ශ්‍රී ලංකාවේ රසය ඔස්ට්‍රේලියා සමාජයට බෙදන සූපවේදියා - ගුනේරිස්

"අබා" සිනමාපටය සමගින් මෙල්බනයට පා තැබූ ජැක්සන් ඇන්තනි සිනමා වේදියා ගේ ඉල්ලීමක් වූයේ ඔස්ට්‍රේලියා වැඩිහිටි සමාජයේ දිවිසැරිය පිලිබඳ යම් අවබෝධයක් ලබාගන්නට අවස්ථාවක් ලබා දෙන ලෙසයි. ඒ අනුව එකාතරා සවස් යාමයක චින්තක සිරිකුමාර කලා ශිල්පියාගේ මග පෙන්වීමෙන් අපි බන්ඩූරා ලා ට්‍රෝබ් විලේජ් නම් වන වැඩිහිටි ගම්මානයට පිය නැගුවෙමු. විවිධ මාදිලියේ නිවාස රැසකින් සමන්විත වූ ඒ අපූරු සුන්දර ගම්මානයේ ඇවිදීමෙන් පසු අප ගොඩ වූයේ එහි නේවාසික වැඩිහිටියන් වෙනුවෙන් ආහාරපාන සැපයෙන විශාල ආපනශාලාවට ය.

මේ සුන්දර ආපන ශාලාවේ වැඩිහිටියන් 150ක් පමණ ඉතා සතුටින් ආහාර ගනිමින් සතුටු සාමීචියේ යෙදෙමින් සිටිනු දැක්ම අපූරු දසුනක් විය. මේ වැඩිහිටියන් ගේ අවශ්‍යතා සොයා බලමින් කඩිසරව සිය කණ්ඩායම මෙහෙයවමින් සිටි ප්‍රධාන සූපවේදියා ශ්‍රී ලාංකිකයකු විය. ඔහු ගුනේරිස් බැල්ලන්තුඩච්චිගේ ය. මේ දක්ෂ සූපවේදියා අපට මහත් ආඩම්බරයක් ගෙන දුන්නේ ය. ඔහු සමග කතා බහක යෙදෙන්නට අවස්ථාවක් උදා කරගත්තේ ඔහු දිරිය දෑතක් හිමි දක්ෂයකු ලෙස අප හඳුනාගත් නිසාම ය.

මේ සුන්දර ආපන ශාලාවේ වැඩිහිටියන් 150ක් පමණ ඉතා සතුටින් ආහාර ගනිමින් සතුටු සාමීචියේ යෙදෙමින් සිටිනු දැක්ම අපූරු දසුනක් විය. මේ වැඩිහිටියන් ගේ අවශ්‍යතා සොයා බලමින් කඩිසරව සිය කණ්ඩායම මෙහෙයවමින් සිටි ප්‍රධාන සූපවේදියා ශ්‍රී ලාංකිකයකු විය. ඔහු ගුනේරිස් බැල්ලන්තුඩච්චිගේ ය. මේ දක්ෂ සූපවේදියා අපට මහත් ආඩම්බරයක් ගෙන දුන්නේ ය. ඔහු සමග කතා බහක යෙදෙන්නට අවස්-ථාවක් උදා කරගත්තේ ඔහු දිරිය දෑතක් හිමි දක්ෂයකු ලෙස අප හඳුනාගත් නිසාම ය.

ඔබ මෙම ස්ථානයේ ප්‍රධාන සූපවේදියා ලෙස දැන් කොපමණ කාලයක් සේවය කරනවද?

මම මෙතන ප්‍රධාන සූපවේදියා පමණක් නෙවෙයි. මේ ආපනශාලාවේ සියලු පරිපාලනය බාරව තිබෙන්නේ මටයි. දැන් අවුරුදු දෙකකට වැඩි කාලයක් මම මෙහි සේවය කරනවා.

මෙහි තිබෙන ඔබේ රාජකාරි මොනවාද?

මගේ මූලික රාජකාරිය තමයි මෙහි නේවාසිකව සිටින අයගේ ආහාර අවශ්‍යතා සම්පූර්ණ කිරීම. සමහර නේවාසිකයන් ඔවුන්ම කෑම සපයා ගන්නවා. නමුත් බොහෝ දෙනෙකුට කෑම සපයන්න අපට සිදුවෙනවා. ඒ වගේම සෙනසුරාදා ඉරිදා දිනයන්හිදී නේවාසිකයන්ගේ ඥාති හිතමිත්‍රාදීන් පැමිණෙනවා. ඔවුන්ටත් ආහාර සපයන්න අපට සිදුවෙනවා.

