

عہدِ نبوی کے چند مشروبات

مُحَمَّدُ خَالِدُ مَسْعُودٌ

قبل از اسلام کی عرب ثقافت بنیادی طور پر بدوی تھی۔ صحرا کے ان بایسوں کو اکثر پانی کے چشموں اور چراگاہوں کی تلاش میں رہنا پڑتا تھا۔ اس طرح جم کر کہیں رس بس نہیں سکتے تھے۔ یہی وجہ تھی کہ ان کی زندگی کا انداز طالع آزمائوں اور جنگ جوؤں کا سا تھا۔ چنانچہ یہ لوگ کبھی مستقل اور شہری ثقافت پیدا نہ کر سکے۔

صحرائے عرب کے بہت کم علاقے ایسے تھے جہاں آبِ دگیاہ کے مستقل ذخیرے تھے جن کو نخلستانی علاقے کہا جاتا تھا۔ اس قسم کے بڑے بڑے قابل ذکر علاقے طائف، یثرب اور یمن کے تھے، جہاں پانی کی دستیابی نے زرعی زندگی کو جنم دیا۔ زراعت کے علاوہ مستقل آبادی کی دوسری قسم تجارت پیشہ لوگوں کی تھی۔ جن میں قریش کا مکہ بڑا اہم مرکز تھا۔

مستقل اور باقاعدہ زندگی کے فقدان کا طبعی نتیجہ تھا کہ ان لوگوں کی ثقافتی سرگرمیاں گنے چنے تہواروں اور داستان گوئی کی محضوں تک محدود رہیں۔ ان مواقع پر پینا پلانا تقریب کا بہت اہم جزو سمجھا جاتا تھا۔ جاہلی ادب میں اس کا تذکرہ بڑی کثرت سے ملتا ہے۔ لیکن یہ کہنا کہ اس پینے پلانے میں شراب ہی صرف ایک مشروب ہو گا مبالغہ ہی نہیں حقائق سے لاعلمی بھی ہوگی۔ حقیقت یہ ہے کہ ان مشروبات کی بہت سی قسمیں تھیں اور وہ مختلف طریقے سے تیار ہوتے تھے۔ اس مختصر سے مقالے میں ہم ان چند مشروبات کا ذکر کریں گے جن کا تذکرہ کتب حدیث میں آیا ہے۔

اردو کا معروف لفظ "شراب" مخصوص معنوں میں استعمال ہوتا ہے لیکن عربی میں شراب سے مراد محض "مشروب" ہو گا اور جن معنوں میں ہمارے ہاں لفظ شراب بولا جاتا ہے، اس کے لئے عربی لفظ "خمر" ہے۔ اگرچہ "خمر" کے معروف استعمال اور خصوصی اہمیت کی وجہ سے دوسرے مشروبات کو بھی عموماً "خمر" کہہ دیا جاتا تھا لیکن اصطلاحی معنوں میں یہ خاص طرح کی شراب تھی جسے انگوروں کے رس سے تیار کیا جاتا تھا۔ صحرائے عرب میں یوں تو ویسے ہی کاشت کاری نہ ہونے کے برابر تھی پھر جہاں کہیں باغات تھے بھی وہاں انگور کی پیداوار اتنی نہیں تھی کہ عرب بھر کو وہ اس کثرت سے مل سکتے کہ شراب کی تیاری ممکن ہوتی۔ قدرتی طور پر اس کی جگہ دوسرے مشروبات استعمال ہوتے تھے جن کے اپنے نام تھے لیکن متبادل مشروب ہونے کی رعایت سے اکثر اوقات انہیں بھی "خمر" کہہ دیا جاتا تھا۔ اسی کا نتیجہ تھا کہ عام طور پر یہ سمجھا جاتا ہے کہ شراب عربوں کی گھٹی میں پڑی تھی اور ممانعت کے اعلان پر شراب نالیوں میں بیٹھ گئی تھی، حقیقت یہ ہے کہ وہ مشروب جسے صحیح طور پر "خمر" کہا جاتا تھا اتنا کم باب اور مہنگا تھا کہ عام لوگوں کی دسترس سے باہر تھا۔ عموماً یہودی اس کی تجارت کرتے تھے وہی اسے درآمد کرتے تھے اور اس کے قحبہ خانے (رخات، بار، بھی وہی چلاتے تھے۔ اس کاروبار کی وجہ سے وہ عرب کی معیشت پر چھانگے تھے۔ ڈاکٹر جوادی علی لکھتے ہیں:-

