

අඹ තරඟය (Mango Competition)

ජෛව විවිධත්වය හුදෙකලාව මිනිසාගෙන් බාහිර අවකාශයේ පවතින්නක් නොවේ. ඒ හා සමග මිනිසා කාලාන්තරයක් තිස්සේ කළ චේන්ද්‍රිය ගනුදෙනුව සඳහා සංස්කෘතික විවිධත්වයන් හේතු වේ. ජනවහර, භාෂා, ඇදහිලි, විශ්වාස විශාල සංඛ්‍යාවකට නිවහන වන අපේ අසල්වැසි ඉන්ද්‍රියාව සංස්කෘතික විවිධත්වයේ තිඹිරිගෙය යැයි කිවොත් අතිශෝක්තියක් නොවේ. ප්‍රාදේශීයව හමුවන එළවළු, පළතුරු වල සුවිශේෂ ලක්ෂණ මුල් කර ගනිමින් පාරම්පරිකව උරුම වූ ආහාර වට්ටෝරු ආදිය ඉන්ද්‍රියාවේ බෙහෙවින් සුලබ වේ.

කර්ණාටක ප්‍රාන්තයේ ප්‍රජා මූලික සංවිධානයක් මගින් එම ප්‍රදේශයටම ආවේණික රසවත් අව්වාරු විශේෂයක් සෑදීමේදී එයට මුල් වන ස්වභාවික සම්පතක් වන මෘදු අඹ ප්‍රභේද සංරක්ෂණය කිරීමේ කර්තව්‍යය සහභාගිත්ව ක්‍රමවේදයක් යොදා ගනිමින් සිදු කිරීම පිළිබඳ විස්තරයක් ඇතුලත් මෙම ලිපිය අපට හමු වූයේ අන්තර් ජනා සංවර්ධනය සඳහා කැපවූ කොම්පාස් (Copmas) සභාවේ කලාපයකිනි.

මෙහි සඳහන් අඹ තරඟය සාම්ප්‍රදායික උත්සවයකට ලබා දුන් නව මුහුණුවරකි. අසල්වැසියාගෙන් උගත හැකි පාඩම් බොහෝ බැවින් එම ලිපියේ සිංහල පරිවර්තනයක් මෙවර සොබා කලාපයේ ඉදිරිපත් කිරීමට අප අදහස් කළෙමු.



විවිධත්වය යනු ස්වභාවධර්මයේ නීතියයි. ඉන්ද්‍රියාව වූ කලී අතිශයින්ම ජෛව සංස්කෘතික විවිධත්වයෙන් පොහොසත් රටකි. මෙම ලිපියෙන් ක්‍රිෂි ප්‍රයෝග පරිවාර නම් වූ ගොවි සංවිධානය විසින් ඔවුන්ගේ මැනකඳු සිදු කරන ලද සමහර ක්‍රියාකාරකම් පැහැදිලි කරයි. ඔවුන් දකුණු ඉන්දියාවේ කර්ණාටක රාජ්‍යයේ ෂිමාගෝ දිස්ත්‍රික්කයේ සාගා ප්‍රදේශයේ වැඩ කරන අයයි. ඔවුන්ගේ ප්‍රධාන අරමුණු වලින් එකක් වනුයේ පරිසරය සමඟ සෞඛ්‍ය සම්පන්නව සිටීමත්, කාබනික කෘෂිකර්මය සමඟ සම්බන්ධ වීමත්ය.

