

تاریخ: 27-08-2025

ریفرنس نمبر: NRL-0338

Malt Vinegar کھانوں میں استعمال کرنا کیسا؟

کیا فرماتے ہیں علمائے دین و مفتیان شرع متین اس مسئلے کے بارے میں کہ کیا Malt Vinegar

کا کھانوں میں استعمال کرنا جائز ہے؟
سائل: (نثار چودھری، امریکہ)

بسم الله الرحمن الرحيم

الجواب بعون الملك الوهاب اللهم هداية الحق والصواب

Malt Vinegar ایک قسم کا سرکہ ہے، جسے Ale vine (جو / Barley، رائی / Rye، یا گندم

Wheat / سے تیار کردہ شراب) سے عمل تخمیر (Fermentation Process) کے بعد تیار کیا جاتا

ہے۔ اس کا کھانوں میں استعمال شرعاً جائز ہے کہ سرکہ کی حلت واضح طور پر احادیث طیبہ میں بیان کی گئی

ہے۔ مزید یہ کہ Malt Vinegar اگرچہ شراب سے بنایا جاتا ہے، لیکن شراب اگر کسی بھی طریقے سے

سرکہ بن جائے، تو اس کی حقیقت کے بدل جانے کے سبب وہ پاک اور حلال ہو جاتی ہے۔

Malt Vinegar کے متعلق تفصیل بیان کرتے ہوئے ایک ویب سائٹ پر ہے:

The base for this vinegar is malt, a product made by starting the germination process of a grain, typically barley, although it can also be grains like rye or wheat. This process is halted by heating and drying the grain, which produces malted grains that lend a rich, nutty, toasty flavor to products like beer, milkshakes — in which it's added in powdered form mixed with powdered milk — and the vinegar we generously shake onto

fish and chips.

Malt vinegar is made from ale, which is brewed using these grains. This process is similar to how red wine vinegar is made from wine. To produce malt vinegar, ale is brewed in the conventional manner, using malt, water, hops, and a yeast that ferments on top of the mixture. However, the brewing process is extended beyond the beer stage until it turns into vinegar.

<https://www.foodrepublic.com/1295285/what-is-malt-vinegar/>

جس کا خلاصہ یہ ہے کہ: مالٹ سرکہ جو / Barley یا دیگر اناج کے اُگائے اور پھر خشک کیے گئے دانوں (مالٹ) سے تیار ہوتا ہے۔ پہلے ان سے Ale vine بنائی جاتی ہے، پھر خمیر کے عمل (Fermentation Process) کو بڑھا کر اسے سرکہ (Vinegar) میں بدل دیا جاتا ہے۔ یہ سرکہ کھانوں، خصوصاً فیش اینڈ چیپس میں ذائقہ بڑھانے کے لیے استعمال ہوتا ہے۔

سرکہ کی حلت واضح طور پر احادیث طیبہ میں بیان کی گئی ہے، جیسا کہ صحیح مسلم شریف میں روایت موجود ہے: ”أن النبي صلى الله عليه وسلم سأل أهله الأدم، فقالوا: ما عندنا إلا خل، فدعا به، فجعل يأكل به، ويقول: نعم الأدم الخل، نعم الأدم الخل“ یعنی: نبی پاک صلی اللہ علیہ وسلم نے اپنے گھر والوں سے سالن طلب فرمایا، تو گھر والوں نے عرض کیا! ہمارے پاس سرکہ کے سوا کچھ نہیں، تو نبی پاک صلی اللہ علیہ وسلم نے وہی منگو الیا اور اسے کھانے میں مشغول ہو گئے اور سرکہ کھاتے ہوئے نبی پاک صلی اللہ علیہ وسلم فرماتے تھے کہ سرکہ اچھا سالن ہے، سرکہ اچھا سالن ہے۔

(صحیح المسلم، کتاب الاشرہ، جلد 3، صفحہ 1622، دار احیاء التراث العربی، بیروت)

اس حدیث پاک کے تحت مفسر شہیر، حکیم الامت، مفتی احمد یار خان نعیمی رحمۃ اللہ علیہ لکھتے

ہیں: ”سرکہ طبعی رو سے بہت مفید ہے، سادہ ارزاں غذا ہے، حضرات انبیائے کرام نے عموماً سرکہ کھایا ہے۔ اس کے بہت فضائل حدیث شریف میں آئے ہیں۔ عرب میں عموماً کھجور کا سرکہ ہوتا ہے، ہمارے ملک میں رس انگور کا سرکہ ہوتا ہے، گنے کے رس کا سرکہ بہت مروج ہے۔“

(مرآة المناجیح، جلد 6، صفحہ 17-18، حدیث نمبر: 4183، مطبوعہ نعیمی کتب خانہ)

