

ශ්‍රී ලංකාවේ මස් වෙළෙඳ පල

පෝෂණ විද්‍යාඥයන් දක්වා ඇති පරිදි පෝෂණයේදී සත්ව ප්‍රෝටීන්, ශාක පෝටීන්වලට වඩා ඉහල පෝෂණ අගයක් ගන්නා බව පිළිගෙන ඇත. එසේ වුවද ලොව අන් රටවල් හා සසඳා බලන විට ලංකාවේ මස් වෙළෙඳ පල පාරිභෝගිකයන් අතර එතරම් ජනප්‍රිය වෙලද පලක් බවට පත් වී නැත. එයට හේතුවී ඇත්තේ ලංකාවේ පාරිභෝගිකයන්ගේ ආහාර වෙලෙඟි මස් වලට හිමි තැන අනෙක් ආහාර වර්ග හා සසඳා බලන විට ඉතාමත්ම පහල ස්ථානයක් වීමය. 1981 ජනගහන වාර්ෂික අනුව මුළු ජනගහනයෙන් සියයට 69.3 ක් බෞද්ධ ජනයාද 15.5 ක් හින්දු ජනයාද, සියයට 15.1 ක් මුස්ලිම් හා අනෙක් කතෝලික ජනයාද වෙයි. ලංකාවේ ජනයාගේ ආහාරයට මස් එකතු කර ගැනීම පිළිබඳව සිංහල එමෙන්ම බෞද්ධ ජනයා දක්වන අකමැත්ත නිසාම එයට ලැබී ඇති තැන ඇත්තෙන්ම ඉතාම පහල ස්ථානයක් බව කිව හැකිය. තවද හින්දු ජනයාගේ ගවමස් පරිභෝජනයට දන්වන අකමැත්ත හා ඔවුන්ගේ ආගමික විශ්වාසයක් අතර පවත්නා සෘජු සම්බන්ධතාවයද පරිභෝජනය අඩුවීමට හේතු වක් වී ඇත.

එනමුත් ලංකාවේ තත්ත්වය දෙස බලනවිට ශ්‍රී ලංකා මහ බැංකුවේ 1978/79 පාරිභෝගික මූල්‍ය හා සමාජ ආර්ථික සමීක්ෂණ වාර්ෂික අනුව සාමාන්‍ය පාරිභෝ

ගික පවුලක ආහාර සඳහා වැය වන මුළු වියදමෙන් මස් සඳහා වැය වන්නේ සියයට 1.85 ක් බව පෙන්වා දෙයි. මෙම වියදම ඉතාම පහල මට්ටමක පැවතීමට ඉහත දක්වූ හේතුවලට අමතරව මස් මිලේ ඉහල යාමක් දක්වන්නා පුළුවන. තව දුරටත් සලකා බැලුවහොත් ලංකාවේ වෙළෙඳ පලෙහි තවමත් මස් මිල අනෙකුත් ආහාර වර්ග වන ඵලදායී ධාන්‍ය වර්ග හා සසඳා බලන කල ඉතා ඉහල මට්ටමක පැවතීම මස් පරිභෝජන අතීතය අන්ද

ඩබ්ලිව්. ජී. සෝමරත්න පර්යේෂණ හා පුහුණු කිරීමේ නිලධාරී

මින් සීමාකරන සාධකයන් බවට පත්ව ඇත. මේ තත්ත්වය නිසා සාමාන්‍ය ජනයාගේ ආහාර වෙලෙඟි මස් වලට හිමිවන ඉතාමත් නොවැදගත් ස්ථානයක් වී ඇත.

තත්ත්වය එසේ වුවද ලංකාවේ මස් වෙළෙඳපල ගත්විට එහි ප්‍රධාන තම අංශ දෙක වන්නේ ගව මස් හා කුකුල් මස් වෙළෙඳ පලවල්ය. අනෙකුත් මස් එනම් එළු මස් හා ලාරු මස් වෙළෙඳ පලවල පැවතුනත් ඒවාට හිමි වන්නේ ජන ප්‍රියත්වයේ පහල තැනක් බව වෙළෙඳ පල අධ්‍යයනය කිරීමෙන් හැඟැදිලිව පෙන්වයි. මෙම මස් වෙළෙඳ පලවල් වැඩි ප්‍රමාණයක්