"یہود کی معیشت کا انحصار زیادہ تر تجارت پر تھا۔ جزیرہ عرب کے اخراج سے قبل تک عرب کی بہت سی صنعتوں پر ان کی اجارہ داری تھی مثلاً دباغت، مرغی خانے، مچھلی وغیرہ۔ لیکن جس تجارت میں ان کو خصوصی شہرت حاصل تھی وہ بلخ اور خرمی، وہ اسے شام سے درآمد کرتے تھے، اس کی تجارت کی وجہ سے وہ حجاز میں سب سے امیر بن گئے تھے، حجاز کی تمام خواتن انہی کے ہاتھ میں تھیں۔"

اس قدر مہنگا مشروب اتنا مقبول نہیں ہو سکتا تھا کہ گھر گھر اس کا استعمال ہو، چنانچہ انخورد کی بجائے دوسرے دستیاب پھلوں اور انانجوں سے مشروبات تیار کئے جانے لگے، کھجور صحرائے عرب کا کثرت سے دستیاب اور مقبول پھل تھا۔ چنانچہ اس کو انخود کا نم البدل بنایا گیا۔ حضرت ابو ہریرہ کی ایک روایت سے معلوم ہوتا ہے کہ حجاز میں یہ گھر بومصنعت کی حیثیت اختیار کر چکا تھا، بے لینس نے لکھا ہے کہ عرب؟ ہندوستانوں کی طرح کھجور سے شراب تیار کرنے میں ماہر تھے۔

کھجور سے شراب کی تیاری کے بھی بے شمار طریقے تھے، عرب کھجور کے پھل آنے سے بچنے تک تمام

مدارج میں تفریق کرتے ہیں اور ہر درجے کے لئے الگ نام ہے۔ چنانچہ ان تمام مدارج پر وہ کھجور سے مشروبات تیار کرتے تھے اور سب کے مختلف نام تھے۔ ثعلابی نے ان مختلف مدارج کے جو نام دیئے ہیں ہم ان کو نقل کرتے ہیں۔ جب کھجور کا پھل نمودار ہوتا ہے اور ہرے رنگ کا ننھا ٹکوفہ سا پھوٹتا ہے اسے ”طلح“ کہتے ہیں۔ اس کے بعد جب یہ بڑھ کر پوری جسامت میں آجاتا ہے، لیکن ابھی رنگ نہیں بدلا ہوا، اسے ”بلج“ کہا جاتا ہے۔ اس سے اگلی منزل پر جب یہ ہنسی سے زردی کی طرف مائل رنگ اختیار کرتا ہے تو اسے ”لسر“ کا نام دیا جاتا ہے، اور جب پوری طرح رنگ میں آجاتا ہے تو اسے ”زحو“ کہا جاتا ہے اور جب یہ پک کر پھنے کے قابل ہو جاتی ہے تو اسے ”رطب“ کہتے ہیں۔ جب اسے اتار لیا جاتا ہے تو اسے ”تمر“ بھی کہا جاتا ہے۔ مجاز میں ان تمام مختلف مدارج سے مشروبات تیار ہوتے تھے۔ اور بعض ادوات ان مختلف انواع کے آمیزے سے بھی مشروب تیار کرتے تھے، جس کی تفصیل آئندہ آئے گی۔

کھجور کے علاوہ شہد، کشش، مکئی اور جو سے بھی مشروبات تیار ہوتے تھے۔ لیکن یہ مشروبات مینی یا عراقی تھے اور اکثر دبیتر وہیں سے آتے تھے۔ البتہ ان کا استعمال ”خمر“ کی نسبت زیادہ تھا۔

ذیل میں ہم چند ایک کا اختصار کے ساتھ تذکرہ کریں گے۔

۱۔ ”الفضیخ“

در اصل فضیخ مدینہ منورہ کی ایک مسجد کا نام تھا۔ اس مشروب کا نام قبل از اسلام کیا تھا۔ یقین سے نہیں کہا جاسکتا۔ البتہ یہ ایک مسجد کے نام سے کیوں مشہور ہوا۔ یہ ذرا دلچسپ کہانی ہے۔ امام احمد بن حنبل ابی عمر سے روایت کرتے ہیں کہ نبی اکرم صلی اللہ علیہ وسلم ایک مرتبہ مسجد فضیخ میں تشریف فرما تھے، آپ کو مشروب پیش کیا گیا، جسے آپ نے نوش فرمایا۔ چنانچہ برکت کے لئے اس مشروب کا نام ”الفضیخ“ رکھا گیا۔

