

අඩු කැබුපත

ලිල් රන්දෙනිය

පරීක්ෂණ කළමනාකරණ නිලධාරී

මහවැලි සංචාරයෙන හා පරීක්ෂණ අමාත්‍යාංශය

පැහැදිලි නිල් අහස පසුඩීමේ ඇති විට මද සුපළගේ ලෙපදෙන අඩු මල් පොකුරු කොළඹ හැම විටම අමත්දානන්දයට පත් වන මනරම් දසුනකි. කොළඹගේ රටේ ඒ සැහකෙලිය සෑම වසරකම මුළ සිටම මකර සංග්‍රාහ්‍යියත් සමඟ් ඇතුළු. මලින් පිරි සිය අඩු ගසක් සමකළ හැක්සේ අලංකාර වේශයක් සැරසුතු රැමන් මනාලියකට හෝ ඔවුන්නක් නිස දරා සිටින තේප්පවන්ත රපෙකුටයි පරීක්ෂර විද්‍යාත්මකව අඩු ධ්‍යාජාරී විශේෂයක් ලෙස හඳුනා ගැනේ. අභි ක්ෂිතිජයෙන් මතු වන නැවක කුඩා ගස මුදුන් රඳවා ඇති ධ්‍යාජා වෙරලේ සිටින්නකුට මූලින්ම පෙනෙන්න සේ ජ්‍යෙෂ්ඨ අතර කැසී පෙනෙන පාරීක්ෂක කාර්යයන් ඉටු කරන්නේ ධ්‍යාජාරීනු ලෙස හඳුනා ගැනෙනි.



ල් 2016 වසරයි. වසර ඇරුමුන් දැඩි තාපයෙන් දැවෙන වියලු කාලගුණයක්ද සමඟිනි. දිවා කළ මුළු අහස අරා නිරු සිය ආධිපත්‍යය පැවතිර වූයේ වියරැවෙන් මෙනි.



ඉන් ලද අවසරයෙන් අවදි වූ අඩු ගස් මලින් බරවිය. කලින් කලට සුබ වන ජේව විවිධත්වය සාමූහිකව උත්ස්වාකාරයෙන් සැමරීමට පෙර මග බලා සිටින කොළඹ විය සුභාර්ථියක් විය. වසර කිහිපයක සිට කුමන හෝ අයුර්තින් සොඛාවයෙන්ද සංස්කෘතියෙන්ද ඔවුන්ට උරුම වූ ජේව විවිධත්වය මතු කොට පෙන්වීමේ කටයුත්තකට කොළඹත් ඔහුගේ මිනුරා කැපුත් යොමු වී සිටිත. ඔවුන් විසුලේ ජේව විවිධත්වයෙන් පොහොසත් සරස්කාර පෙදෙසක වුවත් පොදු සමාජ පිළිතය විතරම් රසවත් තුවක් නොවිය. ජේව විවිධත්වයේ සාරය විභින් රසයයි. ඒ කෙරෙහි උනත්ද වන අවධානය දෙන්නාට ඇය සතු සියලු රස වින්දන නිර්මේශීව තනාග ලෙසින් පුදු දීමට ප්‍රකාශිතය සැදී පැහැදි සිටින බව කොළඹ ඉඳුරාම දේ.



නමක් නොමැති අඩු වර්ගයක්, 2009

අඩු ගෙඩිය හදුවත් හැබැතිය. අයෙක් සිය හදුවනෙහි උපන් උශ්‍යමය හෙළි කරනු වස් රතු රෝස මල් තැකි දෙන්නා සේ අභි අතිතයේ විම කාර්යය පැවත් නිඩුන් අඩු වෙටර යැයි කිව නොත් ඔබ විය කවට වදනක් ලෙස සලකනු ඇතා විහෙන් ඔවුන්ගේ බසෙහි ඇති “අඩු යහුවා” යන වදන වියට නිදසුනකි. ඔවුන් සැණුකව සිටි රාජධානි යුගයේ සෑම රපෙකුටම අඩු යෝගක් විය. දුර්භාග්‍ය උග්‍ර වූයේ යටත් විභින් ස්වාමියා සංග්‍රාම උපතුමයක් ලෙස සියලු

මිනිස් ජේව විවිධත්ව සඩදතා මුළුනුප්‍රවා දැමීමෙනි. පළතුරු මොවේ රුප යනු අම් වලට අන්වරිත නාමයකි. පමණුක් නොව අම් රුපත්ගේ පළතුරද වේ.

