

บทความวิจัย**ศึกษาเปรียบเทียบกฎหมายอิสลามว่าด้วยอาหารทะเล**

ทวี นุ้ยพอม*

มะรอนิง สาแลมิง**

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาเปรียบเทียบกฎหมายอิสลามว่าด้วยอาหารทะเลเน้นส่วนวัตถุดิบ โดยใช้วิธีการวิจัยเชิงคุณภาพเก็บรวบรวมข้อมูลจากเอกสารใช้วิธีวิเคราะห์ข้อมูลเชิงพรรณนา

ผลการวิจัยพบว่าอิสลามให้ความสำคัญเกี่ยวกับเรื่องของอาหารเป็นอย่างมากทั้งนี้เนื่องจากอาหารมีบทบาทและอิทธิพลต่อมนุษย์ในหลายมิติอาหารในอิสลามจะต้องมีคุณสมบัติหลัก 2 ประการคือหนึ่งทะเลหามายถึงเป็นที่อนุมัติ สองกฎอัยยิบหมายถึงตีมีประโยชน์ปราศจากโทษถูกต้องตามหลักโภชนาการ

ตัวบทบัญญัติอิสลามว่าด้วยอาหารมี 3 ลักษณะคือ 1. ตัวบทบัญญัติที่ระบุว่าทะเล 2. ตัวบทบัญญัติที่ระบุว่าหะรอม 3. ไม่มีตัวบทบัญญัติระบุ

โดยหลักการเดิมอาหารทุกชนิดเป็นที่อนุมัติให้บริโภคได้ยกเว้นอาหารที่มีตัวบทห้ามบริโภค ในอัลกุรอานมีอาหารประเภทสัตว์ 10 ชนิดที่ห้ามบริโภค ท่านนบีมุฮัมมัด(ช.ล.)ได้ห้ามบริโภคสัตว์บางชนิดเช่น ลาบ้าน นกที่มีกรงเล็บแหลมคม สัตว์ดุร้ายมีเขี้ยว

เนื่องจากปัจจัยการผลิตอาหารทะเลครอบคลุมวัตถุดิบ กระบวนการผลิต สถานที่ผลิตเครื่องมือ อุปกรณ์การผลิต การบรรจุหีบห่อ การเก็บรักษา การขนส่งและการวางจำหน่าย ในขณะที่การวิจัยที่แล้วเสร็จนี้เป็นการศึกษาเฉพาะวัตถุดิบของอาหารทะเลเท่านั้น จึงควรมีโครงการวิจัยต่อเนื่องจนครอบคลุมปัจจัยการผลิตอาหารทะเลทั้งหมดคำสำคัญ: แบบวัด, การคิดอย่างมีวิจารณญาณ, เกณฑ์ปกติ

คำสำคัญ: กฎหมายอิสลาม, อาหารทะเล

* นักศึกษาระดับปริญญาเอก หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาอิสลามศึกษา วิทยาลัยอิสลามศึกษา มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี

** ดร. (หลักกฎหมายอิสลาม) อาจารย์ ภาควิชาอิสลามศึกษาวิทยาลัยอิสลามศึกษา มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี

RESEARCH

Comparative Study of Islamic Law on Halal Food*Maroning Salaming***Tawee Nuoporn*****Abstract**

This study examines Islamic Law on Halal food, emphasizing on raw materials. Qualitative method was employed in this study. Data were collected from various sources of document. Descriptive analysis was used in data analysis.

The findings in this study show that Islam emphasizes on various aspects of food due to its importance to human lives. According to Islamic principles, food must contain two main aspects i.e. Halal and Tayyib, or nutritious benefits.

Islamic principles on food can be classified into 3 features: 1) the Halal/lawful, 2) the Haram or forbidden, and 3) No specific provision.

The basic of Islamic principles provides that all types of food are lawful, unless proven otherwise. Al-Quran specifies 10 animals that are forbidden for consumption. The Prophet Muhammad (s.w.) prohibited some other animals, including donkey, any birds with sharp claws, any feral animals with fangs.

This research is on raw materials, not all aspects of Halal food. Other research should be undertaken to cover other aspects including production process, production facilities, production equipment, packaging, storage, logistics, and distribution.

Keywords: Islamic Law, Halal Food

* Doctorate Students, Department Of Islamic Studies, Faculty of Islamic Studies, Prince Of Songkla University Pattani Campus

** Ph.D.(Principles Of Jurisprudence) Lecturer, Department of Islamic Studies, Faculty Of Islamic Studies, Prince Of Songkla University Pattani Campus

บทนำ

อาหารเป็นปัจจัยที่สำคัญต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์เป็นอย่างยิ่ง ซึ่งอาจกล่าวได้ว่ามนุษย์ไม่สามารถที่จะมีชีวิตอยู่อย่างปกติได้หากปราศจากอาหาร ศาสนาอิสลามเองก็ได้ให้ความสำคัญกับอาหารไม่ยิ่งหย่อนไปกว่าสิ่งอื่นๆ ของมนุษย์ จนกระทั่งมีบัญญัติให้บริโภคอาหารที่ดีๆมีประโยชน์ และเป็นที่น่าพอใจโดยบทบัญญัติของศาสนาอิสลาม

โดยรวมมุสลิมสามารถที่จะบริโภคทุกสิ่งที่เป็นอาหารได้ ยกเว้นสิ่งที่ไม่ได้รับการอนุมัติโดยบทบัญญัติของศาสนาอิสลาม ทำให้อาหารบางชนิดไม่เป็นที่อนุญาตให้มุสลิมบริโภคได้ จะด้วยสาเหตุเพราะวัตถุดิบเดิมหรือ ส่วนผสม สิ่งเจือปน กรรมวิธีการ กระบวนการผลิต ผู้ผลิต การบรรจุ การจัดเก็บ การขนส่ง ฯลฯ

