

سرے پائے کا سالن

محمد قدیر بابو

آرٹ
علامہ محمد شیخ



سرے پائے کا سالن

محمد تدیر بابو

آرٹ
عسلام محمد شیخ

ترجمہ
محمد مجیب الدین

سیریز ایڈیٹر
دیپتا آچار

اردو ایڈیٹرز
اسماء رشید اور ایم. اے. معین



میرے بابا گوشت کے بغیر ایک وقت کا کھانا بھی نہیں کھاتے تھے۔



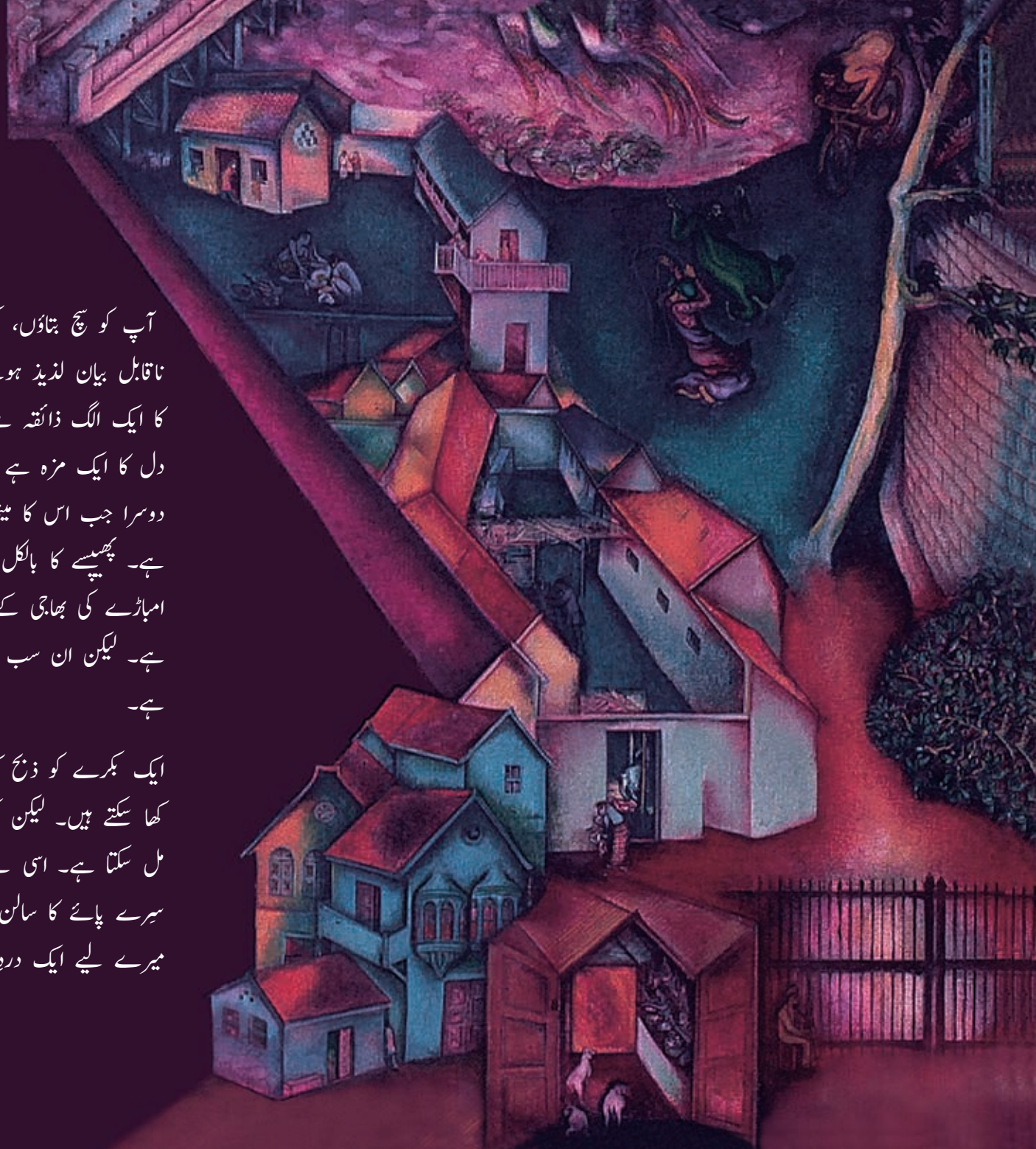
اگرچہ میری امی ہفتے کے چھ دن اور چھ
رات بھی گوشت کا سالن پکا کر صرف ایک
بار ترکاری کا سالن پکا دیں تو میرے بابا منہ
بنالیں گے، وہ رکابی میں چاول ادھر
ادھر ملا کر اُسے امی کی طرف سرکا کر کھانے
سے انکار کر دیتے تھے۔

