

සිනි වෙනුවට උක් හකුරු

ඇස්. බී. ආර්. නිකහැටිය විසින්



“මේවා කිරි ටොපි නොවෙයි මහත් මයෝ මේවා මෙම හදාපු උක් හකුරුයි” කහට තෝ සමඟ හකුරු වලින් අපට සංසංග්‍රහ කරමින් සිටි ගොවි මහත්මයා සිනා මුසු මුහුණින් කීවේය. එදා අපි තෝ පානය කරමින් සිටියේ, මොණරාගල, කුඹුක්කන, ඒ. ඇම්. කේ. ගුණවර්ධන මහතාගේ නිවසේය. නිවසක් ඉතා අලංකාර ලෙස නිමවූ විශාල එකක් වූ අතර, නවීන පන්තයේ ගෘහ භාණ්ඩ වලින් එය පිරී ඉතිරි ගොස් තිබීම, සාරවත් ජීවිතයක සංකේතයක් විය.

“ගුණවර්ධන මහතාගේ ගමන් මෙහෙද?” කියා මා ඇසූ විට, නැහැ, මගේ ගම මේ මොණරාගල දිස්ත්‍රික්කයේම පස්සර කියන ප්‍රදේශයේ, ඔහු ප්‍රකාශ කළේය. අප ලඟම අසුන්ගත් ඔහු, උක් වගාව ගැන අපි ඇසූ ප්‍රශ්නවලට මෙසේ උත්තර දුන් තේය. “මම කලින් කිව වගේ, මගේ ගම වන පස්සර ප්‍රදේශයේ උක් වගාව ඉස්සර ඉදන්ම කරගෙන එන වගාවකි. ඒ පලාතේ දැන් උක් වගාව ඉතා හොදින් කෙරෙනවා. මගේ පියාත් එහේ උක් වගාව තමයි

කරන්නේ. මේ නිසා මටත් ලොකු ආසාවක් ඇති වුනා තනියම උක් වගා කරන්නට. මේ ගැන මා කල්පනා කරලා 1968 දී මේ මොණරාගල කුඹුක්කන කියන ගමට ඇවිත් අක්කර 5 ක්ම මුලින් උක් වගා කලා. මේ වගාව මෙහෙම කරගෙන යනවිට එයින් මට සැහෙන ආදායමක් ලැබුනා. නමුත් සිනි හිඟයක් ඇති විමත් එහි ගණන් ඉහළ යෑමත්, සලාක ක්‍රමයට බෙදාදීමත් ඇතිවූ නිසා මෙරට හකුරු වර්ගවලට තිබුන ඉල්ලුම සීග්‍රයෙන් වැඩිවූවා. එයින් මම වැනි උක් වගාකරුවන්ට විශාල සෙනෙක් වූවා. තව තවත් මිනිස්සු උක් වගා කිරීමට උනන්දු වුන අතර උක් වගාව සුලුවෙන් කරන අය එය තව තව විශාල වශයෙන් වගා කිරීමට පටන් ගත්ත. මමත් මේ වගාව ක්‍රමයෙන් දියුණු කරලා 1973 අවුරුද්ද අවසන් වන විට මගේ උක් වගාව අක්කර 150 ක් දක්වා දියුණු කලා.”

“එහෙනම් මහත්මයාට දැන් අතමිට හොදට ඇති තේද?” මා සමඟ ගිය ගුවන් විදුලි සංස්ථාවේ යකුපිටිය මහතා, තුන්වැනි හකුරු කැල්ලත් කමිත් ඇසූ ප්‍රශ්නයට ගුණවර්ධන මහතා සිනාසෙමින්, “මට පමණක් නොවෙයි මහත්මයෝ, මේ මගේ ව්‍යාපාරය නිසා 100 ක විතර පිරිසකට රැකියා ලැබී තිබෙනවා. ඒ නිසා පවුල් 100 ක් පමණ මේ මගේ උක් ව්‍යාපාරය නිසා යැපෙනවා.”

අක්කර 150 ක උක් වගාව හා හකුරු කර්මාන්ත ශාලාව නැරඹීමට ගිය අපිට බැඳු බැඳු තැන දක්නට ලැබුනේ මී මැසි ජනපදයක කඩිසර කමිත් වැඩ කටයුතුවල නිරතවී සිටි ජනයාය. එක පැත්තක ගැහැණුන් පිරි



සක් උක්දඩු කපන අතර, තවත් පිරිසක් ඒවා සුද්ධ කර ට්‍රැක්ටර් රථවල 'ට්‍රේලර්' වලට අහුරයි. උක් දඩු ගෙනයන ට්‍රැක්ටර වල ශබ්දයට වෙනස් ශබ්දයක් අපිට ඇතින් ඇසේ. එය නම් උක්දඩු මිලිකන යන්ත්‍රවල ශබ්දයයි.

මෙම ගොවිපලේ උක්දඩු කපන්නේ ජන වාරි-අප්‍රේල් දක්වාත් අගෝස්තු-සැප්තැම්බර් කාලය තුළත්ය. ඉස්සර නම් සම්පූර්ණ උක් පඳුර එකවරම කැපූ නමුත් එයින් නොමෝරපු දඩු රාශියක් කැපෙන නිසා දැන් මෝරපු දඩු පමණක් කැපීම ආරම්භ කර තිබෙනවා. මෙයින්, ගුණවර්ධන මහතා කියන හැටියට, හකුරු නිෂ්පාදනය දියුණු

වී තිබෙනවා හකුරු වැඩි ප්‍රමාණයක් ලබා ගන්නට පුලුවන් අතර හකුරුවල තත්ත්වයන් හොඳ බව ඔහු අපිට කීවා.

ගොවිපලෙන් අපි ගියේ හකුරු සාදන කම්හලටයි. කපා සුද්ධ කරන ලද උක් දඩු, මුලින්ම උක් අඹරණ යන්ත්‍රවල දමා උක් පැනි මිලිකා ගනියි. මේ පැනි, නල තුලින් ගොස් ගබඩා වැන්කියක තැන්පත්වේ. ඊළඟ පියවර වන්නේ මේ උක් පැනි විවෘත තාවිවල දමා උකුවන තෙක් උණු කිරීමයි.



මේ උණුකරන පැණි, උකු තත්ත්වයකට පැමිණියාම අවිච්චලට හෝ පැනලි භාජන වලට වත්කර හකුරු බවට පත්වීමට තබයි. ගුණවර්ධන මහතා මේ හකුරු නිෂ්පාදනය ගැන විස්තර කර මෙසේද කීවේය. "හොදින් මේරූ උක්ගස් හොණ්ඩර 8කින් පැණි ගැලුම් 70 ක් මම ලබාගන්නවා. එයින් හකුරු හොණ්ඩරයක් ලබාගන්නට පුලුවන්. මේ අනුව බලනකොට, මට උක් අක්කරයකින් හකුරු හොණ්ඩර 40-50 ක් ලබාගන්නට පුලුවන්කම තිබෙනවා."

අද හකුරුවලට ඇති ඉල්ලුමත්, හකුරු වල මිල ගණනත් දෙස බලනවිට, උක්වගා කර හකුරු සෑදීම ඉතා ලාභගෙනදෙන ව්‍යාපාරයකි. අපි තවත් මේ ව්‍යාපාරය දියුණු කර සිති ගොවිම සඳහා පිටරට ඇදී යන අපගේ ජාතික ධනය ඉතිරිකර ගනිමු.