၃-၆-၀၆

အမျိုးသမီးနဲ့အစားအစာ

အပိုင်း (၁)

ကျွန်တော့်အမြင်ကို ပြောရမယ်ဆိုရင် အမျိုးသမီးတွေဟာ အမျိုးသားတွေထက် အစားအသောက်ကို ပိုပြီး တပ်မက်မောကြတယ် ကြိုက်ကြတယ်လို့ ထင်ပါတယ်။ ကမ္ဘာပေါ်မှာ လူသားရယ်လို့ စပေါ်လာကတည်းက ယောကျ်ားတွေက အမဲလိုက်မယ်၊ စားစရာတွေကို ရှာမယ်၊ မိန်းမတွေက အိမ်မှုထိန်းသိမ်းမယ်၊ ချက်ပြုတ်မယ်ပေါ့။ အဲတော့ ယောကျ်ားတွေနဲ့စာရင် အမျိုးသမီးတွေဟာ အစားအသောက်နဲ့ပိုပြီး ရင်းနှီးတဲ့သဘော၊ နီးစပ်တဲ့သဘောရှိတာပေါ့။ ချက်ရ၊ ပြုတ်ရပြီဆိုကတည်းက အရသာရှိအောင် ဟင်းအိုးထဲကို ဟိုဟာထည့်၊ ဒီဟာထည့်၊ ပြီးတော့ မြည်းရမယ်၊ ပြင်ရမယ်။ အစားကောင်းကောင်း စားတတ်တဲ့သူတစ်ယောက်ကသာ ကောင်းကောင်း ချက်တတ်တဲ့သူတစ်ယောက် ဖြစ်ပါမယ်။ တစ်မျိုးပြန်ပြောရမယ်ဆိုရင်တော့ ကောင်းကောင်း ချက်တတ်တဲ့သူတွေဟာ အစားအသောက်ကို ကြိုက်ကြပြီး မြိန်ရေယှက်ရေ စားတတ်သူတွေပါ။ အဲဒါကြောင့် အိမ်ရှင်မ အမျိုးသမီးတွေဟာ ချက်ရပြုတ်ရတာကို ကြိုက်သလို အစားစားရတာကိုလည်း တော်တော်နှစ်သက်ကြတယ်ထင်ပါရဲ့။ ဘယ်တိုင်းပြည် ဘယ်လူမျိုးကိုပဲကြည့်ကြည့် အမျိုးသမီးတွေဟာ မီးဖိုချောင်တာဝန်ကို ယူကြရတယ်။ ခေတ်အခြေအနေ တိုးတက်ပြောင်းလွှလာပြီး လူမှုစနစ်တွေ ပုံစံပြောင်းကုန်ကြလို့သာ နိုင်ငံကြီး၊ မြို့ကြီးတွေမှာ ယောကျ်ားရော မိန်းမပါ ချက်ပြုတ်ရေးတာဝန်ကို ခွဲဝေလုပ်ကြရပေမယ့် ကမ္ဘာ့နိုင်ငံ တော်တော်များများမှာတော့ ဒီနေ့အထိ မီးဖိုချောင်ကိစ္စကို အမျိုးသမီးတွေပဲ လုပ်နေကြရသေးပါတယ်။

မြန်မာပြည်မှာတော့ အမျိုးသမီးတွေဟာ မလွဲမသွေ ထမင်းချက်၊ ဟင်းချက်တာဝန်ကို ယူထားတုန်းပါပဲ။ ယောကျ်ားလေးဆိုတာနဲ့ မီးဖိုနဲ့ ဝေးပြီပဲ။ အငယ်တုန်းကလည်း ကျွန်တော်တို့ ညီအစ်ကိုအားလုံးဟာ မီးဖိုချောင်ထဲကို လုံးဝ မဝင်ရပါဘူး။ အမေကလည်း အဝင်မခံဘူး၊ အမေနဲ့ ညီမတွေပဲ ချက်ကြ၊ ပြုတ်ကြ တစ်အိမ်လုံးစာ စားဖို့ကို တာဝန်ယူကြရတာ။ နောက် ကျွန်တော် အိမ်ထောင်ကျတော့လည်း မိန်းမကပဲ ချက်ပြုတ်ရေးကို လုံးဝ လုပ်တယ်။ ကျွန်တော်က ဆေးရုံသွားတယ်၊ ညနေဆေးခန်းထိုင်တယ်၊ သူက အိမ်မှုကိစ္စအားလုံး တာဝန်ယူတယ်လေ။ အဲလိုနဲ့ နေလာကြတော့ ယောကျ်ားတွေဟာ အများအားဖြင့် အစားအသောက်ကို သိပ်ပြီးဂျီးမများဘူး၊ မရွေးဘူး၊ ရှိတာတွေ့တာ စားတယ်။ အစားအသောက်ထက် အားကစား၊ မိတ်ဆွေ အပေါင်းအသင်း၊

သူငယ်ချင်း၊ ယမကာ၊ အသောက်အစားလိုဟာတွေကို ပိုပြီး စိတ်ဝင်စားတယ်။ အမျိုးသမီးတွေကတော့ အမျိုးသားများရဲ့ အယုအယ ဂရုစိုက်မှုတွေကို လိုချင်လို့ ထင်ပါရဲ့၊ အလှအပကတော့ ပထမ ဦးစားပေးပဲ။ ဒုတိယဦးစားပေးကတော့ အစားအသောက်ပါ။ အစားမျိုးစုံကို ဘယ်မှာရလဲ၊ ဘယ်လိုသွားစားမယ်ဆိုတာမျိုးတွေကို သိပ်စိတ်ဝင်စားကြတယ်။ ဒါကြောင့် အမျိုးသမီးနဲ့ အစားအစာဆိုတဲ့ခေါင်းစဉ်နဲ့ အမျိုးသမီးတွေနဲ့ အစားအစာတွေ ဘယ်လိုနီးစပ်တယ်ဆိုတာကို ရေးဖို့ စိတ်ကူးခဲ့တာပါ။ ဒါပေမယ့် အမျိုးသမီးတွေနဲ့ အစာတွေနီးစပ်တာမပြောခင် အမျိုးသားတွေနဲ့ အစားအစာတေ ဘယ်လို ဝေးတယ်ဆိုတာကို ခဏပြောချင်ပါသေးတယ်။ ဒါနဲ့ပတ်သက်လို့ မြန်မာအမျိုးသားတွေ ထမင်းဟင်း မချက်တတ်ပဲ အစားအစာတွေနဲ့ ဘယ်လိုဝေးတယ်ဆိုတဲ့အကြောင်းကိုယ်တွေ့လေးတစ်ခုကို ကြုံတာနဲ့ ပြောပြချင်ပါတယ်။ နိုင်ငံတော်အစိုးရက ပညာတော်သင်လွှတ်လိုက်လို့ ကျွန်တော် အင်္ဂလန်နိုင်ငစရောက်တော့ မချက်တတ်၊ မပြုတ်တတ် ကျွန်တော်ဟာ ဒုက္ခရောက်တော့တာပဲ။ အင်္ဂလိပ်ဆေးရုံတွေမှာ မနက်၊ နေ့လည်၊ ညစာတွေကို ဆေးရုံက ကင်တင်း (canteen) စားသောက်ဆိုင်မှာ ဈေးသက်သက်သာသာနဲ့ စားလို့ရပါတယ်။ အစိုးရဆေးရုံတွေဆိုတော့ ဆေးရုံဝန်ထမ်းတွေ ဈေးပေါပေါနဲ့ စားနိုင်အောင် နိုင်ငံတော်က ပိုက်ဆံ စိုက်ထုတ်ပေးပြီး စရိတ် တစ်ဝက်လောက် ကျခံထားပါတယ်။ အဲလို အစိုးရက စိုက်ပေးထားတာကို ဆပ်ပဆီဒိုက်(စ်) (subsidize) လုပ်တယ်လို့ ခေါ်ပါတယ်။ ဆပ်ပဆီဒိုက်(စ်)လုပ်ထားတဲ့ အစားအစာတွေ (subsidized meal) ဆိုပေမယ့်လည်း အဆင့်အတန်း တော်တော်ကိုမြင့်ပြီး စားလို့ကောင်းပါတယ်။ အင်္ဂလန် မရောက်ခင်တုန်းကတော့ ရန်ကုန်မှာ ဟိုတယ်တက် ဘိုစာစားရရင် တော်တော်ကို အဟုတ်ကြီးမှတ်တာ။ ငါတော့ အနောက်တိုင်းစာ ယူရိုပီရင်အစားအစာ (European food) ဆိုရင် သိပ်ကြိုက်တာဆိုပြီး ပြောလေ့ရှိပါတယ်။ တကယ်တန်း အင်္ဂလန်ကိုရောက်သွားပြီး အင်္ဂလိပ်ဆေးရုံကင်တင်းက အစားအသောက်ကို နှစ်ပတ်လောက် နေ့တိုင်းစားလိုက်ရတော့ ဘိုစာကြိုက်တယ်လို့ ကြွေးကြော်ခဲ့တဲ့ကျွန်တော် မခံနိုင်တော့ဘူး။ ဗမာပါးစပ်ဆိုတော့ ဗမာအစားအစာပဲ တမ်းတမိတယ်။ မွေးကတည်းက မြန်မာပြည်မှာ မြန်မာအစားအစာကို တစ်သက်လုံးစားလာတာ သွေးထဲ မှာကို မြန်မာစိတ်တွေ၊ မြန်မာအသိတွေ၊ မြန်မာ့ယဉ်ကျေးမှုတွေ ရှိနေတာဆိုတော့ ဘယ်လိုလုပ်ပြီး ဘိုစာကို အမြဲစားနိုင်မလဲ။ သိပ်ကို အဆင့်မြင့်ပါတယ်ဆိုတဲ့ အင်္ဂလန်နိုင်ငံက ဆေးရုံကြီးက စားသောက်ခန်းထဲမှာထိုင်ပြီး အလွန်အထင်ကြီးခဲ့တဲ့ အင်္ဂလိပ် အစားအစာတွေကို ရှေ့မှာချထားပြီး စားဖို့ပြင်နေတဲ့အချိန်မှာ အညာက ငြုပ်သီးထောင်း၊ ငါးခြောက်ကျော်၊ သရက်ချဉ်သုတ်နဲ့ ကုလားပဲဟင်းကို သတိရနေမိတယ်။ နောက်ဆုံးရောက်တော့ မဖြစ်တော့ဘူး၊ ငါကိုယ်တိုင် မြန်မာ ထမင်းဟင်း

ချက်တော့မယ်လို့ ကြွေးကြော်ပြီး စတင်လှုပ်ရှားရတော့တယ်။ လန်ဒန်ကသူငယ်ချင်း ဒေါက်တာဇော်မင်းနဲ့ ဒေါက်တာခင်နှင်းဝေတို့ ပေးလိုက်တဲ့ လျှပ်စစ်ထမင်းအိုး (rice cooker) ကလည်း ရှိနေတော့ စစမ်းတော့တာပေါ့။ ဒါပေမယ့် ကျွန်တော့်မှာ မွေးကတည်းက တစ်ခါမှ ထမင်းလည်း မချက်ဘူး၊ ဟင်းလည်းမချက်ဘူးဆိုတော့ တော်တော်ကို စိတ်အားတင်းပြီး စချက်ရတာ။ ငါ ဆရာဝန်တောင် ဖြစ်လာပြီပဲ ထမင်းဟင်းချက်တာလောက်တော့ အပျော့ပေါ့ဆိပြီး ကိုယ့်ကိုကိုယ် လည်း အားပေးရသေးတယ်။ အခုခေတ် လျှပ်စစ်ထမင်းအိုးတွေက လွယ်ပါတယ်လေ။ ဘာဖြစ်ဖြစ် ငါ လုပ်ကြည့်မှာပေါ့ဆိုပြီး ဆန်နဲ့ရေကို မှန်းထည့်ပြီး ချက်လိုက်တော့ ပထမတစ်ခါ ပျော့ပြဲပြီး ကော်ရည်လိုဖြစ်သွားတယ်။ နောက်တစ်ခါ မာတောက်ပြီး စားမရဘူး။ ဒါနဲ့ပဲ လန်ဒန်က သငယ်ချင်း ဇော်မင်းဆီ ဖုန်းလှမ်းဆက်ပြီး ထမင်း ဘယ်လိုချက်ရမလဲ၊ ရိုက်စ်ကွတ်ကာ ဘယ်လို သုံးရမလဲ မေးလိုက်တော့ "မင်းကလည်း လွယ်လွယ်လေး၊ ဆန်ကို အိုးထဲထည့်ပြီးတော့ ရေကို မင်း လက်တစ်ဆစ်လောက် ဆန်ပေါ်မှာပေါ်နေအောင် ထားလိုက်၊ ပြီးပြီပေါ့ကွ" တဲ့။ ဟုတ်သားပဲ သူ့ ဖေါ်မြူလာသုံးလိုက်တော့ စားလို့ရတဲ့ ထမင်းအဆင့်ကိုရသွားပြီ။ အဲဒါနဲ့ ထမင်းပူပူနွေးနွေးနဲ့ အိမ်ကထည့်ပေးလိုက်တဲ့ ဘာလချောင်ကြော်၊ ငါးပိကြော်နဲ့ မြိန်ရည်ယှက်ရည် စားလိုက်ရတာ နတ်သုဒ္ဓါနဲ့တောင် မလဲနိုင်ဘူးလို့ ပြောရမလို ဖြစ်သွားပါတယ်။ အိမ်က အကြော်အလှော်တွေ ကုန်သွားတော့ တစ်ဆင့်တကပြီး လျှပ်စစ်ထမင်းအိုးထဲကို ဆန်နဲ့ မန္တလေးဒေါ်မြရင် ဝက်အူချောင်း တွေထည့် ပြီးတော့ ရေထပ်ထည့်ပြီး ချက်လိုက်တော့ ထမင်းပူပူနွေးနွေးနဲ့ ဝက်အူချောင်း ပြုတ်တွေဖြစ်သွားပါတယ်။ စားလို့ကောင်းမှကောင်း။ တစ်လလောက်ကြာတော့ ချက်ပြုတ်ရေးမှာ အတော်အသင့်လည်း ကျွမ်းကျင်လာပြီ။ နည်းနည်းလေးလည်း သတ္တိရှိလာပြီ။ ထမင်းဟင်း မချက်တတ်တဲ့ မြန်မာယောကျ်ားဘဝကနေ ငါလွတ်မြောက်တော့မယ်လို့ ထင်လာမိတယ်။ အဲလို စိတ်ဓါတ်တွေ ယုံကြည်မှုတွေ ပြည့်ဝလာတာနဲ့ ကြက်ဥကိုစပြီး ကြော်ကြည့်တယ်။ ပထမနေ့က ဆီပူထဲကို ကြက်ဥဖောက်ထည့်လိုက်တာ "ရှဲ" ဆိုပြီး မီးတောက်ကြီး ထွက်လာတယ်။ အဲတော့မှ သြော် ကြက်ဥကြော်ရင် မီးကို ဒီလောက် အပြင်းကြီး မတင်ရဘူးဆိုပြီး သဘောပေါက်သွားတယ်။ နောက်တစ်ခါ ပန်းဂေါ်ဖီ (cauliflower) ကြော်စားချင်တယ်ဆိုပြီး စျေးကနေ အရွက်တွေနဲ့ ပန်းဂေါ်ဖီထပဆိုပြီး စိမ်းစိမ်း အထုပ်ကြီးတစ်ထုပ် ဝယ်လာခဲ့တယ်။ မီးဖိုထဲရောက်တော့ အဲဒီ အထုတ်ကြီးကို အရွက်တွေ တစ်ရွက်စီ တစ်ရက်စီ ဖဲ့လိုက် အထဲမှာ ပန်းဂေါ်ဖီပွင့်တွေ တွေ့မှာပဲ ဆိုပြီး ကြည့်လိုက်နဲ့ အရွက်တွေသာ ကုန်သွားရော အထဲမှာပန်းပွင့်တစ်ခုမှ မတွေ့ဘူး။ အဲတော့မှ

ဒါဟာ ပန်းဂေါ်ဖီမဟုတ်ပါလား၊ မုန်လာထုပ (cabbage) ကြီးပါလား ဆိုတာကို သဘောပေါက်တယ်။ တကယ်ကို ပန်းဂေါ်ဖီနဲ့ မုန်လာထုပကို ခွဲမသိခဲ့တဲ့ ကျွန်တော်ပါ။ အသားတွေ ချက်တဲ့အကြောင်း ဆက်ပြောရပါဦးမယ်။ ကျွန်တော်ဟာ တစ်သက်လုံး အသားဆိုတာ လက်နဲ့တစ်ခါမှ မထိခဲ့ဘူးဘူး။ ဒါနဲ့ ကြက်သား၊ ဝက်သား၊ အမဲသား ချက်တော့မယ်ဟန်ပြင်တော့ အသားစိမ်းတွေကို လက်နဲ့မထိရဲဆိုတော့ မီးဖိုချောင်သုံးလက်အိတ် (kitchen glove) ကြီးတွေဝယ်ပြီး ကိုင်တယ်။ တစ်ထောင်ဆစ်အထိ စွတ်ထားတဲ့ လက်အိတ်ကြီးနဲ့ ဟင်းချက်ဖို့ ပြင်နေတာနဲ့တောင်မတူဘူး။ ကြက်သားကို လှီးတော့လည်း သူ့နေရာနဲ့သူ မလှီးတတ်တော့ ရုပ်ပျက်ဆင်းပျက် အသားတွေက ပဲ့ရွဲ့ပြီး စားချင်စရာတစက်မှ မရှိဘူး။ အဲတော့မှ ကြက်သားဆိုတာ သူ့နေရာနဲ့သူ လှီးထားရတာပါလား၊ ဒါမှ ပေါင်ကပေါင်၊ ရင်ပုံကရင်ပုံ၊ အလိုက်သင့်ထွက်လာတာဆိုတာ သိလာရတယ်။ အဲတော့မှ တစ်သက်လုံးကိုယ့်ကို ချက်ကျွေးလာခဲ့တဲ့ အမေရဲ့တန်ဖိုးကို နားလည်လာတယ်။ ဟိုဟာ ဒီဟာ ဘာမှ မချက်တတ်တဲ့ကျွန်တော့်အကြောင်း နည်းနည်းဆက်ပြောရမယ်ဆိုရင် အင်္ဂလန်ရောက်ပြီး လေးလလောက်ကြာတော့ မုန့်ဟင်းခါး စားချင်စိတ် သိပ်ပေါ်လာတယ်။ မုန့်ဟင်းခါးကို လွမ်းလှပြီ၊ ဖြစ်တဲ့နည်းနဲ့ မုန့်ဟင်းခါးစားရအောင်လုပ်မယ်ဆိုပြီး တွေးလိုက်တယ်။ ကျွန်တော့်ရဲ့ အင်္ဂလန်မှာ မုန့်ဟင်းခါးချက်နည်း ပြောပါရစေ။ ကုလားပဲကို ရေများများ မီးနည်းနည်းနဲ့ တစ်နေကုန်ပြုတ်လိုက်၊ ကုလားပဲတွေ ပျော့ပြီးပြီး အရည်ပျော်သွားတော့ ငါးသေတ္တာငါးတွေကို မွှေပြီးထည့်ခေါက်လိုက်ပြီး မီးဖိုပေါ်မှာ ဆက်တည်လိုက်တော့ မုန့်ဟင်းခါးဟင်းရည် ရရော။ အီတလီတွေစားတဲ့ ဗာမီဆဲလီ (vermicelli) ဆိုတာက ကြာဇံလို၊ မုန့်ဟင်းခါးဖတ်လို ဟာမျိုးဆိုတော ရေနွေးဖျော်လိုက်တော့ မုန့်ဖတ်ရရော။ ပြီးတော့ ငြုပ်သီးမှုန့်၊ နံနံပင်တွေနဲ့ ရောမွှေပြီး သောက်လိုက်တော့ အင်္ဂလန်ရောက် မြန်မာမုန့်ဟင်းခါးအတု ဖြစ်သွားရော။ မုန့်ဟင်းခါးအစစ် မရှိတဲ့နေရာမှာတော့ ကျွန်တော့် မုန့်ဟင်းခါးဟာ တော်တော်လေးကို စားလို့ကောင်းပါတယ်။ မြန်မာအမျိုးသမီးတွေ အစားကြိုက်တဲ့အကြောင်း မပြောခင် ထမင်းဟင်း မချက်တတ်တဲ့ မြန်မာယောကျ်ားတွေ နိုင်ငံခြားရောက် ဒုက္ခတွေကို ဆက်ပြောသွားပါဦးမယ်။

ဆက်လက်ဖော်ပြပါမည်

ပါမောက္ခခင်မောင်ဝင်း (အသည်း)


Departure
Keberangkatan
出発
Have A Nice Trip



၃-၇-၀၆

အမျိုးသမီးနဲ့ အစားအစာ

အပိုင်း (၂)

(အမျိုးသမီးနဲ့ အစားအစာအကြောင်း ရေးနေရင်း ပြီးခဲ့တဲ့လက ထမင်းဟင်းမချက်တတ်၊ မီးဖိုချောင်ထဲ မဝင်ဘူးတဲ့ ကျွန်တော်ဟာ အင်္ဂလန်ရောက်တော့ ဒုက္ခရောက်တဲ့အကြောင်းနဲ့ ကျွန်တော့်လိုပဲ နိုင်ငံခြားရောက် မြန်မာ အမျိုးသားတွေ ဒုက္ခမျိုးစုံကြုံရတာတွေကို ပြောနေပါတယ်။)

ယူကေရောက်တာ (၆)လလောကကြာတော့ ကျွန်တော်ဟာ ထမင်းချက်၊ ဟင်းချက် တော်တော်လေး ကျွမ်းကျင်လာပါတယ်။ ထမင်းကြော်ကို ပဲပြုတ်၊ ကြက်ဥ၊ အသီးအရွက်စတဲ့ အရောအနှောတွေနဲ့တောင် ကြော်တတ်လာပါတယ်။ ကြာဇံဟင်းခါး ချက်တတ်လာတယ်၊ နောက်တော့ ဒန်ပေါက်ချက်စားတတ်တဲ့အဆင့်ထိ ရောက်လာပါတယ်။ ဒန်ပေါက်ချက်တာလည်း လွယ်လွယ်လေးပါ။ ဒန်ပေါက်ကို ယူကေမှာ ဘီရီယာနီလို့ပဲ ခေါ်ပါတယ်။ အိန္ဒိယစကားကို အင်္ဂလိပ်မှုပြုလိုက်တာပေါ့။ အင်္ဂလိပ်စာလုံးပေါင်းနဲ့ပေါင်းရင် သုံးမျိုးပေါင်းတာတွေ့ရပါတယ်။ Biriani, Biriyani ဒါမှမဟုတ် Biryani။ အဲဒီသုံးမျိုးထဲက ဘီရီယာနီကို အင်္ဂလိပ်လို ဘယ်လို စာလုံးပေါင်းနဲ့ ပေါင်းပေါင်း ပေါင်းလို့ရပါတယ်။ အဲလို ဘီရီယာနီခေါ် ဒန်ပေါက်ကို ယူကေမှာ ကျွန်တော် ဘယ်လိုချက်ခဲ့တယ်ဆိုတဲ့ ကိုယ်တွေ့ အတွေ့အကြုံကို ပြောချင်ပါသေးတယ်။ ယူကေမှာက အစစအရာရာ ချက်တာပြုတ်တာမှာ လိုတာတွေကို အရန်သင့်ဖြစ်အောင် အလွယ်တကူ ဝယ်လို့ ရအောင် လုပ်ထားတော့ ထမင်းဟင်းချက်ရတာ သိပ်လွယ်ပါတယ်။ ယူကေမှာ ဘာဟင်းချက်ချက် ဒန်ပေါက်၊ အုန်းထမင်း၊ မုန့်ဟင်းခါး ဘာပဲချကချက်၊ ချက်ပြုတ်ရတာ သိပလွယ်ပါတယ်။ ဒါပေမယ့်လို့ မြန်မာအမျိုးသမီးတွေရဲ့ မြန်မာပြည်မှာ အစားအသောက် ပြင်ဆင်ချက်ပြုတ်ရ မီးဖိုချောင်အလုပ်တွေလုပ်ရတာကတော့ တော်တော်လေးရှုပ်၊ တော်တော်လေး ကြာတယ်လို့ ထင်မိပါတယ်။ ယူကေမှာ ဒန်ပေါက်ချက်တဲ့အကြောင်း ပြောမယ်လုပ်လိုက်ရင်း အတွေးတွေက မြန်မာအမျိုးသမီးနဲ့ မီးဖိုချောင်အကြောင်း ရောက်သွားတော့ မြန်မာအိမ်ရှင်မတွေ ထမင်းဟင်းချက်တာ ကြာတဲ့အကြောင်း နည်းနည်းပြောချင်လာပြန်ပါတယ်။ အဲဒါကြောင့် ဘီရီယာနီအကြောင်း ခဏရပ်ပြီး မြန်မာအမ်ရှင်မတွေ မီးဖိုချောင်ထဲမှာ ချက်ပြုတ်ကြတဲ့ ကိစ္စတွေ ခဏပြောပါရစေ။ ကျွန်တော်တို့ မြန်မာအမျိုးသမီးတွေကတော့ မိုးလင်းကတည်းက မီးဖိုချောင်ထဲ ဝင်သွားတာ မွန်းလွဲတဲ့အထိ ပြနမထွက်လာတော့ဘူး။ ကြက်သွန်ခွာ၊ ကြက်သွန်လှီး၊ ကြက်သွန်ထောင်း၊ ငြုတ်သီး၊

ခရမ်းချဉ်သီးလှီး၊ ထောင်း၊ တဒုန်းဒုန်းတဒိုင်းဒိုင်းနဲ့ ထုတော့ ထောင်းတော့တာပဲ။ အဲဒါတွေ လုပ်နေရတာနဲ့ တစ်နေကုန် မြန်မာအမျိုးသမီးတွေ မီးဖိုချောင်ထဲက မထွက်ရတော့ဘူး။ ကျွန်တော့် အမေဆိုရင် မနက်ခင်းလင်း စျေးသွား၊ စျေးက ပြန်လာကတည်းက စျေးခြင်းတောင်းချပြီး ဟင်းချက်စရာတွေ ကိုင်တွယ်ပြီး ချက်လိုက်ပြုတ်လိုက်တာ (၁၁း၀၀)နာရီလောက် ရောက်သွားရော။ (၁၁း၃၀) နာရီလောက်မှာ အဖေ့ကို ထမင်းခူးကျွေးပြီး နေ့လည်ခင်း အိမ်မှုကိစ္စ ဝေယျာဝိစတွေ လုပ်လိုက်တော့ ညနေ (၄း၀၀)နာရီထိုးသွားရော။ အဲတော့ ညစာတစ်ခါပြန်ချက်တဲ့အချိန်ရောက် သွားပြန်ရော။ တစ်ခါတလေ စျေးတစ်ခေါက်သွားပြီး လိုတာထပ်ဝယ်ချင်ဝယ်တယ်။ ဘာလို့လဲဆိုတော့ ကျွန်တော်တို့နေတဲ့ အညာတောမြို့လေးဖြစ်တဲ့ ဝမ်းတွင်းမြို့မှာ နေလာခဲ့တဲ့ အမေတို့ဟာ ရေခဲသေတ္တာဆိုတာ မထား၊ ဟင်းလျာဟင်းချက်စရာ မှန်သမျှကို လတ်လတ်ဆတ်ဆတ်ပဲ ချက်တယ်စားတယ်။ အမေတို့ရဲ့ အညာအယူအဆအရဆိုရင် ရေခဲသေတ္တာထဲကဟာတွေ စားတာဟာ ကျန်းမာရေးနဲ့ မကိုက်ညီဘူး။ ပြီးတော့ မနက်ကဟင်းကို ညနေပြန်မစားဘူး။ မနက်တစ်ခါ ညတစ်ခါ တစ်နေ့ကို ဟင်းနှစ်မျိုး ချက်တယ်။ စျေးကိုလည်း တစ်နေ့ (၂)ခေါက်သွားတာ များတယ်။ အခုခေတ လူတွေ ဘယ်လိုမှ နားလည်နိုင်မှာ မဟုတ်ပါဘူး။ အမေကတော့ ကျွန်တော်တို့ကို တစ်သက်လုံးဒီလိုပဲ မီးဖိုချောင်ထဲက မထွက်ဘဲ လတ်လတ်ဆတ်ဆတ် သန့်သန့်ရှင်းရှင်းလို့ သူယူဆတဲ့ ဟင်းတွေကို သူ့စနစ်သူ့နည်းတွေနဲ့ ချက်ပြုတ်ကျွေးလာခဲ့တာပါ။ ကျွန်တော်တို့ မိသားစုဟာ အဲလိုချက်ကျွေးတတ်တဲ့ အမေကြောင့် မနက်က ချက်တဲ့ဟင်း ညပြန် စားလေ့မရှိဘဲ၊ မနက်နဲ့ညဟင်းအတူ မစားတဲ့အကျင့်နဲ့ နေလာခဲ့တာ၊ ရန်ကုန်ရောက်တဲ့အခါရောက်တော့ အများစုက တစ်နေ့တစ်ခါပဲ ဟင်းချက်စားကြတာတွေ့တော့ အံ့သြမိတယ်။ မနက်အစော ဟင်းတစ်ခါ ချက်လိုက်ပြီးရင် မနက်လည်း ဒီဟင်း၊ ညလည်း ဒီဟင်းပဲ ပြန်စားကြတယ်။ ဘယ်လိုပါလိမ့်ပေါ့။ ကျွန်တော်တို့ကတော့ အခုထိလည်း တတ်နိုင်သရွေ့တော့ မနက်က ချက်တဲ့ဟင်း ညပြန်စားလေ့မရှိပါဘူး။ ညစာကို ဟင်းတစ်မျိုးမျိုး အသစ်ထပ်ချက်ပြီးမှပဲ စားတယ်။ အညာတုန်းက အမေလုပ်သလို မနက်တစ်ခေါက် ညတစ်ခေါက်တော့ စျေး မလိုက်နိုင်တော့ပါဘး။ တစ်ပတတစ်ခါ စျေးသွား၊ ဟင်းချက်စရာတွေကို ရေခဲသေတ္တာ၊ ဖရီဇာ (freezer) တွေနဲ့ သိမ်းထားပြီး တစ်ခါချက်ခါနီးမှ တစ်ခါထုတ်ပြီး ချက်ကြပါတယ်။ အမေသာသိရင် ဘယ်လောက်များ ပြောလိုက်မလဲမသိ။ ကျွန်တော့် အမေဟာ တစ်နေကုန် မီးဖိုချောင်ထဲက မထွက်ရသလိုဘဲ မြန်မာ အိမ်ထောင်ရှင်မတွေ တော်တောများများဟာလည်း မီးဖိုချောင်ထဲမှာပဲ ဒီလိုနဲ့ အချိန်တွေ ကုန်နေကြပါတယ်။ တစ်နေ့တော့ ကျွန်တော့် ဆရာမကြီး ပါမောက္ခဒေါ်မြင့်မြင့်ခင်က ဒို့မြန်မာ အမျိုးသမီးတွေ မီးဖိုထဲမှာ ဘာတွေလုပ်နေကြလို့

ဒီလောက်တောင် အချိန်တွေကုန်နေရတာလဲ။ ဒါ လေ့လာကြည့်ဦးမယ်လို့ ပြောပါတယ်။ ဆရာမကြီးဟာ သုတေသနလုပ်ငန်းတွေကို တော်တော်လေး ဝါသနာပါတော့ ဆေးသုတေသန (Medical Research) တွေကို အမြဲတမ်းလုပ်နေတယ်။ သုတေသနစာတမ်းတွေကို လုပ်နေတယ်ဆိုတော့ ပြဿနာ ဒါမှမဟုတ် မရှင်းလင်းတဲ့ အချက်အလက်တစ်ခုကိုတွေ့ရင် ဆရာမကြီး မနေနိုင်တော့ပါဘူး။ အကြောင်းအရာတစ်ခု ဒါမှမဟုတ် ဖြစ်ရပ်တစ်ခုဟာ ဘာလို့ဖြစ်တာလဲဆိုတဲ့ မေးခွန်းတစ်ခုပေါ်လာရင် အဲဒီ မသိတာကို သိအောင်လုပ်ဖို့ဆိုတာဟာ သူ့အတွက် သုတေသနလုပ်ငန်းတစ်ခုလုပ်ဖို့ရာ အခြေအနေတစ်ခု ဖြစ်လာတော့တာပါပဲ။ အဲဒီတော့ မြန်မာအိမ်ရှင်မတွေ မီးဖိုချောင်ထဲက မထွက်နိုင်လောက်အောင်တောင် မအားမလပ် ချက်ပြုတ်နေရတာဟာ ကျွန်တော့် ဆရာမကြီးအတွက် တွေးစရာ အတွေးတစ်ခု ဖြစ်လာပါပြီ။ အိမ်ရှင်မတွေ ဘာကြောင့် ဒီလောက်တောင် မီးဖိုချောင်ထဲက မထွက်နိုင်ရတာလဲဆိုတာဟာ သူ့အတွက် မသိတာ တစ်ခု ဖြစ်နေပါပြီ။ ဒါကြောင့် သူ လေ့လာရမယ့်၊ သုတေသန လုပ်ရမယ့်ဟာက မြန်မာအမျိုးသမီးတွေရဲ့မီးဖိုချောင်ထဲမှာ ထမင်းဟင်းချက်တာ ဘာကြောင့် သိပ်ကြာရတာလဲ ဆိုတာပါ။ အဲတော့ ဆရာမကြီးက "ငါ Time and motion study လုပ်ရမယ်"တဲ့ ။ ဆိုလိုတာက အိမ်ရှင်မတွေ မီးဖိုချောင်ထဲမှာ လှုပ်ရှားမှု လုပ်ဆောင်မှုတွေဟာ ဘာတွေလဲ၊ အဲဒါတွေနဲ့ အလုပ်လုပ်ရလို့ ကုန်သွားတဲ့အချိန်တွေရဲ့ ဆက်စပ်မှု သဘောတရားကို လေ့လာရမှာ။ မြန်မာအိမ်ရှင်မတွေ မီးဖိုချောင်ထဲမှာ ထမင်းဟင်းချက်ဖို့ ဘာတွေ လုပ်ရသလဲ၊ လုပ်ရတာ တစ်ခုစီဟာ ဘယ်လောက်ကြာသလဲဆိုတာကို ပထမဆုံး ကြည့်ရမှာ။ ပြီးတော့မှ အိမ်ရှင်မတွေ လုပ်သမျှ အားလုံးကို စာရင်းဇယားနဲ့တွက်ချက်ပြီး ဘယ်ဟာ ဘယ်လောက်ကြာတယ်ဆိုတာ လေ့လာမှ အိမ်ရှင်မတွေ ဟင်းချက်ရတာ ဘာကြောင့်ကြာနေတယ်ဆိုတာ အဖြေပေါ်မှာပေါ့။ ဆရာမကြီး ပြောပြတာက "ငါ အမေရိကန်မှာ နေခဲ့တယ်၊ အင်္ဂလန်မှာလည်း တော်တော်ကြာကြာကို နေခဲ့တာ၊ အင်္ဂလိပ်မ၊ အမေရိကန်မတွေ ဒို့မြန်မာ အိမ်ရှင်မတွေလိုသာ ထမင်းဟင်းကို ဇိမ်ပြေနပြေချက်နေရင်တော့ အကုန်လုံး အလုပ်မလုပ်နိုင်တော့ပဲ ဝင်ငွေမရှိဘဲ ငတ်သေတော့မှာပေါ့။ ဒါကြောင့် မြန်မာအိမ်ရှင်မတွေ ထမင်းဟင်းချက်တာ ဘာလို့သိပ်ကြာတယ်ဆိုတာကို စနစ်တကျ လေ့လာချင်တာ" လို့ပြောပါတယ်။ သူပြောတာကို ကျွန်တော်လည်း လုံးဝထောက်ခံပါတယ်။ ဘာလို့လဲဆိုတော့ ခုနကပြောခဲ့သလို ကျွန်တော့် အမေကြီး (အမေ့အမေ)၊ ကျန်တော့်အမေ၊ ကျွန်တော့်ဇနီး၊ အားလုံးဟာ မနက်စာချက်ပြီဟော့ဆိုတာနဲ့ ခွေးတလုံးလုံး ချက်ပြုတ် လုပ်ကိုင်လိုက်တာ မီးဖိုချောင်ထဲကကို လုံးဝ

ပြန်ထွက်မလာနိုင်ကြဘူး။ နေ့လည်စာစားခါနီးမှ "ခဏနေရင် စားလို့ ရတော့မှာပေ့၊ ခဏလေး သည်းခံစောင့်လိုက်" ဆိုပြီး မီးဖိုထဲကနေ လှမ်းအော်တယ်။ (၁၂း၀၀) နာရီထိုးခါနီး လောက်မှ ဟင်းချက်ပြီးတော့တာပဲ။ ဒါကြောင့် ဆရာမကြီးရဲ့ မြန်မာအိမ်ရှင်မတွေ ချက်တာပြုတ်တာ ဘာကြောင့် ကြာတာလဲဆိုတဲ့ လေ့လာရေး သုတေသနစီမံကိန်းကြီးကို ကျွန်တော် ကြုံဆိုထောက်ခံခဲ့ ပါတယ်။ ဆရာမကြီးဟာ သူ့အိမ်က ကောင်မလေးတွေ မနက်လင်းလို့ မီးဖိချောင်ထဲ ဝင်သွားပြီး ထမင်းဟင်း ချက်ပြုတ်ရေး လုပ်ငန်းတွေကို စပြီဆိုကတည်းက စာအုပ်တစ်အုပ်နဲ့ အဲဒီချက်ပြုတ် ကြသူတွေရဲ့ လုပ်ငန်းတွေဟာ ဘာတွေလဲဆိုတာကို ပထမလေ့လာတယ်။ နောက်ပြီးတော့မှ အဲလို လုပ်ငန်းတစ်ခုစီကို လုပ်ရလို့ ကုနတဲ့အချိန်တွေ မှတ်တယ်။ ဒီနောက် အဲဒီလုပ်ငန်းသုတေသန စီမံကိန်းကြီးပြီးသွားတော့ ဆရာမကြီးက ဘာပြောသလဲဆိုတော့ "မြန်မာအိမ်ရှင်တွေ မီးဖိုချောင်ထဲက မထွက်နိုင်တဲ့အကြောင်း ငါသိပြီ သူတို့တစ်တွေမီးဖိုထဲမှာ အချိန်အကုန်ဆုံး အလုပ်ဟာ အနှစ် လုပ်တာပဲ" တဲ့။ ကျွန်တော်တို့မြန်မာ ဟင်းတွေကလည်း အနှစ်အမြဲပါတယ်။ အနှစ်မပါတဲ့ဟင်း ဆိုတာ မရှိဘူး။ အနှစ်ဟာ ဟင်းတစ်ခုရဲ့ အနှစ်သာရပဲ။ အနှစ်ဟာ အသား၊ ငါးတွေရဲ့ အညီခါတ်၊ အညီနှံ့ကိုထိန်းတယ်။ အနှစ်ထဲမှာပါတဲ့ ခရင်း၊ ကြက်သွန်ဖြူနီ၊ ငြုတ်ကောင်း ဒါတွေပေါ်မူတည်ပြီး ဟင်းတစ်ခုရဲ့အရသာ ရှိမရှိ၊ ကောင်းမကောင်းဆိုတာ ဖြစ်လာတာ။ မြန်မာဟင်းရော အန္ဒိယဟင်း တေမှာရော အနှစ်ဆိုတာပါတယ်။ ဒါပေမယ့် အိန္ဒိယဟင်းတွေဟာ အနှစ်ကို စပိုက်(စ်) (spice) လို့ခေါ်တဲ့ ဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင် အရွက်တွေရယ် အစေ့၊ အမှုန့် မျိုးစုံပေါင်းပြီး လုပ်ထားတဲ့ မဆလာကို ထည့်ချက်ကြတယ်။ မြန်မာကတော့ ခရင်း၊ ကြက်သွန်ဖြူနီ၊ ခရမ်းချဉ်သီး၊ ငြုတ်သီး၊ နနွင်းကို အခြေခံပြီး အနှစ်လုပ်ပြီး ချက်တယ်။ ပြီးတော့ ကြက်သွန်နီ၊ ကြက်သွန်ဖြူကို ဆီသတ်မလား၊ ဓါးပြားရိုက်ထည့်မလားဆိုတာလည်း တွက်ရတယ်။ အနှစ်ရဲ့ ချဉ်ငံစပ်ကို လိုသလို အရသာရှိအောင် ခရင်း၊ ငြုတ်သီး အစိမ်းလား၊ အခြောက်လား စသဖြင့် တွက်ချက်ရတယ်။ မြန်မာဟင်းချက်နည်းဟာ တော်တော်လေးကို ရှုပ်ထွေးတယ်။ ပြီးတော့မှ ဟင်းချက်ခါနီးမှာ အပေါ်က အရွက်လေးနဲ့အုပ်လိုက် ဆိုတာက ပါသေးတယ်။ အိန္ဒိယဟင်းကတော့ မဆလာလို့ခေါ်တဲ့ ပုံသေစပ်ပြီးသား ဟင်း အနှစ်မှုန့် ကိုထည့်၊ ကရဝေးရွက်ထည့်၊ လိုတဲ့အရွက်တွေကို လိုသလိုချက်ဆိုတော့ ချက်တာ သိပ်လွယ်တယ်။ မဆလာကောင်းကောင်းစပထားတာ ရရင်ပြီးတာပဲ။ မဆလာကလည်း ကြက်ဆို ဘယ်လိုဟာ၊ ဆိတ်ဆို တစ်မျိုး စသဖြင့် မဆလာဆိုင်က စပ်ထားတော့ ချက်ရတဲ့ အိမ်ရင်မအဖို့ လွယ်တာပေါ့။ ကျွန်တော်တို့မြန်မာ ဟင်းချက်နည်းက ခက်တယ်၊ ဟင်းချက်နည်း ဖေါ်မြူလာ ဆိုတာလည်း မရှ။

အမေက သမီးကို သင်ခဲ့တယ်၊ သမီးက သူ့သမီးကို လက်ဆင့်ကမ်း မီးဖိုထဲမှာ အတူချက်ရင်း လက်ထပ်သင်တယ်။ အင်္ဂလိပ်လို ပြောရမယ် ဆိုရင်တော့ Hands-on training and experience လို့ ပြောရမှာပေါ့။ ဆိုလိုတာက မြန်မာဟင်းချက်နည်းဟာ စနစ်မရှိတော့ နောက်လူတစ်ယောက်က ဟင်းတစ်မျိုးကို အခုချက်ချင်တယ်ဆိုရင် ရုတ်တရက် ချက်နိုင်ဖို့ မလွယ်ဘူး။ နောက်ထပ် မြန်မာဟင်းချက်နည်းရဲ့ ရှုပ်ထွေးတဲ့ အချက်တွေကို ထပ်ပြောရမယ်ဆိုရင် ဟင်းအနှစ်ကိုလုပ်ပြီး ဟင်းချက်လိုက်လို့ ဇာတ်လမ်းက ပြီးမသွားပြန်ဘူး။ မြန်မာအိမ်ရှင်မတွေဟာ ဟင်း ပွက်ပွက်ဆူချိန်မှာ ဟင်းရေလေးကို ယောက်မ ဒါမှမဟုတ် ဇွန်းလေးနဲ့ ခပ်ကြည့် မြည်းကြည့် ပြီးတော့ "အဲ အနှစ် ထောင်းတာ . . . . . လေး လိုသွားတယ်တော့၊ အဲဒါလေး ထပ်ထည့်လိုက်ဦးမှ" ဆိုပြီး လိုတဲ့ဟာကို ထပ်ဖြည့် ၊ ထပ်ထည့်၊ နောက် (၁၅)မိနစ်လောက်ကြာ တစ်ခါ မြည်း၊ လိုရင် လိုသလို ထပ်ဖြည့် ပြန်ရောဆိုတော့ မြန်မာဟင်းချက်နည်းဟာ တော်တော်လေးကို ခက်ပါတယ်။ ဟင်းအနှစ် အမျိုးအစားကလည်း အသား ငါးပေါ် မူတည်တယ်။ ပြီးတော့ ဘာအရွက်ကို ဘယ်လောက်သုံးလို့ ဘယ်လိုချက်မယ်ဆိုတာတွေကလည်း အတွေ့အကြုံပေါ် လုံးလုံးကြီး မူတည်ပြီး ချက်ရတာဆိုတော့ မြန်မာဟင်းချက်နည်းဟာ ခက်မှခက်၊ ကြာမှကြာပဲပေါ့။ ဒါကြောင့်လည်း မြန်မာအိမ်ရှင်မတွေ တစ်နေကုန် မီးဖိုချောင်ထဲမှာ အလုပ်ရှုပ်ကြတာ ထင်ပါရဲ့။ ဒီလို အထင်အမြင် တွေ ရှိနေကြပေမယ့် ဘာကြောင့် မြန်မာအမျိုးသမီးတွေ မီးဖိုချောင်ထဲမှာ ကြာတယ်ဆိုတာ သိအောင် ကျွန်တော့် ဆရာမကြီးကတော့ စနစ်တကျ သိပ္ပံနည်းအပြည့်အဝနဲ့ လေ့လာကြည့်လိုက်တာပါ။ ဆရာမကြီး လေ့လာချက်ကရတဲ့ အဖြေကတော့ ရှေ့မှာပြောခဲ့သလိုပဲ မြန်မာအမ်ရှင်မဘဝ မီးဖိုချောင်ထဲက မထရတာဟာ အနှစ်တွေ ထောင်းနေရလို့ပါတဲ့။ မြန်မာအိမ်ရှင်မတွေ ဟင်းချက်တာရဲ့လုပ်ငန်း အစိတ်အပိုင်းအားလုံးကို ခွဲခြမ်းစိပ်ဖြာပြီး လေ့လာကြည့်လိုက်တော့ အနှစ်လုပ်တာ၊ ထောင်းတာ အကြာဆုံးဖြစ်နေပါတယ်တဲ့။ အဲဒီအကြောင်းကို ဆက်ရေးသွားပါဦးမယ်။



ဆက်လက်ဖော်ပြပါမည်

ပါမောက္ခခင်မောင်ဝင်း (အသည်း)

၂၃-၃-၀၆

အမျိုးသမီးနဲ့ အစားအစာ (၃)

(မြန်မာအမျိုးသားတွေဟာ ထမင်းဟင်းမချက်တတ်တဲ့အကြောင်းနဲ့ အမျိုးသမီးတွေ ရောက်ပြန်တော့လည်း မီးဖိုချောင်ထဲက မထွက်နိုင်လောက်အောင်ကို ချက်ရေး၊ ပြုတ်ရေးအလုပ်တွေက လက်မလည်အောင် ရှုပ်တဲ့အကြောင်း ရေးနေပါတယ်။)

ကျွန်တော်ဟာ မန္တလေးဆေးရုံကြီး ဖျားနာဆောင်(၂)က ဆရာမကြီး ပါမောက္ခ ဒေါ်မြင့်မြင့်ခင်ရဲ့ လက်အောက်မှာ (၁၀)နှစ်နီးပါးလောက် သရုပ်ပြ ဆရာရာထူးနဲ့ရော၊ ပထမလက်ထောက် တာဝန်ခံဆရာအနေနဲ့ပါ အလုပ်နှစ်ခု တွဲဖက်ပြီး လုပ်ခဲ့ရပါတယ်။ အဲလောက်ကြာအောင် ဆရာမကြီးရဲ့ တပည့်တစ်ဦးအနေနဲ့ အနီးကပ် အတူနေလုပ်ကိုင်လာခဲ့ရတော့ ဆရာမကြီးရဲ့ အတွေးအခေါ် အယူအဆတွေဟာ ကျွန်တော့်ဦးနှောက်ထဲကို တဖြည်းဖြည်းနဲ့ ပျံ့နှံ့စိမ့်ဝင်လာတယ်ထင်ပါရဲ့။ ဆရာမကြီး တတွတ်တွတ်ပြောနေကြ "ဒို့မြန်မာအမျိုးသမီးတွေ မီးဖိုချောင်ထဲမှာ တစ်နေကုန် တစ်နေခန်း အချိန်ကုန်နေတာဟာ အနှစ်ထောင်းနေရလို့၊ မြန်မာအမျိုးသမီးတွေ ဟင်းချက်တဲ့ အချိန်တွေကို ငါသုတေသနလုပ်ပြီး တွက်ကြည့်ပြီးပြီ။ ဒို့တတွေဟာ ကြက်သွန်ဖြူ၊ ကြက်သွန်နီအခွံနွှာ၊ ငြုတ်သီးအညှာချို၊ ခရင်းအခွံသင်၊ ပုဇွန်ခြောက် ရေဆေး၊ ပြီးတော့ ရောမွှေထောင်း၊ အဲဒါနဲ့ကို မပြီးနိုင် မစးနိုင်၊ မြန်မာအမျိုးသမီး မီးဖိုသံသရာပဲကွ" ဆိုတဲ့ စကားတွေဟာ ကျွန်တော့်ခေါင်းထဲက မထွက်ပါဘူး။ အဲဒီအချိန်တုန်းက ကျွန်တော်တို့ မန္တလေးဆေးရုံကြီးဖျားနာဆောင် (၂)မှာ ကျွန်တော်က တစ်ဦးတည်းသော အမျိုးသား ဆရာဝန်ပါ။ ပါမောက္ခ ဌာနမှူးက ဆရာမကြီး ဒေါ်မြင့်မြင့်ခင်၊ ကထိက ဒေါ်မြင့်မြင့်အေး (ယခု USA)၊ လက်ထောက်ကထိက နှစ်ယောက်ဖြစ်တဲ့ ဒေါက်တာ ဒေါ်သန်းရင်မာ (လူထုဦးလှ၊ ဒေါ်အမာသမီး၊ ယခု ပါမောက္ခ အငြိမ်းစား၊ မန္တလေး)၊ ဒေါက်တာ ဒေါ်ခင်မေစန်း (ယခု ပါမောက္ခ၊ ဌာနမှူးနှလုံးရောဂါအထူးကုဌာန၊ ရန်ကုန်ဆေးရုံကြီး)၊ နောက်ပြီးတော့ လက်ထောက်ဆရာဝန်တွေက ဒေါက်တာ ဒေါ်မြင့်မြင့်မေ (စိတ်ရောဂါအထူးကုဆရာဝန်ကြီး၊ အငြိမ်းစား မန္တလေး)၊ ဒေါက်တာ ဒေါ်တင်နုဆွေ (ညွှန်ကြားရေးမှူး- ငြိမ်း၊ ဆေးသုတေသန၊ ရန်ကုန်)၊ ဒေါက်တာ ဒေါ်မြင်မြင့်ကြည် (အထူးကုဆရာဝန်ကြီး-ငြိမ်း)၊ ဒေါက်တာ ကဲရော်ကာကာ (အထူးကုဆရာဝန်ကြီး-ငြိမ်း)၊ ဒေါက်တာ ဒေါ်ခင်အုန်းရီ (မေမွန် ကျောက်မျက်ရတနာဆိုင်၊ ရန်ကုန်)၊ အဲလို အမျိုးသမီး ဆရာဝန် (၉)ယောက်နဲ့ ကျွန်တော် တွဲပြီး အလုပ် အတူတူလုပ်ခဲ့ရတာဆိုတော့ သူတို့တတွေ ပြောကြတဲ့ အမျိုးသမီးတွေရဲ့ အစားအစာ မီးဖိုချောင်ကိစ္စ ချက်ရေးပြုတ်ရေးအယူအဆတွေကို နားမဆံ့အောင် ကြားခဲ့ရပါတယ်။

ဒါပေမယ့် ကျွန်တော့်မှာ အဲလို ဟင်းချက်သီအိုရီတွေကိုသာသိခဲ့ပြီး မီးဖိုချောင်ဝင် ထမင်းချက်တဲ့ လက်တွေ့ အတွေ့အကြုံမရှိခဲ့ပါဘူး။ ခုနက ပြောခဲ့သလို ဆရာမကြီး အယူအဆဖြစ်တဲ့ " မိန်းမတွေဟာ အနှစ်ထောင်းတာနဲ့ အချိန်ကုန်နေတာပဲ" ဆိုတာဟာ ကျွန်တော့် စိတ်ထဲမှာ စွဲကျန်နေတယ်။ ဒီလိုနဲ့ ကျွန်တော် အင်္ဂလန်ကို MRCP သင်တန်းတက်ဖို့ ရောက်သွားပါတယ်။ မီးဖိုချောင်ဆိုတာ ဘာမှန်းမသိခဲ့တဲ့ ထမင်းချက်လက်သစ် ကျွန်တော်ဟာ အရိုးစွဲ အယူအဆဖြစ်တဲ့ အနှစ်ထောင်းတာ သိပ်အချိန်ကုန်တယ်ဆိုတဲ့ ယူဆချက်နဲ့ အနှစ်မပါဘဲဟင်းတွေကို ချက်မယ်ဆိုပြီး အင်္ဂလန်က ကြက်သားကို ဆီနဲ့ရေနဲ့လုံးပြီး ချက်ကြည့်တယ်။ ညီလို့ စားမရဘူး။ စိတ်မလျှော့ဘူး။ အင်္ဂလိပ် ဝက်သားတုံးတွေကို ဆီပြန်ချက်စားဖို့ ထပ်ကြိုးစားတယ်။ ဝက်သားဟင်းက ပိုတောင်ဆိုးသေးတယ်။ စားဖို့နေနေသာသာ ညီလွန်းလို့ ဟင်းအိုးက ထွက်လာတဲ့အနံ့တောင် မခံနိုင်ဘူး။ အဲတော့ ယူကေက ဆိတ်သား၊ သိုးသား၊ ချက်ဖို့ဆက်ပြီး မစမ်းရဲတော့ဘူး။ မြန်မာပြည်မှာ ကတည်းက goat's meat လို့ခေါ်တဲ့ ဆိတ်သားကို တော်ရုံတန်ရုံ အမျိုးသမီး အနံ့မထွက်အောင် မချက်တတ်ဘူး၊ မနှပ်တတ်ဘူးဆိုတာသိတယ်။ ဆိတ်သားချက်တယ်ဆိုတာက လိုအပ်တဲ့ အဆာပလာ အနှစ်နဲ့ အနံ့သတ်ပြီး ချက်ရတယ်။ မလုပ်တတ်ရင် စားမရအောင် ညီနေတဲ့ ဆိတ်သားဟင်း ဖြစ်သွားတတ်တာ။ အဲတော့ ဟင်းချက်ပညာမှာ သိပ်ကို အဆင်နိမ့်သေးတဲ့ ကျွန်တော်ဟာ ဆိတ်သားဟင်းလောက်အထိတော့ မချက်ရဲသေးဘူး။ ဆိတ်သားပြီးတော့ သိုးသားအကြောင်း ဆက်ပြောရမယ်ဆိုရင် မတ်တွန် (mutton) လို့ခေါ်တဲ့ သိုးကြီးသားကတော့ အင်္ဂလိပ်တွေ တော်တော်ကို အရသာခံစားတဲ့ ဟင်းလျာတစ်မျိုးပါ။ ကျွန်တော်အဖို့ကတော့ မတတွန်ကို စားဖို့ဝေလာဝေး ကိုယ်စားနေတဲ့ ထမင်းစားပွဲမှာ တစ်ယောက်ယောက်က မတ်တွန်မှာစားရင်ကို အဲဒီအနံ့နဲ့ ပျို့ချင်အန်ချင်တာ။ လင်း(မ်) lamb လို့ခေါ်တဲ့ သိုးငယ်သားက နည်းနည်းတော်သေးတယ်။ လင်း(မ်)ချော့(ပ်) lamb chop လို့ခေါ်တဲ့ သိုးငယ်သားနံရိုးကို ကင်ထားတာက မတ်တွန်သိုးကြီးသားနဲ့စာရင် သိပ်မဆိုးလှဘူး။ ဒါပေမယ့် ကျွန်တော်ကတော့ အဲဒီအညီသက်သာတဲ့ lamb ကိုလည်း မစားနိုင်ပြန်ဘူး။ ကြုံတုန်း အင်္ဂလိပ်စာ ဗဟုသုတရအောင် ပြောရမယ်ဆိုရင် lamb ဆိုတာက သိုးငယ်သား၊ mutton ဆိုတာက သိုးအကောင်ကြီးသားကို ခေါ်တာပါ။ ဆိတ်သားရောက်တော့ goat's meat လို့ ခေါ်ပါတယ်။ ယူကေက အသားတွေ ညီတဲ့အကြောင်း ပြန်ပြောရမယ်ဆိုရင်တော့ သူတို့စီက ကြက်၊ ဝက်အသားတွေဟာ တအားကို ညီပါတယ်။ ကြက်ကြီးတွေကလည်း အကြီးကြီးတွေ၊ မွေးမြူရေးကြက်တွေ၊ ကြက်ခြံထဲမှာပဲပေါက်၊ ကြက်ခြံထဲမှာပဲကြီး၊ ဗီတာမင်တွေတိုက်၊ အသားတိုးဆေးတွေ မှီဝဲ၊ မြေကြီးဆိုတာ ဘာမှန်းမသိတဲ့ ကြက်တွေ။ အရေပြားကို လှီးလိုက်တယ်ဆိုရင်က နည်းတဲ့အဆီဖတ်ကြီးတွေ မဟုတ်ဘူး ထွက်လာတာ။

ကျွန်တော်တို့ မြန်မာကျောင်းသားတွေကတော့ အဲဒီ ကြက်အဆီတုံးတွေကို ကြက်သားဟင်းချက်တဲ့ အထဲမှာ လုံးဝမထည့်ဘူး။ သွားရော့လဟယ်ဆိုပြီး အမှိုက်ပုံးထဲ လွှင့်ပစလိုက်တာ။ ကြက်သားပြီးတော့ ဝက်သားအကြောင်း ဆက်ပြောရပါဦးမယ်။ အင်္ဂလိပ်ဝက်ကလည်း ကြက်လိုပဲ၊ တစ်ခါဆို တစ်ခါဘူးမှ မြေမှ မနင်းဘူးတာ။ ကာကွယ်ဆေး၊ အားဆေး၊ ဝက်အသားတိုးဆေး၊ ဗီတာမင်၊ ဟော်မုန်းမျိုးစုံနဲ့ ရှင်သန်ကြီးပြင်းလာခဲ့တဲ့ အင်္ဂလိပ်ဝက် တွေပါ။ အဲတော့ ဒီဝက်သားတွေက ညှီပြေပေါ့။ ဒီလို အင်္ဂလန်က အသားတွေက ညှီနိုင်တယ်ဆိုတာ ကျွန်တော် ကြုံမသိပါဘူး။ အဲတော့ အနှစ်ထောင်းတာ အချိန်ကုန်တယ်ဆိုတဲ့ အယူအဆနဲ့ ဘာအနှစ်မှမပါဘဲ အင်္ဂလိပ် ကြက်၊ ဝက်သားတွေကို ချက်လိုက်တော့ အညှီနံ့တွေထွက်ပြီး ကျွန်တော် အနှစ်မပါဘဲချက်တဲ့ဟင်းတွေဟာ ဘယ်လိုမှ စားမရတဲ့ လက်ရာဖြစ်ကုန်တာပေါ့။ ဒီလိုနဲ့ ဟိုလိုလုပ်ကြည့် ဒီလိုချက်ကြည့်ရင်း ကျွန်တော်လည်း တော်တော်လေး ဟင်းချက်တဲ့ လက်ရာတွေ တော်တော် တိုးတက်လာပါတယ်။ မြန်မာအမျိုးသမီးတွေ ဟင်းချက်ရင် ခင်း၊ ကြက်သွန်ဖြူ၊ ကြက်သွန်နီတွေနဲ့ အနှစ်လုပ်ပြီး ထည့်တာဟာ အလကားမဟုတ်၊ သားငါးတွေရဲ့ အညှီနံ့ကို ထိန်းထားဖို့ လိုရင်လသလို ထပ်ပြုပျဉ်းတော်သိမ်၊ စပါးလင်တွေထည့်၊ ဟင်းရဲ့အနံ့ ရနံ့ကို ပြုပြင်ပြောင်းလွဲ ထိန်းသိမ်းကြတာပါလားဆိုတာကို ကျွန်တော် သဘောပေါက်သွားတယ်။ ကျွန်တော်နဲ့အတူ အလုပ်လုပ်ခဲ့တဲ့ အမျိုးသမီး ဆရာဝန် (၉)ယောက်ရဲ့ ဟင်းချက်နည်းလမ်းညွှန် သွန်သင်ဆုံးမ ပြောကြားခဲ့တာတွေဟာ တဖြည်းဖြည်းနဲ့ အင်္ဂလန်ရောက် ကျွန်တော် အလုပ်သင် ထမင်းချက်ရဲ့ ခေါင်းထဲမှာ ပြန်ပေါ်လာပါတယ်။ ကျွန်တော့်ရဲ့ မီးဖိုချောင်ထဲက ဒက္ခတွေကို လန်ဒန်က ငယ်သူငယ်ချင်း မောင်ဇော်မင်း (ဒေါက်တာဇော်မင်း) နဲ့သူ့ဇနီး မဝေ (ဒေါက်တာ ခင်လေးဝေ) စီကို ဖုန်းဆက်ပြီး ပြောပြတော့ အစ်မကြီးလိုလည်း ဖြစ်နေတဲ့ မဝေက "ဟဲ့အကောင်ရဲ့ ဒီနိုင်ငံက ကြက်ဝက်တွေက ဒို့စီကလို မဟုတ်ဘူး၊ အားလုံး ဓါတုဗေဒ ဟော်မုန်းဓါတ်တွေနဲ့ ပြုပြင် ထားတာ၊ သဘာဝအတိုင်း မဟုတ်ဘူး၊ အရမ်းကို အနံ့ထွက်ပြီး ညှီတာ။ ဒို့တောင် အင်္ဂလန် ရောက်တာ (၁)နှစ်ကျော်လောက်ကြာမှ ဒီအင်္ဂလန်က အသားတွေကို မြန်မာပါးစပ်နဲ့ စားလို့ရအောင် အညှီနံ့မထွက်အောင် ချက်တတ်လာတာ။ ကြက်သွန်နီ ဆီသတ်ပြီး အသားတွေကိုလုံး ပြီးတော့မှ ချင်းနဲ့ ကြက်သွန်ဖြူများများကို အနှစ်ထောင်းထည့်၊ ခရမ်းချဉ်သီးနဲ့ငြုတ်သီးလည်း ပါပါစေနော်၊ အနှစ်ကောင်းမှ အနံ့ပျောက်ပြီး စားလို့ရတာဟဲ့။ ဒီကဟာတွေက ငါတို့ မြန်မာပြည်က အစားအသောက်လိုတော ဘယ်လိုမှ မကောင်းဘူး။ နင်လည်း ဟင်းချက်ရင် မြန်မာစတိုင်ချက်။ အနှစ်ကောင်းကောင်း လုပ်ပြီးမှ ထည့်၊ အနှစ်ကောင်းမှ နင်ချက်တဲ့ဟင်းတွေ အရသာရှိမှာပေါ့" လို့ပြောရှာပါတယ်။ ကျွန်တော့်သူငယ်ချင်း ဒေါက်တာဇော်မင်းက လူထုဒေါ်အမာရဲ့တူအရင်း၊ သူ့ဇနီး ဒေါက်တာခင်လေးဝေက မိုးကုတ်သူ၊

ကျောင်းသားဘဝကတည်းက လင်းရိုဗာကား ကိုယ်တိုင်မောင်းပြီး ကျောင်းတက်တာ။ ကျောင်းသားဘဝမှာရော ဆရာဝန်ပေါက်စအနေနဲ့ပါ သူတို့နှစ်ယောက်စလုံး ဝတ်တာ၊ စားတာ၊ သွားတာလာတာတွေကို ကျွန်တော်တို့ ငေးကြည့်နေရတဲ့သူတွေပါ။ ဒီလောက်တောင် ကောင်းကောင်းမွန်မွန် အဆင့်မြင့်မြင့် နေနိုင်လျက်နဲ့ သူတို့နှစ်ယောက် မနေနိုင်မထိုင်နိုင် အင်္ဂလန်ကို ထွက်သွားလိုက်ကြတာ၊ ကျွန်တော် ယူကေရောက်သွားတော့ သူတို့က အဲဒီမှာ ရောက်နေတာ (၁၀)နှစ်ကျော်နေပြီ။ ဒါပေမယ့် သူတို့ အင်္ဂလန်မှာမပျော်၊ အင်္ဂလန်မှာ နေရ စားရတာဟာ ကျွန်တော့် ငယ်သူငယ်ချင်းမန္တလေးသားကြီး မောင်ဇော်မင်းအဖို့ အတော်အခက်အခဲတွေ့ပါတယ်။ သူတို့ လင်မယားနှစ်ယောက်ဟာ မြန်မာဓလေ့၊ မြန်မာအစား အစာတွေကို သိပ်သတိရကြ၊ တမ်းတကြတာ။ ဒါကြောင့် သူတို့ဟာ (၁၀) နှစ်ကျော် ယူကေမှာ ဟင်း ထမင်းချက်ခဲ့တဲ့အတွေ့အကြုံတွေ ပေါ်မူတည်ပြီး အင်္ဂလိပ် အသား၊ ငါး၊ အရွက်တွေကို မြန်မာဟင်းနဲ့ အနီးစပ်ဆုံးတူအောင် ပြုပြင်မွမ်းမံ ချက်ပြုတ်စားကြတာ။ သူတို့ရဲ့ အဲဒီ ချက်နည်းတွေကို ကျွန်တော် လိုက်နာမှတ်သား အတုယူပြီး မြေစမး ခရမ်းပျိုး မြန်မာဟင်းတွေကို ချက်ကြည့်ရပါတယ်။ အနှစ်မပါဘဲ အင်္ဂလန်က အသားတွေကို ဟင်းချက်လို့မရဘူးဆိုတာကိုတော့ ရှင်းရှင်းလင်းလင်း သဘောပေါက် နားလည်သွားပါပြီ။ အဲတော့ ဟင်းထဲမှာ အနှစ်ထည့်မှဖြစ်မယ်၊ အနှစ် ဘယ်လိုလုပ်မလဲ၊ ဘယ်ကဌုတ်ဆုံနဲ့ ဘယ်လို ထောင်းမလဲ ဆိုတာတွေ စဉ်းစားရပြီ။ အနှစ်လုပ်တာရောက်တော့ အင်္ဂလန်မှာက တော်တော်လေးကို လွယ်ကူတယ်လို့ ပြောရပါမယ်။ မြန်မာပြည်မှာ အနှစ်လုပ်ပြီးထောင်းရတာ သိပ်ကြာတယ်ဆိုတာများ အင်္ဂလိပ်တွေများ သိသွားသလားလို့တောင် အောက်မေ့ရပါတယ်။ ဘာလို့လဲဆိုတော့ အင်္ဂလန်မှာ ကြက်သွန်ဖြူ၊ အခွံသင်ပြီးသား ရယ်ဒီ၊ ကြက်သွန်နီ အခွံခွာပြီး တောက်တောက်စင်းပြီးသား ရောင်းပါတယ်။ ချင်းကို လိုသလောက် အဆင်သင့် အခွံခြစ်ပြီးလှီးပြီး အသင့်၊ ငြုတ်သီး အစိမ်းအခြောက် လိုသလို အညှာချွတ်ပြီး လှီးပြီး၊ ကြိုက်သလို လိုချင်တာ ဝယ်လို့ရတယ်။ ခရမ်းချဉ်သီးရောက်တော့ အလုံးလိုက်တောင် ဝယ်စရာမလိုဘူး၊ အနှစ်တစ်ခါတည်းလုပ်ပြီးသား တမားတိုးပြုရေး (tomato puree) ဆိုတာ ဝယ်လို့ရပါတယ်။ ခရမ်းချဉ်သီးကို တမားတိုးလို့ အသံထွက်ပါတယ်။ ပြုရေး (puree) ဆိုတာက အသီးတစ်ခုခုကို ချေထားပြီး အရည်အနှစ်လို ဖြစ်အောင် လုပ်ထားတာကို ခေါ်တာ။ အဲတော့ ကျွန်တော်ဟင်းချက်ဖို့ တမားတိုးပြုရေးကို သုံးလိုက်တဲ့အခါ အနှစ်လုပ်ရတာ လွယ်ပြီပေါ့။ အနှစ်လုပ်တာ ပိုပြီးလွယ်တဲ့အကြောင်း ဆက်ပြောရ ဦးမယ်။ အင်္ဂလန်မှာ အနှစ်ထောင်းဖ့ ကျွန်တော်တို့ ငြုတ်ဆုံမသံးပါဘူး။ အင်္ဂလန်ရောက်ပြီး အစ်ကိုကြီး အစ်မကြီးတွေရဲ့ညွှန်ကြားချက်နဲ့ ကော်ဖီအစေ့ကြိတ်တဲ့စက်၊ ကော်ဖီဂရိုင်ဒါ (coffee grinder) သေးသေးလေး ဝယ်ရပါတယ်။ ဂရိုင်း (grind) ဆိုတာက ကြိတ်တာ၊ ဂရိုင်ဒါဆိုတော့ ကြိတ်တဲ့စက်ပေါ့။ သူတို့စီမှာ ကော်ဖီတစ်ခါ

သောက်ခါနီးမှာ ကော်ဖီစေ့ကို တစ်ခါစာ စက်ထဲ ထည့်ကြိတ်ပြီးမှ ဖျော်သောက်တာ၊ အဲလိုသောက်မှ ကော်ဖီဟာ အနံ့အရသာနဲ့ပြည့်စုံတယ် လို့ ယူဆပါတယ်။ အဲတော့ ကော်ဖီတစ်ခါသောက်မယ်ဆိုတိုင်း ကော်ဖီစေ့ တစ်ခါကြိတ်တယ်။ ဆိုင်ကြီးတွေ ဟိုတယ်တွေမှာတော့ တစ်နေ့တာ ကော်ဖီဖျော်ဖို့ လိုတဲ့ ကော်ဖီမှုန့်ပမာဏ ကိုရအောင် ကော်ဖီအမှုန့်ကြိတ်စက် အကြီးကြီးတွေနဲ့ တစ်ရက်တစ်ခါ ကြိတ်ထားပါတယ်။ အိမ်တွေမှာတော့ ကိုယ့်ရဲ့မိသားစု တစ်ခါသောက်ရုံ ကော်ဖီမှုန့်ရဖို့ ကြိတ်စက် အသေးလေးပဲ လိုမှာပေါ့။ အဲလို ကော်ဖီစေ့ နည်းနည်းလေးကြိတ်ဖို့ ကော်ဖီမှုန့်လုပ်ဖို့အတွက် လက်တစ်ဆုပ်စာကြိတ်စက် အသေးလေးတွေ ရှိပါတယ်။ အဲဒီ အင်္ဂလိပ်တွေ ကော်ဖီကြိတ်တဲ့စက် အသေးလေးတွေဟာ ကျွန်တော်တို့ မြန်မာတွေအဖို့တော့ ဟင်းချက်ရာမှာ အနှစ်ထောင်းဖို့ သိပ်ကို အသုံးကျပါတယ်။ ကျွန်တော်လည်း ကော်ဖီ ဂရိုင်ဒါ အသေးလေးဝယ်ပြီး အနှစ်လုပ်မယ့် ကြက်သွန်ဖြူ၊ ချင်း၊ ကြက်သွန်နတွေကို ဂရိုင်ဒါ အဖုံးလေးဖွင့် ထည့်၊ ပြုတ်နဲ့ ဂရိုင်ဒါကို မီးပလပ်ထိုးပြီး ခလုပ်လေးတစ်ချက်လောက်နှိပ်၊ စက္ကန့် (၃၀)လောက် ထားလိုက်ရင် အနှစ်ရပြီပေါ့။ ဂရိုင်ဒါရဲ့အတွင်းမှာ ကော်ဖီစေ့တွေကို အမှုန့်ဖြစ်သွားအောင် ကြိတ်ပစ်မယ့်၊ ဖြတ်ပစ်မယ့် ဓါးသွားလို အသွားနှစ်လက်ပါတယ်။ ခလုပ်နှိပ်လိုက်ရင် အဲဒီ ဓါးသွားလေးတွေ တဝူးဝူး အသံမြည် လည်ပြီး ကော်ဖီစေ့တွေကို စိစိမွမွကြေပြီး အမှုန့်ဖြစ်သွားအောင် လုပ်ပစ်လိုက်တာပေါ့။ ကော်ဖီစေ့ တောင် ကြိတ်နိုင်တဲ့ ဓါးသွားနှစ်လက်ဟာ ကြက်သွန်ဖြူ၊ ချင်း၊ ငြုတ်သီးလောက်ကို ဖြတ်ရ၊ ကြိတ်ရ အနှစ်ဖြစ်အောင် လုပရတာလောက်တော့ လွယ်လွယ်လေးပေါ့။ အနှစ်လုပ်မယ့်ပစ္စည်းတွေ အားလုံးထည့်၊ ဂရိုင်ဒါ ခလုပ်တစ်ချက်နှိပ်လိုက်ရင် ပူးကနဲမြည်ပြီး အနှစ်ထောင်းပြီးသား ဖြစ်သွားရော။ အဲတော့ ဂရိုင်ဒါအဖုံးဖွင့်၊ ညက်နေအောင်ကို ကျေမွနေတဲ့အနှစ်တွေကို၊ ခွက်တစ်ခုထဲ ကော်ထုတ်လိုက်ပြီး လောင်းထည့်၊ ဂရိုင်ဒါကို နောက်တစ်ခါ အနှစ်ချက်ဖို့ ရေပြောင်ပြောင်ဆေးလိုက်၊ အဲဒါ အင်္ဂလန်ရောက် မြန်မာတွေရဲ့ အနှစ်လုပ်နည်းပဲ။ အနှစ်ရပြီဆိုတော့ ကြက်သွန်နီဆီသတ်ပြီး အသားထည့်မွှေ၊ အသားတုံးလေးတွေ အနီရောင် နည်းနည်းလေး ပျောက်သွားပြီး နွမ်းသွားမှ အနှစ်နဲ့ ရေနဲ့ထည့်မွှေ၊ မီးအေးအေးနဲ့ အသာလေးနှပ်၊ ရေတွေ တပွက်ပွက်ဆူပြီး ရေလည်းခမ်းရော ဆီလေးနည်းနည်း ကျန်နေပြီး စားချင်စဖွယ် မြန်မာစတိုင် အနှစ်နဲ့ဆီပြန်ဟင်းဖြစ်ရော။ ဒီနေရာမာ ပြောပြစရာလေးတစ်ခုရှိပါတယ်။ ကျွန်တော်တို့ MRCP သွားတက်တဲ့ အုပ်စုထဲက အင်္ဂလန်ရောက် မြန်မာကျောင်းသားနှစ်ယောက် အနှစ်သုံးပြီး ဟင်းချက်တာနဲ့ ပတ်သက်လို့ အငြင်းပွားကြပါတယ်။ တစ်ယောက်က အသားနဲ့ဆီ အရင်ထည့်မွှေ၊ အသားကျက်မှ အနှစ်နဲ့ရေနဲ့ထည့်၊ နောက်တစ်ယောက်က မဟုတ်ဘူး အသားအနှစ်အားလုံး တစ်ခါထဲထည့် ရောမွှေပြီးချက်၊ အဲဒီသူတို့နှစ်ယောက် ဟင်းချက်နည်းနှစ်နည်း မတူတာကနေ ဂဏ်းဂဏာတွေ ကွဲပြားပြီး အကြီးအကျယ်

ကို ငြင်းကြ၊ ခုန်ကြတာ ထသတ်မတတ်ပဲ။ အဲလို စကားများကြတယ်လို့ အခုဒီမှာ စာရေးလိုက်တော့ ပေါ့သေးသေးလို့ပဲ ထင်ကြမယ်၊ ဒါပေမယ့် အပြင်မှာ ဒီလိုမဟုတ်ဘူး၊ အဲဒီ မြန်မာကျောင်းသား နှစ်ယောက်ဟာ တစ်ယောက်နဲ့တစ်ယောက် ဟင်းချက်တဲ့ပုံစံ နည်းနည်း ကွဲလွဲတာကို ဘယ်လိုမှ ညှိနှိုင်းသဘော တူညီချက်မရနိုင်ဘဲ တကယ့်ပြဿနာကြီးတစ်ရပ်လို ငြင်းကြတာ။ အဲဒီတုန်းက ဟင်းချက်တာ ငြင်းခဲ့တဲ့ ကျောင်းသားနှစ်ယောက်ဟာ အခုတော့ ရာထူးတွေ သိပ်ကြီးနေတဲ့အတွက် သူတို့ ဘယ်သူတွေဆိုတာတော့ မပြောတော့ပါဘူး။ ဟင်းအနှစ်နဲ့ ပတ်သက်ပြီး သူတို့တစ်တွေ သဘောထားကွဲလွဲ ဟင်းချက်နည်းတွေ ကွဲပြားပြီး တစ်ယောက်နဲ့တစ်ယောက် ယူကေမှာ စကား မပြောနိုင်လောက်အောင်တောင် ဖြစ်သွားကြတာ။ မြန်မာဟင်းအနှစ်ဟာ အဲလောက်ထိ တော်တော်ကို ရတ်ထွေး အငြင်းပွားစရာကောင်းလောက်တဲ့ စိတ်ဝင်စားစရာတစ်ခုပါ။ ဒါကြောင့် ဟင်းအနှစအကြောင်းဦကာ ဖွင့်ချင်ပါသေးတယ်။ အနှစ်ကို အင်္ဂလပ်လို အနီးစပ်ဆုံး ဂရေဗီ (gravy) လို့ ဘာသာပြန်ကြပါတယ်။ ဒါပေမယ့် အင်္ဂလိပ်အနှစ် ဂရေဗီနဲ့ မြန်မာအနှစ်နဲ့ကတော့ မတူပါဘူး။ အင်္ဂလိပ်အနှစ် ဂရေဗီဆိုတာက A brown sauce made by adding flour to the juices that come out of meat while cooking လို့ Oxford Advanced Learner's Dictionary of Current English က ဆိုပါတယ်။ ပြောချင်တာကတော့ ဂရေဗီဆိုတာ အသားတစ်မျိုးမျိုးကို ချက်နေတုန်းမှာ အသားထဲက ထွက်လာတဲ့ အရည်တွေထဲကို ဂျုံမှုန့်လောင်းထည့်လိုက်ပြီး ရလာတဲ့ ခပ်ညိုညိုအရည်တွေလို့ ဆိုလိုတာပါ။ ဂရေဗီကို အနှစ်လို့ ဘာသာပြန်ထားပေမယ့် မြန်မာဟင်းအနှစ်နဲ့ အင်္ဂလိပ် ဂရေဗီ ဟာ လုံးဝ ကွာခြားပါတယ်။ လုံးဝကိုမတူပါဘူး။ မြန်မာဟင်းအနှစ်က ခင်း၊ ကြက်သွန်ဖြူ၊ နှီ၊ ငြုတ်သီးပေါ်အခြေခံပြီး ဟင်းချက်တဲ့ အသားတွေရဲ့ အနံ့အရသာကို စားလို့ ခံတွင်းဝင်အောင် ပြုပြင်ပေးတာ။ အင်္ဂလိပ် ဂရေဗီက အသားတုံးကြီး ချောက်ချောက်ကြီး ဖြစ်မနေအောင် ခပ်ညိုညို ဂျုံနဲ့ဖျော်တဲ့ အရည်တွေ လောင်းပေးထားတာပဲ။ ပေါင်မုန့်နဲ့ တို့စားလို့ရအောင် အရည်ထည့်ပေးထားတဲ့ သဘောပါ။ အဲဒီ အင်္ဂလိပ် ဂရေဗီဟာ အသားရဲ့ အနံ့အရသာကို လုံးဝပြုပြင် ပြောင်းလွဲမှာ မဟုတ်ဘူး။ ဒါဟာ ကျွန်တော် အင်္ဂလန်ရောက်မှ သိလာရတဲ့ မြန်မာအနှစ်နဲ့ အင်္ဂလိပ်ဂရေဗီ ကွာခြားချက်ပါ။ ဘာပဲပြောပြော ကျွန်တော်တို့ မြန်မာဟင်းတွေဟာ မြန်မာအမျိုးသမီးတွေ အနှစ်ထောင်းကောင်းလို့ စားရတာ သိပ်အရသာတွေ့ပြီး မမှေ့နိုင်အောင်ဖြစ်တာ။ နိုင်ငံခြားရောက် မြန်မာတွေ မြန်မာဟင်းကို လွမ်းတသသ ဖြစ်နေရတာဟာ ဟင်းအနှစ်ကောင်းလို့ပါလို့ ပြောလိုက်ချင်ပါတယ်။

ဆက်လက်ဖော်ပြပါမည်

ပါမောက္ခခင်မောင်ဝင်း (အသည်း)



၄-၉-၀၆

အမျိုးသမီးနဲ့အစားအစာ (၄)

(မြန်မာအမျိုးသားတွေဟာ ထမင်းဟင်းမချက်တတ်တဲ့အကြောင်းနဲ့ အမျိုးသမီးတွေ ရောက်ပြန်တော့လည်း မီးဖိုချောင်ထဲက မထွက်နိုင်လောက်အောင်ကို ချက်ရေး၊ ပြုတ်ရေးအလုပ်တွေက လက်မလည်အောင် ရှုပ်တဲ့အကြောင်း ရေးနေပါတယ်။)

မြန်မာအမျိုးသမီးတွေနဲ့ အနောက်တိုင်းသူတွေ အစားအသောက် ချက်ပြုတ်ကြတဲ့ နေရာမှာ ဘယ်လို ကွာခြားတယ်ဆိုတာ နည်းနည်းပြောချင်ပါတယ်။ မြန်မာနဲ့အနောက်တိုင်း အဓိက ကွဲပြားတဲ့အချက်ကတော့ မြန်မာအမျိုးသမီးတွေဟာ တစ်အိမ်လုံးရဲ့ အစားအသောက်အတွက် လုံးဝ တာဝန်ရှိတယ်လို့ ကျွန်တော်တို့တွေက စွဲစွဲမြဲမြဲ ခံယူထားပါတယ်။ အစားအစာ ချက်တာပြုတ်တာ မှန်သမျှဟာ မိန်းမတွေ တာဝန်ပဲ။ သူတို့ စျေးလိုက်ရမယ်၊ ဟင်းလျာ ရွေးရမယ်၊ ချက်ရမယ်။ ဒါတွေ အကုန်လုံး မိန်းမတွေ လုပ်ရမယ်လို့ပဲ အားလုံးက ယူဆကြပါတယ်။ မြန်မာယောကျ်ားလေးတွေဟာ ချက်တတ်၊ ပြုတ်တတ်ဖို့ လုံးဝ မကြိုးစားဘူး။ ထမင်းဟင်းလည်း မချက်တတ်ဘူး။ စားဖို့၊ သောက်ဖို့၊ မီးဖိုချောင်ကိစ္စဆိုရင် ဘာဆို ဘာမှ လုပ်လည်းမလုပ်ချင်၊ လုပ်လည်းမလုပ်တတ်ဘူး။ စားဖို့ သောက်ဖို့သာ သူတို့နဲ့ဆိုင်တယ်။ မီးဖိုချောင်ကိစ္စဟာ သူတို့အလုပ်မဟုတ်ဘူးလို့ ယူဆကြပြီး မီးဖိုချောင်နဲ့ဝေးဝေးရှောင်၊ ထမင်းစားခန်းထဲလောက်မှာပဲ နေကြ၊ ထမင်းစား လက်ဆေးပြီး ထသွားကြတာပဲ။ မြန်မာအမျိုးသမီးတွေကတော့ အဲလိုမဟုတ်ဘူး။ ငယ်ငယ်ရွယ်ရွယ်နဲ့ကို စျေးလိုက်၊ မီးဖိုချောင်ဝင်ကြရတယ်။ ထမင်းဟင်းချက်တာကို သင်ကြရတယ်။ ကျွန်တော့်ညီမတွေဆိုရင် လေးတန်းလောက်ကတည်းက အမေနဲ့ စျေးလိုက်၊ အမွေ့ကို မီးဖိုချောင်ထဲမှာ ကူညီလုပ်ကိုင်ရတယ်။ အမေစျေးသွားရင် ကျွန်တော့်ညီမတွေ စျေးခြင်းတောင်းကိုင်ပြီး လိုက်ရတယ်။ မြန်မာပြည်မှာ စျေးဝယ်တာဆိုတာလည်း လွယ်တာမဟုတ်ဘူးလေ၊ ပညာရပ် တစ်ခုပဲ။ အမဲသားကို ဘယ်လိုကြည့်ရမယ်၊ အမဲသားမှ ဟုတ်ရဲ့လား၊ ကျွဲသားများလား၊ မိုးခိုသားလား၊ ပေါင်သားလား၊ အဆီအရွတ် သိပ်များလား၊ အရိုးကြီးထည့်ခိုနမှာလား၊ ဘယ်လိုခုတ်ခိုင်းရမှာလဲ၊ အဆီပြင်တွေ ဖယ်ခိုင်းရမယ် ဆိုတာတွေ သိရမယ်။ ငါးဝယ်မယ်ဆိုရင်လည်း ငါးတွေက အများကြီး။ ငါးကြင်းမှာကို မြစ်ငါးလား၊ မွေးမြူရေးကန်က ငါးကြင်းလား၊ ငါးတန်လား၊ ငါးမြင်းလား၊ ဘယ်ငါးကို ဘယ်လို ရွေးရမယ် ဆိုတာ ပညာတစ်ရပ်ပါ။ ဝက်သား၊ အမဲသား၊ မိုးခိုသား၊ ဂုတ်သား၊ ပေါင်သား၊ တောကြက်၊ မွေးမြူရေးကြက်၊ ခွဲခြားတတ်ဖို့၊ ငါးကျည်းလား၊ ငါးခူလား၊

ငါးမြင်းလား၊ ငါးမုတ်လား၊ မြစ်ငါးကြင်းလား၊ မွေးမြူရေးငါးကြင်းလား၊ ဆတ်သားခြောက်လား၊ အမဲခြောက်လား၊ ငါးချဉ်၊ အသားချဉ်လား၊ ထမင်းလုံးတွေပါလား၊ အကုန်ခွဲခြားတတ်ရမှာ။ အရွက်တွေ ရောက်တော့ ပိုဆိုးပြီပေါ့။ မြန်မာပြည်မှာ ပေါလိုက်တဲ့ အရွက်မျိုးစုံ ဘယ်အရွက်ကို ဘယ်လိုချက်ရမှာလဲ ဆိုတာ သိမှ အရွက်နဲ့လိုက်ဖက်ညီတဲ့ အသီးအနှံ အသားကို ဝယ်ရမှာ။ ကျွန်တော့် တပည့်တစ်ယောက် အရွက်တွေ မခွဲတတ်လို့ ဒုက္ခရောက်တဲ့အကြောင်း ပြောပြရဦးမယ်။ တစ်နေ့တော့ တပည့်ကျော်က ဗိုလ်ချုပ်စျေးသွားပြီး နောက်ဖေးသံလမ်းဂုံးပေါ်မှာ အရွက်လေးတွေ ချွေပြီး ပုံထားတာတွေ့တော့ မကျည်းရွက်နုလေးတွေ ထင်ပြီး "ဒီမကျည်းရွက်တွေ ဘယ်လို ရောင်းလဲ" လို့ မေးတယ်တဲ့။ စျေးသည်က "တစ်ပုံ . . . . . ကျပ်" ဆိုပြီး ပြောတာနဲ့ တစ်ပုံ ဝယ်လာခဲ့တယ်။ အိမ်ရောက်တော့ စျေးခြင်းလေးချ ခနနားပြီး သူ့ညီမကို "ဟေ့ ဒီနေ့ ည ဒို့ မကျည်းရွက်နုလေးတွေ သုပ်စားရအောင် ငါ ဝယ်လာတယ်" လို့ ပြောလိုက်တယ်တဲ့။ သူ့ညီမက " အစ်မကလည်း အစ်မဝယ်လာတာက မကျည်းရွက် မဟုတ်ဘူး၊ ကင်ပွန်းချဉ်ရွက်တွေလို့ ပြန်ပြောတော့ "ယူခဲ့စမ်း" ဆိုပြီး သေချာကိုင်ကြည့်တော့ ကင်ပွန်းချဉ်ရွက်တွေကို ခွဲထားတာ တွေ့ရတယ်တဲ့။ ဒေါပွပွနဲ့ "ဒီမိန်းမတွေလိမ်ပြီး ငါ့ကို ရောင်းတာ" လို့ပြောတော့ သူ့ညီမလေးက "အစ်မအပြစ်ပဲ အစ်မက ကင်ပွန်းချဉ်နဲ့ မန်ကျည်းရွက် ကို ခွဲမသိတာကိုး၊ စျေးသည်က အစ်မကို မန်ကျည်းရွက်လို့ ပြောရောင်းတာမှ မဟုတ်တာ" လို့ ပြန်ပြောတယ်တဲ့။ ဒီလိုဖြစ်ရပ်တွေဟာ အခုခေတ် မြန်မာအမျိုးသမီးငယ်လေးတွေ ရင်ဆိုင်ရတော့မှာပါ။ ဖန်ခါးသီး မသိ၊ မို့နတိုမမြင်ဖူးဘူး၊ ငါးကြင်း ငါးဆားနယ်ဆိုတာ မကြားဖူးဘူး၊ ဟိုဟာမသိ၊ ဒီဟာ မသိနဲ့ ကြာရင် မြန်မာ့အစားအစာ၊ အသီးအရွက်တွေများ တိမ်မြုပ်သွားမှာတောင် စိတ်ပူရပါတယ်။ ဒါကြောင့် မြန်မာအမျိုးသမီးတွေ စျေးလိုက်တယ်ဆိုတာ တော်တော်ကို မလွယ်တဲ့ကိစ္စပါ။ ပြီးတော့ စျေးလိုက်ရုံ မကဘူး၊ ဘယ်အရွက်ကို ဘယ်လို ချက်ဖို့ စဉ်းစားမယ်၊ တစ်နေ့စာ၊ တစ်ပတ်စာ၊ စားစရာ၊ ချက်စရာ မနူးကိုစဉ်းစားပြီး ကြံ့ရာကျပန်းချထားတဲ့ စျေးကြီးထဲက အစားအသောက်တွေကို ရွေးဝယ်ရတာလေ။ ဘယ်လို ဘာကို ဝယ်မယ်၊ ဘယ်လို စျေးဆစ်ရမယ်၊ ဘယ်လောက်ဝယ်ရမယ် ဆိုတာလည်း ပညာတွေပါ။ ကျွန်တော်တို့ဆီမှာ စူပါမတ်ကက်တွေလို ပစ္စည်းအားလုံးကို လေဘယ် တံဆိပ်တွေတပ်၊ အမည်တွေတပ်၊ ရောင်းနိုင်သေးတာ မဟုတ်ဘူး။ အသားစိမ်း၊ ငါးစိမ်း၊ အရွက်စိမ်းတွေကို အကန်လုံး ချထားပြီး ရောင်းတာမျိုး စျေးတွေမှာဘ အဓိကထားဝယ်ကြရတာလေ။ ကျွန်တော်တို့ဆီကလို စျေးမျိုးလေးတွေကို စက်ာပူမှာ ဝက်(တ်) မားကက် (Wet Market) လို့ ခေါ်ပါတယ်။ သူတို့ဆီမှာ အဲလိုစျေးလေးတွေက နည်းနည်းပဲရှိတော့တာ။ နေရာတကာမှာ စူပါ မတ်ကက်တွေချည်းပဲ။ စူပါမတ်ကက်တွေကို အခြေခံ စျေးလိုက်ကြပြီး ချက်ကြ ပြုတ်ကြတာ။

စက်ာပူကလည်း အရှေ့တိုင်းစတိုင် မဟုတ်တော့ဘူး။ အနောက်တိုင်းစျေးလိုက်နည်းပဲ လိုက်ကြတော့တာ။ ကျွန်တော်တို့ဆီမှာ အခုမှသာ ရန်ကုန် စီတီမတ် (City Mart) အိုရှင်းမတ် (Ocean Mart) ကစ်ချင်းမတ် (Kitchen Mart) တို့လို အစားအသောက်ခက်ဖို့ပြုတ်ဖို့ အဆင်သင့်ပြင်ဆင်ထားတဲ့ စတိုးဆိုင်၊ မတ်တွေ ပေါ်လာ တာပါ။ ဒါပေမယ့် ဒီနေ့အထိ မြန်မာနိုင်ငံတစ်နိုင်ငံလုံးမှာ ရန်ကုန်မြို့က သံစျေး၊ (၃၈)လမ်းစျေးလို Wet Market တွေပဲ ရှိနေပါသေးတယ်လို့ ပြောရမှာပါ။ အဲတော့ ဝက်(တ်)မတ်ကက်မှာ စျေးဝယ်ဖို့ဆိုတာက ရှေ့မှာပြောခဲ့သလို စျေးဝယ်တဲ့သူ မြန်မာအမျိုးသမီးတွေဟာ ဘာကို ဘယ်လို ဘယ်လောက်ဝယ်ရမယ် ဆိုတာ အစစအရာရာ သိဖို့ လိုပါလိမ့်မယ်။ ဘာအသား၊ ဘာငါး၊ ဘာအရွက်မှန်း မသိဘဲ စျေးလိုက်လို့ မရပါဘူး။ အနောက်တိုင်းက စူပါမတ်ကက် တွေမှာတော့ စားစရာအားလုံးကို တံဆိပ်ကပ်၊ စျေးနှုန်း ကပ်ထားတော့ စျေးလိုက်ရတဲ့ အနှစ်သာရတောင် ပျောက်ကုန်ပြီ။ သူတို့ဆီမှာက ကြက်ဆိုလည်း တစ်ကောင်လုံးလား၊ အသား ထုတ်ပြီး ကြက်ရင်အုံဖိလေး (Fillet) လား၊ ငါးဆိုလည်း ဘာငါးဆိုတာ စာကပ်ထားပြီး တစ်ကောင်လုံးလား၊ အသားထွင်ပြီး သား ဖိလေးလား၊ ဝက်ဆိုလည်း ဘယ်နားက ဘာအသား၊ ကီလိုဘယ်လောက် စျေးနှုန်း ကပ်ပြီးသား၊ စျေးဝယ်ရတာ အရမ်းကို လွယ်ကူတယ်။ ကျွန်တော်တို့ မြန်မာအမျိုးသမီးတွေ စျေးလိုက်ရတာက တော်တော်ကို ပညာပါပါတယ်။ ကျွန်တော် အငယ်က အမေနဲ့ စျေးလိုက်ဖူးပါတယ်။ အညာဒေသရဲ့ စနစ်ကတော့ ငါးရက်မှတစ်စျေး ရှိပါတယ်။ နီးစပ်ရာ အရပ်ဒေသတွေမှာ တမြို့တစ်ဒေသမှာ တစ်ရက်တစ်စျေးစီ အလှည့်ကျ လုပ်ပါတယ်။ ကျွန်တော်တို့ အရပ်ဒေသကို ဥပမာပြောပြပါမယ်။ ကျွန်တော်တို့ ဝမ်းတွင်းမြို့ အနီးအနားမှာ သဲတော၊ မိတ္ထလာ၊ ကူမဲ၊ မြစ်သားဆိုပြီး မြို့တွေရှိတယ်။ အဲတော့ စျေးကြီးနေ့တွေက ဝမ်းတွင်း၊ သဲတော၊ မိတ္ထီလာ၊ ကူမဲ၊ မြစ်သား၊ အလှည့်ကျ တစ်ရက်တစ်စျေးကြား၊ (၅)ရက်တစ်ခါ တစ်စျေးကြီးနေ့ပဲ။ အဲလို စျေးကြီးနေ့တွေကို မြို့တွေ တစ်နေ့ဆီ နေ့တိုင်းလုပ်ထားတော့ ဘယ်နေ့မဆို မြို့တစ်မြို့မှာတော့ စျေးကြီးနေ့ရှိပါတယ်။ စျေးကြီးဆိုတာက စျေးနေ့ကျတဲ့နေ့မှာ အကြီးအကျယ် စျေးကျင်းပတာကို ပြောတာ။ ဥပမာပြောရရင် ဝမ်းတွင်းမြို့ရဲ့စျေးကြီးနေ့ မဟုတသေးတဲ့ နေ့တစ်နေ့ ဆိုပါစို့။ အဲလို စျေးကြီးနေ့ မဟုတ်တဲ့နေ့မှာ ဝမ်းတွင်းတစ်မြို့လုံး စျေးမရောင်းတော့ဘူးလား၊ မဟုတ်ပါဘူး။ စျေးနေ့မဟုတ်တဲ့နေ့တွေမှာ အခြောက်အခြမ်း၊ ဟင်းသီးဟင်းရွက်တွေ ရောင်းတဲ့စျေးကလေးကတော့ နေ့တိုင်းရှိပါတယ်။ နည်းနည်း ပါးပါးပေါ့၊ သိပ်အစုံအလင်ကြီးတော့ မဟုတ်ဘူး။ စျေးကြီးနေ့ရောက်ရင် တော့ ဝမ်းတွင်းတစ်နယ်လုံးက လာရောင်းကြတော့ အသား၊ ငါး၊ ပုဇွန်၊ အစုံအလင် မျိုးစုံရမယ်။ အခြောက်အခြမ်း၊ အသီးအရွက်၊ အဝတ်အထည်မျိုးစုံ၊ ဘာဆိုဘာမှ လိုလေသေးမရှိ ရောင်းတဲ့နေ့ဟာ စျေးကြီးနေ့ပေါ့။ တစ်မြို့နယ်လုံး လိုတဲ့ပစ္စည်း မျိုးစုံကိုရောင်းတာ။ ဒါကြောင့်လည်း စျေးကြီးနေ့လို့ ခေါ်တာ။ ဝမ်းတွင်းမြို့ စျေးကြီးနေ့ကတော့ ဘုရားလေးစျေးကုန်း

လွင်ပြင်ကြီးမှာ အကုန်ချရောင်းကြတာ။ ဈေးတန်းဈေးဆိုင်ဆိုပြီးအခိုင် အမာတည်ထားတဲ့ ဆိုင်ခန်းတွေ လည်း မရှိ၊ ဦးရာနေရာမှာ ကြံုသလို ချပြီး ရောင်းကြတာ။ ကျိုး၊ ခါ၊ ငှက်မျိုးစုံ၊ ပွေး၊ ဖွတ်၊ ပဒတ်၊ ကြွက်၊ ဖား၊ ယုန်၊ အကောင်မျိုးစုံလည်း ရှိပါတယ်။ အညာဒေသ မှာတော့ ဒါတွေဟာ ပုံမှန်စားစရာ လို့ ယူဆထားတာ၊ အကုန်လုံး ဒီအတိုင်းပဲ ချရောင်းတယ်။ ပွေး ဆိုရင် ကျွန်တော် သိပ်ကြိုက်တယ်၊ ကြွက်ပုံစံပဲ၊ ဒါပေမယ့် ကြွက်ထက်နည်းနည်းလေးပဲကြီးတယ်၊ အဆီခပ်များများနဲ့ ဝက်သားထက် အများကြီး ပိုကောင်းတယ်။ ဖွတ်ကလည်း စားလို့ ကောင်းမှကောင်း၊ ပဒတ်လေးတွေကတော့ သရက်သီးအစေ့နဲ့ ထောင်းကျော်စား၊ ဘယ်လို အရသာရှိမှန်း မသိဘူး။ ကျိုး၊ ဖား၊ ပြုတ်ထောင်း စား၊ နူးညံ့ပြီး အရသာ သိပ်ရှိတာ။ ခါသားကြော် ထောင်းကလည်း တစ်မျိုးအရသာ။ အတော့ ဈေးနေ့တိုင်း ဈေးလိုက်တဲ့ အမေ့ရဲ့တာဝန် ဝန်ထုပ်ဝန်ပိုးကို တွေးသာကြည့်လိုက်တော့။ ဘာကိုကြည့်လို့ ဘာကို ရွေးရမလဲ၊ မိသားစုက ဘာစားချင်သလဲ။ သူ (၅)ရက်စာ မီနူး ဘယ်လို ဆွဲလို့ ဘာတွေဝယ်၊ ဘာတွေ ချက်မလဲ၊ တော်တော့်ကို မလွယ်တဲ့အလုပ်။ ဝမ်းတွင်းဈေးကြီးနေ့ အမေဈေးလိုက်တယ်ဆိုရင် အမေဈေးဝယ် ပြီးချိန်လောက်မှာ ကျွန်တော်တို့ ညီအစ်ကိုတွေ တစ်ယောက်တစ်လှည့် ဈေးကို လိုက်သွားပြီး အမေ့ကို ကြိုရတယ်။ အမေ့ဈေးခြင်းကြီးကို သွားဆွဲကူပြီး၊ အိမ်အရောက်အမေ့ဘေးကနေ ခြင်းကြီးဆွဲပြီး လမ်းလျှောက်ပြီး ကြိုလာရတယ်။ အမေ သဲတောဈေးကြီး လိုက်တယ်ဆိုရင်တော့ ကျွန်တော်တို့ ညီအစ်ကိုတစ်တွေ အလှည့်ကျတဲ့သူ စက်ဘီးနဲ့ သဲတောအထိလိုက်ပြီး ဈေးထဲက ဘယ်သူ့ဆိုင်မှာ လာကြိုဆိုပြီး၊ အမေမှာခဲ့တဲ့ဆိုင်မှာ သွားကြိုရပါတယ်။ အမေ မနိုင်မနင်းသယ် လာတဲ့ ဈေးခြင်းကြီး နှစ်ခြင်း၊ သုံးခြင်းလောက်ကို မြင်းလှည်းပေါ်အထိ လိုက်တင်ပေးလိုက်တယ။ ပြီးတော့ နိုင်သလောက် ခြင်းကို စက်ဘီးကယ်ရီအပေါ်ညှပ်တင်ပြီး အမေ့အရင် အိမ်ပြန်ရောက်အောင် အသားကုန် နင်းရတော့တာပဲ။ အဲဒါမှ အမေ့မြင်းလှည်း အိမ်ရှေ့ဆိုက်တော့ ဈေးခြင်းတွေကို ဆွဲချ၊ သယ်ပြီး အိမ်ထဲအရောက် ပို့နိုင်မှာ။ အမေကစောရောက်နေရင် ဈေးခြင်းတွေ တစ်သီကြီးနဲ့ အမေဒုက္ခ ရောက်တော့မှာ။ အမေက သဲတောဈေး၊ ဝမ်းတွင်းဈေး၊ ငါးရက်ကို နှစ်ခါ ဈေးပုံမှန် လိုက်ပါတယ်။ ဆွမ်းကျွေးမယ်၊ ရန်ကုန်ကဧည့်သည်လာမယ်စတဲ့ အရေးပေါ်ကိစ္စတွေ ပေါ်လာပြီး ဟင်းချက်စရာတွေ သိပ်ပြီးလိုအပ်တဲ့ အခါမှသာ မိတ္ထီလာဈေးကြီးနေ့ကို လိုက်လေ့ရှိပါတယ်။ ကူမဲ၊ မြစ်သား ဈေးတွေကတော့ ဝေးလို့ မလိုက်ပါဘူး။ အဲလို အမေတို့ မြန်မာအမျိုးသမီးတွေ ဈေးလိုက်တာမှာ တစ်နေ့စာ လိုတဲ့ဟင်းလျာ၊ တစ်ပတ်စာအတွက် ဝယ်သင့်တာတွေ၊ တစ်လစာ အခြောက်အခြမ်း၊ ကြက်သွန်ဖြူနီ၊ ငြုတ်သီး၊ ဆီ၊ဆန်၊ဆား တစ်နှစ်စာ လျှောင်ထားမယ့် ကုန်ခြောက်တွေ၊ ဒါတွေ အားလုံးကို တွက်ချက်ရတာ။ မြန်မာအမျိုးသမီးတစ်ယောက် အိမ်တစ်အိမ်ရဲ့ စားရေးသောက်ရေးကို တာဝန်ယူရ တယ်ဆိုတာက လွယ်တာမဟုတ်ဘူး၊ သိပ်ကို ရှုပ်ထွေးတယ်။ ထမင်းဟင်းချက်ရုံလေး မဟုတ်ဘူး။

အနောက်တိုင်း အမျိုးသမီးတွေ စျေးလိုက်တာလို မလွယဘူး။ သူတို့တစ်တွေက အိမ်ထဲကနေ ဝယ်မယ့်စျေးစာရင်း (shopping list) ကို လုပ်သွားပြီး စူပါမတ်ကက်၊ ဒါမှမဟုတ် အစားအသောက်တန်း (food market) မှာ စာရင်းထဲပါတဲ့ ပစ္စည်းလေးတွေကို တစ်ခုချင်း ကောက်ထည့်လိုက်ရုံပဲ။ မြန်မာအမျိုးသမီးတွေလို တစ်လစာ၊ တစ်နှစ်စာတွေလည်း လျှောင်ထားစရာ မလိုဘူး။ လိုချင်တဲ့ပစ္စည်း အချိန်မရွေး သွားဝယ် လက်ရုံပဲ။ တစ်ပတ်စာလောက်ပဲ လိုသလောက် ရွေးဝယ်တာ။ မြန်မာအမျိုးသမီးတွေက တွက်ရတယ်။ ဆန်သစ်ပေါ်ချိန်မှာ စျေးကျတုန်းလေး တစ်နှစ်စာ ဆန်ဝယ်၊ သံစည်ပိုင်းထဲထည့်၊ လေလုံအောင်ပိတ်၊ ပဲဆီ၊ နှမ်းဆီ လှိုင်လှိုင်ထွက်တဲ့အချိန် ဆီကို စျေးကျတဲ့အချိန် ဖမ်းပြီး ပိသာလိုက် ခြောက်လ၊ တစ်နှစ်စာဝယ်၊ အညာမှာဆိုရင်တော့ ဆီကို ရာဝင်အိုးကြီးတွေနဲ့ လျှောင်တာ။ ကြက်သွန်နီပေါ်ချိန်မှာ ကြက်သွန်နီ အိတ်လိုက်တွေဝယ်ပြီး မီးဖိုချောင်နောက်ထဲ ကြမ်းပေါ်မှာ ကျင်းထား၊ ဖြန့်ထား၊ ဘုရားပွဲက စျေးတန်းမှာ ရှမ်းပြည်က ကြက်သွန်ဖြူကားလိုက် လာရောင်းတာတွေ့ရင်လည်း နှစ်ပေါက်စာ ဝယ်လှောင်ထား၊ တွက်ရ ချက်ရ တော်တော်များတဲ့ မြန်မာအိမ်ရှင်မ ဘဝပါ။ ထမင်းစားချိန်ရောက်မှ အကြောသား စားပွဲမှာ ထိုင်ချလိုက်ပြီး ချက်ပြုတ်ထားတဲ့ ဟင်းတွေ အမိန့်သားစား၊ ဟိုဟာကပေါ့တယ်၊ ဒီဟာက ငန်တယ်၊ အသားကမနူးဘူးဆိုတဲ့ ဝေဖန်ချက်မျိုးစုံကိုပေး၊ စားသောက်၊ လက်သုတ်၊ ဖုတ်ဖက်ခါ အကြော့သားထသွားကြတဲ့ ကျွန်တော်တို့ မြန်မာအမျိုးသားတွေဟာ စားရေးသောက်ရေးတာဝန်ယူရတဲ့ မြန်မာအမျိုးသမီး အိမ်ရှင်မတွေရဲ့ ကြီးမား ခက်ခဲလှတဲ့ မီးဖိုချောင်တာဝန်ကြီးရဲ့ ရှုပ်ထွေးလှတဲ့ လုပ်ငန်းသဘောသဘာဝ စျေးဝယ်တာကနေ ဟင်းဖြစ်တဲ့အထိ ဖြစ်စဉ်ကြီးကို နားလည်သဘောပေါက်ဖို့ လိုပါလိမ့်မယ်။

ဆက်လက်ဖော်ပြပါမည်

ပါမောက္ခခင်မောင်ဝင်း (အသည်း)



၂၇-၉-၀၆

အမျိုးသမီးနဲ့ အစားအစာ (၅)

(အမျိုးသမီးတွေနဲ့ အစားအသောက် ဘယ်လို ဆက်စပ်တယ်ဆိုတာတွေ ရေးနေပါတယ်။ အထူးသဖြင့် အစားအစာတွေဟာ မြန်မာအမျိုးသမီးတွေရဲ့ အိမ်ထောင်ရေး၊ လူမှုရေးဘဝတွေကို ဘယ်လို သက်ရောက်မှုတွေ ရှိတယ်၊ အစားအစာတွေကြောင့် မြန်မာအမျိုးသမီးတွေရဲ့ အတွေးအခေါ် အယူအဆတွေ ဘယ်လိုပြောင်းလွဲနိုင်တယ်ဆိုတာတွေလည်း ပြောပြနေပါတယ်။)

ကျွန်တော့်မိတ်ဆွေ နိုင်ငံခြားသားတစ်ယောက်က ပြောဖူးပါတယ်။ မင်းတို့ မြန်မာအမျိုးသမီးတွေဟာ အိမ်ထောင်မကျခင်မှာလှသလောက်၊ ကြည့်ကောင်းသလောက်၊ အိမ်ထောင်ကျပြီး ကလေးတစ်ယောကလောက်လည်း ရပြီးသွားရော သိပ်လှခဲ့တဲ့ အမျိုးသမီးတွေဟာ စိတ်ညစ်လောက်အောင် ပုံပျက်သွားတယ်တဲ့။ အဲဒါဘာဖြစ်လို့တုန်းလို့လည်း ဆက်မေးပါသေးတယ်။ သူပြောတာကို စိတ်ဆိုးလို့ မရပါဘူး။ သေချာစဉ်းစားကြည့်လိုက်တော့ မြန်မာအမျိုးသမီး တော်တော်များများဟာ အဲလိုပဲ ဖြစ်ကုန်တာကိုး။ ကျောင်းသူဘဝ၊ အိမ်ထောင်မကျခင်၊ အလှတွေ စုနေတဲ့ အပျိုစင် အချိန်မှာတော့ ကိုယ်ခန္ဓာလည်း အချိုးအစားကျ၊ ရုပ်ရည်ကလည်းလှ၊ မြန်မာအမျိုးသမီးတွေ ချောတာဟာ အိမ်နီးနားချင်း ထိုင်း၊ မလေး၊ စင်္ကာပူက အမျိုးသမီးတွေနဲ့ ယှဉ်လက်ရင် တခြားစီပဲ။ ကိုယ့်မြန်မာအမျိုးသမီးတွေက အများကြီး ပိုလှတယ်၊ အချိုးအစားပြေပြစ်တယ်၊ ဝတ်စားဆင်ယင်မှုကလည်း စိတ်ဝင်စားစရာ။ ဒါပေမယ့် မိတ်ဆွေ နိုင်ငံခြားသားပြောသလို အိမ်ထောင်ကျပြီး ကလေးလည်း ရလိုက်ရော မျက်လှည့်ပြလိုက်သလိုပဲ ရုပ်ပျက်၊ ဆင်းပျက် အဝကြီးတွေ ဖြစ်သွားရော။ ဘယ်လိုမှ နားမလည်နိုင်အောင်ပါပဲ။ ကလေး နှစ်ယောက်၊ သုံးယောက် ရပြီးပြီဆရင်တော့ လုံးလုံးလျားလျားကို ပုံပြောင်းသွားပြီး ခါးတုတ်၊ မျက်နှာအဖေါင်းကြီးနဲ့ အလုံးကြီးတွေ ဖြစ်သွားပြီ။ ဆေးခန်းမှာ ကျွန်တော့်ဆီကို အကြောင်းအမျိုးမျိုးနဲ့ လာပြနေကြတဲ့ အမျိုးသမီးတွေ တော်တော်များများဟာ အသက် (၄၀) ကျော်ပြီဆိုတာနဲ့ ကြိုက်သလိုနေ၊ ကြိုက်သလိုစား၊ တပုံပြောင်း၊ တဘဝပြောင်း၊ ဘာဆိုဘာမှ မမှုတော့တဲ့ အိမ်ထောင်ရှင်မတွေ ဖြစ်သွားကြပြီ။ အဲလို ခပ်ဝဝ၊ ခါးတုတ်တုတ် မျက်နှာဖောင်းဖောင်း အမျိုးသမီးတွေရဲ့ ဘေးမှာ ပိန်ပိန်ပါးပါး ချစ်စရာ၊ ကြည့်လို့ကောင်း၊ မြင်သူတကာ ငေးဆိုတဲ့ ပုံစံမျိုး အမျိုးသမီးငယ်လေးတွေ ပါလာလို့ ဘာတော်လဲလို့ မေးလိုက်ရင် "အဲဒါ သမီးလေ၊ ကျွန်မ သူ့အရွယ်တုန်းက ဆိုရင် သူ့ထက်တောင် ပိန်သေး၊ သားဦးလေး မွေးလိုက်ပြီးကတည်းက ဘယ်လိုဖြစ်သွားမှန်း မသိလိုက်

ပါဘူး။ ဝိတ်က တက်သွားပြီး ပြန်လည်းမကျတော့ဘူး။ စိတ်ညစ်စရာပါ ဆရာရယ်" လို့ ပြောတတ်ကြ ပါတယ်။ ဒါနဲ့ အဲဒီ ကလေးမလေးကို "ညည်းအမေလိုဖက်တီးပုံ ဘယ်တော့ဖြစ်မလဲ"လို့ မေးလိုက်ရင်၊ "ဟာ ဆရာကလည်း အမေ့လိုပုံမျိုးတော့ ဘယ်လိုမှ အဖြစ်မခံဘူး၊ ကျွန်မ အခုကတည်းက အစားရှောင်တယ်" ဒီလိုပဲ ပြန်ပြောကြပါတယ်။ အခုကျွန်တော် ရန်ကုန်ရောက်ပြီး ဆေးခန်း ဖွင့်နေတာ အနှစ် (၂၀)ကျော်သွားပါပြီ။ အဲတော့တချို့ လနာတွေရ့ သားသမီးတွေ ကိုယ့်မျက်စေ့ရှေ့တင် နှပ်ချေး တွဲလောင်း ဘဝကနေ လူကြီးကြီးဖြစ်လာပြီး အိမ်ထောင်ကျပြီး ကလေးတွေ တသီကြီးနဲ့အထိ တွေ့နေ ရတာပါ။ သူတို့ကိုကြည့်ပြီး မြန်မာအမျိုးသမီးတွေရဲ့ ဘဝကို အဆင့်ဆင့် ကျွန်တော် မြင်တွေ့နေရ တာဟာ ရူပ်ရှင်ဗီဒီယို မှတ်တမ်းတင်တာထက်တောင် ကောင်းသေးတယ်။ ကျွန်တော် ဆေးခန်းမှာ အမေ လာပြတော့ ဘေးက တကပ်ကပ်လိုက်လာတဲ့ကောင်မလေး၊ တဖြည်းဖြည်းနဲ့ ဟိုက်စကူး ကျောင်းသူဖြစ်၊ နောက် တက္ကသိုလ်ရောက် ဘွဲ့ရ၊ အဲဒီအထိပုံမပျက်၊ ပန်းမပျက်ကြည့်ကောင်း ရှုကောင်းသေးတယ်။ အဲဒီနောက် မင်္ဂလာဆောင် ဖိတ်တော့ သွားလိုက်ရတယ်။ တချို့ဆို လက်စွပ်တောင် လဲပေးရသေး။ တစ်နှစ်ကျော်လောကကြာတော့ ကလေးကင်ပွန်းတပ် ဖိတ်ရော၊ အဲဒီအချိန်မှာ အခုပြောခဲ့တဲ့ ကလေးမ လေးဟာ ပါးဖောင်းဖောင်းနဲ့ ဗိုက်နဲနဲစူလာပြီ ပုံစံစပျက်နေပြီ။ သုံးလေးနှစ်ကြာလို့ ကလေးနားသရှင်ပြု ဖိတ်တဲ့အချိန်ရောက်တော့ ဒီကောင်မလေး ကိုယ်တိုင လိုက်ပြီးဧည့်ခံနေလိုက်တာ ကြည့်ပြီးဘယ်သူမှန်း မသိဘူး။ လုံးဝကို မမှတ်မိလောက်အောင် မိန်းမကြီးကြီး တစ်ယောက်လိုဖြစ်နေပြီကိုး။ ဝတုတ်ပြုပြီး အငယ်တုံးကပုံနဲ့ လုံးလုံးကို မတူတော့တာ။ သူ့အမေ ကျွန်တော့်လူနာက တရင်းတနှီး လာပြောတော့ တာပဲ၊ "ဆရာ့သမီးလည်း ပြောဦးလေ၊ ကျွန်မ ဆရာ့ဆီဆေးခန်းလာပြရင် သူလိုက်လိုက်လာတုန်းကပုံနဲ့ အခုပုံ တခြားစီဖြစ်သွားပြီလေ။ သူ့ခမျာလည်း သနားစရာပါ ဆရာရယ်၊ ကလေးနှစ်ယောက်နဲ့ မီးဖိုချောင်နဲ့ လုံးချာလိုက်နေပြီး အခုလို မထိန်းနိုင်မသိမ်းနိုင် ဝတုတ်ပုံ ဖြစ်သွားတာပေါ့။" အဲလို သူ့အမေက ပြောပြီးတော့ ကာယကံရှင် ကိုယ်တိုင်ကလည်း "ဆရာရယ် ကျွန်မလည်း ကြိုးစားပြီး ဝိတ်တော့ လျှော့နေတာပဲ မရပါဘူး။ အငယ်ဆုံးကလေးမွေးပြီးတော့ ပိုဆိုးသွားတယ်။ အဲဒီ ကလေးလေးကို နို့ကလည်း တိုက်နေရတာဆိုတော့ အစားကလည်း တော်တော်စားပေးရတယ်။ ပြီးတော့ တစ်အိမ်လုံး စားရေး သောက်ရေး တာဝန်ယူ ချက်ပြုတ်နေရတော့လည်း အစားနဲ့ပါးစပ်က မပြတ် ဆိုတော့ ကျွန်မဒီပုံ ဖြစ်သွားတာပေါ့" လို့ ပြောတယ်။ အများစုကတော့ ဒီလိုဇာတ်လမ်းချည်းပါပဲ။ မြန်မာအမျိုးသမီးအများစုဟာ အိမ်ထောင်ကျ ကလေးရတာန့ ဝိတ်မထိန်းနိုင်ကြပဲ အလှအပတွေ လျော့ပြီး ပုံပြောင်းလိုက်လာတဲ့ သဘောတရားကရှိနေတော့ ခုနက ပြောခဲ့တဲ့ ကျွန်တော့်မိတ်ဆွေ နိုင်ငခြားသားရဲ့ မြန်မာအမျိုးသမီးတွေ အပေါ် ဝေဖန်ချက်ကိုလည်း မငြင်းသာဘူး ဖြစ်နေပါတယ်။

သာမန် မြန်မာအမျိုးသမီးတွေတင် မဟုတ်ပါဘူး၊ ဖက်ရှင်မယ်၊ မော်ဒယ်၊ အဆိုတော်၊ သရုပ်ဆောင်စတဲ့ မိဒီယာလောကကသူတွေလည်း ဒီလိုပဲ အသက်နည်းနည်းရလာရင် ဒါမှမဟုတ် ကလေးရပြီးရင် အလှအပ ပုံစံတွေကို ဆက်မထိန်းနိုင်ကြတော့တာကို တွေ့မြင်ရတယ်လေ။ အဲတော့ ဘာကြောင့် ဒီလို ဖြစ်ကုန်ကြရသလဲ ဆိုတာ စဉ်းစားကြည့်ရအောင်။ ကျွန်တော့်အမြင်ကို ပြောရရင်တော့ မြန်မာအမျိုးသမီးတွေ ဒီလိုပုံစ ပြောင်းကုန်ရတဲ့ အကြောင်းတွေက အများကြီးပါ။ ကလေးရလိုက်တော့ ဟော်မုန်းခါတ်တွေ ပြောင်းလဲ ကုန်လို့၊ ကလေးနဲ့ လုံးပမ်းနေရတော့ လှုပ်ရှားမှုမရှိတော့လို့၊ ကလေးကို ပြုစုရင်း ကလေးနို့ဆွဲတာနဲ့ အစားတွေ တအားစားမိလို့၊ မီးဖိုချောင်ထဲဝင်နေရတော့ စားစရာတွေနဲ့ တစ်ချိန်လုံးထိတွေ့နေရလို့၊ စတဲ့အကြောင်း မျိုးစုံကြောင့် မြန်မာအမျိုးသမီးတွေ ပုံပျက်ကုန်ကြတာပါ။ အခုပြောခဲ့တဲ့ မြန်မာအမျိုးသမီးတွေ စပြီး ပုံပျက်ကုန်ရတဲ့ အကြောင်းရင်းတွေထဲမှာ ကျွန်တော့်အမြင်နဲ့ အရေးကြီးတယ်လို့ထင်တဲ့ အဓိက အကြောင်းအချက်တချို့ကို ပြောပြပြီး ဆွေးနွေးကြည့်ချင်ပါသေးတယ်။

<u>သတိ ဒါမှမဟုတ် အသိ</u>

ကိုယ့်ကိုယ်ကို ထိန်းထားနိုင်ဖို့၊ ကိုယ်အလှ ပျက်မသွားအောင် စောင့်ရှောက်ထားနိုင်ဖို့ဆိုတာ ပထမဆုံးအရေးကြီးဆုံးကတော့ အသိရှိရမယ်။ အသိဆိုတာက အသက်နည်းနည်းကြီးလာတာနဲ့ အမျှ အိမ်ထောင်ရက်သားကျပြီး ကလေးတွေရလာတာနဲ့အမျှ နဂိုရေ၊ နဂိုရုပ်ပျောက်သွားပြီး ပုံပျက်သွားနိုင်တယ်၊ အဲလို မဖြစ်အောင် ထိန်းထားရမယ်ဆိုတဲ့အသိရှိဖို့ သိပ်ကို လိုပါတယ်။ အင်္ဂလိပ်လို What the mind does not know, the eyes do not see လို့ ပြောထားပါတယ်။ အဓိပ္ပါယ်ကတော့ စိတ်ထဲက တစ်ခုခုဟာ ဘာဆိုတာ သိထားမှ အဲဒီလိုဟာကို မျက်လုံးတွေက မြင်မှာပေါ့တဲ့။ ရောဂါတစ်ခုကို နဂိုထဲက သမထားဘူးဆိုရင် အဲဒီ ရောဂါသည်ကိုတွေ့လည်း ဘာရောဂါ ဆိုတာကို မသိဘူး၊ မမြင်ဘူးပေါ့။ အမျိုးသမီးတွေဟာ အသက်တစ် နှစ်ထက်တစ်နှစ် ကြီးလာတယ်ဆိုရင် အလှအပတွေ လျော့လာနိုင်တယ်ဆိုတဲ့ အသ၊ အဲလိုမဖြစ်အောင် ထိန်းသိမ်းထားရမယ်ဆိုတဲ့အသိ၊ ဘယ်လိုနည်းတွေနဲ့ ဘယ်လိုလုပ်ပြီး ကိုယ့်ရဲ့ရုပ်ရည်၊ ဘော်ဒီ အချိုးအစား ဝိတ် စတာတေကို ပျက်မသွားအောင် လုပ်ရမယ်ဆိုတဲ့အသိတွေ အငယ်ကတည်းက ရှိရမှာပါ။ အဲလို အသိရှိမှ ကိုယ့်ပုံ ကိုယ့်ဘော်ဒီ နည်းနည်း ပုံစံပျက်ပြီဆိုတာနဲ့ ကိုယ်သိမှာပေါ့။ ကိုယ့်ပြဿနာကိုယ်သိမှ ပြုပြင်နိုင်မှာပေါ့။ ကိုယ့်ရဲ့စိတ်ထဲမှာ ဒီသဘောတရားတွေကို နဂိုကထဲက အသိလေးရှိနေမှ ကိုယ် ခါးတုတ်လာတာ သိမယ်၊ ဝိတ်တက်လာတာကို ဂရုစိုက်မိမယ်၊ မှန်ထဲမှာ ပါးတွေ ဖောင်းလာတာတွေ့မယ်။ ပြန်ပြောရရင်တော့ မူလပထမကတည်းက စိတ်ထဲမှာ ဒီလိုအတွေးအသိတွေရှိနေမှ only when the mind knows ဒီပြဿနာတွေကို