یہ مشروب اہل مدینہ میں بے حد مقبول تھا۔ عام طور پر لسر اور تمر ملا کر اسے تیار کرتے تھے۔ بعض لوگ اسے رطب اور زحو ملا کر بھی تیار کرتے تھے۔ حضرت انس رضی اللہ عنہ سے اس کے اجزاء کی جو تفصیل منقول ہے اس میں مختلف روایات ہیں اور کافی اختلاف ہے۔ ان مختلف قسم کی کھجوروں کو ملا کر انہیں پانی میں اس طرح بھگو تے تھے کہ پانی ان کے اوپر تیرتا ہو، اس کے بعد اس برتن کا درجو اکثر یا درغنی ہوتا یا پتھر کا ہوتا تھا، منہ اچھی طرح کپڑے سے کس کر ڈھانپ دیتے، اسے اسی حالت میں دو یا تین راتیں پڑا

رہنے دیتے۔ تیسرے روز اسے چھان کر اور تھار کر استعمال میں لاتے تھے۔

۲۔ البیذ

حقیقت یہ ہے کہ نبیذ کسی مخصوص مشروب کا نام نہیں تھا۔ عام طور پر کھجوروں سے تیار ہونے والے تمام مشروبات کو نبیذ کہہ دیا جاتا تھا۔ اس کے علاوہ اسے کشمش سے بھی تیار کیا جاتا تھا۔ بعض کا خیال ہے کہ نبیذ بھی شام اور عراق سے درآمد مشروب ہے۔ ان کا استدلال یہ ہے کہ خمر اور نبیذ کا قدیم عبرانی نام ”سقیم“ ہے (سقی سے ماخوذ، یعنی پینے پلانے والی چیز)، شام میں اسے خاص قسم کے انگوروں غروبابان اور فصیم سے تیار کیا جاتا تھا، لیکن جب یہ مشروب عرب میں آیا تو اسے بیشتر کھجوروں سے تیار کیا جانے لگا۔ اور مختلف قسم کی کھجوروں کے ملانے سے قسم قسم کی نبیذ تیار کی جانے لگی۔

کتاب احادیث سے معلوم ہوتا ہے کہ یہ مشروب خود حضورؐ کے معمول میں بھی تھا، آپ کی ایک سہنی کنیز آپ کے لئے خاص طور پر نبیذ تیار کرتی تھی۔ صحیح مسلم میں حضرت ثمامہ سے روایت ہے کہ وہ ایک مرتبہ حضرت عائشہ کے پاس گئے اور ان سے نبیذ کے بارے میں پوچھا۔ آپ نے اس جھٹی کنیز کو بلا بھیجا اور فرمایا کہ یہی آپ کے لئے نبیذ تیار کرتی تھی۔ رات کو برتن کو کس کر کپڑا باندھ دیا جاتا تھا اور برتن صبح تک ٹھکرتا رہتا تھا۔

ابن ماجہ میں بھی حضرت عائشہ سے یہ تفصیلات مروی ہیں۔ ان سے روایت ہے کہ یہ نبیذ مٹھی مھر کھجوروں سے تیار کی جاتی تھی بعض اوقات کشمش سے بھی تیار ہوتی تھی۔

حضرت ابن عباس سے مزید تفصیل مروی ہے، اس طرح تیار کی ہوئی نبیذ تین روز تک استعمال ہوتی تھی اور باقی بچی ہوئی نبیذ کو پھینک دیا جاتا تھا کیوں کہ اس میں سکر (نشہ) کے پائے جانے کا شہم ہوتا تھا۔ اکثر لوگ اسے تین روز کے بعد بھی استعمال کرتے تھے۔ جیسا کہ اسی مندرجہ بالا حدیث میں مذکور ہے کہ نبی اکرمؐ باقی ماندہ نبیذ اپنے خادم کو دے دیتے تھے، شادی بیاہ کے موقعوں کا محبوب مشروب بھی یہی نبیذ تھی۔ صحیح بخاری کی روایت ہے کہ نبی اکرمؐ ایک مرتبہ ایک شادی کی تقریب میں سے شریک تھے۔ حضرت ابواسید سعید کی اہلیہ نے آپ کو نبیذ پیش کی جو کھجوروں کو جھگو کر تیار کی گئی تھی۔ افغانی میں نبیذ کے سلسلے میں ایک دلچسپ واقعہ مذکور ہے، عمارت بن بدر (متوفی ۵۶۴ھ) اور

مید اللہ بن زیاد بن ذبیان ایک شادی کی تقریب میں شریک تھے۔ عمارت نے میزبان کو کہا کہ نبیذ کو

