

جلیبی (Jalebi) جنوبی ایشیا، مغربی ایشیا، شمالی افریقا اور مشرقی افریقا کے ممالک میں ایک مقبول میٹھا ہے۔ جلیبی، جسے چلیپی، زولیبیہ، مشباک اور زلیبیہ بھی کہا جاتا ہے، ایک ہندوستانی میٹھا ناشتہ ہے جو جنوبی اور مغربی ایشیا میں مقبول ہے۔ اسے میدہ کو خوب تل کر گول شکل یا دیگر شکلوں میں بنایا جاتا ہے، جو شیرے یا شہد میں بھگوایا ہوتا ہے۔ شمالی ہندوستان اور جنوبی پاکستان میں جلیبی کو دودھ، دہی یا ربڑی کے ساتھ اور کبھی کبھی دوسرے ذائقے دار چاشنیوں جیسے کیوڑہ (خوشبودار پانی) کے ساتھ بھی کھایا جاتا ہے۔ یہ چھینا جلیبی اور امرتی جیسے ملتے جلتے میٹھوں سے مختلف میٹھا ہے۔

زلابیہ یا لقمہ القدی ایک خمیری آٹے پر مشتمل ہوتی ہے جسے شہد اور گلاب کے پانی میں ڈبو کر تل کر بنایا جاتا ہے۔ ایران میں، جہاں اسے زولیبیہ کہا جاتا ہے، رمضان میں روایتی طور پر غریبوں کو یہ میٹھائی دی جاتی تھی۔ دسویں صدی کی ایک کتاب میں زولوبیہ کی کئی ترکیبیں پیش کرتی ہے۔ اس میٹھے کی 13 ویں صدی کی متعدد ترکیبیں ہیں، جن میں سب سے زیادہ قابل قبول ترکیب محمد بن حسن البغدادی کی ایک پکوان ترکیب کتاب میں موجود ہے۔ اس میٹھے کا تذکرہ دسویں صدی کی عربی کتاب میں ابن سیار اللوراق نے کیا تھا، جس کا بعد میں نول نصر اللہ نے ترجمہ کیا تھا۔

جو بسن کے مطابق، ہندوستانی لفظ جلیبی عربی زبان کے لفظ زولیبیہ یا فارسی زولابیہ سے ماخوذ ہے، لقمہ القدی اس کا دوسرا نام ہے۔ یہ پکوان نسخہ فارسی بولنے والے ترک حملہ آور قرون وسطیٰ سے ہندوستان لائے تھے۔ پندرہویں صدی میں ہندوستان میں جلیبی کو کنڈالیکا یا جلاوالیکا کے نام سے بھی جانا جاتا تھا۔

قرون وسطیٰ میں ترک اور ایرانی تاجروں کے ذریعے زلابیہ ہندوستان پہنچی جہاں اسے جلیبی کے نام سے جانا جانے لگا اور پندرہویں صدی عیسوی تک یہ ہندوستانی تہواروں کی مشہور سوغات بن گئی۔ لچھے دار چاشنی اور مٹھاس سے بھر پور جلیبی برصغیر کی خاص سوغات ہے جو عوام اور خواص میں یکساں مقبول ہے اور تہواروں اور خوشی کے موقعوں پر خاص طور پر پسند کی جاتی ہے۔ جلیبی اپنے ذائقے اعتبار سے ہی نہیں اپنی تاریخ کے حوالے سے بھی منفرد ہے اور اس کا تذکرہ تقریباً 1000 سال قدیم عباسی دور کے اشعار میں بھی موجود ہے۔

زلابیہ عرب دنیا میں آج بھی معروف ہے اور اس کا ذائقہ اور تیار کرنے کا طریقہ جلیبی سے مختلف نہیں ہے، جس سے معلوم ہوتا ہے کہ ہندوستان کے کچھ علاقوں میں چونکہ 'ز' کو 'ج' کے تلفظ میں ادا کیا جاتا ہے اس لیے زلابیہ یہاں آ کر جلیبی بن گئی ہے۔ جلیبی یا زلابیہ کے متعلق روایت مشہور ہے کہ اسے متعارف کروانے والے زریاب تھے۔ زریاب اندلس کے دار الحکومت قرطبہ کے وہ مشہور و معروف کردار ہیں جنہوں نے اندلس میں موسیقی اور فن کو پروان چڑھانے میں کردار ادا کیا، سردی اور گرمی کے لیے علیحدہ لباس کا تصور متعارف کیا اور کھانے پینے کا سلیقہ اور آداب سکھائے۔ وہ پہلے بغداد میں تھے جہاں انہوں نے مختلف فنون میں مہارت حاصل کی اور بعد ازاں قرطبہ منتقل ہو گئے جہاں سرکاری سرپرستی میں انہوں نے نئی عادات و اطوار متعارف کروائیں، جو بعد ازاں اندلس کی ثقافت و تہذیب کا خاصہ بن گئے۔