မြင်မယ် the eyes will see ပေါ့။ ကျွန်တော် ထိတွေ့နေရတဲ့ပတ်ဝန်းကျင်ထဲက မြန်မာအမျိုးသမီးများကတော့ ရုပ်ရည်၊ ခန္ဓာကိုယ် ထိန်းသိမ်းမှုအတွက် အခုနကပြောခဲ့သလို စဉ်းစားတွေးခေါ် ပြင်ဆင်ထားတာ မရှိသလောက်ရှားပါတယ်။ အိမ်ထောင်မကျခင် ရည်းစားဘဝ မှာတော့ ကိုယ့်ကိုယ်ကို လှပအောင် ပြင်ဆင်တယ်၊ အစားအစာတွေ ရှောင်ပြီး ဝိတ်ထိန်းတယ်၊ အရေပြားတွေ ချောမွေ့အောင် နည်းမျိုးစုံနဲ့လုပ်မယ်၊ ကိုယ့်ချစ်သူကြိုက်တဲ့ ပုံစံဖြစ်အောင် လုပ်မယ်။ အထူးသဖြင့် မဂလာ ဆောင်ခါနီးလို အချိန်မျိုးမှာတော့ မီးကုန်ယမ်းကုန် အစားရှောင် ဝိတ်လျော့၊ လေ့ကျင့်ခန်းလုပ်မယ်၊ ပိန်ဆေး၊ အဆီလျော့ဆေး၊ ဆံပင်အားဆေး၊ စိတ်ပျိုကိုယ်နုဆေး၊ ဆေးပေါင်းစုံစားမယ်။ အဲလို အခါမျိုးမှာ ချစ်သူအမြင်လှဖို့၊ ချစ်သူကြိုက်တဲ့ပုံစံဖြစ်ဖို့ဆိုတာထက် မင်္ဂလာဆောင်ဓါတ်ပုံထဲမှာ လှဖို့၊ မင်္ဂလာဆောင်ဝတ်စုံနဲ့ ကိုယ်နဲ့တန်ဖို့၊ fit ဖြစ်ဖို့၊ မင်္ဂလာဆောင် ပရိတ်သတ်ရှေ့မှာ လှနေဖို့ အထူးကြိုးစားကြတာကို တွေ့ရပါလိမ့်မယ်။ ဒါပေမယ့်လို့ မင်္ဂလာဆောင်လည်းပြီးရော စိတ်ကို ဒုံးဒုံးချပစ်လိုက်ပြီး ကိုယ့်ကိုယ်ကို အလှအပ တစ်စက်မှလျော့မသွားအောင် ထိန်းထားမယ်ဆိုတဲ့ စိတ်ဓါတ်တွေ ဘယ်ရောက်သွားမှန်း မသတော့ဘူး။ အလှအပကို ထိန်းရမယ်ဆိုတဲ့ သတိမရှိကြတော့ဘူး။ အခုပြောနေတာဟာ အိမ်ထောင်ကျသွားပြီးနောက် မြန်မာအမျိုးသမီးတွေရဲ့ ကိုယ်ခန္ဓာထိန်းသိမ်းရေး အသိမရှိတဲ့ အကြောင်းပါ။ အိမ်ထောင်မပြုတဲ့ မြန်မာအမျိုးသမီးတွေမှာလည်း ဒီလိုပါပဲလို့ ပြောချင်ပါတယ်။ ဒီလိုပါပဲဆိုတာက အသက်ရတာနဲ့အမျှ ကိုယ့်အလှ၊ ကိုယ့်ခန္ဓာကိုယ်ကို အစဉ်အမြဲ ထိန်းသိမ်းပြုပြင်နေရမယ်ဆိုတဲ့ သတိလေး မရှကြတာ ပေါ့လေ။ မြန်မာအမျိုးသမီးတွေဟာ တရားသဘောတွေနဲ့တွေးပြီး "အခုငါတို့ရတဲ့ ခန္ဓာကိုယ်ကြီးဟာ ခန ရထားတာ၊ အမြဲပိုင်နေမှာ မဟုတ်ဘူး၊ အဌား ခန္ဓာကိုယ်ကြားပါ၊ တစ်နေ့ပြန်ပေးရမှာပါ၊ အဲတော့ ငါစွဲတွေ မစွဲတော့ဘူး၊ ဒီအဌား ခန္ဓာကိုယ်ကြီးကို ဂရုစိုက် ပြုပြင်မနေတော့ဘူး၊ ရတုန်းရခိုက် ခနာကိုယ်ရဲ့ တောင်းဆိုချက်ကိုလိုက်ပြီး စားချင်သလိုစား၊ နေချင်သလို အားရပါးရ နေပစ်လိုက်တော့မယ်" ဆိုတဲ့ တရားအလွဲတွေများ ရနေသလားလို့တောင် ကျွန်တော် တွေးမိပါတယ်။ အိမ်ထောင်သည်တွေမှာရော အိမ်ထောင်မရှိတဲ့ မြန်မာအမျိုးသမီးတွေမှာပါ ကိုယ့်ကိုယ်ကို အမြဲ ထိန်းထိန်းသိမ်းသိမ်းနေရမယ်၊ အလှအပတွေကို လျော့မသွားအောင် အမြဲတစေ ထိန်းနေရမယ်ဆိုတဲ့ အသိ ရှိဖို့ အထူးလိုပါတယ်လို့ ပြောချင်ပါတယ်။

<u>စိတ်ဓါတ်</u>

မြန်မာအမျိုးသမီးတွေ နည်းနည်းလေး အသက်ရလိုက်တာနဲ့ ဝကုန်ပြီး ပုံပြောင်းကုန်ရတဲ့ အကြောင်းတစ်ခုကတော့ စိတ်ဓါတ်ရေးရာ ကြံ့ခိုင်မှုနည်းပါးလို့ပါလို့ ကျွန်တော် ထင်ပါတယ်။ ဘယ်လိုလဲဆိုတော့ အမျိုးသမီးတွေဟာ ကိုယ့်ဖာသာကိုယ် လှပနေအောင် ပြုပြင်နေရမယ်၊ ဘော်ဒီဝတ်

ထိန်းရမယ်ဆိုတဲ့ အသိနည်းနည်းပါးပါးတော့ ရှိချင်ရှိမယ်။ ဒါပေမယ့် မဖြစ်မနေကို ထိန်းနိုင်အောင် လုပ်ရမယ်၊ ဖြစ်အောင်ကို လုပ်ရမယ်ဆိုတဲ့ ခိုင်မာတဲ့စိတ်ဓါတ်ရှိဖို့လိုသေးတယ်။ အသိတွေ ဆန္ဒတွေက ဘယ်လိုပဲရှိရှိ၊ စိတ်ဓါတ်က တောင့်မထား၊ တင်းမထားနိုင်ဘူးဆိုရင် ဘာပဲလုပ်လုပ် ဘယ်လိုမှ မအောင်မြင် နိုင်ပါဘူး။ ဝိတ်မတက်ဖို့ ဝိတ်လျော့ဖို့ လေ့ကျင့်ခန်းလုပ်၊ ကြွက်သားတွေ ပြုပြင်၊ ပိုက်ခေါက်မထူအောင် အိပ်ထ မတင် တွေလုပ်၊ ကြိုးခုန်၊ စက်ပေါ်ပြေး၊ လပ်သင့်တာတွေ အကုန်လုံး လုပ်ရမယ်ဆိုတဲ့ အသိရှိတယ်ပဲ ဆိုပါစို့။ ဒါပေမယ့် တကယ်တန်း လက်တွေ့ လုပ်တော့မယ်ဆိုတော့ စိတ်ဓာတက မခိုင်ဘူးဆိုရင် မိုးရွာလို့၊ နေပူလို့၊ မအားလို့၊ လိုက်ပို့မယ့်လူမရှိလို့၊ ကလေးထိန်းနေရလို့၊ မီးဖိုချောင်ထဲက မထွက်ရလို့ဆိုတဲ့ ဆင်ခြေပေါင်း တစသောင်းနဲ့ ကိုယ့်ဖာသာကိုယ် ဖျောင်းဖျနားချပြီး ဒီနေ့တော့ မလုပ်တော့ပါဘူးလေ၊ အိမ်မှာပဲ တစ်ရေးတစ်မော အိပ်လိုက်ဦးမယ်ဆိုတဲ့ အတွေးက နိုင်သွားရော။ အင်္ဂလိပ်လို ပြောရရင်တော့ အလွယ် ကူဆုံးနည်းလမ်း (line of least resistance) ဆိုတဲ့ အသက်သာဆုံးလိုင်းကိုပဲ ရွေးလိုက်တော့တာပဲ။ နောက်နေ့မှ လုပ်မယ်၊ နောက်အပတ်မှပဲ health club သွားတော့မယ်၊ နေ့ရွှေ့၊ ညရွှေ့ပေါ့။ Procrastination is the thief of time ဆိုတဲ့ အင်္ဂလိပ်စကားပုံရှိပါတယ်။ Procrastinate ဆိုတာက Delay in doing something that you should do, usually because you do not want to do it တဲ့။ အဓိပ္ပါယ်က ပရိုခရပ်(စ်)တီနိတ် လုပ်တယ်ဆိုတာ အလုပ်တစ်ခုကို မလုပ်ချင်လို့ ရွှေ့ဆိုင်းတာပါတဲ့။ အဲတော့ အလုပ်တွေကို လုပ်ရမှာကြောက်လို့ မလုပ်ချင်လို့ ရွှေ့ဆိုင်းနေတာဟာ ကိုယ့်ရဲ့အချိန်တွေ ခိုးယူသွားတဲ့သူခိုးပလေ။ ဆိုလိုတာက လုပ်သင့်လုပ်ထိုက်တာတွေ လုပ်ကို လုပ်ရမယ်ဆိုတဲ့ ခိုင်မာတဲ့စိတ်ဓါတ်မရှိရင်တော့ နောက်မှလုပ်မယ်ဆိုတဲ့ ရွှေ့ရွှေ့၊ တရွှေ့ထဲရွှေ့လာတော့ ကိုယ့်ရဲ့အချိန်တွေ ပါသွားပြီး၊ ကိုယ့်ရဲ့အလှပတွေကို ထန်းရမယ့်အချိန်တွေ အခိုးခံရပြီ။ အကျိုးဆက်ကတော့ ဘယ်လိုက ဘယ်လို ပြောင်းလွဲသွားတယ် မသိလိုက်ဘူး၊ ကလေးလည်း တစ်နှစ်လောက်ရရော ကိုယ့်ပုံက ကိုယ့်ဖာသာကိုယ်တောင် မမှတ်မိလောက်အောင် ဖြစ်သွားပြီး ကိုယ့်ကို အန်တီခေါ်တဲ့သူတွေလည်း တော်တော်လေးများလာ၊ အပျိုတုန်းက အကျၤတွေကလည်း မတန်တော့၊ စကတတွေကလည်း ဒစ်တွေလျှော့တာ ကုန်သွားပြီး ဒစ်ကုန်ပြီဆိုတဲ့ အဆင်ရောက်ကုန်ပြီ။ မြန်မာအမျိုးသမီးတွေမှာ သနဂ္ဂါန်ချထားပြီး ခိုင်မာတဲ့စိတ်ဓါတ်နဲ့ စိတ်စွမ်းအားတွေကို စုစည်းတောင့်တင်းပြီး ငါ့ဘဝအ တွက် အရေးကြီးတဲ့ ငါ့ အမျိုးသားရဲ့ မျက်စေ့ထဲမှာ ငါဟာ အမြဲလှနေဖို့လိုတယ်၊ ဒါကြောင့် မဖြစ်မနေ ငါလုပ်သင့်တာတွေ လုပ်ရမယ်၊ ပျင်းလည်း လုပ်ရမယ်၊ မအားမလပ်တဲ့ကြားက ဖြစ်အောင်လုပ်မယ်ဆိုတဲ့ ပြင်းထန်တဲ့စိတ်ဓါတ်တွေ ရှိဖို့လိုပါတယ်။ ရှေ့မှာ ပြောခဲ့သလို line of least resistance ကို အလွယ် လိုက်ဖို့ရာ မြူဆွယ်နေတဲ့ ဆင်ခြေတွေက အကြောင်းပြချက်တွေက အများကြီးရှိပါတယ။ အဲလို စိတ်လျော့လိုက်ဖို့ မြူဆွယ်နေတာတွေကို

တောင့်ခံပြီး ကြံ့ကြံ့ခိုင်ခိုင် ဆုံးဖြတ်ချက်နဲ့ ငါရဲ့အလှ၊ ငါဘော်ဒီ၊ ငါဝိတ်တွေ ထိန်းထားမယ်ဆိုတဲ့ စိတ်ဓါတ်မျိုးတွေ မြန်မာအမျိုးသမီးတွေမှာ ရှိဖို့လိုပါမယ်။ ဒီလိုတွေရေးလို့ မြန်မာအမျိုးသမီးတွေ အပေါ်မှာ မကောင်းရေးတယ် မယူဆကြပါနဲ့။ မြန်မာအမျိုးသမီးထုကြီး တစ်ရပ်လုံးကို ကောင်းစေချင်တဲ့ ဆန္ဒအပြည့်၊ အပြည်ပြည်ဆိုင်ရာ ဆိုဒ်၊ ပုံစံ၊ မော်ဒယ်အမျိုးသမီးပုံစံနဲ့ပဲ အမြဲ မြင်တွေ့နေချင်တဲ့ စိတ်စေတနာတွေနဲ့ ကျွန်တော့် အတွေး၊ ကျွန်တော့်အမြင်တွေကို ရေးနေတာပါ။

(နောက်အပတ်မှာ မြန်မာအမျိုးသမီးတွေ အိမ်ထောင်ကျပြီးရင် ပုံပျက်သွားတာနဲ့ အစားအသောက်၊ ဘယ်လို ဆက်နွယ်နေတယ်ဆိုတာ ရေးသွားပါမယ်။)

ဆက်လက်ဖော်ပြပါမည်

ပါမောက္ခခင်မောင်ဝင်း (အသည်း)



၂-၁၂-၀၆

အမျိုးသမီးနဲ့အစားအစာ (၆)

(အမျိုးသမီးတွေနဲ့ အစားအသောက် ဘယ်လို ဆက်စပ်တယ်ဆိုတာတွေ ရေးနေပါတယ်။ အထူးသဖြင့် အစားအစာတွေဟာ မြန်မာအမျိုးသမီးတွေရဲ့ အိမ်ထောင်ရေး၊ လူမှုရေးဘဝတွေကို ဘယ်လို သက်ရောက်မှုတွေ ရှိတယ်၊ အစားအစာတွေကြောင့် မြန်မာအမျိုးသမီးတွေရဲ့ အတွေးအခေါ် အယူအဆတွေ ဘယ်လိုပြောင်းလွဲနိုင်တယ်ဆိုတာတွေလည်း ပြောပြနေပါတယ်။)

ဘီဟေးဗီးယား (behaviour) ခေါ်တဲ့အပြုအမူ

လူတစ်ယောက် တစ်နေ့တစ်နေ့ သွားလာလှုပ်ရှားနေတာကို ဘီဟေးဗီးယား (behaviour) လို့ ခေါ်ရပါမယ်။ ဘယ်ကိုသွား၊ ဘာကိုစားလို့ ဘယ်လိုလုပ်တယ်ဆိုတဲ့ ဘီဟေးဗီးယားကို သရုပ်ခွဲကြည့်ရင် (၃)ပင်းတွေ့နိုင်ပါတယ်။ ပထမဆုံးအပိုင်းအနေနဲ့ ဦးနှောက်ထဲမှာ မူ(ဒ်) mood လို့ခေါ်တဲ့ ခံစားမှုတွေရှိမယ်။ အဲဒီ ခံစားမှုတွေကနေ ဒုတိယပိုင်းဖြစ်တဲ့ သော့(တ) (thought) အတွေးတွေပေါ်လာမယ်။ အဲဒီ အတွေးတွေက ခိုင်းလိုက်တော့မှ ခန္ဓာကိုယ်လုပ်ဆောင်မှု act ဆိတာတွေ ဖြစ်လာတာပေါ့။ အရေးအကြီးဆုံးက ဒီလို ခိုင်းတဲ့ အမိန့်တွေ ဘယ်ကနေ ဘယ်လို ပေးနေတယ်ဆိုတာပါ။ ဆိုလိုတာကတော့ (act) လို့ခေါ်တဲ့ ခန္ဓာကိုယ်ကြီး လှုပ်ရှားလုပ်ဆောင်နေတာအားလုံးကို ဦးနှောက်က ချုပ်ကိုင်ထားတာပါ။ ဦးနှောက်ထဲက အာရုံကြောနပ်စင်တာ (nerve centre) တွေက ခိုင်းတဲ့အတိုင်း လူ့ခန္ဓာကိုယ်အစိတ်အပိုင်းတွေက လိုက်လုပ်ရတာပါ။ ဥပမာ ပြောရမယ်ဆိုရင် လူတစ်ယောက်ဟာ မုန့်ဟင်းခါးစားချင်တယ်ဆိုတဲ့ ခံစားမှု မူ(ဒ်) (mood) ပေါ်လာ မယ်။ အဲတော့မှ ဘယ်က မုန့်ဟင်းခါးကို ဘယ်လိုမျှား ဝယ်မလဲ၊ မြောင်းမြဒေါ်ချိုလား၊ စံပြ ဒေါ်ကြည် လား၊ တင်တင်အေး မုန့်ဟင်းခါးလား ဆိုတဲ့ (thought) အတွေးတွေဝင်လာပြီး၊ "ကဲ သွားမယ်"ဆိုပြီး ဝယ်စားလိုက်တယ်ဆိုတဲ့ (act) ဖြစ်လာမယ်။ အဲဒီလို ခံစားမှု၊ အတွေး၊ လုပ်ဆောင်မှုဆိုတဲ့ အပိုင်းသုံးခု ပေါင်းလိုက်တော့မှ ဘီဟေးဗီးယားဆိုတာ ဖြစ်ပေါ်လာတယ်။ ဘီဟေးဗီးယားဆိုတာပေါ်အခြေခံပြီး အခုပြောခဲ့တဲ့ မြနမာအမျိုးသမီး

တော်တော်များများဟာ အိမ်ထောင်ကျ၊ ကလေးတစ်ယောက်လောက်ရလိုက်ရင် ပုံပျက်ပန်းပျက် ဘာလို့ ဝကုန်တာလဲဆိုတာကို ဆန်းစစ်ကြည့်ကြရအောင်။ ဘာဖြစ်လို့ အဲလိုဝိတ်တွေတက်၊ ပုံပျက်ကုန်ရသလဲဆိုတော့ ရှေ့မှာပြောခဲ့သလိုပဲ မြန်မာအမျိုးသမီးတွေဟာ ဝိတ်ချချင်တယ် ဆိုတဲ့ ခံစားမှု၊ ပိန်ရမယ်ဆိုတဲ့အမြင် (mood) မရှိကြတာကနေ ဇာတ်လမ်းစကြတာပါ။ အမျိုးသမီးတွေဟာ အိမ်ထောင်ကျပြီး ပုံပျက်မသွားအောင် ဝိတ်ကို ထိန်းထားမယ်၊ ပိန်အောင် လုပ်ထားရမယ်ဆိုတဲ့ အမြင်တွေရှိကိုရှိရမှာပါ။ အဲလိုရှိပြီးမှ ဘယ်လို ပိန်အောင် လုပ်မှာလဲ၊ ဝိတ်ချမှာလဲဆိုတဲ့ အတွေးတွေ thoughts တွေ ဆက်ရှိရပါမယ်။ ဒီလို တွေးပြီးမှတစ်ခါ ပိန်အောင် တကယ်လုပ်တယ်ဆိုတဲ့ act ကိုဆက်လုပ်ရင် ဝိတ်ထိန်းတဲ့၊ ပိန်အောင်လုပ်တဲ့ ဘီဟေးဗီးယားတစ်ခု ဖြစ်လာမယ်။ အဲလိုအဆင့်ဆင့်တွေရှိနေတော့ မြန်မာအမျိုးသမီးတွေ အိမ်ထောင်ပြု ကလေးမွေးပြီးတာနဲ့ ဝိတ်ထိန်းတဲ့ ဘီဟေးဗီးယားရဖ့ဆိုတာ အဆင့်အမျိုးမျိုး အခက်အခဲမျိုးစုံကို ဖြတ်ကျော်ပြီးလုပ်ရမှာပါ။

<u>မုဒ် (Mood) ဆိုတဲ့ခံစားချက်အမြင်</u>

"ဒို့ မြန်မာအမျိုးသမီးတွေ ဒီလိုပဲ မိရိုးဖလာ အိမ်ထောင်ရက်သားကျ၊ ကလေးတွေမွေးနေလာကြတာ။ ဒီ ဆရာ အခုမှလာပြီး အိမ်ထောင်ကျပြီးရင် ဝိတ်ထိန်းထားပါ၊ ကလေးရပြီးရင် ဝိတ်လျော့ပါ၊ ဘာတွေလာပြောနေတာလဲ" လို့ တွေးမိကြလိမ့်မယ်။ ပြောသင့်တယ်ထင်လို့ ကျွန်တော် ပြောနေတာပါ။ သမားရိုးကျ ပုံစံမပြောင်းဘဲ နေလာကြတဲ့ ကျွန်တော်တို့ရဲ့ အမူအကျင့် အတွေးတွေကို ခေတ်နဲ့ အညီပြုပြင်ကြရမှာပါ။ ကျွန်တော့် တပည့်ဆရာဝန်မကလေးတစ်ယောက် ပြောဘူးပါတယ်။ "ဆရာကလည်း အခုမှ ဒါတွေပြောနေတယ်၊ အမေတို့ အိမ်ထောင်ကျပြီး တစ်သက်လုံး ဒီလိုပဲ နေလာခဲ့ကြတာပဲ" တဲ့။ သူ့အမေ ဒီလိုပဲ နေလာခဲ့ပေမယ့် အခုခေတ်က သူ့အမေခေတ်လိုမဟုတ်ဘဲ ပြောင်းနေပါပြီ။ မော်ဒယ်တွေ၊ ဖက်ရှင်ရှူးတွေနဲ့၊ တော်ရုံတန်ရုံ မော်ဒယ်လေးတွေတောင် အသက်(၂၀)ကျော်သွားရင် နေ့မြင်ညပျောက် သရုပ်ဆောင်လောကကနေ တိမ်မြုပ်သွားတဲ့ ခေတ်ပါ။ ဒီလိုခေတ်ကြီးမှာ ကိုယ့်ယောကျ်ား ကိုယ့်အိမ်သားက လက်ထပ်ပြီးတာနဲ့ တစ်သက်လုံး ကိုယ့်အပေါ်မှာ စွဲလန်းနေမယ့် ခေတ်မဟုတ်တော့ပါဘူး။ မရခင်တော့ ဖျာလိုလိပ် ခေါင်းပေါ်ရွက်ထားပေမယ့်လို့ ကလေးတစ်ယောက်လောက်ရပြီဆိုတာနဲ့ ဟိဒီ သဝေထိုးစိတ်ဝင်စားချင်တဲ့ အနေအထားတွေဖြစ်နေတာ အမျိုးသမီးတွေ မေ့လို့မရတော့ပါဘူး။ ပြစ်စလက်ခတ် နေချင်သလို နေလို့မရတော့ပါဘူး။

ဒါကြောင့်"ညည်း အမေတို့ခေတ်တုန်း ကလို မဟုတ်တော့ဘူး"လို့ တပည့်ကျော်ကို ပြောလိုက်ချင်ပါတယ်။ နိုက်ကလပ်နဲ့ ကာရာအိုကေတွေက မှိုလိုပေါက်။ ကိုယ့်ယောကျ်ားရဲ့ ကုမ္ပဏီမာလည်း ငယ်ငယ်ရွယ်ရွယ် ဝန်ထမ်း ကောင်မလေးတွေက အပြည့်။ ကိုယ်က ဒါတွေကို သတိမပြုမိ "အမေတို့တုန်းကဆရင်" ဆိုတဲ့ လက်စွဲစကားကိုပဲ တစ်ချိန်လုံး ပြောနေပြီး ကိုယ့်ပုံကိုယ် ပြန်မကြည့်မိပဲ၊ နေချင်သလိုမနေကြပါတော့နဲ့။ အိမ်ထောင်သက်တမး (၂)နှစ်လောက်မာ မီးပုံးပျံလို ဝသွားပြီးဆိုရင်တော့ မဟန်သေးဘူး။ ပြဿနာပေါ်တော့မယ်။ အထူးသဖြင့် အိမ်ထောင်သည် အမျိုးသမီးတွေဟာ ကလေးတစ်ယောက်လောက် ရလိုက်ပြီဆိုရင် ကိုယ်က စိတ်ကို ဒုန်းဒုန်းလျှော့ချ လိုက်ပြီး၊ ကိုယ့်ကလေးပဲ ကိုယ်ပြုစုမယ်ဆိုတဲ့ သားသမီးစိတ် အတွေးထဲမှာပဲရှိနေတတ်ကြတယ်။ သားသမီးဇောနဲ့ ဘာကိုမှ ဂရုမစိုက်မိတော့ဘူး။ အဲဒီမှာတင် အလစ်ချောင်းနေတဲ့ ဝိတ်ဆိုတာက တဟုန်ထိုးတက်တော့တာပဲ။ အဲဒီအချိန်မှာ ကိုယ့်အိမ်သားကလည်း အလုပ်ခပ်များများနဲ့ ကိုယ့်ကို လှည့်ကြည့်ဖေါ်မရတော့ဘူး။ ကျွန်တော့်တပည့် ဆရာဝန်မလေးတစ်ယောက်ဟာ မိုးကုတ်ကအမျိုးသား တစ်ယောက်နဲ့ ယူမလို စီစဉ်ထားတဲ့အချိန်မှာ အဲဒီလူငယ်က သူ့ကို ထမင်းလိုက်စားဖို့ ခေါ်ပါတယ်။ အတော့ သူက သူ့ထက်စီနီယာ ကလေး (၂)ယောက်အမေ ဆရာဝန်မတစ်ယောက်ကို မေးတယ်။ "အစ်မ ကျွန်မကို ကိုနိုင်က ထမင်းလိုက်ကျွေးမယ် ပြောနေတယ်၊ လိုက်သွားရမလား" တဲ့။ အဲတော့ စီနီယာဆရာဝန်မက "လိုက်သွား လိုက်သွား၊ ငါ့ အစ်ကိုအောင်ဆိုရင် ငါကလေးတစ်ယောက် ရကတည်းက ဘယ်မှ လိုက်လည်းမကျွေးတော့၊ မပို့တော့ဘူး။ ညည်းလည်း ကိုနိုင်က လက်ထပ်ပြီးရင် နောက် လိုက်ကျွေးမှာ မဟုတ်ဘူး။ အခုကျွေးမယ်ဆိုတုန်း လိုက်သာသွား လိုက်သာသွား" လို့ ပြောပါတယ်။ တကယ်လည်း လက်တွေ့မှာ ဒီလိုပဲဖြစ်နေပါတယ။ အမျိုးသားတွေဟာ လက်ထပ်ပြီးခါ စသာ စိတ်ဝင်တစား အမျိုးသမီးတွေကို ဂရုစိုကြပြီး နောက်တော့ ပေါ့ပေါ့လျော့လျော့ဖြစ်သွား တတ်တယ်ဆိုတဲ့ သဘောတရားရှိကြတယ်ဆိုတာကို ပြောပြနေတာပါ။ ဒီလိုပြောလို့ အမျိုးသားတွေ အကုန်လုံးဟာ မိသားစုကို ဂရု မစိုက်ဘူး၊ အိမ်ထောင်ကျပြီးရင် ပစ်ပယ်ပြီးထားတတ်ကြတယ်လို့ ဆိုလိုတာမဟုတ်ပါဘူး။ ကိုယ့်ရဲ့ အသွေးအသား သားသမီးနဲ့ ဇနီးမယားကိုတော့ ချစ်ကြခင်ကြပါတယ်။ ဒါပေမယ့်လည်း ကိုယ့်အမျိုးသား၊ မိသားစုနဲ့အတူ ကိုယ့်နားမှာ နေဖို့ဆိုတာက ကိုယ်ကလည်း ကိုယ့်ရဲ့ ဝိတ်၊ ကိုယ့်ရဲ့ပုံစံကို ထိန်းထားပြီး ကိုယ့်အမျိုးသားကိုလည်း စွဲ ဆောင်ထားဖို့လိုသေးတာပေါ့။ ဒါကြောင့် ပထမဆုံးအဆင့်အနေနဲ့ အိမ်ထောင်သည် အမျိုးသမီးတွေဟာ ကိုယ့်ရဲ့ပုံစံ၊ ကိုယ့်ရဲ့ဝိတ်ကို

ထိန်းထားဖို့လိုတယ်ဆိုတဲ့ အတွေးအမြင် (mood) ရှိဖို့ အထူးလိုပါမယ်။ ဒီလို အတွေး ဒီလိုစိတ်ဓါတ်ရှိဖို့ သဘောပေါက်ဖို့ ဆိုတာလည်း ထင်သလောက် မလွယ်ပါဘူး။ ငါ့ဖာသာငါ နေချင်သလို နေမယ်၊ စားချင်သလို စားမယ်၊ ငါ့သားသမီးတွေနဲ့ ငါနေရရင် ပြီးရောဆိုပြီး မဆင်မချင် စားချင်ရာစား၊ ဝိတ်ဆိုတာကို ဂရုမစိုက်ဘူးဆိုရင်တော့ မှားတော့မယ်။ ဒါကြောင့် မြန်မာအမျိုးသမီးတွေ အိမ်ထောင်ကျပြီးရင် ဝိတ်ထိန်းထားရမယ်ဆိုတဲ့ အသိလေးရှဖို့ အထူးအရေးကြီးပါတယ်။ သတိလက်လွတ် မေ့မေ့လျော့လျော့နဲ့ နေချင်သလိုနေ၊ စားချင်သလိုစား မလုပ်ကြပါနဲ့လို့ ပြောလိုက်ချင်ပါတယ်။

<u>သော့(တ်) (Thought) ဆိုတဲ့အတွေးတွေ</u>

အိမ်ထောင်သည်ဘဝ ဝိတ်လျှော့ရမယ်ဆိုတဲ့ ခံစားချက်အမြင်တွေရလာပြီးနောက်မှာ ဘယ်လို ဝိတ်လျှော့ ဝိတ်ထိန်းလုပမယ်ဆိုတဲ့ အတွေးတွေ ပေါ်လာတော့မယ်။ အတွေးတွေ ပုံ့လွင့်ပြီး ငါဝိတ်ကျအောင် ဘယ်လိုနည်းတွေနဲ့လုပ်မှာလဲ၊ အစားလျှော့မှာလား၊ health club တွေသွားပြီး လေ့ကျင့်ခန်းတွေ အေရိုးဘစ်တွေ လုပ်မှာလား၊ လားပေါင်းများစွာနဲ့ နည်းမျိုးစုံကို စဉ်းစားမယ်၊ တွေးမယ်ပေါ့။ ဒီလိအတွေးတွေ ပေါ်လာဖို့ကလည်း အရေးကြီးသေးတယ်လေ။ ဝိတ်ချဖို့လိုတယ်ဆိုတာ စဉ်းစားရုံ အမြင်အာရုံလေးရှိရုံတစ်ခုထဲနဲ့ မပြီးသေးဘူး။ အဲဒီအဆင့်ကနေ အတွေးဆက်ရဦးမယ်။ ငါ ဘယလိုလုပ်ပြီး ဝိတ်လျှော့ရမှာလဲဆိုတာ ဆက်ပြီး စဉ်းစားရမယ်။ ဝိတ်ချနည်းမျိုးစုံကို တွေးကြည့်ရမယ်။ တကယ့် ကို ယုံယုံကြည်ကြည်နဲ့ ငါ့အမျိုးသားကို ငါ့နားမှာ ထိန်းထားဖို့ ငါပုံမပျက်မှဖြစ်မယ်ဆိုတဲ့ ခံယူချက်အပြည့်နဲ့ ဝိတ်ချနည်း၊ ဝိတ်ထိန်းနည်းမျိုးစုံကိုဆက်တွေးထားရမှာ၊ ကြံစည်ကြရမှာပါ။

<u>အက် (Act) ဆိုတဲ့ လုပ်ဆောင်မှု</u>

ဒါဟာ အရေးအကြီးဆုံးပါ။ ဝိတ်ကျ ဝိတ်ထိန်း လုပ်ရမယ်ဆိုတဲ့ ဘယ်လိုခံစားချက်တွေရှိရှိ ဘယ်လိုအတွေးတွေရှိရှိ၊ တကယ်လက်တွေ့လုပ်ဖို့၊ ဝိတ်ချဖို့ဆိုတာ အရမ်းခကခဲပါတယ်။ မြန်မာအမျိုးသမီးတွေအတွက် မလွယ်ရေးချ မလွယ်ပါ။ ဝိတ်ကို ဂရုစိုက်ထိန်းထားဖို့ ဆိုတာ မြန်မာအမျိုးသမီး အိမ်ထောင်သည်တွေအတွက် အခက်ခဲဆုံး အဆင့်ဟာ act ပါ။ မုဒိရှိမယ်၊ သော့တ်ရှိမယ်၊ ဒါပေမယ့် အက် (act) ဆိုတဲ့ လုပ်ဆောင်မှုကတော့ မလွယ်ပါဘူး။ တကယ့် အခက်ခဲဆုံးအဆင့်ပါ။ အကြောင်းမျိုးစုံပြမယ်၊ ဆင်ခြေမျိုးစုံပေးမယ်၊ မလုပ်နိုင်တဲ့အခြေအနေတွေက အဖုံဖုံ။ ဘီဟေးဗီးယားရဲ့ အခက်ခဲဆုံးအဆင့်လို့ ပြောရပါမယ်။ ပြုကျင့်နေထိုင်မှု ဘီဟေးဗီးယားတစ်ခုကို

ပြောင်းတဲ့ နေရာမှာ အမြင် အယူအဆ ပြောင်းနိုင်မယ်၊ အတွေးပြောင်းနိုင်မယ်၊ ဒါပေမယ့် အဲလို ပြောင်းထားတဲ့ အတွေးတွေကို တကယ်လက်တွေ့ အကောင်အထည်ဖော်ဖို့ရာ တကယ်ခက်ပါတယ် ဆိုတာ ထပ်တလဲလဲပြောချင်ပါတယ်။ မြန်မာအမျိုးသမီး အိမ်ထောင်သည်တစ်ယောက်အနေနဲ့ ဝိတ်လျှော့ ဝိတ်ထိန်းဖို့ဆိုတဲ့ အမြင်အတွေး တွေဝင်ပြီးပြီဆိုပါစို့၊ ဘယ်ကစပြီး ဘယ်လိုလုပ်မလဲ ဝိတ်လျှော့ဖို့ နည်းလမ်းတွေထဲမှာ အဓိကက အစားလျှော့ဖို့၊ ဒုတိယက လေ့ကျင့်ခန်းလုပ်ဖို့၊ တတိယက ဝိတ်လျှော့တဲ့ဆေးတွေ သုံးမယ်ပေါ့။ အဲဒီနည်းတွေကို အိမ်ရှင်မတွေ ဘယ်လိုသုံးလို့ act လုပ်ကြမလဲ။ စဉ်းစားကြည့်ကြရအောင်။ မြန်မာအမျိုးသမီး အိမ်ထောင်သည်တစ်ယောက်အနေနဲ့ အစားကိုလျှော့ပြီး ဝိတ်ထိန်းဖို့ဆိုတာ တော်တော်လေးကို ခက်မှာပါ။ နေ့စဉ် မီးဖိုချောင်ထဲဝင် ဟင်းချက်၊ ဟင်းမြည်း ဟိုတို့တို့ ဒီတို့တို့နဲ့၊ ဘယ်လိုမှ အစားမလျှော့နိုင်။ ကလေးအမေဆိုတော့ ကလေးကျွေးရင်း ကိုယ်ဝင်စားမိ၊ ယောကျ်ား စားကျွင်းစားကျန် တွေ နှမြောပြီး အကုန်စားမိ၊ ဘယ်နည်းနဲ့မှာ အစားလျှော့ ဝိတ်ချဖို့ဆိုတာ မဖြစ်နိုင်။ က ဒါဆိုရင် ဝိတ်လျှော့တဲ့ နောက်တစ်နည်း စဉ်းစားရအောင်။ လေ့ကျင့်ခန်းလုပ်မယ်၊ health club သွားမယ်ပေါ့။ ဒီလိုလုပ်ဖို့ ဆိုတာလဲ မြန်မာမိသားစုရဲ့ အမြင် ယူဆချက်အရ ပတ်ဝန်းကျင်ကြီးမှာ မဖြစ်နိုင်ပါဘူး။ "ကလေးတစ်ယောက်ရမှ ပိန်ချင်လို့ လေ့ကျင့်ခန်းသွားလုပ်တယ်တဲ့၊ မကြားဖူးပါဘူးတော်" ဆိုတဲ့ ဝေဖန်ချက်မျိုးတွေကို ခံရမယ်။ တရုတ် အသိုင်းအဝိုင်းတွေမှာ ဆိုရင် ပိုတောင်ဆိုးသေးတယ်။ တရုတ်ချွေးမတွေရဲ့ ဘဝဟာ လေ့ကျင့်ခန်း လုပ်ဖို့ နေနေသာသာ၊ အိမ်အပြင်ထွက်ဖို့တောင် မလွယ်ဘူး။ "မိန်းမဆိုတာ ယောကျ်ားကို ကျွန်လိုပြုစုရမယ်၊ ပြီးတော့ ကလေးတွေအနားက တဖဝါးမှ မခွါရဘူး" ဆိုတဲ့ ယူဆချက်နဲ့ နေနေကြတဲ့ တရုတ် ပတ်ဝန်းကျင်ကြီးထဲမှာ ကျင်လည်နေရတာ။ ဝိတ်ချဖို့ ဝိတ်ထိန်းဖို့ တစ်ခုခုလုပ်ဖို့ဆိုတာ လုံးဝကို မလွယ်ဘူး။ မြန်မာအမျိုးသမီး အိမ်ထောင်ရှင်မ တစ်ယောက်အနေနဲ့ တတိယနည်းလမ်းဖြစ်တဲ့ လေ့ကျင့်ခန်းလုပ်၊ လမ်းလျှောက်ပြီး၊ ဝိတ်ချ၊ ဝိတ်ထိန်းလုပ်၊ ဖို့ဆိုတာလည်း လုံးဝမဖြစ်နိုင်ပါ။ ဒလို အကြောင်းကြောင်းတွေကြောင့်လည်း မြန်မာအမျိုးသမီးအများစုဟာ အိမ်ထောင်ကျ ကလေး တစ်ယောက် ရတာနဲ့ ပုံပျက်သွားကြတာပါ။ အဲဒီလိုဘဝက လွတ်မြောက်ပြီး ရာသက်ပန် တင်္ကန်သမျှ အမျိုးသမီးတစ်ယောက်ရဲ့ အလှအပတွေကို ထိန်းသိမ်းနိုင်တဲ့ဘဝကိုရောက်အောင် မြန်မာအမျိုးသမီးတွေ ဘီဟေးဗီးယားအပိုင်း သုံးပိုင်းလုံးကြိုးစားပြုပြင်ပြီး လုပ်သွားကြရမှာပါလို့ ပြောလိုက်ချင် ပါတယ်။

ဆက်လက်ဖော်ပြပါမည်

ပါမောက္ခခင်မောင်ဝင်း (အသည်း)



၂-၁-၀၇

အမျိုးသမီးနဲ့အစားအစာ (၇)

(အမျိုးသမီးတွေနဲ့ အစားအသောက် ဘယ်လို ဆက်စပ်တယ်ဆိုတာတွေ ရေးနေပါတယ်။ အထူးသဖြင့် အိမ်ထောင်ကျသွားပြီး အိမ်ထောင့်တာဝန်ကို ယူရပြီဆိုတာနဲ့ မြန်မာအမျိုးသမီးတွေဟာ ဝိတ်တရှိန်ထိုးတက်ပြီး မထိန်းနိုင်မသိန်းနိုင်အောင် ဝသွားကြတယ်ဆိတာကို ပြောပြနေပါတယ်။)

တစွတ်စွတ်စားတဲ့ မြန်မာအမျိုးသမီးတွေ

၁၉၉၀ခုလောက်က အသည်းရောင်အသား၀ါ ဘီ ရောဂါကာကွယ်ဆေး မြန်မာပြည်မှာ ထုတ်ဖို့ စီမံကိန်း ဆောင်ရွက်နေတုန်းမှာ ကမ္ဘာ့ကျန်းမာရေးအဖွဲ့ UNDP အထောက်အပံ့နဲ့ ကာကွယ်ဆေး အရည်အသွေး စစ်ဆေးဖို့ နော်ဝေနိုင်ငံကနေ အိပ်စပတ် တစ်ယောက်ကို ခေါ်ရပါတယ်။ ဒီလူက အင်္ဂလိပ်လူမျိုး၊ နောဝေသူနဲ့ရတာ။ စည်းကမ်းလည်း သိပ်ကြီးတယ်။ ကျွန်တော်ဌာနခွဲမှူးလုပ်နေတဲ့ ဆေးသုတေသနဦးစီးဌာန စမ်းသပ်ဆေးပညာဌာနခွဲက အသည်းရောင်အသား၀ါ ဘီရောဂါ ကာကွယ်ဆေး ထုတ်လုပ်ရေးစီမံကိန်းမှာ ပါတဲ့သူတွေအားလုံးကို သူက (၂)ပတ်တိတိ ကာကယ်ဆေး အရည်အသွေး ထိန်းသိမ်းရေးသင်တန်း ပေးပါတယ်။ နော်ဝေနိုင်ငံဆိုတာ စကင်ဒီနေးဗီးယား (Scandinavia) ဒေသထဲမှာပါတဲ့ နိုင်ငံတစ်ခုပါ။ နော်ဝေ၊ ဒိန်းမတ်၊ ဆဒင်နဲ့ အိုင်စလင်နိုင်ငံတွေကို ပေါင်းပြီး စကင်ဒီနေဗီးယားဒေသလို့ ခေါ်ပါတယ်။ အဲဒီဒေသမှာ နေတဲ့သူ၊ အဲဒီဒေသနဲ့ ပတ်သက်တယ်ဆိုရင် စကင်ဒီနေးဗီးရင်း(Scandinavian) လို့ခေါ်ပါတယ်။ ကမ္ဘာကျော် ဂေါက်သီးသမား တိုက်ဂါးဝုဒ်ရဲ့ အမျိုးသမီး အိုင်လင်းဟာ ဆွီဒင်နိုင်ငံသူ စကင်ဒီနေးဗီးရင်း တစ်ယောက်ပါ။ စကင်ဒီနေးဗီးရင်းသူတွေဟာ ကိုယ်ခန္ဓာအချိုးအစား ပြေပြစ်ပြီး သိပ်ကို ကြည့်လို့ကောင်းပါတယ်၊ အဝကြီးတွေ မရှိပါဘူး။ ခုနက နော်ဝေက အိပ်စပတ်အကြောင်း ဆက်ပြောရရင် သူဟာ စကင်ဒီနေးဗီးရင်းသူကို ယူထားတဲ့ အင်္ဂလိပ်တစ်ယောက်ပါ။ သူ့ကို အိပ်စပတ် အနေနဲ့ မြန်မာပြည်ကိုလာဖို့ လှမ်းခေါ်တဲ့စာကို ကျွန်တော်တို့က သူ့ဆီပို့လိုက်တော့ သူက မြန်မာပြည်ကို သိပ်သွားချင်တဲ့စိတ် ပေါ်လာတယ်တဲ့။ ဒါပေမယ့် သူ့မိန်းမရဲ့ စကင်ဒီနေးဗီးရင်း အသိုင်းအဝိုင်းက

မြန်မာပြည်ကို မသွားဖို့ အားလုံးဝိုင်းတားကြတယ်။ စကင်ဒီနေးဗီးရင်းဒေသမှာ မြန်မာပြည်နဲ့ ပတ်သက်တဲ့ မဟုတ်မမှန်သတင်း အားလုံးလွှင့်ထားတော့ အဲဒီကလူတွေက မြန်မာပြည်ကို တမျိုးမြင်နေကြတာပေါ့။ မြန်မာပြည်က လူတွေဟာ ကြမ်းတယ်၊ ရိုင်းတယ်၊ ရန်ကုန်မြို့ဟာ စိတ်မချရဘူး၊ နေ့ခင်းကြောင်တောင်မှာ လူတွေ သတ်တယ်၊ ဆေးကုသဖို့လည်း ခက်တယ်၊ ဆေးရုံ၊ ဆေးခန်းတွေမှာလည်း ဘာပစ္စည်းကိရိယာမှ မရှိဘူး၊ အဲလို မြန်မာနိုင်ငံနဲ့ ပတ်သက်တဲ့၊ လုံးဝအခြေအမြစ်မရှိတဲ့ မဟုတ်မမှန် သတင်းမျိုးစုံကို စကင်ဒီနေးဗီးယားနိုင်ငံမှာ ပုံ့နှံ့အောင်လွှင့်ထားတယ်။ အဲတော့ မဟုတ်မမှန် အကြောင်းအချက်တွေကပဲ ကြီးစိုးနေပြီး မြန်မာနိုင်ငံအကြောင်း သတင်းမှန်တွေကို ဖုံးကွယ်နေတယ်။ အဲလို အခြေအနေမျိုးမှာ အဲဒီ အိပ်စပတ်ရဲ့ မိန်းမ ဆွေမျိုးအသိုင်းအဝိုင်းတွေကလည်း မြန်မာပြည် သွားမယ့်ကိစ္စကို ဝိုင်းဖျက်ကြနဲ့ဆိုတော့ သူ့အဖို့ တွေးစရာပေါ့။ ဒါပေမယ့် ကျွန်တော်နဲ့ အရမ်းရင်းနှီးပြီး၊ အသည်းရောင် အသားဝါ ဘီရောဂါပိုးကို ကမ္ဘာပေါ်မှာ ပထမဆုံးစတွေ့တဲ့ အမေရိကန်နိုင်ငံ နယူးယောက်မြို့ သွေးစင်တာက အထက်တန်း သုတေသီ ဒေါက်တာ အဲဖရက် ပရင့်(စ်)နဲ့ အမေရိကန်နိုင်ငံ ရောဂါတားဆီးနှိမ်နှင်းရေး ဌာနချုပ် စီဒီစီမှာ အသည်းရောင် အသားဝါသုတေသန ဌာနမှူးလုပ်ခဲ့တဲ့ ဒေါက်တာဂျိမ်းမေနပ်တို့က သူ့ကို မြန်မာပြည် အကြောင်း အဖြစ်မှန်၊ သတင်းမှန်တွေကို ဝိုင်းပြောကြတယ်၊ "မြန်မာပြည်ဟာ မင်းကြားထားသလို ထင်ထားသလို မဟုတ်ဘူး။ သိပ်ကိုအေးချမ်းပြီး စိတ်ချရတဲ့ နိုင်ငံ၊ လူတွေကလည်း သဘောကောင်း ပညာတတ်တွေကလည်း အရမ်းပေါတာ။ စာပေ၊ ယဉ်ကျေးမှု အဆင့်အတန်းလည်းရှိတယ်"။ အဲဒီလိုတွေ ပြောလိုက်တော့မှ သူဟာ မြန်မာပြည်ကို လာဖို့ သေသေချာချာဆုံးဖြတ်ချက်ချပြီး ရန်ကုန်ကို ရောက်လာပါတယ်။ ကျွန်တော် သူ့ကို လေဆိပ်မှာ သွားကြိုတော့ မင်းတို့ ဓါတ်ခွဲခန်းမှာ အသည်း ကောင်း၊ မကောင်း စစ်လို့ရလား၊ ဘီပိုးကော သေချာစစ်နိုင်ရဲ့လား၊ ဟိုဟာရှိလား ဒီဟာရှိလား မေးလိုက်တာကို စုံလို့ပဲ။ သူ့ခမျာမှာလည်း မြန်မာပြည်ကို လာသာ လာရတယ် စိတ်ထဲမှာ တထိတ်ထိတ်နဲ့ မရေမရာ မသေချာတွေမျိုးစုကို တွေးလာခဲ့ပုံပါ။ ဆေးသုတေသနက ကျွန်တော်တို့ ဌာနမှာ (၃)ရက်လောက် အလုပ်လုပ်ပြီးတော့ မြန်မာပြည်၊ မြန်မာလူမျိုးတွေအပေါ်မှာ သူ့အမြင်တွေ ပြောင်းကုန်ပြီး "မင်းတို့ နိုင်ငံဟာ ငါတို့ ကြားထားသလို မဟုတ်ပါလား၊ ငါ ပြောရမယ်ဆိုရင်တော့ ဘန်ကောက်ထက်တောင် စိတ်ချရသေးတယ်။ အဂလိပ်စကားလည်း ပြောတတ်လိုက်ကြတာ။ လမ်းပေါ်က အောက်ခြေလူတန်းစားတွေကတောင် အင်္ဂလိပ်စကားကို ပြောနိုင်တာ ငါ အံ့သြတယ်၊ ဘန်ကောက်နဲ့ တခြားဆီပဲ။ ပြီးတော့ ရန်ကုန်မြို့ကြီးမှာ နေ့သွားသွား ညသွားသွား ဘယ်အချိန် သွားသွား ဘာကိုမှ ကြောက်စရာမရှိဘူး။

မြန်မာလူမျိုးတွေဟာ သိပ်ကို သဘောကောင်းပြီး ဖော်ရွေတယ်။ အဲတော့ ဒီလောက်ကောင်းတဲ့ မြန်မာပြည်ကို ဒို့ စကင်ဒီနေးဗီးယားနိုင်ငံတွေမှာ မဟုတ်တမ်းတရမ်းတွေ ပြောထားတယ်ဆိုတာ ငါ မင်းတို့ ကျန်းမာရေး ဝန်ကြီးနဲ့တွေ့ပြီး ပြောပြ ချင်တယ်။ မင်းတို့နိုင်ငံအကြောင်းကို လွဲမှားပြီး သတင်းဖြန့်ထားတဲ့ မစ်(စ်)အင်ဖောင်း misinform လုပ်တာကို မဟုတ်ဘူးကွ။ မြန်မာပြည်အကြောင်းကို လူတွေက တမင်ကို သတင်းအလွဲတွေ မဟုတ်မမှန် သတင်းတွေ ဖြန့်တာ။ အဲဒါ disinformed ။ ရည်ရွယ်ချက်နဲ့လုပ်ကြံပြီး သတင်းအမှားတွေကို ပေးထားတာ။ ဒါကို ဒီလိုနေလို့တော့ မဖြစ်ဘူး။ မင်းတို့လူကြီးတွေကို ဒီအကြောင်းတွေ ပြောပြဦးမှ ဖြစ်မယ်" လို့ ပြောတယ်။ အဲလို သူ့ရဲ့ မြန်မာပြည်ပေါ် အမြင်တွေ ပြောင်းသွားတဲ့အကြောင်းကို တွေ့တဲ့လူတိုင်းကို ပြောတယ်။ နောက်ဆုံး သူပြောချင်တာတွေ ပြောလို့ရအောင် ကျန်းမာရေး ဒုတိယဝန်ကြီးနဲ့ တွေ့ပေးလိုက်ရတယ်။ အဲတော့မှ သူ့စိတ်ထဲမှာ ဖြစ်နေတာတွေကို အကုန်ပြောပြလိုက်ရတော့ သူကျေနပ် သွားတယ်။ "ငါ နောဝေ ပြန်ရောက်ရင်လည်း လူတွေကို မြန်မာပြည် ကောင်းတဲ့အကြောင်း ပြောရဦးမယ်"လို့ အော်ဟစ်ကြွေးကြော်နေပါတယ်။ ဒီလူ အကြောင်းနဲ့ မြန်မာအမျိုးသမီးတွေ အစားအသောက် တစွတ်စွတစားတာ ဘယ်လို ဆက်စပ်တယ် ဆိုတာ အခုဆက်ပြောပြပါမယ်။ ကျွန်တော် ဌာနခွဲမှူးလုပ်တဲ့ ဆေးသုတေသန စမ်းသပ်ဆေးပညာ ဌာနခွဲမှာ ဓါတ်ခွဲကျွမ်းကျင် တက်ကနိုရှင် (၆)ယောက် ရှိပါတယ်။ အားလုံးအမျိုးသမီးတွေပါ။ တစ်ယောက်ပဲ အိမ်ထောင်ရှိပြီး ကျန်တဲ့လူတွေဟာ လူလွတ်တွေပါ။ အဲဒီ တက်ကနိုရှင်တစ်သိုက်နဲ့ ကျွန်တော်နဲ့ နော်ဝေက အိပစပတ်ကြီးနဲ့ တွဲပြီး (၂)ပတ်လောက် သင်တန်းပေး စာသင် အတူသွားအတူလာ နေကြရတာ။ နော်ဝေမှာနေတဲ့ အင်္ဂလိပ်နဲ့ မြန်မာအမျိုးသမီးတွေ တွေ့ကြတဲ့ပွဲပေါ့။ အင်္ဂလိပ်က စံနစ်နဲ့ အချိန်နဲ့ စည်းကမ်းနဲ့ စားတယ်။ ကျွန်တော့်တပည့် မြန်မာအမျိုးသမီးတွေက စားချင်သလိုစား၊ ကြံုရာမှာ ကြံုတာကိုစားတယ်။ ကျွန်တောတပည့်မ တက်ကနိုရှင်များဟာ အိပ်ယာထ အိမ်မှာ ဘရိတ်ဖတ်စ် အဝစားပြီးမ ရုံးကိုလာကြတယ်။ ရုံးကို (၉း၀၀)နာရီရောက် ရုံးတက်၊ ရုံးဆင်း စာအုပ်မှာ လက်မှတ်ထိုးပြီးရင် ရုံးရှေ့က စားသောက်ဆိုင်တန်းလေးကိုသွား ရှမ်းခေါက်ဆွဲ၊ မြီးရှည်၊ မုန့်တီ၊ စမူဆာသုပ်၊ နံပြား၊ ပလာတာ တစ်မျိုးမျိုးစား၊ လက်ဖက်ရည်တစ်ခွက် သောက်ပြီးမှ ရုံးပေါ်ကိုပြန်တက်လာကြပြး ဓါတ်ခွဲခန်း လုပ်ငန်းတွေကို (၁၀း၀၀)နာရီလောက်မှာ စလုပ်တယ်။ အလုပ်လုပ်လို့မှမကြာသေးဘူး၊ (၁၁း၀၀)နာရီ လောက်ရောက်တာနဲ့ ထမင်းစားဖို့ စပြင်ပြီး ဟိုလူခေါ်၊ ဒီလူခေါ်နဲ့ လူစုပြီးထမင်းစားဖို့ တာစူကြတာ (၁၁း၃၀) လောက်မှာ စစားဖြစ်တယ်။ (၁၂း၀၀)နာရီ လောက်မှာ ထမင်းစားပြီးရော။ အဲလိုစားထား

ပေမယ့်လည်း နေ့လည် (၁၃၀)လောက်ရောက်တော့ လက်ဖက်ရည်ထွက်သောက်ရော။ အဲဒီအချိန်မှာ စမူဆာ၊ ကော်ပြန့်၊ ဘူးသီးကြော် ပူပူနွေးနွေး၊ ပြောင်းဖူးပြုတ် စုံလို့ပဲ လက်ဖက်ရည်သောက်ရင်းနဲ့ တစ်ခုခုတော့ စားကြပြန်တယ်။ ဒါနဲ့ (၂၀၀)နာရီ လောက်မှာ အလုပ်ပြန်လုပ်ကြပြီး (၃၀၀)နာရီ လောက်ရောက်တော့ ဌာနထဲမှာတင် တစ်ခါ လက်ဖက်သုတ်၊ ဂျင်းသုတ်၊ အသုတ်စုံ စားစရာတစ်ခုခုကို အားရပါးရ နယ်ပယ်ပြီး မြိန်ရေရှက်ရေ စားကြပြန်တယ်။ (၄၀၀)နာရီလည်းခွဲရော အိမ်ပြန်ကြ။ အိမ်ရောက်တာနဲ့ (၆၀၀)နာရီလောက်မှာ ထမင်းစား၊ ည(၈၀၀)နာရီ အိပ်ယာမဝင်ခင်မှာ ဗိုက်ပြည့်တာလေး တစ်ခုခုထပ်စား (၉၀၀)နာရီမထိုးခင် အိပ်ယာဝင်လိုက်ကြရော။ ဒါဟာ ကျွန်တော့် တပည့်မ မြန်မာအမျိုးသမီးလေးတွေရဲ့ တစ်နေ့တာ ပုံမှန်စားသောက်နေကြတဲ့ စားသောက်ပုံစနစ် ဒွန်းနယားကြီးပါ။ ဒီလို အစားအသောက်တွေကို တစ်နေကုန် တဝကြီး စားကြတဲ့ တပည့်မတွေ တက်ကနီရှင်တွေနဲ့ နော်ဝေက သိပပညာရှင် (၂)ပတ်တာ သင်တန်းကာလမှာ အတူတူ တွဲလုပ်ကြတော့ ထိပ်တိုက်တွေ့တော့တာပေါ့။ ဟိုလူကလည်း (၂)ပတ်အတွင်းမှာ သူသိသမျှ၊ တတ်သမျှကို သင်ပေးခဲ့မယ်ဆိုတဲ့လူ။ တပည့်တွေကလည်း သူတို့ရဲ့နေ့စဉ် အစားအသောက် ပုံစံကြီးရဲ့ လွတ်လပ်မှုကို လုံးဝမထိခိုက်စေချင်ဘူးဆိုတဲ့ သဘောထား တဲ့သတွေ။ နောက်ဆုံးတော့ အိပ်စပတ် စိတ်လျှော့သွားပြီး ကျွန်တော့်တက်ကနီရှင်တွေနဲ့ ပြေပြေ လည်လည် လိုက်လျောညီထွေရောယောင် စားသောက်ပြီး အသည်းရောင်အသားဝါ ဘီရောဂါပိုး အရည်အသွေးစစ်ဆေးရေး သင်တန်းပြီးတဲ့အထိ အောင်အောင်မြင်မြင် ပို့ချတာပြီးသွားပါတယ်။ သင်တန်းပြီး ပြန်ကာနီးတော့ ကျွန်တော့်ကို ပြောပါတယ်။ မင်းတို့ မြန်မာအမျိုးသမီးတွေ ဘယ်လိုလုပ်ပြီး ဒီလောက်တောင် တစ်နေကုန် မရပ်မနား စားသောက်နေတာကို ငါ နားမလည်ဘူးတဲ့။ Myanmar ladies are nibbling all the time လို့ ပြောပါတယ်။ ဆိုလိုတာက မြန်မာအမျိုးသမီးတွေဟာ တစ်ချိန်လုံး တစွတစွတ်စားနေတာပဲတဲ့။ nibble နစ်ဘဲလ် ဆိုတာကို to take small bites of food လို့ အဓိပ္ပါယ်ဖွင့်ထားပါတယ်။ အဲတော့ နစ်ဘဲလ်ဆိတာဟာ အစားအသောက်ကို နည်းနည်းချင်းဆ စားနေတာလို့ ပြောတာပါ။ ကျွန်တော်ကတော့ နစ်ဘဲလ်ဆိုတာကို မြန်မာလို အနီးစပ်ဆုံး ဘာသာပြန်ရမယ်ဆိုရင် တစွတစတ စားတယ်လို့ပဲ ပြောလိုက်ချင်ပါတယ်။ ခုနက နော်ဝေ အိတ်စပတ်ကြီးအကြောင်း ပြန်ပြောရမယ် ဆိုရင်တော့ သူဟာ ကျွန်တော် တပည့်တွေနဲ့ (၂)ပတ်လောက် အလုပ်အတူတူ လုပ်ပြီးတဲ့အခါမှာ မြန်မာအမျိုးသမီးတွေရဲ့ စားပုံသောက်ပုံကို တဖြည်းဖြည်း နားလည်သဘောပေါက်လာပါတယ်။ တော်တော်ကို တစွတ်စွတ် စားနိုင်တဲ့ မြန်မာအမျိုးသမီးတွေပါလားဆိုပြီး သူ တအံ့တသြ ဖြစ်နေပုံရပါတယ်။ ကျွန်တော် ယူကေမှာ

(၂)နှစ်၊ ပြင်သစ်နိုင်ငံ ပဲရစ်မှာ (၁)နှစ်အလုပ်လုပ်ဖူးပါတယ်။ အဲဒီ နိုင်ငံတွေမှာက မိုးလင်းရင် ဘရိတ်ဖတ်(စ်) (breakfast) ဆိုတဲ့ မနက်အစောစာကို စားတယ်။ ဒီနေရာမှာ ကြုံလို့ပြောရရင် break ဆိုတာ ချိုးဖျက်တယပေါ့။ fast ဖတ်စ် ဆိုတာက အစာရေစာ မစားတာ။ abstain from food and drink အစားအသောက်တွေ မစားဘဲ ရှောင်ကျဉ် (အက်ပစတိန်း abstain) လုပ်တာ။ fast ဟာ ဥပုဒ်စောင့်တာလို့လည်း အဓိပ္ပါယ်ရသေးတယ်။ ဖတ်စ်ဆိုတာကို ချဲ့ပြောရရင် အစားမစားဘဲနေတာပေါ့။ အဲတော့ ဘရိတ်ဖတ်စ်ဆိုတာ တစ်ညလုံး အစာမစားဘဲ နေခဲ့တာကို ဥပုဒ်စောင့်ထားတာကို ချိုးဖျက်ပစ်ပြီး အစားတွေစားပစ်လိုက်တာလို့ အဓိပ္ပါယ်ရပါတယ်။ အစားစားတဲ့ကိစ္စ ဆက်ပြောရမယ် ဆိုရင်တော့ သူတို့ နိုင်ငံမှာ မနက်လင်းရင် ဘရိတ်ဖတ်စ်လို့ ခေါ်တာကိုစားတယ်။ ကြုံတုန်း ဘရိတ်ဖတ်စ်မှာ ဘာတွေစားတယ်ဆိုတဲ့အကြောင်း နည်းနည်းလေး ပြောချင်ပါတယ်။ ဘရိတ်ဖတ်စ်ကို အဓိက နှစ်မျိုးခွဲပါတယ်။ ကွန်တီနင်တယ်လ်ဘရိတ်ဖတ်စ် (Continental breakfast) နဲ့ အင်္ဂလိပ် ဘရိတ်စ်ဖတ်စ် (English breakfast) ဒါမှမဟုတ် အမေရိကန်ဘရိတ်ဖတ်(စ်)ပေါ့။ ကွန်တီနင်တယ်(လ်) ဆိုတာက ဥရောပတိုက်ကြီးပေါ်မှာရှတဲ့ နိုင်ငံတွေကို ပြောတာပါ။ ကွန်တီနင်တယ်(လ်)ထဲမှာ အင်္ဂလန်နဲ့ အိုင်ရာလန်နိုင်ငံမပါပါဘူး။ အဲတော့ ကွန်တီနင်တယ်(လ်) ဘရိတ်ဖတ်(စ်)လို့ ပြောတာဟာ ဥရောပတိုက်မကြီးပေါ်က နိုင်ငံတွေမှာစားတဲ့ ဘရိတ်ဖတ်(စ်)စတိုင်ကို ပြောတာပါ။ ကွန်တီနင်တယ်(လ်) ဘရိတ်ဖတ်(စ်)မှာ အသားနဲ့ ကြက်ဥ မပါပါဘူး။ ကော်ဖီ၊ လ္ဘက်ရည်နဲ့ပေါင်မုန့် ထောပတ်ပဲ ပါပါတယ်။ အင်္ဂလိပ် ဒါမှမဟုတ် အမေရိကန်ဘရိတ်ဖတ်စ်ဆိုမှ တကယ့် ဟဲဗီးဘရိတ်ဖတ်စ်ပါ။ ကြက်ဥကို မျိုးစုံကြော်ထားတာပါမယ်။ ဝက်အူချောင်း ဆော့ဆိတ်(ချ်) (sausage) ၊ဘေကင် (bacon) လို့ခေါ်တဲ့ ဝက်ပေါင်ခြောက်၊ ဂျုံစေ့လေးတွေနဲ့ ပေါက်ပေါက်ရွှရွှလေးတွေ ဖြစ်အောင်လုပ်ထားတဲ့ ဆီရီရယ်(လ်) (cereal) ဆိုတာပါမယ်။ အနောက်တိုင်း ဘရိတ်ဖတ်(စ်) စားရင် ဆီရီရယ်(လ်)ဆိုတာကို မုန့်ဟင်းခါး စားတဲ့ ဇော်ပန်းကန်ထဲထည့်ပြီး နွားနို့အအေးလောင်းထည့်ပြီး နွားနို့နဲ့ ဆီရီရယ်(လ်)လေးတွေကို ဇွန်းနဲ့ ခပ်သောက်ရတယ်။ ဘရိတဖတ်(စ်)တွေအကြောင်း ဆက်ပြောရရင် အာရှတိုက်က ဟိုတယ်တွေမှာတော့ ကွန်တီနင်တယ်(လ်)နဲ့ အမေရိကန်ဘရိတ်ဖတ်(စ်) ဆို နှစ်မျိုးပဲ ရေးထားလေ့ရှိတယ်။ အဂလိပ်ဘရိတ်ဖတ်(စ်)လို့ ရေးတာ မတွေ့ရပါဘူး။ အဲလို ဘရိတ်ဖတ်(စ်) တစ်မျိုးမျိုးကိုစားပြီးတော့ ရုံးသွား၊ ကျောင်းသွား သူတို့တတေ အလုပ်တွေ လုပ်ကြတယ်။ နေ့လည် (၁၂း၀၀)နာရီကျော်မှ လန့်(ချ်) lunch လို့ခေါ်တဲ့ နေ့လည်စာကို စားတယ်။ လန့်(ချ်)စားပြီးတာနဲ့ အလုပ်တွေကို မရပ်မနား ဆက်လုပ်ပြန်တယ်။ ရုံးဆင်းလို့ အိမ်ပြန်ရောက်ပြီးရင် ည (၇း၀၀)နာရီကျော်မှ ညစာဒင်နာ dinner

ကို စားတယ်။ သူတို့တစ်တွေဟာ ဘရိတ်ဖတ်စ်နဲ့ လန့်(ခ်)်ကြားမှာ ဘာကိုမှ စားလေ့ မရှိဘူး။ ပြီးတော့ လန့်(ခ်)်နဲ့ ဒင်နာကြားမှာလည်း ဘာမှ မစားဘူး။ ဆိုလိုတာ ဘရိတ်ဖတ်(စ်)၊ လန့်(ခ်)်၊ ဒင်နာတွေ ကြားထဲမှာ သွားရေစာ၊ ဟိုဟာ ဒီဟာ ဘာဆိုဘာမှ စားလေ့မရှိပါဘူး။ ဒါ သူတို့ရဲ့စနစ်ပါ။ ကိုယ့်အလုပ်နဲ့ကိုယ် အလုပ်တေ ရှုပ်နေပြီးတော့ အားခ်ိန်၊ နားခ်ိန်၊ စားခ်ိန် အပိုတွေ မရှိဘူး။ လှ်က်သုပ်၊ ဂျင်းသုပ်၊ တို့ဟူးကြော်၊ ဘယာကြော်၊ ဟိုဟာ ဒီဟာ အီကြာကွေး၊ ပလာတာ သွားရေစာတွေ မရှိပါဘူး။ ဘရိတ်ဖတ်စ်၊ လန့်(ခ်)်၊ ဒင်နာ ဒီ အစား (၃)မျိုးပဲ အဓိက ရှိပါတယ်။ ကျွန်တော်တို့နဲ့ သူတို့ လူနေမှုစရိက်၊ ယဉ်ကျေးမှု လူ့ပတ်ဝန်းကျင် တည်ဆောက်မှု ကိုက ကွဲပြားတာကိုး။ အဲတော့ နော်ဝေက အိပ်စပတ်ကြီးဟာ ကျွန်တော့် တပည့်မတွေ မြန်မာစားသောက်ပုံစနစ်အတိုင်း တစ်နေကုန် တစွတ်စွတ် စားနေတာကို သူနားမလည်ဘဲ ဖြစ်နေတော့တာပေါ့။ ကျွန်တော့်အမြင်ကို ပြောရမယ်ဆိုရင် မြန်မာအမျိုးသမီးတွေ ဝိတ်မထိန်းနိုင်တဲ့ အကြောင်းရင်းတစ်ခုကတော့ မြန်မာတွေရဲ့ တစ်နေကုန် ဟိုဟာနည်းနည်း ဒီဟာနည်းနည်း တစွတ်စွတ် စားတတ်ကြတဲ့ နစ်ဘလင်း အကျင့်ကြောင့်ပါပဲလို့။

ဆက်လက်ဖော်ပြပါမည်

ပါမောက္ခဒင်မောင်ဝင်း (အသည်း)



၂-၂-၀၇

အမျိုးသမီးနဲ့အစားအစာ (၈)

ထမင်းဟင်းချက်ရတဲ့မြန်မာအမျိုးသမီးတွေ

ကျွန်တော်တို့မြန်မာအမျိုးသားတွေဟာ ထမင်းဟင်းစားရတာ အဆင်မပြေရင် အမျိုးသမီးတွေ ချက်တာ မကောင်းလို့ဆိုပြီး အပြစ်တွေ ပြောလေ့ရှိပါတယ်။ ဥပမာပြောရမယ်ဆိုရင် မြန်မာတွေ ဆီစားလွန်းတယ် မြန်မာဟင်းတွေက အရမ်းကို ဆီများလွန်းတယ်၊ ဟင်းတုံးတွေက ဆီထဲမှာ မြုပ်နေတယ်၊ အဲလို ဟင်းထဲမှာ ဆီတွေများတာဟာ မီးဖိုချောင်ဝင်တဲ့ အိမ်ရှင်မတွေရဲ့ ဟင်းချက်လက်ရာကြောင့်ပဲလို့ အမျိုးသားတွေက ပြောကြတယ်။ အဲတော့ အမျိုးသမီးတွေက "သူတို့ယောကျ်ားတွေလည်း ဆီကြိုက်တာပဲ၊ သူတို့ကြိုက်လို့ပဲ ဆီများများနဲ့ ချက်ရသေးတယ်၊ ပြီးတော့ ဟင်းဆီများတာကို အိမ်ရှင်မအပေါ် ပုံချရသလား" လို့ အမျိုးသမီးများတွေကလည်း ပြန်ပြောကြပါလိမ့်မယ်။ ကျွန်တော့်အမြင်ကိုပြောရရင်တော့ မီးဖိုချောင်ဝင်ရဲတဲ့ မြန်မာအိမ်ရှင်မတွေဘဝဟာ သနားဖို့ကောင်းပါတယ်။ ကျွန်တော်တို့ မြန်မာအမျိုးသားတွေဟာ ဟင်းတွေမှာ ဆီများတဲ့အကြောင်း တင်မကဘူး၊ ထမင်းဟင်းနဲ့ ပတ်သက်လို့ ဘာအကြောင်းပဲပြောပြော အမျိုးသမီးတွေကြောင့်လို့ အမြဲတမ်း အိမ်ရှင်မတွေပေါ်ကိုအပြစ်တွေပုံချလွန်းပါတယ်။ မြန်မာနိုင်ငံရဲ့ ထမင်းဟင်းချက် တဲ့စံနစ်က အမျိုးသမီးတွေပဲ မီးဖိုချောင်ဝင်တယ်၊ အမျိုးသားတွေက အမိန့်သား ထိုင်စားကြတယ်။ အမျိုးသားနဲ့ မီးဖိုချောင်ဆိုတာ လုံးဝကို ဘာမှမပတ်သက်တဲ့အရာလို့ သတ်မှတ်တယ်။ အဲတော့ ဟိုပြောဒီပြော ပြောချင်တာပြောကြ၊ ဘာပဲပြောပြော မီးဖိုချောင် ကိစ္စမကောင်းတာမှန်သမျှကို ဟင်းချက်တဲ့ အမျိုးသမီးတွေအပေါ်ပဲ အပြစ်ပုံချကြတယ်လေ။ ဟင်းထဲမှာ ဆီများရင် "သူတို့ချက်တာပဲလေ" ဆိုပြီး အိမ်ရှင်မတွေဆီ လက်ညှိုးထိုးလိုက်ကြတယ်။ မြန်မာတွေ အငံစားလွန်းတယ်ဆိုရင်လည်း "မိန်းမတွေကြောင့်ပေါ့" လို့ ပြောကြပြန်တယ်။ နိုင်ငံခြားမှာတော့ ယောကျ်ားနဲ့မိန်းမ မျှတပြီး မီးဖိုချောင်တာဝန်ကို ယူကြရတာ။ ဧည့်သည်တစ်ယောက်ကို ထမင်းကျွေးဖို့ ဖိတ်ထားတယ်ဆိုရင် ဘယ်သူဘာလုပ်မယ်ဆိုတာ လင်နဲ့မယား တာဝန်ဝတ္တရားတွေ ခွဲလုပ်ကြရတော့တာ။ ငါက သိုးသားကိုကင်မယ်၊ မင်းက ဟင်းရည်နဲ့အချိုပွဲလုပ်၊ အဲလိုပေါ့၊ တစ်ယောက်နဲ့တစ်ယောက် မီးဖိုချောင်တာဝန်တွေကို ခွဲပြီး

ချက်ကြပြုတ်ကြ လုပ်ကြရတာ။ ထမင်းစားပြီးရင်လည်း မင်းက စားပွဲသိမ်းလိုက၊ ငါကော်ဖီဖျော်၊ အချိုပွဲချမယ်၊ ပြီးတော့ ပန်းကန်ဆေးမယ်။ အနောက်တိုင်းလင်မယားတွေဟာ အဲလို ယောကျ်ားမိန်းမ သူ့အလုပ် ကိုယ့်အလုပ် ခွဲလုပ်ကြတာ။ အဲလို လုပ်ဖို့ဆိုတာ ကျွန်တော်တို့ဆီမှာ အဝေးကြီး။ "မိန်းမရေ စနေနေ့ ဧည့်သည်(၅)ယောက် ထမင်းကျွေးမယ် ပြင်ထားလိုက်" ပြီးပြီ ဒါပဲ။ မိန်းမက လုပ်ပေတော့၊ ယောကျ်ားက လှည့်ကို ကြည့်မှာမဟုတ်ဘူး။ စနေနေ့ရောက်မှ ဧည့်သည် (၅)ယောက်ခေါ်လာပြီး စကားတွေ ရွှန်းရွှန်းဝေ ဧည့်ခံကျွေးမွေးတော့မှာ။ ဒါ ကျွန်တော်တို့စနစ်လေ။ ကျွန်တော်တို့ အာရှတိုက်သားတွေ အထူးသဖြင့် မြန်မာတွေမှာတော့ မီးဖိုချောင်ကိစ္စအားလုံးဟာ အမျိုးသမီးတွေရဲ့ တာဝန်လုံးလုံးချည်းပဲ ဖြစ်နေတော့တာ။ လူမှုဆက်ဆံရေးပုံစံတွေပြောင်းပြီး ခေတ်အလိုက် မြန်မာတွေ ယောကျ်ား၊ မိန်းမ ထမင်းဟင်းချက် တဲ့ကိစ္စမှာ လုပ်ငန်းစဉ်တွေ မျှမျှတတ ခွဲခြားပြီး လုပ်ကြတဲ့ကာလကို ရောက်လာဖို့ဆိုတာ အဝေးကြီး လိုပါသေးတယ်လို့ပဲ ပြောရပါမယ်။ လက်ရှိအခြေအနေအရတော့ မြန်မာအမျိုးသမီးတွေဟာ မီးဖိုထဲကမထွက်၊ ထမင်းဟင်းချက် ထမင်းချိုင့်ထုပ်၊ ထမင်းပွဲပြင် ပန်းကန်တွေ ဆေးဘဝမှာ တစ်သက်လုံး ထမင်းဟင်းကိစ္စတွေပဲလုပ်ပြီး နေသွားကြရတော့မလို ဖြစ်နေပါတယ်။ သေချာစဉ်းစားကြည့်မယ်ဆိုရင် လူလားမြောက်လာတဲ့ အသက်အရွယ်ကနေ သေတဲ့အထိ မြန်မာအမျိုးသမီးတစ်ယောက် ဘဝရဲ့ ၇၅% လောက်ဟာ ထမင်းဟင်းချက်နေရင်း အချိန်ကုန်သွားကြတာလို့ ထင်ပါတယ်။ အဲလို မီးဖိုချောင် တာဝန်ကို အမျိုးသမီးတွေက လုံးလုံး တာဝန်ယူရတဲ့ အတွက်ကြောင့်လည်း ကျွန်တော်တို့ မြန်မာအမျိုးသားတွေက မြန်မာဟင်းတွေ ဆီများတာ၊ မြန်မာတွေ အငံစားတာ၊ မြန်မာတွေ ထမင်း အများကြီးစားတာ၊ ကုန်ကုန်ပြောရရင် အစားအသောက်နဲ့ ပတ်သက်တဲ့ ကိစ္စအားလုံးဟာ အမျိုးသမီးတွေကြောင့်လို့ ပြောတာပေါ့။ အမျိုးသမီးတွေရဲ့ဘဝမှာ ထမင်းဟင်း အစားအသောက်ကိစ္စနဲ့ ပတ်သက်လာရင် ဘာပဲဖြစ်ဖြစ် အဲလို အပြောခံနေရတာဟာ မတရားဘူးလို့ ကျွန်တောထင်ပါတယ်။ မီးဖိုချောင်ကိစ္စနဲ့ပတ်သက်လာရင် ဘာအပြစ်ပဲဖြစ်ဖြစ် ကျွန်တော်တို့တတွေဟာ ခပ်လွယ်လွယ်လေး အမျိုးသမီးတွေအပေါ်ပဲ ပုံချလိုက်ကြတာပါ။ တကယ်တော့ ချက်တာပြုတ်တာနဲ့စာရင် စားတယ် ဆိုတာက လွယ်လွယ်လေး။ ထမင်းဝိုင်းမှာထိုင်ရင်းစားရင်းနဲ့ စားလို့ကောင်းတယ် မကောင်းဘူး၊ ဘယဟင်းက ငန်တယ်၊ ဘယ်ဟင်းကပေါ့တယ်၊ အပြစ်မှန်သမျှကို အကုန်လျှောက်ပြောရတာ ပိုတောင်လွယ်သေး။ မြန်မာအမျိုးသားတွေဟာ ထမင်းစားပွဲမှာ ဘာမှပြောစရာမရှိရင်တောင် ဟိုဟာလေးလိုတယ်၊ ဒီဟာလေး လိုတယ်ဆိုပြီး ကွန့်ပြီး ဝေဖန်ချင်သေးတယ်။ မနက်လင်းကထဲက တစ်နေကုန် တစ်နေခန်း ပငပင်ပန်းပန်း ချက်ရတဲ့ အမျိုးသမီးတွေ

ခမျာမှာ ပက်လက်ကိုလန်နေတာပဲ။ အဲလို ပင်ပင်ပန်းပန်းနဲ့ ချက်ပြုတ်ပြီး ထမင်းဝိုင်းကြီးလည်း ခူးပေးလိုက်ရော ထိုင်စားမယ့် ယောကျ်ားက ဟင်းကဘာဖြစ်တယ်၊ ညာဖြစ်တယ်ဆပြီး အပြစ်လည်း အပြောခံရသေးတယ်ဆိုတော့ မြန်မာအမျိုးသမီးတွေရဲ့ဘဝဟာ မျက်နှာမရ၊ ခြေထောက်ရ ဆိုတာမျိုးလို ဖြစ်နေတာပေါ့။ ဒီလိုယောကျ်ားနဲ့မိန်းမ ထမင်းဟင်းချကတာနဲ့ ပတ်သက်လို့ အပြစ်တွေပြောကြတဲ့ စကားများကြတဲ့ ပြဿနာကို ကျွန်တော် ကလေးဘဝကတည်းက ထမင်းဝိုင်းမှာ အမြတွေ့နေကြပါ။ အဖေဟာ မနက်လင်းကတည်းက အိမ်ရှေ့က တန်းလျားပေါ်မှာ ထိုင်၊ ကျောင်းသားလေးတွေကို စာသင်၊ ပြီးတော့ တစ်ခုခုစားလိုက်၊ အဲဒီနောက် တန်းလျားပေါ်မှာ ပြန်လှဲပြီး အိပ်လိုက်၊ အမေကတော့ မနက်အစောကြီး အိပ်ယာထ၊ ခြံဝင်းခြံပြင် တမြက်စည်းလှဲ၊ ပြီးတာနဲ့ ရေနွေးအိုးတည်၊ တစ်အိမ်လုံး သောက်ဖို့ ကော်ဖီဖျော်၊ ထမင်းကြော်၊ ဒါမှမဟုတ် အစောစားစရာတစ်ခုခု စီစဉ်ပေးပြီးတောမှ စျေးခြင်းဆွဲပြီး ဝမ်းတွင်းမြို့က စျေးကုန်းကိုသွား စျေးလိုက်၊ အလွန်ကိုလေးတဲ့ စျေးခြင်းကြီးဆွဲပြီး အိမ်ပြန်လာရော၊ အိမ်ရောက်တာနဲ့ သူစျေးသွားနေတုန်း တစ်အိမ်လုံး ဘရိတ်ဖတ်စားထားတဲ့ ပန်းကန်တွေ အကုန်လုံးကို ဇယ်စက်သလို ဆေးကြောသုတ်သင်၊ ပန်းကန်စင်ပေါ်တင်တယ်။ ပြီးတာနဲ့ စျေးခြင်းထဲက ဟင်းချက်စရာတွေကို တစ်ခုစီထုတ်ပြီး လန့်(ချ)အတွက် စချက်တော့တာပဲ။ မနက် ၁၁နာရီခွဲ လောက်ရောက်တာနဲ့ အဖေက မီးဖိုချောင်ဖက်လှည့်ဝင်လာပြီး "ထမင်း မကျက်သေး ဘူးလား" ဆိုပြီး မေးတော့တာပဲ။ အမေက "စောင့်ဦး၊ ရှင့်အမြင်ပဲလေ၊ ခုနကမှ ကျွန်မ စျေးက ပြန်ရောက်လ, စချက်တာ၊ အခမှ ၁၁နာရီခွဲပဲ ရှိသေးတယ်။ ဘယ်ကျက်ပါဦးမလဲ" လို့ ပြန်ပြောမယ်။ နောက် နာရီဝက်လောက်ကြာရင် အဖေ တစ်ခေါက် မီးဖိုချောင်ထဲပြန်လာဦးမယ်၊ ပြီးတော့ "ရပြီလားဟေ့" ဆိုထပ်ပြီး မေးဦးမယ်။ အမေက စိတ်တိုတိုနဲ့ "ဒါလောက် စားချင်နေရင်လည်း ဟင်းအိုးထဲက လာနိုက်စားလှည့်" လို့ ပြန်ပြောတတ်တယ်။ တစ်ခါတလေရောက်တော့ အဖေဟာ တကယ့်ကို တပွက်ပွက်မြည်နေတဲ့ ဟင်းအိုးအဖုံးကို လှန်ပြီး ဟင်းဖတ်ကို နိုက်ပြီး ခပ်စားသွား တတ်တယ်။ အဲလိုအခါမျိုးမှာ အမေ ပွက်လောရိုက်ပြီပေါ့။ ဒီလိုနဲ့ နောက်ဆုံး ထမင်းဟင်းတွေ ခူးခပ်ပြီး အဆင်သင့်ဖြစ်ပြီဆိုတာနဲ့ အမေက "ဦးဘဂျမ်းရော ကလေးတွေပါ ထမင်းစားလို့ရပြီ လာကြတော့" လို့ အော်လိုက်တဲ့အခါ အဖေက ရှေ့ဆုံးက ခေါင်းဆောင်ပြီး ကျွန်တော်တို့တတွေ နောက်ကလိုက်လို့ မီးဖိုချောင်နဲ့ တိုက်ကြားက ထမင်းစားတဲ့ နေရာလေးကို အပြေးအလွှား သွားကြတယ်။ ဒီနေရာမှာ ကြုံလို့ အညာဒေသရဲ့ အကျင့်တစ်ခုကို ပြောချင်ပါတယ်။ ထမင်းပွဲပြင်ပြီးရင် "အားလုံးလာကြဟေ့" လို့

ဘယ်တော့မှ မခေါ်ရပါဘူး။ အထူးသဖြင့် ညနေစောင်းရင် ပိုဂရုစိုက်ရပါတယ်။ အားလုံးလို့ ခေါ်လိုက်ရင် တစ္ဆေ၊ သရဲတွေ၊ ဘဝတစ်ပါးမှာ ရောက်နေတဲ့ လူတွေကိုပါခေါ်သလိုဖြစ်သွားမှာ စိုးလို့တဲ့။ ထမင်းစားခေါ်ရင် နာမည်နဲ့ သေသေချာချာဘယ်သူဘယ်ဝါဆိုပြီး ခေါ်လေ့ရှိကြပါတယ်။ ကျွန်တော်တို့ ဝမ်းတွင်းအိမ်က ထမင်းဝိုင်းအကြောင်း ဆက်ပြောရမယ်ဆိုရင် အဖေက အလယ်ခေါင် ဟင်းပွဲစုံတဲ့ နေရာမှာ အမြဲထိုင်လေ့ရှိတယ်။ အမေဟာတစ်ယောက်တည်း ချက်ပေမယ့်လည်း ယောကျ်ားနဲ့သားသမီးတွေ စားဖို့ ဟင်းပွဲအစုံအလင် အမြဲချက်ကျွေးလေ့ရှိပါတယ်။ အညာမှာရှိတဲ့ အရွက်မျိုးစုံကို သုံးထားတဲ့ ချဉ်ရည်၊ ဒါမှမဟုတ် ဟင်းချိုတစ်ပွဲ။ အတို့၊ အမြုပ်နဲ့ ငံပြာရည်ချက် ဒါမှမဟုတ် ငါးခြောက်ကြော် ပါတယ်။ အညာမှာ ငါးပိရည်က တစ်ခါတလေမှပဲ စားတယ်။ ငံပြာရည်ချက်ကို တော်တော်စားကြတယ်။ တကယ့် မိန်းဒစ်(ရှစ်)ကတော့ အသားငါးဟင်းပေါ့။ အမေဟာ အသားနှစ်မျိုးလောက် အမြဲလို ချက်လေ့ရှိပါတယ်။ အသားငါး ပြီးတော့ အပိုဆာဒါး အညာဓလေ့ဟင်းလေးတွေပါသေးတယ်။ အဲဒါတွေကတော့ ဖွတ်၊ ပဒတ်၊ ဂျိုး၊ ခါ၊ ပွေးစတဲ့ အညာတောစာတွေပေါ့။ ဒါတွေဟာ ကျွန်တော်တို့ အညာ သဲတော၊ ဝမ်းတွင်းဒေသမှာ ပုံမှန်စားလေ့ရှိကြတဲ့ ဟင်းလျာတွေပါ။ အဲလိုပြောတော့ အောက်ပြည်ကလူတွေက ကျွန်တော်တို့ အညာသားတွေကို တအံ့တသြကြည့်ကြ၊ ဟားကြလိမ့်မယ်။ "ကြည့်ပါဦး ဖွတ်၊ ပဒတ်တွေကို စားသတဲ့" ဆိုပြီး ပြောကြလိမ့်မယ်။ ကျွန်တော်တို့အတွက်ကတော့ စားရိုးစားမြဲ အလွန်အရသာရှိတဲ့ ဟင်းကောင်း၊ အမယ်ကောင်းတွေလို့ပဲ ယူဆကြတယ်။ ဖွတ်ဆိုရင် ဆီပြန်ချက်ထား၊ အရေခွံလေးကလည်း အီတီတီနဲ့ အသားကလည်း နူးညံ့ပြီး တကယ်စားလို့ ကောင်းပါတယ်။ ဖွတ်ကြီးတွေက တစ်ခါတလေ အကြီးကြီး၊ အကောင်လိုက် မဝယ်ကြဘူး၊ ခုတ်ထစ်ပိုင်းပြီး ခွဲရောင်းတာ၊ ပဒတ်ဆိုတာကတော့ ခပ်သေးသေး၊ ပုတ်သင်ညိုလို အကောင်မျိုးလေးတွေ၊ အဖေ့အကြိုက်ဆိုရင် တောက်တောက်လေးစင်းပြီး၊ နုတ်နုတ်လေးတွေ လှီးထားတဲ့ သရက်စေ့၊ ကြက်သွန်ဖြူ၊ ကြက်သွန်နီ၊ ဂျင်းနဲ့ထောင်း ကြော်စားလေ့ရှိတယ်။ ပွေးကတော့ ခပ်သေးသေး၊ ကြွက်သားသား။ မြေတွင်းအောင်းပြီး သစ်မြစ်သစ်ဖုစားတယ်လို့ဆိုတယ်။ ဒါကြောင့် ဟင်းချက်ရင်မွှေးပြီး ဘယ်လို အရသာရှိမှန်း မသိဘူး။ အရေခွံက ဝက်ခေါက်လိုပဲ နူးညံ့အ နေပြီး ရှယ်မှရှယ်ပဲ။ တော်တော်ကို စားလို့ကောင်းတယ်။ ဂျိုးနဲ့ခါကတော့ ကြော်ချင်ကြော်၊ ချက်ချင် ချက်။ ကျွန်တော်တို့အကြိုက်ကတော့ ဂျိုးသား၊ ခါသားကို ပြုတ်ပြီး ထောင်းတယ်။ ငြုတ်သီးစိမ်း၊ ကြက်သွန်ဖြူလေးနဲ့ ထည့်ထောင်းရင် ပိုတောင် စားလို့ကောင်းတယ်။ ဂျိုးသားကို ဟင်းချိုချက်ပြီးလည်း သောက်တတ်တယ်။ ကျွန်တော် ဒါတွေဘာလို့ ပြောနေတာလဲဆိုတော့

အမျိုးသမီးတွေရဲ့ မီးဖိုချောင်ဘဝ ကို သိစေချင်လို့ပါ။ အမေဟာ ဒီလို အညာတောကောင်ပလောင်တွေကို ဖွယ်ဖွယ်ရာရာ လုပ်ကိုင်ချက် ပြုတ်ပေးပေမယ့်လို့ သူကိုယ်တိုင်တော့ အဲလိုအကောင်တွေကို လုံးဝစားလေ့မရှိပါဘူး။ အဖေကတော့ စားရုံတင်မကဘူး၊ အဲဒါမျိုးတွေကို အကြိုက်ဆုံးလို့ ပြောပါတယ်။ အမေဟာ သူလုံးဝ မစားတဲ့ဟာတွေကို လင်ယောကျ်ား သားသမီးတွေ စားဖို့ မရွံမရှာ ကိုင်တွယ်ပြီး ချက်ပြုတ်ပေးရှာတယ်။ တခါတလေ တောကြောင်၊ တောဝက်၊ ဂျီ၊ ဆတ်သားစိုး၊ ငါးစိုတေစျေးထဲမှာတွေ့ရင်လည်း ဝယ်လာပြီး ကိုင်တွယ်ခုတ်ထစ ကျွန်တော်တို့စားဖို့ အမေချက်ပြုတ်လုပ်ကိုင်ရတာ။ အဖေနဲ့ ကျွန်တော်တို့ဟာ ဒီအညာတောကောင်တွေကို အမေက ဟင်းဖြစ်အောင်ချက်ထားတော့သာ စားကြတာ၊ တကယ်တန်း မချက်ခင် အကောင်လိုက် အသားအစိုလိုက်တွေတွေ့ရင်တော့ ပျို့စရာ အန်စရာ ကောင်းတယ်ဆိုပြီး ဝေးဝေးကရှောင်ကြတယ်။ ကိုင်ဖို့ထိဖို့ဆိုတာ ဝေးသေးတယ်။ အဲဒါတွေကို လုံးဝမစားတဲ့ အမေရောက်တော့ ဒီအကောင်တွေ အသားတွေကို ရွံပေမယ့်လည်း အိမ်ထောင်သည် အမျိုးသမီး တစ်ယောက်၊ မီးဖိုချောင်ကို တာဝန်ယူနေရတဲ့သူတစ်ယောက်အနေနဲ့ ပယ်ပယ်နယ်နယ် ကိုင်တွယ်၊ အရေခွာ ခုတ်ထစ်ချက်ပြုတ်ရတာ။ မသားစုအတွက်ဆိုရင် မြန်မာအမျိုးသမီးတွေဟာ အနစ်နာခံ လုပ်ကိုင်ချက်ပြုတ်ကြ ရတယ်ဆိုတာ ပြောချင်တာပါ။ ကျွန်တော်တို့အိမ်က ထမင်းဝိုင်းအကြောင်းကို ပြန်ပြောရရင် စစားပြီဆိုကတည်းက အဖေ့ရဲ့မေးခွန်းသံ ဝေဖန်သံအစုံကို ကြားရပါတယ်။ ဥပမာပြောရမယ်ဆိုရင် အညာမှာ မြစ်ငါး၊ ချောင်းငါးဆိုတာ သိပ်ရှားတာ။ အမေက "ဒီငါးကြင်းဟင်းက ခက်ခက်ခဲခဲ မိတ္ထီလာ စျေးသွားပြီး ဝယ်လာလို့ ရှင်တို့ စားရတယ်" ဆိုပြီး သူ့ရဲ့ မိသားစုစားဖို့ ကြိုးစားအားထုတ်ထားတယ် ဆိုတာပေါ်လွင်အောင် ပြောလိုက်တယ်ဆိုပါစို့။ အဖေ့အနေနဲ့ ပြန်ပြောသင့်တာက "ကျေးဇူးတင်လိုက်တာကွာ ငါတို့လည်း ငါးကြင်းမစားရတာကြာပြီ။ ငါက ငါးကြင်းဆိုရင် အရမ်းကြိုက်တာ ချက်ထားတာကလည်း ကောင်းလိုက်တာ"။ အဲလို ပြောရမယ့်အစား အဖေက ဘယ်လိုပြောသလဲဆိုတော့ "ငါးကြင်းက စားလို့တော့ ကောင်းတော့ကောင်းတယ်၊ ဒါပေမယ့် ဒိုက်စော်နည်းနည်းနံတယ်ကွ၊ မြစ်ငါးကြင်းမဟုတ်ဘူးထင်တယ်၊ ကန်ထဲမှာ မွေးထားတဲ့ မွေးမြူရေးငါးကြင်းဖြစ်လိမ့်မယ်"။ အဲဒီမှာတင် အမေပေါက်ကွဲပြီ။ ဒီလိုပဲ အမေက "ငါးဖန်းမငါးပိကောင်လေး ရှားရှားပါးပါးရလို့ ကြော်ထားတယ်" လို့ပြောလိုက် ရင် အဖေက "ဒါက သူချည်းစားလို့ မကောင်းဘူး၊ ဆီးဖြူသီးလေးနဲ့စားမှကောင်းတာ"။ ထမင်းဟင်းချက်လို့ ပင်ပန်းနေတ အမေကို တမင်ရန်စ ဒေါသထွက်အောင်လုပ်နေသလား

အောက်မေ့ရတယ်၊ တစ်ခါအမေက "ကြက်သားဟင်းလေး စားလိုက်ပါဦး" လို့ ပြောရင် "ဒီလို ဆီပြန်ချက်ထားမယ့်အစား ဘူးသီးလေးနဲ့ ဆီလယ်ရေလယ် ကာလသားချက်လေး ချက်လိုက်ရင် ဘယ်လောက်များ စားကောင်းမလဲ" လို့ အဖေက တုံ့ပြန်ပါတယ်။ "သရက်သီးပေါ်ကာစ သရက်ကင်း လေးတွေ မနည်းကို လုဝယ်ခဲ့ရတာ။ ငံပြာရည်ချက် လေးနဲ့ တို့စားကြည့်ပါလား" လို့ အမေကပြောရင် အဖေက တစ်ခါပြောပြန်တယ်။ "သရက်ကင်းလေးတွေဆိုတာ ဒီလို ငံပြာရည်ချက်နဲ့ တို့စားတာထက် ငါးပိလေးနဲ့ပုဇွန်ခြောက်လေးနဲ့ ဖြုတ်သီးစပ်စပ်လေးထောင်းစားမှ ပိုကောင်းတာ။ အဲလို သရက်သီး ထောင်းဆိုရင် ငါ အရမ်းကြိုက်တာ။ ဘာနဲ့မှ မလဲနိုင်ဘူးကွ" အဖေကတော့ အဲလို လုပ်ချလိုက် ပြန်ရော။ အဖေဟာ အလုပ်လုပ်ရင်းနဲ့ မြန်မာပြည်တပြည်လုံး နယ်လှည့်စားသောကခဲ့တာဆိုတော ကောင်းပေ့ဆိုတဲ့ စားစရာမျိုးစုံကို စားခဲ့ဖူးတယ်။ မီးဖိုချောင်မှာ တစ်ခါမှ ဝင်မလုပ်ဘူး မကိုင်ဘူး မချက်ဘူးပေမယ့်လို့ ဘယ်လို ချက်ရပြုတ်ရမယ်ဆို တာတွေကို လက်တွေ့မပါ သီအိုရီနည်းနဲ့ မှတ်သားခဲ့တယ်။ အဖေဟာ တကယ့်ကို ကြဲကြဲဖန်ဖန် ချက်နည်းတွေကို ရှာရှာဖွေဖွေ ပြောလည်း ပြောတတ်တယ်။ အဲတော့ ကျွန်တော်တို့အငယ်က ထမင်းဝိုင်းဟာ စိတ်ဝင်စားဖို့ အရမ်းကောင်းပါတယ်။ ကြိုးစားပမ်းစား ချက်ပြုတ်ထားတဲ့ မီးဖိုချောင်သူကြီး အမေဒေါ်ခင်ခင်နဲ့ စားသောက်ရေးနဲ့ ဝေဖန်ရေး ချက်နည်းအကြံပေး တာဝန်ခံ ဖခင်ကြီး ဦးဘဂျမ်းတို့ရဲ့ နေ့စဉ်ပုံမှန် ထိပ်တိုက်တွေ့ရတဲ့ စကားစစ်ပွဲကြီး ဖြစ်နေပါတယ်။ အခုပြန်တွေးကြည့်တော့ မီးဖိုချောင် ထဲက မထွက်ခဲ့ရတဲ့ အမေ့ရဲ့ဘဝကို စဉ်းစား ကြည့်မိပြီး တော်တော်စိတ်မကောင်းဖြစ်ရပါတယ်။ ဒါကြောင့် အမေ့ကို သတိရလွန်းလို့ ထမင်းဟင်း ချက်ကြရတဲ့ မြန်မာအမျိုးသမီးတွေရဲ့ဘဝကို အမျိုးသမီးတွေနဲ့အတူ မျှဝေခံစားပြီး ဒီဆောင်းပါးကို ရေးလိုက်ရတာပါ။ တိုးတက်နေတဲ့ခေတ်နဲ့အညီ မြန်မာအမျိုးသမီးတွေ မီးဖိုချောင်ထဲက ထွက်နိုင်အောင် ချက်ရေး ပြုတ်ရေးကိစ္စတွေမှာ ကျွန်တော်တို့ မြန်မာအမျိုးသားတွေဟာ တတ်အား သရွေ့ တာဝန်ခွဲယူလုပ်ဆောင်ကြရမှာပါလို့ ပြောလိုက်ချင်ပါတယ်။

ဆက်လက်ဖော်ပြပါမည်

ပါမောက္ခခင်မောင်ဝင်း (အသည်း)



သရဖူ

၃-၃-၀၇

အမျိုးသမီးနဲ့အစားအစာ (၉)

ရယ်ဒီမိတ်တွေ ပေါတဲ့ခေတ်

ကျွန်တော်တို့ အငယ် တိုက်ကြီး ဂါတ်တဲမှာနေတုန်းက အမေ ငါးရံ့ခြောက်လုပ်တာကို သတိရမိပါသေးတယ်။ ငါးရံ့လတ်လတ်ဆတ်ဆတ အကောင်ကြီးကြီးလှလှတွေကို ဗိုက်ခွဲ၊ အူတွေထုတ်၊ ခေါင်းဖြတ် ပြီးတော့ အလွှာလိုက်လေးတွေလှး၊ ပြီးတော့ ဆားလေးပါးပါးဖြူးပြီးတော့ နယ်၊ ချိတ်မှာ ညှပ်၊ ဝါးလုံး ထောင်ပြီး နေပူပူမှာ လှန်းတယ်။ ငါးရံ့တွေကို ကျီးကန်းမချိအောင် ဝါးလုံးတိုင်ထိပ်မှာ အဝတ်ဖြူ တပ်ရင်တပ်၊ တစ်ခါတလေ မှန်သေးသေးလေးကို တိုင်ထိပ်မှာချိတ်ထား၊ နေ့လည်လောက် လှန်းလိုက်ရင် ညနေဆို ငါးရံ့ခြောက် ခပ်ထန့်ထန့်လေး ရမယ်။ မစိုမခြောက်လေး အဲဒီအနေ ကြော်စား သိပ်ကောင်းတာ။ အဲလို မစားချင်ရင် အဲဒီငါးခြောက်ကို (၃)ရက်လောက်ဆက်ပြီး နေပြလိုက်၊ လုံးဝ ခြောက်သွားတဲ့ ငါးရံ့ခြောက်ရမယ်။ အဲလို သိပ်ကိုခြောက်နေတဲ့ ငါးရံ့ခြောက်ရောက်တော့ လနဲ့ချီပြီး သိမ်းထားလို့ ရတယ်။ ကျွန်တော်တို့အိမ်မှာ ငါးရံ့ခြောက် ဝယ်စားလေ့မရှိပါဘူး။ အမေလုပ်တဲ့ အိမ်လုပ်ငါးရံ့ခြောက်ပဲ စားပါတယ်။ ဒီလိုပဲ အမေဟာ အမဲခြောက်၊ ဝက်သားခြောက် အကုန်လုံးကို ကိုယ့်ဖာသာ အိမ်မှာပဲလုပ်တယ်။ အမဲသား၊ မိုးခိုသား၊ အသားကောင်းကောင်းဝယ်၊ လက်ညှိုးလောက် အလုံးရှိတဲ့ အမျှင်ရ အောင်လှီး၊ ပြီးတော့ နေပြလိုက်၊ တကယ်ကိုကောင်းတဲ့ အမဲခြောက်ရမယ်။ ခပ်စိုစိုလေးစားချင်ရင် နေ့ခြင်း မနက်လှန်း ညနေကြော် တစ်နေ့နဲ့စားလို့ရတယ်။ ရက်ကြာ သိမ်းထားချင်ရင်သာ နေသာသာမှာ (၂)ရက်လောက် ဆက်ပြီးနေလှန်းရတယ်။ အညာသူ အမေဟာ အဲလို သိပ်စားကောင်းတဲ့ အညာအမဲခြောက် ကောင်းကောင်း လပ်တတ်ပါတယ်။ ရန်ကုန်က စားသောက် ဆိုင်ကြီးတစ်ဆိုင်မှာ Myanmar style sun-dried roasted beef ဆိုပြီး မီနူးထဲမှာတွေ့တော့ ဘာမှန်းမသိဘူး မှာလိုက်ဦးမယ်ဆို မှာလိုက်တဲအခါ အမဲခြောက်ဖုတ် (၂)ချောင်းလာချတာ ကြုံတွေ့ခဲ့ရ ဘူးတယ်။ သူတို့ အင်္ဂလိပ်လို ရေးထားတာလည်း မမှားဘူးလေ။ မြန်မာတွေ လုပ်စားလေ့ရှိသလို အမဲသားကို နေပြ အခြောက်ခံပြီး ကင်လာတာကိုး။အဲဒီတုန်းက အမေ့ရဲ့ အညာအမဲခြောက်ကို သတိရမိပါတယ်။ အမေ ဝက်သားခြောက် လုပ်မယ်ဆိုရင်တော့ နည်းကတစ်မျိုး၊ ဝက်ဂုတ်သားကို

အသားကောင်းလေး ရအောင်ဝယ်၊ မျှင်မျှင်လေးတွေလှီးပြီးတော့ အရက်လေးနည်းနည်းရယ်၊ ခရမ်းချဉ်သီးနဲ့ ရှာလကာရည်ရယ် ရောမွှေပြီးစပ်ထားတဲ့ အရည်ထဲမှာ ဝက်သားကို တစ်မနက် စိမ်ထားပြီးမှ ခုနကပြောသလို ဝါးလုံးတိုင်ထောင် အခြောက် လှမ်းတယ်။ ညနေရောက်ရင် နူးနေတဲ့ဝက်သားခြောက်ကိုရမယ်။ ကျွန်တော် အဂလန်ကို ပညာသင်ရောက်သွားတော့ အသားကင်ဖို့ အသားတွေကိုအဲလို ခရမ်းချဉ်သီးအနှစ်နဲ့ ရှာလကာရည်ရောထားတဲ့ အရည်ထဲမှာ စိမ်ကြတာကို တွေ့ရတယ်။ ပြီးတော့ အဲလိုအသားနူးအောင် ရှာလကာရည်အခြေခံပြီး ရောစပ်ထားတဲ့ အရည်ကို မရီနိတ်(ဒ်)(marinade) လို့ခေါ်တယ်ဆိုတာလဲ သိလာရတယ်။ မရီနိတ်(ဒ်) marinade ထဲမှာ စိမ်တာကိုတော့ မရနိတ်(တ) (marinate) လုပ်တယ်လို့ ခေါ်ပါတယ်။ အဲလို marinade အရည်ထဲမှာ (၃)နာရီလောက် စိမ် မရီနိတ် လုပ်ထားပြီး ၊ အသားကင်ကြတာ တွေ့ရတော့ အညာမှာ အမေက အသားတွေ နေမလှန်းခင် ဒီလိုပဲ အသားနူးပြီး အနံ့အသက်ကောင်းအောင် အရက်၊ ရှာလကာ၊ ခရမ်းချဉ်သီးတွေနဲ့ စိမ်နေတာဟာ အမွေရဲ့ အညာနည်းနဲ့ မရီနိတ်လုပ်တာပဲကိုးလို့ သဘောပေါက်သွားပါတယ်။ အမေဟာ အစားအသောက်နဲ့ပတ်သက်လို့ မျိုးစုံအောင် လုပ်တတ်ပါတယ်။ ကျွန်တော်တို့ အိမ်မှာ အပြင်ကလုပ်ပြီးသား ဝယ်စားတယ်ဆိုတာ ရှားပါတယ်။ ကျွန်တော် မှတ်မိနေတဲ့ အမွေရဲ့ အိမ်တွင်းစားစရာ လုပ်နည်းလေးတွေကို ပြောပြချင်ပါသေးတယ်။ နွားနို့ခဲလည်း ကိုယ့်ဖာသာ ကိုယ်အိမ်မှာပဲ မရိုးပင်နဲ့လုပ်တယ်။ ဝမ်းတွင်း အိမ်နောက်ဖေးတောထဲက မရိုးပင်တွေ သွားချိုးလာ၊ နွားနို့ကို မီးဖိုပေါ်မှာတင်ပြီးကျိ၊ ပြီးတော့ မရိုးကိုင်းကို ချိုးလိုက်ရင် အစေးတွေ ထွက်လာလိမ့်မယ်၊ အဲဒီ အစေးတွေ ထွက်နေတဲ့ မရိုးကိုင်းကို မီးဖိုပေါ် တည်ထားတဲ့ နွားနို့ထဲမှာ အစေးထွက်တဲ့ အဖျားပိုင်းကို နှစ်ပြီး ဖြည်းဖြည်းချင်းမွှေ၊ တဖြည်းဖြည်းနဲ့ နွားနို့တွေခဲလာလိမ့်မယ်။ နွားနို့အခဲ အဖတ်အဖတ်တွေ ကြားမှာ အရည်ကြည်တွေ ထွက်လာမယ်။ အဲဒါကို ကြက်တက်ရည်လို့ခေါ်တယ်။ ဝမ်းချုပ်ရင် သောက်ရတယ်။ အရသာကလည်း သိပ်ကောင်းတယ်။ ကြက်တက်ရည် ထွက်လာတောမှ အခဲတစ်ပိုင်း၊ အရည်တစ်ပိုင်းဖြစ်နေတဲ့ နွားနို့တွေကို ပိတ်ပါးစနဲ့ စစ်လိုက်၊ အရည်သပ်သပ်၊ အဖတ်သပ်သပ် ဖြစ်သွားမယ်။ အဲလို စစ်တဲ့ အဝတ်ပါးကို ချီး(စ်) ကလော့(သ်) (Cheese cloth) လို့ အဂလိပ်လို ခေါ်ပါတယ်။ နွားနို့ခဲခါစ အဖတ်လေးတွေကိုတော့ ကဒ် (curd) လို့ခေါ်ပါတယ်။ အဒီနွားနို့အဖတ်လေးတွေကို အညာဖျင် လက်သုတ်ပုဝါ သန့်သန့်နဲ့ထုပ်၊ ကျောက်ပျဉ်နဲ့ဖိထားလိုက်ရင် အရည်တွေ တဖြည်းဖြည်းထွက်သွားပြီး (၄)နာရီလောက်ကြာရင် လုံးဝခဲနေတဲ့ နွားနို့ခဲရတာပေါ့။ ပြီးတော့မှ နွားနို့ခဲကို ကြာကြာခံအောင် မီးနည်းနည်းပြပြီး ကြပ်တိုက်လိုက်၊ အဲဒါ အညာအမတွေမှာ

လူတိုင်း လုပ်စားကြတဲ့ home-made နွားနို့ခဲပေါ့။ နွားနို့ခဲကို အင်္ဂလိပ်လို ဘယ်လိုခေါ်လဲ ရှည်ရှည်ဝေးဝေးတွေးမနေပါနဲ့။ ချိ(စ်) cheese လို့ခေါ်ပါတယ်။ ကြုံတုန်း လူငယ်တွေ ဗဟုသုတရအောင် ပြောရမယ်ဆိုရင် ဓါတ်ပုံရိုက်ခါနီးရင် ပါးစပ်လေး နည်းနည်းဟပြီး ပြုံးပြုံးလေးဖြစ်နေအောင် ဓါတ်ပုံရိုက်တဲ့လူက ချိ(စ်) လို့ပြောလိုက်စမ်း၊ say cheese လို့ ပြောလေ့ရှိပါတယ်။ ကင်မရာမင်းက say cheese လို့ပြောတယ်ဆိုရင် ဓါတ်ပုံရိုက်တော့မယ် ပြုံးလိုက်ပါလို့ ပြောတာပေါ့။ အဲလို နိုင်ငံခြားသားတွေနဲ့ သွားလာဆက်ဆံနေတုန်း ကိုယ့်ကို ဓါတ်ပုံရိုက်ခိုင်းရင်လည်း ကိုယ်က သူတို့ကို ဓါတ်ပုံရိုက်တော့မယ်ဆိုရင် say cheese လို့ ပြောပြီး သတိပေးရတယ်ဆိုတာလေး မှတ်ထားကြပါ။ အဲလို ဘာလို့ပြောကြသလဲဆိုတော့ ချိ(စ်)လို့ ပြောလိုက်တော့ ပါးစပ်ကဟပြီး ပြုံးသလိုဖြစ်သွားတာကိုး။ ကျွန်တော်တို့အညာ မြန်မာချိစ(စ်) နွားနို့ခဲကို ရန်ကုန်ကလူတွေ သိပ်မသိကြပါဘူး။ နို့ခဲလို့ အောက်ပြည်က လူတချို့က ခေါ်ကြတယ်။ အောက်ပြည်ကလူတွေက သိပ်မကြိုက်ကြဘူး။ ကျွန်တော်တို့ အညာသားတွေကတော့ နွားနို့ခဲ ကြိုက်ကြလွန်းလို့ မျိုးစုံလုပ်စားကြတယ်။ ကြော်စားတယ်၊ ချက်စားတယ်။ အမေကတော့ နွားနို့ခဲလေးကို နည်းနည်းလေးညှိအောင် ကြော်လက်၊ ပြီးတော့မှ ခရမ်းချဉ်သီးဆီပြန်ချက်၊ အစပ်ကြိုက်ရင် အညာငြုပ်သီးစိမ်းတောင့်ပွလေး နည်းနည်းထည့်လိုက် စားရတာအရမ်းကောင်းတာ။ အညာက လူတွေလာတိုင်း ဘာယူခဲ့ရမလဲမေးရင် "နွားနို့ခဲ ပါလာပါစေနော်" လို့ ကျွန်တော် မှာလေ့ရှိပါတယ်။ ကျွန်တော် အင်္ဂလန်ရောက်တော့ အမေနွားနို့ခဲလပ်တာကို မှတ်မိနေပြီး ငါ နွားနို့ကို ခဲအောင် တစ်ခုခုလုပ်ဦးမှပဲဆိုပြီး လေ့လာကြည့်ပါတယ်။ အင်္ဂလန်မှာ အညာမရိုးပင်မရှိတော့ မရိုးကိုင်းအစား သံပုရာသီး သုံးပြီး ခဲကြည့်တယ်။ ဘယ်လိုမှ ခဲအောင် လုပ်လို့မရဘူး။ မအောင်မြင်ပါဘူး။ ဒါနဲ့အခန်းဘေးက ကျွန်တော့်လို ပညာသင် အိန္ဒယလူမျိုးတစ်ယောက်ကို နွားနို့ခဲ ဘယ်လို လုပ်ရလဲလို့ မေးကြည့်တော့ သူလည်း မသိဘူးတဲ့။ ဒါပေမယ့် ယိုဂတ် (yogurt) လို့ခေါ်တဲ့ ဒိန်ချဉ်တော့ သူက လုပ်တတ်တယ်တဲ့။ သူ ဒိန်ချိဉ်လုပ်တဲ့နည်းက နွားနို့ကို ပွက်ပွက်ဆူ အောင်တည်လိုက်တယ်။ ပြီးတော့မှ အအေးခံလိုက်တယ်။ အဲဒါ နွားနို့ထဲမှာပါတဲ့ ဘက်တီးရီးယားပိုးတွေ သေကုန်အောင်လုပ်တာတဲ့။ ပြီးတော့မှ အဲဒီ နွားနို့ကို ပုလင်းကြီးကြီးထဲပြောင်းထည့်၊ ဆိုင်က ဝယ်တဲ့ ဒိန်ချဉ်တစ်ဇွန်း အဲဒီပုလင်းထဲထည့်လိုက်၊ ပြီးတော့ ပုလင်းလုံအောင်ပိတ်။ အင်္ဂလန်မှာ ရာသီဥတုက သိပ်အေးတော့ ဒိန်ချဉ်မပေါက်ဘူး။ ဒါကြောင့် တစဇွန်းထည့်လိုက်တဲ့ ဒိန်ချဉ်ထဲမှာ ပါလာတဲ့ ဘက်တီးရီးယားတွေ ပေါက်အောင် အခန်းထဲမှာရှိတဲ့ အနွေးစက် ဟီတာပေါ်တင်ထားလိုက်ရင် (၄)နာရီ ကြာတဲ့အခါ

ဒိန်ချဉ်ဖြစ်သွားပြီ။ ဆိုင်က ဝယ်စားရင် ဒိန်ချဉ် ဗားသေးသေးလေးကို ဈေးတော်တော်ပေးရတာ။ ကိုယ့်ဖာသာ ကိုယ်လုပ်စားတော့ ဒိန်ချဉ်တွေ မကုန်နိုင် မခမ်းနိုင်၊ ဘာမှလဲ ဈေးမကျဘူး၊ အဲဒီလို ဟုန်းမိတ် ဒိန်ချဉ်ကုန်ခါနီးတော့ တစ်ဇွန်းလောက်ပဲချန်ထား။ နောက်ထပ် နွားနို့ထပ်ကျိုပြီး ဒိန်ချဉ်ဗူးသစ်တစ်ဗူး ထပ်လုပ်၊ အင်္ဂလန်မှာ နွားနို့က ပေါမှပေါပါဘိနဲ့ဆိုတော့ ဒိန်ချဉ်လုပ်တတ်တဲ့ မြန်မာကျောင်းသား ကျွန်တော်အဖွ့တော့ ဒိန်ချဉ်ကို တစ်ဝကြီးစားရတာ ဇိမ်ပဲ။ ဒိန်ချဉ်ကို နေရာတကာမှာထည့်တယ်။ အသားချက်မယ်ဆိုရင် ဒိန်ချဉ်ထဲမှာ မရီနိတ်လုပ်ပြီးမှ ချက်တယ်။ ခရမ်းချဉ်သီးကို လေးစတ စိတ၊ ကြက်သွန်နီ ရိတ်ရိတ်လှီး၊ ပြီးတော့ ဒိန်ချဉ်နဲ့ နယ်လိုက်။ ဒိန်ချဉ်ဆလပ် (yogurt salad) ဖြစ်သွားရော။ ထမင်းပူပူ ဆီဆမ်းပြီး အဲဒီ ဒိန်ချဉ်ဆလပ်နဲ့စားရတာ နတ်သုဒ္ဓါအလားပဲ။ ဒီလိုပြောလိုက်လို့ သပ်ပြီး တင်စားပြောတယ် ပိုလွန်းတယ်လို့ မအောက်မေ့ပါနဲ့။ ကျွန်တော် အင်္ဂလန်ရောက် မြန်မာပညာရှင်ကျောင်းသားရဲ့ တကယ့်ခံစားချက်ပါ။ ဘာကြောင့် ဒီလိုပြောတယ်ဆိုတာ ရှင်းပြပါမယ်။ အင်္ဂလိပ်တွေကြားမှာနေရတော့ ဘိုနံ့ ထောပါတ်နံ့တွေ တစ်ချိန်လုံးရနေတာ၊ ကြာတော့ ကျွန်တော့်ရဲ့ မြန်မာနှာခေါင်း၊ မြန်မာပါးစပ်ဟာ ဒီအင်္ဂလိပ်နံ့တွေ အရသာတွေကို မခံနိုင်တော့ဘူး။ ကြုံတုန်း ပြောရဦးမယ်။ အင်္ဂလိပ်တွေစားတဲ့ သိုးသား မတ်တွန် (mutton) ဆိုတာ အသားရဲ့ ဘေးကလနားမှာ အဆီကွင်းလေးတွေပါပါတယ်။ အဲဒါကို ရင်း(မ်)အော့်(ဖ်)ဖက(တ်) (rim of fat) အဆီကင်းလို့ခေါ်တယ်။ အင်္ဂလိပ်တွေအတွက်တော့ အဲဒီအဆီကင်းဟာ တကယ့်ကို အရသာခံစားတဲ့ ဇိမ်ခံအစားအစာ ဒယ်လီကေစီ (delicacy) ပါ။ ကျွန်တော့်အဖို့ကတော့ သိုးသားအဆီကွင်းနံ့ကို လုံးဝမခံနိုင်ပါဘူး။ အရမ်းကိုညီတယ်လို့ထင်ပါတယ်။ ပြီးတော့ အင်္ဂလိပ်တွေရဲ့ အစားအစာတွေကို ကျွန်တော် ဒဏ်မခံနိုင်တဲ့အကြောင်း ပြောစရာတွေရှိပါသေးတယ်။ သူတို့တတွေ အမြတ်တနိုးစားတဲ့ ကစ်ဒနီပိုင် (kidney pie) ဟာ ကျွန်တော့်အတွက်တော့ အန်ချင်စရာပါ။ ကစ်ဒနီပိုင်ဟာ ဘဲသားမုန့်လိုဟာမျိုးပါ။ အထဲမှာ ယုန် ကျောက်ကပ်ကို တောက်တောက်စင်းထည့်ပြီး အပေါ်က ဂျုံနဲ့မန်ပြီးလုပ်ထားတာ။ ကစ်ဒနီပိုင်ထဲမှာပါတဲ့ ကျောက်ကပ်ထဲက သေးနံ့ဟာရွံစရာပါ။ ဒီလို ပြောနေတာဟာ အဂလိပ်ကို နှိမ့်ချချင်လို့ ပြောတာ မဟုတ်ပါဘူး။ သူ့လူမျိုး၊ သူ့အကြိုက်၊ သူ့စားစရာ စံနစ်ပါ။ ဒါပေမယ့် အညာသား ကျန်တော် မြန်မာပညာသင်အတွက် အရသာမတွေ့၊ မခံစားတတ်ဖြစ်နေတာကို တင်ပြတာပါ။ နောက် ဟကဂစ်(စ်) (haggis) ဆိုတာ ရှိပါသေးတယ်။ စကော့တလန်ကလူတွေ နှစ်နှစ်ချိုက်ချိုက်ကို စားကြတာ။ စကောတွေရဲ့ အစားအစာဆိုပြီး ဂုဏ်လည်းယူသေးတယ်။ သိုးနဲ့ အမဲ ကလီစာတွေကို တောက်တောက်စင်း ရောမွှေ စုပြီး ဂျုံစေ့နဲ့ချက်၊

