

تاریخ

کھانا اور کھانے کے آداب

ڈاکٹر مسیح علی

فِکشن ہاؤس
۱۸۔ فرنگ ٹوڈ، لاہور



جملہ حقوق محفوظ ہیں

اس کتاب کا کوئی حصہ یا پر اگراف صفت یا پبلشرز کی اجازت کے بغیر نقل یا نیپ کرنے کی اجازت نہیں۔ مساوی تبرہ یا حوالے کے جس کے ساتھ صفت، پبلشرز اور کتاب کا نام، صفحہ نمبر تحریر کرنا ضروری ہے۔

| | | |
|----------------------------------|---|----------|
| تاریخ، کھلانا اور کھلانے کے آواب | = | نام کتاب |
| کھشن ہاؤس | = | پبلشرز |

18 مزگ روڈ لاہور فون 7249218، 7237430

| | | |
|--------------------------------|---|--------|
| غلاب کپوزر ز لاہور فون 7572642 | = | کپوزنگ |
|--------------------------------|---|--------|

| | | |
|-------------------------|---|---------|
| زادہ بشیر پ نٹر ز لاہور | = | پ نٹر ز |
|-------------------------|---|---------|

| | | |
|------|---|--------|
| ریاظ | = | سرور ق |
|------|---|--------|

| | | |
|------|---|-----------|
| 1995 | = | اشاعت اول |
|------|---|-----------|

| | | |
|----|---|------|
| 80 | = | قیمت |
|----|---|------|

فہرست

| | |
|-----|------------------------------|
| 5 | پیش لفظ |
| 7 | -1 تعارف |
| 19 | -2 کھانے کی دریافت |
| 49 | -3 کھانے کے آداب |
| 69 | -4 دعوئیں |
| 91 | -5 مہمان نوازی اور لکھر خانے |
| 97 | -6 آج کی دعوئیں |
| 103 | -7 اختتامیہ |
| 107 | کتابیات |

پیش لفظ

سیاسی و فکری تاریخ کے بعد میری دلچسپی اب سماجی اور ثقافتی تاریخ میں بڑھتی جا رہی ہے اور دیکھا جائے تو اس کا تعلق بھی انسانی فکر کے ارتقاء سے ہے کھانوں اور کھانے کے آداب سے انسانی معاشرے اور اس کی بدلتی ہوئی ذہنیت کا پتہ چلتا ہے۔ ان موضوعات پر اب تک ازدرو میں بہت کم لکھا گیا ہے اس لئے امید کرتا ہوں کہ یہ کتاب تاریخ کو نئے انداز میں سمجھنے کا ذریعہ ہوگی۔ اور معاشرے میں طبقاتی شعور کو بھی ابھارے گی۔ میں خصوصیت سے اپنے ساتھی فاروق صاحب کا ممنون ہوں کہ جنہوں نے آج کل کی دعوتوں پر اپنے مشاہدات بتا کر آخری باب کے تحریر کرنے میں مدد و مددی۔

مبارک علی

۱۹۹۲ء، لاہور

تعارف

کھانے نے انسانی زندگی میں ابتداء ہی سے اہم کردار ادا کیا ہے، کیونکہ اس پر اس کی زندگی اور نشوونما کا انحصار ہوتا ہے۔ اس لئے انسانی تاریخ کا شکاری عمد ہو، یا زراعت و کاشتکاری اور یا سائنس و تکنیلوجی کا زمانہ اس کی بنیادی ضرورت غذا رہی ہے جس کے حصول کے لئے وہ جدوجہد کرتا رہا ہے۔ مشہور ماہر علم بشریات یوی اسٹراؤس کے بقول انسان کی تاریخ کو غذا کے حساب سے تین ادوار میں تقسیم کیا جاسکتا ہے۔ ابتدائی زمانہ کہ جس میں وہ چیز کو کچا کھا جاتا تھا۔ پھر وہ زمانہ آیا کہ آگ کو دریافت کیا گیا اور گوشت و دوسری اشیاء کو بھون کر کھانے لگا۔ تیرے عمد میں انسان نے انہیں چیزوں کو ابابل کر کھانا سیکھا۔ ان تینوں مرحلوں میں انسانی تہذیب کی ترقی کا پتہ چلتا ہے کہ جیسے جیسے وہ اپنی غذا کو بہتر اور خوش ذائقہ بناتا چلا گیا، اسی طرح اس کی جسمانی اور ذہنی حالت پر اس کا اثر پڑتا چلا گیا۔

کھانا تہذیب و تمدن کی علامت ہے، اور انسانی زندگی میں اس کی بڑی اہمیت ہے کہ کیا کھانا چاہیے؟ کیسے کھانا چاہیے؟ اور کھانے کو کس طرح تیار کرنا چاہیے؟ اور کیسے پیش کرنا چاہیے؟ انہیں وجوہات کی بناء پر کھانے کے آداب کی ابتداء ہوئی اور اب کھانا کھانے کے طریقے کو دیکھ کر کسی معاشرہ کی تہذیب و تمدن اور ذہنی ترقی کے

بارے میں رائے دی جاسکتی ہے۔

چونکہ کھانے کا تعلق انسانی جسم سے ہے۔ اس لئے اس بات کو ضروری سمجھا جاتا ہے کہ پرخوری نہ ہو، زیادہ کھانے کو بدنتی، ہوس اور ندیدہ پن کما جاتا ہے۔ صرف انسان کا ابتدائی دور یعنی شکاری زمانہ ایسا تھا کہ جس میں انسان اپنی بھوک سے زیادہ کھاتا تھا، اور اس کی وجہ یہ تھی کہ ایک تو گوشت کو محفوظ نہیں رکھا جاسکتا تھا دوسرے اس کو یقین نہیں ہوتا تھا کہ دوسرے دن اسے شکار بھی میر آئے گا یا نہیں، اس لئے اس دور میں اس کے کھانے کے اوقات بھی نہیں تھے، اس کا انحصار شکار کی حصول یا بھوک پر تھا۔ لیکن زراعتی عمد میں جب گوشت کے ساتھ ساتھ انماج اور سبزی و افر مقدار میں ہو گئی تو غیر یقینی کیفیت دور ہو گئی، زائد مقدار میں غذا کی موجودگی نے اس کے کھانے کے اوقات بھی متغیر کر دیے۔

لیکن انسانی معاشروں میں اس بات کا ہمیشہ خیال رکھا گیا کہ غذا اس کے جسم کو بد صورت، بے ڈول اور بھدا نہ کروے۔ کیونکہ اولین دور میں اسے اپنی غذا کے حصول کے لئے اس قدر جدوجہد کرنی پڑتی تھی کہ اس کے جسم پر زائد گوشت اور چربی نہیں رہتی تھی۔ مگر جب زائد غذا ہوئی اور معاشرے میں محنت کرنے والوں اور ذہنی کام کرنے والوں کے درمیان تفریق ہوئی تو اس وقت وہ لوگ جو کہ محنت و مشقت نہیں کرتے تھے ان کے جسم پر زائد گوشت چڑھنا شروع ہوا، اور ان کے پیٹ بھی بڑھنا شروع ہو گئے۔ یہی وجہ تھی کہ بعض معاشروں میں تو نہ کا ہونا، خوش حالی و فارغ البال کی علامت سمجھا جاتا تھا۔ سندھ کے تالپور میر چونکہ بہت موٹے اور فربہ تھے۔ اس لئے انہوں نے اپنے اس موٹاپے کو خوبصورتی قرار دیا۔ لیکن جب معاشرے میں موٹاپے کا رواج ہو جائے اور جسم بے ڈول ہو جائیں تو ایسے معاشرے میں زوال کی ابتداء

ہو جاتی ہے۔

اس لئے موٹاپے کو اکثر برائی سمجھا جاتا ہے اور اس لئے لوگوں میں جسم کو سڈول اور خوبصورت بنانے کے لئے ورزش کا رواج ہے، مگر جسم سے زیادہ چربی اور گوشت کو اس کے ذریعہ ختم کیا جائے اور اب جبکہ انسانی معلومات میں بے انتہاء اضافہ ہو گیا ہے، اس قسم کی ہدایات عام ملنے لگی ہیں کہ جن پر عمل کر کے کوئی شخص اپنے جسم کو خوبصورت اور صحت مندر کھے سکتا ہے۔

کھانوں کو خوش ذائقہ بنانے کے لئے مالوں کی دریافت ہوئی، اور ایک وقت وہ آیا کہ جب اہل یورپ ان مالوں کی تلاش میں بھری سفر پر نکل پڑے اور تاجریوں نے ان کی تجارت سے بے انداز دولت کملائی، یہ مالوں کی تجارت ہی کا نتیجہ تھا کہ یورپ نے ایشیا و افریقہ کے ملکوں کو اپنی نو آبادیات بنالیا۔ ان مالوں میں نمک کا استعمال بہت اہم ہو گیا، کیونکہ ایک طرف نمک کے استعمال سے غذا ذائقہ دار ہوتی تھی، تو دوسری طرف اس کے ذریعہ گوشت کو محفوظ رکھا جاتا تھا اسی لئے حکومتوں نے نمک پر نیکی لگارکھے تھے اور نمک کی پیداوار پر اپنی اجراء داری قائم کر رکھی تھی۔

نمک کی اہمیت کا اندازہ اس سے لگایا جاسکتا ہے کہ اسے بعض ملکوں میں بطور کرنی استعمال کیا جاتا تھا اور یہ تنخواہ کا ایک حصہ ہوا کرتا تھا۔ اسی لئے لوگ نمک کی ٹھنڈل میں اپنا پیسہ کھاتے تھے۔ یہی وجہ ہے کہ ہندوستان میں نمک خوار، نمک حلال اور نمک حرام کی اصطلاحات و فوارار اور بے وفا یا غدار لوگوں کے لئے استعمال ہونا شروع ہو گئیں، اس کی وجہ یہ نہیں تھی کہ وہ مالک کا کھانا کھاتے تھے بلکہ یہ تھی کہ مالک بطور تنخواہ انہیں نمک بھی دیا کرتا تھا، اس لئے مالک کا نمک کھانے سے یہ مراد تھی کہ چونکہ اس سے اجرت وصول کی ہے لہذا اس سے وفاداری لازمی ہے خاص طور سے یہ

روایات جاگیردارانہ زمانہ میں انتہائی عام ہو گئی تھی کہ جس میں عام آدمی کو کسی کی سپرستی درکار ہوتی تھی۔ چونکہ سپرست اسے اجرت دیتا تھا، اور اس سے وہ اپنا اور خاندان کا پیٹ بھرتا تھا، اس لئے ماں یا سپرست سے وفاداری اس کے کروار کا لازمی حصہ بن گئی تھی، اور ایک اردو کلمات کے مطابق ”جس ہنڈیا میں کھلایا ہے، اس میں کیسے چھید کیا جاسکتا ہے“ اس سے اس بات کا بھی اندازہ ہوتا ہے کہ ملازمت کرنے، خدمت کرنے یا محنت کرنے کا اولین مقصد غذا اور کھانے کی فراہمی ہوتا تھا، اور یہی وجہ تھی کہ اگر کسی فرد کے روزگار کے ذرائع بند ہو جاتے تو اس کی معاشرہ میں کوئی حیثیت نہیں رہتی تھی۔

ایک بھوک انسان معاشرہ کے لئے ہیشہ سے خطرہ کا باعث رہا ہے، وہ اپنی بھوک مٹانے کی خاطر ہر قسم کے جرائم کرنے پر تیار رہتا ہے۔ بھوک انسان کی عزت، وقار اور خودداری کو ختم کر کے اسے فقیر، گد اگر اور بھکاری بنا دیتی ہے اور معاشرہ اسے اپنے اوپر ایک بوجھ سمجھنے لگتا ہے۔ اسی لئے انسان میں عزت اور بھوک کے درمیان ایک تصادم رہا ہے کہ وہ کس کو ترجیح دے!

انسانی زندگی میں اولین ضرورت ہونے کی وجہ سے کھانے کو نقدس کا درجہ حاصل ہے۔ اس لئے اگر کوئی کسی کی دعوت میں احتجاجاً ”کھانا نہ کھائے تو اسے میزبان اپنی بے عزتی سمجھتا ہے۔ اور اگر لوگ شوق سے پیٹ بھر کر کھائیں تو یہ اس کے لئے باعث اطمینان ہوتا ہے۔

بھوک ہرگز کا رواج اگرچہ نیا ہے، مگر یہ کسی نہ کسی شکل میں معاشرے میں موجود رہا ہے۔ گھر میں اگر کسی فرد کو احتجاج کرنا یا اپنی ناراضگی کا اظہار کرنا ہوتا تھا تو اسے ”فوراً“ کھانا کھانا چھوڑ دیتا تھا تو اس سے فوراً ”پتہ چل جاتا تھا کہ وہ کیوں ناراض ہے اور

لئے رسولی بڑی مقدس جگہ ہوتی ہے اور اسے لیپ پوت کر صاف رکھا جاتا ہے، اور اونچی ذات والے ہر بار کھانے سے پہلے خصل کرتے ہیں۔ پھر کھانا کھاتے ہیں۔ ان کے ہاں پنجی ذات کے ساتھ کھانے سے ان کی پاکی بھرثت ہو جاتی ہے۔ اس لئے ہندوؤں کی شاستروں میں اس بارے میں ہدایات ہیں کہ کس کے ساتھ کھانا چاہئے اور کس کے ساتھ نہیں۔

جیسے جیسے معاشرے تہذیب و ثقافت میں ترقی کرتے جاتے ہیں، اسی طرح سے ان کے ہاں کھانوں کی اقسام زیادہ سے زیادہ ہوتی جاتی ہیں۔ چونکہ کھانا تیار کرنا ایک آرٹ بن جاتا ہے۔ اس لئے ایسے معاشروں میں بدورچی کا سماجی مرتبہ بھی بڑھ جاتا ہے۔ لیکن یہ حقیقت ہے کہ کھانوں کا تعلق ہمیشہ طبقات سے ہوتا ہے۔ امراء، دولت مند اور طبقہ اعلیٰ کے افراد کھانوں میں جدت و تنوع کو فروغ دیتے ہیں، اور اس کا انعام وہ دعوتوں کے ذریعے کرتے ہیں، جب غریب، غرباً اور دیہاتی سلاہ کھانا کھاتے ہیں۔ اسی لئے ایک جرم من کملوں ہے کہ کسی فرد کے کھانے کو دیکھ کر اس کے سماجی مرتبہ کا اندازہ ہو جاتا ہے۔

قطد و خوشحالی کے دوران جب کہ کھانے پینے کی اشیاء کم ہو جاتی ہیں تو اس وقت بیٹھ بھرنے کی خاطر جمل حلال و حرام کی تیزی مث جاتی ہے وہاں اخلاقی و ثقافتی اقدار بھی کمزور ہو جاتی ہیں۔ ایسے موقعوں پر مل باپ اپنے بچوں تک کو فروخت کر دیتے ہیں تاکہ ایک طرف تو ان کے بچوں کی زندگی نفع جائے اور خریدنے والا ان کو کھانا فراہم کرے، تو دسری طرف وہ خود و قتل طور پر بھوک کے عذاب سے نفع سکیں۔ جب بھی کھانے پینے کی اشیاء کی کمی ہوتی ہے اور ان کا حصول مشکل ہو جاتا ہے تو ایسے موقعوں پر عذاؤ کی خاطر لوگ اپنی عزت، مال و دولت اور جان تک قربان کر دیتے ہیں۔

اس نے اکثر جگ کے دوران یا کھانے کی اشیاء کی نیابی کی صورت میں راشن کا رواج ہوا ہے تاکہ ہر شخص کو اس کی نیابی ضرورت کے مطابق اشیاء فراہم کی جائیں اور اس کی ضروریات پر کنٹول کیا جائے۔

لیکن جہاں بھوک ایک طرف معاشرے کے لئے خوفناک ٹکل میں آتی ہے اور اپنے ساتھ جرائم اور محرومیوں کو لے کر آتی ہے، وہاں دوسری طرف یہ تصور بھی ہے کہ انسان کو پر خور نہیں ہونا چاہیے۔ کیونکہ زیادہ کھانے سے اس کی عقل اور ذہن ماؤف ہو جاتے ہیں۔ جبکہ بھوک انسان میں روحانی قوتوں کو بیدار کرتی ہے۔ اسی لئے ہر نہ ہب میں روزوں کا رواج ہے۔ تاکہ کھانے پینے سے پرہیز کر کے روحانی قوتوں کو بڑھایا جائے۔ گوتم بدھ کے بارے میں مشہور ہے کہ انسوں نے بھوکے رہ کر جب گیان و دھیان کیا تو ان پر روحانی اسرار ملنکشf ہوئے۔ یہی وجہ ہے کہ صوفیائے کرام میں یہ رواج رہا ہے کہ وہ بھوکا رہ کر یا کم غذا کھا کر چلدے کشی کرتے ہیں، کیونکہ خیال یہ ہے کہ بھوکا رہ کر جب کہ پیٹ خالی ہو تو اس صورت میں انسان بہتر طور پر غور و فکر کر سکتا ہے کیونکہ غذا جسم کے لئے ہے جب کہ ذہن کے لئے بھوک کا ہونا ضروری ہوتا ہے۔ کھانا وقتی ذاتہ دینا ہے مگر اس کا اثر فوری طور پر ختم ہو جاتا ہے، جب کہ روحانی غذا ذہن کو تروتازہ رکھتی ہے۔

سیر الولیاء میں اس کے مصنف امیر خورو نے نظام الدین اولیاء کے حوالہ سے کم کھانے پر حوالات دیئے ہیں۔ ایک بار انسوں نے کہا کہ ”درویشی“ میں پوری راحت ہے اور درویش تمام آفتوں سے امن میں رہتا ہے۔ درویشی میں زیادہ سے زیادہ سختی یہ ہے کہ انسان فاقہ سے رہتا ہے، لیکن جس رات اس پر فاقہ ہوتا ہے اس کی شب معراج ہوتی ہے۔” (۳)

کم کھانے کے فائد پر ان کا قول ہے کہ ”میں نے اطباء سے بیماریوں سے شفا کے بارے میں دوا کو پوچھا تو انہوں نے جواب دیا کہ بھوک اور کم کھانا پھر میں نے عابدوں سے نفع بخش چیز کے لئے پوچھا کہ کونسی چیز خدا کے بندوں کو نفع پہنچاتی ہے۔ تو انہوں نے جواب دیا بھوک اور کم کھانا، میں نے زاہدوں سے پوچھا کہ قوت دینے والی کون سی چیز ہے تو انہوں نے جواب دیا بھوک اور کم کھانا۔ میں نے علماء سے سوال کیا کہ افضل کون سی چیز ہے جس سے حافظہ ثوی ہوتا ہے انہوں نے جواب دیا کہ بھوک اور کم کھانا سے۔“ (۲)

لیکن یہ سوال بھی ہے کہ کیا بھوک اور فقر کی تعریف کر کے اور اس کی شان بڑھا کر یہ لوگ امراء کے خلاف، اور ان لوگوں کے خلاف جو کہ وافر مقدار میں کھانا کا سلان رکھتے تھے، لوگوں کے جذبات کو ٹھنڈا تو نہیں کر رہے تھے؟ اگر کسی فرد کے پاس کھانے کو وافر ہو اور وہ کم کھانے یا بھوک کو ترجیح دے تو تمہیک ہے، مگر جس کے پاس کھانے کو نہ ہو اور اسے مجبوراً ”بھوکا رہنا پڑے تو یہ بھوک اس کے روحانی درجے بلند نہیں کرتی بلکہ اس کی زندگی کو کم کرتی ہے۔

کھانے کا اثر زبان کی ترقی پر بھی ہوا ہے، زبان کے بہت سے محاورات، ضرب الالمثال، کملاویں اور روزمرہ کی زبان میں بولنے والے الفاظ کھانوں سے متعلق ہیں۔ ”شلا“ اکثر غصہ کی حالت میں کہا جاتا ہے کہ ”کچا کھا جاؤں گا“ یہ کھانے کے ابتدائی صورت کو ظاہر کرتا ہے کہ جب انسان بغیر کسی تیاری کے گوشت کچا کھا جاتا تھا، یا بغیر ڈکار کے ہضم کر جاتا، ایسی رشوت یا مال و دولت کے بارے میں کہ جس کے بارے میں کسی کو خبر نہ ہو، اور اکیلا کوئی ایک فرد اسے ”کھاجائے“، ”چلانا“، ”نگل جانا“، ”پر خوری“، ”ندیدہ“، ”پیٹو“ اور ”بد ہضمی“ کے الفاظ کھانے کے علاوہ عادات و طور طریق کو ظاہر کرتے ہیں۔

مسئلوں کے استعمال کے بعد جب کھلنے کا ذائقہ بدلاتو اس سے چٹ پٹی باتیں، یا مرچ مسلہ لگا کر کہنی والی باتیں استعمال میں آنے لگیں۔ اسی طرح کھانوں کے ذائقہ یعنی نمکین، میٹھا، تلخ و کڑوا روزمرہ استعمال ہونے لگا۔ جیسے جیسے کھانوں میں نئی ڈشوں کا رواج ہوتا ہے یا نئی چیزیں آتی ہیں، اسی طرح سے ان کے بارے میں نئے محلورات پیدا ہونے لگتے ہیں۔ شلا "مکھن لگانے کا استعمال برطانوی عمد کی پیدوار ہے۔ اور جدید عمد میں ہمارے ہاں چچے کا استعمال بہت ہوا تو خوشابدیوں کے لئے اس کا استعمال بہت عام ہو گیا ہے۔

کھانے کا تعلق خاندان سے بڑا گمراہوتا ہے، کیونکہ خاندانی لوگ آپس میں مل بیٹھ کر کھانا کھاتے ہیں۔ جو ان کے درمیان تعلقات کو اور زیادہ بڑھاتا ہے۔ کسی کو گھر والوں کے ساتھ بھاکر کھانا کھانے کا مطلب ہوتا ہے کہ اسے خاندان کے رکن کی حیثیت دے دی گئی ہے۔ (۵)

کھانے کے ساتھ عورت کے سماجی رتبہ کا بھی اہم تعلق ہے کیونکہ گھر میں کھانا پکانے کی ساری ذمہ داری عورت کی ہو گئی، اور مرد نے اپنے ذمہ یہ لے لیا کہ وہ صرف اخراجات پورے کرے گا، مگر اکثر ایسا ہوتا ہے کہ مرد کھانے کے اخراجات پورے نہیں کر سکتا یا کرنا نہیں چاہتا، مگر عورت کی یہ ذمہ داری ہوتی ہے کہ وہ سب گھروالوں کو پیٹ بھر کر کھلانے، اس لئے عورتوں کو بڑی قربانی دینی ہوتی ہے۔ اور وہ یا تو خود بھوکی رہتی ہیں یا جو کھانے میں فتح جاتا ہے اس پر گزارا کرتی ہیں۔

جب قحط ہو یا کوئی اور بحران ہو تو اس وقت عورتیں اکثر اپنی عزت قربان کر کے گھروالوں کے لئے کھانے کا سلامان فراہم کرتی ہیں۔ لیکن عورتوں کو صرف گھر کے بلور پی خانوں تک محدود رکھا جاتا ہے۔ جب پیشہ ور باورچیوں کی ضرورت ہوتی ہے تو

اس کے لئے مردوں ہی کی تربیت کی جاتی ہے۔

یہ بھی ایک حقیقت ہے کہ باورپی خانہ کی ننگ اور گھٹی زندگی عورتوں کی جسمانی اور ذہنی حالت پر اثر انداز ہوتی ہے، اور ان کا وہ تن اس ننگ اور محدود جگہ سے آگے بڑھنے نہیں پاتا ہے۔

تاریخ کی ستم طرفی یہ ہے کہ جو لوگ تاریخ بناتے ہیں اور جن کے کارنائے شہرے حروف سے لکھتے ہیں۔ یہ وہ لوگ ہیں کہ جو دوسروں کی محنت کی پیداوار کھاتے ہیں، اقلیت جو شروں میں رہتی ہے وہ دیہات کی پیداوار کا استعمال کرتی ہے اور کھانوں کی انواع و اقسام ڈشوں سے لطف انداز ہوتی ہے، جب کہ دیہاتی ساہہ اور معمولی غذا پر زندہ رہتا ہے۔ مگر یہ بھی حقیقت ہے کہ جب بھی دیہات سے شروں کو اثاث اور کھانے کی سپلائی بند ہو گئی تو یہ شر اجز کر برپا ہو گئے۔ مورخ کہتے ہیں کہ شر ایجنسز کا زوال اسی لئے ہوا کہ اس کے لئے جو اثاث بحر اسود کے راستے آتا تھا وہ بند ہو گیا تو شر کی رونق ختم ہو گئی۔ قدمی زمانوں میں جب شروں کا محاصہ کیا جاتا تھا تو سب سے پہلے اس کی رسد کی سپلائی کو بند کیا جاتا تھا تاکہ لوگ بھوک و فاقہ سے ننگ آکر ہتھیار ڈال دیں۔ اسی لئے آکثر حکمران شروں میں رسد کا ذخیرہ رکھتے تھے تاکہ ایسے بحرانوں کے وقت وہ کام آسکے۔

مفکرین اور دانش ور سب اس بات پر متفق ہیں کہ اس دنیا میں انسان کی اولین اور بیادی صورت کھاتا ہے، اور اسی کے لئے امیر و غریب، تعلیم یافتہ و جاہل، اہل ہنر و فنکار جدوجہد کرتے ہیں تاکہ انہیں دو وقت کی روٹی میر آسکے، جب مفلسی کی حالت ہو تو اس صورت میں نہ کوئی فن تخلیق ہوتا ہے اور نہ ہی انسان کو سکون و آرام میر آتا ہے۔ اسی صورت حال کو اردو کے مشہور شاعر نظر اکبر آبدی نے بڑے خوبصورت

انداز میں عیان کیا ہے۔

پھر نہ پھرتے ملک گھبھی کو وزیر و پادشاہ
گرنے آئے دال کا انداز ہوتا سد راہ
ساتھ آئے دال کے لئے خشمتوں و فتنوں و پاہ
جلجھاگڑھ کوٹ سے لڑتے ہوئے پھرتے ہیں آہ
سب کے دل کو فکر ہے دن رات آئے دال کی

حوالہ جات

- ۱ - عبد نامہ عقیق: باب ۲۲: ۵-۹
- ۲ - ایضاً: باب ۳: ۳-۱۲
- ۳ - میر خورد: سیر الاولیاء مرکزی سائنس بورڈ لاہور ۱۹۸۶ء ص - ۲۳۱
- ۴ - ایضاً: ص - ۷۳۲

کھانوں کی دریافت

جیسا کے ہم بچھلے صفحات میں ذکر کر آئے ہیں، 'کھانوں کی دریافت' اور ان کی تبدیلوں سے انسانی ذہن اور تہذیب و تمدن کے ارتقاء کا پتہ چلتا ہے اور بقول بعض مفکرین کے انسان اور جانوروں میں فرق یہ ہے کہ جانور کھانے کو بغیر کسی تیاری کے، جس وقت اور جیسا میر آجائے، کھاتے ہیں جب کہ انسان کھانے کو اہتمام سے تیار کر کے اور ذاتِ قادر بنا کر کھاتا ہے۔ ابوالفضل نے آئین اکبری میں لکھا ہے کہ:

انسانی مزاج کا اعتدال، جسم کی توانائی و قوت، ظاہری و باطنی سعادتوں سے بہرہ اندوز ہونے کی قابلیت اور دینی و دیناوی برکات سے فائدہ اٹھانے کی استعداد کا پیدا ہونا، یہ تمام باقی اس امر پر منحصر ہیں کہ انسان کی غذا و خورش بہترن طریقے پر عمل میں آئے۔ (۱)

