

## چنگیر۔ دستکاری کا شاہکار

لفظ ”چنگیر“، فارسی زبان کا لفظ ہے، روٹیاں رکھنے کے لیے ایک قسم کی پھیلی ہوئی پیندے والی ٹوکری عموماً چنگیر کہلاتی ہے۔ ایک زمانہ میں ہاتھ کی بنی ہوئی چھابی (چنگیر) کو لوگ شوق سے خریدا کرتے تھے بہت خوبصورت اور کلرفل آرٹ کا شاہکار ہوا کرتی تھی۔ جدید دور اور مشینری کے آنے سے اب تو پلاسٹک نے چنگیر کی جگہ لے لی۔ پنجابی میں چنگیر کو چھابی کہا جاتا ہے، جبکہ ہندو میں اسے چھکوری کہتے ہیں۔ جنوبی پنجاب میں جہاں دیگر دستکاریاں قابل ذکر ہیں وہاں چنگیر کے بغیر ہماری ثقافت کا رنگ بھی پھیکا نظر آتا ہے۔ نوبیا ہتھا دہنوں کا جھیز چنگیر کے بغیر نامکمل ہوتا تھا۔ ماضی قریب ہی کی توبات ہے کہ ریلوے سٹیشن جہاں دن رات رونق نظر آتی۔ ریلوے سٹیشن پر بھی دکانوں پر لو ہے کی میخوں سے لٹکی چنگیر یہ سٹیشن پر آنے والے ہر مسافر کو اپنی جانب متوجہ کر لیتیں، جنوبی پنجاب میں قریبی رشتہ داروں یا مہماںوں کو واپسی پر خوبصورت رنگوں سے مزین چنگیر یہ اُس کو دان کی جاتیں دیہی زندگی کا یہ ایک ایسا تحفہ تھا جس سے خلوص چھلکتا تھا۔

کھجور کے پتوں سے تیار کردہ چنگیر یہ جنوبی پنجاب کے خطہ میں ثقافت کی علامت تصور کی جاتیں جنہیں آہستہ آہستہ وقت کی تیز رفتار کا جڑا نگل گیا، گھر کی سکھڑ خاتون کے ہاتھوں کا شاہکار کھجور کے پتوں اور گندم کی نالیوں سے تیار کردہ چنگیر یہ اپنے اندر سادگی اور خوبصورتی کا حسیں امتزاج رکھتی تھیں۔ ان کی دو اقسام ہوتی ہیں سادہ چنگیر یہ اور نگین چنگیر یہ۔ سادہ چنگیروں میں کھجور کے عام پتے استعمال کئے جاتے جو رنگ کے بغیر ہوتے تھے البتہ ان دونوں چنگیروں کی تکمیل میں بنانے اور پتوں کو گیلا کر کے استعمال کرنے کا فن مشترک تھا۔ پتوں کو گیلا اس لئے کیا جاتا تھا تاکہ چنگیر بناتے وقت سوکھے پتے ٹوٹ نہ جائیں جبکہ نگین چنگیروں میں کھجور کے پتوں کو مختلف رنگوں میں رنگ دیکر مہارت کے ساتھ اس طرح ترتیب دی جاتی ہے کہ یہ دیکھنے میں انتہائی خوبصورت اور پرکشش نظر آتیں۔ دیہی علاقوں میں جب بھی کوئی مہماں کسی کے ہاں قیام کرتا تو اُس کی خاطر توضع کے لئے کھانا چنگیروں میں رکھ کر پیش کیا جاتا اور کھانے کے لئے کھانا چنگیروں میں رکھ کر پیش کیا جاتا اور

کھانے کے لئے کھانا اور مہماں نوازی کے پیش نظر چنگیر میں رکھی روٹیوں کو خوبصورت کپڑے کے ٹکڑے جس پر ٹھپھ لگا کر ڈریز انگ کی ہوتی تھی اور اسے پونا کھا جاتا تھا سے ڈھانپا جاتا وقت ایک سانہیں رہتا وقت نے آنکھیں پھیریں تو چنگیروں کی جگہ پلاسٹک کی چھابیوں نے لے لی۔

