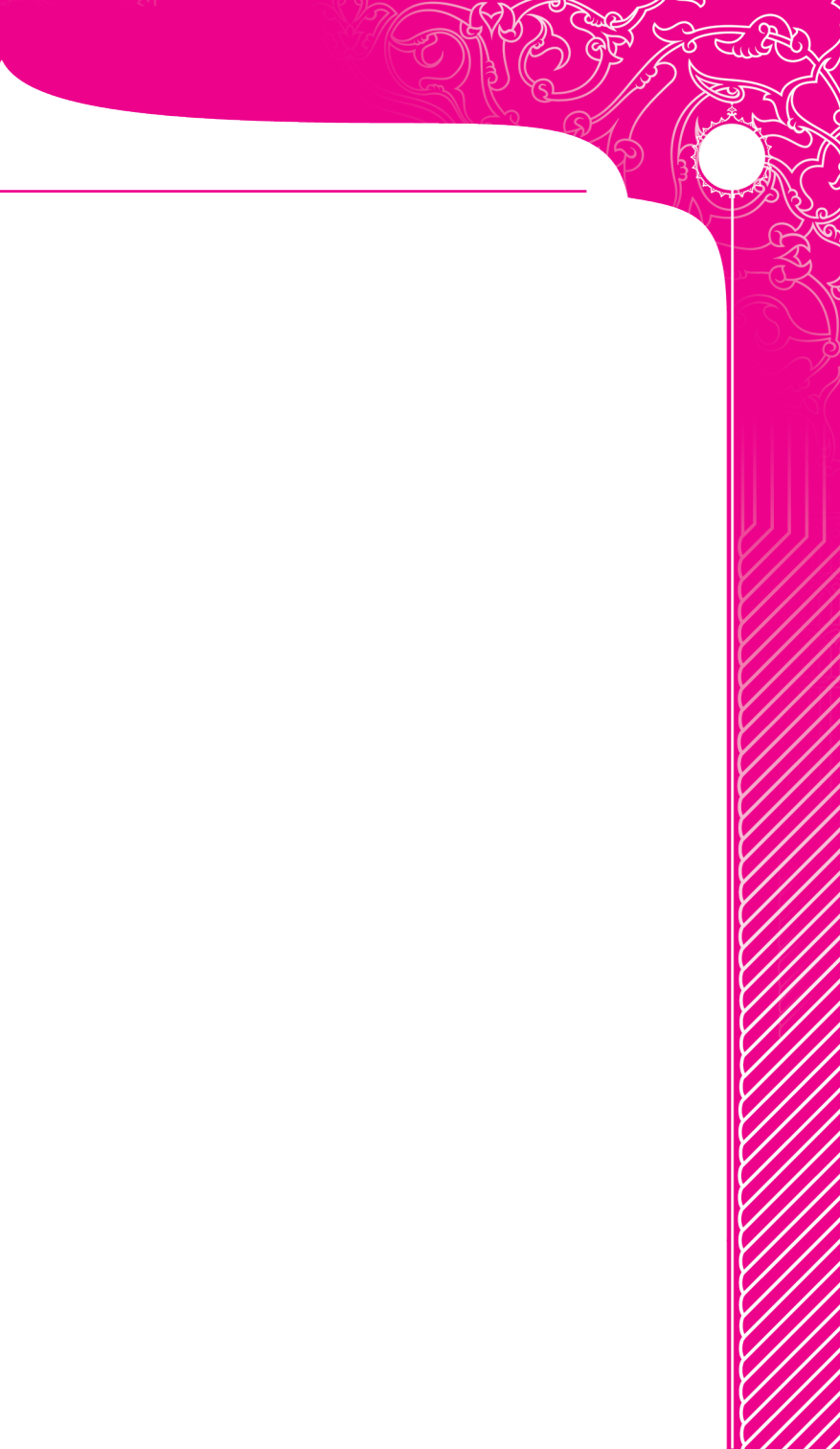


بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ



۴۷
فقه و
زندگی

احکام میوه و تره بار

الیاس صالحی



نشر معروف

قم خیابان مصلاي قدس پلاک ۶۸۲

صندوق پستی ۱۵۸ ۳۷۱۶۵

تلفن ۴۱ - ۳۲۹۳۹۱۴۰

نام کتاب	فقه و زندگی (۴۷) احکام میوه و تره بار
تدوین	الیاس صالحی
ناشر	نشر معروف - قم
چاپ	نگارش - قم
نوبت چاپ	اول - ۱۳۹۵
تیراژ	۳۰۰۰
شابک	۹۷۸۶۰۰۶۶۱۲۵۱۵
قیمت	۳۹۰۰۰ ریال

سرشناسه: صالحی، الیاس، ۱۳۵۸ -
 عنوان و نام پدیدآور: احکام میوه و تره بار/ الیاس صالحی.
 مشخصات نشر: قم: نشر معروف، ۱۳۹۴.
 مشخصات ظاهری: ۱۹۲ ص.؛ ۱۹×۵/۹ س.م.
 فروست: فقه و زندگی؛ ۴۶.
 شابک: ۹۷۸۶۰۰۶۶۱۲۵۱۵
 وضعیت فهرست نویسی: فیپا
 موضوع: میوه‌ها -- جنبه‌های مذهبی -- اسلام
 موضوع: میوه‌ها -- مصارف درمانی -- احادیث
 موضوع: سبزی‌ها -- خواص درمانی -- احادیث
 رده بندی کنگره: ۲۱۳۹۴ ص ۹۶ / م ۱۰۴ BP
 رده بندی دیویی: ۲۹۷ / ۱۵۹
 شماره کتابشناسی ملی: ۴۱۱۸۸۱۲



به سفارش:
 ستاد امر به معروف و نهی از منکر
 پژوهشکده امر به معروف و نهی از منکر



فهرست مطالب

سخن پژوهشگرده	۱۵
مقدمه	۲۱

فصل اول:

نقش میوه و سبزی جات بر سلامت و شادابی و خواص آن ها	
الف- نقش میوه ها بر سلامت و شادابی	۲۵
۱. مصرف میوه، طراوت و شادابی	۲۶
۲. مصرف میوه و سبزی، زیبایی پوست	۲۶
۳. مصرف میوه و سبزی جات و طول عمر	۲۷
۴. مصرف میوه و سبزی جات و جلوگیری از افسردگی	۲۷
۵. برخی دیگر از خواص سبزی جات	۲۸
ارتباط رنگ میوه ها و خاصیت آن ها	۲۸
انواع میوه	۲۹
انواع سبزی	۳۰
ب: خاصیت برخی میوه ها از دیدگاه روایات	۳۱

- ۳۲..... خاصیت به
 ۳۳..... خاصیت سیب
 ۳۳..... خاصیت زیتون
 ۳۳..... خاصیت انجیر
 ۳۴..... خاصیت خرما
 ۳۵..... خاصیت مویز
 ۳۵..... خاصیت خربزه
 ۳۶..... خاصیت گلابی
 ۳۶..... خاصیت انار
 ۳۷..... خاصیت انگور
 ۳۷..... خاصیت آلو
 ۳۷..... خاصیت برخی سبزی جات از دیدگاه روایات
 ۳۷..... خاصیت باقلا
 ۳۸..... خاصیت کدو
 ۳۸..... خاصیت کرفس
 ۳۸..... خاصیت پیاز
 ۳۸..... خاصیت شلغم
 ۳۹..... خاصیت روغن زیتون
 ۳۹..... خاصیت تره
 ۳۹..... خاصیت کاهو
 ۴۰..... خاصیت بادنجان
 ۴۰..... خاصیت هویج
 ۴۰..... خاصیت ریحان
 ۴۱..... خاصیت ترب
 ۴۱..... خاصیت کاسنی
 ۴۱..... خاصیت سیر

۴۱.....	سازگاری علم روز و روایات اهل بیت <small>علیهم السلام</small>
۴۲.....	انگور
۴۳.....	سیب
۴۴.....	انار
۴۵.....	به
۴۶.....	انجیر
۴۷.....	خرما
۴۸.....	کاهو
۴۹.....	کاسنی

فصل دوم: آداب خوردن میوه در اسلام

۵۲.....	۱. شستن میوه قبل از خوردن
۵۳.....	۲. یاد خدا هنگام خوردن میوه
۵۳.....	۳. استشمام میوه ها، از جمله سیب
۵۳.....	۴. دعا کردن هنگام دیدن میوه نو بر
۵۳.....	۵. خوردن میوه در آغاز فصلش و پرهیز از آن در پایان فصلش
۵۴.....	۶. پرهیز از خوردن چند میوه با هم
۵۴.....	۷. خوردن میوه رسیده
۵۵.....	۸. پوست نكندن میوه
۵۶.....	۹. رعایت حق همنشین در میوه خوردن

فصل سوم:

کاشت و برداشت و توزیع میوه و سبزی جات

۵۹.....	شیوه‌های تهیه و کاشت درخت میوه
۶۰.....	• پیوند درخت با شاخه غصبی
۶۰.....	• غصب زمین زراعتی

- شيوه‌های جا به جایی درختان..... ۶۰
- کاشت سبزی جات و مبارزه با آفات آن ها ۶۱
- شيوه کاشت سبزی جات ۶۱
- کاشتن درخت و گیاه در منزل و اماکن عمومی ۶۳
- احکام مساقات ۶۵
- شرایط مساقات ۶۵
- مساقات در صیفی جات ۶۶
- مساقات درخت بدون نیاز به آبیاری ۶۷
- برهم زدن قرار داد مساقات ۶۷
- مرگ یکی از طرفین ۶۸
- شرط باطل در مساقات ۶۸
- مزارعه ۷۰
- شرایط مزارعه ۷۰
- برهم زدن مزارعه ۷۴
- حکم بطلان مزارعه بعد از زراعت ۷۴
- حکم حاصل دادن دوباره زراعت ۷۶
- استفاده از آب فاضلاب برای آبیاری میوه و سبزی ... ۷۶
- استفاده از آب‌های زیرزمینی برای کشاورزی ۷۷
- استفاده از آب باغبانی برای وضو و شست و شو ۷۸
- چند توصیه به باغداران ۷۹
- عناصر غذایی مورد نیاز گیاهان ۸۰
- سرمازدگی درختان میوه ۸۱
- سرما زدگی بهاره ۸۱
- روش های جلوگیری از سرمای زدگی بهاره ۸۲
- شکستن شاخه درختان ۸۳
- هرس کردن درختان ۸۴

- ۸۴..... خرید و فروش میوه بر درخت
- ۸۵..... تصرف باغ دیگران برای تفریح
- ۸۶..... تخلی زیر درخت میوه
- ۸۷..... خمس باغ میوه
- ۸۷..... سال خمسی زراعت ها

فصل چهارم:

احکام خوردن میوه

- ۹۰..... خوردن میوه در حال عبور از باغها (حق المازّه)
- ۹۲..... خوردن میوه ریخته شده زیر درخت
- ۹۲..... نبریدن دست دزد میوه
- ۹۳..... خوردن میوه از درختان در اماکن عمومی
- ۹۴..... خوردن میوه درخت همسایه
- ۹۵..... خوردن کرم میوه
- ۹۶..... خوردن چیزهای ضرر دار
- ۹۶..... خوردن و آشامیدن چیزهای نجس و متنجس
- ۹۷..... نجس شدن میوه
- ۹۸..... خمس غذا
- ۹۸..... تصرفات مجاز
- ۱۰۰..... معامله با پول حرام
- ۱۰۱..... جواز خوردن چیز حرام و نجس

فصل پنجم:

مسائل مربوط به واکس و رنگ میوه

- ۱۰۲..... انجام اعمال شیمیایی بر میوه

۱. رنگ میوه ۱۰۳
- چگونگی رنگ زدن میوه ۱۰۴
۲. واکس و موم زدن ۱۰۵
- واکس میوه، سمی یا غیر سمی ۱۰۵
۳. گاز اتیلن در میوه ها ۱۰۷
- وظایف کشاورزان مسئولین و مصرف کنندگان در مقابل شیمیایی
کردن میوه ها ۱۰۷
- الف) وظایف کشا و رزان ۱۰۸
- تولید محصولات ارگانیک ۱۰۸
- تولید محصول سالم ۱۰۸
- ب) وظایف مسئولین ۱۰۹
- نظارت وزارت بهداشت بر محصولات کشاورزی ۱۰۹
- ج) وظایف مصرف کنندگان ۱۱۱
- نخریدن میوه در غیر فصل خود ۱۱۱
- شستن و پوست کندن میوه ۱۱۱

فصل ششم:

آداب نگهداری میوه و سبزی جات

- نگهداری میوه ها و سبزی جات در سردخانه ۱۱۳
- کارهای لازم قبل از نگهداری در سردخانه ۱۱۴
- نگهداری میوه و سبزی در خانه ۱۱۶
- الف) روش نگهداری میوه ۱۱۶
- نگهداری میوه در یخچال ۱۱۷
- نگهداری برخی میوه ها در غیر یخچال ۱۱۸
- توصیه هایی برای نگهداری میوه ۱۱۸

۱. خارج کردن میوه از نایلون ۱۱۸
۲. نگرفتن دُم میوه ها ۱۱۹
۳. زمان شستن میوه ها ۱۱۹
۴. ضربه زدن به میوه هنگام جابه جایی و شستن ۱۱۹
۵. جدا گذاشتن میوه ها از یکدیگر ۱۱۹
۶. جلوگیری از کپک زدن میوه ۱۲۰
- ب) روش نگهداری سبزی جات ۱۲۱
- نمونه‌ای از روش نگهداری برخی میوه‌ها و سبزی جات ۱۲۲
- منجمد کردن میوه ۱۲۲
- نگهداری سیب زمینی و پیاز ۱۲۳
- نگهداری کاهو ۱۲۴
- روش نگهداری موز ۱۲۴
- روش نگهداری خیار ۱۲۵
- روش نگهداری انگور و توت ۱۲۵
- روش نگهداری کیوی ۱۲۵
- نکاتی برای مصرف میوه ۱۲۶
- لزوم شست و شوی میوه ها ۱۲۶
- شست و شوی میوه‌ها و سبزی جات ۱۲۷
- روش صحیح شست و شوی سبزی جات ۱۲۷
- روش شست و شوی برخی میوه‌ها ۱۲۸
- شستن میوه با واکس و بدون واکس ۱۲۹
- کم کردن دورریز میوه‌ها ۱۳۰
- سیب ۱۳۰
- انار ۱۳۱
- مصرف میوه‌های مانده و بد شکل ۱۳۱
- زیادی مصرف میوه‌ها و مضرات آن ۱۳۲

- لویا ۱۳۲
- سیب، گیلان، هلو، آلو ۱۳۲
- ریواس ۱۳۳
- خشک کردن میوه و سبزی جات ۱۳۳
- مراحل خشکاندن سبزی جات ۱۳۴
- شست و شوی میوه‌های خشک شده ۱۳۵
- آشنایی با فرآیند بسته بندی میوه و سبزی تاره ۱۳۶
- اهداف بسته بندی ۱۳۸
- آبمیوه و امور مربوط به آن ۱۳۸
- الف) آبمیوه طبیعی ۱۳۸
- ب) آب میوه‌های صنعتی ۱۳۹
- مصرف آبمیوه ۱۴۰
- کنسانتره ۱۴۱
- کار در کارخانه آب میوه سازی و انجام کار نامشروع .. ۱۴۲

فصل هفتم:

برخی آداب خرید و فروش

۱. گران فروشی و حکم آن ۱۴۳
- مشکلات و معضلات اجتماعی گران فروشی ۱۴۴
۲. کم فروشی ۱۴۷
- مهم ترین موانع کم فروشی ۱۴۹
- کم فروشی و گران فروشی در فروش میوه و سبزی جات ۱۵۰
۳. قسم خوردن در معامله ۱۵۲
- حکم قسم خوردن در معامله ۱۵۴
۴. احتکار میوه‌های مورد نیاز ۱۵۴
- حکم احتکار ۱۵۴

- ۱۵۴..... مذمت احتکار در روایات
- ۱۵۵..... •. احتکار در غلات چهار گانه
- ۱۵۶..... وظیفه دولت در برابر احتکار
- ۱۵۶..... •. احتکار سایر احتیاجات مردم
- ۱۵۶..... ۵. بستن راه مردم (سد معبر)
- ۱۵۷..... اولویت استفاده از مکان عمومی
- ۱۵۸..... •. حکم سد معبر
- ۱۵۹..... سد معبر میوه فروش و سبزی فروش
- ۱۶۰..... ۶. غش و فریب کاری در معامله (میوه و سبزی فروشی)
- ۱۶۱..... •. حکم غش در معامله
- ۱۶۲..... ۷. پرهیز از تبانی برای بالا بردن قیمت ها
- ۱۶۲..... ۸. اجتناب از پنهان کردن عیب کالا
- ۱۶۲..... ۹. تعریف و تبلیغ در موقع فروش
- ۱۶۳..... ۱۰. بدگویی از کالا در موقع خرید آن
- ۱۶۳..... قیمت اجناس تورمی
- ۱۶۵..... حقوق کارگر از دیدگاه اسلام
- ۱۶۵..... ۱. تعیین مزد قبل از کار
- ۱۶۶..... ۲. توافق در کار
- ۱۶۶..... ۳. شتاب در پرداخت مزد
- ۱۶۷..... نکوهش ندادن حق کارگر

فصل هشتم:

احکام شرعی خرید و فروش میوه و سبزی جات

- ۱۶۸..... •. فروش انگور قبل از کشمنش شدن
- ۱۶۸..... •. قصد خریدن و چشیدن میوه

- بر هم زدن معامله در تاخیر تحویل سبزی و میوه... ۱۶۹
- شرط سلامت و رسیده بودن میوه توسط فروشنده... ۱۷۰
- چند توصیه برای خرید میوه ۱۷۰
- چگونگی تشخیص میوه رسیده ۱۷۱
- غصب میوه و خوراندن به دیگری ۱۷۴
- تذکرات ۱۷۵
- مسائل مربوط به محل فروش میوه ۱۷۵
- مقررات مربوط به میوه فروشی ۱۷۸
- ۱. درج قیمت میوه در مقابل مشتری ۱۷۸
- ۲. فروش جنس به صورت خالص ۱۷۸
- ۳. خرید و فروش با فاکتور ۱۷۹
- ۴. رعایت اخلاق بین فروشنده و خریدار ۱۸۰
- ۵. فروش با ترازوی دیجیتالی ۱۸۰
- ۶. مسائل بهداشتی و زیبا سازی مکان فروش ۱۸۰
- دلایل مختلف گرانی میوه ۱۸۱
- ۱. کم توجهی به دین و اعتقادات ۱۸۱
- ۲. حذف دلالتان ۱۸۲
- ۳. شکاف بین عرضه و تقاضا از دلایل افزایش قیمت میوه .. ۱۸۲
- ۴. توزیع میوه دولتی و تنظیم بازار ۱۸۲
- قاچاق میوه ۱۸۳
- منابع ۱۸۶

سخن پژوهشکده

فقه و زندگی و سبک زندگی اسلامی

اسلامی شدن زندگی اجتماعی در مرحله شناخت سه گام دارد:

شناخت معروف و منکر در فعالیت های فردی و روابط انسان و خداوند عزوجل.
شناخت معروف و منکر در حوزه روابط اجتماعی و معاملات اقتصادی.

شناخت معروف و منکر در روابط دولت و ملت.
در گام اول فعالیت های فقهی، اخلاقی پژوهش های اخلاق مدار فراوانی توسط عالمان و محققان پدید آمده و اصلاح و تقویت روابط عبادی، عقیدتی و معرفتی انسان با خداوند متعال را مورد توجه قرار داده است.

گام دوم یعنی شناخت معروف و منکر در روابط اجتماعی و معاملات اقتصادی، کاری است که با وجود برخی از آثار علمی و پژوهش‌های ارزشمند با نگاه تخصصی به هر صنف مورد توجه قرار نگرفته است. سلسله کتاب‌های «فقه و زندگی» به پژوهش و نگارش در حوزه اصناف خاص توجه دارد و باید‌ها و نباید‌های فقهی و اخلاقی و آداب اسلامی هر اتحادیه صنفی و دست‌اندرکاران مشاغل مختلف تولیدی، توزیعی، و خدماتی را محور پژوهش و نگارش و اطلاع‌رسانی خویش می‌داند.

گام سوم در شناخت معروف و منکر به روابط مردم و حکومت‌ها اختصاص دارد، اسلامی شدن روابط دولت و ملت بالاترین گام به سوی رضای خداوند متعال محسوب می‌شود و در سایه پیروی از رهبری الهی و تسلیم دولت و ملت در برابر قوانین قرآن و عترت امکان پذیر است.

در حدود سال‌های ۱۳۷۲ ش با آغاز فعالیت‌های ستاد امر به معروف و نهی از منکر طرح پژوهشی «فقه و زندگی» توسط جناب حجة الاسلام والمسلمین حاج شیخ محمد حسین فلاح زاده، پی‌ریزی شد. هدف طرح، تألیف و تدوین مجموعه کتاب‌هایی در زمینه آداب و احکام اسلامی برای اصناف و مشاغل گوناگون اقتصادی و بازاریان

کشور بود. با هماهنگی این دو نهاد فرهنگی تألیف حدود بیست جلد از این مجموعه در سال‌های آغاز کمک خوبی به بازاریان متدین در زمینه شناخت احکام شرعی و حلال و حرام مشاغل بشمار می‌رفت. اما مثل بسیاری دیگر از طرح‌ها این کار هم به دلایل مختلف ناتمام ماند و در زمینه احکام فقهی بسیاری اصناف اثری فراهم نیامد.

ضرورت اسلامی شدن بازار، علاقه بسیاری از کسبه محترم در بخش‌های تولید و توزیع و خدمات و پیگیری دبیر محترم ستاد امر به معروف و نهی از منکر حجة الاسلام والمسلمین زرگر دام عزه العالی سبب احیای مجدد این طرح پژوهشی کاربردی در سال ۱۳۹۳ ش شد و تألیف و تدوین کتبی دیگر در زمینه فقه اصناف در دستور کار پژوهشکده امر به معروف و نهی از منکر قرار گرفت.

در سال‌های آغازین، این پژوهش‌ها با هدایت و حمایت ستاد و نظارت علمی و فقهی برادران گرامی حجج اسلام محمد حسین فلاح زاده و محمود مهدی پور شکل گرفت و بیست و چند دفتر از آن فراهم آمد. اینک بار دیگر پس از حدود چهارده سال، این کار ناتمام و بر زمین مانده به توفیق الهی و نظارت جناب حجة الاسلام والمسلمین آقای حاج سید محمد تقی علوی و همکاری گروهی از فضیلاي حوزه

علمیه قم در پژوهشکده امر به معروف پیگیری می شود. همیشه اصناف محترم و صاحبان مشاغل در انجام وظیفه خود نیاز به احکام و قوانین الهی دارند و لازم است معروف و منکرات صنفی را بشناسند. تحولات صنفی و دگرگونی‌ها در حوزه کسب و کار سبب می شود که احکام براساس نیازهای روز مورد بازنگری فقهی و علمی قرار گیرد و تفقه و اجتهاد جدید ضرورت یابد. از این رو بار دیگر با استفاده از فتاوی مراجع بزرگوار تقلید و قوانین مصوب شورای نگهبان موضوعات کار نشده در برنامه پژوهشی قرار گرفت و بیست اثر جدید تحقیق و تولید شد. عناوین پژوهش‌های سال ۱۳۹۳ ش بدین شرح است:

احکام صنف طلا و جواهر

احکام تلفن همراه

احکام بازی‌های رایانه‌ای

احکام صنف اتوبوس رانی

احکام صنف فرش و تابلو فرش

احکام صنف کیف و کفش (سراجان)

احکام صنف ماهی فروشان

احکام صنف ناشران

احکام صنف پوشاک

- احکام صنف نانوایان
- احکام صنف رایانه و اینترنت
- احکام صنف پرندگان و پرنده فروشان
- احکام صنف اغذیه فروشان
- احکام صنف پارک‌ها
- احکام عمومی کسب و کار
- احکام صنف قهوه‌خانه‌ها
- احکام صنف الکتریکی
- احکام صنف عطاری و دارو گیاهی
- احکام صنف لوازم صوتی و تصویری
- احکام بیمه‌ها

این دفتر از فقه و زندگی که با تلاش برادر گرامی حجة الاسلام والمسلمین الیاس صالحی پدید آمده به احکام میوه و تره بار اختصاص یافته است و امیدواریم محققان و دست اندرکاران محترم با ارائه تجارب و مسائل شرعی خویش ما را در تکمیل این اثریاری کنند.

با درخواست توفیق از خداوند دانا و توانا و یاری محققان حوزوی و همراهی اصناف کشور، بسیج اصناف و مسئولان ستادهای امر به معروف، می‌توان به سوی اسلامی شدن بازار، آرامش روانی جامعه، کاهش جرم و تخلفات اقتصادی

و کسب رضای حضرت حق گام‌هایی بلندتر برداشت. امیدواریم با شناخت احکام الهی در تمام بخش‌ها و اجرای آن در زندگی فردی و اجتماعی و در سایه فقه ناب اسلامی و با هدایت حضرت بقیة الله عجل الله تعالی فرجه الشریف، توحید و عدالت در سراسر عالم حاکم گردد. ان شاء الله.

قم پژوهشکده امر به معروف و نهی از منکر

خیابان سمیه کوچه ۱۲ پلاک ۳۵۵

Al-adl.ir

info@al-adl.ir

مقدمه

میوه و تره بار، از لوازم جدانشدنی زندگی امروزی هستند و تمام انسان ها با این اقلام به صورت مستقیم یا غیر مستقیم در ارتباط هستند. بعضی در لباس زراعت، برخی در چرخه حمل و نقل، بسته بندی و نگهداری و عده ای به عنوان توزیع کننده و در مرحله آخر همه انسان ها به عنوان مصرف کننده، با این اقلام در ارتباط هستند.

از آن جا که میوه ها و سبزیجات عهده دار تغذیه و سلامت بدن انسان ها هستند، تولید و نگهداری آن ها حساسیت خاصی را می طلبد.

آنچه که مورد ابتلاء فروشندگان و خریدارن میوه و سبزی جات است احکام خرید و فروش است که فراگیری احکام تجارت در موفقیت کسب و کار نقش بسیار مهم و

اساسی دارد، چرا که این مهم باید بر اساس قواعد و مقررات اسلامی بنا شده باشد، لذا یادگیری احکام خرید و فروش برای داد و ستد برای میوه فروشان بسیار لازم و ضروری است.

حضرت علی علیه السلام فرمود:

یا معشرالتجار الفقه ثم امتجر، ای اهل تجارت اول با احکام شرعی تجارت آشنا شوید بعد وارد معامله گردید.

سه بار این جمله را تکرار کرد سپس حضرت ادامه داد و فرمود:

به خدا سوگند در بین مردم ربا پنهان تر از حرکت مورچگان در سنگ سخت است، یعنی چه بسیار معاملات ربوی صورت می‌گیرد در حالی که افراد اصلاً متوجه آن نیستند.

«بر هر کسی که خودش به تجارت و سایر انواع کسب مشغول است واجب است احکام و مسائل مربوط به آن را یاد بگیرد تا صحیح آن را از فاسدش بشناسد و از ربا سالم بماند.»

این نوشتار به طور مختصر به خواص میوه ها و سبزی جات، آداب خوردن و استفاده از آنان و مسائل شرعی و

اخلاقی مربوط به صنف میوه و تره بار، از تولید و فروش تا حمل و نقل و بسته بندی و فروش و مصرف آن می پردازد.

فروردین ۱۳۹۵ - شهر مقدس قم

الیاس صالحی



فصل اول:

نقش میوه و سبزی جات بر سلامت و شادابی و خواص آن ها

الف- نقش میوه ها بر سلامت و شادابی

تأثیر میوه ها بر جسم، مانند تأثیر غذاهاست؛ یعنی تأثیر آن تابع ترکیب شیمیایی به نسبت ترشی یا شیرینی و داشتن ازت در آن است و لذا بعضی از آن ها هضم کننده و بعضی ملین؛ برخی ادرار آور و برخی مقوی اند و هر کدام دارای تأثیرات و خاصیتی هستند.

روایات اسلامی و علوم تجربی گویای این نکته اند که مصرف میوه ها و سبزی جات بسیار ارزشمند بوده و آثار قابل توجهی بر سلامتی جسم و جان انسان دارند. در ادامه

به چند اثر اشاره می شود:

۱. مصرف میوه، طراوت و شادابی

یکی از رازهای سلامت و شادابی، خوردن میوه جات است. مصرف میوه در تغذیه انسان دارای اهمیت فوق العاده ای است و تأثیر آن ها بر طراوت، شادابی و نشاط انسان از نظر علمی و تجربی، امری اثبات شده می باشد.

۲. مصرف میوه و سبزی، زیبایی پوست

گذر زمان، آلودگی هوا و آسیب های تابش خورشید؛ لطافت و درخشندگی پوست را به تاراج می برند و خال ها و لکه های رنگی بر جای می گذارد. برای مقابله با این آسیب ها و صاف و مرطوب نگه داشتن پوست، میوه ها بهترین گزینه محسوب می شوند. برای شادابی، هر نوع پوست، نیاز مخصوصی دارد؛ بی تردید میوه و سبزی جات اگر درست انتخاب و مصرف شوند، می توانند به این نیازها پاسخ دهند.

همچنین چه بسیار ارزشمند است که پوست بدن انسان (که مخلوق خدا است و طبیعی و دست نخورده آن بسیار زیباست) با همان صفات، سالم و نشاط آور بماند، نه با مواد شیمیایی و آرایشی که بسیاری از آنان حاوی مواد مخرب برای بدن و پوست می باشند. چه بهتر است

هزینه‌ای که برای خرید مواد آرایشی صرف می‌شود برای خرید میوه خرج شود که هم سلامت بدن و هم ظاهری زیبا و با نشاط را به ارمغان می‌آورد.

میوه‌هایی مثل انگور، پرتقال، گریپ فروت، خیار (توجه: برخی خیار را جزء سبزی جات می‌دانند) تمشک، شاه توت، توت فرنگی، گوجه فرنگی برای زیبایی و لطافت پوست بسیار موثر هستند.

۳. مصرف میوه و سبزی جات و طول عمر

طبق تحقیقات دانشمندان تغذیه، مصرف میوه و سبزی جات بر کاهش خطر ابتلا به بیماری‌های قلبی - عروقی، نقش مهمی دارد. همچنین افرادی که میزان بالایی از مصرف میوه و سبزی را در سیستم غذایی خود دارند، از عمر طولانی‌تری بهره‌مند هستند.^۱

۴. مصرف میوه و سبزی جات و جلوگیری از افسردگی

به گفته متخصصان تغذیه، زمانی که افراد به فشارهای روانی دچار می‌شوند، مصرف میوه و سبزی تازه می‌تواند فشارهای روانی آن‌ها را کاهش دهد.^۲

۱. www.isna.ir.

۲. www.alborzfruit.com.

