

**ග්‍රාමීය මිනෙල් හිඳීමේ හා භාවිත කිරීමේ සාම්ප්‍රදායික තාක්ෂණය
(කල්තොට ප්‍රදේශය ඇසුරෙන්)**

ඒ.ඩබ්ලිව්.පී.එස්. දිල් රුක්මි

මානවශාස්ත්‍ර අධ්‍යයනාංශය, ශ්‍රී ලංකා රජරට විශ්වවිද්‍යාලය.

piyumisulakkhana98@gmail.com

මුඛ්‍ය පද : කල්තොට, මිආට, මිනෙල්, මිගෙඩි, හිඳීම

හැඳින්වීම

සබරගමුව පළාතේ රත්නපුර දිස්ත්‍රික්කයේ බලංගොඩ, කල්තොට ප්‍රදේශයේ සුලබව දැකගත හැකි ශාකයක් ලෙස මී ගස හඳුනාගත හැකි අතර ඒ හා බැඳී අපූරු සංස්කෘතියක් ඔවුනට හිමිය. මී ගසෙහි හටගන්නා මිගෙඩිවල ඇට මගින් හිඳිණු ලබන තෙල් දේශීය ආයුර්වේද වෛද්‍ය ක්‍රමය තුළ වඩාත් වැඩි වටිනාකමක් සහිත ඖෂධයක් ලෙස භාවිත කරනු ලබයි. විශේෂයෙන් ම සන්ධි අමාරු සඳහා ආලේපනයක් ලෙසත් කැඩුම් බිඳුම් වෙදකමෙහි දී පත්තු බැඳීම සඳහාත් මී තෙල් සහ මී ඇට ඖෂධයක් ලෙස දේශීය ආයුර්වේද වෛද්‍ය ක්‍රමය තුළ භාවිත කරයි. මී තෙල් ආහාරයක් ලෙස පිසීමට භාවිත කිරීම කල්තොට ගැමි සංස්කෘතිය තුළ හඳුනාගත හැකි සුවිශේෂීත්වයක් වන අතර ඔවුනටම විශේෂ වූ තාක්ෂණික උපක්‍රම ඔස්සේ මී තෙල් හිඳීම හා ආහාරයට ගැනීමේ ක්‍රමවේදය හඳුනාගැනීම මෙම අධ්‍යයනයෙන් සිදු කෙරේ. කල්තොට ප්‍රදේශයේ මී ඇට මගින් මී තෙල් හිඳීමේ හා භාවිතා කිරීමේ ක්‍රමවේදය කෙබඳු ද? යන්න පර්යේෂණයේ ගැටලුවයි. මෙම අධ්‍යයනයේ අරමුණ වන්නේ කල්තොට ජන සංස්කෘතිය තුළ මී තෙල් හිඳීමේ දී සහ භාවිතයට ගැනීමේ දී උපයෝගී කරගන්නා තාක්ෂණය හඳුනා ගැනීමයි.

ක්‍රමවේදය

බලංගොඩ, කල්තොට ප්‍රදේශය ඉලක්ක කොටගෙන ක්ෂේත්‍ර නිරීක්ෂණ ක්‍රමවේදය යටතේ කේවල අධ්‍යයනයක් ලෙසින් මෙම පර්යේෂණය සිදු කරන ලදී. සම්මුඛ සාකච්ඡා පැවැත්වීම මගින් සාම්ප්‍රදායික මී තෙල් හිඳීමේ තාක්ෂණය හා භාවිතා කිරීමේ ක්‍රමවේදය පිළිබඳව දත්ත රැස් කරගන්නා ලදී.

ප්‍රතිඵල හා සාකච්ඡාව

මී ගස හා බද්ධ වූ අපූරු ජන සංස්කෘතියකට කල්තොට ජනයා උරුමකම් කියයි. ලපටි මී ගෙඩි වැංජනයක් ලෙස ආහාරයට ගැනීම, මී මල් වලින් මී මල් හැලප නම් රස කැවිලි සෑදීම, ඖෂධීය මී තෙල් හිඳීම වැනි බොහෝ කටයුතු මී ගස හා බද්ධව සිදුකරයි. සෑම වසරකම මැයි, ජූනි මාසයන්හි දී මී ගසෙහි මල් හට ගැනීම සිදුවන අතර එතැන් සිට මී ගෙඩි ඵල දරා මී තෙල් හිඳීම දක්වා එකිනෙකට බද්ධ වූ අභිචාර විධි රාශියක් කල්තොට ජනයා හා මී ගස අතර ඇත. මී තෙල් හිඳීම සඳහා කල්තොට ගැමියන්ට ම ආවේණික වූ සුවිශේෂී තාක්ෂණයක් හා උපකරණ භාවිතා කරනු ලබයි. එම උපකරණය හඳුන්වනු ලබන්නේ "පැහැකද" නමිනි. වසරේ එක් කලකට පමණක් හැඳෙන මී ගෙඩි පැසුණු පසු එය වවුලන්ගේ ප්‍රණිත ආහාරයක් බවට පත්වෙයි. මී ගෙඩියේ මදය ආහාරයට ගන්නා වවුලන් මී ඇට ඉවත දමන අතර මෙලෙස ගස් යට එකතු වෙන මී ඇට එකතු කර වේලාගනු ලබයි. මෙම මී ඇට ගම්මුත් හඳුන්වනු ලබන්නේ "ඇටමුවන්" ලෙසය. වියලුනු මී ඇටය වටා ඇති පොත්ත ඉවත්කර වංගෙඩියේ දමා කොටා ඉතා කුඩා කැබලි බවට පත් කර ගනු ලබයි. එම කැබලි වලින් තෙල් සිඳ ගැනීමට පෙර ඒවා හුමාලයෙන් තැම්බීම කළ යුතුය. මී තෙල් හිඳීමේ දී භාවිත කරන පැහැකද නම් උපකරණය සැකසීමේ දී ක්‍රමවේද කිහිපයක් ගම්මුත් භාවිතා කරයි. ඇතැමුන් මේ සඳහා ගසක කඳ හාරා සකස් කරගත් බෙනයක ලී දඬු දෙකක් තබා