ปัจจุบันการผลิตอาหารมีเพียงเพื่อการบริโภคภายในครัวเรือนเหมือนอย่างสมัยก่อนเท่านั้น แต่การผลิตอาหารได้วิวัฒนาการไปสู่การอุตสาหกรรม การพาณิชย์ ธุรกิจการค้า การส่งออกไปยังชุมชน ภูมิภาค ผู้บริโภคต่างๆทั่วโลก

มุสลิมเป็นหนึ่งในบรรดาผู้บริโภครายใหญ่ เพราะ ณ ปี พ.ศ.2557 มีจำนวนมุสลิมถึง 2008 ล้านคน (<http://www.religiouspopulation.com>; <http://www.muslimpopulation.com> สืบค้นเมื่อวันที่ 2 ธันวาคม 2559) สินค้าและบริการทะเลสาบ มีมูลค่าทั่วโลกถึง 1,323 พันล้านดอลลาร์ ตลาดอาหารทะเลสาบเติบโต ประมาณปีละ 17,500 ล้านบาท (Halal Cicot2554,:16) ดังนั้นหากผู้ใดที่มีวัตถุดิบ กรรมวิธีการ กระบวนการผลิต การบรรจุ การจัดเก็บ การขนส่ง ฯลฯ ที่สามารถให้ความมั่นใจกับชาวมุสลิมได้ว่ากิจการอาหารของเขาถูกต้องตามบทบัญญัติของศาสนาอิสลามแล้ว เขาก็จะได้ประโยชน์จากการทำอุตสาหกรรม ธุรกิจการค้า การส่งออก การบริการทะเลสาบกับชาวมุสลิมได้มากที่สุด

ประเทศไทยเห็นถึงความสำคัญอันนี้ จึงมี หน่วยงาน องค์กร โครงการต่างๆมารองรับการเติบโตของกิจการทะเลสาบ

ขณะที่มุสลิมมีการถือปฏิบัติตามสำนักกฎหมายอิสลามหลักๆอยู่ 4 สำนัก โดยแต่ละพื้นที่นิยมสำนักที่แตกต่างกันไป ในเชิงการผลิตเพื่อการส่งออกจึงต้องศึกษาถึงบริบทของแต่ละสำนักกฎหมายอิสลาม และแต่ละพื้นที่ไปในคราวเดียวกันด้วย

กอบปรักกับความรู้อย่างเข้าใจในวิถีของแต่ละศาสนาเป็นสาเหตุสำคัญที่จะทำให้สังคมพหุวัฒนธรรมดำรงอยู่อย่างสันติสุข

ดังนั้นคณะผู้วิจัยจึงสนใจที่จะศึกษาว่าบัญญัติอิสลามเป็นอย่างไรเกี่ยวกับเรื่องว่าด้วยอาหาร และบัญญัติอิสลามเกี่ยวกับอาหารที่ควรรู้ในสังคมมุสลิมไทย

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์การวิจัยเพื่อศึกษาเปรียบเทียบระหว่าง 4 สำนักกฎหมายอิสลามว่าด้วยเรื่องอาหารทะเลสาบด้านวัตถุดิบอันนำไปสู่แนวปฏิบัติที่เป็นเอกภาพในสังคม และยังเป็นข้อมูลอ้างอิงในการทำความเข้าใจแก่คนต่างศาสนิกและผู้สนใจโดยรวมอีกด้วย

วิธีการดำเนินการวิจัย

การวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) ประกอบด้วย แหล่งข้อมูล การเก็บรวบรวมข้อมูล และการวิเคราะห์ข้อมูล ดังนี้

1. แหล่งข้อมูล

ในการวิจัยนี้ ผู้วิจัยจะทำการรวบรวมสืบค้น และศึกษาเปรียบเทียบ วิเคราะห์ จากแหล่งข้อมูลที่สำคัญ 3 ประเภทหลักคือ แหล่งข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Sources) แหล่งข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Sources) และแหล่งข้อมูลตติยภูมิ (Tertiary Sources)

แหล่งข้อมูลปฐมภูมิดังนี้

1) คัมภีร์อัลกุรอานและหนังสือหะดีษต่างๆ

2) หนังสือ ตำรา หรือ เอกสารพิภคที่เกี่ยวข้องกับประเด็นปัญหาอาหารทะเลในส่วนของวัตถุ

โดยตรง

แหล่งข้อมูลทุติยภูมิ ซึ่งจะหมายถึงหนังสือตำรา หรือเอกสารที่เกี่ยวข้องโดยทางอ้อมกับประเด็นปัญหา

แหล่งข้อมูลตติยภูมิ มีเป้าหมายเพื่อใช้ในการอธิบายศัพท์ภาษาอาหรับและภาษาไทย ชื่อสถานที่ เมือง ประเทศ ชีวประวัตินักวิชาการสำคัญๆ ที่ปรากฏในการวิจัยนี้

2. การเก็บรวบรวมข้อมูล

ในการดำเนินการวิจัยนี้ ผู้วิจัยใช้วิธี แนวทางและหลักเกณฑ์ในการเก็บรวบรวมข้อมูล ดังต่อไปนี้

ก. รวบรวม หนังสือ ตำรา และเอกสารต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับประเด็นปัญหา สาระ รายละเอียด รวมถึงสิ่งที่เกี่ยวข้องกับการวิจัยนี้ทั้งโดยตรงและโดยอ้อม

