

හල්පිරිටු පුජාව

එවකට අපේ ප්‍රචේ ගම්මානයේ හල්ගස් බොහෝ තිබුණි. හල්ගස් මහා විශාල ගසකි. ඉන් බිම වැටෙන හල්ගෙඩි වලින් තිත්ත රස මුසු පිරිටු සාදා ගත හැකි ය. හල් හැඳෙන කාලයට ගමේ සෑම ගෙදරක ම වාගේ හල්පිරිටු හැමිබිම සිදුවේ.

හල්ගෙඩිය අලිගැටපේර ගෙඩියක් තරම් විශාල ය. සහකම පොත්තකින් යුතු හල්ගෙඩිය පැළ වීට, හල්අරටය (මදය) හමු වේ. හල්ගෙඩියත්, අඹු අලිගැටපේර ගෙඩියත් ප්‍රමාණයෙන් බෙහෙවින් ම සමානයි කිව හැක. වෙනසකට ඇත්තේ හල්ගෙඩිය සාමාන්‍යයෙන් ගොරකාගෙඩි මෙන් දිගටි දාර සහිත හැඩයකින් යුතු වීමත්, පැහැය වෙනස් වීමත් ය. හල්ගෙඩිය සාමාන්‍යයෙන් දුඹුරු පැහැයට සමීප ය. හල් තිබෙන කාලයට හැම ගෙදරක ම හල් ගෑම සඳහා හල්කටු යොදා ගනී. පොතු හැර ගත් පසු හල්ගෙදය වතුර හාපනයක දමා ඕනෑ ම කාලයක් තබා ගැනීමට හැකි වීම හල්වල ඇති තවත් විශේෂ ලක්ෂණයකි. හල්ගත් පොත්ත කිතුල් මැදීමේදී තෙල්දිය හෝ පැහැන ලෙස යොදන ගැමි බෙහෙතක් ලෙස පාවිච්චි කෙරේ.

හල් ගාතනීම සඳහා හල්කටු යනුවෙන් හඳුන්වන උපකරණය ප්‍රයෝජනයට ගනී. අගල් හතරක්පහක් පමණ පළල, අගල් හතක්අටක්, පමණ උස ඇති ටින් කැබැල්ලක් පුරා ම යකඩ ඇණකින් ළඟඟල හිල් විදිනු ලැබේ. එක් පැත්තකින් විදිද්දී ටින් අනෙක් පැත්ත උල් සහිතව බෙහෙක් තහඩුව උඩට මතු වී සකස් වේ. පසුව එය එහි ප්‍රමාණයට සරිලන රවුම් ලී කැබැල්ලක ඇණ ගසා සවිකර ගනී. සමහරක් මාළුවැල් කඳ හල් ගෑම සඳහා ප්‍රයෝජනයට ගනී. පාටුමල් ලීද පැත්තේ ඕනෑ තරම් මාළුවැල් වැටී ඇත. ඒවායින් අඩියක පමණ දිග මාළුවැල් කැබැල්ලක් ගත් විට, එය හල් ගෑමට ප්‍රයෝජනයට ගත හැකි වන්නේ වේවැල් පොත්තෙහි කටු සහිත මතුපිට නිසා ය.

හල්ගෙඩිය පළාගත් පසු හමුවන මදය හල්කටුවේ උඩට, පහලට ඇතිල්ලීමෙන් හල් ගාතන හැකි ය. හල් කටුවේ ඇති සියුම්කම හෝ ගොරෝසුනාවය අනුව සිහිනයට හෝ සහකමට ගෑ වේ. ඉතා සිහින් ව ගැවීම වඩා හොඳ ය. හල් ගාතන පසු පොල් ගාතනවා වගේ ය. සුදු පාට ය. විශාල වෙනසකට ඇත්තේ හල් ගාතනේ නිර්මාණයෙන් හෝ වීමත්, පොල් නිර්ජය වූණත්, හල් තිත්ත රස වීමත් ය.

