

جدید فوڈ انڈسٹری میں حشرات الارض کا استعمال: فقہ اسلامی اور حلال معیارات کے تناظر میں

Muhammad Siddiq-ul- Hassan (*corresponding author*)

PhD Scholar,

Department of Islamic Studies, Bahauddin Zakaria University, Multan

Dr. Altaf Hussain Langaral

Director,

Islamic Research Center, Bahauddin Zakaria University, Multan

KEYWORDS

FOOD INDUSTRY,
INSECTS, HALAL
STANDARDS, ISLAMIC
JURISPRUDENCE.

ABSTRACT

One of the most basic human needs is a balanced diet. According to experts, Hasharat ul ardh that may include insects, reptiles and other creeping things are naturally rich in nutrients. However, it is very important for a Muslim to follow the Shari'ah rules and principles of halal and haram in his diet. The general rule of Islamic law regarding food is that it should be halal and healthy and not harmful to human health. According to this principle, halal standards have been set in different countries for the promotion of halal industry all over the world and for the preparation and supply of useable food for Muslims. There is a jurisprudential disagreement about the status and consumption of various types of Hasharat ul ardh. Whereas, the current halal standards for guiding the global halal industry have been formulated under different jurisprudential schools, national interests and cultural backgrounds. Therefore, even in these standards, there is a difference regarding the use of insects and other creeping things (Hasharat ul ardh). Hence, This article examines the dietary use of Hasharat in the light of Islamic jurisprudence and halal standards. The fact that there is no clear Shari'ah text on the prohibition of all Hasharat. So, this issue falls within the realm of ijtihad. In this regard, the views of the jurists on the use of Hasharat ul ardh and their benefits provide guidance and scope in different situations.



Date of Publication:
20-11-2021

تعارف

اللہ تعالیٰ نے انسان کو حوائج اور ضروریات کے ساتھ پیدا کیا ہے۔ اس کی بنیادی ضروریات میں سے ایک اہم ضرورت خوراک ہے۔ متوازن خوراک کا استعمال انسانی صحت کی بقا کے لیے بہت ضروری ہے۔ موجودہ دور میں بڑھتی ہوئی آبادی کے پیش نظر متوازن خوراک کی کمی ایک سنگین مسئلہ بنتا جا رہا ہے جس سے نمٹنے کے لیے ماہرین مختلف حل اور متبادل طریقے تلاش کر رہے ہیں۔ چنانچہ خوراک کو پُر غذائیت اور ذائقہ دار بنانے کے لیے لیبارٹریوں میں نئی اقسام کی غذائیں بنائی جا رہی ہیں۔ اس مقصد کے تحت حشرات الارض اور کیڑے مکوڑوں کو بھی انسانی خوراک کا حصہ بنانے کی ترغیب دی جا رہی ہے۔ غذائی امور کے ماہرین کے مطابق حشرات الارض لحمیات (Protein)، چربی (Fat)، حیاتین (Vitamin) اور معدنیات (Minerals) کے حصول کا سستا اور آسان ذریعہ ہیں۔ اقوام متحدہ کے ذیلی ادارے برائے خوراک اور زراعت (FAO) کے مطابق دنیا بھر میں کیڑوں کی انیس سو سے زائد اقسام پہلے ہی دوا رب انسانوں کی خوراک کا حصہ ہیں۔ کیڑے مکوڑوں کو انسانی غذا کے طور پر استعمال کرنے کو انٹوموفاجی (Entomophagy) کا نام دیا گیا ہے۔ اس ادارے نے اپنی ایک رپورٹ میں لحمیات کے حصول کے لیے لئے گائے، مرغی اور مچھلی کے متبادل کے طور پر حشرات الارض کو اپنی روزمرہ کھانے کا حصہ بنانے کی ترغیب دی ہے۔ رپورٹ کے مطابق کیڑے کھانے سے نہ صرف انسان اپنی غذائی ضروریات پوری کر سکتے ہیں بلکہ اس سے ماحولیاتی آلودگی میں بھی کمی لائی جاسکتی ہے۔ اہم یہ بھی ایک حقیقت ہے کہ انسان کے کھانے پینے کے معاملے میں مذہب بھی اثر انداز ہوتا ہے۔ صارفین کی ایک بڑی تعداد اپنی پسند اور نا پسند کے مقابلے میں مذہب کی تعلیمات سے رہنمائی لیتی ہے۔ بطور مسلمان ہم وہی خوراک استعمال کر سکتے ہیں جس کی ہمارے مذہب نے اجازت دی ہے۔ اسلام جو مذاہب عالم میں تیزی سے پھیلنے والا بڑا مذہب ہے اپنے ماننے والوں کو حلال کی تلقین اور حرام سے بچنے کی تاکید کرتا ہے۔ اسلامی تعلیمات میں حلال و حرام کا موضوع بہت اہمیت کا حامل ہے۔ خوراک کے معاملے میں اسلامی شریعت کا عام اصول یہ ہے کہ وہ حلال اور طیب ہو اور انسانی صحت کے لئے مضر نہ ہو۔ اس سلسلے میں طیب اور خبیث جانوروں کی جزوی تفصیلات بھی متعین کر دی گئی ہیں۔ اس اصول کے مطابق دنیا بھر میں حلال انڈسٹری کے فروغ اور مسلمانوں کے لیے قابل استعمال غذا کی تیاری اور فراہمی کے لیے مختلف ممالک میں حلال معیارات بنائے گئے ہیں۔ اس تناظر میں یہ جاننا بہت ضروری ہے کہ بطور مسلمان کیا ہم حشرات الارض کو اپنی روزمرہ خوراک کا حصہ بنا سکتے ہیں؟ حشرات الارض کے حوالے سے اسلامی ہدایات کیا ہیں؟ فوڈ انڈسٹری میں حشرات الارض کو کن مقاصد کے لیے استعمال کیا جاتا ہے اور حشرات الارض کی مختلف اقسام کی حلت و حرمت میں فقہی اختلاف کی بنا پر موجودہ دور میں بڑھتی ہوئی حلال فوڈ انڈسٹری میں حشرات الارض کے استعمال کی کس قدر گنجائش ہے؟ اس حوالے سے عالمی حلال معیارات میں حشرات الارض کے استعمال کے بارے میں کیا رہنمائی دی گئی ہے؟ چنانچہ زیر نظر مقالہ میں فقہ اسلامی اور حلال معیارات کی روشنی میں فوڈ انڈسٹری میں حشرات الارض کے استعمال کا جائزہ لیا گیا ہے۔

فوڈ انڈسٹری کا تعارف

فوڈ انڈسٹری کھانے پینے کی مصنوعات اور خدمات کی فراہمی، استعمال اور انتظام پر مشتمل سرگرمیوں کا ایک پیچیدہ نیٹ ورک ہے۔ کسی بھی قوم کی معاشی ترقی میں فوڈ انڈسٹری کا اہم کردار ہے۔ یہ دنیا کے انتہائی سرگرم اور فعال معاشی شعبوں میں سے ایک ہے۔ یہ شعبہ عوامی صحت، سماجی ترقی، خوراک کی حفاظت اور غذائیت کو یقینی بنانے میں اہم کردار ادا کرتا ہے۔ مصنوعات کا معیار برقرار رکھنا اور حفظان صحت کے مسائل کا خاص خیال رکھنا فوڈ انڈسٹری کے اہم متعلقہ امور میں شامل ہے۔ موجودہ زمانے میں چھوٹی سطح پر، روایتی اور بہت زیادہ محنت طلب گھریلو سرگرمیوں پر مبنی مینوفیکچرنگ سے لے کر بڑے سرمایہ اور انتہائی میکانکی صنعتی عمل پر مشتمل پیداوار تک فوڈ انڈسٹری انتہائی متنوع اور وسیع ہو چکی ہے۔ اس وقت فوڈ انڈسٹری مجموعی طور پر محض ایک انڈسٹری نہیں بلکہ غذائی اشیاء کی متعدد اور متنوع اقسام کی صنعتوں کا مجموعہ ہے۔ یہ صنعتی سرگرمیوں کی ایک سیریز کا احاطہ کرتی ہے۔ اس میں غذائی اجناس کی کاشتکاری، خوراک کی پیداوار، فوڈ پروسیسنگ، غذائی تحفظ، پیکیجنگ، تقسیم، فروخت اور دیگر انتظامی امور شامل ہیں۔² فوڈ پروسیسنگ انڈسٹری ان طریقوں اور تکنیکوں کو بروئے کار لاتی ہے جو انسانوں یا جانوروں کے استعمال کے لیے خام اجزاء کو کھانے پینے کی مصنوعات میں تبدیل کرنے کے لئے استعمال ہوتے ہیں۔ فوڈ پروسیسنگ کے ذریعے خوراک کے اجزاء ترکیبی میں سے نقصان دہ اور مضر مادوں کو ختم کر کے اس کے ذائقے اور غذائیت کو بہتر اور محفوظ بنایا جاتا ہے اور لمبے عرصے تک اس کی دستیابی کو ممکن بنایا جاتا ہے۔ جدید فوڈ پروسیسنگ کی تکنیکوں کی بدولت جدید سپر مارکیٹوں کا وجود ممکن ہوا ہے، اس کے علاوہ طویل سفر میں غذائی ضرورت کو پورا کرنے اور فوجی اور خلائی مہموں کو سرانجام دینے میں آسانی پیدا ہوئی ہے۔³

حلال فوڈ

غذا انسان کی بنیادی ضروریات میں سے ہے۔ تاہم ایک مسلمان کے لیے حلال غذا کا استعمال مذہبی فریضے کی حیثیت رکھتا ہے۔ حلال غذا کی اہمیت کا اندازہ وہ شخص لگا سکتا ہے جس کے سامنے قرآن و حدیث کے صریح احکامات موجود ہوں جن میں حلال کھانے کی تاکید اور حرام سے بچنے کا حکم دیا گیا ہے۔ اسلامی تعلیمات کے مطابق وہ تمام چیزیں جو انسانی صحت کے لیے فائدہ مند ہیں اور قرآن و سنت میں ان کے استعمال سے منع نہیں کیا گیا وہ جائز اور حلال ہیں۔ اور جن اشیاء کا استعمال کسی بھی وجہ سے شریعت نے منع کیا ہے وہ حرام ہیں۔ پاکستانی حلال معیار کے مطابق: حلال فوڈ جس میں مشروبات بھی شامل ہیں وہ خوراک ہے جس کا استعمال شرعی قوانین کے مطابق جائز ہے۔⁴

اس سلسلے میں درج ذیل بنیادی باتوں کا خیال رکھنا ضروری ہے کہ: کوئی بھی مادہ ایسے جانوروں کے اجزاء سے مرکب نہ ہو جن کا کھانا اسلام میں حرام ہے یا اس جانور کو غیر اسلامی طریقے پر ذبح کیا گیا ہو۔ ☆ ایسی چیز سے مرکب نہ ہو جن کا استعمال اسلام میں ناپاک اور حرام ہے۔ ☆ انسانی صحت کے لیے مضر نہ ہو۔ ☆ انسانی اعضاء اور اجزاء کا استعمال نہ کیا گیا ہو۔ ☆ ایسی مشینوں اور آلات سے تیار نہ کیے گئے ہوں جو ناپاک اور حرام چیزوں کے لیے استعمال ہوتے ہیں اور نہ تیار کرنے کے درمیان حرام اشیاء سے اختلاط ہوا ہو۔⁵ حاصل یہ کہ حلال ایک اسلامی قدر ہے جس کا معنی جائز، مباح اور قابل استعمال ہونا ہے۔ جس کی رو سے مصنوعات کی تیاری، پروسیسنگ، سٹوریج اور مارکیٹنگ میں حرام عنصر یا حرام عمل کی ممانعت ہے۔ کھانے پینے کی اشیاء کی تیاری سے لے کر صارف تک پہنچنے کے تمام مراحل میں اس بات کا خاص خیال رکھنا ضروری ہے۔ فوڈ انڈسٹری میں جو غذائیں یا مشروبات بنائے جاتے ہیں اور تیار شدہ حالت میں

