"ගොයම් කපා ඉවර වුනා හැම දෙවියෝ පිහිට වුනා"

වී

ජාතියේ ප්‍රධාන ආහාරය වන බත සැපයෙන්නේ වී වගාවෙනි. ඇති අවධි වල සිටම කෘෂිකර්මාන්තයට යොමු වූ සිංහලයෝ බතින් පොහොසත්ව සිටියහ. ජාතියට බත සපයනු සඳහා එදා අපේ රජවරු වැව් අමුණු කෙරෙහි ප්‍රමුඛ අවධානය යොමු කළහ. ජාතික ජල සැපයුම් පද්ධතිය සැලසුම් සහගතව හසුරුවමින් වැව් ජලය උපයෝගී කරගෙන මුළු රටම එකම කෙත් යායක් බවට පත් කරන්නට පාළකයෝ වෙහෙස ගත්හ. අද වෙල්ලස්ස නමින් හැඳින්වෙන ප්‍රදේශය එදා වෙලා ලක්‍ෂයකි. එදා අපි සහල් පිට රටවත් යැවීමු. තෙත් කලාපයේත් වියලි කලාපයේත් අක්කර 11,000 ක් පමණ පදේශයක් අද වී වගාව සඳහා යොදාගෙන ඇත. එදා අපේ හේන් වල ගොඩ හීනැටි ඇල් වී ආදියද මඩ බිම වල කළු කඳ, මඩ ඇල්, රත්හැල්හීනැටි, හටදාවී, හාතියල් වැනි වී වර්ගද වගා විය. අද ඒ වෙනුවට කෘෂිකාර්ම දෙපාර්තමේන්තුවෙන් නිර්දේශිත H4, BG11 වැනි නව වී වර්ග කෙරෙහි ගොවියෝ ඇල්මක් දක්වති. එදා වී වගාව සඳහා ගවයා සිට තැනට ඇද ට්‍රැක්ටරය පැමිණ ඇත. එදා සිටි අම්බරුවන් වෙනුවෙට අද අද ඇග්‍රිමේටිය. විවිධ කෙමි ක්‍රම හා ස්වභාවික පොහොර වෙනුවට බහුජාතික සමාගම් කාරයන් විසින් නිර්දේශිත කෘෂි රසායන යොදා ගැනේ. "හාත්‍රොස් පටාස්" සංස්කෘතියට අද කුඹුර නතු වී ඇත.

අවුරුද්දේ කන්න දෙකකදී වී වගා කෙරේ. අප්‍රේල් හෝ මැයි මාසයේදී වපුරා අගෝස්තු, සැප්තැම්බර් මාස වලදී කපා ගන්නේ යල කන්නයි. ඔක්තොම්බර්, නොවැම්බර් හරියේදී වපුරා පෙබරවාරි, මාර්තු වලදී අස්වනු නෙලන්නේ මහ කන්නයේ වගාවයි. හී නැටි වැනි වී වර්ග පැසෙන්නට වැඩි කාලයක් ගන්වන බැවින් වැඩිමහල් වී හැටියටත් හැමදා වී වැනි වර්ග පැසෙන්නට කෙටි කාලයක් ගතවන බැවින් බාල වී වශයෙන්ද හැඳෙන්වීනි. යල කන්නයේදී බාල වී වර්ගත් මහ කන්නයේදී වැඩිමහල් වී වර්ගත් වගා කිරීම සිරිතක් ව පැවතුනි. සාම්ප්‍රදායික ක්‍රම වලින් බැහැර වීම නිසා ඒ කාල සීමාවන් දැන් වෙනස් වෙමින් පවතී.

යටත් විජිත පාලන යුගයේදී අපේ වියලි කලාපයේ වී වගාව අතහැර දමන තත්වයට පත් විය. වැව් අමුණු කෙරෙහි අවධානය අඩුවිය. මුළු වියලි කලාපයම අත්හැර දැමූ බිමක් බවට පත් විය. කඳුකර තෙත් කලාපයේ කැලෑ හෙළිකොට සුදු මිනිස්සු තේ, රබර් වැවූහ. එම වතුවල වැඩට දෙමළ කුලී කරුවන් දකුණු ඉන්දියාවෙන් ගෙන්වන්නට යෙදුණි. එම ක්‍රියා මාර්ගයන්හි

ගෙට ගෙන ආ වී අස්වැන්නේ මුල්ම වී ටිකක් පුවක් කොල පතක මුල් බැඳ දෙවියන් යකුන් වෙනුවෙන් වෙන් කර තැබීම ගොවි සිරිතයි.

