بسم اللہ الرحمٰن الرحیم

کیا فرماتے ہیں مفتیان کرام اس مسئلے کے بارے میں کہ:

آج کل جلاٹین (Gelatin) بکثرت کھانے پینے کی چیزوں میں استعمال کی جاتی ہے مثلاً چاکلیٹ بسکٹ، آئسکریم وغیرہ میں۔ بعض جلاٹین خنزیر کی کھال سے کیمیائی کارروائی کر کے بنائی جاتی ہے۔ اس قسم کی جلاٹین کے متعلق علماء کی مختلف آراء ملتی ہیں، بعض علماء مذکورہ جلاٹین کو حلال قرار دیتے ہیں کیونکہ ان کے قول کے مطابق خنزیر کی کھال میں کیمیائی تبدیلی (Chemical changes) پائے جانے کی وجہ سے استحالہ واقع ہوتا ہے اور یہی موقف مجمع الفقہ الاسلامی ھند کا ہے (قرارات وتوصیات مجمع الفقہ الاسلامی ھند: قرار ۲۶۶۱، ۲۶۶۰۲/۲۰۰۹)

بعض دیگر علماء کرام فرماتے ہیں کہ مذکورہ کیمیائی کارروائی سے استحالہ کا حکم نہیں دیا جا سکتا کیونکہ اگر اس میں کیمیائی تبدیلی تسلیم بھی کی جائے تو اسے نامکمل ہونے کی وجہ سے استحالہ کا حکم نہیں دیا جا سکتا۔ لہذا مجمع المفقہ الاسلامی جدہ نے مذکورہ خنزیر سے نکالی گئی جلاٹین کو ناجائز قرار دیا ہے۔ (قرار ۱۱ د ۳/۰۷/۸۶، ۱۴۰۶)

بعض دیگر علماء نے توقف کا موقف اختیار کیا ہے اور فرماتے ہیں کہ اگر استحالہ پایا جائے تو مذکورہ جلاٹین حلال ہے ورنہ نہیں۔

سوالات:

(۱) جو حضرات مذکورہ کیمیائی تبدیلی کی بنیاد پر جلاٹین کو جائز قرار دیتے ہیں ان کی بنیادی دلیل یہ ہے کہ اگر خنزیر کی کھال سے نکلنے والی جلاٹین میں کیمیائی تبدیلی پائی جاتی ہے جیسے شراب سے سرکہ بننے کی صورت میں پائی جاتی ہے تو اس کا لازمی نتیجہ یہ ہے کہ اگر جلاٹین بنانے کے دوران کیمیائی تبدیلی تسلیم کی جائے تو پھر اس کو بھی حلال سمجھا جائے جیسے سرکہ حلال سمجھا جاتا ہے۔

سوال یہ ہے کہ کیا کیمیائی تبدیلی پائے جانے سے استحالہ کا حکم پایا جانا لازمی ہے یا نہیں؟

(۲) استحالہ پائے جانے کا ضابطہ کیا ہے؟

(۳) مذکورہ بالا جلاٹین جو خنزیر کی کھال سے کیمیائی کارروائی کے ذریعہ بنائی جائے حلال ہے یا نہیں؟

براہ کرم تفصیل سے وضاحت فرمائیں۔ جزاکم اللہ خیراً

دار الافتاء

بسم اللہ الرحمن الرحیم

الجواب حامداً ومصلیاً

(۱)......کسی کیمیائی تبدیلی (Chemical Change) کی بنیاد پر یہ کہنا کہ اس سے لازمی طور پر استحالہ بھی پایا جاتا ہے، درست نہیں، البتہ جب استحالہ پایا جاتا ہے تو کیمیائی تبدیلی بھی ضرور واقع ہوتی ہے، مثلاً جب شراب کو سرکہ بنایا جائے یا خنزیر نمک کی کان میں گر کر نمک میں تبدیل ہوجائے وغیرہ، تو ان مثالوں میں کیمیائی تبدیلی اور استحالہ دونوں پائے جاتے ہیں۔ (مزید تفصیل آگے آرہی ہے)

لہٰذا جو نسبت استحالہ اور کیمیائی تبدیلی کے درمیان پائی جاتی ہے وہ عموم وخصوص مطلق کی ہے، یعنی بالفاظِ دیگر جب بھی استحالہ پایا جائے وہاں کیمیائی تبدیلی ہوگی لیکن جب بھی کیمیائی تبدیلی پائے جائے وہاں استحالہ کا پایا جانا ضروری نہیں، بلکہ تحقیق سے معلوم ہوتا ہے کہ کیمیائی تبدیلی کے بعد بعض صورتوں میں استحالہ ہوتا ہے اور بعض صورتوں میں استحالہ نہیں ہوتا۔

