



السلام علیکم ورحمة الله وبرکاتہ

بعض لوگ جانور ذبح کرتے وقت گردن کو دو قفسوں میں کھانتے ہیں یعنی وہ حلق پر جھری چلاتے ہیں حتیٰ کہ وہ رُگ تک پہنچ جاتی ہے پھر وہ تھوڑی سی دیر کیلئے رُک جاتے ہیں اور پھر اس رُک کو کھانتے ہیں جس سے ذیج کی موت واقع ہوتی ہے ان لوگوں کا کہنا یہ ہے کہ گردن ایک ہی بار نہیں کاٹتی بلکہ اسی طریقہ میں جانور کلیتے راحت ہے جبکہ رسول اللہ ﷺ نے بھی جو جھری تیز کرنے اور ذیج کو آرام پہنچانے کا حکم دیا ہے یہاں کہ حدیث میں ہے تو آپ اس موضوع سے مختلف ہم سب کو کیا نصیحت فرمائیں گے؟

## اجواب بعون الوہاب بشرط صحیح السوال

و علیکم السلام ورحمة الله وبرکاتہ!  
الحمد لله، والصلوة والسلام على رسول الله، أما بعد!

افضل یہ ہے کہ سب سے پہلے حلق نزخرہ اور گردن کی ان دور گوں کو کھاتے جو نزخرہ کے ساتھ ہوتی ہیں اور پھر اسے بھجوڑ دیا جاتے تاکہ تمام خون بھدا جائے کیونکہ خون کے رُگوں میں باقی بنتے سے گوشت خراب ہو جاتا ہے۔ جب خون بھنا بند ہو جائے تو پھر گردن کاٹ لے اور اگر ابتداء ہی میں سر کو یا ہڈی کو کاٹ لے تو اس میں بھی کوئی امرمانع نہیں ہے۔

حمد لله علیکم ورحمة الله وبرکاتہ

### فتاویٰ اسلامیہ

ج 3 ص 475

محمد فتویٰ