අලෙවි කරණය

මිහිර මවනා මී කිරි

පෝෂණ විද්‍යාඥයින්ට අනුවද සත්ව ප්‍රෝටීන්, ශාඛා ප්‍රෝටීන් වලට වඩා ඉහල පෝෂණ අගයක් ගන්නා හෙයින් ලංකාවේ ජනතාවගේ ආහාරයෙහි විශේෂයෙන් මස්, මාළු, කිර බිත්තර හා අනෙකුත් ධාන්‍ය වර්ගවලට විශේෂ ස්ථානක් හිමිවී ඇත, අළුත් කිරි හා කිරි ආශ්‍රිත නිෂ්පාදනවලට (මුදවන ලද මී කිරි, කල්කිරි ආදිය සඳහා) විශේෂයෙන් නාගරික ප්‍රදේශ වලදී විශාල ඉල්ලුමක් පවතින බව වෙළඳපල අධ්‍යයනය කිරීමේදී පෙනේ.

ලංකාවේ වෙළඳපලෙහි වැඩි ඉල්ලුමක් පවත්නා අතුරුපස වර්ග රාශියකි. විශේෂයෙන් පලතුරු වර්ග, රස කැවිලි අයිස් ක්‍රීම් හා යෝගට් යන අතුරු පස සියල්ල අභිභවා "රුහුණු මී කිරි" ඉදිරියෙන් සිටියි. මෙම මී කිරි යනුවෙන් අදහස් වන්නේ පාරිභෝගිකයින්ට පහසුවෙන් ලබාගත හැකි සැකසූ පෝෂණ පදාර්ථයක් වන අතර එය කැල්සියම්, විටමින් 'ඒ' හා පෝටීන් වර්ග වලින් ද යුක්ත අතුරුපස වර්ගයකි.

මෙය ඉක්මණින් නරක්වන වර්ගයේ ද්‍රව්‍යයක් වුවත් එහි තත්වය හා අළුත්බව රැක ගැනීම සඳහා දින තුනක් තුලදී අලෙවි කළ යුතු වුවත් නූතන විද්‍යාව මගින් ආහාර කල් තබා ගැනීමේ ක්‍රම දියුණුකර ඇති නිසා අද වනවිට වෙළඳපලේ ශීත කරන ලද මීකිරි පවා දකින්නට පුළුවන් වී ඇත.

සැපයුම:

මෑත කාලයේ කොළඹ වෙළඳපලේ මුදවන ලද මී කිරි අලෙවියේ වර්ධනය පෙර පැවති තත්වයන් හා සසඳා බලනවිට ඉතාමත් පහත් මට්ටමක බව කිය යුතුය. යටත් විජිත සමයේදී (1940 ස් ගණන් වල) කොළඹ මී කිරි අලෙවිය "පස්චෝරස" අලෙවි සැල් මගින් කරගෙනු යන ලදී. කල්යත්ම ඒවායේ අලෙවි කටයුතු නිෂ්පාදන ප්‍රදේශවල මී කිරි නිෂ්පාදනයේ වර්ධනයත් සමගම වැඩි දියුණු වී ගිය බැව් පෙනේ. මේ යුගයේදී හම්බන්තොට ප්‍රදේශයෙන් හා ත්‍රිකුණාමල ප්‍රදේශ වලින් දුම්රිය මගින් ලැබෙන මී කිරි තොග, කොළඹ නගරයේ අලෙවි සැල්වලට අමතරව අම්බලන්ගොඩ දක්වා වෑන් මගින් බෙද හැරීමේ වැඩපිළිවෙලක් ද පැවතින. නමුත් අද මෙම තත්වය කොළඹ නගරයේ වෙළඳසැල්, ශීතකල ආහාර පාන අලෙවිසැල් (Cool Sports) වලට පමණක් සීමාවී ඇත.

දැනට කොළඹ වෙළඳපලට මඩකලපුව, එරාවූර්, ත්‍රිකුණාමලය, තිස්සමහාරාමය හා අම්පාර යන ප්‍රදේශ වලින් මුදවන ලද මී කිරි හට්ටි වශයෙන් දිනකට 1500 ක් පමණ (ටොන් 1.5) ලැබේ. මෙසේ ලැබෙන මීකිරි තොග කොළඹ නගරයේ සිල්ලර වෙළඳුන් හා ශීත ආහාර අලෙවි සැල් මගින් අලෙවි කිරීමක් දැකිය හැක.