ගෙළයන්, විවෘත බිම් කොපමතා අම් විවිධත්වයක් දරා සිටියද කිසිවෙක් ඒ ගැන උනත්දුවක් නොදැක්වීම කොලුවාට කනස්සල්ල ඇති කලේය. පූජනීය වුත් ඉද්ද වුත් පළතුරක් ලෙස මිනිස් සන්තානයේ විශේෂ තැනක් අම් වලට හිමි වී ඇති අසල් වැසියාගේ රාජ්‍යයේ දහසකට වඩා වැඩි ප්‍රබේද සංඛ්‍යාවක් හඳුනාගෙන ඇත.

2009 වසරේ මැයි මාසය ඒ වේිනාසයකි සිද්ධීම සනිටුහන් වූ මාසයයි. ඔවුනු පළමු අම් උත්සවය විදින සැමරණ. විය නම් කරනු ලැබුවේ පාරිසරික අම් උත්සවය යනුවෙනි. දින කිහිපයක් තුළ කුඩා ප්‍රදේශයකින් අවම උත්සාහයකින් සපයා ගත් එකිනෙකට වෙනස් අම් වර්ග 40 ක් කොලුවාට මත මෙරක් තරම් විය. මුළු රටම සැළකුවනොත් අම් වර්ග කොපමතා ඇත්දැයි සිනෙන විට කොලුවාට ඇති වුයේ ආනන්දපන්‍ය පැහැදිලි. දැන් කොලුවාට අවශ්‍ය රාජ්‍යකාරියක් පැවත් ඇත. ඒ සම අම් වාර්යකම මකර සංතාන්තියේ සුහ පැනුමත් සමග නොදුන්නා නොහඳුනන විවිධත්වය හඳු යාමයි.



ම් අම් පොකුරක්, වේශන්ගොඩ - 2009

ඔවුන්ගේ රැරි ම් අම් නම්න් හඳුන්වන ප්‍රමාණයෙන් කුඩා විහෙන් රසයෙන් අනුන අම් වර්ග ගණනාවක් ඇත. ම් අම් වෙළු පොලුන් මිලදී ගත නොහැක්කේ මිලක් තියම කිරීමට විය අසමත් බැවිනි. කොලුවාට අනුව ම් අම් රස බලුන්නේ ව්‍යවත්, ලේනුන් හා පළතුරු ආහාරයට ගන්නා පක්ෂින්ය. ඔවුන්ට ඒ සඩනා ඉද්ද වූ අයිතියක්ද ඇත. ඒ ම් අම් ප්‍රවාරණය කරන්නේද ඔවුන් බැවිනි. මතිසුන්

මෙන් කාලයෙන් දුෂ්චිත නොවූ පැවැත්ම සඩනා ප්‍රකාශය වෙත යොමු වෙනවා හැර වෙනත් විකල්පයක් නොමැති මේ අනිංසක සතුන්ගේ රස වින්දුනය කොලුවාගේ පීතිය පිණිස විය.

වලු අම් තවත් විවැනි අම් වර්ගයකි. ම් අම් වලට වඩා ප්‍රමාණයෙන් විශාල වලු අම් වල ප්‍රකට ලක්ෂණය නම් වලු බරව පැවතීමයි. ඉදුණු විට ඉතා මිනිර වලු අම් අමු කාලයේද ව්‍යංජන සඩනා ද සුලබව යොදා ගැනේ.

කොලුවාගේ රැරි භු විෂමතාවය සැළකු විට විය කොන්ඩ් කැවුම් ගෙඩියක් වැනිය. රට මැද කදුකරය කැවුම් ගෙඩියේ කොන්ඩ් මෙනි මධ්‍ය කදුකරයේ පාරිසරික වාසස්වාන බොහෝමයකි. ඒ වටා ඇති අතරමදී කළාපීය කදු පෙදෙස් ආක්‍රිතව ඇති කිසිල් දේශගුණයේ හොඳින් පළ දරණ ගිරා අම් නම් වූ තවත් රසවත් අම් ප්‍රබේදයක් හමුවේ.

ගෙඩියේ පහළ කෙළවරේ පක්ෂීයෙකුගේ හොටක් ලෙසින් නෙරා තිබීම "ගිරා හොටක්" ලෙස දුටු අයෙක් වියට ගිරා අම් යන නම තැබුවා වන්නට පුළුවන. අමු ගෙඩිය අව කොළ පැහැ ගිරා අම් කොතරම් ඉදුන ද මුළු ගෙඩියම කහ පැහැ නොවේ. ඉදුණු ගිරා අම් හඳුනා ගැනීමට කෙනෙකු පොලුවිවන්නේ ඉදෙන්ම ඉන් වහනය වන ලාභණික සුවද කොලුවා වෙන කිසිදු අම් වර්ගයකින් අත් දැක නැත. ඒ විතරම් සින වසර කරවන සුළුය. පහත රට තෙත් කළාපයේ ගිරා අම් විතරම් හොඳින් පළ නොදුරයි.



