



بسم الله الرحمن الرحيم وبه نستعين إنه خير ناصر ومعين الحمد لله رب العالمين وصلى الله على محمد وعلي وآلهما الطيبين الطاهرين ولعنة الله على أعدائهم أجمعين أبدأ بدين

کومبوچا

(بخش ششم)

انواع فراورده های کومبوچا



محصولات کومبوچا:

فراورده های گوناگونی در رابطه با کومبوچا مطرح است؛ مانند نوشیدنی کومبوچا؛ قارچ کومبوچا؛ بودر قارچ کومبوچا؛ کرم قارچ کومبوچا؛ عصاره قارچ کومبوچا؛ قطره و عصاره کومبوچا؛ سرکه کومبوچا؛ و..... کومبوچا....

نوشیدنی کومبوچا:

در پنج مرسوله گذشته به تفصیل با آن آشنا شدید؛ نکته ای که اینجا می توانیم اضافه کنیم: به نظر آقای خوزه پرکو، یکی از پیشکسوتان مصرف کومبوچا، تهیه نوشیدنی کومبوچا از چای سبز، نسبت به چای سیاه از ارزش درمانی بیشتری برخوردار است.

قطره کومبوچا:

دکتر اسکندر محدوده کاری خود را بر درمان سرطان متمرکز کرد و کومبوچا را در این برنامه گنجاند. روشهای درمانی او چندان با توفیق همراه بود که بیشتر پزشکان به پیروی از او پرداختند.

امروزه يك کمپانی به نام او، شربت و قطره کومبوچا تولید می کند. زمانی که استفاده از کومبوچا برای

درمان بیماران سرطانی توسط دکتر ورونیکا کارستنز، همسر رئیس جمهور اسبق آلمان علنی شد، شربت یاد شده به صورت داروی شفابخش پرتفرداری درآمد. دکتر اسکندر و دکتر کارستنز کومبوچا را به عنوان مکملی بر سایر درمانها به بیماران سرطانی خود توصیه می کردند.

کومبوچال: برای مبتلایان به دیابت و هنگام سفر: در اواخر دهه ۱۹۲۰ دو محقق به نامهای ویچفسکی و هرمن، کومبوچا را به صورت عصاره تهیه کردند. هدف از این کار، تهیه محصولی خالص با غلظت زیاد برای انجام تحقیقات بود. این محصول تحت عنوان قطره کومبوچا یا کومبوچال تمام موادی را که در کومبوچای معمولی وجود داشت، دارا بود. از آمار به دست آمده از مرکز طبی پراگ چنین بر می آید که آزمایشهای انجام شده نشان می دهد که مصرف کومبوچا در پیشگیری از پیری و گرفتگی سرخرگها بسیار مؤثر بوده است.

تنتور کومبوچا: نظریه فشردن قارچ کومبوچا، برای اولین بار توسط محقق سرشناس، دکتر اسکندر مطرح شد. محصول بدست آمده قطره کومبوچای D1 (نشان دهنده درجه رقیق کردن ۱ به ۱۰ است). نام گرفت. علاوه بر آن، تنتور کومبوچا نیز عرضه شد. بهره گیری از قطره برای درمان امراض موجب شهرت دکتر اسکندر تا سالها بعد از مرگ او شد.

کسانی که نمی خواهند مصرف کومبوچا را قطع کنند می توانند به هنگام سفر عصاره آن را که قابل حمل است بکار ببرند. گفته می شود که کومبوچا در کاهش عوارض ناشی از مسافرت که خیلی ها دچار آن می شوند، بی تأثیر نیست. قطره و یا عصاره کومبوچا از تمام خواص شربت با میزان غلظت بالا برخوردار است. طریقه مصرف آن به صورت ۱۵ تا ۲۰ قطره در مقداری آب تا سه بار در روز توصیه می شود.

قطره و عصاره کومبوچا برای مبتلایان به دیابت از اهمیت زیادی





برخوردار است. برای این افراد استفاده از قطره بیشتر توصیه می شود زیرا با توجه به تغییر میزان شکر در کشتهای خانگی بهتر است آنها از انواع ترش تر شربت و یا کشتهای طولانی تر از معمول استفاده کنند.

سرکه کومبوچا:

بسیار اتفاق افتاده است که پرورش دهندگان کومبوچا وجود یکی از ظروف را فراموش کرده و تا چند هفته آن را باز نکرده اند. در چنین حالتی کومبوچا تبدیل به سرکه می شود و مانند هر سرکه دیگری قابل استفاده است. می توان آن را برای شستن قارچهای کپک زده و یا تقویت شربتی که کاملاً تخمیر نشده است، بکار برد.

