

## සිංහලයාගේ බත් සංග්‍රහ වාරිත

සන්ධ්‍යා කහඳගමගේ

සාරාංශය -

සිංහලයා තුළ ස්වකීය ප්‍රධාන ආහාරය වන 'බත්' පිළිබඳ ව පවතින චින්තන පද්ධතිය හා වර්යාත්මක පද්ධතිය මේ ලිපිය මගින් ඉදිරිපත් කෙරේ. මානව චින්තන පද්ධතිය තුළ පවතින මානුෂීය හා මානුෂීය නොවන සංග්‍රහ සඳහා 'බත්' යොදා ගන්නා ආකාරය මෙන්ම විවිධ බත් සංග්‍රහයන්හි දී පිළිපදින වාරිත වාරිත පද්ධතිය ද විස්තර කිරීම මෙම ලිපියට පාදක විය. සාම්ප්‍රදායික ව පැවතුණු මෙම සිංහල බත් සංග්‍රහ නූතනයේ දී නවීන තාක්ෂණය, ගෝලීයකරණය, වාණිජත්වය වැනි විවිධ හේතු සාධක මත සිංහලයන් අතුරින් විශැකෙමින් පවතී. ක්‍රමයෙන් අභාවයට යමින් පවත්නා ලංකාවේ පැවති එකී වාරිත හඳුනාගැනීම ප්‍රධාන පර්යේෂණ ගැටළුව වූ අතර මේ ලිපිය සඳහා ලිඛිත මූලාශ්‍රය පමණක් පදනම් කර ගනු ලැබිණ.

සිංහලයාගේ ප්‍රධාන ආහාර වේල බවට පත් වූයේ බත් ය. වී, සහල් ඇත්නම් බඩ කට පුරා තුන්වේලට ම බත් බුදින්නට සිංහලයෝ රුසියෝ වෙති. "බත්" යන පදය පැරණි පොත පතෙහි බෙහෙවින් සඳහන් වූයේ සිංහලයාගේ ප්‍රධාන ආහාරය අද මෙන් ම එදාත් බත් ම වූ බැවිනි. "බත් කන වේලේ"<sup>1</sup>, "බත් පැසෙන කල්හි මහත් මහත් බුබුළු නගී."<sup>2</sup>, "බත් වළඳන්න"<sup>3</sup>, "බත් ආලෝපයක්"<sup>4</sup>, "බත් පිස"<sup>5</sup>, "බත් පිලපි"<sup>6</sup>, "බත් කා සැතපී"<sup>7</sup> ආදී වශයෙන් බත් යන පදය පැරණි පොත පතෙහි විවිධ වාක්‍ය පරිසරයන් සමග යෙදී ඇත. බත් යන්න නිපන්වේ 'හක්ත' යන පදයෙනි. 'හක්ත' > 'හත්ත' වී පසු කාලීන ව 'බත්' වූ සෙයක් පෙනෙයි.

'බත් අරුම දුනෙන්තේ හාමතේ දී ය.' 'අනුන්ගේ බත් බැලීමෙන් තමන්ගේ බඩ නොපිරෙන'<sup>8</sup> බව දන්නා සිංහල ගොවියා බත්, සහල් සපයා ගැනීමට මාස ගණනක් වෙහෙසුණේ ය. කුඹුරු ගොවිතැන් කළේ ය. ඔහුට ඔහුගේ නිවසින් පමණක් නොව මුළු ගමෙන් ම

සහයෝගය නොමඳ ව ලැබිණි. තමාගේ කෙත් යාය අස්වද්දන්ට මහන්සි වන්නා සේම තමන්ගේ හිතවතුන්ගේ කෙත් යායවල් අස්වද්දන්තටත් වෙහෙස වූයේ ය. ගොවිතැන් කටයුතුවල දී වැඩි ශ්‍රමයක් එකවර සපයා ගැනීමට ගොවියාට සිදුවිය. ඒ සී සෑම, වැපිරීම, පැළ සිටවීම, වල් නෙළීම, ගොයම් කැපීම, පැහීම ආදී වූ කටයුතු සඳහා ය. යන්ත්‍ර සූත්‍ර හෝ නූතන තාක්ෂණික ක්‍රම හෝ නොතිබුණ යුගයේ මානව ශ්‍රමය මහත් බල සම්පන්න දෙයක් විය. ශ්‍රමය මුදලට තක්සේරු කිරීමක් ද එදා නොවී ය. ශ්‍රම හුවමාරුවට කෙත් යායක් අස්වද්දන්තට සිංහල ගොවියා සමත් විය. ගම් වෙද මහතා, ගමට ප්‍රධාන ගමරාළ වැනි වූ ග්‍රාමීය ප්‍රභූන්ගෙන් ගමට වන සේවය සලකා ඔවුන්ගේ කෙත් යායවල් අස්වද්දා දෙන්න සිය ශ්‍රමය නිර්ලෝභී ව පරිත්‍යාග කිරීමට සිංහල ගොවියෝ මැළි නො වූහ. ශ්‍රම හුවමාරුවේ දී කිසියම් පිළිවෙතක් සිංහලයා අතර පැවතිණ. කුඹුරු හිමියා අත්තමට ඇරයුම් කළේ බුලත් දීමෙනි. "මගේ වැපිරීම හෙට", "මගේ ගොයම් පාගන්නේ අතිද්දා" ආදී වශයෙන් ගොවීන්ට බුලත් පිළිගන්වමින් කුඹුරු හිමියා පැවසී ය. තමාගේ ශ්‍රමය ඔහුට දිය හැකි නම් ගොවියා ඒ බව සංකේතවත් කරමින් පිළිගන්වන ලද බුලතින් එක් බුලත් කොළයක් අරගැනීමට ගොවියෝ දූන සිටියහ. යම් හෙයකින් නියමිත දිනයේ පැමිණීමට තමාට අපහසු වේ නම් නිශ්චිතව ඒ බව දන්වමින් බුලත් කොළයක් නොගැනීමට ද ඔහු ප්‍රවේශම් සහගත විය. 'එන්නම්' යැයි ව්‍යාජ ලෙසින් ඔහු සතුවු කොට යැවීමේ ඉඩ ප්‍රස්තාව කොතෙක් පැවතියත් ගොවියා එසේ නොකළේ පැරණි ගොවියා සතු වූ නිර්ව්‍යාජී බවත්, අභිංසකකමත් නිසා ම ය. තමන් පිළිගන්වන ලද බුලත් ප්‍රමාණය අනුව අත්තමට එන පිරිස සංඛ්‍යාත්මක ව හඳුනාගැනීමට හැකි ය. මෙම ප්‍රමාණය නිශ්චිතව දූන ගැනීමට වඩාත් අවශ්‍ය වූයේ කුඹුරු හිමියන්ගේ බිරින්දෑට ය. වෙලේ වැඩ කරන අයගේ කුසගිනි පිරවීම ඇගේ ප්‍රධාන යුතුකමක් වූ බැවිනි; ඒ.

උදෑසන ආහාරය සේ ම දිවා ආහාරයත් ගොවි ගෙදරින් සැපයිණි. උදෑසන ආහාරය හෙවත් අලුමුසාව හැම විට ම බතක් නොවීය. අලවර්ග, කොළ කැඳ වර්ග සේ ම රොට් උදෑසන ආහාරය ලෙස පිළිගන්වනු ලැබිණ. සමහරෙක් කැකුළු බත්, කිරි හොදි හා

ලුණු මිරිස් සමග දෙති. කිරි හිඳී නැති බාගෙට පැසුන වියෙන් ලබා ගන්නා ඇගිටි භාලෙන් <sup>9</sup> ඉවු මදක් තිත්ත රසයෙන් යුත් ඇගිටි බතට ඇතැම්හු ප්‍රිය කරති. සුන් සහල් නැතහොත් කුඩාවට කැඩුණු භාලෙන් ඉවු හුන්සාල් (ට්‍රස හම්බු > තුසම්බු > සුන්සාල් <sup>10</sup>) බතට පොල් මිශ්‍රකර කටට සම්බල සමග කෑමට ද ගොවියා සමත් ය. බතට පොල් කිරි මිශ්‍ර කළ විට කිරිබත් වේ. ඇතුළට පැණිපොල් දමා පිටතට පුළුන් ගෙඩියක් සේ පෙනෙන අන්දමින් සකසා ගලි කර ගන්නා කිරිබත, ඉඹුල් කිරිබත හෙවත් කොට්ට කිරිබත් <sup>11</sup> වේ. සමහරෙකුට ඒවා පෙද කොට්ටු ය. <sup>12</sup>