اس آخری بات یعنی کیمیائی تبدیلی پائے جانے کے باوجود استحالہ کا حکم نہ پائے جانے کے متعلق ذیل میں بطور تمہید ایک مثال درج کی جاتی ہے۔

گوشت کی مثال: پکانے سے گوشت میں استحالہ نہیں ہوتا

جو بھی گوشت پکایا جائے اس میں مختلف قسموں کی تبدیلیاں واقع ہوتی ہیں جس کی بناء پر اس کا رنگ، ذائقہ اور بُو بھی تبدیل ہوجاتی ہے بعض حوالوں سے معلوم ہوتا ہے کہ اس تبدیلی کو سائنس دانوں کے ہاں کیمیائی تبدیلی قرار دیا جاتا ہے، چنانچہ انسائیکلوپیڈیا آف میٹ سائنس (۲۰۰۴) جلد نمبر ۲ صفحہ نمبر ۵۹۹ میں لکھا ہے:

Encyclopedia of meat science(2004)Volume2 Pg599.
"Cooking is the most common heat treatment applied to meat, its primary aim is to cause structural and chemical changes that will make the meat more palatable........"

دار الافتاء

ترجمہ: گوشت کو گرم کرنے کے لئے سب سے عام طریقہ جو استعمال کیا جاتا ہے وہ پکانے کا ہے اس (پکانے) کا بنیادی مقصد یہ ہے کہ گوشت کے اندر ساخت وبناوٹ کی تبدیلی (Structural Change) کے ساتھ کیمیائی تبدیلی (Chemical Change) بھی لائی جائے تاکہ وہ زیادہ مزیدار ہو۔

نیز مذکورہ کتاب کے صفحہ نمبر ۲۶۳ میں لکھا ہے:

" Cooked meat flavour is the result of chemical reactions that occur between the lipid and lean portions of meat during cooking....."

ترجمہ: پکائے گئے گوشت کا ذائقہ کیمیائی ردعمل (Chemical reaction) کا نتیجہ ہے جو چربی اور گوشت کے درمیانی حصوں میں پکانے کے دوران پیدا ہوتا ہے۔

مذکورہ بالا عبارتوں سے بظاہر یہ معلوم ہوتا ہے کہ اس گوشت کے پکانے سے اس میں کیمیائی تبدیلی ہو جاتی ہے، اس کے باوجود ان تبدیلیوں کو شرعاً استحالہ کے لئے ناکافی سمجھا جاتا ہے، اس کی واضح دلیل یہ ہے کہ اگر خنزیر کا گوشت پکایا جائے تو اس میں بھی مذکورہ کیمیائی تبدیلی واقع ہوگی لیکن شرعاً یہ استحالہ نہیں چنانچہ پکانے سے خنزیر کا گوشت حلال نہیں ہوتا۔ اس کی وجہ یہ ہے کہ اگرچہ اس میں کیمیائی تبدیلی پائی گئی ہے لیکن پکانے سے اس میں گوشت کی حقیقت اور ماہیت تبدیل نہیں ہوئی اور اگر خنزیر کے پکے ہوئے گوشت میں کیمیائی تبدیلی کی بناء پر استحالہ کو تسلیم کرلیا جائے تو اس کا تقاضا ہوگا کہ اس کا کھانا جائز ہو حالانکہ یہ بداھۃً غلط ہے جیسا کہ ارشاد باری تعالیٰ ہے:

"انما حرم علیکم المیتۃ والدم ولحم الخنزیر ... الآیۃ [سورہ بقرہ]

ترجمہ: تحقیق اللہ تعالیٰ نے تمہارے اوپر مردار اور خون اور سور کا گوشت حرام کیا ہے۔

آج کل مغربی ممالک میں عام طور پر سور کا گوشت بھی دیگر گوشت کی طرح پکا کر ہی کھایا جاتا ہے لیکن آج تک کسی نے یہ دعویٰ نہیں کیا کہ پکانے سے اس میں کیمیائی تبدیلی اور استحالہ واقع ہوتا ہے جس کی وجہ سے وہ حلال ہو جاتا ہے بلکہ اس کے پکانے کے باوجود علامہ سرخسیؒ نے حرمت اور عدم استحالہ کے حکم کے بارے میں تصریح فرمائی ہے۔

وفی المبسوط، کتاب الأشربۃ: ۲۲/۲۴

وان اشتدّ عصیر العنب وغلی وقذف بالزبد ثم طبخ بعد ذلک لم یحل بالطبخ لأن الطبخ لاقی عیناً حراماً فلا یفید الحل فیہ کطبخ لحم الخنزیر....

