

දැනමිණ

සාර හුවිසේ හරිතානන්දය

ජලජීවී

2020 ඔක්තෝබර් 21 බදාදා



කහ කන් කොණ්ඩියා

ආචාර්ය - නිශ්ශංක විජේරත්න

යළි සතුට දෙන කැලඹවීම



යටික විජිත සමයේ පැමිණි ප්‍රංශ ජාතිකයන් වෙරළේ සුන්දරත්වය හා එහි ඇති පාරසරක උණුසුම් බව කියා පෑම ප්‍රංශ බසින් 'කැලිඩෝ, ලෙස හඳුන්වා ඇත. එම ව්‍යව-හාරය පසු කාලීනව කැලිඩෝව බවට පත්ව ඇති බව ඓතිහාසික ග්‍රන්ථ හා ජනප්‍රවාද සාක්ෂි දරයි.

කළු ගං මෝස පිහිටා ඇත්තේ ඉතා සුවිශේෂ ආකාරයටය. එය කළුතර බෝධිය අසලින් මුහුදට වැටීමට නියමිත වුවත් කටුකුරුන්ද දක්වා පැමිණේ. එයට හේතුව මුහුද සහ කළු ගඟ වෙන් කරමින් දිවෙන විශාල වැලි පරාසයි. 19 වන සියවසේදී මෝස කට නිබෙන ස්ථානය වෙත ස්වමෙන් 1896 දී දුම්රිය ස්ථානය හා, පාලම කැනීමේදී ඉවුරු කැණීම් ආදී කරුණු හේතුකොට ගෙන සිදු වූ මෙය 1930 දී කටුකුරුන්ද වත්කලම ආශ්‍රිතව ගංමෝස නිර්මාණය වී තිබේ. කළු ගඟ දිය මගින් දෝරා බාදනය කරමින් ගෙන එන අවසාදිත වැලිපරාස අවට අඛණ්ඩව තැන්පත් වී තවත් දිගට අක්කර 35ක භූමි භාගයක් නිර්මාණය කළේය.

අක්කර 35ක් පුරා පැතිර ගිය කැලිඩෝ වෙරළකිරිය මෙරට මෙන්ම විදේශීය සංචාරකයින් සිත් ගත් සංචාරක පාරාදීසයක් බවට පත් විය. ලෝකයේ ඉතාම දුර්ලභ, දර්ශනීය මෙන්ම ප්‍රධාන මාර්ගයට ආසන්න හා ඓතිහාසික කළුතර බෝධීන් වහන්සේ අභියස පිහිටි කළුතර කැලිඩෝ වෙරළට කණ කොකා හැඬුවේ 2017 වසරේදී ය. සෑම වසරකදීම කළුතර දිස්ත්‍රික්කයට ඇති වන ගංවතුර තර්ජනය දින දෙක තුනක් තුළ බැස යෑම සිදු වෙයි. ඒ සඳහා අවශ්‍ය වුවහොත් විශේෂඥ දැනුම හා නිර්දේශ මත ස්වාභාවික මෝස කට යම් පමණකට පුළුල් කිරීම සිදු කෙරුණි. එහෙත්, "2017 වසරේදී කළුතර දිස්ත්‍රික්කයේ ගං වතුර බැස්ස-වීමට ගත් ක්‍රියා මාර්ගය ඓතිහාසික කැලිඩෝ වෙරළට කණ කොකා හැඬීමට හේතු වූවා" යැයි පරිසරවේදීන්ගේ මතය වී තිබුණි.

පෙම්වතුන්ගේත්, කුඩා දරුවන්ගේත් සහ පරිසර කාමීන්ගේත් සතුට - විනෝදය ගෙනදුන් කළුතර දිස්ත්‍රික්කයේ එකම පාරසරක තවානක කැලිඩෝ වෙරළයි. සති අන්ත දිනයන්හිදී සහ රජයේ නිවාඩු දිනවලදී හත් අට සියයක් දෙනා කැලිඩෝ වෙරළේ පහසු ලැබුහ.

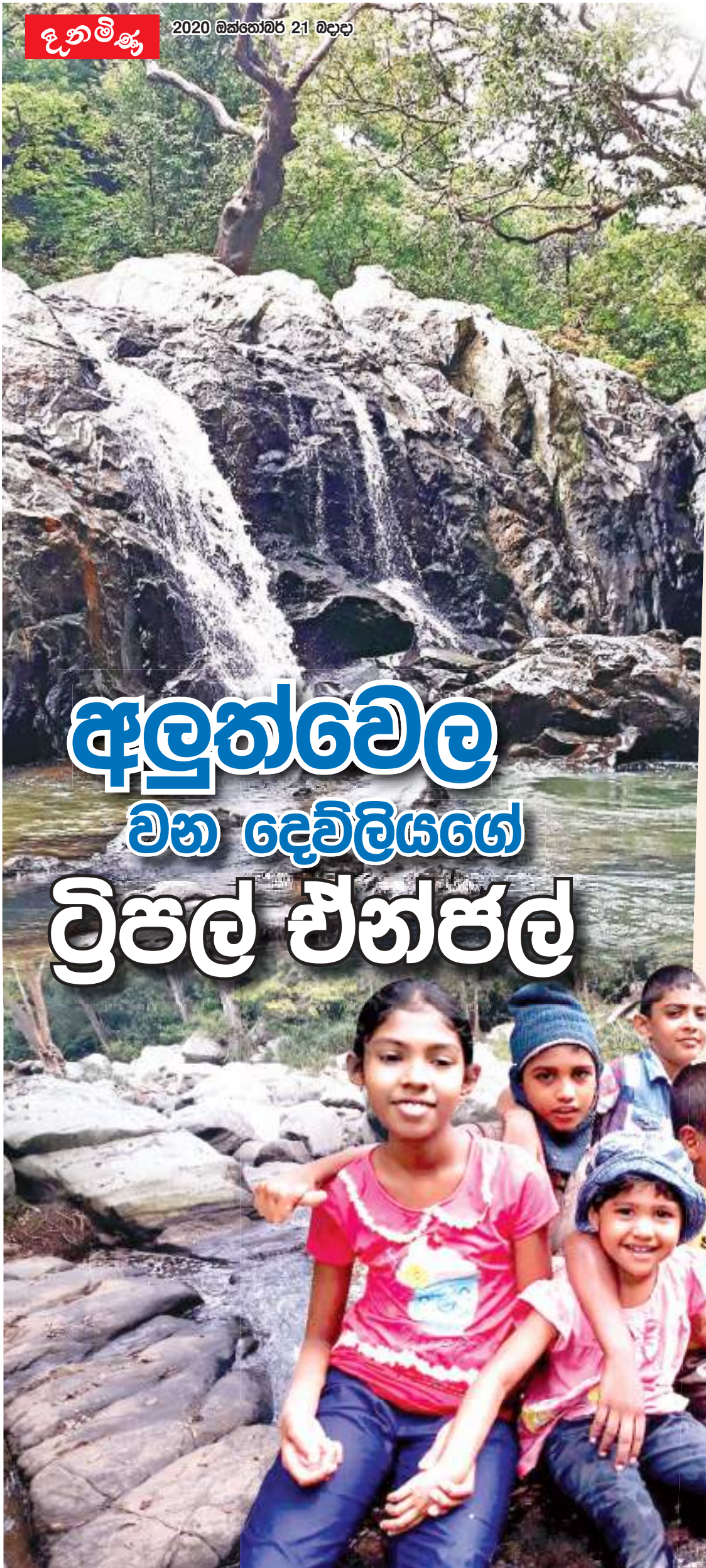
සොබා දහමට එරෙහි වූ මිනිස්සුන්ට පාඩමක් කියා දී කැලිඩෝ වෙරළ බිලිගත් මහ මුහුද දැන් දකුණු කළුතර දුම්රියපල අසල කළු ගං කලපුවේ අලුත් කැලිඩෝ වෙරළක් නිර්මාණය කර දී තිබේ. කළු ගඟත් - මහ මුහුදත් හමු වන මෝස කට තැනී නිසා, දරුණු රළ පහර ඓතිහාසික බෝධි පර්ශ්‍ය භූමියටත්, පාලමේ පාදමටත් තර්ජනය කරමින් කළුතර කැලිඩෝ සතුට යළි ලබා දෙන්නට සොබා දහම සමත්ව තිබේ. අක්කර 35ක පමණ උතුරු කළුතර සුවිශාල වැලිපරාස මහ මුහුද ගිල ගත් නිසා එය යළි ප්‍රතිනිර්මාණය කිරීමට රුපියල් මිලියන ගණනක් වැය කළත්, මහ මුහුද ඊට ද ඉඩ නොදී උතුරු කළුතර වෙරළ පාර පදිංචි කරුවන්ට ද තර්ජනය කරමින් සිටී. සොබාදහමට අවනත නොවන මිනිස්සුන්ට බරපතල ව්‍යසනයන්ට අත්විඳීමට සිදු වන බව කළුතර කැලිඩෝ වෙරළින් යළිත් පාඩමක් කියා දී තිබේ.

