

احکامات صادر ہوتے۔ دیگر ملکوں اور ریاستوں کے حالات و واقعات اور سیاست پر بے باکانہ بحث ہوتی تھی۔ اعلیٰ طبقے کے عہدیداروں اور ملازمین کے لیے ایک خاص درباررات کے وقت ان کے خاص کمرے میں منعقد ہوا کرتا تھا۔ اس میں پرائیویٹ قسم کی نہایت بے تکلف باتیں آزادی سے کی جاتی تھیں۔ گھربار کے حالات اور بچوں کی خیریت پوچھی جاتی، ان کے آرام و آسائش سے متعلق بحث ہوتی تھی۔ بچوں کی تعلیم و تربیت اور ملازمت سے متعلق تجاویز پیش کی جاتیں اور معاملات طے ہوتے تھے۔ یہ سلسلہ رات گئے تک جاری رہتا..... اس سلوک نے اہل دربار کو مہاراجہ کا گرویدہ بنایا۔

مہاراجہ کی قوت حافظہ نہایت اعلیٰ تھی، جسے ایک دفعہ دیکھ لیا اسے کبھی نہیں بھولتے تھے۔ دیکھتے ہی نہ صرف اسے پہچانتے بلکہ نام لیکر یاد کرتے تھے۔ جن معاملات سے متعلق پہلے کبھی تذکرہ ہو چکا ہوتا، برسوں بعد اسی سلسلہ کلام کو شروع کرتے تھے۔ رعایا سے اس قدر محبت اور شفقت سے پیش آتے کہ ہر درجہ کے لوگ جنہیں باریابی ہو گئی ہو مدت العمر گرویدہ اور احسان مند رہتے تھے۔

مہاراجہ پرتاب سنگھ نے چالیس سال چار مہینہ نہایت نیک نامی، کامرانی سے حکومت کی۔ پچتر سال کی عمر میں بمقام سری نگر ۲۳ دسمبر ۱۹۲۵ء کو وفات پائی۔

پرتاب سنگھ کا عہد حکومت ترقی انتظامات اور وسعت سلطنت کے لحاظ سے بہت ممتاز رہا۔ حتیٰ کہ عام انتظامات میں افسران ریاست کو صوبہ پنجاب کے ہمسر ہونے کا دعویٰ رہا۔ اور وسعت سلطنت کے اعتبار سے ہندوستان کی کوئی ریاست اس کے برابر نہ تھی۔ اس کی سرحدیں سلطنت چین کے صوبے کاشغر سے لے کر افغانستان تک پھیلی ہوئی تھیں۔ مہاراجہ پرتاب سنگھ کا کوئی بیٹا نہ تھا، لہذا ان کی جگہ ان کا جوان سال بھتیجا ہری سنگھ سریر آرائے سلطنت ہوا۔



## شاعری محنت طلب فن ہے

حفیظ اپنی ترقی شعر میں یہ ہے کہ: اس فن کو  
بہت آسان سمجھتے تھے، بڑا مشکل سمجھتا ہوں

ابوالاثر حفیظ جالندھری (بشکریہ: اردو ڈائجسٹ جنوری ۷۵ء)



## مرج (سرخ و سبز)

راشد صدیقی

اردو میں ”مرج“ اور عربی میں ”فلفل“ اور ہندی میں (سبز ما) کہا جاتا ہے۔ سرخ و سبز نیز مرج کی حدت اور حرارت کی مناسبت سے جتنے اقسام بنتے ہیں ہر ایک کا نام ہندی میں متعین ہے۔

یہ سالن میں استعمال ہونے والا لازمی مصالحہ ہے اور بے حد مشہور اور پسندیدہ۔ اس کے بغیر کوئی بھی سالن خوش ذائقہ اور مفید بن نہیں سکتا۔ ہر چند یہ مصالحہ ہے مگر سبزیوں کے خاندان سے اس کا تعلق ہے۔ اسے پس کر ہانڈی میں شامل کیا جاتا ہے اور اسے گھی میں بھون کر کھانے کا جز بنانے سے کھانا خوش ذائقہ بن سکتا ہے۔

اجزاء: فولاد، فاسفورس، پروٹین اور وٹامن اے اور سی شامل ہیں۔ اس کا مزاج گرم خشک ہے۔

**خصوصیت و علاج:** مرج بھوک لگاتی ہے اور مقوی معدہ ہے۔ رت کو جسم سے خارج کرتی ہے۔ اور وبائی زہروں کا مرج سب سے بڑا تریاق ہے، مرج آب و ہوا کی تبدیلی میں نقصان سے بچاتی ہے، مرج سبز ہیضہ سے بچاتی ہے اور زہروں کا تریاق بھی ہے اور برسات میں ہیضہ سے نجات دیتی ہے۔ بلغمی مزاج والوں کے لئے یہ مرج بے حد مفید ہے جو طعام کو ہضم کرتی ہے۔ نفخ شکم مرج کھانے سے دور ہو جاتا ہے۔ پٹھوں کو طاقت دیتی ہے، منہ کی بدبو کو ختم کر دیتی ہے، بند پیشاب اور بند حیض کھول دینے میں بے حد مفید ہے۔ کھانسی میں اسے شہد ملا کر کھانا بے حد مفید ہے۔ دماغ کی فاضل رطوبت اور گلے کی خراش کا یہ کامیاب ترین علاج ہے۔

