

ශාක ලොවින්

බොහෝ කාලයකට ඉහත කැනඩාවට යුරෝපීයයන්ගේ පැමිණීම සහ පදිංචියට පෙර නැගෙනහිර කැනඩාවේ සහ ඇමරිකාවේ උතුරු නැගෙනහිර ප්‍රදේශයට සම්පවත් විසූ ස්වදේශික ඉන්දියානුවන් විසින් මේපල් සාරය (දියර) එකතු කර එය පැණි බවට (සිරප්) සකස් කර ගන්නා ක්‍රමය සොයා ගන්නා ලදී. ඉන්දියානුවන්ගේ පුරාවෘත්තයක එම සොයාගැනීම මෙසේ විස්තර වේ.

ඈත අතීතයේ එක්තරා සිත උදයක "වොක්සිස්" නැමැති රතු ඉන්දියන් ඉරාකොයිස් ගෝත්‍රික ප්‍රධානියා දඩයමේ යාමට සූදුනම් විජට පෙර දිනයේ ඔහු තම අත් පොරව ගසා තිබුණු ගස් කඳෙන් එය නැවත ගලවා රැගෙන ගියේ ය. එම අත් පොරොව ගසා තිබුණු ගස් කඳේ ගුණුරට කැපුම ඇතිව තිබුණි. තමුත් මේ ගෝත්‍රික ප්‍රධානියාට ඒ ගැන තැකීමක් නොවුණි. මේ, මේපල් ගස මූල බර්වි ගසේ පොත්තෙන් තැනූ බඳුනක් තිබී ඇත. ගස් කඳේ ඇති වූ ගැඹුරු කැපුම ඔස්සේ ගසේ දිය පැහැති සාරය බිංදු බැගින් කාන්දු වී ගස මූල වූ බඳුන පිරී ගොස් ඇත. ගෝත්‍රික ප්‍රධානියාගේ බිරිඳ ගස පාමුල තිබූ දියර පිරුණු බඳුන දැක ජලය යයි සිතා එය නිවසට ගෙනගොස් එම දියර යොදා මුව මස් පිසුවා ය. රාත්‍රී ආහාරය ගන්නා අතරමගදී "වොක්සිස්" තම බිරිඳට



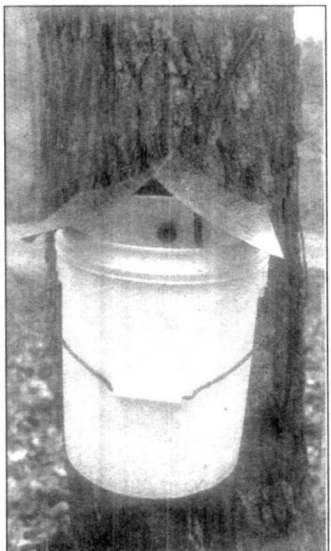
දිව ජිනාවත

මේපල් යුෂ

මෙසේ කීවේ ය. "මේ මස් ව්‍යාංජනය ප්‍රණීතයි. මිහිරි රසයෙන් යුක්තය" කියා තම බිරිඳගෙන්. මේපල් ගසමූල තිබී හමුවූ දියර පිරි බඳුනේ සිට මස් ව්‍යාංජනය පිසූ තැන තෙක් විස්තර දැනගෙන එම ගසමූලට ගොස් නිරීක්ෂණය කර එම ගසේ කැපුමෙන් ගලූ දියර පැණිරස බවත් එම දියරය පැසෙමින් උණු වී පැණි බවට පරවර්තනය වූ බවත්, ව්‍යාංජනය



තව්න ක්‍රමයට ගසින් ගසට යාකර ඇති ප්ලාස්ටික් තල ක්‍රමය



මේපල් දියර එකතු කරන හැටි

රසවීමේ රහස්. එය බවත් දැනගන්න. එතැන් සිට ඔවුන් මේ තව සොයාගැනීම උපයෝගීකර මේපල් පැණි, සීනි, සාදා නිර්මා, එළවළු, මස්, මාළු පිසීමේදී භාවිතයට ගත්හ.

