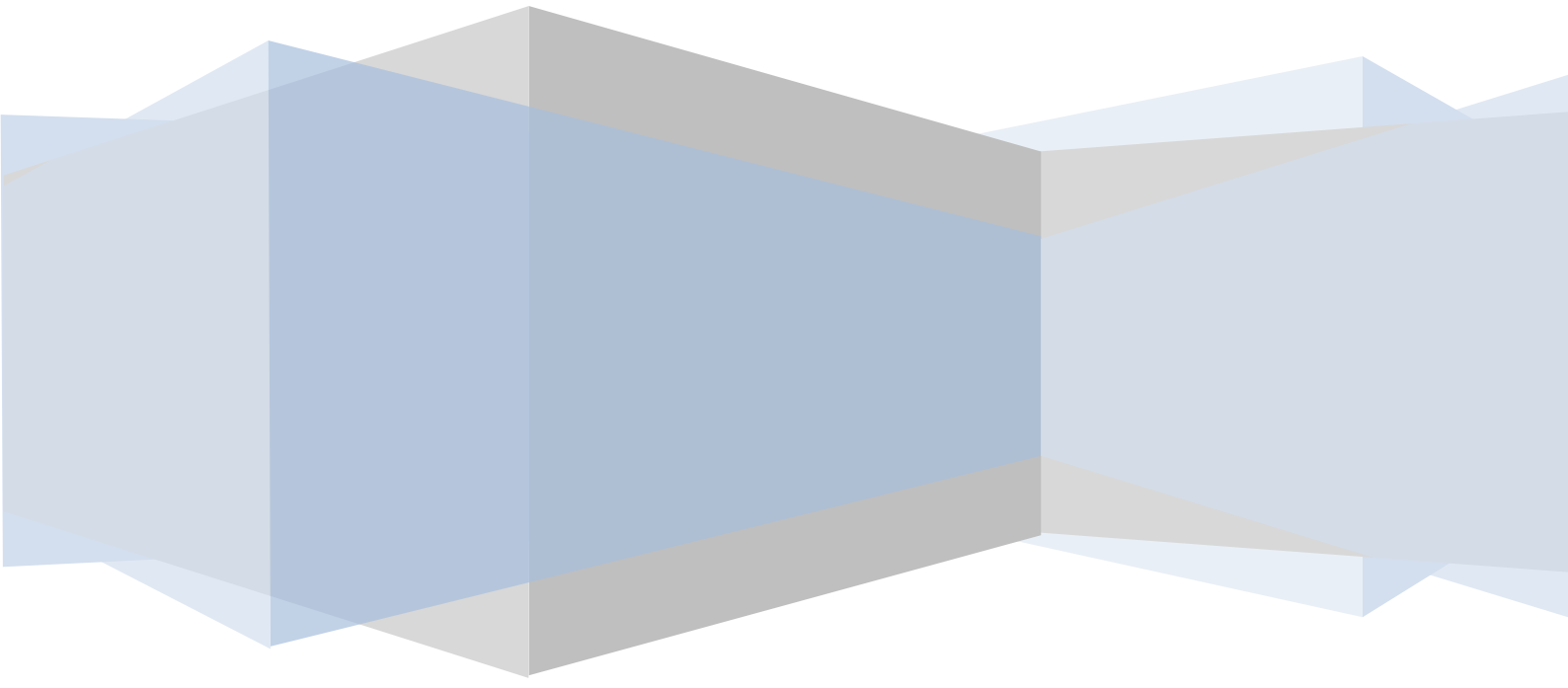
لحما طريا

د./ حنفى محمود مدبولى



لحما طريا

د./ حنفى محمود مدبولى
أستاذ ورئيس قسم الفيروسات بكلية الطب البيطرى جامعة بنى سويف
ليسانس اصول الدين – قسم التفسير
جائزة الدولة فى العلوم البيولوجية 2002
براءة اختراع فى تحضير اللقاحات الفيروسية 2008 – مصر
عضو الهيئة العالمية للإعجاز العلمى فى القرآن والسنة