දකුණු කළුතර දුම්රියපල අසල අලුතින් නිර්මාණය වූ කැලිඩෝ වෙරළේ සංචාරක කටයුතු සඳහා තවමත් සොබාදහම අවසර දී ඇති බවක් නොපෙනේ. සොබාදහමට එරෙහි වූ මිනිස්සුන්ට අලුත් පාඩමක් කියා දුන් කළු ගඟ - කළු ගං මෝස අලුතින් නිර්මාණය කළ දකුණු කළුතර කැලිඩෝව දකුටමත් පෙම්වතුන්ගෙන් පිරී ගොසිනි. කළු ගං කලපුවේ අලුතින් නිර්මාණය වූ කැලිඩෝ වෙරළ පිළිබඳ මෙතෙක් පරිසර විද්‍යාත්මක අධ්‍යයනයක් සිදු කර තැනී නිසා සොබාදහම මේ තව කැලිඩෝ වෙරළ යළි මහ මුහුද රැගෙන යා විඳේ සැකයක් ද ඉපිද තිබේ. සොබා දහම අපට අමිල දයාද පිරිනමන්නේ කිසිදු අය කිරීමකින් නොවේ. එහෙත්, එහි කිසිදු අගයක් නොදන්නා අයගෙන් සොබා දහමට වන්නේ දැඩි හානියකි. එසේ වුව හොත් කිසිදු හේදයක් නොසලකා සොබා දහම දුන් දයාද තැවන උදුරාගන්නා බවද කිට යුතු නොවේ.

සටහන හා ඡායාරූප
පී. සෝමරත්න - මිහභතැන්න සමූහ

මෙය පරිසරය, සංචරණය හා කෘෂිකර්මය පිළිබඳ අතිරේකයකි.
 ඔබගේ අදහස් හා යෝජනා පමණක් නොව, ලිපි හා ඡායාරූප ද පහත ලිපිනයට අප වෙත එවිය හැකියි.
 'පැලැස්ස', දිනමිණ, අංක 35, ඩී. ආර්. විජයවර්ධන මාවත, ලේක්හවුස්, කොළඹ 10
 pelessa@lakehouse.lk 0112 429 245 / 246

සංස්කරණය
 ශ්‍රයාමා
 සමරසිංහ



අලුත්වෙල වහ දෙව්ලියගේ ට්ටල එහඹල

ස්වාභාවික කැලයක් දෙකක ගමනකට පස්සේ, දවසෙම ගිටියන් පාළුවක් කාන්සියක් දැනෙන්නේ තැනි, නිවා-ඩුවට යන්න හොඳම තැනක් ගැන තමයි අ අද කියන්නේ.

වැල්ලවාය තණමල්විල පාරේ කිලෝමීටර 11ක් පමණ තණමල්විල පැන්නට එකකොට වෙහෙර යාය ආර්යසිරි හන්දියෙන් හැරලා එතැනින් තියෙන කාපටි ඇති රූ මාර්ගය දිගේ කිලෝමීටර අටක් විතර ගියාම තමයි මේ අපුරු දිය ඇල්ල තියෙන ඉසව්වට යන්න තියෙන මාර්ගය හමුවෙන්නේ.

විශේෂයෙන්ම අලුත්වෙල සුන්දර පරපුර-යක් තියෙන ගම්මානයක් මැදදෙන් තමයි මේ තැනට යන්න තියෙන්නේ.

අලුත්වෙල රක්ෂිතය ඇතුළේ පිහිටලා තියෙන මේ දිය ඇල්ල පටන්ගන්නේ දියලුම ඔස්සේ එක් අතු ශාඛාවකින්.

පාසි ඇල්ල රසෝටි එක කිට්ටුවෙන්ම තියෙන ගුරු පාරකින් තමයි මේ ඇල්ල බලන්න යන ගමන අපි පටන්ගන්නේ.

ගමනට ජවයක් වෙන්න අපි එක්ක එකතු වුණේ පුංචි පැටවු වකස්.

සම්මානි කියන්නේ තාම අවුරුදු පහක කෙලි පැටියෙක්. මලින්, ලුන්මින් විස්මිත හස්සේ පහේ පංතිවල ඉගෙන ගන්න දරුවෝ තුන්දෙනෙක්. දේවිත්දි අවේ පන්නියේ. මේ අය තමයි ගමනට මාත් එක්ක එකතු වුණේ. තියාත්ත මග පෙන්වන්නා වගේම අපේ ආරක්ෂකයා වුණා. මහතුන් මාමා ආවේ අපිත් එක්ක අපේ හසියට.

