

# جلیبی



نسیم سعید

ایم۔ ایم۔ ربانی ہائی اسکول، کا مپٹی، ضلع ناگپور (مہاراشٹر)

SHAH/C

یوم جمہوریہ ہو یا جشن آزادی، رمضان کے مقدس ماہ میں سحری و افطار کے وقت دسترخوان کی زینت بنتی رنگ برنگی جلیبیاں بہت بھلی معلوم ہوتی ہیں۔ معلوم ہو کہ جلیبی ہندوستانی مٹھائی نہیں ہے۔ اس نے فارسی زبان والے ترک کی حملہ آوروں کے ساتھ ہندوستان میں دستک دی۔ ترک فوجیوں میں بغرض اتحاد و اتفاق اس شیرینی کی تقسیم باعث فخر سمجھا جاتا تھا۔ تیرہویں صدی کا مشہور باورچی محمد بن حسن البغدادی جلیبی بنانے کا ماہر تھا۔ مغلوں کی شاندار ادبی و ثقافتی تہذیب اس مٹھائی کی موجودگی کے احساس سے مزین ہے۔ اُن کا شاہی دسترخوان اس کی عدم موجودگی سے نامکمل رہتا تھا۔ دودھ کے ساتھ جلیبی کھانے کا رواج اُن میں بہت زیادہ عام تھا۔ امرتی بھی جلیبی کی ایک تبدیل شدہ شکل ہے۔ جسے عہدِ جہانگیری میں خوب شہرت ملی۔ آج بھی معاشرے کے مہذب لوگوں میں دودھ جلیبی کھانے کا رواج چلن میں ہے۔ انگریزی دور حکومت میں بھی اس غذا کو خاص اہمیت حاصل تھی۔ مہمانوں کی خاطر تواضع اس کے ذریعے کیا جانا شان و شوکت کا اظہار تھا۔ یہ ہر دور میں بڑوں کے ساتھ ساتھ چھوٹوں کی

سرخ، نارنگی اور پیلے رنگوں میں چاشنی میں ڈوبی، تیرتی اور منہ چڑاتی گرما گرم جلیبیاں کسے پسند نہیں۔ صرف اس کا نام ہی منہ میں پانی لانے کے لیے کافی ہے۔ کسی ریستوراں کا منظر ہو یا حلوائی کی دکان، ہوٹل اور چوراہوں پر ضرور اس کے نظارے ہونا لازمی بات ہے۔ بغیر اس کے تصور کے ہر لذیذ مٹھائی کا احساس کم تر ہی ہے۔ کوئی معمولی تقریب ہو یا قابل قدر رونمائی کی محفل، شادی خانہ آبادی کا منظر ہو یا پھر کوئی استقبالیہ رسم ہر ایک کی ابتدا کی بنیادی چیز میں اس کا شمار ہوتا ہے۔ مذہب کے نام پر ہونے والی تقاریب اور جلسے اس کی موجودگی کے بغیر ادھورے ہیں۔ جشن رونمائی سے لے کر جشن فروزاں تک یہ اپنی موجودگی کا احساس ضرور کراتی ہے۔ اسلام میں تو شیرینی کا استعمال دورانِ طعام ابتدا یا اختتام پر سنت میں شامل ہے۔ کسی خوشی کے موقع کا اظہار ہو یا پھر فاتحہ خوانی یا پھر قرآن خوانی یا پھر دعائے مغفرت کے اختتام پر رسمِ محبت و الفت کے طور پر اس کا نذرانہ پیش کر کے محفل کو ختم کرنا لوگوں کے نزدیک قابل احترام اور قابل ادب سمجھا جاتا ہے۔ ہر تہوار میں اس کی موجودگی ضروری ہے۔ پھر چاہے عید ہو یا دیوالی،

کہیں جلیبی پوہا تو کہیں ربڑی جلیبی ساتھ ساتھ کھائی جاتی ہے۔ بعض دانشوران جیسے Hobson-Jobson کے مطابق جلیبی عربی لفظ 'جلابیا' یا فارسی لفظ 'جلیبیا' سے ماخوذ ہے۔ عہد وسطیٰ کی مشہور کتاب 'کتاب الطبخ' میں جلابیا نامی مٹھائی کا ذکر موجود ہے۔ جس کا عروج مغربی ایشیا میں ہوا تھا۔ ایران میں اسے 'جلابیا یا جلوبیا' بھی کہتے ہیں۔ جنوبی ایشیا کے کچھ حصوں خصوصاً تیونس، لیبیا،

بھی پسند میں شامل رہی ہے۔ کہنے کو تو یہ ڈش ایرانی تہذیب و تمدن کی ضامن ہے، مگر ہندوستان میں قدم رکھتے ہی یہ یہاں کے کھان پان کا ایک حصہ بن چکی ہے۔ اب اس کے بنا ہندوستانی تھالی ادھوری ہے۔ ایسا نہیں ہے کہ یہ مسلم تہذیب کا ہی حصہ ہے بلکہ ہندوستان میں بسنے والی ہر قوم کی یہ پسندیدہ غذا بن گئی ہے۔ چھوٹے ہوں یا بڑے، ہر عمر کے



