشت هائی که رو به فساد رفته و گاز مخصوصی از آن خارج می شود که هنوز حس شامه قادر به درک آن نیست و دستگاه کوچکی است که خریدار می تواند آن را با خود به بازار ببرد و آن را بر روی گوشت منظور عبور دهد و در صورتی که گوشت کهنه و فاسد بود مایع در دستگاه به رنگ آبی در آمده و اگر سالم بود تغییر رنگی پیدا نمی شود دستگاه دیگر به نام «اوریس» است که میزان کارش برابر بیست آشپز می باشد و می تواند ساعتی چهارصد هامبرگر چهار صد ساندویچ سوسیسی سیصد و شصت پرس وشت سرخ شده و ۱۷۵ پرس جوجه سرخ کرده و مقداری زیادی نوشابه خنک آماده نماید مشتری با فشار دکمه اوریس سبب می شود چراغ دستگاه روشن شود و خواسته خود را بگوید بلافاصله متصدی مربوطه، غذا یا نوشیدنی درخواستی را تکرار کرده در صورت صحت دکمه شروع را فشار داده خواسته تحویل مشتری می شود و اگر غذا بود ابتدا نانی و سپس کاردی بیرون آمده آن را بریده و در ظرف چهار دقیقه خواسته ها را بیرون می آید و در آخر صورت حساب خارج می گردد.

باز دانستنیهای از ماهی

در ماهی خام ماده ای است که ویتامین ها را از بین می برد و لذا اگر گوشت ماهی خام با ماست که فایده اش بیشتر در زیاد بودن ویتامین هایش می باشد ممزوج کنیم ویتامین های ماست رسوب می کند و مقداری ترشی ماست و کازئین منعقد شده با مقداری اجساد مخمر ماست باقی می ماند که چندان مفید نبوده بلکه ضرر هم دارند زیرا وجود ویتامین های به هضم کازئین کمک می نمایند و وقتی از بین رفتند در گوارش اختلال خواهد شد و باز گفته می شود که ماهی کهنه چه به صورت کنسرو چه ماهی دودی چه نگهداری شده در یخچال ویتامین ث را رسوب می دهد (۱) و اینجا باز ما به قرآن توجه به گوشت های بیرون کشیده از دریا که باید تازه باشد نموده (لحما طریا) متوجه می شویم.

ماهی سابقه تاریخی بسیار قدیمی دارد و از سنگواره ها و فسیلهای بدست آمده زمین شناسی آنها را مربوط به دوره سیلورین که صدها میلیون سال از آن می گذرد دانسته اند. دگر گونیهای محیط زندگی ماهیها بیشتر از دیگر جانوران بوده مدتها در آبهای شیرین آبهای شور، آبهای که به وسیله انسانها آلوده شده و می شود زندگی کرده اند ماهی ها به اشکال مختلفی تکامل یافته و با پیدایش انسان همیشه مورد توجه آنان برای خوردن قرار داشته اند و حتی از آثار غارنشینان معلوم شد که به ماهیگیری توجه خاص داشته اند.

ماهیگیری سبب نزدیک شدن ملتها به یکدیگر - ریشه واحد

پیدا نمودن نام ماهی در بسیاری جوامع - ایجاد جنگها بر سر مناطق ماهی خیر (جنگ های ۱۷۱۳-۱۶۲۳ انگلیس و فرانسه بنابر عقایدی - جنگ ۱۹۰۴ روس و ژاپن)

ماهی در زمانی مورد احترام مردم روزگار قدیم و حتی مورد پرستش اقوامی قرار داشته است رب النوع قدیم پروس خداوند ماهی و ماهی گیران به شمار رفته ماهی سرنی آسمبل نیک فرجامی نزد بودائی ها به شمار رفته در اخبار است که بر سفره آسمانی حضرت مسیح بوده است.

ماهی هائی که در آبهای کثیف و متصل به فاضلابها زندگی می نمایند ممکن است بدون آنکه خود مبتلا شوند باعث انتقال بیماری گردند.

در خلیج چیزابیک (مریلند امریکا) نوعی ماهی به نام رکوس امریکانوس (Roccus A...) را که کاملاً بومی است و محل خود را ترک نمی کند مورد آزمایش قرار داده در سرم خونشان ماده ضد میکربی یافته دانسته اند با ورود زنده یا مرده میکرب به بدن ماهی حالت دفاعی به خود گرفته و پادزهر ساخته است به علاوه با آزمایش بعدی ثابت کردند ماهی هائی که در قسمت کثیف زندگی می نمایند دارنده میکربهائی هستند و در ناحیه مجاور که خالی از سکنه و آلودگی هاست ماهی ها ابدا آلودگی ندارند.

در بدن ماهی آهن کمتر از گوشت دیگر است در عوض ید فراوانی دارد و فقر کلسیمی آن مانند سایر گوشتها بوده و دارای مقداری ویتامین PP و B و A و D می باشد.

هضم ماهی آسان و محل هضم آن معده و روده ها بوده ولی

امکان ایجاد حساسیت و گهیر و اگزما داده می شود.

نگه داشتن زیاد در قوطی های حلبی - بسته بندی کردن و حتی پختن به ظاهر از قابلیت هضم پروتئین های اغذیه می کاهد.

بیرون کشیدن گوشت از دریا

دریا نه تنها گنجینه ای سرشار از غذاهای گوشتی است بلکه از دریا داروهای گوناگونی نیز برای درمان بیماریهای مختلف بدست آورده اند که از جمله : گیلورگا - توناست که هندیها برای برنشیت و گیاهی برای سوء هاضمه است که چینی ها استخراج می کرده اند. دکتر جان سای برت استاد میکرب شناسی دانشگاه روایلندانتی بیوتیکی از گیاهی به نام ساگار سوم بدست آورده و در دانشگاه کالیفرنیا از زهر مار آبی ماده ای پیدا کرده اند که سرعت انعقاد خون را زیاد می کند و در نیوجرسی از گیاهان دریا ماده الگینات سدیم درست کرده اند که قادر است استرنیم ۹۰ را از بدن خارج کند همینطور داروی ضد تب تیفوئید و ... را از دریا استخراج کرده اند.

در مؤسسه دریاشناسی سان دیاگو از نوعی مر ماهی که ۱۲ جفت بالچه و دو ردیف دندان و سه قلب دارد که یکی از آن سه با بدن ارتباطی ندارد ماده ای به نام اپتاترین پیدا کرد که برای بکار انداختن ربان طبیعی قلب بکار می رود.

در انستیتوی ملی بهبودی امریکا مطالعاتی روی انواع خرچنگها شده و همینطور از نوعی ماهی صدف دار ماده ای به نام پائولین - ۱ بدست آورده اند که باکتریها را از بین می برد و

پس از چندی پائولین - ۲ بدست آمد که بر روی انواع ویروسها مؤثر است.

در اروپا و امریکا از بسیاری حیوانات دریائی از جمله خرچنگ و قورباغه و از نوعی خرچنگ به نام لانگوست Langouste استفاده غذائی می نمایند همینطور صدف دریائی و ملخ دریائی مورد خوراک قرار می گیرد.

ارزش غذائی حیوانات دریائی با داشتن آب فراوان تر از ماهیهای همانند آنهاست ولی مواد معدنی و ویتامین ها در آنها فراوانتر است مثلاً ۱۸-۲۰ صدف دریائی (Huitres) با ۱۰۰ گرم ماهی یا ۱۰۰ گرم گوشت ارزش غذائی مساوی دارند.

با توجه به زندگی ماهی ها یا حیوانات دریائی دیگر در آبهای کثیف یا اینکه دکاندارها برای تازه ماندنشان آبهای آلوده بر آن ها می ریزند خوردن خام و زنده آنها امکان ایجاد حصبه یا بیماری عفونی دیگر را داراست.

ص: ۱۳۱

کتاب من و سلوی

اشاره

من در عربی به معنای عطای خدا یا شخص می باشد و در انگلیسی و آلمانی مانا Manna و در زبان فرانسه Manne گویند و به خوراکی اطلاق می گردد شیرین مره که خدا برای قوم بنی اسرائیل در مدت ۴۰ سال راه پیمائی آنان را می فرستاد و در داستانهای مذهبی ادیان مختلف آمده و از جمله در قران از من (شکرکی که به عقیده نویسندگان ترنجبین یا شیر خشت بوده است) یاد شده بدین مضمون که من و سلوی (مرغ بریان) را بر شما فرو فرستادم. و انزلنا علیکم المن و السلوی (۱).

من چکیده شیرین مزه ای است با طعم ملایم و رنگ سفید یا زرد که بر روی ساقه یا برگ و یا در ساقه برخی از نباتات در اثر گزش حشرات یا تیغ زدن (ایجاد شکاف در پوست درخت) یا در اثر تغییرات جوی و یا خود به خود ظاهر می شود و در فارسی به آنها شکرک گویند و در ترکیب شیمیائی این مواد قندهای مختلف و الکلهای

۱- سوره بقره آیه ۵۴.

۲- اقتباس از شکرکها تألیف آقای محمد مهدی اصفهانی.

پلی مرف دیده می شود.

کلمه هندی سرکارا Sarkara می باشد که در زبانهای فارسی (شکر) در عربی (سکر) انگلیسی (شوکر Sugar) فرانسه (شوکر Suere) یونانی (سکخرون Sakxaron) لاتین (سکخروم Saccharum) و ... وارد شده است.

برای تهیه من (شکرک) احتیاج نیست مانند تهیه شکر و قند از چغندر یا نیشکر به تغییرات و تبدیلات شیمیائی متوسل گردید بلکه تهیه آنها مستقیماً از گیاه می باشد.

شکرک ها زیادند: بید خشت - تابشیر - ترنجبین - سکر العسر (شکر عشر) - شکر تیفال - شکر سرخ - شکرک زبان گنجشک شیرزاد - گزانگبین - گز علفی - شکرک زیتون - شکرک ارز (شجره القطران) و ... که فقط اشاره مختصری به خواص آنها کرده به شرح بیشتر نوعی که مورد بحث است می پردازیم:

بید خشت یا بید انگبین که در تابستان گرم از ساقه بعضی از درختان بید بدست می آید و در عربی به نامهای خلاف و صفاف ثبت شده و نام فارسی از این جهت بیدخشت گذاشته اند که بعضی گویند خشت فارسی صمغ است و صمغ بید یا بید خشت. در کشور ایران نواحی شمال و جنوب بدست می آید به اسامی: فک - فوکا - فیکا - فیک - وی - ویدار - سوگوت - بی - شویت و ...

بید خشت ۱۷/۴۴ درصد قند احیاء کننده (دکستروز) ۰۸/۵۰ ساکاروز ۲۶/۱۳ مواد محلول در آب و ۲۰/۱۹ درصد نا محلول در آب دارد و دارای خواص نرم کنندگی و مسهلی و انبساط دهندگی (تخفیف حساسیت و انقباض و التهاب و درد بطور

موضعی دارد) و در دسینه و سربه و خشونت صدا و مجاری تنفسی و التیام اورام دهان... می باشد.

تبادشیر از نوعی نی نی بنام خیزران یا نی هندی که تا ۲۵ متر می رسد با سوزاندن آنها بدست می آید مسکن التهاب و عطش و استفر اغهای صفاوی به عقیده ای از خواص آنست و برخی در ویا رزنان مؤثر می دانند.

سکرالعشر برای درمان سرفه و استسقا و تنگی نفس است که روزانه ده مثقال مصرف می شود و در ایران بدست نمی آید و از یمن و حجاز آورده می شود و در ترکیب شیمیائی آن مواد قندی و تانن (مازو) است و رنگ آن سفید یا خاکستری و گاهی سیاه می باشد.

شکر تیغال که در اثر سکونت سوسک مخصوصی بر خار ویژه ای بدست می آید و نامهای شکر تیغال - تیهال - سعال - خار خر و کک آرگا - قییری - یکین - جرداب - جردامه - چردام - خشر - اخشیر - تسکره - اخینویس - لبدآن داده اند و در نقاط مختلف ایران به فراوانی می روید با گلهای گلوله ای مجتمع در انتهای شاخه با رنگ آبی و خشبو.

شکر تیغال ترکیب شده از ۲۴ درصد ترهالوز (قند تیغال که یک دی ساکارید غیر احیاء کننده متشکل از دو ملکول گلوکز می باشد) ۲۵ درصد سلولز - ۵/۷ نشاسته - ۵/۱۸ موسیلاژ (لعاب نباتی) ۵/۱۳ مواد سفیده ای - ۸/۲ خاکستر و اندکی کلروفیل و چربی و تانن با خواص: رافع سوزش مری و خشونت سینه و درد سینه و سرفه و برای صاف کردن صدا و خستگی گلو و معده و لیت مزاج و امروز نیز آن را داروی خوبی برای سینه می دانند.

شکر سرخ که برخی آن را جزء شکرکها نمی دانند به نامهای شکر نیشکر - مازندران که ساکارز قسمت اعظم آن را تشکیل داده و محتوی ویتامین های گروه ب می باشد با خواص مربوطه.

شکرک زبان گنجشک : که به صورت قطعاتی به فروش می رسد نوعی طعم و بوئی شبیه عسل دارد که در آخر شیرینی اندکی تلخ مزه به نظر می رسد و نوعی که ریزتر و تندتر است و نوع آخر که تخمیر نیافته و کمتر مصرف داروئی انسانی دارد و در ترکیب شیمیائی نوع اول که خالص تر است ۱۰ درصد آب ۲/۲ گلوکز ۵/۲ فروکتوز ۵۵ مانیت ۱۲ مانثوتروز ۶ مانثوتریوز ۵٪ رزین و ۵/۱ درصد املاح مختلف و مقدار کمی فراکتیتوزید (fraxinocide) با خواص مسهلی (۳۰-۶۰ گرم در بزرگان ۵-۲۰ گرم در کودکان).

گز انگبین یا گز خوانسار یا گز انجبین یا خشک انجبین که از گز مخصوصی که در شوره زارها می روید بدست می آید و حشره ای به نام کوکوس مانی پروس در ایجاد آن بوسیله نیش زدن دخالت می نمایند. برای بدست آوردنش پارچه هائی زیر بوته گسترده چوب به گیاه می زنند و آنچه در ده روز اول می ریزد زیاد و ناخالص است و بعد کم و خالصتر و همین گز انگبین است که در ساختن گزهای واقعی و اعلائی اصفهان مصرف می شود.

در گز انگبین مقداری قند و موسیلاژ یافت شده برای نرم کردن سینه و لینت مزاج و شیرین کردن جوشانده های گیاهی و تنقیه بکار می رود.

گز علفی از انواعی درخت های بلوط بدست می آید که در

لرستان مازو کردستان برویان گویند و روزهای گرم به صورت رطوبت روی برگها ظاهر و به زمین یا در ظرفی که گذاشته اند می چکد به صورت تکه های سبز رنگ شکننده که ۲/۵۳ درصد ساکارز و ۱۹ درصد قند تبدیل یافته و ۳/۱۰ موسیلاژ و ۵/۱۷ ناخالصی و بقایای گیاهی دارد و برای رفع درد سینه و تنفیه بکار می رود.

شکرک بین اسرائیل

۱) La manne Deperse - گیاهان داروئی جلد اول (۲) اقسام شکرک (۳) - دارونامه (۴) داروهای جالینوسی جلد ۲ (۵) شکرکها (۶) و ... حاوی مطالبی هستند که می توانند مورد استفاده بیشتر طالبین قرار گیرند.

نویسنده منکر قدرت خدای متعال نیست که در بیابان تیه و هنگام سرگردانی بنی اسرائیل بر آنان از آسمان من و سلوی نازل فرموده باشد و در جلد اول گفتم دو دانشمند به نامهای مارکوس و هیلر توانسته اند تقریباً این عمل را انجام دهند ولی به ذکر سه نوع

۱- رساله دکترای آقای دکتر صادق مقدم در پاریس که اینک در کتابخانه ملی موجود است.

۲- تألیف آقای دکتر علی زرگری.

۳- تألیف آقای دکتر عطائی.

۴- از آقای دکتر پارسائی.

۵- از آقای دکتر صادق مقدم.

۶- از آقای محمد مهدی اصفهانی که ذکر شد و هم اکنون از آن اقتباس میشود.

شکرکی می پردازم که احتمال دارد یکی از آنها بوده باشد که بر حضرت موسی و همراهانش فرو فرستاده شده است:

ترنجبین

بوته های خار شتر (گیاه مولد ترنجبین) در صحاری فلسطین فراوان می باشد و شکرک ترنجبین بر بوته های مذکور در گرمای تابستان ایجاد می شود:

به خار شتر در لاتین الحاجی مرووم الحاجی هدیساروم (Albagi camelorum Amarorum – A. hedysarum) و به فرانسه الحاجی درمور (Alhagi camelorum Agul) و به فرانسه الحاجی دمور و به انگلیسی کامترین و با آلمانی الحاجی استرخ و مانسترخ و به عربی شوک الجمل شوک الجمال - شکوه الرزق - عاقول و در فارسی: خار شتر - حاج - شوک الجمال - خار ترنجبین - علف ترنجبین - گیاه ترانگبین - خار ترانگبین - درخت ترانگبین - دو تیکانی - جواسا - مان ایران اغاجی - قدرت جلواسی اغاجی - خاریز - شتر خار - قز - تندن - کندر کندیرا - زاز - تنوان - شینز گویند و فرانسویان بهخود ترنجبین ترنجبین (TerenJebin) گویند.

گیاهی است از خانواده گل پروانه ایها (بقولات) با ساقه های سبز و خاردار به ارتفاع ۲۰-۵۰ سانتیمتر و گلهای خوشه ای خوشبو به رنگ قرمز و سفید و برگهای بیضی شکل که در تمام نقاط شکرک از آن بدست نمی آید..

برای ایجاد ترنجبین به عقیده اهالی فلسطین و سوریه و لبنان

باید حیوان از آن چرا کند و در ایران از چریدن حیوانات بر آنها جلوگیری می نمایند. در اواخر تابستان بوته های خارشتر را که ترنجبین بر روی آنها تولید و خشک شده در روی سفره‌هایی می تکانند با این مناسبت همیشه یا ترنجبین میوه و برگ و خار این بوته همراه است به علاوه ناخالصی های دیگری نیز وجود دارد.

ترکیب شیمیائی ترنجبین: در ترنجبین ملزیتور (Melezitore) به فرمول $C_{12}H_{22}O_{11}$ از گروه دی ساکاریدها) و ساکارز (۵/۲۵ درصد و دکسترین ۱/۱۴ درصد) و نشاسته و موسیلاژ وجود دارد.

ترنجبین خاصیت ملین دارد و مصرف زیاد آن به عنوان مسهل بکار میرود و مؤلف مخزن الادویه برای زیاد کردن ترشح صفرا و تسکین سرفه و درد سینه و رفع تب های شدید و تسکین عطش و ... توصیه نموده و مصرفش را در ابله و حصبه و بواسیر و خونشناسی ممنوع ساخته است. در قرابادین کبیر از ترنجبین شربت هائی ذکر شده است.

شیرخشت

شیرخشت یا شیر خشک یا شیر خاشاک که در فرانسه هم به آن شیر خشت (Sehir khechte) گویند و در مخزن الادویه خشت را به معنی صمغ دانسته و معتقد است از اول نام آن کبیر و خشت یا کشیر و خشت بوده و بعد در اثر کثرت استعمال به شیر خشت تخفیف یافته و شکرکی است به شکل گلوله‌های ریز که گاهی به اندازه یک نخود هم می رسد با رنگ تقریباً سفید که بر دو نوع است :

۱ - شیر خشت هراتی یا شیر خشت خراسانی که بر روی بوته هائی از خانواده نباتات گل‌سرخ (Rosacees) به نام

کوتن استرنومولاریا (*cotoneaster nummularia*) بوجود می آید و درخت آن را در بعضی نقاط شوک النار، ایوایا پراقلی موشمله آغاجی، درخت موسی هم گفته اند.

۲ - شیرخشت شهری که به آن شیر خشتتهرانی همگویند از درختچه نباتات هفت بند از خانواده نباتات اترافینیس اسپنیا (*Atraphinis spinsa*) می باشد که درحوالی تهران (کن - شهرستانک - النگه و کوهستان البرز) می روید و به اسامی متعدد گفته می شود: گیاه شیر خشت - درخت شیر خشت - درخت شیر خشک - کشیرو - کبیرو - شیر خشت - بیرخشت - درخت بیرخشت - گشنیز امریکائی - نقره امریکیه - ارقی - ایرقی - کرچوب - پنو - وجل - چالقه .

برای برداشت شیر خشت تیغک های آغشته به آرد شکرک را از روی درختچه برداشته در ظرف آرد می اندازند تا از چسبندگی آن جلوگیری شود از این رو همیشه شیرخشت آغشته به آرد است به علاوه چون شیرخشت به سرعت جذب آب می کند در آرد نگهداری می شود از طرفی برای حفظ آن از کرم و حشرات معمولاً گلپر را با آن مخلوط می نمایند.

شیر خشت ۲۷ درصد گلوکز و ۱۲ درصد ساکارز و دارای مقداری موسیلاژ و نشاسته و مواد دیگر بوده به عنوان مسهل و ملین در تبهای عفونی مشکوک به کار می برند و اگر اثر نکند ناراحتی هم نمی دهد (در سابق به حصبه ایها نیز داده می شد) در برنشیت مزمن سرخک - برای دوران نقاهت بیماریها نیکو است و فیلسوف بزرگ ابن سینا آن را برای قولنج ها **Colite** عنصر و مؤلف مخزن الادویه

جهت طراوت گونه مؤثر دانسته اند.

شیرزاد

شکرکی است به رنگ قهوه ای روشن یا سفید که از نوعی گل‌سنگ به نام لکانور اسکولنتا یا پارملیا سکولنتا بدست می‌آید و در کویرهای سیستان - دامغان و سمنان فراوان و در اطراف زنجان و رضائیه هم دیده می‌شود و معمولاً به اندازه یک نخود تا یک گردوی کوچک که پس از بارندگی آب جذب نموده درشت میشود و در ترکیبش نشاسته فراوان می‌باشد (گل‌سنگ یالیکن در اثر همزیستی قارچ و جلبک ایجاد می‌شود قارچ که حالت اسفنجی دارد آب جذب و ذخیره و جلبک (الک) که کلروفیل دارد از نور و هوا استفاده کرده به یکدیگر یا زندگی روی تخته سنگها - دیوارها - تنه درختها و زمین کمک می‌نمایند) در سیستان مشهور است وقتی لشکر اسکندر در حوالی هرات دچار قحطی شد افراد با خوردن شیرزاد از مرگ نجات یافتند.

سابق برای زیاد کردن شیر، از شیرزاد استفاده می‌شد (۱۵۰ - ۳۰۰۰ گرم در فواصل غذاها) و حقیقت آن عملاً نیز ثابت شده است. یک واقعه که بدون تفسیر از مؤلف شکرکها نقل می‌شود: چند سال پیش در محفلی سخن از عجائب روزگار بود. پیرمردی صدیق از اهالی یکی از قراء استاررا میگفت در حدود ۵۰-۶۰ سال پیش در آن حوالی قحطی شده بود مردم درمانده از خدا طلب روزی می‌کردند اتفاقاً شبی باران شروع به باریدن کرد و اندکی بعد تگرگ بارید جالب آن که در میان هر دانه تگرگی که به صحرا میریخت به اندازه یک نخود آرد قرار داشت و ما صبح که از خواب برخاستیم

به صحرا رفتیم این گلوله های آرد را جمع آوری نمودیم و به مصرف خوراک رساندیم. حضار مجلس به علامت تمسخر خندیدند، پیرمرد گفت اگر حرف مرا باور نمی کنید از پیرمردان دیگر دهکده سؤال کنید.

برای من نیز این سخن غیرقابل قبول بود و از طرفی به راستگویی او اطمینان داشتم و مفهوم این سخن دانشمند بزرگ ایران ابوعلی سینا در نظرم بود که نباید در مورد حقیقت یا عدم حقیقت موضوع تا وقتی که محقق نشده است قضاوت قطعی کرد. لذا به فکر رسید که باید خطائی در شناسائی این آردها باشد تا این که اخیراً در موضوع شکرکها تحقیق و مطالعه کردم به نظرم رسید که باید آن آرد، شیرزاد باشد و روستائیان به اشتباه آن را مربوط به تگرگ دانسته اند با سؤالاتی که از آن مرد در مورد محل جمع آوری شکل آردها و... نمودم حقیقت تصورم بر من مسلم شد (نقل از آقای محمد مهدی اصفهانی)

توضیح: شاید سؤال شود چرا در کتابی که اختصاص به گوشت داشت از شکرک سخن گفته شد ولی اگر روش نویسندگی دوره مجلدات اولین دانشگاه را در نظر آورید می بینید در یک جلد سخن از غذا بود ناگهان از فرق پیامبر و نابغه سخن گفته شد و در جلدی که همه از عسل بود عنوان: چرا کشور ایران تشیع را پذیرفت ولی هم اکنون چندان از موضوع خارج نشده ام زیرا قرار بود اول از خوردنیهای که در قرآن کریم نامشان آورده شده ذکر گردد و هم اکنون من که در کنار سلوی بود نوشتم به علاوه آیا شما می فرمائید پاسخ سؤالاتی که از بنده می شود و می بینم گفتنش لازم

است در کجا داده شود و برای اینکه باز همین شیوه مرضیه که انشاء الله مورد رضای ذات ذوالجلال او باشد ادامه دهم اینک یک چند سطر خارج از موضوع نوشته سپس به ذکر سلوی که با کتاب در دسترسی (گوشت) وابستگی دارد می پردازم به علاوه اگر زیاد جای ایراد است اغماض فرمایند که مطالبی از جلد بعدی را قبلا آورده ام.

مطلب خارج از موضوع این است که چون به یهود یا نصارا درباره حضرت داود سخن گفته شود آنان منکر نبوت حضرتش شده وی را پادشاه بزرگ می دانند و علت انکارشان را همه می دانند برای چیست (از آنچه تورات درباره حضرت با ناروا متذکر است) با آنکه به سختی می توان دلیلی از کتاب مقدس دال بر نبوت حضرت یافت بنده به ذکر یکی از آنها می پردازم و قبلا می پرسم آیا اگر در کتاب آسمانی آقایان گفته شده باشد خدا کلام خود را به دهان داود می نهاد دیگر ایشان را باز از نبوت خلع می کنند؟ به هر صورت بدون تغییر و بلا توضیح جملات مربوطه را می نویسم.

کتاب حزقیال نبی ۳۴:

پس من گله خود را نجات خواهم داد که دیگر به تاراج برده نشوند و در میان گوسفند داوری خواهم نمود و یک شبان برایشان خواهم گماشت که ایشان را بچرانند یعنی بنده خود داود را که ایشان را رعایت بنماید و او شبان ایشان خواهد بود و من یهوه خدای ایشان خواهم بود و بنده من داود در میان ایشان رئیس خواهد بود.

کتاب دوم سموئل ۲۳:

و این است سخنان داود. وحی داود بن یشا و وحی مردی که بر مقام بلند ممتاز گردیده. مسیح خدای یعقوب و معنی شیرین

اسرائیل. روح خداوند بوسیله من متکلم شده و کلام او بر زبانم جاری گردیده خدای اسرائیل (البته تمام مسیحیان نبوت داود را قبول دارند).

سلوی

در باره اینکه سلوی چه چیز بوده دو نظریه است:

یک عده که اکثریت قریب به اتفاق را تشکیل می دهند سلوی را مرغ بریان شده دانسته و نفراتی که عقیده دارند سلوی همان میگو (ماهی میگو) می باشد از این رو ابتدا مختصری درباره گوشت پرندگان و سپس مطالبی مربوط به میگو آورده می شود.

گوشت پرندگان بر حسب اینکه با چه غذائی و چگونه نگهداری شوند متغیر بوده و این تغییر در پرندگان اهلی (مرغ - غاز - بوقلمون) بیشتر و در پرندگان وحشی که شکار می شوند کمتر است زیرا طرز نگهداری و غذای آنان کمتر دستخوش تغییرات قرار می گیرد.

در مرغ بطور متوسط ۱۹-۲۱ درصد قسمت آلبومین ۵/۴ چربی ۷۷/۰ مواد معدنی داشته و در مرغابی ارقام ۶/۲۲ - ۱۵ - ۹/۰ و در غاز ۱۵-۳۲ الی ۴۴-۰/۴ مواد معدنی در صد قسمت وجود دارد.

کمک - کبوتر - بلدرچین - بزغاله دارای مواد بیاض البیضی ۲۵-۲۲ - ۲۳ - ۲۱ و چربی ۵/۱ - ۳ الی ۴ - ۸ - ۸/۱ و مواد خاکستری ۰/۴ - ۸۵/۰ - ۲۰/۱ - ۸۵/۰ و کالری برای هر صد گرم ۱۲۰ - ۱۳۱ - ۱۷۲ - ۱۰۷ می باشد.

یکی از منابع منگنز در طبیعت گوشت پرندگان به ویژه کبوتر می باشد.

نوجوانان - کودکان (۱۲-۵ سال) - بیماران کم خون بیماران ضعیف و ناتوان - چاقان - مسلولین می توانند از گوشت چکاوک - کبوتر - بلدرچین - قمری - سارابلق بخورند در صورتی که زنان آبستنی - بیماران قلبی - سوء هضمی ها - بیماران کلیوی (کسانی که البومین ادرار دارند) باید به مقدار کم مصرف نموده و کسانی که بیماریهای قولونی دچارند و آنان که سنگ کلیه یا کیسه صفرا دارند باید از خوردنشان پرهیزند.

خورند مرغ آبیا - مرغابی بیشه - قرقاول - کبک برای نوجوانان بیماران کم خون نیکو بوده و مقدار کمی از آن جهت کودکان (۱۲-۵) سال بیماران ضعیف و ناتوان - چاقان بلامانع و زنان آبستن - بیماران قلبی - بیماران قولونی - سوء هاضمه ایها - کسانی که سنگ کیسه صفرا یا کلیه دارند و بیماران کلیوی و مسلولین باید از خوردن آنها پرهیزند.

بوقلمون کوچک ماده که طعم بهتری و چربی کمتری و ماهیچه بیشتری و هضم سهولتری دارد برای اطفال و کهن سالان بهتر است به خصوص بین ۸-۶ ماهگی گوشت نرمی داشته و پس از یکسال سفت بوده از ۱۸ ماهگی تقریباً غیرقابل خوردن می شود اگر بوقلمون سفید و گردن کوتاه باشد بهتر است و برای اینکه دانسته شود جوان است منقارش هنوز غضروفی بوده کاملاً سفت و سخت نشده است و پای بوقلمون جوان سیاه و نرم بوده و به تدریج سرخ یا بنفش و صدفدار می گردد. بوقلمون ماده دارای غنغب کوتاه بوده و نر آویزه مذکور را ندارد.

غاز اگر خوب پخته شود خوب است ولی زیاد چرب بوده

هضمش سخت است غاز بین ۶ - ۷ ماهگی بهترین سن خوردن را دارد و برای کودکان و کلیه کسانی که گوارش ناراحت دارند مناسب نیست.

غاز جوان کم پر و شیرین بوده و منقارش نرم پاهایش سفید یا زرد و کاملاً قابل خم کردن است و هنگام پیری پاهایش سرخ و پرپشم و خشک و سفت است. رنگ گوشت غاز جوان صورتی ولی چون پیر شود سرخ تیره می گردد.

اردک مانند غاز چرب و هضمش مشکل است ولی بر حسب منطقه زیست اختلاف زیادی پیدا می کند. اردک هرچه جوانتر باشد بهتر است و تا ۶ ماهگی قابل پختن و پس از آن فقط باید کباب گردد.

اردک برای کسانی که هاضمه ناراحت دارند و جهت پیران و کودکان مناسب نیست.

منقار اردک جوان به آسانی به طرف پائین خم می شود. اردک خوب چاق و گوشت آلو (مخصوصاً در طرف سینه) بوده پاهایش نرم و قابل خم کردن است. مرغابی های اهلی دارای پای کلفت و زرد بوده و مرغابی های وحشی کوچک و قرمز است.

گوشت کبوتر کم چربی و لاغر بوده در یک ماهگی خوش طعم و سهل الهضم و کودکان و بزرگان می توانند از آنها استفاده نمایند.

کبوتر جوان پوست صورتی و پر بسیار نرم و پاهای قابل تا کردن و بدن گوشت آلو و پاهای کلفت داشته و در پیران پوست آبی رنگ و بدن لاغر و خشک و پاها نازک می باشد.

مصرف دراج که روز افزون است خوشمزه و لذیذ بوده نوع

جوان آن که پوست صورتی و پرنرم و پاهای تاشونده و بدن گوشت آلو دارد بهتر است.

مصرف صد گرم گوشت طیور بین ۹۰ تا ۱۷۵ میلی گرم اسید اوریک در بدن ایجاد می نماید.

میگو

میگو (Shrimp) از لحاظ رده بندی جزء گروه کروساتاسه ها (Crustaceas) از بندپایان و از خلیج فارس جنس Penaeus می باشد.

میگو بدنی دراز و کشیده دارد که از دو طرف فشرده شده و دارای سه قسمت سر و سینه و شکم می باشد که سر و سینه تصور می شود قطعه واحدی است زیرا از قطعات پوسته ای سختی پوشیده شده. سطح بدن دارای پستی و بلندی بوده و از موهائی ظریف پوشیده شده که در پنهان شدن حیوان نقش مهمی دارد. در سینه پاهائی وجود دارد که به پنجه های قوی ختم می شود و حیوان به وسیله آنها می تواند به جایی خود را ثابت نماید و بقیه زوائدی هستند که برای شنا بکار می روند. طولش معمولاً بین ۷-۱۵ سانتیمتر بوده حدود سه سال عمر می کند.

میگو در خلیج فارس معمولاً اردیبهشت تخم گذاری نموده به تدریج به اعماق دریا فرو می رود.

میگو فوق العاده آفت پذیر است و در برابر فساد میکروبی و آنزیمی بسیار حساس می باشد و اگر خوب محافظت نشود زود فاسد می گردد زیرا سطح لزج بدنش و میکربهائی که از خارج

(کشتی و وسائل دیگر) و از داخل (دستگاه گوارش) شروع به فعالیت می نمایند زود فاسدش می سازند و در ۱۹۴۹ گرین (Green) نشان داد که هر گرم میگوی خارج شده از تور ماهی گیری بین هزار و ششصد الی یک میلیون و دویست هزار باکتری دارد و شدت آلودگی بستگی به چگونگی دریا دارد و در ۱۹۵۰ فیجر (Fieger) نشان داد که ۷۵ درصد میکربها در سرمیگوست و امروز برای نگهداری میگو سرش را جدا می نمایند.

آنزیم فنولاز Phenolase سبب اکسید شدن حلقه فنلی یکی از اسیدهای آمینه میگو (تیروزین) شده و آن را به ملانین مبدل میسازد و ایجاد دانه سیاهی در سطح میگو می کند.

بالا بودن میزان اسیدهای آمینه آزاد و منوآمین و دی آمین میگو بیشتر سبب زود فاسد شدنش می شود و طریق نگهداری میگو حرارت (کنسرو) - انجماد - مواد نگهدارنده - یخ های ضد عفونی کننده لیوفیلیزاسیون و شور کردن است.

۲۸/۲۰ درصد میگوی منجمد پروتئین و ۵۳/۰ درصد چربی و ۲۵/۳ درصد مواد و عناصر دیگر است و لذا ملاحظه می فرمایید که میگو کاملاً از لحاظ مواد بیاض البیضی غنی است و از جمله عناصر دیگر درصد: آب ۷۵ - کلسیم ۱۴۱/۰ - فسفر ۶۲۵/۰ و در مقام مقایسه با گوشت گاو (۵/۱۷ درصد پروتئین) گوشت گوسفند (۱/۱۹ درصد) کلسیم و فسفر به ترتیب ۱۰ - ۱۵۰ و ۱۱ - ۱۹۳ می باشد ارزش غذائی میگو معلوم می گردد.

قارچ

قارچها اقسام زیادی دارند و معروفترین آنها قارچهای چتری است که کلروفیل ندارند و نمی توانند غذای خود را تهیه نمایند لذا در مزارع وچمن زارها و تنه درختان، میوه ها و سبزیها و گوشت و جایی که تقریبا غذا آماده است می رویند قارچها از لحاظی بسیار اهمیت دارد که به سمی و غیر سمی و خوراکی تقسیم می شوند و آنقدر درباره تشخیص آنها از یکدیگر نوشته شده که ذکر آن در اینجا لازم نیست قط باید دانست که بهترین انواع قارچهای خوراکی هم پس از ماندن و پلاسیده شدن سمی می گردند و لذا از غذاهائی که قارچها بر آن روئیده اند باید اجتناب کرد.

قارچ سرشار از مواد بیاض البیضی است و اگر مواد ازته گوشت ۱۵ - ۲۰ درصد است در بعضی قارچها این رقم به ۳۰ می رسد. در قارچ سدیم - کلسیم - کلر - کوبالت - سیلیس - منزیوم - فسفر یافت می شود.