ဝက်အူချောင်းထုတ်သလို အမွေးပါးနဲ့ ခပ်လုံးလုံးကြီး လုပ်ထားတာ။ ကျွန်တော့်အထင် ပြောရရင် တော်ရုံတန်ရုံ မြန်မာတစ်ယောက်ဟာ ဟကဂစ်(စ်) အနုံ့ကို လုံးဝ ခံနိုင်မှာ မဟုတ်ပါဘူး။ စားဖို့ဆိုတာ ဝေလာဝေးပါ။ ပြောရမယ်ဆိုရင်တော့ အဲလို မြန်မာပါးစပ်နဲ့ လုံးဝ မကိုက်တဲ့ အဂလိပ်စားစရာတွေ တပုံကြီးပါ။ ဒီလို အင်္ဂလိပ် အစားအသောက်အနုံ့အသက်တွေကြားမှာ နေရတာကြာလာတော့လည်း မြန်မာအစာကို တမ်းတမိတာပေါ့။ ဒါကြောင့် အင်္ဂလိပ်ဆေးရုံမှာ တစ်နေကုန်တစ်နေခမ်း မောမောပန်းပန်း အလုပ်လုပ်၊ အင်္ဂလိပ်အစားအစာ အနုံ့တွေကြားမှာနေပြီး မောမောနဲ့ပြန်လာ၊ ကိုယ့်အခန်းလည်းရောကရော ထမင်း ဆီဆမ်း ဒိန်ချဉ်ဆလပ်လေးကို စားလိုက်ရတာဟာ ထူးထူးခြားခြား အရသာတွေ့မိတယ်လို့ ပြောတာပါ။ ဒီလို အကြောင်းတွေကြောင့် အငယ်တုန်းက အညာမှာ အမေ လုပ်ကျွေးတာလေးတွေကို ပြန်တွေးကြည့်မိပြီး တက်သမျှမှတ်သမျှ မြန်မာအစားအစာတွေ အကုန်လျှောက်လုပ်ပြီး စားရတာပါ။ အင်္ဂလိပ်ဆေးရုံကနေ ကိုယ့်အခန်းပြန်ရောက်တယ်ဆိုရင် ကိုယ်ပိုင် ချက်ပြုပ်လုပ်ကိုင်နည်းတွေနဲ့ ဟုန်းမိတ် ဇာတ်လမ်းစ ရတော့တာပါပဲ။ အညာမှာတော့ အမေက ဘာမဆိုအိမ်မှာလုပ်စားတာလေ။ တို့ဟူးဆိုအိမ်မှာတင် ကျိုတယ်။ ပဲပင်ပေါက် အိမ်မှာ ဖောက်တယ်။ သရက်သီးပေါ်ချိန် သရက်သီးကိုခါးနဲ့ နုတ်နုတ်မွှန်းပြးတော့ သရက်ချဉ် ထည့်တယ်။ အိမ်နောက်မှာ စိုက်ထားတဲ့ တစောင်းလက်ပါတ်နဲ့ ထန်းလျက်ကျိုပြီးတော့ ချက်ဆေး ဖော်တယ်။ ဇီးသီးအခြောက်တွေ ဝယ်ပြီး ဇီးယိုထိုးတယ်။ ငါးတွေဝယ်ပြီး ငါးကြင်းငါးပိကောင်၊ ငါးဆားနယ် လုပ်တယ်။ ပြောင်းဖူးဖက် ဆေးပေါလိပ် ကိုယ့်ဖာသာလိပ်သောက်တယ်။ အိမ်မှာ ကွမ်းအစ်အကြီးကြီးနဲ့ ကိုယ်တိုင်ယာပြီး ကွမ်းကိုစားတယ်။ ကွမ်းယာဆိုင်က ကွမ်းဝယ်စားဖို့ဆိုတာ အဝေးကြီး။ စမုံစပါး၊ ပရုပ်၊ လေးညှင်းဝယ်ပြီး အိမ်သုံး အဖျားကျဆေး ငန်းဆေး ဖော်ထားတယ်။ နွယ်ချိုကို ပရုပ်နဲ့ထောင်းပြီး အစာကြေဆေး လုပ်တယ်။ ဝမ်းလျော ဝမ်းကိုက်ဖြစ်ရင် သောက်ဖို့ဆေးလည်း ဖော်တယ်။ ဝမ်းနုတ်ဆေးလောက်ကတော့ အမေကြီးတို့ အမေတို့က အလွယ်လေး လုပ်တတ်တယ်။ ပြောရမယ်ဆိုရင်တော့ အခြေခံ မြန်မာတိုင်းရင်းဆေးပေါင်းစုံ အိမ်မှာ အမေ ဖော်ထားတယ်။ ပရဆေးဆိုင်သွား၊ လိုတဲ့ဟာတွေ ဝယ်ပြီး ကိုယ့်ဖာသာကိုယ် အိမ်သုံးဆေးတွေလုပ်တယ်။ တကယ့်မြန်မာရိုးရာ ဆေးစစ်စစ်တွေပါ။ စားစရာတွေ အကြောင်း ပြောရရင်တော့ ဆန်၊ ဆီ၊ ဆား၊ ငြုပ်၊ ကြက်သွန် ဟင်းချက်စရာ စတဲ့ကုန်ကြမ်းတွေက လွဲလို့ စားစရာဝယ်စားတယ် ဆိုတာမရှိသလောက်ပါ။ အဲတော့ ကျွန်တော် ကြီးပြင်းလာခဲ့ရတဲ့ အမွေအိမ်မှာ ချက်တာပြုတ်တာတွေ ကိုယ်တိုင်ဝင် မလုပ်ရပေမယ့်လို့ ကိုယ့်အားကိုယ်ကိုး အိမ်တွင်းဖြစ် စားစရာလုပ်တာတွေကို တစ္ဆေတစောင်း မြင်လာခဲ့ရပါတယ်။ ကျွန်တော့်ရဲ့ မြင်ဆရာဖြစ်တဲ့ အမေ

လုပ်ဟန်၊ ကိုင်ဟန်တွေကလည်း မျက်စေ့ထဲမှာရှိနေတော့ အင်္ဂလန်မှာရောက်ပြီး မြန်မာအစားအစာ ငတ်နေတဲ့ ကျွန်တော်က စဉ်းစားပြီး မြန်မာအစားအစာလေးတွေ လုပ်ကိုင်စားရတာပေါ့။ ဆိုင်ကမဝယ်ပဲ ကိုယ်တိုင်လုပ်နည်းလေးတွေနဲ့ ကြံဖန်ချက်ရတာပေါ့။ တီထွင်စရာလေးလည်း တီထွင်၊ ဟိုလုပ်ဒီလုပ် မျိုးစုံလုပ်ဆိုတော့ ကျွန်တော့်လက်ရာတွေဟာ သိပ်တော့မဆိုးပါဘူးလို့ ပြောရမှာပါ။ ပဲပင်ပေါက် စားချင်ရင် အမေလုပ်တဲ့အတိုင်း ဖန်ပုလင်းကို စောင်း၊ အထဲမှာ ပဲစေ့လေးတွေကို သိပ်မထူမပါး လေးထည့်၊ ရေလေးဖျန်း၊ အပေါ်က အဝတ်ပါးပါး လေးအုပ်ထား၊ နေ့တိုင်း မနက်တစ်ခါ ညနေတစခါ ရေဖျန်းပေး။ နှစ်ရက် သုံးရက်လောက်ကြာရင် ပဲပင်ပေါက်လေးတွေ ထွက်လာရော။ ပဲပင်ပေါက် အညောက်ထွက်တဲ့ အခြေအနေကို ကြည့်ပြီး ကိုယ်စားချင်တဲ့ အနေလောက်ရောက်ရင် ယူပြီး ရေဆေးစားလိုက်ရုံပဲ။ အဲဒီ ပဲပင်ပေါက်အစိမ်းလေးတွေကို ကိုယ်တိုင်လုပ်တဲ့ ဒိန်ချဉ်လေးနဲ့ နယ်ပြီးစား၊ အင်္ဂလိပ်လို ကြီးကြီးကျယ်ကျယ်ပြောရမယ်ဆိုရင်တော့ bean sprout yogurt salad ပေါ့။ စားလို့အရမ်းကောင်းတာ။ ကျွန်တော့် သူငယ်ချင်း ဒေါက်တာ ဇော်မင်းနဲ့ ဒေါက်တာခင်နှင်းဝေတို့ဟာ ကျွန်တော်ထက် (၁၀)နှစ်လောက်စောပြီး လန်ဒန်ကို ရောက်နှင့်တာပါ။ သူတို့ဟာ တကယ့် မန္တလေးသား အညာသားစစ်စစ်တွေဆိုတော့ လန်ဒန်မှာနေသာ နေရတာ မြန်မာအစားအစာ၊ အထူးသဖြင့် မန္တလေးအစားအစာတွေကို တကယ်လွမ်းပြီး တမ်းတနေတဲ့သူတွေ။ အဲတော့ သူငယ်ချင်း မဝေ (ဒေါက်တာ ခင်လေးဝေ) ဟာ နည်းမျိုးစုံနဲ့ မြန်မာအစာမျိုးစုံကို အနီးစပ်ဆုံးမြန်မာပြည်မှာ ချက်တဲ့ပုံစံနဲ့ တူအောင် လုပ်ကိုင်စားတတ်တယ်။ သူကိုယ်တိုင်စားရုံမကဘဲ သူတို့လိုပဲ မြန်မာအစားအစာလွမ်းနေတဲ့ မြနမာတွေကို ခနခနဖိတ်ကျွေးတယ်။ ဘယ်လောက်အထိ စားစရာမျိုးစုံလုပ်သလဲဆိုရင် မန္တလေးထိုးမုန့်တောင် အဂလန်မှာ ထိုးစားတယ်။ ကျွန်တော်ကတော့ ဆေးရုံပိတ်တာနဲ့ လန်ဒန်နားက သူတို့အိမ်ကို သွား၊ မဝေရဲ့ လက်တွေ့မြန်မာအစားအစာ ချက်ပြုတ်နည်းသင်တန်း တက်ရတော့တာပေါ့။ အဂလန်မှာ (၂)နှစ်နေလိုက်တာ ကျွန်တော် တော်တော်လေးကို မြန်မာအစားအသောက်တွေ ကိုယ်တိုင် လုပ်တတ် ချက်တတ်၊ ပြုတ်တတ်ဖြစ် သွားပါတယ်။

အဲလိ မိရိုးဖလာ ကိုယ့်အိမ်မှာ ကိုယ် လုပ်ကိုင်ချက်ပြုတ်စားတဲ့ မြန်မာဓလေ့ မြန်မာအကျင့်ကနေ တဖြည်းဖြည်းနဲ့ခေတ်ရဲ့ လိုအပ်ချက်ကြောင့် ရယ်ဒီမိတ်စားစရာတွေ တဖြည်းဖြည်း မြန်မာနိုင်ငံမှာ ပေါ်လာရပါတယ်။ ခေတ်ရဲ့လိုအပ်ချကဆိုတာကို နည်းနည်းရှင်းပြချင်ပါတယ်။ ကျွန်တော်တို့ မြန်မာ ရှေးရိုးမိသားစုနေထိုင်ပုံစံနစ်က အိမ်မှာ ချက်ပြုတ်လုပ်ကိုင်ပေးမယ့် အမေ၊ အဒေါ်၊ တူမ စတဲ့ ဆွေစဉ်မျိုးဆက်တွေက အပြည့်လေ။ မြန်မာအိမ်ထောင်တစ်ခုမှာ နျူကလီးယားဖင်မလီ (nuclear

family) လို့ခေါ်တဲ့ မိဘနှစ်ပါးနဲ့ သားသမီးတွေတင် ရှိတာမဟုတ်ဘဲ (extended family) လ့ခေါ်တဲ့ ဆွေမျိုးတွေပါ တစ်အိမ်ထဲ ဒါမှမဟုတ် အိမ်အနီးအနားမှာ သိုင်းသိုင်းဝိုင်းဝိုင်း နေကြတာကိုး။ အဲတော့ အိမ်ထောင်မှု ထိန်းသိမ်းဖို့ ချက်ပြုတ်ဖို့ဆိုတာ ဘာမှ ပူစရာမရှိဘူး။ ပြီးတော့ အိမ်ထောင်တစ်ခုလုံးမှာ အိမ်ထောင်ဦးစီးယောကျ်ားကပဲ အလုပ်လုပ်တယ်။ အမျိုးသမီးက အလပ်မလုပ်ဘူး။ အမျိုးသမီးတွေဟာ ကျွန်တော့်အမေလိုပဲ သားသမီးအရေး ချက်ရေးပြုတ်ရေးကိုပဲ လုပကြကိုင်ကြတာ။ အဲတော့ စားစရာတွေကိုလည်း အိမ်မှာပဲ ကိုယ်တိုင်လုပ်ကိုင်စားကြတာပေါ့။ ငါးပိရည်ဖျော်မယ်၊ ငံပြာရည်ချက်ချက်မယ်၊ ဘယာကြော် ကြော်မယ်၊ ရုံးပိတ်ရက်မှာ မုန့်ဟင်းခါး၊ မုန့်တီလုပ်စားမယ်။ ဘာပဲပြောလိုက်ပြောလိုက် အိမ်မှာပဲ အကုန်လုပ်စားကြတာပေါ့။ တဖြည်းဖြည်းနဲ့ခေတ်က ပြောင်းလာတော့ ရန်ကုန် မန္တလေးမြို့ကြီးတွေမှာ အကြောင်းကြောင်းကြောင့် မိသားစု အသိုင်းအဝိုင်းကြီး (extended family) လို မနေနိုင်ကြတော့ဘူး။ ပြီးတော့ ယောကျ်ားလုပ်စာနဲ့လည်း တစ်အိမ်သားလုံး ထိုင်စားလို့ မရတော့ဘူး။ လင်မယားနှစ်ယောက်လုံး အလုပ်လုပ်မှ စားလောက်တဲ့ခေတ်ဖြစ်လာတယ်။ မြို့ပြလူသားတွေရဲ့ ပုံစံဟာ လုံးဝပြောင်းသွားပြီး အညာမှာ အမေလုပ်ခဲ့သလို နေခဲ့သလို မနေနိုင်ကြတော့ပါဘူး။ အိမ်မှာ ကိုယ့်ဖာသာ ဟုန်းမိတ်တွေ လုပ်မစားနိုင်တော့ဘူး။ ဘာမဆို ဆိုင်က ရယ်ဒီမိတ်ဝယ်စားတဲ့ ခေတ်ကို ရောက်လာပါပြီ။ မြန်မာအမျိုးသမီးတွေရဲ့ စားပံသောက်ပုံ ချက်ပုံ ပြုတ်ပုံဟာလည်း တဖြည်းဖြည်းနဲ့ တော်တော်ကြီး ပြောင်းလွဲလာပြီးတော့ ရယ်ဒီမိတ်ချက်ပြုတ်စားသောက် ရေးခေတ်ကို ရောက်လာပါပြီလို့ ကျွန်တော် မြင်မိပါတယ်။

ဆက်လက်ဖော်ပြပါမည်

ပါမောက္ခဒေါက်တာမောင်ဝင်း (အသည်း)


Bean
BORDERS

သရဖူ

၃၁-၃-၀၇

အမျိုးသမီးနဲ့အစားအစာ (၁၀)

ရယ်ဒီမိတ်တွေ ပေါတဲ့ခေတ် (အဆက်)

ပြီးခဲ့တဲ့လက ပြောခဲ့သလို ကျွန်တော်တို့အငယ် အမေတို့ခေတ်က ဘာမဆို အိမ်မှာလုပ်စားတာ များပါတယ်။ ရယ်ဒီမိတ်တွေရှိတဲ့ ခေတ်လည်းမဟုတ်ဘူး။ ဆိုင်မှာသွားစားလေ့စားထလည်း မရှိပါဘူး။ ကျွန်တော်တို့ အညာ ဝမ်းတွင်း တောမြို့လေးမှာ စားသောက်ဆိုင်ဆိုလို့ မြို့အနောက်ထိပ် တာဆုံကားဂိတ်နားက တရုတ်ခေါက်ဆွဲဆိုင် အီကွန့်တစ်ဆိုင်ပဲရှိပါတယ်။ အရှေ့ သဲတောဘက်အထွက်မှာ ဒေါ်မဲညိုဘူးသီးကြော်ဆိုင်တစ်ဆိုင်နဲ့ ကျွန်တော်တို့ အိမ်ဘေးနားမှာ ဒေါ်အိုးဘူးသီးကြော်ဆိုင် စုစုပေါင်း အကြော်ဆိုင် နှစ်ဆိုင်ပဲရှိတယ်။ ဈေးနေ့ဆိုရင်တော့ ဈေးထဲမှာ မုန့်ဟင်းခါးဆိုင်လေး တစ်ဆိုင်နဲ့ မုန့်တီဆိုင် တစ်ဆိုင်ပဲထွက်တယ်။ မြို့လယ်မှာ ရှားရှားပါးပါး ဦးဘသိန်း လှ္ဘက်ရည်ဆိုင် တစ်ဆိုင်ရှိတယ်။ သာမနအားဖြင့် ဝမ်းတွင်းမြို့သားတွေကတော့ အကွန့်ဆိုင်လို တရုတ်ဆိုင်တွေမှာ စားခဲပါတယ်။ ကျွန်တော်တို့ အိမ်မှာဆိုရင် ရန်ကုန်က၊ မန္တလေးက ဧည့်သည်လာတယ်ဆိုရင်သာ အိမ်က ဟင်းတွေကို အားဖြည့်ဖို့ အမေကဝယ်ခိုင်းလို့ ကျွန်တော်တို့ အီကွန့်ဆိုင်ကို စက်ဘီးလေးနဲ့ အပြေးသွားပြီး ခေါက်ဆွဲကြော်တစ်ပွဲနဲ့ ဝက်သားကုန်းဘောင်ကြော်တစ်ပွဲ သွားဝယ်ရပါတယ်။ အဲဒီတုန်းက ခေါက်ဆွဲကြော်တစ်ပွဲ တစ်ကျပ်ပေးရပါတယ်။ အတော်ကို စားချင်စရာ အသားတွေ ကလည်း အများကြီး အရွက် စုံစုံလင်လင်နဲ့ ပန်းကန်အမောက်ကြီးပဲ။ အဲဒီပေါ်မှာမှ ကြက်ဥကို ဟတ်ဖရိုင် ကြွပ်ကြွပ်မာမာလေးဖြစ်အောင် ကြော်ပြီး မှောက်တင်ထားပေးပါတယ်။ ဝက်သား ကုန်းဘောင်ကြီးကြော်ဆိုတာကတော့ ဝက်သားကို သေးသေးလေးတွေ တုံးပြီး ကြာညို့များများနဲ့ ငြုတ်သီးအခြောက် အတောင့်ပွပွအကြီးကြီးတွေ ကြွပ်နေအောင် ကြော်ပြီး ရောမွှေချက်ထားတာ။ ဒါ ဝမ်းတွင်းမြို့ အီကွန့်ဆိုင်က ကုန်းဘောင်ကြီးကြော်စတိုင်ပါ။ ကျွန်တော်တို့မြို့က တရုတ်ဆိုင်မှာ အခုခေတ်လို မီနူးကဒ်တွေ ဘာတွေ မရှိပါဘူး။ မီနူးကဒလည်း မလိုဘူးလေ။ ဆိုင်မှာ ရတဲ့ဟင်းကလည်း သုံးလေးမျိုးပဲရှိတာ။ ပြီးတော့ ခေါက်ဆွဲကြော်၊ ကြာဇံကြော်၊ ထမင်းကြော် ရပါတယ်။ အားလုံး အီကွန့်တစ်ယောက်ထဲ ကြော်လှော်ချက်တာလေ။ အဓိက ကျွန်တော်တို့ နယ်ကလူတွေ မြို့တက်လာရင်

အားခလာတာက "ဝမ်းတွင်းရောက်ရင် အီကွန့်ဆိုင်မှာ ခေါက်ဆွဲကြော် မှာပြီး အားရပါးရ စားလိုက်ဦးမယ်" ဆိုတဲ့ အတွေးတွေနဲ့ပါ။ နည်းနည်းပါးပါး ပိုက်ဆံ တတ်နိုင်တဲ့လူတွေ ဥပမာပြောရရင် အဖေ့မိတ်ဆွေ ဝမ်းတွင်းမြို့ အနောက်ဖက် လန်ပင်ရွာက သူကြီး ဦးအောင်ခင်တို့လို လူမျိုးတွေ တရုတ်ဆိုင်ရောက်ရင်တော ခေါက်ဆွဲကြော်အပြင် ဟင်းတစ်မျိုးမျိုး မှာစားတတ်ပါတယ်။ သာမန် လူတွေကတော့ ထမင်းကြော်၊ ခေါက်ဆွဲကြော်လောက်ပဲ မှာနိုင်တယ်။ ဟင်းအပိုမှာ မစားနိုင်ကြပါဘူး။ အဲလို တရုတ်ဆိုင်က ဟင်းတစ်မျိုး မှာစားတယ်ဆိုပေမယ့်လည်း သိပ်တော့ အထင်မကြီးပါနဲ့။ အီကွန့်ဆိုင်မှာရတဲ့ ဟင်းကလည်း တောက်တောက်ကြော်၊ ကုန်းဘောင်ကြီးကြော်နဲ့ အစိမ်းကြော်ပဲ ရှိတာ။ ဟင်းရည်သောက်က ကျွန်တော် အငယတုန်းကတည်းကနေ တက္ကသိုလ်ရောက်တဲ့အထိ အီကွန့်ဆိုင်မှာ (၁၂)မျိုးဟင်းချို တစ်မျိုးပဲရှိတယ်။ အီကွန့်ဆိုင်လာစားကြတဲ့သူတွေက တရုတ်ဟင်းပွဲ တွေကို နှစ်မျိုး သုံးမျိုး တစ်ခါတည်း ဘယ်သူမှ မှာမစားနိုင်ပါဘူး။ လွန်ရောကျွံရော တစ်ပွဲလောက်ပဲ အပိုမှာနိုင်တာ။ ရှေ့မှာပြောခဲ့သလိုပဲ အမေတို့က ဘာမဆို အိမ်မှာ အကုန်လုပ်စား ကြတဲ့ခေတ်ဆိုတော့ တရုတ်ဆိုင်မှာ စားနိုင်တယ်ဆိုတာ တော်ရုံတန်ရုံလူမဟုတ်ဘူး။ တကယ့်သူဌေးတို့ သူကြီးတို့မှ ဆိုင်မာစားကြတာ။ ကြုံတုန်းပြောရမယ်ဆိုရင် ကျွန်တော်တို့အငယ်တုန်းက သူကြီးဆိုတာ ရှိပါတယ်။ ကျွန်တော်တို့ မြို့ဝမ်းတွင်းဟာ မြို့ဖြစ်နေပေမယ့်လည်း အညာဓလေ့ထုံးစံအရ ဝမ်းတွင်း သူကြီးဆိုတာ ရှိပါသေးတယ်။ ဝမ်းတွင်းမြို့မှာတော့ သူကြီးဦးသာမောင်ဆိုတာ တော်တော်လေး မြို့ထဲမှာ ဩဇာ တက္ကမရှတာ။ တရုတ်ဆိုင် သွားပြီးစားကြတဲ့လူတွေဟာ အဲလို သူကြီးတို့၊ လူကုံတံတွေတို့ ဒါမှမဟုတ် မြို့တက်လာပြီး ပဲ၊ ငြုတ်၊ ရောင်းရလို့ ငွေထုတ်လေးပိုက်ထားတဲ့ တောင်သူတို့လို လူတွေပါ။ အမေကတော့ တော်ရုံတန်ရုံ ဧည့်သည်ဆိုရင် အိမ်မှာပဲ ထမင်းဟင်းတွေ အကုန်ချက်ပြုတ်ကျွေးတာ။ ဒါပေမယ့် အဖေ့မိတ်ဆွေတို့၊ အစ်ကိုကြီးဧည့်သည်တို့ ရန်ကုန်က လာတယ်ဆိုရင်တော့ ခုနက ပြောခဲ့သလို အီကွန့်ဆိုင်က နည်းနည်းပါးပါးဝယ်ပြီး အပိဆောင်း ကျွေးတာပေါ့။ ဧည့်သည် ထမင်းစားပြီးလို့ အီကွန့်ဆိုင်က ခေါက်ဆွဲကြော်၊ ကြာဇံကြော်နဲ့ တရုတ်ဟင်းနည်းနည်းပါးပါးများ ကျန်ရင် ကျွန်တော်တို့ ညီအစ်ကိုတတွေ အလုအယက်စားရတာ။ ဘယ်လို အရသာရှိမှန်းမသိဘူး။ အမေက ဆိုင်ကဟာဆို ဘာမှ ဝယ်ကျွေးလေ့ရှိတာမဟုတ်ဘူး။ ဘူးသီးကြော်၊ ဘရာကြော်၊ ခေါက်ဆွကြော်၊ ကြာဇံကြော်၊ မုန့်တီ၊ မုန့်ဟင်းခါး၊ အကုန်အိမ်မှာ လုပ်ကျွေးလေ့ရှိတာဆိုတော့ တစ်ခါတလေ ဆိုင်ကလုပ်တာလေးတွေ စားရတာ ကျွန်တော်တို့အဖို့ သိပ်ကို အရသာရပါတယ်။ အဲလို ဧည့်သည်လာတဲ့အချိန်မှာ အီကွန့်ဆိုင်က ခေါက်ဆွဲကြော်ကို မလောက်မငစားရတဲ့ အခါမျိုးမှာ

ငါကြီးလာလို့ ပိုက်ဆံရှိရင် ခေါက်ဆွဲကြော်ဝယ်ပြီး တစ်ပွဲလုံးကို တစ်ယောက်ထဲ စားပြစ်လိုက်မယ် လို့တောင် စိတ်ထဲမှာ တွေးမိတယ်။ ကျွန်တော်တို့ အိမ်နားက ဒေါ်အိုးဘူးသီးကြောက တစ်ကျပ်ဖိုး အခု (၂၀) ရပါတယ်။ တစ်ကျပ်ဖိုးဝယ်ရင် အဆစ်တစ်ခုပေးသေးတော့ (၂၁)ခုရတယ်။ ပုံမှန်ဆိုရင်တော့ အမေက အကြော် ဝယ်ကျွေးလေ့ မရှိဘူး။ ဒါပေမယ့် နွေကျောင်းပိတ် မြင်ခြံက ဒေါ်လေးနဲ့ သူ့သားသမီးတစ်သိုက် ရောက်နေလို့ အိမ်မှာ လူတွေ တရုန်းရုန်းဆိုရင်တော့ မနက်ကို ဘူးသီးကြော် တစ်ကျပ်ဖိုး ဝယ်ကျွေးလေ့ရှိပါတယ်။ ဒေါ်မဲညိုနဲ့ ဒေါ်အိုး အကြော်ဆိုင် နှစ်ဆိုင်ရှိတဲ့ အထဲမှာ ကျွန်တော်တို့က ဒေါ်အိုးအကြော်ကို ပိုပြီး ကြိုက်ကြပါတယ်။ ဘာလို့တုန်းဆိုတော့ ဒေါ်အိုးရဲ့ အညာ ဘူးသီးကြော်ဟာ ရွှနေတာပဲ။ ဘူးသီးအမြှောင်းက ခပ်သေးသေး၊ အပေါ်မှာကပ်ထားတဲ့ မုန့်နှစ်ကလည်း ခပ်ပါးပါးလေးနဲ့ ရွှရွှလေး ဆားအပေါ့အငံ အနေတော်နဲ့ တော်တော်လေးကို စားလို့ ကောင်းတယ်။ ရန်ကုန်ကို ရောက်လာတော့ အောက်ပြည်က ဘူးသီးကြော်တွေကို စားလို့မရဘူး။ ကျွန်တော့် ပါးစပ်မှာ အရသာလည်း လုံးဝမရှိဘူး။ မုန့်နှစ်အထူကြီးနဲ့ ဘူးသီးအပေါ်က မုန့်နှစ်အခွံအထူကြီးက မာတောင်ဂေါက်ဂက်၊ ဘူးသီးအမြှောင်းကလည်း အကြီးကြီး၊ အကြော်ပျော့သွားမှာစိုးလို့ဆိုပြီး ဆားလည်းထည့်မထားတော့ အောက်ပြည် ဘူးသီးကြော်ကြီးဟာ ဘာအရသာမှ မရှိဘူး။ မုန့်ဟင်းခါးထဲ ထည့်လိုက်တော့မှ မုန့်ဟင်းခါးဟင်းရည်က ချဉ်ငံစပအရသာ အကြော်ထဲ စိမ့်ဝင်သွားပြီး ဘူးသီးကြော်က စားလို့ရသွားတာ။ ဒါ ကျွန်တော့်ရဲ့ အောက်ပြည် ဘူးသီးကြော်ပေါ် ကိုယ်ပိုင် ခံစားချက်ပါ။ ဝမ်းတွင်း ဒေါ်အိုးဘူးသီးကြော်ဟာ တော်တော်လေးကောင်းတယ်ဆိုပေမယ့်လို့ မိတ္ထီလာက ပေါက်ချောင်းကြော် ကိုတော့ မမှီပါဘူး။ ကျွန်တော်တို့အငယ်တုန်းက ပေါင်ချောင်းဘားသးကြော်နဲ့ ရေမုန့်ဆိုရင် မြန်မာပြည် တစ်ပြည်လုံးမှာ တိုင်းသိပြည်သိ နာမည်ကြီးပါ။ ပေါက်ချောင်းကြော်လို့ ခေါ်ရတဲ့အကြောင်းကတော့ မိတ္ထီလာမြို့အနောက်ပိုင်း ဘောလုံးကွင်း ဘေးနားက ပေါက်ချောင်း ရပ်ကွက်ထဲမှာရှိတဲ့ အကြော်ဆိုင်တွေကို အစွဲပြုခေါ်တာပါ။ ပေါက်ချောင်းရပ်ကွက်ထဲမှာ အကြော်ဆိုင် သုံးလေးဆင်ရှိတဲ့ ဆိုင်တန်းလေး ရှိတယ်။ အဲဒီ ပေါက်ချောင်းဘူးသီးကြော်ဆိုင်တန်းက ဘူးသီးကြော်ဟာ ရွှနေပြီး ပါးစပ်ထဲဝါးလိုက်ရင် အရည်ပျော်သွားတယ်လို့ ပြောရပါမယ်။ လမ်းဘေးက အကြော်ဆိုင်ရှေ့မှာ ငုတ်တုတ်ထိုင်ပြီး ပေါက်ချောင်းကြော်ပူပူနွေးနွေးကို ဆန်မှုန့်နဲ့လုပ်ထားတဲ့ ရေမုန့်လေးတွဲပြီး စားလိုက်ရတာ တကယ်ကို ကောင်းတာပါ။ ပြီးတော့ အညာဘူးသီးကြော်စားတာမှာ အရေးအကြီးဆုံးက အချဉ်ပါ။ အခုခေတ်လို ဖန်ပုလင်းနဲ့လာတဲ့ ရယ်ဒီမိတ်အချဉ်တွေ မဟုတ်ပါဘူး။ ငြုတ်သီးစိမ်း၊ ဂျင်း၊ ကြက်သွန်ဖြူ၊ မန်ကျီးမှည့်ရည်နဲ့ ကိုယ်တိုင်လုပ်ထားတဲ့ အချဉ်ရည်ပါ။ ဒေါ်အိုးဆိုင်ကို အကြော်သွားဝယ်ရင်

အကြော်တွေကို အင်ဖက်နဲ့ ထုတ်ပေးတာပါ။ အဲဒီတုန်းက ပလပ်စတစ်အိတ်မရှိပါဘူး။ အသားထုပ် ထုပ်၊ ငါးထုပ်ထုပ်၊ ဝမ်းတွင်းစျေးထဲမှာ ဝမ်းတွင်းကဆိုင်တွေမှာ အင်ဖက်ပဲ သုံးပါတယ်။ ဘူးသီးကြော်ကို အင်ဖက်နဲ့ထုတ်ပေးပြီး အကြော်နဲ့စားဖို့ အချဉ်ယူဖို့ရောက်တော့ အိမ်ကနေ ရေနွေးကြမ်း ပန်းကန်လေး ယူသွားရပါတယ်။ အမေက ဒေါ်အိုးဆိုင်ကို အကြော်တစ်ကျပ်ဖိုး သွားဝယ်လို့ အမိန့်ချလိုက်ရင် ကျွန်တော်တို့ အရမ်းပျော် ပါတယ်။ ကျွန်တော်တို့ ညီအစ်ကိုတွေ သူသွားဝယ်မယ်၊ ငါသွားဝယ်မယ်နဲ့ အကြော်ဝယ်ဖို့ အမေ့ဆီက ပိုက်ဆံ လုရတာ။ နောက်ဆုံး အမေက ဘယ်သူသွားဆိုပြီး ဆုံးဖြတ်ပေး လိုက်တဲ့သူပဲ သွားဝယ်ရပါတယ်။ ကျွန်တော်တို့ ဘာလို့ အကြော် သွားဝယ်ချင်ရတာလဲဆိုတော့ အကြော်ဆိုင်ရောက်ရင် အကြော်က တန်းရတာ မဟုတ်ဘူး။ ပူပူနွေးနွေး တစ်ခါတည်း ကြော်ပေးတာဆိုတော့ နည်းနည်းစောင့်ရသေးတယ်။ အဲလို အကြော်စောင့်နေရင် ဒေါ်အိုးက "ဟဲ့ ကလေးတွေ အကြော်ဘန်းထဲက အကြော်အပဲ့လေးတွေ အကြေတွေ ယူစားလေ" လို့ ပြောတတ်ပါတယ်။ အကြေဆိုတာကလည်း တော်တော်လေးကြီးတဲ့ ဘူးသီးကြော်၊ ဘရာကြော်၊ မတ်ပဲကြော် အစအနတွေဆိုတော့ တော်တော်စားလို့ကောင်းတာ။ အဲတော့ ကျွန်တော်တို့ အကြော်စောင့်ရင်းနဲ့ ဒေါ်အိုးအကြော်ဘန်းထဲက အကြော်အကြေတွေ စားချင်ကြလို့ အကြော်ဝယ် သွားချင်ကြတာပါ။ ဒါကို အမေက မသိဘူး၊ တစ်နေ့တော့ ကျွန်တော့်အစ်ကို ဦးခင်မောင်တင့် (ရွာမ၊ လျှပ်စစ် ငြိမ်း) အကြော်သွားဝယ်တာ ကြာလို့ အမေ လိုက်သွားတော့ ဘန်းထဲက အကြော် အကြေတွေ နှိုက်ပြီး တဂျမ်းဂျမ်း ကောက်စားနေတာတွေ့လို့ အိမ်ရောက်တော့ အမေက ရက်ပါလေရော။ အကြော်တွေထဲမှာ ဘူးသီးကြော်ပဲ ဘာလို့ ကျွန်တော်က ရွေးပြောနေရတာလဲဆိုတော့ ဝမ်းတွင်းမြို့မှာ ဘူးသီးကြော်ပဲ အဓိက စားကြပါတယ်။ ကျန်တဲ့ ဘရာကြော်၊ မတ်ပဲကြော်တွေက နည်းနည်းပါးပါးပဲ စားကြတာ။ ကျွန်တော်တို့ ဘူးသီးကြော် ဘယ်လိုစားလဲ ပြောပြချင်ပါသေးတယ်။ ဘူးသီးကြော်ဝယ်တဲ့သူ ပြန်ရောက်ပြီဆိုတာနဲ့ အမေက ကျွန်တော်တို့တတွေကို တစ်ယောက်တစ်ခုစီ ဝေပေးပါတယ်။ အဲဒီ ဘူးသီးအကြော်ကို ထမင်းပူပူ ဆီဆမ်း၊ ပန်းကန်အမောက်ကြီးနဲ့ အားရပါးရ စားကြတာ။ ကိုယ့်ကိုတာ ရတဲ့ ဘူးသီးကြော်လေး တစ်ခုကို နည်းနည်းချင်းဖဲ့ပြီး စားကြရတာ။ အကြော် အပဲ့လေးကို မန်ကျီးဖျော်ရည်လေးနဲ့ တို့ပြီး ထမင်းလုပ်ကြီး ပါးစပ်နဲ့ အပြည့်စားကြတာကို တမ်းတမ်းတတ သတိရမိပါတယ်။ အိမ်မှာ ကော်ဖီ၊ လ္ဘက်ရည် ပုံမှန် မဖျော်ပါဘူး။ အကြော်နဲ့ထမင်းကို ရေနွေးကြမ်းနဲ့ပဲပေါ့။ တစ်ခါတလေ အိမ်မှာ ညက ထမင်းချက်တာ များသွားရင် အမေက ဘူးသီးကြော်နဲ့ ထမင်းကြမ်းစားကြလို့ ပြောပါတယ်။ ညက ကျန်တဲ့ ထမင်းကို ကျွန်တော်တို့ အညာမှာ

ထမင်းကြမ်းလို့ ခေါ်ပါတယ်။ ကျွန်တော့်စိတ်ကြိုက်ကို ပြောရမယ်ဆိုရင်တော့ ထမင်းပူပူနဲ့ ဘူးသီးကြော်စားရတာထက် အေးစက်စက် ထမင်းကြမ်းခဲနဲ့ ဘူးသီးကြော်ကို ကိုက်ပြီး စားရတာကို အရမ်းကြိုက်တယ်။ ထမင်းကြမ်းခဲစားရတာကို ဘယ်လိုကြိုက်မှန်းမသိအောင်ကို အရမ်းကြိုက်မိတယ်။ အခုထက်ထိ အဲလို မနက်အစောာ ထမင်းကြမ်းခဲနဲ့ ဘူးသီးကြော် စားရတာကို သတိရလို့ မဆုံးပါဘူး။ ကျွန်တော်တို့ ညီအစ်ကို မောင်နှမတွေရော မြင်းခြံက ရောက်နေတဲ့ တစ်ဝမ်းကွဲတွေပါ ပေါင်းလိုက်ရင် အိမ်မှာ လူ (၂၀)လောက်ဖြစ်သွားတော့ တစ်ခါတလေ သံပန်းကန်ပြားက မလောက်ဘူး။ အဲတော့ ဇလုံကြီးနဲ့ စားရတယ်။ ဇလုံထဲမှာ ထမင်းကြမ်းခဲတွေ အပြည့်အလျှံထည့် ဘူးသီးကြော်လေးတဖဲ့၊ ကြက်သွန်ဖြူ တစ်မွာကိုက်၊ အညာငြုတ်သီးစိမ်းတောင့်ပွပါ ရောပြီး အားရပါးရစားခဲ့ရတဲ့ အညာဝမ်းတွင်းအိမ်က ဘရိတ်ဖတ်စ်ဟာ လွမ်းစရာပါ။ အဲလို ဧည့်သည်တွေ ရှိနေတုန်းသာ အကြော်ကို ဆိုင်က ဝယ်တာပါ။ ကျန်တဲ့အချိန်တွေမှာတော့ အိမ်မှာပဲ မှုန့်နှစ်ဖျော်ပြီး အမေ ကိုယ့်ဖာသာကိုယ် အကြော် ကြော်ပြီး ကျွန်တော်တို့ကို ကျွေးတာပါ။ အိမ်မှာ ဆန်မှုန့်နဲ့ရေနဲ့ အချိုးအစား ကျအောင်ရောပြီး မှုန့်နှစ်ကို အမေက ဖျော်တတ်ပါတယ်။ မှုန့်နှစ် သိပ်ကဲသွားရင် ဘူးသီးပေါ်မှာ မကပ်တော့ဘူး၊ မှုန့်နှစ် သိပ်ပျစ်သွားရင် ဘူးသီးပေါ်မှာ အခွံမာ အထူကြီးဖြစ်ပြီး စားလို့ မကောင်းဘူး။ မန့်နှစ်ထဲကို ဆားဘယ်လောက် ထည့်ရမယ်ဆိုတာလည်း အမှန်းအဆက လိုသေးတယ်။ အမေကတော့ အနောက်တိုင်း ချက်ပြုတ်ပုံ နည်းစနစ်တွေမှာရှိတဲ့ ရစီပ (recipe) လို့ခေါ်တဲ့ ဟင်းချက် အညွှန်းမပါဘဲ ကြော်လှော်ချက်ပြုတ်တာပါ။ မြန်မာတွေရဲ့ ထုံးစံဟာ ဘာလုပ်လုပ် အတွေ့အကြုံ စိတ်မှန်းနဲ့ပဲ လုပ်လေ့ရှိကြတယ်။ ကျွန်တော်တို့ ဝမ်းတွင်းက နှစ်ထပ်တိုက်ကြီးကို ဝမ်းတွင်းနယ် အမေ့ဇာတိ တောင်ဘိုရွာကလက်သမား ဦးပုကိုယ်တိုင် ဦးဆောင်ပြီး ဆောက်တာ။ ဦးပုမှာ ဘလူးပရင့် (blue print) လည်း မရှိ၊ ပုံစံ လည်းမရှိ။ သူ့စိတ်ကူးနဲ့သူ ဆောက်သွားတာပဲ။ သစ်သားတွေ ဟိုလိုလုပ်၊ ဒီလိုဖြတ်နဲ့ အုတ်တွေစီ၊ ဒီလိုနဲ့ တိုက်ပြီးသွားတာ။ အဲလိုပဲ အမေ အကြော်ကြော်တော့လည်း သူ့ဖာသာ အမှန်းတွေနဲ့ ဆန်မှုန့်ဘယ်လောက်ထည့်၊ ဆား တော်ရုံသင့်ရုံ၊ ရေကို ချင့်ချိန်ရောမေ၊ ဒီလိုနဲ့ပဲ အရမ်းစားကောင်းတဲ့ အမေ့အကြော်တွေ ထွက်လာပါတော့တယ်။ တကယ်တော့ ဒေါ်အိုးအကြော်ထက် အမေ့ အကြော်တွေက ပိုစားလို့ကောင်းပါတယ်။ ကြက်သွန်ကြော်၊ ဖရုံသီးကြော်၊ ဂေါ်ရခါးသီးကြော်၊ ဘရာကြော်၊ အမေက အစုံကြော်တတ်တယ်။ အမေက ဆိုင်က သားဝယ်စားတယ်ဆိုတာ လုံးဝ မကြိုက်ပါဘူး။ အိမ်မှာတင် အမေလုပ်တဲ့ မန်ကျီးရည်အချိုးအစားလည်း တော်တော်ကောင်းတာ။ လွမ်းရတဲ့ အမေ့ရဲ့ အိမ်ချက် လက်ရာ အစားအစာတွေပါ။ အီကွန့် တရုတ်ဆိုင်၊ ဒေါ်မဲညို ဒေါ်အိုး

အကြော်ဆိုင်တွေအကြောင်း ပြောပြီးတော့ ဦးဘသိန်းလွှက်ရည်ဆိုင်အကြောင်း ဆက်ပြောရပါဦးမယ်။ အခုလို ရယ်ဒီမိတ်တွေ နေရာတကာမှာ ရှိတဲ့ခေတ်နဲ့ ဟိုတုန်းက အမျိုးသမီးတွေ အိမ်မှုရေးရာ မီးဖိုချောင် ဘယ်လို ထိန်းသိမ်းချက်ပြုတ်ပြီး ကျွန်တော်တို့တတွေ အိမ်မှာ စားကြသောက်ကြတဲ့ ခေတ် ဘယ်လိုကွာတယ်ဆိုတာ အခုခေတ်လူငယ်တွေ သိစေချင်လို့ပါ။ ရှေ့မှာပြောခဲ့သလိုပဲ လွှက်ရည်ဆိုင် ထိုင်တယ်ဆိုတာ ကျွန်တော်တို့ အငယ်တုန်းက တော်တော်ရှားပါတယ်။ တက္ကသိုလ်ကျောင်းသားတို့၊ မြို့မျက်နှာကြီးလိုလူတွေပဲ လွှက်ရည်ဆိုင်မှာ တခမ်းတနား စမူဆာ၊ ကိတ်မုန့်နဲ့ စားကြတာ။ တက္ကသိုလ် ကျောင်းသားက ဝမ်းတွင်းတမြို့လုံးမှာ သုံးလေးယောက်လောက်ပဲရှိတယ်။ ကျွန်တော့် အစ်ကို ဦးခင်မောင်တင့်ဟာ သူ (၁၀)တန်းအောင်တဲ့နှစ်က ဝမ်းတွင်းတမြို့နယ်လုံးမှာ သူတစ်ယောက်ထဲပဲ အောင်တာပါ။ ညနေဆိုရင် ဝမ်းတွင်းမြို့ရဲ့ ဂုဏ်ဆောင် မြို့လည်ခေါင်မှာ တစ်လမ်းထဲရှိတဲ့ အညာအခေါ် ပေတရာလမ်းမကြီးပေါ်မှာ တက္ကသိုလ်ကျောင်းသားတွေ လမ်းလျှောက်လာတယ်ဆိုရင် တမြို့လုံးက ဝိုင်းကြည့်ကြရတာပါ။ "တက္ကသိုလ်ကျောင်းသားတွေ ဦးဘသိန်းဆိုင်မှာ လွှက်ရည်သောက်ကြ တယ်တဲ့တော့" ဆိုပြီး မြို့က လူတွေက တီးတိုးပြောကြသေးတာ။ လွှက်ရည်တစ်ခွက် (၁၀)ပြားပါ။ စမူဆာတစ်ခု ပြား (၂၀)။ စမူဆာက အကြီးကြီး။ ဦးဘသိန်းဆိုင်မှာ ဆိတ်သားစမူဆာပဲ ရောင်းပါတယ်။ စမူဆာထဲမှာ အသားအပြည့်နဲ့။ ဧည့်သည်ပြန်လို့ အကြွင်းအကျန် စမူဆာပဲစားဖူးတာဆိုတော့ "ငါ တက္ကသိုလ်ရောက်ရင် ဆိတ်သားစမူဆာ ဝယ်စားဖြစ်အောင်ကို စားရမယ်" လို့ စိတ်ထဲမှာ တေးထားပါ တယ်။ စမူဆာတစ်ခု ပြား (၂၀)ဆိုတာ အဲဒီတုန်းကတော့ အလွန်အင်မတန် ဈေးကြီးတဲ့ စားစရာပါ။ ကျွန်တော်တို့တတွေဟာ ဆိုင်က လွှက်ရည်ကိုလည်း တစ်ခါမှ မသောက်ဖူးဘူး။ ခုနကပြောခဲ့သလိုပဲ ဧည့်သည် အကျန်လွှက်ရည်တစ်စက် နှစ်စက်လောက်များ သောက်လိုက်ရရင် ပြောလို့ မဆုံးဘူး။ "ငါ ဟိုနေ့က လွှက်ရည်သောက်လိုက်ရတယ်ကွ" ဆိုပြီး ကြွားလို့လည်း မဆုံး။ တစ်ကျပ်ဖိုးကို ဘူးသီးကြော် အခု (၂၀)ရတဲ့ခေတ်မှာ တစခွက် (၁၀)ပြားပေးရတဲ့ လွှက်ရည်ဟာ အလွန်ကို မသောက်အပ်လောက်အောင် ဈေးကြီးတဲ့ ဇိမ်ခံစရာတစ်ခုလို့ အမေက သတ်မှတ်ပါတယ်။ အမေ ရန်ကုန်သွားလို့ ပြန်လာရင်တော့ ရွှေခြသေ့၊ လွှက်ခြောက်တစ်ဘူးဝယ်လာပြီး နို့ဆီနဲ့ အိမ်ဖျော်လွှက်ရည်သောက်ရပါတယ်။ ဒါပေမယ့် ကျွန်တော်တို့ကတော့ ဦးဘသိန်းဆိုင်က လွှက်ရည်ပဲ တမ်းတကြတယ်။ အညာတောခလေ့ ဝမ်းတွင်းမြို့မှာ အမေချက်ပြုတ်ကျွေးခဲ့တာနဲ့ အခုခေတ်လို ရယ်ဒီမိတ်မျိုးစ ဝယ်၊ ဆိုင်တကာ သွားစားတဲ့ခေတ်ဟာ သိပ်ကို ကွာခြားသွားပါပြီ။

ကျွန်တော် အခု ပြောပြနေတာတွေဟာ အခုခေတ်လူငယ်တွေအတွက်တော့ ပပြင်လို ဖြစ်နေမှာပေါ့။ ဒါပေမယ့် အခုပြောခဲ့တာတွေဟာ တကယ့်ဖြစ်ရပ်မှန်တွေပါ။ မှတ်မိသရွေ့ကို ပြန်ရေးချပြောပြရင်း အညာစနစ် ကိုယ်စားပြု ဝမ်းတွင်းမြို့ အဲဒီခေတ်က လူနေမှုစနစ်လေးတွေကို မှတ်တမ်းတင်နေတာပါ။

ဆက်လက်ဖော်ပြပါမည်

ပါမောက္ခခင်မောင်ဝင်း (အသည်း)



၂-၅-၀၇

အမျိုးသမီးနဲ့အစားအစာ (၁၁)

ရယ်ဒီမိတ်တွေ ပေါတဲ့ခေတ် (အဆက်)

(အခုလို ရယ်ဒီမိတ်တွေ ပေါတဲ့ ခေတ်ကြီးမှာ နေရတော့ ကျွန်တော် အငယ်ကလေးဘဝ အညာတောမြို့လေး ဝမ်းတွင်းမှာ နေတုန်းက ဆိုင်က ဘယ်တော့မှ ဝယ်မစား၊ ဝယ်မကျွေးပဲ အမေက ဘာမဆိုအိမ်မှာ ချက်ပြုတ်လုပ်ကိုင်ကျွေးမွေး စားသောက်လာခဲ့ရတာတွေ သတိရမိတဲ့အကြောင်း ပြောပြနေပါတယ်။)

အမေနဲ့ အစားအသောက်တွေ အကြောင်းပြောရမယ်ဆိုရင် အညာဒေသ တောရွာလေးတွေရဲ့ လူနေမှုစနစ် ပုံစံ၊ တောစရိုက်၊ တောအကျင့်၊ ပြုမူနေထိုင်ကြတာလေးတွေဟာ ဘယ်လိုဆိုတာ သိထားဖို့ လိုပါလိမ့်မယ်။ အဲလို အညာအကြောင်း အခြေခံသဘော သဘာဝအချက်အလက်တွေကို နားလည်မှ အညာကလူတွေ ဘယ်လိုစားကြသောက်ကြတယ်ဆိုတာကို အပြည့်အဝ ခံစားနိုင်မှာပါ။ ဥပမာပြောရ မယ်ဆိုရင် ၁၉၈၅ခုနှစ် 'သင်္ကြန်မိုး' ရုပ်ရှင်ထွက်လာတော့ ကျွန်တော်က ဌာနမှာ 'သင်္ကြန်မိုး' ဘယ်လို ကောင်းကြောင်း တအားမွမ်းမိတယ်။ ဒါနဲ့ တပည့်ဆရာဝန်မ ရန်ကုန်သူတွေ ကျွန်တော် အညွှန်းကောင်း တာနဲ့ အဲဒီရုပ်ရှင်သွားကြည့်ကြပါတယ်။ ပြန်လာတော့ "ဆရာ ရုပ်ရှင်ကြီးက ကောင်းလည်း မကောင်း ဘူး၊ ဘာကြီးမှန်းလည်း မသိဘူး" လို့ ပြောကြတယ်။ ဒီတော့ ကျွန်တော်က "မန္တလေးသား မန္တလေး သင်္ကြန်မှာနေဘားပြီး မန္တလေးမှာ ပေါက်ဖွားကြီးပြင်းလာတဲ့သူတွေမှ 'သင်္ကြန်မိုး' ရုပ်ရှင်ရဲ့ အနှစ်သာရ တွေကို ခံစားနိုင်မှာ" လို့ ပြောလိုက်ရပါတယ်။ တကယ်လည်း ဟုတ်ပါတယ်။ ကျွန်တော်တို့ မန္တလေးသားတွေအဖို့ 'သင်္ကြန်မိုး' ရုပ်ရှင်ဟာ တကယ် ရှယ်မှ ရှယ်ပါ။ 'သင်္ကြန်မိုး'ကို ကြည့်ပြီးရင် အရမ်းခံစားရတယ်။ မန္တလေးသင်္ကြန်ကို တမ်းတ၊ လွမ်းမိရတာ စိတ်မောစရာပါ။ ကျွန်တော့်ဘဝ တစ်သက်တာမှာ အမြဲတမ်း တမ်းတမ်းတတ သတိရနေရမဲ့ 'သင်္ကြန်မိုး' ပါ။ နောက် ဥပမာတစ်ခု ပြောရမယ်ဆိုရင် အခုလောလောဆယ် အင်္ဂလန်၊ ဩစတြေးလျ၊ ပါကစ္စတန်၊ သီရိလင်္ကာ နိုင်ငံတွေပါတဲ့ ခရစ်ကက ကမ္ဘာ့ နောက်ဆုံး ဗိုလ်လုပွဲကြီး အကြီးအကျယ် လုပ်နေပါတယ်။ CNN, နဲ့ BBC မှာ ပြောလိုက်၊ ဝေဖန်လိုက်ကြတာ နေ့စဉ်ပဲ။ ပြိုင်ပွဲ အနိုင်အရှုံးတွေ ကြေငြာရနဲ့ ရှုပ်နေတာပဲ။

ကျွန်တော့်အတွက်တော့ ဒီခရစ်ကက် သတင်းတွေဟာ လုံးဝကို စိတ်ဝင်စားစရာမကောင်းပါဘူး။ ခရစ်ကက်ဆိုတာဟာ ဘယ်လိုကစားတယ်၊ ဘယ်လို အမှတ်ပေးတယ်ဆိုတာတောင် မသိပါဘူး။ ဒီလိုပါပဲ ဘယ်ဟာမဆို ကိုယ်ပေါက်ဖွားကြီးပြင်းလာတဲ့ ပတ်ဝန်းကျင်ကို အခြေခံပြီး လူတစ်ယောက်ဟာ တစ်ခုခုကို ကြိုက်တယ်၊ မကြိုက်ဘူးဆိုတာ ဖြစ်လာတာပါ။ အဲဒီလို ကိုယ့်ဘဝရဲ့ ပတ်ဝန်းကျင် အခြေခံပေါ်ကို မူတည်ပြီး လူတွေဟာ တစ်စုံတစ်ခုကို စိတ်ဝင်စားကြ၊ ကြိုက်နှစ်သက်ကြတယ်ဆိုတဲ့ သဘောတရား ရှိပါတယ်။ ဒါကြောင် အညာသူ၊ အညာသားတွေ ဘယ်လိုစားကြ သောက်ကြဆိုတာတွေ၊ အမေဟာ ကျွန်တော်တို့ အငယ်တုန်းက အညာမှာ ဘယ်လိုချက်ပြုတ်ကျွေးမွေးခဲ့တယ်ဆိုတာတွေကို ကျွန်တော် မပြောခင် အညာဒေသ အကြောင်းတွေကို နားလည်ခံစားနိုင်အောင်လို့ အညာက အမေ့ရွာ တောင်ဘိုနဲ့ပတ်သက်လို့ သိသင့်တယ်ထင်တဲ့ နောက်ခံသမိုင်းကြောင်းလေးတွေ နည်းနည်းအရင် ပြောပြချင်ပါတယ်။ အမေဟာ နှစ်စဉ် သူ့ရဲ့ဇာတိ ဝမ်းတွင်းမြို့နယ် ရွှေတောင်ကျေးရွာအုပ်စုက တောင်ဘိုရွာမှာ ဆွမ်းကျွေးအလှူ လုပ်လေ့ရှိပါတယ်။ အညာမှာ ထမင်းကျွေးမယ် အလှူလုပ်မယ်ဆိုရင် လူတွေ အများကြီးလာကြပါတယ်။ အထူးသဖြင့် ရွာမှာသွားပြီး ကုသိုလ်လုပ်တယ်၊ လှူတယ်ဆိုရင် ကိုယ့်ရွာတစ်ရွာလုံးကလည်း လာတယ်၊ ပြီးတော့ အနီးအနားရွာတွေကပါ အကုန် လာစားကြတာ။ မီးခိုးတိတ်စားတယ်ဆိုတာ အညာက အလှူတွေမှာ တကယ့်ဖြစ်ရပ်ပါ။ ရွာမှာရှိတဲ့ အိမ်တိုင်း ထမင်းဟင်းဘာမှကို မချက်ကြတော့ဘူး။ မီးဖိုချောင်မှာ မီးကို လုံးဝမမွှေးဘဲ တစ်အိမ်သားလုံး ဘုစုခရု အလှူကို သွားစားကြတာ။ ဒါကြောင့် မီးခိုးတိတ်လို့ ခေါ်တာပေါ့။ အမေ့ရဲ့ တောင်ဘိုရွာ အကြောင်းပြောရမယ်ဆိုရင် အဲဒီရွာသေးသေးလေးမှာကို ဘုန်းကြီးကျောင်းက နှစ်ကျောင်း ဖြစ်နေပါတယ်။ ရွာမြောက်ဘက်မှာ အုတ်ကျောင်းရှိပြီး ရွာအရှေ့ဘက်မှာ ရွာဦးကျောင်းရှိပါတယ်။ အတ်ကျောင်းဟာ အုတ်နဲ့ ဆောက်ထားတာပါ။ ရွာဦးကျောင်းကတော့ ပျဉ်ထောင်၊ ပျဉ်ကာ၊ သွတ်မိုးပါ။ အမေ့အမေ အမေကြီးတို့ကတော့ နှစ်ကျောင်းလုံးက ကျောင်းထိုင်ဆရာတော်တွေကို ကိုးကွယ်ပါတယ်။ ဒါပေမယ့် ရွာဦးကျောင်းကိုယ်တော် အများအခေါ် ဦးပဉ္စင်း ဦးလှမောင်ကို ပိုပြီးခင်တော့ အလှူလုပတိုင်း ရွာဦးကျောင်းမှာ လုပ်ပါတယ်။ အုတ်ကျောင်းကိုယ်တော်ကြီးကတော့ အသက်ကြီးပြီး တရားဓမ္မ သက်သက်ပဲ လိုက်စားနေထိုင်လုပ်ကိုင်တော့ ရွာထဲက အသက်ကြီးကြီး လူကြီးပိုင်းတွေက အုတ်ကျောင်းကို အသွားများတယ်။ ရွာဦးကျောင်းကိုယ်တော်ကတော့ အုတ်ကျောင်းကိုယ်တော်နဲ့စာရင် အသက်လည်း နည်းနည်းငယ်တယ်။ သာသနာရေးတင်မကဘဲ ရပ်ရေး၊ ရွာရေး၊ လူမှုရေး ကိစ္စတွေမှာလည်း ကိုယ်တိုင်ဦးဆောင် ဝင်လုပ်တယ်ဆိုတော့ ရွာက လူငယ်၊ လူလတ်ပိုင်းအပေါ်မှာ ဩဇာတိက္ကမ ပိုပြီး ရှိတာပေါ့။ ပြီးတော့ ရွာဦးကျောင်းမှာ ပရဟိတ မူလတန်းကျောင်း ဖွင့်ထားတော့ ဆရာတော်ဟာ

အစိုးရအရာရှိတွေနဲ့လည်း အကူးအလူး အဆက်အဆံရှိတယ်။ နည်းနည်းခေတ်မီတယ်လို့ ပြောရ မှာပေါ့။ ရွာဦးကျောင်းက ခြံကျယ် အရိပ်ကောင်း အပင်ကြီးတွေနဲ့ အတော် သာယာတယ်။ ဆောက်ထား တဲ့ ဘုန်းကြီးကျောင်းကြီးကလည်း ကျွန်းတိုင်လုံးကြီးတွေနဲ့ တစ်ကျောင်းလုံးနီးပါး ကျွန်းတွေချည်းပဲ သုံးထားတာ။ ဟိန်းနေတဲ့ နှစ်ထပ်ကျောင်းကြီးပါ။ အောက်ထပ်မှာတော့ တိုင်လုံးကြီးတွေကြားမှာ ဦးပဉ္စင်းနဲ့ ကိုရင်တွေနေတဲ့ နေရာလေးပဲ အခန်းကာထားပြီး ဟင်းလင်းပြင်ထားထားတယ်။ အပေါ်ထပ်မှာတော့ ပျဉ်းကတိုးနဲ့ ခင်းထားပြီး ပေါလစ်အရောင် ဖိတ်ဖိတ်တောက်နေတဲ့ ကြမ်းခင်းကြီး က တစ်ကျောင်းလုံးအပြည့်၊ အခန်းဆိုလို့ ဘာအခန်းမှ ကန့်မထားဘူး။ ကျောင်းရဲ့ အရှေ့ဘက်နံရံမှာ အရမ်းသပ္ပာယ်ဖို့ကောင်းတဲ့ ထိုင်ကိုယ်တော် ဘုရားရုပ်ထုအကြီးကြီး၊ မှန်စီရွှေချ ဘုရားစံအိမ်အကြီးကြီး နဲ့ ဘုရားခန်းကြီး။ ပြီးတော့ ထိုင်ကိုယ်တော် ရုပ်ထုဘေးနားမှာ ရှေးဟောင်း ဘုရားရုပ်ထုကလေးတွေ အများကြီးပဲ။ ဘုရားစင်ရဲ့ရှေ့မှာ ဆရာတောထိုင်တဲ့ ပက်လက်ကုလားထိုင် တစ်လုံးရှိတယ်။ ကျောင်းကြီးရဲ့ ညာဘက်ထောင့်နားလေးမှာ ဆရာတော်ကျိန်းတဲ့ ခြင်ထောင်၊ စောင်နဲ့ ကုတင်တစ်လုံး ရှိတယ်။ ဆရာတော် ကုတင်ကို အခန်းသီးသန့် ကန့်မထားပါဘူး။ လိုက်ကာအပြာလေး တစ်ခုနဲ့ပဲ ကာထားပါတယ်။ ဆရာတော် အဓိကနေတဲ့နေရာကတော့ ဘုရားခန်းရှေ့တည့်တည့် ကြမ်းပေါ်က ကော်ဇောလေးပေါ်မှာပါ။ သင်္ကန်းစကို လေးထောင့်ခပ်ထူထူချုပ်ထားတဲ့ ထိုင်စရာ အနေကထိုင်လေး ပေါ်မှာ တစ်နေကုန်နီးပါး တင်ပျဉ်ခွေပြီး ထိုင်နိုင်ပါတယ်။ အညာဘုန်းကြီးကျောင်းတွေရဲ့ ပုံစံအတိုင်း ဆရာတော်ဘေးအနားမှာ လျက်ဆား၊ အစာကြွေဆေး၊ ချက်ဆေး၊ လေပုတ်ထုတ် ဆေး၊ ငန်းနီကျော်၊ ငန်းနီဖြူ ပုလင်းကြီး၊ ပုလင်းငယ်အပြည့်နဲ့ တကယ့်အညာ မြန်မာတိုင်းရင်းဆေး စစ်စစ်ပုလင်းတွေ အစီအရီပဲ။ ပြီးတော့ ပျားရည်ပုလင်း အကြီးအသေး ဆိုဒ်စုံ၊ ဖတ်လက်စ တရားစာအုပ်တွေကလည်း ဆရာတော်အနားမှာ တစ်ပုံကြီး။ ဟိုလူကန်တော့ ဒီလူကန်တော့၊ ကန်တော့သွားကြတဲ့ ထန်းလျက်ထုပ တွေ ဘီစကစ်မုန့်အထုပ်လေးတွေ၊ သကြားထုပ်တွေနဲ့ စားစရာ အခြောက်အခြမ်းတွေကလည်း ဆရာတော်ထိုင်တဲ့ ဘေးမှာ ပတ်ချာလည် အပုံကြီး အပုံငယ်။ ဘုရားခန်း ဘေးမှာ စာအုပ်ဗီရိုနဲ့အပြည့် တရားစာအုပ်တွေ။ ကျောင်းရဲ့ အရှေ့မြောက်ထောင့်မှာတော့ ကျက်သရေခန်းလို့ခေါ်တဲ့ အဝတ် ခန်းစည်းနဲ့ ကာထားတဲ့ နေရာရှိတယ်။ အဲဒီအကန့်လေးထဲမှာ ဒကာတွေလာကန်တော့ကြတဲ့ ငှက်ပျောသီး၊ အုန်းသီး၊ မုန့်ပုံးအခြောက်အခြမ်း စားစရာကမျိုးစုံပဲ။ ဒကာတွေ တပည့်တွေ လာကန်တော့ကြလို့ ဆရာတော်က အဲဒီစားစရာတွေယူ စွန့်ချင်တဲ့အခါ ရောက်ရင် "ဟဲ့ မောင်ကျောင်းသား ကျက်သရေခန်းထဲက လှပေ့ဆိုတဲ့ ငှက်ပျောတစ်ဖီးယူခဲ့စမ်း" အဲလိုပြောပြီး စွန့်ပေးတတ်ပါတယ်။ ဆရာတော်ဘုန်းကြီး ဦးလှမောင်ဟာ ဗေဒင်လေးကလည်း တွက်တတ်ဆိုတော့

အမေတို့ အမေကြီးတို့ ရွာရောက်ပြီဆိုတာနဲ့ ဇာတာလေးတွေထုတ်ပြီး ဆရာတော်ကို ဗေဒင်ဟော ခိုင်းတော့တာပဲ။ ကျွန်တော်တို့မိသားစုရဲ့ ဇာတာတွေ အကုန်လုံးဟာ ဝမ်းတွင်းအိမ်က ဘုရားစင် ဘေးမှာ ယနေ့အစ်လေးထဲထည့်ပြီး သိမ်းထားတာပါ။ ဒါပေမယ့် ကျွန်တော်တို့ရဲ့ ဇာတာတွေကို တောင်ဘိုရွာက ရွာဦးကျောင်းမှာလည်း တစ်စုံစီ သိမ်းထားပါသေးတယ်။ ဇာတာ မိတ္တူလို့ ခေါ်ရမလား မသိဘူး။ ကြုံတုန်း ဇာတာဆိုတာ ဘာလဲလို့ အခခေတ်လူငယ်တွေ သိအောင် ပြောပြချင်ပါသေးတယ်။ ကျွန်တော်တို့ အငယ် (၁၉၅၇)ခုနှစ် ပတ်ဝန်းကျင်လောက်တုန်းက ပုဏ္ဏားဆိုတာ ကျွန်တော်တို့ ဝမ်းတွင်းနယ်မှာ ရှိပါသေးတယ်။ ဇာတ်တွေထဲမှာ ဝတ်ထားသလို အဝတ်ဖြူသိုင်း ကတောင်းကျိုက်ပြီး ဝတ်ထားတဲ့ ပုဏ္ဏားတွေဟာ တစ်ပတ် တစ်ခါလောက် ဝမ်းတွင်းမြို့ကို လာပါတယ်။ ပုဏ္ဏားဆိုတာ ကတော့ မြန်မာဘုရင်တွေ အိန္ဒိယနိုင်ငံရဲ့ အာသံ (Assam) မဏိပူရ (Manipur) ဒေသကို သိမ်းပိုက်ထားတုန်းက အဲဒီဒေသမှာနေတဲ့ ကသည်းလို့ခေါ်တဲ့ ပုဏ္ဏားတွေဟာ နက္ခတ်၊ ဗေဒင်ကျမ်းတွေ ကျွမ်းကျင်လေ့ မန္တလေး နန်းတွင်း ဘုရင့်အပါးမှာ ခစားပြီး ဗေဒင်ကိန်းခန်းတွက်ချက်ဖို့ ခေါ်လာခဲ့တဲ့ သူတွေပါ။ အာသံ ကသည်းတွေကို ဘာလို့ ပုဏ္ဏားလို့ ခေါ်တာလဲဆိုတာတော့ ကျွန်တော်မသိပါဘူး။ ကျွန်တော် မန္တလေး ဆေးတက္ကသိုလ်မှာ ဆေးကျောင်းတက်တဲ့အထိ မန္တလေးမြို့ အေလမ်းဘေးမှာ ပုဏ္ဏားကုန်းဆိုတဲ့ ရပ်ကွက်လေး ရှိပါသေးတယ်။ ပုဏ္ဏားတွေချည်းပဲနေတဲ့ ရပ်ကွကပါ။ သူတို့ရဲ့ သီးသန့်ကွန်မြူနတီအုပ်စုလေးတစ်စုနဲ့ သူတို့ရဲ့ ပုဏ္ဏားကမ္ဘာလေးကို သူတို့ဖာသာ ဖန်တီးထားပါတယ်။ အဲဒီရပ်ကွက်ထဲမှာ ပုဏ္ဏားအားလုံးဟာ သူတို့ ပုဏ္ဏားရိုးရာဝတ်စုံကိုပဲ ဝတ်စားဆင်ယင်သွားလာ နေထိုင်ကြပါတယ်။ သူတို့ဟာ သိပ်ကို ဇာတ်မြင့်တဲ့သူတွေဖြစ်တော့ အစားအသောက် အနေအထိုင် စည်းကမ်းအရမ်းကြီးပါတယ်။ သူတို့အိုးနဲ့ သူတို့ ချက်ပြီး သူတို့ခွက်၊ သူတို့ပန်းကန်နဲ့ပဲ စားပါတယ်။ တခြားလူတွေရဲ့ အစားအသောက် အသုံးအဆောင်ကို လုံးဝမသုံးပါဘူး။ ပုဏ္ဏားတွေဟာ ဗေဒင် နက္ခတ်မှာ တစ်ဖက်ကမ်းခပ ကျွမ်းကျင်ကြတဲ့သူတွေလို့ဆိုတော့ သူတို့အလုပ်ဟာ မိရိုးဖလာ ဗေဒင်တွက်တယ်၊ ယတြာလုပ်တယ်၊ ဓါတ်ရိုက်ဓါတ်ဆင် ပေးတယ်၊ ဇာတာလုပ်တယ်။ အခုနက ပြောနေတအညာက ပုဏ္ဏားတွေအကြောင်း ဆက်ပြောရမယ်ဆိုရင် ဝမ်းတွင်းမြို့ကို လာနေကြ ပုဏ္ဏားဆရာတစ်ယောက် သီးသန့်ရှိပါတယ်။ အဲဒီ ပုရောဟိတ်ဆရာဟာ ပုဏ္ဏားဝတ်စုံဝတ်ပြီး ထီးလေးတစ်ချောင်းနဲ့ တစ်မြို့လုံးကို လမ်းလျှောက်တော့တာ ပဲ။ ဗေဒင်၊ ယတြာလုပ်ချင်တဲ့အိမ်၊ ဇာတာလုပ်ချင်တဲ့လူတွေက အဲဒီပုဏ္ဏားဆရာကို အိမ်ကို ပင့်ရပါတယ်။ ကျွန်တော်တို့ အငယ်တုန်း ကလေးဘဝမှာတော့ ပုဏ္ဏားဆရာကို အရမ်း ရိုသေလေးစားပြီး ကြည်ညိုကြောက်ရွံ့ရတာပါ။ ကျွန်တော့် အိမ်မှာ ပုဏ္ဏားဆရာကို ခေါ်လိုက်ပြီဆိုရင် ဆရာက အိမ်ရှေ့ တန်းလျားလေးမှာထိုင်တယ်။ ဗေဒင်

မေးမယ်ဆိုရင် အမေတို့က ဇာတာတွေထုတ်ပြီး ပုဏ္ဏားဆရာကို ပေးရတယ်။ အဲတော့မှ ဆရာက ပုဏ္ဏားသံ ဝဲဝဲနဲ့ ဇာတာရှင်ရဲ့ ကံကြမ္မာ ရှေ့ဖြစ်၊ နောက်ဖြစ်၊ ဆောင်ရန်၊ ရှောင်ရန် ယတြာတွေကို ပြောတော့တာပဲ။ ပြီးတော့မှ ပုဏ္ဏားဆရာပြောတဲ့ ကျသင့်ငွေ ဉာဏ်ပူဇော်ခကို ကန်တော့ရပါတယ်။ ဗေဒင်မေးတာ မဟုတ်ပဲ ဇာတာ လုပ်ချင်တယ်ဆိုရင်တော့ မွေးသင်္ကရာဇ်၊ အခွိန်၊ နာရီ၊ နေ့တွေကို ပေးလိုက်ရပါတယ်။ ပုဏ္ဏားဆရာက အဲလို ဇာတာ လုပ်ဖို့ပေးရင် အချက်အလက်တွေ မှတ်ယူသွားပြီး နောက်တစ်ပတ် သူလာမှ နေ့နံနဲ့ တွက်ချက် ရေးသားပြီးသား ဇာတာကို ယူလာပေးပါတယ်။ အဲဒီတုန်းက ဇာတာဆိုတာကတော့ ထန်းရွက် ပေရွက်တွေနဲ့လုပ်ထားပြီး ကျောက်စာလို ပုံလေး ဖြစ်နေအောင် နှစ်ရွက်ညှပ်ထား ကြိုးနဲ့သီပြီး ချုပ်ထားပါတယ်။ များသောအားဖြင့်တော့ ဇာတာဆိုတာ တစ်ချပ်တည်းပါပဲ။ ဇာတာကို စပါယ်ရှယ် မှာတယ်ဆိုရင်တော့ ဟိုဖက် ဒီဖက် လှန်လို့ရတဲ့ နှစ်လွှာ ဇာတာလည်း ရှိပါသေးတယ်။ အဲဒီ ထန်းရွက်တွေပေါ်မှာ ကညစ်နဲ့ ဇာတာစာတွေကို ရေးတာပါ။ ဇာတာပေါ်မှာ ဂြိုလ်တိုင်ပါမယ်၊ ပြီးတော့ ဇာတာရှင်အတွက် ဘယ်လို တွက်ချက်ထားတာဆိုတာပါတယ်၊ ဇာတာပိုင်ရှင်ဟာ ဘယ်လိုလူမျိုးဖြစ်မယ်၊ ဘယ်လိုအရောင်နဲ့ တည့်တယ်ဆိုတ အချက်အလက် အကြောင်းအရာတွေကို ထည့်ရေးထားပြီး၊ အမည်လည်းမှည့်ပေးပါတယ်။ နောက်ဆုံးမှာတော့ အသက် (၁၂၀)ရှည်စေသော်ဆိုတာနဲ့ ဆုံးထားတော့ တာပါ။ ကျွန်တော်တို့အငယ်တုန်း အဲဒီခေတ်ကတော့ အမေတို့ အမေကြီးတို့ဟာ ဇာတာကို သိပ်တန်ဖိုးထားပါတယ်။ ဇာတာကို မြင့်မြတ်တဲ့နေရာဖြစ်တဲ့ ဘုရားစင်အောက်မှာ အမြဲထားပြီး နှစ်စဉ်သန့်ရှင်းရေး လုပ်၊ ဖုံသုတ်၊ ဆီတင် ရက်ျိုးရှိခိုးပြီး ထားတာပါ။ အဲလောက်တောင် ကျွန်တော့် မိဘတွေ တန်ဖိုးထားခဲ့တဲ့ လေးစားခဲ့တဲ့ အမေတို့ရဲ့ မြန်မာအညာ ရိုးရာဓလေ့ ဇာတာဆိုတာကို အခု ကျွန်တောလက်ထက်မှာ ထိန်းသိမ်း မထားနိုင်တော့ပါဘူး။ ကျွန်တော့်သမီးနှစ်ယောကနဲ့ သားလေးတို့အတွက် ကျွန်တော် ဇာတာလုပ်မပေးနိုင်ခဲ့ပါဘူး။ အဲဒါကြောင့် သူတို့မှာအခု ဇာတာဆိုတာ မရှိပါဘူး။ အခုခေတ် အညာမှာကော ဇာတာလုပ်တဲ့အကျင့် ရှိသေးလားဆိုတာတော့ ကျွန်တော် မသိပါဘူး။ ကျွန်တော့်ရဲ့ ကိုယ်ပိုင် ဇာတာအကြောင်း ပြောရမယ်ဆိုရင်တော့ ကျွန်တော်ဆရာဝန်ဖြစ်ပြီး မန္တလေးမှာအိမ် ခြောက်ခါပြောင်းတယ်။ နောက်အင်္ဂလန်ကို ပညာတော်သင် တစ်နှစ် သွားတယ်။ အင်္ဂလန်ကပြန်လာတော့ ရန်ကုန်မှာ အခြေချ မယ်လုပ်ရင်း အိမ်သုံးခါပြောင်းဖြစ်တယ်။ အဲဒီမှာတင် ကျွန်တော်ဇာတာလည်း ဘယ်ရောက်နေမှန်း မသိတော့ပါဘူး။ ရှုပ်ထွေးပွေလီတဲ့ ဒီနေ့ခေတ်သစ်ရဲ့ လူမှုရေးစနစ်ထဲမှာ ရုန်းကန် လှုပ်ရှားနေတဲ့ ကျွန်တော်ဟာ ဂြိုလ်ခွင်၊ကြယ်စင်၊ ဗေဒင် အပိုင်းနဲ့ ပြောရမယ်ဆိုရင် ဇာတာမရှိတော့တဲ့ "နက္ခတ်သမိုင်းမဲ့လူသား" ဖြစ်နေပါပြီ။ တဖြည်းဖြည်းနဲ့ ပျောက်ပျက်ကုန်တ သတိရစရာ၊ လွမ်းစရာ

မြန်မာ အညာဓလေ့တွေပါ။ ပုဏ္ဏားဆရာဆိုတာလည်း ဆွေစဉ်မျိုးဆက် ဇာတာလုပ်ပေးလာခဲ့တာ ဆိုတော့ အိမ်ကလူတွေ၊ မိသားစုတွေနဲ့ ရင်းနှီးခင်မင် အကျွမ်းတဝင်ရှိလှပါတယ်။ ပုဏ္ဏားဆရာဟာ မြန်မာလို ပီပီသသ မပြောတတ်ပါဘူး၊ တကယ့်ကို ကသည်းလေသံကြီးနဲ့ ဗေဒင်ဟော၊ ဇာတာတွက်၊ ပြောဆိုနေတာတွေကို ဒီနေ့အထိ နားထဲက မထွက်ပါဘူး။ ဝမ်းတွင်းနယ်က ရွာတွေအထိ ပုဏ္ဏားဆရာတွေဟာ တစ်အိမ်တက် ဆင်း ဝင်ထွက်ပြီး နက္ခတ် ဗေဒင်ကိစ္စတွေ လုပ်ပေးလေ့ရှိပါတယ်။ သူတို့ နက္ခတ်ဗေဒင် တွက်တယ်ဆိုတာဟာ ဘိုးစဉ်ဘောင်ဆက် နှစ်ပေါင်းများစွာ သိပ်ပံနည်းကျ လေ့လာဆည်းပူး ဖေါ်ထုတ်လာခဲ့တဲ့ ပညာရပ်တွေပါ။ လူတစ်ယောက်အပေါ်မှာ ဂြိုလ်တွေရဲ့ အကျိုးသက်ရောက်မှုတွေကို စနစ်တကျ တွက်ချက်ပြီး ဟောတဲ့ ဗေဒင်ပညာရပ်ပါ။ ကျွန်တော် သိခဲ့ဘူးတဲ့ မန္တလေးက မူဆလင်ဘာသာကိုးကွယ်တဲ့ ဦးသန်းမောင်ဆိုတဲ့ မိတ်ဆွေကြီးတစ်ယောက်ဟာ နက္ခတ်ဗေဒင်ပညာကို အထူးယုံကြည်ပါတယ်။ ဂြိုလ်တွေ နေ့စဉ် ဘယ်လိုရှိနေတယ်ဆိုတာကို သူ့အိမ်က နံရံမှာ ကားချပ်ကြီးလုပ်ပြီး ချိတ်ထားပါတယ။ ဂြိုလ်တွေ တစ်နေ့တစ်နေ့ ရွေ့လျားတာကိုလိုက်ပြီး ကားချပ်ကြီးပေါ်က ဂြိုလ်ပုံလေးတွေကို လိုက်ရွေ့ပါတယ်။ နေ့စဉ် ဂြိုလ်အနေအထားကို ကြည့်ပြီး သူလုပ်ရမယ့် အလုပ်ကိစ္စတွေ အသွားအလာ ခရီးထွက်မှာတွေ အတွက် အကုန်လုံးတွက်ချက်ပါတယ်။ အဲလောက်တောင် ဂြိုလ်တွေနဲ့ နက္ခတ်ပညာကို ယုံကြည်တာပါ။ ကျွန်တော်တို့အညာမှာ နက္ခတ်၊ ဂြိုလ်စီးဂြိုလလာ မွေးဖွားသန့်စင်၊ နေတက် နေကျဆိုတာတွေကို သိပ်အလေးထား ယုံကြည်ကြပါတယ်။ ဒါကြောင့် လူတိုင်းမှာ ဇာတာရှိဖို့လိုတော့ အညာမှာ ပုဏ္ဏားဆရာတွေဟာ မရှိလို့ မဖြစ်တဲ့ အရေးပါ ပုဂ္ဂိုလ်တွေပါ။ အညာမှာ လူတိုင်း ဇာတာရှိကို ရှိရပါတယ်။ ပုဏ္ဏားတွေဟာ မြန်မာနိုင်ငံ အင်ပါယာကြီးပွား ထွန်းကား ပြီး မြန်မာဘုရင်တွေ ဘုန်းတန်ခိုးတောက်ပလို့ ပြည်ပနိုင်ငံတွေ သွားရောက်သိမ်းယူ၊ ကိုယ့်နိုင်ငံထဲ သွတ်သွင်းခတာတွေရဲ့ အမွေအနှစ်တွေပါ။ အမေတို့ တောင်ဘိုရွာမှာ အဲလို မြန်မာဘုရင်တွေ လက်အောက်ခံ နယ်ပယ်တွေကနေ ခေါ်လာခဲ့တဲ့ ကသည်း ပုဏ္ဏားလိုဟာတွေရှိသလို အမွေရဲ့အဘးတွေ၊ မြန်မာဘုရင့်တပ်မတော်နဲ့ အတူပါသွားပြီး ထိုင်းနိုင်ငံကို စစ်သွားတိုက် သိမ်းပိုက်တုန်းကပါလာတဲ့ ယိုးဒယားမကြီးတွေလည်း အမေတို့ရွာမှာ ရှိပါသေးတယ်။ ကျွန်တော်တို့ အငယ်တန်းက တောင်ဘိုရွာမှာ တွေ့ခဲ့ဘူးပါတယ်။ ပြီးတော့ အမွေအိမ်မှာ မြန်မာဘုရင်တွေရဲ့ အောင်မြင်မှုတွေ သက်သေခံဖြစ်တဲ့ ရတနာပုံ ဒေါင်းဒင်္ဂါးတွေက ပြည်တောင်းနဲ့ အပြည့်ပါ။ အမွေအဘးတွေ စီးတဲ့ ဝေါနဲ့ဆင်ဟာ တောင်ဘိုရွာ ရွာဦးကျောင်း ဘုန်းကြီးကျောင်းဝင်းထဲမှာ ထားထားတာပါ။ ဒုတိယ ကမ္ဘာစစ်ဖြစ်မှ ဂျပန်တွေ ဗုံးကျဲလို့ အမေတို့ ဝေါကြီး မီးလောင်သွားတာလို့ အမေက ပြောခဲ့ဖူးပါတယ်။ အဲဒီရွာဦးကျောင်း အကြောင်း ဆက်ပြောရမယ်ဆိုရင် ဆရာတော်ဟာ တောင်ဘိုရွာတစ်ရွာလုံးက

ဖိန့်ဖိန့်တုန်အောင် ကြောက်ရတဲ့ ပုဂ္ဂိုလ်တစ်ယောက်ပါ။ ဘယ်လောက်တောင် ကြောက်ရသလဲဆိုတာ ဥပမာပြောရမယ်ဆိုရင် ညရောက်လို့ ဆရာတော် မကျိန်းခင် ဘုန်းကြီးကျောင်းသားတွေ ဆရာတော် ပေါင်ခြေသလုံးပေါ် တက်တက်နင်းရင်းနဲ့ ဆရာတော် အိပ်ပျော်သွားရင် ဘယ်သူမှ ဆရာတော့်ပေါ်က မဆင်းရဲပါဘူး။ မနက် သုံးနာရီလောက် ဆရာတော် နိုးသွားပြီး "ကဲ သွားကြတော့" လို့ ပြောမှ နင်းတာရပ်ကြရတာပါ။ အဲလောက်တောင် ဆရာတော်ကို ကြောက်ကြရတာပါ။ ဆရာတော်ဟာ ကျွန်တော်တို့ မိသားစုကိုတော့ တော်တော်လေးခင်ရှာပါတယ်။ ဒါကြောင့် အမေတို့ကို မီးကွင်းဘုရား ဒကွိဏသာခါရုပ်ထုတစ်ဆူ စွန့်ခဲ့ဘူးပါတယ်။ အဲဒီ ဒကွိဏသာခါဘုရားရဲ့ အစွမ်းကြောင့် ဝမ်းတွင်း တစ်မြို့လုံးနီးပါး မီးလောင် ခဲ့တုန်းက ပတ်ချာလည်အိမ်အားလုံး မီးလောင်သွားပြီး အမေတို့အိမ်ကို မီးကွင်းပြီး ကျန်ခဲ့ပါတယ်။ တော်တော်လေးကို အစွမ်းထက်တဲ့ ဘုရားပါ။ ကျွန်တော့် အမေတို့ ကိုယ်တွေ့ကြုံခဲ့ရတဲ့ ဒကွိဏသာခါ ဘုရားရဲ့ စွမ်းပကားတန်ခိုးကြီးမားပုံ တွေကတော့ အံ့မခန်း ပြောမကုန်စရာပါ။ အခု အဲဒီဘုရားဆင်းထု ကို ကျွန်တော့်ညီမ အေးအေးခင်နဲ့သူ့အမျိုးသား ကိုကျော်ဉာဏ်ထွန်း (MOGE) က သူတို့ရဲ့တိုက်ခန်း အမှတ် (၂၀)ရွှေတောင်တန်းလမ်း ရန်ကုန်မှာ ကိုးကွယ်ထားပါတယ်။ တကယ့်ကို ကြည်ညိုဖွယ်ရာ ရှေးဟောင်းဘုရားတစ်ဆူပါ။ ရွာဦးကျောင်း ဆရာတော်ဟာ တော်တော်လေးကို အမေတို့မိသားစုကို ခင်မင်လွန်းလို့ ဒီ ဒကွိဏသာခါဘုရားရုပ်ထုကို စွန့်တာပါ။ တောင်ဘိုရွာအကြောင်း ပြောရမယ်ဆိုရင် ရွာဦးကျောင်းကိုယ်တော်အကြောင်းဟာ မပါမပြီးပါ။ ဆရာတော်ကို အမေတို့ အမေကြီးတို့ကပါ "ကိုယ်တော်" လို့ပဲ ခေါ်ကြပါတယ်။ ကျွန်တော်တို့လည်း အညာမှာ ဆရာတော်ကြီးတွေကို ခေါ်မယ်ဆိုရင် "ကိုယ်တော်" လ့ပဲခေါ်ပါတယ်။ ကျွန်တော် ရန်ကုန်ရောက်တော့ အောက်ပြည်မှာ "ဘုန်းဘုန်း" လို့ခေါ်တာ တွေ့ရတော့ တအံ့တသြပါ။ အဲသလို အောက်ပြည်နဲ့အညာဟာ မသိမသာ ကွာခြားတာလေးတွေရှိလို့ ကျွန်တော့်အမေနဲ့ အစားအစာတွေ အကြောင်းမပြောခင် စာဖတ်သူတွေ အညာအကြောင်းတွေ အညာဓလေ့တွေသိအောင် ကျွန်တော် ပြောပြနေတာပါ။

ဆက်လက်ဖော်ပြပါမည်

ပါမောက္ခခင်မောင်ဝင်း (အသည်း)



မိခင်ကြီး ဒေါ်ခင်ခင်



၁-၆-၀၇

အမျိုးသမီးနဲ့အစားအစာ (၁၂)

ရယ်ဒီမိတ်တွေ ပေါတဲ့ခေတ် (အဆက်)

(အခုလို ရယ်ဒီမိတ်တွေ ပေါတဲ့ ခေတ်ကြီးမှာ နေရတော့ ကျွန်တော် အငယ်ကလေးဘဝ အညာတောမြို့လေး ဝမ်းတွင်းမှာ နေတုန်းက ဆိုင်က ဘယ်တော့မှ ဝယ်မစား၊ ဝယ်မကျွေးပဲ အမေက ဘာမဆိုအိမ်မှာ ချက်ပြုတ်လုပ်ကိုင်ကျွေးမေး စားသောက်လာခဲ့ရတာတွေ သတိရမိတဲ့အကြောင်း ပြောပြနေပါတယ်။)

အခုခေတ် နေရာတိုင်းမှာ ရယ်ဒီမိတ်တွေ ပေါ်လာသုံးလာတော့ ကောင်းတာတွေရှိသလို မကောင်းတာတွေလည်း အများကြီးရှိပါတယ်။ ရယ်ဒီမိတ်တွေဟာ အိမ်ရှင်မတွေ အတွက်တော့ ချက်ရေးပြုတ်ရေးမှာ အရမ်းအသုံးဝင်တဲ့ မီးဖိုချောင်ရဲ့ မိတ်ဆွေလို့ ပြောရပါမယ်။ အဲလို အထောက်အကူပြု ရယ်ဒီမိတ်တွေ မရှိတဲ့ ခေတ်တုန်းကဆိုရင် အမျိုးသမီးတွေဟာ အိမ်မှုကိစ္စ မီးဖိုချောင် တာဝန် ထမင်းချက် ဟင်းချက် နေရာတိုင်းမှာ လုပ်ရကိုင်ရတာ တော်တော်ကို လက်ဝင်ပြီး အစစအရာရာ ကိုယ့်ဖာသာ ခက်ခက်ခဲခဲ အစအဆုံး လုပ်ကြရပါတယ်။ ဘာလို့ ဒလိုပြောရသလဲဆိုတော့ ကျွန်တော်ငယ်ငယ်တုန်းက ဘာရယ်ဒီမိတ်မှ မရှိဘဲ အမေ ပင်ပင်ပန်းပန်း ချက်ပြုတ်လုပ်ကိုင်နေတာတွေကို အမြဲတွေ့ခဲ့ရလို့ပါ။ အမေဟာ ဘာဟင်းချက်ချက် ကြက်သွန်ဖြူ ကြက်သွန်နီ အခွံသင်လှီး၊ ခရမ်းချဉ်သီးအညာဖြုတ်လှီး၊ ဂျင်းကိုရိတ်ရိတ်စင်း အနှစ်ထောင်း၊ အရွက်တေကိုတို့၊ ဆိတ်၊ ဖြတ် သင်ပြီး အသား၊ ငါး ကိုယ်တိုင်ကိုင် ခုတ်ထစ်ပြီး အဲလို အောက်ခြေသိမ်းအဆင့်ဆင့်ကနေ ဟင်းတစ်ခွက်ဖြစ်တဲ့အထိ ရယ်ဒီမိတ်တွေ အကူအညီမပါဘဲ အစအဆုံး ကိုယ်တိုင်လုပ်ရ ချက်ရတာပါ။ ဒီကိစ္စနဲ့ပတ်သက်လို့ ကျွန်တော်မှတ်မိတဲ့ ကျွန်တော်တို့ကို အမေ အုန်းထမင်းချက်ကျွေးတာကို ပြောချင်ပါသေးတယ်။ ကျွန်တော်တို့ ကလေးဘဝ ဝမ်းတွင်းမြို့မှာ နေတုန်း အမေက "မင်းတို့ကို နောက်အပတ် အုန်းထမင်းနဲ့ ကြက်သားဟင်း ချက်ကျေးမယ်" လို့ပြောလိုက်ရင် ညီအစ်ကိုတတွေ ပျော်ကြရတာ။ အဲဒီတုန်းက ကျွန်တော်တို့အဖို့ အုန်းထမင်းဆိုတာ သိပ်စားရခဲတာ။ ကြက်သားဟင်းဆိုတာကလည်း ရှားရှားပါးပါး။ အဲလို စပါယ်ရှယ် အစားအသောက်မျိုးက တစ်နှစ်မှ တစ်ခါနှစ်ခါလောက်ပဲ စားရတာ။ ဆွမ်းကျွေးလေးဘာလေးရှိရင်၊

ဒါမှမဟုတ် ရန်ကုန်က အထူးဧည့်သည် လာမယ်ဆိုမှ ချက်လေ့ရှိတာ။ တစ်ခါတလေတော့ အမေစိတ်ကူးပေါက်ရင် ဒါမှမဟုတ် ရွာဘက်က အလှမ်းပေးလုပ်တာ စာရင်းငှားခရလို့ စတဲ့ အမေ့လယ်တွေ၊ ယာတွေက ပိုက်ဆံလေး ဘာလေးပြန်ရလို့ရှိရင်လည်း အမေက ကျွန်တော်တို့ကို အထူးတလည် ဟင်းကောင်း၊ ထမင်းကောင်းလေးတွေ ချက်ကျွေးတတ်ပါတယ်။ အဲဒီလို အုန်းထမင်းနဲ့ ကြက်သားဟင်း စားရတော့မယ် ပွဲကြီးပွဲကောင်းမျိုးရှိမယ်ဆိုရင် ကျွန်တော်တို့ ညီအစ်ကိုတတွေ အစားကောင်းစားရမယ့်အရေး တစ်ပတ်လောက်ကြို တွေးပြီးတော့ စိတ်ကူးနဲ့ ကြည်နူးကြရတယ်။ ဘယ်လောက်ပျော်ကြသလဲဆို ကျွန်တော်တို့တတွေ အားပါးတရ စားလိုက်ကြမယ်ဆိုတဲ့အတွေးတွေနဲ့ သီချင်းတွေဘာတွေစပ်၊ ဟိုအော် ဒီအော်လုပ်မိတဲ့ အဆင့်တောင်ရောက်ကြတယ်။ ကျွန်တော်တို့ကလေးတစ်သိုက် အော်ဟစ်ဆူညံပြီး အဲလိုတွေမြူးတူးနေကြရင် အမေက "ဟဲ့ ဒီကောင်လေးတွေနော် တော်တော်အူမြူးနေကြတယ်၊ ဒီလောက်တောင်ပဲ အုန်းထမင်းစားချင်နေကြသလား။ ငါ့လောက် မင်းတို့ကို ကျွေးတာလဲ ငါပဲရှိတယ်။ မင်းတို့ လုပ်နေပုံက ငါက မင်းတို့ကိုမျှား အငတ်ထားတဲ့ အတိုင်းပဲ" လို့ ပြောပါတယ်။ ကျွန်တော်တို့ကလည်း "အမေကလည်း၊ အမေ ကျွန်တော်တို့ကို အုန်းထမင်း ချက်မကျွေးတာဖြင့် ကြာလှပြီ၊ တစ်နှစ်တောင် မကတော့ဘူး" လို့ ပြန်ပြောကြတာပေါ့။ အဲလိုပြောတော့ အမေက "မင်းတို့တတွေနော် ငါ့ကို မဟုတ်တန်းတရားတွေ လျှောက်ပြောနေပြန်ပြီ။ သူများကြားရင် အဟုတ်မှတ်နေဦးမယ်" လို့ အပြန်အလှန် ပြောကြပြီး ကျန်တော်တို့နဲ့ အမေ တော်တော်ကြာကြာကို အုန်းထမင်းအကြောင်း ငြင်းကြ၊ ခုန်ကြပါတယ်။ ဒီလိုနဲ့ အုန်းထမင်းချက်မယ့်နေ့ နီးလာတော့ ပထမဆုံး အုန်းသီးဝယ်တာကစရပါတယ်။ အုန်းထမင်းချက်တဲ့ အုန်းသီးဆိုတာ သိပ်နုရင် မကောင်း၊ သိပ်ရင့်ရင်လည်း အရသာမရှိ၊ အနေတော်အရွယ် အုန်းသီးကထွက်တဲ့ အုန်းနို့နဲ့ ချက်မှ အုန်းထမင်းကကောင်းတာလို့ အမေက ပြောပါတယ်။ အဲလို အုန်းထမင်းချက်ဖို့ အမေ့စိတ်ကြိုက် အနေတော်အုန်းသီးက ဝမ်းတွင်းဈေးမှာ မရှိဘူး။ သဲတောဈေးမှာပဲ ရပါတယ်။ ဈေးဆိုလို့ ရန်ကုန်ကလို ဈေးတွေလို သွားမတွေးလိုက်ပါနဲ့။ ကျွန်တော်တို့ အညာမှာ ငါးရက် တစ်ဈေး စနစ်ရှိပါတယ်။ အဲဒီဈေးနေ့တွေကို အနီးအနား မြို့တွေရွာတွေ တစ်ဈေးတစ်ရက် အလှည့်ကျလုပ်သွားတာပါ။ ဝမ်းတွင်းမြို့ ပတ်ဝန်းကျင်မှာဆိုရင် မိတ္ထီလာ၊ သဲတော၊ ကူမဲ၊ ဝမ်းတွင်း၊ ဟံဇား ဈေးနေ့တွေရှိပါတယ်။ ဈေးနေ့မှာပဲ ဈေးတွေဟာစည်ကားပြီး ပစ္စည်းစုံရတယ်။ ဈေးနေ့မဟုတ်ဘူးဆိုတာနဲ့ ဈေးထဲမှာ ဘာဆိုင်မှ မရှိတော့ဘူး။ ခြောက်ကပ်နေတော့တာပဲ။ ဈေးနေ့မဟုတ်တဲ့နေ့မှာ တစ်ခုခုဝယ်ချင်ရင်

တခြားမြို့ကစျေးနေ့ကျတဲ့မြို့ကို သွားဝယ်ရတယ်။ ဥပမာ ဧည့်သည်တွေလာမယ်၊ ထမင်းချက်ကျွေးရမယ် ဆိုပါစို့။ အဲလိုအခါမျိုးမှာ ဝမ်းတွင်းစျေးနေ့မဟုတ်ဘူး၊ မိတ္ထီလာစျေးနေ့ ဖြစ်နေတယ်ဆိုရင် မိတ္ထီလာစျေးကို လိုက်ပေတော့ပဲ။ မိတ္ထီလာစျေးက အစည်ဆုံး၊ အစုံဆုံး၊ ကူမဲစျေးက အသီးအနှံပေါတယ်။ ဒုတိယအစည်ဆုံးစျေးက သဲတောစျေး၊ ကျွန်တော်တို့ဝမ်းတွင်းစျေးကတော့ စျေးသာအမည်ခံတယ်၊ စျေးဆိုပြီးသတ်သတ် မှတ်မှတ်ဆိုင်တွေ အခန်းတွေနဲ့ ရှိတာမဟုတ်ပါဘူး။ မြို့အရှေ့ဘက် ဒေါ်စောရင် မူလတန်းကျောင်းနဲ့ ဘုရားလေးကြားထဲက ကွက်လပ်လေးကို ဘုရားလေးစျေးကုန်းလို့ သတ်မှတ်ပြီး စျေးနေ့ရောက်မှ အဲဒီနေရာလေးမှာ ကုန်သည်တွေ ပုံကျ၊ ရရာနေရာ ကိုယ့်ပစ္စည်း ကိုယ့်အိတ်ချပြီး ရောင်းကြတာပါ။ ဝမ်းတွင်းနယ်တစ်ဝိုက်ရွာတွေက အသီးအနှံ၊ ဆန်၊ ပြောင်း၊ ဆ၊ တနိုင်တပိုင်လေးတွေ၊ ကိုယ့်ဖာသာ တောလိုက်လို့ရတဲ့ ငှဲ့၊ ခါ၊ ဖွတ်၊ ပဒတ်၊ ဖား၊ ငါး၊ ဂဏန်းရရာလေးတွေ ယူလာကြပြီး မြေကြီးပေါ်မှာ အဝတ်လေးခင်း ဖြစ်သလို စီစဉ်ချရောင်းတဲ့ စျေးပါ။ ကုန်ခြောက်ကုန်ခြမ်းဆိုလည်း စျေးနေ့မှာ ရောင်းဖို့ယူလာတဲ့ မိသားစုဆိုင်လေးတွေ နဲနဲပါးပါး ပဲ ရပါတယ်။ အထူးတလည် ကြီးကြီးကျယ်ကျယ် စျေးနဲ့တူတာ ဘာမှသိပ်မရှိဘူး။ အသားငါးအစို၊ အစုံအလင် ဝမ်းတွင်းစျေးမှာ နေ့တိုင်း မရဘူး။ ဝမ်းတွင်းစျေးထဲဝင်လိုက်မှ "ဒီနေ့ အမဲပေါ်တယ်တော့" "ဝက်သားမရဘူးတဲ့" ဆိုတဲ့ တစ်ဦးနဲ့ တစ်ဦး တီးတိုး ပါးစပ်သတင်းနဲ့ စျေးထဲမှာ ဒီနေ့ဘာသားဝယ်လို့ရမယ်ဆိုတာ သိကြရတယ်။ ကြုံလို့ ပြောရဦးမယ်ဆိုရင်တော့ အညာနဲ့ အောက်ပြည်ကွာတာက အောက်ပြည်မှာ လူတော်တော်များများဟာ အမဲသား မစားကြဘူး။ အညာကလူတွေကတော့ အမဲသားကို ပင်တိုင်ထားပြီးစားကြတယ်။ အမဲသားဟာ စျေးအချိုဆုံး။ ကြက်သားက စျေးအကြီးဆုံး၊ ဝက်သားက စျေးအလယ်အလတ်။ အမေနဲ့ အမေကြီးတို့ကတော့ အမဲသားထက် ကျွဲသားကို ပိုပြီးစားကြပါတယ်။ ဝမ်းတွင်းစျေးမှာ အမဲသား၊ ကျွဲသားကို နှစ်ပိဿလောက်ဝယ်နိုင်တဲ့ သူ တော်တော်ရှားပါတယ်။ အမေတို့ကတော့ စျေးနေ့ရောက်ရင် ကျွဲသား သုံးပိဿလောက်ဝယ်ထားပြီး ချက်သင့်သလောက်ချက်၊ တချို့တဝက် ပြုတ်လုံးလုံး၊ ကျန်တဲ့ အသားတွေကို မားနဲ့ လက်ညှိုးလုံးလောက်အမျှင်တွေ မျှင်းပြီး နေပူလှမ်းပါတယ်။ အဲဒီအမဲသား၊ ကျွဲသား၊ အခြောက်လှမ်းရင် ကျွန်တော်တို့မှာ စွန်ကို စောင့်ကြည့်ရတာ အလုပ်တလုပ်ပါ။ အဲဒီတုန်းက ဝမ်းတွင်းမြို့ပေါ်မှာ စွန်သိပ်ပေါပါတယ်။ ဝမ်းတွင်း စျေးနေ့ဆိုရင် မြို့ပေါ်မှာ စွန်တွေ အများကြီး ဝဲနေတာ တွေ့ရပါတယ်။ ဘာလို့တုန်းဆိုတော့ သားစို၊ ငါးစိုဟာ စျေးနေ့မှာပဲ ဝယ်လို့ရတော့ အဲဒီစျေးနေ့မှာ အသားငါးဝယ်ကြ၊ ခုတ်ထစ်ပြီး ထွက်လာမယ့် အရွက်၊ အရိုအရွဲ၊ အရိုးတွေကို အမှိုက်ပုံမှာ သွားပစ်ကြတော့ စွန်တွေက အမှိုက်ပုံကို ထိုးကြ၊ ကျီးတွေ သုတ်ကြပေါ့။ စွန်တွေဟာ

ကျွန်တော်တို့ လှမ်းထားတဲ့ အမဲညှင်းတွေကို လစ်ရင် လစ်သလို ဝင်သုတ်တတ်ပါတယ်။ အမဲညှင်းလေးတွေကို ဝါးချောင်း တံစို့နဲ့ ထိုးပြီး တစ်ဖက်တစ်ချက် ကြိုးလေးနဲ့ ချီ၊ ဝါးလုံးနဲ့ ထောင်ပြီး တိုက်ရှေ့ တမာပင်ကြီးနားမှာ လှမ်းတာပါ။ ကျွန်တော်တို့ ညီအစ်ကိုတွေ တစ်ယောက်တစ်လှည့် ကျီးမထိုး၊ စွန်မသုတ်အောင် စောင့်ရပါတယ်။ စွန်တွေဟာ မနက်ဘဲ လာတတ်ပြီး နေ့လည် နေပူလာရင် သိပ်မလာတော့ပါဘူး။ အညာနွေကလည်း ခြစ်ခြစ်တောက်ပူတော့ မနက်လောက် နေပြလိုက်ရင်ကို အသားက တော်တော်ကို ခြောက်တာပါ။ ညနေစောင်းလို့ အသား မတန့်တတန့်လေးကို ကြော်စားရင် အရမ်းအရသာရှိပါတယ်။ အညာမှာ အမဲသားတင်မကပါဘူး။ ဝက်သားကိုလည်း အဲလိုလေး အခြောက်လှမ်းပြီး ဝက်သားခြောက်လုပ်ကြပါတယ်။ အဲဒီတုန်းက ကျွန်တော်တို့ ဝမ်းတွင်းတစ်မြို့လုံးမှာ ရေခဲသေတ္တာရှိတဲ့ အိမ် နှစ်အိမ်၊ သုံးအိမ်လောက်ပဲရှိမှာပါ။ အဲတော့ အသားငါးကို ရေခဲသေတ္တာထဲ ခဲထားတယ်ဆိုတဲ့ စနစ်မရှိတော့ အသားငါး မှန်သမျှက အခြောက်လှမ်းပြီး ထားကြတာ။ အမဲခြောက်၊ ဆိတ်သားခြောက်၊ ဝက်သားခြောက်၊ ငါးရံ့ခြောက်၊ အကုန်လုံး အခြောက်တွေချည်းပဲ။ ငါးရောက်တော့ အမေတို့က ဆားလေးနဲ့ နယ်ပြီး ငါးဆားနယ်လုပ်တတ်ကြတယ်။ ငါးကြင်း ငါးဆားနယ်ဟာ ခရမ်းချဉ်သီးလေး၊ အနှစ်လေးနဲ့ ငြုတ်သီးစိမ်းထည့် စပ်စပ်လေးချက်စား အရမ်းကောင်းတာ။ အမေငါးဆားနယ်လုပ်တာ ကြည့်ရတာလည်း သိပ်ခက်ပုံမပေါ်ဘူး။ ငါးကြင်းကို အတုံးသေးလေးတွေ တုံး၊ ဆားခပ်များများနဲ့ နယ်ပြီး မြေအိုးလေးထဲထည့် အဝတ်လေးနဲ့ စည်းထားလိုက်တာပဲ။ ကျွန်တော်ပြောချင်တာက အညာရဲ့ စားသောက်ကုန်စနစ်ဟာ အသားစို၊ ငါးစို အဓိကမဟုတ်ပဲ အခြောက်အခြမ်းပေါ်အခြေခံပြီး စားသောက်ကြတယ် ဆိုတာပါ။ အမေရဲ့ အုန်းထမင်းချက်တဲ့ အကြောင်း ပြန်ပြောရမယ်ဆိုရင်တော့ သဲတောစျေးနေ့မှာ အုန်းထမင်းချက်ဖို့ လိုတာတွေဝယ်ဖို့ အမေ စျေးအကြီးအကျယ် လိုက်ပါတယ်။ အုန်းသီးအစိမ်းလေးငါးလုံးလောက် ဝယ်လာပြီး ကြက်နှစ်ကောင်လောက်နဲ့ တခြားဟင်းချကစရာ အစုံအလင်၊ ခြင်းကြီး ခြင်းငယ်နဲ့ မြင်းလှည်းအပြည့်နီးပါး ပါလာပါတယ်။ ဝမ်းတွင်းမြို့က ရန်ကုန်၊ မန္တလေး ကားလမ်းပေါ်မှာရှိပြီး၊ သဲတောက ရန်ကုန် မန္တလေး ရထားလမ်းပေါ်က ဘူတာရှိတဲ့မြို့လေးပါ။ သဲတောနဲ့ ဝမ်းတွင်းဟာ (၂)မိုင် ဝေးပြီး သဲတောစျေးနေ့ဆိုရင် ဝမ်းတွင်း -သဲတော မြင်းလှည်းတွေ တစ်ခွပ်ခွပ်နဲ့ သွားလိုက်ပြန်လိုက် စည်ကားလိုက်တာ။ အမေဟာ စျေးလိုက်လာတဲ့ပစ္စည်းတွေကိုအဲဒီ စျေးမြင်းလှည်းတွေနဲ့ သဲတောစျေးကနေ သယ်လာပြီး ကျွန်တော်တို့ တိုက်ရှေ့မှာ မြင်းလှည်းရပ်၊ ပစ္စည်းတွေချလိုက်ရင် ကျွန်တော်တို့ တတွေ အပြေးအလွှားသွားပြီး အမေ့လက်ထဲကနေ သယ်ကြရပါတယ်။ ကျွန်တော်တို့ ညီအစ်ကိုတွေဟာ တစ်ခါတလေ အမေ့ကို သဲတောစျေးအထိသွားပြီး

ပစ္စည်းသယ်ရ၊ ကြိုရတယ်။ တစ်ခါတလေရောက်တော့လည်း အိမ်ကပဲ စောင့်ရပါတယ်။ အမေပြောတဲ့အတိုင်း လုပ်ရတာပါ။ အိမ်ကစောင့်ဆိုရင် တိုက်ရှေ့က တန်းလျားလေးမှာ ထိုင်ပြီး အမေ့စျေးမြင်းလှည်းရပ်မယ့် အချိန်ကို စောင့်ရပါတယ်။ ကတ္တရာလမ်းနဲ့ ကျွန်တော်တို့ တိုက်က ပေ(၅၀)လောက် ဝေးသေးတာဆိုတော့ အမေရောက်တဲ့ အချိန်မှာ စျေးပစ္စည်းတွေကို မြင်းလှည်းပေါ်က ချလိုက်လို့ လာသယ်မယ့်လူ မရှိရင် အမေက သိပ်စိတ်ဆိုးပါတယ်။ ဟုတ်တော့လည်း ဟုတ်ပါတယ်။ မောမောပန်းပန်းနဲ့ တစ်မနက်ခင်းလုံး စျေးလိုက်လာပြီး ကတ္တရာလမ်းဘေးနေပူပူမှာ ခြင်းကြီးခြင်းငယ် သယ်စရာအပြည့်နဲ့ ရပ်စောင့်နေရပြီး " ဟဲ့ ကလေးတွေ လာကြဦး" ဆို အော်ခေါ်နေရတဲ့အခါတွေမှာ အမေ အရမ်းစိတ်ဆိုးတတ်ပါတယ်။ ဒါကြောင့် ကျွန်တော်တို့ဟာ အမေ စျေးပြန်လာမယ့်အချိန်လောက်ကိုမှန်းပြီး အိမ်ရှေ့မှာ တန်းစီ စောင့်ကြရပါတယ်။ အထူးသဖြင့် အုန်းထမင်းချက်မယ့်နေ့လိုဟာမျိုးမှာတော့ အမေပြောပြောမပြောပြော ကျွန်တော်တို့တတွေက စိတ်တွေကြွနေကြပြီး အမေစျေးပြန်ကို အစောကြီးထဲက တိုက်ရှေ့ထွက်စောင့်ပြီး မျှော်ကြတာ။ မြင်းလှည်းတွေက ကတ္တရာလမ်းမကြီးပေါ်မှာ သွားလိုက်လာလိုက် မျက်စေ့ရှုပ်စရာပါ။ သဲတောဘက်က လာတဲ့ မြင်းလှည်း အရှိန်လျော့သွားပြီဆိုရင် အမေပါလာလားဆိုပြီး ကြည့်ရတာကအမော။ အဲလိုစောင့်ရင်းနဲ့ အမေ့မြင်းလှည်း တိုက်ရှေ့ကတ္တရာလမ်းဘေး ရပ်တာလည်းတွေ့ရော ကျွန်တော်တို့ အပြေးအလွှားသွားကြ၊ မြင်းလှည်းပေါ်ကခြင်းတွေ၊ တောင်းပလုံး၊ အုန်းသီးအကုန်ချပြီး သယ်ကြရတာပါ။ ပစ္စည်းတွေလည်း မီးဖိုချောင်ထဲရောက်ရော အမေက အားလုံးကို ခွဲခြားစီစဉ်ပြီး အုန်းထမင်းချက်ဖို့ စီစဉ်တော့တာပါ။ အိမ်မှာခေါ်ထားတဲ့ ရွာက အမလေး တစ်ယောက်ရှိပါတယ်။ သူက အားကောင်းမောင်းသန်ဆိုတော့ သူ့ကို အုန်းသီးတွေ အခွံသင်ပြီးရင် အုန်းခွဲ၊ အုန်းရည်ကို သေချာခံပြီးတော့ အုန်းခြစ်နဲ့အုန်းသီးဆံခြစ်ဖို့ ညွှန်ကြားတယ်။ ကျွန်တော်တို့က အဲဒီ အမလေးနောက် လိုက်သွားကြပါတယ်။ သူက ဓါးမနဲ့ အုန်းသီးခွံတွေကိုခုတ်၊ ဓါးဦးနဲ့ ပေါက်ပြီးခွာ၊ အဲလိုနဲ့ အုန်းသီးလေးလုံး အခွံသင်ပြီးသားဖြစ်ရော။ အဲတော့မှ "ကောင်လေးတွေ ခွက်တွေယူခဲ့"လို့ ပြောပါတယ်။ ကျွန်တော်လည်း ကြေမတ်ခွက်၊ စတီးခွက် ရရာခွက်တွေယူပြီး သွားစောင့်ကြရပါတယ်။ အားလုံးခွက်ကိုယ်စီနဲ့ ရယ်ဒီဖြစ်ပြီဆိုတော့မှ ဓါးဦးနဲ့ ခပ်ဆပ်ဆပ်လေး အုန်းသီးအခွံအပေါ်ကို ထိုးလိုက်တော့ အပေါက်ကလေးဖြစ်သွားပြီး အုန်းရည်တွေ စိမ့်ထွက်လာပါတယ်။ အဲတော့မှ အပေါက်လေးကို နည်းနည်းထပ်ချဲ့ပြီး ကျွနတော်တို့ခွက်တွေထဲကို အုန်းအရည်တွေ လောင်းထည့်ပေးပါတယ်။ ကျွန်တော်တို့တတွေပျော်ပြီး အုန်းရည်တွေသောက်ကြတယ်။ အမေနဲ့အဖေကိုလည်း အုန်းရည်တွေ သွားတိုက်ကြတယ်။ ဒီလိုနဲ့ အုန်းရည်တွေကုန်သွားတော့မှ အုန်းသီးကို

အလယ်ကထက်ခြမ်းခွဲလိုက်တယ်။ ပြီးတော့မှ အုန်းသီးခြစ်တာ စရတော့တာပဲ။ ကျွန်တော်တို့ အညာကအုန်းခြစ်ကတော့ သံနဲ့လုပ်ထားပြီး ထောက်သုံးထောက်နဲ့ပါ။ ရှေ့မှာနှစ်ခု၊ အနောက်မှာတစ်ခု ခပ်ရှည်ရှည် မြောမြောပုံစံနဲ့ အုန်းသီးကိုခြစ်မယ့် သံစူးအပြားက ထိပ်မှာမော့နေပါတယ်။ အုန်းသီးခြစ်မယ်ဆိုရင် မြေကြီးပေါ်မှာ ဆောင့်ကြောင့်ထိုင်လိုက်ပြီး အဲဒီအုန်းခြစ်ရဲ့ နောက်ထောက်ကို ခြေထောက်နဲ့ နင်းထားပြီး အုန်းသီးခြမ်း အတွင်းပိုင်းကို အုန်းခြစ်ထိပ်က သံခြစ်နဲ့ ခြစ်ရတာ။ အဲတော့ ခြစ်လိုက်လို့ ကြလာတဲ့ အုန်းသီးဆံ မွမွလေးတွေက အောက်မှာ ခံထားတဲ့ ဇလုံထဲကို ကျသွားကြရော။ အမလေးကအုန်းသီးခြစ်တာလုပ်ပြပြီး ကျွန်တော်တို့ တစ်ယောက်တစ်လှည့် အုန်းသီးခြစ်ကြတော့ ခဏလေးနဲ့ အုန်းသီးလေးလုံး ခြစ်ပြီးသွားရော။ အဲတော့မှ အမေ့ကို သွားခေါ်ရတာ။ အမေက အဲဒီအုန်းဆံလေးတွေကို အဝတ်ဖြူပိတ်ပါးလေးနဲ့ ထုတ်လိုက်တယ်။ ပြီးတော့ ကြက်သိမ်းနွေး၊ ရေနွေးလေးနဲ့ ဖျော်လိုက်ပြီး ဇလုံကြီးထဲကို လက်နဲ့ ညစ်ချတယ်။ အဲဒီမှာတင် ဇလုံအပြည့်နီးပါး အုန်းရည်တွေ အပြည့်ကြီးထွက်လာတယ်။ အဲလိုလုပ်ပြီးရော ပိတ်ပါးဖြေလိုက်တော့ အုန်းရည် ညစ်ပြီးသား ဘာမှ အရသာမရှိတော့တဲ့ အုန်းသီးဆံတွေ ထွက်လာပါတယ်။ အဲဒါတွေကို ကျွန်တော်တို့ ညီအစ်ကိုတွေ အလုအယက် စားကြရတယ်။ အုန်းထမင်းချက်ဖို့ အုန်းအရည်ရပြီးတဲ့နောက် အမေကြက်သားဟင်းချက်ဖို့ စပြင်ပါတယ်။ အဲဒီတန်းက ကြက်သားဆိုတာ ကြိုပြီး ပေါ်ထားလေ့မရှိပါဘူး။ ကြက်သား ဘယ်လောက်သားလိုချင်တယ် ပြောလိုက်တော့မှ ကြက်သားရောင်းတဲ့သူက မှန်းပြီး တစ်ကောင်ကို ယူပြီး လည်လှီးပေးလိုက်တာ။ ဝယ်တဲ့လူက ကြက်ကို အမွေးတွေ အပြည့်နဲ့ ဝယ်လာကြတာ။ အဲတော့ အမေက ကြက်နှစ်ကောင်ကို ရေနွေး ခပ်ပူပူနဲ့ လောင်းပြီး အမွေးတွေ နူတ်ပါတယ်။ ဒီကြက်မွေးတွေ ဘယ်လိုပြောင်မလဲတွေးနေတဲ့ ကျွန်တော်တို့ဟာ မျက်စေ့ရှေ့မှာတင်ပဲ ရေနွေးပူနဲ့ ဖြောလိုက်တာနဲ့ အမွေးတွေဟာ ဘယ်လိုကဘယ်လို နူတ်လို့ ထွက်သွားလဲ မသိဘူး။ အမေလက်လေးနဲ့ သတ်ပြီး အမွေးတွေကို ဆွဲနူတ်လိုက်တာ အမွေးအားလုံး ခဏလေးနဲ့ ပြောင်သွားတာကို တွေ့ရပါတယ်။ အမေတို့ကတော့ ကြက်ကို အဲလိုအမွေးနဲ့ပဲ ဝယ်နေကြဆိုတော့ အမွေးနူတ်ရတာ အထူးအဆန်းမဟုတ်ပါဘူး။ အခုခေတ်လူငယ်တွေကို အဲဒီတုန်းက စျေးကနေ ကြက်အကောင်လိုက်ကြီး အမွေးမနူတ်ပဲ ဝယ်ရတယ်လို့ ပြောရင် ဘယ်လိုမှ နားလည်မှာ မဟုတ်ပါဘူး။ ကြက်အမွေးပြောင်တော့မှ ခုတ်ထစ်တော့တာပဲ။ အငယ်တုန်းကတော့ ကြက်ကို အမေခုတ်နေတာဘာမှ ထူးဆန်းတယ်မထင်ဘူး။ ဒါပေမယ့် ကျွန်တော် အင်္ဂလန်ကို ပညာတော်သင် သွားတုန်းက ကိုယ်တိုင် ကြက်ခုတ်တော့ တော်တော်မလွယ်ဘူးဆိုတာ သိရပါတယ်။ သူ့လိုင်း သူ့နေရာနဲ့သူ မခုတ်ဘူးဆိုရင် ကို့ယို့ကားယားအသားတွေက ကြေမွပြီး ခုတ်ရဖဲ့ရလည်း

အရမ်းခက်တယ်။ ကြက်ခုတ်တာက ဘယ်နားမှာ ဘယ်လို လှီးဖြတ် ခုတ်မယ်ဆိုတဲ့ လမ်းကြောအတိုင်း လုပ်မှ ရင်အုပ်၊ ပေါင်၊ အတောင်ပံ၊ သပ်သပ်ရပ်ရပ်လေး ကွဲထွက်လာတာပါ။ အမေကတော့ ကြက်မွေးနှုတ်၊ ခုတ်လှီး အိတ်စ်ပါတ်ပဲ။ အားလုံးအဆင်သင့်ဖြစ်တော့ ကြက်သားဟင်းချက်ဖို့ အနှစ်တွေ စထောင်းတယ်။ ငြုတ်၊ ကြက်သွန်နီဖြူ၊ ဂျင်း၊ ဆား အနေတော်ထည့်ထောင်း၊ ကြက်သားဟင်းဆီပြန် နီနီရဲရဲ စားချင်စဖွယ် အနှစ်အပြည့်နဲ့ ရရော။ ကျွန်တော်တို့ အငယ်တုန်းက ဝမ်းတွင်းမြို့မှာ အကောင်းဆုံး ရွှေဘိုခွန်နီဆန်အကောင်းစားကို အုန်းနှစ်ရည်နဲ့ အနေတော် သူ့အချိုးအစားအတိုင်း ချက်တယ်။ အုန်းထမင်းထဲမှာလည်း ကြက်သွန်နီဥ အနေတော်လေးတွေ ထည့်ချက်တော့ အုန်းထမင်းကျက်တအခါ အုန်းနို့နှံ့ သင်းနေတဲ့ ကြက်သွန်နီဥလေးတွေကို ယူပြီး စားရတာ ဘယ်လိုအရသာရှိမှန်းမသိဘူး။ အမေ သဲတောစွေးကနေ မနက်(၁၀း၀၀)နာရီလောက် ပြန်ရောက်လာပြီး ခုနက ပြောခဲ့သလို ချက်လိုက်ပြုတ်လိုက်တာ နေ့လည် ၁၂း၀၀နာရီ ကျော်ကျော်လောက်ရောက်တော့ ကျွန်တော်တို့ တမ်းတမျှော်လင့်နေတဲ့ အုန်းထမင်း ကြက်သားဟင်း ထမင်းစားပွဲပေါ်မှာ ခူးပြီး ခပ်ပြီးသား အသင့်ပဲ။ အခုခေတ် နေရာတကာမှာ ရယ်ဒီမိတ်တွေ တွေ့နေရတော့ အငယ်တုန်းက အမေတစ်ယောက် ပင်ပင်ပန်းပန်းနဲ့ အစစအရာရာ ကိုယ်တိုင်လုပ်၊ ရယ်ဒီမိတ်တစ်ခုမှ မပါ အစအဆုံး အုန်းခွံသင်၊ ကြက်မွေးနှုတ်၊ ကြက်သွန်ခွာ၊ ခရမ်းချဉ်သီးလှီး အနှစ်ထောင်း အုန်းထမင်း ကြက်သားဟင်း ချက်ခဲ့တာကို သတိရမိပါတယ်။

ဆက်လက်ဖော်ပြပါမည်

ပါမောက္ခဝင်မောင်ဝင်း (အသည်း)



မိခင်ကြီး ဒေါ်ခင်ခင်

၅-၇-၀၇

အမျိုးသမီးနဲ့အစားအစာ (၁၃)

အမေ့ထမင်းသုပ်

ကျွန်တော်တို့အငယ်က ဟင်းမကောင်းဘူးထင်ရင် "အမေ ထမင်းသုပ်ပေး" ဆိုပြီး နားပူကြပါတယ်။ ထမင်းကို အစာပလာတွေနဲ့ပြုပြင်လိုက်တဲ့အခါ ထမင်းသုပ်ဖြစ်သွားပြီး စားလို့အရမ်းကောင်းသွားပါတယ်။ အမေဟာ ပုစွန်ခြောက်၊ ခရမ်းချဉ်သီး၊ ကြက်သွန်ဖြူ ပဲမှုန့် တွေကိုသုံးပြီး ထမင်းသုပ်တာပါ။ မမှည့်လွန်း၊ မစိမ်းလွန်း အနေတော်ခရမ်းချဉ်သီး နှစ်လုံးသုံးလုံးနဲ့ ထမင်းကို ပယ်ပယ်နယ်နယ် နယ်ပြီးတော့မှ ကြက်သွန်ဖြူကို အနေတော်လေးဖြစ်အောင် ထောင်း၊ ပုစွန်ခြောက်ကိုလည်း မညက်တညက်ထောင်း၊ အဲဒီ ကြက်သွန်ဖြူ ပစွန်ခြောက်ထောင်းတွေကို ခရမ်းချဉ်သီးနဲ့ နယ်ပြီးသား ထမင်းထဲကို ထပ်ထည့်ပြီး တစ်ခါထပ်နယ်၊ နောက်ဆုံးရောက်တော့မှ ပဲမှုန့်နဲ့ ခပ်မွမွလေး တစ်ခါထပ်နယ်၊ အဲလို သုံးလေးခါ နယ်လို့ရထားတဲ့ ထမင်းသုပ်ပေါ်မှာ ကြက်သွန်နီဆီချက် နှိုင်နှိုင်လေးဖြူးပြီး ဆီရွှဲရွဲလေးနဲ့ စားရတာ ဘယ်လိုအရသာ ရှိမှန်းမသိဘူး။ ဒါအမေ့ရဲ့ ထမင်းသုပ်နည်းပါ။ အဲလို ပြောပြရပေမယ်လို့ အငယ်တုန်းက ကိုယ်တိုင်ဝင်ပြီး ထမင်းသုပ်ဘူးတာတော့ မဟုတ်ပါဘူး။ ကလေးဘဝ မီးဖိုချောင်ထဲမှာ ထမင်းသုပ်စားချင်ဇောနဲ့ ဘယ်တော့ ထမင်းသုပ်လို့ ပြီးမှာလဲဆိုပြီး အမေသုပ်တာကို ငေးကြည့်ရတုန်းက မြင်ထားတာလေးတွေ မှတ်မိသလောက် ပြန်ပြောပြတာပါ။ ဘာဟင်းမှမပါဘဲ အမေ့ ထမင်းသုပ်ချည်း စားရတာကို တော်တော်အရသာရှိပြီး ကျွန်တော်တို့ညီအစ်ကိုတွေ အမေ့ထမင်းသုပ်ကို စွဲစွဲလန်းလန်းရှိလှပါတယ်။ တစ်ခါတလေ အမေက ထမင်းသုပ်ရုံတင်မကဘဲ အမဲခြောက်လေးပါကြော်ပေးလိုက်ရင် ထမင်းသုပ်နဲ့ တအားလိုကပါတယ်။ ထမင်းသုပ်ဟာ ဟင်းတွေနဲ့စားလို့မကောင်းပါဘူး။ ဟင်းအနှစ်တွေ ဟင်းထဲကအသားတုံးတွေကို ထမင်းသုပ်နဲ့ရောပြီး စားရတာဟာ ကျွန်တော်တို့အဖို့ ဘယ်လိုမှ အရသာမရှိပါဘူး။ ထမင်းသုပ်ဆိုတာ အခြောက်အခြမ်း၊ အကြော်အလှော်နဲ့ပဲ စားရတယ်ဆိုတာဟာ ကျွန်တော်တို့မိသားစုရဲ့ အရိုးစွဲနေတဲ့ အယူအဆပါ။ ထမင်းသုပ်ကို အာလူးကြော်၊ ငရုတ်သီး အခြောက်ကြော်၊ ငါးခြောက်ကြော်၊ အမဲခြောက်ကြော်ဆိုတဲ့ အကြော်မျိုးစုံနဲ့ပဲ တွဲစားလေ့ရှိပါတယ်။ အင်္ဂလန်မှာ ပညာတော်သင်သွားတုန်းက အမေ့ထမင်းသုပ်ကို သတိရလို့ အမေလုပ်သလို အတုခိုးပြီးတော့၊ ကိုယ့်ဖာသာကိုယ်