فروخت کیے جاتے ہیں۔ ان کے اجزائے ترکیبی (ingredients) میں غذا (Food) کے علاوہ بعض اضافی اجزا بھی شامل ہوتے ہیں جن کو فوڈ ایڈیٹوز (Food Additives) کہا جاتا ہے۔ فوڈ ایڈیٹوز (Food Additives) میں غذائیت یا تو بالکل نہیں ہوتی یا بہت کم ہوتی ہے۔ ان کو غذائی اشیاء میں ذائقہ، پائیداری، توازن اور رنگ سمیت مختلف مقاصد کے لیے شامل کیا جاتا ہے۔ فوڈ ایڈیٹوز حیوانات، نباتات اور معدنیات تینوں ذرائع سے ماخوذ ہو سکتے ہیں۔ ان کا شرعی حکم یہ ہے کہ نباتات یا معدنیات سے ماخوذ فوڈ ایڈیٹوز حلال ہیں بشرطیکہ نشہ آور یا مضر صحت نہ ہوں۔ حیوانات سے ماخوذ فوڈ ایڈیٹوز اس وقت حلال ہوں گے جب وہ ایسے حلال جانور سے حاصل کیے گئے ہوں جن کو شرعی طریقے سے ذبح کیا گیا ہو۔ صرف حلال جانور کے دودھ اور حلال پرندے کے انڈے سے بنے ہوئے فوڈ ایڈیٹوز حلال ہیں۔ ان مصنوعات پر حلال فوڈ کا اطلاق اسی صورت میں کیا جاسکتا ہے۔ جب ان کے بنیادی اجزائے ترکیبی کے علاوہ تمام اضافی اجزاء بھی حلال ہوں۔

غذائی مصنوعات میں حشرات کا استعمال

موجودہ زمانے میں فوڈ انڈسٹری نے بہت زیادہ ترقی حاصل کر لی ہے۔ کارخانوں میں مختلف ذرائع اور جدید طریقوں سے غذائی مصنوعات تیار کی جا رہی ہیں۔ اس سے حلال و حرام کے حوالے سے بہت سے مسائل بھی پیدا ہو گئے ہیں۔ اس وقت صارفین غذا کے سلسلے میں بہت زیادہ محتاط ہیں۔ وہ ایسی غذا چاہتے ہیں جو لذت اور غذائیت سے بھرپور ہو۔ صارفین کی اس خواہش کے پیش نظر کھانے پینے کی اشیاء بنانے والی کمپنیاں اپنی مصنوعات کی ترویج کے لیے مختلف فوڈ ایڈیٹوز کے ذریعے خوراک کو پرکشش اور مرغوب بنا کر پیش کر رہی ہیں۔ اس مقصد کے تحت دیگر ذرائع کے ساتھ بعض حشرات کو بھی فوڈ انڈسٹری میں غذائی مصنوعات کی تیاری میں استعمال کیا جا رہا ہے۔ ماہرین کی نظر میں یہ حشرات غذائیت سے بھرپور اور انسانی صحت کے لیے مفید اور قابل استعمال ثابت ہوئے ہیں۔ نیز ان سے غذائی اجزاء کا حصول سستا اور آسان بھی ہے۔ اس وقت جدید فوڈ انڈسٹری میں غذائی مصنوعات کو دلکش، خوش رنگ اور خوش نمبانی کے لیے ایک خاص قسم کے سرخ رنگ کا استعمال عام ہے جس کے حصول کا ایک ذریعہ ”کوچنیل“ نامی ایک چھوٹا سا کیڑا (insect) ہے، جو جسامت میں دو سے پانچ ملی میٹر یعنی 0.1 یا 0.2 انچ لمبا تقریباً مکھی کے برابر ہوتا ہے اور خاص کر میکسیکو اور جنوبی امریکہ میں پایا جاتا ہے۔ یہ کیڑا کیکنٹس (cactus) نامی پودے پر پایا جاتا ہے اور اسی سے اپنی خوراک حاصل کرتا ہے۔⁶ اس کیڑے کے مادہ کے پیٹ میں پائی جانے والی گہری سرخی ایک ایسی خصوصیت ہے جو اُسے دوسرے کیڑے مکوڑوں سے ممتاز کرتی ہے۔ اس کیڑے کا مادہ مکمل طور پر سرخ رنگ سے بھرپور ہوتا ہے، خاص طور پر اس کے پیٹ میں ایسے انڈے پائے جاتے ہیں، جن میں کافی گہرا سرخ رنگ ہوتا ہے۔ اسی گہرے شوخ رنگ کو حاصل کرنے کے لئے دنیا کے مختلف علاقوں میں اس کی مصنوعی افزائش بھی کی جاتی ہے۔ کوچنیل سے اس رنگ کا حصول چند تدریجی مرحلوں میں ہوتا ہے۔ سب سے پہلے اس کیڑے کو پانی میں اُبال کر یا اون میں گرمائش دے کر یا دھوپ میں ڈال کر مارا جاتا ہے۔ مارنے کے بعد اُسے می سے بچا کر خشک کیا جاتا ہے اور پھر پیس کر اور چھان کر غیر ضروری مواد کو الگ کر کے مطلوبہ اجزاء کا سفوف بنا دیا جاتا ہے۔ اس کے بعد اُسے چند مزید کیمیائی مراحل سے گزارا جاتا ہے۔ اس طرح یہ رنگ تیار ہو جاتا ہے۔ تقریباً ستر ہزار کیڑوں سے ایک پاؤنڈ کے برابر لال رنگ حاصل ہوتا ہے۔⁷ فوڈ انڈسٹری کی مصنوعات میں موجود

”E120“، کارمائن، کارمینک ایسڈ، نیچرل ریڈ اور کوچنیل وغیرہ اسی رنگ کی نمائندگی کرتے ہیں۔ کاسمیٹکس انڈسٹری اس کے لئے ”C.I.75470“ کا کوڈ استعمال کرتی ہے۔ موجودہ ترقی یافتہ دور میں کھانے پینے کی اشیاء کے علاوہ اس رنگ کا استعمال ادویات، کپڑوں، کاسمیٹکس اور خواتین کے میک اپ کے سامان، مثلاً لپ اسٹک وغیرہ میں بھی بکثرت کیا جاتا ہے۔

اسی طرح آج کل خارجی و داخلی طور پر استعمال ہونے والی مصنوعات میں جو جدید اجزائے ترکیبی استعمال کیے جا رہے ہیں، ان میں سے ایک اہم جزو ترکیبی ”شیلاک“ بھی ہے۔ یہ مادہ زیادہ تر ہندوستان اور تھائی لینڈ میں پایا جاتا ہے۔ اس کا سبب مونٹ لاکھ کیڑا، کیریا لاکا (Kerria lacca) ہے جو گوند والے پودوں اور درختوں پر پرورش پاتا ہے۔ یہ کیڑے مسلسل ان درختوں کا رس چوستے رہتے ہیں اور ساتھ ہی خام شکل میں شیلاک کا مادہ (جسے شیلاک سنک کہتے ہیں) خارج کرتے رہتے ہیں۔ بعد میں ان درختوں کی چھال سے شیلاک کھرچ لیا جاتا ہے۔ جس میں چھال کے ٹکڑے اور کیڑے موجود ہوتے ہیں، اسے ایک کینوس (canvas) کے ٹوب میں ڈال دیا جاتا ہے اور پھر آگ پر گرم کیا جاتا ہے۔ گرم کرنے سے شیلاک مائع حالت میں آجاتا ہے اور کینوس سے ٹپکا شروع ہو جاتا ہے۔ جبکہ چھال اور کیڑے کینوس کے اندر ہی رہ جاتے ہیں۔ اس گاڑھے اور چپکنے والے شیلاک کو ایک ہموار شیٹ پر خشک کر کے اس کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے بنائے جاتے ہیں یا پھر چھوٹے چھوٹے ٹکڑوں میں خشک کیا جاتا ہے۔ پھر تھیلیوں میں بند کر کے فروخت کیا جاتا ہے۔ آخری صارف اسے پیس کر سفوف بناتا ہے اور استعمال سے پہلے اس کو ایتھائل الکوحل کے ساتھ خلط کرتا ہے، تاکہ شیلاک کے ٹکڑے حل ہو جائیں اور مائع شیلاک حاصل ہو سکے۔⁸ مذکورہ تفصیل سے واضح ہوتا ہے کہ شیلاک دراصل کیڑوں کی ریزش ہے۔ علاوہ ازیں اس کے حصول کے طریقے کے مطابق پودوں پر موجود کیڑوں کی اس ریزش کو جب ان پودوں سے اتارا جاتا ہے تو اس میں خود ان کیڑوں کے مردہ جسم یا ان کے اجزا بھی ضرور شامل ہوتے ہیں۔ تاہم یہ ایک کثیر المقاصد جزو ترکیبی ہے، جس کو متعدد کھائی جانے والی چیزوں میں استعمال کیا جاتا ہے چنانچہ یہ فارماسوٹیکل گلیز (Pharmaceutical glaze) یا کنفیکشنری گلیز (Confectionary glaze) کی شکل میں گولیوں، ٹافیوں، چیونگم، اور پھلوں پر چمک پیدا کرنے والے ایجنٹ کے طور پر استعمال ہوتا ہے۔ اسی طرح ترش پھلوں کی شلف لائف زیادہ عرصے تک ذخیرہ کرنے کی غرض سے ان پر کوٹنگ کے لیے بطور روغن بھی استعمال ہوتا ہے۔ شیلاک سے جیلی بھی بنائی جاسکتی ہے۔ اس کا استعمال کاسمیٹکس میں بھی ہوتا ہے، چنانچہ مصفی شیلاک بالوں کے متعدد روغنوں میں استعمال کیا جاتا ہے، اس کے علاوہ مصنوعی دانتوں کی تیاری میں اس کا استعمال ہوتا ہے۔⁹ حشرات میں سے ہی ایک جانور ضب یعنی گوہ ہے جو صحرا یا نیم صحرائی علاقوں میں پایا جاتا ہے۔ اس کو مختلف مقاصد کے تحت جیسے گوشت حاصل کرنے کے لیے، دوا میں استعمال کے لیے اور پالتو جانور کے طور پر تجارت کی غرض سے شکار کیا جاتا ہے۔ گوہ سے بنی ہوئی مصنوعات میں کیپسول، تیل، چربی، خشک چمڑا اور کافی مکس شامل ہیں۔ اس پر مبنی دواؤں کی مصنوعات ایک دہائی سے زیادہ عرصہ سے ملائیشیا میں دستیاب ہیں اور کھلے عام مارکیٹ میں فروخت ہو رہی ہیں۔ اس سے واضح ہوتا ہے کہ ان مصنوعات کی ایک مستحکم رسد اور طلب موجود ہے۔ مزید یہ کہ مختلف قومی تجارت کے فروغ کی کوششوں اور ملائیشین انٹرنیشنل حلال شوکیس میں، جو حلال مصنوعات اور خدمات کو بین الاقوامی منڈیوں

میں فروغ دینے والا تجارتی شو ہے، ان مصنوعات کو مؤثر طور پر فروغ دیا جاتا ہے۔ جس سے ان کی مقبولیت میں اضافہ ہو رہا ہے۔ گوہ سے بنے ہوئے کیپسول گورنمنٹ کے ادارے ڈیپارٹمنٹ آف اسلامک ڈیولپمنٹ ملائیشیا کی طرف سے حلال سرٹیفائیڈ ہیں۔ اس کے بروشر میں واضح کیا گیا ہے کہ گوہ ایک نباتات خور جانور ہے جس کا استعمال شرعی طور پر جائز قرار دیا گیا ہے۔¹⁰ مذکورہ کیڑے مکوڑوں کے علاوہ بھی حشرات پر مبنی کئی مصنوعات مارکیٹ میں موجود ہیں۔ اور فوڈ انڈسٹری میں غذائی اجزاء (Nutrients) اور اضافی اجزاء (Food Additives) کی ضروریات کے تحت بہت سے دیگر حشرات اور چھوٹے زمینی جانوروں کا غذائی اشیاء میں استعمال ممکن اور متوقع ہے۔ چنانچہ ذیل میں حشرات الارض کا مفہوم اور ان کے کھانے سے متعلق فقہی تفصیلات ذکر کی جاتی ہیں تاکہ عمومی طور پر ان کی شرعی حیثیت متعین ہو سکے۔ آگے چل کر حلال انڈسٹری کی رہنمائی کے حوالے سے مردوبہ معاصر حلال معیارات میں حشرات الارض سے متعلق ہدایات کا جائزہ بھی لیا جائے گا۔