قارچ کومبوچا:

درباره برخی از خواص آن در مرسولات قبلی مطالب متعددی نوشتیم در اینجا برخی نکات را تکمیل می کنیم:
آیا می توان خود قارچ را خورد؟ این پرسش، بارها و بارها مطرح شده است. قارچ چیزی لزج و به سفتی چرم است! چندان اشتها آور به نظر نمی رسد. ولی خوردن آن نیز هیچ ضرری ندارد. بلکه تنها در یک مورد پروفیسور لیندنر، محقق آلمانی در مورد خوردن قارچ می گوید که چون توده لزج به آسانی از دیواره روده بزرگ عبور می کند در درمان یبوست مؤثر است. خود قارچ دارای همان خواص شربت است و البته به صورت غلیظتر.

عصاره قارچ کومبوچا:

می توان عصاره قارچ را گرفت، و در فروشگاههایی که مواد غذایی بهداشتی می فروشند به معرض فروش گذاشت. اگر عصاره آن را به عنوان دارو می توان بکار برد پس چرا کسی نتواند در صورت تمایل خود قارچ را میل کند؟

مرهم یا کرم کومبوچا: منظور از قارچ شبکه سلولوزی ژلاتین ماندنی به رنگ زرد روشن شناور در چای می باشد. در برزیل این شبکه سلولوزی را ابتدا نرم کرده تا به صورت کرم در آید. سپس از آن برای معالجه بیماریهای پوستی به خصوص سوختگیها و صدمات پوستی استفاده می کنند. البته برای شفافیت و نرم کردن پوست صورت نیز استفاده می شود.

تفاوت حکم شرعی مسکرات با فراورده های غذایی تهیه شده با تخمیر و تجزیه اجزای قندی

۱- موضوع الکل و مسکرات و فراورده های حاوی الکل؛ در جهان غرب و بالتبع جوامع غربزده با نگرش بسیار متفاوتی از جوامع متدین و آگاه مسلمان مطرح است.

۲- در جهان غرب و بالتبع جوامع غربزده؛ مردم دو دسته اند: یک عده در مصرف الکل زیاده روی داشته و بالطبع نسبت به اینکه نوشیدنیها و مواد مصرفیشان دارای الکل است یا نه؛ حساسیتی ندارند، ولی بسیاری از مردم جهان غرب (به لحاظ تحقیقات مفصل دانشمندان درباره خطرات مصرف الکل برای سلامتی و آسیب دیدن اعضای بدن همچون کبد؛ که سالهاست در نشریات علمی منتشر شده است) درباره مصرف الکل و مقدار آن حساسیت داشته، ولذا تولیدکنندگان نوشیدنیها و دیگر فراورده های غذایی میزان الکل موجود را در برجسب محصولات خود درج می کنند، تا خریداران در هنگام خرید بتوانند مطلع شوند، در میان این دسته محصولاتی که تا دو درصد حاوی الکل است، را در مصرفش از نظر طبیبی منعی نداشته و برای کودکان هم مجاز می دانند، محصولاتی که کمتر از یک درصد الکل داشته باشد، را نیز به عنوان نوشابه های غیر الکلی برجسب زده و معرفی می نمایند.

۳- مسلمانان الکل را مسکر (مست کننده) و بالتبع نجس و حرام می دانند، در مورد مشروبات الکلی و مست کننده تکلیف روشن بوده و وظیفه برهیز و اجتناب است، ولی برخی تعبیر و عناوین برجسبهای محصولات جهان غرب (وبالتبع تقلیدکنندگان) که متذکر مقدار کم الکل و نیچتا غیرالکلی بودن محصول هستند؛ این سؤال را ایجاد می کند که آیا این محصول نجس است یا باک؟ پاسخ این است که اگر الکل (مسکر) به محصول افزوده شده باشد هر چند مقدارش بسیار کم باشد پس این محصول مانند شراب نجس است، هر چند به نسبت یک هزارم باشد (یک دهم درصد)، اما اگر الکل افزوده نشده باشد و در فرآوری محصول (مثل تبدیل قند موجود به الکل) خودبخود پیدا شود، در این مورد اگر مصرف محصول نتیجه مست کننده داشته باشد حکم مسکرات را داشته و نجس است، اما اگر مصرف آن مست کننده نباشد، این محصول باک و مصرفش حلال است، در اینجا می بینیم که هر محور حکم طهارت و حلیت مست کننده نبودن است، و درصد الکل محور نیست، بسیاری از کسانی که این حکم شرعی را یادکرده ولی با ذهنیت غربی یا امروزی (نگاه شیمیائی) روی درصد الکل تمرکز می کنند در این موارد به تحیر یا اشتباه می افتند، گاهی محصولاتی را که کمی الکل به آنها افزوده شده و طبق حکم شرعی متنجس و ناپاک است را؛ برجسب ذهنیت غربی (مقدار درصد کم الکل که مست کننده نبوده را محور دانسته) و آنرا به اشتباه باک می دانند، و گاهی