ابتدائی زمانہ میں انسان نے جانوروں کے گوشت کو اپنی غذا کے لئے دریافت کیا، اور اس غذا کو شکار کے ذریعہ حاصل کرنا، اس کا ذریعہ ہوا۔ اس لئے ابتداء ہی سے اس میں گوشت و خون کا ایک ذاتِ قادر پیدا ہو گیا جو کہ آج تک باقی ہے۔ (۲)

چھ یا سات ہزار طینق میں نیولینٹھک دور میں وہ زراعت سے روشناس ہوا اور اس کے ذریعہ سے اس نے اثاث کو دریافت کیا، اس عمد سے شکار کے میدانوں کی

جگہ سکھیتوں نے لے لی، اور اس کی غذا میں سبزیوں کا اضافہ ہو گیا۔ سبزیوں اور انداج کی دریافت کے بعد سے انسانی معاشرے دو قسم کے ہو گئے: ایک وہ جو کہ گوشت پر انحصار کرتے تھے، ان میں خانہ بدوش و صحراؤں و پہاڑوں میں رہنے والے قبائل شامل تھے۔ اور دوسرے وہ کہ جو انداج، سبزی، پودوں کی چڑوں کو کھاتے تھے۔ (۳)

غذا کی اس تقسیم کی وجہ سے معاشروں کی جسمانی و اخلاقی خصوصیات و کروار میں بھی فرق آیا، گوشت کھانے والے قبائل چونکہ ایک جگہ مستقل بستیاں بسا کر نہیں رہتے تھے بلکہ شکار میں حلاش میں یا اپنے پالتو موسیشوں کی چراغاں ہوں کی حلاش میں مارے مارے پھرتے تھے، اس لئے ان کے کروار میں سختی، درمیشی اور غیر مستقل مزاہی آگئی تھی۔ یہ جگہ جو تھے، اور کسی نظام یا قانون یا تسلیم نہیں کرتے تھے، کسی اتحادی کو نہیں مانتے تھے، آزادی و خود مختاری ان کے معاشرہ کی اہم خصوصیات تھیں، زندگی سادہ تھی، اور آرام و آسانی کا کوئی تصور نہیں تھا۔ ہر قبیلہ اپنی روایات کے تحت زندگی گزارتا تھا، اور اس پر اسے فخر و غور تھا۔

اس کے برعکس وہ معاشرے کے جو زراعتی ہو گئے، انہوں نے مستقل رہائش اختیار کی، اس لئے ان کے لئے جگ سے زیادہ امن کی ضرورت تھی تاکہ وہ اپنے سکھیتوں اور فضلوں سے فائدہ اٹھا سکیں۔ اسی امن کے لئے انہوں نے خود کو منظم کر کے حفاظت کی ذمہ داری کسی سربراہ یا باوشاہ کو سونپی، اسی امن کو برقرار رکھنے کے لئے انہوں نے قوانین بنائے، اور پھر ان قوانین کی اطاعت و تابعداری کی اس لئے ان کی فطرت میں امن و آشتی تھی، اور اس امن و آشتی کے زیر سایہ انہوں نے تمنیب و تمن کی داعیٰ نیل ڈالی، اور شاقفتی طور پر ترقی کی۔

گوشت اور سبزی تھانے والوں کے درمیان یہ فرق اور تعصبات آج بھی باقی ہیں۔

خصوصیت سے ہندوستان میں کہ جہاں مسلمان گوشت خور تھے اور ہندو سبزی خور، تو اس نبیاد پر مسلمان خود کو بھادر، جنگ جو اور لڑاکو سمجھتے تھے اور ہندوؤں کو ان کی سبزی خوری کی وجہ سے بزوی کا طعنہ دیتے رہے۔

پندرہ سے لے کر اٹھارویں صدی تک زراعتی معاشروں میں گیوں، چاول اور مکنی کی کاشت ہونے لگی تھی۔ چین میں سترہویں صدی تک اس سے روٹی نہیں بناتے تھے بلکہ اسے سوپ اور دوسرے کھانوں میں استعمال کرتے تھے۔ ہندوستان، ایران اور بحر روم کے ملکوں میں اس کی روٹی بنائی جاتی تھی۔ یوکرین کے علاقے میں اس کی بہت زیادہ کاشت ہوتی تھی اور وہاں سے یورپ کے ملکوں میں برآمد کیا جاتا تھا۔ جنوبی یورپ میں جوار اور جو گھوڑوں کی غذا تھی، اور اس لئے اگر جو کی کاشت اچھی نہیں ہوتی تھی تو اس سال جنگیں بھی نہیں ہوتی تھیں۔ کیونکہ جنگ کے لئے اچھے گھوڑوں اور صحت مند گھوڑوں کے لئے جو کی غذا ضروری تھی۔ (۲)

ہندوستان میں گیوں مالدار اور طبقہ اعلیٰ کے لوگوں کی غذا تھی جبکہ غریب لوگ جو، جوار اور باجرہ کھلیا کرتے تھے۔ خاص طور سے راجپوتانہ کے علاقے میں کہ جہاں زینین زرخیز نہیں ہیں، جوار اور باجرہ کی کاشت پر غریبوں کا گذارہ ہوا کرتا تھا، اسی لئے جب راجپوتانہ میں ایک لڑائی میں شیر شاہ کو شکست ہوتے ہوتے پچی تو اس نے کما تھا کہ مٹھی بھر باجرہ کی خاطروہ اپنی سلطنت کو نے والا تھا۔

انسانی غذا میں اس وقت مزید انقلابی تبدیلی آئی جب جنوب مشرق ایشیا میں چاول کی دریافت ہوئی۔ تاریخی شواہد سے پتہ چلتا ہے کہ ۳۵۰۰ ق. م میں اس کی کاشت تھمالی لینڈ میں ہوتی تھی۔ اس کی نصل سال میں ایک مرتبہ ہوتی ہے۔ اور ضروری ہے کہ اس کے لئے کچڑو والا متحرک پانی ہو، کیونکہ صاف پانی میں مچھر پیدا ہوتے ہیں۔ اور

پانی ٹھرا ہوا ہو تو اس میں آسکیجن پیدا نہیں ہوتی۔ اس لئے اس کی کاشت میں بڑی محنت درکار ہوتی ہے۔ چین میں مقبول ہونے کے بعد یہ فلپائن، انڈونیشیا، ملایا اور جلپان گیل۔

چاول کی کاشت سے ان معاشروں پر گھرے سیاسی و سماجی اثرات پڑے کہ جمال یہ لوگوں کی غذا بن گیا۔ کیونکہ اس کی کاشت میں زیادہ پانی کی ضرورت ہوتی تھی اس لئے اس مقصد کے لئے نظام آب پاشی وجود میں آیا، اس نظام کو چلانے کے لئے پوروکری یا انتظامیہ کی ضرورت ہوئی کہ جس کے پاس زیادہ سے زیادہ اختیارات آتے چلے گئے۔ لہذا اس کی وجہ سے ایک ایسا نظام پیدا ہوا کہ جس میں مطلق العنانیت تھی۔ اور لوگوں پر زیادہ سے زیادہ حکومت کا کنٹرول تھا۔ اس کی وجہ سے بادشاہ کے پاس بست زیادہ طاقت آگئی کیونکہ اس کا نظام آب پاشی پر کنٹرول تھا اور وہ کسی کے کھیت بھی پانی کی سپلائی بند کر کے تباہ کر سکتا تھا۔

وٹ فوگل نے اپنی کتاب "مشرقی مطلق العنانیت" میں اس نظام آب پاشی کو بادشاہ کے حد سے زیادہ بڑھے ہوئے اختیارات کا سبب قرار دیا ہے۔ اور دلیل دیتا ہے کہ وہ معاشرے کے جمال پانی پر حکومت کا قبضہ ہے وہاں کے لوگ اطاعت گزار، 'تلع' خاموش اور مزاحمت کے جذبات سے عاری ہوتے ہیں۔

یہ بات خصوصیت سے چاول کھانے والے معاشروں پر صادق آتی ہے۔ مگر وہ معاشرے کے جمال گیوں کی کاشت ہوتی تھی۔ انہیں چونکہ اس قدر پانی کی ضرورت نہیں ہوتی تھی اور اکثر بارانی زینین بھی ہوتی تھیں۔ اس لئے وہ سیاسی تبدیلیوں سے دوچار رہتے تھے۔

جب ایشیا سے چاول یورپ گیا تو اسے ابتداء میں مقبولیت نہیں ہوئی اور فرانس

میں تو اسے غربوں کا کھانا کہا جاتا تھا۔ یورپ میں صنعتی دور میں سرمایہ داروں نے اس بات کی کوشش کی کہ چاول کو کہ جو گیوں کے مقابلے میں سنتے تھے مزدوروں کی غذا بندی جائے۔ مگر اس میں انہیں کامیابی نہیں ہوئی۔ بلکہ چاول کی جگہ بعد میں آلوں کی غذا بن گئے۔ جو کہ بہت سنتے تھے، اور اس بیان پر انہوں نے مزدوروں کی تجویزیں بھی کم رکھیں۔ کیونکہ کم تجویزوں میں وہ آلو کی سستی غذا کھا کر پیٹ بھر سکتے تھے۔

غذا میں اس وقت مزید تبدیلی آئی کہ جب امریکہ سے آلو، نماڑ، چوپکیٹ کے ساتھ مکنی بھی آئی۔ مکنی کی ایک خصوصیت یہ ہے کہ یہ پکنے سے پہلے بھی کھانے کے قابل ہو جاتی ہے۔ اس کی کاشت خشک زمین میں بھی ہو جاتی ہے۔ اور ہر سال اس کی دو فصلیں ہوتی ہیں، اس کی کاشت کے لئے بھی نظام آب پاشی کی ضرورت ہوتی تھی۔ اس لئے مکنی کھانے والے معاشرے بھی منظم تھے۔ اور ان کا سیاسی طور پر رعایا پر تسلط رہتا تھا۔ امریکہ میں یہ ۱۴۰۰۰ ق. م میں لوگوں کی خواراک بن چکا تھا اور اسے نماڑ، مرچ اور مچھلی کے ساتھ کھلایا جاتا تھا۔

لیکن آلو کے تعارف نے قدیم دنیا میں سب سے زیادہ سیاسی اثر ڈالا، اگرچہ آلو کو کو لمبی اپنی واپسی کے سفر پر ساتھ لایا۔ مگر اس کی مقبولیت آہست ہوئی، مگر ایک مرتبہ جب یورپ میں لوگوں کی غذا بن گیا تو غریب لوگوں کا انحصار اس پر ہونے لگا، خصوصیت سے آئرلینڈ کے جو برطانوی نو آبادیاتی تسلط میں تھا اور جمال کی فصلیں انگریز حکمران اٹھا کر لے جاتے تھے وہاں مخفی آلو لوگوں کی غذا بن گیا، اور جب انہیوں صدی کے درمیان میں آلو کی فصل خراب ہونے سے وہاں قحط آئے تو اس نے آئرلینڈ میں تباہی مچا دی۔

جیسا کہ ہم نے ذکر کیا ہے، صنعتی دور میں اسے ستا ہونے کی وجہ سے مزدوروں

کی غذا بنا دیا گیا، فون گوگ کی مشہور پیننگ "آلوكھانے والے" میں ایسے ہی مزدوروں کے تاثرات دیئے گئے ہیں کہ جن کی غذا محض آلوتھے۔

روٹی

چاول کے مقابلہ میں دنیا میں روٹی کو زیادہ مقبولیت ہے۔ روٹی کی اہمیت کھانوں میں اس قدر ہوتی ہے کہ جب یہ کما جائے کہ "کیا روٹی کھالی ہے؟" تو اس کا مطلب ہوتا ہے کہ کیا کھانا کھالیا ہے۔ اس طرح یہ پورے کھانے کی نمائندگی کرتی ہے۔ اکثر روٹی کے ساتھ کوئی دوسرا کھانا ضرور ہوتا ہے جس میں گوشت و سبزی شامل ہے۔ مگر اکثر اوقات محض روٹی کھا کر بھی گزارہ کیا جاتا ہے۔ اس لئے "روٹھی سوکھی کھا کر گزارا کرنا" قاععہ وغیرہ دونوں کی علامت ہے۔

نظیر اکبر آبادی نے اس کی طرف اشارہ کرتے ہوئے یہ شعر کہ تھے:

روٹی کا اب ازل سے ہمارا تو ہے نمیر روٹھی بھی روٹی حق میں ہمارے ہے شد و شیر
با پتلی ہونے، مولی نمیری ہو یا نظیر گیسوں کی جوار یا باجرے کی جیسی ہو نظیر
ہم کو سب طرح کی خوش آتی ہیں روٹیاں

روٹی کی اہمیت کا اندازہ اس سے لگائیے کہ انگریزی کا لارڈ پرانی انگلش کے "Haloford" سے نکلا ہے جس کے معنی تھے۔ "روٹی کا محافظ" یا "اگر کامالک" اور اگر کی ماں کن کے لئے Halaef Digge یا "آٹا گوندھنے والی" جرمنی میں آقا یا ملک، یا ملازمت دینے والے کو Brotherr کہتے ہیں جس کے معنی ہیں "روٹی کا مالک" ابتداء میں یورپ کے وہ معاشرے کے جمال روٹی سے زیادہ گوشت کی اہمیت تھی۔ جیسے سویڈن، ڈنمارک اور آئس لینڈ وہاں ماں کن کو Mat Moder "گوشت والی اماں" کہا

جاتا تھا۔ (۵)

ہندوستان میں غریب لوگ جو، جوار، باجرہ اور رکھنی کی روٹی کھاتے تھے۔ جو بست سخت ہوتی تھی۔ جب کہ امراء گیسوں کی، مگر جیسے جیسے گیسوں کی کاشت میں اضافہ ہوتا گیا یہ متوسط طبقے کی بھی خدا بن گیا۔

روٹی کی تیاری میں آہستہ آہستہ کئی جدتیں اختیار کی گئیں تاکہ اسے زیادہ سے زیادہ ذائقہ دار بنایا جاسکے۔ لہذا اس میں دودھ، سُکھی اور نمک ملایا جانے لگا تاکہ اس کی سختی ختم ہو جائے اور یہ طامٰہ ہو کر خوش ذائقہ ہو جائے۔

ابوالفضل نے آئین اکبری میں روٹیوں کی صرف تین قسمیں دی ہیں۔ اس سے اندازہ ہوتا ہے کہ اس کی دوسری اقسام بعد کے زمانہ میں ایجاد ہوئیں۔ وہ تندوری روٹی، سُکھی اور چپاتیوں کا ذکر کرتا ہے۔ (۶)

آخری عمد مغلیہ کے دربار کا ذکر کرتے ہوئے، بزم آخر کا مصنف روٹیوں کی بہت سی اقسام گنوتا ہے، جن میں چپاتیاں، پچکلے، روغنی روٹی، بری روٹی، بیسی روٹی، گاجر کی روٹی اور تنان گلزار وغیرہ شامل ہیں (۷) ایک مرتبہ بدار شاہ ظفر نے غالب کو بیسی روٹی بھیجی تو اس پر انسوں نے کہا تھا کہ:

نہ پوچھ اس کی حقیقت حضور والا نے مجھے جو بھیجی ہے بیس کی روغنی روٹی نہ کھاتے گیسوں نکلتے نہ خلد سے باہر جو کھاتے حضرت آدم یہ بیسی روٹی عبد الحکیم شررنے گزشتہ لکھنؤ میں لکھا ہے کہ نصیر الدین حیدر کے زمانہ میں مدد ناہی ایک شخص نے شیر مال کی ایجاد کی۔ جو لکھنؤ کے لئے سرمایہ ناز رہی۔ ان ہی کے مطابق مسلمانوں نے ہندوؤں کی پوریوں کو دیکھ کر پرانا ایجاد کیا، اور پھر یہ پرانا ترقی کر کے باقر خانی بن گیا۔ اسی روٹی کو اس قدر ترقی ہوئی کہ صرف دودھ سے پوریاں بنائیں

جانے لگیں۔ (۸)

پر اٹھوں کو مزید خوش ذاتِ القہ بنانے کے لئے ان میں سبزی و قیمه ملایا جانے لگا اور جب یہ روٹی پیٹ بھر کے کسی کو مل جاتی تھی تو اس کے لئے دنیا خوشی و سرست کی جگہ بن جاتی تھی۔ روٹی بھوک مناکر انسان کو آسودہ کر دیتی ہے۔ اس لئے تو نظیر اکبر آپادی نے کہا ہے:

جب طی روٹی ہمیں سب نور حق روشن ہوئے
رات دن، نش و قمر شام و شفق روشن ہوئے
زندگی کے تھے جو کچھ نظم و نق روشن ہوئے
اپنے بیگانوں کے لازم تھے جو حق روشن ہوئے
دو چھاتی کے ورق میں سب ورق روشن ہوئے
ایک رکابی میں ہمیں چودہ طبق روشن ہوئے

یورپ میں اخباروں صدی میں سفید آئے کی روٹی کھائی جاتی تھی اور اس کے مقابلہ میں بھورے رنگ کی روٹی کو برا سمجھا جاتا تھا۔ اس وقت تک یورپ میں گیوں کی مانگ زیادہ تھی۔ اس سے بالوں کا پوڑر بھی بنتا تھا اور کپڑوں میں کلف بھی لگایا جاتا تھا۔ اس لئے یورپ میں اس بات کی کوشش ہوئی کہ غریب لوگوں کو Rye کی روٹی کھلنے پر مائل کیا جائے۔ اس کے بعد چاولوں کی کوشش ہوئی، مگر اسے بھی لوگوں نے قبول نہیں کیا۔ گیوں کی کمی یورپ میں اس وقت دور ہوئی جب امریکہ اور روس سے یہ ٹرین اور جماز کے ذریعے آنے لگے۔ (۹)

یورپ میں روٹی بیکری میں تیار ہوتی تھی، اس لئے جب کبھی بھی بازار میں روٹی کی کمی ہوتی تھی تو اس کے نتیجہ میں لوگوں میں بے چینی پھیل جاتی تھی۔ فرانس کے انقلاب کے اسباب میں سے ایک سبب یہ بھی تھا کہ بازار میں روٹی کی کمی ہو گئی تھی اس لئے لوگوں نے حکومت کے خلاف مظاہرے کئے۔ روٹی کی کمی وجہ سے موجودہ

دور میں مصر اور تیونس میں بھی حکومت کے خلاف بڑے بڑے مظاہرے ہو چکے ہیں۔ اس وجہ سے حکومتوں کے زمانہ قدیم اور جدید میں یہی کوشش رہی ہے کہ روٹی کا بحران نہ ہو، اور لوگوں کو انتاج اور روٹی ملتی رہے۔

اکثر بیکری والے روٹی پکاتے وقت اس کا وزن کم کر دیتے تھے۔ لہذا ان کے خلاف سخت قوانین بنائے گئے ہیں۔ مثلاً ”چودھویں صدی میں لندن میں اگر کوئی بیکر کم آئے کی روٹی بناتا تھا تو اس کی گردن میں روٹی کا ٹکڑا باندھ کر اسے شرکی گندی گلیوں میں گھمیٹا جاتا تھا اور لوگوں کو اجازت تھی کہ اس پر جو غلامت چاہے پھینکیں۔ (۱۰)

کھانا اور مالے

ہندوستان اور دوسرے ایشیائی ملکوں میں کھانے کو ذاتِ قادر بنانے کے لئے مالوں کا استعمال ہوتا تھا، ابو الفضل نے آئین میں نمک سمیت اور مالوں کے نام دیتے ہیں جو اس وقت کھانوں میں استعمال ہوتے تھے، ان مالوں میں سرخ مرچ کا تذکرہ نہیں ہے جس سے اندازہ ہوتا ہے کہ یہ ہندوستان میں مشرق بعید سے بعد میں آئی اور یہاں کے کھانوں کا ایک اہم جزو بن گئی۔

یہ مالے جو زیادہ تر مشرق بعید کے ملکوں میں ہوتے تھے، یورپ والوں کے لئے نیاب و نادر چیز تھے کیونکہ ان کے پاس اس قسم کے مالوں کا وجود نہیں تھا کہ جو ان کے کھانوں کو خوش ذاتِ قادر بنائیں۔

اس لئے زمانہ قدیم میں یورپ ان مالوں کو ایشیا سے منگایا کرتا تھا، مثلاً ”۱۳۵۰ق. م میں دار چینی مصر سے جایا کرتی تھی۔ پہلی صدی عیسوی میں رویوں کے ہاں بھی ان مالوں کی مانگ بڑھ گئی۔ ان کے ہاں جو مالے ایشیا و افریقہ کے ساحلوں سے

آتے تھے ان کی تعداد ۲۲ تھی۔ یورپ جانے والوں ممالوں کی تجارت پر عروں کی اجارہ داری تھی۔ یہ ملایا و انڈونیشیا سے مغارسکر آتے اور پھر افریقہ کے مشتری ساحل سے بحر احمر، اگرچہ عروں کو اس کا پتہ تھا کہ یہ مالے کن ملکوں سے آتے ہیں، مگر انہوں نے اس کو راز میں رکھا تھا اور ان کے بارے میں دیوالائی قصہ مشور کئے رکھے۔

پہلی صدی عیسوی میں رومیوں نے مون سون ہواں کے رخ کو دریافت کیا اور ممالوں کو خریدنے کے لئے اپنے جماز جنوبی ہندوستان بھیجنے لگے یہ وہاں سے سونے کے بدلتے میں کالی مرچین خرید کر لایا کرتے تھے۔

جب چین کی ہمسایہ خانہ بدوشوں سے صلح ہو گئی تو اس کے نتیجہ میں شاہراہ ریشم کھل گئی اور روم سے قافلے ممالوں اور دیگر تجارتی سامان کے لئے چین تک آنے لگے۔ ممالوں کی اس خرید سے روی خزانے میں زبردست کی ہوئی، پلینی (Pliny) کے مطابق ہر سال ۵۰ ملین پاؤں ممالوں پر خرچ ہوتے تھے جس نے سلطنت میں مالی بحران پیدا کر دیا۔ (۱۲)

ممالوں کی تجارت کو صلیبی جنگوں کے وجہ سے اور زیادہ فروغ ہوا ان ممالوں کی وجہ سے وہ گوشت جس پر نمک لگا کر سردیوں میں محفوظ کر دیا جاتا تھا، ذائقہ دار ہو گیا۔ گرمیوں میں ممالوں نے سبزیوں کے مزہ کو بھی بدل دیا، اس دور میں اٹالوی ریاستیں وہیں، جنوا اور پیسا کو جنبوں نے صلیبی جنگوں میں مالی مدد وہ ممالوں کی تجارت کے مرکز بن گئے۔ (۱۳)

اس کے بعد یہ تجارت پر ہندی، ڈچ، فرانسیسی اور انگریزوں کے ہاتھ میں آئی۔ نئے سمندری راستوں کی دریافت نے اس تجارت کو مزید فروغ دیا اور یہی تجارتی

سرگرمیاں تو آبیویاتی نظام کا باعث ہیں۔

کھانوں کی قسمیں

کھانوں کی تاریخ سے اس بات کا بھی پتہ چلتا ہے کہ انسان ذہنی کی صانیت کو قبول نہیں کرتا ہے، اور وہ ہر چیز میں جدت پیدا کرتا رہتا ہے۔ لہذا کھانوں میں بھی اس کی جدت طرازی جاری رہی، گوشت کی اقسام، سبزیوں کے استعمال اور مسالوں کی دریافت نے اس جدت طرازیوں میں اضافہ کر دیا۔ کھانوں کی جدت پسندی کا مرکز بادشاہوں کے دربار اور امراء کے محلات تھے کیونکہ وہی اس قسم کے تجربات کو مالی طور پر برداشت کر سکتے تھے۔

اس لئے جب بھی کوئی نیا کھانا دریافت ہوتا تو کوشش کی جاتی تھی کہ اس کے پاکنے کی ترکیب کو راز میں رکھا جائے، کیونکہ یہ خاص کھانا اس کی شناخت ہو جاتی تھی اور اس سے وہ معروف ہو جاتا تھا۔ اس کے علاوہ کھانوں میں استعمال ہونے والی بعض اشیاء، ایسی ہوتی تھیں کہ جو ابتداء میں ہری مہنگی ہوتی تھیں اور انہیں صرف امراء اور دولت مند ہی استعمال کر سکتے تھے، جیسا کہ یورپ میں ابتدائی زمانوں میں مسالوں کا استعمال تھا، یہ عام لوگوں کی پہنچ سے دور ہوا کرتے تھے۔

چنانچہ اس دریافت اور اس کے استعمال پر طبقہ اعلیٰ کے لوگ خود کو عام لوگوں سے دور رکھتے تھے، اور اس استعمال کو وہ اپنے لئے محفوظ رکھتے ہوئے خود کو برتر سمجھتے تھے، مگر تاریخ میں لکڑی اور عیاشی کا تصور بدلتا رہا ہے۔ ایک کھانا، جو ایک وقت میں صرف مخصوص لوگوں کے لئے تھا وہ وقت کے ساتھ عام ہو کر لوگوں کو ملنے لگتا ہے۔ مثلاً "مسالوں کا استعمال" ایک وقت میں صرف امراء تک مخصوص تھا، مگر آج اس سے

ہر خاندان فائدہ اٹھاتا ہے۔ جب امریکہ سے آلو نئے نئے آئے تو یہ قیمتی تھے اور صرف طبقہ اعلیٰ تک محدود تھے، مگر آج ان کو کھانے والے امیر و غریب سب ہی ہیں۔ خود ہمارے ہاں مرغ ایک زمانہ تک قیمتی خوراک تھی اور عام لوگوں کو یہ صرف دعوتوں میں میسر آتا تھا، مگر اب مرغ اور انڈے سے ہو کر عام لوگوں کی دسترس میں آگئے ہیں۔

کھانے پکانے کی ترکیبیوں کے ساتھ ساتھ امراء اور دولت مند لوگوں کے ہاں کھانوں کی نئی نئی ڈشوں کا اضافہ ہونے لگا۔ تیرھویں صدی عیسوی میں چین میں کھانے کے بہت سی اقسام وجود میں آگئیں۔ ان میں درجن کے قریب سوپ،^{۳۰} ڈشیں ابلے ہوئے اور شیم پختہ چاولوں کی۔ بھنے ہوئے ابلے اور بھلپ کے مرغ و سمندری جانور، ایک درجن قسم کے پکے ہوئے چاول،^{۳۰} قسم کی مچھلیوں کا اچار،^{۲۰} طرح کی سبزیاں، اور شاہی دعوتوں میں کئی سو قسم کے کھانے ہوا کرتا تھے۔ لیکن کہا یہ جاتا تھا کہ دعوت میں کئی سو ڈشیں کو سجایا تو جاتا تھا مگر ان میں سے کئی باہی کھانوں کی پلٹیں ہوتی تھیں جنہیں اس طرح سے دور رکھا جاتا تھا کہ مہمانوں کی پہنچ سے دور رہیں، اس کا مقصد یہ تھا کہ کھانوں کی تعداد سے مہمانوں کو متاثر کیا جائے۔^(۱۴)

جب کھانوں کی اقسام بڑھیں، تو ایک وقت تک تو اچھے کھانے کی ترکیب کو محفوظ رکھا گیا، مگر امراء کی مانگ کے تحت کھانے پکانے کی ترکیبیوں پر کتابیں لکھی جانے لگیں۔ چنانچہ ایضہ میں کھانے پکانے کی ترکیبوں، اچار بنانے، سبزیوں کو استعمال کرنے، اور دوسرے ملکوں کے کھانوں پر کتابیں ملنے لگی تھیں۔ کہا جاتا ہے کہ اس فن کا ماہر آرٹیسٹ ژائس (Archestratus) تھا کہ جس نے ۳ صدی ق.م میں دنیا کی سیر کی اور مختلف ملکوں کے کھانوں کو چکھا۔^(۱۵)

