60212 ـ هل يحرم تخمير الشاي ؟!

السؤال

وقعت عيني في مجلة قديمة الإصدار ، ومما أثارني فيها هو التالي ـ وسأذكر لكم عبارات المجلة كما وردت عن الشاي وفوائده ـ : (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 " .
سؤالي هو : هل عملية تخمير الشاي هذه تعتبر حراماً ؟.

الإجابة المفصلة

الحمد لله.

تخمير الشاي الوارد ذِكره في المقال ليس هو التخمير الذي يحصل للعنب والتمر وغيرهما 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 ـ : فتفرد أوراقه بعد جمعها في طبقات رقيقة على شبكة من السلك أو الخيش للتخلص من الماء الزائد ، ثم تفتت الأوراق وتنخَّل ، ويطبق على القطع الصغيرة عملية تخمير (أكسدة) ، وذلك بتعريض أوراق الشاي الطازجة للأكسجين لمدة 3 ساعات حيث يفقد فيها الشاي اللون الأخضر و يصبح داكن اللون لنحصل بعدها على الشاي الأسود ، ويسمى " الشاي الأسود " باعتبار أصل أوراقه ، و " الأحمر " باعتبار لونه بعد صنعه .

وإذا كان هذا التعريض للأكسجين جزئيّاً فإننا نحصل على شاي شبه مخمر بين الأخضر والأسود ، ويسمى " التنين " ، ويجمع في صفاته ونكهته 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 القبَّاني ، دار العلم للملايين ، وكلها مرتبة على الحروف الهجائية .

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

وقد سئل الشيخ عبد العزيز بن باز ـ رحمه الله ـ :

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

فأجاب :

لا أصل لهذا القول فيما نعلم .

فتاوى إسلامية ـ (3 / ص 441) .

والله أعلم .