

چائے نمک کی حلت و حرمت کا تجزیاتی مطالعہ

An Analytical Study of Chinese Salt (MSG): Is it Halal or Haram

*ڈاکٹر جنید اکبر

اسٹنٹ پروفیسر، شعبہ علوم اسلامیہ و دینیہ، جامعہ ہری پور، خیبر پختونخواہ، پاکستان، junaid8181@gmail.com

**تصنیف اللہ خان

ٹیچنگ اسٹنٹ، جامعہ ہری پور، خیبر پختونخواہ، پاکستان

Abstract

Monosodium Glutamate is the scientific name of Chinese salt, which also called Ajinomoto. Monosodium Glutamate was first discovered by the Japanese chemist Ikeda Kibunae in 1908. The MSG was firstly derived from seaweed. Later on MSG was got from meat, gluten, and vegetables etc. It can be derived from Najas ul 'ain and Gher Najas ul 'ain things. If it was got from Najas ul 'ain, then there is a question about MSG that is it Halal (permissible/ lawful) or Haram (non-permissible/unlawful). This research in this article is concluded that if the culture of MSG is Halal or the proper Isti Halal has been done in Najas; MSG will be Halal (permissible/ lawful). However, where no such details are available about the culture of MSG, it should be avoid, although it cannot be declared Haram as per Islamic Jurisprudence rules.

Keywords: Monosodium Glutamate, MSG, Ajinomoto, Chinese Salt, Isti Halal, Halal, Haram.

تمہید

اللہ جل شانہ کی اپنے بندوں کے ساتھ بے مثال محبت کا تقاضا ہے کہ اللہ جل شانہ اپنے بندوں کو ان کاموں کے کرنے کا حکم فرمائیں جو ان کی اخروی زندگی کے لئے مفید ہوں اور ان کاموں سے منع کریں جن کے کرنے سے ان کی عاقبت خراب ہو۔ اس لئے اللہ تعالیٰ نے اپنے انبیاء علیہم السلام کے ذریعے حلال و حرام کے واضح احکامات اپنے بندوں کو بتلائے ہیں۔ حلال و حرام اشیاء میں اشیاء خورد و نوش بھی شامل ہیں۔ موجودہ دور کی ضرورتوں کو مد نظر رکھتے ہوئے خورد و نوش کی جدید مصنوعات عام طور پر بازاروں میں دستیاب ہیں۔ جن کے متعلق عام آدمی کو علم نہیں کہ ان کے بنانے میں کون کون سے اجزائے ترکیبی شامل ہیں اور کیا یہ حلال ہیں یا حرام؟ ان مصنوعات میں چائے نمک قابل ذکر ہے۔ اگرچہ چائے نمک بذات خود کوئی غذا نہیں لیکن کھانے کا ذائقہ بڑھانے میں اہم کردار ادا کرتا ہے۔

چائے نمک کی حلت و حرمت کا تجزیاتی مطالعہ

چائے نمک کیا ہے؟

چائے نمک کا سائنسی نام مونوسوڈیم گلوٹامیٹ (Monosodium Glutamate) ہے۔ اس کا فارمولہ $C_5H_8NO_4NA$ ہے۔ یہ مختلف سبزیوں، گوشت، اجناس اور سمندری پودوں میں موجود قدرتی پروٹین امینو ایسڈ سے بنایا جاتا ہے۔

گلوٹامیٹ قدرتی اشیاء میں عام طور پر پایا جانے والا امینو ایسڈ ہے۔ یہ پروٹین کا خاص بنیادی جز ہوتا ہے۔ جو اشیاء کے ریٹوں میں پایا جاتا ہے۔ گلوٹامیٹ انسانی جسم میں بھی پیدا ہوتا ہے۔ جو انسانی جسم کے خلیوں میں کیمیائی تبدیلیوں میں اہم کردار ادا کرتا ہے۔ قدرتی طور پر ہر غذا میں گلوٹامیٹ ہوتا ہے۔ یہ گوشت، مچھلی، دودھ اور کچھ سبزیوں میں قدرتی طور پر پائے جانے والے پروٹین کا اہم جز ہے۔ چائے نمک گلوٹامیٹ کا سوڈیم سالٹ ہوتا ہے۔ گلوٹامیٹ کو بیسویں صدی کے اوائل میں سائنسدانوں نے سمندری اور دوسرے پودوں سے الگ کیا، جو خوراک میں ذائقہ بڑھانے والے ایک اہم جز کے طور پر جانا جانے لگا۔ آج کل مونوسوڈیم گلوٹامیٹ دنیا کے بہت سے ملکوں میں گنے، چقندر، نشاستہ وغیرہ کے کاڑھے شربت سے عمل تخمیر کے ذریعے بنایا جاتا ہے۔¹

