

تاریخ: 16-09-2025

ریفرنس نمبر: NRL- 0371

کیا Malt beverage اور کیا Malt Powder کا استعمال کرنا جائز ہے؟

کیا فرماتے ہیں علمائے کرام اس مسئلے کے بارے میں کہ (1) کیا Malt beverage کا استعمال

کرنا جائز ہے؟

(2) اور کیا Malt Powder کا استعمال کرنا جائز ہے؟

بسم الله الرحمن الرحيم

الجواب بعون الملک الوہاب اللہم ہدایۃ الحق والصواب

جواب سے پہلے یہ سمجھ لیں کہ Malting ایک خاص قسم کا عمل ہے جو تین مرحلوں پر مشتمل

ہوتا ہے:

(01) Steeping: سب سے پہلے اناج (مثلاً جو / Barley، رائی، گہوں، چاول اور مکئی وغیرہ)

کو پانی کے ٹینک میں ڈالا جاتا ہے جہاں وہ نمی جذب کرتا ہے اور اس کے دانے (Kernal) میں موجود ایمبریو (Embryo) فعال (Active) ہو جاتا ہے۔

(02) Germination: پھر بھیکا ہوا اناج اُگنے (Germination) کے لیے چھوڑ دیا جاتا ہے

اور دانے کے نچلے حصے سے چھوٹی چھوٹی جڑیں نکلتی ہیں۔ Germination کے دوران ایسے انزائمز (Enzyme's) فعال ہو جاتے ہیں جنہیں یہ ننھاسا دانہ اپنے اندر موجود نشاستے کو توڑنے اور اسے جڑ اور تنہ بنانے کے لیے استعمال کرتا ہے۔ یہ نشاستہ توڑنے والے انزائمز (Enzyme's) دانے کی سخت اور نازک بیرونی تہہ میں بھی سرایت کر جاتے ہیں اور اسے نرم، زیادہ حل پذیر (Soluble) اور خوش ذائقہ (مالٹی فلیور والا) بنادیتے ہیں۔

(03) Kilning: پھر جب مطلوبہ تبدیلی مکمل ہو جاتی ہے تو اناج کو گرم ہوا سے خشک کر کے

اگنے کا عمل روک دیا جاتا ہے۔ یہ مرحلہ مالٹ کے ذائقے اور رنگ کو طے کرتا ہے۔

Malt beverage(01) کے استعمال کا شرعی حکم:

اب اس خاص قسم کے عمل سے حاصل ہونے والا اناج، مالٹڈ اناج (Maltd Grain) کہلاتا ہے، جسے مختلف مشروبات بنانے میں استعمال کیا جاتا ہے جس میں الکوحلک (نشہ آور) مشروبات اور نان الکوحلک مشروبات دونوں ہی شامل ہو سکتے ہیں۔ لہذا اگر مشروب بنانے میں تخمیر کا عمل / Fermentation Process (جس سے الکوحل Generate / پیدا ہوتی ہے) شامل ہو اور وہ مشروب نشہ آور ہو جائے تو اس کا استعمال حرام ہو گا کیونکہ یہ شراب بن گئی۔ اور شراب حرام ہے۔ تاہم اگر مشروب بنانے میں تخمیر کا عمل (Fermentation Process) شامل نہ ہو اور وہ مشروب نشہ آور نہ ہو اور نہ ہی اس میں کوئی اور ممنوع چیز شامل کی گئی ہو تو ایسا مالٹڈ مشروب (Malt beverage) پینے میں حرج نہیں، کیونکہ مالٹڈ اناج (Maltd Grain) ویسے ہی حلال شمار ہو گا جیسا کہ عام اناج۔ اور اوپر بیان کردہ مالٹنگ کا پروسیس بھی ایسا نہیں کہ جس کی وجہ سے اس میں کوئی حرمت پیدا ہو جائے۔ لہذا مالٹڈ اناج (Maltd Grain) بھی حلال ہی رہے گا۔ زمین سے نکلنے والی معدنیات و نباتات (پھل، پودے، جڑی بوٹیاں وغیرہ) کے متعلق عام شرعی اصول یہ ہے کہ یہ سب اپنی اصل کے اعتبار سے حلال ہیں، جبکہ ان کا استعمال ضرر و نقصان (Harmful) کی حد سے کم ہو اور نشہ (intoxication) کے لئے نہ ہو۔

Malt Powder(02) کے استعمال کا شرعی حکم:

مالٹ پاؤڈر اناج (مثلاً جو / Barley، رائی، گہوں، چاول اور کئی) سے بنتا ہے، سب سے پہلے اناج کو پانی میں بھگوایا جاتا ہے تاکہ ان میں اُگنے کا عمل شروع ہو، پھر ہوا میں خشک کر دیا جاتا ہے تاکہ یہ عمل رک جائے۔ اس دوران اناج سے ایسے enzymes خارج ہوتے ہیں جو نشاستہ کو شکر میں تبدیل کرتے ہیں، جس سے اس کا ذائقہ مزید میٹھا ہو جاتا ہے۔ اس کے بعد اناج کو خشک کر کے باریک پیس کر پاؤڈر بنا لیا جاتا ہے، اس تفصیل سے Malt Powder کا حکم بھی واضح ہو جاتا ہے کہ اس کا استعمال شرعاً جائز ہے، کیونکہ Malt Powder کو بنانے میں کوئی ایسا عمل / Process شامل نہیں جو شرعاً ممنوع ہو۔ ہاں اگر

پاؤڈر میں اس کے علاوہ کوئی ممنوع چیز شامل کی گئی تو اس کی وجہ سے ممانعت کا حکم ہوگا۔

جزئیات درج ذیل ہیں:

قرآن پاک میں مختلف نباتات (Plant Based Ingredient's) کے حلال ہونے کے بارے میں اللہ تعالیٰ ارشاد فرماتا ہے: ﴿فَاَخْرِجْنَاهُ اَزْوَاجًا مِّنْ نَّبَاتٍ شَتَّى﴾ ﴿٥٣﴾ ﴿كُلُوا وَارْعَوْا اَنْعَامَكُمْ﴾ ترجمہ کنز الایمان: تو ہم نے اس سے طرح طرح کے سبزے کے جوڑے نکالے، تم کھاؤ اور اپنے مویشیوں کو چراؤ۔ (القرآن الکریم، پارہ 16، سورۃ طہ، آیت: 53، 54)

تفسیر نسفی میں امام ابو البرکات عبد اللہ بن احمد نسفی رحمۃ اللہ علیہ لکھتے ہیں: ﴿كُلُوا وَارْعَوْا اَنْعَامَكُمْ﴾ والمعنى: أخرجنا أصناف النبات آذنين في الانتفاع بها مبيحين أن تأكلوا بعضها وتعلفوا بعضها "یعنی ہم نے یہ نباتات تمہارے لیے اس لیے نکالی ہیں کہ انہیں کھانا اور اپنے جانوروں کو چرانا تمہارے لیے مباح و جائز ہو۔ (تفسیر النسفی، طہ، تحت الآیۃ: 54، صفحہ 693)

تمام نباتات حلال و مباح ہیں، جبکہ ضرر یا نشہ نہ دیں، جیسا کہ ردالمحتار میں علامہ ابن عابدین شامی رحمۃ اللہ علیہ لکھتے ہیں: "(الاصل الاباحة او التوقف) المختار الاول عند الجمهور من الحنفية والشافعية۔۔ (فیفهم منه حکم النبات۔۔) وهو الاباحة على المختار او التوقف وفيه اشارة الى عدم تسليم اسكاره وتفتيره واضراره" یعنی: (علامہ ابن عابدین شامی علیہ الرحمۃ "تن" نامی ایک بوٹی کے بارے میں کلام کرتے ہوئے فرماتے ہیں) اشیاء میں اصل اباحت ہے یا توقف؟ حنفیہ اور شافعیہ میں سے جمہور علماء کا مختار مذہب یہ ہے کہ اشیاء میں اصل اباحت ہے۔۔ پس اس قاعدے سے تن نامی بوٹی کا حکم بھی سمجھا جاسکتا ہے اور وہ مختار مذہب کے مطابق اس کا مباح ہونا ہے یا پھر (غیر مختار قول کے مطابق) توقف ہے اور اس میں اس طرف اشارہ ہے کہ اگر اس بوٹی کا نشہ آور ہونا یا ضرر رساں ہونا تسلیم نہ کیا جائے، تب یہ حکم ہے (ورنہ اگر نشہ آور ہو یا ضرر رساں ہو، تو اسے کھانا، جائز نہیں ہوگا)۔

(ردالمحتار علی الدر المختار، جلد 6، صفحہ 460، مطبوعہ دار الفکر، بیروت)

تمام اشیاء اپنی اصل کے اعتبار سے مباح (جائز و حلال) ہیں، جیسا کہ قرآن مجید میں رب ذوالجلال کا فرمان ہے: ﴿هُوَ الَّذِي خَلَقَ لَكُمْ مِّنَ الْأَرْضِ جَبِيْعًا﴾ ترجمہ: وہی ہے جس نے جو کچھ زمین میں ہے سب تمہارے لئے بنایا۔ (القرآن الکریم، پارہ 1، سورۃ البقرۃ، آیت: 29)

