



دفترجامعہ کتب رسانی و جرائد
جامعہ زرعیہ فیصل آباد

سوہانجنا

(Moringa)

فصلوں میں قوتِ مدافعت اور
پیداوار بڑھانے کا قدرتی،
آسان اور سطاطریقہ

ڈاکٹر شہزاد بسراء، حافظ مسعود احمد، اور لیں فیصل
لیب برائے تبادل فصلات، شعبہ اگرانوی



بیماریوں کے علاج میں انہائی مددگار ہیں۔ کینسر، ایڈز اور یرقان وغیرہ جیسی متعدد بیماریوں کے خلاف بہترین قوتِ مدافعت پیدا کرنے میں مدد کرتا ہے۔ اسی لئے اسکی خوبیوں کی بدولت امریکہ کے خلائی ادارے "NASA" نے اسے 21 دیں صدی کا اہم ترین پودا قرار دیا ہے۔

وطن عزیز اس وقت تاریخ کے بدترین غذايی، تو انائی اور معاشی بحران کا شکار ہے ملک کو اس کیفیت سے نکالنے کی سعی کرنا ہر پاکستانی کی ذمہ داری ہے۔ لہذا آج ہی اپنے حصے کے درخت لگا کر ملک کو سبز و شاداب، خوشحال اور تو انا بنا نے میں اپنا کردار ادا کریں۔ مورنگا کے بہت بڑے پیانے پر کاشت کو ممکن بنا کر ہم نہ صرف تو انائی اور غذائی دونوں بحروں سے نجات حاصل کر سکتے ہیں بلکہ وطن عزیز میں معاشی بدل حالی ختم کر کے انقلاب برپا کر سکتے ہیں۔

مزید معلومات کے لئے:

رابطہ: 041-2619675

ای میل: shehzadbasra@gmail.com

مورنگا مصنوعات کی خریداری کے لیے: رابطہ شہزادندیم: 0304 455 4488

مورنگا کے پاؤڈر کی خریداری کے لیے: رابطہ طیب رانا: 0333 412 0090
0341 200 2111

مورنگائچ کے حصول کے لیے: رابطہ: جان: 0300 798 7315

ساغر: 0300 702 0277

Publisher: Prof. Dr. Shahzad Maqsood Ahmed Basra

Editorial Assistance: Khalid Saleem Khan, Azmat Ali

Designed by: Muhammad Asif (University Artist)

Composed by: Muhammad Ismail

Price: Rs. 15/-

سو بانجنا

(Moringa)

فصلوں میں قوت مدافعت اور
پیداوار بڑھانے کا قدرتی،
آسان اور ستاب طریقہ

فصلوں کی بڑھوٹی کے لئے مختلف عوامل کام کرتے ہیں۔ جن میں ہوا، پانی، دھوپ اور زمین سے بے شمار غذائی اجزاء اور نمکیات شامل ہیں۔ پودا ہوا سے آسکینجن سانس لینے اور تو انائی پیدا کرنے کے لئے جبکہ کاربن ڈائی آسکائیڈ خوارک اور اپاٹاؤٹھانچہ بنانے کے لئے استعمال کرتا ہے۔ پودا زمین سے پانی، نائزرو جن، فاسفورس، پوتاشیم، میگنیشیم، سلفر، لوہا، زنك سمیت کم از کم سترہ غذائی اجزاء نمکیات کی شکل میں زمین سے حاصل کرتا ہے، جن کے بغیر پودا اپنی زندگی کو پورا نہیں کر سکتا۔ ان کے علاوہ پودے میں بہت سارے مرکبات ضرورت کے مطابق بنتے ٹوٹتے رہتے ہیں۔ جن میں وٹامن، گروچھ ہار مون اور مدافعتی نظام کو بہتر کرنے والے مرکبات شامل ہیں۔ یہ مرکبات اگرچہ قیل مقدار میں ہوتے ہیں مگر یہ دیگر غذائی اجزاء کو بنانے اور پودے کی بڑھوٹی میں بہت اہم کردار ادا کرتے ہیں۔ ان میں سے کچھ مرکبات اگر پودے پر سپرے کردیے جائیں تو پودا اپنے اندر یہ گروچھ ہار مون اور مدافعتی نظام میں معاون مرکبات کو خود بھی تیزی سے بنانا شروع کر دیتا ہے جس کے نتیجے میں پودے کی بڑھوٹی میں خاطر خواہ اضافہ ہو جاتا ہے اور اس کے ساتھ ساتھ موسم کی شغتوں مثلاً شدید سردی، شدید گرمی، کلراٹھی زمینوں اور پانی کی کی کا بہتر انداز میں مقابلہ کرتا ہے جبکہ بیماریوں اور کیڑے کوڑوں کے حملوں کے خلاف بھی بہتر مدافعت حاصل ہو جاتی ہے۔ یہ مرکبات کھادوں کا نعمیں بدلت ہرگز نہیں ہیں۔ کھادیں پودے کو بنیادی غذائی اجزا اہم کرتے ہیں جبکہ یہ مرکبات ان غذائی اجزا کا اچھا استعمال، بڑھوٹی میں تیزی، پیداوار میں اضافہ اور دفعائی نظام کو مضبوط کرنے میں مدد دیتے ہیں۔ یہ مرکبات کیمیائی طور پر بھی بنائے جاتے ہیں اور فصلوں کے اوپر ان کا سپرے نہایت موثر پایا گیا ہے مگر عمومی طور پر یہ

