



## تاریخ جموں و کشمیر

ابو محمد عبدالوہاب خان

- 13-3-83 گلگت میں برفانی تودے گرنے سے 84 افراد ہلاک 2 گاؤں تباہ۔
- 30-3-83 سپریم کورٹ نے آزاد کشمیر میں ایمر جنسی قانون کے نفاذ کو جائز قرار دیا۔
- 26-5-83 مسئلہ کشمیر اقوام متحدہ کی قراردادوں اور شملہ سمجھوتے کے مطابق حل ہونا چاہئے۔ (ضیاء)
- 5-6-83 مقبوضہ کشمیر میں انتخابات کے موقع پر چھڑپیں ہوئیں، متعدد ہلاک۔
- 7-8-83 سکرو میں طوفانی بارش سے ایک ہی گاؤں کے 100 مکانات منہدم 30 افراد لاپتہ۔
- 19-10-83 کنٹرول لائن پر بھارتی فوج کی اندھا دھند فائرنگ۔
- آزاد کشمیر کے معروف عالم حیات چستی 100 سال کی عمر میں انتقال کر گئے۔
- 12-11-83 بھارت کو شمالی علاقہ جات پر دعویٰ کرنے کا حق نہیں۔ (شریف الدین پیرزادہ)
- 24-1-84 کشمیری رہنما مولانا عبدالعزیز راجوڑوی گوجرانولہ میں انتقال کر گئے۔
- 11-2-84 کشمیری رہنما مقبول بٹ کو پھانسی دی گئی۔
- 12-2-84 مقبول بٹ کی سزائے موت کے خلاف پاکستان اور آزاد کشمیر میں سخت احتجاج۔
- 16-6-84 پاکستان داخل ہونے والے سکھوں کو بھارتی فوجی نے گولی مار دی۔
- 5-7-84 سکھوں نے بھارتی طیارہ اغوا کر کے لاہور اتار دیا۔
- 9-7-84 سکھ ہائی جیکروں کو بھارت کے حوالے نہیں کیا جائے گا۔ (صدر ضیاء)
- 13-7-84 مقبوضہ کشمیر میں سول نافرمانی کی تحریک شروع۔
- 24-8-84 آزاد خالصتان کے حامی بھارتی طیارہ اغوا کر کے لاہور پھر کراچی لائے، پھر باہر لے گئے۔
- 29-8-84 فخر کشمیر ملک عمر خان کراچی میں انتقال کر گئے۔
- 3-4-84 آزاد کشمیر میں جماعتی بنیادوں پر انتخابات 15 مئی کو ہونگے۔
- 4-4-84 مقبوضہ کشمیر کے عوام کو اپنی قسمت کا خود فیصلہ کرنے کا حق دیا جائے۔ (جے دردھنے۔ صدر سری لنکا)
- 12-4-84 بھارت میں قرآن پاک پر پابندی کے خلاف پنجاب بھر میں شدید احتجاج۔

## ”ایجیونوموٹو“

## ایک متنازعہ و بدنام زمانہ نمک

ایجیونوموٹو کمپنی (جاپان) کا مونوسوڈیم گلوٹامیٹ ناسفید ذائقہ دار سفوف اکثر جاپانیز اور دوسری ایشیاء خورد و نوشی نیز ڈیہ بند خوردنی اشیاء میں شامل کیا جاتا ہے خصوصاً امریکہ میں تیار کردہ تمام ایسی اشیاء میں یہ شامل ہوتا ہے۔

اس کا ذائقہ قدرے کچی ہوتا ہے اور دنیا بھر میں مرغوب ہے اور ہمارے ہاں بھی گھروں میں عموماً اور ہوٹلوں میں خصوصاً بے دریغ استعمال کیا جاتا ہے یوں ایک صدی سے ذائقہ کی دنیا میں بلا شرکت غیر اس کی حکومت ہے۔ اس کی تیاری میں ایک ٹیکٹر یا سے مدد لی جاتی ہے یہ بیٹر یا موشیوں سے حاصل کردہ انزائم کے ذریعے قابل عمل بنایا جاتا ہے۔