اس تمہید کے بعد معلوم ہوتا ہے کہ یہ کہنا کہ کیمیائی تبدیلی سے لازماً استحالہ پایا جاتا ہے واضح طور پر اس اطلاق کے ساتھ صحیح نہیں، بلکہ مذکورہ بالا تفصیل کے مطابق کیمیائی تبدیلی اور استحالہ کے درمیان عموم وخصوص مطلق کی نسبت ہے جس کی دلیل اب ذکر کی جاتی ہے۔

سائنس دانوں کے مشورے اور سائنس کی تحقیقات دیکھنے سے یہ معلوم ہوتا ہے کہ وہ تمام مثالیں جن میں فقہاء نے استحالہ کا حکم دیا ہے (مثلاً سرکہ کا شراب بن جانا، خنزیر کا نمک یا خاک بن جانا، گدھے کا نمک بن جانا، گوبر کا مٹی بن جانا وغیرہ) ان سب میں کیمیائی تبدیلی واقع ہوتی ہے لہذا یہ کہا جاسکتا ہے کہ ہر استحالہ میں کیمیائی تبدیلی ہوگی لیکن ہر کیمیائی تبدیلی سے استحالہ ہونا لازم نہیں جیسا کہ گوشت کی مثال سے واضح ہوا۔

البتہ یہ بھی واضح ہونا چاہئے کہ اگرچہ محض طبخ یعنی پکانے سے خنزیر کا گوشت حلال نہیں ہوتا لیکن اگر اس کو اتنا پکایا جائے کہ وہ جل کر رماد یعنی خاک بن جائے تو اس صورت میں استحالہ پایا جاتا ہے کیونکہ اس صورت میں عین تبدیل ہو چکا ہے۔

وفی حاشیۃ الطحطاوی علی مراقی الفلاح (۱۶۵)

وتطہر نجاسۃ استحالت عینھا کأن صارت ملحاً او تراباً او اطروناً

او احترقت بالنار فتصير رماداً طاهراً على الصحيح لتبدل الحقيقة كالعصير يصير خمراً فينجس ثم يصير خلاً فيطهر.....

قال الطحطاوىؒ :قوله :(وتطهر نجاسة استحالت عينها) فيجوز الانتفاع بها وهذا قول محمد وهو المختار للفتوىٰ لان زوال الحقيقة يستتبع زوال الوصف.....

وفى الحلبى الكبيرى :١٦٥

ولواحرقت العذرة او الروث فصار كل منهما رماداً او مات الحمار فى الملحة وكذا ان وقع فيها بعد موته وكذا الكلب والخنزير لو وقع فيها فصار ملحاً او وقع الروث ونحوه فى البئر فصار حماة زالت نجاسة وطهر عند محمدؒ خلافاً لابى يوسفؒ فان عنده الحرق لايطهر العين النجسة بل يبقى الرماد نجساً لانه اجزاء تلك النجاسة فتبقى النجاسة من وجه فالتحقت بالنجس من كل وجه احتياطاً واختار صاحب الهداية فى التجنيس قول ابى يوسفؒ واكثر المشائخ اختاروا قول محمدؒ وعليه الفتوىٰ لان الشرع رتب وصف النجاسة على تلك الحقيقة وقد زالت بالكلية فان الملح غير العظم واللحم فاذا صارت الحقيقة ملحاً ترتب عليه حكم الملح وكذا الرماد.

وفى احكام القرآن للجصاص(٣١٣/٣)

[انا جعلنا ما على الارض زينة لها ....الآية] سورة الكهف

وفى ذلك دليل على صحة قول اصحابنا فى النجاسات اذا استحالت ارضاً أنها طاهرة...لأنها فى هذه الحال ارض ليست بنجاسة وكذلك قالوا فى نجاسة أحرقت وصارت رماداً أنها طاهر ، لان الرماد فى نفسه طاهر وليس بنجاسة ولا فرق بين رماد النجاسة وبين رماد الخشب الطاهر اذا النجاسة هى التى توجد على ضرب من الاستحالة وقد زال ذلك عنها بالاحراق وصارت ضرب الاستحالة التى لاتوجب التنجيس.

(۲)......استحالہ پائے جانے کا ضابطہ فقہاء کرام کے نزدیک یہ ہے کہ جب کوئی چیز اپنی حقیقت اور ماہیت سے نکل کر کسی اور ماہیت

اورحقیقت میں تبدیل ہوجائے مثلاً شراب سرکہ بن جائے اور خنزیر نمک کی کان میں گر کر نمک بن جائے وغیرہ، تو ایسی صورتوں میں حرمت کا حکم حلت میں تبدیل ہوجاتا ہے۔

واضح رہے کہ محض رنگ یا ذائقہ یا بُو یا نام یا کیمیائی اجزاء تبدیل ہونے سے لازم نہیں آتا کہ کسی چیز کی ماہیت بھی تبدیل ہوجائے بلکہ دارومدار عین اور ماہیت کے مکمل تبدیل ہونے پر ہے۔

وفی الشامیة (۱/۳۲۷)

(قوله لانقلاب العين) علة للكل وهذه قول محمد وذكر معه فی الذخيرة والمحيط ابا حنيفة حلية.