ප්‍රතිඵල හැටියට පිටරටින් සහල් ගෙන්වීමට සිදු වූයෙන් "හැවෙන් කටට" ප්‍රතිපත්තිය කෙරෙහි අපි යොමු උනෙමු. කෘෂි සංස්කෘතියේ හරවත් සාරධර්ම සමාජයෙන් ඉවත් විය. එහෙත් දෙවන මහා ලෝක යුද්ධය පැවති සමයේ දී යළිත් වැඩියෙන් ආහාර වගා කිරීමේ පිළිවෙත නිසා වියලි කලාපයේ නව ජනපද බිහිවීමෙන් වී වගාවට නව පණක් ලැබී ඇත. නැවත වරක් අපි "පිටරට දේ සිරිසැප දේ" යන ප්‍රතිපත්තියට හැඹුරු වෙමින් සිටිමු. නිදහස් වෙළඳ කලාප, ඇඟළුම් කම්හල, පුද්ගලීකරණය වැනි සංකල්ප නිසා වී ගොවිතැන හා කිරි පට්ටි පාලනය වැනි දෑ අමතක කර දමන ස්වරූපයක් පෙනේ. වැසිඵල සුලබ ක්‍රමවත්, ඓතිහාසිකව වැදගත් ජලසම්පාදන රටාවක් පවතින මේ රටේ කෘෂිකර්මාන්තයට හිමි විය යුත්තේ විශේෂ තැනකි. වී ගොවිතැන පිළිබඳ විශේෂඥ මත පහළ විය යුත්තේ සාම්ප්‍රදායික ගොවි සංකල්ප පදනම් කරගෙනය.

අග්ගඤ්ඤ සූත්‍රය අනුව මිහිමත මුල් කාලයේ දී ස්වයංජාත හැල් පහළ විය. ඒ ඒ දිනට උවමනා සහල් ප්‍රමාණය පමණක් මිනිස්සු හෙළාගෙන ආහ. කල් යාමේදී දින කිහිපයකට අවශ්‍ය ප්‍රමාණය එකවර ගෙන ඒමට දැක් වූ උනන්දුව තුළින් තෘෂ්ණාව වැඩිවන්නට, වැඩිවන්නට වී තිවුඩු, පොතු, තන්ඩු ආදිය ඇති වූ බව කියැවේ. දැනුදු අපි වී වලින් වැඩි අස්වැන්න අපේක්‍ෂාවෙන් රසායනික පොහොර, කෘමිනාශක, මඩ පොහොර ආදිය යෙදීම නිසා පෘථිවි සාරය විනාශ කර දැමීමේ බහු ජාතික සමාගම් වල ආධිපත්‍යයට යටත්ව සිටිමු.

වී ගොවිතැන් කරන බිම වෙල් යායකි. කුඹුර නමින්ද, හැඳින්වේ. කුම්බුරේ නමින් සෙල්ලිපි වල සටහන්වැ ඇත. කුඹුර යන වචනය අගට එක් වූ අංකුඹුර, වලකුඹුර, උඩුකුඹුර, ගොඩකුඹුර, කිරිබත් කුඹුර, කොටියාකුඹුර, මාකුඹුර, තැන්නේකුඹුර, ආදී ගම් රැසක් ලංකාවේ ඇත. එමෙන්ම පොල්ගහවෙල, මුල්ලේරියාවෙල, අඹන්වෙල, දීවෙල, අඹිවෙල, සියඹලාවෙල, ගොඩකවෙල, පහලවෙල, ප්ල්ලෙවෙල, ලියන්ගහවෙල, වෙල්පල්ල, වී ගොඩ, වීඹය ආදී

විශ්‍රාමලත් විදුහල්පති
ශාස්ත්‍රවේදී
නා.ලි. සාර්ලිස් අමරසිරි

ගම් වී වගාව හා බැඳී ඇත.