یک فنجان قارچ که محتوی ۲۴۲ گرم است ۹۳ گرم آب دارد و ۴۰ کالری حرارت ایجاد می نماید ۵ گرم پروتئین - چربی بسیار کم ، گلوکید ۶ گرم کلسیم ۱۵ گرم آهن ۲/۱ گرم ویتامین A بسیار کم و ویتامین B۱ ۰۴/۰ میلی گرم ریوفلاوین ۶/۰ میلی گرم نیاسین ۸/۴ میلی و ویتامین C۴ میلی گرم دارد و ملاحظه می فرمائید PP آن ۸/۴ میلی گرم و قابل ملاحظه است و با تجویز آن رگهای بدن به ویژه نیمه بالای بدن

متسع شده سر و گردن را گرم می نماید و اگر با ویتامین های B₁ و C مخلوط گردد در نور زردگیهای تجویز می شود (و هر سه در قارچ با هم وجود دارد)

نبی گرامی قارچ را هم از من نازل شده بر نبی اسرائیل دانسته و آبش را نافع و شفای چشم معرفی فرموده اند (الکما قمن المن الذی انزل الله تعالی علی بنی اسرائیل و هی شفاء للعین .. نافع من وجع العین) و به همین سبب آن را به اختصار در اینجا ذکر کردم .

قارچ در کتابهای قدیم که از یکی نقل می شود تحت عنوان قطر چین می نویسد : نباتی است سفید به شکل نصف تخم مرغ که معکوس باشد و بی برگ و گل و ساقش بسیار کوتاه و جوف آن مملو از صفایح و ماکول آن را به ترکی کیلک و به فارسی قارچ نامند و فطر و کماه اسم جنس ماکول آنند و نزد بعضی فطر مخصوص نوع قتال آن و کماه مخصوص ماکول است و هر چه بی لز وجه و بی رائحه و سفید و یا مائل به تیرگی باشد و کوچک و از زمین خود روید ماکول است و سیاه آن در غایت سمیت و هر چه از نوع سفید و سرخ آن در تحت درخت زیتون و انجیر و گردکان و امثال آن روید و به دستور از سرگین و جیفها و مانند آن برآید کشنده باشند و گویند سفید ماکول آن تریاق نوع سرخ آن است و ماکول آن در دوم سرد و تر و اکتحال آب تازه آن جهت بیاض و تقویت باصره و پلک چشم نافع و مانع نزول آب خصوصا چون سرمه را به آن پرورده کنند و سائیده خشک آن رافع اسهال و زلق الامعاء و ضماد آن باسریشم ماهی و سر که جهت فتق و قیله و برآمدگی ناف و مداومت خوردن آن قاطع نسل و دیر هضم و مولد خلط غلیظ

و چون قبول عفونت کند به حد افراط متعفن می شود و مورت قولنج و درد معدن و فالج و سکتة و بهترین مصلح آن آب کامه و خردل و پختن آن است با نمک و شبت و پودنه و روغن کنجد و صعتر و فلفل و خوردن زنجبیل پروروده ...

خارج از موضوع

از جلد ششم به بعد سعی کردم خارج از موضوع مطالبی ننویسم تا آنجا که ملاحظه فرمودید در این جلد خارج از بحث سطری نبوده و به احتمال قوی که بعد هم آخر جلد نخواهد بود. اما ناگزیر برای تقویت روحیه کسانی که مثل و مانند خودم بوتیماروار منقار کوچک خود را از آب پر کرده و پر و بال زنان بر آتش عظیم کفر و فسق و فساد جهانی نمرودی می ریزند که شاید بتوان از شدت نار و حدت شعله های سونده کاست آری به منظور تقویت روحیه نامبردگان می نویسم تا از «بینهایت کوچکها» هم در راه خیر و صلاح دریغ و مسامحه ای نشود و برای همان یک فرد فعال در برابر جهانی کفر آن قدر ارزش قائل باشند که قرآن کریم قائل است چنانچه در موارد نگهداری انفس از عذاب و قهر الهی در اول مرتبه به همان فرد که مجموعه آن سازنده اجتماع است آن قدر اهمیت داده که می فرماید: قوا انفسکم و اهلیکم نارا و سفارش نگهداری فرد را بر اجتماع کوچک خانواده مقدم داشته است و به همین ترتیب واحد بزرگتر را به نظر و به سنجش و قیاس برآوردید و چنانچه بیم آن دارید که در برابر قدرتهای بزرگ جهان یک و چنانچه بیم آن دارید که در برابر قدرتهای بزرگ جهان یک واحد کوچک اسلامی با یک کشور مسلمان چه صیغه ای است و چه

کاری می توان کرد باز قرآن در نظر آورید که می فرماید: الم غلبت الروم فی ادنی الارضوهم من بعد غلبهم سیغلبون فی بضع سنین لله الامر من قبل و من بعد و یومئذ یفرح المؤمنون بنصر الله ینصر من یشاء و هو العزیز الرحیم و عده الله لا یخلف الله و عده ولكن اکثر الناس لا یعلمون. یعلمون ظاهر امن الحیوه الدنیا و هم الاخره هم غافلون او لم یتفکروا فی انفسهم ما خلق الله السموات و الارض و ما بینهما الا بالحق و اجل مسمی و ان کثیرا من الناس بقاء ربهم لکافرون او لم یسیروا فی الارض فینظروا کیف کان عاقبه الذین من قبلهم کانوا اشد منهم قود و اتاروا الرض و عمروها اکثر مما عمروها وجاءتهم رسلهم بالبینات فما کان الله لیظلمهم ولكن کانوا انفسهم یظلمون (الم رومیان مغلوب (فارسیان!) شدند در جنگی که به نزدیکتر زمین (به دیار عرب) واقع شد (که حوالی شام یا اطراف جزیره باشد) و آنان پس از مغلوب شدن فعلی به زودی بر فارسیان باز غلبه خواهند کرد (این غلبه رومیان) داند سالی خواهد شد (و بدانید که این حادثه) و کلیه امور عالم از قل از این و بعد از این همه به امر خداست و آن روز (که رومیان فاتح شوند چون بعد از آن خدا وعده یاری اهل اسلام داده) مؤمنان شاد می شوند به یاری خدا که خدا هر که را بخواهد نصرت و فیروزی می بخشد و اوست که بر هر کار عالم مقتدر و به تمام خلق جهان مهربان است و این وعده خداست و خدا هرگز خلاف وعده نکند ولیکن اکثر مردم از این آگاه نیستند اکثر به امور ظاهری زندگی دنیا (مانند صنعت و تجارت و غیره) آگاهند و از عالم آخرت (و وعده ثواب و عقاب حق) به کلی بیخبرند آیا در پیش نفوس خود تفکر نکردند (تا بدین حکمت

پی ببرید) که خدا آسمانها و زمین و هر چه در بین آنهاست (از انواع بی شمار مخلوق) همه را جز به حق (و برای حکمت و مصلحت) و به وقت و حد معین نیافریده است و بسیاری از مردم (چون فکر در حکمت خلقت نمی کنند) به شهود لقای خدای (در عالم غیب و وعده ثواب و عقاب بهشت و دوزخ قیامت) به کلی کافر و بی عقیده اند ایا در زمین سیر نکردند تا عاقبت کار قبلی هار را که از اینها بسیار توانا تر بودند ... هلاک شدند...

رسالت جوانان مسلمان

آنچه تاکنون نوشتیم در یک جمله این بود که : جوان مسلمان اگر فعالیت اسلامی دارد مایوس نباشد و بعد آیاتی را با ترجمه اش آوردم که از قرآن ثابت کنم فعالیت حتی یک دانش آموز اسلامی ارزشمند است ولو اینکه به رفیقش وقتی دروغ می گوید به خاطر خدا یا به خاطر اسلام بگوید : اسلام با دروغگویان موافق نیست و چهره روشن اسلام را که با رذایل مخالف است به دوستش نمایان تر سازد ولی اثر بیشتر فعالیت‌های حتی بسیار به ظاهر کوچک اسلامی چنین است که در برابر زورمندترین کشورها ارزش واقعی خود را دارد.

آیات کریمه را ملاحظه فرمودید ترجمه کلیه آیات را بیان داشتیم. البته ترجمه با تفاسیر موافق و مطابق است یعنی هر دو بیان می دارند : فارسیان رومی ها را شکست دادند و چون رومیان اهل کتاب بودند اعراب ناراحت شدند خداوند وعده داد که به زودی در به صنع سنین (کمتر از نه سال) مجدد جنگ می شود و

رومیان فاتح می شوند و اعراب صاحب کتاب (قرآن) از پیروزی رومیان اهل کتاب (انجیل) به فرح و سرور می رسند و یومئذ یفرح المؤمنون است ولی بنده چند سوال دارم که به احتمال، شاید، به نظر می رسد. ممکن است با طرح این مسائل نتیجه گیری درستی عاید گردد.

۱ - کتاب تاریخ قرن را بردارید به بینید در چه سالی از بعث سوره روم که سوره مکیه می باشد نازل شده است و چون سال نزولش را دیدید به وضع اقتصادی مسلمانان وقوف حاصل خواهید کرد و خواهید دانست چند شتر و چند شمشیر و چند اسب در اختیار آنان بوده است ولی بنده می توانم قدرت مالی آنان را به سنجش بگویم: همانقدر که مسلمانان در معنویت و روحیه قوی بودند در اقتصاد و تمکن در درجات بسیار پائین قرار داشتند و چون به عده وعده آنان خوب دقت فرمائید این مسئله پیش می آید آیا پیروزی دو قدرت بزرگ جهان روز (ایران و روم) که این فاتح شود یا آن چه اثری بر یک جمعیت کوچک فقیر خواهد گذاشت به علاوه مگر ایرانیان را در آن زمان صاحب کتاب نمی دانستند یا بعد هم بسیاری از علمای اسلامی فارسیان را اهل کتاب نمی خوانند؟ مثل این که در جهان روز دو قدرت بزرگ جهان یکی پیروز شود و دیگری شکست بخورد و برای نوبت بعد وعده داده شود شکست و پیروزی جای خود را عوض خواهند کرد یک عده بسیار کوچکی از اهل ایمان در فلان نقطه ای از جهان از شکست یکی و پیروزی دیگری مسرور گردند شرح و تفصیلی است به همین منظور که قرآن آن را ذکر فرماید

۲ - اینکه اشاره شده امور قبل و بعدی که در عالم اتفاق می افتد همه به امر خداست و آن روز مؤمنان شاد می شوند آیا قرآن

موضوع را کلی تر نگرفته و یک فرمول دائمی برای گذشته و آینده جهان بیان نمی دارد؟

۳- آیا ذکر این مطلب که اکثر مردم به امور ظاهری زندگی دنیا آگاهند و از عالم آخرت بی خبرند و فکر نمی کنند همه برای این بوده که به مسلمانان از یک طرف بشارت داده شود رومیان فاتح می شوند و از طرف دیگر شیپور بیدار باش آخرت را بزند که به ظواهر دنیا ننگرند که چنین نگرستن دور از فکر بوده و بی خبری است؟

۴- از همه مهمتر متوجه ساختن مسلمانان همزمان نزول سوره روم به قدرت و زورمندی کشورهای مقتدر گذشته شود همه و همه درست بیاید صرفنظر از آنکه می پذیریم تفوق اهل کتاب بر ملحدین باعث سرور و نشاط مسلمین جهان است:

آنچه به نظر می رسد

دو قدرت نیرومند جهان روز (ایران - روم) را مثال آوردن و اشاره به شکست یکی و پیروزی دیگری و در پی آن برا عکس اشاره کردن به شکست آنکه قبلاً فاتح بوده و به پیروزی آنکه جلوتر به منکوب شدنش سخن رفته و بالاخره بحث از هلاکت و انقراض اجتماعات مقتدر و نیرومند زمانهای دیگر گویای این مطلب است که: ای مسلمان، ای اجتماع کوچک، ای چند صد نفری که گویا یک نفر و یک دلید، فعالیت های خداپسندانه و حسن انجام اموری که اینک شیوه مرضیه شماست باید ریشه دار

و بدون وقفه باشد. هیچ فردی از مسلمانان از فعالیت دینی دریغ نکند در برابر دو کشور نیرومند نهراسد که آن دو با جنگ گریز و امروز آن شکست خوردن و فردا این و باز تکرار شدن و به جان یکدیگر افتادن و به اصطلاح همدیگر را سائیدن و ضعیف کردن است آنان مشغول یکدیگرند و آنچه رشد می کند و پیروز است همان اجتماع کوچک با حقیقت شماس است که در آن برادری و برابری و خیر خواهی حکمفرماست و این است رسالت جوانان اسلامی که به هیچ قدرت بزرگ جهانی نیندیشند و به آنچه خود در قدرت دارند و در راه اعتلای دین و نشر و دعوت به حقایق اسلامی بکوشند که هر کس خدا را یاری کند از طرفش یاری خواهد شد و نتیجه و محصول درخت تجدد مقتدری که دین در آن راه ندارد انحطاط است و هروثینی و هیپی گری و گانگستری و اضطراب و ... و بالاخره فنا و نیستی.

سخن از جنگ شد به یاد سؤال یکی افتادم: با این همه پیشرفت مسلم است ظهور حضرت بقیه الله در زمانی خواهد بود که سلاحهای مخوف و بسیار بیمناک در دست بشریت است پس اینکه می گویند حضرت به شمشیر قیام می فرماید یعنی چه؟ اگر بگوئیم قیام باداس و چکش خواهد شد در حالی که داس و چکش مربوط به کشور نیرومندی است آیا برای پاسخ کافی نیست؟

گوشت شکار

چنگیز از درهم شکست سپاه جلال الدین در کنار سند بیاسود طولی نکشید بیمار شد تصمیم گرفت در کنار رود سیحون پارلمان بزرگ مغول (قورلنای) تشکیل تا خط سیر آینده را به پسران خود دستور دهد دیگر پس از کشتن پانزده میلیون انسان در مدت چهار سال و وسعت دادن قلمرو حکومت خود از چین تا خلیج فارس و بیابانهای سبیری و قسمتی از هندوستان و روسیه در ۶۱ سالگی اوائل بهار سپاهیان را از اطراف دستور داد حیوانات را به سوی صحرای فلان باشی برانند حلقه محاصره در محل آقا برگه محصور و هزاران جانور در آن میان بوسیله چنگیز و سپس فرزندانش و بعد شاهزادگان شکار شد و بر بقیه ترحم کرده هر کدام را داغ نهاده رها کردند. چندین هزار سال قبل از وی انسانها حفره ای ایجاد و دسته جمعی ماموتی را تعقیب و وی را در حفره انداخته با سنگ او را کشته و با سنگهای تیز قطعات گوشت بدنش را برای خوردن جدا می ساختند بسا پادشاهانی که قصد شکار می کردند و بیابان منظور قبلاً بوسیله مردم تا حد امکان برای جلوگیری از غبار آب پاشی می گردید که قتل عام حیوانات بی گناه دور از ناراحتی ها صورت گیرد.

شکار با پیشرفت تمدن رو به کاهش می گذارد.

امروز شکار بیشتر جنبه تشریفاتی و تفریحی داشته و هر کس به قدری که امکانات موجود باشد یا مقررات اجازه دهد به شکار می پردازد و اسلام اجازه شکار را در حدی متوقف می سازد که

به منظور دست آوردن غذای مورد لزوم بوده باشد و در کتابهای فقهی بابی مربوط به شکار باز و درباره آن به بحث پرداخته اند.

گوشت شکار خوشمزه بوده و بوی مطبوعی داشته سرشار از مواد غذایی است. چربی در گوشت شکار کمتر از گوشت حیوانات اهلی است زیرا فعالیت زیاد و دوندگیهای حیوانات مذکور سبب حل شدن چربی بدنشان گردیده است. املاح معدنی و ویتامین گوشت شکار تقریباً با گوشت حیوانات اهلی مساوی است اما از لحاظ فسفر - منیزیم - سدیم - پتاسیم و ویتامین های ب ۱ و پ پ بسیار غنی است در همین جلد به تفصیل گفته شد که خوردن گوشت شکاری که در حال خستگی کشته شده از طرف اسلام حرام گردیده و علت آن را نتیجه دویدن و تبدیل قند عضلات به اسید اوریک و مخصوصاً اسید لاکتیک دانسته اند که اسید مذکور هم گوشت را سخت می کند و هم تولید مسمومیت می نماید.

بیات کردن گوشت شکار بدین علت ممنوع است که علاوه بر از دست دادن طعم مطبوع میکروبهائی که به طور عادی در روده ها وجود دارد و با رسیدن مرگ زیاد شده از جدار مخاط عبور کرده نسوج را فرا می گیرد و به تدریج ایف عضلاتی را منهدم می سازند تحولات و انهدام پروتئین و مواد شیمیائی گوشت و ایجاد پتومائین مسموم کننده نیز در تعقیب خواهد داشت به علاوه ممکن است میکروبهائی از خارج نیز بر گوشت مذکور رشد نمایند به هر صورت کسانی که کلد یا کلیه بیمار دارند باید از خوردن گوشت شکار اجتناب نمایند.

توجه اسلام به ضروریات روحی

(چرا نباید حیوانی را در برابر حیوان دیگر کشت)

قفس هائی که در گوشه آزمایشگاه پرفسور بود در بعضی یک و برخی چند خوکیچه هندی دیده می شود. .

بررسی بر روی حیوانات مذکور برای این بود که مطلب دیگری مورد پژوهش قرار گیرد ولی همانگونه که سابق اشاره کردم طبق معمول باز هم بر حسب تصادف یک کشف جدیدی عاید و موضوع علمی تازه ای معلوم گردید.

پرفسور سلی (Sely) پای خوکیچه ای را می شکست تا اثر التیام دهنده داروئی را بر شکستگی مذکور مورد تفحص قرار دهد ناگهان متوجه شدن آن خوکیچه ای که ناظر صحنه ستمگری وی است لرز کرد و علائم دیگری از خود نشان داد موضوع را بیشتر دنبال کرد مورد مذاقه قرار، تا سرانجام ثابت شد استرسها و ضربات روحی که بر خوکیچه دیگری وارد می گردد در اثر مشاهده صحنه رقت باری است که در مورد هم نوعش معمول داشته و مورد آزار قرارش داده اند. بطور معمول نیز گاهی دیده شده گوسفندی که ناظر صحنه سربریدن گوسفند دیگر است ناگهان پایش را از هم دور نگه داشته بی اختیار ادرار فراوانی کرده و احتمالاً به زمین افتاده است.

ولی پانزده قرن قبل اسلام کشتن حیوانی را در برابر حیوان دیگر ممنوع ساخت و بدون آزمایشگاه سر رشته یک مطلب علمی را به دست مسلمانان قرار داد که متأسفانه سر دیگر رشته از دست مسلمانان دررفته به دست غیرمسلمانان افتاد. (البته متوجه بودند

که گوشت حیوان ناظر که تب و لرز و عرق یعنی علائم عمومی چندی را داشت برای ذبح کردن و خوردن زیان آورد بوده آمادگی ندارد).

توجه به ترشحات غددی

گرچه خانه یا گوسفندی که عقب سر شما بدون افسار می آید و هر حیوانی که در مجاورت آدمی و مانوس با او بود مورد علاقه قرار گرفته و یا از دست دادنشان تالم و اندوهی دست می دهد ولی شدیدترین آن زمانی است که آدمی به دست خود حیوان مانوس و مورد علاقه اش را نیست و نابود کند در این حال است که دردناکترین اندوه برای آدمی رخ می دهد و ترشحات غددی آن چنان می شود که در جلد های ۲ و ۳ گفتم ، البته در این وضع در دستگاه های بدن دگرگونی های رخ می دهد و ناسازگاری های به ویژه در دستگاه گوارش پدید می گردد که همه را در جلد های مذکور بیان نمودم.

از اینجاست که کشتن حیوان خانگی و مانوس مورد اشکال اسلام بوده و دستور می دهد سعی گردد ذبح آن به دیگری واگذار شود.

یکی از معجزاتی که همه جا گفته می شود

وقتی عضله در حال استراحت است گلیکوژنهایش مانند گلیکوژنهای موجود در سایر قسمت های بدن سرانجام به اسید پیرویک تبدیل شده و بعد به کمک اکسیژن مبدل به آب و انیدرید کربنیک می گیرد.

زمانی که عضلات در حالت انقباض اند اسید پیرویک بدست

آمده قبل از اینکه به آب و انیدرید کربنیک تبدیل گردد به اسید لاکتیک مبدل می شود. اسید لاکتیک ایجاد شده وارد جریان خون شده به کبد رسیده به کمک واکنشهایی چند که عکس واکنشهای دخالتی ندارد و آن را مرحله بی هوازی و در عمل اول که اکسیژن دخالت داشت مرحله هوازی خوانند.

با سوختن یک ذره گلوکز در مرحله هوازی ذره ATP (ادنوزین تری فسفات) ایجاد می کند اما در محله بی هوازی از تبدیل گلیکوژن به اسید لاکتیک فقط سه ذره ATP ایجاد می گردد و در اینجا به علت کاهش تولید انرژی عضلات از انرژی ذخیره ای که در مرحله هوازی ساخت شده استفاده می نماید.

از اول تحریک عصبی سبب تجزیه سریع ATP عضلات و موجب تبدیل آن به ADP (ادنوزین دی فسفات) شده و انرژی آزاد می کند و این نیرو سبب می شود عضلات منقبض گردد. تجزیه ATP عضله را حدود یک ثانیه منقبض نگه می دارد.

ADP حاصل شده به وسیله فسفاژن مجدد به ATP تبدیل شده و عضله را تحریک و منقبض می سازد و فعل و انفعال به کمک آنزیم کره آتین کیناز صورت می گیرد.

همزمان با شروع انقباض عضلانی مرحله بی هوازی گلیکولیز آغاز و در این جریان سه ذره ADP به ATP مبدل می شوند.

دو ذره ADP به یک ذره ATP و یک ذره اسید ادنیلیک تبدیل می گردد و عمل تأثیر آنزیم میوکتاز (Mykinase) عضلات وقوع می یابد و نتیجه این عمل ادامه انقباض عضلانی می باشد.

اگر با این حال باز کار عضلانی بادامه یابد فعل و انفعالات مذکور قادر نیست ذرات ATP به قدر کافی ایجاد نمایند و مرحله بی هوازی در این حال برقرار است و به علت وجود واکنش فسفریلاسیون اکسیداتیو باز انقباض عضلانی در مرحله بی هوازی است.

کار شدید عضلانی سبب کمبود اکسیژن بدن شده مثلاً یک دونه که باید یازده ثانیه صدمتر را طی کند در این مدت به هفت لیتر اکسیژن نیازمند است ولی هرگز بیشتر از ۴ لیتر نمی تواند در این مدت کوتاه جذب کند در نتیجه مدت زیادتر از معمول انقباض در مرحله بی هوازی متوقف می ماند و در نتیجه مقدار اسید لاکتیک، کره آتین و اسید ادنلیک در عضله زیاد می شود به ویژه اسید لاکتیک خون که حدود بیست میلی گرم در صد سانتیمتر مکعب خون است به یا بیشتر می رسد که موجب هلاکت حیوان می گردد در حالی که عضلات کاملاً سخت و منقبض باقی می ماند. چه بسا سربازی که سخت تلاش و دوندگی داشته و در حالی که اسلحه در دست داشته هدف قرار گرفته و هلاک شده و به علت اسید لاکتیک زیاد در عضلات و انقباض سخت آنها بعد از مرگ هم نتوانسته اند اسلحه را از میان انگشتان منقبض مانده سرباز به سهولت خارج نمایند. همینطور است مرغی را که در خانه تعقیب می نمایند تا وی را گرفته سر ببرند یا شکاری که زیاد خسته کرده او را می کشند عضلاتشان سرشار از اسید لاکتیک مسموم کننده و مواد مذکور زهر آگین بوده و در صورت خوردن گوشت حیوانات مذکور مسمومیت خطرناکی به طور حتم پیش

می آید و این تنها موردی است که هنگام درس از زبان اساتیدی چند که با مسائل اسلامی چندان آشنائی نداشتند شنیدم که به دنبال آن بر اسلام آفرین می گفتند. که خوردن گوشت حیوانی که خسته و ذبح شده حرام فرموده است و با انتشار دوره مجلدات اولین دانشگاه و آخرین پیامبر امیدوارم از این به بعد اساتید محترم در هر موردی علاوه بر اشاره به جنبه علمی حداکثر دو قرنی موضوع به اعجاز پانزده قرنی اسلام نیز اشاره ای بفرمایند تا اینکه تا حدودی دین خود را نسبت به اسلام و نبی گرامی ادا کرده باشند.

حتی در مطلب مورد بحث نیز این جنبه اعجاز آمیز را متذکر شوند که :

یک اعجاز دیگر اسلامی

تمام واکنشهای شیمیائی گفته شده که موجب پیدایش عناصر زهر آگین به ویژه اسید لاکتیک می شود در صورتی که منجر به هلاکت حیوان نگردد پس از استراحت دادن حیوان و رسیدن اکسیژن کافی به بدن سبب می شود سموم مذکور به آب و انیدرید کربنیک تبدیل و از راههای ریه و کلیه و پوست و ... دفع گردد آیا می دانید که اسلام نیز اجازه داده همان مرغ خسته یا شکار وامانده را پس از گرفتن در جائی نگهدارید و پس از استراحت ذبحش کرده گوشتش را نوش جان فرمائید.

آنچه از این مطلب گفته شده

جلد دوم که بهداشت شهر را داشت در موضوع جالب گورستان ضمن بررسی بیش از چهل مورد که مربوط به رعایت بهداشت در کفن و دفن اسلامی است متذکر شدم که شهدای راه حق را بدون غسل و کفن دفن می نمایند و اظهار داشتم علت آن شاید به خاطر تلاش و خستگی شهید است که سبب پیدایش اسید لاکتیک مسموم و در عین حال ضد عفونی کننده می باشد و در تأیید این مطلب بیان داشتم: هر گاه در ضمن جنگ زخم دیده ای خود را به کناری کشید و استراحت کافی کرد و فوت نمود باید وی را که باز شهیدی محسوب است غسل داد و کفن نمود و این هم به علت دفع اسید لاکتیک از بدن وی می باشد!

رابطه غیبت کردن و گوشت نعی خوردن

یا ایها الذین آموا اجتنبوا کثیر من الظن ان بعض الظن اثم و لا تجسسوا و لا یغتب بعضکم بعضا یحب احدکم ان یاکل لحم اخیه میتا فکر هتموه و اتقوا الله ان الله تواب رحیم (سوره حجرات) ای اهل ایمان از بسیار پندارها (و ظن بد) در حق یکدیگر اجتناب کنید که برخی ظن و پندارها (باطل و بی حقیقت و) معصیت است و نیز هرگز از حال درونی هم تجسس نکنید (و جاسوس بر احوال خلق بر مگمارید) و غیبت یکدیگر روا مدارید آیا شما دوست می دارید

گوشت برادر مرده خود را بخورید البته کراهت و نفرت از آن دارید (پس بدانید که مثل غیبت مومن به حقیقت همین است) و از خدا بترسید (و توبه کنید که) خدا بسیار توبه پذیر و مهربان است.

مقصودم فقط شرح این مطلب می باشد که چرا پروردگار غیبت کردن را به گوشت برادر مرده خوردن تشبیه فرموده است.

در جلد‌های سوم و چهارم شرح مفصلی دادم که انسان ناراحت هنگام غذا خوردن چه وضعی دارد و اعصاب و غددش در چه کارند و چرا شخص ناراحت اشتها ندارد یا بیشتر از معمول غذا می خورد و در هر صورت با مراجعه به جلد‌های مذکور خواهید دانست که مرکز هیپوتالاموس مغزی شخص غیبت کننده که بدون شک در کینه یا خشم یا عداوت یا حداقل در مرتبه ناراحتی و چندی نسبت به طرف است با وی چه می کند و هضم و جذب و دفعش را بچه صورتی در می آورد که در هر مورد باغذائی راه معینی داشته و گوارش مخصوصی انجام می گیرد.

سگک پاولف را به یاد دارید که گفتم با بودن گوشت در معده اش و دیدن گوشت چسان ترشحات معده اش شروع می شد و حال آنکه اگر به جای گوشت، نان در شکمش بود چندان اثر ترشحاتی به وجود نمی آمد.

غیبت کردن هم اثر مخصوصی بر طعامی دارد که ۱۵ قرن قبل قرآن آن را به خوردن گوشت مرده برادر تشبیه فرموده است که هم اکنون به شرح مختصری از آن می پردازم.

تقسیم بندی خوراکیها

قبل از تقسیم باید دردی که آیا حقیقتاً حدود و ثغور مسلم و معینی ما بین خوراکی ها - دارو ها

و سموم هست هست یا خیر؟

با اینکه خوراکیها، داروها و سموم نظر به ماهیت های گوناگون و اثرهای مختلفه ای که دارد، تقریباً از یکدیگر متمایز است و از نظر اصول هم تعریف های متفاوتی برای هر یک از آنها شده است ولی با این حال باید اذعان کرد که حد مشخص و دقیقی ما بین خوراکیها، داروها و سموم وجود ندارد. چه هر گاه مثلاً مواد پروتئین در بدن هضم و جذب نشود تبدیل به پتومائین ها می گردد.

پتومائین از کلمه یونانی **Ptomaine** که معنای نعلش دارد اخذ شده است و پتومائین ها ماده ای است که الکلوئیدی که از فاسد شدن پروتئین ها تولید می شود و بعضی از آنها خیلی سمی می باشد...^(۱) تا اینجا از قرآن داشتیم که غیبت کردن نعلش برادر خوردن است!

و از بررسیهای علمی: که غیبت کردن باعث بدهضم و جذب شدن غذا.

و از میان غذاها، پروتئین هاست که در صورت سوء گوارش ایجاد پتومائین می نماید از این رو کسی که غیبت می کند گویا نعلش خورد هاست (البته توجه فرمودید که غیبت کردن سبب می شود غذای پروتئین دار ایجاد پتومائین کند که به زبان لاتین معنی نعلش را دارد و لذا غیبت کردن یعنی نعلش خوردن).

چرا قرآن می فرماید غیبت کردن نعلش خوردن است؟ آن هم نعلش برادر!

در دو سه آیه قبل همین سوره به انما المؤمنون اخوه اشاره فرموده مومنین را برادر یکدیگر محسوب شده و از آنجا که برای کفار غیبت نیت علیهذا غیبت برادر ایمانی گوشتش خوردن است. (به علاوه غیبت کردن که در برابر نعش برادر خوردن قرار گفته نشانی از تحقیر کردن اوست).

جنبه اعجاز آمیز قرآن را در اینجا فراموش نفرمائید که با ذکر همین آیه به انسان می آموزد که ای انسان خوردن مواد بیاض البیضی از ضروریات زندگی تست زیرا کسی که غیبت می کند گوشت مرده برادرش را خورده و اگر غیر از این بود پروردگار به کلمه لحم و گوشت اشاره نمی فرمود بلکه به خوردن تنها از برادرش اشاره می نمود (دقت فرمائید)

گوشت گوسفند خوردن، حلال، گوشت خوک خوردن حرام، گوشت نعش برادر خوردن علاوه بر حرام بودن فکر هتموه هم در قرآن دارد و آدمی از خوردنش نفرت می کند و اگر پروردگار به جای خوردن گوشت نعش برادر به خوردن گوشت سگ و یا خوک اشاره فرمود بود این اشکال برقرار که خود گوشت حیوان در اصل آفرینش تکوین نزد بعضی ها خوردنش بلا-اشکال بوده و این خوردن گوشت برادر است که حتی یک نفر خوردنش را جایز ندانسته و نمی داند که این درس آموزنده دیگری از قرآن است که شخص غیبت کردن را گناه بداند چه نداند هنگام غیبت که همیشه پیش آهنگ کینه توزی و خشم یا بدرقه آن است غیبت کن را از مصرف مواد بیاض البیضی نعش مسموم کننده! نجات نداده است. (گوشت سگ خوردن دگرگون ساز فوری

اعصاب نبوده و غیبت کردن یا گوشت مرده برادر خوردن «فکر هتموه» و ناراحتی اعصاب و غدد به همراهش است).

تذکر ارزنده دیگر آنکه: قرآن به غیبت کننده پند می دهد فرض کسی که مورد کم لطفی تست و از او غیبت می نمائی مرد و تو هم آنچنان به مرحله یقین از مردنش رسیدی که گوشت نعشش را در زیر دندانهایت احساس نمودی حال برای تو چه شد جز «فکر هتموه» و نفرت و کراهت و بدی گوارش و عذاب آخرت؟

نکته دیگر آن که یک جای قرآن است گوشت گوساله حاضر بود فرشتگان به خلیل خدا و همسر بزرگوارش گفتند فرزندی پیدا می کنند و در اینجا به نقش برادری اشاره می شود یعنی یک جا به ایجاد و زنده شدن و جای دیگر به نیستی و موت به کنایه برگزار می گردد و این اهمیت قدرت از هم پاشیدن اجتماع به وسیله غیبت را می رساند که هر غیبتی یک ردیف برادری اجتماع را از دست داده و حلقه ای از زنجیر اتحاد و اجتماعشان را گسسته است.

شکم را قبرستان حیوانات کردن

گوشت به علت ازت فراوانی که دارد سلولهای را به کار زیاد واداشته و اعضای گوناگون را تحریک می نماید به علاوه موجب زیاد شدن اسیدهای بدن مانند اسید فسفریک و اسید اوریک می گردد.

اگر گوشت به مقدار متوسط خورده شود محرک خوبی برای قلب و نبض را قوی و محکم ساخته فشار خون را بالا می برد ولی اگر زیاد استعمال شود باعث سختی و تصلب شرایین گردیده کار قلب را زیاد و فشار خون را بیشتر می نماید.

گوشت به مقدار متوسط محرک خوبی برای سلولهای کبدی بوده ولی افراطش کبد را خسته و دفع سموم که از اعمال مهم کبدی است مختل می گردد.

گوشت به علت اوره ای که از آلبومین هایش بدست می آید بر روی کلیه اثر گذاشته کم خوردنش خاصیت داشته و زیاد مصرف نمودنش مخصوصاً به علت ایجاد اسید اوریک باعث تحریک و آزردهی سلولهای عضو مذکور گردیده در نتیجه دفع ادرار و سموم بدن اختلال می یابد.

گوشت بر روی دستگاہ گوارش اثر تحریکی داشته مخصوصاً غدد مترشحه را تحریک می کند حتی از راه دیدن (سگک پا ولف را قبلاً گفته ام) و یا بوئیدن و از راه تماس با امعاء و اثر شیمیائی آن.

بر روی عضلات و نیروی عضلانی چندان مؤثر نبوده و بر خلاف آنچه گفته می شود افرادی که فقط با نان و سبزی و ... تغذیه می کنند عضلات محکم و قوی تر از کسانی دارند که گوشت زیاد می خورند.

گوشت بر روی قوای عقلی و فکری اثر مساعدی ندارد و به کسانی که زیاد کارهای فکری دارند توصیه شده کمتر غذاهای گوشت دارد میل نمایند.

گوشت مواد قندی ندارد و بنابر این احتیاجات بدن را از لحاظ مواد قندی نمی تواند تأمین کند.

مصرف بیش از اندازه گوشت مستقیماً یا بطور غیر مستقیم بر سلسله اعصاب اثر نموده موجب کم شدن حافظه و سستی و بی حالی می شود.

در چند برگ قبل اشاره شد که حیوانات گوشتخوار و میوه یا علفخوار از لحاظ دندان - طرز آب خوردن و ... چه اختلافاتی دارند و در ضمن گفتم در گوشتخواران ترشحات معدی فوق العاده اسیدی است و به سرعت گوشت را که وارد معده می شود حل و هضم و جذب می نمایند ولی در سایر حیوانات قدرت اسید معدی کمتر است و انسان که تقریباً حالت فیما بینی دارد و نمی تواند گوشت را به سرعت گوشتخواران در معده حل نماید و به علت آنکه روده انسان از گوشت خواران دراز تر است گوشت در امعاءش زیاد می ماند و در صورتی که اندک اضافه ای بر دارد و اندکی بماند ماندن قسمتی از لاشه در شکم آدم گویای اینست که شکم قبرستان بوده باشد.

نتیجه آنکه: اگر مرتب پشت سرهم گوشت خورده شود و به بدن اضافه بر نیاز برسد یا این که در یک مرتبه زیاده خوری شود حتی همان اندک لاشه هضم نشده در شکم دفن شده است.

اضافه نمود مقدار زیادی چربی به ویژه گلوئیدی به رژیم غذایی تا حدی از دفع ازت یعنی از احتراق مواد سفیده ای می کاهد و تعادل ازتی با مقدر کمتری مواد سفیده ای برقرار می شود، بسا با افزایش رژیم غذایی ازت دفع شده کمتر ازت مواد غذایی می شود و مقداری مواد بیاض البیضی در بدن ذخیره می گردد اما در این حال مقداری مواد چربی هم در بدن ذخیره می شود و به جای اینکه عضلات بدن تقویت شود در زیر چربی خواهند رفت و فقط پنج درصد مواد اندوخته به صورت آلبومین ۹۵ درصد به شکل چربی می باشد و از طرفی پس از چند روز رژیم معمولی به زودی تمام پس انداز مواد ذخیره بیاض البیضی می خواهد رفت.

