GULSHAN E CHITRAL
Shahzada Hisamul Mulk

گلشن کشمیر پیش انجمن داغ است و داغ
لالہ ہا در کوہ و صحرا جملگی باغ است و باغ

گلشن چترال

مُصنّف

شہزادہ محمد حسام الملک سابق گورنر دروش،

ناشر

انجمن ترقی کھوار چترال،

Digitized by www.mahraka.com

جملہ حقوق محفوظ ہیں

نام کتاب ـــــــ گلشنِ چترال
مُصنف ـــــــ شہزادہ محمد حسام الملک مرحوم
ناشر ـــــــ انجمن ترقی کھوار چترال
سال اشاعت ـــــــ ۱۹۸۹ء - تعداد ۵۰۰
کتابت ـــــــ غلام شبیر پشاور
طباعت ـــــــ جدون پرنٹنگ پریس خیبر بازار پشاور
قیمت ـــــــ ۸/ روپے
لینے کا پتہ ـــــــ (۱) چترال بک سنٹر خیبر بازار پشاور
ـــــــ (۲) فیض کتاب گھر نیو بازار چترال
ـــــــ (۳) اتفاق جنرل سٹور نیو بازار دروش
ـــــــ (۴) تاج الدین جنرل سٹور بونی
ـــــــ (۵) غلام محمد بیگ بک سٹال جماعت خانہ بازار گلگت

فہرست مضامین

نمبر شمار		صفحہ
۱	دیباچہ	۳
۲	سوانح عمری	۶
۳	عرضِ ناشر	۷
۴	عام حالت	۱۰
۵	میوہ جات	۱۴
۶	نام اقسام ہائے انگور	۱۹
۷	اقسام ہائے زردالو/خوبانی	۲۲
۸	اقسام ناشپاتی	۲۶
۹	سیب، توت، انار، اخروٹ وغیرہ	۳۰
۱۰	زرعی پیداوار	۳۵
۱۱	اقسام پھول	۴۳
۱۲	محکمہ زراعت سے التماس	۴۵

Digitized by www.mahraka.com

دیباچہ

اِس کتابچہ کے مصنف نے چترال کی زراعت اور خاص باغبانی کے بارے میں بہت مفید تبصرہ کیا ہے۔ کتاب کے مندرجات میں جو سرکاری معلومات فراہم کی گئی ہیں اِن کا تعلق ۱۹۶۲ء سے پہلے کے زمانے سے ہے گذشتہ ربع صدی کے دوران چترال کے اندر زرعی شعبے میں کافی ترقی ہوئی ہے۔ ۱۹۶۲ء میں فی ایکڑ زرعی پیداوار ۸ من سے ۱۰ من تک تھی۔ اور پھل اتنے کم مقدار میں ہوتے تھے جو صرف گھریلو ضروریات میں کام آسکتے تھے۔ بازار میں چترال کے پھل اور مقامی سبزیاں بہت کم دیکھنے میں آتی تھیں۔ اب خدا کے فضل سے فی ایکڑ پیداوار ۲۰ من سے ۲۵ من تک ہوگئی ہے۔ پھل اور سبزیاں اتنی وافر مقدار میں پیدا ہوتی ہیں۔ کہ بازار میں موسم کے مطابق پھل اور تازہ سبزیاں ہر وقت دستیاب ہوتی ہیں۔ فصلوں کا زیرکاشت رقبہ بھی بڑھ گیا ہے ۱۹۶۲ء میں چترال کا زیرِکاشت رقبہ ۱۷ ہزار ایکڑ کے برابر تھا۔ اب یہ رقبہ بڑھ کر ۲۵ ہزار ایکڑ تک پہنچ گیا ہے۔ اُس وقت باقاعدہ باغات کا نام و نشان نہیں تھا۔ اب تقریباً ۲۵۷ ہیکٹر رقبے پر باقاعدہ باغات لگائے گئے ہیں۔ اُس وقت آلوچہ اور املوک کی کوئی ترقی دادہ قسم چترال میں موجود نہیں تھی۔ اب فضل منانی آلوچے اور بے دانہ املوک چترال کے ہر گاؤں میں موجود ہیں۔ اسی طرح ۱۹۶۲ء میں چترال کے اندر سیب کی بھی کوئی ترقی دادہ قسم نہیں تھی۔ اب ریڈ ڈیلیشیس اور گولڈن ڈیلیشیس

کے اقسام چترال میں کامیاب ہو گئے ہیں۔ یہ دیرپا بھی ہیں اور مزید بھی یہ اکتوبر میں پکتے ہیں اور عام آب و ہوا میں مئی تک صحیح سالم رہتے ہیں ناشپاتی کی ایک مقامی قسم "شوغوری" کو ترقی دے کر متعارف کیا گیا ہے۔ جو دیرپا ہونےکی وجہ سے تجارتی لحاظ سے نفع بخش ثابت ہوئی ہے انگور، انار، اور اخروٹ کے مقامی اقسام اس قابل ہیں کہ ان کی تجارت کے ذریعے فائدہ حاصل کیا جا سکتا ہے۔ گذشتہ ربع صدی کے دوران محکمہ زراعت کی ترغیب اور باغبانوں کی محنت سے ان پھلوں کے مقامی اقسام کی پیداوار میں خاصہ اضافہ ہوا ہے۔ توت اور خوبانی کی پیداوار بھی پہلے سے بڑھ گئی ہے۔ اور بادام بھی کامیابی کے ساتھ متعارف ہوا ہے۔

1970ء کے بعد چترال میں جدید کاشتکاری کے طریقوں کو متعارف کرایا گیا ہے۔ گندم کے ترقی دادہ بیجوں اور کیمیادی کھادوں کے استعمال سے خاطر خواہ نتائج برآمد ہوئے ہیں گلشن چترال کے فاضل مصنف کی خواہش کے مطابق ٹریکٹر تھریشر اور دیگر زرعی آلات بھی چترال میں بکثرت استعمال ہوتے ہیں۔ 1967ء میں محکمہ زراعت چترال ایک زراعت آفیسر اور پانچ زرعی مددگاروں پر مشتمل تھا۔

اب چترال کے محکمہ زراعت میں ایک اسسٹنٹ ڈائریکٹر چار زراعت افیسر اور گیارہ زرعی مددگار، زمینداروں کی خدمت اور ان کو جدید زرعی ٹیکنالوجی سے آگاہ کرنے میں ہمہ وقت مصروف ہیں زرعی، شماریات پھلوں سبزیوں کو محفوظ کرنے اور زمینداروں کو کیمیادی کھاد فراہم کرنے کے لئے تین تین الگ شعبے محکمہ زراعت کے علاوہ کام کر رہے ہیں زرعی ترقیاتی

بنک کواپریٹیو بنک اور انجمن ہائے امداد باہمی اپنے اپنے دائرہ کار میں چترال کے اندر زراعت کی ترقی کے کام میں مگن ہیں۔ چترال میں زراعت کی اور بھی ترقی کے روشن امکانات موجود ہیں۔ فی ایکڑ پیداوار ۶۰ سے ۷۰ من تک بڑھ سکتی ہے۔ مقامی پھل اور تازہ سبزیاں ہر موسم میں دستیاب ہو سکتی ہیں۔

شہزادہ محمد حسام الملک مرحوم کے قول کے مطابق چترال کے زمیندار اب بھی محنت کے لحاظ سے بہت کمزور ہیں۔ زیر کاشت رقبہ آبادی کی نسبت سے بہت کم ہے فی خاندان زیر کاشت زمین ایک ایکڑ سے ۷ کنال تک ہے آمدورفت کی مناسب سہولتیں نہ ہونے کی وجہ سے زمینداروں کو تخم، کھاد وغیرہ زرعی ضروریات وقت پر فراہم کرنے میں مشکلات حائل ہوتی ہیں۔ محکمہ زراعت کی ترقی کے باوجود زرعی عملہ اب بھی ناکافی ہے ضلع چترال کے دور دراز علاقوں میں زمینداروں کو بروقت زرعی مشورے دینے کے لئے کم از کم تیس ۳۰ زرعی مددگاروں کی ضرورت ہے۔ حاصل کلام یہ ہے۔ کہ دنیا امید پر قائم ہے محنت، خوداعتمادی اور بے لوث خدمت کے ذریعے سب کچھ حاصل کیا جا سکتا ہے۔ امید ہے کہ "گلشن چترال" کی اشاعت سے اس ضمن میں کافی مدد ملے گی۔

۹ نومبر ۱۹۸۸ء

حاجی پنین شاہ
اسسٹنٹ ڈائریکٹر زراعت
ضلع چترال

سوانح عمری شہزادہ محمد حسام الملک مرحوم

شہزادہ محمد حسام الملک مرحوم والی ریاست چترال اعلیٰحضرت سر شجاع الملک کے فرزند ارجمند تھے۔ آپ کی مختصر سوانح عمری یہ ہے۔