بیسویں صدی کے آخری برس انڈونیشیا میں یہ عقدہ کھلا کہ اس میں خنزیر کا انزائم شامل تھا، تو مسلم دنیا نے بھرپور احتجاج کیا جس کے نتیجے میں ایجیونوموٹو نے معذرت کے بعد اپنا طریقہ تبدیل کرنے اور سویا میں سے حاصل کردہ انزائم کا استعمال کرنے کا اعلان کر دیا۔ واللہ علم بالصواب البتہ صاحب مضمون کے خیال کے مطابق نصف صدی سے ایم ایس جی کے انسانی جسم اور دماغ و اعصاب پر نقصان دہ اثرات کو بار بار دیکھا جا رہا ہے جو ہنوز پراسرار رہی ہے اور اس میں کسی پیش رفت کے نہ ہونے کا سبب سوائے تجارتی اغراض و مقاصد کے کچھ اور نہیں ہے صرف ایک ذائقہ کے حصول کے لئے جسے اپنی دماغی و جسمانی صحت داؤ پر لگانے کا شوق ہو وہ ایجیونوموٹو کا استعمال کیا کریں۔

ذیل کا مضمون ڈاکٹر ریحان انصاری صاحب کی تحقیق کا نچوڑ ہے جسے ماہنامہ ”البلاغ“ ممبئی نے ماہ اگست 2007 میں شائع کیا۔ جسے افادہ عام کی خاطر مجلہ میں شائع کیا جا رہا ہے۔ اگر کوئی اس بارے میں اپنا کوئی اور عندیہ لکھنا چاہے صفحہ حاضر ہے، واللہ ولی التوفیق

”کئی مرتبہ ایسے لوگوں سے ملاقات ہوتی رہی کہ جو جاپانیز کھانوں میں استعمال ہونے والے نمک کے تعلق سے دریافت کرتے رہے اور اس کے تعلق سے شکوک و شبہات تو بالکل عام ہیں، خصوصاً مسلمانوں میں۔ اس کی حلت یا حرمت کے تعلق سے ذہنوں میں ہمیشہ اشکال اور بحث کا ایک بازار گرم رہتا ہے۔ اس نمک کو اٹیجیونوموٹو کے نام سے فروخت اور استعمال کیا جاتا ہے۔ ناچیز نے بھی اس بابت تجسس کے ساتھ تحقیق کرنا شروع کیا اور انٹرنیٹ پر دستیاب تفصیلات اور اخباروں کی مدد سے عام رہنمائی کے لیے ایک مضمون سپر قلم کرنا ضروری سمجھا۔ یہ مضمون اسی محنت کے نتیجے میں تیار ہوا ہے۔ امید ہے کہ کسی صاحب کے پاس ان کے علاوہ کچھ معلومات (مع حوالہ) موجود ہو تو مہیا کر کے اس کم علم کی معلومات میں



(اضافہ فرمائیں گے۔)

اب سے پورے 101 سال قبل یعنی ۱۹۰۷ء میں پہلی مرتبہ اٹکینو موٹو (Ajinomoto) کے نام سے جانے جانے والے مشہور یا بدنام زمانہ نمک کی دریافت ہوئی تھی۔ اس نمک کا کیمیائی نام ہے ”مونوسوڈیم گلوٹامیٹ“ Monosodium glutamate جسے تخفیف کر کے MSG لکھا جاتا ہے۔ اٹکینو موٹو دراصل اس جاپانی کمپنی کا نام ہے جو کھانوں کی لذت بڑھانے کے لوازمات کے علاوہ خوردنی تیل اور دوائیں بھی تیار کرتی ہے۔ اسی نے سب سے پہلے (۱۹۰۹ء میں) ایم ایس جی کی فروخت شروع کی اور پیٹنٹ کر لیا، بعد میں ’ایم ایس جی‘ اسی کے نام سے مشہور ہو گیا۔ فی الحال ایم ایس جی کی دنیا بھر میں ۳۳ فیصدی پیداوار اٹکینو موٹو کمپنی کرتی ہے۔ اٹکینو موٹو جاپانی زبان کا لفظ ہے جس کے لغوی معنی ہیں ’سب ذائقہ‘۔

اس طرح ایک صدی سے لذت کام ودہن بڑھانے والا یہ ست ہر دور میں ایک تنازعہ کا شکار رہا ہے۔ اس سے قبل دنیا کا کوئی اور نمک اتنا زیر بحث یا تنازعہ کبھی نہیں رہا۔ اس کی ایک وجہ یہ بھی ہو سکتی ہے کہ اٹکینو موٹو عام طور سے گھروں میں کھانا بنانے کے لیے استعمال نہیں ہوتا۔ اس کی تنازعہ حیثیت پر ہم اخیر میں گفتگو کریں گے۔ پہلے ہم اس کی دریافت اور خصوصیات کے تعلق سے لکھیں گے۔