فقط در یک مورد بدن قادر است مواد سفیده ای ذخیره نموده و مقدار ازت دفع شده کمتر از جذب شده گردد و آن زمان نموسنج مثلا نزد کودکان است که همیشه بیشتر از بزرگان ازت مصرف و ذخیره می نمایند یا نزد ورزشکاران برای قوی نگه داشتن ماهیچه ها یا پیش کسانی که بیماری طولانی یا ضعف و لاغری و گرسنگی داشته اند برای پیش بینی آینده که لازم است انساجی را ترمیم نمایند و غیر از این موارد ازت جذب شده در انسان برابر ازت دفع شده است.

اصولا در بدن مکان معینی برای ذخیره مواد سفیده ای وجود ندارد(۱) و بدن علاوه بر مواد سفیده ای که برای سازمان خود لازم دارد هرچه مواد سفیده ای واردش شود سوزانده به صورت حرارت دفع می نماید در صورتی که اگر مقدار مواد گلوسیدی یا چربی از احتیاجات بدن تجاوز کند بلافاصله بدن آنها را به صورت گلیکوژن و چربی ذخیره می نماید به همین واسطه است که خوردن چربی و قند سبب چاقی می شود اما گوشت نمی شود، و اگر جذب مواد گلوسیدی به سهولت انجام می گیرد روده ها بیشتر از ۱۸۰ - ۲۰۰ گرم ماده بیاض البیضی را نمی توانند جذب نمایند و در حقیقت قسمتی از آنچه زیاد وارد شده گویا در قبرستان شکم مدفون گردیده است.

زیاد خوردن گوشت ممکن است به ثورات جلدی ایجاد کند و به عقیده برخی مولد بیماریهای چندی چون آپاندیس و ورم روده و سوء هاضمه گردد، گوشت زیاد بدن را سوق به ترشی و

۱- بعضی از بافت ها که سرعت متابولیسمشان زیاد است (مثلا کبد) اسید آمینه بیشتری ذخیره مینماید.

اسیدیته می دهد و حال آنکه نباید جز اسید معده و Ph پوست جایی دیگر اسیدی باشد و بدینوسیله یعنی با افزایش ترشی بدن بسیاری املاح مفید از بین رفته بدن را مساعد ابتلائی می نماید.

مطلب بسیار مهمی که در اینجا باید آورد این که: اگر فراموش نفرموده باشید مکتب کلی تغذیه ای قرآن انتظار داشت همیشه سعی شود سلولهای زنده به بدن وارد و صرف سلولهای زنده انساج بدن آدمی گردد و این از نیز یقین کردید که اگر گوشت به مقدار زیادتر از آنچه بدن می تواند در آن تصرفاتی به عمل آورد وارد روده ها گردد مازاد آنچه وارد شده بصورت موالد بیاض الیضی فاسد در آمده و در حقیقت نعش وارد بدن شده که همانا دارنده سلولهای مرده ای است که اصولاً صلاح نیست به مصرف سلولهای زنده بدن برسد و همین جاست که به یک شگرفی بزرگ دیگر شاهکار خلقت برخورد می کنیم که بدن حاضر نیست سلولهای مرده را بپذیرد و چه بسا به صورت اسهال یا استفراغ آنها را از محیط خود دور می سازند.

کبد و گوشت

کبد که عضو بسیار با وفائی بوده و سرسختی عجیبی در برابر بیماریها دارد و زمان بیماری به زودی ترمیم و سالم می شود و اگر ۱۰۹ آن با عمل جراحی برداشته شود بقیه کار از دست رفته بدن را جبران می نماید چندین عمل در آن واحد انجام می دهد که تقریباً تمامش قبلاً اشاره شده است و همین عضو فعال و باوفا اگر خود یا راههایی که مربوط و به نام اوست التهابی یا انسدادی یابد سبب به هم خوردن

مسیر اصلی صفرا که از جمله فرآورده های اوست گردیده و زردی مخصوصی در اعضاء بدن ظاهر شده و بیماری یرقان پیش آمده است.

یکی از موادی که برای سلامت و طراوت کبد لازم است مواد بیاض البیضی و اسیدهای آمینه آنها به ویژه متیونین می باشد که به مقدار قابل ملاحظه ای در گوشت وجود دارد و طبق آمار منتشره از کانونهای علمی پزشکی جهان آزردهای کبدی با کم مصرف کردن پروتئین ها رو به فزونی گذاشته و نزد کسانی که محرومیت های غذائی به ویژه از مواد بیاض البیضی دارند بیماریهای کبدی بیشتر است و لذا امروز برای مبتلایان به یرقان کباب نیز جزو غذاهای تجویزی بوده در صورتی که دیروز پیشوایان اسلام نیز آن را تجویز می کردند.

قابل ابوالحسین الاول ما لی اراک مصفر افقلت و عک اصابنی فقال کل اللحم فاكلته ثم رأنی بعد جمله و انا علی حال مصفر فقال لم آمرک باکل اللحم قلت ما اكلت غیرما امرتني به قال کیف اكلته قلت طيخا قال الكل کبابا فاكلت ثم ارسل الی فدعانی بعد جمعه فاذا الدم قد عاد فی وجهی فقال نعم : بدین مضمون که امام فرمود چه شده چهره ترا زرد می بینم پاسخ داد بیمارم فرمود گوشت بخور خورد و جمعه با همان چهره شرفیاب شد باز مورد سوال قرار گرفت که مگر نخوردی عرض کرد هر چه فرمودی انجام دادم فرمود چگونه گوشت را برای خوردن حاضر کردی گفت آبگوشت کردم فرمود کباب کن و جمعه بعد جریان خون به صورتش باز گشته (زردیش برطرف شده) بود از جمله معجزات مربوط به این قسمت زمانی است که می بینیم مردی که خدمت حضرت رسیده زردی و

خارش داشته و می دانیم در بیماران مبتلا به یرقان به ویژه نوع هیاتیت ویرال یا هر نوع درژنرسالانس (ضمومور یافته) که تبدیل به رژنرسالانس (رو به اصلاح رفته) شود وقتی بدن شروع به خارش کرد علامت رژنرسالانس می باشد یعنی زمانی است که کبد قادر است املاح صفراوی را تجزیه کند و زیاد شدن این املاح در خون است که باعث خارش می شود و خوردن گوشت در حال درژنرسالانس و ابتلای بیماری را هر پزشک می داند باید قدغن و یا به حداقل ممکنه برساند و باز هر طیبی به بیمار خود که به خارش رسید یعنی کبدس رو به اصلاح و رژنرسالانس رفت به علت وجود متیونین و تریپتوفان در گوشت هر روز به بیمارش دستور خوردن کباب می دهد چون در آنجا کباب قادر به جذب و شکست مواد گوشتی نیست و در اینجا هست.

باز از قبرستان شکم

اعضای بدن انسان شبیه میمونهای بزرگ است که همه با میوه و سبزی تغذیه می نمایند.

دندانهای حیوانات گیاهخوار دارای عاج و مینانیست و زود کهنه شده می شکند. دندانهای انسان مانند گیاهخواران نیست ولی همچون دندانهای گوشتخواران نیز نمی باشد بلکه به دندانهای میمونهای مذکور شباهت دارد.

گوشتخواران چنگال و گیاهخواران سموم میوه خواران دست دارند و ناخنی که میوه ها را پوست کند.

آرواره انسان متوسط و قوی و بدون پوزه است و لذا با حرکات گوناگون لقمه را سائیده فرو می برد. دندانهای انیاب انسان مانند

گوشتخواران دراز نبوده هم سطح و مساوی سایر دندانهاست و لذا درندگی از انسان نیست بلکه دندانهای آسیای انسان پهن و گره دار بوده برای سائیدن و آسیا نمودن خوب است.

گیاهخوار آب را مک می زند و گوشتخوار با زبان بر می دارد و میوه خوار قورت می دهد.

آب دهان یا بزاق برای اثر بر مواد نشاسته ای آماده است و بر گوشت اثری ندارد.

گوشتخواران می توانند پوست و پشم و ... طعمه را با گوشت بخورند.

ماهیچه های معده انسان به بلندی و پیچیدگی علفخواران و همانند گوشتخواران کوتاه نیست.

درازی رده انسان متوسط و گوشتخواران کوتاه و علف خواران طویل است و قطر روده گوشتخواران بیشتر می باشد. سلولهای معده گوشتخواران ازت گوشت را به آمونیاک مبدل می سازد ولی انسان آن را تا مرحله اوره رسانده پایان می دهد.

گوشت بدن را اسیدی و ترش می سازد در صورتی که طبیعت بدن بر قلیائی بودن است.

گوشت مانند یک جسم خارجی در برابر معده، آن را وادار به ترشح شرطی و انعکاس می نماید.

معده گوشتخواران به شدت اسیدی است و آماده پذیرش مواد گوشتی.

حال که از اختلاف قسمت پذیرش غذای انسان همه چیز خوار (میوه خوار) با گوشتخوار و علفخوار جزئی وقوفی حاصل

شد دانستنیهای زیر به شما خواهد گفت آیا انسان باید میوه خوار باشد یا گوشتخوار یا علفخوار و اینکه همه چیز خوار بودن آدمی را با میوه خواری ردیف آوردن برای اینست که به شما نشان دهم انسان نمی تواند به میوه خواری تنها اکتفا کند و اگر یک دسته از حیوانات بودند که فقط و فقط میوه می خوردند آن وقت می دیدید که اختلافات چندی بین ساختمان دستگاه پذیرشی غذائی آدم و حیوان میوه خوار وجود دارد به علاوه خرس که همه چیز خوار است یا خوک که تقریباً همه چیز می خورد آیا با پلیدخواری میتوان حیوان را از ردیف علفخواران یا میوه خواران جدا ساخت؟ اما دانستنیهایی که گفتم باعث معرفی راه انتخاب تغذیه ای آدمی است:

در آغاز همین جلد گفتم: پیامبر در کاری دخالت می کرد که انجامش از بشریت ساخته نبود (مثلاً تعیین اوقات و رکعات و دفعات نماز) و اگر در کارهای دیگر دخالتی کرده منظور انتخاب اصلح بوده آن هم به عنوان اینکه سررشته را به دست داده باشد (چنانچه نبی گرامی از جانب خدا سررشته تغذیه و غذا شناسی را به دست بشر داد و دو برنامه بسیار بسیار بزرگ غذائی را در دو جمله کوتاه بیان فرمود یکی توجه به کمیت غذا و اجتناب از پرخوری «کلوا و اشربوا و لاتسرفوا» و دیگر توجه به کیفیت غذا و برنامه غذائی که چه باید خورد «فلینظر الانسان الی طعامه» و کلیه غذاشناسان بلااستثناء با این دو مطلب موافقند که پرخوری نباید کرد و در انتخاب غذا باید نظر علمی داشت) (نا گفته نماند که دخالت پیامبر در کارهای اصلی که انجامش از بشریت ساخته نبود همانا انتخاب

اصلاح یا انساب بود ولی در شروع کردن و پایه نهادن آن چنان بود که اگر به دست پیامبر انجام نمی یافت ممکن بود حتی روزگاران دراز یا ابد مدت به فکر بشریت نرسیده هرگز به منصفه ظهور نرسد یکی از آن کارهایی که پیامبر انجام داد و از بشریت ساخته نبود و مقصودش انتخاب اصلاح و انساب بود اینکه فرمود: شما را می گذارم با دو وزنه و پایه و اساس یکی کتاب خدا و دیگری عترت. و غنائم و درآمد و مازاد منافع هر مسلمان را به نسبت معین (۲۰ درصد) باز نصف کرد قسمتی برای نگهداری اصلاح یعنی کتاب خدا و قسمت بعد برای حفاظت از انساب یعنی ذریه رسول خدا و کسانی که باید شیر را بچه بدوماند و حافظ شرع باشند و در زمان ما نیز اگر مرجع تقلیدی دیدیم اغلب از ذریه وی بودند و اگر از پدر ژنهای رسول خدا را نداشت از مادر داشت و به اصطلاح میرزا بود).

مطلب اصلی این بود که: پرخوری نشود و دانسته شود چه خورده می شود لذا طبق دستور دین و پژوهشهای علمی اخیر انسان اگر گوشتخوار است باید در خوردن گوشت افراط نکند و اگر علفخوار سبزیجات زیاد نخورد و چنانچه میوه خوار، به کمتر از سیر شدن اکتفا نماید ولی یک چیز هست که اگر انسان بخواهد پرخوری نکند چون میوه و سبزی تکافوی آنچه از اسیدهای امینه باید به بدنش برسد و نمی رسد لازم است اگر اندکی گوشت هم هست اگر چه بعد از چهل روز باشد از گوشت بخورد و اگر آدمی حاضر شود از میوه و سبزی پرخوری هم بکند علاوه بر اینکه باز مواد بیاض البیضی لازم به بدنش نرسیده بود هضم و التهاب معده و روده ها دار خواهد شد و ناچار انسان باید همانگونه که در جلد چهارم

گفتم همه چیز خوار باشد منتها طبق رضایت اسلام و بنا بر آنچه علم دستور می دهد بیشتر از همه باید مواظب باشد در خوردن گوشت زیاده روی نشود! زیرا از طرفی دیدید ساختمان دستگاه گوارشی بدن انسان بیشتر با میوه خواری متناسب است تا گوشتخوری به علاوه اگر غذای دیگر در روده زیادتی کند و هضم و جذب بر آن انجام نگیرد اگر سلولز باشد به همان صورت دفع می شود و اگر مواد معدنی یا عناصر آلی غیر گوشتی باشد باز تخمیر یافته یا نیافته، التهابی به احشاء داده یا نداده دفع می شود ولی اگر گوشت بیشتر هضم نشده ای در روده ها بماند فساد و پوترفاکسیون انجام گرفته و پتومائین که سم خطرناکی برای بدن است ایجاد می گردد که چون دانسته شود پتومائین که سم خطرناکی برای بدن است ایجاد می گردد که چون دانسته شود پتومائین در لا-تین به معنی نعش است دانسته خواهد شد چرا امام فرمود شکم خود را مقابر حیوانات قرار ندهید زیرا در مقابر است که نعش دفن می شود و نعش عربی همان پتومائین لاتینی است.

نسبت گوشت در غذا باید کمتر از مواد دیگر باشد؛ از عناصر ترکیبی آنها معلوم است زیرا گوشت فقط جبران کمبود مواد بیاض البیضی می نماید در صورتی که عناصر لازم دیگر را می توان بدون گوشت به بدن رساند و حتی بسیاری از آنها در گوشت وجود ندارد.

در قرآن هم دیدید از چند غذا تعریف شده ولی وقتی نامی از گوشت می برد شرط اولش را در دو جای قرآن بیان می فرماید که تازه بودنش است و چون کتاب مورد بحث قرآن است لذا کهنه بودن گوشت را باید مورد پژوهش علمی قرار داد تا از قرآن این دستور را گرفت که: چند غذاست که قرآن آن را برای خوردن

معرفی کرده و از گوشت فقط به گوشت گوساله که در انحصار زمان و مکان است و پیامبری آن را انتخاب فرموده اشاره کرده والا انتخاب گوشت باید به اندازه ای باشد که در روده زیاد نباید و پتومائینی درست نکند و مسمومیت ندهد اما اینکه آیا گوشت را با چه غذاهائی می توان خورد در جلد‌های بعد که از تغذیه تطبیقی می نویسم خواهیم گفت.

پتومائین در لاتین معنی نعش دارد - کسی که غیبت می کند و نسبت به برادر مسلمانش بد می نگردد از لحاظ روانی اثر سوئی بر مواد بیاض البیضی وارد شده به بدنش گذاشته هضم و جذب به خوبی انجام نگرفته قسمتی از آن مواد به پتومائین مبدل می شود - کسی که گوشت زیاد می خورد باز قسمتی از آن به پتومائین تبدیل می گردد از این رو اگر قرآن فرموده غیبت کردن نعش خوردن است و حضرت علی فرموده گوشت زیاد خوردن شکم را جای نعش قرار دادن است می توان توجه کتاب را به جنبه انعکاسی اثر و مکانیسمت کینه و خشم بر گوارش و توجه عترت را به جنبه مستقیم اثر پرخوری گوشت و ایجاد نعش دانست.

این نکته را نباید فراموش کرد که گوشتخواری مانند گوشتخواران یعنی گوشت را خام خوردن ممنوع می باشد (مگر بنا بر تجویز پزشک حاذق) و معده ای که گوشت خام را به سهولت می پذیرد باید یال و کوپال و پرو بال حیوان را نیز به خوبی قبول کند و آن وقت است که انسان با گوشتخواران سنجیده شده است نه زمانی که مقداری متناسب گوشت تازه بهداشتی انتخاب کرده و طبخ کرده و مصرف می نماید.

ممکن است از عناصر مفید گوشت و اثر پسندیده آن بر بعضی اعضاء بحث شد (مثلا اثر مفید متیونین گوشت بر کبد) و مطلب مورد بحث را در برابر گوشت خوردن و شکم را قبرستان کردن قرار داد و حال آن که گوشت زیاد فعالیت قلب و اثر او رگها را مسموم و شعریه ها را متصلب و اثرش بر کبد چنان است که قدرت اورپوپتیک آن را افزایش می دهد اما این فعالیت و خنثی کردن سموم که تقریبا بر عهده جگر است سلولهای کبد را خسته می کند.

اذان و گوشت

گرچه بسیاری از واجبات اسلامی در بوته فراموشی گذاشته شده و محرمات فراوانی آشکار مشاهده و انجام می شود ولی برخی مستحبات است که بدون دلیل هم نیست جای استواری در اجتماع دارد و با شدت و توجه قابل ملاحظه ای رعایت می گردد وی یکی از آنها اذان گفتن در گوش نوزادان است.

نوزاد چشمی دارد که خوب نمی بیند و رنگها را تشخیص نمی دهد مگر پس از سه ماه که اول رنگ سرخ را تشخیص می دهد و گوشه که صداها را تمیز نداده و بالاخره اعضائی که همه باید مراحل بعدی و کاملتری را دریابند لذا اذان در گوش نوزاد گفتن نه تلقین است و نه تدریس، نه تعلیم است و نه تربیت بلکه می توان گفت خیر مقدمی است که در گوش نوزاد گفته می شود نوزادی که بر فطرت اسلامیت آمده و به اجتماع مسلمانان پیوسته است و چه خیر مقدمی که با کلمات آسمانی و موزون و تحریک کننده بلکه عادت دهنده شروع شود.

در قرآن کریم است که دو کس بانگ برآوردند و برای

توجه دادن کلمه اذان به کار آمده است یکی حضرت ابراهیم که اذن فی الناس گفت و مردم متمکن را برای شرکت در مانور بزرگ اسلامی (حج) دعوت فرمود و دیگر آن سرهنگ فرستاده حضرت یوسف که به تعقیب برادران حضرت شتافت (فاذن مؤذن ایتها العیر انکم لسارقون - سوره یوسف) و گفت ای کاروانیان شما از دزدانید.

اذان گفتن در گوش کسی که تازه با فطرت اسلامی به جمعیت بزرگ اسلامی پیوسته و دیگری برای کسانی که باید دلشان برای شرکت در مانور بزرگ اسلامی تحریک شود و سومی برای توجه دادن جمعیت کاروانی از عواقب کاری که بر خلاف مسیر قانونی اجتماع انجام داده اند و لذا اذان گفتن توجه دادن افراد است برای این که آماده سرنوشت باشند و اگر مقدمه نماز اذانی دارد باز برای متوجه ساختن به نماز و اهمیت نماز است نمازی که باید یخ زدگی وجود را روزانه چند نوبت ذوب کند تا وجود نمازگزار از چشمه آب حیات معنویت سیراب گردد لذا اگر امام فرموده است به گوش کسی که چهل روز گوشت نخورده اذان بگوئید برای اینست که علاوه بر تعیین اهمیت موضوع و تحریک به او تفهیم شود که با نخوردن گوشت و دور ماندن از عناصر لازم و اسیدهای امینه ضروری به خصوص محرومیت از فسفر و پروتئین های عصب ساز گوشت شخص گوشت نخورده در لختی و واماندگی چون نوزادی است که باید بر شد و قوتی برسد یا چون متمکنی است که باید حج کند یا چون متهمی است که باید به عدالت و قانون سپرده شود یا چون نمازگزار است که باید به وسیله نماز چشمه آب حیات را بر جاننش جاری و ساری سازد. نه دل متمکنی که با کلمه «تهوی» خلیل خدا از جا حرکت نکرده دل است و نه نوزادی که با اذان گفتن پیوستگی

او به اجتماع مسلمین اعلام نگردیده به سر شماری اسلامی رسیده و نه اجتماعی که متهمین اش تعقیب نشوند گر چه برادران یوسف عزیز مصرش باشند اجتماع است و نه شخصی که چهل روز گوشت به بدنش بیشتر از کودکی ارزشمند.

اینکه ابراهیم و سرهنگ به گوش کسی اذان نگفتند نشانی از توجه دادن اجتماع به اهمیت موضوع است ولی اذان به گوش نوزاد و گوشت نخورده گفتن یعنی این اذان هیچگونه ارتباطی به اطرافیان نداشته اختصاصی است یکی به نوزاد و دیگری به گوشت نخورده و اگر برای همه گوشها بود اذان را برای همه می گفتند و برای اهمیت حج و اجرای قانون و تقویت بدنی یک فرد کافی است گفته شود که اذان مقدمه مانور بزرگ سالیانه اسلامی (حج) را خلیل خدا گفت و اذان مقدمه مانورهای هفتگی و روزانه اسلامی (نماز) را سخنگوی دولت اسلامی (بلال) و اذان تحویل و تحول و اجرای قانون را سرهنگ نماینده دولت نبوی حضرت یوسف و اذان کسی که باید بفهمد تا در تقویت بدنی بکوشد توسط یکی از مسلمانان انجام خواهد گرفت که چه بسا بزرگ فامیل است و این است آنچه نبی گرامی فرمودند.

من اتی علیه اربعون یوما و انه لم یاکل اللحم یتقرض علی الله ولیا کله که پایه را محکمتر کرده انتظار دارد وجهی قرض شود و جبران چهل روز گوشت نخوردن را بنماید و حضرت صادق فرماید اللحم من اللحم من ترکه اربعون یوما ساء خلقه کله فانه یزید فی السمع و البصر و حضرت به همان گوش و چشمی اشاره می فرماید که همانند نوزاد است و باید با خوردن گوشت آنها را جبران و زیاد کرده

زیان چهل روز گوشت نخوردن را از خود دور سازد.

اذان در گوش نوزاد گفتن و اذان در گوش کسی که چهل روز گوشت نخورده گفتن و آن دو نفر را در بعضی قسمت ها به هم تشبیه کردن حتی تا حدودی مورد تأیید حضرت صادق است که می فرماید ان لکل شی قرما و ان قرم الرجل اللحم من ترکه اربعین یوما ساء خلقه ومن ساء خلقه فاذنوا فی اذنه الیمنی و حضرت برای هر چیز قرمی قائل است و قرم مرد را این دانسته که چهل روزی گوشت نخورد و در نتیجه خلشش بد شود و به همین سبب در گوشش اذان گفتن لازم گردد (قرم نخستین خوراک برای کودکان و ضعیفان است).

البته به این نکته توجه فرمودید که اذان حج را برای جهانیان بوسیله کتاب خدا (قرآن) اعلام داشتن و اذان نماز را با صدای بلند گفتن برای جلب توجه و خواندن همه و همه است جهت شرکت در مانورهای سالیانه و هفتگی و روزانه اسلامی اما اینکه اذان را باید در گوش کودک و گوش شخصی گفت که چهل روز گوشت نخورده گویای این حقیقت است که اذان مذکور در انحصار همان فرد است و فقط گوش همان کس باید بشنود و این خود ما را متوجه می سازد همانگونه که اذان برای نوزاد به وسیله اعصاب و مغز تکامل نیافته اش ارزش دارد شخص چهل روز گوشت نخورده همانقدر از عناصر لازم بدن به ویژه اعصاب به دور مانده که باید به نزدیکترین راه به اعصاب و مغزش اذان گفت یعنی در بیخ گوشش. آخر این مغز کودک است که نمی خواهد فکر کند و سختی ها را اعصابش تحمل نماید و اگر مغز انسان بالغ نیز که باید برای تفکر و تحمل رسا و توانا باشد و این در صورتی است که به خوراکیهای مخصوص مغز که دو تای آنها فسفر و لستین است برسد و این دو

در گوشت فراوان می باشد یقین است با چهل روز نرسیدن این دو عنصر موجود در گوشت به مغزی مغز بالغین همانند نوزادان مستحق تحریک است آن هم تحریک بسیار مقتدری که برای نمونه به عنوان شرکت دادن مردم در مانورهای اسلامی بکار می رود.

مجدد راجع به گوشت نخوردن و اذان گفتن

چون بحث علمی و در سطح بالاست قبلاً عذر خواهی کنم از این که مواد بیاض البیضی (سفیده ای) به دو گروه اصلی تقسیم می شود: پروتئین ها و پروتئیدها در صورتی که نویسنده همه را تحت عنوان مطلق مواد سفیده ای ذکر کرد (هر چند در موارد ذکر شده به اصل موضوع خدشه ای وارد نیامده است).

پروتئین ها (proteines) یا مواد سفیده ای ساده که از هیدرولیز آنها فقط اسیدهای آمینه گوناگون ایجاد می شود .

پروتئیدها (proteides) یا مواد سفیده ای مرکب که از هیدرولیزشان علاوه بر اسیدهای آمینه ترکیبات دیگری چون قندها چربیها اسیدهای نوکلئیک و مواد رنگین و ... مکن است بوده باشد.

برگردیم به اصل مطلب هنگامی که شخصی در گرسنگی مداوم بسر می برد یا این که در رژیم غذایی خود پروتئین مصرف نمی کند مقداری از پروتئین های بدنش به اسیدهای آمینه تجزیه شده و سپس دز آمینه و اسیده می گردند و این مقدار حدود ۳۰ گرم پروتئین در روز می باشد که آن را از دست دادن اجباری پروتئین می گویند بنابراین برای جلوگیری از کاهش پروتئین های بدن باید رژیم غذایی

روزانه حداقل حاوی ۳۰ گرم پروتئین باشد و برای تأمین سلامت معمولاً روزانه ۷۵ گرم توصیه می شود.

در اینجا این سؤال پیش می آید آیا می توان با میوه یا سبزی مقدار پروتئین لازم مذکور را به بدن رساند؟ اگر ممکن است آیا به چه مقدار میوه و سبزی! با توجه به اینکه اگر میوه و سبزی از لحاظ کمیت آن قدر انتخاب شود که به کیفیت گوشتی برسد که روزانه می توان مصرف نمود یا آدمی قادر به خوردن آن همه میوه و سبزی نیست یا اگر بخورد به زودی مبتلا به التهابات گوناگون به ویژه از دستگاه گوارش خواهد شد! فرض آن که با هسته میوه جات یا حبوبات بتوان پروتئین مذکور را به بدن رساند: برای این که همه پروتئین خورد شده مورد استفاده قرار بگیرد باید نسبت اسیدهای آمینه گوناگون موجود در پروتئین رژیم غذایی تقریباً همانند همین نسبت در بافتهای بدن باشد از این رو اگر غلظت یک نوع اسید آمینه ضروری کم باشد ممکن است سایرین نیز مورد استفاده قرار نگیرند زیرا همچنانکه در حبث سنتز پروتئین ها می دانیم سلولها یا ابداء پروتئینی نساخته و یا همه آن را می سازند. با توجه به مطلب فوق آیا در میوه جات و سبزی جات و آنچه قبلاً برای جبران پروتئین لازم مذکور بدن گفته شد لازم است می توان اسیدهای آمینه را همانند همان نسبت در بافتهای بدن یافت؟ یا باید چنین نسبت ها را در بافتهای انعام جستجو نمود؟

اسیدهای آمینه ای که این گونه به مصرف نرسیده اند دز آمینه و اکسید می شوند. پروتئینی را که نسبت اسیدهای آمینه گوناگون آن همانند پروتئین های بدن نیست پروتئین ناقص (proteine)

(partia) می نامند و آشکار است که ارزش غذایی آن از پروتئین کامل (complet Proteine) کمتر است.

گفتم بحث کاملاً علمی است (۱) و لذا شما باید و یک آیه اعجاز انگیز و شگفت:

اگر شخصی بیاید و به شما بگوید من می خواهم منتهای کوشش خود را به کار برم تا هر دو قسمت رعایت شود یعنی هم اسیدهای آمینه لازم به بدن برسد و هم نسبت اسیدهای آمینه گوناگون موجود در پروتئین غذاهای انتخاب شده تقریباً همانند همان نسبت اسیدهای آمینه در بافت های بدن باشد اما به شرط آنکه غذای انتخاب شده از میوه و سبزیجات خارج نشود یقین بدانید در این صورت مقداری خیار سبز و سیر و عدس و پیاز و مقداری از آنچه در قلمرو بقولات است (باقلا، کلم، زرد چوبه، کاسنی شاه تر، خرفه، تره، بارنگ، لبلاب سفید مرز و قطف) قاطی کرده و مصرف باید نمود در صورتی که اگر به جای آن همه همانگونه که قرآن می فرماید و اذقلتم یا موسی لن نصبر علی طعام واحد فادع لنا ربک یخرج لنا مما تنبت الارض من بقلها و قنائها و قومها و عدسها و بصلها قال اتستبدلون الذی هو ادنی بالذی هو خیر اهبطو مصرا ... (و ای بنی اسرائیل به یاد آرید وقتی را که به موسی اعتراض کردید که ما به یک نوع طعام صبر نخواهیم کرد از خدای خود به خواه تا برای ما از زمین نباتاتی مانند خیار و سیر و عدس و پیاز برویاند موسی گفت آیا می خواهید غذای بهتری را که دارید به پست تر آن تبدیل کنید حال که تقاضای شما اینست به شهر مصر در آئید ...

۱- قسمت های فیزیولوژی آنرا از فیزیولوژی گایتون از صفحه ۱۱۰۲ اقتباس نمودم.

هاوارد فاست آمریکائی در کتاب خود به نام و موسی نقل می کند که ریش سفیدان بنی اسرائیل از موسی سبزی های تازه و پیاز و سیر و خیار و بادمجان خواستند) به قدر کفایت از برتری پروتیدهای حیوانی با ذکر علت و دلیل آنچه را باید بیان داشته ام فقط این جمله را بیفزایم: برخی اسید آمینه ها برای رشد یا حفظ انسان ضروری هستند و این اسیدهای آمینه ضروری در اغذیه حیوانی الاصل به مقادیر بیشتر و متعادلتری برای احتیاجات اقدام انسانی وجود دارد تا در اغذیه نباتی الاصل (۱) آیا همانگونه که خلیل خدا اذان گفت تا افراد ثروتمندی که توجهات مادی آنان را از نسبت های اسلامی دور داشته و متفرق از یکدیگر خواهد ساخت و موجبات اختلاف طبقاتی آماده است آری اذان گفت تا متفرق را جمع و در مانور بزرگ اسلامی شرکت داده نسبت های روحی ثابت و استوار و لازم در اجتماع اسلامی برقرار سازد. برای کسی که نسبت های ارزشمند جسمی وی نیز به هم خوردگی و از تناسب افتاده نباید اذان گفت؟

البته توجه فرمودید که اذان برای برقرار ساختن تناسبات روحی به وسیله پدر انبیاء گفته شد و اذان به گوش نوزاد گفتن نیز بوسیله پدر و بزرگ فامیل به عمل آمده و چه بهتر که اذان به گوش چهل روز گوشت نخورده که خود جنبه موعظه نیز دارد بوسیله پدر و بزرگ فامیل گفته شود و در سطح بالاتر اگر وضع اقتصاد خراب و فقر بر کشور مستولی و دسترسی به گوشت نیست حاکم وقت باید این اذان

۱- از سری کتابهای چه میدانم؟ تغذیه انسان تألیف ریموند لالاند ترجمه احمد کافی صفحه ۴۸.

را به گوش همه بخواند و همه را بر ضد شرکت در مانور بزرگ و خطرناک فقر و بیچارگی به تحریک در آورد.

گوشت خیر است

از کلمه خیر که مواردی چند در قرآن دیده می شود و دارای معانی مختلفی است بلکه اطلاق به چیزهایی از جمله ثروت حکمت و .. می شود و شاید ما هم بتوانیم علاوه کنیم: گوشت خیر است زیرا بعضی اسیدهای آمینه ضروری برای بدن در گوشت بیشتر از سایر خوراکیهای میوه ای و سبزیه ای می باشد به علاوه برخی اسیدهای آمینه است که تقریباً مربوط به عضلات می باشد متیل گلیکوکول یا سارکوزین که در عضلات وجود دارد.

کراتین که در عضلات: به صورت استر اسیدفسفریک است و از ترکیب گلیکوکول و ارژنین ایجاد می شود یا اسید گوانید و استیک متیله است که به صورت استراسید فسفریک ذخیره انرژی در عضلات می باشد و در هر صورت کراتین به صورت کراتی نین از ادرار دفع می شود.

پروتئین های عضلانی: اینکه رشته های پروتئین استعداد دراز و کوتاه شدن دارند رساننده اهمیتشان در انقباض و انقباض میوزین (Myosine) وجود دارد که به عقیده برخی دانشمندان ماده مذکور رل انقباض و انقباض عضلات را در دست دارد ولی دانشمند دیگری ماده ای به نام اکتین Actine در عضلات کشف نمود گفت اکتین و میوزین با هم ترکیب شده و ماده اکنومیوزین

درست می نمایند که سبب انقباض و انقباض عضلات از آنست و ..

به علامه آنزیم هائی در قسمت های مختلفه عضلات و حتی احشاء (مثلا آنزیمی در جگر که اسید سیستئیک را به تورین تبدیل می کند یا گلوتامیناز در کبد و کلیه که باعث آزاد شد آمونیاک از گلوتامین می گردد.) یافت می شود. هرچند آنزیم ها در دستگاه گوارش تقریبا متلاشی می شوند ولی آیا وجود آنها در ورودشان همراه با پروتیدهای عضلانی در دستگاه گوارش بی نتیجه است؟ به هر صورت هر چند گوشت عاری از بسیاری عناصر و ویتامین است و به همین دلیل خوردن مواد غیر گوشتی که دارنده عناصر و مواد مذکور است ضروری می باشد خوردن گوشت نیز لازم است زیرا دارای عناصر و موادی است که می توان به علل مذکور کمیتی یا کیفیتی (در مقام مقایسه با پروتیدهای سبزیجات و میوه جات) حتما از گوشت استفاده کرد و شاید بتوان گفت همان پروتئینهای موجود در گوشت که انقباض و انقباض عضلات را به عهده دارند به ما اجازه می دهد علت اذان گفتن در گوزش نوزاد را که لخت و بدون قوه و قدرت می باشد با اذان گفتن در گوش کسی که چهل روز نتوانسته از مواد انقباض و انقباض دهنده استفاده کند مقایسه نمائیم.

شاید ذکر این مطلب نیز جالب باشد: بدن می تواند به کمک پروتئین قند و چربی ایجاد کند ولی عکس این عمل برایش ممکن نیست و لذا با زحمت و تحمل حداکثر مدت فاصله باید لااقل چهل روز یک مرتبه گوشتی به بدن برسد.

هم اکنون ممکن است بفرمائید چرا عدد چهل روز انتخاب شده است؟ به زودی در قسمت دانستنیهایی چند از گوشت خواهید خواند که چرا

بشر نمی تواند از پروتئین گیاهی جبران مواد بیاض البیضی نموده گوشت صرفنظر نماید که اهم دلایلش این است: اولاً دوران تهیه کشت و زرع محدود و ۳ تا ۴ ماه است ثانیاً الیاف و اطراف گیاه اجازه نمی دهد انسان بتواند بیش از ۲ - ۳ گرم پروتئین روزانه از گیاه مصرف نماید و با توجه به اینکه لوبیای روغنی (سوژا) و بادام زمینی و پنبه دانه و تخمه آفتاب گردان مورد توجه انسان قرار گرفته و درصددند آنها را در کارخانجات تحت حرارت و فشار قرار ندهند تا مواد و عناصر لازم از بین نرود باز هم بشر حداقل باید ۴۰۱ سال یعنی قریب ۹ روز سال را از پروتئین گوشت بهره برداری نماید (مراتع و انعام و جنگل ها و جمعیت بشر و فرآورده ها و احتیاجات نیز منظور گردد که کدام رو به کاستی است و کدام رو به افزایش) به علاوه ما می دانیم انسان و جانوران دیگر برای رشد و نمو و ترمیم به ازت نیازمندند ولی نه گیاه نه حیوان هیچکدام قادر به ساختن مواد بیاض البیضی از ازت موجود در هوا و یا در آب و یا خاک نیستند و این باکتریهای جذب کننده ازت اند که ترکیبات ازت دار را در اختیار گیاه قرار می دهند.