تفسیر روح المعانی میں علامہ محمود آلوسی بغدادی رحمۃ اللہ علیہ اس آیت کے تحت لکھتے ہیں: "واستدل كثير من أهل السنة الحنفية والشافعية بالآية على إباحة الأشياء النافعة قبل ورود الشرع" یعنی احناف و شوافع میں سے کثیر اہل سنت نے اس آیت سے شریعت کی طرف سے منع وارد ہونے سے قبل نفع مند اشیاء کے مباح ہونے کا استدلال کیا ہے۔

(تفسیر روح المعانی، البقرۃ، تحت الآیۃ: 29، جلد 01، صفحہ 291)

سنن ابن ماجہ کی حدیث شریف میں ہے: "الحلال ما أحل الله في كتابه والحرام ما حرم الله في كتابه وما سكت عنه فهو مما عفا عنه" ترجمہ: حلال وہ ہے جو اللہ عز و جل نے اپنی کتاب میں حلال فرمادیا اور حرام وہ ہے جو اللہ عز و جل نے اپنی کتاب میں حرام فرمادیا اور جن چیزوں سے سکوت اختیار فرمایا وہ معاف ہیں (ان کا استعمال جائز ہے)۔

(سنن ابن ماجہ، حدیث نمبر 3367، جلد 4، صفحہ 56، مطبوعہ دار المعرفۃ بیروت)

ردالمحتار میں علامہ ابن عابدین شامی رحمۃ اللہ علیہ لکھتے ہیں: "الاصل في الاشياء الاباحه" یعنی: اشیاء میں اصل اباحت (جائز و حلال ہونا) ہے۔

(ردالمحتار علی الدر المختار، جلد 6، صفحہ 459، مطبوعہ دار الفکر، بیروت)

تنویر الابصار مع در مختار میں ہے: " (وحرهما محمد) ای الاشرۃ المتخذۃ من العسل والتین ونحوهما۔۔۔ (مطلقاً) قليلها وكثيرها (وبه يفتى) "یعنی: اور کھجور اور انگور کے علاوہ اشیاء سے بننے والی شرابوں کی قلیل و کثیر مقدار کو بھی امام محمد رحمۃ اللہ علیہ نے حرام قرار دیا اور یہی مفتی بہ قول ہے۔ ملقطا (تنویر الابصار مع در مختار، جلد 6، صفحہ 454، مطبوعہ دار الفکر بیروت)

مذکورہ بالا عبارت کے تحت علامہ ابن عابدین شامی رحمۃ اللہ علیہ اپنے حاشیہ ردالمحتار میں فرماتے ہیں: "وهذه الاشربة عند محمد وموافقيه كخمر بلا تفاوت في الاحكام وبهذا يفتى في زماننا" یعنی: احکام میں فرق کیے بغیر، خمر کی طرح یہ تمام شرابیں امام محمد رحمہ اللہ اور آپ کے موافقین کے نزدیک حرام ہیں اور ہمارے زمانے میں اسی پر فتویٰ ہے۔

(ردالمحتار، جلد 6، صفحہ 456، مطبوعہ دارالفکر بیروت)

مالٹ کے متعلق تفصیلات بیان کرتے ہوئے، ایک ویب سائٹ پر موجود ہے کہ:

The malting process itself consists of three stages: steeping, germination, and kilning. In steeping, the grain is placed in a tank with water and absorbs moisture, awakening the embryo within the kernel. The dampened grain is then allowed to germinate, or sprout, and tiny rootlets grow out from the bottom of the kernel. During germination, enzymes are activated that the embryo plant uses to break down the starch in its kernel and build it into root and stem structures. These starch-splitting enzymes also permeate the seed's hard, brittle outer wall, converting it into a softer and more soluble form and giving it a characteristic malty flavour. The germination process requires that cooled and moistened air move through the mass of sprouting grain, which must be gently moved to prevent matting of the rootlets. In modern malting procedures, germination usually takes place in revolving drums or in tanks equipped with agitators...When the desired biological modification in the grain has been attained, the germination process is stopped by kilning. In this stage, the germinated grain, called green malt, is dried by currents of heated air entering through perforations in the floor of the kiln. The timing and heat intensity applied in kilning affect the malt's flavour and colour development. The malt intended for Scotch whisky is dried over a fire to which peat is added, its smoke being absorbed by the malt. The enzymes produced within the barleycorn during germination break down the starch stored in the seed kernel to simpler carbohydrates, chiefly malt sugar (maltose). Other enzymes are also produced in the grain that can break

down proteins to simpler nitrogenous compounds. In brewing, malt is added to a cereal mash in order for the former's enzymes to convert the latter's starches into maltose. The maltose is subsequently fermented by yeast, resulting in the alcohol and carbon dioxide that give beer its distinctive qualities. Malt extract is produced by mashing malt, removing the solids, and then using an evaporator to concentrate the aqueous fraction. The resulting product is a thick syrup containing sugars, vitamins, and minerals.

