

بھرپے پائے کالن

محمد فتحی ربانی

آرٹ
علام محمد شمع



بُرے پائے کالن

محمد فتح دربار بابو

آرٹ
علام محمد شیخ

ترجمہ
محمد مجیب الدین

سیریز ایڈیشن
دینپتا آہ پار

اُردو ایڈیشنز
اسماء رشید اور ایم۔ اے۔ معید



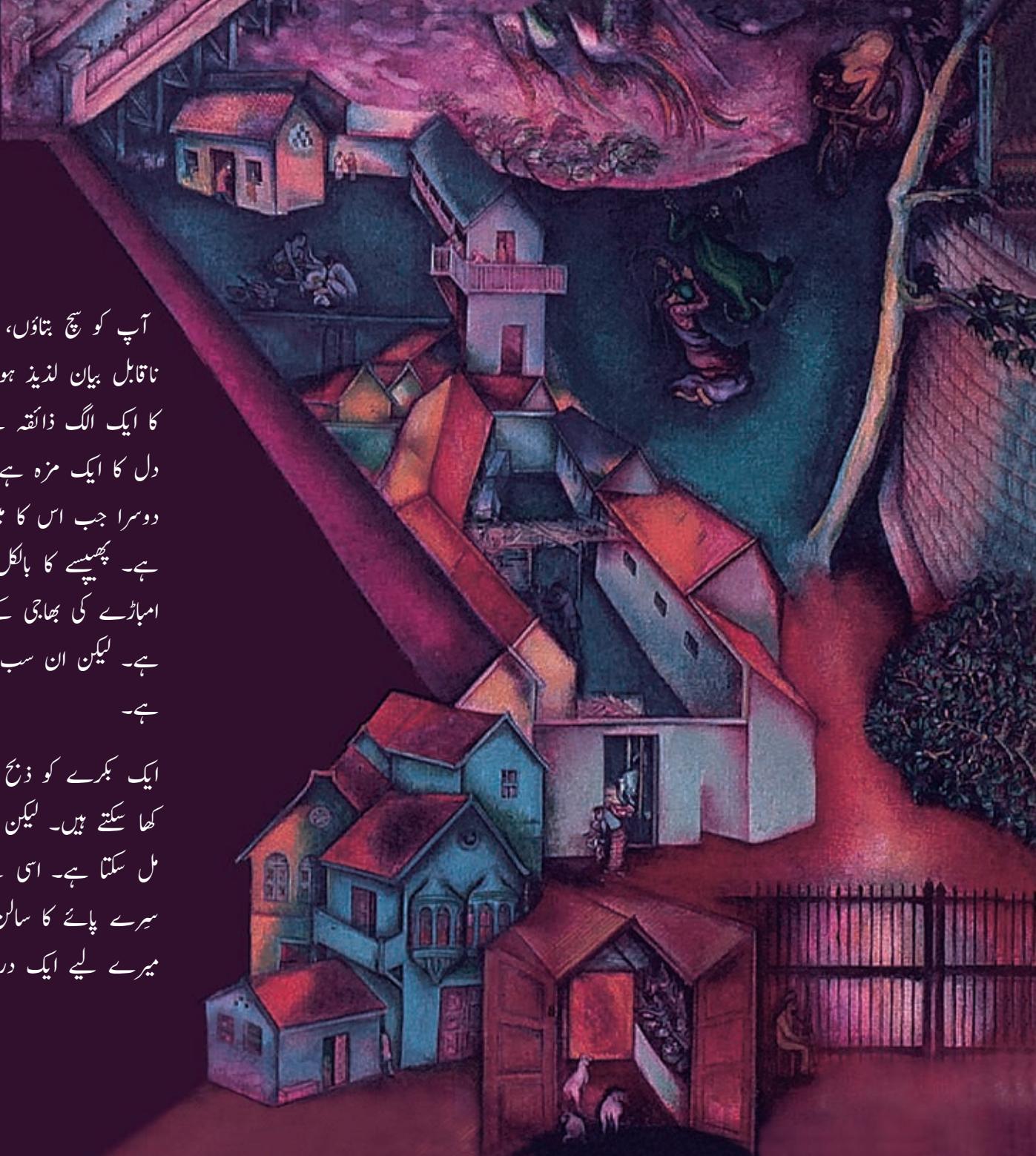
میرے بابا گوشت کے بغیر ایک وقت کا کھانا بھی نہیں کھاتے تھے۔