ගොවියාගේ දිවා ආහාරය හැම විට ම බතක් විය. කුඹුරට සැපයෙන දිවා ආහාරය විවිධ පළාත්වල දී ඇඹුල, වෙල්බත, කයිබත, මහබත, මුත්තෙට්ටුව, වැදම ආදී විවිධ නමින් හැඳින්විණ. ඇතැම් පළාතක ඇඹුලට අනිවාර්ය ලෙස ම නියඹලාවක්, ආනමක්, හොද්දක්, මැල්ලුමක් සහ බැදුමක් එක් කරනු දක්නට ලැබිණ. 'සිංහල ගොවිතැන' පොතෙහි කයිබත සැකසීම පිළිබඳ විස්තරයක් දක්වේ. "ස්ත්‍රීහු පෙළක් ව්‍යඤ්ජන කපති. පෙළක් හාල් හෝදති. පෙළක් වතුර ගෙනෙති. පෙළක් කහ මිරිස් අඹරති. පෙළක් ව්‍යඤ්ජන ඒදති. මේ සියල්ල කිසි වාද හේදයක් නොමැති ව නායිකාවකගේ මග පෙන්වීම ඇති ව හෝ නැති ව නිවී සැනසිල්ලේ ශාන්ත ව සිදු වන්නේ ය. ගොවි පුත්‍රයෝ පෙළක් බුලත් පුවක් සකස් කරති. පෙළක් කෙසෙල් කොළ ගොටු සාදති. කුඩා ළමයි පෙළක් මිදුලේ සෙල්ලම් කරති. මේ සියල්ල පිටිසර වැදම් ගෙදර ප්‍රීතියෙන් පුරවයි. දූන් වැදම ඉවීමේ කටයුතු හමාර වේගෙන යයි. ගොවි භාර්යාව වතුර නා පිරිසුදු ව වස්ත්‍ර ඇඳ ඔලුව පිරා දත මැද කෙතට වැදම ගෙන යනු සඳහා ලහි ලහියේ සැරසෙන්නී ය. සමහර විට මේ සැරසිල්ලට පැය ගණනක් ගත වන්නටත් පුළුවන. පවුලේ වැඩිමහලු දියණියන් මේ ගමනට එකතු වනු සාමාන්‍ය සිරිත. නියමිත වේලාවට ගොවි භාර්යාව හිසින් බත් පෙට්ටියක් දකුණතින් හොදි හැළියත් ගනී. සෙස්සෝත් සුදුසු පරිදි යම් යම් දේ හැර ගනිති. දූන් තරමක පෙරහැරකි. එහි නායකයා ගොවි භාර්යාවක් අවසානයා බුලත් පුවක් පෙට්ටිය රැගත් ගොවි පුත්‍රයාත් ය. පෙරහැරේ දර්ශනය වාමී ය. අතිශයින් අභිංසක ය. පෙරහැර යන්නේ පාරේ තිබෙන කොළ අතු ආදිය පවා ඉවත් කෙරෙමිනි.

යන එන්නත් කරදර නොවනු සඳහා ය.”<sup>13</sup> සිංහලයාගේ කපිබත ඉතා උත්කර්ෂවත් ලෙස සිදු කෙරුණේ එපරිද්දෙනි. කුඹුරේ, කමතේ වැඩ කරන ජව සම්පන්න ශක්තිමත් තරුණයෙක් තම බැණා බවට පත් කර ගැනීමේ දී ද වෙල් බත ඉවහල් නොවූවාම ද නොවේ. හොඳින් සැරසුණ ගම දියණිය සිය මව සමග එක් ව මහ බත සෙස්සන්ට බෙදුවා ය. මේ අවස්ථාව ගැමි තාරුණය තුළ සුවිශේෂී වරප්‍රසාදිත අවස්ථාවක් බවට පත්විය. තරුණියකට කෑම පිසීමේ හැකියාව තිබීම ගැමි සමාජයේ අත්‍යවශ්‍ය අංගයක් විය. තමාගේ ප්‍රේමය ඇයට පිදීමට පෙර තරුණයා එකී කාරණය පිළිබඳ විමසිලිමත් වූයේ ය. මේ ජනකවිය ද ඊට කදිම නිදසුනකි.

කොත කරලා පත බෙදුවට තුඹ නෑනෝ  
 බත කුඳ වෙලා බව උඹ නොදනි ද නෑනෝ  
 පිත පොඩිවෙලා වලපෙති තිතිරහ නෑනෝ  
 හිත පුදලා යන්නේ කොහොම ද නෑනෝ <sup>14</sup>

ඇය බෙදූ බත් පත විශාල වුවත් බත බෙරි වී ඇත. තිත්ත බඩය හොඳින් අස්කර නැති නිසා මාලු තිත්ත රසැති ය. ප්‍රමාණයෙන් විශාල වුවත් රසයෙන් හීන හෙයින් ඇයට තම ප්‍රේමය පුදන්නට ඔහු මැළි වෙයි.

නුවර කලාවියේ ඇත්තන් සිය වැඩකටයුතු ඇරඹුවේ බොහෝ දිනවලට හීල් බත හෙවත් හීලි බත අනුභව කොට ය. හීල් බත ඇඟට ගුණදායක ය. ඊටත් වඩා දිය බත ගුණදායක ය. රාත්‍රියේ ඉතිරිවන බතට වතුර දමා තබා පසුදා ඊට රතුඵෑණු, උම්බලකඩ, ලුණු, අමු මිරිස්, දෙහිහා පොල්කිරි මිශ්‍ර කර සකසා ගන්නා දිය මුසු බත අනුභව කිරීමෙන් ඇඟ සිසිල් වන බවත් උෂ්ණය පිට කරමින් මුඛයේ ඇතිවන විවිධ රෝග සමනය වන බවත් ඔවුහු විශ්වාස කරති.

අස්වැන්න කපා මුලින් ම දෙන අග බත ද බොහෝ විට කිරිබතක් (බීර හත්ත) වේ. සමහරෙක් කිරි බත පිසීමේ දී දිය මිශ්‍ර නො කරති. පැන් නුමුසු කිරිබත් පිළිබඳ තොරතුරු පුරාතන සාහිත්‍යය මගින් ද හෙළි වේ. දානමය කටයුතුවල දී වඩා වටිනාකමක් රඳා පවතින්නේ මෙලෙස පැන් මිශ්‍ර නොකළ විට යැයි ඔවුහු විශ්වාස කරති. දානයක්

සලාක ක්‍රමයට දෙන අවස්ථා අතීතයේ දීත් තිබුණු බවට ලහ බත් ගෙය, බත්හල්ගෙය වැනි යෙදීම් සාක්ෂි දරයි. ලහ බත් යනු සලාක හත්තය යි. සලාකයට දෙන බත යි. <sup>15</sup>

සිංහලයන්ගේ බත් සංග්‍රහයන්ට විවිධ නම් භාවිත වේ. එක් එක් බතට සංඥා නාම යෙදීමේ දී කාරණා කිහිපයක් හේතු සාධක වී ඇති ආකාරයක් පෙනෙයි.

- 1. බත පිසින සහල් වර්ගය
- 2. බත පිසීමේ ස්වරූපය
- 3. බත පිළියෙළ කිරීමේ අරමුණ

බත පිසින සහල් වර්ගය අනුව බත විවිධ සංඥා නාමයන් ලැබීම තුළ ද ප්‍රභේද දෙකක් දක්නට ලැබේ.

- 1. වී වර්ගය අනුව
- 2. වී වෙනුවට ආදේශිත ධාන්‍ය වර්ගය අනුව

වී කෙටු වීට ලැබෙන්නේ සහල් ය. බත් පිසින්තේ සහල්වලිනි. වී වර්ගය අනුව ඇල්හාලේ බත්, රත් හැල් බත්, ආදී වශයෙන් නම් කෙරෙයි. වී තැම්බුවට තම්බපු හාල් ලැබෙයි. නිවුඩු හාලේ බත් රසයෙන් මෙන් ම ගුණයෙන් ද ඉහළ ය. වී වෙනුවට ආදේශිත වෙනත් ධාන්‍ය වර්ගද කිහිපයකි. අමු නැමති ධාන්‍ය කොට සහල් කර හදන බත අමු බත ය. දිය කිරි දමා තම්බා මිටිකිරි දමා සකසා ගන්නේ අමු කිරිබත යි. මෙතේරි සහලින් මෙතේරි බත් ද තණ සහලින් තණ බත් ද ගැමියෝ සකසා ගනිති. ඕලු බත පිසින්තේ ඕලු ගෙඩි පලා එම ඇට සහල් කර ගැනීමෙනි. දියවැඩියා රෝගීන්ට මෙය අනගි ඖෂධයකි. එපමණක් නොව දරු එල ප්‍රමාද අයට ගුණ දායක ආහාරයක් ලෙසින් ද සැලකේ. "මයෙ පිංචි කෙල්ලේ තෙලටිය බටු නියඹලාවකුයි ආද මාළු බැදුමකුයි එක්ක ඕලු බත් තුන් හතර වංගියක් අර පැටියට දීපංකොයි කොටා බාන්ඩ. එතකොට වක්කඩට ඉටි හිර කෙරුවාවේ ඔබේ ඉණ කිල්ල හිටලා ලැග්ගුමක් බැග්ගුමක් නැතිව බොගෙ බොක්කට ඇඹිටිල්ලෙක් ගාටයි අහුපහු වෙන් නැතො ඔං"<sup>16</sup> ඒ නුවර කලාවියේ වැඩිහිටියෙකු දරුඑල ප්‍රමාද දියණියට දුන් උපදේශයකි. දරුඑල නැති වීට ඕලු බත්, මාළු බැදුමක් හා බටු නියඹලාවක් සමග සැමියාට කැමට

දීමෙන් අප්‍රමාද ව බිරිඳට දරුවෙකු පිළිසිඳවා ගැනීමට හැකි බවයි ඉන් කියවුණේ. ඉරිඟු හාල් සකසා ගන්නා සිංහල ගැමියෝ එයින් බත් උයා ඊට පොල් කිරි එකතුකර රසවත් ඉරිඟු කිරිබතක් '17 පිස ගනිති. කිරි බතට මුං එකතු කළ විට එය මුං කිරිබත් වේ. ලබු කිරිබත් පිළිබඳ ව ද රසවත් ජනකතාවක් ජනප්‍රවාදයේ එයි.

බත පිසීමේ ස්වරූපය අනුව ද බතට සංඥා නාම ලැබේ. බතට කිරි මිශ්‍ර කළ විට කිරිබත ය. කහ මිශ්‍ර කළ විට කහ බත ය. පොල් මිශ්‍ර කළවිට පොල් බත ය. එළවළු මිශ්‍ර කළ විට එළවළු බත ය. පැරණි සිංහල ජන සමාජය තුළ නොයෙක් ආකාරයේ බත් සංග්‍රහ පැවතිණ. එකිනෙකා අතර සුභදන්වය වර්ධනය කර ගැනීම, කෘතෝපකාර දැක්වීම, වත් පිළිවෙත් සුරැකීම ආදී වූ විවිධ කාරණා පදනම් කරගෙන බත් සංග්‍රහ පිළිගන්වනු ලැබිණ. ඔවුන්ගෙන් සංග්‍රහ ලබන පාර්ශ්වය පදනම් කරගෙන මෙකී බත් සංග්‍රහ කොටස් හතරකට වර්ග කළ හැකි ය. මෙමගින් සිංහල ගැමියා තුළ පැවති චින්තන පද්ධතිය ද හඳුනා ගැනීමට පහසු වේ.