یہ اس لیے کہ میرے بابا ضلع اوگول
کے ساحلی گاؤں میں پیدا ہوئے تھے۔
میرے دادا بحری راستے سے مدراس کو
مچھلی بھجنے کی تجارت کرتے تھے۔ بچپن
ہی سے بابا مچھلی، جھینگا، گوشت اور انڈے
کھایا کرتے تھے جس سے وہ تندرست
و توانہ تو بنے ہی لیکن ساتھ ہی روزانہ
گوشت کے بھی عادی ہو گئے۔

گوشت کے سالنوں میں اُن کا سب سے
زیادہ پسندیدہ بکرے کے سرے پائے کا
سالن تھا۔

آپ کو سچ بتاؤں، بکرے کے جسم کے تقریباً تمام اعضاء ناقابل بیان لذیذ ہوتے ہیں: رانوں کا ایک مزہ ہے، پسلیوں کا ایک الگ ذائقہ ہے اگر اسے چگر کے ساتھ پکایا جائے، دل کا ایک مزہ ہے جب اس کو آگ پر بھونا جائے اور دوسرا جب اس کا میٹھا سالن بنایا جائے، کلیجی کا الگ مزہ ہے۔ پھیسے کا بالکل مختلف ذائقہ ہے اور اگر آپ بوٹی کو امباڑے کی بھاجی کے ساتھ پکائیں تو یہ واقعی بہترین ہوتا ہے۔ لیکن ان سب میں اعلیٰ سیرے پائے کا سالن ہوتا ہے۔

ایک بکرے کو ذبح کیا جاتا ہے تو تیس آدمی اس کا گوشت کھا سکتے ہیں۔ لیکن بکرے کا سر صرف ایک آدمی کو ہی مل سکتا ہے۔ اسی لیے جب بھی میرے بابا کو بکرے کے سیرے پائے کا سالن کھانے کی خواہش ہوتی، اُن کی یہ تمنا میرے لیے ایک دردِ سر بن جاتی۔





وجہ یہ ہے... میرے قصبہ میں ماباشا نام کا ایک آدمی ہے۔
حالانکہ وہ پیشے کے اعتبار سے سُنار ہے، لیکن وہ اپنی روزمرہ
ضروریات بڑی مشکل سے پورا کر پاتا ہے (بیچارہ، اس کو صرف بیٹیاں
ہی ہیں)۔ کچھ اضافی آمدنی کے لیے وہ ہر اتوار کو ایک بکرا دُبح
کر کے اُس کا گوشت فروخت کرتا ہے۔

وہ ہر کام سب کی نظروں کے سامنے کرتا ہے۔ بکرے کو لاتا
ہے، دُبح کرتا ہے، چمڑا نکالتا ہے، گوشت کے ٹکڑے کرتا ہے۔
اسی لیے لوگ گوشت بازار سے لینے کے بجائے ماباشا سے لینے
کو ترجیح دیتے ہیں۔ چونکہ گوشت بازار میں اتوار بڑا مصروف ترین
دن ہوتا ہے، اس کا کوئی یقین نہیں کہ قصاب بکرے کا گوشت
فروخت کر رہے ہیں یا چھیلے کا۔ اسی لیے...

میرے بابا جانتے ہیں کہ ماباشا کے بکرے کی بہت مانگ ہے۔ مجھے فلم کے لیے پیسوں کی رشوت دے کروہ مجھے ماباشا کے گھر پر ہفتہ کی شام ہی کو میرے پائے کو اپنے نام محفوظ کرنے کے لیے بھیج دیتے ہیں۔