විනාඩි තිහකින්, හතලිහකින් විතර මේ ඇල්ල සම්පයට යන්න පුළුවන්කම තිබුණත් ගමනේ සුන්දරත්වය විදිමින් අතර මගදි කාලා එහෙම යනව තමි පැය තුන හතකරකටවත් ඇල්ල කිට්ටුවට යන්න වෙන්නේ නැ.

ගුරු පාර අඩිපාරක් වෙන්නේ මීටර දෙකුත් සියක් විතර එකකොට වෙල්යායක් අතරින් වැටුණු පටු අඩිපාර දිගේ ගියාම හම්බ-වෙන්නේ දියලුම ඔය. ඒකෙන් එහොඩි වෙන්න තියෙන්නේ ගහ හරහා වැටුණු මී ගහක් උඩින්. තැන්නම් ගහ හරහා ඇවිදගෙන යන්නත් පුළුවන්.

එතනින් එහෙඩේ වෙලා කිලෝමීටර බාගයකට වැඩි දුරක් අලුත්වෙල මහ කැලෑව ඇතුළෙන් ඇවිදගෙන යන්න ඕනේ අඩි පාරවල් දිගේ. අපි යන්න වික වෙලාවකට කලින් අලියා ගියපු ලකුණු පෙන්නුවේ තියාත්ත. හැබැයි වාසනාවට අපි ගිහිල්ලා එතතුරුත් අලියෙක් තම මුණ ගැහුණේ නැ.

රැස්ස ගත් තියෙන කැලෑව ඇතුළේ කුඹු-රුවලට වතුර ගෙතියන්න තියෙන වතුර බට අයිනෙන් ඇළ පාරක් දිගේ අපි ගමන් කළේ බොහොම සීරුවට. වික වෙලාවක් යනකොට අපි ඇල්ලේ වතුරපාර පහලට ගලාගෙන යන තැනකට ආවා. මෙතනින් තමයි ගොවියෝ ඇළ දිගේ වතුර පහලට ගෙතියන්නේ.

එතන හරියට ස්විමින්පුල් එකක් වගේ. අක්කර බාගයක විතර එක මට්ටමට වතුර පිරලා අඩි හයක් හතක් විතර තියෙනවා. පිහන්න බැර අයට පිහන්නත් පුළුවන් පිහන්නේ තැනි අයට දිය බුං ගහන්නත් පුළුවන්. දුන් තමයි අමාරුම හරිය තියෙන්නේ, ඒ කියන්නේ, ඇල්ල උඩට යන එක. තියාත්ත කිව්වා.

මාමේ මෙතනින් තාමු.. අපි වතුරට පනින්නද? අනේ මාමේ... දරුවෝ තියා-ත්තට ඇවිටිලි කරනවා.

දරුවෝ විකකට වතුරට බහි-

තකං ඉවසිල්ලක් නැ. හැබැයි තාමත් වතුරට බහින එකට තහංචි දලා තිබුණේ තියාත්ත-මයි. ඇයි? ගමනේ හොඳම හරිය තියෙන්නේ තව උඩින් තියා. හැබැයි එකකෝ වතුර පාර දිගේ යන්න පුළුවන්. තැනතමි, බට උඩ තැහලා යන්න පුළුවන්. හොඳ විදිහකට යමු.

අපි බට දිගේ උඩට යන්න හිතුවේ වතුර පාර දිගේ යන ගමන තරක් අමාරු හීන්ද, මොකද, පොඩි අයට ගල් උඩින් පැන යන්න දැඩි වෙහෙසක් ගන්න ඕන තියා. ඒත්, මේ ඇල්ල බලන්න එන මට්ටම තමි, අපි කියන්නේ වතුර පාර දිගේ තමයි උඩට යන්න ඕනේ. එතකොට තමයි ඒ ගමනේ තියම වින්දනය හා ආස්වාදය තියෙන්නේ කියලා.

කතාවෙන් කතාව වැඩිවලට වතුර ගෙති-යන තල මාර්ගය කිට්ටුවට ආවා. තියාත්ත දරුවෝ වික උඩින් උස්සලා තිබ්බා. පොළොව මට්ටමේ ඉඳලා අඩි අටක් දහයක් විතර උඩින්, සමහර වෙලාවට අඩි 15 විතර උඩින් යන කොත්කුටි තල මාර්ගය දිගේ ඇවිදගෙන යන්න තමයි තියෙන්නේ. මලින් පුතා බය වෙලා. එයා තල මාර්ගය දිගේ දණ ගාගෙන තමයි ගියේ. අපේ බඩපිස්සි සම්මානි, තම තියාත්ත වඩාගෙන ගියේ පුළුවන් හැම තැන-කදිම එයා කඩියා වගේ බැහැලා දුවනවා. දුන් අපි ඉන්නේ ඇල්ල ආසන්නයේ. හැබැයි ලගට යන්න තමි, කන්දක් තහින්න ඕනේ. හැබැයි, ගමනේ වටිනාකම තියෙන්නේ වතුර පාර දිගේ තැරගනම් තමයි තියාත්ත කිව්වා. අපි තොරගන්නේ කැලේ ඇතුළෙන් යන්න. ඇල්ල පේන තොපෙනෙන මාතයට ආවා. එක එල්ලේ බැලුවොත් ඇල්ල ඉස්සරහ තමයි ඉන්නේ. ඒ හරියෙන් තාන තටාකයක් වගේ තියෙනවා.

දුන් තමි පොඩි එවුන්ට ඉස්සාසුවක් නැ. වතුරට බහින්නමයි හිත. එක්කෙනා දෙන්නා වතුරට අඩිය තිබ්බා. අසේ විනාඩි ගාතක් ගියේ නැ. පස්දෙනාම එක පොකුරට වතුරේ. පැය ගණනක් හිතේ හැටියට සෙල්ලම් කලා. විපල් ඒපල් කියලා මේ ඇල්ලට තම දුමිමේ කවුද මම ඇහුවා. අපිම තමයි. ඒ තියාත්තගේ හඩ. ඒ ඇයි?