مسلمان معاشروں میں گیارہویں اور بارہویں صدیوں میں کھانے پکانے کی کتابیں عام ہو گئیں تھیں، مغرب میں اس کی ابتداء اطالوی ریاستوں میں پندرہویں صدی سے شروع ہوئی۔ (۱۶)

قدیم چین میں کھانا پکانے، اور اسے ذائقہ دار بنانے، میں زیادہ دلچسپی لی جاتی تھی۔ یہ کھانے کو صحت کے ساتھ نسلک کرتے تھے، اس لئے ان کے ہل تازہ سبزیاں اور گوشت کی کمی کو پورا کرنے کے لئے سویا پروٹین کو استعمال کرتے تھے۔ (۱۷)

روی امراء میں بیش قیمت کھانوں کا رواج ہو گیا تھا، ایپی شس (Apicious) ایک روئی امیر نے اس لئے خود کشی کر لی تھی کہ اس کے خزانہ میں اس قدر پیسے نہیں رہے تھے کہ وہ اپنے کھانے کا معیار برقرار رکھ سکتا۔ (۱۸)

قدیم ہندوستان میں دو وقت کھانا کھایا کرتے تھے اور یہ کھانا ۳۲ لقنوں پر مشتمل ہوتا تھا کہ ان کا خیال تھا کہ ان کا پیٹ چار حصوں میں تقسیم ہے۔ ۲ کھانے کے لئے ایک پانی کے لئے اور چوتھا خالی ہاکہ اس میں ہوا محرك رہے۔ (۱۹)

ہندوستان میں صرف صبح اور شام کھلایا کھایا جاتا تھا، باشندہ کا رواج یورپ میں انیسویں صدی میں ہوا اور وہ بھی امراء کے طبقے میں۔ ہمارے ہاں اب تک وہیں میں دو وقت ہی کھایا جاتا ہے۔

کھانے پینے کی چیزوں میں ملاوٹ اور کم تو لئے کی روایت بڑی ہی پرانی ہے، اس وجہ سے قرون وسطی کے یورپ میں شرکی انتظامیہ نے کھانوں میں ملاوٹ اور ملپ تول پر کنٹرول کرنا شروع کر دیا تھا۔ فرانس میں انپکٹر سوروں کی زبانیں دیکھتے تھے کہ وہ زخمی نہ ہوں۔ کیونکہ اس وقت یہ سمجھا جاتا تھا کہ اس سے کوڑھ کا مرض ہو جاتا ہے۔ وہیں میں مچھلی بازار میں انہیں جائچ پڑیں کے بعد فروخت کیا جاتا تھا۔ اٹلی میں انپکٹر کم

تلے پر سزا میں دیتے تھے۔ انگلستان میں ۱۳۶۶ میں روٹی کا وزن رنگ اور قیمت مقرر کرنے کے قوانین بنائے گئے تھے۔ جواب تک ہیں۔ (۲۰)

برصیر میں بھی کھانے پینے کی اشیاء پر کنٹول کرنے کے لئے شحن منڈی کا تقریر ہوتا تھا۔ مگر اس عمد کے تمام سورخ اس بات کی شکایت کرتے ہیں کہ دکاندار انتہائی بے امیان ہیں۔ اور چیزوں میں ملاوٹ بھی کرتے ہیں اور کم بھی تولتے ہیں علاوہ الدین غلی نے جب مارکیٹ میں چیزوں کی قیمتیں مقرر کیں۔ تو اس نے ناپ قول اور ملاوٹ کا جانپنے کا یہ طریقہ اختیار کیا تھا کہ وہ چھوٹے بچوں کو خریدار کے طور پر بھیجا تھا۔ اور پھر ان اشیاء کو تولتا تھا۔ اگر یہ کم ہوتیں تو اتنا ہی دکاندار کا گوشت کاٹ لیا جاتا تھا۔

شہی باورچی خانے

کھانے پکانے فن اور اس کی ترقی میں سب سے زیادہ حصہ حکمرانوں اور امراء نے لیا کیونکہ یہ لوگ اپنی دولت اور ذرائع کو استعمال کر کے نئے نئے تجربات کر سکتے تھے اور جیسا کہ تاریخ میں ہوتا آیا ہے، طبقہ اعلیٰ کے لوگوں نے خود کو لباس و رہائش اور اپنے طور طریق سے خود کو عام لوگوں سے علیحدہ رکھا ہے اس طرح سے خوارک میں بھی ان کا یہی رویہ تھا کہ اس کے ذریعہ وہ خود کو دوسرے لوگوں سے متاز رکھیں۔

انہیں بڑے باورچی خانے اور کھانے کا اہتمام کرنے کی اس لئے بھی ضرورت تھی کہ اس کے ذریعہ وہ اپنے متولیین اور ملازموں کو احسان کے بوجھ تسلی رکھتے تھے۔ کیونکہ مشرق میں یہ روایت بن گئی تھی کہ جس کا کھلایا ہے اس کے ساتھ وفاداری لازمی ہے، مزید وہ زیادہ سے زیادہ لوگوں کو کھلا کر اپنی فیاضی و سخاوت اور دریادلی کا تاثر بھی قائم کرتے تھے جس سے ان کا سماجی رتبہ بڑھتا تھا۔ اس وجہ سے ہر حکمران اور امیر

کے اس سماجی رتبہ کو اس کے دستر خوان کی وسعت سے نلا جاتا تھا۔

چین میں دو صدی ق. م میں شاہی باورچی خانہ کے بارے میں جو معلومات ملتی ہیں، ان کے مطابق یہاں پر ۲۲ آدمی کام کرتے تھے، جن میں ۱۸ خاص باورچی ہوتے تھے، ۳۵ اناج سبزی اور پھلوں کے انچارج، ۱۲ کھانا چکنے والے، ۹۳ برف کی دیکھ بھال کرنے والے، ۲۳ اچار بنانے کے ماہر اور ۲۲ نمک کا ذخیرہ کرنے والے۔ (۲۱) مغلیہ عہد میں شاہی باورچی خانہ کی شعبوں میں تقسیم ہوا کرتا تھا، جیسے رکاب خانہ، آبدار خانہ، میوه خانہ، شربت خانہ، تمبل خانہ اور آفتابچی خانہ، اس کے تجربہ کاروں ماہر باورچی ہوا کرتے تھے۔ اور ان سب کا نگران وزیر اعظم ہوا کرتا تھا۔ (۲۲)

شاہی باورچی خانے کے لئے سکھداں، دیویزیر، اور جنجن چاول ہندوستان کے مختلف شروں سے آتے تھے۔ حصار فیروزہ سے کھی آیا کرتا تھا، قاز، مرغابی، اور اکثر ترکاریاں کشمیر سے آتی تھیں۔ بھیڑ، بکریاں، مرغ و قاز کو باورچی پال کر موٹا کرتے تھے اور دریا و تلاب کے کنارے انہیں ذبح کر کے ان کا گوشت دھویا جاتا تھا۔ اور پھر اس گوشت کو تھیلوں میں بھر کر ان پر مر لگا دی جاتی تھی۔ جہاں اس گوشت کو دوبارہ دھو کر پکایا جاتا تھا۔ (۲۳) اندازہ لگایا گیا تھا کہ باورچی خانہ کا ایک روز کا خرچ، ایک ہزار روپیہ تھا۔

باورچی کھانے پکاتے وقت آئیں چڑھا کر دامن کو لپیٹ لیتے تھے، سر کو ڈھانپ لیتے تھے اور منہ و ناک پر کپڑا باندھ لیتے تھے۔ کھانا پکانے کے بعد بکاول اور مریکاول اس کا زائدہ چکھتے تھے۔ بابر نامہ میں چائی گیر کا حوالہ ہے کہ جس کا کام تھا کہ وہ خصوصیت سے ہندوستانی باورچیوں کے کھانے کو ضرور چکھے، اس احتیاط کے باوجود اسے ابراہیم لووی کی ماں زہر دینے میں کامیاب ہو گئی تھی۔ اگرچہ بابر کی جان تو پع گنی، مگر

چاشنی گیر کو اپنی جان دینا پڑگئی۔

کھانے تیار ہونے کے بعد سونے، چاندی، پتھر اور مٹی کے برتوں میں نکالے جاتے تھے، ان کھانوں کی ایک فہرست تیار ہوتی تھی، اس کے بعد نگران ان کھانوں کو سربہ مہر کر دیتا تھا۔ اس کے بعد یہ کھانا ایک جلوس کی شکل میں جس میں بکاول اور باورپی خانے کے ملازم اور ان کے ساتھ چوبدار ہوتے تھے جو کسی کو کھانے کے پاس سے نہیں گذرنے دیتے تھے۔ محل کے اندر ملازمین کھانوں کو چکھے کر دسترخوان پر لگاتے تھے (۲۳) اس کا فیصلہ ایک دن پسلے کر لیا جاتا تھا کہ دوسرے دن کون کون سے کھانے پکیں گے۔

اکثر بادشاہ اپنے دسترخوان سے شزادوں اور امراء کو کھانے کی قابیں بطور تحفہ بھیجتا تھا، جو ایک اعزاز کی بات سمجھی جاتی تھی۔

شاید باورپی خانے میں کھانا ہر وقت تیار رہتا تھا، اور کسی بھی وقت بادشاہ کے حکم پر حاضر کر دیا جاتا تھا۔

کھانوں کے سلسلہ میں یہ اہتمام آخری عمد مغلیہ میں نہ صرف مغل بادشاہوں کے ہاں بڑھ گیا تھا، بلکہ اودھ، دکن اور دوسری ریاستوں میں بادرپی خانہ پر زیادہ توجہ دی جانے لگی تھی، مغل بادشاہوں کے ساتھ تو یہ الیہ ہوا کہ سیاسی زوال کے ساتھ ساتھ اس کی آمدنی لکھتی لگئی، اور اسی طرح سے اس کے باورپی خانے کے اخراجات بھی کم ہوتے چلے گئے، اس کے برعکس اودھ اور دکن کی ریاستوں میں خصوصیت سے باورپی خانوں کے اہتمام بڑھ گئے، اور یہاں پر کھانوں میں طرح طرح کے تجویزات ہونے لگے۔ عبدالحیم شررنے جو اودھ کے حالات گذشتہ لکھنؤ میں لکھے ہیں، اس سے اس بات کا اندازہ ہوتا ہے کہ شرر کو لکھنؤ کے کھانوں پر کتنا فخر تھا۔ اور انہیں اس سے

خوشی ہوتی تھی کہ دہلی لکھنؤ سے مقابلہ نہیں کر سکتا۔ شرر نے اودھ کو شاہی بابرچی خانہ لکھنؤ کے بابرچیوں اور ان کے کھانوں کی تفصیلات دی ہیں شاہ شجاع کے زمانے میں نوابی بابرچہ خانہ کے اخراجات سائنس ہزار روپے ماہوار تھے۔ ان کے علاوہ ان کے لئے پانچ دوسرے بابرچی خانوں سے بھی کھانا آتا تھا۔ ان بابرچی خانوں کی ایک خاص بات یہ تھی کہ ان کے مہتمم یا انچارج معتمد امراء ہوا کرتے تھے۔

کھانوں کے شوق اور ترکیوں کی وجہ سے اس دور میں ماہر اور فن کار بابرچیوں کی قدر و قیمت بڑھ گئی تھی۔ ”شاہ“ سالار جنگ، جو شجاع الدولہ کے سالے تھے، ان کے بابرچی کو بارہ سو روپیہ ماہوار تھواہ ملا کرتی تھی، اس کی خوبی یہ تھی کہ وہ ایسا پلاو پکاتا تھا کہ جو کسی اور کو ہضم نہیں ہوتا تھا۔ (۲۵)

گزشتہ لکھنؤ کے بیانات سے یہ بھی معلوم ہوتا ہے کہ اس وقت اچھی اور طاقت ور غذا کے لئے یہ ضروری سمجھا جاتا تھا کہ اس میں کس قدر کھی کھپایا گیا ہے۔ شمالی ہندوستان میں خصوصیت سے قدم زمانے سے یہ سمجھا جاتا تھا کہ کھی میں بڑی طاقت ہے اس لئے غذا کے ذریعہ زیادہ سے زیادہ کھی کو جسم میں پہنچایا جاتا تھا۔ ”شاہ“ حلوہ سوہن کی ایجلو کا ایک مقصد یہ بھی تھا کہ اس میں خوب کھی سویا جائے۔ اسی طرح سے شرر نے غازی الدین حیدر کے زمانے کے ایک بابرچی کا حال لکھا ہے کہ جو چھ پرائی پکاتا تھا، اور فی پرائی ہر گھنی صرف کرتا تھا۔ (۲۶) شرر نے بابرچیوں کے ان کملات کا بھی تذکرہ کیا ہے کہ جو وہ پلاو کے پکانے میں کرتے تھے، یہ پلاو ”گلزار پلاو“، ”توسیلا پلاو“، ”کوکو پلاو“، ”موتی پلاو“ اور ”چنیلی پلاو“ کے نام سے مشہور تھے، ایک بابرچی کا ذکر ہے کہ جو پستے و بادام کی کچبڑی پکاتا تھا۔ ایک بابرچی صرف ماش کی دال پکانے کا ماہر تھا۔ دکن کے ایک امیر نے ایک بابرچی ملازم رکھا جو ۳ یا ۴ سو روپیہ خرچ کر کے دل پکانے

پر مامور ہوا، اس میں وہ دو اشریفوں کو بھی گھلا کر ملاتا تھا، اس میں بھی صرف یہ مفروضہ شامل ہے کہ سونا، چاندی اور مغزیات طاقت رکھتے ہیں۔ اس لئے انہیں کھانے میں ملا کر کھانے سے تو ادائی آتی ہے۔ اس مفروضہ پر حکیموں کے ہاں مرکبات و مجوہین و کشنة بننے رہے ہیں۔ (۲۷)

حیدر آباد دکن کی ریاست میں بھی باورچی خانہ کی سرپرستی کی گئی، آصف جاہ ثانی کے زمانے میں شاہی باورچی خانے میں روزانہ ایک سو بیس خوان تیار ہوتے تھے، شاہی کھانے کی تیاری کے لئے یہاں کئی باورچی خانے ہوا کرتے تھے جو مختلف اقسام کے کھانے تیار کر کے محل میں بھیجا کرتے تھے۔ آصف جاہ سالوں چونکہ کسی ایک مقررہ وقت پر کھانا نہیں کھاتے تھے اس لئے باورچی خانہ میں ہر وقت تازہ کھانا تیار رہتا تھا، اور جو کھانا تازہ نہیں رہتا تھا اسے ملازموں میں تقسیم کر دیا جاتا تھا۔ (۲۸)

نواب محبوب علی خان کے زمانہ میں ناشتہ، دوپہر اور شام کے کھانوں کی تیاری ہوتی تھی، یہ کھانے پسلے مہتمم باورچی خانہ کے پاس آتے وہ چکھ کر فیصلہ کرتے کہ کون کون سے کھانے نواب کو بھیجنے چاہئیں اور کون سے نہیں، جو کھانے رد کر دیئے جاتے تھے وہ امراء اور ملازموں کو دے دیئے جاتے تھے۔ (۲۹)

دکن میں ایک دستور یہ تھا کہ اگر ملازمین خاص کے ہاں کوئی تقریب ہوتی تو مسلمانوں کی تعداد کے حساب سے خزانہ میں آٹھ آنے فی سمنان داخل کروتا، اور اس کے عوض شاہی باورچی خانہ سے بیانی معہ لوازمات کے آجالتی تھی۔ (۳۰)

مصف دکنی لکھنے والکن کے امراء کے باورچی خانوں کا بھی ذکر کیا ہے۔ جن کے ہاں دو باورچی ہوا کرتے تھے۔ ایک مغلی کھانوں کے لئے اور دوسرا انگریزی کھانوں کے لئے ان کے علاوہ کئی باورچی اور ہوا کرتے تھے جو خاص قسم کے کھانے پکانے میں

ہمارت رکھتے تھے۔ ان کا بھی یہ دستور تھا کہ جو کھانا پیج جایا کرتا تھا، وہ تقسیم کر دیا جاتا تھا۔

کھانے کا طریقہ یہ تھا کہ صاحب خانہ یا میزبان وسط میں بیٹھتا تھا، اور اس کی دونوں جانب دوست و احباب و ملائقی۔ صاحب خانہ کے سامنے باورچی خانہ کا انچارج ہوتا تھا اور یہ ہر شخص کی پلیٹ میں کھانا ڈالا کرتا تھا۔ آگے چل کر بعض امراء کے ہاں کھانا میز پر بھی کھانے کا رواج ہو گیا تھا۔ (۳۱)

ہندوستان میں مغل حکمرانوں کے ہاں یہ دستور تھا کہ وہ شاہی باورچی خانہ سے امراء اور درباریوں کے ہاں کھانا بھیجا کرتا تھے جو توڑہ کھلاتا تھا۔ توڑی بندی کے بارے میں بزم آخر کے مصنف نے لکھا ہے کہ

رنگ برگ کے پلاو، بربانی، تجن، زردہ، فرنی، یاقوتی، نان، شیرمال، خیری روٹی، گاؤ دیدہ، گاؤ زبان، میٹھے سلو نے سموے، کلب، چینر، قورمه، سان، بڑے بڑے لاکھی طباق، رکابی، طشتی میں لگا، آرام کا اچار، ملائی، کھانڈ، لال لال چوکھروں میں رکھ، خوانوں میں لگا، پلاو تجن، بربانی کے طباقوں پر مانڈے ڈھک خوانوں میں لگا، اور کھانچی رکھ، کئے کس، توڑے پوش ڈال، بنسکھیوں میں بھیج رہے ہیں۔ باہمیں خوانوں سے زیادہ دو سے کم توڑہ نہیں ہوتا، جیسی جس کی عزت ہے اتنے ہی خوانوں کا توڑہ چوب دار گھر گھر بانٹتے پھرتے ہیں۔ (۳۲)

شر نے بھی توڑہ کے بارے میں گذشتہ لکھنو میں لکھا ہے، اگر کوئی امیر بادشاہ تو توڑہ بھیجا تھا تو یہ ایک سو ایک خوانوں پر مشتمل ہوتا تھا جس پر اس زمانہ میں پانچ سو روپیہ کی لگت آتی تھی۔ اس کی تفصیل لکھتے ہوئے شر لکھتے ہیں کہ:

خوانوں کی شان عام سوسائیٹیوں میں یہ تھی کہ لکڑی کا خوان ان پر رکھنیں تھیں کا ایک گنبد نما چھالہ، اس پر ایک سفید کپڑے کا کنٹا جو چوٹی کے اوپر باندھ دیا جاتا تھا اور شاہی باورپی خانہ اور معزز امراء میں دستور تھا کہ اس بندھن پر لاکھ لگا کر مرکودی جاتی تھی تاکہ درمیان میں کس کو تصرف کا موقع نہیں ملے۔ (۳۳)

بادشاہوں اور امراء کو ہیشہ اس بات کا ذر رہتا تھا کہ کہانے میں زہر نہ ملا دیا ہو۔ اس وجہ سے ان کے کھانوں کی پکانے سے لے کر دستر خوان تک سخت حفاظت و نگرانی ہوتی تھی، اور انہیں ہر ہر مرطہ پر چکھا جاتا تھا۔ ایک حوالے سے یہ بھی پتہ چلتا ہے کہ جب مغل محل میں شاہی خواتین کھانا کھاتیں تو پسلے ہر چیز کا ایک ایک ٹکڑا بلیوں کو کھلایا جاتا تھا، اس سے پتہ چل جاتا تھا کہ کھانے میں زہر تو نہیں ہے۔ ایک خیال یہ تھا کہ سنگ یثب کی پیالیوں میں کھانے کی اشیاء رکھی جائیں۔ کیونکہ ان میں بال پڑ جانے سے پتہ چل جاتا تھا کہ کھانے میں زہر ہے۔ (۳۴)

جیسے جیسے مغل شاہی خاندان، سیاسی طور پر زوال پذیر ہو رہا تھا اسی طرح سے بادشاہ اور امراء کی دلچسپیاں کھانوں میں بڑھ رہی تھیں۔ اور اب ساری زبانت اور جدت پسندی اس میں تھی کہ کس طرح سے کھانوں میں نیا ذائقہ پیدا کیا جائے، چنانچہ ہر توارکے لئے علیحدہ سے منسوس کھانے رواج پانا شروع ہوا، بزم آخر کے مصاف نے آخری عمد مغیلہ کے دربار کے جن تواروں کا ذکر کیا ہے، وہاں ہر توارکے کھانوں کی تفصیل بھی دی ہے، مثلاً "محرم پر شیرماں پر کباب، بیبر، پودینہ، اور ک، مولیاں کتر کر رکھیں" آخری چمار خبہ کو "چنے کی سلوی گھنگیاں لوں مرج ڈال کر اور گیوں کی بھیگی گھنگیاں ابال کے اوپر خشاص اور کھانڈ ڈال کر قابوں میں نکال کر

نیاز دی" رجب کے مہینہ میں "گھی، کھانڈ اور میدے کی میٹھی روٹیاں" اوپر سونف اور خصوص لگا کر تندور سے پکوائیں"

کھانوں کا ذکر اس قدر مقبول ہوا کہ آخر یہ شاعری میں بھی آگیا اردو کے مشور شاعر میر حسن نے "خوان نعمت" کے عنوان سے ۸۷ اشعار کی ایک مشتوی لکھ ڈالی، جس میں آصف الدولہ کے عمد کے کھانوں کا ذکر ہے۔ دلچسپی کے لئے چند اشعار دیئے جاتے ہیں۔

کتاب اقسام کے رکھے وہ ہر سو
بھریں دم فاختہ جن کا کو کو
سلوفی اور تلی محلی مزے دار
کہ دریائی کتاب ان کے نمک خوار
لیموں کے طبق جلتے ہوئے گرم
جسے خورشید دکھاوے دکھ کر شرم
دھرے وہ قورے ان پر سراسر
کہ جن سے بس چلے گھنی تر ترا کر
پیالے کھیر کے جو ماہ تباہ
کھلے یا جیسے نسرن گلتان
ہندوستان میں یہ کھانے کا جو کلپر پیدا ہوا، اس کی ابتداء دربار سے ہوئی وہاں سے
یہ درباریوں اور امراء تک آیا، اور پھر یونچے کے طبقوں تک آتے آتے اس کلپر کے
اثرات کم سے کم ہو گئے، اور دیہات تک پہنچتے پہنچتے یہ اپنی آن بان کھوبیخا، دیہاتی کی
غذا سیدھی سادھی ہی رہی۔ اکثر لوگوں کی غذا کھجوری ہوا کرتی تھی یا روکھی سوکھی دال
روٹی سے ان کا گزارہ ہوتا تھا۔

جمال عمارت و لباس امیروں و غربیوں کے درمیان فرق کو تم رکھے ہوئے تھے،
وہاں کھانے نے اس فرق کو معاشرہ میں اور گھرا کر دیا۔ غربیوں کو کھانے سے جو محرومی
تھی اسے کبھی منت خورہ کہہ کر اس کا مذاق اڑایا گیا، تو کبھی انہیں ندیدہ کہہ کر ان کو
حقر کیا گیا، اور یہ امرا خود کو ایسے حالات میں سرچشم کرتے تھے۔

لیکن یہ بھی ایک حقیقت ہے کہ مرغون غذاوں اور بھوک سے زیادہ کھانے سے ہندوستان کے حکمران طبقوں میں سلسلہ پسندی اور آرام طلبی کو اس قدر پیدا کر دیا کہ ان میں اپنی عزت و قار کو برقرار رکھنے کے تمام مزا جمیں جذبات ختم ہو گئے۔ یہی وجہ تھی کہ جب ہمایوں کے مقبرے میں بہادر شاہ ظفر کو انگریزوں سے صلح کے لئے نکامگیا تو دلیل یہ تھی کہ صلح کر لیجئے، کیونکہ اس سے آپ کی ایک پلااؤ کی پلیٹ کمیں نہیں جائے گی، یہ وہ لوگ تھے کہ جو سلطنت کا سودا ایک پلیٹ پر کر رہے تھے۔

مسافروں کا کھانا

جب لوگوں نے سفر کرنا شروع کیا تو ساتھ میں کھانا لے کر جانا اس لئے ضروری ٹھہرا کر کچھ پہنچ نہیں ہوتا تھا کہ راستے میں کتنا وقت لگے گا اور کھانے مل بھی سکے گا یا نہیں۔ اس لئے مسافروں کے کھانے کے لئے ضروری تھا کہ یہ خشک ہو اور ایسا ہو کہ جو خراب نہ ہو، مگر ساتھ ہی میں یہ بھی خواہش تھی کہ اس میں ذائقہ بھی ہو، کیونکہ بغیر ذائقہ کے کھانا کھانا مشکل ہوتا ہے۔ چین میں دو ہزار سال پہلے خشک کیا ہوا سانپ مسافروں کے لئے اچھی خوراک سمجھا جاتا تھا، ہندوستان میں مسافر خشک روٹی اور خشک چاول لے کر چلتے تھے۔ یا بھنے ہوئے پنے گڑ کے ساتھ پیٹ بھرنے کے کام آتے تھے۔ اگر مسافر صاحب استعداد ہوتا تھا تو میٹھی نکلیاں یا لال جاتی تھیں، پھر اچار اور مرے بے تھے کہ جو خراب نہیں ہوتے تھے۔

تبت میں چائے کی پیوں کو یا کے مکھن میں ملا کر خوب پکالیا جاتا تھا اور وہ نہ خراب ہونے والا مشروب ہو جاتا تھا، جو غذا کا کام دیا کرتا تھا۔ قدم زمانے میں جب جہاز پر سفر کیا جاتا تھا تو اس وقت کوشش ہوتی تھی کہ

کھانے کا ذخیرہ کر لیا جائے جو راستے میں کام آئے، سمندر میں سفر کرنے والے بچلی اور سمندری پرندے کھانے کھا کر نگ آجائے تھے۔ خشک غذا جس کا ذخیرہ ہوتا تھا وہ نبی کی وجہ سے خراب ہو جاتی تھی۔ بسٹ انتہائی سخت ہو جاتے تھے، اور روٹی کو پانی میں بھگو کر کھانا پڑتا تھا، مکھن پکھل کر اپنا ذائقہ خراب کر لیتا تھا، تو پنیر کی نری ختم ہو جاتی تھی۔ ان حالات میں جہاز کے مسافروں کے لئے سفر انتہائی تکلیف دہ ہو جاتا تھا۔ (۳۷)

موجودہ دور میں جا کر اب مسافروں کو کھانے کی سولتیں میر آئی ہیں۔

کھانا اور جدید دور

علم کے ساتھ ساتھ کھانے پکانے کے طریقے بھی بدلتے گئے، اور انسان کو اس بات کا علم بھی ہوتا گیا کہ اسے کون سا کھانا اچھی صحت کے لئے کھانا چاہئے، ائمیں صدی میں جب کھانے کا سائنسی طور پر مطالعہ کیا گیا تو اسے کھانے میں پروٹین کے عضر کے بارے میں پتہ چلا، اور اسی زمانہ میں اس پر یہ بھی انکشاف ہوا کہ اگر پروٹین کے باوجود کچھ ایسے عناصر ہیں کہ جو اگر کھانے میں نہ ہوں تو صحت خراب ہو جاتی ہے، اور یہ وہاں ہیں۔ چنانچہ اس دریافت کے بعد ایسی غذا کھانے پر زور دیا گیا کہ جو اسے ضرورت کے مطابق و نامزد سیا کریں۔