اگرچہ میری امی ہفتے کے چھ دن اور چھ رات بھی گوشت کا سالن پاکر صرف ایک بار ترکاری کا سالن پکادیں تو میرے بامنخ بنایں گے، وہ رکابی میں چاولِ ادھر اُدھر ملا کر اسے اسی کی طرف سر کا کر کھانے سے انکار کر دیتے تھے۔

یہ اس لیے کہ میرے بابا ضلع اوغلول کے ساحلی گاؤں میں پیدا ہوئے تھے۔ میرے دادا بھری راستے سے مدراس کو مچھلی بھینے 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 بتاؤ، بکرے کے جسم کے تقریباً تمام اعضاء
ناقابل بیان لندیز ہوتے ہیں: رانوں کا ایک مزہ ہے، پسیاں
کا ایک الگ ذائقہ ہے اگر اسے پچھر کے ساتھ پکایا جائے،
دل کا ایک مزہ ہے جب اس کو آگ پر بھونا جائے اور
دوسرًا جب اس کا میٹھا سالن بنایا جائے، کلیجی کا الگ مزہ
ہے۔ پھیسے کا بالکل مختلف ذائقہ ہے اور اگر آپ بوٹی کو
امبارے کی بھاجی کے ساتھ پکائیں تو یہ واقعی بہترین ہوتا
ہے۔ لیکن ان سب میں اعلیٰ سرے پائے کا سالن، ہوتا
ہے۔

ایک بکرے کو ذبح کیا جاتا ہے تو تمیں 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
سرے پائے کا سالن کھانے کی خواہش ہوتی، اُن کی یہ تمنا
میرے لیے ایک دردسر 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 (بیمارہ، اس کو صرف یہیں ہی ہیں)۔ کچھ اضافی آمدنی کے لیے وہ ہر اتوار کو ایک بکرا ڈنج کر کے اُس کا گوشت فروخت کرتا ہے۔

وہ ہر کام سب کی نظروں کے سامنے کرتا ہے۔ بکرے کو لاتا ہے، ڈنج کرتا ہے، چھڑا 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 تصاب 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 کر وہ مجھے ماباشا کے گھر پر ہفتہ کی شام ہی کو سیرے پائے کو اپنے نام محفوظ کرنے کے لیے بیچج 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 بھجا ہے۔“ ماباشا اپنی سرخ لگنی 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 سرا صرف نقد پر ہی ملے گا۔“





”ایسا مت بولو میری جا! میری خاطر سرے کا سالن اگر تم اپنے ہاتھ سے پکاؤ گی تو میں پیٹ بھر کر کھاؤں گا۔“

بابا کی بہت عاجزی کے بعد اُمیٰ راضی ہو جاتیں۔

اُوار کے دن میں صحیح سویرے جاگ جاتا، ماباشا کے گھر پہنچتا، اُس کے مُنھ پر پیسے مارتا، بکرے کے سرے پائے لیتا، تار کی بنی ہوئی بُٹیٰ میں رکھتا اور گھر کے لیے چل پڑتا۔ لوٹتے ہوئے سڑک پر کٹے ہوئے تازہ سرے سے پکنے والے پانی سے نقش بناتا چلتا۔

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

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

”بھر حال، اس سے میرا کیا لینا دینا۔ تدیرا! اُٹھ اور اس کو بُخنو اکر لاء،“ اُمیٰ مجھ سے کہتی۔

بُٹیٰ اُٹھا کر مجھے لوہار کی بھٹی کو جانا پڑتا جو یونکٹیشور اسنسیما گھر کے قریب ہے۔ اُس وقت تک وہاں میری طرح کئی اور بچے ہوتے جو سرے پائے بُخوانے کے لیے آتے۔ ہر بچٹی پر دو بچے تو ضرور ہوتے۔

چونکہ ماباشا گاؤں میں سب کو جانتا تھا، وہ ہر کسی کو گوشہ اُدھار دے دیتا ہے۔ مگر، سیرا سب سے مقبول حصہ تھا وہ اُس کے لیے نقد کا مطالبہ کرتا۔ آخر کار دن بھر کے بعد غلے میں پیے 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 ان کی خوشی میں شریک ہو جاؤں۔ مگر میری اُمیٰ بیچ میں آکر ان کی خوشیوں پر ٹھنڈا پانی ڈال دیتی ہیں۔ میری اُمیٰ، حالانکہ سب معاملوں میں میرے بابا سے اتفاق کرتی ہیں، سرے کے سالن کے معاملے میں سننے سے صاف انکار کر دیتی ہیں۔