නාගරික එමෙන්ම විශේෂයෙන් කොළඹ නගරය පුරාම විහිදී තිබෙන අතර නාගරික ඉහල ආදායම් ලබන පාරිභෝගිකයන්ගේ මස් ඉල්ලුම ග්‍රාමීය අංශයේ පාරිභෝගිකයන්ගේ මස් ඉල්ලුම හා සසඳා බලන කල ඉතාමත්ම ඉහල තත්ත්වයක පවතින බවත් කියන්න පුළුවන. එහෙයින් ලංකාවේ නාගරික පෙදෙස් වලට පමණක් මෙම මස් වෙළෙඳපලවල් ව්‍යාප්ත වී තිබීම ලංකාවේ මස් වෙළෙඳ පලේ විශේෂ ලක්ෂණයකි. කොළඹ මස් වෙළෙඳපල

කොළඹ මස් වෙළෙඳපලේ මස් ඉල්ලුම සපුරාලීම සඳහා විශේෂ යෙන් හරක් මස් අනුරාධපුර, පොළොන්නරුව, වවුනියාව, නොවිටියාගම, කහටගස්දිගිලිය හා ක්‍රිකුණාමලය වැනි ප්‍රදේශවල ව්‍යාප්තවී ඇති සත්ව ගොවිපලවල් වලින් හා කුකුල් මස් පොල් ත්‍රිකෝණය ආශ්‍රිත ප්‍රදේශවල කුකුල් ගොවිපලවල් වලින් ලැබෙන බව දක්විය හැක.

විශේෂයෙන් කොළඹ මස් වෙළෙඳ පලෙහි සිංහල අලුත් අවුරුදු උත්සවය, නත්තල් හා භජ්ජි වැනි උත්සව කාලයන් වලදී ඝනව නිෂ්පාදන වලට විශේෂයෙන් කුකුල් මස්, හරක් මස් හා බිත්තර වලට ඉහල ඉල්ලුමක් ඇතිවන බව අධ්‍යයනය කිරීමෙන් පෙනේ. එම නිසා මෙම කාලයන් ආරම්භවීමට පෙරාතුව සතුන් එකතු කරන්නන් විසින්

ජීවී සතුන් (ගව හා කුකුල්) එකතු කර අවශ්‍ය වේලාවට සැපයීම කරනු දැකිය හැක. එහෙයින් අවශ්‍ය අවසරාවේදී අවශ්‍ය ප්‍රමාණයෙන් තම මස් අවශ්‍යතා සපුරා ගැනීමට මේ නිසා පාරිභෝගිකයින්ට හැකිවී ඇත.

ඉහත දක්වන ලද නිෂ්පාදන ප්‍රදේශවල සතුන් ඒ ඒ ප්‍රදේශවල සිටින එකතු කරන්නන් මගින් නාගරික මට්ටමේ එකතු කරන්නන්ට සපයන අතර එම සතුන් ඊළඟට කොළඹ වෙළඳ පලේ එකතු කරන්නන් වෙත ලැබේ. එසේ ලැබෙන ගවයන් කෙලින්ම දෙමටගොඩ පිහිටි ගව සාකනා භාරය වෙත සාකනය සඳහා යවනු ලැබේ. එමෙන්ම කුකුලන් පැලියගොඩ එකතු කරන මධ්‍යස්ථානය මගින්, කොළඹ නගරයේ සිල්ලර වෙළඳුන් වෙත බෙදාහරිති. ගවයන් සාකනය කළ පසු ඒ මස් කොළඹ නගරයේ සිල්ලර වෙළඳ සැල්වලට හා නගරය ආශ්‍රීත වෙළඳ පලවල්වලට සපයනු ලබයි. මේ අන්දමින් සිල්ලර වෙළඳුන් මගින් පාරිභෝගිකයන් ඔවුන්ගේ ගව මස් හා කුකුල් මස් අවශ්‍යතා සපුරා ගන්නා බව පැහැදිලිවම පෙනෙන්නට ඇත.

සුළු ගොවියා හා මස් වෙළඳ පල

වෙළඳ පලේ ගව මස් හා කුකුල් මස් කිලෝ ග්‍රෑමයක් සඳහා පාරිභෝගිකයා ගෙවන මිලෙන් පිළිවෙලින් සියයට 50.2ක් හා සියයට 68.12 ක් ගොවියාට ලැබෙන බව 1982 අග භාගයේදී ගොවී කටයුතු පර්යේෂණ හා පුහුණු කිරීමේ ආයතනයේ අලෙවි පර්යේෂණ අංශය මගින් කරන ලද සමීක්ෂණ වාර්තාවකින් පෙන්වා දෙයි. මෙම ප්‍රමාණය බිත්තර වලට ලැබෙන ප්‍රමාණය වන සියයට

