

”اللہ کے نام سے شروع جو قابلیت دیتا ہے اور کامیابی بھی“

## ”راہ نور دشوق“

A Tale of a stepney chef

”دینا فضل کریم“

فضل کریم نائی کی لاڈلی اور ہم پیشہ بیٹی۔

اماں کے سارے دیسی ٹوٹکے اور جھولی پھیلا پھیلا کر مانگی گئیں دعائیں بھی دینا، جمیلہ، جنت میں سے کسی ایک کو بھی بیٹے میں نہیں بدل سکی تھیں۔ بابا فضل کریم کے پیشے پر بند بندہ گیا تھا، ایک بھی بیٹا نائی بننے کے لیے پیدا نہیں ہوا تھا۔ انہیں اکیلے ہی اپنی پیٹھ پر دیکھیں لادلا کر لے جانی پڑتیں۔ منوں گوشت پھیلا کر بوٹی بوٹی صاف کرنی پڑتی، اناج کی بوریاں، لکڑی کے تخت اور پانی کے ٹب اٹھانے پڑتے۔ شادی والے گھروں میں مددگار ملتے ہی کہاں ہیں۔

وہ خون سے مددگار تھی، باپ کے ساتھ جانے لگی۔ پیاز، ٹماٹر، مرچ کاٹ دیتی۔ جگ بھر بھر کر پانی پکڑا دیتی۔ ذرا بڑی ہوئی تو گھی میں پیاز کڑکڑانے کرنے لگی، اور بڑی ہوئی تو چاول کی دیگ پکانے لگی۔ اور جب واقعی بڑی ہو گئی تو ایک آلو گوشت کی دیگ بھی پکالی۔ ابھی بھی بابا فضل کو ساری مشقت خود ہی کرنی پڑتی تھی لیکن پھر بھی، وہ ان کے بڑے کام کی رہی۔ وہ ان کے پیشے کو آگے نہیں لے جاسکتی تھی، لیکن وہ ایسی پیچھے بھی نہیں رہی تھی۔ وہ پہاڑوں کا عقاب نہیں تو ندی نالوں کی چڑیا ضرور تھی۔

باپ کے ساتھ بیٹی کی جوڑی، اب کسی کو حیران نہیں کرتی تھی۔ اس نے دس پاس کر لی تھیں۔ اور جس دن اس کا زلٹ آیا تھا اس دن ان کے گھر پہلی زردے کی دیگ پکی تھی..... پہلی اور آخری.....

کیونکہ پھر زردہ نہیں پکا تھا، بابا فضل کریم کے جنازے کی کڑوی روٹی پکی تھی۔

ساری آوازیں دیگوں میں دفن ہو گئیں۔ موت کے کالے نمک نے سیدھے سادے زائقے نگل لیے۔ ساری خوشیاں، خواب اور خواہشیں ایک حقیقت پر آ کر ختم ہو گئیں۔ بابا فضل کریم اس دنیا میں نہیں رہے۔ اس گاؤں میں، اس گھر میں اس کی نظر کے سامنے..... وہ نہیں رہے۔

کتنی ہی راتیں اسے دیگوں، پرات اور ڈول کے ٹکرانے کی آوازیں سنائی دیتی رہیں۔ وہ چار پارٹی پر کروٹیں بدلتی اور پھر بیٹھ کر رونے لگتی۔ اس کا باب مر گیا تھا اور اس نے اپنے باب کے پیشے پر بند باندھ دیا تھا۔ ماں بہنوں کے سہارے پر گھر

کی کفالت پر۔ وہ کسان نہیں تھے کہ ان کی زمین ہوتی، خود فصل نہ بوتے تو کسی کو بوائی کے لیے دے دیتے۔ وہ تو اب یتیم تھے اور ان کے گھر کے دانے اب گھر کی دیوار کے باہر سے بھی گنے جاسکتے تھے۔ ان کے پاس تھا کیا..... چند دیکھیں..... اور ایک دینا فضل کریم.....

پچھے کبھی روشنی رہی ہوگی، لیکن آگے انہیں اندھیرہ ہی نظر آ رہا تھا.....

ایک چاول اور تین گندم کی بوریاں، دو بہنیں اور ایک ماں۔ گنتی بڑی آسان تھی اور دل پر بڑی بھاری تھی۔ دینا جانتی تھی کہ ایک ایک کر کے سب سے پہلے اس کے باپ کی دیکھیں بکسیں گی۔ لیکن اس سے بھی پہلے باپ کا پیشہ رخصت ہوگا۔ گاؤں کی اکلوتی سڑک کی طرح، فضل کریم جو گاؤں والوں کو بڑا ضروری رہا تھا، وہ کتنی جلدی غیر ضروری ہو جائے گا۔



”بیٹی کا کام ہے دینا پتر! تجھے پتا ہے باراتی پھر بڑی باتیں کر کے جاتے ہیں۔ تو نے اپنے باپ کے ساتھ بڑا کام کیا ہے لیکن۔“

”میرا یقین رکھیں چاچا جی! بابا کے ساتھ سالوں کا کام کیا ہے ایک بار پکوالیں۔ بارات کا نہ سہی تو تیل مہندی کا پکوا لیں۔“

”پر پتر.....“

”انکار نہ کرنا چاچا جی! بڑی مہربانی ہوگی جی.....“

پہلی مہربانی اس پر بڑی مہربان رہی اسے تیل مہندی کے کھانے کی تین دیگوں کا آڈر مل گیا۔ چنا دال، سفید چاول اور زردہ۔ دیکھیں ویسی ہی بنی تھیں جیسی فضل کریم کے ہاتھ سے بنتی تھیں۔ ایسی نہیں کہ انگلیاں چاٹ جاؤ، ایسی بھی نہیں کہ انگلیاں جھٹک دو۔ اچھی بات وہی تھی جو اس کے باپ کی پکائی دیگوں میں ہوتی تھی کہ کھانے والے زیادہ ہو جاتے تھے، لیکن کھانا کم نہیں ہوتا تھا۔ برکت آسمان سے انسان کی نیت پر اترتی ہے۔ یہ برکت اس کے ہاتھوں کو بھی نصیب آگئی تھی۔

کچھ اس لیے اور کچھ اس کی یتیمی کا سوچ کر اسے گاؤں کی اگلی شادی کی پکوائی بھی مل گئی۔ گاؤں والوں نے دوسرے گاؤں اور قبضوں کا راستہ دیکھ لیا تھا۔ وہاں سے پکوائی کے لیے نانی آنے لگے تھے۔ اس کے حصے میں تیل مہندی کے کھانے آئے۔ نہ بارات کا نہ ولیمہ کا۔

زندگی کے کھیت میں اداس چڑیوں کا بسیرا تھا۔ بے بسی کی فصل، بارش کے لیے ترس رہی تھی۔

جایحی سعیدہ کے گھر آلو گوشت کی دیگ رکاتے، اخبار میں لیٹے مصالحو کو کھولتے، ”ضرورت برائے شیف: تنخواہ

چالیس ہزار۔“ کو پڑھ کر اس کے ہاتھ رک گئے۔

چالیس ہزار اتنی بڑی گنتی تھی اور اتنی بڑی رقم تھی کہ اسے یقین ہی نہیں آیا کہ دنیا میں کسی کو اتنی زیادہ تنخواہ بھی مل سکتی ہے۔ صرف کھانے پکانے کے اتنے پیسے کون دیتا ہے۔ وہ شیف کا مطلب تو ٹھیک سے نہیں جانتی تھی لیکن اس کا اندازہ تھا کہ نائی کو انگلش میں شیف کہتے ہیں۔ اس نے اخبار میں دیے نمبر پر کال کی کہ وہ بھی شیف ہے۔

”آپ ڈپلومہ ہولڈر ہیں یا ڈگری ہولڈر؟“

”جی؟“

”کوکنگ کہاں سے سیکھی ہے؟ کوکنگ سینٹر سے یا کوکنگ اسکول سے؟ کام کا تجربہ ہے؟“

”جی کام میں نے سیکھا ہے۔ اپنے بابا سے۔ وہ نائی تھے۔ میں تین دیکھیں آرام سے پکا لیتی ہوں۔ نمکین چاول، زردہ

اور.....

فون بند کر دیا گیا۔ وہ حیران فون کی طرف دیکھنے لگی۔

کوکنگ سینٹر اور کوکنگ اسکول؟ اسے تو یہ تک معلوم نہیں تھا کہ یہ دونوں کیا ہیں اور ان میں فرق کیا ہے۔ وہ اماں کے ساتھ میاں جی کے پاس گئی ان کا بیٹا شہر کالج میں پڑھتا تھا، آج کل چھٹیوں میں آیا ہوا تھا۔

”دینا! یہ تو شیف کی بات کر رہے ہیں۔“

”تو میں بھی شیف نہیں ہوں..... کھانا پکا لیتی ہوں۔“

”تم آلو گوشت، زردہ بنا لیتی ہو۔ کائینیل نہیں بنا سکتی۔“

”مطلب؟“

”اوہ بھی تم دوسرے ملکوں کے کھانے وغیرہ نہیں بنا سکتیں۔ چائیز، اٹالین، ڈزرٹ، وغیرہ“

”کسی کو بنانا ہو دیکھوں گی تو بنا لوں گی۔“

”جو تمہیں چالیس ہزار تنخواہ دے گا وہ تم سے پکوائے گا، تمہیں سیکھائے گا نہیں۔ شیف بنا آسان نہیں۔ پہلے پورا

کام سیکھنا پڑتا ہے۔ پھر جاب کرو گی۔ وہ تمہارا سٹوڈنٹ دیکھیں گے۔ تمہارے کھانوں کا زائچہ چکھیں گے۔ پھر تمہیں جاب

دیں گے۔“

”تو میں شیف نہیں ہوں؟“ اسے بہت مایوسی ہوئی۔

نہیں دینا! تمہیں دو تین کھانے پکانے آتے ہیں بس۔ دیگ رکالینا کوئی بڑی بات نہیں ہے۔ شہر میں ہزاروں نائی

دیکھیں پکاتے ہیں لیکن وہ کسی ہوٹل میں شیف نہیں لگتے، وہ نائی ہی رہتے ہیں۔“  
اب وہ پوری بات سمجھ گئی تھی اسی لیے خاموش ہو گئی تھی۔

”کھانا پکانے کے اتنے پیسے ملتے ہیں میں سیکھ کر یہی کام نہ کر لوں اماں!“ کچی سڑک پر چلتے اس نے ماں سے کہا  
”سیکھو گی کہاں سے؟“



”آپ جانتی ہیں ناکہ کو کنگ اسکول میں انہی لوگوں کو داخلہ ملتا ہے جنہیں کھانا پکانا آتا ہو۔ آپ کیا کیا بنا لیتی ہیں؟“  
”آلو گوشت، زردہ پلاؤ، پاک گوشت، نمکین، چاول۔ تین دیکھیں آرام سے.....“  
”دیگ؟“

”جی! میں ہمارے گاؤں میں دیکھیں پکاتی ہوں۔ میرے ابو نائی تھے۔ ابھی میں صرف تیل مہندی کا کھانا پکاتی ہوں،  
لیکن ایک دن انشاء اللہ بارات کا کھانا بھی پکانے لگوں گی۔“ کچھ معصومیت سے، کچھ فخر سے اس نے مسکرا مسکرا کر بتایا۔  
سامنے ایک ہیڈ شیف بیٹھا تھا اور ایک جو نیر شیف۔ دونوں مسکرانے لگے۔

”بیف کو نرم کرنے کے لیے کیا کرنا پڑتا ہے؟“  
”پہلے بسم اللہ پڑھیں، پھر گوشت کو ہاتھ میں پکڑ کر دیکھیں کہ بوڑھے جانور کا تو نہیں.....“  
”ہیڈ شیف نے اپنی مسکراہٹ کو روکنے کی ناکام کوشش کی۔“ آپ کی تعلیم؟“  
”میں پرائیوٹ ایف اے کی تیاری کر رہی ہوں سر.....“

”انگلش آتی ہے؟“

”تھوڑی بہت.....“

”کتنی تھوڑی اور کتنی بہت؟“

”مائی نیم از دینا..... مائی فادر از..... آ آ نہیں..... مائی فادر نیم از..... آ آ..... فضل کریم.....“

”cinnamon کسے کہتے ہیں؟“

”سر مجھے دوسرے ملکوں کے کھانوں کے بارے میں کچھ بھی معلوم نہیں ہے.....“

”یہ کسی دوسرے ملک کی ڈش نہیں، روزمرہ استعمال ہونے والا مصالحہ ”دارچینی“ ہے۔ یہاں جو شیف کلاسز لیں گے

وہ صرف انگلش زبان جانتے ہیں۔ آپ ان کی بات کسے سمجھیں گی؟“

”میں مصالحوں کو دیکھ کر سمجھ جاؤں گی کہ مجھے کیا کیا ڈالنا، کیسے کیسے پکانا ہے۔“

”یہاں ٹی وی کی طرح کوکنگ شو نہیں ہوگا مس دینا، آپ غلط سمجھ رہی ہیں۔“

وہ کوکنگ اسکول کو غلط ہی سمجھ رہی تھی۔ مایوس ہو کر لوٹ آئی۔ اسے بہت دکھ ہوا کہ چار دیکیں پکا لینے والی لڑکی کو، چھوٹے چھوٹے دیکچے پکانے کے لائق نہیں سمجھا گیا۔ ڈھیروں پیاز، ٹماٹر، مرچیں اکیلی کاٹ لینے والی کو ذرا سے پین پر مٹھی بھر سبزیاں فرائی کرنے سے محروم رکھا گیا۔ صرف اس لیے کہ اسے انگلش نہیں آتی تھی۔



وہ گھر آئی تو چپ چپ رہی۔

”میں نے تو پہلے ہی کہا تھا دینا! یہ بڑے لوگوں کے شوق ہوتے ہیں۔“

”بڑے لوگ کون ہوتے ہیں اماں؟“

”جو بڑے اسکولوں کالجوں سے پڑھے ہوں۔ جن کے پاس پیسہ ہو۔“

”اور جن کے پاس ہنر ہو وہ؟ میری دیگ کا پکا چاول، ہتھیلی پر نکال کر گن لو۔ پورا پکا بھی اور سلامت کھڑا بھی۔“

”تو نائی کی بیٹی ہے دینا! تمہیں یہ سب آنا ہی ہے۔ اس میں کوئی ایسا کمال نہیں۔“

”تو کمال کیا سارے مصالحوں کو انگلش میں رٹنا ہے۔“

”اگر وہ ایسے ہی داخلہ دیں گے تو ہاں یہی کمال ہے۔“ اماں نے شفقت سے اس کے سر پر ہاتھ رکھا۔

ماں نے طنز نہیں کیا تھا لیکن اس کا دل مرچ کی دھونی ہو گیا۔ اسے کتنی ہی راتیں بے چین رکھا۔ کبھی ہوک نکلی کبھی آہ۔ اسے بس یہ معلوم تھا کہ نمک کو سالٹ، گھی کو اوئل کہتے ہیں۔ بس..... اس کے پاس ایف اے کی جو انگلش کی کتابیں تھیں ان میں بھی یہ سب نہیں لکھا تھا۔ جو گرائمر اس نے شہر سے منگوائی اس میں بھی صرف بیس مصالحوں کے نام لکھے تھے۔

اگر وہ باپ کی طرح نائی بن کر ہی زندگی گزار دے تو کیا برا ہے۔ چوہدری عنایت کی مہربانی سے اسے قریب و جوار کے دوسرے گاؤں سے بھی پکوائی مل رہی تھی۔ سب اس کی یتیمی کا لحاظ کر رہے تھے اور جہاں ایک دو دیکیں پکینی ہوتی تھیں، اس سے ہی پکواتے تھے۔

لیکن اب اس نے اپنے باپ کے پیشے کی وسعت دیکھ لی تھی۔ وہ تین چار کھانوں سے کہیں آگے کی سرزمین کے بارے میں جان چکی تھی۔ وہ یہ جان چکی تھی کہ وہ اپنے باپ کے پیشے کو آگے لے جاسکتی ہے۔ اگر وہ نائی تھا، تو وہ شیف بن سکتی ہے۔ اگر وہ ایک گاؤں کے لیے رکھتا تھا تو وہ پورے شہر کے لیے رکھ سکتی ہے۔

پیشے کی اس معراج نے اسے بند غار سے نکال کر روشنی کے سامنے کھڑا کر دیا۔ اس کی آنکھیں چندھیار ہی تھیں لیکن اس کا دل جوش سے معمور تھا۔ آسمان کے ستاروں کی طرح، اس کی آنکھیں ٹمٹما رہی تھیں۔



اگلے سال تک اس کی زندگی ویسی ہی رہی، جیسی رہنی چاہیے تھی۔ جیسی چلتی آرہی تھی ویسی ہی چلتی رہی۔ گاؤں کی ہر شادی کی تیل مہندی کا کھانا وہی پکاتی رہی تھی۔ اس نے ایف اے پاس کر لیا تھا۔ شہر سے لائی گرائمر کی کتابوں کو اس نے پانی کی طرح گھول کر پی لیا تھا۔ گن گن کر اس نے مصالحوں کے نام یاد کر لیے تھے۔ اس کا تلفظ غلط تھا لیکن وہ سن کر سمجھ جاتی تھی۔ میاں جی کا بیٹا جب جب گاؤں آتا وہ اسے جا کر اپنی انگلش اور مصالحوں کے نام سنانے لگتی۔

”پہلے سے بہتر ہو۔“ وہ مسکراہٹ چھپا کر کہہ دیتا

”ٹیسٹ میں پاس ہو جاؤں گی خرم بھائی؟“

”ہاں.....“

سال کے دن اس نے اپنی سانسوں پر کاٹے تھے۔ ایک ایک دن گن کر وہ شہر پھر سے ٹیسٹ کے لیے گئی تھی..... اور..... پھر ناکام لوٹ آئی تھی.....

”آپ شیف کیوں بنا چاہتی ہیں؟“ ہیڈ شیف نے اس سے صرف ایک سوال پوچھا تھا۔

”دو سال پہلے میں نے اخبار میں پڑھا تھا کہ شیف کی تنخواہ چالیس ہزار ہوتی ہے تو اس لیے میں.....“

ہیڈ شیف نے اسے فوراً باہر جانے کے لیے کہا۔ ہفتے بعد جو لسٹ لگی اس میں اس کا نام ”نیور ٹرائی اگین“ کی لسٹ میں تھا۔ اسے یقین نہیں آیا کہ اس کے باپ کا چالیس سالہ تجربہ اور اس کا اپنا بارہ تیرہ سالہ تجربہ اسے ایک کوکنگ اسکول سے ”نیور ٹرائی اگین“ کی قطار میں کھڑا کر سکتا ہے۔ وہ ہکا بکا کتنی ہی دیر تک لسٹ کو گھورتی رہی۔

اس کے بال گھنگھر یا لے تھے، جن پر اماں مہندی لگا دیتی تھی۔ اس کا قد بابا فضل پر گیا تھا، لمبا اور نڈر۔ رنگ سفید تھا لیکن ناک سرخ تھی۔ دونوں کان اور پیشانی، گردن کا کچھ حصہ بھی۔ پچپن میں ہوئی جلدی بیماری نے اس کے جسم کے بہت سے حصوں پر سرخ چھینٹے چھوڑ دیئے تھے..... اس کا نام بابا نے رکھا تھا..... دینا..... فضل کریم نائی کے بعد گاؤں والے اسے ”دینا نائی“ کہنے لگے تھے.....

”دینا نائی..... وہ شیف بننے جا رہی تھی۔“

گاؤں واپسی تک وہ سارے راستے روتی آئی تھی۔ اسے سمجھ نہیں آ رہا تھا کہ اس کے درست جواب پر بھی شیف نے

اسے کوکنگ اسکول سے ہی کیوں نکال باہر کیا تھا۔ کیا سچ بولنے کی اتنی بڑی سزا ملتی ہے۔ دیگیوں میں چھج ہلاتے، پیاز، ٹماٹر کاٹتے، گوشت کی بوٹیوں سے چربی صاف کرتے، لکڑیوں کے گٹھوں کو کھول کھول آگ کی تیاری کرتے، اس نے ایک ایک مصالحوں کی انگلش یاد کی تھی۔ کیا اس کی محنت کا یہ صلہ ملنا تھا۔

”بس کر دینا! چھوڑ دو ضد۔“ اس کی سیٹ کے ساتھ بیٹھیں اماں نے اسے چپ کروانے کی پانچویں کوشش کی

”مجھے کھانا پکانا آتا ہے، سب مصالحوں کی انگلش بھی آتی ہے۔ انہوں نے میرا ٹیسٹ نہیں لیا اور مجھے فیل کر دیا۔“

”امتحان تو زندگی لیتی ہے دینا! فیل تو نصیب کر دیتا ہے.....“

گاؤں کی اکلوتی کچی پکی سڑک پر دھول اڑنے لگی۔ درخت پر بیٹھیں چیلیں پھراڑیں.....

کچھ دیر بعد وہ چاچے دین محمد کے کھوکھے کے قریب پہنچیں۔ چاچا چائے کو بھینٹ رہا تھا اور کوئی ڈیڑھ فٹ اوپر تک لے جا رہا تھا۔ دوراہ گیر بیٹھے چائے کی چسکیاں لے رہے تھے۔ وہ رکی اور گھڑے سے پانی نکال کر پہلے اماں کو پلایا، پھر خود پینے لگی۔

”ہو گیا داخلہ دینا دا؟ بڑا لائق اے سا ڈاپتر.....“

”ناچا چا! ناں کہہ دی انہوں نے.....“ اماں نے بڑی اداسی سے کہا۔

”کوئی نیں پتر! ناکامی سوراہہ کامیابی اک سواک راہ۔ (ناکامی سوراہوں سے آتی ہے تو کامیابی ایک سواک

راستوں سے۔)

لکڑی کے بیج پر بیٹھے مٹی کے پیالے کو منہ سے لگائے، اس نے پانی کو ٹھنڈا اور میٹھا پایا۔

”ناکامی سوراہہ..... کامیابی اک سواک راہ.....“

گندم کی فیصل تیار تھی۔ سنہری بالیوں پر کسان کا پسینہ سونا بن کر لہلہا رہا تھا۔ گاؤں کی ہوائیں پر جوش تھیں۔ گھر گھر دانے پہنچ رہے تھے۔ فصلوں کی کٹائی ہو رہی تھی۔ شادیوں کی تاریخیں رکھی جا رہی تھیں۔ کوئی جہیز خریدنے شہر گیا تھا تو کوئی گھر کی مرمت کروا رہا تھا۔ ان کا گھر گاؤں کے ان چند گھروں میں سے ایک تھا جو کسان تھے، نہ کسی زمین کے مالک۔ کبھی ان کے گھر میں ایک گائے ہوا کرتی تھی، پھر وہ بھی بک گئی۔ کوٹھری میں چھ دیکیں رکھی تھیں۔ یہی ان کی کل جمع پونجی تھی یا ماں کا کچھ

زیور۔

پگڈنڈی پر چلتے، لہلہاتی فصلوں کو دیکھتے، اماں کو گھر بھیج کر وہ کبڑے درخت پر جا کر بیٹھ گئی اور فصل کی کٹائی دیکھنے

لگی۔ گندم کی بالیاں جو پہلے ہری ہوتیں، پھر آہستہ آہستہ اینارنگ بدلتیں۔ سنہری اور گہری سنہری ہو جاتیں۔ پچھن میں وہ

حیران ہوتی تھی کہ یہ سبز اسنہرے میں کیسے بدل جاتا ہے۔ اس کا خیال تھا کہ رات کو جن چڑیلوں آتی ہیں اور سارا سبز اکھا جاتی ہیں، پیچھے یہ پھوک چھوڑ جاتی ہیں۔ بابا کہتے یہ کسان کی محنت سے ہوتا ہے۔ وہ فصل کو اپنا خون پلاتا ہے، جسے سینچ کر فصل رنگ بدلتی ہے۔ ہری سے سنہری، کچی سے پکی۔

کسان، کھیت اور بوائی..... افزائش، سبز اور سنہرا..... تپش، خون اور دو ہاتھ۔

فصل اتنی جلدی تو تیار نہیں ہوتی۔ کٹائی اتنی آسان تو نہیں ہوتی۔ سونے سے دانے، اتنی جلدی میسر نہیں آتے۔ زمین نرم کرنی پڑتی ہے، تپش سہنی پڑتی ہے، خون کو پسینہ کرنا پڑتا ہے، پھر ہی تو..... پھر ہی تو..... وہ پگڈنڈی سے اٹھ کر کھڑی فصل پر اپنا ہاتھ چلانے لگی۔

”میں نے یہ کیسے سوچ لیا کہ مجھے کاٹنے کے لیے کھڑی فصل مل جائے گی، جبکہ میں نے تو ابھی زمین ہی تیار نہیں کی۔“



”دینا! یہ جاناں کے تایا ہیں، جدہ ہوتے ہیں۔ میں نے تمہارا بتایا تو بڑا حیران ہوئے۔“  
وہ جاناں کی تیل مہندی کا کھانا پکا رہی تھی جب چاچی ایک مہمان کو لے کر اس کے پاس آئیں۔  
”اسلام علیکم تایا جی!“

”وعلیکم اسلام! پاکستان کے گاؤں بھی بڑے ماڈرن ہو گئے ہیں، زنا نہ نائی دیکھیں پکار ہے ہیں..... اچھا ہے.....“  
”بھائی فضل کریم سے پکانا سیکھا ہے اس نے! بڑا شوق تھا اسے یہ سب کرنے کا۔“ چاچی بڑی خوش تھی اس کا تعارف کرواتے ہوئے۔

”ہاں شوق ہی لگتا ہے۔ ورنہ یہ دیگوں کا کام لڑکیوں کا تو نہیں۔“

دال گوشت کی دیگ سے پرات اٹھاتے دینا کے ہاتھ رُک گئے۔ منڈیروں پر بیٹھے سب کوئیں کاں کاں کرنے لگے۔ چڑیاں بے خیالی کا سارا کھیت چک گئیں۔ فصل کے لیے زمین اسے میسر آگئی تھی۔  
”آپ شیف کیوں بنا چاہتی ہیں؟“

”میرے بابا فضل کریم نائی تھے۔ میں نے ان سے یہ کام سیکھا ہے۔ مجھے کھانا پکانا بہت اچھا لگتا ہے۔ یہ میرا شوق ہے۔“

”جیسے میک اپ کا شوق؟ پیسہ کمانے کا شوق؟“

”نہیں جی..... جیسے کسان کو بوائی کا شوق..... جیسے پرندوں کو اڑنے کا شوق..... جیسے.....“



”یو آران.....“ (آپ کو داخلہ مل گیا)

جاناں کی تیل مہندی میں ڈھولکی بجاتے، اس کے ہاتھ بار بار رک رک جاتے تھے۔ پھر اس نے ڈھولک چھوڑ دی، اور گھر آگئی۔

”کسی نے آج تک مجھ سے یہ نہیں کہا کہ میرے پکائے کھانے کھا کر وہ اپنی انگلیاں چاٹنے لگتے ہیں۔ پر کسی نے یہ بھی نہیں کہا کہ ایک کے بعد دوسرا نوالہ منہ تک لے جاتے شرم آتی ہے۔ ساری عمر گزر گئی میں کھانا پکانا نہیں سیکھ سکا۔ سارے مجھے نائی کہتے ہیں، یہ میری ذات بھی ہوئی اور پیشہ بھی، لیکن میں اسے ایمان نہیں بنا سکا۔ اگر ایمان بنا لیتا تو کھانا پکانا سیکھ جاتا۔“

کھلے آسمان کے نیچے چار پائی پر لیٹے اسے بابا فضل کی بات یاد آئی۔ وہ کبھی بابا کی یہ بات نہیں سمجھ سکی تھی کہ وہ یہ کیوں کہتے تھے کہ وہ کھانا پکانا نہیں سیکھ سکے۔

”کھانا پکانا کہتے کسے ہیں؟“ جاناں کے بعد، شوکت کی شادی کی مہندی پر پاک گوشت پکانے کی تیاری کرتے وہ سوچ رہی تھی۔

گوشت سے چربی صاف کر کے وہ پاک کے ڈھیر کے پاس کھڑی ہو گئی تھی۔ اس کے باپ کے خون میں کسان کے خون کی بوند نہیں تھی۔ وہ اجزاء کو اتنے قریب سے نہیں جانتے تھے، جتنا جانا چاہیے تھا۔

”چاچا! یہ ساری پاک ایک زمین کی ہے؟“

”نہیں پتر! دو تین کھیتوں سے اکھٹی کی ہے..... کیوں؟“

”ایک سے ہوتی تو اچھا تھا.....“ وہ زیر لب بڑبڑائی۔

گوشت اور سبزی..... دیگ کی جسامت اور لکڑی کا ایندھن۔ اسے ایک بات سمجھ میں آگئی تھی کہ اسے ایک کو آنچ دینی ہے اور ایک کو بھاپ۔ پھر ہی زائقہ کشید ہوگا۔ جیسے گلاب کی بتیوں سے عرق اور موٹی ہڈی سے مغز۔ آنچ کا توازن اور اجزاء کا بروقت ملاپ۔ مصالحوں کے شباب اور ضعیفی کی پرکھ۔

گاؤں کی پانچویں شادی کی تیسری پاک گوشت کی دیگ پکاتے، اس نے بھاپ میں پاک اور آنچ پر گوشت پکالیا تھا، کسی ایک کا بھی زائقہ اس نے دوسرے کے لیے ضائع نہیں ہونے دیا تھا۔

”اج تے دینا پتر کمال ہی کر دیتا سی۔“

اس دن کوئی دس لوگوں نے آکر اس سے کہا تھا۔ اس دن کی رات بھی اس نے دماغ میں مصالحوں کی خوشبو یاد کرتے

گزارہی تھی۔ ہر رات کی طرح وہ اس رات بھی غور کرتی رہی تھی کہ کس مصالے کو کتنی آنچ درکار ہوتی ہے، وہ کب رنگ اور خوشبو بدل لیتا ہے، کب شباب سے ضعیفی اور ضعیفی سے موت کی طرف منتقل ہو جاتا ہے۔

دن کے چار پہر اور رات کا ہر پہر، دو سالوں کا ہر مہینہ، مہینے کا ہر دن، اس نے بس یہ جاننے میں لگائے تھے کہ کون سا مصالے کس کے ملاپ سے کسی تیسرے مصالے کی موت ہے۔ کس مصالے کا مزاج، انا، پرست ہے، اور کون سا تیز اور اکھڑ۔ کسے پکوان میں اپنی برتری عزیز رہتی ہے اور کسے گھٹائی سے بھی فرق نہیں پڑتا۔

جیسے ماں کو اولاد، کسان کو بیج، آنکھ کو نور، ایسے اس نے مصالحوں کو نام سے نہیں خواص سے جان لیا تھا۔ اس نے انہیں ایک ایسی کتاب کی طرح پڑھ لیا، جسے رٹنا نہیں پڑتا، اور جو پھر کبھی بھولتی بھی نہیں۔ سترہ سالہ تجربے کے بعد وہ اب جان پائی تھی، ایندھن کی آنچ، اور اجزاء کی جان، ایک دوسرے میں ہے۔ مصالحوں کے متوازن ملاپ کے لیے ضروری ہے کہ انہیں آگ پر آنچ پر پکایا جائے۔ وہ بھاپ سے دیگ کے اندر کا حال جان جاتی تھی۔ کس مصالے کی زیادتی ہو رہی ہے، کس کی کمی، کون اپنا زائقہ نکال رہا ہے اور کون اپنا زائقہ چھوڑ رہا ہے..... آہستہ آہستہ..... لیکن سب جان گئی.....