گیاه مواد ازت دار را از املاح آمونیاکی و نیتراهای موجود در خاک می گیرند و از آن مواد سفیدهای می سازند حیوانات علفخوار مستقیم از آنها می خورند و انسان یا مستقیم از آنها (گیاه) و یا غیر مستقیم از تغذیه گوشت علفخواران یا تخم و گوشت طیور استفاده می نماید و با مرگ هر کدام دوباره مواد سفیده به زمین بر می گردد و تا حد ازت آزاد تجزیه می شود.

مواد بیاض البیضی حیوانی و گیاهی برای ادامه حیات

ارزش متفاوتی دارند و با آنکه حبوبات و ... دارای مواد سفیده ای می باشند از غذاهای پست محسوب می شوند به طوری که انسانهای محروم از شیر و گوشت و تخم مرغ در رشد و ترمیم بدنشان اختلال ایجاد می شود.

لیزین اسید آمینهای است که در گوشت و شیر و مخمر وجود دارد و مخصوص رشد و ترمیم است و در غذاهای گیاهی یافت نمی شود و همین مطلب کافیتست که گفته شود خوردن گوشت و شیر حتی پس از چند روز لازم است و اکتفا به خورد گیاهان به قصد اینکه دارای مواد بیاض البیضی می باشد درست نبوده و بنابر آنچه قبلا در باره گوشت و ترکیبات آن گفته شد باز بین گوشت و شیر باید برای حداکثر چهل روز هم اگر هست یک مرتبه خورد! ولی حق مطلب ادا نشده باید به یک نکته جالب اسلامی توجه نمود: همین که در قرآن خوانده می شود آسمان هفتگانه موسی سی روز وعده کرد چهل روز شد یا تسعه رهط نه گروه بعضی برای اینکه زود خود را از سؤال کننده نجات دهنده می گویند مقصود اسلام شمارش و ذکر عدد است و هفت و هفتاد و چهل و ... در مواردی که مقصود ذکر اعداد و ارقام بوده آورده شده در صورتی که حاشا و کلا وقتی آیه را به جای معجزه ذکر می کنیم و می گوئیم همانگونه که خدا تسع آیات بینات نه آیه (نه معجزه) به حضرت موسی داد و همه جابجایی کلمه معجزه آیه را می بینیم و باز قرآن را مجموعه ای از آیات (معجزات) نباید آسان هفتگانه یا سی روز و ده روز و ... برای ذکر ارقام و اعداد آورد و شگفت اینجاست که برخی مثالی هم می آورند مثلا می گویند بین ما مرسوم است که می گوئیم:

هفتاد سال هم حاضر نباشد، قرآن هم می فرماید هفتاد بار اگر توبه کنند چنین و چنان می شود در صورتی که سخن ما ریشه و اساسی نداشته کلام خداست که یک جا می فرماید اگر هفتاد بار باید توبه کنند ... و باز اسلام دستور می دهد در فلان نماز معروفی هفتاد بار باید توبه کرد یا فلان شب هفتاد بار ذکر توبه مستحب است و بین این هفتاد بارهای توبه کردن و نکردن چیزهائی است که بدون قصد ذکر نشده و بالاخره روزی معلوم خواهد شد.

گوشت از گوشت

فعل و انفعالات داخل بدن همه احتراق و سوختن نیست بلکه هیدراتاسیون و احیا نیز هست و برعکس مشهور تمام واکنشها گرماده نبوده و برخی گرماگیرند و باز برعکس مشهور انساج موجودات عالی قسمتی از مرحله واهمانندی خود را مانند موجودات غیرهوازی دور از اکسیژن انجام می دهند و سپس بدن این مواد تجزیه شده را می سوزاند.

اصولا آب و املاح اغلب بدون هیچ تغییری بوسیله سلول ربایش پیدا کرده و به مصرف تغذیه می رسد و با وجود این فسفات دوشو استخوانها در بدن تغییرات ابتدائی یافته و سپس جزء سلول می شود زیرا کلسیم در مواد غذایی بیشتر به صورت کربنات و فسفر لیشر به صورت ترکیب با مواد آلی (لستین - نوکلئوپروتید) وارد بدن می شود (در نشخوار کنندگان هنگام آبستنی قطعات فسفات دوشو در پرده های جنین تشکیل و بعد به تدریج در استخوانسازی جنین بکار می رود) یعنی در مرحله همانندی ابتدا کم و بیش تغییراتی

پیدا نموده و پس از آن بطور اندوخته چندی در بدن مانده و بر حسب نیازمندیهای بدن به تدریج به مصرف می رسند.

مواد قندی نشاسته ای از نیز همه می دانیم در جگر و بافت ها به صورت گلیکوژن ذخیره شده بر حسب نیازمندیهای بدن به تدریج به مصرف می رسد (در جگر تا ۱۵۰ گرم و در بافتها قریب ۶۵ گرم گلیکوژن در انسان متوسط است) و در گیاهان نشاسته ذخیره شده هنگام گل دادن به مصرف می رسد (نا گفته نماند که مواد سیده ای و به عقیده برخی حتی مواد چربی تبدیل به گلیکوژن شده ذخیره می شوند).

هر نوع مواد غذائی (چربی - سفیده ای - قندی نشاسته ای) ممکن است در بدن تولید چربی بنماید.

در بدن مواد قندی نیز از چربی بوجود می آید به ویژه هنگام کار عضلات که انرژی خود را باید از مواد قندی بگیرند و آنچه مورد بحث است مربوط به مواد بیاض البیضی می باشد.

مواد سفیده ای بدن از مواد سفیده اغذیه تولید می شود و برعکس سلولهای نباتی سلولهای حیوانی قدرت ساختن ملکول ماده سفیده ای نداشته و برای ادامه زندگی باید آن را آماده در دسترس خود یافته و پس از تبدیل آنها به ملکولهای کوچکتری مانند پیتونها و پلی پتیدها و اسیدهای امینه که در نتیجه گوارش به وجود می آید بدون می تواند مواد سفیده ای مختلف در بافت های خود بسازد مانند ماهیچه ها و ... با این شرح و تفصیل اگر قریب ۱۵ قرن قبل یک غذاشناس بزرگ می خواست با مردم زمان خود که تازه از عصر جاهلیت نجات یافته اند بگوید از مواد سفیده ای است که

بدن می تواند مواد سفیده ای بسازد آیا از این جمله بهتر و رساتر ممکن بود که حضرت علی فرمود: علیکم باللحم فان اللحم من اللحم و اللحم ینبت اللحم که گوشت از گوشت است و گوشت است که می رویاند گوشت را.

اصولا برای اینکه مواد مواد بیاض البیضی خورده شده مورد استفاده قرار بگیرد باید نسبت اسیدهای آمینه گوناگون موجود در پروتئین رژیم غذایی تقریبا همانند همین نسبت در بافتهای بدن باشد از این رو اگر غلظت یک نوع اسید آمینه ضروری کم باشد ممکن است سایرین نیز مورد استفاده قرار نگیرند زیرا همچنانکه در بحث سنتز پروتئین هاست سلولها یا ابداء پروتئینی ساخته و یا همه آن را می سازند و گوشت گوشت را می سازد صحیح است (اسیدهای آمینه ترکیب عمده یا اساس ساختمان پروتئین ها می باشد که ۲۳ عدد از آنها به مقادیر قابل توجه در بدن وجود دارند ۱۳ عدد از ۲۳ عدد که معمولا در پروتئین های حیوانی موجود است می توانند در سلولها ایجاد گردند در حالی که ۱۹ عدد دیگر یا ساخته نمی شوند و یا به مقادیر بسیار اندک برای تأمین نیازمندیهای بدن تولید می شود و گروه اول را اسیدهای آمینه غیر ضروری و دسته دوم را اسیدهای آمینه ضروری می نامند. اگر بنا باشد که پروتئین در بدن ساخته شود باید اسیدهای آمینه ضروری در رژیم غذایی موجود باشند البته منظور از کلمه ضروری این نیست که سایر ۱۳ اسید آمینه در ایجاد پروتئین ها به همین اندازه اهمیت ندارند بلکه فقط از این نظر گرفته می شود که وجود دسته اخیر در رژیم غذایی ضرورتی ندارد صفحه ۱۰۹۸ فیزیولوژی گایتون).

(کسانی می گویند گوشت از گوشت نیست زیرا علفخواران گوشت نمی خورند و عضلات قوی دارند که متأسفانه متوجه وضع فیزیولوژی بدن انسان و حیوان علفخوار نیستند که یکی سازنده گوشت از مواد دیگری است و یکی نیست).

علت حرمت دنبلان

در این باره زیاد سؤال می شود که چرا اسلام خورد دنبلان را حرام کرده است؟

برای کسی که نبی گرامی را فرستاده خدا دانست یا برای کسی که به صدها حکمت و علت علمی و اساسی در دستورات اسلامی معرفت دارد جواب قانع اینست: زیرا اسلام خوردن خصبتین را حرام نموده است!

هر چند با گذشت زمان و پیشرفت بیشتر علم، حکمت و علت‌های دیگر و پاسخ چرا و چراهای دینی و از جمله سؤال مورد بحث معلوم تر و روشنتر می گردد نویسنده هم اکنون به قدر اندک توانائی خود عقیده دارد:

هرچند گوشت انعام خوردن و شیرشان استفاده نمودن بدون اشکال است یعنی انسان اجازه دارد سلولهای زنده گوشت یا فرآورده های سازگان حیوان را به بدن برساند ولی همین گوسفند حلال و طیب اگر به صورت مردار در آمد مصرفش قدغن و حرام می باشد.

به قول یکی از دوستان روشنفکرم: میلیونها نطفه ای که همیشه در مجاری مخصوص در بیضه ها وجود دارند و هر کدام خود

دارای سر و دم و گردنی بوده و متحرکند و بلافاصله پس از قطع بیضه ها از حرکت می ایستند خوردنشان یک نوع مردار خوری و خوردن میلیونها حیوانی است که با سلولهای دیگر تفاوتشان این است که به حساب حیوانیت و مردار بودن دارنده دمو سر و گردند.

مشتقات اسیدهای آمینه :

امین ها : بر اثر دکربوکسیلاسیون اسیدهای آمینه بازهای باراکسیون شدید تولید می شود - بعضی از امین ها به طور طبیعی در گیاهان وجود دارند ولی در بدن حیوانات و انسان از تأثیر برخی از میکربهای موجود در بدن تولید می شوند (مخصوص *Bacillus Aminophyllus* با سیلوس امیوفیلوس روده) و مهمترین آنها عبارتند از:

الف - بازهای الیفاتیك : A میتیل آمین (CH_3NH_2) در روغن استخوان و در کشت میکربهای غیرهوازی (*Anaerobie*) و در ملاس چغندر دیده می شود

ب - ایزوآمیل امین ($\text{CH}_3\text{CH}_2\text{NH}_2$) - Also - Amylamine که از دکربو کسیلاسیون لوسین *Leucine* تولید می شود - در مواد حاصله از فساد گوشت در قارچها و در برگهای سبز توتون دیده می شود (اگر مقداری لوسین را در لوله آزمایش حرارت دهیم بوی نافذ ایزوآمیل امین استشمام می شود).

ج - تترا امین (پوترسین) $\text{H}_2\text{N}-\text{CH}_2-\text{CH}_2-\text{CH}_2-\text{NH}_2$ (*Putrescine*) از دکربو کسیلاسیون ارنی تین حاصل می شود. از فساد گوشت به دست می آید.

د - بیزامیتو پروپیل پوترسین Bisaminorptopyl Putressinc یا اسپرمین $\text{Spermine } \text{2-NH}_2\text{-CH}_2\text{-CH}_2\text{-NH-}$ ماده حاصله از ترکیب دو ملکول پوترسین یدوپروپیل فتلا $\text{CH}_2\text{-CH}_2\text{-CH}_2\text{-CH}_2\text{-CH}_2\text{-NH}_2\text{-CH}_2\text{-CH}_2\text{N-CH}_2\text{H}$ را چون هیدرولیز نمایند اسپرمین بدست می آید که در منی و بیضه ها و تخمدانها دیده می شود.

صرفنظر از اینکه به پوترسین حاصله از فساد گوشت و ارتباط آن با منیو بیضه ها اطلاع حاصل نمودید: آنزیم هیالورنیداز **Hyaluornidase** به توسط بعضی باکتریها ترشح می شود و باعث تجزیه اسید هیالورونیک می شود و عبور باکتری را در بافتها آسان می سازد در اسپرم بعضی حیوانات دیده می شود و چون به اول می رسد با اسید هیالورونیک موجود در پوسته خارجی تخمدان برخورد آن را تجزیه کرده سبب دخول اسپرم به اول می گردد (اسید مذکور مخلوطی است از استیل گلوکز آمین و اسید گلوکورونیک به نسبت مساوی).

حال به تشریح مختصری از ساختن و عمل عضو مورد بحث می پردازم.

تشریح فیزیولوژیکی دنبلان در انسان به قرار زیر می باشد.

بیضه های از تعدادی زیادی لوله های منی ساز که جایگاه تولید اسپرم هستند تشکیل شده اند. اسپرم (کرمک و مایع منی) اسپرم حاصل از لوله های مذکور وارد لوله های راست و بعد به اپیدیدیم **Epididyme** می ریزد و ...

اسپرم سازی از حدود ۱۲ سالگی شروع و تا پایان عمر ادامه دارد این عمل با اثر تحریکی گونادوترپین ها در لوله های سمینفر پیوسته ادامه دارد. لوله های مذکور دارنده مقدار زیادی سلولهای کوچکی که با تکامل آنها سرانجام اسپرماتوزئید (کرمک) ساخته می شود. که شرح آن را در جلد اول هنگام بحث جنین شناسی دادم.

کرمک پس از ساخته شده در لوله های سمینفر از راه لوله های راست با پدیدیم ریخته و در این حال کاملاً بی حرکت بوده و قادر به تلقیح تخمک نمی باشد تا اینکه ۱۸ ساعت یا بیشتر از عمرش بگذرد و قدرت مذکور را بدست آورد. اسپرماتوزئید می تواند با قدرت تلقیح کننده ای که بدست آورده مدت ۴۲ روز در راههای تناسلی ذخیره بوده باشد.

کرمک به کرمک دمش در محیط مایع ۱ - ۴ میلیمتر در دقیقه حرکت کرده و همیشه دوست دارد مستقیم پیش برود و کمتر به حرکت دورانی علاقمند است (غیر از این بود در محیط تناسلی زن کمتر به پیشرفت به طرف تخمک و وصال موفق می شد) بالا- رفتن درجه حرارت سبب ازدیاد فعالیت کرمک می شود و در نتیجه متابولیسم آن را بالا برده عمرش کوتاه می شود. اثر حرارت زیاد نه همین است بلکه عمل کرمک را نیز متوقف نمی سازد و اگر بیضه ها را مدت طولانی در ظرف آب گرم نگه دارند عقیمی موقت و حتی دائمی پدید می آید (فلسفه خلقت در آویخته بودن بیضه ها همین است که همیشه حرارت آن پائین تر از حرارت بدن بوده باشد و اگر حرارت محیط گرم بود بیضه ها خود را از بدن دور می سازند که حرارت زیاد به آنها صدمه نزند و همین که هوا سرد شد خود را به بدن برای استفاده از

حرارت بدن نزدیک می سازند).

منی خارج شده در هر مرتبه حدود ۳ سانتیمتر مکعب بوده که به طور متوسط ۱۲۰ میلیون و بین ۳۵-۲۰۰ میلیون کرمک در هر سانتیمتر مکعب آن خواهد بود و کمتر از ۳۵ میلیون امید بارور کردن کمتر می شود. در بیضه علاوه بر کرمک سازی ترشح دو هرمون مختلف مردانه نیز صورت می گیرد و ما مدارک زیادی از کتابهای علمی نشان دادیم که سبب رجحان گوشت گوساله اخته نشده بر اخته شده و برتری گوساله بطور کلی بر گاو یک علتش اینست که حیوان گوشتش به ترشحات غددی تناسلی آغشته نیست به همین قیاس مطلب را به جایی برسانید که انسان باید آن قسمت را بخورد که ترشح تناسلی ساز می باشد و علت این که در تشیع منی را که قسمت عمده اش محصول بیضه هاست نجس دانسته اند هم برای دوری جستن از خوردن بیضه بوده و هم اینکه کسی آسایش نباشد دست خود را به سوی آلت خود دراز نماید و هم ...

چرا گوشت سید طعام است

از عوام الناس کارهائی دیده می شود که اگر از یک حجت الاسلام یا استاد دانشگاه دیده شود فوق العاده ناهنجار است به عنوان مثال: اگر خدای ناکرده یک دکانداری در پشت کوچه ای نشسته ادرار کند به نظر شما چقدر زشت است که یک استاد یا روحانی دیده شود؟

در قرآن است که: بر روزگار دوزخیان از جمله زمانی می گذرد که می گویند ای کاش از خدا و رسولش اطاعت کرده بودیم و

به دنبال این آرزو که هرگز برآورده نمی شود به درگاه باری تعالی به انابه و زاری پرداخته عرض می نمایند ربنا انا اطعنا سادتنا و کبراً نفاضلوننا السببنا ربنا آتهم ضعفین من العذاب و العنهم لعنا کبیرا .

خدای ما، پیروی کردیم از اکابرمان و گمراهان کردند. ای خدا ما، آنان را دو چندان عذاب و لعنتی بزرگ نصیبشان فرما. (سوره الاحزاب).

فقط به یک کلمه آن کار دارم و آن توجه به این نکته است که حتی دوزخیان برای سادات و اکابر اجتماع که همه را به دنبال خود به دوزخ می کشانند انتظار رسیدن به عذاب مضاعف و لعنت بزرگ دارند (و بر عکس اگر رجال خوبی باشند همه را به سعادت و جنب پیش بلکه بالا می برند).

در همان سوره است: یا نساء النبی من یات منکن بفاحشه مبینه یضاعف له العذاب ضعفین، و به زنان نبی گرامی در صورت آلودگی، رسیدن به عذاب مضاعف را وعده اشان می دهد و باز نزد همه معروف است که اگر از اولاد پیامبر که ما به آنان سید و سادات گوئیم گناهی سرزند عذاب بیشتری دارند و حال لحاظ علم الاجتماع و علم وراثت نیز چنین مطلب رسا و واقعی بوده مردم از فهمیدگان اجتماع و همچنین از کسانی که وراثت از نبی گرامی دارند متوقعند که آلودگی نداشته و زشتیهای کمتر داشته باشند.

به قرار فوق: سید اولاد پیغمبر - سید یعنی کسی که اگر خوب بود ارزش بیشتری دارد و اگر بد شد به عذاب بیشتری خواهد

رسید و گوشت نیز همانگونه که قرآن تایید می فرماید از لحاظ غذائی بر بسیاری خوراکیها برتری دارد (از سوره بقره شرح داده خواهد شد) و علم نیز گوشت را در راس غذاهائی که دارنده پروتئین هاست دانسته و لازم نیست که مجدد به ارزش مواد بیاض البیضی در غذاها اشاره شود.

از طرف دیگر: این گوشت است که تا در بدن دام است تنها صدها بیماری مشترک انسان و دام (۱) وی را برای انسان هیولا و تهدید کننده می سازد و چون از بدنش جدا شد سر دسته غذاهای فساد پذیری است که بسیار قدرت مسموم کننده و جذب زهر به هارا دارد.

نتیجه آنکه سید آدمیان فردی است که هنگام نیکی در راس غذاها و سید طعامها بوده و زمان فساد نیز بدیل و نظیری ندارد. سید اجتماع بیشتر مورد تعقیب شیاطین است و سید اطعمه زیاد تر مورد حمله متجاسرین و مفسدین. اما چرا نبی گرامی فرموده سید طعام الدنیا و الاخره اللحم و سید شراب الدنیا و الاخره الماء؟ همانگونه که گوشت در صلاح و فساد فوق العاده بوده و برتری گوشت در تغذیه و نگهداری و از طرف دیگر در خرابی و آزرده گی قطعی است آب نیز اگر آشامیدنی بوده و طبق اصول بهداشت تهیه شده باشد سید آشامیدنی ها و سرآمد اشربه بوده و همین آب است که در مقام مقایسه بدترین آشامیدنیها محسوب و مستحق این است که

۱- به برخی از آنها هنگام سخن از گوشت خوک اشاره گردید.

ضعفين من العذاب را بر چنين وسيله ابتلائي وارد دانيم.

نکته جالب اینکه : شاید پرسیده شود چرا قرآن به تعریف از گوشت برای خوردن در سرای دیگر بیشتر از دنیا پرداخته است پاسخ در یک جمله خلاصه می شود برای اینکه گوشت سید طعام هاست . توضیح آنکه در جهان فناپذیر و بدون فساد و تضاد آخرت گوشت به صورت گوشت بهداشتی و سید طعامها تناول می شود در صورتی که در این جهان فساد گوشت از هر طعام دیگر زودتر و آسان تر است و لذا این جمله را فراموش نفرمائید که قرآن کریم جایی به تعریف خوردن گوشت در دنیا پرداخته و ملاحظه فرمودید آنجا که از بهداشت غذا سخن بود شیر بود و انگور و خرما و عسل و نامی از گوشت به میان نیامد.

برای آشنائی بیشتر به سیادت گوشت نتیجه تجربیات دکتر کلوگ Kellog آمریکائی را که در شیکاگو روی گوشتهائی چند انجام داده ذکر می نمایم: در هر گرم گوشت مصرفی ۷۰۰۰۰ باکتری گندزدا و هر گرم گوشت ماهی ۸۷۰۰۰۰ و ماهی ساردین کنسرو شده ۱۴ میلیون و سوسیون تازه ۱۲۰ میلیون که پس از یک شبانه روز به ۴۹۰ میلیون می رسد و در امپون دود داده سی و چهار میلیون که پس از ۲۴ ساعت به هفتصد و پنجاه میلیون می رسد و از همه مهمتر سوسیون است زیرا در تازه اش ۰۰۰/۶۰۰/۶۳۵ و پس از ۲۴ ساعت ۰۰۰/۰۰۰/۰۳۶/۱ می باشد که باید این رقم را در آنجا که از خوک سخن بود آورده باشم.

سید نان خورشها

خورشت طبق معمول به نوعی غذا گویند که با برنج یا با نان خورده می شود و آنچه با نان خورده می شود بیشتر مرسوم است که نان خورش (خورشت) گویند. از آنجا که خوردن گوشت تقریباً فاقد مواد قندی نشاسته ای برای بدن کافی نیست و لذا گوشت نان خورش نان است و نان نا خورش گوشت (یا به جای نان مقداری سبزی یا ...) و بدان جهت که آب نیز به تنهایی کافی نیست و نان خورش (آب خورش) غذاهاست و استقلال شیر برای غذا موجه تر است (به جلد مربوط به شیر مراجعه فرمائید) از این رو نبی گرامی چون گوشت را سید خورشهای دنیا و آخرت می شمارند در برابرش آب را سید اشربه می فرمایند سید الادام فی الدنيا والاخره اللحم و سید الشراب فی الدنيا والاخره الماء (۱) و چون جنبه غذائی گوشت و شیر را در برابر یکدیگر قرار می دهند می فرمایند سید الطعام فی الدنيا والاخره اللحم و سید الاشربه فی الدنيا والاخره اللبن: شیر سید اشربه و گوشت سید طعام ها در دنیا و آخرت هستند.

چرا خوردن طحال حرام است

به شرح مختصری از گردش خون طحالی که ثابت می کند طحال عنوان مخزن خون را دارد می پردازم. (۲)

۱- مجمع الزوائد و منبع الفوائد تألیف نورالدین علی ابن ابی بکر هیشمی جلد ۵.

۲- نقل از فیزیولوژی گایتون ۴۸۷.

کبسول طحال در بسیاری حیوانات پست و سگ از عضله صاف تشکیل شده و دارای قدرت زیادی است در نام بردگان اعصاب سمپاتیک باعث انقباض کبسول طحالی شده و بر عکس هنگام اتساع مقدار زیادی خون در طحال ذخیره می گردد.

در انسان کبسول طحال عضلانی نبوده ولی با وجود این هنگام اتساع چندین صد سانتی متر مکعب خون را در یک لحظه درون خود جای می دهد.

برای ذخیره خون در طحال دو ناحیه وجود دارد که عبارتند از: سینوسها و پولپ های طحالی، خون عروق کوچک شریانی مستقیماً به سینوس های طحالی می ریزد و هنگامی که طحال متسع می کنند ... سرنوشت خون موجود در پولپ طحالی قبل از رسیدن به سینوسهای وریدی طحال به دو صورت است: ۱- یا گویچه های سرخ سالم از آنها خارج می شوند ۲- یا اینکه در آنجا خراب شده از بین می روند ... اغلب گویچه های سرخ که به روزهای آخر عصر خود رسیده اند در طحال خراب شده و از بین می روند (آن چنانکه طحال به قبرستان گلبولهای قرمز معروف شده است).

فرهنگ شناسی اعمال فوق از یکی دو قرن تجاوز نمی کند اما علی مرتضی هنگام عبور از بازار قصابها در جواب یکی از آنان که به حضرت عرض کرد سپرز و جگر مانند یکدیگرند و از چه جهت سپرز را نباید خورد عملاً ثابت فرمود که طحال قبرستان گلبولهای قرمز است.

فرمود دو ظرف مس یا سفال پر از آب آوردند دستور داد

جگر و سپرز را از وسط شکافته هر کدام را در ظرفی فرو بردند پس از لحظاتی رنگ جگر اثری نگذاشت و از آن چیزی کم نشد اما سپرز هر چه داشت بیرون آمد و یکسره خون شد و فقط پوست و رگهای آن باقی ماند آنگاه حضرت فرمود این تفاوت مابین این دو تاست این گوشت است و آن خون.

در حدیث است از امیر المؤمنین علی: لا تأكلوا الطحال فانه بيت الدم الفاسد (سپرز را نخورید که آن جایگاه خون فاسد است).

حرام بودن خوردن گوشت حیوان حلال گوشت عارضه دیده

ممکن است حیوان حلال گوشت دچار عارضه ای از خارج گردد و خوردن گوشتش بر آدمی حرام گردد از این قرار:

اول - حیوان جلال: که نجاست آدمی می خورد یعنی انسان غذائی خورده و آنچه در طاقت و توانائی بدنش بوده از عصاره های غذا کشیده و جدا کرده و به مصرف تهیه انرژی و حرارت و ... رسانده و بقیه را خارج ساخته است و این دفع شده را حیوان بخورد تا آنجا که گوشتش به خوردن آن محکم گردد.

اگر فراموش نفرموده باشید منطق قرآن همه جا چنین بود که حیوانات مورد استفاده انسان همانگونه از پاکیزه ها و طیبات بخورند که خود آدمی از آنها می خورد و چند مرتبه در قرآن انسان و انعام را در غذاخوری و توصیه مربوط به آن به دنبال یکدیگر آورده و ما هم چند مرتبه به آیه کلوا و ارعوا انعامکم اشاره

کرده گفتیم دستور آسمانی است که خود بخورید و انعامتان را نیز از آنها بچرانید و گفتیم دستور آسمانی است که خود بخورید و انعامتان را نیز از آنها بچرانید و گفتیم آوردن کلمه وارعوا دلیل بر این است که انعام باید از مرتع بخورند یعنی از تازه و سرشار و انسان که مقدم است خوردنش نیز باید مقدم و برتر باشد.

حال اگر انسان خود بخورد ولی انعامی که باید از گوشت و فراورده اش استفاده نماید به جای شرکت غذایی با انسان از فضولات و مدفوع آدمی مصرف نماید این معنی را می دهد که توجه انسان به عناصر دوباره وارد شده به بدن خود کاسته شده خون چنین تشخیص داده که برای یک مرتبه رسیدن عناصر مورد لزوم به بدنش قانع و برخلاف نظم و ترتیب سازندگی آفرینش تن به ذلت خوردن عصاره کشی از فضولات در داده است!

همین حیوان که گوشت عاری از عناصر مفیدش برای خوردن حرام شده در صورتی که مجدد به پاکیزه خوری پردازد تناول گوشت یا فراورده هایش مورد تأیید اسلام می باشد.

اسلام برای دفع ضرر مذکور استبراء حیوان را که همان دور ماندنش از نجاست خواری است مورد بحث قرار داده و برای هر حیوان مخصوصی مدتی معین فرموده تا در آن مدت از فضله آدمی دور و به جای آن از طیبات گیاهان بخورد تا آدمی به طور غیر مستقیم بتواند از فراورده های گیاهی یا گوشتشان که محتوی بسیاری از فراورده های گیاهی نیز هست بهره کافی برند مدت مذبور آن چنان است که حیوان مورد نظر از هر لحاظ پاک شده و به جای آنچه نمی باید در بدنش بود عناصر مفید و مواد مورد لزوم جایگزین گردد و این مدت باشد شتر چهل روز - گاوی سی روز - گوسفند ده روز - مرغابی و شبه آن پنج روز برای مرغ خانگی و امثالش سه روز

می باشد .

استبراء ماهی آنست که یک شبانه روز در آب پاک غذای پاک بخورد.

دوم - حیوان چهارپائی که وطی شود خوردنش و خوردن نسلش حرام است.

از آنجا که از راه تنقیه نیز روده بسیاری از حیوانات قادر به جذب برخی عناصر است و وطی با انعام نوعی مردار خوری برای انعام محسوب می باشد و اسلام از هر طرف شمشیر مخالف خود را باید خوردن و خبیث خوردن دراز می نماید می توان به نوعی حکمت دستور مورد بحث وقوفی حاصل نمود.

مطلب دیگر توجه اسلام به بهداشت نسل و زناشوئی است زیرا وطی با حیوان علاوه بر تهدید انقراض نسل موجبات اختلاف نوع عدم توجه به زناشوئی و زندگانی را از هر لحاظ فراهم می سازد یعنی کسی که با حیوان وطی کرد انقباض شدید عضلات مخرج حیوان بر آلت وی ممکن است او را مجبور به عادت کردن عمل زشت مذکور نماید.

سوم : هر حیوانی که گوشت خوک بخورد یا از شیر خوک صرف نماید آن چنانکه گوشتش به حالت گوشت خوک نزدیک گردد: خوردن گوشت یا فرآورده آن انعام و همچنین نسل وی حرام است و برای ذکر حکمت آن همین بس که باز به قسمت مربوط به گوشت خوک و آثار اخلاقی ناشی از خوردن گوشت وی مراجعه مجددی بشود و کسی که حاضر شد از گوشت یا شیر حیوانی بخورد که گوشت یا شیر خوک خورده با یک درجه تخفیف حاضر است گوشت یا شیر خوک را هم بخورد.

چهارم حیوانی که تازه خمر نوشیده و آثار خمر در بدنش موجود باشد که ذبح گردد خوردن گوشتش حرام می باشد و این باز یک نشان دیگر از چشم بینای اسلام است که ۱۵ قرن پیش به الکل در اعضاء بدن حیوان خمر خورده اشاره فرموده است.

پنجم: حلالی که مشتبه به حرام شود: گوشت دو پرند که یکی را می دانیم حرام گوشت و دیگری حلال گوشت است تا به مرحله یقین نرسید نمی توان از آنها استفاده کرد.

حرام بودن خوردن خون

ملاحظه فرمودید همین که غذایی به بدن انسان رسید و عناصر مفیدش جدا شد بقیه دفع شده ها اگر به حیوان مذکور برسد خوردن گوشتش ممنوع شده می باشد گویا اسلام می خواهد همه چیز طبیعت گردش معمولی خود را داشته گیاه به حیوان برسد و عناصر مفیدش از راه حیوان به انسان همینطور انتظار دارد عناصر آماده و مهیای وارد شده به خون بطور مستقیم به بدن وارد نشده بلکه چیزی وارد بدن شود که هضم و جذب غذایی داشته و طبق گردش تعیین شده برای دستگاه گوارشی، عناصر لازم جدا شود.

حیوان دیگر مدفوعی بخورد که عاری از عناصر هضم و جذب شده باشد یا حیوان بهترین گیاهان را بخورد و خودش سرشار از عناصر هضم و جذب شده باشد هر دو برای انسان ممنوع و حرام شده است یعنی نه انسان می تواند گوشت حیوانی بخورد که مدفوع انسانی را خورده و نه انسان می تواند خون حیوانی را بخورد که در مدفوع سازی انسانی اشکال پدید می آورد.

اگر فراموش نفرموده باشد آنجا که درباره اختلاف حیوان علخوار و گوشتخوار بحث می کردم نشان دادم که روده و دندان و اعضاء آنان چه تفاوتی دارد و در ضمن به سرعت هضم و جذب مواد گوشتی در امعاء گوشتخواران و سختی آن در گیاهخواران اشاره نمودم اینکه توجه آنان را به اینکه گوشت درندگان فاصله اش تا خون کمتر از گوشت گیاهخواران تا خون می باشد جلب می نمایم.

حیوان حلال گوشت هر گاه دارای خون جهنده بود واجب است که قبل از خوردن، خون آن را اخراج نمود، خون در کشور بدن همانند رود خانه ای است که از شهر می گذرد و قبل از ورود صاف و گوارا و هنگام عبور از شهر آبی است به کثافات آلوده و چون از شهری بزرگ خارج می گردد کثافتی است به آب آلوده. خون هم پس از گذشت از سرچشمه های شاداب کننده (ریه و کبد) و عبور از کشور بدن و مشروب و آباد ساختن بدن همینکه برای خروج سرازیر می شود (زمان تبدیل شریانها به وریدها) خون مسموم کننده ای است که اگر در بدن حیوان بماند زیان آور است.

تاکنون چندین مرتبه بوسیله بعضی کشورهای مترقی اعلام گردید که جزو دستورات تغذیه ای نوزادان کشورشان دادن خون را قرار داده اند و طولی نکشید بدون سرو صدا و مخفیانه از ادامه عمل خودداری نمودند و از این که خون نمی تواند به مصرف تغذیه برسد مقرر گردیدند.

مهمترین آنها خون خوری از لحاظ روانی است که خون خواری به دنبال دارد. چوپانان همیشه برای اینکه سگ گله اشان سببیت بیشتری پیدا کند چندی به او خون می خوراند و آنچه امروز

مسلم گردیده اینکه کسی که گوشت زیاد می خورد اخلاق پرخاشانه ای بیشتر از او به منصفه ظهور می رسد و به همین منوال خوردن خون خوی سببانه ای در آدمی ایجاد کرده و کسی که با خون خوری سرو کار داشت به تدریج به خونریزی هم نزدیک می گردد و پس از مدتی خونخواری آدمی به انسان گوشتخوار بیشتر شباهت دارد تا همه چیز خوار.

به این نکته نیز باید توجه داشت که هر چه خون بیشتری در گوشت بماند فساد پذیرتر است و زودتر رو به خرابی می گذارد. به علاوه خون خوری رابطه را با خون ریختن آسان می سازد.

اضافه شود که برخی عقیده دارند در موقع ذبح به علت ترسی که به حیوان روی می دهد سمومی وارد جریان خونس می شود که هر چه بیشتر خون از بدن خارج شود خوردنش بهتر است (البته این ترشحات به زودی نمی تواند گوشت را زیاد آلوده سازد).

حرمت خوردن مردار

به اندازه کافی از این قسمت بحث شده و راجع به مسمومیت ناشی از پتومائین موجود در مردار در آنجا که از غیبت کردن و گوشت مرده برادر خوردن سخن گفتم تا حدودی مطالبی آورده ام از این رو صرفنظر از اینکه پروردگار در سوره های بقره - مائده - انعام - سوره نحل به حرمت مردار خوری اشاره فرموده است (انما حرم علیکم المیتة و الدم ... حرمت علیکم المیتة .. قل لا اجد فیما اوحي الی محرما علی طاعم یطعمه الا ان یكون میتة ... انما حرم علیکم المیتة) خواستم یک حدیث از حضرت صادق

در این باره نقل کنم که در جواب مفضل بن عمر بعد از آنکه از حضرتش علت حرمت خمر و میتة و گوشت خوک را سؤال نمود حضرت فرمود: اما المیتة فانه لا یدمنها احد الاضعف بدنه و نحل جسمه و وهت قوته و انقطع نسله و لایموت آکل المیتة الافجاء (اما مردار احدی بخوردنش ادامه ندهد مگر آنکه بدنش ضعیف و جسمش رنجور و نیرویش سست و نسلش قطع می شود و خورنده مردار ناگهانی به مرگ فجاء می مرد).

نمی دانم خواننده تا چه حدودی به مسمومیت مزمن ناشی از سوء تغذیه یا دخانیات یا .. اطلاع دارند فقط این نکته را به یاد روشن سازم که چرا حضرت ادامه دادن خورد مردار را سبب سکتة دانسته زیرا با خوردن میتة همه می دانند مسموم شده ضعیف گردیده و در نتیجه نیرویشان کاسته می شود.