چائے نمک کیسے بنایا جاتا ہے؟

چائے نمک کے بنانے کے تین طریقے عموماً استعمال ہوتے ہیں:

- ۱- سبزیوں کی پروٹین کی آب پاشیدگی (یعنی کسی چیز کا پانی کے ذریعے کیمیائی تجزیہ کرنا)
- ۲- بیکٹیریا کے ذریعے عمل تخمیر
- ۳- نامیاتی ترکیب۔

سبزیوں کی پروٹین کی آب پاشیدگی کے ذریعے چائے نمک کی پیداوار پرانا طریقہ ہے۔ اس طریقہ سے سبزیوں کی زائد پروٹین جیسے نشاستہ اور چقندر کی چینی کے کاڑھے شربت کو پانی میں تیزاب کے ساتھ گرم کیا جاتا ہے۔ اس صورت میں پیپٹائڈ بونڈز اور کیمیکل بونڈز پروٹین میں امینو ایسڈ کو توڑتی ہے۔ انفرادی طور پر ہر امینو ایسڈ کرسٹلائزیشن یعنی عمل قلمائے کے ذریعے الگ ہو جاتی ہے۔ گلوٹامک ایسڈ کے دانے کا سٹک سوڈا کے ذریعے مونوسوڈیم گلوٹامیٹ میں تبدیل کئے جاتے ہیں۔²

چائے نمک کی تاریخ

مونوسوڈیم گلوٹامیٹ قدرتی طور پر پائے جانے والے گلوٹامک ایسڈ کا سوڈیم سالٹ ہوتا ہے۔ گلوٹامک ایسڈ پہلی دفعہ ۱۸۸۶ء میں الگ کیا گیا۔ جب اس سوڈیم نمک کے بارے میں پتہ چلا کہ یہ کھانے کی ذائقہ کو بڑھاتا ہے تو یہ بہت اہم انڈسٹریل کیمیکل بن گیا۔ وہ عنصر جو مونوسوڈیم گلوٹامیٹ کا مالیکول بناتا ہے وہ دو مختلف قسم کا ہوتا ہے۔ ان میں سے صرف ایک قسم میں ذائقہ بڑھانے والی خصوصیت ہوتی۔

سن ۱۹۶۸ء میں چائے نمک کی صحت مندانہ حیثیت پر سوال اٹھنے لگا اور اس بارے میں ایک رپورٹ شائع ہوئی کہ چائے نمک "Chinese restaurant syndrome" نامی بیماری کی وجہ ہے۔ اگرچہ اس کے نتیجے میں ہونے والے مطالعے نے یہ ثابت کیا کہ چائے نمک اور مذکورہ بیماری کا آپس میں کوئی تعلق نہیں۔ مونوسوڈیم گلوٹامیٹ کی پہچان اس وقت ہوتی ہے جب نشاستہ سے گلوٹامک ایسڈ الگ ہو جائے۔

گلوٹامک ایسڈ کی کیمیائی شکل قدرتی طور پر پائی جانے والی امینو ایسڈ کی ہوتی ہے۔ جو بعد میں ۱۸۹۰ میں دریافت ہوئی۔ مونوسوڈیم گلوٹامیٹ کی ذائقہ بڑھانے والی خصوصیت ایک جاپانی کیمسٹ (Ikeda Kibunae (1864-1936) نے دریافت کی۔ اس نے ۱۹۰۸ء میں مونوسوڈیم گلوٹامیٹ کو ایک سمندری پودا "kelplike" جو روایتی طور پر جاپانی خوراک میں ذائقہ بڑھانے کے لئے استعمال ہوتا ہے سے الگ کیا اور اس کے بنانے کا طریقہ رائج کیا۔ پھر بہت جلد اس ذائقہ بڑھانے والے عنصر کی تجارتی سطح پر پیداوار شروع ہوئی اور جاپان کی پہلی بڑی کیمیکل انڈسٹری بن گئی³۔