۵. برخی دیگر از خواص سبزی جات

سبزی جات دارای خواص فراوانی هستند که مصرف آن‌ها برای بدن انسان ضروری است. این دسته از نباتات حاوی ویتامین‌های لازم، مواد معدنی، حتی بعضی از آن‌ها دارای پروتئین بوده که بدن انسان به آن‌ها نیازمند است. این سبزی جات در بدن انسان، ضمن تولید گاز، اسید اضافی ناشی از تولید غذاها را در معده خنثی می‌کنند و به علت وجود سلولز، عمل گوارش را در معده تنظیم می‌کنند.

ارتباط رنگ میوه‌ها و خاصیت آن‌ها

رنگ میوه‌ها همان‌طور که زیبایی و طراوت خاصی به ظاهر میوه‌ها می‌دهند؛ گویای خاصیت میوه‌ها هستند. به عنوان نمونه خاصیت میوه‌های قرمز رنگی مانند توت فرنگی، انگور فرنگی، شاه توت و تمشک؛ مدیون رنگ شان است. از جمله این خواص می‌توان به موارد زیر اشاره کرد:

۱. آنتوسیانین‌های موجود در میوه‌های قرمز رنگ (پیگمان‌های طبیعی گیاهی آن‌ها) به احیای سلول‌ها و ترمیم برخی آسیب‌های پوستی کمک می‌کنند. علاوه بر این، بتاکاروتن آن‌ها از پوست محافظت کرده و باعث می‌شود پوست بهتر نفس بکشد.

۲. میوه‌های قرمز به ویژه شاه توت، انگور فرنگی و

تمشک، با خاصیت تصفیه‌کنندگی، کیفیت خون را بهتر کرده، بازسازی بافت‌ها را تسهیل می‌بخشند. همچنین برای گرم‌زدگی درمان بسیاری مفیدی هستند.

انواع میوه

در ذیل فهرستی از انواع میوه ارائه می‌گردد:

۱. اختری، ۲. ازگیل، ۳. آسرولا، ۴. آلبالو، ۵. آلبوخارا،
۶. آلبورقانی، ۷. آلوقطره طلا، ۸. آلو، ۹. آلوکک، ۱۰. انار،
۱۱. آناناس، ۱۲. انبه، ۱۳. انجیر، ۱۴. انجیر هندی، ۱۵. انگور
- فرنگی، ۱۶. انگور، ۱۷. انگورک، ۱۸. آواکادو، ۱۹. آووکادو، ۲۰.
- بادام زمینی، ۲۱. بادام هندی، ۲۲. بادام، ۲۳. بلوط، ۲۴.
- به، ۲۵. پاپایا (خربزه درختی)، ۲۶. پرتقال، ۲۷. پسته، ۲۸.
- ترگیل، ۲۹. ترنج، ۳۰. تمر هندی، ۳۱. تمشک سیاه، ۳۲.
- تمشک، ۳۳. توت فرنگی، ۳۴. توت، ۳۵. چشالو، ۳۶.
- چیکو، ۳۷. خارگیل، ۳۸. خربزه، ۳۹. خرما، ۴۰. خرمالو،
- ۴۱.، ۴۲. خیار، ۴۳. زغال اخته، ۴۴. زالزالک، ۴۵.
- زردآلو، ۴۶. زرشک، ۴۷. زرگیل، ۴۸. زیتون، ۴۹. سرخالو،
۵۰. سنجد، ۵۱. سیب، ۵۲. شاه توت، ۵۳. شفتالو، ۵۴.
- شلیل، ۵۵. طالبی، ۵۶. فندق، ۵۷. قیسی، ۵۸. کمبوزه،
۵۹. کنار، ۶۰. کیوی، ۶۱. گردو، ۶۲. گرمک، ۶۳. گریپ
- فروت، ۶۴. گلابی، ۶۵. گوجه سبز، ۶۶. گوجه فرنگی، ۶۷.

گیلاس، ۶۸. لایچی، ۶۹. لیموترش، ۷۰. لیموشیرین، ۷۱. موز، ۷۲. میوه ازدها، ۷۳. میوه نان، ۷۴. نارگیل، ۷۵. نارنج، ۷۶. نارنگی، ۷۷. هلو، ۷۸. هندوانه^۱.

انواع سبزی

۱. اسفناج، ۲. اسلیخ - شنگ، ۳. بادنجان، ۴. بامیه، ۵. پریپهن، ۶. پونه، ۷. پیازرسمی، ۸. پیازچه، ۹. ترب سیاه، ۱۰. ترب، ۱۱. تربچه، ۱۲. ترخون، ۱۳. ترشک درشت، ۱۴. ترشک ها، ۱۵. ترشک های شیرین - پاسیانها، ۱۶. تره تیزک، ۱۷. تره فرنگی، ۱۸. تره، ۱۹. جعفری فرنگی - سر فویل، ۲۰. جعفری، ۲۱. چغندر، ۲۲. حرف، ۲۳. حرفه، ۲۴. خیار، ۲۵. دَنبلان، ۲۶. ریحان، ۲۷. ریوند، ۲۸. زردک وحشی، ۲۹. سیب زمینی ترش، ۳۰. سیب زمینی شیرین، ۳۱. سیب زمینی هندی، ۳۲. سیب زمینی، ۳۳. سیر مزروع، ۳۴. سیسنبر - سوسنبر، ۳۵. شاه تره، ۳۶. شاهی، ۳۷. شقاقل، ۳۸. شلغم، ۳۹. شنبلیله، ۴۰. شوید، ۴۱. علف چشمه، ۴۲. فرنجمشک - بادرنجبویه، ۴۳. فلفل سبز، ۴۴. قارچ خوراکی، ۴۵. کاکوتی، ۴۶. کاهو، ۴۷. کاهوی وحشی، ۴۸. کدو، ۴۹. کرفس پرورشی، ۵۰. کلم بروکلی، ۵۱. کلم، ۵۲. کنگر فرنگی، ۵۳. کنگر، ۵۴. کورک، ۵۵. گشنیز،

۵۶. گل کلم، ۵۷. گوجه فرنگی، ۵۸. لوبیا، ۵۹. مارچوبه،
 ۶۰. مرزنگوش وحشی، ۶۱. مرزنگوش، ۶۲. مرزه، ۶۳. نخود
 فرنگی، ۶۴. نعناع، ۶۵. هندبابری، ۶۶. هویج^۱.

ب: خاصیت برخی میوه‌ها از دیدگاه روایات

یکی از موضوعات بسیار مهم که در عصر حاضر مورد توجه قرار گرفته، موضوع طب؛ به ویژه طب اسلامی است که دانشمندان علم طب و آشنایان معارف اسلامی، به تحقیق در این مهم، همت گمارده و بایستی در توسعه و ترویج آن بکوشند. امام صادق علیه السلام وجود طبیب را یکی از ضرورت‌های اجتماع می‌داند.^۲ اسلام، مشوق این نکته است که مسلمانان با جسمی سالم و نیرومند و بدنی قوی و آماده برای خدمت زندگی کنند. قرآن مجید نیز هنگام شرح صفات «طالوت» و صلاحیت او برای مقام رهبری بنی اسرائیل، نیروی جسمانی او را در ردیف نیروی علمی وی آورده و می‌فرماید: «ان الله اصطفاه علیکم و زاده بسطة فی العلم و الجسم»^۳.

در روایات نیز به این موضوع توجه فراوان شده است؛ زیرا

۱. ویکی پدیا، فهرست سبزی جات. wikipedia.org/wiki.

۲. تحف العقول، ص ۳۳۵.

۳. بقره، آیه ۲۴۷.

هرگونه تلاش و کوشش در راه سالم سازی جسم؛ می تواند کوششی در راه تقویت بنیه های معنوی و انسانی محسوب گردد.

در این زمینه میوه ها برای شفا بخشی و سلامت بشر، داروهای مفید و مؤثری به شمار می روند. روایات اهل بیت علیهم السلام با بردن نام و ذکر مؤلفه ها و شاخص های درمانی میوه ها، فواید و جایگاهشان را در درمان بیماری ها و امراض روحی و جسمی بشریادآور شده اند، که در ذیل خاصیت برخی میوه ها و سبزی جات به اجمال ذکر می شود:

خاصیت به

پیامبر اکرم صلی الله علیه و آله و سلم فرمودند: «خوردن به برای قلب ضعیف مفید است. معده را پاک، ترسورا شجاع و فرزند را زیبامی کند»^۱.

امام صادق علیه السلام فرمودند: «هرکس ناشتایک به بخورد، نطفه اش پاکیزه و فرزندش نیکومی گردد»^۲.

امام باقر علیه السلام می فرماید: «میوه به غبار اندوه را از خاطر محومی کند؛ همان طور که انگشتان شما قطرات عرق را از پیشانی تان می برد»^۳.

۱. تحف العقول، ص ۱۰۱.

۲. کافی، ج ۶، ص ۳۵۷، ح ۳.

۳. طب الائمه، ص ۲۱۳ و رمز الصحة فی الطب النبوی والائمة، ص ۱۴۸.

خاصیت سیب

در روایتی امام صادق علیه السلام فرمود: «اگر مردم می دانستند چه خاصیتی در سیب وجود دارد، بیماران خود را تنها با آن درمان می کردند. سیب از هر چیزی سریع تر به قلب فایده می بخشد، به ویژه آن که خوشبو کننده می باشد»^۱.

همچنین در روایتی امام صادق علیه السلام فرمود: «سیب بخورید که حرارت را برطرف و درون را خنک می کند و تب را می برد»^۲.

حضرت علی علیه السلام می فرمایند: «خوردن سیب باعث پاکیزگی و رطوبت معده می شود»^۳.

خاصیت زیتون

رسول اکرم صلی الله علیه و آله و سلم فرمودند: «زیتون غذای خوبی است: دهان را خوشبو می کند؛ بلغم را از بین می برد؛ چهره را باز و اعصاب را محکم می کند، مرض را می برد و خشم را خاموش می کند»^۴.

خاصیت انجیر

امام رضا علیه السلام فرمود: «انجیر بوی بد دهان را برطرف،

۱. طب الأئمه، ص ۱۳۵.

۲. وسائل الشیعه، ج ۳ ص ۴۰.

۳. کافی، ج ۶، ص ۳۵۷، ح ۱۱.

۴. مکارم الاخلاق، ص ۱۹۰.

استخوان‌ها را محکم، رویش مورا زیاد، بیماری را برطرف می‌کند و با وجود آن، به دارو احتیاجی نیست»^۱.
 امام باقر علیه السلام فرمود: «انجیر بخورید که برای قولنج نافع است»^۲.

پیامبر اکرم صلی الله علیه و آله و سلم فرمودند: «انجیر تازه و خشک بخورید؛ چرا که قدرت هم بستری را زیاد و بواسیر را ریشه کن می‌کند و برای نقرس و سردی مزاج مفید است»^۳.

خاصیت خرما

امام علی علیه السلام فرمود: «خرما بخورید که شفای دردهاست»^۴.

امام باقر علیه السلام فرمود: «زن‌ها در هیچ چیز مثل خرما شفا نمی‌یابند؛ زیرا خدا به حضرت مریم در موقع زایمان خرما داد»^۵.

پیامبر صلی الله علیه و آله و سلم فرمودند: «به زن باردار در ماهی که در آن وضع حمل می‌کند، خرما بخورانید که فرزند او بردبار و

۱. وسائل الشیعه، ج ۲۵، ص ۱۷۰، ح ۳۱۵۵۴.

۲. اصول کافی، ج ۶، ص ۳۵۸ و دورنمای طب اسلامی، ص ۴۹.

۳. مکارم الاخلاق، ص ۱۷۴.

۴. مکارم الاخلاق، ص ۱۶۸.

۵. تفسیر مجمع البیان، ج ۳، ص ۵۱۱.

پرهیزکار خواهد شد»^۱.

خاصیت مویز

رسول اکرم صَلَّى اللهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ فرمودند: «شما را سفارش می‌کنم به خوردن مویز؛ زیرا صفرا را برطرف می‌کند؛ بلغم را از بین می‌برد. اعصاب را قوی، خستگی را دور و اخلاق را خوب می‌کند. به روح آرامش می‌بخشد و غم را می‌زداید»^۲.

خاصیت خربزه

امیرالمومنین عَلَيْهِ السَّلَام در مورد خربزه چنین فرمود: «خربزه در نفس خود دارای ده خصوصیت است که هرده مورد آن حیاتی و غریزی است: طعام است؛ یعنی خوردنی است. شراب است؛ یعنی نوشیدنی است. ریحان است؛ زیرا معطر است. حلوا است؛ زیرا شیرین است. همچون گیاه اشنان مفید است. همچون خطمی بر تصفیه روده‌ها موثر است. سبزی است؛ زیرا خاصیت سبزی در آن است. نان خورش مردم است. مثانه را می‌شوید و ادرار را به جریان می‌اندازد. در خربزه هیچ درد و بیماری نیست».

پیامبر صَلَّى اللهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ فرمودند: «هیچ زن بارداری نیست که خربزه

۱. مکارم الأخلاق، ص ۱۶۹.

۲. خصال، ص ۳۴۴.

بخورد، مگر این که فرزندش زیبا و خوش اخلاق می‌گردد^۱».

خاصیت گلابی

امام صادق علیه السلام فرمودند: «گلابی، معده را پاک و تقویت می‌کند و به هم مثل گلابی است؛ خوردنش روی غذا سودمندتر است تا ناشتا. هر کس احساس سنگینی می‌کند، آن را روی غذا بخورد^۲».

امام باقر علیه السلام فرمود: «گلابی مانند اجاص (آلو) برای درمان صفرا و جلوگیری از برانگیخته شدن آن نیکوست و برای درد آن آرام بخش است^۳».

خاصیت انار

پیامبر اکرم صلی الله علیه و آله و سلم می‌فرمایند: «هر کس یک دانه انار بخورد، خداوند قلب او را نورانی می‌کند [کدورت، کسالت و افسردگی را از او دور می‌سازد] و تا چهل روز وسوسه‌ها و اندوه‌ها از او دور می‌شوند^۴».

امام صادق علیه السلام فرمود: «انار را با پیه اش بخورید؛ چرا که معده را پاک می‌کند و مایه رشد ذهن می‌شود^۵».

حضرت علی علیه السلام می‌فرماید: «به کودکان تان انار بدهید،

۱. طب النبوی، ص ۲۹.

۲. کافی، ج ۶، ص ۳۵۸، ح ۲.

۳. طب الائمه، ص ۱۹۷ و رمز الصّحة فی الطبّ النبوی والائمه، ص ۱۴۹.

۴. کافی، ج ۶، ص ۳۵۴، ح ۱۲.

زیرا تکلم آن‌ها را سرعت می بخشد»^۱.

خاصیت انگور

امام صادق علیه السلام فرمود: «پیامبری از پیامبران به درگاه خداوند عزوجل از غم و اندوه شکایت کرد، خداوند عزوجل او را به خوردن انگور، امر فرمود»^۲.

خاصیت آلو

امام باقر علیه السلام می فرماید: «آلو برای صفرا، حرارت، بادهای بدن، زهره، خشکی مفاصل و فشار خون مفید است»^۳.
 جابرمی گوید: مردی به امام باقر علیه السلام از هیجان مژه (زهره- که نوعی بیماری است) شکایت و عرض کرد: کم مانده است که دیوانه شوم! آن حضرت فرمود: «آن را با اجاص (آلو) معالجه کن»^۴.

خاصیت برخی سبزی جات از دیدگاه روایات

خاصیت باقلا

امام صادق علیه السلام فرمود: «خوردن باقلا، مایه تقویت مغزو استخوان‌های ساق پا می شود؛ توان مغز را افزون می سازد و

۱. امالی طوسی، ج ۱، ص ۲۷۲.

۲. کافی، ج ۶، ص ۳۵۱، ح ۴.

۳. همان، ص ۱۸۹.

۴. خصال، ص ۱۴۴.

خون تازه تولید می‌کند».^۱

خاصیت کدو

پیامبر اکرم ﷺ فرمودند: «کدو بخورید؛ چرا که عقل را تیز و [کارآیی] مغز را زیاد می‌کند».^۲

خاصیت کرفس

پیامبر اکرم ﷺ به امام حسین علیه السلام فرمودند: «فرزندم! کرفس بخور؛ چرا که کرفس سبزی پیامبران است؛ که از آن غفلت شده و خوراک حضرت خضر و الیاس علیهم السلام است. کرفس رگ‌ها را باز می‌کند؛ دل را طراوت می‌بخشد؛ حافظه را زیاد و دیوانگی، جذام، پیسی و ترس را دور می‌کند».^۳

خاصیت پیاز

امام صادق علیه السلام فرمود: «پیاز، خستگی را می‌برد؛ اعصاب را قوی می‌کند؛ قدم‌ها را چابک و نیروی جنسی را زیاد می‌کند و تب را می‌برد».

خاصیت شلغم

امام کاظم علیه السلام فرمود: «شلغم بخور؛ زیرا هیچ کس

۱. کافی، ج ۶، ص ۳۴۴، ح ۱.

۲. بحار الأنوار، ج ۶۳، ص ۲۲۹.

۳. مستدرک الوسائل و مستنبط المسائل ج ۱۶، ص ۴۲۰، ح ۲۰۴۰۶.

۴. کافی، ج ۶، ص ۳۷۴، ح ۲.

نیست که در او، رگی از جذام نباشد، و شلغم این رگ را می سوزاند»^۱.

خاصیت روغن زیتون

امام علی علیه السلام فرمود: «با روغن زیتون بدن را چرب کنید و با آن خورش درست کنید؛ چرا که روغن زیتون، روغن نیکان و خورش برگزیدگان است. دوبار به آن تقدّس داده شده و در آن، چه در آغاز فصلش و چه در پایان آن، برکت نهاده شده است و با وجود آن، هیچ بیماری ای زیان نمی رساند»^۲.

خاصیت تره

از امام صادق علیه السلام درباره تره پرسیدند، حضرت فرمود: «آن را بخورید؛ چرا که در آن، چهار ویژگی است: دهان را خوشبو می کند؛ بادها را از بدن می برد؛ بواسیر را ریشه کن می کند و برای کسی که آن را پیوسته بخورد، مایه ایمنی از جذام است»^۳.

خاصیت کاهو

پیامبر اسلام صلی الله علیه و آله و سلم فرمودند: «کاهو بخورید؛ چرا که

۱. همان، ص ۳۷۲، ح ۱.

۲. همان، ص ۳۳۱، ح ۴.

۳. کافی، ج ۶، ص ۳۶۵، ح ۴.

خواب آور است و غذا را هضم می کند»^۱.

خاصیت بادنجان

امام رضا علیه السلام به یکی از پیشکاران خود فرمود: «برای ما، بادنجان زیاد تهیه کنید؛ چرا که هنگام سرما، گرم و در هنگام گرما، سرد است. در همه اوقات، معتدل و در هر حال، خوب است»^۲.

خاصیت هویج

امام صادق علیه السلام فرمود: «هویج، مایه ایمنی از قولنج و بواسیر است و توان آمیزش جنسی را تقویت می کند»^۳.

خاصیت ریحان

امام صادق علیه السلام فرمود: «ریحان، سبزی انبیاست و در آن هشت خاصیت است: هضم کننده است؛ رگ ها و مجاری را باز می کند؛ نفس را خوشبو می سازد؛ بدن را بوی خوش می بخشد؛ اشتها آور است؛ درد را از بدن بیرون می برد؛ از جذام در امان می دارد و چون وارد معده شود، درد را به کلی از بین می برد»^۴.

۱. مکارم الاخلاق، ص ۱۸۳.

۲. طب الائمة، ص ۱۳۹.

۳. کافی، ج ۶، ص ۳۷۲، ح ۲.

۴. همان، ص ۳۶۴، ح ۴.

خاصیت ترب

امام صادق علیه السلام فرمودند: «ساقه ترب، بلغم را از بین می‌برد؛ خودش غذا را هضم می‌کند و برگش به دفع کامل ادرار کمک می‌کند».^۵

خاصیت کاسنی

امام صادق علیه السلام فرمود: «برتوباد [خوردن] کاسنی که نطفه را زیاد و فرزند را زیبا می‌کند».^۶ همچنین فرمود: «چهار چیز است که طبیعت را معتدل می‌کند: انار سورانی، خرما پخته شده، بنفشه و کاسنی».^۷

خاصیت سیر

رسول اکرم صلی الله علیه و آله و سلم فرمودند: «سیر بخورید و با آن مداوا کنید که هفتاد بیماری را شفا می‌دهد».^۸

سازگاری علم روز و روایات اهل بیت علیهم السلام

روایاتی که در آموزه‌های دینی، در مورد خواص میوه‌ها و سبزی جات نقل شده، با علوم روز، از جمله علم پزشکی سازگار است و این، گویای علم و آگاهی خدا دادی

۵. کافی، ج ۶، ص ۳۷۱، ح ۲.

۶. بحار، ج ۶۶، ص ۳۱۰.

۷. خصال، ص ۲۴۹.

۸. مکارم الاخلاق، ص ۱۸۲.

اهل بیت علیهم السلام در آن زمان است؛ زیرا آن بزرگواران بدون وجود دستگاہ‌های پیشرفته به خواص میوه‌ها و سبزی جات اشاره کرده‌اند. در ادامه به عنوان نمونه، به چند مورد از روایات که امروزه مورد تأیید علم تجربی قرار گرفته‌اند؛ اشاره می‌کنیم:

انگور

امام صادق علیه السلام فرمود: «انگور عصب را محکم می‌کند و ناراحتی را از بین می‌برد و نفس را پاک می‌کند». از منظر پزشکان، انگور همزمان سه کار را انجام می‌دهد: مسهل معده و پاک‌کننده خون و غذا برای بدن است و آب آن باعث تجدید قوا می‌شود؛ گردش خون را تنظیم می‌کند؛ برای گازهای معده مفید است و نیز کبد و کلیه را مداوا می‌کند. تب را می‌برد؛ برای سوء هاضمه و نفرس و بیماری‌های قلب و صفرا و باد و بواسیر سودمند است و از گسترش سل و سرطان در بدن جلوگیری می‌کند. دانشمندان داروشناس براین باورند که انگور ترشحات معده را زیاد می‌کند؛ برای طحال و ستون فقرات مفید است و در آن، اندکی گاز ارسنیک وجود دارد که باعث زیبایی رنگ صورت می‌شود و لذا برای بیماران سفلیس و سل و سرطان فایده دارد. همچنین انگور دارای ویتامین‌های A ،

B و C می باشد.^۱

تطبیق این نکات با سخنان امام علیه السلام گویای آن است که امام علیه السلام به بیش تر این فواید و منافع اشاره فرموده است.

سیب

امام صادق علیه السلام فرمود: «سیب بخورید که حرارت را برطرف و درون را خنک می‌کند و تب را می‌برد». نیز فرمود: «اگر مردم می‌دانستند که سیب چه خواصی دارد، بیماران خود را جز با آن مداوا نمی‌کردند و آن سریع‌ترین اثر را قلب دارد و آن را شاد می‌کند». همچنین فرمود: «به تب دارانتان سیب بدهید که چیزی نافع تر از آن نیست».

پزشکان گفته‌اند سیب نشاط آور و تقویت کننده قلب و قوه مغزی و کبد است و هم خوردن و هم بوییدن آن مفید است. نیز سیب برای خفقان و تنگی نفس فایده دارد و ضعف دهانه معده را اصلاح می‌کند؛ اشتها آور است و سیب پخته برای سرفه خوب است. بیماری‌های پوستی و بی‌خوابی را تخفیف می‌دهد. بر اساس تحقیقات، هر صد گرم آن، ۶۵ واحد ویتامین A و ۱۵ واحد ویتامین B و ۳۰

۱. سایت موسسه تحقیقات و نشر معارف اهل بیت علیهم السلام. ahlolbait.com

واحد ویتامین C دارد.^۱

این همه فایده برای سیب بافرمایش امام علیه السلام مبنی بر مداوا کردن بیماران با سیب قابل انطباق است.

انار

امام صادق علیه السلام فرمود: «کودکانتان را انار بخورانید که سبب سرعت رشد و جوانی آنها می شود».

نیز فرمود: «انار را با پیه آن بخورید که آن معده را دباغی می کند و بر ذهن می افزاید».

بر اساس تحقیقات پزشکان، انار خون را تصفیه می کند؛ خلط آور است و برای کسانی که مزاج گرم دارند، خوب است. تنگی ها را می گشاید؛ ملین (نرم کننده) شکم، مقوی کبد و برای یرقان طحال مفید است و از خفقان قلب و سرفه حاد جلوگیری می کند. صدا را صاف و در صورت نشاط ایجاد می کند. بدن را سیراب می سازد و برای رفع کرم های روده مؤثر است».^۲

تأمل در سخن امام که فرمود: «انار سبب سرعت در جوانی می شود.»؛ گویای آن است که همه خواصی که پزشکان گفته اند در این جمله بیان شده است؛ زیرا

۱. سایت موسسه تحقیقات و نشر معارف اهل بیت علیهم السلام. ahlolbait.com

۲. همان.

کودکان به رشد کامل نمی‌رسند، مگر این که خورشان صاف شود؛ خلط بیرون آید؛ کبد آن‌ها قوی شود؛ صورتشان نشاط پیدا کند و بدن آن‌ها سیراب شود. همچنین امام علیه السلام فرمود: «انار معده را دباغی می‌کند.» باید دانست معده زمانی دباغی می‌شود که رطوبت زاید آن (که باعث سستی اعصاب معده می‌شود) خشک گردد و لذا در این صورت، غذا را بهتر هضم می‌کند و چون غذا خوب هضم شود، خون پاکیزه تولید می‌کند و چون خون پاکیزه شود، تغذیه بهتر و بدن قوی‌تر می‌گردد و در بدن نیرویی تولید می‌شود که در مقابل بیماری‌ها مقاوم می‌شود. جامعیت سخن امام و انطباق با علم روز موجب شگفتی است.

به

امام صادق علیه السلام فرمود: «به، صورت را زیبا و قلب را تقویت می‌کند.»

نیز فرمود: «هر کس به را ناشتا بخورد، نطفه او سالم و فرزند او زیبا می‌شود.»

همچنین فرمود: «خوردن به باعث قوت قلب و ذکاوت باطن می‌شود.»

سخنان پزشکان درباره به که پس از تحقیق علمی و عملی مطرح کرده‌اند، از آنچه امام صادق علیه السلام فرموده‌اند؛

فرا تر نیست.

از منظر پزشکان، به، چهره را زیبا می‌کند و مقوی و مفرح قلب و قوای مغزو معده و برای روح حیوانی و نفسانی نشاط آور است و بسیاری از اعضای بدن و مثانه را در کارشان کمک می‌کند؛ لذا ادرا را آور و نرم‌کننده معده است و درد آن را تسکین می‌دهد.

بر اساس تحقیقات، هر صد گرم به دارای ۱۰ واحد ویتامین A و ۸ واحد ویتامین B و ۲۱ واحد ویتامین C می‌باشد و مقدار زیادی املاح معدنی مانند آهن و منگنز و کمی کلر دارد.^۱

انجیر

امام صادق علیه السلام فرمود: «انجیر بخارات را از بین می‌برد، استخوان را محکم می‌کند و مورا تقویت می‌کند و بیماری را از بین می‌برد و به دوا احتیاجی ندارد».

امام در این روایت بیش تر خواص انجیر را بر اساس درک شخص سوال‌کننده بیان کرده است.

از منظر پزشکان، انجیر میوه ای است دارای عناصر مغزی و قندی و برای به بدن فایده فراوانی دارد. این میوه هضم غذا را بهتر می‌کند. کار معده را تنظیم، صورت را زیبا و

۱. سایت موسسه تحقیقات و نشر معارف اهل بیت علیهم السلام. ahlolbait.com

عضلات را فعال می‌کند و اگر شب خورده شود، حرکت‌های روده‌ها را منظم و در جسم ایجاد صحت و نشاط می‌کند. انجیر هم لذت بخش است، هم غذا است و هم موجب صحت و سلامت است. انجیر در معالجه کبد و جلوگیری از فاسد شدن خون مؤثر است و برای پیشگیری از سل و سرطان نیز اثر دارد.

بر اساس تحقیقات، انجیر دارای ویتامین‌های A، B و C می‌باشد. همچنین دارای مواد چربی و قندی و آهن و کلسیم است.^۱

خرما

امام صادق علیه السلام در حالی که طبقی از خرما پیش رویش بود، فرمود: «این چیست؟» گفتند: این خرما از نوع برنی است. فرمود: «در آن شفاست».

آن حضرت فرمود: «خرما درمان سم است و در آن، بیماری و ضرری وجود ندارد. هر کس موقع خواب هفت عدد خرما بخورد. کرم‌های شکمش کشته می‌شوند». روشن است که امام با گفتن این مقدار خواص خرما، درصدد تشویق مردم به خوردن خرما بوده است، نه درصدد بیان تفصیلی منافع و خواص آن. علم امروز خواص

۱. سایت موسسه تحقیقات و نشر معارف اهل بیت علیهم السلام. ahlolbait.com

خرما را پس از بررسی‌های بسیار، به دست آورده است. از منظر پزشکان، در خرما فواید بسیاری وجود دارد. خرما بدن را گرم می‌کند؛ خون غلیظ پاکیزه‌ای به وجود می‌آورد و اگر با شیر خورده شود، قوه باه (نیروی جنسی) را تقویت می‌کند. جوشیده آن، برای رفع التهاب و سرفه‌های خشک و التهاب‌های ریه و تحریک‌ها مجاری ادرار مفید است. خرمای خشک هنگام خونریزی و اسهال و اصلاح لثه منفعت دارد و گفته شده که برای سرطان نیز نافع است؛ چون دارای ماده منیزیم می‌باشد که بر درمان سرطان اثر دارد.

بر اساس اظهار نظر پژوهشگران، در سرزمین‌هایی که خرما زیاد است، سرطان کم است و به زودی خواص دیگر خرما نیز کشف خواهد شد تا این سخن امام روشن تر شود که در خرما شفاست و بیماری ندارد.

در خرما ویتامین‌های B و C وجود دارد. قند، سلولز، مواد آلبومین، املاح معدنی و منیزیم، بخشی از عناصر خرما را تشکیل می‌دهند.^۱

کاهو

امام صادق علیه السلام فرمود: «بر شما باد [خوردن] کاهو که

۱. سایت موسسه تحقیقات و نشر معارف اهل بیت علیهم السلام. ahlolbait.com

خون را صاف می‌کند».

از منظر پزشکان، کاهودارای انواع ویتامین‌ها است و در آن، بسیاری از املاح معدنی وجود دارد، مشروط بر این که قسمتی که بیش تر آفتاب دیده است، خورده شود. «نیومان»، شیمی دان می‌گوید: کاهواز نظر داشتن آهن بسیار غنی است. برگلوبول‌های قرمز خون می‌افزاید؛ لذا صورت و لب‌ها را سرخ می‌کند. اعصاب را آرامش می‌بخشد؛ خواب آور است؛ چشم را شفاف می‌کند و به رنگ مو می‌افزاید. موارد مذکور از آثار تصفیه خون است که در کلام امام آمده بود. نیز گفته اند کاهودارای ویتامین‌های A - B - C می‌باشد و در آن ید و کلسیم و مواد قندی و چربی نیز وجود دارد و اگر خوب جویده شود، به هضم غذا کمک می‌کند!