اوقات روی این فکر که چون کمی الکل دارد (ولو اضافه نشده و مست کننده نیست) اینها را ناپاک می دانند، این دو اشتباه ناشی از خلط ملاکهای احکام شرعی با معیارها و اصطلاحات امروزی است. برای توضیح بیشتر چند جوابیه که در این زمینه قبلاً منتشر شده است را در اینجا یادآور می شویم تا مطلب از جهات مختلف برای خوانندگان روشن باشد، ان شاء الله تعالی.

سؤال: با توجه به اینکه الکل نجس است، و از طرفی می بینیم که بسیاری از خوردنیهای (به نظر شرع) طیب و طاهر؛ از نظر تحقیقات علم جدید حاوی الکل هستند! پس چرا اینها حکم مسکر را ندارند؟ آیا مسکرات مقدار کم آن اشکالی ندارد؟

جواب: اگر آنچه را شرع شریف طیب و طاهر شمرده؛ علم امروز حاوی الکل به مقدار بسیار کم و ناچیز دانسته؛ ولی باید معلوم باشد که در نظر شرع انور: الکل مسکر یا: ۱- مستخلص است و چیزی خاصیت اسکار بر او غالب است، این نجس و مصرفش ممنوع است، ولو مقدار کمی از آنرا به چیز طاهر اضافه کنند، آن شیئی حاوی هم نجس می باشد، ۲- ولی اگر الکل مستخلص نبوده بلکه از اجزای طبیعی و اصلی چیزی باشد نه افزوده و اضافی؛ و مقدار آن هم بقدری ناچیز است که مصرف آن شیئی حاوی مستی آور نیست، آنرا پاک می دانند، و در حقیقت از ابتدا حکم نجاست و ممنوعیت مصرف؛ بر آنچه ذات غالب او مسکر است تعلق گرفته، پس آنرا نجس دانسته و مصرف مقدار کم او را هم (که مسکر نیست) حرام فرموده است، اما آن چیزی را که شامل جزئی است که اگر استخلاص شود مسکر می شود، ولی بقدری نیست که مصرف کلیت آن چیز مسکر باشد، پس چون آن مسکر نیست پاک است. [شماره ثبت: (۵۴۸) منبع: المسائل المغربية]

سؤال: تخمیر در اصطلاح حالت حباب کردن یا جوشیدن آرام را گویند، که این امر در طی تبدیل قند (موجود در شیئی مورد تخمیر)؛ به الکل و انیدرید کربنیک؛ اتفاق می افتد، و این عمل حباب کردن مربوط به آزاد شدن گاز انیدرید کربنیک است. هر چند در زمانهای گذشته عملیات تخمیر برای استحصال انواع مسکرات مطرح بوده ولذا عنوان تخمیر پیدا کرده است؛ ولی همچون گذشته موارد کاربرد صحیح و سالمی هم دارد، از قبیل تخمیر در انواع نان و شیرینی، و امروزه وسعت کاربرد مفید و سالم آن توسعه یافته که از جمله آن: آزاد کردن سلولهای مواد غیر قابل هضم؛ یا تجزیه مواد سلولزی غیر قابل هضم؛ به مواد قندی ساده تر و مشتقات آن که قابل هضمند، می باشد، همان فرآیندی که در معده دام ها بطور طبیعی اتفاق می افتد، و جهاز هاضمه انسان از آن عاجز است، و نیز در تهیه انواع ویتامینها کاربرد داشته، مانند ریبوفلاوین (ویتامین ب ۱۲) و مواد اولیه سازنده ویتامین ها؛ که تولید صنعتی همه آنها بوسیله تخمیر انجام می شود، با لحاظ این جهات و نیاز بدن، آیا تخمیر موجب نجاست و حرمت کدام تخمیر است؟ آیا همان تخمیر شیمیایی با تعریف علمی آن است؟ آیا محدود به موارد تخمیر عرفی متداول در باب مسکرات است؟ یا اینکه شرع مقدس تعریف خاصی برای آن دارد؟ شایان ذکر است که بنابر تحقیق دانش امروز: تخمیر واقع در استحصال مسکرات؛ دقیقاً مطابق تخمیر واقع در تهیه خمیر نان می باشد، با این وصف اگر نوع تخمیر مسکر ملاک باشد؛ چرا حکم تخمیر نان متفاوت است؟

