චීන ආහාරපාන ඉතිහාසය සහ සංස්කෘතිය ආරම්භය, විකාසය හා අද්‍යතන තත්වය පිළිබඳ විමසුමක්

Professor Ven. Nadalagamuwe Dhammadinna

Abstract

In the pre-historic area, primitives in China used to consume raw food and beverage. But Huangdi, Yandi and Fuxi emperors taught people to fish, hunt, make pots, grow crops and to cook twenty centuries before the Christ. However, cooking could not be considered an art until the Chou Dynasty. The art of Chinese cooking has been developed and refined over many centuries since then. Now the food and beverage culture is a fundamental part of Chinese culture. The creation of Chinese traditional food and beverage culture was greatly influenced by philosophical thoughts and instructions of traditional Chinese medicine. It originated from the Chinese practice of production and life in the past thousands of years. Chinese philosophers such as Peng Zu and Chu Yuan believed that everything on Earth finding, its place in a state of "neutralization" will grow and develop. This aesthetic ideal is built on the harmonious unity of the individual and society, man and nature. This idea of realizing the "Beauty of Neutralization" was inspired and influenced by ancient cooking practices and theories, which in turn affected people's entire dietary life. Long time ago, Chinese began to make full use of medicinal value from daily food to make various delicious dishes, achieving the purpose of prevention and treatment of certain diseases. As Yi Yin mentioned there are five tastes in food, namely, sourness, sweetness, bitterness, pungency and saltiness. Yi Yin classifies all foodstuffs according to their origin, categorizes flavors, indicates the best sources of supply and the best products, and stresses the importance of the mastery of cooking techniques and the harmony of flavors. The characteristics of South cuisine and North cuisine begin to form during the *Tang and Song dynasties* and it continued to develop until the early Qing dynasty. Shandong cuisine (Lu), Su cuisine (Huaiyang), Cantonese cuisine (Yue), Sichuan cuisine (Chuan) became the most influential cuisine and famously known as the Four Major Cuisines. During the ending era of the Qing Dynasty, Zhejiang cuisine, Fujian cuisine, Hunan cuisine and Anhui cuisine began to form as the new four local cuisines, constituting the Eight cuisines of China.

Keywords: Chinese Food and Beverage, History, Eight cuisines, Food culture

JOURNAL OF THE FACULTY OF HUMANITIES -31

1. හැඳින්වීම

චීන ශිෂ්ටාචාරය ගොඩනැගී ඇත්තේ ධාන්‍ය මුල් කර ගත් කෘෂිකාර්මික පදනමක් මත ය. එම නිසා "民以食为天"[101] හෙවත් "මානවයා ධාන්‍ය ආහාරය මුල්කොටගත් ජීවිතයක් පවත්වයි." යන කියමන චීනයේ ප්‍රචලිත ව පවතී. මේ අනුව මානවයා ජීවිතය පවත්වාගෙන යාම පිණිස ආහාරය මුල්කරගත් චර්යාවකට හුරුවීම කරණකොට ගෙන යම් ආකාරයක ආහාර සංස්කෘතියකට උරුමකම් කියන්නට වූ බව පෙනේ. ආදි චීන මානවයා ආහාරය පිළිබඳ යම් ආකාරයක විධිමත් ක්‍රමවේදයකට හුරුවී ඇත්තේ අවම වශයෙන් මීට වසර පන්දහසකටවත් පමණ පෙර විය යුතුය. නමුත් චීන ආහාරපාන සහ ඊට පදනම් වූ ආහාර සංස්කෘතිය සම්බන්ධයෙන් ඓතිහාසික මූල ග්‍රන්ථ පරිශීලනය කරමින් ප්‍රාමාණික පර්යේෂණයක් දේශීය හෝ විදේශීය අධ්‍යයන ක්ෂේත්‍ර තුළ සිද්ධ වී නොමැති බව සඳහන් කළ යුතුය. දැනට චීනයෙහි සහ වෙනත් රටවල්වල මෙම කාරණය අලළා ලියා පළකර ඇති බොහෝ ලිපි ලේඛන මීට අදාළ ප්‍රාථමික මූලාශ්‍රවලට ප්‍රධාන අවධානයක් නොදී සිද්ධ කරන ලද නොගැඹුරු රචනාවන් බව මූලික අධ්‍යයනයේදී පෙනීගොස් ඇත. එම ලේඛනවලින් බහුතරයක් ප්‍රාථමික මූලාශ්‍ර ගැඹුරින් පරිශීලනය නොකර, ද්විතීයික මූලාශ්‍රවලට මූලිකත්වය දී ඇති අතරම බොහෝ විට අද්‍යතන තොරතුරු හා මූලාශ්‍ර පමණක් පරිශීලනය කොට සිදුකරන ලද අධ්‍යයනයන් වන බව ද පෙනේ. ඒ අනුව මෙම ක්ෂේත්‍රය පිළිබඳ වඩා ඵලදායී පර්යේෂණයක් කිරීම අත්‍යවශ්‍ය වේ.

2. සාහිත්‍ය විමර්ශනය

චීන ආහාරපාන සංස්කෘතිය පිළිබඳ නූතන අධ්‍යයන හා පර්යේෂණවල ආරම්භය 20වන සියවසේ මුල් භාගය හෙවත් ක්‍රි ව 1911තෙක් දිවෙයි. මේ පිළිබඳ චීනයේ ප්‍රකාශයට පත්වූ මුල්ම ග්‍රන්ථය ඩ්‍රාං ලියංත්සයි විසින් 1911 වසරේදී පළ කරනලද චීන සිරිත් විරිත්වල ඉතිහාසය[102] නම් ග්‍රන්ථය වේ. එතැන් පටන් විවිධ පර්යේෂකයන් විසින් පළ කරන ලද ප්‍රකාශන අතර ලං චිංෂිආඹ විසින් රචිත චීන ජනතාවගේ ආහාර ඉතිහාසය[103] යන කෘතිය ද, යං වන්චී විසින් රචිත චීන ආහාරපාන සංස්කෘතිය සහ ආහාරෝපකරණ කර්මාන්තයේ වර්ධනය පිළිබඳ සංක්ෂිප්ත ඉතිහාසය හා චීන ආහාරපාන පිළිබඳ මානව චාරිත්‍ර අධ්‍යයනය[104] යන කෘති ද්වය ද, හොං ගුවංයූ විසින් රචිත චීන ආහාර තාක්ෂණ සංක්ෂිප්ත ඉතිහාසය[105], වාං රන්ෂිං විසින් රචිත පැරණි චීන ආහාරපාන සංකථන[106],

JOURNAL OF THE FACULTY OF HUMANITIES 31

---

[101] 司马迁《史记・郦生陆贾列传》
[102] 张亮采《中国风俗史》
[103] 郎擎霄《中国民食史》, 商务印书馆1934年版
[104]
杨文骐《中国饮食文化和食品工业发展简史》, 中国展望出版社, 1983年版, 《中国饮食民 俗学》, 中国
展望出版社, 1983年版
[105] 洪光住《中国食品科技史稿 （上）》, 中国 商业出版社 1984 年版）
[106] 王仁兴《中国饮食谈古》, 轻工业出版社 1985 年版