1. මානුෂීය සංග්‍රහ - (මිනිසුන් වෙනුවෙන්)
2. අධිමානුෂීය ඉහළ ස්තරයට දෙන සංග්‍රහ - (දෙවියන් ආදී පිරිස් වෙනුවෙන්)
3. භූත කොට්ඨාස සඳහා දෙන සංග්‍රහ - (පෙරේත, භූත කොටස් වෙනුවෙන් )
4. සත්ව සංග්‍රහ - (බලු කපුටන් ආදී සතුන් වෙනුවෙන්)

බත පිළියෙල කිරීමේ අරමුණ ද විවිධ ය. මිනිසුන් තුළ විවිධ සත්ව කොට්ඨාස කෙරෙහි පවත්නා චින්තනය ද මෙමගින් හෙළි වේ. බත් සංග්‍රහය කරන්නේ කාට ද, කුමන අවස්ථාවක ද යන්න බත පිළියෙල කිරීමේ අරමුණේ දී වැදගත් වේ. දෙවියන් ආදී පිරිස් වෙනුවෙන් බත් සංග්‍රහ පිදෙන්නේ අතිශය ගෞරව සම්ප්‍රයුක්ත භක්තියකින් යුතුව ය. අධිමානුෂීය පහළ ස්තරයට බත් සංග්‍රහ පිදීමේ දී එවන් භක්තිමත් බවක් දක්නට නො ලැබේ. මිනිසුන් අරමුණු කරගෙන දෙන බත් සංග්‍රහ තුළත් පූජනීය හා එසේ නොවන පිළිගැන්වීම් දක්නට ලැබේ.

ගැමියා තමන්ගේ ඕනෑම කාර්යයකට පෙරාතුව දෙවියන් බුදුන් සිහිකරයි. කලක් තිස්සේ වෙහෙස මහන්සි වී ලබා ගන්නා අස්වැන්නේ මුල් කොටස ඔවුන් පිදුවේ බුදුන්ට හෝ දෙවියන්ට ය. සුඛ දිනෙක සුඛ මොහොතින් කපා ගන්නා ලද ගොයමින් හෝ වී මැනීමේ දී වෙන් කරන පළමු කුරුණියේ විවලින් හෝ සකසා ගන්නා භක්තය - අග බත නම් විය. එය පිළියෙල කිරීමේ දී පවා පිරිසුදුවත් අනඟි ලෙසත් කරන්නට ගැමියන් උනන්දු වූයේ අදෘශ්‍යමාන බලවේග කෙරෙහි ඔවුන් තුළ පවත්නා විශ්වාස මෙන් ම ආකල්ප පද්ධතිය ද නිසා ය.

ලොව්කුරු මුනිඳුගෙ අණය	මුලුල්ලේ
සිව්වට දෙවියන් සහ මෙ	සියල්ලේ
සව් සත රකිනා උපතකි	ඉල්ලේ
සව් සිරි වෙයි අලු සල්	මංගල්ලේ <sup>18</sup>

අග බතට සකසන්නේ බොහෝ විට කිරෙන් පමණක් පිසූ කිරිබතකි. අග බත විවිධ පළාත්වල දී අගස්ස දානෙ, අග්ගස්ස දානේ, බණ්ඩි කිරි පූජාව, කාර්ති මංගලය, අලුත් සහල් මංගලය, අගහස් බත, අලුත් බත් කැට, අලු සාල් බත ආදී විවිධ නමින් හැඳින්විණ. හුරුළු ගම් වැසියෝ හුරුළු දෙවොලට ගොස් බුලත් යහන් දී කිරි උතුරුවා කිරි බත පිස හුරුළු දෙවියන් පුදකි. වසංගතයෙන් ගම රැක දෙමින් අස්වනු වැඩි කර දෙන ලෙසට ඉල්ලා දෙවියන් පුදකි. ඔවුන්ට එය 'අලුත් බතෙන් කිරි ඉතිරීම යි.'<sup>19</sup> ගොයම් ගසේ බණ්ඩි කරල අගස්ස දානය සඳහා යොදා ගැනීම කල්පෙ කෝරළේ වැසියන්ගේ සිරිත යි. අනුරාධපුර ජය සිරිමහ බෝධිය අබියස දී මෙවන් අගස්ස දානයක් පුදකි. ඒ සඳහා ඔවුන් යොදා ගනු ලැබුවේ පීදීමට ආසන්න මහ බණ්ඩි ගොයම් කරල් මිටියකි. එය දේවාලයට ගෙනැවිත් වංගෙඩියක දමා හොඳින් කොටා කිරි මිරිකා ගනී. පොල් කිරි හා හාල් මිශ්‍ර කර පිස ගන්නා එම කිරිබතට මහ බණ්ඩි කිරි ද මිශ්‍ර කෙරෙයි. කිරි බණ්ඩි<sup>20</sup> පිළියෙල කෙරෙන්නේ මුඛ වාඩම් බැඳ සුදු පිරුවට ඇඳ උඩුවියන් හා වට තිර බැඳ ඉතා පිරිසුදුවට හා ගෞරවාන්විත අන්දමිනි. මහනුවර ශ්‍රී දළදා මාළිගාවේ අලුත් සහල් මංගලය සිදු කිරීමේ දී විශේෂ වත්පිළිවෙන් රැසක් සිදු වෙයි. දළදා මාළිගාවේ නැකැත් මොහොට්ටාල විසින් සකසනු ලබන නැකතට අනුව දුරුතු පසළොස්වක පොහෝ දින දී එය සිදුවේ. දළදා මාළිගාවේ සතර

දේවාලවල පූජා මංගල්‍යය සිදුවන්නේ ද මේ නැකතට ම ය. අලුත් සහල් මංගල්‍යයට වී සහල් ලැබුණේ මාළිගාවට අයත් ගුරුදෙණියේ වී අටුවෙනි. වී අමුණු නමයක වපසරියකින් යුතු ගුරුදෙණියේ වී අටුව ගොක් කොළින් සරසා ව්‍යංජන 32ක් සහිත රාත්‍රී ආහාර වේලක් දියවඩන නිලමේ ප්‍රධාන කොට ගත් නිලධාරීන්ට පිළිගන් වනු ලැබෙයි. පුබ මොහොතින් ගම් දහයේ විදානේලා දසදෙනා හා කාරිය කරනවන රාළගේ ප්‍රමුඛත්වයෙන් ප්‍රධාන දේවාල හතරේ හේමකත් රැගෙන පෙරහැරින් ගුරුදෙණිය බලා එති. ගුරුදෙණියේ පාලම අසල දී දියවඩන නිලමේතුමා සහ බස්නායක නිලමේතුමා, කෝරාළ හා විදානේලා හේමකත් පෙරහැරින් කැඳවා ගෙන එති. රාත්‍රී ආහාරය ගත් ඉක්බිති අෂ්ටක ගයා මගුල් බෙර ගසා වී සහල් මැනීම අරඹති. කෝරාළ විසින් කියවන විහාර දේවාලවලට අයත් වී සහල් ප්‍රමාණය අනුව, මනින්තා ඒවා මැන දෙයි. පෙරහැරින් ගෙනා අලුත් සහල් හා වී, දළදා මාළිගාවේ තැන්පත් කළ ඉක්බිති දානය පිසීම ඇරඹේ. පිරිසුදු ව ගෞරවනවිත ව සිළියෙල කරන ලද දානය පළමු ව බුදුන් වහන්සේ වෙනුවෙන් දළදා සම්ප්‍රේෂණයට පූජා කරති. ඉක්බිති රජතුමා වෙනුවෙන් ද කිරිබත් පාත්‍රයක පුරවා දළදා සම්ප්‍රේෂණයට පූජා කරති.<sup>21</sup>

අස්වැන්න රැක ගැනීමට පුල්ලෙයාර් දෙවියන්ගෙන් ලැබුණු උපකාරය සිහිපත් කරන ගොවියෝ අක්කියාල් පූජාවෙන් එම දෙවියන් වන්දනා කරති. මේ සඳහා යොදා ගන්නේ අක්කියාල් වශයෙන් අස්වැන්නෙන් පළමු ව වෙන් කෙරෙන වී කොටස ය. නියමිත දින අක්කියාල් වී කොටා සහල් බවට පත් කර ගෙන කැවුම්, කිරිබත්, කිරියා සාදා එකී සහල් පෙරහැරින් දේවාලයට වැඩම කරවයි. තමන් ගෙනා දෙයින් දෙවියන් පුදා ,ඉතිරිය ඔවුනතරේ බෙදා ගනිති. ගොවිතැන් කිරීමට ප්‍රථම දෙවියන් වෙනුවෙන් වෙන් කළ පොල් ගෙඩිය ලෙලි ගසා දේවාලයට වැඩම කොට දෙවියන් පුදා පුල්ලෙයාර් දෙවියන්ට පොල් ගසති.

ඇසළ පුර පසලොස්වක දිනයන්හි දී දේව පූජා මහත් හරසරින් පවත්වන ආකාරයක් පෙනේ. බාර ඔප්පු දීමට ගැමියන් ගෙන එන හාල්, පොල්, කැවිලි එක් රැස් කොට දේවාලය වෙත පෙරහැරකින් ගෙන එන්නේ "මුරුතැන් කත් වැඩමවනවා" යැයි පවසමිනි.



