

627887 – هل يجوز استخدام خميرة الساوردو لتخمير الخبز؟

السؤال

هل خميرة الساوردو المكونة من دقيق قمح وماء والمخمرة في فترة شهر بطرح جزء منها والزيادة عليها دقيق وماء حلال؟ وإن تُركت في الثلاجة لعدة أيام؟ بعد عدة أيام تنفصل إلى سائل رمادي كحولي، وباقي الخميرة بالأسفل، ويفضل أن أقلبه قبل أن أستعملها لتخمير الخبز.

ملخص الإجابة

يجوز استخدام خميرة الساوردو لتخمير الخبز لأن نسبة الكحول فيها يسيرة جداً مستهلكة ومتحللة

الإجابة المفصلة

الحمد لله.

أولاً:

خميرة الساوردو (Sourdough starter) هي خليط طبيعي يُستخدم لتخمير الخبز، يتكوّن أساساً من دقيق وماء، يُترك ليتخمّر بفعل كائنات دقيقة موجودة طبيعياً في الهواء، وعلى سطح الدقيق.

وتحتوي خميرة الساوردو على: خمائر برية وبكتيريا نافعة (مثل بكتيريا حمض اللاكتيك) وهذه الكائنات تتغذى على السكريات في الدقيق وتنتج غاز ثاني أكسيد الكربون يجعل العجين ينتفخ، وأحماض طبيعية تعطي الخبز طعماً حامضاً مميزاً.

وبعد التخمير تحتوي على كمية صغيرة جداً من الكحول، حيث إنّ الخمائر البرية تنتج كحول (إيثانول) ولكن هذه الكمية تكون ضئيلة جداً حيث تشير الدراسات إلى أن نسبة الإيثانول في العجين المخمر يكون عادة في حدود 0,1% إلى أقل من 0,5% في معظم الحالات الطبيعية وقد يصل أعلى من ذلك قليلاً في ظروف معينة أثناء التخمير، لكنه يبقى منخفضاً جداً وعند الخبز والطبخ يتبخر الكحول بالكامل تقريباً بسبب الحرارة، حيث إنّ الإيثانول يتبخر بدرجة حرارة 78°C). وما يكون فيها من الطعم الحامض يأتي من الأحماض التي تنتجها البكتيريا النافعة أثناء التخمير، وليس من الكحول نفسه.

انظر:

https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0924224420307202?utm_source=chatgpt.com

https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC8117929/?utm_source=chatgpt.com

ثانياً:

بناءً على ما تقدم فإنه يجوز استخدام خميرة الساوردو، وذلك أن نسبة الكحول فيها يسيرة مستهلكة؛ فلا أثر لها في الإسكار حال الاستهلاك ثم تنعدم بالتحلل عند الخبز والطبخ.

وما زال عمل الناس على مر الأعصار على إصلاح العجين بالخمير - الخميرة -، ويتداولون ذلك فيما بينهم، من غير نكير.

وقد صرح الفقهاء أيضاً بجواز إقراض العجين، والخمير، وإن كان لا يصح السلم فيه؛ لعموم الحاجة إلى ذلك.

قال الشيخ سليمان الجمل: **ويجوز إقراض العجين، ولو خميراً حامضاً، وزناً؛ لما ذكر.**

وقوله: "لما ذكر"؛ أي: "لعموم الحاجة إليه". انظر: **حاشية الجمل على شرح المنهج** (3/ 258).

وقال الحصكفي: "وفي القنية: ... استقراض العجين وزناً؛ يجوز.

وينبغي جوازه في الخميرة، بلا وزن...".

قال ابن عابدين في حاشيته: **هو المختار؛ مختار الفتاوى. واحترز بالوزن عن المجازفة، فلا يجوز.** انتهى، من **رد المحتار** (5/ 167).

وبالجملة:

فما زال عمل الناس على مر الأعصار، واختلاف الأمصار: على إصلاح عجين الخبز بـ"الخميرة"، دون نكير من أحد من أهل العلم، ولا تكون "الخميرة" خميرة؛ إلا بالتخمير، والتخمير معناه واحد في الخمائر كلها.

وقد سئل الشيخ محمد أبو زهرة رحمه الله: «أفتيت في عدد جمادى الأولى سنة 1385 هـ أن البيرة حرام؛ فما الرأي في خميرة البيرة التي تُستعمل في تخمير العجين؟

فأجاب: "خميرة البيرة - فيما أعلم - لا تتخذ للإسكار ولا تُسكر، ولكن تتخذ لتخمير العجين، فلا نرى فيها تحريماً.

وخير للذين يُخمرون أن يعتمدوا على العوامل الطبيعية بفعل الزمن، كما يفعل نساء القرى للاحتياط، ولقول النبي صلى الله عليه وسلم: (دَعْ مَا يَرِيْبُكَ إِلَى مَا لَا يَرِيْبُكَ).

[فتاوى الشيخ محمد أبو زهرة (ص 684)] انتهى، من **موسوعة صناعة الحلال** (3/ 133).

وسئل الشيخ ابن عثيمين رحمه الله: " ما حكم الخميرة التي يفعلونها في الدقيق لتساعد على تخميره، وتسهيل طبخه، فبعض الناس يقول إنها خمرة ولا يجوز استعمالها؟

فأجاب رحمه الله تعالى: أجيبهم على هذا بأنه لا بأس بوضع الخميرة في العجين لأجل أن يتخمر، لأن هذا لا يؤثر فيه شيئاً، وهذه الخميرة أيضاً لا أظن أنها تسكر لو أن الإنسان تناولها وأكلها .

والأصل في جميع المطاعم وفي جميع المشروبات وفي جميع الملابس: الأصل فيها الحل حتى يقوم دليل على التحريم ، لقول الله تعالى : (هُوَ الَّذِي خَلَقَ لَكُمْ مَا فِي الْأَرْضِ جَمِيعاً ثُمَّ اسْتَوَى إِلَى السَّمَاءِ فَسَوَّاهُنَّ سَبْعَ سَمَاوَاتٍ وَهُوَ بِكُلِّ شَيْءٍ عَلِيمٌ) البقرة/29.

فلا بأس من وضع الخميرة في العجين لأجل أن يتخمر" انتهى من "فتاوى نور على الدرب" (2/ 20).

وسئلت (اللجنة الدائمة للإفتاء) عن بيع الخل، وفيه 6% كحول ما حكم الدين فيها؟

فأجابت: ثبت عن رسول الله صلى الله عليه وسلم أنه قال: " ما أسكر كثيره، فقليله حرام " فإذا كان هذا الخل يسكر كثيره، فقليله حرام، وحكمه حكم الخمر، وإذا كان لا يسكر كثيره، بحيث إن نسبة الكحول تكون في غير الكحول، فلا يظهر لها أثر، فلا مانع من بيعه، وشرائه، وشربه" انتهى من "فتاوى اللجنة الدائمة، م الأولى" (13/ 291).

وقد سبق في الموقع مفصلاً حكم وضع الخميرة في العجين فيرجع إليه: (349127)، (142032).

والله اعلم