اندلس کی ثقافتی تاریخ پر تحقیق کرنے والے فوزی سعد اللہ کہتے ہیں کہ عام طور پر یہ سمجھا جاتا ہے کہ زلابیہ پہلی دفعہ اندلس میں ہی تیار کی گئی تھی

اور اس کا نام اس کے موجد کے نام پر 'زریا بیہ' رکھا گیا جو بعد میں تبدیل ہو کر 'زلابیہ' ہو گیا۔

پاکستان میں جلیبی کے حوالے سے کئی دلچسپ باتیں بھی اکثر سنی اور کہی جاتی ہیں مثلاً کسی پر طنز بھی کرنا ہو تو کہا جاتا ہے 'ہاں! ہاں! تم تو بہت سیدھے ہو جلیبی کی طرح! اکثر یہ بھی کہا جاتا ہے کہ جلیبی دیکھ کر تو انگریز سرکار بھی پریشان تھی، سوچتی تھی اس ٹیوب میں شیرا کہاں سے بھرا جاتا ہے۔ موسم سرما میں پاکستان میں قریب قریب ہر امیر اور غریب آدمی کے دسترخوان پر جلیبی ضرور موجود ہوتی ہے۔ موسم سرما میں جلیبی آپ کو پاکستان کے ہر صوبے ہر دیہات ہر شہر میں ملے گی۔ جہاں مٹھائی وہاں جلیبی!

لاہور کا پنجابی ہو یا لندن میں رہنے والا پاکستانی ہر خوشی کے موقع پر جلیبی کھانا نہیں بھولتا اور پنجاب کے بعض علاقوں میں بھی بچوں کی شادی بغیر جلیبی کے ہو ہی نہیں سکتی۔ ماہر کار ایگر جلیبی تیار کرنے کیلئے میدے کا خمیر تیار کرتے ہیں، جس میں رنگ ڈال کر اسے پکایا جاتا ہے، پھر چینی کے شیرے میں ڈبو کر جلیبی میں مٹھاس بھری جاتی ہے، موسم سرما میں لوگ دودھ جلیبی بھی شوق سیکھتے ہیں۔ یوں تو بل کھاتی جلیبی زندگی کے پیچ و خم کو ظاہر کرتی ہے، لیکن شیرہ پکاتی جلیبی کی مٹھاس بتاتی ہے کہ زندگی نمکین ہی نہیں میٹھی بھی ہے۔ دودھ کے پیالے سے اٹھتی بھاپ کے ساتھ اُس میں دودھ میں ڈوبی ہوئی نرم گرم جلیبیاں صحت اور تندرستی کی ضمانت سمجھی جاتی تھیں۔ افسوس صد افسوس ہم کیسی کیسی نعمتوں کو بھول گئے۔ ہفتے میں ایک بار بھی اگر آدھا کلو دودھ میں ایک پاؤ جلیبیاں کھالی جائیں تو زندگی کا رنگ ہی بدل جاتا ہے۔ کم درد، تھکاوٹ، پریشانی، اعصابی تناؤ، نزلہ، زکام، بخار، ہڈیوں، جوڑوں کا درد، سرد پٹھوں کا درد کچھ جیسی بیماریوں کی ہمت نہیں ہوتی کہ وہ آپ کے قریب بھی آئیں۔

کاش! ہم ہماری نئی نسل ہمارے بزرگوں کے روایتی ٹوکوں کا احترام کرے اور ان لا جواب ذائقہ دار ٹوکے کو سمجھ کر اس پر عمل کر کے زندگی کا لطف دو بالا کریں۔