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

میرے بابا ان کی ساڑی کے پلو کو تھام کر خوشنام کرنے لگ جاتے۔

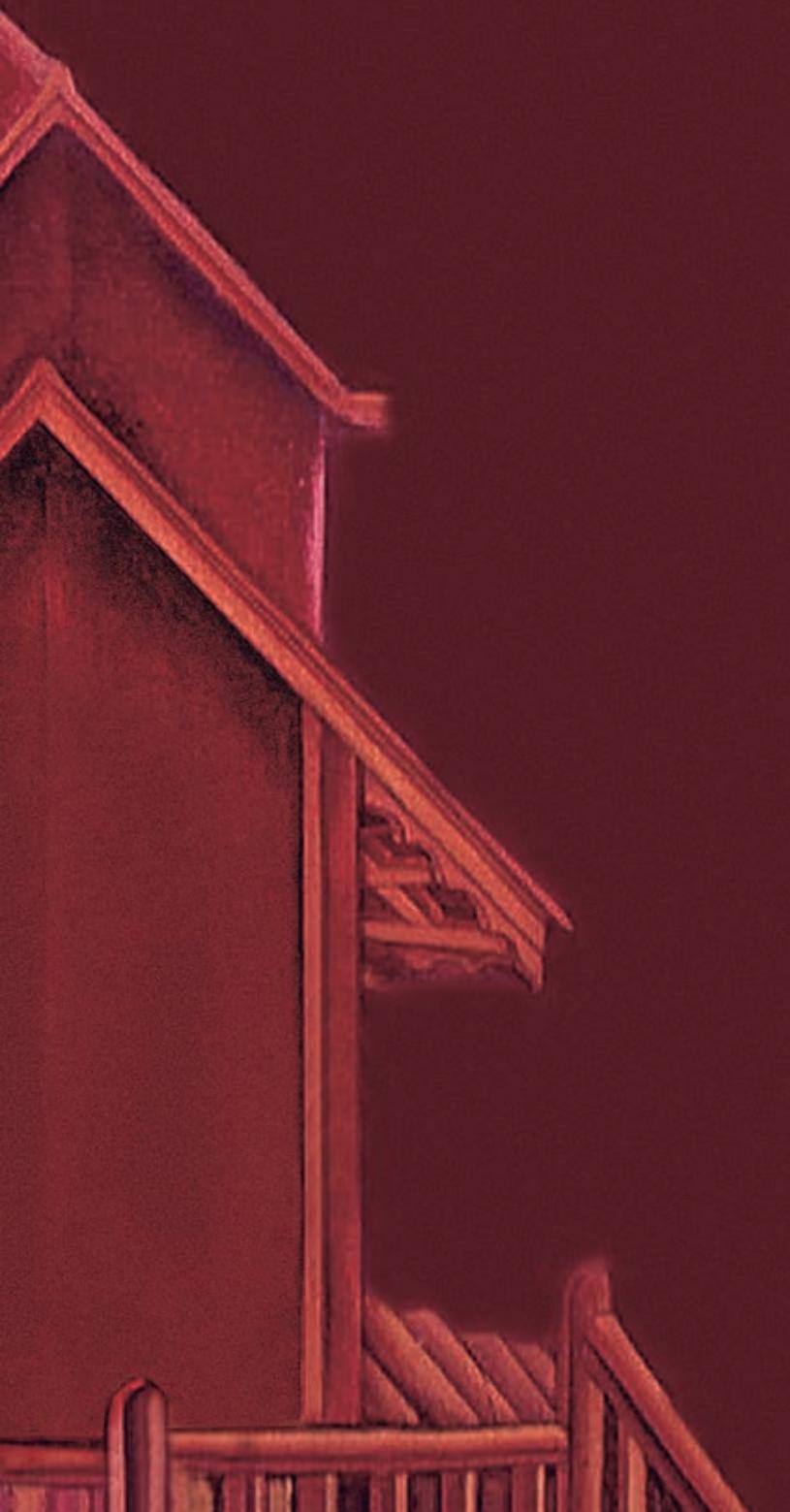




سیرے کو بھوننے کا کام مجھے بہت دلچسپ لگتا تھا۔ لوہار بکرے کے سیرے میں لوہے کی سلاخ پر وکر اُسے دیکتے سُرخ کو نکلوں پر گھما تا رہتا۔ اُس کی بیوی دھونکی دھونکی اور ساتھ ہی شوہر کو کوئلہ بھی دیتی جاتی۔