اس عدد میں کین فوڈ کا رواج ہوا، اب تک کھانے کو خشک کرنے، یا نمک لگا کر یا ٹھنڈا کر کے محفوظ رکھا جاتا تھا، اب اسے ڈبوں میں بند کر کے محفوظ کیا جانے لگا۔ اب تک کھانا اینہوں کے چوبیوں پر آگ پر پکایا جاتا تھا۔ ۱۸۶۰ء کی دھائی میں اشو دریافت ہوا۔ اور ۱۸۷۰ء کی دھائی میں گیس اسٹو کا استعمال ہونے لگا کہ جس سے باور پچی خانہ کو صاف سحرابانے میں مدد دی، یہ ساری تبدیلیاں یورپ میں ہو رہی تھیں۔

اور ایشیا اور افریقہ کے ملکوں میں یہ سولتین نایاب تھیں پاکستان میں ۱۹۷۰ء کی دھائی میں جاکر گیس کے چولے عام ہوئے۔ مگر یہ سولت اب بھی چند بڑے شرکوں میں محدود ہے، گاؤں اور دیساں میں کھانا اب بھی روایتی چولوں پر کوئوں، لکڑیوں یا الپوں کے ذریعہ پکالیا جاتا ہے۔

دولت مند اور متوسط طبقے کو اب ریفارجیریٹر، ڈش واشر اور دوسرے بجلی کے آلات میسر ہیں کہ جن سے جلدی و صاف ستمرا کھانا پک جاتا ہے اور پاور چی خانہ کو اس کے ذریعہ سے صاف ستمرا کھا جاتا ہے۔

یورپ اور امریکہ کے اثر سے ہمارے ہاں بھی سینڈوچ کا استعمال بڑھ گیا ہے اس کی ایجاد ارل آف سینڈوچ نے ۱۹۶۲ء میں کی تھی۔ اس کی وجہ یہ تھی کہ یہ ۱۲٪ گھنٹے ہوئے میں مصروف رہتا تھا اور اتنی فرصت نہیں تھی کہ اطمینان سے کھانا کھا سکے اس لئے اس نے سلاس کے درمیان گوشت رکھ کر جووا کھیلتے ہوئے کھانا کھانا شروع کر دیا۔ اب یہ اس کے نام سے موسم ہو چکے ہیں۔

”فاست فود“ میں سینڈوچ کے ساتھ ساتھ برگرنے بھی مقبولیت حاصل کرنی ہے۔ بھنی ہوئی مرغی، آلوؤں کی چپس اور کوکولا اب تیزی سے پھیلتا ہوا کھانے کا کلمپر ہے جو نوجوانوں میں مقبول ہو رہا ہے۔ لیکن یہ حقیقت ہے کہ اس فاست فود کے مقابلے میں ہماری روایتی کھانوں کو اب بھی فوقیت ہے۔

کھانے کی دوکانیں اور ہوٹل

کھانے کی دوکانوں اور سرایوں یا ہوٹلوں کی روایت تاریخ میں بہت پرانی ہے۔ اس کا سراغ میسوپوٹامیہ میں نجت نصر کے زمانے سے ملتا ہے کہ لوگ کھانے کی چیزیں

جیسے بھنگوشت، 'چھلی' اور مٹھائیاں بازار سے خریدتے تھے۔ مسافروں کے لئے سرایوں کا رواج تھا۔ ایسا محسوس ہوتا ہے کہ اس زمانے میں یہ سرائے چوروں، مجرموں اور طوائفوں کے مرکز بن گئے تھے۔ اس لئے حمورابی نے یہ قانون بنایا تھا کہ اگر شراب خانہ یا سرائے میں قانون کے بھاگے ہوئے لوگ جمع ہو جائیں اور انہیں قانون کے حوالے نہ کیا جائے تو اس کے مالک کو سزاۓ موت ہوگی۔

ہولنڈوں یا سرایوں کا رواج یورپ میں یا تو عرب اپیں سے آیا، یا صلیبی جنگوں کے بعد۔ کیونکہ یہ روایت رومیوں کے زوال کے بعد متروک ہو گئی تھی۔ مگر بعد میں یہ سلسلہ شروع ہو گیا اور ۱۸۳۴ء میں انذن میں ایک ایسی دوکان تھی کہ جمل سے ہر وقت پکا ہوا کھانا دستیاب ہوتا تھا۔

چین میں تیرھویں صدی میں ہوٹل و سرائے عام ہو چکے تھے۔ اور ایسے ہوٹل بھی تھے کہ جمل سے پکا پکایا کھانا فوراً "مل جاتا تھا۔ اس کے علاوہ چائے خانے" اور نوڈل کی دوکانیں تھیں، خاص ہولنڈوں میں بھنگوشت، سور کا ابلاؤشت اور چھلی کا سوپ ملتا تھا۔

چین میں یہ رواج بھی تھا کہ مہماںوں کو ہولنڈوں میں دعوت دی جاتی تھی، جب دعوت دینا ہوتی تھی تو میزبان ہوٹل کو آڑوڑ دے دیتا تھا کہ اسے اتنے لوگوں کے لئے کھانا درکار ہے۔ اس کے بعد کھانے کے انتظلات ہوٹل والا کردیتا تھا۔

یورپ میں انحصارویں صدی میں کلب و ریشورنٹ عام ہو گئے تھے۔ ۱۷۷۰ء میں فرانس میں تو عورتیں بھی ریشورنٹ میں جاسکتی تھیں۔ مگر انگلستان میں ۱۸۳۰ء تک یہ عورتوں کے لئے غیر مناسب تھا کہ وہاں جائیں۔ (۲۸)

مشرق و سطحی، وسط ایشیا اور بر صیرمیں سرایوں کا رواج پرانا ہے یہاں پر تاجروں

کے قفلے اور مسافر آگر قیام بھی کرتے تھے اور ان کے کھانے کا بندوبست بھی سرایوں میں ہو جاتا تھا۔ ہندوستان کے حکمرانوں میں شیر شاہ سوری اس لحاظ سے قائل ذکر ہے کہ اس نے تاجریوں اور مسافروں کی سوالوں کے لئے شاہراہوں پر سرائیں تعمیر کرائیں تھیں کہ جہاں مسلمان اور ہندو باورچی ملازم تھے کہ جو مسافروں کے لئے کھانا پکاتے تھے۔

لکھنؤ، دہلی اور لاہور میں کھانے کی دو کائیں بڑی مشہور تھیں۔ اور کلب، پرانے، پائے، حلیم، پلاو، اور مٹھائی میں خاص دو کالوں کی شہرت ہو گئی تھی۔ مثلاً دہلی کے بارے میں فتح پوری مسجد کے نیچے شاہ جہاں پوری ہوٹل اور مستیا کبلی مشہور تھے۔ دہلی میں نماری ناشتہ کے وقت بڑے شوق سے کھلائی جاتی تھی۔ ایسی مشہور دو کالوں کا ذکر شرمنے گزشتہ لکھنؤ میں کیا ہے۔ ایک زمانہ تک یہ دو کالدار اپنے کھانے کی شہرت کا خیال رکھتے تھے اور اپنے کھانے کی مقبولیت کو باعث فخر سمجھتے تھے اس کے معیار کو برقرار رکھتے تھے۔ اس لئے صرف اتنا تیار کرتے تھے کہ جتنا ان کے بس میں تھا اس وقت تک ملاوٹ اور معیار کی گراوٹ نہیں ہوئی تھی۔ اس کے بعد عکس اب شہرت کے فوراً بعد معیار بھی گرجاتا ہے۔ اور ملاوٹ بھی آجاتی ہے۔ وہ پیشہ ورانہ فخر اب باتی نہیں رہا۔ بدلتے زمانے کی بدلتی رسیتیں ہیں، جنہوں نے کھانوں کو بھی متاثر کر دیا ہے۔ اگرچہ اب کھانا مقامی کھانوں تک محدود نہیں رہا ہے۔ بلکہ دوسرے ملکوں کے کھانوں کے ہوٹل بھی جگہ کھل گئے ہیں اور لوگوں کو اب یہ موقع مل گیا ہے کہ وہ دوسری قوموں کے زائد سے بھی لطف انداز ہو سکیں۔

حوالہ جات

۱۔ ابوالفضل: آئین اکبری، جلد اول اردو ترجمہ محمد ندا علی۔ سک میل لاہور (؟)

ص- ۹۸

Fernand Braudel: Civilization and Capitalism: ۱

vol. I Everyday Life, Fontana Press 1985 P=105

۲۔ ایضاً: ص ۷۶-۱۰۶

۳۔ ایضاً: ص ۱۰۰-۱۸۰

Reay Tanahill: Food in History Penguin 1988 p.115 ۴

۵۔ آئین اکبری - ص اے

۶۔ مشی فیض الدین: بزم آخر، مجلس ترقی ادب لاہور ۱۹۶۵ء ص- ۱۵۱

۷۔ عبدالحیم شریر: مشرقی تمدن کا آخری نمونہ - گزشتہ لکھنؤ غضفر آکیڈی (؟) کراچی

ص- ۱۷۱

Hugh Thomas: An Unfinished History ۸

Pan Book 1989 P. 440

۹

۱۔ فوڈ ان ہستری: ص- ۲۴۳-۲۴۲

۲۔ ایضاً: ص- ۸۷-۸۸

۳۔ ایضاً: ص- ۷۷-۷۸

۴۔ ایضاً: ص- ۲۰۳

- ۱۵۔ ایضاً: ص۔ ۶۸
- ۱۶۔ براوڈل: ص۔ ۱۸۸
- ۱۷۔ ایضاً: ص۔ ۱۸۷
- ۱۸۔ فوڈ ان ہسٹری: ص۔ ۸۱
- ۱۹۔ ایضاً: ص۔ ۱۱۳
- ۲۰۔ ان فشٹ ہسٹری: ص۔ ۷۵، ۷۶
- ۲۱۔ فوڈ ان ہسٹری: ص۔ ۱۳۰
- ۲۲۔ ڈاکٹر مبارک علی: شایخ محل، نقشن ہاؤس لاہور ۱۹۹۲ء ص۔ ۲۲۰
- ۲۳۔ آئین اکبری: ص۔ ۱۰۰
- ۲۴۔ ایضاً: ص۔ ۱۰۱-۱۰۰
- ۲۵۔ گزشتہ لکھنو: ص۔ ۱۷۳-۱۷۵
- ۲۶۔ ایضاً: ص۔ ۱۴۵
- ۲۷۔ ایضاً: ص۔ ۱۹۷، ۱۹۸، محمد نصیر الدین ہاشمی: دکنی پلچر۔ مجلس ترقی ادب لاہور ۱۹۷۳ء ص۔ ۲۰۹-۲۵۸
- ۲۸۔ دکنی پلچر: ص۔ ۲۳۸-۲۳۹
- ۲۹۔ ایضاً: ص۔ ۲۳۹-۲۵۰
- ۳۰۔ ایضاً: ص۔ ۲۵۱
- ۳۱۔ ایضاً: ص۔ ۲۵۷
- ۳۲۔ بزم آخر: ص۔ ۲۶-۲۷
- ۳۳۔ گزشتہ لکھنو: ص۔ ۱۷۳

- ۳۲۔ حیشور دیال: عالم میں انتخاب دہلی، مطبوعات اردو اکڈیمی دہلی۔ ۱۹۸۷ء ص۔

۵۸

- ۳۵۔ بزم آخر: ص۔ ۵۰-۳۳

- ۳۶۔ بحوالہ لکھنؤ کی تہذیبی میراث، سید صدر حسین بارگاہ ادب لاہور ۱۹۷۵ء ص۔

۱۹۷۳-۱۹۷۴

- ۳۷۔ فوڈ ان سٹری: ص۔ ۲۲۶-۲۲۵

- ۳۸۔ ایضا": ص۔ ۱۳۸-۱۳۹/۱۴۰

کھانے کے آداب

ہر معاشرے میں وقت کے ساتھ ساتھ افراد کا طرز زندگی، رہنم سن اور عادات و اطوار بدلتی رہتی ہیں۔ جیسے جیسے انسان کے علم میں اضافہ ہوتا گیا وہ اپنے اردو گرد کی اشیاء اور ماحول سے واقف ہوتا گیا۔ اس کی معلومات خود اس کے جسم کے بارے میں بڑھتی گئیں۔ اور اسی طرح اس کے رویے اپنے اور اپنی اردو گرد کی اشیاء کے بارے میں بدلتے گئے، طبقاتی معاشرے میں اس بات کا بھیث سے خیال رکھا جاتا ہے کہ طبقہ اعلیٰ اور نچلے طبقوں کے درمیان فرق باقی رہے۔ اور یہ فرق خصوصیت سے آداب کے ذریعہ سے باقی رکھا جاتا ہے۔ اس میں اٹھنا، پیٹھنا، بات چیت کرنا، اور کھانا سب ہی شامل ہوتے ہیں۔ اور یہی آداب مہذب اور غیر مہذب میں فرق کو برقرار رکھتے ہیں۔ ابتداء میں طبقہ اعلیٰ میں اس بات کا خیال رکھا جاتا تھا کہ ہم مرتبہ لوگوں کے ساتھ آداب و آداب کو برقرار رکھا جائے۔ مگر ملازموں اور کم مرتبہ لوگوں کے ساتھ ان آداب کو برتنے کی ضرورت نہیں ہے۔ اسی طرح شرم کا تصور بھی برابر کے لوگوں کے درمیان تھا۔ نچلے طبقوں کے لوگوں سے ملنے یا سلوک کرتے ہوئے شرم کی ضرورت نہیں سمجھی جاتی تھی، مثلاً "جب بھی یہ مجلس میں آتے تو پورا لباس پہن کر، مگر گھر میں ملازموں کے سامنے یہ جسم کے کسی حصہ کو برہنڈ کرتے ہوئے شرم محسوس نہیں کرتے

تھے۔ یہی صورت حال کھانے کی تھی کہ دعوتوں میں یہ آداب کا پورا پورا خیال رکھتے تھے کیونکہ دوسری صورت میں ان پر ندیدہ ہونے یا غیر مندب ہونے کا لیبل لگایا جاسکتا تھا۔

اس نقطے نظر سے دیکھا جائے تو معاشرے میں آداب کا تعلق طبقہ اعلیٰ سے شروع ہوا۔ اور پھر یہ نیچے تک آیا۔ ان آداب کا بنیادی مقصد یہ تھا کہ انسان میں جو جلبی خواہشات ہیں ان کو روکا جائے۔ اور ان میں ترتیب و تنظیم پیدا کی جائے۔ مثلاً انسان بھوک کی شدت میں چاہتا ہے کہ جلدی جلدی میں کھانا کھائے مگر اس کی عادت کو روکنے کے لئے اس کے لئے آداب مقرر ہوئے۔ اور اس کے ذہن میں اس بات کو بھلایا گیا کہ کھانے پر ثبوت پڑنے سے اس کی خصوصیت کے بارے میں غلط تاثر پیدا ہو گا۔ کھانوں کے آداب کے سلسلہ میں اس وقت مزید اضافے ہوئے کہ جب انسان نے صفائی کے بارے میں سچنا شروع کیا اور اس کی معلومات جرا شیم و متعدد بیماریوں کے بارے میں بڑھیں، اور اس میں شعور آیا کہ گندگی کے ذریعہ جرا شیم اس کے جسم میں داخل ہوتے ہیں اور اسے بیمار کرتے ہیں۔ خصوصیت سے کھانے کی تیاری جس مرحلہ سے ہوتی تھی اگر ان مراحل میں کھانے کو صفائی کے ساتھ پکایا نہیں گیا اور کھلایا نہیں گیا تو یہی کھانا صحت کی بجائے اسے بیمار کر دے گا۔

چنانچہ مذبحہ خانوں میں کہ جمل جانور ذبح ہوتے ہیں۔ قصابوں کی دو کافنوں پر کہ جمل انہیں فروخت کیا جاتا ہے۔ پورچی خانہ اور پکانے کے برخنوں کے بارے میں صفائی کا احساس پیدا ہوا۔ یہ دوسری بات ہے کہ دنیا کے دوسرے معاشروں کے بر عکس ہمارے معاشرے میں صفائی کا یہ احساس اور کم ہو رہا ہے۔ چنانچہ مذبحہ خانوں کی گندگی سے لے کر قصابوں کی دو کافنوں کی غلاٹت گوشت کو ہر قسم کے جرا شیموں سے

آلودہ کر دیتی ہے۔

یورپ کی طرح ہمارے ہیں بھی ایک وقت میں آداب پر مختلف کتابیں لکھی گئیں تاکہ لوگوں کو بدلتے ہوئے حالات اور تبدیلیوں سے آگہ کرتے ہوئے ان کے رویوں کو بدل جائے۔ ان آداب کو سیکھنے کے لئے ایک طرف تو تربیت کی ضرورت تھی اور دوسرے تعلیم کی، لہذا سکولوں میں اساتذہ اور گھروں میں بالغ افراد بچوں کو اٹھنے، بیٹھنے اور کھانے کے آداب سکھاتے تھے۔

یورپ میں ان آداب کی ابتداء انہاروں صدی میں ہوئی کہ جب دولت کے بڑھنے سے بورڑوا طبقہ پھیلا اور وہ امراء کے دائرہ تنہیب میں آگیا۔ فرانس میں لوئی چارڈھم کا دربار تنہیب و شفاقت کا ایک نمونہ تھا اور امراء کی یہ خواہش ہوتی تھی کہ وہ اپنے لڑکوں کو دربار میں بیچج کر انہیں آداب سیکھنے کا موقع دیں، چونکہ جو امراء بیرون میں رہتے تھے ان کے لئے دربار عملی تربیت فراہم کرتا تھا۔ اس لئے صوبائی امراء کے بچوں کے لئے آداب پر کتابیں لکھی گئیں۔ اس کا نتیجہ یہ ہوا کہ انہاروں صدی کے آخر میں فرانس میں درباری امراء اور بورڑوا طبقوں میں کھانے کے بارے میں نفاست آگئی۔ (۱)

۱۵۳۰ء میں ڈج مصنف اراسس نے ایک کتاب لکھی جس کا عنوان تھا "ON Civility in Children" اس کتاب کے ابتداء میں ۱۳۰ ایڈیشن چھپے۔ اس کی مقابلیت اس قدر ہوئی کہ بعد میں اس کے ۱۳۰ ایڈیشن اور چھالپے گئے۔ کیا وجہ تھی کہ یہ کتاب اس قدر مقبول ہوئی؟ اس کی وجہ یہ تھی کہ اس کتاب میں اس نے معاشرہ کی ان رسم و رواج کی طرف توجہ دلائی ہے جو کہ تنہیب کی خلاف تھیں، چونکہ منہب رویہ اختیار کرنے کے بعد ہر شخص کا سماجی رتبہ بڑھ جاتا ہے اور وہ لوگوں کی

نگاہوں میں باعزت و قابل احترام ہو جاتا ہے اس لئے لوگوں میں اس کتاب کو ہاتھوں
ہاتھ لیا گیا تاکہ اس میں جن خرایوں کی نشان دہی کی گئی ہے ان سے دور رہا جائے، اور
مذنب آداب کو اختیار کر کے خود کو معزز بٹایا جائے۔

ارامس اس بات کی تلقین کرتا ہے کہ اگر ناک کو صاف کرنا ہو تو اس کے لئے
کپڑے کو استعمال کرنا چاہیے، ہاتھ سے ناک صاف کرنا غیر مذنب عمل ہے، اگر اسے
زمین پر گرایا جائے تو اس صورت میں فوراً "اسے رگڑ کر صاف کرونا چاہیے۔

اس وقت تک کھانوں میں چپوں، کانٹوں یا چھریوں کا بہت کم استعمال ہوا تھا اس
لئے وہ اس بات پر زور دیتا ہے کہ اگر سوپ یا شوربہ کو چکھا جائے تو اس کے بعد چچہ
صاف کر کے رکھنا چاہیے۔ وہ اس بات کی نشان دہی کرتا ہے کہ کچھ لوگ گوشت کو چاٹو
سے کاث کر اپنے ہاتھ میں لے لیتے ہیں، یا پلیٹ میں رکھ دیتے ہیں وہ مشورہ دیتا ہے
کہ تم یہ کوشش مت کو کہ سب سے پہلے ٹکروا کاؤ، بلکہ صبر سے کام لیتے ہوئے
دوسروں کے بعد یہ کام کرو۔ یہ بھی بڑی بات ہے کہ لوگ ڈش میں جھانک کر دیکھتے
ہیں۔ بہتر یہ ہے کہ جو پہلی چیز سامنے آئے اسے لے لو، مگر یہ مت کرو کہ ڈش میں
ہاتھ ڈال کر اچھی بوٹی علاش کرو، اور نہ ہی یہ کرو کہ ڈش کو گھما کر اچھے حصے کو اپنے
سامنے لے آو۔

ارامس کی ہدایات سے پتہ چلتا ہے کہ اس وقت تک پلیٹوں کا استعمال بھی کم
ہوتا تھا۔ کھانے کی میز پر جو چیزوں رکھی جاتی تھیں ان میں پانی کے برتن، نمک وانی،
چھریاں اور چمچے ہوا کرتے تھے۔ لوگ کھانا ہاتھ سے کھاتے تھے۔ اس لئے ضروری تھا
کہ کھانے سے پہلے ہاتھوں کو دھویا جائے۔ ہاتھوں کی صفائی یا دھونے کے لئے صابن
نہیں ہوا کرتا تھا۔ مگر پانی خوبصوردار ہوا کرتا تھا۔ ہاتھوں سے کھانا کھاتے وقت بھی احتیاط

کی ضرورت تھی کہ کھانا اس طرح نہیں کھلایا جائے کہ پورا ہاتھ بھر جائے۔ بلکہ ڈش میں صرف تین انگلیاں ڈالنی چاہئیں۔ اس چیز کا خیال طبقہ اعلیٰ کے لوگ تو کرتے تھے مگر عام لوگ اس پر عمل نہیں کرتے تھے۔ (۱)

وہ اس بات کی ہدایات دیتا ہے کہ اگر انگلیاں کھانے میں بھر جائیں تو انہیں نہ تو چاٹنا چاہیے اور نہ ہی کپڑوں سے صاف کرنا چاہیے کیونکہ دونوں صورتوں میں دیکھنے والوں کو کراہت آئے گی۔ اس کی یہ بھی تلقین ہے کہ منہ سے روٹی توڑ کر اسے شوربہ میں مت بھگوڑ، اسی طرح منہ کا چبایا ہوا کھنا دوپارہ سے پلیٹ میں مت رکھو۔

وہ اس بات پر زور دیتا ہے کہ کھانے میں بات چیت ضروری ہے تاکہ جو لوگ بغیر رکے ہوئے بغیر کسی وقفہ کے کھاتے ہو، ان کے لئے وقفہ ہو جائے۔ وہ سختی سے اس بات کو منع کرتا ہے کہ نہ تو دانتوں میں خلال کیا جائے، نہ ناک صاف کی جائے اور نہ ہی کھفار کر گلا صاف کیا جائے کیونکہ یہ سب گنوار پن ہے۔ (۲)

ارامس کی کتاب سے اس بات کا اندازہ ہوتا ہے کہ سولہویں صدی تک یورپ میں کھانے کے سلسلہ میں یہ اختیاط نہیں کی جاتی تھیں۔ مگر اسی زمانہ میں یہ شعور آنا شروع ہو گیا تھا کہ یہ باتیں تنذیب کے خلاف ہیں اس لئے ان سے کراہت کا انظمار کیا جانے لگا تھا۔ چنانچہ ارامس کی کتاب کے علاوہ اسی زمانہ میں آداب پر اور دوسرا سکتائیں بھی لکھی گئیں اور مصنفین نے غور کر کے ان عادتوں پر تنقید کی کہ جو اس وقت لوگوں میں تھیں۔ ان کی نشان دہی کرنے کا مطلب تھا کہ ان میں شعور و احساس پیدا کیا جائے۔ مثلاً اس بات زور دیا گیا کہ جب لوگوں کے درمیان کھا رہے ہو تو چچ سے سرپ، سرپ مت کرو، اس بات کی جانب بھی اشارہ کیا گیا کہ کچھ لوگ روٹی کا نکلا منہ سے توڑتے ہیں اور پھر ڈونگے میں ڈالتے ہیں۔ یہ گنوار پن ہے۔ کچھ لوگ

بوٹی کو توڑتے ہیں اور دوبارہ اسے ڈش میں رکھ دیتے ہیں۔ یہ بد تیزی ہے۔ نوجی ہوئی بوئیاں نہ تو ڈونگے میں ڈالو اور نہ انہیں زمین پر چینکو۔ (۳)

اس وقت تک روپال کا استعمال شروع نہیں ہوا تھا۔ اس لئے لوگ میزپوش سے اپنی ناک اور ہونٹ صاف کر لیتے تھے۔ اس کو بھی اوب کے خلاف سمجھا جانے لگا تھا۔ اور یہ بھی ایک بڑی علاوہ تھی کہ کھانے کے دوران جسم کو کھلیا جائے۔ چونکہ اس وقت تک لوگ ایک ہی ڈونگے میں کھاتے تھے۔ اس لئے یہ ضروری سمجھا گیا کہ ناک، کان اور آنکھوں کو ہاتھ نہ لگایا جائے۔ (۴)

کھانے کے آداب میں اس بات پر زور دیا گیا کہ دونوں ہاتھوں سے مت کھاؤ بلکہ ایک ہاتھ کو استعمال کرو۔ اگر تو یہ نہیں ہے تو ہاتھ کوٹ سے مت صاف کرو بلکہ انہیں دیسے ہی خلک ہونے دو۔ کھانے کی میز پر اپنی بیلٹ کھولنا بھی بد تذہیبی تھی۔ (۵)

کھانے کے سلسلے میں جو اس دور میں مشاہدات گئے گئے وہ یہ تھے کہ لوگ سوپ یا شوربہ کی پلیٹ منہ لگا کر پیتے تھے۔ کھانے کی ایک ڈش ہوتی تھی۔ سب لوگ اسی میں کھاتے تھے۔ اگر ایک سے زیادہ ڈشیں ہوتی تھیں تو ان کے لئے ایک ہی چچپے اور چھری ہوا کرتی تھی۔ پینے کے لئے ایک ہی گلاس ہوتا تھا۔ سوپ کے لئے جو چچپے استعمال ہوتے تھے وہ گول ہوا کرتے تھے جس کی وجہ سے پورا منہ کھولنا پڑتا تھا۔ چودھویں صدی میں جاکر یہ بینوی ٹھل کے ہوئے۔ (۶)

۱۹۷۰ء میں امراء کے بچوں کے لئے کھانے کے آداب پر جو کتابیں لکھی گئیں تھیں ان میں بھی ان ہی باتوں پر زور دیا گیا تھا مثلاً ”ہاتھوں کو صاف ہونا چاہیے۔ اس لئے ہاتھ کی انگلیاں کالنوں میں نہ ڈالو اور نہ ہی ان سے سر کھجاؤ۔ دوسرا مصنف کہتا ہے کہ کھانے کے دوران نہ تو ناک سنکو، اور نہ ہی جسم کے نجی حصوں کو ہاتھ لگاؤ۔ اس

زمانہ میں جوؤں اور یکھوں کی وجہ سے کھجاتا عام بات تھی۔ اس لئے اس عادت کے خلاف کافی لکھا گیا تھا۔ ایک جرمن مصنف لکھتا ہے کہ اگر کھجاتا لازمی ہو جائے تو اپنے لباس کا ایک حصہ لو اور اس سے کھجاو، یونکہ اس طرح تمہاری جلد پر کھانے کی چکناہٹ نہیں لگے گی۔ (۷)