ထမင်းသုပ်စားကြည်ပါတယ်။ ထမင်းသုပ်ထဲမှာ အမေထည့်တဲ့ ဟာတွေကတော့ အကုန်ထည့်တာပဲ။ ဒါပေမယ့် တစ်ခုစီကို ပြုပြင်တာမှာ အမေလုပ်တာနဲ့ နည်းနည်းလေးစီ ကွာသွားမယ်၊ ပြီးတော့ အဲဒါတွေကို ထည့်တာ အမေ့လို အချိုးအစားနည်းစနစ်မကျလို့ ထင်ပါရဲ့၊ အမေ့ထမင်းသုပ်လို စားလို့ မကောင်းပါဘူး။ အမေလုပ်တုန်းကတော့ ရိုးရိုးထမင်းလေးကိုပဲ ဟိလိုလုပ်လိုက်၊ ဒီလိုလုပ်လိုက်၊ ဟိုဟာထည့်လိုက် ပြုပြင်လိုက်နဲ့ ထမင်းသုပ်ဖြစ်သွားပြီး အတော်စားလို့ ကောင်းသွားတာပါ။ ထမင်းကို ဘယ်လိုသုပ်သုပ် အမေသုပ်လိုက်လို့ ထမင်းသုပ်ဖြစ်သွားရင် တော်တော်လေး အရသာရှိသွားတာ။ ထမင်းသုပ်ထားတယ်ဆိုရင် ဘာဟင်းမှ မလိုပါဘူး လို့တောင်ပြောရပါမယ်။ ကျွန်တော်ဟာ ပြည်တွင်းပြည်ပ ဒေသတော်တော်စုံစုံလင်လင်၊ ထမင်းသုပ်ပုံစံတော်တော်များများ စားဘူးပါတယ်။ ထမင်းသုပ်ကို တော်တော်လေးကြိုက်ပါတယ်။ ထမင်းသုပ်နဲ့ ပတ်သက်လို့ ကျွန်တော် ယူကေတုန်းက အခက်ကြုံဘူးတာလေး ပြောပြချင်ပါသေးတယ်။ တစ်နေ့ ယူကေမှာ ပညာတော်သင်ဘဝတုန်းက အမေထမင်းသုပ်လုပ်တာလေးကို မှတ်မိသလောက် ပြန်စဉ်းစားပြီး ကျွန်တော် ထမင်းသုပ်နေတာ မြင်တော့ မိတ်ဆွေ အင်္ဂလိပ်လူမျိုးက အဲဒါဘာလုပ်တာလဲ လို့ မေးပါတယ်။ အဲဒါမှ တကယ့် ပြဿနာပါပ။ ဘာလို့တုန်းဆိုတော့ ထမင်းသုပ်ကို အင်္ဂလိပ်လို ဘယ်လိုခေါ်ရမှန်းမသိလို့ပါ။ အနီးစပ်ဆုံး အင်္ဂလိပ်လို ပြောရမယ်ဆိုရင်တော့ ရိုက်စ်ဆလပ်(ဒ်) (rice salad) ပေါ့။ ဒါပေမယ့် အင်္ဂလိပ်ဆလပ်(ဒ်) (salad) ဆိုတာနဲ့ မြန်မာအသုပ်ဆိုတာ နည်းနည်း ဆင်သလိုလိုရှိပေမယ့်လို့ သဘောသဘာဝချင်း မတူပဲ လုံးဝကွာခြားတယ်လို့ ကျွန်တော်ယူဆမိပါတယ်။ အနောက်တိုင်း အခေါ် ဆလပ်(ဒ်)ဆိုတာက salad bowl လို့ ခေါ်တဲ့ ခွက်ကြီးတစ်ခွက်ထဲ အရွက်စိမ်းတွေ မျိုးစုံထည့်၊ ဆလပ်(ဒ်) ချိစ်လေးဖြူး၊ ပဲစေ့၊ ပြောင်းဖူးစေ့၊ ဘောကင်ဝက်ပေါင်ခြောက်၊ စပျစ်သီးခြောက်ဆိုတဲ့ အစာပလာတွေ ထည့်ပြီးတော့မှ ဆလပ်(ဒ်)ကရင်(မ်) (salad cream) ဆိုတာ လောင်းထည့်ပြီး သစ်သားယောင်းမလို ဟာကြီး နှစ်ခုနဲ့ ခပ်ဖွဖွလေး၊ အားလုံးရောသွားတယ်ဆိုယုံလေး မွှေတာ။ ပြီးမှ အပေါ်က ဒရက်ဆင် (dressing) လို့ခေါ်တဲ့ အလှအပလေးတွေ ကြည့်ကောင်းအောင် အစာပလာတွေဖြူးပြီး တည်ခင်းဧည့်ခံ ကျွေးမွေးတာလေ။ ဒါကြောင့် salad ကို အဓိပ္ပါယ်ဖွင့်တာက A dish consisting of a mixture of raw vegetables or other cold ingredients, typically served with dressing တဲ့။ ဆိုလိုတာက ဆလပ်(ဒ်)ဆိုတာ အရွက်စိမ်းမျိုးစုံနဲ့ အသားစို၊ ငါးစို အကြော်အလှော်မဟုတ်တဲ့ ဟာတွေနဲ့ ရောပြီး ထုံးစံအားဖြင့်တော့ အပေါ်ကနေ အရွက်တွေ အသီးတွေနဲ့ တန်ဆာဆင်ပြီးထားတဲ့ စားစရာလို့ပြောရပါမယ်။ ကျွန်တော် ပြင်သစ်နိုင်ငံမှာ နေတုန်းက ပြင်သစ် ဆလပ်(ဒ်)အတွေ့အကြုံ ပြောရမယ်ဆိုရင် ပြင်သစ်တွေဟာ နေ့လည်စာ စားစား၊ ညစာစားစား

စားသောက်ပြီး နောက်ဆုံးမှာ ဆလပ်(ဒ်)ဘိုးလ် (salad bowl) ပန်းကန်ဆောက်ကြီးထဲမှာ ခုနက ပြောသလို အရွက်မျိုးစုံကို မောက်နေအောင်ထည့်၊ ဆလပ(ဒ်)ကရင်မ်ဖြူး၊ ဖွဖွလေးနယ်ပြီး စားကြတာ။ အင်္ဂလိပ်တွေက အဲလို အရွက်တွေ အများကြီးပါတဲ့ ဆလပ်(ဒ်)ကို ထမင်းမစားခင် စားတယ်။ ပြင်သစ်တွေက ဆလပ်(ဒ်)ကို နောက်ဆုံးမှာစားတယ်။ ဒီနေရာမှာ ကြံ့တုန်းပြောရရင် ဆလပ်(ဒ်) (salad) ဆိုတာ ဆလပ်ရွက်ကို ပြောတာမဟုတ်ပါဘူး။ မြန်မာအခေါ် ဆလပ်ရွက်ကိုအင်္ဂလိပ်လို lettuce လို့ ပေါင်းပြီးတော့ လက်တစ်(စ်)လို့ အသံထွက်ရပါတယ်။ ဆလပ်(ဒ်) (salad) ဆိုတာကတော့ အခုနကပြောသလို အရွက်တွေ အများကြီးပါတဲ့ အနောက်တိုင်း စတိုင်အသုပ်ပါ။ အဲဒါကြောင့် ခုနကပြောခဲ့သလို မြန်မာထမင်းသုပ်ကို rice salad လို့ ပြောလိုက်ရပေမယ့်လို့ အခုရှင်းပြခဲ့တဲ့ သူတို့ရဲ့ ဆလပ်(ဒ်)ကို လုပ်တဲ့ ပုံစံနဲ့ ကျွန်တော်တို့ မြန်မာထမင်းသုပ်နဲ့က သိပ်ကိုကွာခြားလွန်းပါတယ်။ ကျွန်တော်တို့ မြန်မာထမင်းသုပ်က စပြီဟေ့ ဆိုကတည်းက အကြော်အလှော်အခြောက်အခြမ်းတွေကို သုံးပြီး ခရမ်းချဉ်သီး၊ ကြက်သွန်ဖြူ၊ ပုစွန်ခြောက်နဲ့ ဆန်ကောင်းကောင်း ထမင်းဖြူကို ပယ်ပယ်နယ်နယ်ကို နယ်ပြီးတော့မှ ကြက်သွန်နီဖြူ ငြုပ်သီးစိမ်း-ခြောက် ကြိုက်ရာထပ်ထည့်၊ သံပုရာသီးနဲ့ ချဉ်ငံစပ်လိုသလိုပြင် ထမင်းသုပ် အစေးအဖွယ်ကို ပဲမှန့်အနည်းအများနဲ့ ပြုပြင်၊ ငံပြာရည်၊ မန်ကျီးရည်က ထမင်းသုပ်ရဲ့ အချဉ်နဲ့ အငံကို ထိန်းသွားတယ်။ ဒါဟာ မြန်မာထမင်းသုပ်ရဲ့ အခြေခံနည်းစနစ်ပဲ၊ အညာမှာတော့ ထမင်းသုပ်ကို မှန်ရောင်ဟင်းချို ပူပူနွေးနွေး၊ ဒါမှမဟုတ် ရေနွေးကြမ်းနဲ့ အကြော်အလှော်တွေ ဘေးမှာချပြီး အားရပါးရ မိန်းမီးလ် (main meal) အနေနဲ့စားကြတာ။ အနောက်တိုင်း ဆလပ်(ဒ်)ဆိုတာကတော့ အရွက်တွေအများကြီးကို အဆာပြေ အလှအပလေးစားတဲ့ဟာ။ ပြီးတော့ အနောက်တိုင်းမှာ ဆလပ(ဒ်)စားတဲ့ အဓိကရည်ရွယ်ချက်က သူတို့ဆီမှာ အသီးအရွက် သိပ်ရှားပြီး စားဖြစ်ခတာဆိုတော့ အရွက်တွေမှာပါတဲ့ဓါတ် ဖိုင်ဘာ (fibre) ရအောင်ဆိုပြီး ကြိုက်ကြိုက် မကြိုက်ကြိုက်၊ ဒီဆလပ်(ဒ်)ဘိုးလ်ကြီး တစ်လုံးထဲမှာ ထည့်ထားတဲ့ အရက်တွေကို ပြောင်နေအောင်ကြိတ်မှိတ်ပြီး စားကြရတာ။ ကျွန်တော်တို့မြန်မာတွေ ထမင်းသုပ် စားတာကတော့ တကယ့်ကို နှစ်နှစ်ခြိုက်ခြိုက် အားရပါးရတွယ်လိုက်မယ်ဆိုပြီး ဇလုံကြီးထဲထည့်၊ လက်နဲ့နယ်၊ ဗိုက်ပေါက်ထွက်မတတ်စားကြတာ။ ဒီလိုအနောက်တိုင်းဆလပ်(ဒ်)နဲ့ မြန်မာထမင်းသုပ် လုံးလုံးက ကွဲပြားခြားနားတဲ့ အချက်တွေရှိနေတာကြောင့် မြန်မာထမင်းသုပကို rice salad လို့ အင်္ဂလိပ်မိတ်ဆွေကို ပြောလိုက်ရတာကို ကျွန်တော် ဘဝင်လုံးဝမကျပါဘူး။ ဒီ့ပြင်အဆင်ပြေတဲ့ အင်္ဂလိပ်စကားလုံးမရှိလို့သာ rice salad ဆိုပြီး ပြောလိုက်ရတာပါ။ ထမင်းသုပတင်မဟုတ်ပါဘူး၊ မြန်မာအသုပတွေအားလုံးဟာ ဒီလိုအစာပလာမျိုးစုံနဲ့ ပြုပြင်စားကြတဲ့ သဘောသဘာဝ ရှိပါတယ်။

ကျွန်တော်တို့ကလည်း ဘာသုပပဲဖြစ်ဖြစ် အနီးစပ်ဆုံး အင်္ဂလိပ်စာလုံးဆိုပြီး ဆလပ်(ဒ်)လို့ပဲ ဘာသာပြန်ကြရတယ်။ အဲဒါနဲ့ ပတ်သက်လို့ နောက်တစ်ခုပြောရမယ်ဆိုရင် လက်ဖက်သုပကိုလည်း tea leaf salad လို့ပြောရတာ၊ ဘာသာပြန်ရတာကိုလည်း ကျွန်တော့်စိတ်ထဲမှာ လုံးဝဘဝင်မကျပဲတမျိုးကြီး ခံစားရပါတယ်။ တစ်ခါတလေ ရောက်တော့လည်း လူမျိုး၊ နိုင်ငံ၊ ယဉ်ကျေးမှုကွာခြားတဲ့ အခါမှာ တိုက်ရိုက်ဘာသာပြန်လို့ မရတော့ တစ်ခါတည်း အပြီးအပိုင် မွေးစား တိုက်ရိုက်သုံးလိုက်ရတဲ့ စကားလုံးတွေရှိပါတယ်။ ဥပမာ car ကို မြန်မာလို ဘာသာပြန် မနေတော့ဘူး။ တစ်ခါတည်း ကားလို့ပဲ မွေးစားပြီး ခေါ်လိုက်ပါတယ်။ ဒီလိုပဲ မြန်မာအသုတ်ကို salad လို့ အင်္ဂလိပ်လိုဘာသာပြန်လို့ မရမယ့်အတူတူ အသုပ်ကို အင်္ဂလိပ်လို အသုပ် (Athoke) လို့ ခေါ်ရင် ကောင်းမလားလို့ တွေးမိပါတယ်။

ဟတ်ရိုင် (Hat Yai) ကထမင်းသုပ်

၁၉၉၇ ခုနှစ်တုန်းက ထိုင်းနိုင်ငံ ကလေးအထူးကုဆရာဝန်များ နှစ်ပတ်လည်ညီလာခံမှာ မေးခိုင်၊ ဆုံဆို့နာ၊ ကြက်ညာ၊ အသည်းရောင်အသားဝါ ဘီနဲ့ H influenza ဦးနှောက်အမြှေးရောင်ရောဂါ ကာကွယ်ဆေး ငါးမျိုးရောထားပြီး တစ်ကြိမ်တည်းထိုးရတဲ့ ကာကွယ်ဆေးအကြောင်း စာတန်းဖတ်ဖို့ ကျွန်တော့်ကို ဖိတ်ပါတယ်။ အဲဒီ သုတေသနစမံကိန်းဟာ စမစ်သ်ကလိုင်း SmithKline ကုမ္ပဏီနဲ့ ဆေးသုတေသနဦးစီးဌာနတို့ ပူးပေါင်း ဆောင်ရွက်ခဲ့တာပါ။ ကျွန်တော်က အဓိက သုတေသီအဖြစ် ဆောင်ရွက်ခဲ့ပြီး သုတေသန စီမံကိန်းကြီးကို အောင်အောင်မြင်မြင် ပြီးအောင် လုပ်နိုင်ခဲ့ပြီး ကျွနတော်တို့ရဲ့ သုတေသန တွေ့ရှိချက်တွေကို နာမည်ကြီး အမေရိကန် ဆေးပညာဂျာနယ်ထဲမှာ ထည့်သွင်းဖော်ပြခံရခဲ့ပါတယ်။ အဲဒီကာကွယ်ဆေးဟာ အခုနက ပြောသလို ငါးမျိုးကို ရောထားပြီး ကာကွယ်ဆေး တစ်လုံးတည်း ထိုးရတာဆိုတော့ ကလေးငယ်လေးတွေအတွက် အထူးအဆင်ပြေပါတယ်။ ဆေးငါးခါထိုးရမယ့်အစား တစ်ခါတည်း ထိုးရတဲ့အတွက် ကလေးမိဘတွေက ကာကွယ်ဆေးထိုးရန် ကလေးတွေကို မပျက်မကွက် ခေါ်လာဖို့ ဝန်မလေးကြဘူးဆိုတဲ့အကြောင်းလည်း ကျွန်တော့်စာတမ်းထဲမှာ သေချာရှင်းပြထားပါတယ်။ ပြီးတော့ H influenza ဆိုတဲ့ ဦးနှောက်အမြှေးရောင် ကာကွယ်ဆေးကို ကလေးငယ်လေးတွေမှာ ထိုးရမယ်ဆိုတာကိုလည်း ဆေးလောက ဝန်ထမ်းတွေ သိပ်မသိကြသေးတဲ့ အတွက် ဒီကာကွယ်ဆေးကို ကလေးတိုင်း ထိုးသင့်ကြောင်း၊ ကာကွယ်ဆေး မထိုးမိလို့ ပိုးဝင်သွားရင် ဖြစ်ပေါ်လာမယ့် ဆိုးဝါးတဲ့ အကျိုးဆက်တွေအကြောင်းကိုလည်း ရှင်းရှင်းလင်းလင်း ရေးထားပါတယ်။ ဒါကြောင့် ထိုင်းကလေး အထူးကုဆရာဝန်များအဖွဲ့က ကျွန်တော့်ရဲ့

စာတမ်းကို သူတို့ရဲ့ နှစ်ပတ်လည် ညီလာခံမှာ တင်ကြပြီးထိုင်းနိုင်ငံက ကလေးအထူးကုဆရာဝန်တွေကို ဒီအချက်အလက်တွေ ပြောပြစေချင်တာပါ။

အဲဒီနှစ်ပတ်လည် ညီလာခံအစည်းအဝေးကို ထိုင်းနိုင်ငံတောင်ပိုင်း မလေးရှားနယ်စပ်မှာရှိတဲ့ ဟတ်ရိုင်ဆိုတဲ့ မြို့ကြီးမှာ လုပ်ပါတယ်။ ဒီအစည်းအဝေးကြီးကို သွားပြီး စာတမ်းဖတ်တာမှာ ကျွန်တော့်သမီးကြီး ဆေးကျောင်းသူ မင်းမင်းဝင်းကို ခေါ်သွားပါတယ်။ ကျွန်တော်တို့ ရန်ကုန်ကနေ ဗန်ကောက်ရောက်တော့ လေဆိပ်ထဲမှာ တစ်နာရီလောက်နားပြီး ဟတ်ရိုင်ကို နောက်လေယာဉ်တစ်စီးနဲ့ ခရီးဆက်ရပါတယ်။ ဟတ်ရိုင်ရောက်တော့မှ အီမီဂရေးရှင်း၊ ကပ်စတန်ကို ဖြတ်ပြီး လေဆိပ်အပြင်ထွက်ရပါတယ်။ ဟတ်ရိုင်လေဆိပ်ဟာ ခပ်သေးသေးပါ။ လူတွေက အရမ်းကို ဖော်ရွေပါတယ်။ ဗန်ကောက်လေဆိပ်ထဲက ဝန်ထမ်းတွေနဲ့ တခြားစီပါ။ ဟတ်ရိုင် အီမီဂရေးရှင်းက "မင်းကို တစ်နှစ်ဗီဇာပေးလိုက်ရမလား" လို့ နောက်နောက်ပြောင်ပြောင်ပြောတာကို အခုအထိ မတ်မိနေပါသေးတယ်။ ကျွန်တော်တို့ သားအဖ နှစ်ယောက် ဟတ်ရိုင်က ရယ်ဒီဆင် ဟိုတယ်မှာ တည်းရပါတယ်။ အစည်းအဝေး ကျင်းပရေး ကော်မတီကပဲ စီစဉ်ပေးထားတာပါ။ မြို့လေးက သေးပေမယ့် ဟိုတယ်ကြီးက အကြီးကြီးပါ။ ကျွန်တော်တို့ နှစ်ယောက် ဟိုတယ်ထဲဝင်မယ်လုပ်တော့ ဟိုတယ်အဝမှာ ဒူးရင်းသီး ယူမလာရဆတဲ့ ဆိုင်းဘုတ်လေးကို တွေ့ရပါတယ်။ ထိုင်းနိုင်ငံတောင်ပိုင်းမှာ ဒူးရင်းသီးဟာ အရမ်းကိုပေါတော့ တိုးရစ်တွေ ဟိုတယ်ထဲကို ဒူးရင်းသီးတွေ ယူလာမှာကြောက်လို့ အဲလို ဆိုင်းဘုတ်ကပ်ထားတာထင်ပါရဲ့။ ကျွန်တော်တို့ ဟိုတယ်မှာ ချက်ကင်လုပ်ပြီး ခနနေတော့ တက္ကစီခေါ်ဟတ်ရိုင်မြို့လည်ခေါင် လမ်းမကြီးနဲ့ ဆိုင်တွေကို လိုက်ကြည့်ပါတယ်။ ပစ္စည်းတွေကို ကြည့်ပြီး ဈေးမေးလိုက်ရင် မြန်မာပြည်နဲ့ ဘာမှ သိပ်မကွာဘူး။ ဒါတောင်မှ ကျွန်တော်တို့ အဝတ်အထည်တွေ တော်တော်လေးကို ဝယ်လိုက်မိသေးတယ်။ အဲဒီနောက် ဈေးတန်း လျှောက်ကြပါတယ်။ မြန်မာပြည်တောက ဈေးလေးလိုပါပဲ။ ဝက်မာကတ် (wet market) လို့ ခေါ်တဲ့ အသားငါး၊ ဟင်းသီးဟင်းရွက် အစိုအားလုံး ဒီလိုပဲ ချရောင်းတဲ့ မြို့လည်ခေါင်က ဈေးလေးပါ။ စိတ်ဝင်စားဖို့ကောင်းပါတယ်။ အစားအသောက်တွေကလည်း ဗန်ကောက်နဲ့ လုံးဝတစ်ခြားစီဖြစ်သွားပါတယ်။ စိတ်ဝင်စားတာနဲ့ ဈေးထဲက လူတွေကို ဘာလို့ အစားအသောက်တွေ ဗနကောက်နဲ့မတူတာလဲလို့မေးတော့ ငါတို့က တောင်ပိုင်းသား တွေလေတဲ့။ မြောက်ပိုင်းထိုင်းတွေနဲ့ အစားအသောက်၊ အနေအထိုင်စရိုက်တွေ နည်းနည်းစီတော့ ကွာတာပေါ့တဲ့။ ဟတ်ရိုင်က လူတွေဟာ တကယ့်ကိုရိုးပြီး မြို့လေးကလည်း အရမ်းကို အေးချမ်းသာယာ ချစ်စရာကောင်းတဲ့ မြို့လေးပါ။ အခုတော့ အလိုမဟုတ်တော့ပါဘူး။ ထိုင်းနိုင်ငံတောင်ပိုင်း မူစလင်၊ ထိုင်းပြဿနာတွေကြောင့် အတော်ကိုနိုင်ငံရေးမတည်မငြိမ်နဲ့ ဗုံးတွေကွဲ၊

သေနတ်တွေပစ်၊ လုံခြုံမှုလုံးဝမရှိတဲ့နေရာ ဖြစ်နေပါပြီ။ အဲဒီတုန်းက ဟတရိုင်မှာ မြန်မာတွေ တော်တော်များပါတယ်။ ထိုင်းနိုင်ငံကနေ မလေးရှားကိုကုန်းလမ်းကကူးတာမှာ ဟတ်ရိုင်နဲ့ မလေးနယ်စပ်က ဖြတ်ပြီး ကူးတာပါ။ အဲလို ကူးတဲ့နေရာမှာ ပွဲစားနဲ့လုပ်မယ်ဆိုရင် ပတ်စ်ပို့မလို၊ ဗီဇာမလို၊ ထိုင်းကနေ မလေးကိုသွားလို့ရပါတယ်။ ဘယ်လိုလဲဆိုတော့ (၁၀)ယောက်၊ (၁၂)ယောက်စီး ကားတစ်စင်းကို စုဌားလိုက် ပြီးတော့ ပွဲစားကို ပိုက်ဆံအပြတ်ပေးလိုက်၊ ထိုင်း၊ မလေးနယ်စပ်မှာ ပွဲစားရဲ့ အစီအစဉ်နဲ့ ကားစင်းလုံး အစစ်အဆေးမရပဲ မလေးဘက်ကို ကူးသွားလို့ရပါတယ်။ ဟတ်ရိုင်နဲ့ ကပ်လျက်တစ်ဘက် မလေးရှားနိုင်ငံမှာ ထိုင်းဘက်က ကူးလာတဲ့ အမျိုးသမီးလေးတွေကို ချောင်းနေတဲ့ မုဆိုးတွေရှိတယ်လို့ သိရပါတယ်။ အခြေအနေမဲ့ အခက်အခဲမျုးစုံနဲ့ မလေးဘက်ကိုရောက်လာတဲ့ အမျိုးသမီးလေးတွေကို ဖြားယောင်းသိမ်းသွင်းပြီး မသမာမှုတွေပြု၊ မကောင်းတဲ့အမျိုးသမီးတွေဖြစ်အောင် လုပ်တဲ့ဂိုဏ်းတွေဟာ တကယ့်ကို ကြောက်စရာပါလို့ ဆိုပါတယ်။ အဲလို ပြဿနာတွေ ရှိပေမယ့် သာမာန်အားဖြင့်တော့ ဟတ်ရိုင်မြို့လေးဟာ တည်ငြိမ်ပါတယ်။ အစားအသောက်တွေကတော့ ကျွန်တော်တို့အဖို့ စိတ်ဝင်စားစရာပါ။ သင်္ဘောသီသုပ်၊ ဂေါ်ဖီသုပ်၊ ဟတ်ရိုင်မုန့်ဟင်းခါး စားချင်စရာ ချည်းပါပဲ။ မုန့်ဟင်းခါးဆိုတာက ပန်းကန်အပြန့်ကြီးထဲမှာ ဟင်းရည်နည်းနည်းကျဲကျဲပါလေကာ ထည့်၊ အရွက်တွေ ဗလပွနဲ့ စားကြတာ။ မော်လမြိုင် မုန့်ဟင်းခါးနဲ့ ခပ်ဆင်ဆင်ပါ။ မနေနိုင်လို့ ကျွန်တော်တို့ သားအဖ နှစ်ယောက် ဟတ်ရိုင်စျေးထဲက လမ်းဘေးမှာ မုန့်ဟင်းခါး တစ်ယောက်တစ်ပွဲစီ မှာစားလိုက်ကြတာ ဘယ်လိုစားလို့ ကောင်းမှန်း မသိဘူး။ ဟတ်ရိုင်မှာ အသီးအနှံတွေ အရွက်တွေ တော်တော်လေးကို ပေါပါတယ်။ အသီးတွေကလည်း မျိုးစုံပါ။ တချို့အသီးတွေက မြန်မာပြည်မှာ လုံးဝမရှိတဲ့ အသီးတွေပါ။ မြန်မာလို ဘယ်လိုခေါ်ရမှန်းမသိတဲ့ အသီးတွေ အရွက်တွေကို ဟတ်ရိုင်စျေးထဲမှာ အများကြီး တွေ့ရပါတယ်။ ကျွန်တော်တို့လည်း ဟိုတယ်ရောက်မှ စားမယ်ဆိုပြီး ဟိုနည်းနည်း ဒီနည်းနည်း စားစရာ အမျိုးစုံနဲ့ အသီးတွေဝယ်ခဲ့ကြပါသေးတယ်။ ဟိုတယ်ပြန်ရောက်ပြီးတော့ ခနနား၊ ညစာစားကြပါတယ်။ ကျွန်တော်တို့က အနောက်တိုင်းအစားတွေ မစားဘဲ တောင်ပိုင်းဟတ်ရိုင်စတိုင် ထိုင်းဟင်းတွေကိုပဲ မှာစားကြပါတယ်။ ထိုင်းနိုင်ငံက ထမင်းစားပွဲတွေပေါ်မှာ ထူးခြားတာတွေ့ရတာကတော့ ကျွန်တော်တို့ သမားရိုးကျတွေ့နေကြ၊ ငြုပ်ကောင်းဘူး၊ ဆားဘူးအပြင် ငရုပ်သီးမှုန့်ဘူးနဲ့ အချိုနည်းရင် အချိုထပ်ထည့်ဖို့ သကြားဘူးတွေကိုပါ စားပွဲပေါ်မှာ ထားပေးထားတာပါ။ ထိုင်းအစားအစာတွေဟာ ကျွန်တော်တို့ လုံးဝကိုမစားနိုင်အောင် တအားကိုစပ်တဲ့ အစား အစာတွေ ရှိသလို သကြားတွေကို နိုင်နိုင်သုံး၊ သိပ်ကိုချိုရဲပြီး မြန်မာပါးစပ်နဲ့ အဆက်အစပ် မရှိလောက်အောင်ချိုတဲ့ ဟင်းတွေလည်း ရှိပါတယ်။ မြန်မာဟင်းတွေမှာ ချဉ်၊ ငံ၊ စပ် ဆိုတဲ့ အရသာသုံးမျိုး ရှိပါတယ်။ ထိုင်းဟင်းလျာတွေကတော့

ချဉ်၊ ငံ၊ စပ်၊ အပြင် အချိုဆိုတာလည်း ပါရှိပါတယ်။ နောက်တစ်ခုဂရုစိုက်မိတာက ဟတ်ရိုင်ဟာ မလေးရှားနဲ့ နယ်စပ်မြို့ဆိုတော့ ဟတ်ရိုင်ရဲ့ ထမင်းဟင်းတွေဟာ မလေးအငွေ့အသက်တွေ အများကြီးရှိတယ်လို့ ဆိုရမှာပါ။ ဥပမာပြောရမယ် ဆိုရင်တော့ ဟတ်ရိုင်က ဟင်းတွေဟာ မလေးဟင်းတွေလိုပဲ၊ အုန်းနို့တွေ နေရာတကာ ပါနေပါတယ်။ ကျွန်တော်တို့ ဟိုဟင်းမှာ၊ ဒီဟင်းမှာနဲ့ ဟတ်ရိုင်ဟင်းတွေကို အရသာခံစားပြီးတဲ့နောက် ဟိုတယ်အခန်းထဲပြန်ပြီး နားကြပါတယ်။ ကျွန်တော်ကတော့ မနက်မှာပြောရမယ့်စာတမ်းကို အသေးစိတ်တစ်ခေါက်ပြန်ကြည့်ရပါတယ်။ ကျွန်တော့်ရဲ့ လက်တော့ကွန်ပျူတာလေး ယူလာတော့ ကွန်ပျူတာလေး ဖွင့်ပြီးပြောမယ့်ဟာတွေကို ကြည့်ရတာဆိုတော့ တော်တော်လေးကို အဆင်ပြေပါတယ်။ အဲလို စာတန်းလို ပြန်ကြည့်နေရင်း သူများနိုင်ငံ အဖွဲ့အစည်းတစ်ခုရဲ့ နှစ်ပတ်လည်ညီလာခံမှာ ဟောပြောပေးဖို့ အဖိတ်ခံရတဲ့အတွက် မြန်မာတစ်ယောက်ဖြစ်တဲ့ ကျွန်တော့်အတွက်ရော အမိမြန်မာနိုင်ငံအတွက်ပါ ဂုဏ်ယူမိပြီး စိတ်ထဲမှာ ပီတိဖြစ်ပါတယ်။ တစ်ချိန်တည်းမှာပဲ နိုင်ငံရဲ့ဂုဏ်သိက္ခာကို မြင့်သည်ထက်မြင့်အောင် ကျွန်တော့်ရဲ့ စာတမ်းဖတ်တာကို အကောင်းဆုံး ဖြစ်အောင် ပြင်ဆင်ရပါတယ်။ သမီးကြီးက အိပ်သွားပေမယ့် ကျွန်တော်ကတော့ နံနက်(၁း၀၀)နာရီ ကျော်မှပဲ အိပ်ယာဝင်နိုင်ပါတော့တယ်။ မနက်အစည်းအဝေးက (၉း၀၀)နာရီလုပ်မှာဆိုတော့ ဟိုတယ်မှာ နှိုးဖို့ ဝိတ်ကပ်ကောလ် (wakeup call)ကို (၆း၀၀)နာရီ ပေးထားတော့ စောစောစီးစီးထ၊ ရေမိုးချိုးပြီး မနက်(၇း၀၀)နာရီမှာ ဘရိတ်ဖတ်စားဖို့ အဆင်သင့်ဖြစ်နေပါပြီ။ ဒါနဲ့ သားအဖနှစ်ယောက် ဟိုတယ်အောက်ထပ် လော်ဘီလယ်ဗယ်လ်မှာရှိတဲ့ ဒိုင်းနင်း ဟောကြီးကို သွားကြပါတယ်။ ရောက်တာနဲ့ နေရာယူ၊ ဘာစားစရာတွေရှိလည်းဆိုတာ လျှောက်ကြည့်ကြပါတယ်။ ဟိုတယ်ကြီးဖြစ်နေတော့ ဘရိတ်ဖက်စ် စီစဉ်ထားတာဟာ တောင်ပိုင်း ထိုင်းစားစရာမျိုးစုံ၊ တရုတ်စာတွေ၊ အနောက်တိုင်း အစားအစာတွေ၊ အကုန်လုံးပါတဲ့ ဘူဖေးကြီးပါ။ ကျွန်တော်ကတော့ ဟိုတယ်တွေရောက်ရင် ဘယ်တော့ဖြစ်ဖြစ် စားနေကြ ဖြစ်တဲ့ ဝက်အူချောင်း၊ ဝက်ပေါင်ခြောက် ဘေကင်၊ အမ်းမလက် ကြက်ဥကျော်တွေ ယူလာခဲ့ပါတယ်။ ကျွန်တော့်သမီးကြီးကတော့ အမေတူ ချဉ်ငံစပ် တအားကြိုက်တဲ့သူ တစ်ယောက်ဆိုတော့ ဘိုစာဆိုရင် အနံ့တောင မခံနိုင်ဘူး ဆိုတလူစားမျိုးပါ။ အဲတော့ သူကတော့ ဘူဖေးကောင်တာတွေ လျှောက်ကြည့်ပြီး အနောက်တိုင်းစာ၊ တရုတ်စာတွေရှောင်၊ နောက်ဆုံး ထိုင်းကောင်တာကို ရောက်သွားပါတယ။ အဲဒီမှာတင် သူစိတ်ဝင်စားတာတွေ့သွားပါပြီ။ ထိုင်းစတိုင် ဟတ်ရိုင် ထမင်းသုပ်ပါ။ အငွေ့ တထောင်းထောင်းထနေတဲ့ ထမင်းဖြူဖြူ ဖွေးဖွေးလေး၊ ငြုတ်သီးမှုန့်၊ ပုစွန်ခြောက်မှုန့်၊ ကြက်သွန်နီအခြမ်း၊ ကြက်သွန်ဖြူထောင်း၊ ပဲမှုန့်၊ အသားမှုန့်၊ ငါးခြောက်မှုန့်၊ ငါးသေးသေးလေးတွေ၊

ငါးအလတ်စားကျော်ထားတာ၊ ဂေါ်ဖီရွက်ရိတ်ရိတ်လေးတွေ လှီးထားတာ၊ တရုတ်နံနံ၊ ရိုးရိုးနံနံ၊ ကန်စွန်းရွက်အညွှန့်လေးတွေ၊ သဘော်သီးအမျှင်လေးတွေ၊ ငါးပိထောင်း၊ ငံပြာရည်၊ အချိုမှုန့်၊ သကြား၊ ဆီချက်ပန်းကန်စတဲ့ အမျိုးအမယ်ပေါင်း များစွာကို တန်းစီထားတဲ့ ထမင်းသုပ်ကောင်တာကို ရောက်သွားပါတယ်။ သမီးကြီးဟာ ထခုံမတတ် ဝမ်းသာသွားပြီး "အဖေကြီးရေ ဒီမှာ ထမင်းသုပ်တွေ့ပြီ၊ သမီးတော့ ထမင်းသုပ်ပဲ စားတော့မယ်" ဆိုပြီး အော်တော့တာပါပဲ။ ဒါနဲ့ ကောင်တာနောက်မှာ ရပ်နေတဲ့ ဟိုတယ်က အမျိုးသမီးလေးကို "ဒို့ ဒီထမင်းနဲ့ အဆာပလာတွေကို ဘယ်လိုစားရမှာလဲ" လို့ မေးလိုက်ပါတယ်။ အမျိုးသမီးလေးက ဟတ်ရိုင်ထမင်းသုပ် လုပ်စားနည်းကို စိတ်ရှည်လက်ရှည် ပြောပြရှာပါတယ်။ ဒါဟာ ဒို့ ဟတ်ရိုင်က လူတွေ မနက်အစောမှာ အစားများတဲ့ ဘရိတ်ဖတ်စ် တစ်မျိုးပဲလို့လည်း ပြောပါသေးတယ်။ မနက်အစောမှာ ဒီလို ထမင်းသုပ်မျိုးကို စားတယ်ဆိုတာ ကျွန်တော်တို့ အဖို့ နည်းနည်းလေး ထူးဆန်းနေတာပေါ့။ စားတဲ့ ပုံစံကတော့ ရိုးရိုးလေးပါပ။ ထမင်းကို ပန်းကန်ထဲမှာ စားချင်သလောက်ပုံပြီးတော့ ကိုယ်ကြိုက်တ အစာပလာမျိုးစုံရွေးပြီးထည့်၊ ပြီးတော့ ပဲမှုန့်ဖြူး၊ ငရုပ်သီးမှုန့်ထည့် ၊ ဆီချက်ထည့်ပြီး နယ်စားကြတယ်။ အဲဒါ ဟတ်ရိုင်ထမင်းသုပ်ပစံပါ။ ဒါနဲ့သမီးကြီးလည်း ပန်းကန်ထဲထမင်းတွေထည့်၊ ပုစွန်ခြောက်မှုန့်နဲ့ ကြက်သွန်မှုန့်တွေဖြူး၊ ငါးသေးသေးလေးတွေကြော်ထားတာ အပေါ်ကဆမ်း၊ အစပ်ကြိုက်တဲ့သူဆိုတော့ ငရုတ်သီးအခြောက်မှုန့်တွေတအားထည့်၊ တရုပ်နံနံ သုံးလေးပင် ဖြတ်တောက်ထည့်၊ နောက်ဆုံးရောက်တော့မှ ပဲမှုန့်နှိုင်နှိုင်ဖြူး၊ ကြက်သွန်နီဆီချက်ကို ၍နေအောင်ဆမ်းပြီး ဇွန်းခက်ရင်းနဲ့ နယ်ပါတော့တယ်။ တကယ်တော့ သူလုပ်ချင်တာက လက်နဲ့အားရပါးရနယ်လိုက်ချင်တာ၊ ဟိုတယ်မှာမို့လို့ မတတ်သာလို့ ဇွန်းတွေ ခက်ရင်းတွေ သုံးပြီး နယ်ရတာပါ။ သမီးကြီးဟာ သူ့ဖာသာသူ နယ်ထားတဲ့ ဟတ်ရိုင်ထမင်းသုပ်ကို အားရပါးရ စားပါတော့တယ်။ "စားလို့တော့ကောင်းတယ် အဖေကြီးရဲ့၊ အဖွားသုပ်တဲ့ ထမင်းသုပ် လောကတော့ မကောင်းဘူး" လို့ ပြောပါတယ်။ ကျွန်တော်လည်း သမီးကြီးပန်းကန်ထဲက ဟတ်ရိုင်ထမင်းသုပ်ကို နှစ်ဇွန်းသုံးဇွန်းယူပြီး မြည်းကြည့်လိုက် ပါတယ်။ တော်တော်ကို စားလို့ကောင်းတဲ့ ဟတ်ရိုင်ထမင်းသုပ်ပါ။ ဟတ်ရိုင်ကလူတွေနဲ့ ကျွန်တော်တို့ကွာတာက သူတို့က ထမင်းသုပ်ကို ဘရိတ်ဖတ်အနေနဲ့စားတယ်။ ကျွန်တော်တို့က ထမင်းသုပ်ဆိုတာ နေ့လယ်စာ ဒါမှမဟုတ် ညစာအနေနဲ့ပဲ စားလေ့ရှိကြပါတယ်။ အညာမှာတော့ ထမင်းသုပ်ဆိုတာ ညစာစားတဲ့ အစားအစာ တစ်မျိုးပါ။ ဘာပဲဖြစ်ဖြစ် ဟတ်ရိုင်ထမင်းသုပ်ဟာ စိတ်ဝင်စားစရာပါ။

ဆက်လက်ဖော်ပြပါမည်

ပါမောက္ခဒင်မောင်ဝင်း (အသည်း)



၆-၈-၀၇

အမျိုးသမီးနဲ့အစားအစာ (၁၄)

မြန်မာထမင်းသုပ်

ထမင်းကို အဆာပလာတွေနဲ့ ရောမွှေပြုပြင်လိုက်ပြီး ထမင်းသုပ်ဖြစ်သွားတာနဲ့ တော်တော်ကို စားကောင်းသွားတာပါ။ ကျွန်တော့်သားလေး ထူးခိုင်ဝင်းဟာ ထမင်းစားမယ်ဆိုရင် ဟင်းသိပ်ဂျီးများတာ၊ ဟိုဟင်းမကြိုက်၊ ဒီဟင်းမကြိုက်၊ ရနကုန်မှာ မွေးရန်ကုန်မှာ ကြီးပေမယ့်လို့ ကျွန်တော်တို့ မိဘနှစ်ပါးရဲ့ အညာမျိုးရိုးသွေးတွေက သူ့မှာအပြည့်ရှိနေတယ်ထင်ပါရဲ့ ပင်လယ်စာ ဆီးဖု(ဒ်)ဆိုရင် လုံးဝမကြိုက်ဘူး။ အရမ်းညီတယ်လို့ သူက ပြောပါတယ်။ အဲတော့ ထမင်းစားမယ်လို့ ပြောပြီး ဟင်းပွဲတွေကို သူမကြိုက်ဘူးဆိုတာနဲ့ အော်တော့တာပဲ။ "ဒီဟင်းတွေနဲ့ မစားနိုင်ဘူး။ ထမင်းသုပ်ပေးပါ များများသုပ်ခဲ့နော်" ဒါသူပြောနေကြပုံစံပါ။ ကျွန်တော်လည်း သူ့လိုပါပဲ ထမင်းစားမယ်ဆို ဟင်းက စားချင်စဖွယ်မဖြစ်ဘူးဆိုရင် ထမင်းသုပ်ခိုင်းပြီး စားလေ့ရှိပါတယ်။ ထမင်းသုပ်ကတော့ ကျွန်တော် ဘယ်တော့မှ မမုန်းတဲ့အစားအစာပါ။ မြန်မာအညာထမင်းသုပ်ရဲ့ အခြေခံကတော့ ကြက်သွန်နီ ဆီချက်၊ ပဲမှုန့်၊ ပုစွန်ခြောကပါပဲ။ ဒါတွေကို လိုသလိုပြုပြင်သုံးပြီး သုပကြတာပါ။ အဲလို အခြေခံထမင်းသုပ်ကိုမှ ငါးသေတ္တာနဲ့ ရောပြီး သုပ်ရင် ငါးသေတ္တာထမင်းသုပ်၊ လက်ဖက်နဲ့ ရောသုပ်ရင် လက်ဖက်ထမင်းသုပ်၊ ခရမ်းချဉ်သီးနဲ့ ရောနယ်ရင် ခရမ်းချဉ်သီး ထမင်းသုပ်ပေါ့။

ငါးသေတ္တာထမင်းသုပ်

ကျွန်တော် (၁၀)တန်း၊ မိတ္ထီလာ အထက(၁)မှာ ကျောင်းတက်တုန်းက စနေ၊ တနင်္ဂနွေ အပိုချိန်တက်ပြီး နေ့လည်မှာ မိတ္ထီလာရုံးကြီးထဲက ထမင်းသုပ်ဆိုင်လေးမှာ စားရတဲ့ ငါးသေတ္တာ ထမင်းသုပ်ဟာ မေ့လို့ မရနိုင်စရာပါ။ အဲဒီတုန်းက ငါးသေတ္တာဆိုတာ ကျွန်တော်တို့အဖို့ အမြတ်တနိုး တန်ဖိုးထားပြီးစားရတဲ့ စားစရာတစ်ခုပါ။ အခုခေတ်မှာတော့ ငါးသေတ္တာဆိုတာ နိုင်ငံခြားက လာသလို ပြည်တွင်းမှာလည်း လုပ်ပါတယ်။ ငါးမျိုးစုံကို စည်သွတ်ပြီး ငါးသေတ္တာလုပ်ကြပါတယ်။ ကျွန်တော်တို့ အငယ်တုန်းကတော့ ငါးသေတ္တာဆတာ နိုင်ငံခြားကပဲ လာတာပါ။ များသောအားဖြင့် ဟဲရင်း Herring အုပ်စုဝင် ငါးနှစ်မျိုးဖြစ်တဲ့ ပေးလ်ချတ် Pilchard နဲ့ ဆာဒင်း Sardine ငါးနှစ်မျိုးနဲ့ ပဲ လုပ်တာပါ။

ဆာဒင်းနဲ့ပဲ ငါးသေတ္တာလုပ်တာများပါတယ်။ ဒါကြောင့်မို့လို့ ဆာဒင်းလို့ ပြောရင် ငါးသေတ္တာလို့ ပြောတာနဲ့ အတူတူပါပဲ။ သံဘားလေးထဲမှာ ဆာဒင်းငါးတွေကို ကြပ်ညပ်ပြီး စည်သွတ်ထားတာကို အစွဲပြုပြီး လူသိပ်ကြပ်ရင် ဆာဒင်းတွေလိုပဲ ဆိုပြီး အင်္ဂလိပ်စာမှာ တင်စားပြောတယ် ဆိုတာ လေးကြုံတုန်းပြောချင်ပါသေးတယ်။ ဘယ်လို သုံးလည်းဆိုတော့ ဥပမာ ဘတ်စ်ကားပေါ်မှာ လူတွေ သိပ်ကြပ်နေတယ်ဆိုပါစို့။ အဲဒါဆိုရင် အင်္ဂလပ်လို "The bus is very crowded. It's packed like sardines" လို့ ပြောရမှာပါ။ အဲဒီဆာဒင်းငါးသေတ္တာတွေဟာ ကျွန်တော်တို့အငယ်တုန်းက သိပ်စျေးပေါပါတယ်။ ဒါကြောင့် ငါးသေတ္တာထမင်းသုပ်ကိုလုပ်ပြီး ရောင်းနိုင်တာပါ။ ငါးသေတ္တာတွေဟာ ကျွန်တော်တို့ အညာသားတွေအတွက် နည်းနည်းလေးညှီပါတယ်။

အဒီ ဆာဒင်းငါး သေတ္တာနဲ့ထမင်းသုပ် သုပ်မယ်ဆိုရင် ပထမဆုံး လုပ်ရတာက ငါးသေတ္တာဘူးကို ဖောက်ပြီး ပြုပြင်ရတာပါ။ ကြက်သွန်နီ ဆီချကျက်၊ ကျက်ပြီဆိုတော့မှ ငါးသေတ္တာဘူးလေး ဖောက်ထည့်၊ ငါးသေတ္တာဘူး ထဲက အရည်တွေနဲ့ ဆီချက်နဲ့ရောမွှေ၊ တစ်ခါတလေ နနွင်းလေး နည်းနည်းနဲ့ ကြကသွန်ဖြူပါ ရောထည့်ပြီးမွှေတော့ ငါးညှီနံ့ပျောက်သွားပြီး ပိုမွှေးသွား တာပေါ့။ ငါးသေတ္တာ ရယ်ဒီဖြစ်တော့မှ ထမင်းကို သုပ်ရတယ်။ ထမင်းကို ကြက်သွန်နီဆီချက်၊ ပဲမှုန့်နဲ့ မွှေ၊ ငါးသေတ္တာနဲ့ရော သုပ်မှာဆိုတော့ ငါးသေတ္တာထမင်းသုပ်မှာ ပုစွန်ခြောက်ထည့်ဖို့ မလိုပါဘူး။ ငါးသေတ္တာနဲ့ သုပတာမှာ သုပနည်းနှစ်မျိုး ရှိပါတယ်။ ပထမနည်းက ဆိုင်တွေမှာ ရောင်းတန်းသုပ်တာမျိုးပေါ့။ အဲလိုဆိုင်သုပ်နည်းကတော့ ခုနကပြောသလို ပြုပြင်ထားတဲ့ ငါးသေတ္တာအဖတ်လေးတွေကို မျှင်မျှင်လေးတွေ ဖြစ်အောင်လုပ်တယ်။ နောက်တော့ ငါးသေတ္တာ အမျှင်လေး တွေအနေတော်ထည့်ပြီး ထမင်းနဲ့မွှေ၊ နာနာမွှေပေးရတယ်။ ဒါမှ ငါးသေတ္တာအဖတ်တွေ ပျောက်သွားပြီး ထမင်းသားပေါ်မှာ ကပ်သွားမှာ။ ကြည့်လိုက်ရင် ငါးသေတ္တာ ငါးတုံးတွေကို လုံးဝ မမြင်ရတော့ဘူး။ အဲဒီအပေါ်မှာ ငါးသေတာဘူးထဲက အရည်လေး နည်းနည်းထည့်ပြီး ထမင်းနဲ့ ထပ်မွှေပေါ့။ အဲလို ငါးသေတ္တာနဲ့ ထမင်းသုပ်ထားတဲ့ ပန်းကန်ရယ်၊ ဆီချက်ပန်းကန်၊ ငံပြာရည်ဘူးသေးလေး၊ နံနံပင်၊ ကြက်သွန်ဖြူဥသေးတွေ၊ ငြုတ်သီးအစိမ်းတောင့်၊ ငြုတ်သီးအခြောက်အမှုန့်တွေကို စားပွဲပေါ်မှာ ပန်းကန်လေးတွေနဲ့ချပေးထားတယ်။ ကိုယ်ကြိုက်သလို ပြုပြင်စားပေါ့။ သံပန်းကန်ပြား သေးသေးလေးထဲမှာ ထည့်ပြီးပေးပါတယ်။ တစ်ပွဲကို ပြား(၂၀) ပေးရပါတယ်။ မိတ္ထီလာရုံးကြီးထဲက အဲဒီ ငါးသေတ္တာထမင်းသုပ်ကို သတိရလို့ အင်္ဂလန်ရောက်တော့ လုပ်စားမိပါသေးတယ်။ တော်တော်ကို အရသာရှိပါတယ်။ ငါးသေတ္တာထမင်းသုပ် နည်းနောက်တစ်နည်းကတော့ အိမ်မှာသုပ်တဲ့ပုံစံပါ။ ရောင်းတန်းမဟုတ်ဘူးဆိုတော့ ငါးသေတ္တာကို အများကြီးသုံးနိုင်တဲ့ အနေအထားမျိုးပေါ့။ ခုနကပြောသလို

ထမင်းသုပ်တယ်၊ ထမင်းထဲမှာ ငါးသေတ္တာအရည်ပါ ရောသုပ်လိုက်တယ်၊ ပြီးတော့ ဆီချက်နိုင်နိုင်ဖြူး၊ အပေါ်ကနေ နံနံပင်လေးတွေ လှလှလေးမြင်နေအောင်တင်ထားတယ်၊ ငါးသေတ္တာ ငါးဖတ်တွေကို ခပ်ကြီးကြီးတွေမွှာပြီး ထမင်းသုပ်ပန်းကန်ပေါ်မှာ ဖြူးပေးထားတယ်။ ဒါက ကျွန်တော့်သားတော်မောင်ကြိုက်တဲ့ ပုံစံမျိုး။ ကျွန်တော်ကတော့ ပထမနည်းဖြစ်တဲ ငါးသေတ္တာနဲ့ ထမင်းကို ရောမွှေသုပ်ထားတာကို အကြိုက်ဆုံးပါ။ ကျွန်တော့်စိတ်ကြိုက်ကိုပြောရရင် ငါးသေတ္တာထမင်းသုပ်မှာ ဆာဒင်းငါးသေတ္တာနဲ့ ထမင်းသုပ်တာဟာ အကောင်းဆုံးပါ။ ကျူနာ (tuna)၊ ငါးသလောက် ငါးသေတ္တာတွေနဲ့ထမင်းကိုသုပ်ရင် သိပ်စားလို့မကောင်းပါဘူး။ ကျွန်တော် အင်္ဂလန်ပညာသင်ကျောင်းသားဘဝမှာ အများဆုံးစားခဲ့တာဟာ ငါးသေတ္တာထမင်းသုပ်ပါ။

လက်ဖက်ထမင်းသုပ်

လက်ဖက်ထမင်းသုပ်ဆိုတာတော့ ရန်ကုန်ရောက်မှ ကြားဘူး၊ စားဘူးတာပါ။ ရွှေတောင်တန်းလမ်းက ဝင်းဆေးခန်းဘေးမှာ အသုပ်ဆိုင်လေးရပါတယ်။ ကျွန်တော့်ညီမတွေ၊ သားသမီးတွေ သွားသွားပြီး စားကြလို့ လက်ဖက်ထမင်းသုပ်ဆိုတာကို ကျွန်တော် ပထမဆုံးအကြိမ် ကြားဘူးတာပါ။ အဲဒါနဲ့ စိတ်ဝင်စားပြီး ကျွန်တော့်ညီမတွေကို "ဟဲ့ လက်ဖက်ထမင်းသုပ် ဘယ်လိုသုပ်လဲ"လို့ မေးတော့ "ကိုဝင်းကလည်း လွယ်လွယ်လေး၊ ထမင်းဆီဆမ်းပြီး လက်ဖက်သားပါးပါးလေးနဲ့ နယ်လိုက်တာပေါ့" တဲ့။ ဒါနဲ့ ကျွန်တော်လည်း ကိုယ်တိုင် ထမင်းနဲ့ လက်ဖက်ကို သုပ်စားချင်စိတ်တွေပေါ်လာတယ်။ ကိုယ်တိုင်သုပ်မကြည့်ခင် ဆိုင်ကအသုပ်ကို ဝယ်စားကြည့်ဦးမှပဲဆိုပြီး ဆေးခန်းရှေ့ဆိုင်က လက်ဖက်ထမင်းသုပ်ကို ဝယ်စားကြည့်ပါတယ်။ လက်ဖက်သားလေး ပါလေခါနဲ့ ထမင်းကို ဆီဆမ်းနယ်ထားပြီး အပေါ်မှာ ကြက်သွန်ဖြူအမွှာ သေးသေးလေးတွေကို ဖြူးထားတာပါ။ "ဒီဆိုင်အပြင် နောက်ဘယ်မှာ ထမင်းလက်ဖက်သုပ် ဝယ်ရသေးလဲ" လို့ မေးလိုက်တော့ ဆူးလေဘုရားနားက ဒေါ်ရိတ်ကြီး အသုပ်ဆိုင်မှာလည်း ရှိတယ်ဆိုတာနဲ့ ဒေါ်ရိတ်ကြီး ထမင်းလက်ဖက်သုပ်ကိုလည်း ဝယ်စားကြည့်တယ်။ ဒီဆိုင်နှစ်ဆိုင်က ထမင်းလက်ဖက်သုပ်တွေဟာ ခပ်ဆင်ဆင်ပါပဲ။ စားလို့တော်တော် ကောင်းပါတယ်။ ဒါနဲ့ အိမ်မှာ ကျွန်တော်ကိုယ်တိုင်ညွှန်ကြားပြီး ထမင်းလက်ဖက်သုပ်ကြည့်ပါတယ်။ ဆန်ကောင်းကောင်းနဲ့ ချက်ထားတဲ့ ထမင်းဖြူပူပူလေးကို ရိုးရိုးဆီနဲ့ နယ်လိုက်ပါတယ်။ လက်ဖကထမင်းသုပ်မှာ ဆီချက်ကို မသုံးပါဘူး။ ပြီးတော့ မန္တလေး အရိုးတောင်း၊ ရွှေတုပ် ဒါမှ မဟုတ် ရည်မွန် လက်ဖက်သား အနေတော်ထည့်ပြီး နယ်ပါတယ်။ ကျွနတော်ကတော့ ပုဇွန်ခြောက်ကြိုက်တဲ့သူဆိုတော့ ပုဇွန်ခြောက်ကို

ညက်နေအောင်ထောင်းပြီး နည်းနည်းထပ်ထည့်လိုက်ပါသေးတယ်။ အဲလိုနယ်တဲ့အခါမှာ လက်ဖက်သား တွေပျောက်သွားပြီး ထမင်းစေ့လေးတွေမှာ လက်ဖက်လေးတွေကပ်ပြီး လက်ဖက်အရောင်လေးပေါ်တဲ့ အထိ နယ်ရပါတယ်။ ပြီးတော့မှ တောင်ကြီးကျော်မြင့်ဖိနပ်ဆိုင်က မောင်တင်ဝင်းပို့ပေးနေကြ ကျွန်တော်ကြိုက်တဲ့ တစ်ခါကက် အနေတော် ကြက်သွန်ဖြူလေးတွေကို တလွှမ်းလွှမ်း ကိုက်ရင်းနဲ့ လက်ဖက်ထမင်းသုပ်ကို စားရတာ ဘယ်လိုအရသာရှိမှန်း မသိပါဘူး။ ထမင်းလက်ဖက်သုပ်ကို စားတဲ့ အခါမှာ ငြုပ်သီးအခြောက် အမှုန့်စားလေ့ မရှိပါဘူး။ ငြုပ်သီး ကြိုက်တယ်ဆိုရင် အစိမ်းအတောင့်လိုက် ကို ကိုက်ပြီး ထမင်းလက်ဖက်သုပ်ကို စားရတာဟာ အကောင်းဆုံးပါ။ တကယ်လို့ ကြက်သွန်ဖြူကို ဥလိုက်ကိုက်မစားချင်ဘူး ဆိုရင်လည်း ကြက်သွန်ဖြူကို ထောင်းပြီး ထမင်းထဲမှာ နည်းနည်းထည့်သုပ်လို့ ရပါတယ်။ လက်ဖက်ဆိုတာမှာလည်း လက်ဖက်အညွှန့်တွေနဲ့ သုပ်လို့ မရပါဘူး။ ရိုးရိုး လက်ဖက်အသားလေးနဲ့ သုပ်ရပါတယ်။ ရိုးရိုးလက်ဖက်လို့ ဘာလို့ ပြောရသလဲဆိုတော့ လက်ဖက်တွေဟာ အချဉ်တွေ ငြုပ်သီးတွေနဲ့ ပြုပြင်ထားတာတွေ ရှိပါတယ်။ ချဉ်စပ်၊ ကြက်ခြေနီ အဲလို နာမည်ပေးထားတဲ့ ရောစပ်ထားတဲ့ လက်ဖက်တွေနဲ့ ထမင်းလက်ဖက်သုပ်လုပ်စားလို့ မကောင်းပါဘူး။ ရိုးရိုးလက်ဖက်သားလေး အညာခေါ် "အဖွားကြီးကြိုက်" လက်ဖက်မျိုးနဲ့ လုပ်ပြီး သုပ်ရမှာပါ။ စမ်းပြီး စားကြည့်ကြစမ်းပါ။ တကယ်ကောင်းပါတယ်။ သကသတ်လွတ်စားတဲ့ သူတွေအတွက်လည်း အရမ်းကို အဆင်ပြေသင့်တော်ပါတယ်။ တစ်ခုတော့ သတိပေးချင်ပါတယ်။ ညည့်နက်နက်မှာ ထမင်းလက်ဖက် သုပ်စားရင် မကောင်းပါဘူး။ ထမင်းသုပ်မှာ လက်ဖက်တွေ ပါနေတော့ ညအိပ်ရာဝင်ရင် အစာမကြေ ရင်ပြည့်ရင်ကယ် ဖြစ်တတ်ပါတယ်။ နောက်တစ်ခသတိပေးချင်တာကတော့ ထမင်းထဲကို လက်ဖက်တွေ သိပ်အများကြီး မထည့်ဖို့ပါ။ လက်ဖက်နည်းနည်း အရသာပါရုံလေးထည့်ပါ။ လက်ဖက်များရင် ခုနကပြောသလို အစာအိမ်အတွက် မကောင်းပါဘူး။ နောက်တစ်ခုက ကလေးငယ်လေးတွေကို ထမင်းလက်ဖက်သုပ် မကျွေးသင့်ပါဘူး။ လက်ဖက်ဟာ ကဖင်းခါတ်တွေပါတော့ ကလေးတွေနဲ့ မတည့်ပါဘူး။ နောက်ဆုံးအနေနဲ့ ပြောချင်တာကတော့ ထမင်းလက်ဖက်သုပ်ကို ခနခနတော့ စားဖို့ မကောင်းဘူး။ ကဖင်းခါတ်တွေ များများကိုယ်ထဲဝင်မှာ စိုးလို့ပါ။ စိတ်ကူးရတဲ့ အခါလေး ထမင်းစား မကောင်းတဲ့ အခါမျိုးလေးမှာသာ ထမင်းလက်ဖက်သုပ်ကို သုပ်စားကြည့်ကြပါ။

<u>အမေ့ထမင်း ခရမ်းချဉ်သီးသုပ်</u>

ကျန်တော်အငယ် ကလေးဘဝ ဝမ်းတွင်းမှာနေတုန်းက အမေဟာ တစ်ခါတလေ ထမင်းနှင့် ခရမ်းချဉ်သီးရောမွှေ သုပ်ကျွေးလေ့ရှိပါတယ်။ အဲဒါကို အမေက ထမင်းချဉ်လို့ ခေါ်ပါတယ်။

ခရမ်းချဉ်သီးအမှည့်ကို နည်းနည်းလေး မီးဖုတ်လိုက်တယ်။ ပြီးတော့ ခရမ်းချဉ်သီးအခွံချွတ် အစေ့တွေ ဖယ်လိုက်ပြီး ထမင်းပူပူနွေးနွေးနှင့် အားရပါးရနယ်ပါတယ်။ အဲဒီအခါမှာ ခရမ်းချဉ်သီးအသားတွေ အဖတ်တွေ ပျော်သားမယ်။ နောက်တော့ ထမင်းနှင့် ခရမ်းချဉ်သီးအနှစ်တွေ ကပ်သွားပြီး ခရမ်းချဉ်သီး ရောင်ထွက်နေတဲ့ ထမင်းတွေကိုရတယ်။ အဲဒီ ခရမ်းချဉ်သီးထမင်းမွှေထားတဲ့ထဲကို မကျီးမှည့်ရည် လေးဖျော် နည်းနည်းထည့်ပြီး၊ ကြက်သွန်နီဆီချက်နဲ့ ထပ်ပြီးနယ်ပါတယ်။ တစ်အိမ်လုံးစာဆိုတော့ ဇလုံကြီးနဲ့ ထမင်းတွေ၊ ခရမ်းချဉ်သီးတွေနယ်ရတာပါ။ အဲလိုနယ်တုန်းမှာ ဆားအပေါ့အငံကိုက်အောင် လိုသလောက်ဆားကို ထည့်ရပါတယ်။ ကြက်သွန်ဆီချက်ဖတ်လေးတွေနဲ့ ဖြူးထားတဲ့ ထမင်းချဉ်နီနီရဲရဲကို စားရတာ အရမ်းကောင်းပါတယ်။ ထမင်းချဉ်လို့ခေါ်တဲ့ အမွေရဲ့ ခရမ်းချဉ်သီးထမင်းသုပ်လေးဟာ ရိုးရိုးရှင်းရှင်းလေးပါ။ ဘာမှ ထူးထူးဆန်းဆန်းမပါဘူး။ အဲဒီအမွေထမင်းချဉ်နဲ့ တွဲစားဖို့ အမေဟာ အာလူးကို အကွင်းလိုက် ခက်ထူထူလေးတွေ လှီးပြီးကြော်ပါတယ်။ ပြီးတော့ ငြုပ်သီးအရှည် အခြောက်တောင့်တွေကို ကြွပ်နေအောင်လည်း ကြော်ထားပါတယ်။ အဲဒီ ခရမ်းချဉ်သီးထမင်းချဉ်ကို ရေနွေးကြမ်းလေး သောက်ပြီး စားရတာ သိပ်ကို အရသာရှိပါတယ်။ များသောအားဖြင့် ညစာ လုပ်စားလေ့ရှိပါတယ်။ အမေဟာ ခရမ်းချဉ်သီး ထမင်းသုပ်ကို တော်တော်ကောင်းကောင်းကို လုပ်တတ်တာပါ။ ဒါဟာလည်း သက်သက်လွတ် ထမင်းသုပ်နည်း ဖြစ်ပြီး အခုလို ဝါတွင်း သက်သတ လွတ်စားကြတဲ့ လူတွေအဖို့ အလွန်သင့်တော်တဲ့ စားစရာတစ်မျိုးပါ။ အမွေနည်းလေးကို သုံးပြီး ထမင်းချဉ်လေး လုပ်စားကြည့်ကြစမ်းပါ သိပ်ကောင်းပါတယ်လို့ ပြောချင်ပါတယ်။

ပြည် ဒေါ်ဥထမင်းသုပ်

ကျွန်တော့်ဘဝမှာ မှတ်မှတ်ရရ နာမည်ကြီး ထမင်းသုပ်တစ်မျိုးကို ကြားဖူးခဲ့တာဟာ ပြည်က ဒေါ်ဥ ထမင်းသုပ်ပါ။ ၁၉၇၃ ခုနှစ် ဆရာဝန်ဘွဲ့ရပြီး အလုပ်မဝင်ခင် အားနေလို့ ရန်ကုန်လာရင်း ဦးလေး ဦးမောင်ကလေးက "မင်းပြည်စွယ်တော်ကို ဒို့နဲ့ လိုက်ခဲ့" ဆိုလို့ လိုက်သွားတာ ပြည်ရောက်တော့ ဦးလေးရဲ့ ဇနီးပြည်သူ အန်တီမြက အစားအသောက် မျိုးစုံလုပကြွေးတယ်။ ပြည်မှာ ကောင်းပေ့ဆိုတာတွေ အကုန်ကျွေးတယ်။ အဲဒီတုန်းက ပြည်မှာ စားခဲ့ရတာတွေထဲမှာ မှတ်မှတ်ရရ ကျန်နေခဲ့တာကတော့ ပြည် ဒေါ်ဥ ထမင်းသုပ်ပါပဲ။ ဒေါ်ဥ ထမင်းသုပ်ကို ဝယ်ပြီး အိမ်မှာစားတာထက် သူ့ဆိုင်မှာ အဆာပလာမျိုးစုံနဲ့ သွားစားရတာက ပိုကောင်းပါတယ်။ ဘာတွေနဲ့ ဘယ်လိုလပ်ထား၊ သုပ်ထားတယ်ဆိုတာတော့ အသေးစိတ်မမှတ်မိတော့ပါဘူး။ အောက်ပြည်အောက်ရွာ၊ ရန်ကုန်တဝိုက်မှာ ပြည်ဒေါ်ဥ ထမင်းသုပ်ဆိုတာ နာမည်ကြီးပါ။ ပြီးခဲ့တဲ့ အပတ်က သမိုင်းဘက်ကို ကားမောင်းသွားရင်း

ကမာရွတ်မီးပွိုင့်ကျော်တော့ ညာဘက်မှာ မှန်တံခါးတွေနဲ့ သားသားနားနား ဒေါ်ဥထမင်းသုပ်ဆိုပြီး ဆိုင်ဖွင့်ထားတာက တွေ့လိုက်ရပါတယ်။ ဒေါ်ဥရဲ့ သားသမီးတွေ ရန်ကုန်မှာ လာဖွင့်ထားတာထင်ပါရဲ့။ တစ်နေ့တော့ အလွမ်းပြေ အဲဒီကမာရွတ်က ပြည်ဒေါ်ဥ ထမင်းသုပကို သွားစားကြည့်ရပါဦးမယ်။

<u>ကြံခင်းထမင်းသုပ်</u>

လွန်ခဲ့တဲ့ သုံးလေးနှစ်က ရန်ကုန်ဆေးရုံကြီး အစာအိမ်အူလမ်းကြောင်းဌာနကို ကိစ္စတစ်ခုရှိလို့ ဖုန်းဆက်ရင်းနဲ့ ကျွန်တော်တပည့် ဆရာဝန်မလေးကို "နင်တို့ ဘာလုပ်နေကြတုန်း" ဆိုပြီး အာလာပ သလာပ မေးလိုက်တော့ "ကျွန်မတို့ ဆရာကြီး ပါမောက္ခဦးသိန်းစော ကိုယ်တိုင် ကြံခင်းထမင်းသုပ် သုပ်နေတယ်၊ အားလုံးစားကြမလို့" လို့ ဖြေပါတယ်။ အဲဒီတုန်းကကြံခင်းထမင်းသုပ်ဆိုတာကို ပထမဆုံး ကြားဘူးတာပါ။ နောက်ပြည်ထောင်စုရိပ်သာလမ်းမှာ Feel မြန်မာထမင်းဆိုင်အသစ်ဖွင့်လို့ ဘရိတ်ဖတ် သွားစားတော့ မီနူးကဒ်ထဲမှာ ကြံခင်းထမင်းသုပ်ဆိုတာကို တွေ့ရလို့ စိတ်ဝင်စားပြီးမှာစားကြည့်ပါတယ်။ တော်တော်ကောင်းပါတယ်။ ဒါပေမယ့် ကြံခင်းထမင်းသုပ်ကို ဘယ်လိုသုပ်လဲဆိုတာ သေချာမသိပါဘူး။ ဘယ်သူ့မေးရမှန်းလည်း မသိဘူး။ ဟိုတလောက ကြံခင်းက ဝါဝါနွယ်ဆိုတဲ့ လူနာတစ်ယောက် ဆေးခန်းလာပြတော့ ဟဲ့ နင် ကြံခင်းထမင်းသုပ် ဘယ်လိုသုပ်လဲ လို့ မေးကြည့်တော့ အချိန်မရလို့လား၊ သေချာမသိလို့လား မသိဘူး။ သူပြောမသွားနိုင်ပါဘူး။ ဒါနဲ့ ကျွန်တော်လည်း ကြံခင်းထမင်းသုပ် အကြောင်း မေ့မေ့ပျော်ပျော်ဖြစ်သွားပါတယ်။ ပြီးခဲ့တဲ့လက အဲဒီလူနာ ဝါဝါနွယ်စီကနေ ကြံခင်းထမင်းသုပ် သုပ်နည်းအကြောင်း အသေးစိတ်စာရှည်ကြီးတစ်စောင် ရောက်လာပါတယ်။ မြန်မာအစားအသောက်တွေ အကြောင်းကို ကျွန်တော်က သိပ်စိတ်ဝင်စားတဲ့သူဆိုတော့ ဝါဝါနွယ်ရဲ့ စာကို အသေးစိတ် သေချာ အကြိမ်ကြိမ်ဖတ်မိပါတယ်။

ဝါဝါနွယ်ရဲ့ စာကို ဖတ်ကြည့်ရင်းနဲ့ သူဟာတော်တော်လေးကို ကြံခင်းထမင်းသုပ် သုပ်နည်းကို စနစ်တကျလေ့လာပြီးတော့ ကြံခင်းထမင်းသုပ်နည်း ရစီပီကို ရေးထားတာဆိုတာတွေ့ရပါတယ်။ သူ့စာကိုဖတ်ပြီး ကျွန်တော်တ့ မြန်မာအစားအစာ ချက်နည်းပြုတ်နည်းတွေကို ဒီလို သေချာရေးသား မှတ်တမ်းတင်ထားရရင် သိပ်ကောင်းမှာပဲလို့ တွေးမိပါတယ်။ ဘာလို့လဲဆိုတော့ ခေတ်လူငယ်တွေဟာ ရိုးရာ မြန်မာအစားအစာလုပ်နည်းတွေကို မသိကြတော့ပါဘူး။ ဒီတိုင်းဆိုရင် တဖြည်းဖြည်းနဲ့ မြန်မာ့အစားအစာတွေ တိမ်ကောသွားပါလိမ့်မယ်။ ဒါကြောင့် ကျွန်တော်တက်နိုင်သရွေ့ ကြိုးစားပြီး

ဒေသလိုက်ထူးခြားတဲ့ မြန်မာအမျိုးသမီးတွေ ချက်ပြုတ်စားသောက်နေကြတဲ့ မြန်မာအစားအစာ ချက်နည်းလေးတွေကို ကြုံသလိုရေးသွားချင်ပါတယ်။

(စာဖတ်ပရိသတ်တွေလည်း ကြိုခင်းထမင်းသုပ်အကြောင်း သိပြီး ကိုယ်တိုင် စမ်းသုပ်စားကြည့်နိုင်အောင် ဝါဝါနွယ်ရဲ့ ကြိုခင်းထမင်းသုပ် ရစီပီ (recipe) စာကို နောက်လမှာ ထည့်သွင်းဖော်ပြပါမယ်။)

ဆက်လက်ဖော်ပြပါမည်

ပါမောက္ခခင်မောင်ဝင်း (အသည်း)



၀၃-၀၉-၀၇

အမျိုးသမီးနဲ့အစားအစာ (၁၅)

ချက်နည်းပြုတ်နည်း ရစီပီ

ရစီပီကို (recipe) ကို အင်္ဂလိပ်လို ဘယ်လိုအဓိပ္ပါယ်ဖွင့်ထားသလဲဆိုတော့ A set of instructions for preparing a dish တဲ့။ ဆိုလိုတာက ရစီပီဆိုတာ ဟင်းတစ်ခွက်၊ စားစရာတစ်ခုခုကို ဘယ်လိုချက်ရပြုတ်ရမယ်ဆိုတာကို အဆင့်ဆင့် ညွှန်ကြားထားတာလို့ ပြောရပါမယ်။

အနောက်တိုင်းနဲ့ မြန်မာ

အနောက်နိုင်ငံတွေမှာ ရစီပီဆိုတာ သိပ်အရေးကြီးပါတယ်။ ဘာကိုပဲချက်ချက် ရစီပီမပါရင် မပြီးပါဘူး။ ရစီပီမပါရင် မလုပ်တတ်ပါဘူး။ မြန်မာတွေကတော့ ချက်ရာပြုတ်ရာမှာ ရစီပီဆိုတာ သုံးခဲပါတယ်။ မသုံးသလောက်ပလို့တောင် ပြောနိုင်ပါတယ်။ အနောက်တိုင်းနဲ့ မြန်မာ ချက်ကြ ပြုတ်ကြပုံက လုံးဝကို ကွာခြားပါတယ်။ ပုံစံလုံးဝမတူပါဘူးလို့ ပြောရမှာပါ။

အနောက်တိုင်းရစီပီ

ကျွန်တော် ယူကေနိုင်ငံကို ပညာသင်သွားတော့ ကျွန်တော့်ဆရာတွေရဲ့ မိသားစုတွေနဲ့ သိပ်ခင်ပါတယ်။ သူတို့အိမ်တွေကို ဝင်ထွက်သွားလာ၊ ချက်ပြုတ်စားသောက်ပါ။ ယူကေရောက်ပြီး ပထမဆုံး အလုပ်လုပ်ခဲ့တဲ့ စကော့တလန်က ကာကောဒီမြို့ ဗစ်တိုးရီးယားဆေးရုံမှာ အလုပ်စဝင်တော့ ဒေါက်တာဗလျူအမ်စမစ်ရဲ့ လက်အောက်မှာ အလုပ်လုပ်ရပါတယ်။ ကျွန်တော့်ရဲ့ ဆရာ ဒေါက်တာစမစ်ဟာ သိပ်ကို သဘောကောင်းပြီး အခါကြီး ရက်ကြီးတွေမှာ ကျွန်တော့်ကို ထမင်း အမြဖိတ်ကျွေးလေ့ ရှိပါတယ်။ ခရစ္စမတ်(စ်)လို တကယ့်မိသားစုပဲစားတဲ့ ဒင်နာမှာတောင် ကျွန်တော်ပါတယ်။ တကယ့်ကို အမျိုးလို လူရင်းတစ်ယောက်လို ကျွန်တော့်ကို သတ်မှတ်ပါတယ်။ ကျွန်တော်ဟာ တော်တော်လေးကို သူတို့နဲ့ တရင်းတနှီး ဝင်ထွက် သွားလာနေခဲ့ရတော့ သူတို့တတေ ဘယ်လိုချက်တယ်၊ ပြုတ်တယ်ဆိုတာကို အနီးကပ်လေ့လာခွင့် ရခဲ့ပါတယ်။ အနောက်တိုင်းရဲ့ ချက်ပြုတ်ကြတဲ့ စနစ်နဲ့ ပတ်သက်လို့ ပထမဆုံးပြောချင်တာကတော့ ယောကျ်ားရော၊ မိန်းမပါ

မီးဖိုချောင်ကိစ္စ အတူတူလုပ်ကြရတာ ထူးခြားချက်တစ်ရပ်ပါ။ မီးဖိုချောင်ကိစ္စ ချက်တယ်၊ ပြုတ်တယ် ဆိုတာ မိန်းမတွေအလုပ်လို့ ယူဆထားခဲ့တဲ့ ကျွန်တော်ဟာ စကော့တလန်မှာ ယောကျ်ားတွေကိုယ်တိုင် မီးဖိုထဲဝင် ဟင်းချက်၊ ကိတ်မုန့်ဖုတ်၊ စားစရာတွေ အစုံလုပ်နေတာ တွေ့ရတော့ တကယ့်ကို အံ့သြမိပါတယ်။ သူတို့ဆီမှာ ချက်တယ်၊ ပြုတ်တယ်ဆိုတာကို အထက်တန်း ကျောင်းမှာကတည်းက စသင်ပေးထားတာတဲ့။ အရွယ်ရောက်လာတော့လည်း မိန်းကလေးတွေက ချက်တတ်တယ်၊ ယောကျ်ားလေးတွေက မချကတတ်ဘူးဆိုတာမျိုး မဟုတ်ပဲ ကျားမမရွေး ဒီချက်နည်း စာအုပ် ဒါမှမဟုတ် ရစီပီကြည့်ပြီး ချက်ကြရတယ်ဆိုတာကို သဘောပေါက်လာ ပါတယ်။ သူတို့ရဲ့ မီးဖိုထဲမှာ ချက်ဖို့၊ ပြုတ်ဖို့ ကိရိယာ အစုံအလင်၊ အသားကိုင်ဖို့ လက်အိတ၊ မီးဖိုအာဗင် (Oven) ထဲက ပန်းကန်တွေကို ယူဖို့ ကိုင်ဖို့ အာဗင်လက်အိတ်၊ ကြက်ဥခွဲက်တဲ့ အတံ၊ ဓားမျိုးစုံ၊ ဒယ်ပိုင်းမျိုးစုံ၊ ဒယ်ပိုင်းတွေကလည်း တစ်ခုခုထည့်ပြီး ကြော်မယ် မွှေမယ်ဆိုရင် ဒယ်ပိုင်းထဲမှာ ကပ်မနေတဲ့ နွမ်းစတစ် (Non-stick) ဒယ်ပိုင်းတွေ၊ ရှောက်သီး၊ သံပုရာသီးညှစ်တဲ့စက်၊ အသားကြိတ်တဲ့စက်၊ မီးအပူချိန် ကြိုက်သလို ပြောင်းလို့ရတဲ့ ဂတ်စ်မီးဖို အကြီးကြီးတွေ၊ အသားတွေ၊ မုန့်တွေ ထည့် ကင်ဖုတ်လို့ရတဲ့ အာဗင် အကြီးအသေး၊ အားလူးအချောင်း၊ အားလူးအပြားလုပ်လို့ ရတဲ့ စက်လေးတွေ၊ ခရမ်းချဉ်သီး ကြက်သွန်ဖြူ ထည့်ကြိတ်ပြီး အနှစ်လုပ်တဲ့ ဂရိုင်ဒါ၊ အသားနဲ့ ချက်စရာတွေကို ချိန်တဲ့ ကစ်ချင်စကေး(လ်) kitchen scale ချိန်ခွင်၊ အသားတွေ အရွက်တွေကို ပေါင်းတဲ့ ပေါင်းအိုး၊ ကုန်ကုန်ပြောရမယ်ဆိုရင် နောက်ဆုံးအဆင့် ဒစ်(ရှ်)ဝါရှာ (dish washer) ပန်းကန်ဆေးတဲ့စက်၊ ပန်းကန်အခြောက်ခံတဲ့စက် အထိရှိတယ်။ ဒါ ကျွန်တော် မှတ်မိသလောက် ရေးတာပါ။ တကယ်တော့ သူတို့ မီးဖိုထဲမှာ အဲဒီထက်ကို ချက်ဖို့ ပြုတ်ဖို့ ပစ္စည်းတွေ စုံပါသေးတယ်။ အဲလို အထောက်အကူပစ္စည်းတွေ အကုန်ရှိတော့ ချက်ရတဲ့သူအတွက် အရမ်းလွယ်ပါတယ်။ သူတို့ ဟင်းချက်မယ့် ရစီပီအတိုင်း အတိအကျ လုပ်လို့ ရတာပေါ့။ သူတို့ရဲ့ ရစီပီဆိုတာကလည်း အရမ်းကို တိကျပါတယ်။ ချက်ရတဲ့သူတွေအတွက် ရစီပီကို ဖတ်ပြီး ရစီပီထဲကအတိုင်း လုပ်သွားရင် လွယ်လွယ်လေးပဲ။ ဆိုကြပါစို့ California Roast Chicken လို့ ခေါ်တဲ့ ကာလီဖိုးနီးယားစတိုင် ကြက်ကင်လုပ်မယ်ဆိုပါစို့။ ရစီပီကနေ ဘယ်လောက်ဂရမ်ရှိတဲ့ ကြက်ရင်အုပ်ကို ရွာပါဆိုရင် သူပြောတဲ အလေးချိန် အနီးစပ်ဆုံးကိုက်တဲ့ ကြက်သားကို မီးဖိုချောင် ချိန်ခွင်လေးနဲ့ ချိန်လိုက်၊ ထောပတ် ဘယ်လောက်ဂရမ်နဲ့ နယ်ပါဆိုရင် ထောပတ်ကို အတိအကျချိန်ပြီး ရစီပီကခိုင်းသလို နယ်လိုက်၊ ဘာအရွက်က ဘယ်နှစ်ရွက်၊ အားလူးက ဘယ်နှဂရမ်၊ ကြက်သွန်နီ၊ ကြက်သွန်ဖြူက ဘယ်လောက်ဂရမ် ဆိုတာတွေ ပြောတဲ့အတိုင်း ချိန်ခွင်နဲ့ ချိန်ရောမွှေပြီးတော့ အာဗင်ထဲမှာ ထည့်လို့ရတဲ့

အာဗင်ဝဲယား(oven ware) ခွက်ထဲကို ထည့်ပါ။ အာဗင်ထဲမှာ အပူချိန် ဘယ်လောက်ဒီဂရီနဲ့ ဘယ်နှမိနစ်ထားပါဆို ပြောတဲ့အတိုင်း အာဗင်ထဲမှာ ထည့်၊ တိုင်မာကို ချိန်ထားလိုက်၊ သူပြောတဲ့ မိနစ်လည်းပြည့်ရော "တိန်" ဆို အသံလေးမြည်တော့ အာဗင် လက်အိတ်ကို စွတ်ပြီးတော့ ကြက်ကင်ကို ဆွဲထုတ်လိုက်ရင် အရန်သင့် စားရုံပဲ။ အဲဒီလို အစအဆုံးစားဖို့ အဆင့်သင့် ရောက်တဲ့အထိ ရစီပီက စနစ်တကျ ညွှန်ကြားသွားတာ။ ဂတ်စ်မီးဖိုတွေကလည်း နံပါတ်(၁)ကနေ (၁၀)လောက်အထိ အပူချိန်တွေကို ညှိလို့ရတယ်။ လပ်ရကိုင်ရတာ ရစီပီအတိုင်း လိုက်လုပ်ဖို့ လွယ်တာပေါ့။ အနောက်တိုင်း ရစီပီဟာ သိပ်ကို အသေးစိတ်ညွှန်ကြားထားပြီး စနစ်သိပ်ကျတော့ ဘယ်သူမဆို မီးဖိုချောင်ထဲဝင် ကြိုက်ရာဟင်းပွဲ ဒစ်(ရှ်)ကို ချက်မယ်ဆိုရင် ရစီပီကို ကြည့်ပြီး အလွယ်တကူ ချက်လို့ရပါတယ်။ သိပ်ကို စိတ်တိုင်းကျဖ့ ကောင်းတဲ့ အနောက်တိုင်း ရစီပီလို့ ပြောချင်ပါတယ်။

<u>မြန်မာရစီပီ</u>

မြန်မာတွေရဲ့သဘောသဘာဝက လက်မှန်းစိတ်မှန်း ဘာပဲလုပ်လုပ် အကုန်လုံးကိုမှန်းပြီး လုပ်လေ့ရှိပါတယ်။ ကျွန်တော့်အမေရဲ့ ဝမ်းတွင်းတိုက်ကို ဆောက်တုန်းက ဘလူးပရင့်၊ အိမ်ပုံစံ၊ ဒီဇိုင်းဘာမှမပါဘဲ ဝမ်းတွင်းမြို့နယ် အမေ့ရဲ့ရွာတောင်ဘိုက နာမည်ကြီးလက်သမားဆရာ ဆရာပု သူ့ဖာသာသူ မြေကြီးပေါ်မှာ ဝါးခြမ်းတွေနဲ့ လိုင်းတွေဆွဲ၊ ပန်ကာဒုတ်တွေ ဟိုရိုက်ဒီရိုက်နဲ့ တော်သလိုကြည့်လုပ်၊ ဟိုတိုင်ဖြတ်လိုက် ဒီတိုင်ဖြတ်လိုက် ဘေးကထိုင်ပြောပြီး ဆောက်လုပ်တာ။ နောက်ဆုံးတော့ ဟိန်းနေတဲ့အမေ့ရဲ့ နှစ်ထိုက်တိုက်ကြီး ဖြစ်လာတော့တာပဲ။ ဒါဟာ မြန်မာရိုးရာ ဗိသုကာနည်းစနစ်ပါ။ အနုပညာဂီတကြည့်လိုက်ပြန်တော့လည်း မြန်မာဆိုင်းဝိုင်းကြီး လန်ဒန်မှာသွားပြီး ဖြေဖျော်တော့ ဆိုင်းဝိုင်းအပါအဝင် ဂီတပစ္စည်းမျိုးစုံကို လူနှစ်ဆယ်လောက်က ဘာမြူးစစ်နုတ်(စ်)ဂတသင်္ကေတမှ လုံးဝမပါဘဲ သီချင်းမျိုးစုံကို တီးမှုတ်သွားကြတော့ အင်္ဂလိပ်တွေ တအားအံ့သြကြတယ်တဲ့။ အင်္ဂလိပ်သံစုံတီးဝိုင်း အော်ခစ်စထရာ (orchestra) ကြီးတစ်ခုဖျော်ဖြေတယ်ဆိုရင် ဂီတကိရိယာ တီးမှုတ်တဲ့လူတိုင်းရဲ့ရှေ့မှာ တိုင်လေးတွေထောင်ထားပြီး ဒီသီချင်း၊ ဒီဂီတကို ဘယ်ကီးနဲ့ဘယ်လို တီးမှုတ်မယ် ဆိုတာကို ညွှန်ကြားထားတဲ့ မြူးစစ်နုတ်(စ်) ဂီတသင်္ကေတလေးတွေ ရှိပါတယ်။ ဒါ့အပြင် တီးဝိုင်းကြီးတစ်ခုမှာ အရေးအကြီးဆုံးက ကွန်ဒပ်တာ conductor လို့ခေါ်တဲ့ ဂီတမျူးပါ။ သူဟာ တီးဝိုင်းကြီးရဲ့ ရှေ့မှာရပ်နေပြီး ဘက်တင် (baton) လို့ခေါ်တဲ့ တရုတ်ထမင်းစားတဲ့ တူလိုအတံလေး နှစ်ခုကို ဘယ်တစ်ခုညာတစ်ခုကိုင်ပြီး လက်တွေကိုမြောက်လိုက် ချလိုက်နဲ့ အော်ခစ်စထရာကြီး တစ်ခုလုံးရဲ့ အသံအနိမ့်အမြင့်၊ ဘယ်သူကဘယ်လိုတီး၊ ဘယ်သူက ဘယ်လိုမှုတ် ဆိုတာတွေကို

သူရဲ့လက်သင်္ကေတတွေနဲ့ ညွှန်ကြားဦးဆောင်သွားတာပါ။ အနောက်တိုင်းတီးဝိုင်းမှာ ကွန်ဒပ်တာမပါရင် မပြီးပါဘူး။ ကွန်ဒပ်တာမရှဘဲနဲ့ အော်ခစ်စထရာကြီးတစ်ခုလုံး ဘယ်လိုမှတီးလို့ မှုတ်လို့မရပါဘူး။ အင်္ဂလိပ်တွေဟာ ကမ္ဘာပေါ်မှာ မြူးစစ်နုတ်(စ်)နဲ့ ကွန်ဒပ်တာမပါဘဲ တီးဝိုင်းဆိုတာ တီးလို့မရဘူးလို့ ယူဆထားခဲ့တဲ့ သူတွေပါ။ သူတို့တတွေ အလင်္ကာကျော်စွာဦးဘမောင်ရဲ့ မြန်မာဆိုင်းဝိုင်းကြီးလန်ဒန်မှာ ကွန်ဒပ်တာမပါ၊ မြူးစစ်နုတ်(စ်)မကြည့်၊ ဒီလိုပဲ ဝိုင်းတော်သားတွေ ကိုယ့်ကိရိယာကိုယ်တီးမှုတ်ပြီး မြိုင်မြိုင်ဆိုင်ဆိုင်ကြီးနဲ့ အင်္ဂလိပ်အမျိုးသားသီချင်း God Save the Queen ကို ဖျော်ဖြေသွားတာ တော့ရတော့ အင်္ဂလိပ်တွေ ပက်လက်လန်ပြီပေါ့။

ကျွန်တော်ဆိုလိုချင်တာ ပြောချင်တာက မြန်မာတွေဟာ ပင်ကိုယ်အားဖြင့် နည်းစနစ်မှတ်တမ်းတင်ဖို့လုပ်တဲ့ သဘောမရှိဘဲ လူတစ်ဦးတစ်ယောက်ရဲ့ ပင်ကိုယ်အရည်အသွေးနဲ့ လုပ်လေ့ရှိတယ်ဆိုတာပါ။ ဒါကြောင့် ခုနက "လက်သမားလက်ရာ မြောက်တယ" "စိန်ဗိုလ်တင့်ဆိုင်းဝိုင်းကြီးက ကောင်းတယ်" ဆိုပြီး တစ်ခခုလုပ်တာ ကောင်းမကောင်းဆတာဟာ လူတစ်ဦးရဲ့ အရည်အချင်းပေါ်မှာ အများကြီးမူတည်နေပါတယ်။ အဲလို တိုက်တစ်လုံးဆောက်၊ တီးဝိုင်းကြီးတီးတာတောင် ဘာမှမပါဘဲ လုပ်သွားတဲ့မြန်မာတွေ မီးဖိုချောင်ထဲမှာ ထမင်းဟင်းချက်တာလောက်ကတော့ အပျော့ပေါ့။ ဘာရစီပီမှာ မလိုဘူး၊ တစ်သက်လုံး မိရိုးဖလာ စိတ်မှန်းလက်မှန်းနဲ့ ချက်လာခဲ့ကြတာ။ အဖေ့အမေ အမေကြီးတို့ ဟင်းချက်တာကြည့်တော့လည်း ဒီလိုကြံုသလို အသားတွေကို ငါးတွေကို တုံးတစ်၊ ငရုပ်သီး၊ ကြက်သွန်နီ၊ ဖြူ၊ ခရမ်းချဉ်သီး လက်ဆန့်မှန်း၊ အနေတော်ရောမေ၊ အနှစ်လုပ်ပြီး အသားတွေနဲ့ရောမွှေ၊ ရေကို တော်ရုံသင့်ရုံထည့်၊ မီးဖိုပေါ်တင်ပြီး ဟင်းချက်တော့တာပဲ။ ဟင်းအိုးထဲက ရေတွေ တပွက်ပွက်ဆူလာပြီ၊ ရေခမ်းခါနီးပြီဆိုတော့မှ ဇွန်းလေးနဲ့ ဟင်းရည်ကိုခပ်ပြီး အပေါ့အငန်မြည်း၊ ဆားလိုရင်ဆားထည့်၊ သိပ်ငန်နေရင် ရေနည်းနည်းထပ်ထည့်၊ တော်သလိုကြည့်ချက်တဲ့ မြန်မာရစီပီပါ။ အမေကြီးတို့နောက် အမေဟင်းချက်တာကို ကြည့်တော့လည်း ဒီလိုပ။ စိတ်မှန်းအဓိကနဲ့ လိုတာတွေရောမွှေ၊ ခပ်ချက်၊ အပေါ့အငန်မြည်း၊ ပြီးတော့ ဟင်းတစ်ခွက်ဖြစ်လာတာပါပဲ။ ဒီလိုနဲ့ အမေကြီးချက်တယ်ကို အမေကကြည့်၊ အမေချက်တာကို အမေ့သမီး ကျွန်တော်ညီမတွေကြည့်၊ မီးဖိုချောင်းထဲ အတူဝင်လက်သင်လက်စမ်း မှန်းရမ်းချက်ကြည့်ရာကနေ ဟင်းချက်တတ်တယ်ဆိုတာ ဖြစ်သွားတာပေါ့။ မြန်မာနည်းကတော့ တစ်မိသားစုတွေအတွက် ချက်ချက်၊ အလှူမှာ တစ်ရွာလုံးအတွက် ချက်ချက်၊ စိတ်မှန်း၊ လက်မှန်း၊ မျက်မှန်းဆိုတမှန်သုံးမှန်းနဲ့ ချက်တာပဲ။ ရစီပီဆိုတာ မရှိဘူးလို့ပဲ ပြောရပါမယ်။ အခုခေတ်ရောက်မှသာ "ဦးကြီးပု ချက်နည်းပြုတ်နည်း (၁၀၀)" ဆိုတဲ့ မြန်မာရစီပီစာအုပ်မျိုးတွေပေါ်လာတာပါ။ ဒီဟာအုပ်တွေကို မြန်မာအိမ်ရှင်မအများစုက အသုံးမချကြပါဘူး။ ရစီပီ စာအုပ်ဖတ်ပြီး

ချက်တဲ့ မြန်မာအမျိုးသမီးတွေဆိုတာ ရှားပါတယ်။ ဒီလို မြန်မာရစီပီစာအုပ်တွေကို နိုင်ငံခြားသွားမယ့် ပညာတော်သင်၊ နိုင်ငံခြားမှာရောက်နေတဲ့ မြန်မာတွေက အဓိကသုံးကြပါတယ်။ မြန်မာတစ်နိုင်ငံလုံးကို ကြည့်မယ်ဆိုရင်တော့ မြန်မာအမျိုးသမီးတွေဟာ ဒီနေ့အထိ ကိုယ့်ရဲ့ မိဘတွေဆီက လက်တွေ့သင်ပြီး တတ်လာတဲ့ ရိုးရာချက်နည်း ပုံစံနဲ့ တော်သလိုကြည့်ပြီး ချက်ကြတယ်လို့ပဲ ပြောရပါမယ်။ ထမင်း၊ ဟင်းချက်ကောင်းမကောင်းဆိုတာ အမျိုးသမီးတစ်ယောက်ရဲ့ ခုနကပြောခဲ့တဲ့ "မှန်း" သုံးမှန်း ဘယ်လောက်ကောင်းလဲဆိုတာက စကားပြောသွားမှာပါ။ ဒါကြောင့် သမီးကြီးက ဟင်းချက်ကောင်းတယ်၊ အငယ်လေးက ဟင်းမချက်တတ်ဘူးဆိုတာတွေ ဖြစ်နေတာပေါ့။ ရစီပီမသုံးပဲ ကိုယ့်ရဲ့ အမှန်းအဆနဲ့ ချင့်ချိန်ပြီး ချက်ကြတာဆိုတော့ လူတစ်ယောက်နဲ့ တစ်ယောက် ချက်ကြပြုတ်ကြတဲ့ စတိုင်က ဘယ်လိုမှ တူနိုင်မှာ မဟုတ်ဘူး။ ဟင်းတွေရဲ့ အရသာဟာလည်း လူတစ်ယောက်နဲ့တစ်ယောက်၊ ဒါမှမဟုတ် တစ်ယောက်ထဲချက်တာကို တစ်ခါနဲ့တစ်ခါ ကွာမှာ။ ရေ့မှာပြောခဲ့သလို သူတို့အနောက်တိုင်း ရစီပီကတော့ ဘယ်သူဝင်ချက်ချက် တစ်ပုံစံတည်းလိုလိုပဲ ထွက်မှာပါ။ ကျွန်တော်တို့ကတော့ "ဟဲ့ မလှမြိုင်သုတ်တဲ့ မကျည်းရွက်သုတ်က သိပ်ကောင်းတယ်"၊ "သိန်းသိန်းချက်တဲ့ ကြက်သားကုလားပဲဟင်းကတော့ ရှယ်ပဲခ၊ ခင့်ညီမလေး အေးအေးခိုင်ရဲ့ ဝက်သားဟင်းက တကယ်ကောင်းတယ်"၊ "မဝေရဲ့ မို့ကန်စွန်းရွက်ကြော်ကတော့ ဘာနဲ့မှ မတူအောင် ကောင်းတယ်" မြန်မာဟင်းချက်တာမှာ ရစီပီမရှိတော့ အလို လူပေါ်လိုက်ပြီး ဟင်းလျာတွေရဲ့ အရသာ အဆိုးအကောင်းတွေ ကွာခြားကြပါတယ်။ မြန်မာဟင်းတွေကတော့ ဖရိုးစတိုင်ပါပဲ။ ဘာမှမူသေ ရစီပီဆိုတာ မရှိပဲ တော်သလို ကြည့်ချက်ကြတာပါ။ မြန်မာရစီပီဆိုတာ သေချာမရှိဘူးလို့ ယူဆထားတဲ့ ကျွန်တော်ဟာ ကြီခင်းက ဝါဝါနွယ်ရေးပို့လိုက်တဲ့ ကြီခင်းထမင်းသုတ် ရစီပီကို ဖတ်လိုက်ရတော့ အရမ်းကို အံ့ဩချီးကျူးလေးစားမိပါတယ်။ ဝါဝါနွယ်ဟာ ကြီခင်းထမင်းသုတ် သုတ်နည်းကို အနောက်တိုင်းရစီပီတွေလို သေးစိတ်ရေးထားတာပါ။ တကယ့်ကို နမူနာယူလောက်ပါတယ်။ ဒါကြောင့် သူ့ရဲ့ စာလေးနဲ့ ကြီခင်းထမင်းသုတ် သုတ်နည်းကို ဒီစာစုရဲ့ နောက်မှာ ထည့်ပေးလိုက်ပါရစေ။ ကျွန်တော်တို့ မြန်မာတွေရဲ့ ရိုးရာအစားသောက်တွေ ချက်နည်းပြုတ်နည်းကို စနစ်တကျ မှတ်တမ်းတင် ရစီပီရေးမထားဘူးဆိုရင် တဖြည်းဖြည်းနဲ့ တိမ်ကော ကွယ်ပျောက်သွားတော့မှာပါ။ ဒါကြောင့် ဝါဝါနွယ်ရဲ့ ကြီခင်းထမင်းသုတ် ရစီပီ ရေးထားသလို တကယ့်အသေးစိတ် စနစ်တကျ ရစီပီတွေနဲ့ မြန်မာချက်ပြုတ်နည်းတွေကို ရေးသားပြုစုထားကြပါလို့ တိုက်တွန်းလိုက်ပါရစေ။

<u>ဝါဝါနွယ်ရဲ့ ကြိုခင်းထမင်းသုတ် ရစီပီ</u>

ထမင်းသုပ်တွင် ပါဝင်သောအမယ်များမှာ-

၁။ထမင်း

၂။ဆီချက်

၃။ပဲမှုန့်

၄။ပုစွန်ခြောက်မှုန့်

၅။ငရုတ်သီးကြော်

၆။ငံပြာရည်

၇။အချိုမှုန့်

၈။အချဉ်

၁။ ထမင်း

ထမင်းမှာ ပုသိမ်ပေါ်ဆန်းကို အသုံးများပါသည်။ ယခုအခါစျေးနှုန်း ကြီးမြင့်မှုကြောင့် ကြိုခင်းမြို့အနီး ဂျင်းခါးကုန်းရွာမှ ထွက်သော ဂျင်းခါးကုန်းပေါ်ဆန်းဆန်ကို သုံးလာကြပါသည်။ အနည်းငယ် ညှံသွားပါသည်။ ထမင်းသုပ်လုပ်ရန်အတွက်ဆန်ကို အိုးဖြင့်ငှဲ့ချက်ရပါသည်။ ထမင်းပေါင်းအားဖြင့် ချက်သောထမင်းမှာ ထမင်းသုပ်ရာတွင် မကောင်းပါ။

၂။ ဆီချက်

ပဲဆီကိုအသုံးများပါသည်။ ဆီချက်ကိုကျက်အောင်ချက်၍ နနွင်းမှုန့်အနည်းငယ်ထည့်ပါသည်။ ထိုဆီချက်ထဲကို ကြက်သွန်ဖြူကို ပါးပါးလှီး ကြွပ်အောင်ကြော်၍ ထည့်ပါသည်။ ကြက်သွန်နီကို မသုံးကြပါ။

၃။ ပဲမှုန့်

ပဲမှုန့်မှာ ကုလားပဲမှုန့်ဖြစ်ပါသည်။ ကုလားပဲကိုလှော်ပြီး မှုန့်ညက်အောင်ကြိတ်သော အမှုန့်စက်များမှ ကုလားပဲမှုန့်ကို အသုံးများပါသည်။ တချို့က ကုလားပဲမှုန့်ကို ဒယ်အိုးတွင် မီးနွေးနွေးဖြင့် ပြန်လှော်ကြပါသည်။

၄။ ပုစွန်ခြောက်မှုန့်

ပုစွန်ခြောက်ကို မီးနွေးနွေးဖြင့် လှော်ပါသည်။ စျေးမှဝယ်သောပုစွန်ခြောက်မှာ ရေပါသဖြင့် ပျော့သောကြောင့် လှော်ရပါသည်။ လှော်၍ ကြွပ်လာလျှင် အမှုန့်ထောင်း၍အမှုန့်လုပ်ပါသည်။

၅။ ငရုပ်သီးကြော်

ငရုပ်သီးအပွနှင့် အတောင့်ရှည်နှစ်မျိုးရှိရာတွင် အပွမှာအရောင်လှသော်လည်း မစပ်ပါ။ အတောင့်ရှည်မှာ စပ်ပါသည်။ ထိုငရုပ်သီးအပွနှင့် အတောင့်ရှည်နှစ်မျိုးကို ရော၍ဖြစ်စေ၊ တခြို့အတောင့်ရှည် တစ်မျိုးတည်းကိုဖြစ်စေ အကြမ်းမှုန့်အဖြစ်သာ ထောင်းပါသည်။ လုံးဝမှုန့်ညက်သော အနုမှုန့်အဖြစ် မထောင်းပါ။ ထိုထောင်းပြီးသား ငရုပ်သီးအကြမ်းမှုန့်ကို ဆီများစွာနှင့် ကြော်ပါသည်။ (ဆီဖြင့်ကြော်ပြီးမှ မထောင်းပါ။ ထောင်းပြီးမှ ဆီဖြင့်ကြော်ပါသည်။) ဆီကိုကျက်အောင်ချက်၍ ဆီကျက်ပြီးမှ ငရုပ်သီးမှုန့်များကို ထည့်ပါသည်။ ထိုအခါ ဆီရွှဲရွှဲဖြင့် ကြော်ထားသော ငရုပ်သီးမှုန့်ကြော်ကို ရပါသည်။

၆။ ငံပြာရည်

ငံပြာရည်မှာ ပုသိမ်ဘက်မှလာသော ငံပြာရည်ကို သုံးကြပါသည်။ ယခင်က ငံပြာရည်ကောင်းကောင်း ရနိုင်သော်လည်း၊ ယခုအခါ အရင်လို မကောင်းသဖြင့် ငံပြာရည်ကျိုလျှင် အချိုမှုန့်ထပ်မံ ထည့်ကျိုကြရပါသည်။

၇။ အချိုမှုန့်

ရှေးယခင်က ထမင်းသုပ်ထဲသို့ အချိုမှုန့်မထည့်ကြပါ။ ယခုအခါအချိုမှုန့်ကို ငံပြာရည်ထဲသို့ဖြစ်စေ၊ သီးခြားအမှုန့်ကို ငံပြာရည်ထဲသို့ဖြစ်စေ၊ သီးခြားအမှုန့်ထပ်မံ ကြိတ်၍ဖြစ်စေ ထည့်ကြပါသည်။

၈။ အချဉ်

ထမင်းသုပ်တွင် ဆီပါသဖြင့် စားရာတွင် မအီအောင် အချဉ်ဖြင့် စားကြပါသည်။ အချဉ်မှာမျိုးစုံလုပ်ကြပါသည်။ အများဆုံးသုံးကြသော အချဉ်များမှာ မရမ်းသီးချဉ်ဖြစ်ပါသည်။ ဘူးရွက်ချဉ်၊ ကဇွန်းရွက်ချဉ်၊ ပဲပင်ပေါက်ချဉ်၊ သရက်ချဉ်များဖြင့်လည်း စားကြပါသည်။

(က) မရမ်းသီးချဉ်

မရမ်းသီးအစိမ်းများကို ဆားရည်စိမ်၊ စဉ့်အိုးထဲတွင်ထည့်၍ ကြာရည်စွာ ထားရောင်းကြပါသည်။

(ခ) ဘူးရွက်၊ ကန်ဇွန်းရွက်ချဉ်

ဘူးရွက် (သို့မဟုတ်) ကန်ဇွန်းရွက်အရိုးနီကို သုံးပါသည်။ ကြော်စားသော အရိုးပွကန်းဇွန်းကို မသုံးပါ။ ၎င်းကို မကျည်းသီးအမှည့်ဖြင့် ပြုတ်ပါသည်။ ပြီးလျှင်ပါးပါးလှီး၍ စားသုံးရန် အဆင်သင့် ထားပါသည်။

(၇) ပဲပင်ပေါက်ချဉ်

ပဲပင်ပေါက်ကို ချဉ်ဖတ်လုပ်၍ထားပြီး၊ ထမင်းသုပ်အချဉ်အဖြစ် စားကြပါသည်။

(ဃ) သရက်ချဉ်

သရက်သီးပေါ်ခိုန်၊ အရက်သီးများမမှည့်မီ၊ သရက်သီးပိုးတီလှီးကာ ချဉ်ဖတ်ထည့်ပြီး ထမင်းဖြင့် စားကြပါသည်။ ထမင်းသုပ်ကို အထက်ပါအချဉ် တမျိုးမျိုးဖြင့် စားကြပါသည်။ ထို့အပြင် "ကြက်သွန်ဖြူ" ကိုအခွံနွာ၍ အချဉ်ဖြင့် တွဲဖက်ကာစားကြပါသည်။

အထက်ပါထမင်းသုပ်ကို ကြက်ဥကြော်၊ ကြက်ဥပြုတ်၊ ဘဲဥပြုတ်၊ အမဲကြော်၊ ကြက်ကြော်၊ ငါးကြော် တို့ဖြင့်လည်း တွဲဖကစားကြပါသည်။

မဝါဝါနွယ်(ကြံခင်းမြို့)
အမှတ်(၆၃)၊ ဗိုလ်ချုပ်လမ်း
ကြံခင်းမြို့။

ဆက်လက်ဖော်ပြပါမည်
ပါမောက္ခခင်မောင်ဝင်း (အသည်း)

၅-၁၀-၀၇

သရဖူ

အမျိုးသမီးနဲ့ အစားအစာ(၁၆)

အမဲသားကောက်စိုက်မချက်

အညာသူ အမေ

အမေရဲ့ အဖေ (ကျွန်တော့်အဘိုး) ဟာ အင်္ဂလိပ်ခေတ်က ကျောက်ဆည်မှာ ရဲဝန်ထောက်ပါ။ ကျွန်တော်တို့ ငယ်ငယ်တုန်းကအထိ အဘိုးရဲ့ ဓါတ်ပုံတွေ မပျက်မစီးရှိနေသေးလို့ ခေါင်းပေါင်း၊ စလွယ်သိုင်းနဲ့ အင်္ဂလိပ်ဓါးကြီးကို ကိုင်ပြီး ရိုက်ထားတဲ့ ပုံတွေကို တွေ့ခဲ့ဘူးပါတယ်။ ဓါတ်ပုံတွေက ရောင်စုံကာလာမပါပဲ အဝါနဲ့ အညိုလို အရောင်ရှိတဲ့ စက္ကူကဒ်ပြားကြီးတွေပေါ်မှာ ကပ်ထားတာပါ။ ဓါတ်ပုံထဲမှာ အရောင်မပါပေမယ့် အမေပြောတာကတော့ အဖိုးရဲ့ ရဲဝန်ထောက်ယူနီဖောင်းလုံချည်က ပန်းရောင်ပါတဲ့။ ခေါင်းပေါင်းပန်းရောင်၊ ပိုးပုဆိုး ပန်းရောင်နဲ့ စလွယ်ပါ ပါတယ်တဲ့။ အဲဒါ အင်္ဂလိပ်မင်းက သတ်မှတ်ပေးတဲ့ ရဲဝန်ထောက်မြန်မာယူနီဖောင်း ဝတ်စုံပါ။ အင်္ဂလိပ်မင်းက အဘိုးကိုင်ဖို့ အင်္ဂလိပ်ဓါးကြီးကိုလည်း အပ်နှင်းထားပါသေးတယ်။ အဲဒီအဘိုးရဲ့ အင်္ဂလိပ်ဓါးကတော့ အခုထက်တိုင်း ကျွန်တော်တို့ အမ်မှာရှိပါတယ်။ ကျောက်ဆည်မြို့လေးမှာ ရဲဝန်ထောက် သားသမီးတွေဆိုတော့ အမေ ဒေါ်ခင်ခင်၊ အမေ့ညီမ ဒေါ်တင်တင်နဲ့ အမေ့အစ်ကို ဦးမောင်မောင်တို့ဟာ လျှမ်းလျှမ်းတောက် မြို့ထိပ်သီးတွေပေါ့။ အိမ်မှာရှိတဲ့ တပည့်တပန်း အားလုံးက အမေတို့ကို ဘုရားထူးရပါတယ်။ အသက်အရွယ် ဘယ်လောက်ပဲ ကြီးကြီး အမေနဲ့ သူ့ညီမကို မမခင်၊ မမတင်လို့ပဲ ခေါ်ရတယ်တဲ့။ ပြီးတော့ အမေ့ အမေရဲ့ အဖေက နန်းတော်ထဲက ဘုရင့်အမျိုးအနွယ်ဆိုတော့ အမေတို့ အိမ်ဝိုင်းဝမှာ လူတိုင်း ဖိနပ်ချွတ်ပြီးဝင်ရတယ်တဲ့။ ခြံဝင်းထဲမှာလုံးဝ ဖိနပ်မစီးကြရဘူးတဲ့။ အမေ့ အမေ (အမေကြီး)တို့က ဘုန်းကြီးကျောင်းဆောကတာ သိပ်ကြီးသွားလို့ မလိုတဲ့ လူတွေက ဘုရင်ကိုသွားပြီး "အရှင်ဘုရားနဲ့ အပြိုင်ဘုန်းကြီးကျောင်းကြီး ဆောက်နေပါတယ် ဘုရား" လို့ သွားလျှောက်တော့ ဘုရင်မင်းမြတ် စိတ်ဆိုးလို့ အမေကြီးတို့ တစ်မျိုးလုံး နန်းတော်ကနေ ထွက်ပြေးရပြီး မြင်းခြံခရိုင် ပြင်စည်၊ နွားထိုး၊ ဝမ်းတွင်း မြို့နယ် တောင်ဘိုရွာနဲ့ ကူမဲ မြို့နယ် မြစ်သားဘက်တွေကို ရာဇမာန် လွတ်အောင် တကွဲတပြား ရှောင်တိမ်းထွက်ပြေးခဲ့ကြရတာပါ။

အမေကြီးတို့ကတော့ ပြေးရင်းနဲ့ ဝမ်းတွင်းမြို့နယ် တောင်ဘိုရွာမှာ အခြေချပြီး လယ်တွေ၊ ဆည်တွေ၊ သရက်တော၊ ထန်းတောတွေပါ ပိုင်ပြီး တောင်ဘိုရွာတဝိုက်ကို အပိုင်စား သဘောမျိုး ရထားတာပါ။ ကျောက်ဆည်မှာ နေနေပေမယ့် အမေကြီးက ကျောက်ဆည် ရဲဝန်ထောက်မင်းနဲ့ အိမ်ထောင်ကျလို့သာ အမေတို့တောင်ဘိုကခွာပြီး ကျောက်ဆည်ကို ရောက်သွားကြတာ။ အမေကြီးတို့ဟာ တောင်ဘိုနယ်နဲ့ အဆက်အသွယ်မပြတ် နှစ်စဉ်လယ်ခွန် ဆည်ခွန်တွေ မှန်မှန်ရလျက်ပါ။ ဖခင် ရဲဝန်ထောက်ဘဝမှာ အမေတို့ ညီအစ်မက မြင်းလှည်းဒေါက်ကလပ်စီးပြီး ကျောက်ဆည်မှာ ကျောင်းတက်ခဲ့တာပါ။ ဒါပေမယ့် အမေ (၇)တန်းမှာ အမေ့ရဲ့အဖေ ရဲဝန်ထောက်မင်း ဦးဘဟာ ငယ်ငယ်ရွယ်ရွယ် ဌက်ဖျားရောဂါနဲ့ ကွယ်လွန်ပြီး အမေတို့ ပညာရေးဟာလည်း လေ့လော်ရင်းတက်ကျိုးသလို ဖြစ်ခဲ့ရပါတယ်။ ဖခင်ဆိုတဲ့ရွှေတောင်ကြီး ပြိုသွားတာနဲ့ အမေဟာ ဒေါက်ကလပ်စီးတဲ့ ဘဝကနေ ချက်ခြင်းပဲ တောင်ဘိုရွာမှာ လှည်းစီးရတဲ့ ဘဝကို ရောက်သွားပါတယ်။ တောင်ဘိုရွာမှာ အမေကြီးရဲ့ပိုင်ဆိုင်မှုတွေ လုပ်ငန်းတွေက အများကြီးဆိုတော့ လုပ်ရမယ့်အလုပ်တွေက တသီကြီး။ အဲတော့ အလယ်တန်း ကျောင်းပြီးထားတဲ အမေနဲ့ အမေ့ညီမကို ကျောင်းဆက်မထားတော့ဘဲ အမေ့ရဲ့ အစ်ကိုကြီး ဦးမောင်မောင်ကိုပဲ မန္တလေး ဝက်စလီကျောင်းကို ဘော်ဒါကျောင်းသားအဖြစ် ပို့လိုက်ပါတယ်။ အဲတော့ အမေတို့ ညီအစ်မနှစ်ယောက်ဟာ တောင်ဘိုရွာမှာပဲ သောင်တင်ပြီး အိမ်အလုပ်တွေ လုပ်၊ ငွေစာရင်းတွေကိုင်၊ တကယ့်တောင်ဘိုရွာသူ ဘဝကို ရောက်သွားခဲ့ပါတယ်။ ဒါကြောင့် အမေဟာ တကယ့် အညာတော့မလေ့စရိုက်တွေနဲ့ ကြီးပြင်းခဲ့တဲ့အညာသူစစ်စစ်ပါ။ အမေတို့ တောင်ဘိုရွာကို ရောက်ပြီး အတော်ကြာနေခဲ့ရတော့ အညာတောမလေ့စရိုက် အငွေ့အသက်တွေ အပြည့်တွေရှိပါတယ်။ ဒါပေမယ့် အမေ့ရဲ့ အသားအရေဟာ ဖြူနုနေပြီး ဘိုမလေးလို တစ်ယောက်လို ချောလို့ "ဘိုမ" လို့တောင်ခေါ်ကြတယ်တဲ့။ အဲလိုနဲ့ တောင်ဘိုရွာမှာ အခြေချပြီး သုံးလေးနှစ်လောက်နေရင်း အမေ အသက် (၁၆)နှစ်လောက်မှာ ဝမ်းတွင်းမြို့ကို ရောက်လာတဲ့ ၁၉၃၂ ခုနှစ် မန္တလေးရဲဆပ်ကျောင်းဆင်း ဆပ်အင်စပက်တော် ဦးဘကျမ်း (အဖေ)နဲ့ တွေ့ပြီး အိမ်ထောင်ကျသွားပါတယ်။ အဲဒီနောက်မှ အမေဟာ ဝမ်းတွင်းရောက်၊ နောက်တော့ အဖေပြောင်းရာ မြို့တကာကိုရောက်ပြီး မင်းကတော်ကြီးဖြစ်သွားတာပါ။ ဒါပေမယ့် အမေ့မှာ ကလေးဘဝ တောင်လိုရွာမှာနေခဲ့ရတဲ့ အညာအကျင့် အညာလူမှုရေးစနစ်အားလုံးရဲ့ လွှမ်းမိုးမှု

အပြည့်ရှိခဲ့တယ်ဆိုတော့ အမေဘာလုပ်လုပ် အညာရဲ့ အရိပ်အငွေ့ဟာ အမြဲပဲ ပါနေပါတယ်။ ကျွန်တော်တို့တတွေ ကလေးဘဝတုန်းကတော့ ဒါတွေ နားမလည်ခဲ့ဘူးပေါ့လေ။ အခုကြီး လာတော့မှ အမေပြောခဲ့လုပ်ခဲ့တာတွေဟာ အညာရဲ့စရိုက်တွေ အများကြီးပါ ပါလားဆိုတာ သိလာပါတယ်။ ပြီးတော့ အညာရဲ့အတွေးအခေါ် ဝတ်စားဆင်ယင် စားသောက်နေထိုင်မှုတွေဟာ အောက်ပြည်အောက်ရွာနဲ့ တချို့နေရာတွေမှာ တော်တော်လေး ကွဲပြားနေတယ်ဆိုတာကိုလည်း သိလာပါတယ်။ ကျွန်တော့်သားသမီးတွေကတော့ အညာအကြောင်း ဘာမှသိပ်မသိကြတော့ ပါဘူး။ အဲတော့ ကျွန်တော်နည်းနည်းစိုးရိမ်စိတ်တွေ ဝင်လာပါတယ်။ ဒို့ အညာလေ့တွေ မှတ်တမ်းတင်မထားရင်တော့ နောင်လာနောက်သားတွေ သိတော့မှာ မဟုတ်တော့ဘူး၊ ငါမှတ်မိသရွေ့ အငယ်က အညာအကြောင်းတွေကို ရေးဦးမှပဲဆိုပြီး တွေ့ရာဂျာနယ်၊ မဂဇင်းတွေမှာ အညာအကြောင်းတွေ ရေးမိနေပါတယ်။ သရဖူမဂဇင်းထဲမှာတော့ အငယ်က အမေလုပ်ကျွေးချက်ကျွေးလို့ အညာက အစားအစာတွေကို မှတ်မိသလောက် ပြန်ရေးပြနေပါတယ်။

<u>အညာက ကောက်စိုက်သမတွေ</u>

အမေတို့ဟာ တောင်ဘိုရွာမှာ လယ်တွေ ဧကအများကြီးပိုင်တာပါ။ လယ်တွေကလည်း တောင်ဘိုရွာ ပတ်ချာလည် နေရာပေါင်းစုံမှာ ရှိတယ်။ တချို့လယ်တွေက ချောင်းနဲ့နီးတယ်၊ ရေကောင်းကောင်း ရတယ်။ ဒါပေမယ့် ချောင်းရေ တိုက်စားပြီး လယ်တွေ ပါသွားနိုင်တယ်။ တချို့လယ်တွေက အထွက်နှုန်းတအားကောင်းတယ်။ ရွာနဲ့နီး၊ နေရာလည်း အကွက်အကွင်းကောင်း၊ စည်းကန်ကြီးဆည်နဲ့လည်း နီးတယ်။ အဲလို ထူးခြားချက်မျိုးစုံနဲ့ လယ်တွေကို ဧကတွေရာချီပြီးအမေတို့ကပိုင်တာ။ လယ်တွေ အားလုံးကို အမေတို့က ကိုယ်တိုင်မလုပ်ဘူး၊ သီးစားချတယ်။ သီးစားချတယ်ဆိုတာက "မင်း ငါ့လယ်ကို လုပ်၊ တစ်ဧကကို တစ်နှစ် (၅)တင်းပေး" ဆိုတာမျိုးကြိုက်သလို စျေးညှိပြီး တစ်ဧက ဘယ်လောက်ဆို စပါးတောင်းပြီး အငှားချတာပေါ့။ ကိုယ့်လယ်ကို သူများကို ငှားလုပ်ခိုင်းတာပေါ့။ လယ်တော်တော်များကိုတော့ သီးစားချပြီး အမေကိုယ်တိုင်ကတော့ ကောင်းတဲ့ စိတ်တိုင်းကျလယ် (၁၀)ဧကလောက်ပဲ ကိုယ်တိုင်လုပ်တယ်။ ကိုယ်တိုင်လုပ်တယ် ဆိုတာဟာ ကိုယ့်အရင်း၊ ကိုယ့်ပိုက်ဆံအကုန်ထုတ်ပြီး လယ်စိုက်တာကို ပြောတာပါ။ လယ်ထွန်မယ့်သူငှား၊ ကောက်စိုက်သမငှား၊ လယ်နဲ့ ပတ်သက်တာ