لاذ، شہد کی اور کشش کی بنیادیں پیش کی گئیں، ابن ذبیان نے فوراً شہد کی بنیاد اٹھائی اور پی گئے۔ تھوڑی دیر میں ان پر نشہ کی حالت طاری ہو گئی۔ اسی حالت میں حارثہ سے سامنا ہوا۔ حارثہ نے کہا ”مشروب سے تم پر نشہ طاری ہو گیا ہے“

”ہاں“ ابن ذبیان نے کہا ”میں اسے حلال سمجھ کے پتا ہوں اور چھپاتا نہیں لیکن لوگ حرام پیتے ہیں اور

چھپاتے ہیں“

اس نے کہا۔

اذا كنت ندماني فخذها واسقني

وداع عنك من راک جبرع في الخب

فاني امرء لا اشرب الخمر في الدجی

ولكنني احسو النبيذ من التمر

۳۔ البتغ

یہ مشروب شہد سے تیار کیا جاتا تھا۔ غالباً یہ یمن سے درآمد ہوتا تھا۔ کیوں کہ حجاز میں اس کا استعمال بہت کم تھا اور خاص تقریبات پر بھی شاذ پایا جاتا تھا۔ البتہ یمن میں اس کا استعمال عام تھا، چنانچہ جب حضرات معاذ بن جبل اور ابو موسیٰ اشعری رضوان اللہ علیہما کو یمن بھیجا جانے لگا تو انہوں نے حضورؐ سے اس مشروب کی کثرت استعمال کا ذکر کیا۔ آپؐ نے فرمایا کہ اگر اس سے نشہ ہوتا ہو تو حرام ہو گا ورنہ حلال ہے۔

عموماً شہد کو پانی میں ملا کر اچھی طرح یک جان کر کے برتن کو ڈھانپ دیا جاتا اور اسے ایک دو دن اسی طرح پڑا رہنے دیا جاتا۔ تیسرے روز یہ پینے کے قابل ہو جاتا تھا۔

۴۔ السكرکہ

(تاج العروس میں اسے منکو کہ بھی کہا گیا ہے) (۱۷)

یہ مشروب اصلاً جشہ سے آیا۔ جشہ میں یہ بہت عام تھا۔ اور کثرت سے استعمال ہوتا تھا۔

اسے مکئی کے دانوں سے تیار کیا جاتا تھا۔ مکئی کے دانوں کو پانی میں جگھو دیا جاتا تھا اور کئی دن

تک برتن کو ڈھانپ کر اسے دھوپ یا سائے میں رکھا جاتا، کچھ دنوں کے بعد جب دانے پھول

کر پٹ جاتے تو انہیں مسل کر اچھی طرح صاف کر کے مختار لیا جاتا۔ اب یہ پینے کے قابل ہوتا۔

۵۔ الغبیراء

تاج العروس کے مصنف کا خیال ہے کہ الغبیراء اور السكر کہ ایک ہی چیز ہے۔ لکھتے ہیں کہ یہ مشروب دنیا بھر میں مقبول ہے۔ جلسہ میں اسے سکر کہتے ہیں، یہ مکئی سے تیار ہوتا ہے۔ لیکن نقلی کہتے ہیں کہ غبیراء ایک پھل کا نام ہے جو جلسہ میں کثرت سے ہوتا ہے اور یہ مشروب اسی پھل سے تیار ہوتا ہے۔

۶۔ المرز

یہ مشروب بھی مکئی سے تیار ہوتا تھا۔ بعض علماء اور محققین کے نزدیک گیہوں، جو اور چاول سے تیار ہونے والے مشروب کو بھی "المرز" کہا جاتا تھا۔ امام نویری لکھتے ہیں کہ مختلف قسم کے اناجوں کو ملا کر جو مشروب تیار ہوتا تھا، اسے المرز کہتے تھے۔ یہ مشروب بھی مجازی نہیں ہے بلکہ یمن سے یہاں آیا تھا۔

۷۔ الفقاع

یہ نسبتاً زیادہ معروف اور مقبول مشروب تھا اور زمانہ قدیم سے متعلق تھا۔ یہ عموماً جو سے تیار ہوتا تھا۔ بعض اوقات بعض بھریوں کی جڑیں بھی جو کے دانوں میں ڈال کر ابالی جاتی تھیں۔ اس کی وجہ تسمیہ کے بارے میں کافی قیاس آرائیاں کی گئی ہیں۔ ابن منظور کہتے ہیں کہ یہ مشروب جو سے تیار ہونے والے باقی مشروبات سے زیادہ تیز تھا اور چونکہ اس کی تیاری کے وقت کثیر مقدار میں جھاگ پیدا ہوتی تھی، اس لئے اسے الفقاع کہا گیا۔