حشرات کا مفہوم

حشرات کا لغوی معنی ہے۔ صغار دواب الارض¹¹ یعنی زمین کے چھوٹے جانور۔ اس کا واحد حشرۃ ہے جو حشر بحشر باب نصر سے ہے۔ اس کا معنی ہے جمع ہونا۔ حشرات پر اس لفظ کا اطلاق ان کی کثرت اور جمعیت کی بنا پر کیا گیا ہے۔ اردو لغت میں حشرات عام طور پر ان کیڑے مکوڑوں کو کہا جاتا ہے جو زیادہ تر زمین میں سوراخ کر کے رہتے ہیں۔ اس کے علاوہ رینگنے والے جانوروں کو بھی حشرات کہا جاتا ہے۔¹² عربی زبان میں حشرات کے لئے اور الفاظ بھی استعمال ہوتے ہیں جیسے احراش، احتناش، خشاش اور ہوام وغیرہ۔ اصمعی نے کہا کہ حشرات، احراش، اور احتناش سب ایک ہیں۔ اور یہ زمین کے کیڑے مکوڑے ہیں۔ ایک قول یہ ہے کہ حشرات ہی میں چوہا، یربوع (چوہے کی مانند ایک جانور) اور گوہ وغیرہ ہیں۔¹³ فقہاء کرام نے بھی لغوی معنی کے مطابق حشرات کی تعریف کی ہے۔ علامہ نسفیؒ فرماتے ہیں: الحشرات صغار دواب الارض¹⁴ حشرات زمین کے چھوٹے جانور ہیں۔ امام نوویؒ لکھتے ہیں: وہی ہوام الارض و صغار دوابھا¹⁵ یہ زمین کے زہریلے کیڑے مکوڑے اور چھوٹے جانور ہیں۔ علامہ شامیؒ نے حشرات کا نام لے کر ان میں سے یہ حیوانات شمار کئے ہیں۔ چوہا، چھپکلی، گرگٹ، خارپشت، سانپ، مینڈک، بھڑ، پسو، جوں، مکھی، یربوع وغیرہ۔¹⁶ الحاصل لغوی اور اصطلاحی طور پر حشرات کا اطلاق تمام چھوٹے جانوروں پر ہوتا ہے خواہ ان میں بننے والا خون موجود ہو جیسے چوہا وغیرہ۔ یا ایسے جانور جن میں بالکل خون نہیں ہوتا یا بننے والا خون نہیں ہوتا جیسے بھڑ اور چھپکلی وغیرہ۔ اگرچہ ماہرین حیوانیات کے مطابق حشرات کی تعریف اور شرائط مختلف ہیں اور مذکورہ جانور مختلف گروہوں میں تقسیم کیے گئے ہیں۔ تاہم اس سے حلت و حرمت کے اعتبار سے شرعی حکم میں کوئی فرق نہیں پڑتا۔ لہذا اس مقالہ میں فقہی تعریف کو ملحوظ رکھتے ہوئے بحث کی گئی ہے۔

حشرات کو کھانے کا حکم

اسلامی شریعت کا ایک اصول یہ ہے کہ "الاصل فی الاشیاء الاباحۃ"¹⁷ تمام اشیاء میں اصل مباح ہونا ہے۔ اس قاعدے کی دلیل آیت قرآنیہ ہے۔ "هو الذی خلق لکم مافی الارض جمیعاً"¹⁸ وہی تو ہے جس نے سب چیزیں جو زمین میں ہیں تمہارے لیے پیدا کیں "اس آیت سے اشیاء میں اباحت کا اصل ہونا ثابت ہوتا ہے۔ اس کے علاوہ بھی قرآن کریم کی کئی آیات سے یہ بات واضح ہوتی ہے کہ کائنات کی تمام چیزیں اللہ تعالیٰ نے انسانوں

کے فائدے کے لئے پیدا فرمائی ہیں، جس سے معلوم ہوتا ہے کہ جن چیزوں کی حرمت قرآن و سنت اور اصول شریعت سے ثابت نہیں، وہ مباح ہیں کیونکہ اگر مباح نہ ہوں تو انسان دنیا میں بہت سی چیزوں سے فائدہ نہیں اٹھا سکتا۔ پھر کائنات میں کچھ چیزیں صاف ستھری، پاکیزہ اور طیب سمجھی جاتی ہیں اور کچھ چیزیں گندی، ناپاک اور خبیث شمار ہوتی ہیں۔ شرعی طور پر کسی چیز کا طیب اور خبیث ہونا بھی اس کی حلت اور حرمت کی دلیل ہے۔ کیونکہ قرآن مجید میں کئی مقامات پر کھانے پینے کی چیزوں کی حلت کا مدار طیب کی صفت کے ساتھ متصف ہونے پر رکھا ہے۔ اسی طرح خبیث کی صفت کے ساتھ متصف ہونے کی بناء پر حرمت کا حکم لگایا ہے۔ جیسا کہ ارشاد باری تعالیٰ ہے: **يَسْأَلُونَكَ مَاذَا أُحِلَّ لَهُمْ قُلْ أُحِلَّ لَكُمْ الطَّيِّبَاتُ** ”لوگ پوچھتے ہیں کہ ان کے لیے کیا حلال کیا گیا ہے، کہو تمہارے لیے ساری پاک چیزیں حلال کر دی گئی ہیں۔ مزید نبی اکرم ﷺ کے بارے میں اللہ تعالیٰ فرماتا ہے: **وَأُحِلَّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتُ وَبُحِّرَهُمْ عَلَيْهِمُ الْخَبَائِثُ** ”ان کے لیے پاک چیزیں حلال اور ناپاک چیزیں حرام کرتا ہے طیب اور خبیث متضاد الفاظ ہیں۔ لغت میں طیبات صاف ستھری اور مرغوب چیزوں کو کہا جاتا ہے اور خبائث اس کے بالمقابل گندی اور قابل نفرت چیزوں کے لیے بولا جاتا ہے۔²¹ جمہور فقہاء کے نزدیک کسی چیز کے حلال ہونے کے لیے ضروری ہے کہ وہ طبعی طور پر مرغوب ہو۔ ایسی چیز نہ ہو جس سے انسان کی طبیعت گھن محسوس کرتی ہے۔²² یعنی حلال کے ساتھ طیب کا لفظی معنی بھی ملحوظ رکھا جائے گا۔ جبکہ حضرات مالکیہ کے نزدیک طیبات سے مراد محللات یعنی حلال چیزیں ہیں۔²³ گویا طیب حلال ہی کا مترادف ہے، اس کا مصداق وہی چیزیں ہیں جو شرعی طور پر حلال اور جائز ہیں۔ یعنی کسی چیز کی حلت کے لیے اس کا لذیذ اور مرغوب ہونا ضروری نہیں ہے۔ البتہ یہ ضروری ہے کہ وہ نقصان دہ نہ ہو اور نص صریح کے مطابق حرام نہ ہو۔ محققین کے نزدیک جمہور کا قول راجح ہے کیونکہ اگر طیبات سے مراد حلال لیا جائے تو بعض نصوص میں بلا فائدہ تکرار ہوتا ہے۔ کوئی وضاحت حاصل نہیں ہوتی۔ مثال کے طور پر آیت کریمہ **يَسْأَلُونَكَ مَاذَا أُحِلَّ لَهُمْ قُلْ أُحِلَّ لَكُمْ الطَّيِّبَاتُ** کا مطلب یہ بنے گا کہ لوگ آپ سے حلال چیزوں کے بارے میں سوال کرتے ہیں آپ فرما دیجئے کہ تمہارے لئے حلال چیزیں حلال ہیں۔ ظاہر ہے کہ یہ کوئی بیان نہیں ہے بلکہ قرآن مجید کی بلاغت کے خلاف نامناسب بات ہے۔ اس لیے ضروری ہے کہ یہاں طیبات کا لفظی معنی مراد لیا جائے۔ اور اس کو لذیذ اور مرغوب چیزوں پر محمول کیا جائے۔ چنانچہ اب مطلب یہ ہو گا کہ تمہارے لئے ہر لذیذ اور مرغوب چیز حلال کی گئی ہے۔²⁵ پھر استطابت اور استحباب کے بارے میں اس بات پر تو اتفاق ہے کہ اس میں سلیم الطبع اور اچھے اخلاق و عادات کے حامل لوگوں کے ذوق کا اعتبار کیا جائے گا۔²⁶ لیکن ان لوگوں کا اہل عرب ہونا ضروری ہے یا نہیں اس بارے میں اختلاف ہے۔ ایک قول یہ ہے کہ اس سلسلے میں اہل عرب کے ذوق کو ہی معیار بنایا جائے گا۔ یعنی جس چیز کو اہل عرب پسند کرتے ہیں وہ حلال ہوگی اور جسے وہ ناپسند سمجھتے ہیں وہ حرام قرار پائے گی۔²⁷ کیونکہ وہ اسلام کے اولین مخاطب ہیں۔ اور ایک معتدل قوم ہیں۔ شوافع نے اسی کو اختیار کیا ہے۔²⁸ جبکہ دوسرا قول یہ ہے کہ عرب اور غیر عرب ہر علاقے کے سلیم الطبع اور معتدل المزاج لوگوں کے ذوق کا اعتبار کیا جائے گا۔ فقہاء احناف میں سے علامہ ابو بکر جصاص²⁹ اور حنابلہ میں سے علامہ ابن تیمیہ³⁰ نے اسی کو ترجیح دی ہے۔ کیونکہ شریعت کا خطاب اہل عرب سمیت امت کے تمام طبقات کے لیے ہے۔ اس کے عموم کا

تقاضا یہ ہے کہ سب طبقات کے سلیم الطبع لوگوں کے ذوق کا اعتبار کیا جائے۔ کسی خاص طبقے اور علاقے کے ذوق کو دوسروں پر مسلط نہ کیا جائے۔

چنانچہ اصل کے اعتبار سے حشرات کا کھانا حلال ہو گا یہاں تک کہ ان کی حرمت پر کوئی دلیل قائم ہو۔ اس حوالے سے فقہاء کرام نے قرآن و سنت سے استنباط کرتے ہوئے چند اصول مقرر فرمائے ہیں۔ مثلاً

1- حشرات میں سے جن کے حلال ہونے سے متعلق نص آجائے وہ حلال سمجھے جائیں گے اور جن کے حرام ہونے کے بارے میں نص وارد ہو وہ حرام متصور ہوں گے۔ مثلاً ٹڈی کی حلت صریح نص سے ثابت ہے۔ لہذا بالاتفاق حلال ہے۔

2- حشرات میں سے جن کی حلت و حرمت کے بارے میں نص موجود نہیں ان کے بارے میں طیب اور خبیث کے ضابطہ سے حکم لگایا جائے گا۔ جیسا کہ قرآن مجید میں طیب اور خبیث سے ان کی حلت و حرمت کو بیان کیا گیا ہے۔ ارشاد باری تعالیٰ ہے: **يَسْأَلُونَكَ مَاذَا أُحِلَّ لَهُمْ قُلْ أُحِلَّ لَكُمْ الطَّيِّبُ** ^۱لوگ پوچھتے ہیں کہ ان کے لیے کیا حلال کیا گیا ہے، کہو تمہارے لیے ساری پاک چیزیں حلال کر دی گئی ہیں۔ دوسری جگہ نبی اکرم ﷺ کے بارے میں ارشاد ہے: **وَيُحِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبُ وَبُحْرَمُ عَلَيْهِمُ الْخَبِيثُ** ^۲ان کے لیے پاک چیزیں حلال اور ناپاک چیزیں حرام کرتا ہے۔ چنانچہ حشرات میں سے طیب جانور حلال اور خبیث جانور حرام قرار دیے جائیں گے۔ پھر طیب اور خبیث کو پہچاننے میں فقہاء کرام کا اختلاف ہے جو پہلے ذکر کر دیا گیا ہے۔

