

غاڑکہ

غاڑکہ بکرے یا دنبے کے چمڑے سے بنایا جاتا ہے، اسے پانی رکھنے یا دودھ کولسی میں تبدیل کرنے کے لیے استعمال کیا جاتا ہے۔ اس کو علاقائی زبان میں ”غاڑکہ“ کہتے ہیں۔ کچھ سال پہلے اسی عمل کے ذریعے لسی اور مکھن تیار کیا جاتا تھا۔ اس کا ذائقہ بھی قدرتی ہوا کرتا تھا۔ آج کل اس کی جگہ الیکٹرانک مشین نے لی ہے لیکن بعض لوگ آج بھی غاڑکہ کے ذریعے ہی لسی بناتے ہیں۔

غاڑکہ بنانا بہت محنت اور مہارت کا کام ہوتا ہے۔ سب سے پہلے بکرے یا دنبے کو ذبح کر کے اس سے چمڑا اتارا جاتا ہے اور پھر اس چمڑے میں راکھ ڈال کر 15 دن تک رکھا جاتا ہے۔ جب تک اس چمڑے سے بال نہ اتر جاتے وہ چمڑا راکھ سے بھر رہتا ہے، پھر اس کے بعد ایک مہینے تک اسے دھوپ میں سکھایا جاتا ہے۔ اس دوران چمڑا تھوڑا سخت ہو جاتا ہے۔ اسے مزید سخت اور مضبوط بنانے کے لیے ایک کمرے میں 40 دن تک دھواں دیا جاتا ہے۔

اس کے بعد جنوبی وزیرستان خاص کر محسود علاقے میں چیرٹی یا سیٹرنی نامی خاص درخت کے پتوں کو خوب پیس کر اس سے پانی نکالا جاتا ہے اور اس پانی میں چمڑے کو خوب ابالا جاتا ہے۔ غاڑکہ کا ایک نقصان یہ ہے کہ اگر یہ پھٹ جائے تو اس کی مرمت نہیں ہو سکتی۔

ان سارے مرحلوں سے گزرنے کے بعد غاڑکہ تیار ہو جاتا ہے۔ پھر اس میں دودھ ڈال کر اس میں لسی خمیر کے لیے ڈالی جاتی ہے، جب غاڑکہ ٹھنڈا ہو جاتا ہے تو اس میں گرم پانی ڈالا جاتا ہے اور جب گرم ہوتا ہے تو اس میں ٹھنڈا پانی ڈالا جاتا ہے اور جب دہی تیار ہو جاتا ہے تو اس کو تقریباً آدھے گھنٹے تک خوب ہلایا جاتا ہے، جس سے لسی اور پنیر الگ الگ ہو جاتے ہیں۔

اس غاڑکہ کو دوبارہ استعمال میں لانے کے لیے اور اس کے ذائقے کو برقرار رکھنے کے لیے اس پر نمک کا چھڑکاؤ کیا جاتا ہے جس سے اس غاڑکہ کی پائیداری برقرار رہتی ہے۔ غاڑکہ کی دو اقسام ہوتی ہیں، ایک کولسی اور پنیر بنانے کے لیے استعمال کیا جاتا ہے اور دوسری قسم کو پانی رکھنے کے لیے استعمال کیا جاتا ہے۔

جو غاڑکہ پانی کے لیے استعمال کیا جاتا ہے اس کو مشکائی کہتے ہیں، جس میں چشموں سے پانی لایا جاتا ہے یا پھر پرانے وقتوں میں جب جنگ ہوتی تھی تو یہی مشکائی بہت کام آتی تھی کیونکہ اس کے ٹوٹنے کا خطرہ نہیں ہوتا اور اسے اٹھانا بھی آسان ہوتا ہے۔

دوسری قسم کا غاڑکہ وہ ہے جس میں پنیر تیار کیا جاتا ہے اور اسے دنبے کے چمڑے سے بنایا جاتا ہے، جب کہ مشکائی بکرے کے چمڑے سے بنتی ہے۔ دونوں میں فرق یہ ہے کہ بکرے کا چمڑا دنبے کے چمڑے سے لمبا ہوتا ہے اور اس طرح مشکائی میں زیادہ پانی سماتا ہے۔ غاڑکہ کی تیاری سخت مشقت طلب کام ہے۔

ویسے تو غاڑکہ بہت مضبوط اور ہر طرح کے موسمی حالات آسانی سے سہہ لیتا ہے، لیکن اس کے فوائد کے ساتھ ایک نقصان یہ ہے کہ اگر یہ کبھی پھٹ جائے تو اس کی دوبارہ سلائی نہیں کی جاسکتی، اس لیے ایک ہلکے سے چیرے سے بھی مہینوں کی محنت ضائع ہو جاتی ہے۔

غاڑکہ دراصل اُس وقت کی ایجاد ہے جب قبائلی لوگ خانہ بدوشی کی زندگی گزارتے تھے اور ایک جگہ سے دوسری جگہ ہجرت کر کے جایا

کرتے تھے۔ اس زمانے میں چونکہ پانی رکھنے کے لیے وہ مٹی کے برتن ساتھ نہیں لے جاسکتے تھے اور مٹی کے برتن عام نہیں تھے، اس لیے یہیں سے گاڑکہ کی ضرورت نے جنم لیا۔

اب حالات کے بدلنے کے ساتھ ساتھ گاڑکہ کا استعمال نہ صرف محدود ہو کر رہ گیا ہے بلکہ ہماری نئی نسل اس کے نام سے بھی واقف نہیں اور اس کا استعمال کم ہوتے ہوتے آج کل کے پہاڑوں میں رہنے والے خانہ بدوشوں تک ہی محدود رہ گیا ہے، بلکہ خانہ بدوشوں میں بھی بہت کم لوگ گاڑکہ کا استعمال کرتے نظر آتے ہیں۔