ඉතාමත් පිරිසිදු ව උයන කිරිබත් ගොටු සකසා දේවාලය හිමි දෙවියාට මෙන් ම ප්‍රදේශයේ බලවත් දෙවිවරුන් ද පුදකි. පාවාඩ මතින් හේමකදින් රැගෙන එන දේව පූජාව දෙවියන්ට පුදන්නේ ශබ්ද පූජා පවත්වා යාතිකා කීමෙන් පසුව ය. පූජාව අවසානයේ රැස්ව සිටියවුන්ට ද දේව පූජාවෙන් ස්වල්පයක් ලැබේ. එය මහත් ආශීර්වාදයක්, භාග්‍යයක් ලෙස ගැමියෝ සලකති. ඇතැම් ගොවියෝ තමන්ගේ කුඳු මහත් සියලු කාර්යයන් සඵල වූයේ දෙවියන්ගේ ඇල්ම බැල්ම නිසා යැයි විශ්වාස කරති. එවන් ඇතැම් ගොවියෝ තමන්ගේ ගොවිපල ම දෙවියන්ට භාර කරති. හේනේ මල් යහනක් ඉදිකර මල් පහන් පුදා පඬුරු තබා යාතිකා කොට හේන් යාය වටා අතු බඳිති. එලෙස දෙවියන්ට වෙන් කළ භූමියකට කිසිවෙක් ඇතුළු නො වෙති. සතා සීපාවා පවා ඇතුළු නොවෙතැයි විශ්වාස කරති. මෙවන් හේනක අස්වැන්න කැපීමේ දී මුලින් ම දානයට ප්‍රමාණවත් වනසේ අස්වනු ප්‍රමාණයක් කපා ගැනේ. එයින් දානය දීමෙන් අනතුරුව අස්වැන්න කැපීමට ගොවියෝ පුරුදුව සිටියහ. දේව පූජාව පවත්වද්දී දෙවියන්ගෙන් තමන් ලද කරුණාව, ශක්තිය ගැන කෘතවේදී ව යාතිකා මගින් සිහිපත් කරති.

“වත්තියේ බණ්ඩාර හාමුදුරුවන්ට ආයුබෝවා! ආයුබෝවා!! ආයුබෝවා!!! බණ්ඩාර දෙවියන්ගේ පිහිටාධාරයෙන් අපේ අස්වනු අලින්ගෙන්, වල්කුළු හරකුන්ගෙන්, සියලු සිව්පාවුන්ගෙන් කිසිම හානියක් නැතිව, ගොවීන්ට කිසිම ලෙඩක් දුකක් පීඩාවක් කරදරයක් නැතුව, අපත් සමග අපේ අස්වනු රැක බලා දෙන මෙන් තමුන්නාන්සේගේ පිහිටානුභාවයෙන් අප සියලු දෙනාම ආරක්‍ෂාවීමට තමුන්නාන්සේලාට අපේ අස්වනුවල අලුත්සාල් අද දිනේ ඔප්පු දෙනවා. ඒ අලුත්සාල් අඩුක්කුව ඔබ වහන්සේලා බාර ගෙන අපට සැනසිල්ලක් ලබා දෙන මෙන් තමුන්නාන්සේලාගෙන් මතක් කරනවා. දුක් ගන්නා ලදරුවන්ට කිසිම හිරිහැරයක් නැතුව තමුන්නාන්සේලාගේ පිහිටානුභාවය ද ඇතිව අපි අස්වනු රැක බලාගෙන ජීවත් වුණා. එම නිසා තමුන්නාන්සේලා අලුත් අඩුක්කුව භාරගෙන මේ ඉඳුල් යහන් වැඩිම කරන්නට යහපති. ආයුබෝවා! ආයුබෝවා! ආයුබෝවා!!!”<sup>23</sup>

දෙවියන් වෙනුවෙන් පිදෙන පූජා අතර ද විවිධත්වයක් පවතී. ප්‍රදේශය අනුවත් අවස්ථාව අනුවත් පූජා විධි අනුවත් විවිධ වේ. එකී පූජා බත් සංග්‍රහයන් ම නොවේ. එහෙත් මෙහි දී විමසන්නේ පූජා වශයෙන් දෙන බත් සංග්‍රහ පිළිබඳ ව ය. මී හරකුන්ගෙන් කුඹුරු මඩවා අවසන් වන දිනයේ ගොවීන් අතුරෙන් කිහිප දෙනෙකු තෝරා ගැනේ. එදින ඔවුහු දිය නා පිරිසුදු වී ජේවී කුඹුරට පැමිණෙති. බතක්, හොරණමාලු මැල්ලුමක්, අළු පුහුල් හොද්දක් හා හාල් කිරි යන සිව් වර්ගය ලීප් හතරක උයන්තට ඔවුන්ට සිදු වේ. ජේ බත උයා කෙසෙල් කොළයේ තැනූ ගොටුවලට සිව් වර්ගයෙන් ම ටික ටික බෙදති. ඉක්බිති එකී ගොටු එක් ගොවියෙකුට ගොටු තුන් වන ජේ බෙදා දෙති. තමන්ට හිමි ගොටු තුන ලබා ගන්නා ගොවියා තමන්ගේ කුඹුරට ගෙන ගොස් එයින් දෙවියන් පුදයි. ගොටු ක්‍රීක්වය හිරු දෙවියන්, වැස්ස වලාහක, දෙවියන් හා පත්තිනි දෙවියන් වෙනුවෙන් වෙන් කෙරේ. ස්වකීය භූමියේ ගොටු තුනකින් දෙවියන් පුදන ගොවියා නැවත ජේ බත සකස් කළ ස්ථානයට යා යුතු වේ. ඔවුන්ට ද දානයෙන් කොටසක් ලැබේ. කොළ මුදුන දානය ද දෙවියන්ටම පිදෙන්නකි. හැම ගොයම් කොළයකින් මුදුනෙන් ගෙන පාගා, කොටා, පොළා සකසා ගන්නා සහලින් බත පිසති. එම දානය දෙනු ලැබුවේ ගොයම් පැහීමට පෙර ය. "හිරු නැගීමට පෙර පහන් දල්වා ලීප් බැඳ හාල් සෝදා නැවුම් මුට්ටියක දමා ලීපේ තබයි. ඉක්බිති පොල් ගා කිරි මිරිකා ගනු ලැබේ. මේ කිරිවලට සීනි හෝ සක්කර දිය කරයි. බතට කිරි දමා උයා ගැනීම හිරු උදාවට කලින් කළ යුතු ය. මේ බතට ලුණු මුහු නොකිරීමට ගොවියා වග බලාගත යුතු විය."<sup>24</sup> එලෙස උයා ගොක් කොළ තටුවකට කෙසෙල් කොළයක් එළා බෙදන කිරිබත අස්වනු නෙළා ගැනීමෙන් පසු කමතේ දී දුන් දානේ පුක්ක හෙවත් කුක්ක දානය විය.

ඇස්වහ, කටවහ දුරු කිරීම, ඇති වූ අඩුපාඩුකම් අමතක කිරීම සඳහා සැකසෙන සහෝදරත්වය, එකමුතුකම ඔප් නැංවෙන පූජාවකි බලිබත් පූජාව. සෙංකඩගල දළදා පෙරහැර අවසන් වූ ඉක්බිති ශ්‍රී විජ්ණු දේවාලය තුළ ම පුරා සතියක කාලයක් බලිබත් පූජාව පැවැත්වේ. ඊට සීමිත වූ කැවුම් වර්ග, පාරම්පරික රස කැවිලි, පළතුරු වර්ග මහා ශාලාවේ තැන්පත් කරනු ලැබේ. ඉන් ඉක්බිති සාම්ප්‍රදායික රංගනයෙන් බලිබත් යාගය පටන් ගැනේ.

බලිබත් යාගයෙන් පසු අවසානයේ නාට්‍යාචාර්යවරු ප්‍රධාන පැමිණියවුන් සියලු දෙනා බලිබත භුක්ති විඳිති.<sup>25</sup> මෙලෙස අධිමානුෂික ඉහළ ස්තරයට පිදෙන පූජා තුළ භක්තිය ගෞරවය රැඳී පවතී.

මිනිසුන්ට දෙන බත් සංග්‍රහ තුළත් ඉහළ, පහළ හා මධ්‍යම වශයෙන් ස්තර තුනක් දක්නට ලැබේ. ඉහළ ස්තරයට කෙරෙන සංග්‍රහය පූජා සිතින් දෙන්නනකි. පහළ ස්තරයට දෙන්නේ අනුකම්පා සිතිනි. මධ්‍යම ස්තරයට දීමේ දී එවැන්නක් බල නොපායි. ඉහළ ස්තරය නියෝජනය කෙරෙන භික්ෂුන් වහන්සේලාට පිදෙන බත් සංග්‍රහයන්ට, දානයන්ට විවිධ හේතු කාරණා පදනම් වේ. ඒ අතර,

1. ස්වකීය ජීවිතයේ සුවිශේෂී අවස්ථාවක් වීම,
2. පින් කර ගැනීමේ ආශාව,
3. පුද්ගලයකු මරණාසන්න වීම,
4. පුද්ගලයෙකු මරණයෙන් පසු දින 07 ක් තුන් මාසයක් අවුරුද්දක් පිරීම,
5. කිසියම් කටයුත්තක් ආරම්භ කිරීම.
6. සලාක ක්‍රමයට තමන්ගේ අවස්ථාව උදාවීම ආදිය වේ.