**احتیاط:** اس کا استعمال بوا سیر پیدا کرتا ہے، گلے کو خراب کرتا ہے، جگر میں گرمی بڑھاتی ہے۔ لہذا اس کی زیادتی سے

پرہیز کرنا چاہیے۔

اطباء نے ایک ماشہ مرج کو ایک ماشہ سکھیا (زہر قاتل) کا ہم پلہ قرار دیا ہے۔ بلاشبہ یہ مہلک ہے، کیونکہ اس کا زیادہ استعمال مہلک امراض پیدا کرتا ہے۔ گھی کی شمولیت اور سرد پانی اس کی زہریلی خاصیت کو کم کر دیتا ہے۔ پیشاب کی رکاوٹ اور خون کی خرابی مرج کے زیادہ استعمال سے ہوتی ہے۔ (سبزیوں سے علاج/ از ڈاکٹر بلخ الدین جاوید)

حکیم کبیر الدین کے ”المفردات“ کے مطابق سرخ مرچ بیرونی طور پر استعمال کرنے سے محلل، جاذب خون اور منہ میں چبانے سے لعاب دھن کی تراوش کو بڑھاتی ہے۔ معدہ اور امعاء پر محرک اور کاسر الریاح تاثیر کرتی ہے۔ زیادہ مقدار میں کھانے سے معدہ اور امعاء میں خراش پیدا کرتی ہے۔ قلب اور عرق کو تحریک دیتی ہے۔ کسی قدر مدربول اور مقوی باہ بھی ہے۔ مزید لکھتے ہیں کہ چونکہ اس سے غذا اور پانی کی اصلاح ہوتی ہے، نیز تغیر آب و ہوا سے جو اثرات معدے پر پڑتے ہیں اس کو زائل کرتا ہے، لہذا حالت سفر میں مختلف پانیوں کے استعمال سے جو ضرر پہنچتا ہے، اس کو دور کرنے کے لئے مرچ سرخ کو غذاؤں میں شامل کیا جاتا ہے۔

علاوہ ازیں ضعف معدہ، ضعف ہضم، نفخ شکم اور کثرت می نوشی (شراب پینے) سے جو جنون پیدا ہو جاتا ہے، اس کے لئے نہایت مفید ہے۔

مرچ سرخ کو بیرونی طور پر سگ گزیدہ (کتے کے کانٹے) پر پانی میں پیس کر لگاتے ہیں، اول تو سوزش محسوس ہوتی اور رطوبات کا اخراج بہت ہوتا ہے، اس کے بعد اصل درد اور مریچوں کی سوزش موقوف ہو جاتی ہے اور زخم میں پیپ نہیں پڑتی۔ درد سر، بلغمی، وجع المفاصل و درد کمر، ذات الجنب اور عرق النساء کے امراض میں اس کا ضما د لگانے سے درد اور سوزش رفع ہو جاتی ہے۔

گرم مزاجوں کو مضر، مصلح دودھ اور گھی ہے۔ مقدار خوراک نصف ماشہ سے ایک ماشہ تک ہے۔ حکیم عبداللہ رحمہ اللہ ”پھلوں اور سبزیوں کے خواص“ میں رقم طراز ہے: سرخ مرچ گوشت اور سبزیوں کی بہترین مصلح ہے، اس کے استعمال سے معدہ اور دماغ کی رطوبتیں رفع ہو جاتی ہیں، کھانا بہت ہضم ہو جاتا ہے۔ ریاح خارج کرنے والی ہے، مریچوں کا استعمال موٹاپا کم کر دیتا ہے۔ تے، دست، پیش اور ہیضہ کے لیے مفید ہے۔ محققین طب مریچوں کو محرق عروق و قلب، محرک بول اور مقوی باہ کہتے ہیں۔ آب و ہوا کے تغیرات سے معدہ پر جو مضر اثرات پڑتے ہیں مریچیں ان کو دور کرتی ہیں۔ مریچوں میں خون جذب کرنے کی صلاحیت ہوتی ہے۔ اگر مرچ کانیچ کپسول میں لپیٹ کر ہیضہ کے مریض کو دیا جائے تو فائدہ ہوگا۔ اگر چینی اور گوند کتر کے ساتھ مرچ شامل کر کے گولیاں بنائی جائیں تو ان کے کھانے سے آواز سریلی ہو جاتی ہے۔

حکیم نے بیرونی استعمال کے بے شمار فوائد ذکر کیے ہیں، لیکن مرچ کے نقصانات کے ضمن میں رقم طراز ہے: ”سرخ مرچ کا بکثرت استعمال باعث نقصان ہے، اس لئے اسے ضرورت کے مطابق ہی استعمال میں لانا چاہیے۔ مرچ اور گرم مصالح کا استعمال صفاوی مزاج والوں کے لیے بے حد نقصان دہ ہے، اس سے صفراء (زر دی) پیدا ہوتا ہے، جس سے یرقان،