

بھارتی مشروبات شراب کتنی مفید؟ — کتنی مضر؟

ام الجہانت یعنی شراب کی افادیت کے ساتھ ساتھ مضرات عجزہ انگریزی زبان میں پہلے پناہ لٹریچر موجود ہے۔ مغربی ماہرین اور دانشور اس موضوع پر انہوں صفحات کی تسوید کے باوجود اس علت پاریہ اور نشہ دہشیز سے نجات کا راستہ متنبی نہ کر سکے، اس کے لئے شریعت اسلام نے فقط قریم خمر کا حکم نافذ کر کے ہمیشہ کے لئے اس لعنت کا مسلم معاشرہ سے خاتمہ کر دیا، جو بہر حال قیات تک کے لئے بہت بڑا اعجاز اور امت مرحومہ پر عظیم الشان احسان ہے یہاں سی اجمال کی تفصیل ہمیشہ کی جارہی ہے۔

اب کے فوائد اور نقصانات پر گفتگو کرنے سے پیشتر ہم اس کو ماہیت، اقسام، ترکیب، استعمال اور مختلف اعصار پر مرتب ہونے والے اثرات کا بھی تفصیلی جائزہ لینا ہوگا، جس سے اس کی افادیت اور مضریت کا کی تفہیم آسان ہو جائے گی۔

شراب ایک کیمیائی مرکب ہے جس میں براب، ہائیڈروجن اور کسی مختلف تناسب میں پائے جاتے ہیں۔

اقسام مختلف اجزاء کے اعتبار سے تو شراب کی سیکڑوں قسمیں

یہ ایک ایسی مشروب ہے جو دماغ کے تیار کرنے میں مددگار ہے۔
 یہ مشروب ہوتا ہے جسے کٹھن کے پورے مشروبات سے ملتا ہے۔
 اس دماغ کے تغیری مشروبات یا شراب، انکو دماغ کے تیار کرنے میں مددگار ہے۔
 یہ مشروب انکو زیادہ تر انکو دماغ کے تیار کرنے میں مددگار ہے۔
 یہ مشروب ہوتا ہے۔

(۳) نقل یا مخلوط شراب شیرین (COGNAC OR LIQUOR)

یہ مخصوص برندی (LIQUOR OR CORDON)

یہ مقطر اسپرٹ (DISTILLED SPIRITS)

کٹھن کردہ مشروبات دماغ کے تیار کرنے میں مددگار ہے اور مقطر مشروبات جو کہ شراب
 (میس) یا شراب انگور (دماغ) کی تغیر کے ذریعہ تیار کئے جاتے ہیں۔ یہ مقطر
 مشروبات بڑے اچھے مشتمل ہوتے ہیں اور انکو دماغ کے تیار کرنے میں مددگار ہے۔
 زیادہ تر مشروبات ہیں۔

دماغ کے تغیری مشروبات سے دماغ کی دماغ کے تغیری
 ذیلی قسمن میں۔ مشروبات سے دماغ کا تیار ہوتا ہے۔

ہین (GIN) صاف و شفاف شراب کی کیفیت سے کافی معروف ہے۔
 یہ مشروبات بہت زیادہ ہوتا ہے۔ یہ مشروبات بہت زیادہ ہوتا ہے۔
 یہ مشروبات سے دماغ کا تیار ہوتا ہے۔

۱۴۷۔ (RUM) کی تیار کرنے میں مددگار ہے۔

استعمال الکحل کے اندر کاربوج کے دو سالے ہوتے ہیں اور ہر سالہ آدھی کسب
 اور ہائیڈروجن کے ایک سالہ سے مربوط ہوتا ہے جو قدرے بنفشی رنگ جلیں
 دار ذائقہ اور ضخیم بو پر مشتمل ہوتا ہے۔ استعمال الکحل مختلف وجوہ کی بنا پر
 غریب مشروبات میں بکثرت مستعمل ہے۔ اول یہ کہ اسے خمر کے ذریعہ بنانا
 آسان ہوتا ہے گو کہ شراب کے تقریباً جلد مشروبات کسی دوسری درجہ میں
 کسی یاد ہر بے ضرور ہوتے ہیں۔ تاہم دیگر مشروبات کے مقابلے میں اسے کم
 کی تصور کیا جاتا ہے، دوسرے یہ کہ شراب کے عادی کلام سے خوش ذائقہ قرار
 دیتے ہیں، تیسرے کہ اسے مرکب حالت میں تقطیر کے ذریعہ باسانی حاصل
 کیا جاسکتا ہے۔

