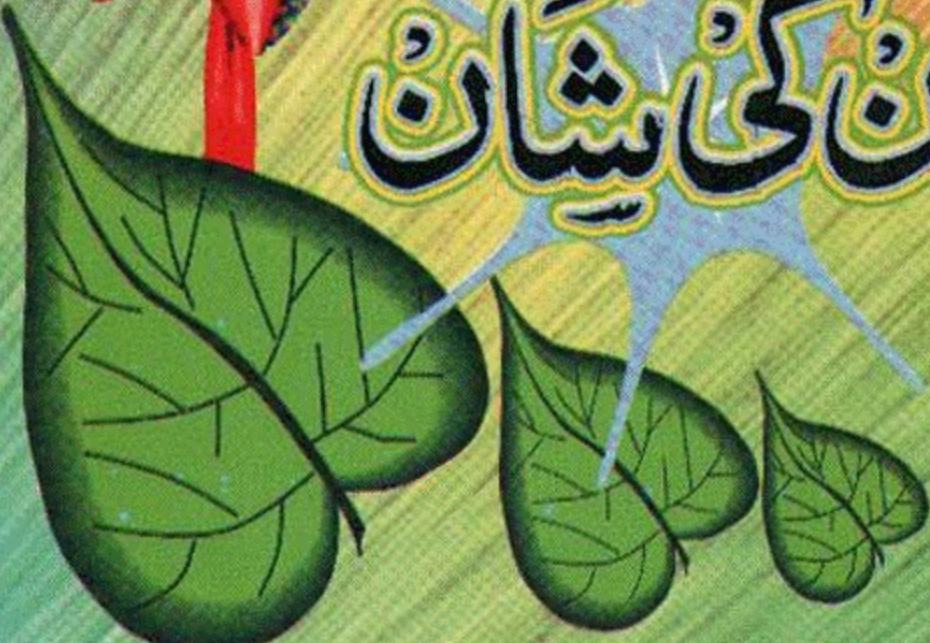




پاکستان کے اسلامی علمی فرقے کے ملکیت میں ایک فوجورت حلقہ

پاک کنیشان



شيخ التقى و الحديث امتاز العلماء رئيس التحرير

علامہ منسٹری محمد فضیل احمد دہلوی قادری رضوی خلیفۃ العالم

مولانا حافظ عبد الکریم قادری رضوی



Mobile : 0303-7297476
Ph : 2441437

سیز واری پبلیشورز

آر-بی 11/49 عبدالحکیم خان روڈ رتن حلاوة اسٹریٹ نزد فریر مارکیٹ کراچی - پاکستان



پان کی شان

تصنیف : فیض ملت، آفتابِ اہلسنت، امام المناظرین، رئیس المصنفین
حضرت علامہ الحافظ مفتی محمد فیض احمد اویسی رضوی مدظلہ، العالی

بسم اللہ الرحمن الرحيم

نحمدہ و نصلی نسلم علی رسولہ الکریم

اما بعده فقیر اویسی غفرلہ کی پیدائش پھر نشوونما اور معاشرہ سرائیکی کے ایسے علاقہ میں رہی جہاں پان کھانا تو درکنار اس کے نام سے بھی وہاں کی عوام نا آشنا ہے اگرچہ بہاولپور کی رہائش کے بعد فقیر اسے کبھی کھاپی لیتا ہے لیکن اس کی حقیقت اور تفصیل سے بے خبر تھا کہ فاضل نوجوان الحاج الحافظ مولانا عبد الکریم صاحب قادری نے پان پر رسالہ لکھنے کی فرمائش کر دی ای انکار تو ہمارے ہاں ہے نہیں، اسی لئے اس پر کچھ لکھنا ضروری سمجھا لیکن صورتحال وہی جو اور مذکور ہوئی۔ خدا تعالیٰ بھلا کرے حضرت علامہ مفتی احمد میاں برکاتی مدظلہ العالی (جانشین مفتی خلیل احمد خان برکاتی علیہ الرحمۃ اور مہتمم شیخ الحدیث رئیس دارالاوقاء دارالعلوم احسن البرکات حیدر آباد سنده) کا کہ انہوں نے پان پر مضمون لکھا جو ترجمانِ اہلسنت کراچی کے علاوہ مجلہ رفیق علم ۱۹۷۴ء دارالعلوم امجدیہ کراچی میں شائع ہوا، انہوں نے فقیر کو مضمون مذکور بھجوایا تو بہت سی باتیں فقیر کے ذہن میں پان کی تفصیل سے متعلق گھومنے لگی، اب اس پر ایک ضخیم کتاب لکھی جا سکتی ہے لیکن اختصار کے مدنظر چند اور ارق حاضر ہیں۔

ہاں مضمون مذکور میں فقیر نے بہت کچھ اضافہ کیا ہے۔ اس میں فقیر کی محنت تو ہے ہی لیکن فیضان ہے۔ امام اہلسنت اعلیٰ حضرت الشاہ امام احمد رضا خان فاضل بریلوی رحمۃ اللہ علیہ کا کہ آپ کے فتاویٰ رضویہ شریف سے بہت کچھ اس رسالے میں مضمون شامل کیا گیا ہے۔

وماتوفیقی الا بالله العلي العظيم وصلی الله تعالى علی حبیبه

الکریم وعلی آلہ واصحابہ اجمعین

مدینے کا بھکاری

الفقیر القادری ابوالصالح محمد فیض احمد اویسی رضوی غفرلہ

۳ مرجب المرجب ۱۴۲۰

مقدمہ

حضرت علامہ مفتی احمد میاں برکاتی صاحب مظلہ العالی اپنے مضمون کو شعر ذیل سے شروع فرمایا۔

ہے برگ خل فردوس بریں پان

معطر مشک بو، نگیں حسین پان

پان وہ واحد نعمت خداوندی ہے جو ضرورت نہیں بلکہ ہر دور میں ہر محفل کیجان رہا ہے، بڑے بڑے امراء، بادشاہان اور نوابوں کے ہاں پان کی گلوویاں پیش ہونے کا منظر آج بھی آپ کتابوں میں پڑھتے ہوں گے۔ کوئی تقریب مرت ہو یا محفل غم، پان وہاں ضرور موجود ہو گا۔ مقرر جلسہ گاہ میں تقریر کر رہا ہو یا کوئی گلوکار اپنی آواز کے جادو بکھیر رہا ہو، پان اس کے منہ میں بھی ضرور گھل چکا ہو گا، اگر آپ نے ابھی تک پان نہیں کھایا ہے تو مجھے امید ہے کہ آپ یہ مضمون پڑھ کر سب سے پہلا جو کام کریں گے وہ پان کھانے کا ہو گا۔ دراصل میں آپ کو آج پان کے کچھ طبی فوائد بتاتا ہوں جنہیں پڑھ کر آپ لطف اندوز ہوں گے۔

پان کے بیڑے سے جو کہاوت چلی وہ آج ہر جگہ بولی جاتی ہے۔ مثلاً بھی آپ نے اپنے دوستوں سے کہا ہو گا کہ ”میں نے آج اس ضخیم کتاب کو مکمل کرنے کا بیڑہ اٹھایا ہے۔“ آپ کو پتہ ہے کہ ”بیڑہ“ کیا ہے اور اسے اٹھانے کا کیا مطلب ہے؟ اگر نہیں تو میں آپ کو بتاؤں آج سے سوال پچھلے چلیے۔

حکایت

ہندوستان کے صوبہ یوپی کے ایک مشہور شہر میں، شہر کے عوام دین کا ایک اہم اجلاس ہو رہا ہے جس میں علماء، شعراء، ادباء، امراء سب ہی موجود ہیں، کمرے میں مکمل سکوت طاری ہے، کمرے کے بیچ میں ایک خوبصورت چوکی جس پر ریشم سے کڑھا ہوا چوکی پوش بچھا ہوا ہے اور اس پر ایک تھال ہے جس پر مراد آبادی کام ہوا ہے۔ تھال میں بڑے قرینے اور نفاست سے چاندی کے ورقوں میں لپٹے ہوئے پان کے بیڑے رکھے ہیں۔ شرکاء مجلس کسی اہم مسئلہ پر گفتگو کے بعد قائد کے انتخاب پر غور کر رہے ہیں۔ صدر مجلس اعلان کرچکے ہیں کہ جو صاحب سب سے پہلے پان کا بیڑہ اٹھائیں گے وہی قائد مانے جائیں گے۔ کافی دیر بعد ایک خوش شکل، بزرگ، سرپر عمامہ، جسم پر نیس جب، خوبصورت مہک رہے ہیں آگے بڑھے اور ایک بیڑہ اٹھا کر منہ میں رکھتے ہیں اور ساتھ ہی حاضرین کی طرف سے نعروہ ہائے تحسین بلند ہوتے ہیں اور پھر سب لوگ بیڑے اٹھا کر منہ میں رکھتے ہیں اس وقت سے یہ دستور ہو گیا کہ جو شخص جس کام کے لئے اپنے کو اہل سمجھتا وہ سب سے پہلے بیڑہ اٹھاتا۔

آغاز مضمون

پان جسے عربی میں فان تا بنول (جدید عربی میں فان اور قدیم میں تانبول ہے) فارسی میں سنبول، گجراتی میں ناگر بیلیہ اور انگریزی میں بیتل لیف Betel Leaf کہتے ہیں اس سے کچھ قصہ بھی وابستہ ہیں۔ مثلاً مشہور ہے کہ جو کوئی مردیا عورت کسی کو پان لگا کر دے اور کھانے والے کامنہ رنج جائے تو یہ پان کھانے اور دینے والے دونوں میں محبت کی علامت ہے۔ اسی طرح مشہور ہے کہ دو لاہادوہن میں سے کسی کامنہ پان کھا کر سرخ ہو جائے تو دوسرے فریق سے بڑی چاہت ظاہر ہوتی ہے۔ اگر میں آپ کے سامنے اسی طرح واقعات اور کہاوتیں پیش کرتا رہا تو شاید مضمون میں اس کی گنجائش نہ ہو، البتہ ایں اصل مقصد کی طرف آتے ہوئے پان سے متعلق دو شعر بھی عرض کر دوں۔ ایک صاحب پان کی تھالی پیش کرتے ہوئے یوں

دستِ نازگ بڑھائیے صاحب

پان حاضر ہے کھائیے صاحب

ذوقِ صاحب تو اور آگے نکل گئے اور انہوں نے پان پر ایک بازارِ کشت و خون گرم کر دیا کہتے ہیں۔

