ක්‍රි.ව. 13-15 සියවස්හි ශ්‍රී ලංකාවේ සිදු වූ සමාජ පරිවර්තනය මෙරට ආහාර සංස්කෘතිය කෙරෙහි බලපෑ ආකාරය පිළිබඳ විමර්ශනයක්

ඩබ්ලිව්.ඒ.ඒ.එස්.එස්. වික්‍රමආරච්චි[1], එම්.කේ.එල්. අයිරාංගනී[2]

ප්‍රමුඛ පදඃ ආහාර සංස්කෘතිය, නිරිතදිග, සමාජීය පරිවර්තනය, ජන ජීවිතය, සාහිත්‍ය මූලාශ්‍රය

හැඳින්වීම

මෙම අධ්‍යයනය මගින් දහතුන්වැනි සියවසේ සිට පහළොස්වැනි සියවස දක්වා ශ්‍රී ලාංකේය ආහාර සංස්කෘතියේ පරිණාමය ගවේෂණය කරයි. එය සැලකිය යුතු දේශපාලන, ආගමික සහ සංස්කෘතික සංක්‍රාන්ති මගින් සලකුණු කරන ලද කාල පරිච්ඡේදයකි. තත්කාලීන දේශපාලන, ආර්ථික, ආගමික හා සමාජ පරිවර්තනයන් කලාපීය ආහාර පිළිවෙත් හැඩගස්වා ගැනීමට හා වෙනස් කිරීමට බලපෑවේ ද යන්න කෙරෙහි අවධානය යොමු කිරීමෙන්, ආහාර සංස්කෘතිය පුළුල් සමාජ පරිවර්තනයන්හි පිළිබිඹුවක් සහ ප්‍රතිචාරයක් ලෙස ක්‍රියාත්මක වූ ආකාරය අනාවරණය කර ගැනීම මෙම පර්යේෂණයේ අරමුණයි. වාපී ශිෂ්ටාචාරය මත පදනම් වූ කෘෂි ජීවන රටාවක සිට වෙළෙඳාම ප්‍රමුඛ වාණිජ ආර්ථිකයකට පරිවර්තනය වී පැවති මෙම කාල පරිච්ඡේදයේ දී මෙතෙක් ප්‍රධාන කෘෂි බෝගය වූ වී නිෂ්පාදනය, කුළුබඩු නිෂ්පාදනයට මාරු වීමට සමගාමීව වෙනස් වූ කෘෂිකාර්මික රටා, ආහාර පුරුදු සහ ආහාර ලබා ගැනීමේ හැකියාව කෙරෙහි බලපෑ ආකාරය මෙහිදී විමර්ශණය කරයි. ආගමික බලපෑම්, විශේෂයෙන් බෞද්ධ සහ හින්දු සංස්කෘතිය, ආහාර චාරිත්‍ර වාරිත්‍ර, පිළිගැනීම්, ප්‍රතික්ෂේප කිරීම් සහ සැකසීමේ පිළිවෙත් හැඩගැස්වීමේ දී කේන්ද්‍රීය කාර්යභාරයක් ඉටු කළ ආකාරය පරීක්ෂා කරයි. පශ්චාත් පොළොන්නරුව අවධියේ දේශපාලන මධ්‍යස්ථාන මාරුවීම් ආහාර පද්ධතිවලට ද බලපෑ අතර, දඹදෙණිය, ගම්පොළ සහ කෝට්ටේ වැනි ප්‍රාදේශීය රාජධානි වෙළෙඳ මාර්ග සහ ප්‍රාදේශීය පාලනය මගින් හැඩගැස්වූ සුවිශේෂී ආහාර අනන්‍යතාවන්ට දායක විය. ඊට අමතරව, දකුණු ඉන්දියානු, අරාබි සහ අග්නිදිග ආසියානු සම්බන්ධතා ඇතුළු බාහිර සාධකවල බලපෑම් ද පර්යේෂණය තුළදී සලකා බලයි. එමගින් නව ආහාර මෙන්ම සකස් කිරීමේ ක්‍රම හඳුන්වා දුන් අතර, ඒවා දේශීය සම්ප්‍රදායන් වෙනස් කිරීමෙහිලා බලපෑම් කරයි. බහුවිධ දෘෂ්ටි කෝණයකින් සිදු කරන මෙම පර්යේෂණයේදී 13-15 සියවස්වල ශ්‍රී ලාංකේය ආහාර සංස්කෘතියේ ස්වභාවය හා පැවැත්ම පමණක් නොව, එය අනන්‍යතාවය, බලය සහ අන්තර් කලාපීය හුවමාරුව සමඟ බැඳී ඇති ගතික සංස්කෘතික ප්‍රකාශනයක් ද වූ ආකාරය ඉස්මතු කරයි.

