Fikr-o-Nasar (Islamabad) 4:1-2 (1966)

عہدِ نبوی کے چند مشروبات

محمد خالد مسعود

قبل از اسلام کی عرب ثقافت بنیادی طور پر بدوی تھی۔ صحرا کے ان باسیوں 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 آزماؤں 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 آب و گیاہ کے مستقل ذخیرے تھے جن کو نخلستانی علاقے کہا جاتا تھا۔ اس قسم کے بڑے بڑے قابلِ 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 محفلوں 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 ہوگا 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" ہوگا 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 بہنے لگی تھی، حقیقت یہ ہے کہ وہ مشروب جسے صحیح طور پر "خمر" کہا جاتا تھا اتنا کم یاب 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 (حنات، بار) بھی وہی چلاتے تھے۔ اس کاروبار کی وجہ سے وہ عرب کی معیشت پر چھا گئے تھے۔ ڈاکٹر جواد 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 بلح اور خمر تھی، وہ اسے شام سے درآمد کرتے تھے[۱]، اس کی تجارت کی وجہ سے وہ حجاز میں سب سے امیر بن گئے تھے[۲]، حجاز کی تمام حنات انہی کے ہاتھ میں تھیں[۳]۔"

اس قدر مہنگا مشروب اتنا مقبول نہیں ہو سکتا تھا کہ گھر گھر اس کا استعمال ہو، چنانچہ انگور کی بجائے دوسرے دستیاب پھلوں اور اناجوں سے مشروبات تیار کئے جانے لگے، کھجور صحرائے عرب کا کثرت سے دستیاب اور مقبول پھل تھا۔ چنانچہ اس کو انگور کا نعم البدل بنایا گیا۔ حضرت ابوہریرہ کی ایک روایت سے معلوم ہوتا ہے کہ حجاز میں یہ گھریلو صنعت کی حیثیت اختیار کر چکا تھا[۴]۔ بے لینس نے لکھا ہے کہ عرب ہندوستانیوں کی طرح کھجور سے شراب تیار کرنے میں ماہر تھے[۵]۔

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

مدارج میں تفریق کرتے ہیں اور ہر درجے کے لئے الگ نام ہے۔ چناں چہ ان تمام مدارج پر وہ کھجور سے مشروبات تیار کرتے تھے اور سب کے مختلف نام تھے۔ ثعالبی 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 شگوفہ سا پھوٹتا ہے اسے "طلع" کہتے ہیں۔ اس کے بعد جب یہ بڑھ کر پوری جسامت میں آجاتا ہے۔ لیکن ابھی رنگ نہیں بدلا ہوتا، اسے "بلح" کہا جاتا ہے۔ اس سے اگلی منزل پر جب یہ سبزی سے زردی کی طرف مائل رنگ اختیار کرتا ہے تو اسے "بسر" کا نام دیا جاتا ہے، اور جب پوری طرح رنگ میں آجاتا ہے تو اسے "زھو" کہا جاتا ہے اور جب یہ پک کر چننے کے قابل ہو جاتی ہے تو اسے "رطب" کہتے ہیں۔ جب اسے اتار لیا جاتا ہے تو اسے "تمر" بھی کہا جاتا ہے[۹]۔ حجاز میں ان تمام مختلف مدارج سے مشروبات تیار ہوتے تھے۔ اور بعض اوقات ان مختلف انواع کے آمیزے سے بھی مشروب تیار کرتے تھے، جس کی تفصیل آئندہ آئے گی۔

کھجور کے علاوہ شہد، کشمش، مکئی اور جو سے بھی مشروبات تیار ہوتے تھے[۱۰]۔ لیکن یہ مشروبات یمنی یا عراقی تھے اور اکثر و بیشتر 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"

دراصل فضیخ مدینہ منورہ کی ایک مسجد کا نام تھا[۱۱]۔ اس مشروب کا نام قبل از اسلام کیا تھا۔ یقین سے نہیں کہا جا سکتا۔ البتہ یہ ایک مسجد کے نام سے کیوں مشہور ہوا۔ یہ ذرا دلچسپ کہانی ہے۔ امام احمد بن حنبل ابن 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[۱۲]۔

