

Favorite Sweets of the Holy Prophet ﷺ: A Research Review

نبی کریم ﷺ کے مرغوب حلویات: تحقیقی جائزہ

Dr. Allah Ditta

*Post Doc Fellow IRI International Islamic University Islamabad; Assistant Professor/
HOD Islamic Studies Federal Govt Degree College for women Multan Cantt Cell#
0300-5113462 Email: profabughufuran475@gmail.com*

Dr. Muhammad Feroz ud Din Shah

Head Department of Arabic and Islamic Studies University of Sargodha

Abstract

This article is an attempt to examine the favourite sweet dishes of the Holy Prophet (sallallahu alaihi wasallam). Since obeying Him is firmly commanded in the Holy Qur'an, and it is substantial for a perfect Muslim to opt the likings and choices of the Holy Prophet ﷺ. Without His obedience, No one could attain the pleasure of Allah almighty, so it is equally significant for us to know his Likings and dislikings as well. Halwā is one of those favorite dishes of the Holy Prophet ﷺ. A common misconception is that Halwā, which is made with semolina or flour, is generally believed to be the favorite Halwā of the Holy Prophet ﷺ. Generally, this isn't true, as a matter of fact. This kind of Halwā is mostly prepared in Sub-continent and believed to be the favourite Halwā of Rasulullah ﷺ. In this article, the favorite dish of Rasulullah (sallallahu alaihi wasallam) will be reviewed in detail and it will be told what kind of halwa did Rasulullah (sallallahu alaihi wasallam) use. What did it look like? How was it made? And how useful was that? Was it organic or non-organic? These

and many other such questions will be answered in this article. That is why, this article examines it in detail and explains the answers to many other such questions. This article will not only clear many misconceptions but also provide a lot of useful information.

Keywords: Halwa, Holy Prophet, Sweets, Islam, Quran, Seerah, Muslims, Ummah

تمہید

رسول اللہ ﷺ کی اتباع و اطاعت ہر کلمہ گو کے لیے لازم و ملزوم ہے اور کوئی بھی شخص اس وقت تک کامل مسلمان نہیں کہا سکتا جب تک کہ وہ رسول اللہ ﷺ سے شدید محبت نہ کرے اور یہ محبت اس وقت تک کامل نہیں ہو سکتی جب تک کہ وہ رسول اللہ کی اتباع و پیروی نہ کرے۔ چونکہ رسول اللہ ﷺ کی تابعداری کرنے کا قرآن پاک میں حکم دیا گیا ہے۔ اس لیے رسول اللہ ﷺ کی پسند کو اپنانا ایک کامل مسلمان کے لیے بہت ضروری ہے۔ چونکہ ہمیں قرآن کریم میں اللہ کے رسول ﷺ کی اطاعت کا حکم دیا گیا ہے۔ لہذا ہمیں یہ جاننا بھی ضروری ہے کہ رسول اللہ ﷺ کس طرح کی اشیاء کو استعمال کیا کرتے تھے؟ آج کل جو حلواء بالخصوص سوچی یا میدہ کے ساتھ بنایا جاتا ہے، اس کے بارے میں بالعموم یہ سمجھا جاتا ہے کہ یہ رسول اللہ ﷺ کا پسندیدہ حلواء تھا۔ دراصل ایسا نہیں ہے بلکہ رسول اللہ ﷺ کا پسند کردہ حلواء کچھ اور تھا۔ اس آرٹیکل میں رسول اللہ ﷺ کی پسندیدہ ڈش حلوے کا تفصیلی جائزہ لیا جائے گا اور بتایا جائے گا کہ رسول اللہ ﷺ کس قسم کا حلواء استعمال کیا کرتے تھے؟ اس کی کیا شکل تھی؟ وہ بنایا کس طرح جاتا تھا؟ اور وہ کتنا مفید تھا؟ نامیاتی (Organic) تھا یا غیر نامیاتی (Inorganic) تھا؟ اس آرٹیکل میں تجزیاتی تحقیق کی مدد سے ان امور کا تفصیلی جائزہ لیا گیا ہے اور اس طرح کے دیگر بہت سے سوالوں کے جوابات کو بھی بیان کیا گیا ہے۔ یہ آرٹیکل نہ صرف یہ کہ بہت سی غلط فہمیوں کو دور کرے گا بلکہ بہت سی مفید معلومات کو بھی فراہم کرے گا۔

حلوے کا مفہوم

حلوا عربی زبان کا لفظ ہے۔ یہ اسم جامد ہے۔ اس کے معنی میٹھا، نرم شیرینی جو سوچی کو گھی میں بھونے اور پھر چاشنی میں پکانے سے بنتا ہے۔ نرم چیز، آسان کام¹ تزیین، ترنوالہ، میٹھا اور گداز میوہ، کھانے کی نرم شے، نیم انگلی، نیم شکری، مفت کمال، بغیر محنت کے ہاتھ آنے والا مال، آم کی ایک قسم کانام، جاجا، بوسہ لب، انگشت عروس وغیرہ کے آتے ہیں۔ اس کا اطلاق اس کھانے پر بھی ہوتا ہے کہ جو گھی اور شکر سے بنتا ہے۔ ایک نرم اور مرغن شیرینی جو گھی، شکر یا میدے یا بعض قسم کے پھل اور ترکاری وغیرہ سے بنائی جاتی ہے۔ نیز اس کے معنی ایک دوا جو سفوف ہے اور اسے شہد یا شکر میں ملا کر حلوا بنا لیتے ہیں کے بھی آتے ہیں۔ حلوے کو الف ممدودہ اور مقصورہ دونوں کے ساتھ لکھنا درست ہے یعنی اسے حلواء اور حلوی دونوں طرح لکھا جاسکتا ہے۔ اس کی جمع حلاوی ہے۔²