ගිරා අම්, තුරුණාකගල 2001



මුවන් කොහු අමු මෙයින් නම් කරන්නේ කෙදී ගතිය වැඩි අමු වලටයි. මුළු රට පුරාම කොහු අමු පැවතිර අභ්‍යන්ත් සුලබව හමු වන්නේ අතරමදී කලාපයේයි. මෙය රෝග, කෘමි හානි නොමැති කොහු අමු ඉදි ගෙන වීන විට කපා මුණු, මිරස් හෝ ගම්මිරස් සමඟ අව්‍යාචාර මෙස අලෙවි කොට අත මිට සරු කර ගන්නා ඇය සිටිති. ඒ හැරැණු විට වටිති, ජෑම් වැනි කද් තබා ගත හැකි ආහාර සැකසීමටද කොහු අමු වඩාත් යෝගා වේ. කොහු අමු අතරින් කළ කොහු අමු ග්‍රේෂ්න වේ.



දුම්පර අමු, වතුපිටිවල - 2010

සුලබ දිගරි කොහු අමු මෙන් නොව කළ කොහු අමු වට්කරු හැඩැතිය. කළ කොළ පැහැවේ. ගෙධියේ කෙදී පොල් කෙදී මෙන් සන්නාකමිය. මාංශු කොටස් දීප්තිමත් කහ පැහැවේ. පිහියකින් කපා කැමට අවශ්‍ය නම් අමු කැපීමට තියුණුව මුවහන් කළ පිහියක් අවශ්‍ය වේ. විසේ වුවද කපද්දී ගෙධි නැගේ. ඉඩනු කළ කොහු අමුවලටම ගාස්තුනික වූ වෙනත් කිසිදු අමු වර්ගයකට නොදෙවනි ප්‍රතිත රසයක් ඇත. ඉතාමත්ම දුර්ලන අමු වර්ගයකි. කොලුවාට පිවිත කාලය තුළම හමු වී ඇත්තේ කළ කොහු අමු ගස් තුනක් පමණි.



සුල්තානා අමු, ගල්ගමව - 2012

දුම්පර අමුද දේශීය අමු පුහේදායකි. සුදු හා කළ යනුවෙන් ආකාර දෙකකි. සුදු දුම්පර ගසෙහි අලංකාර රේපාකාරයට පිය කරන්නේ විය සිය ගෙම්දෙලෙනි විවා තිබෙනු කොලුවා දැක ඇත. ග්‍රාමීය ව්‍යවහාරයෙහි සුදු දුම්පර මෙස හඳුන් වන්නේ හඳුන්වා දුන් වෙමිබාවන් අමු පුහේදාය විය හැකි යැයි කොලුවා අනුමාන කරයි. සුදු දුම්පර හොඳින් ඉදුණු විට ඉතා සුම්භිර රසක් ඇත. කළ දුම්පර අමු ගෙඩි තද කොළ පැහැතිය. තරමක් විශාල කිහිපි බිත්තරයක හඩාය ගති. මාංශු කොටස් මෘදුය. ලා රෝස පැහැතිය. ඉතා මිනිර වේ. ගස් පිරෙන්නට පළ දුරයි.

කමින් කලට හඳුන්වා දුන් වාතින් අමු පුහේදායන් ද කිහිපයකි. කර්තකාලාමිඛන් නම් පුමානායෙන් විශාල, වියලි කලාපයට වඩාත් උවිත ප්‍රකර අමු පුහේදායක් ඇත. රෝ ආහාර බේශ ප්‍රවීන වැඩ සටහන් මුද්‍ය පරමාප්‍රේය ආහාර සුරක්ෂිතතාවය ඇති කිරීම මිස ආහාර විවිධත්වය ප්‍රවීනය කිරීම නොවන බැවින් තෙත් කලාපයට විතරම් උවිත නොවූ කර්තකාලාමිඛන් කොලුවා වෙසෙන තෙත් කලාපයේ ද සුලබව හමුවේ. විය සොඩා දහමේ ආශීරවාදය වන පෙව විවිධත්වයට පිටුපැමකි. තෙත් කලාපයට වඩාත් උවිත ගිරා අමු, දුම්පර අමු, වෙල්ලෙයි කොලාමිඛන්, විලාඩි, වුල අමු වැනි පුහේදායි.