یہ مشروب اہلِ مدینہ میں بے حد مقبول تھا[۱۳]۔ عام طور پر بسر اور تمر ملا کر اسے تیار کرتے تھے[۱۴]۔ بعض لوگ اسے رطب اور زھو ملا کر بھی تیار کرتے تھے۔ حضرت انس رضؓ سے اس کے اجزا کی جو تفصیل منقول ہے اس میں مختلف روایات ہیں اور کافی اختلاف ہے[۱۵]۔ اِن مختلف قسم کی کھجوروں کو ملا کر انہیں پانی میں اس طرح بھگوتے تھے کہ پانی ان کے اوپر تیرتا ہو، اس کے بعد اس برتن کا (جو اکثر یا روغنی 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 نتھار کر استعمال میں لاتے تھے۔

۲ - النبیذ

حقیقت یہ ہے کہ نبیذ کسی مخصوص مشروب کا نام نہیں تھا۔ عام طور پہ 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[۱۳]۔ ان کا استدلال یہ ہے کہ خمر اور نبیذ کا قدیم عبرانی نام "مستقیم" ہے دستی سے ماخوذ (یعنی پینے پلانے والی چیز)، شام میں اسے خاص قسم کے انگوروں عنوبابات اور فصیم سے تیار کیا جاتا تھا[۱۴]، 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۔

کتب احادیث سے معلوم ہوتا ہے کہ یہ مشروب خود حضورؐ کے معمول میں بھی تھا[۱۵]، آپ کی ایک حبشی کنیز آپ کے لئے خاص طور پر نبیذ تیار کرتی تھی[۱۶]۔ 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 حبشی کنیز کو بلا بھیجا اور فرمایا کہ یہی آپ کے لئے نبیذ تیار کیا کرتی تھی۔ رات کو برتن کو کس کر کپڑا باندھ دیا جاتا تھا اور برتن صبح تک لٹکا رہتا[۱۷]۔

ابن ماجہ میں بھی حضرت عائشہ سے یہ تفصیلات مروی ہیں۔ ان سے روایت ہے کہ یہ نبیذ مٹھی بھر کھجوروں سے تیار کی جاتی تھی بعض اوقات کشمش سے بھی تیار ہوتی تھی[۱۸]۔

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 شبہ ہوتا تھا[۱۹]۔ 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[۲۰]۔ 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 شریک تھے۔ حضرت ابواسید سعید کی اہلیہ نے آپ کو نبیذ پیش کی جو کھجوروں کو بھگو کر تیار کی گئی تھی[۲۱]۔

اغانی میں نبیذ کے سلسلے میں ایک دلچسپ واقعہ مذکور ہے[۲۲]، حارثہ بن بدر (متوفی ۶۴ھ) اور عبیداللہ بن زیاد بن ذبیان ایک شادی کی تقریب میں شریک تھے۔ حارثہ نے میزبان کو کہا کوئی مشروب

لاؤ، شہد کی اور کشمش کی نبیذیں پیش کی گئیں، ابن ذبیان نے فوراً شہد کی نبیذ اٹھائی اور پی گئے۔ تھوڑی دیر میں ان پر نشہ کی حالت طاری ہوگئی۔ اسی حالت میں حارثہ سے سامنا ہوا۔ حارثہ نے کہا "مشروب سے تم پر نشہ طاری ہوگیا ہے"

"ہاں" ابن ذبیان نے کہا "میں اسے حلال سمجھ کے پیتا ہوں اور چھپاتا نہیں لیکن لوگ حرام پیتے ہیں اور چھپاتے ہیں"

اس نے کہا ؎

اذا کنت ندمانی فخذ ھا واسقنی
ودع عنك من راك یکرع فی الخمر
فانی امرء لا اشرب الخمر فی الدجی
ولکننی احسو النبیذ من التمر

۳۔ البتع

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 ابوموسیٰ اشعری رضوان اللہ علیہما کو یمن بھیجا جانے لگا تو انہوں نے حضورؐ سے اس مشروب کی کثرت استعمال کا ذکر کیا[۲۳]۔ آپ نے فرمایا کہ اگر اس سے نشہ ہوتا ہو تو حرام ہوگا 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 ہوجاتا تھا۔