شیریں کی جملہ قسموں کے علاوہ بیر کے کیمیائی مشتقات پر اب تک
 کوئی تحقیق ہو چکی ہے۔

بعض مہینے خوردنی کی طرح الگ بھی داخل
الگ کی غذائی اہمیت بدن ہونے کے بعد سمجھ نہیں ہوتا بلکہ اپنی
مقامی حالت پر مرکوز رہتے ہوئے جسم کو متاثر کرتا ہے۔ اس کے باوجود دیگر اہمیت

برہان

حیاتیات کے خود دینی میں شمار کیا جاتا ہے۔ جسم میں چلنے یا تکسید کے بعد یہ حرارت و قوت کے حرارے بخشتا ہے، علاوہ بری چیزوں کے اسے انا کا، ملا یا بھلے سے حاصل کیا جاتا ہے، اس لئے بعض لوگ اسے غذائی شمار کرتے ہیں۔ یہ گو کہ جسم کو حرارے تکسید کر براہ راست قوت فراہم کرتا ہے، تاہم اسے پھر بھی غذائی کاروبار نہیں دیا جاسکتا، کیونکہ اس میں دقتو شوم و کاروبار ہائیڈریٹ ہوتے ہیں اور نہ ہی طبعی اور یہ ظاہر ہے کہ بافتوں کی شکوہیں نو یا شکوہیں بعض اشیاء چیزوں سے ہوتی ہے۔ انکھل میں معدی اجزاء، حیاتیات اور وہ دیگر عناصر نہیں پائے جاتے جو جسمانی بافتوں کے کسر و انکساری پابجائی کے لئے ناگزیر ہیں، چونکہ یہ ہضم کے مرحلے سے بے نیاز ہو کر دموی رویں داخل ہو جاتا ہے۔ لہذا اس کی قوت فوراً فراہم ہو جاتی ہے۔ غذا کی طرح قوت بخشنے کے باوجود غذائی نقطہ نظر سے جلد 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 سہی اور خراب اثرات مرتب کرتی ہے۔

انکھل کی جلد قسمیں جسم پر معراج اثرات مرتب کرتے ہیں اورے نوشی کے بعد سمیت یا قسم کے درجہ کا انحصار انکھل کی اس مقدار پر ہوتا ہے جو مختلف جسمانی خلیات میں پائے جاتے ہیں۔ اس کے برعکس مخصوص انکھل کی جسم کس طرح توڑ پھوڑ کرتا، جلد یا تکسید کرتا ہے۔ خیراتی مشروبات میں انکھل کی سب سے زیادہ کھپت اسے ہوتی ہے کہ اس میں جسم تیزی سے عمل تکسید کرتا ہے۔ ایک اوسط قدر کا ایک اونس دھسکی فی گھنٹہ کی رفتار سے تکسید کر لے گا۔ تاہم انکھل کی تکسید

دارد نیز کہے گئے ہوتے ہیں۔ سست رفتار لوگوں کے بہ نسبت تیزی سے
تکسید ہوتی ہے۔ بیش درمی (HYPERTHYROID) لوگوں میں تکسید
کی شرح اکثر بڑھی ہوئی ہوتی ہے، تاہم یہ امر دل چسپی سے خالی نہیں کہ جن
لوگوں میں غذا درقیہ زیادہ فعال نہیں ہوتا، خلاصہ درقیہ داخل کرنے کے
باوجود انکھل کی شرح تکسید میں کوئی اضافہ نہیں ہوتا۔

غذا یا مشروب وارد بدن ہونے کے بعد استعمال کا طبعی
استعمال نہ۔ 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 استعمال کے لئے تیار اجزاء خون
میں جذب ہو جاتے ہیں۔ قلب کے ذریعہ پیپ کی جانے والی یہ بنیادی غذائیں
بافتوں کی مرمت و تکیوں کی عمر میں سارے جسم میں روانہ کر دی جاتی
ہیں۔ انکھل کی صورت میں یہ گردش مختصر ہو جاتی ہے۔