میں خوشی سے ماباشا کے گھر دوڑ کے پہنچ جاتا ہوں۔ پتلے ٹین کے دروازے پر ٹیک لگا کر میں اُس سے کہتا ہوں ”او ماباشا ... میرے بابا کل بکرے کا سیرا چاہتے ہیں، مجھے بولنے کے لیے بھیجا ہے۔“ ماباشا اپنی سرخ لنگی کو اپنے پیٹ تک چڑھاتے ہوئے جواب دیتا ہے ”وہ تو ٹھیک ہے۔ لیکن خیال رکھو سیرا اُدھار نہیں ملتا۔ اپنے بابا سے بول دو کہ سیرا صرف نقد پر ہی ملے گا۔“





چونکہ ماباشا گاؤں میں سب کو جانتا تھا، وہ ہر کسی کو گوشت اُدھار دے دیتا ہے۔ مگر، سیرا سب سے مقبول حصّہ تھا وہ اُس کے لیے نقد کا مطالبہ کرتا۔ آخر کار دن بھر کے بعد غلّے میں پیسے دیکھنے کی خوشی کچھ اور ہی ہوتی ہے، ہے کہ نہیں؟

ماباشا سے ہاں کا وعدہ لینے کے بعد میں تیزی سے گھر لوٹ آتا ہوں تاکہ اپنے بابا کو اس بارے میں بتاؤں اور اُن کی خوشی میں شریک ہو جاؤں۔ مگر میری امی بیچ میں آکر اُن کی خوشیوں پر ٹھنڈا پانی ڈال دیتی ہیں۔ میری امی، حالانکہ سب معاملوں میں میرے بابا سے اتفاق کرتی ہیں، سیرے کے سالن کے معاملے میں سننے سے صاف انکار کر دیتی ہیں۔

وہ کہتی ”سیرے ہی کیوں... پیسے کی بربادی ہے اور دنیا بھر کا کام۔ اگر تم بوٹی لاتے تو ایک مزیدار سالن بنا سکتے ہیں،“ امی بوٹی کے سالن کو ترجیح دیتی تھیں۔

میرے بابا اُن کی ساڑی کے پلو کو تھام کر خوشامد کرنے لگ جاتے۔

”ایسا مت بولو میری جاں! میری خاطر سیرے کا سالن اگر تم اپنے ہاتھ سے پکاؤگی تو میں پیٹ بھر کر کھاؤں گا۔“

بابا کی بہت عاجزی کے بعد امی راضی ہو جاتیں۔

اتوار کے دن میں صبح سویرے جاگ جاتا، ماباشا کے گھر پہنچتا، اُس کے مُنہ پر پیسے مارتا، بکرے کے سیرے پائے لیتا، تار کی بنی ہوئی بُٹی میں رکھتا اور گھر کے لیے چل پڑتا۔ لوٹتے ہوئے سڑک پر کٹے ہوئے تازہ سیرے سے ٹپکنے والے پانی سے نقش بناتا چلتا۔

امی تبصرہ کرتیں، ”ایسا لگتا ہے یہ ایک بڑا بکرا ہے۔“

امی کی بات ختم ہونے سے پہلے بابا پلٹ کر جواب دیتے، ”بالکل نہیں۔ بکرے کے ابھی سینگ بھی نہیں نکلے۔“

”بہر حال، اس سے میرا کیا لینا دینا۔ قدیرا! اُٹھ اور اس کو بھنوا کر لا،“ امی مجھ سے کہتی۔

بُٹی اُٹھا کر مجھے لوہار کی بھٹی کو جانا پڑتا جو ٹیکسٹائیر اسنیمیا گھر کے قریب ہے۔ اُس وقت تک وہاں میری طرح کئی اور بچے ہوتے جو سیرے پائے بھنوانے کے لیے آتے۔ ہر بھٹی پر دو بچے تو ضرور ہوتے۔






سیرے کو بھوننے کا کام مجھے بہت دلچسپ لگتا تھا۔ لوہار
بکرے کے سیرے میں لوہے کی سلاخ پرو کر اُسے دھکتے
سُرخ کونلوں پر گھماتا رہتا۔ اُس کی بیوی دھونکنی دھونکتی
اور ساتھ ہی شوہر کو کونلہ بھی دیتی جاتی۔

جب بکرے کے سیرے پر موجود بال چلتے ہوئے
کونلہ کی تپش سے چٹختے لگتے، پوری بھٹی ایک سوندھی
خوشبو سے بھر جاتی ہے۔ جب سیرا اچھی طرح سے بُھن
جاتا، تب لوہار گرم لوہے کی سلاخ ناک اور کانوں کے
اندر داغ دیتا تاکہ کوئی کیڑا زندہ باقی نہ رہے۔ اس
دوران بیوی کُھروں کو ہتھوڑی سے مار کر نکالتی اور صفائی سے
کُھروں میں موجود تمام دراڑوں کو گرم لوہے کی سلاخ
سے داغ دیتی ہے۔ اس پورے کام کی اُجرت دو روپے
ہوتی ہے۔