ඉන්පසු හැම වසරක සෘතුවේම මේ ස්වදේශික ඉන්දියන්වරු මේපල් ගස් ආශ්‍රිත කැලෑවල නාවකාලික කුඩාරම් ගසා මේපල්

පැණි (සිරප්) සකස් කිරීමේ කාර්යයේ යෙදුනහ. ඔවුන් මේ ගස සුගර් බුෂ් නමින් හඳුන්වයි.

මොවුන් මේපල් ගසෙන් සාරය ගැනීමට ගස්වල කඳේ "ඒ" (V) අකුරේ හැඩයට අත්පොරවකින් ගැඹුරට කැපුමක් කර ඔරුවක තොහොත් කානුවක හැඩයට ලී වලින් කැපූ තරමක දිග (ගසෙන් පිටතට සිටීමට) ලී කැබැලි මේ විවරයට ඔබ්බවා ඒවාට එල්ලකර ගස මූල භාජනයක් තබා බිත්දු බැගින් කාන්දු වන දියර එකතු කර, උණුකර පැණි සහ සීනි සාදා ගත්හ.

යුරෝපීයන් පැමිණ කැනඩාවේ පදිංචිය ඇරඹූ පසු ඒ දිනවල ඔවුනට මිලදී ගැනීමට සුලභ නොවූ එකම ද්‍රව්‍ය වූයේ සීනි ය. ඔවුන්ගේ කේක්, පුඩිං, වැනි රසකැවිලි සෑදීමට අත්‍යවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය වූයේ සීනි ය. එබැවින් ඔවුන් මේ ස්වදේශික කැනේඩියන් ඉන්දියන්වරුන් ගෙන් මේපල් සීනි සාදන අයුරු ඉගෙන ගත්හ. ඒ ක්‍රමයන් සමගම තවත් ක්‍රමයන් අත්හදා බලා මේ ව්‍යාපාරය දියුණු කළහ.

තව්න ක්‍රමයන් අනුව මේපල් ගසින් සාරය ඇද ගැනීම ඉතාමත් පහසු ක්‍රමයට කරනු ලැබේ. වගාකරුවන් විදුලි උපකරණයකින් ගස් කඳන්වල ගැඹුරට හිල් වීද එය තුළට තලයක් සවිකර ඒ තලය තවත් ප්ලාස්ටික් තලයකට සවිකරයි. මේ තල දිගේ ගලාගෙන යන දියර විශාල ටැංකියකට එකතුවීමට සලස්වා, ටැංකිය පිරුණු පසු දියර උණුකරන යන්ත්‍ර තුළට යාමට සලස්වා උණුකර පැණි සාදයි. මේ පැණි, බෝතල් කර ටින් කර අලෙවිසැල් කර එවනු ලැබේ. මේපල් සීනි සෑදීමට වඩා මේපල් පැණි (සිරප්) සෑදීම ප්‍රධානව කෙරේ. ලෝකයේ සෑම දිග්භාගයකම උක් සීනි සුලභව වෙළෙඳ භාණ්ඩයක් වී ඇති බැවින් මේපල් සිරප් වලින් නොයෙකුත් පැණි රස කැවිල් සාදනු ලැබේ. මේ තව්න පහසු ක්‍රම නිසා සුගර් බුෂ් (SUGAR BUSH) නොහොත් මේපල් සිරප් (පැණි) කර්මාන්තයට පුරාණයේදී මෙන් පවුලේ හැමගේ ශ්‍රමයන් උදව්වත් අවශ්‍ය නොවන අතර සේවක ප්‍රශ්න ද නැත.

66 පිටුවට

**පද්මා ජයගොඩ
කැනඩාවේ සිට**