පැල තවාන්වල සුලබ බද්ධ අමු පැලයක් වන කැන්තකාලොම්බන් වෙටත්තෙහි රෝපණය කර ගැනීමට ජනතාව පෙළඳී සිටිනි. තෙත් කළාපයට හොඳින් හැඳි ගැසුන අමු ප්‍රහේදවල බද්ධ පැල තවාන් වල සුලබ කිරීමට කාලය පැමිතු ඇත.

වාතිප අමු ප්‍රහේද අතර ඉහලීන් වැජ්‍යෙන්නේ මැතකදී ජනප්‍රිය වූ ටොම් රී ජේ සී අමු ප්‍රහේදයයි. ඉහළ අපනයන වටිනාකමක් ඇති ටොම් රී ජේ සී අමු ගෙඩියක සාමාන්‍ය බර ග්‍රෑම් 500 ඉක්මවයි. ප්‍රතිත රසයෙන් යුතු වේ. ඉදුණු අමු වාතිප භාවිතාවන්ට හොඳින් ගැලපෙන සේ කළේ තබා ගැනීමේ හැකියාවන්ද යුතුවේ. ටොම් රී ජේ සී අමුයේ උත්පත්ති කරාවද ඉතා රසවත්ය.



දිවයිනේ උතුරු පෙදෙස් සුලබ නීලම් අමුද වාතිප අමු ප්‍රහේදයක් ලෙස සැලකිය හැක. අමු කාලයේ නීලම් නීලට භුරු තද කොළ පැහැ බැවින් ව්‍යෙස හැඳුන්වනවා විය හැක. ඉදෙත් ඉදෙන්ම ලෙල්ල හැකිල් ඇතුළත මාංගල කොටස් ආරක්ෂා වීම නීලම් අමුයට ලාභාත්‍යික ගුණයකි. නීලම් අමුයේ ප්‍රතිත ආවේනික "හිනි" ඇමුල් රසයක් ඇත මාංගලය ලා කොළ පැහැ වේ. පීටර් පසාන්ඩ්, දිල් පසාන්ඩ් වැනි අමු වර්ග අස්ථ්‍ර වැසියාගෙන් ද තිළුණායන්ය. උතුරු පෙදෙසින් වන අමුබලාවී අමුද ඉතා රසලත් අමු ප්‍රහේදයකි. ගෙඩිය පහල කෙළවරන් ඇතුළත නවුනු දිගටි ස්වභාවයකි. ගසෙහි අතු නමා වැරී ඇති ආකාරයේ ලාභාත්‍යික ඇත. හැඳුන්වා දුන් සුල්තානා අමු හා සුලබ පෙරිටි අමු අතර රසයේ සමානකමක් ඇත. සුල්තානා අමු පෙරිටි අමු වලට වඩා මදක් ප්‍රමාණයෙන් විශාල වේ. අමු කාලයේ දී තද ඇමුලක් ඇති සුල්තානා අමු වනං්‍ය සැකසීමට ඉතා අගන්ශය. පෙරිටි අමු ඉදුනු විට මුළු ගෙඩියම කහ පැහැවේ.

කොළුවාට හමු වූ විසිනුරුම අමු නම් බණ්ඩාරණායක බිජ රහිත ම් අමුයි. සත් කේරල වාසින් මේ අමු හැඳුන්වනු ලබන්නේ මුඩිලියර් ම් අමු යනුවෙනි. පළ නොමැති විට වුවන් මුඩිලියර් ම් අමු සෙක් හැඳුනාගත හැක්ස් අතු ආසන්නයෙන් ඇතිරි තිබීමත් සහ කොළඳාවක් තිබීමෙනුත්ය. පතු සිහින් දිගැරී හැඩැති වේ. මෙම අමු ප්‍රහේදය මහ මුදලි සෞලමන් බියස් බණ්ඩාරණායක මහතාගේ හොරගොල්ල වලුවිවේ වෙටතෙන් සොයා ගැනුති. විනුමන්ට තැනි ලෙස විදේශී රටකින් ලැබුනු අමු ප්‍රහේදයකි. මිදි ගෙඩියට වඩා මදක් විශාල මෙම අමු සත්‍ය බිජ නොදුරයි. ඇතුළත ඇති බිජයේ බිජ පතු නොමැත. පොත්තක් වාතිය අතුවල අමු පොකුරු ව්‍යේල් ඇත්තේ ගබුගුඩා ගසක ගෙඩි වැල් ව්‍යේල්ලන්නාක් මෙනි. ඉදැනිට කළාතුරකින් සත්‍ය බිජ දුරන ගෙඩියක් දෙකක් හමු වුවද කිසිවෙක් ඒවා පැල කිරීමට උත්සාහ දරා ඇත්දැයි දැන ගන්නට හැත. විසිනුරු අමු ප්‍රහේදයක් ලෙස ප්‍රවිධිනය තිරීමට විභාගයක් ඇතෙන් බද්ධ පැල සපය ගැනීමට අයිරේය. අමු උත්සව වලදී සහභාගිවන්නන් විස්මයට පත් තිරීම සඳහා මෙම මේ අමු තමාම ඉඩ සළසා ගනි. මේ අමු රස බැඳීම වනාසි වෙනස්ම අන්දැකීමක්.