۴۔ السکرکہ

(تاج العروس میں اسے مُسکرکہ بھی کہا گیا ہے[۲۴])

یہ مشروب اصلاً حبشہ سے آیا۔ حبشہ میں یہ بہت عام تھا۔ اور کثرت سے استعمال ہوتا تھا[۲۵]۔ اسے مکئی کے دانوں سے تیار کیا جاتا تھا۔ مکئی کے دانوں کو پانی میں بھگو 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 پھٹ جاتے تو انہیں مسل کر اچھی طرح صاف کر کے نتھار لیا جاتا۔ اب یہ پینے کے قابل ہوتا۔

۵۔ الغبیراء

تاج العروس کے مصنف کا خیال ہے کہ الغبیراء اور السکرکہ ایک ہی چیز ہے۔ لکھتے ہیں کہ یہ مشروب دنیا بھر میں مقبول ہے۔ حبشہ میں اسے سکرکہ کہتے ہیں، یہ مکئی سے تیار ہوتا ہے[۲۶]۔ لیکن ثعلبی کہتے ہیں کہ غبیراء ایک پھل کا نام ہے جو حبشہ میں کثرت سے ہوتا ہے اور یہ مشروب اسی پھل سے تیار ہوتا ہے[۲۷]۔

۶۔ المزر

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 "المزر" کہا جاتا تھا[۲۸]۔ امام نویری لکھتے ہیں کہ مختلف قسم کے اناجوں کو ملا کر جو مشروب تیار ہوتا تھا، اسے المزر کہتے تھے[۲۹]۔ یہ مشروب بھی حجازی نہیں ہے بلکہ یمن سے یہاں آیا تھا[۳۰]۔

۷۔ الفقّاع

یہ نسبتاً زیادہ معروف اور مقبول مشروب تھا اور زمانہ قدیم سے مستعمل تھا۔ یہ عموماً جَو سے تیار ہوتا تھا۔ بعض اوقات بعض سبزیوں کی جڑیں بھی جَو کے دانوں میں ڈال کر اُبالی جاتی تھیں[۳۱]۔

اس کی وجہ تسمیہ کے بارے میں کافی قیاس آرائیاں کی گئی ہیں۔ ابنِ منظور کہتے ہیں کہ یہ مشروب جَو سے تیار ہونے والے باقی مشروبات سے زیادہ تیز تھا اور چوں کہ اس کی تیاری کے وقت کثیر مقدار میں جھاگ پیدا ہوتی تھی، اس لئے اسے الفقاع کہا گیا[۳۲]۔

امام صاغانیؒ لکھتے ہیں کہ چوں کہ یہ یک لخت سر کو چڑھتا ہے اس لئے اسے الفقاع کہا گیا[۳۳]۔

امام ابوحنیفہ سے ایک اور وجہ تسمیہ منقول ہے کہ الفقاع ایک پودے کا نام ہے، جو سیدھا استادہ صورت میں رہتا ہے اور سوکھ کر اس کی شکل سینگ کی سی ہو جاتی ہے، مشروب کے پینے والے کی کیفیت کی اس پودے سے مماثلت کی وجہ سے اس کا نام الفقاع رکھا گیا[۳۴]۔

۸۔ الباذق

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

میں درجۂ حرارت شراب سے کم رکھا جاتا تھا[۳۵]۔ ابو عبید کا خیال ہے کہ الباذق دراصل فارسی لفظ بادہ کی معرب شکل ہے۔ ابو عبید یہ بھی کہتے ہیں کہ عہدِ نبوی میں یہ مشروب موجود نہیں تھا[۳۶] لیکن تاج العروس کے مصنف کو ان سے اختلاف ہے، وہ لکھتے ہیں کہ یہ کہنا کہ اس مشروب کو اُموّیوں نے رواج دیا اور اس سے پہلے اس کا نام بھی معلوم نہیں تھا، قطعاً غلط ہے۔ خود حضرت ابنِ عباس سے ایک روایت موجود ہے جس میں اُنہوں نے نبی کریمؐ سے اس مشروب کے بارے میں حکم دریافت فرمایا[۳۷]۔