لیکن بھنے ہوئے سرے کو کھولنا اور بھیجے کو نکالنا اُس
سے بھی بڑا فن ہے۔

امی اس فن میں زیادہ ہنرمند نہیں، پران کی بہن
ماہر ہے۔ جب سرے گھر لائے جاتے ہیں، میری خالہ
کو بلانے کے لیے کسی کو عاجزی کرنے بھیجنا پڑتا۔ جب وہ
گھر آتیں تو پہلے انھیں اچھی چائے پلائی جاتی، پھر وہ
ایک کندہ ستور لے کر، پانی کے ٹب کے سامنے سرے
کے ساتھ بیٹھ جاتی ہیں۔

پہلے وہ ستور سے سرے کو پھوڑ کر بھیجا بازو رکھتی ،
جڑے کی ہڈیوں کو پھینک دیتی، زبان کو صاف کر کے
گوشت کو نفیس ٹکڑوں میں ایسے کاٹ کر رکھتی جیسے
کوئی ماہر کشیدہ کار نے گل بوٹے بنائے ہوں۔





بہن کے چلے جانے کے بعد امی پکوان کے لیے
دیگچی چولہے پر چڑھا دیتیں۔

جب سالن تازہ کھوپرے، ٹماٹر، الائچی، ادراک لہسن
اور مصالح کے ساتھ پکنے لگتا تو باورچی خانے سے
خوشبو پھیلنے لگتی۔

اس مہک کو سونگھتے ہوئے بابا کرے کے اندر
ادھر سے ادھر ٹہلنا شروع کر دیتے اور خوشی سے
”لا...لا....لا“ گنگنا نے لگتے۔





بادرچی خانے میں امی دگچی کو چولہے سے
اُتارتے ہوئے ایک بار دیکھ لیتی کہ سالن
صحیح پکایا نہیں، نمک کم یا زیادہ تو نہیں۔ پھر
چولہے پر کڑاہی چڑھا کر تھوڑے سے تیل اور
مصالحہ میں بھیجے کو اچھی طرح تل لیتی اور تین
منٹ کے اندر اُسے اُتار لیتیں۔

اب ہمارے پاس ایک طرف سرے کا
سالن اور دوسری طرف تلا ہوا بھیجہ ہوتا۔
جب دونوں تیار ہو جاتے ہیں تو ایک منٹ
انتظار کیے بغیر وہ چٹائی بچھا کر کھانا پروسنے کے
لیے تیار ہو جاتیں۔



بابا تیزی سے ایک رِکابی لیکر بیٹھ جاتے، ان کا تب تک لا... لا... لا گنگنا جاری رہتا۔ امی بیٹھتے ہوئے کہتیں، ”میں صبح میں ناشتہ نہیں کر سکی، بھوک سے میری جان جارہی ہے۔“ دادی دروازے کی چوکھٹ پر بیٹھ جاتی اور کہتی، ”مجھے بھی تھوڑا دے دو۔“ اُن کے پیچھے ہی میں، میرے بڑے بھائی، میری بہن اور میرا چھوٹا بھائی... قطار میں شامل ہو جاتے۔

ایک حلقے کی شکل میں بیٹھ کر ہم سرے پائے کے چھوٹے، سیاہ، لیز نکلڑے گرم چاول کے ساتھ ملا کر کھاتے۔ ٹکڑا چکنائی سے اتنا بھرا ہوتا کہ ہاتھ کو چپک جاتا۔ ساتھ میں تلا ہوا بھیجا! دن بھر کا سردرد جو اُس وقت تک ہمیں ستاتا رہا، غائب ہو جاتا۔ یہ احساس چھوڑ جاتا کہ یہ دنیا کتنی خوبصورت ہے۔