جواب: هر چند فرآیند تخمیر در همه موارد آن؛ چه بسا از نظر علم امروزه یکسان باشد؛ ولی شرع شریف ملاحظه نتیجه و توابع آنرا می نماید؛ ولذا تخمیر از نظر توابع حکم شرعی آن بر دو قسم است:

۱- آنچه نتیجه اش از قبیل تخمیر واقع در استحصال مسکرات است، که در این قسم مسکر به نحو مجزاً و غیر مضمحل حاصل می گردد، ولذا با مصرف مقدار لازم؛ موجب اسکار در شخص می شود، پس این نوع تخمیر در استحصال هر فرآورده ای اتفاق بیافتد موجب حصول نجس و تنجس ملاقی؛ و نیز مستلزم حرمت خوردن آن شده، و باید از آلودگی خود یا لباس یا وسایل؛ به آن در عبادت اجتناب کرد.

۲- آنچه نتیجه اش از قبیل تخمیر واقع در استحصال خمیر نان است، که در این قسم؛ مسکر به نحو مجزاً و غیر مضمحل حاصل نمی گردد، ولذاست که با مصرف بسیار خمیر نان؛ اسکار در کسی پیدا نمی شود، پس این نوع تخمیر در استحصال هر فرآورده ای پیش آید، اشکالی ایجاد نکرده و مصرف آن مطلقاً بلا اشکال است.

البته اگر مخمر و آنچه موجب تخمیر است از شیئی پاک یا حلال نباشد؛ این خود دلیل مستقلاً برای منع مصرف محصول آنست؛ ولو اینکه با تخمیر از نوع قسم دوم بدست آمده باشد. [شماره ثبت: (۵۴۴) منبع: المسائل الحدیثه]

سؤال: در یکی از جوابیه های حضرتعالی (برای تشخیص محصولات تخمیری پاک از نجس) بیان شده بود که اگر از نوع تخمیر موجب استحصال مسکر است نجس بوده؛ و اگر از نوع تخمیر موجب استحصال خمیر است پاک می باشد، با توجه به اینکه بر اساس تحقیق علم امروز؛ تخمیر واقع در تهیه مسکر عیناً همان تخمیر واقع در تهیه خمیر نان است، آیا اختلاف حکم این دو مربوط به مقدار الکل حاصله در آن نسبت به حجم کل آنست؟ که چون در نوع اخیر نسبت الکل حاصله بسیار کم است موجب اسکار نشده و لذا حکمش هم مختلف است؟ از طرفی در شرع مقدس در باب مسکر آمده است که: ما هو کثیره مسکر فقليله نجس لذا کم بودن نسبت الکل حاصله چگونه موجب حکم به طهارت آن شده است؟ آیا اگر الکل موجود در خمیر (فرضا) استخراج شود باز هم پاک است؟ آیا اگر خوردنیها و یا نوشیدنیهایی که در تهیه آنها (به مقدار نسبت الکل موجود در خمیر) به آنها الکل اضافه شود، و نتیجتاً آن محصولات نیز به مقدار نسبت موجود در خمیر؛ حاوی الکل بشوند؛ اشکالی از نظر طهارت و حلیت مصرف آنها ایجاد نمی شود؟

