Al-Qirtas القرطاس
http: https://al-qirtas.com/index.php/Al-Qirtas
E(ISSN): 2709-6076
P(ISSN): 2709-6068

" Commandments of Istihala (Revolutionary Nature). "In the Light of Islamic Sharia"

استحالہ (انقلاب ماہیت) کے احکام " شریعت اسلامیہ کی روشنی میں"

Zafran ul Haq Abbasi
Rashad manzoor
MPhil Scholar, Department of Islamic Studies, Riphah International University Islamabad at-
Zafranabbasi38@gmail.com
MPhil Scholar, Department of Islamic Studies, Riphah International University Islamabad at-
rashidmanzoorabbasi@gmail.com

Citation: Zafran ul Haq Abbasi, & Rashad Manzoor. (2024). Commandments of Istihala (Revolutionary Nature). "In the Light of Islamic Sharia": استحالہ (انقلاب ماہیت) کے احکام " شریعت اسلامیہ کی روشنی میں ". *Al-Qirtas*, 3(4). Retrieved from https://al-qirtas.com/index.php/Al-Qirtas/article/view/360

Abstract:

In recent decades, advancements in the food and medicine industries have posed new challenges for Islamic jurisprudence, requiring both classical Islamic knowledge and technical expertise. A key jurisprudential principle is that an Islamic ruling cannot be made without fully understanding the issue. One complex question involves the chemical changes that food and medicine ingredients undergo during preparation, whether automatically or intentionally. Not all chemical changes qualify as "Inqilab" (a transformative change in Islamic law). For example, vapors from impure water and milk turning into curd are not considered Inqilab, while wine turning into vinegar is. Shariah doesn't recognize molecular changes alone as Inqilab. The study explores principles to determine the legitimacy of molecular changes alone as Inqilab.

Keywords: *Medicine, Industries, Challenges, Principle, Jurisprudence, Medicine, Transformative, Legitimacy, Molecular, Change.*

Al-Qirtas القرطاس
http: https://al-qirtas.com/index.php/Al-Qirtas
E(ISSN): 2709-6076
P(ISSN): 2709-6068

تمہید:

فقہ اسلامی میں غذائی اشیاء کے حلال و حرام کا اصولی مسئلہ بڑی اہمیت کا حامل ہے۔ موجودہ دور میں خصوصاً مغربی ممالک میں حرام جانوروں کی کھالوں اور ہڈیوں سے بھی انقلاب ماہیت کر کے جیلاٹن حاصل کیا جاتا ہے اور کھانے پینے اور بیرونی استعمال کی بہت ساری اشیاء میں استعمال کیا جاتا ہے لہذا انقلابِ ماہیت کے فقہی اصول اور قواعد کیا ہیں، اس پر کلام کیا جائے گا۔

تحقیق کا مقصد:

غذائی علوم (Food Sciences) اور کیمیاوی علوم کے ماہرین اس بات پر غور کرتے ہیں کہ چیزوں کی حقیقت کو جاننے کے لیے ان میں ہونے والی تبدیلیوں کو پہچاننا بہت ضروری ہے۔ محقق کے پیش نظر یہ ہے کہ آیا شرعی نقطہ نظر سے ان تبدیلیوں کی کیا کیا صورتیں ہیں جن میں انقلاب ماہیت کا تحقق ہوتا ہے اور احکام بدل جاتے ہیں اور کون سی کیمیائی تبدیلی احکام میں موثر نہیں.

انقلاب ماہیت کا تصور قران سے:

"اور یقیناً تمہارے لیے مویشیوں میں بھی ایک سبق ہے، ہم جو کچھ ان کے پیٹوں میں ہے، گوبر اور خون کے درمیان سے تمہیں خالص دودھ پلاتے ہیں جو پینے والوں کے لیے خوشگوار ہے۔" [سورہ النحل آیت نمبر 66]