ข. ตรวจสอบความถูกต้อง ครอบคลุม สมบูรณ์ ของแต่ละทัศนะ เนื้อหา หลักฐาน การโต้แย้ง

ค. ชี้แจงที่มาของอายะฮ์ อัลกุรอานที่ปรากฏในการวิจัยนี้

ง. ชี้แจงที่มาของบรรดาหะดีษที่ปรากฏในการวิจัยนี้

จ. ชี้แจงชื่อจริงและชีวประวัติพอสังเขปของปราชญ์อิสลามที่มีชื่อปรากฏในการวิจัยนี้

ฉ. อธิบายชื่อสถานที่ เมืองหรือประเทศที่ปรากฏในการวิจัยนี้

ช. อธิบายชื่อกลุ่ม นิคม ภัทหรือ สำนัก ที่ปรากฏในการวิจัยนี้

3. การวิเคราะห์ข้อมูล

หลังจากการเก็บรวบรวมข้อมูล ผู้วิจัยจะดำเนินการวิเคราะห์ข้อมูลเอกสารโดยยึดวิธีวิชาการหมายถึงอิสลามเป็นหลัก เนื่องจากการวิจัยนี้เป็นการศึกษาเปรียบเทียบระหว่างทัศนะของสำนักทั้งสี่ ซึ่งเป็นสำนักหลักของกฎหมายอิสลามที่นิยมถือตามกันในสังคมมุสลิม ดังนั้นในการวิเคราะห์ สังเคราะห์ ทัศนะ หลักฐาน การโต้แย้ง อ้างอิงของแต่ละประเด็นปัญหาผู้วิจัยจึงใช้หลักเกณฑ์ดังนี้

ก. หลักอศุลลุลฟิกฮ์ (หลักกฎหมายอิสลาม)

ข. หลักเกาะวาฮิดฟิฮียะฮ์ (กฎฟิกฮ์)

ค. หลักการหะดีษ ผู้วิจัยจะยึดหะดีษที่เศาะฮิห์ (ถูกต้อง) และหะดีษหะสัน (ดี) ในการให้นำหน้าเปรียบเทียบระหว่างทัศนะต่างๆ

ง. ทักษะของอุลละมาอ (ปราชญ์) สำหรับทักษะของอุลละมาอ ที่มีความเห็นตรงกันหรือ มีเพียงทักษะเดียว ผู้วิจัยจะถือว่าเป็นทักษะที่ถูกต้อง ส่วนทักษะอุลละมาอที่มีความเห็นต่างกัน ผู้วิจัยจะให้น้ำหนักถือตาม (ตรรกะ) ทักษะที่มีหลักฐานถูกต้องสอดคล้องและยังประโยชน์ ชัดเจนมากที่สุด

สรุปผลและอภิปรายผลการวิจัย

สรุปผล

สรุปผลการวิจัยเรื่อง ศึกษาเปรียบเทียบกฎหมายอิสลามว่าด้วยอาหารทะเลได้ดังนี้

1. ความหมายของอาหารมีความสอดคล้องกันทั้งทางด้านภาษา ด้านศาสนบัญญัติ ตามทักษะของสำนักกฎหมายอิสลามทั้งสี่ และตามมาตรา 4 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร ปี พ.ศ.2522 ซึ่งอาหารคือ สิ่งที่สามารถใช้กินหรือดื่มได้ (ลิซานุลอะหรับ, 1999/8:164 ; อัตตัลกีนิ 1995/1:275; อัลมุบดิอ, 2002/9:193) โดยอาหารมาจากสองแหล่งหลักคือ สัตว์ และอื่นจากสัตว์ คือ พืช ผัก ผลไม้ หลักสำคัญของอาหารในอิสลามมีสองหลักใหญ่คือ ทะเลสาบ (เป็นที่อนุมัติ) และถอยยิบ (ดิมีโภชนาการไม่เป็นพิษภัย) อาหารที่มีเฉพาะโทษหรือมีโทษมากกว่าประโยชน์หรือทั้งคุณและโทษเท่ากันไม่เป็นที่อนุมัติให้มุสลิมรับประทาน อาหารที่มีเฉพาะประโยชน์เป็นที่อนุมัติให้รับประทาน ส่วนอาหารที่มีประโยชน์และมีโทษเพียงเล็กน้อยเป็นที่อนุมัติให้รับประทานได้ตามทักษะที่มีน้ำหนักมากที่สุด (ฮาซียะฮ์อัซซังกีฎีย์ อลาเราะฎาะดินนาศิร, 1980:19)

2. บัญญัติอิสลามว่าด้วยอาหารสามารถแบ่งออกได้ 3 ประเภทดังนี้

1) บัญญัติที่ระบุอาหารที่อนุมัติบริโภค เช่น อาหารทะเลตามความในอายะฮ์ที่ 96 ของซูเราะฮ์ อัล-มาอิดะฮ์ ปศุสัตว์ เป็นที่อนุมัติตามความในอายะฮ์ที่ 1 ของ ซูเราะฮ์ อัล-มาอิดะฮ์

2) บัญญัติที่ระบุอาหารที่ไม่อนุมัติให้บริโภค เช่น อาหาร 10 ชนิดที่ไม่อนุมัติให้บริโภคตามความในอายะฮ์ที่ 3 ของซูเราะฮ์ อัล-มาอิดะฮ์ คือ สัตว์ที่ตายเอง เลือด เนื้อสุกร สัตว์ที่ถูกเปลี่ยนนามอื่นจากอัลลอฮ์ที่มัน (ขณะเชือด) สัตว์ที่ถูกรัดคอตาย สัตว์ที่ถูกตีตาย สัตว์ที่ตกเหวตาย สัตว์ที่ถูกขวิดตาย สัตว์ที่สัตว์ร้ายกัดกิน นอกจากที่พวกเจ้าเชือดกัน และสัตว์ที่ถูกเชือดบนแท่นบูชา