۱۹۰۲ء ــــــــ پیدائش ۲ اگست

۱۹۱۵ء ــــــــ تعلیم ــــ اسلامیہ کالجیٹ سکول و اسلامیہ کالج پشاور

۱۹۱۹ء ــــــــ افغان جنگ میں ارانـدو کے محاذ پر داد شجاعت دی

۱۹۲۵ء ــــــــ پرگنہ مستوج کی گورنری پر فائز ہوئے۔

۱۹۲۷ء ــــــــ جوڈیشل کونسل چترال کے سربراہ مقرر ہوئے

۱۹۲۹ء ــــــــ پرگنہ دروش کی گورنری ملی۔

۱۹۳۷ء ــــــــ تجارتی مذاکرات کیلئے کابل کا سفر کیا۔

۱۹۳۸ء ــــــــ ہزہائی محمد ناصر الملک کی حج روانگی پر ریاست کا ایجنٹ مقرر ہوا۔

۱۹۴۰ء ــــــــ دفاعی کونسل ریاست چترال کا سربراہ مقرر ہوا۔

۱۹۴۶ء ــــــــ انگریزوں نے آپ کو گرفتار کر کے لورالائی میں نظربند کر دیا

۱۹۴۹ء ــــــــ قید سے رہا ہوئے اور دروش کی گورنری پہ دوبارہ فائز ہوئے

۱۹۷۷ء ــــــــ ۲۹ اگست ۱۹۷۷ء کو شہزادہ ہاؤس دروش میں آپ نے وفات پائی۔

عرضِ ناشر

یہ انجمن ترقی کھوار کی خوش بختی ہے کہ اس انجمن کے اہتمام سے کھوار کے عظیم محسن اور چترال کے سچے خادم شہزادہ محمد حسام الملک کی نگارشات کو زیورِ طبع سے آراستہ کرنے کے کام کا آغاز ہوا ہے مرحوم نے چترال کی تہذیب و تمدن اور زبان و ادب کے بیسیوں پہلوؤں پر قلم اٹھایا ہے۔ ان کی تحریریں کھوار کے علاوہ انگریزی اور اردو زبان میں بھی موجود ہیں۔ "گلشن چترال" بنیادی طور پر کھوار میں لکھی گئی تھی۔ اور ماہنامہ جمہور اسلام میں قسط وار شائع ہوئی تھی اس کا اردو ترجمہ شہزادہ صاحب مرحوم نے اپنی زندگی میں تیار کرایا تھا ان کی خواہش تھی کہ محکمہ زراعت اس کتاب کو اردو میں شائع کرنے کا اہتمام کرے۔ اس سلسلے میں انہوں نے صوبہ سرحد کے متعلقہ حکام سے خط و کتابت کا آغاز کیا۔ مگر انہیں یہ شکایت رہی کہ ہمارے بالائی افسر کسی شہری کے خط کا جواب بھی بروقت نہیں دیتے شہزادہ صاحب کی وفات کے بعد اُن کے خلف الرشید شہزادہ محمد صمصام الملک نے ان کی نگارشات کے ایک مجموعے کو انجمن ترقی کھوار چترال کی تحویل میں دے دیا۔ اور یہ بات ہماری ترجیحات میں شامل ہوئی کہ وسائل مہیا

ہوتے ہی شہزادہ صاحب مرحوم کی تصنیفات کو منظرِ عام پر لانے کا اہتمام کیا جائے اور ہمیں خوشی ہے کہ ہم اس سلسلے میں "گلشن چترال" کے اُردو ترجمے کی اشاعت کا اہتمام کر رہے ہیں۔ کتاب کی اشاعت کے لیے وسائل فراہم کرنے پر ہم اکادمی ادبیات پاکستان کے ارباب اختیار کا شکریہ کرتے ہیں عملی تعاون کے لئے شہزادہ صمصام الملک اور حاجی بنین شاہ صاحب ہمارے خصوصی شکریے کے مستحق ہیں۔

۲۵ نومبر ۱۹۸۸ء

عنایت اللہ فیضی
صدر انجمن ترقی کھوار چترال

مسافر گشته دیدم شهر بهار — ندیدم هیچ جای مثلِ چترال

بهارش پُر گل و گلزار باشد — ز گل خوشبو در و دیوار باشد

دا هر چنیر زن نخل چنار است — به زیر هر چنارے جویبار است

به شاخ هر گل بلبل نشسته — ز صوتِ خوشش همه از خویش رفته

همه تا ام سحر نغمه زنانے مرغان — بود اکثر صدائے عندلیبان

محمد شکور غریب

یہ کوہستانی علاقہ کوہ ہندوکش اور قراقرم کے سلسلوں اور ہندوراج کے پہاڑوں سے بھرا پڑا ہے۔ کوہ ہندوکش کی سب سے اونچی چوٹی ترچمیر یہیں واقع ہے۔ یہ تقریباً ۲۵۲۰۰ فٹ سمندر کی سطح سے اونچی ہے۔ اس کے علاوہ بیسیوں چوٹیاں ۲۲۰۰۰ فٹ سے اونچی موجود ہیں۔ تیز رفتار دریاؤں اور ندیوں نے ان اونچے پہاڑوں کے درمیان تنگ وادیاں بنا دی ہیں۔ وادیاں دریا کے کنارے ادھر ادھر پہاڑی ندیوں کے سیلابوں کے باعث مٹی کی طویل یا نما شکلوں میں آکر جمع ہوا ہے۔ جن پر دیہات اور مزروعہ زمین بنے ہوئے ہیں۔ پہاڑی مٹی سال بہ سال ان پر جمع ہوتے رہنے کے سبب یہ زمین بہت زرخیز ہے۔

یہاں کی قابل کاشت زمین سطح سمندر سے ۴ ہزار فٹ سے لے کر گیارہ بارہ ہزار فٹ کی بلندی تک ہے۔ مختلف اقسام کے پھلدار درختوں اور زرعی اجناس کے اگنے کے لئے موزوں ہے۔

یہاں کی آب وہوا اُن پھلوں کے لئے موزوں ہے جو افغانستان میں ہوتے ہیں کیونکہ یہاں بھی سردیوں میں برف اور جاڑے ہیں۔

عام حالت

بارش ہوتی ہے اور گرمیاں خشک ہیں۔ زمین کی زرخیزی اور موزوں آب وہوا کے باعث یہاں کے میوے لذیذ اور خوش رنگ ہوتے ہیں۔

ان اثرات کے ماحول میں یہاں کے باشندے زراعت اور شجرکاری میں قدیم الایام سے بہت دلچسپی لیتے آئے ہیں۔ اس بنا پر انہوں نے یہاں کئی قسم کے میوہ دار درختوں کے باغ لگائے ہیں۔ ہر قسم کے میوؤں کی کئی کئی انواع واقسام موجود ہیں۔ اسی طرح زرعی فصلوں کی بھی مختلف اقسام ہیں جو مختلف خصوصیات رکھتی ہیں۔

یہاں کے میوے قدیم الایام سے مشہور چلے آتے ہیں۔ دروشں گاؤں کا وطنی تلفظ دُروس ہے جس کے معنی کلاش زبان انگور کے ہیں۔ کافروں کے زمانے ہر ہر جگہ پر خاص کر دروس شراب سازی کے لئے مشہور رہا ہے۔ قصہ مشہور ہے کہ تاریخ رشیدی میں ۱۵۵۷ء میں سلطان سعید خان والی کاشغر کے جرنیل مرزا حیدر کا چترال پر حملہ کا ذکر ہے جس میں یہاں کے پھلوں کی خوبی اور بالخصوص یہاں کے ایک خاص قسم کے سفید انار کی شیرینی اور لذت کی بڑی تعریف کی گئی ہے۔

۱۸۲۷ء میں میاں جی محی الدین سید احمد شہید کا پیغام لے کر بادشاہ بخارا کے پاس جاتے ہوئے چترال سے گذرے تھے انہوں نے بھی اپنی سرگذشت بیان کئے میوؤں اور خاص طور پر ان کی افراط اور ارزانی کی بڑی تعریف کی ہے

اس مضمون کے لکھتے ہوئے میرے سامنے یہ نظریہ ہے کہ میں اُن مختلف اقسام وانواع کے پھلوں اور زرعی پیداوار سے اصل بصیرت سے روشناس

کراؤں تاکہ لوگ دیکھ لیں کہ کھوٴ قوم باوجود قلتِ زمین اور باہر کی دُنیا سے کٹے رہنے کے باوجود اِس میدانِ زراعت اور شجرکاری میں اپنے نزدیکی ہمسایوں سے کس قدر سبقت لے گئے ہیں۔

کاشتکاری کی بہ نسبت شجرکاری میں معتبرات زیادہ ذاتی حصہ لیتے تھے۔ اِس لیے شجرکاری میں ترقی نمایاں نظر آتی ہے اور زراعت کو اکثر اسقالوں اور سرکاروں (چترالی زبان میں اس کو کہتے ہیں جو سب مزارعین میں بڑا کارندہ ہوتا ہے) اور ملازمین کے ہاتھ پر چھوڑا کرتے تھے۔ اس لئے کاشتکاری میں چنداں ترقی نہیں ہوئی۔

معتبرات اپنے باغوں میں اچھے میوے ہونے پر فخر کرتے تھے اور اچھی قسم کے میوؤں کو حکمرانوں اور اپنے دوستوں کے پاس تحفے کے طور پر بھیجا کرتے تھے۔ مہمان کے سامنے اگر اچھا میوہ پیش کرتے تو اس مہمان کو اپنے باغ میں اسی قسم کا میوہ لگانے کا قدرتی شوق پیدا ہوتا تھا جس کے نتیجہ میں وہ ہر قسم کے میووں کی افزائش کے طریقے سیکھتے گئے اور اِس فن کو ترقی دی۔ نیز زرعی پیداوار میں بھی لذت اور زیادتی پیداوار اور ناموافق آب وہوا کے مقابلہ کی خاطر مختلف اقسام کے بیج بھی مہیا کرتے رہے۔

ضلع کی اس استعداد اور رجحان کو مدِنظر رکھ کر حکومتِ پاکستان نے چترال میں ایک ایگریکلچر اسسٹنٹ یعنی افسر زراعت اور عملہ مقرر کیا ہے جو لوگوں کی شجرکاری اور زراعت کو فروغ دینے میں مدد کرتا ہے۔ خوش قسمتی سے جو اولین ایگریکلچر افسر مقرر ہو کر آیا وہ بادشاہ گل آزاد تھا جو اپنے فن کے ماہر ہونے کے

علاوہ نہایت خوش اخلاق اور ملنسار شخص تھا۔ اپنی سادہ طبعیت کے سبب سب کاشت کاروں کے ساتھ گھل مِل کر ان کے دلوں میں اپنے لئے عزت اور اعتماد پیدا کیا۔

