

# ලොවින්

## අඩක

## දිවි රකින

## ගොයම්ගහ

අවුරුදු පන්දහසකට පමණ ඉහත දඩයම් යුගයේ දකුණු ඉන්දියානු වැද්දකු වනායෙන් අනුලා ගත් ධාන්‍යයකින් ලොව ශිෂ්ටාචාරයකට පදනම වැටී ඇතැයි කීවොත් ඔබ පුදුම වෙන්න පුළුවන්. ගොවි යුගය ආරම්භයේ දී වගා කළ මෙම ධාන්‍යය අද ලෝක ජනතාවගෙන් හට අඩකගේ ප්‍රධාන ආහාරය වෙලා. විශේෂයෙන් ආසියානු ජනතාව ගේ කීවොත් ඔබ කියාපි ඔය කියන්නේ ටී ගැනද කියා.

බුදුන් සමයේ ටී ගොවිතැන පිළිබඳව අමීනෝදන රජු පුතුන් වූ මහානාම හා අනුරුද්ධ කුමරුවන් අතර වූ සංවාදයකින් විස්තර දැක්වේ. එකල ටී ගොවිතැන ගැන මහානාම කුමරු කළ විස්තරයක් පූජාවලියේ සැකෙවින් දැක්වෙන්නේ මෙසේය.

“සී සෑම ඉතා අමාරු දෙයකි. නහලක්, වියදණ්ඩක්, පෝරුවක්, ගොන්බානක්, ගොවි යෙක් වැනි අටලොසක් දෙනා උපයෝගී කර ගෙන යන ගමන සී සෑම යි. සී සෑවාට පසු කුඹුරෙහි ඇළ මං පාද ගෙන ශුභ නැකනකින් බිම සාද දෙවරක්, තුන්වරක්, සී සා නියර කපා බිම සකස් කර පෝරු ගා, බීජ කුඹුරෙහි වපුරා ගත යුතු ය. කුඹුර වටා වැටක් බැඳ ගොයම් ගස වැඩෙන අවස්ථාවෙහි පැලක් සාද එය ආරක්ෂා කර ගත යුතුයි. දිවා රෑ නිදි නොලබා උරන්, මුවන්, මීඹුන් ආදී සතුන් ගෙන් භාර මසක් ආරක්ෂා කළයුතු ය. කරල් පුදින මුල් අවස්ථාවේ දී රෝග සෑදේ නම් එයට පිළි යම් යෙදිය යුතු වේ. සීනටි කුඹුරක් නම් තුන් භාරමසක් රැකිය යුතු ය. මාවි කුඹුරක් නම් හය මසක් හත් මසක් යුතු රැකිය ය.

කුමාර සැප විඳිමින් රන් තලියෙන් බත් බෙදන් කුම නිසයි එම කුමාරයා, බත් උපදින හැටි නොදන සිටියේ. දැන් කාලේ හැමෝම එහෙම නූනත් වී පැලයේ මේ විස්තර දැන ගෙන හිටිය ද බලන්න.

ටී ගොවිතැන අවුරුදු පන්දහසකට පමණ කලින් දකුණු ඉන්දියාවේ ආරම්භ වෙලා පසුව ආසියාවේ හා ලොව අන් රටවලට පැතිර ගියයි කියලයි දැන් පිළිගන්නේ. ඒත් ඉපැරණි ටී ගොවිතැන ගැන ස්ථිර පුරාවිද්‍යා සාධක ලැබිලා තියෙන්නේ චීනයෙනි.

1920 දී ස්වීඩන් ජාතික ආචාර්ය ජේ. පී. ඇන්ඩර්සන් මහතා චීනයට ගියා ඉපැරණි සතුන් ගේ ඇට කටු හොයන්න. ඒ ගමනට



චීනයෙන් සොයා ගත්තේ මෙවැනි පැරණි බදුනකි.

චීන ආණ්ඩුවට යනඩ හා තඹ නිධි තියෙන තැන් හොයන්නත් එයා උදව් උනා. මිනිහා ගමේ කොල්ලෝ කුරුවටෝයි වැඩේට හවුල් කරන් තියෙන්නේ. එයාලට කියලා පොළ වේ තැන් තැන්වල ඉබේට හමුවෙන පරණ ගල් පිහි, ගල් පොරෝ වගේ දේ ගෙනල්ලා දුන්නොත් සල්ලි දෙනවා කියලා.

