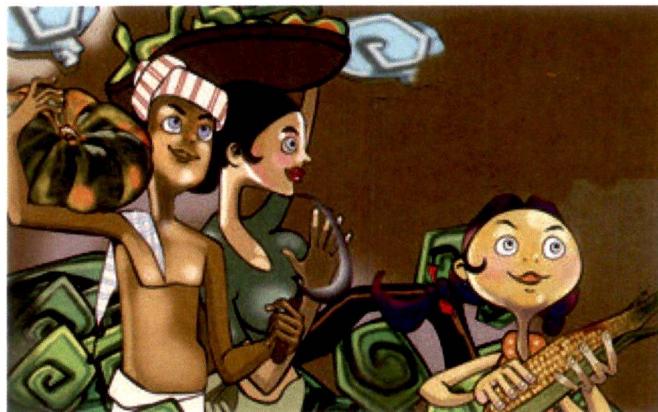


ආහාර සම්බන්ධයෙන් අනුගමනය කර පාරමිපරික සිරත් විරත් හා වත් පිළිවෙත් හිමාලි ද කොස්තා

පේරු විවිධත්ව ලේකම් කාර්යාලය, පරිසර හා පුනර්ජනනීය බලශක්ති අමාත්‍යාංශය



ආහාර පිළියෙල කිරීමේදීත් ආහාර පිළිගැනීමේදීත් පුරාතන සිංහලයන් විවිධාකාරව පාරමිපරික සිරත් විරත් හා වත් පිළිවෙත් රාඹියක් අනුගමනය කරන ලදී. තමන් විසින් පිළියෙල කරගන්නා ආහාරයේ පිරිසිදුකම, පෝෂණ ගුණය මෙන්ම ඔෂ්ඨයිඛ වටිනාකම (ගුණ අගුණ) පිළිබඳව ඔවුන්ගේ විශේෂ අවධානය යොමු කරන ලද අතර ඒ වටිනාකම් ආරක්ෂා වන පරිදි ආහාර පිළියෙල කර ගැනීම සඳහා විවිධ වූ වත්පිළිවෙත් රාඹියක් විදිනෙදා පිවිතයේදී අනුගමනය කරන ලදී. මේ අමතරව විදිනෙදා පිවිතයට අත්‍යවශ්‍ය ගුණාංච වන අර්ථිරිමස්ම, කරුණාව, මෙත්‍රිය බෙඳාහැව ගැනීම වැනි උතුම් ගුණ දහම් පුරුදු පුහුණු කිරීමද මෙම සමහරක් වත්පිළිතේ වල අරමුණු විය. ඒ හැරැණු කොට මෙම වත් පිළිවෙත් දෙස විමසිල්ලෙන් බැඳීමේදී ඒවායේ වත්පිළිවෙත් වමින් ඔබිබර තිය විද්‍යාත්මක බවකින් හා ප්‍රායෝගික බවකින්ද යුත්ත බව මනාව පැහැදිලිවේ.

වී/සහල්, බාහ්‍ය ආදිය බිම වැට් ඇති විට දෙපසට නොපෑකිය යුතු අතර ඒවා අභුලා නිසි තැන තැබිය යුතුයි යන්න ගැමියන්ගේ පිළිගැනීමය. මත්ද යන් ඔවුන් ආහාර විශේෂයෙන්ම ඩී/සහල් වත්දනීය ගුද්ධ වස්තුවක් ලෙස සලකන ලදී. එම නිසා වී/සහල් බුද්ධ හෝගයක් ලෙස හඳුන්වන ලදී.

බත් පිස ගැනීමට හාල් මැන ගැනීමේදී මිටි හාල් මුට්ටියට හාල් මිටක් දැමීම පුරාතනායේ පටන් සිංහල ගෘහනීයගේ සිරත විය. මෙමෙස දමන සහල් හඳිසි අවසාථාවකදී ප්‍රයෝගනයට ගැනීමට හෝ දනට පිනට දීමට හෝ යොදා ගනු ලැබේය.

කට හඩක් නොවැවෙන ලෙස හාල් මැනීම හා හාල් මුට්ටිය ලිප තැබීම පුරාතන සිරතකි. හාල් මිනින අවසාථාවේදී හෝ හාල් මුට්ටිය ලිප තබන විට යමෙකු ගක්දායක් නැගුවහොත් බත අඩු වන බව විශ්වාස කෙරිනි.