دیکھئے اے ذوق ہوں گے آج پھر لاکھوں کے خون

پھر جمایا اس نے لاکھا لعل لب پر پان کا

لوازماتِ پان

پان کے لوازمات میں کٹھ، چوتا، چھالیہ، الچھی اور سونف شامل ہیں ہم باری باری ان سب پر روشی ڈالتے ہیں۔

پان

پان کئی قسم کا ہوتا ہے، ہر ایک کی طبیعت جداً جداً ہوتی ہے کیمیا وی تجزیہ سے پتہ چلا ہے کہ پانوں میں شکر، نشاستہ کے علاوہ ایک قسم کا تیل بھی موجود ہوتا ہے دساوری پان معتدل ہوتا ہے جب کہ بُنگہ پان خشک اور گرم ہوتا ہے۔ پان، بنگال، اڑیسہ، مدراس، بمبئی، مالا بار، سری لنکا اور دیگر مرطوب مقامات پر پیدا ہوتا ہے۔

ہندوستان میں بارہ تیرہ قسم کا پان ہوتا ہے، سقطوط مشرقی پاکستان کے بعد پاکستان کے کچھ حصوں میں اس کی کاشت کے طریقے اختیار کیے گئے ہیں لیکن اب تک زیادہ کامیاب نہیں ہوئے۔ کیونکہ اس کے لئے فطری آب و ہوا کی ضرورت ہے تاہم کراچی کے بعض علاقوں میں اس کی کاشت کامیاب رہی اگرچہ اس کی جامات پیپل کے پتے سے آگے نہیں بڑھ پائی ہے اس کا مزاج گرم و خشک بدرجہ دوم ہے۔ سفید الچھی ساتھ ملا کر کھانا مصلح ہے۔

تحقيق اویسی غفرله'

پان کو عربی میں التنبیل و تنبول و تانبول و تامول کہا جاتا ہے۔ (بحوالہ الجواہر، صفحہ ۲۲) صاحب بحر الجواہر

حضرت علامہ محمد بن یوسف ہروی مرحوم لکھتے ہیں ہو ورق بارد فی الاولی و یابس فی الشانیہ و قیل مائل الی الحرانی قابض مجفف یقوی عمود الاستان و خم المعتره و لطیب النکھتہ و یفرح القلب و شیبھی

یعنی۔

پان کی مفرح

قلب ہے اور طبیعت کو فرحت دیتا ہے، کھانے کو ہضم کرنے میں مدد دیتا ہے، دل، جگر، معدہ، دماغ، قوتِ حافظہ اور قوتِ باہ و قوتِ فہم کو مضبوط کرتا ہے۔ منہ کی خشکی کو دور کرتا ہے، جھوٹی پیاس کو تسلیم دیتا ہے، آواز اور گلے کو صاف کرتا ہے، قبض دور کرتا ہے، کھانی، زکام اور تکان رفع کرتا ہے، پان کے صرف پتے چبانے سے دانتوں کا درد اور منہ کی بد بودور ہو جاتی ہے۔ دن بھر میں ایک یادو پان کھانا چاپیے منہ نہار کھانے سے بھوک کم کرتا ہے عادتی طور پر پان کھانا مضر ہے، خصوصاً جب کہ تمبا کو کے ساتھ کھایا جائے۔ ہر قسم کا تمبا کو مضر ہے وہ مراد آبادی ہو یا پیلی پتی یا کوئی اور ہو۔ پان میں ہو یا حقہ میں سگریٹ، بیڑی وغیرہ میں۔ لیکن آج اکثریت میں تمبا کو پان کا جز بلکہ جان سمجھا جا رہا ہے جسے لاشوری میں ہپ ہپ کر کے کھا رہے ہیں۔ تفصیل نقیر کے رسالہ "تمبا کو کا استعمال" میں ہے مختصر نقصانات کا ذکر آگے آتا ہے۔

پان کی کثرت دانتوں اور معدے کو نقصان پہنچاتی ہے، دل کے امراض پیدا کرتا ہے، اعصاب ضعیف ہو جاتے ہیں، دانتوں کے ذریعے سے غذاباریک ہوتی ہے اور غدوہ سے پیدا ہونے والی رطوبت اسے بناتی اور ہضم کرنے میں مددیتی ہے پان، کٹھ اور چھالیہ غدوہ میں نچوڑ کی کیفیت پیدا کرتے ہیں۔ چونا اور تمبا کو منہ کے لعاب کثرت سے پیدا کرتے ہیں اور پان کھانے والا کثرت سے پیک تھونے لگتا ہے جس سے سفید رطوبت ضائع ہو جاتی ہے، پان کے مسلسل استعمال سے لعاب دہن پیدا کرنے والے غدوہ کمزور ہو جاتے ہیں اور اس طرح انسان ہاضم رطوبات سے محروم ہو جاتا ہے۔ پان کی کثرت سے معدہ اور آنکھیں بھی کمزور ہو جاتی ہیں۔ چھالیہ اور کٹھ پان کا اہم جزو ہے ان کی کثرت سے معدہ کمزور اور قبض کی شکایت پیدا ہو جاتی ہے۔ دودھ کے بعد پان نہیں کھانا چاہیے کیونکہ دودھ ہضم کرنے میں پان خلل پیدا کرتا ہے۔

چونا

عربی میں اسے نوراکلس کہتے ہیں، فارسی میں آہک، گجراتی میں چُنو، سندھی میں چن، ہندی میں قلعی سفیدی اور انگریزی میں (Guick Lime) کہتے ہیں۔ سخت وزنی ڈلیاں ہوتی ہیں جو پتھر کو جلا کر بناتے ہیں پھر اسے پانی میں بھگو دیتے ہیں۔ چونا خون کروکتا ہے، بجھا ہوا چونا جو پان میں استعمال کیا جاتا ہے تکین دیتا اور ٹھنڈک پہنچاتا ہے، زخموں کو خشک کرتا ہے، ہڈیوں اور دانتوں کو مضبوط کرتا ہے، معدہ میں دودھ پختنے کو روکتا ہے، معدہ کی ترشی اور دستوں میں فائدہ مند ہے چونا ہاضم ہے اور بادی و بلغم کا دافع ہے۔

اس کا پانی لام و اٹر (Lime Water) کمزور اور نجیف بچوں کو دودھ میں ملا کر پلاتے ہیں۔

(مسنٹہ) سیپ کا چونا حرام ہے، جس پر پان لگا ہوا اس کا کھانا حرام۔

(فتاویٰ رضویہ شریف، صفحہ نمبر ۱۰۷، جلد ا، مطبوعہ کراچی)

کٹھ

کٹھ کو عربی میں کات، بنگالی میں کھیر، انگریزی میں کیسی کو (Catechu) کہتے ہیں اور یہ دراصل درخت کھیر کی لکڑیوں کا خلاصہ ہے۔ بنارس، کانپور، بریلی، برماء اور ملایا میں پیدا ہوتا ہے، قبض پیدا کرتا ہے مگر خون صاف کرتا ہے دست بند کرتا ہے خصوصاً بچوں میں آنتوں کی خراش اور مرور کو فائدہ دیتا ہے۔ اس کو زخموں پر پتھر کا جاتا ہے اور مرموموں میں شامل کیا جاتا ہے۔ کٹھ طبیعت کے اعتبار سے سرد خشک ہے۔ بلغم، خون اور گرمی کے فساد کا دافع احتلام و جریان میں اور سوزش پیش اب کو رفع کرتا ہے۔ (كتب طب)

چھالیہ

سپاری کے نام سے بھی مشہور ہے، عربی میں فوفل، فارسی میں یوپل، بنگلہ میں گوآ اور انگریزی میں بیل ن (Betel Nut) کہتے ہیں یا ایک درخت کا پھل ہے جس کو باریک کر کر پان کے ساتھ کھاتے ہیں اس میں ایک الکلانڈارے کو لین پایا جاتا ہے جو پیٹ کے کیڑوں کی تاثیر رکھتا ہے۔ چھالیہ مزاج کے اعتبار سے ٹھنڈی خشک ہوتی ہے۔ جنوبی ہند، میسور، کنارا، مالا بار اور آسام میں اس کے درخت بکثرت ہیں۔ چھالیہ قابض ہوتی ہے، ورم کو ختم کرتی ہے، گرم ورموں پر اس کا لیپ کرتے ہیں، دانتوں، مسوزوں کو مضبوط کرتی ہے اس لئے اس کو جلا کر منجن میں شامل کرتے ہیں لیکن یہ لعاب کو خشک کرتا ہے بالآخر ہاضم کو نقصان بھی ہو جاتا ہے۔

یہ خوبصوراً اور ہاضم اور مقوی دماغ ہے۔ پیاس، قے، نزلہ، اپھارا بھکی وغیرہ میں مفید ہے۔ کنجن (پان کی جڑ) کھانی اور زکام میں مفید ہے نیز اس کے استعمال سے پان کا رنگ اور بھی شوخ ہو جاتا ہے اس لئے یہ تلخ بھی پان میں شامل کیا جاتا ہے۔ ورنہ صحت کے لئے مضر ہے۔ دل، دماغ، جگر اور پھیپھڑوں کو سخت نقصان پہنچاتا ہے۔

الانچی

عربی میں قافلہ صغار، فارسی میں هیل بوایا، سندھی میں پھومنڈا، بنگالی میں چھولی ایلا اور انگریزی میں کارے مم (The Lesser Cardamon) کہتے ہیں اس کا چھلکا بے اثر ہوتا ہے لہذا جب استعمال کریں چھلکا اُتار کر دانے استعمال کریں اس کا ذائقہ محنٹا، خوبصوراً اور لطیف ہوتا ہے لیکن مزان گرم خشک ہے ملا باد، مہہ درا، میسور، کورگ تراوکور (جنوبی ہند) لکھا میں پائی جاتی ہے، منہ کو ہلکا اور خوبصوراً کرتی ہے، ریاح (گیس) کو توڑتی ہے دل اور معدہ کو تقویت دیتی ہے، منہ اور پسینہ کو خوبصوراً کرتی ہے۔ معدے کے ریاحی درد کو سکون دیتی ہے، دستوں کو روکتی ہے، گلاب میں جوش دے کر اگر جنین کے ساتھ پلانیں تو جگر کے درد اور جگر کے معدہ کے لئے مفید ہے۔