تنقسم اللحوم إلى قسمين : لحوم حمراء ومنها لحوم الأبقار والأغنام والماعز والجمال ولحوم الدواجن (الدجاج والبط والأوز والرومي) ، ولحوم بيضاء وهى الأسماك .وتعتبر الأسماك من الأغذية الهامةللإنسان حيث أصبحت الثروة السمكية هى الهدف السريع للخروج من أزمة نقصالبروتين الحيوانى على مستوى العالم

ولقد أمتن الله سبحانه وتعالىعلى عباده أن سخر لهم صيد الأسماك والحيوانات البحرية من المياه المالحة والمياه العذبة ، ووصف لحومهم باللحم الطري كما جاء فى قوله تعالى **(وَهُوَ الَّذِي سَخَّرَ الْبَحْرَ لِتَأْكُلُوا مِنْهُ لَحْمًا طَرِيًّا وَتَسْتَخْرِجُوا مِنْهُ حِلْيَةً تَلْبَسُونَهَا وَتَرَى الْفُلْكَ مَوَاخِرَ فِيهِ وَلِتَبْتَغُوا مِنْ فَضْلِهِ وَلَعَلَّكُمْ تَشْكُرُونَ** (الآية 14من سورة النحل)وقوله تعالى **(وَمَا يَسْتَوِي الْبَحْرَانِ هَذَا عَذْبٌ فُرَاتٌ سَائِغٌ شَرَابُهُ وَهَذَا مِلْحٌ أُجَاجٌ وَمِنْ كُلٍّ تَأْكُلُونَ لَحْمًا طَرِيًّا وَتَسْتَخْرِجُونَ حِلْيَةً تَلْبَسُونَهَا وَتَرَى الْفُلْكَ فِيهِ مَوَاخِرَ لِتَبْتَغُوا مِنْ فَضْلِهِ وَلَعَلَّكُمْ تَشْكُرُونَ**(الآية 12 من سورة فاطر).وهاتان الآيتان فيهما اشارات لطيفة من الإعجاز العلمى .أولا: تسخير البحر ثانيا: وصف لحم مائهباللحم الطري. ثالثا: استخراج الحلية من كلا البحرين العذب الفرات والملح الأجاج . وفى هذه المقالة يتم التركيز على معنى تسخير البحر ومعنى لحما طريا .أما عن (حلية تلبسونها) ففى المقال القادم إن شاء الله عز وجل.

أما عن الإعجاز العلمى فى قوله عز وجل (سخر لكم) نجد أن معنى سخر فى اللغة العربية: أى جعله مذللا([1]) ، وسخره تسخيرا : كلفه عملا بلا أجرة ومنه السخرة، والتسخير أيضا التذليل : ومعناه سياقه إلى الغرض المختص قهرا، قال تعالى: {وسخر لكم ما في السموات وما في الأرض} [الجاثية/13.

ومن رحمة الله عز وجل بالمخلوقات أنه سخر لها لحوم الأنهار والبحار ومن هذه السخرة:

1 - مناسبة البيئة التى تعيش فيها الكائنات البحرية فهى تحتوى على الفطريات والطحالب ونباتات البحروالأملاح والأوكسجين والهيدروجين التى تتغذى عليها
2 - مناسبة التركيب التشريحى لهذه الكائنات للبيئة فإن معظمها انسيابى الشكل ذو زعانف بطول الجسم مما يسهل لها الحركة فى الماء،و عليهاجلد سميك وقشور مرنة صلبة تمنع نفاذ الماء من خارج الجسم إلى داخله والعكس فيمنع خلايا السمك فى المياه العذبة من الإنفجار لأن الماء ينتقل من الأقل تركيز إلى الأعلى تركيز (أى من المياه العذبة إلى السمكة) أو يمنعها من الإنكماش فى المياه المالحة (لأن الماء ينتقل من السمكة إلى المياه المالحة) فتموت فى كلا الحالتين([2]) وهذا مناسب وينتظم مع تفسير قول الله تعالى **(الذى خلق فسوى والذى قدر فهدى)**
3 - جعل صيد مائها سهلا لا يكلف المخلوق عناء الحصول عليه بل يستطيع المحترف و غيره سواء بأدوات صيد بسيطة للغاية أو بقوارب وسفن وأدوات صيد ذو تقنية عالية الحصول عليه
4 - جعل صيده بصفة مستمرة للحيوان والإنسان والطير لأن معينه لا ينضب أبدا حيث هيأ الله عز وجل له بيئة تفوق بيئة البر بأربعة اضعاف (نسبة الماء إلى اليابسة على سطح الكرة الأرضية 1:4).5
5 - يستطيع أى مخلوق(انسان ، حيوان ، طير) صغيرا أو كبيرا ذكرا أو أنثى أن يصطاد من النهر أوالبحر دون أن يحاسبه أحد ودون أن يطالبة أحد بالثمن.
6 - لحوم الأسماك لمن لا يستطيع صيدها هى من أرخص أنواع اللحوم وأوفرها
7 - ويمكن حفظها بالتمليح أو التدخين أو التعليب لفترات طويلة وهذا غير متوفر بالنسبة للحوم الحيوانية الحمراء
8 - تكفل الله عز وجل بتربيتها وكثرتها فلا تحتاج إلى تدخل الإنسان بالغذاء إوالهاء أو الدواء ، وعندما تدخل الإنسان بهذه الأشياء فى المزارع السمكية أصبح المنتج رديئا وملوثا ، وبه طفيليات وبكتريا

---

[1])مختار الصحاح
[2]**http://www.55a.net/firas/farisi/print_details.php?page=show_det&id=130**
الدكتورة الطبيبة نها طه مصطفى أبو كريشة

وفيروسات لم تكن موجودة فى البيئة الطبيعية التى تكفل الله عز وجل بحفظها وصدق قول الله العظيم **(ظهر الفساد فى البر والبحر بما كسبت أيدى الناس)** سورة الروم 41

9 - يستطيع الطفل الصغير والشيخ الكبير الل ذان فقدا الأسنان أن يأكلا اللحم الطرى بكل سهولة ولا يستطيعان أكل اللحوم الحمراء الحيوانية.

تفسير الآيتين:

وبالنظر إلى تفسير الأيتين من سورة النحل وسورة فاطر قال الإمام ابن كثير ([3]): **وَهُوَ الَّذِي سَخَّرَ الْبَحْرَ لِتَأْكُلُوا مِنْهُ لَحْمًا طَرِيًّا وَتَسْتَخْرِجُوا مِنْهُ حِلْيَةً تَلْبَسُونَهَا وَتَرَى الْفُلْكَ مَوَاخِرَ فِيهِ وَلِتَبْتَغُوا مِنْ فَضْلِ ِهِ وَلَعَلَّكُمْ تَشْكُرُونَ (14)**يخبر تعالى عن تسخيره البحر المتلاطم الأمواج، ويمتن على عباده بتذليله لهم، وتيسيره للركوب فيه، وجعله السمك والحيتان فيه، وإحلاله لعباده لحمها حيها وميتها، في الحل والإحرام وما يخلقه فيه من اللآلئ والجواهر النفيسة، وتسهيله للعباد استخراجها من قرارها حلية يلبسونها، وتسخيره البحر لحمل السفن التي تمخره، أي: تشقه. ولهذا قال تعالى: (وَلِتَبْتَغُوا مِنْ فَضْلِهِ وَلَعَلَّكُمْ تَشْكُرُونَ) أي: نعمه وإحسانه. **وفى قوله تعالى : وَمَا يَسْتَوِي الْبَحْرَانِ هَذَا عَذْبٌ فُرَاتٌ سَائِغٌ شَرَابُهُ وَهَذَا مِلْحٌ أُجَاجٌ وَمِنْ كُلٍّ تَأْكُلُونَ لَحْمًا طَرِيًّا وَتَسْتَخْرِجُونَ حِلْيَةً تَلْبَسُونَهَا وَتَرَى الْفُلْكَ فِيهِ مَوَاخِرَ لِتَبْتَغُوا مِنْ فَضْلِهِ وَلَعَلَّكُمْ تَشْكُرُونَ (12)** يقول تعالى منبها على قدرته العظيمة في خلقه الأشياء المختلفة : وخلق البحرين العذب الزلال، وهو هذه الأنهار السارحة بين الناس، من كبار وصغار، بحسب الحاجة إليها في الأقاليم والأمصار، والعمران والبراري والقفار، وهي عذبة سائغ شرابها لمن أراد ذلك، **(وَهَذَا مِلْحٌ أُجَاجٌ)** ، وهو البحر الساكن الذي تسير فيه السفن الكبار، وإنما تكون مالحة زُعَاقًا مُرَّة، ولهذا قال: **(وَهَذَا مِلْحٌ أُجَاجٌ)** ، أي: مُرّ. ثم قال: **(وَمِنْ كُلٍّ تَأْكُلُونَ لَحْمًا طَرِيًّا)** يعني: السمك.

