

Islàm & Alimentazione

principi, concetti, consuetudini e scienza

di Laura e Gabriele Primativo

Nell'Islam, gli alimenti si suddividono in:

- **halâl:** (permessi, leciti);
- **harâm:** (proibiti, illeciti);
- **mushbûb:** (dubbi, sospetti; il loro consumo è quindi affidato alla coscienza del musulmano);
- **makrûh:** (abominevoli).

Varie citazioni nel Corano riguardanti l'alimentazione.

- I generi di alimenti (permessi, illeciti): 40 citazioni.
- Regole di comportamento in relazione al cibo: 3 citazioni.
- L'invito a pranzo e il comportamento a tavola: 10 citazioni.
- L'uccisione rituale (come, dove, quando) :10 citazioni.
- La caccia (legittimità, strumenti, regole): 7 citazioni.
- Bevande (lecite, illecite): 5 citazioni.

In linea di massima sono permessi ai Musulmani i cibi sani; fra cui anche la carne degli equini e sono specificatamente proibiti il maiale e gli alcolici.

Col passare del tempo si sono aggiunte norme che proibiscono tipi nuovi di cibo ritenuto nocivo; esse vanno dal consiglio di non consumarne ad

esempio caffè e tabacco, alla proibizione formale ad es. le sostanze stupefacenti comunemente dette droghe.

In definitiva: nel mare magno di quanto oggi l'industria alimentare propone esiste un elenco degli alimenti e loro componenti **leciti e illeciti**.

Sono dichiarati illeciti:

Alcune Scuole di Giurisprudenza sconsigliano anche la carne di cane, di gatto, d'asino, i rognoni, il midollo, il cervello, e gli attuali prodotti alimentari con conservanti o altri ingredienti di origine animale, indicati nelle etichette con la lettera **E**. Proibiti i collageni e le gelatine animali. Sono dubbi (mushbûh) e quindi in linea di massima da evitare, i cibi contenenti colesterolo, gliceridi, monogliceridi, digliceridi, enzimi, ethoxylato mono- e di-gliceride, acidi grassi, glicerolo e glicerina, stearato di glicerolo, glocogeno, proteine animali idrolisate, pepsine, fosfolipidi, presame (caglio) e siero latteo (naturalmente non lo yogurt e ciò che lo compone, ch e anzi   uno dei principali alimenti consumati dalle genti turche), materie derivate da grassi animali.

Sono dichiarati leciti:

Aceto, Acido acetico (aceto), Acido ascorbico, Acido citrico, Acido fosforico, Acido ossalico, Acido propionico, Amidi, Aspartame, Benzoato di potassio, Benzoato-Acido benzoico, Bromato di potassio, Burro di cacao, Carbonato di calcio, Cloruro d'ammonio, Destrina di malto, Destrina, destrosio, Digliceridi, EDTA, Enzima fungal-proteasi, Ergosterolo, Fosfato bicalcico, Fosfato di monocalcio, Fosfato tricalcico, Fruttosio, Glucosio, Gomma d'acacia, Latte in polvere non grasso, Lecitina, Lieviti, Lievito di panetteria, Malto, Melassa, Monosaccaridi, MSG (Glutammato di sodio), Nitrati, Nitriti, Olio di soia, Olio idrogenato, Olio vegetale parzialmente idrogenato, Olio vegetale, Prodotti Peptici, Proteina di soia, Proteine vegetali idrolizzate, Saccarina, Sale, Sciroppo di mais, Soia, Solfato d'ammonio, Solfato di ferro, Sucrosio, Tapioca.

Riguardo alle carni commestibili, per l'Islam in generale:

- Vi sono animali il cui consumo è lecito (halâl).
- Vi sono animali il cui consumo è dubbio preferibilmente da evitare (mushbûh)
- Vi sono animali il cui consumo è proibito, illecito (harâm - termine che significa anche: sacro, inviolabile).
- Vi sono animali il cui consumo è abominevole (makrûh).

Ad esempio:

- La carne di pesce è lecita.
- La selvaggina è lecita solo se il cacciatore è musulmano e se sparando pronuncia la formula "**Bismillâhi, Âllâhu âkbar**": Nel Nome di Dio, Dio è il più grande, o se, catturata la preda viva, la dissangua ritualmente.
- Dietro il versamento di un'elemosina a un povero sono leciti anche l'onagro e la iena.
- L'animale trovato morto (mayta, la carogna) è proibito, tranne nei soliti casi di necessità assoluta previsti dal Corano

Macellazione sciaraitica

Tuttavia, la carne degli animali leciti è commestibile solo a condizione che essi siano stati macellati secondo il rituale, ossia secondo le **prescrizioni sciaraitiche** (termine derivato dal vocabolo arabo Sharî`a: la Legge religiosa islamica). Pertanto la carne degli animali da macello (bovini, ovini, caprini) e degli animali da cortile (conigli, pollame) è lecita solo se sono stati macellati secondo le regole islamiche, ossia:

1. il macellatore deve essere musulmano
2. l'animale deve essere adagiato sul suo fianco sinistro, con la testa volta alla Ka'ba

3. il taglio della gola deve essere eseguito:
 - con una lama affilatissima, senza assolutamente intaccare la spina dorsale, 2) recidendo con un unico, veloce colpo le vene carotidi, le arterie giugulari, la trachea e l'esofago;
 - il taglio va fatto alla base del collo se il collo è lungo (cammello, giraffa, struzzo, oca), o nella parte più alta del collo se è corto (bovini, ovini, caprini);
 - va fatto con la mano destra, mentre la sinistra tiene ferma la testa dell'animale.
 - il taglio NON va preceduto da stordimento dell'animale
4. l'animale deve essere trattato con rispetto; e posto in un luogo in cui non vi siano tracce di sangue o di bestie macellate, onde evitare che l'odore del sangue terrorizzi l'animale. Esso va accarezzato, tranquillizzato.
5. le gambe dell'animale vanno legate, tranne la destra posteriore, affinché l'animale possa muoverla e scalciare, sentendosi così più tranquillo.
6. ma, soprattutto: il taglio va preceduto dalla formula già citata prima.

Se uno di questi precetti non è osservato, la carne dell'animale non è lecita.

Questa macellazione rituale ha lo scopo di far uscire il sangue dall'animale. Infatti il sangue è carico di tossine negative per l'essere umano, e se l'animale si spaventa per la morte imminente scarica nel sangue adrenalina, pure essa tossica. Il taglio della gola fa sì che, con la mancanza di ossigeno al cervello, la morte dell'animale sia immediata, mentre i riflessi condizionati continuano a far sì che il sangue venga espulso dal corpo.