آداب کی کتابیں لکھنے والے مصنفین نے اس کے علاوہ اور بہت سے مشہور ہے کہ جوان کی نظر میں تندیب کے خلاف تھے۔ اس لئے انہوں نے ہدایت کی کہ میز پر نہیں تھوکنا چاہیے، اور نہ ہی اس پیالہ میں کہ جس میں ہاتھ دھورہ ہے ہو۔ اور جب تھوکو تو دوسرا طرف منہ کر کے تھوکو ہاک سامنے والے پر چھینٹیں نہ پڑیں۔ اگر زمین پر تھوکو تو اسے پیر سے مل دو، بہتر یہ ہے کہ رومال میں تھوکو، بعد میں چرچ اور امراء کے گھروں میں تھوکنے کے لئے اگلان رکھ دیئے گئے تھے۔ تھوکنے کے عمل کو اس قدر روکنے اور س پر پابندیاں عائد کرنے کا فائدہ یہ ہوا کہ لوگوں میں تھوکنے کی عادت ختم ہو گئی۔ مصنفین نے نہ صرف جسم کے بار بار کھجانے پر اعتراض کیا تھا، بلکہ اس بات پر بھی کہ سب کے سامنے ابساں اور جماں ایں لیتا بھی خراب عادت ہے۔ (۸)

کھانے کے دوران بار بار ناک لکھنے پر بھی کڑی تقید کی ہے۔ ابتدا میں یورپ وہ طبقے کے لوگ قیض کی آتیں سے ناک صاف کرتے تھے، جب کہ امراء رومال سے۔ انہاروں میں صدی میں جاکر رومال کا استعمال ہونے لگا۔ یہ پسلے اٹلی میں مقبول ہوا اور بعد میں یورپ کے دوسرے ملکوں میں، چونکہ ابتداء میں یہ قیمتی ہوتے تھے لہذا انہیں لوگ کم تعداد میں رکھتے تھے۔ اور اس سے ناک صاف کرنا دولت مندی کی علامت تھی۔

فرانس کے لوئی چارڈھم کے زمانہ میں اس کا امراء میں رواج ہو چکا تھا۔ (۹)

کھانے میں چھری اور چچے کا استعمال تو پرانا تھا، لیکن کائنے کا استعمال بعد میں ہوا۔

دو سویں صدی میں باز طینی معاشرے میں چھوٹے کائنے ہوتے تھے کہ جن سے مخلائی کھائی جاتی تھی۔ اس کا رواج بعد میں یونان میں ہوا، اور دہل سے یہ اٹلی میں آیا۔ قرون وسطی میں کائنے کو اس لئے استعمال کیا جاتا تھا کہ اس سے ڈش میں کھانا لیا جاسکے۔ ابتداء میں ہر تی چیز کی طرح کائنے کے استعمال پر بھی تقيید کی گئی۔ اس کا اندازہ اس واقعہ سے لگایا جاسکتا ہے کہ وینس کے ایک تاجر کی شادی ایک یونانی شزادوی سے ہو گئی۔ جب ایک دعوت میں اس نے سونے کے کائنے سے کھانا کھلایا تو اس پر شور پھی گیا۔ مذہبی راہنماؤں نے اسے برا بھلا کیا، اور جب وہ بیمار ہو گئی تو چرچ نے پروپیگنڈہ کیا کہ وہ کائنے کے استعمال کی وجہ سے بیمار ہوئی۔^(۱۵)

لیکن ایسا معلوم ہوتا ہے کہ کائنے کا استعمال وینس کے علاوہ اٹلی کے دوسرے حصوں میں بہت جلد مقبول ہو گیا۔ کیونکہ ۱۵۱۸ء میں ایک فرانسیسی تاجر نے اپنی روپرٹ میں لکھا ہے کہ وینس میں چاندی کے کاثوں کا استعمال ہوتا ہے۔ ایک جمن مبلغ نے اس پر سخت تقيید کرتے ہوئے کہا تھا کہ آخر خدا نے انسان کو انگلیاں کس لئے دی ہیں۔ ۱۷۰۰ء تک یورپ میں لوگ انگلیوں سے کھانا کھاتے تھے۔ کھانے کے دوران انگلیاں چکنی ہو جاتی تھیں، اور اگر انہیں کسی کپڑے سے صاف کر لیا جاتا تو وہ گندرا ہو جاتا تھا۔ اس لئے لوگ کرتے یہ تھے کہ چکنی انگلیوں کو روٹی سے صاف کر لیتے تھے، یا انہیں چاٹ لیا کرتے تھے۔ اس لئے جب کائنے کا استعمال شروع ہوا تو اس سے نجات مل گئی۔

اس لئے آداب کی ارتقاء میں صفائی کے احساس کو بڑا دخل ہوتا ہے اور اس بات کا بھی کہ دوسرے انگل کیا کیسیں گے۔ کیونکہ ایک وقت وہ آیا کہ چکنی انگلیوں کو چاندا روٹی سے صاف کرنا، گندگی کی علامت ہو گیا۔ اس لئے لوگ اس بات پر مجبور ہوئے کہ

اپنی عادت بد لیں۔ مگر عادات کو بدلنا بھی مشکل کام ہوتا ہے۔ اسی لئے تو ۱۸۹۷ء تک برطانوی بحریہ میں چھری کائیے سے کھانا منوع تھا جو ڈپلٹ اور مرداگی کے لئے بہتر نہیں سمجھا جاتا تھا۔ (۱)

کھانا کھانے کے سلسلہ میں لوگ ان تمام باتوں کو کرتے تھے جو آج بے ادبی کملاتی ہے۔ مثلاً ”لوگ ڈش سے کھانا نکالتے وقت کہنیوں تک اپنے ہاتھ ڈش میں ڈال لیتے تھے۔ جب نیپکن کا استعمال ہونے لگا تو لوگ اس سے ناک صاف کرنے لگے یا پسینہ پوچھنے لگے۔ اس لئے لوگوں سے کہا گیا کہ اپنی الگیاں اس قدر خراب نہ کرو کہ ان سے نیپکن گندہ ہو جائے۔ کھاتے وقت دور رکھی ہوئی ڈشوں سے کھانا نکالنے کی کوشش مت کرو کہ اس سے پڑوی ٹنک ہوں گے۔ ہڈیوں کو چوس کر دوبارہ ڈش میں ڈالنے کے بجائے فرش پر پھینک دو۔ بعد میں ہڈیوں کے لئے ایک بڑا برتن رکھا جانے لگا گر اس کی حیثیت نمائشی رہی اور تمام لوگ کہ جن میں پوپ بھی شامل تھا سب فرش پر ہڈیاں پھینکتے تھے۔ (۲) فرانس میں علیحدہ ڈائمنگ ہال سولہویں صدی میں وجود میں آیا اور وہ بھی امراء میں ورنہ اس سے پہلے باورپی خانہ میں کھانا کھایا جاتا تھا۔ کھانے کے آداب میں یہ بھی شامل تھا کہ کافی تعداد میں ملازم ہوں، یہ ملازم یونیفارم پہنے ہوئے مہمانوں کو کھانا دیتے تھے۔

کھانے کے آداب کے سلسلہ میں ایک مصف نے یورپ کی مختلف اقدام کی عادات کا ذکر کیا ہے، مثلاً چبانے کے طریقے ہر ملک و قوم میں مختلف تھے۔ جرمن چباتے وقت منہ کو بند رکھتے تھے، اور اگر کوئی اس کی خلاف ورزی کرے تو اسے برا سمجھتے تھے۔ فرانسیسی آدھے منہ کو کھلا رکھتے تھے، اور جرمنوں کی عادات کو برا سمجھتے تھے۔ اطالوی ان کے مقابلہ میں آرام سے کھاتے تھے۔ اور آداب پر عمل نہیں کرتے۔

تھے۔ اسی طرح جرمن کھانے میں چپوں کا استعمال کرتے تھے جب کہ اٹالوی کھانوں کے ذریعے کھانا کھاتے تھے۔ اٹالوی ہر فرد کے لئے چاقو علیحدہ سے رکھتے تھے۔ جرمن بھی ایسا ہی کرتے تھے، مگر ان میں انتہا پسندی تھی اور اگر کوئی ان کا چاقو لے کر استعمال کر لیتا تھا تو اسے انتہائی برا سمجھتے تھے۔ فرانس میں نیبل کے تمام مہانوں کے لئے دو یا تین چھوٹی وکالنے ہوا کرتے تھے۔ اور مہان ایک دوسرے سے انسیں لے کر استعمال کرتے تھے۔ (۱۲)

ایک اور آداب کی کتاب میں کھانے کے سلسلہ میں ہدایات دیتے ہوئے مصنف کہتا ہے کہ سوپ کو ڈش میں سے نہیں کھلانا چاہئے۔ بلکہ اس میں سے اپنا حصہ پہلے علیحدہ نکالنا چاہئے۔ اگر وہ بہت گرم ہے تو یہ نہیں کرنا چاہئے کہ چچے میں نکل کر اس پر چھوٹکیں مارو، بہتر یہ ہے کہ اس کے ٹھنڈا ہونے کا انتظار کرو۔ اگر تمہارا منہ جل جائے تو صبر سے برداشت کرو۔ اور دوسروں کو اس کا احساس نہ ہونے دو۔ اس بات کی بھی ہدایت کی گئی ہے کہ چاقو یا چھوٹی کو ہمیشہ اپنے ہاتھ میں مت رکھو، بلکہ جب ضرورت ہو تو اسے انٹھاؤ۔ (۱۳)

نور بورٹ نے اپنی کتاب ”دی هسٹری آف میسنریز“ میں سولہویں و سترھویں صدی کی آداب کی کتبوں سے یہ ثابت کیا ہے کہ وقت کی تبدیلی کے ساتھ ساتھ کھانے کے آداب کس طرح سے بدلتے رہتے ہیں۔ اور یہ بھی کہ جب معاشرہ میں زبردست طبقاتی تفریق تھی تو یہ آداب کیسے تھے۔ مثلاً ”میز پر کھانا سب سے پہلے رتبہ کے خلاب سے بڑے لوگوں کو ملتا تھا، مگر نبیسے جیسے طبقاتی رشتہ کمزور ہوتے گئے کھانے میں بھی ان آداب میں فرق آتا گیا۔ ابتداء میں خاندان کا سربراہ سب سے پہلے کھانا شروع کرتا تھا۔ اور وہی خاندان کے دوسرے افراد کی پلیسٹوں میں کھانا رکھتا تھا مگر بعد

میں اس پر عمل ضروری نہیں رہا۔ اور جب جسموری اقدار معاشرے میں آنا شروع ہوئیں تو ان آداب کی زیادہ ضرورت نہیں رہی۔

چین و ہندوستان

چینی اور ہندوستانی اس بات پر تیقین رکھتے تھے کہ کھانے سے نہ صرف جسمانی صحت بہتر ہوتی ہے بلکہ اس کا تعلق روح اور دماغ سے بھی ہے۔ اس لئے کھانا صحیح اور درست طریقے سے کھانا چاہئے۔ سفیوش کے زمانے میں یہ کھانے کے آداب میں تھا کہ اتنا گوشت نہیں کھانا چاہئے کہ اس سے سانس میں بو آنے لگے۔ اگرچہ شراب پینے کے بارے میں کوئی حد مقرر نہیں تھی۔ مگر یہ تھا کہ مدوہش نہیں ہونا چاہئے۔ یہ بھی ہدایت تھی کہ شراب دوکان سے نہیں خریدنا چاہئے اور خشک گوشت منڈی سے۔ اسے کھانے میں تردد نہیں کرنا چاہئے کہ جن پر اور کچھڑکی ہوئی ہو، مگر یہ کھانے بھی زیادہ نہیں کھانے چاہئیں۔ (۱۵)

ہندوستان میں کھانا یا تو مٹی کے برتوں میں کھلایا جاتا تھا یا پتوں پر، کھانے کے بعد برتن توڑ دئے جاتے تھے۔ اور پتوں کو پچھے ہوئے کھانے کے ساتھ پھینک دیا جاتا تھا۔ ہندوؤں میں یہ دستور تھا کہ کھانا کھانے سے پہلے یہ ہاتھ، منہ اور پاؤں وحوتے تھے۔ مشرق کی طرف منہ کر کے بیٹھتے تھے اور خاموشی سے کھانا کھاتے تھے۔ کھانے کی شکایت نہیں کرتے تھے کہ ذاتِ خراب ہے یا براپکا ہوا ہے۔ ان کے ہاں کھانا دو وقت کھلایا جاتا تھا۔ راجہ کا کھانا کافی قسم کا ہوا کرتا تھا۔ اس میں عام طور سے چھل پہلے آتے تھے۔ اس کے بعد پکا ہوا کھانا، اور پھر میٹھا، جب بھی دوسری ڈش کھائی جاتی تھی تو ہر بار ہاتھ دھلوائے جاتے تھے۔

آخری مغلیہ عمد اور کھانے کے آداب

آخری عمد مغلیہ میں کھانے کے آداب کو خاص طور سے دربار اور امراء کے ہل خیال رکھا جاتا تھا۔ بزم آخر کے مصف نے بادشاہ کے کھانا کا حال لکھتے ہوئے ان انتظامات و آداب کا ذکر کیا ہے کہ جو وقت کے ساتھ ترقی پاچکے تھے اور جن پر عمل کرنا تندیب کے وارثہ میں آتا تھا۔ مثلاً ”کھانا چننے کے بارے میں ہے کہ :

”ایک سات گز لمبا تین گز چو چکلا چڑا بچھایا، اوپر سفید دستر خوان بچھایا، پتوں پنج میں دو گز لمبی، ڈیڑھ گز چکلی، چھ گز اور پنج چوکی لگا، اس پر بھی پسلے چڑا پھر دستر خوان بچھا۔ خاص خوراک کے خوان مر لگے ہوئے چوکی پر لگا، داروغہ سامنے ہو بیٹھی اس پر بادشاہ خاصہ کھائیں گے۔ باقی دستر خوان پر بیگماتیں، شزادے، شہزادیاں کھانا کھائیں گی۔“

کھانا کھانے کا آداب میں مصف لکھتا ہے کہ :

”بادشاہ آلتی پانی مارے بیٹھے خاصہ کھار ہے ہیں۔ بیگماتیں، شزادے، شہزادیاں ادب سے بیٹھی پنج نگاہیں کئے کھانا کھا رہی ہیں جس کو بادشاہ اپنے ہاتھ سے آش مرحت فرماتے ہیں۔ کیسا سرو قد کھڑے ہو کر آداب بجالاتا ہے۔ (۱۸)

کھانا کھانے سے پسلے اور بعد میں نیس، کھلی، اور صندل کی نکیوں سے ہاتھ صاف کئے جاتے تھے اس کے بعد رومال سے انہیں خلک کیا جاتا تھا۔ صابن کا استعمال اس وقت تک نہیں ہوا تھا۔ لوگ پنجے بینخے کر دستر خوان پر کھانا کھاتے تھے۔ میز کری کا رواج بھی نہیں تھا۔ کھانا ہاتھ سے کھلایا جاتا تھا، مگر اس احتیاط سے کہ انگلی کے اوپر اور

پوروں کے نیچے ہاتھ خراب نہ ہوں۔ کھانا کھاتے وقت خاموش رہا جاتا تھا، گفتگو کم ہی کی جاتی تھی۔

ایک ہامعلوم مصنف جس کی کتب کا نام مرزا نام ہے۔ وہ سترھوں صدی میں مرزاوں یعنی طبقہ اعلیٰ کو ہدایات دیتا ہے کہ انہیں کھانے کے سلسلہ میں کن آداب کا خیال رکھنا چاہئے۔ مثلاً دسترخوان کو بلغ میں فوارے کے قریب لگانا چاہئے۔ دسترخوان خوبصورت اور دلکش ہو، اس پر کھانے کی چکنائی کے داغ بالکل نہ ہوں، صاف سحرہ اور دلکش ہو۔ جو ملازم کھانا کھلائیں وہ بھی صاف سحرہ اور پاکیزہ لباس میں ہوں۔ دسترخوان پر ایک ہی قسم کی پلٹیں ہوں۔ مٹی کے برتن اگر استعمال کرنا ضروری ہوں تو یہ خوبصورت ہوں، ٹوٹے ہوئے نہ ہوں۔

دسترخوان پر موسم کے لحاظ سے چیزیں رکھنی چاہئیں جیسے اچار، انار، یمن اور نارگی کا رس۔ شراب ہلانے کے لئے رنگین چمچے کی بجائے سفید چمچے استعمال کرنا چاہئے۔ کھانے میں ابلے ہوئے چاول کھانا چاہئیں، دوپیازہ کھانے سے احتیاط ضروری ہے۔ کیونکہ یہ پیٹ لوگوں کی غذا ہے۔ اس لئے قلیہ کھانا چاہئے۔ ابلے چاول، کباب اور صحت مند بھیز کے گوشت کی مخفی میں تیار کیا ہوا پلاو اچھی غذا ہے۔ اس کے علاوہ مٹر کے ساتھ تیار کی ہوئی قبولي بھی کھا سکتا ہے۔ اسے اس قسم کے پلاو سے پرہیز کرنا چاہئے کہ جس میں چکنائہٹ بہت ہو۔

سردیوں میں دسترخوان پر سری پائے، ہریسہ، جو کا شوربہ، اور شب بخت ہوں۔ مگر خود پائے کھائے، کیونکہ ہریسہ اور جو کا شوربہ اس کے مرتبہ کے لائق نہیں۔ بازار کے کھانوں سے پرہیز کرے، ہندوستانی اچاروں کی طرف نظر انہا کے بھی نہ دیکھے۔ روٹی، پنیر اور خربوزہ اس کی غذا کے لئے مناسب ہیں۔ وہی ملا ہوا دودھ اس کے لئے

مناسب ہے۔ کھیر کو ہاتھ بھی نہ لگائے کیونکہ یہ پہنچ لوگوں کی غذا ہے۔ حلود میں ان کو پسند کرے جو گری اور میود میں تیار کئے گئے ہوں اور جن میں عزب، صندل اور لیموں کی خوبیوں ہو۔

کھانا الگیوں کے پوروں سے کھائے، اور پیٹ بھرنے سے پہلے کھانا کھانا بند کر دے۔ اگر زیادہ بھوکا رہ جائے تو بعد میں گھر کے اندر جا کر کھائے۔ سبزی میں پورنہ پسند کرے۔ پیاز اور مولیٰ کو خدا کا دشمن تصور کرے، ان کے کھانے سے جو ڈکار آتی ہے وہ دماغ کے لئے مضر ہے۔

ان لوگوں کے ساتھ نہیں کھانا چاہئے جو کھانے کے آواب سے واقف نہ ہوں اور پہنچ ہوں۔ کیونکہ ایسے لوگ بست ڈکاریں لیتے ہیں۔ ایسے لوگوں کے ساتھ بھی نہیں کھانا چاہئے جو کھانے کے بعد خلاں کرتے ہوں۔ کھانے کے بعد خوشبو دار پانی سے ہاتھ دھونا چاہئیں۔ (۱۹)

کھانا کھانے کے پارے میں ذہنی نقطہ نظر سے مولانا اشرف علی تھانوی نے کچھ ہدایات دی ہیں جو درج ذیل ہیں:

اگر سالن میں کمھی گرپڑے تو اسے غوطہ دے کر پھینک دو، پھر اگر دل چاہے کھانا کھاؤ، کیونکہ اس کے ایک بازو میں بیماری اور دوسرے بازو میں شفا ہے۔ زہریلے بازو کو اول ڈالتی ہے۔ دوسرے بازو کے ڈالنے سے اس کا تدارک ہو جاتا ہے۔ کھانا بسم اللہ پڑھ کر شروع کرو، داہنے ہاتھ سے کھاؤ، جس چیز میں سبھی الگیاں نہ لکھن پڑیں اس کو تین الگیوں سے کھاؤ، الگیاں چلت لیا کرو، برتن میں اگر سالن فتح جائے تو اس کو بھی صاف کر لیا کرو۔ اگر ہاتھ سے لقہ چھوٹ کر گر جائے تو اس کو اٹھا کر اور صاف کر کے کھاؤ۔ کھانا بند کر کھاؤ، مذدور لوگوں کی طرح تجیہ لگا کر مت کھاؤ۔ اگر کھانا کم ہے اور

آدمی زیادہ ہیں تو سب کم کھائیں۔ پیاز، لسن خام یا کوئی اور بدبو دار چیز کھا کر مجمع میں نہ جاؤ۔ کھانے سے قبل اور بعد میں ہاتھ دھونا چاہئیں۔ بہت جلتا ہو کھانا مت کھاؤ اس سے نقصان ہوتا ہے۔ جب کھانا کھا چکو تو پسلے دستر خوان اٹھواو۔ اسے بچھا ہوا چھوڑ کر خود اٹھنا ادب کے خلاف ہے، اگر دوسروں سے پسلے کھا چکو تو ب بھی تھوڑا تھوڑا کھا کر ان کا ساتھ دو۔ (۲۰)

امراء کے ہل جو برتن استعمال ہوتے تھے وہ سونے چاندی، پتھر اور مٹی کے ہوتے تھے بعد میں تابنے کے برتن استعمال ہونے لگے تھے جن پر وقا "وقا" قلمی ہوتی رہتی تھی۔ اگر بہت زیادہ مقدار میں کھانا پکتا تھا تو اس کے لئے دیگ کا استعمال ہوتا تھا۔ تھوڑا کھانا مختلف قسم کی دیگوں میں تیار کیا جاتا تھا۔ کفیگر اور بڑے چیزے ہوتے تھے۔ کہب کے لئے یخنوں کا استعمال تھا۔ ہندوستان میں کھانے میں چھری، چافو، یا کانٹے کا استعمال نہیں ہوتا تھا۔

حکمرانوں اور امراء کے ہل کھانے کے برتن سونے اور چاندی کے ہوا کرتے تھے، مگر چینی کے برتن بھی استعمال ہوا کرتے تھے۔ انفرادی طور پر ہر شخص ایسا کھانا رکالی یا پلیٹ میں نکالتا تھا۔ طبق میں عام طور سے پلاٹ نکل کر رکھا جاتا تھا، شوربہ کے لئے قبیل ہوتی تھیں۔ کھانا لاتے وقت اس کے اوپر خوان ڈھک دیا جاتا تھا اکہ کھیاں اور گردنه پڑے۔ (۲۱)

ایک انگریز خاتون ممز میر حسن علی، جو ایک ہندوستانی سے شادی کے بعد عرصہ دراز تک لکھنؤ میں رہی۔ اس نے ہندوستان کی معاشرت پر دلچسپ کتاب لکھی ہے۔ اس کتاب میں وہ زنان خانہ میں کھانے کے بارے میں لکھتی ہے کہ:

زنان خانہ میں کھانا مٹی سے برتوں، یا بڑی سینیوں میں لایا جاتا

ہے اور چونکہ یہ لوگ کھانے میں نہ تو چاقو چھری استعمال کرتے ہیں اور نہ ہی کافٹا اس لئے کھانے کو ترتیب دینے میں زیادہ دیر نہیں لگتی ہے۔ کیونکہ دستر خوان پر صرف عمدہ پکا ہوا کھانا ہوتا ہے۔ جمال کھانے والے لوگ بہت زیادہ ہوں وہاں تمام لوگ خاتون خانہ کے ساتھ ایک ساتھ نہیں کھا سکتے ہیں چاہے اس کا سماجی رتبہ کسی قدر کیوں نہ اعلیٰ ہو لہذا ان کو دس پندرہ یا اس سے زیادہ کے گروپوں میں تقسیم کر دیا جاتا ہے اس طرح ہر خاتون کے ہمراہ اس کی سیلیاں ہوتی ہیں اور کنیزیں جو کہ مورچھل کے ذریعہ مکھیوں کو اڑاتی رہتی ہیں۔ ان کا کام یہ بھی ہوتا ہے کہ یہ پانی پلاسیں۔ یا قریبی دستر خوان سے کوئی ڈش انداخت کر دیں۔ کنیزیں اور ملازم سب سے آخر میں کھانا کھاتے ہیں۔ اور ان کی کوشش ہوتی ہے کہ کھاتے وقت وہ اپنے آقاوں سے دور رہیں۔

اس سے پہلے کہ کوئی کھانے کو چھوڑے، ہر مہمان کے لئے پانی پیش کیا جاتا ہے کہ وہ ہاتھ دھوئے اور کلی کرے۔ بغیر ہاتھ دھوئے اور کلی کرے کھانا بد تندی سمجھا جاتا ہے، اور جو اس کو نظر انداز کرتا ہے اسے گند ا تصور کیا جاتا ہے۔ اس کے بعد خاتون خانہ کھانے کی طرف متوجہ ہوتی ہے اور بسم اللہ کرتی ہے اور پھر سیدھے ہاتھ سے کھانا شروع کرتی ہے کھانے میں باسیں ہاتھ کو کبھی استعمال نہیں کیا جاتا۔ اور اپنے آگے رکھا ہوا ہر قسم کا کھانا الگیوں سے کھاتے ہیں۔ اور اس میں وہ اس قدر ماہر ہو گئی ہیں کہ کوئی شور بہ کا قظرہ یا چاول کا دانہ نہ تو گرتا ہے اور نہ ان کے لباس کو خراب کرتا ہے۔ اور نہ ہی اس سے ان کی الگیاں خراب ہوتی ہیں۔

..... کھانا ختم ہونے کے بعد لوٹا اور لگن آتا ہے جو ہر شخص کے پاس لایا جاتا ہے۔ شکر اللہ کہہ کر ہر شخص کھانا ختم کرتا ہے اس کے بعد میں لایا جاتا ہے جس سے انگلیوں پر گلی چکناہست صاف کی جاتی ہے اور پھر اسے پانی سے صاف کیا جاتا ہے۔ ان لوگوں میں اب تک صابن کا رواج نہیں ہوا ہے اس کو صرف دھوپی استعمال کرتے ہیں۔ (۲۲)

حوالہ جات

— E. Norbert: The History of Manners

Pantheon Books New York 1978, p. 100, 101, 104.