පෙර සිටි රජවරුන් පවා කුඹුරු වලදී සී සෑම් ආදියේ නියැලුණු බවට සාක්ෂි ඇත. සුද්ධෝදන රජතුමා වප් මඟුලක් පැවත් වීය. දුටුගැමුණු රජතුමා ශ්‍රද්ධාතිස්ස කුමරුටැ දීඝවාපී ප්‍රදේශය අස්වැද්දීමේ කටයුතු පැවරිය. සුද්ධෝදන, අමිතෝදන, දෝතෝදන ආදී නැන්වල ඕදන ශබ්දයේ අරුත බත්ය. ත්‍රි. පූර්ව අවදියේදීත් ලංකාවේ වී වගාව පැවති බව පණ්ඩුකාභය රජු පිළිබඳව මහාවංශය විස්තරයේ ඇතුළත්ය. කුඹුරෙන් ලබන අග්‍ර ශෂ්‍ය වලින් බුදුන්ට දන්දී එහි විපාක වශයෙන් අසදිසු කොණ්ඩඤ්ඤ හිමි සසුනේ මුළින්ම නිවන් දුටු බව ප්‍රකටය. අග්‍ර ශෂ්‍යයෙන් බුදුන් පිදීම අදත් බෞද්ධයන්ගේ සිරිතයි.

කුඹුරේ ගොයම් කපා පාගා ගෙට ගැනීම ගෙවි දිවියේ ඉතාම වැදගත් අවස්ථාවයි. එය දෙවියන් ගෙට වැඩමවන දිනය සේ සැලකේ. එතැන දෙවියන් නම් වී අස්වැන්නයි. ගෙට ගෙන ආ වී අස්වැන්නේ මුල්ම වී ටිකක් පුවක් කොල පතක මුල් බැඳ දෙවියන් යකුන් වෙනුවෙන් වෙන් කර තැබීම ගොවි සිරිතයි. කාලි යකින්න ගොවියන්ට අස්වනු සරු කර ගැනීමට නිසි උපදෙස් දී රැකවරණය සැලසූ බව සද්ධර්ම රත්නාවලියේ කාලි යක්ෂිණී වස්තුවේ සඳහන් වේග කාලි පාර්වතී හෙවත් ගිරිදේවිය ගොවි සමාජයට ඉතිහාස සංකේතයක් වැන්න. වෙන් කරනු ලැබූ වී සිංහල අවුරුද්දඳට පෙර ගමේ එක් තැනකට එකතු කර සහල් බවට හරවා බත් උයා දෙවියන් පිදීම සඳහා ගම්මඩු, දානෙමඩු වැනි දේව කාර්යයන් පැවැත්වීමෙන් ගැමියෝ ගමේ සමගියත්, දෙවියන්ගේ රැකවරණයත්, අස්වනු සරුවීමත් අපේක්‍ෂා කළහ. දෙවියන් සඳහා උයන මුරුතැන් බත් හැළියෙන් දෙවියන් පුදා ඉතිරිවන කොටස ගැමියන් අතර බෙදා දෙනු ලැබේ. මෙසේ මුළු ගමම එක හැළියේ බත් අනුභව කිරීම ගමේ සමගිය සංකේතවත් කරන චාරිත්‍රයකි. අස්වනු වලට නව වැඳුම් වැඳ කුඹුරේ, කමතේ චාරිත්‍ර විධි අකුරටම ඉටු කිරීමට ගොවියෝ මැලි නොවූහ. කොහොඹ කංකාරියද (ගම්කාරිය) මෙම ඇදහිල්ලේම එක් අවස්ථාවක් සේ පෙනේ.

බලි යාග වලදී ආතුරයාගේ පයට තබන පොල්ගෙඩිය, මෝල්ගස, තොලබෝ සීරැස්ස අතරට සහල්ද ගනු ලැබේ. ඒ බව බලි, යාග වලදී මෙසේ ගායනා කෙරේ.