3- حشرات میں سے جن کو قتل کرنے سے منع کیا گیا ہے یا ان کے مارنے کا حکم ہے ان کا کھانا حرام ہو گا۔ اس لیے کہ جن کے قتل کی ممانعت وارد ہے اگر ان کا کھانا مباح ہوتا تو ان کو قتل کرنے سے منع نہ کیا جاتا کیونکہ قتل کیے بغیر انہیں نہیں کھایا جاسکتا۔ اسی طرح جن کو مارنے کا حکم ہے اگر ان کا کھانا جائز ہوتا تو ان کو مار کر ضائع کرنے کے بجائے ذبح کر کے استعمال کرنے کا حکم دیا جاتا۔ ^{۳۳} ایک حدیث میں نبی اکرم ﷺ نے چوٹی، شہد کی مکھی، ہدہد اور صرد کو قتل کرنے سے منع فرمایا ہے۔ ^{۳۴} اسی طرح ایک اور حدیث میں نبی اکرم ﷺ نے فرمایا کہ پانچ موزی جانور ہیں ان کو حرام میں بھی قتل کیا جاسکتا ہے، کوا، چیل، بچھو، چوہا اور کاٹنے والا کتا۔ ^{۳۵} اس لیے فقہاء کرام کے نزدیک مذکورہ جانوروں کا کھانا جائز نہیں۔ چنانچہ کھانے کے اعتبار سے تمام حشرات الارض دو قسم پر ہیں۔ 1- جن کا کھانا حلال اور مباح ہے۔ 2- جن حشرات کا کھانا حرام ہے۔

ٹڈی کی حلت

حشرات میں سے جن کا کھانا حلال ہے ان میں سے ٹڈی کے بارے میں تمام فقہاء کرام کا اتفاق ہے کہ ٹڈی حلال ہے۔ اس لئے کہ ٹڈی کی حلت کے بارے میں نص موجود ہے جس کے معارض کوئی دوسری دلیل موجود نہیں ہے۔ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے ارشاد فرمایا: **«أُحِلَّتْ لَكُمْ مَيْتَتَانِ وَدَمَانِ، فَأَمَّا الْمَيْتَتَانِ، فَالْحَوْتِ وَالْجُرَادِ، وَأَمَّا الدَّمَانِ، فَالْكَبِدُ وَالطَّحَالُ»** ^{۳۶} ہمارے لیے دو قسم کے مردار اور دو قسم کے خون حلال کئے گئے دو مردار میں مچھلی اور ٹڈی اور دو خون میں جگر اور تلی ہیں۔ یعنی دو جاندار مردہ حالت میں بھی حلال قرار دیے گئے مچھلی اور ٹڈی۔ یہ دونوں اگر مر جائیں تو بھی ان کا کھانا جائز ہے۔ جمہور فقہاء احناف و شوافع کے نزدیک ٹڈی کے حلال ہونے کے لیے ذبح کی کوئی شرط نہیں ہے۔ خواہ یہ کسی سبب سے مرے یا اپنی طبعی موت مرے۔ جبکہ مالکیہ کے نزدیک جب

تک اس کی موت کا کوئی سبب نہ ہو اس وقت تک اس کا کھانا حلال نہیں، اگرچہ اس کا سر الگ نہ کیا جائے یاں طور کہ اس کا کوئی جز و کاٹ دیا جائے یا اس کو بھون لیا جائے یا اس کو زندہ پکا لیا جائے۔ اگر ٹڈی اپنی طبعی موت مر جائے یا کسی برتن میں مر جائے تو اس کا کھانا حلال نہیں۔³⁷

دیگر حشرات کے کھانے کے بارے میں فقہاء کے مذاہب

ٹڈی کے علاوہ باقی حشرات کے کھانے کے بارے میں فقہاء کے مذاہب اور اقوال مختلف ہیں۔ اس حوالے سے فقہاء کی آراء درج ذیل ہیں۔

پہلی رائے

تمام حشرات کا کھانا حرام ہے۔ یہ رائے احناف کی ہے۔ انہوں نے اس سے صرف ٹڈی کو خارج کیا ہے۔ چنانچہ احناف کے نزدیک ٹڈی کے علاوہ تمام حشرات مطلقاً حرام ہیں۔³⁸ ان کے دلائل یہ ہیں: حضور ﷺ کے بارے میں ارشاد باری تعالیٰ ہے۔ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَائِثَ³⁹ (اور حرام کرتا ہے ان پر ناپاک چیزیں) اس آیت میں خبائث کو حرام قرار دیا گیا ہے۔ اور ٹڈی کے علاوہ تمام حشرات الارض خبائث میں شامل ہیں۔ کیونکہ ان سے طبائع سلیمہ نفرت کرتی ہیں۔ اس لیے تمام حشرات حرام ہیں۔ عن عامر بن سعد، عن أبيه، أن النبي صلى الله عليه وسلم «أمر بقتل الوزغ وسماه فوبسقا»⁴⁰ حضرت سعد بن ابی وقاص کی روایت ہے کہ رسول اللہ ﷺ نے چھپکلی کو قتل کر دینے کا حکم دیا اور اس کو فوبسقا فرمایا۔ عن عائشة رضي الله عنها، قالت: قال رسول الله صلى الله عليه وسلم: "خمس فواسق، يقتلن في الحرم: العقرب، والفأرة، والحدياء، والغراب، والكلب العقور" ⁴¹

حضرت عائشہ سے روایت ہے کہ رسول اللہ ﷺ نے فرمایا پانچ (جانور) فاسق (یعنی ایذا رساں) ہیں حل و حرم میں ان کو قتل کیا جاسکتا ہے بچھو، چوہا، چیل، کوا، اور کاٹنے والا کتا۔ حضرت عائشہ ہی سے دوسری روایت میں سانپ کا ذکر مروی ہے۔⁴² لہذا چھپکلی اور چوہے پر قیاس کرتے ہوئے تمام حشرات الارض کو حرام قرار دیا جائے گا۔

دوسری رائے

شوافع اور حنابلہ کی ہے۔ ان حضرات نے ٹڈی کے علاوہ باقی حشرات کی حرمت کے عموم سے بعض مخصوص جانوروں کو مزید مستثنیٰ کیا ہے۔ جس کی تفصیل درج ذیل ہے۔

گواہ

شوافع اور حنابلہ کے نزدیک گواہ کا کھانا حلال ہے۔⁴³ گواہ کی حلت پر ان حضرات نے حضرت ابن عمر کی روایت سے استدلال کیا ہے کہ رسول اللہ ﷺ نے فرمایا: «لست بأكله، ولا محرمه»⁴⁴ گواہ کو نہ اس کو حرام کہتا ہوں۔ حضرت ابن عباس کی روایت ہے کہ خالد بن ولید نے بیان کیا کہ میں رسول اللہ ﷺ کے ساتھ ام المؤمنین حضرت میمونہ کے گھر گیا۔ حضرت میمونہ حضرت ابن عباس کی بھی خالہ تھیں اور حضرت خالد بن ولید کی بھی۔ ام المؤمنین کے پاس گواہ کا بھنا ہوا گوشت رکھا تھا آپ نے رسول اللہ ﷺ کی خدمت میں پیش کیا حضور ﷺ نے اس سے ہاتھ کھینچ لیا میں نے عرض کیا یا رسول اللہ ﷺ! کیا گواہ حرام ہے، فرمایا نہیں مگر میری سر زمین میں پانی نہیں جاتی، مجھے اس سے گھن آتی ہے۔ حضرت خالد کا بیان ہے، یہ سن کر میں نے اس کو اپنی طرف کھینچ لیا اور کھانے لگا اور رسول اللہ ﷺ مجھے کھانا دیکھتے رہے۔⁴⁵

گوہ کی حرمت اور اس کے دلائل

احناف کے نزدیک گوہ کا کھانا حرام ہے۔⁴⁶ کیونکہ گوہ حشرات میں سے ہے اور حشرات کی حرمت خبائث میں داخل ہونے کی بناء پر منصوص قطعی ہے۔ علاوہ ازیں حدیث میں بھی اس کی ممانعت وارد ہے۔ عن عبد الرحمن بن شبل: «أن رسول الله ﷺ نهي عن أكل لحم الضب»⁴⁷ عبد الرحمن بن شبل سے روایت ہے کہ رسول اللہ ﷺ نے گوہ کا گوشت کھانے کی ممانعت فرمادی تھی۔ اسی طرح ہدایہ میں ہے کہ جب حضرت عائشہؓ نے گوہ کے متعلق رسول اللہ ﷺ سے سوال کیا تو حضور ﷺ نے ممانعت فرمادی۔⁴⁸ گوہ کی حلت سے متعلق روایات کا جواب یہ دیا گیا ہے کہ وہ حرمت کے حکم سے پہلے پر محمول ہیں۔ کیونکہ ابتداء اسلام میں آیت کریمہ {قُلْ لَا أَجِدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَى طَاعِمٍ يَطْعُمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مِيتَةً أَوْ دَمًا مَسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خِنْزِيرٍ} ⁴⁹ کی بناء پر صرف تین چیزوں کو حرام کیا گیا تھا۔ بعد میں کئی چیزیں حرام کی گئیں۔⁵⁰

یربوع اور وبر

یربوع، چوہے کی مانند ایک جانور ہے جس کی اگلی ٹانگیں چھوٹی اور پچھلی بڑی، اور دم لمبی ہوتی ہے۔ اور وبر، لمبی سے چھوٹا ایک جانور ہے جس کی دم اور کان چھوٹے ہوتے ہیں۔ حنابلہ اور شافعیہ کے نزدیک یہ جانور بھی حلال ہیں۔⁵¹ ان کی دلیل حضرت عمر کا فیصلہ ہے کہ انہوں نے محرم کے لیے ان کے مارنے پر ایک جفرۃ (بکری کا بچہ) کا حکم دیا تھا۔⁵² یہ اس بات کی دلیل ہے کہ یہ ماکول اللحم خشکی کا شکار ہے۔ احناف کے نزدیک یہ دونوں خبائث میں شامل ہیں۔ چنانچہ ارشاد خداوندی وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَائِثَ⁵³ کے تحت حلال نہیں۔ نیز یربوع چوہے کے مشابہ ہے۔ لہذا حرمت کے اعتبار سے بھی چوہے کے حکم میں شامل ہوگا۔

تفند

تفند، سیہ، سہ، سستی یہ سب ایک ہی جانور کے نام ہیں جو چوہے کے مثل اور خاردار ہوتا ہے، فارسی میں اسے خارپشت، انگریزی میں (hedgehog) اور عربی میں اسے تفند کہتے ہیں۔ شافعیہ یربوع اور وبر کے علاوہ اسے بھی حلال قرار دیتے ہیں۔⁵⁴ کیونکہ اس کا کھانا برا نہیں سمجھا جاتا۔ اہل عرب اس کو پسند کرتے ہیں۔ لہذا ویصل لھم الطیبات⁵⁵ کے عموم کے تحت اس کا کھانا حلال ہوگا۔ احناف اور حنابلہ کے نزدیک اس کا کھانا حرام ہے۔⁵⁶ کیونکہ یہ خبائث میں شامل ہے اور جملہ خبائث نص قرآنی وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَائِثَ⁵⁷ کے مطابق حرام ہیں۔ تفند کی دو قسمیں ہیں، چھوٹی اور بڑی اور دونوں ہی حرام ہیں، کیوں کہ دونوں خبائث میں داخل ہیں، قاضی خان، رد المحتار وغیرہ میں تفند کو حرام جانوروں میں شمار کیا ہے اور چھوٹی بڑی قسم کی تفصیل نہیں کی جس سے یہ سمجھا جاتا ہے کہ دونوں قسمیں حرام ہیں، چنانچہ سیہ جانور (تفند) مطلقاً حرام ہے، چاہے او جڑی والا ہو یا بغیر او جڑی والا ہو۔⁵⁸

تیسری رائے

تمام قسم کے حشرات حلال ہیں۔ یہ مالکیہ کا مذہب ہے۔ جو دراصل مذہب میں دور وایات میں سے ایک روایت ہے، بعد میں اسی کو مذہب قرار دے دیا گیا۔⁵⁹ بعض مالکیہ کی رائے یہ ہے کہ تمام حشرات اور ہوام حرام ہیں۔ جیسے ابن عرفہ اور قرانی۔ شاید انہوں نے مذہب میں دوسری روایت کو لیا ہے۔ نیز تمام حشرات کے حلال ہونے کا قول بھی