လယ်အတွက်လိုတာ ကိုယ်ကအကုန်ဝယ်ပေးရတယ်။ လယ်ထွန်တဲ့နွားတစ်ရှဉ်း ကောင်းကောင်း လည်းရှိရတယ်။ ဓါတ်မြေဩဇာမရှိတဲ့ခေတ်မှာ လယ်ထဲမှာ လိုသလောက်နွားချေးချပေး၊ မျိုးစပါးရှာပေး၊ မျိုးဝယ်ပေး၊ ကန်သင်းဖေါ်၊ ရေထုတ်၊ သမန်းညှ၊ ပြောရမယ်ဆိုရင်တော့ အကုန်လုံး ကိုယ့်တာဝန်ပေါ့။ ကိုယ့်အလုပ်သမားစာရင်းငှားနဲ့ ကောက်စိုက်သမတွေ စားဖို့ကို လည်း ကိုယ်ကပဲ လုံးဝတာဝန်ယူရတယ်။ ကိုယ်တိုင်လယ်ထဲ ဆင်းကြည့်သင့်တဲ့အချိန် ကြည့်၊ လိုတာ အကုန်ပြော၊ ကြီးကြပ်ရတာတွေအားလုံးကို အမေကဦးဆောင်ပြီးလုပ်ခဲ့တာပါ။ အဲတော့ အမေဟာ အညာလယ်တော ပတ်ဝန်းကျင်ရဲ့ အလေ့အကျင့်တွေကို အကုန်သိတာပေါ့။ ကောက်စိုက်သမတွေဟာ မနက် (၅)နာရီလောက်ထပြီး၊ လယ်ထဲဆင်းအလုပ်လုပ်ကြရပါတယ်။ (၁၀း၀၀)နာရီလောက်မှာ ကောက်စိုက်သမတွေဆီကို ထမင်း လိုက်ပို့ရပါတယ်။ အမေတို့ရဲ့ တောင်ဘိုရွာက လက်ရုံးစာရေးငှား လယ်သမား ကိုမှော်ရုံဟာ အမေတို့ လယ်ကိစတွေကို အကုန်လုပ်ရတာပါ။ အမေကတော့ မနက်အစောထ၊ သူ့အိမ်က ကောင်မလေးတွေကို ညွှန်ကြားပြီး ကောက်စိုက်သမတွေစားဖို့ ထမင်းဟင်းချက်ပါတယ်။ ထမင်းဟင်းကျက်ပြီဆိုတာနဲ့ ကိုမှော်ရုံက ထမင်းချိုင့်အကြီးကြီးနဲ့ ဟင်းချိုင့်တွေကို ဝါးလုံး ပခုံးထမ်းနဲ့ ရွှေ့နောက်ဆွဲပြီး လယ်ထဲက ကောက်စိုက်သမတွေဆီကို လိုက်ပို့ရှာပါတယ်။ အဲဒီလို လယ်နဲ့ ကောက်စိုက်သမ တွေနဲ့ ဆက်စပ်နေတဲ့ အတွေ့အကြုံတွေကြောင့် အမေဟာ ကောက်စိုက်သမ တွေစားဖို့ ဟင်းချက်တဲ့နေရာတွေမှာ တကယ့်ကို အိတ်စ်ပတ်ပါ။ ကျွန်တော် ဘာလို့ ဒီလို အမေ့ရဲ့ဘဝ ဇာတ်ကြောင်း အခြေခံကို ပြောနေရသလဲဆိုတော့ ကျွန်တော်တို့ အငယ်တုန်းက အမေ ပြောနေကြ "အမဲသားကောက်စိုက်မချက်" ဆိုတာလေးကို သတိရလို့ပါ။ ကျွန်တော်တို့ဟာ အမေ့ရဲ့ အမဲသားကောက်စိုက်မချက်ကို သိပ်ကြိုက်တာပါ။ ဒါကြောင့ ကောက်စိုက်မချက် ဘယ်လိုချက်တယ်ဆိုတာ ပြောပြချင်ပါတယ်။

<u>အမဲသားပြုတ်လုံး</u>

အမေဟာ "အမဲသားကောက်စိုက်မချက်" ချက်ဖို့ ပထမဆုံး အမဲသားကို ပြုတ်လုံးလုံး လိုက်တယ်။ အညာအခေါ် ပြုတ်လုံးလုံးလိုက်တယ်ဆိုတာ မသိမှာစိုးလို့ ပြောရပါဦးမယ်။ အမဲသားကို သင့်ရုံတော်ရုံလေးတွေ တုံး၊ ပြီးတော့ ဆားလေးနနွင်းလေး တော်ရုံနဲ့ နယ်၊ ရေကို

အမဲသားတုံးတွေ မြုပ်နေအောင်ဖြည့်၊ မီးသွေး မီးအေးအေးပေါ်မှာတင်၊ ရေခမ်းကာနီးတော့ ဆီလေးနည်းနည်းလေးထည့်ပြီး မွှေပေးလိုက်တယ်။ ရေခမ်းသွားတော့ ဟင်းအိုးကို မီးဖိုပေါ်က ချလိုက်ရော။ နန္ဒင်းလေးပါလေကာဆိုတော့ အမဲသားအညီပျော်သွားပြီး အမဲသားအတုံးလေးတွေကလည်း ခပ်ဝါဝါလေးတွေ ဖြစ်နေမယ်။ နန္ဒင်းသိပ်များသွားရင်တော့ အမဲသားအတုံးအဝါကြီးတွေ ဖြစ်နေပါလိမ့်မယ်။ အသားတုံးတွေ နယ်တုန်းမှာ ဆားကို လျှော့ထည့်ပြီး နယ်ရတယ်။ ဘာလို့လဲဆိုတော့ ဆားအပေါ့အငံကို နောက်မှ ကြည့်ပြီး ပြင်တာပါ။ ဟင်းအိုးကို ရေအပြည့်နဲ့ မီးဖိုပေါ်တင်လိုက်ပြီး ရေတွေ တပွက်ပွက်ဆူလာတော့ ဒန်အိုးဖုံးလေး ဂလပ်ဂလပ်ဆိုမြည်လာမယ်၊ အဲဒီအခါရောက်တော့မှ အဖုံးကို အသာလေးလှပ်ပြီး အပေါ် ရေလေးကို ဇွန်းနဲ့နည်းနည်းလေးခပ်ပြီး မြည်းကြည့်လိုက်၊ ပေါ့သေးတယ်ဆိုရင်တော့ ဆားထပ်ထည့်လိုက်လို့ရတယ်။ အစကတည်းက ဆားက သိပ်များသွားမယ်ဆိုရင်တော့ အမဲသားအတုံးတွေကို ဆားအငန်မိတ်တွေ ဝင်သွားပြီး ပြန်ပြင်ဖို့ခက်သွားပါပြီ။ ဒါကြောင့် အသားတုံးတွေကိုစပြီး နယ်ကတည်းက ဆား၊ နန္ဒင်းကို လျှော့ထည့်ရတယ်။ နောက်ဆုံး ရေခမ်းခါနီး ဆီထည့်တော့လည်း အမျှားကြီးမထည့်ရဘူး။ အိုးအောက်ခြေမှာ ဆီလေး နည်းနည်းလေးနဲ့ လုံးလက်တော့ အသားအညီနှံ့လေးကို ထိန်းသွားပါတယ်။ နောက်ပြီး ပြောရဦးရမှာက အဲလို ဟင်းချက် ဆီဆိုတာမှာလည်း ပဲဆီကို သုံးရပါတယ်။ နှမ်းဆီကို အဲလို အသားလုံးဖို့ သုံးလိုက်ရင် အသားတွေခါးသွားမယ်။ စားရတာ အရသာမရှိတော့ဘူး။ ဟင်းချက်ဖို့ ပဲဆီအစစ်က အညာမှာသိပ်ပေါတာပါ။ ကျွန်တော်တို့ အငယ်တုန်းက ပဲဆီတွေကို ရာဝင်အိုးကြီးတွေ နှစ်လုံး သုံးလုံးအပြည့် နှစ်ပေါက်လှောင်ထားတာ။ ဒါကြောင့် ဟင်းချက်ရင် ပဲဆီကိုပဲ သုံးတာပါ။ အဲဒီလို အသားတွေကို ရေနဲ့ပြုတ် ပဲဆီလေးနဲ့လုံးတာကို ပြုတ်လုံးလုံးတယ်လို့ ခေါ်ပါတယ်။ အသားတွေကို ဟင်းမချက်ဘဲ အဲဒီပြုတ်လုံး လုံးထားတာကိုက တော်တော်လေး စားလို့ကောင်းပါတယ်။ အမေ့ရဲ့ အမဲသားပြုတ်လုံးအိုး ရေခမ်းလို့ ဆီနဲ့လုံးပြီး သွားပြီဆိုရင် ထွက်လာတဲ့ အနံ့က မွှေးနေပြီး တကယ့်ကို စားချင်စရာပါ။ ကျွန်တော်တို့ ကလေးတုန်းကတော့ အဲလို ပြုတ်လုံးချက်တဲ့ အခါမျိုးမှာ ပြုတ်လုံးအိုးချလိုက်တာနဲ့ "အမေ ကျွန်တော့်ကို တစ်ဖတ်လောက်နော်" ဆိုပြီး သွားနားပူနားဆာလုပ်ကြပါတယ်။ အဲဒါဆိုရင် အမေက "ဟဲ့ ဒါအခု စားဖို့မဟုတ်ဘူး၊ ကောက်စိုက်မဟင်းချက်ဖို့ ပြုတ်လုံးလုံးထားတာ" လို့

ပြောတတ်ပါတယ်။ ဒါပေမယ့် ကျွန်တော်တို့ကတော့ မလျှော့ပါဘူး။ "အမေရာ တစ်ဖတ်ထဲပေးပါ၊ စားချင်လွန်းလို့ပါ"လို့ ဇွတ်ပြောတဲ့အခါ နောက်ဆုံးတော့ အမေစိတ်လျှော့သွားပြီး "ကဲ လာကြ တစ်ယောက်တစ်ဖတ်ပဲနော်၊ နောက်ထပ် မရဘူး" ဆိုပြီး ဒန်အိုးထဲက အမဲသားပြုတ်လုံးဖတ် ခပ်ပူပူတွေကို ဇွန်းနဲ့ကော်ပြီး ကျွန်တော်တို့ လက်ထဲကို ထည့်ပေးပါတယ်။ ကျွန်တော်တို့လည်း ပျော်၊ အော်ဟစ်ပြီး အသားဖတ် ပူပူလေးတွေကို အပူဒဏ် ခံနိုင်အောင် ဟိုဖက်ဒီဖက် လက်တွေ ပြောင်းကိုင်ပြီး အသားတုံးကထွက်တဲ့ဆီနဲ့ အရည်လေးတွေ ပါးစပ်ထဲ တပြွတ်ပြွတ်စုပ်ယူပြီး အိမ်ရှေ့ကို ထွက်ပြေးကြပါတော့တယ်။ အိမ်ရှေ့လည်းရောက်ရော တမာပင်ကြီးအောက်က တန်းလျားလေးပေါ်မှာ ကျွန်တော်တို့ ညီအစ်ကိုမောင်နှမတွေ ထိုင်ကြပြီး အမဲသားပြုတ်လုံး ဖတ်လေးတွေကို တစ်ခါတည်း မစားရက်ပဲ အသားထဲက ထွက်သမျှအရည်တွေကို စုပ်ပြီး အသားထဲက အဆီရည် ဘာမှမထွက်တော့မှ အသားဖတ်လေးတွေကို တစ်မျှင်ချင်းဖဲ့ပြီး စားကြပါတယ်။ တကယ့်ကို အရသာရတဲ့ အမေ့ အမဲသားပြုတ်လုံးပါ။ အဲလို ချွေတာအချိန်ဆွဲပြီး အမဲသားပြုတ်လုံးကို စားကြတဲ့အခါ ကျွန်တော်တို့ ညီအစ်ကိုထဲက တစ်ယောက်ယောက်က အရင်ကုန်သွားရင် ကျန်တဲ့လူတွေဆီက "ငါ့ နည်းနည်းပေးဦးကွာ" ဆိုပြီး တောင်းပါလေရော။ အဲဒီမှာတင် ဘယ်သူကမှ အပေးချင်ကြတော့ “ဒို့ အတူတူ ရတာပဲလေ၊ မင်းအစားကြီးလို့ အစောကြီးကုန်သွားတာ” လို့ ပြန်ပြောကြတယ်။ ဒီတော့ အသားလိုချင်တဲ့သူက ချော့ရတာပေါ့။ "ငါ ညနေက ရုံးကြီးရှေ့မှာ ကစားတုန်းက နိုင်ထားတဲ့ သရေကွင်း(၁၀)ကွင်းပေးမယ် မင်းငါ့ကို အခုအမဲသား နည်းနည်းပေးမလား" ပေါ့။ အဲလို ညီအစ်ကိုတတွေ အပေးအယူလုပ်ပြီး လဲလှယ်စားလောက်အောင်ကို ကောင်းတဲ့ အမဲသားပြုတ်လုံးပါ။ ကျွန်တော်တို့ ဝမ်းတွင်းမြို့အောင်ရတနာစီးနီးမားရုပ်ရှင် ရုံကြီးမှာဆိုရင် အမဲသားပြုတ်လုံး အမဲအူနုနဲ့ မုန့်ပေါင်းရောင်းတဲ့ဆိုင် ရှိပါတယ်။ အမဲသားပြုတ်လုံး အဖတ်သေးသေးလေးတွေနဲ့ မုန့်ပေါင်းရောပြီး စားရတာ သိပ်ကို ကောင်းပါတယ်။ အခုခေတ် နာမည်ကြီး စားသောက်ဆိုင်က စားစရာတွေဟာ အညာက အမဲပြုတ်လုံးကို ဘယ်လိုမှ မမီပါဘူးလို့ ကျွန်တော် တွေးမိပါတယ်။

<u>အမဲသားကောက်စိုက်မချက်</u>

အမေ့ရဲ့ အမဲသားကောက်စိုက်မချက်ကို ဆက်ပြောရမယ်ဆိုရင် အမေဟာ အဲဒီလို ကောက်စိုက်မချက် ချက်မယ်ဆိုရင် အမဲသားကို အသားချည်းမဝယ်ဘူး။ အသားနဲ့ အရွှတ် အကြောတွဲလျက်ဝယ်ပါတယ်။ ပြီးတော့ အကြောအရွှတ် ပါတဲ့ ပြုတ်လုံးလုံးပြီးသား အမဲသားအဖတ်လေးတွေကို ပါးပါးသေးသေးလေးလှီးတယ်။ ပြီးတော့ ခရမ်းချဉ်သီးလေးတွေလည်း ပါးပါးလှီးတယ်။ အညာဂရုတ်သီးတောင့်ပွတွေကို လေးစိတ်စိတ်၊ ကြက်သွန်နီကို ရိတ်ရိတ်လေးတွေလှီး၊ ကြက်သွန်နီဖြူလေးတွေထောင်း၊ အားလုံးလည်း ပြီးရော ဒန်ဒယ်ပိုင်းလေးထ အသားနဲ့ အဆာပလာတွေ အကုန်ရောထည့်၊ ဒယ်အိုးထဲ ရေသုံးပုံနှစ်ပုံ လောက်ထည့်ဆီလေး ပါလေကာလောင်းထည့်၊ မီးဖိုပေါ်တင်၊ ရေတွေပွက်ပွက်ဆူလာတော့ အကုန်လုံး ရောမွှေ၊ ပြီးတော့ အပေါ်ရေကို သောက်ကြည့်၊ အပေါ့အငန်မြည်း၊ ဆား လို၊ မလိုကြည့်၊ ခဏကြာရင် ဒန်အိုးအဖုံးလေးလှပ်ကြည့်၊ ရေအနေတော်လောက်ဆိုရင် ချလိုက်။ အမဲသားဖတ်လေးတွေ ဟင်းရည်ထဲမြုပ်နေပြီး ခရမ်းချဉ်သီး ကြက်သွန်ဖြူနီတွေကလည်း ကြေသွားပြီး ဂရုတ်သီးအပွအဖတ်တွေ ပေါလောပေါ်နေတဲ့ အမေပြောတဲ့ "အမဲသားကောက်စိုက်မချက်" ကို တွေ့ရပါလိမ့်မယ်။ တော်တော်လေးကို သောက်လို့ စားလို့ကောင်းပါတယ်။ အညာခေါ် ဆီလည် ရေလည် အရည်လည်း သောက်လို့ရတယ်။ ဟင်းရည်ကို ဆမ်းလည်း စားလို့ရတယ်။ ရခိုင်တွေ "သောက်ဆမ်း" လို့ ခေါ်တဲ့ ဟင်းမျိုးပေါ့။ ဒီဟင်းချက်တာနဲ့ သမာရိုးကျ မြန်မာအမဲသားဟင်းချက်တာမှာ အဓိကကွာတာကတော့ ခါတိုင်းဟင်းချက်ရင် ကျွန်တော်တို့က ခရမ်းချဉ်သီးကြက်သွန်ဖြူနီ ဂျင်းတွေကိုရောပြီး ဂရုတ်ဆုံထဲမှာထောင်းပြီး အနှစ်ဆိုတာကို အရင်လုပ်တယ်။ အနှစ်ရတော့မှ ကြက်သွန်နီဆီသတ်၊ အမဲအသားကိုထည့် ပြီးတော့မှ အနှစ်ထည့် မွှေ၊ ရေနည်းနည်း ဆီများများထည့်ပြီး ဆီပြန်ဟင်းကို ချက်ကြတယ်။ ကောက်စိုက်မချက်မှာတော့ အနှစ်ဆိုတာမထောင်းတော့ပါဘူး။ ခရမ်းချဉ်သီး ကြက်သွနနီဖြူ ဂရုတ်သီးအားလုံး လှီးပြီးသားတွေနဲ့ အသား ဒယ်ပိုင်းထဲရောထည့်၊ ရေတွေအများကြီးလောင်း ဆီထည့်ပြီးတော့ ရောမွှေ ချက်လိုက်တာပါ။ ကောက်စိုက်သမတွေ ထမင်းစားတယ်ဆိုတာ စားပွဲနဲ့ကုလားထိုင်နဲ့ ထမင်းစားခန်း စားစရာနေရာလို့ သီးသန့်ရှိတာမဟုတ်ဘူး။ မနက် (၁၀း၃၀) နာရီလောက် ထမင်းချိုင့်ရတော့ ရောက်ရာ နေရာလယ်ကန်သင်းမှာ ထမင်းစားကြရတာ။ သနပ်ခါးဘဲကြား

မဟုတ်ဘဲ မျက်နှာအပြည် ပိန်းနေအောင် လိမ်းထားကြပြီး တပင်တပမ်း အလုပ်လုပ်ကြရတာ။ မောမောပမ်းပမ်းနဲ့ ရွှံ့တွေ ဗရပွနဲ့ ကန်သင်းရိုးမှာထိုင်ပြီး အမောတကောနဲ့ ထမင်းကို အားရပါးရ လွှေးကြရတဲ့ သဘော ရှိပါတယ်။ လယ်တောထဲမှာ စားရတဲ့ အနေအထားမျိုးဆိုတော့ များသောအားဖြင့် ဟင်းရည်သောက်တွေ ဘာတွေ ဆိုပြီး သီးသန့်ကြီးလုပ်မနေနိုင်တော့ဘူး။ ဟင်းနဲ့ အရည်သောက်တွဲပြီး အမဲသားကောက်စိုက်မချက် လို အရည်အပြည့်နဲ့ "သောက်ဆမ်း" ဆီလည် ရေလည်ဟင်းတွေကို စားကြတာဟာ သူတို့အဖို့ အဆင်ပြေပါတယ်။ ကောက်စိုက်သမတွေ အနေနဲ့ ပန်းကန်ထဲ ထမင်းတောင်လို အမောက်ကြီးပုံပြီး ကောက်စိုက်သမ ခေါင်းဆောင်က အမဲသားကောက်စိုက်မချက်ကို ဇွန်းကြီး တစ်ဇွန်းနဲ့ခပ်ပြီး ထမင်းပုံကြီးပေါ် လောင်းပေးလိုက်ရော။ အဲတော့ ထမင်းတစ်ပုံလုံးလည်း အရည်ရွှဲသွားတယ်။ ထမင်းပေါ်မှာ အရွက်အကြောတွဲနေတဲ့ အမဲသားဖတ်လေးတွေနဲ့ ငရုတ်သီးစိမ်းတောင့်ပွ အပုအပွတွေဆိုတော့ ကောက်စိုက်သမတွေအတွက် တကယ့်စားစရာ ပွဲတော်ကြီးပေါ့။ ထမင်းပေါ် ဟင်းရည်နှင့်နေအောင်ဆမ်းထားတာကို ဇွန်းခက်ရင်းမပါး လက်နဲ့ အားရပါးရ ခပ်ဆာဆာနဲ့ လွှေးလိုက်ရတော့ နတ်သုဒ္ဓါနဲ့ မလဲနိုင်ပါဘူးလို့တောင် ပြောရပါမယ်။ အရည်လေး ခပ်ရွှဲရွှဲဆမ်းထားတော့ ထမင်းတွေ ပလုတ်ပလောင်းဟာ လျှောခနဲ လျှောခနဲ ဝင်သွားပါတယ်။ အောက်ပြည်မှာ အမဲသားသိပ်မစားကြပေမယ့်လို အညာမှာတော့ အမဲသားဟာ တကယ့်အခြေခံ လူတန်းစားတွေ အတွက် မရှိမဖြစ် မစားမဖြစ် အသားတစ်မျိုးပါ။ ပြီးတော့ အမဲသားစားတာ မှာလည်း အညာမှာက အသားချည်းစားတာထက် အရွက်လေး အကြောလေးနဲ့ တွဲစားရတာကို ပိုအရသာတွေ့ကြပါတယ်။ အထူးသဖြင့် တောနေလူတန်းစားတွေဟာ အရွက်အကြောကို ကြိုက်ကြတယ်။ ကျွန်တော်တို့လည်း ဝမ်းတွင်းမှာ အနေခဲ့တော့ အမဲအကြောအရွက်ကို သိပ်ကြိုက်ပါတယ်။ ရန်ကုန်မြို့ထဲက စျေးတွေမှာဝယ်မရလို့ တစ်ခါတစ်ခါ မင်္ဂလာဒံစျေးကတောင် မှာမှာစားရတယ်။ ဒီလိုအညာ အခြေခံသဘောတရားရှိနေလို့ ကောက်စိုက်သမတွေအတွက် ချက်ရင် အရွက်အကြောပါအောင် ချက်ရတာပါ။ နောက်တစ်ချက်က အညာကလူတွေဟာ ငရုတ်သီးမပါရင် ထမင်းမစားတတ်ပါဘူး။ ငရုတ်သီးအခြောက် ဖြစ်ဖြစ် အစိုဖြစ်ဖြစ်ပါမှ ထမင်းမြိန်တာပါ။ ကျွန်တော်တို့ခေတ်တုန်းက အညာကငရုတ်သီးတွေဟာ ဘုတို တောင့်ပွလေးတွေပါ။ အခုခေတ်မှာတော့ အဲလို ငရုတ်သီးမျိုး သိပ်မရှိတော့ပဲ ငရုတ်သီးအရှည်တွေပဲ

တွေ့ရပါတော့တယ်။ ကျွန်တော်တို့အညာသားတွေဟာ အောက်ပြည်က ငရုတ်သီးအတောင့် အရှည်လေးတွေကို မစားတတ်ကြပါဘူး။ ငရုတ်သီးအတောင့်အပွကို တဂျွမ်းဂျွမ်းဝါးစားတာဟာ တကယ့်အရသာပါ။ ဒါကြောင့် ကောက်စိုက်မချက်ထဲမှာ ငရုတ်သီးစိမ်းပွတွေကို လေးစိတ်စိတ် လှီးထည့်ထားတာပါ။ ခရမ်းချဉ်သီးတွေကလည်း ရေနဲ့ ရောမွှေချက်လိုက်တော့ ကြေသွားတယ် ဆိုပေမယ့်လို့ ခရမ်းချဉ်အမျှင်လေးတွေက ဟင်းရည်ထဲမှာ ပေါလောမျောပြီး ပါနေသေးတာ။ ထမင်းပေါ် ဟင်းတစ်ဇွန်းလောင်းချလက်တော့ အမဲသား၊ ငရုတ်သီးအစိမ်း၊ ခရမ်းချဉ်သီးအနီ အမျှင်လေးတွေနဲ့ ရောင်စုံပေါ်နေတဲ့ ဟင်းအရည်တွေ ရွှဲနေတဲ့ ထမင်းပုံကြီးဟာ တကယ့်ကို စားချင်စရာ သွားရည်ကျစရာပါ။ ဒါကြောင့် အမေဟာ ကောက်စိုက်သမတွေရဲ့ ဘဝကို ကောင်းကောင်းနားလည်ပြီး သူတို့နဲ့အတူခံစားပြီး သူတို့ရဲ့ သဘောသဘာဝနဲ့ ကိုက်ညီအောင် ဓအမဲသားကောက်စိုက်မချက်ဓ အနှစ်တွေအပြည့်နဲ့ အမဲသားနှပ်နဲ့စာရင် ဆီလေးပါလေကာ အရည်တွေအများကြီးနဲ့ ခပ်စပ်စပ် အမဲသားကောက်စိုက်မချက်ဟာ တကယ့်ကို အရသာရှိပြီး လယ်ထဲက ကောက်စိုက်မတွေ ထမင်းစားတာနဲ့ ပိုပြီးလိုက်မှာပါ။ ကျွန်တော်တို့အငယ်က အမေထမင်းခူးကျွေးရင ကောက်စိုက်မတွေကို ကျွေးသလိုပဲ ကျွန်တော်တို့ ထမင်းပန်းကန်တွေ အပေါ်ကို ဇွန်းကြီးတစ်ဇွန်းပေါ် လောင်းထည့် ပုံကျွေးတာပါ။ ဒါပေမယ့် တစ်ခါတစ်လေ ဟင်းပိုလို့ ကောက်စိုက်မချက်ဟင်းပန်းကန်ကို ထမင်းစားပွဲအလယ်မှာ ချထားရင် ကျွန်တော်တို့ တတွေ အလုအယက်နဲ့ ဟင်းရည်ကို သောက်ကြပါတယ။ စပ်လည်းစပ်၊ အမဲသားကြောင့် ချိုလည်းချို၊ တကယ့်ကို သောက်လို့ကောင်းတဲ့ဟင်းရည်ပါ။ ဒါကြောင့် အမဲသားကောက်စိုက်မ ချက် ချက်ရင် ငရုတ်သီးထောင်းလည်းမလိုဘူး၊ အရည်သောက် ဟင်းတစ်ခွက်လည်း မလိုဘူး၊ အသားဟင်းလည်း မသပ်သပ်ချက်စရာမလိုဘူး၊ လွမ်းစရာကောင်းတဲ့ အမေ့ရဲ့ အညာ အရည်သောက၊ ငရုတ်သီး၊ အသား ဟင်းရည် သုံးမျိုးလုံးပါတဲ့ သရီးအင်ဝမ်း အမဲသားကောက်စိုက်မချက်ပါ။

ဆက်လက်ဖော်ပြပါမည်

ပါမောက္ခဒေါ်မောင်ဝင်း (အသည်း)

သရဖူ

အမျိုးသမီးနဲ့ အစားအစာ(၁၇)

ပဲနောက်ထမင်း

အညာသားကျွန်တော်

အညာသားတွေဟာ အောက်ပြည်ကလူတွေနဲ့ နည်းနည်းတော့ ကွာတယ်လို့ ထင်မိပါတယ်။ အတွေးအခေါ်၊ အစားအသောက်၊ အယူအဆ ကွာတာတွေ အများကြီးပါ။ ကျွန်တော် စပြီး ရန်ကုန်ရောက်တော့ စိုင်းခမ်းလိတ်ရဲ့ "မန္တလေးရောက် ရှမ်းတစ်ယောက်" သီချင်းထဲကလို အဖြစ်မျိုးတွေ၊ ရန်ကုန်မှာ ဒုကရောက်ရတဲ့ အညာသားတစ်ယောက်အခက်အခဲတွေ အများကြီး ကြုံရပါတယ်။ ရန်ကုန်ရောက် အညာသားတစ်ယောက်ရဲ့ ဘဝဟာ မလွယ်ပါဘူး။ အောက်နဲ့အညာမတူတာတွေက အများကြီးဆိုတော့ ကိုယ့်ရဲ့အပြုအမူအယူအဆတွေကို ကာလံဒေသံလိုက်အောင် မနည်းကြိုးစား ပြုပြင်ပြောင်းလဲရတာပါ။ ကျွန်တော့်ဇနီးနဲ့ သမီးနှစ်ယောက်ဟာလည်း ကျွန်တော်အင်္ဂလန်က ပြန်လာမှ မန္တလေးက ရန်ကုန်ကိုပြောင်းလာကြရတာဆိုတော့ ရန်ကုန်ရဲ့ ပတ်ဝန်းကျင်မှာ နေထိုင်ဖို့ တော်တော် ကျင့်သား နေသား ထိုင်သားကျအောင် လုပ်ယူရပါတယ်။ ဒါတောင် အညာဇာတိ အညာသား ဆိုပေမယ်လို့ ကျွန်တော်ဟာ သူငယ်တန်းကနေ ၅တန်းအထိ အောက်ပြည်မှာ ကြီးခဲ့သူတစ်ယောက်ပါ။ သူငယ်တန်းကို တောင်ကြီး စိန့်အန်းကျောင်း (ယခု အထက(၃))မှာ နေခဲ့ပါတယ်။ ၁တန်းကနေ ၃တန်းအထိ တိုက်ကြီးမြို့က ဘောလုံးကွင်းကြီး အရှေ့ဘက် ပျဉ်ထောင်အလယ်တန်းကျောင်းမှာ တက်ခဲ့ပါတယ်။ ၅ တန်းရောက်တော့ အင်းစန် အထက (၁) ကျောင်းကို ပြောင်းခဲ့ပြီး အဲဒီနောက်မှာ အညာကို ပြောင်းခဲ့တာပါ။ အဲလို အောက်ပြည်မှာ ကျောင်းနေတုန်းက ကျွန်တော့်အတန်းထဲက သူငယ်ချင်းက ကျွန်တော့်ကို "ကန်ရေသောက်၊ မြက်ခြောက်စား " ဆိုပြီး အညာသားတွေရဲ့ ထူးခြား ချက်တွေကို ဖော်ထုတ်ပြီး မျိုးစုံ စကြ၊ နောက်ကြ၊ ပြောင်ကြတယ်။ ကျွန်တော်ယူရောက်တော့ အင်္ဂလိပ်တွေဟာ စကော့တလန်က စကော့တွေအကြောင်း ဟာသတွေ လုပ်ပြီး ပြောကြတော့ "စကော့တွေနဲ့ ငါတို့အညာသားတွေဟာ ဘဝတူတွေဘာလား" လို့ တွေးမိပါတယ်။ အင်္ဂလန်က လန်ဒန်မြို့နဲ့ စကော့တလန်က အီဒင်ဘာရာမြို့ဟာ ရန်ကုန်နဲ့ မန္တလေးလိုပါပဲ။ အထက်နဲ့ အောက်၊ တောင်နဲ့ မြောက်ပါ။ စကော့တွေဟာလည်း ကျွန်တော်တို့ အညာသားတွေလို ဒေသစွဲ သိပ်ကြီးတဲ့ သူတွေဆိုတာ တွေ့ခဲ့ရပါတယ်။ အညာသားတွေ အပြောခံရတဲ့အကြောင်း ဆက်ပြောချင် ပါသေးတယ်။ ကျွန်တော်တို့ အညာသားများ ခံရချက်ကတော့ အောက်ပြည်မှာ "အညာသားကျောကုန်း " ဆိုတဲ့ မုန့်ရှိပါတယ်။ ကောက်ညင်းနဲ့ ထန်းလျက် ရောလုပ်ထားပြီး ငှက်ပျောဖက်နဲ့ ထုပ်ထားတာ၊

ဖက်ခွာလိုက်ရင်မည်းမည်းပြောင်ပြောင် မုန့်ကို တွေ့ရပါလိမ့်မယ်။ အညာသားတွေဟာ မိုးခေါင်ခေါင်၊ နေပူပူမှာ နေထိုင်ကြရတဲ့သူတွေဆိုတော့ ကျောကုန်းတွေဟာ မည်းပြောင်နေတယ်ဆိုတာကို အစွဲပြုပြီး မုန့်ကို နာမည်ပေးတဲ့သဘောပေါ့။ ကျွန်တော်တို့ အညာသားတွေကလည်း အောက်ပြည်အောက်ရွာဆိုရင် လန့်တယ်။ ကျွန်တော်တို့ အငယ်တုန်းက အောက်သူတွေကို ကြောက်စရာ အမြင်နဲ့ ပြောကြတာကတော့ "ကျောက်ဖြူကိုလည်း မနမ်းနဲ့၊ အောက်သူကိုလည်း မစမ်းနဲ့၊ ကျောက်ဖြူနမ်းတော့ ပေတတ်တယ်၊ အောက်သူစမ်းတော့ သေတတ်တယ်။" လို့ ပြောလေ့ရှိပါတယ်။ အညာအကျင့်တွေ မပြောက်နိုင်တဲ့ ကျွန်တော်ဟာ ရန်ကုန်နဲ့ အံမဝင်ခွင်မကျ ဖြစ်တာ ဥပမာတစ်ခုလည်း ပြောပြချင်ပါသေးတယ်။ ကျွန်တော် အင်္ဂလန်က ပြန်လာလို့ ရန်ကုန်ဆေးရုံကြီးမှာ အလုပ်လုပ်တော့ ကျွန်တော်က အညာမှာ ပြောနေကြအတိုင်း "ဗိုလ်ချုပ်စျေးအရှေ့ဘက်၊ ဆေးရုံကြီး အနောက်ဘက်၊ ဘူတာကြီး တောင်ဘက်" ဆိုပြီး အဲလို အရှေ့ အနောက် တောင် မြောက်နဲ့ ပြောတဲ့အခါမှာ ကျွန်တော့်မိတ်ဆွေ ရန်ကုန်သားတွေက "ခင်ဗျားတို့ အညာသားတွေဟာ အရှေ့ အနောက်နဲ့ ပြောနေကြတာ ဘာလဲဗျ။ ကျွန်တော်တို့ ရန်ကုန်က လူတွေက အရှေ့ အနောက် မသိဘူး " လို့ ခပ်ခိုမ်ခိုမ် လေသံနဲ့ ပြောတာ ခံခဲ့ရဖူးပါတယ်။ ဒါနဲ့ ကျွန်တော်က ဓအေး ခင်ဗျားတို့ အရှေ့ အနောက် မသိရင် လန်ဒန်ရောက်တဲ့အခါ ဒုက္ခရောက်လိမ့်မယ်။ လန်ဒန်က မြေအောက်ရထား အင်ဒါဂရောင်း (Underground) ဟာ အရှေ့ကိုသွားတဲ့ ရထားကို အိစ်ဘောင်း (Eastbound) အနောက်ကိုသွားရင် ဝက်စ်တ်ဘောင်း (Westbound) လို့ ခေါ်တယ်။ အဲတော့ လန်ဒန် အင်ဒါဂရောင်းစီးရင် အိတ်စ်ဘောင်းရထားလား၊ ဝစ်တ်ဘောင်းရထားလားဆိုတာကို ကြည့်ပြီး စီးရတာ၊ "ခင်ဗျားတို့ အရှေ့အနောက်မသိရင် လန်ဒန်မှာ အင်ဒါဂရောင်းစီးလို့ ဘယ်ရမလဲ" လို့ ပြန်ပြောလိုက်ရပါတယ်။ ရန်ကုန်ကလူတွေ အရှေ့အနောက်မသိဘူးဆိုတာ တမင်လုပ်ကြံပြောတာ မဟုတ်ပါဘူး။ သူတို့ဟာ တကယ်လည်း အရှေ့အနောက်ကို သိကိုမသိကြတာပါ။ ရန်ကုန်က ကျွန်တော့်မိတ်ဆွေတွေ၊ ကျွန်တော့်အမျိုးတွေကို အရပ်လေးမျက်နှာ ဘယ်ဘက်က အရှေ့၊ ဘယ်ဘက်က အနောက်လို့ သိလားလို့ မေးရင် မသိကြတာများတယ်။ ရန်ကုန်က ပုဂ္ဂလိက ဆေးရုံကြီးတစ်ခုမှာဆိုရင် ဆရာဝန်၊ ဆရာမတွေက ဘယ်လိုပြောလဲဆိုတော့ နေထွက်တဲ့ဘက်ကလေ့ခါးကို အနောက်ဘက်လေ့ခါးလို့ ခေါ်ပြီး၊ နေဝင်တဲ့ဘက်ကလေ့ခါးကို အရှေ့ဘက်လေ့ခါးလို့ ခေါ်ပါတယ်။ ဆိုကြပါစို့ ကျွန်တော်က ဆေးရုံရဲ့ အရှေ့ဘက်မှာ ရှိတဲ့ လေ့ခါးက တက်လာပြီဆိုရင် အားလုံးက ဝိုင်းပြီး "ဆရာကြီး အနောက်ဘက်လေ့ခါးက တက်လာပြီ" လို့ အော်ကြပါတယ်၊ အစကတော့ ဒီလို အရှေ့နဲ့ အနောက် မှားပြောနေတာကို နားမခံသာ ပေမယ့်လို့ အညာသားကျွန်တော်ဟာ အောက်ပြည်အောက်ရွာမှာ ရောက်နေတာ အနှစ်နှစ်ဆယ်

ကျော်ပြီဆိုတော့ တော်တော်လေး နားရည်ဝပြီး အောက်ပြည်ရဲ့ စရိုက်တွေနဲ့ တော်တော်လေးကို အံဝင်ခွင်ကျ ဖြစ်နေပါပြီ။

<u>အညာသားပါးစပ်</u>

အစားအသောက် အရသာခံစားတတ်တဲ့ နေရာမှာအညာသားတွေနဲ့ အောက်ပြည်ကလူတွေဟာ တော်တော်လေးကွဲပြားပါတယ်။ ကွဲပြားတယ်ဆိုတာမှ တော်တော်လေးကို ကွဲပြားပါတယ်။ ဥပမာ ပြောရမယ်ဆိုရင် အောက်သားတွေက ပဲကိုမကြိုက်ကြတာများတယ်။ ကျွန်တော်တို့အညာသားတွေက အခြေခံထားပြီး နှစ်နှစ်ခြိုကခြိုက်စားကြတယ်။ ဒါကြောင့်လည်း ဓအညာသားပဲစားဓ ဆိုပြီး အပြောခံရတာပါ။ အောက်ပြည်အောက်ရွာက လူတွေရဲ့စိတ်ထဲမှာ ခံယူထားတဲ့မိုင်းဆက် (mindset) က အညာသားနဲ့ပဲကို တတွဲထဲပဲ မြင်ထားပါတယ်။ မွေးလာကတည်းက အညာသားဇာတိဂျင်း (Gene) ကပါလာတော့ အညာသားတွေဟာ အောက်ပြည်မှာကြီးကြီး၊ ဘယမှာကြီးကြီး အညာသားပါးစပ်ဟာ အညာသားပါးစပ်ပါပဲ။ ပြောင်းလို့မရဘူးလေ။ ဒါကြောင့် ပဲကြိုက်တယ်ဆိုတဲ့ ဗီဇကအညာသားတွေမှာ မွေးကတည်းက ပါပြီးသားလေ။ ဒါပေမဲ့ ရန်ကုန်သားယောင်ယောင်၊ အောက်သားယောင်ယောင် ဟန်ဆောင်ချင်လို့ အညာသားစစ်စစ်ကြီးကနေ "ဟင့်အင်း၊ ကျွန်တော်ပဲမစားဘူး" ဆိုတာမျိုးကလည်းရှိပါသေးတယ်။ အဲလိုလူမျိုး ကျွန်တော်ကိုယ်တွေ့ပြောရမယ်ဆိုရင် တခြားလူမဟုတ်ပါဘူး။ ကျွန်တော်တပည့်ကျော် ရေနံချောင်းနဲ့ ဝက်ဂေါင်းရွာသား ဘွဲ့ရ နိုင်ငံခြားပြန် (မူဆယ်ကနေ ကျွန်တော်နဲ့အတူ တရုတ်ပြည်ကိုကူးပြီး သုံးနာရီနေခဲ့ဘူးပါတယ်။) မောင်စိန်ရွှေပါ။ သူရန်ကုန်ရောကခါစကတော့ ပဲစားပါသေးတယ်။ ဒါပေမယ့် နောက်တော့ ရန်ကုန်မှာအောက်ပြည်မော်လမြိုင်သူတစ်ယောက်နဲ့ ရည်ငံသွားတော့ "ဟင့်အင်း၊ ပဲမကြိုက်ဘူး" ဖြစ်သွားပါလေရော။ နောက်တဖြည်းဖြည်းကြာလာတော့ "ပဲမကြိုက်ဘူး" ဆိုတဲ့ အဆင့်ကနေ "ဟင့်အင်း သူများပဲလုံးဝမစားဘူး" ဆိုတာဖြစ်သွားပါတယ်။ အညာမှာပြောနေကျ "ကျွန်တော်" ပျောက်ပြီး မော်လမြိုင်သူတွေသုံးတဲ့ "သူများ" ဆိုတဲ့ အသုံးအနှုန်းတွေကိုတောင် ပြောင်းသွားရှာပါတယ်။ လူတွေရဲ့ ပြောင်းလွဲတတ်တဲ့သဘောကို ကြုံတုန်းပြောပြရတာပါ။ အလို ပြောင်းသွားတဲ့လူတွေရှိပေမယ့် ကျွန်တော်ရဲ့ အညာသားပါးစပ်ကတော့ ဘယ်တော့မှ ဖျောကရာပြောင်းရတော့မှာ မဟုတ်ပါဘူး။ တပည့်မောင်စိန်ရွှေလိုလည်း ဟန်မဆောင်တတ်တော့ လန်ဒန်တုန်းကလည်း ပဲ၊ စကော့တလန် အီဒင်ဘရာမြို့ကြီးမှာ တုန်းကလည်းပဲ ကိုယ်ကြိုက်တဲ့ပဲဟင်းမျိုးစုံ ချက်စားခဲ့တာပါ။ စကော့တလန် ဂလပ်စ်ဂိုမြို့ ဗစ်တိုးရီးယား ဆေးရုံမှာ အလုပ်လုပ်တုန်းက ညအဆောင်မှာ ကုလားပဲဟင်းတည်ထားပြီး တီဗီသွားကြည့်နေတုန်း ပဲဟင်းအိုးကြီး လျှံကျလို့မီးခိုးငွေ့တွေထွက်တာနဲ့ ဖိုင်းယားအလမ်း (fine alarm) တွေတတီတီမြည်ကုန်ပြီး

မီးသတ်တွေရောက်လာကာ မနည်းဖြေရှင်းခဲ့ရဘူးပါတယ်။ စကော့တလန်ရောက် အညာသားပဲဟင်းအချက် ကောင်းလိုက်တဲ့ဖြစ်ရပ်မှန်ပါ။

ကျွန်တော်တို့ အညာသားတွေဟာ နေရာတကာမှာပဲကို သိပ်အလေးပေးကြပါတယ်။ အညာသားမုန့်တီးတွေမှာ ပဲမှုန့်ဟာတကယ့်အနှစ်သာရပါ။ ကောင်းပေ့ဆိုတဲ့ ကုလားပဲကိုရွေး၊ သိပ်မကျက်လွန်း၊ မစိမ်းလွန်း အနေတော်လေး လော်၊ ညက်နေအောင်ထောင်းပြီး မှုန့်တီအတွက် အဲလို ရှယ်ပဲမှုန့်ကို သုံးရတာပါ။ ဒီလို အကောင်းစားပဲမှုန့်တွေကိုသုံးလို့ မန္တလေးမှုန့်တီဟာ ကောင်းတာ၊ နာမည်ကြီးတာပါ။ ပဲမှုန့်လုပ်တဲ့ ကုလားပဲကမသန့်ရင်၊ အောက်နေရင်၊ လျော်တာကျွမ်းသွား၊ သိပ်မကျက်တကျက် ဖြစ်နေရင်၊ ပြီးတော့ ရောင်းတန်း ပဲမှုန့်ထဲမှာလို ဆန်မှုန့်ရော၊ ဟိုဟာရော ဒဟာရော ထားရင် အဲဒီပဲမှုန့်တွေဟာ ဘယ်လိုမှ မကောင်းနိုင်တော့ဘူး။ မကောင်းတဲ့ပဲမှုန့်တွေနဲ့နယ်ထားတဲ့ မုန့်တီကလည်း ပျက်ပြီးပေါ့။ အညာသားတွေ ဘာမှအရသာမတွေ့တဲ့ မုန့်တီဖြစ်သွားတော့တာပေါ့။

အညာသားတွေ ပဲကြိုက်ကြတာဆိုပြီး ပြောကြတာအပြင် နောက်ထပ် အပြောခံရတာတစ်ခု ရှိပါသေးတယ်။ အဲဒါကတော့ ဆီကြိုက်ကြတာ။ အညာသားတွေဟာ ဆီကိုသိပ်ကြိုက်ကြပြီး ဘယ်လောက် အလေးထားလည်းဆိုရင် ချမ်းသာတာကို တင်စားပြီး အညာမှာ "ဆီကိုရေချိုး၊ ဆေးရိုးမီးလုံ" တယ်လို့ ပြောလေ့ရှိကြပါတယ်။ အောက်ပြည်ကလူတွေပြောမယ်ဆိုလည်း ပြောလောက်အောင်ကို ကျွန်တော်တို့ အညာက သူတွေကလည်း ဆီကိုသိပ်ကြိုက်ကြတာကိုး။ ထမင်း၊ဟင်းကို ခပ်ညည်းစားရတယ်ဆိုရင် "ဆီမပါပြားမပါနဲ့" ဆိုပြီးပြောလေ့ရှိပါတယ်။ အိမ်ထောင်စုတစ်ခုမှာ လူတွေရဲ့အဆင့်အတန်းအလိုက် ဆီကိုသုံးကြပါတယ်။ ဆီများများသုံးနိုင်ရင် ချမ်းသာတဲ့အိမ်ထောင်စုပေါ့၊ ဆီသိပ်မသုံးနိုင်ဘူးဆိုရင်တော့ အဆင့်နိမ့်တယ် လို့ ယူဆကြပါတယ်။ အမေဟာ ဧည့်သည်လာရင် "ညည်းတို့ တစ်လ ဆီ ဘယ်နှပိသာသုံးလဲ" လို့ မေးလေ့ရှိပါတယ်။ ဒါဟာ ကျွန်တော့်အမေရဲ့ အာလာပသလ္လာပပြောရင်းနဲ့ အဲဒီလူရဲ့ ငွေကြေးချမ်းသာမှုကို တိုင်းတာတဲ့သဘောပါ။ ပြီးတော့အမေက ဆက်ပြီး ဂုဏ်ယူဝင့်ကြွားစွာနဲ့ "ငါတို့အိမ်ဆိုရင် တစ်လကို ဆယ်ပိသာတောင်သုံးတာ" လို့ ပြောလိုက်ပါသေးတယ်။ အဲလို အညာသားလူတွေဟာ ဆီကိုဂုဏ်မောက်ကြတာပါ။

အညာပါးစပ်နဲ့ အောက်ပြည်ကလူတွေ ဘယ်လိုကွာတယ်ဆိုတာ ကိုယ်တွေ့လေးတစ်ခု ပြောချင်ပါသေးတယ်။ ကျွန်တော့် မိတ်ဆွေကြီးအရေပြားပါမောက္ခ ဦးအေးငြိမ်း (ကွယ်လွန်) ဟာ မန္တလေးဆေးရုံကြီးမှာ တစ်နှစ်လောက်ပြောင်းရွှေ့တာဝန် ထမ်းဆောင်ခဲ့ဘူးပါတယ်။ အဲလို မန္တလေးမှာနေပြီး ပြန်လာတဲ့နောက် ကျွန်တော်နဲ့တွေ့တော့ "ကိုခင်မောင်ဝင်းရာ ပြောရအုံးမယ်၊ ခင်ဗျားတို့ မန္တလေးက မုန့်တီကိုကျွန်တော်စားလို့ မရဘူး၊ နန်းကြီးမုန့်ဖက်အလုံးကြီးတွေကလည်း အကြီးကြီး၊ ပဲမှုန့်တွေ

အများကြီးနဲ့ ဆီတွေကရွှဲနှစ်နေတာပဲ၊ စားလို့အရသာကို မတွေ့ဘူး" လို့ပြောပါတယ်။ ဒါနဲ့ ကျွန်တော်ကလည်း "ဆရာ၊ ဆရာတို့ ရန်ကုန်ကလူတွေနဲ့ ကျွန်တော်တို့နဲ့က ပါးစပ်အခြေခံကို လွဲနေကြတာ။ ကျွန်တော်တို့က မုန့်တီဆိုရင် နန်းကြီးအလုံးအတုတ်ဆုံးမှ ကြိုက်တာ၊ သေးရင်မစားတတ်ဘူး။ ပြီးတော့ ပဲမှုန့်ဆိုလည်းများများထည့်နယ်မှ ကြိုက်တာ။ ပဲမှုန့်တွေကလည်း ကောင်းမှကောင်း၊ ရှယ်လုပ်ထားတဲ့ ပဲမှုန့်လေ။ အဲလိုနန်းကြီးပေါ်မှာ ပဲမှုန့်များများဖြူးပြီး ကြက်သားဟင်းဆီရွှဲရွှဲနဲ့ အားရပါးရနယ်စားရမှ တကယ့်မန္တလေးမုန့်တီဆရာရဲ့။ ရန်ကုန်မှာဆို ကျွန်တော်တို့က မန္တလေးမုန့်တီနဲ့ အတူဆုံး မုန့်တီဆိုင်တွေကို လိုက်ရှာပြီးစားရတာ" လို့ ပြန်ပြောရပါတယ်။ ဟုတ်လည်းဟုတ်ပါတယ်။ အောက်နဲ့အထပ် အရသာခံပုံခြင်းကိုက မတူပဲဖြစ်နေတာကိုး။

ငါးကြိုက်ပုံရောက်တော့လည်း အောက်နဲ့အညာမတူကြပြန်ပါရော။ ကျွန်တော်တို့က မြစ်၊ချောင်း၊ မြောင်း၊အင်းအိုင်တွေက ဖမ်းကြတဲ့ရေချိုငါးတွေကိုပဲ စားလေ့ရှိတာ။ ပြီးတော့ ရေခဲစိမ၊ ရေခဲရိုက် ငါးဆိုတာတွေကိုလည်း မကြိုက်၊ လတ်လတ်ဆတ်ဆတ်၊ တစ်နေ့ဖမ်းတစ်နေ့စား အကျင့်ပဲရှိကြတာ။ အောက်ပြည်မှာက ပင်လယ်ငါး၊ ပင်လယ်သတ္တဝါဆီးဖုဒ် (Sea Food) တွေကို ငါးဖမ်းသဘော်တွေပေါ်မှာ ရက်တော်ကြာ ရေခဲရိုက်လာပြီးမှ စျေးကွက်ကိုဖြန့်တာဆိုတော့ ကိုယ်စားရတဲ့အချိန်မှာ အဲဒငါးတွေဟာ ဖမ်းပြီး နှစ်ပတ်၊ သုံးပတ်လောက်တောင် ဖြစ်နေပါပြီး။ အဲလို လတ်လတ်ဆတ်ဆတ်မဟုတ်တဲအပြင် ရေငံပင်လယ်ငါးတွေဟာ ပေါ့ရွှတ်ရွှတ်နဲ့ စားလို့အရသာမရှိဘူးလို့ ကျွန်တော်တို့ခံစားရပါတယ်။ ငါးအသားလွှာ ကိုက်စားရပြီး အရိုးမပါတာတစ်ခုပဲ ကောင်းတာရှိတယ်လို့ ထင်မိပါတယ်။ အောက်သားတွေကတော့ ပင်လယငါး၊ ဆီးဖုဒ်တွေကိုပဲ ကြိုက်ကြတာ။ အညာက မြစ်၊ငါး၊ချောင်းငါးတွေကို ရွံဆော်၊ ဒိုက်စော်နံတယ်၊ အရသာလည်း မရှိဘူး၊ အရိုးထွင်နေရတာနဲ့ စားကိုမစားလိုက်ရဘူး လို့ပြောပါတယ်။ ဒီလို အောက်သားနဲ့အညာသား ငါးကြိုက်တာကွာကြတာပါ။ အညာသားတွေ ဆီးဖုဒ်မကြိုက်ကြတဲ့ ဖြစ်ရပ်လေးပြောပြချင်ပါသေးတယ်။ ကျွန်တော့်သားလေးထူးခိုင်ဝင်းဟာ ရန်ကုန်မွေး၊ ရန်ကုန်ကြီး၊ အညာဆိုတာ သိပ်ကိုမရောက်ဘူးတဲ့ အောက်သားပါ။ ဒါပေမယ့်လို့ ရှေ့မှာပြောခဲ့လို အညာမျိုးရိုးဗီဇ၊ ဂျင်း (gene) က မွေးကတည်းက သူ့သွေးထဲမှာ ပါနေတာဆိုတော့ သူဟာပင်လယ်ငါးတို့ ဆီးဖုဒ်တို့ကို လုံးဝမကြိုက်ပါဘူး။ လွန်ခဲ့တဲ့လေးနှစ်လောက်က မြန်မာနိုင်ငံဆရာဝန်အသင်း အသည်းနှင့် အစာအိမ် အူလမ်းကြောင်းအဖွဲ့ဥက္ကဋ္ဌအနေနဲ့ ကျွန်တော်ခေါင်းဆောင်ပြီး နယ်လှည့်ဆေးကုပညာပေး ဟောပြောဖို့ မြိတ်မြို့ကိုသွားခဲ့ပါတယ်။ မြိတ်မြို့ခံရေလုပ်ငန်းပိုင်ရှင် ဒေါက်တာအောင်လွင်က ကျွန်တော်တို့ခရီးစဉ်ကို လိုလေသေးမရှိပဲ့ပိုးကူညီပြီး သူရဲ့ရေလုပ်ငန်းစက်ရုံ စားသောက်ခန်းမှာ ညစာကျွေးပါတယ်။ အဲဒီ ညစာစားပွဲမှာ ပင်လယ်စာမျိုးစုံ၊ ဆီးဖုဒ်အကောင်းစားမှန်သမျှကို အစိမ်း၊ အကျက် လိုသလိုစီစဉ်ထားပြီး

ဖွယ်ဖွယ်ရာရာနဲ့. အထူးကိုအစွမ်းကုန် ပြုစုရှာပါတယ်။ ဒါပေမယ့် ကျန်တော့်သားလေးထူးခိုင်ဝင်းကတော့ မပျော်နိုင်ရှာဘူး။ အောက်ပြည်မွေး အောက်ပြည်ကြီးဖြစ်ပေမဲ့ အညာသားမိဘနှစ်ယောက်ရဲ့ သားလေးဖြစ်တဲ့ ထူးခိုင်ဝင်းဟာ ဒေါက်တာအောင်လွင်ပြုစုကျွေးမွေးတဲ့ ဆီးဖုဒ်ကို ဘယ်လိုမှမစားနိုင်ဘဲ၊ ကျွန်တော့်နားကပ်ပြီး ခပ်တိုးတိုးနဲ့ "အဖေ၊ သားဒီဆီးဖုဒဟင်းတွေ မစားနိုင်ဘူး၊ ဝက်သားကုန်းဘောင်ကြီးကျော် တစ်ပွဲလောက် မှာပေးပါ" လို့ပြောရှာပါတယ်။ ဆီးဖုဒ်နဲ့ဧည့်ခံတဲ့သူတွေ ပက်လက်ကိုလန်တော့တာပါဘဲ။

<u>ပဲနောက်ထမင်း</u>

အညာသားတွေဘာတွေကြိုက်လို့ အောက်သားတွေနဲ့ အကြိုက်ဘယ်လိုတွေကွာတယ် ဆိုတာတွေပြောပြီးတဲ့နောက် ကျွန်တော်ကြိုက်တဲ့ အညာကပဲနောက်ထမင်းအကြောင်း ပြောပြချင်ပါတယ်။ အမေဟာ ပဲအမျိုးမျိုးကို ထမင်းနဲ့ရောချက်ပြီး ပဲထမင်းမျိုးစုံချက်ကျွေးလေ့ရှိပါတယ်။ အဲဒီလို ပဲထမင်းတွေထဲက ကျွန်တော်ဒီနေ့အထိ စွဲစွဲလန်းလန်းသတိရနေတာကတော့ ပဲနောက်ထမင်းပါပဲ။ ပဲနောက်လို့ပြောရင် အောက်ပြည်ကလူတွေသိပ်မသိကြပါဘူး။ "ပဲတီစိမ်း" ကိုပြောတာထင်တယ်လို့ ပြောတဲ့လူကလည်းပြောတယ်။ တစ်ခါမှမကြားဖူးဘူးလို့ ပြောကြတဲ့သူကလည်း အများကြီးပါ။ ပဲနောက်ဆိုတာ ဘာလဲသိကြတဲ့သူတွေ ရောက်တော့လည်း "ပဲနောက်ကနည်းနည်းသက်တယ် ဒါကြောင့် ကျွန်တော်တို့က သိပ်မစားကြတာ" လို့ပြောပါတယ်။ ဒါကြောင့် အောက်ပြည်မှာသိပ်မစားကြတာလား မသိပါဘူး ထင်ပါရဲ့။ ဘာကြောင့်ပဲဖြစ်ဖြစ် ပဲနောက်ကိုအောက်ပြည်မှာ လူသိနည်းတာတော့အမှန်ပါ။ ဒါပေမယ့် အညာမှာတော့ ပဲနောက်ဟာ လူကြိုက်တော်တော်များတဲ့ ပဲတစ်မျိုးပါ။ ကျွန်တော်တို့အိမ်ရဲ့ လက်စွဲပဲပါ။ ဒါကြောင့် အမေဟာ မကြာမကြာ ပဲနောက်ထမင်းချက်လေ့ရှိပါတယ်။ ပနောက်ဆိုတာ အခွံကခပ်စိမ်းစိမ်း နက်နက်လေးတွေနဲ့ အဆန်ကအဝါဖျော့ဖျော့ပါ။ ကျွန်တော်တို့ဝမ်းတွင်းအိမ်မှာကတော့ ပဲနောက်ကို ဝယ်ရတာမဟုတ်ပါဘူး။ ဘာလို့လဲဆိုတော့ ဝမ်းတွင်းမြို့နယ် အမေ့ရဲ့ရွာတောင်ဘိုမှာ အမေပိုင်တဲ့လယ်တွေ၊ ယာတွေကနေ နှစ်စဉ်ဆန်၊စပါး၊ငရုတ်သီး၊ကြက်သွန်၊ပဲအမျိုးမျိုးရတဲ့ အထဲမှာ ပဲနောက်လည်းပါပါတယ်။ ကျွန်တော်တို့ ကလေးဘဝအဲဒီခေတ်တုန်းကတော့ ပဲနောက်ဆိုတာ ဟင်းချက်ဖို့ အဆင်သင့် အခွံခွာပြီးသားမရှိပါဘူး။ ဈေးမှာဝယ်မယ်ဆိုရင် ပဲနောက်စေ့လေးတွေ အခွံနဲ့အလုံးလိုက်ပဲ ဝယ်လို့ရတာပါ။ အဲတော့ ပဲနောက်ထမင်းချက်မယ်ဆိုရင် ပဲနောက်စေ့တွေကို အခွံခွာတာက စရပါတယ်။ အမေပဲနောက်ထမင်းချက်တာကို ကျွန်တော်မှတ်မိသလောက် စဉ်းစားပြီးပြောချင်ပါသေးတယ်။ အမေ ပထမဆုံးလုပ်တာကတော့ ပဲနောက်စေ့နို့ဆီဘူး တစ်ဘူးလောက်ကို ဒယ်အိုးထဲထည့်ပြီး မီးအေးအေးလေးနဲ့ လှော်ပါတယ်။ အနံ့လေးမွှေးလာပြီဆိုရင် ဒယ်အိုးကိုမီးဖိုပေါ်က ချက်ခြင်းချလိုက်ပါတယ်။ ဒါမှမဟုတ်လို့

ဆက်လျှော်ရင် ပဲနောက်တွေကျွမ်းသွားပြီး စားလို့လည်းမကောင်း၊ ထမင်းအရောင်လည်း မလှဘဲနေမယ်။ ဒယ်အိုးကို မီးဖိုပေါ်ကချပြီး ပဲနောက်စေ့လေးတွေကို အအေးခံရပါတယ်။ ပဲနောက်စေ့လေးတွေ အေးသွားရင် အခွံချွတ်တဲ့ဇာတ်လမ်းစရပါမယ်။ အမေရဲ့အိမ်တွင်းဖြစ် ပဲနောက်စေ့အခွံချွတ်စက်ကတော့ ကျောက်ပျဉ်ပါပဲ။ ကျောက်ပျဉ်ဟာ သနပ်ခါးသွေးရုံတင်မကပဲ မီးဖိုးချောင်ကိစ္စာတွေမှာ တော်တော်အသုံးဝင်ပါတယ်။ နွားနို့ခဲလုပ်တယ်ဆိုရင်လည်း မရိုးစည်းနဲ့နွားနို့ကိုမွှေလို့ ခပ်ထန့်ထန့်ခဲနေတဲ့ နွားနို့ဖတ်လေးတွေရလာရင် အညာဖျင်လက်သုတ်ပုဝါနဲ့ ထုပ်ပြီး ကျောက်ပျဉ်နဲ့ဖိတော့ ရေတွေထွက်ကုန်ပြီး နွားနို့ခဲရတာပါ။ အခု ပဲနောက်စေ့အခွံချွတ်မယ်ဆိုတော့လည်း အမေဟာကျောက်ပျဉ်ကို သုံးပြန်ပြီး။ သနပ်ခါးလိမ်းဖို့သုံးတဲ့ ကျောက်ပျဉ်ကို ပြောင်းပြန်လှန်လိုက်ရင် ကျောက်ပျဉ်ရဲ့အတွင်းဖင်ဘက်ဟာ ခွက်နေတော့ ကျောက်ခွက်လို ဖြစ်သွားတာပေါ့။ အဲဒီ ကျောက်ပျဉ်ဖင်ခွင်ထဲမှာ ခုနကလျှော်ထားတဲ့ ပဲနောက်စေ့လေးတွေကို နည်းနည်းချင်း ထည့်ပြီး ငြုပ်ကျည်ပွေ့နဲ့ ညင်ညင်သာသာကြိတ်ရပါတယ်။ တအားကြိတ်လိုက်ရင် ပဲနောက်စေ့တွေကွဲပြီး ကြေမွကုန်ပါလိမ့်မယ်။ ပဲနောက်စေ့ခွဲခြမ်းလေးတွေ ရရုံလောက်ပဲသာသာလေး ကြိတ်ရမှာပါ။ အဲလိုနဲ့ ပဲနောက်စေ့အားလုံးနီးပါး ခွဲခြမ်းလေးတွေဖြစ်၊ အခွံကျွတ်သွားပြီးဆိုရင် အဲဒီကြိတ်ပြီးသား ပဲနောက်စေ့တွေ အားလုံးကို နှီးဗန်းထဲ ထည့်ပြီးပြာရပါတယ်။ ပြာတယ်ဆိုတာ အခုခေတ်လူငယ်တွေ သိချင်မှသိတော့မယ်။ ပြာတယ်ဆိုတာက စပါးလှော်သလိုပဲပေါ့။ အခွံနဲ့ပဲခြမ်းနဲ့ ရောနေတဲ့ ပဲနောက်တွေကိုဗန်းထဲ ထည့်ပြီး ဗန်းကိုအပေါ်မြှောက်အောက်ကို ပြန်ချလိုက်တယ်။ အဲဒီမှာတင် အခွဲတွေက လေထဲမြှောက်သွားပြီး ဘေးကိုကျ၊ ပဲနောက်ခြမ်းလေးတွေက ဗန်းထဲပြန်ကျပေါ့။ အဲလိုအခွံတွေ ဘေးကျသွားအောင် ဗန်းကိုလေထဲမြှောက်တဲ့အခါ နည်းနည်းလေးစောင်းပြီး ဆတ်ခနဲဆို မြှောက်လိုက် ရတယ်။ ဒါမှ အခွံတွေကအောက်ကျပြီးကျန်ခဲ့မှာပါ။ ပဲနောက်စေ့မှမဟုတ်ပါဘူး။ ဆန်စေ့နဲ့ အမှုန်တွေ စပါးခွံတွေခွဲချင်ရင်လည်း ဒီလိုပဲပြာရတာပါ။ ဒီလိုနဲ့ပြာလိုက်တော့ နောက်ဆုံးမှာအခွံတွေ စင်သွားပြီး လျှော်ပြီးသားပဲနောက်စေ့တွေချည်း ဗန်းထဲမှာကျန်နေခဲ့ပါတယ်။ အဲဒါဆိုရင် ပဲနောက် ထမင်းချက်ဖို့ အဆင်သင့်ဖြစ်ပြီပေါ့။ အခုခေတ်မှာဆိုရင်တော့ ပဲနောက်ကို အခွံချွတ်ပြီးသား ရောင်းကြတာဆိုတော့ အမေ့လို ကျောက်ပျဉ်ကြီးနဲ့ အခွံချွတ်စရာမလိုတော့ပါဘူး။ ဒါပေမယ့် ပဲနောက်ထမင်းချက်မယ်ဆိုရင် ခုနကပြောသလို နည်းနည်းလေးတော့ လျှော်လိုက်ရပါမယ်။ ပဲနောက်စေ့ကို လျှော်တယ်ဆိုတာက အခွံချွတဖို့သက်သက် မဟုတ်ပါဘူး၊ နည်းနည်းလေးလျှော်လိုက်မှ ပဲနောက်လေးတွေဟာ မွှေးသွားပြီး ခပ်သက်သက်နေတာလေး ပျောက်သွားမယ်။ ပြီးတော့ လျှော်ထားတဲ့ ပဲနောက်ကြောင့် ထမင်းလည်း အရောင်က ကောင်းသွားမယ်၊ နောက်တစ်ဆင့် ဆက်လုပ်ရမှာကတော့ အဲလို လျှော်ပြီးသားပဲနောက်စေ့ခွဲခြမ်းလေးတွေကို မီးဖိုပေါ်မှာ ရေနွေးပွက်ပွက်ဆူနေတဲ့ ဒန်အိုးထဲကို ထည့်လိုက်ရပါတယ်။ ရေထဲကို ပဲနောက်စေ့တွေ တစ်ခါတည်းထည့်ပြီး ပြုတ်ရမှာ မဟုတ်ပါဘူး။ ရေနဲ့ပဲနောက် ရောတည်ပြီးပြုတ်ရင်

ပဲနောက်စေ့တွေပွပြီး ပျက်သွားပါလိမ့်မယ်။ ခုနကပြောသလို ပွက်ပွက်ဆူရေနွေးထဲကို ပဲနောက်အခြမ်းလေးတွေ လောင်းထည့်လိုက်ရမှာပါ။ ပဲနောက်အခြမ်းလေးတွေ ဆူနေတဲ့ရေထဲမှာ ကျက်သွားပြီး အလယ်ဝတ်ဆံလေးတွေ ပျောက်လုလုမှာ ရေစိမ်ထားတဲ့ ဆန်နို့ဆီနှစ်ဗူးလောက်ကို အဲဒီပဲနောက်ဒန်အိုးထဲကို လောင်းထည့်ရပါမယ်။ ဒီလို ဆန် ဘယ်နှဘူး၊ ပဲနောက် ဘယ်နှဘူးဆိုတဲ့ အချိုးအစားကတော့ စမ်းသပ်ချက်ရင်းနဲ့ ကိုယ်ကြိုက်တဲ့အချိုးကို မှတ်ပြီး ချက်ပေါ့။ ဥပမာ- ပဲနောက်တစ်ဘူး၊ ဆန်နှစ်ဘူးက ပဲသိပ်များလွန်းတယ်ထင်ရင် ပဲနောက်ကို လျှော့ပေါ့။ ပဲနောက်ထမင်းချက်တာ ဆက်ပြောရမယ်ဆိုရင် အဲလို ပဲနောက်အိုးထဲကို ဆန်ထည့်ပြီးတော့ ပဲနောက်နဲ့ဆန် ရောသွားအောင် နည်းနည်းလေး မွှေပေးလိုက်ရမှာပါ။ ပြီးတော့ ဒန်အိုးအဖုံးလေး ပြန်အုပ်ထားလိုက်ပါ။ ခဏနေတော့ ယောက်မလေးနဲ့ နည်းနည်းကော်ယူပြီး ဆန်နဲ့ပဲ အပျော့၊ အမာ လက်လေးနဲ့ဖိကြည့်၊ လျှာပေါ်တင်ကြည့်၊ ထမင်းလည်း ကျက်၊ ပဲနောက်အစေ့လည်း မကွဲ၊ ဆတ်တောက်တောက်လည်း မဖြစ်၊ အနေတော်လောက်ရရင် ရေငှဲ့လိုက်ရပါမယ်။ တစ်ချို့ကလည်း ရေခမ်းချက်ကြပါတယ်။ အမေကတော့ ရေစင်အောင် ငှဲ့ပါတယ်။ ပြီးတော့မှ ကြက်သွန်ဖြူလုံးခွဲထောင်း (ကြက်သွန်ဖြူကို ကြေမသွားပဲ အလုံးကွဲတယ်ဆိုရုံလေး ထောင်းတာကို အညာမှာခေါ်တာ) နည်းနည်း၊ ပဲဆီမွှေးမွှေး အနေတော် (နှမ်းဆီမသုံးပါနဲ့၊ အနံ့ထွက်ပြီး နည်းနည်းခါးတော့ ပဲထမင်း ပျက်သွားပါလိမ့်မယ်) နဲ့ ဆားအသင့်အတင့်ထည့်ပြီး နည်းနည်းမွှေ၊ ဒန်အိုးအဖုံးပြန်အုပ်၊ မီးအေးအေးလေးနဲ့ နှပ်ထားလိုက်ရင် (၁၅)မိနစ်လောက်အကြာမှာ မွှေးကြိုင်နေတဲ့ စားချင်စရာ ပဲနောက်ထမင်းကို ရပါတယ်။ ဒါ အမေ့ရဲ့ ပဲနောက်ထမင်း ချက်နည်းပါ။ အဲလို ပဲနောက်ထမင်း ကျက်ပြီဆိုတာနဲ့ ထမင်းပန်းကန်ထဲကို ခူးထည့်၊ ဆီနည်းတယ်ထင်ရင် ပဲဆီ ရွှဲရွှဲလေး ထပ်ဆမ်း၊ ဆားပေါ့ရင် ဆားလေး ထပ်ဖြူးပြီးနယ်၊ ပြီးတော့ ကြက်သွန်နီဥ ခပ်သေးသေးကို အခွံသင်၊ လေးစိတ် စိတ်၊ ရေဆေး၊ ငရုတ်သီးတောင့် ပွတွေကို ဘေးမှာချ၊ အမဲခြောက်ဖုတ် ဒါမှမဟုတ် ငါးခြောက်ဖုတ်ဆီဆမ်းနဲ့ အားရပါးရ စား။ ကြက်သွန်နီစိတ်ကို ကိုက်၊ ငရုတ်သီးစိမ်းတောင့်ပွကို တဂျမ်းဂျမ်းနဲ့ ဝါး၊ အမဲခြောက်ဖုတ်တို့ တစ်ချောင်း ပါးစပ်ထဲ ပစ်ထည့်လိုက်၊ ပဲနောက်ထမင်းကို လက်တစ်ဆုပ်အပြည့် တဝကြီးစားလိုက်ရတာ ဘာနဲ့မှမလဲနိုင်တဲ့ မက်စရာ အညာပဲနောက်ထမင်းပါ။

ဆက်လက်ဖော်ပြပါမည်

ပါမောက္ခဒေါင်မောင်ဝင်း (အသည်း)





၂၈-၁၂-၀၇

အမျိုးသမီးနဲ့အစားအစာ (၁၈)

ငရုတ်နဲ့အညာ

ငရုတသီးပေါတဲ့အညာ

မိတ္ထီလာ သဲတောာ ဝမ်းတွင်းဆိုတဲ့ အညာရဲ့ဗဟိုဒေသတစ်ဝိုက်ကို ကျွန်တော်တို့ကျောင်းသားဘဝ ပထဝီသင်တုန်းက မိုးခေါင်ရေရှားဒေသလို့ မှတ်သားခဲ့ရပါတယ်။ တကယ့်ကို လိုက်ဖက်ညီတဲ့ နာမည်ပါ။ အဲဒီတုန်းက ရေလမ်းမရှိ၊ မိုးလည်းခေါင်၊ ရာသီဥတုကလည်း ပူလောင်နေပြီး မျက်ခမ်းစပ် ရောဂါသည်တွေ နေတဲ့အရပ်လို့ သတ်မှတ်ခံရတဲ့ နယ်ပါ။ အဲလို ရာသီဥတုအခြေအနေမျိုးကြောင့် လယ်သိပ်မစိုက်နိုင်ကြဘဲ ယာလုပ်ငန်းတွေဖြစ်တဲ့ ငရုတ်တို့ ပဲတို့ကို အားထားစိုက်ရတာပါ။ အထူးသဖြင့် ငရုတ်ကတော့ အညာနဲ့ အလိုက်ဆုံး အသီးအနှံထင်ပါရဲ့။ ဘာလို့တုန်းဆိုတော့ ကျွန်တော်တို့ အမေ့ရွာ တောင်ဘိုကို ပြန်တယ်ဆိုရင် ကားလမ်းဘေးက ရွှေတောင်ဆိုတဲ့ ရွာလေးမှာ ကားပေါ်ကဆင်းပြီး အမေ့ရွာကို သွားတဲ့ လမ်းတစ်လျှောက်လုံးမှာ ဘယ်ကြည့်ကြည့် ညာကြည့်ကြည့် ငရုတ်ခင်းတွေပဲ တွေ့ရတာ။ အဲလို အညာက တမျှော်တခေါ် ငရုတ်ခင်းတွေနဲ့စာလိုက်တော့ အောက်ပြည်အောက်ရွာမှာ တွေ့ရတဲ့ ငရုတ်စိုက်ကွက်လေးတွေဟာ သေးသေးလေးတွေ တစ်နိုင်တစ်ပိုင် ရောင်းစားရုံလောက် စိုက်တဲ့သဘော ဖြစ်နေပါတယ်။ အညာမှာ ငရုတ်တောင်သူ၊ ငရုတ်ပွဲစားလို့ဆိုရင် အထင်ကရ ပိုက်ဆံရှိတဲ့ အသိုင်းအဝိုင်းထဲကလို့ ယူဆကြရတာ။ အဲလောက်တောင် ငရုတ်ဟာ အညာရဲ့ လူ့အဖွဲ့အစည်းပေါ်မှာ လွှမ်းမိုးမှုရှိပါတယ်။ စကားပြောရင်ငရုတ်သီးကို ငရုတ်လို့ပဲ သုံးနှုန်းခေါ်ဝေါ်ပြောဆို ကြတာပါ။ ငရုတ်သီးလို့ အပြည့်ပြောလေ့မရှိပါဘူး။ "ကျွန်တော်တို့ ငရုတ်သီးစိုက်မယ်" လို့ပြောရင် ဒီလူ အညာသားအစစ်မဟုတ်ဘူးဆိုတာ သိသာပါတယ်။ ဘာလို့လဲ ဆိုတော့ ခုနကပြောခဲ့သလို အညာသားတွေကတော့ ငရုတ်သီးလို့ မပြောဘဲ ငရုတ်လို့ပဲသုံးကြလို့ပါ။ ဒါကြောင့် အညာသား တွေကတော့ ဥပမာပြောရရင် "ဒီနှစ် ငရုတ်က လုံးဝ မအောင်ဘူး" လို့ပဲပြောကြမှာပါ။ ခြံပြီးပြန်ပြောရမယ်ဆိုရင်တော့ ငရုတ်သီးနဲ့ ပတ်သက်တာ အားလုံးကို ငရုတ်ပေါ့။ ငရုတ်သီး တစ်တောင့်စီအကြောင်းကို ပြောမယ်ဆိုရင်တော့ ငရုတ်သီးလို့ သုံးကြပါတယ်။ ငရုတ်ကလည်း မျိုးစုံရှိပါသေးတယ်။ တောင့်ရှည်၊ တောင့်ပွ၊ ကုလားအော် စသဖြင့်ပေါ့။

ကျွန်တော်တို့ အငယ်တုန်းက သဲတောငရုတ်ဆိုတာ မြန်မာတစ်နိုင်ငံလုံးမှာ နာမည်ကြီးပါ။ သဲတော ဘူတာကနေ အရှေ့ဘက်ကို ကြည့်လိုက်ရင် ငရုတ်သီးပုံ အမြင့်ကြီးတွေ အများကြီး တွေ့ရတယ်။ စပါးတွေကို ပုံသလို တလင်းလုပ်ပြီး ငရုတ်သီးတွေကို ပုံတာပါ။ သဲတောငရုတ်

လို့ဆိုပေမယ့်လို့ အဲဒီငရူတ်သီးတွေအားလုံးဟာ သဲတောကထွက်တဲ့ ငရုတ်တွေ မဟုတ်ပါဘူး။ သဲတော ဝမ်းတွင်း တစ်နယ်လုံးက ထွက်တဲ့ ငရုတ်သီးတွေအားလုံးကို ပွဲစားတွေက လိုက်ကောက်ဝယ်ပြီး သဲတောဘူတာက ကုန်ရထားမှာတင်လို့ သဲတောငရုတ်လို့ ခေါ်တာပါ။ ငရုတ်သီးတောင့်ပွ အခြောက်တွေဆိုတော့ နီရဲနေတဲ့ အပုံကြီးတွေကို တွေ့ရပါတယ်။ အဲဒငရုတ်ပုံကြီးတွေက ငရုတ်သီး အခြောက်တွေကိုမှ ဂုန်နီအိတ်တွေထဲကို ထည့်၊ ဂုန်နီကြိုးနဲ့ချုပပြီး ငရုတ်အိတ်တွေကို ရထားပေါ် တင်ရတာပါ။ သဲတောဘူတာက သေးသေးလေးပေမယ့်လို့ အဲဒီခေတ်တုန်းက ကုန်တင်ကုန်ချ အရမ်းများတဲ့ဘူတာတစ်ခုပါ။ ငရုတ်တင်မကဘဲ သဲတော ဝမ်းတွင်းတွေမှာ နာမည်ကြီးတဲ့ လုံချည်တွေ ပင်နီဖျင်အုပ်တွေ၊ မြေပအိတ်၊ နှမ်းအိတ်တွေလည်း သဲတော ဘူတာမှာ ရထားတင်ကြတာဆိုတော့ ကုန်ရထားကြီးဟာ သဲတောဘူတာမှာ သေချာ အကြာကြီးရပ်ပြီး ကုန်တွဲတွေ ရှန်တိမ်လုပ် ရှေ့ထိုးနောက် ငင်ဆွဲပြီး တင်စရာပစ္စည်းတွေကို မရပ်မနားတင်ရတာပါ။ သဲတောလို အညာက ရထားဘူတာတွေမှာ မီးရထားကူလီလို့ခေါ်တဲ့ အလုပ်သမားတွေဟာ လုံချည်ခပ်တိုတိုဝတ်၊ အင်္ကျီမပါ ကျောပြင်ဗလာ မည်းမည်းတွေနဲ့ ခေါင်းပေါင်းလေးတွေ ပေါင်း၊ တင်ရမယ့်ကုန်တွေကို ကျောပေါ်ထမ်းပြီး ကုန်ရထားတွဲ တွေပေါ်ကို တင်ကြပါတယ်။ အဲဒီတုန်းက ကျွန်တော်တို့ သဲတောဝမ်းတွင်းနယ်မှာ ငရုတသီး တော်တော်လေးကို ထွက်ပါတယ်။ ကျွန်တော်တို့အရပ်မှာ ငရုတ်သီးတွေ ဘယ်လောက်စိုက်လို့ ဘယ်လောက်ပေါသလဲဆိတာ သက်သေပြတအနေနဲ့ အဖေ ပြောပြခဲ့ဖူးတဲ့ ဖြစ်ရပ်မှန်လေးတစ်ခုကို ပြောပြချင်ပါတယ်။ အဖေ ဝမ်းတွင်း ဂါတ်တဲမှာ ဌာနာအုပ် လုပ်နေတုန်း တစ်ခါက ရွာတစ်ရွာက တောင်သူတစ်စုဟာ သူတို့ရွာမှာ ငရုတ်သီးသူခိုး သိပ်သောင်းကျန်း နေလို့ ဌာနာအုပ်ကြီး လိုက်ပြီး အမှုစစ်ပေးပါဆို လာပြောပါတယ်တဲ့။ ဒါနဲ့ အဖေလည်း ယူနီဖေါင်းဝတ်၊ ခါးမှာ ခြောက်လုံးပြူးချိတ်၊ နောက်လိုက် ရဲနှစ်ယောက်က ရိုင်ဖယ်သေနတ်တွေကိုင်ပြီး ဝမ်းတွင်း ရဲစခန်းက ဒေါ်ဂျစ်ကားကြီးနဲ့ အဲဒီရွာကို လိုက်သွားတယ်တဲ့။ ရွာရောက်တော့ "မင်းတို့ ဒီလောက်တောင် ငရုတ်သီးခိုးနေကြတာ ထိထိရောက်ရောက်ကို အပြစ်ပေးမှဖြစ်မယ်။ သူကြီး ရွာထဲက ယောကျ်ားရှိသလောက် အကုန်ခေါ်၊ ရသလောက်ခေါ်စမ်း" ဆိုပြီး ခေါ်ခိုင်းလိုက်ပါတယ်။ ရွာသားယောကျ်ားတွေ အားလုံးစုပြီး သူကြီး အိမ်ရှေ့မှာ ထိုင်နေကြတော့ အဖေက ခြောက်လုံးပြူးသေနတ်ကို ထုတ်ပြီး "ဒီရွာမှာ ငရုတ်သီးခိုးတဲ့ လူတွေကို သတိပေးပြီး ဖမ်းဖို့လာတာ၊ အမှန်အတိုင်းမပြောဘဲ ညာပြောရင် မင်းတို့ကို သေနတ်နဲ့ ပစ်မယ်၊ ခိုးတာကို ဝန်ခံရင်တော့ နောက်ဆုံးအကြိမ် သတိပေးပြီး ခွင့်လွှတ်မယ်" လို့ ခြောက်လှန့် ပြောလိုက်ပါတယ်။ ပြီးတော့ အဖေက မြေကြီးပေါ်မှာ ခြောက်လုံးပြူးသေနတ်နဲ့ လိုင်းတားလိုက်ပြီး ငရုတ်သီး ခိုးတဲ့လူတွေ ဒီဘက်ကို ရွှေ့ကြဆိုတော့ သူကြီးနဲ့ ဆယ်အိမ်ခေါင်းပဲ တစ်ဖက်မှာ ကျန်ခဲ့ပြီး ကျန်တဲ့လူအားလုံးဟာ အဖေပြောတဲ့ ငရုတ်သီးခိုးတဲ့ဘက်ကို ရွှေ့သွားကြတယ်တဲ့။ ဒါနဲ့ အဖေက

သူကြီးနဲ့ ဆယ်အိမ်ခေါင်းကို "တစ်ရွာလုံး ငရုတ်သီး ခိုးနေကြပြီး ခင်ဗျားတို့ နှစ်ယောက်က ငရုပ်သီးလုံးဝ မခူးဘူးလား" လို့လှမ်းမေး လိုက်ပါတယ်တဲ့။ အဲတော့ သူကြီးက "ဌာနာအုပ်မင်းကြီးရယ် အိမ်မှာ စားဖို့လောက်ကတော့ သူများ ငရုတ်ခင်းတွေက ခူးတာ ဆွတ်တာတော့ ရှိတာပေါ့။ ဒီအရပ်မှာ ကိုယ့်အိမ်မှာ စားဖို့လောက် သူများ ငရုတ်ခင်းတွေကနေ ခူးယူနေတာကို ခိုးတာလို့ လုံးဝမခေါ်ပါဘူး။ ပြန်ရောင်းစားဖို့လောက် ခူးမှ ခိုးတယ်လို့ ခေါ်ပါတယ်၊ ဒါကြောင့် ကျွန်တော်မျိုးတို့ဟာ ငရုတ်သီး မခိုးတဲ့ဘက်မှာ ထိုင်နေတာပါ" လို့ ရှင်းပြပါတယ်တဲ့။ တွေ့ရာ ငရုတ်ခင်းမှာ ကိုယ်စားချင်သလောက် ခူးယူသွားတာကို အပြစ်လို့ ခိုးတယ်လို့တောင် မမြင်လောက်အောင်ကို ငရုတ်ဟာ ကျွန်တော်တို့ အရပ်မှာ ပေါတာပါ။ ငရုတ်နဲ့ပတ်သက်လို့ ကျွန်တော်ကိုယ်တိုင် ကြုံတွေ့ခဲ့ရတာ ပြောရပါဦးမယ်။ ၁၉၆၃ခုနှစ်လောက်မှာ အဖေဟာ ရဲဝန်ထောက်ဘဝကနေ အငြိမ်းစားယူထားပြီး အားနေပါတယ်။ မိုးလင်းမိုးချုပ် ဝမ်းတွင်းတစ်မြို့လုံးက သူငယ်တန်းကျောင်းသားလေးတွေကနေ တက္ကသိုလ်ကျောင်းသား တွေအထိ အတန်းပေါင်းစုံကို အခမဲ့ အင်္ဂလိပ်စာ သင်ပေးနေပါတယ်။ အဲဒီအချိန်မှာ အစိုးရက မြန်မာ့ဆိုရှယ်လမ်းစဉ်ကို ရေးဆွဲအကောင်အထည်ဖော် လိုက်နာကျင့်သုံးဖို့လုပ်တော့ မြို့နယ်အလိုက် (ဆစတက) လို့ခေါ်တဲ့ ဆိုရှယ်လစ် စီးပွါးရေး တည်ဆောက်မှု ကော်မီတီတွေကို ဖွဲ့ပါတယ်။ အဲဒီတုန်းက ဝမ်းတွင်းမြို့မှာ ပြန်တမ်းဝင်အရာရှိ အငြိမ်းစားဆိုလို့ အဖေတစ်ယောက်ပဲရှိပါတယ်။ ပြီးတော့ တစ်မြို့လုံးကလည်း အင်္ဂလိပ်စာ အခမဲ့ သင်ပေးတဲ့ ဆရာကြီးဆိုပြီး သိပ်လေးစားကြတော့ အဖေ့ကို ဝမ်းတွင်းမြို့နယ် (ဆစတက) ဥက္ကဋ္ဌဆိုပြီး ခန့်လိုက်ပါလေရော။ အဲဒီမှာ အဖေ အလုပ်ရှုပ်တော့တာပေါ့။ အဖေရဲ့ (ဆစတက) ဥက္ကဋ္ဌရာထူးဟာ တော်တော်ကို တာဝန်ကြီးပါတယ်။ အဖေဟာ (ဆစတက) ဥက္ကဋ္ဌအနေနဲ့ ရွှေတစ်ကျပ်သား (၁၁၀) ကျပ်လောက်ခေတ်က တော်တော်တန်ဖိုးရှိတဲ့ ပိုက်ဆံသိန်းပေါင်းများစွာကို ကိုင်တွယ်ပြီး သုံးရတာပါ။ အဖေ အဓိကလုပ်ရတာကတော့ ဝမ်းတွင်းတစ်မြို့နယ်လုံးကထွက်တဲ့ ဒေသထွက်ကုန်အားလုံးကို ဝယ်ပြီး မြန်မာပြည် တစ်ပြည်လုံးကို ကိုယ့် အစီအစဉ်နဲ့ကိုယ် အမြတ်ရအောင် ပြန်ရောင်းရတာပါ။ ဝယ်ချင်သလို ဝယ်၊ ရောင်းချင်သလို ရောင်း၊ မြတ်ဖို့ အဓိကပါပဲ။ အညာက လုံချည်တွေ လိုက်ဝယ်၊ ရန်ကုန်ကို ပို့ပြီးရောင်း၊ ငရုတသီးတွေဝယ်၊ မန္တလေးပို့၊ ဝယ်စရာရှိတာတွေဝယ်ပြီး ဟိုပို့ဒီပို့နဲ့ တော်တော်လေးကို တာဝန်ကြီးတဲ့အလုပ်ပါ။ (ဆစတက) ဥက္ကဋ္ဌ စီးဖို့ဆိုပြီး အဖေ့အတွက် ဂျစ်ကားလေးတစ်စီး ဌားထားပေးပါတယ်။ အဖေနဲ့ သူ့ဝန်ထမ်းတွေပဲ အဲဒီ ဂျစ်ကားကို စီးကြရပါတယ်။ အဖေက စည်းကမ်းသိပ်ကြီးတဲ့လူဆိုတော့ အိမ်ကလူတွေ တစ်ယောက်မှ သူ့ရဲ့ ရုံးဂျစ်ကားပေါ်မှာ မစီးရပါဘူး။ ကျွန်တော်တို့အိမ်မှာ မီးခံသေတ္တာလည်းမရှိဆိုတော့ သိန်းနဲ့ချီတဲ့ ပိုက်ဆံတွေကို ထင်းရှူးသေတ္တာ အကြီးကြီးထဲမှာထည့်၊ သော့ခတ်ပြီး ဝမ်းတွင်းတိုက်ရဲ့ အနောက်ဘက်ခန်းထဲမှာ အမေကိုယ်တိုင်

ကြီးကြပ်ပြီး သိမ်းထားတာပါ။ အဖေဟာ စည်းကမ်းကြီးသလို အမေကလည်း သိပ်စနစ်ကျပါတယ်။ အဲဒီ (ဆစတက) ရုံး ပိုက်ဆံသေတ္တာကို ရုံးငွေ အသွင်းအထုတ်လုပ်တဲ့အချိန်မှာပဲ အမေက ဖွင်ပေးပါတယ်။ အဖေ့ တပည့်တစ်ယောက်ယောက်က အနုတ်လဲချင်လို့ သေတ္တာထဲက ပိုက်ဆံနဲ့ လဲပေးပါလို့ ပြောရင် အမေက လုံးဝ ခွင့်မပြုပါဘူး။ "ရုံးပိုက်ဆံ သေတ္တာ မင်းတို့ ဖွင့်ချင်တိုင်းဖွင့် လဲချင်တိုင်း လဲလို့ မရဘူး"လို့ အမေကပြောပါတယ်။ အဖေက (ဆစတက) ဥက္ကဋ္ဌလုပ်တယ်ဆိုပေမယ့် အရောင်းအဝယ် ကိစ္စတွေ ကျွမ်းကျင်နေတဲ့ အမေကပဲ စာရင်းကိုင်၊ တစ်နှစ်ကုန်ရင် ငွေစစ်၊ ပိုက်ဆံတွေ ရေပြီး သေတ္တာကြီးထဲမှာ သိမ်းရတာပါ။ အမေဟာ ဝမ်းတွင်းမြို့နယ် တောင်ဘိုရွာမှာ ကြီးပြင်းလာပြီး မိရိုးဖလာ စပါး၊ ငရုတ်၊ နှမ်း၊ မြေပဲ အလှန်းပေးဝယ်၊ ဟိုဟာပြန်ရောင်း ဒီဟာပြန်ဝယ်၊ လယ်ယာ၊ ကိုင်းကျွန်းထွက်ပစ္စည်း ရောင်းဝယ်ရေးမှာ အရမ်းကို ကျွမ်းတဲ့လူတစ်ယောက်ဆိုတော့ အဖေ့ရဲ့ (ဆစတက) လုပ်ငန်းတွေကို ကောင်းကောင်း လုပ်နိုင်တာပေါ့။ ပြီးတော့ အမေ့မှာ ရန်ကုန်၊ မန္တလေး အသိအကျွမ်းက ပေါပါဘိနဲ့၊ သဲတော ဝမ်းတွင်း နယ်ထွက်ပစ္စည်းတွေ အကုန် ကောက်သင်းကောက်ဝယ်၊ မြို့ကြီးတွေကို ပို့၊ ပြီးတော့မှ ပိုက်ဆံလိုက်သိမ်း ဆိုတာတွေကို တစ်သက်လုံး လုပ်လာတဲ့သူဆိုတော့ အဖေက (ဆစတက) လုပ်ငန်း ဥက္ကဋ္ဌ နာမည်သာခံပြီး နောက်ကွယ်ကနေ အမေက အကုန်လုပ်တော့တာပါပဲ။ အထးသဖြင့် အမေ့ရဲ့ ကုန်ကူးအစွမ်းပညာကြောင့် ငရုတ်ကုန်ကူးတာမှာ တော်တော်လေးကို အောင်မြင်ပြီး မြတ်ပါတယ်။ အဲဒီတော့ အဖေ နာမည်ကောင်းရတာပေါ့။ (ဆစတက) ပိုက်ဆံတွေကလည်း ငရုတ်ကုန်ကူးတာနဲ့ကို သိမ်းလို့မနိုင်အောင် ရပါတယ်။ ဒီနေရာမှာ အဖေ့ရဲ့ သမာဓိရှိမှုကို ပြောချင်ပါသေးတယ်။ အဖေတို့က ငရုတ်သီးတွေကို တင်းနဲ့ချိန်ပြီး ဝယ်ထား၊ နောက်တော့မှ ကုန်တွဲတွေပေါ်ကို တင်းနဲ့ချိန်ပြီး ပြန်တင်ရတာ။ အဲလို ငရုတ်သီးတွေ ရထားပေါ်ကို တင်းတောင်းနဲ့ ချိန်ပြီး တင်လိုက်ပြီးရင် ငရုတ်သီးအပိုတွေ တော်တော်များများ ကျန်တတ်ပါတယ်။ အဖေ့တပည့်တွေက အဲဒီလို ပိုလာတဲ့ ငရုတ်သီးတွေကိုယူပြီး ရောင်းစားချင်ပါတယ်။ ဒါပေမယ့် အဖေက လုံးဝ ခွင့်မပြုပါဘူး။ "မင်းတို့ ချိန်လို့ ပိုတာလည်း အစိုးရငရုတ်ပဲကွ၊ ကျန်တဲ့ငရုတ်သီးတွေကို တင်းတောင်းနဲ့ ထပ်ချိန်၊ ရထားတွဲပေါ်ကို ငရုတ်အပိုတွေ တင်ပေးလိုက်" လို့ အမိန့်ပေးပါတယ်။ လေးစားထိုက်တဲ့ အဖေ့ရဲ့ ဖြောင့်မတ်မှုပါ။ အမေကတော့ ကိုယ့်ပိုက်ဆံလည်း မဟုတ်ဘဲနဲ့ ငရုတသီး ရောင်းရတဲ့ အစိုးရပိုက်ဆံတွေ တစ်ရွက်မကျန်ရေပြီးတော့ ဗလာစာအုပ်ထဲမှာ စာရင်းသွင်း၊ ညနေတိုင်း ပိုက်ဆံစစ်၊ ထင်းရူးသေတ္တာအကြီးကြီးနဲ့ ပိုက်ဆံတွေ အပြည့်အသိပ် သော့ခတ်သိမ်းရတာ အမောပဲ။ အဲလို ကလေး ဘဝကတည်းက ငရုတနဲ့ပတ်သက်လို့ မြင်ခဲ့ရ ကျင်လည်ခဲ့ရတဲ့ ပတ်ဝန်းကျင်မှာ ကျွန်တော်တို့ အညာသားတွေ ကြီးပြင်းလာခဲ့တာပါ။ ဒါကြောင့် ငရုတသီးနဲ့ အညာဟာ ခွဲခြားလို့မရတဲ့ အရာနှစ်ခုပါ။

<u>အညာမှာငရူတသီးစားကြပုံ</u>

ကျွန်တော့်အမေ ဒေါ်ခင်ခင်မှာ ဦးမောင်မောင်ဆိုတဲ့ အစ်ကိုတစ်ယောက်ရှိပါတယ်။ ကျွန်တော်တို့ တူတွေ တူမတွေအားလုံးက အဲဒီဦးလေး ဦးမောင်မောင်ကို ချစ်စနိုးနဲ့ အမေခေါ်သလို ကိုကိုလို့ပဲ လိုက်ခေါ်ကြပါတယ်။ ဒါပေမယ့် ကျွန်တော်တို့က အစ်ကိုအကြီးဆုံး ဦးတင်နွယ်ကိုလည်း ကိုကိုလို့ ခေါ်ကြတာဆိုတော့ ကိုကိုနှစ်ယောက် ကွဲပြားအောင် ဦးလေးဦးမောင်မောင်ကို မိတ္ထီလာကိုကို လို့ ခေါ်ပါတယ်။ အဲဒီ မိတ္ထီလာကိုကိုဟာ အသက်ကြီးမှ ဆင်းရဲမှာကို အရမ်းစိုးရိမ်ပါတယ်။ ငယ်တုန်းမှာ ပိုက်ဆံ ကြိုးစားရှာရမယ်၊ စုဆောင်းရမယ်၊ အသက်ကြီးမှ ဆင်းဆင်းရဲရဲနဲ့ ကုန်းရုန်းပြီး ပိုက်ဆံရှာရမှာကို သူသိပ်ကြောက်တယ်တဲ့။ ကျွန်တော်တို့ ကလေးဘဝမှာ သူဟာ မိတ္ထီလာက အရက်ချက်ရုံ မန်နေဂျာပါ။ ဝင်ငွေအသင့်အတင့် ကောင်းတဲ့ရာထူးတစ်ခုလို့ ပြောရမှာပေါ့။ မိတ္ထီလာ (ဖဆပလ) ကွက်သစ်ထဲမှာ မြေကျယ်ကျယ်ဝယ်ပြီး ပျဉ်ထောင်နှစ်ထပ်အိမ် အကြီးကြီးဆောက်လိုက်တယ်။ ပြီးတော့ ရသမျှပိုက်ဆံကို ကျစ်ကျစ်ပါအောင် စုတယ်။ ပြီးတော့ ရွှေတွေဝယ်ပြီး သိမ်းထားတယ်။ ကိုကို့မှာ သားသမီး (၉)ယောက်တောင်ရှိတော့ ဒီကလေးတစ်သိုက်နဲ့ ကြီးမှ ပိုက်ဆံမရှိရင် ဒုက္ခပဲလို့တွေးမိတဲ့ ကိုကိုဟာ စိုးရိမ်ပြီး ပိုက်ဆံတွေချွေတာ၊ ငွေတွေ တအား စုတာပေါ့။ သူဟာ ဘယ်လောက်ထိ ချွေတာလဲဆိုရင် သူ့သားသမီးတွေကို ထမင်းကျွေးတာမှာ တစ်နေ့ကို တစ်နပ်ပဲ အသားကျွေးပါတယ်။ မနက်အိပ်ယာထ၊ ဘရိတ်ဖတ်စ်မှာ ထမင်းကြမ်းနဲ့ ငရုတသီးထောင်းကျွေးပြီး နေ့လည်ကျောင်းသွားမှ အသားဟင်း ထည့်ပေးပါတယ်။ တကယ့်ကို အဲဒီအတိုင်းကျွေးတာပါ။ သူ့သားသမီးတွေဟာ မနက်ဆိုရင် ထမင်းကြမ်းခဲနဲ့ ငရုတ်သီးထောင်းလေး ပါလေကာ တို့ပြီးပဲ စားရတာပါပဲ။ ကလေးက (၉)ယောက်ဆိုတော့ အဲဒီလို ထမင်းကြမ်းနဲ့ ငရုတသီးထောင်းကိုတောင် အလုအယက်စားကြရတာပါ။ စားပြီးတာနဲ့ ထမင်းချိုင့်ဆွဲပြီး ကျောင်းသွားရပါတယ်။ ညနေရောက်လို့ ညစာစားရင် ထမင်း၊ အချဉ်ဟင်းနဲ့ ငရုတ်သီးထောင်းပဲ ကျွေးပါတယ်။ ညနေ ကျောင်းကပြန်လာတော့ ကလေးတွေ စားရတာက ထမင်းကြမ်း မဟုတ်တော့ဘူး၊ ထမင်းပူပူနွေးနွေးနဲ့ ငရုတသီးထောင်း အပြင် အချဉ်ဟင်း ပိုလာပါတယ်။ အချဉ်ဟင်းဆိုတာ ဟိုအရွက် ဒီအရွက်ပေါင်းစုံ ရောပြီးချက်ထားတဲ့ အညာအချဉ်ဟင်းပါ။ အချဉ်ဓါတ် ရအောင် မန်ကျည်းသီးမှည့်ကို အခြေခံပြီး ချက်တာပေါ့။ တစ်ခါတလေ ဇီးသီးကိုသုံးပြီး ချဉ်အောင် လုပ်တယ်။ ကိုကို့ရဲ့ အစီအမံအရ အချဉ်ဟင်းပန်းကန်ကိုတော့ အလယ်မှာချ၊ ထားပေးတယ်။ ဒါပေမယ့် ငရုတ်သီးထောင်းရောက်တော့ အချဉ်ဟင်းလို ဘုံချထားမပေးဘဲ အကန့်အသတ်နဲ့ တစ်ယောက် တစ်ဇွန်း ခွိုန်ပြီး ပန်းကန်ထဲထည့်ပေးပါတယ်။ ကိုကို့ရဲ့သားသမီး ကျွန်တော့်ရဲ့ ဝမ်းကွဲ ညီအစ်ကို မောင်နှမတွေဟာ ထမင်းပူပူနွေးနွေး အချဉ်ဟင်း ခပ်ရွဲရွဲ ဆမ်းပြီး အချဉ်ဟင်းထဲက အရွက်လေး တစ်ဖတ်လောက်ကို ငရုတ်သီးထောင်းလေးနဲ့မြုပ်ပြီး ထမင်းလုတ်တွေကို ပါးစပ်ထဲ မဆန့်မပြဲထည့်ပြီး အားရပါးရ တရှူးရှူးမြည်အောင် လွေးကြတာကို အထူးပဲ သတိရမိပါတယ်။

(အညာနဲ့ ငရုတ်အကြောင်း ဆက်ရေးသွားပါဦးမယ်။)

ဆက်လက်ဖော်ပြပါမည်

ပါမောက္ခခင်မောင်ဝင်း (အသည်း)

အသည်းရောဂါအထူးကုဆရာဝန်ကြီး။



မိခင်ကြီး ဒေါ်ခင်ခင်



၄-၂-၀၈

အမျိုးသမီးနဲ့အစားအစာ (၁၉)

အညာဓလေ့၊အညာစရိုက်

အညာနဲ့ အောက်ပြည်ဟာ နေပုံထိုင်ပုံ စားပုံစရိုက်တွေ တော်တော်လေးကိုကွာခြားပါတယ်။ မြန်မာတနိုင်ငံထဲမှာဆိုပေမယ့် စားပုံသောက်ပုံ၊ လူနေမှုစရိုက်အားလုံးဟာ လုံးဝမတူပါဘူး။ ကျွန်တော်ဟာခြောက်တန်းအထိ အဖေရဲအရာရှိတစ်ယောက်အနေနဲ့ တာဝန်ကျတဲ့ အောက်ပြည် အောက်ရွာ တိုက်ကြီးအင်းစိန်မှာ မူလတန်း၊ အလယ်တန်းကျောင်းနေခဲ့ရတော့ အောက်ပြည်ရဲ့ ဓလေ့တွေ၊ စရိုက်တွေနဲ့ အကျွမ်းတဝင် ရင်းရင်းနှီးနှီးရှိပါတယ်။ ဒါတင်မကသေးပါဘူး။ အညာသူစစ်စစ် မိတ္ထီလာခရိုင် ဝမ်းတွင်းမြို့နယ် တောင်ဘိုရွာသူ ကျွန်တော့်အမေဒေါ်ခင်ခင်ဟာ ကျွန်တော်တို့ နွေရာသီကျောင်းပိတ်ရင် အဖေ့ကို အောက်ပြည်မှာ တပည့်တွေနဲ့ ထားခဲ့ပြီးကျွန်တော်တို့ ညီအစ်ကို မောင်နှမအားလုံးနဲ့အတူ အညာကိုပြန်၊ အညာမှာ ကျောင်းပိတ် ၂လ လုံးလုံးနေတော့ ကျွန်တော်တို့တတွေဟာ အညာရဲ့စရိုက်တွေနဲ့လည်း မစိမ်းပြန်ပါဘူး။ နွေကျောင်းပိတ်ပြီး တစ်ပတ်ဆိုတာနဲ့ အမေနဲ့ကျွန်တော်တို့ ဝမ်းတွင်းမြို့ကို ပြန်တော့တာပါပဲ။ ဝမ်းတွင်းရောက်တာနဲ့ ခြစ်ခြစ်တောက်ပူတဲ့ အညာရဲ့ နေရှိန်ဒါဏ်ကို ဂရုမစိုက်နိုင်ဘဲ မနက်မိုးလင်းက မိုးချုပ် ဆော့ကြ၊ ကစားကြတာပါ။ ဂွေလှိမ့်မယ်၊ ပိုလိုကားထပ်မယ်၊ ဂေါ်လီပစ်မယ်၊ သရေကွင်းပစ်မယ်၊ ပြေးတမ်းလိုက်တမ်း၊ စစ်တိုက်တမ်း အမျိုးကိုစုံလင်နေအောင် ဆော့ကြတာ။ အဲလိုကလေးတွေ ဆော့ကြတာမှာကို အညာနဲ့ အောက်ပြည် ဆော့နည်း၊ ကစားနည်းတွေကွာနေပြီ၊ ကျောင်းမှာမုန့်စားတာ၊ မုန့်ရောင်းတာလည်း အညာနဲ့ အောက်ပြည်မတူပါဘူး။ ကျွန်တော်တို့ ကလေးတွေကတော့ ဘာနည်းနဲ့ ဖြစ်ဖြစ်ဆော့ရရင် ပြီးတာပဲ။ ကလေးဆိုတော့ တစ်ယောက်နဲ့ တစ်ယောက် မသိကြပေမယ့်လည်း တွေ့ပြီးခဏမှာ အရမ်းခင်လွယ်ပြီး သူငယ်ချင်းအရင်းတွေလို ဖြစ်သွားပါတယ်။ ဘယ်သူကမှလာပြီး အထူးမိတ်ဆက်ပေးနေစရာ မလိုဘူး၊ အဲလို ဝမ်းတွင်းမှာ ကျွန်တော်တို့ ဆော့လို့ကောင်းနေတုန်း အမေက ကလေးတွေ မနက်ဖြန် တောင်ဘိုသွားမယ်လို့ပြောရင် ညီအစ်ကိုတတွေ ပိုလို့တောင် ပျော်သွားကြတယ်။ ဘာလို့လည်းဆိုတော့ အမေ့ရွာတောင်ဘိုမှာ ကျွန်တော်တို့က VIP တွေလေ။ တစ်ရွာလုံးက ဝိုင်းဝိုင်းလည်လာကြိုကြ၊ ဝိုင်းကြည့်ကြမှာ။ တောင်ဘိုကိုသွားရင် နှစ်ရက်၊ သုံးရက် လောက်နေလေ့ရှိပါတယ်။ တောင်ဘိုရွာတစ်ရွာ လုံးဟာ အမေတို့ကို 'ဘုရား'ထူးရပြီး သက်ငယ်သက်ကြီး အားလုံးက အမေ့ကို 'မမခင်'လို့ပဲ ခေါ်ရပါတယ်။ ဝမ်းတွင်းက ကျွန်တော်တို့ခြံဝိုင်းထဲကို ရွာကလူတွေ လာလို့ ဝင်တယ်ဆိုရင်လည်း အားလုံးက ခြံစည်းရိုးအဝက ဘိနပ်ချွတ်ဝင်ရတာပါ။ အမေ့ရဲ့အဘိုးနဲ့

အဖွားတို့က မန္တလေးနန်းတော်ထဲမှာ ခစားခဲ့တဲ့ မင်းမျိုးတွေဖြစ်တော့ တစ်ရွာလုံးက အမေတို့မိသားစုကို နန်းဆက်အရာရှိတွေအတိုင်း ခစားဆက်ဆံကြရတာပါ။ ကျွန်တော်တ့ တောင်ဘိုရွာကို သွားမယ်ဆိုရင် တစ်ပတ်လောက်ကြိုပြီး လူကြုံနဲ့ အကြောင်းကြားထားလေ့ရှိပါတယ်။ ကျွန်တော်တို့က အထုပ်အပိုး လက်ဆောင်ပစ္စည်းတွေ တပွေ့တပိုက်နဲ့ ဝမ်းတွင်းကနေ (၁၆)မိုင်လောက် ဝေးတဲ့ ရွှေတောင်ဆိုတဲ့ ရွာကို ပထမဆုံးသွားရပါတယ်။ ရွှေတောင်ရွာဟာ ရန်ကုန်မန္တလေး ကားလမ်းမကြီးပေါ်မှာရှိပြီး ဝမ်းတွင်းကနေ မန္တလေးဘက်ကိုသွားရပါတယ်။ အဲဒီတုန်းကတော့ မိတ္ထီလာ နဲ့မန္တလေးကြားမှာကို ကားလမ်းက လုံခြုံရေးစိတ်မချရပါဘူး။ ဓါးပြခဏခဏတက်ပါတယ်။ အထူးသဖြင့် ဓါးပြတိုက်တဲ့ နေရာတွေကတော့ ရွှေတောင်အလွန်လေးမှာရှိတဲ့ ကျားသေကန်ကွေ့ဆိုတဲ့ ကျားသေကန် ရွာ နားကကွေ့လေးမှာ ကားတွေ အရှိန်လျှော့လိုက်ပြီဆိုရင် ဆီးပြီး ဓားပြတိုက်ကြတော့တာပါ။ အဲလို ဓါးပြတွေ အန္တရာယ်ရှိလို့ အမေတောင်ဘိုရွာကို ပြန်ဖို့ ဝမ်းတွင်းကနေ ရွှေတောင်ကို သွားမယ်ဆိုရင် ဝမ်းတွင်းရဲစခန်းက ရဲဒေါ်ဂျစ်ကားကြီးနဲ့ လိုက်ပို့တတ်ပါတယ်။ အမေက တိုက်ကြီး ရဲစခန်း တိုက်ပိုင်ကတော်ဆိုတော့ ဝမ်းတွင်းမြို့မှာ တော်တော်လေးကို အရှိန်အဝါရှိပါသေးတယ်။ ပြီးတော့ အဖေက ဝမ်းတွင်းဂါတ်ထဲမှာ ဌာနာအုပ်တော်တော်ကြာကြာ လုပ်ခဲ့တာဆိုတော့ အဖေ့တပည့်တွေ အများကြီး ကျန်နေခဲ့ပါသေးတယ်။ အဲဒီအဖေ့တပည့်တွေထဲမှာ အဖေ့ရဲ့ လက်စွဲ ရဲကြပ်ကြီးဦးခင်မောင်ဆိုတာ ရှိပါတယ်။ သူဟာ အဖေ့နားမှာ သေနတ်ကိုင်ပြီး ဂျပန်ခေတ်တစ်ခေတ်လုံး ကျွန်တော်တို့ မိသားစုကို စောင့်ရှောက်ခဲ့တဲ့သူပါ။ ဒါကြောင့် အမေနဲ့ ကျွန်တော်တို့ အညာပြန်လာတယ်ဆိုရင် ရထားဘူတာကို သူ့ရဲ့ ဒေါ်ဂျစ်ကားကြီးနဲ့ ဘူတာပလက်ဖောင်းပေါ် ဖင်ထိုးပြီး ရထားရပ်တဲ့ (၃)မိနစ်အတွင်းမှာ အမေသယ်လာတဲ့ အညာပြန်ပစ္စည်းတွေကို ပုခုန်းပေါ်ထမ်း၊ ခေါင်းပေါ်ရွက်၊ လက်ကဆွဲ ရထားပေါ်က အားရပါးရဆွဲချ ကားပေါ်တင်ပြီး သူ့ကားနဲ့ ကျွန်တော်တို့ တိုက်အရောက် လိုက်ပို့တာပါ။ အဲလို ကျွန်တော်တို့အပေါ် သံယောဇဉ် အရမ်းရှိတဲ့ ကိုခင်မောင်ဟာ နွေရာသီကျောင်းပိတ်ကာလတစ်ခုလုံး အမေနဲ့ ကျွန်တော်တို့ ကိစ္စအဝဝကို လုံးဝ တာဝန်ယူတတ်ပါတယ်။ အဲဒီအချိန်က သူဟာ ဝမ်းတွင်းဂါတ်ထဲမှာ ရဲတပ်ကြပ်ကြီးအဆင့်နဲ့ တာဝန် ထမ်းဆောင်နေတုန်းပါ။ ညနေ သူ့တာဝန်ချိန်ပြီးရင် သူ့အိမ်မှာ အဖျော်ယမကာ ပျော်စရာလေး နဲနဲမော့ပါတယ်။ ပြီးတာနဲ့ ရေမိုးချိုး၊ ထမင်းစားပြီး ည (၆း၀၀)နာရီလောက်ဆိုရင် ကျန်တော်တို့အိမ်ကို ရောက်လာပါပြီ။ ယမကာအရှိန်နဲ့ဆိုတော့ မျက်နှာနီစပ်စပ်၊ ဆေးပေါ့လိပ်လေးဖွာလို့၊ ကျွန်တော်တို့ဧည့်ခန်းထဲက တန်းလျားလေးမှာထိုင် ပြီးစစနဲ့ ယမကာ အရှိန်ရထားတော့ အာသွက်ခရာ စကားလေးသွက် ကျွန်တော်တို့ကို နောက်လိုက် ပြောင်လိုက်လုပ်၊ ပြီးတော့ အမေ့ကို "ဆရာကတော် ဘာလိုလဲ ပြောနော်၊ ခိုင်းစရာရှိတာ ကျွန်တော့်ကို အကုန်ခိုင်းပါ။ ဆရာအတွက် (ကျွန်တော့်အဖေကိုပြောတာ) ဆိုဘာဖြစ်ဖြစ် ကျွန်တော်ကလုပ်မှာ ဆိုပြီး စိတ်ရောကိုယ်ပါ

ပြောလေ့ရှိပါတယ်။ ဒါကြောင့် အမေနဲ့ ကျွန်တော်တို့ တောင်ဘိုရွာပြန်မယ်ဆိုတော့ ဦးခင်မောင်က "ဆရာကတော် ရွှေတောင်အထိ ကျွန်တော်လိုက်ပို့မယ်"ဆိုပြီး သူ့ဒေါ်ဂျစ်ကားကြီးနဲ့ ကျွန်တော်တို့ မိသားစုကို လိုက်ပို့ရှာပါတယ်။ ဝမ်းတွင်းမြို့နဲ့ ရွှေတောင်ရွာဟာ တကယ်တော့ (၁၆)မိုင်ပဲဝေးပါတယ်။ အဲဒီခေတ်တုန်းက (၁၆)မိုင်ဆိုတာ လိုင်းကားနဲ့ဆိုရင်နေ့ဝက်နီးပါး သွားကြတဲ့ ခရီးပါ။ တစ်ရွာဝင် တစ်ရွာထွက်၊ ရွာတိုင်းမှာ ဘတ်စ်ကားမောင်းသွားရင်း ဟိုးအဝေးတစ်မိုင်လောက်မှာ လူတစ်ယောက်လောက် ကားလမ်းဘက်ကို လမ်းလျှောက်လာတာမြင်ရင် ဘတ်စ်ကားကရပ်ပြီး စောင့်ပါလေရော။ အဲဒီလူအနားရောက်လာတဲ့အခါရောက်တော့ ဘယ်သွားမှာလဲလို့မေးလိုက်တဲ့အခါ "ဘယ်မှမသွားဘူး၊ ဒီနားမှာ စျေးလာရောင်းမလို့" လို့ပြောလိုက်ရင် ဒရိုင်ဘာရော စပါယ်ယာပါ စိတ်မောလက်မောဖြစ်ပြီး ကားဆက်ထွက်ပြန်ရော။ ဒီလိုနဲ့ ဝမ်းတွင်းကမနက်အစောထွက်လိုက်ရင် နေ့လည်(၁၂း၀၀)နာရီလောက်ရောက်မှ ရွှေတောင်ကို ရောက်တာပါ။ ဒါပေမယ့် ဦးခင်မောင် လိုက်ပို့တဲ့အခါမှာတော့ ရဲအစောင့်တစ်ယောက်လောက် သေနတ်ကိုင်ထားပြီး ကားပေါ်မှာ ပါလာတယ်၊ ဒေါ်ဂျစ်ကားကလဲ ဘယ်မှမရပ်ဆိုတော့ (၁)နာရီကျော်ကျော်လောက်နဲ့ ရွှေတောင်ကို ရောက်သွားပါတယ်။ ရွှေတောင် ရောက်တော့ သူကြီးဦးလှမောင်အိမ်ရှေ့မှာ ဒေါ်ဂျစ်ကားကြီး ထိုးရပ်လိုက်ပါတယ်။ ကားမရပ်ခင် အဝေးကတည်းက သူကြီးအိမ်ရှေ့မှာရပ်ထားတဲ့ လှည်းတွေ၊ အုံနေတဲ့လူတွေကို တွေ့လိုက်ရတော့ ကျွန်တော်တို့ကို ကြိုဖို့ပြင်ဆင်ထားကြတယ်ဆိုတာ သိနေပါပြီ။ လှည်းယဉ်လေးကနှစ်စီး ရိုးရိုးလှည်းကတစ်စီးတွေ့ရပါတယ်။ ကျွန်တော်တို့ကားပေါ်ကဆင်းလိုက်တာနဲ့ သူကြီးက "မင်းကတော်ကြွပါ" ဆိုပြီး ပျာပျာသလဲကြိုဆိုပါတယ်။ နောက်အိမ်ပေါ်က ဧည့်ခန်းကြမ်းပေါ်မှာ ပြင်ထားတဲ့ စားစရာတွေ တင်ထားတဲ့ စားပွဲဆီကို ခေါ်သွားပါတယ်။ တင်ပျဉ်ခွေစားပွဲမှာ ဝိုင်းပြီး ထိုင်လိုက်ကြပါတယ်။ စားပွဲပေါ်မှာ ဘားသီးကြော်၊ ဘယာကြော်၊ အကြော်စုံ၊ ကောက်ညှင်းပေါင်းနဲ့ ရေနွေးကြမ်းပါ။ ကျွန်တော်တို့ရောက်တဲ့အချိန်က မနက်(၈း၀၀)နာရီဆိုတော့ ဘရိတ်ဖက်စ်သဘောမျိုးလုပ်ထားတာပေါ့လေ။ လူတွေကလည်း ဝိုင်းအုံပြီး ပြတင်းပေါက်၊ ဘီနပ်ချွတ်မှာ ဝိုင်းဝိုင်းလည်ကြည့်နေကြတာ။ ဒီလိုနဲ့ နာရီဝက်လောက်နား၊ စားသောက်ပြီးတော့ လှည်းတွေပေါ်တက်ကြပါတယ်။ ဒီလှည်းတွေက တောင်ဘိုရွာက လာကြိုတာပါ။ လှည်းယဉ်ဆိုတာက အလှစီးဖို့ လုပ်ထားတာပါ။ ဒီဇိုင်းက ကျော့ကျော့လေး လူနှစ်ယောက် သုံးယောက်လောက်ပဲ စီးလို့ ရတယ်။ လှည်းယဉ်ကို ဆွဲတဲ့ နွားတွေမှာ အဝတ်တန်ဆာ ရွှေတွေ ငွေတွေ ချယ်ထားတာ ပန်းရောင်၊ အနီရောင် နွားခေါင်းအသိုင်းတွေနဲ့ ပါ။ လှည်းယဉ်ပေါ်မှာမှ ကောက်ရိုးတွေ အပြည့်ခံထားပြီး အပေါ်က သင်ဖြူးဖျာအသစ်တွေကို ခင်းထားပါတယ်။ ကျွန်တော်တို့ မိသားစုက လှည်းယဉ်လေးတွေပေါ်မှာ နေရာယူလိုက်ကြပြီး ကျန်တဲ့ အိမ်ကလူတွေနဲ့ ပစ္စည်းတွေက ရိုးရိုးလှည်းနဲ့ လိုက်ရပါတယ်။ သူကြီးနဲ့

လာကြိုတဲ့ သူတွေကို နှုတ်ဆက် လက်ပြပြီးတော့ ရွှေတောင်ရွာက ထွက်လိုက်ကြပါတယ်။ ရွာအပြင်ရောက်တာနဲ့ သဲချောင်းကြီးတွေ ဖြတ်ရပါတယ်။ သဲချောင်းကြီးဟာ အကျယ်ကြီးပါ။ အနံ တစ်မိုင်လောက်ရှိပါတယ်။ နွေမှာ ချောက်ကပ်ပြီး ရေတစ်စက်မှ မရှိပေမယ်လို့ မိုးတွင်းရောက်ရင်တော့ ရေလုံးကြီးတွေနဲ့ ကြောက်စရာကောင်းအောင် စီးတဲ့ သဲချောင်းကြီးပါ။ ရွှေတောင်ရွာနဲ့ အမေ့ရွာတောင်ဘိုဟာ ဘယ်လောက်ဝေးတယ်ဆိုတာ ကျွန်တော် သေချာမသိပါ။ ဒါပေမယ့် ခြေလျင်လျှောက်ရင် လေးနာရီလောက် လျှောက်ရတယ်။ လှည်းနဲ့ ဆိုရင် (၂)နာရီ ကျော်ကျော် သွားရပါတယ်။ ကျွန်တော်တို့လည်း နေပူမှာစိုးလ့ (၈း၃၀)လောက်မှာ ရွှေတောင်ရွာကနေ ထွက်ခဲ့ပါတယ်။ အနောက်ဘက်ကို ဦးတည်ပြီး သွားရတာ၊ အခုနက ပြောသလို ရွာကထွက်တာနဲ့ သဲချောင်းကြီးထဲကို ရောက်သွားပါတယ်။ နွေဆိုတော့ ရေတစ်စက်မှ မရှိပဲ သဲတွေထဲမှာ နွားတွေ တအားရုန်းပြီး သွားကြရတာပါ။ သဲချောင်းကြီး တဘက်မှာတော့ မှိုင်းညို့ညို့ သစ်ပင်အုပ်တွေနဲ့ ရွာလေးတစ်ရွာကို လှမ်းမြင်နိုင်ပါတယ်။ အဲဒါ ကုန်းကြီးရွာပါ။ အမေတို့ရဲ့ လယ်တွေ ယာတွေ အဌားချထားတာ အများကြီးရှိတဲ့ ရွာလေးတစ်ရွာပါ။ ကျွန်တော်တို့ ညီအစ်ကိုတတွေဟာ နှစ်စဉ် တောင်ဘိုရွာကိုပြန်ရင် ဝင်နေကြဆိုတော့ ကုန်းကြီးရွာက လူတွေနဲ့လည်း ရင်းနှီးပြီးသားပါ။ ဒါကြောင့် ကုန်းကြီးရွာနားရောက်တော့ ကျွန်တော်တို့ တတွေ မိတ်ဆွေဟောင်းကြီးတွေကို တွေ့ရတော့မယ်ဆိုပြီး ပျော်နေကြပါတယ်။ သဲချောင်းကြီး ဖြတ်ပြီးတော့ ကုန်းကြီးရွာထဲ ဝင်လိုက်တယ်ဆိုရင်ပဲ ရွာဝင်ကစပြီး လူတွေ တစ်အုပ်ကြီး ကျွန်တော်တို့ လှည်းတန်းနောက်က လိုက်လာကြပါတယ်။ ကျွန်တော်တို့ တတွေ မနေတတ် မထိုင်တတ်လောက်အောင်ကို လူအုပ်ကြီးက များတာပါ။ ကုန်းကြီး ရွာသူကြီး ဦးစိုးနိုင်အိမ်မှာ ကျွန်တော်တို့ နားကြပါတယ်။ ဖွယ်ဖွယ်ရာရာ စားချင်စရာတွေ ပန်းကန်ပေါင်းများစွာနဲ့ ပြင်ဆင်ထားတာ တွေ့ရပါတယ်။ တကယ့်ကို များပြားလှတဲ့ ပန်းကန်တွေပါ။ တစ်ရွာလုံးက အမေနဲ့ ရင်းနှီးတဲ့ သူတွေ၊ အမေ့သူရင်းငှားတွေ တနိုင်တနိုင် ပန်းကန်လေးတွေနဲ့ စားစရာတွေ သူကြီးအိမ်ကိုလာပို့တာပါ။ အမဲခြောက်ထောင်း၊ ယုန်ရလို့ ဆိုပြီး ယုန်သားဟင်းပို့တဲ့သူလည်းရှိတယ်။ ငါးနပ်ခြောက်ထောင်းကြော်၊ တောကြက်ကြော်၊ ချိုးကြော်၊ ခါကြော်၊ သကြားတတ်နိုင်တဲ့ သူကလည်း သကြားပန်းကန်၊ ပွေးဟင်း၊ တစ်ခါတလေ ရှားရှားပါးပါး ဖွတ်ဆီပြန်တွေ အကုန်လာပေးကြပါတယ်။ ပြီးတော့ "မမခင်" ချင်း မိုးမွန်အောင်ပြော၊ ကျွန်တော်တို့ကိုလည်း လက်က လာကိုင်ကြည့် " ဒါ မမခင် သားလေးလား" ဆိုပြီး ပြောလို့ပြော၊ အဖွားလက်ထက်ကတည်းက အမေ့လယ်တွေမှာ လုပ်ခဲ့တဲ့ သူတွေ နှစ်ပေါင်းများစွာ ရိုးရိုးသားသား ကြိုးကြိုးနှံနှံ သစ္စာရှိခဲ့တဲ့ လယ်လုပ်သားတွေ၊ တစ်နှစ်မှ တစ်ခေါက်ပဲ ရောက်ပေမယ်လို့ အမေ့ကို နှစ်စဉ်ပေးစရာရှိတဲ့ စပါးတွေ၊ ယာထွက်ပစ္စည်း ပဲ၊ ငရုတ်၊ နှမ်း၊ ကြိတ်ပြီးသား ဆီတွေ အကုန်အပ်၊ အမေနဲ့ စာရင်းတွေရှင်း၊ သူကြီးအိမ်တစ်အိမ်လုံးမှာ တရှုန်းရှုန်းနဲ့ ကုန်းကြီး ရွာသားတွေကတော့ တိုးကြိတ်ပြီး မြို့ကလာတဲ့ မမခင် သားလေးတွေကို ဝိုင်းကြည့်ကြတာ၊