قرآن مجید میں انقلاب ماہیت کا ذکر کیا گیا ہے۔ جیسا کہ ایک مثال دی جاسکتی ہے کہ جانور کا کھایا ہوئے گھاس اور چارہ کی حقیقت گوبر، خون اور دودھ میں بدل گئی اب یہاں اصل میں گوبر اور خون حرام اور ناپاک تھے لیکن جب ایک نیا جسم تشکیل دیتے ہیں تو وہ پاک اور حلال ہو جاتا ہے۔ اسی طرح مشک، نطفہ سے مضغہ سے علقہ، جگر، تلی اور انڈہ ان سب اشیاء کی اصل خون ہے لیکن مختلف مراحل سے گزر کر ان کی اصل شکل، حقیقت اور ماہیت اور اوصاف بدل جاتے ہیں تو ان کا حکم بھی بدل جاتا ہے۔ جیسے خون جو ناپاک اور حرام تھا، اب ان چیزوں میں تبدیل ہو کر حلال اور پاک ہو گیا ہے۔ اسی طرح، پیشاب، فضلہ، قے، اور خون جیسی چیزوں پر غور کریں، یہ پہلے کھانا اور پانی تھے، لیکن معدے اور ہاضمے کے عمل سے گزرتے ہوئے یہ اپنی اصل شکل سے بدل گئے ہیں اور ناپاک اور حرام ہو گئے ہیں شراب سے سرکہ اور سرکہ سے شراب بننا، شیرہ انگور سے شراب بننا اس سے یہ ثابت ہوتا ہے کہ جب کسی چیز کی اصل حقیقت اور فطرت تبدیل ہو جائے تو اس کا حکم بھی بدل جاتا ہے، چاہے وہ پہلے حلال اور پاک ہو، یا حرام اور ناپاک ہو۔ [ابن تیمیہ، تقی الدین احمد بن عبد الحلیم، مجموع الفتاوی، دار الوفاء، ج 21 ص:601]

انقلابِ ماہیت کیا ہے:

کیونکہ انقلاب کا مطلب یہ ہے کہ یا تو کوئی چیز اپنے مخصوص اور بنیادی اوصاف سے نکل کر دوسرے اوصاف میں تبدیل ہو جائے [اسلامک فقہ اکیڈمی انڈیا، جدید فقہی مباحث ج:18 ص:37] جو انقلاب ناقص کہلاتا ہے یا ایک ماہیت سے مخصوص اور بنیادی اوصاف کی تبدیلی کے ساتھ ساتھ ایک دوسری ماہیت میں داخل ہو جاتی ہے۔ یہ انقلاب تام کہلاتا ہے۔ [بخاری، محمد بن اسماعیل، باب "بیع المیتۃ والأصنام، ج 3 ص 84 رقم:2236]

اس سے معلوم ہوا تبدیلی کبھی ذات اور حقیقت میں واقع ہوتی ہے اور کبھی صرف صفات اور خصوصیات میں مثلاً نام، اور شکل یا رنگ، بو اور ذائقہ۔ جیسے پانی کی حالت، بو، رنگ، اور ذائقہ۔ یہ تبدیلی ایک ایسی صورت حال ہے جس میں چیز کی حقیقت اور ماہیت جگہ باقی رہتی ہے صرف اوصاف میں تبدیلی آ

Al-Qirtas القرطاس
http: https://al-qirtas.com/index.php/Al-Qirtas
E(ISSN): 2709-6076
P(ISSN): 2709-6068

جاتی ہے۔ یہاں فقہاء کرام کی ذکر کردہ مثالوں میں چیزوں کی حالت اور حقیقت میں تبدیلی کے اصول کو واضح کرنے کی کوشش کرتے ہیں کہ کب کسی تبدیلی کو ایک حقیقی انقلاب کہا جاسکتا ہے اور کب نہیں ؟انقلاب کی دو قسمیں بنتی ہیں

ایک انقلاب ناقص اور دوسرا انقلاب تام۔

محض انقلاب وصف کی مثالیں:

1:لوہے سے چھری یا تلوار بنانا:

مثال کے طور پر، اگر لوہے سے چھری یا تلوار بنانے سے لوہے کی حقیقت نہیں بدلتی بلکہ صرف شکل وصورت بدل جاتی ہے۔اسی لئے رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے ایک حدیث یہود کے موجب لعنت عمل بتایا گیا کی ہے کہ جب اللہ تعالیٰ نے یہود پر مردار کی چربی حرام کی تو انہوں اسے پگھلا کر تجارت کرنا شروع کردی یعنی چربی کی شکل بدل کر اس کی کی قیمت کھانا شروع کردی اس پر رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے ان پر لعنت بھیجی کیونکہ انہوں نے اللہ کے حکم کی خلاف ورزی کی[ج3ص84رقم:226بخاری، محمد بن اسماعیل، باب "بیع المیتۃ والأصنام]۔اس لئے کہ پگھلانے سے ماہیت اور حقیقت میں تبدیلی نہیں واقع ہوئی۔۔لہذا کھانے پینے کی حرام چیزیں، جب تک ان کی حقیقت تبدیل نہ ہو، وہ حرام رہیں گی۔

2۔دودھ کا دہی اور مکھن میں یا گندم کا آٹے یا روٹی میں بدلنا:

"دودھ کے پھٹنے سے اس کی حالت میں تبدیلی واقع ہوتی ہے کیونکہ اصل میں دودھ ایک مائع (liquid) حالت میں ہوتا ہے، جو کہ پھٹنے کے بعد ایک ٹھوس (solid) حالت (دہی یا مکھن) میں تبدیل ہو جاتا ہے۔اس تبدیلی کو فقہاء نے حقیقت کی تبدیلی قرار نہیں دیا بلکہ ایک وصف (مائع) سے دوسرے وصف (ٹھوس) میں بدلنا کہتے ہیں۔ گندم سے آٹا اور آٹے سے روٹی بننے میں صرف شکل بدل رہی ہے نہ کہ حقیقت۔[ابن عابدین ردالمحتار ج1ص316]

انقلاب ماہیت کی مثال:

گدا نمک کی کان میں گر کر مر گیا اور نمک بن گیا تو یہاں گدے کی ذات اور حقیقت نمک میں بدل گئی ہے۔لہذا اب اسے نمک ہی سمجھا جائے گا۔ جبکہ یہود والی مثال میں مردار کی چربی پگھلانے کی صورت میں حقیقت میں تبدیلی واقع نہیں ہوئی صرف شکل بدل گئی۔لہذا سابقہ حرمت والا حکم باقی رہا۔[ابن عابدین ردالمحتار ج1ص318]

ایک اشکال کا جواب:

اشکال یہ کہ فقہاء کرام کے اصول سے پتا چلا کہ ماہیت اور ذات بدلنے سے احکام بدلتے ہیں نہ کی اوصاف بدلنے سے لہذا خمر سے خل کی صورت میں حکم نہیں بدلنا چاہیے؟اس کا جواب یہ ہے کہ یہ بات درست ہے کہ شراب سے سرکہ بن جانا انقلاب تام تو نہ ہوگا مگر ملحق بالتام ہوگا اس لئے کہ سرکہ بن جانے سے شراب کے ساتھ مخصوص وصف (اسکار) جس کی وجہ سے شراب کو شراب کو خمر کا نام حاصل تھا، ختم ہو گیا تو گویا حقیت ہی دل گئی۔لہذا اسے پاس اور حلال سمجھا جائے گا۔

Al-Qirtas القرطاس
http: https://al-qirtas.com/index.php/Al-Qirtas
E(ISSN): 2709-6076
P(ISSN): 2709-6068

یایوں بھی کہا جاسکتا ہے کہ انقلاب ناقص کی صورت میں یعنی جس صورت میں کسی شے کی حقیقت تو نہیں بدلتی اس کی صفات بدل جاتی ہیں جیسے خمر کی خل میں تبدیلی یہ اگرچہ انقلاب ناقص ہے مگر شریعت کی نظر میں حکم کی تبدیلی میں موثر ہے اس کی وجہ یہ ہے کہ شریعت کی نظر میں کوئی حرام یا ناپاک چیز جب کسی علت کے ساتھ جڑی ہوتی ہے تو علت کے پائے جانے کی صورت میں حکم باقی رہتا ہے اور علت ختم ہو جانے سے حکم باقی نہیں رہتا لہذا خمر کی خل میں تبدیلی اصل میں علت ختم ہو جانے کی وجہ سے حکم بدل گیا۔ [ابن رشد، مسائل آبي الوليد ابن رشد (الجد) ج1 ص240تا243]

انقلاب کی اقسام (کیمیاوی اعتبار سے):