فصل کے لیے زمین کی تیاری اس نے کر لی تھی۔



پندرہ منٹ تک اس کا انٹرویو چلتا رہا تھا۔ پھر ٹرائل کے لیے اسے ہوٹل کی بیسمنٹ میں لے جایا گیا۔

”آپ دیکھیں پکاتی رہی ہیں نا، ٹرائل بھی دیگ کا ہی دیں۔ شیف کاشف آپ پیچھے ہو جائیں، ٹیرنی اس پلاؤ کو ہینڈل کریں گی۔“

دینا نے دیگ کے سائز کے کھلے منہ کے پتیلے کا ڈھکن اٹھایا اور چیچ سے مصالے کو اپنی ہتھیلی پھر پھیلا کر دیکھا۔ پہلے سونگھا، پھر چکھا۔ اپنے سر پر کھڑے دونوں شیفوں کو وہ یہ بتانا چاہتی تھی کہ مصالے میں گھی کی مقدار، مطلوبہ مقدار سے تھوڑی سی زیادہ ہے، جو باقی مصالے کو پھلنے پھولنے نہیں دے گی۔ لیکن وہ خاموش رہی۔ ایک بات تو وہ جانتی تھی کہ استاد کے کام میں اس وقت تک خامی نہیں نکالنی چاہیے، جب تک وہ خود ایسا کرنے کے لیے نہ کہے۔

پھر اس نے بھیکے چاول اپنی ہتھیلی پر رکھے، انہیں دیکھا اور ٹھنڈی سانس بھری۔ باسستی چاول میں، دوسرے کم قیمت چاول کی ملاوٹ کی گئی تھی۔ کیا اتنے بڑے ہوٹلوں میں بھی ملاوٹ کی جاتی ہے۔ اور کیا شیف خود بھی اس ملاوٹ سے انجان ہے۔ بہر حال اس نے چاول اور پانی ڈالا، پکایا اور دم دے دیا۔ جس ماہرانہ انداز سے وہ اتنے بڑے پتیلے میں چیچ ہلا رہی تھی، بیسمنٹ میں کام کرنے والے دوسرے شیف اسے دکھ رہے تھے۔ وہ واحد ٹیرنی تھی، جو ٹرائل میں اتنا زیادہ کھانا کارہی تھی۔

پلاؤ پلیٹ میں نکال کر وہ ذرا دور کھڑے شیفس کے پاس لے گئی۔ دونوں نے بس ایک نظر پلیٹ کی طرف دیکھا اور پھر اسے۔

اور آج کوکنگ اسکول ”فوڈزل“ میں اس کی پہلی کلاس تھی۔ جہاں انہیں شیف کیپ، گاؤن اور کلوز دیئے گئے۔ بنیادیں باتیں بتائی گئیں، شیف ٹیچرز سے تعارف کروایا گیا اور ایک کیس کھول کر ان کے سامنے رکھ دیا گیا۔

”کل کلاس کے وقت آپ سب کے پاس یہ ”ایگزیکٹو نائف کیس“ ہو۔“

ساری کلاس نے تو سر ہلا دیا، لیکن وہ نہیں ہلا سکی۔

”یہ کتنے کا ہے سر؟“ کچھ دیر بعد اس نے منہ ہلایا

پوری کلاس میں یہ سوال پوچھنے والی صرف دینا کیلی ہی تھی۔ اس پانچ، چھ ہزار اسٹوڈنٹس سے بھرے اسکول، اور نئے بیچ کے چالیس ٹیرنیوں کی کلاس میں واحد لڑکی جس نے اس سیٹ کی قیمت پوچھی تھی۔ جو گاؤں سے آئی تھی۔ جس نے شلوار قمیص پہنی تھی۔ جس کے بال مہندی رنگے گھنگریالے تھے اور ناک سرخ..... اور جس کا باپ نانائی تھا۔

”میں آپ کو یہ کیس دکھا رہا ہوں، اس کا پرائس ٹیک نہیں۔“

سب ہنس دیئے۔

”بابی یہ کہاں سے ملے گا اور کتنے کا ہوگا؟“

”بابی..... واٹ دا ہیل؟“

وہ بری طرح سے گھبرا گئی۔ فوڈزل کی وسیع عمارت، جناتی چھتوں، اور اس کے گورنر ہاؤس جیسے گیٹ نے بھی اسے اتنا نہیں ڈرایا تھا، جتنا اس کیس، اور واٹ دا ہیل نے ڈرایا تھا۔

اس نے قیمت پوچھنے کی غلطی کی تھی، اپنے ساتھ بیٹھی لڑکی کو بابی کہنے کی بھی۔ وہ یہ دونوں غلطیاں مان لیتی ہے لیکن اب کوئی اسے معاف کر کے اس کی مدد بھی کر دے۔ کتنی ہی دیر تک وہ ہمت کرتی رہی کہ کسی سے پوچھے کہ یہ کیس کہاں سے اور کتنے کا ملے گا۔ لیکن وہ

دوبارہ واٹ دا ہیل سننے کی جرات نہیں کر سکی۔ گاؤں میں سب چاچا، چاچی، بابی، آپا، بھائی جی، کہہ کر بات کر لیتے تھے۔ یہاں اسے کیسے بات کرنی ہے؟ پہلے وہ نام پوچھے اور پھر بات کرے؟ یا بس بات کرے..... یا بات ہی نہ کرے.....

بات ہی نہ کرے.....

”جا جا جی! نائف کیس کہاں سے ملتا ہے اور کتنے کا ہے؟“

”اندرس نے نہیں بتایا؟“ گیٹ کیپر نے پوچھا

”انہوں نے بس دکھایا تھا۔“

”اچھا! میں تو یہ سب نہیں جانتا..... کلاس میں کسی سے پوچھ لیتی.....“

”کس سے پوچھتی؟؟“

اس کے چہرے کی پریشانی بھانپ کر گیٹ کیپر نے موٹر سائیکل اسٹارٹ کرتے لڑکے کو آواز دے کر روکا۔

”بیٹا اس سے پوچھ لو۔ یہ اندر جو بچن ہیں ان کی صفائی وغیرہ کا کام کرتا ہے۔ اسے بہت کچھ معلوم ہوتا ہے۔“

”جو آپ کو نہیں معلوم..... میں صفائی نہیں کرتا، اس عملے کا ہیڈ ہوں جو صفائی کرتا ہے۔“ وہ چڑ کر بولا

”اچھا اچھا وہی.....“ وہ زریب ہنسنے لگے

”تم کب سے آنے لگی ہو یہاں؟“

”آج ہی آئی ہوں.....“

”آج؟ لیکن آج تو آٹھ تاریخ ہے اور نئے ملازموں کو ہر صورت پہلی تاریخ کو آنے کے لیے کہا جاتا ہے۔“

”میں یہاں ملازم نہیں ہوں..... اسٹوڈنٹ ہوں.....“ اس نے فخر سے بتایا

”آآ..... اچھا..... میں سمجھا کلاسوں کی صفائی کے لیے آیا رکھا ہے تمہیں۔“

وہ مذاق نہیں کر رہا تھا، وہ جانتی تھی وہ سچ کہہ رہا ہے اس بات نے اسے بہت تکلیف دی۔

”ایگزیکٹو نائف کیس بارہ سے پندرہ ہزار کا ہے۔ کسی بھی سپر مارکیٹ سے مل جائے گا۔“

اس نے لڑکے کی پوری بات نہیں سنی کیونکہ اس کا دماغ پندرہ ہزار پر آ کر فریز ہو گیا تھا۔ فوڈزل (foodzil) کے

اطراف میں لگے درختوں پر بیٹھیں ساری چڑیاں اڑ گئیں اور اس کے ہاتھوں پیروں کے سبھی طوطے بھی۔

ایک سال کے اس کورس کے لیے اسے دو لاکھ بیس ہزار جمع کروانے پڑے تھے۔ سونے کے نام پر اماں کے پاس جو

چار چیزیں تھیں وہ بک گئی تھیں، سر پر قرض چڑھ گیا تھا۔ میاں جی کے بیٹے نے کہا تھا کہ اگر وہ ”فوڈزل“ سے ڈگری لے گی تو

اسے فوراً کسی فائیو اسٹار ہوٹل میں جاب مل جائے گی۔ ایک اسکول جس کی ایڈمیشن فیس ایک لاکھ ساٹھ ہزار تھی وہاں وہ ”نیور

ٹرائی اگین“ کی لسٹ میں آچکی تھی۔ ایک نیم سرکاری ادارہ تھا، اور خرم بھائی نے کہا تھا کہ اس ادارے کی ساکھ بہت خراب

ہے، وہ سستا تو ہے لیکن وہاں کچھ خاص نہیں سکھایا جاتا۔ ڈگری ملی بھی تو کوئی فائدہ نہیں ہوگا۔

اس کا خیال تھا کہ اس نے دو بڑے محاز سر کر لیے ہیں۔ انٹرویو میں پاس ہونے کا، اور دو لاکھ بیس ہزار جمع کروا دینے

کا۔ اب اسے کچھ اور نہیں کرنا۔ بس سیکھنا ہے اور شیف بن کر فانیو اسٹار ہوٹل میں کام شروع کر دینا ہے۔ لیکن جب ہم اپنی طرف سے سارے سامان سے لیس ہو کر میدان میں فتح کے لیے اترتے ہیں تب ہمیں معلوم ہوتا ہے کہ ”ہتھیار کند ہیں۔ سامان ناکافی ہے..... فتح کے آثار نہیں..... اور جو وہ گاؤں میں نہیں جانتی تھی، یہاں جان جائے گی..... کہ.....“

”جنگ بس شروع ہونے کو ہے۔“



وہ اتنی معصوم اور اتنی بے بس تھی کہ پریشان تو بہت ہوئی لیکن کچھ نہیں سکی۔ ان کے گھر تو اب گنے چنے دانے ہی رہ گئے تھے۔ اماں اور جمیل مل کر کڑھائی سلانی کرتی تھیں، کچھ پیسے اس سے بن جاتے تھے۔ کچھ تایا جی دے دیتے تھے۔ ہر فصل پر چوہدری عنایت ان کے گھر اناج بھجوادیتے تھے۔ چھ میں سے دو دیکیں بیچ دی تھیں، چار بھی مشکل سے ہی بچیں گی۔ باقی گاؤں کی زندگی ایسی ہوتی ہے کہ ایک بلب اور تین وقت سبزی میں گزارا ہو جاتا ہے۔ وہاں کوئی بھوکا نہیں مرتا۔

لیکن اب وہ شہر میں تھی۔ وہ بھوکی رہتی یا بھوک سے مر جاتی، لیکن خالی جیب ایک دن نہیں نکال سکتی تھی۔

بھائی گیٹ لاہور میں اماں کی چچا زاد بہن کی بیٹی روجی باجی بیاہ کر آئی تھیں۔ وہ انہی کے گھر رہ رہی تھی۔ روجی باجی کا سسرال گھر تھا، اور کچھ اتنا بڑا سسرال تھا کہ وہ اب تک یہ نہیں جان پائی تھی کہ کل ملا کر گھر میں کتنے لوگ رہتے ہیں۔ اگر اٹھارہ ہیں تو وہ پانچ کون ہیں جو کھانا پینا یہاں کرتے ہیں اور رات کو غائب ہو جاتے ہیں۔ اگر بیس بائیس ہیں تو وہ کون ہیں جو رات بھر جاتے باتیں کرتے، کھاتے پیتے، دن کو غائب ہو جاتے ہیں۔ گھر چھوٹی سی پرانی حویلی جیسا تھا، بڑا بھی ہو سکتا تھا، اگر کبھی خالی دکھائی دیتا۔ لیکن وہاں ہر وقت کسی تقریب کا گمان رہتا۔ مستقل، عارضی، خارجی، ملاقاتی، سلام دعا، مہمانوں کا۔

سونے کے لیے اسے تیسری منزل پر ایک لکڑی کا اونچا تخت مل گیا تھا، جس کے چار میں سے تین پائے فرمانبرداری سے ہلتے، کلیان راگ نکالتے رہتے تھے۔ وہ تخت کو کھڑا کرتی تو وہ اتنا ٹیڑھا تھا کہ دھڑام نیچے آگرتا۔ کمرے سے باہر کہیں اتنی جگہ نہیں تھی کہ وہ لے جا کر رکھ دیتی اور خود زمین پر سو جاتی۔ وہ اس تخت پر سونے پر مجبور تھی۔ پھر وہ کسی کے گھر میں اپنی مرضی بھی نہیں چلا سکتی تھی۔ اماں نے کہا تھا یہاں بالکل گونگوں بہروں کی طرح رہنا۔ اور وہ ایسے ہی رہنا چاہتی تھی۔

انٹرویو سے کلاس کے شروع ہونے کے درمیان میں آٹھ دن کا وقفہ آیا تھا، اور یہ آٹھ دن اس نے پکن میں گزارے تھے۔ وہ نائی کی بیٹی تھی، شہر شیف بننے آئی تھی، اور وہ بھائی گیٹ کے رہائشی تھی، کھانے پینے کے شوقین تھی۔ وہ بیٹھتے تو کھانے کی بات اٹھتے تو کھانے کی طلب، سوتے تو کھانے کے خواب۔ اس صورت میں انہوں نے اسے خود پر لازم کرنے میں دیر نہیں کی۔ اس کی خوش بختی باندختی کہ انہیں اس کے ہاتھ کا زائقہ پسند بھی آگیا اور اس بھی۔

”کھانا کھا لو دینا! رات کو تمہارے بھائی کے کچھ دوست آرہے ہیں، کہہ کر گئے ہیں کھانا دینا ہی بنائے۔“  
 اداس اداس سی وہ گھر پہنچی تو روجی باجی نے اس کے سامنے کھانا رکھتے ہوئے کہا۔  
 ”جی اچھا باجی!“ بے دلی سے وہ نوالے توڑنے لگی۔

رات کے کھانے کی تیاری کرتے ہوئے اس نے کچن میں رکھے خالی پیزا باکس کو اٹھا کر دیکھا۔ اور جب کام سے فارغ ہو کر وہ اُوپر گئی تو اس نے اپنے بیگ میں سے بابا کی چھریاں نکال کر اس ڈبے میں رکھ دیں۔ اس نے اپنے لیے یہ دیسی ”نائف کیس“ بنا لیا تھا۔ وہ اس سے زیادہ اور کچھ نہیں کر سکتی تھی۔



اگلے دن کلاس میں سب اپنے اپنے کاؤنٹر کے پیچھے کھڑے تھے۔ سب کے سامنے ان کے ”نائف کیس“ کھلے رکھے تھے۔ کم و بیش سب کے کیس ایک جیسے تھے سوائے اس کے۔ اس کے پاس بڑے سائز کا پیزا باکس تھا اور اندر لوہار کے ہاتھوں بنی تین چھریاں۔ اس کی پیشانی پر پسینہ تھا اور اس کا دل بہت بری طرح سے دھڑک رہا تھا۔ جب ایک ایک چھری کو اٹھا کر اس کا استعمال بتایا جا رہا تھا تو اس کے پاس اٹھانے کے لیے صرف تین ہی چھریاں تھیں، جن کا استعمال وہ جانتی تھی۔

ایک ٹوکے کی شکل کی، گوشت کی بوٹیاں کرنے کے لیے زائد چربی اتارنے کے لیے۔ ایک پیاز، سبزی وغیرہ کاٹنے کے لیے اور ایک..... باقی دو کی عدم دستیابی پر ایمر جنسی میں کام آنے کے لیے..... بس.....

شیف کی ہدایات کے مطابق وہ پیاز، ٹماٹر اور دوسری سبزی کاٹ رہی تھی اور باقیوں کی نسبت زیادہ تیزی سے کاٹ رہی تھی لیکن اس کی یہ قابلیت بھی اسے اس شرمندگی سے بچا نہیں سکی، جس سے شیف نے راؤنڈ کے دوران اسے دوچار کیا۔

”یہ کیا ہے؟“ دیسی میڈان لوہار چھری اٹھا کر انہوں نے پوچھا۔

”سرنائف۔“ اس نے چھری کو نائف کہہ دیا تھا لیکن پھر بھی وہ ”چھری“ ہی رہی۔ لکڑی کے دستے کی، لوہار کے ہاتھوں سے بنی۔

”آپ کا ایگزیکٹو نائف کیس کہاں ہے؟“

”وہ میں..... میرے پاس اتنے پیسے نہیں ہیں کہ میں وہ خرید سکوں۔“ اس نے کوئی بہانہ کرنا چاہا، لیکن پھر اس نے کھٹ سے سچ بول دیا۔

کٹ کٹ کٹ..... کلاس میں سب کے میڈان ہائی فائی نائف چلتے چلتے رک گئے۔ آگے والے پیچھے اور پیچھے

والے آگے کی طرف سر جھکا کر اسے دیکھنے لگے۔

”تو آپ ان جانوروں کو زنج کرنے والے ہتھیاروں سے یہاں کام کریں گی؟“

”یہ بالکل ٹھیک کام کرتی ہیں سر! یہ دیکھیں..... بہت تیز ہیں یہ.....“

وہ سمجھ نہیں سکی کہ جو پتہ دس پندرہ ہزار کے کیس کی نائف کو لگی ہیں وہی اس کی اس چھری کو بھی لگی ہے۔ فرق بس اتنا تھا کہ اس کی چھریاں کیس میں پیک ہو کر نہیں آئیں، اور وہ چاندی کے پانی کی طرح چمک بھی نہیں رہیں۔ پھر بابا نے کہا تھا کہ ان چھریوں کو سال دو سال بعد بھی تیز کروانے کی ضرورت نہیں ہوتی، ناہی انہیں زنگ لگے گا۔

”آپ کلاس کے رولز کے مطابق چلیں گی یا نہیں؟“

”سر.....“ وہ دیگ کا ڈھکن کھول کر گرم بھاپ میں منہ دے لیا کرتی تھی، یہاں کھلی ہوا میں اس سے سانس نہیں لیا جا

رہا تھا۔

”آپ کا انٹرویو کس نے لیا تھا.....“

”شیف زاہد نے.....“

شیف سر نے گردن موڑ کر پیچھے کھڑے دوسرے جو نیئر شیف سر کی طرف دیکھا۔

”یہ سب کیا ہے شیف عظیم؟ شیف زاہد احمد کو رپورٹ کریں کہ یا وہ یہاں اپنی مرضی سے اسٹوڈنٹس کو ایڈمیشن دے

دیں، یا وہ رولز کو نافو کرنا پسند کریں۔ اعزازی سیٹ کا یہ مطلب نہیں کہ وہ ہمارے لیے مشکلات پیدا کریں۔ ٹیرنی کا نام آفس

بھجوادیں۔ مجھے یہ سب میس نہیں چاہیے۔ ایسے میں کلاس کو انچارج نہیں کروں گا۔“

وہ کچھ اس سختی اور تیزی سے بول رہے تھے کہ سب کے ہاتھوں کی سب چھریاں اس نے اپنے دل پر محسوس کیں۔

”اور آپ ٹیرنی! آپ کے پاس کل نائف کیس ہو۔ ورنہ آپ کلاس کے لیے مت آئیے گا۔“

کھڑکی سے باہر..... آسمان کی طرف..... نظر جائے پناہ ڈھونڈ لانے میں ناکام رہی.....

رات آئی اور پھر اگلے دن وہ وہی تین چھریاں لے کر کلاس میں اپنے کاؤنٹر کے پیچھے جا کر کھڑی ہو گئی.....

اور اسے باہر نکال دیا گیا.....

جس جگہ آپ نے اپنے نام کا جھنڈا لگانا ہو، وہ جگہ پتھر کی ہوتی ہے.....

جس جگہ قدموں کے نشان ثبت کرنے ہوں، وہ جگہ دلدل ہوتی ہے.....



آنکھیں پونچھتی ہوئی وہ گیٹ سے باہر جا رہی تھی۔ گیٹ کھیر جا جانے روک لیا۔

”کیا ہوا؟ ایسے کیوں رو رہی ہو؟“

”چا چا جی! وہ سرنے مجھے کلاس سے باہر نکال دیا ہے۔ وہ کہہ رہے ہیں کہ میں اس وقت تک کلاس لینے نہ آؤں جب

تک میرے پاس نائف کیس نہ ہو۔“

”تم نے لیا نہیں ابھی تک؟“

”پیسے نہیں ہیں میرے پاس۔“

”تو بیٹا اتنا مہنگا شیف کا کورس کرنے کی کیا ضرورت تھی۔ یہ تو امیروں کے چونچلے ہوتے ہیں۔“

”آپ کو شیف زاہد احمد کے بارے میں معلوم ہے؟ مجھے ان سے ملنا ہے۔ میرا انٹرویو لیتے ہوئے وہ بہت خوش تھے۔

انہوں نے کہا تھا میں ایک دن بہت بڑی شیف بنوں گی۔“

”وہ تو دبی ہوٹل میں ہوتے ہیں۔ یہاں تو کبھی کبھار ہی آتے ہیں۔ وہ یہاں ہوتے تو شاید کچھ کر دیتے۔ اچھا ٹھہرو

میں سنی سے بات کر کے آتا ہوں۔ زرا درخت کے پیچھے ہو کر بیٹھ جاؤ۔ کوئی تمہیں مجھ سے باتیں کرتے ہوئے نہ دیکھ لے۔“

وہ درخت کے پیچھے ہو کر بیٹھ گئی اور دل ہی دل دعا کرنے لگی کہ یا اللہ سنی ضرور کچھ کر دے۔

”نام کیا ہے تمہارا؟“ سنی نے بڑے رعب سے پوچھا

”دینا فضل کریم.....“

دیکھو بی بی دینا! تم یہاں زیادہ دیر تک نہیں ٹک سکتی۔ خود سوچو کہاں تم کہاں یہ کوکنگ اسکول۔ دو چار کمیٹیاں جوڑ کر

فیس بھر دینے سے کیا ہوتا ہے۔ وہ دیکھو پارکنگ میں۔ کچھ نظر آیا؟ ہاں وہی کاروں کی لمبی لائن۔ تمہیں کسی نے عقل مت نہیں

دی تھی یہاں آنے سے پہلے۔ کس نے کہا تھا تم سے کہ شیف بنو؟“ سنی نے سر سے زیادہ بے عزتی کر دی۔

”تم ایک درخواست لکھ دو کہ تم یہ کورس نہیں کر سکتی۔ کوئی مجبوری بتا دو۔ کچھ بھی کہہ دو، ماں بیمار ہے یا باپ یا تم خود۔ کچھ

بھی۔ اس طرح تمہیں تمہاری فیس کے آدھے پیسے واپس مل جائیں گے۔ وہ لو اور گھر جاؤ۔“

”میں شیف بن کر ہی جاؤں گی۔“

”تو جاؤ پہلے کیس لے کر آؤ..... میں تمہیں عقل کی بات سمجھا رہا ہوں بی بی! کیوں انکل؟“

”ہاں میں نے بھی یہی کہا ہے لیکن یہ شاید ضدی ہے۔ گاؤں کی ہے نا، اسے لگتا ہے شہر میں سب کام بہت آسانی سے

ہو جاتے ہیں۔“

اسے دونوں کی باتوں نے تکلیف دی۔ اس نے اپنا اسکول بیگ اٹھایا، گیٹ سے باہر نکل گئی۔



”سنو..... ہیلو..... او بی بی!“ اس کے حلیے کے مطابق وہ اسے بی بی کہہ رہا تھا۔

رک کر اس نے مڑ کر دیکھا۔ سنی بھاگتا ہوا اس کے پیچھے آ رہا تھا۔

”اسٹور میں ایسے تین چار کیس رکھے ہیں۔ جو شیف باہر سے آتے ہیں ان کے۔ میں تمہیں ایک دے دوں گا۔ اتنی

دیر تک تم اپنے کیس کا انتظام کر لینا۔“

”یہ تو چوری نہیں ہوگی؟“

”ہاں چوری بے ایمانی، دغا بازی، سب ہوگی..... کیس چاہیے یا نہیں.....“ اس نے سینے پر ہاتھ باندھ کر پوچھا

وہ آگے بڑھ گئی اور سڑک پر پیدل چلنے لگی۔ سڑک پر درختوں کی بہتات، بھی اسے سایہ فراہم کرنے سے معذور رہی۔

چوک پر لگا پانی کا فوارہ، اس کے اندر کی تپیش کو کم کرنے میں ناکام رہا۔ اس کی مطلوبہ بس عین اس کی نظروں کے سامنے سے

گزر گئی لیکن اسے خبر نہیں ہوئی۔ وہ سنی سے کیس لے لے یا کلاس سے غیر حاضر ہے۔ اپنے ذاتی کیس کے خریدے جانے

کے دور دور تک آثار نہیں تھے۔ دو ہی صورتیں تھیں، یا وہ رات کو سوتی اور صبح اس کے سر ہانے سونے کی اشرفیاں رکھی ہوتیں، یا وہ

کوئی پتیل کا چراغ رگڑتی اور کسی جن سے نائف کیس کی فرمائش کر دیتی..... بس ایک نائف کیس..... پہلی اور آخری

بار..... بس.....

اگلے دن جا کر اس نے سنی سے وہ کیس لے لیا۔ کیونکہ سر ہانے نا تو اشرفیاں آئی تھیں نا پتیل کے چراغ سے جن نکلا

تھا۔

”اگر اس کیس کا کرایہ ہو تو ایک ہفتے کا کرایہ کتنا ہوگا۔“

سنی کو ہنسی آگئی۔ ”تم جیسے ایمان دار لوگوں کو زمین سے اٹھالیا جانا چاہیے، ہم جیسے بے ایمانوں کے دلوں پر بھی بوجھ لاد

دیتے ہو۔“

اس نے کیس کھولا تو اندر شیف زاہد احمد کا نام لکھا تھا۔ کیس لے کر وہ کلاس میں چلی گئی۔ کٹنگ میں اس کا سترہ سال کا

تجربہ تھا، وہ ساری کلاس سے پندرہ بیس منٹ پہلے ہی اپنی کٹنگ سے فارغ ہو جاتی تھی۔ شیف کے ہاتھ میں پنسل کی ساخت

لیکن لمبائی میں ذرا بڑی اسٹک ہوتی تھی۔ وہ ان اسٹوڈنٹس کی انگلیوں پر پڑتی تھی، جن کی نائف کی سطح پر رکھی تین انگلیاں ہر دو

منٹ بعد سیدھی ہو کر ذرا آرام کرتی تھیں۔ اس کی انگلیوں کا آرام کی ضرورت نہیں تھی۔ اسی لیے کلاس میں سب سے پہلے

آخری رو میں کھڑی تعریف کی پہلی تھکی اسے ہی ملی تھی..... پہلی رو میں کھڑے برہان کی گردن موڑ کر نا پسندیدگی سے بھری

پہلی نظر بھی۔



کلاس سے فارغ ہونے کے بعد وہ لان میں بیٹھی تھی کہ شیف جلال اس کے پاس آئے۔

”ٹیرنی دینا! آپ کو ہوٹل میں شیف نے اپنے انڈر کال کی ہے۔“

”مجھے؟ کس لیے سر؟“

”آپ کی کٹنگ جس شیف کے پاس جاتی ہے آپ کو کٹنگ میں ان کا ہیپلر بنانا ہے۔ یہاں سے آپ ان کے پاس

جایا کریں گی۔

”کیا واقعی سر؟“ وہ اتنی خوش ہوئی کہ سارے دانت ایک ساتھ نظر آنے لگے۔

”آپ یہ بات کسی سے شیئر نہیں کر سکتیں، پھر ہمیں ہر ٹیرنی کے سوال کا جواب دینا ہوگا کہ اسے کیوں نہیں بھیجا گیا۔“

اس نے ”پھر مجھے ہی کیوں سر“ نہیں پوچھا بس ”لیس سر! کہا اور خوشی خوشی کلاس کے بعد شیف جلال کے بتائے ہوٹل

چلی گئی۔ اور شیف مظہر کے لیے کام شروع کر دیا..... صرف کٹنگ کا.....