انہوں نے چترال خاص میں ایک بے نظیر ذخیرہ میوہ دار درختوں کا تیار کیا اور ہر سال محکمۂ زراعت لوگوں میں پودے مفت تقسیم کرتا نیز جدید طریقوں پر مبنی شجر کاری اور ان کی حفاظت کے متعلق لوگوں کو عملی مشورہ دیتا تھا اور نمونہ دکھا کر مستفید کرتا تھا اور نئے اقسام کے میوے دار درخت درآمد کرتا تھا۔

یہ شعبہ یہاں کے لوگوں کے رجحانات اور آب وہوا کے باعث چند سالوں میں ترقی کر کے ضلع کی بہبود کا باعث بنا۔

میوہ جات

مندرجہ ذیل میوے اس ملک میں قدیم زمانے سے پائے جاتے ہیں۔

(۱) سیب (پلوع) (۲) انگور (دروچ) (۳) خوبانی (اژوڑی)

(۴) آڑو (گیرگاڑوع) (۵) ناشپاتی (لٹرنگ) (۶) انار (داڑوم) (۷) آلو بخارا (میکین) (۸) اخروٹ (برسوع) (۹) توت (مراخج) (۱۰) بیری (اچھو)

(۱۱) بادام (بادامی) (۱۳) گلاس (۱۴) الابالو

(۱۵) شنجور (۱۶) باباغ (۱۷) زرشک چھونبیچ (۱۸) انجیر (کربیت)

(۱۹) املوک (کوکی بانہ) (۲۰) (گونی)

ان میووں میں سے اکثر کی کئی کئی قسمیں ہیں جو رنگ لذت اور شکل میں ایک دوسرے سے مختلف ہوتے ہیں۔ ان کے نام بھی علیحدہ علیحدہ ہیں۔ ان درختوں کو اکثر تخم کاری کے ذریعہ اگاتے ہیں لیکن تخم کے ذریعہ اگائے ہوئے درختوں میں یہ نقص ہوتا ہے کہ بسا اوقات وہ اپنی اصلی خصوصیات برقرار نہیں رکھتے اور معمولی قسم کے پھل دیتے ہیں۔ پس اس نقص سے نجات حاصل کرنے کے لئے افزائش مندرجہ ذیل طریقے قدیم سے اس علاقے میں رواج پا چکے ہیں۔

۱۔ چھوٹا دینا۔ بہت سی اقسام کے درخت مثلاً انگور، انار، بید چنار، شہتوت وغیرہ زمین پر قلم لگانے سے جڑ پکڑتے ہیں۔ توت، سیب اور ناشپاتی

بعض کبھی کبھی اس طرح قلم لگانے سے جڑ پکڑتے ہیں۔

۲۔ فی سشیر خامیک۔ بعض دفعہ درخت کی شاخ کو خم دے کر زمین میں دباتے ہیں۔ تو درمیانی دبے ہوئے حصے پر ایک سال کے عرصہ میں جڑیں نمودار ہوتی ہیں۔ اگر اس کو اس درخت سے کاٹ کر علیحدہ جگہ پر لگایا جائے تو بہت جلد بارآور ہو جاتا ہے۔

۳۔ وشلی کوریکا۔ گرافٹنگ اور بڈنگ دونوں سے اس علاقے کے لوگ واقف تھے۔ گرافٹنگ کو حلی وشلی اور بڈنگ کو چھاما یا پوٹیا وشلی کہتے ہیں۔ یہاں کے لوگ اکثر بڑے درخت کی اونچی شاخ پر وشلی کرتے تھے تاکہ مال مویشیوں اور بچوں کی دست برد سے محفوظ رہے۔

۴۔ ژاؤوٹی۔ سیلنگ کے علیحدہ کرنے سے بہت درختوں کی افزائش ہوتا ہے۔

درختوں کی پرورش

اچھے باغوں کے مالک اپنے درختوں کو خوبصورت اور موزوں بنانے کے لئے مندرجہ ذیل طریقے استعمال کیا کرتے تھے۔

۱۔ ژخیچیک: تنے پر ناموزوں شاخوں کے کاٹنے کو ٹرمنگ کہتے ہیں۔ تنے کو چار یا پانچ فٹ تک شاخوں سے صاف چھوڑتے ہیں اور بعض غیر ضروری شاخوں کو بھی کاٹتے ہیں [illegible] سے پودے کی نشو و نما میں تیزی آ جاتی ہے۔ ورنہ درخت جھاڑی ...

شکل اختیار کر لیتا ہے۔

۲۔ .... سال کے بعد شاخ تراشی کرتے ہیں اس کو کاربٹری کہتے ہیں۔

۳ .... سال کے بعد پھر شاخ تراشی کرتے ہیں اس کو دوبریخ کہتے ہیں۔

۴۔ ان دو شاخ تراشیوں کے بعد درخت کو بڑھنے دیتے ہیں کیونکہ انہیں دو دفعہ کاٹنے کے سبب تنا اور شاخیں کافی موٹی اور مضبوط ہو جاتی ہیں لیکن درخت جب کافی عمر کا ہو جاتا ہے اور میوہ کم دینے لگتا ہے یا بعض شاخیں ٹوٹ کر بے ڈھنگی ہو جاتی ہیں تو سب شاخوں کو جہاں سے وہ تنے سے جدا ہو جاتی ہیں وہاں سے دو فٹ اوپر کاٹ لیتے ہیں۔ اس کو سور کوریک کہتے ہیں۔ پھر تازہ شاخیں نکال کر کئی سالوں تک پھر تر و تازہ میوہ دیتا ہے۔ بعض درختوں مثلاً اخروٹ اور انار کی شاخ تراشی نہیں کرتے۔

۵۔ انگوروں کی ہر سال شاخ تراشی کرتے ہیں اور اس کو میخریک کہتے ہیں۔ انگوروں کی دو طرح شاخ تراشی یا میخریک کرتے ہیں۔ ایک شاخوں کی افزائش کے لئے اور دوسرا پیداوار زیادہ میوہ دینے کے لئے۔ شاخوں کو لمبا کرنے کے لئے شاخوں کا آدھا یا کچھ حصہ کاٹتے ہیں لیکن پھل زیادہ دینے کے لئے اس مقام سے جہاں دو شاخیں نکلتے ہیں، دو بندوں کو چھوڑ کر تیسرے بند سے ذرا اوپر شاخ کو کاٹتے ہیں پس ان تینوں بندوں پر کافی بڑا گچھا لگتا ہے۔

۶۔ سردیوں میں پانی چھوڑ کر بھٹے دیتے ہیں اس کو آسور غاتہ کہتے ہیں۔ پانی منجمد ہو کر پھر پگھلنے سے مٹی کو [illegible] D کرکے درخت کی جڑوں

کے لیے قابلِ ہضم بناتے ہیں ۔

۷ ۔ چونکہ آب و ہوا موزوں اور زمین زرخیز ہے ۔ اس لیے بغیر زیادہ محنت اٹھانے کے میوہ جات خوب پھولتے پھلتے ہیں ۔ ان کے رنگ اور حجم ذائقہ اور خوشبو میں دوسرے علاقوں سے نمایاں فرق ہے ۔ ان خصوصیات کو دیکھ کر مسٹر بادشاہ گل آزاد نے اپنے رائٹنگ پیڈ پر یہ انگریزی شعر چھپوایا تھا ۔

If you eat the fruits of Chitral
deseas will ran away as Jackal.

۷ ۔ کھوشیک یا کھوشُون دریک ۔ بعض درختوں اور سبزیوں کو ہفتہ میں ایک بار دھواں دیتے ہیں ۔ اکثر جمعہ کے دن ایسا کرتے ہیں شاید دھواں سے کیڑے اور جراثیم مرتے ہوں گے ۔ یہ اکثر کوئی مرض سے بچانے کے لئے کرتے ہیں ۔

۸ ۔ اگر پھلدار درخت پھول سے لدا ہوا ہو تو اس موسم میں اس کو پانی نہیں دیتے ہیں ۔ اگر پانی دیا جائے تو خیال کرتے ہیں کہ پھول گر جائیں گے ۔

۹ ۔ اگر کسی درخت پر پھول لگتے ہوں لیکن میوہ نہ لگتا ہو تو اس درخت کے نیچے پھولوں کے موسم میں آگ جلا کر گندم یا جوار بھونتے ہیں ۔ شاید یہ اس موسم میں پودے کو گرمی پہنچانے کی خاطر کسی سمجھدار آدمی نے گندم بھوننے کا بہانہ بنایا ہوگا ۔

۱۰ ۔ چترال کے لوگ درختوں کی بیماری کو دور کرنے کے لئے مختلف طریقے اپناتے تھے ۔ قربانی اور خیرات کا خون درختوں کے نیچے دبا دیتے تھے ۔

۱۱ ۔ جو درخت پھل نہ دیتا ہو اس میں چند میخ لگاتے ہیں تاکہ بیمار

رس یا پانی بہنے سے درخت کی حالت بہتر ہو کر پھل دے۔

۱۲۔ بعض درخت جو بالکل پھل نہ دیتا ہو خزاں کے موسم میں اس کے پاس جا کر ایک تیشہ سے اس پر ضرب لگا کر کہتے ہیں کہ میں نے تمہیں خبردار کیا اگر پھر بھی پھل نہ دو تو تمہیں کاٹ پھینک دیا جائے گا۔ ایسا کرنے سے بسا اوقات فائدہ ہوتا ہے۔

۱۳۔ سیب کا درخت جب موٹا ہو رہا ہو تو تنے کے اوپر کے چھلکے میں چھری سے لمبے لمبے چھید لگاتے ہیں اور اس عمل کے نتیجہ پر تنا موٹائی سے بڑھ جاتا ہے۔

امید ہے کہ موجودہ زمانے کے تکنیک یعنی استعمال سے یہاں کے میوے اور زیادہ ترقی کریں گے اور مارکیٹ میں مقام حاصل کریں گے۔ آزاد صاحب کی کوششوں کی بدولت "لاہور فروٹ شو" میں کئی انعامات چترال کے پھلوں کو ملے۔

نام اقسام ہائے انگور (درو ج)