හල් ගාත එකඳු ගමේ ගැහැණු, පිරිමි එකතුට් ඉතා විනෝදයෙන් කරන කාන්තාවකි. ලොකු ඇතුල්පතක් ඊළා ගෙන ඇතුල්පත යනු පත්වලින් වියන ලද, හතරැස් හැඩයෙන් යුතු, එහෙත් මුළු හතරෙන් ඇතුල් පැත්තට හවා බොකුටු වන ලෙස සකස් කොට ඇති උපකරණයකි. මෙය මුළුතැන් ගෙඩි බොහෝ වැඩවලදී ප්‍රයෝජනයට ගනී. ඒ වටේ වැඩ වන පිරිස අතේ ඇති හල්කටුව බිමට තබා තරයට මෙන් හල්ගානී. එය බලා ඉන්නට ලැස්සන ය. ඒ අතරතුර පිරිස කරන විනිච්චනමට, ඕනෑදෑ නිසා විසිරෙන සිනා රැළිද, වෙනස් නිමුණු ඇත. හල් ගාත වීට බොහෝ සෙයින් අත සිරිම ද සිදු වේ.

ගාත ලද හල්ටික එකතුකොට පත්වලින් වියන ලද මල්ලකට දමා, මල්ලේ කට ඉතා හොඳින් නිරිකොට බැඳ ගසාගෙන යන වතුර පාරකට හසු වන්නට බැඳ ගැනිය යුතු ය. අපේ පළාතේ වැඩිපුර හල් බඳින්නේ ගමේ ය. එසේ බැඳ තබන්නේ දිය පරසන් සේදී තිත්ත යාමට ය. හල් ඉතාමත් තිත්ත රසයෙන් යුතු වුවත්, හොඳින් තිත්ත පැහැන් පසු අඹුගිරි තිත්ත රස ඉවත්ව, ප්‍රණීත තිත්ත රසයක් ඇති වේ. දවසකට පසු වතුරෙන් ගොඩගත් හල්මල්ල ගෙදරට ගෙනෙන්න කොරහකට දමනු ලැබේ. කොරහ කියන්නේ මට්ටයෙන් සැනන ලද විශාල මැටි කෝප්පයකට ය. පුදුරුවන් හැවීමට වතුර තබා ගැනීමට ද මෙම කොරහ පාවිච්චි කර ඇත. කොරහට ඇමු හල්වලට හැවන වතුර ටිකක් දමා මිරිකමිරිකා ඇතුල්පතට දමයි. මිරිකු පසු ඉතුරුවන හල් මුසු වතුර බොහෝ හාපනයකට පෙරා මිඳෙන්නට හැර, වැරදවකින් පමණ, අඩියේ මිඳෙන කොටස රැගෙන සිටි, හාල්පිරි, පොල් කිරි මිශ්‍ර කොට ලීපේ තබා හැඳී ගා හල්කිරියා නමැති කෑමක් ද සාදා ගනිති.

ඇතුල්පතට දමන ලද හල්කුඩුවලට ලුණු, පොල්, හාල් පිරි සහ සීනි, කිසියම් ප්‍රමාණයකට මිශ්‍ර කෙරේ. පසුව ඇතුල්පතේ ඇති හල් වෙනත්වෙනත් පදම්වලට මිශ්‍රණය කර වෙන් කෙරේ. එසේ සකසන ලද හල් මිශ්‍රණය කොළපත් වලට දමා මුළු බඳිනු ලැබේ. කොළපත් මුළුට සැහෙන තරමක හල් ප්‍රමාණයක් අල්ලයි. ඉතාමත් තදට නිරවන සේ ගැටගසන ලද කොළපත් මුළු උණුවන ලොකු වතුර හැඳියක දමා තබා ගනී. වතුර හාපනය අඩියේ කෝටු කැලී කියපත් හරහට තබන්නේ හල්මුළු අඩියේ හෝ ගෑවෙන ලෙස ය.

තම්බන ලද හල්මුළු ලුණු පසු, මුළු ගැට ගැසූ ආකාරයට ම තැම්බී තිබේ. එය ලෙලි හෝ ගසන ලද ලොකු පොල් ගෙඩියක ප්‍රමාණ හැඩයක් ගනී. පසුව කැලී කැලීවලට කපන ලද හල්මුළු කෑමට ගනී. තිත්ත රසයට මුසු පැහැරිසයෙන් යුතු හල්පිරිටු ඉතා ප්‍රණීත, රස ගුණ අනුගත අතුරුපස වර්තයකි. හල් කාලයට හැම ගෙදරකින් ම වාගේ ඉතා රසට තබා සකසන ලද හල්මුළක් වර්තාගොඩ හල්ලෙන රජමහා විහාරස්ථානයේ ස්වාමීන් වහන්සේලාට වැළඳීම සඳහා පුජා කිරීමට ද අමතක හෝ කර ගෙනයයි. එකඑක ගෙවල් වලින් හඳුනා හල් එකිනෙකා බෙදාගෙන නුවමාරු කරගෙන රස බැලීම ද සිරිතකි. එයට හේතුව වී ඇත්තේ තිත්ත ඇරුමේ ප්‍රමාණය අනුව තැම්බූ හල්වල රස එකිනෙකට වෙනස්වන බැවිනි. එමෙන් ම හල් වාරය එවිට පළාත්වල සිටින තම තමන්ගේ නෑසියන් බැලීමට යාමට ද යොදා ගනී. එසේ යන විට හල්මුළක් තම්බා ගෙන යාම, දෙලොල්ලන්ට ම මහත් සතුටට හේතුවක් වේ.