پہلے وہ تین بجے تک گھر پہنچ جاتی تھی اب وہ رات کو سات آٹھ بجے سے پہلے گھر نہیں پہنچتی تھی۔ ویسے اسے گیارہ

بجے تک رکنے کے لیے کہا جا رہا تھا لیکن وہ گیارہ بجے تک گھر سے باہر نہیں رہ سکتی تھی۔

پہلے وہ فجر کے وقت اٹھتی تھی اب فجر سے پہلے اٹھ جاتی تھی۔ پہلے اس کے زمرے رات کا کھانا پکانا تھا اب ناشتہ بنانا

تھا۔ وہ اس سے یہ نہیں کہہ سکتے تھے کہ وہ ہوٹل نہ جایا کرے اسکول سے گھر آ کر رات کا کھانا پکایا کرے۔ اس لیے انہوں نے

سیدھی طرح سے اس کے زمرے ناشتے کی ذمہ دار لگا دی۔

وہ فجر کی نماز کے بعد سے ناشتے کی تیاری شروع کر دیتی تھی اور پھر بھی دس پندرہ منٹ لیٹ ہی کلاس میں پہنچتی تھی۔

اس گھر کے افراد جو کبھی اٹھارہ ہوتے کبھی بائیس اور کبھی تیس سے اوپر نیچے تو اسے ان کے لیے پراٹھے، انڈے، آملیٹ، آلو قیمہ

پکاتے، تکلیف نہیں ہوتی تھی، بس اسے یہ افسوس ہوتا تھا کہ وہ اپنی پہلی کلاس تقریباً ماس ہی کر دیتی ہے۔ وہ کام سے انکار

کرنے کی عادی نہیں تھی۔ اس کے باپ نے سارے گاؤں کی شادیوں کے کھانے پکائے تھے اور وہ بھی ان کے ساتھ ساتھ

رہی تھی۔ جو انسان اتنا کام کر لیتا ہو اسے بیس تیس افراد کا ناشتہ کیا کہتا ہے لیکن رہ رہ کر اسے یہ دکھ ہوتا تھا کہ اس کی ماں نے

اپنا زیور بیچ کر اور ساری زندگی کی جمع پونجی نکال کر اسے یہاں بھیجا ہے۔ اسے اپنی سانسوں کی اتنی قدر نہیں تھی، جتنی اسکول

کے ایک ایک منٹ کی تھی۔

لیکن وہ ان کے گھر رہ رہی تھی وہ اسے تین وقت کا کھانا دے رہے تھے۔ لینے کے بدلے میں دینا بھی یرٹتا ہے۔ خدا

کے علاوہ کون ہے جو ”لین“ سے پہلے ”دین“ طے نہ کرے۔

”پتا نہیں کتنی مشقت کر رہی ہو۔ میں نے کہا تھا یہ ہم غریبوں کے شوق نہیں ہیں۔ پر اے گھر میں پڑی ہو لڑکوں سے گھر بھر اڑا ہے مجھے وہاں راتوں کو نیند نہیں آتی۔“ مہینے بعد اماں ملنے آئیں تو اس کی بیمار بیماری صورت دیکھ کر پریشان ہو گئیں۔

”شریف اور اچھے لوگ ہیں اماں یہ! ایسے نہ سوچا کریں، سو جایا کریں۔“

”ہمارا گزارا ہو رہا تھا، دونو الے بہت تھے ہمیں۔“

”زندگی بس دونو الے ہی تو نہیں اماں!“ وہ ماں کے گلے سے جھول گئی، بہنوں اور گاؤں والوں کا حال چال پوچھنے لگی۔

”یہ گھی کھا لینا دینا! تمہارے اس گھر کے لوگ شریف بھی ہیں اور اچھے بھی، لیکن ہر چیز بانٹ لینے کے لیے نہیں ہوتی۔“ اماں اس کے لیے دیسی گھی کا ایک چھوٹا سا ڈبہ لائیں تھیں۔

”اماں یہ گھی آپ خود ہی خالہ جی کو دے دیں۔ وہ خوش ہو جائیں گی۔“

”نہیں دینا! اسے کہیں چھپالو۔ مفت نہیں آیا یہ خرید کر لائی ہوں۔ صحت دیکھو اپنی۔“

اماں! آج تک ان لوگوں نے جو خود کھایا ہے وہ مجھے کھلایا ہے، کبھی اپنا ہاتھ نہیں کھینچا۔ میں کیسے اپنے نوالے ان سے چھپالوں۔“

ناچار اماں نے دل پر پتھر رکھ کر گھی کا ڈبہ لے جا کر روجی باجی کی ساس کے سامنے رکھ دیا۔

”خالہ جی! یہ میں آپ کے لیے لائی ہوں۔“

”کمال ہو گیا یہ تو۔ ابھی دو دن پہلے ہی ساتھ والی کہہ رہی تھی کہ حکیم صاحب نے نیم گرم دودھ میں خالص دیسی گھی

گھول کر پینے کے لیے کہا ہے، میں نے تو کہہ دیا تھا کہ دینا کی ماں کو فون کرتی ہوں کہ آتے ہوئے گھی لیتی آنا۔ اور تم بنا کہے ہی لے آئیں۔ بے شک اللہ ہی سبب بناتا ہے۔“

اللہ کا بنایا سبب، پڑوسن خالہ کے گھر اسی وقت پہنچا دیا گیا۔



”تم ہوٹل میں جا کر رہی ہونا؟“ ایک دن اس کی کلاس فیلو نے پوچھا۔

”نہیں.....“

”تو ہوٹل کیوں جاتی ہو؟“

”وہ تو میں شیف کی ہیلپر ہوں۔ کٹنگ کرتی ہوں۔“

”بہت تیز ہو تم، کتنی صفائی سے جھوٹ بول رہی ہو۔“

ایسے انداز پر وہ سرد ہو گئی۔ ایسے لہجے ان سب میں بہت مقبول تھے۔ جس کا زیادہ تر شکار وہ ہوتی تھی۔ وہ کلاس کی سب سے زیادہ خاموش رہنے والی لڑکی تھی۔ ایک تو اس لیے کہ اس سے کوئی بات کرنے والا نہیں تھا۔ دوسرا اس لیے کہ اگر وہ کسی سے بات کر بھی لیتی تھی تو اسے چپ کروادیا جاتا تھا۔ ان کے لیے وہ غیر ضروری چیز تھی ورنہ مجبوری پر بس ضرورت کی۔ کسی ریسیپی وغیرہ کے بارے میں پوچھ لیا، اس کے نوچیک کر لیے۔ سر کی کہی بات جو وہ بھول چکے ہیں لیکن اسے یاد ہے پوچھنے کے لیے۔

وہ شیف کورٹ پہنتی تھی، سر پر ہیڈ رکھتی تھی، کلوز پہنتی تھی، پھر بھی وہ ان جیسی نہیں تھی، اور اس کا احساس وہ اسے دلاتے رہتے تھے۔

ایک بار اس نے اپنے ساتھ کھڑی لڑکی کو کٹنگ کی آسان تکنیک سمجھانی چاہی، تو اس نے نائف پر سے اس کا ہاتھ جھٹک دیا۔

”مجھے معلوم ہے سب..... ڈونٹ بھی مائی باس.....“

وہ سب اسے ناپسند کرتے تھے..... کیوں؟ اس لیے کہ وہ بس اسٹاپ سے پیدل اسکول چل کر آنے والی واحد ٹیرنی ہے۔ جو دو تین دن لگا تار ایک ہی سوٹ پہن کر آتی ہے۔ جو چمڑے کے بدرنگ جوتے پہنتی، اور بٹنوں والا موبائل رکھتی ہے۔ جس کے ناک، کان کی سرخی، کھانا پکاتے ہوئے اور سرخ ہو جاتی ہے۔

سرخ اینٹوں سے بنی، بھائی گیٹ کی اس حویلی کا منظر ”فوڈ زل“ سے مختلف تھا۔ اکثر رات کو روجی باجی کی نندر مشا اور اس کی آس پڑوس کی سہیلیاں چھت پر لڈو کھیلتیں تو اسے بھی نیند سے جاگا کر اپنے ساتھ بیٹھا لیتیں۔ اس کے پاس اسکول پہن کر جانے کے لیے گنے چنے کپڑے ہی ہیں یہ جان کر مشا اسے اپنی الماری کے پاس لے گئی کہ وہ اس کی ساری چیزیں استعمال کر سکتی ہے۔ خاص طور پر کپڑے۔

اس نے ایک بار بھی الماری میں اس کا سوٹ نکال کر نہیں پہنا تھا کیونکہ اسے کپڑوں کے اچھا براہونے سے بالکل فرق نہیں پڑتا تھا، لیکن اسے رمشا کا ایسے کہنا بہت اچھا لگا تھا۔ اچھا تو اسے یہ بھی لگتا تھا کہ اسے گھر پہنچے میں دیر ہو جاتی تھی تو خالہ جی فون بھی کروا تیں اور حویلی سے باہر نکل کر اس کی راہ بھی دیکھتی تھیں۔ موسم خراب ہوتا، بارش وغیرہ ہوتی تو کسی نہ کسی کو

اسے لینے کے لیے بھیج دیتی تھیں۔

بھائی گیٹ اور کوکنگ اسکول.....

یہ اس کے لیے شہر کے دو الگ الگ دروازے تھے۔ ایک دروازے کے پار ایک اجنبی روکھا، جابر، منہ موڑے پڑا شہر

تھا اور دوسری

”اصل شہر“۔

شاید ہر شہر کا مزاج گرگٹ کی طرح ہوتا ہے۔ کبھی شہنشاہ، کبھی جابر، کہیں عدوات، کہیں سخاوت۔ لاہور شہر بھی انہی شہروں میں سے ایک تھا۔ اگر اس نے خوش آمدید نہیں کہا تھا تو خدا حافظ بھی نہیں کہے گا۔ اگر بڑھ کر گلے سے لگایا ہے تو گلے سے اتار بھی پھینکے گا۔ دنیا کے ہر بڑے شہر کی طرح، اس کے چہرے پر بھی جا بجا نقاب ہیں۔

یہ گھائل کر دے گا..... ہاں لیکن شاید دو ابھی دے دے گا.....



کلاس کے پہلے دن سے، پہلی رو کے پہلے کاؤنٹر پر برہان کھڑا تھا۔ اس کے فادر ایک نامی گرامی شیف ہیں کچھ اس لیے اور کچھ اس لیے بھی کہ وہ سارے اسکول کو پوری کلاس کو سب شیفوں کو اپنے پیچھے رکھنے پر بضد تھا۔ اس کے چھٹ کے قد، گوری رنگت، اور کورین متاثرہ فیشن اسٹائل نے اسے نوڈزل میں پہلے دن سے ہی مشہور کروا دیا تھا۔ کچھ کو قدموں سے، کچھ کو نظروں سے اپنے تعاقب میں دیکھنے کی اسے عادت ہو چکی تھی۔ ایک اور عادت بھی نمایاں تھی۔ بات ہو تو اس کی ہو، تعریف ہو تو اس کی ہو۔ اسے لگتا تھا کہ وہ یہاں موجود کسی بھی شیف سے زیادہ جانتا ہے..... شاید ایسا ہی تھا.....

پھر وہ کوکنگ اسکول میں کیا کر رہا تھا؟ یہی کوئی دس پندرہ کروڑ اسٹارز، اور ڈکشنری جیسی وزنی کتاب جتنی تعریفوں کے لیے جو اس کے سٹوفکیٹ کے ساتھ منسلک کی جاتیں۔

وہ جتنا زیادہ لائق تھا، اتنا نالائق بھی تھا..... اور یہ بات صرف دینا جانتی تھی۔

ایک ہفتے پہلے دینا آخری کاؤنٹر سے برہان کی رو میں آگئی تھی۔ ایک ہفتے بعد برہان دینا سے ایک رو پیچھے چلا گیا تھا۔ پوری کلاس میں یہ جرات صرف دینا نے کی تھی۔ خود کو آگے لانے اور اسے پیچھے بھیج دینے کی۔

مہینے میں ایک بار شیف اپنی پسند سے تین چار اسٹوڈنٹس کا نام لیتے تھے اور انہیں کوئی ایک ریسیپی پکانے کے لیے کہتے

تھے۔ اس بار چار میں سے ایک برہان بھی تھا۔ ان کی ریسیپی اسٹیک باربی کیو (الابی) تھی۔

اسٹوڈنٹس نے ان کی ریسیپی کی مارکنگ الگ سے کی اور شیف نے الگ سے۔ باقی تینوں اسٹوڈنٹس کو ان کی مارکنگ

شیٹ دے دی گئیں جو ملی جلی رائے پر مشتمل تھی۔ برہان پر سب کی رائے ایک جیسی تھی، اس کی اسٹیک کو سب اسٹوڈنٹس نے بہت پسند کیا تھا، ایک سوائے دینا کے اور وہی شیٹ شیف کے ہاتھ میں تھی۔ دینا نے اسے فائو میں سے ایک اسٹار بھی نہیں دیا تھا، اس نے باقی کے تین کے ساتھ بھی یہی کیا تھا لیکن فرق صرف یہ تھا کہ برہان کے ساتھ اس اکیلی نے یہ کیا تھا۔ کمنٹ باکس میں بس ایک لائن لکھی تھی۔

”سویا ساس، اور شہد کی زیادتی نے باقی سب اجزاء کے زائقے کو زائل کرنے میں کوئی کسر نہیں چھوڑی۔“

برہان نے گردن موڑ کر پیچھے کھڑی دینا کو دیکھا اور ہنس دیا۔ دینا اس کی ہنسی کا مطلب نہیں جانتی تھی۔ دینا تو کچھ بھی نہیں جانتی تھی۔

”کیسے دینا؟“ شیف خود تو سمجھ چکے تھے لیکن کلاس کو اس کی زبان سے سمجھانا چاہتے تھے۔

”! پیاز، لہسن، ناشپاتی کی ترشی قائم بھی رہنی چاہیے تھی اور اسے سویا ساس اور شہد کے ساتھ مکس بھی ہونا تھا۔ لیکن سویا ساس کی مقدار مقررہ مقدار سے کم سے کم ڈیڑھ دو چمچ زیادہ ہے اور شہد کی بھی۔ مقدار کی اس زیادتی نے باقی اجزاء کے زائقوں کو ضعیف کر دیا۔“

”میں اس سے اتفاق نہیں کرتا۔ الابی زائقے میں مکمل ہے۔“ وہ انگلش میں شیف سے کہنے لگا۔

اتنی انگلش تو وہ سمجھنے لگی تھی۔ ”شیف اے..... بی..... سی..... میں اے سے ٹریکٹ سی تک نہیں جاسکتا۔ اسے بی بھی عبور کرنا ہوگا، تبھی وہ شیف کہلائے گا۔ وہ زائقہ پکاتے ہوئے اجزاء کی خاصیت کو زائل نہیں کر سکتا۔“

”دینا ٹھیک کہہ رہی ہیں۔“ ہیڈ شیف نے اس کی تائید کی۔

”میں کسی سائنسی لیب میں نہیں کھڑا، جہاں مجھے ملی گرام اور سینٹی گرام کا خیال رکھنا ہے۔“

شیف نے تاسف سے برہان کو دیکھا۔ ”فرق پڑتا ہے۔“

ساری کلاس کو سانپ سونگھ گیا۔ تقریباً سب نے برہان کو فائو فور اسٹار دیئے تھے، وہ دینا کی طرح بال کی کھال کیسے

نکالتے، انہیں تو پورا چہ بہت مزے کا لگا تھا۔ ایک ڈیڑھ دو چمچ سویا ساس اور شہد کی زیادتی سے فرق ہی کیا پڑتا ہے؟

لیکن فرق پڑتا ہے..... جیسے سفید دودھ میں ایک چمکی ہلدی سے۔ ایک دیگ چاول میں دو چمکی زعفران سے۔ ایک

کپ چائے میں کھٹاس کی تین بوندوں سے۔ فرق مقدار میں کتنا ہی کم، اور تعداد کتنا ہی نیچے کیوں نہ ہو پڑتا ہے۔

اور یہی وہ وقت تھا جب دینا نے برہان کو پیچھے دھکیل دیا۔ اور یہی وہ وقت بھی تھا جب وہ ہوٹل جانے کے لیے گیٹ

سے نکل رہی تھی، اور برہان بارکنگ میں اپنی کار کے ساتھ کھڑا اسے دکھ رہا تھا۔ تین مہینے بعد آج اس نے اس لڑکی کی شکل کو

غور سے دیکھا تھا۔

”دینا..... اوورڈیرو لیج گرل.....“

فٹ پر چلتی دینا اس بات سے لاعلم تھی کہ زندگی اس وقت شروع نہیں ہوتی جس وقت ہم اپنی جدوجہد شروع کرتے ہیں، جس وقت منزل کی طرف پہلا قدم اٹھاتے ہیں۔ یہ زندگی تو اس وقت شروع ہوتی ہے جس وقت ہم اپنا پہلا دشمن پیدا کرتے ہیں.....

پہلا حاسد..... پہلا چالباز..... پیٹھ پر پہلا وار.....



”دینا بیٹا! تمہاری بہن کے نکاح کی تاریخ رکھ دی ہے۔“

اتوار کو وہ گھر کی طرف آرہی تھی کہ روحی باجی کی پڑوسن زینب خالہ نے اسے ہاتھ سے پکڑ کر روک لیا۔

”مبارک ہو خالہ جی! کب ہے شادی؟“

”اس مہینے کی دس تاریخ کو ہے۔ اس کی ساس کہتی ہے جہیز لڑکی کے لیے، کھانا بارا تینوں کے لیے۔ اب یہ کھانا بھی اچھا نہ ہو تو کیا فائدہ لاکھوں کے جہیز کا۔ کہتی ہیں کسی اونچی جگہ سے کھانا پکوائیں۔ میں رفیق نائی کے پاس گئی تھی، پر وہ تو بہت پیسے مانگ رہا ہے۔ سامان بھی بہت لکھوارا ہے۔ سوچا گھر کا بندہ ہوگا تو کچھ لحاظ کر لے گا.....“

گھر کا بندہ سانس بھر کر رہ گیا۔ وہ سب سمجھ رہی تھی لیکن وہ انہیں کیسے سمجھاتی کہ اس نے آج تک صرف تین دیکیں ہی پکائی تھیں۔ وہ بارات کا کھانا کیسے پکائے گی۔ پھر شہر کی بارات کا، جو کھا بھی جاتے ہیں اور ہزار نقص بھی نکال کر ہاتھ میں دے جاتے ہیں۔

”کتنے لوگ ہیں بارات کے؟“

”میں نے تو پچاس کا کہا تھا لیکن عظمیٰ کی ساس نہیں مانی، کہنے لگی ڈیڑھ دو سو تو ضرور ہوں گے۔“

ڈیڑھ دو سو سے بھی ڈھائی تین سو ہو جائیں گے۔ وہ جانتی تھی۔ وہ کیسے ان کا دل توڑ دیتی کہ وہ دو ڈھائی سو لوگوں کا کھانا نہیں پکا سکتی۔ اس نے آج تک تیل مہندی کی تین دیکیں پکائی ہیں۔ وہ بھی گاؤں میں۔

”خالہ جی! وہ میں.....“

”دینا! انکار نہ کرنا۔ میں بڑی آس سے آئی ہوں۔ آپا فوزیہ کی بیٹی کی منگنی پر جو تم نے فورمہ پکایا تھا، سب نے بہت تعریف کی تھی اس کی۔ اتنے بڑے اسکول سکھنے جاتی ہو۔ گاؤں میں شادیوں کے کھانے رکاتی رہی ہو۔“ بیوگی اور پھر سفید

پوشی ان کی آواز پریشانی کے ہر خوف تلے کانپ رہی تھی۔

وہ خاموش ہو گئی۔ کیا کہتی کہ وہ صرف تیس افراد کے لیے پکایا گیا تو رمہ تھا۔ اگر روجی باجی کی ساس نے اس کی شان میں زمین و آسمان کے اتنے قلابے نہ ملائے ہوتے تو اسے ایسے شرمندہ نہ ہونا پڑتا۔ دن بھر وہ محلے والیوں کے جلو میں چوہدائے بنی بیٹھی رہتی تھیں۔ وہ گاؤں میں تیل مہندی کا کھانا پکاتی تھی تو وہ یہ کہتی رہتی تھیں کہ باپ کے بعد اس نے سارے گاؤں کی شادیوں کے کھانے پکائے ہیں۔ باراتی تو اپنی انگلیاں چاٹتے رہ جاتے تھے۔ کبھی وہ روجی باجی سے کہہ دیتی تھی کہ اسکول میں فلاں شیف نے اس کی تعریف کی تو وہ یہ مشہور کر دیتی تھیں کہ کوکنگ اسکول میں سارے شیف دینا کے کھانوں کے دیوانے ہیں۔ انسان کو زبان کا اتنا اچھا بھی نہیں ہونا چاہیے کہ وہ سامنے والے کو آسمان پر بیٹھا دے کہ وہ بے چارے شرم سے واپس زمین پر نہ آسکے۔

”اچھا میں آپ کو کل بتاتی ہوں۔“ مناسب انداز سے انکار کے لیے اس نے وقت لینا چاہا لیکن.....

”ہاں ٹھیک ہے دینا! کل آ کر مجھے سامان بتا جانا۔“

کہہ کر وہ چلی گئیں اور وہ ان کی پشت دیکھتی رہ گئی۔ سوال لے کر وہ آئیں تھیں جواب بھی وہ دے گئیں تھیں۔ اس نے انکار نہیں کیا تھا وہ ہاں لے کر چلی گئیں۔

زندگی ایک ایسی امتحان گاہ ہے جہاں ڈیٹ شیٹ پہلے نہیں دی جاتی، سیدھا سیدھا پرچہ ہاتھ میں پکڑا دیا جاتا ہے۔



وہ گھر آئی تو خالہ جی نے اسے آواز دے کر اپنے پاس بلا لیا۔

”عظمیٰ کی شادی ہو رہی ہے نا۔ بڑی اونچی ناک والی ہے عظمیٰ کی ساس، میں سوچ رہی تھی کہ اگر تم اس کی بارات کا

کھانا پکالتی۔“

”بات کی ہے خالہ جی نے مجھ سے۔“

”مجھ سے پہلے ہی بات کر لی، منع بھی کیا تھا۔ اچھا چلو! تم تیاری کر لو، کسی کا بھلا ہو جائے گا بیٹا!“

”بھلا نہ ہوگا تو بیڑا غرق بھی نہ ہوگا۔“ وہ زریب بڑ بڑائی۔

اگلے دن واپسی پر وہ ان کے گھر چلی گئی۔

”میں اجزاء اور سامان نہیں لکھواؤں گی، آپ کے ساتھ جا کر خود لاؤں گی۔ یا کسی کو میرے ساتھ بھیج دیں۔“

”ہاں ہاں کیوں نہیں۔“



خالہ جی تو خوش تھیں ہی، عظمیٰ باجی کی خوشی بھی دیکھنے لائق تھی۔ ان سب کو یہ خوش فہمی تھی کہ فائیسوا سٹار ہوٹل کا ایک بہت بڑا شیف بارات کا کھانا پکانے کی حامی بھر چکا ہے اور اب اس کھانے میں نقص نکالنے کی جرات کوئی مائی کالال نہیں کر سکے گا۔

مائی کالال دینا خوش فہمیوں اور غلط فہمیوں کی چکی میں اکیلی پس رہی تھی۔

چائے پیوگی دینا؟

نہیں باجی! ویسے بھی ہو سکتا ہے اپنی بارات کے بعد آپ مجھے زہر کھلانا پسند کریں..... اچھا کھانا کہاں پکے گا؟“  
”وہ بڑی سڑک پر جو ڈیرا ہے نا وہاں۔ سب کی شادیوں کے کھانے وہیں پکتے ہیں۔ گیس پانی سب کا انتظام ہے وہاں۔“

اگلے دن جا کر وہ ڈیرہ دیکھ آئی۔ گیس کے چولہوں کی آنچ دیکھی تو اسے سمجھ نہیں آئی کہ مقامی نائی ان چولہوں پر کیسے پکا لیتے ہیں۔ ان کی تولٹ ہی خراب تھیں۔ اس نے خالہ جی سے بات کی تو انہوں نے بڑی خوشدلی سے کہا۔  
”یہ تو میں بھائی منیر سے کہہ دوں گی کہ ٹھیک کر ادے پورا کر ایہ لے گا تو چولہے بھی ٹھیک کرے نا۔“  
”دیتیم بچی ہے عظمیٰ! دل لگا کر کام کرنا۔“

خالہ جی آتے جاتے اسے نصیحت کرتیں۔ اب وہ خالہ جی کو کیا بتاتی کہ اس دوسری یتیم بچی کی راتوں کی نیندیں جو انہوں نے پورا دل لگا کر حرام کی ہیں انہیں کون حلال کرے گا۔

اسکول سے پہلی بار چھٹی کر کے وہ مصالحوں کے لیے تین دن لگا تا ر منڈی جاتی رہی تھی لیکن اسے اپنی پسند کے مصالحوں میں مل رہے تھے۔ تھک کر اسے اکبری منڈی سے خام مصالحوں لے کر انہیں اپنی نگرانی میں مشینوں پر پیسوانا پڑا۔ کچھ مصالحوں تو بڑے پر بھون بھون کر رکھتی رہی۔ کچھ کو دھوپ لگوا کر اس نے ان کی نمی ختم کی۔ ساتھ ساتھ وہ ہوٹل کی پیسمنٹ میں جانے لگی تھی جہاں ہوٹل میں ہونے والی شادیوں کا کھانا پکتا تھا۔ وہاں ایسے جانے کی اجازت تو نہیں تھی لیکن اگر باراتیوں کو اونچی جگہ کا کھانا چاہیے تھا تو اسے بھی نیچے تک جا کر، مطلوبہ مواد حاصل کرنا تھا۔



اتوار کو بارات کا کھانا پکانے کے بعد تیز بخار نے اسے آلیا تھا۔ یہ دباؤ سے نجات کا نتیجہ تھا یا نا کامی سے بچ جانے کی خوشی کہ وہ فوراً تیز بخار کی زد میں آگئی تھی۔ خالہ جی نے کہا ایسا لا جواب کھانا پکا یا کہ بچی کو نظر لگ گئی۔ وہ مرچوں سے اس کی نظر اتارنے لگیں تو وہ ہنس دی۔ پھنسا یا بھی انہوں نے تھا اب نکال بھی وہیں رہی تھیں۔

ہلکا سا بخارا سے ابھی بھی تھا لیکن پھر بھی وہ کلاس لینے کے لیے آگئی تھی۔ صبح دیر سے اٹھی اور جب تیار ہو کر گھر سے نکلنے لگی تو روجی باجی کا اخبار میں لپیٹا ناشتہ گھر بھول آئی۔ اب اسے کمزوری سے چکر آرہے تھے۔

دن بارہ بجے تک وہ یہ سوچتی رہی کہ آخر کینٹین میں چائے کا کپ کتنے کا ہوگا؟ بہت زیادہ کا بھی ہو تو، پچاس کا ہوگا۔  
”ایک سوساٹھ روپے۔“

کاؤنٹر کے پیچھے سے جب کہا گیا تو اسے اصل چکر تب آئے۔ وہ حیرت سے کاؤنٹر بوائے کو دیکھنے لگی کہ اس چھوٹے سے ڈسپوزبل سفید کپ میں آخر ایسا کیا ہے جو یہ ایک سوساٹھ کا دیا جا رہا ہے؟ چائے کی سطح پر چاندی کے ورق تیر رہے تھے، ناتہ میں سونے کی گولیاں پڑی تھیں..... پھر..... ایک سوساٹھ کیوں؟

”یہ چائے واپس نہیں ہو سکتی؟“ سامنے رکھے کپ کو وہ خوفزدہ نظروں سے دیکھ رہی تھی۔

اپنا کام کرتے کاؤنٹر بوائے نے اسے گردن موڑ کر حیرت سے دیکھا۔

”اتنی کنجوس نہ بنو، پکڑو کپ اپنا۔“ عنایہ نے اس کی پشت کو ٹھونکا۔

”میں نہیں کھاؤں گی، بس مجھے چائے ہی چاہیے تھی۔“ دو میں سے ایک سینڈوچ عنایہ نے اس کے سامنے کیا تو اس نے کہا۔

”اتنا غیرت مند ہونا بھی ٹھیک نہیں دینا! بیچ فیلو ہوں تمہاری۔ پکڑو یہ سینڈوچ۔“

سینڈوچ اس نے پکڑ لیا اور چائے کے ساتھ کھانے لگی۔

”زوہا کو پک می اپ (پیسٹری) تم نے بنا کر دی تھیں؟“

”میں نے بس اس کی مدد کی تھی..... اس کے گھر تقریب تھی تو.....“

”واہ! تو اس نے تمہیں یہ پٹی پڑھائی تھی؟ گھر کی اس تقریب کو اس نے ”زوہا اسپیشل“ کا پوسٹر لگا کر پیک کر کے اپنی

فیملی، فرینڈز اور کلاس فیلوں میں فخر تقسیم کیا۔ اتنا سیدھا ہونا ٹھیک نہیں دینا.....“

”ہمیشہ ٹیڑھا رہنا بھی ٹھیک نہیں عنایہ.....“

ایک ”زوہا اسپیشل“ میرے گھر بھی آیا تھا۔ ماما نے مجھے کافی باتیں سنائیں کہ ان چار مہینوں میں زوہا تو پوری ”شیف“

بن گئی ہے اور میں چار انچ بھی اپنی جگہ سے نہیں کھسک سکی۔ اب تمہیں کرنا یہ ہے کہ کسی دن میرے ساتھ گھر چلنا ہے، اور وہاں

عنایہ اسپیشل بنا کر دینا۔“

”جو کہو گی بنا دوں گی لیکن تم گھر میں خود بھی یریکٹس کیا کرونا۔“

ہاں تو کر رہی ہوں نا پریکٹس! دیکھو یہاں کل ہی بوٹکس لگوائے ہیں اور یہ دیکھو لپ فلر بھی۔ کیا لگ رہا ہے فیس

میرا؟“

”اوہ ہاں! تمہارا چہرہ کچھ پھولا پھولا سا لگ تو رہا ہے۔ اور ہونٹوں پر جیسے کوئی کیڑا کاٹ گیا ہے۔ کیا ہوا ہے؟“

”تمہارا دماغ خراب ہو گیا ہے..... ڈفر! خود کو کوکنگ شو کے لیے تیار کر رہی ہوں۔“

”کوکنگ شو؟ یہاں اسکول میں شوز بھی ہوتے ہیں؟“

”اف! یارٹی وی میں..... چینل پر..... شو کا شو، شو بز کا شو بز۔ اسٹار بن جاؤں گی۔ سٹائن کروں گی دیکھنا.....“

”دیکھنا مایوس نہ کر دینا۔ میرا خیال ہے تمہیں پہلے دل لگا کر سیکھ لینا چاہیے پھر ٹی وی جانا۔“

”نہیں گاؤں کی لڑکی دینا ڈیر! نہیں..... تم بھولی نہیں بے وقوف ہو۔ کم عقل نہیں گائے عقل ہو۔ تمہیں کیا لگتا ہے یہ

کک یا شیف ٹی وی چینل پر اپنے ٹیلنٹ کی بناء پر شوز کر رہے ہیں؟ بیس بائیس کا ٹینٹل، دس بارہ کیک، ڈزیرٹ بنا لینے سے

اگر کوئی شیف بن جاتا ہے تو وہ میں دو مہینے پہلے ہی بن چکی ہوں۔“

”وہ بنے ہیں یا نہیں لیکن تم تو بن جاؤ۔ دل لگا کر اپنا کام سیکھ لینے میں بھی کیا حرج ہے عنایہ!؟“

”حرج ہے..... انرجی کا..... وقت کا..... بس اتنا ہی کافی ہے جس سے کام چل جائے۔ زیادہ کی مجھے ضرورت

نہیں۔“



”کھانا پکانا ایک پریم ریتی ہے۔ لوگوں کو کھانا کھلا کر خود خوشی حاصل کرنا پریم ریتی کا جزو عظیم ہے۔“ (بانو قدسیہ)

”تم انڈا کیسے بناتی ہو دینا! کل تمہارے بھائی کو بنا کر دیا تو سو نقص نکالنے لگے۔ میں نے کہا روز صبح بھی تو یہی انڈا

کھاتے ہیں، کہنے لگے روز صبح والا ہی تو چاہیے۔“

وہ مسکرانے لگی۔ ”ایک انڈا ڈیڑھ منٹ کا ابلا ہوا، ایک انڈا کچا۔ دونوں کو خوب بھینٹا، نمک، کالی مرچ، انڈا تیار۔“

