[illegible]

شراب

کتنی مفید؟ ـــــ کتنی مضر؟

ام الخبائث یعنی شراب کی افادیت کے ساتھ ساتھ مضرات خمر پر انگریزی زبان میں بے پناہ لٹریچر موجود ہے۔ مغربی ماہرین اور دانشور اس موضوع پر ہزاروں صفحات کی تسوید کے باوجود اس علت پارینہ اور نشہ ملکشینہ سے نجات کا راستہ متعین نہ کرسکے، اس کے لئے شریعت اسلامیہ نے فقط تحریم خمر کا حکم نافذ کرکے ہمیشہ کے لیے اس لعنت کا مسلم معاشرہ سے خاتمہ کر دیا، جو بہرحال قیامت تک کے لئے بہت بڑا اعجاز اور امت مرحومہ پر عظیم الشان احسان ہے۔ یہاں اسی اجمال کی تفصیل پیش کی جا رہی ہے۔

شراب کے فوائد اور نقصانات پر گفتگو کرنے سے پیشتر ہمیں اس کی ماہیت، اقسام، کیمیاوی ترکیب، استعمال اور مختلف اعضاء پر مرتب ہونے والے اثرات کا بھی تفصیلی جائزہ لینا ہوگا، جس سے اس کی افادیت اور مضرت کی تفہیم آسان ہو جائے گی۔

شراب ایک کیمیاوی مرکب ہے جس میں کاربن، ہائیڈروجن اور آکسیجن مختلف تناسب میں پائے جاتے ہیں۔

اقسام: مختلف اجزاء کے اعتبار سے تو شراب کی سیکڑوں قسمیں

[illegible]

... مشروبات جن میں الکحل کی زیادہ [illegible]
[illegible] سے استعمال ہوتا ہے
[illegible] شراب جو [illegible]
پر مشتمل ہوتی ہے [illegible]

(۲) وائن یا تخمیری مشروبات یا شراب انگور [illegible] یا
کیونکہ ان کا جز زیادہ تر انگور وغیرہ ہوتے ہیں ۲۰۰ ۱۴ فیصد الکحل پر
مشتمل ہوتی ہے۔

(۳) نقل یا مخلوط شراب شیریں (DESSERT OR COCKTAILS)

(۴) خصوصی برانڈی (LIQUOR OR CORDIALS)

(۵) مقطر اسپرٹ (DISTILLED SPIRITS)

کشید کردہ مشروبات اناج کے خمیر کے ذریعے اور مقطر مشروبات جو کی شراب (بیئر) یا شراب انگور (وائن) کی تقطیر کے ذریعے تیار کیے جاتے ہیں۔ یہ مقطر مشروبات ۱۰٪ الکحل پر مشتمل ہوتے ہیں اور الکحل یا [illegible] کی کثرت کے سبب زیادہ تیز ہوتے ہیں۔

ذیلی قسمیں:- اناج کے تقطیری مشروبات سے وہسکی اور [illegible] تقطیری مشروبات سے برانڈی تیار ہوتی ہے۔

جِن (GIN) صاف و شفاف شراب کی حیثیت سے معروف ہے۔ جس میں الکحل کا تناسب بہت زیادہ ہوتا ہے [illegible] نیز خوشبویات سے معطر کیا جاتا ہے۔

۱۴۷. رم (RUM) کی تیاری [illegible]

الکحل (روح الخمر) کی قسمیں:-
یہ ایتھائل الکحل (C_2H_5OH) میتھائل الکحل (CH_3OH) پروپائل الکحل (C_3H_7OH) اور ایمائل الکحل ($C_5H_{11}OH$) پر مشتمل ہوتے ہیں جو الکحل کے مرکب (fusel oil) کے طور پر جانے جاتے ہیں۔ ان جملہ اقسام میں ... قسم کی بعض قدر مشترک کے طور پر ... ہوتی ہے ... ان میں سے صرف اول الذکر یعنی ایتھائل الکحل کو قبول عام حاصل ہوا، جسے مشروبات کے طور پر استعمال کیا جاتا ہے۔