ڈنر سیٹ اور پلاسٹک یا شیشے کے برتنوں میں کھانا پیش کرنا قبل فخر بات ٹھہری، جبکہ چنگیروں میں کھانا پیش کرنا جو دور گز شستہ کی روایت اور ثقافت تھی دم توڑ گئی۔ چنگیر کے استعمال سے ایک تو سادگی کا تاثر ملتا تھا دوسرا اگر ایک طرف قیمتی ڈنر سیٹ ہوں اور دوسری طرف سادہ چنگیروں میں کھانا موجود ہو تو تہذیب و ثقافت کے اظہار کے طور پر چنگیروں کو ہی ترجیح دی جاتی۔ آج بھی وسیب میں چنگیر یہ گھروں میں تیار کی جاتی ہیں تاہم دریائے سندھ کے ساتھ ساتھی علاقہ کی خواتین اس قدیم ثقافت کو زندہ رکھے ہوئے ہیں دستکاری کے کام سے مسلک بہت سی غریب خواتین جنہیں ان کی حقیقی محنت کا صلم تو نہیں مل پاتا اور چنگیروں کی فروخت سے نسبتاً کم منافع ان کے حصہ میں آتا ہے وہ اپنے بچوں کا پیٹ پالنے، گھر یا پسرویات پوری کرنے کیلئے اس فن کو آگے بڑھا رہی ہیں انہی ہاتھوں سے بنی ہوئی آج کے جدید

دور میں بھی چنگیریں دکانوں پر فروخت ہوتی نظر آتی ہیں، دیہی علاقوں کے یہ پر خلوص باسی اپنے ہاں آنے والے شہری رشتہ داروں کو اپنے دیہی تھنہ چنگیروں کو دینا نہیں بھولتے، کچھ لوگ تو خصوصاً فرمائشی طور پر بھی چنگیریں بناتے ہیں۔

چنگیری کی تیاری میں تازہ کھجور کے پتے استعمال ہوتے ہیں، چنگیروں میں بنائے گئے خوش نمائیز اُن انکھوں کو بھلے لگتے ہیں اور ان کی خوبصورتی سے بنانے والے کی مہارت کا اندازہ ہوتا ہے۔ بعض چنگیروں کے کنارے پر لہریے دار ڈیزائن بھی بنادیا جاتا ہے، اور بعض کے درمیان میں ایک ایک پھول بنادیا جاتا ہے جس سے اس کا حسن دو بالا ہو جاتا ہے، چنگیروں کے علاوہ کھجور سے ٹپوں سے تیار کردہ ناشتا دان بھی اپنے مثال آپ ہیں ان میں کھانار کھا جاتا ہے یا کھانا کھیں لے جانے میں استعمال ہوتا ہے، چنگیریں ہماری ثقافت کا حصہ ہیں مگر شہروں میں یہ روایت ختم ہوتی جا رہی ہے اب ان کی جگہ ڈنر سیٹ، پلاسٹک یا شیشے کے برتن لے رہے ہیں البتہ دیہاتوں میں اب بھی چنگیریں ہمارے کلچر اور تہذیب کی علامت کے طور پر تیار کی جاتی ہیں۔

جھنگ کے علاقہ میں گھر یا سطح پر کھجور کے ٹپوں سے تیار کردہ چنگیریں اس علاقے کی ثقافتی علامت تصور کی جاتی ہیں۔ دو بنیادی اقسام (رنگ دار اور سادہ) کی حامل یہ چنگیریں اپنے اندر سادگی اور خوبصورتی کا سین انزواج رکھتی ہیں۔ تاہم اس ثقافتی علامت کو آج کے جدید دور میں بھی زندہ رکھنے والی دستکاری سے منسلک مزدور خواتین کم اجرت کے باعث پریشان نظر آتی ہیں۔

جھنگ کا نواحی گاؤں میں، کھجور کے باغات کی وجہ سے ایک معروف علاقہ تصور کیا جاتا ہے لیکن بہت قلیل لوگوں کو علم ہے کہ یہاں کھجور کے ٹپوں سے گھروں میں تیار کی جانے والی رنگیں چنگیریں کو جھنگ بھر میں پسند کیا جاتا ہے بلکہ یہاں بنی چنگیریں پاکستان بھر میں اپنی خوبصورتی کی بنا پر مشہور ہیں یہاں کی عورتیں آج بھی کھجور کے ٹپوں سے نہ صرف چنگیریں تیار کرتی ہیں بلکہ ناشتا دان، ہاتھوں سے جھلنے والے پنکھے اور چارپائیوں پر بچھانے کیلئے پٹی دار مصلی بھی ان ٹپوں سے تیار کئے جاتے ہیں۔

