۸۔ بیش قیمت اناج

ناہید اور عامر دونوں بہن بھائی ہیں۔ دونوں کو باجرے کی روٹی اور مکھن بے حد پسند ہیں۔

مکھن کے علاوہ ان کی امّی انھیں روٹی کے ساتھ ساتھ کھانے کے لیے دوسری کئی چیزیں دیتی ہیں۔ وہ بھی انھیں پسند ہیں۔

بتائیے تو بھلا

- امّی ناہید اور عامر کو روٹی کے ساتھ کھانے کے لیے کون کون سی اشیا بنا کر دیتی ہوں گی؟ وہ کس سے بنتی ہیں؟
- ناہید اور عامر کے گھر دوسری اَن گنت غذائی اشیا ہوتی ہیں۔ یہ اشیا گھر تک کہاں سے آتی ہیں؟

- گیہوں، چاول، جوار، دالیں، گنا۔
- کروندے، جامن، بیر، شہد۔
- کھارے پانی کی مچھلیاں اور نمک۔
- میٹھے پانی کی مچھلیاں، سنگھاڑے، مکھانے۔
- پھل، سبزی ترکاری۔
- گوشت، انڈے۔

ناہید اور عامر کھانے کے لیے بیٹھتے ہیں تو کھانا دیتے ہوئے امّی ہمیشہ کہتی ہیں، ’’جتنی ضرورت ہو اتنا ہی لو، کھانا ضائع مت کرو۔‘‘

ایک دن عامر نے پوچھا، ''امّی ، آپ ہمیں روزانہ ایسا کیوں کہتی ہیں؟'' امّی نے کہا، ''اچھی چیزیں ضائع کیوں کریں؟ اس کے علاوہ جو غذا کھانے کو ملتی ہے وہ کس طرح تیار ہوتی ہے اس تعلق سے سوچنا چاہیے۔ میں تمھیں روٹی کی کہانی سناتی ہوں۔

روٹی کی کہانی

میرے والد کسان ہیں۔

اسکول کی گرما میں چھٹیاں ہوتی ہی ہیں۔ میں چھوٹی تھی تب ہم والد کے ساتھ ٹریکٹر پر بیٹھ کر کھیت میں جاتے تھے۔ اس وقت کھیتی کی مشقت کے کام ہوا کرتے تھے۔ ٹریکٹر کو مختلف اوزار جوڑ کر والد کھیت کے کام کرنے لگتے۔ پہلے کھیت میں ہل چلاتے، مٹی کے ڈھیلے پھوڑتے، زمین کی سطح ہموار کر کے اسے فصل بونے کے لیے تیار کرتے تھے۔ اس طرح وہ کھیتی کے کام کرتے۔

کھیتی کے کام میں ٹریکٹر کا استعمال

پھر پہلی بارش ہوتے ہی گرما کی وجہ سے تپی ہوئی زمین سے بھاپ نکلنے لگتی۔ تب والد کھیت میں باجرہ بوتے۔

کچھ دنوں میں باجرہ کے پودے مٹّی سے اوپر سر نکالتے۔ باجرہ کے ساتھ کھیت میں گھاس بھی بڑھتی جسے نکالنا پڑتا۔ اس کے لیے والد مزدور لگواتے۔ مزدوری کا خرچ آتا۔

بارش کے پانی سے باجرے کے پودے تیزی سے بڑھنے لگتے۔ آہستہ آہستہ باجرے کے پودوں کو بُھٹّے لگنا شروع ہوتے۔ پھر ان میں دانے بھرنے لگتے۔ تب پرندوں کے جھنڈ دانے چگنے کے لیے آنا شروع ہو جاتے۔ گوپھن پھرا کر پرندوں کو اُڑانا پڑتا۔

کھیت میں اُگی ہوئی فصل کی قطاریں

دانے پوری طرح بھرنے پر کٹائی کرنا پڑتی۔ کٹائی یعنی کھیت کے پودوں میں لگے تمام بُھٹّے کاٹ کر ذخیرہ کرنا۔ بعد میں گاہنا (ملنی کرنا) اور اُسائی کا عمل کرنا پڑتا۔ تب بھٹوں سے باجرے کے دانے حاصل ہوتے۔

