

УДК 34

DOI: 10.34670/AR.2020.60.94.026

## К вопросу о запрещенной еде в исламе

### Эльмурзаев Сайдамин Мусаевич

Кандидат юридических наук,  
доцент кафедры управления и административно-правовых дисциплин,  
подполковник внутренней службы,  
Владимирский юридический институт  
Федеральной службы исполнения наказаний России,  
600020, Российская Федерация, Владимир, ул. Большая Нижегородская, 67е;  
e-mail: elmurzaev@mail.ru

### Эльмурзаев Казбек Мусаевич

Капитан полиции,  
преподаватель цикла,  
Центр переподготовки МВД России по Чеченской Республике,  
364061, Российская Федерация, Грозный, просп. Хусейна Исаева, 21;  
e-mail: elmurzaev@mail.ru

#### Аннотация

Пищевые запреты в исламе, о которых хорошо осведомлены в современном обществе не только верующие, но и граждане в целом, имеют под собой нетривиальную основу. Цель статьи – раскрыть религию как код безопасности человечества. Со стороны множественные запреты представляются усложнением жизни, суеверием, стереотипами доиндустриального общества. Однако пищевые запреты связаны с облегчением жизни человека, их цель – показать людям, что полезно и необходимо для жизни, а от чего стоит воздержаться для их же блага. Также нужно помнить о действии принципа «разрешено все, что не запрещено». Следовательно, в мусульманской кулинарии не так много ограничений, как кажется на первый взгляд. Основной критерий для правоверных в исламе относительно дозволенности – халяль или харам. Если в основных шариатских вопросах мнения относительно разрешенного и запрещенного совпадают, то вопрос питания имеет свои тонкости и различия в каждой богословско-правовой школе (мазхабах). В основе своей они схожи и имеют общие принципы, которые базируются на явных доводах, приведенных в Кур`ане и Благородной сунне. По большей части это касается мяса определенных видов животных: какие позволяется употреблять в пищу (халяль) и сильно не осуждается Шариатом (мубах), а какие запретны (харам) либо порицаемы (макрух). Характерным примером является употребление некоторыми мусульманскими народами конины. У казахов, киргизов, татар и башкир она является распространенным и популярным видом мяса. С другой стороны, узбеки, таджики и турки, которые придерживаются того же ханафитского мазхаба, не употребляют конину – для них эта еда не дозволена. Общим в мясном рационе всех этих наций является полное исключение свинины в соответствии с категоричным религиозным предписанием.

**Для цитирования в научных исследованиях**

Эльмурзаев С.М., Эльмурзаев К.М. К вопросу о запрещенной еде в исламе // Вопросы российского и международного права. 2020. Том 10. № 7А. С. 187-192. DOI: 10.34670/AR.2020.60.94.026

**Ключевые слова**

Еда, ислам, запрет, право, регулирование, безопасность, верующие, религия.

**Введение**

В Своем Слове Всевышний предупредил верующих, что Его Посланнык будет направлять людей в данном вопросе: «Он повелит им совершать одобряемое и запретит совершать предосудительное, объявит дозволенным благое и запрещенным скверное, освободит их от бремени и оков. Те, которые уверуют в него, станут почитать его, окажут ему поддержку и последуют за ниспосланным вместе с ним светом, непременно преуспеют» (7: 157).

В целом каждый вид живущих на суше травоядных животных (т.е. всех, кроме хищников) разрешено употреблять в пищу. При этом не является каноническим препятствием то, что некоторые копытные домашние животные, такие как верблюд, бык, корова, козел, буйвол, овца, баран и др., могут использоваться в хозяйстве не только для получения мяса и молока, но и в качестве источника шерсти, шкур или как тягловая сила: «Он также сотворил скот, который приносит вам тепло и пользу. Вы также употребляете его в пищу» (16:5).

**Основная часть**

Исключением в названном выше ряду выступает осел, отнесенный к категории харам: «Аллах – тот, кто создал для вас скотину, чтобы на некоторых из них вы ездили верхом, а другими – питались» (40:79).

По конине имам Абу Ханифа высказал мнение о порицаемости (макрух танзихи), поскольку лошадь используется как средство передвижения. Имамы Абу Юсуф и Мухаммад отнесли конину к категории дозволенной пищи. Поэтому она считается разрешенной у ханафитов, и в то же время лучше воздержаться от ее употребления.