اس کے اصطلاحی مفہوم کے بارے میں ابن بقیال لکھتے ہیں کہ ہر میٹھی شے کو حلواء کہا جاتا ہے۔³ حافظ ابن حجر عسقلانی لکھتے ہیں کہ میٹھی اشیاء میں سے جن کو پیتے نہیں، انہیں حلواء کہتے ہیں اور جنہیں پیتے ہیں، ان پر مشروب اور نسیج وغیرہ کا اطلاق کرنے کا عرف ہے۔⁴ امام کرمانی تحریر فرماتے ہیں: ان اشیاء کو حلواء نہیں کہہ سکتے کہ جن میں کوئی کارگیری شامل نہ ہو نیز ان میں مٹھاس اور گگی شامل ہو۔⁵ امام خطابی کہتے ہیں: حلواء صرف اس مٹھائی کو کہتے ہیں جو کارگیری سے بنائی گئی ہو، اور المخصص لابن سیدہ میں ہے: حلواء ہر وہ کھانا ہے جس میں میٹھا شامل کیا گیا ہو نیز یہ پھل بھی ہے۔⁶ حلواء کھانے کی قسم ہے جس میں قلیل یا کثیر مقدار میں میٹھا شامل کیا جاتا ہے۔ ابن السکیت کہتے ہیں ان میں الفالوذ اور الفالوذق (فالودہ) بھی داخل ہیں۔ جو فارسی سے معرب ہیں۔ فارسیوں کا دعویٰ ہے کہ یہ حافظ دماغ ہیں۔⁷ امام نووی لکھتے ہیں کہ علماء کے مطابق حلواء سے مراد ہر میٹھی شے ہے۔⁸ امام قسطلانی فقہ اللغۃ للثعالی سے نقل کرتے ہیں کہ بے شک نبی کریم ﷺ کا حلواء جسے آپ مرغوب رکھتے تھے، مجمع ہے جیم کے ساتھ عظیم کے وزن پر، اور ایسی کچھو ہے جس کو دودھ سے گوندھا جائے، اگر یہ صحیح ہو، وگرنہ حلواء میں ہر وہ شے شامل ہے جو میٹھی ہو یا حلواء (میٹھے) سے مشابہت رکھتی ہو۔⁹ مفتی احمد یار خان نعیمی لکھتے ہیں کہ حلواء میں ہر میٹھی شے شامل ہے یہاں تک کہ میٹھے پھل، تمام اقسام کی مٹھائیاں، شربت اور عرفی حلواء۔¹⁰ اسی وجہ سے مٹھائی بنانے والے کو حلوائی کہتے ہیں نیز کچھ علماء کے مطابق ہر میٹھی شے حلواء ہے اور اس میں پھل، شربت اور شہد بھی شامل ہیں۔ لیکن دیگر علماء نے حلواء کے مفہوم میں کچھ قیودات کو ذکر کیا ہے اور ان کے مطابق حلواء کا اطلاق صرف انہی اشیاء پر ہوگا جو میٹھی ہوں، کاری گری سے بنائی گئی ہوں نیز انہیں کھایا جاتا ہو یا نہ جاتا ہو۔ یہی مفہوم درست معلوم ہوتا ہے ورنہ اگر شربت اور پھل وغیرہ کو بھی شامل کر لیا جائے تو حلواء کی تخصیص ہی ختم ہو جائے گی۔

حلواء کے بارے میں عمومی روایات

رسول اللہ ﷺ کی پسند کے حوالے بہت سی عمومی روایات موجود ہیں، جن میں اس بات کی کوئی صراحت نہیں ہے کہ حلواء کس قسم کا تھا یا حلواء کیسے بنایا جاتا تھا۔ ان میں صرف یہ بیان کیا گیا ہے کہ رسول اللہ ﷺ کو حلواء بہت زیادہ پسند تھا۔ حضرت عائشہ صدیقہ فرماتی ہیں:

كَانَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ يُحِبُّ الْحَلْوَاءَ وَالْعَسَلَ¹¹

رسول اللہ ﷺ حلواء اور شہد پسند فرماتے تھے۔

ایک روایت میں ہے کہ جب کسی کے سامنے خوشبو رکھی جائے وہ ضرور لگائے اور اس کو رد نہ کرے۔ اور جب کسی کے سامنے حلواء رکھا جائے تو وہ اس سے ضرور کھائے اور رد نہ کرے۔¹² اس روایت سے صرف یہی پتہ چلتا ہے کہ رسول اللہ ﷺ کو حلواء بہت پسند تھا۔ اس سے یہ معلوم نہیں ہو رہا کہ وہ کس قسم کا تھا؟ جب کہ کچھ دیگر روایات ایسی بھی ہیں کہ جن میں اس بات کا خصوصی ذکر کیا گیا ہے کہ یہ ایک خاص قسم کا حلواء تھا یا یہ ایک خاص طریقے سے بنایا جاتا تھا۔ اس لیے یہ روایات اس روایت کی مفسر ہیں۔

حسین

یہ ایک خاص قسم کا حلواء ہے جس کو کھجور، پنیر اور چربی ملا کر تیار کیا جاتا ہے۔¹³ جب کہ مفتی احمد یار خان لکھتے ہیں کہ عربی میں حیس کے معنی ہیں خلط یا مخلوط چیز۔ اصطلاح میں یہ ایک حلواء ہے جو مکھن، پنیر، کھجور سے یا آٹے، مکھن اور گھی سے تیار کیا جاتا ہے۔¹⁴ سب سے زیادہ روایات اسی حلواء کے بارے میں ہیں۔ حضرت عائشہ سے روایت ہے کہ نبی ﷺ ان کے پاس تشریف لاتے اور روزے سے ہوتے، پھر پوچھتے کہ آج صبح تمہارے پاس کچھ ہے جو تم مجھے کھلا سکو؟ وہ جواب دیتیں کہ نہیں، آج ہمارے پاس صبح کے اس وقت کچھ نہیں ہے، تو نبی ﷺ فرماتے کہ پھر میں روزے سے ہی ہوں اور کبھی آتے اور حضرت عائشہ کہہ دیتیں کہ ہمارے پاس کھین سے ہدیہ ہے جو ہم نے آپ کے لئے رکھا ہوا ہے جیسا کہ ایک موقع پر ہوا اور نبی ﷺ نے پوچھا وہ کیا ہے؟ انہوں نے عرض کیا کہ حیس ہے، تو نبی ﷺ نے فرمایا میں نے صبح تو روزے کی نیت کی تھی، پھر اسے تناول فرمایا۔¹⁵ حضرت صدیقہ سے مروی ہے کہ ہماری طرف کسی صحابی نے حیس بطور ہدیہ بھیجا میں نے اس میں سے کچھ سرور عالم ﷺ کے لیے چھپا کر رکھا کیونکہ حضور ﷺ اس حلواء کو بہت پسند فرمایا کرتے تھے۔ جب آپ تشریف لائے تو عرض کیا! یا رسول اللہ ﷺ فلاں صحابی نے ہمارے لیے حیس بھیجا ہے اور میں نے اس کو حضور ﷺ کے لیے چھپا کر رکھ دیا ہے۔ حضور ﷺ نے اس حیس سے تناول فرمایا۔ پھر فرمایا کہ نفل روزہ کی ایسی مثال ہے جیسے کوئی شخص اپنے مال سے نفلی صدقہ نکالتا ہے پھر اسے اختیار ہے چاہے تو وہ نفلی صدقہ مستحقین میں تقسیم کر دے۔ چاہے اپنے پاس رکھ لے اسی طرح نفلی روزہ کا حکم ہے، چاہے اسے مکمل کر لے یا دن میں افطار کر لے۔¹⁶