کاسنی

امام صادق علیه السلام فرمود: «چه سبزی خوبی است کاسنی!» فرمود: بر توباد [مصرف] کاسنی که نطفه را زیاد و فرزند را زیبا می‌کند». همچنین فرمود: «هرکس شب کند، در حالی که در شکم او هفت برگ کاسنی است، آن شب را از قولنج در امان خواهد بود». از منظر پزشکان،

مصرف کاسنی برای ضعف اعصاب و ضعف بینایی و جلوگیری از فاسد شدن خون مفید است و بدن را پس از ضعف و لاغری تقویت می‌کند؛ قلب و کبد و کلیه را فعال و رحم زنان را تمیز می‌کند و تب را برطرف می‌سازد. درباره این سخن امام که فرمود: «کاسنی نطفه را زیاد و فرزند را زیبا می‌کند.» تأمل کن که در آن دو خاصیت برای کاسنی ذکر شده و این دو خاصیت حاصل نمی‌شود، مگر پس از تعدیل رحم و پاکی آن و پس از تقویت قلب و اعصاب و پس از تقویت بدن. گویا امام همه این منافع را با گفتن جمله مذکور در نظر داشته است! آنچه گفته شد، سطری است از گفته‌های امام صادق علیه السلام درباره خواص و منافع میوه‌ها و سبزی جات که همین مقدار نیز گویای علم و دانش سرشار امام و گستردگی شناخت آن حضرت و سایر معصومان علیهم السلام از علم طب است.^۱

۱. سایت موسسه تحقیقات و نشر معارف اهل بیت علیهم السلام. ahlolbait.com

فصل دوم:

آداب خوردن میوه در اسلام

بسیاری از مردم، سلامت و شادابی زندگی خود را فدای تمایل شکم خود می‌کنند و در این نمی‌اندیشند که «چه چیزی بخورند»؛ «چگونه بخورند» و «چه اندازه بخورند». از این رو، هر چیزی که مزه بهتری دارد، به هر اندازه که میل دارند و به هر شکلی که پیش آید، مصرف می‌کنند و لذا به انواع بیماری‌ها مبتلا می‌شوند. امام علی علیه السلام در این باره می‌فرماید:

«مَنْ غَرَسَ فِي نَفْسِهِ مَحَبَّةَ أَنْوَاعِ الطَّعَامِ ، اجْتَنَى ثَمَارَ فُتُونِ الْأَسْقَامِ»؛ هر که نهال دوستی غذاهای گونه‌گون را در نفس خویش بنشاند، میوه بیماری‌های گونه‌گون

خواهد چید.^۱

همان طور که بیان شد، موارد غذایی و میوه‌ها و سبزی جات، اگرچه هریک به تنهایی دارای فواید بیشماری است؛ به علت سردی و گرمی طبع آنان و موارد دیگر، میل کردن هم‌زمان آن‌ها باعث بیماری و مشکلات مزاجی می‌شود، همان طور که در روایات و علم پزشکی به این نکته اشاره شده است.

برای مصرف میوه و سبزی جات دستورات و رهنموده‌هایی از اهل بیت علیهم‌السلام رسیده که به برخی از آن‌ها اشاره می‌شود:

۱. شستن میوه قبل از خوردن

امام صادق علیه‌السلام فرمود: «هر میوه ای را زهری است، پس اگر میوه ای به خانه می‌آورید، آبی به آن بزنید یا آن را در آب فرو ببرید، یعنی بشویید».^۲

این دستور امام صادق علیه‌السلام با دیدگاه‌های بهداشتی و پزشکی کاملاً سازگار است و پزشکان نیز به این امر سفارش می‌کنند.

۱. میزان الحکمه، ج ۴، ص ۱۰.

۲. فروع کافی، ج ۶، ص ۳۵۰.

۲. یاد خدا هنگام خوردن میوه

پیامبر خدا ﷺ فرمودند: «هر کس میوه بخورد و این خوردن را با نام خدا آغاز کند، میوه به او زیانی نمی‌رساند».^۱

۳. استنشام میوه‌ها، از جمله سیب

ابی بصیر به نقل از امام باقر علیه السلام فرمود: «موقعی که خواستی سیب بخوری، قبلاً آن را استنشام کن؛ سپس بخور؛ زیرا این کار هر ناراحتی را که بروحت عارض شده است، آرام می‌کند».^۲

۴. دعا کردن هنگام دیدن میوه نوبر

امام علی علیه السلام فرمود: «وقتی پیامبر خدا میوه‌ای نوبر می‌دید، آن را می‌بوسید و روی چشمان و دهانش می‌گذاشت و سپس می‌گفت: خداوندا! چنان که آغاز این میوه را در عافیت به ما نشان دادی، پایان آن را در عافیت به ما نشان بده!».^۳

۵. خوردن میوه در آغاز فصلش و پرهیز از آن در پایان فصلش

پیامبر خدا ﷺ فرمودند: «بر شما باد خوردن میوه‌ها در

۱. مستدرک الوسائل، ج ۱۶، ص ۴۶۱، ح ۲۰۵۴۷.

۲. بحار الأنوار، ج ۶۶، ص ۱۷۱.

۳. الأمالی؛ ص ۳۳۸، ح ۳۹۶؛ بحار الأنوار، ج ۶۶، ص ۱۱۹، ح ۱۰.

آغاز آمدنشان؛ زیرا خوردن میوه‌ها [در آغاز فصلشان] مایه سلامت تن و از بین بردن غم و اندوه اند؛ و در اواخر فصلشان آن‌ها را نخورید؛ چون مایه بیماری هستند»^۱.

در روایتی دیگر آن حضرت فرمودند: «میوه را در آغاز به بازار آمدن بخورید»^۲. شاید منظور پیامبر ﷺ استفاده از میوه تازه و پرهیز از میوه‌های نامرغوب و غیر تازه باشد.

۶. پرهیز از خوردن چند میوه با هم

پیامبر خدا ﷺ فرمودند: «هرکس تنها یک نوع میوه را بخورد، بهتر است»^۳.

همچنین فرمودند: «میوه‌ها را دانه دانه بخورید تا به شما زبانی نرسانند»^۴.

۷. خوردن میوه رسیده

امام باقر علیه السلام فرمود: «شفا در میوه ای است که رسیده باشد؛ چنان که خداوند فرمود:

«كُلُوا مِنْ ثَمَرِهِ إِذَا أَثْمَرَ»^۵؛ از میوه درخت بخورید وقتی که

۱. طبّ النبوی صلی الله علیه و آله ، ص ۲۳ و بحار الأنوار، ج ۶۲ ص ۲۹۶ .

۲. الدعوات، ص ۱۵۹، ح ۴۳۶ .

۳. بحار الأنوار، ج ۶۶، ص ۱۲۳، ح ۱۵ .

۴. جامع الأحادیث للقمی، ص ۱۰۸ .

۵. انعام: ۱۴۱ .

برسد»^۱.

ایشان انگور را به دلیل خوب رسیده بودنش شفای بسیاری دردها عنوان کرده اند.

۸. پوست نکندن میوه

از جمله دستورات اسلام که دانشمندان پس از گذشت قرن ها به فلسفه و حکمت آن پی برده اند؛ پوست نکندن میوه ها است. پوست میوه ها که در مجاورت نور خورشید و هوا قرار گرفته است، بیش از گوشت آن ها دارای ویتامین ها، مخصوصا ویتامین A می باشد، همچنین پوست میوه ها دارای دیاستاز است که سبب جذب گوشت میوه ها می شود.

امام صادق علیه السلام پوست کندن میوه را دوست نداشت.^۲ البته این نکته در مورد همه میوه ها توصیه نمی شود؛ زیرا در مواردی که میوه سم پاشی شده یا برای نگهدای آن از مواد شیمیایی استفاده شده است؛ برای مصرف بایستی پوست کنده شوند.

براین اساس، دانشمندان در تحقیقات خود به این نتیجه رسیده اند که پوست برخی میوه ها برای بدن ضروری

۱. محاسن، ج ۲، ص ۵۵۶ و مکارم الاخلاق، ص ۹.

۲. الکافی، ج ۶، ص ۳۵۰، ح ۳.

است. کارشناسان تغذیه نیز بر این باورند که بهترین راه برای رهایی از انواع بیماری ها، از جمله مبارزه با سرطانها، خوردن میوه ها با پوست است. پژوهشگران به این نتیجه رسیده اند که بعضی از انواع آنتی اکسیدان های محافظ سلامتی، در پوست میوه ها موجود است. بنابراین، دور ریختن پوست آن ها عاقلانه نیست.

به طور مثال، خیار اگر با پوست خورده شود، برای جلوگیری از فشار خون مفید است. شاید این مسائل و روایات^۱ باعث شده که برخی از مراجع مانند امام خمینی^۲ به کراهت پوست کندن میوه فتوا بدهند.

۹. رعایت حق همنشین در میوه خوردن

پیامبر اکرم صلی الله علیه و آله فرمودند: «هرگاه با کسی هم خوراک بودی و خواستی چنددانه چنددانه بخوری، این را به او بگو [به طرف مقابل بگو و از او اجازه بگیر]».^۳

از امام کاظم علیه السلام درباره چنددانه چنددانه خوردن انجیر و خرما و دیگر میوه ها پرسیده شده؛ حضرت فرمود: «پیامبر خدا از این کار، نهی کرد. اگر تنها بودی، هر طور که دوست داشتی، بخور؛ اما اگر با عده ای مسلمان شریک بودی، این

۱. پایگاه اطلاع رسانی و خبری جماران - تهران: www.jamaran.ir

۲. توضیح المسائل امام خمینی مسئله ۲۶۳۷.

۳. میزان الحکمه، ج ۴، ص ۲۸۵.

کار را نکن»^۱.

علت نهی از این کار، آن است که چنین شیوه‌ای گویای نوعی حرص و ولع است و طبعاً این کار به حیثیت شخص لطمه می‌زند و چه بسا تزییع حق رفیق و هم خوراکش را موجب می‌شود.

رهنمودهای اسلام در این زمینه بسیار مهم و ارزشمند است که با عنایت به زمان صدور آن‌ها، این نکات در نوع خود معجزه علمی پیشوایان دین محسوب می‌شوند. در این باره توجه به دو نکته حائز اهمیت است:

الف. آموزه‌های اسلام در باره خوردن، تنها سلامت جسم را تضمین نمی‌کند؛ بلکه متضمن بهداشت جسم و جان انسان نیز می‌باشد.

ب. از آن جا که عقل و علم ما، بر همه رازهای آفرینش احاطه ندارد، ممکن است حکمت برخی از رهنمودهای اسلام هنوز مجهول مانده باشد؛ ولی بی تردید، این به معنای بی دلیل بودن آن رهنمودها نیست؛ چنان که حکمت شماری از احکام اسلام در گذشته مجهول بوده؛ امّا امروز، علم، به راز آن‌ها پی برده است.

۱. همان.

فصل سوم:

کاشت و برداشت و توزیع میوه و سبزی جات

میوه‌هایی که در مقابل مغازه‌ها و میدان‌های میوه و تره بار دیده می‌شوند، طی فرایندی به این جا رسیده‌اند. اولین مرحله برای برداشت میوه‌ها کاشت نهال آنان است. این زحمت برعهده کشاورز است که با کاشتن و نگهداری دقیق از درختان و میوه‌ها سعی می‌کند میوه‌ها صحیح و سالم به دست مشتری برسد. مراحل بعدی به دست توزیع کنندگان است. در این فصل به طور خلاصه مراحل کاشت و برداشت و نگهداری و انتقال میوه از باغ‌های کشاورزی تا میدان‌های میوه و تره بار را بیان می‌کنیم:

شیوه‌های تهیه و کاشت درخت میوه

اولین مرحله برای تولید میوه، تهیه و کاشت نهال است که به چند صورت انجام می‌گیرد:

الف. خرید نهال یا گرفتن آن از دیگران؛

ب. پیوند روی درختان دیگر؛

ج. تکثیر به روش انواع قلمه زنی.

این روش به دو صورت است:

۱. بدون جدا سازی شاخه از درخت مادر:

بیش تر درختان این گونه اند که وقتی قسمتی از شاخه آن‌ها در خاک قرار گیرد، در حالی که شاخه از درخت اصلی جدا نشده باشد؛ روی بخشی از شاخه که داخل خاک قرار دارد، ریشه‌های جدیدی می‌روید. چنانچه این ریشه‌ها رشد مناسب کند، می‌توان شاخه مذکور را به عنوان یک درخت مستقل از درخت مادر جدا کرد و در جای دلخواه کاشت.

۲. با جدا سازی شاخه از درخت اصلی قبل از قلمه زنی:

قلمه زنی اغلب در فصل زمستان یا اوایل بهار و قبل از برگ دادن درخت انجام می‌شود؛ بدین گونه که طولی مناسب از یک شاخه درخت مادر را بریده، بخشی از آن را در خاک قرار می‌دهند و بعد از این که ریشه کرد، به عنوان یک درخت کامل استفاده می‌شود.

د. تکثیر از ریشه

ه. تکثیر با استفاده از کاشت تخم یا بذر.

• پیوند درخت با شاخه غصبی

شاخه ای که بر درختی پیوند می‌زنند، نباید به کسی متعلق باشد که از این کار بی‌خبر است و در واقع بایستی این شاخه از راه حلال تهیه شده باشد. لذا:

مسأله: اگر درختی را با شاخه غصبی پیوند بزنند، تمام میوه‌هایش به صاحب شاخه متعلق است.^۱

• غصب زمین زراعی

اگر در زمینی که غصب کرده زراعت کند، یا درخت بنشانند؛ زراعت و درخت و میوه آن مال خود او است و چنانچه صاحب زمین راضی نباشد که زراعت و درخت در زمین بماند، کسی که غصب کرده باید فوراً زراعت یا درخت خود را اگرچه ضرر کند؛ از زمین بکند.^۲

شیوه‌های جا به جایی درختان

درختان را معمولاً به دو شیوه جا به جایی می‌کنند: با ظرف و بدون ظرف (ریشه لخت).

۱. توضیح المسائل امام خمینی، ص ۴۳۲ و مسائل متفرقه، سوال ۹۰.

۲. توضیح المسائل مراجع، مسأله ۲۵۵۶.

الف. جابه جایی درختان با ظرف:
گاهی درخت را مستقیماً در یک ظرف، مانند سطل های
فلزی یا گلدان و جعبه می کارند.

ب. جابه جایی درختان ریشه لخت:
در این روش ریشه درخت لخت می شود؛ یعنی درخت
از زمین یا داخل ظرف کنده شده و بدون وجود خاک در
اطراف ریشه، به محل دیگری برده و کاشته می شود.^۱

کاشت سبزی جات و مبارزه با آفات آن ها

با توسعه و گسترش سبزی کاری، چه در سطح وسیع
و چه در باغچه های منازل، می توان سبزی جات مورد نیاز
خود را تأمین کرد.

محل کاشت سبزی جات حتماً باید محیطی بدون
سایه باشد؛ در غیر این صورت نتیجه دلخواه از کاشت آن ها
گرفته نخواهد شد؛ زیرا این دسته از گیاهان به آفتاب فراوان
نیاز دارند.

شیوه کاشت سبزی جات

بذر قسمتی از سبزی جات را می توان مستقیماً در محل
اصلی کشت کرد و در شیوه ای دیگر بذر را قبلاً در خزانه

۱. www.bargejoon.com.

کاشته و در موقع معینی نشاها را به محل اصلی منتقل کنند، به طور کلی جهت کاشت اصلی سبزی جات مسائلی از قبیل تهیه زمین، بذر، کود، نحوه کاشت، آبیاری و مراقبت‌های ضروری در حین کاشت مطرح است که برای هر یک از آن‌ها به منظور داشتن محصولی خوب و مرغوب رعایت نکات لازم ضروری است.

پس از ساخت شیارهای لازم، قبل از کرت بندی، پشته بندی و جوی کشی، باید دندان‌ها یا وسایل دیگر، خاک رانم کرد و آن را مسطح ساخت و ریشه‌های علوفه هرزه را از زمین خارج کرد.

دندان زدن باید موقعی صورت گیرد که زمین تا اندازه‌ای مرطوب باشد تا نتیجه بهتری عاید گردد. کود حیوانی را باید پس از شخم، قبل از زدن دندان در زمین پخش کرد و سپس بذر را به میزان کافی به طور یکنواخت در سطح زمین پاشید و سپس با ادوات کشاورزی آن را زیر خاک کرد. به طور کلی قطر خاکی که روی بذر را می پوشاند، باید حداکثر ۵ برابر قطر بذر باشد.

برخی از سبزی جات نباید مستقیماً در محل اصلی کاشته شوند؛ لذا ابتدا بذر در قطعه زمین کوچکی به نام «خزانه» کاشته می شود و در موقع مناسب آن‌ها را از خزانه در

آورده و در محل اصلی، نشا می‌کنند. این سبزی جات عبارتند از: گوچه فرنگی، بادنجان، گل کلم، کلم پیچ، کرفس، کاهو، فلفل و غیره. محصولات سبزی و جالیزی از قبیل تره، شبت، شنبلیله، تربچه، ریحان، جعفری، گشنیز، لویا سبز، خیار، خربزه، کدو، هندوانه، طالبی و غیره را مستقیماً در محل اصلی می‌کارند.

باید یک روز قبل از کاشت بذر، به زمین اصلی که قبلاً شرح داده شد، علاوه بردادن کودهای طبیعی یا آلی، کود کامل شیمیایی داده شود. طریقه بذر پاشی این گونه است که باید به نسبت ۱۰۰ تا ۱۵۰ کیلوگرم در هکتار، آن را در حاشیه پشته‌ها و یا داخل کرت‌ها پاشیده و با ادوات کشاورزی آن را زیر خاک کنند.

زمینی که پس از اجرای کلیه موارد مذکور و تأمین کود شیمیایی آماده شد، می‌توان در آن به کاشت بذریا نشا اقدام کرد.^۱

کاشتن درخت و گیاه در منزل و اماکن عمومی

پرسش: آیا کاشتن درخت و گیاه در منزل یا مکان‌های

عمومی دارای پاداش خاصی است؟

پاسخ: به طور کلی درخت کاشتن از نظر اسلام ثواب دارد. کاشتن گیاه نیز به این معنا که فضا را سبز، یا هوارا تصفیه می‌کند، یا گیاهانی است که ثمر می‌دهد، آن هم خوب است.

اما احکام ثانویه ای هم هست که باید مراعات شود. آیا در هر جایی خوب است درخت بکاریم؟ اگر مکان عمومی بود، یا منزل خودمان بود چگونه است؟ بنابراین، درست است که اصل درختکاری و کاشتن گیاه خوب است؛ اما حکم ثانویه هم در این جا مطرح است: اولاً باید در ملک خودمان باشد. در جاهای عمومی بدون اجازه نمی‌شود درخت کاشت. در ملک دیگران هم مجاز نیستیم که درخت بکاریم. حتی ممکن است نوعی از درخت کاشتن در ملک شخصی هم اشکال داشته باشد؛ مثلاً فردی باغچه‌ای درست کرده، اما چون درست نساخته، این باغچه به ساختمان همسایه نم‌می‌دهد. این کار آزار به همسایه است. او نمی‌تواند به بهانه این که گفته‌اند درختکاری کنید تا هوا تصفیه شود، فضا سبز شود، شهر سرسبز باشد، به همسایه اش آزار برساند.^۱

۱. www.Khamenei.ir.

• احکام مساقات

هرگاه کسی درختان میوه خود را تا مدت معینی به دیگری واگذار کند که در مقابل دریافت سهمی از میوه، باغ او را آبیاری و رسیدگی نماید؛ این معامله را «مساقات» گویند.^۱

معامله مساقات در درخت هایی که مثل بید و چنار میوه نمی دهند، صحیح نیست؛ ولی در مثل درخت حنا که از برگ آن استفاده می کنند یا درختی که از گل آن استفاده می کنند؛ اشکال ندارد.^۲

در مساقات لازم نیست صیغه بخوانند؛ بلکه اگر صاحب درخت به قصد مساقات آن را واگذار کند و کسی که کار می کند به همین قصد تحویل بگیرد، معامله صحیح است.^۳

شرایط مساقات

مساقات چند شرط دارد:

۱. مالک و باغدار باید بالغ و عاقل باشند؛
۲. کسی آن ها را به این کار مجبور نکرده باشد؛

۱. توضیح المسائل مراجع، مسأله ۲۲۳۸.

۲. فتوای آیت الله وحید: در مثل درخت حنا که از برگ آن استفاده می کنند،

اشکال دارد. توضیح المسائل مراجع، مسأله ۲۲۳۹.

۳. توضیح المسائل مراجع، مسأله ۲۲۴۰.

۳. از تصرف در مال خود ممنوع نباشند؛
۴. مدت مساقات باید معلوم باشد و اگر ابتدای آن را معین کنند و آخر آن را موقعی قرار دهند که حاصل آن سال به دست می آید؛ صحیح است؛
۵. باید سهم هر کدام به صورت نصف یا ثلث حاصل و مانند آن باشد. بنابراین، اگر قرار بگذارند که مثلاً یک تن از میوه، مال صاحب باغ و بقیه مال کسی است که کار می کند؛ معامله باطل است.
۶. باید قرار مساقات را پیش از ظاهر شدن میوه بگذارند و اگر بعد از ظاهر شدن میوه و پیش از رسیدن آن قرار بگذارند؛ اگر کاری مانند آبیاری یا کار دیگر که برای زیاد شدن میوه یا خوب شدن آن لازم است، باقیمانده باشد؛ معامله صحیح است و گرنه اشکال دارد؛ اگر چه به کاری مانند چیدن میوه و نگهداری آن احتیاج داشته باشد.^۱

• مساقات در صیفی جات

مساقات در بوته خربزه و خیار و مانند این ها صحیح نیست.^۲

۱. توضیح المسائل مراجع، مسائل ۲۲۴۱، ۲۲۴۲ و ۲۲۴۳.
 ۲. فتوای آیت الله مکارم شیرازی: در مورد بوته خربزه و خیار و مانند آن اگر

• مساقات درخت بدون نیاز به آبیاری

درختی که از آب باران یا رطوبت زمین استفاده می‌کند و به آبیاری احتیاج ندارد، اگر به کارهای دیگر مانند بیل زدن و کود دادن محتاج باشد، مساقات در آن صحیح است؛ ولی چنانچه آن کارها در زیاد شدن یا خوب شدن میوه اثری نداشته باشد، مساقات اشکال دارد.^۱

• برهم زدن قرارداد مساقات

دو نفری که مساقات کرده اند، با رضایت یکدیگر می‌توانند معامله را به هم بزنند، و نیز اگر در ضمن بستن قرارداد مساقات شرط کنند که هر دو، یا یکی از آنان حق به هم زدن معامله را داشته باشند؛ مطابق قراری که گذاشته اند، به هم زدن معامله اشکال ندارد؛ بلکه اگر در معامله شرطی کنند و عملی نشود، کسی که برای نفع او شرط کرده اند، می‌تواند معامله را به هم بزند.^۲

قرارداد روشنی بگذارند و تعداد چیدن و سهم هر کدام را مشخص کنند، صحیح است؛ هر چند مساقات نامیده نمی‌شود. توضیح المسائل مراجع، مسأله ۲۲۴۵.

۱. توضیح المسائل مراجع، مسأله ۲۲۴۶.

۲. همان، مسأله ۲۲۴۷.

• مرگ یکی از طرفین

اگر مالک بمیرد، معامله مساقات به هم نمی خورد و ورثه اش به جای او هستند.^۱

اگر کسی که تربیت درخت‌ها به او واگذار شده، بمیرد، چنانچه در عقد شرط نکرده باشند که خودش آن‌ها را تربیت کند، ورثه اش به جای او هستند و چنانچه خودشان عمل را انجام ندهند و اجیر هم نگیرند، حاکم شرع از مال میّت، اجیر می گیرد و حاصل را بین ورثه میّت و مالک قسمت می کند و اگر شرط کرده باشند که خود او درخت‌ها را تربیت نماید؛ پس اگر قرار گذاشته اند که به دیگری واگذار نکنند، با مردن او معامله به هم می خورد و اگر قرار نگذاشته اند، مالک می تواند عقد را به هم بزند، یا راضی شود که ورثه او یا کسی که آن‌ها اجیرش می کنند؛ درخت‌ها را تربیت نماید.^۲

• شرط باطل در مساقات

اگر شرط کند که تمام حاصل برای مالک باشد، مساقات باطل است، و میوه مال مالک می باشد و کسی که کار می کند، نمی تواند مطالبه اجرت نماید؛ ولی اگر باطل

۱. همان، مسأله ۲۲۴۸.

۲. همان، مسأله ۲۲۴۹.

بودن مسابقات به جهت دیگر باشد، مالک باید مزد آبیاری و کارهای دیگر را به مقدار معمول به کسی که درخت‌ها را تربیت کرده؛ بدهد.^۱

اگر زمینی را به دیگری واگذار کند که در آن درخت بکارد و در نتیجه در آنچه به دست می‌آید هر دو شریک باشند؛ معامله باطل است، که در این صورت، اگر درخت‌ها مال صاحب زمین بوده، بعد از تربیت هم مال اوست و باید مزد کسی که آن‌ها را تربیت کرده، بدهد، و اگر مال کسی بوده که آن‌ها را کاشته و به ثمر رسانده، بعد از تربیت هم مال اوست و می‌تواند آن‌ها را بکند؛ ولی باید گودال‌هایی را که به واسطه کندن درخت‌ها پیدا شده، پر کند و اجاره زمین را از روزی که درخت‌ها را کاشته، به صاحب زمین بدهد و مالک هم می‌تواند او را مجبور نماید که درخت‌ها را بکند و اگر به واسطه کندن درخت، عیبی در آن پیدا شود، باید تفاوت قیمت آن را به صاحب درخت بدهد و نمی‌تواند او را مجبور کند که با اجاره یا بدون اجاره، درخت را در زمین باقی بگذارد.^۲

۱. توضیح المسائل مراجع، مسأله ۲۲۵۰.

۲. فتاویٰ آیت الله مکارم: در صورتی که تمام جهات را روشن کنند، معامله صحیح است؛ هر چند مسابقات نامیده نمی‌شود. توضیح المسائل مراجع، مسأله ۲۲۵۱.

مزارعه

«مزارعه» آن است که صاحب زمین، زمین خود را در اختیار زارع بگذارد تا زراعت کند و سهم معینی از حاصل را به مالک بدهد. قرارداد مزارعه ممکن است با لفظ باشد، مثلاً بگوید: «من این زمین را در برابر یک سوم حاصل آن برای مدت دو سال در اختیار تومی گذارم.» و زارع بگوید: «قبول کردم.» یا بدون آن که با لفظ خوانده شود، زمین را برای زراعت در اختیار او بگذارد و او تحویل بگیرد (البته لازم است درباره مدت و مقدار سهم و مانند آن قبلاً گفت و گو شده باشد).^۱

شرایط مزارعه

مزارعه چند شرط دارد:

۱. آن که صاحب زمین به زارع بگوید: «زمین را به تو واگذار کردم» و زارع هم بگوید: «قبول کردم»، یا بدون این که حرفی بزنند، مالک، زمین را برای مزارعه واگذار کند و زارع هم زمین را تحویل بگیرد.

۲. صاحب زمین و زارع هر دو مکلف و عاقل باشند و با قصد و اختیار خود مزارعه را انجام دهند و حاکم شرع آنان را از تصرف در اموالشان جلوگیری نکرده باشد؛ حتی اگر با

۱. توضیح المسائل مراجع، مسأله ۲۲۲۸.

وجود بلوغ، سفیه باشند؛ اگر چه حاکم شرع آنان را از مداخله و تصرف در اموالشان جلوگیری نکرده باشد، نمی توانند مزارعه را انجام دهند و این حکم، در همه معاملات جاری است.

۳. همه حاصل زمین به یکی اختصاص داده نشود.

۴. سهم هر کدام به صورت مشاع و تعیین شده باشد، مثل نصف یا ثلث حاصل و مانند این ها. پس اگر قرار دهند حاصل یک قطعه مال یکی باشد و حاصل قطعه دیگر مال دیگری، مزارعه صحیح نیست و نیز اگر مالک بگوید: «در این زمین زراعت کن و هر چه می خواهی به من بده»؛ مزارعه صحیح نیست.

۵. مدتی را که باید زمین در اختیار زارع باشد، معین کنند و مدت باید به قدری باشد که طی آن، به دست آمدن حاصل ممکن باشد.

۶. زمین قابل زراعت باشد و اگر زراعت در آن ممکن نباشد؛ اما بتوانند کاری کنند که زراعت در آن ممکن گردد، مزارعه صحیح است.

۷. اگر در محلی هستند که مثلاً نوع خاصی زراعت در آن جا صورت می گیرد، چنانچه اسم هم نبرند، همان زراعت معین می شود، و اگر چند نوع زراعت می کنند، باید

زراعتی که می خواهد انجام دهد، معین کند؛ مگر آن که میزان و روش معمولی داشته باشد که به همان نحو باید عمل شود.

۸. مالک، زمین را باید معین کند. پس کسی که چند قطعه زمین دارد و با هم تفاوت دارند، اگر بدون تعیین زمین، به زارع بگوید که در یکی از این زمین ها زراعت کند؛ مزارعه باطل است.

۹. خرجی را که [لازم است] هر کدام آنان انجام دهند، معین نمایند؛ ولی اگر خرجی را که هر کدام باید بکند، معلوم باشد؛ لازم نیست آن را معین نمایند.^۱

اگر مالک با زارع قرار بگذارد که مقداری از حاصل برای او باشد و بقیه را بین خودشان قسمت کنند، چنانچه بدانند که بعد از برداشتن آن مقدار، چیزی باقی می ماند؛ مزارعه صحیح است.^۲

۱. توضیح المسائل مراجع، مسأله ۲۲۲۹.

۲. آیت الله مکارم: اگر مالک یا زارع قرار بگذارد که مقدار معینی از حاصل (مثلاً یک تُن) مال او باشد، و بقیه را میان هردو تقسیم کنند، اشکال دارد. فتوای آیت الله سیستانی: اگر مالک با زارع قرار بگذارد که مقداری از حاصل برای یکی باشد و بقیه را بین خودشان قسمت کنند، مزارعه باطل است؛ هر چند بدانند که بعد از برداشتن آن مقدار، چیزی باقی می ماند. بلی، اگر با هم قرار بگذارند که مقدار دانه هایی که کشت شده است یا مقدار خراجی را که دولت می گیرد، از حاصل استثنا شود و باقی مانده بین دو طرف تقسیم گردد؛ مزارعه صحیح است.

