

## 60212 - هل يحرم تخمير الشاي ؟!

### السؤال

وقد عيني في مجلة قديمة الإصدار، ومما أثارني فيها هو التالي - وسأذكر لكم عبارات المجلة كما وردت عن الشاي وفوائده - : يمكن الاختلاف بين الشاي الأخضر والأسود في طريقة الحفظ و "التخمير" بعد القطف، ويتم الحصول على الشاي الأسود المشهور بالشاي السيلاني أو الإنجليزي من الشاي الأخضر، وذلك بعد قطف الأوراق الغضة وتجفيفها بأسلوب بسيط وتخضع للترطيب والنقع حتى "التخمير" .

سؤال هو : هل عملية تخمير الشاي هذه تعتبر حراماً؟.

### الإجابة المفصلة

تخمير الشاي الوارد ذكره في المقال ليس هو التخمير الذي يحصل للعنب والتمر وغيرها من أجل الإسكار، وإنما معنى التخمير هنا هو "الأكسدة" ، ومعناها : تعريض الشاي للأكسجين لمدة 3 ساعات على حسب قول أهل الخبرة .

فالشاي الأخضر تعامل أوراقه بعد قطفها بالبخار ثم تجفف مباشرة ، ولا يتعرض لأي أكسدة بل يحتفظ بالتركيبة نفسها الموجودة في الشاي الطازج .

وأما الشاي الأحمر - أو الأسود - : فتفرد أوراقه بعد جمعها في طبقات رقيقة على شبكة من السلك أو الخيش للتخلص من الماء الزائد، ثم تفتت الأوراق وتنخل ، ويطبق على القطع الصغيرة عملية تخمير (أكسدة) ، وذلك بتعريض أوراق الشاي الطازجة للأكسجين لمدة 3 ساعات حيث يفقد فيها الشاي اللون الأخضر ويصبح داكن اللون لحصول بعدها على الشاي الأسود ، ويسمى "الشاي الأسود" باعتبار أصل أوراقه ، و "الأحمر" باعتبار لونه بعد صنعه .

وإذا كان هذا التعريض للأكسجين جزئياً فإننا نحصل على شاي شبه مخمر بين الأخضر والأسود ، ويسمى "التنين" ، ويجمع في صفاتيه ونكتته بين الأسود والأخضر .

انظر : "موسوعة الأعشاب الطبية" للدكتور الصيدلي أحمد محمد عوف ، و "قاموس الغذاء والتداوي بالنبات" "أحمد قدامة ، دار النفائس ، وكتاب "الغذاء لا الدواء" للدكتور صبري القباني ، دار العلم للملايين ، وكلها مرتبة على الحروف الهجائية .

هذا ما وقفنا عليه من كلام أهل الخبرة بهذا المجال ، وبه يتبيّن أن عملية تخمير أوراق الشاي ليست حراماً ، وأن تخميره هو تعريضه للأكسجين ، ولا نعرف أن أحداً من أهل العلم حرمـه .

وقد سُئل الشيخ عبد العزيز بن باز - رحمـه الله - :

يقول البعض : إن الشاي هو من الخمور ، لأن تحضيره يتم عن طريق تخمير أوراق نبات الشاي الأخضر لتصبح سوداء ؟

فأجاب :

لا أصل لهذا القول فيما نعلم .

فتاوى إسلامية - ( 3 / ص 441 ) .

والله أعلم .