92.4 හා සසඳා බලන විට ඉතා පහල මට්ටමක පවතින බව පෙනේ. මෙයට මූලිකම හේතුව වී ඇත්තේ බිත්තර කිසිදු සැකසීමකින් තොරව අවසාන පරිභෝජනය සඳහා සුදුසු භාණ්ඩයක් වශයෙන් වෙළඳ පලට ඉදිරිපත් කරන නිසාය. එසේ වුවද මස් වශයෙන් වෙළඳ පලට ඉදිරිපත් කිරීමේදී අතර මැද සැකසීමකට යුතු රාශියක් කරන්නට සිදුවී තිබීමෙන් වෙළඳ පලේ ලැබෙන මිලෙන් ගොවියාට ලැබෙන මිල අඩුවී සැකසුම්කරුවන් වැනි අනෙකුත් සහභාගිවන්නන් අතරට එම ඉතිරි කොටස බෙදී ගොස් ඇත.

කොළඹ නගරයේ මස් සැපයීම ගත් කල පෞද්ගලික අංශයේ වෙළඳුන්ගේ කාර්යභාරය වැදගත් තැනක ලා සැලකිය හැක. එයට හේතුව තවමත් රාජ්‍ය අංශය නම් සඳහා මැදිහත් වීමට දරණ මැලි කමයි. ලෝකයේ අනෙක් රටවල් හා සසඳා බලන විට ඒවායේ විදේශිකවූ කාර්යභාරයක් ඉටු කරන මස් වෙළඳ පලවල් දැකිය හැකි වුවත් ලංකාවේ පවත්නා තත්ත්වයන් හමුවේ කොතෙක් දුරට එය ව්‍යාප්ත වේදැයි කිව නොහැක. ගම් මට්ටමේ ආවේණික හා කුකුලන් එකතු කිරීමේ සිට පාරිභෝගික මස් ඉල්ලුම සපුරාලීම දක්වා සියළුම කටයුතු පෞද්ගලික අංශය පමණක් මැදිහත්වීම මගින් කරනු ලැබීම ලංකාවේ මස් වෙළඳ පලේ විශේෂ ලක්ෂණයකි.

බොහෝ දුරට සලකා බලන කල ලෝකයේ වර්තමාන මස් වෙළඳ පලවල් සැකසී තිබෙන්නේ සකස් කරන ලද (Processed Meat) මස් සපයනු ලබන වෙළඳ පලවල් ලෙසින් වුවද තවමත් ලංකාවේ එසේ සැකසූ මස් අලෙවි

කරන වෙළඳ පලවල් දක්නට ඇත්තේම නැත. එසේ වුවද දැන් දැන් බහිරා පාර්ශ්ව (Bairaha Farm) වැනි වෙළඳ පලට අවතීන් එකතු වූ මහා භිමාණ කුකුල් ගොවී පලවල් ආදියෙන් සැකසූ කුකුල් මස් අලෙවි කරනු දැකිය හැක. එසේ වුවද තවමත් ගව මස් අලෙවි කිරීමේදී එවැනි සැකසූ තත්ත්වයක් දක්නට ඇත්තේම නැත. තව දුරටත් සලකා බලන විට බොහෝ සිල්ලර වෙළඳ සැල්වල ජීවී කුකුලන් සමූහ වශයෙන් ගබඩා කර තැබීමක් දැකිය හැකි වුවත් එය එතරම් හොඳ තත්ත්වයක් නොවන බව පැවසිය හැක. විශේෂයෙන් ආගමික විශ්වාසයන් හා බැඳී පවත්නා මස් වෙළඳපලක එවැනි තත්ත්වයක් පැවතීම සංවර්ධනයේදී දුෂ්කරතාවයන් මතු කරවයි. තවද වෙළඳ පලේ පිරිසිදු බව හා ප්‍රසිද්ධියේ මෙන් කරනු ලබන සාකනය බොහෝ දුරට දුෂ්කරතා ඇති කරවන්නන් විය හැක. එහෙයින් මෙම තත්ත්වයන් නැති කර සැකසූ මස් සපයන වෙළඳපලවල් බවට පත් කිරීමෙන් පාරිභෝගිකයන්ට පිරිසිදු එමෙන් ම හොඳ තත්ත්වයේ මස් සපයන වෙළඳ පලවල් බවට පත්වීමේ හැකියාව අපේ රටේ වෙළඳ පලවල් වලටද ඇත.