مونوسوڈیم گلوٹامیٹ (ایم ایس جی) یہ سفید قلمی سفوف ہے۔ جو پانی (اور لعاب دہن) میں آسانی کے ساتھ حل ہو جاتا ہے اور اس کا نقطہ پگھلاؤ ۲۲۵ درجہ سینٹی گریڈ ہے۔ اسے سوڈیم گلوٹامیٹ اور فلیور اینہا نسر 621 (کوڈ: E621) کے نام سے بھی جانا جاتا ہے۔ عام طور پر یہ اٹکینو موٹو، ایم ایس جی، vesten اور accent کے ناموں سے بھی معروف ہے۔ جب یہ پانی لعاب میں حل ہو جاتا ہے تو سوڈیم اور گلوٹامیٹ آئنوں میں تقسیم ہو جاتا ہے اور گلوٹامیٹ طبعی طور پر پائے جانے والے امانتی ترشہ گلوٹامک ایسڈ کی آجی شکل ہے۔ اس کے کیمیادی خواص اس طرح بیان کیے جاتے ہیں کہ حرارت اور دباؤ کی معیاری حالت میں یہ عام طور پر مستحکم (stable) مرکب ہے۔ مگر جب اسے جلایا جاتا ہے تو کاربن مونو آکسائیڈ، کاربن ڈائی آکسائیڈ، اور نائٹروجن آکسائیڈ خارج ہوتے ہیں۔

☆ نقطہ پگھلاؤ 225 درجہ سینٹی گریڈ درست نہیں، اس صورت میں یہ ہانڈی کے پینڈے میں ریت کی طرح رہ جائے گا۔ باں اگر خشک حالت میں اتنی شدید حرارت کے بغیر نہ پگھلتا ہو تو ممکن ہو سکتا ہے۔ (ابو محمد عبد الوہاب خان)

**لحمی ذائقہ:** ایم ایس جی ہماری زبان پر موجود ذائقہ کا ادراک کرنے والی مخصوص ساختوں (کلیوں) کے اعصابی سروں کو تحریک دے کر ایک لحمی (umami) ذائقہ پیدا کرتا ہے۔ اور یہی اس کا مخصوص عمل ہے؛ جس کے لیے اسے استعمال کیا جاتا ہے۔

**دریافت:** گلوٹامیٹ کم و بیش مقدار میں قدرتی طور پر کھانے کی کئی اشیاء میں پایا جاتا ہے لیکن اسے قلمی سفوف کی شکل میں حاصل کرنے کا سہرا جاپانی محقق کیکونی ایکیدا (Kikunae Ikeda) کے سر بندھتا ہے جس نے 1907 میں ایک سمندری سبزی کی بخنی کے اہلتے اہلتے سوکھ جانے اور تخمیر (fermentation) کے بعد تہہ نشین ہو جانے والی بھورے رنگ کی قلموں کو دیکھا اور بتلایا کہ یہ گلوٹامک ایسڈ کی قلمیں ہیں جو دل خوش کن ذائقہ کی ذمہ دار ہیں، خصوصاً سمندری سبزیوں کے پکوان میں۔ پھر اسے دوسری کئی غذاؤں میں آزمایا گیا اور پروفیسر ایکیدا نے اس ذائقہ کو umami نام دیا جو جاپانی زبان میں لحمی کا مترادف ہے۔ پھر انہوں نے ہی اس کی وسیع پیمانے پر پیداوار کا نظم کیا۔

ایچ بی موٹو کمپنی نے 1909 میں اس کی کمرشیل پیمانے پر پیداوار شروع کی اور رفتہ رفتہ 1947 میں امریکہ میں ایکسیٹ فلور انہانسز کے نام سے اسے متعارف کرایا گیا۔

پہلے پہل ایم ایس جی کو سمندری سبزیوں سے حاصل کیا جاتا تھا مگر بعد میں جب وسیع کمر سیل بنیادوں پر پیداوار کا معاملہ آیا تو اشارچ، شکر قند اور گنے کے علاوہ شکر کی تیاری کے بعد چ رہنے والے گاڑھے مادہ (روسب) کی تخمیر سے اسے حاصل کیا جانے لگا۔ ایم ایس جی کو مخصوص ذائقہ کی پیدائش کے لیے ہی استعمال کیا جاتا ہے۔ ابتدا میں اسے چائیز کھانوں کے لیے مخصوص سمجھا جاتا تھا مگر اس کی مرغوبیت کی سبب اب امریکہ میں اکثر نمکین کھانوں اور ناشتوں کا لازمی جز بن چکا ہے۔ امریکہ کی خوردنی صنعتی اشیاء جیسے کیمیکل کمپنی کے ڈبہ بند سوپ (بخنی) سوانس کے بیف اور چکن اسٹاکس، پوٹیٹو چیس، سبھی طرح اسٹیکس، بر فائے (فروژن) کھانے فاسٹ فوڈس، اسٹنٹ نوڈلس وغیرہ میں ایم ایس جی شامل ہوتا ہے۔ تخمیری اشیاء جیسے سویا ساس (Sauce)، اسٹیک ساس اور ورسیدو ساس میں بھی ایم ایس جی کافی مقدار میں رہتا ہے۔