۹۔ الطلاء

لغوی طور پر طلاء کے معنی "روغن" کے ہیں[۳۸]۔ 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 "مے پختہ" کہتے تھے[۳۹]۔

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

عبید بن العباس کا شعر ہے[۴۰]:۔

هی الخمر یکونها بالطلا

کما الذئب یکنی اباجعدة

ابنِ اثیر اسے شراب کی ایک قسم بیان کرتے ہیں لیکن ان کے خیال میں اس کا نام طلاء کی بجائے دب ہونا چاہیئے[۴۱]۔ زرقانی بھی ابنِ اثیر کے ہم خیال ہیں لیکن وہ اسے شراب کہنے کے حق میں نہیں، موطاء کی ایک حدیث کی شرح میں لکھتے ہیں:۔

"طلاء انگوروں کے رس کو پکا کر تیار کیا جاتا ہے، اس کو اتنا پکاتے ہیں کہ یہ گاڑھا ہو جاتا ہے، یہ اونٹوں پر ملے جانے والے روغن کی طرح سیاہ اور گاڑھا ہو جاتا ہے"۔[۴۲]

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 شہد استعمال کرنے کا مشورہ دیا[۴۳]۔ 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 طلاء ہے اور کچھ نہیں۔[44] اگر اسے اس طرح پکایا جائے کہ اس کا نصف پک کر اُڑ 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۔[45]

مشروبات کی فقہی حیثیت

خمر کے منافع کو شروع شروع میں قرآن نے تسلیم کیا، لیکن اس کے معاشرتی اور طبعی مفاسد کی بناء پر اس کی بتدریج حرمت کے احکام نازل ہوئے اور آخر کار مدینہ منورہ میں اس کی مکمل حرمت کا حکم سنا دیا 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 لنڈھا دیئے ان میں "الفضیخ" قابلِ ذکر ہے۔[46] 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 قرینِ قیاس اور واضح ہے۔

احناف کے نزدیک خمر کا اطلاق صرف انگوروں کی شراب پر ہوتا ہے۔[47] اس کی حرمت نصِ 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۔[48]

●●

حوالہ جات

(۱) ڈاکٹر جواد علی، "تاریخ العرب قبل الاسلام" بغداد ۱۹۵۶ء، جلد ششم، ص ۲۲۔

(۲) ایضاً، جلد ہشتم، ص ۱۶۳۔

(۳) ایضاً، ص ۱۶۲۔

(۴) سنن دارمی (دمشق ۱۳۴۹ھ) جلد دوم، ص ۲۲، سنن ابنِ ماجہ (کانپور ۱۳۱۵ھ) ص ۲۵۰

(۵) بحوالہ "تاریخ العرب قبل الاسلام"۔ جلد ہشتم، ص ۱۶۳۔

(۶) ثعالبی، فقہ اللغۃ، ص ۳۱۳

ترتیب حمل النخلۃ: اطلعت، ثم ابلحت، ثم البسرت، ثم ازھت، ثم امعت، ثم ارطبت، ثم اتمرت — علامہ الجرتی (متوفی ۱۱۸۰ھ) "اقوال المعربہ فی احوال الاشربہ" (مطبوعات العلمیہ، ۱۳۲۷ھ) ص ۶۲۔

(۷) مسند احمد (تحقیق ڈاکٹر شاکر، مطبوعہ ۱۹۴۹ء) جلد سوم، ص ۲۹۶۔

صحیح مسلم (دار احیا الکتب العربیہ، ۱۹۵۵ء)، باب التفسیر، ص ۲۳۲۲۔

صحیح بخاری (بولاق امیریہ، ۱۳۱۲ھ) جلد ہفتم ص ۱۰۶، جلد ششم ص ۵۳۔

سنن ابنِ ماجہ (حوالہ سابقہ) ص ۲۵۰، ۲۵۶۔ سنن ابی داؤد جلد چہارم ص ۲۶۱، ۲۶۲۔

زرقانی، شرح المؤطا، (مکتبہ تجاریہ ۱۹۵۴ء) ص ۱۷۱۔ جامع ترمذی (کانپور ۱۳۴۳ھ) جلد دوم، ص ۱۰۔ "الاقوال المعربہ فی احوال الاشربہ" ص ۵۸ پر مندرجہ ذیل تفصیل درج ہے:-