نہایت مہنگے ہوتے ہیں اور کسان کی پنچھ سے باہر ہیں۔

سامنہ دان ایک عرصے سے ایسے مرکبات کو بنا کر پودوں کے اوپر استعمال کر رہے ہیں۔ جن میں سے کچھ کم قیمت والے مارکیٹ میں گروچھ پر موڑ کے نام سے دستیاب بھی ہیں۔ زرعی پیونیورسٹی فیصل آباد میں بھی ان مرکبات کے استعمال پر کافی عرصہ سے کام ہو رہا ہے۔ ہم ایک عرصہ سے ان مرکبات کا کوئی آسان، سستا اور قدرتی ذریعہ ڈھونڈ رہے تھے۔ اس چمن میں ہمیں ایک ایسا پودا دریافت ہوا جس میں قدرتی گروچھ ہار مون اور مدافعتی نظام کو بہتر بنانے والے مرکبات تمام پودوں کے مقابلے میں ہزاروں گناہ زیادہ پائے جاتے ہیں۔ اس پودے سے یہ مرکبات حاصل کئے جاسکتے ہیں اور دوسرا فصلوں پر استعمال کئے جاسکتے ہیں۔ ہم نے اس پودے سے یہ مرکبات حاصل کر کے مختلف فصلوں پر استعمال کیے جس کے نتیجے میں 15 سے 40 فیصد تک پیداوار میں اضافہ، موئی شغتوں اور کیڑے کوڑوں کے خلاف مدافعتی میں نہایت موثر پایا۔ مسلسل تحقیق کے نتیجے میں عام زمینداروں کے لیے آسان استعمال کا حل بھی ڈھونڈ لیا۔ اس پودے کو بے شمار زمیندار بڑی آسانی کے ساتھ استعمال کر رہے ہیں۔

اس پودے کے ایک کلو تازہ پتے کوٹ کریا پیس کر ایک صاف ملک کے کپڑے میں پوٹلی بنائیں اور 20 لیٹر والی سپرے کی ٹینکی میں صاف پانی بھر کر چائے کے ٹی بیگ کی طرح کئی دفعہ ڈکبیاں دیں تاکہ پتوں کا نچوڑ پانی میں شامل ہو جائے۔ ایسی 3 ٹینکیاں فی ایک فصل کے اوپر سپرے کر دیں۔ یعنی ایک ایکٹر کے لئے تین کلو پتے 60 لیٹر پانی میں۔ یہ سپرے دو سے تین دفعہ فصل کے اہم مرحلے پر سپرے کریں مثلاً گندم پر پہلا سپرے شگونے نکلنے، دوسرا گوب اور تیسرا شے نکلنے پر کریں۔ اس طرح باقی فصلوں پر بھی سپرے کریں۔ جبکہ سبزیوں پر ہر 15 دن بعد سپرے کی جاسکتی ہے۔ اگر فصل پر کسی زہر کا سپرے کرنا ہو تو وہ اس محلوں میں شامل کیا جا سکتا ہے۔ قدرت کے اس انمول خزانے کو بے پناہ غذائی، طبی، صنعتی خصوصیات کی وجہ سے ”زندگی کا پودا“ کہا جاتا ہے۔ اس کا نام مورنگا ہے جبکہ مقامی زبان میں اسکو ”سوہانجنا“ کہا جاتا ہے۔ دنیا کے مختلف حصوں میں اسکے مختلف استعمال صدیوں سے جاری ہیں جن میں سے زیادہ تر طبی استعمال ہیں۔ مقامی طور پر یہ پودا جنوبی پنجاب میں بکثرت پایا جاتا ہے۔ جبکہ سطحی پنجاب میں بھی کہیں موجود ہے۔ جنوبی

