



131526 – 烹饪带血的鸡肉的教法律例

السؤال

如果在烹饪的时候发现鸡肉或者羊羔肉上有一些血时，必须要继续烹饪或者停止烹饪，把它扔掉吗？或者尽量的从容器中消除肉上的血吗？请你指导我们了解相关的教法律例。

الإجابة المفصلة

一切赞颂，全归真主。

如果在烹饪的时候发现鸡肉或者羊肉上有一些血，这是无妨的，因为教法禁止的血就是在宰杀的时候喷涌而出的血液，但屠宰后在血管中剩余的血，如果在切割和烹饪的时候流出来，这是属于真主免除的事物。

伊斯兰的谢赫伊本·泰米业（愿主怜悯之）说：“吃烤肉和羊排是允许的，无论洗了肉或者没有洗都一样，而且洗宰杀的牲畜的肉是异端行为，圣门弟子（愿主喜悦他们）在先知（愿主福安之）的时代里拿着肉去烹饪和食用，没有洗它，他们看到锅里有一道道的血迹，那是因为真主禁止喷涌而出的血液，至于留在血管中的血液，则没有禁止，但真主禁止穆斯林像犹太人那样探寻血管里的血液。”《伊本·泰米业法特瓦全集》（21 / 522）。

伊斯兰的谢赫伊本·泰米业（愿主怜悯之）说：“只禁止喷涌而出的血液.....；在正确的圣训中记载：真主的使者（愿主福安之）的弟子们把肉放在锅里烹饪的时候，水中有一条条的血迹。据我所知，这是真主免除的事物，学者们对此没有任何分歧，他们一致认为这种血液不是污秽的。”

真主至知！