۱۔ کرڈئے لوٹ ٹمبوکی : اس انگور کا رنگ سرخ اور دانہ بڑا بڑا ہوتا ہے ۔ یہ دو قسم کے ہوتے ہیں۔ سُرخ اور سفید

۲۔ تشالوٹ ٹمبوکی : اس کا سیاہ رنگ اور دانہ بڑا ہوتا ہے ۔

۳۔ حُسینی : یہ انگور مشہور ہے۔ سفید رنگ کا ہوتا ہے۔ دانہ کچھ لمبا ہوتا ہے ۔ جب خوب پک جائے تو زرد مائل رنگ کا ہوتا ہے۔

۴۔ مسکۂ بخاری : رنگ سفید اور جب خوب پک جائے تو دیکھنے میں سرخ نظر آئے گا۔ بے حد لذیذ اور مشہور انگور ہے۔

۵۔ خونزہ چھوٹی : رنگ سفید اور دانہ کچھ باریک ہوتا ہے اور ہاتھ کی انگوٹھیوں کی سیر کی طرح ہوتا ہے اور جب پک جائے تو زرد معلوم ہوگا ۔ اس کا سُرخ قسم بھی ہوتا ہے ۔

۶۔ اوسارچی : شروع میں رنگ سفید ہوگا اور جب پک جائے تو سُرخ رنگ نظر آئے گا یہ بھی مشہور انگور ہے اور پکنے میں کچھ دیر لگتی ہے ۔

۷۔ دہقانی : یہ انگور بڑا مشہور ہے۔ اس کا خوشہ بہت بڑا اور وزن دار ہوتا ہے ۔ ہر ایک دانہ چھوٹے اخروٹ کے برابر ہوتا ہے اور خوشہ تقریباً فٹ لمبا ہوتا ہے ۔ اکتوبر / نومبر میں پک جاتا ہے ۔

۸۔ چترا : شروع میں سفید اور جب پک جائے تو دانہ ایک طرف سرخ اور دوسری طرف سفید ہوگا اور دیر تک اچھا رہے گا۔

۹۔ زہ چودروغ : یہ سفید ہوتا ہے اور دانہ چھوٹا ہوتا ہے۔ جب خوب پک جائے تو بالکل زرد رنگ نظر آئے گا۔

۱۰۔ درولک : یہ سیاہ ہوتا ہے۔ دانہ بھی درمیانہ ہوتا ہے اور سب سے آخر میں پکتا ہے اور بہت لذیذ ہوتا ہے۔

۱۱۔ شالہ قرنی : یہ سفید ہوتا ہے۔ دانہ بالکل چھوٹا اور ایک دوسرے کے ساتھ سخت اور خوشہ بھی لمبا ہوتا ہے۔ بہت سیراب اور شیریں ہوتا ہے۔

۱۲۔ چھور دوروغ : سرخ رنگ اور سب سے آخر میں پکتا ہے اور شیریں ہوتا ہے۔

۱۳۔ چار قاسنگ : سرخ رنگ اور دانہ درمیانہ ہوتا ہے اور جب پک جائے تو بے حد شیریں ہوگا۔

۱۴۔ اشپیرولوٹ ٹبرکی : رنگ سفید ہوتا ہے اور دانہ بڑا اور گول ہوتا ہے۔ دانہ ایک طرف باریک اور دوسری طرف موٹا ہوتا ہے۔

۱۵۔ کشمش : رنگ سفید ہوتا ہے اور بے دانہ اور بے حد شیریں ہوتا ہے۔ دانہ چھوٹا چھوٹا ہوتا ہے۔

۱۶۔ امبول : رنگ سرخ، دانہ بڑا اور پوست موٹا ہوتا ہے۔ جب پک جائے تو رنگ سفید سرخ مائل ہوتا ہے۔

۱۷۔ تغزگا پیوڑی : رنگ سرخ ہوتا ہے اور دانہ چھوٹا گول۔

جب خوب پک جائے تو بہت شیریں ہوتا ہے۔

۱۸۔ ستا پاوم : سیاہ رنگ اور دانہ بالکل چھوٹا چھوٹا ہوتا ہے اور کوئی اچھی قسم کا انگور نہیں ہے۔

۱۹۔ مسند واڑی : سفید رنگ حسینی انگور کے ساتھ ملتا جلتا ہے۔ جب پک جائے تو دانہ ایک طرف سرخ اور دوسری طرف سیاہ مائل ہوتا ہے۔

۲۰۔ بوردوکیاوغ : سرخ اور سیاہ، دو قسم کا ہوتا ہے۔ دانہ چھوٹا اور پانی زیادہ۔ اکثر اس سے سرکہ بنایا جاتا ہے۔

۲۱۔ قتل دردچوے : رنگ زرد، پانی زیادہ، دانہ چھوٹا۔

۲۲۔ برازیعان : یہ حسینی کا قسم ہے۔ بہت شیریں ہوتا ہے۔ زرد رنگ کا ہوتا ہے۔

۲۳۔ بردائیکان، ہمارائیکان (انجھوز نجی)

بعض قسم کے انگوروں کو سکھاتے بھی ہیں۔ اس سے سرکہ اور شراب بھی بناتے ہیں۔ انگور کو نچوڑ کر شیرہ بھی بناتے ہیں جس کو شیرنی کہتے ہیں اس شیرہ کو مزید ابال کر انگور کی روٹی جس کو کیلادؤ کہتے ہیں بناتے ہیں۔ اگر اس میں اخروٹ کے دانے ڈالے جائیں تو کیلادو کھوموز بنتا ہے۔

اقسام ہائے زردالو (خوبانی) ژوڑی

۱۔ گل اندام : رنگ سفید، دانہ گول، پوست باریک، پُرآب، انتہائی مزے دار ہوتا ہے۔ بہت مشہور ہے۔

۲۔ تزاقی : سفید رنگ اور دانہ بڑا ہوگا۔ پک جائے اور درخت سے کٹ جائے تو سیاہ مائل معلوم ہوگا۔

۳۔ موژاکی : رنگ سفید اور سرخ بھی ہوگا۔ یہ بہت مشہور ذائقہ دار خوبانی ہے۔ کھاتے وقت گھٹلی کے ساتھ جم جائے گی۔

۴۔ ہردی الکسا : رنگ سفید و سرخ۔ یہ جمہور کے لیے مزیدار ہے اور نہایت شیرین ہونے کی وجہ سے جب زیادہ کھایا جائے تو پیٹ میں درد کرے گا اور اسہال سخت ہوگا اس لیئے اکثر جمبر بنایا جائے گا۔

۵۔ الاکے ثار : رنگ سفید اور سب سے آخر میں پکتا ہے۔ درخت سے نہیں گرتا۔ جب پک کر خشک ہو تو لکڑی سے مار مار کر نیچے گرایا جاتا ہے اور کچھ دن دھوپ میں خوب خشک کر کے رکھ دیتے ہیں۔

۶۔ شاکی : رنگ سفید، دانہ درمیانہ۔ جمہور کے واسطے اچھا ہے اور ریزش زیادہ ہونے کی وجہ سے کھاتے نہیں۔

۷۔ **شاغلی** : رنگ سفید، دانہ چھوٹا۔ بے حد پُرآب، ذائقہ معتدل۔ اسی لیئے کھانے کے واسطے موزوں ہے

۸۔ **میرزابیگی** : رنگ سُرخ اور دانہ بڑا گول۔ چمبور اور تازہ کھانے کیلئے بہتر ہے۔ مرزا بیگ نامی شخص نے بیج لاکر بویا تھا اس لیئے اس کے نام پر مشہور ہے۔

۹۔ **تورابیگی** : رنگ سفید، دانہ لمبا۔ چمبور اور تازہ کھانے کے واسطے اچھا ہے۔ یہ جب درخت سے گرتا ہے تو دانہ سے گری علیحدہ ہو جاتی ہے۔ اس کو بھی تورا بیگ نامی شخص نے لایا ہے۔

۱۰۔ **خرما** : رنگ سُرخ۔ دانہ خرما کی طرح لمبا۔ درمیان لکیر دار ہوتا ہے ذائقہ میں شیریں۔ چمبور کے واسطے بھی موزوں ہے۔

۱۱۔ **چمبوریک** : رنگ سُرخ، دانہ خشک یعنی بے آب اور کھانے کے واسطے اچھا نہیں۔ اکثر چمبور اچھا ہوگا۔

۱۲۔ **کولی کھٹولی** : رنگ سفید، دانہ کچھ ٹیڑھا قسم کا اور شیریں۔ چمبور اور کھانے کے لئے اچھا ہے۔

۱۳۔ **اشپیرکی** : رنگ سفیدی زیادہ اور چھلکا باریک اور سیراب ہے کھانے کے واسطے بے حد خوش ذائقہ ہے۔

۱۴۔ **کروی کمیری** : سرخ و سفید، دانہ درمیانہ مگر خشک ہوتا ہے لہٰذا چمبور کے لئے موزوں ہے۔

۱۵۔ **شاکندہ** : رنگ مختلف یعنی سفید بھی اور سُرخ بھی ہوتا ہے۔ بہت پُرآب اور نازک ہوتا ہے۔ اکثر یہ قسم خوبانی بہت کم یافت ہے اور عام نہیں۔ کھانے کے واسطے قابلِ

تعریف ہے۔

۱۶۔ ٹرشٹاکو : رنگ سفید، دانہ متوسط۔ گیری کچھ تلخ مائل ہوتی ہے۔ اور ذائقہ بھی تلخ مائل محسوس ہوتا ہے۔ اسلیئے کھاتے کم ہیں اور اکثر جمبو رہناتے ہیں۔

۱۷۔ تو زق : رنگ سفید و سُرخ، ذائقہ تلخ اور گیری بھی تلخ ہوتی ہے۔ صرف گیری کے لحاظ سے پودا لگاتے ہیں۔ اس کی گیری سے تیل نکالتے ہیں جو بڑا مفید ہوتا ہے۔ اکثر مالش اور بندوق کے کام آتا ہے۔