මෙවන් දානමය කටයුත්තක් සිදු කරද්දී ගැමියෝ මහත් සේ උනන්දු වෙති. ගැමි කාන්තාවන් දානය පිසින්තේ දැඩි ගෞරවයකිනි. දානය බෙදීමට පෙරාතුව ලුණු බැලීමටවත් ආහාර ඉඳුල් නොකිරීමට ඔවුහු උත්සුක වෙති. ප්‍රථමයෙන් ම තමන් දානය පිළිගන්වන්නේ කී නමකට දැයි තීරණය කොට ආරාධනා කරති. දානය දෙන දිනයේ දී කරඬුව ද සමගින් භික්ෂුන් වහන්සේලා ගෞරව පූර්වක ව වැඩම කරවා ගිනිති. උන්වහන්සේලාගේ දෙපා සෝදා අසුන් පිළිගන්වා ඉක්බිතිව දැඩි භක්තියාදරයකින් යුතුව දානය පිළිගන්වති. දානමය කටයුත්තක දී තමන් දන්නා සියලු සුපශාස්ත්‍ර යොදා උසස් ම අන්දමේ හෝජන සංග්‍රහයක් පිළිගැන්වීමට ගැමි කාන්තාවෝ සෑදී පැහැදී සිටිති. තැඹිලි වතුර පිළිගන්වා ඉක්බිති තැම්බූ එළවළු, සුප, ප්‍රධාන හෝජන සංග්‍රහය, අතුරු පස, පළතුරු, රස කැවිලි පිළිවෙළින් පිළිගන්වා අවසානයේ කෝපි ද පිළිගැන්වීමට හැකි වී නම් එය තමන් ලද භාග්‍යයක් ලෙස ගැමියෝ විශ්වාස කරති.

කිරි අම්මා දානය පිදෙන්නේ ද පූජා සිතීනි. පත්තිනි දේවිය වෙනුවෙන් භාරවන්නෝ කිරි අම්මා දානය නොවරදවා දෙති. සරම්ප, කම්මුල්ගාය, පැපොල වැනි අම්මාවරුන්ගේ ලෙඩ වැළඳුන විට දී ද වෙනත් අපල උපද්‍රව ඇති වූ විට මෙන්ම ඇතැම් පළාත්වල අග්‍ර ශෂ්‍ය ගෙට ගන්නා විට කිරි අම්මා දානය පිදීම සිදු වේ. පත්තිනි දේවියගේ අනුභව ලබා ගැනීමට කිරි අම්මා දානය ඉවහල් වෙතැයි ඔවුහු තරයේ විශ්වාස කරති. සුදු ඇඳගත් කිරි අම්මාවරු තෝරා ගැනීමේ දී ප්‍රාදේශික වෙනස්කම් දක්නට ලැබෙයි. බිළිඳෙකුට කිරි දෙන මවක වීම ඇතැම් පළාතක කිරි අම්මා වීමට සුදුසුකමක් වුවත් තවත් පළාතක ඇය දරුවකු වදා තිබීම පමණක් ප්‍රමාණවත් වේ. කෙසේ වුවත් වඳ ස්ත්‍රියකට කිරි අම්මා දානයකට ඇරයුම් නො ලැබේ. කිරි අම්මාවරු හත් දෙනා උදැසන ම පැමිණෙන්නේ නිවසට කවි ගායනයක් කර අවසර ගෙන ය. පැන වූ අසුනේ වාඩි වී බුදුන් වැඳ පත්තිනි ඇඳහිල්ලේ කවි ගායනා කරති. ඉක්බිති ව දානය කෙසෙල් කොළවලට ලබා ගනිති. ඔවුන් වෙනුවෙන් සකසන සෑම දෙයක් ම බෙදීමේ දී එක් අයෙකුට හත බැගින් වන සේ බෙදීමට ගැමියෝ දනිති. භාර භාර නිදහස් කොට දානය පිළිගෙන තමන්ගේ පංගුවේ ඉතුරු කොටස ද ඔතා ගන්නා කිරි අම්මාවරු නිවැසියන්ට ආශීර්වාද කරති. එක පහතින් දල්වන ලද පහන් තිරයක් දැඟිලි තුඩගේ රඳවා ගනිමින් එම පහතින් ම තෙල් ගෙන නිවැසියන්ගේ හිසේ ගාති. හත් දෙනා ම නිවැසියන්ගේ හිසේ තෙල් ගාන නියායෙන් එක් නිවැසියෙක් හත්වරක් ම ආශීර්වාද ලබා ගනියි. කපුටන් අඬලන්නට පෙරාතුව අතට ගත් කිරි කෝප්පයක් නිවස ඉදිරිපස සිට පිටුපසට වැටෙන පරිද්දෙන් වහලට විසි කරති. එය නිවැසියන්ට කෙරෙන ආරක්‍ෂාවක් ලෙස සැලකෙයි.

පූජා සිතීන් මෙන් ම අනුකම්පා සිතීන් ද බත් සංග්‍රහ පිදෙයි. හිගන්නන්, යාවකයන්, අන්ධයන්, අනාථ මිනිසුන්, දිළින්දන්, වැඩිහිටියන් හෝ ළමා නිවාසවල සිටින ළමුන්, අසරණයන් වැනි අය උදෙසා පිදෙන බත් සංග්‍රහ මේ ගණයට වැටේ. අසරණ මිනිසුන්ගේ කුසගිනි නිවා එක වේලකට හෝ ඔවුන් සතුටු කිරීම. ඔවුන්ගේ මුඛින් පිං ලබා ගැනීම මෙන්ම කුසලයක් කර ගැනීමෙන් තෘප්තියට පැමිණිය හැකි වීම ආදී කරුණු නිසා මෙවන් දාන කටයුතු සංවිධානය කෙරෙයි.

මිනිසුන් අතර වඩාත් බත් සංග්‍රහ දක්නට ලැබෙන්නේ මධ්‍යම ස්තරය තුළ ය. අලුත් බතින් දෙවියන් බුදුන් පිදු පසු සෙස්සන්ට ඉන් සංග්‍රහ කෙරුණේ ඉතාමත් උසස් හා සාරවත් අන්දමිනි. "එදාට කුල දෙටුවන් සහ කුළුපග අසල්වැසියන් කැඳවා ඔවුන්ට සංග්‍රහ කිරීමට ද ගොවියා ලොකු කැමැත්තක් දක්වයි. අලුත් බත් ඉඳුල් කිරීමත් ඉතා පරික්‍ෂාවෙන් කරන දෙයකි. ඒ සඳහා ගමේ ම සිටින ඉතා සිද්ධි කාන්තාව පමුණුවා ගනිත්. කොතරම් අදි මදි වුවත් දමු කොඩියත් සමග සැලියේ ප්‍රමාණවත් කොටසක් ඉතිරි කරනුත් අලුත් බත් කැමේ අංගයකි.<sup>26</sup> ධම්පියා අටුවා ගැටපද විවරණයට අනුව ක්‍රමානුකූලව හත්ත යනු දමු බත් ය. දමු බත් වූකලී බත පිසීමේ දී වූ බතෙහි අඩිය යි. නැතහොත් දංකුඩ යි.

නෑ බත ඥාතිත්වය තව දුරටත් තහවුරු කර ගැනීමට දුන් මානව බත් සංග්‍රහයකි. ගැමි සමගිය එක්තැන් කරන්නට නෑ බත බෙහෙවින් ඉවහල් විය. විවාහ අවස්ථාව ආශ්‍රිත ව මානව බත් සංග්‍රහ වර්ග කිහිපයක් ම දක්නා ලැබේ. විවාහ අවස්ථාවන්හිදී දුන්නේ මගුල් බත ය. මංගල බත අති උත්කර්ෂවත් අන්දමින් ඉතාමත් සරුවට සකස් කරන ලද්දකි. පැරැන්නෝ මගුල් බත, බිම පැදුරු එළා ඒ මත සිට අනුභව කළ ද වර්තමානයේ එවැන්නක් දක්නට නො ලැබේ. මංගල භෝජනයේ අවස්ථා හතරක් දක්නට ලැබේ. ඒ,

1. ලාදර බත
2. ආදර බත
3. කැදර බත
4. යෝදර බත <sup>27</sup> වශයෙනි.

මගුල් ගෙදරට උදව් පදව් කළ නෑදෑයන් වෙනුවෙන් දෙන්නේ ලාදර බත යි. ආදර බත වූකලී මංගල භෝජනය යි. මගුල් බතක නැති දෙයක් නැත. එහෙයින් සරුසාරම ආහාරවේල ඇත්තේ මගුල් බතේ ය. පැරැන්නෝ මංගල භෝජනයට අමුතු කෑමක් සකස් කළහ. මනාල පාර්ශ්වයට අමුතු කෑම වශයෙන් සකසා තිබූ පලා වර්ගය නම් කිරීමට සිදු වූ බවක් ද අසන්නට ලැබේ. එය ඉතාමත් විනෝද ජනක අවස්ථාවක් වූ බව ගැමියෝ කියති. අමුතු කෑම තෝරා ගැනීමට නොහැකි වූ මනාලයා මනාලියගේ

පාර්ශ්වයේ හිනාවට ලක් වේ. මනාලයා ස්වකීය තත්ත්වයන් සිය පාර්ශ්වයේ අයගේ ගෞරවයන් රැක ගත යුතු ය. එසේ හෙයින් අමුතු කෑම කෙසේ හෝ තෝරන්නට ඔහු වග බලා ගනී. මාතර ඇතැම් පෙදෙස්වල දී මගුල් මේසයට තැබිය යුතු වූ අනිවාර්ය දෙයක් වූයේ ගාන ලද පොල් ය. කෙසේ වුවත් මගුල් මේසය විවෘත කරනු ලැබුවේ ගමේ ගෞරවයට පාත්‍ර වූ හිතවත් සහ වැදගත් අයෙකු විසිනි. මනාලිය කැන්දාගෙන ගිය පසු මගුල් ගෙදර වෙනුවෙන් වෙනෙස මහන්සි වූ නෑදෑ හිතවතුන්ට පිළිගැන්වූයේ කෑදර බත ය. පසුවදා මනාලියගේ නිවසට පැමිණි මනාලියගේ පාර්ශ්වයේ නෑ හිතවතුන්ට පිළිගන්වනුයේ යෝදර බත ය. යෝදර බත පිළිගැන්වීම මෙන්ම නොපිළිගන්වා පෙරළා දැමීමට ද හේතු වූයේ මනාලියගේ කන්‍යාභාවයේ පැවැත්ම යි.

