دھان کی کٹائی میں احتیاط

(زرعی فیچر سروس، نظامت زرعی اطلاعات پنجاب)

دھان کی فصل کی کٹائی اس وقت کرنی چاہئے جب سٹہ کے اوپر والے دانے رنگ بدل چکے ہوں اور نیچے والے چند دانے (دو یا تین) ابھی ہرے ہوں لیکن بھر چکے ہوں۔ اس وقت دانوں میں نمی تقریباً 22 فیصد ہوتی ہے اور سٹے کے اوپر والے دانے صاف، شفاف اور مضبوط جبکہ 90 سے 95 فی صد دانے خشک پرالی کے رنگ کی طرح کے ہو چکے ہوتے ہیں اس وقت کٹائی کرنے سے زیادہ پیداوار حاصل ہوتی ہے علاوہ ازیں عمدہ چھڑائی کے علاوہ جو صفات اچھے چاول میں پائی جانی چاہئیں وہ بھی موجود ہوتی ہیں۔ فصل کے پکنے کے بعد زیادہ دن تک فصل کھڑی رکھنے سے دانے جھڑنے شروع ہو جاتے ہیں اور اس طرح پیداوار متاثر ہوتی ہے- پھنڈائی کے وقت ترپال یا بڑی چادریں بچھا لینی چاہئیں تاکہ دانے مٹی میں مل کر ضائع نہ ہوں- دھان کی فصل اتنی ہی کاٹنی چاہئے جس کی اس دن پھنڈائی ہو سکے- دانوں کے ڈھیر کو رات کے وقت ترپال یا پرالی سے ڈھانپ دیں اور بعد ازاں دانوں کو جلد ہی منڈی پہنچا دینا چاہئے۔ اگر کسی وجہ سے دیر ہو جائے تو دن کے وقت ڈھیر کو کھول کر ہوا لگا لینی چاہئے بصورت دیگر دانوں میں نمی کی وجہ سے گرمی پیدا ہو کر ان سے بُو آنے لگے گی اور دانوں کا رنگ بھی متاثر ہو گا جس سے منڈی میں دام اچھے نہیں ملیں گے۔ دھان کی فصل کی تقریباً 10 سے 15 فیصد رقبہ کی کٹائی مزدوروں سے کروائی جاتی ہے اور کاشتکار کوشش کرتے ہیں کہ زیادہ سے زیادہ فصل کو کاٹ کر رکھ لیا جائے تاکہ اکھٹی پھنڈائی کی جا سکے۔ جدید تحقیق کے مطابق کٹائی کے بعد جتنی جلدی پھنڈائی کر لی جائے چھڑائی میں اتنا ہی زیادہ ثابت چاول اور ٹوٹا کم حاصل ہو گا۔ رات کے وقت دانوں کو ترپال یا پرالی سے ڈھانپ دینا چاہیے تاکہ دانے اوس کی نمی سے محفوظ رہیں۔ پھنڈائی کے دوران احتیاط نہ کرنے سے بہت سے دانے ضائع ہو جاتے ہیں اگرچہ کاشتکاروں کو اس نقصان کا احساس نہیں ہوتا مگر مجموعی طور پر یہ نقصان کئی من تک جا پہنچتا ہے لہذا پھنڈائی کے عمل میں احتیاط بہت ضروری ہے۔ زیادہ اور اضافی چھڑائی کے حصول اور کل حاصل کردہ چاول کے علاوہ عمدہ پکائی کرنے کے لئے مناسب وقت پر فصل کی کٹائی اور پھنڈائی بہت اہمیت کی حامل ہے۔ اگیتی کٹائی کی صورت میں مونجی میں سبز اور کچے دانوں کی تعداد اور مقدار زیادہ ہوتی ہے چونکہ اِن دانوں کی نشوونما نامکمل ہوتی ہے اس لئے یہ کمزور رہ جاتے ہیں اور کافی حد تک چھڑائی میں ٹوٹ جاتے ہیں اِن دانوں میں سفیدی کا حجم بھی زیادہ ہوتا ہے اور اکثر چاول پکائی کے دوران پھٹ جاتے ہیں۔ علاوہ ازیں اگر فصل کو پوری طرح پک جانے کے بعد بھی کھیت میں کھڑا رہنے دیا جائے تو ضرورت سے زیادہ پکنے اور خشک ہو جانے کی صورت میں بھی دانوں میں چوڑی پڑ جاتی ہے جس کی وجہ سے چاول چھڑائی میں ٹوٹ جاتے ہیں۔ کٹائی کے بعد پھنڈائی کا مرحلہ آتا ہے۔ فصل کی کٹائی کے بعد جلد از جلد پھنڈائی کر لینی چاہئیے۔ کٹائی اور پھنڈائی کے درمیان جتنا زیادہ وقفہ ہو گا اس سے پیداوار میں کمی واقع ہو جائے گی۔ لہٰذا جتنی جلدی ممکن ہو سکے پھنڈائی کر لینی چاہیے۔ گذشتہ چند سالوں سے دھان کی کٹائی مشینوں کی مدد سے کی جا رہی ہے جو مشینیں دھان کی فصل کے لئے استعمال ہو رہی ہیں وہ بنیادی طور پر گندم کی کٹائی والی مشینیں ہیں اس لئے یہ مشینیں پھنڈائی کے دوران کچھ دانوں کو توڑ دیتی ہیں اور کچھ پر سے چھلکا بھی اتار دیتی ہیں اس طرح مشین سے کاٹی گئی فصل کا چھڑائی کے دوران ٹوٹا زیادہ ہوتا ہے لیکن یہ مشینیں پھنڈائی کے دوران تو سبز اور کچے دانے بھی علیحدہ کر دیتی ہیں جو کہ مزدوروں سے پھنڈائی کروانے سے علیحدہ نہیں ہوتے اور مشینیں کھیت میں کھڑے ہر قسم کے پودوں کو کاٹ دیتی ہیں جو کہ ملاوٹ کا باعث بنتے