- ۱۔ ایضاً: ص۔ ۵۷-۵۸
- ۲۔ ایضاً: ص۔ ۶۳-۶۴
- ۳۔ ایضاً: ص۔ ۶۳
- ۴۔ ایضاً: ص۔ ۶۴-۶۵
- ۵۔ ایضاً: ص۔ ۶۵-۶۶
- ۶۔ ایضاً: ص۔ ۶۶-۶۷
- ۷۔ R. Tannahill: Food in History Penguin 1988, p. 191
- ۸۔ فوربرٹ: ص۔ ۱۵۳-۱۵۵
- ۹۔ ایضاً: ص۔ ۱۳۵-۱۳۶
- ۱۰۔ ایضاً: ص۔ ۱۲۸-۱۲۹
- ۱۱۔ ایضاً: ص۔ ۱۲۰، فوڈ ان ہسٹری: ص۔ ۱۸۸
- ۱۲۔ فوڈ ان ہسٹری: ص۔ ۱۹۲
- ۱۳۔ نوربرٹ: ص۔ ۹۱-۹۲
- ۱۴۔ ایضاً: ص۔ ۹۲-۹۳
- ۱۵۔ فوڈ ان ہسٹری: ص۔ ۱۲۹
- ۱۶۔ ایضاً: ص۔ ۱۱۵
- ۱۷۔ مشی فیض الدین: بزم آخر۔ مجلس ترقی ادب لاہور ۱۹۶۵ء ص۔ ۱۵

- ۱۸۔ "الینا": ص۔ ۷۶۱-۱۸۱
- ۱۹۔ ڈاکٹر مبارک علی: الیہ تاریخ۔ لاہور ۱۹۹۳ء ۱۴۱۷-۱۴۲۹
- ۲۰۔ اشرف علی تھانوی: تعلیم الدین۔ کراچی ص۔ ۵۳-۵۲
- ۲۱۔ صباح الدین عبدالرحمان: ہندوستانی مسلمانوں کے تمدنی جلوے، لاہور ص۔ ۳۳۲-۳۳۶

Mrs. Meer Hassan Ali: Observations of Mussalmans -۲۲

of India, Oxford 1978, p.174-175

دعوتیں

دعوتیں، کسی بھی معاشرہ کی تہذیبی و ثقافتی روایات کا ایک حصہ ہوتی ہیں۔ یہ طبقہ اعلیٰ کے درمیان ملادی بنیادوں پر بھی ہوتی ہیں۔ اور اونچے و نچلے طبقوں کے درمیان بھی۔ ان کا مقصد یہ ہوتا ہے کہ کھانے پر لوگوں کو اکٹھا کیا جائے تاکہ سماجی روابط قریب اور محکم ہو سکیں۔ ان دعوتوں کے پس منظر میں اکثر سیاسی، سماجی و معاشری مقاصد پہنچاتے ہیں۔ حکمران اور امراء لوگوں کی اس لئے دعوت کرتے ہیں کہ ان کی شخصیت کا ابھار ملے اور وہ بجیشیت فیاضی و سخنی کے مشور ہوں اور اپنے خصے نیچے جن سماجی افراد کو کھانا کھائیں اُنہیں زیر بار کر سکیں۔ تاکہ وہ ان کی شخصیت سے مرعوب رہیں اور انہیں اپنا سر برست سمجھیں۔ دعوت کے ذریعہ یہ لوگ اپنی شان و شوکت اور دولت کا بھی اظہار کرتے تھے۔ جس کی دعوت میں انواع و اقسام کے کھانے ہوتے، زیادہ لوگوں کی تعداد ہوتی اور زیادہ سے زیادہ اہتمام ہوتا، اس حساب سے اس کی شخصیت مرعوب کرنے ہوتی جاتی تھی۔

حکمرانوں اور امراء کی دعوتوں کا ایک سیاسی مقصد یہ ہوتا تھا کہ لوگ ہر طرح کے تناؤ سے آزاد ہو کر اطمینان اور کھلے دل کے ساتھ ایک دوسرا سے ملیں۔ مختلف موضوعات پر گفتگو کریں اور ذاتی تعلقات کو بہتر بنائیں۔ ان دعوتوں میں اکثر کھانے کے ساتھ ساتھ شراب نوشی کے لوازمات بھی ہوتے تھے۔ اور کھانے کے دوران یا بعد میں

رقص و موسیقی، نٹوں کے کرتب، یا اس قسم کی دوسری تفہیمات بھی ہوتی تھیں۔ اکثر کھانے کی یہ مخلفین شعرو شاعری اور ادبی و علمی موضوعات کا مرکز بن جاتی تھیں۔
 یہ دعویٰ میں سازشوں کا ذریعہ بھی ہوتی تھیں اور یہ بھی ہوتا تھا کہ حکمران یا امراء اپنے دشمنوں یا رقبوں کو دعوت میں بلا کر زہر دے کر یا سازش سے قتل کر دیتے تھے یا گرفتار کر کے قیدی بنا لیتے تھے۔ چنانچہ اس فہم کی مثالوں میں سے ایک سیاست نامہ میں ہے کہ ایران کے بادشاہ نوشیروان نے مزدک کے ساتھیوں کو کہ جنوں نے ایک نئے مذہب کا اعلان کیا تھا ایک دعوت میں بلا یا اور جب یہ لوگ کھانا کھا چکے اور مددوш ہو گئے تو انہیں ایک ایک کر کے قتل کر دیا۔ (۱)

شہزادہ مراد کو بھی اور نگ زیب نے ایک دعوت میں بلا یا اور جب شہزادہ کھانا کھا کر شراب میں مددوш ہو گیا تو اس وقت اسے گرفتار کر لیا گیا۔ تاریخ میں اس قسم کی بہت سی مثالیں ہیں کہ مہمانوں کو دعوت میں بلا کر انہیں دھوکے سے گرفتار کیا گیا۔ یا قتل کر دیا گیا۔

امراء جب حکمرانوں کی دعویٰ میں کرتے تھے تو اس کے پس منظر میں خوشابد اور اچھے تعلقات پیدا کرنا ہوتا تھا۔ ان دعوتوں میں یہ دل کھول کر پیسہ خرچ کرتے تھے مگر حکمران کو یہ احساس ہو کہ اس کی عزت ان کے دل میں کس قدر ہے۔ ان موقعوں پر صرف دعوت ہی نہیں ہوتی تھی بلکہ حکمران کو بیش قیمت تھائے بھی نذر کئے جاتے تھے۔ اور بعض اوقات دوسرے مہمانوں کو بھی تھوڑوں سے نوازا جاتا تھا۔

ایک حکمران کے لئے بھی یہ دعویٰ میں ضروری تھیں اس کی وضاحت کرتے ہوئے سیاست نامہ میں کہا گیا ہے کہ:

بادشاہوں کا وظیفہ رہا ہے کہ وہ لوگوں کے لئے پر تکلف ضیافتوں کا

انتظام کرتے رہے ہیں..... یہ ضروری ہے کہ صبح کے وقت شاہی دسترخوان لگے۔ سلطان طغل کا قاعده تھا کہ وہ صبح کے وقت پر تکلف اور نفیس کھلانے کی چیزیں دوسروں کے لئے رکھوتا تھا۔ اب بادشاہ خواہ سفر میں ہوتا خواہ سفر میں یا تفریح اور شکار کے لئے نکلا ہوتا، شاہی دسترخوان ضرور لگتا۔..... یہ دسترخوان اتنا وسیع ہوتا کہ امراء تک سردار اور خاص و عام سب دیکھ کر تعجب کرتے۔ ترکستان کے خوانین کو بس سلطنت کرنے کا ایک ہی گر آتا ہے وہ یہ کہ وہ اپنے ماتحتوں کو دل کھول کر کھلاتے ہیں۔ اس سے حکومت کو تقویت ہوتی ہے۔ (۲)

ان دعوتوں کی ایک خاص وجہ یہ تھی کہ ان ہی میں کھانے پینے کی آداب ارتقاء پذیر ہوئے۔ کیونکہ اکیلا تھا آدمی جس طرح سے بھی ہو کھایتا ہے۔ مگر جب وہ لوگوں کے درمیان ہو تو اس کے کھانے کے طور طریق بدل جاتے ہیں۔ اور وہ کوشش کرتا ہے کہ اپنی خواہشات کو لگام دے اور ادب و آداب کو ملحوظ رکھے۔

یہ دعوئیں کئی موقعوں پر ہوتی ہیں۔ تواروں، تقریبات اور خاص موقعوں پر اس مناسبت سے ان دعوتوں کے انتظامات بھی مختلف ہوا کرتے تھے تواروں پر جو دعویت عام ہوا کرتی تھی اس میں ادب و آداب کا زیادہ خیال نہیں رکھا جاتا تھا مگر جو دعوئیں خصوصی ہوتی تھیں وہاں پر ادب و آداب اور سماجی رتبہ کا خاص خیال رکھا جاتا تھا۔

دعوتوں سے کبھی بھی معاشرے کی تہذیبی و ثقافتی ترقی کا اندازہ ہوتا ہے۔ ان کی خوشحالی اور فارغ البالی کے بارے میں پتہ چلتا ہے اور ان کی دولت کا اندازہ کھانے کے برتوں اور مختلف اقسام کے کھانوں اور ان میں استعمال ہونے والے مسائلوں سے چلتا ہے۔ ان سے مختلف اقوام کے کردار اور ان کی ذہنی ترقی کا بھی پتہ چلتا ہے۔ دعوئیں

تندیبوں کو نانپنے کا ایک بیانہ ہیں کہ جس کا تجویز کرتے اس معاشرہ کی ذہنی حالت کے بارے میں رائے دی جاسکتی ہے۔

یونانی اور رومی دعویٰ تین

یونان میں دعوت کو سپوزیم بھی کہتے تھے۔ کیونکہ یہ دعوت محض کھانے کے لئے نہیں ہوتی تھی بلکہ اس میں لوگ علمی و ادبی موضوعات پر بحث و مباحثہ بھی کرتے تھے۔ موجودہ دور میں سپوزیم اب محض علمی و ادبی مباحثہ کے لئے استعمال ہوتا ہے۔ یونانی امراء کے گھروں میں کھانے کے لئے علیحدہ سے ایک کرہہ ہوتا تھا کہ جہاں پھر کی بنی ہوئی کو چڑ (Coaches) ہوتی تھیں کہ جن پر مہمان نیم دراز ہو کر کھاتے تھے ان کے سامنے کھانے رکھنے کے لئے پھر کی میزیں ہوتی تھیں۔ (۳) یہ خجی، سیاسی اور شفاقتی اہمیت کا ہوتا تھا، اس میں موسيقی، شاعری اور تفریخ کے دوسرے لوازمات ہوتے تھے یہ ہومر سے لے کر آخر دور تک یونانی تندیب کا اہم اوارہ رہا۔

مغلکی کے موقع پر جو سپوزیم ہوتا تھا اس میں خاص طور سے غیر شادی شدہ نوجوان حصہ لیتے تھے، وہ کھیلوں میں شریک ہو کر خود کو نمایاں کرتے تھے تاکہ لڑکیوں کے والدین انہیں پسند کریں۔ دعوت کے شروع میں خاص طور سے شراب پی جاتی تھی، اور پھر رقص و گانے کا پروگرام ہوتا تھا، اس کے بعد کھانا کھایا جاتا تھا۔ ان دعوتوں کا مقصد یہ تھا کہ لڑکے و لڑکیاں ایک دوسرے کو پسند کر کے شادی کر سکیں۔ (۴)

یونان میں دعوتوں کے موقع پر جو انتظامات ہوتے تھے ان پر سارے مہمان خوش نہیں ہوتے تھے۔ کچھ کو ان سے شکایات ہو جاتی تھیں۔ مثلاً ایک شخص دعوت کے انتظامات اور کھانا کھلانے کے طریقہ پر احتیاج کرتے ہوئے لکھتا ہے کہ ”دعوت کا طریقہ

ہے کہ خانسلال ایک بڑی ٹرے میں ۵ پلٹین رکھتا ہے ایک میں لہسن ہوتا ہے تو دوسری میں سمندری پرنڈے، تیسرا ٹرے میں شراب میں ڈوبی ہوئی روٹی ہوتی ہے اور اس طرح تین چار کھانے علیحدہ پلٹینوں میں جب ایک مہمان ایک ڈش کھاربا ہوتا ہے تو دوسرा مہمان کوئی اور اور تیسرا ان دونوں سے علیحدہ تیسرا ڈش، اگر مہمان چاہے کہ وہ ان سب کا ذائقہ چکھے تو ہوتا یہ ہے کہ جب وہ ایک سے دوسری ڈش کی طرف جاتا ہے تو اس وقت تک وہ ختم ہو جاتی ہے۔ اور اکثر حالات میں مہمان بھوکا ہی رہتا ہے۔ (۵)

روی نیم دراز ہو کر کھانا کھاتے تھے، خیال ہے کہ شاید مشرقی روایت ہو، جو ایران یا شام سے یونان پہنچی ہو اور وہاں سے رومیوں نے اسے اختیار کیا ہو (۶) کھانے کے لئے تین کو چڑ (Coaches) U کی مشکل میں ہوتی تھیں، جن پر ۹ مہمان نیم دراز ہوتے تھے۔ ان بُلکے سامنے ایک میز ہوتی تھی۔ یہ میز کے گرد بائیں جانب لینتے تھے اور سیدھے ہاتھ سے کھانا کھاتے تھے۔ اس وقت تک کانٹے نہیں ہوتے تھے۔ مگر چاقو اور چچے ضرور ہوتے تھے۔ اگرچہ ان کا استعمال کم ہی ہوتا تھا اس کے علاوہ پنجی کو جیسی بھی ہوتی تھیں جن پر بچے یا نچلے درجہ کے لوگ بیٹھتے یا نیم دراز ہوتے تھے۔ ہاتھ دھونے کے لئے پیالے ہوا کرتے تھے دعوتوں میں بھنٹے ہوئے گوشت کو پسند کیا جاتا تھا۔ (۷)

ابتداء میں صرف امراء نیم دراز ہو کر کھاتے تھے، اور کم تر لوگ میز کے گرد بیٹھ کر مگر روی سلطنت کے آخر دنوں میں یہ فرق ختم ہو گیا۔ (۸) دعوتوں میں نیم دراز ہو کر کھانے کی ایک وجہ یہ تھی کہ ابتداء میں مذہبی رسومات باہر ہوا کرتی تھیں اور بیٹھنے یا لینٹے کے لئے گھاس کی بنی ہوئی کو جیسیں ہوا کرتی تھیں، کیونکہ باہر بھاری کرسیوں کو لے جانا مشکل تھا جب مذہبی رسومات اندر ہونے لگیں تو وہاں بیٹھنے کے لئے گھاس کے

گھٹے رکھ دیئے جاتے تھے جن پر نیم دراز ہو کر کھانا کھلایا جاتا تھا، جب روی سلطنت کے ذرائع بڑھ گئے تو گھاس کی جگہ پتھر کی کوچیں بن گئیں۔ (۹)

روی اپنی دعوتوں میں تمام دوستوں اور ماتحتوں کو بلاتے تھے، اور ماحول کو تکلفاً ت سے آزاد رکھتے تھے، مگر کھانے کے آداب کو پوری طرح سے ملاحظہ رکھا جاتا تھا، دعوت کا کھانا لیٹ کر کھاتے تھے مگر عام کھانا بینچے کر کھاتے تھے۔ ابتدائی دور میں کھانا زیادہ اور پینا کم ہوتا تھا۔ مگر بعد میں پینا زیادہ اور کھانا کم ہو گیا۔ دعوت میں مسماں خوبصورتگار آتے تھے اور ان کے سروں پر ہار ہوتے تھے مسمانوں کے سامنے چاندی کی ڈشوں میں کھانا رکھا ہوتا تھا۔

کھانے کے بعد اہم موضوعات پر گفتگو ہوتی تھی۔ کچھ لوگ اپنی آپ بینی سناتے تھے۔ قصے، کہانیاں اور داستانیں بھی بیان کی جاتیں تھیں، تقریبیں بھی ہوتی تھیں جن میں مقررین اپنا زور خطابت دکھاتے تھے۔ کھانے سے پہلے یا کھانے کے بعد جنگجوؤں کے مقابلے بھی ہوتے تھے۔ اور ان میں ہارے ہوئے جنگجوؤں کے سروں کی نمائش ہوتی تھی۔

دعوتوں میں محمد بازی بھی ہوتی تھی۔ اور جیتنے والے کو انعام ملا کرتا تھا، بعد میں محمد بازی کی جگہ لاوائی نے لے لی۔ (۱۰)

روی دعوتوں میں غلاموں کا اہم کردار ہوتا تھا، کسی ایک غلام کے ذمہ یہ ہوتا تھا کہ وہ کوں کو دعوت نامہ پہنچائے۔ اگر دعوت مادشاہ کر رہا ہوتا تھا تو امراء دعوت نامہ کے حصول کے لئے غلام کو رشوت دیا کرتے تھے۔ کالی گولا کی ایک دعوت کے لئے ایک امیر نے میں ہزار روپیے دیئے تھے۔ اس کے بعد غلاموں کے ذمہ یہ ہوتا تھا کہ وہ مسمانوں کو ان کی جگہوں پر پہنچائیں۔ ہر غلام کے ذمہ کوئی نہ کوئی خدمت پرداز

کر دی جاتی تھی، مثلاً ایک غلام پر لئے ہوئے ہوتا تھا کہ اگر کوئی کھانے کے بعد قہ کرنا چاہیے تو وہ اس سے مدد لے۔ ایک غلام مکھیوں کو بھگانے کے لئے پنچھا لئے ہوئے ہوتا تھا، ایک کا کام مسمانوں کو پیشتاب کرنا تھا، ایک طوائف مسمانوں پر پنچھا جھلتی رہتی تھی۔

اس کے بعد غلاموں میں سے کھانا دینے والے ہوتے تھے۔ کھانا اس وقت لایا جاتا تھا کہ جب میزبان اشارہ کرتا تھا یہ تمن سے سلت کورس کا ہوتا تھا، کھانا ڈشون میں لایا جاتا تھا، پاورپی خانے میں پاورپی روٹی پکانے والے اور شکاری ہوتے تھے کھانے کے بعد بچا ہوا کھانا انھانہا اور صفائی کرنا بھی غلاموں کا کام ہوتا تھا۔

اس کے علاوہ دعوت کے موقع پر غلام ٹھنڈے پانی کا انتظام کرتے تھے، کمرے میں زرد یا سرخ ریت بچھاتے تھے، گرم پانی سے ہاتھ دھلا کر تو یہ سے شک کراتے تھے، مسمانوں کے چیروں پر ماش کرتے تھے اور انہیں ہار پہناتے تھے اور اگر انہیں حکم دیا جاتا تو یہ گانا بجانا بھی کرتے یا رقص سے مسمانوں کو محظوظ کرتے۔ ایک روئی شہنشاہ تiberius (Tiberius) کی دعوتوں میں برہنہ لٹکیاں مسمانوں کو کھانا کھلاتی تھیں۔

شراب پلانے والوں کا انتخاب سخت ہوتا تھا یہ نوجوان ہوتے ان کی داڑھی مونچھے صاف ہوتی اور لبے بال رکھے ہوئے جاذب نظر ہوتے۔ ان کے نام یونانی ہوا کرتے تھے۔

اگر یہ غلام دعوتوں میں ذرا بھول چوک کر جاتے تو انہیں سخت سزا میں دی جاتی تھیں۔ گلاس توڑنے، کھانا گرانے یا خدمت میں دیر کرنے پر سرزنش ہوتی تھی۔ ایک بار کالی گولا کی دعوت میں ایک غلام نے پیالہ چوری کر لیا، اس پر اس کا ہاتھ کاٹ کر اس کی گردن میں لٹکلیا گیا اور اسے دعوت میں گھملایا گیا۔ اسی طرح کھانا چوری کرنے پر سزا

متنی تھی اگر بلوچی بد ذات نہ کھانا پکاتے تو اس پر اسے کوڑے مارے جاتے تھے۔ سزا کے طور پر پانی میں ڈبوتا بھی عام تھا۔

کبھی کبھی غلاموں کی تعداد مہماںوں سے زیادہ ہوجاتی تھی۔ ان کے لئے یہ احکامات تھے کہ وہ خاموش کھڑے رہیں گے اور اگر ضرورت ہو تو تمام رات بھوکے پیاسے، خاموشی سے احکامات بجالاتے رہیں گے۔ (۱)

روی جب باغ یا باہر کھلی جگہ پر کھانا کھاتے تو وہاں بھی یہ نہ دراز ہو کر ہی کھاتے تھے۔ ان کے لئے لکڑی کی بنی ہوئی کوچوں کا انتظام کیا جاتا تھا۔ یہ کرایہ پر بھی دستیاب ہوتی تھیں، اور سرایوں میں بھی متنی تھیں۔ (۲)

و عورتوں کا سلسلہ حکمرانوں کی جانب ہر ملک ہی میں ہوا کرتا تھا۔ ایران میں بادشاہ بڑی دعوییں کیا کرتے تھے۔ مثلاً ”اکزرکس نے شہزادوں اور ملازموں کی ایک شاندار دعوت کی جو ۱۸۰ دن چلی۔ یہ اس کے باغ میں ہوئی اور ۷ دن کے لئے تمام عوام کو اس میں شرکت کی دعوت دی گئی۔ شراب کے سلسلہ میں یہ حکم تھا کہ کسی کونہ روکا جائے اسی دوران میں ملکہ نے عورتوں کی علیحدہ دعوت کی اس کا مطلب تھا کہ اس وقت عورتوں اور مردوں کے درمیان تفریق تھی۔ (۳)

یورپی دعوییں

یورپ میں پندرھویں اور سولہویں صدی میں امراء عیاشیانہ کھانے کھانے لگے تھے۔ وہ ایسے کھانے تیار کرتے تھے جو کہ عام نہیں ہوتے تھے، ان میں نایاب پرندے و مچھلیاں ہوتی تھیں تاکہ ان کھانوں سے ان کی امارت اور اعلیٰ ذوق ظاہر ہو۔ عورتوں میں جو کھانا نجع جلبیا کرتا تھا وہ یا تو ملازموں کو دے دیا جاتا تھا یا بازار میں فروخت

کر دیا جاتا تھا۔ (۱۳)

دعوتوں میں صرف امراء کو علیحدہ سے کھانا دیا جاتا تھا۔ بلیں لوگ دو یا چار مل کر کھاتے تھے۔ ہر مسلم کے پاس سوکھی روٹی کا سخت نکلا ہوتا تھا جو اس کے لئے پیٹ کا کام رہتا تھا۔ اکثر مسلم بھوکے رہنے کے بعد اس کو بھی کھا جاتے تھے۔ مگر عام طور سے یہ غریب لوگوں یا کتوں کو دے دیا جاتا تھا۔ پندرہویں صدی میں اس کی جگہ لکڑی کی پیٹیں آئیں۔ بھنا ہوا گوشت یا شکار کا گوشت اول اہم مہماںوں کو دیا جاتا تھا۔ دو یا چار آدمیوں کے لئے کھانا سیدھا پورپی خانے سے آتا تھا۔ ملازمن شراب، گوشت، شوربہ، تازہ روٹی اور محلائی ایک ایک کر کے لاتے تھے۔ مہماںوں کے ساتھ ان کے ملازمن بھی آیا کرتے تھے جو اپنے مالک کو کھانا کھلانے میں مدد کرتے تھے۔ جو امراء زیادہ مددار اور اثر و رسوخ رکھنے والے ہوتے ان کے ساتھ کھانا پکھنے والے بھی ہوتے تھے کہ کہیں ان کے کھانے میں زہرنا ملا ہو۔

چونکہ مسلم ہڈیاں فرش پر چینکتے جاتے تھے اس لئے ان کو کھانے کے لئے کہ آجاتے تھے۔ کھانے کے دوران نٹ کرتب و کھلتے اور تلاش کرنے والے مہماںوں کو محفوظ کرتے تھے۔ (۱۴)

دعوتوں کے سلسلہ میں فرانس کے بلوشہ لوئی چار دھم کا درسائی کا دربار بڑا مشور تھا اس کا خطاب "سورج بلوشا" تھا اور اس کا کاروبار ادب آداب اور شان و شوکت میں یورپ میں سب سے بڑا ہوا تھا۔

۱۷۸۲ء میں اس کے دربار میں کائنے کا استعمال شروع ہوا تھا مگر کھانے کی میز پر اس وقت تک گلاس نہیں رکھے جاتے تھے۔ اس کے دربار میں کھانے کے جو آداب مقرر کئے گئے ان پر یورپ کے دوسرے درباروں نے عمل کیا۔ لوئی چار دھم نے کھانا

کھانے کو ایک رسم بنا دیا اور وہ دن میں دو مرتبہ سب لوگوں کے سامنے کھاتا تھا۔ ایک بجے دوپر کو وہ اکیلا ہوتا تھا۔ دس بجے رات کو مخدان کے، امراء، اپنے اپنے رتبہ کے اعتبار سے بیٹھے ہوتے تھے یا کھڑے ہوتے تھے اور "آفیسر آف ماؤنٹھ" کو کھانا لاتے دیکھتے تھے۔

اس کے جانشین لوئی ہندھم اور ششدھم نے اس رسم کو متروک کر دیا اور چھتو میں ایک دن یہ امراء و شاہی خاندان کے ساتھ کھاتے تھے اور باقی دنوں میں ان کا کھانا ڈائننگ روم میں ہوا کرتا تھا جس کا اس وقت نیا نیا رواج ہوا تھا۔ سترھویں صدی میں فرانس میں کھانا دینے کا نیا طریقہ اپنایا گیا جسے فرانسیسی طریقہ کہا گیا۔ یہ پورے یورپ میں اپنایا گیا یہاں تک کہ انیسویں صدی میں اس کی جگہ روی طریقہ مقبول ہو گیا۔ فرانسیسی طریقے میں کھانا میز پر رکھ دیا جاتا تھا اور مہمان اپنی پنڈ کا کھانا لیتے رہتے تھے۔ میز پر پانی اور شراب نہیں ہوا کرتی تھی۔ مہمان اپنے ساتھ ملازم لاتے تھے جو انہیں پانی پلاتے تھے۔ بادشاہ نجیل کا کپڑا اور نیپسکن کرائے پر منگاتا تھا۔ جو اکثر کھانوں کے نیچے چھپ جاتے تھے۔

پلٹیں قیمتی دھاتوں کی ہوتی تھیں ان میں سونے چاندی کی زیادہ مقبول تھیں۔ انہیں جنگ یا مالی بحران کے وقت پکھلا کر ان سے پیسہ حاصل کیا جاتا تھا۔ انہاروں میں صدی میں فرانس نے انگلستان کے کھانے کے طریقوں کا اختیار کرتے ہوئے پورسلین کی فیکری میں پلٹیں بناؤیں۔ فرانس کے عام لوگوں سے نپولین بونا پارٹ نے کھانے کو زیادہ اہمیت نہیں دی۔ وہ اسے وقت کا زیاب سمجھتا تھا۔ لیکن بعد میں شہنشاہ بننے کے بعد اسے بھی دعوتوں کی رسم کو شروع کرنا پڑا جس نے آگے چل کر کھانے کی عادتوں اور کھانوں کے فیشن میں اضافے کئے۔ جب نپولین کے بعد دوبارہ سے بادشاہت قائم

ہوئی تو فرانس میں لمحے لور ڈر ز کا اہتمام ہونے لگا۔ اور فرانسیسی طریقہ کی جگہ روی آگیا جس میں علیحدہ علیحدہ ڈشون میں باری باری کھانا مہمانوں کو دیا جاتا تھا۔ بعد میں فرانس میں خوبصورت میز پوشوں اور نازک و خوبصورت شیشے کے برتنوں کا رواج ہوا۔ جس کی وجہ سے اس صنعت کو فرانس میں خوب ترقی ہوئی۔ (۲۱)

ہندوستانی دعوتیں

ہندوستان میں عمد سلاطین اور مغل بادشاہوں کے دربار میں اور ان کے امراء کے ہاں جو دعوتیں ہوتی تھیں اس کی تفصیلات اس عمد کی معاصر تاریخوں سے مل جاتی ہے۔ ان دعوتیوں کی تفصیلات سے یہ بھی پتہ چلتا ہے کہ اس وقت کھانے کے آداب کیا تھے؟ سلطان اور امراء کے باہمی تعلقات کی نوعیت کیا تھی؟ اور امراء سلطان اور دیگر افراد کے ساتھ کس طرح کا سلوک کرتے تھے؟ اس کے علاوہ اس دور کے کھانوں کے بلدے میں بھی معلومات ملتی ہیں۔ کہ لوگ کیا کھاتے تھے اور کس طرح کھاتے تھے

خیاء الدین بہنی نے تاریخ فیروز شاہی میں لکھا ہے کہ سلاطین میں یہ دستور تھا کہ وہ علماء کے ساتھ کھانا کھاتے تھے۔ کھانے میں امراء بھی شرکت کرتے تھے (۷۱) بقول بہنی کے امراء میں ایک دوسرے سے سبقت لے جانے کا رواج تھا۔ اگر کوئی یہ سنتا کر ایک امیر نے دستر خوان پر پانچ سو آدمی بلاۓ ہیں تو وہ کوشش کرتا کہ اس کے ہاں ایک ہزار آدمی کھانا کھائیں۔ اس کا نتیجہ بہنی کے قول کے مطابق یہ تھا کہ اس زمانے کے خان، ملک، اور بزرگ اپنی سخاوت کی وجہ سے مقرض رہتے تھے اور ان کے پاس سونے چاندی کا نام و نشان نہیں ہوتا تھا۔ اخراجات پورا کرنے کے لئے یہ ملکانیوں اور

سماں کاروں سے قرض لیتے رہتے تھے۔ (۱۸)