سوف

عربی میں دازیانج، فارسی میں بادیان، بنگالی میں مہاجیر اور انگریزی میں فینل فروب (Ennel Fruit) کہتے ہیں جبکہ سندھی میں سوف کے علاوہ وَف بھی کہتے ہیں کھانے میں شیریں مگر گرم خشک ہوتی ہے۔ یونی، پنجاب، ترکی، سائنس، اپیلن، روس میں پائی جاتی ہے اس کے استعمال سے پیشاب کھل کے آتا ہے۔ ہاضم ہونے کے ساتھ ساتھ گیس (ریاح) کو بھی توڑتی ہے، دودھ پیدا کرتی ہے، سینے، جگر، تنی اور گردہ کے سدے کھولتی ہے، معدے کو طاقت بخشتی ہے، پیٹ کے درد اور پیٹ پھونے میں مفید ہے، قولج کو بھی فائدہ دیتی ہے۔ ۲ تولہ سوف، ۵ تولہ گلقدہ گریبوں میں گھونٹ کر اور سرد یوں میں جوش دے کر ۳۲ بار پینے سے پچش دور ہو جاتی ہے، بلغی اور داوی بیماریوں میں استعمال کرائی جاتی ہے، بصارت کو قائم رکھنے کے لئے اس کے جوشاندہ یا سبز سوف کے پانی میں سرمہ کو گھول کر آنکھوں میں لگاتے ہیں۔

مخزن الادویہ عربی ۳۰۳، ۳۰۲ میں بہترین بحث لکھی گئی ہے اطباء حضرات اس کا مطالعہ کریں۔

تمباکو

یہ تو وہ چیزیں ہوئیں جو پان کے ساتھ کھانے سے فائدہ مند ہوتی ہیں لیکن بعض حضرات پان میں تمباکو بھی شامل کرتے ہیں اس سے ممکن ہے بعض صاحبان کو اس سے فائدہ بھی ہوتا ہو لیکن مفتی برکاتی صاحب لکھتے ہیں اگر پان میں تمباکو استعمال کیا جائے تو وہ بہت مضر ہو جاتا ہے۔

تمباکو کے نقصانات

تمباکو کے فوائد کم ہیں اور نقصانات زیادہ ہیں مثلاً تمباکو کے بارے میں اطباء نے لکھا ہے خشی لاتا ہے، پیاس پیدا کرتا ہے، دل و دماغ، معدہ اور پھیپھڑوں پر تمباکو کا بہت بُرا اثر پڑتا ہے اس کے کثرت استعمال سے خواہ وہ حصہ میں ہو، بیڑی یا سگریٹ میں ہو یا پان میں کھایا جائے ضعف حافظہ، بے خوابی، گلے کی خراش، کھانی، بھوک نہ لگنا، ذرا سی محنت سے سانس

چڑھ جانا، دل و ہر کنا وغیرہ عارضے پیدا ہو جاتے ہیں سب سے زیادہ مضر اثر بینائی پر پڑتا ہے، ابتداء میں دونوں آنکھوں کی نظر دھندا جاتی ہے، باریک حروف پڑھنے نہیں جاسکتے اگر یہ مضر عادت جاری رکھی جائے تو نابینائی تک نوبت پہنچ جاتی ہے۔ پان کے ساتھ تمباکو یا زردہ کھاتا اور منہ یا ناک کے ذریعہ اس کی نسوار لینا سخت نقصان دہ ہے بعض لوگ علی اصح انٹھ کریا تو سگریت، بیڑی کا دم لگاتے ہیں یا پان میں تمباکو بھر کر پھانک لیتے ہیں۔ یاد رہے کہ علی اصح ناشستہ کرنے سے قبل تمباکو نوشی سے اس کا اثر اور بھی زیادہ مضر ہو جاتا ہے۔ تمباکو کے پتوں میں اس کا جو ہر گوئین میں ۲۵ نیصد ہوتا ہے یہ زبر قاتل ہے، اگر اس کے دوقطے کتے کے منہ میں چلے جائیں تو وہ ہلاک ہو جائے اس کے عکس اس کے جزوی فوائد درج ذیل ہیں۔ بلغی کھانسی اور دماغی نزلوں کو دفع کرتا ہے، دماغ کی رطوبتوں کو پاک کرتا ہے، اس کا دھواں و باہی امراض کو دور کرتا ہے، تھوڑا تمباکو پینے سے قبض دور ہو جاتا ہے، دانتوں کے درد کو دور کرنے کے لئے اسے منہ میں رکھ کر چلاتے ہیں۔

لطیفہ

مذکورہ بالامضمون میں لفظ رزدہ بڑا خطرناک ہے۔ نام سن کر بعض بے خبر اسے وہی چاولوں والا زردہ سمجھ لیتے ہیں لیکن درحقیقت یہ ایک زہر ہے جس سے پچنا ضروری ہے۔

حکایت

ابھی تھوڑے عرصے پہلے کسی اخبار میں چھپا کسی صاحب کو پان کھانے کا شوق گدگدا یا، پان کی دوکان پر جا کر فرمایا کہ صاحب بہترین پان کھلائے۔ دوکاندار نے دوسرے اجزاء کے ساتھ تمباکو کا پوچھا تو بجائے کہا کہ زردہ بھی ڈالوں، اس نے کھاڑرہ کیا پلاو بھی ڈال دیجئے، دوکاندار نے سمجھا کہ یہ صاحب بلا کا پان خور ہے اس نے ایک چٹکی ڈال کر پوچھاڑرہ کم ہو یا زیادہ اس نے سمجھا یہ پان کا سخت شوقین ہے اسی لئے یہ سوال کیا اس نے کہا صاحب منوں کے من ڈال دیئے یعنی بہت زیادہ۔ دوکاندار نے کافی سے زیادہ زردہ ڈالا۔ جب شوقین صاحب نے منہ میں پان ڈالا تو زردے نے اپنارنگ دکھایا کہ وہ صاحب فوراً غشی کھا کر زمین پر گر پڑے، دوکاندار سخت پریشان ہو کر کہنا معلوم کیا بنتا ہے اب لینے کے دینے پڑ گئے فوراً انٹھ کر پان اس کے منہ سے نکال کر باہر پھینک مارا فوراً اسے دودھ پلایا تھوڑی دیر بعد پان کے شوقین کی جان میں جان آئی۔

حکایت

ایک مقرر صاحب ہمارے شہر بہاولپور میں آئے، فقیر پان چبارہا تھا، فرمایا اسکیلے کھائے جا رہے ہو، مہانوں سے پوچھتے تک نہیں میں نے ایک شاگرد سے کہا کہ زردہ والا پان دوکان سے لاو۔ میں نے یہی سمجھا کہ مقرر صاحب پان کے عادی ہونگے ویسے بھی بعض مقررین عموماً کھاتے ہیں، پان لایا گیا فوراً منہ میں ڈالا تو چار پائی پر ڈھیر ہو گئے میں ڈر گیا کہ خدا خیر کرے شہر کا جلسہ تماشہ نہ بن جائے۔ فوراً مذکورہ بالامدیر لائی گئی تب کہیں مقرر صاحب کا ہوش ٹھکانے لگا۔ اسی لئے ضروری ہے کہ خواہ بخواہ پان کے قریب نہ جائیں اگر شوک کرنا ہے الاچھی، سپاری کافی ہے اور بس۔

ذیل میں فقیر زردہ کا نئے عرض کرتا ہے تاکہ پان شاکین فقیر کو دعا کیں دیں اور آئندہ خیال رکھیں۔

حکایت

شیر شاہ سوری ہندوستان کا ایک بلند پایہ فرمازرو اتحا اس کے بیٹے عادل خان نے ایک ہندو بقال کی عورت جب کہ وہ غسل کر رہی تھی پر پان پھینکا، بقال نے بادشاہ وقت سے فریاد کی، بادشاہ نے مقدمہ سننے کے بعد فیصلہ دیا کہ جس طرح

میرے بیٹے (عادل خان) نے ہاتھی پر سوار بقال کی بیوی پر نہاتے ہوئے پان پھینکا ہے، اب بقال اسی طرح ہاتھی پر سوار ہو کر میری بہو (عادل خان کی بیوی) پر نہاتے وقت پان پھینکے، بادشاہ کا فیصلہ سننے کے بعد تمام درباریوں نے شہزادے کی صفائی کے لئے سفارش کی مگر بادشاہ نے کہا میں نے اپنا فیصلہ کر دیا ہے، اب اگر بقال چاہے تو معاف کردے میں معاف نہیں کر سکتا، چنانچہ بعد میں بقال نے حاضرین دربار کی سفارش اور شہزادے کی ندامت پر اسے معاف کر دیا، تب شہزادے کی جان چھوٹی۔

حکایت

تاریخ بتاتی ہے کہ ملکہ نور جہاں کے منہ سے بدبو در کرنے کے لئے حکماء کے پیش نے پان کے پتے کے ساتھ چونا اور کھھاتا کہ ہوتوں پر سرفی آئے اور چھالیہ جوز، جونتری، جائفل شامل کیے اور بیڑہ بنا کر اس پر لوگ کوکیل کے طور پر بیڑہ بند کے لئے استعمال کیا۔ ملکہ نور جہاں کو استعمال کرتا دیکھ کر اور ہوتوں کی سرفی سے متاثر ہو کر اعلیٰ طبقے کی دوسری بیگمات نے بھی پان کا استعمال شروع کر دیا۔ ایک شاعر نے ان تمام ضروری اجزاء ترکیبی کو ایک شعر میں یوں باندھا ہے۔

چھالیغم نے مجھے، ورنہ میں ایسا کدھا

جاوے بس چوں نہ کرو، پان سوگا لی دے دو

قدیم اردو میں کدکب کے معنی میں مستعمل ہوتا تھا اس طرح اس شعر میں چھالیا، کھھا، چونا اور پان سب ہی الفاظ سمو دیئے ہیں، ایک اور شے ہے چکنی یعنی چھالیہ کو دوکھنے کر کے کھتھے میں پکایا جاتا ہے اور خٹک کر کے پاش کی جاتی ہے۔ اسے بھی کسی نے یوں استعمال کیا ہے۔ چکنی باتوں نے تری چھالیا۔ شراء نے بھی پان اور سرفی کو اپنا موضوع بنایا ہے۔