مندرجہ بالا سطور میں "Chinese restaurant syndrome" نامی بیماری کا ذکر ہوا لہذا مناسب ہے کہ اس مذکورہ بیماری کا تھوڑا سا تعارف کیا جائے:

"چائینیز ریستورانٹ سائنڈروم نامی بیماری پہلی دفعہ ۱۹۶۰ کے دہائی میں تشخیص ہوئی۔ اس بیماری کی مختلف علامات ہیں، جو مختلف لوگوں میں چائینیز ریستورانٹ میں کھانا کھانے کے بعد ظاہر ہوتی ہیں۔ عموماً ان علامات میں سردی، جلد کا سرخ ہونا اور حد سے زیادہ پسینہ آنا شامل ہیں۔ عموماً کھانے میں ذائقہ بڑھانے والے ایک جزء "مونوسوڈیم گلوٹامیٹ" (MSG) نامی کیمیکل کو اس بیماری کا ذمہ دار گردانا گیا۔ البتہ انسانوں میں ظاہر ہونے والی اس بیماری اور مونوسوڈیم گلوٹامیٹ کا تعلق ظاہر کرنے کے لئے بہت معمولی اور نظر انداز ہونے والی سائنسی شہادت موجود ہے۔ امریکہ کے فوڈ اینڈ ڈرگ ایڈمنسٹریشن (FDA) نے ایم ایس جی کو بالکل محفوظ خیال کیا اور بتایا کہ بہت سے لوگ ایسے کھانے کو جس میں ایم ایس جی شامل ہو بغیر کسی مسئلے کے استعمال کر سکتے ہیں۔ البتہ اس ذائقہ بڑھانے والے جزء سے بہت کم لوگ معمولی حد تک متاثر ہوتے ہیں۔ اس تنازع کی وجہ سے بہت سے ریستورانٹس نے یہ اعلان کیا ہوا ہے کہ وہ کھانوں میں ایم ایس جی استعمال نہیں کرتے"⁴

چائینہ نمک حلال یا حرام؟

چائینہ نمک کے ڈبے یا ساشے پر موجود اجزاء ترکیبی اس بات کی طرف اشارہ کرتا ہے کہ یہ حلال ہے۔ امریکہ اور کینیڈا میں چائینہ نمک کو حلال سرٹیفکیٹ حاصل ہے۔ مونوسوڈیم گلوٹامیٹ عمل تخمیر سے بھی حاصل کیا جاتا ہے۔ اگر خنزیر کے اجزاء کے ذریعے خمیر کو اٹھایا گیا ہے تو یہ نمک حرام ہے"⁵

کسی چیز کا خمیر اٹھانے کے لئے بیکٹیریا کی ضرورت ہوتی ہے لہذا چائینہ نمک کی حالت و حرمت کا انحصار بیکٹیریا کی پیداوار پر ہے۔ اگر یہ بیکٹیریا کسی حرام چیز کے ذریعے پیدا کئے جاتے ہیں تو یہ نمک حرام ہے اور اگر یہ بیکٹیریا حلال چیز کے ذریعے پیدا کئے جاتے ہیں تو چائینہ نمک حلال ہے"⁶۔

چونکہ چائینہ نمک کے بنانے میں دوسری چیزوں کے ساتھ ساتھ خنزیر کے اجزاء کے استعمال ہونے کا بھی احتمال ہے۔ اس لئے پہلے خنزیر کی تبدیلی ماہیت کے متعلق فقہاء کی رائے معلوم کرتے ہیں:

خنزیر کی تبدیلی ماہیت میں حنفی فقہاء میں امام محمد اور امام ابو یوسف رحمہما اللہ کے درمیان اختلاف ہے۔ امام محمد، خنزیر کی تبدیلی ماہیت کے جواز کے قائل ہیں۔ جبکہ امام ابو یوسف کی رائے ہے کہ خنزیر کی ماہیت تبدیل نہیں ہوتی۔ جیسا کہ علامہ ابن ہمام نے فرمایا ہے:

"بانقلاب العين في غير الخمر كالخنزير والميتة تقع في المملحة فتصير ملحاً تؤكل، والسرقيين والعذرة تحترق"

فتصير رماداً تطهر عند محمد خلافاً لأبي يوسف"⁷

چائے نمک کی حلت و حرمت کا تجزیاتی مطالعہ

"امام ابو یوسف رحمہ اللہ کے برعکس امام محمد رحمہ اللہ علیہ کے ہاں شراب کے علاوہ انقلاب عین کے ذریعے خنزیر اور میتہ اگر نمک کی کان میں گرنے کی وجہ سے نمک بن جائے تو کھایا جاسکتا ہے اور پانخانہ اور گوہر وغیرہ جل کر راکھ بن جائے تو پاک ہو جاتا ہے۔"

حلت و حرمت کے بارے میں اصولی موقف

چائے نمک کی حلت و حرمت کے بارے میں حتمی رائے دینے سے پہلے اس ضمن میں ایک اصول کو یاد رکھنا ضروری ہے کہ اس طرح کی چیزوں میں حلت و حرمت کا مدار اس بات پر ہے کہ یہ کس چیز سے اور کس طریقہ سے بنائی گئی ہے؟ اگر اس کو حلال چیزوں جیسے سبزیوں وغیرہ سے بنایا گیا ہو تو اس کی حلت میں کوئی شبہ نہیں۔ اور اگر اس کو حرام یا نجس چیزوں سے بنایا گیا ہو تو پھر اس کے طریقہ کار کو دیکھا جائے گا، اگر شرعی اصولوں کے مطابق اس میں استحالہ ہو چکا ہو تو حلال ہوگا اور اگر یہ ثابت ہو جائے کہ اس طریقہ سے استحالہ نہیں ہوا تو یہ حرام ہوگا۔⁸

البتہ جب حلت و حرمت کے بارے میں حتمی رائے قائم نہ ہو سکے تو پھر بھی اس کو "حلال" قرار دیا جاسکتا ہے، جیسے فتاویٰ ہندیہ میں مذکور ہے:

"وبہ نأخذ ما لم نعرف شيئاً حراماً بعينه، وهو قول أبي حنيفة - رحمه الله تعالى - وأصحابه"⁹

"ہم اسی کو لیتے ہیں جب تک معین چیز کے حرام ہونے کو نہ پہچانے اور یہ امام ابو حنیفہ اور ان کے اصحاب کا قول ہے۔"

اس کے علاوہ اس سلسلے میں رد المحتار میں علامہ ابن عابدین شامی کے اس قول کو بھی بنیاد بنایا جاسکتا ہے کہ کسی چیز کی حقیقت جانے بغیر اس کی نجاست کا حکم نہیں لگایا جاسکتا:

"لا يحكم بنجاستها قبل العلم بحقيقتها"¹⁰

علامہ ابن نجیم کی رائے بھی یہ معلوم ہوتی ہے، وہ فرماتے ہیں:

"ويظهر أثر هذا الاختلاف في المسكوت عنه ويتخرج عليها ما أشكل حاله فمنها الحيوان المشكل أمره والنبات المجهول اسمه"¹¹

"اور اس اختلاف کا اثر ان چیزوں کے بارے میں ظاہر ہوگا جن کے حلال و حرام ہونے کے بارے میں سکوت ہے اور یہی حکم ایسے حیوان اور پودے کے بارے میں بھی ہے جس کی حقیقت حلال و حرام ہونے کے اعتبار سے مجہول ہو۔"

چائے نمک کے بارے میں معاصر فتاویٰ

ذیل میں چند معاصر فتاویٰ کا جائزہ پیش کیا جا رہا ہے، جس میں گذشتہ اصولی موقف کے مطابق چائے نمک کی حلت و حرمت کے بارے میں بحث کی گئی ہے۔

چنانچہ چائے نمک کی حلت و حرمت کے بارے میں دارالافتاء والقضاء جامعہ بنوریہ العالمیہ کے فتویٰ میں یہ تفصیل دی گئی ہے کہ اگر یقینی و تحقیقی طور پر یہ ثابت نہ ہو کہ اس کی تیاری میں حرام یا ناپاک اجزاء شامل ہیں، تو یہ "حلال" ہوگا:

"جب تک یہ تحقیق نہ ہو کہ مذکورہ نمک میں کوئی حرام، ناپاک یا مہربان چیز شامل ہے اس وقت تک

چائیز نمک کا کھانا درست ہے اور اس کو دوسری کھانے پینے کی چیزوں میں بھی استعمال کیا جاسکتا ورنہ نہیں" 12۔

اس تفصیل کے ساتھ آن لائن فتویٰ کی ویب سائٹ پر چائیز نمک کی حلت و حرمت پر بحث کی گئی ہے، جس میں مذکورہ اصول کے مطابق چائیز نمک کی حلت کے بارے میں بحث کی گئی ہے:

"فلا يمكننا الحكم القطعي على المادة المذكورة بتحريم أو تحليل لعدم اطلاعنا على حقيقتها، والكلمة الفصل فيها لمن يطلع على حقيقتها من أهل العلم في بلدكم، ومع ذلك نقول: إذا علم أن هذا الملح أو غيره قد خلط بنجس أو استعملت في تصنيعه مادة محرمة من الخنزير أو غيره فإنه لا يجوز استعماله لأنه بامتزاج تلك المادة النجسة به صار نجساً. أما إذا كان ما خلط به من النجاسة من الخنزير أو غيره قد استحال من عين النجاسة بالتصنيع.. وانتقل إلى حقيقة أخرى مغايرة للأصل النجس انتقالاً تاماً، فإنه يصبح حلالاً جائز الاستعمال على ما ذهب إليه أكثر أهل العلم" 13

"پس مذکورہ مادہ کی حلت و حرمت کا قطعی حکم اس کی حقیقت کے بارے میں عدم معلومات کی وجہ سے نہیں لگایا جاسکتا۔ اس سلسلے میں اہل علم سے رائے لی جائے۔ ہم یہ کہتے ہیں کہ جب یہ معلوم ہو جائے کہ اس نمک وغیرہ میں نجس چیز کا اختلاط ہوا یا اس میں خنزیر وغیرہ کا کوئی مادہ استعمال ہوا ہے تو اس کا استعمال جائز نہیں ہے۔ اس لئے کہ اس نجس مادے کی ملاوٹ کی وجہ سے یہ نمک وغیرہ نجس ہو گیا۔ اگر خنزیر یا کسی اور نجاست کا اختلاط ہو اور اس کی عین نجاست کی حقیقت استحالہ کی وجہ سے تبدیل ہو کر کوئی دوسری حقیقت بن گئی ہو تو اس کا استعمال جائز ہو گیا اور اس پر اکثر اہل علم کا اتفاق ہے۔"

درج ذیل فتویٰ میں بھی چائیز نمک کی حلت کی طرف رجحان ظاہر کیا گیا ہے، البتہ غیر حتمی صورت حال کی وجہ سے اس سے اجتناب کرنے کا مشورہ دیا گیا ہے:

"اجینو موتو" ایک برانڈ کا نام ہے اور اس نام سے مختلف ملکوں میں نمک بنایا جا رہا ہے۔ ساؤتھ افریقہ میں اس نام سے پروڈکٹ بنائی جا رہی ہے۔ اسے وہاں کے ایک معتمد تقدیقاتی ادارے سنخا (SANHA) نے حلال قرار دیا ہے۔ اسی طرح ایک اور ادارے "مسلم کنزیومر گروپ" نے امریکا اور کینیڈا میں تیار ہونے والے اجینو موتو کو بھی حلال قرار دیا ہے۔ ملائیشیا کے حلال بورڈ نے بھی اسے حلال قرار دیا ہے۔ تاہم اس نام کی جو پروڈکٹ چین سے ہمارے ملک میں آرہی ہے، اس کے اجزائی ہمیں تحقیق نہیں ہے۔ اس لیے اس کے بارے میں اصولی جواب یہ ہے کہ اگر اس بات کا غالب گمان ہو جائے کہ مذکورہ کھانے میں خنزیر کی چربی یا کوئی دوسرے حرام اجزا شامل ہیں اور پروڈکٹ کی تیاری کے عمل کے دوران انقلاب ماہیت بھی نہیں ہوا تو ایسے اجینو موتو کا استعمال جائز نہیں۔ البتہ اگر اس درجے کا گمان نہ ہو بلکہ صرف شبہ ہو تو ایسی شبہ والی مصنوعات سے بھی عملی طور پر بچنا چاہیے۔ تاہم اعتقادی طور پر ان کو حرام سمجھنے یا کہنے سے گریز کیا جائے۔ کیونکہ اس طرح کے محض شبہ کی بنیاد پر کسی چیز کے حرام ہونے کا حکم لگانا جائز نہیں۔ نیز اگرچہ اس کے متعدد نقصانات بتائے جاتے ہیں لیکن ہماری اب تک کی معلومات کے مطابق کسی بھی مستند ادارے کی جانب سے تحقیق کے نتیجے میں ایسے شدید نقصانات سامنے نہیں آئے کہ ان کی

