

افکار و آراء

مشینی ذبح کا طریقہ

مشینوں کے ذریعے دراصل ذبیحہ کی ضرورت اس لئے پیدا ہوئی کہ صنعتی ترقی کے اس برق پادور میں زیادہ سے زیادہ جانوروں کو ذبح کرنے کا سوائے اس کے اور کوئی مناسب طریق عمل نہیں کہ انہیں مشینوں کی مدد سے ذبح کیا جائے اور جانوروں کو کم از کم اذیت پہنچے۔ جانوروں کو مشینوں کے ذریعے ذبح کرنے کے تین طریقے اس وقت تمام دنیا کے ترقی یافتہ ملکوں میں رائج ہیں :-

- ۱۔ ضرب یا گولی سے دماغ ماؤٹ کرنا۔
- ۲۔ بجلی کے جھٹکے سے جانوروں کو بے ہوش کر دینا۔
- ۳۔ گیس کے ذریعے جانوروں کو بے سدرہ بنا دینا۔

جانوروں کو ذبح کرنے کے لئے جب مذبح خانے میں لایا جاتا ہے تو اس وقت اتنی احتیاط برتی جاتی ہے کہ نہ تو انہیں ہراساں کیا جائے، نہ ان کے معدوں میں ضرورت سے زیادہ غذا ٹھونس دی جائے اور نہ وہ بھوکے ہوں۔ جانوروں کو ایک متحرک پٹے سے الگ الگ نہجروں میں چڑھا دیا جاتا ہے۔ جس پر وہ صامت و ساکت کھڑے رہتے ہیں۔ ان کے سروں پر آہستہ آہستہ ایک چھوٹا سا ہتھوڑا حرکت کرتا ہے۔ جس جانور کی پیشانی سے یہ ہتھوڑا نکلتا ہے وہ تورا کر نیچے گر پڑتا ہے۔ اس کے گرتے ہی نہجریے کا فرش نیچے کی جانب نکل جاتا ہے اور جانور لڑھکتا ہوا نیچے فرش پر جا گرتا ہے۔ جہاں اس کے پچھلے پاؤں رسی سے باندھ کر اسے چمت سے لگی ہوئی ریل کے ساتھ اٹکا دیا جاتا ہے۔ قصائی تیز دھار چھری سے اس کی جلد میں شاہ رگ کے قریب سے شگاف لگاتے ہیں اور ایک جگہ سے شاہ رگ کو کاٹ دیتے ہیں۔ پھر شگاف میں دوسری طرف چھری کو چھات کے گڑھے تک اتار کر شرابان اعظم اور اجوف اعلیٰ کو کاٹ

دیتے ہیں۔ خون کا فوارہ چھٹ جاتا ہے اور چھٹ کے اندر اندر تمام خون ٹپک جاتا ہے۔ جریان خون کے ساتھ ساتھ جانور کے سر سے کھال الگ کر دی جاتی ہے اور جریان خون کے ختم ہوتے ہی اس کی گردن کاٹ کر الگ کر دی جاتی ہے اور ساتھ ہی اس کے اگلے دو پاؤں کھروں سے کاٹ دیئے جاتے ہیں۔ طاقت ور جانوروں مثلاً بیل، جینیے اور چمڑے ذبح کرتے وقت انہیں مد ہوش کرنے کے بعد سر کے قریب حلقوم کو کاٹ دیا جاتا ہے اور ساتھ ہی اس کے سر کو زور سے عقبی جانب جھینکا دے کر منکا توڑ دیا جاتا ہے تاکہ اس کا سارا خون بہہ جائے۔

جانوروں کو مد ہوش کرنے کے طریقے اس اعتبار سے بے حد سو مند ہیں کہ ان سے جریان خون میں بڑی مدد ملتی ہے کیوں کہ سر پر ضرب گتے ہی فشار خون بڑھ جاتا ہے اور حرکت قلب تیز ہو جاتی ہے اور اس سے خون کے بہاؤ میں بے حد اضافہ ہو جاتا ہے۔

بعض طاقت ور جانوروں کو ذبح کرنے کے لئے ان کے دماغ میں تیز سلاح بھل کی تیزی کے ساتھ داخل کی جاتی ہے اور اس کے ساتھ ہی ایک چھری اس کے سینے اور حلق کے درمیان شریان اعظم میں گھونپ دی جاتی ہے۔ یہ چھری شکل و صورت میں ٹیکہ لگانے والی سوئی کی مانند ہوتی ہے۔ اس کے ساتھ پمپ لگا ہوتا ہے جس کے ذریعے سارے کا سارا خون باہر کھینچ لیا جاتا ہے۔