علت سکتة ها بیشتر به علت تصلب شرائین و سفتی رگهای خونی است که علل چندی را بعث پیدایش سختی شرائین دانسته اند و از آنهاست آن مسمومیت تدریجی که مدتها ادامه داشته باشد و ملاحظه نمودید که چگونه حضرت به ادامه دادن خوردن مردار اشاره فرموده و به همان ترتیب که مردار خوری از اول رنجور و سپس ضعیف و بالاخره در آخر موجب سکتة می شود حضرت نیز پشت سر هم به آنها اشاره و سکتة را در آخر آورده است.

موضوع دیگر اینکه مردار خوری به خون خوری بستگی پیدا می نماید زیرا اگر شاهرگهای مخصوص حیوان قطع نشود به اندازه کافی خون از بدنش خارج نمی شود و کمتر مردی است که خوناز بدنش کاملاً خارج شده مرده باشد از اینرو مردار

خوری نوعی خون خوری نیز هست همانگونه حضرت صادق در جواب زندیقی که علت حرمت مردار خوری را پرسیده بود فرمود و الميته قد جمد فیها الدم و ترجع الی بدنها ف لحمها ثقیل غیر مر. لانهما یوکل لحمها بدمها (و اما مردار، خون در آن منجمد می شود و به بدنش بر می گردد پس گوشت آن سنگین و ناگوار می شود برای اینکه گوشت آن باخونش خورده می شود).

البته توجهی خاص به کلمات علمی حضرت نمودید از این قبل که : مایعات خون به اعضاء بر می گردد و در نتیجه خون سفت و منجمد می شود و در برابرش گوشت متورم و سنگین و ناگوار می گردد و مهمتر از همه ذکر کلمه مری و توجه دادن به مرحله جذب غیر معمول مردار است و شرح کلمات هندی و مری در جلد قبل داده شد.

مسائل اسلامی درباره ذبح به اختصار

حیوانی که ذبح می شود دارای خون جهنده بوده و فقها به آن نفس سائله گویند.

اگر حیوان ذبح شده را آزاد نگذارند تا خونش به آزادی و کلی خارج شود، خوردنش گوشتش حرام است

هنگام ذبح چند چیز باید رعایت شود :

اعضای چهارگانه (مری - حلقوم - دورگ) باید قطع شود و آن هم از زیر گلو. (البته اگر جای دیگر حیوان بریده می شود خون بیرون نخواهد آمد زیرا توجه بدن به عضو عالیه ای چون مغز بیشتر

بوده وضع ساختمانی بدن حیوان برای راندن خون به مغز آماده تر از محل های دیگر است به وجود آن که مخزن آن بلکه تلمبه خانه اصلی در ناحیه ای پائین تر از مغز قرار گرفته است)

کیفیت مذکور در شتر بوسیله نحر انجام می گیرد که عبارتست از نیزه زدن در پائین گردن شتر و فرو رفتگی بالای سینه سر حد نحر است (در حال اضطرار ذبح و نحر را می توان تبدیل به دیگر طریق کرد مثلا کشتن پرنده یا گوسفند یا شتری که در چاه افتاد و نتوان به طریق شرعی آنها را کشت در این حال جلوگیری از ضایع شدن مال جلوتر و مقدم است ولی اگر هیچ خون از بدنشان خارج نشود ضرر بیشتری از ضایع شدن مال خواهد داشت و خوردن از این چنین گوشتی مجاز نیست همانگونه که خوردن گوشت حیوان مشرف به موت که با ذبحش هیچ خون از او خارج نشود اجازه نیست).

«کشتن دام را شرائط چندی است که هر گاه گوسفند یا گاو یا دام دیگری بدون رعایت این شرایط کشته شوند نه تنها گوشت خوش منظره و مطبوع بدست نمی آید بلکه زود فاسد شده مصرف چنین گوشت ممکن است زیان آور بوده و گاهی سبب هلاکت گردد.

۱ - نخستین شرط

۲ - مابین وسائل ...

۳ - این عمل باید ...

۴ - شرط مهمتر از همه این است که خون دام بایست کاملا از بدن خارج گردد زیرا در غیر اینصورت اولاً گوشت بد منظره و بدنما می شود ثانیاً در صورتی که تمام خون به خوبی بیرون نرود موی رگها خون محتی خود را در داخل ماهیچه نموده و عده ای

میکرب از این راه به گوشت می رود و سبب خرابی و فساد آن شده و مصرفش ممکن است زیان آور باشد»^(۱).

حال که یک شرط مهم ذبح را «خارج شدن هر چه بیشتر خون از بدن انعام» دانستید در برگ بعدی ثابت خواهیم کرد که ذبح اسلامی بهترین راه خارج کردن حداکثر خون از بدن حیوان می باشد.

دوم: در ذبح کردن باید قصد ذبح کردن داشت و اگر بر حسب تصادف کاردی به گردن حیوان رسید و او را ذبح کرد حلال نمی شود (این موضوع از جمله شیوه مرضیه اسلامی است که تقریباً در تمام کارها ارزش قصد و هدف را فوق العاده بالا برده و برای پیش آمد و تصادف اجر اعمال اختیاری را قائل نیست).

سوم: رو به قبله بودن مذبوح است در حال ذبح که مقادیم و جلوهای بدن یا موضع ذبح را به طرف قبله کنند (صرفنظر از انضباطی که در این حال رعایت می شود زیرا هر کس نخواهد توانست جنجال و در هم ذبح کند بلکه گوسفندان را هم به نظم خواهند داشت مهمتر آنکه تجوه به مکان مقدسی که سمبل قانونگذاری است رعایت گردیده است). به علاوه کسی که یاد قبله می کنند خیانت و غشی و آلودگیهای دیگر نخواهد داشت و گوشت مریض نخواهد فروخت.

چهارم: ذبح کننده به طریقی که دستور داده شده نام خدا را ببرد (این عمل به منزله کسب اجازه از پیشگاه باری تعالی بوده و

برای لحظه ای هم اگر هست تمرکز قوای دفاعی بر مبنای توجه به قدرت لایزال انجام گرفته است).

بردن نام خدا در موقع انجام هر عمل حلال یا در زمان دیدن هر حرامی بهترین و بزرگترین تقویت کننده روحی در انجام آن و بهترین و بزرگترین نیروی جلوگیری کننده از ارتکاب به این می باشد همانگونه که ولذکر الله اکبر در هر موردی وارد است (ناگفته نماند فراموشی در هر موردی از رو به قبله کردن یا نام خدا بردن و مسائل مربوطه دیگر که همه و همه و بلکه آنچه را ما هم می نویسیم هر کس باید با توجه به مسئله تقلید به آن ها عمل نماید).

و بالاخره یاد خدا برای کسانی که ذبح کننده اند جلوگیری کننده خوبی از ایجاد قساوت قلب می باشد.

پنجم: واجب است ذبح کننده مسلمان باشد (غیر مسلمان رعایت همه چیز را نخواهد کرد) و این غیر مسلمان است که خدا قبله، ذبح، مسمومیت، تقلب، غشی و ... برایش معنی و مفهومی نداشته و در قاموسش جز سودمندی و ظواهر دنیا جلوه ای چشمگیرش نیست و این مسلمان است که مؤید عمل رو به قبله بودن ذبیحه و مساعد رعایت حالات دیگر امور فقهی اسلامی می باشد.

چرا واجب است ذبح کننده مسلمان باشد به نظرم این یک علت سیاسی و مسئله اجتماعی است نه امر مربوط به ذبح زیرا اگر کافری ذبح کند و یک نفر آیت الله العظمی نیز نظارت کند ذبح اسلامی نبوده و حال آنکه یک مسلمان نابینا یا ... می تواند عمل مذکور را انجام دهد و مسئله سیاسی مهمی در اینجا مطرح شده که نه تنها امور دیگر مسلمین به دستور کفار نیفتد بلکه

نیازمندی های غذائی اسلامی حتی اگر یک گوشه ای از آن به نام ذبح هم هست به وسیله کفار برآورده نشده و این خود وسیله دوستی بین مسلمین و دیگران نگردیده خود را حتی دراز بین بردن شرعی دام و انعام نیز مستعمره و بنده دیگران قرار ندهند.

ششم آلت ذبح باید از آهن بوده و مستحب است تیز و برنده باشد (هنوز علم جواب چرای این مطلب را که علت انتخاب آهن باشد نداده و یا داده و از بی اطلاعی نویسنده فقط این نکته گفته می شود: کسی که خوردن گوشت گردن مداومت نماید فلزی که با آن تماس یافته و از همه کمتر ایجاد مسمومیت نماید آهن است) ولی کشت دام و شرائطی چند است که بدون رعایت آن شرائط نه تنها گوشت خوش منظره و مطبوعی بدست نمی آید بلکه بزودی فاسد شده مصرف چنین گوشت ممکن است زیان آور باشد و از جمله شرائط نه تنها گوشت خوش منظره و مطبوعی بدست نمی آید بلکه به زودی فاسد شده مصرف چنین گوشت ممکن است زیان آور باشد و از جمله شرائط آن است که عمل طوری سریع و راحت انجام گیرد که باعث زجر و زحمت زیاد دام (۱) نشود یعنی باید کارد تیز بوده باشد.

آداب و اعمال مستحبی و مکروه فراوانی در مورد ذبح است که می توان در کتابهای مربوطه آنها را یافت.

جنین خارج شده از حیوانی که ذبح شده در صورتی مو یا کرک بر آن روئیده باشد حلال است و اگر زنده خارج شد و وقت تذکیر بود باید عمل کرد و در غیر این صورت یعنی چنانچه مدت زندگی

آن کم باشد که مجال و فرصت تذکیر آن نشود حلال است. (۱)

طرز کشتن انعام

طریق کشتن که انجام می گرفته یا می گیرد دو طریق بوده است. بدون گیج کردن - پس از گیج کردن .

گشتن پس از گیج کردن با وارد کردن ضربتی به سر دام انجام می گرفته که چون حیوان به زمین افتاد خون او گرفته شود و آلت ضرب انواعی دارد که از ذکر چگونگی ضربت و نحوه خون گرفتن و نشان دادن انواع آلت ضرب خودداری می شود.

کشتن بدون گیج کردن به دو طریق انجام می گیرد. سربریدن از قفا زدن.

از قفا زدن که بوسیله میله ای نخاع حیوان را از پشت قطع می نمایند و کمتر عمل می شود و در کشور اسپانیا نسبتاً معمول است.

«سربریدن این گونه است که حیوان را بر روی پشت یا یک پهلو روی زمین خوابانیده و سرش را قدری به حالت کشیده نگاه می دارند در بعضی نقاط و دست و پا را نیز می بندند ولی چندان احتیاجی به این کار نیست سپس بوسیله یک چاقوی تیزی با یک یا چند ضربت پوست طبقات عضلانی نای و سرخ نای و لوله مری را تا روی استخوان می برند بدین طریق خون به خوبی خارج شده و لاشه خوش منظره می گردد و از طرف دیگر چون مغز بی خون میشود

۱- همانگونه که قبلاً تذکر داده شد در کلیه موارد باید متوجه مسئله تقلید از مراجع محترم بود.

شود دام زجر چندانی نمی کشد... (۱)

ملاحظه فرمودید همان گونه که اسلام در ۱۵ قرن قبل دستور داده و حتی علت و حکمت آن را بیان داشته علم روز نیز همان را منظور دارد یعنی بهترین ذبح را قطع چهار قسمت مذکور دانسته بدین علت که با این ذبح حداکثر خون از بدن حیوان خارج شده و یا قطع رابطه فوری مغز با اعضاء به سبب کم خونی زجر حیوان به حداقل می رسد.

برای تحسین بیشتر از روش ذبح اسلامی از یک پدیده علمی جدید مختصری گفته شود: چه وقت مرگ قطعی رسیده است؟ موضوع مورد بحثی است که در جلدهای آینده خواهیم گفت در این جا می گویم: در این اواخر گفته شد وقتی مرگ قطعی شده است که الکتروانسفالوگراف چون به مغز بسته شود خطوط صافی را رسم کند و بعدها دیدند در حالت مخصوص که انسان زنده است و انسفالوگراف خطوط مستقیم بدون تضاریس رسم می نماید و بالاخره مقرر گردید برای دانستن این که دانسته شود آیا انسان با عضوی از روی قطعا مرده است باید اکسیژن خون ورید و شریان عضو مثلا مغز را (در ناحیه گردن) اندازه گرفت چنانچه اکسیژن در عضو به هیچ وجه مصرف نشده است مرگ قطعی پیش آمده و با همین پژوهش می توان پی برد در مورد زجری که به حیوان وارد می شود هنگام از قفا زدن و این که با قطع اکسیژن از جلو که دیگر سلولهای عصبی اکسیژن برای مصرف ندارند و به مردگی نزدیک شده و زجر کمتری خواهند دید. به زبان دیگر خون اکسیژن دار (شریان) به طرف عضو می برد و به صورت خون بی اکسیژن (ورید) بر می گردد

در صورتی که خون با اکسیژن رفت و با همان اندازه اکسیژن از عضو خارج شد معلوم می شود خونی در عضو مصرف نشده است حال اگر سر حیوان به طریق اسلامی بریده شود به حداکثر و سرعت از ورود خون اکسیژن دار به مغز جلوگیری به عمل آمده بلافاصله مغز از درک درد ناشی از بریدن می افتد ولی برعکس اگر از قفا بریده شود خون به مغز می رسد و اکسیژن می رساند و درک مغز باقی است و آنچه مانده در فوق العاده شدید ناشی از بریده شدن تمام رشته های عصبی خارج شده از مغز!

حاضر کرد لاشه

پس از ذبح حیوان راحت عملیات چندی قرار می دهند تا پوست و اندرونه و کله پاچه و... از آن جدا شود گوشت آن را جدا حاضر نمایند و برای این منظر اعمال زیر به ترتیب انجام می گیرد:

۱- باد کردن: هم پوست حویان باید زخمی نشود تا به مصرف بهتر فروش برسد و هم گوشتش بد منظره و زخمی نگردد از این جهت با دمیدن هوا بین پوست و بافت هم بند فاصله ای بین آن دو ایجاد می کنند تا منظور فوق خاص و کندن پوست نیز به سهولت انجام گیرد و مهمتر از همه که منظور اسلامی حاصل گردد یعنی با فشاری که به لاشه وارد می شود و عروق شعریه را می فشارد خون باقی مانده ای هم اگر هست خارج گردد.

در ایران پوست را شکاف داده با دهان در آن باد می کنند و بهترین طریق این است که با ماشین های مخصوص هوای مترکم داخل پوست نمایند و یا اگر تعداد کشتار کم از تلمبه ها

استفاده کرد.

طریقه باد کردن با دهان بر خلاف مقررات بهداشتی می باشد زیرا ممکن است میکروب بیماریهای مختلف از دهان باد کننده بوسیله شکاف به زیر پوست رفته سبب آلودگی گردد (۱). حضرت علی چون از مقابل بازار قصابها عبور می فرمود چنین بیان می داشت: ای قصابان هر کس در گوشت بدمد از ما نیست (یا معشر اللحامین من نفخ فی اللحم فلیس منا).

از جمله مستحبات ذبح کردن: تا بدن حیوان گرم است نباید پوستش را کند. نباید سرش را جدا کرد. نباید قسمتی از اعضایش را برید و اگر یادتان باشد وقتی عضو یا سر یا پوست مرده به حساب است که اکسیژن خون شریان که برای تغذیه عضو می رود با اکسیژن به مصرف نرسد و عملی انجام نگیرد و در عین حال در این وضع کاملاً خون از بدن حیوان خارج شده است.

حیوان را نباید از خواب بیدار کرد و به طرف کشتارگاه آورد یعنی نباید استراحت او را به هم زد همینطور کراهت دارد شب که زمان سکون و آرامش حیوان است او را کشت (که خود شبیخون زدنی است).

روز جمعه که روز نظافت و استراحت و تفریح و عبادت است و مسلمان باید تمیز و آراسته و معطر به جماعت حاضر شود نباید قبل از ظهر کشتار کند.

مستحب است در کشتن حیوان تعجیل شود و بدین طریق نباشد که جلادان سابق برای زجر دادن گنهکاران عمل کرده اندکی از رگ را می بریدند.

مستحب است که دو دست و یک پای گوسفند را بسته یک پایش را آزاد گذارده تا زمان سرد شدنش به موها او چسبید.

پاهای گاو را باید بست و دمش را آزاد گذارد و کف هر دو دست شتر را به زیر دو بغلش بست (و بستن های مذکور سبب می شود ضمن دست و پا زدن و فشار حداکثر خون از عضلات به طرف خارج رانده شود واز محل قطع شده بیرون آید).

پرنده را پس از ذبح باید رها کرد.

بریدن نخاع حیوان قبل از سرد شدن ممنوع است و حکمت آن را گفتم.

زجر حیوان برای کشتن چرا؟

می خواهم بیشتر بگویم با آنکه گفتم حیوان با خالی شدن خون از مغزش زجر نمی بیند و ... شلاقی به خر می زنند اگر به بدن آدمی بزنند - بدن گوسفندی را داغ و علامت می نهند و بدن آدمی را اگر داغ نمایند و در هر صورت عصب حیوانات مذکور (انعام) مانند انسان رساننده احساسات نبوده و مغزشان نیز در گیرندگی و فرمان دهندگی و ... مانند مغز آدمی کامل نیست. حال مقایسه کنید که اگر تیغ سلمانی (همانند کاردی که در اسلام انتخابش برای ذبح دستور است) را به سرعت روی عضله ای از انسان بکشند دردی احساس نمی کند تا اینکه خبر زجر به مغز برسد و مغز

شروع به دستور دهد که شخص از خود دفاع کند و ناله بزند و برای ترمیم زجر و جلوگیری از تکرار عمل داد بزند ولی اگر این عمل قطع روی عضله آدمی به سرعت (همانند اینکه در اسلام نباید ذبح را طول داد) با کارد تیز انجام گیرد و بلافاصله آدمی شوک یا سنکپ کند آیا دردی احساس می کند؟

محلی از حیوان با کار تیز به سرعت بریده می شود، قبل از آن که خبر درد و فرمان احساس صادر شود چون رگهای بزرگ قطع شده مغز به فوری از خون خالی شده و احساس دردی نخواهد بود (با توجه به این که اعصاب حیوان مانند انسان خبر نمی دهد و نمی گیرد) و لذا کسانی که گوشت نمی خورند به خاطر اینکه حیوانی زجر می کشد باید میوه هم نخورند زیرا درخت فرزندان و وسیله حفظ بقای نسل خود را از دست داده و اگر حیوان سلسله اعصاب دارد نبات هم دارد جماد هم دارد (تحت عنوان اثابت توحید در بهداشت روانی خواهم گفت) منتها جماد کمتر از نبات و نبات کمتر از حیوان و حیوان کمتر از انسان درک می کند و برای این که حیوان زجر نکشد و مانند میوه چیدن از درخت محصول بدست آید قبل از آنکه حیوان دردی احساس کند مغزش با قطع چهار رگ از کار افتاده به علاوه آفرین بر اسلام که بریدن نخاع حیوان یعنی زجر از راه اعصاب، و مغز را زنده داشتن حرام کرده است!

اثر گوشت در بدن

گوشت همانند کلیه غذاها اندک‌کش دوا - اندازه اش غذا - زیادش سم است.

گوشت اگر از حد لازم تجاوز نکند قدرت تحریکی داشته و قوای فعالیه و حیاتی را به حال تعادل نگه می‌دارد.

گوشت به علت داشتن فسفاتهای اسید محیط بدن را اسید (ترش) می‌شکند و چون احتراقش کامل نیست ترشی آن به ویژه از اسید اوریک ایجاد شده با فسفاتهای اسید تواما محیط بدن را بیشتر اسید کرده و ادرار را کاملاً ترش می‌نماید.

بازهای پوریک و پتوماین گوشت اثر سمی دارند اگر زیاد باشد و اثر تحریکی دارند اگر کم مصرف شوند.

گوشت زیاد فعالیت قلب را زیاد و آن را و رگها را مسموم می‌سازد و شعریه‌ها را متصلب و اسکروزه می‌سازد و اگر به حد اعتدال مصرف شود قلب و عروق را تقویت می‌کند.

اثر گوشت بر کبد چنان است که قدرت اوروپویتیک آن را افزایش می‌دهد اما این فعالیت و خنثی کردن سموم که تقریباً بر عهده جگر است سلولهای کبد را خسته می‌کند.

گوشت سازمانی از دستگاه گوارش را که عهده دار ترشح است به خصوص ترشح شیره معده همه و همه را تحریک و زیاد می‌کند و بهترین محرک چه از لحاظ تحریک مغزی با بوی کباب یا منظره آن می‌باشد و از حرکت های دیگر در آزمایش سگ پاولف اگر به یاد داشته باشید (قبلاً گفته شد) بهتر جواب می‌دهد. گوشت

غذائی است که در معده گوارش می یابد و جزئی از آن که به روده می رسد برای تحریک جدا روده کافی نیست و به همین جهت که گوشت در روده هضم مختصری دارد و در معده گوارش می یابد هرگاه شخص پرخوری گوشت زیاد خورد همین که گوشت معده اش را پر کرد سیر می شود و چون از معده اش گذشت گرسنه است و باز به همین علت که فضولاتی در روده ندارد تا جدار روده را تحریک کند یبوست آور می باشد و اگر شخصی گوشت زیاد بخورد آنچه وارد روده اش می شود برای فساد گندیدگی و زیاد کردن میکربها آمادگی وحدت دارد. (قابل توجه برای قبرستان نمودن شکم) اوره ای که از آلبومین مواد غذایی ساخته می شود زمان سلامتی محرک کلیه هاست و ادرار را زیاد می کند و اگر در خوردنش زیاده روی شود اثر بدی بر کلیه می گذارد به علت تحریک شدن سلولهای کلیه با اسید اوریک و بازهائی چند و مان کلرورها در بدن .

اثر گوشت را در ماهیچه ها گفتم و اینک تأثیرش را در فکر باید گفت که بسیاری از کم خوردنش طرفداری می نمایند.

آنچه مسلم است اشخاص عصبی - مسلولین و کسانی که زخم معده اثنی عشر دارند- آنان که معده اشان حساس یا فشار خونشان کم و ضعف و لاغری مفرط دارند افزودن مقدار متناسبی گوشت به خوراکشان خوب است و اسلام نیز این مطلب را متذکر می باشد از نبی گرامی است: شکی نبی قبلی الی الله الضعف فی بدنه فاوحی الله الیه اطبخ اللحم و اللبن فانی قد جعلت البرکه و القوه فیها (پیامبری قبل از نبی گرامی از ضعف بدنش به درگاه باری تعالی شکایت برد وحی آمد که گوشت و شیر طبخ کند که در آن برکت و قوت است).

و حضرت صادق گوشت را نخستین خوراکی محسوب فرمود که مرد باید برای جبران ضعفش بخورد: ان لکل شی قرما و ان قرم الرجل اللحم ...

گوشت خام

در آنجا که گوشت خام به وسیله پزشک حاذقی تجویز گرد اسلام صحه گذارده و فرمول کلی بر این است که به دستور پزشک (با شرائطی که باید داشته باشد) می توان بلکه باید چیزهایی خورد یا از خوردن غذاهائی اجتناب ورزید.

قبلا می گفتند دانشمندی گوشت خام به سگهائی چند داد و مشاهده کرده که آنان در برابر بیماری سل استقامت دارند ولی بعدها با توجه به بسیاری تفاوت از اعضاء و احشاء و امعاء علفخواران و گوشت خواران و انسان اجرای پژوهش مذکور را در باره آدمی صادق ندانسته و بی مورد دانسته اند گوشت خام مدتی خوراک انسانهای غیرقابل ذکر (انسانهای بدون تاریخ) بوده و بنابر آنچه گذشت بر اثر صاعقه ای که به جنگلی افتاد و گوشت بریان حیواناتی به دهان انسان خوشمزه آمد کباب کردن گوشت معمول گردید.

گوشت خام سه مترتبه سریعتر از پخته تحلیل می رود و بهتر جذب بدن می شود اگر گوشت خام باید خورده شود لازم است فوق العاده توجه داشت تا به کرمهای گوشت یا بیماریهای دیگر آلوده نباشد و رشته های سفت و پی و چربی در آن نباشد ولی برای انسان سالم اسلام اجازه خوردن گوشت خام را نداده حضرت صادق فرمود گوشت خام برای درندگان و گوشتخواران است نه برای انسان همه چیز خوار

(مثل من اكل اللحم التي فقال هذا طعام السباع).

آیا به این نکته توجه فرموده اید که اسلام گاهی به وجه تشابه انسان با انعام (علفخوار) و زمان دیگر همانطور که الان ملاحظه نمودید با سباع (گوشتخواران) اشاره فرموده است؟

دو آیه در قرآن است: و لقد ذرانا لجهنم كثير امن الجن و الانس لهم قلوب لا يفقهون بها و لهم اعين لا يبصرون بها و لهم اذان لا يسمعون بها اولئك كالانعام بل هم اضل (اعراف ۱۷۹) ارأيت من اتخذ الهه هويه افانت تكون عليها و كيلا - ام تحسب ان اكثر هم يسمعون او يعقلون ان هم الا - كالانعام بل هم اضل سيلا (فرقان ۴۷) که به وجه تشابه بعضی آدمیان با انعام پرداخته و در ضمن آنان را حتی پست تر و گمراه تر از انعام محسوب داشته است.

اگر این دو آیه را در کنار یکدیگر قرار داده و کلمات مشابه هر دو را خط بزیم چند مطلب بدست می آید: پر شدن جهنم از کسانی که هوای نفسشان معبود و الاهشان است (بنده شهوت شدن بنده ریال شدن - بنده مقام شدن و ...) (آنکس که برای گول زدن معشوقه اش می گوید ترا می پرستم - آن کس که برای گول زدن معشوقه اش می گوید ترا می پرستم - آن کس که برای رسیدن به ریال اظهار عبودیت به دیگری می کند یا برای نیل به مقام).

قلب و بصر به عنوان دهندگان (ایجاد کنندگان) ولی سمع جدا از آن دو گیرنده به حساب آمده و با افزایش بینائی و دانائی (بصیرت و تفقه) عقل افزایش می یابد (و ما يعقلها الا العالمون).

مطلب مورد بحث آن که: قرآن انسان را در آن جا که تعقل و تفکری ندارد با انعام مقایسه اش کرده زیرا هر دو از پستاندارانی

هستند که منهای تعقل و تفکر مساویند بلکه انسان گمراه تر زیرا انسان بدون خدا در حفظ امانت نمی کوشد و دانه برلیانی بر گردن بزی سالها به امانت می ماند مگر گمراه تر از خودش دانه را بر باید یا بزودانه را . هر دو هنگام هم نوع کشی تماشایی بوده مساویند در قصاب خانه صدها انعام سربریده افتاده و مشغول و گمراه ترش که جنبه منفی و رضایت و سوزاندن هم نوع و خوشحالی از فتح و فیروزی هم دارد. هر دو در تقلید مساویند مثلا اگر چوبی جلو گله ای که از کوچهای می گذرد بگذارید چون به چوب رسند آنها که جلو اند از چوب می پرند بعد که چند ردیف پریدند چوب را بردارید باز تا آخر چون به همانجا رسیدند می پرند انسانهای مقلد هم بدون جهت با چوب و بدون چوب علاوه بر تقلید خوش رقصی فراوانی هم دارند.

در اینجا اگر قرآن به جای انعام کلمه سباع و درندگان را آورده بود یا حضرت صادق در آن روایت اگر به جای سباع انعام را ذکر فرموده اشکال این بود که گوشت خوردن به سباع می رسند نه غیر از آنان و تفکر و تعقل نداشتن و رعایت صفات رده بندی و ظواهر امر نکردن نیز به هیچ وجه به قرآن روانیست که اگر شیر شجاع است یا سگ وفادار است و ... با انسان بدون فکر و عقل ردیف و یا تشبیه گردد و اگر شنیده اید که گفته اند در میان آن همه انعام آب خوردن را از خر یا فلان صفت را از انعام دیگر باید یاد گرفت باز آب خوردن و آمیزش و صفات غریزی و حیوان یغیر از شجاعت و وفائی است که به غیر انعام منسوب می گردد از این قرار گوشت خام خوردن مخصوص درندگان است خودنش را حرام نمیسازد بلکه نشان میدهد روده و معده ای که با ابتلا و بیماری بوجهی و طرزی در آمده

که به روده و معده سباع نزدیکتر است میتواند گوشت خام بخورد کما آنکه بعنوان مثال اسید معده درندگان زیاد و مخصوص هضم گوشت خام است و در پزشکی هم به انسانی که ترشی معده اش زیاد است دستور خوردن گوشت خام داده شده است که خود از معجزات است.

چرا قصابی از شغلای مکروه است

چرا قصابی را اسلام جزو شغلای مکروه به حساب آورده است؟ بدون توضیح در یک جمله می توان خلاصه کرد: بدین علت که اگر کشتن انعام را که باید از گوشتش استفاده شود به عهده هر شخص استفاده کن می گذاشتند (حتی فقط سربریدنش را و بقیه کارهایش را دیگران می گردند) کشتار انعام به حداقل می رسید ولی باید گفت: اسلام بعضی کسب ها را مکروه شمرده تا توجه صاحب شغل علاوه بر کارها شغلی به این نکته جلب شود که کسب مذکور زمینه ساز خوبی برای استقبال از شیطان و پلیدیها و گناه است یعنی اگر کفن فروش است کلمات مرگ و دفن و کفن گوشش را پر کرده وی را عادت می دهد که حتی در مواقع گناه و حمله متجاسرانه شیطان به یاد مرگ نیفتد و اگر افتاد به همان اندازه مرگ برایش جلوه کند که هنگام مراجعه مشتری که اسم کفن را برای خرید می برد! یا قصاب اگر سخن از خونریزی و خونخواری و کشتار می برد به همان اندازه عادت مزمن شده اش متأثر شود که شغل و کسبش او را آماده ساخته است!

نظریه هائی درباره اسلام

از مسلمانان جهان هر کس در قسمتی از دانش و دانستنیها چهره ای کرد چون یقین دارد نه تنها وی بلکه جهان علم رهین منت علمی اسلامی است خود را چنان می بیند بلکه چنین تشخیص می دهد که باید نظریه هایش دور از اسلام و یا مخالف آن بوده باشد از آن جمله غذاشناسان طرف دار میوه خوار بودن انسانند که می گویند اسلام بدین جهت گوشتخواری را حلال کرده است که گوشتخواری سبب زیاد شدن فرزند می شود و نبی گرامی هم فرموده است ازدواج کنید که من حتی به سقط جنین شما مباحات می کنم و هدف نبی گرامی از حلال کردن گوشت زیاد شدن نسل و تعداد مسلمین است در صورتی که هر دو طرف قضیه اشتباه بوده نه افزایش مواد بیاض البیضی سبب کثرت اولاد می شود و نه اسلام گوشت خوردن را برای زیاد کردن نفرات حلال نموده است و بر عکس به اثبات رسیده در میان مستمندان به علت کمتر بودن مواد بیاض البیضی در خوراکیشان فرزندان بیشتری دیده می شود که گویای این حقیقت می باشد که گوشت حلال نشده تا عده مسلمین زیاد شود و در اول جلد هفتم ضمن بیان تقسیمات بهداشتی قرآن اشاره کردم که چگونه قرآن به غذاهائی که سبب طول عمر و کثرت اولاد می شود اشاره فرموده و هر دو قسمت (غذاهائی که سبب کثرت اولاد می شود - علت ازدواج) را از نظر اسلام در بهداشت نسل خواهم گفت تا دستورات اسلامی که وابستگی میان اولاد و غذا و برای تنظیم امور بهداشتی خانواده داده شده دانسته شود.

ترکیبات گوشت قصابی بطور متوسط

در صد قسمت : آلبومین ۵/۱۷ - ۱۹ - چربی ۱۳ - ۱۵ - گلیکوژن ۵/۰ - ۹/۰ - اسید لاکتیک و کراتین اندکی و بقیه آب است.

آلبومین های گوشت یا محلولند و یا غیر محلول:

آنها که محلول در آبند:

میو آلبومین (Myoalbumine) که با جوشاندن گوشت به صورت کف روی آب گوشت جمع می شود و ۵/۲ الی ۵/۳ درصد عضله می باشد.

پپتن (Peptone) که نیم الی دو درصد گوشت تازه را تشکیل می دهد و با کهنه شدن گوشت مقدارش افزایش می یابد تا آنجا که به ده درصد هم می رسد. این حالت حتی در زمانی که گوشت خود به خود تجزیه شود و میکربی گوشت را مورد هجوم قرار ندهد صوت می گیرد.

آلومین های غیر محلول عبارتند از میوزین (Myosine) که ۸ تا ۱۱ درصد عضله را تشکیل می دهد و قابلیت هضمش زیاد می باشد.

میوستروئین (Mystroine) که ۸ تا ۱۱ درصد عضله بوده و فسفر زیادی داشته و در بدن تولید اسید اوریک می نماید.

استرئین (Ostreine) عشاء بین الیاف عضله را تشکیل می دهد و در اثر جوشاندن گوشت تبدیل به ژلاتین می شود.

مواد معدنی گوشت عبارتند از: فسفر - گوگرد پتاسیم - کلر - کلسیم - آهن و اندکی آرسنیک و منگاز که در مقایسه

با مواد معدنی گیاهها در گوشت فسفر ۴ تا ۶ برابر - گوگرد ۴ تا ۵ برابر - کلسیم دو برابر - منیزیم دو برابر - آهن سه برابر کلسیم نصف تا یک سوم کلسیم نباتات می باشد.

گوشت و تخم مرغ و پیاز

در آنجا که سخن از انتخاب حضرت ابراهیم بود گفته شد پروستات غده ای است در مردان که چون در مکان آلوده ای قرار دارد به سهولت معیوب می گردد و دکتر ویلیام کافمن پس از سالها تجربه برای تقویت قوای جنسی که ضمنا پروستات رل مهمی را در کار مذکور دارد چند غذا را معرفی نمود که از جمله آنها گوشت و تخم مرغ می باشد (نام همه را در بهداشت نسل ذکر خواهم کرد).

امروز به اثبات رسیده که سفیده تخم مرغ در تقویت قوای جنسی نقش مؤثری داشته و حتی گروهی معتقدند مقدار مواد بیاض البیضی شیر و سفیده تخم مرغ یک اندازه و در زنان و مردان یکسال عمل می نماید.

در مورد جنس زن و نحوه فعالیت غدد درونی و کیفیات طبیعی داخلی آنان معلوم گردیده مولد اصلی جاذبه جنسی شان هر مون استروژن است که عصاره پیاز گل لاله و هسته خرما و روغن گندم از جمله موادی هستند که ترشح استروژن را در خون زیاد می کنند و به زودی در جلد های بعد در قسمت مربوط به پیاز خواهید خواند که پیاز نیز دارای دیاستازها و هرمونهای است که قدرت آمیزشی را زیاد می نماید از این رو اگر هر سه (گوشت و تخم مرغ و پیاز) مخلوط شود در حقیقت به دستور امام عمل شده که قبلا به آن اشاره شد.

و باز در جلد بعد در آنجا که سخن از پیاز است خواهم گفت.

دانستنی هائی چند از گوشت

هر صد گرم گوشت گاو ۲۱۸ کالری و مغز - قلب - جگر - زبان - کلیه - روده اش به ترتیب ۱۱۵ - ۱۰۴ - ۱۳۱ - ۲۰۲ - ۱۳۶ - ۹۴ کالری حرارت ایجاد می کند و اگر از گوشتش آب گوشتش شود ۱۶۲ - بیفتک ۲۹۳ - کباب نیم چرب ۳۳۱ - کباب بدون چربی ۱۹۴ کالری حرارت به وجود می آورد.

از صد گرم گوشت بز کوهی - گوسفند - گوساله : ۱۳۴ - ۲۳۰ - ۲۳۱ کالری حرارت ایجاد می شود.

صد گرم مغز - قلب - جگر - قلوه گوساله ۱۱۵ - ۱۳۰ - ۱۳۶ - ۱۲۵ کالری حرارت بوجود می آورد.

صد گرم گوشت مغز - قلب - جگر - زبان - قلوه - روده گاو به ترتیب ۶۰ - ۸۱ - ۴/۷۵ - ۹/۷۰ - ۶۸ - ۷۵ - ۷۹ گرم آب ۹/۱۶ - ۱۰ - ۱۶۵ - ۸/۱۹ - ۴/۱۶ - ۱۵ - ۱/۱۹ گرم پروتئین ۲۱ - ۳/۸ - ۳/۶ - ۲/۴ - ۱۵ - ۱/۸ - ۲ - چربی و ۷/۰ - ۶/۳ - ۴/۰ - ۱ گرم گلوکید در قلب و جگر و زبان و قلوه گاو می باشد.

بز کوهی ۷۳ گرم آب ۲۰ گرم پروتئین ۶ گرم چربی در هر صد گرم گوشت داشته و گوشت نیم چرب گوسفند ۷/۶۳ - ۱۸ - ۵/۱۷ - و ۷٪ گرم گلوکید علاوه دارد.