මේකේ දිය ඇලි තුනක් කඩා වැටෙනවා. වතුර වැඩි කාලෙට තමයි වැඩිපුරම ලස්සන. තාම කවුරුවත් මෙතැනට වැඩිය ඇවිල්ලා නැ. දරුවෝ වික මේ ඇල්ල බලන්න ආපු පළමුවැනි වනාව තමයි මේක. හොඳන්න අය එන්නේ නැ. මොකද අලි ඉන්නවා. පාර වරදින් පුළුවන්. ගමේ අපි කවුරු හරි එක්ක තමයි ආවොත් එන්නේ. මෙතැන වතුර වැටෙන තැන අඩි 15-20ක් විතර ගැඹුරුයි. වතුර වැඩි කාලෙට හරිම ලස්සනයි. අපි එක් පැන්නකින් තියෙන ගල් රැන්ද දිගේ උඩට තැග්ගේ, ඇල්ලේ මුදුන බලන්න හිතාගෙන. නිදහසේ ඉන්න පුළුවන් ලොකු වපසරියක් මේ ඇල්ල උඩ තියෙ-නවා. දරුවන්ට සෙල්ලම් කරන්නත් පුළුවන්. ආරක්ෂිතයි. වතුර පාරත් සැර නැ. දරුවන්ට රසිසේ විනෝද වෙන්න ඉඩ හැරලා තවත් පැයක් විතර ගත කරපු අපි ආපහු එන්න පටන් ගන්නා. එක දෙයක් කියන්න අමතක වුණා. ප්ලාස්ටික්, පොලිතින් වගේ දේවල් මේ ගමනට ගෙතියන එක තහනම්. ඒ හීන්ද තවමත් මේ සොදුරු පරිසරයට කිසිම හානි-යක් වෙලා නැ. ඒ තියා මේ අපුරු සුන්දරත්වය විදින්න යනවා තමි ඒ දේවල්වලින් ඇත් වෙලා ගියොත් ගමන තවත් ලස්සන වේවි. වෙහෙසක් මහත්සියක් තැනි ගමනේ සුන්දරත්වය රසිසේ වින්ද අපි ආපහු පුරුදු තවානකට ආවා. ඒ එතකොට අපි වෙනුවෙන් බොහොම අපුරුවට සාසි ඇල්ල රසෝටි එකේ දිවා ආහාරය සුදු-තමි කරලා තියාත්තත් ලගිගි රුබුරුක කටයුතු කරලා තිබුණා. හතර වටේම කළු කරලා වැස්සක පෙරතිමිනි පහල වෙලා තිබුණ තියා, අපි තැවේ මෙවන් සුන්දර ඉසව්වක් සොයා යන අදහසින් තියාත්තට සමුද්ලා ආපහු ආවා.

සටහන හා ඡායාරූප
වැල්ලවාය විශේෂ
ඊ. අයි. ආර්. ගරුසිංහ

සර්වසාධාරණ

ශුචි ගොවියන්ගේ රාජධානිය



නුවර

කලාවිය ශ්‍රී ලාංකික සංස්කෘතියේ (ගැමි) විශාල ලෙස වාරිත, වාරිත, ක්‍රීඩා, ආගමික, අභිවාර විධි එකතු වෙන් ඉතා විශිෂ්ට හා සොනදරයාත්මකව ගොඩ නැගුණු සුවිශේෂ සමාජයකි. එවැනි විවිධ පසුකලයන් අතර ගනේ වැලේ, ඇලේ දොළේ මෙන්ම විවිධ ධාන්‍ය වර්ගවල පිටි, සීනි, පොළ ඇදිය සමබරව ගෙන සකසා ගන්නා ලද රස කැවිලි මෙන්ම ශරීරයට ගුණදායක සහ පිරිපුන් ආහාර රටාවක් මෙම නුවර කලාවියේ දැකිය හැකිය. අදටත් මෙම ගම්වල කැම රස බැලීමම පෙර පිනක මගිමයක් බව නම් සැබෑවය.

දොහොසි

මෙම ප්‍රදේශයේ ජනතාවගේ ඉතා රසවත් මෙන්ම පෝෂ්‍යදායී ආහාරයකි. උදු පිටි හා කුරහන් පිටි එක් ප්‍රමාණයකින් ගෙන පොළ කිරිවලින් අනා සාමාන්‍ය ගාතට උකුටට සකස් කර ගනියි. ඉන් පසු රොටි කබලක් ගෙන ලීප තබා එය රත් වූ විට රොටියක් මෙන් උකුටට සකසා ගත් දියරය කබලට දමා අතින් තැනී කරයි. පසුව එය රොටිය මෙන් දෙපැත්ත දමා ලීපෙන් බා ගනියි. මෙය ලුල් මාළු, වැවි මාළු, පිදුල් බිම්මල්, විවිධ වේළාගන් දඩමස් ව්‍යංජනය සමග ආහාරයට ගනියි.

කොමල වටා

සීනි උණු කර පදමට සකස් කරගෙන එයට ගා ගන්නා ලද පොළ මිශ්‍ර කර කලවම් කර ගනියි. එයට කැකුළු සහල් පිටි මිශ්‍ර කර ලීපේ තබා ස්වල්ප වේලාවක් තබා ගනියි. ගුලි ලෙස සකස් කිරීමට හැකි ලෙස පදමට ආ විට මෙයට පොළ පැණි මුහුකර ටික වේලාවක් ලීපේ තබා නැවත මද රසිනියක් වන කුරු නිවෙන්ට හැර අභිගලා ලෙස සකස් කර ආහාරයට ගනියි.

කුරහන් හලප

කුරහන් පිටි අවශ්‍ය ප්‍රමාණයට ගෙන පොළ කිරිවලින් දිය කර එය ලීපේ තබා නිතරම හැඳි ගාමින් එයට අවශ්‍ය පරිදි ලුණු මිශ්‍ර කර ගනියි. එය සාමාන්‍ය පරිදි සන තත්වයට පත් වන විට ලීපෙන් බිමට ගෙන තබයි. එයට වැවි මාළු හොදද සහ තක්කාලි වැඩි ප්‍රමාණයක් යොදා වේළාගන්නා ලද ලුල් මාළු කැලි ලෙස දමා සකස් කර ගන්නා හොදද සමග ආහාරයට ගනියි.

මිලු බත්

ජලජ පැළෑටියක් වන මෙය මේ ප්‍රදේශයේ සුලබව දැකිය හැක්කකි. වැවිවල හැදෙන මිලු මල්වල ගෙඩිය පැසුණු පසු ඒවා කඩා අවිවේ වේළා වංගෙඩියේ දමා කොටා ගනියි. එමගින් මිලු ඇටවල පොතු ඉවත් කර ගනියි. පසුව හාල් ලෙස සකස් කර ගනියි.

ලී කොළ මැල්ලුම

කුඩා උස පදුරු ලෙස වැඩෙන ශාකයකි. ළා කොළ



නුවර කලාවියේ ගැමි ආහාර

පැහැති කුඩා කොළ විශේෂයකි. එම කොළ කඩා කුඩාවට සිහින්ව ලියා රතු ලුණු, අමු මිරිස්, උම්බලකඩ, පොළ මුහුකොට මද රසිනියේ රත් කර ආහාරයට ගනියි.