الإعجاز العلمى فى الآيتين موضع البحث:

وأما عن الإعجاز العلمى فى قوله تعالى **(لحما طريا)**فكلمة لحم لأن به كل مواصفات اللحم من حيث الصفة التشريحية والتركيب الكيمياتى والفوائد الغذائية ، والشىء الطرى أي الغض البين من الطراء والطراوة ([4]).إن السمكفو قيمة غذائية عالية فهو يحتوي على البروتين15 – 28% على حسب نوع الأسماك ، ويتكون البروتين من سلاسل من 20 نوع من الأحماض الأمينية منها الليسين lysine والميثايونين Methionine بتركيز عالى جد ا ولذلك فهما يعطيان مذاقا خاصا للحم السمك . وتكون نسبة البروتين إلى الماء غالبا هى 3:1. كمتوجد أحماضا امينيةِ مهمة مثل الارجنين ،التريبتوفان ، وغيرهاوهي مهمة للمحافظة على أنسجة الجسم و لبناء ما يحتاجه الجسم في عمليات الترميمالتي تحدث لأنسجة الجسم . ويحتوي السمك على نسبة عالية من حمض الجلوتميك ، وهوضروري لوظائفالدماغ و الأعصاب و الأنسجة ، والبروتينات سهلة الهضم وهى لا تنفك عن الماء أبدا كمثل عجينة الدقيق مما يعطيها صفة الطراوة.أما الدهون فهى تمتاز عن دهون اللحوم الأخرى بأنها أسهل هضما لأنها عبارة عن زيوت ومواد شمعية القوام وأحماض دهنية ، وهى دهون غير مشبعة وغير صلبة وهذا أيضا يعطيها صفة الطراوة. وتتراوح نسبتها من 5 و – 20% ، ونسبة الدهون إلى الماء فى الأسماك هى 300:1 وكلما زادت نسبة الدهون نقصت نسبة الماء والعكس صحيح وقد يصل مجموع الماء والدهون إلى 80% . وتختلف نسبة المواد الدهنية في الأسماك باختلاف أنواعها، ففي بعض الأنواع مثل سمك موسى نسبة الدهون 0.5% من وزنه، وسمك المرجان 0.5%، وسمك البلطي 2.6%، وسمك البوري 8%، وسمك التونة الخفيف المحفوظ بالزيت 8.21%، وسمك السلمون 10.85% وسمك السردين المحفوظ بالزيت 27% بينما فى اللحوم الحيوانية الأخرى فإن نسبة الدهون تترامح من 8-17% والتى تتخلل الأنسجة العضلية منها تتراوح بين 2-6% وهى دهون مشبعة صلبة (شكل 2). كما تحتوى الأسماك على فيتامينات أ ، ب، د ، وأوميجا -3 والأخير غير موجود فى أنواع اللحوم الحيوانية وهو مهم للوقايةِ من مرض الخرف أو الزهايمر، وعلى حمض الدوكسي هيكسايونك DHA وهو مهم جدا للوقاية من الأصابة بالعشى الليلى. والأسماك غنيةبالكالسيوم والماغنسيوم واليود والفسفور فالكيلو غرام من السمك يقدم للإنسان من 0.2- 0.25 % من الكالسيوم وهذا لا يقدمه على سبيل المثال 5 كيلوجرام من لحم العجل ، والفسفور يساعد العامود الفقري والأسنان على النمو كما يحقق التوازن الحامضي الأساسي في الدم والبول ، فمثلا 100 جم من السمك تحتوي على 230-240 ملجم من الفسفور ترتفع هذه الكمية إلى 750 ملجم في سمك التونة . كما أن لحم السمك لا يحتوي على اشباه السكر ، ال جلوكسيدات ، كما يحتوى على كمية ضئيلة من الجليكوجين وهذا يفسر أيضا طراوته حيث أن الجليكوجين يجعل عضلات الحيوانات صلبة. ويوجد البروتين فى عضلات الأسماك ، وتساهم العضلات بتقوية الهيكل أثناء السباحة ، وللأسماك كما هي الحال في جميع الفقاريات ـ ثلاثة أنواع من العضلات : 1- عضلات هيكلية 2- عضلات ملساء 3- عضلات قلبية. وتستخدم الأسماك العضلات الهيكلية لتحريك عظامها وزعانفها([5]). ويتكون لحم السمكة كله تقريبًا من العضلات الهيكلية التي تترتب الواحدة تلو الأخرى في شرائط رأسية عريضة تسمّى قطعًا عضلية ويمكن مشاهدة القطع العضلية بسهولة في سمكة أُزيل جلدها (شكل1). ويتحكّم في كلّ قطعة عضلية عصب منفصل . ونتيجة لذلك، يمكن للسمكة ثني