[1,2] මානවශාස්ත්‍ර අධ්‍යයනාංශය, ශ්‍රී ලංකා රජරට විශ්වවිද්‍යාලය
sithuminisewwandi65@gmail.com iranganirjt@gmail.com

ක්‍රමවේදය

අධ්‍යයන සීමාව ලෙස නිරිතදිග රාජධානි සමය පිළිබඳව අවධානයට ලක් කෙරිණි. වංසකථා හා ආගමික සාහිත්‍ය මූලාශ්‍රයයන් මෙන්ම, පුරාවිද්‍යාත්මක අවශේෂ සහ සෙල්ලිපි මත පදනම්ව, දත්ත එකතු කරනු ලැබූ අතර ඓතිහාසික සංසන්දනාත්මක ක්‍රමවේදය හා තේමා විශ්ලේෂණ ක්‍රමවේදය ඔස්සේ දත්ත විශ්ලේෂණය කරන ලදී.

ප්‍රතිඵල හා සාකච්ඡාව

ශ්‍රී ලංකාවේ ආහාර සංස්කෘතියේ ඉතිහාසය භූගෝලීය, දේශපාලනික සහ ආර්ථික සන්දර්භයන් සමඟ ගැඹුරින් බැඳී පවතී. අනුරාධපුරය සහ පොළොන්නරුව වැනි වියළි කලාපීය රාජධානි පුළුල් වාරිමාර්ග පද්ධති මගින් පවත්වාගෙන යනු ලබන වී වගාව මත දැඩි ලෙස රඳා පැවති නමුත් නිරිතදිග රාජධානි ප්‍රදේශවල සාරවත් වැසි සහිත ඉඩම් පැවතිය ද වඩාත් තීරණාත්මක ලෙස, ඒවා උපායමාර්ගිකව ස්ථානගත වී පැවතියේ ඉන්දියන් සාගරයේ සමුද්‍රීය වෙළඳාම ඔස්සේ ය. මහාතිත්ථ, ගාල්ල සහ බේරුවල වැනි වරායන් කුළුබඩු, මැණික්, ඇත්දළ, රෙදිපිළි සහ ආහාර ද්‍රව්‍ය වැනි භාණ්ඩ ආනයනය සහ අපනයනය සඳහා පහසුකම් සැලසීය. මෙය වඩාත් විශ්වීය ආහාර සංස්කෘතියක් ඇති කිරීමට සහ පුළුල් කිරීමට හේතු විය.

සමකාලීන සාහිත්‍යමය මූලාශ්‍රය අධ්‍යයනය කිරීමේ දී ආහාර සංස්කෘතිය ශාකමය, මාංශමය, රසකාරක ද්‍රව්‍ය, පලතුරු, රසකැවිලි, පාන මෙන්ම අතුරු ආහාර ද්‍රව්‍ය වශයෙන් වර්ගීකරණය කළ හැකිය. කාලගුණ හා දේශගුණ කලාපවලට ගැලපෙන ආකාරයෙන් දෛනික සෞඛ්‍යාරක්ෂිත බව ආරක්ෂා වන පරිදි ආහාර සංස්කෘතිය නිර්මාණය කර ගැනීමට මෙකල ජන සමාජය සතුව විශේෂිත දේශීය ඥානයක් පැවතුණි. ප්‍රධාන වශයෙන් ලාංකේයයන් ආහාර වේල් ත්‍රිත්වයක් ලබාගත් අතර විවිධ පෝෂ්‍ය පදාර්ථ අඩංගු ආහාරයන් දෛනික ආහාරයෙහි පැවතුණි. සමකාලීන මූලාශ්‍රය තුළින් ප්‍රධාන ආහාරය බත් වූ බව අනාවරණය වේ. ඌරු මස්, මුව මස්, මොණර මස් ආදී මාංශමය ආහාර, පොල් හා පොල්තෙල් භාවිතය පුළුල්ව සිදු කළ බවත් දක්නට ලැබේ. පෘතුගීසි, මුස්ලිම් බලපෑමෙන් ආහාර හා පිළිවෙත් ආහාර සංස්කෘතිය කෙරෙහි එක්වීමෙන් බෙංගාලයෙන් සීනි ආනයනය කිරීමත් ගවමස් ආහාරය සම්මත වීමත් සිදුව ඇත.