سرے پائے کا سالن SIRE PAYE KA SALAN

اصل کہانی (تگلو): محمد قدیر بابو

آرٹ: غلام محمد شیخ

ترجمہ (انگریزی سے اردو): محمد مجیب الدین

ڈیزائن: کنک ششی

سیریز ایڈیٹر: دینپتا آچار

اردو ایڈیٹر: اسماء رشید اور ایم. اے. معید

ڈفرنٹ ٹیلز ٹیم: کے. للیتا، ڈی. وسنتہ، جیاشری کلاٹل، اوما بروگھونڈا، سکندیہ کنارلی اور سوزی تھارو۔

ڈفرنٹ ٹیلز : پسماندہ ثقافتوں و علاقائی زبانوں کی کہانیاں انویٹی ریسرچ سینٹر فار وومن اسٹڈیز، حیدرآباد، کی ایک پبل۔

Anveshi

(c) انویٹی: کہانی، آرٹ اور ڈیزائن

Developed with financial support from Parag Initiative of the Tata Trusts

پہلا ایڈیشن: 2025 ستمبر (کاپیاں 1000)

کاغذ: 100 جی ایس ایم میٹ آرٹ اور 220 جی ایس ایم پیپر بورڈ (کور)

ISBN: 978-93-48176-83-7

قیمت: ₹ 90.00

انویٹی ریسرچ سینٹر فار وومن اسٹڈیز

2-2-18/2/A

ڈرگا ہائی دیش مکھ کالونی، حیدرآباد - 500007 (تلنگانہ)

anveshirc@gmail.com ; www.anveshi.org.in

ناشر: ایکلویا فاؤنڈیشن

جمنالال بھاج پریسر

جکھڈی، بھوپال - 462026 (مدھیہ پردیش)

books@eklavya.in / www.eklavya.in

پرنٹر: آر. کے. سکیوپرنٹ پرائیویٹ لمیٹڈ، بھوپال، فون نمبر: +91 755 2687589

List of titles

Urdu

Chataai Aur Nani, Tum Roz Qat Likhna

School Ki Ankahi Kahaniyan

Tareeq Ke Saaye

Ghade Mein Chand

Tataki Phir Jeet Gayi Aur Shabaash Badeyya

Boriwala

Sire Paye Ka Saalan

Ek Ladka Do Naam Aur Shaija Ki Khalai Duniya

Maa

English

Head Curry

Moon in the Pot

Mother

The Sackclothman

Spirits from History

Tataki Wins Again & Braveheart Badeyya

Untold School Stories

The Two Named Boy & Other Stories

The Mat And Write Every Day, Ajji!

These books have also been published in Telugu, Malayalam, Hindi and Kannada.

”سیرے پائے کا سالن“ نوجوان قدیر بابو کے گھر میں اتوار کو پکنے والے لذیذ سالن کا قصہ بیان کرتا ہے۔

چاہے وہ الفاظ میں ہو یا تصویروں میں، موجودہ بچوں کا ادب متوسط طبقے کے بچوں کی زندگی و دنیا کو نمایاں کرتا ہے۔ ”ڈفرنٹ ٹیلز“ کی کہانیاں بچوں کے ادب کے اس محدود دائرے سے نکل کر مختلف طبقات، ذات، مذہبی ثقافتوں اور جسمانی صلاحیتوں کے جانباز بچوں سے ہماری ملاقات کرواتی ہیں۔ یہ کہانیاں نئے نظاروں، خوشبوؤں، آوازوں، خوشیوں اور غموں سے بھری ہیں اور ایک مشترک و جامعہ ہندوستان کے لیے حقیقی دین ہیں۔

— سوزی تھارو

اسکالر، مصنفہ اور خواتین کی تحریک کی کارکن



Price: ₹ 90.00



”ڈفرنٹ ٹیلز“ علاقائی زبانوں سے ایسی کہانیاں پیش کرتی ہیں جن کے بارے میں بچوں کی کتابوں میں شاذ و نادر ہی پڑھا جاتا ہے۔ ان میں سے بہت سی کہانیاں مصنف کے اپنے بچپن کی تصاویر ہیں جو اکثر مختلف ثقافتی دنیا میں پرورش پانے، ساتھیوں، والدین اور دیگر بالغوں کے ساتھ نئے تعلقات تلاش کرنے کے الگ الگ طریقوں کی عکاسی کرتی ہیں۔ یہ ہمیں لذیذ پکوانوں، منفرد کھیلوں، اسکول میں غیر متوقع اسباق، خلوص اور دوستی کے بارے میں گفتگو کرتے ہوئے دلکش سفر پر لے جاتی ہیں۔