විශේෂයෙන් ලංකාවේ උත්සව (සිංහල භික්ෂු, නත්තල්, හඬ්පි) සවත්තා කාලයන් වලදී හැර අනෙකුත් කාලවලදී මස් වලට ඇති ඉල්ලුම විකක් පහල බසියි. මෙවැනි උත්සව කාලවලදී ද වැඩි ඉල්ලුමක් පවතින්නේ ගව මස් වලට නොව කුකුල් මස් වලට බව වෙළඳ පල අධ්‍යයනය කිරීමෙන් පෙනේ. තව දුරටත් ගත් කළ විශේෂයෙන් කොළඹ නගරය තුළ පවත්නා සංචාරක භෝගල් වලින් මස් සඳහා ලැබෙන ඉල්ලුම වර්ධ

නය වෙමින් පවතින බවක් පෙන් වයි. මෙම තත්ත්වය තවදුරටත් වර්ධනය වී යාමේ සලකුණු අරක් මහා පරිමාණ හෝටල් ඉදි කිරීමෙන් හැඟැදීම් කරවයි.

මස් වෙළඳ පල සංවර්ධනය:

ලංකාවේ මස් වෙළඳ පල සංවර්ධනය කිරීමේදී ජීවි සතුන් සාකනය කර මස් කිරීම සඳහා සාපනයා භාරයට ගෙන ආ විට ඇතිවන කාල පරාස අඩු කරලීමට කටයුතු කළ යුතුය. එසේ කළහොත් බර ප්‍රමාණයේ අඩුවීමකින් තොරව ඉක්මණින් හොඳ තත්ත්වයේ මස් වෙළඳ පලට හැපයීමට හැකිවේ.

ඉතාමත් පැරණි ක්‍රම අනුගමනය කරමින් කරනු ලබන ඇසිරීමේ ක්‍රම (ජීවි කුකුලන් 20 ක් පමණ එකම කුඩයක) වෙනුවට ඔවුන්ට

පහසුවෙන් සිටීමට හැකිවන සේ නවතම ඇසිරීමේ ක්‍රමයක් අනුගමනය කළ යුතුය. එසේ නොකළහොත් තවදුරටත් නිෂ්පාදන පෙදෙස්වල සිට පැලියගොඩ එකතු කරන වෙළඳපලවලට කුකුලන් සහිත කුඩයක් ගෙන එනවිම් තෙරවිම් නිසා බොහෝ විට කුකුලන් එකතු හෝ දෙදෙනෙකු නිරායාසයෙන් වන මැරීම් නවතා ලිය නොහැක. එසේ නැත්නම් නිෂ්පාදන පෙදෙස්වලට සම්මත ක්‍රමයක් අනුව මස් කර මස් වශයෙන් පමණක් වෙළඳපලවලට ඉදිරිපත් කරන ක්‍රමයක් සකස් කර ගත යුතුය. එසේ කළහොත් ප්‍රවාහනයේදී මන අලාභ අඩුකර ගතහැකි වන වා පමණක් නොව නවීන තාක්ෂණ ක්‍රම ශීල්ප උපයෝගීකර ගනිමින් ප්‍රවාහනයේදී ඇසිරීමේදී හා සැකසීමේදී වන දුර්වලතා අඩුකර ගත

හැක. ඒ අන්දමින් අපේ ගොවියාට හොඳ, පිරිසිදු තත්ත්වයේ මස් වෙළඳ පලට හැපයීමේ හැකියාව ඇතිවිය යුතුය. ඒ අනුව වෙළඳ පලට අවශ්‍ය භාණ්ඩ අවශ්‍ය පරිදි සැපයීමෙන් ගොවියාට හොඳ ආදායමක් එමෙන්ම වෙළඳ පලට හොඳ භාණ්ඩයක් ලබා දිය හැකිය, මේ සඳහා පාරිභෝගිකයන් අතර පවත්නා විශ්වාසයන් ඉවත්කරලීම සඳහාත් මස්වල පවත්නා ප්‍රෝටීන් පදාර්ථ පිළිබඳ අවබෝධයක් ලබා දීම සඳහාත් ක්‍රමවත් ප්‍රචාරක මාධ්‍යයන් උපයෝගීකර ගනිමින් ක්‍රමවත් වැඩ පිළිවෙලක් සකස් කිරීමේ අවශ්‍යතාවය ලංකාවේ මස් වෙළඳ පල ඉදිරියේ මතු වී පවතී.



අලෙවි කරණයටත් මෙබඳු ජනතා සහභාගීත්වයක් අවශ්‍යයි