ලින් නයිෂන් විසින් රචිත චීනයේ ආහාරපාන සංස්කෘතිය[107] යන ග්‍රන්ථ ද, තොං වන්ථීයැන් විසින් රචිත චීනයේ ආහාර ද්‍රව්‍යවල පරිණාමීය ඉතිහාසය[108] යන කෘතිය ද, ලින් නයිෂන් විසින් රචිත පැරණි චීනයේ ඉවුම් පිහුම් සහ ආහාරපාන[109] යන ලිපි ද ඇතුළුව තවත් ලිපි කිහිපයක් ද වඩා වැදගත් වන අතරම, 80 දශකයේ දී《中国烹饪》(චීන ඉවුම් පිහුම්) නම් සඟරාව ද ප්‍රකාශයට පත්කර ඇත. මීට අමතරව තෝරා ගත් චීන සුවිශේෂ ආහාර වර්ග, පාන වර්ග, කෑම මේස උපකරණ, සිරිත් විරිත් සහ ඉවුම් පිහුම් උපකරණ පිළිබඳව ද සැලකිය යුතු පොත්පත් සහ ලිපි ලේඛන සංඛ්‍යාවක් පළ වී ඇත. මෙම මූලාශ්‍රවලින් බොහෝමයක් ප්‍රධාන වශයෙන් මූලික පර්යේෂණවල ස්වරූපයක් ගන්නා අතර ගැඹුරු අධ්‍යයන හා පර්යේෂණවල ස්වරූපයක් එම ප්‍රකාශනවලින් දැකගත නොහැකිය. කෙසේ වුව ද 20වන සියවසේ අග භාගයේ සිට වර්තමානය තෙක් වූ කාලය තුළ චීන ආහාරපාන සංස්කෘතිය අලළා වඩාත් ගුණාත්මක සහ සැළකියුතු ග්‍රන්ථ හා පර්යේෂණ ලිපි රාශියක් පළවී ඇත. උදාහරණ ලෙස දක්වතොත් වාං ෂුළුථයිගේ චීන ආහාරපාන සංස්කෘතිය[110], වාං රන්ෂිආංගේ ආහාරපාන පුරාවිද්‍යා පළමු සමුච්චය[111], ඣාඹ රොංගුවංගේ චීන ආහාරපාන ඉතිහාස අධ්‍යයන[112] හා ලූ බ ත්සයිගේ චීන ජාතීන්ගේ ආහාරපාන සිරිත් අධ්‍යයනය[113] ආදී අධ්‍යයන හා පර්යේෂණ මෙහි ලා විශේෂයෙන් දක්වීමට පුළුවන. 2000 වසරෙන් පසුව චීනයේ පළකරන ලද ආහාරපාන පිළිබඳ බොහෝ ග්‍රන්ථ සාමාන්‍ය පාඨක සමාජය ඉලක්ක කරගත් සරල කෘති යැයි කිවහැකිය.

මීට අමතරව 70 දශකයේ සිට ජපානයේ ද චීනයේ ආහාරපාන සංස්කෘතිය පිළිබඳ සැළකිය යුතු අධ්‍යයන හා පර්යේෂණ ප්‍රමාණයක් එළි දක්වා ඇත. උදාහරණ ලෙස දක්වතොත් චීන ආහාර ග්‍රන්ථාවලී[114], චීන ආහාර ඉතිහාසය[115], චීන ආහාර ඉතිහාසය පිළිබඳ අධ්‍යයන[116], චීන ආහාර සංස්කෘතික කෝෂය[117] හා චීන ආහාර කෝෂය[118] යන ග්‍රන්ථ සඳහන් කළ හැකිය. දැනට ඉංග්‍රීසි භාෂාවෙන් පළවී තිබෙන චීන ආහාරපාන සංස්කෘතිය පිළිබඳ පැරණිම හා ප්‍රාමාණික ග්‍රන්ථයක් ලෙස 1991 වසරේ පළකරන ලද Frederick J. Simoons විසින් රචිත Food in China, A Cultural and Historical Inquiry නම් කෘතිය දක්වීමට පුළුවන. නමුත් ඉංග්‍රීසි භාෂවෙන් රචිත චීන ආහාරපාන සංස්කෘතිය පිළිබඳ කෘති බහුතරයක් සාමාන්‍ය පාඨක සමාජය ඉලක්ක කර ලියැවී ඇති සරල ප්‍රකාශන බව පෙනේ.

---

[107] 林乃燊《中国饮食文 化》, 上海人民出版社 1989 年版
[108] 董文田《中国食物进化史》,《燕大月刊》第5卷第12期，1929年11月版
[109] 林乃燊《中国古代的烹调和饮食 ——从烹调和饮食看中国古代的生产、文化水平和阶级生活》,《北京大学学报》1957年第2期
[110] 王学泰《华夏饮食文化》, 中华书局 1993 年版
[111] 王仁湘《饮食考古初集》, 中国商业出 版社 1994 年版
[112] 赵荣光《中国饮食史论》, 黑龙江科学技 术出版社 1990 年版
[113] 鲁 克才《中华民族饮食风俗大观》, 世界知识出版社 1992 年版
[114] 田中静一《中国食经丛书》
[115] 了筱田统《中国食物史》
[116] 筱田统《中国食物史之研究》
[117] 中山时子主编《中国食文化事典》
[118] 田中静一主编《中国食物事典》

JOURNAL OF HUMANITIES - 31

සිංගප්පූරු, හොංකොං සහ තායිවාන ඉංග්‍රීසි කෘති ඒ සඳහා උදාහරණ වේ. කෙසේ වුව ද ඉංග්‍රීසියෙන් පළකර ඇති යම් සැලකිය යුතු පර්යේෂණ අගයකින් සමන්විත චීන කර්තෘක කෘති ද දැකගත හැකිය. උදාහරණ ලෙස දක්වතොත් Zhao Rongguang විසින් රචිත ග්‍රන්ථයක් වන A History Of Food Culture In China නම් කෘතිය දැක්වීමට පුළුවන. මීට අමතරව ඉංගීසි භාෂාවෙන් රචිත ඇතැම් ග්‍රන්ථවල දක්නට ලැබෙන නූතන චීන ආහාර සංස්කෘතිය පිළිබඳ යම්යම් අධ්‍යයනයන් ද ප්‍රාමාණික වටිනාකමකින් යුක්ත බව ද කිව යුතුය. Routledge Handbook of Chinese Culture and Society නම් කෘතියේ Kevin Latham විසින් රචනා කරන ලද Transformations of Chinese Cuisines නම් පරිච්ඡේදය, The Land of the Five Flavors: A Cultural History of Chinese Cuisine, David Y. H. Wu හා Sidney C. H. Cheung යන දෙපොල විසින් සංස්කරණය කරන ලද The Globalization of Chinese Food සහ E. N. Anderson විසින් රචිත The Food of China යන කෘති ඊට උදාහරණ වේ.

චීන ආහාර පාන සංස්කෘතිය පිළිබඳ සිංහල භාෂාවෙන් සැලකිය යුතු අධ්‍යයනයන් සිද්ධ වී ඇති බවක් නොපෙනෙන අතර ඒ පිළිබඳ ඇතැම් සිංහල පුවත්පත්වල ලිපි යම් ප්‍රමාණයක් පළ වී තිබෙන බව සත්‍යයක් වුව ද ඒවායේ පර්යේෂණාත්මක අගය ඉහළ මට්ටමක නොපවතින බව ද සඳහන් කළ යුතුය.

3. පර්යේෂණ ක්‍රමවේදය

මෙම පර්යේෂණය නූතන චීන සහ ඉංග්‍රීසි පර්යේෂණ සහ ප්‍රකාශන ද ඇසුරු කරගනිමින් දැනට ශ්‍රී ලංකාවේ පළ කර ඇති යම් වටිනාකමක් ඇති ලිපි ලේඛන ද පාදක කරගනිමින් මූලික වශයෙන් පැරණි චීන මූලාශ්‍ර ග්‍රන්ථ පරිශීලනය කරමින් ගුණාත්මක අධ්‍යයන ක්‍රමවේදය මුල්කර ගත් පර්යේෂණයක් වශයෙන් සිද්ධකර ඇත.

4. දත්ත විශ්ලේෂණය සහ සාකච්ඡාව

ප්‍රාග් ඓතිහාසික චීනයේ මානවයා අනුභව කරන ලද ආහාරය මෙකල දක්නට ලැබෙන ආකාරයේ විධිමත් ක්‍රමයකට අනුව සැකසූ භෝජනයක් නම් නොවුණ බව ඉතා පැහැදිලි ය. එකල චීනයේ ජීවත් වූ ආදි මානවයා පිළිබඳ තොරතුරු ඇතුළත් ක්‍රි. පූ. 475-221 අතර කාලයේ ලියවෙන්නට ඇතැයි අනුමාන කෙරෙන ලී ජී (ආචාරධර්ම වාර්තා) නම් කෘතියේ සඳහන් වී ඇති ආකාරයට ආදි චීන මානවයා ආහාරපාන සකසා ගන්නා ලද ආකාරය මෙසේය. "එකල ආහාරය ගින්නෙන් පිසීමක් නොවීය, පලවැල, කුරුල්ලන්ගේ හා සතුන්ගේ මස් ඍජු ව ම අනුභව කෙරිණි, එම සතුන්ගේ රුධිරය පානය කරන ලදි. කුරුලු පිහාටු ද අනුභව කරන ලදි. හණ සහ සේද නොවීය. අඳින ලද්දේ සතුන්ගේ පිහාටු සහ හම් ය."[119]