හරිම පල්ලමක් තමයි කියලා උන් මේවා ගෙනත්දීලා සල්ලි අරන්. දවසක් ඇතැම්බර් සන් මහත්තයා ගිහිල්ලා කොල්ලන් ගේ වැඩ බලන්නන් එක්ක පොඩි රවුමක්. මිනිහා දක්කා අඩි සියක් විතර ගැඹුරු රතු පස් තියෙන ප්‍රපාතයක්. එයා ඒකට බැහැලා ටිකක් අතින් භාරන කොට පරණ මැටි දීසියක කැල්ලක් හමුවෙලා. ඒක හොඳට මැදපු එකක්. කැටයම් එහෙමත් තිබ්ලා. කොල්ලෝ ගෙනාපු ගල් ආයුධයි මේ දීසියයි අතරෙ සම්බන්ධය ගැන එයා හිතුවා. ඒත් මේක ගල් යුගේට පස්සේ කාලෙක වැඩක් බව තේරිලා. මෙනැන හොඳට භාර න්න තීරණය කළා.

**වී පොත්තක්**

ඒ වැඩ පටන් ගත්තේ අවුරුද්දක් විතර පහුවෙලා. අවුරුදු ගණනක් මෙහෙම භාරන කොට ආදී මිනිස්සු ගෙවල් හදන්න, රෙදි වියන්න, ගත්ත ආයුධ වගේ ම පින්තාරු කළ මැටි භාජන කැලි වගේකුත් හමුවෙලා. මේවා එකතු කරලා එකට තිව්වම කෝප්ප, උයන භාජනත් ඒ කාලේ තිබ්ව්ව වග තේරිලා. දවසක් රාක්කයක එල්ලන්න කොක්කක් තියෙන උල් වූ පතුලක් ඇති පෝඟුවකුත් හමුවෙලා. මේ වගේ පෝඟු තුනක් එකට තියලා ඉවිමට ගත හැකි භාජනයක් හදල. ඊට යටින් ගින්දර දමන්න පුළුවන්. ටික දවසක දී මේ උදුනේ කටට හරියන දීසියක් හමු වෙලා. උදුනේ පෝඟු වලට වතුර දමා දීසිය මත තිබූ ආහාරයක් පිසන් තියෙන බව එයාලා තීරණය කරලා. මෙහෙම උයාපු කෑම මොකක් ද? මේක තමයි, ඇන්ඩර්සන්ට හවුල් වේව්ව අනෙක් කෙරුම් කාරයන් මුහුණ දීපු ප්‍රශ්න.

ඊටත් ටික දවසකින් පුදුමාකාර සලකුණු තිබ්ව්ව මහත මැටි බදුනක කැල්ලක් හොයා ගෙන. බදුන පුව්වන කාලේ පිදුරු වගේ දෙයක් මත තියපු ලකුණු කියල යි එයා හිතුවේ. කොයි එකටත් වැඩි හොඳට එයා ගේ තෘණ විද්‍යා යාච්චෝ දෙන්නකුට යවලා. එයාලා වැඩිදුර සොයන කොට අර මැටි භාජනේ කැල්ලේ වී පොත්තක සලකුණු හමු වෙලා. අර කුකුල් තුනේ උදුනේ කියලා කම්බලා තියෙන්නේ වී බව එයාලා තීරණය කළා.

අවුරුදු හාර දහසකට විතර ඉස්සර කාලේ ඇත පෙරදිග ආසියාවේ මිනිස්සු වී ගොවි තැන් කරලා බත් කාපු බව ලෝකෙට සාධක ඇතිව ආචාර්ය ඇන්ඩර්සන් ඔප්පු කලේ ඔහොමයි.

ඉන්දුනදී ශිෂ්ඨාචාර සමයේ මොහොත්පෝද රෝ - හරප්පා යුගයේ දී (ක්‍රි. පූ. 2500-3000) වී ගොවිතැන ප්‍රචලිතව තිබූ බව පුරා වස්තු කැනීමිවලදී ඔප්පු වී ඇත. හින්දු ශිලා ලිපි වැඩි හරියක සහල් දේව පූජා සඳහා ගත් බව සඳහන් වන අතර, විශේෂ සහල් වර්ග මේ සඳහා ගත් බව දෙමළ පුරාණ ස්ත්‍රෝත්‍රවල සඳහන වේ. මේ හැර කාලය, ජල අවශ්‍යතා හා පෝෂ්‍යදායී ගුණාංග අනුව සහල් වර්ග කළ බව සුස්ථරුතගේ (ක්‍රි: පූ: 1000) භාරතීය ආයුර්වේද පුස්තකයක දක්වේ.