ඔබ මෙය ව්‍යාපාරයක් හැටියටද කරගෙන යන්නෙ?

ව්‍යාපාරයක් නෙවෙයි කිව්වොත් එය වැරදියි. නමුත් මෙතැන තියෙන්නෙ ව්‍යාපාරයකට වඩා සේවයක්. මම මේ වැඩිහිටි අයගේ ආහාරපාන සකසා දී අසීමිත සතුටක් ලබනවා.

ඔබ මේ අයට අපේ ශ්‍රී ලංකාවේ ආහාර පුරුදු කරලා නැද්ද?

ඇයි නැත්තෙ? මම සමහර දිනවලට ශ්‍රී ලන්කන් නයිට් කියා අපේ කෑමත් ඔවුන්ට හඳුන්වා දෙනවා. ඔවුන් අපේ ආහාර රස විඳින්න හරිම කැමතියි.

අපට පෙනෙනවා මෙතනදි ඔබ ඔබේ රාජකාරිය අපූරුවට කරන බව. මේ නේවාසිකයන් කතා කරන දේවලින් ඒ බව මනාවට පැහැදිලි වෙනවා. ඒ වගේම අපට පේනවා ඔබ කීපදෙනෙකුට රැකියා ලබා දී තිබෙන බවත්.

ඔව්. මාත් සමග ශ්‍රී ලාංකිකයන් 4 දෙනෙකුත් විදේශිකයන් දෙදෙනකුත් මෙහි සේවය කරනවා.

මේ ක්ෂෙත්‍රයට එන්න ඔබ අදහස් කළේ ඇයි?

මම ශ්‍රී ලංකාවේදීත් කළේ ආහාර නිෂ්පාදනය. මගේ ගමන ආරම්භ වන්නේ බේකරියකින්. ඊට පස්සේ දුම්රිය දෙපාර්තමේන්තුවේ ප්‍රධාන ආපනශාලාවේ ශ්‍රී ලංකා යුද හමුදාවේ රොක් වුඩ් කඳවුරේත් මුලුතැන්ගෙයි කටයුතු කළා. 1986 - 90 මම මැදපෙරදිග ප්‍රධාන හෝටල කීපයක රැකියාව කලා. ඉන් පස්සෙ 1990 ඔස්ට්‍රේලියාවට ආවා.

ඒ දවස් වල ඔස්ට්‍රේලියාවට එන්න අපහසුකම් තිබුණාද?

එහෙම අපහසුවක් තිබුණෙ නැහැ. හැබැයි ඒ කාලයේ මේ තරම් රැකී රක්ෂා හිඟයක් තිබුණේ නැහැ. පාරිභෝගික භාණ්ඩ මෙතරම් මිල අධික වුණෙත් නැහැ. මම මුලින්ම වැඩ කළේ ඩැල්මාරු කියන ජපන් ආයතනයට. ඉන්පස්සෙ මගේම කියලා ව්‍යාපාරයක් වසර 2000 දී ආරම්භ කළා බ්‍රෝඩ්වේ බ්‍රෙඩ් ෂොප් නමින්. වික්ටෝරියාවේ රෙසවෝ ප්‍රදේශයේ තමයි මේ ආයතනය ආරම්භ කලේ. මෙහි දී මම පාන් බනිස් මාලුපාන් කිඹුලා බනිස් වැනි ශ්‍රී ලාංකික ආහාරවර්ග නිෂ්පානදය කළා. මේවා ඉතා ජනප්‍රිය වුනා. මේවා මිලට ගන්න බොහෝ දුර බැහැර සිට පාරිභෝගිකයන් ආවා. මෙල්බන් උතුරු පලාතට තිබුණ එකම ශ්‍රී ලාංකික බේකරිය මෙයයි.

ඇයි මේ ව්‍යාපාරය නැවැත්තුවේ?

කැමැත්තෙන් නැවැත්තුවා නෙවෙයි. මේ කාලයේදී මම අසනීප වුනා. ඒනිසා මේ ව්‍යාපාරය දිගටම කරගෙන යන්න මට බැරිවුණා.

ඉන්පස්සෙ මොකක්ද කළේ?

මීට වසර දෙකකට උඩදි මම ගුණෝ කේටරින් ප්‍රොප්රයටරි ලිමිටඩ් කියලා ආයතනයක් පටන් ගත්තා. මේ ව්‍යාපරය හරහා තමයි ඔබ මෙහි දකින බන්ඩූරා රිටයර්මන්ට් විලේජ් ආයතනයට මම සම්බන්ධ වෙන්නෙ.