Вторым важным критерием, по которому определяются дозволенность или запрет мясного продукта – это правильный забой скота (забиха) и мертвечина: «Вам запрещены мертвечина, кровь, мясо свиньи и то, над чем не было произнесено имя Аллаха, или было задушено, или забито до смерти, или подохло при падении, или заколото рогами, или задрано хищником, если только вы не успеете зарезать его, и то, что зарезано на каменных жертвенниках» (5:3).

В фикхе (т.е. исламском праве) мертвечиной считается любое живое существо, погибшее вследствие естественной смерти, удушья, от утопления, сгоревшее в пожаре, подвергшееся поражению электрическим током или умершее в результате травмирования. К употреблению разрешены лишь те животные и дикие звери, которые забиты целенаправленно либо были убиты во время охоты.

Что касается рыбы, в мазхабе ханафитов также запрещено употреблять рыбу, умершую в своей родной стихии естественным образом [MUSDJA, 2018]. Однако в случае, если на нее подействовали внешние природные факторы или она была выброшена волной на берег, такую рыбу признают халяльной.

Неправильный забой животного (например, без упоминания имени Всевышнего или с упоминанием каких-либо идолов) приравнивает такое мясо к мертвечине. Шариатом установлены правила правильного забоя животного, основанные на гуманном подходе к живым существам. Создаются максимальные условия, чтобы животное не боялось, не испытывало сильной боли и тяжелых длительных мук [Alsolamy, 2014]. Также правильный забой предполагает обязательное кровопускание, в отличие от современного метода забоев электрошоком и сдиранием кожи у животного, которое, по сути, находится без сознания. Очень важно и необходимо при этом, чтобы при заклании было сказано: «Бисмилляхи. Аллаху Акбар! (Во имя аллаха. Аллах Велик!)». При этом забойщик не обязательно должен быть мусульманином, совершающим пятикратный намаз.

В отношении морепродуктов действуют свои правила. По ханафитскому мазхабу дозволено есть только рыбу, а крабы, кальмары, креветки не относятся к халялю. В шафиитском мазхабе разрешено употреблять всех морских и речных животных, которые не могут жить на суше или находиться долгое время без воды (как, к примеру, кит или дельфин).

Ученые трех мазхабов (шафиитского, маликитского и ханбалитского) считают возможным применение в пищу морских крабов и кальмаров, обосновывая свое мнение на общем разрешении на морепродукты в Священной Книге ислама: «Вам дозволены морская добыча и еда во благо вам и путникам, но вам запрещена охотничья добыча на суше, пока вы находитесь в "в ихраме" (на хадже)» (5:96).

Дозволенность (халяль) таких морских продуктов, как креветки, особенно тем, кто живет в неисламских странах, из-за трудности питаться халяльным мясом является своего рода облегчением их следования религии.

Если вопрос с мясными продуктами более или менее ясен, то когда речь идет о современных продовольственных товарах, в составе которых много примесей, возникает множество разногласий [Soon, Chandia, Regenstein, 2017]. Например, желатин, который может готовиться как из свинины, так и крупного рогатого скота. Если в первом случае желатин будет харамом, то для произведенного из другого животного появляется условие для разрешения: оно должно быть забито по канонам ислама.

Нет единогласного мнения о кармине, приготовленном из насекомых. Этот ингредиент придает напиткам и продуктам красный цвет [Heidari et al., 2015]. Также нет единогласного решения в вопросе сычужного фермента.

Считая эти продукты разрешенными, сторонники такой позиции опираются на хадис: «Самым лучшим уксусом является уксус, полученный из вина» (хадис передал аль-Байхаки).

В данной ситуации речь идет об изменении структуры вещества под воздействием химических процессов, когда продукт теряет свои первоначальные свойства, цвет, запах.

В этих случаях можно избегать употреблять такие продукты с сомнительным составом, выбирая альтернативные продукты. Например, желатин успешно заменяют агаром (водорослями), а сычужный фермент животного происхождения – на микробиологический.

Резюмируя, перечислим, на что в исламе действуют следующие пищевые запреты:

1. То, на что введен явный запрет в Коране (свинина, осел, мертвечина).
2. Наземные существа без крови (муха, паук, скорпион и т.д.). Исключением выступает лишь саранча, согласно хадису от Ибн Аби Авфа (р.а.).
3. Земноводные и рептилии, которые могут обитать одинаково и в воде, и на поверхности земли (лягушки, змеи, крокодилы).
4. Все животные, причиняющие вред (мыши, ежи).
5. Хищные животные (волк, лев, лиса, собака, кошка, медведь).

6. Хищные птицы, которые охотятся на прочих животных, применяя свои когти (сокол, ястреб).