۱۸۔ بیگالی : رنگ سرخ و سفید، دانہ درمیانہ، سیراب اور خوش ذائقہ بڑی مشہور خوبانی ہے۔ اس کو بھی بیگال نامی شخص نے لاکر بویا۔ اسلیئے بیگالی نام سے مشہور رہے۔

۱۹۔ چارکی : رنگ سفید سُرخ مائل۔ دانہ کے اوپر تیل جیسے مَلا ہوتا ہے پوست ناکرٹین کی طرح سخت ہوتا ہے۔

۲۰۔ حٹو کونو : رنگ سُرخ اور دانہ درمیانہ۔ پوست درمیانی تخم سے لگتا ہے۔

۲۱۔ ایکٹ ما بک : رنگ سرخ ایک طرف سفید۔ دانہ گول اور چھوٹا۔ ان کو اکثر درمیانی قسم کے ساتھ سُکھاتے ہیں۔ تازہ کھانے کے چنداں پسند نہیں کیا جاتا۔

۲۲۔ درما نو : رنگ سرخ دانہ گول بڑا۔ پوست بے حد باریک اور زیادہ پُرآب اس لئے بڑی احتیاط سے نیچے لایا جاتا ہے۔ معمولی بے احتیاطی سے دانہ پھوٹ کر تمام شربت (پانی) گر جاتا ہے۔ نہایت نازک ہوتا ہے۔

۲۳۔ شکر پارہ : دانہ چھوٹا اور گول۔ بہت شیریں اور قدرے خشک ہے۔ یہ قسم میں بلوچستان سے لایا ہوں۔

خورمانیون کو سکھا کر چھبور بناتے ہیں ۔ اگر چھبور اور اخروٹ کے مغز کو ملا کر کوٹا جائے تو چھبور ٹکی بنتا ہے ۔ چھبور کو اگر پانی میں سبگویا جائے تو چھبوروغ بنتا ہے جو نہایت مقبول غذا ہے ۔

اقسام ناشپاتی (ٹونگ)

۱۔ چیرنیغان : یہ ناشپاتی گول ہوتی ہے۔ جب پک جائے تو رنگ زرد مائل ہوتا ہے۔ بڑی سیراب، کھانے میں بے حد لذیذ ہے۔ سب سے پہلے پکتی ہے۔ مشہور عام میوہ ہے۔ زیادہ کھانے سے ملیریا بخار ہو جاتا ہے۔

۲۔ آمبروز : یہ سبز رنگ کی ہوتی ہے۔ پُرآب اور ذائقہ میں کھٹی یعنی ترش ہوتی ہے۔ سب سے پہلے پک جاتی ہے۔ رکھنے کے لئے چنداں موزوں نہیں۔ جلد خراب ہوتی ہے۔ خاص کر مربّا بنانے کے واسطے اچھی ہے۔

۳۔ نیخماکی : دانہ چھوٹا ہوتا ہے۔ یہ ناشپاتی بڑی شہرت والا میوہ ہے۔ اس کی پیداوار بہت کم ہونے کی وجہ سے زیادہ ہر دلعزیز ہے یہ کوئی عام نہیں۔ اکثر بڑے لوگوں کے باغات میں ایک دو نظر آئے گا۔

۴۔ کاٹنک : چھوٹا چھوٹا دانہ اور لمبا ہوگا۔ کھانے کے واسطے چنداں لائقِ تعریف نہیں۔ عام میوہ ہے۔

۵-۶۔ اڑیوٹونگ : یہ دو قسم کی ہے۔ دانہ کچھ لمبا قسم کا ہوتا ہے۔ چترال میں آڑی مرغابی کو کہتے ہیں۔ اسکے متعلق یہ مشہور ہے کہ کسی نے مرغابی شکار کر کے اس کی معدہ دان یعنی (پوٹہ) سے اس کا بیج نکالا تھا۔ سیراب اور خوش ذائقہ ہے۔ ایک قسم چھوٹی اور دوسری بڑی ہوتی ہے۔

۷۔ زرپچوٹونگ : یہ کچھ لمبی ہوتی ہے۔ پک جانے کے بعد رنگ زرد ہوتا ہے۔

اور زیادہ کھانے سے دردِ شکم پیدا ہونے کا خطرہ ہوتا ہے۔

۸۔ **لومینی** : یہ بھی کچھ لمبی اور سبز رنگ کی ہوتی ہے۔ جب اچھی پک جائے تو کھانے کے لائق ہوتی ہے۔ آخر میں پکتی ہے۔

۹۔ **لوٹ لوٹنگی** : اس کا دانہ بہت موٹا ہوتا ہے۔ بعض جگہوں میں ایک دانہ کا وزن تین چار پاؤ تک پہنچ جاتا ہے۔ رنگ سبز اور سیراب ہوتی ہے۔ دانہ گول ہے۔ سب سے آخر میں پکتی ہے۔

۱۰۔ **شغوری** : اس کا دانہ شاخ کی طرف باریک اور باہر کی طرف گول ہوتا ہے۔ چنداں سیرابی نہیں۔ درمیان میں ریت کی طرح دانہ دار ہوتا ہے۔ یہ ناشپاتی دیرپا ہوتی ہے۔ اکثر تحفہ تحائف میں کام آتی ہے۔

۱۱۔ **تاجیان** : رنگ زرد اور سب کے آخر میں پکتی ہے اور دیرپا بھی ہے۔ کسی نے اس کا بیج تاجکستان سے لایا تھا۔ شوغوری سے قد میں بڑا ہوتا ہے اور اسی کا مثل ہے۔

۱۲۔ **شوبڑنگی** : دانہ لمبا ہوتا ہے مگر سر سے پاؤں تک ایک ہی جیسا ہوتا ہے۔ سیراب اور لذیذ ہے۔

۱۳۔ **بنڈوروٹونگی** : دانہ اس کا بالکل گول ہوتا ہے۔ بے آب اور خشک ہونے کے سبب چنداں پسندیدہ نہیں ہے۔

۱۴۔ **گوڑوآسک** : دانہ گول ہے۔ پانی کم ہونے کے سبب جب کھایا جائے تو گلے میں بیٹھ جاتا ہے۔ چترال میں گوڑ گلہ اور اسک رہنے والا کو کہتے ہیں۔

۱۵۔ **بٹالوٹنگ** : دانہ اس کا قدرے لمبا۔ جب خزاں شروع ہو تو اس کو

درخت سے جمع کرکے مکان میں بھوسہ زمین پر بچھا کر اس میں ڈالتے ہیں۔ جب پک جائے تو رنگ بالکل کالا ہوتا ہے اور جب تک کالا نہ ہو۔ کھانے کے لائق نہیں۔ چترالی میں بٹا٭ کالا کو کہتے ہیں۔

۱۶۔ کانع ٹونگی : دانہ اس کا چھوٹا چھوٹا ہوتا ہے۔ یہ بھی ایک خشک قسم کی ناشپاتی ہے۔ کچھ مشہور معروف نہیں۔ اس کو راز ٹونگی بھی کہتے ہیں۔

۱۷۔ ڑاڑو ٹونگ : دانہ اس کا خربوزہ جیسا ہوتا ہے۔ چترالی میں "ڑاڑو" خربوزہ کو کہتے ہیں۔ دانہ بڑا ہوتا ہے۔ سیرابی کی وجہ سے کھانے کے لئے زیادہ مشہور اور معروف ہے۔

۱۸۔ اخروک ٹونگ : دانہ اس کا گول اور سب دانے یک لخت پک جاتے ہیں۔ اس لئے جلد خراب بھی ہو جاتے ہیں۔

۱۹۔ آرٹو کیسر : دانہ اس کا بالکل کدو کی طرح ہوتا ہے۔ پک جانے پر رنگ زرد ہوتا ہے۔ سیراب اور مزیدار اور دانہ کے چھلکے باریک اور نازک ہوتے ہیں۔ بے حد معروف اور پسندیدہ ناشپاتی ہے۔

۲۰۔ شوشو ٹونگ : دانہ لمبا ہوتا ہے اور رنگ سبز اور ذائقہ ترش ہوتا ہے جب پک جائے تو لذیذ ہوتا ہے۔

۲۱۔ شونت ٹونگی : دانہ چھوٹا چھوٹا ہوتا ہے۔ ذائقہ ترش مائل ہوتا ہے ذائقہ میں امبروز سے ملتا جلتا ہے۔

۲۲۔ پڑاوی : اس کا دانہ لمبا ہوتا ہے۔ اور بڑا بھی۔ دیر پڑاو میں یہ ناشپاتی موجود تھی وہاں سے لائی گئی اس لیے اس کا نام پڑاوی مشہور ہے۔ اس کو باگوشا کہتے

پکتے ہیں۔ خوب لذیذ اور خوب صورت ہوتا ہے۔

شمو غوری اور تازہ پان کئی مہینے تک رکھے جا سکتے ہیں۔

بعض ناشپاتیوں کو سکھا کر لوڈنگ کیٹوری بناتے ہیں اور ان کو پیس کر بیڑنگ بناتے ہیں۔ بیڑنگ کو پانی میں ملا کر گاڑھا شربت بناتے ہیں۔

سیب

چترال کا سیب بہت مشہور ہے ۔ اس کی لذت، رنگ اور خوش بو بہت دلپسند ہوتی ہے۔ اس کی بہت سی قسمیں ہیں جو ذیل میں درج کی جاتی ہیں :۔

۱۔ **لبسوٹی :** اس کا شکل لمبوترا یعنی پیندا موٹا اور سرا باریک ہوتا ہے ۔ ذائقہ کھٹمٹھا ہوتا ہے۔ پوست نازک اور نہایت آب دار ہوتا ہے (الف) پکنے پر بھی سبز ہی رہتا ہے ۔ (ب) پک کر زرد رنگ اختیار کرتا ہے ۔ (ج) بالکل سرخ ہوتا ہے اس ملک کے لوگ لبسوٹی کو سب سیبوں پر ترجیح دیتے ہیں ۔