انس کہتے ہیں کہ نبی ﷺ نے حضرت صفیہ سے زفاف کیا تو مسلمانوں کو ولیمہ کی دعوت دی، آپ نے دسترخوان بچھانے کا حکم دیا تو اس پر گھی کھجوریں اور پنیر وغیرہ رکھے گئے اور دوسری روایت ہے کہ نبی ﷺ نے ان سے زفاف کیا پھر حیس دسترخوان پر رکھا گیا۔¹⁷ یعنی کہ حضرت صفیہ کے ولیمہ میں حیس کھلایا گیا تھا۔ حضرت انس سے ہی مروی ہے کہ میں رسول اللہ ﷺ کی دو ازواج کے ولیمہ میں شامل ہوا، رسول اللہ ﷺ نے ہمیں نہ تو روٹی کھلائی اور نہ ہی گوشت، راوی نے استفسار کیا کہ پھر کیا تھا؟ فرمایا کھجور اور پنیر کا چکنائی میں تیار کیا ہوا حلواء۔¹⁸ حضرت انس سے مروی ہے کہ جب رسول اللہ ﷺ کا حضرت زینب سے نکاح ہوا تو جناب ام سلمہ نے حیس رسول اللہ ﷺ کے لیے بطور ہدیہ بھیجا۔¹⁹ حضرت عبداللہ بن بسر سے روایت ہے کہ ایک مرتبہ نبی ﷺ ان کے یہاں آئے، انھوں نے کھانا، حیس اور ستو پیش کئے۔ نبی ﷺ نے اسے تناول فرمایا۔²⁰ روایت میں ہے کہ عبدالرحمن بن عوف نے حسن اور حسین کو بھوک کی حالت میں حیس کھلایا تو نبی کریم ﷺ نے فرمایا: اللہ تعالیٰ دنیا میں تمہیں کفایت کرے اور تمہاری آخرت کا میں ضامن ہوں۔²¹ یعیش بن طحطہ سے روایت ہے کہ ایک مرتبہ رسول اللہ ﷺ صفہ کے اصحاب میں سے کچھ کو اپنے ساتھ لے گئے جن میں ان کے والد بھی شامل تھے۔ چنانچہ وہ لوگ نبی ﷺ کے ساتھ حضرت عائشہ کے ہاں گئے۔ وہاں حضرت عائشہ نے حشیش، حیس اور دودھ کا پیالہ پیش کیا۔²² ایک روایت میں ہے کہ

اللہ کے نبی ﷺ کا سب سے عمدہ کھانا جو کی گرم روٹی تھی۔ اس کے ساتھ کھجور کی جبر بنا لیتے اور تلذذ کے لیے عیس کھا لیتے²³ چنانچہ امام محمد بن سیرین کا قول ہے کہ مرد کے لئے مستحب ہے کہ وہ ہر جمعہ اپنے گھر والوں کے لئے فالودہ بنائے اور اسی طرح حلواء اگرچہ یہ چیزیں ضروری نہیں لیکن انہیں بالکل ہی ترک کر دینا تنگی کی عادت میں شامل ہے۔²⁴ یعنی کبھی کبھار لذت و تعیش کے لیے کوئی مزے دار پکوان یا حلواء وغیرہ تیار کرنا نہ صرف درست ہے بلکہ سنت سے ثابت ہے اور اسے سلوک و روحانیت کے منافی سمجھنا بھی صحیح نہیں ہے۔

خشکناج

یہ بھی حلواء کی ایک قسم ہے۔ عربی لغت میں اسے خشکان بھی پڑھتے ہیں لیکن یہ صحیح نہیں ہے بلکہ درست خشکناج ہی ہے۔ اس کا واحد خشکانہ ہے۔²⁵ یہ ایک قسم کی روٹی ہے جو مکھن، شکر، بادام اور پستے سے بنائی جاتی ہے۔ اس کی شکل ہلال کی طرح ہوتی ہے۔ فارسی اسے خشکانہ کہتے ہیں۔²⁶ چونکہ رسول اللہ ﷺ کو حلواء بہت پسند تھا اس لیے اس کی تیاری کا خصوصی انتظام کیا جاتا تھا۔ حضرت عائشہ فرماتی ہیں کہ ہم کتابت سیکھنے والے بچوں کو بلا لیتیں، تاکہ وہ ہمارے ساتھ رمضان کے مہینے کا قیام کریں، پھر ہم ان کے لیے بھنا ہوا گوشت اور خشکناج حلواء تیار کرتیں۔²⁷ یعنی حضرت عائشہ صدیقہ رسول اللہ ﷺ کی پسند کا خیال کرتے ہوئے خوب اہتمام سے حلواء بنا یا کرتی تھیں۔

ہریسہ

پیر کرم شاہ لکھتے ہیں کہ ہریسہ دانوں کو کوٹ کر اور ان کے ساتھ گوشت ملا کر پکا یا جاتا تھا۔²⁸ اس اعتبار سے یہ حلیم سے ملتا جلتا کھانا ہے جو بہت لذیذ اور مقوی ہوتا ہے۔ جب کہ مفتی احمد یار خان لکھتے ہیں کہ ہریسہ ہر س سے ہے جس کے معنی سخت کوٹنا کے ہیں اور یہ عرب کا مشہور حلواء ہے۔²⁹ ایک دوسری جگہ لکھتے ہیں کہ ہریسہ عیس سے اعلیٰ درجہ کا ہوتا ہے۔³⁰ حضرت مطر الوراق سے مروی ہے کہ رحمت عالم جب پچھنے لگواتے تھے تو حضور ﷺ کے لیے یہ کھانا تیار کیا جاتا تھا۔ حضرت ام ایوب سے بھی یہ قول مروی ہے کہ ہم سرور عالم ﷺ کے لئے کبھی کبھی ہریس پکایا کرتے اور رسول کریم ﷺ اسے بہت پسند کرتے تھے۔³¹ حضرت اسعد بن زرارہ گاہے گاہے رات کے وقت رحمت عالم ﷺ کے لئے ہریسہ تیار کرتے اور جس رات اسعد کے بھیجے ہوئے ہریسہ کا انتظار ہوا کرتا حضور ﷺ پوچھتے کیا اسعد کا بیالہ آگیا ہے اگر ہم عرض کرتے ہاں یا رسول اللہ ﷺ تو فرماتے لے آؤ۔ اس سے ہمیں معلوم ہوتا ہے کہ حضور ﷺ کو یہ بہت پسند ہے۔³²