قال فی الفتح وكثير من المشائخ اختاروه وهو المختار لأن الشرع رتب وصف النجاسة علی تلك الحقيقة وتنتفی الحقيقة بانتفاء بعض اجزاء مفهومها فكيف بالكل ؟

فان الصلح غير العظم واللحم فاذا صار ملحاً ترتب حكم الملح ونظيره فی الشرع النطفة نجسة وتصير علقة وهی نجسة وتصير مضغة فتطهر والعصير طاهر فيصير خمراً فينجس ويصير خلاً فيتطهر فعرفنا ان استحالة العين تستتبع زوال الوصف المرتب عليها.

وفی الشامیة (۱/۳۱۶)

قلت: لكن قد يقال ان الدبس ليس فيه انقلاب حقيقة لانه عصير جمد بالطبخ وكذا السمسم اذا درس واختلط دهنه باجزائه ففيه تغير وصف فقط كلبن صار جبناً وبر صار طحيناً بخلاف نحو خمر صار خلاً.

(۳)...... مذکورہ بالا تفصیل کی روشنی میں اور ان اہم اصول کی وضاحت کے بعد خنزیر کی کھال سے جو جلاٹین بنائی جاتی ہے اس کے بارے میں استحالہ ہونے یا نہ ہونے کے متعلق تفصیل بیان کی جاتی ہے جواب سے پہلے یہ واضح ہونا چاہئے کہ جو موقف مجلس الفقہ الاسلامی ہند اور مجلس الفقہ الاسلامی جدہ دونوں نے اختیار کیا ہے وہ درحقیقت ایک مجتہد فیہ مسئلے کے متعلق ایک رائے قائم کی گئی ہے جس میں کوئی صریح نص موجود نہیں، لہذا اختلاف رائے ممکن ہے۔

البتہ ہماری تحقیق کے مطابق جو رائے مجلس الفقہ الاسلامی جدہ نے اختیار کی ہے وہ صحیح معلوم ہوتی ہے یعنی جلاٹین پر استحالہ کا حکم لگانا درست نہیں اور وہ جلاٹین جو خنزیر کی کھال سے بنائی گئی ہے اسے کھانا یا استعمال کرنا ناجائز ہے اس کی دلیل تفصیل سے ذکر کی جاتی ہے۔ البتہ بطورِ تمہید چند بنیادی باتیں عرض کردینا مناسب معلوم ہوتا ہے۔

پہلی تمہیدی بات:

خنزیر کی کھال میں جو عنصر تبدیل کیا جاتا ہے وہ ایک پروٹین ہے جس کو کلوجن (Collagen) کہا جاتا ہے اور سائنس دانوں کی رائے کے مطابق کلوجن (Collagen) کو پانی میں گرم کرنے سے تبدیلی آتی ہے جس کو ڈینیچریشن (Denaturation) کہا جاتا ہے جس کی وجہ سے پروٹین کے ڈھانچے میں تغیر پیدا ہوتا ہے اس کے علاوہ جلاٹین بنانے کی کارروائی میں بہت سے مراحل ہوتے ہیں البتہ دو خاص طریقے استعمال کیے جاتے ہیں ایک تیزاب (Acid) سے اور ایک الکلائی (Alkali) سے۔ نیز یہ بھی معلوم ہوتا ہے کہ اس مذکورہ ڈینیچریشن (Denaturation) ہونے سے کیمیائی تبدیلی بھی سائنسدانوں کے نزدیک واقع ہوتی ہے جو ہائیڈرالسس (Hydrolysis) کے طریقہ کار کے ذریعہ سے حاصل ہوتی ہے۔

حوالہ جات:

Encyclopedia of Science and Technology (Oxford),(1998) Pg186.
"Hydrolysis:Chemical reaction in which molecules of a substance are split into smaller molecules by reaction with water....."

دار الافتاء

ترجمہ: ہائیڈرالسس ایک کیمیائی عمل ہے جس میں پانی کے ذریعہ سے کسی مادے کے ذروں مالیکیول کو توڑ کر چھوٹا کیا جاتا ہے۔

Encyclopedia of Food Science and Technology (1992) Vol 2 Pg1287.
"Gelatin is a hydrolysis product obtained by hot water extraction and does not exist in nature".

ترجمہ: جلٹین ہائیڈرالسس کے عمل میں گرم پانی کے استعمال سے حاصل ہوتا ہے اس جلٹین کا کوئی قدرتی وجود نہیں ہوتا۔

Concepts in Biochemistry.Rodney Bowyer(2004)Pg110. "The Complete loss of organised structure in a protein is called denaturation and occurs for example during the cooking of an egg.