(ii) بیج سے اگاؤ

جس جگہ آپ مورنگا کے درخت اگانا چاہتے ہیں وہاں 5x5 فٹ کے فاصلے پر نشان لگائیں اور ہرنشان پر ایک فٹ گہر اور ایک فٹ جوڑا گڑھا بنا کر اُسے ریت، بھل اور قدرتی کھاد سے بھر دیں پھر اس میں ایک انچ سوراخ بنائیں اور اس میں مورنگا کے دو عدد تیچ ڈال دیں اور پانی لگا دیں۔ دو ہفتے کے اندر پودے اُگ آئیں گے جب یہ پودے چھا بیچ کے ہو جائیں تو ہر سوراخ میں ایک صحیت مند پودا جھوڑ کر باقی نکال دیں پھر پودوں کے ارد گرد مٹی چڑھا کر پانی لگا دیں۔ اگر براہ راست فیلڈ میں بیج کا شست کرنا ممکن نہ ہو تو پہلے نرسی پلاسٹک کی تھیلوں میں مٹی، ریت، بھل اور قدرتی کھاد کے آمیزہ سے بھر لیں اور نرسی تیار کر لیں۔ ایک سے دو ماہ تک ان پودوں کو نرسی میں رہنے دیں اور پھر کھیت میں منتقل کر دیں۔
مورنگا کی بطور فصل کا شت

چارہ حاصل کرنے کے لئے دو سے تین فٹ کے فاصلے پر کھیلیاں بنا کر ”وٹ“ کے اوپر 1 فٹ کے فاصلے پر 2 سنتی میٹر گہر ابیچ لگائیں اور فوراً پانی لگائیں۔ جبکہ مولیاں حاصل کرنے کے لئے پودوں کا درمیانی فاصلہ جتنا کم ہوگا مولیاں اُتنی ہی اچھی بنے گی۔ شروع شروع میں ہر ہفتہ وار پانی دیں اور پھر تقریباً دو ماہ بعد حسب ضرورت پانی لگائیں۔ ایک ایکڑ میں دو بوری یوریا کھاد ڈالنے سے بہتر نتائج حاصل ہوتے ہیں۔ جڑی بوٹیوں کو کنٹرول کرنے کے لئے بیجانی کے 24 گھنٹے کے اندر اندر بوٹی مار سپرے کریں۔ فروری مارچ اور جولائی اگست میں اس طریقے سے کا شت کرنا ہتر ہے۔

مورنگا کے چند منتخب استعمالات

۱۔ غذائی استعمال

مورنگا کے تمام حصوں کو غذا کے طور پر استعمال کیا جا سکتا ہے۔ اس کے بھل کو مورنگا کی پھلیاں کہتے ہیں۔ جو سبزی کے طور پر پکائی جاتی ہیں اور اچار ڈالنے کے کام بھی آتی ہیں۔ اسی طرح اسکے بھول اور کوٹلیں بھی سبزی کے طور پر پکانے کے کام آتی ہیں۔ مورنگا کے نو عمر پودوں کی جڑیں سوہا بخنے کی مولیاں کہلاتی ہیں۔ جو عام مولیوں کی جگہ پکانے کے لئے اور اچار ڈالنے کے

پنجاب میں اسکے بھول اور پھلیوں کا سالن جبکہ سلطی پنجاب میں اسکی جڑوں کا اچار نہایت شوق سے کھایا جاتا ہے۔ یہ پودا برصغیر کا مقامی پودا ہے اور یہاں سے پوری دنیا میں پھیل چکا ہے جبکہ پاکستان میں یہ پودا بذریعہ کم ہوتا جا رہا ہے۔