وطبہ

یہ بھی حلواء کی ایک قسم ہے جو کھجور، پنیر اور چربی سے تیار کیا جاتا ہے۔ اس کو وطبہ کہا جاتا ہے۔ اس میں کھجور کے دانوں سے گٹھلی نکالی جاتی ہے پھر دودھ سے اسے گوندھا جاتا ہے۔ حضرت عبداللہ بن بسر سے مروی ہے کہ ایک بار سرور عالم ﷺ ہمارے گھر تشریف لائے۔ تو میرے والد گرامی نے حضور ﷺ کی خدمت میں کھانا پیش کیا اور ساتھ ہی وطبہ حلواء پیش کیا حضور ﷺ نے

اسے تناول فرمایا۔³³

جشیشہ

یہ بھی ایک قسم کا حلوا ہے جس کے لیے پہلے گندم موٹی موٹی پیسی جاتی ہے اس کو ہانڈی میں ڈالا جاتا ہے اس کے اوپر گوشت یا کھجور کا اضافہ کیا جاتا ہے پھر اسے پکایا جاتا ہے اس حلوے کو جشیشہ کہتے ہیں اس کو جشیشہ بھی کہتے ہیں۔³⁴ حضرت عثمان بن مالک نے حضور ﷺ کی دعوت کی۔ سرور عالم نے آپ کی اس دعوت کو شرف قبولیت بخشا۔ چنانچہ انہوں نے خزیرہ ایک قسم کا حلوا بنایا اور خدمت میں پیش کیا۔³⁵

حریرہ اور عسیدہ

حضرت سلمیٰ سے روایت ہے جو سرور عالم ﷺ کی آزاد کردہ کنیز تھیں، کہ انہوں نے رسول اللہ ﷺ کے لئے حریرہ تیار کیا۔ حضور ﷺ کی بارگاہ میں حاضر کیا۔ حضور ﷺ نے اسے تناول فرمایا۔ حضور ﷺ اکیلے نہیں تھے کئی صحابہ بھی ہمراہ تھے۔ انہوں نے بھی کھانا کھایا اور تھوڑا سا بچ گیا اتنے میں ایک اعرابی آیا۔ حضور ﷺ نے اس کو دعوت دی کہ آؤ کھانا کھاؤ۔ اعرابی آگے ہوا، اور سارا کھانا اٹھالیا۔ رسول کریم ﷺ نے فرمایا! پیالہ رکھ رکھ دو اور پھر کھاؤ اور پہلے اللہ کا نام لو۔ جو تمہارے سامنے ہے اس سے کھاؤ۔ چنانچہ اس نے خوب کھایا اور سیر ہو گیا۔ پھر بھی اس حریرہ سے کچھ بچ گیا۔ حریرہ ایک خاص قسم کی شیرینی ہے جو دودھ سے تیار کی جاتی ہے جب کہ عسیدہ کو آٹے سے بنایا جاتا ہے۔³⁶

ثرید

ثرید رسول اللہ ﷺ کے پسندیدہ اور مرغوب کھانوں میں سے تھا۔ نبی ﷺ نے فرمایا: عائشہ کی فضیلت تمام عورتوں پر اسی طرح ہے جس طرح ثرید کی فضیلت تمام کھانوں پر۔³⁷ حضرت ابن عباس کہتے ہیں کہ ثرید حضور ﷺ کے پسندیدہ کھانوں میں سے تھا۔ ثرید کبھی روٹی سے تیار کیا جاتا اور کبھی حیس سے۔³⁸ عمومی فہم یہ ہے کہ ثرید سالن اور روٹی سے بنایا جاتا ہے لیکن اس روایت میں صراحت ہے کہ ثرید حلوے سے بھی بنایا جاتا تھا۔ زید بن ثابت سے مروی ہے کہ حضور ﷺ نے مدینہ طیبہ میں اقامت گزین ہوئے تو سب سے پہلے جو ہدیہ بارگاہ رسالت میں پیش کیا گیا، وہ لے کر میں اپنی والدہ کی طرف سے رسول اللہ ﷺ کے پاس حاضر ہوا۔ یہ ایک بڑا پیالہ تھا، جس میں ثرید تھی، جو روٹی اور گھی سے تیار کی گئی تھی۔ میں نے اسے آپ ﷺ کے سامنے رکھ دیا۔ عرض کی یا رسول اللہ! اسے میری ماں نے آپ کے لیے بھیجا ہے۔ رسول اللہ ﷺ نے فرمایا! اللہ تعالیٰ تجھے اور تیری والدہ کو بھی اپنی برکتوں سے مالا مال کرے۔ پھر حضور ﷺ نے اپنے صحابہ کو بلا یا اور سب نے مل کر وہ کھانا کھایا۔³⁹

غیبیس

یہ ایک حلوا ہے کہ جو کھجور، شہد، آٹے اور گھی سے بنایا جاتا ہے⁴⁰ اور اس کی جمع اخبصہ ہے۔ حضرت عثمان نے شہد، گھی اور گندم