---

[3])مختصر تفسير القرآن العظيم لإبن كثير

[4]) مفردات القرآن الكريم للراغب الأصفهانى

[5]) http://aradina.kenanaonline.com/topics/57753/posts/86257 أراضينا ، الزراعة والإنتاج الحيوانى: الموسوعة السمكية

الجزء الأمامي من جسمها في اتجاه واحد، بينما تثني ذيلها في الاتجاه المضاد. وتقوم الغالبية العظمى من الأسماك بمثل هذه الحركات بأجسامها للسباحة. وتعمل عضلات السمكة الملساء والقلبية بطريقة تلقائية لا إرادية .والعضلات الملساء مسؤولة عن تشغيل الأعضاء الداخلية كالمعدة والأمعاء، ويتكون القلب من العضلات القلبية التي تقوم بتشغيله.

شكل (1) عضلات السمكة فى صورة طبقات أعلى وأسفل الخط المحورى الجانبى فى السمكةوالخلية على شكل W، بينما **نجد الحزم العضلية فى كل من لحوم الأبقار وربطها بالعظم بالأربطة القوية**وكثرة الأوعية الدموية والأنسجة الضامة

وعضلات الأسماك عبارة عن طبقات رقيقة ، وسمك الخلية العضلية 1سم فى سمكة طولها 60سم ، ويفصل بين العضلتين غشاء رقيق من الأنسجة الضامة (شكل 1) وهو أيضا يفصل بين النصف العلوى من النصف السفلى من الجسم وتسمى الفواصل Septa ، وعرضيا تفصل عضلات الجزء العلوى عن الجزء السفلى من الجسم([6]) وهذه الفواصل تربط الطبقات العضلية بالعمود الفقرى وجلد السمكة