امام صغانی لکھتے ہیں کہ چونکہ یہ ایک نخت مسر کو چڑھتا ہے اس لئے اسے الفقاع کہا گیا۔ امام ابو حنیفہ سے ایک اور وجہ تسمیہ منقول ہے کہ الفقاع ایک پودے کا نام ہے، جو سیدھا ستادہ صورت میں رہتا ہے اور سوکھ کر اس کی شکل سیگ کی سی ہو جاتی ہے، مشروب کے پینے والے کے کیفیت کی اس پودے سے مماثلت کی وجہ سے اس کا نام الفقاع رکھا گیا۔

۸۔ الباذق

مسئلہ شراب کی ایک نئی قسم تھی۔ یہ انگوروں کے رس سے تیار ہوتا تھا۔ لیکن اس کے پکانے

میں درجہ حرارت شراب سے کم رکھا جاتا تھا۔ ابو عبیدہ کا خیال ہے کہ الباقی دراصل فارسی لفظ بادو کی معرّب شکل ہے۔ ابو عبیدہ یہ بھی کہتے ہیں کہ عہد نبوی میں یہ مشروب موجود نہیں تھا۔^{۲۷} لیکن تاج العروس کے مصنف کو ان سے اختلاف ہے، وہ لکھتے ہیں کہ یہ کہنا کہ اس مشروب کو انہوں نے رواج دیا اور اس سے پہلے اس کا نام بھی معلوم نہیں تھا، قطعاً غلط ہے۔ خود حضرت ابن عباس سے ایک روایت موجود ہے جس میں انہوں نے نبی کریمؐ سے اس مشروب کے بارے میں حکم دریافت فرمایا۔

۹۔ الطلاء

نعوی طور پر طلاء کے معنی "روحن" کے ہیں۔^{۲۸} اصطلاحی طور پر یہ نام ایک خاص قسم کے مشروب کا تھا جو بہت گاڑھا ہوتا تھا اور گاڑھی شراب سے مشابہ تھا، یہ بھی انگوروں کے رس سے تیار ہوتا تھا۔ اس رس کو پکایا جاتا تھا حتیٰ کہ پک پک کر رس کا نصف باقی رہ جاتا۔ فارسی میں اسے "سے پختہ" کہتے تھے۔^{۲۹}

عربی زبان میں خمرا اور طلاء مترادف استعمال ہوتے تھے اور اکثر خمرا کو طلاء کہتے تھے۔

عبید بن العباس کا شعر ہے :-

ہی الخمر یکونہا بطلا

کما الذئب یکنی اباجعدہ

ابن اثیر اسے شراب کی ایک قسم بیان کرتے ہیں لیکن ان کے خیال میں اس کا نام طلاء کی بجائے دب ہونا چاہیے۔^{۳۰} زرقانی بھی ابن اثیر کے ہم خیال ہیں لیکن وہ اسے شراب کہنے کے حق میں نہیں، طلاء انگوروں کے رس کو پکا کر تیار کیا جاتا ہے، اس کو اتنا پکاتے ہیں کہ یہ گاڑھا ہو جاتا ہے، یہ

ادنیوں پر ملے جانے والے روغن کی طرح سیاہ اور گاڑھا ہو جاتا ہے۔^{۳۱}

حضرت عمرؓ ایک مرتبہ شام تشریف لے گئے۔ لوگوں نے اس علاقے کی موسم کی شدت اور بیماریوں کی کثرت کی شکایت کی۔ انہوں نے یہ بھی کہا کہ ایک خاص قسم کا مشروب بھی انہیں ان شدائد سے بچا سکتا ہے۔ حضرت عمرؓ نے انہیں شہدا استعمال کرنے کا مشورہ دیا۔^{۳۲} لیکن لوگوں نے کہا کہ اس سے فائدہ نہیں۔ انہوں نے اجازت چاہی کہ یہاں جو خاص قسم کا مشروب مستعمل ہے وہ حضرت عمرؓ کے

سامنے تیار کر کے دکھایا جائے۔ حضرت عمرؓ نے سب کچھ دیکھ کر کہا کہ یہ تو اونٹوں کا پلاٹہ ہے اور کچھ نہیں۔
اگر اسے اس طرح پکایا جائے کہ اس کا نصف پک کر اڑ جائے تو یہ نشہ لاتا ہے لیکن اگر اس کا محض
ایک تہائی باقی رہ جائے تو اس میں نشہ لانے کی خاصیت نہیں رہتی ہے۔