වී. කේ. අරුණ කුමාර සහ ඒ. එස්. ආනන්ද්

පාරම්පරික ඉන්ද්‍රියානු ආහාරය වූ කලී ස්වභාවික මෙන්ම ගුණාත්මක බවින් ඉහළ තත්වයක පවතින්නකි. සාමාන්‍ය ආහාර වේලක වුවද බොහෝ එළවළු, ධාන්‍ය සහ ඖෂධ වර්ග අඩංගුය. ඉන්ද්‍රියානු ආහාරයේ කැම වර්ග ගණනාවක් පවතින අතර ඕනෑම අයෙකුට එම ආහාර ක්‍රම ගණනාවකට සකස් කර ගත හැකිය. ක්‍රිෂි ප්‍රයෝග පරිවාර (Krishi Prayoga Pariwara) (KPP) ආයතනය දේශීය ආහාර සැකසීම, ජනතාවගේ සෞඛ්‍ය සහ කෘෂිකර්මය අතර සබඳතාවය ආදිය පිළිබඳ අධ්‍යයනය, කිරීමට කැමැත්තෙන් සිටී. දේශීය ඖෂධ ගණනාවක් භාවනා කරමින් සැකසිය හැකි තම්බලි (tambli) නම් වූ පාරම්පරික ආහාරය සෑදීමේ විවිධ වට්ටෝරු සිය වැඩිහිටියන්ගෙන් අසා දැන ගෙන එන ලෙස 1998 දී කෘෂි ප්‍රයෝග පරිවාර ආයතනය විසින් පාසැල් ළමුන්ගෙන් ඉල්ලා සිටින ලදී. (මෙම පැරණි ආහාරය සඳහා දේශීය ඖෂධ ගණනාවක් යොදා ගනී.) මෙහිදී මෙම කැම සකසා ගන්නා ආකාරය පිළිබඳ ක්‍රම 160ක් එම ආයතනය විසින් සොයා ගන්නා ලදී. තවද එම ආයතනය විසින් මෙම විවිධ ආහාර වට්ටෝරු ලැයිස්තුගත කර ගත් අතර, ඒවා පිළියෙල කර ගන්නා අයුරු විස්තර කර ඒවායේ ආයුර්වේද පසුබිමද අධ්‍යයනය කරන ලදී. විවිධ ආකාරයෙන් තම්බලි ආහාරය සකසා ගන්නට ශාඩ විශේෂ 130 ක් යොදා ගන්නා බවත්, එම පැළෑටි වල පොත්ත, කොළ, මල්, ගෙඩි, ඇට සහ මුල් ආදිය යොදා ගන්නා බවත් හෙළි කර ගන්නා ලදී.

ප්‍රදේශය සහ එහි ජනතාව (The area and the people)

ඕමෝගා දස්ත්‍රික්කය බටහිර ඝෛවිකි කර්ණාටක ප්‍රදේශයේ පිහිටා ඇති අතර ජෛව විවිධත්වයෙන් පොහොසත් ප්‍රදේශයකි. එහි ප්‍රධාන බෝග වනුයේ පුවක්, වී සහ පොල්ය. තවද එම ප්‍රදේශයේ ඹෞෂධ පැළෑටි, කටු පඳුරු, ශාක, මිදි වැල්, අඹ හා කොස් වැනි පළතුරු ගස් පිහිටා ඇත. මෙම පුවක් වතු සොපිනබෙටා ශාඛය අන්තර්ගත වන ප්‍රදේශයක් මගින් නඩත්තු කරන අතර මෙම ශාක වල පත්‍ර එම පුවක් වතු වලට පොහොර ලෙස යොදා ගනී. කෙසේ වෙතත් වන හරණය හා වනාන්තර ආර්ථික කටයුතු සඳහා යොදා ගැනීම නිසා මෙම පාරම්පරික පැවැත්මට තර්ජන එල්ල වෙමින් පවතී. තවද ගෝමලාස් (gomalas) හෙවත් පොදු තෘණ භූමි සෙමෙන් විනාශයට යමින් පවතී. කේ. පී. පී. සංවිධානය වැනි සමහර සංවිධාන මෙම ප්‍රදේශයේ පාරිසරික සමබරතාවය නගා සිටුවීමේ ප්‍රයත්නයක යෙදී සිටී. එම ප්‍රදේශයේ ප්‍රධාන ප්‍රජා හතරටම ඊටම ආවේණික වූ වාරිත්‍ර, විශ්වාස, ඇදහිලි සහ වටිනාකම් ඇත. කෙසේ වෙතත් ඒ සෑම අයෙක්ම ගනේස්, වතුරිති, බයේරා, යුගාධි සහ භූමි හුනිම් වැනි නිත්දී උත්සව නරඹන අතර ස්වභාව ධර්මයාගේ ඇති විවිධ සිරිත් විරිත් ප්‍රයෝජනයට ගනිති. ස්වභාවික විවිධත්වය පිලිබඳ දැනුම කාලගුණ අනාවැකි පැවසීමේ දී බෝග නිෂ්පාදනයේදී කෘමීන් මර්ධනයේ දී ස්වභාවික පොහොර යෙදීමේදී හා ආහාර සකස් කිරීමේදී වැදගත් තැනක් ගනී.