جب کیقباد اور بغا خاں کی ملاقات ہوئی تو اس موقع پر دعوت کے جو انتظامات کئے گئے تو دستر خوان پر ایک ہزار سے زیادہ کھانوں کی اقسام تھیں۔ شریت قند کے سینکڑوں پیالے تھے۔ انواع و اقسام کے طوے تھے، نان تک، نان سوری، اور پلاو کی کئی قسمیں تھیں۔ بیشتر تیز اور دوسرے شکاری پرندوں کا گوشت تھا۔ دعوت کے آخر میں لوگوں کو پان دیا گیا۔

ابن بطوطہ نے محمد تغلق کے دربار میں دعوتوں جو کا حل کھا ہے۔ اس کے مطابق بادشاہ کے دربار میں دو طرح کے کھانے ہوتے تھے، ایک خواص کے لئے اور دوسرا عام لوگوں کے لئے خواص کے کھانے میں بادشاہ خود شریک ہوتا تھا اور اس کے ساتھ خاص خاص امیر و عمدے دار شرکت کرتے تھے۔ “بعض اوقات جب حاضرین میں سے بھی کسی خاص پر محظی کرنی منظور ہوتی تو بادشاہ خود رکلب الٹھاتے ہیں اور اس پر ایک روٹی رکھ کر اپنے ہاتھ سے اس شخص کو دیتے ہیں۔ وہ باسیں ہتھیلی پر وہ رکلب رکھ لیتا ہے اور دائیں ہاتھ سے سلام کرتا ہے۔ کبھی کبھی اس خاصہ میں سے کسی غیر حاضر شخص کے واسطے کھانا بھیجا جاتا ہے وہ بھی اسی طرح لیتا ہے اور سلام کرتا ہے جیسے کہ حاضر شخص، اور پھر وہ اس کے پاس جتنے اشخاص حاضر ہوتے ہیں ان سب کے ساتھ وہ اس کھانے کو کھاتا ہے۔” (۱۹)

عام کھانوں کے بارے میں ابن بطوطہ کی دی ہوئی تفصیلات وچھپ ہیں: ”یہ کھانا مٹی سے لاتے ہیں۔ اس کے آگے آگے نقیب ہوتے ہیں۔ جو بسم اللہ کہتے جاتے ہیں۔ اور ان سب کے آگے نقیب النقباء ہوتا ہے۔ اس کے ہاتھ میں سونے کی نکانی ہوتی ہے اور اس کے نائب کے ہاتھ میں چاندی کی۔ جب وہ پوچھتے دروازے

سے داخل ہوتے ہیں اور دیوان خانہ میں جو لوگ حاضر ہوتے ہیں وہ ان کی آواز سنتے ہیں تو سب کے سب کھڑے ہوجاتے ہیں اور سوا بادشاہ کے کوئی شخص بیٹھا نہیں رہتا۔ جب کھانا زمین پر رکھ دیا جاتا تو نقیب صف باندھ کر کھڑے ہوجاتے ہیں۔ اور ان کا سردار سب سے آگے کھڑا ہو کر بادشاہ کی تعریف کرتا ہے اور پھر زمین بوس کرتا ہے۔ اور اس کے ساتھ کل نقیب زمین بوس کرتے ہیں۔ اور کل حاضرین زمین بوس کرتے ہیں۔ اور یہ بھی دستور ہے کہ جب یہ موقع ہوتا ہے اور نقیب کی آواز سنائی دیتی ہے تو جو شخص چلتا ہوتا ہے کھڑا ہوجاتا ہے اور جو کھڑا ہوتا ہے تو وہیں جم جاتا ہے..... دستر خوان کے صدر میں قاضی اور خطیب اور فقیہ اور سید اور مشائخ ہوتے ہیں۔ اور ان کے بعد بادشاہ کے رشتہ دار اور بڑے بڑے امیر ترتیب وار بیٹھتے ہیں جب سب لوگ بیٹھے چکتے ہیں تو شریدار آتے ہیں اور ان کے ہاتھ میں سونے چاندی اور تانبے اور کانچ کے پیالے ہوتے ہیں جن میں شربت ہوتا ہے۔ کھانے سے پہلے شربت پیتے ہیں، جب پی چکتے ہیں تو حاجب بسم اللہ کہتے ہیں اس وقت کھانا شروع کیا جاتا ہے۔ ہر شخص کے سامنے ہر قسم کے کھانے اور ایک رکابی ہوتی ہے۔ ایک رکابی میں دو شخص شامل نہیں ہوتے یہ کھانے کے بعد فقط یا نبیذ قلعی کے پیالوں میں لاتے ہیں اور جب حاجب بسم اللہ کہتا ہے تو پینا شروع کیا جاتا ہے۔ اس کے بعد پان چھالیہ لاتے ہیں۔ ہر ایک آدمی کو ایک لب پھر چھالیہ اور پنڈہ پان کا بیڑہ دیتے ہیں جس پر سرخ ریشم کا دعاگہ بندھا ہوتا ہے۔ جب پان لے چکتے ہیں تو حاجب پھر بسم اللہ کہتا ہے اور سب کھڑے ہوجاتے ہیں دو دفعہ کھانا ہوتا ہے ایک تو ظہر سے پہلے دوسرے عصر کے بعد۔

ایک اندازے کے مطابق محمد تغلق کے ہاں روز صبح و شام میں ہزار آدمی کھانا

کھاتے تھے۔ بلوچہ خانہ میں ڈھائی ہزار نسل اور دو ہزار بکری و بھیڑیں ہر روز نزع ہوتے تھے۔ گائے کو نزع کرنے کا دستور نہیں تھا۔ (۲۱)

سکندر لودی کے بارے میں ہے کہ اس کے دستر خوان پر علماء و فضلاء موجود ہوتے تھے اور ان کے سامنے بھی کھانا لگایا جاتا تھا لیکن وہ اس وقت نہیں کھاتے تھے جب سلطان کھانا ختم کر لیتا تھا تو ان کا کھانا ان کے گھروں پر بیجھ دیا جاتا تھا۔ جمال وہ بعد میں کھاتے تھے۔ (۲۲)

پادشاہوں کے ساتھ ساتھ امراء بھی دعویٰ کرنے اور لوگوں کو کھانا کھلا کر اپنی فیاضی و حماقت کا اظہار کرتے تھے۔ ایک ایسی ہی دعوت کا ذکر ابن بطوطہ نے کیا ہے جو اس نے تعلق عنہ کے ایک امیر خداونزادہ قوام الدین کے ہاں ملکن میں کھائی تھی: وہ اس ترتیب سے کھانا لاتے تھے، پہلے روٹیاں لاتے ہیں جو کہ نہایت پتلی چپتیاں ہوتی ہیں۔ بکری کو بھون لیتے ہیں اور اس کے چار یا چھ ٹکڑے کر کے ایک ایک آدی کے سامنے رکھتے جاتے ہیں۔ پھر گھمی میں تلی ہوئی روٹیاں لاتے ہیں جس کے جوف میں طوہ صابونیہ بھرا ہوتا ہے..... پھر ایک چیز لاتے ہیں جس کو سوسہ رکھتے ہیں۔ اور وہ قیسم کیا گوشت ہوتا ہے اس میں بادام اور جانفل اور پیاز اور گرم مصالحہ ڈال کر پتلی چپتیاں میں لپیٹ دیتے ہیں اور پھر گھمی میں تل لیتے ہیں.... حاجب کھانا شروع کرنے سے پہلے دستر خوان پر کھڑا ہو جاتا ہے۔ اور سب حاضرین پادشاہ کی تعظیم کرتے ہیں۔ جب یہ کر کھتے ہیں تو دستر خوان پر بیٹھتے ہیں۔ (۲۳)

مغل دور میں جب دولت کی فراوانی ہوئی تو اس کے ساتھ ہی رہن سمن، لباس اور کھانوں میں بھی نئی نئی ایجادات ہوئیں، اور ضیافتیں، دعویٰ، تال میں زیادہ اہتمام کیا

جانے لگا۔ مغل دور میں چونکہ کافی تعداد میں یورپی سیاح آئے اس لئے ان کے سفر ہمیں میں ان دعوتوں کی تفصیل مل جاتی ہے۔ یہ دعویں بادشاہ اپنے امراء کے لئے کرتے تھے اور امراء بادشاہوں کو اپنے ہاں بلا کر ان کی خدمت میں قبیل تھے تھا ف دیا کرتے تھے، لیکن بادشاہ صرف ان ہی امیرکی دعویں قبول کرتا تھا کہ جو یا تو اس کا رشتہ دار ہو یا اس کی سلطنت و خاندان کے لئے بڑی خدمات کی ہوں۔ مغل اپنے ساتھ وسط ایشیا کے کھانے لائے تھے۔ بعد میں ایرانی امراء کی مسلسل آمد سے ایرانی طرز کے کھانے بھی مقبول ہوئے۔ ایک خاص بات ان دعوتوں کی یہ تھی کہ اس میں صفائی کا زیادہ خیال رکھا جانے لگا اور ساتھ ہی میں خوشبوؤں کے استعمال کا رواج بھی پڑھ گیا۔ ابھی کھانوں کی وجہ سے امراء بھی پر خور ہو گئے تھے۔ صائز الامراء میں بہوقضل کے بارے میں لکھا ہے کہ وہ اکبری وزن کے حساب سے باسیں سیر کھانا کھاجایا کرتا تھا۔ اس کے دسترخوان پر انواع و اقسام کے کھانے ہوتے تھے، جب وہ کھانا کھانے بیٹھتا تو اس کا لڑکا عبد الرحمن اور بلور پنجی خانہ کا انچارج اس کے سامنے بیٹھ جاتے تھے اور دیکھتے کہ کن کھانوں کو رغبت سے کھارہا ہے اور کس کھانے کو ایک بار کے بعد نہیں پچھا۔ لذاد و کھانے جو اس کو پسند نہیں آتے تھے دوبارہ دسترخوان پر نہیں آتے تھے۔ اگر کھانے میں نہ ک مصالحے کا فرق ہوتا تو وہ صرف اشارہ کروتا تھا، جو کھانا بیق رہتا تھا وہ امراء میں تقسیم ہو جاتا تھا۔ غریب لوگوں اور نچلے درجے کے ملاموں کے لئے عام طور سے کھجوری ہر وقت تیار رہتی تھی۔ (۲۳)

آصف خلن، نور جہل کا بھائی اور عہد شاہجهانی کا مشہور امیر بھی بڑا پر خور تھا، وہ صبح دشام کے کھانے میں شاہجهانی وزن کے حساب سے ایک من کھانا کھاتا تھا۔ (۲۵) کھانوں اور دعوتوں کے سلسلہ میں لکھنؤ و حیدر آباد دکن کی ریاستوں میں بڑی

ترقی ہوئی۔ سیاسی زوال کے دور میں ان ریاستوں میں تندیسی و شفاقتی ترقی ہوئی اور معاشرے کی ذہنی صلاحیتیں کھانے میں جدت پیدا کرنے میں صرف ہوتیں۔ شاید اس کی وجہ یہ ہو کہ جب سیاسی ترقی کی راہیں بند ہو گئیں تو حکمرانوں اور امراء کا ذوق جسم کی آسائشوں اور کام و دہن کی لذت کی طرف ہو گیا۔ چنانچہ لکھنؤ و دکن میں جو کھانے پکتے تھے اور دعویٰ ہوتی تھیں ان کا تفصیلاً ذکر گذشت لکھنؤ اور نصیر الدین ہاشمی نے دکنی کلپر میں کیا ہے۔

ایک دعوت کا ذکر کرتے ہوئے شر کھتے ہیں کہ واحد علی شاہ نے ولی کے شہزادے مرتضیٰ آسلمان قدر کی دعوت کی۔ دستر خوان پر ایک مرہ لاکر رکھا گیا جو صورت میں نہیت نیس و لطیف اور مرغوب معلوم ہوتا تھا۔ مرتضیٰ آسلمان قدر نے اس کا لفڑہ کھلیا تو چکرائے۔ اس لئے کہ وہ مرہ نیس تھا بلکہ گوشت کا نمکین قورمه تھا..... یوں دھوکہ کھانے پر انہیں ندامت ہوئی۔ اور واحد علی شاہ خوش ہوئے کہ ولی کے ایک معزز شہزادے کو دھوکا دیا۔ (۲۶)

اس کے جواب میں آسلمان قدر نے دعوت کی تو واحد علی شاہ تیار ہو کر گئے کہ دھوکہ نہیں کھائیں گے۔ مگر شہزادے کے بورچی نے وہ کمل دکھایا کہ وہ دھوکے پر دھوکا کھاتے رہے۔

گو دستر خوان پر صدھالیاں ایوان نعمت اور قسم قسم کے کھانے پنے ہوئے تھے۔
 پلاو تھا، زردہ تھا، بریانی تھی، قورمه تھا، کلب، ترکاریاں تھیں، چنیاں تھیں، اچار تھے، روٹیاں تھیں، پرانے تھے، شیر مالیں تھیں، غرضیکہ ہر قسم کی نعمت تھی، مگر جس چیز کو پچھا شکر کی بنی ہوتی تھی۔ سالن تھا تو شکر کا چاول تھے تو شکر کے، اچار تھا تو شکر تھا اور روٹیاں تھیں تو شکر کی، یہاں تک کہتے

ہیں کہ تمام برتن، دستر خوان، اور سلیمانی و آفتباہ سک شکر کے تھے۔ واجد علی
شہزادہ گبرا کے ایک ایک چیز پر ہاتھ ڈالتے تھے اور دھوکا کھاتے تھے۔

(۲۷)

لکھنؤ کے نوابوں کے ہیں ہندوستانی کھانوں کے ساتھ ساتھ مغربی طرز کے کھانوں
کا بھی رواج ہو گیا تھا۔ کیونکہ نوابین اکثر ریزینٹ اور دیگر انگریزی افسران کو ناشتا یا
کھانے پر بلاتے رہتے تھے۔ ایسے موقعوں پر کھانا میز پر چنا جاتا تھا اور مغربی طرز سے
کھلایا جاتا تھا۔ اگرچہ کھانے میں مشرقی و مغربی قسم کے کھانے شامل ہوتے تھے۔ ایک
انگریز سیاح بیپ ہمیرے غازی الدین حیدر کے ناشتا کا ذکر ان الفاظ میں کیا ہے:
تمام فرنچی انگریزی طرز کا تھا، اور وسط میں ایک لمبی میز تھی کہ جس پر
ناشتہ سجا ہوا تھا۔ وہ خود ایک زرگار کرسی پر میز کے وسط میں بیٹھ گیا اور
اشارة کیا کہ ہم اس کے ارد گرد بیٹھ جائیں۔ وزیر اعظم اس کے سامنے بیٹھا
اس کے بعد ریزینٹ میسٹی کے لوگ اور مقامی امراء و عمدے دار کرسیوں پر
بیٹھ گئے۔ بادشاہ نے گرم گرم روٹا اپنے ہاتھ سے ریزینٹ اور میری پلیٹ
میں ڈالے اور پھر اپنے پوتے کے لئے بھیج چوڑا دور بیٹھا تھا۔ کافی،
چائے، مکھن، انڈے اور مچھلی لائی گئی اور مہمانوں کو پیش کی گئی اس طرح
جیسے کہ انگلستان میں..... میز پر پلاٹ بھی تھا جو بادشاہ نے مجھ سے کھانے کو
کھایا۔ اگرچہ میں اس کھانے میں متذبذب تھا مگر دیکھ کر حیران رہ گیا کہ اس
کا ذائقہ بست اچھا تھا۔ اس میں نہ تو لسن تھا اور نہ ہی گھی، وہ نیک تھا اور
اس میں گوشت، چاول مصالحے علیحدہ علیحدہ تھے۔ (۲۸)

ایک اور انگریز لکھنؤ کے نواب کی دعوت کا تذکرہ کرتے ہوئے لکھتا ہے کہ:

ہم لوگ آکے بیٹھے ہی تھے کہ قریب نصف درجن کے اعلیٰ درجے کی
حیینہ جیلہ خواتین ملبوس زر زیب تن کے اس کمرے کے ایک گوشے سے
جمل ایک پرده پڑا ہوا تھا برآمد ہو گئی..... بلاشہ کی پشت پر یہ عوتیں چپ
چھپ کھڑی ہو گئی..... کھانے کا سملان ہر طرح پر انگریزی طرز کا تھا.....
ہندوستانی خدمت گار ادب اور قادرے سے بست ہی خاموش آتے جاتے اور
کام کرتے تھے..... کھانا نہایت نیس و لذیز تھا کیونکہ اعلیٰ درجے کا فرانسیسی
رکنبدار مٹی شہنی کا معمتم تھا۔ (۲۹)

دکن میں بھی مغربی کھانوں کا رواج ہو گیا تھا، اور دستر خوان کے ساتھ ساتھ میرپور
کھانا کھلیا جانے لگا تھا۔ اکثر امراء کے ہاں دو باروچی خانے ہوا کرتے تھے ایک مخفی
کھانوں کے لئے اور دوسرا مغربی کھانوں کے لئے۔ کھانے کے آداب ہندو اور مسلمان
امراء میں یکسان تھے۔ دعوتوں کے موقعوں پر طویل دستر خوان بچھائے جاتے تھے۔
مہمانوں کو باتاتے، ہاتھ دھلاتے، کھانا کھلاتے اور آخر میں پانی پیش کرنے کے آداب تھے
جنہیں سلیقہ سے اوکیا جاتا تھا۔ دعوت کے موقعوں پر بھیشہ چینی کے برتن استقل
ہوتے تھے۔ (۳۰)

دعوت کی اطلاع کے کئی طریقے تھے بلاشہوں اور حکمرانوں کی طرف سے جب
دعوت دی جاتی تھی تو دربار کا کوئی عمدے دار یہ پیغام امراء تک پہنچاتا تھا۔ اسی طرح
سے امراء فہرست بنا کر دعو کیا کرتے تھے۔ شمالی ہندوستان میں دعوت کے لئے اطلاع
دینے کا کام نالی کے پرہ ہو گیا تھا۔ بعد میں دعوتی رقصے تیار ہونے لگے دکن میں یہ
رقصے سفید یا رنگین کلفنڈ پر لکھے جاتے تھے اور ان کو لپیٹ کر بڑے کلفنڈ میں رکھا جاتا
تھا اور اس کو لیبل لگا کر بند کر کے اس پر نام لکھا کرتے تھے۔

اس کے بعد بڑے کافروں پر رقعے چھینے لگے۔ ان پر نیل بوٹے بنے ہوتے تھے اور عبارت فارسی میں ہوتی تھی۔ بعد میں کارڈ چھینے لگے اور زبان اردو ہو گئی۔ (۳۱) روم میں جب مہمانوں کو دعوت نامے جاتے تھے تو ان پر وہ کھانے درج ہوتے تھے کہ جو مہمانوں کو پیش کے جانے والے ہوتے تھے۔

حوالہ جات

- ۱ - نظام الملک طوی : سیاست نامہ، اردو ترجمہ : شاہ حسن عطا، نسیں آئندی
کراچی (؟) ص - ۲۳۰
- ۲ - ایضاً : ص - ۷۷

3 - W.J.Slater (Editor) Dinning in classical

Context. Uni. of Michigan 1991, p. 122

- ۳ - ایضاً : ص - ۲۵
- ۴ - ایضاً : ص - ۴۹
- ۵ - ایضاً : ص - ۱۸
- ۶ - ایضاً : ص - ۸۲
- ۷ - ایضاً : ص - ۱۲۲، ۱۲۳، فوڈ ان ہستری : ص - ۸۲
- ۸ - سلیٹر : ص - ۱۳۶
- ۹ - ایضاً : ص - ۱۸
- ۱۰ - ایضاً : ص - ۱۵ - ۱۳۰
- ۱۱ - ایضاً : ص - ۱۷۲ - ۱۷۷
- ۱۲ - ایضاً : ص - ۱۲۳ - ۱۲۵
- ۱۳ - ایضاً : ص - ۱۳
- ۱۴ - براؤڈل : ص - ۲۰۲
- ۱۵ - فوڈ ان ہستری : ص - ۱۹۲، ۱۹۳

eating habits. daily Dawn, Oct - 13 - 1993

- ۱۷۔ ضیاء الدین برلنی : تاریخ فیروز شاہی، اردو ترجمہ : مسین الحق۔ اردو مرکز
لائلور ۱۹۸۹ء ص - ۲۸۹
- ۱۸۔ ایضاً : ص - ۱۱۹ - ۱۲۰
- ۱۹۔ ابن بطوطة : ص - ۱۱۰
- ۲۰۔ ایضاً : ص - ۱۱۳ - ۱۱۴
- ۲۱۔ سالک البصار، بحوالہ فٹ نوٹ مترجم ابن بطوطة - ص - ۱۱۳
- ۲۲۔ واقعات مشتاقی، بحوالہ ہندوستانی مسلمانوں کے تمدنی جلوے، ص - ۲۷۶
- ۲۳۔ ابن بطوطة : ص - ۲۶ - ۲۷
- ۲۴۔ شہنواز خان : ماڑ الامراء، رائل ایشیائیک سوسائٹی کلکتہ، جلد دوم ص
- ۲۵۔ ایضاً : جلد اول، ص - ۲۰۸
- ۲۶۔ گذشتہ لکھنؤ : ص - ۱۷۵، ۱۷۶
- ۲۷۔ ایضاً : ۱۷۶

28 R. Heber : Narrative of a journey Through
the upper province of India. Rep. Delhi 1993, P. 68 - 68

- ۲۹۔ لکھنؤ کی تہذیبی میراث : ص - ۱۹۵ - ۱۹۶
- ۳۰۔ دکنی کلچر، ص ۲۵۷ - ۲۶۲
- ۳۱۔ ایضاً : ص - ۲۹۶

مہمان نوازی و لنگر خانے

مہمان نوازی

مہمان نوازی بہت قدیم روایت ہے، اور یہ اس دور کی پیدوار ہے کہ جب آبادی کم ہوتی تھی، شرودگاؤں میں فاصلے ہوتے تھے، ہوٹل، سرائے اور قیام و طعام کا کوئی بندوبست نہیں ہوتا تھا، اس لئے اگر کوئی مسافر آجاتا تھا تو اس کی خاطر تواضع کرنا لوگوں کا فرض ہو جاتا تھا، خصوصیت سے قبلی معاشروں میں مہمان نوازی مشور تھی، مہمان کے آنے پر اس کے لئے صحت مند جانور کی قربانی کرتے اور اس کی خوب خاطر تواضع کرتے تھے۔ لہذا یہ روایت پڑ گئی کہ جو جس قدر مہمان نواز ہوگا، اسی قدر اس کی عزت ہوگی، اور اس کی سخاوت و فیاضی کے چرچے ہوں گے۔ ہمارے ہاں حاتم طالی کے قصہ اس لئے مشہور ہیں کہ وہ مہمانوں کی عزت افزائی کرتا تھا اور ان کو بہترین کھانے پیش کرتا تھا، اس نہلہ میں اس سے زیادہ بے عزتی کی بات اور کوئی نہیں تھی کہ مہمانوں کی خاطر تواضع صحیح طریقے سے نہیں کی جائے یا انہیں بھوکار کھا جائے۔

جاگیردارانہ معاشرے میں بھی مہمان نوازی کی یہ روایت باقی رہی، کیونکہ اس میں خصوصیت کی عزت و عظمت کا سوال تھا، اس لئے کسی شخص کی تعریف کرنا ہو تو کہا جاتا تھا کہ اس کا دستر خوان بہت وسیع تھا۔

ایک زمانہ تک ہندوستان میں یہ روایت تھی کہ جب مہمن کسی دوسرے شرے آتے تو وہ مسجد یا مندر میں آکر قیام کرتے تھے اور محلہ والے ان کے لئے کھانا فراہم کرتے تھے۔ لیکن جب بڑے شہروں میں سرایوں کی بنیاد پڑی تو تاجر اور ملدار مسافر میں قیام کرنے لگے اور مہمن نوازی کی روایت کمزور ہونے لگی۔

اب صنعتی دور میں مہمن نوازی کی روایت انتہائی کمزور ہو گئی ہے، کیونکہ ہر چیز کو پیسہ اور فائدے کی بنیاد پر جانچا جاتا ہے۔ اس لئے اب نہ تو لوگوں کے پاس وقت ہے اور نہ جگہ کہ وہ لوگوں کی مہمن نوازی کر سکیں۔ اس لئے آہستہ آہستہ مہمن نوازی ایک بوجھ ہوتی جا رہی ہے۔

ریشورنٹ اور ہوٹل جب سے کھلے ہیں، اب انفرادی مسافنوں یا دعوتوں کا اہتمام بھی ان ہوٹلوں میں ہونے لگا ہے، شلوٹی بیاہ کے موقعوں پر دعویں اب شادی گھروں میں ہونے لگی ہیں، اس لئے وقت کے ساتھ ساتھ مہمن نوازی کی روایت میں تبدیلی آگئی ہے۔ اور اب جدید دور میں اخلاقی سے زیادہ یہ ایک تجارتی اور مفروقاتی حیثیت رکھتی ہے۔

لئکر خانے

جب سے معاشروں میں طبقاتی فرق پیدا ہوا، اس وقت سے یہ صورت حال ہو گئی تھی کہ کچھ لوگوں کے پاس کھانے پینے کی اشیاء کی بہتات ہوتی تھی، اور اکثریت ان کے حصول کے لئے جدو جمد کرتی تھی، اس لئے جب کبھی قحط پڑتے، خلک سالی آتی، یا جگ کی وجہ سے بحران آتے اور عام لوگوں کے لئے کھانے پینے کی اشیاء کا فقدان ہو جاتا تو اس صورت میں حکمرانوں اور امراء کی جانب سے بطور ہمدردی غریبوں کو کھانا

بطور خیرات دیا جاتا تھا۔

مصر میں یہ دستور تھا کہ غریب لوگوں کو ابلا ہوا کھانا شرے سے باہر کھیتوں میں تقسیم کیا جاتا تھا۔ چین میں بھی ذوق نای بلوشہ نے اٹاج کا ذخیرہ جمع کر لیا تھا جب اٹاج ستا ہوتا تھا یہ اس وقت خرید لیتا تھا، اور جب بازار میں ضرورت ہوتی تھی تو شاہی ذخیرہ سے فروخت کرتا تھا، اس وجہ سے ناج کی کمی نہیں ہوتی تھی اور لوگوں کو یہ سنتی قیمت پر ملتا رہتا تھا، اس کے علاوہ ۳۴۳ ق.م میں چین کے بلوشہ قحط کے وقت لوگوں میں اٹاج تقسیم کرتے تھے (۱) بلوشہ جب اٹاج کا ذخیرہ کرتے اور لوگوں میں اس کی تقسیم کرتے تو اس کے پیچھے یہ نظریہ کار فرماتھا کہ حمران کی حیثیت لوگوں کے باپ کی سی ہے، اس لئے یہ اس کی ذمہ داری ہے کہ وہ اپنی رعیت کو کھانا کھلانے اور انہیں بھوکا نہیں رہنے دے۔

اٹاج کو ذخیرہ کرنے کی پالیسی پر ہندوستان میں علاؤ الدین غنی نے بھی عمل کیا یا اٹاج کی جو قیمت اس نے مقرر کی ہے وہ بھک سلی یا قحط کے باوجود وہی رہی اور لوگوں کو اس کی کمی محسوس نہیں ہوئی۔

