

# ہوٹل کریم

## Hotel Kareem (Script)

**Duration: 02min 14 sec.**

میرے جوداد اٹھے 'grandfather' ان کا نام کریم الدین تھا۔ تو انہوں نے اپنے ہی نام سے شروع کر دیا۔ اب یہ اللہ کا کام ہے کہ اس میں برکت ہوتی چلی گئی اور انہوں نے کر دیا۔ دیکھئے! پہلے تو وہ لال قلعے کے اندر جو خانسامہ ہوتے ہیں ان کے ہاتھ کے نیچے تھے۔ تو انہوں نے جو بھی کچھ وہاں بنتا تھا وہ اس کو دیکھتے رہے، اور اس کو سوچتے رہے۔ اس کے بعد پھر وہ وہاں سے آگئے۔ تو اب کام کے لیے انہوں نے کہا کہ اس سے اچھا تو کوئی کام ہے نہیں کہ صبح کھانے کو پیچو اور شام کو پیتا لگ جاتا ہے کہ اس میں کیا نفع ہوا کیا نہیں۔ اور جو کچھ بچا وہ کھا بھی لیا خود۔ پہلے جو تھا بہت ہوٹلوں میں کھانا لوگ برا سمجھتے تھے۔ گھروں میں ہی کھاتے تھے۔ ہوٹلوں کا کوئی رواج نہیں تھا۔ لوگ باگ آتے رہے۔ ان کو taste ملتا رہا۔ جو ہمارے مسالے تھے وغیرہ وہ خاص قسم کے انہوں نے ہی بنائے۔ اور وہ اسی کے اوپر آج تک ہم بھی کار بند ہیں۔ ہم نے اس میں مصالحوں میں کوئی تبدیلی نہیں کری ہے۔ اور اسی طریقے سے وہ مصالحے ہم بنا رہے ہیں۔۔۔ مغلی کھانے کی خصوصیت یہ ہے کہ اس میں دہی کا استعمال، گھی کا استعمال ذرا زیادہ ہی ہوتا ہے۔ کیوں کہ یہ جو ہے تو جسم کو طاقت دیتی ہے۔ باقی زبان جو ہے وہ کسوٹی ہے۔ جیسے سونے کو کسوٹی پہ کسا جاتا ہے، زبان بھی ایسی ہی ایک کسوٹی ہے۔ وہ سب چیز بتاتی ہے کہ اس میں کھانے میں کیا تبدیلی ہو گئی ہے کیا نہیں ہوئی ہے تبدیلی۔