සාගාහි ජනතාව ජෛව විවිධත්වයට හා ස්වභාව ධර්මය නම් වූ මාතාවට ගෞරව කරති. ෆිකස් රිලිජිකා (*Ficus religica*) තිම්බ් (*neem*) පිලින්තස් එම්බලිකා (*phyllanthus embellica*) ෆිකස් ග්ලෝමේරාටා (*Feicu glomerata*) ඩුවියා මොනොස්පර්මා (*Butea monosperma*) කොස් (*atrocarpus*) අඹ (*mangifera indika*) අශෝක (*Saraca Ashoka*) සහ ඩිල්වා (*Aeglemarmelos*) ආදී ගස් වර්ග ආගමික කටයුතු වලදී යොදා ගැනෙන අතර පුජනීයත්වයෙන් සලකා වන්දනා මාන කරනු ලබයි.

මෘදු අඹ අච්චාරු (Tender Mango Pickle)

අච්චාරු යනු පාරම්පරික ඉන්දියානු ආහාරයේ නැතිවම බැරි ව්‍යාංජනයකි. මෘදු අඹ අච්චාරු, දෙති අච්චාරු, එළවළු අච්චාරු ලෙස අච්චාරු වර්ග ගණනාවක් ඇත. එයින් මෘදු අඹ අච්චාරු එහි රසය නිසා ඉතාමත් ප්‍රසිද්ධය. අමු අඹ ගස් ආහාර සහ දැව සඳහා ප්‍රයෝජනයට ගන්නවාක් මෙන් විශේෂ වාරිත්‍රයක් සඳහාද යොදා ගනී. එම ගස් වල කොළ නිවෙස් වටා සහ දොරවල් ඉදිරියේ එල්වනු ලබන අතර එමගින් වාතයේ ඇති දූෂක කාරක වලින් සිය නිවෙස් ආරක්ෂා වන බව ඉන්දියානු මිනිසුන් විශ්වාස කරති. අඹ සහ කොස්, කොළ, කළසක (වතුර පිරුණු තඹ කළයක්) දමා නිවෙස් තුළ තබයි. එම කොළ මගින් කළසෙහි වතුර තීර්ත (*thirtha*) හෙවත් පුජනීය (*holy*) වතුර බවට පත්කරන බව ඔවුන් විශ්වාස කරති .කළසට ඉහළින් පොල් ගෙඩියක් තබා වන්දනාමාන කරනු ලැබේ.

ක්‍රීෂි ප්‍රයෝග සංවිධානය විසින් සිදුකරන මෘදු අඹ වල භාවිතය පිලිබඳව අපව පුදුමයට පත් කරන ලද අතර තව දුරටත් ඒ පිලිබඳ අධ්‍යයනය කිරීමට පොළොඹවන ලදී. එමෙන්ම සාගාහි එළවළු වෙළඳ පොළවල් වල මෘදු අඹ ප්‍රසේද ගණනාවක් හමු වීම පුදුම සහගත විය. ඒවා ප්‍රමාණයෙන්, හැඩයෙන් සුවදින් හා යුෂ වල ප්‍රමාණයෙන් විවිධ විය. කළාපයේ පවතින අඹ ප්‍රසේද සහ සාමාන්‍ය ජනතාව විසින් භාවිතා කරන තත්ව පරාමිතින් (Quality Parameters) විස්මයජනක විය.

දෙවන කරුණ නම් ප්‍රාදේශීය වෙළඳුන් විසින් අඹ ගස් වල ඉතා විශාල අතු කපා දමමින් අස්වනු නෙලා ගන්නා ආකාරයයි. අනතුරුව මෙම අඹ, ඕමාගෝ, බැන්ගලෝර් සහ චෙන්නායි වැනි විශාල නගර වලට ප්‍රවාහනය කරනු ලබන අතර එහිදී කර්මාන්ත මට්ටමින් අච්චාරු බවට සකස් කෙරේ. මෙම ක්‍රමය පිලිබඳව අප සැකිමකට පත් නොවන අතර, මේ ආකාරයේ සෞඛ්‍යාරක්ෂිත නොවන අස්වනු නෙලීමේ ක්‍රමයක් පවත්වා ගෙන යන්නේ ඇයිදැයි අපිට ගැටළුවක් මතු වුණි.