کٹائی

ناہید نے کہا، ''کٹائی میری سمجھ میں آئی لیکن گاہنا (ملنی کرنا) اور اُسائی یعنی کیا؟''

امّی نے کہا، ''میں جیسا کہوں کرکے دیکھو۔ تب تمھاری سمجھ میں آئے گا۔ آگے کی کہانی بعد میں سناتی ہوں۔

آیئے یہ کر کے دیکھیں

- آدھا ٹوکرا سوکھی مونگ پھلی لیجیے۔ اس کو دو برابر حصّوں میں تقسیم کیجیے۔
- ایک حصّے کی مونگ پھلی کے دانے ہاتھ سے چھیل کر نکالیے۔ ہاتھ کے ذریعے پھلیاں چھیلنے میں کتنا وقت لگا؟
- دوسرے حصّے کی مونگ پھلی ایک کپڑے کی تھیلی میں باندھیے۔ اس پر بٹّا پھرایئے یا لکڑی سے ضرب لگایئے۔ بعد میں تھیلی کھول کر مونگ پھلی سوپ میں ڈال کر دیکھیے۔ اب آپ کو کیا نظر آتا ہے؟

عامر : سوپ میں لی ہوئی مونگ پھلی پھوٹ گئی ہیں۔ کئی مونگ پھلیوں میں سے دانے باہر نکل آئے ہیں۔

امّی : یہ مونگ پھلی کی ایک قسم کی ملنی ہوگئی ہے۔ اب مونگ پھلی کو پچھوڑو اور کیا ہوتا ہے بتاؤ۔

ناہید : مونگ پھلی کو پچھوڑنے پر پھوٹی مونگ پھلی کے چھلکے سوپ میں سے نیچے گرتے ہیں اور مونگ پھلی میں سے باہر نکلے ہوئے دانے سوپ میں ہی رہ جاتے ہیں۔ ایسا کیوں ہوتا ہے؟

امّی : چھلکے ہلکے ہوتے ہیں اس لیے پچھوڑتے وقت وہ ہوا کی وجہ سے اُڑ کر دوسری جانب گر جاتے ہیں۔ دانے وزنی ہوتے ہیں اس لیے وہ سوپ میں ہی رہ جاتے ہیں۔ پچھوڑتے وقت ہوا کا استعمال کرکے دانے اور چھلکے الگ کر سکتے ہیں۔

اب آگے سنو۔ میرے والد گاہنے اور اُسائی کا کام مشین کے ذریعے کرتے تھے۔ مشین میں گاہنے اور اُسانے کا عمل ایک ہی وقت میں ہو جاتا ہے۔ کٹائی کیے ہوئے بھٹے مشین میں ڈالتے ہیں۔ دانے الگ ہو کر مشین کو باندھے ہوئے تھیلے میں جمع ہوتے رہتے ہیں۔ بھٹوں میں موجود بھوسا اور دوسرا کچرا دور جا گرتا ہے۔ لیکن جب مشین نہ تھی تب گاہنے کے لیے بیلوں کی مدد لینی پڑتی تھی۔ اُسائی کے لیے کسی قدر اونچی جگہ پر کھڑے رہتے۔ گاہنا کیا ہوا اناج سوپ کے ذریعے زمین پر چھوڑتے۔ ہوا کی وجہ سے بھوسا اور کچرا دور جا

گرتا۔ باجرے کے دانے قریب ہی گرتے اور ان کا ڈھیر لگ جاتا۔

مشین کے ذریعے کیے ہوئے کام جلدی ہوتے ہیں لیکن محنت اور خرچ تو کرنا ہی پڑتا ہے۔

کیا آپ جانتے ہیں؟

- مشین نہ ہو تو گاہنے کے لیے بیلوں کا استعمال کرتے ہیں۔ کھیت میں اس کے لیے ایک گول جگہ تیار کرتے ہیں۔ اس کو کھلیان کہتے ہیں۔ اس کے مرکز میں ایک کھونٹا لگاتے ہیں۔ اس سے بیل باندھتے ہیں۔ بیل اس کھونٹے کے اطراف گول گول گھومتے ہیں۔ بھٹوں کو اس طرح رکھتے ہیں کہ وہ بیلوں کے پیروں کے نیچے آئیں۔ بیل بھٹوں پر چلنے لگتے ہیں۔ ان کے وزن سے بُھٹّے سے دانے باہر نکل پڑتے ہیں۔ فصل زیادہ مقدار میں ہو تو بڑا کھلیان (دالان) تیار کرتے ہیں۔ ایک ہی وقت میں دو یا زیادہ بیل لگا کر ملنی کرتے ہیں۔ ملنی کئی دن جاری رہتی ہے۔ یہ کام بیلوں کے لیے بھی محنت کا ہی ہے۔