اگر مدّت مزارعه تمام شود و حاصل به دست نیاید، چنانچه مالک راضی شود که با اجاره یا بدون اجاره، زراعت در زمین او بماند و زارع هم راضی باشد؛ مانعی ندارد و اگر مالک راضی نشود، می تواند زارع را وادار کند که زراعت را بچیند و اگر برای چیدن زراعت ضرری به زارع برسد، لازم نیست عوض آن را به او بدهد؛ ولی زارع اگر چه راضی شود که به مالک چیزی بدهد، نمی تواند مالک را مجبور کند که زراعت در زمین بماند.^۱

اگر به واسطه پیشامدی زراعت در زمین ممکن نباشد، مثلاً اگر آب از زمین قطع شود؛ در صورتی که مقداری از زراعت به دست آمده باشد؛ حتی مثل قصیل (علوفه) که می توان به حیوانات داد؛ آن مقدار مطابق قرارداد، مال هر دوی آنان است و در بقیه، مزارعه باطل است و اگر زارع زراعت نکند، چنانچه زمین در تصرف او بوده و مالک در آن تصرفی نداشته است، باید اجاره آن مدّت را به مقدار معمول به مالک بدهد.^۲

فتوای آیت الله شبیری: بنا بر احتیاط واجب صحیح نیست؛ هر چند بدانند که بعد از برداشتن آن مقدار، چیزی باقی می ماند. توضیح المسائل مراجع، مسأله ۲۲۳۰.

۱. توضیح المسائل مراجع، مسأله ۲۲۳۱.

۲. همان، مسأله ۲۲۳۲.

• برهم زدن مزارعه

اگر مالك و زارع صیغه خوانده باشند، بدون رضایت یکدیگر نمی توانند مزارعه را به هم بزنند، و همچنین است اگر مالك به قصد مزارعه، زمین را به کسی واگذار کند و طرف هم به همین قصد بگیرد؛ ولی اگر در ضمن خواندن صیغه مزارعه شرط کرده باشند که هر دو یا یکی از آنان حق به هم زدن معامله را داشته باشند، می توانند مطابق قراری که گذاشته اند، معامله را به هم بزنند.^۱

اگر بعد از قرارداد مزارعه، مالك یا زارع بمیرد، مزارعه به هم نمی خورد و وارثشان به جای آنان است؛ ولی اگر زارع؛ بمیرد و شرط کرده باشند که خود زارع زراعت را انجام دهد، مزارعه به هم می خورد و چنانچه زراعت نمایان شده باشد، باید سهم او را به ورثه اش بدهند و حقوق دیگری هم که زارع داشته، ورثه او ارث می برند؛ ولی نمی توانند مالك را مجبور کنند که زراعت در زمین باقی بماند.^۲

• حکم بطلان مزارعه بعد از زراعت

اگر بعد از زراعت بفهمند که مزارعه باطل بوده، چنانچه بذر، مال مالك بوده، حاصلی هم که به دست می آید، مال

۱. همان، مسأله ۲۲۳۳.

۲. توضیح المسائل مراجع، مسأله ۲۲۳۴.

اوست و باید مزد زارع و مخارجی را که کرده و کرایه وسائل و ماشین‌های کشاورزی را که مال زارع بوده، و در آن زمین کار کرده به او بدهد، (مگر آن که بطلان مزارعه از جهت قرارداد تمام حاصل برای مالک زمین باشد، که در این صورت، چیزی را برای عامل، ضامن نیست) و اگر بذر مال زارع بوده، زراعت هم مال اوست و باید اجاره زمین و خرج‌هایی را که مالک کرده و کرایه وسائل و ماشین‌های کشاورزی که مال او بوده و در آن زراعت کار کرده، به او بدهد؛ مگر آن که بطلان مزارعه از جهت قرارداد تمام حاصل برای عامل باشد که در این صورت، اجرت زمین و عوامل را برای مالک ضامن نیست.^۱

اگر بذر مال زارع باشد و بعد از زراعت بفهمند که مزارعه باطل بوده، چنانچه مالک و زارع راضی شوند که با اجرت یا بی اجرت، زراعت در زمین بماند؛ اشکال ندارد و اگر مالک راضی نشود، پیش از رسیدن زراعت هم می‌تواند زارع را وادار کند که زراعت را بچیند؛ و زارع اگر چه راضی شود چیزی به مالک بدهد؛ نمی‌تواند او را مجبور کند که زراعت در زمین بماند و نیز مالک نمی‌تواند زارع را مجبور کند که اجاره

۱. همان، مسأله ۲۲۳۵.

بدهد و زراعت را در زمین باقی بگذارد.^۱

• حکم حاصل دادن دوباره زراعت

اگر بعد از جمع کردن حاصل و تمام شدن مدّت مزارعه ریشه زراعت در زمین بماند و سال بعد دو مرتبه حاصل دهد؛ چنانچه قرارداد بین زارع و مالک بر اشتراك در زرع و اصول آن بوده، حاصل سال دوم را هم باید مثل سال اول قسمت کنند؛ ولی اگر قرارداد فقط بر اشتراك در آنچه از زراعت در سال اول حاصل می شود، بوده باشد؛ حاصل سال دوم متعلق به صاحب بذر خواهد بود.^۲

• استفاده از آب فاضلاب برای آبیاری میوه و سبزی

پرسش: بسیاری از کشاورزان بر اثر کم آبی از فاضلاب برای آبیاری استفاده می کنند؛ آیا این کار خلاف شرع است؟
پاسخ: خیر؛ اگر منع قانونی نداشته باشد، خلاف شرع نیست و همچنین محصولات کاشته شده با فاضلاب آبیاری شود یا کود نجس پای آن ها ریخته شود، موجب نجس شدن محصولات کاشته شده نمی شود؛ به خاطر

۱. همان، مسأله ۲۲۳۶.

۲. فتوای آیت الله سیستانی و آیت الله زنجانی: و سال بعد دو مرتبه سبز شود و حاصل دهد، چنانچه شرط اشتراك در ریشه نکرده باشند، حاصل سال دوم مال مالک بذر است. توضیح المسائل مراجع، مسأله ۲۲۳۷.

آن که استحاله صورت می‌گیرد و این آب تغییر وضعیت می‌دهد. بنابراین، میوه یا دیگر محصولات پاک است و مشکلی ندارد!

• استفاده از آب‌های زیرزمینی برای کشاورزی

پرسش: استفاده از آب‌های زیرزمینی برای مصارف صنعتی و کشاورزی چه حکمی دارد؟

پاسخ: هرکسی نباید فقط به مدت و محیط زندگی خودش نگاه کند. این گونه نباشد که مثلاً یک نفر بگوید من فقط در این مزرعه زندگی می‌کنم و تا پنجاه، شصت سال دیگر هم زنده هستم و کارهایم را جوری انجام می‌دهم که به این شصت سال و این زمین خودم لطمه‌ای وارد نشود و کاری هم به مصالح دیگران و آیندگان ندارم. ممکن است این فرد چاهی حفر کند که برای او مفید باشد؛ اما با این کار به منابع طبیعی لطمه می‌زند؛ سفره‌های آب زیرزمینی از بین می‌رود یا سطح آب‌ها پایین می‌رود یا به قنات‌هایی که شاید هزاران سال مزارع را آبیاری می‌کرده و جزء برکات کشور ما هست، آسیب وارد می‌شود. با توجه به این مسائل مسئولین قانون وضع کرده‌اند. بنابراین، استفاده از آب‌های زیرزمینی در جاهایی که منع قانونی وجود دارد یا در جاهایی

که ملک شخصی دیگران است، جایز نیست. اما اگر مجوز قانونی گرفته اید، یا ملک شخصی خودتان هست و منع قانونی هم ندارد، اشکال ندارد!

• استفاده از آب باغبانی برای وضو و شست و شو

پرسش: استفاده از آب های جاری و به ویژه جوی های آبی که برای آبیاری و باغبانی در کوچه باغ ها جریان دارد؛ برای کارهایی مانند وضو، آشامیدن یا شستن خودرو چه حکمی دارد؟

پاسخ: تصرفات جزئی و متعارف در این گونه آب ها، مانند آب برداشتن به مقدار مثلاً یک ظرف یا وضوگرفتن یا آب خوردن اشکالی ندارد؛ حتی اگر ما ندانیم صاحبان این آب راضی هستند یا خیر.

اما شستن خودرو تصرف جزئی نیست؛ چراکه مقدار زیادی آب لازم دارد. حالا ممکن است کسی یک سطل آب بردارد و با آن شیشه ماشین را تمیز کند که متعارف هم باشد؛ اما این که ماشین را در کنار جوی آبی که صاحب شخصی دارد، متوقف کند و ماشینش را بشوید، این کار غیرمتعارف است و باید ببیند که صاحب آب راضی هست یا خیر. البته ممکن است عرف یک محل و مکانی این گونه باشد

که افراد بروند و در کنار جوی آب ماشین هایشان را بشویند و منعی هم نباشد؛ این جا این کار متعارف است و اشکالی ندارد؛ اما اگر غیرمتعارف باشد، بدون اجازه صاحب آب اشکال دارد.^۱

چند توصیه به باغداران

توصیه می شود باغداران برای برداشت میوه و محصولات صحیح و سالم این نکات را رعایت کنند:

۱. اصلاح باغ های سنتی: باغ های جدید الاحداث با آبیاری تحت فشار و قطره ای آبیاری می شوند؛ اما باغ های سنتی با داشتن درختان مسن، به شیوه های سنتی آبیاری می شوند که به اصلاح روش های آبیاری نیازمند است و بایستی این اصلاح صورت پذیرد.

۲. اجرای ترفندهای خاص برای برداشت میوه بیشتر: از جمله داربست کردن درختان انگور و رعایت کردن فاصله بین درختان و بوته های جالیزی و هرس کردن اصولی و به موقع درختان میوه و...^۲

۳. تغذیه درختان میوه: تغذیه درخت و بوته سبزی جات، یکی از عوامل مهم بهبود کیفی و کمی محصول به شمار

می آید که بهبود رنگ، طعم و شکل میوه، کاهش ریزش میوه، افزایش مقاومت در برابر آفات و امراض و ایجاد مقاومت در برابر سرما را به دنبال خواهد داشت.

عناصر غذایی مورد نیاز گیاهان

عناصر غذایی مورد نیاز گیاهان به سه دسته تقسیم می شوند:

۱. عناصر مضر: عناصری هستند که برای رشد و نمو گیاه زیان آورند و حتی در برخی موارد غلظت های کم این عناصر، موجب کاهش قابل توجهی در عملکرد و رشد و نمو گیاه می گردد. از جمله این عناصر می توان سرب، کادمیم، جیوه و نیکل را نام برد.
۲. عناصر مفید: عناصری هستند که در صورت وجود در محیط به مقدار کافی، سبب بهبود رشد گیاه، یا گیاهان خاصی می شوند. به عنوان مثال، سدیم برای چغندر قند، سیلیس برای برنج و جو و تا حدی برای گوجه فرنگی، و یا مولیبدن و کبالت برای تثبیت بیولوژیکی، نیتروژن توسط ریزوبیوم ها و جلبک های سبز و آبی خاصی مفید هستند.
۳. عناصر لازم: سه شرط زیر، شروط ضروری بودن این عناصر هستند:

الف) گیاه بدون آن عنصر به تکمیل چرخه حیات خود

قادر نباشد؛

ب) وظیفه آن عنصر توسط عنصر دیگری قابل اجرا و جایگزینی نباشد؛

ج) عنصر مستقیماً در متابولیسم و تغذیه گیاه نقش داشته باشد.

بنابراین، تغذیه ضروری باید طبق استاندارد و روشمند برای درختان و گیاهان مصرف شود تا بتواند فایده کافی و لازم را داشته باشد. برای اتخاذ راهکار مصرف به متخصصان و صاحب نظران این رشته می‌توان مراجعه کرد.^۱

سرمازدگی درختان میوه

بیشتر درختان میوه منطقه معتدل، در معرض یخبندان زمستان یا سرمازدگی بهاره قرار می‌گیرند که این امر موجب خسارت‌های شدید اقتصادی می‌گردد.

لذا اعتقاد به مقاومت در برابر سرما، به عنوان پدیده و ابزاری کمکی برای جلوگیری از بروز خسارت ناشی از سرما؛ از نظر باغداران دارای اهمیت اساسی است.

سرمازدگی بهاره

سرمای دیررس بهاره موجب آسیب دیدن جوانه های

۱. www.sabzbanan.ir.

تازه بیدار شده درختان میوه می شود و در صورت دیررس بودن بیش تر این نوع سرماها، به میوه های تازه تشکیل شده نیز خسارت وارد می کند. جوانه های بارور در حال رکود به سرمای زمستانه مقاوم هستند؛ اما مقاومت آن ها هنگام بیدار شدن جوانه ها کاهش می یابد. به طور کلی جوانه های گل در دمای ۳- و ۲- درجه سانتیگراد از بین می روند. میوه های تازه تشکیل شده در مقایسه با گل ها حساس تر هستند و در منفی ۰- تا ۵- درجه سانتیگراد آسیب می بینند. در اوایل بهار جبهه های سرد هوا در منطقه پرورش درختان میوه و در شب های بدون ابر موجب خسارت دیدن جوانه درختان میوه می گردد.

روش های جلوگیری از سرمای زدگی بهاره

روش های مختلفی برای جلوگیری از سرمای دیررس بهاره وجود دارد که می تواند جوانه های گل و میوه های تازه تشکیل شده درختان میوه را از سرما زدگی محافظت کند. این روش ها عبارتند از:

۱. انتخاب درختان دیرگل در مناطق سردسیر؛
۲. استفاده از ترکیبات شیمیایی برای دیرباز شدن جوانه ها؛
۳. موقعیت و محل باغ: احداث باغ میوه در کنار

جنگل‌ها، رودخانه‌ها، برکه‌ها و کنارسواحل که دارای هوای مرطوب و نقطه شبنم بالا هستند، آسیب‌های سرمای بهاره را کاهش می‌دهد؛

۴. پاشیدن آب بر روی درختان؛

۵. تدابیر زراعی: برای محافظت در برابر سرما و یخبندان‌های ناشی از تشعشع، خاک باید مرطوب و عاری از علف‌های هرز و شخم نخورده باشد؛

۶. گرم کردن باغ توسط بخاری‌های باغی؛

۷. ایجاد دود برای کاهش تشعشع؛

۸. ایجاد بادشکن در اطراف باغ.^۱

• شکستن شاخه درختان

پرسش: شکستن شاخه درختان چه حکمی دارد؟

پاسخ: بی‌جهت نباید شاخه درختان را شکست. اگر این درخت متعلق به مردم یا مثلاً اموال بیت‌المال است، این کار حرام است. اگر هم باغ شخصی است، گاهی اوقات شکستن یک شاخه درخت، اسراف یا از بین بردن بی‌جهت اموال است. اما یک وقت است که شما درخت را هرس می‌کنید که آن هم کار اهل فن است، برای این که

درخت، میوه بیش‌تری دهد؛ این، اشکال ندارد.^۱

• هرس کردن درختان

پرسش: آیا هرس کردن درختان و گیاهان و همچنین
کندن گیاهان زنده ای که در بهار طراوات خاصی دارند و
کنار درختان میوه روییده اند؛ جایز است؟

پاسخ: در صورتی که این کار در ملک شخصی انجام
شود، یا اگر در ملک دیگران است، با اجازه آنان باشد،
اشکالی ندارد. اما نمی‌توان علف هرز باغ یا زمین دیگران
یا بوستان‌های شهری را چید؛ زیرا متصدی دارد و قانون این
اجازه را نمی‌دهد.^۲

• خرید و فروش میوه بردخت

فروش میوه ای که گل آن ریخته و دانه بسته، به طوری که
معمولاً دیگر از آفت گذشته باشد؛ پیش از چیدن صحیح
است و نیز فروختن غوره بردخت اشکال ندارد.^۳

اگر بخواهند میوه‌هایی را که بردخت است، پیش
از ریختن گلش، بفروشند؛ باید چیزی که دارای مالیت و
قابل فروش جداگانه و ملک فروشنده باشد؛ با آن ضمیمه

www.Khamenei.ir

۱. سوال از دفتر آیت الله خامنه‌ای:

www.Khamenei.ir

۲. سوال از دفتر آیت الله خامنه‌ای:

۳. توضیح المسائل مراجع، مسأله ۲۰۹۹.

نمایند.^۱

اگر خرمایی را که زرد یا سرخ شده، بردخت بفروشند اشکال ندارد؛ ولی نباید عوض آن را خرما بگیرند.^۲ فروختن خیار و بادنجان و سبزی جات و مانند این‌ها که سالی چند مرتبه چیده می‌شود؛ در صورتی که ظاهر و نمایان شده باشد و معین کنند که مشتری در سال چند دفعه آن را بچیند؛ اشکال ندارد.^۳

• تصرف باغ دیگران برای تفریح

پرسش: مردمی که برای تفریح به روستاها می‌روند، به دلیل عدم آشنایی با مسیرها، گاهی تصور می‌کنند هر مسیری، مسیر عمومی است و خوردن میوه درختانی که در آن مسیر وجود دارند، مجاز است؛ درحالی که ممکن است وارد مسیر و باغ شخصی شده باشند و درختان میوه هم جزو اموال خصوصی باشد. این مسأله مخصوصاً در مراسم سیزده به در نمود بیش تری دارد. حکم این مسأله چگونه

۱. همان، مسأله ۲۱۰۰.

۲. همان، مسأله ۲۱۰۱.

۳. فتوای آیت الله سیستانی: در صورتی که محصول آن ظاهر و نمایان شده باشد و معین کنند که مشتری چند چین آن را می‌خرد، اشکال ندارد؛ ولی اگر محصول آن ظاهر و نمایان نشده باشد، فروختن آن اشکال دارد. توضیح المسائل مراجع، مسأله ۲۱۰۲.

است؟

پاسخ: افراد باید در این مناطق مراعات کنند که به هر حال به زمین هایی که با زحمت محصولی در آن به عمل آمده، بدون اجازه وارد نشوند و زمین یا محصولات لطمه نخورد که این کارها حرام است. این زمین ها که محصول در آن کاشته شده است؛ حتی اگر حصار نداشته باشد، نباید در آن بدون اجازه وارد شد.^۱

اما تصرفات جزئی مثل عبور کردن، نماز خواندن و نشستن در زمین های وسیعی که چیزی در آن کاشته نشده و حصاری هم ندارد؛ اشکال ندارد و نیاز به اجازه از صاحب آن نیست. بنابراین، افراد می توانند بروند در این زمین ها، پای درختان بنشینند و استراحت کنند؛ لطمه ای هم به جایی نمی خورد.^۲

• تخلی زیر درخت میوه

تخلی کردن زیر درختی که میوه می دهد، مکروه می باشد.^۳

www.Khamenei.ir

www.Khamenei.ir

۱. سوال از دفتر آیت الله خامنه ای:

۲. سوال از دفتر آیت الله خامنه ای:

۳. توضیح المسائل مراجع (مسأله ۷۹)

• خمس باغ میوه

اگر باغی احداث کند برای آن که بعد از بالا رفتن قیمتش بفروشد، باید خمس میوه ورشد درخت‌ها و زیادهای قیمت باغ را بدهد؛ ولی اگر قصدش این باشد که از میوه آن استفاده شخصی کند، اگر از مصرف سالش زیاد بیاید، فقط باید خمس میوه را بدهد.^۱

اگر درخت بید، چنار و مانند آن را بکارد، باید در سالی که موقع فروش آنهاست خمس آن را بدهد؛ و شاخه‌های این درختان که معمولاً هر سال می‌برند و برای گذراندن زندگی استفاده می‌کنند، چنانچه از مخارج سال او زیاد بیاید، در آخر سال باید خمس آن را بدهد.^۲

• سال خمسی زراعت‌ها

سال خمسی زراعت‌ها چگونه است؛ اگر زراعت‌ها، اصناف مختلف داشته باشد، چه طور؟
زراعت‌ها در باب خمس، سال مخصوص و معین دارد و اگر اصناف مختلف دارد، موقع استفاده متعارف، ابتدای سال خمسی آن است.^۳

۱. توضیح المسائل امام خمینی مسأله ۱۷۷۱.

۲. توضیح المسائل امام خمینی مسأله ۱۷۷۲.

۳. سوال از دفتر آیت الله خامنه‌ای:

پرسش: در صورتی که میوه هایی مانند خرما، سرسال خمسی، قابل خوردن و استفاده باشد؛ اما هنوز آن را نچیده باشند؛ آیا به آن خمس تعلق می گیرد؟

پاسخ: هنگام صدق عرفی حصول فایده، ابتدای سال است که اگر یک سال گذشت، هر چه از مؤونه سال زیاد آمد، خمس آن باید پرداخت شود.^۱

پرسش: کشاورزی در باغی که خریداری کرده است، دیوار می گذارد، و نهر آن را آسفالت می کند و علف های هرز فراوانی که داشته از بین می برد. به علت این کارها، ارزش باغ چند برابر می شود؛ آیا ارزش اضافی خمس دارد؟

پاسخ: اگر داخل سرمایه و مؤونه است، خمس ندارد.^۲

پرسش: زمینی که دارای درخت بوده و فروش رفته و درخت ها قید نشده است و فروشنده منکر فروش درخت ها است و مشتری عدوانا متصرف شده است و در قولنامه در موارد درخت ها قیدی وجود ندارد؛ آیا درختان جزء مبیع است یا خیر و در صورت تصرف ضمان دارد یا خیر؟

پاسخ: اگر درخت ها را جزء مبیع قرار نداده اند و متعارف در آن جا هم چنین نبوده است که هر کس زمین را بفروشد

درخت هم جزء آن است در این صورت، درخت جزء مبیع
شمرده نمی شود.^۱

فصل چهارم:

احکام خوردن میوه

خوردن میوه در حال عبور از باغ‌ها (حق المازة)

«حق المازة» رهگذر در مورد خوردن میوه‌ها دو گونه است:

۱. خوردن میوه‌هایی که در خیابان و راه‌های عمومی است؛ اگر مالک آن منع نمی‌کند، مانعی ندارد.

۲. استفاده از میوه‌های باغ‌های مردم با شرایطی حلال است:

الف) رهگذر به طور اتفاقی از کنار آن‌ها عبور کند؛ نه به قصد خوردن؛

ب) درخت میوه در سرراه رهگذر قرار داشته باشد؛

ج) به افساد منجر نگردد؛ یعنی شاخه درخت و گیاه نشکند و له نگردد؛

د) به خوردن بسنده کند و چیزی از محصول را با خود نبرد؛

ه) باغ و زراعت فاقد در و دیوار باشد؛

و) اگر به ناخشنودی صاحب باغ یا زراعت علم یا گمان داشته باشد؛ استفاده و تجاوز کردن حرام است.^۱

در مواردی که صاحب باغ تابلو «ورود ممنوع» را بر ملک یا باغ خود زده است؛ وارد شدن به باغ و استفاده از میوه آن جایز نیست. همچنین مسیرهایی که معلوم نیست حق الماره در آن‌ها صدق می‌کند یا خیر، مسیر خصوصی است و کسی برای خودش قرار داده است، در این جاها هم نمی‌شود در آن جارفت و میوه خورد.

اگر هم عرف محل به گونه ای است که زمین‌ها و باغ‌ها حصار ندارند؛ ولی ما می‌دانیم که صاحبانشان راضی نیستند که ما میوه‌ها را بخوریم؛ در این جاها هم خوردن میوه جایز نیست و به طور کلی در موارد مشکوک احتیاط

۱. امام خمینی، استفتائات، ج ۲، ص ۵۱۰، سؤال ۱۹؛ توضیح المسائل (المحشى للإمام الخمينی)، ج ۲، ص ۲۲۹؛ استفتائات جدید، ج ۱، ص ۴۸۴ و هزار و یک مسأله فقهی، ص ۳۰۸.

خوب است.^۱

• خوردن میوه ریخته شده زیر درخت

پرسش: اگر میوه‌های باغی روی زمین ریخته باشد، آیا می‌توان آن میوه‌ها را جمع کرد و به خانه آورد؟

جواب: آوردن میوه‌ها به خانه جایز نیست و حرام است؛ مگر این که بدانید صاحب آن راضی است یا از صاحب آن اجازه بگیرید. در مورد خوردن میوه، حقی داریم که وقتی فردی از محلی عبور می‌کند و به درخت میوه می‌رسد، اگر از طرف صاحبش منعی نشده باشد، یا عرف محل این است که اگر کسی این میوه‌ها را بخورد، آن‌ها راضی هستند؛ به چند شرط می‌توان آن میوه‌ها را خورد: یکی این که آن میوه را بخورد و با خودش نبرد؛ دیگری این که مسیر خودش را برای میوه خوردن عوض نکند؛ خسارتی به درختان و زمین وارد نکنند و دیگری این که منعی از طرف صاحبش نباشد.^۲

• نبریدن دست دزد میوه

بر اساس روایات اهل بیت علیهم‌السلام نبریدن دست دزد (به عنوان اجرای حد سرقت) شرایط و قیدهای زیادی دارد و مواردی نیز از این حکم (نبریدن دست دزد) استثنا شده‌اند.

یکی از آن موارد، سرقت میوه از درختان باغ است.^۱

• خوردن میوه از درختان در اماکن عمومی

پرسش: حکم خوردن میوه از درختانی که در جایی هستند که می توان آن جا را مکان عمومی اطلاق کرد، مانند خیابان و یا دانشگاه، چیست و این که آیا در این خوردن محدودیتی وجود دارد؟ مثلاً این که بگوییم این دانشگاه ۱۰۰۰۰ دانشجو و کارمند دارد و سهم هر کس در طول یک دوره میوه دهی درختان ۱۰۰ عدد (مثلاً توت) است و کسی نباید بیش تر از ۱۰۰ عدد در این بازه زمانی توت بخورد؛ اگر چه خیلی از این ۱۰۰۰۰ نفر از این توت ها نخورند و مقدار زیادی از توت ها در هر دوره روی زمین بریزند و خراب بشوند؟

درختانی که در کنار خیابان ها قرار دارند، با درخت های میوه ای که در دانشگاه و امثال آن قرار دارند، فرق می کند. اگر درخت میوه کنار خیابان باشد و در ملک خاص کسی نباشد، اشکال ندارد. همچنین میوه هایی که در بعضی جاها عرفاً ممنوع نباشد و نوع مردم استفاده می کنند و کسی هم منع نمی کند، مانند درخت توت که در کنار جاده ها و اطراف زمین ها قرار دارد، هر چند مالک شخصی داشته باشد و منع نکند جایز است.

۱. تفسیر نمونه، ج ۴، ص ۳۷۶ و المختصر النافع، ص ۲۲۳.

درخت میوه هایی که در محیط دانشگاه و امثال آن قرار دارد، تابع مقررات اداره و دانشگاه است. اگر قانوناً برای افراد محیط دانشگاه و اداره منع نشده باشد، هر فردی که استفاده کند، اشکال ندارد. مقدار استفاده نیز معین نیست؛ هرچند بعضی افراد استفاده نکنند و بعضی افراد بیش تر استفاده کنند؛ اما اگر بردن میوه ها ممنوع باشد. یا برای افراد غیر دانشگاهی و اداری ممنوع باشد؛ جایز نیست.

اما اگر مقررات دانشگاه و اداره به نحوی باشد که میوه آن را برای همان اداره به فروش می رساند، غیر از درخت توت که ممنوع نباشد؛ استفاده از سایر میوه ها که ممنوع باشد، جایز نیست و به طور کلی تابع قانون و مقررات خود اداره و دانشگاه می باشد.^۱

• خوردن میوه درخت همسایه

پرسش: درخت همسایه به خانه ما آمده است؛ آیا می توانیم از میوه های آن استفاده بکنیم؟
پاسخ: اگر شما می دانید که آن ها راضی هستند، می توانید از میوه ها استفاده بکنید؛ ولی اگر می دانید که راضی نیستند، خوردن میوه های درخت جایز نیست. اگر

نمی دانید که راضی هستند یا خیر، باز خوردن میوه‌ها اشکال دارد. ممکن است شاخه‌های درخت به منزل شما آمده و میوه‌های آن در خانه شما می‌ریزد؛ ولی این مجوز استفاده و خوردن از میوه‌های درخت نمی‌باشد. اگر درخت همسایه برای شما زحمتی ایجاد کرده است، می‌توانید بگویید که شاخه‌های آن را ببرد و حتی اگر همسایه گوش نکرد، شما می‌توانید شاخه‌هایی که برای شما زحمت ایجاد می‌کند، به خانه او برگردانید و اگر امکان ندارد، ببرید؛ اما بدون رضایت همسایه نمی‌توانید میوه‌های درخت را استفاده کنید.^۱

• خوردن کرم میوه

پرسش: خوردن کرم درون میوه‌ها چه حکمی دارد؛ آیا جست و جو کردن لازم است؟

جواب: خوردن کرم درون میوه‌ها حرام است و جست و جوی کرم لازم نیست.^۲

۱. www.tv3.ir/groups/87-maaref/694-zolale-ahkam.

۲. استفتای پیامکی از دفتر آیت الله خامنه‌ای، آیت الله مکارم، آیت الله شبیری (کد سوال: ۱۷۴۱۱)، آیت الله صافی، آیت الله نوری. ۹۴/۴/۱۳. بنابر فتوای آیت الله شبیری، آیت الله مکارم، یافتن کرم درون میوه لازم نیست و بنابر فتوای آیت الله نوری و آیت الله صافی، اگر شخصی احتمال وجود کرم می‌دهد، باید واریسی کند.

• خوردن چیزهای ضرر دار

مسأله: خوردن هر چیزی که به بدن ضرر می‌رساند، حرام است؛ مثلاً خوردن غذای چرب برای مریضی که غذای چرب برایش ضرر دارد.^۱

پرسش: مصرف بعضی از میوه‌ها و غذاها که برای برخی از بیماران ضرر دارد، چه حکمی دارد؟

پاسخ: در صورتی که ضرر مهمی داشته باشد، خوردن آن حرام است.^۲

پرسش: ملاك حرمت در ضرر رساندن خوراکی‌ها چیست؟

پاسخ: ضرر عرفی است.^۳

پرسش: آیا خوردن غذاهای حلال که موجب تشدید یا طولانی شدن بیماری می‌شود، حرام است؟

پاسخ: در صورت علم به آن، حرام است.^۴

• خوردن و آشامیدن چیزهای نجس و متنجس

مسأله: خوردن و آشامیدن چیز نجس حرام است و

۱. توضیح المسائل مراجع، م ۲۶۳۰ و ۲۶۳۹ و استفتائات مکارم، ج ۳، ص ۸۰۰.

۲. استفتائات آیت الله مکارم، ج ۳، ص ۳۰۲.

۳. استفتائات آیت الله بهجت، ج ۴، ص ۳۸۶، ص ۵۹۲۲.

۴. همان، ج ۴، ص ۳۸۳، ص ۵۹۰۹.