۲۔ **خوردوژی :** سائز کافی بڑا ہوتا ہے نہایت خوشبو دار میٹھا سیب ہے پانی بھی کافی ہوتا ہے۔ اور رنگ پورا سرخ ہوتا ہے ۔ کچھ مہینے رکھا بھی جا سکتا ہے

۳۔ **چوپوسٹ :** اس کا سائز بڑا لیکن پانی اس میں کم ہوتا ہے ۔ اگر بہت پک جائے ریت جیسا دانہ دار ہوتا ہے ۔ میٹھا ذائقہ رکھتا ہے۔ ایک طرف سرخ اور دوسرے طرف سبز ہوتا ہے ۔

۴۔ **شوکھور والوغ :** یہ موسم میں سب سے پہلا پکتا ہے ۔ سائز چھوٹا گول پکنے پر رنگت زرد ہوتا ہے اور ایک قسم سبز رہتا ہے ۔ ذائقہ میٹھا اور آبدار ہوتا ہے ۔ بہت خوشبودار ہے ۔

۵۔کروی پلوغ : جیسا نام ویسا بالکل سُرخ ہوتا ہے۔ اس کے کئی ایک قسمیں ہوتے ہیں۔ (الف) بونی میں ایک بڑا قسم ہے جو بالکل سُرخ اور گولہ شکل کا ہوتا ہے۔ ایسا خوبصورت ہوتا ہے کہ دیکھنے ہی کو دل چاہتا ہے۔ (ب) ایک ذائقہ ترش ہوتا ہے (ج) اس کا میٹھا قسم بھی ہوتا ہے۔ (د) ایک قسم کا کودھا بھی سُرخ ہوتا ہے لیکن مزا شیریں ہوتا ہے۔ (ج) سب چھوٹے سائیز کے گول شکل کے ہوتے ہیں۔

۶۔خوش وختی : یہ قسم گول شکل کا درمیانی سائیز کا ہوتا ہے۔ بہت ابدار اور میٹھا ہوتا ہے۔ رنگ سفیدی مائل سبز ہے

۷۔چوکوشٹی : قد میں چوپوٹ سے چھوٹا میٹھا اور ابدار ہوتا ہے۔

ان کے علاوہ ابھی محکمہ زراعت کے ذریعہ ڈیلیشن اور گولڈن ڈیلیشن رائج ہوتے ہیں۔ جو بہت عمدہ ہوتے ہیں۔ میرے باغ کے ریڈ ڈیلیشن مغربی پاکستان لاہور کے سیبوں کے نمائش میں سرٹیفیکیٹ انعام پایا ہے۔

بعض سیبوں کو کافی مدت رکھتے ہیں۔ شیریں سیبوں کو سکھا کر پلوغ کیشوری بناتے جن کو پیستے ہیں اور اس کو پلادشٹی کہتے ہیں۔ پلادشٹی کو پانی میں ملانے سے گاڑھا شربت تیار ہوتا ہے۔

توت (مرچ)

توت کے بھی بہت اقسام عام ہیں۔ بعض ان میں سے اعلیٰ قسم کے ہوتے مندرجہ ذیل اقسام یہاں پائے جاتے ہیں۔

۱۔ بے دانہ : یہ سفید رنگ کا بہت میٹھا قسم ہے۔ اس کو سب سے اعلیٰ

سمجھا جاتا ہے۔ چونکہ اس میں دانہ نہیں ہوتا اس لئے پیوند لگانے سے اس کا پودا حاصل کیا جاسکتا ہے۔ سوکھانے کے لئے اس قسم کو ترجیح دیا جاتا ہے۔ بے دانہ کا ایک قسم بہت چھوٹے سائز کا ہوتا ہے جس کو لسبماتی بے دانہ کہا جاتا ہے

۲۔ **گلتھیکان:** یہ ایک سیاہی مائل سرخ رنگ کا بے دانہ توت ہے۔ ذائقہ کھٹمٹھا ہوتا ہے۔ سب سے پہلے پکتا ہے۔ مستورات اس کو پسند کرتے ہیں۔

۳۔ **شاہ توت:** یہ بڑا اور سرخ رنگ کا ہوتا ہے۔ یہ اتنا نازک ہوتا ہے کہ ہاتھ لگتے ہی خون جیسا پانی بہنے لگتا ہے۔ بہت ترش ذائقہ رکھتا ہے۔ مصفی خون ہونے کے لئے مشہور ہے۔ انگریزی میں اس کو (Nigoomberi) نگوم بری کہتے ہیں۔ کانٹے کے ذریعہ کھایا جاتا ہے۔

۴۔ **شاہ توتاں:** یہ عام قسم کا لمبا شیریں قسم کا شاہ توت ہے۔

۵۔ **لکاشار:** یہ دانہ دار توتوں میں سب سے بہتر خیال کیا جاتا ہے۔ بہت شیریں۔ اس کو سوکھاتے بھی ہیں۔ اور اس کو قوت باہ کے لئے مفید خیال کرتے ہیں۔

۶۔ **ٹپائکی:** رنگ خاکی جیسا ہوتا ہے۔ یہ کالا اور شیریں توت ہے۔

۷۔ **اوران:** یہ ٹپائکی کا بڑا قسم ہے۔ اور بے دانہ ہوتا ہے۔

۸۔ **روٹنکی:** یہ سرخ رنگ کا دانہ دار توت ہے۔

۹۔ **مستافری:** یہ دانہ دار بڑا سائز کا ہوتا ہے۔ بہت ترش ہوتا ہے۔

۱۰۔ **کوچے کان:** یہ بھی سفید رنگ کا بڑا سائز کا دانہ دار توت ہے۔

۱۱۔ **ابراہیم خانی:** یہ بے دانہ میٹھا توت ہے پکنے پر ترمزی سرخ رنگ کا ہوتا ہے۔ بے دانہ سے دوسرے درجہ پر خیال کیا جاتا ہے۔ جنوبی اضلاع میں بہت عام ہے۔

۱۲۔ ڈوک : یہ دانہ دار خاکی رنگ کا میٹھا توت ہے۔

۱۳۔ بڈا اژوي : یہ بھی دانہ دار بڑی دانوں والا توت ہے۔

۱۴۔ ## مصنوعات

بے دانہ اور رکا شار توتوں کو سکھا کر کیٹوری بناتے ہیں۔ کیٹوری اور چار مغز کو ملا کر کوٹ کر شکھار لوستک بناتے ہیں۔ جو سردیوں میں کھانے کے لئے بہت مقوی اور لذیذ ہوتا ہے۔ توت پانی سے شربت تیار کرتے ہیں۔ شراب بھی کشید کیا جاتا ہے۔

انار (داڑم)

انار کافی اچھا ہوتا ہے۔ میرے اپنے باغ کا انار مغربی پاکستان لاہور مقابلوں یں لاہور یں پہلے درجہ پر آکر سرٹیفیکیٹ اور انعام حاصل کیا۔

۱۔ بے دانہ : کابلی بےدانوں کے مقابلہ کا ہوتا ہے۔

۲۔ عام انار : سرخی اور سائیز کے لحاظ سے کابلی اناروں کے کسی صورت کم نہیں بلکہ بہتر ہوتا ہے۔

۳۔ کشمیر ڈرم : یہ قندھاری کھٹمٹا انار کے طرح ہے۔ جس کا پوست اور دانے بھی سُرخ ہوتے ہیں۔ شاید پھل کشمیر سے لانے کے وجہ سے یہ نام پایا ہے۔

۴۔ استور گنخیان : باہر سے دیکھنے سے یہ قندھاری کے طرح ہوتا ہے۔ دانہ بہت سُرخ ہلکی شریں ہوتا ہے۔

۵۔ شوت داڑم : یہ سُرخ اور چھوٹا جنگلی قسم ہے۔ ہر قسم کے انار کا فی مقدرت

رکھے جا سکتے ہیں۔

الوچے (یعنی ہیکسن) چھوٹے بڑے سرخ اور زرد ہر قسم کے باغوں میں پائے جاتے ہیں۔

گرگاڑوغ یعنی آڑو = بھی کئی قسم کے ہوتے ہیں۔ ایک قسم جس کو گوخبارڈ کہتے ہیں۔ سائز میں بڑا اور پکنے پر سفید ہوتا ہے۔ یہ چنداں ابدار نہیں ہوتا۔ لیکن ایک چھوٹا سائز جس کو چی کہتے ہیں۔ نہایت ابدار اور شیریں ہوتا ہے۔

آڑوؤں کو سوکھا کر چمبور بنا کر رکھتے ہیں۔

اخروٹ = یہاں کے اخروٹ بہت عمدہ ہوتے ہیں۔ اگرچہ ہر قسم کے علیحدہ نام نہیں تاہم کئی مختلف قسمیں موجود ہیں۔ سب سے بڑے سائز کے اخروٹ سنوغر علاقہ ستوج میں پائے جاتے ہیں۔ کاغذی اخروٹ بھی ہوتے ہیں۔ جن کو بڑیا کی برموع کہتے ہیں۔ جنگلی اخروٹ دامیٹر میں ہوتے ہیں۔ جن کو مٹک کہتے ہیں۔ دانے مشکل سے جدا ہو جائے تو اس قسم کو کیرکھڑی کہتے ہیں۔ میں نے ایک دفعہ کرنیل نول کی معرفت اخروٹ کے نمونے انگلینڈ بھیجے تھے جن کو ہندوستان کے ہائی کمشنر نے ماہرین کے گروہ کو پیش کیا۔ جنھوں نے چترالی کو کشمیری اخروٹوں پر ترجیح دے کر رپورٹ دیا اور قیمت بھی کافی زیادہ بتلایا۔

میرے خیال میں سب میوؤں میں سے اخروٹ اگر زیادہ اوگائے جائیں تو تجارتی لحاظ سے چترال کے لئے مفید تر ہوگا۔