මුල් යුගයේදී හම්බන්තොට ප්‍රදේශයෙන් විශාල වශයෙන් මී කිරි තොග ලැබුනත් දැන් දැන් එම ප්‍රදේශයෙන් ලැබෙන තොගවල අඩුවීමක් දක්නට පුළුවන. එයට ප්‍රධානම හේතුව වී ඇත්තේ ජාතික කිරි මණ්ඩලය කිරි වැඩි වශයෙන් මිලට ගැනීම වැඩිවීම නිසාය. දකුණු ප්‍රදේශයේ කිරි නිපදවන්නත් ත්‍රිකුණාමලය, අම්පාර වැනි ප්‍රදේශ වලට සංක්‍රමණය වීමත් සමගම එම ප්‍රදේශවලද මී කිරි මුදවීම පටන් ගත් හෙයින් මී කිරි නිෂ්පාදනයේ ඉහල යාමක් මෙම

ප්‍රදේශ වල දක්නට ලැබිණ. එහෙයින් කොළඹ නගරයේ මී කිරි සැපයුම මුලින් හම්බන්තොට ප්‍රදේශයෙන් වුවත් දැන් ඒ තත්වය මුලින් සඳහන් කරන ලද දිවයිනේ අනිකුත් ප්‍රදේශ විසින් ලබා ගෙන ඇත.

ප්‍රවාහන කටයුතු, මී කිරි අලෙවි කරනයේදී වැදගත් කාර්‍යභාරයක් ඉටු කරයි. විශේෂයෙන් ආරක්ෂිත ප්‍රවාහන සේවාවන්ගේ ආධාරය ලබා නොගතහොත් ඉක්මණින් කැඩෙන බිඳෙන බව වැඩිවී යාමෙන් කිරි නිෂ්පාදකයන්ට හා අලෙවි කරුවන්ට අවාසිදයක තත්ත්වයකට මුහුන දීමට සිදුවිය හැකිය. වර්තමාන තත්ත්වය අනුව කොළඹ නගරයට සැපයෙන මී කිරි තොග වලින් සියයට

පර්යේෂණ හා පුහුණු කිරීමේ නිලධාරී
ඩබ්ලිව්. ජී. සෝමරත්න විසිනි.

65-70 ත් අතර ප්‍රමානයෙන් දුම්රියෙන්ද, ඉතිරිය බස් වලින් හා ලොරි වලින්ද පැමිනෙන බව පෙනේ කෙසේ වුවද එම තොග වලින් සියයට 5-10 ත් අතර ප්‍රමාණයෙන් විනාශ වී යාමේ තර්ජනයක් පවතී. මෙසේ වන නාස්තිය නිෂ්පාදකයා හා වෙළෙන්දා විසින් සම සමව බෙදගැනීම ඈත අතීතයේ සිට පවත්නා ක්‍රමයයි. කිරි නිෂ්පාදන ප්‍රදේශ විශේෂයෙන් හම්බන්තොට ආශ්‍රිත ප්‍රදේශ වල සුළු පරිමාන කිරි නිෂ්පාදකයාට තවමත්, අළුත් කිරි වී දියට මී කිරි සපයනවාට වඩා මුදවන ලද කිරි වශයෙන් සැපයීම වාසිදයක බව පෙනීයයි. ඒ නිසා තවමත් හොඳ තත්ත්වයේ මුදවපු කිරි නිෂ්පාදනය කිරීමේ හැකියාව රුහුණේ ඈත ගම්වල ගොවියන්ගෙන් ඉවත් වී නැති බව කිය යුතුය.

අලෙවිකරණය:

ලංකාවේ මී කිරි (මුදවන ලද) අලෙවි රටාව ගත් විට එහිදී නිෂ්පාදකයන්, එකතුකරන්නන් (ගම් මට්ටමේ), ප්‍රවාහකයින්, තොග හා සිල්ලර වෙළෙන්දන් වශයෙන් විවිධ වූ සහභාගීවන්නන් රාශියක් දැකිය හැක. මෙම සහභාගිවන්නන් ඒ ඒ ප්‍රදේශවල පාරිභෝගික අවශ්‍යතා සපුරාලීමේ කාර්‍යයේදී වන සහාය වැදගත් තැනක් ගනියි.