කුල බත පැරණි සිංහල චාරිත්‍රයක් සනිටුහන් කෙරෙන මානව බත් සංග්‍රහයකි. අතීතයේ යම් පිරිමියෙකු තමන්ගේ කුලයෙන් පිට ඊට වඩා අඩු කුලයක කාන්තාවක් ආවාහ කරගත් විට සෙසු නෑ පිරිස් එක්ව ඔවුන් දෙදෙනා ම වරිගෙන් පිටම කළහ. ඒ වරිග සම්මුතිය නිසා ය. වරිග සම්මුතිය බිත්ද විට ඔවුන්ට ගමේ කිසිදු මගුලකට, තොවිලයකට, මළ ගෙදරකට සහභාගී වීම තහනම් විය. ගම්වැසියෝ ඔවුන් ව ගම තුළ ම හුදෙකලා කළහ. ඔවුන් සමග ඇයි හොඳයිකම් පවත්වන්නට යමක් කැමති වූයේ වී නමුත් ඔවුන්ට වරිග සම්මුතියෙන් ඊට අවසර නො ලැබිණ. එබඳු අවස්ථාවක දී වරද කළ දෙදෙනා සම්මුති බැඳීමට තීරණය කරති. "තමාගේ සිටින ගමට සම්බන්ධ ගම් පහේ හෝ ගම් දහයේ සිටින ගම් මුත්තන්ට (ගමේ නායකයාට) තමා සම්මුති බඳින බව කියයි. සමහර තැනක කරන්නේ මොහොට්ටාලට හෝ බද්ද රාළට කීමයි. ඔහු සෙසු වරිගක්කාරයන්ට දන්වයි. මොහොට්ටාලට වරදකරු බුලත් දෙයි. වරිගක්කාරයන්ට ඒවා යවන්නේ මේ මොහොට්ටාල ය. එසේ දන්වා බුලත් දී ඇවිත් ගමේ සෙනගටත් ඒ දස දෙනාටත් කෑම බීම සුදානම් කරයි. දිනය නියම කරගත් පසු පොදු මධ්‍යස්ථානයකට රැස්වෙති. වරදකරුවන් විසින් උඩමළුව, පාතමළුව යනුවෙන් මළ දෙකක් සකස් කරනු ලැබේ. ගම් මුත්තෝ උඩ මළුවට රැස් වෙති. උක්කුරාළට වැටී තිබෙන මේ සෝළිය ගැන කථා කරති. සාකච්ඡා පවත්වා රිදී පනහක් හෝ සියයක් හෝ පන්සියයක් හෝ දඩ නියම කරති. වරද කළ පුද්ගලයාගේ වත්කම අනුව මෙම දඩය

නියම වේ. එහි දී දඩය ගෙවිය යුතුය. එතෙක් වේලා පාන මළුවේ සිටි උක්කුරාලක් ඔහුගේ වර්ගෙන් පිට භාර්යාවන් දෙදෙනා උඩමළුවට කැඳවති. එහි දී වර්ග සම්මුතිය දෙනු ලැබේ. උක්කුරාල පිළියෙල කොට ගෙනා ආහාර පාන ගම්මුත්තන් සියලු දෙනාත් වර්ගයට කිළිටක් කළ දෙදෙනාත් සමග අනුභව කරති. කිසි කෙනෙකුට ඒ ගැන කතා කිරීම තහනම්<sup>28</sup> මෙමගින් අවමානය බෙදාගත් බවක් විශ්වාස කෙරෙයි. වර්ගෙන් පිටමං කළවුන්ට සමාව දී සමාජයට ගත් බව ද ඉන් සංකේතවත් වෙයි.

තමන්ගේ ජීවිතයේ සුවිශේෂී අවස්ථාවන්හි දී විවධ ආකාරයේ බත් දෙන සිංහලයෝ ආගන්තුකයෙකුට බතින් සංග්‍රහ කිරීමටද ඉතාමත් කැමැත්තෝ වෙති. එමගින් ඔවුහු මහත් සතුටක් භුක්ති විඳිති. ගැමි නිවසක කෙදිනකවත් නිවැසියන්ගේ ප්‍රමාණයට බත පිසුණේ නැත. හැම අවස්ථාවක ම වැඩි පුර ප්‍රමාණයක් ඉතිරිවන සේ බත පිසිනු ලැබේ. නිවැසියන්ට මෙන්ම හදිසියේ නිවසට එන අයෙකුට (අමුත්තෙකු හෝ අසරණයෙකු) බඩ කට පුරා බත් කන්නට නිවසේ පිසූ බත ප්‍රමාණවත් විය. ඉතික්ඛිති බල්ලන් බළලුන්ගේ කුස ගිනි පිරවීමට ද ඔවුහු අමතක නො කළහ. ආගන්තුක සත්කාරයට වැඩි දෙනා කැමති වුවත් අතරින් පතර අයෙක් දෙන්තෙක් ඊට අකමැති වෙති. ජනකවියා “අමුතු බත් දීම අත ඇල්ලුමෙන් දූනේ” යනුවෙන් පැවසුවේ එහෙයිනි. නිවසින් පිටව යන්නට හදන අවස්ථාවේ වැලමිටෙන් අල්ලා “අනේ යන්න එපා. බත් කාලා යන්න ඉන්න” යැයි අද පවා කෙනෙකු ආරාධනා කළහොත් එයින් අදහස් වන්නේ ආරාධනාවක් නොවන බව සිංහලයෝ දනිති.

විවිධ භූත කොටස් මගින් නියෝජනය වන්නේ යකෂ, භූත, පෙරේත ආදී කොටස් ය. මිනිසෙකුගේ අවසානය සනිටුහන් කරමින් දෙන මළ බත ඊට නිදසුනකි. භූත කොට්ඨාස සඳහා දෙන බත් සංග්‍රහයන්ට මළ බත යන බත් සංග්‍රහය ප්‍රධාන වශයෙන් ආකාර දෙකකින් දක්නට ලැබේ.

1. හාල් හුණ්ඩුවක බතකින් මියගිය පුද්ගලයාට ඔහුගේ ආත්මයට සංග්‍රහ කිරීම
2. මිය ගිය පුද්ගලයාට පිං පිණිස මළ ගෙදරට සහභාගිවුවන්ට සංග්‍රහ කිරීම

මතක හත්ත පිදීමේ වාරිත්‍රය අතීතයේ පටන් පැවත ආවකි. "එළු ආදී සතුන් මරා කාලක්‍රියා කළ ඥාතීන් උදෙසා මතක බත් දීමේ සිරිත ඇතැම් ගම්මුත් අතර පැවැත්තේ ය"<sup>29</sup> මිය ගිය අය වෙනුවෙන් හාල් හුණ්ඩුවකින් පිදෙන මළ බත තුළ ද ප්‍රදේශීය විවිධතා පවතී.

1. බත ගෙයින් පිටත උයා මිනිය තිබූ තැන ගසා බිදීම
2. බත ගෙතුළ උයා පිටතට වීසි කිරීම
3. බත ගෙතුළ උයා සොහොනට ගෙනයාම
4. මිනිය තිබූ තැන බත ඉවීම

සමහරෙක් ගෙයින් පිටත හාල් හුණ්ඩුවක බතක් උයා මිනිය ඔසවනවාත් සමග එම ස්ථානයේ ගසා හැළිය බිඳ දමති. ඉතික්ඛිති ව කහදියර ඉස ගොම ගා පිරිසුදු කරති. සිමෙන්ති දමන ලද ගෙයක වුවත් එම සිරිත කරනු දක්නට ලැබේ. සමහරෙක් හාල් හුණ්ඩුවක බත ගෙතුළ උයා මිනිය ඔසවනවාත් සමග එය එළියට විසිකරති. සමහරෙක් බටහිර දෙසට විසි කරති. සමහරෙක් රෙදි නැන්දා ලවා හාල් හුණ්ඩුවේ බත උයවා මිනිය ගෙන ගිය පසු නිවසේ මුලු හතරට බෙදවති. නිවසේ පිටත, නිවසේ ඇතුළත මෙන්ම ඇතැම් පළාතක මෙම බත පිසෙන්නේ මිනිය එසවූ පසු එම ස්ථානයේ ය. මිය ගිය පුද්ගලයා ප්‍රේතයෙකු වී ඇත්නම් බත්වලට ඇති ආශාව දුරු කරවීමට සිතන ඇතැම් ප්‍රදේශවල මිනිස්සු මිනිය තිබූ තැන හාල් හුණ්ඩුවක බතක් උයා එයට අඟුණ කොළ කීපයක් ද දමති. එම බත කොළයකට දමා වට්ටියක් උඩ තබා පහනක්, බුලත්විටක් සමග මිනිය තිබූ තැන මොහොතක් තබා ඉක්බිති ව කඩුල්ල ලඟ තබති. "බත් තිත්ත යි. බත් තිත්ත යි." කියමින් මළබත තැබූ පුද්ගලයා නැවත නිවසට එයි. සමහරෙක් "හාල් තුන් මිටක් ළිප තබා ඊට ගොරකා කැල්ලක්, මිරිස්කරල් දෙකක් හා ලුණු ටිකක් දමා තම්බා මිනිය රැගෙන සොහොනට ගෙන් ගිය අය පැමිණෙන්නට පෙර වතුර කෝප්පයක්, බුලත්විටක් සමග පාන්තිරයක් දල්වා වට්ටියක දමා ගේට්ටුවෙන් පිටත තබති."<sup>30</sup> සමහරෙක් නිවස තුළ පිසූ හාල් හුණ්ඩුවේ බත මිනිය සමග සොහොනට ගෙන යති. මියගිය ඥාතියාගේ ක්‍රියාගිනි සංසිදුවීම පිණිසත් තමාට ආරක්‍ෂාව උදා කර ගැනීම පිණිසත් ඔවුහු මෙලෙස සොහොනට ගෙනගොස් බත් හට්ටිය දෙකට මැදින් පලා බත් සහිත වළං කැබලි දෙක සොහොන දෙපස තබති.