کے آٹے سے ایک حلوائ تیار کیا۔ اس کو بڑے پیالے میں رکھ کر بارگاہ رسالت ﷺ میں لے آئے۔ حضور ﷺ نے پوچھا ! عثمان یہ کیا ہے؟ عرض کی! یا رسول اللہ یہ ایسی چیز ہے جسے گندم کے آٹے، گھی اور شہد سے اہل عجم بناتے ہیں اور اسے خمبیس کہتے ہیں چنانچہ حضور ﷺ نے اس کو تناول فرمایا اور ان کے لیے برکت کی دعا کی۔⁴¹ حضرت عبداللہ بن سلام سے روایت ہے کہ ایک روز رسول اکرم ﷺ مرید کی طرف تشریف لے گئے۔ حضور ﷺ نے دیکھا کہ حضرت عثمان بن عفان رضی اللہ عنہ ایک اونٹنی کی نکیل پکڑ کر آگے آگے چل رہے ہیں اور اس اونٹنی پر میدہ، گھی اور شہد لدا ہوا ہے۔ سرور عالم ﷺ نے فرمایا! اس کو بٹھاؤ۔ چنانچہ انہوں نے بٹھایا۔ رحمت عالم ﷺ نے ان کے لئے برکت کی دعا فرمائی۔ پھر ایک ہانڈی منگوائی گئی اور پھر اس کے نیچے آگ جلائی گئی، یہاں تک کہ وہ پک گیا۔ پھر اس ہانڈی کو نیچے اتارا گیا۔ سرور عالم ﷺ نے سب کو کہا کہ آؤ کھاؤ۔ خود بھی اس سے تناول فرمایا۔ جب فارغ ہوئے تو حضور ﷺ نے فرمایا۔ اس حلوا کو اہل فارس الخبیس کہتے ہیں۔⁴²

مروجہ حلوے کی مشروعیت کا جائزہ

آج کل بالعموم یہ غلط فہمی پائی جاتی ہے کہ مروجہ حلوا ہی رسول اللہ ﷺ کا پسندیدہ حلوا ہے۔ پاک وہند میں مروجہ حلوے کے بارے میں دو موقف معلوم ہوتے ہیں کچھ علماء کا کہنا ہے کہ مروجہ حلوا ہی رسول اللہ ﷺ کا پسندیدہ حلوا ہے۔ جیسا کہ شیخ عبدالحق محدث دہلوی لکھتے ہیں کہ حدیث میں حلوا سے مراد حلوا ہی ہے یعنی وہ ڈش جس میں گھی اور شکر ڈال کر پکا یا جائے۔ ہمارے بلاد میں عمومی طور پر سوچی یا گیہوں کا آٹا یا مین، گھی اور میٹھا ڈال کر جو کھانا تیار کیا جاتا ہے، حلوا کہلاتا ہے۔ یہی حدیث کا مصداق ہے کہ رسول کریم ﷺ کو حلوا مرغوب اور پسندیدہ تھا۔⁴³ شیخ عبدالحق محدث دہلوی کے قول سے معلوم ہوتا ہے کہ وہ مروجہ حلوے کو ہی حلوے کا مصداق ٹھہرا ہے ہیں لیکن اگر غور کریں تو کوئی اختلاف نہیں ہے۔ اس لیے کہ انہوں نے مروجہ حلوے کو حلوے کے عموم میں ضرور داخل کیا ہے لیکن رسول اللہ ﷺ کے تناول کردہ پسندیدہ حلوے میں شمار نہیں کیا۔ اسی وجہ سے علامہ بدرالدین عینی لکھتے ہیں کہ جس قسم کا حلوا آج کل معروف ہے عرب میں اس قسم کا حلوا معروف نہیں تھا۔⁴⁴ علامہ غلام رسول سعیدی نے بھی یہی بات لکھی ہے کہ جس طرح کا حلوا آج کل مشہور ہے۔ عرب اس سے متعارف نہیں ہیں۔⁴⁵ چنانچہ یہ کیسے کہا جاسکتا ہے کہ پاک وہند کا مروجہ حلوا ہی اللہ کے نبی ﷺ کا پسندیدہ حلوا تھا۔ نیز اوپر بیان کردہ تمام روایات میں صراحت موجود ہے کہ رسول اللہ ﷺ کا پسندیدہ حلوا نامیاتی (Organic) تھا اور اس میں کوئی بھی غیر نامیاتی (Inorganic) شے شامل نہ تھی۔ جب کہ پاک وہند کے مروجہ حلوے میں بہت سی غیر نامیاتی اشیاء شامل ہیں نیز اس حلوے کو میٹھا کرنے کے لیے شہد کا استعمال کیا جاتا تھا اور کبھی کبھار قدرتی شکر کا استعمال کیا جاتا تھا جب کہ آج کل چینئی کا استعمال کیا جاتا ہے نیز بنانے کے طریقہ کار میں بھی بہت فرق ہے اسی وجہ سے رسول کریم ﷺ کا پسند فرمودہ حلوا صحت کے لیے بہت مفید ہے جب کہ مروجہ حلوا نہ تو اتنا مفید ہے اور نہ ہی صحت بخش ہے بلکہ اتنا لذیذ بھی نہیں ہے۔ ہاں حلوے کے عمومی مفہوم کو مد نظر رکھتے ہوئے یہ کہا جاسکتا ہے کہ مروجہ حلوا بھی حلوے کے مفہوم میں داخل ہے اور اس پر بھی حلوے کا اطلاق ہوتا ہے۔ نیز عمومی مفہوم کو مد نظر رکھتے ہوئے یہ

