

مشرقة سعود عرب سے عرب دنیا تہذیب والہ 'ساقو' رمضان ش ۹۱



سعود عرب اور دوسرے عرب ممالک میں ماہِ صیام کی مناسبت سے ان مشہور اذہ سعود عرب مشرقی علاقہ سے متعارف ہونے والے رمضان ش 'ساقو' اب عرب دنیا میں مقبول اور مستند ہونے لگا ہے۔

'ساقو' سب سے پہلے سعود عرب مشرقی علاقہ الاحساء اور القطیف میں تیار ہوا اور اسے ماہِ صیام میں افطار اور سحر کے دسترخوان کی خصوصیت قرار دیا گیا۔ خوش ذائقہ ہونے کے ساتھ ساتھ سعود عرب میں بحرین اور سلطنت عمان میں تیار ہونے لگا ہے، اجزاء میں معمولی تبدیلی کے بعد اب رمضان میں دوسرے عرب ممالک میں بھی مقبول ہونے لگا ہے۔

ساقو سے مشرقی سعود عرب میں لوگوں کو تعارف 1950ء عشر میں ہوا۔ اس وقت سعود عرب میں الخبص، العصد اور المنفور جسے روایتی رمضان وائو طرف امت اور شہرت حاصل ہوئی اور وقت کے ساتھ ساتھ ساقو خلیج ممالک میں عواموں میں درجہ حاصل ہوا۔

عواموں میں مقبول ہونے کے ساتھ ساتھ 'ساقو' سب سے پہلے آغازاً غالباً القطیف میں تیار ہوا اور خلیج ممالک میں اس کی قسم سے تیار ہونے والے تمام مختلف معاشروں میں تیار ہونے لگا ہے۔

بعض لوگوں کے پاس سادہ انداز میں تیار ہونے اور بعض اس کی خوبصورت اور ذائقہ میں اضافہ کے لیے خشک میوے اور ناریل کا استعمال کرتے ہیں۔ بعض لوگوں کے پاس مدود یا تہ

خلیج ممالک میں ساقو تیار ہونے لگا ہے۔ اجزاء میں عرق لابی، زعفران اور سبز الائچی بنیادی اجزاء کے ساتھ ضرورت اور مزہ کی خاطر خوش ذائقہ بنا کر تیار کیا جاتا ہے۔

خلیج ممالک میں اور شاہ سعود و نور سے سابقہ روفیہ عبدالرسول اور عبدالعزیز بن سعود نے تیار ہونے والے ساقو مشرقی ایشیا میں تیار ہونے لگا ہے۔ خلیج ممالک میں اس کی بنا جاتا ہے اور اسے نام سے مشہور کیا گیا ہے۔

ساقو یا اناج ملائیشیا اور انڈونیشیا میں مقبول ہونے لگا ہے۔ اس کی بنا جاتا ہے اور اسے اناج منوات ساقو یا صیام مشہور ترین انڈونیشیا میں شمار ہوتا ہے۔