ဘုရားပွဲက မျောက်ပွဲလိုကိုဖြစ်နေတာပါ။ အမေအလုပ်လုပ်နေတုန်းမှာ ကျွန်တော်တို့ ညီအစ်ကိုတွေကတော့ စားချင်ရာစား၊ တောစာတွေကို အရသာတွေ့နေပါတယ်။ ကျွန်တော်ကတော့ ပွေးဟင်းနဲ့ ဖွတ်ဆီပြန်ကို အကြိုက်ဆုံးပဲ။ ပွေးအခေါက်ကို ခရမ်းချဉ်သီးနဲ့ ဆပြန်ချက်ရင် ပွေးသားအနံ့လေးက မွှေးကြိုင်ပြီး စားလို့ အရမ်းကောင်းပါတယ်။ ပွေးသား အခေါက်ကလည်း ဝက်သားအခေါက်လေးလိုပ။ ညီတာ၊ နံတာ လုံးဝမရှိပါဘူး။ ပဲခူးသွားရင် လမ်းဘေးမှာ ပွေးသားဆိုပြီး ရောင်းနေတာ ပွေးမဟုတ်ဘူး ထင်ပါတယ်။ လယ်ကြွက်တွေကို ပွေးသားလုပ်ရောင်းတာနေမှာပါ။ ပွေးသားစစ်စစ်ရရင် တကယ့်ကို မွှေးပြီး စားရတာ ဘာသားနဲ့မှ မတူအောင်ကို ကောင်းတာပါ။ နောက်အကြိုက်ဆုံး တစ်ခုကတော့ ဖွတ်သားပါ။ ဖွတ်တစ်ကောင်ဆိုရင် တစ်တောင်ခွဲလောက် ရှည်ပါတယ်။ အလယ်သားလေးတွေကို အနေတော်ခုတ်ပြီး ဆီပြန်ချက်ရင် စေးပိုင်ပြီး စားလို့ သိပ်ကောင်းပါတယ်။ ပဒပ်ကတော့ ပုတ်သင်ညိုနဲ့ တူပါတယ်။ အစိုချက်စားလေ့ မရှိပါဘူး။ နေလှမ်း အခြောက်ခံ မီးလေးကင်ပြီးတော့မှ နုတ်နုတ်လေးတွေ ဓါးနဲ့စင်း၊ ငရုတ်သီး ကြက်သွန်နီဖြူနဲ့ ရွရွလေးကြော်ပြီး စားရပါတယ်။ တစ်ခါတလေ သရက်စေ့ အခြောက်လေးတွေနဲ့ ရောပြီးကြော်ရင် ပိုတောင် ကောင်းသေးတယ်။ ကျွန်တော်တို့ ရွာဘက်တွေမှာ ဖွတ်၊ ပဒပ်၊ ပွေးဆိုတာ အဲဒီတုန်းက အရမ်းပေါပါတယ်။ တစ်ခါတလေတော့ ယုန်ရတတ်ပါတယ်။ ယုန်အကောင်လိုက်ကို မီးအေးအေးနဲ့ ကင်ထားတာဟာ ကျွန်တော်အကြိုက်ဆုံးပါ။ ချိုးနဲ့ ခါတွေကတော့ လမိုက်ညတွေဆိုရင် ရတတ်ပါတယ်။ ပိုက်နဲ့ ထောင်တာပါ။ ချိုးကို ပြုတ်ပြီး ချိုရင်အုံလေးကို ငရုတ်သီးစိမ်းလေးနည်းနည်းနဲ့ စပ်စပ်လေး ထောင်းစားရတာဟာ ဘူးရွက်ဟင်းချိုပူပူလေးနဲ့ တကယ်ကို လိုက်ပါတယ်။ ခါကတော့ အသားက နည်းနည်းလေး မာပါတယ်။ ရင်အုံလေးကို ပြုတ်လုံးလေး နန္နင်းလေး နိုင်နိုင်ထည့်ကြော်ရင် ခပ်ဝါဝါတာနဲ့ စားလို့တော့ ကောင်းသား။ မေ့မရနိုင်တဲ့ အညာက တောခလေ့စားစရာလေးတွေပါ။

ဆက်လက်ဖော်ပြပါမည်

ပါမောက္ခခင်မောင်ဝင်း (အသည်း)

အသည်းရောဂါအထူးကုဆရာဝန်ကြီး။



၂-၃-၀၈

အမျိုးသမီးနဲ့အစားအစာ (၂၀)

မိတ္ထီလာခရိုင် ဝမ်းတွင်းမြို့နယ်က အမေ့ရွာဖြစ်တဲ့ တောင်ဘိုရွာကို ပြန်တဲ့ အကြောင်းတွေ ပြောရင်းနဲ့ အညာက တောခလေ့အစားအသောက်တွေအကြောင်း ရေးနေပါတယ်။

အမေ့ရွာတောင်ဘို (အဆက်)

ကုန်းကြီးရွာမှာ ခဏနားပြီးတော့ တောင်ဘိုရွာကို သွားဖို့ အနောက်စူးစူးဘက်ကို ထွက်ခဲ့ပါတယ်။ ရွာကနေ ကျွန်တော်တို့ကို လာကြိုတဲ့ လှည်းတွေမှာ ကောင်းပေ့ဆိုတဲ့ နွားတွေတပ်ထားတော့ လှည်းယဉ် ကြော့ကြော့လေးတွေ ချူသံတလွင်လွင်နဲ့ လှည်းလမ်းကြောင်းပေါ်မှာ ပေါ့ပေါ့ပါးပါး ပြေးသွား နေပါတယ်။ လှည်းဆရာတွေက နွားတွေကို ရိုက်တယ်၊ နှက်တယ်ဆိုတာ မရှိပါဘူး။ ပါးစပ်က ချော့လိုက်၊ အသံမာမာနဲ့ ငေါက်လိုက်၊ ဝါးဒုတ်ချောင်းသေးသေးလေးနဲ့ ကျောလေးတို့ပေးလိုက်နဲ့ တရှိန်ထိုးပြေးအောင် မောင်းတာပါ။ နွားတွေကိုလည်း ကိုယ့်လုပ်ဖော်ကိုင်ဖက်တွေလိုပဲ ဆက်ဆံကြပါတယ်။ အညာက ရွာတွေမှာ နွားသေရင် ငိုကြတယ်။ တောင်သူ တော်တော်များများက နွားသေရင် မစားရက်ဘူး။ မြေမြှုပ်ကြပြီး တမ်းတမ်းတတရှိကြတယ်။ ဒီလိုနွားတွေအပေါ်မှာ သံယောဇဉ်ရှိကြပြီး ချော့ချော့မော့မော့ ပြေပြေလည်လည် ရင်းရင်းနှီးနှီး ဆက်ဆံကြတဲ့ သဘောတရား ရှိတာကြောင့်လည်း ကျွန်တော်တို့ လှည်းကို ဆွဲပြီး ပြေးနေတဲ့ နွားလေးတွေဟာလည်း လှည်းကိုဆွဲပြီး ပြေးတာဟာ စိတ်ပါလက်ပါ တကယ့်ကို လုပ်ချင်လို့ လုပ်နေတဲ့ ပုံစံမျိုးတွေနဲ့ ပြေးနေကြတာပါ။ နွားတွေအားရပါးရပြေးကြတာဟာ လှည်းသမားရိုက်မှာကြောက်လို့ နှိပ်စက်မှာ ကြောက်လို့ဆိုတာထက် လှည်းဆရာကို ချစ်လို့ သူ့အလိုကျ ကြွကြွရွရွလေးတွေ ပြေးပေးနေတဲ့ သဘောကို ဆောင်ပါတယ်။ ဒီလိုနဲ့ မနက်ခင်းအညာနေတက သဲလမ်းကြောင်းလှည်းလမ်းထဲမှာ ကျွန်တော်တို့ လှည်းလေး ပြေးသွားနေပါတယ်။ အဲဒီအချိန်မှာ မနက် (၉း၀၀)နာရီ လောက်ဆိုပေမယ့် နေကတော့ တော်တော်လေးပူနေပါပြီ။ ဆောင်းဖို့ ထီးတွေထုတ် ပေးထားပေမယ့် ကျွန်တော်တို့ ကလေးတစ်သိုက်ကတော့ ထီးကို သိပ်မမက်ပါဘူး။ လှည်းနောက်က တကောက်ကောက် လိုက်နေတဲ့ ခွေးကို အစာကျွေးလိုက်၊ စ လိုက်နဲ့ ဆူညံအော်ဟစ်ပြီး လိုက်လာ ကြပါတယ်။ ခွေးတွေအကြောင်း ပြောရမယ်ဆိုရင် အညာမှာ ခွေးနဲ့ လှည်းဟာ ခွဲမရဘူးလို့ ပြောရပါမယ်။ အညာတောက ရွာတွေမှာ ဘယ်အိမကမဆို လှည်းထွက်တာနဲ့ အဲဒီအိမ်က ခွေးကလည်း လှည်းအောက်ကဖြစ်ဖြစ်၊

လှည်းနောက်ကဖြစ်ဖြစ် တကောက်ကောက် လိုက်တော့တာပါပဲ။ ရန်ကုန်မြို့ပေါ်မှာ ကိုယ်ပိုင် ကားလေးတွေပေါ် ခွေးတွေ တင်လာတဲ့အခါ ခွေးလေးတွေ ကားပြတင်းပေါက်ကနေ ခေါင်းလေးတွေ ထုတ်လို့ ကားလိုက်စီးတာ မြင်ရင် ရွာမှာ လှည်းအောက်က ခွေးလေးတွေ ပြေးလိုက်တာကို သတိရပါတယ်။ ကြံုတုန်း အညာဒေသမှာ ရွာကလူတွေ လှည်းနဲ့ ခရီးသွားတဲ့အကြောင်း နည်းနည်း ပြောပြချင်ပါတယ်။ ကျွန်တော် ကလေးဘဝတုန်းက ဝမ်းတွင်းနယ်တဝိုက်မှာ လမ်းပန်းဆက်သွယ်ရေးက လုံးဝမကောင်းပါဘူး။ အဲတော့ ရွာတစ်ရွာကနေ တစ်ရွာကြားမှာကားလမ်းဆိုတာ လုံးဝမရှိ။ ကားလမ်းမကြီးဘေးမှာရှိတဲ့ ရွာတွေကသာ ကားစီးလို့ရတာ။ ကျန်တဲ့ရွာတွေမှာ တနေရာကနေ တနေရာကိုသွားရင် ခြေလျင် သွားရင်သွား၊ လှည်းနဲ့ သွားရင်သွား ဒီနှစ်နည်းပဲရှိတယ်။ အဲဒီတုန်းက လှည်းခရီးဆိုတာ ခရီးတိုတွေရှိသလို ခရီးဝေးတွေလည်း လှည်းနဲ့ သွားရတာရှိပါတယ်။ တစ်ခါတလေ မိုင် (၂၀)ကျော်ကျော် လှည်းနဲ့သွားကြရတာပါ။ ဥပမာပြောရမယ်ဆိုရင် အမေ့ရဲ့အစ်ကို ဦးမောင်မောင်ဟာ မန္တလေး ဝက်စလီကျောင်း မှာ နေပါတယ်။ ဦးလေး ဦးမောင်မောင် တောင်ဘိုရွာကနေ မန္တလေး ဝက်စလီကျောင်းတက်ဖို့ သွားမယ်ဆိုရင် မန္တလေး ရထားစီးဖို့ ကူမဲနဲ့ သဲတော ဘူတာကြားမှာရှိတဲ့ သပြေတောင်းဆိုတဲ့ ဘူတာသေးသေးလေးကို သွားရပါတယ်။ အဲလို တောင်ဘိုရွာကနေ သပြေတောင်း ဘူတာကို သွားတာဟာ မိုင် (၂၀) ကျော် ဝေးပါတယ်။ ဒီခရီးကို လှည်းနဲ့ပဲ သွားရတာပါ။ ကားလမ်းမ မရှိတာကိုး။ ဘယ်လိုသွားလဲဆိုတာပြောရမယ်ဆိုရင် တောင်ဘိုကနေ အရှေ့ကို လှည်းနဲ့ တက်ရပါတယ်။ လှည်းလမ်းကြောင်းက တောင်ဘိုကနေ အရှေ့ဘက်ကိုသွား၊ ကုန်းကြီးရွာကို ဖြတ်၊ ရွှေတောင်ရွာရောက်တော့၊ ရန်ကုန်၊ မန္တလေး ကားလမ်းကို ကျော်ပြီး အရှေ့ကို လှည်းလမ်းအတိုင်း တော်တော်ကြီး ဆက်သွားတော့မှ သပြေတောင်းဘူတာကို ရောက်တာပါ။ အဲလောက်ဝေးတဲ့ခရီးကို လှည်းနဲ့ပဲ သွားရပါတယ်။ ဒီပြင် သွားစရာနည်းလမ်းမှ မရှိတာကိုး။ ဒီလိုပဲ ဟိုဘုရားပွဲ၊ ဒီဘုရားပွဲ ရွာနီးချုပ်စပ်က ဘုရားပွဲတွေသွားရင်လည်း အညာဒေသမှာ ရွာကလူတွေဟာ လှည်းတွေနဲ့ပဲ သွားကြရတာပါ။ တစ်ခါတလေ အလွန်ကို ဝေးတဲ့ မြို့တစ်မြို့နဲ့ တစ်မြို့သွားတာလည်း လှည်းနဲ့ သွားကြပါတယ်။ နွေဦးပေါက်ပြီဆိုရင် အညာမှာ နေခြစ်ခြစ်တောက်ပူပြီး လယ်တွေ ပတ်ကြားအက်ကွဲပြီး စိုက်ပျိုးရေးလုပ်ငန်းတွေ ဘာမှ လုပ်လို့ မရပဲ၊ တောင်သူတွေ နားကြရပါတယ်။ အဲဒီ အခါမျိုးမှာ အမေ့ရွာ တောင်ဘိုနားတဝိုက်က လူတွေဟာ မိသားစုလိုက်၊ အုပ်စုလိုက် လှည်းတွေနဲ့ မိုင် (၅၀)ကျော်ဝေးတဲ့ တောင်ပေါ်တက် တောခုတ်လေ့ရှိကြပါတယ်။ တောခုတ်တယ်ဆိုတာ ထင်းခုတ်တာကို ပြောတာပါ။ အစိုးရက ခုတ်ရမယ့် ကြိုးဝိုင်း သတ်မှတ်ပေး ထားပါတယ်။ အဲဒီနေရာတွေကို လှည်းနဲ့ သွား၊ တနွေလုံး တောင်ပေါ်မှာနေ၊ ထင်းခုတ်လိုက်၊ ထင်းခွေလိုက်၊ လှည်းနဲ့သယ်ပြီး တောင်ခြေက ရွာတွေမှာ ရောင်းချင်ရောင်း ဒါမှမဟုတ် သဲတော၊ ဝမ်းတွင်းအထိ လာရောင်း၊ တောင်ပေါ်ပြန်တက်၊ တစ်ခါတလေ တောင်ပေါ်မှာတင် ခုတ်ပြီးသား

ထင်းတွေနဲ့ မီးသွေးဖုတ်၊ မီးသွေးကို တောင်ခြေသွားရောင်း၊ ဒီလှည်း ဒီနွားနဲ့ ဒီမိသားစုတွေ သွားလာလုပ်ကိုင် လူပ်ရှားနေကြတာကို တွေးမိတော့ ငယ်ငယ်တုန်းက အညာမှာနေခဲ့ရတဲ့ ဘဝကို သတိရမိပါတယ်။ လှည်းဟာ အညာကလူတွေအတွက် မရှိမဖြစ် တကယ့်ကို အသုံးဝင်တဲ့ ပို့ဆောင်ရေးယာဉ် တစ်ခုဖြစ်ပြီး သူတို့ ဘဝရဲ့ တစ်စိတ်တဒေသ မရှိမဖြစ်အရာမျိုး ဖြစ်နေပါတယ်။ အညာကလူတွေအတွက် လှည်းဟာ ဘာနဲ့တူလဆိုတော အနောက်နိုင်ငံတွေမှာ ဟောလီးဒေးသွား၊ ပစ်ကနစ်သွား၊ နယ်လှည့်ခရီးထွက်ရင် သုံးတဲ့ ကရာဗင် (caravan) နဲ့ တူပါတယ်။ ဘာလို့တတာလဲ ဆိုတာရှင်းပြပါမယ်။ ကရာဗင်ကို အဓိပ္ပါယ်ဘယ်လို ဖွင့်ထားသလဲဆိုတော့ a vehicle equipped for living accommodation တဲ့။ လူနေလို့ရအောင် ပြင်ဆင်စီစဉ် ထားတဲ့ ယာဉ်လို့ပြောရမှာပါ။ ကရာဗင်ဟာ နောက်ဆွဲကား၊ ဒါမှမဟုတ် လူနေလို့ရအောင် တခါတည်း လုပ်ထားတဲ့ ကားကို ခေါ်တာပါ။ ကရာဗင်ကို မောင်းသွားပြီး ရပ်ချင်တဲနေရာ ရပ်၊ အိပ်ချင်တဲ့နေရာ အိပ်လို့ရတယ်။ အဲဒီလိုကားပေါ်မှာ လူနေအသုံးအဆောင်ရယ်၊ မီးဖိုချောင် ပစ္စည်းအားလုံး ပါတာမျိုးကို ကရာဗင်လို့ ခေါ်တာပါ။ အညာက လှည်းဟာလည်း အနောက်တိုင်းက ကရာဗင်တွေလိုပါပဲ။ ရက်တွေ ခြီပြီးသွားရတဲ့ ခရီးဝေးသွားတဲ့ လှည်းတေပေါ်မှာ အိမ်တစ်ခုလို မိသားစုလိုက် နေလို့အိပ်လို့ရအောင် အကုန်လုံး ပြီးပြည့်စုံအောင် ပါတာပါ။ ဒါကြောင့် လှည်းဟာ အနောက်တိုင်းက ကရာဗင်နဲ့ သိပ်တူတာပဲလို့ ပြောချင်တာပါ။ အညာဒေသ တောသူတောင်သားတွေအတွက် ခရီးရှည်သွားတဲ့ လှည်းတွေပေါ်မှာ ခရီးသွားအသုံးအဆောင် စားစရာ၊ သောက်စရာ အစစအရာရာနဲ့ အိပ်စရာနေစရာ ပစ္စည်းတွေ အပြည့်အစုံပါပါတယ်။ ကျွန်တော့်အမြင်ကို ပြောရရင်တော့ လှည်းဟာ အညာက ကရာဗင်လို ခရီးသွားယာဉ်တစ်မျိုးပါပဲ။ ဒီလို ခရီးဝေးသွားတဲ့ လှည်းတွေမှာ ဝါးနဲ့ ရက်ထားတဲ့ ဖျာကို ပေါင်းမိုးလုပ်ပြီး တင်ထားပါတယ်။ လှည်းပေါ်မှာ ဝါးဖျာပေါင်းမး အလုံးလေးနဲ့ပါ။ ရှေးတုန်းက အမေရိကန်စစ်တပ်တွေက မြင်းလှည်းအမိုးပုံစံမျိုးပေါ့။ အဲဒီ အမိုးပေါ်မှာ ထင်းစီးလိုဟာမျိုးတွေ တင်ထားပါသေးတယ်။ ပြီးတော့ အမိုးအောက်ထဲဝင်လိုက်တော့ လှည်းထဲမှာလည်း သပ်သပ်ရပ်ရပ် လုံလုံခြုံခြုံနဲ့ ပစ္စည်းတွေ တစ်စုတစ်စည်းတည်း တင်လို့ရတယ်။ ဒီဝါးဖျာ အမိုးဟာ အညာနွေရဲ့ ဒဏ်၊ အညာဆောင်းရဲ့ အအေးဒဏ်တွေကိုလည်း ကာကွယ်ပေးပါတယ်။ ဒီလိုပေါင်းမိုးနဲ့ ပစ္စည်းအပြည့် တင်ထားတဲ့ လှည်းလေးကို မောင်းပြီး အညာသားတွေ ခရီးထွက်ရင် လှည်းကို မောင်းသွား၊ ရပ်ချင်တဲ့နေရာ ရပ်ကြပြီး နားနားနေနေ ထမင်းဟင်း ချက်စားကြတယ်။ အဲလို ရပ်ချင်တဲနေရာမှာ ရပ်ပြီး ထမင်းဟင်း ချက်ပြုတ် စားတော့မယ်ဆိုရင် နွားတွေကို လှည်းက ချွတ်ပြီး တစ်နေရာမှာ တိုင်စိုက်ပြီး ကြိုးရှည်ရှည်နဲ့ ချည်ထားလိုက်ပါတယ်။ အဲလိုလုပ်တာကို နွားတွေကို လှန်တယ်လို့ ခေါ်ပါတယ်။ ပထမဆုံး နွားတွေစားဖို့ လှည်းပေါ်မှာ သယ်လာတဲ့ ကောက်ရိုးထုံးကိုချ ဖြေပြီးကျွေးရတယ်။ ပြီးတော့ နွားတွေ ရေသောက်ဖို့ သီးသန့်ယူလာတဲ့ ရေခွက်ခပ်ပြန့်ပြန့်ကြီးကို

နွားတွေရှေ့မှာ သွားချပါတယ်။ ဆိုလိုတာက လှည်းခရီးစဉ်မှာ ပထမဆုံး ဦးစားပေး ဂရုစိုက်ရမှာက ခရီးတစ်လျှောက်လုံး ရုန်းကန်ပြေးလွှားပြီး လှည်းနဲ့ ခရီးသည်တွေကို ဆွဲလာရတဲ့ နွားတွေပါ။ သူတို့မပါရင် ခရီးစဉ် ပျက်သွားမှာပါ။ ဒါကြောင့် လှည်းဆရာတွေဟာ နွားတွေကို တကယ့် ဆွေမျိုးသားချင်း လုပ်ဖော်ကိုင်ဖက်ရောင်းရင်း လူအချင်းချင်း ဆက်ဆံသလို သိပ်ပြီးဂရုစိုက်ကြပါတယ်။ ဒါကြောင့် ခရီးပန်းလာတဲ့ နွားတွေကို အရင်ဆုံး ပြုစုတာပါ။ နွားတွေ ဖြုတ်ပြီး၊ လှန်ပြီးတာနဲ့ လှည်းပေါ်တင်လာတဲ့ ပစ္စည်းတွေအောက်ချပြီး လှည်းကြီးကို ထောင်လိုက်ပါတယ်။ လှည်းဖင်မြီးဟာ မြေကြီးကို ထိပြီး ထမ်းပိုးတွေက မိုးပေါ်ထောင်လို့ပေါ့။ အဲတော့ လှည်းကြမ်းခင်းက တစ်စောင်းလေးဖြစ်ပြီး အမိုးသဘောမျိုးဖြစ်၊ ဘေးတစ်ဖက်တစ်ချက်မှာ လှည်းဘီးတွေ ကာထားပြီး လှည်းအောက်နေရာလေးဟာ နားစရာခိုစရာ တဲလေးထိုးထားသလို ဖြစ်သွားပါတယ်။ အဲဒီ လှည်းအောက်မှာ ဖျာလေးဘာလေးခင်းပြီး အကွယ်အကာရှိတဲ့ နေရာလေးလို့ သတ်မှတ်ပြီး နေကြထိုင်ကြ အိပ်ကြပါတယ်။ အဲလို နွားနဲ့ လှည်းကို နေရာချပြီးတော့မှ ချက်ဖို့ ပြုတ်ဖို့ စီစဉ်ကြရတော့တာပါ။ ထမင်းဟင်း ချက်တယ်ဆိုပေမယ့် လှည်းပေါ်မှာ အနောက်တိုင်းကရာဗင် ကားထဲမှာလို ထမင်း၊ ဟင်း ချက်စရာမီးဖိုချောင်လိုတော့ မပါဘူးပေါ့။ လှည်းခရီးမှာ မီးဖိုဆိုတာ လှည်းလမ်းဘေးမှာဖိုတဲ့ မီးဖိုပဲပေါ့။ မီးဘယ်လို ဖိုသလဲဆိုရင် ပထမဆုံး မြေနေရာပြန့်ပြန့်. သန့်သန့်လေးကိုရွေး၊ လှည်းပေါ်မှာ ပါလာတဲ့ အုတ်ခဲလေးတွေနဲ့ ဖိုခနောက်ဆိုင် မီးဖိုတွေလုပ်၊ လှည်းပေါ်မှာ ပါလာတဲ့ ထင်းလေးတွေကို အုတ်ခဲလေးတွေ ကြားမှာပုံ၊ ရေနံဆီလေး လောင်းပြီးမီးမွှေး၊ ဒါမှမဟုတ်ရင် အဲဒီတုန်းကခေတ်စားတဲ့ ထင်းရူးဆီအခဲလေးတွေကို မီးရှို့ပြီးမွှေး၊ ဘာမှ ပါမလာရင် သစ်ရွက်ခြောက်လေးတွေပုံ မီးရှို့ပြီး မီးမွှေး၊ ဒီလိုနဲ့ မီးဖို ဖိုပြီး ထမင်းဟင်း ချက်ကြရတာပါပဲ။ များသောအားဖြင့် လှည်းပေါ်မှာ အဲလို မီးဖိုလို့ရတဲ့ပစ္စည်းတွေ အစုံအလင်ပါပါတယ်။ ပြီးတော့ ဟင်းချက်စရာ အခြောက်အခြမ်းတွေလည်း သယ်လာသေးတယ်။ အဓိကကတော့ အမဲခြောက၊ ငါးခြောက် ဖြစ်ပါတယ်။ တစ်ခါတလေ ကြက်ဥ၊ ဘဲဥ အပိုဆောင်လာတတ်တယ်။ ထမင်းချက်စရာ ဆန်အိတ် သေးသေးလေးနဲ့ ရေအိုးလေးလည်း ပါတယ်။ ဆန်၊ ဆီ၊ ဆား၊ ငရုပ်သီး၊ ဟင်းချက်စရာ တိုလီမိုလီ အစာပလာလေးတွေကို ဘူးလေးတွေ၊ ပုလင်းလေးတွေနဲ့ ထည့်လာမယ်။ အဲဒီလို စုံစီနဖာ ပစ္စည်းတွေကို အညာမှာသုံးလေ့ရှိတဲ့ ထန်းခေါက်တောင်းထဲမှာ ထည့်ပြီး လှည်းဦးမှာ တင်လာပါတယ်။ ပြီးတော့ လှည်းထိပ်မှာ ခါးမတစ်လက်ကို ထိုးထားသေးတယ်။ နောက်ဆုံး လှည်းခရီးစဉ်မှာ မပါမဖြစ်တာကို ပြောရမယ်ဆိုရင်တော့ လှည်းအောက်က ခွေးပေါ့။ ရှေ့မှာ ပြောခဲ့သလိုပဲ အိမ်ကခွေးဟာ လှည်းထွက်ကတည်းက တစ်ကောက်ကောက် လှည်းနောက်၊ လှည်းအောက်ကနေ လိုက်တော့တာပါပဲ။ အညာတောရဲ့ အကျင့်ကတော့ ခရီးသွားရင် လောက်လေးခွလေးတွေ ပါကြပြီးလမ်းမှာတွေ့တဲ့ ချိုး၊ ခါ၊ ဆက်ရကတွေကိုပစ်၊ ဖွတ် ပဒတ်လိုက်၊ ခရီးသွားဟန်လွဲ ဟင်းစားလေး

ရအောင် တောလိုက်ကြတဲ့ အကျင့်ရှိပါတယ်။ အဲဒီတော့ ခွေးက လှည်းနောက်ကလိုက်ရင်း ယုန်တို့၊ ဖွတ်တို့ တွေ့လို့ ဟောင်ပြီဆိုရင် လှည်းပေါ်ကလူတွေ ဓါးဆွဲ၊ လောက်လေးခွဆွဲပြီး ခွေးနဲ့အတူ တောလိုက်ကြတော့တာပဲ။ ဒါကြောင့် ခွေးဟာလည်း ခရီးစဉ်မှာ အရေးပါအရာရောက်တဲ့ ခရီးသွားအဖွဲ့ဝင်တစ်ယောက်ပါ။ ကိုယ်သခင်ကိုလည်း ကာကွယ် စောင့်ရှောက်ပေးတတ်ရုံမကပဲ တောလိုက်တာမှာလည်း အထောက်အကူ ဖြစ်ပါတယ်။ တကယ်ကို အစစအရာရာ အသုံးကျတဲ့ ခွေးပါ။ ကရာဗင်နဲ့ခရီးသွားသလို ခရီးသွားကြတဲ့ အညာလှည်း စနစ်ပါ။ ဆက်ပြောရဦးမယ်ဆိုရင် ကရာဗင်မှာ တွိုင်းလက်ပါသလို အညာက လှည်းသမားတွေအတွက်လည်း အညာစတိုင် တွိုင်းလက်ရှိပါတယ်။ ကရာဗင်ပေါ်က တွိုင်းလက် ဆိုတာလေးတွေဟာ ကားပေါ်မှာ ရသလောက်နေရာလေးကို လုပြီး ဖြစကတက်ဆန်း ကျဉ်းကျဉ်း ကျုပ်ကျုပ် လုပ်ထားတာလေးတွေပါ။ အညာတောခရီး မှာတော့ ခရီးတစ်လျှောက် ဘယ်နားမှာဖြစ်ဖြစ် လူရှင်းတဲ့ နေရာမှာ ရပ်ပြီး ခြံတွေကြားမှာ တောထိုင်လို့ရတဲ့ လှည်းစီးခဲ့တဲ့လူတွေ သုံးတဲ့ အညာ တွိုင်းလက်ပါ။ အညာလှည်းခရီးမှာ တောထိုင်ရတာကတော့ ကရာဗင်တွိုင်းလက်ထဲဝင်ရတာနဲ့ တခြားစီပါ။ ကရာဗင် တွိုင်းလက် ကျဉ်းကျဉ်းလေးထဲမှာ လျောင်နေပြီး ထိုင်ရပြုရတာ ခက်ခက်ခဲခဲ၊ အညာချုပုတ်တွေ ကြားက တောထိုင်တဲ့ တွိုင်းလက်ကတော့ လေတဟူးဟူးနဲ့ ကွင်းပြင်ထဲမှာ လွတ်လတ်လပ်လပ်။ လှည်းရပ် စခန်းချလိုက်ပြီးတာနဲ့ လှည်းနဲ့ ခပ်ဝေးဝေး ချုံလေးတွေဆီက သွား ကြိုက်တဲ့ချုပုတ်ကိုရွေး၊ ထိုင်ချင်သလိုထိုင်ကြပါတယ်။ ချုံအကွယ်မှာ ငုတ်တုတ်လေးထိုင် လုံချည်လေးမ လေကောင်းလေသန့်ရှရင်းနဲ့ အားရပါးရ အခင်းကြီးသွားလိုက်ရတာ ဘာနဲ့မှ အရသာမတူအောင်ကို ဇိမ်တွေ့ကြပါတယ်။ မစင်တုံးတခွေထွက်ပြီးရင် ရှေ့နားတစ်နေရာ ရွှေ့သွားရင်း ကိုယ်မစင် ကိုယ်ပြန် မနင်းမိအောင်လည်း ဂရုစိုက်ရပါသေးတယ်။ အားလုံးကိစ္စဝိစ္ဆပြီးပြီဆိုတော့မှ သန့်စင်ဖို့ အနီးအနားက ချုံပုတ်လေးတွေက သစ်ကိုင်းလေးတွေကို ချိုးပြီး အချွန်အတက်မပါ၊ လုံးချောကိုင်းလေး တွေကို ရွေးပြီး တတ်နဲ့ ကိုယ့်မစင် သန့်ရှင်းရေးလုပ်ရပါတယ်။ အညာတောမှာ တွိုင်းလက်ပေပါမလို၊ ချုံတို၊ ချုံစက တတ်ခနောင်းတွေနဲ့ သန့်ရှင်းရေးလုပ်ကြတာကို ကြားရင် အခခေတ်လူတွေ အံ့သြနေကြပါလိမ့်မယ်။ တုတ်တွေသုံးပြီး သန့်စင်လို့ ဟိုရှဒီရှဖြစ်မယ်တော့ မထင်ပါနဲ့၊ ဘာမှမဖြစ်ပါဘူး။ အညာဒေသ တခွင်လုံးမှာ တောထိုင်ရင်ဘာစက္ကူမှ မသုံးကြပါဘူး။ မိရိုးဖလာနစ်ပေါင်းများစွာ တတ်ခနောင်းနဲ့ပဲ အခင်းသွားပြီး သန့်ရှင်းကိစ္စပြီးကြတာပါ။

လှည်းခရီးမှာ ထမင်းဟင်းချက်ကြပြုတ်ကြ စားကြတဲ့ ကိစ္စကို ဆက်ပြီးပြောချင်ပါသေးတယ် လှည်းတွေရပ်၊ နွားတွေလှန်၊ မီးဖိုပြီးရင် ထမင်းကို ပထမဆုံးစချက်ပါတယ်။ အညာမှာတော့ ထမင်းရေခန်းချက်ခဲပါတယ်။ ထမင်းရည်ကို ငှဲ့ပြီး ချက်တာများပါတယ်။ ဘာလို့လဲဆိုတော့ ထမင်းရည်ကို တကယ်အရသာခံ မြိန်ရည်လျှက်ရည် သောက်ရမယ့် အာဟာရတစ်မျိုးလို့ ယူဆကြလို့

ထင်ပါရဲ့။ ထမင်းရည်ငှဲ့ပြီဆိုရင်ကလေးတွေဟာ သူသောက်မယ်၊ ငါသောက်မယ် အလုအယက်ပါပဲ။ ကြက်သွန်ဖြူကို ခါးပြားရိုက်ပြီး ထမင်းရည်ပူပူထဲ ထည့၊ ဆားလေး အနေတော်နဲ့ ရောမွှေသောက်၊ ဘယ်လိုအရသာရှိမှန်းမသိဘူး။ တစ်ခါတလေရောက်တော့ ထမင်းရည်က ကိုယ်မသောက်ရပဲ ခွေးအတွက် ချန်ထားပေးရတာရှိသေးတယ်။ ခုနက ပြောခဲ့သလို ခွေးဟာလည်း မိသားစုဝင်လို့ သတ်မှတ်ထားတော့ ကိုယ်နဲ့ တန်းတူကျွေး၊ တန်းတူစားပဲလေ။ လှည်းခရီးသွားရင် မီးဖိုနစ်ဖိုလောက် ပြိုင်တည် တတ်ကြပါတယ်။ တစ်ဖိုက ထမင်းအိုး၊ တစ်ဖိုက ဟင်းအိုးပေါ့။ အညာမှာ လှည်းနားတုန်း ဟင်းချက်တာက သိပ်အကြီးအကျယ်ကြီးတော့ မဟုတ်ဘူး။ ကြက်သွန်နီ နည်းနည်းလှီးပြီး ဒယ်လေးအိုးထဲထည့်၊ ဆီလေးပါလေကာနဲ့ ရှဲကနဲ ဆီသတ်ပြီးတော့ နနွင်းလေးနည်းနည်းထည့်တယ်။ အညာမှာ ဟင်းချက်ရင် နနွင်းအမြဲသုံးပါတယ်။ ဘာချက်ချက် နနွင်းမပါမပြီးပါ။ အဲလို နနွင်း၊ ကြက်သွန်နီဆီသတ်ပြီးတော့မှ ငါးခြောက်ပိုင်းလေးတွေထည့်၊ ရေထည့်၊ ငရုတ်သီးအခြောက် ထောင်းပြီးသားခပ်များများလေးနဲ့ ဆားလေးထည့် ရောမွှေ၊ နောက်ဆုံးမှ ခရမ်းချဉ်သီး တစ်လုံးနှစ်လုံးလက်နဲ့ ချေပြီး ဒယ်ပိုင်းထဲ ထည့်လိုက်တယ်။ ပြီးတော့ ရေပွက်ပွက်ဆူလာရင် ဒယ်အိုးပေါ်ကို စလောင်းဖုံးလေး အုပ်လိုက်ပါတယ်။ စလောင်းဖုံးဆိုတာ မြေအိုး စလောင်းဖုံးပါ။ ခနနေတော့ စလောင်းဖုံးလေးဖွင့်ကြည့်ပြီး ဟင်းရည်လေးကို ဇွန်းလေးနဲ့ ခပ်ပြီး အပေါ့အငံမြည်းကြည့်၊ လိုသလို ဆားလေးထည့်၊ တစ်ခါတလေ စိတ်ကူးရရင် မန်ကျည်းမှည့်လေး နည်းနည်းပါ ထည့်မွှေလိုက်သေးတယ်။ ပြီးတော့ စလောင်းလေးပြန်အုပ်ထား၊ ခနနေတော့ စလောင်းလှပ်ကြည့်၊ ဆီကျန်ရေကျန် ရေ အနေတော်လောက်ကျန်ပြီဆိုရင် ဒယ်ပိုင်းလေးကို မီးဖိုပေါ်က ချလိုက်တော့။ အမဲခြောက်၊ ငြုပ်သီးချက် ချက်လည်း ဒီလိုပုံစံမျိုးပါပဲ။ ဒါပေမယ့် အမဲခြောက်ရောက်တော့ နည်းနည်းမာတော့ ဟင်းအိုးကို မီးဖိုပေါ်မှာ နည်းနည်းကြာကြာလေး ပိုထားပေးရတာပေါ့။ ဟင်းအိုး၊ ထမင်းအိုးကျက်တော့ စားဖို့ပြင်ကြရပြီပေါ့။ လှည်းပေါ်မှာပါတဲ့ ထန်းခေါက်ဖျာကို ထောင်ထားတဲ့ လှည်းအောက်နေရာလေးမှာ ချခင်းပြီး သံပန်းကန်ပြားတွေ စီချ၊ ထမင်းကို ပန်းကန်ပေါ်မှာ မောက်နေအောင်ပုံပြီးထည့်၊ ဟင်းပန်းကန်တွေ ဘာတွေလုပ်မနေတော့ဘဲ ဟင်းအိုးဒယ်ပိုင်းလိုက်ကို ထမင်းဝိုင်းအလယ်မှာ ချလိုက်ပါတယ်။ ပြီးတာနဲ့ တစ်ယောက်ကို ဟင်းတစ်ဖတ်ယူ၊ ရေပေါလောဟင်းရည်ကို သုံးလေးဇွန်းထမင်းပေါ်ဆမ်း၊ လက်နဲ့ အားရပါးရ ထမင်းတွေကို နယပြီး စားကြပါတော့တယ်။ ဟင်းဖတ်လေးကိုတော့ တစ်ခါတည်း မစားပါဘူး။ နည်းနည်းလေးဖဲ့၊ အဲဒီဟင်းလေး ပါလေကာနဲ့ ထမင်းတစ်လုတ်အားရပါးရစား၊ ဟင်းဖတ်လေး တစ်ဖဲ့နဲ့ တစ်လပစားပြီးရင် နောက်ထပ် နှစ်လုပလောက်ကို ဟင်းဖတ်မပါဘဲ ဟင်းရည်နဲ့နယ်စားတယ်။ ချွေတာပြီး ဟင်းတစ်ဖတ်နဲ့ လောက်အောင စားကြတဲ့ အညာလှည်းထမင်းဝိုင်းပါ။ ဒီလို ငါးခြောက်၊ ငရုတ်သီး ဟင်းရည်ကြဲအပြင်၊ ထမင်းဝိုင်းတိုင်းမှာ မပါမဖြစ်ကတော့ ငရုတ်သီးစိမ်းတောင့်ပွနဲ့ ဆားပန်းကန်လေးပါပဲ။

ငါးခြောက်ဖတ်လေးကို ချွေတာစားပြီး ထမင်းမြိန်အောင် ငရုတ်သီးစိမ်းတောင့်ပွတွေကို တဂျွမ်းဂျွမ်းနဲ့ ဝါးစားပါသေးတယ်။ ကြုံတုန်းပြောရမယ်ဆိုရင် အညာမှာ ငရုတ်သီး၊ ခရမ်းချဉ်သီးဆိုတာ သိပ်ပေါပါတယ်။ ငရုတ်ခင်း၊ ခရမ်းချဉ်ခင်း တွေ့လို့ ကိုယ်စားဖို့လောက် ခူးယူတာကို ခိုးတယ်လို့ လုံးဝမယူဆကြပါဘူး။ စားချင်သလောက်တော့ ဝင်ခူးစားကြပဲ။ အဲတော့ လှည်းခရီးတစ်လျှောက်မှာ တွေ့ရတဲ့ ငရုတ်ခင်း၊ ခရမ်းချဉ်ခင်းတွေဟာ လှည်းသမားတွေအတွက် အပူအပင်မရှိ စိတ်ရှိ၊ လက်ရှိ ခူးယူစားလို့ ရတဲ့ နေရာတွေပါ။ လှည်းခရီး ဟင်းအကြောင်းဆက်ပြောရမယ်ဆိုရင် လမ်းဘေးမီးဖိုမှာ ဖြစ်သလို ချက်စားရတာဆိုတော့ ဖွယ်ဖွယ်ရာရာလည်း သိပ်မရှိ၊ ဟင်းလည်းအများကြီး မချက်နိုင်၊ လောက်ငှဲ့စားကြရတာပါ။ အဲဒီ လှည်းဟင်းရဲ့အဓိက အနှစ်သာရက ငရုတ်သီးအခြောက် ခပ်နိုင်နိုင်လေးနဲ့ ဟင်းအရည်ခပ်များများ ပါရတာပါ။ အညာသားတွေက ဘာဟင်းမှမပါတောင် ငရုတ်သီးတောင့်ကိုက်ပြီး ထမင်းစားနိုင်ကြတဲ့သူတွေဆိုတော့ ငါးခြောက်နဲ့လေးရရ ဟင်းကို ချက်ပြီး ငရုတ်သီး ဗုန်းပေါလအောပါတဲ့ ဟင်းအနှစ်နဲ့ဆိုတော့ ငါးခြောက်ဖတ် မပါတောင် ထမင်းစားလို့ တအားမြိန်ပြီပေါ့။ ပြီးတော့ လှည်းနားတဲ့နားမှာ မြန်မြန်ဆန်ဆန် ထမင်းစားဖို့ချက်ရ၊ ပြုတ်ရတာဆိုတော့ အချိန်ယူပြီး အချဉ်ဟင်းလို ဟင်းရည်သောက် တစ်ခွက်သပ်သပ် မချက်နိုင်တော့ပါဘူး။ အဲတော့ အရည်သောက် သဘောမျိုးရအောင် ဟင်းချက်တဲ့အခါမှာ ရေလေးများများ ထည့်ချက်ပြီး ရေပေါလောဟင်းဖြစ်အောင် ချက်ရပါတယ်။ အဲလို ဟင်းထဲမှာ ပါတဲ့ ဟင်းရည်တွေကို ရွှဲနေအောင်ဆမ်းထားတော့ ထမင်းလုပ်တွေ တစ်လုပ်ပြီးတစ်လုပ် ဆက်တိုက်သွတ်နေတာ လည်မျိုထဲမှာ မနင်ဘဲ တရှောရှော ဝင်သွားတော့တာပေါ့။ အခုပြောခဲ့တာက လှည်းတစ်စီးထဲ ခရီးသွားရင် ချက်ပြုတ်စားကြတဲ့ အကြောင်းပါ။ များသောအားဖြင့်တော့ ရွာကလူတွေ မိသားစုတွေလိုက်ခရီးဝေးသွား၊ အလုပ်လုပ်ကြမယ်ဆိုရင်တော့ အုပ်စုလိုက်ဖွဲ့ပြီးလှည်း လေးငါးခြောက်စီး သွားကြပါတယ်။ အဲဒီအခါမှာတော့ အခုလို လှည်းတစ်စီးထဲမဟုတ်ပဲ စုပေါင်းခရီးသွား၊ စုပေါင်းစားကြတဲ့အခါ ပိုပြီးတောင် လှုပ်လှုပ်ရှားရှား စိတ်ဝင်စားစရာကောင်းပါသေးတယ်။ ဝွန်ဒေါင်း၊ ဒိန်းတောင်းတွေ ပေါ်လာပြီး မြို့ချင်းဆက် ရွာချင်းဆက် လမ်းတွေပေါ်လာတော့ တဖြည်းဖြည်း တိမ်မြုပ်ပျောက်ကွယ် သွားပြီဖြစ်တဲ့ သတိရစရာ၊ လွမ်းစရာ အညာလှည်းခရီးပါ။

ဆက်လက်ဖော်ပြပါမည်

ပါမောက္ခခင်မောင်ဝင်း (အသည်း)

အသည်းရောဂါအထူးကုဆရာဝန်ကြီး။



၂၆-၃-၀၈

အမျိုးသမီးနဲ့အစားအစာ (၂၁)

မိတ္ထီလာခရိုင် ဝမ်းတွင်းမြို့နယ်က အမေ့ရွာဖြစ်တဲ့ တောင်ဘိုရွာကို ပြန်တဲ့ အကြောင်းတွေ ပြောရင်းနဲ့ အညာက တောဓလေ့အစားအသောက်တွေအကြောင်း ရေးနေပါတယ်။

အညာနဲ့ ကန္တာရပင်

ကုန်းကြီးရွာကနေ (၁)နာရီကျော်ကျော်လောက်လောက် မောင်းလိုက်တော ကျွန်တော်တို့ လှည်းတွေဟာ တောင်ဘိုရွာအစပ်ကို ရောက်လာပါပြီ။ အညာကရွာတွေမှာ ရွာပတ်လည် ခြံစည်းရိုး ရှိပါတယ်။ ကန္တာရကိုင်းတွေ ဆူးတွေနဲ့ယှက်ပြီး အုံထားတဲ့ ခြံစည်းရိုးအထူကြီးပါ။ ကန္တရဆူးတွေဟာ ခွေးတောင် တိုးမပေါက်ဘူးလို့ ပြောပါတယ်။ ကျွန်တော်တို့ အညာမိတ္ထီလာ၊ သဲတော၊ ဝမ်းတွင်းတစ်ဝိုက်မှာ ကန္တာရပင်ဆိုတာ သိပ်ပေါပါတယ်။ အခက်တွေအလက်တွေမှာ ဆူးတွေနဲ့၊ ကန္တာရအသီးတွေက ကုက္ကိုသီးဆန်ဆန် အတောင့်လိုက်တွေ။ အဲဒီ အသီးတွေကို နွားစာကျွေးလို့ရပါတယ်။ ကန္တာရပင်တွေဟာ အုံလိုက်ကြီးတွေပေါက်ပြီးတော ပင်စည်တွေက ခပ်သေးသေးလေးတွေ၊ အကြီးဆုံး အတုတ်ဆုံးက လုံးပတ် ငါးလက်မလောက်ပဲရှိတာ။ အခက်တွေအလက်တွေနဲ့ အုံလိုက်ကြီး အရိပ်လည်း ရတယ်။ ဒါပေမယ့် သူ့ကိုင်းတိုင်းမှာ ဆူးတွေအပြည့်နဲ့ပါ။ ကိုင်းတွေကို ခုတ်လိုက်တိုင်း ကိုင်းသစ်တွေ ချက်ခြင်း ထပ်ထွက်တယ်။ တော်တော်ကို ထူပေဒဏ်ပေခံနိုင်တဲ့ အပင်တွေ။ သပြင်ဟင်းလင်း ခြစ်ခြစ်တောက်ပူနေတဲ့ နေရာတွေမှာလည်း ပေါက်တယ်။ အညာမှာ အရင်တုန်းက ထနောင်းပင်ဟာ နေရာတိုင်းရပေမယ့်လို့ (၁၉၅၆)ခုနှစ် နောက်ပိုင်းလောက်ရောက်တော့ အညာက လွင်တီး ခေါင်ပြင်တွေမှာ ကန္တာရပင်တွေ နေရာတိုင်းလို ပျံ့ပွားမင်းမူကြီးစိုးလာတယ်လို့ မှတ်သားခဲ့ရပါတယ်။ ကန္တာရသီးတွေကို နွားတွေကစား၊ နွားချေးပါတဲ့နေရာတိုင်းမှာ ကန္တာရအစေ့တွေ ပျံ့၊ အပင်တွေပေါက်နဲ့ ထိန်းမနိုင် သိမ်းမရအောင်ကို အညာတစ်ခွင်မှာ ပျံ့သွားတဲ့ ကန္တာရပင်တွေပါ။ အဲဒီအပင်တွေကို ကျွန်တော်တို့က ကန္တာရပင်ခေါ်တာ မှန်သလား မှားသလားတော့ မသိပါ။ ဒါပေမယ့် ကျွန်တော်တို့ ဝမ်းတွင်းနယ် တစ်နယ်လုံးကတော့ အဲလိုပဲ ခေါ်ကြပါတယ်။ ကျွန်တော်တို့ အငယ်က ကြားဖူးတာ ကတော့ ကနာရပင်ဆိုတာ မြန်မာပြည်ရဲ့ မူလဇာစ်မြစ်ရှိတဲ့ အပင် အမျိုးအစား မဟုတ်ဘူးတဲ့။ (၁၉၅၀)ခုနှစ် နောက်ပိုင်းမှာ အစ္စရေးနိုင်ငံကနေ မြန်မာပြည်ထဲကို စသွင်းပြီး မြန်မာပြည်မှာ ပျံ့ပွားလာတာတဲ့။ ဟုတ် မဟုတ်တော့ မသပါဘူး။ ဒါပေမယ့် ကျွန်တော်တို့ အရပ်မှာတော့ ကန္တာရပင်တွေကို ဘယ်မှာမဆို တွေ့နိုင်ပါတယ်။ ဘာပင်မှ စိုက်လို့မရတဲ့ မးခေါင်ရေရှား ဒေသမှာတော့

ကန္တာရပင်တွေဟာ တော်တော်လေးကို အသုံးဝင်ပါတယ်။ ခုနကပြောသလို ကန္တာရပင်တွေဟာ ဒေါင်ကျကျ ပြားကျကျ တွေ့တဲ့နေရာမှာ ရှင်တာပါ။ ရေရှိစရာလည်း မလို၊ အပူချိန် (၁၁၀) ဒီဂရီလောက် ခြစ်ခြစ်တောက် ပူနေတဲ့ အညာနေအောက်မှာလည်း စိမ်းလန်းစိုပြေနေတာပဲ။ ကန္တာရပင်တွေမှာ အရွက်ကြွေတယ်၊ အရွက်ခြောက်တယ် ဆိုတာမရှိဘူး။ အမြဲတမ်းပဲ နှစ်ပေါက် စိမ်းနေပြီး အရွက်တွေနဲ့ ဝေဆာအုပ်ဆိုင်းနေတာပါ။ ပြီးတော့ ကန္တာရပင်တွေဟာ ကြီးတာ သိပ်မြန်ပါတယ်။ တစ်နှစ်လောက် ဆိုရင် လူတစ်ရပ်လောက်အထိ ထိုးတက်သွားပြီ။ ကန္တာရပင် အသုံးကျတာတွေကို ပြောရမယ်ဆိုရင်တော့ အသီးတွေက နွားကျွေးလို့ ရတယ်။ ဆိတ်တွေက ကန္တာရဆူးတွေရဲ့ အန္တရာယ်ကို ဖယ်ပြီး ခပ်နိမ့်နိမ့်ကန္တာရကိုင်းတွေက အရွက်တွေကို စားတယ်။ တကယ်လို့ ကန္တာရကိုင်းလေးတွေဟာ မမီတမီဆိုရင် ဆိတ်လေးတွေဟာ ဒူးထောက်ပြီး မြင်းတွေ ပတတရပ်သလို ရပ်ပြီး လှမ်းစားတယ်။ ကန္တာရပင်တွေရဲ့ အသုံးအဝင်ဆုံးကို ပြောရမယ်ဆိုရင် လောင်စာ ထင်း၊ မီးသွေး၊ ရှားပါးတဲ့ အညာဒေသမှာ ကန္တာရ ကိုင်းခြောက်တွေဟာ တကယ့်ကို အသုံးဝင်တဲ့ မးဖိုချောင်မှာ သုံးရတဲ့ ထင်းတွေပါ။ ကန္တာရကိုင်းတွေရဲ့ မကောင်းတဲ့ အချက်ကတော့ ကြောက်စရာကောင်းတဲ့ ဆူးတွေပါ။ ကျွန်တော်တို့ အညာမှာ ကန္တာရဆူးကို သိပ်ကြောက်ကြတယ်။ ကန္တာရဆူး စူးမရင် အဆိပ်ပြင်းတယ်။ အနာတော်တော်နဲ့ မကျက်လွယ်ဘူးလို့ ယူဆကြတယ်။ ကန္တာရပင်တွေအောကကို သွားရင် ဆူးမစူးအောင် အထူး ဂရုစိုက်ရပါတယ်။ ခုတ်ထားတဲ့ အကိုင်းခြောက်တွေက ဆူးတွေကို ကြောက်ရလွန်းလို့တော်တော်ကို သတိထားပြီး ရှောင်ရပါတယ်။ အညာမှာ ကန္တာရ ထင်းစုတဲ့နည်းက ပြောချင်ပါသေးတယ်။ လှည်းတစ်စီးနဲ့ ရွာအပြင်ဘက် ကန္တာရတောကို သွား၊ ကန္တာရကိုင်းတွေကို တစ်ပုံကြီးခုတ်၊ ထွန်ခြစ်နဲ့စု၊ ခက်ရင်းဂွနဲ့ထိုးပြီး လှည်းပေါ်ကို အမောက်အလျဲကြီး ကော်တင်လာပြီး ကိုယ့်အိမ်က ခြံထဲမှာ အဲဒီကိုင်းတွေကို ခြောက်သွားအောင် ပုံပြီးနေလှန်းထားလိုက်တယ်။ အရွက်တွေကြွေပြီး အကိုင်းတွေ အစိုမါတ်ပျောက် ခြောက်ပြီဆိုမှ မါးနဲ့ အနေတော်လေးတွေခုတ်ပြီး ထင်းဆိက်ဖို့ သုံးကြတာပါ။ ဆိတ်ရှိတဲ့အိမ်တေမှာတော့ ခပ်နုနုကန္တာရကိုင်းတွေကို ဆိတ်စာ အရင် ကျွေးလိုက်သေးတယ်။ ကန္တာရကိုင်းတွေကို ထင်းအနေနဲ့သုံးတာအပြင် ခြံစည်းရိုးလည်း ခတ်ကြတယ်။ တောင်ဘိုရွာက အိမ်တော်တော်များများမှာ ကန္တာရကိုင်းတွေကိုအထပ်ထပ်စုပုံ သုံးပြီး လုပ်ထားတဲ့ ခြံစည်းရိုးတွေကို တွေ့ရမှာပါ။ ပိုက်ဆံနည်းနည်းတတ်နိုင်တဲ့ သူတွေကသာ ဝါးကပ်နဲ့ ခြံစည်းရိုး ခတ်နိုင်တာပါ။ တစ်ရွာလုံးမှာ သူကြီးအိမ်လို တတ်နိုင်တဲ့အိမ် တစ်အိမ်၊ နှစ်အိမ်လောက်ကပဲ နှစ်တစ်ပျဉ်သစ်သားချောင်းတွေနဲ့ ခြံစည်းရိုးခတ်နိုင်ပါတယ်။ နောက်ပြီး ကန္တာရပင်အကြောင်း ထပ်ပြောရမယ်ဆိုရင် ရွာထဲက တချို့အိမ်တွေမှာ ခြံစည်းရိုးပတ်လည်ကို ကန္တာရပင်တွေစိုက်တယ်။ ပြီးတော့ အပင်ကြီး ရှည်တက်မသွား အောင် ခုတ်ထားတယ်။ အဲတော့ ကန္တာရကိုင်းတွေဟာ ဘေးကို ဖြာထွက်ပြီး ဆးတွေနဲ့ ပိတ်နေတဲ့ ခြံစည်းရိုးကြီးဖြစ်သွားတာပေါ့။ ဒါကြောင့် ခွေးတောင်

တိုးမပေါက်ဘူးလို့ ပြောတာပါ။ ကြုံတုန်း ရွာက ခြံစည်းရိုးတွေထဲမှာ ထူးတာတစ်ခုထပ်ပြောရရင် တချို့အိမ်တွေက ဝိုင်းကွက်ပတ်ချာလည် မကျည်းပင် တွေ စိပ်အောင်စိုက်ပြီး ခြံစည်းရိုးလုပ်ပါတယ်။ မကျည်းပင်လေးတွေကို အပေါ်မတက်အောင် ခုတ်ထားတော့ မကျည်းပင်ပုလေးတွေ ဖြစ်နေတာပေါ့။ အရွက်တွေ ခူးလိုက်တိုင်း မကျည်းရွက်နုတွေ ထွက်ပါတယ်။ တစ်နှစ်ပတ်လုံး မကျည်းရွက်သုတ်၊ မကျည်းရွက်ချဉ်ရည်၊ မကျည်းရွက် အချဉ်တည် မျိုးစုံလုပ်စားကြတော့တာပေါ့။ ဒါဟာ အညာခြံစည်းရိုးစနစ်တစ်ခုပါ။ အညာက ရွာတွေမှာ ကန္တာရပင်၊ မကျည်းပင်နဲ့ ခြံစည်းရိုး လုပ်သလိုပဲ တစောင်းလက်ပတ်၊ မရိုးပင်၊ ရှားစောင်းပင်ဆိုတဲ့ အညာမှာပေါက်တဲ့ အပင်မျိုးစုံကိုလည်း ခြံဝိုင်းပတ်လည် စိုကကြပါသေးတယ်။ ခြံစည်းရိုးအကွယ်အကာလည်းဖြစ်၊ ဟင်းစားလည်းရတဲ့ အညာက ခြံစည်းရိုးတွေပါ။ အောက်ပြည်အောက်ရွာ ကျွန်တော့်ရဲ့ မှော်ဘီခြံနားမှာ တွေ့ရတဲ့ ခြံစည်းရိုးကတော့ ဆူးပုပ်ပင်တွေကို တန်းစီစိုက်ထားပါတယ်။ ဆူးပုပ်ကိုင်းတွေကလည်း ကန္တာရပင်လောက် မပိတ်ပေမယ့် တော်တော်လေးကို ဝိုင်းလုံပါတယ်။ ပြီးတော့ မီးဖိုချောင်အတွက် ဆူးပုပ်ရွက်လည်း မပြတ်တော့ဘူး။ အညာမှာတော့ ဆူးပုပ်ပင်ကို အဲလောက် လွယ်လွယ်စိုက်လို့ မရပါဘူး။ ဘာမှ ဂရုစိုက်စရာမလိုဘဲ ပစ်ထားလို့ ရတာကတော့ ကန္တာရပင်ဖြစ်နေတော့ ကန္တာရပင်တွေပဲ စိုက်ကြပါတယ်။ ကန္တာရပင်တွေအကြောင်းကို ဒီလောက်တောင် အကျယ်ချဲ့ပြီး ရေးနေတဲ့အကြောင်းကတော့ မိတ္ထီလာသဲတော၊ ဝမ်းတွင်း ပတ်ဝန်းကျင်မြင်ကွင်း သရုပ်ဖော်ရင် ကန္တာရပင်ဟာ မပါမဖြစ်အထင်ကရ အပင်တစ်မျိုးဖြစ်နေလို့ပါ။ ကျွန်တော်ကြီးပြင်းလာခဲ့တဲ့ (၁၉၅၈)ခုနှစ် ပတ်ဝန်းကျင် အညာဒေသရဲ့ လူနေမစရိုက်၊ အညာဓလေ့ ပတ်ဝန်းကျင်တွေကို မှတ်တမ်းတင်နေတဲ့သဘောနဲ့ အညာတောရွာတွေမှာ တွေ့ရတဲ့ မြင်ရတဲ့ဟာမှန်သမျှကို မှတ်မိသရွေ့ ပြန်ပြောနေတာဆိုတော့ ကန္တာရပင်အကြောင်းက မပါမဖြစ်ပါ။

<u>ပြည်တော်သာလမ်း</u>

တောင်ဘိုရွာထဲကို ဝင်လိုက်တာနဲ့ လှည်းလမ်းကြောင်းလေးတွေအလယ်မှာ ရှိပြီး ဘေးမှာ တော်တော်လေးကျယ်တဲ့ ရွာအဝင်လမ်းကို တွေ့ရပါတယ်။ ရွာကလူတွေက ပြည်တော်သာလမ်းလို့ ခေါ်ကြပါတယ်။ ပြည်တော်သာစီမံကိန်းနဲ့ ရွာတွေမှာ ဖောက်ထားရတဲ့ လမ်းကျယ်ကြီးတွေလို့ ပြောပါတယ်။ အညာ ရွာထဲက ပုံမှန်လမ်းဆိုတာက လှည်းလမ်းကြောင်းပါ။ လှည်းတစ်စီးစာ သွားလို့ရတဲ့ ခြံစည်းရိုး နှစ်ခုကြားက လမ်းကျဉ်းလေးပါ။ (၁၉၅၀) ပတ်ဝန်းကျင်မှာ ပါလီမန်အစိုးရကနေ ပြည်တော်သာ စီမံကိန်းဆိုပြီး အမေရိကန်အဖွဲ့တစ်ဖွဲ့ရဲ့ အကြံပေးချက်တွေနဲ့ တစ်နိုင်ငံလုံး ကြီးပွားရေး၊ လူတစ်ကိုယ်၊ တိုက်တစ်လုံး၊ ကားတစ်စီးပိုင်ဆိုင်ရေးဆိုတဲ့ စီမံကိန်းကြီးကို ဆွဲတယ်လို့ ကြားခဲ့ဖူးပါတယ်။ အဲဒီစီမံကိန်း လိုအပ်ချက်အရ ရွာအလယ်က လမ်းမကြီးတွေကို ချဲ့ရတာပါ။

တောင်ဘိုရွာမှာလည်း ပြည်တော်သာစီမံကိန်းအရဆိုပြီး လမ်းခဲ့၊ ကျောင်းဆောက်၊ ရွာခြံစည်းရိုးကာ လုပ်ထားတာတွေကို တွေ့ရပါတယ်။ စဉ်းစားကြည့်မယ်ဆိုရင် အဲဒီတုန်းက ကျွန်တော်ဟာ တော်တော်ငယ်သေးတာပါ။ ဒါပေမယ့် ကျွန်တော့် ရဲ့ထူးခြားချက်တစ်ခုဟာ ကျောင်းမနေခင်တုန်းက ဖြစ်ရပ်တကာအစ ငယ်ငယ်ကအကြောင်းတွေကို သိပ်မှတ်မိလွန်းပါတယ်။ ဒါကြောင့်လည်း အမေတို့ ပြောနေတဲ့ ပြည်တော်သာလမ်းဆိုတာကို သတိရမိသေးတာပါ။

ကျွန်တော်တို့လှည်းတွေ ချူသံတလွင်လွင်နဲ့ ရွာထဲဝင်လာတော့ အိမ်တိုင်းအိမ်တိုင်းက လူကြီးတွေ၊ ကလေးတွေ ပြေးထွက်လာကြပြီး အုတ်အော်သောင်းလဲ ဆူဆူညံညံနဲ့ လှည်းတန်းကြီးနောက်ကို လိုက်လာကြပါတယ်။ ကျွန်တော်တို့ လှည်းတန်းကြီးက ဖုံတစ်ထောင်းထောင်း၊ ဆူဆူညံညံနဲ့ လူအုပ်ကြီး တရုန်းရုန်းနဲ့ ရွာလယ်ခေါင် ပြည်တော်သာ လမ်းမကြီးအလယ်မှာ သွားခဲ့တာကို ဒီနေ့အထိ မမေ့နိုင်ဘဲ သတိရနေပါတယ်။ ရှေ့ဆုံးလှည်းမှာတော့ အမေနဲ့ ကျွန်တော့်ညီမတွေပါပြီး ကျွန်တော်တို့ ညီအစ်ကို တွေက အလယ်လှည်း၊ အိမ်က တပည့်တပန်းတွေက နောက်ဆုံးလှည်း၊ စုစုပေါင်း လှည်း (၃)စီးပါ။ လှည်းတန်းကြီးဟာ နောက်ဆုံး ရွာလယ်က သူကြီးအိမ်မှာ သွားရပ်ပါတယ်။ တောင်ဘိုရွာသူကြီး ဦးခင်မောင်ရင်ဆိုတာက အမေ့ရဲ့မောင်တစ်ဝမ်းကွဲပါ။ သူဟာ အမေကြီး (အမေ့အမေ) ဒေါ်မမလေးရဲ့အစ်ကို ဦးလူလေးကြီးရဲ့သားပါ။ သူကြီးဦးခင်မောင်ရင်ဟာ သူကြီးဖြစ်သလို အဲဒီ ဖဆပလခေတ်ကာလမှာ ကာကွယ်ရေးအဖွဲ့ဆိုတာရဲ့ တောင်ဘိုရွာခေါင်းဆောင်လည်းဖြစ်ပါတယ်။ အဲတော့ သူကြီးဟာ ကာဘိုင်သေနတ်တကားကားနဲ့ တကယ့်ကို အာဏာရှိခဲ့သူပါ။ အရင်မိန်းမ မသောင်းကြည်ရှိရက်နဲ့ ကာဘိုင်သေနတ်နဲ့ ကာကွယ်ရေးခေါင်းဆောင်ဆိုတာရဲ့ အာဏာပါဝါကိုသုံးပြီး တောင်ဘိုရွာရဲ့ ပန်းတောင်ကိုင် မလှသင်းဆိုတာလည်း ကောက်ယူထားလိုက်ပါသေးတယ်။ ကျွန်တော်တို့လှည်းတွေ သူကြီးအိမ်ထ ဝင်လာတော့ သူကြီး ဦးခင်မောင်ရင်ဟာ အိမ်ထဲက ပြေးထွက်လာပြီး ကျွန်တော်တို့ကို အားရပါးရ ကြိုရှာပါတယ်။ ကျွန်တော်တို့အားလုံး လှည်းပေါ်က ဆင်းပြီး ဦးခင်မောင်ရင်အိမ်ထဲကို ဝင်ကြပါတယ်။ သူကြီးရဲ့ နှစ်ထပ်ပျဉ်ထောင်အိမ်ကြီး အောက်ထပ်မှာ ကွပ်ပျစ် အကြီးကြီး ရှိပါတယ်။ အဲဒီကပ်ပျစ်အကြီးကြီးအပေါ်မှာ စားပဝိုင်းကြီး ပြင်ထားပြီး စားစရာတွေအပြည့် တင်ထားပါတယ်။ အမေတို့ကတော့ လှည်းပေါ်က ညင်ညင်သာသာဆင်း၊ သူ့မောင် သူကြီးကို "ဟဲ့ခင်မောင်ရင် နေကောင်းလား" လို့ နှုတ်ဆက်ပြီး အိမ်ထဲကို ဖြေးဖြေးသက်သာ ဝင်ပါတယ်။ ကျွန်တော်တို့ ညီအစ်ကိုတွေကတော့ လှည်းကောင်းကောင်း မရပ်ခင်ကတည်းက "ဝမ်း၊တူး၊သရီး" အော်ပြီး လှည်းပေါ်ကခုန်ချကြပါတယ်။ ပြီးတော့ သူကြီးအိမ်ရှေ့က ပြောင်ရှင်းနေတဲ့ မြေတလင်းပေါ် ခြေချလိုက်တာနဲ့ "ဦးခင်မောင်ရင်" လို့ အော်နှုတ်ဆက်ပြီး သူ့အိမ်ထဲကို ပြေးဝင်ကြပါတယ်။ စားစရာအစုံအလင် စားပွဲကြီးတွေ့တာနဲ့ ကွပ်ပျစ်ကြီးပေါ် ခုန်တက်လိုက်ပြီး အပိုင်အနိုင် တိုးဝှေ့ပြီး

ထိုင်စရာနေရာ ဦးကြပါတယ်။ နေရာယူပြီးတာနဲ့ အမေ့မျက်နှာကို တချက်လှမ်းကြည့်ပြီး "ကျွန်တော်တို့ စားမယ်နော်" ဆိုပြီး၊ စားပွဲပေါ်က ခွက်တွေထဲက တွေ့ရာ မြင်ရာတွေ နှိုက်ပြီး စားတော့တာပါပဲ။

အဲဒီ အညာတောက ဧည့်ခံတဲ့ စားစရာတချို့တွေကို ပြောပြချင်ပါသေးတယ်။ ကျွန်တော်တို့ တောင်ဘိုရွာကို ရောက်သွားတဲ့အချိန်က မနက်(၁၀)နာရီခွဲလောက်ပေါ့။ အဲတော့ ထမင်းစားချိန် နည်းနည်းလေး စောနေပါသေးတယ်။ အဲဒါကြောင့်မို့လို့ ဦးခင်မောင်ရင်က အဆာပြေစားစရာတွေ ပြင်ထားပေးတာပါ။ အဲဒီစားစရာတွေကတော့ အညာတောကလူတွေအဖို့ အထူးတလည် စပါယ်ရှယ်လို့ သတ်မှတ်ထားတာတွေပါ။ ကျွန်တော်တို့ အကြိုက်ဆုံးကတော့ ငါးခြောက်ဖုတ်ပါ။ ငါးခြောက်လို့ အညာမှာပြောရင် ငါးရံ့ခြောက်ပါပဲ။ အညာကလူတွေက ငါးရံ့ကလွဲလို့ တခြားငါးခြောက်တွေကို စားလေ့ မရှိပါဘူး။ ငါးရံ့ခြောက်ဆိုတာကလည်း အောက်ပြည်အောက်ရွာကလူတွေ လာရောင်းလို့ ဝယ်တာတွေပါ။ ငါးရံ့ခြောက်ဆိုတာ အောက်ပြည်စတိုင်နဲ့ ငါးရံ့ကို မဲနဲ့ အကွင်းလိုက်လှီးပြီး တစ်ကောင်လုံးကို အခြောက်ခံ ထားတာပါ။ အဲဒ ငါးရံ့ခြောက်အပြားကြီးထဲက အရိုးအနည်းဆုံး အသား အမြောင်းလေးတွေကို ရွေး မီးအေးအေးနဲ့ ရွနေအောင်ကင်၊ ပြီးတော့ စဉ်းတီတုံးပေါ်မှာတင်ပြီး ငရုတ်ကျည်ပွေ့နဲ့ အသာလေးထုရပါတယ်။ တအားထုလိုက်ရင်လည်း ကြေမွသွားပြီး စားမရတော့ဘူး။ အဲလို ရွမွနေတဲ့ ငါးရံ့ခြောက်အသားတုံးလေးတွေ နှမ်းဆီရွဲနစ်နေအောင် ဆမ်းထားတာပါ။ ကျွန်တော်တို့က ငါးခြောက်ဖတ်လေးတွေကို ဆီထဲကဆယ၊ ဆီစင်အောင်လေးနည်းနည်းခါပြီး တခြွမ်းခြွမ်းနဲ့ ဝါးစားရတာ သိပ်အရသာ ရှိပါတယ်။ ငါးခြောက်ဖုတ်ကို ဒီအတိုင်းစားရတာထက် မန်းကျည်းရွက်သုတ်နဲ့ ရောစားရတာ တကယ်ကောင်း တကယ်အရသာရှိပါတယ်။ မန်ကျည်းရွက်သုတ် တစ်ဇွန်း ပါးစပ်ထဲသွတ်လိုက်၊ ငါးခြောက်ဖုတ် တစ်ချောင်းဝါးလိုက် တော်တော်ကို စားလို့ကောင်းတာပါ။ ကျွန်တော်တို့ ညီအစ်ကိုတတွေဟာ အောက်ပြည်တိုက်ကြီးမြို့မှာ ကျောင်းနေပြီး နွေကျောင်းပိတ်မှ အညာပြန် ရတာဆိုတော့ အညာရောက်တုန်း အညာစာတွေကို အားရပါးရစားလေ့ရှိပါတယ်။ အညာမန်ကျည်းရွက်သုပကတော့ ကျွန်တော်တို့ တကယ်ကို ကြိုက်ကြတာပါ။ အညာစတိုင် မန်ကျည်းရွက်သုတ်နည်း ရတ်စပီကို ပြောရမယ်ဆိုရင် မန်ကျည်းရွက်အနကလေးတွေကို ရွေးပြီးသင်၊ မြေပဲဆန်ထောင်းလေးဖြူး၊ ကြက်သွန်နီအစိမ်းလေးကို ရိတ်ရိတ်လှီးထည့်၊ ခရမ်းချဉ်သီး မီးဖုတ်ပြီးထည့် အားလုံးရောသုပ၊ ဆီချက်လေးဖြူး၊ အစပ်ကြိုက်ရင် ငရုတ်သီးခြောက်မှုန့်လေး နည်းနည်းလေး ထည့်စားရပါတယ်။ သိပ်ကိုကောင်းတဲ့ လွမ်းစရာ အညာမန်ကျည်းရွက်သုပပါ။

ဆက်လက်ဖော်ပြပါမည်

ပါမောက္ခဒင်မောင်ဝင်း (အသည်း)

အသည်းရောဂါအထူးကုဆရာဝန်ကြီး။



၂-၆-၀၈

အမျိုးသမီးနဲ့ အစားအစာ (၂၂)

မိတ္ထီလာခရိုင် ဝမ်းတွင်းမြို့နယ်က အမေ့ရွာဖြစ်တဲ့ တောင်ဘိုရွာကို ပြန်တဲ့ အကြောင်းတွေ ပြောရင်းနဲ့ အညာက တောခလေ့အစားအသောက်တွေအကြောင်း ရေးနေပါတယ်။

စာရေးသူ၏တောင်းပန်စာ

သင်္ကြန်အပြီး ဧပြီ(၁၉)ရက်နေ့မှာ အီတလီနိုင်ငံ မီလန်မြို့မှာ လုပ်တဲ့ ဥရောပအသည်းရောဂါ အဖွဲ့ အစည်းအဝေး သွားတက်ခဲ့ပါတယ်။ သရဖူမဂ္ဂဇင်းအတွက် အမျိုးသမီးနဲ့ အစားအစာဆောင်းပါးကို အဲဒီ အီတလီခရီးက ပြန်ရောက်မှပဲ ရေးပေးတော့မယ်လို့ စိတ်ကူးခဲ့ပါတယ်။ ဒါပေမယ့် အီတလီက ပြန်ရောက်ပြီး (၂)ရက်မြောက်မှာ နာဂစ်မုန်တိုင်းနဲ့ ရင်ဆိုင်ခဲ့ရပါတယ်။ တစ်ညလုံးမအိပ်ရပဲ အိမ် တစ်အိမ်လုံး ပါသွားတော့မလားတောင် အောက်မေ့ရတဲ့ မုန်တိုင်းဒဏ်ကို ရင်တမမနဲ့ တစ်ညလုံး အလူးအလဲ ခံခဲ့ရပါတယ။ ဒါပေမယ့်လည်း အိမ်မှာ အမိုးအလန် ဘာမှမဖြစ်၊ အိမ်ရှေ့ဟင်းလင်းပြင်မှာ ဒီအတိုင်းရပ်ထားတဲ့ ကား လေးစီးလုံးလည်း အထိအခိုက်မရှိ၊ အိမ်ဘေးက သစ်ပင်ကြီးတွေဟာလည်း အိမ်ဘက်ကို မလဲပဲ တခြား ဘက်ကို လဲကျသွားကြပါတယ်။ ကျွန်တော့် အိမ်၊ ပစ္စည်း၊ လူတွေ ဘာမှ ထိခိုက်မှု မရှိခဲ့ပါဘူး။ ဒါပေမယ့် ဧရာဝတီ မြစ်ဝကျွန်းပေါ်မှာ နာဂစ်ရဲ့ ဒဏ်ကြောင့် လူတွေသေ၊ ရွာတွေပျောက်၊ အိမ်တွေ အဆောက်အဦတွေပျက်၊ မြန်မာနိုင်ငံရဲ့ သမိုင်းမှာ မကြုံဘူးလောက်အောင်ကို ဆိုးဆိုးဝါးဝါး ထိခိုက်ခံစားကြရပါတယ်။ အဲဒီမှာတင် မုန်တိုင်း ဒုက္ခသည်တွေ သတင်းကြားရပြီး ကျွန်တော့် စိတ်တွေ မကြည်လင်၊ မွန်းလန်း တော့ပါဘူး။ အဲလို စာလည်းရေးမရ၊ ဘာမှ စိတ်ဝင်စားလို့ မရတဲ့ အချိန်မှာ သရဖူမဂ္ဂဇင်းတိုက်က မချိုကလည်း အမျိုးသမီးနဲ့ အစားအစာ စာမူ အချိန်မီ ရေးပေးဖို့၊ စာဖတ်ပရိသတ်တွေက "ဆရာ့ဆောင်းပါကို မျှော်နေကြမှာ" ဆိုပြီး အကြိမ်ကြိမ်ဖုန်းဆက်ပြီး ပြောချပါတယ်။ ဒါပေမယ့် ကျွန်တော့်ရဲ့ ကလောင်ကိုင်တဲ့လက်က မလှုပ်ရှားနိုင်ခဲ့၊ စာတွေ မရေးနိုင်ခဲ့ပါဘူး။ မြန်မာနိုင်ငံသား ဧရာဝတီသားတွေရဲ့ ဆုံးရှုံးမှုတွေဟာ ကျွန်တော့်ရဲ့ စိတ်ကို တော်တော်လေး ထိခိုက်စေခဲ့ပါတယ်။ အဲလို အဖြစ်ဆိုးတွေကို ကြားရမြင်ရတော့ ကျွန်တော့်ဦးနှောက်ဟာလည်း ကောင်းကောင်း အလုပ်မလုပ်နိုင်ပဲ စာတစ်လုံးမှကို ဘာမှရေးလို့မရပါဘူး။ သရဖူမဂ္ဂဇင်း အတွက်တင် မဟုတ်ပါဘူး။ တခြားဂျာနယ်တွေအတွက်လည်း ရေးရမယ့် အကြောင်းအရာတွေ ဘယ်လိုမှ မတွေးနိုင်၊ မရေးနိုင်ခဲ့တာပါ။ ဒါနဲ့ပဲ သရဖူ မဂ္ဂဇင်းထဲမှာ (၂၁)လ တိတိ မပျက်မကွက် ဆက်တိုက်ရေးခဲ့တဲ့ အမျိုးသမီးနဲ့ အစားအစာ ဆိုတဲ့ ဆောင်းပါးကို

ပြီးခဲ့တဲ့လက ရေးမပေးနိုင်ခဲ့ပါဘူး။ အဲဒီကိစ္စအတွက် စာဖတ်ပရိသတ်ကို အနှူးအညွှတ် တောင်းပန်ပါတယ်။ လစဉ်မျှောပြီး ဖတ်နေတဲ့ စာဖတ်သူတွေကို မလေးမစား လုပ်တာမဟုတ်ပါဘူး ဆိုတာ ထပ်မံပြောပြရင်း ခွင့်လွှတ်ပါလို့လည်း ပြောချင်ပါတယ်။ နာဂစ်မုန်တိုင်း ပြီးသွားတော့ စိတ်သောက ဝေဒနာတစ်မျိုးခံစား ရပြန်ပါတယ်။ ဒီဒုက္ခသည်တွေအတွက် ကယ်တိုင်ဘာမှ ကိုယ်ထိလက်ရောက် လုပ်မပေးနိုင်ဘူးဆိုတဲ့ စိတ်ဟာ ကျွန်တော့်ကို တော်တော်လေး ဖိစီးပါတယ်။ ခုတော့ ဒီစိတ်ဒုက္ခတွေ ပျောက်ပြီး ကျွန်တော်စိတ်ချမ်းချမ်းသာသာ စာရေးနိုင်ပါပြီ။ ဘာလို့လဲဆိုတော့ ကျွန်တော့်စိတ်ကူးနဲ့ကျွန်တော် မုန်တိုင်းဒဏ်ခံရတဲ့ မြို့လေးတစ်မြို့မှာ တနင်္္ဂနွေတိုင်း အခမဲ့ ဆေးခန်းလေးဖွင့်ပေးနိုင်ခဲ့ပါတယ်။ အဲဒီ ဆေးခန်းမှာ လူနာတွေ စမ်း၊ ဆေးတွေပေး၊ စစ်သင့်တဲ့သွေးတွေ စစ်ပေးဆင်တဲ့ ဓါတ်ခွဲခန်းလေးလည်း တွဲလျက်ပါလာမယ်။ နှလုံးစမ်းသပ်တဲ့ ECG စက်လေးနဲ့ တယ်လီဗီးရှင်းဓါတ်မှန်လို့ခေါ်တဲ့ Ultrasound စက်လေးပါ ပါတဲ့အတွက် အဲဒီမြို့လေးတင်မကပဲ အနီးအနားတဝိုက်က ရွာတွေမြို့တွေကိုပါ ကျန်းမာရေးကုသိုလ် အကျိုးပြုလုပ်ငန်းတွေ အများကြီး လုပ်နိုင်ပါတယ်။ တနင်္္ဂနွေနေ့တိုင်း မနက် (၁၀း၀၀)နာရီကနေ နေ့လည် (၂း၀၀)နာရီအထိ ဖွင့်ဖို့ စီစဉ်ထားတော့ ကျွန်တော့်ရဲ့ အနှစ်သက်ဆုံး၀ါသနာအပါဆုံး အကြိုက်ဆုံးဖြစ်တဲ့ တနင်္္ဂနွေနေ့မှာ ဂေါက်သီးရိုက်တာကို ဖျက်၊ ဂေါက်စွဲလန်းမှုတဏှာတွေကို ဖြတ်ပြီး နာဂစ်ဆိုင်ကလုန်းမန်တိုင်း ဒုက္ခသည်တွေကို တစ်ပိုင်တစ်နိုင် လုပ်နိုင်သရွေ့လေးလုပ်ပြီး အကျိုးပြု လုပ်ငန်းတွေကို လုပ်ရတာဟာ ကျွန်တော့်အတွက် စိတ်ချမ်းသာ စရာ၊ ပီတိဖြစ်စရာပါ။ တစ်ခေါက်သွားလိုက်တိုင်း လူနာတွေ ရာကျော် အခမဲ့ ကုပေး၊ ဆေးတွေ အလကားပေးလိုက်ရတော့ တကယ့်ကို ကြည်နူးမိပါတယ်။ အဲတော့မှ ကျွန်တော်စာတွေ စရေးလို့ ရပြီး အခု ဒီဆောင်းပါးကို စရေးဖြစ်တာပါ။

<u>မြို့ကဧည့်သည်တွေ</u>

လမ်းပန်းဆက်သွယ်ရေး ခက်ခဲပြီး မြို့ကလူတွေ အရောက်အပေါက်နည်းတဲ့ တောင်ဘိုရွာလို ရွာလေးတွေမှာ ရွာသူ၊ ရွာသားတွေရဲ့ နေ့စဉ် နိစ္စဓုဝ လုပ်ငန်းတွေဟာ ခပ်ရိုးရိုးနဲ့ စိတ်ဝင်စားစရာ မပါ၊ တစ်မျိုးတည်းပါတဲ့ တစ်နေ့တစ်နေ့ မနက်အိပ်ရာထ လယ်ထဲ၊ ယာထဲ၊ ကိုင်းထဲသွား၊ စိုက်ပျိုးရေးနဲ့ ပတ်သကတဲ့ အလုပ်တွေ တစ်နေကုန်လုပ်၊ ညနေရောက်တော့ နွားတွေ၊ လှည်းတွေ၊ ပစ္စည်းတွေသိမ်းလာ၊ ရေချိုးထမင်းစားပြီး အိပ်ရုံပါပဲ။ ဒီရွာသားတွေရဲ့ တစ်နေ့တာလှုပ်ရှားမှုတွေဟာ တစ်ပုံစံတည်းလိုပဲ ဖြစ်နေပါတယ်။ ဒါကြောင့် ဒီလိုရွာလေးမှာ ထူးထူးခြားခြား တစ်ခုခုဖြစ်တယ်ဆိုရင် တစ်ခါထဲကို တစ်ရွာလုံး သတင်းချက်ချင်းပြန့်သွားပြီး အုတ်အော်သောင်းတင်းဖြစ်တော့တာပါပဲ။ ကျွန်တော်တို့လို မြို့ကဧည့်သည်တွေ ရောက်တယ်ဆိုတာမျိုးကတော့ တောင်ဘိုရွာအတွက် တကယ့်ကိုထူးမှထူးတဲ့ ဖြစ်ရပ်ကြီးပါ။ အထူးသဖြင့် "မမခင်နဲ့သားသမီးတွေ လာမယ်တဲ့" ဆိုတာဟာ

တစ်ရွာလုံးအတွက် စိတ်လှုပ်ရှားစရာပါ။ အမေ့အမေ ကျွန်တော်တို့အမေကြီးက တောင်ဘိုရွာမှာ တိုက်အကြီးကြီးဆောက်ပြီး နေလာခဲ့တဲ့ မင်းမျိုးမင်းဆက် ကျောက်ဆည်ရဲဝန်ထောက်ကတော် ဆိုတော့ ရွာမှာ တကယ့်ကို ဩဇာတိကမရှိတဲ့သူပါ။ ဒါကြောင့် အသက်ဘယ်လောက်ငယ်ငယ်၊ ဘယ်လောက်ကြီးကြီး ဒေါ်မမလေးသမီး ကျွန်တော့်အမေ ဒေါ်ခင်ခင်ကို တစ်ရွာလုံးက "မမခင်" လို့ပဲ ခေါ်ကြရပြီး ဘုရားထူးရတာပါ။ ကျွန်တော့်အမေတင်မကပါဘူး အမေ့ညီမ ဒေါ်တင်တင်ကိုလည်း "မမတင်" ပဲခေါ်ကြရပြီး ကျွန်တော်တို့ အိမ်ခြံစည်းရိုး အဝကတည်းက ဖိနပ်ကိုချွတ်ခဲ့ကြရတာပါ။ ကျွန်တော်တို့ အိမ်ဝိုင်းထဲမှာ ရွာသားတွေ ဖိနပ်မစီးကြရပါဘူး။ အဲလိုဩဇာရှိတဲ့ မမခင်နဲ့ သူ့သားသမီးတွေ လာလည်မယ်ဆိုတာဟာ တောင်ဘိုရွာရဲ့မှတ်တမ်းတင်ရမယ့် ဖြစ်ရပ်လို့ ပြောရမလို ကိုဖြစ်နေပါတယ်။ ဒါ့ကြောင့် ကျွန်တော်တို့လှည်းတွေ ရွာထဲဝင်လာကတည်းက လှည်းနောက်ကနေ ကလေးတွေ၊ ခွေးတွေ ပြေးလိုက်လာကြပြီး လူကြီးတွေကလည်း ဝတ်ကောင်းစားလှဝတ်ပြီးလာကြတယ်၊ ယောကျ်ားတွေက ခေါင်းပေါင်းပေါင်းပြီး ကျွန်တော်တို့တည်းမယ့် သူကြီးအိမ်ကို အပြေးအလွှား သူ့ထက်ငါအရင်ဦးအောင် နှုတ်ဆက်ခွင့်ရဖို့ လာကြပါတော့တယ်။ ဒီနေရာမှာ ကြံုလို့ပြောရမယ်ဆိုရင် ကျွန်တော်တို့ အညာကရွာတွေမှာ ခေါင်းပေါင်းပေါင်းတယ်ဆိုတာ ယဉ်ကျေးတဲ့ရွာသားတိုင်း လုပ်လေ့လုပ်ထရှိတဲ့ အကျင့်တစ်ခုလို့ ပြောရမှာပါ။ ခေါင်းပေါင်းဆိုတာက မောင့်ကျက်သရေ ခေါင်းပေါင်းလို ပန်းနုရောင်၊ အဝါရောင် ပိုးတွေ၊ ဖတွေနဲ့လုပ်ထားတဲ့ခေါင်းပေါင်းမျိုး မဟုတ်ပါဘူး။ မျက်နှာသုတ်ပဝါတဘက်ကို ခေါင်းပေါင်းလုပ်ပြီး ပေါင်းကြတာပါ။ ပလောင်တွေခေါင်းမှာ ပေါင်းတဲ့ သဘောမျိုးပေါ့။ အညာရွာတွေက အရွယ်ရောက်တဲ့ ယောကျ်ားတိုင်းဟာ အဲလို မျက်နှာသုတ်ပဝါကို ခေါင်းပေါင်း ပေါင်းကြပါတယ်။ မျက်နှာသုတ်ပဝါဆိုလို့ အခုခေတ်သုံး ချည်အမွှေးပွ ရေချိုးခန်းသုံး မျက်နှာသုတ်ပဝါမျိုးတွေကို ပေါင်းတာမဟုတ်ပါဘူး။ အညာချည်ဖျင်ထူထူ လက်နဲ့ယက်ထားတဲ့ အညာဖျင်ကြမ်း မျက်နှာသုတ်ပဝါကို ခေါင်းပေါင်း ပေါင်းထားမှ ယဉ်ကျေးတယ် လို့ ယူဆကြပါတယ်။ မြို့ကိုသွားမယ်၊ လူကြီးတွေနဲ့ တွေ့မယ် အရောင်းအဝယ်ကိစ္စ ပြောမယ်ဆိုတဲ့ အရေးကြီးကိစ္စအားလုံးကို လုပ်မယ်ဆိုရင် ခေါင်းပေါင်းပါမှ ဖြစ်ပါတယ်။ အမေ့ရှေ့မှာ ဆိုရင် ရွာသားတွေဟာ ခေါင်းပေါင်းကိုအမြဲပေါင်းထားကြပါတယ်။ အခုခေတ်မှာတော့ အညာရွာတွေမှာ အဲလို ခေါင်းပေါင်းပေါင်းတဲ့အကျင့် ပျောက်သွားပြီ ထင်ပါတယ်။ ရွာမှာ ကျွန်တော်တို့ ရောက်တဲ့ အကြောင်း ဆက်ပြောရမယ်ဆိုရင် အိမ်တိုင်းကနေလူတွေ လာကြတာဆိုတော့ သူကြီးအိမ်မှာ လူအုပ် အကြီးကြီး ဖြစ်နေပြီး သူ့ထက်ငါ အလုအယက်တိုးဝှေ့ရင်းနဲ့ ကျွန်တော်တို့ထိုင်နေတဲ့ သူကြီးအိမ် အောက်က ကွပ်ပျစ်ကြီးနားကို ကပ်နိုင်သရွေ့ကပ်အောင် ကြိုးစားကြပါတယ်။ ဘာနဲ့တူလည်းဆိုတာ အခုပြန်ပြီး တွေးကြည့်မယ်ဆိုရင် အဲဒီတုန်းက ဖြစ်ရပ်ဟာ ရုပ်ရှင်မင်းသား မင်းသမီးတွေ လာလို့ လူတွေ ဝိုင်းကြည့်ကြသလိုပါပဲ။ အဲဒီထက်တောင် ဆိုးဦးမယ်ထင်ပါတယ်။ သူကြီးအိမ်အောက်ထပ်က နံရံသုံးဘက်လုံးမှာ

ပြတင်းပေါက်အကြီးကြီးတွေ ဖေါက်ထားပါတယ်။ ကလေးလူကြီးရွာသားတွေဟာ တက်ကြ၊ ခွကြ၊ တိုးကြနဲ့. အဲဒီပြူတင်းပေါက်ကြီးတွေထဲ ခေါင်းတွေပြူပြီး ကြည့်လို့ရအောင် တရုန်းရုန်းနဲ့. ဆူညံပြီး နေရာယူကြပါတယ်။ အမေတို့နဲ့. သိပ်ရင်းနှီးတဲ့လူရင်းတွေ ကတော့ သူကြီးအိမ်ထဲကို ဝင်လာလို့ရပါတယ်။ သူတို့က အမေ့နားသွားပြီး "မမခင်တို့ကတော့ ချောလှနေတာပဲ၊ အသားလေးတွေ ကလည်း နုလို့" ဆိုပြီး အမေ့လက်ကို ကိုင်ပွတ်ကြည့်တဲ့လူကကြည့်၊ "ဒါမမခင်သားတွေလား၊ ဘိုလေးတွေ ကျနေတာပဲ" ဆိုပြီး ကျွန်တော်တို့ကို ကိုင်ကြည့်ကြနဲ့. သူတို့စိတ်ထဲမှာ ကျွန်တော်တို့ကို တွေ့ရတာ တကယ့်ကိုကြည်နူးတဲ့ပုံ ပေါ်ကြပါတယ်။ နောက်ပြီးတော့ အမေ့ကိုလာနှုတ်ဆက် ဂါရဝ ပြုကြတဲ့လူတိုင်း လက်ထဲမှာ စားစရာသောက်စရာတွေပါလာကြပါတယ်။ တနိုင်တနိုင် ပန်းကန်လေးတွေ နဲ့.ထည့်ပြီး လာကြတာပါ။ အဲလိုလာလို့. ပန်းကန်တွေရောပြီး ရွေးမရဘဲ ဖြစ်ကုန်မယ်တော့ မထင်လိုက်ပါနဲ့၊ ရွာတွေရဲ့.စနစ်က ပန်းကန်ပြားတွေ အောက်ဖက်မှာ သင်္ဘောဆေး အနီ၊ အပြာတွေနဲ့. ပိုင်ရှင်ရဲ့.နာမည်ကို ထိုးထားလေ့ရှိပါတယ်။ အဲတော့ အစားအသောက်လာပို့တဲ့ လူတွေ ကိုယ့်ပန်းကန် ကိုယ်သိပြီး ပြန်ရွေးလို့.ရပါတယ်။ ပန်းကန်ကို အဲလို နာမည်ထိုးထားတော့ စားစရာ တစ်ခုခု စားကောင်းလို့. ဘယ်သူပို့တာလည်းလို့.သိချင်ရင်လည်း ပန်းကန်ပြားလှန်ပြီး နံမည်လွယ်လွယ် လေး ဖတ်လိုက်ရုံနဲ့. ဘယ်သူ့.ဆီက ဆိုတာ သိနိုင်ပါတယ်။ မှတ်လောက်သားလောက်တဲ့ အညာ စနစ်လေးတွေပါ။ ကျွန်တော်တို့. အတွက် အမေ့မောင်ဝမ်းကွဲ သူကြီးသဌေးပြင်ထားတဲ့ စားပွဲကြီး ကလည်း နတာကြီးမဟုတ်ပါဘူး။ စားစရာတွေက အပြည့်ပါ။ တောင်ဘိုရွာမရောက်ခင် ကုန်းကြီးရွာမှာ တုန်းက ဘယ်လိုဝိုင်းပြီးစည့်ခံ တယ်ဆိုတာ ပြောခဲ့ပါတယ်။ အခုတောင်ဘိုရွာမှာ ကျွေးဖို့.ပြင်ထားတာက ကုန်းကြီးရွာမှာထက် အများကြီး များပါတယ်။ ပြီးတော့ ရွာထဲက အိမ်တိုင်းလိုလိုက ပို့တဲ့စားစရာတွေက သိပ်ကိုများတော့ စားပွဲဝိုင်းကြီးတစ်ခုနဲ့. မလောက်တာနဲ့. သူကြီးက နောက်ထပ်စားပွဲအကြီးကြီးတစ်ခု ထပ်ပြီးချရပါတယ်။ စားပွဲကြီးတွေက ရွာဦးကျောင်း ဘုန်းကြီးဆီက ပြေးပြီးငှားထားကြရတာပါ။ စားပွဲပေါ်မှာ ချည်နဲ့.ရက်ထားတဲ့ စားပွဲခင်းတွေခင်းပြီး ပြင်ပေးပါတယ်။ အညာမှာတော့ အဝတ်အထည် အားလုံးဟာ ရွာကချည်ကို ရွာမှာတင်လုပ်တဲ့ သစ်ခေါက်ဆေးဆိုးပြီး၊ ရွာထဲမှာတင်လက်နဲ့.ရက်ထား ကြတာချည်းပါပဲ။ မြို့.ကစည့်သည်တွေလာရင် အထူးတလည်စည့်ခံဖို့. အဆင်အလှဆုံး အရောင်အစုံဆုံး စားပွဲခင်းတွေနဲ့. ပြင်ထားပေးကြတာပါ။ စားပွဲကြီးတွေ ဘေးမှာလည်း ယပ်တောင်တွေကိုင်ပြီး ရပ်နေကြတဲ့ ရွာသူကလေးမလေးတွေ သုံးလေးယောက်ကို တွေ့ရပါတယ်။ သူတို့.တတွေဟာ မြို့.က စည့်သည်တွေ ခွေးမထွက်အောင်၊ မအိုက်အောင် ယပ်တောင် ခပ်တဲ့သူကခပ်ပေးပါတယ်။ တချို့.ကတော့ အစားအစာတွေ ယင်မနားအောင်လည်း ယပ်တွေခပ်ကြနဲ့. အလုပ်တွေကို ရှုပ်နေကြ တာပါ။ မျက်စိထဲမှာ မြင်ကြည့်လိုက်စမ်းပါ။ သူကြီးအိမ်အပြင်မှာလည်း တရုန်းရုန်း၊ အိမ်ထဲမှာလည်း

ဝင်ခွင့်ရတဲ့သူတွေက တစ်ယောက်နဲ့တစ်ယောက် အပြိုင်အဆိုင် မမခင်တို့နဲ့ ဘယ်လောက် ရင်းနှီးတယ် ဆိုတာကို ပြကြရတာအမောပါ။ အထူးသဖြင့် အပြင်မှာ နေကြရပြီး ပြတင်းပေါက်က ချောင်းကြည့် နေကြတဲ့သူတွေရှေ့မှာ ကျွန်တော်တို့နဲ့ ရင်းနှီးကြောင်း၊ ခင်မင်ကြောင်း၊ မမခင်တို့ကို ဘယ်လိုပိုင်တယ် ဆိုတာ မျိုးစုံ နှုတ်ဆက် စကားတွေ ပြောပြကြပါတယ်။ ပြီးတော့ "မမခင် ဒါလေး စားကြည့်ပါဦး၊ ကျုပ်ကိုယ်တိုင် လုပ်လာတာ၊ မမခင် စားစေချင်လွန်းလို့" ဆိုပြီး ပြောလိုပြောပေါ့လေ။ အညာက ရွာတွေမှာ ကျွန်တော်၊ ကျွန်မလို့ ပြောလေ့ မရှိပါဘူး။ ကိုယ့်ကိုကိုယ် ပြောမယ်ဆိုရင် "ကျုပ်" လို့ပဲ ပြောလေ့ရှိကြပါတယ်။ သူကြီးနဲ့ သူကြီးကတော်ကလည်း သူတို့အိမ်မှာ ကျွန်တော်တို့ စတည်းချတာကို သိပ်ပြီးဝမ်းသာ ဂုဏ်ယူနေပုံပေါ်ပါတယ်။ မျက်နှာတွေပြုံးရွှင်၊ ပျော်ရွှင်နေပြီး သူကြီးကိုယ်တိုင် ခေါက်တုံ့ ခေါက်ပြန် အိမ်ရှေ့နောက်လျှောက် လိုတာမှန်သမျှ ကိုယ်တိုင်ဦးစီးပြီး ဟိုအော်ဒီအော်၊ ဟိုခိုင်းဒီခိုင်း အလုပ်ကိုရှုပ်လို့။ ကျွန်တော်တို့က သူကြီးက အဲလောက်တောင် ဂရုစိုက်နေတာဆိုတော့ သူကြီးကတော်နဲ့ သူကြီးတပည့်တွေ ပြာပြီပေါ့။ သူကြီးသားသမီးတွေကတော့ ဒီပွဲမှာ ရွာကလေးတွေရှေ့မှာ အာဏာပြကြတာ အလွန်ပါပဲ။ ကလေးချင်း "ဟေ့ကောင် ရှေ့မတိုးနဲ့၊ နောက်နည်းနည်းဆုတ်၊ ရှေ့နည်းနည်းတိုး၊ ဟိုကောင် မင်း သိပ်အသံမဆူနဲ့ " ဆ တ အမိန့်တွေ မျိုးစုံပေး။ တကယ့်ကို ရှိုးပြရတဲ့ အခွင့်ကောင်း၊ အခွင့်အခါ။ မြို့ကဧည့်သည်တွေ လာတဲ့ပွဲပါ။

<u>တောက စားစရာတွေ</u>

ကျွန်တော်တို့အတွက် ရွာသားတွေယူလာတဲ့ စားစရာတွေကလည်း သိပ်ကိုစုံတယ်၊ ပြီးတော့ ထမင်းကျွေးဖို့လည်း တောင်ဘိုရွာရဲ့ အကောင်းဆုံးဟင်းတွေပြင်ထားတာကို သတိရမိပါတယ်။ အဲဒီမှာတင် အညာရွာကလူတွေ ဘာတွေစားတယ်ဆိုတာ ပြောပြချင်စိတ်တွေ ပေါ်လာပါတယ်။ ဒါကြောင့် အခုခေတ်လူငယ်တွေ အဲဒီတုန်းက အညာရဲ့စရိုက်ကိုသိရအောင် အညာရွာသားတွေ အစားတွေကို ဘယ်လိုစားကြသလဲဆိုတာ သိရအောင် ရေးလိုက်ရပါတယ်။ အညာကရွာတွေမှာ သားစိုငါးစိုဆိုတာ သာမန်ရွာသားတစ်ယောက်အဖို့ တစ်လနေလို့ တစ်ခါမစားရပါဘူး။ မီးမရှိ၊ ရေခဲသေတ္တာမရှိ တောအရပ်တွေမှာ ဟင်းပွဲတွေကတော့ အခြောက်အခြမ်းတွေပဲ များပါတယ်။ ငါးခြောက်၊ ပုဇွန်ခြောက်၊ အမဲခြောက်၊ ဝက်သားခြောက်၊ ကျွဲသား ခြောက် စတဲ့ အခြောက်အခြမ်းတွေကို အခြေခံပြီး စားကြရတယ်။ ရွာမှာ ဈေးဆိုတာမရှိပါဘူး။ ဈေးကြီးတွေ လိုက်ချင်ရင် ငါးရက်တဈေး အလှည့်ကျလုပ်လေ့ရှိတဲ့ ကူမဲဈေး၊ သဲတောဈေး၊ ဝမ်းတွင်းဈေး၊ မိတ္ထီလာဈေး၊ ဟံဘားဈေးဆိုတဲ့ ဈေးတွေကို လိုက်ရပါတယ်။ ဒါပေမယ့် ရွာသားတွေအနေနဲ့ နေ့စဉ်ထမင်းဟင်းစားဖို့ဆိုတဲ့ သာမန်အခြေအနေမျိုးတေ အတွက်တော့ ဈေးကြီးလိုက်လေ့မရှိပါဘူး။ အလှူအတန်းလုပ်ဖို့၊

ဆွမ်းကျွေးဖို့ မြို့ကလူတွေလာမှာမို့လို့ဆိုတဲ့ ပွဲကြီးတွေ တစ်ခုခုရှိမှပဲ စျေးလိုက်ပါတယ်။ သားစိုငါးစိုတွေက တစ်ခါတလေ ရွှေတောင်ဆိုတဲ့ ခြောက်မိုင်လောက်ဝေးတဲ့ နေရာမှာ ရတတ်ပါတယ်။ ဒါမှမဟုတ် တဖက်ရွာက "နေပူကုန်းဆပ်ခင်းဘကမှာ ဝက်ပေါ်လို့" ဆိုပြီး အသားစိုရရင် ရတတ်ပါတယ်။ နွားတို့၊ ဝက်တို့သတ်ပြီး အသားကိုရောင်းတာကို အညာမှာ "ပေါ်တယ်" လို့ ခေါ်ပါတယ်။ အမဲကိုတော့ ရွာတွေမှာ ပေါ်လေ့မရှိပါဘူး။ ကိုယ်နဲ့ တရင်းတနှီး လုပ်ဖော်ကိုင်ဖက် ကျွဲ၊ နွားကို ကိုယ်တိုင်ပေါ်ဖို့ ဆိုတာ အညာရွာတွေမှာ မလုပ်ရဲကြပါဘူး။ ဝက်တို့၊ ဆိတ်တို့ကိုတော့ ပေါ်ကြပါတယ်။ အလွယ်ကူဆုံး အသားစိုစားကြတာတော့ ကြက်ပါပဲ။ အညာရွာတွေမှာ ကြက်မွေးတယ်ဆိုတာ အစာလည်းမကျွေးရ၊ ခြံနဲ့လည်း မလှောင်ရ၊ ဒီလိုပဲလွှတ်ထားတာ၊ ကြက်တွေက ခြံထဲမှာ ပြေးလွှားနေပြီး ကြက်အုပ်ကြီးက ကြည့်ရင်းကြည့်ရင်းနဲ့ များသထက်များလာတာပါ။ ညနေစောင်းတော့ ကြက်တွေက ကိုယ့်ခြံထဲက သစ်ပင်ပေါ်မှာ တက်အိပ်ကြတယ်။ ကြက်မကြီးက "ကတော်၊ ကတော်" နဲ့တော်တော်လေး အော်တယ်ဆိုရင် ကြက်ဥဥထားပြီး ဘယ်နားမှာ ထားလည်းဆိုတာ လိုက်ရှာပေတော့။ ကြက်တွေက သေသေချာချာ ခြံနဲ့လှောင်မွေးပြီး ခြံထဲမှာ ကြက်ဥကောက်ကြရတာ မဟုတ်ပါဘူး။ ကြက်မတွေကကြုံရာနေရာမှာ ကြုံသလို ဥတာဆိုတော့ ကြက်မဥတဲ့နေရာကို လိုက်ရှာပြီး ကြက်ဥကောက်ကြပေတော့ပဲ။ ဒါက အညာရွာက ကြက်မွေးစနစ်ကို ပြောပြတာပါ။ အညာမှာ ငါးပိကလည်း ရှားပါတယ်။ ငါးပိဆိုတာ တစ်ခါတလေ အောက်ပြည်အောက်ရွာက ကုန်သည်လာရောင်းတဲ့အခါမှ စားကြရတာ။ ထမင်းဝိုင်းမှာ ငါးပိရေကျို စားတယ်ဆိုတာ ရှားပါတယ်။ အညာသားတေ ငါးပိဘယ်လိုစားလဲဆိုတော့ စိမ်းစားငါးပိကို ယောင်းမပေါ်မှာ ပါးပါးကပ် ယောင်းမကို လက်နဲ့ကိုင်ပြီး ယောင်းမအပြားလေးကို မီးဖိုပေါ်မှ မနီးမဝေးမှာထားပြီး ကင်တယ်။ အနေတော် ငါးပိကျက်လောက်ပြီ ဆိုတော့မှ ငါးပိလေးကို ယောင်းမပေါ်ကနေ ဓါးနဲ့ ခြစ်ချပြီး ငရုတ်သီးစိမ်း၊ ဒါမှမဟုတ် ငရုတ်သီးခြောက်၊ ကြက်သွန်ဖြူ ထည့်ပြီးထောင်း၊ ဆီနည်းနည်းဆမ်း အဲဒါ အညာငါးပိထောင်းပဲ။ ငါးပိကောင်းလို့ရှိရင် အဲဒီအညာ ငါးပိထောင်းဟာ စားလို့သိပ်ကောင်းပါတယ်။ အညာရွာတွေမှာ ငါးပိကင်တာကတော့ ခုပြောသလို ယောင်းမပေါ်မှာ ကပ်ပြီးကင်ကြတာပါ။ တချို့ ငါးပိကြိုက်တဲ့သူတွေ ရောက်တော့ နေ့လည်နေ့ခင်း ပျင်းတဲ့အခါ ငါးပိလေးနည်းနည်း ယောင်းမပေါ်တင်ကင်ပြီး ကျက်ပြီဆိုတာနဲ့ ယောင်းမလိုက်ကိုင်ပြီး လက်နဲ့ငါးပိလေး ဖဲ့နည်းနည်းခြင်း လျက်ရင်း ရေနွေးကြမ်းနဲ့ မြည်းကြပါတယ်။ အညာမှာ ငါးပိရှားတဲ့အတွက် ငါးပိကို အမြဲမစားပဲ အိုးနဲ့လှောင်ထားပြီး မြို့ကဧည့်သည်လာမှ တကူးတက စပါယ်ရှယ် ကျွေးကြရတာပါ။ ငါးပိရှားတော့ အညာကလူတွေဟာ အငံစားဖို့ ငါးပိအစား ငံပြာရည်ချက် ချက်ပြီး အရွက်တွေနဲ့ တို့စားကြပါတယ်။ ဒါလည်း အမြဲတမ်း စားကြတာမဟုတ်ပါဘူး။ အဓိက အခြေခံ

စားကြတာကတော့ အရွက်တွေပေါင်းစုံနဲ့ ချက်ထားတဲ့ အချဉ်ဟင်းပါ။ အညာသူ အညာသားတွေဟာ ဘာရွက်မှမချန် အကုန်စားကြတဲ့ သူတွေလို့ ပြောချင်ပါတယ်။ ဆူးပုတ်ရွက် အညာတောထဲက မွန်းနံ့ရွက်၊ မလွှပွင့်၊ လက်ပံပွင့်၊ ထနောင်းရွက်၊ ရှားစောင်းရွက်၊ ပေါက်ပန်းဖြူပွင့်၊ မို့နတို့ အရွက်ပေါင်းစုံပေါ့။ ပြောရမယ်ဆိုရင် မြေပေါ်မှာ ကပ်ပေါက်နေတဲ့ အပင်သေးလေးတွေကနေ အပင်ကြီးမှာရှိတဲ့ အရွက်တွေအထိ အရွက်ပေါင်းစုံကို ဟင်းဖြစ်အောင် အမျိုးစုံချက်ကြပါတယ်။ အညာကအိမ်ဝိုင်းထဲမှာ မန်ကျည်းပင်၊ ဥသျှစ်ပင်၊ ကုက္ကိုပင်ကြီးတွေ၊ ခြံစည်းရိုးအပင်လေးတွေက ရှိနေတော့ ထူးထူးဆန်းဆန်းအရွက်တွေ မရှိရင်နေမယ် သာမနတစ်နေ့စား အရွက်တွေကတော့ အိမ်တိုင်းထဲမှာ ရှိနေတာပါ။ ဒါကြောင့် အညာထမင်းဝိုင်းမှာ အလွယ်တကူ အမြဲလိုချက်စားကြတာကတော့ အရွက်စုံ အချဉ်ဟင်းပါပဲ။ အညာထမင်းဝိုင်းတွေမှာ မပါမဖြစ် အချဉ်ဟင်းပါ။

<u>အညာက ချဉ်ရည်ဟင်း</u>

ခုပြောခဲ့သလိုပဲ အညာထမင်းဝိုင်းတွေမှာ အချဉ်ဟင်းက မပါမဖြစ်ပါ။ အထူးသဖြင့် ညနေထမင်းဝိုင်းတွေမှာ အချဉ်ဟင်းအမြဲပါပါတယ်။ နေ့လည်စာကတော့ တောထဲယာထဲမှာ ကြုံသလို စားရတာဆိုတော့ အရည်သောက် ပါချင်မှပါမယ်။ နေ့ခင်းစာ ဟင်းတွေမှာ ဆီလည်ရေလည်ဟင်းကို ဆမ်းပြီးနယ်စား၊ ရေနွေးကြမ်းလေးနဲ့ မျှောချကြရပါတယ်။ ညနေစာရောက်တော့ ယောကျ်ားကောကလေးပါ မိသားစု အားလုံးစုံတာ ဆိုတော့ အားလုံးစားလို့ မြိန်အောင်၊ အိမ်ရှင်မအနေနဲ့ အချဉ်ဟင်းချက်လေ့ ရှိပါတယ်။ အချဉ်ဟင်းကို အလည်မှာ ထား ဇွန်းတစ်ချောင်းတပြီး တစ်မိသားစုလုံး တပျတ်ပျတ် အသံမြည်အောင် ဝိုင်းသောက်ကြ၊ ဆမ်းကြ၊ ပြီးတော့ ငရုတ်သီးထောင်း၊ ငါးပိထောင်းလေးနဲ့ တို့ပြီး မြိန်ရည် ယှက်ရည်စားကြတာပါ။

အညာအချဉ်ဟင်းဆိုလို့ အထူးတလည် လုပ်ပြီး ချက်တယ်တော့ မထင်ပါနဲ့။ အမေ ဘယ်လို အညာအချဉ်ဟင်းချက်တယ်ဆိုတာ ပြောပြချင်သေးတယ်။ ပထမဆုံး အရွက်တွေကိုရွေး၊ သိပ်ကြမ်းတဲ့ အရွက်တွေကို ဖယ်၊ ဆူးတွေ၊ ကိုင်းခွန်အတက်ခွန်လေးတွေ ပါရင် သင်ပြီးတော့ သနပခွက်၊ ဥသျှစ်ရွက်စတဲ့ အရွက်မျိုးစုံကို ရောလိုက်ပြီး ရေပြောင်အောင်ဆေး၊ မြေအိုး ဒါမှမဟုတ် ဒန်အိုးထဲမှာ အရွက်တွေထည့်၊ ခရမ်းချဉ်သီးနှစ်လုံးလောက် လက်နဲ့ ပျစ်ခနဲမြည်အောင် ညှစ်ပြီး အိုးထဲပစ်ထည့်၊ ကြက်သွန်နီ တစ်လုံးလောက် စိပစိပလှီးထည့်၊ ပုဇွန်ခြောက် သုံးလေးကောင ဒါမဟုတ် ငါးခြောက်တစ်ပိုင်းလောက်ထည့် အဲဒီပေါ်မှာ ဆီလေး နည်းနည်းလေး လက်ဖက်စားဇွန်း တစ်ဇွန်းလောက်ထည့်၊ ဆားလေးအနေတော်ဖြူးပြီးတော့ ရေကို အရွက်တေ မြုပ်အောင် လောင်းပြီး မီးဖိုပေါ်မှာတင် ယောင်းမနဲ့ မွှေရပါတယ်။ အဲဒါ အရွက်လုံးတာလို့ ခေါ်တယ်လို့ အမေကပြောပါတယ်။ ရေလေးခန်း အရွက်လေးတွေနွမ်းသွားပြီဆိုတော့မှ အရွက် တွေပေါ်မှာ လက်သုံးလုံးလောက် အထိ

ရေလောင်းထည့်ပြီး မီးအေးအေးလေးနဲ့ တင်ထား၊ အချဉ်ဟင်းရည်ဆူလာတော့ အဖုံးလေးလှန်ဇွန်းလေးနဲ့ ဟင်းရည်ခပ်၊ အပေါ့အင်မြည်း လိုရင်လိုသလို ဆားထပ်ထည့်သင့်ရင်ထည့် နောက်ဆုံးအဆင့်က မန်ကျည်းမှည့်အတောင့်ကို အဆစ်လိုကပိုင်း အချဉ်လိုသလောက် ထည့်ရင်ထည့် ဒါမှမဟုတ် မန်ကျည်းမှည့်ရေဖျော်ကို အချဉ်ရည်ဟင်းထဲထည့်ပြီး အချဉ်ဟင်းကိုမွှေ နောက်အဖုံးပြန်ဖုံး (၅) မိနစ်စောင့်ပြီး အချဉ်အင်ပြန်မြည်း၊ အချဉ် ဟင်းရည် အနည်းအများကို ဆ၊ အနေတော်ပြီဆိုရင် ချ၊ ရေမျှားနေသေးရင် ရေခမ်းအောင် ဆက်တင် အဖုံးကို လှန်ကြည့်ပြီး ကြိုက်ရင်ချလိုက်တော့၊ အဲဒါအမွေရဲ့ အညာချဉ်ရည်ဟင်းပါပဲ။

ဆက်လက်ဖော်ပြပါမည်

ပါမောက္ခချင်မောင်ဝင်း (အသည်း)

အသည်းရောဂါအထူးကုဆရာဝန်ကြီး။



၇-၀၇-၀၈

အမျိုးသမီးနဲ့အစားအစာ (၂၃)

မိတ္ထီလာခရိုင် ဝမ်းတွင်းမြို့နယ်က အမေ့ရွာဖြစ်တဲ့ တောင်ဘိုရွာကို ပြန်တဲ့ အကြောင်းတွေ ပြောရင်းနဲ့ အညာက တောခလေ့အစားအသောက်တွေအကြောင်း ရေးနေပါတယ်။

အညာနဲ့ငါးပိရည်

အောက်ပြည်က ထမင်းဝိုင်းမှာ ငါးပိရည်ဟာ မပါမဖြစ် ဟင်းတစ်ခွက်ပါ။ အောက်ပြည်က လူတွေဟာ ဘာဟင်းမှ မပါရင်နေပါစေ၊ ငါးပိရည်နဲ့ အတို့အမြုပ်ပါရင် ပြီးရော။ ထမင်းကို ငါးပိရည် ရွဲနစ်နေအောင်ဆမ်းပြီး လက်နဲ့ အားရပါးရ နယလိုက်ရင် ထမင်း သုံးဇလုံလောက်ကို တက်တက်စင်ပြောင်အောင် စားနိုင်ပါတယ်။ အောက်သူအောက်သားနဲ့ ငါးပိရည်ဟာ ခွဲခြားလို့ မရပါဘူး။ အောက်ပြည်က အိမ်တိုင်းမှာလိုပဲ ငါးပိကို စဉ့်အိုးနဲ့ လှောင်ထားပြီး ထမင်းစားခါနီးတိုင်း တို့စရာ အသီးအရွက်တွေ ပြင်ပြီး ငါးပိရည်ကို တစ်ခါစားဖို့ တစ်ခါကျိုကြပါတယ်။ ငါးပိကလည်း အမျိုးမျိုးရှိပါတယ်။ ငါးပေါ်မူတည်လို့ ငါးပိအမျိုးတွေ ကွဲပြားတယ်၊ ဆားထည့်တာ အနည်းအများပေါ်လည်း အခြေခံပြီး ငါးပိ အမျိုးအစားတွေ ခွဲခြားတယ်။ နောက်ပြီး ငါးပိဆိုတာ ထွက်တဲ့ဒေသပေါ် မူတည်ပြီး မြို့နာမည်၊ ရွာနာမည်နဲ့လည်း ငါးပိတွေကို ခေါ်ကြသေးတယ်။ အမေကတော့ ငါးပိအပုံကြီးကိုတွေ့ရင် နည်းနည်းပါးပါး ဟိုလှန်ဒီလှောနဲ့ မွှေပြီး ငါးအသား အရောင်ကိုကြည့်တယ်။ နောက်တော့ ငါးပိကို လျှာလေးနဲ့တို့ကြည့်ပြီး ငါးပိကောင်း၊ မကောင်း ဆုံးဖြတ်တယ်။ အမေဟာ ဒီလိုနည်းနဲ့ ငါးပိကောင်း၊ မကောင်း ရွေးတာမှာ တော်တော်ကိုတော်တယ်လို့ ပြောရမှာပါ။ ဘာလို့လဲဆိုတော့ နွေကျောင်းပိတ်အညာပြန်ရင် အောက်ပြည်ကနေ အမေရွေးဝယ်လာတဲ့ ငါးပိတွေကို အညာရောက်လို့ အမေကပြန်ရောင်းတဲ့အခါ "မင်းကတော် ဝယ်လာတဲ့ငါးပိတွေဟာ တော်တော် ကောင်းတယ်" ဆိုပြီး အလုအယက်ဝယ်ကြတယ်ဆိုတော့ အမေရွေးလာတဲ့ ငါးပိတွေဟာ ကောင်းလို့နေမှာပေါ့။ အငယ်တုန်းကတော့ ငါးပိကောင်းတယ်၊ မကောင်းဘူး သိပ် မသိပါဘူး။ နည်းနည်းကြီးလာတော့မှ ငါးပိရည်ဖျော်ဟာ နည်းနည်းများ ညှီလား၊ ဒိုက်စော်နံလား၊ ငါးအသားက ကောင်းလား၊ ဆားတွေ မတန်တဆထည့်ထားလို့ ဆားငံနေသလားဆိုတဲ့ အသေးစိတလေးတွေကို နားလည်လာပါတယ်။ ငါးပိဆိုတာကြည့်ရင်တော့ အတူတူလိုထင်ရပေမယ်လို့ ငါးပိကောင်း၊ မကောင်းဆိုတာ ခုနကပြောခဲ့တဲ့ အချက်အလက်တွေပေါ်မူတည်ပြီး ငါးပိရည်ရဲ့ အရသာဟာ

တော်တော်လေးကို ကွာခြားတယ်၊ ကွဲပြားတယ်ဆိုတာကို ကြီးလာတော့မှ သဘောပေါက်လာပြီး ငါးပိရည်ဖျော်ကောင်းကောင်းတစ်ခုကို အရသာခံစားတတ်လာပါတယ်။

နောက်ပြီးတော့ ငါးပိရည်ရဲ့အရသာတွေကွဲပြားပုံကို ဆက်ပြောရမယ်ဆိုရင် ငါးပိရည်ကို ဖျော်တဲ့အခါမှာ ငါးပိကို အရောအနှောတွေ၊ အဆာပလာတွေ ထပ်ထည့်ပြီးတော့လည်း အရသာပြောင်းပြီး ကောင်းသွားအောင် လုပ်လို့ရပါသေးတယ်။ ငါးပိရည်ကို ဘယ်လိုပြုပြင်ရောစပ်ဖျော်ကြတယ်ဆိုတာကို ငါးပိရည်ဖျော်နည်းအကြောင်း ပြောတဲ့အခါ ရှင်းပြသွားပါမယ်။