زرعی پیداوار

یہاں گندم (گوم) جو (سیری) جوار (جاری) چاول (شال) باجرہ (وڑین) گراس کاشت کئے جاتے ہیں۔ دالوں کے بھی کئی قسمیں کاشت کئے جاتے ہیں۔ ناخی (چنا) ب کھارنس (ماش) دامشٹ (مونگ) شیرجر (مسور) رامبوغ (لوبیا/ ادہر) کوحشون (مٹر) اندالو (باقلہ) کھراشٹ (Cow Reea) کھولول (معمولی قسم کا سویابین)

<u>گندم</u>: کے بہت سے اقسام ہیں۔ بعضے خزاں کے موسم میں کاشت کئے جاتے جن کو شار ریخ کہتے ہیں۔ اور بہار کے موسم میں بلند مقامات پر جو گندم کاشت ہوتے ہیں ان کو بوسون دریخ کہتے ہیں۔

لوٹہ گوم: اس کا کستار نہیں ہوتا۔ بہار اور خزاں دونوں موسم میں کاشت کیا جاتا ہے۔ آٹا بہت سفید ہوتا ہے۔ روٹی دیر تک اچھا رہتا ہے۔

سیری صوری: اس کا سر کافی بڑا ہوتا ہے۔ کستار دار ہوتا ہے۔ ایک قسم کا دانہ جوار کے دانے کے برابر ہوتا ہے۔ ذائقہ اچھا نہیں ہوتا ہے۔

کردی گوم: یہ سرخ رنگ کستار دار گندم ہے۔ فصل اچھا ہوتا ہے۔ خزاں میں کاشت ہوتا ہے۔

یار ندی: اس کو سرحدی علاقوں میں کاشت کیا جاتا ہے اور تین ماہ میں پکتا ہے۔

باشگلیان: یہ بہت سفید اور بہترین قسم ہے۔

۱۹۲۳ء میں جرمن ماہرین زراعت کا گروہ زراعتی اجناس کے تخمینوں کا معائنہ کرنے کے لئے آئے تھے ان کا رپورٹ تھا کہ قدیم ترین گندم کا بیج یہاں پایا جاتا ہے۔ یہ قابل غور ہے کہ ان میں سے

کون سا تخم وہ قدیمی ہے۔ گندم کو پانی میں بھگو کر کچھ دن گرم رکھ دیتے ہیں۔ جب پھوٹ کر سبزا نکلتا ہے۔ تو اس کو سورج اور رات کو باہر رکھ کر سکھا کر پیس لیتے ہیں۔ اس طرح گیہوں کے نشاستہ حاصل کرتے ہیں۔ اس سے کئی قسم کے حلوے تیار کرتے ہیں جن کو شوشپ کہتے ہیں۔

۱۔ جو : بھی بہار اور خزاں دونوں وقت کاشت کئے جاتے ہیں۔ ان کے بھی مندرجہ ذیل قسمیں ہیں۔

۲۔ اشپیر سیری : اس کی روٹی سفید ہوتی ہے۔ اونچے مقاموں پر بہار کے موسم میں کاشت کیا جاتا ہے۔

۳۔ دوغوڑو : اس کا دانہ مثل دانہ گندم کے ہوتا ہے۔ دیکھنے میں گیہوں معلوم ہوتا ہے۔ کھانے کے بعد ذائقہ جو کا محسوس ہوگا۔ اس کو بھی بہار کے موسم میں کاشت کیا کرتے ہیں۔ تین مہینہ میں پکتا ہے۔

جنوبی چترال میں اکثر زمینوں پر سال میں دو دفعہ کاشت کی جاتی ہے۔ شمالی علاقوں میں فقط سال میں ایک دفعہ فصل کاشت کی جاتی ہے۔

چترالی زمیندار چنداں زیادہ مشقت سے کام نہیں لیتے ہیں۔ شاید ہی کوئی بمشکل تین دفعہ زمین پر بونے سے پہلے ہل چلاتے ہوں گے۔ اگر کسی دوسرے ملک میں اتنا سہل انگاری سے کام لے لیں تو شاید فصل اُگے گی ہی نہیں۔ زمین کو ہموار بھی نہیں بناتے صرف شالی کے لئے چھوٹی کیاریاں بناتے ہیں۔ لیکن زمین کے ڈھلوان زیادہ ہونے کے باعث ہموار کھیت بنانا مشکل کام ہے۔ اسی وجہ سے زمینی طاقت کو پانی بہا کر کمزور بنا رکھا ہے۔ اُمید ہے کہ ٹریکٹر اگر استعمال ہونے لگے تو کھیتوں کا درست کرنا ممکن ہو جائے گا۔ ورنہ ملکی چھوٹے

بیلوں سے یہ کام کبھی پورا نہیں ہو سکتا ہے۔ محکمہ زراعت نے بیج اور مصنوعی کھاد مہیا کرتے ہیں۔ اور ترقی یافتہ طریقے بتلا رہے ہیں۔ اگر زمینداروں کو مختلف مواقع پر لیکچروں اور عملی نمونہ دکھا کر تربیت دیں تو بہت بہتر ہو گا۔ نیز نئے زرعی اوزاروں کے نمونے بہم پہنچانے کے لئے سہولت دی تو لوگوں کو بھی شوق پیدا ہو گا۔ اگر ایگریکلچر کے محکمے اپنے دفاتر میں یہ آلہ جات لوگوں کو دکھانے کے لئے مہیا رکھیں اور لوگوں کو ان کے استعمال کا طریقہ بتلائیں۔

اگرچہ یہاں کے لوگ روٹاویٹر مشین (Rotavator) اور سبز کھاد کے استعمال سے واقف نہیں لیکن جدید تجربات سے بھی اگر زمینداروں کو واقف کیا جائے تو مفید ہو گا۔ نیز یہاں زمین پر کسی قسم کے نمکیات جن کو زرگ۔ شورا چھوتی۔ نجیل۔ اونگ آلیہ۔ شوبج کہتے ہیں۔ موجود ہیں۔ اگر ان کا تجزیہ کر کے معلوم کیا جائے کہ آیا وہ کھاد کے طور استعمال کئے جا سکتے ہیں یا نہیں۔ علاقہ مستوج میں ایک قسم کا ادنا کوئلہ کا قسم ملتا ہے انگریزی میں پیٹ کہلاتا ہے۔ جو شاید گھاس سے بنا ہوا ہے۔ میں نے سنا ہے کہ ایسی قسم کا کوئلہ کھاد کے لئے استعمال کیا جا سکتا ہے۔؟

سبز ترکاریاں

سبز ترکاریاں کم اگائی جاتی ہیں۔ بازار میں ابھی چنداں فروخت نہیں ہوتی ہیں تاہم مندرجہ سبزیاں کاشت کی جاتی ہیں۔ اڑوک (پیٹھا) اوسغنی اروک (کدو) پاڑنیگیڑ (ٹماٹر) باڈی گن (بھنگن) گندانہ۔ پالک۔ سوگون۔ شاڑمو۔ گندانہ زر۔

مندرجہ جنگلی سبزیاں بھی استعمال ہوتی ہیں۔

کادیر۔ لاٹرک۔ بھٹیخ۔ زوم شاخو۔ شری کونسرو۔ مفنو۔ گل گولاٹی۔ الوپار خسے لی خسے لی۔ پی چھی لی (قلفہ) شفتل۔

اکثر سبزیوں کو موسم سرما کے لئے سکھایا جاتا ہے۔

کھارداچی (سلاد)

بہت قسم کے پودینے کے قسم کے ذائقہ دار اور خوشبودار پودے چھوٹی چھوٹی کیاریوں میں کاشت کیئے جاتے ہیں۔ جو کھانے کے ساتھ تازہ تازہ کھاتے ہیں۔ ان کے نام مندرجہ ذیل ہیں۔

کلیم (سلاد) تھروپ (مولی) بین (پودینہ) تھرشُو (پیاز) کوروزنج (   ) تھرشناغوڑی۔ پالک گھرداچی۔ تروق کھارداچی۔ ([illegible] Cress)۔ سسپرو۔ چورغوڑ ([illegible]) پُودور باشُو۔ تھرشناغوڑی۔ کشمالو (ریحان) گل سسمبر یہ میری گولڈ کے اس قسم سے مشابہت رکھتے ہیں۔ جس کو ٹے گٹ کہتے ہیں۔

تھرشناغوڑی اور بین کو سکھا کر پیس لیتے ہیں۔ تھوڑا سا نمک ملا کر ہاضمہ کے واسطے اچار کی طرح استعمال کیا جاتا ہے۔

(۳) اشجار و بیز جو میں نے انٹروڈیوس کئے ہیں۔

۱۔ پرسیم: میں ۱۹۲۶ء میں نواب صاحب امب کے باغ سے۔

۲۔ بے دانہ پرسیم: جناب سیفور خان ایس پی صاحب کے ذاتی باغ واقع مردان سے لاکر لگایا ہے۔

۳۔ ہنرل ٹٹ: امریکہ کے محکمہ زراعت سے وصول کیا ہے۔

۴۔ نرالاری انار کے قلم جناب سردار اسلام جوگی زئی باشندہ ہندو باغ واقع۔۔ بلوچستان سے بذریعہ ڈاک منگا کر لگایا ہے۔ انہوں نے از راہ عنائیت بے دانہ قندھاری اناروں کا بھی قلم ان کے ساتھ بھیجا جو لگ گئے ہیں۔

۵۔ لوکاٹ کے پودے ہز ہائی نس ناصر الملک نے ہوائی جہاز کے ذریعہ اپنے ساتھ لاکر میرے باغ میں سب سے اوّل لگوائے۔

۶۔ بید مشک: محمد شعیب سیٹھ نے میرے لئے پودا لایا اور ابھی بہت سے گھروں میں لگے ہیں

۷۔ گل عکاسی: اسے کیسٹا کا ایک خاردار درخت جو بہار کے موسم میں نہائت خوشبودار پھول سفید دیتا ہے۔ لورالائی سے اس کا تخم لایا جو بہت مقبول ہوا۔