[119]戴圣《礼记・礼运》："未有火化，食草木之食，鸟兽之肉，饮其血，茹其毛，未有麻丝，衣其羽皮。"
意思是，没有用火煮熟，就直接吃各种草木的果实和鸟兽的肉，喝它们的血，没有麻和丝，直接鸟兽的羽毛和毛皮来做衣服。

JOURNAL OF THE FACULTY OF HUMANITIES

තව ද ක්‍රි. ව. 32ත් 92ත් අතර විසූ බාන් ගු නම් ඉතිහාසඥයා විසින් රචනා කරන ලද බායි හූ ථොං නම් කෘතියේ සඳහන් වී ඇති ආකාරයට "ප්‍රාග් ඓතිහාසික යුගයේ දී රාජ්‍ය නිලධාරීන් හා සාමාන්‍ය ජනතාව හෝ මිනිසුන් අතර බාල හා මහලු වශයෙන් වෙනසක් තිබුණේ නැත. මිනිස්සු මව්වරුන් හැඳින සිටිය ද පියවරුන් නොදත්තෝ ය. ඔවුහු ඉදිරිපසින් විළි වසා ගත්ත ද පසුපස නොවැසූහ, වැටුණ තැන ගොරවමින් නිදාගෙන, ඇහැරුණ විට කෑගසමින්, කුසගිනි වූ විට කෑම සොයා යන මුත් කුස පිරුණ විට ඉතිරි කෑම විසිකර දමති. අල්ලාගත් සතුන් පිහාටු හා මවිල් පිටින් අමු අමුවේ ම කමින් හා ලේ බොමින් හම්කඩකින් හෝ කොලඅතුවලින් විළි වසාගත්හ."[120] යන ප්‍රකාශයෙන් පැහැදිලි වන්නේ චීන ආදි මානවයා තුළ ආහාර සංස්කෘතියක් නොතිබුණ බව ය. නමුත් කිසියම් ප්‍රාථමික ආහාරපාන රටාවක් එකල දක්නට වූ ආකාරය ද මෙම උපුටා දක්වන ලද කොටසින් පැහැදිලි වෙයි. මේ සම්බන්ධයෙන් සිදු කරන ලද වැඩිදුර අධ්‍යයනයන්ගෙන් පැහැදිලි වනුයේ නව ගල් යුගයේ සිට ම චීන වැසියන් මාංශ භක්ෂණය කළ බව හා ඒ කාලයේ දී ම සුනඛ මාංශ අනුභවය ද පැවති බව ය. ඩ්‍රි ජිආං පළාතේ යැූ යාඹ ප්‍රදේශයේ හ මූ තු නම් ප්‍රාග් ඓතිහාසික ජනාවාස භූමියෙහි සිදුකරන ලද කැණීම්වලදී එම ස්ථානයෙන් ලැබී තිබෙන ආහාරයට ගත් විවිධ සත්ත්වයන්ගේ මෙන් ම සුනඛයන්ගේ ද අස්ථි කොටස්වලින් මේ බව පැහැදිලි වෙයි. "මධ්‍යම චීනයේ හ නන් පළාතේ ෂින් ඩන් ඊයි ලී ගාං ශිෂ්ටාචාරය, හුආ බෙයි මිටියාවතේ හ බෙයි පළාතේ වූ අන් ත්ස කඳුකර ශිෂ්ටාචාරය සහ ඩ්‍රි ජිආං ප්‍රදේශයේ හ මූ තු නම් ප්‍රාග් ඓතිහාසික වාසභූමිය ආදී නව ගල් යුගයේ මුල් කාලීන සංස්කෘතික පරිශ්‍ර සියල්ලන්ගෙන්ම සුනඛ අස්ථි හමුවී ඇත. ඒවාගෙන් සමහරක් තැන තැන විසිරී ඇති බවක් ද සමහරෙක දත් පහරවල් ද දැකගත හැකිය."[121]

හුවං අධිරාජයා

මෙයින් පසු එළඹුණු හුවං තී හෙවත් හුවං අධිරාජයාගේ කාලයේ දී, එනම් ක්‍රි. පූ. 2711 - 2599 අතර කාලයේ දී එම අධිරාජයාගේ මගපෙන්වීම යටතේ චීනය තුළ බොහෝ වෙනස්කම් ඇති විය. රට තුළ ආහාර සංස්කෘතියක් බිහිවීමේ මූලාවස්ථාව ද මෙම කාලයේ දී ම සකස් වූ ආකාරය ඓතිහාසික වාර්තාවල සඳහන් වී තිබේ.

[120]班固《白虎通义》"古之时未有三纲、六纪，民人但知其母，不知其父，能覆前而不能覆后，卧之詓詓，起之吁吁，饥即求食，饱即弃余，茹毛饮血而衣皮苇。"

[121] 戊戌年，文物中看"狗"_中国经济网（ce.cn）
http://m.ce.cn/bwzg/201802/20/t20180220_28202885.shtml
"中原地区的河南新郑裴李岗文化、华北平原的河北武安磁山文化、江浙地区的河姆渡遗址等一系列新石器时代早期的重要文化遗址中都出土有狗的骨骼。它们有的分散零落还有啃食的痕迹，"

JOURNAL OF THE FACULTY OF HUMANITIES

"හුවං අධිරාජයා වළං මුට්ටි නිපදවා, ලිප් බැඳ ධාන්‍ය පිසීමට ඉගැන්වීය."[122] යනුවෙන් ක්‍රි. පූ. 90 දී ලියා අවසන් කරන ලද ෂ ජී හෙවත් ඉතිහාස වාර්තා නම් කෘතියේ සඳහන් වී ඇත. ක්‍රි. පූ. 1237 - 1100 අතර කාලයේ වාසය කරන්නට ඇතැයි අනුමාන කෙරෙන හුවං අධිරාජයාගේ අටවැනි පරපුරේ මුණුබුරා වූ ඊං ත්සූ වනාහී තාඔ දහමෙහි සඳහන් වන ආකාරයට නම් අමරණීය ආහාරයට අධිපති ඍෂිවරයා වේ. දීර්ඝායුෂ්ක වූ නීරෝගී මෙන් ම ආහාර සම්පාදනයෙහි ද අතිවිශිෂ්ටයෙකු වූ මොහු යාඔ අධිරාජයාට දීර්ඝායුෂ සම්පත්තිය උදාකර දෙනුවස් විශ්මයාවහ ආහාර වට්ටෝරු පිළියෙල කළේය. ඒ බව ච්‍යූ යුඇන් විසින් රචනා කරන ලද චූ ස නම් කෘතියේ මෙසේ සඳහන් වී ඇත. "ඊං ඛං (ඊං ත්සූ) විසින් වන කුකුළන්ගේ මසින් සූපයන් පිළියෙල කර දීමෙන් යාඔ අධිරාජයා ඇත්ත වශයෙන්ම මේ සා දීර්ඝායුෂයක් චින්දනය කළේ කෙසේද?"[123]

මීටත් ඈත කාලයක එනම් වසර දසදහසකට පමණ පෙර වනාන්තරවල විසූ වානරයන් විසින් පළතුරු පල් වීමෙන් ස්වාභාවික ව සකස් වූ මත්පැන් වර්ග පානය කිරීමෙහි ප්‍රතිඵලයක් ලෙස ආදි චීන මානවයා මත්පැන් පානයට හුරු වන්නට ඇතැයි ඣාඔ රොංගුවං චීන ආහාරපාන සංස්කෘතියේ ඉතිහාසය නම් කෘතියේ සඳහන් කර ඇත.[124] ඒ කෙසේ වුව ද ධාන්‍ය වර්ගවලින් මත්පැන් පෙරා ගැනීමේ ක්‍රමවේදය චීනයේ ආරම්භ වූයේ කෘෂිකර්මාන්තය හා ඒ හා බැඳුණ කෘෂි උපකරණ නිපදවා ගැනීමෙන් පසුව බව ලියු අන් (ක්‍රි. පූ. 179-122) විසින් රචනා කරන ලද හුඅයි නන් ත්ස නම් කෘතියේ සඳහන් වී ඇත. [125] ච්‍යූ යුඇන් විසින් රචනා කරන ලද චූ ස නම් කෘතියෙහි සඳහන් මෙම ප්‍රකාශයට අනුව ක්‍රි. පූ. 12වන සියවස වන විට චීන සංස්කෘතිය තුළ ආහාරය වනාහී හුදෙක් කුස පුරවා ගැනීමට බුදින දෙයක් පමණක් නොව යහපත් සෞඛ්‍යය හා දීර්ඝායුෂය ලබා ගැනීමට ඉවහල් වන ක්‍රමවේදයක් බවත් හඳුනා ගත් ආකාරය පැහැදිලි වෙයි.