මළබතේ දෙවනි පිළිවෙත මිය ගිය පුද්ගලයා වෙනුවෙන් මළගෙදරට සහභාගී වූවන්ට සංග්‍රහ කිරීම යි. ප්‍රාදේශීය වශයෙන් විවධතා එහි දී ද දක්නට ලැබේ.

1. අවසාන කටයුතු කෙරෙන දින දිවා ආහාරය
2. අවසාන කටයුතු කළ දින රාත්‍රී ආහාරය

මේ අතරින් වඩාත් ප්‍රචලිත ව ඇත්තේ දෙවන ක්‍රමය යි. උඩරට පළාත්වල එය වඩාත් ප්‍රචලිත ය. අවමඟුල සිදු වූ පසු නිවසේ උයන පළමු බත එය යි. මිනිය තිබූ තැන සෝදා පිරිසුදු කොට පැදුරු එළා බුදුන් වැඳ මළවුන්ට පින් දී මළ බත හෙවත් පරාණ බත අනුභව කරනු ලැබේ. සමහරෙක් මළ බත බෙදීමට පෙරාතුව මිය ගිය පුද්ගලයාගේ පිඟානට බත් බෙදති. ඔහුගේ කෝප්පයට වතුර වත්කොට බුලත්විටක් ද සමග කෑම තටුව වත්ත පහළ තබති. සමහරෙක් මළබතින් බත් පිඩක් ගෙන පුටුවක් වැනි උස් ස්ථානයක තබති. මිය ගිය පුද්ගලයාගේ ශෝකීත්වය හඟවමින් හඬ ගා කියමින් කෑමට ආරාධනා කරති. සමහරෙක් මළ බත දෙන්නට පෙරාතුව බත් කිහිපයක් උයති. සමහරෙක් පළමු බත විසි කරති. සමහරෙක් එය දවුල්කරුවන්ට දෙති. දෙවැනි බතින් මියගිය පුද්ගලයාට යයි කියා ඉවත් කරති. ඇතමෙක් එය රෙදි නැන්දාට හෝ හේතේ මාමාට දෙති. මෙවැනි විවිධතා බොහෝමයක් මේ සම්බන්ධ ව දක්නට ලැබේ. පළමු ක්‍රමයට අනුකූල ව මළබත දෙන ප්‍රදේශ අල්ප ය. මිනිය ඔසවන්නට මත්තෙන් විශාල ලෙස බත් උයා සංග්‍රහ කිරීම සිදු වේ. විශදම අධික වූවත් එය මිය ගිය පුද්ගලයාට කරන පිනක් ලෙස ඔවුහු සලකති. එහෙයින් බත් කටක් හෝ අනුභව කොට මිය ගිය පුද්ගලයාට පිංදීමට මළ ගෙදරට සහභාගීවන්නෝ අමතක නොකරති. මළ බත ඉතා රසවත් ව හා සාරවත් ව සැකසීමට හම්බන්නොට වැසියෝ උනන්දු වෙති. මගුල් ගෙදරකටත් වඩා වැඩි විශදමක් ඔවුහු ඒ සඳහා වැයකරති.

විවිධ භූත කොටස් සඳහා දෙන ප්‍රමුඛ පෙළේ බත් සංග්‍රහය වන්නේ පෙරේත බත යි. පෙරේත තටුව පිදීම තුළ ප්‍රාදේශීය විවධතා දැකිය හැකියි. ඒ,

1. පෙරේත ගොටුව පුදන අවස්ථාව
2. පෙරේත තටුව පුදනු ලබන තැනැත්තා<sup>31</sup> අනුව ය.

කෙනෙක් මිය ගිය පසු හික්කුන් වහන්සේලා දානයට වැඩම කළ ඉක්බිති අමුතුවෙන් පිළියෙල කරන ලද බත්මාලු සමග කීරී රොටියක් පන්දමක් ගසා තටුවක් සාදා දානය දෙන තැන තබති. දානය වැළඳු පසු එකී තටුව ගෙන ගොස් වත්තේ අයිතක තබනු ලැබී ය. පෙරේත තටුව සංඝගත දක්ෂිණාවෙන් පසුව පුදන්නේ උඩරටියන් ය. පහතරට දී පෙරේත තටුව මතක බණ දා රාත්‍රියේ මිය ගිය අයෙකුගේ ශෝකියෙකු විසින් පෙරේතයාට කැප කරනු ලැබේ. පෙරේත තටුව තැබීමට තටුවක් ද සාදති. මිය ගිය පුද්ගලයා කන්නට කැමති ආහාර එම තටුවේ තබා ඊට කට්ට කුමංජල් අල්වා පාන්දර හතරට පමණ සොහොන අසල තබා බලා සිටිති. සමහරෙක් තටුව කාමරයේ මුල්ලක තබති. සමහරු දොර වැසූ කාමරයක තබා පහනක් දල්වති. ඇතමෙක් නිවසට ඇතින් පැදුරක් එළා පහන් දල්වා තටුව තබති. සමහරු තුං මං හන්දියක තබති. මෙලෙස තටුව තබා ලකුණු බලති. ඒ මේ තටුව කවරෙකු විසින් ඉඳුල් කරන්නේ ද, එම ප්‍රාණියා විසින් පළමුව ආහාරයට ගන්නේ කුමක් ද යන්න පිළිබඳ ව ය. ඒ අනුව මිය ගිය පුද්ගලයාගේ නොපෙනෙන ආත්මය සුගතියක ද දුගතියක ද යන්න පිළිබඳ ව අනුමානයක් ඇති කර ගනී.

පෙරේත තටුව ගොක් කොළෙන් වියා ඊට මිය ගිය පුද්ගලයා ජීවත්ව සිටිය දී වඩා ප්‍රිය කළ ආහාර බෙදනු ලැබේ. බත්, ව්‍යංජන, දානයට පිළියෙල කළ අවුළුපත්, මිය ගිය තැනැත්තා පරිහරණය කළේ නම් මත්ද්‍රව්‍ය, මත්පැන්, දුම්වැටි, බුලත්විට ආදී සියල්ල ම ගොටුවේ තබනු ලැබෙයි. බණ දා රාත්‍රියේ තටුව තැබීමට පෙර එම ස්ථානය ගොක් කොළෙන් සරසති. එම රැහැන් කොටුව තුළ තුන්බල කරුවක් සිටුවා එහි කුරුම්බාවක් ද, තටුවක ගැසූ විලක්කුවක් ද, කොට්ටයක් හා පැදුරක් ද තබති. ඉතික්බිති මිය ගිය අයගේ සමීප ශෝකියෙකු විසින් මියගිය පුද්ගලයාගේ නම කියා අඬ ගසනු ලැබෙයි. "සියාතු මාමේ මේන් උඹට තටුව තිබ්බා. අද උඹ වෙනුවෙන් මේ ගෙදර බණ කියනවා. මේක කාලා ගිමන් ඇරලා මතක බණ අහන්න වරේ." පෙරේත තටුව තැබීමේ දී අවම මට්ටමේ විවිධතා දක්නට ලැබෙයි.

තොවිල්කරුවන් විසින් දෙනු ලබන පෙරේත තටුව මළවුන් සඳහා දෙන පෙරේත තටුවට වඩා වෙනස් ය. තොවිල්කරුවෝ පෙරේතයන්ට පමණක් නොව යකුන් වෙනුවෙන් ද පිදේති දෙති. එක් එක් යකාට පිදෙන තටුවේ පවා විවිධත්වයක් ඇත. කලු යක්

පිදෙන්නනට ගැබ් පහකි. ගැබ් හතරකින් යුතු වූයේ ඊරි යක් පිදෙන්න යි. සුනියම් පිදෙන්න ගැබ් නවයකින් යුක්ත ය. යකුන් කීප දෙනෙකු සඳහා තනන සමාගම් පිදෙන්න තුළ ගැබ් අටකි'' මදන පිදේනිය ගැබ් දහ අටකින් මෙන්ම ගැබ් නවයක් සිටින සේ දෙයාකාරයකට සකසනු ලැබේ. රන් කහ වර්ණ බත්, භාල් රොටි, කැවිලි වර්ග, පඬුරු, පහන්, විලක්කු, පන්දම්, පිනිදිය, කස්තුරි, කපුරු, බුලත්, පුලුටු, ඊරි, කහ, අඳුන්, තෙල්, මල් කිරි ඇත්තේ ගැබ් දහ අටකින් යුතු පිදෙන්නේ ය. පස් පුලුටු, දියමස්, ගොඩමස්, ලේ ගොටු, කැකුළු භාලේ කිරිබත්, බත්, හත්මාළුව, රතැඹුල් කෙසෙල්, පස්පැණි, අඳුන්ත. හඳුන්, කස්තුරි, කපුරු, පිනිදිය, පිච්ච සපු, දුනුකේ, වනමල්, රත්මල් ආදිය තබනු ලැබුවේ ගැබ් නවයකින් යුතු වූ මදන පිදේනියේ ය.<sup>33</sup> මේ ආදී වශයෙන් මිනිසා විසින් විවිධ භූත කොට්ඨාස සඳහා ද විවිධාකාර බත් සංග්‍රහ පවත්වනු ලැබෙයි.

