

ඇත ගමට යන ජලාශ සම්පත්

ඇත අතීතයේ සිටම මුහුදු කරයෙන් ඇත වෙසෙන ජනතාවගේ ජනප්‍රියතම මත්ස්‍ය ආහාරය වූයේ කරවලයි. මෙය පෙරදිග වැසියන් ආහාර කල්තබා ගැනීමට, තාක්ෂණය දියුණු නොවූ අතීතයේදී ගත් සාර්ථක උත්සාහයක්ද වෙයි. අපේ රටේ ආහාර පාරිභෝජන රටාවේ වැදගත් තැනක් තවමත් හිමිකර ගෙන සිටින කරවල වෙළෙඳපොල මෙම ලිපියට තේමා වෙයි.

ශ්‍රී ලාංකිකයාගේ ආහාර වේලට “කරවල” අමුතු දෙයක් නොවේ. කරවල අප කවරුන් ආහාරයට ගන්නා රසවත් මෙන්ම පෝෂ්‍ය ගුණයෙන් ද යුක්ත වූ ව්‍යංජනයකි. මාළු වියලා ගැනීමෙන් පසු හෝ දුණු දමා (ජාඩ් දමා) සකස් කල පසු ඒවා කරවල නමින් හැඳින්වීමට අප හුරු පුරුදු වී සිටිමු.

මෙරට මධ්‍යම කඳුකරය ආශ්‍රිත මැද රට ජනතාව කරවල කැමට වැඩි කැමැත්තක් දක්වනවා යැයි කිවහොත් එය නිවැරදිය. වැව් බැඳි රට නමින් හඳුන්වන රජ රටක්, මුහුදුකරය ආසන්න ප්‍රදේශ වලත් වෙසෙන ජනතාවට තම ආහාරය සඳහා මාළු වර්ග ලබා ගැනීමට අපහසුවක් නැත. මුහුදුකරයේ අය මුහුදු මාළු වලට හුරු වී ඇති අතර, වියලි කලාපීය ජනතාව වැව් වලින් නිපදවෙන වැව් මාළු මගින් තම අවශ්‍යතාවය සපුරා ගනී.

මැදරටට මාළු ලබා ගැනීමට ඇති අපහසුව බොහෝ විට කරවල කෙරෙහි ඔවුන්ගේ ප්‍රිය මනාප තාවය වැඩි කරවීමට හේතුවී ඇත. අමු මාළු සකස් නොකොට, නරක් නොවී කල් තබා ගැනීමට නොහැකිය. ඇත දුරට ප්‍රවාහනය කිරීමට ද නොහැකිය. නමුත් කරවල සැහෙන කාලයක් තබා ගැනීමට හැකිය. ප්‍රවාහනය කිරීම

පහසුය. මෙම හේතුවෙන් කරවල මැද රට ජනතාවට වඩාත් සමීප වෙයි.

කරවල රට මැදට පමණක් සීමා වූවක් නොවේ. ලොකු කරවල වර්ග සඳහා පවතින අධික මිළ නිසා කඳුරට ජනතාව බොහෝ විට පරිභෝජනය කරනු ලබන්නේ සාලයා හුරුල්ලා වැනි කුඩා කරවල වර්ගයන්ය. නගරබද ජනතාව වැඩි කැමැත්තක් දක්වන්නේ බලයා, තෝරා වැනි ලොකු කරවල වර්ග වලටය. වියලි කලාපීය ජනතාව වැඩි රුචියක් දක්වන්නේ

පර්යේෂණ හා පුහුණු කිරීමේ නිලධාරී

බණ්ඩාර රත්නායක විසිනි

වැව් මාළු වලට මෙන්ම ඒවායෙන් නිපදවන වැව් කරවල වර්ග වලටය. එම නිසා එම ප්‍රදේශ වල මුහුදු මත්ස්‍යයන්ගෙන් ලබා ගන්නා කරවල වලට ඇත්තේ අඩු ඉල්ලුම කි. මේ හැරුණු විට අළුත් මාළු ලබා ගැනීමට ඇති ඉඩකඩ වැඩි නිසා දිවයිනේ උතුරුකරයේ ජනතාව අතරද කරවල පාරිභෝජනය ජනප්‍රියව නොපවතී. නමුත් මෙරට ගම්බද දිළිඳු ජනතාව

ගෙන් වැඩි කොටසක් මාළු වලට වඩා කරවල වර්ග වලට හුරු වී ඇත්තේ මාළු සඳහා ගෙවිය යුතු වන ඉහල මිළ නිසාමය. ඒ හැරුණ විට තම ගත වෙහෙස කර උදේ සිට සවස් වනතුරු කුඹුරේ වැඩ කරන මෙරට ගොවියා බොහෝ විට තම රාත්‍රී ආහාරයට එක් කර ගැනීමට පුරුදු වී සිටින්නේ කරවල කැල්ලකි.