3) ไม่มีบัญญัติระบุ สิ่งที่ไม่บัญญัติระบุเป็นอย่างหนึ่งอย่างใด ก็ให้ถือว่าสิ่งนั้นเป็นที่อนุมัติให้บริโภคได้ ถือตามกฎทางศาสนบัญญัติที่ว่า “ รฐานเดิมของสรรพสิ่งนั้นเป็นสิ่งอนุมัติ” ตามนัยของหลักฐาน เช่นที่ อัลลอฮ์ทรงตรัสไว้ในอายะฮ์ที่ 29 ของซูเราะฮ์ อัล-บะเกาะเราะฮ์ ความว่า “พระองค์คือผู้ที่ได้ทรงสร้างสิ่งทั้งมวลในโลกไว้สำหรับพวกเจ้า ภายหลังจากได้ทรงมุ่งสู่ฟากฟ้า แล้วได้ทำให้มันสมบูรณ์ ขึ้นเป็นเจ็ดชั้นฟ้าและพระองค์นั้นทรงรอบรู้ในทุกสิ่งทุกอย่าง”

3. อาหารทะเลมีบทบาทและส่งผลต่อมิติต่างๆอย่างสำคัญยิ่งไม่ว่าจะเป็นมิติทางจิตวิญญาณ มิติทางสรีระร่างกาย มิติทางการดำเนินชีวิต มิติทางสังคม มิติทางการตอบรับคำขอพร มิติทางวันแห่งการฟื้นคืนชีพ มิติทางอุตสาหกรรมการผลิต และมิติทางธุรกิจส่งออก

4. โดยหลักการเดิมอาหารทุกชนิดเป็นที่อนุมัติให้รับประทาน ตามความของอายะฮ์ที่ 29 จากซูเราะฮ์ อัล-บะเกาะเราะฮ์ และอายะฮ์ที่ 119, 145 จากซูเราะฮ์ อัล-อันอาม ยกเว้นอาหารที่อัลกุรอานหรือหะดีษระบุว่าไม่อนุมัติหรือสิ่งเลวร้ายถึงร่างกายไม่ปรารถนา สิ่งสกปรกเป็นพิษภัย หรือเป็นกรรมสิทธิ์ของผู้อื่น ส่วนสำนักชะนะฟีมีความเห็นว่าสัตว์น้ำอนุญาตให้รับประทานเฉพาะปลาเท่านั้น (บะดาอิอุศศอนาฮียุ, 1986/5:35)

ตามความของอายะฮ์ที่ 3 จากซูเราะฮ์ อัล-มาอิดะฮ์ มีสัตว์ 10 ประเภทต้องห้ามรับประทานคือ สัตว์ที่ตายเองรวมทั้งสัตว์ที่ถูกเชือดผิดหลักการอิสลาม เลือด สุกร สัตว์ที่ถูกพลีให้แก่ผู้อื่นนอกจากอัลลอฮ์ สัตว์ที่

ถูกรัดคอตาย สัตว์ที่ถูกตีตาย สัตว์ที่ตกมาตาย สัตว์ที่ถูกขวิดตาย สัตว์ที่ถูกสัตว์ร้ายกัดกิน สัตว์ที่ถูกเชือดบนแท่นบูชา

ท่านนบีห้ามมิให้รับประทานลาบ่าน นกที่มีกรงเล็บแหลมคม สัตว์ดุร้ายมีเขี้ยว สัตว์ที่กินสิ่งสกปรกเป็นหลัก สัตว์สกปรก

นักวิชาการบางท่าน เช่น อีมาอัมอันนะวารีย์และอัสฮัลมรดารีย์ มีความเห็นว่าสัตว์ที่นบีสั่งให้ฆ่าและสัตว์ที่นบีห้ามฆ่าก็เป็นสัตว์ที่ต้องห้ามรับประทาน (เราฎาะตุฎฎออลิบิน, 1987/3:272; อัลอินศอฟ , 1995/10:361)

5.จากการศึกษาเปรียบเทียบพบว่า กระจ่าง เต่า ตะพาน้ำ แมงดา กระรอก เป็นที่อนุมัติให้บริโภคและแมวเป็นที่ต้องห้ามบริโภค ตามทัศนะที่มีน้ำหนักมากที่สุด ซึ่งเป็นทัศนะของสำนักกฎหมายอิสลามส่วนใหญ่ (อิตตัลกิน, 1995/1:275; อัลมััจญ์มู , 1995/9:30; อัลมุฆนีย์ 1992/13:344) ในขณะที่สำนักชาฟีอีและรายงานหนึ่งของสำนักฮันนาลีมีความเห็นว่า การบริโภคสิ่งดังกล่าวเป็นที่ต้องห้าม (นิฮายะตุลมุหัดัจญ์ , 1993/8:151; บะดาอิอุศศอนาอิฮ์, 1986/5:144) และมีอิกรายงานหนึ่งของสำนักฮันนาลีว่า การรับประทานสิ่งดังกล่าวเป็นสิ่งน่ารังเกียจ (บะดาอิอุศศอนาอิฮ์, 1986/5:144) ซึ่งประเด็นดังกล่าวเคยเป็นที่ถกเถียงและเป็นที่น่าสนใจอย่างกว้างขวางของมุสลิมในประเทศไทย (Halal cicot , 2554 : 142)

อภิปรายผล

1.คำว่า “อาหาร” ในอิสลามนั้นคือสิ่งที่รับประทานได้ มีประโยชน์ต่อร่างกายและหมายรวมถึงเครื่องดื่ม แต่โดยนัยทั่วไปหมายถึงอาหารเป็นส่วนใหญ่ ความหมายของอาหารมีความสอดคล้องกันทั้งทางด้านภาษาและด้านศัพท์ทางวิชาการอิสลามหรือศาสนบัญญัติและพระราชบัญญัติอาหารปี พ.ศ.2522 ความสอดคล้องในนิยามความหมายของอาหารเป็นจุดรวมหนึ่งที่ทำให้ง่ายในการศึกษาสื่อสารเกี่ยวกับประเด็นดังกล่าว (ลีซานุลอะหรับ, 1999/8:/164 ; อิตตัลกิน 1995/1:275; อัลมุบตีฮ์, 2002/9:193)