فاسماء المتخذ من العنب: الخمر والباذق والمصنف، والطلاء، والمثلث، والبختج، والجمھوری، والحمیدی والیعقوبی، واسماء المتخذ من الزبیب: النقیع والنبیذ، واسماء المتخذ من النخیل: السکر، والفضیخ والنبیذ۔

(۸) مسند احمد، جلد ہشتم، ص ۱۶۲۔

(۹) ایضاً

(۱۰) ابن عبدربہ، العقد الفرید، (قاہرہ ۱۹۴۹ء) جلد ششم، ص ۳۵۵

(۱۱) ایضاً

(۱۲) مسلم، جلد سوم، ص ۱۵۷۲ تا ۱۵۷۷، بخاری، جلد ششم ص ۵۳، جلد ہفتم ص ۱۰۵، ابوداؤد جلد چہارم ص ۲۶۹، ابنِ ماجہ ص ۲۵۱، ۲۵۲۔ موطا، جلد دوم ص ۸۴۴۔ جامع ترمذی، جلد دوم ص ۱۰۔ سنن دارمی جلد دوم ص ۱۱۸۔ سنن نسائی جلد دوم ص ۳۲۲۔ مسند احمد

جلد ہفتم ص ۱۲۵، جلد پنجم ص ۴۵، جلد سوم ص ۲۹۶ -

(۱۳) تاریخ العرب قبل الاسلام، جلد ہشتم ص ۱۶۴ -

(۱۴) ایضاً

(۱۵) مسلم، جلد سوم ص ۱۵۷۱، ۱۵۹۰، جلد اول ص ۴۶ - بخاری، جلد ہفتم ص ۱۰۶، ۱۰۷ - موطا جلد دوم ص ۸۴۳ - ترمذی، جلد دوم ص ۹ ۱۰۰ - دارمی، جلد دوم ص ۱۱۷، مسند احمد، جلد اوّل ص ۲۳۴، ۲۶۸، ۳۰۹، جلد دوم ص ۵۳، ۲۷۸ - ابوداؤد، جلد چہارم ص ۲۷۱ -

(۱۶) ایضاً (ملاحظہ ہوں حوالہ جات مندرجہ حوالہ نمبر ۱۵)

(۱۷) ایضاً

(۱۸) ابن ماجہ، ص ۲۵۱، ۲۵۲ -

(۱۹) مسلم، جلد سوم ص ۱۵۷۷، ۱۵۸۹ - سنن ابن ماجہ ص ۲۵۱ - مسند احمد، جلد سوم، صفحات ۲۹۶، ۳۴۰، ۳۴۱ -