گاہنا (ملنی)

اُسائی کے بعد حاصل شدہ اناج تھیلوں میں بھر کر رکھتے ہیں۔ کیڑے نہ لگیں، چوہے، گھونس اس کو برباد نہ کریں اس کے لیے مناسب احتیاط برتتے ہیں۔ گھر میں ضرورت کی حد تک اناج رکھتے ہیں۔ بچے ہوئے تھیلے گاڑی میں بھر کر بازار میں بیچنے کے لیے لے جاتے ہیں۔ وہاں بیوپاری اناج خریدتے ہیں۔ تب کسان کو اُگائے ہوئے اناج کے پیسے ملتے ہیں۔

عامر : لیکن روٹی ابھی کہاں بنی؟''

امّی : ارے، روٹی کی کہانی یہیں ختم نہیں ہوتی۔

''بیوپاری جو اناج خریدتے ہیں وہ سارے ملک میں بیچا جاتا ہے۔ وہ ٹرک یا مال گاڑی کے ذریعے ہر جگہ پہنچایا جاتا ہے۔ اس کے لیے حمال اور ٹرک چلانے والوں کو محنت کرنی پڑتی ہے۔ اس کے علاوہ نقل و حمل کا خرچ بھی ہوتا ہے۔''

اب اناج کے تھیلے چھوٹے بیوپاریوں کے پاس پہنچتے ہیں۔

لوگ ان کے پاس سے اناج خریدتے ہیں۔ وہ چنتے، صاف کرتے ہیں اور اس کا آٹا پسواتے ہیں۔ پھر کھانا پکاتے وقت آٹا

گوندھتے ہیں۔ روٹی بنا کر اسے سینکتے ہیں۔ ایندھن کے لیے بھی خرچ ہوتا ہی ہے۔ تب کہیں جا کر ناہید اور عامر کی رکابی میں روٹی آتی ہے۔

''اتنے لوگوں کی کوششوں اور محنت سے غذا تیار ہوتی ہے۔ کیا یہ غذا ضائع کرنا مناسب ہے؟''

کیا آپ جانتے ہیں؟

- کچھ لوگوں کی غذا میں سنگھاڑے اور مکھانے شامل ہوتے ہیں۔ میٹھے پانی میں نشو ونما پانے والی مخصوص قسم کی دو نباتات سے یہ حاصل ہوتے ہیں۔ انھیں جمع کرنے، صاف کرنے، سُکھانے، ذخیرہ کرنے اور ان کی نقل و حمل کے لیے بھی لوگوں کو محنت کرنی پڑتی ہے۔

دوسری غذائی اشیا : مچھلیاں پانی سے حاصل ہوتی ہیں۔ انھیں حاصل کرنے کے لیے ماہی گیر سخت محنت کرتے ہیں۔ کچھ لوگ جنگل میں ملنے والے آملے، جامن، کروندے، بیر جیسے پھل جمع کر کے بیچتے ہیں۔ کچھ لوگوں کے سبزیوں کے کھیت ہوتے ہیں تو کچھ لوگوں کے پھلوں کے باغ ہوتے ہیں۔ کچھ لوگ مرغی پالن یا مویشی پالن کا کاروبار کرتے ہیں۔

یہ تمام لوگ اپنے کاروبار کے لیے خوب محنت کرتے ہیں۔ ان کی کوششوں سے مختلف قسم کی غذائی اشیا ہمیں ملتی ہیں۔ ان کا ذخیرہ، نقل و حمل، فروخت، اسی طرح ان سے کھانے کی چیزیں تیار کرنے میں کئی لوگوں کی کوششیں اور محنت کام آتی ہے۔ اس پر خرچ بھی بہت ہوتا ہے۔