තණහාල් කිරිබත්

මෙය ධාන්‍ය වර්ගයකි. තණ ඇට වංගෙඩියේ දමා කොටා එහි පොත්ත ඉවත් කර එයට කැකුළු හාල් මිශ්‍ර කර තණ හාල්වලට පොළ කිරි දමා ලීපේ තබා කිරිබත් සකසා ගනියි.

අත්තික්කා ගෙඩි මාළුව

අත්තික්කා ගෙඩි ඉතාම දලු (ළපට්) ගෙඩි ගෙන

එයට නිබ්බටු, මැකරල්, වම්බටු, අමු මිරිස්, උම්බලකඩ දමා තැම්බෙන්න ලීප තබා පසුව තෙම්පරාදු කර ගනියි.

තෙලමිය ගෙඩි මාළුව

තෙලමිය ගෙඩි ගෙන එය දෙකට කපා තම්බා ගනියි. පසුව එයට තුනපහ, මිරිස්, ලුණු දමා මිටි කිරෙන් නැවත උයාගෙන ආහාරයට ගනියි.

අවර මාළුව

දලු අවර කරල් ගෙන ඒවා දෙකට පලා ඇට හා මදය ඉවත් කර තම්බා ගනියි. තුනපහ, අමු මිරිස්, රතු-ලුණු, උම්බලකඩ ආදිය දමා එය තෙම්පරාදු කර ගනියි.

පෙනත් මල් බැදුම

පළමුවෙන්ම මේ සඳහා හාල් පිටි ගෙන එයට කර-පිංවා, මිරිස්, ලුණු, ලුණු දමා ගලේ අඹරා එම මිශ්‍රණය පිටිවලට දිය කර උකුටට සාදා ගනියි. ඉන් පසුව පෙනත් මලේ පෙනිවල මෙම මිශ්‍රණය තවරා ගැමුරු තෙලේ දමා බැද ගනියි.

කිරිත්ගලා කොළ ඇඹුල

කිරිත්ගලා කොළ නොතැළෙන ලෙස කඩා සෝදා වතු පෙරෙන්තට තබයි. පොළ කිරි ගෙන එයට රතු ලුණු, අමු මිරිස්, උම්බලකඩ, කරපිංව දමා හොදද පැහෙන විට කපාගත් කිරිත්ගලා කොළ දමා තැම්බුණු පසු ලීපෙන් බා ගනියි.

තිබ්බටු සම්බෝලය

අවශ්‍ය ප්‍රමාණයට තිබ්බටු ගෙන සෝදා එය කබලේ බැද ගනියි. පසුව එය හොදින් කුඩු කර ගනියි. රතු ලුණු, පොළ, උම්බලකඩ, අමු මිරිස්, දෙහි හෝ තක්කාලි දමා අනා සම්බෝලයක් ලෙස ආහාරයට ගනියි.

මෙනේරි බහ

මෙනේරි වි වංගෙඩියේ දමා කොටා හාල් වූ විට එයට කැකුළු සහල් ස්වල්පයක් දමා මෙනේරි කිරිබත් සකස් කරගත හැකිය. තම්බා ගත් හාල් දමා සාමාන්‍ය බත්ක ලෙස ද සකස් කරගත හැකිය.

ලෝලු දලු මාළුව

ලෝලු දළ ගෙන උණු වතුරෙන් තම්බාගෙන එයට තුනපහ, ලුණු, මිරිස්, උම්බලකඩ, රතුලුණු, තක්කාලි දමා මිටි කිරෙන් ලීපේ තබයි. පසුව එය තෙම්පරාදු කර ගනියි.

මීළු දඬු මාළුව

මීළු දඬු ගෙන රේණු හැර කුඩාවට කපා ගනියි. එයට ලුණු, මිරිස්, තුනපහ, පොළ දමා මලවා ආහාරයට ගනියි.

මයිල මල් මාළුව

මයිල ගසේ මල් තම්බා වතුර පෙරා මිරිස් තුනපහ රතුලුණු ආදිය දමා මිටි කිරෙන් ලීප තබා පසුව නැවත තෙම්පරාදු කර ගනියි.

අබි ඇට සම්බෝලය

අබි ඇට සෝදා වියළා ගෙන කබලේ බැද ගනියි. ලුණු, මිරිස්, රතු ලුණු සියල්ල එකට ගලේ අඹරා ගුලියක් ලෙස සකස් කර ආහාරයට ටික ටික එකතු කර ආහාරයට ගනියි.

වැල් පෙනල සම්බෝලය

වැල් පෙනල දලු කොළ සිහින්ව කපා රතුලුණු, අමු-මිරිස්, ලුණු, දෙහි ඇඹුල් දමා පොළ සිහින්ව ගා ගෙන සම්බෝලය ලෙස ආහාරයට ගනියි.

උඩක්කා කොළ මැල්ලුම

උඩක්කා කොළ සිහින්ව ලියා පොළ, අමු මිරිස්, ලුණු දමා මලවා ආහාරයට ගනියි.

කොල්ලු මාළුව

කොල්ලු ඇට බැද පියලි කර ගනියි. එයට පොළ කිරි , තුනපහ දමා ලීප තබයි. පියලි තැම්බුණු පසු ගලේ අඹරාගත් කොල්ලු පියලි ගෙන කිරි සමග මිශ්‍ර කර ගනියි. පසුව අමු මිරිස්, තක්කාලි, ලුණු තෙම්පරාදු කර කොල්ලු පියලි ව්‍යංජනය සකස් කර ගනියි.

උදු පිටි හොදද

මිටි කිරි ගෙන එයට අමු මිරිස්, රතුලුණු, කරපිංව, උළු හාල් දමා ලීප තබයි. එය රත් වීගෙන එන විට උදු පිටි ස්වල්පයක් දමා එයට සියඹලා දමා උකුටට සකස් කර ආහාරයට ගනියි.

බල මාළුව

අමු තල ඇට පැය -3ක් පමණ වතුරේ පෙගෙන්නට හරියි. පසුව එයට පොළ දමා ගලේ හොදින් අඹරා ගනියි. අමු මිරිස්, රතුලුණු, කරපිංව, ලුණු දමා තෙම්පරාදු කර ගනියි. සැහෙන වේලාවක් අඩිය නොඅල්ලන ලෙස හන්දෙන් කලවම් කර ගනියි. ඉතා රසවත් ආහාරයකි.

හොළුමි අල

නෙළුමි අල ගෙන වණ්ඩුවේ හෝ වතුරේ දමා තම්බා ගනියි. පසුව මෙයට ලුණු මිරිසක් සකසා ආහාරයට ගනියි.

කෙකටිය අල

කෙකටිය අල ගෙන තම්බා වතුර ඉවත් කර ගනියි. පසුව එහි ඇති පොත්ත ඉවත් කර පොළ සමග ආහාරයට ගනියි.

