

کانگری

ایک روایتی کشمیری ہتھانگیٹھی

کانگری، جسے کانگری، کنگری اور کنگری بھی کہا جاتا ہے۔ ایک روایتی کشمیری ہتھانگیٹھی کا نام ہے۔ یہ ایک بید کی بنی ٹوکری ہوتی ہے جس کے اندر مٹی کا ایک موٹی تہہ والا پیالہ سا رکھا ہوتا ہے۔ اس کے اندر کشمیری گرم سرخ کوئلے ڈال کر اپنے روایتی لباس پھیرن کے اندر پکڑے رکھتے ہیں۔ کشمیری شدید سردی خود کو سفر و حضر میں گرم رکھنے کے لیے کانگری ایک ضرورت ہے۔ کانگری کے آلات کو فن کا ایک اعلیٰ نمونہ بھی مانا گیا ہے۔

کانگری ایک طرح سے مٹی کا برتن ہوتا ہے، جس میں لکڑی یا چنار کے خزاں رسیدہ لال دھتے ہوئے پتوں سے تیار کردہ کونڈہ ڈالا جاتا ہے۔ اس مٹی کے برتن کے ارد گرد بید یا ڈالیوں کی تیلیوں سے بنی ہوئی تھیں ہوتی ہیں، تاکہ اس کو آرام سے ہاتھوں سے پکڑا جائے۔ شادیوں میں کانگری دلہن کو بھی رخصتی کے وقت دی جاتی ہے، جس کو وہ سسرال لے جاتی ہے۔ مگر ایسی کانگری کو بہت ہی محنت اور خروں کے ساتھ تیار کیا جاتا ہے اور اس پر خاصا خوبصورت آرٹ ورک کیا جاتا ہے اور اس کو دلہن کانگری کہا جاتا ہے۔ اس میں کونڈہ کے بجائے، ڈرائی فروٹ حتیٰ کہ زیورات بھی رکھے جاتے ہیں۔

کشمیر کے متمول افراد گھروں میں حمام بھی بناتے ہیں۔ یعنی گراؤنڈ فلور پر بنے ایک کمرے کے فرش کو پتھر کی سلوں سے تعمیر کر کے اس کو نیچے سے کھوکھلا کر دیتے ہیں۔ پھر اس کے نیچے آگ جلائی جاتی ہے۔ مگر یہ بہت ہی مہنگا عمل ہے۔ اس میں لکڑی بھی خاصی خرچ ہوتی ہے اور امیر افراد ہی اس کے متحمل ہو سکتے ہیں۔ سستا اور پورٹیل ہونے کی وجہ سے کانگری کا کوئی نعم البدل نہیں۔ اس کو ہاتھ میں لیے یا فرن کے اندر رکھ کر آپ کام بھی کر سکتے ہیں اور گھوم پھر بھی سکتے ہیں۔

کانگری تیار کرنا بذات خود ایک فن ہے۔ اس میں ہنرمندی اور دستکار کی محنت جھلکتی ہے۔ ہر سال ستمبر یا اکتوبر میں دیہاتوں، قصبوں اور شہروں میں کانگری کے بازار لگتے ہیں۔ اس کو بنانے سے لے کر بیچنے تک ایک چین ہوتی ہے۔ سب سے پہلے مکھار کا کام ہوتا ہے کہ وہ مٹی کا برتن بنائے جس کو کونڈل کہتے ہیں۔ اس کے بعد بید یا دیگر درختوں کی نرم شاخیں لانے کا کام مقامی کسان کرتے ہیں، جو فصل کی کٹائی سے فارغ ہو چکے ہوتے ہیں۔ اگر شاخیں سخت ہوں، تو ان کو کافی عرصہ تک پانی میں رکھا جاتا ہے، تاکہ مٹی کے برتن کے ارد گرد جب انہیں بنا جائے، تو وہ آسانی کے ساتھ مڑ جائیں۔

ہر سال کارگیر اس میں نئے نئے انداز کی جدت پیدا کر کے صارفین کو لبھاتے ہیں۔ اس میں دو ہینڈل ہوتے ہیں، جن سے اس کانگری کو پکڑا جاتا ہے۔ پوری وادی کشمیر میں اس کے کاریگریں گے، مگر سرینگر کے جنوب میں چرار شریف کا قصبہ اور پھر شمالی کشمیر میں بانڈی پورہ کے علاقے کی کانگریاں خاصی مشہور ہیں۔ دلہن کانگریاں تو چرار شریف کا ٹریڈ مارک ہیں۔ ٹہنیوں کی کٹائی، پھر انہیں جمع کر کے بال کر نرم کرنا، ان کو کھرچنا اور پھر ایک ایک باریک ٹہنی کو مٹی کے برتن کے ارد گرد بننا، غرض پورے کے پورے خاندان اس کو بنانے میں شامل

ہوتے ہیں۔ اس کے بعد اس کو جلانے کے لیے کوئلہ مہیا کرنے والوں کا روزگار بھی کانگری کی وجہ سے چلتا ہے۔ ایک عام کانگری کی فی الوقت قیمت تقریباً مناسب ہی ہوتی ہے۔ مگر کئی کانگریاں معیار اور کاریگری کے نمونوں کی وجہ سے مہنگے داموں فروخت ہوتی ہیں۔ کئی متمول صارف تو اس میں جدت پیدا کرنے کے لیے اسپیشل کانگریاں بنواتے ہیں، جن کی قیمت پانچ ہزار روپے تک ہوتی ہے۔

کانگریاں کشمیر کے کلچر اور وراثت کی مظہر ہیں۔ سینکڑوں سالوں سے کشمیری نسل در نسل کانگریوں کا استعمال کر رہے ہیں۔ سخت برفباری کے دوران، جب راستے بند ہو جاتے ہیں، ہفتوں اور مہینوں بجلی بند ہو جاتی ہے، گیس کی ترسیل تو دور کی بات ہے، تو اس وقت کشمیری آبادی کے لیے زندگی کی علامت کانگری ہی ہوتی ہے۔ کشمیر میں ایک ضرب المثل ہے کہ کھانا نہ ملنے سے کئی دن انسان زندہ تو رہ سکتا ہے، مگر منفی درجہ حرارت میں کانگری کی عدم دستیابی سے چند منٹوں یا گھنٹوں میں ہی جان نکل سکتی ہے۔