ترجمہ: کسی پروٹین کے مرکزی ڈھانچے میں مکمل تبدیلی واقع ہونا ڈینیچریشن کہا جاتا ہے اور یہ مثال کی طور پر انڈا پکانے میں واقع ہوتا ہے۔

دوسری تمہیدی بات:

سوال: خنزیر کی کلوجن (Collagen) میں جو کیمیائی تبدیلی واقع ہوتی ہے آیا اس تبدیلی کی بناء پر یہ نتیجہ نکالنا کہ استحالہ بھی ساتھ ساتھ واقع ہوتا ہے درست ہے یا نہیں؟

اس مسئلے کے متعلق جن ماہرین فن سے گفتگو ہوئی، ان کا کہنا یہ ہے کہ مذکورہ کیمیائی کارروائی اور اس سے حاصل شدہ کیمیائی تبدیلی جس کی بناء پر خنزیر کی کھال جلاٹین میں تبدیل ہوجاتی ہے یہ ساری کیمیائی کارروائی درحقیقت گوشت کو پکانے کے قائم مقام ہے اس نتیجے کے دلائل مندرجہ ذیل بیان کئے جاتے ہیں۔

(i) گوشت پکانے اور مذکورہ کیمیائی کارروائی دونوں سے ایک ہی نتیجہ نکلتا ہے اور وہ یہ کہ خنزیر کی کھال دونوں صورتوں میں (denaturation) واقع ہوکر جلاٹین بن جاتی ہے۔

(ii) نیز دونوں صورتوں میں کیمیائی تبدیلی پائی جاتی ہے جو ہائیڈرالسس (Hydrolysis) کے طریقہ کار کے ذریعہ واقع ہوتی ہے۔

(iii) مندرجہ ذیل ماہرین کی رائے بھی یہی ہے کہ پکانے میں اور کیمیائی کارروائی کرنے سے جو جلاٹین بنتی ہے وہ درحقیقت ایک ہی چیز ہے اور مذکورہ کیمیائی کارروائی گوشت پکانے کے قائم مقام ہے۔

پروفیسر اسد صاحب، چیئرمین فوڈ سائنس ڈپارٹمنٹ کراچی یونیورسٹی فرماتے ہیں:

"کلوجن (Collagen) پکانے سے یا کیمیائی کارروائی یعنی الکلائی (Alkali) اور تیزاب (Acid) کا طریقہ استعمال کرنے میں کوئی فرق نہیں پڑتا الا یہ کہ کیمیائی کارروائی سے جو جلاٹین حاصل ہوتی ہے وہ پکانے کے مقابلہ میں زیادہ خالص ہوتی ہے"

دارالافتاء

اسسٹنٹ پروفیسر ڈاکٹر منور صاحب، کیمسٹری ڈپارٹمنٹ کراچی یونیورسٹی کی رائے یہ ہے:

"جلاٹین بنانے کا طریقہ کار (جو کیمیائی کارروائی سے حاصل ہوتی ہے) گوشت کو ہلکا پکانے کے ساتھ وابستہ ہے جتنا زیادہ پکایا جائے گا اتنا زیادہ کلوجن (Collagen) جلاٹین بنے گا اور نسبۃً اتنی زیادہ ہائیڈرالسس (Hydrolysis) اور کیمیائی تبدیلی واقع ہوگی"

(iv) حوالہ جات

The Encyclopedia of food science and Technology (1992) pg 1716.

" During cooking, meat collagen is denatured and because of its crystalline nature it shrinks at about 65 C to form insoluble gelatin"

ترجمہ: انسائیکلو پیڈیا آف فوڈ سائنس صفحہ نمبر ۱۷۱۶

''پکانے کے دوران گوشت کی کلوجن (Collagen) ڈینیچر (Denature) ہوجاتا ہے اور اپنی بعض بلوری ساخت کی وجہ سے ۶۵ ڈگری میں وہ غیر حلول شدہ جلاٹین بن جاتا ہے''۔

"Food science 5th Edition.Norman N.Potter and Joseph H.Hotchkiss(1995) Pg 330.

" Cooking of meat : When meat is cooked there are three tenderising influences,fat melts, and contributes to tenderness,connective collagen dissolves in the hot liquids and becomes soft gelatin......."

ترجمہ: ''گوشت کا پکانا: جب گوشت پکایا جاتا ہے نرم کرنے کے تین اثرات واقع ہوتے ہیں، چربی پگھل جاتی ہے جس کی وجہ سے (گوشت) میں نرمی پائی جاتی ہے اور پٹھے گرم مائعات کی وجہ سے (Collagen) پگھل جاتے ہیں اور نرم جلاٹین بن جاتی ہے۔۔۔''

دار الافتاء

Food chemistry 3rd Edition,Owen R Fennema(1996) Pg 906.