مطلقاً نہیں ہے کیونکہ بعض کے متعلق ان کا اختلاف ہے جیسے چوہا، اس کے متعلق ان کے دو اقوال ہیں۔ اسی طرح ان کے نزدیک سانپ کھانا اس شرط کے ساتھ جائز ہے کہ اس کے زہر کا خوف نہ ہو، الا یہ کہ کھانے والے کے مرض میں وہ مفید ہو تو اس کو زہر کے ساتھ کھانا جائز ہے۔⁶⁰ پھر حشرات کے کھانے کی جواز والی روایت میں دو شرائط ہیں اگر اس میں خون ہے تو اسے ذبح کیا جائے گا، جیسے باقی حیوانات کے ذبح کا طریقہ ہے۔ ورنہ ٹڈی کی طرح اس کا سر الگ کیا جائے گا یا ہر ایسا طریقہ اپنایا جائے گا جس کی وجہ سے اس کی موت واقع ہو جائے، مثلاً بھوننا، سینکنا، یا ٹھنڈے پانی میں ڈال کر مارنا۔ دونوں صورتوں میں نیت ذبح اور تسمیہ ضروری ہے۔⁶¹ مالکیہ کے دلائل

ارشاد باری تعالیٰ ہے: {قُلْ لَا أَجِدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خِنزِيرٍ} مذکورہ بالا آیت کریمہ سے استدلال بایں طور کیا گیا ہے کہ اللہ تعالیٰ نے محرمات کو مذکورہ چار چیزوں میں محصور کر دیا ہے۔ چونکہ آیت میں حشرات کا ذکر نہیں ہے لہذا تمام حشرات حلال متصور ہوں گے۔ الا یہ کہ ان میں سے کسی کے بارے میں کوئی نص موجود ہو۔ حضرت مقام بن تلب اپنے والد سے روایت کرتے ہیں کہ انہوں نے فرمایا: صحبت النبی ﷺ فلما سمع لحشرة الارض تحریماً⁶³ میں نبی اکرم ﷺ کے ساتھ رہا ہوں مگر میں نے آپ ﷺ سے حشرات کی حرمت کے بارے میں کچھ نہیں سنا۔ حضرت عبد اللہ بن عباس سے روایت ہے کہ زمانہ جاہلیت میں لوگ کچھ چیزیں کھاتے تھے اور کچھ چیزیں ناپسندیدگی کی بناء پر چھوڑ دیتے تھے۔ پھر اللہ تعالیٰ نے اپنے نبی صلی اللہ علیہ وسلم کو مبعوث فرمایا، اور اپنی کتاب نازل فرمائی۔ اس کے حلال کو حلال قرار دیا اور اس کے حرام کو حرام ٹھہرایا، پس حلال وہ ہے جس کو اللہ تعالیٰ نے (اپنی کتاب میں) حلال قرار دیا ہے ہیں اور حرام وہ ہے جس کو اللہ تعالیٰ نے (اپنی کتاب میں) حرام قرار دیا ہے۔ اور جس کے ذکر سے خاموشی اختیار فرمائی وہ معاف (جائز) ہے۔⁶⁴ چنانچہ مذکورہ احادیث کی روشنی میں مالکیہ کے نزدیک جن جانوروں کی حرمت منصوص نہیں وہ سب حلال ہوں گے۔

تجزیہ و تبصرہ

مذکورہ مذاہب اور ان کے دلائل کی روشنی میں یہ واضح ہوتا ہے کہ ائمہ کا حشرات الارض کے کھانے سے متعلق اختلاف دراصل طیب اور خبیث کے اطلاق و انطباق میں اختلاف پر مبنی ہے۔ فقہاء احناف ٹڈی کے علاوہ تمام حشرات کو خبائث میں شامل سمجھتے ہیں لہذا ان کے نزدیک تمام حشرات حرام قرار پائیں گے۔ شوافع اور حنابلہ بعض مخصوص حشرات کو خبائث میں شامل نہیں سمجھتے تو وہ ان کو بھی حلال قرار دیتے ہیں۔ جبکہ مالکیہ کے نزدیک چونکہ حشرات کی حرمت کے بارے میں واضح اور صریح ثبوت موجود نہیں ہے لہذا حلت کے عام اصول کے مطابق تمام حشرات حلال اور طیب متصور ہوں گے الا یہ کہ جن حشرات کا استعمال انسانی صحت کے لیے مضر ہو تو مضرت کی بناء پر ان کا کھانا حرام ہو گا۔ اسی تفصیل کے مطابق فوڈ انڈسٹری میں استعمال ہونے والے بعض مخصوص کیڑوں سے ماخوذ فوڈ ایڈیٹوز کارمائن اور شیلاک کے شرعی حکم میں اہل علم کا اختلاف ہے۔ تاہم چونکہ کیڑوں کے کھانے کی کراہت کی علت استنجاب اور استفادہ ہے اور ان اجزاء کی تحصیل کے آخری مرحلے میں وہ استنجاب باقی نہیں رہتا جو اصل کیڑے میں پایا جاتا ہے۔ چنانچہ فقہاء نے اس بات کی تصریح کی ہے کہ اگر کسی مستحب چیز کا استنجاب کسی عمل کے

نتیجے میں باقی نہ رہے تو وہ چیز مکروہ اور حرام نہ رہے گی۔ جیسا کہ ہانڈی میں چبوتی یا کھٹی گرگٹی اور ہانڈی میں پکنے کے نتیجے میں اس طرح گھل مل گئی کہ اس کا جسم باقی نہ رہا تو اس میں استنباط بھی باقی نہ رہے گا۔⁶⁵ علاوہ ازیں یہ اجزاء مصنوعات میں بہت کم مقدار میں استعمال ہوتے ہیں اور اتنی قلیل مقدار سے عام طور پر کراہت بھی محسوس نہیں ہوتی۔ لہذا مذکورہ فوڈ ایڈیٹوز کے جواز کا پہلو رائج معلوم ہوتا ہے۔ یہ ایک حقیقت ہے کہ تمام حشرات کی حرمت سے متعلق واضح طور پر نص شرعی موجود نہیں ہے۔ اسی لیے یہ مسئلہ اجتہاد اور قیاس کے دائرے میں داخل ہے۔ ائمہ مجتہدین کا اختلاف بھی اسی وجہ سے ہے۔ نیز یہ بھی واضح ہے کہ حشرات کا گروہ بہت بڑا ہے اس میں کئی اقسام کے جانور شامل ہیں۔ علم حیاتیات نے اس حقیقت کو آشکار کر دیا ہے کہ دنیا میں حشرات کی ایک ملین سے زائد اقسام پائی جاتی ہیں۔ ان میں سے بہت سی اقسام دیکھنے میں بہت زیادہ خوبصورت اور دلکش ہیں جو نہ تو زہریلی ہیں اور نہ ہی گھسٹاؤنی اور نفرت انگیز ہیں۔ البتہ حشرات الارض کے اس بہت بڑے گروہ میں سے کئی جانور گندے اور نفرت انگیز بھی ہیں جو کہ کائنات میں تنوع فراہم کرتے ہیں کیونکہ اللہ تبارک و تعالیٰ نے کوئی چیز بے فائدہ پیدا نہیں کی۔ تاہم ان کی وجہ سے پورے گروہ یا اس کی بڑی جماعت کو مکروہ اور گھسٹاؤنا قرار دینا رہا بانی شخیت کے فلسفہ کے خلاف ہے۔⁶⁶ اس سلسلے میں مولانا ابوالاعلیٰ مودودیؒ نے جانوروں کی حلت و حرمت سے متعلق فقہی اختلاف نقل کرنے کے بعد عمدہ محاکمہ کیا ہے۔ وہ لکھتے ہیں۔ ان تمام مختلف اقوال اور ان کے دلائل پر غور کرنے سے یہ بات صاف معلوم ہوتی ہے کہ دراصل شریعت الہی میں قطعی حرمت ان چار ہی چیزوں کی ہے جن کا ذکر قرآن میں کیا گیا ہے۔ ان کے سوا دوسری حیوانی غذاؤں میں مختلف درجوں کی کراہت ہے۔ جن چیزوں کی کراہت صحیح روایات کے مطابق نبی صلی اللہ علیہ وسلم سے ثابت ہے وہ حرمت کے درجہ سے قریب تر ہیں اور جن چیزوں میں فقہاء کے درمیان اختلاف ہوا ہے ان کی کراہت مشکوک ہے۔ رہی طبعی کراہت جس کی بنا پر بعض اشخاص بعض چیزوں کو کھانا پسند نہیں کرتے، یا طبقاتی کراہت جس کی بنا پر انسانوں کے بعض طبقے بعض چیزوں کو ناپسند کرتے ہیں، یا قومی کراہت جس کی بنا پر بعض قومیں بعض چیزوں سے نفرت کرتی ہیں، تو شریعت الہی کسی کو مجبور نہیں کرتی کہ وہ خواہ مخواہ ہر اس چیز کو ضرور ہی کھا جائے جو حرام نہیں کی گئی ہے۔ اور اسی طرح شریعت کسی کو یہ حق بھی نہیں دیتی کہ وہ اپنی کراہت کو قانون قرار دے اور ان لوگوں پر الزام عائد کرے جو ایسی غذائیں استعمال کرتے ہیں جنہیں وہ ناپسند کرتا ہے۔⁶⁷ چنانچہ حشرات الارض کے بہت بڑے گروہ میں سے جن متعدد غیر مضر، خوش رنگ و خوشمذاق اقسام کے جانوروں کی خباثت و حرمت منصوص نہیں ہے ان پر علی الاطلاق حرمت کا حکم لگانا درست معلوم نہیں ہوتا۔ خباثت و کراہت کے حوالے سے انسانی طبائع مختلف ہیں۔ اگرچہ بعض اہل علم نے اہل عرب کے ذوق کو معیار بنایا ہے تاہم محقق علماء کے نزدیک اس کا اعتبار نہیں ہے۔ دیگر شرعی اصول و ضوابط کے ساتھ دنیا کے مختلف خطوں کی عادات اور انسانی مزاج و مذاق کی رعایت بھی اہم ہے۔ اس لحاظ سے حشرات الارض کے استعمال اور ان سے فوائد حاصل کرنے سے متعلق فقہاء کرام کی آراء مجتہدانہ بصیرت اور دین اسلام کی آفاقیت کا ثبوت ہیں۔ ان کا یہ اجتہادی اختلاف مختلف حالات میں رہنمائی اور گنجائش فراہم کرتا ہے۔ اور ضروریات کے مواقع پر شرائط کے تحت مختلف آراء سے استفادہ کیا جاسکتا ہے۔

مروجہ حلال معیارات میں حشرات کے استعمال سے متعلق ہدایات اس وقت دنیا بھر میں مسلمانوں کے لیے قابل استعمال مصنوعات کی پیداوار کو یقینی بنانے کے لیے حلال سرٹیفیکیشن کے ادارے وجود میں آگئے ہیں جو غذائی اشیاء کی تیاری کے دوران شریعت اسلامیہ کے اصولوں کی نگرانی کرتے ہیں۔ یہ ادارے حلال معیارات کی شرائط اور تقاضوں کی تکمیل اور مطابقت کی بنا پر متعلقہ کمپنیوں کو حلال سرٹیفیکیٹ جاری کرتے ہیں۔ مستند اداروں سے حلال سرٹیفائیڈ مصنوعات دنیا بھر کے مسلمانوں کے لیے بغیر کسی شک و شبہ کے قابل استعمال سمجھی جاتی ہیں۔ ان معیارات میں حلال و حرام جانوروں سے متعلق تفصیلی ہدایات بیان کی گئی ہیں۔ اس ضمن میں حشرات الارض کے استعمال اور کھانے سے متعلق بھی ہدایات موجود ہیں۔ ذیل میں بین الاقوامی طور پر معروف اور مقبول حلال معیارات میں حشرات الارض سے متعلق ہدایات کا جائزہ لیا جاتا ہے۔ (SMIIC) The standards and metrology institute for Islamic countries او آئی سی کا ذیلی ادارہ ہے جو بین الاقوامی طور پر معیار سازی کے لئے قائم کیا گیا ہے۔ اس ادارے کا مقصد حلال سرٹیفیکیشن کے لئے عالمی طور پر ایک متفقہ اور قابل قبول حلال معیار اور ایکریڈٹیشن سسٹم قائم کرنا ہے۔ اس ادارے کا حلال معیار OIC/SMII 1 General Guideline For Halal Food اس حوالے سے پہلی کوشش ہے۔ اس معیار کی شق نمبر 5.1.1.2 میں غیر حلال جانوروں کے بیان میں حشرات کے بارے میں درج ذیل تفصیل بیان کی گئی ہے:

Pests and venomous animals such as rats, centipedes, scorpions, snake, wasps, mouse and other similar animals. Animals which are considered repulsive like lizards, snails, insects and their larva stages and other similar animals. Animals that are forbidden to be killed in islam such as honeybees hoopoe.⁶⁸

زہریلے کیڑے اور زہریلے جانور جیسے چوہے، کنکھجورے، بچھو، سانپ، بھڑ اور اس طرح کے دوسرے جانور۔ ایسے جانور جو کراہت آمیز سمجھے جاتے ہیں جیسے چھپکلیاں، گھونگے، کیڑے موڑے، اور ان کے ابتدائی مراحل اور اس طرح کے دوسرے جانور۔ اور وہ جانور جن کو اسلام میں قتل کرنے سے منع کیا گیا ہے جیسے شہد کی مکھی اور ہمد۔ اس معیار میں حشرات الارض کو زہریلے پن، کراہت انگیزی اور ممانعت قتل کی بنا پر غیر حلال قرار دیا گیا ہے۔ پاکستانی حلال معیار PS 3733 PART-1 کی شق نمبر 3.15 میں حرام جانوروں کے ضمن میں حشرات الارض کے بارے میں SMIIC کے حلال اسٹینڈرڈ میں بیان کردہ الفاظ اور حیثیت کو دہرایا گیا ہے۔⁶⁹ علاوہ ازیں PART-2 کی شق نمبر 4.1.1.3 میں حرام فوڈ کے تحت انسانوں کے نزدیک گھناؤنی اور مکروہ چیزوں کی مثال میں حشرات کا ذکر کیا گیا ہے۔

Things abominable to human beings, for example, nasal secretion, insects, pests, etc.⁷⁰

متحدہ عرب امارات کے حلال معیار UAE.S 2055-1:2015, Annexe 1 میں درج ذیل چھوٹے زمینی جانوروں کو غیر حلال شمار کیا گیا ہے۔

Rodents, reptiles, pests and the like such as mice, rats, centipedes, serpents, snakes, monitors, lizards, geckos, chameleons, hedgehogs, martins, bats, squirrels, polecats, moles and coleoptera (except for dabb lizards and jerboas) scorpions and all types of insects, worms and animals prohibited to be killed by rules and the like such as ants, bees,

woodpeckers and hoopoes except for locusts and unavoidable bee parts falling in honey. Odious creatures and the like such as shells, larva and other similar animals.⁷¹

چنانچہ اس سٹینڈرڈ کے مطابق گوہ اور یربوع کے علاوہ تمام کترنے والے جانور، رینگنے والے جانور، زہریلے کیڑے جیسے چوہے، کنکھجورے، ناگ، سانپ، چھوٹی بڑی چھپکلیاں، گرگٹ، خار پشت، چکا دڑ، گلہری، نیولے، چھچھوند، اور بھونرا، بچھو اور کیڑے مکوڑوں کی تمام اقسام حرام ہیں۔ اور وہ جانور جن کو قتل کرنے سے منع کیا گیا ہے اسی طرح چیونٹیاں، شہد کی مکھیاں، ہدہد حرام ہیں۔ البتہ ٹڈی اور شہد میں گر جانے والے مکھی کے وہ حصے جن سے بچنا مشکل ہے، مستثنیٰ ہیں۔ اسی طرح گھناؤنی مخلوقات جیسے گھونگے، لاروا، اور اس طرح کے دوسرے جانور بھی حرام ہیں۔ اس معیار میں فقہ شافعی کی روشنی میں غیر حلال جانوروں کی تفصیل بیان کی گئی ہے۔ چنانچہ حشرات میں سے گوہ، یربوع اور ٹڈی کو مستثنیٰ کیا گیا ہے۔ البتہ یہاں وضاحت کی گئی ہے کہ شہد میں گر جانے والے مکھی کے وہ حصے جن سے بچنا مشکل ہے، وہ بھی حرمت کے حکم سے مستثنیٰ ہیں۔ جیسے شہد کی مکھی کی ٹانگیں اور پرو وغیرہ شہد میں گر کر مل جائیں اور انہیں نکالنا ممکن نہ ہو تو اس کی وجہ سے شہد نجس نہیں ہوگا۔ اور سب کا کھانا حلال ہو گا۔ ملائین حلال سٹینڈرڈ بھی فقہ شافعی کی روشنی میں مرتب کیا گیا ہے لہذا اس سٹینڈرڈ میں فقہ شافعی کے مطابق حلال و حرام جانوروں کی نشاندہی کی گئی ہے۔ چنانچہ حشرات الارض کے حوالے سے اس سٹینڈرڈ کی شق نمبر 4.5.1.1.1 میں خشکی کے حلال جانوروں میں سے درج ذیل حشرات کا استثناء کیا گیا ہے۔

pests and/or poisonous animals such as rats, cockroaches, centipedes, scorpions, snakes, wasps and other similar animals; animals that are forbidden to be killed in Islam such as bees (al-nahlah), woodpeckers (hud-hud), etc.; creatures that are considered repulsive such as lice, flies, etc.⁷²

زہریلے کیڑے یا زہریلے جانور جیسے چوہے، کاکروچ، کنکھجورے، بچھو، سانپ اور اس طرح کے دیگر جانور۔ ایسے جانور جن کو اسلام میں قتل کرنا منع کیا گیا ہے۔ جیسے شہد کی مکھی اور ہدہد وغیرہ۔ ایسی مخلوقات جنہیں کریمہ سمجھا جاتا ہے جیسے جوئیں اور مکھیاں وغیرہ۔ اس سٹینڈرڈ میں تمام کیڑے مکوڑوں (insects) کے ذکر کی بجائے مکھیوں (flies) اور جوئوں (Lice) کا ذکر کیا گیا ہے۔ اس طرح ملائین سٹینڈرڈ عمومی طور پر تمام کیڑے مکوڑوں کو مستحب قرار دیتے ہوئے غیر حلال جانوروں میں شامل نہیں کرتا۔ چنانچہ فقہی تفصیلات کے مطابق بعض حشرات کا استثناء کیا جاسکتا ہے۔ تھائی لینڈ کے حلال معیار کی شق نمبر 5.1.1.2 میں حرام جانوروں کی تفصیل بیان کرتے ہوئے حشرات کے حوالے سے تمام رینگنے والے جانور، گھونگے، چیونٹیاں، چوہے اور وہ تمام جانور جو کراہت آمیز سمجھے جاتے ہیں جیسے بچھو، مکھیاں، سنڈیاں، کھٹل، مکڑیاں اور اس طرح کی دیگر اقسام کو بغیر کسی استثناء کے حرام کہا گیا ہے۔⁷³ انڈونیشیا کے حلال سٹینڈرڈ MUI-HAS 23201 میں کوچینیل کیڑے سے حاصل کردہ رنگ کو حلال قرار دیا گیا ہے۔ اسی طرح کیڑے اور کیچوے کو بھی غیر مضر اور مفید ہونے کی شرط کے ساتھ حلال کہا گیا ہے۔⁷⁴ سنگاپور حلال اسٹینڈرڈ MUIS-HC-S001 میں غیر زہریلے زمینی کیڑے اور گوہ کو واضح طور پر حلال قرار دیا گیا ہے۔ اس سٹینڈرڈ کی شق نمبر A.5.2 میں غیر حلال زمینی جانوروں میں سے درج بالا کا استثناء کیا گیا ہے۔ اس میں مذکور ہے۔

All non-mammal land animals are non-Halal accept the following-locusts and grasshoppers-Dabb lizards (spiny tailed lizard)- Nonpoisonous land crabs⁷⁵

یعنی ٹڈی، گوہ اور غیر زہریلے زمینی کیڑے کے علاوہ تمام غیر ممالیہ خشکی کے جانور غیر حلال ہیں۔
تجزیہ و تبصرہ

مذکورہ حلال معیارات کا جائزہ لینے سے یہ بات واضح ہوتی ہے کہ تمام حلال معیارات میں زہریلے اور کراہت آمیز حشرات کو حرام قرار دیا گیا ہے۔ تاہم کراہت انگیزی کی بنا پر حرمت کے اطلاق کی تعبیریں مختلف ہیں۔ بعض معیارات میں تمام حشرات کو مستحب قرار دیتے ہوئے حرام کہا گیا ہے۔ جبکہ دوسرے معیارات میں تمام حشرات کا لفظ استعمال نہیں کیا گیا بلکہ کچھ مخصوص حشرات کا نام لے کر انہیں حرام جانوروں کی فہرست میں داخل کیا گیا ہے۔ بعض معیارات غیر زہریلے زمینی کیڑے اور گوہ کو حلال قرار دیتے ہیں جبکہ دیگر میں انہیں بھی مستحبات میں شامل کیا گیا ہے۔ حلال معیارات میں ایک بڑا اختلاف کوچنیل کیڑے سے کشید کردہ لال رنگ کے بارے میں ہے جو کہ کھانے کی چیزوں کو خوش نما اور خوش رنگ بنانے میں استعمال کیا جاتا ہے۔ علاوہ ازیں اس کا استعمال مشروبات، ادویات، اور کامیٹیکس میں بھی عام ہے۔ انڈونیشیا کے معیار میں اسے واضح طور پر حلال قرار دیا گیا ہے۔ اسی طرح ملائیشیا کی نیشنل فتویٰ کمیٹی نے بھی اس کی حلت کا فتویٰ دیا ہے۔ چنانچہ ملائیشیا، انڈونیشیا، سنگاپور اور کئی دیگر ممالک میں اس کی اجازت دی گئی ہے۔ جبکہ پاکستان اور متحدہ عرب امارات میں اس کو منع کیا گیا ہے کیونکہ ان کے معیارات میں تمام کیڑے مکوڑے حرام اور کراہت آمیز قرار دیئے گئے ہیں۔ حلال معیارات کے اس اختلاف کی وجہ یہ ہے کہ مختلف ممالک کے معیارات مختلف فقہی مسالک یا فتاویٰ کی روشنی میں تیار ہوئے ہیں۔ اس سلسلے میں بنیادی بات یہ ہے کہ اللہ تبارک و تعالیٰ اور رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے مستحب اور مکروہ جانوروں کے بارے میں جامع اور حتمی تفصیلات متعین نہیں فرمائیں۔ جیسا کہ بعض دیگر ممنوع جانوروں کے بارے میں ہدایات دی گئی ہیں۔ اب چونکہ تمام حشرات کی حلت و حرمت کے بارے میں واضح نص موجود نہیں ہے تو یہ مسئلہ اجتہاد کے دائرے میں آئے گا اور اس میں صحابہ کرام، سلف صالحین اور فقہاء مجتہدین کی آراء میں بھی اختلاف ہوگا کیونکہ ان تک پہنچنے والی معلومات، روایات کے ذخیرہ کی کمی یا یادتی، طرز استدلال، علاقائی اثرات، اور طبائع اور اذواق کے فرق کی بنا پر آراء کا مختلف ہونا لازمی اور فطری امر ہے۔ تاہم اس فقہی اختلاف میں بہت بڑی حکمت اور امت کے لیے مصلحت پنہاں ہے۔ اگر یہ نہ ہوتا تو لوگوں کے لیے تکلیف اور حرج کا باعث ہوتا۔ حضرت عمر بن عبدالعزیز رحمۃ اللہ علیہ فرماتے ہیں مجھے یہ بات پسند نہیں ہے کہ ان صحابہ کے اختلاف کے بدلے مجھے سرخ اونٹ حاصل ہوں حضرت قاسمؓ فرماتے ہیں کہ مجھے حضرت عمر بن عبدالعزیزؓ کے اس قول نے بہت مسرور کیا کہ انہوں نے فرمایا میں یہ پسند نہیں کرتا کہ اصحاب رسول ﷺ اختلاف نہ کرتے۔ کیونکہ اگر ان امور میں ایک ہی قول ہوتا تو لوگ تنگی میں مبتلا ہو جاتے۔ وہ ایسے پیشوا ہیں جن کی اقتدا کی جاتی ہے پس جو کوئی ان میں سے کسی کے بھی قول کو اختیار کر لے گا وہ گنجائش میں رہے گا۔⁷⁶