ඊං ත්සූ

චීන ආහාරපාන සංස්කෘතිය වඩාත් දියුණු සහ විවිධාංගීකරණය වූ සුවිශේෂ සංස්කෘතිකාංගයක් බවට පත්කිරීම සඳහා මාහැඟි සේවයක් කළ චිරප්‍රසිද්ධ සූපවේදියෙකු ලෙස යී යින් (ක්‍රි. පූ. 1649-1549)නම් විද්වතා හඳුන්වා දීමට පුලුවන.

[122] 司马迁《史记・五帝本纪》“黄帝制造釜甑、教民建灶蒸谷。”
[123] 屈原《楚辞・天问》“彭铿斟雉，帝何飨？受寿永多，夫何久长？”
[124] 赵荣光《中国饮食文化史》，上海人民出版社，2005年，117页。
[125] 刘安《淮南子・说林训》，“清醠之美，始于耒耜。”

JOURNAL OF THE FACULTY OF HUMANITIES - 31

ශාං රාජ වංශයේ මුල් භාගයේ වහල් පවුලක උපන් යී යින් කුඩා කල සිට ම තම පියාගෙන් සූප ශාස්ත්‍රය මැනවින් ඉගෙන ගෙන සිය නිවසේ දී ම සූප ශාස්ත්‍රය පිළිබඳ මනා අවබෝධයක් ලබා ගත්තේය. වැඩිවියට පත්වීමෙන් අනතුරු ව ඉතා ප්‍රසිද්ධ රාජ පූජිත සූපවේදියෙකු වූ මෙතුමා ශාං රාජ වංශයේ ආරම්භකයා වූ ශාං ථාං අධිරාජයාගේ ගෞරවයට පාත්‍ර ව ඉතා විශ්වාසවන්ත අග්‍රපුරෝහිත තනතුරට පවා පත්විය.[126] ප්‍රබල දේශපාලනික චරිතයකට උරුමකම් කියමින් මනා පළපුරුද්දක් ඇති පරිපාලකයෙකු ලෙස ප්‍රසිද්ධියක් දිනාගත් යී යින් සෑම අතින් ම කුසලතාවන් ප්‍රදර්ශනය කළ සූප ශාස්ත්‍රය හා වෛද්‍ය විද්‍යාව එකට සංකලනය කළ මහා උගතෙකි.

ශාං ථාං අධිරාජයා

ඉස්තරම් ආහාරපාන වර්ග සම්පාදනය කිරීමේ රහස් වට්ටෝරු ගණනාවක් ම යී යින් විසින් සොයාගෙන ලොවට දායාද කර ඇත. චීන සූප ශාස්ත්‍ර කලාවේ විශේෂඥයෙකු වන මහාචාර්ය ෂිඔං ස ඩ්‍ර විසින් රචනා කරන ලද "සූපවේදීන්ගේ ප්‍රාචාර්යයා ලෙස යී යින්ගේ සම්ප්‍රාප්තිය" නම් වූ ලිපියෙහි චීන සූප ශාස්ත්‍ර ඉතිහාසය තුළ යී යින්ට හිමි තැන විග්‍රහ කිරීමේදී මෙසේ දක්වා ඇත,

"ඉවීමේ කලාවෙහි රසය ගැන සඳහන් කරන විට පළමුව අමුද්‍රව්‍යවල ස්වාභාවික බව වටහා ගත යුතුය; "යම් මේ තෙවැදෑරුම් සත්ත්ව විශේෂයන් පිළිබඳ කථා කරන විට ජලජ ජීවීන්ගේ පිළී ගඳ ද, මස් ඉරා කන සතුන්ගේ හිනි ගඳ ද, තණකොල බුදින්නවුන්ගේ හරක් ගඳ ද තිබේ. ගඳ, සුවඳ හා රස නීරස සියල්ල පවතින්නේ ඒ අනුව ය." යී යින් විසින් මෙසේ ද පවසා ඇත, රසවත් ව ඉවීම ගැන කියන විට, සියලු රසයන්ගේ උත්පාදනය ජලය ම මුල් කොට පවතියි." යී යින් විසින් මෙසේ ද පවසා ඇත, "පිසීමේ කර්තව්‍යයේ දී යොදන ගින්න ඊට ගැළපෙන්නක් විය යුතුය, ගිනි දැල්වීමේ හේතුවට විරුද්ධ නොවිය යුතුය, "පැණි, ඇඹුල්, තිත්ත, සැර හා ලුනු යන පංචවිධ රසයේ ද, ජලජ, මාංශ භක්ෂක හා තෘණ බුදින යන තෙවැදෑරුම් සත්ත්වයින්ගේ මාංශවල ද, නව ආකාර පිසීම් සහ නව ආකාර ඉදීම් සියල්ලේ ද පාලක බලවේගය වන්නේ ගින්දර ය, ගින්දර විටක සැර ගින්න ය, තව විටක මඳ ගින්න ය. මාංස ආහාරයේ ඇති පිළී ගඳ, හිනි ගඳ සහ හරක් ගඳ නැති වී ආහාරයේ නියම රසය මතු වන්නේ එවිට ය." යී යින් මෙසේ ද කියා ඇත, රස යෝජනය අතිශයින් ම සංකීර්ණ ක්‍රියාවකි, එය ඉතාමත් ම අවධානයෙන් යුක්ත ව ප්‍රත්‍යක්ෂ කටයුතු කාරණයකි. " රස යෝජනය මූලික ව ම පැණි, ඇඹුල්, තිත්ත, සැර හා ලුණු යන රසයන්ගෙන් සමන්විත වෙයි. මුලින් හෝ පසුව මෙන් ම වැඩි හෝ අඩු වශයෙන් රස සාන්ද්‍රණය සියතින් ම තීරණය කළ යුතුය."

[126] 《尚贤中》："伊挚，有莘氏女之私臣，亲为庖人，汤得之，举以为己相，与接天下之政，治天下之民。"