"Conversion of collagen to gelatin occurs during normal cooking of meat, and this accounts for the gelatinous material that is sometimes evident in meat after heating and cooling......"

ترجمہ: عام طور پر گوشت کے کلوجن کو پکانے سے وہ جلٹین میں تبدیل ہوجاتا ہے اسی وجہ سے جب گوشت گرم کرنے کے بعد ٹھنڈا ہوتا ہے تو ایک لیسدار مادہ بعض اوقات ظاہر ہوتا ہے۔

Food chemistry.H.D Blitz, Werner Grosch,Peter Schieberle(1999)Pg546.

"The transition of collagen to gelatin outlined above occurs during the cooking and roasting of meat.

ترجمہ: کلوجن جلاٹین میں تبدیل ہوجاتا ہے جیسے اوپر ذکر کیا گیا جب گوشت کو پکایا اور بھونا جائے۔

خلاصہ

ماہرینِ فن اور سائنسی کتب کی عبارات سے معلوم ہوتا ہے کہ:

(i) خنزیر کی کھال سے جو کلوجن (Collagen) تبدیل ہو کر جلاٹین بنائی جاتی ہے وہ بذریعہ کیمیائی تبدیلی حاصل ہوتی ہے۔

(ii) نیز مذکورہ کیمیائی تبدیلی میں ڈینیچریشن (Denaturation) اور ہائیڈرالسس (Hydrolysis) دونوں پائے جاتے ہیں اور تقریباً یہی ڈینیچریشن (Denaturation) اور ہائیڈرالسس (Hydrolysis) گوشت پکانے کے دوران بھی ملتا ہے لہذا مذکورہ کیمیائی کارروائی کے ذریعہ سے جلاٹین بنانے میں اور گوشت پکانے کے ذریعہ سے جلاٹین بنانے میں کوئی نمایاں فرق نہیں بلکہ ماہرینِ فن کے نزدیک وہ ایک دوسرے کے قائم مقام سمجھے جاتے ہیں ہاں یہ فرق ضرور ہے کہ جو جلاٹین کیمیائی کارروائی سے مثلاً فیکٹری میں بنائی جاتی ہے مذکورہ الکلائی (Alkali) اور تیزاب (Acid) استعمال کرنے سے وہ جلاٹین نسبۃً زیادہ خالص ہوتی ہے اس جلاٹین سے جو گوشت پکانے سے حاصل ہوتی ہے۔

(iii) مذکورہ جلاٹین کی کیمیائی کارروائی اور پکانے کے درمیان نمایاں فرق نہ ہونا ثابت ہو گیا اور یہ بات بھی ثابت ہو چکی ہے کہ طبخ یعنی پکانے سے کوئی حرام چیز حلال نہیں بن سکتی اگرچہ اس میں پکانے کی وجہ سے کیمیائی تبدیلی بھی کیوں نہ واقع ہو۔ جیسے علامہ سرخسیؒ نے تصریح کی ہے لہذا مذکورہ جلاٹین جو سوال میں ذکر کی گئی ہے، ناجائز ہی رہے گی۔

وفی المبسوط، کتاب الاشربۃ:

وان اشتدَّ عصیر العنب وغلی وقذف بالزبد ثم طبخ بعد ذلک لم یحل بالطبخ لأن الطبخ لاقی عیناً حراماً فلا یفید الحل فیه کطبخ لحم الخنزیر....

وفی الجوهرة النیرة علی مختصر القدوری ۲/۲۵۵

ولو طبخ الخمر او غیره من الأشربة بعد الاشتداد حتی ذهب ثلثاه لم یحل شربه لان الحرمة قد تقررت فیه فلا یزیلها الطبخ فان شربه انسان حد لان الطبخ حصل فی عین محرمة فلا یؤثر فی اباحتها کطبخ الخنزیر.

البتہ چونکہ یہ بات ذکر کی گئی ہے کہ مذکورہ خنزیر سے حاصل شدہ جلاٹین کو بنانے کے دوران کیمیائی تبدیلی (Chemical Change) واقع ہوتی ہے تو مناسب معلوم ہوتا ہے کہ اس کیمیائی تبدیلی کا سائنس کے اعتبار سے جائزہ لیا جائے۔ واضح رہے کہ مسئلہ کا حکم تو وہی ہے جو تفصیل سے اوپر ذکر کیا گیا ہے لیکن بطور تائید یہاں سائنس کی تحقیق پیش کی جا رہی ہے۔

سائنس دانوں اور ان کی کتابوں سے رجوع کرنے سے معلوم ہوتا ہے کہ کلوجن (Collagen) اٹھارہ (۱۸) اجزاء سے مرکب ہے اور ان اٹھارہ (۱۸) اجزاء کو سائنس کی اصطلاح میں (Amino Acids) کہا جاتا ہے۔ مذکورہ اٹھارہ (۱۸) اجزاء کو