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





لیکن تھے ہوئے سرے کو کھولنا اور بھیج کو نکالنا اُس سے بھی بڑا فن ہے۔

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

پہلے وہ ستّور سے سرے کو پھوڑ کر بھیجا بازو رکھتی، جبڑے کی ہڈیوں کو پھینک دیتی، زبان کو صاف کر کے گوشت کو نفس ٹکڑوں میں ایسے کاٹ کر رکھتی جیسے کوئی ماہر کشیدہ کارنے گل بولے بنائے ہوں۔





بہن کے چلے جانے کے بعد اُمیٰ پکوان کے لیے
دیکھی چوہے پر چڑھا دیتیں۔

جب سامن تازہ کھوپرے، ٹماٹر، الائچی، اور ک لہسن
اور مصالح کے ساتھ پکنے لگتا تو باور بھی خانے سے
خوشبو پھیلنے لگتی۔

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





بادرپی خانے میں امی دیکھی 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 بھیج کواچھی طرح تل لیتی اور تین
منٹ کے اندر اُسے اُتار لیتیں۔

اب ہمارے پاس ایک طرف سیرے 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 پر دسنے کے
لیے تیار ہو جاتیں۔



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

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

SIRE PAYE KA SALAN سرے پائے کا سالن

اصل کہانی (تلگو): محمد قدری بابو

آرٹ: غلام محمد شخ

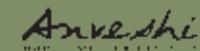
ترجمہ (انگریزی سے اردو): محمد مجتبی الدین

ڈیزائن: کنک ششی

سیریز ایڈیشن: دینتا آپار

اردو ایڈیشن: اسلام رشید اور امیم۔ اے۔ معید

ڈفرنٹ شیلز ٹیم: کے۔ بدلتا، ڈی۔ وسترن، جیاشری کلائل، اوما بروگوپنڈا، سندھیہ کناری اور سُوزی تھارو۔



ڈفرنٹ شیلز : پسماندہ ثقافتوں و علاقائی زبانوں کی کہانیاں انویشی ریسرچ سینٹر فار و منڑاٹڈیز، حیدرآباد، کی ایک چیل۔

(c) انویشی: کہانی، آرٹ اور ڈیزائن

Developed with financial support from Parag Initiative of the Tata Trusts

پہلا ایڈیشن: 2025 نمبر (کاپیاں 1000)

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

978-93-48176-83-7: ISBN

قیمت: ₹ 90.00

ناشر: ایکلوویا فاؤنڈیشن

جنما لال بجاج پریس

جنگلی، بھوپال - 462026 (مدھیہ پردیش)

books@eklavya.in / www.eklavya.in

انویشی ریسرچ سینٹر فار و منڑاٹڈیز

2-2-18/2/A

ڈرگا بائی دیش محلہ کالونی، حیدرآباد - 500007 (تکنگانہ)
anveshirc@gmail.com ; www.anveshi.org.in

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.

“

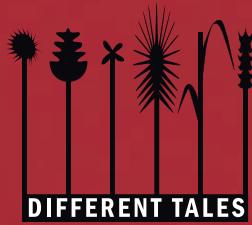
”سیرے پائے کا سالن“ نوجوان قدیر بابو کے گھر میں اتوار کو پکنے والے لذیذ سالن کا قصہ بیان کرتا ہے۔

”

چاہے وہ الفاظ میں ہو یا تصویروں میں، موجودہ بچوں کا ادب متوسط طبقے کے بچوں کی زندگی و دنیا کو نمایاں کرتا ہے۔ ”فرنٹ 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، خوبصوروں، آوازوں، خوشیوں اور غنوں سے بھری ہیں اور ایک مشترک و جامعہ ہندوستان کے لیے حقیقی دین ہیں۔

— سُوزی تھارو

اسکال، مصطفہ اور خاتمن کی تحریک کی کارکن



DIFFERENT TALES



AN INITIATIVE OF
PARAG PUBLISHERS

Anveshi eklavya

Price: ₹ 90.00



”فرنٹ 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 تصادیر ہیں جو اکثر مختلف ثقافتی دنیا میں پورش پانے، ساتھیوں، والدین اور دیگر بالغوں کے ساتھ ہے تھے تعلقات ٹلاش کرنے کے الگ الگ طریقوں کی عکاسی کرتی ہیں۔ یہ ہمیں لذیذ پکاؤں، منفرد کھلیوں، اسکول میں غیر موقع اسباق، خلوص اور دوستی کے بارے میں گفتگو کرتے ہوئے دلکش منز پر لے جاتی ہیں۔