بھی کہا جاسکتا ہے کہ یہ حلواء رسول ﷺ کو پسند تھا اور جن علماء نے ایسا کہا انہوں نے اسی عمومی مفہوم کا اعتبار کرتے ہوئے کہا لیکن خصوص کے اعتبار سے ایسا کہنا درست نہیں ہے اور یہ بات ان علماء کو بھی تسلیم ہے چنانچہ مفتی احمد یار خان نعیمی ایک دوسرے مقام پر لکھتے ہیں کہ نبی پاک ﷺ کو حلواء پسند تھا اور حلواء سے مراد ہر میٹھی چیز ہے جس کے اندر عرفی حلواء بھی شامل ہے۔⁴⁶ شہد، گھی اور آٹے کا حلواء سب سے پہلے حضرت عثمان غنی رضی اللہ عنہ نے تیار کیا اور اسے نبی کریم ﷺ کی بارگاہ اقدس میں پیش کیا تو آپ ﷺ نے اسے بہت پسند فرمایا۔⁴⁷ یہاں اس امر کی صراحت ہے کہ انہوں نے عمومی مفہوم کا لحاظ کر کے اس حلوے کو شامل کیا ہے ورنہ درحقیقت یہ وہ حلواء نہیں ہے اور اگلا جملہ اس بات کو مزید واضح کر رہا ہے کہ وہ حلواء شہد، گھی اور آٹے سے بنا گیا تھا۔ یعنی انہیں بھی تسلیم ہے کہ نہ تو مر و جہ حلواء کے اجزاء دور نبوی ﷺ والے ہیں اور نہ ہی کلی طور پر یہ وہ حلواء ہے۔ لہذا اس حلواء پر رسول ﷺ کے پسندیدہ حلوے کا اطلاق کرنا صحیح نہیں ہے۔ نیز رسول اللہ ﷺ کا حلوے کو پسند فرمانا، کثرت خواہش، شدت میلان اور طبیعت کا اس کو چاہنے کے معنی میں نہ تھا بلکہ اگر موجود ہوتا تو شوق کے ساتھ مزہ بدلنے کی حد تک نوش فرماتے تاکہ اس سے لوگوں کو معلوم ہو جائے اور انہیں پتہ چل جائے کہ آپ سے پسند فرماتے ہیں۔⁴⁸ خطابنی کے بقول آنحضرت ﷺ کا بیٹھے کو بہت پسند کرنا طبعی خواہش کی زیادتی کی وجہ سے نہ تھا کہ آپ ﷺ اکثر و بیشتر میٹھا کھانا پسند فرماتے ہوں بلکہ اس کے مرغوب ہونے کا مطلب یہ ہے کہ جب آپ ﷺ کے سامنے دسترخوان پر میٹھی چیز آتی تو آپ ﷺ اس کو اتنی رغبت کے ساتھ تناول فرماتے کہ معلوم ہوتا کہ یہ آپ ﷺ کو بہت مرغوب ہے۔⁴⁹

خلاصہ بحث

حلواء اسی شے کو کہنا انبہا ہے کہ جو کھانا بطور میٹھے کے تیار کیا جائے اور قدرتی اشیاء پر یا مشروب پر حلوے کا اطلاق کرنا مناسب نہیں ہے۔ اکثر علماء کی رائے یہ ہے کہ حلواء سے مراد کسی خاص قسم کا حلواء نہیں ہے بلکہ حلوے کے عموم میں تمام میٹھی اشیاء شامل ہیں۔ تاہم جن روایات میں مخصوص قسم کے حلویات کے پسند فرمانے اور استعمال کرنے کی صراحت ہے۔ ان سے مراد وہی حلواء ہی لیا جائے گا اور ان کا اطلاق حلوے کے عموم پر کرنا درست نہ ہوگا۔ نیز اسی وجہ سے پاک و ہند کے مر و جہ حلوے پر رسول اللہ ﷺ کے پسندیدہ حلوے کا اطلاق صحیح نہیں ہے۔ شہد بھی میٹھے میں شامل ہے لیکن روایات میں شہد کا علیحدہ سے ذکر اس کی اہمیت کی وجہ سے ہے۔ نیز مختلف طرح کی میٹھی اشیاء کا استعمال ہو یا طرح طرح کی لذیذ غذائیں اور پاکیزہ چیزیں، ان کا کھانا نہ صرف جائز ہے بلکہ زہد و تقویٰ کے بھی برخلاف نہیں ہے، اگر وہ اتفاق سے یا بغیر طلب کیے مل جائیں۔ لیکن اگر کبھی کبھار طلب یا فرمائش کر کے بنوائی جائیں تب بھی کوئی حرج نہیں ہے۔

حوالہ جات و حواشی

- ¹ - فیروز الدین، مولوی، فیروز اللغات (لاہور: فیروز سنز لمیٹڈ انار کلی بازار، س-ن) ص 575
- ² - المَطَّرِزِي، أبو الفتح ناصر بن عبد السيد أبي المكارم ابن علي، برهان الدين الخوارزمي، م 610هـ، المغرب (بيروت: دار الكتاب العربي، س-ن) ص 127
- ³ - ابن بطلال، أبو الحسن علي بن خلف بن عبد الملك، م 449هـ، شرح البخاري لابن بَطَّال (الرياض: مكتبة الرشد، 1423هـ) جلد 6، صفحہ 70
- ⁴ - ابن حجر العسقلاني، أبو الفضل أحمد بن علي بن محمد بن أحمد، م 852هـ، فتح الباري (بيروت: دار الفكر، س-ن) ج 10 ص 78
- ⁵ - الكرمانی، شمس الدين محمد بن يوسف بن علي بن سعيد، م 786هـ، الكواكب الدراري في شرح صحيح البخاري (بيروت: دار إحياء التراث العربي، 1401هـ / 1981ء) ج 20 ص 51
- ⁶ - العيني، بدر الدين أبو محمد محمود بن أحمد بن موسى بن أحمد بن حسين الغيتابي الحنفی، م 855هـ، عمدة القاري شرح صحيح البخاري (بيروت: دار إحياء التراث العربي، س-ن) ج 21 ص 61
- ⁷ - المرسي، أبو الحسن علي بن إسماعيل بن سيده، م 458هـ، المخصص (بيروت: دار إحياء التراث العربي، 1417هـ) ج 1 ص 444
- ⁸ - النووي، أبو زكريا محيي الدين يحيى بن شرف، م 676هـ، المنهاج شرح صحيح مسلم بن الحجاج (بيروت: دار إحياء التراث العربي، 1392هـ) ج 10 ص 77
- ⁹ - القسطلاني، أبو العباس شهاب الدين أحمد بن محمد بن أبي بكر بن عبد الملك القتيبي المصري، م 923هـ، إرشاد الساري لشرح صحيح البخاري (مصر: المطبعة الكبرى الأميرية، 1323هـ) ج 8 ص 234
- ¹⁰ - نعيمی، احمد يار خان، مرأة المناجیح شرح مشکوة المصابيح (لاهور: قادری پبلشرز اردو بازار، 2006ء) ج 6 ص 25
- ¹¹ - بخاری، محمد بن إسماعيل أبو عبدالله البخاري الجعفي، م 256هـ، صحيح بخارى، (بيروت: دار طوق النجاة، 1422هـ) بَابُ الْخُلُوءِ وَالْعَسَلِ، ج 7 ص 77، حديث 5431؛ القشيري، مسلم بن الحجاج أبو الحسن النيسابوري، م 261هـ، صحيح مسلم (بيروت: دار إحياء التراث العربي، س-ن) بَابُ وُجُوبِ الْكَفَّارَةِ عَلَى مَنْ حَرَّمَ امْرَأَتَهُ، وَلَمْ يَنْوِ الطَّلَاقَ، ج 2 ص 1101، حد يث 21 (1474)؛ ابو داؤد، سليمان بن الاشعث، م 275هـ، سنن ابو داؤد (المكتبة العصرية، صيدا، بيروت، س ن) بَابُ فِي شَرَابِ الْعَسَلِ، ج 3 ص 335، حديث 3715؛