කිරිවැදෑහි

කැකුළු හාල් බැද අඹරා එයට පොළ වතුර හෝ රා මන්ඩි දමා අනාගනියි. පසුව මෙය පිපෙන්නට රෙදි කැබැල්ලක් මුට්ටියේ ගැට ගසා තබයි. මේවා පිපුණ පසු ආප්ප ලෙස තාව්වියේ සකස් කර මී පැණි සමග හෝ මී කිරි සමග මිශ්‍ර කර ආහාරයට ගනියි.

සිය ජීවන රටාවේ ප්‍රධානම කරුණක් වන ආහාරය පරිසරයට සමග බද්ධ වී ඇති බව පෙනේ. පරිසරයේ ඇති දෑ ගෙන තම ජීවිතය ගැටගසා ගත් බව මෙම ආහාර රටාවෙන් මනාව පිළිබිඹු වේ.

ශාකමා හේවාගමගේ සංවර්ධන නිලධාරී

ගොවිජන සංවර්ධන දෙපාර්තමේන්තුව අනුරාධපුර කල්ලංචිය ගොවිජන සේවා මධ්‍යස්ථානය



ලබා ගන්නා පටක රෝපණ පැළ කෘතීම වගා මාධ්‍යක, දැල් නිවාස-වල වගා කෙරේ. එහිදී ඉණාත්මක

බැවින් ඉහළ නිරෝගී බීජ නැවත ජල - වායව - කෘතීම - සහ මාධ්‍ය යන ක්‍රමයක් හෝ රෝපණයකින් පෙර මූලික බීජ අර්තාපල් නිපදවා ගැනීම එම ක්‍රියාවලියයි. මෙම පෙර මූලික බීජ (ජී-0) ලෙසින් හඳුන්වයි. මෙය ගොවියාට බීජ සකසා ගත හැකි අවස්ථාව ලෙසින්ද හැඳින්විය හැකිය. මෙහි වගා මාධ්‍ය ලෙසට අර්ධ පිලිස්සූ දහයියා සහ ආගරපතෙන් තේ කර්මාන්තශාලාවෙන් ඉවත ලන තේ කුඩු භාවිතා කෙරේ. මෙම වගා මාධ්‍යය 3:2 අනුපාතයට මිශ්‍ර කර ජී - 0 සිටුවිය යුතුය. කිසි ලෙසකින් වත් මාධ්‍යයට පස් භාවිතා නොකළ යුතුය. මෙම එක බීජ අලයකින් අල 15-20 අතර අස්වැන්නක් පහසුවෙන් ලබා ගත හැකිය. මෙම වගාවට ක්ලෝරන් යෙදූ ඉතා පිරිසිදු ජලය පමණක් යොදන්න. එසේම වයිරස් වාහක කුඩිත්තා ගැන දැඩි අවධානයක් යොමු කළ යුතුය. මෙසේ භාවිතා කළ වගා මාධ්‍ය නැවත භාවිතා කරන්නේ නම් ජීවානුභරණය කළ යුතුය. මුල් අවස්ථාවේදී ජී - 0 බීජ අර්තාපල් රිකිලි පැළ නිපදවා ගොවීන් අතර බෙදා දුන්න ද එය අසාර්ථක වූයේ අර්තාපල් රිකිලි පැළ වගා භූමිය දක්වා ප්‍රවාහනය කිරීමේ අපහසුව සහ ළපටි බීජ රිකිලි පැළ සහිත 02ක පමණ කාලයක් ආරක්ෂා කර ගැනීමට සිදුවීම නිසාවෙනි. එසේම වගාවෙන් ලැබෙන අර්තාපල් අලය කුඩා වීම නිසා ගොවියාට අලෙවියේදී මතු-වන ගැටලු නිසාවෙනි. මෙයට පිලියම් ලෙසින් රජයේ නුවරඑළිය, සීතාඵලිය ගොවිපොළ භූමිවල සහ තෝරා ගත් ගොවීන් 10 දෙනෙකු යටතේ ගොවියාට අවශ්‍ය වන ආකාරයේ සෘජුවම සිටුවන්නට හැකි ජී - 0 බීජ අර්තාපල් නිෂ්පාදනය කෙරේ. මෙමගින් ලබා ගන්නා බීජ අර්තාපල් වගා කරන 5-6 වගා කිරීමට ද අවස්ථාව උදාවෙයි. එසේම මෙම එක බීජ අලයක මිල රුපියල් 06කි. තවද වෙළඳපොළේ දැනට අලෙවි කරන විදේශ බීජ අල ප්‍රමාණයෙන් විශාල නිසා කිලෝ 50ට අල 750-800 අඩංගු වෙයි. (එහි මිල රුපියල් 14000- 15000)කි. එහෙත්, එසේම අස්වැන්න ද 01ට (08-10) පමණ වෙයි. එහෙත් ජී-0 කිලෝ 50ට බීජ අල 1200කට වඩා ප්‍රමාණයක් අඩංගු වෙයි. එහි මිල රුපියල් 7200ක් පමණ වෙයි. අස්වැන්න 01-ට (18-20)ක් පමණ ලබා ගත හැකිය. ඒ අනුව ගොවියාට 50% වැනි අඩු මුදලකට වැඩි අස්වැනු ලබා ගත හැකි ලෙඩ රෝගවලින් තොර වගාවට අවශ්‍ය උසස් ඉණාත්මක බීජ අර්තාපල් මිලට ගත හැකිය. එසේම ඉහළ ආදායමක් උපයා ගැනීමට හැකි වෙයි.



වැඩි අස්වැනු ගත හැකි ගුණාත්මක බීජ අර්තාපල්

අර්තාපල් වගාවේදී මුළු වියදමින් 60%ක් බීජ අර්තාපල් සඳහා වැය කිරීමට ගොවියාට සිදු වේ. ඇතැම් විට බීජ අර්තාපල්වල පවතින විවිධ රෝග කාරක නිසා වගා විනාශ වන ආකාරය ද දක්නට ලැබේ. එසේම මෙම රෝග කාරක පසට එකතු වීම මගින් දිගු කාලීන ගැටලු ද මතු වේ. මෙම හේතු කාරණා දෙකටම විසඳුම් ලෙසින් කෘෂිකර්ම දෙපාර්තමේන්තුවේ බණ්ඩාරවෙල සහ සීතාඵලිය පර්යේෂණ මධ්‍යස්ථාන විසින් නව පටක රෝපණ තාක්ෂණය භාවිත කරමින් පෙර මූලික බීජ (ජී - 0) නිෂ්පාදනය කෙරේ. මෙම බීජ අර්තාපල් මිල අඩු සහ රෝගවලින් තොර, වැඩි අස්වැනු නෙළා ගත හැකිය. ශ්‍රී ලංකාවේ හෙක්ටරයාර් 6000ක පමණ භූමියක අර්තාපල් වගා කෙරේ. මේ සඳහා බීජ අර්තාපල් මෙට්‍රික් ටොන් 15000ක් පමණ අවශ්‍ය වෙයි. මෙරටට අවශ්‍ය බීජ අර්තාපල්වලින් මෙට්‍රික් ටොන් 1000-1500 වාර්ෂිකව ආනයන කරන අතර කෘෂිකර්ම දෙපාර්තමේන්තුව තම ගොවි බිම්වල මෙට්‍රික් ටොන් 1000-2000ක් පමණ නිෂ්පාදනය කරයි. ඉතිරි 80%ක ප්‍රමාණය ගොවීන් විසින්ම