<u>အမေရဲ့ငါးပိရည်ဖျော်နည်း</u>

အညာမှာ ငါးပိရည်ဖျော် ဘယ်လိုလဲဆိုတာ ကျွန်တော်အငယ်တုန်းက တွေ့ခဲ့ဘူးတဲ့ အမေရဲ့ ငါးပိရည်ဖျော်နည်းမျိုးစုံကို မှတ်မိသလောက် ပြန်ပြောပြချင်ပါသေးတယ်။ ကြဲတုန်း ငါးပိရည်ဖျော်နည်း မပြောခင် ငါးပိကို လူတွေ ဘယ်လိုသိမ်းကြလဲဆိုတာ ပထမဆုံး ပြောပြပါမယ်။ ကျွန်တော်ကတော့ အောက်ပြည်မှာရော အညာမှာပါ နေဘူးတော့ အိမ်တွေမှာ ငါးပိသိမ်းနည်းမျိုးစုံ တွေ့ခဲ့ဘူးပါတယ်။ အောက်ပြည်မှာ ငါးပိသိမ်းတဲ့နည်းကို စပြောပါမယ်။ အောက်ပြည်ကလူတွေကတော့ ငါးပိကို စဉ့်အိုးလေးတွေထဲမှာ အပြည့်ဖိပြီး သိပ်တယ်။ ပြီးတော့မှ အပေါ်ဆုံးကနေ ပိုးမတက်၊ လောက်မတက် အောင်ဆိုပြီး လောက်သေရွက်တွေနဲ့ အပြည့်သိပ်ပြီး ဖုံးထားကြပါတယ်။ လောက်သေရွက်ဆိုတာက ခပသေးသေး ခပ်ပါးပါးလေးတွေပါ။ လောက်သေပင်ကတော့ အောက်ပြည်က ခြံစည်းရိုး၊ ဒါမှမဟုတ် သစ်ပင်ကြီးတွေမှာ နွယ်ပြီး ပေါက်နေတဲ့ အပင်လေးတွေပါ။ အဲဒီလို ငါးပိသိပ်တဲ့ စဉ့်အိုးလေးတွေကလည်း ၂ ပိဿာဝင်၊ ၃ပိဿာဝင်၊ ၅ပိဿာဝင်ဆိုပြီး ဆိုဒ်မျိုးစုံ ရှိပါတယ်။ ဒီလို စဉ့်အိုးတွေထဲမှာ ငါးပိကိုသိပ်၊ လောက်သေရွက်တွေနဲ့ ဖုံးပြီးတော့ စဉ့်အိုးအပေါ် အပေါက်မှာ ယင်မနားအောင် အဝတ်နဲ့အုပ်၊ ပြီးတော့မှ အပေါ်က ပလပ်စတစ်တစ်ထပ် ထပ်ပြီး ဖုံးပါတယ်။ ကြာတော့ လောက်သေရွက်ကလည်း အရည်ပျော်သွားပြီး ငါးပိနဲ့ ရောသွားတာပါ။ ငါးပိရည်တစ်ခါဖျော်ချင်တိုင်း ငါးပိစဉ့်အိုးထဲကနေ ဇွန်းနဲ့တစ်ကော် ကော်ပြီး ယူပြီးတော့ အဝကို ပြန်ဖုံးပေါ့။ အညာမှာ ငါးပိသိမ်းတာကလည်း ဒီလိုခပ်ဆင်ဆင်ပါပဲ။ ငါးပိအပေါ်မှာ လောက်သေရွက် မဖုံးတာ တစ်ခုပဲ ကွဲပါတယ်။ အညာမှာက ငါးပိကို အများကြီး လှောင်လေ့မရှိပါဘူး။ အညာမှာ ငါးပိကို ယောက်မနဲ့ မွှေပြီး ကော်ယူလေ့ရှိပါတယ်။ အမေ ငါးပိရည်ဖျော်တာဆက်ပြောရမယ်ဆိုရင် အမေဟာ ငါးပိစဉ့်အိုးထဲကနေ ငါးပိကို အနေတော်ယူပြီး မြေအိုးလေးထဲထည့်ပါတယ်။ ဒန်အိုးသုံးရင် ငါးပိ ဆားပေါက်မှာစိုးလို့ အညာမှာတော့ ငါးပိရည်ကို မြေအိုးနဲ့ပဲ ကျိုကြပါတယ်။ ပြီးတော့ ရေအသင့်အတင့် ငါးပိမြုပ်ရုံ ထည့်ပြီးတော့ အညှီနံ့ပျောက်အောင် နနွင်းမှုန့်လေး နည်းနည်းထည့်ပြီး မီးဖိုပေါ်တင်ပါတယ်။ ငါးပိအိုးထဲက ရေလေးတွေပွက်လာပြီး ငါးပိနံ့လေး မီးဖိုချောင် တစ်ခုလုံး မွှေးလာရင် ယောက်မလေးနဲ့

မွေးပြီး ကျိုရပါတယ်။ ယောက်မထိပ်လေးနဲ့ ငါးပိဖတ်လေးတွေကို သာသာလေး ထုပြီး ချေလိုက်တဲ့အခါ ငါးပိဖတ်တွေက အသားတွေ အကုန်ထွက်သွားပြီး ငါးပိရိုးတွေချည်း ကျန်ခဲ့တဲ့ အဆင့်ရောက်တော့မှ မြေအိုးကို ချလိုက်ပါတယ်။ ပြီးတော့မှ အိုးထဲမှာ ငါးပိထဲကငါးရိုးတွေချည်း ကျန်နေခဲ့အောင် စစ်ယူလိုက်တော့ အရိုးမပါတဲ့ ငါးပိရည်ရပါတယ်။ ငါးပိထည့်တာ အနည်းအများနဲ့ ရေဘယ်လောက် ထည့်သလဲ ဆိုတာပေါ် မူတည်ပြီး ငါးပိရည် အကျဲ၊ အပျစ် ကွာပါတယ်။ အဲလိုပြောတော့ ငါးပိဘယ်လောက်၊ ရေ ဘယ်လောက် ထည့်ရမယ်ဆိုတာ ပုံသေမှတ်ထားလိုက်ရင် ပြီးရောလို့ တွေးမိကြမယ်။ ဒါပေမယ့် ငါးပိရည်ကို အဲလို ပုံသေဖော်မြူလာနဲ့ ငါးပိရည်အမျိုးအစားမှတ်ထားပြီး ဖျော်လို့လည်း မရပြန်ဘူး။ ဘာလဲ့တုန်းဆိုတော့ ငါးပိအကောင်း၊ အညံ့ပေါ်ကြည့်ပြီး ငါးပိနဲ့ရေ အချိုးအစားကို တွက်ရတာပါ။ ငါးပိကောင်းကောင်းဆိုရင် ငါးပိရည်ကျိုတဲ့အခါမှာ ငါးပိနည်းနည်းပဲ ထည့်ရမယ်။ ငါးပိညံ့ရင် ငါးပိများများထည့်ရတာပါ။ ငါးပိစဉ့်အိုး အသစ်တစ်ခါဖွင့်ရင် အချိုးအစားကျအောင် စမ်းပြီးကျိုကြည့်ရပါတယ်။ အဲဒီလို အနေတော်အချိုးအစား သိပြီးတော့မှ အလိုက်သင့် ငါးပိနဲ့ရေရောတတ်သွားပါတယ်။ အပျစ်အကျဲအနေတော် ကျိုလိုက်တဲ့ ငါးပိရည်ရတော့မှ အဲဒီထဲကို ငရုတ်သီးထောင်း၊ ပုဇွန်ခြောက်ထောင်း၊ ငါးခူကင် အသား၊ ဒါမှမဟုတ် အရိုးထွင်ပြီးသား ငါးကြင်းပြုတ်သား ဆိုတာတွေ အစုံရောပြီး ထည့်လို့ ငါးပိရည်ဖျော်ပါတယ်။ ငရုတ်သီးထောင်းဆိုတာမှာ ပထမဆုံး မိုးမျှော်ငရုတ်သီး အတောင့်လေး တွေကို မီးကင်ရင် ကင်၊ ဒါမှမဟုတ် ဒယ်အိုးပိုင်းအပူပေါ်မှာ ခဏလေး လိမ့်ပြီး လှော်လိုက်ပါတယ်။ ငရုတ်သီးနဲ့လေး မွှေးလာပြီဆိုတော့မှ ငရုတ်သီးမကျွမ်းခင် ဒယ်ပိုင်းကို မီးဖိုပေါ်က ပြန်ချရပါတယ်။ နောက်ပြီးတော့မှ အဲဒီလို အကင်အလှော ငရုတ်သီးစိမ်း တောင့်လေးတွေကို ငရုတ်ဆုံနဲ့ မည်ကတည်က ထောင်းပြီး ငါးပိရည်ထ ထည့်မွှေတာပါ။ အညာက လူတွေကတော့ အခုပြောခဲ့တဲ့ အမွေရဲ့ ငါးပိရည်ဖျော်နည်းအတိုင်း ငရုတ်သီးစိမ်း အလှော်ထောင်းနဲ့ပဲ ဖျော်ကြပါတယ်။ အောက်ပြည်ကလူ အများစုကတော့ ငါးပိရည်နဲ့ ငရုတ်သီးအခြောက်မှုန့်ကိုပဲ ရောမွှေပြီး ငါးပိရည်ဖျော်လုပ်ကြပါတယ်။ အရင်တုန်းကတော့ များသောအားဖြင့် အောက်ပြည်က လူတွေဟာ ငရုတ်သီးအခြောက်အရှည်လေးတွေကို ဒယ်ပိုင်းထဲမှာ ဆီလေး နည်းနည်းထည့်ပြီး လှော်ကြပါတယ်။ ဒယ်ပိုင်းလေးကို မပြီး နည်းနည်းခါလိုက်လို့ ငရုတ်သီးနဲ့လေး မွှေးပြီဆိုတာနဲ့ ချလိုက်ပြီး ငရုတ်သီး အတောင့်ကွဲရအောင် ထောင်းပြီး ငါးပိရည်နဲ့ ဖျော်တယ်။ ဒါပေမယ့်လည်း အခုအခါမှာတော့ အဲလို ငရုတ်သီးလှော်တဲ့ ငရုတ်သီးညှော်ဟာ သိပ်အနံ့ပြင်းတော့ ပြွတ်သိပ်နေတဲ့ ဒီနေ့ခေတ် ရပ်ကွက်တွေနဲ့ အဆင်မပြေတော့ပါဘူး။ အဲတော့ လွယ်လွယ်ကူကူ စျေးထဲက လှော်ပြီးသား ငရုတ်သီးခြောက်တွေ ဝယ်ပြီး အိမ်မှာထောင်း၊ ငါးပိရည်ဖျော်ကြပါတယ်။ ပြီးတော့ အောက်ပြည်မှာ ငါးပိရည်ဖျော်ရင် အများစုဟာ ရိုးရိုးရှင်းရှင်း၊ ငါးပိရည်နဲ့ ငရုတ်သီး အခြောက်မှုန့်ပဲ ဖျော်ကြပါတယ်။ ကျွန်တော်တို့ အညာက လူတွေကတော့ ခုနကပြောခဲ့သလို ငါးပိရည်ကို ပုဇွန်ခြောက်၊ ငါးကင်၊

အချို့မှန့်တွေထည့်ပြီး ပြုပြင် စားကြတာပါ။ အမေရဲ့ အပြောအရ ဆိုရင်တော့ ငါးပိရည်ဆိုတာ ခပ်စိမ်းစိမ်းအရောင်လေးပေါ်နေမှ ကောင်းတာတဲ့။ မဲမဲညိုညို ညစ်ညစ်ကြီးဆိုရင် မကောင်းတဲ့ ငါးပိရည်တဲ့။ အညာမှာ ငါးပိရည်ကို နေ့တိုင်းမစားနိုင်ပါဘူး။ တစ်ခါတလေ အောက်ပြည်က စျေးသည်လာတဲ့အခါ၊ ဒါမှမဟုတ် ရန်ကုန်သွားလို့ ကြုံတုန်း ဝယ်လာခဲ့တဲ့ ငါးပိတွေကို စဉ့်အိုး အသေးလေးတွေထဲထည့်၊ အဝတ်နဲ့စည်းပြီး လှောင်ထားပြီး တစ်ခါတလေ ဧည့်သည်လာတဲ့အခါမျိုး၊ အခါကြီးရက်ကြီး ဆွမ်းကျွေးတဲ့အခါမျိုးမှာသာ ငါးပိရည်ဖျော်ပြီး ထမင်းဝိုင်းမှာ ထည့်ကျွေးကြတာပါ။ ငါးပိကိုလည်း (၂)ပိသာ၊ (၃)ပိသာလောက်ပဲ ဝယ်ထားနိုင်ကြပြီး နှစ်ပေါက် လှောင်ပြီးစားကြတာပါ။ အောက်ပြည်အောက်ရွာမှာတော့ အိမ်ထောင်စု တစ်စုကို ငါးပိ တစ်လ (၂)ပိသာလောက် ကုန်ကြပါတယ်။ အညာနဲ့ အောက်ပြည် ငါးပိစားနှုန်း ဘယ်လောက်ကွာတယ် ဆိုတာ ကျွန်တော်သိတဲ့ အိမ်ထောင်စုတွေမှာ မြင်တွေ့နေရတာပေါ်မူတည်ပြီး ပြောပြတာပါ။ အဲလို အောက်ပြည်အောက်ရွာမှာ ငါးပိရည်ကို အသားပေးပြီး စားကြပေမယ့်လို့ အညာမှာ ငါးပိစားနှုန်းဟာ စောစောကပြောခဲ့သလိုပဲ အရမ်းနည်းပါတယ်။

အညာကလူတွေ အဲလောက် ငါးပိရည်အစားနည်းတယ် ဆိုတာဟာ အညာမှာ ငါးပိရှားတဲ့ အတွက်ပါ။ အညာသားတွေအတွက် ငါးပိရည်ဖျော်ဆိုတာဟာ အထူးတလည် ဟင်းတစ်ခွက် ဖြစ်နေပါတယ်။ အညာကလူတွေ အဲလို ငါးပိမစားလို့ အငံမစားကြပါလားလို့တော့ မတွေးလိုက်ပါနဲ့ အညာကလူတွေကလည်း အညာနည်းအညာဟန်နဲ့ ငါးပိရည်မဟုတ်တဲ့ အငံတွေကို စားကြတာပါပဲ။ အဲဒါ ဘာလဲဆိုတော့ အညာထမင်းဝိုင်းရဲ့ အဓိက အငံကတော့ ငံပြာရည်ချက်ပါ။

<u>အညာက ငံပြာရည်ချက်</u>

ငံပြာရည်ချက်ဆိုတာ အောက်ပြည်က ထမင်းဝိုင်းတွေမှာ တွေ့ရခဲပါတယ်။ မတွေ့ရသလောက်ပဲ။ တွေ့ရပြီဆိုပြန်ရင်လည်း အဲဒီအိမ်ဟာ အောက်ပြည်မှာရောက်နေတဲ့ အညာသူအညာသားတွေရဲ့ အိမ်ဖြစ်ပါလိမ့်မယ်။ ဒီလို အညာမှာသိပ်ကိုစားကြတဲ့ ငံပြာရည်ချက်အကြောင်း၊ အမေလပ်တာ တစေ့တစောင်း တွေ့ခဲ့ရတာလေးတွေလည်း ပြန်ပြီးရေးပြ၊ ပြောပြချင်ပါသေးတယ်။

၁။ ငံပြာရည်ချက်တော့မယ်ဆိုရင်

အမေပထမဆုံးလုပ်တာကတော့ ပုဇွန်ခြောက်နည်းနည်းလောက်ကို ခဏရေစိမ်ပြီး ထောင်းပါတယ်။ အမေပြောတာကတော့ အဲလို ရေမစိမ်ပဲ ပုဇွန်ခြောက်ကို အခြောက်အတိုင်း ထောင်းပြီး ကြော်လိုက်ရင် ဆီပူထဲရောက်တာနဲ့ ကျွတ်သွားပြီး ကျွမ်းသွားတတ်ပါတယ်တဲ့။ အမေက တဆက်တည်း ပြောပါသေးတယ်။ "မင်းတို့ ထမင်းသုတ်မယ်ဆိုရင်တော့ ပုဇွန်ခြောက်ကို ရေလုံးဝမစိမ်ရဘူးနော်၊ ဒီတိုင်းထောင်းရမှာ ရေစိမ်ထောင်းထားတဲ့ ပုဇွန်ခြောက်နဲ့ သုတ်ရင်

ထမင်းသုတ်ပျက်သွားမှာပေါ့။ မင်းတို့ မှတ်ထားဖို့က ထမင်းသုတ်ထဲထည့်မှာနဲ့ ငံပြာရည်ချက်ဖျော်တာမှာ ပုဇွန်ခြောက်ထောင်းတဲ့အခါ ရေစိမ်ထောင်းတာနဲ့ ရေမစိမ်ဘဲ ထောင်းတာ မလွဲဖို့ အရေးကြီးတယ်နော်'' တဲ့။

၂။ ပုဇွန်ခြောက်ထောင်းပြီးတာနဲ့ ကြက်သွန်နီ ရိတရိတ်လှီးရပါတယ်။ အနှစ်များများလိုချင်ရင် ကြက်သွန်နီများများလှီးပေါ့။

၃။ နောက်တစ်ခု လုပ်ရမှာက ငရုတ်သီး အခြောက် အတောင့်ပွ၊ ဒါမှမဟုတ် အတောင့်ရှည်လေး တွေကို ခွဲခြမ်းအဆင့်လောက် ရောက်အောင် ထောင်းရမှာပါ။ ငံပြာရည်ဖျော် စပ်ချင်ရင် ငရုတ်သီး များများထည့် အစပ်လျှော့ချင်ရင် ငရုတ်သီးနည်းနည်းပဲ ထောင်းပေါ့။

၄။ ခရမ်းချဉ်သီးတွေကို အနေတော် သုံးလေး စိတ်လောက် လှီးထားပါ။ ဒီနေရာမှာလည်း အနှစ်များများ လိုချင်ရင် ခရမ်းချဉ်သီး များများလှီးပေါ့။ အနှစ် အနည်း၊ အများပေါ် ဆလို့ ခရမ်းချဉ်သီး အနည်းအများ ဆရမှာပါ။

အဲလို ပြင်ဆင်စရာတွေ အားလုံးလုပ်၊ အဆင်သင့် ဖြစ်ပြီဆိုတော့ ပထမဆုံးလှီးပြီးသား ကြကသွန်နီကို ကြော်ရပါတယ်။ အဲလို ကြော်တဲ့ နေရာမှာ မီးဖိုက မီးရှိန်ဟာ အတော်ကို အရေးကြီးပါတယ်။ မီးသိပ်ပြင်းရင်လည်း ကြက်သွန်နီတွေ ကျွမ်းကုန်မယ်။ မီးရှိန် သိပ်နည်းရင်လည်း ကြက်သွန်တွေ ပွရောင်းရောင်း ဖြစ်နေပါလိမ့်မယ်။ မီးအနေတော်လေးနဲ့ ကြော်လိုက်တော့ ကြက်သွန်နီအဖတ်လေးတွေရဲ့ နူတ်ခမ်းသားလေးတွေ ရဲလာရင် အခုနက ပြောခဲ့တဲ့ ရေစိမ်ထောင်းထားတဲ့ ပုဇွန်ခြောက်နဲ့ ရောပြီး ကြော်ရပါတယ်။ ပုဇွန်ခြောက်လေး နည်းနည်း ကျွတ်လာတော့မှ ငရုတ်သီးထောင်းလေး လောင်းထည့်ပြီး ရောမွှေရပါတယ်။ ကြက်သန်နီ၊ ပုဇွန်ခြောက်နဲ့ ငရုတ်သီးအားလုံး နည်းနည်းလေး ကျွတ်လာပြီး အနံ့လေး မွှေးလာတော့မှ အဆင်သင့်လုပ်ထားတဲ့ လှီးပြီးသား ခရမ်းချဉ်သီးနဲ့ ရောပြီး မွှေလိုက် ရပါတယ်။ ဘယ်လောက်အထိ မွှေရမလဲဆိုတော့ ခရမ်းချဉ်သီး အဖတ်လေးတွေ ကြေသွားအောင် မွှေပေးရမှာပါ။ အဲဒီအချိန်မှာ အဲဒီ မွှေနေတဲ့ အထဲကို ငံပြာရည် နည်းနည်း ဆားများများလေး ထည့်ပြီး ထပ်မွှေပေးရမှာပါ။ ငံပြာရည်နဲ့ ဆားကို အငံ အပေါ့အနေတော် ဖြစ်အောင် ထည့်ရပါတယ်။ အဲလို မွှေရင်းနဲ့ ခရမ်းချဉ်သီးစိမ်း အနံ့ပျောက်သွားရင် မွှေးကြိုင်နေတဲ့ စားချင်စရာ အညာငံပြာရည်ချက်ဟင်းတစ်ခွက်ရပါပြီ။ ဒီနေရာမှာ တစ်ခု သတိပေးချင်တာက ငံပြာရည်ချက်ဆိုပေမယ်လို့ ငံပြာရည်နည်းနည်းနဲ့ ဆားများများထည့်ပြီး ချက်ရပါတယ်။ တကယ်လို့ ငံပြာရည်ထည့်တာ များသွားရင် အငံပေါ့ပြီး ချိုနေမှာပါ။ ဒါကြောင့် ဆားကို နည်းနည်းလေး ပိုထည့်ပြီး ချက်ပေးရပါတယ်။ ကျွန်တော်တို့ အညာက ထမင်းဝိုင်းမှာ

ငံပြာရည်ချက်ကို အတို့ အမြဲပ်မျိုးစုံနဲ့ စားကြပါတယ်။ အညာမှာ ငံပြာရည်ချက်လေးတွေနဲ့ စားကြတဲ့ အတို့လေးတွေကို ပြောရမယ်ဆိုရင် ဘူးသီး အကင်းပြုတ်၊ ပေါက်ပန်းဖြူရွက်ပြုတ်၊ ပေါက်ပန်းဖြူပွင့်ပြုတ်၊ ပဲတောင့်ရှည် ပြုတ်၊ ဘောဇကိုင်း အရွက်ပြုတ်တွေ ဖြစ်ပါတယ်။ ပြုတ်တယ်ဆိုတာကို သေချာရှင်းပြချင်ပါတယ်။ ဒီနေရာမှာ အရွက်တွေကို ပြုတ်တယ်ဆိုတာ ရေနွေးနဲ့ တကယ်ပြုတ်တာ မဟုတ်ပါဘူး၊ ရေနွေးနဲ့ဖျော်တာပါ။ ရေနွေးဖျော်တယ်ဆိုတာ ရေနွေးပွက်ပွက်ဆူအောင်တည်ပြီး ရေနွေးထဲကို အရွက်တွေထည့်ပြီး ယောက်မ၊ ဒါမှမဟုတ် ဇွန်းလေးနဲ့ ဟိုဘက်၊ ဒီဘက် မွှေလိုက်တော့မှ ခပ်စိမ်းစိမ်းလေး ဖြစ်သွားတာပါ။ အဲဒါကို ငံပြာရည်ချက်နဲ့ တို့စားရတာပါ။ လွမ်းစရာ အညာက ငံပြာရည်ချက်ပါ။ ဒီလို အညာဓလေ့ စားစရာလေးတွေ အကြောင်းကိုရေးရင်းနဲ့ ကျွန်တော့် အတွေးတွေ ပျံ့လွင့်ပြီး တစ်မိသားစုလုံး စားဖို့၊ သောက်ဖို့၊ အစစအရာရာ တစ်သက်လုံး ကိုယ်တွေ့တွေနဲ့ ချက်ရင်း၊ ပြုတ်ရင်း မီးဖိုချောင်ထဲမှာ သူ့ဘဝကို မြှုပ်နှံ့ခဲ့တဲ့ အမေကို အရမ်းလွမ်းမိ၊ သတိရမိပါတယ်။

ဆက်လက်ဖော်ပြပါမည်

ပါမောက္ခခင်မောင်ဝင်း (အသည်း)

အသည်းရောဂါအထူးကုဆရာဝန်ကြီး။



၃၁-၀၇-၀၈

အမျိုးသမီးနဲ့အစားအစာ (၂၄)

မိတ္ထီလာခရိုင် ဝမ်းတွင်းမြို့နယ်က အမေ့ရွာဖြစ်တဲ့ တောင်ဘိုရွာကို ပြန်တဲ့ အကြောင်းတွေ ပြောရင်းနဲ့ အညာက တောခလေ့အစားအသောက်တွေအကြောင်း ရေးနေပါတယ်။

တောင်ဘိုရွာက ထမင်းဝိုင်း

အမေနဲ့ ကျွန်တော်တို့ကို တောင်ဘိုရွာ သူကြီးအိမ်မှာ ဧည့်ခံထမင်းကျွေးတာကို မြင်တဲ့ သူတိုင်း အံ့သြကြမှာပါ။ ဘာလို့တုန်းဆိုတော့ တစ်ရွာလုံးက တစ်အိမ် တစ်ခွက် လာပို့ကြတဲ့ ဟင်းပွဲတွေက သိပ်များပြီး စားပွဲကြီးနဲ့ အပြည့်ဖြစ်နေလို့ပါ။ ဟင်းပွဲတွေ ဘယ်လောက်တောင်များနေသလဲဆိုတော့ အဲဒီ စားပွဲကြီးနဲ့ မဆန့်လို့ နောက်စားပွဲတစ်ခ ဘေးနားမှာ ထားပြီးတော့ ကျန်တဲ့ ဟင်းပွဲတွေကို တင်ထားရပါသေးတယ်။ ရွာတစ်ရွာလုံးက အမေ့ကိုလေးစားကြတော့ အမေတောင်ဘိုရွာကို လာတယ်ဆိုတာနဲ့ အိမ်တိုင်းလိုလိုက "မမခင်တို့ ရောက်လို့" ဆိုပြီး ကိုယ်တတနိုင်သရွေ့ ဟင်းပွဲလေးတွေကို လာပို့ကြတာမို့လို့ ဟင်းတွေကသိပ်များတာပေါ့။ ဟင်းပွဲတွေများရုံမကဘဲ အမယ်တွေကလည်း သိပ်စုံပါတယ်။ ဟင်းတွေများ၊ အမယ်တွေစုံတယ်ဆိုပေမယ့်လည်း ဟင်းတွေက ထွေထွေထူးထူးတော့မဟုတ်ပါဘူး၊ အညာမှာ စားကြတဲ့ ဟင်းတွေပါပဲ။ အဲဒီဟင်းတွေထဲမှာ ကျွန်တော် စွဲလမ်းနေတဲ့ အညာတောချက်ငါးဟင်းလေးတွေ တချို့ကို ပြောပြချင်ပါသေးတယ်။

အညာက ငါးဟင်းတွေ

အညာမှာ မြစ်ချောင်းကလည်း သိပ်မရှိ၊ ရေဆိုတာ ငါးတွေနေဖို့ နေနေသာသာ လူတွေသောက်ဖို့၊ သုံးဖို့တောင် သိပ်မရှိတာ ဆိုတော့ အညာမှာ ငါးဆိုတာ တော်တော်လေးကို ရှားပါတယ်။ အထူးသဖြင့် မြစ်တွေချောင်းတွေထဲမှာနေတဲ့ ငါးခပ်ကြီးကြီးတွေဖြစ်တဲ့ ငါးကြင်း၊ ငါးမြင်းဆိုတာ မရှိသလောက်ပဲလို့ ပြောရပါမယ်။ ချောင်းတို ချောင်းစပ် မြောင်းတွေ အိုင်တွေ ထဲမှာ လိုက်နှိုက်လိုက်ဖမ်း၊ လယ်ကန်သင်းရိုး ပိတ်ပြီး ရှာရှားပါးပါးရှိသမျှ ငါးတွေကို ရှာ၊ ရသမျှ ငါးခပ် သေးသေးမွှားမွှားတွေကိုပဲ စားကြရပါတယ်။ အခုနက ပြောခဲ့တဲ့ ငါးမြင်း ငါးကြင်းဆိုတဲ့ငါးမျိုးတွေကို အခါကြီး ရက်ကြီး၊ ပွဲလမးသဘင် အထူးစပယ်ရှယ်ကျွေးတဲ့ အခါမျိုးမှာပဲ မြို့ကိုသွားဝယ်ပြီး ချက်ကျွေးကြပါတယ်။ အဲလိုမြို့က သွားဝယ်ချက်ကြတယ ဆိုတာလည်း ဒီစပယ်ရှယ်ငါးတွေကို မိတလာစျေး လိုက်ရင်လိုကဝယ်၊ ဒါမှမဟုတ် မန္တလေး တက်ဝယ်ရပါတယ်။ ဘာလို့တုန်းဆိုတော့

ရေခဲသေတ္တာ ဆတာလည်း မရှိ၊ အအေးခန်း၊ အအေးကားဆိုတာလည်း မကြားဖူးသေးတဲ့ ကာလဆိုတော့ ငါးတွေကို ကြိုဝယ်ပြီး သိမ်းထားလို့မရပါဘူး။ သားငါးတွေကို တစ်ရက်နှစ်ရက်စာပဲ ရေခဲရှိက်ပြီး သိမ်းတဲ့ ခေတ်ပါ။ ဒါပေမယ့် ရေခဲဆိုတာ ဝမ်းတွင်းမှာ သိပ်ကို ရှားတဲ့ အရာပါ။ ဒါကြောင့် အိမ်တွေမှာ သားငါးအစိုကို လုံးဝသိမ်းထားလေ့ မရှိပါဘူး။ အမေတို့ ခေတ်က မီးဖိုချောင်အတွက် စျေးလိုက်တယ်ဆိုတာ တစ်နေ့စာချက်ဖို့ သားငါးအစိုတွေကို နေ့စဉ်စျေးလိုက်ဝယ်ရတာပါ။ ဘာမဆို တစ်နေ့ စျေးသွား၊ တစ်နေ့ချက်တတ်တဲ့ သူပါ။ အဲလို လတ်လတ်ဆတ်ဆတ အစားအသောက်တွေကို ချက်ပြုတ်စားသောက်နေခဲ့ရတဲ့ အမေဟာ ရန်ကုန်မှာနေရတော့ ရေခဲသေတ္တာထဲမှာ သိမ်းဆည်းထားရတဲ့ အစားအသောက်ဆိုတာတွေကို လုံးဝ မကြိုက်ပါဘူး။ ဒါကြောင့် ဆွမ်းကျွေးမယ်၊ ငါးကြင်း၊ ငါးမြင်းချက်မယ်ဆိုရင် တစ်ရက်ကြိုပြီး မိတ္ထီလာစျေးမှာ သွားဝယ်ပြီးမှ ချက်လေ့ရှိပါတယ်။ အညာမှာ ကျွန်တော်တို့ အဲဒီခေတ်က စားကြရတဲ့ ငါးတွေအကြောင်း ဆက်ပြောရရင် အညာမှာ လတ်လတ်ဆတဆတ် ရေခဲမစိမ်၊ တစ်နေ့ဖမ်းမိ တစ်နေ့ စျေးမှာ ချရောင်းတဲ့ ငါးလေးတွေကိုပဲ စားကြတာများပါတယ်။ ကျွန်တော်တို့ အငယ်တုန်းက အညာမှာ စားခဲ့ရတဲ့ ငါးတွေကို ပြောရမယ်ဆိုရင် ငါးဆူး (အောက်ပြည်အခေါ် ငါးဇင်ရိုင်း)၊ ငါးနုသန်း၊ ငါးပြက် (အောက်ပြည်အခေါ် ငါးဘဲဖြူ) နဲ့ ငါးထမင်း (ငထမင်းလို့ အသံထွက်ပါ) လို့ ခေါ်တဲ့ ငါးသေးသေးလေးတွေပဲ ဖြစ်ပါတယ်။ အောက်ပြည်မှာ ငါးထမင်းကို ဘယ်လိုခေါ်လဲ သေချာမသိပါ။ ကျွန်တော့်အနီးအနားမှာ ရှိတဲ့ အောက်သူအောက်သားတွေကို မေးကြည့်တော့ တစ်ယောက်တစ်ပေါက် ပြောချင်ရာပြော၊ ခေါင်းတစ်ရာသားခေါ်တယ်လို့ ပြောတဲ့ သူကပြော၊ ပါဆွန်ငါးလို့ ခေါ်တယ်ပြောတဲ့လူကလည်း ရှိသေးတယ်။ ကျွန်တော့်တပည့်မ ပန်းတနော်သူ မလှမြိုင်ကို အဲလို ငါးသေးသေးလေးတွေကို ဘယ်လိုခေါ်လဲ မေးကြည့်တော့ "ဆရာရယ် ကျွန်မတို့ အောက်ပြည်မှာ လယ်ထဲကို ဆင်း ဝါးလုံးရှည်နှစ်ချောင်းမှာ အဝတ်ကြမ်းတပ်ပြီး ရေထဲလျှောက်ထိုးသွားပြီး မ လိုက်လို့ အဲလောက်ငါးသေးသေးလေးတွေ ပါလာရင် မစားကြဘူး၊ နည်းရင် လွှင့်ပစ်တယ်၊ သိပ်များရင်တော့ ငါးပိသိပ်ပစ်တယ်" လို့ ပြောပါတယ်။ သူပြောတာလည်း ဟုတ်မှာပါ။ ငါးရှားလှတဲ့ အညာမှာသာ အဲလို ငါးထမင်းလေးတွေကို စားကြတာပါ။ ငါးပေါတဲ့ အောက်ပြည်အောက်ရွာမှာ ဒီလို ငါးသေးသေးလေးတွေကို အလုပ်ရှုပ်ခံပြီး ချက်စားမနေကြဘူးဆိုတဲ့ သဘောပါ။

ကျွန်တော်အခုလို အညာမှာ ငါးရှားတဲ့အကြောင်း ပြောတော့ အခုခေတ်လူတွေ မယုံနိုင်အောင်ဖြစ်ကြမှာပါ။ ကျွန်တော်တို့ခေတ်က အညာဆိုတာ ခြောက်သွေ့နေတဲ့ ပတ်ဝန်းကျင်ကြီးပါ။ ယခုခေတ်လို ဆည်တွေကန်တွေ တာတမံတွေရှိတဲ့ ကာလလည်းမဟုတ်ပါဘူး။ တစ်နေ့တာ မိသားစုသောက်ဖို့ သောက်ရေတစ်အိုး ရအောင် မနက် (၄း၀၀)နာရီလောက်ကတည်းက ထ၊ ၂နာရီလောက်ကြာအောင် လှည်းမောင်းပြီး ရေသွားခပ်ရတဲ့ခေတ်ပါ။ ခုနကပြောခဲ့သလို

ငါးတွေနေဖို့ရေဆိုတာကို ထားလိုက်ဦး၊ လူတွေသုံးဖို့ ရေကိုက အတော်ကြီးကို ရှားတာပါ။ ဒါကြောင့်မို့လို့ ကျွန်တော် အငယ်က မိုးခေါင်ရေရှား အညာမှာ ကြီးပြင်းလာတဲ့ဘဝမှာ ကြားဖူးစားဖူးတဲ့ ငါးဆိုတာက အမျိုးအမည် အတော်ကို နည်းနည်းလေးရှိပါတယ်။ ကလေးဘဝမှာ ကြားဖူးနားဝရှိခဲ့တဲ့ အညာကငါးတွေဟာ ငါးဆူး၊ ငါးနုသန်း၊ ငါးပြက်၊ ငါးထမင်းလို့ ပြောခဲ့ပေမယ့် တကယ်ကို အမျှားဆုံး စားခဲ့ရတာကတော့ ငါးဇင်ရိုင်းနဲ့ငါးပြက်ပါ။ ငါးထမင်းဆိုတာကလည်း တစ်ခါတလေမှ ရတာ၊ ငါးနုသန်းက အကောင်ကြီး ရှယ်ငါး၊ ပြီးတော့လည်း အမြဲရတာမဟုတ်ပါဘူး။ ဒါကြောင့် ကျွန်တော့်ရဲ့ ကလေးဘဝမှာ အဓိက စားခဲ့ရတဲ့ ငါးဆိုလို့ ငါးဆူးနဲ့ ငါးပြက်ပဲ ရှိပါတယ်။ ဒီငါးတွေဟာ ချောင်းရေးမြောင်ရေး၊ ကန်သင်းရေးက ငါးတွေပါ။ ဒါပေမယ့် ကျွန်တော်တို့အတွက်တော့ တကယ်ကို အရသာရှိတဲ့ ဟင်းတွေပါ။ ဒါကြောင့် အခုထက်ထိ သတိရမှတ်မိနေသေးတဲ့ အညာက ငါးဟင်းတွေကို အမေ ဘယ်လိုချက်ခဲ့တယ်ဆိုတာ ပြောပြချင်ပါ သေးတယ်။

<u>ငါးအုပ်ချက်</u>

အညာမှာ ငါးတွေကိုချက်ရင် အရွက်တွေနဲ့ရောပြီး ချက်လေ့ရှိပါတယ်။ အဲလို ငါးတွေကို အရွက်တွေနဲ့ ရောပြီးချက်တာကို ငါးအုပ်ချက်လို့ ခေါ်ပါတယ်။ အဲလို ငါးနဲ့ အရွက်တွေရောချက်တဲ့ အခါမှာ နောက်ဆုံး ဟင်းအိုးချရင် ငါးတွေပေါ်မှာ အရွက်တွေဖုံးပြီး ကျန်ခဲ့လို့ငါးအုပ်ချက်လို့ ခေါ်တာထင်ပါရဲ့။ ငါးကို အသီးအရွက်တွေန့ ရောချက်တဲ့ အခါမှာ ရောတဲ့ အသီးအရွက်နဲ့ ဘယ်လိုငါးနဲ့ ရောမလဲဆိုတာပေါ် မူတည်ပြီး အဲဒီငါးဟင်းအမည်ကို ခေါ်လေ့ရှိပါတယ်၊ ဆိုကြပါစို့ ငါးဆူးနဲ့ ပဲစောင်းလျားသီးရောချက်တယ်ဆိုရင် ငါးဆူးပဲစောင်းလျားသီးအုပ်ချက်ပေါ့။ ငါးပျက်နဲ့ ပဲသီးရောချက်ရင် ငါးပျက်ပဲသီးအုပ်ချက်ပေါ့။ ဒါပေမယ့်လို့ တစ်ခုပြောပြီး ရှင်းပြချင်တာကက အညာမှာ အမေတို့ အဲလိုအုပ်ချက်ချက်တယ်ဆိုတာ ငါးနည်းနည်းကြီးမှ အရွက်နဲ့ အုပ်ပြီးချက်ပါတယ်။ ငါးပြက်သေးသေးလေးတွေဆိုရင် အရွက်နဲ့ မအုပ်တော့ပဲ အိုးကပ်ပဲချက်ပါတယ်။ ငါးထမင်းဆိုရင်တော့ ဘယ်တော့မှ အရွက်နဲ့အုပ်ချက် မချက်ပါဘူး။ အိုးကပ်ပဲ ချက်လေ့ရှိပါတယ်။ ကျွန်တော်မှတ်မိသလောက် အမေငါးဟင်းချက်နည်း ရစီပီတွေကို ပြန်စဉ်းစား၊ ညီမတွေကို ဟိုမေးဒီမေးနဲ့ အမေချက်တဲ့နည်းစနစ်တွေကို မှတ်တမ်းတင်ရေးပြနေရတာပါ။ ဘာလို့တုန်းဆိုတော့ အဲလိုရေးမထားရင် ကျွန်တော်တို့အငယ် အညာမှာ ဘယ်လိုချက်ကြပြုတ်ကြ တယ်ဆိုတဲ့ လူမှုဘဝကဏ္ဍကို နောင်လာနောက်သားတွေ မသိကြပဲ မေ့ပျောက်သွားမှာစိုးလို့ပါ။ အညာရဲ့ဟင်းလျာတွေ ချက်နည်းတွေဟာ နှစ်ကြာတာနဲ့အမျှ လူတွေမသိကြတော့ဘဲ တိမ်ကောပျောက်ကွယ်သွားတော့မယ့် အခြေအနေဖြစ်နေလို့ ကျွန်တော် တတ်နိုင်သရွေ့ ကြိုးစား မှတ်တမ်းတင်နေရတာပါ။ ဒါကြောင့် အမေရဲ့ ငါးအုပ်ချက်နည်းဟာ ဘယ်လိုလဲဆိုတာ ဆက်ပြောပြပါမယ်။

အခုပြောခဲ့သလို ချက်တဲ့ ငါးကို အရွက်နဲ့ အုပ်ချက်တဲ့ နည်းကိုက အခုခေတ်နဲ့ အမေတို့ခေတ် ကွာခြားနေပါပြီ။ အမေ အညာမှာ ငါးအရွက်အုပ်ချက်နဲ့ အခု ကျွန်တော့်အိမ်မှာ ကလေးမလေးတွေ ချက်ကြတဲ့နည်းတွေက ကွာနေပါပြီ။ အမေတို့ ငါးဟင်းချက်တဲ့နည်းကတော့ တောချက်နည်းတွေလို့ ပြောရမှာပေါ့။

<u>ငါးအရွက်အုပ်ချက် (တောနည်း)</u>

အမေ ငါးဆူးကို ဘယ်လိုအရွက်တွေနဲ့အုပ်ပြီး ချက်လေ့ရှိလဲဆိုတော့ ကန်စွန်းရွက်၊ ပဲစောင်းလျားသီး၊ ပဲသီး(ပဲတောင့်ရှည်သီး)၊ ဖရုံရွက်တွေနဲ့ပါ။ အမေတို့ အညာမှာ တောချက်နည်းကတော့ လွယ်လွယ်ရှင်းရှင်းပါ။ အချိန်ကုန် ငွေကုန်သက်သာပြီး လတ်တလော ကောက်စိုက်သမတွေ စားဖို့၊ လယ်လုပ်သားတွေစားဖို့ ချက်ရပြုတ်ရတာဆိုတော့ ဟင်းချက်တာကို သိပ်ပြီး ဇာခဲ့မနေနိုင်တော့ပဲ ခပ်လွယ်လွယ်နဲ့ မြန်မြန်ကျက်အောင် ချက်တဲ့နည်း ထင်ပါရဲ့။

အမေ့ရဲ့ တောချက်နည်းကို ပြောရမယ်ဆိုရင် ဒီလိုငါးအရွက်အုပ်ချက်တဲ့အခါမှာ ဒန်ဒယ်ပိုင်းကိုပဲသုံးပြီး ချက်လေ့ရှိပါတယ်။ ချက်ပုံနည်းစနစ်အဆင့်ဆင့်ကို ပြောပြသွားပါမယ်။

- ပထမဆုံး ငါးဆူးလေးတွေကို တစ်ကောင်ချင်း ရေဆေးပြီး သန့်ရှင်းအောင်လုပ်၊ ပါးဟက်လေးတွေကို လက်နဲ့ဖဲ့ထုတ်ရင်းနဲ့ အူသေးသေးလေးတွေပါ ဆွဲထုတ်တယ်၊ ပြီးတော့ ငါးတစ်ကောင်ချင်းကို စဉ့်တီတုံးပေါ်တင်၊ ဆူးတောင်ဆူးလက်လေးတွေ ဓါးနဲ့ခုတ်ပစ်ရပါတယ်။
- ပြီးတော့ ငါးဆူးတွေကို နန္ဒင်း နည်းနည်းသင့်ရုံနဲ့ ဆား အနေတော်ထည့်ပြီး နယ်လိုက်ပါတယ်။
- ခရမ်းချဉ်သီးကို လေးစိတ်စိတ်၊ အသင့်လုပ်ထား
- အညာဝရုတ်သီးစိမ်းတောင့်ပွတွေကို ခြမ်းထား၊ အစပ် ဘယ်လောက်စားချင်သလဲပေါ်မူတည်ပြီး ဝရုတ်သီးအနည်းအများ ခြိန်ဆပြီး ထည့်ပေါ့။
- အရွက်တွေရောက်တော့ ခုနကပြောခဲ့သလို အုပ်ချင်တဲ့အရွက်ကို လိုက်လို့ သင့်တော်သလို ပြင်ပေါ့၊

  → ပဲစောင်းလျားသီးဆိုရင် အနု၊ အရင့် အနေတော်လေးတွေကို ရွေးထားရပါတယ်။ ပဲစောင်းလျားသီး သိပ်ရင့်ရင် ဝါးစားလိုက်တဲ့အခါ ပဲစောင်းခါးသီးထဲကနေ အမျှင်တွေ ထွက်လာလိမ့်မယ်၊ သိပ်နုပြန်ရင်လည်း ချက်လိုက်တဲ့အခါ သိပ်ပျော့ကြေသွားမယ်၊ ဒါကြောင့် အနေတော် ပဲစောင်းလျားသီးလေးတွေကို ရွေးပြီး လက်တစ်ဆစ်ခွဲလောက်လေးတွေ လက်နဲ့ဆိတ်ပြီး ဖဲ့ထားလိုက်ပါတယ်။

→ ကန်စွန်းရွက်ဆိုရင်တော့ အညာမာက အောက်ပြည်က ကန်စွန်းရွက်လို အရွက်အကြီးကြီးတွေပါတဲ့ ကန်စွန်းရွက်မျိုး မဟုတ်ပါဘူး။ ရန်ကုန်မြို့ ဆင်ခြေဖုံးတွေမှာ ကြည့်ရင် ကန်စွန်းရွက်စိုက်ခင်းတွေကို တွေ့ရမှာပါ။ ကန်တွေထဲမှာ ကန်စွန်းရွက်တွေကို စနစ်တကျ အခင်းအကြီးကြီးတွေပုံစံနဲ့ စိုက်တာပါ။ အညာမှာ ကန်စွန်းရွက်ကို စိုက်တယ်လို့ မရှိပါဘူး။ ကန်ထဲမှာ ဒါမှမဟုတ် လယ်ကန်သင်းရိုးအစပ်မှာ အလေ့ကျပေါက်နေတဲ့ ကန်စွန်းရွက်တွေကိုပဲ ခူးစားကြပါတယ်။ နွယ်ကန်စွန်းလို့ ခေါ်ကြပါတယ်။ အရိုးတံ ရှည်ရှည်လေးတွေနဲ့ အရွက်ကလည်း မာမာ ရှည်ရှည် မျောမျော၊ အောက်ပြည်က ကန်စွန်းရွက်လိ အရွက်ဖားဖားကြီးတွေ မဟုတ်ပါဘူး။ အဲလို အညာ နွယ်ကန်စွန်းရွက်လေး တွေကမှ ငါးနဲ့အုပ်ချက်လို့ ကောင်းတာပါ။ အောက်ပြည်က အရွက်ကြီး ကန်စွန်းရွက်တွေကတော့ တရုတ်ဆိုင်မှာ ကြော်ရောင်းတဲ့ ကန်စွန်းရွက်ကြော်ပုံစံမျိုး ကြော်စားလို့ပဲ ကောင်းပါတယ်။ အညာက နွယ်ကန်စွန်းရွက်လေးတွေဟာ ရိုးတံက နီညိုရောင်မာမာသေးသေးလေးတွေပါ။ တရုတ်ဆိုင်က ကန်စွန်းရွက်တွေကတော့ ခပ်စိမ်းစိမ်း ရိုးတံနဲ့ အစိမ်းရင့်ရောင် အရွက်ကြီးတွေပါ။ အညာလယ်ကန်သင်းက ကန်စွန်းရွက်နဲ့ အောက်ပြည်အောက်ရွာ စိုက်ခင်းကန်စွန်းရွက်ဟာ တော်တော်လေးကို ကွာပါတယ်။ ကျွန်တော့်သမီးကြီး မင်းမင်းဝင်းဆိုရင် အညာမှာကြားလာခဲ့တာဆိုတော့ ရိုးတံသေးသေး ကန်စွန်းရွက်လေးတွေကို စားတဲ့အကျင့်က ရခဲ့ပါတယ်။ အညာက ကန်စွန်းရွက်ဟာ နာမည်ကသာ ကန်စွန်းရွက်၊ တကယ် အဓိက စားရတာဟာ ကန်စွန်းရိုးပါ။ ဒါကြောင့် သမီးကြီးဟာ အငယ်ကတည်းက ကန်စွန်းရိုးစားပြီး အညာမှာ နေလာခဲ့တာဆိုတော့ ရန်ကုန်ရောက်တဲ့အခါ ရန်ကန်က ကန်စွန်းရွက်ကြီးတွေကို မစားနိုင်ပဲ ထမင်းဝိုင်းမှာ "သမီးကို ကန်စွန်းရိုးတွေပေးနော်၊ အရွက်တွေ သမီးမကြိုက်ဘူး" ဆိုတာ အမြဲပြောလေ့ ရှိပါတယ်။ ယိုးဒယားဆိုင်တွေမှာ သွားလို့ ယိုးဒယား ငါးပိရည်ဖျော်လို့ မှာရင် ချပေးတဲ့ကန်စွန်းရွက်အညွှန့်လေးတွေဟာ အညာက လယ်ကန်သင်းက နွယ်ကန်စွန်းရွက်လေးတွေနဲ့ တပုံစံတည်းပဲ။

အဲလိုအညာက ကန်စွန်းရွက်လေးတွေကို ငါးနဲ့အုပ်ချက်ဖို့ ပထမဆုံး ရေပြောင်အောင်ဆေးပြီးတာနဲ့ အမေဟာ လက်နဲ့ လက်နှစ်ဆစ်စာလောက် လေးတွေ ဖြတ်ပါတယ်။ ဖြတ်တယ်ဆိုတာ ဓါးနဲ့ဖြတ်တာတော့ မဟုတ်ပါဘူး၊ အမေဟာ သူ့လက်နဲ့ လယ်ကန်စွန်းရွက်လေးတွေကို ဆိတ်တာပါ။ အညာအခေါ် ဆိတ်တယ်ဆိုတာက လက်နဲ့ ဖြတ်တာကို ပြောတာပါ။ ဒီလိုနဲ့ ကန်စွန်းရွက် အပုံကြီးတစ်ပုံလုံးကို လက်နဲ့ဆိတ်ပြီး အနေတော်

အပိုင်းအပိုင်းလေးတွေ ရပါတယ်။ ဆိတ်ပြီး ကန်စွန်းရွက်အပုံက ရုတ်တရက်ကြည့်ရင် တော်တော်ကို များသလို အပုံလိုက်ကြီး ဖြစ်နေပါတယ်။ အဲလိုဆိုရင် ကျွန်တော်တို့က အမေ့ကို ဟာသလုပ်ပြီး ပြောကြပါတယ်။ "အမေ့ ကန်စွန်းရွက်ဟင်းက တော်တော် ကောင်းမှာပဲ၊ ငါးလေး ပါလေကာနဲ့ဆိုတော့ စားလို့ သိပ်အရသာရှိမှာပဲနော်" လို့ အမေ့ကို စကြပါတယ်။ အဲတော့ အမေက ဘယ်လိုပြန်ပြောလဲဆိုတော့ "ဟဲ့ အရွက်ဆိုတာက မီးဖိုပေါ်တင်လိုက်တာနဲ့ နွမ်းပြီး နည်းနည်းလေးဖြစ်သွားတာ။ မင်းတို့ ပြောနေတဲ့ အရွက်ပုံကြီးဟာ ဟင်းကျက်တော့ နည်းနည်းလေးကျန်ခဲ့မှာ၊ ငါ အခုလုပ်ထားတာ ငါး ဒယ်ပိုင်း တစ်ခုအုပ်ဖို့ အနေတော်ပဲ" လို့ ပြောရှာပါတယ်။ အမေပြောတာဟာ ဟုတ်ပါတယ်၊ ကျွန်တော်တို့က သိပ်များတယ်လို့ ထင်တဲ့ ကန်စွန်းရွက်ပုံကြီးဟာ တကယ်တမ်း ချက်လိုက်တော့ နည်းနည်းလေးပဲကျန်ခဲ့ပြီး ငါးတွေပေါ်မှာ အနေတော်အုပ်ပြီးသား ဖြစ်သွားတာပါ။

→ ပဲသီး (ပဲတောင့်ရှည်) အမေတို့ ငါးကို အုပ်ချက်တဲ့ထဲမှာ ပဲသီးကို အသုံးဆုံးပါ။ ကျွန်တော်တို့ အညာမှာ ပဲသီးလို့ခေါ်ပေမယ့်လို့ အောက်ပြည်မှာ တော်တော်များများက ပဲတောင့်ရှည်လို့ ခေါ်ကြပါတယ်။ ပဲတောင့်ရှည် ပဲသီးဟာ ကန်စွန်းရွက်လောက်လည်း စျေးမချို၊ ပဲစောင်းလျားသီးလောက်လည်း စျေးမကြီး၊ ဒါပေမယ့် လွယ်လွယ်ကူကူ အမြဲလို ဝယ်လို့ရလို့ အမေက အမြဲလို ပဲသီး ငါးအုပ်ချက်ကို ချက်လေ့ရှိတာပါ။ ပဲသီးအတောင့်လေး တွေကိုလည်း အမေဟာ လက်နဲ့ပဲ အနေတော်လေးဆိတ်ပြီး ဖြတ်လေ့ရှိပါတယ်။ ပဲသီး လက်တစ်ဆစ်ကျော်လောက်လေးတွေ ဖြတ်ပါတယ်။ ပဲသီးက အစိမ်းရောင်ရှိသလို အဖြူ၊ ဒါမှမဟုတ် ခရမ်းရောင် ခပ်သန်းသန်း ပဲတောင့်လေးတွေလည်း ရှိပါတယ်။ အမေကတော့ ငါးကို အုပ်မယ်ဆိုရင် ပဲသီးတောင့်ရှည် အစိမ်းရောင်ရင့်ရင့်တွေကိုပဲ ဝယ်ချက်လေ့ရှိပါတယ်။ အဲလို ပဲသီးတွေကို လက်နဲ့ဆိတ်ဖြတ်ပြီးရင် အပုံလေးပုံထားလိုက်ပါတယ်။

→ ဖရုံရွက်- ဖရုံရွက်ကို အုပ်ချက်မယ်ဆိုရင် အရွက်နုနုလေးတွေကို ရွေးဝယ်ရပါတယ်။ အဖျားပိုင်း ဖရုံရွက်နုလေးတွေကို လက်နဲ့ဆိတ်ပြီး အနေတော်လေးတွေ ဖြတ်ရပါတယ်။ တစ်ခါတလေ ဖရုံရွက်လေးတွေရဲ့ ထိပ်မှာ ဖရုံသးနုနုလေးတွေ ပါလာတတ်ပါတယ်။ တကယ်ကို စားလို့ကောင်းတာပါ။ ဖရုံရွက်နုလေးကို လက်နဲ့ဆိတ်ပြီး သင့်ရုံတော်ရုံ ပုံထားလိုက်ပါတယ်။

- ကြက်သွန်နီလေးတွေ လေးစိတ် စိတ်၊ အဆင်သင့်လုပ်ထား၊
- ကြက်သွန်ဖြူဥသေးသေးလေးတွေကို အမွှာလေးတွေခွဲ၊ လုံးကွဲ ကွဲရုံလောက် ခါးပြားရှိုက်ထား၊
- အားလုံးစုံပြီဆိုရင်

→ ခရမ်းချဉ်သီး၊ ငရုတ်သီး၊ ကြက်သွန်နီနဲ့ အရွက်တွေပြင်နေတဲ့အချိန်အတွင်းမှာ ဆား၊ နနွင်းနယ်ပြီးထားတဲ့ ငါးဆူးလေးတွေဟာ တောင့်သွားပါတယ်။ ငါးထဲကို ဆား၊ နနွင်းတွေလည်း စိမ့်ဝင်သွားပါပြီ။

→ အဲဒီအခါမှာ ဒယ်အိုးထဲကို ရေလေးနည်းနည်းထည့်ပါတယ်၊ ငါးတွေ၊ နနွင်းတွေ ကိုင်ထားရတာ ပြောင်သွားအောင် လက်ကို ရေဆေးရင်း ဒယ်ပိုင်းထဲကို ရေထည့်လိုက်ပါတယ်။ ရေအမျှားကြီး မလိုပါဘူး။ အမှေအပြောတော့ လက်ဆေးရည် ထည့်တယ်လို့ ခေါ်ပါတယ်။

→ ပြီးတော့ ခရမ်းချဉ်သီးနဲ့ ကြက်သွန်နီတွေထည့်၊ သစ်သားယောက်မနဲ့ ပေါက်ပေးရပါတယ်။ အဲလို ခဏလေးလုပ်လိုက်တာနဲ့ ခရမ်းချဉ်သီးရော၊ ကြက်သွန်နီပါ နည်းနည်းကြေသွားမယ်။

→ အဲဒီအခါမှာ ငါးဆူးတွေ အရွက်တွေ ငရုတ်သီးအကုန်လုံး တစ်ခါတည်း ဒယ်ပိုင်းထဲက ခရမ်းချဉ်သီး၊ ကြက်သွန်နီ ရေဖျော်ထဲကို ထည့်လိုက်ပါတယ်။

→ ပြီးတော့ ဆီဇွန်းကြီး နှစ်ဇွန်းလောက် ထည့်ပါတယ်။ ဆီအမျှားကြီးမထည့်ပါဘူး။

→ ခဏနေတော့ အောက်ကမီးအပူကြောင့် ရေလေးနည်းနည်းပွက်လာတော့ ယောက်မလေးနဲ့ ငါးတွေ အရွက်တွေကို နည်းနည်းမွှေပေးရပါတယ်။ တအားကြီးမွှေလိုက်ရင် ငါးတွေကြေကုန်မှာပါ။ ဆား၊ နနွင်းနှံ့ပြီထင်ရင် မွှေတာရပ်လိုက်ပါတယ်။ ပုစွန်အကွေး ငါးအနွေး ဆိုသလိုပဲ ရေလေးတော်တော်ပွက်လာတာနဲ့ ငါးဟာ ကျက်သွားမှာပါ။

→ ရေပွက်ပွက်ဆူလာပြီဆိုတာနဲ့ အဲဒီအရေလေးနည်းနည်းကို ဇွန်းလေးနဲ့ ခပ်ပြီး အပေါ်၊ အငံသိအောင် လျှာပေါ်တင် နည်းနည်းမြည်းကြည့်ပါ။ ပြီးတော့ လိုသလို ဆား၊ ဒါမှမဟုတ် အရွက်ထပ်ထည့်ပေါ့။ ဆိုလိုတာက ဆားပေါ့ရင် ဆားနည်းနည်းထပ်ထည့်၊ ဆားငံရင် အရွက်နည်းနည်းထပ်ထည့်ပါ။

→ အဲဒီနောက် ရေပွက်ပွက်ဆူနေတဲ့ ငါးဟင်းအပေါ်ကို အရုံသင့် လုပ်ထားတဲ့ ကြက်သွန်ဖြူလုံးကွဲလေးတွေ ဖြူးပေးလိုက်ပါတယ်။ ကြက်သွန်ဖြူက ငါးညှီနံ့ကို ထိန်းသွားပါလိမ့်မယ်။

→ ပြီးတော့ တော်တော်လေး ရေဆူလာရင် ဒယ်ပိုင်းပေါ်ကို အဖုံးလေးအုပ်ပြီး တအောင့်လောက် စောင့်ကြည့်ပါတယ်။

→ ရေပွက်ပွက်ဆူနေပြီဆိုတာနဲ့ ဒယ်အိုးအဖုံးအောက်ကနေ ထိုးထွက်လာတဲ့ ဟင်းအိုးအငွေ့ကနေ ကြက်သွန်ဖြူ၊ နနွင်းနုံ့နဲ့ ငရုတ်သီးနုံ့ မွှန်တွန်တွန် အငွေ့တွေက သွားရည်ယိုစားချင်စရာဖြစ်အောင် မီးဖိုချောင်တစ်ခုလုံးကို ပျံ့နှံ့နေပါလိမ့်မယ်။

→ ခဏနေတော့ အဖုံးလေး နည်းနည်း လှန်ကြည့်လိုကပြီး ရေခမ်းပြီဆိတာနဲ့ ဒယ်ပိုင်းကို မီးဖိုပေါ်က ချလိုက်ပါတ။ ဒယ်ပိုင်းအဖုံးကို ဖွင့်ကြည့်လိုက်ရင် ငါးလေးတွေဟာ အိုးမှာကပ်နေတာ တွေ့ရပါမယ်။ အရွက်လေး တွေက ငါးပေါ်မှာ အုပ်နေမှာပါ။ အဲဒါဆိုရင် တောချက်နည်းနဲ့ ချက်ထားတဲ့ အညာငါးအုပ်ချက်ကို ရပါပြီ။

→ နနွင်းနဲ့ ကြက်သွန်ဖြူက ငါးညှီနုံ့ကို ထိန်းထားပြီး ဆီသိပ်မပါ ငရုတ်သီးနုံ့တသင်းသင်းလေးနဲ့ အိုးကပ်အရွက်အုပ်ငါးဟင်းဟာ စားဖို့ ရယ်ဒီဖြစ်နေပါပြီ။ ဒီလို အမေချက်တဲ့ ငါးအုပ်ချက်ကို တောချက်လို့ ဘာလို့ပြောတာလဲဆိုတော့ အမေ့စနစ်က မြို့မှာချက်သလို ကြက်သွန်ဖြူ ဆီမသတ်၊ အချိုမှုန့်၊ ငပြာရည်မထည့်ဘဲ ခပ်လွယ်လွယ် မြန်မြန်ဆန်ဆန် ချက်နည်းနဲ့ ချက်လို့ပါ။ အညာတောချက်နည်းနဲ့ ငါးကို အုပ်ချက်တာကို စမ်းချက်ကြည့်ကြစမ်းပါ။ ပြီးတော့ ထမင်းတစ်ဇလုံမောက်မောက်ပေါ်မှာ မန်ကျည်းရွက် ချဉ်ရည်ဆမ်းပြီး အညာတောချက်၊ ငါးအုပ်ချက် ခပ်စပ်စပ်လေးနဲ့ စားလိုက်ရင် ထရိတ်ဒါး၊ ဆီဒိုးနားက ဟင်းလျာတွေနဲ့ မလဲနိုင်လောက်အောင် ကောင်းပါလားဆိုတာ သဘောပေါက်သွားမှာပါ။ လွမ်းစရာ ကောင်းတဲ့ အမေ့ရဲ့ အညာငါးအုပ်ချက်ပါ။

ဆက်လက်ဖော်ပြပါမည်

ပါမောက္ခဒင်မောင်ဝင်း (အသည်း)

အသည်းရောဂါအထူးကုဆရာဝန်ကြီး။



၂၈-၀၈-၀၈

အမျိုးသမီးနဲ့အစားအစာ (၂၅)

မိတ္ထီလာခရိုင် ဝမ်းတွင်းမြို့နယ်က အမေ့ရွာဖြစ်တဲ့ တောင်ဘိုရွာကို ပြန်တဲ့ အကြောင်းတွေ ပြောရင်းနဲ့ အညာက တောဓလေ့အစားအသောက်တွေအကြောင်း ရေးနေပါတယ်။

အညာနဲ့အမဲသား

အညာကလူတွေ နေ့တိုင်းစားသောက်နေရတဲ့အထဲမှာ အမြဲလို ပါတာကတော့ အမဲသားဟင်းတစ်ခွက်ပါ။ အမဲသားအစိုဖြစ်ချင်ဖြစ်မယ်၊ အခြောက်ဖြစ်ချင်ဖြစ်မယ်၊ အဲဒီအမဲသား အစိုအခြောက်တွေကို ချက်ချင်ချက်၊ ကင်ချင်ကင်၊ ဖုတ်ချင်ဖုတ် ပုံစံတစ်မျိုးမျိုးနဲ့ ချက်ပြုတ်ထားတာကို အညာထမင်းဝိုင်းမှာ တွေ့နိုင်ပါတယ်။ ဘာလို့ အညာမှာ ဒီလိုအမဲသားကို ပင်တိုင်ထားပြီး စားကြလဲဆိုတော့ အမဲသားက ဈေးအချိုဆုံး၊ အပေါဆုံး အသားဖြစ်နေတာကိုး။ အညာရဲ့ ခြောက်သွေ့ပူပြင်းတဲ့ စားကျက်လွင်ပြင်ကြီးတွေထဲမှာ အမြဲတမး တွေ့နိုင်တာဟာ နွားအုပ်ကြီးတွေပါ။ အညာက ကျေးလက် တောရွာတွေမှာ ဝက်ကိုမွေးခဲပါတယ်။ ဒါကြောင့် အညာမှာ ဝက်သားရှားတာပါ။ အညာကရွာတွေမှာ ဆိတ်ကိုတော့ မွေးကြပါတယ်။ ဒါကြောင့် ဆိတ်အုပ်တွေတော့ တွေ့ရပါတယ်။ ဒါပေမယ့် ပုံမှန်အားဖြင့် အညာရွာတွေမှာ စားကြသောက်ကြတာကို ပြောရမယ်ဆိုရင် အညာသားတွေဟာ ဆိတ်သားကို သိပ်စားလေ့မရှိပါဘူး။ အညာတောရွာတွေမှာ နေ့စဉ်စားရိုးစားစဉ် ထမင်းဝိုင်းတွေမှာ ဆိတ်သားဟင်းချက်တယ်ဆိုတာကို တွေ့ရခဲပါတယ်။ ဆိတ်ကနံတယ်၊ ညှီတယ်၊ ဟင်းမွှေးမဆလာ၊ ကရဝေးရွက်တွေနဲ့ ဆိတ်ရဲ့အညှီအနံ့ကို နိုင်အောင်မသတ်နိုင်ရင် စားလို့ လုံးဝမရလောက်အောင် ညှီတယ်လို့ အညာသားတွေက ယူဆကြပါတယ်။

အခုပြောခဲ့တာက အညာမှာ နွားတွေ၊ ဆိတ်တွေ၊ ဝက်တွေ၊ မွေးကြစားကြတဲ့ပုံစံပါ။ အဲလိုဆိုရင် ကြက်တွေကော အညာမှာ ဘယ်လိုမွေးကြလဲလို့ မေးစရာရှိပါတယ်။ အညာမှာ ကြက်ခြံကြီးနဲ့ စီးပွားဖြစ် ကြက်မွေးတယ်ဆိုတာ သိပ်မရှိပါဘူး။ ရွာထဲကအိမ်တွေမှာ တပိုင်တနိုင် ကြက်တစ်အုပ်တစ်မ မွေးထားတဲ့သဘောမျိုးပဲ ရှိပါတယ်။ ဒါကြောင့် အဲဒီခေတ်တုန်းက အညာမှာ ကြက်သားဟာ ဈေးကြီးပါတယ်။ ပြီးတော့ ကြက်သားက အခြောက်ထားလို့ မရ၊ အစိုပဲစားရတာဆိုတော့ အညာက ရွာကလူတွေအတွက် အိမ်မှာ အခြောက်ခံပြီး အမြဲတမးစားလို့ရတဲ့ဟာမျိုး မဟုတ်ပဲ တစ်ခါတလေ ဈေးနေ့လိုဟာမျိုးမှာပဲ ချက်စားကြရတဲ့ ဟင်းမျိုးပါ။ အမဲသားရောက်တော့ ညှင်းပြီး အညာနွေပူပူမှာ

အမဲခြောက်လုပ်ပြီး နည်းနည်း ကျပ်တိုက်ထားရင် နှစ်လ၊ သုံးလ ကြိုက်သလိုထားလို့ရတဲ့ ဟင်းချက်စရာမျိုးဆိုတော့ သိမ်းရဆည်းရလွယ်တဲ့ ဟင်းလျာပါ။ ဆက်ပြီး ငါးတွေအကြောင်း ပြောရမယ်ဆိုရင်တော့ အညာမှာ ရေဆိုတာလည်း ရှား၊ ချောင်းကြားမြောင်းကြား မရှိတော့ ငါး၊ ပုဇွန်ဆိုတာ ရှားမှရှားပါ။ အဲတော့ နောက်ဆုံး အညာသားတွေ အလွယ်တကူ အမြဲတမး စားစရာကျန်တာက အမဲသားပဲ ဖြစ်တော့တာပေါ့။

<u>ရန်ကုန်နဲ့အမဲသား</u>

အဲလို အမဲသားကို အမြဲစားပြီး ကြီးပြင်းလာတဲ့ ဝမ်းတွင်းသားကျွန်တော်ဟာ ရန်ကုန်ရောက်တော့ ရန်ကုန်သားတွေကြားမှာ ကိုယ်တစ်ယောက်ပဲ အမဲသားစားသလို ဖြစ်နေပါတယ်။ ဘယ်လိုလဲဆိုတော့ ဌာနမာစုပြီးစားကြတဲ့ ထမင်းဝိုင်းမှာ ဟင်းခွက်တွေအားလုံး စားပွဲပေါ်တင်လိုက်ပြီး စားကြတဲ့အခါ ကိုယ့်အိမ်က အမဲသားဟင်းခွက်ကို ကိုင်ပြီး "ကျွန်တော့်အိမ်က အမဲသားဟင်းလေးမြည်းကြည့်ပါလား"လို့ ပြောလိုက်ရင် တစ်ယောက်က "ဟင့်အင်း ကျွန်မ အမဲသားမစားဘူး"၊ နောက်တစ်ယောကက "ကျွန်တော် အမဲသား ရှောင်ထားတာကြာပြီ"၊ အဲလိုနဲ့ တစ်ယောက်ပြီး တစ်ယောက် ကျွန်တော့်ရဲ့ အမဲသားဟင်းခွက်ကို ငြင်းလိုက်ကြတာ နောက်ဆုံးတော့ အမဲသားစားတာ ကိုယ်တစ်ယောက်တည်း ဖြစ်နေတာများပါတယ်။ ကျွန်တော်နေတဲ့ တရုတ်တန်းက ရွှေတောင်တန်းလမ်းထဲမှာလည်း ဟိုဘက်အိမ်၊ ဒီဘက်အိမ်တွေကို မေးလိုက်ရင် အမဲသားမစားတဲ့သူတွေချည်းလိုပဲ ဖြစ်နေပါတယ်။ ရန်ကုန်တရုတ်တန်းက တရုတ်တွေ တော်တော်များများဟာ အမဲသားမစားကြပါဘူး။ အညာနဲ့ ရန်ကုန်ရဲ့ ဟင်းစားစံနစ်ဟာ တော်တော် ကွာပါလားလို့ တွေးမိပါတယ်။

<u>တိုးတိုးသား</u>

ကျွန်တော် သုံးတန်း ၁၉၅၇ ခုနှစ်ပတ်ဝန်းကျင်လောက်က မြန်မာတစ်နိုင်ငံလုံးမှာ အမဲသားမရောင်းရဘူး၊ အမဲမပေါ်ရဘူးလို့ ပိတ်ပင်တားမြစ်ခဲ့တာကို မှတ်မိပါသေးတယ်။ အဲဒီတုန်းက အဖေက တိုက်ကြီးမြို့မှာ ရဲတိုက်ပိုင် လုပ်နေတဲ့အချိန်ပေါ့။ အဖေဟာ ရဲအရာရှိတစ်ယောက်အနေနဲ့ အမဲသားပေါ်တာတွေ့ရင် ရောင်းတာတွေ့ရင် လိုက်ဖမ်းဖို့ အမိန့်ထုတ်ရ၊ ကြီးကြပ်ရတဲ့သူပါ။ အဲလို အမဲသားကို ပိတ်ပင်ထားတာကြောင့်မို့လို့ အဲဒီအချိန်တုန်းက အမဲသားကို ပြောင်ပြောင်တင်းတင်း မရောင်းရဲပါဘူး။ စျေးထဲမှာတော့ အမဲသားကို လုံးဝရောင်းလို့ မရပါဘူး။ လူကြားသူကြားမှာ အမဲသားလို့လည်း ဘယ်သူမှ မခေါ်ရဲ မပြောရဲပါဘူး။ အမဲသားကို "တိုးတိုးသား" လ့ပဲ ခေါ်ကြပြောကြပြီး ရောင်းရပါ

တယ်။ ဘယ်လိုရောင်းသလဲဆိုတော့ အမဲသားတွေကို နည်းနည်းချင်း ပုန်းလျှိုးဝှက်လျှိုး သယ်လာပြီး အရပ်ထဲက အိမ်တွေကို တစ်အိမ်ချင်းလိုက်ပြီးတော့ "တိုးတိုးသား" ယူမလားလို့ မေးပြီး ရောင်းရတာပါ။

<u>ဘူးဒရားနွားခြံ</u>

ခုနကပြောခဲ့သလို အညာမှာ နွားအုပ်ကြီးတွေ ပိုင်တဲ့သူတွေ တော်တော်များပါတယ်။ အဲလို အညာကနွားအုပ်ကြီးတွေအကြောင်း ရေးနေရင်းကနေ ကျွန်တော်အငယ်က အနီးကပ်တွေ့ခဲ့ကြုံခဲ့ဘူးတဲ့ ဝမ်းတွင်းမြို့က နွားအုပ်ကြီးအကြောင်း သတိရမိပါတယ်။ အဲဒါကတော့ ကျွန်တော်တို့ ဝမ်းတွင်းမြို့က "ဘူးဒရား" ဆိုတဲ့ ဟိန္ဒူကုလားကြီးရဲ့ နွားအုပ်ကြီးနဲ့ နွားခြံပါ။ ဘူးဒရားရဲ့ နွားခြံကြီးဟာ ဝမ်းတွင်းမြို့ရဲ့ အရှေ့ပိုင်း ကန်စွယ်ဘုန်းကြီးကျောင်းရဲ့ ဘေးမှာရှိပြီး သူ့ခြံဟာ မြို့ရဲ့အရှေ့မြောက်ဘက်ဆုံး အစွန်နယ်နမိတ်ပါ။ ဘူးဒရားခြံဘေးမှာ ကန်စွယ်ကျောင်းက ရေကန်အကြီးကြီးရှိပါတယ်။ ဘူးဒရားကြီးရဲ့ နားအပ်ကြီးဟာ အကောင်လေးငါးဆယ်မကရှိပြီး သူ့နွားခြံဟာ တော်တော်ကြီးကျယ်ပါတယ်။ ခြံအကျယ်ကတော့ ခပ်ရှည်မျောမျော အနံ ပေ ၈၀၊ အလျား ပေ ၁၂၀ အရှည်လောက် ရှိမယ်ထင်ပါတယ်။ ဘူးဒရားဟာ တစ်ယောက်ထဲနေတဲ့ လူပျိုကြီးပါ။ အညာတော ဝမ်းတွင်းမြို့လေးမှာ ရှိတဲ့ တစ်ယောက်တည်းသော ဟိန္ဒူကုလားကြီးပါလို့ ပြောရပါမယ်။ ဝမ်းတွင်းမြို့ဟာ မြန်မာတွေနေတဲ့ မြို့တစ်မြို့ပါ။ တရုတ်ဆိုတာလည်း မိသားစုတစ်စုလောက်ပဲ ရှိပြီး ကုလားဟာလည်း အရမ်းကို ရှားပါတယ်။ အဲဒီ ဘူးဒရားကြီးဟာ သူ့နွားခြံရဲ့ အစွန်ဆုံးမှာ တဲလေးတစ်လုံးထိုးပြီး နေပါတယ်။ ဟိန္ဒူတွေရဲ့ထုံးစံအတိုင်း သူ့တဲနံရံတွေ ကြမ်းခင်းတွေကို ချောနေအောင် နွားချေးနဲ့မံပြီး ထားပါတယ်။ သူ့ဟာသူ တစ်ယောက်ထဲ နေထိုင်ချက်ပြုတ် စားသောက်ပါတယ်။ သူ့ဟင်းအိုးတွေကို ကြည့်လိုက်ရင် ကုလားပဲ၊ ပဲနီလေးနဲ့ နွားနို့ အခြေခံတဲ့ သကသတ်လွတ်ဟင်းတွေချည်းပဲ ဖြစ်ပါတယ်။ သူဟာ မနက်လင်းရင် နွားအုပ်ကြီးကို နွားခြံက ကျောင်းထုတ်လာပြီး ကုလားလိုသီချင်းတွေဆိုရင်း နွားကျောင်း ထွက်တော့တာပါပဲ။ ဒီနွားအုပ်ကြီးကို သူတစ်ယောက်ထဲပဲ ကျောင်းတာပါ။ နွားကျောင်းထွက်ပြီဆိုတာနဲ့ သူ့လက်ထဲမှာ ရေနွေးကရား၊ ထမင်းချိုင့်ဆွဲပြီး နွားမောင်းဖို့ ဝါးလုံးတစ်လုံးကို ပုခုံးပေါ်ထမ်းပြီး "တဟင်းဟင်း" ၊ "တဟဲဟဲ" နဲ့ နွားအုပ်ကြီးကို မောင်းသွားတော့တာပါပဲ။ သူနွားကျောင်းလေ့ရှိတဲ့ နေရာကတော့ ဝမ်းတွင်းမြို့ရဲ့ တောင်ဘက် လွင်ပြင်ကြီးပါ။ နွားကျောင်းနယ်နမိတ်ကို အတိအကျ ပြောရမယ်ဆိုရင်တော့ အရှေ့ဘက်မှာ ရန်ကုန် မန္တလေးရထားသံလမ်း၊ ဟိုး တောင်ဘက်အဝေးဆုံးမှာတော့ နတ်ကန်ရွာ၊ အနောက်ဘက်မှာတော့ ဝမ်းတွင်းမြို့ရဲ့ စာသင်တိုက်တွေ ရှိတဲ့ သိမ်တောင်ကုန်းပေါ့။ အဲဒီနွားစားကျက်ဧရိယာကတော့ ဝမ်းတွင်း တောင်ဘက် လွင်ပြင်ကြီးရဲ့ အလယ်ချိုင့် နေရာကြီးပဲပေါ့။ နွားစားကျက်ဆိုလို့ အညာမှာ နွားတွေ စားစရာဘာရှိလဲလို့ တွေးစရာပါ။ ဘူးဒရားနွားကျောင်းတဲ့နေရာမှာ အညာရဲ့

တောပတ်ဝန်းကျင် ပုံစံအတိုင်း ချုပုတ်လေးတွေ၊ ကန္တာရပင်တွေ ဟိုပေါက်ဒီပေါက် အပင်ငယ်လေးတွေပဲ ရှိတာပါ။ အောက်ပြည်မှာလို စိမ်းစိုနေတဲ့ မြက်ရှည်၊ နွားစားကျက်တောကြီးတွေ မရှိပါဘူး။ ဒါပေမယ့် အညာကနွားတွေဟာ အညာကန္တာရဆန်ဆန် မိုးခေါင်ရေရှားဒေသမှာ တွေ့ရာအပင်၊ တွေ့ရာချုံကို စားနိုင်တဲ့ အရည်အချင်းရှိကြပါတယ်။ သူတို့တတွေက ဆူးတွေချွန်ထက်နေတဲ့ ကန္တာရပင်ကိုင်းတွေက အရွက်တွေကိုလည်း ဆူးမဆူးအောင်၊ စားလို့ဖြစ်အောင်ကို စားနိုင်ကြပါတယ်။ ကန္တာရအသီး အစို အခြောက်တွေကိုလည်း မိန့်ပြီး ဝါးနိုင်စားနိုင်ပါတယ်။ ဒါကြောင့် အညာနွားစားကျက်က ရုတ်တရက် ကြည့်မယ်ဆို အညာနွေ ပူပူလောင်လောင်မှာ မွဲခြောက်နေတဲ့ သဲဆန်ဆန်မြေပြင်ကြီးကို တွေ့ရမှာပါ။ နွားတွေ ဘယ်လိုမှ ဘာကိုမှ စားလို့ရမယ်လို့ ထင်စရာမရှိတဲ့နေရာမျိုးတွေပါ။ ဒီလိုဒေသမှာကို ရရာစားပြီး ရှင်သန်ကြတဲ့ အညာနွားတွေပါ။ ဘူးဒရားဟာ ခုနကပြောခဲ့တဲ့ ဝမ်းတွင်းတောင်ဘက် လွင်ပြင်ကြီးထဲမှာ နွားတွေ အစာရှာစားလို့ရနိုင်တဲ့ နေရာတွေမှာ တစ်နေကုန်တစ်နေခန်း လှည့်ပတ်ပြီးတော့ ဒီနွားတွေကို ကျောင်းတော့တာပါပဲ။ ညနေစောင်းတာနဲ့ နွားအုပ်ကြီးကို ပြန်မောင်းလာပြီး နွားတွေကို ခြံထသွင်းလိုက်ပါတယ်။ ပြီးတာနဲ့ သီချင်းလေး တအေးအေးဆိုလို့ ရေချိုးပြီး ကလိုက်ခုန်လိုက်နဲ့ ကျွန်တော်တို့ ကလေးတွေအတွက် တော်တော် ကြည့်လို့ကောင်းပါတယ်။ ကျွန်တော်က ဘာလို့ ဒီလောက်တောင် ဘူးဒရားကြီးအကြောင်း သိရလဲဆိုတော့ မနက်တိုင်း ကျွန်တော်တို့ ညီအစ်ကိုတွေ စက်ဘီးနဲ့ ဘူးဒရားကြီးခြံကို သွားပြီး နွားနို့ဝယ်ရပါတယ်။ အမေဟာ မနကတိုင်း ဘူးဒရားခြံက နွားနို့၅၀သား ဝယ်ပါတယ်။ အဲဒီကို နွားနို့သွားဝယ်ဖို့ အလှည့်ကို ကျွန်တော်တို့ညီအစ်ကိုတွေ လုရတာပါ။ ဘာလို့လဲဆိုတော့ နွားနို့သွားဝယ်ရတဲ့သူဟာ ဘူးဒရားခြံရောက်တာနဲ့ ဘူးဒရားက အဆစ်ပေးတဲ့ နွားနို့သောက်ရလို့ပါ။ ဘူးဒရားဟာ မနက်အစောထပြီး နို့ညှစ်ပြီးရောင်းပါတယ်။ အဲလို နွားနို့ ရောင်းပြီးတော့မှ နွားကျောင်းထွက်တာပါ။ မနက်လင်းတာနဲ့ ဘူးဒရားခြံမှာ နွားနို့ဝယ်ဖို့ စောင့်နေတဲ့ သူတွေ အပြည့်ပါ။ အဲဒီတုန်းကတော့ နွားနို့ကို ရေရောတယ်ဆိုတာ လုံးဝမလုပပါဘူး။ ကိုယ့်မျက်စေ့ရှေ့တင် နွားမကြီးနို့အုံအောက်ကို ချိုင့်ချပြီး တစ်ခါတည်း ကိုယ့်ချိုင့်ထဲကို နို့ညှစ်ထည့်ပေးတာပါ။ ကျွန်တော်တို့က နွားနို့သွားဝယ်ရင် အဖုံးပါတဲ့ လက်ဆွဲကိုင်းနဲ့ ဒန်ချိုင့်လေးကို ယူသွားရပါတယ်။ သူခြံရောက်တာနဲ့ "ဘူးဒရားကြီး နွားနို့ ၅၀သား ပေးပါ" လို့ ပြောပြီး ပိုက်ဆံ ၂၅ပြား သူ့လက်ထဲ ထည့်လိုက်ရင် ကုလားသံဝဲတတဲနဲ့ "ကောင်လေး လာ" ဆိုပြီး နွားမကြီးဆီ ခေါ်သွားပြီး နို့အုံကြီးကို ကိုင်၊ ချိုင့်ထဲကို တစ်ခါတည်း နွားနို့တွေ ညှစ်ထည့်ပေးတော့တာပါပဲ။ နွားနို့ဖြူဖြူပျစ်ပျစ်တွေ တရှိုးရှိုးအသံတွေမြည်ပြီး ဒန်ချိုင့်ထဲကို ကျနေတာကို ကြည့်ရတာဟာ အရမ်းအားရဖို့ကောင်းပါတယ်။ ပထမဆုံး နွားနို့တွေပန်းထွက်လာပြီး ဒန်ချိုင့် အလွတ်ရဲ့ ဖင်နဲ့ထိမိလို့ တဗျန်းဗျန်းနဲ့ နွားနို့တွေ ချိုင့်နဲ့ထိတဲ့အသံဟာ အတော်ကိုအားရစရာပါ။ ငါးဆယ်သားဟာ ဘယ်လောက်လဲလို့ ချိန်တဲ့ခွက်လည်း မရှိပါဘူး။ သူ့စိတ်မှန်းနဲ့သူ့ဖာသာ ငါးဆယ်သားလောက် ရှိပြီဆိုရင် ရပ်လိုက်တော့

တာပါပဲ။ အလို ကိုယ့်ချို့ငဲ့ထဲကို နွားနို့ ငါးဆယ်သားပြည့်လို့ နို့ညှစ်ထည့်တာရပ်လိုက်ပြီဆိုတာနဲ့ "ဘူးဒရားကြီး အဆစ်ပေးဦးလေ" လို့ ပြောလိုက်ရင် သူ့ရဲ့ ခွက်သေးသေးလေးထဲမှာ နွားနို့တွေ တဗျန်းဗျန်း ထပ်ညှစ်ချပြီး "ရော့ ကောင်လေး သောက်" လို့ ပေးပါတယ်။ ရောဂါပိုးကြောက်ရမှန်း လည်း မသိ၊ အဲဒီတုန်းက နွားနို့အစိမ်းသောက်ရင် တီဘီပိုး ကူးနိုင်တယ်ဆိုတာ လုံးဝမသိ၊ နွားနို့ အစိမ်းရဲ့ အန္တရာယ်ကို ဘာဆိုဘာမှ မသိခဲ့ပါဘူး။ ဘူးဒရားပေးတဲ့ လတ်လတ်ဆတ်ဆတ် နွားနို့ကို တစ်ချိုက်ထဲ သောက်ချလိုက်ရတဲ့အရသာကို ဘယ်တော့မှ မေ့နိုင်တော့မှာ မဟုတ်ပါဘူး။ တော်တော်ကို အရသာရှိတဲ့ ဘူးဒရားခြံက နွားနို့အစိမ်းပါ။ နွားနို့အစိမ်းဟာ တော်တော်ကို သောက်လို့ ကောင်းတာပါ။ ယူဇီရောင်ခြည်မပြ၊ မီးနဲ့မကျို့ တကယ့်ကို နွားမကြီးနို့က ထွက်ခါစ သိပ်ကိုလတ်ဆတ်တဲ့ နွားနို့ သောက်ရတဲ့ အရသာဟာ ဘာနဲ့မှကို နှိုင်းယှဉ်လို့မရပါဘူး။ "နွားနို့ လတ်လတ်ဆတ်ဆတ် သောက်ချင်ရင်တော့ နွားမကြီးနို့သာ တန်းစို့ လိုက်တော့ကွာ" လို့ နောက်ပြောင်ပြီး ပြောလေ့ရှိကြပါတယ်။ တကယ်တော့ နွားမကြီးနို့က ချက်ချင်း ထွက်လာတဲ့ နွားနို့ဟာ သောက်လို့သိပ်ကိုကောင်းတာပါ။ ကျွန်တော်တို့ကလေးတွေက နွားနို့ ဝယ်ပြီးတဲ့အခါ "ဘူးဒရားကြီး ကပြပါဦး" ဆိုရင် သူ့နွားကျောင်းတဲ့ တုတ်လေးကို ပုခုံးပေါ်ထမ်းပြီး ကုလားသီချင်းလေးဆိုလို့ ကပြတာကိုလည်း မမေ့နိုင်ပါဘူး။ တွေးကြည့်မယ်ဆိုရင် ဘူးဒရားကြီးရဲ့ ဘဝဟာ သနားစရာပါ။ နွားနို့ရောင်းလို့ရတဲ့ ပိုက်ဆံလေးတွေကို ကျစ်ကျစ်ပါအောင်စု၊ နွားရောင်းလို့ရတဲ့ ပိုက်ဆံတွေကို သေသေချာချာသိမ်း၊ နွားကျောင်းသွားပြီဆိုတာနဲ့ သူရှိသမျှ ပိုက်ဆံတွေကို အထပ်ထပ်ထုပြီး သူ့ရင်ခွင်မှာ စလွယ်သိုင်းပြီး လွယ်သွားလေ့ရှိပါတယ်။ သူ့ဘဝကို တွေးကြည့်လိုက်ရင် ဘယ်လိုအဓိပ္ပါယ်ဖော်လို့ ဘယ်လိုနားလည် ရမှန်းတောင် မသိပါဘူး။ မနက်အိပ်ယာထ နွားနို့တစ်ခွက်သောက်၊ သကသတ်လွတ် စားစရာတစ်ခုခု စား၊ ပြီးတာနဲ့ နွားနို့ညှစ်ရောင်း၊ အားလုံးပြီးစီးရင် နွားအုပ်ကြီးကို မောင်း၊ တစ်နေကုန် နွားကျောင်းထွက်တော့တာပဲ။ ညနေရောက်တော့ နွားတွေကို ပြန်သိမ်း၊ ရှိတာလေးနဲ့ သကသတ်လွတ် ချက်ပြုတ်စား၊ ည(၇း၀၀)နာရီလောက် အိပ်ယာဝင်တဲ့ ဘူးဒရားကြီးရဲ့ တစ်ယောက်တည်း ရပ်တည်ရှင်သန်နေရတဲ့ ဘဝဟာ ဘယ်ကစလို့ ဘယ်ကသွားပြီး ဘာအဓိပ္ပါယ်ရှိသလဲ၊ သူ ဘာကြောင့် ဒီလောကကြီးမှာ ဘာအတွက် ရှင်သန် နေရသလဲဆိုတာ ကျွန်တော် မသိပါဘူး။ ဘူးဒရားကြီး ဘယ်အချိန်က ဝမ်းတွင်းကို ဘယ်လို စရောက်လို့ ဒီလိုနွားတွေပိုင်ပြီး နွားခြံကြီးထဲမှာ နေနေတယ် ဆိုတာလည်း ဘယ်သူမ သိပ်မသိကြပါဘူး။ ကျွန်တော်တို့ လူမှန်းသိကတည်းက ရှိလာခဲ့တဲ့ အဲဒီ ဘူးဒရားကြီးဟာ ကျွန်တော်တို့ ခြောက်တန်းလောက်မှာ သူ့ဘဝ ဇာတ်လမ်း သိမ်းသွားပါတယ်။ ဘယ်လိုလဲဆိုတော့ တစ်နေ့မှာ ဘူးဒရားကြီး သိမ်တောင် တောင်ခြေမှာ နွားကျောင်းနေတုန်း သူ့ဆီက ငွေတွေကို အလုခံရပြီး အသတ်ခံ လိုက်ရပါတယ်။ ဒီကမ္ဘာလောကကြီးမှာ ဘယ်ကစလို့ ဘယ်ကိုသွားမလဲဆိုတာ မသိပဲ ရှင်သန်တည်ရှိ

နေခဲ့တဲ့ ဘူးဒရားရဲ့ဇာတ်လမ်းဟာ ချုပ်ငြိမ်းသွားပါတယ်။ သူပိုင်တဲ့နွားတွေနဲ့ သူ့ မြေတွေကို သူ့ခြံနီးနားချင်း ဒေါ်အုန်းဆိုတဲ့ အမျိုးသမီးကြီးက သူပိုင်တယ်ဆိုပြီး အကုန်သိမ်းယူလိုက်ပါတယ်လို့ မှတ်သားမိပါတယ်။ ဟုတ် မဟုတ်တော့ သေချာမသိပါ။ ရေခြားမြေခြား လူမျိုးခြားတွေကြားထဲမှာ တစ်ယောက်ထဲလာပြီး ရပ်တည်ခဲ့ရပြီး ဘဝဇာတ်သိမ်းတဲ့ ဘူးဒရားရဲ့ ဖြစ်ရပ်ဟာ သနားစရာပါ။

<u>အမဲသားကောင်းမကောင်း</u>

အမေဟာ ကျွန်တော်တို့ကို အမဲသားဟင်း မျိုးစုံချက်ကျွေးပါတယ်။ အဲလို အမေ့ရဲ့ အမဲသားချက်နည်းတွေကို မပြောခင် ပထမဆုံး အမေ အမဲသား ဘယ်လိုဝယ်တယ်ဆိုတာက စပြောရပါမယ်။ အမေဟာ အမဲသားကို စျေးမှာ ဝယ်လေ့မရှိပါဘူး။ ဝမ်းတွင်းက အမဲသည် ဒေါ်ငယ်ကို အမဲပေါ်ရင် အိမ်ကိုလာပို့ခိုင်းပါတယ်။ တစ်ခါဝယ်ရင် သုံးလေးပိဿာ ဝယ်လေ့ရှိတဲ့ မင်းကတော ဒေါ်ခင်ခင်အိမ်ဆတော့ အမဲသည်ကလာပို့တာပေါ့။ အမေဟာ အမြဲတမး ဝယ်နေကြ ဖောက်သည်ကြီးဆိုတော့ အမဲသည်က အမေ့အတွက် အကောင်းဆုံးဆိုတဲ့ အမဲသားတွေ ယူလာပြီး ပို့ပါတယ်။ အမေ့ကို ဝမ်းတွင်းမြို့ကလူတွေက "မင်းကတော်" လို့ပဲ ခေါ်ကြပါတယ်။ ဒါကြောင့် အမဲပေါ်တဲ့အခါ ဒေါ်ငယ်ဟာ အမဲသားတောင်းကြီး ခေါင်းပေါ်ရွက်ပြီး ကျွန်တော်တို့ခြံပေါက်ဝကနေ "မင်းကတော်၊ အမဲသား ဘယ်လောက်ယူမှာလ" ဆိုပြီး အော်တော့တာပါပဲ။ အမေက "ခါတိုင်းလိုပဲပေါ့ မငယ်ရယ်၊ သုံးပိဿာ၊ အသားကောင်းကောင်းလေးထည့်ပေး" လို့ ပြောပါတယ်။ ဒေါ်ငယ်က "မင်းကတော် ကလည်း မင်းကတော်အတွက်ဆို အကောင်းဆုံး အသားပဲယူလာခဲ့တာ၊ နည်းနည်းပါးပါး ပိုယူပါဦးလား၊ ငါးပိဿာလိုက် တစ်ခါတည်း ချိန်လိုက်မယ်နော်" လို့ ပြောပြီး သူ့တောင်းကြီး ခေါင်းပေါ်ကချ၊ တစ်ခါတည်း ငါးပိဿာလောက်မှန်းပြီး ခါးပါးပါးလေးနဲ့ အမဲသားတုံးတွေကို လှီးတော့တာပါပဲ။ ကျွန်တော်တို့ကတော့ အသားကောင်း မကောင်း သိပ်နားမလည်ပါဘူး။ ဒါပေမယ အမေပြောတာကတော့ အမဲသားကောင်းရင် အရွတ်မပါ၊ အဆီမပါ၊ အကြောမပါရတူးတဲ့။ ပြီးတော့ အသားဟာ နီရဲလတ်ဆတ်နေရမယ်တဲ့။ ကျွန်တော်တို့ ဝမ်းတွင်းမြို့မှာတော့ အမဲသားဟာ တစ်နေ့ပေါ် တစ်နေ့ရောင်းပါ။ ရေခဲလည်း စိမ်မထား၊ အအေးခန်းနဲ့လည်း မထား၊ မနက်ပေါ်ပြီးရင် ညနေစောင်းတာနဲ့ တစ်ခါတည်းကုန်အောင် ရောင်းရတာပါ။ ဒါကြောင့် အဲဒီတုန်းက အမဲသားတွေကတော့ အမြဲတမးပဲ နီရဲလတ်ဆတ်နေပါတယ်။ ပြီးတော့ အမေကပြောတာက အသားကို သေချာကြည့်တဲ့၊ အသားဟာ ချောမွေ့ပြီး အသားတုံးထဲမှာ အပျောက်အနာအဆာတွေ မရှိရဘူးတဲ့။ နောက်ပြီး အမေက အမဲသားပုံစံမျိုးစုံကို ပြောပြပါသေးတယ်။ ပေါင်သားဆရင် အမဲသားက အတုံးအကြီးကြီးတဲ့။ ပေါင်သားဟာ နူးဖို့ တော်တော်ကြာကြာချက်ရတယ်၊ ဒါပေမယ့် အမဲခြောက်

ညှင်းလို့တော့ ကောင်းတယ်။ ပေါင်သားက နည်းနည်းမာတယ်လေ၊ မိုးခိုသားဆိုတာကတော့ ဗိုက်သားကိုခေါ်တာတဲ့။ မိုးခိုသားကို အသားတုံးအကြီးကြီး မတွေ့ရဘူး၊ ခပ်သေးသေးလေးတွေ တုံးထားတာပဲ တွေ့ရမယ်။ အရမ်းနူးလွယ်ပြီး အသားက နူးညံ့တယ်။ ဘယ်လို ချက်စားစား ကောင်းတယ်တဲ့။ ကုပသားဆိုတာကတော့ ပါးပါး ပါးပါးလေးတွေ လှီးထားတဲ့ အသားတုံးလေးတွေ။ ပေါင်သားလောက်လည်း မမာဘူး၊ မိုးခိုသားလောက်လည်း မနူးညံ့ဘူးတဲ့။ အဲဒီလို အငယ်တုန်းက အမေ့ဆီကနေ အမဲသား ကောင်း မကောင်း ကြည့်တဲ့ပညာရခဲ့တဲ့ ကျွန်တော်ဟာ ဆရာဝန်ဖြစ်လာတော့ အမေ့ရဲ့ အမဲသားသင်ခန်းစာတွေဟာ တော်တော်လေး အသုံးကျပါတယ်။ ဘယ်လိုလဲဆိုတာ ပြောပြပါမယ်။

၁၉၇၂ ခုနှစ်မှာ ကျွန်တော် မန္တလေးဆေးတက္ကသိုလ်ကနေ ဆရာဝန်ဘွဲ့ အမ်ဘီဘီအက်စ် ရပြီးတော့ ပြင်ဦးလွင်မြို့ အမှတ်(၁)အခြေချစစ်ဆေးရုံမှာ အလုပ်သင်ဆရာဝန် လုပ်ရပါတယ်။ အဲဒီတုန်းက တပ်တွေမှာ စစ်သည်တိုင်းကို နေ့တိုင်း အသားအစို ရာရှင်ရိက္ခာပေးပါတယ်။ ကြီတုန်း ရာရှင်ဆိုတာဘာလဲဆိုတာ ပြောပြချင်ပါသေးတယ်။ ရာရှင်ဆိုတာ အင်္ဂလိပ်စကားလုံး rations ကို ပြောတာပါ။ အဓိပ္ပါယ်ဖွင့်ရမယ် ဆိုရင်တော့ a fixed amount of food given regularly to a soldier လို့ ပြောရမှာပါ။ စစ်သည်တစ်ယောက်အတွက် ပုံမှန်သတ်မှတ်ပေးတဲ့ ရိက္ခာအစားအစာပေါ့။ Ration မှာ s ပါရပါမယ်၊ s မပါရင် ration ဆိုတာ ရိက္ခာရှားပါးလို့ ခွဲတန်းချပေးတာလို့ အဓိပ္ပါယ်ရသွားပါမယ်။ Rations ဆိုပြီး s ထည့်ပြီးရေးမှ စစ်သည်တစ်ယောက်ရဲ့ ရိက္ခာလို့ ပြောနိုင်မှာပါ။ ခုနကပြောတဲ့ ပြင်ဦးလွင်က ရာရှင်ကိစ္စကို ဆက်ပြောရမယ်ဆိုရင် ပြင်ဦးလွင်တပ်နယ်တစ်ခုလုံးရဲ့ ရိက္ခာအစို သားငါးတွေကို ထောက်ပို့တပ်ကနေ ဖြန့်ပါတယ်။ ပြင်ဦးလွင် အမှတ်(၁) အခြေချစစ်ဆေးရုံမှာ တာဝန်ထမ်းဆောင် နေရတဲ့ အလုပ်သင်ဆရာဝန်တေကနေ နေ့စဉ်ထောက်ပို့တပ်ကိုသွားပြီး တပနယ်တစ်ခုလုံးကို ဖြန့်မယ့် အသားငါးတွေကို စစ်ဆေးရပါတယ်။ အဲဒီအခါမှာ ကျွန်တော်တို့ အလုပ်သင်ဆရာဝန်တွေက အဲဒီအသားငါးတွေကို ကြည့်ပြီး ကောင်းတယ် မကောင်းဘူးဆိုတာ မှတ်ချက်ပေးရပါတယ်။ ကျွန်တော်တို့က ကောင်းတယ်ဆိုတဲ့ မှတ်ချက်ပေးမှ ဒီသားငါးတွေကို တစ်မြို့နယ်လုံးကို ဖြန့်လို့ရတာပါ။ အဲဒီလို အလုပ်တာဝန်တွေ လုပ်ရတဲ့အချိန်မှာ အမေ့ရဲ့ အမဲသားကောင်း မကောင်း စစ်နည်းတွေဟာ အသုံးဝင်တော့တာပေါ့။ ကျွန်တော်က အမေ့ရဲ့ သင်ခန်းစာတွေကြောင့် အမဲသားတုံးတွေကို ကြည့်ပြီး ဒီနားမကြိုက်ဘူး လှီးပြပါဦး၊ အရွတ်တွေ များလွန်းတယ်၊ အဆီတွေ သိပ်များတယ်ဆိုတာမျိုးတွေ ပြောတတ် ကြည့်တတ်တာပေါ့။ ဘယ်ဟာက ပေါင်သား၊ ဘယ်အတုံးက မိုးခိုသား၊ ဂုတ်သား ဆိုတာတွေလည်း သိတာပေါ့။ ဆရာဝန်ဖြစ်လာတော့ အမေသိတာထက် နည်းနည်းပိုသိလာတာကတော့ အမဲသားတွေမှာ ပါရာဆိုက် (parasite) ပိုးတွေများဝင်နေလားဆိုတာပါ ကြည့်တတ်လာတာပါ။ အသားကောင်းကောင်းရွေးတတ်မှ အမဲသားကို ဘယလချက်လို့ ဘယ်လိုစားရမယ်ဆိုတာ သိလာတာပေါ့။ ကျွန်တော် မှတ်သားဖးတာ လေးကို

ပြောပြရမယ်ဆိုရင် အီသီယိုပီးယားလို နိုင်ငံမှာရောက်တော့ အမဲသားကို လုံးဝ အစိမ်းစားတယ်တဲ့။ မင်္ဂလာဆောင်မှာ အမဲတစ်ကောင်ပေါ်လိုက်ရင် လာကြတဲ့ဧည့်သည်တွေက တစ်ခါတည်း အမဲသား အစိမ်းတွေကို စားပစ်လိုက်ကြတာ တထိုင်တည်းနဲ့ နွားတစ်ကောင်လုံး ကုန်သွားရောတဲ့။ အဲလို အမဲသားအစိမ်းစားတဲ့ အကျင့်ရှိကြသလို အမေ့တို့ အညာဒေလ့ပုံစံနဲ့ အမဲရွတ်၊ အမဲအဆီ၊ အမဲသား သူ့နေရာနဲ့သူ လိုသလိုကြည့်ပြီး ချက်တတ်တဲ့ အမေ့ကို အထူးပဲ သတိရမိပါတယ်။

(နောက်အပတ်မှာ အမဲသား အစို၊ အခြောက်၊ ချက်ပြုတ်စားနည်းတွေ ဆက်ရေးသွားပါမယ်။)

ဆက်လက်ဖော်ပြပါမည်

ပါမောက္ခဒင်မောင်ဝင်း (အသည်း)

အသည်းရောဂါအထူးကုဆရာဝန်ကြီး။



၂၅-၀၉-၀၈

အမျိုးသမီးနဲ့အစားအစာ (၂၆)

မိတ္ထီလာခရိုင် ဝမ်းတွင်းမြို့နယ်က အမေ့ရွာဖြစ်တဲ့ တောင်ဘိုရွာကို ပြန်တဲ့ အကြောင်းတွေ ပြောရင်းနဲ့ အညာက တောခလေ့အစားအသောက်တွေအကြောင်း ရေးနေပါတယ်။

စက်ပူ ဆေးရုံတွေမှာ လုပ်ရတာ

သမီးကြီး မင်းမင်းဝင်းဟာ စက်ပူနိုင်ငံ Singapore General Hospital (SGH) မှာ အလုပ်လုပ်နေပြီး သူ့အမျိုးသား ဒေါက်တာ မိုးဇော်ဟိန်းကတော့ စက်ပူ National Cancer Centre (NCC) မှာ တာဝန် ထမ်းဆောင်နေပါတယ်။ သမီးလေး နှင်းနှင်းဝင်းကလည်း စက်ပူနိုင်ငံမှာရှိတဲ့ Prosafe လို့ ခေါ်တဲ့ International Co. ကြီး တစ်ခုမှာ Senior Document Controller ရာထူးနဲ့အလုပ်လုပ်နေတာပါ။ သမီးတွေနဲ့ကျွန်တော်တို့ နေ့စဉ်ဖုန်းဆက်ဖြစ်ပါတယ်။ ကျွန်တော်က ဆက်လိုက်၊ ကျွန်တော့်ဇနီးက ဆက်လိုက်နဲ့ မနက်လင်းကတည်းက "နိုးပြီလား၊ ဘယ်အချိန် ဆေးရုံသွားမှာလဲ" ဆက်လိုက်တယ်။ နေ့လည်ရောက်တော့ "ထမင်းစားပြီးပြီလား၊ ဘာလပ်နေလ" မေးတယ်။ ညနေရောက်တော့ "အိမ်ပြန်ရောက်ပြီလား၊ ဘာစားမလဲ" တစ်ခါဖုန်းပြောတယ်။ ကျွန်တော်တို့တတွေဟာ အဲလို ဖုန်းတွေနေ့စဉ် မနက်၊ နေ့လည်၊ ည ဆက်နေကြတော့ စက်ပူ၊ ရန်ကုန် အဝေးကြီးနေရတယ်လို့ မခံစားရပဲ အတူတူနေသလို ဖီလင်တွေရနေတော့ သမီးတွေကို လွမ်းတဲ့စိတ်တွေကို ဖြေသိပ်နိုင်ပါသေးတယ်။ သူတို့နဲ့ အဲလိုဖုန်းပြောတဲ့အကြောင်း စဉ်းစားမိတော့ ကျွန်တော် အင်္ဂလန်မှာနေတုန်းက British Telecoms က သူတို့ရဲ့တယ်လီဖုန်းစနစ်ကို ကြော်ငြာတဲ့ It seems so far, but it's so near made possible by British Telecoms ဆိုတဲ့ ကြော်ငြာကို သတိရမိပါတယ်။ အဓိပ္ပါယ်ကတော့ ရေခြားမြေခြား သိပ်ဝေးနေတယ်လို့ ထင်ရပေမယ့်လို့ တကယ်တော့ ဗြိတိသျှတယ်လီကွန်းကြောင့် သိပ်နီးသွားပါပြီတဲ့။ ဆိုလိုတာက ဗြိတိသျှတယ်လီကွန်းရဲ့ တယ်လီဖုန်းတွေရဲ့ ဆက်သွယ်ပေးမှုကြောင့် သိပ်ဝေးနေတဲ့နေရာမှာ နေရတဲ့သူတွေဟာ ဖုန်းပြောနေရတော့ နီးနီးလေးအတူနေရသလို ခံစားရတယ်ပေါ့။ ကျွန်တော်လည်း အင်တာနယ်ရှင်နယ် ဒါရိုက်ကောလင်းလို့ခေါ်တဲ့ IDD မြန်မာ့ဆက်သွယ်ရေး တယ်လီဖုန်းတွေကြောင့် ဟိုးအဝေးမှာရှိတဲ့ သားလေး၊ စက်ပူမှာရှိတဲ့ သမီးလေးတွေနဲ့အတူ နေရသလိုပဲ ခံစားရပါတယ်။

အဲလို သမီးတွေနဲ့ ဖုန်းပြောတိုင်း သမီးတွေက စက်ဘူမှာ အလုပ်လုပ်ရတာ သိပ်ပင်ပန်းလွန်းလို့ ခွင့်ယူပြီးတော့ မြန်မာပြည်ကိုခဏလောက် ပြန်လာချင် လိုက်တာလို့ အမြဲပြောလေ့ရှိပါတယ်။

သမီးကြီး SGH ဆေးရုံကြီးမှာ အလုပ်လုပ်ရတာဟာ တကယ့်ကို သနားစရာ ကောင်းလောက်အောင် ပင်ပန်းရှာပါတယ်။ ကျွန်တော် စက်ဘူ သွားလည်တဲ့အခါမှာ သူ့ရဲ့တစ်နေ့တာလုပ်ငန်းကို အမြဲလို တွေ့ရတာကတော့ မနက်အစော (၆)နာရီ မှောင်မှောင်မဲမဲမှာ သမီးကြီး ထရပါတယ်။ စက်ဘူမှာက မနက် (၆)နာရီဆိုတာ နေမထွက်သေးပါဘူး။ အဲလို နေရောင်မရှိ အမှောင်ထဲမှာ ကားမောင်းပြီး အိမ်က ထွက်သွားလိုက်ရတာ ညနေစောင်း မိုးစုန်းစုန်းချုပ်မှ အိမ်ပြန်ရောက်လာတာပါ။ ဆေးရုံမှာ သူလုပ်ရတဲ့ အလုပ်တွေကို သူပြောပြတာ နားထောင်ရတာနဲ့ကို တော်တော်လေး စိတ်ပင်ပန်းမိပါတယ်။

သူပြောပြလို့ သူ့ရဲ့ဆေးရုံကလုပ်ငန်းပုံစံကိုလည်း သိရပါသေးတယ်။ သမီးကြီးဟာ ဆေးရုံကို ရောက်ကတည်းက အလုပ်နဲ့ လက်နဲ့ မပြတ်အောင် လုပ်ရတာ နေ့လည် (၁)နာရီကျော်မှ နည်းနည်းလေး အားပါတယ်တဲ့။ အဲလို အားတဲ့ အချိန်လေးမှာ ကမန်းကတန်း ကင်တင်း (canteen) ပြေးပြီး နေ့လည်စာ အမြန်စားရပါတယ်တဲ့။ အဆင်မသင့်ရင် ညနေ (၃)နာရီလောက် ရောက်မှ စားရပါတယ်လို့ ပြောပါတယ်။ သမီးကြီးလုပ်ရတဲ့ စက်ဘူဆေးရုံနဲ့ ကျွန်တော် အင်္ဂလန်မှာ ပညာသင်တုန်းက အင်္ဂလိပ်ဆေးရုံမှာ အလုပ်လုပ်ရတာ ဘယ်လိုကွာတယ်ဆိုတာ ပြောပြချင်ပါတယ်။ အင်္ဂလန်မှာက မနက်(၉)နာရီ ဆေးရုံရောက်၊ လူနာကြည့်၊ ရောင်းလှည့်ပြီး မနက်(၁၀)နာရီခွဲလောက် ရောက်တာနဲ့ ကော်ဖီသောက်ကြ၊ ဘီစကစ်လေး စားကြပါတယ်။ အဲဒီ ကော်ဖီဝိုင်းဟာ ကျွန်တောဆရာသမားတော်ကြီး ကွန်ဆပ်လ်တင့် (consultant) တွေနဲ့ ကျွန်တောတို့လို လက်ထောက်ဆရာဝန် ရဂျစ်(စ်)ထရာ (registrar) တွေ အလုပ်သင်ဆရာဝန် ဟောက်စ်(house)တွေ စုထိုင်ကြပြီး စကားတွေ ပြောကြဆိုကြနဲ့ အနားယူကြတဲ့ သဘောပါ။ (၁၁း၀၀)နာရီလောက် ရောက်တော့ ကော်ဖီသောက်တာ ရပ်ပြီး ဆေးရုံအလုပ်တွေ ဆက်လုပ်ကြ ပြန်ပါတယ်။ ဒီလိုနဲ့ (၁၂း၃၀)လောက်ရောက်တော့ လုပ်ငန်းတွေ ခဏရပ်ပြီး ကင်တင်းကို သွားထမင်းစားကြပါတယ်။ စိမ်ပြေနပြေ အေးအေးဆေးဆေးနဲ့ ထမင်းစားကြတာ တစ်နာရီ လောက်ကြာပါတယ်။ ထမင်းစားပြီးတာနဲ့ ခဏထိုင်၊ စိတ်အေးလက်အေးနဲ့ ကော်ဖီတစ်ခွက်လောက် သောက်ကြပြန်ပါတယ်။ (၁)နာရီခွဲလောက်ရောက်မှ အလုပ်တစ်ခါ ပြန်စကြပါတယ်။ (၃)နာရီခွဲ လောက်ရောက်တော့ ဟိုင်းတီး (high-tea) အချိန်ဆိုပြီး အလုပ်လုပ်တာ ရပ်နားကြပြီး ကော်ဖီသောက်ကြပြန်ပါတယ်။ ဟိုင်းတီးပြီးတော့ ဟိုလုပ်ဒီလုပ် လျှောက်လုပ်ပြီး ညနေ (၅)နာရီတိတိ ဒေါင်ဆိုတာနဲ့ အိမ်ပြန်ကြပါတယ်။ ဒါဟာ ကျွန်တော် အင်္ဂလိပ်ဆေးရုံတွေမှာ အလုပ်လုပ်ခဲ့ရတဲ့ အတွေ့ အကြုံလေးတွေပါ။

သမီးကြီးရဲ့ သူငယ်ချင်းတွေ ဩစတေးလျက ဆေးရုံတွေမှာ အလုပ်လုပ်ကြတဲ့ ပုံစံကျတော့ အင်္ဂလိပ်ဆေးရုံတွေကစတိုင်နဲ့ ခပ်ဆင်ဆင်၊ ဒါပေမယ့် ကွာတာကတော့ ညနေ(၅)နာရီနောက်ပိုင်းမှာ အလုပ်မပြီးလို့ အချိန်ပို အလုပ်လုပ်ရတယ်ဆိုရင် အဲဒီလို ရုံးချိန်ထက်ပိုပြီး အလုပ်လုပ်ရတဲ့အချိန်တွေကို နာရီနဲ့တွက်ပြီး အိုဗာတိုင် ပိုက်ဆံပေးပါတယ်တဲ့။ အဲလို အချိန်ပိုအလုပ် လုပ်တာကိုပိုက်ဆံပေးထားတော့ ဆရာဝန်တွေဟာ ဆေးရုံမှာ နောက်ကျကျ နေကြရ၊ အလုပ်လုပ်ကြရပေမယ့်လည်း အပန်းမကြီးလှပဲ အလုပ် လုပ်ပျော်တာပေါ့။ စက််ပူဆေးရုံတွေမှာကတော့ တကယ့်တရားဝင် အလုပချိန်က (၉)နာရီဆိုပေမယ အစောကြီး မနက်(၇)နာရီလောက်ကတည်းက သွား၊ တစ်နေကုန် ပင်ပင်ပန်းပန်း ကုန်းရုန်းလုပ်ကြရတယ်။ ညနေရောက်တော့ သတ်မှတ်ချိန် (၅)နာရီမှာပြန်လို့ မရလောက်အောင်ကို အလုပ်ကများပါတယ်။ အဲတော့ မိုးချုပ်မှ အိမ်ပြန်ကြရတာပေါ့။ အဲလို တအားကို ကုန်းရုန်းပြီး အချိန်ပိုတွေလုပ်ရတာအတွက်လည်း ပိုက်ဆံက တပြားမှ မရ၊ စိတ်မောလူမော တကယ့်ကို မောအောင် အလုပ်လုပ်ရတဲ့ စက််ပူက အစိုးရဆေးရုံတွေပါ။

အခုပြောခဲ့သလိုပဲ စက််ပူအစိုးရဆေးရုံတွေမှာ အလုပ်လုပ်ရတဲ့ ဆရာဝန်တွေဟာ ဘယ်နိုင်ငံ ဘယ်ဆေးရုံမှာ လုပ်ရတာနဲ့ မှ မတူအောင် ပင်ပင်ပမ်းပမ်းလုပ်ကြရရှာပါတယ်။ ဒါကြောင့် စက််ပူက ဆရာဝန်တွေဟာ စက််ပူက အစိုးရ ဆေးရုံတွေမှာ သိပ်ကြာကြာ မလုပ်နိုင်ကြပဲ ပုဂ္ဂလိက ဆေးရုံတွေကို ပြောင်းရင်ပြောင်း၊ ဒါမှမဟုတ် အမေရိကန်၊ အင်္ဂလန်၊ ဩစတေးလျနိုင်ငံတွေလို တခြားနိုင်ငံတွေကို ရွှေ့သွားကြပါတယ်။

<u>အမေ၊ အဖေ၊ ညီအစ်ကိုမောင်နှမ သိပ်ချစ်ကြတဲ့ မြန်မာ မိသားစုတွေ</u>

အခုလဆန်းပိုင်း တစ်ရက်မှာ သမီးကြီးက "သမီးတို့ စက််ပူမှာ အလုပ်လုပ်ရတာ စိတ်ရောလူရောမောလွန်းလို့ သမီးနဲ့ မိုးကြီး(သူ့အမျိုးသား) ခွင့်တစ်ပတ်လောက်ယူပြီး ပြန်လာမယ်။ အဖေရယ်၊ အမေရယ် သမီးတို့ရယ် ပုဂံမှာ သွားပြီး တစ်ညအိပ် နှစ်ညအိပ်လောက် သားနားကြရအောင်"ဆိုပြီး ဖုန်းဆက်လာပါတယ်။ သမီးကြီးဖုန်းချသွားတော့ "သူတို့ခမျာ မိဝေး၊ ဖဝေး နိုင်ငံရပ်ခြားမှာ စထရက်စ် ပေါင်းစုံနဲ့ အလုပ်လုပ်ကြရရှာတာ သနားဖို့ သိပ်ကောင်းပါလား" လို့ တွေးမိပါတယ်။ အထူးသဖြင့် ကျွန်တော်တို့ မိသားစု သားသမီး ညီအစ်ကို မောင်နှမတွေဟာ တစ်ယောက်နဲ့ တစ်ယောက် သိပ်ကို ချစ်ကြ၊ ခင်ကြ၊ ရင်းနှီးကြတဲ့ အင်္ဂလိပ်လို (closely knitted family) လို့ ခေါ်ရမယ့် မိသားစုမျိုးဖြစ်နေတော့ အလုပ်ကစထရက်စ်အပြင် တစ်ယောက်နဲ့တစ်ယောက် ခွဲနေကြရတဲ့ စထရက်စ်ကလည်း တအားများပါသေးတယ်။ သားသမီးတွေနဲ့အတူ သိပ်ကိုနေချင်တယ်ဆိုတဲ့ ကျွန်တော်တို့ မိဘနှစ်ယောက်ရဲ့ ဆန္ဒကိုလည်း သားသမီးတွေက နားလည်ရှာကြပါတယ်။ အဲလိုပဲ

သူတို့တတွေ ကျွန်တော်တို့နဲ့ ဥမကွဲ သိုက်မပျက် မိသားစု သိုင်းသိုင်းဝိုင်းဝိုင်း နေချင်တာကိုလည်း ကျွန်တော်တို့က သိပါတယ်။ ဒီလို ကျွန်တော်တို့တတွေမှာ မိဘနဲ့ သားသမီး အတူနေချင်တဲ့ ပြင်းပြတဲ့ ဆန္ဒတွေ ရှိပေမယ့်လည်း ပျော်ရာမှာမနေရ၊ တော်ရာမှာနေရဆိုသလိုပဲ လုပ်ငန်း အနေအထားတွေကြောင့် သမီးနှစ်ယောက်လုံးဟာ မိဘတွေနဲ့ခွဲပြီး စင်္ကာပူမှာ အလုပ် လုပ်နေကြရပါတယ်။

သားလေး ထူးခိုင်ဝင်းရောက်တော့လည်း ရန်ကုန်အပြည်ပြည်ဆိုင်ရာ ကျောင်း International School Yangon ISY ကနေ High School Graduate ဖြစ်ပြီး ISY အထက်တန်းကျောင်း အောင်ပါတယ်။ အဲတော့ သူ့ကျောင်း ISY ဟာ အမေရိကန်ပညာရေးစနစ်နဲ့ပဲ သင်တာဆိုတော့ သူဟာ အမေရိကန်နိုင်ငံမှာပဲ ဆက်ပြီး ပညာသင်ရပါတယ်။ ဒါကြောင့် အခုဆိုရင် သားလေးဟာ အမေရိကန်နိုင်ငံ LA က ပါဆာဒီးနား Pasadena မြို့မှာ တကသိုလ်ဘွဲ့တစ်ခုယူဖို့ အမေရိကန် ကောလိပ်ကို ဆက်တက်နေပါတယ်။

တွေးကြည့်လိုက်တော့ ဘဝရဲ့ အချိန်တော်တော်များများမှာ ကျွန်တော်တို့မိဘနှစ်ယောက်ဟာ သားသမီးတွေနဲ့ ခွဲနေရတာပါ။ အဲဒါဟာ တော်တော်ကို စိတ်မကောင်းစရာပါ။ အထူးသဖြင့် ကျွန်တော်တို့မိဘတတွေဟာ အသက်လေး နည်းနည်းရလာတော့ သားသမီးတွေနဲ့ ခွဲပြီး နေရတာကို ပိုပြီး ခံစားလာရပါတယ်။ ကျွန်တော့်သမီးတွေဟာ အခုဆိုရင် စင်္ကာပူကို ရောက်နေတာ တစ်ယောက်က (၉)နှစ်ကျော်၊ တစ်ယောက်က (၅)နှစ်ထဲ ရောက်နေပါပြီ။ စင်္ကာပူနိုင်ငံသား စင်္ကာပူစီတီစင်(Singapore Citizen) ခံယူဖို့ ဝိုင်းပြီးတိုက်တွန်းကြပေမယ့် သမီးတွေဟာ မြန်မာပြည်ချစ်၊ မိဘဆွေမျိုးချစ်တဲ့ သူတွေဆိုတော့ စင်္ကာပူစီတီစင်လျှောက်ဖို့ဆိုတာကို လုံးဝလက်မခံနိုင်တဲ့သူတွေပါ။

သမီးတွေဟာ အဲလို နိုင်ငံခြားရောက်တာကြာနေပေမယ့်လည်း ကျွန်တော် စင်္ကာပူသွားရင် အတူနေ အတူစား သွားကြလာကြပျော်ကြပြီး ရန်ကုန် ပြန်မယ့်ရက် မရောက်ခင် တစ်ရက်လောက်မှာတော့ သူတို့မျက်နှာတွေ မကောင်းကြတော့ပါဘူး။ သမီးတွေ ဘာဖြစ်နေတာလဲလို့ မေးလိုက်ရင် "အဖေကြီးပြန်မှာတွေးတွေးပြီး စိတ်မကောင်းလို့" ပြောပြီး ငိုကြပါတယ်။ ကျွန်တော့်ကို လေဆိပ်လိုက်ပို့တယ်ဆိုရင်လည်း ကျွန်တော့်ကို လေဆိပ်ထဲမဝင်အောင် တတ်နိုင်သရွေ့ အချိန်ဆွဲထားကြပါတယ်။ စင်္ကာပူသွားတိုင်းသွားတိုင်း အပြန်မှာ သမီးတွေ အဲလို ဆွဲထားတာနဲ့ နောက်ဆုံး final call လို့ လေဆိပက ကြေငြာလိုက်တော့မှ ကျွန်တော် လေဆိပ်ထဲကို အပြေးအလွှားဝင်ရလေ့ရှိပါတယ်။ လေဆိပ်ထဲဝင်ပြီးတာနဲ့ အင်မီဂရေးရှင်းဖြတ်ပြီး လေဆိပ် ကောင်တာတွေဆီ မသွားခင် မှန်နံရံကြီးခြားထားတဲ့ လေဆိပ်ထဲကို လှည့်ကြည့်လိုက်ရင် ငိုနေကြတဲ့ သမီးနှစ်ယောက်ကိုတွေ့ရ၊ မြင်ရတာဟာ တကယ့်ကို စိတ်ဆင်းရဲစရာပါ။

ကျွန်တော်စင်္ကာပူသွားတိုင်း ဒါမှမဟုတ် သူတို့ ရန်ကုန်လာပြီး ပြန်တိုင်း အခုထိ အဖေနဲ့ သမီးတွေ လေဆိပ်ထဲမှာ ဒီလိုပဲ နှုတ်ဆက်ကြ၊ ဖက်ကြ၊ ငိုကြ တကယ့်ကို စိတ်မကောင်း ဖြစ်နေရပါသေး