ہیں۔گندم کاٹنے والی مشینیں عموماً سبز، کمزور اور خالی دانے جھاڑنے کے علاوہ پودے کے سبز حصے بھی کاٹ دیتی ہیں جو مونجی میں زیادہ نمی کا باعث بنتے ہیں اسی وجہ سے مشین سے کاٹی ہوئی فصل، ہاتھ سے کاٹی ہوئی فصل کے مقابلہ میں کوالٹی اور قیمت میں کم ہوتی ہے۔ چونکہ مشین سے کاٹی ہوئی فصل میں نمی زیادہ ہوتی ہے اس لئے ایسی فصل کو ذخیرہ کرنا دشوار ہوتا ہے۔ ایک اندازے کے مطابق مشینی کٹائی سے 4 سے 6 فیصد تک ثابت چاول کم ہوجاتے ہیں یہ نقصانات چاول کاٹنے والی مشین کے استعمال سے کم ہوتے ہیں۔کاشتکاروں کو چاہیے کہ دھان کی فصل کی کٹائی کے لئے وہی کمبائن ہارویسٹر استعمال کریں جو بنیادی طور پر دھان کی کٹائی کے لئے بنائی گئی ہوں کیونکہ ایسی کمبائن پھنڈائی کے دوران دانہ کم توڑتی ہیں۔گندم کی کٹائی والی مشینوں سے دھان کی کٹائی کرنے کے لئے مخصوص پرزہ جات استعمال کرنے چاہئے۔دھان کی فصل کاٹتے وقت مشین کی رفتار مقررہ حد سے زیادہ نہیں ہونی چاہئے۔گری ہوئی اور زیادہ اونچی فصل کی کٹائی کرتے وقت مشین کی رفتار کم رکھیں۔دھان کی کٹائی بذریعہ مشین کرواتے وقت یہ خیال بھی رکھنا چاہیے کہ مشین کا گیئر، تھریشنگ ڈرم اور پنکھے کی رفتار مشین کے ساتھ فراہم کردہ ہدایت نامہ کے مطابق ہے۔کٹائی کے دوران مونجی کا معائنہ کر کے چھلے اور ٹوٹے ہوئے دانوں کا تعین کرتے رہیں تاکہ مشین کو بروقت ایڈجسٹ کیا جا سکے۔اگر کسی وجہ سے دھان کی کٹائی میں تاخیر ہو جائے اور دانوں میں نمی کی سطح 18 فیصد سے کم ہو جائے تو اس صورت میں مشینی کٹائی سے اجتناب کریں۔دھان کی ایک قسم کی کٹائی کے بعد اور دوسری قسم کی کٹائی سے پہلے مشین کی مکمل صفائی کریں تاکہ مختلف اقسام کی ملاوٹ نہ ہو۔عمدہ کوالٹی کا چاول حاصل کرنے کے لئے پھنڈائی کے فوراً بعد مونجی کو مناسب طریقہ اور احتیاط سے خشک کرنا بہت ضروری ہے۔کٹائی کے وقت مونجی میں نمی کا تناسب تقریباً 20 سے 22 فیصد تک ہوتا ہے جس کی وجہ سے ذخیرہ کے دوران پھپھوندی لگ جانے سے چاول کا رنگ بدل سکتا ہے۔کسی بھی حالت میں سکھائی کے عمل کے دوران چاول کا درجہ حرارت 48 ڈگری سینٹی گریڈ سے نہیں بڑھنا چاہیے۔مناسب درجہ حرارت 40 سے 43 ڈگری سینٹی گریڈ ہے۔مونجی کو آہستہ اور وقفوں سے خشک کریں اور ایک وقفہ سے دوسرے وقفہ کا دورانیہ 12 گھنٹوں سے کم نہیں ہونا چاہیے۔مونجی کو کم از کم 12 گھنٹوں کے لیے کھلا چھوڑ دیں چاہیے تاکہ چاول کے دانوں میں نمی کی مقدار یکساں ہو جائے۔

☆☆☆