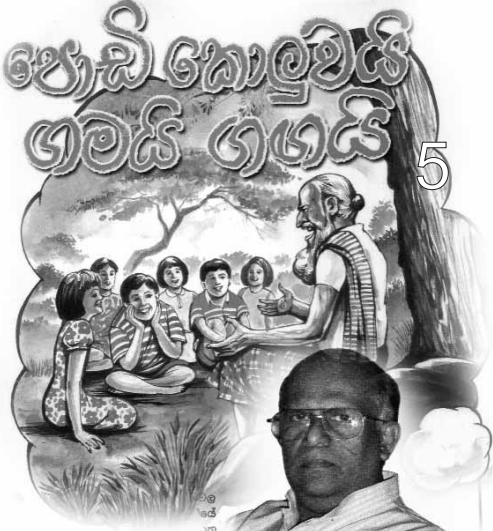
හල් කාලයට මැණික පොඩිඅම්මාත්, මමත්, උදේ පාන්දරින් හල්ගස් යටට ගොස් හල්

නිර්මාණකරුවකුගේ මනක සටහන්

මම ගැහෙන්නට වීමේ ආවේ බේරවුණු මුහුණින් හැමගේ ම මුහුණු බලා සිදු වූයේ කුමක්දැයි වටහා ගැනීමට හෝ හැකි වී ඉකි ගසා හැඳුවා ය.

අනුලත්තෙමු, හල්ගස කාගේද යන්න අපට ගැටලුවක් නො වේ. ඕනෑම හල් ගසක් යටට ගොස් හල් ඇතුලුපතට ඉබිම මෙන් අසිති කිසිවෙක් කිසිවෙකුට කිසිවක් නො කියති. සමහර විට හල්ගස් අසිතිකරුවන්ගේ නිවසේ අය ද හල් අනුලා අපේ මල්ලට ම දමයි. ගැටතුර කාලයට හල් ගෙඩි ගැටවුණේ පාවිගෙන එන අන්දමේ බොහෝ විට අප දැක ඇත.

හල් වාරය පැවති කාලයක පන්සලේ මුරපානය අපේ ගෙදරට යෙදී තිබුණු අවස්ථාවක් ගැන මට සිහිපත් කළ හැකි ය. හල් වාරයේදී මුරපානය ලැබීම සතුටට හේතුවක් වූයේ කැවිලි සඳහා හල්මුළක් ද ලැහැස්ති කර ගත හැකිව තිබුණු නිසා ය. දිම්බියේ මුදලාලිගේ කඩය පිටුපස රබර් මණ්ඩියේ තිබුණු හල්ගස්වලින් හල් ඇතිලීම මට සහ මැණික පොඩිඅම්මාට භාර විය. අප උදේ පාන්දර ම පන්සල දෙකේ රැගෙන හල්ගස් යටට යන විට එළිය ද වැටී නැත. මේරි ආවිච්චේ දුටු ආනුවනි අප යන විටත් හල් අනුලයි. අප ද ඒ ළමයාට මුහුණුවෙන් බැණබැණ හල් සෙවූ නමුත් එක ගෙඩියක්වත් ලැබුණේ නැත. සිතට තැරකුණු දුක බොහෙක් ද කියා කීමට නො හැක. අපට පන්සලේ ආනයට හල් පිරිටු හඳුන්වන හල් ඕනෑ බවත්, ඇතුලතත් හල් ටික අපට දෙන ලෙසත්, හෙළපත් ව අඩමින් ඉල්ලුවෙමු. එහෙත් අපේ කීම අප ගණන් ගත්තේ නැත. ඇතුලේ නිරි කරගෙන තිබුණු නිහඬවනිකිය" යනුවෙන් එළියට දමා හල්මල්ල කෑමේ තබාගත් ඇය දිවිවා ය. අපි අඩමින් ගිස් මුළු දෙක ද රැගෙන ගෙදරට ගියෙමු. ආවිච්චි බලාපොරොත්තු වූ හල් හොමැති වීම නිසා අපගේ කණගාටුව තිමක් නැත. අප යන විටත් හල් අනුලා වුව බවත්, ඒවා