همچنین خوراندن عین نجس به اطفال، در صورتی که ضرر داشته باشد، حرام می‌باشد؛ بلکه اگر ضرر هم نداشته باشد، بنا بر احتیاط واجب از آن خودداری کنند؛ ولی خوراندن غذاهایی که نجس شده، به طفل حرام نیست.^۱ خوردن غذایی که با تماس با بدن کافر نجس شده، حرام است.^۲

مسأله: اگر انسان ببیند کسی چیز نجسی را می‌خورد، لازم نیست به او بگوید.^۳

مسأله: اگر صاحب خانه در بین غذا خوردن بفهمد غذا نجس است، باید به میهمان‌ها بگوید؛ اما اگر یکی از میهمان‌ها بفهمد، لازم نیست به دیگران خبر دهد؛ ولی چنانچه طوری با آنان معاشرت دارد که می‌داند به واسطه نگفتن، خود او هم نجس می‌شود، باید بعد از غذا به آنان بگوید.^۴

• نجس شدن میوه

پرسش: آیا نجس شدن قسمتی از میوه، باعث نجاست

۱. توضیح المسائل مراجع، مسئله ۱۴۱؛ به فتوای برخی از فقها، خوراندن غذای متنجس به کودکان نیز حرام است.
۲. تحریر الوسیله، ج ۲، ص ۱۶۹، مسئله ۲۸.
۳. توضیح المسائل مراجع، مسئله ۱۴۳.
۴. همان، ج ۱، مسئله ۱۴۵.

بقیه میوه می شود؟

جواب: اگر یک قسمت میوه نجس شود، قسمت های دیگر میوه اگر یقین به سرایت نجاست نباشد، پاک است و باعث نجاست بقیه میوه نمی شود.^۱

• خمس غذا

مسأله: انسان تا خمس مالش را ندهد، نمی تواند در آن تصرف کند؛ یعنی غذایی که در آن خمس باشد، نمی تواند بخورد و با پولی که خمس آن را نداده، نمی تواند چیزی بخرد.^۲

پرسش: رفت و آمد با خانواده ای که خمس پرداخت نمی کنند، چه حکمی دارد؟

جواب: معاشرت با آنان اشکال ندارد و اگر یقین داشته باشد به غذای آن ها خمس تعلق گرفته، خوردن آن جایز نیست.^۳

• تصرفات مجاز

خوردن از غذا و میوه دیگران بدون رضایت آنان کاری

۱. استفتاء پیامکی از دفتر آیت الله خامنه ای، آیت الله شبیری، آیت الله مکارم، آیت الله صافی و آیت الله نوری، در تاریخ ۹۴/۴/۱۳.

۲. توضیح المسائل امام خمینی، مسئله ۱۷۹۰.

۳. احکام خمس مطابق نظر ده مرجع، سوال ۱۳۵.

حرام است و جدا از این که شخص مدیون می شود، باید رضایت آنان را نیز حاصل کند. از نظر قرآن کریم یازده گروه می توانند بدون اجازه از غذا و خوراکی های دیگران استفاده کنند که عبارتند از:

۱. فرزندان و همسران، ۲. پدران، ۳. مادران، ۴. برادران، ۵. خواهران، ۶. عموها، ۷. عمه ها، ۸. دایی ها، ۹. خاله ها، ۱۰. دوستان، ۱۱. خانه ای که کلیدش در اختیار شماست.
- مسأله:** جایز است انسان، ولو این که ضرورتی نباشد، از خانه پدر و مادر و فرزند و برادر و خواهر و عم و عمه و خاله و دایی و دوستان بخورد.^۱

مجاز بودن خوردن از این خانه ها به خاطر قرائن شاهد حال مبنی بر رضایت است؛ ولی اگر وضع طرفین به صورتی درآمد که به عدم رضایت یقین داشته باشند؛ جایز نیست. بعضی از فقها استفاده از طعام های رنگین و عالی را که صاحبخانه احیاناً برای خود یا میهمانی محترم و یا برای مواقع خاصی ذخیره کرده است؛ استثنا کرده اند.^۲

خوردن میوه دیگران بدون اجازه حرام است؛ چه کم باشد چه زیاد؛ یک حبه انگور باشد یا یک خوشه.^۳

۱. تحریر الوسیله، ج ۳، ص ۲۹۶، مسئله ۲۹ و ۳۰.

۲. همان، ج ۲، ص ۱۶۲، مسئله ۲۹.

۳. همان، ج ۲، ص ۱۶۲، مسئله ۲۸ و ۲۹: «من اکل من طعام لم یدع الیه»

• معامله با پول حرام

با توجه به حضور افراد مؤمن و متقابلاً افراد لایبالی در جامعه، این سؤال مطرح می شود که حکم معامله با افراد خلاف کاری که پول خود را از راه حرام به دست آورده اند، یا گرفتن دست مزد از چنین افرادی چه می باشد؟ در ذیل نظر بعضی مراجع تقلید در این باره بیان شده است:

جواب: معامله با عین پول حرام جایز نیست؛ ولی در صورتی که این فرد درآمدهای حلالی هم دارد و شما نمی دانید آنچه او در اختیارتان قرار داده، از اموال حرام است یا حلال؛ معامله با او اشکال ندارد و تصرف در آن، برای شما جایز است.^۱

فكانما اكل قطعة من النار».

۱. فتوای بعضی مراجع تقلید:

آیت الله خامنه ای: اگر معامله از موارد اعانه بر اثم و گناه نباشد و یقین به وجود حرام در آنچه از این شخص دریافت می شود، نداشته باشید؛ مانعی ندارد؛ و الا جایز نیست.

آیت الله سیستانی: اگر معامله صحیح باشد، پول آن حلال است.

فتوای آیت الله مکارم شیرازی: در فرض سؤال، معامله با او جایز نیست؛ ولی در صورتی که درآمدهای حلالی هم دارد و شما نمیدانید آنچه در اختیارتان قرار داده، از اموال حرام است یا حلال؛ تصرف در آن برای شما اشکال ندارد و معامله هم اشکال ندارد.

فتوای آیت الله نوری همدانی: در صورتی که یقین نداشته باشد که مبلغ مذکور بعینه از راه حرام به دست آمده، معامله بلامانع است.

• جواز خوردن چیز حرام و نجس

در مواردی خوردن چیز حرام برای انسان جایز است:

۱. حفظ جان متوقف بر خوردن حرام باشد؛ به طوری که اگر نخورد، بر اثر گرسنگی می میرد.

مسأله: خوردن آنچه بر انسان حرام است، در حال اضطرار حلال می شود.

مسأله: در تمام مواردی که خوردن یا آشامیدن حرام، بنا به ضرورت، جایز می شود باید به مقدار ضرورت بسنده شود و زیادتر از آن جایز نیست.

۲. مداوای مرضی که تحمل آن به طور معمول ممکن نیست و متوقف به خوردن و آشامیدن حرام باشد و معالجه در استفاده از همان دارو منحصر باشد.

۳. او را به خوردن و آشامیدن حرام مجبور کرده اند؛ به گونه ای که اگر نخورد جانش یا آبرویش یا مقدار قابل توجهی از اموالش در خطر است و همچنین است اگر جان یا آبروی افراد محترمی در خطر باشد.^۱

۱. چند مسئله: تحریر الوسیله، ج ۲، ص ۱۷۰، مسئله ۳۰ تا ۳۴.

فصل پنجم:

مسائل مربوط به واکس و رنگ میوه

انجام اعمال شیمیایی بر میوه

میوه ایرانی، محصولی خاص است که در گوشه و کنار جهان مشتریانی دارد؛ به طوری که از دیرباز طعم و عطر و مزه برخی میوه‌ها از نوع ایرانی آن زبانزد بوده است. پرتقال شهسوار و بزم، سیب آذربایجان و خربزه مشهد تنها بخشی از میوه‌های ناب ایرانی هستند که امروز مزه آن‌ها حداقل از خاطره تغذیه ای ایرانیان رفته است. علت این امر بیش از هر چیز، فرایند تولید محصولات باغی و کشاورزی است که به دلیل وجود واسطه و دلالان و بسیاری مسائل دیگر، برسود، ماندگاری و زیبایی بیش ترمتکی شده است و با

همین هدف برای تولید و زیبا نگه داشتن این محصول از روش های ناصحیح استفاده می شود. این امر به گفته کارشناسان سبب شده تا سلامت مصرف کنندگان به خطر افتاده و البته ذهنیت آن ها نیز مقداری تغییر کند. در استان های شمال و غربی کشور که صنعت کشاورزی آن ها در مقایسه با دیگر استان ها قوی تر است، این موضوع نمود بیش تری دارد و شهروندان این استان ها این موضوع را بهتر درک می کنند.

در گذشته وقتی کسی میوه ای می خورد، بوی آن در کل ساختمان استشمام می شد؛ اما اکنون در یک انبار میوه هم بوی ناب میوه حس نمی شود! پرتقال و سیب های یکدست و خوش رنگ با ماندگاری بالا، شب عید به جای بوی میوه، بوی سردخانه با محتویات حبابی و برفکی دارند. به راستی چرا میوه ها این گونه شده است؟ یکی از دلایل این تغییر ماهیت میوه ها آن است که بر روی میوه ها عملیات شیمیایی انجام می دهند؛ از جمله:

۱. رنگ میوه

یکی از کارهایی که بر روی میوه ها انجام می دهند، رنگ کردن میوه است که این کار به دلایل مختلف انجام می شود: برای جذب بیش تر مشتری، زود تر چیدن میوه ها به

خاطر تنگی وقت میوه چیدن و غیره .

در تمام دنیا رنگ آوری برخی از میوه‌های شیرین که دارای قند بالا هستند، مرسوم است؛ اما در هیچ یک از کشورهای جهان، رنگ آوری مرکبات، از جمله پرتقال که دارای اسید بالایی است، مرسوم نیست. رنگ آوری مرکبات نارس خارج از فصل برداشت، امری غیرعلمی و غیراخلاقی است؛ زیرا این امر می‌تواند برای سلامت جامعه مخاطره آمیز باشد.

عملیات رنگ آوری در برخی میوه‌ها همچون موز معمول است؛ چرا که موز از مسیرهای دور، از جمله آمریکای جنوبی و جنوب شرق آسیا به دیگر کشورها ارسال می‌شود؛ ضمن آن که موز از دسته میوه‌هایی است که باید کال چیده و صادر شود.

هندوانه، پرتقال و نارنگی از جمله میوه‌هایی هستند که سودجویان با رنگ کردن آن‌ها قصد ترغیب مشتریان به خرید آن‌ها را دارند که البته این میوه‌ها برخلاف رنگ و روی غلط اندازشان، کال و ترش اند.

چگونگی رنگ زدن میوه

رنگ آوری میوه به معنی رنگ زدن میوه نیست؛ بلکه برای این کار میوه را با حرکت دستگاه‌های حرارتی با هدف

ایجاد تغییر رنگ در میوه، از دستگاه‌ها عبور می‌دهند. با این که استفاده از گاز یا گرما برای برخی میوه‌ها نوعی مزیت است؛ افزایش دما برای میوه‌هایی همچون پرتقال، نارنگی، گریپ فروت که دارای اسیدهای بالایی هستند، نه تنها مزیت نیست؛ بلکه امری غیراخلاقی و تهدیدی برای سلامت جامعه است و دستاورد آن فراهم شدن محصولی بی کیفیت و با ماندگاری پایین خواهد بود.

انصاف نیست مصرف کنندگان پول گزافی را بابت میوه ای پردازند که دارای اسیدی بالاست و کیفیتی پایین.

۲. واکس و موم زدن

عملیات واکس زدن روی پوست خارجی برخی میوه‌ها همچون مرکبات مضر نیست. امروزه برای نگهداری طولانی مدت میوه‌ها از این روش بهره‌گیری می‌کنند. واکس میوه علاوه بر دادن جلوه زیبا به پوست میوه در حفظ کیفیت آن موثر است.

واکس میوه، سمی یا غیر سمی

تعریف واکس زدن میوه: واکس زدن میوه‌ها به معنای آغشته کردن پوست میوه‌ها به نوعی پارافین است و متضمن ضرری برای بدن نیست؛ زیرا این پارافین‌ها داخل میوه نفوذ نمی‌کند و بیش تر برای بازار پسندی و فروش بهتر است. این

واکس‌ها نیز به هیچ عنوان سمی نیستند.

برخی مواقع این واکس‌ها برای میوه‌ای مانند سیب نیز به کار می‌رود. در این صورت، افرادی که قصد دارند میوه را با پوست میل کنند، می‌توانند با شستن میوه واکس پارافین آن میوه را از بین ببرند؛ چون با شست و شو این پارافین‌ها از میوه جدا می‌شود.

واکس زدن میوه‌ها نه تنها در ایران، بلکه در تمام دنیا صورت می‌پذیرد. این واکس‌ها برای محافظت بیش‌تر میوه‌ها از پوسیدگی کاربرد دارد.

در گذشته واکس‌های میوه شیمیایی بود و بیش‌تر برای میوه‌های کال و نارس به کار گرفته می‌شد تا فروش بیش‌تری حاصل شود. در آن موقع این واکس‌ها با استفاده از یک نوع سم صورت می‌پذیرفت که با آن برخورد شد. اکنون دیگر چنین مواردی وجود ندارد و واکس با استفاده از آن نوع هم صورت نمی‌گیرد. دلیل عدم این مسأله آن است که امروزه استفاده از آن سموم به هیچ وجه برای تولیدکننده به صرفه نیست؛ زیرا متضمن هزینه مالی بسیاری برای تولیدکننده است؛ ضمن این که سم نیز مانند پارافین به زیبایی میوه کمک نمی‌کند. بنابراین، در مورد وجود سموم بر اثر واکس میوه‌ها نگرانی وجود ندارد؛ مضافاً این که تاکنون از

مشکلات واکس میوه‌ها گزارشی ارائه نشده است.^۱

۳. گاز اتیلن در میوه‌ها

برخی‌ها با انجام دادن اقداماتی، میوه‌های کال را به میوه رسیده تبدیل می‌کنند. این مسأله با استفاده از گاز اتیلن صورت می‌گیرد که در برخی میوه‌ها، از جمله موز، گوجه فرنگی و کیوی استفاده می‌شود.

زمانی که قرار است موز برای مصرف وارد بازار شود، این میوه برای تغییر رنگ و پوست در معرض دما و حرارت گازهای مخصوص قرار می‌گیرد. این، در حالی است که این اقدام تنها با هدف تغییر رنگ پوست انجام می‌شود و میوه می‌رسد و برای مصرف نیز مشکلی ندارد.

وظایف کشاورزان مسئولین و مصرف کنندگان در مقابل شیمیایی کردن میوه‌ها

رنگ آمیزی و شیمیایی کردن میوه‌ها و سبزی جات از اموری است که سلامت انسان‌ها را به خطر می‌اندازد. ضمن این که جلوگیری از این کار به راحتی امکان پذیر نیست؛ مگر با عزمی همگانی. در چرخه تولید و پخش و مصرف میوه جات و سبزی جات و نیز امور شیمیایی، هر

۱. www.tasnimnews.com. به نقل از محمدجواد سروش، معاون فنی حفظ نباتات سازمان وزارت جهاد کشاورزی.

شخص وظیفه ای دارد که اگر به نحونیکوانجام دهد، از بسیاری مریضی‌ها جلوگیری خواهد شد. ذیلاً به اهم این وظایف اشاره می‌شود:

الف) وظایف کشا و رزان

تولید محصولات ارگانیک

ایران یکی از قطب‌های تولید محصولات باغی است. آمارها نشان می‌دهند، ایران در تولید محصولات باغی و زراعی رتبه اول تا هفتم جهانی را داراست و لذا باید در تولید محصولات کشاورزی روش‌هایی را پیش بگیریم که دارای ضرر کم تری است و سلامتی افراد جامعه را به خطر نمی‌اندازد. از لحاظ اصول تغذیه، بهترین نوع سبزی جات و میوه‌ها نوع طبیعی آن‌ها است. در تولید این نوع فرآورده‌ها از هیچ گونه ماده شیمیایی و آفت کش استفاده نمی‌شود و به همین دلیل است که از لحاظ سلامت فواید بیش تری دارند. به همین جهت باید به سمت تولید محصولات طبیعی پیش برویم.

تولید محصول سالم

برای سالم ماندن محصول و کشتن آفت‌ها و حشرات، سم پاشی کردن درختان و بوته‌های میوه امری اجتناب

ناپذیر است؛ ولی برخی از مواقع سموم باقی مانده میوه به قدری زیاد است که حتی ضرر و زیان دارد. یکی راهکارها این است که آموزش‌های لازم به گونه‌ای باشد که کشاورزان دوره ماندگاری سموم را رعایت کنند و پس از سپری شدن این دوره، میوه را برای بازار آماده کنند و از سوی دیگر، مصرف کنندگان نیز هر میوه‌ای را در فصل خودش مصرف کنند تا میوه‌هایی که در غیر فصل خود ارائه می‌شوند، فروش نرفته و این چرخه معیوب عرضه میوه‌های سمی به بازار اصلاح شود.^۱

ب) وظایف مسئولین

نظارت وزارت بهداشت بر محصولات کشاورزی

در برخی کشورها روند پرورش میوه و سبزی جات بر محصول درج می‌شود؛ اما در ایران چنین شیوه‌ای رایج نیست. این کار به نوعی گویای تلاشی است که در فرآیند تولید محصول صورت گرفته و قدردانی از تلاش‌های صورت گرفته نیز تلقی می‌گردد. متأسفانه در این زمینه اقدام اصولی و فرهنگ سازی صورت نگرفته است.

خوب است موسسه استاندارد در این زمینه اقدام اساسی و فرهنگ سازی صورت دهد و نیز اقدام دیگر که بر

اساس آن، تولیدکنندگان به درج گواهی و برچسب محصول سالم و درج کد شناسایی بر روی محصولات کشاورزی مبادرت ورزند؛ به طوری که در آن، استان، شهرستان، بخش، کلینیک ناظر، صاحب مزرعه و نوع محصول مشخص باشد. ضمانت اجرای این اقدام می‌تواند این باشد که سبزی جات و میوه‌های تولیدی بدون گواهی سلامت محصول یا پرینت آزمایشی اجازه فروش نداشته باشند.

همچنین باید مسئولین بهداشتی هر منطقه، میوه، سبزی، تره بار و خوراکی‌های سمپاشی شده را قبل از عرضه به بازار، معاینه و در صورت موجود بودن بقایای سم، موضوع را به شهرداری و یا سایر مقامات اعلام و از فروش آن جلوگیری کنند.

وزارت جهاد کشاورزی مسئولیت تولید محصول را دارد؛ اما سازمانی که موقع عرضه باید با متخلفان برخورد کند، وزارت بهداشت است. وزارت بهداشت باید بر محصولی که از خارج می‌آید، نظارت کند؛ زیرا این محصولات دیگر به تولید ربطی ندارند.^۱

۱. www.tasnimnews.com.

ج) وظایف مصرف کنندگان

نخریدن میوه در غیر فصل خود

یکی از اقدامات مصرف کنندگان بایستی آن باشد که هر میوه ای را در فصل خودش مصرف کنند تا میوه هایی که در غیر فصل خود ارائه می شوند، فروش نرفته و در نتیجه به مرور زمان عرضه میوه های سمی به بازار منقضی یا راکد شود. بنابراین، انتظار آن است که مصرف کنندگان از میوه های رنگ آوری شده استفاده نکنند تا از رهگذر عدم استقبال مردم، ورود چنین میوه هایی به بازار کاهش یابد.

شستن و پوست کندن میوه

در گذشته کارشناسان تغذیه بر این امر تاکید داشتند که بهتر است میوه با پوست مصرف شود؛ به دلیل این که بخشی از ویتامین میوه در پوست آن نهفته است؛ اما در زمان فعلی کارشناسان بر پوست کندن میوه ها به دلیل استفاده از سموم شیمیایی برای تولید میوه و همچنین استفاده میوه فروشان از اسپری، واکس و موم برای تازه نگهداشتن میوه، تاکید دارند. معمولاً دلالان و میوه فروشان از اقدامات و شیوه های مختلفی برای زیبا و تازه نگه داشتن میوه و همچنین ماندگاری بیش تر محصولات استفاده می کنند. برخی مواقع واکس و موم و کودهای زیادی که به

خورد میوه داده می شود، دارای چنان آثار و پیامدهای سوء برای سلامت انسان است که مصرف نکردن میوه از مصرف آن مفیدتر به نظر می رسد.

همچنین برای نگهداری برخی میوه های زمستانی از سردخانه استفاده می شود که این شیوه مناسب نیست، به دلیل این که به میوه های بزرگ و یک دست مواد نگهدارنده زده می شود تا زمان ماندگاری آنها بیش تر شود.

فصل ششم:

آداب نگهداری میوه و سبزی جات

نگهداری میوه ها و سبزی جات در سردخانه

نگهداری میوه و سبزی جات از دیرباز مورد توجه بشر بوده است. میوه و سبزی پس از تولید و برداشت از مزارع و باغ‌ها باید به راه‌های مناسب برای زمان کمبود میوه نگهداری و یا فراوری گردد. در غیراین صورت، به فساد و ضایعات دچار خواهد شد. از نگهداری میوه و سبزی چندین هدف عمده برای انسان تامین می‌گردد:

۱. با نگهداری آن‌ها می‌توان کمبود شان را در زمانی که تولید آن‌ها ممکن نیست، مرتفع ساخت.
۲. با نگهداری آن‌ها برای زمان‌های خاص می‌توان به

تعدیل قیمت‌ها کمک کرد؛ به طوری که از کاهش بیش از حد قیمت در زمان برداشت جلوگیری به عمل آید که این به نفع بخش کشاورزی و کشاورزان زحمت کش است.

۳. از افزایش بی رویه قیمت آن‌ها در زمان کمبود جلوگیری کرد که این مورد اخیر نیز به نفع مصرف کنندگان است.

یکی از مهم‌ترین روش‌های نگهداری میوه و سبزی به منظور اهداف پیش گفته، استفاده از سردخانه‌های بالای صفر است.

استفاده از سردخانه‌های بالای صفر، بر این مبنا است که پایین آمدن دمای محصول در زمان نگهداری موجب می‌شود فساد میکروبی، شیمیایی و فیزیکی محصول کند، یا متوقف شود.

کارهای لازم قبل از نگهداری در سردخانه

قبل از این که میوه و سبزی در سردخانه بالای صفر انبار شوند، بایستی اموری را به شرح زیر روی آن‌ها انجام داد:

۱. سردکردن مقدماتی: منظور از سرد کردن مقدماتی در سردخانه‌ها پایین آوردن دمای محصول قبل از انبار کردن است.

۲. درجه بندی: درجه بندی به عنوان یک عملیات

ضروری بایستی بر روی میوه‌ها و سبزی جات انباری قبل از سردخانه گذاری انجام شود. به طور کلی بایستی میوه هایی برای انبار کردن انتخاب شوند که کاملاً سالم و دارای کیفیت عالی و قابلیت نگهدارندگی بالایی داشته باشند.

۳. التیام دادن: در مورد برخی محصولات، نظیر سیب زمینی و پیاز و مرکبات در صورت صدمه دیدن و یا بریده شدن سطح آن‌ها در زمان برداشت یا حمل، می‌توان در شرایط مناسب و با مواد مناسب، آن‌ها را ترمیم کرد و التیام داد. در غیر این صورت، بر اثر نگهداری در سردخانه عوامل فساد از آن محل شروع به رشد کرده و این فساد به سایر محصولات هم‌جوار سرایت می‌کند.

۴. واکسینگ: واکس زدن فیزیکی یکی از عملیاتی است که قبل از نگهداری بعضی از میوه‌ها و سبزی جات در سردخانه، ممکن است بر روی آن‌ها انجام شود. به همین منظور سطوح خارجی محصول را توسط لایه نازکی از یک واکس خاص (مثل برخی از روغن‌های مخصوص این کار) می‌پوشانند که این امر اولاً: بر بهبود وضعیت ظاهری محصول موثر است؛ ثانیاً: از تبخیر آب و پژمرده شدن محصول جلوگیری می‌کند و ثالثاً: راهی است برای استفاده از مواد ضد قارچ به همراه واکس، به منظور نگهداری برخی

از محصولات در سردخانه.

۵. بسته بندی: آخرین عمل برای نگهداری میوه‌ها و سبزی جات در سردخانه «بسته بندی» می باشد که این کار به طرق مناسب و مختلف و براساس شرایط هر محصول و مدت زمان نگهداری و نوع عرضه و ... انجام می شود. به هر صورت، بسته بندی محصول، نوعی ضرورت است؛ ولی بایستی به طریقی انجام شود که هوای سرد به آسانی داخل محصول نفوذ کند.

نگهداری میوه و سبزی در خانه

الف) روش نگهداری میوه

برای پیشگیری از تغییررنگ، کپک زدن و خراب شدن میوه چند راه وجود دارد:

۱. تا حد ممکن میوه را به مقدار کم و تازه خریداری کنید.

۲. مکان مناسب برای نگهداری و ذخیره میوه، مکانی خشک، خنک و دور از نور آفتاب است. این فضا می تواند کشتو مخصوص میوه در یخچال یا یک سبد در زیرزمین باشد.

تذکر: برخی میوه‌ها به سرما حساس اند و زود خراب می‌شوند. از جمله میوه‌های حساس به سرما می‌توان به میوه‌های مناطق گرمسیری مثل موز، آناناس، انبه، خربزه و برخی مرکبات اشاره کرد. بهترین مکان برای نگهداری این نوع میوه‌ها، فضایی در آشپزخانه، اتاق نشیمن یا ظرفی روی میزناهارخوری است.^۱

برخی میوه‌ها، مثل توت فرنگی، انگور و هلورا باید در فضای خنک و یخچال نگه داشت.

تذکر: برخی میوه‌ها خیلی سریع خراب و فاسد می‌شوند. به همین دلیل یا باید آن‌ها را طی ۳ تا ۴ روز مصرف کرد، یا بایستی آن‌ها را به شکل مربا درآورد یا منجمد کرد. از جمله این میوه‌ها می‌توان به هلو، توت فرنگی و انگور اشاره کرد.

نگهداری میوه در یخچال

نباید یخچال را با مواد غذایی و خوراکی‌های زیاد انباشته کرد. پرکردن بیش از اندازه یخچال، موجب می‌شود بین مواد غذایی فاصله ای نماند و هوا به راحتی جریان نیابد. این مسأله بر تغییر دما و خنک ماندن مواد غذایی تأثیر می‌گذارد. همچنین از برفک زدن یخچال باید جلوگیری کرد؛ زیرا برفک زیاد باعث می‌شود یخچال بازده

۱. www.beytoote.com.

خوبی نداشته باشد. بنابراین، برفک یخچال را بایستی مستمراً با استفاده از آب گرم و مواد پاک کننده باز کرد. در تابستان که دمای آشپزخانه به طور قابل ملاحظه‌ای بالا می‌رود، ترموستات یخچال را روی دمای پایین تری نسبت به زمستان تنظیم کنید. در یخچال را فقط در مواقع ضروری باز و بلافاصله بعد از اتمام کارتان با دقت ببندید.^۱

نگهداری برخی میوه‌ها در غیر یخچال

برخی از میوه‌ها به نگهداری در یخچال نیازی ندارند و با قرار گرفتن در یخچال خاصیت خود را از دست می‌دهند؛ مثل میوه‌های غیر بومی، گوجه فرنگی، لوبیا سبز و بادنجان. بهتر است مرکبات را نیز در دمای محیط نگهداری کرد و البته خیلی زود نیز باید مصرف شوند.

توصیه‌هایی برای نگهداری میوه

۱. خارج کردن میوه از نایلون

برای بهتر ماندن میوه‌ها و سبزی جات باید بلافاصله آنان را از نایلون‌های پلاستیکی خارج کرد؛ زیرا داخل نایلون‌ها امکان خراب شدن آن‌ها بیش تر است. بهتر است این مواد غذایی داخل کیسه‌های پارچه‌ای مخصوص میوه

و سبزی جات نگهداری شوند.

۲. نگرفتن دُم میوه ها

دُم میوه هایی مثل تمشک، گیلان و آلبالورا از قبل نگیرید.

۳. زمان شستن میوه ها

میوه ها را فقط در زمان مصرف باید شست.

۴. ضربه نزدن به میوه هنگام جابه جایی و شستن

برای نگهدای بهتر میوه ها و سبزی جات باید با آن ها مانند یک موجود زنده رفتار کرد؛ زیرا میوه ها، بخش زنده ای از یک گیاه (دستگاه تکثیر و تولید) هستند. آن ها را هنگام جابه جایی، شستن و قرار دادن داخل یخچال، در معرض ضربه های مداوم و شدید قرار ندهید. ضربه به میوه ها باعث تلخ یا لک شدن گوشت برخی از آن ها می شود. حتما میوه را با کف دست گرفته و به آرامی انتقال دهید. میوه لک دار را نیز در دسترس بگذارید تا سریع تر مصرف شود!

۵. جدا گذاشتن میوه ها از یکدیگر

یکی از عواملی که معمولا سبب سریع رسیدن میوه ها و

فساد زودتر آن‌ها می‌شود؛ نگهداری انواع میوه در کنار یکدیگر است. برخی میوه‌ها گازی به نام اتیلون آزاد می‌کنند که می‌تواند سبب تسریع در رسیدن میوه‌های دیگر و در نتیجه کاهش زمان نگهداری و مصرف آن‌ها شود. مثلاً اگر کیوی را در کنار سیب بگذارید، سیب به سرعت نرم می‌شود.

میوه‌هایی مثل موز، هلو، گلابی، سیب، آلو، گوجه، شلیل و زردآلورا کنار کیوی، طالبی و خربزه قرار ندهید.

تماس میوه‌ها با هم مشکل‌آفرین است و باید پس از خرید، میوه‌ها را برحسب درجه رسیدگی و سفتی یا نرمی آن‌ها دست‌چین کرد و بعد آن‌ها را در ظرفی به کمک برگه‌های کاغذ جدا از هم پیچید. ضرورت این ترفند آن است که اگر یک میوه کپک زده یا پوشیده باشد، به میوه‌های دیگر سرایت نکند و باعث خرابی آنان نشود. هنگام دست‌چین کردن میوه نیز باید مواظب بود که میوه‌ها را با نوک انگشتان فشار ندهیم تا موجب آسیب دیدگی نشوند.^۱

۶. جلوگیری از کپک زدن میوه

قرار دادن یک قطعه اسفنج (چه طبیعی و چه مصنوعی) در جامیوه‌ای باعث می‌شود رطوبت و آب اطراف میوه‌ها

جذب و مانع کپک زدگی میوه‌ها شود.^۱

ب) روش نگهداری سبزی جات

سبزی جات تازه نباید در هوای آشپزخانه قرار داده شوند؛ بلکه بهترین جای نگهداری از این مواد غذایی، یخچال یا جای خنک و تاریک، مثل انباری و زیرزمین است. به عنوان مثال، اسفناج پس از دوروز نگهداری در یخچال ۳۰ درصد و در دمای محیط ۸۰ درصد ویتامین‌های خود را از دست می‌دهد. در واقع باید گفت هوا، آب و نور قاتل ویتامین‌ها هستند. نگهداری مواد غذایی در یخچال بهترین راه برای حفظ مواد مغذی آن‌هاست. دمای پایین مواد غذایی را تازه نگه می‌دارد؛ سرعت رشد میکروب‌های خطرناک را به تأخیر می‌اندازد و اجازه نمی‌دهد خواص آن‌ها از بین برود. در خصوص نگهداری سبزی جات بهتر است آن‌ها را داخل دستمال‌های نمناکی که آب را به خوبی جذب می‌کنند، پیچید و در یخچال قرار دهید. با این روش می‌توان به مدت چند روز سبزی جات را در یخچال نگهداری کرد.