JOURNAL OF THE FACULTY OF HUMANITIES -31

යී යින් මෙසේ ද කියා ඇත, "ඉවීමේ සමස්ත ක්‍රියාවලිය ම පවතින්නේ වළඳ තුළ ය, එසේ ම වළඳ තුළ සිදුවන වෙනස ඉතාමත් ම චමත්කාර සහ සියුම් ක්‍රියාවලියකි, වචනයෙන් කිව නොහැකි එම වෙනස් වීම ගැන හොඳ වැටහීමක් තිබුණ ද එය අත්දැකීමෙන් ම දත යුතුය. "වළඳ තුළ සිදුවන වෙනස්කම් ඉතාමත් ම විසිතුරු සහ සියුම් ය, වචනයෙන් කිවනොහැකි ඒවා, දැන සිටිය ද අත්දැකීමෙන් ම දත යුත්තේය. ආහාරවල සිදුවන සියුම් වෙනස්කම් හඳුනාගැනීමට නම් යිං යං හා ඍතු හතර බලපාන ආකාරය තේරුම් ගතයුත්තේ ය." යී යින් විසින් මෙසේ කියා ඇත, ඉතා සුපරීක්ෂාකාරී ව පිසීමෙන් රසවත් වූ ආහාරය මෙන්න මෙබඳු උසස් ගුණාත්මක ස්වභාවයකින් යුක්ත ය, "කල් ගත වූවත් නරක් නොවෙයි, හොඳින් ඉදුණ ද බෙරි නොවෙයි, පැණි රස වුවත් සීනි දැමුවා මෙන් නොවෙයි, ඇඹුල් වුවත් දත් හිරි නොවැටෙයි, ලුණු රස වුවත් තිත්ත බවක් නැත, සැර වුවත් කට දන්නේ නැත, උකු නැති වුවත් දියාරු ද නැත, තෙම්පරාදු කළත් තෙල් නැත." ඒ වගේ ම එකල පිසිය හැකි ඉතා රසවත් ප්‍රසිද්ධ විවිධ කෑම ජාති පිළිබඳ යී යින් විසින් ශාං ථාං අධිරාජයාට විස්තර කර ඇත. චීනයේ වසර දහස් ගණනක් පැරණි සූප ශාස්ත්‍ර කලා ඉතිහාසය තුළ බිහි වූ ඉතා විශිෂ්ට සූපවේදියෝ බොහෝ දෙනෙකි, ඒ අය අතර යාඕ අධිරාජයාගේ කාලයේ විසුවේ යැයි ජනප්‍රවාදයේ සඳහන් වන ඵං බං, ක්‍රොව් යුගයේ ථයි ගොං, ලෑ වාං හා චුන් චියු යුගයේ යී යා වැනි අය බොහෝ ප්‍රකට ය. මේ සියලු දෙනාම තම තමන්ට ආවේණික දක්ෂතා ප්‍රදර්ශනය කළ අය වෙති. එසේ ම සූප ශාස්ත්‍ර ක්ෂේත්‍රයේ නිම් වළලු පුළුල් කිරීමට විශාල දායකත්වයක් දුන් අය වෙති. යී යින් වනාහී සූපවේද තාක්ෂණය හා සූපවිද්‍යා න්‍යායයන් සම්බන්ධයෙන් සිටි අද්විතීය පුද්ගලයෙකි. සූප කලාවේදීභාවය වනාහී යී යින් තුළ දක්නට ලැබුණ එක් දක්ෂතාවක් පමණකි. යී යින් වනාහී චීන සූප ශාස්ත්‍රයේ ඉටු දෙවියා ය. මෙකල චීනයේ හොංකොං, මකාඕ සහ තායිවාන වැනි ප්‍රදේශ සහ සිංගප්පූරුව වැනි රටවල්වල මේ ක්ෂේත්‍රයේ අය "අරක්කැමියන්ගේ ඉටු දෙවියා" සහ "සූපවේදයට අධිපති දෙවියා" ලෙස පුදන්නේ යී යින් ය.[127]

ලෝකයේ බොහෝ රටවල්වල පැවති ප්‍රාථමික ආහාරපාන සංස්කෘතීන් ඒ ඒ රටවල්වල සිද්ධ වූ යම්යම් සංස්කෘතික විපර්යාසයන් කරණ කොට ගෙන විශාල ලෙස දියුණු වන්නට වූ බව පැහැදිලි වෙයි. චීනයේ සංස්කෘතික විපර්යාසයන් සිද්ධ වූ එවන් වකවානුවක් ලෙස යී යින් විසූ කාලය වන ක්‍රිස්තු පූර්ව 16වන සියවස හඳුන්වා දීමට පුළුවන. තවද රටක දේශපාලනය සහ සූපවේදය අතර සැලකිය යුතු සමාන ලක්ෂණ ගණනාවක් ම පවතින බව යී යින් පවසා ඇත. " ජනප්‍රවාදයට අනුව ෂාං රාජධානිය (ක්‍රි. පූ. 16ත් 11ත් අතර) බිහිකළ ථාං අධිරාජයා තම අගමැතිවරයා පත්කර ගැනීමේදී තෝරා ගත්තේ ස්වකීය කුසලතාව නිසා බොහෝ සේ ප්‍රසිද්ධියට පත් කෝකියෙකු වූ යී යින් ව ය. ඇත්තෙන් ම (වඩාත් ම පැරණි ක්‍රි. පූ. 8ත් 7ත් අතර කාලයට අයත්) චීන සම්භාව්‍ය කෘතිවල නිවැරදි ව තුනපහ යෙදීම සහ ඉවුම් පිහුම් ක්‍රම පිළිබඳ පළපුරුද්ද යන යෙදුම් වනාහී යහපත් රාජ්‍ය පාලනය සඳහා ව්‍යවහාර කෙරෙන සම්මත උපමා ය.

127

*熊四智*先生在《*当立伊尹为厨坛始祖*》, https://mcw99.com/diangu/showmain.asp?id=1515

(Chang 1977: 51; Knechtges 1986) තව දුරටත් සඳහන් කළහොත්, සමහර අවස්ථාවල හැඳිගෑම වනාහී ලිඛිත ව්‍යවහාරයට අනුව "සූපයට තුනපහ යෙදීම" හෙවත් "රට පාලනය කිරීම" ලෙස පරිවර්තනය කළ යුතුය."[128] චීන සූප ශාස්ත්‍ර කලාව බොහෝ සේ දියුණු වීමට යී යින් විසින් ඉදිරිපත් කරන ලද නව සංකල්ප හේතු වූ බව මේ අනුව පැහැදිලි වේ.

චීන ජනතාව ආහාර අනුභව කිරීමේ දී නැතිව ම බැරි උපකරණයක් ලෙස සලකනුයේ 筷 හෙවත් කෝටු යුගල ය. අතින් ආහාර නොඅල්වා මුව තුළට ආහාර ඇතුළු කිරීම පිණිස මෙම උපකරණය භාවිත කරයි. චීන භාෂාවෙන් ක්වයි ත්ස යනුවෙන් හඳුන්වන්නාවූ මෙම තාක්ෂණික මෙවලම මුලදී උණ පතුරුවලින් නිර්මාණය කරන ලද බව නිශ්චිතවම කිවහැක්කේ එම අකුර උණ ගස සඳහා යොදන අකුර ද යොදා නිර්මාණය කර ඇති බැවිනි. මෙය නිපදවන්නට ඇත්තේ ෂාං රාජ යුගයේ දී හෝ ඊට පෙර කාලයක දී විය යුතුය. එකල ලියවෙන්නට ඇතැයි අනුමාන කෙරෙන හන් ෆෙයි ත්ස නම් කෘතියේ සඳහන් වී ඇති ආකාරයට ඊට පෙර කාලයක පටන් ඇත් දළින් නිමවන ලද කෝටු යුගල ව්‍යවහාරයේ දක්නට ලැබුණු වග පැහැදිලි වෙයි.[129]

යී යින්

ඩොව් රාජධානිය (ක්‍රි. පූ. 1046-256) පැවති සමයේ ලියැවෙන්නට ඇතැයි අනුමාන කෙරෙන ලී ජී කෘතියේ එවකට පැවති රාජ නියෝගවලට අනුව සෑම වර්ෂයක ම 8 වැනි මාසයේ දී වයස්ගත හා අසනීප වූවන්ට බංකු සහ සැරයටි ද, ආහාරය සඳහා බත් කැඳ ද ලබා දිය යුතු විය.[130]

මේ අනුව පෙනී යනුයේ වයස්ගත හා අසනීප වූවන්ට ශක්තිජනක පානයක් ලෙස බත් කැඳ ලබාදීම මෙකල සමාජයේ පිළිගත් ක්‍රියාවක් වූ බව ය. මින් අනතුරු ව චීනයේ බිහිවූ චුන් චියු අධිරාජ සමයේ දී (ක්‍රි. පූ. 770-476) චීන සංස්කෘතිය සෑම අතකින් ම පාහේ බොහෝ සේ දියුණු වූ බවත් එකල චීනයේ සූප ශාස්ත්‍ර කලාව වර්තමාන යුගයේ ගති ලක්ෂණවල මූලාවස්ථාව ප්‍රදර්ශනය කරන්නට වූ බවත් දක්නට ලැබේ.