امام مالک رحمۃ اللہ علیہ جو خود ائمہ مجتہدین میں سے ہیں، ان سے عباسی خلیفہ منصور نے کہا کہ میں نے یہ پختہ ارادہ کر لیا ہے کہ آپ نے جو کتابیں لکھیں ہیں ان کی نقول تیار کروا کر انہیں مسلمانوں کے ہر شہر میں بھیج کر یہ حکم جاری کر

دوں کہ وہ انہی کتابوں کے مطابق عمل کریں اور ان کے علاوہ کوئی اور طریقہ اختیار نہ کریں تو امام مالکؒ نے جواب میں فرمایا کہ اے امیر المؤمنین! ایسا ہر گز نہ کیجئے۔ مسلمانوں کے پاس دوسرے اقوال بھی پہنچے ہیں۔ وہ حدیثیں سن چکے ہیں اور روایتوں کو روایت کر چکے ہیں۔ ان کے پاس جو بات پہلے پہنچ چکی ہے اس پر وہ عمل پیرا ہیں۔ پس ہر علاقے کے لوگ جو باتیں اپنے لئے پسند کر چکے ہیں انہی پر ان لوگوں کو رہنے دیجئے۔⁷⁷ مختلف ممالک نے اپنے قومی مفادات اور ثقافتی و مذہبی پس منظر کے تحت اپنے معیارات تیار کیے ہوئے ہیں جو ان ممالک میں رائج ہیں۔ ان کے پیش نظر اپنے ملک اور اپنے شہریوں کا مفاد عامہ ہوتا ہے۔ چنانچہ مقامی تجارت اور برآمدات میں ان معیارات کی شرائط پر پورا اترنا ضروری ہوتا ہے۔ لیکن ان معیارات کو فتویٰ کے طور پر استعمال نہیں کیا جاتا اسی لیے ان میں انتظامی اور ملکی ضروریات کے تحت کمزوریاں کو بھی مستقل منع کیا جاسکتا ہے اور حفظانِ صحت کے اصولوں کی پابندی بھی لازمی قرار دی جاسکتی ہے۔ کیڑے مکوڑوں اور حشرات الارض کے استعمال کے حوالے سے حلال معیارات کا اختلاف فقہی اختلاف پر مبنی ہے۔ اور یہ اختلاف رحمت کے زمرے میں شامل ہے۔ چنانچہ کیڑے مکوڑوں کے استعمال کے بارے میں حلال معیارات کے اختلاف کے حوالے سے نیشنل اسٹینڈرڈ ایزیشن کمیٹی برائے حلال پاکستان کے وائس چیئرمین مفتی یوسف عبدالرزاق لکھتے ہیں۔

جب میں دونوں نظریات کا مطالعہ کرتا ہوں تو یہ دونوں آراء نعت نظر آتی ہیں کیونکہ امت میں عام عادات میں کیڑے کھانے کا رواج ہی نہیں ہے لیکن بصورتِ شدید شرعی مجبوری فقہ مالکی کی رائے کے مطابق اس کی گنجائش ہے۔ خاص کر مسلمان افواج کی تربیت کے دوران انہیں مشکل حالات سے نمٹنے کے لیے ہر قسم کے بری بحری جانوروں سے متعلق معلومات، انہیں پکڑنے کا طریقہ اور انہیں کھانا سب سکھایا جاتا ہے تاکہ بوقتِ مجبوری وہ زندہ رہنے کے جتنے اسباب ہیں وہ اختیار کر سکیں۔⁷⁸

الحاصل فقہ اسلامی اور حلال معیارات میں حشرات الارض کے غذائی استعمال کے حوالے سے اختلاف پایا جاتا ہے۔ تاہم یہ اختلاف شرعی دلائل اور انتظامی و علاقائی ضروریات کے اختلاف پر مبنی ہے۔ اسلام بطور مذہب صرف مسلمانوں کے لئے رہنما نہیں بلکہ تمام انسانیت کے لیے راہ ہدایت ہے۔ چونکہ اسلام میں تنگی اور حرج نہیں ہے لہذا اسلامی تعلیمات کو اس انداز میں دنیا کے سامنے پیش کرنا چاہیے کہ ان پر عمل کرنے میں آسانی اور راحت کا پہلو نمایاں ہو۔ حشرات الارض کے استعمال کے حوالے سے پائے جانے والے فقہی اختلاف کے بارے میں اصل تو یہ ہے کہ اجتناب کا راستہ اختیار کرتے ہوئے رفع الخلاف کے افضل ہونے کے اصول پر عمل کیا جائے۔ لہذا جہاں تک ممکن ہو سکے غذائی انڈسٹری میں کیڑے مکوڑوں کے استعمال سے اجتناب کیا جائے اور ان کے متبادل ذرائع تلاش کر کے غذائی ضروریات کی تکمیل کا بندوبست کیا جائے۔ البتہ مجبوری کی صورت میں اور عالمی انڈسٹری کی ضروریات کے تحت فقہ مالکی کی روشنی میں غیر زہریلے اور غیر مضر حشرات کو منفعت عامہ کے طور پر استعمال کرنے کی گنجائش ہونی چاہیے۔ خاص طور پر ادویات میں استعمال کے حوالے سے اس رائے کو اختیار کیا جاسکتا ہے۔ اس حوالے سے عالمی سطح پر قائم فقہی اداروں، مسلم سکالرز، اسلامی حکومتوں اور پالیسی ساز اداروں کی یہ ذمہ داری بنتی ہے کہ حلال غذا کی فراہمی اور حلال انڈسٹری کے فروغ کے لیے ایسے اقدامات بروئے کار لائے جائیں کہ جن سے مروجہ حلال معیارات میں تطبیق اور ہم آہنگی کی صورت پیدا ہو۔ اور عالمی طور پر ایک متفقہ، جامع اور قابل قبول حلال معیار کی

تشکیل ممکن ہو سکے۔ اس طرح خوراک کی کمی کے عالمی مسئلہ پر قابو پا کر دنیا بھر کے مسلمانوں اور عام انسانوں کے لیے حلال اور طیب (صحت بخش) غذا کی فراہمی ممکن ہوگی اور عالمی سطح پر حلال انڈسٹری کی مقبولیت میں اضافہ ہوگا۔
خلاصہ بحث

انسان کی بنیادی ضروریات میں سے ایک اہم ضرورت متوازن خوراک کا حصول ہے۔ موجودہ دور میں آبادی میں اضافے کی وجہ سے عالمی سطح پر خوراک کی کمی کا مسئلہ درپیش ہے۔ اس مسئلہ سے نمٹنے کے لیے غذائی امور کے ماہرین مختلف حل اور متبادل طریقے تلاش کر رہے ہیں۔ ماہرین کے مطابق حشرات الارض میں قدرتی طور پر غذائی عناصر وافر مقدار میں پائے جاتے ہیں۔ اقوام متحدہ کی ایک رپورٹ کے مطابق دنیا بھر میں کیڑوں کی انیس سو سے زائد اقسام دو ارب انسانوں کی خوراک کا حصہ ہیں۔ البتہ ایک مسلمان کے لیے اپنی خوراک کے سلسلہ میں حلال و حرام کے شرعی احکام اور اصولوں کا لحاظ رکھنا بہت ضروری ہے۔ اللہ تعالیٰ نے قرآن مجید میں طیب اور پاکیزہ چیزوں کو حلال قرار دیا ہے اور خبیث اور گندی اشیاء کو حرام ٹھہرایا ہے۔ لغت اور فقہی اصطلاح میں حشرات الارض سے مراد زمین کے چھوٹے جانور اور کیڑے مکوڑے ہیں۔ تمام حشرات میں ٹڈی کی حلت منصوص ہے اور اس پر اتفاق ہے۔ اس کے علاوہ دیگر حشرات کی متعدد اقسام کی حلت اور حرمت کے بارے میں فقہی طور پر اختلاف پایا جاتا ہے۔ چنانچہ فقہائے احناف کی رائے میں تمام حشرات استحباب کی بنا پر حرام ہیں۔ جبکہ شوافع اور حنابلہ نے بعض مخصوص جانوروں کو بعض احادیث کی روشنی میں حرمت کے حکم سے مستثنیٰ کیا ہے۔ فقہ مالکی میں حلت کے عمومی اصول کے مطابق تمام حشرات کو حلال قرار دیا گیا ہے بشرطیکہ انہیں ذبح کیا جائے اور ان کا استعمال انسانی صحت کے لئے مضر نہ ہو۔ اس وقت عالمی طور پر حلال انڈسٹری کی رہنمائی کے لئے مروجہ حلال معیارات مختلف فقہی مسالک، قومی مفادات اور ثقافتی پس منظر کے تحت تشکیل دیے گئے ہیں۔ چنانچہ ان معیارات میں بھی حشرات الارض کے استعمال کے حوالے سے اختلاف پایا جاتا ہے۔ یہ حقیقت ہے کہ تمام حشرات کی حرمت سے متعلق واضح نص شرعی موجود نہیں اسی وجہ سے یہ مسئلہ اجتہاد کے دائرے میں داخل ہے۔ طیب اور خبیث کے حوالے سے انسانی مزاج اور علاقائی اثرات کے اختلاف کی بنا پر اجتہادی آراء میں اختلاف ناگزیر ہے۔ تاہم یہ اختلاف رحمت کے زمرے میں شامل ہے۔ اس لحاظ سے حشرات الارض کے استعمال اور ان سے فوائد حاصل کرنے سے متعلق فقہاء کرام کی آراء مختلف حالات میں رہنمائی اور گنجائش فراہم کرتی ہیں۔ چنانچہ اس حوالے سے عالمی طور پر حلال انڈسٹری کے فروغ اور اس کی ضروریات کے مواقع پر مختلف آراء سے استفادہ کرتے ہوئے ایک جامع اور متفقہ عالمی حلال معیار تشکیل دے کر عالمی سطح پر حلال اور طیب، متوازن غذا کی فراہمی اور مقبولیت میں اضافہ کیا جاسکتا ہے۔

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

حواشی و حوالہ جات

- ¹ Van Huis, A., Van Itterbeeck, J., Klunder, H., Mertens, E., Halloran, A., Muir, G., & Vantomme, Edible insects: future prospects for food and feed security (No. 171). Food and Agriculture Organization of the United Nation, P. 2013. p.2
- ² Matthew N. O. Sadiku | Sarhan M. Musa | Tolulope J. Ashaolu "Food Industry: An Introduction" Published in International Journal of Trend in Scientific Research and Development (ijtsrd), ISSN: 2456-6470, Volume-3 Issue-4, June 2019, pp.128-130, URL: <https://www.ijtsrd.com/papers/ijtsrd23638.pdf>
- ³ <http://marketing.agripunjab.gov.pk/urdu/foodprocessing>
- ⁴ Pakistan Standards and Quality Control Authority, PS:3733-2016, Pakistan Standard Specification for Halal Food management system requirements for any organization in the food chain, (3rd revision), Standards Development Center, Pakistan, pg.5
- ⁵ Pakistan Standards and Quality Control Authority, PS:3733-2016, Pakistan Standard Specification for Halal Food management system requirements for any organization in the food chain, (3rd revision), Standards Development Center, Pakistan, pg.9
- ⁶ www.everythingabout.net/articals/cochineal-insect
- ⁷ <https://www.businessinsider.com/how-cochineal-insects-color-your-food-and-drinks-2012-3>
- ⁸ <http://www.madehow.com/Volume-4/Shellac.html>
- ⁹ <https://www.webmd.com/vitamins/ai/ingredientmono-90/shellac>
- ¹⁰ "Dhab Lizard in Halal Industry - Google Search," accessed September 11, 2021, <https://www.google.com/search?q=dhab+lizard+in+halal+industry&oq=dhab+lizard+in+halal+industry&aqs=chrome..69i57j33i10i160l2.35781j1j7&sourceid=chrome&ie=UTF-8>.
- ¹¹ ابن منظور، ابوالفضل، جمال الدین محمد بن کرم بن علی الإفريقي، لسان العرب، 3rd ed.، بیروت: دار صادر، 1414ھ، ج4، ص191
- ¹² اردو لغت، اردو لغت بورڈ (ترقی اردو بورڈ)، کراچی، 1982ء، ج8، ص168
- ¹³ لجنة العلماء، الموسوعة الفقهية الكويتية، وزارة الأوقاف والشئون الإسلامية، الكويت، 2nd ed.، 1427ھ، 279/17
- ¹⁴ النسفي، نجم الدين، عمر بن محمد بن أحمد بن إسماعيل، أبو حفص، طلبه الطلبة في الاصطلاحات الفقهية، المطبعة العامرة، مكتبة المثنى بغداد، 1311ھ، ص103
- ¹⁵ النووي، أبو زكريا، محي الدين، يحيى بن شرف، تحرير ألفاظ التنبيه، دار القلم، دمشق، 1408ھ، ص167
- ¹⁶ ابن عابدين، محمد أمين بن عمر بن عبد العزيز عابدين، رد المحتار على الدر المختار، 2nd ed.، بيروت: دار الفكر، 1412ھ، كتاب الذبايح، ج6، ص304
- ¹⁷ ابن نجيم، زين الدين بن إبراهيم بن محمد، الأشباه والنظائر لابن نجيم، ed.، الشيخ زكريا عميرات، 1st ed.، بيروت - لبنان: دار الكتب العلمية، 1999. (ص66)
- ¹⁸ البقرة: 29