۸۔ ریشں: اس کا تخم بھی میں نے لورالائی سے ارسال کیا تھا۔ جنگل کے ٹھیکے کو بھی یہاں نے اس کا تخم مہیا کیا۔ یہاں بھی اسی قسم کا ایک درخت اگتا ہے جس کو زرد رنگ کہتے ہیں۔

۹۔ بھنگ: ۱۹۳۷ء میں اپنے کابل کے تجارتی مشن سے واپسی کے وقت چرس یا بھنگ کے تخم اپنے ساتھ لایا تھا۔ پہلے سال دروش میں کاشت کر کے کافی تخم صاف کر کے ہز ہائی نس ناصر الملک کو پیش کیا جنہوں نے ان کو سرحدی علاقے کے لوگوں کو برائے کاشت تقسیم کیا اگرچہ یہ ایک مکروہ چیز تھی۔ لیکن اس کی بدولت عوام اور تاجروں نے کافی فائدہ اٹھایا۔

اور ملک بہت کو بھی کافی آمدن ہوئی۔ میں نے بعض علماء سے دریافت کرکے یہ تخم لایا تھا۔ کہ آیا اس کے رائج کرنے میں مجھ پر کوئی گناہ ثابت آتا ہے یا نہیں۔ انہوں نے کہہ دیا تھا کہ اس کی تجارت اور کاشت ممنوع نہیں۔

۱۰۔ **زعفران** : میرے ایک دوست نے کشمیر سے میرے لئے ۱۹۲۶ء سنہ میں چند دانے زعفران کا جڑ پارسل کے ذریعہ بھیجا تھا۔ وہ کامیاب ہوئے۔ ابھی چھوٹے سے کھیت میں بوئے ہوئے ہیں۔ جو لوگ واقفیت رکھتے ہیں۔ وہ ان کو کشمیری زعفران کے ہم پلہ کہتے ہیں۔ جناب نواب امیر محمد خان گورنر ویسٹ پاکستان۔ محکمہ جنگلات۔ نواب صاحب دیر اور بعض شہزادوں نے مجھ سے ان کے بلب لے کر اپنے باغوں میں لگائے۔ نامعلوم کہ ان کے ہاں یہ کامیاب ہوئے ہیں کہ نہیں۔

۱۱۔ **پائیرتھیم** : میرے ایک دوست پائیرتھیم پھول کے جڑ میرے لئے لائے جن سے مچھر اور مکھی مارنے کی دوائی بنتی ہے۔ میں اپنے لئے سالانہ تھوڑا سا تیل تیار کرتا ہوں لیکن مارکیٹ موجود نہ ہونے کے باعث ابھی تک ترقی نہیں کی ہے۔

۱۲۔ **چھاغرط** : یہ ایک بید کے قسم کا جنگلی درخت ہے۔ جس سے بہت اعلیٰ چھڑیاں بنتی ہیں۔ اسکے سٹک کا رنگ بہت سرخ ہوتا ہے۔ اس کے پودے گورنر صاحب نے از راہ مہربانی ارسال کئے ہیں۔ اگر لگ گئے تو ایک نیا اضافہ ہوگا۔

۱۳۔ **سویابین** : ۱۹۳۶ء سنہ میں، میں نے سویابین کے بیج جاپان سے منگوائے تھے بعد میں، میں نے کچھ بیج امریکہ سے بھی منگوائے۔ امریکہ سے لائے ہوئے بیج نہ اُگے۔ لیکن جاپان والے ابھی تک سالانہ کاشت کرتا ہوں۔ یہ قسم پکنے میں کافی وقت لیتی ہے۔ شاید

اس سیب نے چنداں عام نہیں ہوا ہے۔

۱۴۔ اوٹ: اوٹ کا بیج بھی میں کئی سالوں سے کاشت کر رہا ہوں لیکن چنداں مقبول نہیں ہے

۱۵۔ امریکہ سے کئی ایک دفعہ شوگر میپل کا تخم لایا۔ لیکن کامیابی ابھی تک حاصل نہیں ہوئی ہے۔

۱۶۔ چلغوزے کا بیج بھی مختلف مقامات سے منگوا کر لگایا گیا لیکن ابھی تک کامیابی حاصل نہیں ہوئی ہے

۱۷۔ ہندو باغ سے سردار عبدالسلام جوگیزئی نے پستہ کا اصل قسم کا تخم بھیجا تھا۔ چار عدد پودے نکل آئے ہیں امید ہے کہ کامیاب ہوں گے۔

پھول

یہاں کے باشندے پھول لگانے کا بھی از حد شوقین ہیں۔ ہر شخص اپنی استطاعت کے مطابق اپنے گھر کے سامنے پھول لگاتا ہے۔ چند پھول جو قدیم سے یہاں اگائے جاتے ہیں ان کا ذکر بھی ضروری معلوم ہوتا ہے۔

گلاب : موسمی گلاب تو یہاں قدیم سے موجود تھے۔ لیکن ابھی اکثر ہائی برڈ گلاب بھی اگائے جاتے ہیں۔ جو سفید۔ سُرخ و زرد رنگوں پر مشتمل ہیں۔ چونکہ یہ سال کے اکثر وقت پھول دیتے رہتے ہیں۔ تو ان کو ہمیشہ گلاب کہتے ہیں۔

کھوردر : یہ گہرا سُرخ رنگ کا گلاب کا قسم ہے جو صرف بہار کا موسم پھول دیتا ہے پھول درمیانی حد گنجان ہوتا ہے۔

زیر بلی : اسی کو فارسی میں زیبا کہتے ہیں۔ اس کا رنگ زرد اور چھوٹا ہوتا ہے۔ فقط بہار میں پھول لاتا ہے۔ پھول ایک ایک پتے پر مشتمل ہوتا ہے۔ اونچے مقامات پر اچھا ہوتا ہے۔

دو رنگ : فارسی میں رعنا کہتے ہیں۔ اس کے پتے باہر سے گل اناری سُرخ اور اندر سے زرد ہوتا ہے۔ بہار کے موسم میں پھول دیتا ہے۔ سرد مقامات پر خوب ہوتا ہے بہت خوشنما پھول ہے۔ ایک ایک پتوں پر مشتمل ہے۔

تھورنی : اس کو فارسی میں نسترن کہتے ہیں۔ یہ بہت خوشبودار ہوتا ہے۔ اس کی مہک بہت دور سے سونگھی جا سکتی ہے۔ ایک ایک پتے پر مشتمل پھول ہوتا ہے۔ اس کے ایک قسم ڈبل پتوں کا پھول بھی ہوتا ہے۔

تھورون : یہ بھی تھورونی کا قسم ہے۔ لیکن اس کے پھول کا رنگ نیل مائل سفید ہوتا

ہے ان سب کے جنگلی قسم بھی پہاڑوں میں ہوا کرتے ہیں۔ جن کا درخت بھی پست قد اور پھول بھی چھوٹے ہوا کرتے ہیں۔ ان جنگلی قسم کے گلابوں کی ایک خصوصیت یہ بھی ہے کہ ان کے سبز پتے بھی بہت خوشبودار ہوتے ہیں۔

گل سمبر: گنڈا کا پھول چھوٹے سائز قسم کا قدیم سے یہاں اگایا جاتا ہے اس کو سلاد کے طور پر بھی استعمال کرتے ہیں۔

نازک بدن: گل داؤدی کو کہتے ہیں خوب سُرخ رنگ کا ہوتا ہے۔

کشمالو: گُلِ ریحان کو کہتے ہیں۔ اس کی ایک چھوٹی قسم جس کو ساسپرو کہتے ہیں سلاد کے طور استعمال ہوتا ہے۔

ملکی امونی: یہ سنگل اسٹر ہے۔ اس کو ملک امان خوشوقتے نے پہاڑ سے لاکر باغ میں لگایا تھا۔ اسی کے نام مشہور ہے۔

بودلوکی: شارجن۔ سوسن مرگست۔

وادی میں کئی قسم کے جنگلی پھول ہوتے ہیں۔ ان کے نام مندرجہ ذیل ہیں۔

پھُوو۔ جنگلی لی۔ بے ریتش۔ شرمست (   ) ابیر۔ مروئی دروچُو (سُرخ ہائی شکل)

محکمہ زراعت سے التماس

اس پمفلٹ کے مطالعہ سے ممکن ہے کہ ماہرین زراعت کو شوق پیدا ہو کہ یہاں کے مختلف قسم کے پھلوں کی ریسرچ کرے اور کوئی مفید معلومات حاصل کر سکیں۔ نیز گندم اور جو کے مختلف اقسام میں ریسرچ کرنے سے کم وقت میں پکنے والے اور زیادہ فصل دینے والے اقسام دستیاب ہوں۔ یا ان اقسام کو اچھے طریقہ سے بوئے اور اچھے ماحول میں اگانے سے کوئی اعلیٰ اور کارآمد بیج مل سکیں۔ نیز جن نمکیات کا ذکر میں نے کیا ہے وہ کچھ کچھ فائدہ مند ثابت ہو۔ اگر تجزیہ کیا گیا تو ممکن ہے کہ ان کا سائنٹفک نام معلوم ہو سکے۔

انجمن ترقی کھوار کی مطبوعات

۱ -	چترال ایک تعارف	۳۵/-	روپے
۲ -	فردوس فردوسی	۱۰/-	〃
۳ -	پھوپھوکان کتاب	۵/-	〃
۴ -	کھوار سیکھئے	۱۰/-	〃
۵ -	اخر تو پوندی	۶/-	〃
۶ -	قتنوز حصہ اوّل	۱۲/-	〃
۷ -	آئینہ کھوار	۲۵/	〃
۸ -	کھوار (سالانہ مجلہ)	۳۰/	〃
۹ -	خوانِ چترال	۱۰/	〃
۱۰ -	گلشنِ چترال	۸/-	〃

انجمن ترقی کھوار چترال شاہی قلعہ چترال

GULSHAN E CHITRAL
By Shahzada Hisamul Mulk
Digitized by www.mahraka.com