ایتھائل الکحل کے اندر کاربن کے دو سالمے ہوتے ہیں اور ہر سالمہ آکسیجن اور ہائیڈروجن کے ایک سالمے سے مربوط ہوتا ہے جو قدرے بنفشی رنگ، جلن دار ذائقہ اور خفیف بو پر مشتمل ہوتا ہے۔ ایتھائل الکحل مختلف وجوہ کی بنا پر تقریباً مشروبات میں بکثرت مستعمل ہے۔ اول یہ کہ اسے خمیر کے ذریعہ بنانا آسان ہوتا ہے گو کہ شراب کے تقریباً جملہ مشروبات کسی نہ کسی درجہ میں کم یا زہریلے ضرور ہوتے ہیں۔ تاہم دیگر مشروبات کے مقابلے میں اسے کم تر تصور کیا جاتا ہے، دوسرے یہ کہ شراب کے عادی اسے خوش ذائقہ قرار دیتے ہیں، تیسرے یہ کہ اسے مرتکز حالت میں تقطیر کے ذریعہ بآسانی حاصل کیا جا سکتا ہے۔

شراب کی جملہ قسموں کے علاوہ بیئر کے کیمیاوی مشتقات پر ابتک نمایاں تحقیق ہو چکی ہے۔

الکحل کی غذائی اہمیت
بعض اشیائے خوردنی کی طرح الکحل بھی داخل بدن ہونے کے بعد ہضم نہیں ہوتا بلکہ اپنی اصلی حالت پر برقرار رہتے ہوئے جسم کو متاثر کرتا ہے۔ اس کے باوجود دیگر بہت

سی اشیائے خوردنی میں شمار کیا جا سکتا ہے۔ جسم میں جلنے یا تکسید کے بعد یہ حرارت و قوت کے حرارے بخشتا ہے، علاوہ بریں چونکہ اسے اناج، غلہ یا پھلوں سے حاصل کیا جاتا ہے، اس لئے بعض لوگ اسے غذا میں شمار کرتے ہیں۔ یہ گو کہ جسم کو حرارے بخش کر براہ راست قوت فراہم کرتا ہے، تاہم اسے پھر بھی حقیقی غذا کا درجہ نہیں دیا جا سکتا، کیونکہ اس میں نہ تو شحوم و کاربوہائیڈریٹ ہوتے ہیں اور نہ ہی لحمیں اور یہ ظاہر ہے کہ بافتوں کی تکوین نو یا تکوین محض انہی اجزا سے ہوتی ہے۔ الکحل میں معدنی اجزاء، حیاتین اور وہ دیگر عناصر نہیں پائے جاتے جو جسمانی بافتوں کے کسر و انکسار یا بحالی کے لئے ناگزیر ہیں، چونکہ یہ ہضم کے مراحل سے بے نیاز ہو کر دموی رو میں داخل ہو جاتا ہے۔ لہٰذا اس کی قوت فوراً فراہم ہو جاتی ہے۔ غذا کی طرح قوت بخشنے کے باوجود تغذیاتی نقطۂ نظر سے جملہ ناگزیر غذائی عناصر سے یکسر خالی ہوتا ہے۔ اس کے لئے غذا کا اطلاق اس پر نہیں ہوتا، دوسرے یہ کہ شراب داخل بدن ہونے کے بعد سمی اور خراب اثرات مرتب کرتی ہے۔

الکحل کی جملہ قسمیں جسم پر مضر اثرات مرتب کرتی

الکحل جسم میں:- ہیں اور مے نوشی کے بعد سمیت یا تسمم کے درجہ کا انحصار الکحل کی اس مقدار پر ہوتا ہے جو مختلف جسمانی خلیات میں پائے جاتے ہیں [illegible] برعکس مخصوص الکحل کی جسم کس طرح توڑ پھوڑ کرتا، جلاتا یا تکسید کرتا ہے۔ خمیاتی مشروبات میں الکحل کی سب سے زیادہ کھپت اس لئے ہوتی ہے کہ اس میں جسم تیزی سے عمل تکسید کرتا ہے۔ ایک اوسط قد کا آدمی ایک اونس وہسکی فی گھنٹہ کی رفتار سے تکسید کر لے گا۔ تاہم الکحل کی تکسید کی شرح [illegible] جن افراد میں [illegible]