حکایت

پان کے بارے میں ایک واقعہ مشہور ہے، اور نگ زیب عالمگیر نے جب گولکنڈہ کا محاصرہ ختم کرا دیا تو ابو الحسن تانا شاہ ان دنوں حکمران تھا، یہ بڑا ہی نازک مزاج بادشاہ تھا، کہتے ہیں کہ ایک بار اس کے ہاتھی کے پیروں کے نیچے کھیرا کچلا گیا، تو تانا شاہ کو چھینکیں شروع ہو گئیں وہ بستر پر گدے کی جگہ چنپی اور موتیا کے ڈھیروں پھول استعمال کرتا، ایک بار ایک کنیز نے آزمانے کے لئے پھولوں کی سب سے نیچے کی تھ پر ایک سنکری رکھ دی، صبح کنیز کی طبلی ہوئی، تانا شاہ کی آنکھیں نیند نہ ملنے سے سرخ انگارا ہو گئی تھیں، کنیز سے پوچھا کہ رات بھر کوئی چیز ہمیں چھپ رہی تھی کیا بات تھی؟ تانا شاہ نے جب خاصے کے بعد حضرت عالمگیر سے پوچھا پان سے شوق فرمائی گا عالمگیر نے جواب دیا کیا مفاؤت ہے؟ اس کے بعد دو حسین و جمیل کنیزیں اس کمرے میں داخل ہوئیں جھک کر سات فرشی سلام کئے، کورش کے بعد دو کنیزیں پانداں، خاصداں وغیرہ لے آئیں۔ ان کنیزوں نے پان کے پتے صاف کیے، پھر قنچی سے انہیں تراشا اور پھر پان کے دوکھنے کر کے ہر ایک پر چونا کھا لگایا، چھالیہ، الاچھی، جوز، جونتری، جائفل کے نکھنے شامل کیے اور دو دنوں نے وہ پان خود کھایے۔ حضرت عالمگیر منتظر تھے کہ پان کے بیڑے ان کو پیش کئے جائیں گے مگر دس پندرہ منٹ بعد جب دو دنوں کنیزوں نے پان ختم کر لیا تو اٹھ کر کوئش بجالائیں اور دبے پاؤں چلتی ہوئی لوٹ گئیں، حضرت عالمگیر پریشان ہو گئے کہ کیا معاملہ ہے بعد میں پتا چلا کہ دو دنوں کنیزوں کے پان کھانے سے کمرے کی فھامیں جو خوب سوچیلیتی ہے۔ تانا شاہ بس اسی سے لطف انداز ہوتے ہیں۔

پان میں کھانے والا زردہ

تمبا کو علیحدہ لے کر اس کو گرد و غبار سے صاف کر کے کوٹ لیں، تمبا کو مذکورہ سیر، الاچھی خورد توں، الاچھی کلان اتوں،

جانپل اтолہ، جاوتزی اтолہ، لوگ اтолہ، بالجھڈ اтолہ، پاتزی خوشبودار ۲ اтолہ، کتھہ اтолہ، برگ پان ۲۰ عدو، چونہ مصی ۳ ماشہ سب کو باریک پیش کر کھلیں، زیادہ عمدہ کرنے کے لئے عطر، کیوڑہ ۲ ماشہ، عطر حنا ۲ ماشہ، عطر عنبر ۲ ماشہ شامل کریں اور ڈبوں میں بھر کر تجارت کریں۔ یہ زردہ کھانے کے بعد بارہ گھنٹے تک منہ سے خوشبو آتی رہتی ہے۔ عجیب روزگار ہے، آزمائیں۔

خمیرہ تمباکو خوشبودار

تمباکوسادہ اسیر، بالجھڈ ۲ اтолہ، الایچی سفید ۲ اтолہ، سادہ الایچی کلاں ۲ اтолہ، سگند بالا ۲ اтолہ، تج ۲ اтолہ، ہاویر ۲ اтолہ، عطر حنا ۳ ماشہ، سب کو ملا کر کام میں لائیں۔

انتباہ

خلق کائنات جل جلالہ کی ہر پیدا کردہ شے خالی از فائدہ اور حکمت نہیں، لیکن حضور ﷺ جمع حکمتون کے عالم و عارف ہیں اسی لئے آپ ﷺ جن اشیاء سے منع فرماتے ہیں اس کا یہ مطلب نہیں کہ وہ شے ہے وجود خراب ہے یا اس میں ضرر ہی ضرر ہے بلکہ آپ ﷺ کا منع فرمانا بھی اسی شے کی ضرر سانی کی اکثریت کی وجہ سے ہے۔ خود قرآن مجید میں فقیر کی اس تقریر کی تائید موجود ہے۔ اللہ تعالیٰ فرماتا ہے

یسْتَلُونُكُمْ عَنِ الْخَمْرِ وَالْمَيْسِرِ قُلْ فِيهِمَا أَنْتُمْ كَبِيرٌ وَمِنَافِعُ لِلنَّاسِ وَأَنَّهُمَا أَكْبَرُ مِنْ نَفْعِهِمَا
(سورۃ البقرہ، آیت ۲۱۹)

ترجمہ

تم سے شراب اور جوئے کا حکم پوچھتے ہیں تم فرمادو کہ ان دونوں میں بڑا گناہ ہے اور لوگوں کے کچھ دینوںی نفع بھی اور ان کا گناہ ان کے نفع سے بڑا ہے۔ (کنز الایمان)

فائدہ

اس سے واضح ہوا کہ اللہ تعالیٰ کی پیدا کردہ ہر شے میں منافع بھی ہے اور نقصانات بھی۔ شریعت مطہرہ کا منع کرنا اکثریت نقصانات کی وجہ سے ہے، اس سے دشمنان اسلام کا اعتراض رفع ہو گیا جب کہ وہ اسلام یا بانی اسلام پر اعتراض لگاتے ہیں کہ انہوں نے ان کے خلاف فلاں شے کو حرام فرمایا ہے حالانکہ اس میں تو فلاں فلاں فلاں فائدے ہیں وغیرہ تو مسلمان دشمن اسلام کو کہہ سکتا ہے کہ ہمارے نبی ﷺ اکثریت ضرر سانی کے پیش نظر منع فرمایا ہے اور مسلم قاعدہ ہے۔ املا کش حکم الکل۔

مشانخ کا طریقہ

بعض سلائل طیبہ بالخصوص قادریہ و قشنبدیہ کے بعض مشانخ تمباکو کی ہر ادا کے دشمن ہوتے ہیں مثلاً نسوار، سگریٹ، حقہ وغیرہ وغیرہ۔ یہاں تک کہ اس کی دعوت قبول نہیں کرتے بلکہ بائیکاٹ تک نوبت پہنچتی ہے۔ اس کی بھی یہی وجہ مدنظر ہوتی ہے کہ عموم اس موزی کے استعمال سے احتراز کریں، چنانچہ ان کے اس تشدید سے بہت بڑا یہ فائدہ ہوتا ہے کہ نہ صرف ان کے مریدین بلکہ ان کے متعلقین اس موزی تمباکو کے استعمال سے محفوظ ہو جاتے ہیں اگرچہ شرعی نزاکت کے خلاف ہے کہ ایسے امور میں اتنا تشدید بھی نہ ہو کہ عموم مکروہات و مباحثات کو حرام کے زمرہ میں نہ سمجھیں، لیکن مشانخ کرام

سے شرع پاک کا بڑھ کر عاشق اور کون ہو سکتا ہے وہ اپنے متعلقین مریدین پر جہاں تشدد کرتے ہیں وہاں مسائل کی نزاکت سے بھی آگاہ فرماتے رہتے ہیں اور یہ بھی شرعی اصول کے تحت ہے کہ حضور ﷺ نے فرمایا

اذابت لیتم ببلاذین فاختار والاسیر هما

جب تم دو بلا ذؤں میں جتنا ہو تو وہ بلا اختیار کرو جوان دونوں میں آسان تر ہو۔

بہر حال تمبا کو کے صرف فوائد پر نظر نہ ہواں کے نقصانات کو مد نظر رکھنا ضروری ہے۔ فقیر نے رسالہ "تمبا کو کا استعمال" میں بڑی تفصیل سے عرض کیا ہے لیکن چونکہ پان خور، پان کی آڑ میں تمبا کو کا زیادہ استعمال کرتے ہیں اسی لئے یہاں بھی تمبا کو کی مختصر بحث عرض کرتا ہوں۔

تمبا کو

تمبا کو کے نام کو آج ہر ایک آدمی اور بچہ بچہ جانتا ہے، اس نے ہندو پاکستان میں اس قدر عروج پایا ہے کہ تو بھی بھولی۔ پہلے پہل جنوبی امریکہ کے باشندے تمبا کو کا استعمال کرتے تھے۔ لیکن ۱۸۹۲ء میں جب کلمبیس کے چہاز مقام کو بامیں پہنچنے تو نے دو ماہوں کو جزیرے کے حالات دریافت کرنے کے لئے بھیجا، واپسی پر انہوں نے دیگر عجائب اس کے بیان میں یہ بات بھی بتائی کہ انہوں نے وہاں کے باشندوں کو ناک اور منہ سے دھوائی نکالتے ہوئے دیکھا۔ بعد ازاں دیگر سیاحوں کو بھی نئی دنیا یعنی امریکہ کے مختلف مقامات کے باشندوں کی یہ خاص عادت دیکھ کر تجھب ہوتا رہا لیکن اس وقت سے بھی ایک صدی بعد تک بھی تمبا کو پہنچانی دنیا میں نہیں لایا گیا، پھر انگلستان میں پہلے پہل سرو اثر ریلے نے پاپ یعنی تمبا کو پینے کے چھوٹے چھوٹے سے حصے بنائے کیونکہ یہ قصہ بھی اس کی بابت بہت مشہور ہے کہ جب سرو اثر ریلے کے ایک نوکر نے ان کے منہ سے دھوائی نکلتا دیکھا تو یہ خیال کیا کہ انہیں آگ لگ گئی ہے، ان پر پانی کی چھوٹی سی گلریا ڈال دی تھی، پھر اس کے بعد تمبا کو کو ترکستان اور ایران کے باشندگان پینے لگے۔ اس کے بعد ہندوستان میں بھی اس کا دورہ شروع ہو گیا۔ ہر ایک آدمی تمبا کو کی مخالفت کرتا ہے مگر یہ ایسا چکا ہوتا ہے اگر ایک دفعہ من لگ جائے تو اس سے جان چھڑانا کاررووالا معاملہ ہو جاتا ہے، چنانچہ ڈاکٹر جیس کے متعلق ایک روایت مشہور ہے جو ایک بڑے عالم و فاضل آدمی ہوئے ہیں کہ وہ بے چارے تمبا کو نوشی کے ایسے گرویدہ ہوئے کہ آخر اس کے غلام ہی بن گئے اور کسی طرح اس بات پر غالب نہ آسکتے تھے کہ تمبا کو کو اعتدال سے پھین، آخر ایک شام کو انہوں نے تمبا کو نوشی کے ترک کر دینے کا پختہ ارادہ کر لیا اور اپنا پاپ باہر پھینک دیا مگر اگلی صبح کو بیچارہ اپنے گھر کے پیچھے باغ میں اپنے اسی پرانے پاپ کی تلاش کر رہا تھا۔