Два последних запрета основаны на хадисе Заключительного Божьего посланника, назвавшего запретным мясо хищников с клыками и птиц с когтями (передал Муслим).

7. В ханафитском мазхабе считается макрухом употребление мяса и молока животных, питающихся нечистью.

8. Продукты, состав которых включает запрещенные ингредиенты, включая алкоголь.

## Заключение

Проанализировав различные пищевые ограничения, можно сделать некоторые выводы.

Исламская традиция является экофильной, почитающей все живое как творение Бога и призывающей убивать только для потребления и делать это осознанно, не автоматизированно, как сегодня имеет место забой скота и птицы на предприятиях. Забой животных ограничен множеством этических предписаний, что демонстрирует уважение к живому и понимание ответственности за деяние.

В исламской традиции, как, впрочем, и в православии, потребление мяса было сезонным и представляло собой жертву Всевышнему. Сегодня имеет место распространение мясоедения как каждодневной практики, что несет угрозу здоровью и нарушает экологическое равновесие.

Деление животной пищи на дозволенное к употреблению и запретное может иметь самые неожиданные интерпретации в русле современной эпидемиологической ситуации. Существуют гипотезы, что СПИД развился вследствие поедания обезьян в Африке, а коронавирус – от употребления летучих мышей и панголинов. Очевидно, что в донаучный период не было возможности тестировать заболевших, однако религия, как предшествующий науке код устойчивости человечества, по-своему ограничивала человека в его пищевых привычках, что оказывало санитарное действие.

## Библиография

1. Ali M.E. et al. Multiplex PCR assay for the detection of five meat species forbidden in Islamic foods // *Food Chemistry*. 2015. No. 177. P. 214-224.
2. Alsolamy S. Islamic views on artificial nutrition and hydration in terminally ill patients // *Bioethics*. 2014. No. 28(2). P. 96-99.
3. Bekir Alboga M.A. Ritual slaughter: Animal friendly slaughter and protection of animals in Islam // *Deutsche Tierärztliche Wochenschrift*. 2003. No. 110(5). P. 189-192.
4. Benelmouffok P.A. Religious prescriptions of islam and consumption of the animal flesh: Hygienic and health implications // *Bulletin de l'Academie Veterinaire de France*. 2008. No. 161(4). P. 323-331.
5. Dorairajoo S. Halal crab, haram crab: Understanding islam in southern thailand through the lens of seafood // *Globalized Eating Cultures: Mediation and Mediatization*. 2018. URL: [https://doi.org/10.1007/978-3-319-93656-7\\_13](https://doi.org/10.1007/978-3-319-93656-7_13)
6. Harmful practices affecting women's health // *Vie et Sante*. 1990. No. 4. P. 7-10.
7. Heidari T. et al. Maternal Experiences of Their Unborn Child's Spiritual Care: Patterns of Abstinence in Iran // *Journal of Holistic Nursing*. 2015. No. 33(2). P. 146-158.
8. Kashim M.I. et al. Principles regarding the use of Haram (Forbidden) sources in food processing: A critical Islamic analysis // *Asian Social Science*. 2015. No. 11(22). P. 17-25.
9. Musdja M.Y. The risks of cosuming haram food from medical perspectives // *Malaysian Journal of Consumer and Family Economics*. 2018. No. 21. P. 132-143.
10. Priyatno A.M., Putra F.M., Cholidhazia P., Ningsih L. Combination of extraction features based on texture and colour feature for beef and pork classification // *Journal of Physics: Conference Series*. 2020. Vol. 1563.
11. Sattar S.P., Ahmed M.S., Majeed F., Petty F. Inert Medication Ingredients Causing Nonadherence Due to Religious Beliefs // *Annals of Pharmacotherapy*. 2004. No. 38(4). P. 621-624.
12. Soon J.M., Chandia M., Regenstein J.M. Halal integrity in the food supply chain // *British Food Journal*. 2017. No. 119(1). P. 39-51.