රස ප්‍රමාණය හැඩය යන ප්‍රාදේශීය වර්ග කරීම් මඟින් අඹ තරඟයේදී තිත්දු ලබා දෙන ලදී.

මිනිස් සබඳතා (Human Relationship)

ක්‍රිස් ප්‍රයෝග පරිවාර සංවිධානයේ අධ්‍යක්ෂ ශ්‍රී ආනන්ද්‍ර ප්‍රකාශ කරන ආකාරයට අස්වනු නෙලන කාලයේ දින 30ක් 40ක් වැනි කාලසීමාවකදී දිනපතාම ලොරි මඟින් අඹ 250000 පමණ සාගා ප්‍රදේශයේ සිට ඉතා දුර වෙළඳ මධ්‍යස්ථාන වලට ප්‍රවාහනය කරනු ලබයි. මේ තත්ත්වය සාගා ප්‍රදේශයේ පමණි. ගමින් පිටත අසල්වැසි ප්‍රදේශ වලින් කොපමණ ප්‍රවාහනය කරනවාදැයි අපි නොදනිමු යැයි ඔහු තව දුරටත් ප්‍රකාශ කරන ලදී.

මෙම ක්‍රමය නිසා ගැටළු කිපයක් මතු වී ඇත. එක් ගැටළුවක් නම් අඹ සකස් කිරීමෙන් ලැබෙන ආදායම හා රැකියා අවස්ථා ඇති වන්නේ නගරයේ මිස කුඩා ගම් වල නොවීමයි. තවද නාගරිකව අවිචාරු දැමීම සිදු කිරීම නිසා එම තාක්ෂණය සහක ප්‍රාදේශීයව අවිචාරු සකස් කිරීමේ තාක්ෂණය අභාවයට යමින් පවතී. වෙළඳපොළින් අවිචාරු මිල දී ගත හැකි නිසා එය සකස් කරන ආකාරය ඉගෙන ගැනීමට තරුණ පරපුර කැමැත්තක් නොදක්වයි. මේ සඳහා සමාජ සම්බන්ධතාවයන්ද බලපානු ලබයි. අවිචාරු සකස් කිරීමේදී පැරණි පරම්පරාව සමඟ නව පරපුර සහයෝගයෙන් තව දුරටත් ක්‍රියා කරනු නොලබයි. නැතිනම් තුරන් පැමිණි පසු නිවසේ සකස් කරන ලද අවිචාරු පරිත්‍යාග කිරීමේ පුරුද්ද ජනතාවගෙන් දුරස් වී ඇත. ප්‍රජාව රැස් වන අවස්ථා වලදී පවා නාගරික අවිචාරු භාවිතා කිරීමට නැඹුරු වී ඇත.

මෘදු අඹ තරඟ (Tender Mango Competition)

ක්‍රිස් ප්‍රයෝග පරිවාර සංවිධානය විසින් පහත සඳහන් ප්‍රශ්න වලට පිළිතුරු ලබා ගැනීම සඳහා තරඟයක් සංවිධානය කරන ලදී. මෘදු අඹ භෝගය සමග ගම්මුත් කොපමණ දුරට සම්බන්ධ වී සිටිනවාද ? කළාපයෙන් පිටතට මෙම අඹ ප්‍රවාහනය කරන්නේ ඇයි ? අවිචාරු කර්මාන්ත කොපමණ ප්‍රමාණයක් සාර්ථකව ක්‍රියාත්මක වෙමින් පවතිනවාද ? අවිචාරු සකස් කිරීමේ අදාළ පවතින ප්‍රාදේශීය තාක්ෂණයේ තත්වය කෙසේද? වෙළඳපොළේ ක්‍රියාත්මක වන අවිචාරු කර්මාන්තය සඳහා දැනට පවතින බලපෑම කුමක්ද?