چائے نمک کی حلت و حرمت کا تجزیاتی مطالعہ

وجہ سے اس کے استعمال سے سب لوگوں کو عمومی طور پر روک دیا جائے،۔ نیز یہ بھی ہو سکتا ہے کہ بعض لوگوں کو کوئی نقصان نہ پہنچے، بعض کو معمولی نقصان ہو اور بعض کو بالکل نہ ہو۔ لہذا اگر کسی شخص کے لیے اس کے اتنا نقصان نہ ہونے کا غالب گمان ہو کہ اس سے کوئی جان لیوا یا کسی منفعت سے دائمی طور پر محروم کرنے والا مرض لاحق ہو جائے گا تو اس کے لیے اس کا استعمال درست نہیں ہوگا۔ باقی لوگ استعمال کر سکتے ہیں۔ ہاں! اگر کوئی شخص اپنے طور پر احتیاط کرے تو بہت اچھی بات ہے" ¹⁴۔

چائے نمک کی حرمت اور اس پر پابندی

گذشتہ بحث سے یہ واضح ہوا کہ مسلم دنیا کے علماء اور مفتیان کرام چائے نمک کے بارے میں حلت و حرمت کے بارے میں تفصیلی جواب دیتے ہیں، جس میں عمومی رجحان "حلال" ہونے کی طرف ہے۔
البتہ انڈونیشیا میں ماضی میں اس پر حتمی طور پر حرام کا فتویٰ لگایا گیا، اس کی حرمت کے بارے میں BBC کی ایک رپورٹ ہفتہ ۶ جنوری ۲۰۰۱ء ملاحظہ ہو:

"انڈونیشیا میں چائینز سالت بنانے والی ایک جاپانی فیکٹری PT Ajinomoto Indonesia factory at Mojokarto کی مصنوعات پر اس وقت پابندی لگائی گئی، جب یہ معلوم ہوا کہ یہاں خنزیر کے اجزاء ذائقہ بڑھانے والی مصنوعات میں استعمال کیے جاتے ہیں۔ پولیس نے فیکٹری کے کرتا دھرتا کو گرفتار کیا تفتیش کے دوران فیکٹری مالکان نے تسلیم کیا کہ واقعی خنزیر کے اجزاء استعمال ہوئے ہیں" ¹⁵۔

روزنامہ "اردو ٹائمز Urdu times" ممبئی کے ۶ ستمبر ۲۰۰۵ء کے شمارہ میں جو "ایڈوکیٹریل" شائع ہوا تھا، اس میں "یگ مسلم ڈائجسٹ" Young Muslim Digest کے مارچ ۲۰۰۵ء کی اشاعت میں شائع شدہ ایک مضمون کے حوالہ سے، اس بات کا انکشاف کیا گیا تھا:

"یورپ اور امریکہ کی تمام ملٹی نیشنل کمپنیاں جو دنیا کے تمام بڑے بڑے ملکوں میں اپنا کاروبار چلا رہی ہیں اور اپنی مصنوعات کے ذریعہ ہر جگہ مارکیٹ پر چھائی ہوئی دکھائی دیتی ہیں۔ یہ تمام کمپنیاں جو یہودیوں کی ملکیت ہیں اور ایک منصوبہ بند سازش کے تحت یہ صیہونی کمپنیاں دنیا کے تمام مسلمانوں کو سور (خنزیر) کی چربی کھلا رہی ہیں" ¹⁶۔