مشروبات کی فقہی حیثیت

خمر کے منافع کو شروع شروع میں قرآن نے تسلیم کیا، لیکن اس کے معاشرتی اور طبی مفاسد کی بنا پر
اس کی تند تہج حرمت کے احکام نازل ہوئے اور آخر کار مدینہ منورہ میں اس کی مکمل حرمت کا
حکم سنایا گیا۔

خمر کے بارے میں تو قرآن کا واضح حکم نازل ہو گیا لیکن دوسرے مشروبات کے بارے میں قطعی
فیصلہ نہیں ہوا چنانچہ بعض صحابہ نے خود ہی قیاس کرتے ہوئے دوسرے مشروبات بھی لٹھ کا دیئے ان
میں "الغضیغ" قابل ذکر ہے۔ لیکن دوسرے صحابہ اکثر مشروبات کے بارے میں نبی اکرمؐ سے سوال
کرتے رہتے تھے، چونکہ مشروبات مختلف طریقوں سے تیار ہوتے تھے اور ان کے استعمال کا بھی
کوئی مقرر قاعدہ نہیں تھا۔ اس لئے سوال کرنے والوں کی حالتوں کے لحاظ سے جوابات میں کافی
اختلاف تھا۔ چنانچہ اس کی وجہ سے ان مشروبات کے احکام میں فقہی مذاہب میں بھی کافی اختلاف
موجود ہے، تاہم ان میں سے حنفی موقف زیادہ قریب قیاس اور واضح ہے۔

اخاف کے نزدیک خمر کا اطلاق مشرانگوروں کی شراب پر ہوتا ہے۔ اس کی حرمت نص
قرآنی سے معلوم ہوتی ہے اس لئے اس کا حکم قطعی ہو گا لیکن باقی مشروبات کی حرمت کا حکم ظنی ہے،
ان کے سلسلے میں حنفی مسلک یہ ہے کہ اگر ان کے پینے سے سکران (نشہ) کی حالت طاری ہو جائے تو
ظنی طور پر وہ مشروب حرام ہو گا ورنہ اس کی حرمت کی کوئی وجہ نہیں ہے۔

حوالہ جات

- (۱) ڈاکٹر جوادی علی، "تاسیخ العرب قبل الاسلام" بغداد ۱۹۵۶ء جلد ششم، ص ۲۲۔
- (۲) ایضاً، جلد ششم، ص ۱۶۳۔
- (۳) ایضاً، ص ۱۶۲۔

(٣) سنن دارمی (مشق ١٣٢٩ هـ) جلد دوم، ص ٦٢، سنن ابن ماجه (كانپور ١٣١٥) ص ٢٥٠
 (٥) بحوالہ "تاریخ العرب قبل الاسلام" - جلد ہشتم، ص ١٧٣ -

(٤) ثعلبی، فقہ اللغة، ص ٢١٣

ترتیب حمل النخلۃ، اطلعت، ثم اباحت، ثم البسرت، ثم ازہت، ثم امعت، ثم اوطبت،
 ثم اتمرت - علامہ الجبرتی (متوفی ١١٨٠ هـ) "اقوال العربیہ فی احوال الاشریہ"
 (مطبوعات العلمیہ، ١٣٢٤ هـ) ص ٧٢ -

(٤) مسند احمد (تحقیق ڈاکٹر شاکر، مطبوعہ ١٩٢٩ م) جلد سوم، ص ٢٩٦ -

صحیح مسلم (دار احیاء الکتب العربیہ، ١٩٥٥)، باب التفسیر، ص ٢٣٢٢ -
 صحیح بخاری (بولاق امیریہ، ١٣١٢ هـ) جلد ہفتم ص ١٠٩، جلد ششم ص ٥٣ -

سنن ابن ماجه (حوالہ سابقہ) ص ٢٥٠، ٢٥١ - سنن ابی داؤد جلد چہارم ص ٢٦١، ٢٦٢ -
 زرقانی، شرح الموطا، (مکتبہ تجاریہ ١٩٥٣ م) ص ١٤١ - جامع ترمذی (كانپور ١٣٢٣)
 جلد دوم، ص ١٠ "اقوال العربیہ فی احوال الاشریہ" ص ٥٨ پر مندرجہ ذیل تفصیل
 درج ہے:-

فاسماء المتخذ من العنب، الخمر والباذق والمصنف، والطلاب، والمثلث،
 والبختج، والجھوری، والحیذی والیعقوبی، واسماء المتخذ من التزیب،
 النقیع والتبیدی، واسماء المتخذ من النخیل: السکر، والفضیخ والتبیدی -