වෙළඳාම පදනම් කරගත් ආර්ථිකයේ වඩාත්ම වැදගත් බලපෑමක් වූයේ නව අමුද්‍රව්‍ය හඳුන්වා දීමයි. අරාබි, දකුණු ඉන්දියානු, චීන සහ මැලේ වෙළෙඳුන් සමඟ වෙළෙඳ භාණ්ඩ පමණක් නොව සූපශාස්ත්‍ර සම්ප්‍රදායන් ද පැමිණි අතර කරාබුනැටි සහ සාදික්කා වැනි කුළුබඩු, කල් තබා ගන්නා ලද මස් නිෂ්පාදන, තිරිඟු වැනි ධාන්‍ය සහ කඩල වැනි රනිල කුලයට අයත් බෝග වැඩි වැඩියෙන් ලබාගත හැකි විය. ඉවුම් පිහුම් ක්‍රම ද පරිණාමය විය. තෙලෙහි බැදීම, කුළුබඩු මිශ්‍රණ, අච්චාරු දැමීම සහ පැණිරස රසකැවිලි බහුලව භාවිතය ඉන්දියානු සහ අරාබි සූපශාස්ත්‍ර සිරිත් පිළිබිඹු කරයි. ආහාර සංස්කෘතියේ විවිධාංගීකරණය සමාජ

ධූරාවලීන් ඉස්මතු කළ අතර ප්‍රභූන්ට හා රාජකීයයන්ට ආනයනික අමුද්‍රව්‍ය, විදේශීය ඉවුම් පිහුම් විලාසයන් සඳහා ප්‍රවේශය පැවතුණි. සාමාන්‍ය ජනතාව දේශීය හා සෘතුමය ආහාර ප්‍රභවයන් මත පදනම් වූහ. විශේෂයෙන්ම මෙකී සමාජ, මානව කොට්ඨාසයන් විසින් අනුගමනිත ආහාර රටාවන් තුළින් පොදුවේ බෝ නොවන රෝග හෝ වෙනත් රෝගාබාධයන් සම්බන්ධ අවදානමක් නොතිබිණි. එතුළින් සෞඛ්‍යාරක්ෂිත ජන ජීවිතයකට ද පදනම සකස් විය. වෙළඳාමේ නැගීම ආහාර සංරක්ෂණයෙහි දියුණුවට ද මෙම ආහාර රටාව හේතු විය. මැටි භාජන මත පදනම් වූ ගබඩා කිරීමේ ක්‍රම වඩාත් ප්‍රකට විය. වෙරළබඩ වෙළෙඳ මධ්‍යස්ථානවලින් ලුණු සහ අනෙකුත් කල් තබා ගන්නා ද්‍රව්‍ය ලබා ගැනීම දිගු කාලීනව ආහාර ගබඩා කිරීමට සහාය විය.

සමාලෝචනය

නිරිතදිග රාජධානි ශ්‍රී ලාංකේය ආහාර සංස්කෘතියේ පරිවර්තනීය යුගයක් නියෝජනය කරන අතර එය ස්වයංපෝෂිත කෘෂිකර්මාන්තයේ සිට සාමුද්‍රීය වෙළෙඳාම පදනම් කරගත් ආර්ථික රැඳියාවක් හඳුන්වාදීම තුළින් සනාථ වේ. නිරිතදිග රාජධානි කෙරෙහි පරිපාලන මධ්‍යස්ථාන මාරුවීමත් සමඟ සිදු වූ රාජ්‍ය තාන්ත්‍රික වෙනස්කම්, වාණිජ ආර්ථික පරිවර්තනය, රාජ්‍ය ප්‍රතිපත්තිවල නවතාවන් මෙන්ම ආගමික හා සංස්කෘතික සම්මිශ්‍රණයන් තුළින් ආහාර සම්ප්‍රදායේ විශාල විවිධාංගිකරණයක් සිදු වූ බවත් කුස පිරවීමෙන් ඔබ්බට ගොස් එදිනෙදා ජන ජීවිතය සෞඛ්‍ය සම්පන්න අයුරින් පවත්වා ගැනීම මුල්කොට ගනිමින් ආහාර සංස්කෘතියක් නිර්මාණය කර ගැනීමට උත්සුක වූ බවත් මෙතුළින් නිගමනය කළ හැකිය.

ආශ්‍රිත මූලාශ්‍රය

සද්ධර්මාලංකාරය. (2012). මීගොඩ පඤ්ඤාලෝක හිමි. දෙහිවල: බෞද්ධ සංස්කෘතික මධ්‍යස්ථානය.

සද්ධර්මරත්නාවලිය. (2011). සංස්. කිරිඇල්ලේ ඥාණවිමල හිමි. කොළඹ: සීමාසහිත ඇම්.ඩී ගුණසේන සහ සමාගම.

ආරියපාල, ඇම්.බී. (1996). ***මධ්‍යකාලීන ලංකා සමාජය***. කොළඹ: ඇස් ගොඩගේ සහ සහෝදරයෝ.