الجیریا میں یہ زلابیہ (Zlabia) نام سے جانی جاتی ہے۔ دسویں صدی کی عربی کی امور خانہ پر مشتمل کتاب میں جلو بیا بنانے کی کئی Recipe کا ذکر ملتا ہے۔ اسی طرح سترہویں صدی کی 'بھوجن گٹو ہلا' (Bhojana Kutuhala) نامی کتاب اور سنسکرت کی کتاب 'گینے گن بودھنی' (Gunyaganabodhini) میں جلیبی کے بارے میں تفصیل سے لکھا ہے۔

جلیبی کی کوئی عام شکل متعین نہیں ہے۔ نہ ہی جسامت اور وزن کے بارے میں کچھ طے شدہ پیمائش ہے۔ بس گول مٹول، ٹیڑھی میڑھی اور چوڑی کی جسامت ہی اس کی شکل کہہ سکتے ہیں۔ عام طور سے اس

لوگوں کی محبوب اور ہر دلچزیر مٹھائی ہے۔ ہندوستانیوں کو جلیبی سے اس قدر الفت ہے کہ گاہے بگاہے کئی لوگ تو اسے غیر سرکاری طور پر قومی مٹھائی ہونے کا درجہ تک دیتے ہیں۔ ہمارے یہاں خوشی کا مطلب بھی جلیبی سے لیا جاتا ہے۔ کہیں جلیبی بانٹی جاتی ہے تو عام تصور خوشی کے اظہار سے لیا جاتا ہے۔

دراصل جلیبی کی تاریخ ۵۰۰ سال پرانی ہے۔ پانچ صدیوں کے دوران اس میں کئی تبدیلیاں رونما ہوئی ہیں۔ کہیں مقامی تو کہیں عالمی، لیکن جو بات قابل تذکرہ ہے وہ یہ کہ جلیبی اب لوگوں کے درمیان خوشی کے اظہار اور جشن بہاراں کا متبادل بن گئی ہے۔ کہیں دودھ جلیبی،

روایتی طور پر جلیبی کو مچھلی کے ساتھ نوش کیا جاتا ہے۔ ہمارے ملک میں بننے والی جلیبی پتلی، گڑ کرری (Crunchy) اور کم میٹھی ہوتی ہے۔ سری لنکا میں 'پانی والو' (Pani Walalu) نامی مٹھائی اسی کی ایک قسم ہے۔ نیپال میں یہ جیری (Jeri) کے نام سے جانی جاتی ہے۔ کہیں کہیں اب چننا دال کی جگہ اڑ دال اور چاول کا بھی استعمال کیا جاتا ہے۔

خلاصہ یہ ہے کہ اب یہ ہر خاص و عام کی مرغوب غذا ہے۔ خود میٹھی ہو کر زبان کو شیریں بنانے والی اور ہر ایک کے دل و دماغ میں اپنی چاشنی بکھیرنے والی یہ غذا ہر دسترخوان کی زینت بن کر اپنے وجود کا احساس کراتی ہے اور ایک پیار و محبت کا درس دے جاتی ہے۔

○○

کے اجزائے ترکیبی میں چنا کی دال کا بیسن، شکر، دودھ اور گھی شامل ہے۔ اشیائے طعام کے لیے مشہور مدھیہ پردیش کا اندور شہر جلیبی کے لیے جانا جاتا ہے۔ یہاں کا ۳۰۰ گرام وزنی جلیبا لوگوں کی خاص پسند ہے۔ پھر الگ الگ طریقے سے بھی جلیبی تیار کی جاتی ہے۔ جلیبی کے اجزائے ترکیبی میں کدّ و کش کیا ہوا پنیر ملا کر 'پنیر جلیبی' تیار کی جاتی ہے۔ صوبہ بنگال میں 'چنار چلیبی' (Chanar Jilipi) نامی یہ مٹھائی ذائقہ میں بنگالی گلاب جامن کے جیسی ہوتی ہے۔ دودھ اور ماوا کو ملا کر ماوا جلیبی بھی تیار کی جاتی ہے۔ لبنان میں 'جلابیا' نامی ایک پیسٹری (Pastry) ملتی ہے جو شکل و صورت میں لمبی ہوتی ہے۔ خلیجی ممالک خصوصاً سعودی عرب، کویت وغیرہ میں یہ 'جلابیا' نام سے ہی جانی جاتی ہے۔ افغانستان میں

آپ کے ذوق مطالعہ کی تسکین کا ضامن



# ایوانِ اردو دہلی



ہر ماہ منتخب موضوعات پر اعلیٰ تحقیقی، تنقیدی اور معلوماتی مضامین اور تخلیقی ادب کی تمام اہم اصناف کی مکمل نمائندگی  
ملک اور بیرون ملک کے نئے پرانے اہل قلم کے تعاون سے

قیمت: فی شمارہ: پندرہ روپے      زد سالانہ: ایک سو پچاس روپے

خط و کتابت اور ترسیل زر کا پتہ

ناشر: اردو اکادمی، دہلی، سی۔ پی۔ او۔ بلڈنگ، کشمیری گیٹ، دہلی۔ ۱۱۰۰۰۶

Phone: 23865436, 23863858, 23863566, 23863697, Fax: 23863773