تیزاب، الکلائی اور گرم پانی کی کاروائیوں سے گزارنے کے بعد جلاٹین حاصل ہوتی ہے جس میں سائنسدانوں کے نزدیک کوئی قابل ذکر کیمیائی تغیر نہیں واقع ہوتا بلکہ کلوجن اور جلاٹین تقریباً ایک ہی چیز سمجھی جاتی ہے۔

مندرجہ حوالہ جات کا ملاحظہ ہو:

Encyclopedia of Food and Colour Additives Vol:1 (1997) Burdock, pg1165:

"Chemically Collagen and gelatin are Virtually identical..."

ترجمہ: کلوجن اور جلاٹین کیمیائی اعتبار سے عملی طور پر ایک جیسے ہیں۔

Hides and Skin for the tanning Industry (1995) leach pg65:

In Particular when exposed to temperatures around above 65C Collagen protein in the dermis is denatured into gelatin.Chemically the two materials are indistinguishable.

ترجمہ: خاص طور پر جب کلوجن جو ایک کھال کا پروٹین ہے کو 65 ڈگری تک گرم کیا جاتا ہے تو وہ ڈینیچر (یعنی اس کے ڈھانچے میں تغیر حاصل) ہو کر جلاٹین بن جاتا ہے۔ کیمیائی اعتبار سے دونوں مادے ناقابلِ امتیاز ہیں۔

Encyclopedia of Pharmaceutical Technology Vol:3, (2007), J.Swarbrick, pg1883:

The amino acid content of acid processed gelatin is virtually identical to that of collagen.

ترجمہ: تیزاب سے تیار شدہ جلاٹین کے (Amino Acid) اور کلوجن کے (Amino Acid) عملی طور پر ایک جیسے ہیں۔

Advances in Food Research, Mrack and Stewart,(1957), pg264:

"The amino acid composition of collagen is essentially the same as that of gelatin."

ترجمہ: کلوجن کی (Amino Acid) کی ترکیب اساسی طور پر جلاٹین کے ساتھ یکساں ہیں۔

مزید یہ کہ ان (۱۸) اجزاء کی تبدیلی یا عدم تبدیلی کے متعلق تفصیل یہ ہے کہ مثلاً جو (Amino Acid) سب زیادہ مقدار

میں کلوجن میں پایا جاتا ہے اسکو (Glycine) کہا جاتا ہے اور تقریباً کلوجن کے ایک تہائی حصہ (Glycine) سے مرکب ہے۔ اس کی مقدار کلوجن میں (26.57) مستقل حصوں (residues) پر مشتمل ہے جبکہ مذکورہ (Glycine) جلاٹین میں (27.60) حصوں (residues) پر مشتمل ہے۔

مآخذہ:

The Science and Technology of Gelatin (1977)

pg 83-84, A.G Ward and A.Courts.

لہذا فیصد کے اعتبار سے فرق صرف (3.7%) ہے یعنی (96.3%) کے حساب سے (Glycine) کی مقدار میں کوئی تبدیلی نہیں حاصل ہوئی۔ ایسے ہی باقی (۱۷) اجزاء میں بہت ہی کم مقدار میں تغیر پایا جاتا ہے جس کی بناء پر مذکورہ بالا حوالہ جات میں سائنس دانوں نے اس کیمیائی تغیر کو کوئی حیثیت ہی نہیں دی۔ اور کیمیائی اعتبار سے کلوجن اور جلاٹین کو ایک جیسا قرار دیا ہے۔

البتہ واضح رہنا چاہئے کہ اگرچہ کیمیائی تبدیلی کی حیثیت سے کوئی خاص فرق نہیں ملتا لیکن کلوجن میں ایک جسمانی تبدیلی (Physical Change) ضرور پائی جاتی ہے جس کا خلاصہ یہ ہے کہ پانی میں گرم کرنے کے بعد کلوجن کا ڈھانچا چھوٹے ٹکڑے بن جاتا ہے جس کے نتیجے میں کلوجن پانی میں اب حلول (Dissolve) ہوجاتی ہے جبکہ وہ پہلے سے پانی میں حلول نہیں ہوتی تھی جیسا کہ مندرجہ کتاب جلاٹین ہینڈ بک میں ذکر کیا گیا ہے:

Gelatin Handbook:Theory and Industrial Practice (2007), Shrieber and Fareiz Pg48:

"In the manufacture of gelatin the structure is broken down to such an extent that warm-water soluble collagen i.e. Gelatin is formed."