اس پودے کو با آسانی بیج یا قلم سے کاشت کیا جا سکتا ہے۔ یہ پودا ایک سال میں 10 سے 15 فٹ کا درخت بن جاتا ہے اور عموماً سال میں ایک دفعہ بھول آتے ہیں جو کہ بعد میں پک کر پھلیوں کی شکل اختیار کر لیتے ہیں۔ ایک درخت کی پھلیوں سے آٹھ سے دس ہزار بیج حاصل ہو سکتے ہیں جن سے مورنگا کو فصل کے طور پر بھی کاشت کیا جا سکتا ہے۔ بیج کو پاس اور مکنی کی بجائی کی طرح 1 فٹ کے فاصلے پر لگایا جاتا ہے۔ جب یہ پودے تین فٹ پر بخیج جائیں پھر ان کو اوپر سے کاشت دیا جاتا ہے پھر بار بار 10 سے 20 دن کے وقفہ سے اس کے پتے بطور چارہ یا فصلوں پر سپرے کے لئے کاٹ کر استعمال کئے جاسکتے ہیں۔ دسمبر سے لے کر مارچ تک اس کے پتوں کی بڑھوٹری رک جاتی ہے۔ باقی سارا سال اس سے پتے مہیا ہوتے رہتے ہیں۔ اس پودے کی ایک خصوصیت اس کو اپنی مرضی کی شکل دی جاسکتی ہے۔ اپنی ضرورت کے مطابق کسان بطور چارہ یا فصلوں پر سپرے کے لئے بطور فصل اس کو لگا سکتے ہیں۔ جبکہ بصورت دیگر کھیتوں کے درمیان مناسب فاصلے پر درختوں کے درمیان لگایا جا سکتا ہے۔

مورنگا کی کاشت، فوائد اور استعمال

۲۔ مورنگا کی کاشت کے مختلف طریقے

(i) قلموں سے اگاؤ

جب مورنگا کا درخت بھول دینا بند کر دے تو اس وقت اسکی ایک انچ قطر والی شاخیں اور چار سے چھٹ لہبائی رکھ کے کاٹ لی جائیں۔ زمین میں ایک فٹ جوڑا اور 3 فٹ گہر اگڑھا بنا کر اسکے درمیان میں قلم رکھیں۔ پھر ریت، بھل اور پتوں کی کھاد کے آمیزے سے بھر دیں۔ مورنگا کی قلم کے ارد گرد مٹی چڑھادیں اور اس بات کو لخوڑ خاطر رکھیں کہ پانی براہ راست قلم کونہ لگے بلکہ صرف نبی پہنچ۔ اس طریقے سے سخت سردى کے علاوہ سارا سال پودا اگایا جا سکتا ہے۔ یہ طریقہ صرف جنوبی پنجاب میں ہی کامیاب ہے۔

جانوروں کا دودھ اور وزن بڑھ جاتا ہے بلکہ ان کی صحت بھی بہتر ہو جاتی ہے۔ اس کا مناسب استعمال وڈے کی ضرورت کو مکمل ختم بھی کر سکتا ہے۔ اس کے استعمال سے نہ صرف جانوروں کے دودھ اور گوشت میں اضافہ ہوتا ہے بلکہ معیار بھی بہتر ہوتا ہے۔ ایک اور اہم استعمال مرغیوں کی خوارک میں استعمال ہے۔ مورنگا کے خشک پتے مرغیوں کی خورک میں پروٹین کے طور پر کامیابی سے استعمال کیے جاتے ہیں۔

IV۔ مورنگا کے بیجوں سے پینے کے پانی کی صفائی 2 گرام بیج کا پاؤ ڈر 10 لتر پانی میں اچھی طرح مکس کر کے رکھ دیں۔ دو گھنٹے بعد پانی نہ کر لیا جاتا ہے جسے بعد ازاں پیس کر ہوا بند مرتبان میں محفوظ کر لیا جاتا ہے۔ بالغ افراد کے لئے 50 گرام جبکہ بچوں کے لئے 25 گرام روزانہ استعمال پیشتر غذائی ضروریات پوری کر دیتا ہے اور صحت میں نمایاں بہتری لاتا ہے جبکہ اس کے استعمال سے ذہانت میں بھی اضافہ ہوتا ہے۔ ایک پیچھے روزانہ کا استعمال بلڈ پریشر، شوگر، جسمانی کمزوری اور دیگر امراض میں مفید ہے۔ خشک پتے استعمال کی جاتی ہے۔