افیون، بھنگ، اجوائیں، خراسانی، دھوڑہ کی طرح تمبا کو بھی ایک نباتاتی دوا ہے جس کا اطباء و ڈاکٹر متوں سے استعمال کرتے رہے ہیں، لیکن دو ایں اس کا استعمال بہت کم ہو گیا ہے مگر بھر بھی بوقتِ ضرورت طبیب یا ڈاکٹر کی ہدایت کے موافق اس کا استعمال کرنا کچھ بے جانہیں، البتہ خود بخود دیکھا دیکھی شوقيہ طور پر اس کا استعمال کرنا خالی از نقصان نہیں، یہی سبب ہے کہ جب کوئی شخص پہلی دفعہ تمبا کو پیتا ہے تو اس کا جی متلا تاتا ہے، سر درد کرتا اور چکراتا ہے، کمزوری معلوم ہوتی ہے، جسم پر پسینہ آتا ہے اور دل ڈوبتا ہے، گویا یہ قدرتی طور پر تنبیہ ہوتی ہے جو کہ اس مضر چیز کی عادت سے روتی ہے، مگر وہ شخص اپنے دیگر ہم جنسوں کو ذوق و شوق سے تمبا کو نوشی کا عادی دیکھ کر خیال کرتا ہے کہ یہ کوئی اچھی چیز ہے کیونکہ کئی آدمی اس کو استعمال کرتے ہوئے پائے جاتے ہیں۔ خبر نہیں کہ اس سے کیا کیا فائدہ جسم کو پہنچتا ہے پس وہ بیچارہ بھی مذکورہ بالاطبعی تنبیہ کی پروانہ کر کے اس

بلانا گہانی میں پھنس کر بار بار تمباکو پینے کی کوشش کرتا ہے، یہاں تک کہ وہ پا تمباکو نوش بن جاتا ہے، پھر اس کی طبیعت بھی شاقی ہو جاتی ہے جس کا ترک کرنا بہت مشکل ہو جاتا ہے، پس جس روح افزاء، جادو نما، مگر جان و باشے کو ہزاروں قبول صورت نیک سیرت نادانوں نے ایک مرتبہ محض جدت لذت اور بنشاشت کے لئے شوقیہ چکھا تو وہ ہلاکت کی اس عمیق کھائی میں گم ہو گئے جس کی گہرائی کا اتحاد ابھی تک کسی علمی یا طبی طاقت کو نہیں لگی۔

اوہ تیر سکرات کے اجل گرفتہ شکار

اوہ تمباکو کے مارے ہوئے تمباکو خوار

مضرات

صحت کی بر بادی کا سیہی ایک بھاری باعث ہے، اس بلا سے خدادشمن کو بھی بچائے تمباکو کا دھواں جس وقت معدہ میں داخل ہوتا ہے اور غذاوں کی طرح ہرگز جزو بدن نہیں بنتا، کتاب کرنے کی خاطر سیدھا جگر میں آ جاتا ہے، جگر کا کتاب بنانا کر دماغ پر اپنا سلطط بٹھاتا ہے، جس سے عقل کا چراغ گل ہو جاتا ہے اور انسان جو ہر لحاظ میں اشرف اخلاقوں کا ہلاتا ہے حیوان سے بدتر ہو جاتا ہے، گردے بیچارے مفت میں گرفتار بلا ہو جاتے ہیں اور اپنے بے وقوف حق نوش کو راہ خدا پر چھوڑ دیتے ہیں آخر پھیپھڑے کیا تمام بدن دھواں میں رچ جاتا ہے اور سیاہ پڑ جاتا ہے۔

تمباکو نوش راسینہ سیاہ است

اگر باور نداری نے گواہ است

اور کل اعضاء یک لخت مرض میں مبتلا ہو جاتے ہیں جس سے کبھی فان لج، کبھی سکتے، کبھی دیوالگی اور کبھی بعض دفعہ استرقا بھی ہو جاتے ہیں لیکن یہ عقل کا پودہ انسان حقہ پینا نہیں چھوڑتا، ان سب سے بڑھ کر یہ نقصان ہوتا ہے کہ انسان اپنا تینی وقت جس کا بدل ناممکن ہے بے فائدہ ضائع کر دیتے ہیں اور نہ کچھ فائدہ اٹھاتے ہیں اور نہ کچھ حاصل ہوتا ہے، عمر کھٹکتی ہے اور ماں کے لئے کوئی فائدہ نہیں کرتے، حقہ نوشی ہی ہے جس نے آدھے سے زیادہ ملک کو غارت کر دیا اور رہے ہے کو بھی غارت کر رہی ہے یعنی حقہ نوشی سے آدمی کمزور ہو جاتا ہے اور بغیر حقہ کے ایک گھڑی بھی نہیں رہ سکتا ہے، تضعیز زر اور تضعیز اوقات کا تو کچھ حساب ہی نہیں ہے مگر یہ اتنا وقت اور روپیہ کی دہرم پن کے کام میں لگادیں تو یہ انسان آخرت میں کتنی سرخ روئی حاصل کر سکتا ہے۔ اس کا عادی اس میں اس قدر محبو ہو جاتا ہے کہ اپنے مذہب کو بھول جاتا ہے اور بے سوچ سمجھے جہاں آدمی حقہ پیتا ہے اس کے حقے کی چلم اتار کر دم لگانے لگتا ہے، خواہ کتنا ہی ادنیٰ اور میلانگندہ کیوں نہ ہو۔

اس ملک (ہندو پاکستان) میں حقہ نوشی کا اس قدر رواج ہے اور اس نے اس قدر عزت پائی ہے کہ پانچ فیصدی سے بھی کم بغیر حقہ پینے والے ملیں گے اور جہاں کہیں جاؤ گے پہلے یہی کہیں گے کہ آؤ حقہ پیو، بھلا آپ ہی انصاف کو مدد نظر رکھ کر بنظر غور دیکھیں کہ مہمان کو آتے ہی دھواں میں دینا کہاں کا انصاف ہے۔

یہ پیدا اور ہمارے کی بھی نہ تھی اب یہاں اس کی اس قدر کثرت ہو گئی جتنی اور جس کی بھی نہیں، لاکھوں من تمباکو ہندو پاکستان سے ولایت کو جاتا ہے اور وہاں سے سگر میں بن کر پیسے یادو پیسے کے حساب سے بکتی ہیں۔ کوئی شریف آدمی مسلمان ہو خواہ ہندو جن کے خیالات دہرم کی طرف راغب ہوں ہرگز پسند نہیں کرتا کیونکہ حقہ پینے سے آپس میں جو ٹھہر ملتی ہیں جس کی وجہ سے بیماری دوسرے کو لوگ جاتی ہے۔ چھوٹی چھوٹی بیماریاں بہت سی نشے کی چیزوں اور تمباکو کے دھوئیں سے پیدا ہوتی ہیں

اس خالق کون و مکان خداوند زمین و آسمان پیدا کرنے والے نے تمباکو کو جڑی بٹی کے طور پر پیدا کیا تھا نہ پینے کے لئے مگر ہمارے ملک کے لوگ اسے پینے کے کام میں لا تے ہیں۔

آپ لوگ اسے اب شراب، بھنگ، تمباکو مثل سکھیا سمجھتے جس طرح سکھیا بعض دواوں میں آمیز کر دیا جاتا ہے اسی طرح کئی بیماریوں میں تمباکو بھی دیا جاتا ہے۔

اے ناظرین! اگر اس کی زیادہ تشریع کی جائے تو ایک بڑی بھاری کتاب بن سکتی ہے مگر میں جلد ترمومون کو ختم کرنے کی کوشش کروں گا، بعض ڈاکٹروں نے تمباکو کو پینے کے اور بھی مضرات لکھے ہیں، تمباکو پینے سے ضعف بصارت ہو جاتا ہے، مگر انی کھانی اکثر تمباکو پینے سے ہوتی ہے، جو لوگ تمباکو کھاتے ہیں ان کا معدہ کمزور ہو کر ہاضمہ خراب ہو جاتا ہے اور سبب آنتوں کے عضلاتی ریشہ کے ڈھیلا ہو جانے سے ہی نہیں اکثر قبض کی شکایت رہتی ہے چونکہ دماغ کی طرح حرام مغز پر بھی تمباکو کا اثر مضعن ہوتا ہے۔ اس لئے کثرت تمباکونو شی سے ضعف باہ کی شکایت بھی ضرور ہوتی ہے جس کو اکثر اشخاص نہیں سمجھتے باوجود مقوی ادویہ کے کھانے کے ان کو کچھ فائدہ محسوس نہیں ہوتا کیونکہ وہ تمباکونو شی کو ترک نہیں کرتے۔ مجھے اس بات کو دیکھ کر نہایت سخت افسوس ہوتا ہے کہ ہندوستان میں تمباکو کا استعمال روز بروز افزون ہے۔ سگریٹ نوشی تو گویا آج کل کافیش ہے اور اکثر نوجوان اس فیشن کے دلدادہ ہیں مگر افسوس کہ وہ اس کے بدنتاج کو نہیں جانتے اور شاید یہ بھی نہیں جانتے کہ طبوں میں زہری ادویہ مثلاً بیش، عقتو رہ، کچلہ، افیون، بھنگ وغیرہ کی فہرست میں تمباکو بھی شامل ہے۔ اسی طرح سے امراض دماغی میں دروس، دورانِ سر، بے خوابی، ضعف حافظہ اور ضعف بصارت اکثر تمباکونو شی سے واقع ہیں۔ ہندو پاکستان میں بھی کثرت تمباکونو شی کے سبب حافظہ اور ضعف بصارت کے مریض تو دیکھنے میں آئے ہیں۔