پیش از قرار دادن سبزی جات بوته ای، از قبیل هویج،

تربچه یا چغندر در یخچال، باید برگ هایشان پاک شود.

نمونه‌ای از روش نگهداری برخی میوه‌ها و سبزی‌جات

منجمد کردن میوه

میوه‌ها و سبزی‌جات مانند خیار، کاهو، کدو، سیب زمینی و گوجه فرنگی، در سرمای زیاد خاصیت و طعم خود را از دست می‌دهند و تحمل منجمد شدن را ندارند؛ برای منجمد کردن این میوه‌ها باید سیب زمینی را به صورت پوره درست کنید، گوجه فرنگی‌ها را له و از صافی رد کرده و کدوها را به صورت شکم پرآماده کنید و سپس در فریزر قرار دهید.^۱

برخی میوه‌ها، از قبیل سیب، هلو و زردآلو موقع منجمد شدن تغییررنگ می‌دهند و قهوه‌ای می‌شوند. برای جلوگیری از این حالت باید مقداری شربت شیرین تهیه کرده، میوه‌ها را داخل آن بریزید. برای تهیه این شربت، ۱ لیتر آب و ۴۰۰ گرم شکر برای میوه‌های شیرین و ۱ لیتر آب و ۶۰۰ گرم شکر برای میوه‌های اسیدی لازم است. شربت محتوی میوه‌ها را در یخچال خنک و سپس داخل فریزر منجمد کنید. به این ترتیب، می‌توانید این میوه‌ها را به مدت ۱۰ ماه

۱. www.tebyan.net.

نگه دارید. البته باید توجه داشته باشید که میوه‌ها کاملاً رسیده و بدون لک یا لهیدگی باشند.

برای منجمد کردن میوه‌های دیگر، می‌توان روی آن‌ها شکرپاشید یا برروی آن‌ها آب لیموترش ریخت و یا همان گونه که اشاره شد، داخل شربت شیرین منجمد کرد. با این شیوه می‌توان میوه‌ها را به مدت ۸ ماه در فریزر نگهداری کرد.

سبزی جاتی از قبیل لوبیا سبز، مارچوبه و نخود فرنگی را می‌توان به راحتی منجمد کرد. برای این کار بهتر است این سبزی جات را به مدت چند دقیقه داخل ظرفی محتوی آب جوش ریخته و بعد از جوشاندن بلافاصله داخل ظرف آب سرد ریخت و سبزی جات را آبکش و روی دستمال یا کاغذهای تمیز جذب کننده رطوبت خشک کرد و در نهایت داخل کیسه‌های فریزر بسته بندی کرده داخل فریزر قرار داد. با این روش می‌توان سبزی جات را به مدت ۸ الی ۱۰ ماه نگهداری کرد.

نگهداری سیب زمینی و پیاز

لازم نیست سیب زمینی و پیاز را داخل یخچال نگهداری کرد، بلکه کافی است آن‌ها را در مکانی خنک و تاریک قرار داد. و نباید سیب زمینی و پیاز را به صورت

مخلوط نگهداری کرد؛ زیرا امکان دارد سیب زمینی ها زودتر خراب شوند.

نگهداری کاهو

برای نگهداری کاهو باید کاهورا در پاکت کاغذی یا در بین ورقه های روزنامه پیچید و در یخچال نگهداری کرد، که در این صورت، کاغذ اجازه نمی دهد رطوبت یخچال به کاهو نفوذ کند و همین باعث تازه ماندن انواع سبزیجات، به ویژه کاهومی شود. کیسه های پلاستیکی برای نگهداری سبزی جات مناسب نیستند؛ زیرا با محبوس کردن، هوای تبخیری کاهو باعث پلاسیده شدن آن می شود. نیزه هیچ وقت نباید برگ های خارجی کاهورا تا زمان استفاده جدا کرد؛ زیرا خود این برگ ها به عنوان یک محافظ مهم برای لایه های میانی عمل می کند.

روش نگهداری موز

برای نگهداری موز باید آن را داخل کیسه ای گذاشت و در بالکن یا مکان خنکی آویزان کرد تا کم تر تحت تاثیر میوه های دیگر قرار بگیرد و دیرتر خراب و له شود.^۱ موز را در صورتی که نرسیده باشد، باید در روزنامه پیچید و ابتدا دو سه روز خارج از یخچال نگهداری کرد،

که این کار باعث شیرین شدن موز می شود، بعد از زرد شدن پوست موز آن را در یخچال بگذارید.

روش نگهداری خیار

خیار بسیار حساس است و بعد از چند روز تازگی و طعم خود را از دست می دهد. برای نگهداری خیار بعد از خارج کردن از داخل کیسه پلاستیکی، آن را بشوید و بعد از خشک شدن در یک قابلمه در دار بریزید و در یخچال قرار دهید.

روش نگهداری انگور و توت

میوه هایی مثل انگور و توت خیلی زود کپک می زنند. برای این که آن ها را مدت طولانی تری تازه نگه دارید، آن ها را در یک صافی یا آبکش نگهداری و کیسه پلاستیک را از آن ها دور کنید؛ زیرا هوای سرد از میان سوراخ های آبکش عبور می کند و باعث تازه نگه داشتن میوه می شود.

انگور را برای نگهداری بیش تر نشسته درون کیسه نگهدارید. شستن انگور قبل از گذاشتن در یخچال موجب ترک خوردن دانه های آن می شود.

روش نگهداری کیوی

برای نگهداری کیوی دمای خیلی خنک یخچال نیاز

نیست. کافی است آن را در محیط‌های خشک، بدون رطوبت، دور از نور آفتاب و در محیطی که هوا در آن جریان دارد، نگهداری کرد تا گاز اتیلن بتواند جابه جاشده و تجمع آن در یک فضا سبب فساد میوه نشود.^۱

نکاتی برای مصرف میوه

۱. لزوم شست و شوی میوه‌ها

وقتی میوه‌ها و سبزی جات آماده برداشت می‌شوند، از سوی افراد مختلفی چیده شده و بعد به انبارها و سپس به فروشگاه‌ها منتقل می‌شوند. لذا احتمال این که باکتری‌هایی مثل لیستریا، سالمونلا و ای کولی روی میوه‌ها و سبزی جاتی که خریداری می‌کنید، نشست باشند، بسیار زیاد است.

این باکتری‌ها به علاوه انگل‌های موجود در خاک، باعث بیماری‌های مختلف و آزاردهنده، به خصوص از نوع گوارشی می‌شوند و باید حتما قبل از مصرف از روی مواد غذایی زدوده شوند. استفاده از میوه‌ها و سبزی جات تازه در رژیم غذایی امری حیاتی است؛ اما نه همراه حشرات، مواد شیمیایی و باکتری‌ها. پس دقت کنید قبل

۱. www.seemorgh.com, salamatiran.com

از مصرف حتما آن‌ها را به خوبی شست و بشوید.

شست و شوی میوه‌ها و سبزی جات

ضد عفونی کردن، بیشتر برای سبزی جات برگ‌مانند کاهو و سبزی خوردن انجام می‌شود؛ چراکه به دلیل سرو کار داشتن با خاک ممکن است به تخم انگل آلوده باشند. برخی از این انگل‌ها میان انسان و دام مشترک هستند. برای مثال انگلی که عامل بیماری کیست هیداتیک است، می‌تواند از مدفوع سگ و گربه روی برگ‌ها منتقل شود. بنابراین، سبزی جات برگ‌مانند باید حتما ضد عفونی شوند.

روش صحیح شست و شوی سبزی جات

شیوه صحیح شست و شوی سبزی جات از سه مرحله تشکیل می‌شود:

الف. در مرحله اول باید گل و لای سبزی جات را با استفاده از جریان آب به خوبی پاک کنید.

ب. انگل زدایی: برای این کار باید ظرفی متناسب با حجم سبزی‌ها را از آب پر کنید و یک تا دو قطره محلول ظرف شویی در آن بریزید. سپس این محلول را با استفاده از یک قاشق کمی هم بزنید تا کف کند و بعد سبزی جات را در آن قرار داده و اجازه دهید پنج دقیقه در آن بمانند تا انگل‌ها از آن‌ها جدا شوند. سپس سبزی‌ها را از درون محلول

درآورده، آبکشی کنید.

ج. ضد عفونی کردن سبزی جات: برای این کار هم می‌توان از مواد ضد عفونی کننده مانند پرکلرین استفاده کرد و هم می‌توان از نمک دریایی که یک ضد عفونی کننده طبیعی است، استفاده کرد. برای ضد عفونی کردن با استفاده از پرکلرین باید به هر ۵ لیتر آب، یک گرم پرکلرین اضافه کرد. بعد از گذشت مدت زمان درج شده در دستورالعمل، سبزی جات را از محلول درآورید و در آبکش قرار دهید و کاملاً آن‌ها را آبکشی کنید. سپس آب آن را کامل بگیرید و روی یک سطح صاف و تمیزپهن کنید تا آب باقی مانده آن هم خشک شود؛ چرا که رطوبت می‌تواند منبع آلودگی و رشد باکتری‌ها باشد. اگر پرکلرین در دسترس نبود، می‌توانید از نمک استفاده کنید، به این ترتیب که یک قاشق چایخوری نمک را در پنج لیتر آب بریزید و در همان مرحله آخر سبزی را برای پنج تا ۱۰ دقیقه در این محلول قرار دهید تا ضد عفونی شوند. سپس آن را از محلول درآورده و آبکشی کنید.

روش شست و شوی برخی میوه‌ها

از آن جا که پوست سبزی جات ریشه ای مانند سیب زمینی، هویج، پیاز، کدو و بادنجان، هنگام مصرف گرفته می‌شود؛ به ضد عفونی شدن نیازی ندارند و تنها لازم است

گل ولای آن‌ها با آب گرفته شود و بعد از پوست گیری دوباره با آب شسته شوند و لازم نیست برای شستن آن‌ها از مایع ظرف شویی استفاده کرد.

همچنین در مورد میوه‌هایی مثل خیار، هندوانه، خربزه و طالبی به ضد عفونی کردن هم نیازی نیست و شست و شوی عادی کفایت می‌کند. اما اگر می‌خواهید خیار را با پوست مصرف کنید، بهتر است مراحل شست و شو و ضد عفونی سبزی جات برگگی برای آن انجام شود. قارچ نیز، مانند سبزی خوردن باید قبل از مصرف ضد عفونی شود؛ چراکه پوستی روی آن وجود ندارد که گرفته شود، به خصوص قارچ‌هایی که در خارج از گلخانه تولید می‌شوند.^۱

شستن میوه با واکس و بدون واکس

تولیدکنندگان معمولاً برای نگهداری طولانی مدت میوه به آن نوعی واکس مخصوص می‌زنند که این واکس با شست و شوی بین می‌رود. در نتیجه طول نگهداری آن پس از شست و شو کوتاه می‌شود. بنابراین، در مواقعی که مقدار زیادی میوه خریداری می‌شود، لازم نیست حتماً همان لحظه تمام آن‌ها را بشوید؛ اما اگر واکسی روی میوه زده نشده باشد، باید حتماً شسته و بعد در یخچال نگهداری

۱. www.aftab.ir

شود. در غیر این صورت، رشد باکتری‌ها افزایش می‌یابد.

کم کردن دورریز میوه‌ها

میوه‌ها از مواد اولیه مهم سالادها، دسرها و کیک‌های هر مهمانی هستند. علاوه بر این، کیفیت میوه‌ها زمانی در بالاترین حد ممکن است که از کیفیت رنگ و براقی و سفتی پوست آن‌ها چیزی کم نشده باشد. بخش مهمی از حفظ این کیفیت در گرو صحیح شستن میوه‌هاست. بهتر است میوه‌های قرمز رنگ را حتماً قبل از شستن چند ساعت در یخچال قرار دهید. این زمان هر چند کوتاه به میوه اجازه می‌دهد سفتی پوست خود را حفظ کند و بعد از شستن زمان بیش‌تری سالم بماند و لهیده نشود. در ذیل چند راهکار برای کم کردن دورریز برخی میوه‌ها ارائه می‌شود:

سیب

سیب را پیش از قرار دادن در یخچال داخل نایلون پلاستیکی در باز بگذارید.

صیفی‌جات و میوه‌های نارسی مانند خرما، لوبو و گوجه فرنگی: با قرار دادن آن‌ها در یک مکان خنک و دور از نور مستقیم خورشید در مدت چند روز خوب رسیده و قابل استفاده شوند.

انار

انار را با روغن نباتی چرب کنید و در جای خشک و خنک و دور از نور آفتاب قرار دهید. چربی روغن نباتی اجازه تبخیر و خشک شدن را به پوست انار نمی دهد. در واقع با حفظ رطوبت موجود در انار کیفیت آن را در حد بالایی نگه می دارد.^۱

مصرف میوه‌های مانده و بد شکل

در صورتی که با وجود مراقبت ها، باز هم میوه‌ها مانده و بد شکل شدند و کسی به خوردن آن مایل نبود؛ قبل از پوسیدگی، می توانید با پختن آن‌ها هم باعث تنوع در تغذیه افراد خانواده شوید و هم از اسراف اجتناب کنید. ذیلاً به نمونه ای از آن‌ها اشاره می شود:

در مورد سیب، گلابی، آلو و هلو و غیره با افزودن کمی شکر و آب و پختن آن‌ها می توانید خوشاب (کمپوت) درست کنید.

موزهایی که پوستشان سیاه شده اند؛ ولی هنوز سالم هستند، برای درست کردن پوره موز، شیرموز، و کیک مناسب هستند.

انگورهای مانده را می توان سرکه کرد. برای این کار، آن‌ها

۱. Bookmark and Share:

روزنامه جوان

را چند هفته در ظرفی در بسته بریزید، به صورتی که اصلا هوا نخورد و بعد صاف کنید.^۱

زیادی مصرف میوه‌ها و مضرات آن

برخی از خوردنی‌ها که در وعده‌های غذایی روزانه گنجانده می‌شوند و به نظر می‌رسد برای سلامتی مفید هستند، چنانچه مصرف آن‌ها از میزان خاصی فراتر رود، برای برخی افراد مضرو حتی مرگ آور هستند.

این نوع مواد خوراکی، در صورت مصرف به میزان زیاد به دلیل ایجاد سمومی در بدن، به شدت برای سلامتی مضرند. برخی از آن‌ها شامل موارد زیر است:

لوبیا

لوبیا قرمز حاوی ماده سمی فیتوگلوکوتینین است که به ویژه مصرف زیاد آن موجب تهوع، استفراغ، درد شکمی و اسهال می‌شود.

سیب، گیلاس، هلو، آلو

دانه‌های موجود در این میوه‌ها دارای سیانور هستند که هنگام جویده شدن یا آسیب دیدن دانه، ترکیب سیانور موجود در آن فعال می‌شود. درحالی که مصرف یک دانه

۱. www.akairan.com.

ممکن است واکنشی به همراه نداشته باشد؛ خوردن بیش از یک دانه می تواند عواقب خطرناکی داشته باشد.

ریواس

در قسمت انتهایی برگ های پهن و سبزریواس ترکیب اسید اکسالییک وجود دارد. اگرچه مصرف این اسید مرگ آور نیست؛ می تواند به گیجی، سوزش دهان، درد شکم و در بدترین حالت سنگ کلیه، تشنج و رفتن به کما منجر شود.^۱ برگ های سبز و ساقه سیب زمینی حاوی سولاتین است که در دوز پایین هم بسیار سمی است. به گفته کارشناسان، سیب زمینی هایی که در قسمت زیر پوستشان لکه های سبزرنگی وجود دارند و یا فاسد شده اند؛ نباید مورد استفاده قرار گیرند. وارد شدن ماده سمی سولاتین به بدن موجب هذیان، اسهال، تب، توهّم و فلج شدن می شود.^۲

خشک کردن میوه و سبزی جات

برای خشک کردن سبزی جات و میوه ها، بایستی میوه و سبزی جات رسیده و سالم را انتخاب کرد. سبزی جاتی که به محض چیده شدن در صبح زود یا اول شب، فوراً خشک می شوند، طعم و بوی بهتری دارند.

۱. sara.jamejamonline.ir

۲. www.isna.ir.

مراحل خشکاندن سبزی جات

۱. برای خشک کردن سبزی جات ابتدا آن‌ها را در تشتی از آب سرد غوطه ور کنید. (آب سرد به حفظ تازگی سبزی جات کمک می‌کند). سبزی جات خیس‌انده شده را از روی آب جمع‌آوری کرده و گل و لای ته نشین شده را دور بریزید. این کار را ۳ تا ۴ مرتبه انجام دهید تا آب مانده از شستن سبزی جات کاملاً تمیز شود. بعد آن‌ها را آب بکشید. نباید سبزی جات مدت طولانی در آب خیس‌انده شوند؛ زیرا به راحتی املاح و ویتامین‌های خود را از دست می‌دهند.

۲. بعد از شستن سبزی جات، آن‌ها را خشک کنید و برحسب نوع آنها، برش لازم را بدهید. قسمت‌های کال، کپک زده یا فیبردار سبزی جات را حین برش زدن جدا کنید؛ چون می‌توانند عاملی برای رشد باکتری‌ها باشند. هرچه سبزی جات به قطعات ریزتری خرد شوند، سریع‌تر خشک می‌شوند. برای خشک کردن سبزی جات ۳ روش وجود دارد:

۱. خشک کردن زیر نور آفتاب

۲. خشک کردن به روش صنعتی

۳. خشک کردن در فر.

برای خشک کردن سبزی جات در فر، کافی است درجه

فررا روی پایین ترین حرارت تنظیم کنید و هر نیم ساعت یک بار آن را هم بزنید.

ساده ترین روش خشک کردن سبزی جات (که در خانه امکان پذیر است)، خشک کردن در هوای آزاد است. ترجیحاً بهتر است سبزی جات را از نور آفتاب دور و در سایه خشک کرد تا رنگ آن‌ها تغییر زیادی نکند.

وقتی سبزی به طور کامل خشک شد، باید آن‌ها را به ظروف پلاستیکی شیشه ای دربسته انتقال داد و در محیطی خشک، تاریک و خنک نگهداری کرد. مدت زمانی که می‌توان سبزی جات خشک را نگهداری کرد، به میزان خشک شدن آن‌ها بستگی دارد. در صورتی که سبزی جات خشک در معرض نور آفتاب قرار بگیرند، به سرعت رنگ شان تغییر کرده و مقدار فراوانی از ویتامین A و C خود را از دست می‌دهند. معمولاً در صورت خشک کردن صحیح و نگهداری مناسب سبزی جات خشک را می‌توان برای مدت یک سال استفاده کرد.^۱

شست و شوی میوه‌های خشک شده

اولین نکته در مورد میوه‌های خشک شده، مکان و شرایط خریداری آن‌هاست. اگر می‌خواهید میوه‌های خشک شده

۱ .www.beytoote.com.

را بدون شست و شو مصرف کنید، باید آن‌ها را از مراکزی تهیه کنید که پروانه ساخت دارند و نکات بهداشتی را کاملاً رعایت می‌کنند و دارای بسته بندی‌های مجاز هستند. احتمال آلودگی میوه‌های خشکی که به صورت سرباز در مغازه‌ها فروخته می‌شوند، بسیار بالا است. با این که این میوه‌ها خشک شده هستند و برخی از آن‌ها نمک نیز دارند؛ به هر حال درصد کمی رطوبت دارند و در صورتی که در شرایط نامناسب تهیه و فروخته شوند، این رطوبت می‌تواند باعث رشد باکتری‌ها شود.

در مورد سبزی جاتی که به روش صنعتی خشک می‌شوند، لازم است قبل از استفاده شسته شده و در صورت نیاز به مدت ۲ ساعت خیسانده شوند.

آشنایی با فرآیند بسته بندی میوه و سبزی تازه

بسته بندی، نظام به هم پیوسته‌ای از آماده سازی کالا برای حمل و نقل، توزیع، نگهداری، فروش و مصرف نهایی آن است. چنانچه روش‌های بسته بندی وجود نداشته باشد، یا ناقص صورت گیرد، مقدار زیادی از غذا و میوه‌ها از بین خواهند رفت.

خسارت‌های بعد از برداشت میوه‌ها و سبزی جات

(پیش از این که به دست مصرف کنندگان برسد) ۲۰ تا ۵۰٪ در نوسان است. به طور طبیعی، رطوبت میوه‌ها و سبزی‌ها ۷۰ تا ۹۵٪ متغییر و رطوبت متعادل ERH حدوداً بالای ۹۸٪ می‌باشد. نگهداری سبزی‌ها در شرایط عادی جوی، موجب خشک شدن سریع آن‌ها شده و در نهایت پیری و پژمردگی را به دنبال خواهد داشت و همان طور که بیان شد، مقدار زیادی از میوه‌ها و سبزی‌ها در طول زنجیره تامین و توزیع، خراب شده و یا زیر حد استاندارد قرار می‌گیرند. این میزان ضایعات موجب کمبود محصول و در نتیجه افزایش قیمت‌ها می‌شود. بین ضایعات بسته بندی، با شیوه‌های نادرست و امکانات ناکافی حمل و نقل رابطه مستقیم وجود دارد. به دلیل هزینه بالای بسته بندی میوه‌ها و سبزی جات تنها میوه‌ها و سبزی‌هایی که کیفیت آن‌ها مطابق استاندارد ملی ایران باشد، باید بسته بندی اولیه شوند.^۱

بسته بندی به صورت نگهداری محصولات یا اقلام محصور در کیسه، جعبه، فنجان، سینی، قوطی، تیوب، بطری، یا هر ظرف دیگری که کاربردهایی همانند جلوگیری از آلودگی، محافظت یا مراقبت و سهولت در انتقال و جا به

جایی را در بر می‌گیرد؛ تعریف می‌شود.^۱

اهداف بسته بندی

۱. محافظت از میوه‌ها و سبزی‌ها، درون بسته در طول زمان ذخیره سازی، حمل و توزیع در برابر فساد داخلی میوه‌ها؛

۲. ارائه طرح بهداشتی و مناسب انواع میوه‌ها؛ به نحوی که علاوه بر جذب مشتری و تمایل بازار کمک شایانی به ماندگاری میوه می‌کند؛

۳. بسته بندی‌های دقیق و اصولی، زمینه رقابت با دیگر کشورها را در عرصه صادرات محصول فراهم می‌کند و باعث حضور موفق در بازار جهانی خواهد بود که طبعاً به تامین منافع ملی کشور کمک خواهد کرد. بی تردید، عدم حضور در بازارهای جهانی و انزوای طلبی برای امنیت کشور و نوسازی اقتصادی تهدیدی مسلم خواهد بود.

آبمیوه و امور مربوط به آن

آبمیوه‌ها به دو صورت طبیعی و صنعتی تهیه می‌شوند:

الف) آبمیوه طبیعی

آبمیوه طبیعی همان گرفتن آب میوه‌ها است، بدون این

که چیزی به آن‌ها افزوده شود و یا از تکنولوژی در تهیه آنان استفاده گردد.

در صورت نیاز به مصرف آبمیوه، به خصوص برای کودکان؛ به مصرف آب میوه تازه و طبیعی توصیه می‌شود؛ چرا که آب میوه تازه خانگی، غیر از میزان فیبر، بقیه خواص میوه را دارد و از نظر ویژگی‌های تغذیه‌ای بر آب میوه‌های صنعتی اولویت دارند. لذا بهتر است در هر وعده صبحانه یک لیوان آب میوه تازه نوشیده شود تا ویتامین‌های مورد نیاز بدن در طول روز تامین گردد.

معمولاً از میوه‌های آناناس، انبه، پرتقال، سیب، آلبالو، گیلاس، انگور، زرد آلو، هلو و انار آب میوه تهیه می‌کنند.^۱

ب) آب میوه‌های صنعتی

کارخانه‌های تولید کننده آبمیوه، از میوه‌ها اسانس یا عصاره تهیه می‌کنند و از مخلوط کردن این اسانس با شکر و آب، انواع آبمیوه تهیه می‌کنند. این نوع آبمیوه‌ها به دلیل داشتن شکر، تنها انرژی‌زا بوده و معمولاً خواص زیادی ندارند؛ اما آبمیوه‌های تازه سرشار از انواع ویتامین‌ها و املاح بوده و ارزش غذایی بسیار بالایی دارند.

نوشیدنی‌های میوه‌ای صنعتی به صورت بسته بندی در

۱. img/daneshnameh_up

بطری‌های شیشه‌ای، فلزی، پلیمری، مقوایی و پاکت‌های آلومینیومی چند لایه، در طعم‌ها و نام‌های مختلف در بازار به چشم می‌خورند.^۱

آب میوه‌هایی که در بازار عرضه می‌شوند، معمولاً فیبر و یا تفاله میوه را از آب آن جدا می‌کنند؛ ولی گاهی آب پرتقال تازه همراه تفاله آن در بازار عرضه می‌شود. آب میوه گاهی به صورت غلیظ، گاهی به صورت منجمد تهیه می‌شود و گاهی نیز مصرف‌کننده باید کمی آب، به آب میوه بیفزاید تا غلظت طبیعی خود را بازیابد.

مصرف آبمیوه

پرمصرف‌ترین انواع آب میوه عبارتند از: آب سیب، آب پرتقال، آب گریپ فروت، آب آناناس، آب گوجه فرنگی، آب انبه، آب هویج و آب انگور.

آبمیوه غالباً برای حفظ سلامت مصرف می‌شود؛ مثلاً آب پرتقال حاوی ویتامین C می‌باشد و یا آب آلودر هضم غذا کمک می‌کند. مصرف آب میوه اخیراً در بسیاری از کشورها افزایش یافته است؛ زیرا آب میوه به عنوان منبع طبیعی در بهبود سلامت محسوب می‌شود و همچنین در مقایسه با گذشته مردم به بالا بردن میزان سلامت خود

۱. www.isanat.com

اهمیت بیش تری می دهند. مصرف زیاد آب میوه می تواند باعث بالا رفتن قند و ابتلا به دیابت شود و همچنین باعث افزایش وزن گردد.

کنسانتره

آب میوه می تواند به حالت کنسانتره (غلیظ شده) موجود باشد. کنسانتره، شکلی از ماده است که بیش تر اجزای اصلی تشکیل دهنده یا حلال آن را حذف کرده اند. معمولاً با گرفتن آب موجود در یک محلول یا سوسپانسیون، مثلاً گرفتن آب موجود در آب میوه و تبدیل آن به پودر یا عصاره، کنسانتره تهیه می شود.

فایده تولید کنسانتره آن است که با حذف آب، وزن ماده غذایی کاهش یافته، حمل و نقل آن راحت تر و با هزینه کم تر صورت می گیرد. به علاوه کنسانتره را به راحتی هنگام مصرف با اضافه کردن حلال (معمولاً آب)، به حالت اولیه برگردانده و مصرف می کنند^۱.

برای تولید آبمیوه، نکتار و شربت میوه، ابتدا میوه را به کنسانتره تبدیل می کنیم؛ سپس از کنسانتره محصولات مورد نظر را به دست می آوریم. علت تبدیل آب میوه به کنسانتره و مجدداً تبدیل آن به آبمیوه هایی برای مصرف؛

سهولت نگهداری کنسانتره به دلیل حجم کم تر، نسبت به آبمیوه است.

• کار در کارخانه آب میوه سازی و انجام کار نامشروع

پرسش: این جانب در کارخانه ای کار می‌کنم که کارش آبمیوه‌گیری است؛ تقاضا دارم بفرمایید من چه وظیفه ای در مقابل کارهای نامشروع این کارخانه دارم؛ برای این که به ما دستور می‌دهند در آب پرتقال آب مخلوط کنیم. آیا به کار خود ادامه دهیم یا نه؟

جواب: اگر می‌دانید که در وقت فروش، به عنوان آب پرتقال خالص فروخته می‌شود، باید دست از این کار بردارید؛ در غیر این صورت، برای شما اشکالی ندارد.^۱

۱. استفتائات امام خمینی؛ ج ۲، ص ۲۲، سؤال ۵۸.

فصل هفتم:

برخی آداب خرید و فروش

در مورد احکام شرعی مربوط به میوه فروشی عناوین متعددی وجود دارند که برخی مخصوص میوه و سبزی فروش است و برخی دیگر برای تمام معاملات عمومیت دارد، و لذا به طور خلاصه و کلی در ذیل به بعضی از آن‌ها اشاره می‌شود:

۱. گران فروشی و حکم آن

گران فروشی یکی از آفت‌های کسب روزی حلال است که بسیاری از اهل بازار ممکن است دانسته یا ندانسته به آن مبتلا شوند. گران فروشی از دسته جرایمی است که تقلب برای بردن مال دیگران در آن نقش اساسی دارد و ذاتاً قبیح

است زیرا فطرت بشر با آن مخالف است و عقل سلیم آن را مذموم می‌داند از این جهت است که هم شرع هم عرف آن را مذموم و ممنوع دانسته‌اند.

در روایتی امام صادق علیه السلام می‌فرمایند: «مغبون ساختن مؤمن، حرام است و مغبون ساختن کسی که در قیمت کالا [و سالم بودن جنس] به فروشنده اعتماد کرده، حرام است»^۱.

مشکلات و معضلات اجتماعی گران فروشی

گران فروشی علاوه بر ضرری که از جانب فروشنده بر مشتری وارد می‌کند مشکلات و معضلات اجتماعی دیگری را باعث می‌شود.

با رواج گران فروشی در جامعه، هیچ کس به دیگری اعتماد و اطمینان نخواهد کرد و هر کس با بدبینی و تردید به دیگری می‌نگرد. در این صورت، امنیت روانی که یکی از اساسی‌ترین نیازهای انسان در جامعه است؛ خدشه دار می‌شود. همچنین سبب بالا رفتن قیمت‌های کاذب اجناس شده و تورم را به دنبال دارد.

پرسش: ما در بعضی مواقع برخی میوه‌ها را (البته درجه یک آن) در شرایطی خاص کم‌تر از نرخش خریداری می‌کنیم

۱. کافی، ج ۶، ص ۱۵۳.

که ممکن است همکاران همان را طبق نرخ خریده باشند. بدین ترتیب ما قیمت فروش را بر اساس نرخ بدون تخفیف محاسبه می‌کنیم که این قیمت مورد قبول اداره بازرگانی و مورد رضایت مشتری است. البته قابل ذکر است که ما سود کسب خود را با توجه به میزان ضایعات و هزینه‌های جاری از طریق همین موارد برآورد می‌کنیم؛ آیا این عملکرد از لحاظ شرعی درست است.