ประเภท/แหล่งที่มาของอาหาร อาหารมี 2 ประเภทคือสัตว์และพืช สองประเภนี้จึงเป็นฐานของการศึกษาประเด็นอาหารและการบริโภคของมนุษย์

หลักการเดิมของอาหารคือการอนุมัติให้บริโภคได้ยกเว้นอาหารที่มีตัวบทห้ามไว้ เช่น สัตว์ที่ตายเอง เลือด สุกร สัตว์ที่ถูกเปล่งนามอื่นจากอัลลอฮ์ขณะเชือดมัน สัตว์ที่ถูกรัดคอตาย สัตว์ที่ถูกตีตาย สัตว์ที่ตกมาตาย สัตว์ที่ถูกขวิดตาย สัตว์ที่ถูกสัตว์ร้ายกัดกินจนตาย สัตว์ที่ถูกเชือดบนแท่นบูชา สัตว์ปีกที่มีกรงเล็บแหลมคม สัตว์กินสิ่งสกปรกเป็นอาหารหลัก สัตว์ดุร้ายมีเขี้ยว เป็นต้น

เหตุผลการห้ามรับประทานสัตว์บางชนิด เป็นเอกสิทธิ์ของอัลลอฮ์ซึ่งมนุษย์อาจจะทราบเหตุผลการห้ามหรือไม่ทราบ แต่ที่มุสลิมมั่นใจอย่างหนึ่งคือการห้ามการสัง การอนุมัติหรือบัพัญญัติอิสลามโดยรวมมาจากพระผู้เป็นเจ้าของเจ้ามิวิทย์บัญญัติเสมอ

อาหารอื่นจากสัตว์คือพืชผักผลไม้ ตามหลักการเดิมก็เป็นสิ่งรับประทานได้ทั้งหมด ยกเว้น พืชสกปรก พืชมีโทษเป็นพิษภัย พืชเมื่อรับประทานแล้วทำให้มีเมามากพรัองหรือเสียด (อิตตัลกิน, 1995/1:276; อัลมััจญ์มู , 1995/4:212)

พืชที่ต้องห้ามรับประทาน ตามตัวบทที่ระบุเจาะจงหรือบอกลักษณะต้องห้ามมีน้อยกว่าสัตว์มาก มนุษย์จึงมีอิสระในการรับประทานพืชมากกว่าสัตว์เพียงแต่เป็นพืชที่สะอาด ดิบมีประโยชน์ ไม่เกิดโทษ ไม่ทำให้มีเมามากพรัองหรือเสียด ได้มาโดยชอบธรรมก็สามารถบริโภคได้

2.บัญญัติอิสลามว่าด้วยอาหารมี 3 ประเภท

2.1 บัญญัติที่ระบุว่าหะลาล เช่น หะลาล บริโภคปศุสัตว์ สัตว์ทะเลและอาหารทะเล บัญญัติประเภทนี้ถือว่าเป็นบัญญัติหลักของอิสลามในการบริโภค เนื่องจากอัลลอฮ์ทรงตรัสความว่า “พระองค์คือผู้ที่ได้ทรงสร้างสิ่งทั้งมวลในโลกไว้สำหรับพวกเจ้า ภายหลังได้ทรงมุ่งสู่ฟากฟ้า แล้วทำให้มันสมบูรณ์ ขึ้นเป็นเจ็ดชั้นฟ้า และพระองค์ นั้นทรงรอบรู้ในทุกสิ่งทุกอย่าง” (ซูเราะฮ์ อัล-บะเกาะเราะฮ์ : 29) อัลลอฮ์ประทานสรรพสิ่งบนโลกนี้ให้แก่ป่าวของพระองค์ พระองค์จะไม่ประทานสิ่งที่ไม่อนุมัติโดยพระองค์จะประทานเฉพาะสิ่งที่ไม่อนุมัติเท่านั้น

2.2 บัญญัติที่ระบุว่าไม่อนุมัติให้บริโภค เช่น อาหารลิบชนิด ซึ่งจัดอยู่ใน อาหารต้องห้าม 4 ประเภทใหญ่ คือ สัตว์ที่ตายเองรวมทั้งสัตว์ที่ถูกเชือดที่ผิดเงื่อนไขของหลักการอิสลาม เลือด สุกร สัตว์ที่ถูกเชือดเพื่อผู้อื่นจากอัลลอฮ์ตามความของอายะฮ์ที่ 3 จากซูเราะฮ์ อัล-มาอิดะฮ์ และยังมีสัตว์บางประเภทที่ถูกห้ามบริโภคโดยการระบุนั้นมาในรูปแบบของหะดีษหรืออัลสุนนะฮ์ เช่น สัตว์ดุร้ายมีเขี้ยว นกที่มีกรงเล็บแหลมคม ลาบ้าน สัตว์สกปรกหรือสัตว์ที่กินอาหารสกปรกเป็นหลัก

จากการศึกษาพบว่าบัญญัติห้ามการบริโภคอาหารบางชนิดมีสองลักษณะ

ลักษณะที่หนึ่ง บัญญัติการต้องห้ามที่ระบุเจาะจงตัวตนสัตว์ต้องห้ามแต่เดิมอย่างชัดเจน เช่น การห้ามรับประทานสุกร ตามที่อัลลอฮ์ทรงตรัสไว้ในซูเราะฮ์ อัล-มาอิดะฮ์ อายะฮ์ที่ 3

ลักษณะที่สอง บัญญัติการต้องห้ามที่ระบุสาเหตุหรือลักษณะสัตว์ต้องห้ามโดยมิได้เจาะจงตัวตนสัตว์แต่เดิม เช่นการห้ามรับประทานสัตว์ที่ตายเอง สัตว์ที่ถูกเปล่งนามอื่นจากอัลลอฮ์ที่มันขณะเชือด สัตว์ที่ถูกรัดคอตาย สัตว์ที่ถูกตีตาย สัตว์ที่ตกเหวตาย สัตว์ที่ถูกขวิดตาย สัตว์ที่ถูกสัตว์ร้ายกัดกิน สัตว์ที่ถูกเชือดบนแท่นบูชา (อัลอัมมิมะฮ์,1988:12)