والطبقة العضلية فى السمكة ليست مفلطحة ولكنها مثنية إلى ثلاثة أحرف دال (د)بحيث تميل بزاوية على الجسم بحافة داخلية إلى المقدمة وحافة خارجية فى اتجاه الذيل وهذا يعنى أنه بقطع السمكة نصفين بطول الجسم يتم القطع فى عدد من الطبقات العضلية . واتجاه العضلة بزاوية مع انثنائها يجعل العضلات متداخلة ومثبتة ببعضها([7]) على هيئة (عاشق ومعشوق)وتكون حواف العضلة الخارجية على شك W والجوانب الممتدة من ثنايا العضلات تشكل بروز مخروطى .والعضلات فى الأسماك على ثلاثة أنواع من جهة اللون : حمراء ، وردية ، بيضاء وتكون العضلات الحمراء والبيضاء فى سمكة السالمون مختلطة وتعطى شكلا مبرقشا ، ولون العضلات يتناسب مع كمية الهيموجلوبين فى العضلة بحيث تحتوى العضلات الحمراء على كمية متوفرة من الهيموجلوبين والأكسوجين وهى غالبا موجودة فى الذيل لما يقوم به من انثناءات كثيرة أثناء السباحة ، بينما العضلات البيضاء تحتوى على كمية قليلة جدا منه إذا وجد ، كما تظهر العضلات الحمراء Dark muscles على جانبى السمكة فى منطقة المنتصف (أى على الخط المحورى الجانبى) ،بينما العضلات البيضاء فيها ألياف أكثر سمكا عن الحمراء وتحتوى على عدد أقل من الشعيرات الدموية وبالتالى لا تحتوى على كمية عالية من الأكسيجين ومعظم العضلات البيضاء لا هوائية التنفس (الجليكوجين يتحول إلى لاكتات) ومن هنا نستنتج أن اللحم الأبيض أكثر طراوة ([8])وتمثل العضلات الحمراء فى الأسماك 20% من حجم العضلات حيث تمثل العضلات البيضاء 80% من جملة العضلات فيكون بذلك لحم الأسماك لحما طريا بناء على تركيب اللحم الأبيض .وتفتقر العضلات فى الأسماك إلى وجود الأربطة Tendons (تحيط بالعضلات فى اللحوم الحيوانية) وتمتد حتى نهاية طرفى العضلة لربطها بالعظام القريبة منها وهذه الأربطة موجودة وبغزارة فى عضلات اللحوم الحيوانية.ويتركب اللحم الطرى من عدة عناصر كبقية أنواع اللحوم الأخرى إلا أنها تختلف فى النسب فمثلا الماء فى الأسماك تصل نسبته إلى 80 % فى الأسماك الغير دهنية بينما نسبته فى الأسماك الدهنية هى 70%.

مما سبق عرضه من بيان التركيب التشريحى للحوم الأسماك نستخلص النقاط التالية التى تشير إلى طراوة هذه اللحوم البحرية :عضلات الأسماك هى طبقات رقيقة وطول الخلية العضلية لا يزيد عن 10مم بينما عضلات اللحوم والدواجن عبارة عن حزم عضلية وطول الخلية العضلية هو طول العضلة نفسها([9]) كما هو موضح بشكل (1) وقد تصل طول العضلة فى بعض الذبائح من 40- 50 سم .نسبة الماء فى الأسماك (قد تزيد عن 80%) أعلى منها فى اللحوم الأخرى(من 70 -74%) وهذا يضفى على اللحوم البحرية طراوة. نسبة الأنسجة الضامة والأربطة العضلية فى لحوم الأسماك أقل بكثير عنها فى اللحوم الأخرىوهذا يميزها بالطراوة .بينما عضلات الحيوانات عبارة عن حزم عضلية مفصولة عن بعضها بغشاء سميك من الأنسجة الضامة وكل حزمة تحتوى على مجموعة كبيرة من الخلايا العضلية مفصولة أيضا عن بعضها بالنسيج الضام ، وتتجمع الحزم مع بعضها فى نهايتها بأربطة قوية تسمى Tendonsلربط العضلة بالعظام القريبة منها (شكل 1)مما تجعل اللحم صعب القطع والمضغ ، ونسبة الأوعية الدموية فى لحوم الأسماك البيضاء أقل بكثير عن اللحوم الأخرى ما يعطيها اللون الأبيض ويجعله طريا لأن جدر الأوعية الدموية تتركب من أنسجة مطاطية Elastic fibersتلتصق بالأسنان عند مضغها