<https://foodscientistforhire.com/malt-beverages-explained-types-ingredients-and-benefits/>

اس کا خلاصہ یہ ہے کہ مالٹ بنانے کا عمل تین مرحلوں پر مشتمل ہوتا ہے: (01) Steeping: سب سے پہلے اناج (مثلاً جو / Barley، رائی، گیہوں، چاول اور مکئی وغیرہ) کو پانی کے ٹینک میں ڈالا جاتا ہے جہاں وہ نمی جذب کرتا ہے اور اس کے دانے کے اندر موجود جرثومہ بیدار ہو جاتا ہے۔ (02) Germination: پھر بھگیا ہوا اناج اُگنے (Germination) کے لیے چھوڑ دیا جاتا ہے اور دانے کے نچلے حصے سے چھوٹی چھوٹی جڑیں نکلتی ہیں۔ جرمنیشن کے دوران ایسے انزائمز فعال ہو جاتے ہیں جنہیں یہ ننھا سا پودا اپنے اندر موجود نشاستے کو توڑنے اور اسے جڑ اور تنابنانے کے لیے استعمال کرتا ہے۔ یہ نشاستہ توڑنے والے انزائمز دانے کی سخت اور نازک بیرونی تہہ میں بھی سرایت کر جاتے ہیں اور اسے نرم، زیادہ حل پذیر اور خوش ذائقہ (مالٹی فلیور والا) بنا دیتے ہیں۔ (03) Kilning: پھر جب مطلوبہ تبدیلی مکمل ہو جاتی ہے تو اناج کو گرم ہوا سے خشک کر کے اگنے کا عمل روک دیا جاتا ہے۔ یہ مرحلہ مالٹ کے ذائقے اور رنگ کو طے کرتا ہے۔ اس پورے عمل کے دوران خاص انزائمز پیدا ہوتے ہیں جو بعد میں بیئر یا دیگر مشروبات بنانے میں نشاستے کو شکر میں بدلنے کے لیے استعمال ہوتے ہیں۔ ان شکر کو خمیر (Yeast) کے ذریعے الکحل اور کاربن ڈائی آکسائیڈ میں بدلا جاتا ہے۔ مالٹ ایکسٹریکٹ اناج کو پکا کر، پھر چھان کر اور آخر میں گاڑھا کر کے تیار کیا جاتا ہے۔ یہ گاڑھا شربت دار مادہ ہوتا ہے جس میں شکر، وٹامنز اور منرلز شامل ہوتے ہیں۔

مالٹ پاؤڈر کے متعلق تفصیلات بیان کرتے ہوئے، ایک ویب سائٹ پر موجود ہے کہ:

Malt powder is made from grains - usually barley - that have been allowed to sprout. The grains are steeped in water to encourage them to germinate, then air-dried to halt the process. This short germination period stimulates the grain to release certain enzymes that break down its starches into sugars, creating a sweeter flavour. The grain is then dried and ground to produce a fine powder.

<https://www.finedininglovers.com/explore/articles/what-malt-powder-and-how-use-it-tips-ideas>

اس کا خلاصہ یہ ہے کہ مالٹ پاؤڈر اناج (مثلاً جو / Barley، رائی، گیہوں، چاول اور کئی) سے بنتا ہے، سب سے پہلے اناج کو پانی میں بھگوایا جاتا ہے تاکہ ان میں اُگنے کا عمل شروع ہو، پھر ہوا میں خشک کر دیا جاتا ہے تاکہ یہ عمل رک جائے۔ اس دوران اناج سے ایسے enzymes خارج ہوتے ہیں جو نشاستہ کو شکر میں تبدیل کرتے ہیں، جس سے اس کا ذائقہ مزید میٹھا ہو جاتا ہے۔ اس کے بعد اناج کو خشک کر کے باریک پیس کر پاؤڈر بنا لیا جاتا ہے۔

واللہ اعلم عزوجل ورسولہ اعلم صلی اللہ تعالیٰ علیہ وآلہ وسلم

کتبہ

المتخصص فی الفقہ الاسلامی

محمد ساجد عطاری

22 ربیع الاول 1447ھ / 16 ستمبر 2025ء



الجواب صحیح

مفتی ابو الحسن محمد ہاشم خان عطاری