2.3 ไม่มีบทบัญญัติระบุเป็นอย่างหนึ่งอย่างใด นักกฎหมายอิสลามส่วนใหญ่ถือว่าสิ่งนั้นเป็นสิ่งหะลาลถือตามกฎทางนิติศาสตร์อิสลามที่ว่า “เดิมของสรรพสิ่งนั้นเป็นที่อนุมัติ” อัลลอฮ์ทรงตรัสไว้ในโองการที่29 ของซูเราะฮ์อัล-บะเกาะเราะฮ์ ความว่า “ พระองค์คือผู้ที่ได้สร้างสิ่งทั้งมวลในโลกไว้สำหรับพวกเจ้า...” และในโองการที่119 ของซูเราะฮ์อัล-อันอาม ความว่า “และมีอะไรเกิดแก่พวกเจ้าที่พวกเจ้าไม่บริโภคสิ่งที่พระนามของอัลลอฮ์ถูกกล่าวบนมัน ทั้งๆที่พระองค์ทรงแจกแจงแก่พวกเจ้าแล้วซึ่งสิ่งที่พระองค์ได้ทรงห้ามแก่พวกเจ้านอกจากสิ่งที่พวกเจ้าได้รับความคับขันให้ต้องการมันเท่านั้น” และในโองการที่145ของซูเราะฮ์อัล-อันอาม ความว่า “จงกลัวเถิด (มุฮัมมัด) ว่า ฉันไม่พบว่ามีสิ่งที่ถูกให้เป็นโองการแก่ฉันนั้น มีสิ่งต้องห้ามแก่ผู้บริโภคที่จะบริโภคมัน นอกจากสิ่งนั้นเป็นสัตว์ที่ตายเอง หรือเลือดที่ไหลออก หรือเนื้อสุกร แท้จริงมันเป็นสิ่งโสภณหรือเป็นสิ่งละเมิด ซึ่งถูกเปล่งนามอื่นจากอัลลอฮ์ที่มัน ถ้าผู้ใดได้รับความคับขัน โดยมีใช้เป็นผู้แสวงหา และมีใช้ผู้ละเมิด แล้วไซ้ แท้จริงพระเจ้าของเจ้านั้น เป็นผู้ทรงอภัยโทษ เป็นผู้ทรงเอ็นดูเมตตา” อัลลอฮ์ทรงแจ้งว่าเมื่อสัตว์ทุกชนิดเป็นที่อนุมัติให้รับประทานได้ยกเว้นสี่ชนิดใหญ่เท่านั้น ดังนั้นนอกจากเนื้อต้องห้ามสี่ชนิดจึงหะลาลให้รับประทานได้ (อัตตัลกิน,1995/1:274 ; อัลมุซนีฮ์,1992/13:343)ท่านนบีมุฮัมมัดกล่าวว่า “มุสลิมที่มีความผิดร้ายแรงที่สุดคือ ผู้ที่ถามหาสิ่งที่ยังไม่ถูกห้าม และถูกห้ามเพราะการถามหาของเขา” (บันทึกโดยอัคริมิฮ์และอบูดาอูดและอิบนุมาญะฮ์และอัลหากิม)

3.อาหารหะลาลมีบทบาทและส่งผลกระทบต่อสิ่งต่างๆที่เกี่ยวข้องเป็นอย่างยิ่ง

3.1อาหารหะลาลในมิติทางวิญญาณ การบริโภคอาหารหะลาลเป็นสิ่งที่ทำให้จิตใจมนุษย์มีความยำเกรงเพิ่มความศรัทธาอันเป็นยอดของความดีงามอัลลอฮ์ทรงตรัสว่า ความว่า “และพวกเจ้าจงบริโภคสิ่ง

อนุมัติที่ตีจากสิ่งที่ไม่อัลลอฮ์ ได้ทรงให้เป็นปัจจัยยังชีพแก่พวกเจ้า และพึงยำเกรงอัลลอฮ์ผู้ซึ่งพวกเจ้าศรัทธาต่อพระองค์เถิด” (ซูเราะฮ์ อัล-มาอิดะฮ์ : 88)

3.2 อาหารทะเลในมิติทางสรีระร่างกาย เนื่องจากการบริโภคอาหารทะเลที่มีประโยชน์ถูกต้องตามหลักโภชนาการทำให้ร่างกายมีการเจริญเติบโตอย่างเหมาะสม การบริโภคสิ่งหะรอมเป็นเหตุให้จิตใจไม่ได้รับการชำระให้สะอาด อาจจะทำให้เสื่อมเสียส่งผลต่อสรีระร่างกายได้

3.3 อาหารทะเลในมิติทางการดำเนินชีวิต การบริโภคอาหารทะเลเป็นการปลดปล่อยพันธนาการตัวเองจากการก้าวเดินของมารร้ายอย่างหนึ่ง และหมายรวมถึงการหลีกเลี่ยงจากสิ่งชั่วร้ายที่มารร้ายชวนชวายเป็นอยู่ เช่น การครอบงำให้ลืมการรำลึกถึงอัลลอฮ์ การล่องลอยให้หลงทาง กีดกันเพื่อให้ออกจากแนวทางที่ถูกต้อง หันเหออกจากแนวทางที่เที่ยงตรง การใช้ให้ทาลามกและความชั่ว ในขณะที่การบริโภคอาหารทะเลเป็นการแสดงออกซึ่งการขอบเขตอัลลอฮ์และพระองค์ก็จะทรงเพิ่มพูนสิ่งดีงามแก่บ่าวผู้ขอบเขต