جواب: ممکن است نسبت الکل حاصله؛ از مقدمات تفاوت نتیجه بوده؛ و بالتبع تأثیر در حکم آن داشته باشد، ولی همانطور که در آن جوابیه مفصلاً بیان شد، شرع شریف ملاحظه نتیجه حاصله از این تخمیر را می نماید؛ و آنچه محصولش موجب مستی است (ولو در مصرف مقدار زیاد) را، حکم به نجاست و حرمت مصرف آن (ولو به مقدار کم) هم می نماید، و بر عکس آنچه محصولش موجب مستی نبوده را حکم به طهارت و حلیت می نماید. و مدار حکم شرع بر روی حصول الکل (مسکر) در هر جا نبوده؛ تا هر جا که یافت شود ولو ذره ای؛ پس حکم مسکر را داشته باشد. بلکه هر جا و به هر صورت که یافت شود؛ اگر مصرف (ولو بسیار) آن موجب مستی باشد کم آن نیز حکم مسکر را دارد. ولذاست که خمیر نان هر چند تخمیر واقع در آن (به نظر علم جدید) همان تخمیر واقع در تحصیل خمر است، و (به نظر ایشان) خمیر نان حاوی (ولو مقدار کم) الکل است، ولی چون مصرف (ولو بسیار) آن خمیر موجب مستی نمی شود، پس خمیر حکم خمر را نداشته و پاک و حلال است. البته اگر الکل مفروض در خمیر استخلاص گردیده و جداگانه عرضه شود؛ و مستی آور باشد؛ پاک نبوده و مصرف آن هم حرام است. همچنانکه اگر به شیئی طاهر؛ الکل (به مقدار مفروض در خمیر) بیافزایند، آن شیئی حاوی؛ دیگر پاک نبوده و مصرف آن نیز جایز نیست. ولذاست که به صرف اینکه در مشخصات بسته بندی یک فرآورده غذایی ذکر شده باشد که حاوی مقدار درصد بسیار کمی الکل است، نه می توان حکم کرد که آن محصول نجس است، و نه می توان حکم کرد که پاک است. [شماره ثبت: (۵۴۶) منبع: المسائل الرازیة]

باك و حلال بودن كومبوچا

۱- وقتي **كومبوچا** كشت داده مي شود، شكر موجود در محلول چاي تخمير مي شود كه هر چند به لحاظ شيميايي (مانند تخمير حاصله خمير نان) باعث پديدآيش الكل است. ولي چون الكل حاصله افزوده نشده و نوشيدني حاصله (**كومبوچا**) مست كننده نيست (هر چند زياد مصرف شود) لذا نوشيدني **كومبوچا** پاك و حلال است.

۲- اما بر اساس ذهنيت جوامع غربي كه خالي از ملاكهاي شرعي و ديني بوده و فقط موضوع را به لحاظ شيميايي نگاه مي كنند، لذا در متون غربي و ترجمه شده درباره **كومبوچا** موضوع حاوي الكل بودن **كومبوچا** از نگاه شيميايي مطرح است، بطوريكه براي شخص غير مطلع چه بسا موجب ابهام و ابهام بشود، كه با شرحي كه فوقا مطرح شد، موضوع از ديدگاه اسلامي مورد بررسي كامل قرار گرفت.

۳- جهت آگاهي عمومي: مقدار الكل حاصله در فرايند تهيه نوشيدني **كومبوچا** مختلف بوده و بستگي به ميزان دما و مقدار شكر مصرف شده و مدت زمان فراوري دارد. با مصرف حداقل شكر يعني ۵۰ گرم، شربت بعد از ۱۴ روز داراي يك درصد الكل خواهد بود و بعد از ۲۱ روز اين مقدار به ۲ درصد افزايش خواهد يافت. مصرف مقدار بيشتر شكر (۱۵۰ گرم) شربت ممكن است بعد از ۱۴ روز تا ۲ درصد الكل داشته باشد. در همان حال ممكن است شربت بسيار ترش شده و قابل خوردن نباشد. با مصرف مقدار لازم شكر يعني ۶ قاشق غذاخوري كه معادل ۸۰ گرم براي هر ليتر است و دوره تخمير ۵ تا ۱۰ روز مي توان گفت كه ميزان الكل تقريباً ناچيز خواهد بود. مصرف فراورده هاي حاوي اين مقدار قند تجزيه شده (الكل) كه در بسياري از محصولات طبيعي نيز يافت مي شود، طبق منابع طبي كهن و تحقيقات طب جديد بلااشكال بلكه مفيد مي باشد، بنابراين در مواردی كه از نگاه شيميايي برهيز الكل داده مي شود مانند كودكان و بيماران؛ مي توان شربت **كومبوچا** را به اينها نيز داد. و همانطور كه در بخشهاي گذشته اين سري مرسولات مفصلا مطرح شد؛ نوشيدني **كومبوچا** نه تنها (به هيچ مقدار) مست كننده نبوده بلكه جهت اصلاح حال معتادان الكل نيز مفيد بوده و اثر مستي زدايي آن بسيار عجيب و معروف است.



والحمد لله رب العالمين