”سیکھا دوں آپ کو؟“

”انڈا پکانا بھی سیکھنا پڑتا ہے۔“ وہ ہنسنے لگیں۔

اس نے اپنا شیف بیگ اٹھایا اور خدا حافظ کہہ کر گھر سے باہر آگئی۔ صبح کے وقت بھائی گیٹ میں بہت رش ہوتا تھا۔

ناشتے کی دکانیں کھچ کھچ بھری ہوئی ہوتی تھیں۔ کئی دکانوں کے سامنے تو قطاریں بنی ہوتی تھیں۔

سفیدی میں دو بوند شہد زردی میں تین بوند لیموں، الگ الگ بھینٹ کر رکالیں۔

صبح سویرے کی یہ چہل پہل اسے بہت اچھی لگتی تھی۔ بڑی بڑی کڑاہیوں میں پوریاں، پتیلوں میں مرغ چنے اور پائے، تل والے نان اور باقر خائیاں۔

تین سفیدیاں، دودھ، پیسی الا پچی، پین میں زیتون کا تیل۔ سفیدی کے غبارے پرکش بٹراس پر ثابت زردیاں۔ حویلی کے مکین کھانے کے شوقین تو تھے لیکن کھانے سے انجان بھی تھے۔ وہ انہیں ہفتے میں ایک دن نئی ریسی کا انڈا پکا کر کھلا رہی تھی اور وہ سب انڈوں کو ”مزے کا انڈا“ کہہ رہے تھے۔ جانا بھی تو بس اتنا کہ روجی باجی کا انڈا مزے کا نہیں اور دینا کا انڈا مزے کا ہے۔

اس نے کوکنگ اسکول میں بارہا یہ جملہ سنا تھا کہ کوکنگ ایک آرٹ ہے، فن ہے۔ اگر یہ بات گاؤں میں کی جاتی تو وہ سب ہنس دیتے۔ ساری ساگ پکانے والی مائیں اور سب سویاں بٹنے والی بوڑھیاں۔

اگر کوکنگ آرٹ ہے تو اسے ”آری“ کیوں سمجھا جاتا ہے۔ کاٹا، پھینکا اور پکا لیا۔ چند ایک کلاس فیلوز کے علاوہ اس نے تو کسی کو بھی آرٹ کے اس کینوس پر توجہ کے اسٹروکس لگاتے نہیں دیکھا تھا۔ انہوں نے تو خود کو اجزاء کی خوشبو تک سے انجان رکھا ہوا تھا۔ وہ یہ جاننے کی کوشش ہی نہیں کرتے تھے کہ مصالحوں کب اپنا رنگ اور خوشبو بدل رہے ہیں۔ جو شخص عجلت کا شکار ہو، بے صبر اور جلد باز ہو، وہ کوئی تخلیق کیسے کر سکتا ہے؟؟ دنیا میں جتنے شاہکار تخلیق ہوئے، اور کائنات ہر روز جتنے شاہکار تخلیق کرتی ہے، وہ عجلت پسندی اور لا پرواہی سے دور رہ کر کیے گئے۔ تخلیق کی کامل صورت گری پر اپنے سارے پیمانے ٹھونک کر۔



”ایک بیکری کی اوپننگ ہو رہی ہے۔ انہیں کچھ اچھے شیف چاہیے۔ میں تمہاری بات کر سکتی ہوں وہاں۔“

وہ سیڑھیوں پر بیٹھی نوڈ میگزین پڑھ رہی تھی کہ عیشل اس کے پاس ساتھ آ کر بیٹھ گئی۔

”میں جا بکروں گی تو اسکول کیسے آؤں گی؟“

”جا ب نہیں، صرف اوپننگ کروانی ہے۔ ہیڈ شیف کے انڈر کام کرنا ہوگا۔ زیادہ سے زیادہ ایک ہفتے کا کام ہے۔ تم

نائٹ شفٹ میں بھی انہیں جوائن کر سکتی ہو۔ وہ تمہیں بیس ہزار سے کم پے نہیں کریں گے۔“

وہ پیسوں کی لالچی نہیں تھی لیکن اسے پیسوں کی سخت ضرورت تھی۔ یہاں آنے جانے کے لیے جو کرایہ لگتا تھا، وہ بہت

زیادہ تھا۔ چار ہزار روپیہ روجی باجی سے ادھار لے چکی تھی۔ اماں کے پاس جتنے پیسے ہوتے تھے وہ اسے بھجوا دیتی تھیں۔ خود وہ پتا

نہیں گاؤں میں دو وقت کا بھی کھا رہی تھیں بائیس۔ اس صورت میں بیس نہ سہی، دس ہزار ہی مل جائیں، اور وہ بسوں کے کرایوں

کی فکر سے آزاد ہو جائے۔ وہ عیشیل کے دیئے پتے پر انٹرویو کے لیے چلی گئی۔ انہوں نے اسے انٹرویو کے بغیر ہی اوپننگ ٹیم میں ”ان“ کر دیا۔ شاید عیشیل پہلے ہی ان سے بات کر چکی تھی۔

وہ شام چھ بجے سے رات ایک بجے کی شفٹ میں کام کرنے لگی۔ ہفتے کے پانچ دن کام بالکل ٹھیک ٹھاک ہوتا رہا، چھٹے دن جس سے اگلے دن بیکری کی اوپننگ تھی اس کی ڈو خراب ہو گئی۔



غلطی ڈو (Dough) کی تیاری میں نہیں ہوئی تھی، غلطی برہان کے کھانے میں غلطی نکالنے کی ہوئی تھی۔ اس رات اور اس سے اگلی رات جب وہ تخت پر سوئی تو ساری رات اس کا تخت ہلتا رہا۔ ان گئے مہینوں میں وہ تخت پر توازن بنا کر سونا سیکھ گئی تھی لیکن ان دوراتوں میں وہ توازن نہیں رکھ سکی۔ رات بھر وہ سستی رہی، اور رات بھر تخت اس کے ساتھ آہیں بھرتا رہا۔ پانچ دن وہ شیف کو ٹھیک ٹھاک اسسٹ کرتی رہی تھی۔ اس نے کیوکیز، ڈونٹ، بریڈ، پائی، سب بنا لیا تھا لیکن چھٹے دن وہ ڈو خراب ہو گئی..... کیسے؟

جس وقت بیکری کے ہیڈ شیف، اور ایگزیکٹو شیف باقی اسٹاف کے سامنے اس کی بے عزتی کر رہے تھے اس وقت اسے سمجھ نہیں آ رہی تھی کہ ان کی انگریزی پھٹکار کا جواب کس زبان، کس لہجے اور کن الفاظ میں دے کہ وہ اس کے سچ پر یقین کر لیں کہ اس کے ہاتھوں بنی ڈو کا ہزار میں سے ایک فیصد خراب ہونے کا امکان بھی نہیں ہے۔ ضرور کچھ اور ہوا ہے۔ ضرور کچھ ہوا ہی تھا..... ورنہ اس کے ہاتھ میں بیس ہزار کا جرمانہ ناپکڑا دیا جاتا۔ بیکری کے کچن کا گلاس ڈور کھول کر، وسل بجاتا ہوا برہان اندر نہ آتا، بیکری کے اسٹاف میں سے کچھ نے مسکراہٹ کو چھپایا نہ ہوتا۔

اس نے باری باری ان سب کو دیکھا اور پھر برہان کو۔ تو جس وقت شیف نے اسے، کچن اسٹور کی طرف بھیجا تھا، اسی وقت شیف نے ڈو میں خمیر کی مقدار بڑھادی تھی۔ اسے سمجھنے میں ایک لمحہ لگا۔

آدھے گھنٹے بعد وہ بیس ہزار کا جرمانہ اسٹاف کے سامنے تیس منٹ کی عزتی، ”ان کے اسکول فون کریں اور ان کی رپورٹ کریں۔“ پر مشتعل نالائق کی سند لے کر بیکری سے باہر آ گئی۔

”ہیلو ڈیرو لیچ گرل..... انسلٹ کلاس کیسی رہی؟“

اس کے پیچھے سے آ کر وہ اپنی کار کے ساتھ ٹیک لگا کر کھڑا ہو گیا۔

عنا یہ ٹھیک کہتی ہے وہ ایک کم عقل، گائے عقل، گاؤں کی لڑکی ہے۔ جس عیشیل نے تین مہینے اس سے بات نہیں کی تھی، وہ اچانک اس سے ہائے ہیلو کیسے کرنے لگی تھی۔ جو لڑکی اس کے پاس کھڑے ہونا پسند نہیں کرتی تھی، وہ اسے جائے کافی

کیسے آفر کر سکتی تھی۔

”تمہیں بس ایسے مقابلہ کرنا آتا ہے؟“ دو قدم بڑھا کر وہ اس کے سامنے جا کر کھڑی ہو گئی۔

”ایسے بھی..... ویسے بھی..... ہر طرح سے.....“

اس کا برانڈ فیشن بھی اس کی شیطانی مسکراہٹ کو پرکشش نہیں بنا سکا تھا۔ وہ جرمن شیفرڈ تو ہو سکتا تھا لیکن شیف

نہیں۔

”تم پر یہی سوٹ کرے گا.....“

”اوہ! چیونٹیوں کو چنگھاڑنا آ گیا ہے.....“

”ہاں! جیسے گیدڑوں کو پیٹھ پر وار کرنا..... لو مڑوں کو چال چلنا.....“

”جیسے ڈوکا خراب ہونا..... جیسے بیس ہزار کی پلنٹی پڑنا۔“ وہ ہنس رہا تھا، ہنستا ہی جا رہا تھا۔

اگلے دن صبح ہی اسے آفس بلا لیا گیا۔ بیکری سے تفصیلی فون اسکول آچکا تھا، جس میں انہوں نے احتجاج کیا تھا کہ

انہوں نے اپنی نالائق ٹیرنی ان کے پاس کیوں بھیجی جس نے ان کا اتنا نقصان کیا اور ان کی ساکھ خراب کرنے کی کوشش کی۔

شیف جو اسے پھٹکار رہے تھے اس کی ویڈیو بھی آفس میں موجود تھی۔

”ہم نے تو آپ کو ریفر نہیں کیا تھا، پھر آپ کس سے پوچھ کر کام کے لیے گئی تھیں۔ کس کی اجازت سے آپ نے ”فوڈ

زل“ کا نام استعمال کیا؟ ہماری ساکھ جانتی ہیں آپ کیا ہے۔ ہمارے شیف پاکستان اور دنیا بھر کے بہترین ہوٹلوں میں کام

کر رہے ہیں۔ آپ خود کو کیا سمجھتی ہیں؟ اپنے فنانشل کرائسز فوڈ زل کے نام کے ساتھ پورے نہ کریں۔ آپ ٹیرنی ہیں، شیف

نہیں۔ سمجھیں آپ۔“

وہ خاموشی سے سنتی رہی۔ جانتی تھی اب سارے جواب غیر ضروری ہو چکے تھے۔ اس کے ہاتھ کچھ نہیں بچا تھا۔ پندرہ

منٹ تک وہ آفس کے ان تین لوگوں کا کاٹ دار لہجہ سنتی رہی۔ صفائی میں اس نے ایک دو جملے کہنے چاہے لیکن وہ درمیان

میں ہی رد کر دیئے گئے۔

وہ کھڑے کھڑے اتنا زیادہ رونادینا چاہتی تھی کہ گاؤں میں سلائی کڑھائی کرتی اماں، اپنا سوئی دھاگہ چھوڑ کر اس سے

آ کر لپٹ جاتیں۔

جس وقت وہ کلاس میں داخل ہوئی اس وقت سب نے اس کی طرف ایسے دیکھا جیسے وہ جانتے تھے کہ آفس میں اس

کے ساتھ کیا ہوا ہے۔ بیکری میں، بیکری سے باہر۔ جب وہ رات کو سوئی ہوگی تب، اور آج رات جب سوئے گی وہ بھی۔

وہ اپنی رو میں کھڑی ہونے لگی تو شیف نے اسے روک دیا۔

”آج سے آپ سب سے پیچھے کھڑی ہوں گی..... سیشن کے اینڈ تک..... نو میٹرواٹ.....“

نو میٹرواٹ۔ زندگی آپ کو میدان میں سب سے آخر میں ہی لے جا کر کھڑا کیوں نہ کر دے۔ کھڑا ہو جائیں۔ بس

گریں نہیں۔

نو میٹرواٹ۔ کوئی ایک بھی دوست نہ ہو اور ہر طرف دشمن ہی ہوں..... کھڑے رہیں..... سب سے پیچھے..... سب

سے آخر میں..... روتے ہوئے، سسکتے ہوئے، غمزہ اور ٹوٹے ہوئے..... نو میٹرواٹ.....

برہان اور عیشل نے گردن موڑ کر پیچھے اسے دیکھا اور ہنس دیئے۔

دنیا میں صرف ایک ہی ہتھیار ایسا ہے جو کبھی ناکارہ نہیں ہوتا، ”دشمن کے ارادوں کا ہتھیار“

دنیا میں صرف ایک ہی ہتھیار ایسا ہے جو دشمن کے ہر وار کا جواب دیتا ہے ”ہمارے ارادوں کا ہتھیار“



”اماں! کوئی سونے چاندی کی چیز بچی ہے؟؟ کچھ بھی جو بک جائے؟“ وہ گھر گئی اور اس نے اماں کو فون کیا۔

کیا بچے گا دینا! تمہارے بابا کی دیکیں رکھی ہیں بس.....

”بچ دیں انہیں..... مجھے بیس ہزار چاہیے.....“

کہہ کر اس نے فون بند کر دیا اور حویلی کے سب سے اندھیرے گوشے میں جا کر سسکنے لگی۔

رات میں اس نے روجی باجی، خالہ جی سے پیسے ادھار لیے۔ کچھ پیسے وہ ان گھروں سے ادھار مانگ کر لائی، جن کی

چھوٹی بڑی تقریبات کے کھانے وہ پکا چکی تھی اور بدلے میں ایک پیسہ نہیں لیا تھا۔ اگلے دن پہلے اس نے بیس ہزار کی پلنٹی

بیکری جا کر ادا کی۔ پھر فوڈزل آفس رپورٹ کی کہ وہ پیسے دے چکی ہے۔

”تمہیں کیا ضرورت تھی برہان کے منہ لگنے کی۔“ پورے فوڈزل میں ایک عنایہ نے اس سے ہمدردی کی تھی

اداسی کے ہر رنگ کو سمونے، اس کی آنکھیں جھک کر اٹھتی نہیں تھیں۔

”دینا تم بے وقوف نہیں ہو..... تم حد سے زیادہ قابل ہو اور یہی تمہارا گناہ ہے، یہی بد قسمتی اور نقص بھی۔ تمہیں لگتا ہے

کہ تم ٹھیک کر رہی ہو لیکن وہ ٹھیک نہیں ہوتا۔ شہر کی ڈکشنری اور گاؤں کی ڈکشنری میں فرق ہوتا ہے۔ مطلب ایک جیسے نہیں

ہوتے۔ اچھے اور برے لوگوں کے نصاب الگ الگ ہوتے ہیں دینا۔ وہ ڈوبیس ہزار کی نہیں تھی لیکن برہان نے تمہیں بیس

ہزار کی پلنٹی پڑوا دی۔ اس بیکری کا سارا اسٹاف برہان کو جانتا ہوگا۔ تمہاری انسلٹ کی ویڈیو اس نے اسکول میں وائرل کروا

دی ہے۔ تم کیوں اس کی طاقت اور اپنی قابلیت کو آمنے سامنے لا رہی ہو؟“

وہ خاموش رہی..... بس خاموش رہی.....

اور جس وقت وہ بھائی گیٹ کے رش میں سست روی سے قدم اٹھا رہی تھی اس وقت چچا مٹن کڑاہی نے پیتل کے ڈھکن پر زور سے چبچ مار کر اسے اپنی طرف متوجہ کیا..... وہ چونک کر انہیں دیکھنے لگی۔

”ہاں پھر.....؟؟؟ نہیں بوجھ سکی ابھی تک؟“

وہ مسکرا رہے تھے۔ وہ رو دینے کو تھی۔ ان کی آنکھیں لاکار تھیں۔ اس کی آنکھیں اداس۔ وہ خاموش تھی، وہ چلا رہے تھے۔

”ہار مان لی.....“ چبچ پتیلے میں جھٹکا.....

ہار..... ہار..... ہار.....

وہ رک کر انہیں دیکھنے لگی۔ ہمیشہ کی طرح پلیٹ میں دو بوٹیاں نکالیں اور اس کے سامنے کیں۔

”یہ لو..... کام ادھورا نہیں چھوڑتے..... بوجھ لو..... اور جیت جاؤ.....“

کلچے والا کلچے کچھ اس زور سے جھٹک رہا تھا پھر بھی یہ آواز اس کے کانوں کو صاف سنائی دی۔ گرم تیل سے بھری کڑاہی

میں پانی کے چھینٹے پڑے پھر بھی..... مسجد کے مائیک پر اعلان سے پہلے دو انگلیوں سے ٹھک ٹھک ہوئی، پھر بھی.....

جیت جاؤ..... جیت جاؤ.....

تین سیڑھی چڑھ کر وہ دکان میں کرسی پر جا کر بیٹھ گئی۔ پلیٹ میز پر رکھ کر بوٹیوں کو ریشہ کر دیا۔ ایک ایک ریشہ کو

اٹھا کر منہ میں رکھا۔ جو وہ پچھلے چھ ہفتوں سے وقفے وقفے سے کر رہی تھی۔ اسی دکان میں اسی میز کرسی پر بیٹھ کر۔

بھائی گیٹ میں ایک شاہی مٹن کڑاہی بہت مشہور تھی۔ گھر آتے ہوئے دکان کے سامنے سے گزرتے ہوئے وہ ہر بار

خوشبو سونگھتے ہوئے یہ اندازہ لگانے کی کوشش کرتی تھی کہ اسے کیسے پکایا گیا ہے، اس کے اجزاء کیا ہیں، اس کی ایسی خوشبو کا راز

کیا ہے۔

وہ جانتی تھی کہ فوڈ سٹریٹ، بھائی گیٹ اور لاہور کے کچھ حصوں میں بننے والے مشہور کھانے، باورچی خانے کے

دروازوں کو تالے لگا کر پکائے جاتے ہیں تاکہ کوئی ان کا راز نہ پاسکے۔ وہ یہ بھی جانتی تھی کہ اگر اس نے پوچھنے کی کوشش کی تو

اسے ناکامی ہوگی۔ لیکن ایک دن مجبور ہو کر وہ شاہی مٹن کڑاہی کی دکان کے سامنے جا کر رک گئی۔ کاؤنٹر پر اونچے لمبے قد و

قامت کا مالک بیٹھا تھا اور چھوٹوں کو چستی پھرتی سے کام کرے کی ہدایات دے رہا تھا۔



”اسلام علیکم! وہ میں دینا ہوں..... گاؤں سے شہر کو کنگ اسکول پڑھنے کے لیے آئی ہوں..... وہ میں شیف

ب.....ن.....“

”ریسپی نہیں ملے گی.....“ ڈھکن کھسکا کر پتیلے کو ڈھانپا، مبادا وہ کوئی بوٹی اچک لے گی۔

اسے یہی توقع تھی۔ اس کا منہ لٹک گیا۔ وہ چار قدم آگے چل کر گئی۔ اسے لگا شاید وہ آواز دیں لیں گے لیکن چھٹے قدم

پر بھی آواز پیچھے سے نہیں آئی۔

”خالص پتیل میں مٹن پکتا ہے۔ چھ مہینے بعد پتیلے قلعی ہوتے ہیں..... ہیں نا۔“ ساتویں قدم سے وہ پیچھے پلٹ آئی

اور کہا۔

چچ کو پتیل کے پتیلے پر مار کر چچا مٹن کڑا ہی نے کہا۔ ”یہ تو اندھوں کو بھی نظر آ رہا ہے تمہارا اس میں کیا کمال ہے۔“

کمال بے وقوفوں کی طرح وہ ہنس دی۔ آٹھویں قدم تک پلٹ گئی کہ پیچھے سے آواز آئی۔

”یہ لوکھاؤ اور بوجھ لو.....“

گردن موڑ کر دیکھا تو ایک پلیٹ میں مٹن کی دو بوٹیاں رکھی تھیں۔ اس نے بوٹیاں ریشہ ریشہ کر دیں، مصالے لے کو سونگھ

سونگھ کر چھینکنے لگی لیکن کچھ سمجھ نہیں آئی۔ کڑا ہی بہت مزے کی تھی، لیکن زائقہ تھا کہاں، کس مصالے، کس جز، پکانے کے کس

مرحلے میں؟ ملک بھر کے خالص خام مصالے ہاتھ سے پیسے گئے تھے۔ اتنا تو اس کی گاؤں کی روح نے پہچان لیا تھا۔ پتیل چھ

ماہ بعد قلعی ہو رہا تھا۔ کونکے اور لکڑیوں کی آنچ پر پکایا جا رہا تھا۔ گوشت قصاب سے نہیں لیا جا رہا تھا۔ جانور خود پالے جا رہے

ہیں۔ لیکن اور کیا کیا جا رہا تھا؟

تین دن بعد وہ پھر وہیں تھی۔

”دکشمش، زعفران، اور الائچی کی بھاپ پر گوشت کو نرم کیا جاتا ہے؟ ہے نا؟ کہیں نا کہیں زعفران موجود ہے لیکن

کہاں.....“

جواب میں اسے ایک قہقہہ ملا۔ ”یہ لودو بوٹی پھر کھا لو۔“

چھ ہفتے بعد وہ پھر سے دو بوٹیاں کھا رہی تھی۔ آس پاس کی دکانوں سے جو کھانوں کی خوشبوئیں آرہی تھی، بازار اور

بازار سے باہر کی دنیا کا جوشور تھا، دل اور زندگی کے جتنے ہنگامے تھے، وہ سب اس کی حسیوں تک پہنچنے میں ناکام تھے کیونکہ اس

کی ساری حسیوں بس ایک کام پر لگی تھیں.....

بار ایک لکار ہی تو ہے..... جیت ایک پہیلی ہی تو ہے۔

اس نے چند ریشے ہی کھائے تھے کہ سر اٹھا کر چچا مٹن کڑا ہی کودیکھا۔

”بکروں کو زعفران اور الائچیاں کھلائی جا رہی ہیں۔“

تیلے میں چچج جھٹکتے چچا کے ہاتھ رک گئے۔ ”کیا کہا؟“

دینا نے ہاتھ اٹھا کر سامنے دیوار کی طرف اشارہ کیا، جہاں مغل دور کی شاہی دعوت کی ایک تصویر لگی تھی۔

”یہ طریقہ مغلوں کا ہے۔ ان کے باورچی، بنیاد میں زائقہ رکھتے تھے۔ راز بنیاد میں ہے بکرے کے گوشت میں‘

بس۔“

ایک پوری کڑا ہی پیک کر کے اس کے ہاتھ میں دی گئی، ایک ہزار روپیہ اور ”یہ ہوئی نابات“ کی تھکی۔

اگر بھیڑیوں کی گنتی، انسانوں کی گنتی سے بڑھ جائے تو اس کا مطلب یہ نہیں کہ انسان کو ہار مان لینا چاہے، اس کا

مطلب ہے، اسے اب بھیڑیوں کو سامنے سے لکار لینا چاہیے۔

ہاں ایک لکار ہی تو ہے..... جیت ایک پہیلی ہی تو ہے..... آگے بڑھو اور جیت جاؤ.....



انگلے دن صبح اس نے رمشا کی الماری میں سے اس کا سفید کرتا نکال کر پہنا، اور لیڈر شوز۔ اپنے گھنگھریالے بالوں کو

ٹویسٹ دیا اور پونی بنائی، ویسے ہی جیسے اس کی کلاس فیلوز کرتی تھیں۔ کلاس میں جانے سے پہلے وہ نوٹس بورڈ کے پاس گئی تھی۔

سفید کاغذ پر ”دینا فضل کریم“ کلاس سیکشن، لکھ کر اس نے برہان کی تصویر کے نیچے پن سے چپکا دیا۔

برہان کی تصویر کے اوپر شیف یم جونگ کی تصویر لگی تھی۔ اور نوڈ چیلنج ”وگاشی“

شیف یم جونگ ان غیر ملکی شیف میں سے ایک تھے جو گا ہے بگائے کلاس اور لیکچر کے لیے آتے رہتے تھے۔ یہ شیف

ان کے ٹرائل بھی لیتے تھے اور اپنا چیلنج بھی دے دیتے تھے۔ اسٹوڈنٹس شیف کو بھی چیلنج کر سکتے تھے اور آپس میں ایک

دوسرے کو بھی۔ اکثر ایسا ہوتا رہتا تھا۔ یہ کوئی نئی بات نہیں تھی۔ نئی بات صرف یہ تھی کہ جس شیف کا نوڈ چیلنج برہان نے قبول کیا

تھا اسی کا دینا نے کر لیا تھا۔ شیف یم جونگ چاپان کے نامور شیفوں میں سے ایک تھے تھے، ٹرائی میں ان کی شیف کیپ لے

لینا کوئی معمولی بات نہیں تھی۔ اور برہان معمولی کام نہیں کیا کرتا تھا۔ غیر معمولی سے کم ”دینا“ بھی نہیں تھی۔

جب وہ یہ کر رہی تھی تو کچھ اسٹوڈنٹس نے استہزائیہ اس کی طرف دیکھا تھا۔ ان کا خیال تھا کہ کل والے واقعہ کے بعد

وہ سٹھیا گئی ہے۔ جذباتی ہو رہی ہے۔ گاؤں کی لڑکی کو شہر کے لڑکے کو ہرانے کا بخار چڑھ گیا ہے۔

”مجھے اچھا لگا..... براتب لگے گا جب مجھ سے ہار جاؤ گی..... افسوس۔“

لا سبریری سے بکس ایشو کروا کر وہ باہر نکلی ہی تھی کہ برہان نے اسے روک لیا۔

”مجھے اچھا لگ رہا ہے..... برا تب لگے گا جب واقعی میں ہار جاؤں گی۔“

کہہ کر وہ کلاس میں آگئی۔ اور وہاں برہان کی بیس میں سے ایک آفیشل گرل فرینڈ عیشل کو اپنا نام لے کر قہقہے لگاتے دیکھا۔ وہ قہقہے لگا سکتی تھی، ساری کلاس ہنس سکتی تھی، کیونکہ وہ حق بجانب تھے۔ برہان ایک شیف کا بیٹا تھا، وہ سالوں سے اس ریسی کی مشق کر رہا تھا۔ وہ شیف کو لاجواب کر کے اس کی شیف کیپ لے سکتا تھا۔ دینا کا باپ نائی تھا، جس نے ساری زندگی آلو گوشت، چاول اور زردہ ہی پکایا تھا۔ صرف کچھ عرصہ پہلے ہی اس نے ان ڈشیز کے نام سنے تھے۔ انہیں پکایا تھا۔ وہ آسانی سے برہان سے ہار سکتی تھی۔ وہ جانتی تھی۔

مشکل سے ہی سہی..... جیت کے معدوم امکانات کو بھی اس نے معمولی نہیں سمجھا۔

مشکل سے ہی سہی..... اس نے اس کے سامنے ڈٹ کر کھڑے ہونے کے لیے خود کو تیار کر لیا۔

ڈر کر بیٹھے رہنے سے کیا ہوتا ہے؟ یہاں سے وہاں سے، کچھ ہمت کا، کچھ محنت کا، کچھ جرات کا بیڑا اٹھالینے میں حرج

ہی کیا ہے؟

اس کے پاس پیسے نہیں تھے وہ اجزاء کیسے خریدتی، مشق کیسے کرتی۔ روحی باجی وغیرہ سے وہ پہلے ہی بہت ادھار لے چکی تھی۔ اماں سے وہ منگوا نہیں سکتی تھی۔ ہوٹل میں اس نے اپنے شیف قاسم سے درخواست کی کہ وہ اسے کچھ دن ہوٹل کے چائینز شیف کے انڈر رکھوادیں۔

”پھر میری مدد کون کرے گا؟“

وہ خاموش ہوگئی۔ یہ بھی ایک مسئلہ تھا۔

”میں تمہیں رات کی شفٹ میں شیف کے پاس رکھوا سکتا ہوں۔“

وہ گم صم رہی تو شیف نے اسے آفر کی۔ اس نے فوراً ہاں کر دی۔

”تم رات بھر گھر سے باہر رہو گی دینا؟ گھر کب آؤ گی؟“ روحی باجی بڑی حیران تھیں۔

”رات کی شفٹ چھ بجے ختم ہوگی۔ وہیں سے اسکول چلی جاؤں گی۔ اتوار کو گھر آ جایا کروں گی۔“

”یا اللہ..... تو تم سوو گی کب؟“

”مجھے زیادہ نیند نہیں آتی باجی.....“

”آرام تو کرنا ہوگا نا تمہیں؟“

”وہ کچن کے ساتھ اسٹور ہے..... وہاں ڈش واشر، سوپر وغیرہ بھی ریست کر لیتے ہیں..... تو.....“

تو بس اتنا کہ وہ وگاشی اچھی بنا لیتی تھی لیکن اتنی نہیں کہ اسے شیف کی کیپ مل جاتی۔ اتنی بھی نہیں کہ کوئی چا پانی کھاتا اور کہتا کہ

”تم نے ہمارے ابا و اجداد کی روح کو خوش کیا..... خوش رہو۔“



”شیف تمہاری تھوڑی سی تعریف کیا کر دیتے ہیں تمہیں واقعی میں لگنے لگا ہے کہ تم اس اسکول کی سب سے لائق ٹیرنی ہو۔“ عیشل اس کے سامنے آ کر ایسے کھڑی ہوئی جیسے ایکشن فلموں میں ولن ہیرو کے سامنے آ کر کھڑا ہوتا ہے۔

”شاید ایسا ہی ہے..... یقیناً ایسا ہی ہو جائے گا۔“

ڈیرو لیج گرل کی زبان درازی اسے بری لگی۔ جسے بولنا نہیں آتا تھا اسے جواب دینے آگئے ہیں۔

”تمہیں معلوم ہے نام تم سے دو فٹ دور رہ کر بات کرنی پڑتی ہے؟ تمہارے منہ سے کتنی بری بد بو آتی ہے۔“

”میرے منہ سے، کپڑوں سے، جہاں جہاں میں بیٹھتی ہوں ہر اس جگہ سے، بو آتی ہے۔ اور یہ بو اس وقت تک آتی

رہے گی جب تک تم سب کے دماغوں کا علاج نہیں ہو جاتا۔“

”اور یہ علاج تم کرو گی؟“

”نہیں..... بے کار کاموں میں اپنے وقت کی بربادی کا مجھے کوئی شوق نہیں۔“

جیکٹ سے پسٹل نکال کر شوٹ کر دینے والے انداز سے ٹھٹک کر عیشل نے اسے گھورا۔

”ہونہہ..... کبھی گھڑ دوڑ دیکھی ہے؟ جب ریس شروع ہوتی ہے تو سب گھوڑے ایک ساتھ بھاگتے ہیں لیکن ویننگ

لائسن وہی کر اس کرتا ہے جو.....“

”جو دائیں اور بائیں آگے اور پیچھے کسی دوسرے گھوڑے پر نظر نہیں رکھتا، بس اپنی دوڑ دوڑتا ہے..... اور میں اپنی دوڑ

ہی دوڑ رہی ہوں۔ میرے دائیں طرف نہ کوئی برہان گھوڑا ہے اور نہ ہی کوئی عیشل گھوڑی.....“

پسٹل سے سارے راؤنڈ فائر کیے۔ پھر بھی دینا، زندہ سلامت، اپنے پیروں پر چلتی ہوئی، دور ہوتی گئی۔ کند ہتھیار بھی

نا..... دفنا ڈالوا نہیں.....