3.4 อาหารทะเลในมิติทางสังคม การที่มนุษย์ทุกภาคส่วนของสังคม บริโภคสิ่งที่ทะเล สิ่งที่ดีมีประโยชน์ ถูกต้องตามหลักโภชนาการ ไม่ทำลายสิ่งแวดล้อม บริโภคสิ่งที่เป็นการมสลิหิ์ของตนเอง ไม่บริโภคอาหารของผู้อื่นโดยการละเมิด ทำให้ร่างกายเจริญเติบโตในสภาพที่เหมาะสม มีสุขภาพจิต ความคิด พฤติกรรมที่ดีทำให้สังคมโดยรวมเป็นสังคมที่สงบสุข น่าอยู่ มีความจำเริญ

3.5 อาหารทะเลในมิติทางการตอบรับคำขอพร การบริโภคอาหารที่ทะเลเป็นเงื่อนไขหนึ่งของการตอบรับดุอา การวิงวอนขอจากอัลลอฮ์ เนื่องจากผู้ที่ได้มาซึ่งอาหารและการบริโภคที่ไม่ทะเล ดุอา การขอพร คำวิงวอนของเขาอาจถูกอัลลอฮ์ปฏิเสธได้

3.6 อาหารทะเลในมิติทางวันแห่งการฟื้นคืนชีพ การไม่บริโภคสิ่งหะรอมเป็นการรักษาตัวเองให้รอดพ้นจากการลงโทษและไฟนรกของอัลลอฮ์ได้อย่างหนึ่ง ในขณะที่การขอบริโภคสิ่งหะรอมเป็นสาเหตุหนึ่งที่จะถูกลงโทษและไฟนรกเผาไหม้ตามความที่ท่านนบีมุฮัมมัดกล่าวว่า “ไอ้กะอับ บุตรของอุจฎฎะเราะฮ์เมื่อทิ้งออกจากสิ่งผิดบัญญัตินั้น เหมาะสมกับไฟนรกเป็นที่สุด”

3.7 อาหารทะเลในมิติทางอุตสาหกรรมการผลิต เนื่องจากมุสลิมเป็นหนึ่งในผู้บริโภครายใหญ่ของโลก ณ ปี พ.ศ. 2553 จำนวนมุสลิมมีไม่ต่ำกว่า 1,600 ล้านคนและมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ ในขณะที่ตลาดอาหารทะเลเติบโตประมาณปีละ 17,500 ล้านบาท Halal cicut , 2554 : 16) ทำให้หลายๆภูมิภาคตระหนักถึงความสำคัญของอาหารทะเล หลายประเทศตื่นตัว เตรียมที่จะเป็นผู้นำหรือศูนย์กลางของกิจการทะเล ประเทศไทยก็เล็งถึงความสำคัญอันนี้จึงกำหนดให้มีหน่วยงาน องค์กร โครงการต่างๆ มารองรับอุตสาหกรรมการผลิตอาหารทะเล

3.8 อาหารทะเลในมิติทางธุรกิจส่งออก โลกปัจจุบันเชื่อมโยงเข้าด้วยกันด้วยระบบตลาด มีการผลิตแบบอุตสาหกรรมเป็นพื้นฐาน การผลิตอาหารในโลกปัจจุบันส่วนใหญ่เป็นการผลิตเพื่อป้อนสู่ตลาด ที่ผลิตเพื่อบริโภคเองในครัวเรือนมีปริมาณน้อย ตลาดอาหารโลกจึงมีบทบาทอย่างสูงต่อโภชนาการและการสนองอาหารแก่ชาวโลกในปัจจุบันและอนาคต ณ ปี พ.ศ. 2551 มีประชากรมุสลิมถึง 1.627 พันล้านคนหรือร้อยละ 24.31 ที่ต้องการบริโภคอาหารที่ได้รับอนุมัติหรืออนุญาตให้บริโภคได้เรียกว่าอาหารทะเล โดยมีอัตราการเติบโตเพิ่มขึ้น คิดเป็นร้อยละ 12 ต่อปี และสินค้าทะเลไม่ได้จำกัดการบริโภคเฉพาะในกลุ่มมุสลิมเท่านั้น แต่ยังได้รับความนิยมแม้ในกลุ่มผู้บริโภคที่ไม่ใช่มุสลิมที่เน้นในเรื่องสุขภาพที่มองว่าทะเลเป็นอาหารที่สะอาดและปลอดภัยได้หันมาบริโภคผลิตภัณฑ์อาหารทะเลมากขึ้นถือว่าเป็นโอกาสทางธุรกิจการผลิตเพื่อส่งออกอีกทางหนึ่ง

4. โดยหลักการเดิมอาหารทุกชนิดเป็นที่อนุมัติให้บริโภค ตราบใดที่ยังไม่มีหลักฐานหรือเหตุผลผันเปลี่ยนเป็นอย่างอื่น ถ้อยตามความของอายะฮ์ ที่ 29 จากซูเราะฮ์ อัล-บะเกาะเราะฮ์ เพราะอัลลอฮ์ประทานทุกสิ่งบนโลกนี้แก่บ่าวของพระองค์ พระองค์จะไม่ประทานสิ่งที่ไม่อนุมัติ โดยพระองค์จะประทานสิ่งที่อนุมัติเท่านั้น ท่านนบีมูฮัมมัด กล่าวว่า “มุสลิมที่มีความผิดร้ายแรงที่สุดคือผู้ที่ถามหาสิ่งที่ยังไม่ถูกต้องห้าม และถูกต้องห้ามเพราะการถามหาของเขา” บันทึกโดยอัลบุคอรีและมุสลิม(เมาสุอะฮ์ อัลหะดีษอัลชะรีฟอัลกุตุบอัลลิตตะฮ์, 2000:607,1092) หะดีษดังกล่าวบ่งชี้ว่าทุกสิ่งที่ไม่อนุมัติ จะไม่ถูกต้องห้ามยกเว้นโดยการต้องห้ามที่เฉพาะเจาะจง และบางครั้งบางสิ่งถูกต้องห้ามเพราะการถามหาของบางคน นอกจากนั้นทุกสิ่งเป็นที่อนุมัติและถ้อยตามกฎทางกฎหมายอิสลามที่ว่า : เดิมทุกสิ่งเป็นที่อนุมัติ