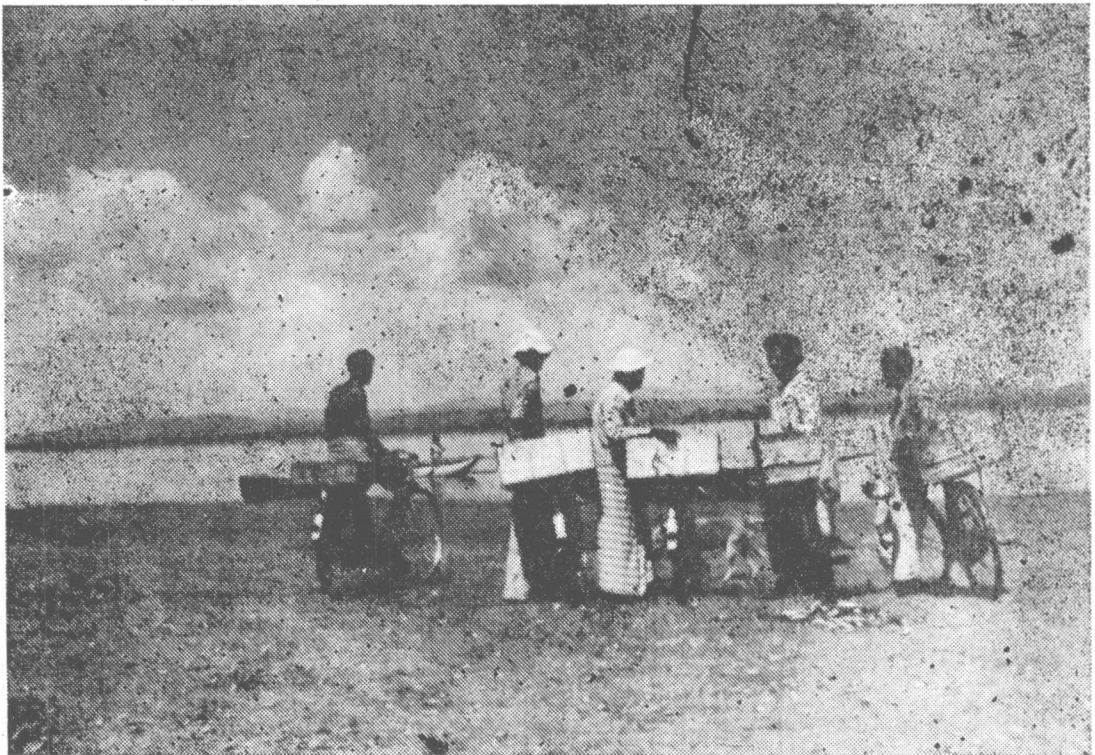
සංඛ්‍යා ලේඛණ දෙපාර්තමේන්තුව මගින් 1980/81 දී කරන ලද සමීක්ෂණයක් අනුව අපේ කරවල පරිභෝජනය බිත්තර හා මස් පරිභෝජනයට නොදෙවෙනි බව පැහැදිලි වී ඇත. ශ්‍රී ලාංකික ඒක පුද්ගල කරවල පරිභෝජනය වර්ෂයකට කිලෝ ග්‍රෑම් 1.6 කි. මස් පරිභෝජනයද මෙම ප්‍රමාණය මය. එක් මිනිසකු වසරකට බිත්තර 24 ක් පමණ පරිභෝජනය කරනු ලබයි. මෙරට කරවල පරිභෝජනය දෙවැනි වන්නේ වසරකට එක් පුද්ගලයෙකු කිලෝ ග්‍රෑම් 7.07 ක් ආහාරයට ගන්නා මාළු පරිභෝජනයට පමණි.