اسی مضمون میں ایک جگہ یہ بھی لکھا گیا ہے:

"کہ صرف فرانس میں بیالیس ہزار کی تعداد میں PIG Farms ہیں چونکہ خنزیر میں چربی بہت ہوتی ہے اس لئے فرانسیسی کمپنیاں ساٹھ سال پہلے تک اس کو ضائع کر دیتی تھیں۔ پھر جب یہ کمپنیاں رفتہ رفتہ یہودیوں کے زیر انتظام یا ان کی ملکیت میں آئیں، تو دولت کے لالچ میں ان یہودیوں نے دوسری جنگ عظیم کے بعد صابن بنانے میں خنزیر کی چربی کا استعمال شروع کر دیا۔ اس کے علاوہ دوسری مصنوعات میں بھی اس کا استعمال کرنے لگے۔ چونکہ بین الاقوامی تجارتی قانون کے تحت اشیاء کے ڈبے یا پیکٹ پر یہ لکھنا ضروری ہے کہ ڈبے کے اندر موجود چیز کن کن اجزاء سے بنی ہے اور مسلمان خنزیر کے اجزاء سے بنی ہوئی

چیزیں استعمال نہیں کرتے، اس لئے یہودیوں نے اشیاء کے ڈبوں پر Animal FAT کی جگہ Fat لکھنا شروع کیا۔ لیکن اس سے بھی بات نہیں بنی تو انہوں نے مسلمانوں کے ہاں حرام شدہ چیزوں کے لئے ایک خفیہ لفظ "E-Code" ڈبوں پر لکھنا شروع کیا۔ مذکورہ مضمون 'جو انڈیا کے اخبار "اردو ٹائمز" میں شائع ہوا' کے مطابق مذکورہ "E-Codes" E-100 سے لے کر E-904 تک سب مشکوک اور حرام چیزوں کو ظاہر کرتے ہیں" ¹⁷

چائے نمک کی طبی نقصانات

چائے نمک کے بارے میں تحقیق کے دوران اس کے کچھ طبی نقصانات کا تذکرہ انٹرنیٹ پر مختلف ویب سائٹ اور سوشل میڈیا فورم پر ملا، اگرچہ یہ کوئی سرکاری اور طبی طور پر مصدقہ رپورٹ تو نہیں، مگر عمومی فائدہ اور معلومات کے لیے اس کا تذکرہ کیا جاتا ہے:

چونکہ یہ کیمیائی عنصر امینو ایسڈ ہے اور امینو ایسڈ پہلے سے جسم میں موجود ہوتا ہے اگر جسم میں امینو ایسڈ کی مقدار بڑھ جائے تو انسان کو فالج ہو سکتا ہے۔

بعض انسانوں کو چائے نمک کھانے سے منہ کا خشک ہونا، سانس کا پھولنا اور تیزابیت کی شکایت ہوتی ہے ¹⁸۔

چائے نمک سے سردرد کا ہونا، حد سے زیادہ تھکن، تھک، متلی جیسی بیماریاں لگتی ہیں۔ اس کے علاوہ چائے نمک کھانے کی وجہ سے انسان کو ضرورت سے زیادہ پسینہ آتا ہے۔

اگر چائے نمک مسلسل کھایا جائے تو اس سے ہائی بلڈ پریشر، ہارمونز میں عدم توازن، سبزیوں سے الرجی، دمہ، لعاب بننے میں کمی، کینسر اور خواتین میں بانجھ پن پیدا ہو سکتا ہے ¹⁹۔

چائے نمک کے مسلسل کھانے سے سینے کے درد کی شکایت ہو سکتی ہے۔ ²⁰

خلاصہ بحث

مندرجہ بالا بحث کو مد نظر رکھتے ہوئے مندرجہ ذیل نتائج اخذ ہوتے ہیں:

- ۱۔ چائے نمک مختلف قسم کی حلال اور حرام چیزوں سے بن سکتا ہے۔
- ۲۔ حلال اشیاء جیسے سبزیوں، مچھلی وغیرہ سے اس کو بنایا گیا ہو تو یہ حلال ہوگا۔
- ۳۔ حرام یا نجس اشیاء سے بننے کی صورت میں اگر شرعی طور پر ان میں استعمال ہو چکا ہو تب حلال ہوگا، اور اگر استعمال نہ ہوا ہو تو یہ حرام ہوگا۔
- ۴۔ قطعی طور پر اس کے اجزاء ترکیبی کے بارے میں کوئی حتمی بات نہ ہو، تو اصولی طور پر اس کو حلال تصور کیا جائے گا، البتہ تقویٰ کے طور پر اس سے اجتناب کیا جائے۔

حواشی و مصادر

¹ Report of IFIC (International Food Information Council Foundation) on "Glutamate and monosodium Glutamate: Examining the Myths". www.foodinsight.org accessed on 5th January 2016

چائے نمک کی حلت و حرمت کا تجزیاتی مطالعہ

² <http://science.jrank.org/pages/4434/Monosodium-Glutamate-MSG.html>
accessed on 30th November 2015

³ ایضاً

⁴ <http://www.healthline.com/health/chinese-restaurant-syndrome#Overview1>, Accessed
on 29-11-2016

⁵ http://www.muslimconsumergroup.com/e-numbers_list.html?panna=6
Accessed on 10-12-2015

⁶ <http://www.alahazrat.net/islam/e-numbers-listing-halal-o-haram-ingredients.php> Accessed on 10-12-2015

⁷ کمال الدین محمد بن عبدالواحد السیواسی المعروف بابن الہمام (المتوفی: ۸۶۱ھ)، فتح القدير، ج ۱، ص ۲۰۰۔
⁸ تصنیف اللہ خان، ڈاکٹر جنید اکبر، نجس العین کے استحلال کے فقہی احکامات: ایک تجزیاتی مطالعہ، معارف اسلامی، جلد ۱۵، شمارہ: ۱، جنوری۔

جون ۲۰۱۶، ص ۱۶۵-۱۶۶

⁹ لجنۃ علماء برنامہ نظام الدین البلیغی، الفتاویٰ الہندیہ، دار الفکر، طبع دوم، ۱۳۱۰ھ، ج ۵، ص ۳۴۲۔

¹⁰ ابن عابدین، محمد امین بن عمر بن عبدالعزیز عابدین الدمشقی الحنفی (المتوفی: 1252ھ-)، رد المحتار علی الدر المختار، دار الفکر-بیروت، طبع
دوم، ۱۴۱۲ھ-۱۹۹۲م، ج ۱، ص ۳۳۰۔

¹¹ زین الدین بن ابراہیم بن محمد، المعروف بابن نجیم المصری (المتوفی: ۹۷۰ھ)، الاشیاء والنظائر علی مذهب ابی حنیفۃ النعمان، دار الکتب العلمیہ،
بیروت، طبع اول، ۱۴۱۹ھ-۱۹۹۹م، ج ۱، ص ۵۶۔

¹² محمد حامد محمود، دار الافتاء والقضاء، جامعہ بنوریہ العالمیہ، کراچی، ۲۳ رجب ۱۴۳۳ھ، فتویٰ نمبر ۸۲۲-۱۔

¹³ <http://fatwa.islamweb.net/fatwa/index.php?page=showfatwa&Option=Fatwald&Id=135655>
Accessed on 10-12-2015

¹⁴ www.shariahdbiz.com/index.php/halal-o-haram/981-chinese-salt-halaal-ya-haraam, Accessed on 01-02-2017

¹⁵ <http://news.bbc.co.uk/2/hi/asia-pacific/1103450.stm>, accessed on
25th November 2015

¹⁶ ہم-کیا استعمال-کر رہے-ہیں؟ <http://algalzali.org/index.php?threads//8089>

accessed on 25th November 2015

¹⁷ ایضاً

¹⁸ <http://www.urdupoint.com/health/article/ghiza-aur-sehat/ajinomoto--mazzedar-magar-muzzar-728.html> Accessed on 12-10-2015

¹⁹ <http://www.urdupoint.com/health/article/ghiza-aur-sehat/ajinomoto--mazzedar-magar-muzzar-728.html>

Accessed on 12-10-2015

²⁰ http://www.answers.com/Q/What_are_the_disadvantages_of_Monosodium_Glutamate

Accessed on 12-10-2015