කුස පුරන, දූය රකින ගස

ලලිත් ජයසූරිය විසිනි,

බොහෝ රටවල ආවේනික වූ ජාතික ගස් ගැන අපි අසා ඇත්තෙමු. එංගලන්තයේ ඕක් ගස, කැනඩාවේ මැයි ගස මීට උදාහරණය. ශ්‍රී ලංකාවේ ජාතික ගසක් පිළිබඳ සංකල්පයක් තවමත් පැන නැගී නැතත්, එවැන්නක් තේරූ දිනට මුල් තැන ගන්නේ කොස් ගස විය හැකි නොවේද ?

අතීත වංශ කතා වල පවා කොස් ගස ගැන සටහන් වීමෙන් එහි ඓතිහාසික වැදගත්කම සිතා ගත හැක. සන්දේශ කාව්‍ය වල සපු, නා, පනා ආදී වශයෙන් වෘක්ෂලතා ගැන විස්තර වීමේදී පනා යයි හඳුන්වා ඇත්තේ කොස් ගසය. එයට ඉතා වැදගත් තැනක් හිමිවූයේ රාජධානිය තෙත් කලාපයට සංක්‍රමණය වූ පසුවය. ස්වාභාවයෙන්ම කොස් සර්ම කලාපීය තෙත් දේශගුණයේ වැවෙන ගසකි.

කොස් ගසේ වටිනාකම අසීමිතය. ඒ ගැන මැනීමේදී ලාංකිකයින් බොහෝ දුරට කල්පනා කරන්නේ එහි දැවමය වටිනාකම මිස ආහාර නිෂ්පාදනය ගැන නම් නොවේ. එහෙත් ජීවිත කාලයක් තිස්සේ මිනිස් වර්ගයාට ආහාර සපයමින් කොස් ගසක් කරන සේවය කොතරම් අනර්ඝද ?

නෝත් ආණ්ඩුකාරයා, කොස් ගස තිබෙන තුරු ල කාවේ මිනිසුන් වතු වැඩට යෙදීම අමාරු බව සඳහන්කර ඇත. ඉන් පෙනෙනුයේ එසමයේදී දුප්පත් ගැමියන්ගේ දෛනික ආහාරයෙන් විශාල කොටසක් කොස් ගසේ පලින් සමන්විත බවයි.

බත් ඇති තැනටමයි කොස් යනු ලාංකීය ජන වහරේ පැවතෙන කියමනකි. බත් ඇති තැන වූ කලී බොහෝ දුරට ස්වයං පෝෂණය වූ නිවහනකි. ලංකාවේ ගම්බද පෙදෙස්වල බතට පමණක් දෙවෙනි වූ කොස් වලටද හිමි වන්නේ විශිෂ්ඨ ස්ථානයකි. බත් ඇතත් නැතත් කොස් ඉතාම ඉහල පෝෂණීය ගුණයන්ගෙන් පිරි ආහාරයකි.

ශ්‍රී ලංකාවේ භාවිතා වන සර්ව කාලීන ආහාර භෝගයක් ගැන සඳහන් කරන්නේ නම් ඒ කොස්ය. වසරේ මාස 6 ක් පමණ කාලයක් පුරා කොස් ගසේ, පල නෙලාගත හැක. ඉතා විශාල ගෙඩිගණනක් හට ගැනීම එහි ඇති තවත් විශේෂයකි. මලෙන් තේරූ ඉක්මණින් කොස් ගෙඩිය පොළොස් ඇඹුල

සඳහා යෝග්‍ය වේ. පොළොස් ඇඹුල ප්‍රනීත රසැති, සම්ප්‍රදායික ආහාරයකි තරමක් මේරූවිට පොළොස් මැල්ලුම් සඳහා යොදා ගනී. පැසුණු කොස් ගෙඩියක් තම්බාගත් කළ එය හත් අට දෙනෙකුට වේලක් පිරී මසා ගැනීමට යෝග්‍යය. හොඳට පැසුණු කොස්, මාලුවක් ලෙස පිළියෙල කරගත් කළ ඒ කිරිකොස්ය. එහි ප්‍රනීත භාවය නොදන්නෙක් වේ නම් ඔහු ගම නොහඳුනන්නෙක් යයි කිව හැක.