- ترمذی، محمد بن عیسیٰ بن سُوْرَة بن موسیٰ بن الضحاک، أبو عیسیٰ، م279ھ، جامع ترمذی (مصر: شركة مكتبة ومطبعة مصطفى البابي الحلبي، 1395ھ/1975ء) بَابُ مَا جَاءَ فِي حُبِّ النَّبِيِّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ الخُلُوَاءُ وَالْعَسَلُ، ج 4 ص 273، حديث 1831؛ ابن ماجه، أبو عبد الله محمد بن يزيد الفزوي، م273ھ، سنن ابن ماجه (بيروت: دار إحياء الكتب العربية، س-ن) بَابُ الخُلُوَاءِ، ج 2 ص 1104، حديث 3323
- 12 - امام بھقی فرماتے ہیں اس کی سند غیر قوی ہے۔ دیکھیں: علی متقی ہندی، کنز العمال، باب الطیب، ج 6 ص 674، حديث 17354
- 13 - الازیری، ضیا النبی، ج 5 ص 536
- 14 - نعیمی، احمد یار خان، مرآة المناجیح شرح مشکوٰۃ المصابیح، ج 3 ص 211
- 15 - احمد، مسند احمد، مُسْنَدُ الصِّدِّيقَةِ عَائِشَةَ بِنْتِ الصِّدِّيقِ رَضِيَ اللَّهُ عَنْهَا، ج 40 ص 266، حديث 24220
- 16 - الصالحي، محمد بن يوسف الشامي، م 942ھ، سبل الهدى والرشاد (بيروت: دار الكتب العلمية، 1414ھ/1993ء) ج 7 ص 195
- 17 - بخارى، صحيح بخارى، بَابُ الخُبْزِ المُرَّقِقِ والأَكْلِ عَلَى الخَوَانِ وَالسُّفْرَةِ، ج 7 ص 70، حديث 5387؛ بخارى، صحيح بخارى، بَابُ مَا يُذَكَّرُ فِي الفَخِذِ قَالَ أَبُو عَبْدِ اللَّهِ:، ج 1 ص 83، حديث 371؛ مسلم، صحيح مسلم، بَابُ فَضِيلَةِ إِعْتَاقِهِ أُمَّتَهُ، ثُمَّ يَتَرَوُّجُهَا، ج 2 ص 1047، حديث 88(1365)؛ احمد، مسند احمد، مسند انس بن مالك، ج 20 ص 325، حديث 13023
- 18 - احمد، مسند احمد، مسند انس بن مالك، 17: 19، حديث 11953
- 19 - احمد، مسند احمد، مسند انس بن مالك، ج 20 ص 104، حديث 12669
- 20 - ابو داؤد، سنن ابو داؤد، بَابُ فِي النَّفْخِ فِي الشَّرَابِ وَالتَّنْفُّسِ فِيهِ، ج 3 ص 338، حديث 3729؛ احمد، مسند احمد، حَدِيثُ عَبْدِ اللَّهِ بْنِ بُسْرِ المَازِنِيِّ، ج 29 ص 228، حديث 17683
- 21 - علی متقی ہندی، کنز العمال، ج 13 ص 246، حديث 36736
- 22 - ابو داؤد، سنن ابو داؤد، أَبْوَابُ النَّوْمِ، بَابُ فِي الرَّجُلِ يَنْبَطِحُ عَلَى بَطْنِهِ، ج 4 ص 309، حديث 5040؛ احمد، مسند احمد، حَدِيثُ طَلْحَةَ بْنِ قَيْسِ الغِفَارِيِّ، ج 24 ص 307، حديث 15543
- 23 - علی متقی ہندی، کنز العمال، باب زهدہ رضي الله عنه، ج 12 ص 635، حديث 35958
- 24 - الغزالي، أبو حامد محمد بن محمد الطوسي، م 505ھ، إحياء علوم الدين (بيروت: دار المعرفة، س-ن) ج 2 ص 47

