



معرفی کتاب

دکتر فریدون سیامک‌نژاد

نام کتاب:

غذا در قرآن

نویسنده:

مهندس مصطفی بیان

ناشر:

مشهد - آهنگ قلم

سال انتشار:

۱۳۹۲

نوبت چاپ:

اول

شمارگان:

۱۰۰۰ نسخه

قیمت:

۱۲,۰۰۰ تومان

آقای مهندس مصطفی بیان به دلیل این که کارشناس علوم و صنایع غذایی هستند، قرآن کریم را از این زاویه مورد بررسی قرار داده‌اند. ایشان پس از بررسی کلی خوردن و آشامیدن در قرآن و همچنین سفارش ائمه معصومین به حفظ نظافت قبل از شروع غذا، بحث سفارش کم مصرف کردن و مسأله آداب سفره را مورد بررسی قرار داده‌اند. ایشان سپس میوه را در قرآن مورد ارزیابی و بررسی قرار داده، به ترکیب میوه اشاره کرده و اهمیت میوه را در رژیم غذایی انسان توضیح داده‌اند.

ایشان هر میوه‌ای را که شرح داده‌اند، در انتهای مبحث خواص درمانی آن میوه را نیز یادآوری کرده و به خوبی ارزیابی کرده‌اند.

در قسمتی از کتاب نیز به مسأله رمضان و روزه‌داری اشاره کرده، فلسفه روزه در اسلام را شرح داده و فواید روزه‌داری را برشمرده‌اند. ضمناً مسأله روزه را از دیدگاه پزشکان معاصر نیز بررسی کرده‌اند. آقای دکتر علیرضا بیان که از همکاران داروساز هستند، در مقدمه کتاب فوق مطالبی را عنوان کرده‌اند که مرور آن مفید است:

آن جا که صفاتی خداپسند چون قناعت، زهد و تقوی جای خود را به ویژگی‌هایی ناپسند چون جهان‌ستیزی، مردم‌گریزی و خلوت‌گزینی می‌بخشد اشخاص کاهل و سست عنصر فرصت آن را می‌یابند که دست از نعمت‌های پاکیزه رحمانی شسته، با گسستن روابط ثمربخش اجتماعی تا مرز «تارک الدنیا گشتن» افتخارات مجازی خود را ارتقا بخشند. از خانه و مسکن، تلاش و کوشش، مسؤولیت‌های خانوادگی و اجتماعی، دست شسته و همسان گروه قلبی از درویشان به نداشتن زیراندازی جز زمین

و سقفی جز آسمان، بر خود می‌بالند. بدون شک در مقابل نعمت‌های پاکیزه به ناحق تحریم شده نیازهای بسیار ضروری و حیاتی دیگر، چون هوای تنفسی، تابش پرتو فروزنده خورشید و ... قرار دادند که بدون سعی و تلاش، ناخواسته بی هیچ خواهش و تمنا، در اختیارشان قرار می‌گیرند.

اما علاوه بر این دو دسته نیازهای تحریم شده زمینی و تقدیم شده آسمانی، نیازهای نیمه زمینی و نیمه آسمانی دیگری وجود دارد که نه چون میلان خانه قابل چشم‌پوشی است و نه چون اکسیژن هوا بی‌خواهش و تمنا قابل دسترس می‌باشد. این دسته سوم از نیازها، همان چیزی است که به اختصار «نان و آب» گفته شده ولی همه خوراکی‌ها و آشامیدنی‌های انسان را دربرمی‌گیرد به راستی که این گروه از نیازها نه همچون عینک آفتابی جاکفشی و قاب عکس، فقدانش آدمی را به حال خود رها می‌کند و نه چون دسته دوم بی‌اقدام و طلب در محضر شخص از دنیا بریده حاضر می‌گردد.

این جاست که آب و نان بدون هیچ تعارف و تخفیف با تارک الدنیاترین راهبان دیر و صومعه‌های گم گشته از هر وادی و آبادی تازیانه‌های ناشی از کیفی انزوا و جدایی را بر پیکر نحیف از دنیا بریدگان مجازی وارد می‌سازد و غرور شیطانی آنان را با قدرت و استیلائی که بر شاهراه حیات آدمی دارد در زیر پاهای خود لگدکوب می‌نماید. این نیازهای اساسی هر سایه‌نشین و خلوت‌گزین را به حرکت درآورده و به تکاپوی جرعه آب و لقمه نان می‌کشانند. بنابراین، اگر همه عوامل درونی و بیرونی برای رکود و جمود آدمی دست در دست هم نهند، نیاز به آب و نان حلقه‌های این زنجیر پیمان شرم آگین را از هم

که مکتوب‌های موجود حکایت می‌کند بعد از نگرش نوین دانشمندان مغرب زمین به ساختار جدید وظایف دولت‌ها صورت گرفته و کشورهای دیگر نیز به آنان تاسی جسته‌اند.