එය ශක්තිමත්ව සිරකිරීමට ලී කුඤ්ඤයක් භාවිතා කරයි. ලී දඬු දෙක මැද්දෙන් පැහැමල්ල තබනු ලබයි. **පැහැමල්ල** යනු මීතෙල් හිඳීමේ දී මී ඇට දමන උපකරණය වන අතර එය සකස් කරනු ලබන්නේ බට පතුරුවලින් වියන ලද උල් හැඩයක් සහිත ගොටුවක් ආකාරයේ උපකරණයක් ලෙස ය. මෙම පැහැමල්ල ලී දඬු දෙක අතරින් තබන අතර කුඤ්ඤය මගින් ලී දඬු දෙක එකිනෙක සිර කිරීමක් සිදු කරයි. මෙම කුඤ්ඤය තව තවත් සිර කිරීම සඳහා කුළුගෙඩිය නම් ආයුධයෙන් පහර දෙන අතර එවිට ලී දඬු දෙක අතර ඇතිවන තෙරපුම මගින් පැහැමල්ලෙ ඇති මී ඇටවලින් තෙල් ඉවත්ව පැහැමල්ලේ උල්හැඩය සහිත කොටසින් තෙල් ඉවතට බේරීම සිදුවන අතර කොළපතක් මගින් එම තෙල් එකතු කර ගැනීම සිදු කරයි.

මෙම තෙල් ඖෂධීය ආලේපනයක් ලෙස බොහෝ දෙනා භාවිත කරන නමුදු මී තෙල් බොහෝ ප්‍රදේශවල ආහාර සඳහා භාවිතා කරනු ලබයි. ඉවිම් කටයුතු සඳහා ආහාර සකසා ගැනීමට භාවිතා කරන තෙල් වර්ගයක් ලෙස ඔවුන් මෙම මීතෙල් භාවිතා කරන ලබයි. මීතෙල් ස්වභාවිකව ම උකු ගතියකින් යුක්ත වන අතර කාමර උෂ්ණත්වයේ දී පවා මිදුණු ස්වභාවයකින් යුක්තයි. එමෙන්ම මීතෙල් වලට ආවේණික වූ රසය හා සුවඳ ආහාර රුචියට ඇති කරනු ලබන බලපෑම අවම කිරීම සඳහා ද ඉතා සුවිශේෂී තාක්ෂණයක් කල්තොට ගැමියන් භාවිතා කරනු ලබයි. එනම් ආහාර පිසීමේ දී රත් වූ තෙල් වලට බත් ගුලියක් හෝ ගිනි පුපුරක් දැමීමයි. ආහාර පිසීමේ භාජනයට තෙල් රත්වූ පසු බත් ගුලියක් දමා ස්වල්ප වේලාවකින් එය ඉවත්කර සාමාන්‍ය ආකාරයට ආහාර පිසීම සිදු කරයි. මේ ආකාරයෙන් ම රත් වූ තෙල් සඳහා ගිනි පුපුරක් දැමීමෙන් ද ආහාරය සඳහා සකසා ගැනීමක් සිදුකරයි. මෙම ක්‍රමවේදය මගින් මී තෙල්වලට ආවේණික වූ තිත්ත රසය හා ඇලෙනසුලු බව ඉවත්ව මනා රසයක් හා සුවඳක් ආහාර සඳහා ලැබෙන බව ගැමියන් සඳහන් කරයි. මේ ආකාරයෙන් මීතෙල් හිඳීමේ දී මෙන්ම ආහාරය සඳහා සැකසීමේ දී ද සාම්ප්‍රදායික තාක්ෂණයක් වත්මන වන විටත් කල්තොට ගැමියන්ගේ ජන ජීවිතය තුළ හඳුනාගත හැකිය.

මේ අනුව ප්‍රදේශයට ම ආවේණික වූ සාම්ප්‍රදායික ජන සංස්කෘතියකට උරුමකම් කියන කල්තොට ගැමියා තම පාරම්පරික ඥාණය උපයෝගී කොටගෙන මී ඇට මගින් මීතෙල් හිඳීම හා ආහාර පිසීමට සැකසීම සාම්ප්‍රදායික උපකරණ හා තාක්ෂණය භාවිතයෙන් සිදුකරනු ලබන බව හඳුනාගත හැකිය.

ආශ්‍රිත මූලාශ්‍රය

වැලිපහ සුමනරතන හිමි, (44), 2023/05/30
 ඩී.ජී. නන්දාහාමි, (75), 2023/06/03
 එච්.ඒ. මොහොට්ටිහාමි (70), 2023/06/03