دار یا تیز عقت طے ہوتے ہیں۔ سست رفتار لوگوں کے بہ نسبت تیزی کے تکسید ہوتی ہے بیش درقی ر (HYPERTHYROID) لوگوں میں تکسید کی شرح اکثر بڑھی ہوئی ہوتی ہے، تاہم یہ امر دلچسپی سے خالی نہیں کہ ان لوگوں میں غدۂ درقیہ زیادہ فعال نہیں ہوتا، خلاصۂ درقیہ داخل کرنے کے باوجود الکحل کی شرح تکسید میں کوئی اضافہ نہیں ہوتا۔

استحالہ: غذا یا مشروب وارد بدن ہونے کے بعد استحالہ کا طبعی طریقہ اس کا انہضام ہوتا ہے۔ یعنی معدہ و امعاء سے آہستہ آہستہ گزرتا ہے۔ اس دوران یہ تعمیری اجزاء کی صورت میں ٹوٹ پھوٹ جاتا ہے اور اس کے بعد پہلے سے استحالہ کے لئے تیار اجزاء خون میں جذب ہو جاتے ہیں۔ قلب کے ذریعہ پمپ کی جانے والی یہ بنیادی اغذیہ بافتوں کی مرمت و تکوین کی غرض سے سارے جسم میں روانہ کر دی جاتی ہیں۔ الکحل کی صورت میں یہ گردش مختصر ہو جاتی ہے۔

الکحل بذات خود جلد غشائے مخاطی سے بڑی سرعت سے جذب ہو جاتا ہے اور اس کے اجزات پھیپھڑوں کے ذریعہ ہی جذب ہو جاتے ہیں۔ الکحل اور آبی آمیزہ کی شکل میں خالی پیٹ لینے پر الکحل کا بیشتر حصہ بالائی غذائی قنات سے جذب ہو جاتا ہے۔ بہر حال ۳۰ تا ۴۰ فیصد الکحل مے نوشی کے فوراً بعد دیوار معدہ سے گزر کر براہ راست دموی رو میں داخل ہو جاتا ہے۔ عاجلانہ داخلہ الکحل کی امتیازی خصوصیات ہیں، سیال حالت میں استعمال ہونے والی اغذیہ و اشربہ میں اپنی اسی صفت کے سبب اسے خصوصی حیثیت حاصل ہے۔

انجذاب کی رفتار حسب ذیل امور سے بطور خاص متاثر ہوتی ہے۔

سی اشیائے خوردنی میں شمار کیا جا سکتا ہے۔ جسم میں جلنے یا تکسید کے بعد یہ حرارت وقوت کے حرارے بخشتا ہے، علاوہ ازیں یہ جو اناج، پھل یا شہد سے حاصل کیا جاتا ہے، اس لئے بعض لوگ اسے غذا میں شمار کرتے ہیں۔ یہ گو کہ جسم کو حرارے بخش کر براہِ راست قوت فراہم کرتا ہے، تاہم اسے مکمل غذا کا درجہ نہیں دیا جا سکتا، کیونکہ اس میں نہ تو لحوم و کاربوہائیڈریٹ ہوتے ہیں اور نہ ہی لحمیات اور یہ ظاہر ہے کہ بافتوں کی تکوین تو پائیکوین محض انہی اجزاء سے ہوتی ہے۔ الکحل میں معدنی اجزاء، حیاتین اور وہ دیگر عناصر نہیں پائے جاتے جو جسمانی بافتوں کے کسر و انکسار یا بحالی کے لئے ناگزیر ہیں، چونکہ یہ ہضم کے مراحل سے بے نیاز ہو کر دموی رو میں داخل ہو جاتا ہے۔ لہٰذا اس کی قوت فوراً فراہم ہو جاتی ہے۔ غذا کی طرح قوت بخشنے کے باوجود تغذیاتی نقطۂ نظر سے جملہ ناگزیر غذائی عناصر سے یکسر خالی ہوتا ہے۔ اس کے لئے غذا کا اطلاق اس پر نہیں ہوتا، دوسرے یہ کہ شراب داخل بدن ہونے کے بعد سمی اور خراب اثرات مرتب کرتی ہے۔

