

تنوری

کوئی پچاس برس پہلے دیہاتی گھروں میں توے پر روٹی پکانے کا رواج بہت ہی کم تھا۔ ہر گھر میں کم و بیش ایک تنوری ہوتی جو گھر کے صحن میں یا چھت پر ہوتی۔ عام طور پر صبح و شام تنوری میں افراد خانہ کے حساب سے ایک ہی بار روٹیاں پکائی جاتی تھیں۔ جو شام تک تر و تازہ رہتی۔ دیسی گندم خراس سے پسوا کر مزے دار غذائیت سے بھرپور آٹا تیار کروایا جاتا۔ پھر اس کو بڑی محنت اور جان سے گوندھا جاتا اور بہت اہتمام سے تنوری میں روٹیاں پکائی جاتی تھیں۔ اکثر اوقات ہمسائے کی خواتین بھی ایک ہی تنوری پر روٹیاں پکانے آ جاتی تھیں۔ صبح کے وقت ان روٹیوں کو دیسی گھی یا مکھن سے چوپڑا جاتا۔ کبھی کبھار روٹی کی اوپری پرت میں چھوٹا سا سوراخ کر کے اس میں دیسی گھی یا مکھن ڈال کر روٹی کو دوبار تہہ کر دیا جاتا ہے۔ اس سارے عمل کو چونگا لگانا کہتے تھے جو بہت ذائقے والا ہوتا ہے۔ کئی دفعہ سادی روٹی کو گرم گھی میں مسل کر چوری بنالی جاتی، وہی چوری جو ہیرا اپنے رانجھے کے لئیے لے کر جاتی تھی۔ تنوری کی گرم گرم روٹیوں کے ساتھ بھنڈی توری، بھرے کریلے، آم اور دودھ کی لسی بہت ہی مزہ دیتی۔ برسات کا موسم ہوتا تو دوپہر میں آٹے میں بیسن، پیاز اور ہری مرچ ڈال کر میسی روٹیاں پکائی جاتی جو چاٹی کی لسی کے ساتھ عجب مزہ دیتی تھیں۔ بعض اوقات آٹے میں گڑ ڈال کر میٹھی روٹیاں پکانے اور کھانے کا شوق پورا کر لیا جاتا۔ گھر کی چنگیر کبھی بھی روٹیوں سے خالی نہ ہوتی۔ اماں کہتی ہیں، پتر! بھرے گھر کی چنگیر کبھی خالی نہیں ہونی چاہیے۔ ناجانے کب اور کس وقت کوئی بھوکا آجائے۔ روٹی ہو تو سالن مل ہی جاتا ہے۔