5. จากการศึกษาพบว่า กระต่าย เต่า ตะพาบน้ำ แมงดา กระจอก เป็นที่อนุมัติให้บริโภค เพราะเดิมทุกสิ่งเป็นที่อนุมัติให้บริโภค และไม่พบหลักฐานห้ามการบริโภคสิ่งดังกล่าว ประกอบกับยังไม่มีข้อพิสูจน์ว่าการบริโภคสัตว์ดังกล่าวเป็นพิษภัย ในขณะที่แมวเป็นสิ่งที่ต้องห้ามบริโภคเนื่องจากมีข้อห้ามชัดเจนจากหะดีษของท่านนบีและแมวเป็นสัตว์ชนิดหนึ่งที่มีเขี้ยวใช้ในการจู่โจมป้องกันตัวหรือขย้ำเหยื่อ (อัตตัลกิน, 1995/1:275; อัลมััจญ์มูฮ์ , 1995/9:30; อัลมุขนีญ์ 1992/13:344)

ข้อเสนอแนะ

จากผลการวิจัยเรื่อง ศึกษาเปรียบเทียบกฎหมายอิสลามว่าด้วยอาหารทะเล คณะผู้วิจัยมีข้อเสนอแนะดังนี้

1.1 ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการนำผลวิจัยไปใช้

จากการศึกษาพบว่าอิสลามมีหลักสำคัญบางประการเกี่ยวกับอาหารซึ่งเป็นหลักที่นักวิชาการอิสลามและสังคมยอมรับทั้งสิ้น ดังนั้นในภาคปฏิบัติจึงจำเป็นต้องถือปฏิบัติตามนั้น ในขณะที่การวิจัยพบว่าประเด็นปลีกย่อยของข้อกำหนดบทบัญญัติการรับประทานสัตว์บางชนิดมีความแตกต่างกันตามสำนักกฎหมายอิสลามทั้งสิ้น สำนัก แนวปฏิบัติหลักคือการอิงกับหลักฐานของบทบัญญัติอิสลาม และรับฟังให้เกิดเหตุแก่ผู้ไม่เห็นต่างโดยไม่ทำให้ความแตกต่างเป็นชนวนไปสู่ความขัดแย้งที่เป็นปัญหา

1.2 ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการทำวิจัยในประเด็นที่เกี่ยวข้องในอนาคต

เนื่องจากปัจจัยการผลิตอาหารทะเล ครอบคลุมวัตถุดิบ กระบวนการผลิต สถานที่ผลิต เครื่องมือ อุปกรณ์การผลิต การบรรจุหีบห่อ การเก็บรักษา การขนส่งและการวางจำหน่าย ในขณะที่การวิจัยที่แล้วเสร็จนี้เป็นการศึกษาเฉพาะวัตถุดิบดั้งเดิมของอาหารทะเลเท่านั้น จึงควรมีโครงการวิจัยต่อเนื่องจนครอบคลุมปัจจัยการผลิตอาหารทะเลครบถ้วน

บรรณานุกรม

- ฝ่ายกิจการทะเลาะคณะกรรมกลางอิสลามแห่งประเทศไทย HALALCICOT ปีที่ 10 ฉบับที่ 3 ประจำเดือน มิถุนายน 2554
- อาลลุซซีด . ศอลิฮฺบินอับดุลอะซีซ . 2000 . **เมาสุอะฮฺอัลหะดีษอัชชะรีฟอัลกุดุบอัลลิตตะฮฺ** . ดารุสสลวา . ซาอูดิอาราเบีย .รียาด .มลินันชวัตเตาซีฮฺ
- อัสซังกีฎี . อะห์หมัดบินอะห์หมัด . 1980 . **ฮาซียะฮฺอัซซังกีฎีฮฺอลาเราะฎาะติเนาติร** . ดารุลมะฮารีฟ . รียาด . ซาอูดิอาราเบีย
- อันนะวะวีย์ . ะหฺยาบินชะรอฟ . 1992 . **เราะฎาะตุลฎอสิบีนเลบานอน** .เบรุต .ดาร์ลุคุดุบอัลอิลมียะฮฺ . อันนะวะวีย์ .ยะหฺยาบินชะรอฟ .1995. **อัลมััจญ์มูฮฺ** .ดาร์อิหฺยาอิตตุรอซซิละรอปี .1995.เบรุต เลบานอน
- อัลบาคดาดี .อบูมุฮัมหมัด อับดุลอะฮาบ .1995. **อัตตัลกีน** .ดาร์ลุฟิกร .เบรุต .เลบานอน
- อัลเฟาซาน . ศอลิฮฺบินเฟาซาน . 1988 . **อัลอัฎอิมะฮฺ** . ดาร์ลมะฮารีฟ . รียาด . ซาอูดิอาราเบีย
- อัลมัคดิสีย์ . อับดุลลลฮฺบินมุฮัมหมัด . 1992 . **อัลมุฆนีฮฺ** . ฮิจญ์ลิลฎิบบาอะฮฺ . ไคโร . อียิปต์
- อิบนุมุฟลิหฺ . อิบรอฮีมบินมุฮัมหมัด . 2000 . **อัลมุบตีฮฺฟีซัรหิลมุกันีย** . อัลมัคตับอัลอิสลามีย์ . เบรุต . เลบานอน
- อิบนุมันซูร . มุฮัมหมัดบินมุกรรอม . 1999 . **ลิสานุลอะหรับ** . ดาร์อิหฺยาอิตตุรอซซิละรอปี . เบรุต . เลบานอน