කොස් ඇට අද ලංකාවේ ඉතාම ලාභදායී සහ පහසුවෙන් ලබාගත හැකි ප්‍රෝටීන් හා පෝෂ්‍යදායී පදාර්ථයන්ගෙන් සපිරි ආහාරය යයි කිවහොත් එය නිවැරදිය. ඉදුනු කොස්, නැතිනම් වැල සහ පැණි වරකා සුමිහිරි පළතුරකි. වැඩි දුරටත් එහි අගය හඳුනන්නේ උතුරුකරයේ ලාංකිකයෝය. බොහෝ අවස්ථාවලදී යාපනයේ පැණිවරකා ගෙඩියක මිළ රු: 100/- ට අධික වූ බව වාර්තා වේ.

අවාරයට ප්‍රයෝජනයට ගැනීම සඳහා කොස් පිළියෙල කර ගැනීමට ගැමි ලියෝ විශේෂ දස්කම් දක්වති. උදහරණ ලෙස, අටුකොස් හා වැලිකොස්වලට දැක්විය හැක. මේ අනුව කොස් 'සර්වකාලීන ආහාරයක් යයි පැවසීමේ කිනම් වරදක්ද ?

කොස් වලින් විවිධාකාර රසයන් මතු කර ගැනීමට සමහර ගෘහණියෝ, නිපුනත්වයක් දක්වති. උදහරණයක් ලෙස, මැල්ලුම්, ඇඹුලි, පළතුරු ආදියට අමතරව, තෙලෙන් බැද පැණි වත්කර අතුරු පසක් ලෙස පවා ප්‍රයෝජනයට ගන්නා බව දක්වත හැක.

කොස් ජන ජීවිතය හා කෙතරම් දුරට ලංවී බැඳී ඇත්දැයි කිවහොත්, ලංකාවේ ගම්බද ප්‍රදේශවල බඩ ගින්න නිවන මන්දපෝෂණයට ප්‍රබල ප්‍රතිකර්මයක් ලෙස භාවිතා කළ හැකි වගාවකි. එහෙත් තවමත්, එහි පෝෂණීය හා ආර්ථික වැදගත්කම තේරුම්ගෙන ඇති අය අල්පය. අද පවා කොස් වාරයට ගම්බද කොස්ගස් යට ඒවායේ පලදාවෙන් විශාල කොටසක් අපතේ යනු පෙනේ.

අනික් අතට කොස් ගහේ අවාසනාවකටදෝ එය ලී බඩු සඳහා අනර්ඝව සැදී ඇත. ගෘහ නිර්මාණයටත්, වඩු කර්මාන්තයටත් යොද ගන්නා ඉස්තරම ලී වර්ගයක් වීම නිසා, මෑත යුගයේදී විශාල ලෙස කොස් ගස් කපා විනාශ කිරීම බරපතල පාඩුවකි. රජය මගින් මෙය තරයේම තහනම් කලත්, තවමත් ඒ ජාතික විනාශය නොකඩවා සිදුවෙමින් පවතී.

මෑත කාලයේදී කොස් වැවීමේ අගය වටහාගෙන විශාල ජාතික මෙහෙයක් ඉටු කළ පුද්ගලයින් හා ආයතන කීපයකි. ආතර් වී දියෙස් සිරිමතා ලංකාවේ ආහාර අහේණියට කල් ඇතිව සූදනම් වීමක් ලෙසදෝ දිවයින පුරා කොස් වැවීමේ ව්‍යාපාරයක් අරඹා, “කොස් මමා” ලෙස විරුදවලී ලැබීය.

කෘෂිකර්ම දෙපාර්තමේන්තුව මගින්, පාරම්පරික කොස් වර්ග වෙනුවට දියුණු කළ කොස් වර්ග කීපයක් හඳුන්වා දී ඇත. ජනප්‍රිය “දහඅට මාසේ කොස්” ඉන් එකකි. කුඩා ගස්වල අඩු වයසේදී පලදාව හටගන්නා මෙවැනි ගසක් දෙකක්, ගෙවත්තක නොතිබුන හොත් එය විශාල අඩුවකි.

ඈත ඉතිහාසයේ සිටම ශ්‍රී ලංකාවේ ජන ජීවිතය හා බැඳුනු ජනතාව පෝෂණය කළ කොස් ගහ, අපේ “ජාතික ගස” ලෙස නම් කිරීමට විරුද්ධ විය හැක්කේ කාටද ?