وقت نے ایسی کروٹ بدالی کہ ہم سے ہماری ثقافت تک چھن گئی زمانے نے اپنا پیرا ہن بدلا۔ نئی نسل شاید چنگیر کے نام سے بھی نابلد ہوتی جا رہی ہے ہماری ثقافت کی نشانی ”چنگیر“ کو وہ اب گزرے زمانے کی فضولیات میں شمار کرتی ہے خوشی کی بات یہ ہے بڑی عمر کی عورتیں گاہے بگاہے پڑھی لکھی نوجوان نسل کو اس ثقافتی ورثتے سے آگاہ کرتی رہتی ہیں اور بازار جانے کا جب بھی ان بڑی بوڑھیوں نے قصد کیا تو چنگیر لانا نہ بھولیں دیہی علاقوں میں اب چنگیر کا استعمال خال خال نظر آتا ہے تاہم اب بھی بہت سے دیہی گھرانے مہماںوں کو چنگیر میں روٹی رکھ کر دینا اپنا فرض اولیں سمجھتے ہیں۔ سادہ ٹپوں سے بھی بڑی چنگیر تیار کی جاتی ہے جس میں دیہی لوگ شادی کے موقع پر ”لاگی“، کو گڑیا شکر رکھ کر دیا کرتے تھے۔

رنگوں کا حسین انزواج ہاتھوں سے بننے والی چنگیر کو چارچا ند لگا دیتا ہے رنگ کئے ٹپوں سے جو بڑی چنگیر تکمیل پاتی ہے اس میں تیس سے چھتیس رنگوں والے پتے استعمال ہوتے ہیں جبکہ چھوٹی چنگیر میں بیس اور درمیانی چنگیر میں پچس رنگوں کے پتے ہاتھوں کے فن سے گندھے جاتے ہیں گرم ابلتے ہوئے پانی میں رنگ ڈالا جاتا ہے جس میں ٹپوں کو بھگوڈیا جاتا ہے ان بھی ٹپوں پر بڑا گھر اُنگ آتا ہے جنہیں سکھایا جاتا ہے اور یہ رنگ اتنا پختہ ہوتا ہے کہ چنگیر بناتے وقت جب ٹپوں کو دوبارہ پانی میں بھگوٹے کا مرحلہ آتا ہے تو یہ رنگ ذرا بھی نہیں اترتا یہ

بات تو سچ ہے کہ گز شتہ کئی برسوں میں ہماری ثقافت کو جدت کے نام پر جونقصان پہنچا اس کا ازالہ کرنا ناممکن ہے اسی کا شاخانہ ہے کہ ثقافت سے جڑی اشیاء کا اب ہمیں ذکر کر تولتا ہے مگر وہ ہماری نظروں سے اوچھل ہیں۔

تحل اور نشیبی خطہ کی خواتین اب بھی اس قدیم ثقافتی فن کو زندہ کیے ہوئے ہیں اور ہاتھ سے بنی ہوئی کھجور کے پتوں کی مختلف اشیاء کو بنا کر اپنے گھر کا چولہا جلا رہی ہیں نشیبی علاقہ میں تو غریب عورتیں دستکاری کو اپنا ذریعہ معاش سمجھتی ہیں حکومت کو چاہیے کہ پنجاب، خاص طور پر جنوبی پنجاب کے خطہ کے اس قدیم فن کو سرکاری سطح پر مختلف نمائشوں میں اجاگر کرنے کے ساتھ ساتھ ملکی اور غیر ملکی سطح پر پذیرائی دی جائے تاکہ محنت کش خواتین کی حوصلہ افزائی ہو اور وہ معقول پیے کما کر اپنے گھر کا نظام اچھی طرح سے چلا سکیں اور ہم اپنی ثقافت کو برقرار رکھ سکیں۔