

සාම්ප්‍රදායික සමාජය සතු ආහාර කල් තබා ගැනීමේ සංරක්ෂණ විධි ක්‍රම හා එහි නූතන තත්ත්වය පිළිබඳ ව විමර්ශනාත්මක අධ්‍යයනයක්.

කේ.ඩී. නිෂාදි මල්කා ¹

ලොව අන් කිසිදු රටකට නොදෙවෙනි ස්වාධීන සංස්කෘතියක් ශ්‍රී ලාංකිකයන් සතු ව පැවතියත් අධිරාජ්‍යවාදී පාලනයට නතු වීමෙන් පසු වින්තනයෙන්, ආකල්පවලින් පමණක් නො ව ආහාරවලින් පවා අනුකාරකවාදීන් වී ඇත. සාම්ප්‍රදායික සමාජය සතු ව අතිරික්තයක් තිබූ අවස්ථාවල දී ඒවා කල් තබා ගැනීමේ සංරක්ෂණ විධි ඔවුන් සතු වූවා පමණක් නො ව ඒ පිළිබඳ ව දැනුම් සම්භාරය නොඅඩු ව තිබුණි. ඒ අනුව සාම්ප්‍රදායික සමාජය සතු ආහාර කල් තබා ගැනීමේ සංරක්ෂණ විධි ක්‍රමය හා එහි නූතන තත්ත්වය කෙසේ ද යන්න විමසා බැලීම මෙම අධ්‍යයනයේ පර්යේෂණ ගැටලුවයි. එලෙස සාම්ප්‍රදායික සමාජය සතු ආහාර කල් තබා ගැනීමේ සංරක්ෂණ විධි ක්‍රම හා එහි නූතන තත්ත්වය දක්වා වෙනස් වී ඇති ආකාරය හඳුනා ගැනීම මෙම පර්යේෂණයේ මූලික අරමුණ වූ අතර මෙහි දී පුස්තකාලය අධ්‍යයනය හරහා ප්‍රාථමික හා ද්විතීයික මූලාශ්‍රය භාවිතය, සම්මුඛ සාකච්ඡා පැවැත්වීම මෙන් ම අන්තර්ජාල භාවිතය ඔස්සේ දත්ත ග්‍රහණය කර ගත් අතර ගුණාත්මක පර්යේෂණ ක්‍රමවේදය ඔස්සේ විශ්ලේෂණය කරමින් මෙම අධ්‍යයනය සිදු කරන ලදී. ඒ අනුව මෙහි දී අධ්‍යයන ක්ෂේත්‍රය ලෙස බස්නාහිර පළාතේ, හංවැල්ල ප්‍රාදේශීය ලේකම් කොට්ඨාසයේ, ඇස්වත්ත ග්‍රාම නිලධාරී වසම තෝරා ගන්නා ලදී. සාම්ප්‍රදායික සමාජය සතු ව තිබූ නිෂ්පාදන රටාව තුළ අතිරික්තයන් පැවති අවස්ථාවල දී ඒවා කල් තබා ගැනීමට හැකි වන පරිදි කටයුතු කිරීමට ගැඹුරු දැනුමක් ඔවුන් සතු ව පැවති බව මෙම පර්යේෂණයේ දී වඩාත් පැහැදිලි විය. ස්වාභාවික පරිසරයෙන් ලබා ගන්නා ආහාර ඔවුන් කල් තබා ගත්තේ ද ස්වභාවික ආකාරයට වීම මෙහි ඇති අපූර්වතම ලක්ෂණයයි. ඒ අනුව අව්ව, සුළඟ වැනි ස්වාභාවික සම්පත්වලින් නිසි ප්‍රයෝජන ලබා ගැනීමට ඔවුන් සමත් වී ඇත. එහි දී හිරු රශ්මිය, ගිනි රශ්මිය, විවිධ ස්වභාවික සංයෝග ආදිය යොදා ගනිමින් සම්පූර්ණ වසයෙන් ම ස්වාභාවික ක්‍රියාවලිය ආදර්ශයට ගනිමින් ආහාර කල් තබා ගැනීමට ක්‍රම අත්හදා බලා ඇති බව ප්‍රත්‍යක්ෂ විය. අතිරික්ත ආහාර තම්බා වේලීම, යුෂ මිරිකා කැකෑරීම, පොළොව යට වැළලීම, වැලි යට දැමීම ආදිය ඔවුන් නිරතුරු ව ම යොදා ගන්නා ලද ක්‍රම කිහිපයකි. එහෙත් පසුකාලීන ව කාර්මීකරණයේ උපරිම තලයට ළඟා වීමෙන් පසු සාම්ප්‍රදායික ක්‍රම වෙනුවට උෂ්ණත්ව පාලනය, සාන්ද්‍රීකරණය, රසායනික ද්‍රව්‍ය එකතු කිරීම වැනි ක්‍රමවේදයන් අනුගමනය කරනු ලැබූ අතර ඒ හරහා විවිධ රෝගාබාධ ඇතිවීම, කෘත්‍රිම ආකලන ද්‍රව්‍ය නිසා පෝෂකවලට හානි සිදුවීම, ආවේණික රස, සුවඳ, වර්ණ වෙනස්වීමේ අවධානම වැනි ගැටලු රැසකට මුහුණ පෑමට සිදු වී ඇති බව තහවුරු විය. ඒ අනුව මූලික වසයෙන් මෙම පර්යේෂණය තුළ දත්ත විශ්ලේෂණයේ දී සාම්ප්‍රදායික ආහාර කල් තබා ගැනීමේ සංරක්ෂණ විධි ක්‍රම යළිත් පරිභෝජනයට සමීප කිරීම තුළින් මෙම ගැටලු අවම කිරීමට හැකි වන බව අනාවරණය විය.

ප්‍රමුඛ පද: සාම්ප්‍රදායික ආහාර, ආහාර කල්තබා ගැනීම, සංරක්ෂණ විධි, සාම්ප්‍රදායික සමාජය

¹ මානවශාස්ත්‍ර අධ්‍යයනාංශය, සමාජීයවිද්‍යා හා මානවශාස්ත්‍ර පීඨය, ශ්‍රී ලංකා රජරට විශ්වවිද්‍යාලය
nishadi98malka@gmail.com