19 المائدة:4

20 الاعراف:157

21 مفتى محمد شفيع، معارف القرآن، ادارة المعارف، كراچى، ج.3، ص.43

22 الكاساني، علاء الدين أبو بكر بن مسعود بن أحمد الحنفي، بدائع الصنائع في ترتيب الشرائع، 2nd ed.,

(بيروت - لبنان: دار الكتب العلمية، 1986، ج.5، ص.38)

الرازي، أبو عبد الله محمد بن عمر، مفاتيح الغيب / التفسير الكبير، 3rd ed., بيروت - لبنان: دار إحياء

التراث العربي، 1420، ج.11، ص.290

23 القرطبي، أبو عبد الله، محمد بن أحمد بن أبي بكر بن فرح الأنصاري الخزرجي شمس الدين (م.671هـ)

الجامع لأحكام القرآن (تفسير القرطبي)، ed.، أحمد البردوني وإبراهيم أطفيش، 2nd ed.، القاهرة - مصر: دار

الكتب المصرية، 1964، (ج.7، ص.300)

24 المائدة:4

25 أبو عبد الله محمد بن عمر بن الحسن بن الحسين التيمي، مفاتيح الغيب / التفسير الكبير، ج.11، ص.290

26 أبو عبد الله محمد بن عمر بن الحسن بن الحسين التيمي، ج.11، ص.290

27 الشافعي، أبو عبد الله محمد بن إدريس (الأم) بيروت - لبنان: دار المعرفة، 1990، (ج.2، ص.271)

28 النووي، أبو زكريا محيي الدين يحيى بن شرف، المجموع شرح المذهب (مع تكملة السبكي والمطيعي)) دمشق

- سوريا: دار الفكر، (n.d.)، ج.9، ص.26

29 الجصاص، أحمد بن علي أبو بكر الرازي (م: 370هـ)، أحكام القرآن، ed.، محمد صادق القمحاوي - عضو

لجنة مراجعة المصاحف بالأزهر الشريف) بيروت - لبنان: دار إحياء التراث العربي، (n.d.)، ج.4، ص.191

30 ابن تيمية، تقي الدين أبو العباس أحمد بن عبد الحلیم الحراني، مجموع الفتاوى، ed.، عبد الرحمن بن

محمد بن قاسم، 1st ed.، المدينة النبوية: مجمع الملك فهد لطباعة المصحف الشريف،

1995، (ج.17، ص.179)

31 المائدة:4

32 الاعراف:157

33 الجصاص، أحكام القرآن، ج.4، ص.188

34 أبو داود، سليمان بن الأشعث السجستاني، سنن أبي داود، الأولى (دار الرسالة العالمية،

2009)، ج.4، ص.364، رقم الحديث 5267

35 البخاري، أبو عبد الله محمد بن إسماعيل بن إبراهيم بن المغيرة، الجامع المسند الصحيح المختصر من

أمر رسول الله صلى الله عليه وسلم وسننه وأيامه = صحيح البخاري، ed.، محمد زهير بن ناصر الناصر،

الأولى) بيروت: دار طوق النجاة، (n.d.)، ج.3، ص.13، رقم الحديث 1829

36 ابن ماجه، أبو عبد الله، محمد بن يزيد، القزويني، سنن ابن ماجه، رقم الحديث: 3314

37 أبو زكريا محيي الدين يحيى بن شرف، المجموع شرح المذهب (مع تكملة السبكي والمطيعي)، ج.9، ص.74

38 علاء الدين أبو بكر بن مسعود بن أحمد الحنفي، بدائع الصنائع في ترتيب الشرائع، ج.5، ص.36

³⁹ الاعراف: 157 صحیح مسلم

⁴⁰ مسلم، أبو الحسن، مسلم بن الحجاج القشيري النيسابوري، المسند الصحيح المختصر بنقل العدل عن العدل إلى رسول الله صلى الله عليه وسلم. ed. محمد فؤاد عبد الباقي، ط، خامس (بيروت: دار إحياء التراث العربي، 2002). باب استحباب قتل الوزغ، (4/ 1758)

⁴¹ مسلم بن الحجاج أبو الحسن القشيري النيسابوري، المسند الصحيح المختصر بنقل العدل عن العدل إلى رسول الله ﷺ. ed. محمد فؤاد عبد الباقي (دار إحياء التراث العربي - بيروت. n.d.), (2/ 857)

⁴² مسلم بن الحجاج أبو الحسن القشيري النيسابوري. (2/ 856)

⁴³ أبو زكريا محيي الدين يحيى بن شرف، المجموع شرح المذهب (مع تكملة السبكي والمطيعي). ج. 9، ص. 12

⁴⁴ مسلم بن الحجاج أبو الحسن القشيري النيسابوري، المسند الصحيح المختصر بنقل العدل عن العدل إلى رسول الله صلى الله عليه وسلم. (3/ 1541)

⁴⁵ البخاري، الجامع المسند الصحيح المختصر من أمور رسول الله صلى الله عليه وسلم وسننه وأيامه = صحيح البخاري. (7/ 71)

⁴⁶ السرخسي، محمد بن أحمد بن أبي سهل شمس الأئمة، المبسوط 1st ed.، (بيروت - لبنان: دار المعرفة - بيروت، 1993). ج. 11، ص. 231

⁴⁷ سليمان بن الأشعث السجستاني أبو داود، سنن أبي داود، المكتبة العصرية، صيدا - بيروت. (n.d.), (3/ 354)

⁴⁸ المرغيناني علي بن أبي بكر بن عبد الجليل الفرغاني، الهداية في شرح بداية المبتدي ed.، طلال يوسف (بيروت - لبنان: دار إحياء التراث العربي، n.d.). ج. 4، ص. 352

⁴⁹ الأنعام: 145

⁵⁰ الزيلعي، عثمان بن علي بن محجن الباري، فخر الدين، تبين الحقائق شرح كنز الدقائق وحاشية الشلبي، ed. شهاب الدين أحمد بن محمد بن أحمد بن يونس بن إسماعيل بن يونس الشلبي (القاهرة - مصر: المطبعة الكبرى الأميرية - بولاق، 1313). ج. 5، ص. 295

⁵¹ لجنة العلماء، الموسوعة الفقهية الكويتية، 279/17، المجموع شرح المذهب (12/ 9)

⁵² الدارقطني، أبو الحسن علي بن عمر بن أحمد البغدادي، الدارقطني، سنن الدارقطني، الأولى (مؤسسة الرسالة، بيروت - لبنان، 1424). ج. 3، ص. 374

⁵³ الاعراف: 157

⁵⁴ أبو زكريا محيي الدين يحيى بن شرف، المجموع شرح المذهب (مع تكملة السبكي والمطيعي). ج. 9، ص. 12

⁵⁵ الاعراف: 157

⁵⁶ علاء الدين أبو بكر بن مسعود بن أحمد الحنفي، بدائع الصنائع في ترتيب الشرائع، 36/5

⁵⁷ الاعراف: 157

%D8%AD%D9%84%D8%A7%D9%84-%DB%81%DB%92-%DB%8C%D8%A7-
%D8%AD%D8%B1%D8%A7%D9%85

⁵⁹ لجنة العلماء، الموسوعة الفقهية الكويتية، 279/17

⁶⁰ لجنة العلماء، 280/17

⁶¹ لجنة العلماء، 280/17

⁶² الأنعام: 145

⁶³ أبو داود سليمان بن الأشعث السجستاني، سنن أبي داود، دار الرسالة العالمية، الأولى، 1430 هـ، كتاب

الاطعمه، باب اكل حشرات الارض، 613/5

⁶⁴ أبو داود سليمان بن الأشعث السجستاني، سنن أبي داود، دار الرسالة العالمية، الأولى، 1430 هـ، كتاب

الاطعمه، باب ما لم يُذكر تحريمه، 618/5

⁶⁵ الغزالي، أبو حامد محمد بن محمد، الطوسي (المتوفى: 505 هـ)، إحياء علوم الدين، دار المعرفة –

بيروت، ج2، ص93

⁶⁶ Rahim SF. Islamic jurisprudence and the status of arthropods as alternative source of protein and with regard to 120. MOJ Food Process Technol. 2018;6(4):330-340.

⁶⁷ مودودي، مولانا، ابوالاعلى، تفهيم القرآن، ادارة ترجمان القرآن، لاهور، ج1، ص593

⁶⁸ OIC/SMIIC 1:2011, General Guidelines on Halal Food (Ankara: Turk Standard Enstitusu, 2011).

⁶⁹ Pakistan Standards and Quality Control Authority, PS:3733-2019, Part-1, Pakistan Standard for Halal management system-Fundamentals and Vocabulary, Standards Development Center, Pakistan.

⁷⁰ Pakistan Standards and Quality Control Authority, PS:3733-2019, Part-2, Pakistan Standard Halal Management System Requirements for any organization in the food chain, (4th Rev.), Standards Development Center, Pakistan, p 8

⁷¹ Emirates Authority for Standards & Metrology (ESMA) United Arab Emirates UAE.S 2055-1:2015 Halal Products-Part One: General Requirement for Halal Food, Annex 1-Classification of Non-Halal, p.5

⁷² Department of Standards Malaysia, MS 1500:2019, Halal Food-General Requirements, p.7

⁷³ The Central Islamic Committee of Thailand, THS 24000: 2552, General Guidelines on Halal Products

⁷⁴ MAJELIS ULAMA INDONESIA LPPOM MUI, HAS 23201, REQUIREMENTS OF HALAL FOOD MATERIAL, (Material No, 10, 11, 13).

⁷⁵ Majlis Ugama Islam Singapura, MUIS-HC-S001, General Guidelines for the Handling and Processing of Halal Food, p.11

⁷⁶ الشاطبي إبراهيم بن موسى بن محمد اللخمي الغرناطي، الموافقات، المحقق، أبو عبيدة مشهور بن حسن

آل سلمان، 1. st ed، دار ابن عفان، 1997، ج5، ص68

⁷⁷ ابن سعد، أبو عبد الله محمد بن سعد بن منيع الهاشمي بالولاء، البصري، البغدادي. الطبقات الكبرى، القسم المتمم لتابعي أهل المدينة ومن بعدهم، الطبعة الثانية: مكتبة العلوم والحكم، المدينة المنورة، .. 1408 ص 440

⁷⁸ يوسف عبدالرزاق، مفتي، حلال معیارات میں اختلاف، حقیقت، اسباب، تجاویز. 1st ed. کراچی: شعبہ شرعی تحقیق، سنخا پاکستان. 2019، ص 121