جواب: هرکسی مالک اموالی هست که از راه حلال به دست آورده و طبق قانون مالکیت که مورد قبول عرف و شرع و قانون هست، اختیار دارد اموالش را به هر قیمتی که مایل است (کم یا زیاد) به فروش برساند؛ اما به چند شرط:

۱. قیمت واقعی جنس در بازار مشخص باشد و این گران فروشی او بر مشتری پنهان نباشد. به عبارت دیگر: مشتری فکر نکند قیمت واقعی جنس همین است که عرضه می‌کند.

۲. با این کار فروشنده، مشتری مغبون نگردد و در حق او اجحاف نشود؛ زیرا مشتری بر فروشنده اعتماد کرده و قیمت او را قبول می‌کند؛ در حالی که اگر از قیمت واقعی آن جنس خبر داشت، نمی‌خرید و یا تصمیم دیگری می‌گرفت.

۳. این کار فروشنده موجب ضرر و زیان بر جامعه نباشد.

لذا اگر مثلاً جنسی در بازار کمیاب است، یا تحت شرایطی خاص مردم به آن احتیاج دارند و او با گران فروختن آن موجب ایجاد مشکل در زندگی مردم می‌شود؛ این کارش جایز نیست.

۴. اگر حکومت اسلامی برای سامان دادن به بازار و مصلحت‌های اجتماعی ملت، قوانینی برای کسب و کار وضع کرد، رعایت آن قوانین لازم است و تخطی از آن جایز نیست. لذا اگر خریدی که صورت گرفته است، از راه حلال بوده، فروش آن نیز با توجه به شرایطی که عرض شد، مشکلی ندارد و سود کسب شده حلال است.

از نظر احکام شرعی سود گرفتن در فروش کالا حد معینی ندارد، بنابراین، تا وقتی که به حد اجحاف نرسد و برخلاف مقررات دولت اسلامی نباشد، اشکال ندارد، زیرا هر کس مالک اموالی است که از راه حلال به دست آورده و طبق قانون مالکیت که مورد قبول عرف و شرع و قانون است؛ اختیار دارد اموالش را به هر قیمتی که مایل است (کم یا زیاد)، به فروش برساند.^۱

پرسش: حکم شرعی گران فروشی چیست؟

۱. منبع سوالات مذکور در مورد گران فروشی: مرکز پاسخگویی به سوالات

جواب: اگر گران فروشی به حد اجحاف به مشتری برسد و یا خلاف مقررات دولت اسلامی باشد، جایز نیست.^۱

۲. کم فروشی

در قرآن کریم به موضوع کم فروشی اشاره شده و خدای متعال برای عبرت گرفتن جهانیان، عاقبت قومی را که چنین عمل ناشایستی را مرتکب میشدند؛ به وضوح بیان فرموده و آن را مذمت کرده است؛ چنان که خداوند متعال در سوره مطففین می فرماید:

﴿وَيْلٌ لِّلْمُطَفِّفِينَ الَّذِينَ إِذَا اكْتَالُوا عَلَى النَّاسِ يَسْتَوْفُونَ وَإِذَا كَالُوهُمْ أَوْ وَزَنُوهُمْ يُخْسِرُونَ أَلَا يَظُنُّ أُولَئِكَ أَنَّهُمْ مَبْعُوثُونَ لِيَوْمٍ عَظِيمٍ يَوْمَ يَقُومُ النَّاسُ لِرَبِّ الْعَالَمِينَ﴾؛^۲ وای به حال کم فروشان؛ آنان که وقتی چیزی را با پیمانۀ یا وزن از مردم تحویل می گیرند، کاملاً حق خود را استیفا می کنند؛ ولی وقتی چیزی را تحویل مردم می دهند، در پیمانۀ و وزن کمتر می دهند. آیا آن ها عقیده ندارند که بعد از مرگ زنده خواهند شد؟! آیا به روز بزرگ رستاخیز ایمان ندارند؛ روزی که تمام مردم در پیشگاه خداوند برای تعیین

۱. استفتائات امام خمینی، ج ۲، ص ۶۲.

۲. سوره مطففین: آیات ۱-۴.

سرنوشت خود می ایستند؟!»

«مطفف» به کسی گفته می شود که از چیزی بکاهد و آن را از حد واقعی اش کم بگذارد و به صورت کامل پرداخت نکند. آن چیز ممکن است جنسی باشد که به دیگری می فروشد و یا کاری باشد که برای فردی انجام می دهد؛ حتی ممکن است بهای چیزی باشد که می پردازد؛ یا مزد کاری باشد که پرداخت می کند.

هشدار و انذار پروردگار متعال مبنی بر: «وَيْلٌ لِّلْمُطَفِّفِينَ»؛ وای بر کاهش دهندگان [حق مردم!]؛ و به عبارت دیگر: «وای بر کم فروشان!»؛ گویای سنگین بودن جرم کم فروشی و حق کشی است.

آیات دیگری نیز در مورد کم فروشی یا صحیح و عدل نبودن کیل و میزان وجود دارند که برای جلوگیری از طولانی شدن بحث فقط به آنان اشاره می شود:

«وَأَوْفُوا الْكَيْلَ إِذَا كِلْتُمْ وَزَنُوا بِالْقِسْطِ
الْمُسْتَقِيمِ ذَلِكَ خَيْرٌ وَأَحْسَنُ تَأْوِيلًا»؛ جنس را با
پیمانه کامل و وزن درست تحویل دهید که این،
کاری نیکوست و عاقبت بهتری برای شما در بردارد».

﴿وَالسَّمَاءَ رَفَعَهَا وَوَضَعَ الْمِيزَانَ أَلَّا تَطْغَوْا فِي الْمِيزَانِ وَأَقِيمُوا الْوَزْنَ بِالْقِسْطِ وَلَا تُخْسِرُوا الْمِيزَانَ﴾^۱؛
 آسمان را خداوند برافراشت و میزان عدل را برقرار کرد تا در آنچه وزن می‌کنند، تجاوز و تعدی روا ندارید و هرگاه چیزی را وزن می‌کنید، عدالت و صحت ترازو را رعایت کنید و آنچه را وزن می‌کنید، کم ندهید».

﴿وَأَوْفُوا الْكَيْلَ وَالْمِيزَانَ بِالْقِسْطِ﴾^۲؛ «پیمانانه را تمام و وزن را درست و عادلانه تحویل بدهید».

مهم ترین موانع کم فروشی

عدالت در خرید و فروش و ایجاد امنیت اقتصادی و اعتماد عمومی یکی از مهم ترین اصول اقتصادی است. این موضوع خود از دستورات دین و اسلام است. خداوند در قرآن در آیات ۱ تا ۶ سوره مطففین، «اعتقاد به خدا» را مهم ترین عامل در عدالت اقتصادی و مانع جدی در برابر کم فروشی معرفی میکند و در آیات ۸۵ و ۸۶ سوره هود از «ایمان» به عنوان مهمترین بازدارنده از کم فروشی عنوان می‌کند.

در حقیقت عناصر دین و دینداری، نماز با اخلاص،

۱. رحمن: ۷-۹.

۲. انعام: ۱۵۲.

ایمان و تقوا، مهمترین عوامل بازدارنده انسان از کم‌فروشی و گرایش به عدالت در تمام حوزه‌ها، از جمله حوزه اقتصادی است.

اگر جامعه‌ای بخواهد از کم‌فروشی مصون بماند و عدالت اقتصادی؛ بلکه عدالت جامع را تجربه کند؛ می‌بایست بر این عناصر بینشی و نگرشی تأکید و توجه داشته باشد. تنها با افزایش مأموران نظارتی نمی‌توان به این مهم دست یافت؛ چراکه انسان باید وجدان و فطرت بیداری داشته باشد تا بتواند از درون، خود را نظارت، مدیریت و مهار کند؛ زیرا اگر پلیس داخلی و پاسبان نفس نباشد، با پلیس و مأمور بیرونی نمی‌توان از کم‌فروشی‌های پنهانی یافت. از این رو خدا و پیامبران همواره بر مأموران درونی (بینش توحیدی، معاد و حسابرسی قیامت، وجدان و تقوا) توجه داده‌اند و آن‌ها را مهم‌ترین ابزارهای مبارزه با بی‌عدالتی معرفی کرده‌اند.

کم‌فروشی و گران‌فروشی در فروش میوه و سبزیجات
فروشنندگان میوه و تره بار همانند بقیه فروشنندگان امکان دارد خواسته یا ناخواسته به کم‌فروشی یا گران‌فروشی مبتلا شوند. کم‌فروشی شاید در فروشنندگان میوه و تره بار بیش‌تر از اصناف دیگر اتفاق بیفتد. چند نمونه از کم‌فروشی در این صنف عبارتند از:

۱. دستکاری در ترازوی دیجیتال، یا ترازوی دستی، به طوری که مثلاً یک کیلو میوه یا سبزی را بیشتر از یک کیلو میوه یا سبزی نشان دهد که این کار حرام است و موجب دین و ضمان به خریدار می‌گردد.
 ۲. فروختن میوه‌های خراب یا سبزی فاسد به همراه میوه و سبزی سالم که در این صورت، خریدار قیمت یک کیلو سبزی یا میوه سالم پرداخت کرده، در حالی که مثلاً ۷۵۰ گرم میوه یا سبزی سالم تحویل گرفته است. این نیز موجب ضمان و دین به خریدار می‌گردد و خریدار می‌تواند معامله را برهم بزند یا تفاوت قیمت بگیرد.
 ۳. فروختن گل و لای و ریشه‌های اضافی، همراه با میوه و سبزی که این نیز کم فروشی است و در واقع، بخشی از پولی را که خریدار داده در مقابل گل و لای و ریشه‌های اضافی است که هیچ ارزش مالی ندارند. این نیز موجب دین و ضمان است.
- نکته: در مواردی که میوه‌ها و سبزی جات در هم است، یعنی هم صحیح و سالم دارد هم معیوب و فاسد و فروشنده به خریدار اعلام می‌کند که این میوه‌ها و سبزی جات را به فلان قیمت می‌فروشم و خریدار هم قبول می‌کند، اشکالی

ندارد. مهم، رضایت دو طرف می باشد و نباید با عدم اطلاع خریدار از واقعیت جنس، در قیمت یا جنس تقلب و غش صورت بگیرد.

نکته: بی تردید بخشی از سبزی جات دارای گل و لای جزئی هستند و قسمتی از آن نیز قابل استفاده نمی باشد که باید تمیز و پاک کرده شوند. این مقدار جزئی تا جایی مقبول و طبیعی است که عرف قبول کند. موارد ذکر شده زمانی غش و تقلبی به حساب می آید که عرف بگوید خریدار ضرر کرده است. گاهی اوقات نیز فروشنده، سبزی و میوه های خوب را آشکار و بخش های فاسد را پنهان می سازد که این کار نیز خلاف اخلاق است و باید از آن پرهیز شود.

۳. قسم خوردن در معامله

یکی از کج رفتاری ها و گرفتاری ها که در معاملات و کسب ها ملاحظه می شود، این است که افراد سعی می کنند برای رسیدن به هدفشان و خریدن یا فروختن جنسی از خدا و پیامبر و دین مایه بگذارند. این کار مورد مذمت و نکوهش پیامبر و ائمه علیهم السلام واقع شده است، پیامبر خدا صلی الله علیه و آله در روایتی در خصوص این که در کسب و تجارت از چه کارهایی باید پرهیز کرد، فرمودند: «کسی که خرید و فروش می کند، باید از پنج کار دوری ورزد وگرنه نباید خرید و فروش کند: ربا،

سوگند، پوشاندن عیب کالا، تعریف و تبلیغ در موقع فروش و بدگویی از کالا در موقع خرید آن»^۱.

در روایتی نقل شده امام علی علیه السلام به بازار می آمد، در جایگاه خود می ایستاد و می فرمود: «درود بر شما ای بازاریان! از خدا بترسید و سوگند مخورید؛ زیرا سوگند خوردن کالا را رونق می دهد و برکت را می برد. تاجر فاجراست، مگر آن که به حق بستاند و بدهد»^۲.

همچنین آن حضرت فرمودند: «ای جماعت دلال! کمتر سوگند خورید که این کار، کالا را به فروش می رساند و سود [حقیقی] را از بین می برد»^۳.

امام صادق علیه السلام نیز در این باره می فرمایند: «خداوند تبارک و تعالی از کسی که با قسم و سوگند خوردن کالای خود را به فروش می رساند، نفرت دارد»^۴.

از دیدگاه اسلام، سوگند یاد کردن عملی ناپسند بوده و اجتناب از آن بسیار مطلوب و پسندیده می باشد، خداوند در قرآن کریم فرمود: «وَلَا تُطْعَمُ كُلَّ حَلَّافٍ مَّهِينٍ»^۵ «و از کسی که

۱. منتخب میزان الحکمة، ص ۸۸.

۲. کنز العمال، ص ۱۰۰۴۳ و منتخب میزان الحکمه، ص ۹۰.

۳. اصول کافی، ج ۵، ص ۱۶۲، منتخب میزان الحکمه، ص ۹۰.

۴. أمالی الصدوق، ج ۶، ص ۳۹۰ و منتخب میزان الحکمه، ص ۹۲.

۵. قلم: ۱۰.

بسیار سوگند یاد می‌کند و پست است اطاعت مکن».

• حکم قسم خوردن در معامله

قسم خوردن در معامله، اگر راست باشد، مکروه و اگر دروغ باشد حرام است.^۱

۴. احتکار میوه‌های مورد نیاز

تعریف احتکار: احتکار عبارت است از: نگهداری کالا و جلوگیری از ورود کالا به بازار برای افزایش قیمت؛ در حالی که مسلمانان به آن احتیاج دارند و برای آن‌ها ضروری است.

• حکم احتکار

احتکار از منظر اسلام حرام است؛ ولی اگر کالا برای مردم ضرورت ندارد، یا افراد دیگری هستند که کالا را در اختیار مردم بگذارند، حرام نمی‌باشد؛ اگرچه در این صورت هم این کار مکروه است و اگر در زمان گرانی برای مصرف کردن در نیازهای خود - نه برای فروش - آن را نگه دارد، نه حرام است، نه مکروه.

مذمت احتکار در روایات

درباره احتکار، روایات متعددی نقل شده است که به چند مورد آن اشاره می‌شود:

۱. توضیح المسائل مراجع، ج ۲، ص ۲۴۹، مسأله ۲۱۴۱.

امام علی عَلَيْهِ السَّلَامُ فرمود:

«شخص احتکار کننده گناه کار است.»^۱ همچنین پیامبر اسلام صَلَّى اللهُ عَلَيْهِ وَآلِهِ وَسَلَّمَ درباره شخص محترمی فرمایند: «محترک ملعون است.»^۲

نیز پیامبر اکرم صَلَّى اللهُ عَلَيْهِ وَآلِهِ وَسَلَّمَ می فرمایند:

«نگاهی به دوزخ افکندم، دژه‌ای دیدم که می جوشید [به مالک دوزخ] گفتم: ای مالک! این دژه جای کیست؟ گفت: جای سه گروه: کسانی که احتکار می کنند؛ افرادی که همیشه خمر می نوشند، و کسانی که واسطه و دلال در زنا هستند.»^۳

• احتکار در غلات چهارگانه

احتکار فقط در غلات چهارگانه (گندم، جو، خرما و کشمش) و در روغن و زیتون است. البته جمع کردن و احتکار تمام اجناسی را که مردم به آن نیاز دارند، امری ناپسند است؛ ولی احکام احتکار در خصوص اشیاء مذکور جاری می شود. آنچه به میوه فروشان مربوط می شود، احتکار خرما، زیتون و در بعضی موارد کشمش است که باید از این کار به شدت پرهیز کنند تا آنان موجب مذمت

۱. دعائم الإسلام ج ۲، ص ۲۲.

۲. اصول کافی، ج ۱۰، ص ۶۰. ج ۶.

۳. وسائل الشیعة، ج ۱۷، ص ۴۲۶.

اهل بیت علیهم السلام و مردم قرار نگیرند.

وظیفه دولت در برابر احتکار

شخصی که احتکار کرده، باید به فروختن اجناس مجبور شود و حق دارد به هر قیمت که می خواهد جنس را بفروشد؛ مگر آن که گران فروشی کند، که در این صورت او را مجبور می کنند قیمت را پایین بیاورد بدون آن که برای اجناس او قیمت تعیین کنند و اگر او تعیین قیمت نکرد، حاکم مسلمین قیمتی را که مصلحت می بیند، معین می کند.^۱

• احتکار سایر احتیاجات مردم

حکومت اسلامی در مواقعی که مصلحت عمومی اقتضا کند، حق دارد از احتکار سایر احتیاجات مردم (به غیر از غلات چهار گانه) نیز جلوگیری کند و در صورتی که حاکم صلاح بداند، میتواند بر شخص احتکار کننده تعزیر مالی اجرا کند.^۲

۵. بستن راه مردم (سد معبر)

اماکن عمومی، ملک شخص یا اشخاصی معین نیست

۱. ترجمه تحریر الوسیله؛ ج ۲، ص ۳۵۹.

۲. توضیح المسائل (محشی) امام خمینی، ج ۲، ص ۱۰۲۷.

و همگان در استفاده از آن‌ها مساوی اند؛^۱ مانند راه‌ها و جاده‌ها و معابر.

استفاده از اماکن عمومی برای تمام افراد جامعه مباح است؛^۲ اما اگر استفاده از آنان به گونه‌ای باشد که موجب ضرر رساندن یا مزاحمت برای دیگران باشد، مانند نشستن در راه عبور و مرور (سد معبر)؛ جایز نیست.^۳

اولویت استفاده از مکان عمومی

اگر شخصی زودتر از دیگران در جایی از اماکن عمومی استقرار پیدا کند، در استفاده از آن، تا زمانی که در آن مکان است، حق اولویت دارد و دیگران نمی‌توانند مانع استفاده وی گردند؛ اما اگر این شخص به قصد اعراض و انصراف از آن جا برود، حق او از بین می‌رود؛ هر چند وسائل خود را در آن جا گذاشته باشد. در صورت عدم انصراف و با قصد بازگشت، اگر وسائل خود را در آن مکان گذاشته باشد، حقی باقی است و اگر چیزی نگذاشته باشد، به نظر برخی حقی باقی است و به نظر برخی دیگر از مراجع حقی به آن مکان ندارد.^۴

۱. مهذب الاحکام ج ۲۳، ص ۲۵۵.

۲. المبسوط ج ۴، ص ۸۲ والخلاف ج ۴، ص ۴۲.

۳. جواهر الکلام، ج ۳۸، ص ۷۷.

۴. فرهنگ فقه فارسی، ج ۱، ص ۶۷۶ و مهذب الاحکام ج ۲۳، ص ۲۷۲.

به نظر می‌رسد این که گفته می‌شود: «حشش باقی است»؛ به حسب عرف است که طبعاً در مکان‌ها و شرایط و اشخاص مختلف متفاوت است.

• حکم سد معبر

چند استفتا از حضرت امام خمینی علیه السلام در مورد حکم سد معبر:

پرسش: پارک کردن وسایل نقلیه و نیز گل درست کردن در کوچه و خیابان یا ریختن مصالح ساختمانی در آنها چه حکم دارد؟
 جواب: اگر باعث سد معبر یا مزاحمت عابران نباشد، اشکال ندارد و گرنه جایز نیست^۱.

پرسش: صاحبان برخی مغازه‌ها، برای عرضه بیش‌تر کالای خود، قسمتی از اجناس مغازه را در کنار پیاده‌روها یا خیابان قرار می‌دهند و همچنین برخی دست‌فروشان، گاری دستی یا چرخ یا وانت بارشان را در محل عبور مردم در پیاده‌رو، خیابان یا کوچه مستقر می‌کنند؛ چنانچه این کار با مقررات شهرداری مغایر باشد، یا مزاحم عبور مردم یا باعث سد معبر شود، از نظر شرعی چه حکمی دارد؟

۱. استفتائات امام خمینی، ج ۳، ص: ۶۱۷.

جواب: «این کار جایز نیست»^۱.

امام سجاد علیه السلام می فرماید: «از گناهانی که نابودی سریع آدمی را در پی دارد، بستن راه مسلمانان است»^۲.

در روایتی از پیامبر اسلام صلی الله علیه و آله چنین نقل شده است: «هر کس ناودان یا سایبانی را در مسیر رفت و آمد مردم قرار بدهد یا میخی بکوبد یا چهارپایی را ببندد یا چیزی حفر کند و در نتیجه شیئی به آن برخورد کند و از بین برود؛ او ضامن این برخورد است»^۳.

در روایتی رسول خدا صلی الله علیه و آله فرمودند:

«کسی که سد معبر کند و مانع عبور رهگذران شود، از رحمت خدا به دور است»^۴.

سد معبر میوه فروش و سبزی فروش

در اصناف مربوط به تره بار، به ویژه در میوه فروشی و سبزی فروشی، سد معبر مصادیق متعددی دارد، از جمله:

۱. گذاشتن میوه ها و سبزی جات بیرون مغازه و اشغال کردن بخشی از پیاده رویا خیابان.
۲. یکی از مصادیق سد معبر و ایجاد مزاحمت وانت ها

۱. همان، ج ۲، ص ۵۹۱.

۲. معانی الاخبار، ص ۲۷۱.

۳. الکافی، ج ۷، ص ۳۵۰.

۴. همان، ج ۲، ص ۲۹۲.

و گاری های میوه و سبزی فروشی هستند برخی از این افراد بدون در نظر گرفتن موقعیت زمانی و مکانی ایجاد ترافیک و آلودگی صوتی می کنند که موجب ناراحتی شهروندان می شود و چه بسا افراد بیماری هستند که این سرو صدا آنان را بیش از حد در ناراحتی قرار می دهد که این امر موجب می شود بین افراد جامعه و این میوه و سبزی فروشان درگیری لفظی و یا در برخی موارد درگیری فیزیکی شود. میوه فروشان و سبزی فروشانی که به وسیله وانت به این کار اقدام می کنند، باید از ایجاد ترافیک در مکان های پررفت و آمد و حساس و ایجاد سرو صدا در زمان هایی که مردم مشغول استراحت هستند، خودداری کنند و با تنظیم صدای بلندگوهایشان و شناخت موقعیت زمانی و مکانی مناسب بدون این که برای شهروندان ایجاد مزاحمت کنند، به این کار بپردازند.

۶. غش و فریب کاری در معامله (میوه و سبزی فروشی)

از جمله معاملات حرام «غش در معامله» است. «غش»، یعنی فروختن جنسی که با چیز دیگر مخلوط است، در صورتی که آن چیز معلوم نباشد و فروشنده هم به خریدار نگوید، (مثلاً ظاهر خوبی را به جنس دادن و بر خلاف واقع نمایاندن، مانند آب زدن به سبزی که تازه

جلوه کند)؛ یا در روغن، پیه داخل شود و آن گاه مجموع را به نام جنس عالی و به قیمت آن بفروشد که این عمل را «غش» می‌گویند.^۱

از پیامبر اسلام ﷺ روایت شده است:

«از ما نیست کسی که در معامله با مسلمان غش کند یا به آنان ضرر بزند یا تقلب و حيله کند و هر که با برادر مسلمان خود غش کند، خداوند برکت روزی او را می‌برد و راه معاش او را می‌بندد و او را به خودش واگذار می‌کند».^۲

• حکم غش در معامله

مسأله: هر گاه فروشنده در فروش جنس تقلب کند و مثلاً جای اعلا را با چای نامرغوب مخلوط کند و به اسم چای اعلا بفروشد و مشتری هنگام خرید از این موضوع خبر نداشته باشد و بعداً متوجه شود؛ می‌تواند معامله را به هم بزند.^۳

۱. توضیح المسائل آیت الله سیستانی، مسأله ۲۰۶۳.

۲. فتوای آیت الله وحید، و آیت الله زنجانی آیت الله سیستانی، آیت الله صافی، آیت الله نوری، آیت الله مکارم، دارای تفصیلاتی است که باید به رساله آنان مراجعه کنید. توضیح المسائل مراجع مسأله: ۲۰۵۵.

۳. توضیح المسائل مراجع، مسأله ۲۱۲۸.

۷. پرهیز از تبانی برای بالا بردن قیمت ها

یکی از مواردی که باید فروشندگان از آن پرهیز کنند، تبانی برای بالا بردن قیمت ها است. این کار در مضیقه قرار دادن مشتری است که با این کار مجبور می شود جنس را به قیمت غیر واقعی و گزاف بخرد و این، طبعاً احجاف در حق او می باشد. لذا لازم است از این گونه کارهای غیر اخلاقی پرهیز و به همان سود متعارف بسنده گردد.

۸. اجتناب از پنهان کردن عیب کالا

بهبتر است میوه فروش یا سبزی فروش، هنگام فروش میوه و سبزیجات از پنهان کردن عیب های آنان اجتناب کنند و اگر این پنهان کردن عیب، غش و فریب در معامله به حساب آید حرام می باشد. تا مشتری آگاهانه خرید کند، این کار از جمله آدابی است که اسلام برای خرید و فروش اجناس بیان کرده است. همانطور که در روایتی پیامبر اسلام ﷺ فرمودند از پوشاندن عیب کالا در معامله دوری کنید!

۹. تعریف و تبلیغ در موقع فروش

یکی از اموری که در معامله مورد نهی قرار گرفته و سزاوار

است هنگام فروش جنسی لحاظ گردد، تعریف و تمجید بی رویه از جنس است؛ به طوری که با این کار خریدار به خرید آن رغبت پیدا کند و آن را بخرد.

۱۰. بدگویی از کالا در موقع خرید آن

یکی از وظایفی که مشتری در برابر فروشنده دارد، پرهیز از بدگویی کردن از کالایی است که می خواهد بخرد؛ بدین منظور که قیمت کمتری بدهد. این کار در اسلام نکوهش شده و شخص مسلمان باید از آن پرهیز کند.^۱

قیمت اجناس تورمی

اکثر کاسب هایی که با خرید و فروش کالا امرار معاش می کنند، سرمایه مشخصی برای خرید کالا فراهم میکنند و سپس با درصدی سود متعارف نسبت به مبلغ خریدشان، آن کالا را می فروشند. اختلاف مبلغ خرید و فروش، سود فروشنده و منبع امرار معاش و مخارج خود و خانواده اش می شود؛ اما در شرایطی که اقتصاد به تورم دچار می گردد، این دسته از کسبه باید کالاهای مربوط را با قیمت بالاتری خریداری کنند و این امر به معنای آن است که این افراد یا باید سرمایه بیش تری برای کسب و کار خود فراهم کنند

تا همان حجم قبلی کالا را به دست آورند (که بسیاری از ایشان این امکان را ندارند) یا باید با همان سرمایه قبلی، حجم کمتری از کالا را خریداری کنند که هر دو حالت به لحاظ اقتصادی، تحلیل تدریجی سرمایه اولیه محسوب و ادامه این روند منفی، چه بسا به ورشکستگی احتمالی این فروشنده‌ها منجر می‌گردد.

در چنین شرایطی، یکی از راههای رایج برای حفظ سرمایه اولیه آن است که فرد مذکور قیمت پایه کالایی را که قبلاً ارزانتر خریداری کرده است، به قیمت پایه روز و بالاتر در نظر بگیرد و آن کالا را به رغم خرید ارزانتر، به قیمت روز و بالاتر بفروشد.

این کار از سویی موجب کسب مبلغی مازاد بر سرمایه اولیه و سود متعارف می‌شود؛ اما از سوی دیگر موجب انتقال فشار اقتصادی به خریداران خواهد شد و عدم انجام دادن آن نیز احتمال ورشکستگی تدریجی این دسته از فروشندگان را افزایش می‌دهد.

سؤال: وظیفه شرعی فروشندگان در چنین شرایطی چیست؟ آیا فروشندگان به منظور حفظ ارزش سرمایه اولیه خود، به اجرای این کار مجاز هستند، یا وظیفه دیگری دارند؟

پاسخ: فروشنده کالا شرعاً مختار است کالای خود را به هر قیمتی که می خواهد بفروشد و خریدار هم چنانچه به آن قیمت راضی باشد، معامله انجام می شود، و صحیح است؛ لکن اگر بعد از معامله کشف شود که خریدار مغبون شده است، می تواند معامله را فسخ کند؛ البته باید دقت شود که اجحاف و بی انصافی صورت نگیرد.^۱

حقوق کارگر از دیدگاه اسلام

۱. تعیین مزد قبل از کار

از جمله آموزه ها و سفارش های دین اسلام تعیین مزد کارگر قبل از انجام دادن کار می باشد. به مسلمانان دستور داده شده که هر کس کارگری استخدام کرد، باید قبل از این که کارگر کارش را شروع کند، کارفرما مزد او را تعیین و به وی صریحاً اعلام کند تا کارگر در صورت تمایل و رضایت، به انجام آن کار اقدام ورزد.

امام صادق علیه السلام می فرماید:

«هر کس به خدا و روز قیامت ایمان دارد، تا وقتی مزد کارگری را به او اعلام نکرده است، او را به کار نگیرد»^۲.

۲. توافق در کار

اسلام هرگز اجازه نمی دهد فرد یا مؤسسه، شخصی را به زور و بدون رضایت به کاری اجبار کند؛ هر چند رابطه میان کارگر و کارفرما صمیمی باشد. علمای اسلام یکی از شرایط صحت و مشروعیت اجاره و به کار گرفتن را میل و اختیار اجیر و کارگر ذکر کرده اند.

در صورتی که کارگر بچه نابالغ باشد، میل و رضایت او به تنهایی بی اعتبار است؛ زیرا ممکن است او را فریب دهند و حقوقش را کامل ندهند، یا بیش تر از حد متعارف او را به کار بگیرند و او خود متوجه نباشد یا از اعتراض کردن بترسد. لذا مراجع در درستی و صحت اجاره و به کارگیری شخص نابالغ، اجازه از ولی و سرپرست او را لازم دانسته اند.^۱

۳. شتاب در پرداخت مزد

اسلام نه تنها در تعیین مزد کارگر و رضایت او در اشتغال به کار سفارش کرده؛ بلکه در فوریت پرداخت مزد کارگر نیز تأکید کرده است، تا جایی که می گوید: به مجرد این که کارگردست از کارش کشید؛ هنوز که عرق بدنش خشک نشده، باید مزدش به وی پرداخت شود؛ چنان که پیامبر اسلام ﷺ فرموده است:

۱. توضیح المسائل، امام خمینی، مسأله ۲۱۷۵.

«مزد کارگر را پیش از آن که عرقش خشک شود، بدهید»^۱.

نکوهش ندادن حق کارگر

رسول اکرم صَلَّى اللهُ عَلَيْهِ وَآلِهِ وَسَلَّمَ در مورد پرهیز از پرداخت نکردن حق کارگر فرمودند:

«هر کس از نظر مزد به کارگرش ستم کند [مزد او را ندهد یا کم یا دیر بدهد] خداوند عمل نیک او را تباہ می‌سازد و بوی بهشت را بر او حرام می‌کند»^۲.