බයිබලයේ වී ගැන සඳහන් නොවෙන්න, ක්‍රි. පූ. 326 දී පමණ අලෙක්සැන්ඩර් රජු ඉන්දියාව ආක්‍රමණය කිරීමෙන් පස්සේ ග්‍රීසිය වැනි රටවල ඉතිහාස කථාවලත් වී ගැන සඳහන් වෙනවා.

**ශ්‍රී ලංකාව**

ශ්‍රී ලංකාවේ වී ගොවිතැන ගැන මුලින් ම සඳහන් වන්නේ ක්‍රි: පූ: 420 දී පමණ. විජය කුමාරයා ලංකාවට එන්නත් කලින්. වී ගොවිතැනට අවශ්‍ය ජලය සැපයීම සඳහා වැව් අමුණු බැදීම පිළිබඳව මුලින් ම සඳහන් වන්නේ ක්‍රි: පූ: 420 දී යි. විජය කුමරු මෙහි ආවේ ක්‍රි: පූ: 543 දී යි.

දකුණු ඉන්දියාවේ කාවේරි ප්‍රදේශයේ වැව් හා වාරිමාර්ග කටයුතු සඳහා ලංකාවෙන් මිනිසුන් යැවීම ගජබා රජතුමා විසින් (ක්‍රි. ව. 112-34) තහනම් කිරීමත්, වසරකට කන්න තුනක් වී වගා කළ බවක් 'තෝනි-ගල' ශිලා ලිපියෙන් හෙළිවීමත් අනුරාධපුර යුග වී ගොවිතැන හා වාරිමාර්ග කටයුතු තත්වය මනාව පැහැදිලි කරන්නක්. තෝනි ගල ලිපියේ සඳහන් කන්න තුන 'පිටදඹගස්' 'අකලහස්' හා 'මදෙහස්' නම් වේ. මේවා යල, මහ හා අතරමැදි කන්නයක් වියහැක. කාවේරියට ලංකාවෙන් ගෙන යන ලද ද්‍රව්‍ය අතර සහල් ද වූ බව 'පට්ටිනප්පා ලෙයි' නම් දෙමළ කාව්‍යයේ සඳහන් වේ.

මහ පැරකුම් රජු සමයේ සහලින් ස්වයං පෝෂිතවී සහල් රට යැවීමෙන් ලංකාව පෙරදිග ධාන්‍යාගාරය ලෙස හැඳින්වීමත් මෙරට වී ගොවිතැනෙහි රන් අකුරින් ලියැවෙන අවස්ථාවක් ලෙස සැලකිය හැක.

වර්තමානයේ ප්‍රධාන වී ගොවිතැන් කරන රටක් වන ජපානයේ ජනතාව එයාලගේ ඕරෝහිතෝ අධිරාජ්‍යයා ළඟට උතුම්ම වස්තුව ලෙස සලකන්නේ වී නැතිනම් සහල්.

අපි දැන් වී ගොවිතැන් කරන විදිහට හැඩ ගැහෙන්න අවුරුදු අදහස් ගණනක් ගත වෙලා. දැනට ලෝකයේ වගා කෙරෙන වී ජාති අටදහස් පමණ වෙනවා. ඉන්දියාවේ පමණක් වී ජාති 1,000 ක් ටි. සුදු, නිල්, දම්, රතු හා ඉරි වී වර්ගත් කියෙනවා.

නිරිඟු බාර්ලි වැනි සහෝදර ධාන්‍ය වර්ග වගේ නැතුව ධාන්‍යය පවතින සැටියෙන් ම කැමට ගන්න පුළුවන් වීම වී ඇටයේ තවත් විශේෂ ලක්ෂණයක්. සෙසු ධාන්‍යවලින් විවිධ කැම හඳලයි කන්න පුළුවන්. නමුත් වී ඇටය එලෙසින් ම බත් ලෙසින් කන්න පුළුවන්.

පැල සිටුවීමත් ජලය ඇතිවම කෙරෙන, වී පැලය වැඩිමටත් ජලය සැහෙන්න අවශ්‍යයි. අනෙක් ධාන්‍ය ගොඩබිම් වගා වී ගොඩබිමන් වැඩෙනවා. ජලයේ ම මනාව වැඩෙන වී ගැන බංගලාදේශය ප්‍රසිද්ධයි. මෙවැනි පාවෙන වී කියලයි කියන්නේ. මේ වී දැඩි ගංවතුර කාලට දවසකට අඩියක් තරම් උස යනවා. ජලයට උඩ නොවී ජලය මත ගොයම් කොළ රඳවා ගැනීමට හැකි වීම පාවෙන වී වල විශේෂයක්. සමහර වීට පාවෙන වී ගහක උස අඩි විස්සක් තරම් වෙන්නත් පුළුවන්. බංගලාදේශයේ අක්කර ලක්ෂගණනක් පමණ පාවෙන වී ජාති 21 ගොවිතැන් කරනවා.