زندگی سخت اور مشکل ہو چکی تھی۔ ہر اگلا ٹھہرو جیسے کسی پہاڑ کی کھائی کی طرح تھا۔ دو قدم اوپر اور پھر دس قدم نیچے۔ سولہ

سترہ گھنٹے پھر کی طرح گھومتے رہنا، مشینوں کے بس کی ہی بات ہوگی۔ یہ بات اس کے بس سے باہر ہوتی جا رہی تھی۔ اتوار کو وہ گھر جانے کے لیے ہوٹل سے نکلی تو اسے معلوم ہوا کہ لگاتار چھ گھنٹے سے بارش ہوتی رہی ہے۔ رومی باجی کا فون آیا کہ وہ کسی سہیلی وغیرہ کے گھر چلی جائے، حویلی کی، نچلی منزل ساری پانی میں ڈوب گئی ہے پانی میں کرنٹ آ گیا ہے۔ اس کی کون سی سہیلی تھی جس کے پاس وہ جاتی۔ ناچار وہ ریلوے اسٹیشن آگئی۔ دن وہاں بیچ پر بیٹھ کر گزارا۔ رات کی شفٹ کے لیے پھر سے ہوٹل چلی گئی۔ ایسے وقت اسے لگتا کہ شاید ہر چیز نے اسے تکلیف دینے کی قسم کھالی ہے۔ ہر مشکل سمٹ کر اس کے پیروں میں بچھ گئی ہے۔ کوئی ایک آسانی، کوئی ایک سکھ، سب ہی لک چھپ گئے ہیں۔

بھائی گیٹ میں اس کی زندگی کچھ آسان ہو سکتی تھی اگر وہ لوگ کچھ قریب سے اس کا احساس کرنے لگتے۔ اگر خالہ جی اپنے فخر کا جھنڈا اس کے سر پر لگانا بند کر دیتیں۔ ان چند مہینوں میں اس نے اس گھر کی چھوٹی بڑی سترہ دعوتیں پکائیں تھیں۔ خالہ جی کی مہربانی سے، دو لڑکیوں کی منگنی کی، تین کی سالگرہ، ایک کی بورڈ میں پاس ہونے کی تقریب اور ایک کی عمرہ روانگی کی دعوت وہ بنا چکی تھی۔

کسی تقریب کے آثار نہ بھی ہوتے تو دو بوندیں پڑتیں تو پکوڑے، سمو سے، جلیبی، دو سے چار، تو چھت پر باربی کیو۔ کوئی ذرا سو دو سو کلومیٹر دور سے آ گیا تو دعوت، ورنہ پنک، ورنہ رت جگا۔ گاؤں کی اب تک کی زندگی میں تو اسے یہی معلوم رہا کہ کھانا صرف تین وقت کھایا جاتا ہے۔ شام کی چائے اور لوازمات، مڈمیل اور میڈنائٹ میل کے ناموں سے وہ یہاں آ کر واقف ہوئی تھی۔

”کھانا..... کھانا..... کھانا.....“ آکسیجن سے زیادہ ضروری۔

گھر واپسی پر کوئی نہ کوئی اسے گلی میں روک لیتا۔ ”لو آگئی دینا۔ بیٹا کوفتوں کا مصالحہ تو دیکھ جانا ذرا۔“ پھر بات مصالحہ دیکھنے تک نہیں رہتی تھی۔ بریانی کے دم تک، کھیر میں بادام تک، کڑھی میں پکوڑوں، پاپوں میں گرم مصالحے، قورمے میں سبز دھنیے تک۔ وہ کسی کو انکار نہیں کر سکتی تھی کیونکہ خالہ جی بڑھ چڑھ کر پہلے سے ہی سب کو ہاں کر چکی ہو تی تھیں۔ وہ تو خود کسی تقریب کے انتظار میں ہوتی تھیں کہ وہ وقوع پذیر ہو اور وہ دینا کی قابلیت سے اپنے سر پر تاج سجالیں۔ جس نے جس دن اس سے کھانا پکوانا ہوتا وہ اسے ہوٹل سے پک کرنے آجاتا کہ وہ جلدی اپنا کام شروع کر سکے۔ ایک بار اسے چودہ پندرہ سال کا لڑکا بائیک پر پک کرنے آ گیا۔ اس نے ہوا سے ریس لگائی تھی یا دینا کی زندگی سے کہ.....

”چھوٹے بھائی آہستہ چلاو۔“

”امی نے کہا تھا نوبے مہمانوں نے آجانا ہے، بس آپ کو فوراً لاؤں۔“

”فورا لے جاؤں لیکن فوت کر کے تو لے کر نہ جاؤنا.....“

”نہیں نہیں کچھ نہیں ہوتا..... ڈریں نہیں باجی.....“

وہ ڈری نہیں بلکہ بہت زیادہ ڈر گئی۔ دراصل وہ ہر وقت ڈری رہتی کہ وہ گھر جائے گی اور خالہ جی اسے آواز دے کر اپنے پاس بلائیں گی۔ وہ اس لمحے سے بھی ڈرتی تھی کہ وہ سو رہی ہوگی اور روحی باجی اسے جگا کر کہیں گی۔

”وہ کیا بناتی ہو تم انڈے اور آلوکا؟ تمہارے بھائی کہہ رہے ہیں وہ ذرا بنا دو۔“

اور وہ نیند سے ڈولتی ہوئی تیسری منزل سے نیچے کچن میں آتی۔ آلو کو کوش کرتی، انڈے بھینٹتی اور ”بھائی“ کو پین کیک بنا کر دیتی۔ واپس پھر سے اُپر جا کر سونے کی کوشش کرتی۔ وہ سب تو رات تین چار بجے تک جاگتے رہتے تھے چاہتے تھے وہ بھی ایسا کرے۔

وہ جاگتے رہیں اور کھاتے رہیں لیکن اسے کم سے کم چار گھنٹے ہی سونے دیں۔

بسنت اور پتنگ بازی پر پابندی کے باوجود ہر رات آسمان پر پتنگیں اڑتی تھیں۔ دینا تو دل ہی دل دعا کرتی تھی کہ یا تو پولیس آجائے اور یہ چھت خالی ہو، کیونکہ چھت سے ”کھانے کو کچھ ہے“ کا آڈر نیچے آتا رہتا تھا یا موسلا دھار بارش ہو جائے۔

لیکن دینا اتنی خوش قسمت نہیں تھی۔ بارش ہوئی لیکن دن کو اور تین بار پولیس حویلی کی چھت تک پہنچی لیکن انہیں چھت پر ایک پتنگ تک نہ ملی، پتنگ باز تو دور کی بات تھی۔ اس کا دل تو چاہتا تھا کہ پولیس والوں کا ہاتھ پکڑ پکڑ کر ایک ایک پتنگ ڈورا اور ڈورا والوں کا ٹھکانہ دکھا دے۔ لیکن اگر پولیس والوں کی دور کی نظر کمزور تھی تو دینا کی بھی نزدیک کی قسمت ایسی کوئی چکا چونڈ نہیں تھی۔



اسے اس دن معلوم ہوا کہ برہان اسکول میں کس قدر مشہور ہے، جس دن ان دنوں کو وگاشی (بہار) بنانی تھی۔ وہ اسکول گئی تو کسی نے ایک نظر، کسی نے تفصیلی نظر، کسی نے بھٹکی، ٹھٹکی نظر سے اسے دیکھا۔ وہ کیا دیکھ رہے تھے؟ کہ وہ اپنے بیگ میں کوئی جادو کا چراغ چھپا کر لا رہی ہے؟ یا کوئی تلوار۔ ورنہ کوئی توپ۔ وہ اس کی طرف اشارے کر رہے تھے؟ کیوں؟ کیونکہ ساری قابلیت کے باوجود اس کی حیثیت گیٹ کیپر سے بھی کمتر تھی۔ لیکن یہ کمتر لڑکی اپنے سے برتر سے مقابلہ کرنے جا رہی تھی۔

اسے لگ رہا تھا جیسے سارے اسکول نے بورڈ کا امتحان دیا ہے اور اب وہ ٹہل ٹہل کر رزلٹ کا انتظار کر رہے ہیں۔ جیسے کسی فلم کا پہلا شو..... فلم فلاپ یا ہٹ..... شو شروع یا دی اینڈ۔

ایسی حرکتوں سے برہان کے فرینڈز اس پر دباؤ بڑھا رہے تھے۔ اگر ایسا تھا تو وہ غلط تھے۔ کیونکہ اس کا دماغ ہر طرح کے خنس سے پاک تھا۔ پندرہ دن وہ نائٹ شفٹ میں شیف کے انڈر کام کرتی رہی تھی۔ وگاشی بناتے، اس نے اپنے دل و دماغ کے سارے بکھیڑے مٹا کر بے دھیانی کے سارے خانے بند کر دیئے تھے۔ جسم و جان کی ساری طاقت اور ساری حسیں اس نے صرف وگاشی کے لیے جگائے رکھی تھیں۔ اپنا نام تک بھلا کر اس نے اس بے جان پیڑے کو ”پھول پتیوں“ کی شکل دی تھی کہ وہ زندہ ہو کر خوشبو دینے لگیں۔ پھر بھی شیف نفی میں سر ہلا کر یہی کہتے تھے۔

”تم جلد باز ہو، اگر چا پانی مٹھائیاں بنا نا سیکھنا چاہتی ہو تو پہلے اپنی عجلت پسندی ختم کرو۔“

”میں نے بہت صبر کا مظاہرہ کیا ہے شیف۔“

”خاموشی سے کام کرتے رہنا، خاموش ہونا نہیں ہوتا۔ تمہارے اندر بھونچال مچا ہے جو تمہاری انگلیوں کی کپکپاہٹ

سے ظاہر ہے۔

”میں پر جوش ہوں۔“

”تم بے کار کے جذبات سے ”پر“ ہو۔ تخلیق کسی بھی صنف کی ہو وہ شفاف دل پر اترتی ہے..... بس.....“

وہ شرمندہ ہوئی۔ استاد کسی بھی قوم کا ہو استاد ہوتا ہے، شاگرد کے دل کا سارا حال جان جاتا ہے۔

”تجربے اور کوشش سے سب حاصل کیا جاسکتا ہے لیکن حقیقی تخلیق نہیں۔“ اس رات یہ ورد پڑھتے ہوئے وہ وگاشی

بناتی رہی۔

اور آج جس وقت وہ اپنے کاؤنٹر پر کھڑی وگاشی بنا رہی تھی، اس وقت سے پہلے وہ بھول چکی تھی کہ اسے برہان کو ہرانا ہے۔ اس نے جان لیا تھا کہ یہ بڑی کم ظرفی ہے۔ اگر ایک کم ظرف ہو، تو دوسرے کو نہیں ہونا چاہیے۔ پیچھے رہنا ٹھیک نہیں، لیکن دھکا دے کر آگے نکلنا بھی ٹھیک نہیں۔ ہاں ایک لکار ہے، لیکن صرف اپنی جیت کے لیے۔

برہان وسل بجا رہا تھا۔ وہ خوش اور برجوش تھا۔ اس کے ہاتھوں کی مہارت اس کے سالوں کے تجربے کی گواہ تھی۔ اس کی ذرا سی بے دھیانی، اس کے اعتماد کی نشانی تھی۔ وہ لاپرواہ نظر آتا تو بھی دراصل لاپرواہ نہیں تھا۔ شیف ایم جونگ کے ساتھ باتیں کرتے، وہ بڑے مزے سے کام کر رہا تھا۔

وہ خاموش تھی اور اپنا کام کر رہی تھی۔ ایک اسی ڈش کو بناتے ہوئے تو اس نے سیکھا تھا کہ اندر کی ہلچل اور باہر کی

افرا تفری کو کیسے ختم کیا جاتا ہے۔ خود کو ایک نقطے پر کیسے ٹھہرا لیا جاتا ہے۔

”تمہارے ہاتھوں کی مہارت بتا رہی تھی کہ تم ہر طرح کی وگاشی بنا لینے کے ماہر ہو۔ ایسا لگتا ہے جیسے تم پیدائشی چا پانی ہو اور صدیوں پرانے زائقے کو اپنے آبا و اجداد کے خون کے ساتھ لائے ہو۔ اس اسکول کو تم پر فخر ہونے والا ہے۔ میں ایک چا پانی، تمہارا مداح ہو گیا ہوں۔ تم نے میری روایتی ڈش کو اپنی روایتی ڈش کی طرح بنایا ہے۔ زائقے میں روایت تک پہنچ جانا معمولی نہیں ہوتا۔ تم ایک غیر معمولی شیف بننے والے ہو۔“

شیف یم جونگ برہان سے مخاطب تھے۔ وہ بہت خوش تھے۔ برہان بھی بہت خوش تھا اور بار بار سر کو شکر یہ کے لیے جھکا رہا تھا۔ ساتھ ساتھ وہ اس کی طرف دیکھنا بھی نہیں بھولا تھا۔

”اور دینا..... تم..... تم نے یہ کیا کیا؟ تمہارے لیے میں کیا کہوں؟ کن الفاظ میں کہوں۔ تم نے اس مٹھائی کو ایسے کیسے

بنالیا.....

اس کی نظریں جھک گئی۔

”کہ مجھ جیسا ماہر چا پانی شیف، تمہیں یہ دینے میں ذرا سا بھی متامل نہیں.....“

شیف نے اس کے سر پر اپنی کیپ رکھ دے دی۔

پچھلے کسی نے ”اوہ“ کہا۔ برہان کا مسکراتا چہرہ سپاٹ ہوا۔

پوری کلاس کو سارے اسکول کو سناپ سونگھ گیا۔ اور ایسا بھی تو لگا جیسے سارے شہر کو.....

اس نے دونوں ہاتھوں سے شیف کی کیپ کو محسوس کیا اور کمر تک جھک کر شیف کو شکر یہ کہا۔

”تخلیق کسی بھی صنف کی ہو شفاف دل پر اترتی ہے۔“



اسے معلوم ہوا کہ جس ہوٹل میں وہ ہیلپر تھی وہ ہوٹل فوڈ زل اسکول سے منسلک نہیں تھا۔ نہ ہی فوڈ زل انتظامیہ نے اسے شیف کوریفر کیا تھا، نہ ہی اس شیف کے پاس اس کی کٹنگ جاتی تھی۔ وہ تو فوڈ زل کے ایک شیف نے اس کی سادگی اور کام میں مہارت سے فائدہ اٹھایا تھا۔ اسے ہیلپر رکھوا کر ہوٹل کی انتظامیہ کے ایک دو لوگوں سے ساز باز کر کے اس کی ہر مہینے کی پندرہ ہزار تنخواہ خود لیتے رہے تھے۔

اسے یہ سب معلوم ہوا تو اسے دکھ ہوا۔ صرف اس لیے کہ کیا وہ دیکھنے میں اتنی ہی بے وقوف لگتی ہے کہ اسے کوئی بھی

باگل بنا دے۔ اور اگر کوئی کم عقل ہو تو اپنی عقل سے اسے نقصان پہنچا جاتا رہے۔ دنیا میں کم عقل، بے وقوفوں کو عقل والوں



کے لیے امتحان بنا کر بھیجا گیا ہے۔ نالائقوں کو قابلیوں کے لیے، جیسے اندھوں کو آنکھ والوں کے لیے۔ کوئی کسی کو دھوکا دے کر کیا پالے گا۔ کیونکہ ہر دھوکہ پلٹ کر آتا اور جو چیز پلٹ کر آتی ہے وہ دوہری، تہری ہو کر آتی ہے۔ دوہرا خرچ لے کر جاتی ہے۔

”اگر کبھی کوئی تمہیں دھوکا دے تو سمجھ لینا، تمہارا فائدہ مقصود تھا۔“

بابا نے ایک بار کہا تھا اور وہ جانتی تھی اس کے باپ کے تجربات کم تھے لیکن جتنے تھے، نایاب تھے۔ پندرہ ہزار تو شیف کی جیب میں چلے گئے تھے لیکن لاکھوں کروڑوں کا علم اس نے وصول پالیا تھا۔ اس نے دگاشی بنانی سیکھ لی تھی۔

عمر کے سال گنے جاسکتے ہیں، ساعتیں نہیں..... وہ ساعتیں جو سوال بن کر آئی ہوں اور جواب کے لیے تنہا چھوڑ گئی ہوں۔

اب وہ سب فوڈ زل سے منسلک فائیو اسٹار ہوٹل آنے لگے تھے۔ انہیں پروفیشنل شیف کے انڈر دے دیا گیا تھا۔ اسے صبح آٹھ سے شام چھ بجے تک ہوٹل رہنا ہوتا تھا۔ اب وہ ایک ہی جگہ ہوتی تھی تو اسے کچھ سہولت ہو گئی تھی۔ گھر بھی جلدی آجاتی تھی۔ عنایہ بھی اسی ہوٹل میں تھی لیکن اس سے کم ہی ملاقات ہو پاتی تھی، پھر وہ چھٹیاں بہت کرتی تھی۔ اسکول کی نسبت یہاں کی روٹین ٹف تھی۔ شیف انہیں سرکھجانے کا وقت نہیں دیتے تھے۔

پانچ ماہ شیف قاسم کے ساتھ رہنے کی وجہ سے وہ اتنا کچھ جان چکی تھی کہ ہوٹل کے شیف کبھی کبھی ٹھٹک جاتے۔

”تم انٹرن ہی ہونا؟“

وہ ہنس دیتی۔ اللہ کا شکر ادا کرتی۔

شاید یہ قانون قدرت ہے، ورنہ یقیناً رموز زندگی کہ شکر گزاری ابھی زیر لب ہوتی ہے کہ ناشکری کی نوبت آجاتی ہے۔ ایک مسکراہٹ ابھی ہونٹوں کے کونوں پر ہی ہوتی ہے کہ آنکھوں سے آنسوؤں کی چھڑی جاری ہو جاتی ہے۔ کیا اس لیے کہ حوصلے آزمائے جائیں یا اس لیے کہ دل آزمائیں جائیں۔ یا پھر اس لیے کہ مٹی کے تودوں کو پہاڑ بنا دیا جائے۔ یا اس لیے کہ ہجوم میں سے اصل الگ کر دیا جائے۔

نئے سال کی آمد سے دو دن پہلے تک وہ اتنے کیک بنا چکی تھی کہ اسے لگنے لگا تھا کہ وہ باقی سب کچھ پکانا بھول چکی ہے۔ ان سب کی ڈیوٹی ڈبل ہو چکی تھی۔ لائیو کا ونٹر کی تعداد بڑھ گئی تھی۔ ہفتے میں دو کی بجائے چار دن، لائیو کا ونٹر پر کھڑا ہونا ضروری ہو گیا تھا۔

برہان، عیشیل وغیرہ نے اسے ”نوباڈی“ بنا دیا تھا۔ وہ ایسے ظاہر کرتے تھے کہ جیسے وہ کہیں موجود ہی نہیں ہے۔ اور یہی ٹھٹک تھا۔ وہ بھی یہی جاہتی تھی کہ وہ ان سب کے لیے نوباڈی بنی رہی۔ اپنا کام سیکھے اور پھر ہمیشہ کے لیے ان کی نظروں سے

دور ہو جائے۔

اور ایسا ہی ہوا..... وہ ہمیشہ کے لیے ان کی نظروں سے دُور ہو گئی.....

نیو ایئر کے جشن کے دو دن بعد وہ کاؤنٹر پر کھڑی تھی کہ ہوٹل کی سکیورٹی کے دو لوگ اس کے پاس آئے اور اسے اپنے ساتھ لے گئے۔ ایک بند کمرے میں اسے بیٹھا دیا اور اس کے بیگ کی تلاشی لینے لگے۔ پھر ان کے ہاتھ اس کا موبائل آیا۔ جسے انہوں نے کھول لیا۔

”یار! مجھے ایک ضروری کال کرنی تھی لیکن میرا تو موبائل ہی ڈیڈ ہو گیا ہے۔“

یہ زوبیہ تھی۔ تین چار بار ان دونوں کا گروپ کاؤنٹر کے لیے بنا تھا۔ اچھی ہنس مکھ لڑکی تھی۔ اس کی کلاس فیلو نہیں تھی، دوسرے سکشن سے تھی۔ ایک دو بار اسے اپنی کار میں ڈراپ بھی کر چکی تھی۔

”تم اپنا موبائل دے دو، پاپا کو ضروری کال کرنی ہے۔“

کاؤنٹر کے نیچے رکھے اس کے تھیلانما بیگ کو نکال کر اس میں سے موبائل لیا اور کال کرنے لگی۔ بات کرتے کرتے وہ کچھ دور چلی گئی۔ پھر واپس آئی۔

”تمہارا سیل بھی چارج نہیں تھا۔ دو منٹ بات ہوئی تو فون بند ہو گیا۔“

”ہاں بس وہ ذرا پرانا ہے نا۔“ اس کا بٹنوں والا موبائل بارش کی زد میں آنے کی وجہ سے، تین گھنٹے کی چارجنگ پر بس یہی کوئی بیس بائیس منٹ چلتا تھا۔ اس لیے وہ انتہائی ضرورت پر ہی فون استعمال کرتی تھی۔

”پرانا نہیں بہت پرانا ہے۔ دریا میں پھینک دو اسے.....“ وہ ہنس دی اور موبائل کو واپس اس کے بیگ میں رکھ دیا۔

چالیس منٹ بعد سکیورٹی آفیسر اس کے بیگ کی تلاشی لے رہا تھا اور موبائل کھول کر اس کی بیٹری کی جگہ سے کپسول نکال رہا تھا۔ پھر اس نے کپسول کو کھولا، اسے ہتھیلی پر پھیلایا۔ سونگھا اور چکھا۔

ایک گھنٹے کے اندر اندر فوڈ زل اسکول کی انتظامیہ وہاں موجود تھی۔ اس کے شیف سر پرنسپل، ہوٹل کا منیجر بھی۔

ایک کپسول کی قیمت پانچ ہزار سے کچھ زیادہ ہی تھی اور وہ غیر ملکیوں کو یہ کپسول بیچتی تھی۔

دن گزر گیا، رات ہو گئی۔ ہوٹل اور فوڈ زل دونوں کی ساکھ کے لیے وہ اس سے پرائیوٹ آفس میں پوچھ گچھ کرتے رہے۔ ہوٹل کے ایک گارڈ نے اسے یہ کپسول ایک آئرش کوڈیتے دیکھا تھا۔ روم سروس سٹاف نے اسے کتنی ہی بار ہوٹل کے

کمروں میں آتے جاتے دیکھا تھا۔ اس کے ساتھ لائیو کاؤنٹر پر کھڑی ہونے والی لڑکیوں زوبیہ اور عیشیل، زیب اور فرو کو کئی بار اس پر شک ہوا تھا۔ وہ کوڈ ورڈز میں دو امریکیوں سے باتیں کرتی رہی تھی اور پھر انہیں اپنا فون نمبر لکھوایا تھا۔ آخری گواہ کچن

اسٹور کا ہیڈ تھا جو خود دینا سے کپسول خرید چکا تھا۔

اس رات شہر میں بہت بارش ہوئی تھی..... اس رات شہر میں بہت جشن ہوا.....

اس رات..... وہ رات..... پھر ہر دن پر بھاری رہی.....



اسکول اور ہوٹل دونوں نے اپنی ساکھ بچالی تھی۔

اسے نکال دیا گیا تھا۔ وہ گھر جاسکتی تھی۔ وہ گاؤں بھاگ سکتی تھی۔ وہ جو چاہے کر سکتی تھی۔

”کیا حاصل کر لیا تم نے اس کے ساتھ مقابلہ کر کے؟ بولو؟ اسکول بھی گیا اور کریئر بھی۔ طاقت کے بل بوتے پر اس

نے سارے تختے الٹ دیئے نا۔ تم نے سنا نہیں کہ پیسہ اس دنیا کا سب سے بڑا سچ ہے، اور یہی ہر جھوٹ کا باپ بھی ہے۔ دنیا

میں بس ایک ”طاقت“ ہی سانس لیتی ہے۔ اسے ہی زندہ رہنے کا حق ہے۔ جس کے ہاتھ میں پاؤں پاور ہے وہی کامیاب ہے۔

وہی لائق ہے..... تم دنیا کو اپنے ہنر سے چونکا سکتی ہو ہر انہیں سکتی۔ سمجھ رہی ہونا..... تو بس اب گاؤں لوٹ جاؤ دینا.....“

”نہیں..... میں شیف بن کر ہی جاؤں گی۔“

”اتنے پیسے ہیں کہ اگلے سال پھر سے کسی اسکول میں ایڈمیشن لے سکو؟ کیا کرو گی؟“ عنایہ کو اس کی ضد پر غصہ آیا۔

”میں ہوٹلز میں انٹرویو کے لیے جاؤں گی۔ کام کروں گی۔“

”دینا تم نے اپنی زندگی کہاں گزاری ہے؟ تم نے دنیا میں رہ کر بھی دنیا کی چال نہیں سمجھی؟ تمہیں کسی تھری، فور یا

فائیو اسٹار ہوٹل میں پی آر کے بغیر جاب نہیں ملے گی۔ وہاں جو شیف کام کرتے ہیں، وہ تمہارا انٹرویو لیں گے اور تمہیں خواہ مخواہ

فیل کر دیں گے، کیونکہ وہ تم سے رشوت مانگیں گے۔ پھر تمہارے ساتھ یہ اسکیڈل بھی منسلک ہو چکا ہے۔ کہاں سے سیکھا،

ڈپلومہ یا ڈگری، کیا دکھاؤ گی انہیں؟“

”لیکن میں گاؤں نہیں جاؤں گی۔“

اور وہ گاؤں نہیں گئی۔ وہ مختلف ہوٹلز میں انٹرویو کے لیے جاتی رہی۔ ریسٹورنٹ، فاسٹ فوڈ، بیکری۔ لیکن اگر جاب اتنی

آسانی سے مل جاتی تو ملک میں اتنی بے روزگاری کیوں ہوتی۔ ایک ریسٹورنٹ میں اسے پندرہ دن کے ٹرائل پر رکھا گیا۔ لیکن

اس نے ہفتے بعد خود ہی چھوڑ دیا۔ وہ بیماریاں نہیں پکا سکتی تھی۔ گندگی تو ایک طرف رہ گئی تھی، وہ تو حرام کھانوں تک آگئے

تھے۔ اس نے بحث کی تو الٹا وہ اسے کھری کھری سنانے لگے۔

اماں کو نہ اسکول سے نکالے جانے کے بارے میں معلوم تھا نہ ڈرگ کے خارج کا۔ اب وہ ایسے اچانک گاؤں جا کر

کیا کہے کہ گھر کا سارا سونا چاندی اور ابا کی ساری نشانیاں بکوا کر بھی وہ شیف نہیں بن سکی۔ وہ خالی ہاتھ لوٹ جائے اور ماں کے دل کو خالی کر دے۔

”منزل اپنے راستوں کے سارے خراج وصول کر رہی تھی۔“

”ایکشن فلموں میں ایک اسٹنڈ مین ہوتا ہے جو ہیرو کی جگہ سین فلم بند کرواتا ہے لیکن اسکرین پر اسٹنڈ مین نہیں ہیرو

دکھائی دیتا ہے۔ جانتی ہو؟

”ہاں.....“

”تم بھی وہی بننے جا رہی ہو۔ فائیو اسٹار ہوٹلز کے کچھ شیف ایسے بھی ہوتے ہیں جو مارے بندھے اپنی جاب کر رہے ہوتے ہیں۔ ان کی سیلری لاکھوں میں ہوتی ہے اس لیے وہ جاب چھوڑنے کے لیے تیار نہیں ہوتے۔ کام کی جگہ آرام کرنا چاہتے ہیں۔ سست اور کاہل ہو جاتے ہیں۔ ایسے شیف ہیلپر ہایر کرتے ہیں۔ ہوٹل انتظامیہ کی نظر میں تم شیف کی ہیلپر ہوگی؛ لیکن دراصل تم شیف ہوگی.....“ ”سٹپنی شیف“ (stepney chef)

ایگر منٹ میں تمہاری حیثیت ایک ہیلپر کی ہوگی اور تم اسے کہیں بھی چیلنج نہیں کر سکتی۔ جاب چھوڑنے پر تمہیں شیف کی طرف سے کوئی تعریفی سند وغیرہ نہیں ملے گی۔ اس پوری جاب کا صرف ایک فائدہ ہے وہ یہ کہ تمہیں پکانے کی آزادی مل رہی ہے۔ لیکن کوئی ایک بھی ڈش تمہارے نام سے آگے نہیں جائے گی۔ تمہاری تنخواہ بھی نہیں بڑھے گی، دس ہزار ہی رہے گی۔ البتہ تم ایک مہینے کے نوٹس پر جاب چھوڑ سکتی ہو۔ شیف تمہیں روک نہیں سکے گا۔“

اس نے ٹھنڈی سانس بھری۔ ”ٹھیک ہے۔“

”کل تم شیف سے مل لینا، وہ تمہارا ٹرائل لیس گے، اگر تم پاس ہوگئی تو تمہیں یہ جاب مل جائے گی۔“

اگلے دن وہ فائیو اسٹار ہوٹل کے شیف کے آفس میں بیٹھی تھی۔ دس منٹ تک اس کا انٹرویو چلتا رہا پھر اس کا ٹرائل

ہوا۔ دو گھنٹے کے اندر اندر اس کے سامنے اس کا ایگری منٹ رکھ دیا گیا جس پر اس نے سائن کر دیئے۔

جو اپنے اسکول میں کسی بھی ٹیرنی سے زیادہ جانتی تھی، وہ ایک ”نوباڈی“ کی حیثیت سے ایگری منٹ سائن کر چکی

تھی۔

جس کے سر پر شیف ایم جونگ نے اپنا شیف کیپ بہت فخر سے رکھا تھا، وہ ”گم نام شیف کی حیثیت سے“ ”سٹپنی“ بن

چکی تھی۔

بہترین فٹ بالر اسٹیڈیم سے، بہترین تیراک بانی سے اور بہترین گھڑ سوار، گھڑ دوڑ سے باہر ہوتا ہے۔ جو گولڈ میڈل

لے سکتے ہیں، وہ چمڑے کی جوتیوں کو سٹرکوں پر گھسیٹ رہے ہوتے ہیں۔ جو رول ماڈل ہوتے ہیں، وہ نوباڑی بن کر کہیں نہ کہیں خانہ بند ہوتے ہیں۔ جو دانا، اور عقل مند ہوتے ہیں، جاہل ان کے حاکم ہوتے ہیں۔ جو اعلیٰ درجے کے فنکار ہوتے ہیں، وہ گمنامی کی اندھیری کوٹھڑیوں میں زندگی تمام کر رہے ہوتے ہیں۔

یہ دنیا کا چلن ہے، گھٹیا چلن ہے..... لیکن یہی چلتا ہے.....