"ලිච්චවි හිරිඳුට දෝෂය වන් විට
මහබඹු කැඳවා යාග කරන්නට
රත් අඇල් සහලින් දෙපය තබන්නට
කොතැනක ඇද්දෝ විමසා බැලුවිට"

"සුරහිඳු දිවසින් බලා සිටින්නේ
තුසිත පුරට ගොස් විමසාපන් නේ
කොටවා රත් හැල් සහල් ගෙනෙන්නේ
මහ බඹු හස්තෙන් දෙපය තබන්නේ"

පත්තිනි දෙවියන්ගේ දනක් ඉල්ලා ආ සක් දෙවිඳුට අයය අඳුන්තිර පයින් මැඩ කලල් කොට වී ඉස සහල් ලබාගෙන දන් උයා දුන් බව සඳහන් වේ.

රන් රිදී ඖෂධ ආදිය කිරීම සඳහා වී ඇටය මිමිමක් හැටියට භාවිතා කර ඇත. උම්මග්ග ජාතකයේ වේදේහ රජතුමා කටුස්සාගේ කරේ බැඳීමට නියම කළේ රන් වියවෙක බරය. වී, පොරි, ලුණුකැඳ, බැඳි හාල් කැඳ, ඔසු කැඳ ඖෂධ වශයෙන් භාවිතා වේ. සර්ප විෂ ශරීර ගත වූවහොත් ඔසු කැඳ ඉවීම සඳහා හී නැටි හාල් භාවිතා කෙරේ. මංගල අවස්ථා වලදීත් විලදීත් විලඳ භාවිතයට ගැනෙන්නේ ලඳ පස් මල් වලින් එකක් හැටියටය. අවමංගල්‍ය අවස්ථාවලදී ද මහමග බසීම සඳහා වී විලඳ ගනු ලැබේ. විලඳ ගනු ලැබේ. විලඳ සුණු සහිත මී පැණි වමනය හා ඌණ සමනය කරයි. අළුත් බත, කයිබත, හී බත, බලි බත, නෑ බත, කුල බත, හැලි බත, මඟුල් බත, මල බත, ආදී වශයෙන් අවස්ථානෙරිතව බත නම් කොට ඇත.

"බත් මුගෙන් ඇත් මුණ බිඳින්නාසේ" යන උපමාව වහරට පැමිණ ඇත්තේ කෙනෙකුට දෙනු ලබන සාදර බත විශාල මෙහෙයක් ඉටු කරන බව පවසන්නටය. මණ්ඩ, පේයා, යවාගු, විලේපි යනුවෙන් කැඳ සිවු වගයකි. මණ්ඩය නම් ඉදෙන බසින් පෙරා ගන්නා හුළු නැති කැඳයි. පේයාව යනු හුළු අඩු කැඳයි. යවාගුවට හුළු වැඩිය. විලේපියෙහි හුළු බහුලව ඇත.

සෙල් ලිපි වලද කුඹුරු වී සහ සහල් ගැන සඳහන්ව ඇත.

මහ රත්මලේ ලිපියේ

"යාකුව බතව වසවාසික හාටිව"

ආදී වශයෙන් කැඳ හා බත් ගැන සඳහන්ව ඇත. කුඹුරු වලින් අය කළ දිය බද්ද දකපතිය නමින් හඳුන්වා ඇත.

වෙස්සගිරි පුවරු ලිපිය (10 සියවස - IV මිහිඳු කලා)

"මෙ වෙහෙරැ අවට බද් කෙත් වතු (ට්)
දා නව වැකින් දිය තබා සිහිතැටි වපුරනු මිසැ
මුග් ඇටි නොවපුරනු ඉසා මෙකී වැවස්ථා
ඉක්මැ වෙහෙරැ අවට කුම්බුරේ දෙද දිය
ඩහක් කොට් මෙ වැවස්ථා නොඉක්මැ"

මිහින්තලා සෙල් පුවරු ලිපිය (10 සියවස)

එක් එක් මෙහෙයෙහි යෙදුණු අයට දිය යුතු සහල් ප්‍රමාණයන් සඳහන්ය.

"පිරිවහන වත් කැමියන් හට එක් කිරි
දෙපයක් ඉසා සාල් දෙ අඩි මනාක් ඉසා මැට් පතක්
හට් සාල් දෙපතක් ඉසා"

"රැකිනාවට් හට් දෙපයක් ඉසා සාල් එකඩි මනා