බත් මුට්ටිය ලිප තබා එයට වැදුම. වැමෙන්ම බත් පිසීමෙන් පසුව බත කුරු ගැමට පෙර හැඳි මේ බත තුළ සිටුවා බත් සැලිය දැකින් ස්පර්ශ කරමින් තෙවරක් නමස්කාර කිරීම පානමිපත්තුවේ ගැමියන් අතර දක්නට ලැබෙන සිරතකි.

බත් පිස මුට්ටිය / සැලිය නාවා (වටේ පිරිසිදු කර) මිස බත් බෙදීම සිදු නොකල යුතුය යන්න අතිත ගැමියන්ගේ පිළිගැනීම විය. අතිතයේදී බත් ප්‍රමුඛ ආහාර පිළියෙල කරන ලද්දේ දර ලිප් වලය මෙවිට බත් උතුරන විට හැමෙන කැද බත් මුට්ටියේ වේශ්‍යානු පසු සේදා ඉවත් කිරීම අපහසු වේ. වැමෙන්ම පිරිසිදු බව සලකා ද මෙමෙස බත් මුට්ටිය සේදා පිරිසිදු කර මිස බත් බෙදීම සිදු නොකල යුතුයැයි සිරතක් ඇති වූයේ යැයි සිතිය හැකිය.

රාජී ආහාරය සඳහා පලා මැල්ලම් පිළියෙල කරයි නම් ඉර බැසීමට පෙර කළ යුතු බව හා සමහර පලාත් වල රාජී ආහාරය සඳහා පලා මැල්ලම් පිළියෙල කිරීම නොකරන ලදී. පලා ආණුතව කුඩා පත්‍රවන් ආදී සතුන් සිරින බැවින් රාජී කාලයේදී පලා පිළියෙල කිරීමේදී මෙම සතුන් නිසි පරිදි නොපෙනීම නිසා නොදැනුවත්වම ආහාරයට වික්විය හැකි බැවිනුත් පලා මැල්ලම් ඉර බැසීමට පෙර පිළියෙල කරන වත්පිළිවෙල ඇතිවන්නට ඇති අතර පලා වල බඩි විරෝධ කරන ගුණයක් ද ඇති බැවින් රාජී ආහාරයට පලා වික්කර නොගැනීම මෙම වත්පිළිවෙත හා බැඳුනු විද්‍යාත්මක සත්‍යතාවය වේ.

පොල් සම්බෝල පිළියෙල කිරීමේදී මිරස් ගෙ මත සම්බෝල තිබියදී වියට දෙහි අඹුල් මිරකීම සිදු නොකරන ලදී.

රාජී කාලයට කරවිල හා අගුණ කොළ විංචන ඉවීම නොකරන ලදී. මෙවැනි ආහාර ගෙන සිරින විට සර්පයෙකු දැඟ්ද කළ නොත් විෂ බැස්ස වීම අපහසු බව විෂ වෙදකමේ කියැවේ. ව්‍යුත්මානයට වඩා අනීතයේදී රාජී කාලයට සර්පයන් දැඟ්ද කිරීමේ ප්‍රවත්තතාවය වැඩියෙන් පැවති බැවින් ඉහත දැක්වූ ආහාර රාජී කාලයේදී පිළියෙල නොකරන ලදී.

කුස්සියේ දොරට කෙලින් සිරින ගේ තඩාගෙන ප්‍රහුල් නොකැපීය යුතුය. තොවීල් ප්‍රවීල් අවසථාවලදී ප්‍රහුල් කැපීම සිදුකරන නිසා මෙවැනි සිරිතක් ඇතිවුවාවිය හැකිය.

පලා වර්ග ඇහිලීම සඳහා කුල්ලකට දැමීම නුසුදුසු බව අතිත ගෘහනියන්ගේ පිළිගැනීම විය. පලා ඇහිලීම පන් වට්ටියකට දමා සිදුකරනු ලැබේ.කුල්ල / ඩ/හාල් පෙළීම සඳහා භාවිතා කරන බැවින් විය වියලු තත්ත්වයෙන් පවත්වා ගැනීම වැදුගත් නිසා මේ සිරින අනුගමනය කළා විය හැකිය.

අවුම්,ගෙරවුම්,බැනුම් මධ්‍යයේ බන්, මාල ලිප තැබීම සිදුනොකල යුතුයි යන්න පැරණි සිංහලයන්ගේ පිළිගැනීමයි. මින් අදහස් කළේ තම පවත්වා ගැනීම වැදුගත් නිසා මේ සිරින අනුගමනය ඉතාමත් ආදාරයෙන්,කරුණාවෙන් හා නිවුතු සිතින් යුතුව සිදුකල යුතුය යන්නයි.