اس کی ڈیوٹی صبح سات بجے سے رات نو بجے تک کی تھی۔ اسے ہر حال میں شیف قمر سے ڈیڑھ دو گھنٹے پہلے ہٹل کے کچن میں پہنچنا ہوتا تھا۔ دو مہینے کے اندر اندر اس نے سلو (اکیلے) آڈر تیار کرنے شروع کر دیئے تھے۔ شیف اس کے ساتھ ساتھ ہوتے تھے لیکن ظاہر ہے کہ کام اسے کرنا ہوتا تھا۔ پھر وہ وقت بھی آیا کہ شیف کو ستانے کے لیے لمبا وقت ملنے لگا۔ وہ ادا اس رہتی تھی، مسکرا بھی دیتی تھی، رو بھی لیتی تھی۔ تھک کر آہ بھی بھر لیتی تھی۔ گھر واپسی پر سنسنان سٹرکوں پر چلتے، خالی بسوں میں بیٹھے، بھائی گیٹ کی کھانوں کی دکانوں کے سامنے سے گزرتے وہ اپنی اوقات بھی یاد کر لیتی تھی۔ شیف نے کبھی اس کی پیٹھ پر تھپکی نہیں دی تھی۔ وہ اسے بات بات پر جھڑک دیتے تھے، اس کی بے عزتی کرتے، چیخنے چلانے لگتے تھے۔ صرف اس لیے کہ اسے یاد رہے کہ وہ ”سٹپنی“ ہے شیف نہیں۔ اگر اس کے پکائے کھانوں کے آڈر بڑھنے لگے ہیں تو وہ اسے اپنا کمال نہ سمجھے۔

وہ جب جب اس کا کھانا ٹیسٹ کرتے، منہ بنا لیتے۔ باہر سے آنے والی تعریفی چٹوں کو ہاتھ میں پکڑتے ہی پھاڑ دیتے تھے لیکن پھر بھی کوئی نہ کوئی چٹ اس ہاتھ کے لگ ہی جاتی تھی۔

امیزنگلی امزنگ۔ (Amazingly Amazing)

یہ جملے کبھی اسے رلا دیتے، کبھی اس کی امید کے بجھتے چراغوں میں تیل ڈال دیتے۔ کوٹ کی جیب میں ہاتھ دے کر وہ بار بار ان چٹوں کو محسوس کرتی۔ شیف اسے کچن کے دوسرے شیفسوں کے سامنے پھٹکا رہے ہوتے، تو وہ ان جملوں کو ذہن میں دہرانے لگتی۔ لیکن ساری ہمت پر بھی..... کامل صبر پر بھی وہ کچن کے اسٹور میں چھپ کر سسک دیتی۔ کھانوں کی بھاپ میں اپنا دھواں دھواں چہرہ چھپا دیتی۔ اس کے چہرے کی سفیدی، اس کی بیماری کی سرخی، آپس میں لہریں بنانے لگتیں اور وہ دنیا کی سب سے بد صورت لڑکی نظر آنے لگتی۔

اگر صرف خواہش کرنے سے سب حاصل ہونے لگتا تو سب سے پہلے ستارے جھولی میں آ کر گرتے.....

اگر صرف خواب دکھ لینے سے، تعبیریں ملنے لگتیں، تو سب سے پہلے دویر انسان کے جسم سے آ لگتے.....

اگر صرف..... اگر صرف.....

شیف اپنی ”شیف اسپیشل“ ریسیپی خود پکاتے تھے۔ ایسے کسی وقت میں اسے نیوز پیپر پڑھنے کا موقع ملا جاتا اور نہ وہ کسی دوسرے شیف کی مدد کروانے لگتی تھی۔ اسے کوئی ضرورت نہیں ”شیف اسپیشل“ کا راز جاننے کی۔ بلکہ وہ تو ہنس دیتی تھی۔ دو تین قدیم عربی کھانوں کے ملعوبے کو شیف نے اپنے نام پر درج کروا لیا تھا۔ راز کے نام پر جن مصالحوں کو وہ چھپاتے پھرتے تھے وہ وہ بھی جانتی تھی لیکن کبھی ظاہر نہیں کیا تھا۔

یہ خاصیت اس نے صرف انسان میں ہی دیکھی تھی کہ جو خود پالیا ہے وہ کوئی دوسرا نہ پائے وہ یہ چاہتا ہے۔ جو خود کو حاصل ہے وہ کسی دوسرے کو حاصل نہ ہو۔ وہ حیران ہوتی تھی کہ انسان ایک اتنی معمولی سی بات نہیں سمجھ پارہا کہ جو شاگرد استاد نہیں بنانا، اس سے شاگردی بھی چھین لی جاتی ہے۔ علم تو بس ظاہر کرنے کا عمل در عمل ہے۔ جو سیکھا ہے وہ سیکھانا ہی ہو گا۔ جو پایا ہے وہ واپس لوٹانا ہی ہو گا۔

”ہر عمل کا انجام عمل خود طے کرتا ہے، علم کو روکے رکھنے کی سزا خدا طے کرتا ہے۔“



اب بسوں، رکشوں کے کرائے کے لیے اسے روحی باجی سے پیسے نہیں لینے پڑتے تھے، نا ہی اماں سے منگوانے پڑتے تھے۔ ایک یہ آسانی تھی جو اسے میسر تھی۔ ایک اور نعمت بھی اسے میسر آگئی تھی۔

خالہ جی کی کم گویائی کی۔ ان کی بینائی نے کام کرنا شروع کر دیا تھا، اور انہیں خود یہ احساس ہو گیا تھا کہ دن بدن اس کی صحت گرتی جا رہی ہے۔ اس کے پیر سو جھے سو جھے رہتے ہیں۔ آنکھوں کے گرد مستقل کالے حلقے بن گئے ہیں۔ کلائیوں تک اس کے بازو جھلے ہوئے ہیں۔ ایک فائو اسٹار ہوٹل کے کچن کی زندگی کچھ اتنی مشکل ہوتی ہے کہ ساری سہولیات بھی مل کر اس زندگی کو آسان نہیں کر سکتیں۔ کام کے بوجھ سے زیادہ دباؤ ہوتا ہے جسے صرف مضبوط اعصاب کے شیف ہی جھیل پاتے ہیں۔ کتنے ہی شیف اپنے ساتھ دماغی جسمانی کمزوری کی میڈیسن رکھتے تھے اور گاہے بگاہے کھاتے رہتے تھے۔ اس کی پیدائش گاؤں کی نہ ہوتی، اور اس نے دیگوں کے پاس ہوش نہ سنبھالا ہوتا تو وہ بھی اپنی جیب کو دو ایوں سے بھر کر رکھتی۔ پانچ سو افراد کی تقریب کا کھانا پکاتے، وہ کمزوری و نقاہت سے بے ہوش ہو جایا کرتی۔ اس کی خوش قسمتی تھی کہ اب کوئی اس کا ہاتھ پکڑ کر کسی ڈش کی فرمائش کرتا تھا تو خالہ جی اسے بھاگا دیتیں۔ اگر کوئی باہر والا اس سے کھانا پکوانا چاہتا تو وہ فوراً پوچھتیں۔

”ہاں پکا دے گی۔ پکوائی کے پیسے کتنے دو گے؟“

”پیسے؟“

”ہاں پیسے..... بچی اتنی محنت کرتی ہے..... ٹھیک ہے بازار کا ریٹ نہ دو، لیکن کچھ تو دو۔“

پیسوں کے تقاضے پر دس میں سے دو لوگ اپنے آڈر سمیت موجود رہ جاتے، جن کا وہ وقت نکال کر کھانا پکا دیتی۔ واپسی پر پیسے خالہ جی کو پکڑا دیتی۔ وہ مفت ان کے گھر میں رہ رہی تھی، کھانے پینے کے نام پر آج تک اس نے ایک روپیہ نہیں دیا تھا۔ خالہ جی خاموشی سے وہ پیسے رکھ لیتیں۔ اور جب اماں اس سے ملنے آئیں تو انہوں نے پائی پائی نکال کر انہیں پکڑا دی۔

زندگی کے میدان میں تماشائیوں کی تعداد بڑھنے لگی۔

اپنی ساری انا، غصہ، سستی، نالائقی، وہ کچن سے باہر چھوڑ کر آیا کرتی تھی۔ سوال کرنا، خاموشی کو توڑ دینا، شیف کے سامنے اف کرنا، یا احتجاج کرنا، وہ یہ سب بھول کر آیا کرتی تھی۔ اپنی دوستیاں نبھانے کے لیے شیف قمر سے دوسرے شیف کو بھی ریفر کر دیا کرتے تھے۔ کسی تیسرے، چوتھے، شیف کی ڈیوٹی پر پیمنٹ کے جہنم میں ہزار پانچ سو افراد کی تقریبات کا کھانا پکانا بھی غیر معمولی نہیں رہا تھا۔ ڈش واش اور سو بٹر تک اس سے ہمدردی کرتے۔ اسے دیکھ دیکھ کر کڑھتے رہتے تھے۔

”ہر چیز کی ایک قیمت ہوتی ہے..... ہنر کی بھی ہے..... میں وہی قیمت چکا رہی ہوں۔“

وہ جانتی تھی کہ یہ اس کے پاس ایک آخری موقع ہے۔ یہاں پر جدید آلات، دنیا جہاں کے اجزاء، موجود تھے، وہ پکار رہی تھی، کھلا رہی تھی۔ سب شیف اپنی ریسی چھپا لیتے، تب بھی وہ سیکھ رہی تھی۔ کیونکہ اگر دنیا کی ساری کتابیں جل جائیں، اور سب استاد گم ہو جائیں، تو بھی صرف ایک ”تجربہ اور مشق“ کتاب اور استاد دونوں بن کر سب سیکھا دیتے ہیں۔



”میں نے ایک ایسا جوہر خریدنا چاہا، جو کسی بازار میں میسر نہ تھا۔ جس کی قیمت سونے میں تھی نہ چاندی میں۔“

وہ یہ کہتی کہ وہ تھکتی نہیں ہے، جھوٹ تھا۔ وہ یہ کہتی کہ وہ اداس نہیں ہوتی، اس سے بڑا جھوٹ تھا۔ جس دن وہ شیف قمر اور ٹیم کے ساتھ ایک پرائیوٹ تقریب میں لائیو کاؤنٹر کے لیے گئی تو اس دن اس کی آنکھیں بھیگ گئیں، اور دل اندر ہی اندر غم سے پھٹنے لگا۔ وہ کہتی کہ ایسا نہیں تھا تو یہ سب سے بڑا جھوٹ تھا۔

وہ تقریب ایک بہت بڑے بنگلے میں ہو رہی تھی۔ اس کے سامنے اسی کے اسکول کے بیچ فیلو اور کلاس فیلوز تھے۔ انہوں نے سروں پر شیف کیپ پہن رکھی تھی اور وہ گلاس ٹوسٹ کر رہے تھے۔ سلائیڈ اسکرین، فوڈ زل میں ان کی کلاسز کی تصویریں دکھا رہی تھیں۔ ارد گرد ان کے بڑے بڑے پوسٹر لگے تھے۔

اس رات اسے معلوم ہوا کہ اسے شہر آئے ایک سال دو ماہ ہو چکے ہیں۔ اس رات اسے یاد آیا کہ کون سی چیز اسے آج

بھی راتوں کو سونے نہیں دیتی۔ ”اسکول سے نکالے جانا۔“ اسے کس راستے کی تلاش رہتے ہی۔ ”فوڈ زل“ کی طرف جانے والے راستے کی۔

اس کے سر پر شیف کیپ نہیں تھی نہ ہی شیف کورٹ۔ وہ دوسروں کے لیے ”ہیلپر“ تھی اور حقیقت میں ”سٹپنی“۔ ہاتھوں میں کلوز گلے میں ہیلپر کا ایک کارڈ، سر پر ڈسپوزبل کیپ۔ اس کے اور سامنے جشن منانے والوں کے حلیے میں بھی فرق تھا اور حیثیت میں بھی۔ قابلیت میں بھی تھا..... لیکن.....

میرے ہنر اور قابلیت کی قدر و قیمت انہوں نے دو کوڑی لگائی۔

یہ دو کوڑیاں ان سے لے لو..... یہ دو کوڑیاں سنبھال لو.....

پہلی بار اسے اپنی خاموشی توڑنی پڑی۔ اف کرنی پڑی اور اس نے جا کر شیف سے درخواست کی کہ وہ اسے ٹینٹ سے باہر آنے کے لیے نہ کہیں، وہ اندر ہی سب کچھ بنا لے گی۔

اندر ٹینٹ میں وہ پتھر کا بت بن کر بیٹھی رہی۔ خاموش، چپ۔ اسٹول پر بیٹھ کر باہر سے آنے والی آوازوں کو نہ سننے کی پوری کوشش کرتی ہوئی۔ وہ اتنے لمبے لمبے سانس لے رہی تھی، جیسے آخری سانس لے رہی ہو۔ اس کے چند کلاس فیلوز اور سر نے اسے دیکھ لیا تھا، لیکن انہوں نے ایسے ظاہر کیا جیسے وہ اسے جانتے ہی نہیں۔ اس نے اٹھ کر کوکنگ کرنے کی کوشش کی۔

اس رات، ان ڈشز میں ریسیپی کے اجزاء کے علاوہ ایک اور جز کا اضافہ بھی ہو گیا تھا..... اس کے آنسوؤں کا۔

سب مصالحوں میں سب سے مہنگا..... دنیا کے بازار میں سب سے سستا جز..... ”آنسو“

کئی دنوں تک اس کے پراٹھوں کے بل کھلتے رہے، ڈوسا پھٹتا رہا، پوریاں پا پڑتی رہیں۔ گرم کڑا ہی کے کڑکتے تیل پر وہ ٹھنڈے پانی کے چھینٹے مار مار کر ان کی تپیش بجھاتی رہی۔ کووں کی کانیں کانیں پر غصے سے منڈیروں کو دیکھتی۔ مکھیوں کو پرے کرنے کے لیے ہوا میں تیزی سے ہاتھ ہلاتی ہوئی، وہ دیکھنے والوں کو دم بخود کر رہی تھی۔

”تمہاری طبیعت ٹھیک نہیں لگتی۔“ روجی باجی اسے کچن سے باہر لے آئیں۔ ”تم آرام کرو اور ہوٹل سے بھی چھٹی لے لو۔“

شیف کو فون کر کے اس نے چھٹی کا کہہ دیا۔ شیف نے تیز لہجے میں اسے پھٹکارنے کی کوشش کی تو اس نے فون بند کر دیا اور چپ چاپ جا کر تخت پر لیٹ گئی۔

”گاؤں چلی جاؤ دینا! ہو ابدل ہو جائے گی۔“

خالہ جی تک نے اس کی طبیعت پر پریشان ہو کر کہا۔ وہ کسی کو کوئی جواب نہیں دے رہی تھی، بس جیب تھی۔ اس کے



ساتھ کیا کیا چلتا رہا ہے ان میں سے کوئی نہیں جانتا تھا۔ وہ کسی کو کیا بتاتی اور کیا سمجھاتی۔ ان کے لیے وہ آج بھی ایک ایسی لڑکی تھی جو شیف بن رہی ہے اور وہ دن دو نہیں جب وہ ایک بہت بڑے ہوٹل میں باقاعدہ شیف کی جاب کرنے لگے گی۔

”پھر تم ٹی وی پر بھی آیا کرو گی نادینا!“ رمشا کو لگتا تھا ہر شیف ٹی وی پر آ کر کھانا پکاتا ہے۔

ٹی وی پر تو عنایہ آرہی تھی۔ عنایہ سے اس کی آخری ملاقات اس وقت ہوئی تھی جب وہ اسے ہوٹل میں شیف کے انڈر رکھوا کر گئی تھی۔ پھر دینا خود اتنی مصروف ہو گئی تھی کہ وہ دن کی پوری روشنی کے لیے ترس گئی تھی اس سے کیسے ملتی۔

ایک رات وہ سونے کی کوشش کر رہی تھی کہ اسے ایسے لگا جیسے عنایہ کہیں قریب سے بول رہی ہے۔ اسے حیرت ہوئی۔ وہ کمرے سے باہر نکلی تو رمشا اور روجی باجی بیٹھیں ٹی وی دیکھ رہی تھیں۔

وہ مسکرانے لگی اور پھر اس بھی ہو گئی۔ ”جس نے جو جو سوچا اس نے وہ وہ پالیا، ایک میرا ہی خواب حد سے نکلا ہوا تھا۔“

”تم سوئی نہیں؟“

”آپ سب کو کب سے کو کنگ سے دلچسپی ہو گئی؟ وہ ان کی توجہ پر حیران تھی

”بڑے پیارے پیارے کپڑے پہنتی ہے یہ لڑکی، اسے تو ڈراموں میں کام کرنا چاہیے۔ ہیروئن لگتی ہے پوری۔“

”مجھے تو بولتی ہوئی بڑی پیاری لگتی ہے..... اور ہیئر اسٹائل..... اف تو بہ..... اسے تو سنگر ہونا چاہیے۔ مٹک مٹک کر گانے گائے گی تو بڑی کیوٹ لگے گی۔“

آہستہ آہستہ عنایہ کا پروگرام پرائم ٹائم پر آ گیا تھا۔ میگزین میں ایک دو انٹرویو بھی آ گئے تھے۔

”چینل کے لیے کو کنگ کی بک بھی لکھ رہی ہوں، مجھے تم سے بھی ریسیپی چاہیے۔“ ایک دن اس کا فون آیا۔

”دے دوں گی۔“

اچھی والی دینا، جس سے بک ہاتھوں ہاتھ بک جائے اور مجھے دوسری بک لکھنے کا موقعہ بھی مل جائے۔“

”تمہیں سب دے دوں گی، اچھی والی نکال لینا، جس سے بک سیل ہو جائے۔“

کامیابی کے تین راستے ہوتے ہیں۔ کچھ ترکیبیں لڑاؤ، لین دین کرو، کم کو زیادہ بناؤ، پتیل کو سونے کی طرح چمکا دو۔

کہیں دماغ لگاؤ، کہیں چال چلاؤ۔ کہیں پیسہ، کہیں تعلقات، خرافاتی دماغ، ورنہ خوشامد۔ یہ عنایہ کا راستہ ہے۔ یہ راستہ ہر ایک کی پہنچ میں ہے۔

ایک راستہ طاقت کا (ٹیڑھا) راستہ ہوتا ہے۔ حال بازی، دھوکا دہی، کسی کو مکا، کسی کو دھکا۔ بد نیتی، حالاکا، ظلم، خود غرضی،

مکاری بے ایمانی، جھوٹ، پیٹھ پر وار..... ہر طرح کا وار..... دماغ سے طاقت سے۔ یہ ہے برہان کا راستہ۔ یہ سب سے مقبول راستہ ہے۔ یہاں بہت رش رہتا ہے۔ یہ ہر پانچ میں سے چار کی پسندیدہ شاہراہ ہے۔ شارٹ کٹ، شارپ کٹ۔ اس راستے پر چلنے والوں کی ایک نشانی بہت واضح ہوتی ہے ”یہ فرعون صفت“ ہوتے ہیں۔

تیسرا راستہ سیدھا راستہ ہے..... یہ سب سے برا راستہ ہوتا ہے سب سے بدترین۔ ایمانداری، سچائی، انصاف پسندی، محنت، صبر، سادگی، لگن، کمال فن، بے وقوفی، انکسار، بے ضرر ہونا، اس راستے پر چلنے والوں کی نشانیاں ہیں۔ یہاں کھانیوں، پستیوں، اور بلندیوں پر گدھ بیٹھے ملتے ہیں۔ یہ بڑا گھٹن راستہ ہے۔ بڑا ہی غیر معروف بھی..... یہاں کبھی رش نہیں رہتا..... ویران اور اجاڑ..... یہ دینا کا راستہ.....



ایسا کیوں ہوتا ہے کہ جن لوگوں کو ہم دیکھنا نہیں چاہتے وہ بار بار ہماری نظروں کے سامنے آتے ہیں۔ جن لوگوں نے ہمیں سب سے زیادہ نقصان پہنچایا ہوتا ہے وہی سب سے زیادہ فائدے میں نظر آتے ہیں۔

رات کو گھر کے لیے بس اسٹاپ کی طرف، اپر مال پر پیدل چلتے ہوئے وہ ایک بہت بڑے بل بورڈ کو دیکھ کر رک گئی۔ شیف، کورٹ کیپ پہنے، سینے پر ہاتھ باندھے سامنے کھڑا برہان مسکرا رہا تھا۔

اسے گھر جانے کے لیے دیر ہو رہی تھی۔ رات کے کھانے کا سینڈویچ وہ چلتے چلتے کھانے والی تھی لیکن وہ ہاتھ میں ہی دبا رہ گیا تھا۔ برہان کے ریستورنٹ کی اوپننگ کا بورڈ تھا۔ بورڈ کے ایک طرف فوڈ زل اور ملک کے نامور شیفوں کی تصویریں بھی بنی ہوئی تھیں، جو شیف برہان کے لیے تعریفی کلمات کہہ رہے تھے۔

گھر جانے کے لیے اسے کافی دیر ہو چکی تھی لیکن پھر بھی وہ برہان کی مسکراہٹ کو دیکھتی جا رہی تھی اس کے ریستورنٹ کا نام زیر لب دہرا رہی تھی۔ گیارہ مہینے ہو گئے تھے اس واقعہ کو جس کی وجہ سے اسے اسکول سے نکالا گیا تھا۔ نو مہینے اسے سٹپنی بنے ہو چکے تھے۔ دنیا تو ہر طرف سے اس کی بدل گئی تھی۔ باقی دینا تو ویسے کی ویسی ہی تھی۔

دو بسیں اس کے سامنے سے گزر کر جا چکی تھیں۔ ساڑھے دس ہو رہے تھے۔ اگر وہ ابھی کسی بس میں نہیں بیٹھی تو وہ رات بارہ بجے سے پہلے گھر نہیں پہنچ پائے گی۔ اتنی دیر سے پہنچے گی تو صبح فجر کے وقت کیسے اٹھے گی۔ اگلے دن ہوٹل کے کچن میں نو دس گھنٹے کھڑے ہو کر کام کیسے کرے گی۔ اگر وہ ایسے ہی سینڈویچ ہاتھ میں لیے سنسان سڑک کے کنارے اکیلی کھڑی رہی تھی تو ٹوٹ کر گر جائے گی۔

اور اس شہر میں..... جہاں روشنیوں کی کمی نہیں تھی..... اس کے اندھیرے سمیٹنے کوئی نہیں آنے والا تھا۔

تین دن بعد اس نے ہوٹل کے کچن میں ٹی وی پر ایک انگلش چینل پر برہان کا انٹرویو چلتے ہوئے دیکھا۔ اس کی خوبصورتی اور انداز و بیاں کی شائستگی باکمال تھی۔ وہ یقیناً فرشتہ تھا۔

دو ہفتے بعد اس نے اسے ایک میگزین کور پر دیکھا۔ پھر وہ گاہے بگاہے اس کے ریٹورنٹ کے ایڈ اخباروں میں دیکھتی رہی۔ پھر ایک مہینے بعد اس نے اسے گولف کلب میں چند غیر ملکیوں کے ساتھ گولف کھیلتے ہوئے دیکھا۔ وہ لائیو کا ونٹر پر کھڑی تھی۔ ریفریشنٹ کے بعد اب وہ لنچ بنا رہے تھے۔ وہ وہاں پانچ لوگ تھے۔ چار شیف اور ایک وہ ہیلپر۔

”اوہ ہماری بے چاری سپراسٹار شیف!“ اس نے ہاتھ میں پکڑی گالف اسٹک اس کے شانے پر رکھی۔

اس نے سر اٹھایا اور اس کی اسٹیک کو ہاتھ سے شانے سے پرے کر دیا۔

”تم آج بھی اتنی ہی نڈر ہو..... اور میں آج بھی تم سے اتنا ہی جیلنس۔“

اسٹک زمین پر ٹیک کر وہ مسکرا رہا تھا۔ اپنے کام سے ہاتھ روک کر وہ بڑی جرات سے اسے دیکھ رہی تھی۔

”تمہیں مجھ سے زیادہ قابل نہیں ہونا چاہیے تھا دینا! تم مجھ سے اچھی شیف ہو لیکن بہت بری ماسٹر مائنڈ ہو۔“

چاروں شیف ان دونوں کو دیکھ رہے تھے۔

”ویسے اگر تم چاہو تو میں تمہیں اپنے ریٹورنٹ میں جا ب آفر کر سکتا ہوں۔ تم وہاں شیف بن کر کام کرو گی۔ لیکن میں

تمہیں پہلے سے ہی بتا دوں کہ میں تھوڑا ٹف باس ثابت ہوں گا۔ تمہاری ایک غلطی پر تمہیں دھکے دے کر باہر نکالنے میں وقت

نہیں لوں گا۔“

”اس کے لیے تمہیں انتظار کرنا ہوگا“ اس وقت کا جو مجھ پر آئے اور مجھے تمہارے ریٹورنٹ میں جا ب پر مجبور کر دے

اور تمہیں مجھے دھکے دینے پر مائل۔“

”مجھے تمہاری عقل اور قسمت پر افسوس ہے۔“

”اگر ایسا ہی رہا تو مجھے بھی.....“

دنیا کے سامنے کھڑا مضبوط انسان، خود کو ٹوٹا ہوا ملتا ہے۔ چار گھنٹے کی نیند کے لیے ترسنے والی دینا، چار گھنٹے سے چھت

پر چہل قدمی کر رہی تھی۔ کبھی اس، کبھی اس منڈیر سے نیچے بازار میں جھانکتے، جھانکتے وہ بازار کے رش میں چلنے لگی۔ چلتے چلتے

وہ فوڈ زل پہنچ گئی اور اس نے فوڈ زل کا بڑا بھاٹک کھول دیا۔

کتنے ہی اسٹوڈنٹس تھے جو آ جا رہے تھے لیکن کوئی ایک بھی اس سے ہائے ہی نہیں کر رہا تھا۔ کہیں لیکچر، کہیں سمینار

کہیں کٹ کٹ اور لان میں اسٹوڈنٹس کا ہلا گلا۔ سیڑھیوں سے سفید کورٹ پہنے نئے سیشن کے ٹیرنی، خوش گپیاں کرتے ہوئے، کچھ برجوش، کچھ لاپرواہ، اتر رہے تھے۔ اسے ان میں اپنا چہرہ نظر آیا لیکن پھر وہ کھو گیا۔

”دینا.....“

آواز پر اس نے مڑ کر دیکھا تو اسے سارا اسکول خالی ملا، اپنا دل بھی.....

”تمہیں لگتا ہے کہ تم جو آئے دن اسٹار لے رہی ہو، شیف کی تھپکیاں، تعریفی جملے سمیٹ رہی ہو۔ تو یہ بہت بڑی بات ہے۔“ عنایہ اس کے سامنے کھڑی تھی۔

”چھوٹی بات بھی تو نہیں.....“

”پھر وہی خوش فہمی کی باتیں۔ تمہیں تو معلوم ہی نہیں کہ دنیا اب گلوبل ویلج نہیں رہی بلکہ ”ویلج ویلج“ بن چکی ہے۔ ویلج سمجھتی ہو۔ کرنٹ، جھٹکا۔ تم میں کرنٹ ہے؟“

”میں پین کے پینڈے میں آگ بھڑکا کر ”سپارک ایگ“ بنا لیتی ہوں۔“

”اوہ شٹ اپ دینا! یہ ویلج سنچری ہے۔ صرف ایک ٹیلنٹ کی گن جیب میں رکھ کر تم کامیاب نہیں ہو سکتی۔ جیتنے کے لیے تمہارے پاس ہر ہتھیار ہونا چاہیے۔ خاص طور پر ایک عدد ”خرافاتی دماغ“۔ تمہیں کام لینا آنا چاہیے، کام نکلوانا آنا چاہیے، صرف ”کام“ نہیں۔ نا اہلوں میں خود کو اہل ثابت کرنا۔ کسی کو پھلانگ کر اور کسی کو بہلا کر، تمہیں آگے نکلنا آنا چاہیے۔ ورنہ ساری قابلیت کے باوجود بھی تمہاری حیثیت کباڑیے کی دکان سے زیادہ نہیں ہوگی۔ جہاں کتنی بھی کارآمد چیزیں موجود ہوں، کہلاتی وہ ”بے کار“ چیزوں کا انبار ہی ہے۔ سمجھ جاؤ دینا، ابھی بھی وقت ہے سمجھ جاؤ..... ورنہ تم دیوانی تو ہو سکتی ہے لیکن کامیاب نہیں.....“

عنایہ غائب ہو گئی۔ فوڈ زل اس کے سامنے ہوا میں تحلیل ہو گیا اور وہ دنیا کے بازار کو منڈیروں سے جھانکتی رہ گئی.....

سسکتی رہ گئی..... تڑپتی رہ گئی..... دیوانی ہوتی گئی.....