මෙහි සෑම දිනකම 50 ත් 70 ත් අතර නේවාසිකයන් ප්‍රමාණයක් වේල් තුනම කෑම ගන්නවා. සිකුරාදා විශේෂිත දවසක්. එදිනට 200 ක් පමණ ආහාර ලබා ගැනීමට එනවා. සෙනසුරාදා ඉරිදා දිනවලත් මේ සමානම පිරිසක් එනවා. ඒ වගේම උපන්දින සාද විවාහ සංවත්සර වැනි දේත් මෙහි පැවැත්වෙනවා. ඒ අවස්ථා සඳහාත් ආහාරපාන සපයන්න අපට සිදුවෙනවා.

ඔබ මෙවැනි සාර්ථක ව්‍යාපාරයක් දැන් කරගෙන යනවා. අලුතෙන් ව්‍යාපාරයක් ආරම්භ කරන්න යන අයට ඔබ දෙන පනිවුඩය කුමක්ද?

මම දෙන අවවාදය තමයි වයාපරයක් පටන් ගන්නවා නම් තමන් දන්නා ව්‍යාපාරයක් පටන් ගන්න කියන එක. තමන් ඒ දේ ගැන නිසි අවබෝධයක් තියෙනවා නම් කවදාවත් අසාර්ථක වෙන්නෙ නැහැ. ඒ වගේම එන එන හැම දේම එයට එකතු කර ගන්නෙ නැතිව මුලින් පටන්ගත් විදිහටම එය රැකගෙන යන්න උත්සාහ කරන්න ඕනෙ. මම එහෙම කියන්නෙ විශේෂයෙන් කෑම ජාති හදනකොට පාරිභෝ-ගිකයා ගැන වැඩි අවධානයක් යොමු කරන් ඕනෙ නිසයි. ආහාරපාන යනු රස ගුණ හා පිරිසිදු කම රැකගෙන සෑදිය යුතු දෙයක්. ඔබ දන්නවා හුඟක් ව්‍යාපාර අසාර්ථක වන්න හේතුවක් තමයි මුළදී පටන් ගත් විදිහට නැතුව පහු වෙන්න පහුවෙන්න එම නිෂ්පාදන වල ප්‍රමිතිය බාල වීම. මේ අපි ලංකාවෙදිත් අත් දකිනවනෙ. පහු වෙනකොට ගුණාත්මක බව අඩු වීම.

ඔබ මේ ව්‍යාපාර දැනුම ලබා ගත්තෙ කොහොමද?

මම ව්‍යාපාර දැනුම ලබා ගත්තෙ ස්වඋත්සාහයෙන්මයි. මුල් අඩිතාලම දැමුනෙ මගේ ගම වන හොමාගම මාගම්මන ගමේ දී මම ආරම්භ කළ බේකරියෙනුයි. ඉන් පස්සෙ මම මුලින් කිව් ස්තාන වල රැකියාව කිරීමෙන් අත්දැකීම් ලැබුවා. ඕස්ට්‍රේලියාවට ආව පසු මා රැකියා කළ ස්ථාන වලින් ප්‍රායෝගික අද්දැකීම් බලා ගත්තා. ඒ අද්දැකීම් තමයි මගේ ව්‍යාපාර දියුණුවට අත්වැලක් වුණේ.

මේ වයාපාරයට උදව් කරන්නෙ කව්දඃ

මේ සියලු දේ පිටිපස්සෙන් මගේ බිරිඳ කාන්ති පද්මා බැල්ලන්තුඩච්චි මගේ දියනියන් දෙදෙනා රසිකා හා චින්තා පුතා විරාජ් ඒ වගේම මගේ බෑණනුවන් දෙපොල වන චින්තක හා නාලකත් ඉන්නවා. මේ වෙලාවෙ මම ඒ අයට ස්තූති කරන්න කැමතියි.

අනාගතයේ බලාපොරොත්තු මොනවාද?

මගේ ව්‍යාපාරය තවත් දියුණු කිරීමත් ඒ වගේම ශ්‍රී ලාංකියනට අවශ්‍ය ආහාරපාන කීපයක් හඳුන්වා දීමටත් අනාගතයේ මම බලාපොරොත්තු වෙනවා.

ඒ සුන්දර සැන්දෑවේ බන්දූරා විශ්‍රාමික නිවාසයෙන් අපි පිටව ආවේ අපේ මිනිසකුගෙ " හපන්කම් දෑසින්ම දැකගැනීමට ලැබීමේ සතුටත් සමගින්. උත්සාහයත් කැපවීමත් අධිෂ්ඨානයත් සමගින් ඉදිරියට යන ගුනේරිස් බැල්ලන්තුඩච්චි මහතාට අපේ සුබපැතුම්.

ශ්‍රීනාත් මද්දුමගේ