- ²⁵ - الصفدي، صلاح الدين خليل بن أيبك، م 764هـ، تصحيح التصحيف وتحريير التحريف (القاهرة: مكتبة الخانجي، 1407 هـ / 1987ء) ص 245
- ²⁶ - ڈوڑی، رین ہارٹ پیٹر، م: 1300هـ، تکملة المعاجم العربية (الجمهورية العراقية: وزارة الثقافة والإعلام، 1979ء-2000ء) ج 4 ص 102
- ²⁷ - البيهقي، أبو بكر أحمد بن الحسين بن علي، السنن الكبرى، حيدر آباد: مجلس دائرة المعارف النظامية الكائنة في الهند، 1344هـ، باب مَنْ زَعَمَ أَنَّهَا بِالْجَمَاعَةِ أَفْضَلُ لِمَنْ لَا يَكُونُ خَافِظًا لِلْقُرْآنِ، ج 2 ص 495 حديث 4797
- ²⁸ - الازبیری، پیرکرم شاہ، ضیا النبی (لاہور: ضیا القرآن پبلی کیشنز گنج بخش روڈ، 1420ھ) ج 5 ص 535: پیر کرم شاہ الازبیری نے اپنی کتاب ضیا النبی میں "سرور عالم ﷺ کے مرغوب حلویات" کے عنوان کے تحت جو روایات و آثار ذکر کیے ہیں۔ وہ تقریباً سارے کا سارا مواد الإمام محمد بن یوسف الصالحي الشامي (المتوفی 942 ھ) کی کتاب "سبل الہدی والرشاد، فی سیرة خیر العباد، و ذکر فضائلہ و أعلام نبوتہ و أفعالہ و أحوالہ فی المبدأ والمعاد" سے ماخوذ ہے۔ اور اسے علامہ محمد بن یوسف الصالحي الشامي نے "فی أکله صلی اللہ علیہ وسلم أطعمه مختلفة" کے عنوان کے تحت ذکر کیا ہے۔ اسی لئے پیر کرم شاہ الازبیری نے بہت سے ایسے کھانوں کا بھی ذکر کر دیا ہے جو حلوے یا میٹھے میں شامل نہیں ہیں بلکہ ان کا شمار نمکین اشیاء یا متفرق کھانوں میں ہوتا ہے مثلاً سرکہ، مکھن دودھ، شہد، کھجور، ستو، زیتون کا تیل، کالی مرچ، وغیرہ۔ ملاحظہ ہو: نفس المصدر، ج 5 ص 545-553۔ ہر سہ کو بھی حلو میں داخل کرنا محل نظر ہے۔
- ²⁹ - نعیمی، احمد یار خان، مرآة المناجیح شرح مشکوٰۃ المصابیح (لاہور: قادری پبلشرز اردو بازار، 2005ء) ج 1 ص 309: ہر سہ کو حلو میں شمار کرنا مفتی صاحب کا تفرد ہے۔
- ³⁰ - نعیمی، احمد یار خان، مرآة المناجیح شرح مشکوٰۃ المصابیح، ج 3 ص 211
- ³¹ - البَلَّادُزِّي، جمل من أنساب الأشراف، باب الرسول في المدينة، رقم 620، ج 1 ص 267
- ³² - البَلَّادُزِّي، جمل من أنساب الأشراف، باب الرسول في المدينة، رقم 621، ج 1 ص 267
- ³³ - مسلم، صحيح مسلم، بَابُ اسْتِخْبَابِ وَضْعِ النَّوَى خَارِجَ النَّمْرِ، وَاسْتِخْبَابِ دُعَاءِ الضَّيْفِ لِأَهْلِ الطَّعَامِ، وَطَلْبِ الدُّعَاءِ مِنَ الضَّيْفِ الصَّالِحِ وَإِجَابَتِهِ لِدَلِّكَ، ج 3 ص 1615، حديث 146 (2042)
- ³⁴ - الازبیری، ضیا النبی، ج 5 ص 546
- ³⁵ - مسلم، صحيح مسلم، ، بَابُ الرُّحْصَةِ فَيَا تَخْلُفَ عَنِ الْجَمَاعَةِ بِعُدْرٍ، ج 1 ص 456، حديث 265 (33)
- ³⁶ - الازبیری، ضیا النبی، ج 5 ص 547
- ³⁷ - بخاری، صحيح بخاری، بَابُ فَضْلِ عَائِشَةَ رَضِيَ اللَّهُ عَنْهَا، ج 5 ص 29، حديث 3769

- 38۔ ابو داؤد، سنن ابو داؤد، بابٌ فی أَكْلِ التَّرِيدِ، ج 3 ص 350، حدیث 3783؛ امام ابو داؤد کہتے ہیں کہ یہ ضعیف ہے۔
- 39۔ الصالحی، سبل الہدی والرشاد، ج 7 ص 196؛ محمد بن سعد، م 230 ہ، الطبقات الکبیر (القاهرة: مكتبة الخانجي، 2001ء) ج 1 ص 203
- 40۔ الفیروزآبادی، مجد الدین ابو طاہر محمد بن یعقوب، م 817 ہ، القاموس المحیط (بیروت: مؤسسة الرسالة للطباعة والنشر والتوزیع، 1426 ہ) ص 616
- 41۔ البیہقی، أحمد بن الحسين بن علي بن موسى الخُسْرُوْجَرْدِي الخراساني، أبو بكر، م 458 ہ، شعب الإيمان (الہند: مكتبة الرشد للنشر والتوزیع بالرياض بالتعاون مع الدار السلفية ببومباي بالہند، 1423 ہ) ج 8 ص 87، باب اكل اللحم، حدیث 5532؛ طبرانی، أبو القاسم سليمان بن أحمد، المعجم الکبیر (بیروت: دار إحياء التراث العربي، 1983ء) ج 14 ص 315، حدیث 14953
- 42۔ طبرانی، أبو القاسم سليمان بن أحمد، المعجم الکبیر (بیروت: دار إحياء التراث العربي، 1983ء) ج 14 ص 315، حدیث 14953؛ البرّاز، أبو بكر محمد بن عبد الله بن إبراهيم بن عبدوئيه البغدادي الشافعي، م 354 ہ، كتاب الفوائد (الغيلانيات) (الرياض: دار ابن الجوزي، 1417 ہ) بابٌ مَا رُوِيَ أَنَّ النَّبِيَّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ أَصْلَحَ لَهُ حَبِيبٌ، فَأَكَلَهُ، ج 2 ص 719، حدیث 988
- 43۔ دہلوی، شیخ عبدالحق، اشعة اللمعات (لاہور: فرید بک سٹال، 2008ء) ج 3 ص 491
- 44۔ عینی، بدر الدین، عمدة القاری، ج 21 ص 190
- 45۔ سعیدی، غلام رسول، نعمة الباری، ج 10 ص 825
- 46۔ یہ بات مفتی احمد یار خان نے مرقاة کے حوالے سے بیان کی ہے کہ مروجہ حلوہ اول اول سب سے قبل حضرت عثمان غنی نے رسول اللہ ﷺ کی بارگاہ میں پیش کیا تھا۔ جب کہ مرقاة میں مروجہ کی تصریح نہیں ہے بلکہ یہ مفتی صاحب کا اپنا استدلال ہے۔ دیکھیں: القاری، مرقاة المفاتیح، ج 7 ص 2701؛ مرقاة میں یہ روایت طبرانی کے حوالہ سے ہے۔ وہاں پر بھی اس بات کی کوئی صراحت نہیں ہے۔ طبرانی، أبو القاسم سليمان بن أحمد، المعجم الکبیر (بیروت: دار إحياء التراث العربي، 1983ء) ج 14 ص 315، حدیث 14953؛ مرقاة کے نقل کردہ الفاظ شعب الايمان میں ہیں۔ البیہقی، شعب الإيمان، اكل اللحم، ج 8 ص 87، حدیث 5532
- 47۔ نعیمی، مرأة المناجیح شرح مشکوٰۃ المصابیح، ج 6 ص 25
- 48۔ دہلوی، شیخ عبدالحق، مدارج النبوة (لاہور: ضیا القرآن پبلی کیشنز، 2001ء) ج 1 ص 554

49 - القاري، علي بن (سلطان) محمد، أبو الحسن نور الدين الملا الهروي ، م 1014هـ، مرقاة المفاتيح شرح
مشكاة المصابيح (بيروت: دار الفكر، 1422هـ) ج 7 ص 2701