සනත් පියසේන

අනුලාගෙන ගියේ මේරි ආවිච්චේ දුටු බවත් අප කීමේ තරයට මෙනි. ආවිච්චි කිසිම කතාවක් නොමැති ව කම්බාය බුරුල්කොට හැවන නිරවෙනනට අදිමින් උඩක කඩේ පැත්තට ගියා ය. ටික වේලාවකින් ආවිච්චි පැමිණියේ ආනුවනි ගෙන ගිය හල්මල්ල අතේ එල්ලාගෙන ය. පන්සලේ ආනය ගැන මතක් කළ විට මේරි ආවිච්චි "හල්ටික දුන්නේ නැත්තේ බොට මොකා වැනිලා ද" යනුවෙන් දුටු බලා නිවසේ එකතු වී තිබුණු තවත් හල් ටිකක් ද මල්ලට දමා ආවිච්චි මල්ල පිටින් ම දී ඇත.

අති පිරිසිදුවට ම පන්සලේ ආනයේ කළමනා සකස් කළ යුතු නිසා හල් ටික ගෙඩි පිටින් ම පළමු වරට සෝදා ඉස්තෝප්පුවේ මුළුපිටක් දමා වේලෙන්නට තැබුවා ය.

මෙම හල් ගෑම සඳහා උදව් පදවී කළ අය බොහෝ ය. තම තමන්ගේ නිවස- "වල ඇති හල්කටු රැගෙන විත් ඇතුල්පතක් වමේ සිටි පිරිස තරයට මෙන් හල් ගෑවේ වෙනදා කරන විනිච්චනම කිසිවක් නොමැති ව බොහෝ කඩ්ඩියෙනි. ආනයට ගන්නා කිසිවක් ආනයට පෙර ඉඳුල් හෝ කිරිමට සෑම කෙනෙක් ම වග බලා ගත්තේ ඉඳුල් කිරීම මහා පාපයක් ලෙස සලකා ය. එසේ ම හල් ගාත වීට කතා හෝ කෙළේන් පිරිසිදුකමේ ඇති වැදගත්කම නිසා ම ය. හල්මල්ල ගමේ බැඳ තිත්ත

නිවසට පැමිණි විට ම ආවිච්චේ පළමු කාර්යය වූයේ ඉතිරි කර ගිය හල්මුළු කැපීම ය. හල්මුළු කපා පිලානකට අඩුකොට පිලාන පිටින් ම ආනාට ගෙනවිත් දුන්නේ ද හාමුදුරුවන්ට ආනය පිළිගැන්වුවා මෙන් ම හැඟීම් බවට ය. ආනා හල් කැල්ලක් ගෙන කටට තබා ඉන් කොටසක් කටින් කඩා විකා ආපසු "තු තු" යනුවෙන් හල්පිරිටු ටික කටින් එළියට දමා ආවිච්චේ මුණ බැලූවේ කිසියම් අමුත්තක් සිදු වී ඇති නිසා ය.

"යකෝ කවේ ගියන්න බැ ලාමිපුතෙල් රෙන්" ආනා ගෝරනාඩු කළේ ය. ආවිච්චි ද වනා හල් කැල්ලක් රස බලා එය ද කටින් පිටට පෑමේ දෑසේ කැපුළු පෙරමින් ය. අතින් අය ද තරයට භූමිතෙල් රස සොයන්නට වූහ. මම ගැහෙන්නට වීමේ ආවේ බේරවුණු මුහුණින් හැමගේ ම මුහුණු බලා සිදු වූයේ කුමක්දැයි වටහා ගැනීමට හෝ හැකි වී ඉකි ගසා හැඳුවා ය. " මේ වගේ නස්පැත්තියක් නම් ඇතුළු රාජ්ජේක වෙලා හෑ. මේක පණ පිටින් අපායෙ යන වැඩක් නේද දෙයිගනේ" කියමින් ආවිච්චි ආපසු පන්සලට යෑමට බැණික පොඩිඅම්මාත් සමග එළියට බැස්සේ සිදුවී ඇති අතේ වැරද්දේ හාමුදුරුවන්ට පවසා සමාව ගෙන පවි ටිකක් අඩු කරවා ගැනීමට විය යුතු ය.