---

[128] The History and Culture of Food and Drink: China, *Françoise Sabban. Cambridge World History of Food. Editor: Kenneth F Kiple & Kriemhild Conee Ornelas. Volume 2. Cambridge, UK: Cambridge University Press, 2000.*

[129]《韩非子・喻老》曾记载："昔者纣为象箸，而箕子怖。"可见当时商朝末期已经有用象牙制品来做具。

[130] 《礼记・月令》就说古时候八月里，要赡养衰病年老者，"授几杖，行糜粥饮食"。

JOURNAL OF THE FACULTY OF HUMANITIES

පැරණි වාර්තාවලට අනුව පෙනී යන්නේ චුන් චියු යුගයේ චීනයේ ජී රටේ විසූ යී යා චීන සූප ශාස්ත්‍ර කලාව දියුණු කිරීම පිණිස මහත් වූ සේවයක් කරන ලද බව යි. යී යා ජී රටේ පාලකයා වූ ජී හුඅන්ගොංගේ අතිශය විශ්වාසවන්ත අන්තේවාසිකයෙකු වූ අතර ඔහුගේ අරක්කැමියා ද විය. ඔහු සූපවේදය පිළිබඳ මනා අවබෝධයක් ඇති ව සිටි බවත් නිර්මාණාත්මක සූපවේද කලාවේ චීන සලකුණ ඔහු බවත් සමකාලීන වාර්තාවල සඳහන් වී ඇත. ක්‍රි. ව. 27ත් 97?ත් අතර කාලයේ විසූ වාං ඡොං නම් තාඕ දාර්ශනිකයා යී යා පිළිබඳ මෙසේ දක්වා ඇත, " යී යාගේ රස යෝජනය පිළිබඳ සඳහන් කරන විට, ඇඹුල් රසය ජලයෙන් තනුක කිරීම, රසය අඩු වූ විට රස එකතු කිරීම, ජලය හා ගින්න එකිනෙක නිසි සේ යෙදීම යන හේතු නිසා ලවණ රසය හා දිය රස අඩු වෙයි."[131]

හන් රාජවංශය (ක්‍රි. පූ. 206-ක්‍රි. ව. 220) කාලයේ චීන ආහාර පාන සංස්කෘතියෙහි ඉතා විශාල වෙනස්කම් රාශියක් සිදුවිය. මෙකල විදේශීය එළවලු, පලතුරු හා කුළුබඩු වර්ග රාශියක් සේද මාවත ඔස්සේ චීනයට ළඟා වූ බව පැරණි වාර්තාවල සඳහන් වී ඇත. ෂ ජී හා හන් ෂූ යන කෘතිවල සඳහන් වී ඇති පරිදි බටහිර දෙසින් පැමිණි පිපිඤ්ඤ, කැරට්, දෙළුම්, වෝල්නට්, තල, කොත්තමල්ලි වැනි දේවල් චීනයේ ප්‍රචලිත වන්නට වූයේ මෙකල ය. තවද වසර 5000ක පමණ ඉතිහාසයක් ඇති චීනයේ උපන් තේ ගස පිළිබඳ වඩා විධිමත් ලෙස අධ්‍යයනය කර තේ ගස හා තේ පානය පිළිබඳ විස්තර ඇතුළත් කරමින් චීනයේ මුල් ම ඖෂධ ග්‍රන්ථය වන ෂන් නොන් බන් සාඕ ජිං නම් මුඛ පරම්පරාගත කෘතිය ලේඛනාරූඪ වූයේ ද මෙකල ය. මෙහි සඳහන් තොරතුරුවලට අනුව තේ වනාහී විෂ නසන්නට සමත් ඖෂධයකි.[132]

ආදි චීන ජන සමාජයේ පටන් හන් යුගය තෙක් ඉතිහාසයේ චීන ජනතාව දිනක් තුළ අනුභව කරන ලද ආහාර වේල් සංඛ්‍යාව පිළිබඳ විකාසය ද සිත් ගන්නාසුලු ය. මේ පිළිබඳ අධ්‍යයනයක් කළ විට පෙනී ගියේ හන් යුගය වන විට චීන ජනතාවගේ සමාජ තත්ත්වය අනුව ආහාර වේල් සංඛ්‍යාව ද වෙනස් වූ බව ය. ප්‍රාග් ඓතිහාසික යුගයේ සිට ශාං හා ඣොව් රාජධානි දක්වා කාලය තුළ ජනතාව දෙවේලක් ආහාර ගැනීමට පුරුදු ව සිටි නමුත් හන් යුගයේ දී මෙම තත්ත්වය වෙනස් වූ බව පෙනේ.

"චීනයේ ප්‍රාග් ඓතිහාසික යුගයේ සිට දිගට ම පැවතියේ එක් දිනක ආහාර වේල් සංඛ්‍යාව දෙකක් වශයෙනි. ශාං රාජවංශයේ පටන් එක් රෑ දවාලක් මිනිසුන් දිනපතා කටයුතු කරන ආකාරය අනුව කාල ඡේද 8කට බෙදා දක්වා ඇති අතර මිනිසුන් කෑම අනුභව කරන වෙලාවන් අනුව "ප්‍රධාන වේල" ලෙස උදේ 7 සිට 9 දක්වා ද, "අනු වේල" ලෙස සවස 3 සිට 5 දක්වා ද නම් කර ඇත.

[131]王充《论衡・谴告》说："狄牙之调味也，酸则沃(浇)之以水，淡则加之以成，水火相变易，故膳无咸
淡之失也。"

[132]《神农本草》"神农氏尝百草"，日遇七十二毒，得荼而解之。"

JOURNAL OF THE FACULTY OF HUMANITIES-31

හන් යුගයේ දී රාෂ්ට පාලකයෝ තමන්ගේ උසස්කම ප්‍රදර්ශනය කරනු වස් ආහාර වේල් කීපයක් අනුභව කර අභිමානය විදහා දැක්වූහ. පැවති චාරිත්‍ර වලට අනුව රජතුමා දිනකට 4වරක් ද, රදලයෝ 3වරක් ද, සාමාන්‍ය ජනතාව 2වරක් පමණ ද ආහාර අනුභව කළහ."[133]

නන් බෙයි රාජ වංශය (ක්‍රි. ව. 420-589) කාලයේ විසූ ලියං වූතී ෂිආඔ යෑන් නම් අධිරාජයා මහායාන බුදු දහමට බොහෝ සේ ලැදි අයෙක් විය. මෙම අධිරාජයා එතෙක් චීන බෞද්ධයන් අතර පැවතුණ ත්‍රිකෝටික පාරිශුද්ධ මාංශය අනුභව කිරීමේ සිරිත ක්‍රි. ව. 511 දී තහනම් කර සියලු භික්ෂූන්ට ශාකමය ආහාර පමණක් අනුභව කිරීමට නියෝග කළේය.[134] එමෙන් ම ශාකමය ආහාර පමණක් අනුභව කිරීමෙන් යෝගාවචරයෙකුට උදාවන යහපත පිළිබඳ ව ද මෙම අධිරාජයා සිය නියෝගයෙහි සඳහන් කර ඇත. එහි මෙසේ සඳහන් වී ඇත, "ඉදින් කිසියම් මනුෂ්‍යයෙක් එක දිගට ම එළවලු අනුභව කරයි නම්, ඒ අයගේ ශරීර අභ්‍යන්තර වායුව හා රුධිර සංසරණය කාර්යක්ෂම වෙයි. මෙබඳු අය සාමාන්‍යයෙන් උණුසුම් ක්‍රියාකාරකම්වලට කැමති නැත. කෙනෙකු තුළ අභ්‍යන්තර වායු හා රුධිර සංසරණය නිවැරදිව සිදුවේ නම්, ඉතා හොඳින් ආහාරපාන ගත හැකිය, මෙසේ ආහාරපාන ගැනීම නිසා මුළු සිරුර පුරා ම ජීව ශක්තිය පවතී. ඒ නිසා එළවලු කිසිසේත් ම සීතල ආහාරයක් යැයි කිවනොහැකි අතර සිරුරට අවශ්‍ය පෝෂක ලබා දීමේ ශක්තිය පවතී. බොහෝ යෝගාවචරයෝ එළවලු අනුභව කරති, බොහෝ දෙනා උණුසුම් ක්‍රියාකාරකම්වලට කැමති නැත. මෙබඳු අය කායික ව බොහෝ ශක්තිමත් ය, චිත්ත ශක්තිය පැහැදිලි ය, තියුණු ය, අවුල් සිතක් හෝ මහන්සියක් ඇති වන්නේ බොහොම කලාතුරකිනි."[135] චීන ආහාර සංස්කෘතිය තුළ ශාකමය ආහාර පමණක් අනුභව කිරීමේ ආගමික සම්ප්‍රදායක් ඇති වූයේ මෙයින් පසුව බව මෙම තොරතුරුවලින් පැහැදිලි වෙයි.

ථාං යුගය (ක්‍රි. ව. 618-907) වන විට චීන ආහාර වර්ගවල විවිධත්වය හා සම්මිශ්‍රණය මැනවින් දැකගත හැකි වුණ අතර ම ඉතා දියුණු ආහාර සංස්කෘතියක් ඇති වූ කාලයක් වශයෙන් ද මෙම වකවානුව දැක්වීමට පුළුවන. මෙකල ලියවුණ ෂාන් ෆූ ජිං ෂොව් ලූ නම් කෘතියේ ඉතිරි ව ඇති කොටස්වලින් දක්නට ලැබෙන්නේ තත්කාලීන ජනතාව උදේ දවල් හා රාත්‍රී වශයෙන් තුන් වේලක් ආහාර ගත් බවත් උදේට බත් කැඳ හා රොටී වර්ග ද දවල්ට බත් හා රාත්‍රියට සුප් හා රොටී ද බහුල ලෙස අනුභව කර ඇති බවත් ය.