اس کے برعکس رومیوں نے غربت کو ختم کرنے کا یہ دستور شروع کیا تھا کہ وہ غریب لوگوں میں کھانا تقسیم کرتے تھے جو انونا (Annona) کہلاتا تھا، اس کے علاوہ انہوں نے بھی اٹاج کی قلت کو دیکھتے ہوئے اٹاج کا ذخیرہ کرنا شروع کر دیا تھا اور اسے ق.م میں صرف روم میں ۳۰ ہزار لوگوں کو کم قیمت پر اٹاج میسا کیا گیا اس کے بعد اٹاج کی جگہ پکی ہوئی روٹی جانے لگی، مگر یہ جب تک ہی ممکن رہا کہ جب تک روٹی سلطنت کے ذرائع وسیع تھے، جیسے ہی ان ذرائع میں کمی آئی اس کے لئے یہ ناممکن ہو گیا کہ وہ ان لوگوں میں پکی پکائی روٹی تقسیم کر سکے۔ (۲)

ہندوستان میں لنگر خانے قائم کرنے کی ایک پرانی روایت ہے کہ جمل پر غیر بلوگوں اور مسافروں کو مفت کھانا کھلایا جاتا تھا، مغل بادشاہوں نے یہ لنگر خانے سلطنت کے خرچے پر ملک کے کئی حصوں میں قائم کر رکھے تھے، اور ان کی تعداد اس وقت بڑھ جاتی تھی کہ جب قحط اور خشک سال سے کھانے کی چیزوں میں کمی ہو جاتی تھی، اکبر نے فتح پور سیکری میں غریب ہندوؤں اور مسلمانوں کے لئے لنگر خانے بنوا رکھے تھے جو دھرم پورہ اور خیرپورہ کلاتے تھے۔ جب جو گیوں کو پتہ چلا کہ فتح پور سیکری میں مفت کھانا مل رہا ہے تو ان کی ایک بڑی تعداد وہاں پر جمع ہو گئی۔ تو ان کے لئے علیحدہ سے لنگر خانہ بنایا گا جو جو گیوں پورہ کھلایا۔ (۲)

جمل گیرنے اپنے عمد میں احمد آباد، اللہ آباد، لاہور، دہلی اور آگرہ میں لنگر خانے بنائے، ان جگہوں کو وہ بلنگر خانہ کہتا تھا، یعنی وہ جگہ کے جمل سے غریبوں کو پکا ہوا کھانا تقسیم ہو، ایک مرتبہ اس نے کشمیر کے بلنگر خانہ کو تین ہزار روپے دیئے۔ شاہ جمان نے قحط کے دوران کئی شروں میں لنگر خانے قائم کئے خاص طور سے بربادپور میں عالمگیر نے قحط کے زمانے میں دس لنگر خانے دار حکومت میں اور بارہ دوسرے صوبوں میں قائم کئے۔ (۳)

لنگر خانے کی روایت صوفیوں کی خانقاہوں میں بھی تھی کہ جمل سے ہر آنے والے شخص کو کھانا ملتا تھا، یہ لنگر خانے حکمرانوں اور امراء کے عطیات سے چلتے تھے یہ الاولیاء میں ہے کہ بغداد میں ایک درویش کے دسترخوان پر ہر روز ایک ہزار ایک سو بیس پیالے خرچ ہوتے تھے۔ اس کے تینہ پورپی خانے تھے جمل آنے والے کے لئے کھانا تیار ہوتا تھا اور وہ اس بات کا خاص خیال رکھتا تھا کہ اس کے پاس آنے والا بھوکا نہ رہ جائے۔ (۴)

غیبیوں کو بطور خیرات کھانا کھلانے کی روایت آج بھی بلقی ہے، 'تماروں' تقریبات، منت کے پورے ہونے اور دوسرے موقع پر میں کھانا کھلایا جاتا ہے اور اسے انتہائی نیک عمل سمجھا جاتا ہے بہت سے دولت مند اور مالدار لوگ پاندی سے اس پر عمل کرتے ہیں۔ اس لئے معاشرے میں انہیں فیاض و سخنی اور محترم سمجھا جاتا ہے۔ پیروں اور بزرگوں کے مزاروں پر دیگ چڑھا کر غیبیوں کو کھلائی جاتی ہے۔ مگر ان کی مرادیں پوری ہوں۔ کیونکہ غیبیوں کو کھانا کھلانے کے پس مظہر میں جو نظریہ ہے وہ یہ کہ بھوکا پیٹ انسان سب سے زیادہ مظلوم ہوتا ہے، اس لئے اگر اس کے پیٹ کو بھر دیا جائے تو اس شخص کو ایک نئی زندگی مل جاتی ہے۔ کیونکہ بھوک اسے موت کے قریب لے جاتی ہے، اور غذا اسے دوبارہ نئی توفیقی دیتی ہے۔ اس کے علاوہ روٹی دینا خدا کی صفت ہے، لہذا انسان دوسرے انسان کو روٹی دے کر خدا کی جانب سے ایک اہم فریضہ ادا کرتا ہے، اور اس کا یہ نیک عمل اسے خدا کے قریب لے جاتا ہے اور خدا اسے اپنے پسندیدہ بندوں میں شامل کرتا ہے۔

اویسیہ بھی سمجھا جاتا ہے کہ بھوکے انسان کی دعائیں بڑا اثر ہوتا ہے اس لئے جب وہ کھانا کھا کر دعا کرتا ہے تو اس کی دعا قبول ہوتی ہے۔ اس لئے ایک امیر آدمی جس کے پاس دولت ہوتی ہے وہ اس کے استھان سے اپنے لئے غیبیوں کی زیادہ سے زیادہ دعائیں حاصل کر سکتا ہے۔

حوالہ جات

H. Thomas : An unfinished History. pan books - ۱

P. 74 1989

R. Tounahill Food in History Penguin 1988, P. 169

Mubarak Ali : Court of The great Mughuls Bocucem - ۲

1976. P. 69

۳۔ مبارک علی : ص - ۷۹

۴۔ امیر خورد : سیر الاولیاء : اردو ترجمہ اعجاز الحق قدوسی، اردو سائنس بورڈ

۱۹۸۶ - ص - ۳۷

آج کی دعویں

ایک زمانہ تک ہمارے ہاں دعوتوں میں جن ادب و آداب کا خیال رکھا جاتا تھا وہ یہ تھے کہ کھانا خاموشی سے سر جھکا کر کھلیا جائے، کھانے کے دوران زیادہ باتیں نہیں کی جائیں۔ پلیٹ میں اسی قدر کھانا لیا جائے کہ جو کھلیا جاسکے، پلیٹ میں زائد کھانا لینا اور اسے بغیر کھائے ہوئے چھوڑنا انتہائی بد تمیزی کی بات سمجھی جاتی تھی، ابتداء میں جب تک میز کرسیوں کا رواج نہیں ہوا تھا، دعوتوں میں بھی کھانا دسترخوان پر لگایا جاتا تھا، ہر مہمان کے سامنے اس کی پلیٹ ہوتی تھی جس میں انہیں باری باری کھانا دیا جاتا تھا اور جب دیکھا جاتا تھا کہ مہمان کی پلیٹ خالی ہو رہی ہے تو اس میں فوراً "کھانا ڈال دیا جاتا تھا۔

کافی عرصہ تک متوسط گمرانوں کی دعوتوں میں مٹی کے پیالے ہوتے تھے جن میں کھانا دیا جاتا تھا، پینے کے لئے بھی آب خورے ہوتے تھے، مٹی کے یہ برتن استعمال کے بعد توڑ دیئے جاتے تھے۔ ہندوؤں میں کھانا پتوں پر دیا جاتا تھا۔

آہستہ آہستہ وقت کے ساتھ ساتھ یہ رواج ختم ہوئے اور جب میز کری کا زمانہ آیا تو اس وقت بھی ابتداء میں لوگ بیٹھ کر کھانا کھاتے تھے، اور اس طرح کھانے میں سکون تھا، کیونکہ ہر شخص کو اطمینان تھا کہ کھانا اس کے سامنے ہے، اور وہ مقدار میں

اسقدر ہے کہ اس کے لئے اور اس کے ارد گرد بیٹھنے والوں کے لئے کافی ہے، اس لئے کھانے کی کمی کے خیال سے اسے کوئی گھبراہٹ نہیں ہوتی تھی، اور وہ سیر ہو کر کھاتا تھا۔

صورت حال ہمارے ہاں اس وقت بدی جب کہ جگہ کی کمی یا لوگوں کی زیادہ تعداد ہونے کی وجہ سے کھڑے ہونے کا رواج ہوا۔ اس میں کھانوں کو ڈشوں میں بھر کر میز پر رکھ دیا جاتا ہے اور تصور یہ کیا جاتا ہے کہ یہ کھانا سب لوگوں کے لئے ہے۔ لذا ہر شخص کو اس میں سے اپنا حصہ لینا چاہیے۔ اور اس کا خیال رکھنا چاہیے کہ دوسروں کا حصہ چھوڑ دے۔ یہ بھی توقع کی جاتی ہے کہ اس سلسلہ میں ہر شخص انصاف پسند ہو گا اور اپنے حصہ سے زیادہ نہیں لے گا۔

مگر لوگوں کا رویہ ان توقعات کے برخلاف ہوتا ہے، کیونکہ میز کا وہ حصہ کے جملے کھانا رکھا ہوتا ہے اس کے ارد گرد تمام مہمان ایک ساتھ نہیں آسکتے ہیں۔ اس لئے توقع یہ ہوتی ہے کہ لوگ اپنے حصہ کا کھانا لے کر ایک طرف ہوتے جائیں گے اور دوسرے لوگوں کو جگہ دیتے جائیں گے۔ مگر ہوتا یہ ہے کہ جو کھانا لے کر ایک طرف ہو جاتا ہے اس کی نظروں سے کھانے کی ڈشیں دور ہو جاتی ہیں اور اسے یہ ڈر ہوتا ہے کہ اگر اس کی پلیٹ سے کھانا ختم ہو جائے گا تو اسے دوبارہ کھانا نہیں ملے گا اور وہ بھوکا رہ جائے گا۔ اس لئے اس کے دو رد عمل ہوتے ہیں۔ ایک تو وہ میز کے گرد کھڑا رہتا ہے تاکہ کھانا اس کی نظروں کے سامنے رہے، یا پھر وہ اپنی پلیٹ میں اپنی ضرورت سے زیادہ کھانا لیکر دور چلا جاتا ہے، مگر اس طرح سے وہ دوسروں کا حق مارتا ہے، اور اکثر اس کی پلیٹ میں ضرورت سے زیادہ کھانا دیکھ کر لوگ بھی اس کے بارے میں غلط رائے قائم کرتے ہیں۔ دوسری صورت میں جو لوگ میز کے گرد کھڑے رہتے ہیں اور

دہاں سے نہیں ہنتے وہ دوسروں کو کھانا لینے سے روکتے ہیں، اس طرح جن لوگوں کی بہنچ میز اور کھانے تک نہیں ہوتی ہے ان میں بے چینی پیدا ہو جاتی ہے۔

لہذا وہ لوگ جو تجربہ کار ہوتے ہیں وہ کھانے کا اعلان ہوتے ہی تیزی سے میز کے پاس بہنچ جاتے ہیں۔ اور ڈش پر قبضہ کر کے اس میں بہترین بوٹیاں اپنی، اپنے خاندان یا دوستوں کی پلیٹ میں ڈالتے ہاتے ہیں، وہ ڈش کے چمچے کو اس وقت تک اپنے قابو میں رکھتے ہیں کہ جب تک ان کے مقاصد پورے نہیں ہو جائیں۔ اس دوران میں ان کے ارد گرد کھڑے لوگ بڑی بے چینی سے اس لمحہ کے منتظر ہوتے ہیں کہ جب چمچے ان کے ہاتھ سے نکل کر دوسروں کو ملتے۔

جس طرح ہمارے معاشرے میں سفارش اور تعلقات کی بنیاد پر ہر کام ہوتا ہے، یہی دعوتوں میں بھی نظر آتا ہے۔ جن لوگوں کے تعلقات دعوت میں کھانا کھلانے والوں سے ہوتے ہیں، تو وہ ان سے درخواست کرتے ہیں کہ انہیں کھانے کی اچھی ڈشیں دے جائیں، یا وہ لوگ خود اپنے جانے والوں پر خصوصی توجہ دیتے ہیں۔ لیکن اکثر یہ بھی ہوتا ہے کہ ڈش کو راستے میں ہی لوگ روک کر اس میں سے کھانا لینا شروع کر دیتے ہیں۔ کبھی کبھی اس میں چھین جھپٹ میں ڈش لوگوں پر گر بھی جاتی ہے۔

ایک زمانہ تک یہ رواج تھا کہ لوگ پلیٹ میں پسلے چاول ڈال دیتے تھے اور بعد میں اس کے اوپر سالن، لیکن یہ ہوا کہ کچھ لوگوں کے پاس چاول ہی رہ گئے اور سالن ختم ہو گیا اس صورت حال سے نہیں کا اب یہ طریقہ نکلا گیا ہے کہ لوگ سالن پسلے ہی ڈال دیتے ہیں اور چاول بعد میں کیونکہ چاولوں کے مقابلے میں سالن کی زیادہ قدر و قیمت ہے، اگر چاول نہ بھی ملیں تو سالن کو روشنی کے ذریعہ کھلایا جا سکتا ہے۔

اب اکثر کھانا ہو ٹلوں یا شادی گھروں میں ہوتا ہے، جہاں مہمانوں کی تعداد کے

حساب سے کھانے کا انتظام ہوتا ہے، چونکہ صحیح حساب کتاب رکھنا مشکل ہوتا ہے اس لئے ہوٹلوں اور شادی گھروں میں تعداد سے کم ہی کھانا تیار کی جاتا ہے، اس لئے ہوتا یہی ہے کہ جس نے ایک مرتبہ کھانا پیٹھ میں ڈال لیا، اسے دوبارہ پھر سے وہ ڈش نہیں ملتی ہے، اس وجہ سے بھی مہمان اکثر بے چین رہتے ہیں۔

اس کے علاوہ میزبان کی جانب سے اس قسم کے اقدامات کئے جاتے ہیں کہ لوگ زیادہ نہ کھا سکیں، شاید اس کی وجہ یہ ہو کہ اب آبادی کے ساتھ ساتھ اور تعلقات کی وجہ سے مہماںوں کی تعداد بڑھ گئی ہے اور یہ دعویٰں لوگوں کے لئے خوشی و سرست کی بجائے بوجھ بن گئی ہیں، مگر اس روایت کو ختم کرنے کی بجائے اس کو جاری بھی رکھا جا رہا ہے مگر ساتھ ساتھ اس میں خرابیاں بھی پیدا ہو رہی ہیں، مثلاً "پچھے میزبان اب ببورجیوں کو یہ ہدایات دیتے ہیں کہ کھانے میں نمک منع زیادہ رکھا جائے تاکہ لوگوں پانی نہیں اور کھانا کم کھائیں، مرغ کے گوشت کو زیادہ تناکہ ایک بوٹی سے زیادہ نہ کھلایا جائے، سالن کے ساتھ روغنی تان دینا تاکہ اس میں زیادہ سالن جذب نہ ہو سکے اور تان میں سوڈا ہونے کی وجہ سے پیاس لگے اور پانی پیا جائے، اس سے کھانا کم کھلایا جائے، نہ یہ بھی گیا ہے کہ اب کھانے میں اس قسم کا کوئی کیمیکل ڈالا جاتا ہے کہ جس سے بہت پیاس لگتی ہے اور پانی پی کر پیٹھ پھول جاتا ہے۔

یہ تمام اقدامات اس بات کو ظاہر کرتے ہیں کہ اب مہمان نوازی کی روایات اتنا کمزور ہو گئی ہیں، اور لوگ دعوتوں کو محض مجبوری کے تحت کرتے ہیں، ان دعوتوں میں ایک چیز جو اور سامنے آتی ہے وہ یہ کہ کھانا کے حصول کے لئے ہر شخص کو جدوجہد کرنا پڑتی ہے اور اس میں وہ تمام ادب آداب کو بھلا دیتا ہے اور جب وہ کھانا حاصل کرنے کے بعد جلدی جلدی کھانا شروع کرتا ہے تو اس کی شخصیت کے چھپے ہوئے پہلو سامنے

آنا شروع ہوجاتے ہیں۔ بقول کاینسی کھانا کھاتے ہوئے وہ اپنے دانت دکھاتا ہے کیونکہ ان کے ذریعے اسے کھانا کھانا ہوتا ہے، کھانے کے دوران لوگ ایک دوسرے کو اپنا منہ کھول کر دکھاتے ہیں، کیونکہ وہ منہ کھول کر ہی لفہ منہ میں ڈالتے ہیں۔

آخر یہ بھی ہوتا ہے کہ لوگ منہ میں زیادہ سے زیادہ کھانا بھر لیتے ہیں، اور اسے جلدی جلدی چاکر انڈیلٹے رہتے ہیں، ایسے موقعوں پر اگر ان سے بات چیت کی جائے تو کھانے کے باریک ذرات سامنے والی کی پلیٹ میں گرتے ہیں اور اس کے کھانے کو بھی گند اکرتے ہیں۔

بس وقت لوگوں کو کھانے پر بلایا جاتا ہے تو یہ اعلان جنگ کی مانند ہوتا ہے اور لوگ بھی کھانے پر اس طرح سے نوئتے ہیں جیسے کہ میدان جنگ میں دشمنوں پر حملہ کیا جاتا ہے، اور کھانا بھی اسے ہی کھلایا جاتا ہے کہ جیسے میدان جنگ میں دشمنوں کے کشتوں پر پشتے لگائے جاتے ہیں۔ تھوڑی ہی دیر میں میز کا وہی حال ہوتا ہے کہ جو میدان سے نکلت کھائے دشمن کا فرار ہونے کے بعد ہوتا تھا۔ اور لوگ کھانے سے فارغ ہو کر فاتحین کی طرح کامیابی کے ساتھ واپس آتے ہیں، اور اپنی فتح پر خوشی و سرست کا اظہار کرتے ہیں۔

آج کل کھانے کی دعوتوں میں ہم جس رویہ کا اظہار کرتے ہیں اس سے ہماری اجتماعی نفیات کا اظہار ہوتا ہے، اس میں سب سے اول عصر غیر یقینی کیفیت کا ہے، ہر شخص کو بدلتے ہوئے حالات اور انتشار کی وجہ سے پتہ نہیں ہوتا ہے کہ کل کیا ہو گا، اس لئے اس کا رویہ ہوتا ہے کہ اپنی اور اپنے خاندان کی فکر کی جائے، اور اپنی زندگی کو یقینی بنانے کے لئے جن ذرائع کو بھی استعمال کیا جاسکتا ہے وہ کیا جائے، اس میں اخلاقی اور غیر اخلاقی کی قید نہیں ہوتی ہے۔

اس وجہ سے اس میں جارحانہ جذبات پیدا ہوتے ہیں کہ اگر اس کے راستے میں کوئی بھی رکاوٹ آتی ہے تو اسے فوراً "ہٹا دیا جائے۔ یہاں خود غرضی کا غلبہ ہوتا ہے اور انسانی ہمدردی و محبت کے جذبات ختم ہوجاتے ہیں، اور اس کی وجہ سے معاشرے کی ترتیب و تنظیم نوٹ جاتی ہے، ڈپلن کا نقدان ہوجاتا ہے، اور ہر شخص کو اپنا مفہوم سب سے زیادہ عزیز ہوجاتا ہے۔

یہی صورت حال ہر فرد کو اپنی ضرورت سے زیادہ کے حصول پر مجبور کرتی ہے اور وہ دوسروں کے حقوق کو پال کر کے اپنے مقامد کی تکمیل کرتا ہے۔

اگر پس منظر میں دعوتوں میں ہمارے رویوں کو دیکھا جائے تو یہ ہمارے معاشرے کی پوری پوری عکاسی کرتی ہیں۔

اختنامیہ

کھانوں کی اس تاریخ اور کھانوں کے آداب کے ارتقاء سے جو بات واضح ہوتی ہے وہ یہ کہ اس معاشرے کے طبقاتی رجحانات کا پتہ چلتا ہے، جس طرح حکمران اور اعلیٰ طبقوں کے افراد اپنے لباس اور رہائش کے ذریعہ خود کو ممتاز کرتے ہیں، اس طرح کھانوں کی اقسام، اور کھانے کے آداب کے ذریعہ وہ خود کو عوام سے علیحدہ رکھتے ہیں۔ فرق یہ ہوتا ہے کہ عوام اپنے جذبات کا اظہار پوری طرح سے کرتے ہیں، جب طبقہ اعلیٰ کے لوگ جذبات کو قابو میں رکھ کر اپنی برتری کا اظہار کرتے ہیں۔

مگر ہوتا یہ ہے کہ طبقہ اعلیٰ کے یہ آداب آہستہ آہستہ لوگوں تک بھی آجائتے ہیں، مثلاً ہمارے ہاں ایک زمانہ تک فرش پر بیٹھ کر دستر خوان پر کھانا کھایا جاتا تھا، مگر آہستہ آہستہ میز کری کا رواج ہوا تو اب متوسط طبقہ تک میں میز کری پر بیٹھ کر کھانا کھایا جانے لگا ہے۔

ایک زمانہ میں چھری کانٹے سے کھانا انتہائی معیوب سمجھا جاتا تھا، کیونکہ یہ عیسائیوں کے کھانے کا طریقہ تھا، اس لئے جب نواب محسن الملک نے پہلی مرتبہ سر سید کو میز کری پر بیٹھے اور چھری کانٹے سے کھاتے دیکھا تو انہیں زبردست صدمہ ہوا اور اول تو انہیں اپنی آنکھوں پر یقین نہ آیا، مگر سر سید کے سمجھانے پر اس کے

تھوڑے بہت قائل ہوئے۔

اس زمانہ میں مسلمانوں میں یہ مسائیوں کے ساتھ کھانا کفر کے برابر سمجھا جاتا تھا۔ سرسید نے اس موضوع پر ایک رسالہ لکھا کہ جس میں اہل کتاب کے ساتھ کھانے کو نہ ہبی روز سے صحیح ثابت کیا ہے۔

لہذا اس تاریخ سے یہ بھی پڑھ جاتا ہے کہ کس طرح سے وقت کے ساتھ روایات بدلتی رہتی ہیں ایک چیز جو کل معیوب سمجھتی جاتی ہے، وہ آج کے زمانہ میں بالکل معیوب نہیں رہی، قدریں معاشرے کے مفہود کے پیانے پر اچھی یا بُری ہوتی ہیں۔

موجودہ زمانہ میں باورچی خانے کا قدیمی تصور بالکل بدل گیا ہے، اب امراء اور متوسط گھر انوں کے ہاں بھی باورچی خانہ میں ہر قسم کی سولتیں میر آگئی ہیں، برتن دھونے کے لئے صابن اور پوڈرنے صفائی کے مسئلہ کو حل کر دیا ہے، ڈچ واش مشینوں نے اس کام کو اور بھی سل کر دیا ہے شروں میں جہاں گیس آگئی ہے اس نے کھانا پکانے کو آسان کر دیا ہے اور اس سے عورتوں کو اب کافی وقت ملنے لگا ہے، اس لئے اب متوسط و غریب گھر انوں کی عورتیں بھی اپنی لڑکیوں کو کچن میں کام کرنے کی بجائے اسکو لوں میں تعلیم کے لئے بھیجنے لگی ہیں۔

مغربی تہذیب کے اثرات سے جو عوایی کلپر پچھل رہا ہے اس سے بھی لوگوں کی عادتیں بدل رہی ہیں، فاست فوڈ نے لوگوں کے ذائقہ کو بدل دیا ہے، ایک زمانہ تک بہت زیادہ سالوں کا استعمال ہوتا تھا، مگر اب مرجوں کا استعمال بھی کم ہو رہا ہے، دیکی گھی کا ذائقہ اب پرانی نسل تک رہ گیا ہے، نئی نسل کو اس گھی کے ذائقہ میں کوئی خوبی نظر نہیں آتی ہے، طب کی نئی معلومات کے تحت اب گھی کا استعمال ویسے بھی کم ہو رہا ہے۔ اگرچہ اب گوشت کے بارے میں یہ بات ثابت ہو چکی ہے کہ اس کا زیادہ استعمال

صحت کے لئے نقصان دہ ہے۔ مگر ہمارے ہاں اب تک سبزی اور دالوں کو غریبوں کی غذا سمجھا جاتا ہے، اور دعوقوں میں سبزی اور دال کا رکھنا مہمانوں کی توجیہ کے برابر ہوتا ہے۔

کھانے کے ساتھ ساتھ ڈانشنگ کا تصور بھی ہمارے ہاں مقبول ہو رہا ہے، کہ اس کے ذریعہ جسم کو صحت مند اور سہول رکھا جائے، لیکن یہ باقیں صرف امراء کے طبقوں تک محدود ہیں، لیکن بہر حال لوگوں میں یہ شعور پیدا ہو رہا ہے کہ صحت کے لئے مناسب غذا ضروری ہے۔ اور یہ بات حقیقی ہے کہ جیسے جیسے ہمارا علم پڑھتا جائے گا، اسی طرح سے ہماری غذا بھی تبدیلی پلی جائے گی۔ اور کھانے کے طور طریق بھی بدلتے چلے جائیں گے۔

کتابیات

اردو کتب

- ۱ - ابن بطوطة: عجائب الاسفار: اردو ترجمہ، محمد حسین، قوی ادارہ برائے تحقیق و تاریخ و ثقافت اسلام آپور ۱۹۹۳ء
- ۲ - ابوالفضل: آئین اکبری، اردو ترجمہ، محمد فدا علی، سنگ میل لاہور (؟)
- ۳ - امیر خورد: سیر الاولیاء، اردو ترجمہ، اعجاز الحق قدوسی، اردو سائنس بورڈ لاہور ۱۹۸۱ء
- ۴ - اشرف علی تھانوی: تعلیم الدین، کراچی (؟)
- ۵ - صباح الدین عبدالرحمان: ہندوستانی مسلمانوں کے تمدنی جلوے، روہتاس لاہور (؟)
- ۶ - سید صدر حسین: لکھنؤ کی تمذیبی میراث: بارگاہ ادب لاہور ۱۹۷۵ء
- ۷ - عبدالحیم شرر: مشتری تمدن کا آخری نمونہ: گزشتہ لکھنؤ غنفر اکیڈمی کراچی-
- ۸ - مبارک علی: شہی محل نقشہ ہاؤس لاہور ۱۹۹۲ء
- ۹ - مبارک علی: الیہ تاریخ لاہور ۱۹۹۳ء
- ۱۰ - محمد نصیر الدین ہاشمی: دکنی کلچر، مجلس ترقی ادب لاہور ۱۹۷۳ء
- ۱۱ - منتی فیض الدین: بزم آخر، مجلس ترقی ادب لاہور ۱۹۷۵ء
- ۱۲ - میشور دیال: عالم میں انتخاب، ولی، مطبوعات اردو اکیڈمی دہلی ۱۹۸۷ء
- ۱۳ - نظام الملک طوسی: سیاست نامہ، اردو ترجمہ شاہ حسن عطاء، نقیس اکیڈمی

کراچی

۱۳۔ نظیر اکبر آبدی: کلیات نظری، مکتبہ شعرو ادب لاہور (؟)

انگریزی کتب

- 1 - F. Braudel; Civilization and Capitalism 15th and 16th Century:
The Structure of Everyday life. vol I. Fontana press 1985
- 2 - Canetti E.; Crowds and Power, Penguin Books 1984
- 3 - Gowers, E.; The loaded table, Clarendon press 1993
- 4 - Hassan Ali Mrs: Observations of Mussalmauns of India. Oxford 1978
- 5 - Heber R.; Narrative of a journey through the upper
Provinces of India Rep. Delhi, 1993
- 6 - Norbert, E.; The History of Manners. Pantheon Books 1978
- 7 - Slater, W. J.; - Dining in a classical Context Uni. of
Michigan press 1991
- 8 - Tannahill, R : Food in History, Penguin 1988,
- 9 - Thomas H.; An Unfinished History. Pan Books 1989
- 10 - Veyne, P; A History of Private Life, Harvard Uni. Press 1987