قانون مواد غذایی، آشامیدنی و بهداشتی، مشتمل بر ۱۸ ماده و ۶ تبصره در روز ۲۲ تیر ماه ۱۳۴۶ به تصویب مجلس وقت ایران رسید. بند سوم از ماده یک به رعایت استاندارد با فرمول ثبت شده صحه می‌گذارد. در بند ۵ از همان ماده نسبت به به کار بردن رنگ‌ها و اسانس‌ها و دیگر مواد اضافی غیرمجاز اخطار می‌کند.

اما آنچه نباید با پیشرفت دانسته‌های علمی و تجربی مورد بی‌توجهی و اغماض قرار می‌گیرد برخوردار از تجربیات پیشینیان به ویژه آموزه‌های ادیان الهی است. دین اسلام که کامل‌ترین ادیان است در کنار مسایل بنیادین معنوی، توجهی ویژه به تمام شئون زندگی دنیوی داشته است تا مقدمات حیات طیبه را برای انسان تشنه کمال و تعالی مهیا سازد.

اثر حاضر که با اشاره به آیات روح‌بخش قرآنی مقام و منزلتی برای خود احراز نموده، راجعه به توجه کلام حق تعالی به غذاهای دنیوی انسان می‌باشد که امید است مورد قبول حضرت باری تعالی، بارگاه مقدس کلام حق و استفاده مفید خوانندگان فرهیخته قرار گیرد. گردآورنده ملتمسانه متقاضی رهنمودهای ارزشمند خوانندگان گرامی می‌باشد.

در خاتمه، لازم به یادآوری است که این کتاب راهنمای بسیار خوبی در رابطه با تغذیه صحیح بوه و ضمن تشکر از نویسنده کتاب و همکار داروسازمان برای ارسال کتاب به دفتر مجله رازی، مطالعه و عمل به آن‌را به کلیه همکاران و مخاطبان توصیه می‌کنیم.

می‌گسلاند و او را تبدیل به موجودی کم و بیش متحرک و اجتماعی می‌نماید. قبیله‌ها، روستاها شهرها و جوامع مختلف تشکیل می‌گردد. غرفه‌ها حجره‌ها، کارگاه‌ها و کارخانه‌ها شکل می‌پذیرند. کاروان‌ها صحاری بیکران را درمی‌نوردند، کشتی‌های غول‌پیکر بر سطح دریاها به حرکت درمی‌آید. ملت‌ها دولت‌ها و همگام با آن‌ها سنت‌ها و آیین‌های گوناگون شکل می‌گیرند. ضرورت قانون‌مداری هر لحظه بیش از پیش احساس می‌گردد. تقسیم کار و مسؤولیت‌های اجتماعی نمایان می‌گردند و در بطن همه آن‌ها همان عامل بنیادین اولیه که تهیه خوراکی‌ها و آشامیدنی‌ها و دانش لازم برای آگاهی و نظارت دقیق بر آن‌ها است، ضرورت خود را پدیدار می‌سازد.

رسیدن به این دیدگاه متعالی و دانش وسیع مستلزم در پی نهادن سده‌ها و حتی هزاره‌ها از زندگانی اجتماعی، از حالت نخستین بدوی تا جوامع پیشرفته کنونی می‌باشد.

دیدگاه مردم باستان نسبت به خوراکی‌ها و آشامیدنی‌ها متأثر از تجربیات و علوم موجود در آن زمان و مکان خاص و به میزان بسیار زیادتر تحت تاثیر آیین و سنن قومی آن‌ها بوده است. در این جا آنچه بیشتر از صحت یا سقم آن پنداره‌های کهن برای ما اهمیت دارد، مهم دانستن جایگاه خوراکی‌ها و آشامیدنی‌ها و تخصیص میزان زیادی از اندیشه مردم روزگاران باستان به این مقوله می‌باشد. به عنوان مثال، روش‌های بهداشتی و درمانی در تمدن‌های بزرگ، مانند ایران باستان، احتمالاً از اولویت خاص برخوردار بوده است. نظارت دولت‌ها بر سلامت غذاها و توجه به بهداشت غذایی تا آن‌جا