(٨) مسند احمد، جلد ہشتم، ص ١٧٢ -

(٩) ایضاً

(١٠) ابن عبد ربہ، العقد الفرید، (قاہرہ ١٩٢٩ م) جلد ششم، ص ٣٥٥

(١١) ایضاً

(١٢) مسلم، جلد سوم، ص ١٥٤ تا ١٥٤، بخاری، جلد ششم ص ٥٣، جلد ہفتم ص ١٠٥، ابوداؤد
 جلد چہارم ص ٢٦٩، ابن ماجه ص ٢٥١، ٢٥٢ - موطا، جلد دوم ص ٨٢٢ - جامع ترمذی،
 جلد دوم ص ١٠ - سنن دارمی جلد دوم ص ١١٨ - سنن نسائی جلد دوم ص ٢٧٢ - مسند احمد

جلد ہفتم ص ۱۲۵، جلد پنجم ص ۴۵، جلد سوم ص ۲۹۶۔
 (۱۳) تاریخ العرب قبل الاسلام، جلد ہفتم ص ۱۶۴۔
 (۱۴) ایضاً

(۱۵) مسلم، جلد سوم ص ۱۵۷، ۱۵۹، جلد اول ص ۴۶۔ بخاری، جلد ہفتم ص ۱۰۶، ۱۰۷۔ موطا، جلد دوم ص ۸۴۳۔ ترمذی، جلد دوم ص ۱۰۰، ۹۔ دارمی، جلد دوم ص ۱۱، مسند احمد، جلد اول ص ۲۳۴، ۲۴۸، ۳۰۹، جلد دوم ص ۵۳، ۲۷۸۔ ابوداؤد، جلد چہارم ص ۲۷۱۔
 (۱۶) ایضاً (ملاحظہ ہوں حوالہ جات مندرجہ ذیل نمبر ۱۵)
 (۱۷) ایضاً

(۱۸) ابن ماجہ، ص ۲۵۱، ۲۵۲۔

(۱۹) مسلم، جلد سوم ص ۱۵۷، ۱۵۸، سنن ابن ماجہ ص ۲۵۱۔ مسند احمد، جلد سوم، صفحات ۲۹۶، ۳۴۰، ۳۴۱۔
 (۲۰) ایضاً

(۲۱) بخاری، جلد ہفتم۔ ص ۱۰۶۔

(۲۲) الاغانی (خدایویہ، ۱۳۱۸ھ)، جلد ۲۱، ص ۱۷۔

(۲۳) بخاری، جلد ہفتم ص ۳۰، جلد پنجم ص ۱۶۲، جلد ہفتم ص ۱۰۵، جلد نہم ص ۷۰۔ دارمی، جلد دوم ص ۱۱۳۔ موطا، جلد دوم ص ۸۴۵۔ ابوداؤد، جلد چہارم ص ۲۶۵۔ نسائی، جلد دوم ص ۳۲۶۔

(۲۴) تاج العروس، باب سین۔ السكر کہ

(۲۵) العقد الفرید۔ جلد ہفتم، ص ۲۵۵۔ تاج العروس۔

(۲۶) ایضاً۔ تاج العروس۔

(۲۷) ایضاً۔

(۲۸) ابن اثیر الجبزی، النہایہ فی غریب الحدیث (قاہرہ، ت ۱۰)، جلد سوم، ص ۹۲۔

(۲۹) امام نویری، نہایۃ الارب (قاہرہ، ۱۶۱۹)، جلد چہارم، ص ۷۶۔

(۳۰) زرقانی، شرح الموطا، حوالہ سابقہ، ص ۱۷۰۔

(۲۱) یحییٰ، طرہی انگریزی قاموس، (ڈائریٹریک، ۱۸۹۲ء)

(۲۲) ابن منظور، لسان العرب (دبیروت، ۱۹۵۶ء) -

(۲۳) تاج العروس -

(۲۴) ایضاً

(۲۵) یحییٰ، حوالہ سابقہ -

(۲۶) لسان العرب - ابن اثیر نے ابو عبید کی تائید کی ہے کہ عرب میں الباذق کو سب سے پہلے

امویوں نے استعمال کیا۔ النہایہ فی غریب المحدثین، حوالہ سابقہ، جلد اول ص ۴۹ -

(۲۷) بخاری، جلد ہفتم ص ۱۰۷ - نسائی، جلد دوم ص ۲۲۵ - الاقوال العربیہ، ص ۵۹ -

(۲۸) یحییٰ، حوالہ سابقہ، ص ۱۸۷۶ -

(۲۹) ایضاً

(۳۰) لسان العرب، حوالہ سابقہ ص ۱۱ -

(۳۱) ایضاً

(۳۲) زرقانی، شرح الموطا، جلد چہارم، ص ۱۶۶

(۳۳) ابن عبد ربیعہ کہتے ہیں کہ ایک مرتبہ قص بن ساعدہ سے شہد کے بارے میں پوچھا گیا، اس نے