”السنن الكبرى للبيهقي“ میں ہے: ”عن جابر قال: قال رسول الله صلى الله عليه وسلم "ما أقفر

أهل بيت من آدم فيه خل، وخير خلکم خل خمر کم“ یعنی: حضرت جابر رضی اللہ عنہ سے روایت ہے کہ نبی پاک صلی اللہ علیہ وسلم نے ارشاد فرمایا: ”وہ گھر سالن کا محتاج نہیں ہوتا جس میں سرکہ ہو، اور تمہارا بہترین سرکہ تمہاری شراب کا سرکہ ہے۔“

(السنن الكبرى للبيهقي، جلد 6، صفحہ 63، حدیث: 11203، مطبوعہ بیروت)

اللباب فی شرح الكتاب، المختصر القدوری، الهدایہ وغیرہ کتب فقہ میں ہے: واللفظ للاول: ”و

إذا تخللت الخمر حلت سواء صارت خلا بنفسها أو بشيء طرحت فيها“ یعنی: جب شراب سرکہ بن جائے تو حلال ہو جاتی ہے، چاہے اپنے آپ سرکہ بن جائے یا اس میں کوئی چیز ڈالنے کی وجہ سے وہ سرکہ بن جائے۔

(اللباب فی شرح الكتاب، کتاب الاشریہ، جلد 3، صفحہ 16، مطبوعہ مکتبۃ العلمیہ، بیروت)

”بدائع الصنائع“ میں ہے: ”إذا تخللت بنفسها يحل شرب الخل بلا خلاف لقوله عليه

الصلاة والسلام "نعم الإدام الخل" فأما إذا خللها صاحبها بعلاج من خل أو ملحاً أو غيرهما،

فالتخليل جائز، والخل حلال عندنا“ یعنی: جب شراب اپنے آپ سرکہ بن جائے، تو اس کا پینا بالاتفاق

حلال ہے۔ نبی پاک صلی اللہ تعالیٰ علیہ وسلم کے اس قول کی وجہ سے کہ سرکہ کیا ہی اچھا سالن ہے۔

اور بہر حال جب شراب کا مالک سرکہ یا نمک وغیرہ ڈال کر اس کو سرکہ بنائے، تو یوں سرکہ بنانا، جائز ہے اور

وہ سرکہ ہمارے نزدیک حلال بھی ہے۔

(بدائع الصنائع، کتاب الاشریہ، جلد 5، صفحہ 113، دارالکتب العلمیہ، بیروت)

”تبیین الحقائق“ میں ہے: ”حل خل الخمر ولا فرق فی ذلك بین أن تكون تخللت هي أو خللت - ولنا قوله عليه الصلاة والسلام " نعم الإدام الخل " مطلقاً فيتناول جميع صورها، ولأن بالتخليل إزالة الوصف المفسد وإثبات صفة الصلاح فيه، فإذا صارت هي خلا طهرت بالاستحالة“
یعنی: شراب کا سر کہ حلال ہے، اور اس میں کوئی فرق نہیں کہ شراب خود بخود سر کہ بنی یا اسے بنایا گیا۔
(دونوں قسم کا سر کہ حلال ہے) ہماری دلیل حضور علیہ الصلاة والسلام کا یہ فرمان ہے کہ ”سر کہ اچھا سالن ہے۔“ یہ فرمان مطلق ہے، لہذا تمام صورتوں کو شامل ہو گا، نیز یہ وجہ بھی ہے کہ سر کہ بنانے میں فساد پیدا کرنے والی صفت ختم کر کے اچھی اور نفع بخش صفت پیدا کی جاتی ہے۔ پھر جب شراب سر کہ بن جائے، تو یہ پاک بھی ہو جائے گا حقیقت بدلنے کی وجہ ہے۔

(تبیین الحقائق، کتاب الاشریہ، جلد 6، صفحہ 48، المطبعة الكبرى، بولاق)

فتاویٰ رضویہ شریف میں سیدی اعلیٰ حضرت، امام اہل سنت، الشاہ امام احمد رضا خان علیہ رحمة الرحمن لکھتے ہیں: ”شراب میں نمک ملانے کو علماء نے باعث تحلیل و تحلیل فرمایا ہے کہ جب سر کہ ہو گئی حقیقت بدل گئی، حلت آگئی کہ اب وہ شراب ہی نہ رہی۔“

(فتاویٰ رضویہ، جلد 23، صفحہ 505، مطبوعہ رضافاؤنڈیشن، لاہور)

والله اعلم عزوجل ورسوله اعلم صلى الله تعالى عليه وآله وسلم

کتبہ

المتخصص في الفقه الاسلامي

محمد ساجد عطاری

02 ربیع الاول 1447ھ / 27 اگست 2025ء



الجواب صحیح

مفتی ابو الحسن محمد ہاشم خان عطاری