غذائی علوم (Food Sciences) اور کیمیاوی علوم کے ماہرین اس بات پر غور کرتے ہیں کہ چیزوں کی حقیقت کو جاننے کے لیے ان میں ہونے والی تبدیلیوں کو پہچاننا بہت ضروری ہے۔ ان تبدیلیوں کو درج ذیل تین اہم اقسام میں تقسیم کیا جاتا ہے:

1. ظاہری تبدیلی (Change in Physical Properties)
2. کیمیائی تبدیلی (Chemical Change)
3. جوہری تبدیلی (Molecular Change)

. ظاہری تبدیلی (Change in Physical Properties):

ظاہری تبدیلی میں چیز کے خواص اور شکل میں تبدیلی ہوتی ہے، جیسے اس کا نام، وصف، اور شکل تبدیل ہو جاتی ہے، لیکن مادے کی اصل ترکیب تبدیل نہیں ہوتی۔ یہ تبدیلی اکثر عارضی ہوتی ہے، اور اسے آسانی سے واپس اپنی پہلی حالت میں لایا جاسکتا ہے۔ اسے کیمیا میں "Reversible" یعنی قابل واپسی کہا جاتا ہے۔ مثال کے طور پر، یا چیزوں کو توڑ کر ٹکڑے ٹکڑے کرنا یا پیسنا جس میں چیز کی اصل حقیقت میں کوئی تبدیلی نہیں آتی۔

. کیمیائی تبدیلی (Chemical Change)

کیمیائی تبدیلی ایسی تبدیلی ہے جس میں مادے کی اصل ترکیب بدل جاتی ہے، اور نئی خصوصیات کے ساتھ ایک نیا مادہ تشکیل پاتا ہے۔ کیمیائی تبدیلی عام طور پر ایسی ہوتی ہے کہ اسے واپس اپنی پہلی حالت میں نہیں لایا جاسکتا، یعنی "Irreversible" یعنی ناقابل واپسی ہوتی ہے۔ مثال کے طور پر شکر کا پانی میں تحلیل ہو کر حل ہو جانا یا جزوی تبدیلی یعنی Moleculer Change کسی چیز کو پکانے کے نتیجے میں کے کچھ خواص کا بدل جانا۔ [A physical change in food science refers to a change in the state, shape, or size of a substance without altering its chemical composition, such as melting, freezing, or cutting. In contrast, a chemical change involves a transformation that changes the substance's chemical structure, such as cooking, fermentation, or oxidation, resulting in new substances with different properties.
Smith, J. (2018). Food Science and Technology. Springer.]

http: https://al-qirtas.com/index.php/Al-Qirtas
E(ISSN): 2709-6076
P(ISSN): 2709-6068

کون سی تبدیلی شریعت کی نظر میں حکم بدلنے میں موثر ہوتی ہے:

فقہاء کرام کی ذکر کردہ مثالوں سے یہ اصول نکلتا ہے کہ کوئی چیز اپنے مخصوص اوصاف، سے نکل کر دوسرے اوصاف میں تبدیل ہو جائے جسے انقلاب ناقص کہا جاتا ہے یا ایک ماہیت سے صفات اور شکل کی تبدیلی کے ساتھ ساتھ ایک دوسری ماہیت میں بدل جائے تو یہ انقلاب تام کہلاتا ہے۔ان دونوں صورتوں میں اس چیز کے احکام بدل جاتے ہیں۔[وھبۃ الزحیلی، الفقہ الاسلامی وادلتہ: ج1ص204]

آگ پر پکانے سے کیمیائی تبدیلی: (Chemical Change)