කොළුවාගේ රටේ කතිකාවක්ද පරිසර පද්ධතියේ නිධානයන් සෙවීමේ පොදු අව්‍යාප ක්‍රියාවක්ද නොමැති බැවින් මිනිස් පැටවුනට මේ අමු රස බැඳීමට ඉඩහසර නොමැති විම අභාගුකි. වැඩිහිටියේ විකිනෙකා පර්දවම්න් අනෙකාගේ ආකාව හඳු යාමේ හැමවිටම පරාජය පමණක් උරුම වන ක්‍රිඩාවේ ඇත් ගැඹී සිටිනි. මේ සුවිශ්‍යෙක් මේ අමු සම්බන්ධයෙන් නම් වුවලෝ මිනස් පැටවුනට වඩා වාසනාවන්තයි. වැඩිහිටි මිනිසුන් ඔවුන්ගේ දුරවනට දීමට අමු සොයන වෙළඳ පොලේ මුඩිලියර් මේ අමු සොයා ගත නොහැකිකේ ඊනිය මිල කුමය පරිසර වටිනාකම් පිළිබඳව තැකීමක් හැති බැවිනි.

පුදේශ අනුව නම් ලද අමු ව්‍යාගු කිහිපයකි. යාපනේ අමු, පිළිකුත්තු අමු, බට අත අමු, වටිනියා අමු ඒවාට නිදසුන් වේ. වර්ණවත් අමු ප්‍රහේදයක් වන විලාඩි තවත් අමු ප්‍රහේදයකි. රට අමු, පැපොල් අමු, පීට් අමු, සින් අමු යන නම් වලින් ප්‍රාදේශීයවද වෙළුලෙයි කොලොම්බන් ලෙස විද්වතුන් හැඳුන්වන අමු ප්‍රහේදය දිවයින ප්‍රජා ප්‍රතිඵල් ව්‍යාප්තියක් ඇත. දිනක සති පොළක හමු වූ වෙළුන්දෙක් නියම වෙළුලෙයි කොලොම්බන් ලෙස කර්තකොලොම්බන් වලට සමාන රසවත් අමු ප්‍රහේදයක් හැඳුන්වා දුන් අයුරු කොළුවාට මතකය. සිමන් අමුද කොළුවාට හමු වූ විසිනුරු අමුයකි. හිනි අමු, රසය සෙකා නම් ලද රසවත් අමුයකි.





සිමන් අඩ - කිරුදුවල, 2009

අපල් අඩ යනුවෙන් හඳුන්වන අමුවෙන් ආහාරයට ගත හැකි ඇමුල් රසින් අඩ අඩ ප්‍රහේදයක්ද ඇත. කතිකාවක් ඇත්තෙනම් ලෝක පරිමාණයෙන් සුපිරි අඩ ප්‍රහේදයක් ලෙසින් වැඩමෙන තායිලන්තයේ "නම් බොක් මායි" අඩයට කරට කර සටනක් දීමට අපල් අඩයට හැකි බව කොළඹට සහතිකය. ඇටුඩි කොළඹගේ රටට ඒක දේශීක විශේෂයක් ලෙස සැලුණේ. ප්‍රමාණයෙන් විශාල අඩ වර්ග ගණනාවක් ඇතත් ඒවා වෙනස්කම් නොසලකා 'පොල් අඩ' යන පොලු නාමයෙන් හඳුන්වයි. යටත් විෂ්තර භාමුප්‍රතා බඩා දුන් ආහාර සුරක්ෂිතතාවයම අරමුණු කර ගත් සටන් පාදය හඟා යන කොළඹගේ රටේ ජීවත් වීමට ජීවත් විවිධ විවිධත්වයක් අවශ්‍ය නැත. ඉහතින් දක්වා ඇත්තේ කොළඹට හමු වූ අඩ ප්‍රහේද කිහිපයක් පමණි. විවිධ අඩ විවිත අවකාශයේ අනෙක්නා පරාගනයෙන් ජීවත් වූ මිශ්‍ර උක්ෂණ ඇති නව අඩ ආකාරයන්ද බොහෝමයකි. හැඳුරුමක් නොමැති බැවින් නමක් නැති සම් අඩයක්ම හඳුන්වන්නේ 'වල් අඩ' යන නමිනි.