නිෂ්පාදනය කර ගනු ලැබේ. වෙළෙඳපොළේ පිටරට බීජ අල කිලෝ 50ක් රුපියල් 14000 - 15000 පමණ වේ. දේශීය බීජ අර්තාපල් කිලෝ 50ක් රුපියල් 8000-10000ක් අතර මිලක පවතී. මෙම හේතු මත ගොවියාට බීජ අර්තාපල් කිලෝ 50ක් වගා කිරීමට රුපියල් 25000කට ආසන්න වියදමක් දැරීමට සිදු වේ. එනිසා රජයේ කෘෂිකර්ම දෙපාර්තමේන්තුව දැනට වසර 10ක පමණ කාලයක සිට, පෙර මූලික තාක්ෂණය භාවිත කරමින් සිදු කළ බීජ අර්තාපල් නිෂ්පාදන අත්හදා බැලීම් සාර්ථක වී ඇත. පටක රෝපණ තාක්ෂණය යනු විශේෂයෙන් වයිරස් ඇතුළු රෝගවලින් තොර බීජ නිෂ්පාදන කිරීමේ ක්‍රියාවලියයි. නිරෝගී අර්තාපල් අල රසායනාගාර තත්ත්ව යටතේ පැළ කිරීමක් සිදු කෙරේ. එසේ පැළවෙන මොටයියන් කෘත්‍රීම මාධ්‍යයක රසායනාගාර තුළ රෝපණය කෙරේ. එම පැළවලින් අග්‍රස්ථ අංකුර ලබා ගනී. එකී අංකුර රසායනාගාර තුළ කෘත්‍රීමව ඉණනය කෙරේ. රසායනාගාරයේදී වෛරස් ඇතුළු විවිධ රෝග පිළිබඳ දැඩි පරීක්ෂාවට ලක් කෙරේ, ඉන් පසු නිරෝගී පැළ නැවත, නැවත, වගා කර

2017 වසරේදී මෙම බීජ අල එක් ලක්ෂයක් කෘෂිකර්ම දෙපාර්තමේන්තුව සහ උච්ච පළාත් කෘෂිකර්ම දෙපාර්තමේන්තුව විසින් නිෂ්පාදනය කර තිබේ. අද වන විට ශ්‍රී ලංකාවට අවශ්‍ය බීජ අර්තාපල් ප්‍රමාණය නව තාක්ෂණය භාවිතා කරමින් නිෂ්පාදනය කරයි. එසේ ලබා ගන්නා බීජ අර්තාපල් ගොවීන් විසින් ඉණනය කර වගාවට අවශ්‍ය බීජ අර්තාපල් 80% නිෂ්පාදනය කරයි. එම නිසා බීජ අර්තාපල් මිල වැඩි වීමෙන් පීඩාවට පත් ගොවීන්ට වගාවට වැය වන මුදලින් 60%ක් ඉතිරි කර ගැනීමට හැකි වනු ඇත. (විශේෂ ස්තූතිය - බණ්ඩාරවෙල කෘෂිකර්ම පර්යේෂණ මධ්‍යස්ථානයේ නියෝජ්‍ය අධ්‍යක්ෂක කේ. පී සෝමවන්දු මහතාට)

අඹලොවේ

අලුත්ම තෙරළිය

ටී.ජේ.සී



පලතුරු ගැන අසුවොත්, කවුරුත් අපේ, දොඩම්, මිදි ගැනයි. පලතුරු කියන්නේ පිටරටින් ගෙන්වන පලතුරු විකිණීමට තරම් වත්කමක් ද මෙතෙක් අප ලගා කර ගෙන තිබුණේ නැහැ. එහෙත්, මේ කියන්නට යන්නේ වානිජ වගාවේ අලුත් පෙරළියක් සමග පිටරට වෙළෙඳපොළ ඉලක්ක කරගෙන අඹ අපනයනය සඳහා රට පෙළගස්වන නව මු වැඩසටහන පිළිබඳයි. රටට න්‍යාය නැති නිලධාරීන්ගේ වෙර විරියෙන් සාර්ථක ගමනක් යමින් තිබෙන ටී.ජේ.සී අඹ වගාවේ මේ අපූරු තෝකැන්න ඇහැටුවාව ප්‍රාදේශීය ලේකම් කොට්ඨාස-යයි.

2017 වසරේ හිටපු ප්‍රාදේශීය ලේකම් ඩබ්.ආර්. ඩබ්.ආර් වැලිපිටිය මහතාගේ විශේෂ ඉල්ලීමක් මත වැවිලි කර්මාන්ත හා අපනයන කෘෂිකර්ම අමාත්‍යාංශය මගින් ඇහැටුවාව කොට්ඨාසයට මෙම ව්‍යාපෘතිය හඳුන්වා දෙනු ලැබිණි. ඉන් පසු වැඩබලන ප්‍රාදේශීය ලේකම් සුධර්මා පතිරාජ මහත්මියගේ ද මහපෙන්වීමෙන් ඇහැටුවාව ප්‍රාදේශීය ලේකම් කාර්යාලයේ කෘෂිකර්ම අංශය සහ ආර්ථික සංවර්ධන නිලධාරීන් එක්ව ගමේ ගොවි ප්‍රජාව පෙළගස්වමින් ටී.ජේ.සී අඹ වගාවත් සමග අලුත් ගමනක් අරඹා තිබේ. ඇහැටුවාව කොට්ඨාසයේ අක්කර හත්සියයක් පුරා ටී.ජේ.සී පැළ 70000ක් පමණ සිටුවා තිබේ. ගොවි පවුල් 300 කට ස්ථීර ආදායම් මාර්ගයක් විවර කරදී ඇති මේ වගාව අද වන විට වාණිජ තෝගයක් ලෙස වැඩිම ආදායමක් ලබා ගත හැකි ක්ෂේත්‍රයක් බවට පත්ව ඇත.

ටී.ජේ.සී ගැන තවමත් බොහෝ දෙනෙක් නොදනිති. දඹුල්ල එල්ලාවල ගොවිපොළේ දී සිදු කළ පර්යේෂණ රැසක ප්‍රතිඵලයක් වූ මෙම අඹ වර්ගයේ මාතෘ භූමිය අපේ මහපොළොව බවට පත් වීම කෘෂි ක්ෂේත්‍රයේ අප ලැබූ විශිෂ්ට ජයග්‍රහණයකි.