در جای دیگر فرموده‌اند:

«لعنت خدا بر کسی است که مزد کارگرش را ندهد»^۳.

مبتنی بر توصیه‌های روایات، کارگران باغ میوه و افرادی که برای چیدن و بسته بندی و انتقال میوه به میدان‌های میوه و تره بار و فروشندگان میوه اجیر شده‌اند، نباید در کار خود کوتاهی کنند و از طرف دیگر بر اساس همین توصیه‌ها، کارفرما نیز نباید حق کارگران خود را ضایع سازد و باید مزدشان را کامل و در پایان کار و یا موعده مقرر ادا کند.

۱. «أَعْطُوا الْأَجِيرَ أَجْرَهُ قَبْلَ أَنْ يَجِفَّ عَرَقُهُ»؛ صحیفه امام رضا، ۷، ص ۸۸، ح ۵.

۲. من لا یحضره الفقیه، ج ۴، ص ۱۲.

۳. «من منع اجیراً اجره فعليه لعنة الله»؛ وسائل الشیعة، ج ۲۹، ص ۲۹.

فصل هشتم:

احکام شرعی خرید و فروش میوه و سبزی جات

• فروش انگور قبل از کشمش شدن

پرسش: اگر کسی انگورهای باغ خود را قبل از کشمش شدن بفروشد، زکات دارد؟
 پاسخ: هرگاه به مقداری باشد که اگر کشمش شود به حد نصاب برسد زکات دارد.^۱

• قصد خریدن و چشیدن میوه

مسأله: در مورد کالاهای خوردنی، اگر مشتری قصد خرید ندارد، نباید از کالای مورد نظر بچشد.
 شخصی از امام صادق علیه السلام سؤال کرد: مردی چیز

چشیدنی را می‌خرد؛ آیا پیش از خریدن می‌تواند آن را بچشد؟ امام علیه السلام فرمود: «آری؛ می‌تواند آن را بچشد و چیزی را که نمی‌خواهد بخرد، هرگز نچشد»^۱.

• برهم زدن معامله در تأخیر تحویل سبزی و میوه

حَقّ به هم زدن معامله را «خیار» می‌گویند و خریدار و فروشنده در مواردی می‌توانند معامله را به هم بزنند. مثلاً اگر مشتری پول جنسی را که نقد خریده، تا سه روز ندهد و فروشنده هم جنس را تحویل نداده باشد، اگر مشتری شرط نکرده باشد که دادن پول را تأخیر بیندازد (و شرط تأخیر جنس هم نشده باشد) فروشنده می‌تواند معامله را به هم بزند؛ ولی اگر جنسی را که خریده مثل بعضی از میوه‌ها باشد که اگر یک روز بماند ضایع می‌شود؛ چنانچه تا شب پول آن را ندهد و شرط نکرده باشد که دادن پول را تأخیر بیندازد (و شرط تأخیر جنس هم نشده باشد) فروشنده می‌تواند معامله را به هم بزند که به این «خیار تأخیر» می‌گویند.^۲

۱. فقه شیعه، ج ۲۲، ص ۸۸۸.

۲. توضیح المسائل مراجع، مسأله ۲۱۲۴) حَقّ به هم زدن معامله را «خیار» می‌گویند و خریدار و فروشنده در یازده صورت می‌توانند معامله را به هم بزنند).

• شرط سلامت و رسیده بودن میوه توسط فروشنده

پرسش: در مواردی فروشنندگان میوه به شرط این که میوه رسیده و سالم است میوه را می‌فروشند؛ حال اگر میوه خراب و نارس باشد، حکم این معامله چیست؟

پاسخ: اگر به شرط سالم بودن جنسی خریده شود، ولی آن جنس معیوب باشد؛ در صورتی که جنس، استفاده نشده و باقی باشد، مشتری می‌تواند آن جنس را پس بدهد و معامله را به هم بزند.^۱

چند توصیه برای خرید میوه

بسیاری از مردم فکرمی‌کنند میوه‌های خوب و با ارزش، فقط میوه‌های درشت و به اصطلاح مجلسی هستند؛ در حالی که بسیاری از مواقع، برای درشت تر شدن اندازه میوه، از کودهای نیتراژ استفاده می‌شود که آثار زیانباری بر سلامت انسان می‌گذارد. لذا برای خرید میوه رعایت دو نکته توصیه می‌شود:

۱. در مجامع پیشرفته، میوه‌ها را براساس کیفیتشان، طبقه بندی، بسته بندی و قیمت گذاری می‌کنند. از آن جا

۱. استفتای پیامکی از دفتر آیت الله خامنه ای در تاریخ ۹۴/۵/۱. استفتای پیامکی از دفتر آیت الله شبیری، آیت الله نوری و آیت الله صافی (۹۴/۵/۱): در این صورت مشتری حق فسخ معامله را دارد.

که ارزش تغذیه ای میوه‌های ریزو درشت با هم تفاوتی ندارد؛ خرید میوه‌های درشت تر توصیه نمی شود.

۲. اگر به مکان‌هایی که میوه‌های بسته بندی تازه می‌فروشند، دسترسی دارید؛ از خرید فله ای میوه در حجم بالا بپرهیزید؛ زیرا امکان خراب شدن میوه‌هایی که فله ای و زیاد خریداری می‌شوند، وجود دارد. از طرف دیگر، امکان وجود میوه‌های خراب هم بین این میوه‌ها هست.^۱

۳. همان‌طور که قبلاً اشاره شد، میوه‌ها را بر مبنای فصل آن‌ها خریداری کنید. خرید میوه‌ها در غیر فصل آن‌ها، اصولاً به معنای خرید میوه‌های نگهداری شده در انبار می‌باشد که ارزش غذایی آن‌ها کمتر شده است.

۴. تنوع خرید میوه و مصرف آن، به معنای رساندن ویتامین‌های مختلف به بدن است. توصیه می‌شود میوه‌های متنوع مصرف شود.

چگونگی تشخیص میوه رسیده

مصرف میوه امری جدا ناپذیر از زندگی انسان‌ها شده است و هر شخص دوست دارد میوه ای که خریداری می‌کند از هر لحاظ با کیفیت باشد. حال اگر شخص، میوه ای را بخرد و بعد با نارس بودن آن مواجه شود، ناراحت می‌شود.

برای تشخیص رسیده بودن هر میوه ای راه تشخیصی وجود دارد. در این جا، به چند راه کار در مورد بعضی از میوه‌ها و سبزی جات اشاره می‌کنیم:

گریپ فروت: به انتهای گریپ فروت، یعنی قسمتی که به ساقه مربوط می‌شود، توجه کنید. این قسمت برآمده است و ناصاف و پرچین به نظر می‌آید و هر چه پوست آن ضخیم تر باشد، پر آب تر است.

خربزه: وزن خربزه رسیده نسبت به حجمش بیش تر است.

هندوانه: پوست هندوانه خوب صاف و صیقلی است و وزنش نسبت به اندازه آن کم تر است. اگر به هندوانه ضربه بزنی صدای کمی در آن می‌پیچد و اگر آن را بین دو دست فشار دهید صدای شکسته شدن و پاره شدن مغز آن به گوش می‌رسد.

لیموترش: لیمویی را برای خرید انتخاب کنید که نسبت به حجمش سنگین تر و رنگ آن زرد و شفاف باشد و بوی مطبوعی از آن به مشام برسد.

گلابی: گلابی را بین انگشتان خود کمی فشار دهید. گلابی رسیده از بقیه گلابی‌ها نرم تر است. گلابی نه باید خیلی سفت باشد، نه خیلی نرم. نرمی زیاد «گلابی» گویای

آن است که از درون خراب شده است.

طالبی: بدنه طالبی رسیده، سفت است و بوی خوبی از آن به مشام می‌رسد. اگر طالبی رسیده را تکان دهید، صدای تخمه‌های درون آن را می‌شنوید. پوست طالبی خوب و رسیده، زرد رنگ مایل به سبز یا زرد کم‌رنگ می‌باشد.

کلم پیچ: کلم پیچ خوب، سفت، سنگین و سفیدرنگ است و برگ آن تلخی و تندی ندارد.

کاهو: هنگام خرید کاهو دقت کنید که دل آن پیچیده باشد و ساقه آن بالا نیامده باشد. در غیر این صورت، بخش عمده وزن کاهو از همان ساقه خواهد بود.

اسفناج: اسفناج و جعفری نباید ساقه بلند و خشن باشد. اسفناج خوب دارای برگ‌های پهن و سبز و ساقه کوتاه است.

سیب زمینی: اگر سیب زمینی دارای جوانه‌های زیاد و پوست سبز رنگ است از خرید آن خودداری کنید. پوست سیب زمینی سالم باید زبر و سفت و محکم و رنگ آن زرد طلایی باشد.

کدو حلوائی: در خرید کدو حلوائی دقت کنید که رنگ آن تیره باشد و وزن آن نسبت به حجمش کم نباشد.

کنگر: این گیاه فصل بهار به بازار می‌آید و می‌توان از ساقه

آن بورانی یا خورش تهیه کرد. کنگرپیر، خارهای نوک تیزی دارد که باید با قیچی گرفته شود. خارهای کنگر جوان که رنگ زرد بسیار روشنی دارد، نرم و بی آزار است.

بادنجان: بادنجان خوب دارای پوست تیره و شفاف است و مغزی سفید و کم دانه دارد.

فلفل دلمه ای: بدنه فلفل دلمه ای تازه، صاف و سفت و آبدار است. اگر فلفلی نرم باشد، نشانه ماندگی و پژمردگی آن است.

بامیه: بامیه جوان ریزو به رنگ روشن و بامیه های پیرو درشت چوبی و خشن هستند. هنگام خرید دقت کنید که فقط بامیه های جوان را جدا کنید.

• غصب میوه و خوراندن به دیگری

مسأله: اگر فردی میوه دیگری را غصب کند و به غیر از مالک به حساب این که مال خودش است، بخوراند و خورنده آن نداند که مال دیگری است، مانند این که میوه را به میهمان بخوراند؛ هر دو ضامن می باشند و مالک حق دارد از هر کدام از آن ها درخواست غرامت کند. پس اگر از غاصب غرامت بگیرد، به خورنده آن نمی تواند رجوع کند و اگر از خورنده غرامت بگیرد، او می تواند به غاصب رجوع

کند؛ زیرا او را فریب داده است.^۱

تذکرات

۱. گاهی در استفاده از میوه خیلی زیاده روی و اسراف می شود و رسانه ها نیز در این زمینه نقش دارند، حدود یک ماه بخش مهمی از وقت صدا و سیما را تبلیغات میوه شب عید می گیرد و در این مواقع بعضی از مسئولان نیز مدام مصاحبه می کنند و وعده وارد کردن و انبار کردن میوه و آجیل شب عید را می دهند. چنین شیوه هایی مصرف گرایی و طبعاً اسراف و زیاده روی را به دنبال خواهد داشت.

۲. به نظر می رسد در این عصر، فروش میوه به صورت فله ای به کشورهای عقب افتاده اختصاص دارد و این شیوه در شان بازار کشور ایران نیست لازم است میوه ها را به صورت بسته بندی شده و استاندارد عرضه کرد. مقدمات این کار نیز لازم است توسط تولید کنندگان و میوه فروشان و مسئولان فراهم گردد.

• مسائل مربوط به محل فروش میوه

برای انجام دادن هر کاری باید لوازم آن فراهم شود. یکی از لوازم فروش میوه و سبزی جات، داشتن مغازه ای برای

۱. تحریر الوسیله، ج ۳، ص ۳۴۳، مسئله ۷۱.

فروش اجناس است. این مغازه میتواند ملک شخصی فرد مغازه‌دار باشد یا ملک مورد اجاره.

در صورت اجاره محل فروش میوه و سبزی جات، باید قرارداد اجاره به صورت صحیح و با رعایت احکام و مقررات اجاره منعقد شود تا مشکلی در آینده بین موجرو مستأجر ایجاد نشود.

در این جا چند مسأله از احکام اجاره را به صورت مختصر بیان می‌کنیم و تفصیل آن را به رساله مراجع ارجاع می‌دهیم:

مسأله: اگر قرارداد اجاره به صورت صحیح شرعی محقق نشده باشد، مانند این که مدت عقد اجاره مشخص نشود، مستأجر حقی در متعلق اجاره ندارد؛ بلکه اختیار آن در دست مالک است و می‌تواند هرگونه که بخواهد، در آن تصرف کند؛ ولی وسائل مستأجر نزد او امانت است و باید آن را حفظ نماید و هنگام بازگشت او می‌تواند اجرت المثل اتاق را در مدتی که مستأجر با گذاشتن لوازم در آن تصرف کرده، از مستأجر مطالبه کند؛ ولی در صورتی که اجاره به نحو صحیح شرعی محقق شده باشد، مالک باید منتظر پایان مدت اجاره بماند و حق مطالبه اجاره تمام آن مدت را از مستأجر دارد و بعد از پایان مدت، مستأجر دیگر حقی

در آن مغازه نداشته و مانند حالتی است که اجاره از اصل باطل باشد.

مسأله: باید به هر شرطی که در ضمن عقد اجاره ذکر شده است، وفا و عمل شود.^۱ مثلاً شخصی مغازهای را اجاره کرده است، به شرط این که از آن برای فروش میوه و سبزی جات استفاده کند، و این شرط در قرارداد نیز ذکر شده است. پس بر مستأجر واجب است طبق شرط مالک، عمل کند و در صورتی که تخلف نماید، مالک بر اثر تخلف شرط، حق فسخ دارد.

پرسش: در صورتی که شخصی برای اجاره مغازه میوه فروشی به بنگاه معاملات ملکی مراجعه کرده و با کمک بنگاه به یافتن مغازه موفق شده است؛ ولی خریدار برای فرار از پرداخت حق بنگاه، معامله را بدون او با خود فروشنده انجام داده است، آیا پرداخت اجرت بنگاهی بر عهده فروشنده و خریدار است؟

پاسخ: مجرد مراجعه به دلال (بنگاهی) موجب استحقاق او برای گرفتن اجرت معامله نمی شود؛ ولی اگر به انجام دادن عملی برای هر یک از دو طرف معامله اقدام کرده باشد، مستحق گرفتن اجرت المثل آن عمل از کسی

۱. اجوبة الاستفتائات: سؤال ۱۶۴۸.

است که کار را برای او انجام داده است.^۱
 اگر شخصی مغازه‌ای را برای فروش میوه و سبزی
 جات اجاره کند و دارای عیب و نقصی شود، چنانچه در
 نگهداری آن کوتاهی نکرده و در استفاده از آن زیاده‌روی
 نکرده باشد، ضامن نیست.^۲

مسئله: کسانی که خانه یا دکان یا غیر آن‌ها را از
 صاحبانش اجاره می‌کنند، مدت اجاره که به سر رسید حرام
 است بدون اذن صاحب محل در آن جا اقامت کنند، و
 باید محل را فوراً (در صورت عدم رضایت صاحبش) تخلیه
 کنند، و اگر نکنند غاصب و ضامن محل کار، و ضامن مثل
 مال الاجاره آن هستند.^۳

مقررات مربوط به میوه فروشی

۱. درج قیمت میوه در مقابل مشتری

قیمت‌های میوه و سبزی جات به صورت خوانا و درشت
 در تابلوی بزرگ در معرض دید عموم قرار گیرد.

۲. فروش جنس به صورت خالص

باید تمام بارهای داخلی و خارجی به صورت خالص

۱. همان، سؤال ۱۶۵۷.

۲. پورتال انهار:

۳. توضیح المسائل مراجع، مسأله ۲۸۴۶.

فروخته شود (وزن واقعی ظرف کم شود) فقط در ظروف پلاستیکی (سبد) در صورتی که ظرف بیش از ۴۰۰ گرم وزن داشته باشد، باید مابه التفاوت کم شود. برای نمونه اگر ظرف پلاستیکی ۶۰۰ گرم است. ۲۰۰ گرم مابه التفاوت کسر شود.^۱

۳. خرید و فروش با فاکتور

یکی از مواردی که مناسب است میوه فروش و خریدار رعایت کنند، خرید و فروش با فاکتور است که از جمله این که جلوگیری از فروشی گرفته می شود و اگر شخصی در مورد قیمت میوه شکایتی داشت، می تواند به وسیله فاکتور به صنف مراجعه کند و حق خود را بستاند. فاکتورها باید اطلاعات ذیل را داشته باشند: نشانی مغازه، تلفن (و در صورت امکان شماره تلفن همراه)، عناوین فروشنده، خریدار، امضا، تاریخ و... همچنین در فاکتور باید مقدار، نوع کالا و قیمت کالا به صورت کامل نوشته شود؛ حتی اگر فروش کالا به همکار باشد باید فاکتور به صورت کامل صادر شود. دست آخراین که فروشنده باید فاکتورهای فروش را امضا و مهر کند.

۴. رعایت اخلاق بین فروشنده و خریدار

در بازار میوه و تره بار رعایت اخلاق هنگام خرید و فروش بین فروشنده و خریدار الزامی است. متأسفانه امروزه در بازار میوه و تره بار این اتفاق نمی افتد و شاهد رابطه ای منطقی بین تولیدکننده، عرضه کننده و مشتری نیستیم.^۱

۵. فروش با ترازوی دیجیتالی

در خرید و فروش میوه باید در صورت امکان از ترازوهای دیجیتالی استفاده کرد که در این صورت قیمت دقیق میوه و سبزی مشخص می شود و هیچ حقی از دو طرف ضایع نمی شود. البته در میادین تره بار، با توجه به وزن بالای بسته های کالا، استفاده از باسکول امری طبیعی است. اما دقت در توزین در همه حال توصیه می شود.

۶. مسائل بهداشتی و زیبا سازی مکان فروش

باید میوه و سبزی فروشان از نایلون های مواد اولیه و سفید رنگ و یک دست استفاده کنند و نباید خارج از مغازه به فعالیت میوه و سبزی فروشی بپردازند؛ زیرا هم نمای شهر خراب می شود و هم باعث کثافت و آلودگی میحط می گردد و باید در هر صورت تمام موارد بهداشتی را رعایت کنند.^۲

دلایل مختلف گرانی میوه

مصرف میوه و سبزی جات لازمه سلامت جسم و روان تمام افراد جامعه است و طبعاً بایستی با قیمت مناسب عرضه شوند. متأسفانه به دلیل عدم نظارت واقعی و سایر عواملی که ذیلاً اشاره می‌شود، این اقلام ضروری بانوسانات شدید قیمت رو به رو هستند. در ادامه به اهم این دلایل اشاره می‌شود:

۱. کم توجهی به دین و اعتقادات

یکی از دلایل گرانی میوه و سبزی جات، بی‌توجهی به ایمان و تقوا است. اگر این دو نیرو در انسان تقویت شود و خداوند را نظاره‌گر اعمال خود ببینیم، از گرانی‌های بی‌انصافی در بازار و انجام اعمال خلاف در سایر زمینه‌ها دوری می‌گزینیم. ضمن این که وجدان و رأفت انسانی نیز پرهیز از بی‌انصافی را اقتضا می‌کند.

تنها با افزایش مأموران نظارتی نمی‌توان به این مهم دست یافت؛ چرا که انسان باید وجدان و فطرت الهی بیداری داشته باشد تا بتواند از درون، خود را نظارت، مدیریت و مهار کند؛ زیرا اگر پلیس داخلی و پاسبان نفس نباشد، با پلیس و مأمور بیرونی نمی‌توان از گرانی‌های بی‌انصافی رهایی یافت. از این رو خدا و پیامبران همواره بر

مأموران درونی (بینش توحیدی، اعتقاد به معاد و حسابرسی قیامت، وجدان و تقوا) توجه داده و آن را مهم‌ترین ابزارهای مبارزه بابتی عدالتی معرفی کرده‌اند.

۲. حذف دلالتان

فعالیت گسترده دلالتان و واسطه‌ها یکی دیگر از دلایل گران شدن میوه می‌باشد. در صورت حذف دلالتان و واسطه‌ها مشکل گرانی میوه تا حدی حل می‌شود.^۱ همچنین اجاره دادن حریم خیابان به دلالتان و فعالیت چند دلال در هر حجره نیز از عوامل گرانی میوه است.^۲

۳. شکاف بین عرضه و تقاضا از دلایل افزایش قیمت میوه

یکی دیگر از اموری که باعث گرانی میوه می‌شود عدم تامین میوه در مناسبت‌های خاصی مانند شب عید و شکاف بین عرضه و تقاضا در فروش میوه است، که با مدیریت صحیح می‌توان این معضل را حل کرد و افزایش قیمت میوه را تا حدی کنترل کرد.

۴. توزیع میوه دولتی و تنظیم بازار

یکی از اقداماتی که دولت می‌تواند برای تنظیم بازار و مهار گرانی میوه و سبزی جات انجام دهد، توزیع میوه

دولتی است که با این کار میوه مستقیم از دست کشاورز به دست مصرف کننده می‌رسد و دلالان و واسطه گران در این بین حذف می‌شوند. در این صورت، میوه با قیمت بسیار مناسب در اختیار مصرف کننده قرار می‌گیرد.^۱

قاچاق میوه

مسئله قاچاق کالا و وارد کردن اجناس قاچاق به کشور از غیر مجراهای قانونی، معضل جامعه امروزی است که تبعات خاصی برای افراد و جامعه دارد؛ از جمله این که موجب ضرر و زیان به اقتصاد کشور و وارد کنندگان و تولید کنندگان و در مرحله بعد، ضررش متوجه خود افراد میشود. میوه‌ها نیز می‌تواند در شمار قاچاق کالا واقع شود و مسائل قاچاق نیز در این مورد جاری می‌شود. در ذیل احکام مربوط به قاچاق کالا آورده میشود:

پرسش: حکم کلی قاچاق کالا چیست؟

پاسخ: هر چیزی را که قانون جمهوری اسلامی مصوب شورای نگهبان، قاچاق دانسته، خرید و فروش آن از نظر شرعی حرام است و استفاده از آن جایز نیست. به طور کلی کالای قاچاق به دو دسته تقسیم می‌شود: یک وقت

۱. www.iana.ir

هم اصل آن کالا منع قانونی دارد و هم از نظر شرعی حرام است؛ اما یک وقت آن کالا ممنوع شرعی یا قانونی نیست؛ ولی تشریفات گمرکی برای ورود آن طی نشده است و کسی جنس قاچاق می‌آورد. در این جا خرید چنین کالایی که بدانیم قاچاق است و کار ما کمک به قاچاقچی و قانون شکن می‌شود، اشکال دارد،

اما اگر این کار کمک به او نباشد و اصل این کالا هم ممنوع شرعی یا قانونی نباشد، خرید و فروشش اشکالی ندارد.

در صورتی که شک داریم کالایی را که می‌فروشند قاچاق است یا نه، خریدش مشکلی ندارد؛ ولی در این گونه موارد احتیاط خوب است.^۱

۱. سایت حفظ و نشر آیت الله خامنه ای: farsi.khamenei.ir
 آیت الله مکارم شیرازی: قاچاق کالا (یعنی ورود غیر قانونی آن از مرزها) برخلاف دستور شرع است و باید از آن به شدت پرهیز کرد؛ مخصوصاً هنگامی که موجب ضرر و زیان جامعه شود و به اقتصاد کشور اسلامی لطمه وارد کند. کمک کردن به قاچاقچیان در امر قاچاق جایز نیست و گرفتن رشوه در این زمینه گناه مضاعف دارد و برهمگان لازم است امر به معروف و نهی از منکر را فراموش نکنند.

آیت الله سیستانی نیز با قانون‌هایی که برای مصلحت جامعه است، اجازه مخالفت نمی‌دهند؛ ولی معامله صحیح است. جامعه خبری تحلیلی www.alef.ir

الف، بخش فرهنگ و هنر:
 آیت الله وحید خراسانی: خرید و فروش کالاهایی که برخلاف مقررات و از

به استناد ماده ۳۹ این قانون:

«در مورد قاچاق اشیایی که ورود یا صدور آن ... ممنوع و یا به دولت اختصاص دارد؛ علاوه بر ضبط مال، مرتکبین به پرداخت جریمه معادل دو برابر قیمت آن و حبس تأدیبی از دو ماه الی دو سال محکوم خواهند شد».^۱

راه قاچاق وارد می‌شود، کار حرامی است و به خاطر معامله حرام، مرتکب گناه شده‌اند و باید استغفار نمایند؛ اما اگر معامله صورت گرفته باشد و در قبال آن پول پرداخت کرده و کالا را تحویل گرفته است؛ مالک آن کالا می‌شود و می‌تواند از آن استفاده نماید. سایت پاسخ‌گویی به سؤالات دینی:

www.pasokhgoo.ir

www.ghavanin.ir

۱. سایت قوانین:

منابع

١. قرآن كريم.
٢. بحراني، حسين، (١٣٨٤ق) تحف العقول عن آل الرسول، انتشارات كتابفروشي اسلاميه.
٣. حسين؛ نيشابوري عبدالله بن بسطام (١٣٩١) طب الاثمه، قم، راه قرآن.
٤. دهرخ اصفهاني، سيد محمود، (بي تا). رمزالصحة في الطب النبي والائمة.
٥. شيخ حر عاملي، (١٤٠٩ ق). وسائل الشيعة، مؤسسة آل البيت (عليه السلام)، قم.
٦. كليني، محمد بن يعقوب، (١٤٢٩ق). اصول كافي، دار

الحديث، قم.

٧. طبرسي، حسن بن فضل، (١٤١٢ق / ١٣٧٠ش)، مكارم الأخلاق، قم.

٨. طبرسي، فضل بن حسن، (١٣٧٢ش)؛ مجمع البيان في تفسير القرآن، تهران، ناصر خسرو.

٩. شيخ صدوق، محمد بن علي، (١٤٠٣ق)، الخصال، تصحيح علي اكبر غفاري، جامعه مدرسين.

١٠. محدث نوري، جامع الاخبار (شعيرى)؛ (١٤٠٨ق)، مستدرك الوسائل، مدرسه آل البيت لاحياء التراث.

١١. مجلسي، محمدباقر، (١٣٦٤ش)، بحار الانوار، انتشارات اسلاميه، تهران.

١٢. ري شهري، محمد، (١٣٧٧ش)، ميزان الحكمه، ترجمه: شيخي، حميدرضا، انتشارات دارالحديث، قم.

١٣. شيخ صدوق، عابدي، احمد، بي تا، الأمالي، انتشارات كتابخانه اسلاميه.

١٤. آيت الله بروجردي (١٣٨٣). جامع الاحاديث، قم، المطبعة المعلمية.

١٥. راوندي، قطب الدين، (١٤٠٧ق)، سعيد بن هبة الله، الدعوات، سلوة الحزين، قم.

۱۶. آیت الله خمینی، (۱۴۲۴ ق)، توضیح المسائل (محشی)، دفتر انتشارات اسلامی، قم.
۱۷. استفتائات، دفتر انتشارات اسلامی، قم، (۱۴۲۲ ق)،
۱۸. مترجم: اسلامی، علی، تحریر الوسیلة - ترجمه، ۴ جلد، دفتر انتشارات اسلامی وابسته به جامعه مدرسین حوزه علمیه قم، (۱۴۲۵ ه ق)،
۱۹. مکارم شیرازی، ناصر و همکاران، (۱۳۷۴ ش)، تفسیر نمونه، تهران، دارالکتب الاسلامیه.
۲۰. الطبرسی، ابوالفضل علی بن الحسن، بی تا، مشکاه الانوار فی غرر الاخبار، تحقیق موسسه آل البيت لاحیاء التراث انتشارات کتابخانه حیدریه.
۲۱. ابی الحسین ورام بن ابی فراس المالکی الاشری، (۱۳۷۸)، تنبیه الخواطر و نزهة النوادر: المعروف بمجموعه ورام. مشخصات نشر: تهران مرکز فرهنگی انتشاراتی رایجه.
۲۲. القیومی الاصفهانی، جواد، (۱۳۷۳)، صحیفه الرضا علیه السلام، قم، جامعه مدرسین فی الحوزه العلمیه، موسسه النشر الاسلامی.
۲۳. شیخ صدوق (۱۴۱۳ق)، من لا یحضره الفقیه، محقق و مصحح: غفاری، علی اکبر، دفتر انتشارات اسلامی، قم.
۲۴. النعمان، ابن حنیفه، (۱۳۸۹ ق). دعائم الاسلام، قاهره، نشر

دارالمعارف.

۲۵. فرهنگ فقه مطابق مذهب اهل بیت علیهم السلام، زیر نظر محمود

هاشمی شاهرودی. بی تا، قم، موسسه دایرة المعارف فقه

اسلامی بر مذهب اهل بیت علیهم السلام.

۲۶. نجفی، محمد حسن (۱۳۶۲). **جواهر الکلام**، بیروت، دار

احیاء التراث.

۲۷. الموسوی السبزواری، عبدالاعلی، (۱۳۸۸)، **مهذب الاحکام**

فی بیان حلال والحرام، قم، دارالتفسیر.

۲۸. شیخ صدوق (ابن بابویه) ابی جعفر محمد بن علی بن

الحسین قمی، بی تا، **معانی الاخبار**، مترجم عبدالعلی

محمدی شاهرودی. تهران، دارالکتب.

۲۹. سیستانی علی حسینی، (۱۳۷۹). **توضیح المسائل**، مشهد.

منابع اینترنتی

۱. www.isna.ir.
۲. alborzfruit.com.
۳. wikipedia.org
۴. wikipedia.org.
۵. taamasrar.com.
۶. www.jamaran.ir.
۷. www.bargejoon.com
۸. www.Khamenei.ir
۹. baghbanbashi.blogspot.com
۱۰. www.eghtesadonline.com
۱۱. www.sabzbanan.ir.

۱۲. www.ajlorestan.ir
۱۳. www.fazellankarani.com
۱۴. www.cloob.com/ahkamm
۱۵. www.islamquest.net
۱۶. sara.jamejamonline.ir.
۱۷. www.tasnimnews.com
۱۸. www.tebyan.net.
۱۹. www.alamto.com
۲۰. makarem.ir.
۲۱. salamatiran.com
۲۲. www.aftab.ir
۲۳. Bookmark and Share
۲۴. www.akairan.com.
۲۵. www.isna.ir.
۲۶. www.beytoote.com
۲۷. fa.wikipedia.org/wiki.
۲۸. ww.isanat.com
۲۹. www.parstradeshshow.com
۳۰. img/daneshnameh_up
۳۱. daneshnameh.roshd.ir.

۳۲. islamquest.org.
۳۳. www.askquran.ir
۳۴. portal.anhar.ir
۳۵. www.alamto.com
۳۶. www.hadavi.info
۳۷. www.smtnews.ir.
۳۸. farsi.khamenei.ir.
۳۹. www.mehrnews.com.
۴۰. www.alef.ir.
۴۱. www.pasokhgoo.ir.
۴۲. www.ghavanin.ir