کیمیائی تبدیلی کا بیان گزر چکا یعنی کسی مادے پر آگ کی وجہ ایسی حالت کا طاری ہو جانا جس سے مادے کی اصل ترکیب بدل جاتی ہے اور اسکی موجودہ خصوصیات ختم ہوکر نئی خصوصیات میں منتقل ہو جاتا ہے ۔ایسی تبدیلی انقلاب ماہیت نہیں کہلاتی اور نہ ہی حکم بدلنے میں مؤثر ہوتی ہے۔جیسا کہ گوشت کو پکایا جائے تو وہ اپنی خصوصیات بدل دیتا ہے ہڈیوں اور گوشت سے روغن نکل جانا اور گوشت نرم ہو جاتا ہے یہ ایک کیمیائی تبدیلی کے نتیجے میں ہوتا ہے مگر اس تبدیلی سے گوشت کا حکم نہیں بدلے گا ۔اسی طرح انڈا جب اس کو ابال کر پکا لیا جائے تو وہ مائع حالت سے ٹھوس حالت میں بدل جاتا ہے اور ایسا بدل جاتا ہے کہ اپنی پہلی حالت پر نہیں لوٹ سکتا مگر اس کے باوجود یہ انقلابی ماھیت نہیں ہوتا ۔اگر اس کیمیائی تبدیلی کو انقلابی ماہیت مان لیا جائے تو اس کا نتیجہ یہ نکلے گا کہ مردار اور خنزیر کے گوشت کو اور حرام جانوروں کے انڈوں کو پکانے سے حرمت حلت میں بدل جائے جبکہ ایسا بالکل درست نہیں اس سے معلوم ہوا کہ کسی چیز کو پکانے کے نتیجے میں اس کا اپنے اوصاف کو چھوڑ کر نئی شکل اختیار کر لینا انقلاب ماہیت نہیں ہے اور نہ ہی حرمت ختم کرنے کے لیے موثر نہیں ہے ۔[ابن عابدین ردالمحتار ج:6ص:450]

کیمیائی تبدیلی انقلاب ماہیت اس صورت میں ہوگی کہ جب کوئی چیز اپنی اصل مخصوص صفات کو اور اپنے نام کو بدل کر ایک نئی صفات اختیار کر لی اور نیا نام اختیار کر لیں صرف جزوی کیمائی تبدیلی احکام بدلنے میں مؤثر نہیں جیسا مجمع الفقہ الاسلامی کی قراداد میں دیکھا جاسکتا ہے۔[قرار رقم: 210 (6/22) بشأن الاستحالۃ والاستھلاک في المواد الإضافیۃ في الغذاء والدواء ان مجلس مجمع الفقہ الإسلامی الدولي المنبثق عن منظمۃ التعاون الإسلامی، المنعقد في دورتہ الثانیۃ والعشرین بدولۃ الکویت، خلال الفترۃ من: 2-5جمادی الآخرۃ1436 ھ،الموافق: 22-25مارس2015م،]

چنانچہ شراب کا سرکہ میں بدلنا کہ یہاں شراب سرکہ کی حالت میں اگرچہ اپنی ماہیت کو نہیں بدلتا یعنی مائع اسی حالت پر رہتا ہے مگر اپنے مخصوص وصف یعنی(اسکار) کو بدل دیتا ہے جس کی وجہ سے اس کا حکم بدل جاتا ہے۔

نتائج

فقہاء کرام کی ذکر کردہ مثالوں سے یہ اصول نکلتا ہے کہ انقلاب ماہیت کی صورت میں کوئی چیز اپنے مخصوص اوصاف، سے نکل کر دوسرے اوصاف میں تبدیل ہو جائے جسے انقلاب ناقص کہا جاتا ہے یا ایک ماہیت سے مخصوص صفات کی تبدیلی کے ساتھ ساتھ ایک دوسری ماہیت میں بدل جائے تو یہ انقلاب تام کہلاتا ہے۔ ان دونوں صورتوں میں اس چیز کے احکام بدل جاتے ہیں۔البتہ کیمیائی تبدیلی کی صورت میں Molecular decompositionیعنی جزوی طور پر اوصاف کی تبدیلی حلت اور حرمت میں مؤثر نہیں۔

Al-Qirtas القرطاس
http: https://al-qirtas.com/index.php/Al-Qirtas
E(ISSN): 2709-6076
P(ISSN): 2709-6068

سفارشات:

1.جیلاٹن کے ماخذ کی تصدیق:

حلال تصدیق: جیلاٹن کے مراحل ترکیب میں انقلاب ماہیت کا تحقق ہوتا ہے یا نہیں؟اس پر تحقیقی کام کیا جائے اور کاروباری صارفین خریداری کے وقت اس کے ماخذ کی تصدیق کی جائے کہ آیا یہ حلال جانوروں سے حاصل کیا گیا ہے یا نہیں۔ حلال تصدیق شدہ لیبل اور سند کو ترجیح دی جائے۔