الکحل کی جملہ قسمیں جسم پر مضر اثرات مرتب کرتے

الکحل جسم میں :-

ہیں اور مے نوشی کے بعد سمیت یا تسمم کے درجے کا انحصار الکحل کی اس مقدار پر ہوتا ہے جو مختلف جسمانی خلیات میں پائے جاتے ہیں یا اس کے برعکس مخصوص الکحل کی جسم کس طرح توڑ پھوڑ کرتا، جلاتا یا تکسید کرتا ہے۔ خمریاتی مشروبات میں الکحل کی سب سے زیادہ کھپت اس لئے ہوتی ہے کہ اس میں جسم تیزی سے عمل تکسید کرتا ہے۔ ایک اوسط قد کا آدمی ایک اونس وہسکی فی گھنٹہ کی رفتار سے تکسید کر لے گا۔ تاہم الکحل کی تکسید کی شرح ایک فرد سے دوسرے فرد میں مختلف ہوتی ہے۔ جن افراد میں تو

دار یا تیزی سے طے ہوتے ہیں۔ سست رفتار لوگوں کے بہ نسبت تیزی سے
تکسید ہوتی ہے بیش درقی (HYPERTHYROID) لوگوں میں تکسید
کی شرح اکثر بڑھی ہوئی ہوتی ہے، تاہم یہ امر دلچسپی سے خالی نہیں کہ جن
لوگوں میں غدۂ درقیہ زیادہ فعال نہیں ہوتا، خلاصۂ درقیہ داخل کرنے کے
باوجود الکحل کی شرح تکسید میں کوئی اضافہ نہیں ہوتا۔

استحالہ:- غذا یا مشروب وارد بدن ہونے کے بعد۔ استحالہ کا طبعی طریقہ اس کا انہضام ہوتا ہے۔ یعنی معدہ و امعاء سے آہستہ آہستہ گزرتا ہے۔ اس دوران یہ تعمیری اجزاء کی صورت میں ٹوٹ پھوٹ جاتا ہے اور اس کے بعد پہلے سے استحالہ کے لئے تیار اجزاء خون میں جذب ہو جاتے ہیں۔ قلب کے ذریعہ پمپ کی جانے والی یہ بنیادی اغذیہ بافتوں کی مرمت و تکوین کی غرض سے سارے جسم میں روانہ کر دی جاتی ہیں۔ الکحل کی صورت میں یہ گردش مختصر ہو جاتی ہے۔

الکحل بذات خود جلد عشائے مخاطی سے بڑی سرعت سے جذب ہو جاتا ہے اور اس کے ابخرات پھیپھڑوں کے ذریعہ ہی جذب ہو جاتے ہیں۔ الکحل اور پانی آمیزہ کی شکل میں خالی پیٹ لینے پر الکحل کا بیشتر حصہ بالائی غذائی قنات سے جذب ہو جاتا ہے۔ بہر حال ۲۰ تا ۴۰ فیصد الکحل مے نوشی کے فوراً بعد دیوار معدہ سے گزر کر براہ راست دموی رو میں عاجلانہ داخلہ الکحل کی امتیازی خصوصیات ہیں، سیال حالت میں استعمال ہونے والی اغذیہ و اشربہ میں اپنی اسی صفت کے سبب اسے خصوصی حیثیت حاصل ہے۔

انجذاب کی رفتار حسب ذیل امور سے بطور خاص متاثر ہوتی ہے۔