1977 න් පසු දේශීය කරවල නිෂ්පාදනය මෙන්ම පරිභෝජනයද වසරින් වසර ඉහල ගොස් ඇත. 1977 වසරේදී පරිභෝජනය කල ප්‍රමාණය 1982 වන විට දෙගුණ වීමට ආසන්න විය.

ශ්‍රී ලංකාවේ කරවල හා ජාඩ් කරවල පරිභෝජනය කර ඇති ප්‍රමාණය හා දේශීය නිපැයුම
(මෙට්‍රික් ටොන් දහස් වලින්)

වර්ෂය	දේශීය නිෂ්පාදනය	දළ නිර්ධාන	දළ ආයාන	මුළු පරිභෝජනය
1977	9.37	—	3.41	12.78
1978	9.51	0.33	2.88	12.06
1979	9.42	—	6.90	16.32
1980	12.11	—	11.87	23.98
1981	15.70	—	3.74	19.44
1982	15.66	—	7.40	23.96

මූලාශ්‍රය : ආහාර ද්‍රව්‍ය පිළිබඳ ශේෂපත්‍රය.



මාළු වෙළෙඳුමේදී මෙන්ම කරවල වෙළෙඳුමේදීද සුළු වෙළෙඳුන්ගෙන් වන සේවය සුළු පටු නොවේ.
කරවල මිලදී ගැනීම සඳහා වෙරළට ගොස් සිටින සුළු වෙළෙඳුන් සමූහයකි මේ

මෙම සටහන අනුව 1977 දී මෙට්‍රික් ටොන් 9370 ක් වූ අපේ දේශීය කරවල නිෂ්පාදනය 1982 වන විටදී මෙට්‍රික් ටොන් 16000 ඉක්මවා ගොස් ඇති බව පැහැදිලිය. වෙනත් අයුරකින් පවසන්නේ නම් 1983 වන විට අපේ කරවල අවශ්‍යතාවයෙන් 70%ක් ම නිපදවා ගැනීමට අපටම හැකිවී තිබුණි.

ශ්‍රී ලංකාවේ කරවල නිෂ්පාදනය කරන ප්‍රධාන ප්‍රදේශ අතරින් යාපනය, මන්නාරම, මුලතිව්, ත්‍රිකුණාමලය, කල්පිටිය හා මඩකලපුව යන ප්‍රදේශ මුල් තැන ලබාගෙන ඇත. මාළු විශාල වශයෙන් අල්ලනු ලබන කාල වලදී මේ ප්‍රදේශ වලින් විශාල කරවල ප්‍රමාණයක් දේශීය කරවල නිෂ්පාදනයට එකතුවෙන බැවින්, වර්තමානයේ මෙම ප්‍රදේශවල පවතින අර්බුදකාරී තත්ත්වය නිසා ධීවර කර්මාන්තයට මතු වී ඇති බාධාවන් කරවල නිෂ්පාදනයටද පහරක් වී ඇත.

දිවයිනේ උතුරු හා නැගෙනහිර ප්‍රදේශ මෙරට ප්‍රධාන කරවල නිපැයුම් ප්‍රදේශය වීමට බලපෑ ප්‍රධාන හේතුවක් හඳුනාගත හැකිය. මෙම කලාපයේ සමහර ධීවර ගම්මාන වලට ප්‍රවාහන පහසුකම් නැත. මාළු කල්තබාගැනීමේ පහසුකම් ද ධීවරයන් සතුව නොමැත එසේම අගනුවරට හෝ වෙනත් ප්‍රාදේශීය නගර වලට අමු මාළු ප්‍රවාහනය කිරීමට කල්ගත වේ. මෙම හේතුවෙන් මාළු ඇල්ලූ සැනෙන් අලෙවි කර ගැනීම අපහසු ය. මාළු නරක් වීමට ප්‍රථමයෙන්

විකුණා ගැනීමට ඇති අපහසුව නිතැතින්ම කරවල වේලීම කෙරෙහි ඔවුන් පොළඹවනු ලබයි.