تمباکو کو چار طریق سے استعمال کیا جاتا ہے

(۱) ناک کے ذریعے اس کی نسوار لیتے ہیں۔

(۲) نسوار یا تمباکو کو یا زردہ منہ میں رکھ کر اس کا رس چوتے رہتے ہیں۔

(۳) سگار یا سگریٹ کے طور پر پینے ہیں۔

(۴) حقہ یا سٹک کے ذریعہ استعمال کرتے ہیں جن میں سے سٹک یا پیچوان حقہ کے ذریعے تمباکو کو پینا نسبتاً کم مضر ہے، کیونکہ اول تو اس کے دھوئیں کا مضر اثر کسی قدر پانی میں جذب ہو جاتا ہے، دوم حقہ کے نے کے لبے ہونے سے دھوئیں کی گرمی کم ہو جاتی ہے مگر سب سے زیادہ مضر طریق کھانا ہے، بہر کیف تمباکو خواہ کسی طریق سے استعمال کیا جائے اس کے نقصانات اس کے جزوی فوائد کی بہ نسبت بد رجہ زیادہ ہیں اور اگر آپ میری نصیحت مانیں تو ہرگز تمباکو استعمال میں نہ لائیں۔

مبارک ہیں وہ لوگ جو تمباکو نہیں پیتے

اب میں اس ضموم کو ختم کرنے سے پہلے اپنے ان لوگوں کی خاطر جو کسی طرح سے تمباکو چھوڑنہیں سکتے۔ تمباکونو شی کے متعلق چند ہدایات تحریر کرتا ہوں جن کی پابندی سے تمباکو مضر اثر کچھ نہ کچھ ضرور کم ہو جائے گا۔

(۱) صحیح کوشا نہ کرنے سے پہلے تمباکو کو ہرگز نہ پینا چاہیے۔

(۲) کوئی زور کا کام یا ورزش کرنے مثلاً اچھلنے، کو دنے دوڑنے، درخت یا پہاڑ پر چڑھنے وغیرہ کے بعد فوراً تمباکو ہرگز نہ پینا

(۳) تمبا کو پیتے وقت دھواں ناک سے نہیں لکانا چاہیے نیز آنکھوں کو دھوئیں سے محفوظ رکھنا چاہیے اسی لئے حق کی نے جس قدر لمبی ہواں قدر آنکھوں کی حفاظت کے لئے اچھی ہے۔ فقیر حرمین شریفین کے سفر میں راستوں میں ہوٹل اور قبوہ خانوں پر عربوں کے حقوق کو دیکھ کر حیران رہ گیا کہ اتنے بڑے اور لمبے نے والے حق اللہ اللہ۔

ہمارے ملک میں بھی بڑی نے والے حق بہت ہیں لیکن عربوں کے حق ان کے باپ ہیں بہر حال ان کی یہ کارروائی مذکورہ بالاقاعدہ پر ہے۔

(۴) تمبا کونوش (حقہ و سگریٹ) وغیرہ کو چاہیے کہ خوب غرارے کر کے سوئیں وہ بھی نیم گرم پانی سے تاکہ منہ میں بدبو نہ ہو ممکن ہے خواب میں زیارت رسول ﷺ نصیب ہو تو دیدار رسول ﷺ سے محروم نہ ہو جائیں۔

(۵) بند کمرے میں تمبا کونوش نہ ہو ورنہ اس کا ضررا ثانداز ہو گا۔

ایک شاعر ہند تمبا کو سے دور رہنے کی تلقین کرتا ہے۔

تمبا کو سے اجتناب مناسب ہے ہر قسم
عادی ہے ناس کا جہاں تک ہو دسترس
اس بد بلا کی جس کو ہوئی خواہش وہوس
ہوتا ہے اس کا تن سوکھ کے صورت قفس

(رسالہ تبرہ الاطباء گجرات پاکستان "مشترکہ ہند")

ہر چند اس کی طولی بہت داستان ہے یہ مختصر زبان قلم پر بیان ہے۔ مزید تفصیل فقیر کا رسالہ "تمبا کو کا استعمال اور حقہ نوشی، پڑھیئے۔ مطبوعہ سبز واری پبلیشورز کراچی۔"

پان کھانے کے انداز

لکھنؤ میں پچاس سالہ سال قبل پان کھانا بھی ایک فن تھا اور کھلانا بھی بڑا آرٹ۔ اگر دو لہا یا دہن کے گھروالے یا دوست و احباب ایک دوسرے میں سے کسی کے گھر گئے اور پان کی گلوریاں آتیں تو ہر گلوری کے ساتھ اس قدر صفائی سے لوگ کی بجائے ایک چھوٹی کیل جڑی ہوتی جو اگر منہ میں جا کر چھو جائے تو سارا منہ زخمی، لیکن فریقِ خلاف بھی بڑے ہوشیار ہوتے تھے نہایت نفاست سے پان کو پہلی ہی مرتبہ میں ٹوٹ کر اس میں سے کیل الگ رکھ دیتے اور شوق سے پان کھا لیتے اور اگر کہیں کسی قسم کے مارے نے معہ کیل کے پان منہ میں رکھ لیا تو اس غریب کی شامت ہی آ جاتی تھی وہ ہائے ہو کرتا سو کرتا اور پر سے طرہ یہ کہ اس کا مذاق اڑایا جاتا۔

بڑی بڑی محفلوں میں پان کے بیڑے باریک والیں میں لپٹے آتے، جو ٹھنڈے ہوتے اور حاضرین اسے معد والیں کے منہ کے کسی کونے میں دبایتے تاکہ صرف اس کا ٹھنڈا عرق چھن کر اندر جائے جب وہ بے جان ہو جاتا تو اس کا پھوک ٹکال پھینک دیتے تھے، یہ انداز تھے پان کھانے اور کھلانے کے، اُس وقت مہنگائی قطعانہ تھی ایک پان ایک روپیہ سے دس روپیہ تک بھی بکتا تھا۔ اب نہ وہ پان کھانے والے رہے اور نہ وہ پنواڑی رہے۔ یہ ہم نے آج سے دس سال قبل پاکستان میں بھی دیکھا ہے کہ مشہور پان کی دوکان پر بہت سے حضرات کی ڈبیاں پان پیک کرانے کے لئے علی الصبح پہنچ گئیں۔ اب

پناہی کو پتا ہے کہ یہ ڈبیہ نواب صاحب کی ہے، یہ حکیم صاحب کی، یہ مفتی صاحب کی پان کی ڈبیہ ہے، یہ قاضی صاحب کی اور یہ سینئھ صاحب کی، وہ باری باری مقررہ گنتی تک پان لگا کر ڈبیوں میں بند کرتا جاتا ہے، اسے پتا ہوتا ہے کہ فلاں صاحب دن میں اتنے پان چباتے ہیں اور فلاں اپنے پانوں کی رات میں چکالی کرتے ہیں میں مضمون کو منحصر کر رہا ہوں اور وہ طویل ہوا چلا جا رہا ہے۔

بہر حال خلاصہ یہ کہ پان کھانا بھی اُسی وقت مفید ہو گا جب اس کی عادت نہ ڈالی جائے کیونکہ ہر وہ چیز جو کثرت سے استعمال کی جائے یا عادتاً کی جائے نقصان دہ ہوتی ہے۔ (محلہ رفیق علم، دارالعلوم امجدیہ، کراچی ۱۹۷۴ء)

مشورہ اویسی غفرله'

پان کے فوائد کے بجائے نقصانات زیادہ ہیں اسی لئے فقیر کا خیرخوانانہ مشورہ یہی ہے کہ اس بلا سے جتنا دور ہوں گے اتنا ہی فائدے میں رہیں گے۔

ہدایات

(۱) خوش قسمت ہیں وہ لوگ جو ہم قسم کی فضولیات سے محفوظ ہیں آج کل پان بھی ایک قسم کی فضول عادت ہے، فوائد سے فضولیات کو اس میں زیادہ دخل ہے لہذا اس سے بچنا چاہیے۔

(۲) سادہ پان بہ نسبت مزید لوازمات کے شمول سے بہتر ہے۔

(۳) محض منہ میٹھا کرنے کے لئے میٹھا پان بھی مناسب ہے۔

(۴) پان کھانے کے فوراً بعد منہ صاف کر لینا چاہیے تاکہ بوس پر رنگ نظر نہ آئے یہ عورتوں سے مشابہت پیدا کرتا ہے اور رنگ مردوں کے لئے ناجائز ہے۔

(۵) پان کے دھبوں سے بچنا ازبس ضروری ہے، بہت سے پان خوروں کے کپڑے داغدار نظر آتے ہیں جو اچھے نہیں لگتے۔

(۶) جتنا پیسے پان، سگریٹ، بیزی، نسوار سے پیسے بچا کر مغزیات، بادام، پستہ، اخروٹ و دیگر مقویات پر استعمال کریں۔ اول الذکر بڑھا پالاتے ہیں، مؤخر الذکر بوزھوں کو جوان بناتے ہیں۔ بوزھوں سے اپنوں کو بھی نفرت ہوتی ہے اور جوانی نہیں عرفانی ہے۔

(۷) پان چبانے و دیگر فضولیات کے اوقات بچا کر درود و استغفار و دیگر مقویات پر استعمال کریں۔ اول الذکر بڑھا پالاتے ہیں، مؤخر الذکر بوزھوں کو جوان بناتے ہیں۔ بوزھوں سے اپنوں کو بھی نفرت ہوتی ہے اور جوانی نہیں عرفانی ہے۔

(۸) پان چبانے و دیگر فضولیات کے اوقات بچا کر درود و استغفار و دیگر مقویات پر آخرت کا بہترین سرمایہ ہے، چند لمحات دینیوی فانی زندگی پر آخرت کی دائی اور باقی زندگی کو ترجیح دیجئے۔

(۹) پان خوروں میں ایک بُری عادت یہ بھی دیکھی گئی ہے کہ پان تھوکتے وقت دوسروں کی اشیاء مثلًا کسی کی دیوار پر، کسی کی سواری پر، کسی کے کپڑوں پر پان تھوکنے کی کوئی بُرائی و عیب نہیں سمجھا جاتا ہے۔ لہذا یہ حقوق العباد کا معاملہ ہے اور بڑا نازک مرحلہ ہے کسی مسلمان کی دل آزاری کرنا کبیرہ گناہ ہے۔ لہذا پان خوروں کو قیامت کے سخت حساب سے ضرور ڈرنا چاہیے۔

حیران کن اکشاف

ہفت روزہ غازی 6 تا 12 اکتوبر 1999ء میں ایک حیران کن اکشاف کیا ہے کہ کراچی میں سالانہ 26 کروڑ کا پان