بھل کے جھکے سے جانوروں کو مد ہوش کرنے کا رواج بھی ہے۔ بکروں، دنبوں، بکریوں اور مینڈروں کو اکثر بھل کے جھکے سے پہلے مد ہوش کیا جاتا ہے۔ بکروں کے سروں پر بیڈ فون کی قسم کا ایک آلہ لگا دیا جاتا ہے جس کی دونوں جانب بھل کی رو گزارنے کا انتظام ہوتا ہے۔ آئے کو لگاتے وقت اس کے نیچے اسنچ کو براہین میں بھکو کر رکھ دیا جاتا ہے تاکہ بالوں میں بھل کی رو کو روکنے کی جو مدافعتی قوت ہے، اسے ختم کر دیا جائے۔ صرف دو سیکنڈ تک بہت معمولی قوت کی برقی رو گزارا جاتی ہے جس سے جانور بے ہوش ہو جاتا ہے۔ مانتے پر اسی قسم کے آئے کو لگا کر بھی برقی رو سے اس کے مغز کو مادن کر دیا جاتا ہے۔ اس سے گوشہ کی لذت، رنگت اور اس کی نذائیت میں کسی قسم کا فرق نہیں آتا۔ کسی جگہ خون منجمد نہیں ہوتا۔

گیس کے ذریعے جانوروں کو بے سدھ کرنے کے لئے ان کے چہروں پر گیس کے نصاب چسٹھا دیئے جاتے ہیں اور گیس چھوڑ دی جاتی ہے۔ گیس سے مد ہوش ہو جانے کے بعد خون نکالنے کے لئے وہ

طریقہ استعمال کیا جاتا ہے جو دوسرے طریقوں سے ذبح کرتے وقت اختیار کیا جاتا ہے۔
 کوشر کا طریقہ یعنی یہودیوں کے ذبح کا طریقہ مختلف ہے۔ یہودیوں کو جس قدر جانور ذبح کرنے ہوں،
 وہ مارکیٹ سے خریدتے ہیں یا اپنے پالتو جانوروں کو مذبح خانہ میں لے جاتے ہیں۔ ان کے ملازم
 ان جانوروں کو پیروں سے باندھ کر زمین پر ڈال دیتے ہیں۔ ان کی گردن کو موڑ دیا جاتا ہے تاکہ گردن
 کے نیچے کا حصہ نمایاں طور پر سامنے آجائے، ایک یہودی عالم اپنے ہاتھ سے پھری پلاتا ہے اور ساتھ
 ہی ساتھ زیر لب کچھ پڑھتا بھی جاتا ہے۔

یہ تو سچے وہ طریقے جو آج کل ترقی یافتہ ممالک میں جانوروں کو ذبح کرنے کے لئے زیرِ عمل ہیں۔
 کسی بھی ملک میں ایسا کوئی طریقہ رائج نہیں جس سے بیک وقت سینکڑوں جانوروں کی گردنیں کاٹ
 کر اٹک کر دی جاتی ہوں کیوں کہ اس قسم کے عمل سے گردنیں کٹنے کے ساتھ ہی حرکت قلب بھی بند ہو
 جانے لگی اور خون جہاں کہیں ہو گا اسی جگہ جم جاتا ہے اور جس گوشت میں خون ہو اس کا
 ذائقہ بھی وہ نہیں رہتا جو خون سے پاک گوشت کا ہوتا ہے۔

امریکہ اور برطانیہ میں تو اتنی احتیاط برتی جاتی ہے کہ جب تک ڈاکٹر گوشت کو خون سے
 یکسر صاف و پاک قرار نہ دیں اور ذبیحہ کے بارے میں یہ تصدیق نہ کریں کہ وہ ہر لحاظ سے صحت مند
 انسانی غذا کے لئے استعمال ہونے کے قابل ہے اس وقت تک ذبیحہ کا گوشت فروخت نہیں
 ہو سکتا۔
 صالح محمد صدیقی مسلم ماڈن لاہور

رسالہ "ذبیحہ کے احکام" پر تنقید

مکرمی - السلام علیکم ورحمۃ اللہ وبرکاتہ !

مرسالہ "ذبیحہ کے احکام" اور اظہار رائے کی فرمائش ملی۔ میں ایک عرصہ سے درد کمر و گردہ
 میں مبتلا ہوں۔ اس لئے تفصیل سے نہیں اختصار سے کچھ عرض ہے۔ اور حکم شرع عرض ہے۔ نہ کہ رائے۔
 کیوں کہ ہم تو مسلمان ہیں۔ خدا اور رسول کے غلام ہیں۔ ان پر ایمان اور ان کے حکم پر ایمان رکھنے والے
 ہیں۔ نہ کسی مسئلہ میں رائے رکھتے ہیں نہ رکھ سکتے ہیں۔ نہ انسانی رائے خدائی حکم کا درجہ پاسکتی ہیں۔ نہ
 دین کھلا سکتی ہیں۔ نہ خدائی حکم کے مقابل لائی جاسکتی ہیں۔ مگر اس سے پہلے آپ کی خیر خواہی میں