මිනිසුන්ගේ බත් සංග්‍රහයක් ලබන්නන් අතර තවත් පාර්ශ්වයක් වූයේ සතුන් ය. බලු කපුටන්ට දාන දීම අතීතයේ පටන් ම සිංහලයා අතර පැවති සිරිතකි. තුන්වන මිහිඳු රජතුමා කපුටුදාන දුන් බව පැරණි පොත පතේ සඳහන් වෙයි. ගැබ්නියකට නොනිවෙන කුස ගින්නක් ඇති වූ විට ද පාන්කලුවක් සමග ගිතෙල් මිශ්‍ර කිරිබතක් සකසා කැලි හතක් කපා ඒ මත්තේ ගිතෙල් පෙඟ වූ පහන් තිර හතක් දල්වති. කපුටන්ට පෙනෙන උස් ස්ථානයක තබා කපුටන්ට අඩගසන්නේ ඇගේ කුසගිනි නිවේවායි පතමිනි.

පැරණි සිංහලයෝ අලුත් අවුරුදු බත ජයට ගනිද්දී අසරණ සතුන්ට ද ආහාර දුන්හ. සිංහල අවුරුද්දට පිසින කැවුම්වලින් එකක් කෝඳුරුවන් ගැවසෙන තැනක එල්ලා තැබුවේ එය 'කෝඳුරු කැවුම' ලෙසින් නම් කරමින් වහලේ ලණු පටක් ගැට ගසා එල්ලන එම කැවුමේ කොඳුරුවන් එල්ලී සිටිනු දැකිය හැකි විය. අලුත් අවුරුද්දට සැකසූ නොයෙක් වර්ගයේ කැවිලි, කෙසෙල් ගෙඩි, කෙසෙල් කොළයකට දමා පොල් තෙල් පහනක් ද දල්වා කුණු ගොඩක් අසල රඳවා තැබීම ද ඔවුන්ගේ සිරිතක් විය. කුණු ටිකිරට බත්දීම වශයෙන් සඳහන් කළ මෙකී වාරිතිය කෙරෙන් නොපෙනෙන බලවේගයන්ගේ මෙන් ම සතා සීපාවාගේ කුසගිනි නිවීමක් ද සිදු විය. කාකු ලැල්ල මෙන් ම බත් පොල්කටු මෙලෙස සතුන්ට ආහාර දුන් අවස්ථා ලෙස සැලකිය හැක.

මේ අයුරින් විවිධාකාර බත් සංග්‍රහයන් සිංහලයා අතර රැඳී පැවතීණ. විවිධ හේතු සාධක පාදක කරගෙන විවිධ අරමුණු සාක්‍ෂාත් කර ගැනීම සඳහා පවත්වන ලද බත් සංග්‍රහ අතුරින් සමහරක් අද නවීකරණය වී ඇත. වෙනත් බත් සංග්‍රහ ඒ වෙනුවට පිවිස ඇත. කෙසේ වුවත් අදටත් විවිධාකාරයේ බත් සංග්‍රහ සිංහලයන් අතර රැඳී පවතී. සිංහල සංස්කෘතියේ ස්වරූපය දැන හැඳින ගැනීමටත් සිංහලයාගේ චින්තන පද්ධතිය හඳුනා ගැනීමටත් එකී බත් සංග්‍රහයන් යම්තාක් දුරකට ඉවහල් වේ.

### නිගමනය

බත් සංග්‍රහය සිංහල මානවයාගේ විශ්වාස පද්ධතිය හා වර්යාත්මක පද්ධතිය හා බැඳී පැවැත්වුණු නමුත් වර්තමාන වන විට ක්‍රමයෙන් ඒ සියල්ල දුරස් වෙමින් පවතී. ඇතැම් සංග්‍රහයක් නමින් පවා හඳුනා ගැනීමට නොහැකි තරමට සමාජයෙන් ඇත්ව ගොස් ඇත. සමහර සංග්‍රහයක් නාම මාත්‍රික ව ඉතුරු ව පවතී. සමහරක් විවිධ අයුරින් වෙනස්කම්වලට ලක්වෙමින් ඉතාමත් අවම මට්ටමෙන් ක්‍රියාත්මක වේ. ඒ අතර තවත් බත් සංග්‍රහයක් තවත් දිගු කාලයක් ඉතිරි ව පවතින බවට ලක්‍ෂණ පෙනෙයි.

### පාදක සටහන්

1. අමාවතුර, (1972) සංස්. වැලිවිටියේ සෝරත හිමි, අභය ප්‍රකාශකයෝ, 197 පිට
2. අමාවතුර, (1972) සංස්. වැලිවිටියේ සෝරත හිමි, අභය ප්‍රකාශකයෝ, 15 පිට
3. පූජාවලිය, (1951) සංස්. කිරිඇල්ලේ ඥානවිමල හිමි, ගුණසේන සමාගම, 168 පිට
4. සද්ධාර්මාලංකාරය, (1928) සංස්. කළුතර සාරානන්ද හිමි, ඥානාර්ථ ප්‍රකාශකයෝ, 11 පිට
5. සද්ධාර්මාලංකාරය, (1928) සංස්. කළුතර සාරානන්ද හිමි, ඥානාර්ථ ප්‍රකාශකයෝ, 283 පිට

6. ද්‍රූපවංසය, (1965) සංස්. ඩී. ඊ. හෙට්ටිආරච්චි, ලේක්හවුස් ඉන්වෙස්ටිමන්ට් සමාගම, 57 පිට
7. සද්ධර්මරත්නාවලිය, (1985) සංස්. ප්‍රාචීන භාෂෝපකාර සමාගම, රජයේ මුද්‍රණාලය, 149 පිට
8. අලවත්තගේ ප්‍රේමදාස ශ්‍රී, (1995) සිංහල ප්‍රස්තාව පිරුළු සාහිත්‍යය, ගොඩගේ සමාගම, 124 පිට
9. දිසානායක ජේ. බී., (2002) උඩරට සිංහලය, ගොඩගේ සමාගම, 144 පිට
10. ආනන්ද තිස්ස කුමාර එල්. ඒ. ඩී., (2003) ධම්පියා අටුවා ගැටපද විසරණ සහ ක්‍රියා, ගොඩගේ සමාගම, 252 පිට
11. දිසානායක ජේ. බී., (2002) උඩරට සිංහලය, ගොඩගේ සමාගම, 144 පිට
12. කහඳගමගේ පියසේන, (1997) කුඹුර, ගොඩගේ සමාගම, 202 පිට
13. විමලකිත්ති හිමි මැදඋයන්ගොඩ, (1951) සිංහල ගොවිතැන, මාතර වෙළෙන්දෝ, 65 පිටුව
14. මානූව කේ. බී., (2001) නුවර කලාවියේ ජනවහර, ගොඩගේ සමාගම, 81 පිට
15. සෝරත හිමි වැලිවිටියේ, (1952) ශ්‍රී සුමංගල ශබ්ද කෝෂය, 11. කොළඹ, 991 පිට
16. මානූව කේ. බී., (2001) නුවර කලාවියේ ජනවහර, ගොඩගේ සමාගම, 89 පිට
17. කහඳගමගේ පියසේන, (1999) හේනේ විත්ති, ගොඩගේ සමාගම, 97 පිට
18. සිරිපාල නෝමන්. (1990) අලුත් සහල් මංගල්‍යය, එක්සත් ප්‍රවෘත්ති පත්‍ර සමාගම, 13 පිට
19. වන්දන හිමි ඔරුක්මාන්කුලමේ, (1997) හුරුළු මංගල්‍යය, පෙතිකඩ ප්‍රකාශන භාරය, 24 පිට
20. පඤ්ඤානන්ද හිමි හොරොච්චිපකානේ, (2000) කල්පෙ කෝරළේ ඇදහිලි හා පුද සිරිත්, කරුණාරත්න ඕෆ්සෙට් ප්‍රින්ටර්ස්, 86 පිට
21. සිරිපාල නෝමන්, (1990) අලුත් සහල් මංගල්‍යය, එක්සත් ප්‍රවෘත්ති පත්‍ර සමාගම, 19 පිට
22. ධර්මදාස බණ්ඩාර ඩී. කේ., (2001) ශ්‍රී ලංකාවේ දේව සූජා රටා, රත්න මුද්‍රණ ශිල්පියෝ, 40, 41 පිටුව

23. කහඳගමගේ පියසේන, (1999) හේතේ විත්ති, ගොඩගේ සමාගම, 90 පිට
24. කහඳගමගේ පියසේන, (2002) ජනශ්‍රීතිය හා ජනතාව, ගොඩගේ සමාගම, 22 පිට
25. ධර්මදාස බණ්ඩාර ඩී. කේ. (2001) ශ්‍රී ලංකාවේ දේව පූජා රටා, රත්න මුද්‍රණ ශිල්පියෝ, 52 පිට
26. විමලකිත්ති හිමි මැදඋයන්ගොඩ, (1951) සිංහල ගොවිතැන, මාතර වෙළෙන්දෝ, 81 පිටුව
27. සේනාරත්න පී. ඇම්., (1999) ශ්‍රී ලංකාවේ විවාහ වාරිත, ගුණසේන සමාගම, 82 පිට
28. විමලවංශ හිමි බද්දේගම, (1964) අපේ සංස්කෘතිය, ගුණසේන සමාගම, 666 පිට
29. ජයතිලක එච්. ඩී., (1985) බුද්ධකාලීන භාරතීය සිරිත් හා පිරිවැසි සමාජය, සමයවර්ධන සමාගම, 44 පිට
30. කහඳගමගේ සන්ධ්‍යා, (1999) ජීවදානයෙන් මතක දානයට, ගොඩගේ සමාගම, 743 පිට
31. විජය ශ්‍රී වර්ධන විහාපි, (1996) ලක්දිව ප්‍රේම සංකල්පයේ විකාශය, ගොඩගේ සමාගම, 36 පිට
32. බෙන්තරගේ ලයනල්, (1998) කළු කුමාර යාග පිළිවෙළ, කර්තෘ ප්‍රකාශන, 91, 92 පිට
33. විජය ශ්‍රී වර්ධන විහාපි, (1999) මදන යක් පුවත, ගොඩගේ සමාගම, 119 පිට