මෙම සංවිධානයේ කාර්ය මණ්ඩලය විසින් පළමුවෙන්ම ප්‍රාදේශීය ජනතාව අතුරින් කුඩා කණ්ඩායමක් සමීක්ෂණයට ලක් කරන ලදී. අඹ ගස් ප්‍රභේද පිළිබඳව තොරතුරු රැස් කිරීම සඳහා මෙම කණ්ඩායමට ප්‍රශ්න පත්‍රයක් ලබා දෙන ලද අතර එයට ගසෙහි ප්‍රාදේශීය නාමය, ගසෙහි වයස, එල හටගන්නා ආකාරය, අස්වනු නෙලීම සහ ගසෙහි ව්‍යාප්තිය පිළිබඳ කරුණු ඇතුළත් විය. මෙම කණ්ඩායම විසින් අඹ ගස් ප්‍රභේද 150ක් පමණ ලැයිස්තුගත කරන ලද අතර, තවත් බොහෝ ගණන් ඇති බවද සඳහන් කරන ලදී.

1999 අප්‍රේල් මසදී කර්ණාටක වන දෙපාර්තමේන්තුවේ සහාය ඇතිව මීදු මාවිනා ස්පාඩ්හි (midi mavina spardhye) නැතිනම් මෘදු අඹ තරණය සංවිධානය කරන ලදී. මෙම තරණයේ ආරම්භක උත්සවය සමරන අවස්ථාවේදී එම සංවිධානයේ සමීක්ෂකාරක වන ශ්‍රී සුර්යනාරායන හැලසිනාඝට්ටි මහතා විසින් මෙම වැඩසටහනේ අරමුණු පැහැදිලි කරන ලදී. එනම් මෘදු අඹ වල විවිධත්වය හා තත්ව පරාමිතීන් පිළිබඳ දැනුවත් කිරීමක් ඇති කිරීම හා අමු අඹ අවිචාරු වල සංස්කෘතික හා ආර්ථික වැදගත්කම සොයා බැලීමයි.

තරණ අවස්ථාවේදී වර්ග සියයකට ආසන්න ප්‍රමාණයක් ප්‍රදර්ශණය කරන ලදී. විනිශ්චය කරුවන් වූයේ ගොවියන් දෙදෙනෙක් හා අඹ වර්ග තේරීම හා අවිචාරු සකස් කිරීමේ දැනුමක් ඇති ගෘහනියන් දෙදෙනෙකි. ප්‍රමාණය, හැඩය, රස, වයනය, නටුවේ වට ප්‍රමාණය (පරිධිය), අඩංගු යුෂ ප්‍රමාණය, පොත්තේ ඝණකම, බීජ ආදී ලෙස ප්‍රාදේශීය වර්ගීකරණ අවකට අනුව විනිශ්චය කරන ලදී.



මෙම උත්සවයට රජයේ වන දෙපාර්තමේන්තුවේ නිලධාරීන් මෙන්ම ප්‍රාදේශීය නායකයන් හා මාධ්‍ය නියෝජිතයින් සහභාගී විය.

දිගටි, මනා රසයෙන් යුත් එමෙන්ම වැඩි යුෂ ප්‍රමාණයක් සහ තුනී පොත්ත සහිත අමු අඹ සඳහා වෙළඳපොළෙහි වැඩි ඉල්ලුමක් ඇත. සාමාන්‍යයෙන් ගැමියන් ඔවුන්ගේම ප්‍රදේශ වල වැඩෙන අඹ වර්ග වලට කැමත්තක් දක්වයි. උසස් ගුණාංග වලින් 70% - 80% පමණ අන්තර්ගත වන අඹ සඳහා වැඩි ඉල්ලුමක් ඇත. මෙම ඉහළ ප්‍රමිතියක් සහිත අඹ ප්‍රභේද හමු වූයේ ඉතා සුළු වශයෙනි. බොහෝ අඹ ප්‍රභේද උසස් ගුණාංග වලින් 50% සීමාවෙන් පහළට අයත් විය. උසස් වර්ගයේ අඹ වර්ග දහයක් පමණ මෙම තරණයේදී තෝරා ගන්නා ලදී.