සිතේ තරඟින් වළදුකට තෙල් වැක්කිරීම සිදුනොකල යුතුයි යන්නද ඉහත අරමුණුම පෙර දැරිව ඇති වූ පිළිවෙතකි.

නැකතට තෙල් වලං ලිප තැබීම හා කේදුරු කැවුම් වෙන් කිරීම ප්‍රරාතනා සිංහල අවුරුද්ද හා බැඳුණු බාරතුයකි. සිංහල අවුරුද්ද සඳහා නැකැත් සිරිටුව පිළියෙල කිරීමේදී තෙල් වලං ලිප තැබීමටද ප්‍රරාතනයේ නැකැතක් පිළියෙල කරන ලදී. රීට අමතරව විවාහ මංගල උත්සව වලදීද පළමු වරට කැවිලි පිළියෙල කිරීමේදී එම සඳහා තෙල් වලං ලිප තැබීමට අන් වාසිය ඇති තැනැත්තියක් යොදා ගෙන ඇත. සමහරක් පළාත්වල තෙල් වලං ලිප තැබීම සඳහා ද්වල් කාලයේ උපත ලද තැනැත්තියක් යොදා ගනී මෙමෙස තෙල් වලං ලිප තැබීම පළමු කොන්ඩ කැවුම කේදුරු කැවුම රෙස හැඳින්වේ. මෙය කේදුරු කොන්ඩේ කේදුරු පංගුව රෙසද හැඳින්වේ තෙලෙන් බඳින සුවදට කේදුරුවන් රුන් සිටින් වන බවට මතයක් පවතී. වැඩිවින් පිළියෙල කරන පළමු කැවුම මෙසේ කේදුරුවන් සඳහා වෙන් කරන ලදී. මෙම කැවුම මුළුතැන්ගේදී වහුලයේ විල්ලා තබනු ලැබේ.

සංස්කාර විෂයෙහි දානය පිළියෙල කිරීමේදී වත්පිළිවෙත් රාණියක් කරන ලදී. දානය පිළියෙල කරන්නන් රීට පෙර දිය නා පිරිසිදු පැලුම් ආදිය යුතුයි. ගෙදර වැදිනෙදා පාවිච්චි කරන හැලි වලන් වෙනුවට නැවුම් හැලි වළන් භාවිතා කළ යුතු අතර ලුණු පොල් කටුව පවා නැවුම් විය යුතුය. දානය නොසිදුලෙන්ම පිසිය යුතු අතර ලුණු ඇමුල් ප්‍රමාණවත් ද කිය බැවිම පවා නොකල යුතුයි. දානය පිළියෙල කිරීමේදී ලිපට කරින් පිළිම නොකල අතර තින්දර බේ කිරීම සිදුකරන ලද්දේ කොපතින් පවත් සලාය. දානය සඳහා තල කොළ පෙරිට හෝ භාජනවලව බෙදා සුදු පිරිවටයකින් වසා නිස මත තඩාගෙන පන්සුලට ගොස් දානය පිළිගැන්වීමට ගිය පිරස නැවත පැමිණෙන තෙක් නිවයේ දී කිසිවෙකු ආහාර නොගැනීය යනුයි.

ආහාර පිළියෙල කිරීමේදී නිවසේ අයට හැර තව කෙනෙකුට සැහෙනයේ ආහාර පිළියෙල කිරීම සිද්ධිය. මෙම සිරිත නිසා ආහාර ගන්නා වේලාවේදී නිවසට පැමිණෙන අමුත්තෙකුට සංග්‍රහය කිරීමේදී ගැපුව්වක් පැණු නොගැනීනි.

බත් මුට්ටිය සම්පූර්ණයෙන් හිස් නොකොට බත් ස්වල්පයක් රාජී කාලයට විනි ඉතිරි කරන ලදී. බොහෝ ගැමියන්ගේ විශ්වාසය වූයේ රාජී කාලයේ නිවස් වලට පැමිණා ශ්‍රීය කාන්තාව හිස් බත් මුට්ටියක් දැකිමෙන් අසතුව වන බවත් ඉන් ඇයගේ ආශීර්වාදය නොලැබිය හැකි බවත්ය.