JOURNAL OF THE FACULTY OF HUMANITIES

[133] 中国人"三餐制"的由来. 青海日报数字报刊. 2013-10-18 [2018-05-02]. （原始内容存档于2018-05-02）

[134] "弟子萧衍于十方一切诸佛前，于十方一切尊法前，于十方一切圣僧前，与诸僧尼共申约誓。今日僧众还寺已后，各各检勒使依佛教。若复饮酒啖肉不如法者，弟子当依王法治问"；唐释道宣，《断酒肉文》，《广弘明集》卷26，《大正》卷52，第303页。

[135] 《断酒肉文》，《广弘明集》卷26，《大正》卷52，

රොටී වර්ග යැයි කියූ විට අද ආහාරයට ගන්නා චීන කෑම වර්ග වන පාන්පිටිවලින් හදන රොටී වර්ග, වාෂ්පයෙන් තම්බා ගන්නා පිටි කෑම වර්ග මෙන් ම නූඩ්ල්ස් වර්ග ද අයත් වූ බව සැලකිය යුතුය. [136]

හන් යුගයේ පටන් චීන ජනතාව සොයා බෝංචි හා තදාශ්‍රිත ආහාර වර්ග නිපදවාගත් බව විවිධ මූලාශ්‍රයවල සඳහන් වී ඇත. සොං රාජ වංශය (ක්‍රි. ව. 960-1279) පැවති කාලයේ දී සොයා බෝංචිවලින් නිපදවන තෝෆු හෙවත් සෝයා කිරිවලින් කළ නිෂ්පාදන පිළිබඳ චීන ජනතාව දැන සිටි බව චූ ෂී (ක්‍රි. ව. 1130-1200) විසින් රචනා කරන ලද කවි පෙළකින් පැහැදිලි වෙයි. එම කවි පෙළෙහි එක් තැනක මෙසේ සඳහන් කර ඇත, "සෝයා බෝංචි පැළ කිරීම වෙහෙස කරයි, එසේ කළොත් වාසනාව උදා කරයි, මුලින් ඉගෙන සිටියා නම් තෝෆු තමයි, සුව සේ සල්ලි සොයනා පහසු මග යි." [137]

හන් යුගයේ දී සිද්ධ වූ තවත් අතිශය වැදගත් කාරණාවක් නම් එතෙක් කලක් භාවිතයේ පැවති සත්ත්ව තෙල්වලට ආදේශකයක් ලෙස චීන ජනතාවට තල තෙල් හඳුන්වා දීම ය. ථාං හා සොං යුගවලදී ද තල තෙල් භාවිතය චීනය පුරා ම ප්‍රචලිත වන්නට විය.[138]

මොංගෝලියානු ආක්‍රමණිකයෙකු වූ කුබ්ලායි ඛාන් විසින් චීනයේ සොං රාජ වංශය පරාජයට පත් කර යුඇන් රාජ වංශය (ක්‍රි. ව. 1271-1368) පිහිටුවන ලදි. මොංගෝලියානු ජාතිකයන් සංචාරක ගෝත්‍රික ජන වර්ගයක් වූ හෙයින් ස්ථිර නගරයක් කේන්ද්‍ර කරගත් අධිරාජ්‍යයක පාලනය පිළිබඳ අත්දැකීම් මඳ වූවා පමණක් නොව රාජ්‍ය පාලනයේ පදනම වූ නීති පිළිබඳ අවබෝධය ද ප්‍රමාණවත් නොවීය. මෙම තත්ත්වය මත විධිමත් පාලන ක්‍රමයක අවශ්‍යතාව කුබ්ලායි ඛාන්ට වැටහුණ අතර ඔහු ඇතුළු මොංගෝලියානු පාලකයෝ චීනයේ ප්‍රධානතම ජන වර්ගය වූ හන් ජාතිකයන්ගේ පාලන ක්‍රමය, සිරිත් විරිත්, තාක්ෂණය හා ආහාර රටාව අනුගමනය කරන්නට වූහ. මේ අනුව චීනය ආක්‍රමණය කළ මොංගෝලියානුවන් චීන ආහාර රටාවට අනුගත වූ අතර ම චීන ආහාර රටාව වෙනස් වන්නට ද මොංගෝලියානු බලපෑම හේතු වී තිබේ. ක්‍රි. ව. 1330 දී පමණ මොංගෝලියානු ජාතිකයෙකු යැයි අනුමාන කළ හැකි හූ සහුයි විසින් රචනා කරන ලද යින් ශාන් ඩන් යාඔ නම් කෘතියේ එවකට ජනප්‍රිය ව පැවති ආහාර වට්ටෝරු පිළිබඳ තොරතුරු රැසක් සඳහන් වී ඇත.

මෙකල හන් ජන වර්ගය තිරිඟු පිටිවලින් කළ නූඩ්ල්ස්, තැම්බූ පිටි බනිස් හා රොටී ද, නන් නම්වූ පාන් පිටි රොටී වර්ගය හා බැටළු මස් ද අනුභව කරන්නට පුරුදු විය. [139]

136

杨晔著有《膳夫经手录》，仅千余字。这一时期，人们的日常饮食多为早中晚三餐。早餐多为粥与糕饼，

中餐以干饭为主，晚餐多为汤饼与煎饼。当时的主食分为饭和饼，饼包含了现代的饼，也包括了今天的
馒头、面条和包子。

137 朱熹《豆腐》“*种豆豆苗稀，力竭心已腐*。早知淮王术，安坐获泉布。”

138 孟显*《食疗本草》*，“白麻油，常食所用也。”

139 《饮膳正要》

JOURNAL OF THE FACULTY OF HUMANITIES - 31

මිං රාජ වංශය (ක්‍රි. ව. 1368-1644) හා චිං රාජ වංශය (ක්‍රි. ව. 1636-1912) අතර කාලයේ දී සාම්ප්‍රදායික චීන ආහාර රටාවේ උච්චතම අවස්ථාව දැක ගැනීමට හැකිය. වඩාත් ආකර්ෂණීය හා නිර්මාණාත්මක ආහාර කලාවක් මෙම යුගවල දක්නට ලැබුණ අතර වර්තමාන චීන ආහාර කලාවේ මූලික ලක්ෂණ සියල්ලට ම පදනම මෙම කාලයේ දී ම සකස් වී ඇත. මේ අනුව පෙනී යනුයේ වර්මාන චීන ආහාර සංස්කෘතියේ දක්නට ලැබෙන සුවිශේෂ ලක්ෂණ ගණනාවක් ම මූලික වශයෙන් සකස් වී ඇත්තේ මිං හා චිං රාජ වංශ දක්වා වූ කාලයේ දී බව ය. උදාහරණ ලෙස දක්වතොත් වර්තමාන චීන ආහාර රටාව ඍතු භේදය අනුව ද වෙනස් වන බව කිව යුතු ය. සීත කාලයේ පිසින ආහාර බොහෝ විට ඇඹුල්, සැර, බදින ලද හා උකු ගතියෙන් යුක්ත ඒවා ය. සරත් ඍතුවේ දී පිසන ආහාර බොහෝ විට තනුක, නිවුණ, සීතල හා සැර නැති ඒවා ය. සාමාන්‍යයෙන් ඈත අතීතයේ පටන් ආහාරය පිළිබඳ චීන සමාජ සම්මතය වන්නේ "දකුණු චීනයේ සහල් හා උතුරු චීනයේ තිරිඟු" මුල් කරගත් ආහාර රටාවක් පවතින බව ය. තව ද දකුණු චීනයේ පැණි රසය ද උතුරු චීනයේ ලුණු රසය ද නැගෙනහිර චීනයේ ඇඹුල් රසය ද බටහිර චීනයේ සැර රසය ද මුල් කොට ගත් ආහාර පිසීමේ කලාවක් පවතින බව ද චීනයේ සාමාන්‍ය ජන සම්මතය යි. චීන සූපවේද ශාස්ත්‍රයට අනුව ආහාරය වනාහී හුදෙක් කුස පුරවා ගැනීම ම අරමුණු කරගත් ක්‍රියාවලියක් නොවේ. මෙම අරමුණට අමතර ව ආහාරයේ වර්ණය, සුවඳ, රසය, හැඩය සහ භාජනය යන මෙම කරුණු පහ වර්තමාන චීන සූප ශාස්ත්‍ර කලාවේ ප්‍රධාන අංග වේ.