මී කිරි වෙළඳපල පිළිබඳව 1985 මාර්තු මාසයේ ගොවි කටයුතු පර්යේෂණ හා පුහුණු කිරීමේ ආයතනයේ අලෙවි පර්යේෂණ ඒකකය මගින් කරන ලද සමීක්ෂණයකදී මුදවන ලද මී කිරි සඳහා එහි වියදම් හා ලාභ ආන්තිකයන් පිළිබඳව පහත සඳහන් සංඛ්‍යා සටහනෙන් පැහැදිලිව පෙන්වයි.

සංඛ්‍යා සටහන:

මී කිරි (මුදවන ලද) සඳහා ලාභ සහ පිරිවැය:

		ඒකක	රුපියල්	සියයට ගණන
1.	ගොවිපලේදී ලැබෙන මිළ	හට්ටි 1	8.75	67.3
2.	කිරි නිෂ්පාදකයා එකතුකරන්නාට විකුණන මිල	හට්ටි	8.75	67.3
...	එතීමේ හා ප්‍රවාහන වියදම්		0,25	1,92
...	ලාභය	හට්ටි	1,03	7.7
3,	එකතුකරන්නා ප්‍රාදේශීය සිල්ලර වෙලෙන්දට විකුණන මිල	හට්ටි	10,00	76.92
...	ලාභය	,,	1.00	7.7
4,	ප්‍රාදේශීය සිල්ලර වෙළෙන්ද නාගරක උපසිල්ලර වෙළෙන්දාට විකුණන මිල	හට්ටි	11.00	84.62
...	ප්‍රවාහන වියදම්	හට්ටි	00.50	3.85
...	එතීමේ වියදම්	,,	00.25	1.92
...	ලාභය	,,	1.25	9,61
5,	කොළඹ පාරිභෝගිකයා ගෙවන මිල		13,00	100,00

මෙම සංඛ්‍යා සටහන අනුව පාරිභෝගිකයා, කිරි හට්ටියක් සඳහා ගෙවන මිලෙන් 67% ක් එසේ නැත්නම් 2/3 ක්ම නිෂ්පාදකයාට හිමිවන අතර ඉතිරි 33% එම භාණ්ඩය පාරිභෝගිකයා ගෙවන මිලෙන් වැඩි ප්‍රතිශතයක් නිෂ්පාදකයාට හිමිවී ඇත්තේ මුදවන ලද කිරි අමතර සැකසීම් කාර්‍යයන්ට නැවත භාජනය නොවන නිසාය.

ඉල්ලුම:

ලංකාවේ ඉල්ලුම් රටාව අනුව මුදවන ලද මී කිරි සඳහා විශේෂයෙන් සිංහල හා හින්දු අවුරුදු උත්සවය (අප්‍රේල්), නත්තල් හා රාමසාන් වැනි උත්සව කාලයන් සාමාන්‍ය තත්වයෙන් පවතින බවක්, වෙළඳ තොරතුරු අධ්‍යයනය කිරීමෙන් පෙන්වයි. විශේෂයෙන් කොළඹ නගරය ගතහොත් මී කිරි සඳහා වැඩි ඉල්ලුමක් විශේෂයෙන් හින්දු ජනයා අතරත් ලංකාවේ දකුණු ප්‍රදේශයෙන් පැමිණ පදිංචි වී සිටින පාරිභෝගික ජනයා අතරත් පවතින බව කිව හැක ඔවුන් පාරම්පරිකව වැඩියෙන් කිරි පරිභෝජනයට කැමැත්ත ඇතියවුන් වීම විශේෂ හේතුවකි.

අනෙකුත් තොරතුරු:

ලංකාවේ මී කිරි කර්මාන්තය වටා ඇති වී තිබෙන අනෙකුත් අතුරු කර්මාන්ත රාශියකි. එනම් හට්ටි (ඇසිරීම සඳහා), කොහු ලනු (බැඳීම සඳහා ආදී කර්මාන්තයන්ද මී කිරි කර්මාන්තයේ වර්ධනයත් සමගම වර්ධනය වේ. ඊට අමතරව පැණි කර්මාන්තය ගතහොත් ලංකාවේ කිරි හා පැණි කර්මාන්තය අතර පාරිභෝජනය පවතින්නේ ඉතාමත් කිට්ටු සම්බන්ධතාවයකි. එනම් කිරි

සමගම පැණිද පරිභෝජනය කිරීම පාරිභෝජන පුරුද්දක් වීමේ හේතුවෙන් අනිවාර්යයෙන්ම කිරි අලෙවියේ වර්ධනයක දී පැණි අලෙවියේ වර්ධනයක්ද දැකිය හැක. මේ නිසා අතුරු නිෂ්පාදන වලයෙදී සිටින ග්‍රාමීය ගොවි ජනතාව ඒ තුලින් අතිරේක ආදයම් මාර්ග රාශියක් ඇති කරගෙන ඇත.