کہا کہ شہد شدت سردی کے مریض کے لئے بہترین مشروب ہے، العقد الضعیف، جلد ہفتم، ص ۳۳ -

(۳۴) موطا، جلد دوم، ص ۸۴۷ - بخاری، جلد ہفتم ص ۱۰۷ - نسائی، جلد دوم ص ۲۲۹ - زرقانی کہتے ہیں کہ

حضرت عمرؓ بعد میں اس کی حرمت کے قائل ہو گئے تھے (شرح الموطا، حوالہ سابقہ، ص ۱۷۴)

(۳۵) بخاری، جلد ہفتم، ص ۱۰۷ -

(۳۶) حضرت انس سے مروی ہے کہ مانعتِ خمر کے روز آپؐ یہی مشروب پلا رہے تھے کہ حرمت کی منادیا

ہوئی۔ اور اسے فوراً پھینک دیا گیا۔

بخاری، جلد ہفتم، ص ۵۲، ۵۳، جلد سوم ص ۱۰۵، ۱۰۸، ۱۳۲ - دارمی، جلد دوم، ص ۱۱۱ -

مسلم، جلد سوم، ص ۱۵۷ - ترمذی، جلد اول، ص ۱۶۴ - سنن نسائی، جلد دوم ص ۲۲۲ - مسند احمد

جلد نہم، ص ۲۸ - ابن عمر سے روایت ہے کہ جس وقت حرمت کا حکم نازل ہوا، اس وقت

مدینہ میں اس قسم کے مشروب کا رواج نہیں رہا تھا۔ البتہ مدینہ میں جو خمر مروج تھی وہ پانچ چیزوں سے تیار ہوتی تھی۔ گیہوں، جو، کشمش، بجزریں اور شہد۔ (مسلم، جلد سوم، ص ۱۵۷۲)

ابن عبد ربہ لکھتے ہیں کہ مدینہ کی خمر الفصیح تھی، ایران کی انگوروں سے، ادرین کی شہد سے، اور جیشہ کی سکر کر تھی۔ (العقد الفرید، جلد ششم، ص ۲۵۵)

(۴۷) امام رازی "مفاتیح الغیب" جلد دوم (تیسرے ۱۲۰۸ھ) ص ۲۲۱ پر لکھتے ہیں:-

الخمر ما هو قال الشافعی، کل شراب مسکر فهو خمر، وقال ابو حنیفۃ، الخمر عبادۃ من عصیر العنب الشدید الذی قذف بالزبد۔

علامہ رشید رضا، حنفی موقف کی مخالفت میں قریبی کا حوالہ دیتے ہیں:-

"الاحادیث الوارده عن النبی وغیرہ علی محتھا وکثرھا تبطل مذهب الکنونیان

القائلین بان الخمر لا یكون الا من العنب۔ (تفسیر النار، قاہرہ، ۱۳۶۷ھ، جلد ہفتم ص ۵۲)۔

العقد الفرید کے مصنف لکھتے ہیں، کہ اس پر سب علماء کا اتفاق ہے کہ قرآن میں جس خمر کے صورت نازل ہوئی ہے وہ انگوروں کی شراب ہے۔ (جلد ششم، ص ۲۳۴)۔

امام نویری بھی اس کی تائید کرتے ہیں (نہایۃ الارباب، جلد چہارم، ص ۷۶)

امام جبرتی لکھتے ہیں کہ: الخمر اسم للخی من مار العنب اذا غلی واشتد وقذف بالزبد عند

ابی حنیفہ وابی یوسف و محمد، (الاتوال العربیہ فی احوال الاشریہ، ص ۵۵)

(۴۸) حرمت شراب کے بارے میں امام حنفی موقف کی وضاحت کرتے ہوئے امام زعزعی لکھتے ہیں:-

والخمر ما غلی واشتد وقذف بالزبد من عصیر العنب وهو حرام وکذا لست نقیح التزیب

او التمر الذی لم یطبخ، فان طبخ حتی ذهب ثلثاہ ثم غلی واشتد ذهب خبثہ و

نصیب الشیطان وحل شربہ مادون السكر اذا لم یقصد بشر بہ اللہ والطرہ

عند ابی حنیفۃ .

(الکشاف، جلد اول، ص ۱۳۲)۔