**گلوٹامیٹ کے ماخذ:** قدرتی طور پر گلوٹامیٹ ایک امائی ترشہ (امینو ایسڈ) ہے جو لحمی مادہ ہے۔ یہ انسانی جسم میں بھی کافی مقدار میں موجود ہوتا ہے۔ علاوہ ازیں گوشت (لحم) اور پروٹین والی غذاؤں میں پایا جاتا ہے جیسے مشروم، سمندری سبزیاں، ٹماٹر، تلہن، پھلیاں، مختلف گوشت اور ڈیری کی اشیاء میں بھی پایا جاتا ہے۔ مگر ذائقہ کی پیدائش اس گلوٹامیٹ کی وجہ سے ہوتی ہے جو آزاد مالکیول ہوتا ہے اور یہ بہت تھوڑا سا ہوتا ہے۔ ٹماٹر پیسٹ، سویا پیسٹ اور دوسرے

خمیری ساس پیروغیرہ میں خمی ذائقہ کا ذمہ دار گلوٹامیٹ ہے۔

تخمینو موٹو جیسے صنعتکار ادارے گلوٹامیٹ کی پیدائش کے لیے ایک تخمیری جراثیم (بیکٹیریا) بنام (Micrococcus glutamicus) کی مدد لیتے ہیں جس کی پیدائش کے لیے وہ مختلف غذاؤں اور تخمیر وسائل کا سہارا لیتے ہیں۔ یہی بیکٹیریا ہیں جو گلوٹامک ایسڈ پیدا کرتے ہیں اسے علیحدہ کر کے خالص کر لیتے ہیں پھر اسے سوڈیم کے ساتھ مرکب کر لیتے ہیں۔ اس طرح ایم ایس جی بی جاتا ہے۔

**تنازعات:** یہ اور بات ہے کہ ۲۰۰۱ء میں اسلامی دینا میں اٹھا ہوا تنازعہ زیادہ مشہور ہوا مگر سچ تو یہ ہے کہ اس کی دریافت کے پچاس برس بعد سے ہی یہ مرکب تنازعہ کا شکار ہوا ہے جبکہ عوامی اعتراضات کے پیش نظر ۱۹۵۹ء میں امریکی ایف ڈی اے نے اسے عمومی طور پر بے ضرر تصور کیا جانے والا سفوف قرار دیا تھا۔ مگر خود ایف ڈی اے ۱۹۷۰ء سے مسلسل تحقیقی اداروں کے ذریعے ایم ایس جی کے مضر اثرات سے مبرا ہونے کے شواہد کی تلاش کروا رہا ہے۔ ایسے ہی ایک ادارے فیڈریشن آف امیریکن سوسائٹیز فار ایکسپریمنٹل بائیولوجی (FASEB) نے ۱۹۸۰ء میں یہ نتیجہ پیش کیا کہ ایم ایس جی موجود مقدار میں تو کوئی واضح مضر اثر نہیں ڈالتا لیکن اس کی زائد مقدار کے استعمال کے تعلق سے مزید تحقیق ہونی چاہیے۔ یہاں یہ بات واضح کر دیں کہ مذکورہ کمیٹی نے موجودہ مقدار کا صحیح تعین نہیں کیا ہے اور کون سی مقدار زیادہ ہوگی اس کی بھی وضاحت نہیں ہے۔ اس کے بعد مختلف کمیٹیوں اور اداروں نے ۱۹۸۷ء، ۱۹۹۱ء، ۱۹۹۲ء میں ایم ایس جی کے محفوظ استعمال کی وکالت کی لیکن ۱۹۹۵ء میں ایف ڈی اے نے یہ اعلان کرنے پر مجبور ہو گیا کہ آبادی کا ایک مخصوص حصہ اس سفوف کے مضر اثرات کا شکار ہوتا رہتا ہے اور ان اثرات کو اس نے ”ایم ایس جی سمٹھ کمپلیکس“ کا نام دیا ہے۔ ان پیچیدہ علامات میں:

- ☆ گردن کے پچھلے حصہ میں اور کہنی سے آگے بازوؤں میں نیز سینے کے اوپر جلن جیسا احساس۔
- ☆ گردن کے پچھلے حصے سے لے کر بازوؤں اور پیٹھ تک سُن پن کا احساس۔
- ☆ چہرہ، پیشانی، گردن، پیٹھ کے اوپری حصہ میں اور بازوؤں میں کسی قدر جھنجھناہٹ، گرمی اور کمزوری کا احساس۔
- ☆ چہرے پر دباؤ اور کھنچاؤ کا احساس۔
- ☆ سینہ میں درد، سردرد، متلی، خفقان اور دل کی بڑھی ہوئی دھڑکن، تنفس کی تنگی، غنودگی اور عمومی کمزوری کا احساس

پایا جاتا ہے۔

☆ ۲۰۰۲ء میں جاپان کی ہیروساکی یونیورسٹی کے محققین نے بتلایا کہ ایم ایس جی کے زیادہ استعمال سے تجربہ گاہ کے چوہوں کی آنکھیں خراب ہو گئیں۔ اس ٹیم کے سربراہ ہیروشی اوگورونے یہ تجزیہ پیش کیا کہ اس تجربہ سے سمجھا جاسکتا ہے کہ مشرقی ایشیا کے باشندوں کو ”نارمل ٹینشن گلا کوما“ کیوں ہو جاتا ہے۔

کہا جاتا ہے کہ ایم ایس جی کے مضر اثرات ظاہر کرنے والی رپورٹوں کے مقابلے میں ایسی (غیر مصدقہ) رپورٹس کی بھی کثرت ہے جو اس سفوف کو غیر مضر بتلاتی ہیں۔ اس طرح پورا معاملہ تجارتی چالاکوں کا عنوان بن جاتا ہے۔

اپریل ۱۹۶۸ء میں ڈاکٹر ہوین کوک نے ’دی نیو انگلینڈ جرنل آف میڈیسن‘ میں ایک مضمون رقم کیا تھا جس میں انہوں نے چائیز فوڈ کے تعلق سے اپنے تجربات لکھے تھے اور کہا تھا کہ جب کبھی میں نے چائیز ریسٹورنٹ میں کھانا کھایا تو عجیب قسم کی علامات پیدا ہوئیں۔ یہ علامات کھانے کے پندرہ سے بیس منٹوں میں شروع ہو کر تقریباً دو گھنٹوں تک رہتی تھیں اور بعد میں ختم بھی ہو جاتی تھیں۔ ان علامات میں گردن کے پچھلے حصے سے لے کر بازوؤں تک اور پیٹھ میں ہو جانا اور پھر کمزوری اور خفقان کا احساس ہوتا تھا۔“ اس رائے کے منظر عام پر آتے ہی ایک شور سا پوری دنیا میں اٹھا اور ”چائیز ریسٹورنٹ سنڈروم“ کی اصطلاح وجود میں آئی۔ پھر ایم ایس جی سے لوگوں نے احتیاط برتنی شروع کر دی۔ بعد ازیں تحقیقات سے یہ ثابت کرنا پڑا کہ یہ سنڈروم ایم ایس جی سے نہیں لاحق ہوتا بلکہ اس کی وجوہات دوسری ہیں۔ لیکن مزید تحقیقات سے یہ ضرور سامنے آتا ہے کہ اعصاب اور دماغ پر ٹامیٹ بہت جلد اثر انداز ہوتا ہے اور اسی لیے عصبی علامات سب سے نمایاں ہوتی ہیں۔

☆ ایم ایس جی کے تعلق سے یہ بھی واضح ہوا ہے کہ اس سے موٹا پالا حق ہوتا ہے۔

ان سب تنازعات کی وجہ سے امریکی ایف، ڈی، اے نے سبھی خوردنی مصنوعات بنانے والوں کے لیے لازمی قرار دیا ہے کہ اگر ان کی مصنوع میں ایم ایس جی شامل ہے تو اس کا اور اس کی مقدار کا ذکر پیکٹ پر ضرور کریں۔ آسٹریلیا اور نیوزی لینڈ کے متعلقہ محکموں نے بھی اسی قسم کا حکم جاری کیا ہے کہ خوردنی اشیاء کے پیکٹ پر ایم ایس جی کی موجودگی کی اطلاع لکھیں یا پھر اس کا انٹرنیشنل نمبرنگ سسٹم کا کوڈ E621 تحریر کریں۔

مسلم دنیا اور اسیکیو موٹو کا تنازعہ: اسیکیو موٹو اور مسلم دنیا کے تعلق سے کچھ باتیں تنازعاتی پس منظر میں اور بھی کی جانی ضروری ہیں تاکہ وضاحت میں کوئی اشکال نہ رہ جائے اور ہر کوئی کسی مددگار کے بغیر اپنے طور پر بھی کوئی رائے