اس لیے ہم سب کو اس بات کا خیال رکھنا چاہیے کہ غذا برباد نہ ہونے پائے۔

ہم نے کیا سیکھا؟

- اپنی غذا میں شامل چیزیں کھیت، تالاب، سمندر، جنگل، مویشی خانے اور کئی دوسری جگہوں سے حاصل ہوتی ہیں۔
- اناج کی فصل کے لیے کھیت کی تیاری سے لے کر تھیلوں میں بھر کر گودام میں ذخیرہ کرنے تک ان گنت کام کرنے پڑتے ہیں۔ کٹائی، ملنی، اُسائی ان میں سے چند کام ہیں۔
- اس کے بعد اناج کی نقل و حمل، فروخت اور کھانے کی چیزیں تیار کرنے کے کام کرنے پڑتے ہیں۔ تب غذا ہماری رکابی تک پہنچتی ہے۔

⌘ کھیت کی طرح ہی دوسری غذائی اشیا کی پیداوار میں بھی کئی لوگوں کی محنت ہوتی ہے۔

⌘ ہم سب کو اس بات کا خیال رکھنا چاہیے کہ غذا برباد نہ ہونے پائے۔

اسے ہمیشہ ذہن میں رکھیں

کئی لوگوں کی کوششوں سے ہمیں مختلف غذائی اشیا ملتی ہیں۔

ہم کو ان سب کا احسان مند ہونا چاہیے۔

مشق

(الف) کیا کریں گے بھلا؟

پہاڑی آملہ ہمارے گھر تک کہاں سے آتا ہے؟ دوست کو اس بارے میں معلومات چاہیے۔

(ب) معلومات حاصل کیجیے۔

(۱) سمندر کے پانی سے نمک بنتا ہے۔اس مقام کو کیا کہتے ہیں؟

(۲) کھیت میں آلو کی فصل لگائیں تو آلو زمین کے نیچے اُگتے ہیں۔مولی بھی زمین کے نیچے اُگتی ہے۔نباتات میں سے اور کون سی بصلہ نما (بلب نما) جڑیں حاصل ہوتی ہیں؟

(۳) کنگی (پپا) کے کیا معنی ہیں؟ کسان اس کا استعمال کس لیے کرتا ہے؟

(۴) کسان 'تپھن' نام کا اوزار کس لیے استعمال کرتا ہے۔

(۵) لیمو کا شربت تیار کرنے کے لیے کون کون سی چیزیں درکار ہوتی ہیں؟ یہ چیزیں ہم تک کہاں سے آتی ہیں؟

(ج) نیچے دی ہوئی جدول مکمل کیجیے۔

باجرہ	بھٹا
جوار	
گیہوں	
چاول	
مونگ پھلی	

(د) خالی جگہ پُر کیجیے۔

(۱) زمین کی سطح .... ہوتے ہی بوائی کی جاتی ہے۔

(۲) بُھٹّوں سے باجرہ کے دانے الگ کرنے کو .... کہتے ہیں۔

(۳) ہوا کے ذریعے ہلکا .... اُڑ کر دور جاتا ہے۔

(۴) کچھ لوگ جنگل میں ملنے والے آملہ، جامن، بیر، کروندے جیسے .... جمع کر کے بیچتے ہیں۔

(۵) اناج کی پیداوار اور نقل و حمل کرتے وقت مشینیں اور گاڑیاں استعمال کرتے ہیں۔
انھیں چلانے کے لیے .... پر خرچ ہوتا ہے۔

(ہ) مختصر جواب لکھیے۔

(۱) والدز مین کی مشقت کس طرح کرتے ہیں؟

(۲) اناج پورے ملک میں کس طرح پہنچایا جاتا ہے؟

(۳) غذا کیوں برباد نہیں کرنا چاہیے؟

(۴) گھر میں اناج آنے کے بعد روٹی بنانے کے لیے کیا کیا کرنا پڑتا ہے؟

(و) جوڑیاں لگائیے۔

	'الف'		'ب'
(۱)	نمک	(۱)	میٹھے پانی کا تالاب
(۲)	گنا	(۲)	سمندر
(۳)	مکھانے	(۳)	ملّا
(۴)	بیر	(۴)	کھیت
(۵)	سبزیاں	(۵)	جنگل

***

GXQDH9