ترجمہ: جلاٹین بنانے کے دوران مرکب ساخت اتنی ٹوٹ جاتی ہے کہ گرم۔ حلول شدہ کلوجن یعنی جلاٹین بن جاتی ہے۔

اس ساری تفصیل سے ایک واضح نتیجہ نکلتا ہے اور وہ یہ کہ جلاٹین بنانے کی کارروائی سے جو کیمیائی تبدیلی واقع ہوتی ہے وہ فیصد کے اعتبار سے سائنس دانوں کے نزدیک نہ ہونے کے برابر سمجھی جاتی ہے البتہ یہ بات صحیح ہے کہ کلوجن کے ڈھانچے (Structure) کو تغیر حاصل ہوتا ہے، بالفاظِ دیگر جو قابل ذکر تبدیلی حاصل ہوتی ہے وہ کلوجن کو بذریعہ ہائیڈرالسس (hydrolysis) پانی میں حلول کر دیتی ہے اور اس حلول شدہ کلوجن کو ہی جلاٹین کہا جاتا ہے۔ جیسا کہ جلاٹین ہینڈ بک کتاب میں ذکر کیا گیا ہے۔

لہذا اس سائنسی تحقیق کی روشنی میں یہ معلوم ہوا کہ کلوجن کی عین یعنی مذکورہ اٹھارہ (۱۸) اجزاء (Amino Acid) میں کیمیائی تبدیلی تقریباً نہ ہونے کے مساوی ہے لہذا یہ کہنا کہ یہاں کلوجن کا عین تبدیل ہوکر ایک نئے مادہ بنا ہے واضح طور سے درست نہیں۔ زیادہ سے زیادہ کلوجن گرم پانی کی وجہ سے ٹکڑے ٹکڑے ہوکر پانی میں حلول ہوجاتا ہے اور یہ بھی واضح رہے کہ کسی چیز کا محض

ٹکڑے ٹکڑے ہوکر حلول ہو جانا استحالہ نہیں سمجھا جاتا کیونکہ اصل عین ابھی تک باقی ہے خواہ وہ ایک بڑا ٹکڑا ہو یا کئی چھوٹے ٹکڑے۔

خلاصہ یہ ہے کہ سائنس کی تحقیق سے بھی اس بات کی تائید ملتی ہے کہ مذکورہ خنزیر کی کھال سے حاصل شدہ جلاٹین شرعاً ناجائز ہی ہے کیونکہ مذکورہ کھال میں استحالہ واقع نہیں ہوا کیونکہ:

(i) جو کیمیائی تبدیلی ہوئی ہے وہ شرعاً معتبر نہیں جس کی وجہ یہ ہے کہ خنزیر کے گوشت کو پکانے سے بھی جلاٹین حاصل ہوتی ہے اور وہ کسی کے نزدیک حلال نہیں خواہ اس میں کیمیائی تبدیلی بھی کیوں نہ واقع ہوتی ہو۔

(ii) سائنس دانوں کی تصریحات کی روشنی میں ثابت کیا گیا ہے کہ مذکورہ کیمیائی تبدیلی ناقابل ذکر ہونے کی حیثیت رکھتی ہے اور جو کلوجن کا ٹکڑے ٹکڑے ہونے کا تغیر پایا جاتا ہے وہ نئے مادہ بننے کے قائم مقام نہیں سمجھا جاتا بلکہ وہ مذکورہ کلوجن کے عین کے ہی چھوٹے ٹکڑے ہیں یعنی کوئی نئے عین کے نہیں لہذا خنزیر سے حاصل شدہ جلاٹین ناجائز ہے۔

والله تعالیٰ أعلم بالصواب

سرفراز محمد

سرفراز محمد عفا اللہ عنہ

دار الافتاء جامعہ دار العلوم کراچی

۱۴۳۱/۶/۱۲ھ

أصاب المجیب فیما أجاب وأجاد فیما أفاد جزاه اللہ تعالیٰ خیرا۔

بندہ محمد تقی عثمانی عفی عنہ

۱۷-۶-۱۴۳۱ھ

مفتی

الجواب صحیح

بندہ عبد المنان عفی عنہ

۱۸/۶/۱۴۳۱ھ

نائب مفتی

الجواب صحیح

احقر محمود اشرف غفر اللہ

۱۸/۶/۱۴۳۱ھ

مفتی

الجواب صحیح

بندہ محمد عبد اللہ ... عفی عنہ

۱۴۳۱-۶-...

الجواب صحیح

۲۲/۶/۱۴۳۱ھ

الجواب صحیح

محمد یعقوب عفا اللہ عنہ

۲۲/۶/۱۴۳۱ھ

الجواب صحیح

بندہ عبد الرؤف ...

۲۲-۶-۱۴۳۱ھ

نائب مفتی

دار الافتاء
فتوی نمبر ۲/۱۲۲۶
مورخہ ۲۲/۶/۳۱ھ