ہوٹل میں فوڈ زل اسکول کے تین ٹیرنی شیف بن کر اپوائنٹ ہوئے تھے۔ ان میں سے ایک عیشیل تھی۔ پہلے دن وہ اسے وہاں دیکھ کر ٹھٹک کر رہ گئی۔ دوسرے دن البتہ وہ فرصت سے چلتی ہوئی اس کے پاس آئی۔

”اور پرائنڈ آف پرفارمنس ایوارڈ دیا جاتا ہے فوڈ زل کی سب سے لائق ٹیرنی ”دینا“ کو۔“

اس نے کوئی رد عمل ظاہر نہیں کیا اور اپنا کام کرتی رہی۔ وہ بھی جارحہ جملوں میں طنز کے وزنی بار دو بھر بھر کر، فائر کرتی

چلی گئی۔

لیکن پھر آئی اور آتی رہی..... وہ تب بھی سپاٹ رہی۔ اس کا خیال تھا عیشیل ایسا کرنے میں حق بجانب ہے۔ ہر انسان وہی کرتا ہے، جو اسے ٹھیک لگتا ہے۔ جو اسے مزادیتا ہے۔ جس سے وہ سکون حاصل کرتا ہے۔ وہ تکلیف دینا، ہتک کرنا، نیچا دکھانا ہی کیوں نہ ہو۔ وہ دوسروں کو راستے سے ہٹانا، جال میں پھنسانا، اور پھر اپنے تکبر کا بھرپور اظہار کرنا ہی کیوں نہ ہو۔

ایک دن شیف قمر نے اسے عیشیل کو ریفر کرنا چاہا کہ وہ چند دن مس عیشیل کے ساتھ کام کرے۔

”میں آج سے آپ کو جاب چھوڑنے کا نوٹس دیتی ہوں۔“ آواز میں مرچیں بھرنا وہ بھی جانتی تھی، وہ بھی تیز ہری۔

”کیوں؟“ شیف نے اس کا یہ لہجہ ان دس مہینوں میں پہلی بار سنا تھا۔

”ایگری منٹ میں صاف صاف لکھا ہے کہ میں صرف آپ کی ہیلپر ہوں۔ آپ مجھے ایسے ریفر نہیں کر سکتے۔“

شیف حیران اس کی شکل دیکھنے لگے کہ یہ کون سی یادداشت ہے جو دس مہینوں بعد واپس آئی ہے۔ اور اسے یاد دلا رہی

ہے کہ اسے کسی کو ریفر نہیں کیا جاسکتا۔ البتہ جاب چھوڑنے کے اعلان سے وہ بوکھلا گئے۔ ایسی سٹپنی کو جو سارا کام کرے

صرف دس ہزار تنخواہ لے، خاموش رہے، اور کوئی فساد اور چالاک کی بھی نہ دکھائے، کون ہاتھ سے جانے دے گا۔

”آج سے پہلے تو تمہیں میرے ریفر کرنے سے کوئی مسئلہ نہیں ہوا۔“

”اب ہو رہا ہے.....“

”لیکن کیوں؟“

”میں جاؤں؟“ اس نے سخت لہجے میں پوچھا۔ شیف اس کی شکل دیکھتا رہ گئے۔

”اس ہوٹل کے ہر کچن کے ہر شیف کی تم سٹپنی ہو، صرف میرے لیے تمہاری ایگو ہرٹ ہونے لگی ہے۔ اچھا چلو ٹھیک

ہے، میں تمہیں ڈیلی وجز پر رکھ لیتی ہوں۔ بولو کتنے پیسے لوگی؟ پچاس روپے؟ سو؟ دو سو؟ بولو کتنے لوگی؟“

”تمہارا یہاں سے دفعہ ہونا.....“

”غصہ نہ کرو دینا! تم نے سنا نہیں جن کی جیب میں پیسے نہ ہوں، انہوں سکوں کی طرح نہیں کھٹکنا چاہیے۔“

”سنا ہے..... اور یہ بھی سنا ہے کہ جن کے سروں میں تکبر کے کیڑے ہوں، ان کے سایوں میں نہیں کھڑا ہونا چاہیے۔“

”ہا ہا..... یہ میری کیپ دیکھ رہی ہو؟ اسے شیف کیپ کہتے ہیں..... اسے پہن کر سراونچا نہیں کرنا پڑا، وہ اونچا ہو جاتا

ہے۔“

”اس کیپ کی لاج رکھو اور ڈیلی وجز پر سٹپنی ڈھونڈنا بند کرو۔“ اس نے سکون سے کہا

”اگر ہم جیسے شیف نہیں ہوں گے تو تم جیسے ناکارہ پرزوں کا کام کیسے چلے گا۔“ اس کی نقل میں، اس کی تقلید میں، لوریل میک اپ کی تہوں پر اترتے ہوئے اس نے بھی سکون سے ہی کہا۔

”میرے اتنے نقصان پر بھی میں اور تم ایک ہی جگہ کھڑے ہیں عشیل!“

کچن کے دروازے سے باہر نکلتی عیشیل سے اس نے گردن موڑ کر کہا۔

”میرے کھانے غیر ملکیوں کے سامنے پیش کیے جا رہے ہیں۔ میرے نام کی تعریفی چٹیں کچن میں آرہی ہیں۔ میں دنیا بھر کی ڈشز بنا رہی ہوں۔ میرا نام گم نام ہے، میری جیب خالی ہے، لیکن پھر بھی میں اور تم ایک ہی جگہ ایک ہی کام کر رہے ہیں۔ تمہاری تنخواہ لاکھوں میں ہے اور میری صرف دس ہزار۔ تم شیف ہو اور میں سٹپنی..... پھر بھی..... میں فائدے میں ہوں..... کم سے کم تم سے زیادہ..... ہر طرح سے برہان سے زیادہ.....“

”ہمیشہ نہیں رہو گی..... مجھ سے کم یا برہان سے زیادہ۔“



”وہ بد دعا کا لمحہ تھا“

جب وہ گاؤں واپس چلی گئی تو اس نے ایک بار سوچا تھا۔

اس سوچ سے کہیں پہلے..... ایک دن اچانک ہیڈ کوارٹر سے چانچ پڑتال کی ٹیم آگئی۔ وہ چھ لوگ تھے اور جرمن شیف ان کا ہیڈ تھا۔ صبح ہی سب کو ٹیم کی آمد کی خبر ہو چکی تھی، اس لیے سب الرٹ تھے۔ صرف ایک اس دن دینا نے ”ہیلپر“ بن کر ہی کام کیا تھا۔

جرمن شیف کچن میں آیا تو وہ آرام سے کھڑی کٹنگ کر رہی تھی۔ جب تک وہ کچن کی پڑتال کرتا رہا وہ اپنا کام ہی کرتی رہی۔ وہ جانتی تھی کہ اس کچن میں سب کسی نہ کسی سوال کے پوچھے جانے کے لائق تھے وہ نہیں۔ کیونکہ وہ ہیلپر تھی اور ہیلپر کی حیثیت ڈش واشر سے ذرا اوپر ہی تو ہوتی ہے۔

”آپ کون ہیں؟“ وہ اس کے قریب آیا اور پوچھا جبکہ وہ کارڈ پڑھ سکتا تھا۔

”میں شیف قمر کی ہیلپر ہوں۔“

”کب سے کٹنگ کر رہی ہیں؟“ ہاتھ اور نائف کی طرف اشارہ کیا

اسے سمجھ نہیں آئی کہ گاؤں کی تاریخ سے شروع کرے گا یا سٹپنی بننے کی تاریخ سے۔

”تین مہینے سے۔“ شیف قمر نے جواب دیا۔

جرمن نے رخ موڑ کر انہیں ایسے دیکھا کہ شیف قمر کے ساتھ ساتھ باقی سب کی بھی سیٹی گم ہو گئی۔ اور وہ دو قدم پیچھے ہو کر کھڑے ہو گئے۔

”کریں کٹنگ۔“ اس نے کہا اور وہ کٹنگ کرنے لگی۔

پھر اس نے ڈھیر میں سے ایک مچھلی اس کے آگے کی۔ ”اس کی کریں۔“

اس نے مچھلی اپنے سامنے رکھی اور اس کی کھال ایسے اتاری جیسے آلو پر سے چھلکا اتارا جاتا ہے۔

”یہ تین مہینے کی کٹنگ سے آتا ہے؟“ رخ موڑ کر شیف قمر سے پوچھا۔ شیف قمر نے اسے گھورا۔ ”یہ جاہل لڑکی۔“ دل

میں سوچا۔

جرمن نے ایک پین سٹو و پر رکھا، مچھلی کے ٹکڑے پین میں ڈالے اور پین اس کے ہاتھ میں پکڑا دیا۔

جیسے منڈیر پر بیٹھے کسی پرندے کو شش کہو اور وہ اڑ جاتا ہے، وہ نہیں اڑے گا ایسا ہو نہیں سکتا۔ ایسے ہی پین پکڑ کر دینا

نے کچھ ایسے جھٹکا دیا کہ مچھلی کے پیس، ہوا میں اڑے.....

کچن کی دنیا..... باہر کی دنیا..... سب شیف کی آنکھیں..... فریز ہو گئیں.....

اچھل کر ٹکڑے واپس پین میں آئے..... ایسا اس نے کیا نہیں، ایسا ہو گیا..... کیونکہ وہ شیف تھی ہیلپر نہیں۔

”تو مجھے ملنے والی رپورٹ درست تھی۔“ جرمن بس اتنا بڑبڑایا۔



وہاں اس جیسے کم و بیش چھ ہیلپر تھے۔ ٹیم نے ان سب کے ٹیسٹ لیے اور ان میں سے چار کو شیف کی جاب مل گئی۔ ان

چار میں سے ایک دینا بھی تھی۔ وہ چاروں تین تین ماہ کے ٹرائل پر تھے اس لیے ان کی سیلری ابھی صرف چالیس ہزار تھی۔ تین

ماہ بعد بورڈ انہیں مستقل جاب دینے یا نہ دینے کا فیصلہ کرنے والا تھا۔

شیف قمر کی جاب بس جاتے جاتے ہی بجی تھی۔ ان سب شیف کو جن کے انڈر سٹپنی کام کر رہے تھے کو یقین تھا کہ یہ

ان سٹپنیوں کی چال ہے۔ انہوں نے ہی ہیڈ کوارٹر رپورٹ کی تھی۔ کھانوں کے ٹرائل، کٹنگ، اور انٹرویو میں انہوں نے کوئی کسر

نہیں اٹھا رکھی کہ وہ پاس ہو جائیں اور شیف بن جائیں..... اور وہ شیف بن گئے۔

”آپ کے سامنے ہوا جو کچھ ہوا۔ میں نے کہیں کوئی رپورٹ نہیں کی۔“

”تم نے میری آنکھوں میں دھول جھونکا، میں نے تمہیں اتنا کچھ سکھایا، اپنے نام کے نیچے تمہیں کو کنگ کرنے دی اور تم

نے میری ہی پٹھ میں چھرا کھونب دیا۔ میں پہلے دن سے جانتا تھا کہ تمہیں میری جگہ لینے کی جلدی ہے۔“ شیف قمر کی لعن طعن

ختم ہونے میں نہیں آرہی تھی۔

”مجھے آپ کی یا کسی کی بھی جگہ لینے کی ضرورت کبھی نہیں رہی شیف‘ میں خود بھی ایک شیف ہوں۔ آپ نے میری قابلیت دیکھ کر ہی مجھے اپنے نام کے نیچے کام کرنے دیا تھا۔ میں کوئی نالائق شیف نہیں تھی۔ آپ کی ہر طرح کی سختی کے باوجود میں نے کبھی اف نہیں کیا۔ ڈے نائٹ‘ سولہ سترہ گھنٹے کی شفٹوں میں کام کیا ہے۔ صرف عید پر ہی میں نے لگاتار پانچ دن کی ڈیوٹی دی تھی۔ کبھی ایک بھی بار میں نے نہیں کہا کہ میں تھک گئی ہوں‘ بیمار ہوں۔ آپ جہاں جہاں گئے میری بنائی ڈشز پر آپ کو انعام اور اسناد تک ملیں لیکن میں نے.....“

”کیا کہا..... کون سے انعام؟ تمہارا دماغ تو ٹھیک ہے.....“

”میں اتنی بھی لاعلم نہیں شیف۔ گورنر ہاؤس کی دعوت کی تیاری میں ایک ہزار ڈالر اور وزیر اعلیٰ ہاؤس سے پانچ ہزار ڈالر۔ سعودی شہزادے کے استقبالیہ کھانے کی تیاری پر تو آپ کو تعریفی سند تک ملی تھی‘ کیا میں نے کسی ایک بھی چیز میں اپنی حیثیت اور انعام کا تقاضا کیا؟“

”تم کیسے تقاضا کر سکتی تھی۔ جس چارج میں تمہیں اسکول اور ہوٹل سے نکالا گیا تھا‘ تھری اسٹار تو بہت دور کی بات ہے‘ تمہیں کوئی معمولی ساریسٹورنٹ بھی اپنے کچن میں گھسنے نہ دیتا۔ میری وجہ سے تمہیں اس فائیو اسٹار ہوٹل کے کچن میں پکانے کا موقع مل گیا۔ دو چار ڈشز ہی بنانی آتی تھیں نا تمہیں؟“

”دو چار؟ جس وقت میں یہاں آئی تھی‘ میں اپنی کلاس کی سب سے لائق اسٹوڈنٹ تھی‘ میں ریسیپی پڑھ کر ڈش بنا لیا کرتی تھی۔“

”اتنی ہی لائق تھی تو سٹپنی کیوں بنی؟“

”وہ میری بد قسمتی تھی۔“

”میں چاہوں تو بورڈ کو جا کر بتا سکتا ہوں کہ تمہیں فوڈ زل اسکول سے کیوں نکالا گیا تھا۔“

وہ بے یقینی سے شیف کو دیکھ کر رہ گئی۔ مستقل کلوز پہننے کی وجہ سے اس کے ہاتھوں پر پھوندی لگ گئی تھی۔ انگلیوں کی جڑیں‘ گل گئی تھیں۔ گرمیوں میں بیسمنٹ اور سردیوں میں بیکری میں کام کرنے کی وجہ سے وہ کتنی ہی بار بخار کی حدت سے موت کو قریب سے دیکھ کر پلٹی تھی۔ شیف نے اسے جس جس شیف کے انڈر بھیجا‘ اس نے جا کر کام کیا۔ کتنی ہی بار شیف اسے ذاتی تقریبات میں لے گئے اور پیسے اپنی جیب میں ڈالے۔ تین بار شیف نے اس سے اپنے گھر کی تقریب کا کھانا پکوا یا۔ کبھی بہن‘ کبھی دوست‘ کبھی سائلے‘ کبھی انکل کے گھر اس سے لائیو کا ونڈر لگوائے اور اس نے اف نہیں کی۔ دس ہزار دے کر



شیف نے لاکھوں کا کام لے لیا اور ابھی بھی دغا باز جھوٹی بے ایمان وہ تھی۔

دنیا میں برے لوگ زیادہ اور اچھے لوگ کم نہیں ہیں۔ دراصل دنیا میں جو اچھے ہیں، وہ برے بھی ہیں، اور یہی سب سے برا ہے۔ وہ جانتی تھی کہ شیف قمر ایک بہت شفیق باپ اور محبت کرنے والے شوہر ہیں۔ لیکن وہ ایک خود غرض باس، اور مغرور شیف تھے۔ برہان ایک قابل شیف تھا، لیکن انسانی معاملات میں وہ کسی فرعون سے کم نہیں تھا۔ عنایہ ایک ہمدرد لڑکی تھی، اس کی مدد کرتی رہی تھی، لیکن ٹی وی پر اس نے ایک دوسرے شیف کا شو اپنی پی آر سے ختم کروا دیا تھا، اور اس کی جگہ خود پر اٹم ٹائم پر شو کرنے لگی تھی۔

”دنیا اسی لیے تو ایک بری جگہ بنتی جا رہی ہے۔ ہم جتنے اچھے ہیں، اس سے کہیں زیادہ برے بھی ہیں۔“



ایک وہ وقت تھا جب فوڈ زل میں اس نے پہلی بار شیف کیپ سر پر پہنی تھی تو وہ مسکرا رہی تھی۔ اور ایک یہ وقت تھا جب اس نے کچن میں کھڑے ہو کر شیف کیپ پہنی اور وہ مسکرا رہی تھی۔ اس مسکراہٹ کی واپسی کی اس نے بڑی قیمت چکانی تھی۔

وہ شیف کی حیثیت سے کام کرنے لگی۔ اسے ملنے والے سولو آڈرز کی تعداد نے اسے پہلے ہی مہینے میں ”ٹرائل“ سے تقریباً پاس کروا دیا تھا۔ جس دن اسے پہلی تنخواہ ملی، اس دن وہ اتنی خوش تھی کہ اپنی ساری تکلیفیں بھول گئی۔ اس نے ساری تنخواہ اماں کو گاؤں بھجوا دی۔ وہ چاہتی تھی کہ ایک ایک روپیہ اس کی ماں کی وہ انگلیاں گنیں جو شیفون کے دوپٹوں پر پھول پتیاں بنا بنا کر اپنی پوروں پر گڑھے کھدوا چکی تھیں۔

”تم نے اپنے خرچے کے لیے پیسے نہیں رکھے۔“ خوشی سے اماں کی آواز کانپ رہی تھی۔ صرف اس لیے کہ فائیو اسٹار ہوٹل نے ان کی بیٹی کے کھانوں کو اتنا پسند کیا تھا کہ وہ اسے اتنے زیادہ پیسے دینے لگے ہیں۔

”آپ بھیج دیں مجھے۔“

”اتنے بڑے ہوٹل میں شیف ہوگئی ہو دینا، اچھے اچھے کپڑے پہن کر جایا کرو۔ وہ جیسے ٹی وی میں نہیں پہنتے ہیں۔“

”ٹھیک ہے اماں!“

اسے خرچے کے پیسے دینے کے بہانے اماں ٹھہروں ڈھیر مٹھائی حویلی والوں کے لیے لے آئیں۔ اب انہیں وہ ہوٹل دیکھنا تھا جہاں لوگ کاروں میں بیٹھ کر آتے ہیں اور شیف دینا فضل کریم کا پکا یا کھانا آڈر کرتے ہیں۔

اس نے اماں، جمیلہ، جنت کو ہوٹل دکھا دیا۔ کچن بھی جہاں وہ کام کرتی تھی۔ جنت اور جمیلہ کے لیے اس نے بیکری سے

ایک ایک بھی پیک کروادیا جو اس نے بنایا تھا۔ وہ اب ان چیزوں کی قیمت پے کر سکتی تھی۔  
اب وہ اپنے پیشے کے ایمان کو چار چاند بھی لگا سکتی تھی۔

وہ کچرے (ٹماٹر، مرچ کا گلاسٹرا ڈھیر) میں ہاتھ ڈال کر اپنی ڈشز نہیں پکاتی تھی۔ نہ ہی وہ کسی ڈزرت، دیسی یا بدیسی ڈش میں کوئی دھوکا ایڈ کرتی تھی۔ اس نے بورڈ سے ان معاملات پر بھی بات کر لی تھی۔ جس تیزی سے ہوٹل کے کمروں، اور بونے میں اس کی ڈشیز کی ڈیمانڈ بڑھ رہی تھی، بورڈ نے اسے کھانے پکانے کی آزادی بھی دے دی تھی اور کچن اسٹور کی ٹیم کو اجزاء کی کوالٹی برقرار رکھنے کی ہدایات بھی۔

صرف دوسرے مہینے میں ہی اس کے بارے میں شیف کی مینیٹی میں یہ چہ مگیاں ہونے لگی تھیں کہ وہ جلد ہی کسی ڈیپارٹمنٹ کی ہیڈ شیف بن جائے گی۔ ہیڈ کواٹر سے آئی ٹیم ابھی بھی وہیں تھی اور وہ اس کے کام سے خوش تھی۔ عیشیل کو تین بار نوٹس مل چکا تھا کہ وہ اپنی ریسی کے زائقے کو برقرار رکھے ورنہ اسے نوکری سے برخاست کر دیا جائے گا۔

وہ جانتی تھی کہ جن سب کے ساتھ اس نے سٹپنی بن کر کام کیا ہے ان سے اس کا شیف بننا برداشت نہیں ہو رہا۔ ہیڈ شیف کی افواہ نے جلتی پر تیل کا کام کیا تھا۔ پروفیشنل جیلسی کی بوہر طرف سے آنے لگی تھی۔ وہ ان سب میں اکیلی لائق نہیں تھی، لیکن وہ ایماندار بہت تھی۔ پیشے کا ایمان، روح کے ایمان کے برابر ہے۔ وہ صرف اس ایمان پر قائم تھی۔

لیکن پہاڑوں پر چڑھنے والے جانتے ہیں عین چوٹی پر پہنچ کر پاؤں پھسلتا ہے.....

اور سب ملاح بھی کہ سمندر اپنے سینے میں بھنور رکھتا ہے.....



وہ بھنور وہ زہر تھا جو اس نے امریکی مندو بین کے کھانے میں ملایا تھا۔ چھ میں سے دو لوگ وہ کھانا کھا چکے تھے۔ بیس منٹ کے اندر اندر ہوٹل کے ڈاکٹر ان کے کمروں کی طرف بھاگے جا رہے تھے۔ اور دو گھنٹے کے اندر اندر ہوٹل کی سیکورٹی کے ساتھ سیکرٹ سروس کے لوگ اس کے سر پر کھڑے تھے۔

پندرہ دن اسے حراست میں رکھا گیا اور سولہویں دن اسے جانے کے لیے کہہ دیا گیا۔

”میں نے کھانے میں کوئی زہر نہیں ملایا تھا۔“

اسے واپس گھر بھیجا جا رہا تھا پھر بھی وہی یہی کہتی جا رہی تھی۔ اس نے پندرہ دن لگا تار یہی کہا تھا۔ دو ہفتے وہ ان سے زیادہ خود کو یہ یقین دلاتی رہی تھی کہ حالات اس کی خوش بختی میں ایسے کیسے زہر گھول سکتے ہیں۔ ایسے کیسے وہ ہوٹل کے کچن سے سیکرٹ سروس سیل میں آ کر بند ہو سکتی ہے۔ ایسے کیسے ساری آفتیں اور مصیبتیں ملاقات کے لیے صرف اسی کو پسند کر سکتی

ہیں۔ ایسے کیسے دینا فضل کریم پر ہر آفت اپنا بوجھ لا سکتی ہے.....

”آپ جا سکتی ہیں..... آپ سمجھ کیوں نہیں رہیں.....“

”میں نے کھانے میں زہر نہیں ملایا تھا۔“ گیلی آنکھیں، گیلی ہتھیلیوں سے رگڑ رہی تھی۔ اتنے دنوں سے وہ بس یہی

کر رہی تھی۔

”آپ اور کتنی بار یہ کہیں گی.....؟؟“

”میں نے زہر نہیں ملایا تھا..... میرا یقین کریں، میں ایسا نہیں کر سکتی۔ آپ مان کیوں نہیں رہے۔“

آفیسر نے اسے ہمدردی سے دیکھا۔ اس کا دماغی توازن متاثر ہوا تھا۔ وہ معصوم بے گناہ تھی، ایسے الزام اور اتنے دن

کی حراست نے اسے بری طرح سے متاثر کیا تھا۔

”کھانا روم سروس کے حوالے کرنے سے صرف چند سیکنڈز پہلے زہر ملایا گیا تھا۔ وہ ڈش واش تھا، کچن کے دو اور لوگ

بھی شامل تھے۔ حکومت اور اپوزیشن کی کھینچا تانی کے نتیجے میں ہوا ہے یہ سب۔ ایک کو دوسرے کی بدنامی اور نقصان مطلوب

تھا۔ آپ بے گناہ ہیں، میں پہلے دن ہی جان گیا تھا۔“ اس کی دماغی صحت دیکھتے ہوئے آفیسر نے تھوڑی سی تفصیل بتا کر

ہمدردی کی۔

”پھر اتنے دن تک مجھے یہاں بند کیوں رکھا؟“

”تاکہ اصل مجرم لا پرواہ ہو جائیں۔ روم سروس اور کچھ دوسرے لوگوں کو بھی پکڑا گیا تھا۔ ایسے معاملات میں ایسا کرنا

پڑتا ہے..... یہ ٹشو لیں۔“

”جی سر.....“ ٹشو اس نے پھر بھی نہیں لیا

”آپ کو خوش ہونا چاہیے..... گاڑی آپ کو گھر چھوڑ دے گی۔“

”جی سر.....“

”زندگی میں ایسے واقعات ہو جاتے ہیں جو تکلیف دیتے ہیں۔ آپ کو ہمت سے کام لینا چاہیے.....“

”جی سر!“

کسی مشین کی طرح جی سر جی سر کہتی، وہ مسلسل رور رہی تھی۔ آفیسر کو اس پر ترس آیا۔

”آپ اور کتنا رویں گی؟“

”میں؟ پتا نہیں کتنا اور روؤں گی..... شاید اس وقت تک جب تک میں بھول نہیں جاؤں گی کہ میں نے کیا مننے کی

کوشش کی اور میں کیا بن گئی۔ جب تک خود کو یہ یقین نہیں دلا دوں گی کہ یہاں کے لوگ پتھر دل ہیں اور میں پتھر کو زائقہ دار نہیں بنا سکتی..... میرا باپ نائی تھا، میں ایک شیف نہیں ہو سکتی، مجھے یہ حقیقت کبھی فراموش نہیں کرنی چاہیے تھی۔ مجھے ایسے لوگوں میں نہیں آنا چاہیے تھا، جن کے تکبران کے ہنر سے بڑے ہیں۔ جن میں خود غرضی، جسم میں خون سے زیادہ ہے۔ مجھے ایسی زمین پر نہیں چلنا چاہیے تھا، جہاں جا بجا طاقت کے جال بچھے ہیں۔“

وہ سرخ آندھی کی زد میں تھی..... ہر خواب کو قتل کر چکی تھی..... بری طرح سے رو رہی تھی۔

”وہ ڈش واشر تھا، پکن کے دو اور لوگ بھی شامل تھے۔ تین چار لوگ اس واقعہ کی تھوڑی بہت کچھ سن گن رکھتے تھے۔

ان میں ایک شیف قمر بھی تھے۔ لیکن انہوں نے اسے خبردار نہیں کیا۔ ایک شیف کامران تھے، جن کی ناسازی طبیعت کا سوچ کر وہ اکثر ان کی مدد کیا کرتی تھی۔ اور ایک عیشیل تھی جسے یقیناً شیف قمر کے زریعے معلوم ہوا ہوگا۔ اسے یاد آچکا تھا کہ جس وقت وہ کھانا بنا رہی تھی، شیف قمر نے ہنس کر اسے دیکھا تھا۔ وہ ان کی ایسی معنی خیز ہنسی کا مطلب نہیں سمجھ سکی تھی۔ پھر عیشیل آئی تھی۔ اس کے شانے کو چھوا، ایک چیری منہ میں رکھی.....

”بیسٹ آف لک۔“ سرگوشی میں کہا اور چلی گئی۔

وہ چاہتے تو ہوٹل انتظامیہ کو خبردار کر سکتے تھے لیکن ایک تو انہیں بڑی طاقتوں سے ٹکر لینے کا کوئی شوق نہیں تھا۔ دوسرا، جب کاٹنا خود نکل رہا تھا تو انہیں کیا ضرورت تھی راہ میں حائل ہونے کی۔

گاڑی نے اسے اس کی پسند کی جگہ ڈراپ کر دیا تھا..... فوڈ زل اسکول.....

رات کے سناٹے میں وہ اسکول کی عمارت کے سامنے کھڑی اسے دیکھ رہی تھی۔ پہلے دن جب وہ یہاں آئی تھی، تو دنیا میں سب سے زیادہ خوش لوگوں میں سے ایک تھی۔ اب جب وہ یہاں کھڑی تھی تو دنیا کے سب سے زیادہ دکھی لوگوں میں سے ایک تھی۔

حالات کی کتاب میں ایک ہی باب بار بار آتا رہے تو انسان کتاب بند کر دیتا ہے..... اُمید چھوڑ دیتا ہے..... مایوس ہو جاتا ہے۔

آج پندرہ دن بعد بھی اسی طرح روتے، آنکھوں کو رگڑتے، وہ نیم تاریکی میں ڈوبی عمارت کے ہر دروازے کو خود پر بند ہوتے ہوئے دیکھ رہی تھی..... پھر سب سے بڑا دروازہ بھی بند ہو گیا..... سب ختم ہو گیا..... بڑے شہر بڑے دکھ دیتے ہیں۔

وہ سڑک، سارا شہر، اور پوری دینارواں دواں رہی.....

اور بت بن کر کھڑی لڑکی دینا..... زار و قطار روتی رہی.....



ان دو ہفتوں میں رور و کراماں نے سارے دکھوں کو جالیا تھا۔ دو دن بعد انہیں ہوٹل سے بس اتنا بتایا گیا تھا کہ اسے زہر ملانے کے جرم میں حراست میں رکھا گیا ہے۔ حویلی والے جتنا زور لگا سکتے تھے انہوں نے لگا لیا تھا لیکن انہیں دینا کا سراغ نہیں ملا تھا۔

دینا لوٹ آئی لیکن اپنے سارے پتے بھول آئی۔ اپنا سارا علم، تجربہ، قابلیت وہ ایک ایک آنسو میں بہانے لگی۔ وہ خود کو بالکل کورا کاغذ بنا لینا چاہتی تھی۔ وہ وہ سب بھلا دینا چاہتی تھی جو سیکھ آئی تھی۔

کبھی واپس نہ جانے کے لیے ہمیشہ نائی بننے رہنے کے لیے وہ گاؤں لوٹ آئی۔

تھوڑا بہت قرض جو چکا دیا تھا وہ پھر سے واپس لے لیا گیا اور اس نے دیگیں خرید لیں۔ ساتھ کے گاؤں کے نائی کے گھر جا کر اس نے کہہ دیا تھا کہ انہیں مددگار کی ضرورت ہو تو وہ موجود ہے۔

”دینا تو تو ہوٹل میں پکانے لگی تھی نا، واپس کیوں آگئی؟“

پتا نہیں اماں کیا کیا جواب دیتیں لیکن وہ خاموش رہتی۔ اس کی آنکھوں کے پوٹے بڑے جان لیوا ہو گئے تھے۔ لہجے کی ڈوریوں میں بڑی تپش آگئی تھی۔ رات کے سناٹوں اور دن کے اجالوں نے اس کی شکل بدلنی شروع کر دی تھی۔ ہر سانس آہ ہو گئی تھی۔

ایک دن گاؤں والوں نے کھیت میں کھڑے باگڑ بلبے (پتلا) کو عجیب حلیے میں دیکھا۔ اس نے ایک شیف کیپ اور کوٹ پہنا ہوا تھا۔ گاؤں کے بچے بوڑھے، جوان، کچھ ہنسے، کچھ حیران ہوئے۔ وہ بھی ہنسی..... ہنستی رہی۔

”تم دیوانی تو ہو سکتی ہو لیکن کامیاب نہیں۔“

وہ ساتھ کے گاؤں کے نائی کی مددگار بھی ہو گئی تھی اور اپنی پکوانی بھی کرنے لگی تھی۔ جہاں سے آگے جانے کے لیے سب پیچھے چھوڑ گئی تھی، وہیں سے پھر سے شروع ہو گئی تھی۔ لیکن اب جوش مفتو د تھا۔ خوشی دھول بن چکی تھی۔

جیلہ بار بار اس سے کیک کی فرمائش کر رہی تھی۔ وہ اسے قریبی شہر لے گئی اور ایک چھوٹا سا کیک لے دیا۔

”تم تو کہتی تھی کہ تم پریش کر میں بھی کیک بنا لیتی ہو۔“

اس نے شفقت سے اس کے سر پر ہاتھ رکھا، ”دوبارہ اپنی سہیلیوں کے سامنے میرے کام کی شوخی نہ مارنا۔“

”تم سب کچھ یکانا بھول گئی ہو؟ وہ میرا مذاق اڑائیں گی۔“

”اڑانے دو۔ میں اسی لائق ہوں۔“

وہ اسی لائق تھی اسی لیے ہر موسم آہ بنا دیا۔ ہر بول چپ کروا دیا۔ جس دن پکوائی کا کام ہوتا، اس دن صبح جلدی اٹھ جاتی، ورنہ دن چڑھے تک بستر پر لیٹی رہتی۔ دوپہر سے شام ہو جاتی، وہ جہاں بیٹھتی وہیں بیٹھی رہتی۔ چھ مہینے بعد حویلی والے اس کی یاد میں گاؤں آئے۔ اس نے انہیں ان کی پسند کے کھانے پکا پکا کر کھلائے، ان کے ساتھ ہنستی بولتی رہی، انہیں گاؤں کی سیر کرواتی رہی اور پھر وہ ویسی ہو گئی، جیسے بھیج کاگ (پتلا)۔

وہ کسی پر بھی اپنا راز نہیں کھول سکتی تھی۔ کسی کو یہ کیسے بتاتی کہ اس کے شفاف دل نے کتنی سیاہی سمیٹ لی ہے کہ اسے ہر ایک سے نفرت ہو گئی ہے۔ اور یہ بھی کہ جب وہ باگڑ بلے کو شیف کیپ پہنارہی تھی تو کیسے پھوٹ پھوٹ کر رو رہی تھی۔ مسکراہٹ پانی کا بلبلا رہا..... بدبختی خوش قسمتی پر حاوی.....