صد گرم مغز - قلب - جگر - قلوه - کباب بدون چربی گوساله ۸۱ - ۷۶ - ۷۱ - ۷۶ گرم آب (کباب ذکر نشده) ۱۰ - ۴/۱۵ - ۱۹ - ۹/۱۶ - ۲/۳۲ پروتئین ۳/۷ - ۱/۷ - ۹/۴ - ۴/۶ - ۳/۱۱

گرم چربی و در قلب یک و جگر ۴ گرم درصد گرم گلوکید وجود دارد.

گوشت گاو در هر صد گرم به میلی گرم ۸۳ - ۳۳۸ - ۱۰ - ۲۴ - ۷/۳ - ۱۸۰ - ۲۳۰ - ۷۶ سدیم - پتاسیم - کلسیم - منزیم - آهن - فسفر - گوگرد - کلر داشته و گوسفند (گوشت نیم چرب) این ارقام ۸۴ - ۳۰۱ - ۱۰ - ۲۴ - ۷/۲ - ۱۹۴ - ۲۱۱ - ۸۵ داشته و گوشت گوساله ۴۸ - ۳۵۹ - ۱۱ - ۲۳ - ۹/۲ - ۲۰۷ - ۲۰۳ - ۷۷ است که اگر کباب بدون چربی از آن تهیه شود ۲۰ میلی گرم کلسیم ۶/۳ آهن - ۲۹۰ فسفر خواهد داشت.

مواد ازته گوشت که بر حسب نوع حیوان و موقعیت گوشت در بدن فرق می کنند از ۱۵ تا ۲۰ درصد تغییر می کند و عبارت است از آلبومین - گلوبولین - آلبومیناتها - موادی شبیه پپتن ها و پروتئیدهای غیر محلول.

آمینو اسیدهای گوشت که لازمترین نوع آمینواسید برای ادامه زندگی است عبارتند از: آرژنین (لوسی - لیزین - ایزولوسین) هیستیدین (متیونین - فنل الانین) ترونین **Thereonine** تریپتوفان - ولاین .

مواد ازته گوشت تحت تأثیر باکتریها قرار گرفته تولید الکاوئید بسیار سمی به نام پتومائین می نماید.

مواد غیر ازته گوشت: هیدرونها کربنه بسیار کم - چربی نسبتا زیاد و مقدارش بر حسب سن و وضعیت عمومی حیوان متفاوت است.

علاوه بر وجود آهن در عضلات انعام مقداری مس نیز وجود

دارد و از این رو که آهن و مس برای احیاء و تولید گلبولهای فرعی لازم است لذا خاصیت خونسازی گوشت قابل توجه است.

عضلات دارای مقداری ویتامین A و C بوده و ویتامین D آن بسیار ناچیز و بدون ارزش است ویتامین های B گوشت نسبتاً زیاد و در گوشت گوساله زیادتر از گاو می باشد و سی درصد احتیاج روزانه به ریوفلاوین (ویتامین B_۲) از راه خوردن گوشت تامین می شود.

نیاسین (ویتامین PP) گوشت قابل توجه بوده و در گوشت گوساله فراوانتر است.

گوشت کمی اسید پانتوتینیک - کلین - ویتامین B_۶ (پیریدوکسین پیوتین - ویتامین H اینوزیتول (Inositol) اسید فولیک - ویتامین B_{۱۲} دارد.

ویتامین های گوشت گاو برای هر صد میلی گرام به میلی گرام در گوشت گاو ۲۰ واحد ویتامین A - ۲۰٪ ویتامین B_۱، ۲۹٪ ویتامین B_۳ - ۰/۷ نیکوتیل آمید واز گوسفند (گوشت نیم چرب) ارقام - بدون ویتامین ۹/۵ - ۲۶/۰ - ۲۱/۰ - A و از گوساله: فاقد - ۱۸/۰ - ۲۷/۰ - ۳/۶ می باشد.

گوشت هیچ انعام و پرندۀ ای که برای مصرف غذائی انسان به کار می رود بطور طبیعی محتوی مواد سمی نمی باشد برعکس ماهیان که ممکن است مثلاً- با خوردن پلانکتون های دریائی از قبیل گونی الاکس (Gonyaulax) که حاوی الکوئیدهای سمی است و ماهی ها و حلزونها خوردنش را دوست دارند آدمی از گوشتشان بخورد و مسموم گردد.

انعام ممکن است بعضی علف های سمی را بخورند و خوردن گوشتشان مسمومیت ندهد مخصوصا اگر فقط یک نوبت خورده شود و حتی ممکن است حیوان با خوردن گیاه های سمی مثلا دانه های حاوی Ergotine و Senecio تلف گردد ولی انسان گوشتش را برای یک مرتبه بخورد و مسموم نشود.

برای نگاهداری گوشت گاهی مواد سمی به کار برده می شود. موادی که به منظور نگاهداری گوشت به کار می رود: اسید سالیسیلیک - اسید بوریک - اسید بنزوئیک و املاح آنها و فرمول است که استعمال بسیاری از آنها قانونها ممنوع می باشد (هم اکنون در امریکا بنزوات دو سود به کار برده می شود) و اخیرا از انتی بیوتیک ها و ویتامین ها و اسید گلوتامیک و ... به منظور مذکور استفاده شده است.

در جلد سوم راجع به اسلام و ظروف غذایی مورد تأیید اسلام بحثی شد و اینک اشاره می شود: سرب، قلع، کادمیوم، انتی موان سمی است و از هر راه و به هر وسیله وارد دستگاه هاضمه شو مسمومیت خواهد داشت. ظروفی که با قلع سفید می شود مسمومیت می دهد مگر آنکه مطمئن شویم که سرب در قلع وجود نداشته است ظروف گالوانیزه و آنها که با کادمیوم آب داده شده یا با ترکیبات آنتی موان لعابدار گردیده اند ممکن است مسمومیت های خطرناک بوجود آورند مگر اینکه اسیدیته غذای نگاهداری در آنها خیلی زیاد باشد.

خوردن گوشت در بیماریها

گوشت در موارد زیر جزو غذاهای مجاز است

برای کم کردن وزن بدن در اشخاص - جاق گوشت بدون چربی بهتر است کباب شود (گوشت انعام - پرندگان - ماهی دو قطعه ۱۰۰ گرمی در روز) - در رژیم لاغر گوشت انعام، پرندگان - ماهی به مقدار دو قطعه ۱۲۵ گرمی در روز - در بیماری قند که احتیاج نیست از لحاظ وزن گوشت را کنترل کرد و خوردنش از هر جنس و نوع آزاد می باشد - رژیم در سنگ های کلیه که به منظور پیشگیری از تشکیل مجدد سنگ داده می شود اگر نوع سنگ فسفات باشد گوشت خوردن خوب است و در سنگ های اگزالیک خوردنش مانعی ندارد - گوشت و ماهی آب شیرین (قزل آلا) در فشار خون اصلی در کولیت های اولسروز گوشت گوساله و پرندگان و ماهی بدون چربی به صورت آب پز - با کباب پز - در اسهالهای چرب گوشت گاو لاغر تجویز می شود. در بیماریهای مجاری صفراوی و کیسه صفرا و التهابات کبدی گوشت های لاغر - گاو - گوسفند - جوجه به شرط آن که بوسیله بخار یا آب تخته گردد قابل استفاده است. در رژیم هیپرپروتیدیک که به سیروزیها داده می شود گوشت رل مهمی دارد ولی باید گوشت کنسرو شار گوژی ماهی دودی - کله پاچه از غذا حذف گردد. گوشت لاغر و ماهی بدون چربی در هپاتیت ویروسی داده می شود.

و در موارد زیر جزو غذاهای غیرمجاز است.

گوشت حیوانات جوان و مغز و جگر و قلوه حیوانات و گوشت حیوانات

شکار شده و در درجه بعد گوشت ماهی در سنگ کلیه ایها که سنگ از اورات دارند در سنگ کلیه متشکل از سیستین هم بهتر است به ویژه رعایت ترتیب همانگونه که درباره سنگ کلیه جنس اورات گفته شد. رژیم ارتریواسکلروز (تصلب شرائین) و اطروم باید کم چربی و محتوی چربیهای گیاهی اشباع نشده و دارای حداقل کلسترول باشد لذا گوشت و ماهی چرب - دل و جگر و قلوه غیرمجاز بوده و اگر خورده می شود بهتر است کباب بوده باشد. در فشار خون اصلی گوشتهای کنسرو - ماهی دودی - گوشت قرمه - کالباس - سوسیس - دل - قلوه و جگر - زخم معده و اثنی عشر در مرحله حاد و خاموشی باید از گوشت سرخ کرده و ماهی شور و کنسرو شده و در مرحله حاد فقط از رژیم لاکته (شیری) فقط استفاده کرد.

بقیه دانستنیهای چند از گوشت

برخی انسان را جزو گوشت خواران و عده ای از گیاه خواران و بیشتر از همه آنان را میوه خوار دانسته اند که کم و بیش همه را شرح دادم و به اثبات رساندم همانگونه که اسلام عقیده دارد انسان همه چیز خوار است و آنچه الان متوجه شدم گفتن این مطلب به کسانی است که اکثریت دارند و آدمی را جزء میوه خواران می دانند که به آنان گفته شود آیا درباره شیرینی همان خوراکی که قبل از تولد در پستان مادر برای تغذیه نوزاد آماده است چه قضاوتی می نمایند؟ اگر بگویند شری خوراک اولیه علفخواران و میوه خواران نیز هست می پرسیم. در صورتی می توان شیر آدمی را با گاو و ...

مقایسه کرد که بدن انسان نیز مانند گاووانو خران بتواند مواد ضروری را از غذاهای دیگر حتی از یک غذا (مثلا خر از کاه) تهیه نماید در صورتی که انسان از اول باید بسیاری عناصر را از مواد بیاض البیضی شیر بگیرد و تا آخر نیز باید مواد بیاض البیضی به او برسد.

در حدود ۴۳ مواد جامد بدن را مواد بیاض البیضی (پروتئین ها) تشکیل می دهد:

غلظت معمولی اسیدهای امینه خون ۲۵ میلی گرم درصد است. پس از آنکه روده کوچک گوشت سرخ را به قطعات بیاض البیضی (پروتئینی) در آورد، بوسیله اسیدهای امینه آن مواد که برای خون از سیانور کشنده تر است کبد آنها را آرام و تعدیل و قابل جذب و مفید می سازد.

مواد بیاض البیضی اصولاً از عناصر: کربن - اکسیژن - هیدرژن - ازت (۱۶ - ۱۷ درصد) - گوگرد و فسفر ساخته شده اند. م

قدار پروتئین موجود در گوشت قصابی به اندازه کفایت ثابت و معمولاً ۱۸ - ۲۰ درصد می باشد کلیه قطعات گوشتی که از یک حیوان باشد یک جنس دارد و بر حسب نقاط مختلف بدن یک حیوان قطعات گوشت را چند طریق تقسیم می نمایند که از همه شایعتر (۱) به دسته تقسیم کرده اند: دسته اول شامل عضلات سرین، ران و کمر (در دو طرف ستوان فقرات کمر) می باشد اینها کلفت ترین و پرچربی ترین عضلات هستند (کعب ران، قلوه گاه و غیره)

قسمت دوم مشتمل بر عضلات کتف و ناحیه دنده ها می باشد (سرسینه و غیره) دسته به عضلات گردن و سرو شکم و نواحی پائین دست و پا تعلق دارد این قطعات بیشتر رشته های پیوندی داشته کم چربی تر می باشند و عجیب آنست که امام علیه السلام با ذکر یک جمله کلیه تقسیم بندی مذکور را به نحو احسن بیان فرموده و جالب آنکه یک فرمول کلی بدست داده می فرماید: هر جا که دورتر از محل پلیدیهای حیوان باشد بهتر است!

بشر هم اکنون برای اینکه بتواند حداکثر استفاده را از طبیعت ببرد برای بزرگتر کردن جثه گاو و گوسفند در تلاش بوده و در همین زمینه درصدد کم کردن وزن مرغهای تخم گذار می باشد تا در مصرف غذایی آنان صرفه جوئی شده باشد به علاوه بیشتر درختان میوه دار را که دارای تنه بزرگی هستند و فقط مدت محدودی از سال میوه داده ولی فضای زیادی را اشغال می کنند در مواردی چند درباره برخی درختان توفیق حاصل کرده اند.

تأمین هر یک از مواد غذایی سه گانه اهمیت فوق العاده ای در جهان دارد اما مهمترین موضوع کمبود پروتئین و تأمین آن می باشد.

در قدیم جنگلها و مراتع وسعت بیشتری داشتند و انعام نیز نسبت به جمعیت جهان بیشتر بودند به دریج مراتع با اشغال جهان صنعت و تمدن کم شده و حدود یک سوم انعام نیز که در هند و افریقااست به علت عقاید مذهبی و رعایت سنت های گذشته بدون استفاده مانده اند و لذا جواب ازدیاد سریع نفوس جهانی را نمی دهند و لذا امروز به دریاها

توجه شده و به ویژه برای ساختن گوشت از بقایای گیاهان و نباتات و حیوانات و فسیل های تبدیل یافته مربوط به چند میلیون سال پیش را که از اعماق دریاها بدست می آید مورد بررسی قرار داده و در کار ساختن مواد سفیده ای از نفت می باشد. چون مکانیسم ساختن گوشت از نفت عبارت است از کشت و پرورش میکربهای مفید بر زمینه بقایای فسیل های عهدهای قدیم.

فرآورده های جهانی تا حدودی می توانند کمبود پروتئین را تأمین نمایند مثلاً آنها که نسبتاً پروتئین زیاد دارند (مثلاً نخود و لوبیا و ...) و ۲۵ - ۴۰ درصد وزنشان مواد بیاض البیضی است است نزد بشر شناخته شده و مورد مصرف دارد منتها محصولات کشاورزی در مدت محدود بدست می آیند (۳-۴ ماه) و حداکثر حدود دویست کیلوگرم پروتئین در هر هکتار زمین می توانند پروتئین در هر هکتار زمین می توانند پروتئین خوراکی تحویل دهند و از طرفی الیاف و ترکیباتی دارند که غیر قابل هضم است و به طور خلاصه آدمی نمی تواند روزانه بیش از ۲-۳ گرم إخالص از آنها بگیرد و با توجه به آنکه لوبیای روغنی (سوژا) و بادام زمینی و پنبه دانهو تخمه آفتاب گردان مقدار زیادی پروتئین دارند و در کارخانجات با حرارت و فشار بسیاری مواد مؤثرش از بین می رود باز گوشت برای تأمین پروتئین جای خود را محفوظ نگه داشته و می دارد. گوشت نوعی اثر تقویتی روی غدد مخصوصاً غده تیروئید دارد و به مقدار مساوی بیشتر از بسیاری از مواد غذایی در بدن ایجاد حرارت می کند و بنابراین اگر به جای غذاهای دیگر از این نوع مواد تغذیه شود علاوه بر این که مقدار حرارت بدن تأمین شده مقداری هم باقی مانده که به مصرف

سوزاندن مواد چربی زائد بدن می رسد لذا در رژیمهای لاغری گوشت داده می شود ولی باز گفته کسانی که می خواهند خود را لاغر سازند در خوردن گوشت افراط نکنند زیرا گوشت آن قدرها حس گرسنگی را تسکین نمی دهند و عمل لاغر کردن اگر طول بکشد قلب و عروق و کلیه را به علت اینکه باید در دفع سموم کوشا باشند زود خسته می سازد.

گوشتی که از کشتارگاه خارج می شود دگرگونیها و طی مراحلی داشته و لذا امکان آلودگی آن را زیاد است به ویژه گوشت اسب که دارای مقداری قند بوده و زودتر در معرض مخاطرات قرار می گیرد.

دستکاری زود گوشت را آلوده می سازد به ویژه اگر به قطعات کوچک تقسیم شده باشد اول میکرب در سطح جمع و بعد به داخل نفوذ می نماید لذا از جمله مقررات بهداشتی اینست که قبل از فروش گوشت را قطعه قطعه نکنند و اگر در منزل گوشت را کوبیدید یا خرد کردید فوری به مصرف برسانید نه این که ظهر عمل مذکور را انجام داده شب آن را بخورید.

موضوع جالب دیگر اینست که عصاره گوشت جذب میکرب را آسان می سازد و لذا اگر در یخچال قرار است گوشت را نگهداری کنید مانند دکان قصابی آن را آویزان نمائید.

تقریباً تازه ترین روش برای نگهداری گوشت و اغذیه کمک گرفتن از اشعه رادیواکتیو می باشد که بحث آن از موضوع ما خارج است.

اگر فراموش نفرموده باشید در جلدهای قبل گفتم سلولهای

زنده گوشت یا گیاه در یخچال و سرما از خود دفاع کرده چنین و چنان می شود از این رو باید دانست در درجه حرارت نزدیک صفر می توان گوشت را دو هفته نگهداری و بیشتر از این مدت نگهداری گوشت حتی در سرما جایز نیست.

گاو علف می خورد پروتئین گیاهی را تبدیل به پروتئین حیوانی می کند (از ۱۰۰ گرم ۵ گرم در شیر با گوشت) و اخیرا استاد بهداشت یکی از مراکز تجربی انگلستان در نزدیکی لندن گاو مکانیکی ساخته که پروتئین موجود در علف ها را تبدیل به پروتئین حیوانی می کند در ماشین (گاو) علفها خرد شده تحت فشار شیره اشان خارج و بعد با مواد شیمیائی به پروتئین حیوانی مبدل می شود که ابتدا گازی شکل و سپس جامد و سرشار از پروتئین حیوانی است.

فرآورده های گوشت

پس از کشتن انعام سه نوع محصول از آنان بدست می آید: گوشت - احشاء - قسمت های دیگر که در صنعت به کار برده می شود (پشم شاخ - سم - خون).

گوشت انعام سه گونه است: خول - میانه - معمولی . گوشت خوب سفت و سنگین بوده و بین رشته ها و اطراف ماهیچه چربی زیادی وجود دارد که چربی درونی فراوان است و سفید و چربی زیرپوستی در همه جا یکنواخت و زیاد است. گوشت میانه سفتی کمتری داشته و قطرش و تراکم چربی اطراف ماهیچه و درون رشته ها کمتر و چربی درونی تقریبا سفید ولی چربی زیر پوست زرد رنگ و خوب متراکم نیست. گوشت متعارف شل و نازک و

بدون چربیهای مذکور می باشد.

گاوی را که برای کشتار می برند اگر دارنده صفات زیر بود گاوی است سالم: چشمان درخشان - پوزه نمناک - شاج کرم - پوست نرم - موی شفاف و براق - نفس کشیدنی آرام و موزون - سرفه نمی کند - آب از بینی اش نمی آید اگر به کمرش دست کشیده شود مختصر حساسیت نشان می دهد.

گاو بیمار مشخصات زیر را داراست:

پوزه خشک - سرفه تک تک یا پی در پی - حساسیت زیاد هنگام دست کشیدن به کمرش - پوست سخت و خشک - موی کدر و بد منظره و شکننده - لاغر و ضعیف شدید و ...

گوسفند تندرست دارای پشمی براق است که محکم به پوست چسبیده آب از بینی اش نمی آید سرفه نمی کند در پرده صلبیه چشمش انشعابات شعریه ها به خوبی واضح است جست و خیز و زرنگی داشته چون بخواهند بگیرندش دفاع می کند.

مختصری درباره تاریخچه بهداشت گوشت

قسمتی از برنامه وسیع بهداشت گوشت بازرسی بهداشت گوشت می باشد که هم اکنون به اشاره ای از آن می گذریم.

در اروپای ۱۳۱۹ حکمران لندن در کار بازرسی گوشت مداخله نمود و لاشه گاوی را که گندیده بود دستور داد برداشتنند و فروشنده اش را به چوبی بسته لاشه متعفن را در جلوش سوزاندند و این عمل امروز به عنوان شاهکار اروپا در کتابها ثبت شده که ششصد

سال قبل چنین عملی انجام گرفته که تقریباً اولین عمل بازرسی بهداشتی گوشت به شمار می رود: بعد در سال ۱۴۳۴ ثبت شده خوک فروشی را به علت اینکه گوشت تقلبی کرم دار فروخته در شهر رگنسبورگ آلمان به زندان انداختند. تقریباً اولین قانونی که در مورد مذکور تدوین شد زمان ریشارد دوم بود که پارلمان انگلستان آن را تصویب نموده بود. در قرنهای ۱۴ - ۱۵ میلادی بود که فروش گوشت های فاسد ممنوع شد و بالاخره در ۱۹۳۸ قوانینی در انگلستان گذشت که هنوز به قوت خود درباره تهیه و نگاهداری گوشت باقی است اما در اسلام هم زمان با طلوع خورشید نبوت بازرسی گوشت به عمل آمد. خوردن گوشت شکاری که خسته شده و بدون اینکه به آن استراحت داده شود حرام گردید. خوردن گوشت انعامی که خون شاشی داشتند و حتی استفاده از پوستشان حرام شد و این یکی دیگر از معجزات اسلامی است که با ذکر یک علامت مهم شاربن حیوانی (سیاه زخم) محل سرایت حیوان (پشم و پوست) را نشان می دهد. گاهی در صدر اسلام آن چنان بازرسی گوشت به عمل می آمد که اینک به تازگی به جنبه علمی آن توجه شده است به عنوان مثال علی مرتضی مردی را دید که پای گوسفند ذبح شده ای را سوراخ کرده و دهان بدان گذاشته در آن می دمدم تا با فشار باد پوست از چربی زیرپوستی فاصله گیرد و جدا کردنش از بدن حیوان آسان گردد و امیرالمؤمنین او را و هر مسلمانی را از دمیدن با دهان ممنوع ساخت (راه سرایت بیماریها را قبلاً به وسیله دهان به حیوان و مبتلا شدن دیگران با خوردن گوشت حیوان بیان داشتیم) و بالاخره برای اینکه مطلب را قول دادم به اشاره و اختصار

برگزار نمایم به تشکیلات اسلامی اشاره کنم که محتسبی داشت تا در بازار بگردد تا مردم رعایت نظافت کنند به خصوص غذاها و اگر غذائی پوشیده نبود آنان را تنبیه نماید و از جمله به آنان گوشزد نماید هر کس با خوراندن گوشت مانده و فاسد باعث مسمومیت مسلمانان گردد مرتکب گناهی بس بزرگ شده است و ناگفته نگذارم با وجود آن که قرآن کلمه لحم را در کنار طری و تازه قرار داده (لحما طریا) و انتظار دارد همیشه گوشت تازه که از جمله طیبات رزق است به مومنین برسد (و الطبیات من الرزق قل هی للذین آمنوا) حتی با تهیه قدید که به نظر ما مسمومیتی ندارد ولی در هر صورت گوشت کهنه و مانده ای مخالف بهداشت بوده است که در همین جلد بحث شد و برای اهل فن و کسانی که توجه به اولین توجهی که نسبت به گوشت شده و گوشت متعفن را در برابر فروشنده اش سوزاندند نمودند و در مقام مقایسه برآمدند که پانصد سال قبل از آن از نفخ با دهان در گوشت جلوگیری به عمل آمده یا گوشت شکار خسته ممنوع گردیده تفاوت بذل توجه حتی به بازرسی گوشت از طرف اسلام و دیگران زمین تا آسمان است.

ای بسا که گوشت تهیه شده بلافاصله آلوده شود یا به جای سلولهای زنده سطحی گوشت که خود هنوز قادر به دفاعند خونهای حتی چند قطره بر گوشت مانده باشد که آلوده باکتری شده یا نشده باشد چون خوردن خون از طرفی هر چند قطره ای باشد زیان آور و اگر باکتری بر محیط بسیار مساعد خون رشد و تکثیر یافته باشد زیان آورتر می باشد اسلام دستور می دهد هر گوشتی که برای طبخ آماده می شود باید شسته شود و این سرگذشت در

بسیاری از کتب از امام علیه السلام نقل شده که حضرت مسیح وارد شهری شد بسیاری مردم را با چهره رنگ پریده دید دستور فرمود گوشت را زمان پختن شستند و رنگها پس از چندی طبیعی شد و از این قبیل دستورات بهداشتی با سابقه ۱۵ قرنی فراوان بوده و فرمول کلی اسلامی را باید در نظر داشت که هر چه رعایت نظافت و بهداشت بیشتر شود اسلام پسندتر می باشد.

(برای مزید اطلاع آورده می شود که حتی نبی گرامی با دستور نظفوا مرا بض الغنم خواسته اند طویله های انعام نیز همیشه نظیف و پاکیزه بوده باشد).

گوشتهای مکروه

در بعضی کشورها گوشت اسب زیاد مصرف می شود حتی در فرانسه رو به تزاید بوده و سالهای اخیر به هر فرد حدود دو کیلو گوشت اسب رسیده است که یک برابر و نیم مصرف گوشت گاو بوده و بیشتر مصرف گوشت اسب در نزد شهرنشینان می باشد به علاوه به علت ارزانی سابقا غیر متمولین خریداری می کردند و هم اکنون همه طبقات از آن مصرف می نمایند.

گوشت اسب شبیه گوشت گاو بوده و ماده اصلی آن پروتئین می باشد (۲۲ درصد) چربی آن کمتر است به علاوه چربی آن با انساج مخلوط نبوده به راحتی جدا می شود.

گوشت اسب به خلاف سایر گوشتها دو درصد مواد قندی (گلیکوژن) داشته لذا طعم شیرینی دارد.

اسب هرگز به سل و کرمهای روده مبتلا نمی شود.

وجود قند در گوشت اسب سبب شده به میکربها زیاد حساس گردد و زود در معرض مخاطرات قرار گیرد.

گوشتهای خر و قاطر هم شبیه گوشت اسب بوده ولی خوردن آنها معمول نشده و طعم گوشت قاطر مزده مشک و گوشت خر طعم گوش آهو دارد.

خوردن احشاء حیوان

مسئله خوردن احشاء را در آخر این قسمت و نظریه اسلام را در این باره خواهیم گفت فقط تذکر این مطلب لازم است که در همین جلد تحت عنوان دانستنیهای چند از گوشت بیان داشتم که انعام بر عکس ماهی ها چنانچه از دانه یا برگ مسموم کننده بخورند کمتر باعث مسمومیت آدمی می گردند فقط باید متوجه هضم سم شکن و بزرگترین قلعه دفاعی بدن در برابر زهرها بوده و آن کبد است که اگر مواد سمی و الکلوئیدی گیاه مسموم کننده در عضلات انعام به مقدار قابل ملاحظه ای یافت نمی شود برعکس به مقدار قابل ملاحظه ای از آن سموم در جگر وجود دارد به علاوه مقداری از عناصر صفراوی در کبد است که اسلام با خوردن هیچگونه از عناصر دفعی بدن روی خوش نشان نمی دهد تا آنجا که حتی برای خوردن آب گوشت پاچه انتظار دارد دو دست گوسفند انتخاب شود نه پای آن و علتش را حضرت رضا نزدیکتر بودن دستها به محل جذب و پاهای را به محل دفع حیوان ذکر فرموده و اصولاً نزد اسلام این فرمول تقریباً کلیت دارد که خوردن هر عضوی را که خود برای دفع فضولات است (مدفوع - ادرار - منی - صفرا و ...) یا هر عضوی که نزدیکتر

به آنهاست به ترتیب تقدمشان برای خوردنشان کراهت و برای خوردن بعضی از آنها حرمت قائل است.

زمینی که منیزیم و فلور دارد غلات و سبزیجاتی که از آن می روید محتوی دو ماده مذکور بوده و انعام و طیوری که از آنها تغذیه می کنند و انسانی که با آن سرزمین سرو کار داشته از سبزیجات و گوشت آن ناحیه تغذی نماید به تدریج مسموم می شود به خصوص اگر کبکد برای دفع آنها فعالیت بیشتری داشته باشد و مواد مذکور را بیشتر در خود نگه دارد و ساکنین ناحیه نیز جگر خوردن را دوست دارند.

چه بسا کود شیمیائی با مواد حشره کش یا سمومی که برای پاشیدن به درخت به کار می رود مخلوط شده از زمین به گیاه و حیوان وارد شده آدمی را مسموم کند.

اجزاء حیوان

سپرز (طحال) که درباره آن بحث شد و نظر اسلام درباره خوردنش ذکر گردید.

نخاع که رشته سفیدی است و مجموعه ای از رشته های اعصاب که در ستون فقرات قرار دارد و در حقیقت دنباله ای از مغز می باشد. خزره دماغ و آن قسمتی از مغز است به اندازه نخود شبیه کرم متمایل به تیرگی.

بیضتین که شرح داده شد.

آلت نر و مادگی حیوان - کیسه صفرا - رحم - غده ها (دشوه ها - دشولها) - اعصابی که از کف دست به ریشه انگشتان

متصل می شود (مقصود بین سم و کفشک است یا پاشنه و ساق) - حدقه چشم - فضولات داخل احشاء - استخوان - پوست (با توجه به نظر مرجع تقلید در بعضی موارد) اعضائی که ظرف خون یا مجرای بول یا ظرف بول می باشد (رگها و دل - مثانه و حالب و قلوه ها) خوردنشان مکروه می باشد (از حضرت رضاست که نبی گرامی بدون این که قلوه ها را حرام کنند نمی خوردند) (كان النبي لا ياكل الكليتين من غير أن يحرمها لقربهما من البول) زیرا به بول نزدیک اند.

خرید و فروش: خون - غده ها - سپرز - مغز حرام (نخاع) - دنبلان (بیضه ها) آلت نری (قضیب) گوشه های دل حرام است. از حضرت علی است که طحال را خورید که جایگاه خون فاسد است و از خوردن غده های گوشت پرهیزید که آن رگ جذام را تحریک می کند (آیا سرطان زاست؟) لا تاكلوا الطحال فانه بيت الدم الفاسد و اتقوا الغدد من اللحم فانه يحرك عرق الجذام) و از حضرت صادق است که بیضه ها برای آن حرام شده اند که جای به کارگیری زناشوئی و مجرای نطفه است (و حرم الخصيتان لانهما موضع للنكاح و مجرى للنطفه).

باز رژیم همه چیز خوری

از قدیم این اختلاف بوده و هنوز هم هست و یک عده افراط و دسته ای تفریط کرده و می کنند. امروزه در هندو ژاپن و چین کسانی هستند که گوشت خوردن را حرام دانسته و در میان آنان کسانی که از این حد نیز تجاوز کرده حکم حرکت بر هر چیزی که از حیوان بدست می آید از شیر و فرآورده هایش و تخم و ... نهاده اند.

دسته دیگر کسانی هستند که در مقابل دسته اول قرار دارند یعنی دسته اول که قرآن به آنان می فرماید

«قل من حرم زینه الله التي اخرج لعباده و الطيبات من الرزق» چرا طيبات رزق و پاکیزه‌های از روزی را بر خود حرام کردند دسته دوم اند که به کیفیت و کمیت غذا توجه نداشته در برابر این دو آیه که مربوط به کیفیت غذا و کمیت آن است قرار دارند: فلینظر الانسان الى طعامه « - «کلوا و اشربوا و لاتسرفوا» که نمی دانند چه می خوردند و چه اندازه می خورند!

دسته وسط آنانند که همه چیز خوارند اما کیفیت و کمیت غذا را منظور داشته در قلمرو کیفیت غذا به حلال و حرام بودن - طیب و خبیث بودن - حسن و سوء بودن، پاک و نجس بودن و ... و در زمینه کمیتی غذا به لقمه های کوچک - خوب جویدن - کالری - خوب انتخاب کردن - عناصر را به اندازه برگزیدن و سعی در رساندن مواد ضروری به بدن توجه دارند و خلاصه دسته سوم کسانی می باشند که توجه به سود و زیان آنچه به بدنشان وارد می شود دارند.

لابد می دانید چنگیز چون به سوی کشورش بازگشت نزدیک های مرگش به سوی تبت لشکر کشید و با آنان جنگی سخت کرد و پس از جنگ گفت میل دارم عده کشتگان را بدانم یکی پیشنهاد کرد هر هزار کشته یک نفرشان را به نیزه ای بیاویزند و در نتیجه سیصد انسان آویزه داشتند سپس شورائی کرد و تصمیم بر این داشت که چون احتمال دارد چینی ها پس از مرگ بر فرزندانش بشورند به کلی حتی یک نفرشان را زنده نگذارد که بنابر پیشنهاد یکی از سرداران مورد علاقه اش که نسل چینی داشت کار را به جریمه و

مالیات های سنگین برگزار نمود ، حال از شما می پرسم اگر بین چنگیز کسانی به علت ترحم بر حیوانات از خوردن گوشتشان یا شیرشان دم از نخوردن بزند شما به او چه خواهید گفت؟ یا اگر نوکران استعمار برای اینکه ما نخوریم و به اربابان نشان برسد اگر گفتند چه می گوئید؟

احساس در انسان فوق العاده و درد و الم را به شدت درک کرده و می نالد همان زخمی که بر کپل خر است و پاردمی بر آن و باز بار می برد و رنجی ندارد اگر مختصرش به انسان برسد دردناک است و در آنها که به او عصب کمتری دارند شاید هیچ گونه احساسی نباشد و کشتن زنبوری یا حشره ای بدون درد خواهد بود و با توجه به دستورات اسلامی (کارد تیز - زدن رگهای مخصوص - معطل نکردن - و ...) دیگر گوشت نخوردن به خاطر زجر کشیدن حیوان زجر دادن به انسانهاست. به علاوه زخمی که قرار است بدون علم وارد شود رنج قبلی هم ندارد در حالی که صدها گوسفند را کشته اند قوچی در آن زاویه به دنبال میشی است و دیگری به خوردنش مشغول و حتی مرغی که بر مرغ تازه گذشته منقار می زند و هرچه در میان آدمیان چون حیوان بل هم اضل فعلا این چند اصل مسلم نیز مستقر است ولی در صورت رعایت مقررات اسلامی (حیوانی در برابر حیوانی کشته نشود - به او آب داده شود - خسته نباشد - از خواب و آزامش و شب جدا نشود و تربیت شده دست خودش نباشد که خود آدمی ناراحت نشود و ...) باز می بینیم جای بهانه ای باقی نخواهد ماند و اگر تابع قوانین طبیعی نیز باشیم در طبیعت حیوانات درنده ای را می بینیم که طعمه اشان گوشت قرار داده شده است و دندانی

دارد برای بریدگان و چنگالی بری پاره کردن و طبیعتی برای شکار نمودن، بهترین نباتات برای وی چون سنگ و زمین است و بدترین گوشتها جهتش لذیذترین اطعمه. به علاوه اگر شیر که فرآورده یک صاحب حیای است و عسل که محصول ذی حیات دیگری است بد بود چرا حیوان بیشتر از نوزادش بیشتر از خوراک خود و فرزندانش آن را فراهم می سازد و آیا صلاح است که کرکشان را باد ببرد و پشمشان در میان بوته ها بماند و انسان از آنها استفاده نکند. چه زیبا و عالی فرموده است قرآن کریم: قل لا اجد فیما اوحي الا محرما علی طاعم یطعمه الا ان یكون میتة اودما مسفوحا او لحم خنزیر فانه رجس او فسقا اهل لغیر الله به (بگو ای محمد از چیزهایی که به من وحی شده طعامی را نمی یابم که برخوردارنده حرام شده باشد مگر اینکه مردار یا خون ریخته یا گوشت خوک باشد که آن پلید است و حیوانی و غذائی که نام خدا را بر آن نبرده باشند).

دانستنیهای از گوشت

همانگونه که با جلوگیری از تلفات امراض نباتی به وسیله حشرات - اصلاح نباتات و بذر - طریق استفاده بیشتر از زمین زیر کشت - بردن زمین های بایر به زیر کشت و ... می توان فوق العاده به محصولات غذائی نباتی جهان افزوده می توان در اثر اصلاح نژاد - تغذیه بهتر حیوان - مبارزه با امراض حیوانی و ... محصولات غذائی حیوانی جهان را نیز افزایش کلی داد.

خوردن گوشت خونخواران و درندگان در اسلام تحریم شده و بعضی انواع حیوانات آبی که در قسمت مربوط به ماهی از

بسیاری آن‌ها نام برده شده همچنین خوردن حیوانات زهر دارد چون مار و عقرب و ... و حیواناتی که علاقه به خوردن کثافات دارند چون خوک و موش و ... و حشرات پلیدخوار چون کبک و پیش و زنبور و پشه و ... و از ماهیان آنها که فلس ندارند و سنگ پشت و زالو و ... از پرندگان آنها که سنگدان و چینه دان و خارک ندارند و در موقع پرواز بال زدندان بیش از پهن کردن بالشان نباشد و ...

گوشت انعامی که بدنشان قوی است چون استر و بعد از آن اسب و خر مکروه می باشد و از چارپایان وحشی گوشت گاو کوهی - قوچ کوهی - آهو - گور خر - الاغ وحشی و ... حلال و از پرندگان کبوتر - قمری - کبوتر دشتی (ورش) - دراج - کبک - تیهو - سنگ اشکنک (قطا) - کلنک (کروان) - مرغ - خروس - گنجشک اهلی - مخل (دوبی که جوجه ملخ است و بال در نیاورده مستثنی است) و ... حلال می باشد از پرندگان نیز هدهد - پرستو - فاخنه - چکاوک - تغدری (جباری) - سبز قبا (صرد) - صوام - شقراق مکروهند.