V۔ مورنگا کا درخت دو سے تین سالوں میں بیج دینے لگ جاتا ہے۔ اس کے بیجوں سے عمدہ قائم کا شفاف تیل عام کو ہلو سے نکلا جاسکتا ہے۔ یہ تیل، کوئٹی میں بہت عمدہ اور زیتون کے تیل کے برابر ہوتا ہے اور اسے کھانے کے تیل کے طور پر استعمال کیا جاسکتا ہے۔ یہ تیل دیگر استعمال میں آپ کے سامان کی تیاری اور مہیگی گھڑیوں میں بطور Lubricant بھی استعمال ہوتا ہے۔ ایک درخت سے تقریباً 4-3 کلو بیج حاصل ہوتے ہیں اور ایک کلو بیج سے تقریباً ایک پاؤ تیل نکلتا ہے جو کہ بے پناہ فوائد کا حامل ہے۔ پکانے کے دوران یہ تیل دوسرے تیل کی نسبت زیادہ دریتک قابل استعمال رہتا ہے اور نہ صرف کھانے کو لذیذ بناتا ہے بلکہ جسم میں قوت مدافعت بھی پیدا کرتا ہے۔ اس کو برآمد کر کے کیش زر متبادل بھی کمایا جاسکتا ہے۔ کیونکہ اس کا تیل دنیا کا مہنگا ترین تیل ہے۔ دنیا میں مورنگا کا تیل کا بڑا حصہ بھارت اور فلپائن میں مہیا کرتا ہے جبکہ پاکستان سے مورنگا کی درآمد شاید صفر ہے۔

VI۔ طبی فوائد

مورنگا بے شمار بیماریوں کے خلاف قوت مدافعت پیدا کرتا ہے اور یہ ایک بہترین غذائی ثانک ہے۔ اس کے پتے جڑیں، پھول، بیج، گوند اور چھال میں موجود انٹی بیکٹیریل اجزاء کی

لنے استعمال ہوتی ہیں۔ اسکی مولیوں اور پھلیوں سے بننے والا آچار انہائی لذیذ اور تو انائی بخش ہوتا ہے۔ اس کے پتوں کی چینی اور سوپ بھی انہائی مزیدار اور تو انائی بخش ہے۔ اسکے استعمال سے چہرے پر جھریاں نہیں ابھرتی اور بڑھا پا بھی دور بھاگتا ہے۔ مورنگا کی سب سے زیادہ غذائیت اسکے تازہ پتوں میں ہے جو دیگر پتوں والی سبزیات میں شامل کر کے پکائے جاتے ہیں۔ تاہم اسکی کڑواہٹ کم کرنے کے لئے پتوں کو ابال کر پانی نکال دیا جائے تو بہتر ہے۔ دنیا میں سب سے زیادہ غذائی استعمال سوہا بخچے کے خشک پتوں کا بطور سفوف استعمال ہے۔ پتوں کو چھاؤں میں خشک کر لیا جاتا ہے جسے بعد ازاں پیس کر ہوا بند مرتبان میں محفوظ کر لیا جاتا ہے۔ بالغ افراد کے لئے 50 گرام جبکہ بچوں کے لئے 25 گرام روزانہ استعمال پیشتر غذائی ضروریات پوری کر دیتا ہے اور صحت میں نمایاں بہتری لاتا ہے جبکہ اس کے استعمال سے ذہانت میں بھی اضافہ ہوتا ہے۔ ایک پیچھے روزانہ کا استعمال بلڈ پریشر، شوگر، جسمانی کمزوری اور دیگر امراض میں مفید ہے۔ خشک پتے استعمال کی جاتی ہے۔

VII۔ اعلیٰ درجے کا فصلوں کا گروچہ پر و موثر مورنگا کے تازہ پتوں کا نچوڑ فصلوں کے لئے ایک عمدہ قائم کا گروچہ ہار مون ہے۔ نچوڑ نکالنے کے لئے پتوں کو برتنی شکریا اول ٹھلی میں پیس کر ململ کے کپڑے سے نچوڑ لیں اس مقصد کے لئے بازار میں دستیات انار کارس نکالنے والی مشین بھی کامیابی سے استعمال کی جاسکتی ہے۔ مورنگا کے رس میں 30 حصے پانی ملا کر فصل بونے سے پہلے بیج کو آٹھ گھنٹے بھگولیں۔ بعد ازاں سائے میں بیج خشک کر کے بوائی کر دیں۔ یہی محلول فصلوں کو سپرے کے لئے استعمال کیا جاتا ہے۔ اس سے تقریباً تمام فصلوں اور سبزیات میں 10 سے 40 نیصد تک پیداوار میں اضافہ ہو جاتا ہے۔

VIII۔ پتوں کا بطور چارہ استعمال

مورنگا کے پتے نہ صرف انسانوں بلکہ جانوروں کے لئے بہترین خوارک ہیں۔ شروع میں جانور اس کے قدرے کڑوے ذائقہ کو پسند نہیں کرتے مگر چند روز میں عادی ہو جاتے ہیں۔ مورنگا مکمل چارے کی بجائے دن میں چند بار دیگر چارہ جات کے ساتھ ملا کر کے دینے سے نہ صرف