වී පැලයේ අතීත කථාවෙන් බිඳකුයි ඒ. දැන් අපි වර්තමානයට එමු. හිමාල අඩවියේ අඩි 10,000 ක් පමණ උසකින් අපේ මුතු රාජවෙල වැනි ඉතා අඩු මුහුදු මට්ටමටත් වගා කරන වී තෘණ කුලයේ ඔරයිසා ගණයේ පැලෑටියක්. මේ ගනයට වී විශේෂ 24 ක් ඇතැයි සැලකුව ද පිලිපීනයේ ජාත්‍යන්තර සහල් පර්යේෂණ මධ්‍යස්ථානය විසින් එය 19 ක් බව 1963 දී තීරණය කළා.

මෙම විශේෂයෙන් 19 න් ගොවිතැන් කරන්නේ ඔරයිසා සැටයිවා හා ඔරයිසා ග්ලැබරිනා යන විශේෂයන් දෙකයි. සැටයිවා ආසියා, යුරෝපා හා ඇමරිකාවේ රටවලත් ග්ලැබරිනා අප්‍රිකානු රටවලත් වගා කරනවා.

බහුලව වී වගා කෙරුණු නිරක්ෂයට උතුරින් අක්ෂාංශක 45% හා නිරක්ෂයට දකුණින් අක්ෂාංශක 40% දක්වා යි. කෙසේ වුව ද රුසියාවේ උතුරින් අක්ෂාංශක 47% හා වෙකොස්ලොවැකියාවේ උතුරින් අක්ෂාංශ 49% දක්වාත් වී වගා කරනවා. එහෙම වුනත් අක්කරයකට වැඩි අස්වැන්න ලැබෙනුයේ අර්ධ සර්මකලාපීය හෝ උණුසුම් කලාපීය රටවල යි. උදහරණ ස්පාඤ්ඤය, පාකුගාලය, ජපානය. වී පැලයට සරිලන උෂ්ණත්වය පැරනහයිට් අංශක 68% සිට 100% දක්වා යි. වැඩිම සඳහා අවශ්‍ය සාමාන්‍ය උෂ්ණත්ව එකතුව පැරන්හයිට් අංශක 300 සිට 400 තරම්.

ආසියාවේ විවිධ පස් ඇති කුඹුරුවල වී වගා කෙරේ. ගොවිතැන ක්‍රමයට අනුව පසෙහි අවශ්‍යතාවයන් ද වෙනස් වේ. ඇතැම් පස්වලට කාබනික හෝ රසායනික පෝර අවශ්‍ය නොවුව ද, පසෙහි වන දුර්වලතාවයන් මේවා යෙදීමෙන් වලක්වා ගත හැක. මෙසේ කිරීමෙන් වැලි පස් පවා ගොවිතැනට සකස් කර ගත හැක.

1928 දී සැටයිවා විශේෂයන් ඉන්දියා හා ජැපොනිකා යනුවෙන් දෙවර්ගයකට වෙන් කළා. ලංකාව, ඉන්දියාව, පකිස්තානය, පිලිපීනය, දකුණු හා මධ්‍යය චීනය වැනි රටවල වගා කරන්නේ ඉන්දියා වර්ගයන්. උතුරු හා නැගෙනහිර චීනය, ජපානය, කොරියාව වැනි රටවල ජැපොනිකා වී වගා කෙරෙනවා.

ඉන්දියා වී වල බත් ඇටවල ඇලෙන ගතිය ඉතා අඩුයි. ජැපොනිකා බත් ඇලෙන සුළු යි. මෙය මූලික ලක්ෂණයක්. ඉන්දියා වී ජාති ලා කොළ පැහැතියි. උසයි, අධික පළුරු, ඇට දිගයි, පැතලි යි.

ජැපොනිකා වර්ග කොටයි. පළුරු මධ්‍යමයි ඇට කුඩා යි. රවුම්. තද කොළ පාටයි. දැන් ලංකාවේ වගා කරන සමහර අළුත් වී වර්ගවල මෙම ජැපොනිකා වී ලක්ෂණ දැකිය හැකි යි. මේවා අපේ වී අභිජනන මධ්‍යස්ථානවල අභිජනනය කර හදගත් ඒවා.