غیر حلال ماخذ: خنزیر یا غیر شرعی طور پر ذبح شدہ جانوروں سے حاصل شدہ جیلاٹن سے مکمل پرہیز کیا جائے اور اس کے متبادل تلاش کیے جائیں۔

2.سائنسی تحقیق اور تکنیکی ترقی:

تحقیقی پروجیکٹس: جیلاٹن کے حلال متبادل کی تحقیق پر توجہ دی جائے، جیسے کہ نباتاتی یا سائنسی طور پر تیار کردہ جیلاٹن۔

3.فقہی رہنمائی اور فتاویٰ:

فقہی تحقیق: مختلف فقہی مکاتب فکر کی تحقیق کی بنیاد پر جیلاٹن کے استعمال کے بارے میں واضح رہنمائی فراہم کی جائے۔

4.تعلیم و آگاہی:

عوامی آگاہی: صارفین کو جیلاٹن کے ماخذ، اس کی حلت، اور اس کے استعمال کے اصولوں پر آگاہ کرنے کے لیے عوامی مہمات چلائی جائیں۔

5.متبادل تلاش:

نباتاتی متبادل: نباتاتی جیلاٹن جیسے ایگر یا پیکٹن جو سیب اور ترش پھلوں سے کشید کیا جاتا ہے، کا استعمال بڑھایا جائے جو کہ حلال اور طیب ہوتا ہے۔

کتابیات:

سورہ النحل آیت نمبر 66

بخاری، محمد بن اسماعیل، باب "بیع المیتۃ والاصنام

ابن عابدین ردالمحتار ابن رشد، مسائل آبي الوليد ابن رشد (الجد) ج1 ص240 تا 243

ھبۃ الزحیلی، الفقہ الاسلامی وادلتہ: ج1 ص204

ابن تیمیہ، تقی الدین احمد بن عبدالحلیم، مجموع الفتاوی، دارالوفاء، ج21 ص:601 اسلامک فقہ اکیڈمی انڈیا، جدید فقہی مباحث ج:18 ص:37

ابن رشد، مسائل آبي الوليد ابن رشد(الجد) ج 1 ص 240 تا 243) Smith, J. (2018). Food Science and Technology. Springer.

قرار رقم: 210(6/22) بشأن الاستحالة والاستهلاك في المواد الإضافية في الغذاء والدواء ان مجلس مجمع الفقه الإسلامي.

مصادر و مراجع:

سورہ النحل آیت نمبر 66

ابن تیمیہ، تقی الدین احمد بن عبدالحلیم، مجموع الفتاوی، دارالوفاء، ج21 ص:601

E(ISSN): 2709-6076
P(ISSN): 2709-6068

اسلامک فقہ اکیڈمی انڈیا، جدید فقہی مباحث ج:18ص:37

بخاری، محمد بن اسماعیل، باب "بیع المیتۃ والأصنام، ج3ص84 رقم:2236

ج3ص84 رقم:226 بخاری، محمد بن اسماعیل، باب "بیع المیتۃ والأصنام

ابن عابدین ردالمحتار ج1ص316

ابن عابدین ردالمحتار ج1ص318

ابن رشد، مسائل آبي الوليد ابن رشد (الجد) ج1ص240تا243

A physical change in food science refers to a change in the state, shape, or size of a substance without altering its chemical composition, such as melting, freezing, or cutting. In contrast, a chemical change involves a transformation that changes the substance's chemical structure, such as cooking, fermentation, or oxidation, resulting in new substances with different properties.

). Food Science and Technology. Springer.2018Smith, J. (

وھبۃ الزحیلی، الفقہ الاسلامی وادلتہ: ج1ص204

ابن عابدین ردالمحتار ج:6ص:450

قرار رقم: 210 (6/22) بشأن الاستحالة والاستهلاك في المواد الإضافية في الغذاء والدواء إن مجلس مجمع الفقه الإسلامي الدولي المنبثق عن منظمة التعاون الإسلامي، المنعقد في دورته الثانية والعشرين بدولة الكويت، خلال الفترة من: 2-5 جمادى الآخرة 1436هـ، الموافق: 22-25 مارس 2015م،