(۲۰) ایضاً

(۲۱) بخاری، جلد ہفتم - ص ۱۰۶ -

(۲۲) الاغانی (خدیویہ، ۱۳۱۸ھ) جلد ۲۱، ص ۱۷ -

(۲۳) بخاری، جلد ہشتم 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 ۳۲۵

(۲۴) تاج العروس، باب سین - السکرکہ

(۲۵) العقد الفرید - جلد ششم، ص ۳۵۵ - تاج العروس -

(۲۶) ایضاً - تاج العروس -

(۲۷) ایضاً -

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

(۲۹) امام نویری، نہایۃ الارب (قاہرہ، ۱۹۲۵ء) جلد چہارم، ص ۷۶ -

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

(۲۱) لین، عربی انگریزی قاموس، (ایڈنبرگ، ۱۸۶۳ء)
(۲۲) ابن منظور، لسان العرب (بیروت، ۱۹۵۶ء) ۔
(۲۳) تاج العروس ۔
(۲۴) ایضاً
(۲۵) لین، حوالۂ سابقہ ۔
(۲۶) لسان العرب ۔ ابن اثیر نے ابو عبید کی تائید کی ہے کہ عرب میں الباذق کو سب سے پہلے اُمویوں نے استعمال کیا۔ النھایہ فی غریب الحدیث حوالۂ سابقہ، جلد اوّل ص ۶۹ ۔
(۲۷) بخاری، جلد ہفتم ص ۱۰۷ ۔ نسائی، جلد دوم ص ۲۲۵ ۔ الاقوال المعربہ، ص ۵۹ ۔
(۲۸) لین، حوالۂ سابقہ، ص ۱۸۷۶ ۔
(۲۹) ایضاً
(۳۰) لسان العرب، حوالۂ سابقہ ص ۱۱ ۔
(۳۱) ایضاً
(۳۲) زرقانی، شرح الموطا، جلد چہارم، ص ۱۶۶
(۳۳) ابن عبد ربہ لکھتے ہیں کہ ایک مرتبہ قص بن ساعدہ سے شہد کے بارے میں پوچھا گیا، اس نے کہا کہ شہد شدتِ سردی کے مریض کے لئے بہترین مشروب ہے، العقد الفرید، جلد ششم، ص ۳۲ ۔
(۳۴) موطا، جلد دوم، ص ۸۴۷ ۔ بخاری، جلد ہفتم ص ۱۰۷ ۔ نسائی، جلد دوم ص ۳۲۹ ۔ زرقانی لکھتے ہیں کہ حضرت عمرؓ بعد میں اس کی حرمت کے قائل ہو گئے تھے (شرح الموطا، حوالہ سابقہ، ص ۱۷۴)
(۳۵) بخاری، جلد ہشتم، ص ۱۰۷ ۔
(۳۶) حضرت انس سے مروی ہے کہ ممانعتِ خمر کے روز آپ یہی مشروب پلا رہے تھے کہ حرمت کی منادی ہوئی۔ اور اسے فوراً پھینک دیا گیا۔
بخاری، جلد ششم، ص ۵۲: ۵۳، جلد سوم ص ۱۰۵، ۱۰۸، ۱۳۲ ۔ دارمی جلد دوم، ص ۱۱۱ ۔ مسلم، جلد سوم، ص ۱۵۷۰ ۔ ترمذی، جلد اول، ص ۱۶۴ ۔ سنن نسائی جلد دوم ص ۳۲۲ ۔ مسند احمد، جلد نہم، ص ۲۸ ۔ ابن عمر سے روایت ہے کہ جس وقت حرمت کا حکم نازل ہوا، اس وقت

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

ابنِ عبد ربہ لکھتے ہیں کہ مدینہ کی خمر الفضیخ تھی، ایران کی انگوروں سے، اور یمن کی شہد سے، اور حبشہ کی سکرکہ تھی۔ (العقد الفرید، جلد ششم، ص ۳۵۵)

(۴۷) امام رازی "مفاتیح الغیب" جلد دوم (خیریہ ۱۳۰۸ھ) ص ۲۲۱ پر لکھتے ہیں:-

الخمر ما هو قال الشافعي: كل شراب مسكر فهو خمر، وقال ابو حنيفة: الخمر عبارة من عصير العنب الشديد الذي قذف بالزبد۔

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

"الاحاديث الواردة عن النبي وغيره على صحتها وكثرتها تبطل مذهب الكوفيين القائلين بان الخمر لا يكون الا من العنب۔ (تفسیر المنار، 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 کی حرمت نازل ہوئی ہے وہ انگوروں کی شراب ہے۔ (جلد ششم، ص ۳۲۴)۔

امام نویری بھی اس کی تائید کرتے ہیں (نہایة الارب، جلد چہارم، ص ۷۶)

امام جبرتی لکھتے ہیں کہ:- الخمر اسم للنئ من ماء العنب اذا غلى واشتد وقذف بالزبد عند ابي حنيفه وابي يوسف ومحمد، (الاقوال المعربه فى احوال الاشربه، ص ۵)

(۴۸) حرمتِ شراب کے بارے میں عام حنفی موقف کی وضاحت کرتے ہوئے امام زمخشری لکھتے ہیں:-

والخمر ما غلى واشتد وقذف بالزبد من عصير العنب وهو حرام وكذلك نقيع الزبيب او التمر الذى لم يطبخ، فان طبخ حتى ذهب ثلثاه ثم غلى واشتد ذهب خبثه و نصيب الشيطان وحل شربه ما دون السكر اذا لم يقصد بشربه اللهو والطرب عند ابي حنيفة۔

(الكشاف، جلد اوّل، ص ۱۳۲)۔