මෙම මුදවන ලද මී කිරි කර්මාන්තය නිසා ගොවිපලේදී එමෙන්ම ගොවිපලෙන් පිටතදීත් ඇතිවන සේවා නියුක්ති තත්වයන් හේතුවෙන් කෙලින්ම මී කිරි නිෂ්පාදනයටත් අනෙක් අතින් සැකසීම් හා එම කාර්යයන් පහසු කිරීමෙදීත් ග්‍රාමීය පෙදෙස්වල පවත්නා සේවා වියුක්ති තත්වය කිසියම් අන්දමකින් මගහැරවීම සඳහා මෙම කර්මාන්තයේ වර්ධනය අනුබලයත් වීමටද ඉඩ ඇත.

මෙම මී කිරි ඇසිරීමේ රටාව ගත්විට තවමත් පාරම්පරික ක්‍රම ශිල්ප භාවිතා කරමින් කරනු ලබන හෙයින් ඇත්තෙන්ම ලංකාවේ ප්‍රචලිත අනෙකුත් අතුරුපස වන අයිස්ක්‍රීම්, යෝගට් හා රසකැවිලි හා සසඳා බලනවිට පැහැදිලිවම වෙනස් තත්වයක් පෙන්වයි. නමුත් ඇත්තෙන්ම මී කිරි සඳහාත් එම නවීන ඇසිරීම් ක්‍රම හා උපකරණ උපයෝගී කර ගනිමින් එම භාණ්ඩය වෙළඳපලට ඉදිරිපත් කිරීමේ නව ක්‍රමයක් අද අවශ්‍ය වී ඇත. ඒ මගින් ද අලෙවි කටයුතු වර්ධනය කර ගැනීමට හැකිවේ. දැනට පවත්නා මී කිරි අලෙවිකරණ කටයුතු තවදුරටත් සංවර්ධනය කිරීමක් කළ යුතුව ඇති හෙයින් ඒ සඳහා විශේෂයෙන් නගරබද ගම්බද හා වතු අංශයේ ජනතාව අතර අනෙකුත් අතුරුපස වර්ග වලට වඩා මී කිරි වල තිබෙන පෝෂණ ගුණය පිළිබඳ ක්‍රමවත් ප්‍රචාරන වැඩ පිළිවෙලක් මගින් ඔවුන්ට ක්‍රමවත් දැනුමක් ලබා දිය යුතුව ඇත.

එමෙන්ම නාගරික මට්ටමේ පවත්නා මී කිරි ඉල්ලුම තව දුරටත් වර්ධනය කිරීම සඳහා ලංකාවේ සංචාරක ව්‍යාපාරය පදනම් කර ගනිමින් කොළඹ නගරයේ එමෙන්ම අනෙකුත් ප්‍රදේශවල සංචාරක හෝටල් මගින් මුදවන ලද මී කිරි පිළිබඳ ක්‍රමවත් ප්‍රචාරක වැඩ පිළිවෙලක් ඇරඹීම මගින් ඒ සඳහා පවතින ඉල්ලුම තව දුරටත් වැඩි කරලීමට හැකිවේ.

පවත්නා තත්වයන් මෙසේ හෙයින් ක්‍රමවත් අන්දමින් මී කිරි වෙළඳපල සංවර්ධනය කිරීම සඳහා වෙළඳ පලට අවශ්‍ය ආකාරයට, අවශ්‍ය වේලාවට, අවශ්‍ය තැනදී අවශ්‍ය ප්‍රමාණයෙන් මී කිරි සැපයීමක් කළහොත් එක් අතකින් පාරිභෝගිකයන්ගේ අතුරුපස අවශ්‍යතා එමෙන්ම පෝෂණ අවශ්‍යතාද සපුරාලීමටත් අනෙක් අතින් ග්‍රාමීය ගොවිජනතාවට මීකිරි සඳහා ස්ථාවර වෙළඳපලක් ලබා ගැනීමටත් එමෙන්ම හොඳ මිලක් ඔවුන්ගේ නිෂ්පාදන වලට ලබා ගැනීමටත් හැකිවීමෙන් වෙළඳපලේ සංවර්ධනයක් ද දැකිය හැකිය.