از پوست حیوانی که به طریق اسلامی ذبح نشده انتفاع جائز نیست و پوست سگ و خوک به هیچ وجه تذکیه نمی شود.

جنینی که در شکم مادرش بود با تذکیه حیوان بطریق ذبح اسلامی فرزند نیز به تبعیت مادر تذکیه شده است و در صورتی گوشت جنین حلال است که دارای مو یا کرک باشد و در ضمن ذبح مادرش در شکم مرده باشد و اگر زنده خارج شود باید ذبح اسلامی بر وی انجام گیرد (در هر مورد قرار بر این شد هر کس به مرجع تقلید خود

مراجعه نماید) امروز عقیده دارند که احتیاج به مواد سفیه های ایجاب می کند اسیدهای آمینه چندی کم شود و در نتیجه به طرز محسوسی باروری حیوانات زیاد می شود و دلیل صحت این مسئله آزمایش و تجارب شگفت انگیز اسلوناکر J.R.Slonaker می باشد: به دسته های متعددی از موشها مقدار مختلف مواد سفیه های داد و آثار تولید مثل را روی شش نسل آنان مورد مطالعه قرار داد و در نتیجه العام داشت: رژیم های سرشار از مواد سفیه های که بیش از ۱۸ درصد کالریهای جذب شده دارد برای تولید مثل نامساعد بوده دوره عقیم شدن را طولانی می سازد و دوره بارداری ماده ها را به تأخیر و تعداد بچه ها را در هر زایمان کم می نماید.

در جلد ششم شرح داده شده چه عواملی در تغییر شیر مؤثر بوده کدام هایش در شیر موجب فساد و کدام سبب بهبود شیر می گردد طعم و مزه گوشت نیز همانند شیر بر حسب روابطی از حیوانات تفاوت می کند چنانچه گوشت گوساله به علت جوانی و نرمی آن و نیز حتی گوشت مرغ و ماهی زیاد طرف دار داشته بر حسب تغذیه حیوان فرق کرده و مناطق نیز در دگرگونی آن مؤثرند.

یک مهمانی کارگری

زمانی که کار ماهیچه ای صورت می گیرد تبادلات گازی و مصرف انرژی کاملاً بالا می رود مثلاً برای یک ساعت کار و حمل ۲۵ کیلوگرم به مسافت ۴۸۰۰ متر در زمین هموار مصرف انرژی ۴۲۰ درصد به مقدار کمینه افزوده می شود و مقدار کاری که یک کارگر به طور متوسط در هشت الی نه ساعت می تواند انجام دهد قریب صد هزار کیلوگرم

متر است و اگر انرژیهای لازم برای حرکات تنفسی و قلب تند شده که در ضمن کار پیش می آید در مورد یک کارگر خوب حساب کنیم دویست و شصت هزار کیلومتر است که برابر ۶۱۱ کالری باید جیره اضافی مصرف نمود و بلکه بیشتر زیرا بدن نیز مانند ماشین های صنعتی هیچ وقت صددرصد انرژی را به کار مبدل نمی سازد و محصول و راندمان با آن که بیشتر از ماشین است همیشه نسبت به انرژی به کار رفته فوق العاده کم می باشد لذا جیره اضافی کار را باید به توسط تجربه تعیین نمود که غذاشناسان ۱۵۰۰ گرم نشاسته ۹۰ گرم چربی و ۱۵۰ گرم مواد بیاض البیضی برای کارهای سخت معین نموده اند فراموش نفرمائید که تازه مسلمانانی که برای دفاع مولد و موطن نبی گرامیشان بلکه برای نصرت خدا و یاری اسلام به حفر خندق مشغول بودند کارگر خوبی حساب شده و از جان و دل کار کرده و کارشان از لحاظ بدنی سخت بوده است.

در جیره های غذایی می توان مقداری از هر یک از مواد سه گانه را حذف نموده و به دو تای دیگر افزود مثلا مقدار کمتری مواد سفیده ای مصرف نمود و به جایش چربی و نشاسته بیشتر خورد یا بر عکس چربی کمتر بوده و نشاسته بیشتر و بر حسب محاسبه روبرو ۱۰۰ گرم چربی و ۲۴۳ گرم سفیده ای و ۱۳۲ گرم نشاسته و ۲۵۶ گرم گلوکز با یکدیگر برابرند یعنی اگر ۲۰ گرم چربی غذا را کم کنیم باید به جایش ۵۱ گرم قند یا ۴۸ گرم البومین بیفزائیم که دارای مقدار مساوی انرژی هستند ولی حذف کامل مواد سفیده ای و نشاسته ای ممکن نبوده و با ادامه زندگی منافات دارد، به هر صورت همین که یکی از حفر کنندگان خندق عصر بعد از پایان کار نبی گرامی استعدا کرد

دعوتش را برای خوردن نان و آب گوشت پاچه قبول فرمایند و حضرت به اتفاق یارانش به خانه وی رفتند و خستگان را به نشاسته و مواد سفیده ای کافی رساندند جالب ترین مهمانی کارگری را که جنبه علمی و غذاشناسی دارد انجام گرفته است.

البته با توجه به اینکه محمولات را باید از پله بالا آورد از سراشیبی با محمول بالا آمدن سخت ترین کارهاست و بیشترین انرژیها را لازم دارد.

جگر

جگر از بسیار قدیم برای تغذیه و کم خونی مورد توجه قرار گرفته است (۱).

کبد انسان بزرگترین غدد بدن است به وزن تقریباً ۱۵۰۰ گرم و رنگ خرمائی و شکل بیضی و واقع در زیر حجاب حاجز بالا و راست شکم و مرکب از قطعاتی به نام لبول (Lobuls) و دارای ترشح خارجی به نام صفرا و ترشحات داخلی که به خون می ریزد.

کبد دارای اعمال چندی است:

۱ - عمل گلیکوژنیک که از مواد قندی گلیکوژن ساخته در خود ذخیره می نماید و در موقع لزوم توسط آنزیم مخصوص (گلیکوژناز) آنها را هیدرولیز نموده و به گلوکز مبدل ساخته به خون و بدن می دهد.

۲ - اوره سازی است که از ازت مواد سفیه های - ۸۰ - ۹۰ درصد) جذب شده به شکل اوره دفع می نماید.

۳ - عمل تولید اسید اوریک و اسید هیپوریک که از تجزیه مواد

۱- اقتباس از رساله دکترای آقای دکتر حسین عصاریان بشماره ۷۶۷ دانشکده داروسازی.

سفیده ای وارد شده به بدن اسید اوریک و از ترکیب اسید بنزوئیک با گلیسین اسید هیپوریک که یک عمل ضد سمی است ساخته می شود

۴- فیبرینوژن سازی

۵- ساختن پروتربین ۶- تولید و ترشح هپارین ۷- ساختن مواد چربی و سفیده ای ۸- عمل ضد سمی ۹- ذخیره کردن آهن و مس ۱۰- عمل خونسازی ۱۱- عمل ویتامین سازی.

یکی از کارهای مهم جگر عمل ویتامین سازی است به وسیله تبدیل کاروتن (پرو ویتامین A) به ویتامین A در سلولهای کوپفر تحت اثر آنزیم مخصوصی به نام کاروتناز.

در جگر ویتامین های زیر بر حسب میلی گرم در صد جگر یافت می شود.

ویتامین (۱۲/۰-۹/۰) B۱ - ریوفلاوین (۶/۱-۸/۱) - ویتامین ۶ (۶/۰-۶۶/۰) B۶ - ویتامین (۵/۱۰) PP - ویتامین (۲۷) C - بیوتن (۰/۹۶) - ویتامین (-۱) K - ویتامین (۰/۰۲۵-۰/۱۲۵) D

ترکیبات کلی جگر به قرار زیر است (درصد گرم).

آب (۰۵/۷۰) - پروتئین (۳۷/۲۰) - ازت تام (۲۶/۳) - پورین (۱۲۳/۰) - چربی (۹۸/۲) - هیدراتهای کربن (۵۳/۲) - دکستروز (۲۲/۲) - گلیکوژن (۰۵/۱) - فسفر تام (۳۵۸/۰) - فسفر آلی (۲۵۹/۰) - فسفر معدنی (۰/۹۹) - خاکستر (۲۲/۰).

در جگر گوسفند آب ۷۵ و خاکستر ۲ و چربی ۲/۲ درصد می باشد.

جگر سالم در گاو به رنگ قهوه ای تیره و در بز و گوسفند مایل به قرمز است.

غلظت و سفتی جگر به اندازه ای است که در مقابل انگشت مقاومت می نماید ولی اگر غشاء خارجی آن را بردارند مقاومت چندانی ندارد. بافت حجر از سطح خارجی آن روشن تر بوده و مشبک و خرمائی است.

جگرهای چسبناک و متلاشی شده عموماً غیر سالم و اغلب گاز دار و دارای انگل می باشند.

برای وقوف بوجود انگل باید مجاری صفراوی جگر را عرضاً قطع کرد و آن را فشار داد تا کرم خارج شود.

کرمهائی که در جگر دیده می شوند بیشتر کرم فاسیولاهیاتیکا (*Fasciola hepatica*) و اکینو کوکوس گرانولرزوس (*Echinococcus, Granulosus*) و سیستی سرکوس پووویس (*Cysticercus Boyis*) است که لاروکرم تنیاساژنیاتا می باشد.

جگر به علت دارا بودن ویتامین B_{۱۲} و اسید فولیک و آهن در کم خونیهای گوناگون مانند کم خونی حاملگی و کم خونی ناشی از خونریزیها و کم خونیهای حاصله از انگل های داخلی و بیماریهای عفونی مصرف می شود.

چون در جگر ویتامین A و D وجود دارد استعمال کافی آن کمک زیادی به جلوگیری از بروز بیماریهای گز رفتالمی و شب کوری و بیماری هیکان و بیماری نرمی استخوان می نماید.

جگر مبتلا به انگل از لحاظ ذخیره ویتامینی فقیر است.

پودر خشک شده جگر مدر و ضد سم بوده و از هر کیلو جگر ۲۴۰ گرم پودر بدست می آید. که باید دور از هوا و حرارت نگهداری شود و مصرف روزانه آن ۵۰۰ گرم می باشد.

مایع جگر است ولی پروتئین های آن گرفته شده به عنوان کم خونی و مقوی مصرف می شود و قسمت غیر محلول جگر که دارای اندکی از ویتامین ها و اسید فولیک و ویتامین B۱۲ و ریبوفلاوین و اسید نیکوتینیک می باشد.

عامل ضد کم خونی بر خلاف تصور در جگر خام و جوشانده هیچگونه اختلافی ندارد و در جگر گوسفند بیشتر از سایر جگرهاست و باید بین ۲۰۰ - ۵۰۰ گرم روزانه مصرف نمود ولی چون از لحاظ یک نواختی و مزه خوردنش مشکل است محلولهای تزریقی آن تهیه گردیده به طوری که یک گرم آن برابر ۳۰۰ تا هزار گرم جگر تازه می باشد که به مدت چند هفته یا ماه باید آن را در کم خونیهای خطرناک استعمال نمود و در هر زمان مخلوط آن با ویتامین های ب و آهن اثر بیشتر و بهتری دارد.

جگر از غذاهای بسیار قابل هضم است که فقط کمی جسم غیر محلول که منحصر به هسته نوکلئینی است باقی می ماند.

از ویتامین های موجود در جگر و خواص آنها در جلدهای قبلی شرحی داده شد و اینک جملاستی راجع به آن موادی که در جگر یافت شده و قبلاً بیان نگردیده است.

اسید فولیک (Acide Folique) در ۱۹۴۰ یک حالت کم خونی توام با اختلال نمو را بوسیله رژیم مخصوصی که در جوجه های تازه از تخم درآمده ایجاد کرده بودند مشاهده شد

که با دادن جگر مرتفع گردید و بعد عصاره مربوطه از جگر سال بعد از اسفناج جدا شد و بالاخره به صورت کریستالیزه از جگر جدا گردید جسمی است بلوری زرد، نارنجی، در الکل بسیار محلول و در آب سرد کم محلول و احتیاج روزانه به آن یک میلی گرم و برای کم خونی ۲-۳ میلی و در کم خونیهای حاملگی (۱۰ میلی گرم از راه خوراکی) داده می شود و در کم خونی های کودکان و جهت رشد و مخصوصا ساختن گلبولها و بیماری پلاگر و کم خونیهای حاصله از تشمع کبدی مصرف دارد.

بوتین (Biotine) یا ویتامین H که آن را ویتامین پوست نی گویند و در مخمر آب جو و جگر و زرده تخم مرغ هم یافت می شود. این ویتامین در تشکیل کوفرمانی که برای نقل و انتقال گاز کربنیک و هیدرژن لازم است دخالت کرده - نمو نسوج را مساعد و سنتز لیپیدها را در کبد تحریک می کند و به وسیله آویدین سفیده تخم مرغ بی اثر می شود و در اختلالات حاصله از رژیم پروتئین ها و برخی اختلالات پوستی چربی دارد مصرف می شود. (روزانه یک صدم میلی گرم)

دانستنیهای چند از خرگوش

خرگوشها رقص دسته جمعی دارند. جراحی بر دارند ممکن است صدای فریاد شبیه انسان داشته باشند.

خرگوشی در ارتفاع ۱۸۰۰ متری کوه های آلب است که در زمستان به رنگ سفید در می آید. انزوا را دوست دارد. گوشهایش برای شنیدن صدا فوق العاده حساس است. هنگام خطر دندان

قروچه می کند که صدایش را می توان شنید. انسان به هر چیز نزدیک شود آن را بزرگتر می بیند اما هرچه به خرگوش نزدیک شود کوچک تر می گردد تا حدی که دیگر فرار کند. تا چهار متر می توان پرش طول کند در عسات می تواند هفتاد کیلومتر بدود - علفها و به ویژه شبدر را دوست دارد. چشمهایش طوری طرفین قرار گرفته که جلو را خوب نمی بیند و هنگام دویدن گاهی به چیزی خورده می میرد. خرگوش آنقدر انزوا طلب است که نر و ماده نیز به ندرت باهم هستند و گاهی نیز ۱۰-۱۲ عدد قطار شده تمام ادای اولی را در آورده از آن تقلید می نمایند و در بهار خرگوشهای نر به ماده ها زیاد احترام می نمایند و حتی بین نرها بر سر ماده ها جنگهای خونین روی می دهد.

سگ و روباه و ... از بوی خرگوش او را تعقیب می کند لذا خر و گوش او را مسیر خشک را انتخاب می کند زیرا مربوط باشد نگهدارنده بوست ثانیاً همین که دشمن را در تعقیب خود دید پس از طی مسافتی یک دایره می چرخد با به چپ و راست می رود ناگهان پرش طولانی می کند تا دشمن در ناحیه مذکور جهت را گم کند و گاه که کار دشوار شد خود را به آب می زند.

طرز نگهداری خرگوش ماده از نوزادش عجیب است و به هر حیوانی که مزاحم فرزندانش شد حمله می نماید و همیشه یکی را برای مراقبت چند فرزند دیگر انتخاب می کند و اگر انسان به نوزادان خرگوش نزدی شود می بیند همیشه یکی از آنها پایش را به زمین می کوبد.

خرگوش در سر بالا بهتر از سرایش می دود زیرا پاهایش

بلندتر است. خوردن گوشت خرگوش حرام است.

دانستنیهای چند از شکار

شکار در قدیم برای رفع گرسنگی بوده که آن که هنوز در بعضی نقاط زمین با شکار تغذیه می کنند ولی در کشورهای متمدن شکار جنبه تفریح دارد.

چون شکار برخلاف حیوانات اهلی مرتب در حال حرکت و چراست آلبومین بیشتر و چربی کمتری در گوشتش می باشد.

گوشت شکار اشتها را زیاد و گوارش را تحریک می نماید مخصوصا گوشت کبک تقویت کننده قوه باه می باشد ولی به علت تحریک قلب و اعضاء زود آنها را خسته می سازند در مفصلی مزاجها و کبدی - قلبی - کلیوی گوشت شکار زیاد خوردن ممنوع می باشد همینطور در کسانی که آگزما دارند مضر است. چون گوشت شکار اغلب با غذاهای سنگین بر سفره اعیان (شکارچیان غیر حرفه ای) صرف می شود مضر می باشد.

راجع به شکار مسائل فراوانی است که می توان به سهولت از آنها کسب اطلاع نمود (حتی از رساله های عملی).

یک مطلب از روغن حیوانی

کم و بیش راجع به روغن ها و این که کدام یک (نباتی - حیوانی) کمتر برای بدن زیان آورند مطالبی ذکر شد و تقریبا خلاصه اش طرفداری و تشویق از خوردن نوعی روغن نباتی بود که

قبلاً بحث شد اما دو نفر به نامهای پرفسور لمبکه و دکتر فرام آلمانی عقیده دارند چون روغن های حیوانی از اجزاء حلقوی ترکیب یافته اند به سهولت در روده جذب و حل می شوند و روغن نباتی فاقد چنین خاصیتی است و به علت اینکه دارای مقدار زیادی اسید لینول می باشد برای سلامتی مضر می باشد دو دانشمند مذکور همچنین اعلام داشته اند تصور این که روغن های حیوانی موجب افزایش کلسترل در خون می شود از نظر علمی بی اساس است (به علاوه هم اکنون یکی از پزشکان اظهار عقیده کرده رسوب کلسترل در جدار عروق بدن یک عمل دفاعی بدن یک عمل دفاعی بدن بوده و رگهای بدن که به علت بیماری گشاد شده اند بدن به دفاع پرداخته با رسوب کلسترل آنها را تنگ تر و معتدل می سازد).

مطلبی از روغن نباتی

بیشتر روغنهای نباتی مایع هستند مگر اینکه با نشانیدن هیدرژن (هیدرژناسیون) روی اتصال مضاعف روغن مایع در صنعت مارگارین و روغن جامد بدست آورند.

در ۱۸۶۹ کمبود کره در اروپا سبب شده ناپلئون سوم دستور تهیه روغن جامد بدهد و ماک موریس موفق شد عمل مذکور را انجام دهد ولی قدم اساسی در ۱۹۱۲ برداشته شد که همان هیدرژناسیون و تبدیل گلیسریدها به چربیهای سفت باشد.

روغنهای نباتی مایع دارند ویتامین F می باشند چون تبدیل به جامد شوند قسمت اعظم آن تغییر شکل مییابد.

روغن نباتی هم مانند سایر مواد غذایی از دستبرد خیانت

آمیز تقلب کار بشر روز در امان نمانده و یک راه انتخابی شیادان به منظور مذکور افزودن روغن پارافین به روغن نباتی و هم حیوانی است پارافین که روغن معدنی بی اثری است و قابل جذب نمی باشد جدار روده ها را آغشته کرده مانع ترشح غدد مترشحه روده ها می شود و از طرف دیگر با ایجاد فاصله بین جدار و غذا در عمل جذب آن قسمت از مواد غذایی که باید با روده در تماس باشد تولید اشکال می نماید و بدتر از همه که ویتامین های آ و د و ا و کا که در روده و محلول در چربی اند در پارافین حل و با مدفوع دفع می گردد و امروز حتی به پزشکان توصیه می شود که در معالجات خود روغن معدنی تجویز نکنند.

امروز گردو - کنجد - منداب - میخک - الفت Colza و ... روغن نباتی تهیه می نمایند و از همه بهتر روغن زیتون است (در صورتی که با فشار اول بدست آمده باشد و در جلد بعد راجع به زیتون شرح داده خواهد شد) و شرح هر کدام در جلدهای بعدی قسمت مربوطه داده خواهد شد.

فرق روغن طبیعی و مصنوعی

توجه بفرمائید که مقصود روغن مصنوعی است نه نباتی و به طرز تهیه آن به اختصار در همین جلد اشاره شده است: فرق عمده این است که روغنهای طبیعی همه از اسیدهای چرب مولکولهای دارای تعداد اتمهای زوج کربن می باشند در صورتی که روغن مصنوعی تقریباً ۵۰ درصد اسیدهای چرب با زنجیرهای اتمی فرد کربن را دارا است.

۲۰ - ۳۰ درصد اسیدهای چرب مذکور دارای ملکولهای به شکل زنجیرهای شاخه دار می باشند همین طور باقیمانده اسیدهای شاخه دار باعث ازدیاد مقداری دی کربوکسیلیک می گردد که با ادرار دفع می شود.

مواد خوراکی مصنوعی

به منظور حفظ مقام اعتمادی که نسبت به ساختمان من و سلوی دارم و در همین کتاب درباره اشان در مقام بحث از آن دو بر آمدم به عنوان امکان ساختن مواد خوراکی مصنوعی سخن تازه ای شروع می نمایم.

در ۱۹۶۴ میلادی الکساندر نسیمانوف عضو آکادمی علوم شوروی خاویار سیاه رنگ مصنوعی را ساخت آن چنان که چون بر سر سفره گذاشته شد از لحاظ رنگ و طعم و بو و شکل با نوع طبیعی آن یکسان بود.

امروز همه ویتامین ها مصنوعا ساخته می شود. ترکیب صنعتی روغن ها مسئله حل شده ای است. مواد نشاسته ای قندی فراوان است و لزومی به تهیه و توجه به اینکه مصنوعی تهیه شود نیست. اما آنچه بشریت کمبود دارد مواد آلبومین دار می باشد که به ترتیب در سویا - پنیر - نخود - لوبیا - گوشت - ماهی - تخم مرغ - نان - شیر - سیب زمینی (۳۵-۳۰-۱۹ الی ۲۰-۱۴ الی ۲۰-۱۲ الی ۱۶-۱۲ الی ۱۳-۵ الی ۱۰-۳-۲ درصد) یافت می شود مسئله گرسنگی جهانی مربوط به همین آلبومین می باشد.

امروز بشر ناظر پیشرفت صنایع فلزی و تهیه نیرو بوده و از

طرفی نگران توقف صنایع شیمیایی در مورد انعام و دام می باشد که به همان وضع چند هزار سال قبل مورد استفاده قرار می گیرند از این رو برای رفع نیازمندیهای مواد آلبومینی هم اکنون تلاشی چشمگیر اعمال می گردد.

برتر بودن آلبومین صنعتی عللی دارد: دیرتر در هوای معمولی فاسد می شود - با مواد اولیه کمتری محصول بیشتری بدست می آید (چنانچه کودی که به زمین می دهند همه به مصرف درخت نمی رسد ولی اگر آلبومین صنعتی تهیه شود هدر نمی رود) - کمتر مورد خطرات واقع می شود (سیل - سرمازدگی - صاعقه - کم آبی و ...) از لحاظ کیفیت نیرو بخشی و غذا دهی نیز مواد خوراکی مصنوعی ارزش بیشتری دارد - در مقام مقایسه ارزانتر تهیه می شود.

اما تاکنون چه پیشرفتهائی در ساخت مصنوعی اسیدهای آمینه به عنوان غذای فردای بشر نصیب انسان شده است: میتونین اولین اسید آمینه ای است که در دو شکل اینزومر در غذای انسان به کار می رود و فقط به صورت ایزومر Laveo در طبیعت یافت می شود و در صنعت آن را با امتزاج اکروئین با متیل مرکاپتان که بعدا به آمینو نیتریل با هیدانتیرین و بالاخره به میتونین تبدیل می گردد.

لیسین که به آسانی تهیه شده - ترینین که در آن گلیسینات مس به عنوان ماده اولیه به کار رفته - تریپتوفان که گرانترین بدست آمده اسیدهای آمینه در اثر تخمیر میکروبیولوژیکی یا از جوانه های غلات که در آنها اسیدهای آمینه به خصوصی تمرکز می یابد و این کار روی ذرت انجام شده که جوانه هایش دارای لیسین می باشد.

امروز تهیه هرمونها - ترکیبات غذایی (ویتامین ها - اسیدهای امینه) هنر و صنعت عجیبی است که در واقع نوعی افریدن طبیعت به شمار می رود که بر مبنای حدیث قدسی خلقت انسان به مثل یا مثل ذات مقدسش استوار گردیده است.

در جنگ دوم سالهای ۱۹۴۰ - ۱۹۴۵ در آلمان موفقیت‌هایی در ساختن اسیدهای چرب با زنجیرهای بلند بوسیله اسیده کردن بنزین بدست آمده در اثر اکسیده کردن پارافین با اکسیژن هوا در مجاورت کاتالیست پرمنگنات سنتز مذکور عملی گردید (زغال را هیدرژنه کردند در ۳۲۰ و ۴۵۰ درجه جوشاندند و در ظرف آلومینیومی سیلندر دار ۱۰-۲۰ تنی اکسیده کردند و بعد محلول آبکی ۲-۵ درصد پرمنگنان به آن افزودند آب جوشید و بخار شد و هوا ۲۴ ساعت از میان پارافین که در ۱۰۵ درجه حرارت نگه داشته بودند عبور کرد و در مدت مذکور ۲۱ آن به اسیدهای چرب مبدل گردید) این روغن بسیاری حیوانات آزمایش شد (موش - خوک هندی - خرگوش - انسان) ولی استعمال آن در بدن کاملاً مانند روغنهای طبیعی نبوده است.

از علم صنعت شیمی که امروز با زیست شناسی سرو کار عجیبی یافته چنین بر می آید که اگر کمبود کاغذ یا مکان یا ... تنها مانع پیشرفت نسل بشر در آینده است بدون شک به هر قیمتی است می توان غذای بشریت را در کارخانجات تهیه کرده تحویل داد.

دانستیهای گوشت از اخبار و روایات

اربعه تهرم قبل اوان الهرم اكل القديد و القعود على النداهه و اصعود فى الدرج و مجامعه المجوز از کلمات حضرت صادق است (۱). که چهار چیز آدمی را پیر می کند قبل از رسیدن زمان پیری: خوردن قدید (گوشت مانده) و نشستن بر مجالس شوری و پیشوائی بر مردم و فعالیت زیاد اجتماعی - بالا رفتن در مدارج و مناصب که محتاج به کار و فکر زیاد است و مجامع با پیران.

بحث از گوشت قدید است که در قدیم به پاره های بزرگ و کوچک تقسیم و کوبیده و در آفتاب یا سایه آن را خشک می کردند که خود معلوم است محیط خوبی برای نشو و نمو میکربهای می باشد به ویژه گوشتی که در سایه خشک شده است کاملاً غیر بهداشتی می باشد. اما اگر آن را نمک سود کنند همان گونه که در بحث از کنسرو کردن گفته شد می توان از آن استفاده نمود و حضرت صادق نیز اجازه استفاده از آن را داده می فرماید قطعه گوشت را که با آتش قدید کنند و بر آن نمک بپاشند و در سایه خشک نمایند می توان خورد (عن ابی عبد الله قال قلت له اللحم یقدد و یذر علیه الملح و یحف فی الضل فقال لا بأس باکله فان الملح قد غیره) و ما می دانیم نه تنها گوشت چاق نمیکند بلکه گوشت قدید چه نمک سود چه غیر آن موجب نمی شود حتی اگر ابتلائی پیش نیاید سبب چاقی شود و با توجه به دانستی هائی از گوشت که شرح داده شد توضیح این مطلب زائد به نظر می رسد و در صورتی که موجب پیدایش درد و رنجی

شد همانگونه که حضرت عسگری فرموده است دیگر لاغری و نقاقت پیش آمده غیر اجتنابی خواهد بود. (ما اكلت طعاما ابقیو لا ایهج للداء من اللحم الیا بس یعنی القدید - گوشت قدید درد را تحریک و مرض را به درازا می کشاند) از حضرت صادق (ع) است که (ثلاثه لا یوکلن و یسمن و ثلاثه یوکلن و بهزلن اثنان ینفعان من کل شیء و لا یضران من شیء و اثنان یضران من کلی شیء و لا ینفعان من شیء فاللواتی لا یوکلن فیسمن اشتشعار الکتان و الطیب والنوره و اللواتی یوکلن فیهزلن اللحم الیابس و الجبن و الطلع و اللذان ینفعان من کل شیء و لا یضران من کل شیء قال السكر و الرمان و اللذان یضران من کل شیء و لا ینفعان من شیء اللحم الیا بس و الجبن.

اما سه چیز غیر خورنی که چاق میکند و سه چیز خوردنی که لاغر میسازد دو چیز که سودمند بوده و ضرری نمی رساند و دو چیز زیان آور به همیه چیز که سودی نمی رساند: اما سه چیز غیر خوردنی که چاق می کند زیر پوشش از کتان و عطر زدن و موی زهار ستردن و آنها که خوردنی است و لاغر میسازد گوشت خشکیده و پنیر و شکوفه خرما و دوتاق قطعا سودمند شیرینی طبیعی و انار و دوعدد زیانبخش قطعی گوشت خشک و پنیر میباشد) و باز از آن حضرت است که سه چیز چاق میکند (شستشوی مرتب بدن و بوی خوب و لباس پنبه و ملایم) و سه چیز لاغر میسازد (ادامه در خوردن تخم مرغ و ماهی و شکوفه خرما) ثلاثه یسمن و ثلاثه یهزلن فاما التی یسمن فادمان الحمام و شم الرائحہ الطیبہ و لبس الثباب اللینہ و امالتی یهزلن فادمان اکل البیض و السمک و الطلع و باز از آن حضرت است که دو چیز همیشه در بدن اصلاح کننده اند و دو چیز همه وقت فساد کن و صالحین انار و آب گرم و مفسدین پنیر و گوشت مانده و بو گرفته میب اشد: شیئان صالحان لم یدخلا جوفاً قط

فاصد الا الصلحاء و شيطان فاسدان لم يدخلاجو فاقط صالحه الافدائ فالصالحين الرمان و الماء الحار الفاتر و الفاسدان الجبن و القديد الغاب.

درباره کلیه مطالب فوق قبلا- بحثی یا اشاره ای شده فقط در اینجا لازم است شما را به «الماء الحار الفاتر» آشنا سازم که حضرت می فرماید آبی که بجوشد (سترون شود) و سپس حرارتش آنقدر فرونشیند که بین گرمی و سردی باشد هیچ ضرری به بدن نمی رساند و باز شما را به یاد کلمه سخن از نبی گرامی می اندازم که در جلد سوم آورده ام که چگونه دستور می دهد غذا را با حرارتی متعادل حرارت بدن (سخن) انتخاب باید کرد.

حضرت صادق پیرو فرمایش جدش نبی گرامی که فرمودند گوشت سید طعام ها در دنیا و آخرت است می فرماید گوشت سید نان خورشها در دنیا و آخرت است «سید الادم فی الدنيا و الآخرة اللحم» یعنی خوردن نان را با گوشت تجویز می فرماید و در این باره خبر نسبتا مفصلی از نبی گرامی داریم : كان النبي ياكل اللحم طيخا و بالخبز و يأكله مشويا بالخبز نبی گرامی گوشت پخته با نان و گاهی گوشت بریان با نان خوردی و هرگز از نان سیر نخوردی و دوست ترین طعامها نزد وی گوشت بود و فمود که گوشت در قوت شنوائی و بینائی می افزاید آن حضرت تردید با گوشت و کدو خوردیو دست داشتی گوشت مرغ خانگی خوردی و گوشت وحشی و گوشت مرغ صید کرده خریدی اما خود صید نکردی و دوست داشتی که صید کرده را پخته نزد وی آورند و از گوسفند پاچه و دست و گوشت شانه را دوست داشتی.

نبی گرامی فرمودند ما پیامبران به گوشت معتادیم.

زراره گوید در خدمت امام باقر بودیم چهارده روز در ماه شعیان گوشت خوردیم.

حضرت کاظم فرماید گوشت کبک ساق را قوی و تب را می برد.

حضرت باقر گوشت قطا را برای یرقان و گوشت حباری را جهت بواسیر و درد پشت و قوه باه سودمند می دانستند.

نبی گرامی گوشت دراج را برای رفع غم و فرونشاندن تب و خشم مفید میدانستند.

حضرت کاظم به مردی که عرض کرد حجامت میکنم ضعف زیاد دارم فرمود پس از حجامت ماهی بخور و ...

بهداشت گوشت از زکریای رازی

زکریای رازی را تا حدودی معرفی کردم و در جلد چهاردهم بود که برخی از آن چه در بزرگواریش غریبها نقل کرده بودند نوشتم هم اکنون راجع به گوشت و فرآورده هایش به اختصار مطالبی ذکر می کنم (۱).

گوشت بر دو نوع است طری (تازه) - قدید (کهنه یا نمک سود).

گوشت خاصیت غذائی زیاد داشت خوراکی نیکوست از آن خون سالم بسیار تولید می شود خوراک اشخاص سالم و نیرومند است و خسته و رنجور نباید مدتی طولانی گوشت بخورد که به امتلاء مزاج دچار می شود مصرفش بر حسب نوع جنس و زمان خوردن و محل مصرف و اندامهای حیوان تفاوت می کند . گوشت

۱- منافع الاغذیه و مضارها تألیف ابوبکر محمد بن زکریا رازی ترجمه دکتر علوی نائینی.

حیوانات صحاری خشکتر از اهلی و از جوان رطوبت بیشتری دارد و خاصیت غذائی بیشتر و فضولات زیادتر. گوشت قرمز بیشتر ماده قابل جذب دارد و دفعش کندتر و اگر چرب باشد غذائیت کمتر داشته سریعتر از لوله هاضمه پائین می رود. اندامی از حیوان که حرکت بیشتر داشته مانند پاچه ها خاصیت کمتری دارد. گوشت له شده که با حبوبات و سرکه تند تهیه شود هضم سریع غذائیت کم دارد و گوشت نیم پخته غذائیت بیشتر و هضم دیرتر خواهد داشت.

گوشت پرندگان سبکتر و خونی که از خوردن گوشتشان به وجود می آید رقیقتر و فضولات کمتری داشته و گوشت پرندگان آبی و باطلاقی و گوشت های غلیظ که غذائیت بیشتر دارد برای کارگران و زحمتکشان و ورزشکاران مفیدتر و برای ضعیف و کم کار گوشت لطیف و کم قوت مناسب تر است. گوشت کم رطوبت برای بیماریهائی که با رطوبت همراه است چون استسقاء (آسیت) و گوشت مرطوب جهت بیماریهای خشک چون تب لازم (سل) بهتر است.

گوشت میش از گوشت بز خاصیتش بیشتر و حرارت و رطوبت بیشتر به مزاج می دهد و فضولاتش زیادتر و خون حاصله از خوردنش با قوامتر و دارای لزوجت بیشتری است و از خونی که با خوردن گوشت بز حاصل می شود گرمتر است لذا گوشت بز برای مزاجهای پرحرارت و کم کار و کسانی که ورزش نمی کنند مناسبتر است و خوردنش در فصل تابستان کم ضررتر می باشد بر عکس گوشت میش برای سرد مزاجان و کسانی که درد اعصاب دارند و در فصل

سرد و برای کسانی که زحمت می کشد یا ورزش معتدلی دارند و نیروی کافی باید به آنان برسد لازم است و اگر قرار شد کسی برخلاف وضع مزاجی اش گوشت میش یا بز بخورد باید با اضافه نمودن برخی مواد آنها را اصلاح کند که گوشت میش با سرکه افزودن تلطیف و تبرید و با اجسام تلخ (مری) تلطیف و دفع سریع و با ماست و دوغ و کشک یا دانه انار تبرید خواهد شد.

گوشت بهتر است چاق انتخاب شود و با پیاز و روغن زیتون و نخود و شلغم و زردک آن را عمل آورد و قبل و بعد آن سبزی و میوه خورد تا گرمی و رطوبت آن افزوده شود برعکس گوش میش که باید چیزی افزود که تبرید کند و طبیعت خشک یابد.

پس از گوشت میش خوردن شیرینی زیاد جایز و بعد از گوشت بز بسیار کم مجاز و برعکس میوه ترش پس از گوشت میش خوردن مناسب و بعد از گوشت بز باید اندک باشد.

کسی که مدت زیاد گوشت بز می خورد باید گردو و خرما و نارگیل بخورد.

گوشت بزغاله و بره خواص گوشت بز و میش داشته بره هر چه جوانتر باشد گوشتش مرطوبتر از میش و گوشت بزغاله مرطوب تر از بز است. گوشت بزغاله برای مردم متنعم و آسوده بهتر است. زیرا در حد اعتدال می باشد خلاصه در فصل گرما و شهرهای گرم.

مداومت در خوردن گوشت گاو برای کسانی که زحمت نمی کشند ایجاد سختی طحال و واریس و سرطان و ... می نماید و کسانی که از این گوشت می خورند باید به کمک داروهای مناسب دفع سودا کنند و سرکه تند تا حدی از مضرات این نوع گوشت می کاهد.

سرد مزاجان باید گوشت گاو له شده را با سرکه و عسل و شیر و کاشم یا بته انقوزه و سداب و تره تیزک (جیرجیر) اصلاح کنن و با اندکی خردل بخورند و از خوردن آب امساک نمایند.