චිං රාජ වංශයේ මුල් කාලයේ දී චීන සූප ශාස්ත්‍ර කලාවේ ප්‍රධාන ප්‍රභේද හතරක් දක්නට ලැබිණ, ඒවා නම් ගුවං තොං, ශාන් තොං, ජිඅං සූ හා ස චුවන් යන පළාත්වල ආහාර පිසීමේ ක්‍රම ය. ඉන්පසු වර්තමානය වන විට චීන සූප ශාස්ත්‍ර කලාවේ ප්‍රධාන ප්‍රභේද අටක් දක්නට ලැබේ, ඒවා නම් ඉහත සඳහන් කරන්නට යෙදුණ ප්‍රධාන ප්‍රභේද හතරට අමතර ව ෆූ ජිඇන්, ඩ්‍ර ජිආං, හූ නන් හා අන් හුයි යන ප්‍රභේද වේ. ගුවං තොං ආහාර ප්‍රභේදය බොහෝ සේ පස් රසය සම්මිශ්‍රිත තනුක රසයෙන් යුක්ත වන අතර ශාන් තොං ආහාර ප්‍රභේදය බොහෝ සේ නැවුම්, තෙල් රහිත හා මඳක් ඇඹුල් රසයෙන් යුක්ත ය. ජිඅං සූ ආහාර ප්‍රභේදය බොහෝ සේ ස්වාභාවික රසයට හා මඳක් ලුණු රසයට මුල්තැන දෙන අතර ස චුවන් ආහාර ප්‍රභේදය බොහෝ සේ තෙල්, රතු මිරිස් හා විවිධ රස ගැන්වූ බවකින් යුක්ත වේ. ඩ්‍ර ජිආං ආහාර ප්‍රභේදය බොහෝ සේ ස්වාභාවික රසයට හා මඳක් ලුණු රසට මුල්තැන දෙන අතර හූ නන් ආහාර ප්‍රභේදය බොහෝ සේ ඇඹුල් හා මිරිස් බහුල ය. ෆූ ජිඇන් ආහාර ප්‍රභේදය බොහෝ සේ මුහුදු ආහාර බහුල, ස්වාභාවික රසයෙන් යුත් මඳක් පැණිරසැති වන අතර අන් හුයි ආහාර ප්‍රභේදය බොහෝ සේ නැවුම් හා මඳක් ලුණු යෙදූ බවක් දැකගත හැකිය.

5. නිගමනය

චීන ආහාරපාන සංස්කෘතියේ ඓතිහාසික පරිණාමය අනුව බලන කල මුල්කාලීන ආහාරපාන සකස්කිරීමේ ක්‍රියාවලිය වනාහී හුදෙක් ආදි චීන මානවයාගේ කුසගින්න නිවා ගැනීමම අරමුණ කරගත් අතිශයින්ම ප්‍රාථමික ස්වරූපයක් සහිත උත්සාහයක් පමණක්ම වූ බව මෙම පර්යේෂණයෙන් පෙනීයයි. චීනයේ ශාං රාජ යුගයේ ඇතිවූ සංස්කෘතික ප්‍රබෝධයත් සමගම චීන ආහාර පාන සැකසීමේ ක්‍රමවේදය විවිධ රස වර්ග මුල්කරගත් ආහාර පාන සැකසුම් කලාවක් බවට පරිවර්තනය වූ බව පෙනේ.

JOURNAL OF THE FACULTY OF HUMANITIES 31

කෙසේ වුව ද චීන ආහාරපාන සංස්කෘතියේ වර්තමාන මුහුණුවර මුල්වරට හැඩගැසෙන්නට වූයේ චුන් චියු යුගයේ දී ය. තව ද මිං හා චිං රාජ වංශවල පාලකයන් විසින් ජාතික සහ ජාත්‍යන්තර වශයෙන් ඇතිකරගත් විවිධ සම්බන්ධතා කරණ කොටගෙන සාම්ප්‍රදායික ආහාරපාන මෙන් ම වෙනත් විවිධ ආහාරපාන වර්ග ද සම්මිශ්‍රණය වීම නිසා වර්තමාන චීන ආහාර කලාවේ මූලික ලක්ෂණ සියල්ලටම පාදක වූ ආහාර රස පිළිබඳ වඩාත් දියුණු සංකල්ප මෙම කාලයේ දී සකස් වී ඇත. මේ අනුව පෙනී යනුයේ වර්මාන චීන ආහාර පාන සංස්කෘතියේ දක්නට ලැබෙන සුවිශේෂ ලක්ෂණ ගණනාවක් ම මූලික වශයෙන් සකස් වී ඇත්තේ මිං හා චිං රාජ වංශ දක්වා වූ කාලයේ දී බව ය.

JOURNAL OF THE FACULTY OF HUMANITIES -31

ආශ්‍රිත ග්‍රන්ථ නාමාවලිය

司马迁《史记·郦生陆贾列传》

戴圣《礼记·礼运》

班固《白虎通义》

戊戌年，文物中看“狗”_中国经济网（ce.cn）
http://m.ce.cn/bwzg/201802/20/t20180220_28202885.shtml

司马迁《史记·五帝本纪》

屈原《楚辞·天问》

赵荣光《中国饮食文化史》，上海人民出版社，2005年。

刘安《淮南子·说林训》

《尚贤中》

熊四智《当立伊尹为厨坛始祖》，https://mcw99.com/diangu/showmain.asp?id=1515

The History and Culture of Food and Drink: China, *Françoise Sabban. Cambridge World History of Food. Editor: Kenneth F Kiple & Kriemhild Conee Ornelas. Volume 2. Cambridge, UK: Cambridge University Press, 2000.*

《韩非子·喻老》

《礼记·月令》

王充《论衡·谴告》

《神农本草》

青海日报数字报刊. *2013-10-18 [2018-05-02].*
（原始内容存档于2018-05-02）

唐释道宣《断酒肉文》《广弘明集》卷26，《大正》卷52，第303页。

杨晔《膳夫经手录》

朱熹《豆腐》

孟显*《食疗本草》*

饮膳正要》

JOURNAL OF THE FACULTY OF HUMANITIES -31

කදිරකුමර දෙවිඳුන්ගේ ලාංකේය පුනරාගමනය

T. L. D. De Silva

Abstract

The worship of Skanda, also known as Kataragama, holds historical significance in Sri Lanka, influenced by Hinduism. Skanda, defined as the one who oversees the creation, preservation, and reconstruction of the universe, revered as a powerful god of war in India and various Asian countries. Mentioned in various literary traditions such as Sanskrit, Pali, and Tamil literature, Skanda's prominence is evident in Tamil devotional poems, Hindu Epics and Puranas. According to the Mahabharata and Ramayana, he is a formidable deity born to combat the Asuras, enemies of the Hindu pantheon. Over the centuries, the cult of gods in Sri Lanka has been shaped by Hindu traditions, with the worship of Kataragama playing a significant role among diverse communities. Kataragama recognized as one of the four great guardian deities in the Sinhala Buddhist pantheon, with roots tracing back to ancient times. The study's objective is to delve into the nature of Skanda (Murukan), the Lord of Kataragama, emphasizing how this deity reflects a substantial part of Sri Lanka's cultural heritage. This is an exploration of Skanda's multiple identities and ritualistic beliefs within the Sri Lankan cultural context is a preserve study, highlighting the migration of religious practices and historical remembrance. It is signifying the migration from the Indian peninsula, the deities of the Hindu pantheon and faith as well as spiritualty. Examining this holistic image over various periods provides insight into the cultural expression and the enduring significance of God Kataragama in Sri Lanka's religious landscape. Transcultural worship across the country underscores its impact on majority of peoples. Because Skanda, also known as Kataragama, is a significant source of devotion for majority of the Sri Lankans.

Keywords: Skanda, Cult of gods, God Kataragama, Ritualistic beliefs, Transcultural