([6]) Chemistry inthe kitchen: fish and fish products, Peter Bayliss. Journal of nutrition and food science,1996,vol.96, p.41043

([7]) www.earthlife.net/fish/images/anatomy/myotome.gif

([8]) www.earthlife.net/fish/images/anatomy/myotome.gif

([9]) http://www.syriavet.com/vet/showthread.php?t=900

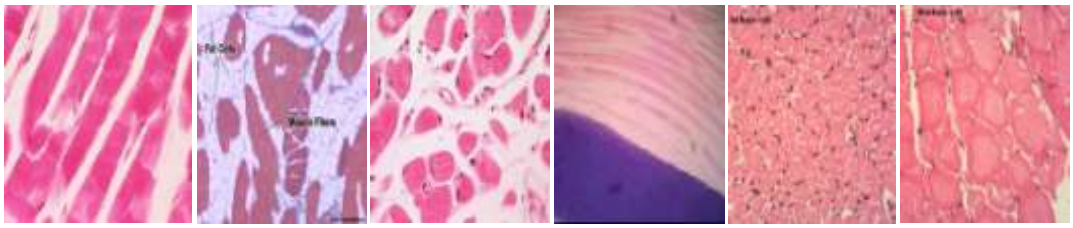
ووجود الأنسجة الليفية بين الأنسجة العضلية ووجود الجليكوجين بنسبة كبيرة ، وكثرة وجود الأوعية الدموية (الشرايين والأوردة) والأعصاب فى اللحوم الحيوانية يجعلها تحتاج إلى مجهود من الإنسان فى قطعها أو طهيها أو أكلها وكل هذه الأشياء مجتمعة تفتقر إليها لحوم الأسماك مما يجعلها طرية فى كل الأحوال

شكل (2) لحوم حيوانية يتخللها الدهون الصلبة والأنسجة الليفية والأنسجة الضامة مقارنة بلحوم الأسماك

ويتخلل الأنسجة العضلية الحيوانية أنسجة ليفية Fibrous tissue وتتكون من خلايا ليفية تسمى فيبروسيت Fibrocytes وهى تعطى للنسيج العضلى متانة وصلابة ، بينما عضلات الأسماك تفتقر إلى هذه الأنسجة

إن التركيب التشريحى للحوم الحيوانية بهذا الوصف السابق ذكره مناسب تماما لطبيعة إعاشة هذه الحيوانات فى الطبيعة من سعى وجرى وحمل للأثقال على أرض يابسة تختلف بين السهولة والوعور ة ، ولو كان تركيبها التشريحى كما فى الأسماك لتمزقت العضلات مع السعى أو الجرى أو حمل الأثقال لأول وهلة وصدق الله العظيم الذى قال فى سورة الأعلى : **سبح اسم ربك الأعلى(1) الذى خلق فسوى (2)والذى قدر فهدى(3)**

وعند عمل قطاع عرضى فى عضلات سمكة Trout نجد الآتى: العضلات الحمراء فى الأسماك بها كمية من الأوعية الدموية أكثر من العضلات البيضاء وخلاياها متلاحمة وتفتقر إلى الأنسجة الضامة أو الدهنية (شكل 3).العضلات البيضاء تفتقر إلى الأنسجة الضامة وخلاياها متلاحمة وتفتقر إلى الأوعية الدموية . وعند عمل قطاع عرضى فى عضلات اللحوم الحيوانية نجد الآتى:كمية النسيج الضام أضعاف مضاعفة للحوم الحيوانية عنها فى اللحوم البحرية (شكل 3) وعدد الأوعية الدموية فى اللحوم الحيوانية أكثر بكثير عنها فى اللحوم البحرية ، والأنسجة الدهنية بين حزم العضلات الحيوانية كثيرة جدا ولا توجد فى اللحوم البحرية (شكل 3)