درآمد ہوتا ہے یہ تو صرف کراچی (باب المدینہ) کی رپورٹ ہے۔ دوسرے چھوٹے بڑے شہروں کی پان درآمد کا کیا حال ہوگا اس کے باوجود پھر بھی کہا جاتا ہے کہ ہم غربت و افلاس کا شکار ہیں اور یہ صرف پان کی شان ہے جو ایک فضول شغل ہے، باقی شغل ضروریہ وغیرہ ضروریہ سامنے رکھ کر سوچئے کہ ہم غربت و افلاس کا شکار کیوں ہیں اگر مسلمان قوم خود پر کنثروں کر کے کفایت شعاراتی پر عمل کرے تو پھر ہمارا ملک امیر ترین ممالک کی دوش بدوسش چل سکتا ہے۔ اس سے مزید اور اکشاف سندھ میں سالانہ ۱۲ ارب کے پان، چھالیہ، میں پوری اور گلکے فروخت ہوتے ہیں۔ یہ عنوان دیگر اس کی تفصیل پیش کی ہے۔

سندھ کے ۶۰ فیصد عوام ایسی نشر آور اشیاء استعمال کرتے ہیں جن کا شمار عمومی نشے میں ہوتا ہے اور معاشرہ اس نشے کو مُراجحتا ہے۔ پان، میں پوری، گلکے کا شمار نشہ آور اشیاء میں ہوتا ہے۔ ایک اندازے کے مطابق سندھ میں سالانہ ۱۲ ارب روپے مالیت کے پان، چھالیہ، گلکے اور میں پوری فروخت ہوتی ہے اور بیشتر لوگ اس متصححت نشے کو بطور شوق استعمال کرتے ہیں۔ کراچی میں مقیم مختلف قومیتوں کے افراد پان استعمال کرتے ہیں اندر وون سندھ اور بلوجستان سے تعلق رکھنے والے افراد پان کا استعمال کم کرتے ہیں۔ گنکا مارکیٹ میں متعارف ہونے کے بعد غریب پان خوروں نے گنکا استعمال کرنا شروع کر دیا جب کہ میں پوری بھی کم قیمت ہونے کی وجہ سے زیادہ بکتی ہے۔ بعض لوگ پان سے جان چھڑانے کے لئے میں پوری استعمال کرتے ہیں۔

کراچی میں سب سے زیادہ پان کا استعمال کھارادر، رچھوڑ لائن، اور ٹنگی ٹاؤن، نیو کراچی، کورنگی، لانڈھی، فیڈرل بی ایریا، ناظم آباد، سو برج آباد، شاہ فیصل کالونی، ملیر کے علاقوں میں ہوتا ہے جہاں پر پان کھانے والے افراد اپنے مخصوص پان فروشوں سے دن بھر کے لئے پان بنوایتے ہیں اور اگر کوئی پان خوار اپنے علاقے سے باہر جا رہا ہوتا ہے تو وہ اپنے ساتھ اپنے علاقے کے پان لے کر جاتا ہے۔

پان کی اقسام

پان کی کئی اقسام ہیں پاکستان میں ملیر کا پان ملک کی ۲۰ فیصد ضروریات کو پورا کرتا ہے جب کہ ۶۰ فیصد ضروریات کو پورا کرنے کے لئے پان سری لنکا، انڈونیشیا، تھائی لینڈ، ملائیشیا، انڈیا، کولمبیا، بنگلہ دیش، بنکاک سے درآمد کیا جاتا ہے۔ درآمد شدہ پان کے نام بنگلہ، سانچی، بنکاک، سلیون سانچی ہیں۔ کراچی میں سالانہ ۲۶ کروڑ روپے مالیت کا پان درآمد کیا جاتا ہے۔ پان کی اقسام میں سانچی، سلیون سب سے مہنگا اور اچھی قیمت کا پان ہے۔ سانچی بنکاک نمبر ۲ اور بنگلہ سانچی کا شمار نمبر ۳ پان میں ہوتا ہے۔ کراچی کی منڈی میں اس وقت سانچی سلیون ۳۹۵ روپے سے ۷۷ روپے تک جب کہ پاکستانی ملیر کا پان جو کہ چار نمبر کوالٹی کا پان کہلاتا ہے ۸۰ روپے سے ۱۰۰ روپے تک کے حاب سے فروخت ہو رہا ہے۔ زیادہ تر لوگ پاکستانی پان استعمال کرتے ہیں جس کے بارے میں پان خوروں کا کہنا ہے کہ پاکستان پان موٹائی کی وجہ سے جلدی گل جاتا ہے۔ غازی کے سروے کے مطابق شہر میں پان کی ۱۵ اہزار سے زائد کانیں ہیں جہاں پر مختلف قومیتوں پر پان فروخت کئے جاتے ہیں۔ پان خوار افراد خوانچوں سے بڑا پان تین روپے اور چھوٹا پان ڈھائی روپے تک بھی فروخت ہوتا ہے۔ پان خوروں نے پان کے کئی نام رکھے ہیں جس میں ظہور راجا جانی، مکس پتی، میٹھا پان، سونف خوبیو کا پان، سادہ خوبیو کا پان اور دیگر شامل ہیں۔ کراچی کے بعض پان فروشوں اپنے پان میں چھالیہ کی سب سے خراب قسم استعمال کرتے ہیں۔

پان کا اہم جزو چھالیہ

چھالیہ پان میں استعمال ہونے والا اہم جزو ہے جب کہ اس کے علاوہ چھالیہ، سونف سپاری اور پیکٹوں وغیرہ میں بھی استعمال ہوتی ہے۔ پان منڈی میں اس وقت بکنے والی چھالیہ کے نام تھائی گولہ اور سنگاپوری گولہ ہیں جنہیں سنگاری پوری اپیشل اور تھائی لینڈ اپیشل کہتے ہیں۔ پاکستان میں چھالیہ سنگاپور، انڈونیشیا اور تھائی لینڈ سے درآمد ہوتی ہے۔ ۱۹۹۸ء میں ۳۵ ہزارش چھالیہ درآمد کی گئی جب کہ ۱۹۹۹ء میں اب تک ۲۰ ہزارش چھالیہ درآمد کی جا چکی ہیں۔ ۱۹۹۵ء میں چھالیہ کا ۵۰ فیصد حصہ اسمگل ہو کر پاکستان آتا تھا لیکن حکومت کی جانب سے چھالیہ کی درآمد میں دی گئی رعایت کے بعد اب صرف ۲۰ فیصد حصہ اسمگل ہو کر آ رہی ہے اعلیٰ قسم کی چھالیہ کی قیمت ۵۵۰ روپے کلو سے ۲۰۰ روپے کلو تک ہے جب کہ بیکاک سے منگوائی جانے والی چھالیہ ۱۲۰ روپے کلو سے ۱۳۰ روپے تک فروخت ہو رہی ہے۔ پان میں استعمال ہونے والی چھالیہ سب سے ناقص ہوتی ہے جو ۱۰۰ روپے کلو فروخت ہوتی ہے۔ ایک دوکاندار نے بتایا کہ چھالیہ جتنی پرانی ہو گئی اس کی قیمت اتنی ہی زیادہ ہو گئی کیونکہ عموماً لوگ سخت چھالیہ کو پسند کرتے ہیں سب سے زیادہ چھالیہ سونف سپاری بنانے والے خریدتے ہیں جب کہ پان کی دکان والے بھی چھالیہ و افر مقدار میں خریدتے ہیں جب کہ گلکے میں استعمال ہونے والی چھالیہ ۱۳۰ روپے سے ۱۸۰ روپے کلو ہے جسے عرف عام میں ”اول چھالیہ“ اور ”کھوکھا“ کہا جاتا ہے جب کہ چھالیہ کا چورہ بھی پان خور استعمال میں لارہے ہیں۔ چھالیہ کے چورے سے میں پوری بنتی ہے جو ۱۰۰ روپے فی کلو فروخت ہوتا ہے۔

پان کی جان چھوڑ دیں

کھنا پان کی جان سمجھا جاتا ہے۔ اگر کھنانے ہو تو لوگ پان کھانا چھوڑ دیں۔

کتهاکی اقسام

اس وقت پاکستان میں کتھے کی کئی اقسام ہیں جن میں گندیری کتھا، پھول کتھا، نواب کتھا، رنگونی، بیٹک اور چمک کتھا شامل ہیں۔ گندیری اور پھول کتھا سب سے اعلیٰ کوائی کا سمجھا جاتا ہے جب کہ چمک کتھا کتھے کی سب سے خراب کوائی ہے۔ عام طور پر پان فروش چمک کتھا استعمال کرتے ہیں جب کہ گھر بیلوخواتین اپنے پان دانوں میں گندیری، پھول، نواب اور رنگونی کتھا استعمال کرتی ہیں۔ اس وقت چمک کتھا ۲۰۰ روپے سے ۲۵۰ روپے کلو، پھول کتھا ۲۶۰ روپے سے ۳۰۰ روپے کلو، گندیری کتھا ۲۶۰ روپے سے ۳۰۰ روپے کلو، رنگونی کتھا ۲۸۰ روپے سے ۳۲۰ روپے کلو فروخت ہو رہا ہے۔ تمبا کو کا پان کھانے والے افراد کے لئے تمبا کو بہت اہمیت کا حامل ہے۔ پاکستان میں اچھا تمبا کو کوئی اور سرحد میں پیدا ہوتا ہے۔ اعلیٰ کوائی کے تمبا کو کا نام ”پتری تمبا کو“ ہے جب کہ کراچی میں کئی فیکٹریاں مختلف ناموں سے تمبا کو فروخت کر رہی ہیں جن کے نام ظہور راجا جانی، مشکا، ہرن چھاپ، شہزادی، شاہین پتی، نجمہ پتی، دلپسند تمبا کو، ظہور ڈیکس، سن فلاور تمبا کو، چنداما، ۱۲۰، تمبا کو، نجمہ ۸۰۰، کستوری ۶۰۰، تمبا کو، راج تمبا کو، مراد آبادی، بابا ۱۲۰ کستوری، تلسی، رتنا، وی آئی پی تمبا کو ہیں۔ تمبا کو کانش ایسا نہ ہے کہ اگر ایک بار اس کی عادت پڑ جائے تو بڑی مشکلوں سے اس سے چھنکا راحا حاصل کیا جاتا ہے تاہم بڑی تعداد میں ایسے افراد بھی موجود ہیں جنہوں نے اس نئے کو استعمال کیا اور بعد میں چھوڑ دیا۔ ایک پان فروش کے مطابق کراچی میں سب سے زیادہ تمبا کو کے پان استعمال کیے جاتے ہیں اور لوگ اپنے پان میں چار سے پانچ اقسام کا تمبا کو ڈالواتے ہیں۔

