

نسالو کا تھوار

نسالو (nasaalo) گلگت بلتستان، جموں کشمیر، لداخ اور آزاد کشمیر کے شینا بولی جانے والے علاقوں میں یہ ایک ہزار سالہ قدیم رسم ہے۔ جس کو نسالو (nasaalo) کہا جاتا ہے۔ نسالو کی یہ رسم زمانہ قدیم میں اکیس دسمبر سے شروع ہوتی تھی جو نئے شینا یعنی سال کے آغاز کی خوشی میں منائی جاتی تھی، لیکن اب یہ رسم پانچ دسمبر سے اکیس دسمبر تک جاری رہتی ہے۔ اس دوران یہاں کے لوگ اپنی اس طاعت کے مطابق جانوروں کو ذبح کرتے ہیں اور اس گوشت کو سٹور میں چھپتے ہے۔ ٹانک کر کھا جاتا ہے تاکہ گوشت سوکھ جائے۔ جس جگہ نسالو کے گوشت کو ٹانک کا جاتا ہے اسے شینا میں ”ڈل گو“ کہا جاتا ہے۔ اور ضرورت کے تحت ”ڈل گو“ سے گوشت کو گھر کے افراد اور مہمانوں کے لیے پکایا جاتا ہے۔

پہلے وقت میں جب نسالو یعنی جس گھر میں جانور ذبح کیا جاتا تھا وہاں محلے کے تمام مکینوں کی دعوت ہوتی تھی اور یہ سلسلہ اکیس دسمبر تک جاری رہتا تھا کبھی ایک گھر میں دعوت تو کبھی دوسرے گھر میں۔ آپ کے ذہن میں یہ سوال بھی ابھرا ہو گا کہ یہ رسم پانچ دسمبر سے اکیس دسمبر تک ہی کیوں ادا کی جاتی ہے۔ اس کی وجہ یہ بتائی جاتی ہے کہ پانچ دسمبر سے اکیس دسمبر تک ذبح کیے جانے والے جانوروں کا گوشت سڑ نہیں جاتا بلکہ فریز ہو کے کافی دریاستعمال کے قابل رہتا ہے۔ اور جس گھر میں نسالو کا گوشت جتنی دیر رہتا اس کی اتنی ہی تعریف ہوتی تھی۔

پرانے وقت میں زیادہ تر لوگ یاک جس کو شینا میں پہلو یعنی یاک کہا جاتا ہے۔ نسالو پر ذبح کرتے تھے۔ پو(یاک) ایک ممالیہ جانور ہے جو گائے اور بیل سے ملتا جلتا ہے لیکن جسامت میں بڑا اور مضبوط ہوتا ہے۔ یہ جانور ہمالیہ کے علاقوں کے ساتھ کشمیر، گلگت بلتستان، چترال، چین، بھارت اور نیپال میں پایا جاتا ہے۔ گلگت میں ضلع غذر پو(bépo)(یاک) کی پیدوار کے لیے مشہور ہے گلگت مارکیٹ میں نسالو اور دیگر ضروریات کے لیے پو(یاک) ضلع غذر سے ہی سپلائی ہوتے ہیں۔ اس کے سینگ کا لے ہوتے ہیں۔

ضلع چترال کے وادی بروغل میں اسے دودھ، گوشت اور مال برداری کے لیے پالا جاتا ہے۔ چترال کا روایتی کھیل یاک پو لوگ بھی اس جانور کی وجہ سے پوری دنیا میں مشہور ہے۔ اب یاک کو قربانی کے لیے کراچی اور اسلام آباد مارکیٹ میں بھی فروخت کے لیے لے جایا جاتا ہے۔ گلگت میں نسالو کرنے کی رسم اب دم توڑ رہی ہے۔ پہلے کے مقابلے میں اب بہت کم لوگ نسالو کی طرف توجہ دیتے ہیں لیکن گاؤں میں یہ رسم اب بھی جوش و جذبے سے جاری ہے۔ گلگت سے ملحقہ ایک گاؤں جسے شکیوٹ کہا جاتا ہے وہاں تو اس کو باقاعدہ ایک چینچ کے طور پر لیا جاتا ہے اور ایک دوسرے کے مقابلے میں ایک سے زادہ جانور نے الور ذبح کر کھا۔ نکاروانی جسے اور اک دوسرے رکوز رکم زکا کو ششیں ہوتے ہیں نسالو کا رسم ہملہ وقتاں

میں لوگوں کی ضرورت تھی۔ ہوتا یہ تھا کہ اس وقت یہ علاقے دیگر علاقوں سے کٹے ہوئے تھے۔ آمد رفت اور وسائل بہت کم تھے لوگ گرمیوں میں کام کا جگہ بڑی کرتے اور لمبے زمستان میں ان کے پاس کرنے کو کچھ نہ ہوتا تھا اور اس وقت قصائی وغیرہ کا کوئی نظام بھی نہ تھا اس لیے لوگ سرد یوں میں جانور ذبح کرتے تھے اور پورے زمستان کے موسم میں نسالوں کے گوشت سے لطف اندوز ہوتے تھے اور اپنی کھوئی ہوئی تو انہی کو بحال رکھنے کی کوشش کرتے تاکہ تازہ دم رہ کر اگلے موسم بہار میں فصلوں کی کاشت اور مخت کر سکیں۔ اب دور جدید کی سہولتوں نے شہر میں اس کی افادیت کم کر دی ہے بلکہ یوں کہنا یجا نہیں ہوگا کہ تقریباً ”ختم ہو چکی ہے اور اب یا کہ نسالوں کے ساتھ ساتھ قصائی کے لیے بھی گلگت مارکیٹ میں فروخت کیے جاتے ہیں۔ لیکن ایک بات طے ہے کہ جو لوگ نسالوں کے گوشت کھانے کے عادی ہیں انھیں دوسرا گوشت پسند نہیں آتا وہ اس گوشت میں ایک الگ مزاباتے ہیں جبکہ ایسا ذائقہ دوسرے گوشت میں نہیں ہوتا۔