රසයෙන්ද ගුණයෙන්ද අනුන මේ සොබා දහමේ තීලිනයන් ලෙස නොසැලකිලිමත් ලෙසින් හැඳින්වීම කොළඹ තුළ වරදකාරී හැඳිමක් ඇති කළේය.

ඉතින් දැන් කොළඹ සැරසෙන්නේ හමාර කිරීමයි. සොබාවෙන් ගැලවීමට මිනිසා තීලිනය කර ගත් පළිහ සංස්කෘතියයි. ඇතැම් විට වෙස් මුහුනක් වන විය විටෙක කැඩිපතක් ලෙස ද හැසිරේ. විය සොබාවයත් මිනිසාන් අතර ඉඩක් තීලිනය කරයි.

සංස්කෘතික කැඩිපතේ කඩිනොලු නැති දිජ්ටිල්මත් ප්‍රතිඵ්‍යුම්ඩයක් වේ, නම් කතිකාව සතුය වී මිනිස්න් සතුරින් වෙසෙනු ඇත. කොළඹගේ රටේ ඔවුන්ම තීලිනාණය කර ගත් කැඩිපතක් නොමැත. ඔවුන්ගේ කැඩිපත යටත් විෂ්තර හිමියා විෂ්තර හැර යන විට දාමා ගිය මේ වන විට ඉරි තැදී කැඩි බිඳී ගිය අඛලන් කැඩිපතකි. වියට තව දුරටත් පැහැදිලි ප්‍රතිඵ්‍යුම්ඩ තීපදවිය නොහැක. විය පිළිසකර කිරීමටද නොහැකි තරමටම කඩිනොලු වී ඇත. නව කැඩිපතක උවමනාව කොළඹටත් මිනුරන්ටත් දැනී කළක් ගත වී ඇත. යටත් විෂ්තර හිමියාමේ කැඩිපත වියුත්ත එකකි. ඔහුට සිය විෂ්තර වියුත්ත නොවන අයුරින් වටහා ගැනීමට හැකියාවක් මෙන්ම උවමනාවක්ද නොවේ. විහෙත් දැන් කොළඹ සහ පිරිස ඔවුන්ගේ ජීවත් විවිධත්වයන් කැඩිපතක් තීලිමාණය කර ගැනීමට අන්හඳු බැඳුම් කරති. වහි මුල් පියවර තැබේමට අඩ තෝරා ගැනෙන්නේ දීරිස හැදුස්මකින් පසුවයි. දිවින පුරා සම් තැනම පැවතිර ඇති සියල්ලන්ම පුරා කරන පළතුරක් වීමත්, පුලුල් විවිධත්වයක් ඇසුරු කිරීමට සහ තවත් බොහෝ කාරණා වියට ජේතු විය. අඩ විසිනුරු සංස්කෘතික පළතුරකි. කැඩිපත තීලිනායේ ප්‍රධානම තීගාකාරකම ප්‍රකෘතියන් තීලින වූ විවිධත්වය උත්සවාකාරයෙන් සැමරීමයි. සොන්දර්ය හා රස වින්දන බෙදා හදා ගැනීමයි. වික්ව තීලිනායකරනයෙහි ද නව්‍යකරණයෙහිද යෝමීමයි. වගා කිරීමයි. හැඳුරුමයි. අන්දුකීම් වෙනත් පළතුර හා ආහාර බොග ප්‍රව්‍රේධනය සඳහා යොදා ගැනීමයි. ඔබටත් ඒ සඳහා යමක් කළ හැකි වන්නට පුළුවන. අප සාර්ථක වනු ඇත. විවිධ තීලිනය වනු ඇත්තේ අපට රසි අයුරින් විනිවිද යාමට හැකි අපේම කැඩිපතයි.