گوشت پروار (جزور) گرم کننده، التهاب آورد و دارای غلظت زیاد بوده و در بیماران عصبی نافع و در آخر بیماریهای سرد مانند تب ربع و درد پشت و ورک و عرق النساء (سیساتیک) بدون سرکه خوردن مفید است و با سرکه و مری در دیگران سودمند می باشد.

کسانی که به مدت زیاد گوشت پروار می خورند باید با سرکه ترشی اشترغار یا ترشی سرکه اصلاح شود.

گوشت خرگوش را باید با چربی زیاد میل نمایند و یا با آب و نمک و زیتون شسته مدت زیاد بپزند تا له شود و خوردن و مواظب بود بدن را از صفرا پاک کرده مرطوب و سرد سازند. (۱)

بریان شده مغز خرگوش که با خردل و فلفل خورده شود برای رعشه نافع است.

گوشت آهو که نزدیکترین گوشت شکار به طبع انسان است از گوشت بز بیشتر برای طبایع مرطوب نافع است سبک بوده گوارشی سریع و خاصیت غذائی اندک دارد برای قولنجی ها بد بوده و با روغن گردو و زیتون شسته با آب و نمک میل نمایند باد سرد را برطرف می سازد. سرخ کرده اش هضم و دفع کندگی داشته لذا برای یبوستی ها و قولنجی ها بد می باشد. گوشت آهو لازم نیست با سرکه صرف شود.

گوشت گوره خر بسیار سنگین و با آب و نمک پخته شود و

۱- لازم به ذکر است که خوردن گوشت خرگوش حرام است و بدین سبب مطلب آورده شد که دخل و تصرفی بر مطالب کتاب انجام نگیرد.

زنجیل و دارچین افزوده شود و گشت چاقش خورده شود برای درد مفاصل و بادهای سخت بدن مفید است. کسی که مدت طولانی از این گوشت می خورد باید دفع سودا کند.

گوشت شتر بهتر است خورده شود مخصوصا ماده اش و به ویژه در تابستان. گوشت تازه شتری که آب کم خورده باید خوب پخته و له شود و چربی بر آن افزود و با آب عسل خورد که اصلاح گردد.

گوشت بز کوهی مانند گوشت شتر است.

گوشت تیهو - دراج - کبک و تذرو غذای عالی بوده و نیاز به اصلاح ندارد ولی برای آنان که کار خست دارند یا معده نیرومند ادامه در خوردنش خوب نیست ولی برای بیماران و ناتوانان و کسانی که در پرهیزند نافع است و بهتر آنکه حار مزاجان با سرکه یا آبغوره و کسانی که حرارت کمی دارند با مری و کامخ و روغن زیتون اصلاح نمایند و مرطوبی های کباب کرده بخورند و می توان با آنها شیرینی خورد.

گوشت مرغ خانگی معتدل و متوسط بوده هر چه بیشتر لاغر باشد رطوبت بدن را بیشتر می افزاید و آدمی را چاق می سازد و برای کسانی که کار معتدل دارند مناسب بوده رنگ را نیکو منی را زیاد می کند و مغزشان برای سبک مغزان سودمند است. گوشت مرغ با غوره یا ماست در سرد مزاجان ایجاد قولنج می کند و یا نان خورده شود ییوست می آورد.

گوشت جوجه گرم و پر التهاب بوده برای مزاج حار مناسب نیست با آب و نخود و شبت و نمک پخته شود برای سرد مزاجان نافع بوده لنت مزاج داده و درد سخت و کهنه پشت را

نافع و کلیه ها را چاق و چربی دار و نیروی جنسی را تقویت ولی برای چشم و مغز زیان بخش است به ویژه اگر کباب کنند و اگر با گوشت جوجه جوراب یا گوراب (برنج و شکر و گوشت) درست کنند که چربی کافی داشته باشد برای کلیه مفید و قوه باه را زیاد می کند.

گوشت مرغابی و اوز (بروزن هوز) را باید با سرکه و ادویه خوشبو و سبزی های خوشبو (نعناع - سداب - کرفس و ...) اصلاح نمود و برای رفع بوی بد گوشت مذکور باید روغن زیتون به آن بمالند و قطعات کوچک پیاز و سیر اضافه نمایند.

گوشت فاخته گرم و خشک و کم غذاست. گوشت قیره یا چکاوک و ارشان (کبوتر) و فاخته مانند جوجه است گوشت کبوتر از گوشت جوجه سبکتر و با آب و نمک اصلاح می شود. گوشت قطا و کبوترهایی که مانند قطا گوشت قرمز دارند باید با سرکه خورده شود. گوشت حباری (مرغ آبله) و کروان (نوعی کبک) بسیار گرم و خشک کننده بوده نباید بسیار به خوردنش ادامه داد ولی برای درد اعصاب و مزاجهای سرد به ویژه اگر با روغن گردو و زیتون مخلوط شود نافع است، گوشت نعام (شترمرغ) مانند گوشت پروار - گوشت کراکی (مرغابی عراقی) گاهی با سرکه و زمانی با آب و نمک اصلاح می شود و اگر کباب شود باید پس از خوردن مسهل خورد. گوشت گنجشک ها محفف و خشک کننده بوده خاصیت غذائی کم دارند ولی گرم کننده بدن و افزایش دهنده قوه باه است به ویژه مغز کله اشان، و اگر گوشت گنجشک با زرده تخم مرغ و روغن زیتون خورده شود با مزاجهای گرم سازش ندارد و برای سرد مزاجان سودبخش است و اصلاح آن برای امزجه حار سکنجین

ترش است. اگر استخوان گنجشک با گوشتش خورده شود احتمال جراحت امعاء می رود. آب گوشت گنجشک شکم را لینت می دهد و خود گوشتش قابض است.

گوشت قدید: همان خواص مذکوره درباره گوشت تازه را دارد با این تفاوت که قبضی و گرمی و کندی آن با نمک افزوده می شود و اگر فلفل یا آویشن یا نانخواه اضافه شده باشد گوشت را گرم و اگر زیره اضافه شود کمتر گرم می سازد. قدید در سرکه خیسانده شود سریع الهضم می شود. قدید غذائیتش کم شده برای مزاجهای مرطوب مفید و جهت قولنجی ها مضر است و مداومت در خوردن قدید ایجاد خارش و جرب نموده خون را غلیظ و سوداوی می سازد به خصوص اگر گوشت شکار بوده باشد ولی برای استسقاء خوب است در صورتی که نمک نداشته بازیر و دانه های مدر اضافه شده باشد. قدید را باید در آب خیساند و با سبزیهای لزج (اسفناج - چغندر - قطف - ...) پخت و به آن پیه یا روغن های بی مزه (زیتون - کنجد - کره - ...) افزود. با سرکه خورده شود رطوبت را می خشکاند (تا اینجا هر چه از قدید گفته شد از گوشت نمک سود مقصود بود).

قدید با نان خشک بدون روغن و مری گرسنگی کاذبی که برای مستان حاصل می شود مرتفع می سازد و اگر زیادتر از معمول خورده شود عطش پیدا شده که با خوردن مکرر آب رفع عطش می شود. و اگر نشد خوردن مسهل لازم است و اگر قبل از اجابت مزاج مجدد خورده شود فولنج به وجود می آید و اصلاح عطش مذکور با سکنجبین خنک و رفع احساس عطش در گلو گلاب و سوپ جرعه جرعه خوردن

و جهت بر طرف ساختن احساس گرمای بدن نان فطیر روغنی با کمی روغن بادام و مغز خیار نافع است.

گوشت ماهی: رازی با جالینوس هم عقیده اند که جمله ماهی ها گوشتشان پست و هضم مشکل دارند و زیاد خوردنش ایجاد بلغم می نماید و بر حسب نوع جنس و بزرگی و کوچکی آن و خوبی و بدی محل و اینکه پخته یا کباب شود در آب شور یا شیرین زندگی کند در ترشی ها خوابانده شود یا نه خواص متفاوتی دارند.

ماهی بزرگ غذائیت بیشتری دارد. ماهی بدبو (سهک) خلط بسیار می آورد. ماهی لذیذ در آبهای راکد و باطلاقتها متر بوده در رودخانه های بزرگ و قناتهایی که آب گوارا دارند بیشتر یافت می شوند و نوع زرد رنگ و سیاه رنگ نامرغوب محسوب می شوند. ماهی هازبا با سرکه اصلاح می شود و برای بیماریهای جگر و یرقان نافع است.

با مزاج سرد و معده های بلغمی اگر به خوردن ماهی ادامه دهند بیماریهای سلسله اعصاب و مغز پیش می آیند و اگر با روغن گردو و زیتون بپزند یا کباب کنند و فلفل بیفزایند بهتر است. گوشت ماهی اگر عطش زیاد آورد خوردن زنجیل پرورده و خورن سهل و خوردن عسل خوب است، گوشت ماهی بلغم را رقیق می کند به خصوص اگر با کمی ادویه خورده شود و اگر عسل با ماهی تشنگی آورد با سرکه اصلاح می گردد.

افزایش آرد به کباب ماهی بهتر است ماهی شور را نیز ایجاد بلغم و سبب بیماری جرب و کهیر و گاهی موجب استسقاء می شود ولی قولنج ایجاد نمی کند و با خوردن سرکه اصلاح می شود، ماهی شور سرخ شده با خوردن عسل یا شیره قند اصلاح می شود و اگر حار مزاجان گوشت ماهی شور خوردند باید سکنجبین بخورند. گوشت

ماهی با تخم مرغ ایجاد اسهال می نماید و نباید خورده شود که با شربت گلاب و عسل و قند و اگر استفراغ دارند با شربت رب اصلاح می شود.

صحنا (ماهی شور نمک زده) زیاد خورده شود مضر است و گرم مزاجان باید با سرکه بخورند و سرد مزاجان با آویشن کوهی روغن زیتون یا روغن گردو و اگر با تخم مرغ کوکو می شود باید روغن زیتون مصرف نمود.

ماهی های ریز خواص ماهی شور دارند و اصلاح انواع آنها با سرکه می باشند.

اندامهای مختلف حیوان: کله - پاچه - شکم - جگر - سپرز - شش - دل - دماغ - مخ - پی - گوشت اندام حیوان محسوب می شوند و طبیعت هر کدام تابع خواص گوشتشان است که گفته شد.

غذای کله حرارت ایجاد کرده مقوی بدن و قوه باه و معالج رعشه بوده سرهای سبک را سنگین می نمایند و برای معده های ضعیف خوب و کمتر ایجاد قولنج نموده در صورتی که پوست و غضروف و طرفین صورت و گوشها و بینی زیاد خورده شود ایجاد قولنج می نمایند گوشت صورت کیفیت غذائی بیشتر داشته زبان از همه لطیف تر و دماغ سردتر است لذا باید دماغ را با سرکه و خردل و آویشن کوهی و مری - چشم را با سرکه و آویشن و انقوزه (انجدان) و خردل زبان را با نمک زیاد خورده از خوردن غضروف و پوست خودداری کرد و در صورت خوردن با سرکه و خردل میل نمود. کله بزغاله و بز جوان کم ضررتر بوده و در هر صورت باید قبل از سیر شدن

سفره را ترک نمود و الا-بی خوابی و تنگ نفس عارض می شود. در تابستان خوراک کله سنگین تر است. کسانی که مزاج گرم و تشنگی دارند بهتر است ده الی بیست در هم سویق گندم سرد شده بخورند و اگر قند خالص به همین مقدار اضافه شود بهتر است و برای رفع تشنگی در اینجا چند دانهانگور بدون پوست نافع است. پس از کله آبی سه ساعت نباید آب خورد و پس از آن بهتر است اندکی خوابید. خوردن کله در روزهای سرد زمستان خوب است.

پاچه که غذائیت کمی داشته و برای شکستگی استخوانی خوردن مفید است سرکه و انقوزه لزوجت و سردی آن را تحقق می دهد و تولید قولنج نمی کند. پاچه برای مبتلایان به تب و خونریزیهای رحمی و سستی روده و خونریزی بواسیر مقدی است.

کروش (شکنبه) و روده ها که نسبت به گوشت غذائیت کمتری داشته و هر دو سردند و هر چه چربی و پیه اطراف آنها بیشتر باشد گرمتر می باشند. با کرفس یا سداب و سبزیجات و ادویه و سرکه هضم سریعتری یافته و ادامه در خوردن آنها بوجود آورنده بلغم است.

جگر بره و بزغاله بهتر بوده ولی نباید در خوردن از اعتدال تجاوز نمود و با سرکه و کروئا (نوعی زیره) خورده شود برای محروری مزاجان در صورتی که خوب کباب شود خوردنش جایز است.

طحال که خوردنش ابتلائی بوجود آورده و ایجاد صفرا می نماید.

کلیه ها (قلوه ها) هضم سخت داشته و بسیار بد است.

شش (جگر سفید) غذائیت اندک و هضم کند داشته فقط در صورت کباب کردن که قبلاً در سرکه خوابانده شود بی ضرر است.

شش بره و بزغاله بهتر و برای تبار مجاز و جهت کسانی که ممنوع از خوردن گوشت اند جایز است به شرط آن که کباب شده رگ و ریشه آن جدا گردد.

قلب (دل) سخت و هضمش دشوار و بهتر در نخوردن است و در صورت خوردن بهتر است قطعات کوچک کباب شده در روغن گردد و یا سرکه بوده باشد.

دماغ (پرده های اطراف مغز) که غذای نامناسبی برای معده است و هضم کندی دارد و باید با سرکه و خردل و مری خورده و پس از آن مقداری عسل خورد و اگر مزاج گرم باشد خوردن عسل لازم نیست.

مخ (مغز) که ناسازگاری آن با نمک و ادویه خوشبو اصلاح می شود. قوه باه را می افزاید و طرافت چهره می دهد.

گوشت در قدیم

در یکی از کتابها (۱) چنین نوشته است (هر چند مطلب غیر علمی و ضد و نقیض با بحث ما دارد ولی برای مقایسه چنانچه گفته شد نوشته می شود) لحوم اقسام گوشت مذکور است و در اینجا قوانین کلیه تحریر می شود و در حدیث واقع شده که سید الطعام اللحم چه اغذیه انسان که از دوائیه ابعده باشد منحصر در نبات و حیوان است و در استحاله تا مشابه مغذی شوند ناچار است که طبیعت در نبات هفت فعل کند تحلیل و استحاله و تفریق و عقده و تغذیه و تشبیه و ادخال و در حیوانی محتاج به همه افعال نیست چه در شیر پنج فعل کافیت که تفریق و تغذیه که آن هضم و تمیز است و از عقد و تشبیه و ادخال و در تخم طیور محتاج به تحلیل و استحاله و تمیز نیست و در لحوم محتاج به دو فعل است که تشبیه و ادخال باشد پس لحومات بهتر از سائر اغذیه است و بهترین طیور متوسط آن است که قریب به مرغ خانگی باشد مثل کبک و تدر و امثال آن و بهترین مواشی گوسفند و بز است که زیاد بر یک سال و کمتر از شش ماه بر آن نگذشته باشد و بعد از آن گوساله و شتر جوان بهتر از شتر بچه است و از وحوش بهترین آن آهو بره و بچه بز کوهی است و در مزاج صاحبان تعب و صنایع و قوی الحراره گوشتهای غلیظ مناسب است و هر چه از شکم حیوان بیرون آورده باشند و آن چه به

۱- در جلد های قبل شرح کتاب انتخاب شده داده شد.

حد کمال نرسیده باشد و اقسام میته و سقیمه و پر سال و بسیار لاغز مورث امراض بی شمارند و روزی دوبار گوشت خوردن ممنوعست چه هضم آن بر طبیعت دشوار است و مداومت خوردن لحوم موجب قساوت قلب و تیرگی باصره و بلاذت و عروض صفات بهیمیت و بسیار و پر خوردن آن باعث ضعف ارواح بدنی و سقوط قوت‌های آن است و شرب آب بعد از آن به غایت مضر و تناول نمودن در شبها باعث تخمه و جمع کردن آن با شیر و تخم مرغ جایز نیست و هر چند مبالغه در کوبیدن و پختن آن کنند بهتر است و گوشت آب غیر ماء اللحم سریع النفوذ و موافق ناقهین و ضعیف القوه است.

گوشت ضان

به فارسی گوسفند ماده و می شنامند و به عرف اطباء مطلق گوسفند است و بهترین آن یکساله و دوساله است که فربه باشد و چهارساله و زیاده از آن غلیظ و کثیف و مولد خلط فاسد و گوشت گردن و حوالی آن بهتر از سایر اعضاء است در دوم گرم و تر و مسمن و مقوی بدن و کثیر غذا و مولد خونمتین و سریع الهضم و دل و جگر و گرده انسان به مغز سر آن سر آن مورث بلاذت و نسیان و خوردن گوشت آب مهر ای آن که با سرکه و عسل مداومت نماید و غذا منحصر به به آن باشد به غایت مقوی بنیه و مانع غشی و رافع خفقان و لاغری بدن و بلع کردن پیه آن که بعد از ذبح که سرد نشده باشد و گداخته آن که گرم باشد جهت سرفه و سینه و ضیق النفس و حرقة البول بسیار مفید و زهره آن

حالی آثار و جهت اقسام قوبا و با عسل خراز و اکتحال آن جهت بیاض و خون آن جهت که و جرب و طلای سرگین آن جهت تحیلی اورام و استسقاء و التیام زخمها و با سرکه ججهت شری و با موم روغن جهت ثلیل و لحم زائد که ثوئه نامند و با سرکه جهت سوختگی آتش و در دفع داخس مجرب است و شرب استخوان سوخته قرقه آن قاطع اسهال و سیلان خون و پیچیدن در پوست آن با گرمی ذبح باشد رافع درد ضربه و مانع زخم شدن عضو مضروب است و در ایام طاعون و وبا استعمال گوشت گوسفند به جهت کثرت تولد خون جایز نیست و سرکه و الکامه ملطف و رافع ثقل آن است.

حمار الوحش

به فارسی گورخر گویند و معروف به خر گور است گوشت آن در دوم گرم و در سیم خشک و غلیظ و مولد سودا و مرق آن و پیه آن جهت مفاصل و تحلیل ریاح غلیظه و طلای پیه آن جهت کلف و قوبا و با روغن قط جهت درد کمر و گرده و با شیر مرضعه جهت گریه اطفال و زهر آن جت داء الثعلب و دوالی و چهار قیراط آن با خولنخان و آب کرنب جهت سنگ مثانه و خصیه و قضیب آن به غایت مقوی باه و مغز سر آن جهت رفع بول در فراش و آشامیدن آن با آب کاهوی جهت قطع احتلام و شش خشک کرده آن با کتیرا و عسل جهت رب و و سرفه و عسر النفس و پنیر مایه آن مقوی باه و در انگشت کردن انگشتی از سم آن در خنصر چب و بستن قدری از پوست پیشانی آن بر بازو

یا بر سر جهت رفع صرع مجرب دانسته اند و مانع دخول جن در آن منزل است و بعضی شرط دانسته اند که پوست پیشانی به قدر یک شبر صاحب صرع باشد اعم از آنکه از حمار وحش باشد یا اهلی و گویند در ول هر ماه تغییر انگشتی شرط است و پیوسته نگاه کردن در چشم آن باعث صحت بصر و مانع نزول آب و جگر و سم آن در افعال مثل حمار اهلی است.

حمار

به فارسی خر و الاغ نامند غلیظ و کثیف تر و بطیء الهضم تر از خر گور و گرمی و خشکی آن کمتر و با رطوبت فصیله به طول آب طبیخ آن جهت کزاز و خوردن زهر خشک آن جهت رفع تغییر عقل و سحر و مغز سر آن مورث خرافه و با سرکه جهت جنون و کباب آن که ناشتا خورده شود جهت صرع و آشامیدن سم سوخته آن هر روز نیم مثقال جهت مصروع و ضماد آن جهت شقاق مزمن و با روغن زیتون جهت خنازیر و با شراب جهت کجی ناخن و برض و بیاض آن و بخور سم آن جهت عسر و لادت و لا- خمر غلیظ جهت جنون و ضماد پیه آن به صورت رفع آثار قروح و جهت التیام جراحات احشاء نیم گرم خوردن بی عدیل است و عصیر سرگین تازه آن مفتت حصاه و مخزج جنین و مشیمه و قطور آن در بینی جهت رعاف و به دستور طلای بر پیشانی که با سرکه سرشته باشند و همچنین اشتیاق خشک آن که سرکه بر آن پاشیده باشند و خوردن نقیع آن با شراب جهت گزیدن عقرب و تعلیق پوست پیشانی آن بر اطفال

جهت رفع فزع مؤثر و چون عقرب گزیده بر الاغ معکوس سوار شود بالخاصه مسکن درد آن و به دستور چون در گوشش بگوید که مرا عقرب گزیده باعث رفع درد می شود و جالینوس گوید که طلای نطفه آن سه بار یا چهار بار مسقط دانه بواسیر است و چون قضیب آن را در کوزه آب ندیده یا بیس در تنور گذارند به حدی که قریب به سوختن شود و با آب چغندر و روغن زیتون طلا کنند جهت رویانیدن موی سر و دراز کردن آن به غایت مؤثر و چون قضیب آن را از زاهدان جدا کرده با ادویه حاره پخته در حمال تناول نمایند باعث بزرگی قضیب گردد و از مجربات شمرده اند و تدخین خصیه خشک آن را جهت تب ربع مجرب دانسته اند به شرطی که بعد از نوبه تدخین کنند و اندکی بخوابند و چون نظرون و عاقرقر حابر آن پاشیده خشک کنند نیم مثقال آن با ماء القطر حابس اسهال است.

بغل

به فارسی استر نامند از فرط حرارت مزاج توالد نمی نماید و به ندرت واقع می شود و مشاهده شده و بهترین آن آن است که مادرش مادیان باشد و زبون ترین آن که پدر اسب و مادر الاغ در سیم گرم و خشک و گوشت آن جهت درد مفاصل و پیه آن مسکن نقرس و عرق النسا و چون با روغن زیتون دل آن را طبخ نموده سه روز با آب عصر الراغی بنوشند باعث قطع نسل از جانب مرد می شود و چون زن سه مثقال از جگر آن سه روز بعد از ظهر متعاقب هم بخورد مانع حمل

می گردد و به دستور بول آن همین اثر دارد و به دستور موی آن و فرزچه چرک گوش و بخور سم آن مسقط مشیمه و گریزاننده هوام و همچنین بخور زبل آن جهت گریزانندن هوام و خوردن آن جهت تسکین قولنج نافع و ذکر آن با عفص کوبیده در روغن زیتون جوشانیده در موی بمالند جهت دراز کردن و سیاه نمودن آن مجرب است و ذکر الاغ نیز همین اثر داده و ضعیف تر از آن است.

ایل

به فارسی گاو کوهی است و انواع می باشند نوعی زرد رنگ و قوی هیکل و در بیشه های گرمسیر می باشد و بقر الوحش نامند و به فارسی گوزن گویند و بهترین انواع است و نوعی در دامن گاوهای که درختستان باشد و در جثه از آهو بزرگتر و در زمستان موی آن مایل به سیاهی و در فصل گرما سرخ می شود و بی دنباله است و وعل نامند و نوعی که در گرمسیر است از وعل بزرگتر و دنباله دار است و همه در پائین شاخ می اندازند و قوی تر و پرفروغتر بر می آورند و به غایت طویل العمر می باشند و از خواص ایل این که به نفس مار را از سوراخ بیرون آورده می خورد و در خواص تفاوتی ندارد و گوشت اقسام آن غلیظ و مولد سودا و سریع الهضم و مدر بول و مقوی باه مبرودین و دنباله همه انواع از جمله سموم و گوشت آنچه در هوای گرم بعد از دوانیدن بسیار ذبح کرده باشند با سمیت است و مصلح گوشت آن نهایت طبخ است با روغن و آشامیدن شراب و ماء العسل

بعد از آن و شاخ سوخته آن یک مثقال با یک مثقال کیترا که مصلح ضرر آن است به مثانه جهت نفث الدم و قرحه امعاء و قطع خون واسهال مزمن و قولنج صعب و یرقان و درد مثانه و سپرز و سبلان نافع و چون ریزه کرده در کوزه سفال گذاشته در تون حمام بسوزانند تا سفید شود و با سرکه بر بهق طلا کنند و در آفتاب بنشینند بهق را زائل کند و با روغن جهت شقاق نافع و هرگاه مثل افاقیا مغسول کنند جهت تقویت باصره و منع سیلان مواد تنقیه قرحه چشم مفید و طلای آن برعانه و پستان مدر حیض و تعلیق شاخ و پوست و قضیب و خصیه آن هر یک جهت منع گزیدن مار و هوام مجرب و یک مثقال از خون برشته آن جهت اسهال مزمن و قرحه امعاء و طلای دنباله سوخته آن با شراب بر ذکر و کنج ران و عانه باعث نعوظ فی الفور. هر حیوانی به غایت مؤثر و بخور شاخ آن جهت گریزاندن هوام مجرب و چرکی که در جوف تحت چشم آن جمع می شود و عوام تریاک گاو کوهی می نامند در رفع سموم حیوانی قوی تر از تریاق فاروق است و هرگاه طفلی بعد از ولادت قبل از آنکه شیر به او بدهند ققدر یک حبه از آن چرک در شیر حل نموده در کامش کنند مادام الحیات آن طفل از گزیدن هوام ایمن باشد و از رویت آن طفل مار سست شده حرکت نتواند نمود و مجرب است و قضیب محفف مسحوق آن با شراب و امثال آن جهت تقویت بآه نایب مناب سقنقور و یک مثقال آن تریاق گزیدن افعی و پنیر مایه آن مقوی بآه و حمول آن سه روز که بعد از ظهر باشد مانع آبستنی زنان و پیه آن جهت تشنج و امراض

بارده نافع و محلل صلابات است.

چون به اینجا رسیدم که باید از انواع واقسام انعام و طیور از کتاب نامبرده مطالبی بنویسم از یک طرف میبینم کتابش به چاپ رسیده در دسترس همگان است و از طرفی نقل مطالب از کتابی و در کتاب خود به چاپ رساندن چندان سازگار به نظر نمیرسد لذا جلد هشتم را پایان و بعون ا جلد بعد را شروع می نمایم.

خرداد ۱۳۴۹

هدف کتاب اولین دانشگاه و آخرین پیامبر بیان اعجاز علمی قرآن و مقایسه حقائق آن با آخرین پژوهشهای علمی دانشمندان است و از این نظر که دانشمندان در رشته های مختلف علوم هر روز به کشف و تحقیق تازه ای نائل میشوند و در نتیجه چهره های جدیدی از حقائق قرآن آشکار می شود، مؤلف کتاب ناچار است که این گونه مباحث را تحت عنوان استدراک (آنچه قبلا در دسترس نبوده است) در آخر هر جلد ضمیمه کند، اینک شما در صفحات آینه با قسمتی از این حقائق قرآن و پژوهشهای علمی جدید آشنا خواهید شد.

استدراک

صفحه ۱۴ سطر ۱۰: متأسفانه در بین مسلمانان نیز اشخاص ناراحت زیادند که ندانسته و نفهمیده در مرحله عبادت حضار نشده اند غیر محسوس را بپذیرند و به غیب ایمان آورند و در برابر خدا طوق عبودیت گردن نهند و معرفی شدگان دو دسته اند یک دسته که پیوایان حقیقی اسلام را آن قدر به خدا نزدیک می کنند که فقط کلمه الله را برای ذات دوالجلالش باقی می گذارند و دسته دیگر که پیشوایان غیر حقیقی را هنگام عبادت در نظر می آورند و برای آنان کافست که شخص منظور زنده باشد یا نباشد. صفحه ۴۷ سطر آخر: با آن که در باب ۵ انجیل متی است که حضرت مسیح از تورات کم نمی کند و مسیحیان نیز تورات را قبول دارند به تورات توجه فرمائید که راجع به خوگ و ماهی بدون فلس چه می گوید: آیات ۶ و ۷ و ۸ باب ۱۱ سفر لاویان خرگوش زیرا نشخوار می کند لکن شکافته سم نیست این برای شما نجس است و خوگ زیرا شکافته سم است و شکاف تمام دارد ولیکن نشخوار نمی کند این برای شما نجس است از گوشت آنها مخورید و لاش آنها را لمس مکنید اینها برای شما نجسند. و در باب ۱۴

تورات مثنی هم هست.

آیه ۹ و ۱۰ باب ۱۴ تورات مثنی است که هر چه در آب است هر چه پر و فلس دارد آنها را بخورید.

صفحه ۵۵: ویتامین B کمپلکس در انواع مختلف گوشت متغیر و ویتامین B_۲ گوساله و بره زیادتر است و گوشت دارای مقدار قابل توجهی نیاسین یا ویتامین PP و نیکوتیلامید یا اسید نیکوتینیک و کمی اسید پانتوتینیک، کلین، ویتامین B_۶ یا پیریدوکسین، بیوتین، ویتامین H اینوزیتول، اسید فولیک و ویتامین B_{۱۲} می باشد. مواد ازته گوشت: آلبومین، گلبولین، آلبومیناتها مواد شبه پپتن ها و پروتئیدهای غیر محلول می باشد امینو اسیدهای گوشت ارژنین (لوسین، ایزولوسین: لیزین) هیستیدین (متونین، فینل الانین) لیزین، ایزولوسین متیونین، فینل الانین، لوسین، تراونین، تریتوفان، والین میباشد

صفحه ۱۱۶: اختلاف رقم ۱۵ و ۵۲ صید ماهی مربوط به صفحات ۱۰۸ و ۱۱۶ به سالهای قبل وبعد از ده سال است.

صفحه ۱۱۷: چون در فلاتهای قدیمی و دور از دریا ید آنها کم است (مانند کشورهای ایران و سویس) خوردن ماهی که ید دارد توصیه شده است.

صفحه ۱۲۳: بدنه قوطی های کنسرو در فشار دادن نباید فرورود که خوردن آن ممکن است باعث مسمومیت گردد.

صفحه ۱۲۷: پست ترین پروتئین ها پروتئین ماهی است زیرا همه اسیدهای آمینه ضروری به همان نسبت که در گوشت حیوانی است در آن نیست و به همین دلیل اگر بپرسند چه قاره ای از لحاظ

وضعش بهتر است باید استرالیا را نام برد که گوسفند فراوانی دارد.

دکتر لوفیشلون در اکواریوم آزمایشگاهی خود در تل آویو اسرائیل بر نوعی از ماهی که در خلیج عقبه، تنگه سوئز، دریای احمر، زندگی می کنند حالت عجیبی مشاهده کرد و به همه جهان اطلاع داد: هر نوبت که چندین ماهی ماده را تنا گذاشت پس از دو هفته یکی از آن ها نر شد.

صفحه ۱۴۴ سطر ۵: بسیاری عقیده دارند کسانی که ادرارشان البومین دارد ولی اوره اشان بالا نیست میتوانند بخورند.

صفحه ۱۴۹: دانشمندان شوروی آلگک ها و قارچها در مدخل فاضل آب کارخانجات کاشتند و بهترین راه جلوگیری از آلوده شدن آب رودخانه ها از مواد دفعی دانستند.

صفحه ۲۴۰ سطر ۲۱: اخیرا با تزریق مقدار زیادی گاز انیدرید کربنیک در لابلائی گوشت موفق شده اند بدون اینکه رنگ بو، مزه گوشت تغییر نماید این عمل را انجام دهند.

بسمه تعالی

هَلْ يَسْتَوِي الَّذِينَ يَعْلَمُونَ وَالَّذِينَ لَا يَعْلَمُونَ

آیا کسانی که می‌دانند و کسانی که نمی‌دانند یکسانند؟

سوره زمر / ۹

مقدمه:

موسسه تحقیقات رایانه ای قائمیه اصفهان، از سال ۱۳۸۵ هـ. ش تحت اشراف حضرت آیت الله حاج سید حسن فقیه امامی (قدس سره الشریف)، با فعالیت خالصانه و شبانه روزی گروهی از نخبگان و فرهیختگان حوزه و دانشگاه، فعالیت خود را در زمینه های مذهبی، فرهنگی و علمی آغاز نموده است.

مرامنامه:

موسسه تحقیقات رایانه ای قائمیه اصفهان در راستای تسهیل و تسریع دسترسی محققین به آثار و ابزار تحقیقاتی در حوزه علوم اسلامی، و با توجه به تعدد و پراکندگی مراکز فعال در این عرصه و منابع متعدد و صعب الوصول، و با نگاهی صرفاً علمی و به دور از تعصبات و جریانات اجتماعی، سیاسی، قومی و فردی، بر مبنای اجرای طرحی در قالب «مدیریت آثار تولید شده و انتشار یافته از سوی تمامی مراکز شیعه» تلاش می نماید تا مجموعه ای غنی و سرشار از کتب و مقالات پژوهشی برای متخصصین، و مطالب و مباحثی راهگشا برای فرهیختگان و عموم طبقات مردمی به زبان های مختلف و با فرمت های گوناگون تولید و در فضای مجازی به صورت رایگان در اختیار علاقمندان قرار دهد.

اهداف:

۱. بسط فرهنگ و معارف ناب ثقلین (کتاب الله و اهل البیت علیهم السلام)
۲. تقویت انگیزه عامه مردم بخصوص جوانان نسبت به بررسی دقیق تر مسائل دینی
۳. جایگزین کردن محتوای سودمند به جای مطالب بی محتوا در تلفن های همراه، تبلت ها، رایانه ها و ...
۴. سرویس دهی به محققین طلاب و دانشجو
۵. گسترش فرهنگ عمومی مطالعه
۶. زمینه سازی جهت تشویق انتشارات و مؤلفین برای دیجیتالی نمودن آثار خود.

سیاست ها:

۱. عمل بر مبنای مجوز های قانونی
۲. ارتباط با مراکز هم سو
۳. پرهیز از موازی کاری

۴. صرفا ارائه محتوای علمی

۵. ذکر منابع نشر

بدیهی است مسئولیت تمامی آثار به عهده ی نویسنده ی آن می باشد .

فعالیت های موسسه :

۱. چاپ و نشر کتاب، جزوه و ماهنامه

۲. برگزاری مسابقات کتابخوانی

۳. تولید نمایشگاه های مجازی: سه بعدی، پانوراما در اماکن مذهبی، گردشگری و...

۴. تولید انیمیشن، بازی های رایانه ای و ...

۵. ایجاد سایت اینترنتی قائمیه به آدرس: www.ghaemiyeh.com

۶. تولید محصولات نمایشی، سخنرانی و...

۷. راه اندازی و پشتیبانی علمی سامانه پاسخ گویی به سوالات شرعی، اخلاقی و اعتقادی

۸. طراحی سیستم های حسابداری، رسانه ساز، موبایل ساز، سامانه خودکار و دستی بلوتوث، وب کیوسک، SMS و...

۹. برگزاری دوره های آموزشی ویژه عموم (مجازی)

۱۰. برگزاری دوره های تربیت مربی (مجازی)

۱۱. تولید هزاران نرم افزار تحقیقاتی قابل اجرا در انواع رایانه، تبلت، تلفن همراه و... در ۸ فرمت جهانی:

JAVA.۱

ANDROID.۲

EPUB.۳

CHM.۴

PDF.۵

HTML.۶

CHM.۷

GHB.۸

و ۴ عدد مارکت با نام بازار کتاب قائمیه نسخه :

ANDROID.۱

IOS.۲

WINDOWS PHONE.۳

WINDOWS.۴

به سه زبان فارسی ، عربی و انگلیسی و قرار دادن بر روی وب سایت موسسه به صورت رایگان .

در پایان :

از مراکز و نهادهایی همچون دفاتر مراجع معظم تقلید و همچنین سازمان ها، نهادها، انتشارات، موسسات، مؤلفین و همه

بزرگوارانی که ما را در دستیابی به این هدف یاری نموده و یا دیتا های خود را در اختیار ما قرار دادند تقدیر و تشکر می
نماییم.

آدرس دفتر مرکزی:

اصفهان - خیابان عبدالرزاق - بازارچه حاج محمد جعفر آواده ای - کوچه شهید محمد حسن توکلی - پلاک ۱۲۹/۳۴ - طبقه
اول

وب سایت: www.ghbook.ir

ایمیل: Info@ghbook.ir

تلفن دفتر مرکزی: ۰۳۱۳۴۴۹۰۱۲۵

دفتر تهران: ۰۲۱ - ۸۸۳۱۸۷۲۲

بازرگانی و فروش: ۰۹۱۳۲۰۰۰۱۰۹

امور کاربران: ۰۹۱۳۲۰۰۰۱۰۹



مرکز تحقیقاتی و ترجمانی

اصفهان

گام‌های

WWW



برای داشتن کتابخانه های تخصصی
دیگر به سایت این مرکز به نشانی

www.Ghaemiyeh.com

www.Ghaemiyeh.net

www.Ghaemiyeh.org

www.Ghaemiyeh.ir

مراجعه و برای سفارش با ما تماس بگیرید.

۰۹۱۳ ۲۰۰۰ ۱۰۹