---

## To the issue of forbidden food in Islam

**Saidamin M. El'murzaev**

PhD in Law,  
Department of management and administrative legal disciplines,  
Lieutenant Colonel of the Internal Service,  
Vladimir Law Institute of the Federal Penitentiary Service,  
600020, 67e Bol'shaya Nizhegorodskaya str., Vladimir, Russian Federation;  
e-mail: elmurzaev@mail.ru

**Kazbek M. El'murzaev**

Police Captain,  
Lecturer  
of the Course of the Training Centre of the MIA of Russia  
in the Chechen Republic,  
364061, 21 Huseyn Isaev ave., Grozny, Russian Federation;  
e-mail: elmurzaev@mail.ru

### Abstract

Food prohibitions in Islam, which are well-known in modern society not only believers, but also citizens in General, have a non-trivial basis. The article aims to reveal religion as the security code of humanity. From the outside, multiple prohibitions seem to complicate life, superstitions, stereotypes of pre-industrial society. However, food bans are associated with the facilitation of human life. Their goal is to show people what is useful and necessary for life, and what should be refrained from for their own good. You also need to remember the operation of the principle "everything is allowed that is not forbidden". Consequently, there are not as many restrictions in Muslim cooking as it seems at first glance. The main criterion for the faithful in Islam regarding permissiveness is Halal or Haram. If in the main Sharia questions opinions about what is allowed and what is forbidden coincide, then the question of nutrition has its own subtleties and differences in each theological and legal school (madhhabah). They are basically similar and have common principles that are based on explicit arguments given in the Qur'an and the Noble Sunnah. For the most part, this applies to the meat of certain types of animals: which are allowed to eat (Halal) and are not strongly condemned by Sharia (mubah), and which are forbidden (Haram) or censured (makruh). A typical example is the use of horse meat by some Muslim peoples. Among Kazakhs, Kirghizs, Tatars and Bashkirs, it is a common and popular type of meat. On the other hand, Uzbeks, Tajiks and Turks who adhere to the same Hanafi madhhab do not eat horse meat – this food is not allowed for them. Common in the meat diet of all these nations is the complete exclusion of pork, in accordance with a categorical religious prescription.

### For citation

El'murzaev S.M., El'murzaev K.M. (2020) K voprosu o zapreshchennoi ede v islame [To the issue of forbidden food in Islam]. *Voprosy rossiiskogo i mezhdunarodnogo prava* [Matters of Russian and International Law], 10 (7A), pp. 187-192. DOI: 10.34670/AR.2020.60.94.026

**Keywords**

Food, Islam, prohibition, law, regulation, safety, believers, religion.

**References**

1. Ali M.E. et al. (2015) Multiplex PCR assay for the detection of five meat species forbidden in Islamic foods. *Food Chemistry*, 177, pp. 214-224.
2. Alsolamy S. (2014) Islamic views on artificial nutrition and hydration in terminally ill patients. *Bioethics*, 28 (2), pp. 96-99.
3. Bekir Alboga M.A. (2003) Ritual slaughter: Animal friendly slaughter and protection of animals in Islam. *Deutsche Tierärztliche Wochenschrift*, 110(5), pp. 189-192.
4. Benelmouffok P.A. (2008) Religious prescriptions of Islam and consumption of the animal flesh: Hygienic and health implications. *Bulletin de l'Academie Veterinaire de France*, 161(4), pp. 323-331.
5. Dorairajoo S. (2018) Halal crab, haram crab: Understanding Islam in southern Thailand through the lens of seafood. *Globalized Eating Cultures: Mediation and Mediatization*. Available at: [https://doi.org/10.1007/978-3-319-93656-7\\_13](https://doi.org/10.1007/978-3-319-93656-7_13) [Accessed 15/06/2020].
6. Harmful practices affecting women's health (1990). *Vie et Sante*, 4, pp. 7-10.
7. Heidari T. et al. (2015) Maternal Experiences of Their Unborn Child's Spiritual Care: Patterns of Abstinence in Iran. *Journal of Holistic Nursing*, 33(2), pp. 146-158.
8. Kashim M.I. et al. (2015) Principles regarding the use of Haram (Forbidden) sources in food processing: A critical Islamic analysis. *Asian Social Science*, 11(22), pp. 17-25.
9. Musdja M.Y. (2018) The risks of consuming haram food from medical perspectives. *Malaysian Journal of Consumer and Family Economics*, 21, pp. 132-143.
10. Priyatno A.M., Putra F.M., Cholidhazia P., Ningsih L. (2020) Combination of extraction features based on texture and colour feature for beef and pork classification. *Journal of Physics: Conference Series*, 1563.
11. Sattar S.P., Ahmed M.S., Majeed F., Petty F. (2004) Inert Medication Ingredients Causing Nonadherence Due to Religious Beliefs. *Annals of Pharmacotherapy*, 38(4), pp. 621-624.
12. Soon J.M., Chandia M., Regenstein J.M. (2017) Halal integrity in the food supply chain. *British Food Journal*, 119(1), pp. 39-51.