گٹکا کی مقبولیت اور بنانے کا طریقہ

عوام میں آہستہ آہستہ مقبول ہوتا جا رہا ہے اور متعدد افراد پان کو چھوڑ کر گٹکا کھانے کو ترجیح دیتے ہیں۔ گٹکے کی تیاری کا

طریقہ کارنما نہ گازی نے ایک گاہک بن کر دیکھا ہے۔ گذکا کی تیاری کے لئے پہلے خراب چھالیہ جو کہ مارکیٹ میں ۵۵ روپے کلو فروخت ہوتی ہے وہ دس کلو کے قریب ایک بڑی باٹی میں ڈال دی جاتی ہے جس میں پانی بھرا ہوا ہوتا ہے۔ اس کے بعد چھالیہ ایک دن تک اسی پانی میں پڑی رہتی ہے جب تک وہ سرٹنیں جاتیں اس کے بعد چھالیہ کو چھانا جاتا ہے اور اس کا پانی پھینک دیا جاتا ہے۔ بعد میں کھنا، چونا، چینی، ایسن، پتی، تھوڑا سا ظہور کا تمباکو اور تھوڑا راجا جانی تمباکو ملانے کے بعد اسے پیسا جاتا ہے جب خوب اچھی طرح تمام اشیاء مل جاتی ہیں تو اسے دو روز تک سکھانے کے لئے رکھا جاتا ہے بعد ازاں اسے مارکیٹ میں فروخت کیا جاتا ہے۔ بعض گذکا بنانے والے اپنے گذکوں میں افیون کی مخصوص مقدار شامل کرتے ہیں تاکہ ان کا گذکا زیادہ بکے۔ لوگ افیون کے عادی ہونے کے بعد صرف وہی گذکا پسند کرتے ہیں جس میں افیون ڈالی جاتی ہے جب کہ بعض پان فروش اپنی آمدی بڑھانے کے لئے پان میں افیون کا پانی چھڑکتے ہیں جس سے ان کے گاہوں میں اضافہ ہوتا ہے۔

انتباہ از اویسی غفرلہ'

فقیر کے نزدیک ویسے بھی پان خوری اور گذکا کھانا فضول کام ہے لیکن جس گذکا میں افیون کی ملاوٹ یا افیون کا پانی چھڑکا ہوا ہوا سے پرہیز کرنا ضروری ہے کیونکہ افیون یا افیون والی اشیاء کے کھانے پینے سے خاتمہ خراب ہونے اندیشہ ہے۔ (بہار شریعت) اسی لئے لازم ہے کہ اس سے پرہیز کیا جائے۔

چھالیہ کی شاندار خصوصیت

اگر گوشت گل نہیں رہا تو اس میں چھالیہ کی ڈلی ڈال دی جائے جس سے گوشت ریزہ ریزہ ہو جاتا ہے۔ جب کہ ہمارے یہاں چھالیہ کا استعمال کثرت سے کیا جاتا ہے نہ صرف اچھی چھالیہ بلکہ گندی اور مضر صحت چھالیہ بھی ہم شوق سے کھاتے ہیں جو کہ انسانی جسم کو بُری طرح اندر ورنی طور پر گلادیتی ہے جو کہ بعد میں سرطان کا باعث بنتا ہے۔ ایک ڈاکٹر کے مطابق چھالیہ کے اندر موجود سفیدی سب سے زیادہ کینسر کا باعث بنتی ہے۔ کراچی میں متعدد سفیدی سب سے زیادہ کینسر کا باعث بنتی ہے۔ کراچی میں متعدد افراد ایسے ہیں جو کہ پان گذکے اور میں پوری کا زیادہ استعمال کرنے کے بعد کینسر جیسے موزی مرض میں بیٹلا ہو کر اپنی جانوں سے ہاتھ دھو بیٹھتے ہیں جب کہ بعض افراد اس موزی امراض کا شکار ہو کر مختلف اسپتاں میں زیر علاج ہیں۔

پان خور حضرات موزی بیماریوں کا شکار

فقیر اویسی غفرلہ نے رسالہ "تمباکو کا استعمال مطبوعہ سبزواری پبلیشرز کراچی" میں ان موزی بیماریوں کا تفصیل سے ذکر ہے بس اتنا سمجھ لیں کہ پان، چھالیہ، گذکا اور میں پوری استعمال کرنے والے زیادہ تر افراد گذکے سرطان اور پھیپھڑوں کے سرطان میں بیٹلا ہوتے ہیں۔

میں پوری کے اسماء اور اس کے بنانے کا طریقہ

بعقول گازی گذکے کی طرح میں پوری بھی خراب چھالیہ سے بنتی ہے۔ میں پوری کی تیاری کے لئے چھالیہ کے باریک گذکے جو عموماً چھالیہ گذکے جانے کے بعد ٹوٹ جاتے ہیں یا پھر اسی گذکی ہوئی چھالیہ جو کہ آسانی سے چورہ ہو جاتی ہے لی جاتی ہے۔ اس میں حقے میں شامل کیا جانے والا تمباکو پیسا جاتا ہے جب کہ خوشبو کے لئے ظہور اور راجا جانی کا تمباکو اور تھوڑی سی

خوبیوں والی جاتی ہے جب کہ چکنی مٹی کا استعمال بھی کیا جاتا ہے۔ غازی کو ملنے والی اطلاعات کے مطابق بعض میں پوری بنا نے والے افراد اپنی میں کانچ کے ٹکڑوں کو باریک پیش کر ملاتے ہیں۔ کانچ ملی ہوئی میں پوری زیادہ تر لیاقت آباد اور پی آئی بی کالونی میں استعمال ہوتی ہے۔ آج کل شہر میں مختلف ناموں سے شاہین میں پوری، حیدر آبادی میں پوری، نصیر میں پوری، لاثڑگھی میں پوری، خالد میں پوری، طاہر میں پوری، ابرار میں پوری، لیاقت آباد کی میں پوری، اچش میں پوری، سونی میں پوری، پی آئی بی میں پوری، وی آئی پی میں پوری اور دیگر ناموں سے فروخت ہو رہی ہیں۔

جب کہ گنکے وی آئی پی گنکا، حیدر آبادی گنکا، اچش گنکا، سونی گنکا، سونی گنکا، طاہر گنکا، مکان گنکا، نصیر گنکا، جاوید سونی گنکا، شاہی گنکا، سلیم گنکا، بوہری گنکا، منا گنکا اور دیگر ناموں سے فروخت ہو رہے ہیں۔

پان کی اسمگلنگ اور اس کے ہتھنکڈے

چونکہ پان خود اتنا بکثرت استعمال کر رہے ہیں کہ اس کے لئے بیرون ملک سے درآمدگی جاری ہے اس سے ملک کی بدنامی کے علاوہ زرمیادہ کا ضایع پھر اسمگلنگ سے اپنے ملک کو بھی نقصان پہنچتا ہے۔ ان وجہوں کو سامنے رکھ کر اس فضول شغل کو ترک کر دیا جائے تو کیا ہی اچھا فیصلہ ہے لیکن ہم غریبوں کی کون سنتا ہے۔ تفصیل ملاحظہ ہو

بھارت، بنگلہ دیش اور بنگاک سے پان لانے والے کھپیئے کشم الہکاروں کی ملی بھگت سے کشم ادا کئے بغیر پان چھالیہ ایز پورٹ کے احاطے سے نکال لیتے ہیں۔ کشم الہکار مستقل کام کرنے والے کھپیوں سے طے شدہ رقم وصول کرتے ہیں۔ ایز پورٹ پر چینگ سخت ہونے کی صورت میں کشم الہکار ان کھپیوں کو کشم آفیسرز کے سامنے کھڑا کر دیتے ہیں اور جب کشم افسران کھپیوں کے درمیان گھر جاتا ہے تو الہکار رقم لے کر انہیں نکال دیتے ہیں۔ پان منڈی کی اکثر دکانوں پر ان کھپیوں کا لایا ہوا مال فروخت ہوتا ہے۔ پان کے ایک ہول سیل یو پاری کے مطابق بیرونی پان کی درآمد سے انہیں بھی کچھ نکھ جاتا تھا لیکن پاکستان میں پان کی پیداوار سے عام آدمی بھی کاروباری بن گیا ہے۔ پان کے کاروبار پر ایک مخصوص طبقے کی اجارہ داری ہے اور وہی افراد نسل درسل یہ کاروبار کرتے چلے آ رہے ہیں۔ نمائندہ غازی نے سروے کے دوران متعدد دوکانداروں سے بات کی اور ان سے ان کے مسائل دریافت کیے لیکن کسی بھی دوکاندار نے کوئی مسئلہ نہیں بتایا اپنے کاروبار میں مصروف اور مطمئن نظر آتے ہیں۔ اس طرح بھری جہاز سے لائی جانے والی چھالیہ جو کلیرنگ اینڈ فاروڈنگ کے ذریعے بندرگاہ سے کیسٹ کروائی جاتی ہے کم وزن ظاہر کر کے اس کی ڈیوٹی میں کمی کروائی جاتی ہے جب کہ بھارت اور سری لنکا سے پان چھالیہ بذریعہ ہوائی جہاز اسمگل کرنے والی عورتوں کے مخصوص گروہ ہیں جن کے کشم الہکاروں سے معاملات خفیہ طور پر پہلے سے طے ہوتے ہیں گودھرا کالونی کراچی کی رہائشی عورتوں کا مخصوص گروہ پان چھالیہ کی اسمگلنگ میں ملوث ہے گروہ کی سربراہ عورتیں ہیں اور بہت سے مرد بھی جن کے اسماع افت روزہ غازی میں لکھ دیئے گئے ہیں ہم ان کے اسماء یہاں لکھنا مناسب سمجھتے ہیں کیونکہ مسلمانوں کی پرده دری اچھی نہیں البتہ ان خواتین اور مردوں سے خیر خواہانہ اپیل ہے کہ یہ دھندا نہ کریں تو ان کے لئے اور ملک پاکستان کی بھلائی ہے۔ اگر آپ لوگ اس بُری عادت سے باز نہیں آتے تو فقیر اولیٰ غفرلہ کی بات دل پر لکھ لیں کہ مرنے کے بعد سید ہے جہنم میں جاؤ گے پھر وہاں کا عذاب جانے اور تم۔

وما علينا الا البلاغ

الفقیر القادری ابوالصالح محمد فیض احمد اویسی رضوی غفرلہ

بہاولپور، پاکستان