ප්‍රියන්ත බණ්ඩාර - ව්‍යාප්ති භාර නිලධාරී, වැවිලි කර්මාන්ත හා අපනයනය කෘෂිකර්ම අමාත්‍යාංශය, ඇහැටුවාව දිස්ත්‍රික්ක අඹ වර්ගයක්, රසය, වර්ණය, කල් තබා ගැනීමේ හැකියාව, ප්‍රවාහනයේ දී පසු අස්වනු හානිය අවම වීම වැනි හේතු නිසා ලෝක වෙළෙඳපොළේ තිබෙන්නේ ඉතා ඉහළ ඉල්ලුමක්. ඩුබායි, සිංගප්පූරුව, මාලදිවයින වැනි රටවල් අපේ ගැනුම්කරුවන් අතර ඉන්නවා. මෙම අඹ ප්‍රභේදය වසර පුරාම එල දරන නිසා ගොවීන්ට ස්ථීර ආදායම් මාර්ගයක් ද වෙනවා. මේ වගාවට අවශ්‍ය දේශගුණය වගේම වාණිජ වගාවක් ලෙස එය වැඩි දියුණු කිරීමට අවශ්‍ය කැපවීමක් සහිත නිලධාරීන් සහ ගොවි ප්‍රජාවක් හමුවීම නිසා අපේ අලුත්ම වගා කලාපය ලෙස ඇහැටුවාව තෝරා ගන්නා. මේ වන විට ඒ සියලු දෙනාගේ උත්සාහය එල දරමින් ඇහැටුවාවෙන් ටී.ජේ.සී අඹ වෙළෙඳපොළට එන පණිවිඩය අප රටට කියන්නේ බොහොම සතුටින්."

සෙසු අඹ ප්‍රභේදවලට වඩා මෙහි විශේෂත්වයක් වන්නේ වගාව හොඳින් නඩත්තු කළ තරමට හොඳ එල්ලාවක් ලබා ගැනීමට ඇති හැකියාවයි. ගස් කප්පාදු කිරීම, පොහොර යෙදීම වගේම එල හටගන්නා විට ඒවා සුරක්ෂිතව ආවරණය කිරීම ඉතා වැදගත් වෙයි. පලතුරු වගාවේ දී එලයට ආවරණයක් යෙදීම අපේ රටේ ගොවීන්ට තරමක් නුපුරුදු කාර්යයක් වුවත්, පලතුරු අපනයනයෙන් ලොව දිනු රටවල මෙය අනිවාර්ය අංගයකි. ටී.ජේ.සී වගාවෙන් අපේ ගොවීන්ට එල්ලාව වෙළෙඳපොළ ඉල්ලුමට සරිලන ලෙස රැක ගැනීමේ පුරුද්ද හා පුහුණුව ඇති කර අලුත් අත්දැකීමක් ද වෙයි.

ඇහැටුවාව ප්‍රාදේශීය ලේකම් කොට්ඨාසය ඉපැරැණි ගොවි පරම්පරාවකින් පැවත එන කලාපයක් වුව ද වන අලි තර්ජන වැනි හේතු නිසා සමූහ බිම් බොහොමයක් වගා කිරීමෙන් තොරව අත්හැර දමා තිබුණු අයුගයක් විය. එහෙත්, මේ වන විට එම සියලු අභියෝගවල ඔබ්බ පරිදි ගොවිහු සිය ගෙවත්තේ නිවෙස ආසන්නයේ මෙම අඹ වර්ගය සිටුවා ඒවා රැක බලා ගනිති. ගස් කප්පාදුව නිසා ශාකය විශාලත්වයෙන් කුඩා වන හෙයින් සීමිත ඉඩ ප්‍රමාණයක වුවත් වගාව පවත්වා ගෙන යා හැකි නිසා ගෙවත්තට ද අලංකාරයකි. මේ වගාව පිළිබඳ එල්ලාවල ගොවිපොළෙන් විශේෂ පුහුණුවක් ලබා ගත් කොට්ඨාසයේ සේවයේ නියුතු ආර්ථික සංවර්ධන නිලධාරීහු වැඩසටහනේ නියමුවන් ලෙස කටයුතු කරති.

ටී.ජේ.සී ප්‍රභේදයේ ඉතා සරුවට වැඩුණු අඹ ගෙඩියක් ගැඹුම 750- කි. ගැඹුම 1ක් පමණ බරින් යුතු වන අතර කිලෝවක මිල රුපියල් 250-300ක් පමණ වෙයි. පැළ 25ක් ගෙවත්තේ සිටුවා ගත් ගොවියකුට රුපියල් 2,500,000ක ආදායමක් ලබා ගැනීමට හැකි බැව් අපනයන කෘෂිකර්ම අමාත්‍යාංශය පවසයි.

ලෝක වෙළෙඳපොළට ප්‍රමුඛතම අඹ අපනයනකරුවා වන ඉන්දියාවේ අඹ අවාරයට වසර මුළුල්ලේම එල දරණ අපේ ටී.ජේ.සී සාර්ථක සැපයුමකි. එමෙන්ම බටහිර ආහාර සංස්කෘතියට අලුතින් එක්ව ඇති නැවුම් පලතුරු ආහාරය ගැනීමේ නැඹුරුවත් සමග ඇපල්, දොඩම්, මිදි පරයමින් අපේ කහ පැහැයෙන් ඔප වැටුණු ටී.ජේ.සී අඹවලට විශාල ඉල්ලුමක් නිර්මාණය වෙමින් පවතී. මේ ඉල්ලුමේ යෝධ ශක්තිය අභියෝග බාධක මැදින් රට දිනවන ඇහැටුවාව වැනි දුෂ්කරතා නිමක් නැති ගම් දනවිල සිටින ගොවි ප්‍රජාව බව අපි ආඩම්බරයෙන් සිහිපත් කරමු.

අනාගතයේ වෙමින් පවති. මේ ඉල්ලුමේ යෝධ ශක්තිය අභියෝග බාධක මැදින් රට දිනවන ඇහැටුවාව වැනි දුෂ්කරතා නිමක් නැති ගම් දනවිල සිටින ගොවි ප්‍රජාව බව අපි ආඩම්බරයෙන් සිහිපත් කරමු.

ඔබට මේ පිළිබඳ වැඩි තොරතුරු දැන ගැනීමට අවශ්‍ය නම්, වැවිලි කර්මාන්ත හා අපනයන කෘෂිකර්ම රාජ්‍ය අමාත්‍යාංශයෙන් විමසිය හැකිය.



අඹතෙලෙ විශේෂ සකුත්තලා ජයසිංහ