شكل (3) قطاع عرضى فى اللحم الأحمر فى السمكةبها كثرة من الأوعية الدموية(1)وقطاع عرضى فى اللحم الأبيض للسمكة وبه قلة من الأوعية الدموية(2)وقطاع طولى فى سمكة اللوت Troutبه قلة من الأوعية الدموية والأنسجة الضامة والخلايا الدهنية(3)وقطاع عرضى فى لحم البقربه كثرة من الأوعية الدموية والأنسجة الضامة(4) وقطاع عرضى فى لحم البقر بهكثرة من الخلايا الدهنية(5)وقطاع طولىفى لحم البقر به به كثرة من الأنسجة الضامة(6) (مصبوغة بصبغة H&E)

أوجه الإعجاز العلمى :

يتضح مما سبق عرضه أن أوجه الأعجاز العلمى فى الآيتين موضوع البحث فى كلمة **(سخر لكم)** نابع من البيئة التى تعيش فيها الأسماك فإن تركيب جلد الأسماك عطل الخاصية الأسموزية ، وكذلك من التركيب التشريحى والظاهرى لهذه الكائنات البحرية لما لها من قدرة على السباحة سواء فى الماء العذب أو الملح الأجاج ، ومن تمكين الإنسان منها والقدرة عليها لما فيها من فوائد غذائية ، وكلمة **(لحما طريا)**فإن طراوة لحوم البحار سواء كان ماؤها عذبا فراتا أو ملحا أجاجا نابع من التركيب التشريحى والفحص الميكروسكوبى لهذه اللحوم وقد تبين احتوائها على كمية من الماء 80% والماء متحد مع البروتين لا ينفصل عنه والدهون زيتية أو شمعية القوام وغير صلبة ، وتتميز بقلة الأنسجة الضامة وقلة الجليكوجين وعدم وجود الأنسجة الليفية وقلة الأوعية الدموية وعدم وجود الأربطة العضلية كما فى اللحوم الحمراء ذات الأصل الحيوانى .وكذلك ليس الإعجاز فى اللحم الطرى فى قيمته الغذائية لأن اللحم الأحمر للحيوانات به قيمة غذائية تعادل التى فى الأسماك مع فروق قليلة جدا وهذا أيضا لا يستقيم مع مفهوم كلمة طرى فى اللغة ، والكلمة تشير إلى وصف اللحم وليس فائدته . ولقد حدد الله عز وجل اللفظ بكون لحوم البحار طرية ولم يقل مفيدة أو ذات قيمة غذائية.

إن النبى محمد صلى الله عليه وسلم ما ركب البحر أبدا كما حكت كتب السيرة ، وما درس علوم البحار والأنهار ولا علوم الطب البيطرى ولا علوم الأغذية فكيف يأتى بهذا الكلام المعجز إلا من رب العزة سبحانه وتعالى

العليم الخبير (إن هو إلا وحى يوحى) . إن عظمة الله سبحانه وتعالى المتفضل بالنعم على خلقه تتجلى فى هذه الآية الكريمة والتى بلغها رسوله صلى الله عليه وسلم وإنها لتدل على صدق رسالته صلى الله عليه وسلم

صدق الله العظيم وبلغ رسوله الكريم وإنى على ذلك من الشاهدين وسلام على المرسلين والحمد لله رب العالمين

اللهم إنى أشهدك وأشهد حملة عرشك وملائكتك وجميع خلقك أنك أنت الله لا إله إلا أنت وحدك لا شريك لك وأن محمدا عبدك ورسولك