انکھل بذات خود جملہ شائے محافظی سے بڑی سرعت سے جذب ہو
جاتا ہے اور اس کے اخراجات پیپھروں کے ذریعہ ہی جذب ہو جاتے ہیں۔
انکھل اور آبی آمیسزہ کی شکل میں خالی پیٹ لینے پر انکھل کا بیشتر حصہ
بالا غذائی قنات سے جذب ہو جاتا ہے۔ بہر حال ۳۰ تا ۴۰ فیصد انکھل
نے نوشی کے فوراً بعد دیوار معدہ سے گزر کر براہ راست دموی رو میں
ماجلانہ داخلہ انکھل کی امتیازی خصوصیات ہیں، سیال حالت میں استعمال
ہونے والی غذائیں و مشروب 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 خورد و ذی میں شمار کیا جاتا ہے۔ ہم میں جتنے یا کسی کے جسم میں
 حرارت و قوت کے حرارے بخشتا ہے، علاوہ بریو جو اسے اٹھا، اٹھا یا پھیل
 سے حاصل کیا جاتا ہے، اس لئے بعض لوگ اسے غذائیں شمار کرتے ہیں۔ مگر
 ہم کو حرارے کو کھس کر براہ راست قوت فراہم کرتے ہیں، تاہم اسے کھس کر
 کا درجہ نہیں دیا جاسکتا، کیونکہ اس میں دو تو شوم و کاربوہائیڈریٹ ہوتے ہیں
 اور نہ ہی طبعی اور یہ ظاہر ہے کہ بافتوں کی ٹکڑیوں تو یا ٹکڑیوں کھس کر
 سے ہوتی ہے۔ انکھل میں معدی اجزاء، حیاتی اور وہ دیگر صر نہیں پائے جاتے
 جو جسمانی بافتوں کے کسر و انکساری پابجائی کے لئے ناگزیر ہیں، چونکہ یہ
 ہضم کے مراحل سے بے نیاز ہو کر دموی رو میں داخل ہو جاتا ہے۔ لہذا اس
 کی قوت فوراً فراہم ہو جاتی ہے۔ غذا کی طرح قوت بخشنے کے باوجود غذائی
 نقطہ 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
 سسمی اور خراب اثرات مرتب کرتی ہے۔

انکھل کی جملہ قسمیں جسم پر معجز اثرات مرتب کرتے ہیں۔

انکھل جسم میں :- ہیں اور ع نوشی کے بعد سمیت یا تسم کے درجہ
 انکھل کی اس مقدار پر ہوتا ہے جو مختلف جسمانی خلیات میں پائے جاتے
 ہیں۔ یا اس کے برعکس مخصوص انکھل کی جسم کس طرح توڑ پھوڑ کرتا، جلاتا
 یا تکسید کرتا ہے۔ خمریاتی مشروبات میں انکھل کی سب سے زیادہ کھپت آتی
 ہوتی ہے کہ اس میں جسم تیزی سے عمل تکسید کرتا ہے۔ ایک اوسط قد کا آدمی
 ایک اونس و ہسکی فی گھنٹہ کی رفتار سے تکسید کر لے گا۔ تاہم انکھل کی تکسید
 کی شرح ایک فرد سے دوسرے فرد میں مختلف ہوتی ہے۔ جن افراد میں قوت

دارہائے تیز کا سے ملے ہوتے ہیں۔ سست رقبہ لوگوں کے بہ نسبت تیز کے سے
 تکسید ہوتی ہے۔ بیش درمی (HYPERTHYROID) لوگوں میں تکسید
 کی شرح اکثر بڑھی ہوتی ہوتی ہے، تاہم یہ امر دل چسپی سے غالی نہیں کہ جن
 لوگوں میں غرقہ ورقیہ زیادہ فعال نہیں ہوتا، خلاصہ ورقیہ داخل کرنے کے
 باوجود انکھل کی شرح تکسید میں کوئی اضافہ نہیں ہوتا۔

غذا یا مشروب وارد بدن ہونے کے بعد استعمال کا طبعی
 استعمال نہ۔ طریقہ اس کا انہضام ہوتا ہے۔ یعنی معدہ و امعاء سے
 آہستہ آہستہ گزرتا ہے۔ اس دوران یہ تعمیر می اجزاء کی صورت میں ٹوٹ
 جوتے جاتا ہے اور اس کے بعد پہلے سے استعمال کے لئے تیار اجزاء رفون
 میں جذب ہو جاتے ہیں۔ قلب کے ذریعہ پمپ کی جانے والی یہ بنیادی غذا
 بافتوں کی مرمت و تکیوں کی غرض سے سارے جسم میں روانہ کر دی جاتی
 ہیں۔ انکھل کی صورت میں یہ گردش مختصر ہو جاتی ہے۔۔۔

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

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