ධීවරයන්ගේ අත්දැකීම් අනුව කරවල කිලෝ 1 ක් වේලා ගැනීම සඳහා මාළු කිලෝ 2.5 ක් පමණ අවශ්‍ය වන බවක් පැවසේ. ලොකු මාළු වර්ග කරවල බවට පත්කිරීමට වඩා සාලයා හා හුරුල්ලා වැනි කුඩා මාළු වේලීම වඩාත් ලාබ්‍යයි මෙන්ම පහසු කටයුත්තක් වනු ඇත. පොඩි මාළු වර්ග දින හතරක් පමණ තද අවිවේ වේලීමෙන් කරවල බවට පත්වන නමුත් ලොකු මාළු දේලීමට වැඩි දින ගණනක් ගත වෙනු ඇත.

කරවල වර්ග බොහොමයක ප්‍රධාන බෙද හරින මධ්‍යස්ථානය වන්නේ කොළඹ තොග වෙළඳ පොලයි. කරවල නිෂ්පාදකයින් සහ ඒවා නිෂ්පාදනය කරනු ලබන ප්‍රදේශ වල තොග රැස් කරන්නන් එම තොග කෙලින්ම එවනුයේ කොළඹ සිටින තොග වෙළෙන්දා ය. කඳුරට ප්‍රධාන වන දිවයිනේ අස්සක් මුල්ලක් නැර සෑම ප්‍රදේශයකම මෙම කරවල බෙද හරින්නේ අගනුවර තොග වෙළෙන්දාය. තොග වෙළෙන්දාගේ ලභය ඔහු ලබා ගන්නා කොමිස් මුදලය. තොග හිමියාට (නිෂ්පාදකයාට) හෙතෙම ගෙවන්නේ රු. 100 ක් ලබාගත් තැන රු. 93 ක් 95 ක් අතර මුදලකි. ඔහුගේ ලාභය 5% ක් 7% ක් අතර වේ. මේ හැරුණු විට නාටාමී කුලී හා වෙනත් තොග හැසිරවීමේ ගාස්තු වශයෙන්

කිලෝ 50 ක පමණ කරවල මිටියකට රු. 4 ක් පමණ ඔහු අයකර ගනී. මෙසේ කොළඹට පැමිණෙන කරවල තොග අතර සාලයා, හුරුල්ලා, බලයා, තෝරා, තලපන්නා, කුම්බලා, කොඩුවා, කට්ටා හා හාල්මැස්සා ප්‍රධාන වේ. දේශීය කරවල තොග වලට අමතරව සමුපකාර තොග වෙළඳ ආයතනය සහ ලියාපදිංචි තොග වෙළඳුන් කිහිප දෙනෙකු විසින් ලොකු කරවල වර්ග කිහිපයක් හා බොම්බෙලි නමින් හඳුන්වන කරවල ඉන්දියාව, පකිස්ථානය හා මාලදිවයින වැනි රටවලින් මෙරටට ආයතනය කරනු ලැබේ.

ශ්‍රී ලංකාවේ ආහාර ද්‍රව්‍ය වල තත්ත්වය පිළිබඳ පර්යේෂණ පවත්වන ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනයේ නිර්දේශයන්ට අනුව කරවල වල 20% ක් 30% ත අතර ප්‍රමාණයක් ජලය අඩංගු වේ. මේ ප්‍රමාණය එක් එක් කරවල වර්ගය හා මත්ස්‍යයාගේ ප්‍රමාණය අනුව යම් මට්ටමකට වෙනස් වේ. වේලීමේදී හා ජාඩ් දැමීමේදී භාවිතා කරන ලුණු මිශ්‍රණය 2% ක් 35% ක් අතර වේ. කරවල සමග නිතරම දැකිය හැකි වැලි මිශ්‍රණය තිබිය යුත්තේ සියයට 7කට අඩු ප්‍රමාණයකි. ආහාරය සඳහා ගැනීමට සුදුසු කරවල වල ජලය, ලුණු සහ වැලි අඩංගු විය යුත්තේ ඉහත සඳහන් අයුරින් බව ප්‍රමිති ආයතනය ප්‍රකාශ කලත් වෙළෙඳුන් අලෙවි කරන්නේ මෙවැනි තත්ත්වයකින් යුත් කරවල වර්ග පමණක්ද යන්න විගණිත යුත්තන්ගේ අවධානයට ලක්විය යුත්තකි.