دو سال، تین ہفتے بعد جب ہر یاد کو اکھاڑ پھینکنے میں وہ کامیاب ہو چکی تھی، ایک دن شام ڈھلے جب وہ بینڈ پمپ سے دیکھیں دھور ہی تھی تو دروازے پر دی جانے والی دستک اور دروازہ کھلنے پر آنے والی آواز نے اس کے ہاتھ روک دیئے۔

”مجھے شیف دینا سے ملنا ہے۔“

سارے زخم تازہ ہو گئے..... ایک ایک دن اپنی ہر یاد سمیت اس کی آنکھوں کے سامنے آ کر کھڑا ہو گیا۔

”میں تمہارے گاؤں تک تو مشکل سے پہنچا لیکن تم تک بہت آسانی سے پہنچ گیا۔ گاؤں کی سڑک پر دو بچے کھیل رہے تھے، تمہارا نام لیا تو انہوں نے فوراً سر ہلا کر کہا،

”کیوں نہیں جانتے جی! باجی بڑے مزے مزے کے کھانے پکاتی ہیں۔“

شیف زاہد احمد اس کے سامنے بیٹھے اطمینان سے بتا رہے تھے۔ وہ دس منٹ سے ادھر ادھر کی باتیں کر رہے تھے۔ وہ دس منٹ سے چپ چاپ انہیں سن رہی تھی۔

”آپ یہاں کیوں آئے ہیں؟“ اس نے پوچھ ہی لیا

”کراہی لینے.....“ جیب سے ایک خط نکال کر انہوں نے اس کے سامنے رکھا۔

”اسلام علیکم سر شیف زاہد! میں دینا فضل کریم، جس کے بارے میں آپ نے کہا تھا کہ میں ایک دن بہت بڑی شیف بنوں گی۔ دراصل سر میرے پاس شیف نائف کیس لینے کے لیے پیسے نہیں ہیں۔ اسٹور کے انچارج نے مجھے آپ کا کیس جیکے سے دے دیا تھا۔ میں بے ایمانی نہیں کرنا چاہتی تھی یر میرے پاس پیسے بھی تو نہیں تھے۔ میں نے پورے ستر دن آپ کا

یہ کیس استعمال کیا ہے۔ آپ جب یہ خط پڑھیں تو مجھے اس نمبر پر کال کر لیں، میں آپ کو ستر دنوں کا کرایہ دے دوں گی۔ ورنہ جتنے پیسے آپ کہیں گے۔ آپ کا شکر یہ سر۔“

ایک دوپکوائیاں جو اس نے بھائی گیٹ میں پکائی تھیں، اس کے اسے تھوڑے بہت پیسے ملے تھے۔ روحی باجی نے اسے چور بازار لے جا کر تقریباً ویسا ہی نائف کیس آٹھ ہزار میں لے دیا تھا۔ سر شیف زاہد کا کیس واپس لا کر میں رکھتے ہوئے اس نے خط بھی کیس کے اندر رکھ دیا تھا۔

”کتنا کرایہ چاہیے آپ کو۔“ وہ رو دینے کو تھی۔ یہ یہاں کیوں آئے۔ نہ آتے.....

”کرائے میں شیف دینا فضل کریم لینے.....“ انہوں نے مسکرا کر کہا

”مجھے شیف نہ کہیں سر! دو سال لگیں ہیں مجھے یہ لفظ بھولنے میں۔ میں نائی ہوں بس.....“

”اگر ایسا ہی ہوتا تو مجھے پینے کے لیے ایسا لیموں پانی نہ ملتا۔ صرف تین اجزاء سے تم نے ایسا زائقہ کیسے نکال لیا دینا؟“ انہوں نے سامنے میز پر رکھے گلاس کی طرف اشارہ کیا، جس کے کنارے لیموں کی گول کاش لگی تھی۔

اس کی آنکھیں نم ہو گئیں۔ ”آپ میرا مذاق اڑانے آئیں ہیں؟ تماشا دیکھنے؟“

”نہیں..... تمہیں اڑانے.....“

اس کا دل چاہا، ایسی تذلیل پر سر کو فوراً گھر سے باہر جانے کے لیے کہہ دے۔

”تمہیں معلوم ہے کہ میں ہر سال اسکول انٹرویو کے لیے ہی کیوں آتا ہوں؟؟ تاکہ تم جیسے قابل لوگوں کو اسکول میں

ایڈمیشن دلوا سکوں۔“

”مجھ جیسے قابل..... لیکن مجھ جیسے بے وقوف.....“

”تم بے وقوف نہیں ہو۔ کوئی بھی سچا انسان بے وقوف نہیں ہوتا، بس وہ معصوم ہوتا ہے۔ وہ مکار نہیں ہو سکتا، اس

لیے۔“

”اگر آپ اتنا کچھ جانتے تھے تو آپ کو مجھے انٹرویو میں پاس نہیں کرنا چاہیے تھا۔“ وہ رو ہی دی۔

”میں نے تمہیں پاس کیا لیکن تم نے خود کو خودنا کام کر دیا۔ کیوں بھاگ آئی گاؤں واپس۔ دینا راستہ کوئی بھی ہو،

کانٹوں سے بھرا ہوتا ہے۔ منزل کوئی بھی ہو، آسانی کہیں بھی میسر نہیں آتی۔

میں ایک چھوٹے سے ہوٹل میں کچن کی صفائی کا کام کرتا تھا، برتن بھی دھویا کرتا تھا۔ آہستہ آہستہ مجھے کھانوں میں

دلچسپی ہونے لگی۔ یہ دلچسپی اتنی بڑھ گئی کہ چار سال کے اندر اندر میں وہ سب رکانے لگا جو ہوٹل کے کچن میں پکتا تھا۔ میں زیادہ

ڈشز پکانا سیکھ لوں، میں نے کسی نہ کسی طرح سے ایک بڑے ہوٹل کے کچن میں ملازمت حاصل کر لی۔ کبھی ڈش واش بن کر، کبھی کچن اسٹور کا ملازم بن کر، کبھی کسی شیف کی منت سماجت کر کے اس کا ہیلپر بن کر۔ میں بس سیکھتا رہا۔

مجھے معلوم تھا مجھے کہیں جاب نہیں ملے گی، لیکن دینا یہی تو اصل جنون ہوتا ہے۔ کچھ دکھائی نہیں دیتا پھر بھی انسان چلتا رہتا ہے۔ آٹھ سالوں میں، میں کم و بیش سب کچھ سیکھ گیا۔ لیکن کوئی بھی مجھے جاب دینے کے لیے تیار نہیں تھا۔ کیونکہ میں تقریباً جاہل اور حقیقتاً غریب انسان تھا۔ ایک وہ وقت بھی آیا کہ میں شیف کے انڈر کام کرنے والے ٹیرنیوں کو ٹپس دینے لگا۔ سب شیف جانتے تھے کہ میں بھی ایک شیف بن چکا ہوں لیکن پھر بھی مجھے شیف بننے نہیں دیا گیا۔

چھوٹے ہوٹلوں میں کام ملا بھی تو وہاں سے بھی کسی نہ کسی وجہ سے نکال دیا گیا۔ میرے دو چھوٹے بچے تھے، کب تک شوق کے لیے مارا مارا پھرتا۔ لڑکوں کے ایک ہوٹل میں کک کی نوکری کرنے لگا۔ چھ سال تنور پر روٹیاں لگا تا رہا، دال، چاول، سبزی، گوشت پکا تا رہا۔ لڑکے میرے پکائے کھانے اپنے گھر والوں کے لیے لٹفن میں لے کر جایا کرتے تھے۔ اتنے زائقے پر بھی مجھے کسی اچھے ہوٹل نے جاب نہیں دی۔

پندرہ سال تک میں کسی معجزے کے انتظار میں رہا، لیکن مایوس نہیں ہوا۔ ہوٹل کا ایک لڑکا دبئی گیا اور وہاں ایک ہوٹل میں ملازم ہو گیا۔ اس نے مجھے بھی کسی نہ کسی طرح سے وہاں بلا لیا۔ ہوٹل چھوٹا تھا لیکن انہوں نے میرے کھانے پاس کر دیئے اور مجھے ملازم رکھ لیا۔ سات سال بعد مجھے دبئی کے فائو اسٹار ہوٹل نے ہیڈ شیف بنایا اور پھر مجھے فوڈ زل جیسے اسکول میں اعزازی سیٹ ملی اور میں نے اپنے جیسے لوگوں کو انٹرویو میں پاس کرنا شروع کیا۔ مجھے بیس سال لگے دینا! گر گر کر اٹھتے۔ میں جانتا تھا خدا کے پاس میرے لیے بہت کچھ ہے۔

خدا کے پاس ہمارے لیے جو کچھ ہے، اسے پانے کے لیے ہمیں ہمارے پاس جو ہوتا ہے وہ دینا ہوتا ہے۔ معجزے بھی ہماری ثابت قدمی پر ہی ہوتے ہیں۔

تمہارے انٹرویو کے وقت ہی میں جان گیا تھا کہ تم اتنا کچھ جان کر اسکول آئی ہو، جتنا مجھ جیسے شیف سالوں بعد جانتے ہیں۔ میں جان گیا تھا کہ تم اجزاء کی کتاب پڑھ کر نہیں، انہیں پرکھ کر آئی ہو۔ تمہارا ٹرائل صرف اس پرکھ کی حد دیکھنے کے لیے لیا تھا میں نے۔ تمہارا اعتماد دیکھنے کے لیے کہ تم کتنی آگے جاسکتی ہو۔ تمہاری ہمت کی حد کیا ہے۔ جس وقت تم نے مصالحہ اپنی ہتھیلی پر پھیلا یا تھا، اس وقت میرے ساتھ کھڑے شیف نے ہنس کر کہا تھا،

”اس نے خامیاں پکڑنی شروع کر دی ہیں۔ تم ایسے ٹیرنی کہاں سے ڈھونڈ کر لاتے ہو۔“

”صرف قابلیت سے کچھ نہیں ہوتا۔ آپ کو مجھے بتانا چاہیے تھا کہ.....“



”کہ پہاڑوں پر رہنے والے اپنے بچوں کو گھروں میں بند کر کے رکھتے ہیں کہ کہیں وہ بلندی سے گر نہ جائیں۔ وہ انہیں ڈرا کر رکھتے ہیں کہ باہر نہ نکلے، شیر تمہیں کھا جائے گا۔ کیا یہ سب دینا؟“

تاریک آنکھیں..... آہستہ آہستہ روشنی پکڑنے لگیں.....

”میں اور میرا ایک پاکستانی نژاد امریکی پارٹنر پاکستان میں فوڈ چین.....

”آپ مجھے جا ب آفر کر رہے ہیں؟؟؟“

”نہیں..... کمپیٹیشن..... ورلڈ کیک ڈیزائنر ٹائٹل.....“

”میں ہی کیوں؟“

”تم ہی کیوں؟ اس کا فیصلہ میں نے نہیں اللہ نے کیا ہے..... ورنہ تمہیں غریب رکھ کر وہ یہ خط میرے کیس میں نہ رکھواتا۔ پھر یہ خط میرے سامان میں پیک ہو کر دہی نہ جاتا۔ جس وقت ہم اپنے بزنس کے معاملات طے کر رہے تھے اس وقت یہ خط پھر سے میری نظروں کے سامنے نہ لایا جاتا۔ مارکیٹنگ ٹیم نے ہمیں ایک بینگ (نیوز) کے لیے اس مقابلے میں کسی کو بھیجنے کے لیے نہ کہا ہوتا۔ تم سے پہلے بھیجے جانے والے دو شیف ناکام نہ ہو چکے ہوتے..... دینا یہ موقعہ تمہارے لیے طے تھا..... اللہ کی طرف سے..... اسے ہی اللہ کی پلاننگ کہتے ہیں۔ جو انسان کی گئی ہر پلاننگ پر بھاری ہوتی ہے۔

”اگر میں ہار گئی.....؟؟؟“

”جیت سے پہلے کوئی ہار کے بارے میں کیسے سوچ سکتا ہے؟“



سفر شروع کرنے سے پہلے کوئی طوفان کے بارے میں کیسے سوچ سکتا ہے۔

اس کی تربیت کا دورانیہ لمبا تھا، اس کی مشقت کا دورانیہ بھی لمبا تھا۔ چار پانچ سال کی عمر میں اس نے بابا کے ساتھ معمولی کام کروانے شروع کیے تھے۔ چوبیس سال بعد وہ اس ساری تربیت کا امتحان دینے جا رہی تھی..... امریکا.....

اس کا فون بند ملا تو ایک دو بار پھر سے کوشش کر کے وہ اسے بھول گئے۔ خط ملنے کے ایک سال بعد ان کے پاکستانی نژاد امریکی دوست نے ان کے ساتھ مل کر پاکستان میں بیکری کا بزنس بڑے پیمانے پر کرنے کا فیصلہ کیا۔ مارکیٹنگ ٹیم نے سارا پلان بنایا اور ملک بھر میں کامیاب پبلسٹی کے لیے ایک نیوز کو انڈر لائن کیا۔

”پہلا پاکستانی شیف، جس نے ورلڈ کیک ڈیزائنر کا ٹائٹل اپنے نام کیا۔“

پہلا پاکستانی شیف..... اسٹیڈیم نما ہال میں اپنے کاؤنٹر پر اپنے سامان سمیت کھڑا تھا۔

دو سال پہلے جب وہ اماں کے ساتھ ہمیشہ کے لیے گاؤں واپس جا رہی تھی تو اس نے خدا سے شکوہ کیا تھا کہ اس کی قابلیت کے مقابلے میں لوگوں نے اسے چالوں سے ہرا دیا۔ کیا اسے اس قابل ہی سمجھا گیا تھا۔  
مقابلے میں اسے دنیا بھر سے آئے تین ہزار لوگوں سے جیتنا تھا۔ قابلیت سے قابلیت..... اب اسے اس قابل سمجھا گیا تھا۔

گاؤں سے وہ شیف زاہد کے ساتھ وہی ان کے ہوٹل گئی تھی۔ وہاں اس نے تین مہینے کیک ڈیزائنرز کے انڈر کام کیا تھا۔ اس نے لاتعداد کیک بنائے تھے۔ اسے زندگی نے ایک موقعہ دیا تھا۔ یہاں کوئی خرافاتی دماغ، چالاکی، دھوکا، چلنے والا نہیں تھا۔ نہ کوئی برہان جیسا، نہ کوئی عیشل جیسی، نہ وقت کی کمی، نہ موقعہ کی عدم دستیابی۔ وہ کتنے پانی میں رہی تھی اور کتنی خوش فہمی میں وہ خود جان لے گی۔

”اگر میں ہار گئی.....؟؟؟“ اس نے خود سے پوچھا تھا

”ہار جانے والے لوگ ان لوگوں سے ہزار درجے بہتر ہوتے ہیں جو مقابلہ کرنے کی ہمت ہی نہیں کرتے۔“  
چینی دانا کہتے ہیں انسان کی زندگی کے چار درجے ہوتے ہیں۔ زمین کی تیاری، بیج بونا، پھل لگتے دیکھنا، اور پھر پھل کھانا۔

اس کا باپ نائی تھا، پھر وہ نائی بنی۔ اس نے کیک پر پہلا درجہ بنایا۔ چار سال کی عمر سے، دیگ کے پاس کام کرتے اپنے باپ کو دیگ پکاتے دکھایا۔ پھر اس نے اپنے باپ کے شانہ بشانہ پہلی دیگ پکائی۔ اس نے بیج بودیا۔ کیک کے اوپر نیچے دو حصے تیار تھے۔

تخلیق کی ہر صنف کے احترام میں..... ارتکاز کے سب چراغ اس نے جلا دیئے۔

اس نے ایک خواب دیکھا، شیف بننے کا۔ اس نے اپنی جان کی پوری قوت، روح کی ساری جانکاری سے اس خواب کی بوائی کی۔ ایک ایک جز کی کہانی پڑھی۔ اجزاء کو حسیں بنا لیا۔ ان کی خوشبو کو سانسیں۔ اس کی قابلیت کا پھل، اس کے جنون کے کھیت میں، بڑی شان سے لہلانے لگا..... پھل لگ گیا..... اس پھل کی طرف اس نے سیاہ ہاتھ لپکتے دکھائے۔ جو اسے توڑ کر کسی گڑھے میں پھینک دینا چاہتے تھے۔ دینا فضل کریم..... اس درجے میں اس نے خود کو گرتے، اٹھتے، گرتے دکھایا۔

ساری کہانی بیان کرتا کیک..... تین درجے تیار ہو گیا.....

تخلیق کی ہر درجہ کاملیت کے لیے..... وہ دل سے کامل شفاف ہو گئی۔

آخری حصے میں، کیک کی چوٹی پر وہ شیف کیب، کوٹ سینے، اکیلی کھڑی ہو گئی۔ اور اس کی شیف کیب پر لکھا تھا۔

## ”آٹیل آف اسٹپنی شیف“ A tale of a stepney chef

کیک کے اس آخری حصے پر ایک آنسو گرا۔ اجزاء میں سب سے قیمتی اور دنیا کے بازار میں سب سے سستا۔



ہال میں ہزاروں لوگوں کی چہل پہل تھی لیکن وہ کاؤنٹر کے پیچھے سر جھکا کر چپ کھڑی تھی۔ اسٹیج پر اعلانات ہونے لگے تھے۔ جگہ جگہ بڑی بڑی اسکرینیں لگیں تھیں جو اسٹیج کی کاروائی دکھا رہی تھیں۔ کچھ خاص طرح کے کیک تھے جنہیں انعامات دیئے جا رہے تھے۔ ان کی تکلیف پر شیف بات کر رہے تھے۔ وہ تب بھی اسکرین اور اسٹیج سے نظریں ہٹائے، دونوں ہاتھوں کی پہلی انگلیاں پکڑے خاموش کھڑی نیچے دیکھ رہی تھی۔

”بیسٹ آف لک“ شانے سے اس کے کان پر جھکی عیشل کہہ رہی تھی۔

تیسرے اور دوسرے نمبر کے کیک کا اعلان کر دیا گیا تھا۔ ہال تالیوں اور شور سے گونج رہا تھا۔ اس نے تب بھی نظر اٹھا کر نہیں دیکھا۔ دونوں ہاتھ کھولے اور انگلیاں اپنے کانوں میں سختی سے ٹھونس لیں۔ آنکھیں میچ لیں۔

”تمہیں مجھ سے زیادہ قابل نہیں ہونا چاہیے تھا۔“ اب کان کے پاس برہان جھکا سر گوشی کر رہا تھا۔

اس نے مڑ کر دیکھا۔ دوڑ گاؤں کی لمبی سڑک تھی جس کے پار ہر طرف کھیتوں میں سنہری بالیاں لہلا رہی تھیں..... سبز..... سنہری..... سونا..... وہ ان کھیتوں کی طرف بھاگ رہی تھی..... خون، جنون، تپش۔

اس نے مڑ کر دوسری طرف دیکھا۔ بڑی بڑی اسکرینوں پر ”آٹیل آف اسٹپنی شیف“ کیک چمگا رہا تھا۔ مائیک پر اس کے نام کا اعلان کیا جا رہا تھا۔

میں نے دو کوڑیاں سمیٹ لیں..... انہیں سنبھال لیا.....

جوہر میں بدل کر دکھا دیا.....



اپنے نام کے اعلان کے باوجود وہ وہیں کھڑی تھی۔ ہاں اب بس سر اٹھا کر اسکرین کی طرف دیکھ رہی تھی۔ اس کے ہاتھ سے لکھی کہانی کونج شیف پڑھ کر سن رہے تھے۔ اس کا کیک نمبروں کیوں رہا تھا، بتایا جا رہا تھا۔

پھر بھی وہ وہیں کھڑی تھی۔ اسکرین پر کیک بناتے ہوئے اس کی ویڈیو چلائی گئی، کہ اس نے کس مہارت سے انعام یافتہ کیک کو بنایا۔ تالیوں کی آواز تھم نہیں رہی تھی۔ اس وقت تک اس کا نام اسٹیج پر دس بار پکارا جا چکا تھا۔ لیکن وہ اسٹیج کی طرف نہیں بڑھی۔ پھر اسٹاٹ لائٹ اسے ڈھونڈتے ہوئے اس کے کاؤنٹر تک آئی۔ اور سارے اندھیرے میں وہ روشنی بن کر کھڑی

ہوگئی۔

”دینا فضل کریم“

کہیں آلاؤ، کہیں کھائیاں، کہیں بھنور، کہیں چڑھیاں، نظام کائنات، ناکارہ کو کوئلہ، کوئلے کو ہیرا کچھ ایسے ہی کرتی ہے۔ اپنی جگہ سے ہل کر، اپنے گھنگریا لے بال لہراتی ہوئی، اپنے ناک کی سرخی کو خوشی سے مسلتی ہوئی۔ اپنی ساری خوش قسمتی کو اپنی آنکھوں کے سامنے مجسم کھڑا دیکھتی ہوئی دینا، سٹیج کی طرف بڑھ رہی تھی۔

”ہر بدبختی کی ایک وجہ تھی..... ایک ہی..... کہ وہ خوش قسمتی میں بدل جائے.....“ اس نے جان لیا تھا اس کے ہاتھ میں نمبروں کی ٹرائی دی گئی۔

زندگی اس وقت شروع ہوتی ہے جب ہم ہارتے ہیں، ہارتے ہیں، ہر بار ہار جاتے ہیں اور پھر ہر ہار کو جیت میں بدل دیتے ہیں۔

اس نے خدا سے شکوہ کیا تھا کہ اس کے کلاس فیروز نے اس کے سامنے ڈگری ملنے کا جشن منایا، اور خدا نے ایسا ہونے دیا۔ خدا نے اس کی جیت کا جشن ہزاروں لوگوں کے سامنے منایا، اور خدا نے ایسا ہونے دیا۔

وہ کیک کے پاس کھڑی تھی اور ہنس رہی تھی..... پھر اس نے فوٹو گرافرز کے لیے پوز بنانے شروع کر دیئے۔

”خدا ہمیں پھولوں کا پورا گلاستہ دینا چاہتا ہے اور ہم صرف ایک پھول کے لیے تڑپ رہے ہوتے ہیں۔“ (اشفاق

احمد)



جب ایک دروازہ بند ہوتا ہے تو دوسرا کھل جاتا ہے۔ دوسرا بند ہوتا ہے تو تیسرا۔ اور جب سارے دروازے بند ہو جاتے ہیں تو ”اللہ کے فضل“ کا دروازہ کھلتا ہے۔ جو کبھی بند نہیں ہوتا۔

اسے فوڈ زل اسکول سے نکال دیا گیا تھا، امریکا کے تین کوکنگ اسکولوں نے اسے اسکا لرشپ آفر کیا تھا۔ وہ جب چاہے وہاں جا کر پڑھ سکتی تھی۔

وہ وہاں جا کر ضرور پڑھے گی، لیکن فی الحال اسے شیف زاہد کے لیے کام کرنا تھا۔

”تم ٹائٹل لے آئی، تو تمہیں اس فوڈ چین کی ہیڈ بنا دیا جائے گا۔ تمہارا کیک، ہماری بیکری کا ”اسٹار“ کیک ہو

گا۔ بیکری کی پبلسٹی میں تمہارے ٹائٹل کو ہائی لائٹ کیا جائے گا۔ جو تمہیں بھی شہرت دلوائے گا۔ اسی فوڈ چین کے انڈر، ہم

کوکنگ اسکول بھی کھولنے والے ہیں۔ تم اس اسکول کے بورڈ کا حصہ ہوگی..... لیکن صرف اسی صورت، اگر تم یہ ٹائٹل لے

آئی۔“ انہوں نے ایگری منٹ اس کے سامنے رکھا۔

گاؤں میں اس کے گھر بیٹھے شیف یہ باتیں کر رہے تھے۔ اس کا دل خوف سے کانپ رہا تھا۔ شیف زاہد نے فوڈز ل اسکول سے اس کا اتا پتا لیا تھا، اور وہ ساری دنیا کے کام چھوڑ کر اس کے پاس آئے تھے۔ کیا واقعی اس میں ایسا کچھ تھا کہ کوئی دہی سے چلتا ہو اس کے چھوٹے سے گاؤں میں اس کے پاس بیٹھا یہ سب کہہ رہا تھا۔ کیا واقعی اس نے وہ علم پالیا تھا کہ شیف زاہد اسے اتنی بڑی جگہ بھیجنا چاہتے تھے..... اور کیا واقعی یہ سب طے تھا.....

اس نے ہاں میں سر ہلانے میں دیر نہیں کی.....

یہ اس کی قسمت تھی، یا مارکیٹنگ ٹیم کی کارکردگی کہ اسے راتوں رات سوشل میڈیا پرائزل کر دیا گیا۔ وہ ٹاک آف دا ٹاؤن بن گئی۔ ”آٹیل آف سٹپنی شیف۔“ اس نام سے اس کی ویڈیو شیئر ہونے لگی۔ ”پہلی پاکستانی شیف“ اس نام سے بھی شہروں میں، سنگلز پر اس کی نیوز چل رہی تھی۔ نیوز پیپر میں دیئے جانے والے ایڈ میں، کیک پکڑے، اس کی تصویریں چھپتی تھیں۔ چینل پر اس کے انٹرویوز ہو رہے تھے۔

اپر مال پر عین اسی جگہ اس کا بورڈ لگا تھا، جس جگہ برہان کا بورڈ دیکھ کر وہ کتنی ہی دیر تک ساکت کھڑی رہی تھی۔ اس کا بورڈ برہان کے بورڈ سے بڑا تھا۔ اس کے بورڈ پر دنیا بھر کے نامور شیفس نے اس کی قابلیت اور کیک کے بارے میں اپنی رائے دی تھی۔ ان کی بیکری کا سیٹ اپ برہان کے چھوٹے سے ریسٹورنٹ سے کہیں بڑا تھا۔

عناہ نے اسے اپنے شو میں بلانا چاہا۔

”ایک ہفتے بعد کا کہہ رہے ہیں تمہارے لوگ تو..... مجھے تو تم آج رات ہی چاہیے ہو۔ بس۔“

وہ اسی رات عنایہ کے شو میں گیسٹ بن کر چلی گئی جو کامیابی سے اپنا شو چلا رہی ہے، اور دو ایوارڈ بھی لے چکی تھی۔ اس کی چھ کک بکس مارکیٹ میں آچکی تھیں۔

تین مہینے بعد ان کی بیکری کا افتتاح تھا۔ اس کے کیک کے ایڈوائس آڈرز سب سے زیادہ تھے۔ یہ سب تو

آغاز تھا، اس اگلے باب کا جو زندگی نے اس کے لیے کھول دیا تھا۔ وہ جان گئی تھی، ہر اگلا درجہ پہلے سے مشکل ہوتا ہے۔ وہ جان گئی تھی، ہر واقعہ ہر بات، ہر تکلیف، ہر دشمن، ہمیں آگے بڑھنے میں مدد دیتے ہیں۔ وہ جان گئی تھی کہ خوش قسمتی یہ نہیں کہ سب کچھ میسر ہو۔ راستہ باغ کی طرح سرسبز اور گھاس کی طرح نرم ہو۔ خوش قسمتی تو یہ ہے کہ نو میٹرواٹ، ہم بس چلتے رہیں۔ یہ ہے کہ

ہمارے آس پاس دشمن ہوں، جو ہمیں یہ اشارہ دیتے رہیں کہ آگے نکل جاؤ، ورنہ ہم تمہیں کچل دیں گے۔ وہ زندہ رہیں،

سلامت رہیں، اور ہمیں بار بار نظر آتے رہیں۔ خوش قسمتی یہ ہے کہ ہمیں آسمان دکھائی دیتا رہے۔ دن کی روشنی میں نیلا، بارات

کی روشنی میں ستاروں سے جگمگ کرتا۔ آگ اگلتا ہوا یا بارش برساتا ہوا۔

فوڈ زل اسکول کی انتظامیہ کے دو لوگ اس سے مل کر گئے تھے۔ اخبار میں اسکول کے ایڈ میں وہ اس کی تصویر شامل کرنا چاہتے تھے۔ اس کے لیے وہ اسے پیسے بھی دے رہے تھے۔ اس نے تصویر اور پیسوں دونوں سے انکار کر دیا۔ لیکن اسکول کے لیے لیکچر اور ہفتے، مہینے میں ایک بار کلاس لینے کی حامی بھر لی تھی۔ صرف اس لیے کہ اگر وہاں اس جیسی کوئی دینا یا دین محمد موجود ہو تو وہ اس کی ڈھارس بندھا سکے۔ وہ ان کے شانے پر تھپکی دے کر انہیں آگے نکلنے کا راستہ دکھا سکے.....

اور آج کلاس کے سامنے کھڑی وہ اس راستے کی طرف اشارہ کر رہی تھی.....

”تخلیق کسی بھی صنف کی ہو شفاف دل پر اترتی ہے۔ کامیابی کسی بھی درجے کی ہو، مسلسل جدوجہد سے ملتی ہے۔“



The End