මෙම උත්සවයෙන් ඇති වූ ප්‍රතිචාර කිහිපයක්

ගම් වැසියන් 150ක් පමණ, කේ. පී. පී. සංවිධානයේ සාමාජිකයින්, සහ වන දෙපාර්තමේන්තුවේ නිලධාරීන් මෙම උත්සවයට සහභාගි වූහ. ප්‍රාදේශීය නායකයින් සහ වාර්තාකරුවන්ද පැමිණ සිටියහ. මෙයට සහභාගිවූවන් අතරින් පටුල් මහතා විසින්, මෘදු අඹ විශේෂ වල ඇති විශාල විවිධත්වය පිළිබඳව ඔහු මෙතෙක් නොදැන සිටි බව ප්‍රකාශ කරන ලදී. එමෙන්ම මුල් කාලයේදී ජනතාව අතර සම්බන්ධතා පවත්වා ගැනීම සඳහා මෘදු අඹ භාවිත කර විවිධ ආහාර සකස් කිරීමේ වැදගත්කමද නොදැන සිටි බව ඔහු තවදුරටත් ප්‍රකාශ කරන ලදී.

සාමාන්‍ය ජනතාවගේ සෞඛ්‍ය කෙරෙහි අඹ වල ගුණාත්මක භාවයේ විවිධත්වය කොතරම් දුරට බැඳී පවතිනවාදැයි යන්න පිළිබඳව ශ්‍රීධර් මහතා විසින් අදහස් පල කරන ලදී. උසස් තත්වයෙන් යුත් අඹ ප්‍රභේද විශාල පරිමාණයෙන් බඩ් කිරීමෙන් හා වර්ධක ප්‍රචාරණය මගින් ව්‍යාජත කළ යුතු බව සමහර ගොවීන් විසින් යෝජනා කරන ලදී. තවත් ප්‍රාදේශීය නායකයකු වන ශ්‍රී තිම්මපා හෙගේ මහතා විසින් මෘදු අඹ භාවිතා කර සාදන වෙනත් නිෂ්පාදන වර්ග දෙකක් පිළිබඳව අදහස් ප්‍රකාශ කරන ලදී. එමෙන්ම විශාල ලෙස අතු බිඳ දැමීමේ අස්වනු නෙලා ගැනීමේ ක්‍රමය නැවැත්විය යුතු බවද ඔහු යෝජනා කරන ලදී. මෘදු අඹ සඳහා ඇති ඉල්ලුම් වැඩි වීමෙන් අදහස් කරන්නේ ප්‍රයත්න මට්ටමින් ගසින් ප්‍රයෝජන ලබා ගත යුතු බවයි.

ශ්‍රී විනයා කුමාර ප්‍රකාශ කර සිටියේ ඔහු සේවය කරන වන දෙපාර්තමේන්තුව මෘදු අඹ ප්‍රභේද ව්‍යාජත කිරීම හා නඩත්තු කිරීමට කැමැත්තෙන් සිටින බවයි. මේ අවස්ථාවේදී ඔහු විසින් ප්‍රථමයෙන්ම අඹ ගස් බද්ධ කිරීම සිදු කළ ශ්‍රී දේවජපා නම් ගොවි මහතාට බඩ් කිරීමේ උපකරණ කට්ටලයක් ප්‍රධානය කරන ලදී. එමෙන්ම මුල් කාලයේදී වගා අතර සම්බන්ධතා පවත්වා ගැනීම සඳහා මෘදු අඹ භාවිතයෙන් විවිධ ආහාර සකස් කිරීමේ වැදගත්කමද නොදැන සිටි බව තව දුරටත් ප්‍රකාශ කරන ලදී.

සහභාගිවූවන්ගෙන් බොහෝ ප්‍රශ්න මෙන්ම යෝජනා ද ඉදිරිපත් විය. කේ. පී. පී. සංවිධානය විසින් සිදු කරන ලද මෙම වැඩසටහන හුදු ආරම්භක අවස්ථාවක් පමණක් විය. ප්‍රාදේශීය මෘදු අඹ ප්‍රභේද ගණනාවක් තව දුරටත් අධ්‍යනය කිරීම සඳහා ව්‍යාජත කරන්නට යෝජනා විය. එමෙන්ම සියලුම පේච විවිධත්වයන් අධ්‍යනය කිරීමටත් ආරක්ෂා කිරීමටත් ඔවුන් එකඟත්වයට පැමිණියහ.

තනුජා මදනායක
පරිසර කළමනාකරණ නිලධාරී

විශේෂ ස්තූතිය : පද්මි බාලසූරිය