හිගන්නන්ට හා කුලභින අයට ආහාර පිළිගැන්වීමේදී ගෙමිළුලේද ගස් සෙවනක් හෝ මුළු තැන්ගේ අගු පිළුක ඉද ගැනීමට සලස්වා කෙසෙල් කොළ කැබැල්ලකට හෝ කොළපත් කැබැල්ලකට ආහාර බෙදා දීම පැරණි සිරිතකි. ඔවුන්ට පානය සඳහා ජලය හෝ තේ ලබාදෙන ලද්දේ පොල් කටුවකට විසේ නොමැති නම් ඉහත කාර්යය සඳහා පිශානක් කෝපයක් භාවිතා කළේ නම් ඒවා සේදා පසු භාවිතය සඳහා මුළුතැන්ගේ වහලයේ රඳවා තබයි.

බත් මුලක් හෝ කැවිලි වර්ග පිට නිවසකට යාමේදී දෙහි කැබැල්ලක් / අගුරු කැබැපල්ලක් / යකඩ ඇණායක් සමග යැවීම සිද්ධිය. මෙමගින් උෂ්ණ බැල්ම වලක්වා ගතහැකි බව විශ්වාස කෙරිති. බඳින එද ආහාර වර්ග ආහාරයට ගැනීමට පෙර ස්වල්පයක් නිවසින් පිටතට විසිකිරීම මෙසේ කිරීම මගින්ද බලාපොරාත්තු වූයේ උෂ්ණ බැල්ම වලක්වා ගැනීමයි.

ආහාර ගැනීමට පෙර ආහාර පිශානෙන් බත් පිඩික් සතුන් හා මලවුන් වෙනුවෙන් වෙන් කිරීම මේ දක්වාම දක්නට ලැබෙන සිරිතකි.

අතිනයේදී ආහාර බෙදාදීමේදී පළමුව ස්වාම් පුරුෂයාට දෙවන්ට දරුවන්ට බෙදා දිය යුතු විය. මව අවසානයේදී ආහාර අනුහට කළ යුතුවිය.

වමතින් ආහාර බෙදා ගැනීම හෝ අන් අයට බේදීම නොකළ යුතුයි යන්න තවත් සිරිතකි. ආහාර ගන්නා වේලාවට ආසන්න වේලාවක නිවසට අමුත්තෙක් පැමිණිය හාත් ඇයට හෝ ඔහුට ආහාර පිළිගත් වන ලදී.

ආහාර ගැනීමේදී මදු ඇගිල්ලේ දෙවනි පුරුෂකට වඩා ඉහලට යන සේ ආහාර ඇතිම නොකළ යුතුය යන්න කුඩා කළ සිටිම දරුවන්ට භුරුපුරදු කරවන ලදී. ආහාර ගැනීම අතරතුර වරින් වර ජලය පානය නොකළ යුතුයි යන්න තවත් සිරිතකි. ඒ හැරැණු කොට කතා කරමින් ආහාර නොගත යුතුයි යන්න හා ආහාර ගැනීමේදී තුළ නොගැසිය යුතුය යන්නද අද දක්වාම පවතින සිරිතකි.

නිරාහාරව යමෙකු බලා සිරින විට තමන් ආහාර ගැනීමෙන් වැළකි සිරිය යුතුයි. විලෙස ආහාර අනුහට කරන්නේ නම් විම පුද්ගලයාටන් ආහාරයෙන් ප්‍රංශවක් බෙදා දිය යුතුයි. වෙනත් අයෙකු ආහාර ගන්නා විට ඒ දෙස බලා සිට කෙළ ගිලීම නොකළ යුතුයි. විසේ කිරීමෙන් ආහාර ගන්නා පුද්ගලයාට උදරාභාධ ඇති විය හැකි බව විශ්වාස කෙරිති.

බලු කපුවා ආදී සතුන් ආහාර ගන්නා විට උන් පැලවා හැරීම නොකළ යුතුයි. විසේ කළහොත් ලබන ආත්මයේදී තමන් විවැනි සනෙකු වී උපදින බව පුරාතන ගැමියන් විශ්වාස කරන ලදී.

මුළුණ

- අවුරුදු වගකුග - මගින්ද කුමාර දැඩ්පොත
වටපිළු - මගින්ද කුමාර දැඩ්පොත
ගැමීගෙද මුළුතැන්ගෙය - ගුණයේකර ගුණයේම
වංගල වාලිත්තං - කට්ටිවාගම විෂයපාල කුමාරසිංහ
ශ්‍රී ලංකාවේ සම්ප්‍රදායික ආහාර රටාව හා සුප ගාස්තුය - පන්තුව ඇඳුගම