တယ်။ အဲလို သားသမီး မိဘ ခွဲကြရလို့ ဆွေးကြလွမ်းကြတာဟာ ဘယ်လိုမှ ဖျောက်ဖျက်လို့ မရတဲ့ မြန်မာတွေရဲ့ မိသားစုစိတ်ဓါတ်ကြောင့်လို့ပဲ ထင်ပါတယ်။ ဒီကိစ္စနဲ့ပတ်သက်လို့ သားလေးထူးခိုင်ဝင်း အကြောင်း ပြောပြချင်ပါသေးတယ်။ သူဟာ ရန်ကုန်မှာ မိဘတွေနဲ့ အတူနေတုန်းကတော့ သူ့ပုံစံကို ကြည့်ရတာ မိသားစုကို သိပ်ခင်တဲ့ပုံ မပေါ်ပါဘူး။ လေးတန်းကတည်းက ISY မှာ ထားခဲ့တာဆိုတော့ အမေရိကန်စိတ်တွေများ ဝင်ကုန်လို့လားလို့ တွေးစရာတောင် ဖြစ်ခဲ့ပါတယ်။ ဘယ်လိုလဲဆိုတာ ပြောရမယ်ဆိုရင် သူ့အမေ မန္တလေးသွားတဲ့အခါ "သားလေး လေဆိပ် လိုက်ပို့ဦးမလား" လို့ မေးလိုက်ရင် "အဖေကလည်း အမေက ပြန်လာမှာပဲ၊ သား လက်မပို့တော့ဘူး၊ သား အစောကြီး အိပ်ရာ မထနိုင်ဘူး" လို့ ပြောပါတယ်။ ဒီလိုပဲ သူဟာ မိသားစုရဲ့ လုပ်ရှားမှုတွေမှာ သိပ်ပြီး ပါလေ့မရှိပါဘူး။ ဒါနဲ့ သူ ISY အထက်တန်းအောင်လို့ အမေရိကန်နိုင်ငံ LA မှာရှိတဲ့ ပါဆာဒီးနား (Pasadena) မြို့ တက္ကသိုလ်ကို လိုက်ပို့တဲ့အခါရောက်တော့မှ သူဟာ မိသားစု ညီအစ်ကို မောင်နှမတွေကို ဘယ်လောက်တောင် ချစ်တယ်ဆိုတာ သိသိသာသာ ထင်ထင်ရှားရှား ပေါ်လာပါတယ်။ သူ အမေရိကန်ကို ကျောင်းတက်ဖို့ ပထမဆးစသွားတော့ သူ့ကို ကျွန်တော်ကိုယ်တိုင် အမေရိကန်အထိ လိုက်ပို့တာပါ။ သူနဲ့အတူ အမေရိကန်မှာ တစ်ပတ်လောက်နေပြီး ပြန်ခါနီးတော့ "သားတော့ အဖေကြီးပြန်သွားရင် လွမ်းနေရဦးတော့မှာပဲ" ဆိုပြီး တတွတ်တွတ် ပြောပါတယ်။ သူပြောတာကို နားထောင်ပြီး ကျွန်တော်ကိုယ်တိုင် မျက်ရည်ဝဲလာမိပါတယ်။ "ငါ့သားလေးကို မိဝေးဖဝေး ရေခြား မြေခြားရပ်ဝေး အမေရိကန်မှာ ကျောင်းထားမိတာ မှားမျှား သွားပြီလား"ဆိုတဲ့ အတွေးတွေတဝဲလည်လည် ပေါ်လာမိပါတယ်။ နောက်ဆုံးမှာတော့ "သူ ဒီလို အဖေ့ကို လွမ်းတာဟာ ခဏဆို ပြေသွားမှာပါ။ ကျောင်းစဖွင့်ပြီဆိုတာနဲ့ သူ့ကျောင်းစာတွေနဲ့ သူ လှုပ်နိုင်တော့မှာ မဟုတ်ပါဘူး။ Time will cure အချိန်ဟာ ကုစားတတ်တယ်ဆိုတဲ့အတိုင်း တစ်လလောက်ကြာရင် သူနေတတ်သွားမှာပါ"လို့ မနည်းကို ကြိုးစားတွေး၊ ကိုယ့်စိတ်ကိုယ်ဖြေ၊ LA လေဆိပ်ကနေ လေယာဉ်ကြီးပေါ်ကိုတက်ပြီး ရန်ကုန်ပြန်လာခဲ့ရတာကို မှတ်မိနေပါသေးတယ်။ မိသားစု ချစ်တတ်တဲ့ စိတ်ဓါတ်ကြောင့် တော်တော်ကို ခံစားရတာပါ။

ကျွန်တော့်သမီးတွေဟာ အဲလို အဝေးမှာ နေကြရတဲ့အခါမှာ အခက်အခဲတွေ ပြဿနာတွေ ရင်ဆိုင်ရတယ်ဆိုရင် အမေ၊ အဖေ ရင်ခွင်ထဲ တိုးဝင် အချော့ခံချင်၊ ခွါချင်တဲ့ ရင်ဖွင့်ပြီး ပြောချင်ရာတွေ ပြောချင်တဲ့သဘောကလည်း အမြဲရှိနေပါတယ်။ ဒါကြောင့်ထင်ပါရဲ့ သမီးကြီး အခုတလော စိတ်ရော လူရော ပင်ပန်းလောက်အောင်ကို အလုပ်တွေများနေတော့ ရန်ကုန်ကို ပြန်လာပြီး အမေအဖေနဲ့ ခဏလေး နေချင်တယ်၊ ပြီးတော့ စကားတွေ အားရပါးရပြော၊ သူ့ဖီလင်တွေကို ရင်ဖွင့်လိုက်ချင်ပုံ ပေါ်ပါတယ်။

အဲဒါကြောင့် သမီးကြီးကခွင့်ယူပြီး ရန်ကုန်ပြန်လာချင်တယ်ဆိုတော့ လာခဲ့လေလို့ပြောလိုက်ပြီး ပုဂံသွားဖို့ လေယာဉ်လက်မှတ်၊ ဟိုတယ်တွေ စီစဉ်မယ်ဆိုပြီး စဉ်းစားလိုက်ပါတယ်။ ဒါပေမယ့် ဒီလို ခရီးသွားဖို့ကိစ္စအဝဝကို ကိုယ့်ဘာသာကိုယ် အစအဆုံးလိုက်လုပ်ရတယ်ဆိုတာဟာ သိပ်ကို ပင်ပန်းပါ တယ်။ ကျွန်တော်တို့ နိုင်ငံမှာတော့ ခရီးသွားမယ်ဆိုရင် အဲလိုပဲ ကိုယ်တိုင်ဝယ် ကိုယ်တိုင် စီစဉ်ကြလေ့ ရှိပါတယ်။ ဒါပေမယ်လို့ သူများနိုင်ငံတွေမှာတော့ ဘယ်ခရီးစဉ်မှာမဆို ခရီးသွားကိစ္စတွေကို ထရားဖဲလ်အင်တိုး (Travel and Tour) လို့ခေါ်တဲ့ ခရီးသွားလုပ်ငန်း ကုမ္ပဏီတွေကပဲ လုပ်ပေးလေ့ ရှိပါတယ်။ အဲဒီကုမ္ပဏီတွေက မြန်မာလို အပြီးအစီးလို့ခေါ်ရမယ့် ပက်ကိတ်ချ (package) ခရီးစဉ်တွေကို စီစဉ်ပေးလေ့ရှိပါတယ်။ ပက်ကိတ်ချ် ဥပမာတစ်ခုကို ပြောရမယ်ဆိုရင် ခရီးစဉ်တစ်ခုမှာ အင်္ဂလိပ်လို airport transfer လို့ ခေါ်တဲ့ လေဆိပ်သွားဖို့ အပြန်ကြိုဖို့၊ ဟိုတယ်မှာတည်းဖို့၊ မနက်စာ ညစာ စားဖို့၊ လျှောက်လည်တဲ့အခါ ဂိုက်(guide)က လိုက်ပြပေးဖို့ ဆိုတဲ့ ခရီးစဉ်တစ်ခုလုံးရဲ့ ကစ္စဝိစ္ဆအဝဝကို ဆောင်ရွက်ပေးဖို့ စရိတ် ဘယ်လောက်ဆိုပြီး စျေးပြောတာပေါ့။ အဲလို Travel and Tour တွေရဲ့ ပက်ကိတ်ချ်တွေနဲ့ ခရီးသွားတာဟာ သိပ်ကိုတန်ပါတယ်။ ခရီးသွားကုမ္ပဏီတွေနဲ့သွားရတာ ဘာကြောင့် တန်တယ်ဆိုတာကို ရှင်းပြချင်ပါတယ်။ ဆိုကြပါစို့၊ တိုးရစ်တစ်ယောက်ဟာ ရန်ကုန်က မန္တလေးကို လေယာဉ်နဲ့သွားမယ်၊ မန္တလေး ဆီဒိုးနားဟိုတယ်မှာ နှစ်ညတည်းမယ်၊ မန္တလေး၊ မေမြို့၊ စစ်ကိုင်း တည်းမယ်၊ ပြန်လာမယ်။ အဲဒီခရီးစဉ်ကို တိုးရစ်တစ်ယောက်က ကိုယ့်ဘာသာကိုယ် စီစဉ်ပြီး သွားမယ်ဆိုရင် စကတည်းက ရန်ကုန်မြို့ထဲနဲ့ မင်္ဂလာဒုံလေဆိပ်ကိုသွားတဲ့ တက္ကစီဖားတွေမှာကို သာမန် စျေးထက်ပိုပြီးတောင်းကြတော့ နင့်နေအောင်ပေးရပါမယ်။ ပြီးတော့ လေယာဉ်ခရီးစဉ် စရိတ်ကလည်း လေကြောင်းလိုင်းတွေကယူတဲ့ ပုံမှန်နှုန်းအတိုင်း အမြင့်စျေးနဲ့ပေးရမယ်။ တံတားဦးလေဆိပ်ရောက်တော့ ကိုယ့်ဘာသာ တက္ကစီငှားရဦးမယ်။ မလည်မဝယ်နဲ့ တက္ကစီသမား ပြောသမျှစျေးပေးရမယ်။ မန္တလေး ဆီဒိုးနားရောက်တော့လည်း သူတို့တောင်းသမျှ သတ်မှတ်ထားတဲ့ အခန်းခစျေးနှုန်း (published rate) အတိုင်းပေးရမယ်။ မန္တလေး၊ မေမြို့၊ စစ်ကိုင်း လျှောက်လည်မယ်ဆိုပြန်တော့ တစ်ခါ ဟိုမေးဒီမေး စျေးတွေမေး၊ ကားတွေရွေးပြီး ကားငှားရဦးမယ်။ မလည်မဝယ်နဲ့ ကားခတောင်းသလောက် ပေးရဦး မယ။ မန္တလေးမြို့ကို လျှောက်ကြည့်ပြန်တော့လည်း ဂိုက်မပါပဲ လည်ပတ်ရတာဟာ ဘယ်ကို သွားလို့ ဘယ်ကိုကြည့်ရမယ် ဆိုတာ သေချာမသိ၊ တော်တော်ကို ဒုက္ခရောက်မယ့်ဇာတ်လမ်းပါ။

ဒီလိုခရီးစဉ်မျိုးကို Travel and Tour က စီစဉ်တဲ့အခါ သူတို့က လုပ်နေကျ အမြဲတန်း အချိတ် အဆက်က ရှိနေတော့ တက္ကစီငှားရင်လည်း စျေးကသက်သာတယ်။ ပြီးတော့ လေယာဉ်စီးခမှာလည်း တစ်နှစ်ပေါက်လုံးစာချုပ်ချုပ်ပြီး လေယာဉ်လက်မှတ်တွေကို ဝယ်ပေးထားတော့ စျေးက ချိုပြန်ရော။ Travel and Tour တွေနဲ့ ဟိုတယတေ စာချုပ်ချုပ်ထားတော့ ဟိုတယ်တွေက အဲဒီတိုးကုမ္ပဏီတွေကို သူတို့ပုံနှိပ်ထုတ်ဝေထားတဲ့ စျေးနှုန်း (published rate) တွေထက် စျေးအများကြီး လျှော့ချပြီး

သိပ်ကိုသက်သာတဲ့နှုန်းတွေနဲ့ ပေးပါတယ်။ ပြောရမယ်ဆိုရင်တော့ အစစအရာရာမှာ Travel and Tour ကုမ္ပဏီရဲ့ ဈေးနှုန်းတွေက ကိုယ့်ဘာသာကို တစ်ခုချင်းစီ လိုက်လုပ်တာထက် အများကြီး သက်သာပါတယ်။

အဲလို အကြောင်းကြောင်းတွေကို တွေးမိတာနဲ့ ကျွန်တော်တို့ မိသားစုရဲ့ ပုဂံခရီးစဉ်ကို ကိုယ့်ဘာသာ လိုက်မလုပ်တော့ပဲ ရန်ကုန်ထရိတ်ဒါး (Traders Hotel) လောဘမှာ MHC ဆေးခန်းနဲ့ တွဲဖွင့်ထားတဲ့ နီကိုး Nikko Travels and Tours ကုမ္ပဏီက GM မင်းမင်းအေးနဲ့ အော်ပရေးရှင်း မန်နေဂျာ အင်ကြင်းဇော်တို့ဆီကို ဖုန်းဆက်ပြီး ပုဂံ နှစ်ညအိပ် ပက်ကိတ်ချိတိုးလက်မှတ် (၄)စောင် ဝယ်လိုက်ပါတယ်။ ကျွန်တော့သမီးကြီးနဲ့ သူ့အမျိုးသား ရန်ကုန်ရောက်လာပြီး နောက်တစ်နေ့မှာပဲ ခရီးဆက်ထွက်ပါတယ်။ ကျွန်တော်နဲ့ဇနီး ဒေါက်တာခင်လေးရီ၊ သမီးကြီး မင်းမင်းဝင်း၊ သူ့ရဲ့အမျိုးသား မိုးဇော်ဟိန်း၊ ကျွန်တော်တို့ လေးယောက်သား နီကိုး ခရီးသွားနဲ့တိုးကုမ္ပဏီရဲ့ ပက်ကိတ်ချိတိုးနဲ့ ပုဂံကို ထွက်ခဲ့ပါတယ်။ ပုဂံလေဆိပ်ကိုရောက်တာနဲ့ နီကိုးတိုးကုမ္ပဏီရဲ့ ပုဂံတာဝန်ခံ ကိုရန်နိုင်ထွန်းက လာကြို နေပါတယ်။ လာကြိုတယ်ဆိုတာက ရိုးရိုးကြိုတာမဟုတ်ပါဘူး။ စပယ်ပန်းကုံးတွေကို ဗန်းထဲထည့်ပြီး ကိုင်ထားတဲ့ ကလေးမလေးနှစ်ယောက် နဲ့အတူ လာကြိုတာပါ။ သူတို့က ကျွန်တော်တို့ လေဆိပ်ထဲ ဝင်ဝင်ချင်း စံပယ်ပန်းကုံးတွေ စွပ်ပေးပါတယ်။ ပြီးတော့ Welcome to Bagan ဆိုပြီး ကျွန်တော်တို့ကို လှိုက်လှိုက်လဲလဲ ကြိုဆိုကြပါတယ်။ Travel and Tour နဲ့ သွားရတဲ့ အကျိုးကျေးဇူးတွေပေါ့။ အဲဒီနောက် ကျွန်တော်တို့ရဲ့ ပစ္စည်းတွေရွှေးနေတုန်း ထိုင်ပြီးနားနေဖို့ ထိုင်ခုံလေးတွေကို reserve လုပ်ထားပေး ပါတယ်။ သူတို့တတွေဟာ ဒီလိုကိစ္စတွေကို လုပ်နေကျတွေဆိုတော့ ကျွန်တော် တို့ လေဆိပ်ထဲအဝင် ပစ္စည်းရွှေးတာ၊ လေဆိပ်ထဲမှာနေတာ၊ အစစအရာရာ အားလုံး အဆင်ပြေအောင် လပ်ပေးနိုင်ပါတယ်။

ကိုရန်နောင်ထွန်းက သူနဲ့အတူ ကျွန်တော်တို့ ပုဂံမှာနေတုန်းကာလ တလျှောက်လုံး လိုက်လံ ကူညီ ရှင်းလင်းပြောကြားပေးမယ့်ဂိုက် (tour guide) မသီတာကိုလည်း ကျွန်တော်တို့အတွက် စီစဉ် ခေါ်လာပါသေးတယ်။ မသီတာက ကျွန်တော်တို့ လေဆိပ်ထဲဝင်လာကတည်းကစပြီး သူ့ရဲ့တာဝန် ဝတ္တရားတွေကို အပြည့်အဝ ထမ်းဆောင်ပါတော့တယ်။

ဒီလိုနဲ့ ကျွန်တော်တို့နားနေရမယ့်နေရာမှာ ခဏထိုင်နေပြီး သိပ်မကြာခင်မှာပဲ ကိုရန်နိုင်ထွန်းက "ပစ္စည်းတွေအားလုံးရွှေးပြီးပါပြီ။ ကျွန်တော်တို့သွားကြရအောင်"ဆိုပြီး လာခေါ်ပါတယ်။ ပြီးတော့ သူက "ဆရာတို့သွားဖို့ ကျွန်တော်(၁၀)ယောက်စီး ကားလေး စီစဉ်ထားပါတယ်။ အဲယားကွန်းလည်း ကောင်းတယ်၊ စီးရတာလည်း အဆင်ပြေမှာပါဆရာ" ဆိုပြီး ကျွန်တော်တို့ကို ကားလေးဆီကို ခေါ်သွားပါတယ်။ ကားအနားရောက်တော့ ပြုံးရွှင်ပြီး မျက်နှာထားအတော်ချိုသာတဲ့ ကားဆရာ ဒရိုင်ဘာက ကျွန်တော်တို့ကို ကြိုဆိုနှုတ်ဆက်ပြီး ကားတံခါးကဖွင့်ပေးပါတယ်။ ပြီးတော့ ကျွန်တော်တို့ကားပေါ်အတက်မှာ

ကားတံခါးပေါက် အပေါ်ဘောင်နဲ့ခေါင်း မတိုက်မိအောင် သူ့လက်လေးနဲ့ တံခါးဘောင်ကို ကာထား ပေးပါတယ်။ အားလုံးကားပေါ်တက်တဲ့အထိ သူ့လက်လေးကို တံခါးဘောင်ပေါ်မှာ ကိုင်ထားပြီး ကျွန်တော်တို့ခေါင်းတွေကို ကာကွယ် စောင့်ရှောက်ပေးထားပါတယ်။ တိုးရစ်တွေကို လိုက်ပို့နေကြ ဆိုတော့ တိုးရစ်တွေဖြစ်တတ်တဲ့ သဘောတရားတွေကို နားလည်ပြီး တိုးရစ်တွေခေါင်းမထိခိုက်အောင် ကာကွယ်စောင့်ရှောက်ပေးတဲ့သဘောပါ။ ဒါဟာလည်း Travel and Tour တွေနဲ့ ခရီးသွားရတာရဲ့ အားသာချက်ပါပဲ။

လူအားလုံးတက်ပြီးတော့မှ ဒရိုင်ဘာက အားလုံးစုံပြီနော်လို့ပြောပြီး ဆလိုက်ဒင်း (sliding) ကားတံခါးကိုဆွဲပိတ်လိုက်ပါတယ်။ ပြီးတော့မှ ကားပေါ်ကိုတက်၊ ကားစက်နှိုးပြီး ပုဂံမြို့ကို ဦးတည်လို့ Nikko Travels and Tours ရဲ့ ပက်ကိတ်ချိစစဉ်မှုနဲ့ ပုဂံခရီးစဉ်စခဲ့ပါတော့တယ်။

(အခုအပတ်မှာ ပုဂံခရီးစဉ်တုန်းက စားခဲ့ရတဲ့ အညာလက်သုပ်ဟာ စားရတာအရသာရှိလွန်းလို့ အညာမှာ လက်ဘယ်လို သုပ်တယ်ဆိုတဲ့ အကြောင်းရေးမယ်လို့ စိတ်ကူးပြီးရေးလိုက်တာ ရေးရင်းနဲ့လက်လွန်သွားပြီး Travel and Tour တွေအကြောင်း ရောက်သွားလို့ လွှက်မသုပလိုက်ရပါဘူး။ အဲဒီအတွက် အထူးပဲ အနှုးအညှတ်တောင်းပန်ပါတယ်။ နောက်လရောက်တော့မှ အညာလွှက်သုပ အကြောင်းပြောပြီး အငယ်တုန်းက အမေသုပပေးခဲ့တဲ့ အညာလွှက်သုပနည်းအကြောင်း ဆက်ရေးသွားပါမယ်။)

ဆက်လက်ဖော်ပြပါမည်

ပါမောက္ခခင်မောင်ဝင်း (အသည်း)

အသည်းရောဂါအထူးကုဆရာဝန်ကြီး။





၄-၁၂-၀၈

အမျိုးသမီးနဲ့အစားအစာ (၂၇)

စက်ဘူမှာ အလုပ်လုပ်နေတဲ့ သမီးကြီး မင်းမင်းဝင်းနဲ့ သူ့အမျိုးသား မိုးဇော်ဟိန်းတို့ ခွင့်ယူပြီး မြန်မာပြည်ကို ပြန်လာလည်တာနဲ့ သူတို့နဲ့အတူ ပုဂံကို သွားလည်ပြီး တိုးရစ်လုပ်တဲ့အကြောင်း ရေးနေပါတယ်။

အညာမုန့်ဟင်းခါး

ညောင်ဦးလေဆိပ်ကနေ တရှိန်ထိုးပြေးထွက်လာတဲ့ တိုးရစ်ကားလေး စထွက်ကတည်းက တိုးရစ်ဂိုက် မသီတာက စပြီး ပုဂံနဲ့ ညောင်ဦး တည်ဆောကပုံ ကွာခြားပုံတွေ၊ မရောက်ဖူးတဲ့ တိုးရစ်တစ်ယောက်အနေနဲ့ သိသင့်တဲ့ အချက်အလက်တွေကို အင်္ဂလိပ်လို မရပ်မနား ပြောပါတော့တယ်။ သူကတော့ ကျွမ်းကျင်ပြီး လေ့ကျင့်ထားတဲ့ တိုးရစ်ဂိုက်တစ်ယောက်လည်း ဖြစ်တယ်၊ အင်္ဂလိပ်စာ မေဂျာနဲ့လည်း ဘွဲ့ရထားတာ ဆိုတော့ တော်တော်လေးကို အင်္ဂလိပ်လို ကျွမ်းကျွမ်းကျင်ကျင် ပြောနိုင်ဆိုနိုင်ပါတယ်။

ကိုရန်နိုင်ထွန်းနဲ့ မသီတာက ကျွန်တော်တို့ နံနက်စာ ဘရတ်ဖတ(စ်) ဘာစားချင်လည်း မေးပါတယ်။ စက်ဘူကပြန်လာတ ကျွန်တော့်သမီးကြီးက "သမီးတို့ကတော့ မြန်မာစာပဲ စားချင်တယ်။ ဖြစ်နိုင်ရင် မုန့်ဟင်းခါးသောက်ချင်တယ်။ မုန့်တီစားချင်တယ်" လို့ ပြောပါတယ်။ ဒီနေရာမှာ ကြုံတုန်း အညာနဲ့ အောက်ပြည်လူတွေ မုန့်ဟင်းခါးနဲ့ ပတ်သက်လို့ပြောကြတာ ကွာတာလေးတစ်ခု ရှင်းပြချင်ပါတယ်။

ကျွန်တော်တို့ အညာသားတွေက မုန့်ဟင်းခါးသောက်တယ်လို့ ပြောကြပါတယ်။ အောက်ပြည်ကလူတွေ ရန်ကုန်သားတွေက မုန့်ဟင်းခါးစားတယ်လို့ ပြောလေ့ရှိပါတယ်။ ဘာကြောင့်ဘယ်လို ဒီလိုပြောတာကွဲနေလဲဆိုတာတော့ သေချာမသိပါဘူး။ ကျွန်တော်ထင်တာ ပြောရမယ် ဆိုရင်တော့ ကျွန်တော်တို့ အညာမှာ မုန့်ဟင်းခါးကို မုန့်ဖတ်နည်းနည်းနဲ့ ဟင်းရည်အများကြီး ထည့်ပြီး သောက်လေ့ရှိပါတယ်။ ဒါကြောင့် ကျွန်တော်တို့ အညာသားတွေက မုန့်ဟင်းခါးသောက်တယ်ပေါ့။ ရန်ကုန်မှာတော့ မုန့်ဟင်းခါးမုန့်ဖတ်တွေ အများကြီး ပေါ်မှာ အကြော်၊ ပဲသီးနဲ့ နံနံပင်တွေ ပါပြီး ဟင်းရည်ပါလေကာနဲ့ နယ်ပြီး စားလေ့ရှိတော့ အောက်ပြည်မှာ မုန့်ဟင်းခါးစားတယ်လို့ ပြောကြတာ ထင်ပါရဲ့။ ကျွန်တော် ထိုင်းနိုင်ငံမှာ မုန့်ဟင်းခါးစားတာ တွေ့ခဲ့တာက မော်လမြိုင်၊ ရန်ကုန်မှာ

မုန့်ဟင်းခါးစားတဲ့ စတိုင်ပါ။ ဘယ်လိုလည်းဆိုတော့ ပန်းကန်ပြားထဲမှာ (ပန်းကန် ဇောက်မဟုတ်ပါ) မုန့်ဖတ်တွေပုံ၊ အရွက်မျိုးစုံ ထည့်ပြီး ဟင်းရည်ပါလေကာနဲ့ ထည့်သောက်စရာ ဟင်းရည်လို့ မရှိတဲ့ ယိုးဒယား မုန့်ဟင်းခါးပါ။ အဲဒီလို မုန့်ဟင်းခါးကို ဇွန်းနဲ့ မုန့်ဖတ်တွေကို ဖြတ်ပြီး စားကြတော့တာပါပဲ။ ဒါကြောင့် အောက်သားတွေလည်း ထိုင်းစတိုင် မုန့်ဟင်းခါး စားကြတာထင်ပါရဲ့။

ပုဂံက ဘရိတ်ဖတ်(စ်) အကြောင်းဆက်ပြောရရင် သမီးကြီးက အဲလို မုန့်ဟင်းခါး သောက်ချင်တယ်လည်း ပြောလိုက်ရော ကိုရန်နိုင်ထွန်းက "သမီးဒကမုန့်ဟင်းခါးမစားနဲ့၊ သမီးတို့ လုံးဝကြိုက်မှာ မဟုတ်ဘူး၊ ပဲနဲ့ ရောထားတာ၊ ပဲဟင်းရည်လိုပဲ" လို့ ပြောပါတယ်။ ကိုရန်နိုင်ထွန်းဟာ အညာသားမဟုတ်ပါဘူး။ ရန်ကုန်သားတစ်ယောက်ပါ။ ပုဂံသူနဲ့ အိမ်ထောင်ကျလို့သာ ပုဂံမှာ နေနေတာပါ။ အဲတော့ သူ့ရဲ့ ရန်ကုန်သားပါးစပ်ဟာ အညာမုန့်ဟင်းခါးကို ကြိုက်ပုံ မပေါ်ပါဘူး။ ဒါကြောင့် သူက သမီးကြီးကို ပုဂံက မုန့်ဟင်းခါးမစားဖို့ အကြီးအကျယ် ကန့်ကွက်ပြောရတာပါ။ ကိုရန်နိုင်ထွန်းက အဲလိုပြောတော့ သမီးကြီးက ကျွန်တော့်နား နားလေးကပ်ပြီး "အဖေရယ်၊ သမီးက အဲလို ပဲနဲ့ချက်တဲ့ အညာမုန့်ဟင်းခါးဟင်းရည်နဲ့ သောက်ချင်တာ"လို့ တိုးတိုးလေးပြောပါတယ်။ သမီးကြီးပြောတာ ဟုတ်ပါတယ်။ ကျွန်တော်တို့ အညာသားပါးစပ်က ပဲဟင်းနဲ့ချက်တဲ့ မုန့်ဟင်းခါးဟင်းရည်ကိုပဲ ကြိုက်ကြတာ။ အငယ်ကတည်းက တစ်သက်လုံး အဲလိုပဲမုန့်ဟင်းခါး ဟင်းရည်ကိုပဲ သောက်လာကြတာ၊ ပြီးတော့ ကျွန်တော်တို့ရဲ့ သွေးထဲမှာ ကိုယ်ထဲမှာ အညာဂျင်း (gene) မျိုးရိုးဗီဇက ပါနေတော့ ဘိုးစဉ်ဘောင်ဆက် သောက်လာကြတဲ့ ပဲဟင်းရည်နဲ့ ချက်တဲ့ မုန့်ဟင်းခါးကိုပဲ ကြိုက်ကြပါတယ်။ ကျွန်တော်နဲ့ ရန်ကုန်မုန့်ဟင်းခါး အတွေ့အကြုံလေးကို ပြောချင်ပါသေးတယ်။ ကျွန်တော် မန္တလေးဆေးတက္ကသိုလ်က ဆေးပညာမဟာ သိပ္ပံအောင်ပြီး အင်္ဂလန်နိုင်ငံမှာ အသည်းအထူးကု ဘာသာရပ်လေ့လာဖို့ မသွားခင် ရန်ကုန် ဆေးရုံကြီးမှာ ၂နှစ်လောက် သင်တန်း တက်ရပါတယ်။ အဲဒီ ကာလမှာ ရန်ကုန်မုန့်ဟင်းခါးကို စားရတာ စိတ်ညစ်စရာ အကောင်းဆုံးပါ။ အရင်တုန်းကတော့ ရန်ကုန်ကို လာတယ်ဆိုတာ ခဏာတဖြုတ်ပဲ ဆိုတော့ ရန်ကုန်မှာ မုန့်ဟင်းခါးမစားပဲ ဒီပြင်ဟာတွေ ရှောက်စားလို့ ရပါတယ်။ ဒါပေမယ့် ခုနက ပြောသလို ရန်ကုန်နေတုန်းမှာ အကြာကြီး ၂နှစ်လောက်နေရတော့ မုန့်ဟင်းခါးကြိုက်တဲ့ ကျွန်တော် ဒုက္ခရောက်တော့တာပေါ့။ ဘာလို့လည်း ဆိုတော့ မုန့်ဟင်းခါးနဲ့ ဗမာကို ခွဲလို့ မရတဲ့ သဘော ဖြစ်နေလို့ပါ။ ကိုးရိုးယားနဲ့ ကင်ချီ၊ ကရင်နဲ့ ငါးပိရည်၊ ဂျပန်နဲ့ ဆူရှီ ဆိုသလို သူ့လူမျိုးအလိုက် သူ့အကြိုက် သူစားကြတဲ့ အစားအသောက် စနစ်တွေရှိပါတယ်။ အဲတော့ မြန်မာနဲ့ မုန့်ဟင်းခါး တစ်တွဲထဲဖြစ်နေတဲ့ အတွက် မြန်မာ တစ်ယောက်ဖြစ်တဲ့ ကျွန်တော်ဟာ မနက်လင်းရင် မုန့်ဟင်းခါး မသောက်ရမနေနိုင် ဖြစ်လာတော့တာပါ။ အဲဒီမှာ ရန်ကုန်ရောက် မုန့်ဟင်းခါးကြိုက် အညာသား တစ်ယောက် ကျွန်တော်ဟာ

ရန်ကုန်မုန့်ဟင်းခါးနဲ့ ထိပ်တိုက်တွေ့တော့တာပါပဲ။ ရန်ကုန်က ငါးနဲ့ ချက်ထားတဲ့ မုန့်ဟင်းခါးကို ညီလို့ ကျွန်တော် လုံးဝ မစားနိုင်ပဲ ဖြစ်နေပါတယ်။ ဒါပေမယ့် လူ့ရဲ့ပါးစပ်နဲ့ အရသာခံစားမှုဟာ တော်တော်ကို အံ့သြဖို့ကောင်းပါတယ်လို့ ပြောချင်ပါတယ်။ အဲလိုလုံးဝမကြိုက်တဲ့ ညီတယ်လို့ထင်တဲ့ ရန်ကုန်ငါးမုန့်ဟင်းခါးဟာ ရန်ကုန်မှာအနေကြာပြီး ခဏခဏ စားလိုက်၊ သောက်လိုက်၊ လုပ်လိုက်တော့ တစ်နှစ်လောက်ကြာတအခါ အဲဒီလို တော်တော်ညီတယ်လို့ထင်ရတဲ့ ရန်ကုန်မုန့်ဟင်းခါးကို ကြိုက်လာပြီး စားလို့တော်တော် အရသာတွေ့လာပါတော့တယ်။ တကယ်ကိုပဲ စွဲစွဲလန်းလန်း ကြိုက်လာပါတယ်။ အင်္ဂလိပ်လို ပြောရရင်တော့ အကျိုင်းရားတေ့စ် (acquired taste) လို့ခေါ်ရမှာပေါ့။ အလေ့အကျင့်ရလို့ ကြိုက်လာတယ်လို့ပြောရမှာပေါ့။ ဥပမာပြောရမယ်ဆိုရင် ဝီစကီဆိုတဲ့ ခါးခါးအရက်ကို သောက်ရင်း သောက်ရင်းနဲ့ ကြာတော့ ခါးတယ်လို့မခံစားရတော့ပဲ အတော့်ကို အရသာခံသောက်ရတဲ့ အရာတစ်ခု ဖြစ်လာပါတယ်။ ဒါဟာ (acquired taste)ပေါ့။ နဂိုကတည်းက ကြိုက်တဲ့အညာမုန့်ဟင်းခါးကိုလည်း အစွဲအလန်းမပျက်၊ ရန်ကုန်မုန့်ဟင်းခါးကလည်း ကြိုက်သွား၊ တော်တော့်ကို မူယာမာယာများတဲ့ ကျွန်တော့် လျှာပါလားလို့တောင် တွေးမိပါတယ်။ သမီးကြီးက ဘယ်လိုပဲ အညာမုန့်ဟင်းခါး စားချင်တယ် ပြောပြော ကိုရန်နိုင်ထွန်းက လုံးဝလက်မခံ၊ "မကောင်းပါဘူး ဆရာရယ်၊ ပဲဟင်းရည်တွေနဲ့ မုန့်ဟင်းခါး စားပြီး ဝမ်းပျက်နေပါဦးမယ်။ ဘရိတ်ဖတ်(စ်)စားလို့ကောင်းတဲ့ နေရာ တစ်နေရာရှိတယ်" ဆိုပြီး ကျွန်တော်တို့ကို ဆိုင်လေး တစ်ဆိုင်ကို ခေါ်သွားပါတယ်။

<u>ပုဂံကဘရိတ်ဖတ(စ်)</u>

အဲဒီ ဘရိတ်ဖတ်(စ်) ဆိုင်ကို ရောက်တော့ မနက် (၉း၀၀)နာရီ လောက်ဖြစ်နေပါပြီ။ အဲဒီ အချိန်မှာ ကိုရန်နိုင်ထွန်းခေါ်သွားတဲ့ ဆိုင်ရဲ့ရှေ့မှာ တိုးရစ်ကားတွေ၊ ကားလေးတွေ၊ ဆိုင်ကယ်တွေ အပြည့်နဲ့ ဆိုင်ထဲမှာလည်း ထိုင်စရာနေရာမရှိအောင် လူတွေ တရှုန်းရှုန်းဖြစ်နေပါတယ်။ ဒီလောက်လူစည်နေတာ ဒီဆိုင်က စားစရာတွေ တော်တော်ကောင်းလို့နေမှာပဲလို့ တွေးလိုက်မိပါတယ်။ ကျွန်တော်တို့ အဲဒီဆိုင်မှာ ထိုင်စရာနေရာမရပဲ ရပ်စောင်နေရပါသေးတယ်။ ခဏနေမှ စားပွဲတစ်နေရာစာ ရပါတယ်။ အဲဒီစားပွဲမှာ ကျွန်တော်တို့ မိသားစု ကျဉ်းကျဉ်းကျပ်ကျပ်ထိုင် စားပွဲပေါ်က စားပြီးသား ပန်းကန်တွေ လက်ကျန်တွေ ကိုယ့်ဖာသာ ကိုယ်ရှင်း နေရာချ ထိုင်လိုက်ပြီးတော့မှ အနားရောက်လာတဲ့ ဆိုင်က အလုပ်သမားလေးကို "ဘာစားစရာ ရှိလဲ"လို့ မေးလိုက်ပါတယ်။ အဲတော့ အဲဒီ ကောင်လေးက သူတို့ဆိုင်မှာ ရတဲ့ စားစရာတွေကို မရပ်မနားကို တရစပ် ရွတ်တော့တာပါပဲ။ စားစရာတွေက သိပ်များလွန်းတော့ ဘာစားရမှန်းကို မသိလောက်အောင် ဖြစ်သွားပါတယ်။ ကျွန်တော်တို့ကတော့ ရိုးရိုးရှင်းရှင်း ထမင်းဖြူ ပူပူနွေးနွေး ဆီဆမး၊ ပဲပြုတ်၊

ကြက်ဥကြော်၊ ငါးခြောက်ကြော်တွေမှာလိုက်ပါတယ်။ ထမင်းဖြူတွေလာချတော့ ဆီဆမ်းထားတာက ကျွန်တော်တို့ အကြိုက်နဲ့ နည်းနေပါတယ်။ ဆိုင်ကလူတွေကတော့ ကျန်းမာရေးနဲ့ညီညွတ်အောင်၊ ရန်ကုန်ကဧည့်သည်တွေ ဆီသိပ်ကြိုက်မှာ မဟုတ်ဘူးဆိုပြီး ဆီလျှော့ထည့်တယ် ထင်ပါတယ်။ ဝမ်းတွင်းဇာတိ ကျွန်တော်တို့မသားစုကတော့ ဆိုင်ကဆမ်းပေးထားတဲ့ ဆီလောက်နဲ့အားမရတော့ "ကလေးရေ ဆီနဲ့ဆား ပန်းကန်သပ်သပ်စီ လာချပေးပါလား" လို့ကို တောင်းယူရပါတယ်။ ဆီတွေ စားတာမကောင်းမှန်းသိပေမယ့် ဆီသိပ်ကြိုက်ကြတဲ့ ကျွန်တော်တို့တတွေ တစ်ခါတလေ ခရီးထွက်တုန်းပဲလေ ဆိုပြီး ကိုယ့်ဖာသာကိုယ် ဖြေရှင်းချက်ပေး၊ ဆီတွေ အားရပါးရဆမ်းစားလိုက်ကြပါတယ်။ ထမင်းပူပူနွေးနွေး ဆီဆမ်း၊ ပဲပြုတ်နဲ့စားရတာဟာ သိပ်ကိုကောင်းပါတယ်။ အဲဒီပေါ်မှာ ကြက်ဥ ဟတ်ဖရိုင်း မကျက်တကျက်ကြော်လေးတင်၊ ကြက်ဥအနှစ်လေးကို ဖောက်၊ အဲဒီကြက်ဥ အဝါနှစ်လေးတွေက ဘေးကိုနည်းနည်းချင်းယူပြီး ထမင်းဖြူ ပဲပြုတ်နဲ့ တစ်လုတ်ချင်းစားရတာ တော်တော်ကို အရသာရှိတာပါ။ ငါးခြောက်ကြော်၊ ငါးခြောက်ဖုတ်လေးနဲ့ တွဲစားရတော့ ပိုပြီး စားလို့မြိန်တာပေါ့။ အညာငရုတ်သီး ခြောက်ထောင်းလေးနဲ့ မြှုပ်ပြီး စားရရင်လည်း ကောင်းတာပါပဲ။ အညာမှာ မနက်အစော စားလေ့ရှိတာကတော့ ထမင်းအခြေခံ ဘရိတ်ဖတ်(စ်)ပါပဲ။ တစ်နေ့ကို ထမင်း(၃)နပ် စားတဲ့သဘောပါ။ မနက်လည်း ထမင်း၊ နေ့လည်လည်း ထမင်း၊ ညလည်း ထမင်းပါပဲ။ ဒါကြောင့် ထမင်းသိပ်ကြိုက်တဲ့ မြန်မာတွေလို့ပဲ ပြောရပါမယ်။ အညာတောဓလေ့ ထုံးစံကတော့ ဆိုင်မှာဝယ်စားလေ့မရှိပဲ အိမ်မှာပဲ အဲလို ထမင်းနဲ့ တစ်ခုခုတွဲစားတဲ့ သဘော ရှိပါတယ်။ ဒါပေမယ့် မနက်၊ နေ့လည်နဲ့ ည ထမင်းစားတဲ့ပုံစံကတော့ ကွာပါတယ်။ မနက်စာမှာတော့ ညကကျန်တဲ့ ထမင်းကို စားကြတာ များပါတယ်။ အဲဒါကို အညာမှာ ထမင်းကြမ်းလို့ခေါ်ပါတယ်။ သာမန် တောရွာ အညာမိသားစုတွေကတော့ ထမင်းကြမ်းကို ဒီတိုင်းပဲ တစ်ခုခုနဲ့ တွဲစားလေ့ရှိပါတယ်။ အေးစက်နေတဲ့ ထမင်းကြမ်းခဲကို တစ်ကိုက် ကက်လိုက်၊ ပူပူနွေးနွေး ဘူးသီးကြော်လေးတစ်မြောင်းကို တွဲပြီး ဝါးလိုက်စားလိုက်ရတာဟာ တကယ်ကို အရသာရှိပါတယ်။ ရွာတွေမှာတော့ ထမင်းကြမ်းကို ပန်းကန်ထဲမှာ အတုံးလိုက် အတစ်လိုက်ထည့်ပြီး ငရုတ်သီး အခြောက်ထောင်းနဲ့ လွှဲကြတာ များပါတယ်။ အကြော်လေးဘာလေးက တစ်ခါတလေမှ စားတာပါ။ အဲလို ထမင်းအဝစားလိုက်ရမှ လယ်သမား၊ ယာသမားတွေဟာ တစ်နေ့တာအလုပ် လုပ်နိုင်တာပါ။

<u>အညာထမင်းကြော်</u>

အညာမှာ ရှိတဲ့ မြို့ပေါ်က လူတွေကတော့ တစ်ခါတလေ ထမင်းကြမ်းကို ကြော်စားကြပါတယ်။ ကြော်တယ်ဆိုလို့ အကြီးအကျယ်မတွေးလိုက်ပါနဲ့။ အညာမှာ မြန်မာထမင်းကြော်ဆိုတာဟာ

ဒယ်ပိုင်းထဲမှာ ဆီလေးပါလေကာထည့်ပြီး ယောက်မနဲ့မွှေတာပါ။ ဆီချက်တွေဘာတွေ ချက်ပြီး အကြီးအကျယ်ကြီး ထမင်းကြော်တာ မဟုတ်ပါဘူး၊ တစ်ခါတလေ ခရမ်းချဉ်သီးလေး နည်းနည်းဖောက်ထည့်ပြီး ထမင်းကို ကြော်တယ်၊ စားတော်ပဲပြုတ်ရှိရင်လည်း ပဲပြုတ်လေးထည့်စားတော့ စားလို့ ပိုကောင်းတာပေါ့။ အညာထမင်းကြော်ဟာ ထမင်းကြော်သာပြောရတယ်၊ တကယ်တော့ ထမင်းဆီလှိမ့်လို့ ပြောရမလိုတောင် ဖြစ်နေပါပြီ။ ဒယ်ပိုင်းထဲမှာ ထမင်းကို ဆီပူလှိမ့်တဲ့ သဘောမို့လို့ပါ။ အဲလို အညာထမင်းကြော်ကို အခြောက်အခြမ်းလေးတွေနဲ့ပဲ စားလေ့ရှိကြပါတယ်။ ဥပမာ ငရုတ်သီး အခြောက်ထောင်း၊ ငပိကြော်၊ ငါးခြောက်ဖုတ်လို ဟာမျိုးလေးတွေနဲ့ ဒီထမင်းကြော်ကို တွဲပြီးစားကြတာပါ။

ဒီနေရာမှာ အညာထမင်းကြော်နဲ့ အောက်ပြည်က ထမင်းကြော် ကြော်နည်းစားနည်း ကွာတာတွေ ပြောပြချင်ပါသေးတယ်။ ခုနကပြောခဲ့သလိုပဲ အညာက ထမင်းကြော်ဆိုတာကတော့ များသောအားဖြင့် ထမင်းကြမ်းခဲတွေကို နည်းနည်းပူအောင် ဆီနဲ့လှိမ့်ပေးပြီး အခြောက်အခြမ်းတွေနဲ့ စားကြတဲ့သဘောပါ။ ကျွန်တော်တို့ အညာသားတွေရဲ့ စိတ်ထဲမှာ အဲလို ကြောစားမှပဲ မနက်စာ ဘရိတ်ဖတ်(စ်)နဲ့တူတယ်လို့ ခံစားရပါတယ်။ အောက်ပြည်အောက်ရွာမှာတော့ ထမင်းကြော်တယ်ဆိုတာ များသောအားဖြင့် မနက်မှချက်တဲ့ထမင်း အနွေးကို ကြော်ကြတာပါ။ ပြီးတော့ တချို့က အဲဒီလို ထမင်းကြော်ထဲကို ဂေါ်ဖီတွေ စဉ်းထည့်၊ မုန်လာဥနီ၊ ကြက်သွန်နီတွေထည့်၊ အသားတွေ၊ ကြက်ဥတွေ ထည့်ကြော် ပါသေးတယ်။

အဲလို ထမင်းကြော်တွေထဲမှာ တစ်ခါတလေ ကြက်ဥကိုပါ ရောမွှေပြီး ကြော်တယ်။ ပြီးတော့ ကြက်သားဟင်း၊ ဝက်သားဟင်းစတဲ့ ဆီပြန်ဟင်းတွေမျိုးစုံ တစ်ဝိုင်းထဲ ရောစားကြပါတယ်။ ကျွန်တော် မြိတ်မှာ ရောက်သွားခဲ့တန်းက မြိတ်ကဘရိတ်ဖတ်(စ်) ထမင်းကြော်ဆိုင်မှာ လူတွေတရှုန်းရှုန်းနဲ့ ထမင်းဖြူ၊ ထမင်းကြော်တွေကို ဟင်းမျိုးစုံနဲ့ တွဲစားကြတာကို တွေ့ခဲ့ရပါတယ်။ ကျွန်တော် အင်္ဂလန်ကပြန်လာတော့ ရန်ကုန်မှာ နာမည်ကြီး ထမင်းကြော်ဆိုင်တစ်ခု ရှိခဲ့ဖူးပါတယ်။ စမ်းချောင်းမီးသတ်ဘေးနားက လမ်းကြားလေးထဲမှာ မြိတ်ထမင်းကြော်ဆိုင်ဆိုပြီး ကားတွေ တန်းစီလို့ အဲဒီဆိုင်ကို လာစားကြတာ မှတ်မိနေပါသေးတယ်။ ထမင်းကြော်နဲ့တွဲစားတဲ့ ဟင်းပွဲလေးတွေက ခပ်သေးသေးပါ။ ဝက်သား သုံးထပ်သား၊ ကြက်သားဆီပြန်နဲ့ ဆိတ်ကလီစာဟင်းတွေက နာမည်ကြီးပါ။ ထမင်းကြော် တစ်ပွဲမှာပြီး ဟင်းကိုတော့ ကိုယ်ကြိုက်တဲ့ ဟင်းကို ကိုယ်ကြိုက်သလောက် မှာစားကြပါတယ်။ တချို့က ထမင်းကြော်တစ်ပွဲ ဟင်းတစ်ပွဲ စားကြပေမယ့် ကျွန်တော်တို့ကတော့ အဲဒီဆိုင်ရောက်တာနဲ့ ဝက်သားသုံးထပ်သား၊ ဆိတ်ကလီစာနဲ့ ငါးသလောက်ပေါင်း မှာစားလေ့ရှိပါတယ်။ အဲဒီဆိုင်မှာ ထမင်းကြော်တာ ကြက်သွန်အဖြူအနီ ဆီသတ်ပြီး ထမင်းနဲ့

အသီးအရွက်တွေ ထဲမှာ ပဲငံပြာရည်လေး နည်းနည်းထည့်ကြော်တော့ ထမင်းကြော်လေးက ချိုတိုတိုပေါ့။ (အညာမှာ ကြာညို့လို့ခေါ်ပြီး အောက်ပြည်မှာ ပဲငံပြာရည်လို့ခေါ်ပါတယ်။)

ကျွန်တော်တို့ အညာသားတွေကတော့ အဲလိုအောက်ပြည်က ထမင်းကြောမျိုးကို တရုတ်ထမင်းကြော်လို့ ခေါ်ကြပြီး မနက်စောစောစီးစီးမှာ အဲဒါမျိုးစားရတာကို ဘယ်လိုမှ အရသာမတွေ့နိုင်ပါဘူး။ အဲဒါကြောင့် ရန်ကုန်က လက်ဘက်ရည်ဆိုင်၊ ဂေါက်ကွင်းက ဆိုင်တွေမှာ မနက်အစောရောက်လို့ "ဘာရလဲဟေ့" မေးလိုက်လို့ ဆိုင်က ကောင်လေးက "ထမင်းကြော်"လို့ ပြောရင် ကျွန်တော်က ဘယ်လိုထပ်မေးလဲဆိုတော့ "တရုတ်ထမင်းကြော်လား၊ မြန်မာ ထမင်းကြော်လား"လို့ ထပ်မေးလေ့ရှိပါတယ်။ "တရုတ်ထမင်းကြော်၊ မြန်မာထမင်းကြော်ဆိုတာ ဘာလဲ ဆရာ" လို့ ကောင်လေးက မေးရင် "ဆီတွေအများကြီးနဲ့ ဂေါ်ဖီထုပ်၊ မုန်လာဥနီ၊ ကြက်ဥတွေ ရောမွှေကြော်ပြီး ကြာညို့တွေ ဆမ်းမွှေထားတာက တရုတ်ထမင်းကြော်ပေါ့။ မြန်မာထမင်းကြော်ဆိုတာကတော့ ထမင်းနဲ့ဆီနဲ့ ရောမွှေကြော်ထားပြီး ပဲပြုတ် ပါရင် ပါ၊ မပါရင်နေ၊ အဲလို ရိုးရိုးစင်းစင်းကြော်ထားတာက မြန်မာထမင်းကြော်ပေါ့"လို့ ခပ်ရှည်ရှည် ရှင်းပြရပါတယ်။ ထမင်းကြော်ပဲ တရုတ်လိုကြော်ကြော်၊ မြန်မာလို ကြော်ကြော်၊ ဘယ်အချိန်စားစား ဘာထူးလို့လည်းလို့ တွေးမိပါလိမ့်မယ်။ ဒါပေမယ့် ကျွန်တော့်အတွက်ကတော့ ခုနကပြောတဲ့ တရုတ်လိုကြော်ထားတဲ့ ထမင်းကြော်ကို မနက်အစောမှာ စားဖို့ ဘယ်လိုမှ စဉ်းစားလို့ မရပါဘူး။ ထူးဆန်းတဲ့ လူရဲ့စိတ်နဲ့ အရသာ တွဲဖက် ယှက်လျက် ဆက်စပ်နေတာဟာ အံ့ဩစရာပါ။ အမှန်အတိုင်း ဝန်ခံပြောရမယ်ဆိုရင် အခုအချိန်အထိ စိတ်ထဲမှာ မနက်စောစော တကယ်တမ်း စားချင်နေတာကတော့ ထမင်းကြော် မဟုတ်ပါဘူး၊ အေးစက်စက် ထမင်းကြမ်းခဲကို ဝမ်းတွင်းမြို့ ဒေါ်အိုးဘူးသီးကြော် ပူပူနွေးနွေးနဲ့ တဂျမ်းဂျမ်းကိုက်စားချင်တာပါ။ ဒီထက်ပိုပြီး အဆာပလာလေးတွေရှိတယ် ဆိုရင်တော့ ဘေးမှာ အညာငရုတ်သီး အခြောက်ထောင်းလေးနဲ့ ကြက်သွန်ဖြူဥ သေးသေးလေးတွေ တစ်မွှာနှစ်မွှာလောက်နဲ့ စားလိုက်ရမယ်ဆိုရင် နတ်သုဒ္ဓါပဲ။ ပြီးတော့ အညာထမင်းကြော်နဲ့ ပတ်သက်လို့ တစ်ခု ထပ်ပြောချင်သေးတာက ကျွန်တော်တို့တတွေ ထမင်းကို ကြော်စားမယ်ဆိုရင် မနက်မှာချက်တဲ့ ထမင်းပူပူနေးနွေးကို ကြော်စားတာဟာ ကျွန်တော်တို့စိတ်ထဲမှာ သိပ်အရသာမရှိဘူးလို့ ထင်မိပါတယ်။ ထမင်းကြော် ကြော်တယ်ဆိုတာ ထမင်းကြမ်းကိုကြော်မှ အရသာ ရှိတယ်လို့ ယူဆကြပါတယ်။ ဒါကြောင့် အိမ်မှာ ထမင်းကြော်မယ်ဆိုရင် ည(၈)နာရီလောက် ကတည်းက ထမင်းချက်ထားပြီး ထမင်းကြမ်းလုပ်၊ ပြီးတော့ မနကရောက်မှ အဲဒီ ထမင်းကြမ်းကို ကြော်တယ်။ ထမင်းကြော် ကြော်ဖို့ ထမင်းကြမ်းကိုတောင် တမင်လုပ်ယူတဲ့ အဲလောက်တောင် ကဲတဲ့ အညာသားတွေပါ။ နောက်တစ်ခုရှိပါသေးတယ်၊ ကျွန်တော်တို့ အညာသားတွေက မနက်စာ ဘရိတ်ဖတ်(စ်) ထမင်းကို

ဟင်းတွေနဲ့မစားတတ်ပါဘူး၊ ကျွန်တော်တို့စိတ်ထဲမှာ မနက်အစောကြီး စားတယ်ဆိုတာ ဟင်းနဲ့မစားရဘူးလို့ မွေးရာပါ သတ်မှတ်ချက်လို ဖြစ်နေပါတယ်။ အဲတော့ မနက်အစောမှာ ထမင်းကြမ်း၊ ထမင်းကြော်စားတယ်ဆိုရင် ခုနကပြောသလို အခြောက်အခြမ်းတွေနဲ့ပဲ စားကြတာပါ။

<u>အညာအိမ်က နေ့လည်ထမင်းနဲ့ ညထမင်း</u>

မနက်စာအကြောင်းပြောပြီးတော့ နေ့လည်စာ ပြောရပါဦးမယ်။ နေ့လည်စာဆိုတာက အညာကအိမ်တွေမှာ (၁၁)နာရီလောက်ဆို စားကြတာပါ။ ဘာလို့တုန်းဆိုတော့ မနက်(၅)နာရီခွဲလောက် နိုးနေတဲ့ အညာသားတွေဟာ မနက်(၆)နာရီလောက်မှာ မနက်စာဘရိတ်ဖတ်(စ)ဆိုတာက စားကြတာပါ။ အဲတော့ နေ့လည်စာဆိုတာက (၁၁)နာရီ၊ (၁၁)နာရီခွဲလောက်မှာ စားကြတာပေါ့။ လယ်သမားက လယ်ထဲမှာ စားတယ်၊ ယာသမား က ယာထဲမှာစားတယ်၊ ကျောင်းသားက ကျောင်းမှာစားတယ်။ အဲလို နေ့လည်စာ စားဖို့ဆိုတာက အိမ်ရှင်မက ကမန်းကတန်း မနက်အစော ထချက်၊ လုပ်ရတာဆိုတော့ နေ့လည်စာမှာ ဟင်းတွေက ဖွယ်ဖွယ်ရာရာမရှိ၊ များသောအားဖြင့် လုပ်ငန်းခွင်၊ ကျောင်းဆိုတဲ့နေရာတွေမှာ စားကြရတာဆိုတော့ ဟင်းရည်သောက်မပါ၊ ဟင်းတစ်မျိုးတည်း ဖြစ်သလို စားကြရတဲ့သဘောပါ။

နေ့လည်စာပြီးတဲ့နောက်မှာမှ အိမ်ရှင်မက ညစာအတွက် အေးအေးလေး ဟင်းပွဲစီစဉ်၊ လိုတာလေးတွေ ညနေဈေးပြေးဝယ်၊ ညအတွက် မိသားစုအစုံ၊ ဟင်းအစုံ၊ အရည်သောက်နဲ့ မြိန်ရည်ယှက်ရည်စားရအောင် ချက်တော့တာပါပဲ။ အညာရဲ့ ညစာထမင်းဝိုင်းကတော့ ညနေ(၆)နာရီ ပတ်ဝန်းကျင် နေမဝင်ခင်မှာ စားလေ့ရှိကြပါတယ်။ ကျွန်တော်တို့ အငယ်တုန်းက အညာကျေးလက်ဒေသမှာ လျှပ်စစ်မီးမရှိဆိုတော့ ညစာကို ဖယောင်းတိုင်ထွန်း၊ မီးအိမ်ထွန်း၊ စားခဲ့ပါတယ်။ အလုပ်တွေ ကျောင်းတွေက ပြန်ရောက်လာတာနဲ့ ရေခပ်သုတ်သုတ်ချိုးပြီး နေရောင်နဲ့ ထမင်းဝိုင်းဖွဲ့ကြတော့တာပါ။ ကြမ်းပေါ်မှာ အားလုံးဖင်ချထိုင်ပြီး စားပွဲဝိုင်းကြီးအလည်မှာ ချဉ်ရည်ခွက်ကြီးကြီးတစ်ခွက်ချ၊ ဘေးမှာ ငါးခြောက်ကြော်၊ ငရုတ်သီးထောင်းနဲ့ ငံပြာရည်ချက်၊ အတို့အမြုပ်စုံတွေထား၊ ငါးခြောက်၊ အမဲခြောက်တွေကို ချက်ထားတဲ့ ဟင်းတစ်ခွက်နဲ့ တစ်မိသားစုလုံး ဝိုင်းစားကြတဲ့ အညာမိသားစု ညစာထမင်းဝိုင်းဟာ တစ်နေ့တာရဲ့ အကောင်းဆုံးထမင်းဝိုင်းပါ။

(ဒီလိုနဲ့ပဲ အညာ ဘရိတ်ဖတ်(စ်) နဲ့ ထမင်းဝိုင်းအကြောင်းရေးလိုက်တာ အညာလက်ဖက်သုပ်အကြောင်း မရောက်ပဲ ဖြစ်သွားတာကို အထူးတောင်းပန်ပါရစေ။ နောက်လတော့ အညာလက်ဖက်သုပ်အကြောင်းကို ရေးဖြစ်အောင် ရေးပါမယ်ဆိုတာ ပြောလိုက်ပါရစေ။)

ဆက်လက်ဖော်ပြပါမည်

ပါမောက္ခဒင်မောင်ဝင်း (အသည်း)

အသည်းရောဂါအထူးကုဆရာဝန်ကြီး။



၃၁-၁၂-၀၈

အမျိုးသမီးနဲ့အစားအစာ (၂၈)

စက််ပူမှာ အလုပ်လုပ်နေတဲ့ သမီးကြီး မင်းမင်းဝင်းနဲ့ သူ့အမျိုးသား မိုးဇော်ဟိန်းတို့ ခွင့်ယူပြီး မြန်မာပြည်ကို ပြန်လာလည်တာနဲ့ သူတို့နဲ့အတူ ပုဂံကို သွားလည်ပြီး ပုဂံမှာ ဘရိတ်ဖတစ်စားတဲ့ အကြောင်း ရေးနေပါတယ်။

အိပ်ယာထစာ (သို့) ဘရိတ်ဖတ်စ်

ဘရိတ်ဖတ်စ် စားဖို့ ကိုရန်နိုင်ထွန်း ခေါ်သွားတဲ့ ဆိုင်မှာ ထမင်းဖြူ ဆီဆမ်းနဲ့ ပဲပြုတ်နယ်ပြီး စားလိုက်ရတာ တော်တော်ကို အရသာရပါတယ်။ ကျွန်တော်တို့ အညာသားတွေ ပါးစပ်ကလည်း တစ်မျိုး။ အညာသားတွေဟာ တကယ့်ဗမာစာ စစ်စစ်တွေကိုသာ ကြိုက်ကြတာပါ။ ရှေ့မှာ ပြောခဲ့သလို မနက်အစောမှာ တရုတ်ဆိုင်က ထမင်းကြော်မျိုးတွေ မစားတတ်ကြပါဘူး။ ကျွန်တော်တို့ဟာ မနက်အိပ်ယာထမှာ ထမင်းအခြေခံတ စားစရာတွေ၊ ဆန်နဲ့ ကောက်ညှင်းနဲ့ လုပ်ထားတဲ့ ဗမာဆန်ဆန် အိပ်ယာထစာတွေကိုပဲ ကြိုက်ကြတာပါ။ အိပ်ယာထစာဆိုတဲ့ စကားကို သုံးလိုက်ရင်းနဲ့ ကြုံတုန်း ဘရိတ်ဖတစ် (breakfast) ဆိုတဲ့ အင်္ဂလိပ်စကားလုံးကို ဘယ်လို ဘာသာပြန်ရမလဲဆိုတာလေး ဆွေးနွေးကြည့်ချင်ပါသေးတယ်။

ဘရိတဖတ်စ (breakfast) ဆိုတာဟာ (break) ဆိုတဲ့ စကားလုံးနဲ့ (fast) ဆိုတဲ့ စကားလုံးနှစ်ခုကို ပေါင်းစပ်ထားတာပါ။ ဘရိတ်(break) ဆိုတာက ချိုးဖျက်တာလို့ အဓိပ္ပါယ်ရပါတယ။ ဖတ်စ် (fast) ဆိုတာကတော့ (abstain from food or drink) လို့ အဓိပ္ပါယ်ဖွင့်ဆိုထားပါတယ်။ ဆိုလိုတာက (fast) ဆိုတာ ဘာမှ မစားပဲ၊ မသောက်ပဲနေတာ၊ ဥပုသ်စောင့်တာလို့ အဓိပ္ပါယ်ရပါတယ်။ ဘရိတ်ဖတ်(စ်) (breakfast) လို့ (break) နဲ့ (fast) ကို ပေါင်းလိုက်တော့ အစားမစားပဲ နေတာက ချိုးဖျက်လိုက်တယ်လို့ ဆိုလိုပါတယ်။ တစ်ညလုံး ဥပုသစောင့်ပြီး မစားပဲ နေတာကို ချိုးဖျက်ပြီး စားလိုက်တယ်လို့ ပြောချင်တာပါ။ တစ်ညလုံး မစားဘဲနေတာကို ချိုးဖျက်ပြီး မနက်အိပ်ယာထမှာ စားတဲ့ဟာကို ဘရိတ်ဖတ်စ်လို့ ဆိုလိုတာပေါ့။ ဘရိတ်ဖတ်(စ်)ကို မြန်မာလို မနက်အစောစာလို့ ဘာသာပြန်တဲ့သက ပြန်ကြပါတယ်။ ဘရိတ်ဖတ်(စ်)ကို မနက်စာလို့လည်း ဘာသာပြန်လို့ မရပြန်ပါဘူး။ ဘာလို့လဲဆိုတော့ မြန်မာတွေ စားတဲ့မနက်စာဆိုတာက အင်္ဂလိပ်တွေအနေနဲ့ လန့်(ချ်) လို့ သတ်မှတ်တဲ့ နေ့လည် (lunch time) မှာ ထမင်းစားတာကို ခေါ်တာပါ။ အဲတော့ ဘရိတ်ဖတ်(စ်)ကို

မြန်မာတေရဲ့စရိုက်နဲ့ အနီးစပ်ဆုံး မနက်အစောစာလို့ ဘာသာပြန်ရတာပေါ့။ ဒါပေမယ့် အဲလို မနက်အစောစာ ဆိုတာဟာလည်း တကယ့် ဗမာတွေ စားတဲ့ပုံစနဲ့ မကိုက်ညီဘူးလို့ ကျွန်တော်ထင်ပါတယ်။

ဘာလို့လည်းဆိုတော့ အင်္ဂလိပ်တွေပြောတဲ့ ဘရိတ်ဖတ်စ်ဆိုတာက မနက်(၆)နာရီ လောက်ကနေ (၁၀)နာရီအတွင်း စားကြတဲ့ အစားအစာတွေကို ခေါ်တာပါ။ မြန်မာတွေကတော့ အိပ်ယာကနိုးနိုးခြင်း မျက်နှာသစ်ပြီးစားတဲ့ဟာကို မြန်မာဘရိတ်ဖတ်စ်ပဲ။ ဘယ်လိုကွာလဲဆိုတော့ အနောက်တိုင်းပုဂ္ဂိုလ်တွေက အိပ်ယာကနိုးနိုးခြင်း အိပ်ယာထဲက ထချင်မှထမယ်၊ အထူးသဖြင့် တနင်္ဂနွေလိုနေ့မျိုး ရုံးပိတ်ရက် ဟောလီးဒေးတွေမှာ ပိုဆိုးတာပေါ့။ ကော်ဖီတစ်ခွက်သောက်ပြီး အိပ်ယာထဲမှာ နှပ်နေမယ်၊ တီဗီကြည့်မယ်၊ သတင်းကြည့်မယ်၊ သတင်းစာဖတ်မယ်၊ စာဖတ်မယ်၊ အေးအေးဆေးဆေးနေပြီး (၉)နာရီကျော်လောက်မှ အိပ်ယာထကြပြီး တစ်ခုခုစားတာကို ဘရိတ်ဖတ်စ်လို့ ခေါ်တာပါ။ မြန်မာတွေကတော့ ဘယ်တော့မှ အဲလောက်လည်း အိပ်ယာထဲမှာ အကြာကြီး အိပ်မနေကြဘူး၊ သာမန်မြန်မာတစ်ယောက်ဟာ မနက်(၇)နာရီထက်ကျော်ပြီး အိပ်ခဲပါတယ်။ အိပ်ယာထတာ မျက်နှာသစ်ပြီးတာနဲ့ တစ်ခါတည်းတန်းပြီး စားစရာရှိတာကို စားတော့တာပါပဲ။ ဒါကြောင့် မြန်မာတွေ အများစု ဘရိတ်ဖတ်စ်စားတဲ့ ဓလေ့ကို အခြေခံပြီး ကျွန်တော်ကတော့ အင်္ဂလိပ်စကား (breakfast) က အိပ်ယာထစာလို့ခေါ်ချင်ပါတယ်။

<u>အနောက်တိုင်းဘရိတ်ဖတ်စ်တွေ</u>

ဘရိတ်ဖတ်တွေအကြောင်းရေးရင်းကနေ အနောက်တိုင်းသားတွေ စားကြတဲ့ ဘရိတ်ဖတ်စ်တွေ ဟာ ဘယ်လိုလဲ သူတို့တွေ ဘာစားကြလဲ ဆိုတာ နည်းနည်းပြောချင်ပါတယ်။ ဟိုတယ်တွေမှာ အနောက်တိုင်းဘရိတ်ဖတ်စ် (Western breakfast) စားမယ်ဆိုရင် -

၁. ကွန်တီနင်တယ်ဘရိတ်ဖတ်စ် (Continental breakfast)

၂. အမေရိကန်ဘရိတ်ဖတ်စ် (American breakfast) ဆိုပြီး နှစ်မျိုးရေးထားတာ တွေ့ရပါလိမ့်မယ်။

<u>ကွန်တီနင်တယ်ဘရိတ်ဖတ်စ် (Continental breakfast)</u>

ကွန်တီနင်တယ်ဘရိတ်ဖတ်စ်ဆိုတာကို ရှင်းပြပါဦးမယ်။ ကွန်တီနင် continent ဆတာ ကမ္ဘာပေါ်မှာရှိတဲ့ အမေရိကတိုက်၊ ဥရောပတိုက်ဆိုတဲ့ တိုက်တွေကိုပြောတာပါ။ တကယ်လို့ ကွန်တီနင့်ကို စီအကြီးနဲ့ ကွန်တီနင့် (Continent) လို့ ပေါင်းလိုက်ရင် တိုက်ဆိုတဲ့ အဓိပ္ပါယ်မဟုတ်တော့ပဲ ဥရောပလို့ ဆိုလိုတာဖြစ်ပါတယ်။ အင်္ဂလိပ်အက္ခရာ စီအသေးနဲ့ စာလုံးပေါင်းထားတဲ့ ကွနတီနင်တယ (continental) ဆိုတာက တိုက်တစ်တိုက်နဲ့ ဆိုင်တဲ့၊

တိုက်တစ်တိုက်နဲ့ ပတ်သက်တယ်လို့ အဓိပ္ပါယ်ရပါတယ်။ ဒါပေမယ့် အဲဒီစကားလုံးကိုပဲ စီအကြီးနဲ့ ပေါင်းလိုက်တဲ့အခါ Continental ဆိုတာက အဓိပ္ပါယ်ပြောင်းသွားပြီး ဥရောပတိုက် ယူရုပ်(ပ်) Europe နဲ့ ပတ်သက်တယ်လို့ ဆိုလိုတာဖြစ်သွားပါတယ်။ ဒါကြောင့် ကွန်တီနင်တယ်ဘရိတ်ဖတ်စ် (Continental breakfast) ဆိုတာက ဥရောပတိုက်သားတွေစားတဲ့ ဘရိတ်ဖတ်စ်လို့ ပြောတာပါ။ ဥရောပတိုက်ကလူတွေ စားတဲ့ ကွန်တီနင်တယ်ဘရိတ်ဖတ်စ်ဆိုတာဟာ ထုံးစံအားဖြင့် အသား၊ ကြက်ဥ မပါပါဘူး။ ကွန်တီနင်တယ်ဘရိတ်ဖတ်စ်လို့ ပြောလိုက်တာနဲ့ ကော်ဖီ၊ (roll) လို့ခေါ်တဲ့ ပေါင်မုန့်အလုံးလေးတွေ၊ ထောပတ်နဲ့ ယို (jam) ချပေးပါတယ်။

ကျွန်တော်ဟာ ပြင်သစ်မှာ တစ်နှစ်နေဖူးပြီး ဥရောပတစ်ခွင်လုံး သွားဖူးတော့ ဥရောပသားတွေ ဘရိတ်ဖတ်စ် ဘယ်လိုစားကြတယ်ဆိုတာက လက်တွေ့ တွေ့ရမြင်ရတော့မှ အငယ်ကတည်းက ကြားဖူးနေတဲ့ ကွန်တီနင်တယ်ဘရိတ်ဖတ်စ်ဆိုတာ တကယ့်ကို အသားမပါတဲ့ ပေါင်မုန့်ထောပတ်၊ ယို၊ ကော်ဖီ ဘရိတ်ဖတ်စ်ပါလား ဆိုတာ သဘောပေါက်လာပါတယ်။ ဟိုးအရင် ရှေးရှေးခေတ်တွေတုန်းက အစားအစာရှားတာကို အခြေခံပြီး ဒီလိုအသား၊ ကြက်ဥမပါပဲ ဥရောပသားတွေ ဘရိတ်ဖတ်စ် စားကြလားမသိဘူးလို့ ကျွန်တော့်မိတ်ဆွေ ပြင်သစ်ကြီးတစ်ယောက်က ပြောဖူးပါတယ်။

နောက်ပြီးတော့ ဘရိတ်ဖတ်စ် ပတ်သက်ပြီးဆက်ပြောရမယ်ဆိုရင် ဥရောပကလူတွေ ဟောလီးဒေးမှာ ဇိမ်ခံပြီး နေမြင့်မှ ထ၊ ဘရိတ်ဖတ်စ် စားကြတာကိုလည်း ကိုယ်တွေ့ကြုံခဲ့ရပါသေးတယ်။ ကျွန်တော်ပြင်သစ်မှာ တစ်နှစ်ကြာ အသည်းရောဂါ ပညာရပ်တွေ လေ့လာတုန်းက တွေ့ခဲ့ ကြုံခဲ့ရတာပါ။ အဲဒီတုန်းက ကျွန်တော် ပဲရစ်က ဟင်နရီမွန်ဒိုးဆေးရုံကြီး အသည်းရောဂါ ပညာဌာနက ဌာနမှူး ကျွန်တော့်ဆရာ ပါမောက္ခ ဒင်နီယယ်ဒူးမိုးဆီမှာ အလုပ်လုပ်ခဲ့ရပါတယ်။ ဆရာဒူးမိုးဟာ ကျွန်တော်နဲ့ သိပ်ကိုခင်သွားပြီးတော့ ပြင်သစ်စတိုင်အတိုင်း ကျွန်တော့်ကို နာမည်ရဲ့ ပထမဆုံးအလုံးကို အဖျားဆွတ်ပြီး "Khin" လို့ခေါ်တယ်။ ပြီးတော့ စနေ၊ တနင်္ဂနွေနေ့တိုင်း သူ့မိသားစုနဲ့အတူ သူတို့ရဲ့ တောအိမ် (country house) မှာလိုက်ပြီး အိပ်ရပါတယ်။ ဒါနဲ့တင်မကဘူး၊ သူတို့မိသားစု နွေရာသီ ဟောလီးဒေး အပန်းဖြေခရီးသွားတဲ့အခါမှာလည်း ကျွန်တော့်ကို ခေါ်သွားပါတယ်။ မှတ်မှတ်ရရ ပြင်သစ်တွေရဲ့ နွေရာသီ သြဂုတ်လ ဟောလီးဒေးသွားတဲ့ကာလမှာ ကျွန်တော့်ကို သူတို့နဲ့အတူ ကော်စီကာကျွန်း ကလေးကို ဟောလီးဒေးနှစ်ပတ် ခေါ်သွားဖူးပါတယ်။

အဲလို သူတို့နဲ့ ဟောလီးဒေးလိုက်သွားရတဲ့အခါမျိုးမှာ သူတို့နဲ့ တစ်အိမ်တည်း နေရအိပ်ရတာဟာ ကျွန်တော့်အတွက် တကယ်ကို စိတ်ပင်ပန်းစရာပါ။ ဘာလို့လဲဆိုတော့ အနောက်နိုင်ငံက ဟောလီးဒေးတောအိမ်တွေဟာ သစ်သားနဲ့ပဲ ဆောက်ထားကြတာပါ။ အဲတော့ ကြမ်းပေါ်မှာ လမ်းလျှောက်လိုက်တိုင်း တကျိကျိမြည်တာဟာ တော်တော်ကို စိတ်အနှောင့်အယှက် ဖြစ်စရာကောင်းပါတယ်။ သူတို့တတွေဟာ ဟောလီးဒေးသွားတယ်ဆိုရင် တကယကို ဟောလီးဒေးနဲ့

တူအောင် နေကြတာဆိုတော့ ည (၁၀)နာရီခွဲလောက်ဆိုရင် အားလုံးအိပ်ကြပြီ။ ကိုယ်က မအိပ်သေးလို့ ကိုယ့်အခန်းထဲမှာ ကိုယ်လမ်းလျှောက်သွားရင် ကယ့်ခြေလှမ်းတိုင်းဟာ တကျွိကျွိနဲ့ အတော်လေး ဆူညံနေပါပြီ။ အဲတော့ ကျွန်တော် လုံးဝမလှုပ်ရဲ မသွားရဲ၊ တွိုင်းလက်သွားချရင်လည်း ခြေထောက်ကို ဖွဖွလေး တစ်လှမ်းချင်းသွားရပါတယ်။ တွိုင်းလက်ထဲရောက်လို့ ရှူးရှူးပေါက်ပြီးရင် ရေဆွဲမချရဲဘူး၊ ရေဆွဲချလိုက်ရင် ဝေါကနဲမြည်သွားပြီး တစ်အိမ်လုံး လန့်နိုးသွားမှာပါ။ ပြီးတော့ (၁၀)နာရီခွဲမှာ အိပ်လေ့မရှိတဲ့ ကျွန်တော်ဟာ မီးတွေ အကုန်ပိတ်ပြီး မျက်လုံးအကြောင်သားကြီးနဲ့ ဟိုတွေးဒီတွေး စိတ်ကိုလျှော့၊ အိပ်ပျော်အောင် ကြိုးစားရပါတော့တယ်။ မအိပ်ချင်သေးရင် စာဖတ်ပါလား၊ ဒါမှမဟုတ် တီဗီလေး ဘာလေးထိုင်ကြည့်နေပေါ့လို့ စာဖတ်သူတွေးမိကြပါလိမ့်မယ်။ သူတို့ရဲ့ ဟောလီးဒေးအိမ်ဆိုတာ ဘာစာအုပ်မှ မရှိ၊ တီဗီမထား၊ တကယ့်ကို အနားယူဖို့သက်သက် ဆောက်ထားတဲ့တောအိမ်ကန်းထရီးဟောက်စ်တွေဆိုတော့ ဘာမှကို လုပ်လို့ မရပါဘူး။

မနက်ရောက်တော့လည်း အစောထလေ့ရှိတဲ့ ကျွန်တော်ဟာ အာရုံတက်မနက် (၆)နာရီခွဲ လောက်ကတည်းက မျက်လုံးက ပြူးကြောင်ပြီး နိုးနေပါတယ်။ ဒါပေမယ့် ဆရာဒူးမိုးတစ်အိမ်လုံးကတော့ ငြိမ်သက်နေပြီး ကြက်သံ၊ ငှက်သံပဲ ကြားရတယ်။ တခြား ဘာဆို ဘာအသံမှကို မကြားရတာပါ။ အဲတော့ ကျွန်တော်လည်း ငြိမ်ပြီး အိပ်ယာထဲမှာ အတောင့်သားကြီး လှဲနေရတာပေါ့။ အဲလို ဝင့်မျိုးကို တစ်နှစ်တိတိခံခဲ့ရတဲ့ ပဲရစ်ပညာသင်ဘဝကို အခုထိ မမေ့ပါဘူး။ တကယ်လို့ ကိုယ်က အပေါ့၊ အလေး တစ်ခုခုသွားချင်ရင် အိပ်ယာထဲကနေ ဖြေးဖြေးလေး ထရပါတယ်။ ဘာလို့လဲဆိုတော့ သူတို့ကုတင်တွေကလည်း လှုပ်လိုက်တိုင်း တကျွိကျွိမြည်တာပဲ။ အိပ်ယာကထ ကြမ်းခင်းပေါ် ခြေချပြီးတာနဲ့ စောရသက်ပြင်း ခြေလှမ်းမျိုးနဲ့ ဖွဖွဆိုမှ တကယ့်ဖွဖွလေးလျှောက်ပြီး တွိုင်းလက်ဆီကို ခရီးတက်ရပါတယ်။ တွိုင်းလက်အပေါက်ဝရောက်တာနဲ့ ဂရုစိုက်ရမှာ တစ်ချက်ရှိပါသေးတယ်။ အဲဒါကတော့ တွိုင်းလက်တံခါး ဖွင့်တာပါ။ သူတို့ဆီက တံခါးတွေကလည်း ဖွင့်ရင် ကျွိဆိုတဲ့ အသံရှည်ကြီး မြည်တာပါ။ အဲတော့ တံခါးရွက်လေးကို ကိုင်ပြီး ဖြည်းဖြည်းလေး အတွင်းကို တွန်းဖွင့်ရတာပါ၊ အဲဒီအချိန်မှာ အိမ်သာတက်ချင်လို့ ဗိုက်ကရစ်နေပြဆိုရင်တော့ အရင်ဘဝက ဝင့်ကြွေးရှိလို့ ဝင့်ခံရတယ်လို့ပဲ သဘောထားပြီး မတော်တရော်တွေ ထွက်မသွားအောင် တအားညစ်ဆို့ ပိတ်ထားပြီး ခြေဖျားဖွဖွလေးနဲ့ ကမုတ် (commode) ဆီ ရောက်အောင်သွားပြီး သာသာလေးထိုင်ရပါတယ်။ အဲတော့မှ 'ဟင်း' ဆို စိတ်ပေါ့သွားပြီး အားရပါးရ အောင့်အီးထားတဲ့ ဆးတွေ ဝမ်းတွေ သွားလိုက်ရတာ ကမာလောကကြီးမှာ အရသာအရှိဆုံးအချိန်လို့တောင် ပြောချင်ပါတယ်။ အဲလို အညစ်အကြေးတွေကို တစ်စက်တစ်စေ့မှ မကျန်အောင်ထုတ်လိုက်ရလို့ စိတ်ပေါ့သွားပြီဆိုပြီး ယောင်လို့များ တွိုင်းလက်ခလုတ်ကို ဖိချ၊ တွိုင်းလက်ကို ဖလပရှ် (flush) မလုပ်လိုက်ပါနဲ့။ ဝေါကနဲဆို အသံကျယ်ကြီး မြည်သွားပြီး တစ်အိမ်လုံး လန့်သွားပါလိမ့်မယ်။ ကိုယ့်ကိစ္စ

ဝိစ္ဆ အလုပ်ပြီးတာနဲ့ အသာလေးထ၊ ကမုတ်အပေါ်က အဖုံးလေးပြန်အုပ်၊ အလာတုန်းကလို ခြေဖ ကိုယ်ဖော့သိုင်း လမ်းလျှောက်နည်းနဲ့ အိပ်ယာနား ပြန်ရောက်အောင်သွား၊ ကမ္ဘာပေါ်မှာ လူပ်ရှားတာ အနှေးအကွေးဆုံး တိရစ္ဆာန်လို့ နာမည်ကြီး ဆလော့သ် (sloth) တွေ ရှုံးလောက်အောင်ကို နှေးနှေးလေး အိပ်ယာပေါ်ကို ပြန်လှဲချ၊ နာရီကို ကြည့်လိုက်၊ အဲလိုနေရတဲ့အချိန်မှာ နာရီကလည်း ပျက်နေသလား အောက်မေ့လောက်အောင်ကို ရွေ့တာနှေးတယ်လို့ ထင်ရပါတယ်။ ကြည့်လိုက်တိုင်း နာရီက မရွေ့ဘူး ထင်ရတယ်။ အိပယာပေါ်မှာ လှဲနေတာ သုံးနာရီလောက်တောင် ကြာသွားပြီလို့ ထင်လို့ နာရီကို ပြန်ကြည့်လိုက်၊ ခုနကကြည့်တာနဲ့ နာရီလက်တံတွေက ဘယ်လိုမှကို သိပ်မရွေ့သေးဘူး၊ ကိုယ်သုံးနာရီလောက် ထင်တာဟာ နာရီဝက်လောက်ပဲ ရွေ့သေးတယ်။ အဲလိုနဲ့ ဆရာဒူးမိုးတို့ အခန်းတွေက လူပ်ရှားသံ မကြားမခြင်း မျက်လုံးမှိတ် တရားသာ မှတ်ပေတော့။ ပြောသာပြောရတယ် ကိုယ်က ရိပ်သာလည်း မဝင်ဖူးဘူး၊ တရားလည်း မဝင်ဖူးဘူးဆိုတော့ တရားဘယ်လိုမှတ်ရမှန်း မသိဘူး။ အဲတော့ အငယ်တုန်းက အမေသင်ပေးထားတဲ့ "သမ္မုဒ္ဓေ အဋ္ဌဝသ္မွ. . . "အစချီတဲ့ သမ္မုဒ္ဓေဂါထာကိုပဲ အကြိမ်များစွာ ရွတ်နေရပါတယ်။ အဲလိုနဲ့ နောက်ဆး (၉)နာရီကျော်လောက် ရောက်တော့မှ ဆရာဒူးမိုးတို့ အခန်းက ခြေသံ၊ ရေဘုံဘိုင်ခေါင်း ဖွင့်သံ၊ ရေချိုးသံတွေ စကြားရပါတယ်။ အဲတော့မှ ရဲရဲထဝန့်ပြီး ကိုယ်အောင့်အီးထားသမျှ ချုပ်ထားတဲ့ စိတ်တွေကို လျှော့လိုက်ပြီး တကယ့်ကို ပေါ့ပါးစိတ်လွတ် ကိုယ်လွတ် ဖြစ်သွားပါတော့တယ်။ ဒါနဲ့ ရေအမြန်ချိုး ၊ အဝတ်အစားလဲပြီး အိမ်ရှေ့ကို ထွက်လိုက်တော့ ဆရာဒူးမိုးတို့ ဇနီးမောင်နှံ ဘရိတ်ဖတ်စ် စားပွဲမှာ ထိုင်ပြီးသားဖြစ်နေပါပြီ။ "Khin လာ၊ ဘရိတ်ဖတ်စ်စားရအောင်" ဆိုပြီး ခေါ်တာနဲ့ သူတို့နဲ့အတူ သွားထိုင်လိုက်ပြီး စားပွဲပေါ်ကို ကြည့်လိုက်တာ စားစရာ ဘာအသားမှ မတွေ့ရပါဘူး။ ဟိုဘက်ဒီဘက် လှည့ကြည့်လိုက်ပြီး ကြက်ဥကြော်လေး ဘာလေးများ ပါသလားလို့ ရှာလိုက်တော့လည်း မတွေ့ပြန်၊ တကယ်ကို ကော်ဖီ၊ ပေါင်မုန့်၊ ဘတ်တာ၊ ဂျမ်ပဲ ပါတဲ့ ဥရောပဘရိတ်ဖတ်စ်ခေါ်ခေါ် ကွန်တီနင်တယ် ဘရိတ်ဖတ်စ်ခေါ်ခေါ်၊ ခေါ်ချင်တာခေါ်၊ အသားကြက်ဥမပါ ဘရိတ်ဖတ်စ်ကိုပဲ တွေ့ရပါတယ်။ ဥရောပနိုင်ငံသားတွေက ကော်ဖီကိုတော့ နှစ်နှစ်ခြိုက်ခြိုက် ခပ်ပြင်းပြင်းကို သောက်ကြပါတယ်။ ကျွန်တော်ဟာ အင်္ဂလန်မှာ(၂)နှစ်နေခဲ့ဖူးတဲ့သူပါ။ ကိုယ့်ကိုကိုယ် အင်္ဂလိပ်အကျင့်ရပြီး အင်္ဂလိပ်တွေလို ကော်ဖီပြင်းပြင်းကို တော်တော်သောက်နိုင်တဲ့ သူလို့ ထင်ခဲ့တာပါ။ မနက်အစော အပ်ယာအထမှာ သောက်ရတဲ့ အပြင်းစားကော်ဖီဟာကျွန်တော့်အတွက် တကယ့်ကို အရသာရှိတာပါ။ ဒါပေမယ့် ပြင်သစ်ကိုရောက်စက ကျွန်တော်ကော်ဖီဖျော်သောက်တိုင်း ကျွန်တော့်မိတ်ဆွေ ပြင်သစ်တွေက " 'Khin' မင်းသောက်နေတာ ကော်ဖီ မဟုတ်ဘူးကွ၊ အဲဒါရေပဲ" လို့ နောက်ပြောင်ပြောလေ့ရှိပါတယ်။ ဆိုလိုတာက ကျွန်တော်သောက်တဲ့ကော်ဖီဟာ သိပ်ပျော့တယ်ပေါ့။ ဟုတ်လည်းဟုတ်ပါတယ်။

ပြင်သစ်တွေ သောက်တဲ့ကော်ဖီဟာ သိပ်ကို ကျွန်တော်သောက်သလို၊ အင်္ဂလိပ်တွေ သောက်သလို ခပ်ပျော့ပျော့ မဟုတ်ပဲ ပြင်းပါတယ်။ ပြင်သစ်တင်မဟုတ်ပါဘူး ကွန်တီနင့် Continent ဥရောပတိုက်ကြီး တစ်ခုလုံးမှာ သောက်ကြတဲ့ ကော်ဖီတွေဟာ ကော်ဖီအဆီအနှစ်တွေ ထွက်အောင် ရေနွေးအပူနဲ့ ပရက်ရှာပေးပြီး ကဖင်းခါတ်တွေအကုန်ထွက်လာအောင် ညှစ်ယူထားတဲ့သဘောပါ။ မနက်စောစော ကောဖီအပြင်းစား အကစ်ပရက်ဆို(espresso) ကော်ဖီတစ်ခွက်လောက်သောက်လိုက်ရင် တစ်နေကုန် ကော်ဖီသောက်စရာမလိုလောက်အောင်ကို ပြည့်စုံသွားတာပါ။

ဆရာဒူးမိုးတို့နဲ့ ဘရိတ်ဖတ်စ် စားတဲ့အကြောင်း ဆက်ပြောရရင် သူတို့ ဟောလီဒေးဟောက်မှာ သောက်တဲ့ ကော်ဖီခွက်ကြီးတွေ အကြီးကြီးပါ။ လက်ကိုင် ကိုင်းတုတ်ကြီးနဲ့ အင်္ဂလိပ်တွေရဲ့ မတ်ခွက်(mug) ပံစံမျိုးမဟုတ်ပဲ ပုဝိုင်းဝိုင်းပြဲပြခွက်ကြီးတွေပါ။ အင်္ဂလိပ်နဲ့ ပြင်သစ်တွေဟာ နေရာတကာမှာ ကွာကြတာပါ။ အဲလို ခွက်စတိုင်လ်မှာတောင် ကွာကြပါတယ်။ ဆရာဒူးမိုးတို့ဟာ အဲဒီလို ပြင်သစ်ကော်ဖီ ခွက်အကြီးကြီးထဲမှာ ကော်ဖီအပြင်းတွေကို အပြည့်ထည့်ပြီး အားရပါးရ သောက်ပါတယ်။ သူတို့ရဲ့ ဘရိတ်ဖတ်စ်ဝိုင်းမှာ အင်္ဂလိပ်တွေ ဘရိတ်ဖတ်စ် စားသလို အောရိန့်ချ်ဂျူစ် လိမ္မော်ရည်တွေ ဘာတွေ မပါပါဘူး။ ပေါင်မုန့်ရောက်တော့ ပြင်သစ်ပေါင်မုန့်လို့ ခေါ်တဲ့ ဘဂက Baguette အရှည်ကြီးတွေက လက်တဆစ် ကျော်ကျော်လောက် ဖြတ်ထားပြီး စားပွဲခင်းပေါ်မှာ ချထားပါတယ်။ ပြင်သစ်တွေရဲ့ ထုံးစံက ပေါင်မုန့်ထည့်ဖို့ ပန်းကန်ပြား (bread plate) မပေးပါဘူး။ စားပွဲခင်းပေါ်မှာပဲ ပေါင်မုန့်တွေကို ချထားပါတယ်။ အဲလို ပေါင်မုန့်ပန်းကန်တောင်းရင် အိမ်ရဲ့စားပွဲခင်းဟာ မသန့်ဘူးလို့ အဓိပ္ပါယ်ရပြီး အိမ်ရှင်ကို စော်ကားသလို ဖြစ်မယ်တဲ့။ တကယ့်ကို ပေါင်မုန့်တွေကို ကိုယ့်ရဲ့ကော်ဖီခွက်ဘေးနားက စားပွပေါ်မှာ ချထားတာကို ကျွန်တော်ကိုယ်တွေ့ ကြုံခဲ့ရပါတယ်။ စိတ်ဝင်စားဖို့ ကောင်းတဲ့ ပြင်သစ်လူ့အထက်တန်းလွှာတွေရဲ့ နေပုံထိုင်ပုံ စားသောက်ပုံပါ။ စားပွဲအလယ်မှာတော့ ထောပတ်အတုံးလေးတွေကို ခွက်ထဲမှာ ထည့်ထားပါတယ်။ အဲဒီထောပတ်အကြောင်း ပြောရမယ်ဆိုရင် ဟော်တယ်တွေမှာ စားသလို ထောပတ်တစ်တုံးဆီကို စက္ကူလေးတွေနဲ့ ထုတ်ထားတဲ့ ထောပတမျိုးဟာ အဆင့်အတန်းနိမ့်တာတဲ့။ သူတို့ပြင်သစ်သူဌေးတွေက ထောပတ်ကို ကိုယ်တိုင်အိမ်မှာ လုပ်ရင်လုပ်၊ ဒါမှမဟုတ် နာမည်အကြီးဆုံးဆိုင်က ထောပတ်ကိုမှာပြီး အိမ်မှာ ကိုယ်ဟာကိုယ်တုံးပြီး ခွက်ထဲထည့် အလယ်မှာ ဆာဗ် (serve) လုပ်တာပါ။ ထောပတ်နဲ့ အတူ စတော်ဘယ်ရီယို (strawberry jam) လည်း ခွက်ထဲမှာ ထည့်ထားပါတယ်။ အင်္ဂလိပ်တွေ စားလေ့ရှိတဲ့ လိမ္မော်သီးခွံကို တောက်တောက်စဉ်းပြီး သကြားနဲ့ ကြိုထားတော့ မားမလိတ် marmalade တော့ ဥရောပသားတွေက စားလေ့မရှိပါဘူး။ ပေါင်မုန့်တုံးတွေပေါ်မှာ ထောပတ်ကို အလျှံပါယ်သုတ်၊ ထောပတ်ခါးနဲ့ သုတ်ပြီး အားရပါးရ တကြွမ်းကြွမ်းကိုက်စား၊ ပေါင်မုန့်တစ်လုပ်ကော်ဖီ တစ်ကျိုက်

စားကြတဲ့ ဥရောပကွန်တီနင်တယ် အသား၊ ကြက်ဥမပါ ဘရိတ်ဖတ်စ် စားကြတာကို ကျွန်တော်ကော်စီကာကျွန်း ဟောလီး ဒေးသွားတုန်းက တွေ့ခဲ့ရတာ ဖောက်သည်ချ ပြောလိုက်ပါရစေ။

(နောက်လမှာ အမေရိကန်ဘရိတ်ဖတ်စ်ကို ဆက်ပြောသွားပါမယ်။)

ဆက်လက်ဖော်ပြပါမည်

ပါမောက္ခဒင်မောင်ဝင်း (အသည်း)

အသည်းရောဂါအထူးကုဆရာဝန်ကြီး။





၂၅-၀၁-၂၀၀၉

အမျိုးသမီးနဲ့အစားအစာ (၂၉)

စက်ာပူမှာ အလုပ်လုပ်နေတဲ့ သမီးကြီး မင်းမင်းဝင်းနဲ့ သူ့အမျိုးသား မိုးဇော်ဟိန်းတို့ ခွင့်ယူပြီး မြန်မာပြည်ကို ပြန်လာလည်တာနဲ့ သူတို့နဲ့အတူ ပုဂံကို သွားလည်ပြီး ပုဂံမှာ ဘရိတ်ဖတစ်စားတဲ့ အကြောင်း ရေးရင်းကနေမြန်မာ ဥရောပ အမေရိကန် ဘရိတ်ဖတ်စ်တွေအကြောင်း ပြောပြနေပါတယ်။

<u>အမေရိကန် ဘရိတ်ဖတ်စ် (American Breakfast)</u>

ပုံမှန်အနောက်တိုင်းဘရိတ်ဖတ်စ်တိုင်းမှာ ကော်ဖီနဲ့ သစ်သီး အရည် တစ်မျိုးမျိုးနဲ့ ပေါင်မုန့်တွေကတော့ ပုံသေပါတာပေါ့။ ဒါပေမဲ့ အမေရိကန် ဘရိတ်ဖတ်စ် ကတော့ အဲဒါတွေအပြင် ကြက်ဥတေ၊ ဝက်အူချောင်းတွေ၊ ဝက်ပေါင်ခြောက်တွေ ပါတဲ့ တကယ်ကို အားရပါးရ အပြည့်အဝ စားရတဲ့ ဟတ်တီ ဘရိတ်ဖတ်စ် (hearty breakfast) ပါ။

ဘရိတ်ဖတ်စ်တွေမှာပါတဲ့သစ်သီးဖျော်ရည်တွေအကြောင်းနဲနဲပြောပြချင်ပါသေးတယ်။သစ်သီးရည်တွေကို ဖရုတ်ဂျူစ် (fruit juice) လို့ ခေါ်ပါတယ်။ လိမ္မော်ရည် (orange juice)၊ ဂရိတ်ဖရုဂျူစ် (grape fruit juice)၊ ခရမ်းချဉ်သီး ဖျော်ရည် တမာတိုးဂျူစ် (tomato juice) တွေကတော့ အဓိကပေါ့။ ဒါပေမယ် တကယ့် အနောက်တိုင်း ဘရိတ်ဖတ်စ်စစ်စစ်မှာ အော်ရိမ့်ခ်ျဂျူစ်ကိုပဲ သောက်လေ့ရှိပါတယ်။ အာရှတိုက်က ဘရိတ်ဖတ်စ်တွေမှာတော့ ဖရုဂျူစ်တွေမှာ ဖရဲသီး၊ ငှက်ပျောသီး၊ သဘော်သီးဖျော်ရည်တွေပါ ပါလာတာပေါ့။

ဂျူစ်တွေအကြောင်းပြီးတော့ ဘရိတ်ဖတ်စ်မှာပါတဲ့ပေါင်မုန့်တွေအကြောင်း ဆက်ပြောရမယ်ဆိုရင် ပေါင်မုန့်တွေကတော့ အမျိုးမျိုးရှိပါတယ်။ သမားရိုးကျ ပေါင်မုန့် လေးထောင့် (traditional bread slice)၊ ဘန်း (bun) လို့ ခေါ်တဲ့ ပေါင်မုန့် အလုံးလေးတွေ၊ ရိုးလ် (roll) လို့ခေါ်တဲ့ ပေါင်မုန့်အသေး အလိမ်လေးတွေရှိပါတယ်။

ပေါင်မုန့်နဲ့စားဖို့ရောက်တော့ ထောပတ် (butter)ကို အဓိကထားပေးထားပါတယ်။ တချို့ဟော်တယ်တွေမှာတော့ ထောပတ်အပြင် ဂျင်(မ်) (jam) လို့ ခေါ်တဲ့ ယိုနဲ့ မားမလိတ် (marmalade) လို့ခေါ်တဲ့ လိမ္မော်ခွံယိုလည်း ချပေးပါတယ်။ ပုံမှန်ပေါင်မုန့်လေးထောင့်အပြား ဆလိုက်စ် (slice) လေးတွေကိုတော့ မီးနဲ့ကင် အပူပေးပြီး ပေါင်မုန့်အပြား နှစ်ဖက်လုံး အညိုရောင်သန်းအောင် လုပ်ပြီး စားကြပါတယ်။ အဲလို ပေါင်မုန့်ကင်တာကို တို့စ်တ် (toast) လုပ်တယ်လို့ ခေါ်ပါတယ်။ ပေါင်မုန့်ကင်တဲ့ စက်ရောက်တော့ တို့စတာ (toaster)၊ ကင်ထားတဲ့ ပေါင်မုန့်ရောက်တော့ တို့စ်တက် ဘရက်ဒ် (toasted bread) လို့ခေါ်တာပေါ့။

ရိုးလ်လို့ခေါ်တဲ့ ပေါင်မုန့်အလုံးလေးတွေကိုတော့ မီးနဲ့ကင်စားလေ့မရှိပါဘူး။ ကိုယ် စားချင်သလောက်လေး ဖဲ့ပြီး ထောပတ်လေးနဲ့ တို့စားပါတယ်။ ကြုံတုန်း ပြောရမယ်ဆိုရင် အနောက်တိုင်း ပေါင်မုန့်စားတဲ့ စနစ်က ကိုယ်တစ်ကိုယ်စာလောက်ကို ဖဲ့ ထောပတ်သုတ်ပြီး တစ်ခါတည်း ပါးစပ်ထဲ သွင်းလိုက်ပြီး စားပါတယ်။ ပေါင်မုန့်အခြမ်းကြီးကြီး ဖဲ့ပြီး တခါစားတိုင်း ပါးစပ်နဲ့တစ်ကိုက် ကိုက်စားလိုက်၊ ပြီးရင်ပေါင်မုန့်က လက်ထဲ ပြန်ကိုင်ထားလိုက် လုပ်ပြီးပေါင်မုန့်ကို အကြိမ်ကြိမ် ကိုက်စားလေ့မရှိပါဘူး။ ခုနကပြောသလို တခါစားစာကို တစ်ခါဖဲ့ပြီး တခါတည်းပါးစပ်ထဲ ထည့်စားကြတာပါ။

နောက်ပြီး ပြောရဦးမယ်ဆိုရင် ပေါင်မုန့်အပြား ဆလိုက်စ်တွေကိုသာ တို့စ်လုပ်ပြီး ယိုတို့ မားမလိတ်တို့နဲ့ သုတ်ပြီး စားကြပါတယ်။ ရိုးလ်လို့ ခေါ်တဲ့ ပေါင်မုန့်အလုံးတွေကိုတော့ ယိုတွေ၊ မားမလိတ်တွေနဲ့ သုတ်မစားကြပါဘူး။ ရိုးလ်တွေကို ဖဲ့ဖဲ့ပြီး၊ ဒါမှမဟုတ် ဓါးနဲ့ခြမ်းပြီး ထောပတ်နဲ့ စားကြပါတယ်။

ပေါင်မုန့်တွေထဲမှာ ထူးခြားတဲ့ ပေါင်မုန့်တွေကို ပြောရမယ်ဆိုရင် အမေရိကန်တွေက ဘရိတ်ဖတ်စ် စားတဲ့အခါမှာ ဘေဂယ်လ် (bagel) လို့ ခေါ်တဲ့ ပေါင်မုန့် အကွင်းကြီးတွေကို စားကြတာများပါတယ်။ ဘေဂယ်လ်ဆိုတာ ဒိုးနပ် (doughnut)လို ပေါင်မုန့် အကွင်းကြီးတွေပါ၊ မုန့်လက်ကောက်လို အကွင်းကြီးတွေပေါ့။ ကျွန်တော် အမေရိကန်ကို အမေရိကန် အသည်းရောဂါအဖွဲ့ နှစ်ပတ်လည် အစည်းအဝေးသွားတက်ရင်းနဲ့ ဘရိတ်ဖတ်စ်ဆွေးနွေးပွဲ (breakfast meeting) တက်ရင် ဘေဂယ်လ်ကြီးတွေ ချပေးထားတာတွေ့ခဲ့ကြုံခဲ့ရလို့ ပြောပြတာပါ။ ကျွန်တော်က အင်္ဂလိပ်စတိုင်လ် ပေါင်မုန့် အလုံးလေးတွေ စားနေကြဆိုတော့ အမေရိကန်ကို ပထမဆုံးရောက်တဲ့ အခေါက်က ဘေဂယ်လ်ပေါင်မုန့် အကွင်းကြီးတွေကို တွေ့တဲအခါ ရုတ်တရက် မစားတတ်ပဲ ဖြစ်ရပါသေးတယ်။

ပြင်သစ်တွေစားတဲ့ ပေါင်မုန့်ရောက်တော့ တစ်မျိုးပါ။ ပြင်သစ်ပေါင်မုန့်ကို ဘဂက် (baguette) လို့ ခေါ်ပါတယ်။ ပြင်သစ်ပေါင်မုန့် ဘဂက်ကြီးတွေဟာ တစ်ပေခွဲလောက်ရှည်ပါတယ်။ ပြီးတော့ ပြင်သစ် ပေါင်မုန့် ဘဂက်ရဲ့ ထူးခြားချက်က အပြင်အခွံဟာ မာကျွတ်နေပြီး အတွင်းသားက ပျော့ပါတယ်။ အဲလို အပြင်အခွံအမာအကျွတ်ဟာ စားလို့အနေတော်၊ မတော် ဆိုတာ ပေါ်မူတည်ပြီး ဘဂက် တစ်ခုဟာ ကောင်းတယ်၊ မကောင်းဘူးဆိုတာကို ပြင်သစ်တွေက ဆုံးဖြတ်တာပါ။ တစ်ခါက ရန်ကုန်က ဟိုတယ်ကြီး တစ်ခုမှာ ဘရိတ်ဖတ်စ်စားတုန်းက ဘဂက်တွေ ယူလာတဲ့ ကျွန်တော့်မိတ်ဆွေ တစ်ယောက်က ပြင်သစ်တွေ သိပ်ကို အလေးထား အသားပေးတဲ့ ပြင်သစ်ပေါင်မုန့် ဘဂက်ရဲ့ အပြင်အခွံတွေကိုခွာပြီး ဘေးမှာပုံ၊ အလယ်က ပေါင်မုန့် အပျော့သားလေးတွေကိုပဲ စားပါတယ်။ ပြီးတော့ ပြောလိုက်သေးတယ် "မာလိုက်တဲ့ ပေါင်မုန့်အခွံတွေ၊ အဲဒါတွေသာစားရရင်တော့ ငါသွားတွေ ကျိုးကုန်တော့မှာပဲ" လို့ ပြောပါတယ်။ ဒီလို ဘက်ဂက်အခွံတွေ လွှင့်ပစ်တာကသာ ကြားရင် ပြင်သစ်တွေထိုင်ငိုမှာပါ။ ပြင်သစ်ပေါင်မုန့် ဘဂက်ဟာ ဘယ်လောက်မာလဲ ဆိုရင် လူရိုက်လို့တောင်ရတယ်လို့ ပြောရမလိုဖြစ်ပါတယ်။ ပြင်သစ်တွေရဲ့

ဘရိတ်ဖတ်စ်မှာ အဲဒီ ဘဂက်လေးတွေကို တစ်လက်မလောက် ခပ်စွေစွေလေးတွေ လှီးပြီး ဘဂက်အတုံးလေးတွေ ချပြီး စားလေ့ရှိပါတယ်။

ပြင်သစ်တွေ ဘရိတ်ဖတ်စ်စားတဲ့အထဲမှာ ထူးခြားတဲ့ ပေါင်မုန့် တစ်မျိုး ရှိပါသေးတယ်။ အဲဒါကို ခရွာဆွန့် (croissant) လို့ ခေါ်ပါတယ်။ ခရက်ဆင့် (crescent)ပုံ ခပ်ကွေးကွေးလေးနဲ့ အရစ်အရစ်တွေ ပါအောင်လုပ်ထားပြီး ဂျုံကို ခပ်ရွရွဖြစ်အောင် ဖုတ်ထားတဲ့ ပေါင်မုန့် တစ်မျိုးပါ။ ခရွာဆွန့်ကို အာဗင် (oven) မီးဖို (အိုဗင်လို့ အသံမထွက်ရပါဘူး၊ အာဗင်ဟာ အသံထွက်အမှန်ပါ) ထဲမှာ ထည့် အပူပေးနွေးပြီး ဘရိတ်ဖတ်စ်မှာစားရင် ရွနေပြီး စားလို့ အရမ်းကောင်းပါတယ်။ ခရွာဆွန့်ပူပူကို ဓါးလေးနဲ့ ခြမ်းပြီး အထဲမှာ ထောပတ်ထည့်လိုက်ရင် ခရွာဆန့်အပူရှိန်ကြောင့် ထောပတ်တွေပျော်ဆင်းပြီး ခရွာဆွန့်ထဲကို စိမ့်ဝင်သွားတာပါ။ အဲဒီအချိန်မှာ စားလိုက်ရရင် တကယ်ကို အရသာရှိပါတယ်။ ခရွာဆွန့် တကယ်ကောင်းရင် ရွနေပြီး ကိုင်လိုက်တာနဲ့ အဖတ်လိုက် အဖတ်လိုက်ကို ကြွေနေတာပါ။ ထောပတ်နဲ့လေး သင်းပြီး ကြွရွနေတဲ့ ခရွာဆွန့်ကိုစားလိုက်ရင် ပါးစပ်ထဲမှာ အရည်ပျော်သွားတယ်လို့တောင် ပြောရမှာပါ။ အဲလိုဖြစ်နေမှ ခရွာဆွန့် အကောင်းစားလို့ခေါ်ရမှာပါ။ စက်ာပူက စတားဘပ် ကော်ဖီဆိုင်မှာ ခရွာဆွန့်ပူပူထဲမှာ ဟင်(မ်) (ham) ဝက်ပေါင်အသားညှပ်ပြီး ထောပတ်နဲ့ ချကျေးတဲ့ ဘရိတ်ဖတ်ဟာ စားလို့ သိပ်ကောင်းပါတယ်။ အထူးသဖြင့် စတားဘပ်ကော်ဖီပူပူလေးနဲ့ တွဲစားရရင် ပိုပြီး အရသာရှိပါတယ်။ ကျွန်တော်စက်ာပူရောက်တိုင်း စားလေ့ရှိတဲ့ ဘရိတ်ဖတ်ပါ။ ခရွာဆွန့် အကောင်းစားကို စားပြီးရင် စားပွဲပေါ်မှာ ခရွာဆွန့်ပေါင်မုန့် အကြွေတွေ အများကြီးကျန်နေခဲ့တာ တွေ့ရပါလိမ့်မယ်။ ရန်ကုန်မှာ ရောင်းလေ့ရှိတဲ့ ခရွာဆွန့်တွေကတော့ ထုံပြင်းပြင်း၊ မာမာ၊ ရိုးရိုးဂျုံပေါင်မုန့်ကြီးတွေပါပဲ။ ဓါးနဲ့ လှီးလိုက်လဲ ဘာမှ ကြွေကျမသွားပဲ ရိုးရိုးပေါင်မုန့်ရိုးလ်ကို စားရတဲ့ အတိုင်းပါ။

တဆက်တည်းပဲ ဘဂက် အကောင်းစားနဲ့ အညံ့စားအကြောင်းကို ဆက်ပြောချင်ပါသေးတယ်။ ရွေ့မှာ ပြောခဲ့သလိုပဲ ဘဂက် ဆိုတာဟာ အပြင်အခွံတွေဟာ နည်းနည်းလေး မာနေပြီး ခပ်ကျွတ်ကျွတ်လေးနဲ့ စားလို့ တကယ်ကို အရသာရှိတာပါ။ ရန်ကုန်က ဟိုတယ်ကြီးတွေမှာ ရှိတဲ့ ဘဂက်တွေဟာ ပြင်သစ် ဘဂက်နဲ့ လုံးဝ မတူပါဘူး။ ရိုးရိုးပေါင်မုန့်လိုပဲ အခွံခပ်ပျော့ပျော့နု့ ပေါင်မုန့် ရိုးလ် အလုံးလေးတွေကို စားရတဲ့အတိုင်းပါပဲ။ ရိုးရိုးပေါင်မုန့်ကို ဘဂက်ပုံစံ အရှည်လုပ်ထားတဲ့ သဘောပဲ ဖြစ်နေပါတယ်။

ကျွန်တော်က ပြင်သစ်ပေါင်မုန့်တွေ အကြောင်း ဘာလို့ ဒီလောက်တောင် ပြောနေရတာလဲ ဆိုတော့ ကျွန်တောဟာ (၁၉၉၁) ခုနှစ်တုန်းက ပြင်သစ်နိုင်ငံ ပဲရစမြို့မှာ အသည်းရောဂါ ပညာသင်အဖြစ်နဲ့ တစ်နှစ်နေခဲ့ဖူးလို့ ပြင်သစ်တွေအကြောင်း ပြင်သစ်ပေါင်မုန့်တွေရဲ့ ထူးခြားချက်တွေကို ကိုယ်တွေ့လေ့လာမှတ်သားခဲ့ရဘူးလို့ပါ။

ဘရိတ်ဖတ်စ်မှာ ပေါင်မုန့်တွေကို ထောပတ်နှ. တို့ပြီး စားလေ့ ရှိပေမယ်လို့ အမေရိကန်မှာ ထူးခြားတာကို ပြောရမယ်ဆိုရင် ပေါင်မုန့်ကို ထောပတ်နဲ့ တို့စားတဲ့အပြင် ချိစ် (spreading cheese) တွေနဲ့လည်း တွဲပြီး စားကြပါသေးတယ်။ ကျွန်တော် အမေရိကန်မှာ ဘရိတ်ဖတ်စ်စားရင် တွေ့ရတာက ပေါင်မုန့်နဲ့ တို့စားဖို့ ချိစ်ကို မျိုးစုံ ချထားပေးပါတယ်။ ပြင်သစ်နိုင်ငံမှာ ကိုက်စားလို့ရတဲ့ ချိစ်အမျိုး (၂၀၀) ကျော်ရှိပါတယ်။ ဒါပေမယ့် အမေရိကန်တွေလို ခပ်ဖွယ်ဖွယ်ပေါင်မုန့်နဲ့ တို့စားတဲ့ အရည်ပျော်လုလု ချိစ်မျိုးစုံကို မတွေ့ခဲ့ရပါဘူး။ အမေရိကန်တွေကတော့ ဘရိတ်ဖတ်စ်မှာ ချိစ်တွေကို ရေခဲမုန့်လို အလုံးလိုက်ကြီးတွေ ပန်းကန်လုံးတွေထဲမှာ ချထားပေးပါတယ်။ ချိစ်တွေကလည်း အမျိုးစလို့ပါ။ စတော်ဘယ်ရီအရသာ၊ ခရမ်းချဉ်သီးအရသာ၊ ရိုးရိုးအရသာ၊ ချိစ်မျိုးစုံ နေတာပါ။ စပရက်ဒင်း ချိစ် ဆိုတော့ ဒီတိုင်း ကိုက်စားရတဲ့ ချိစ်အတုံးလို မာမနေပဲ ပျော့ပျော့လေးနဲ့ ပေါင်မုန့်ပေါ်မှာ သုတ်ပြီး စားလို့ အရမ်းကို ကောင်းပါတယ်။ ပေါင်မုန့်နဲ့ မတို့ပဲ ဒီတိုင်း စားရတာကိုက တော်တော်လေး ကောင်းပါတယ်။ တစ်ခါတစ်လေ ကျွန်တော် အမေရိကန် ဘရိတ်ဖတ်စ် စားပွဲမှာ အဲလိုချိစ်တွေ တွေ့ရင် ပန်းကန်ကြီးထဲမှာ ချိစ်မျိုးစုံ သုံးလေးပုံ ပုံပြီး ပေါင်မုန့်နဲ့ မတို့ပဲ ဒီတိုင်း စားမိပါတယ်။ အဲလိုချိစ်တွေချည်း ဒီတိုင်းစားတာကို သူများတွေမြင်ရင် သိပ်မကောင်းတတ်လို့ပါ။ တကယ်ကတော့ ကျွန်တော်က ပေါင်မုန့်မပါပဲ ချိစ်တွေချည်း စားချင်တာပါ။ ထူးခြားတဲ့အမေရိကန် ဘရိတ်ဖတ်စ်မှာ ပါတဲ့ ချိစ်တွေအကြောင်းပြောပြရတာပါ။

အခုပြောခဲ့သလို ကော်ဖီ၊ ဂျူစ်နဲ့ ပေါင်မုန့် အပြင် အမေရိကန် ဘရိတ်ဖတ်စ်မှာ ပါတဲ့ နောက်တစ်ခုကို ပြောရမယ်ဆိုရင် ကြက်ဥကြော်ပေါ့။ ကြက်ဥကို မျိုးစုံလုပ်ပြီး ဘရိတ်ဖတ်စ်မှာ ကျွေးလေ့ရှိပါတယ်။

ကြက်ဥကို ခေါက်ပြီးကြော်တာကို အင်္ဂလိပ်တွေက (omelette) လို့ စာလုံးပေါင်းပြီး <u>အမ်းမလစ</u> လို့ အသံထွက်ပါတယ်။ အမေရိကန်တွေကတော့ (omelet) လို့ စာလုံးပေါင်းပြီး <u>အမ်းမလက်</u> လို့ အသံထွက်ပါတယ်။ ကြက်ဥမွှေတာ ခေါက်တာကို ဘီတ် (beat) လုပ်တယ်လို့ သုံးပါတယ်။ မွှေထား၊ ခေါက်ထားတဲ့ ကြက်ဥကို (beaten egg) လို့ ခေါ်ရပါတယ်။ အဲလို မွှေခေါက်ပြီး ကြော်တာမှာ ကျွန်တော်တို့ မြန်မာတွေကတော့ ရိုးရိုးကြော်ချင်ရင် ကြော်တယ်။ ကြက်သွန်နီလေးတွေ နုတ်နုတ်စင်းပြီး ထည့်ကြော်ချင ကြော်ပါတယ်။ ပြီးတော့ ကြော်တဲ့ စနစ်ကတော့ ခပ်ရိုးရိုးကြီး ဒယ်ပိုင်းထဲမှာ အပြန့်လိုက်ကြော်၊ ပန်းကန်ထဲကို အပြန့်လိုက်ချပြီး စားကြပါတယ်။ အနောက်တိုင်း ကြက်ဥမွှေကြော် အမ်းမလစ် ရောက်တော့ အဲလို ခေါက်ထားတဲ့ကြက်ဥထဲကို ငရုတ်သီးတောင့်ပွတွေ၊ ခရမ်းချဉ်သီး၊ ကြက်သွန်လေးတေ စိပ်ပြီးထည့်ပါတယ်။ ဒါ့အပြင် ချိစ်နဲ့ ဘေကမ် (bacon) လို့ ခေါ်တဲ့ ဝက်သားအပြားအချပ်၊ ဟမ် (ham) ဝက်ပေါင်ခြောက်တွေပါ အစိပ်စိပ်လေးတွေ စင်းပြီး ထည့်ကြော်ပါတယ်။ နောက်ပြီးတော့ အနောက်တိုင်း အမ်းမလစက ရိုးရိုးစင်းစင်း အပြားလိုက်ကြီးမချဘဲ၊ တဝက်ခေါက်ရင် ခေါက်တယ် ဒါမှမဟုတ် အလိပ်လေးတွေ လုပ်တယ်။ အဲဒီလိုနဲ့ မြန်မာကြက်ဥမွှေကြော်နဲ့ အနောက်တိုင်း အမ်းမလစ် ကွာခြားသွားပါတယ်။

ကြက်ဥကို အဲလို ခေါက်မကြော်ပဲ နောက်ကျော်နည်းတစ်နည်းရှိပါသေးတယ်။ အဲဒါကတော့ စကရင်းဘဲလ်အက် (scrambled egg) လို့ ခေါ်တဲ့ ကြော်နည်းပါပဲ။ ဒီလိုကြောတာမျိုးက မြန်မာတွေစားလေ့မရှိပါဘူး။ ဒါပေမယ့် စကရင်းဘဲလ်အက်ဟာ အနောက်နိုင်ငံအမေရိကန် ဘရိတ်ဖတ်စ်မှာတော့ မပါမဖြစ်တဲ့ ကြက်ဥကြော်ပါ။ အဲဒါကိုဘယ်လို ကြော်ရလဲဆိုတော့ အောကကမီးအနေတော်လေးပေးထားတဲ့ ဒယ်ပိုင်းအပြန့်ထဲမှာ ကြက်ဥသုံးလေးလုံး ကို ဖောက်ချလိုက်ပြီး ထောပတ်လေးနည်းနည်းထည့် နွားနို့နည်းနည်းလောင်းလိုက်ပြီး သာသာလေး မွှေပေးရတာပါ။ မွှေတာကို အင်္ဂလိပ်လို စတာ (stir) လို့ ခေါ်တာပါ။ အဲလိုလုပ်လိုက်တော့ အကာ၊ အနှစ်၊ ထောပတ၊ နွားနို့အကုန်ရောသွားပြီး နူးနူးညံ့ညံ့ ကြက်ဥ အဖတ်အဖတ်လေးတွေ ဖြစ်သွားပါတယ်။ ထောပတ်ထည့်ထာ သိပ်များသွားရင် ကြော်သလို ဖြစ်သွားမယ်။ နွားနို့ထည့်တာ နည်းရင်လည်း ဖြူဖြူဆုတ်ဆုတ် ခပ်ပျော့ပျော့လေး မဖြစ်တော့ဘူး။ နွားနို့ထည့်တာ သိပ်များသွားရင်လည်း ကြက်ဥပြုတ်ကြီးလို ဖြစ်သွားမယ်။ စကရင်းဘလ်အက် လုပ်တယ်ဆိုတာ တော်တော်ကို ပညာပါပါတယ်။ ကြက်ဥဖတ်လေးတွေ အကြီးကြီးတွေလည်း မဖြစ်ရဘူး၊ အနေတော်လေးပြီးတော့ တစ်ဖတ်စီ ကွဲလည်းမနေရဘူး။ ခပ်စည်းစည်းလေးနဲ့ နူးညံ့ပျော့ပြောင်းပြီး ထောပတ်နဲ့ သင်းသင်းလေးလည်း ရှိရမယ်။ နို့ကလည်း ပါမှန်းမသိရုံလေးပါပြီး စားလိုက်ရင် ပါးစပ်ထဲမှာ အရည်ပျော်သွားမယ်။ တစ်ခါက စက်ာပူက ကွန်ကော့် (Concorde) ဟော်တယ်မှာ တည်းတုန်းက ဘရိတ်ဖတ်စ်မှာစားရတ စကရင်းဘဲလ်အိတ်က သိတ်ကောင်းလွန်းတာနဲ့ စားဖိုမှူးကြီး ရှက်(ဖ်) (Chef စားဖိုမှူးကြီးကို ချက်(ဖ်)လို့ အသံမထွက်ရပါဘူး၊ ရှက်(ဖ်)ဆိုတာက အသံထွက်အမှန်ပါ) ကို "မင်းဘယ်လိုများ စကရင်းဘဲလ်အကကို ဒီလောက်ကောင်းအောင် ကြော်တတ်တာလ" လို့ မေးလိုက်တော့ "ငါဒီလို အနေတော် အရသာအရှိဆုံး စကရင်းဘဲလ်အက် ကြော်တတ်ဖို့ (၆)လလောက် ငှဲ့ဆရာစီက သင်ယူရတယ်" လို့ သူကပြန်ပြောပါတယ်။ "ကြက်ဥကြော်ထဲမှာ အခက်ဆုံးက စကရင်းဘဲလ်အကပဲ" လို့ သူကပြောပါတယ်။

ကြက်ဥကြော်နောက်တစ်နည်း ပြောရမယ်ဆိုရင်တော့ မြန်မာပြည်မှာ ဟတ်ဖရိုင် (half-fry) လို့ ခေါ်တဲ့ ကြက်ဥကြော်ပါ။ မြန်မာပြည်မှာ ဘယ်နေရာသွားသွား လမ်းဘေးလက်ဘက်ရည်ဆိုင်မှာပဲ မှာမှာ ကြက်ဥဟတ်ဖရိုင်ဆိုရင် လူတိုင်းသိပါတယ်။ အင်္ဂလိပ်တွေအုပ်ချုပ်တုန်းက သုံးခဲ့တဲ့ အသုံးအနှုန်းနဲ့ တူပါတယ်။ ကြက်ဥက တအားကြီး ကျွမ်းသွားအောင် မကြော်ပဲ အနှစ်နဲ့အကာမပျက် အလည်ခေါင်မှာ ကြက်ဥအနှစ်အဝါလေးဟာ အရည်လိုက်လေးနဲ့ အပေါ်ရည်လေးတင်းရုံပဲရှိပြီး ကြက်ဥအကာအဖြူတွေက ကျက်ပြီး အဝိုင်းလိုက်လေးရှိနေတဲ့ ကြက်ဥကြော်နည်းကို ဟတ်ဖရိုင်ကြော်နည်းလို့ ခေါ်တာပေါ့။ အမေရိကန်မှာတော့ အဲလို မြန်မာအခေါ် ကြက်ဥဟတ်ဖရိုင်ကို ဆန်နီဆိုက်အပ်(ပ်) (sunny-side up) လို့ခေါ်ပါတယ်။ Egg fried without breaking yolk or being turned over with the yolk remaining visible and somewhat liquid inside လို့ အဓိပ္ပါယ်ဖွင့်ထားပါတယ်။ ဆိုလိုတာက ကြက်ဥကို ရူတ်ခ် (yolk) လို့

ခေါ်တဲ့ ကြက်ဥအနှစ်အဝါလေးမကွဲအောင် ကြော်ထားတာပါ။ ကြက်ဥကို လှန်လည်းမပြစ်ဘူး၊ ကြက်ဥအနှစ်အဝါလေးထဲမှာ အရည်လေးတွေ ပျော်နေတာကိုလည်း မြင်သာနေရအောင် ကြော်ထားတာကို ပြောတာပါ။ ဒီလို ကျွန်တော်တို့မြန်မာနိုင်ငံမှာသုံးနေတဲ့ အင်္ဂလိပ်စကားလုံးတွေနဲ့ နိုင်ငံခြားမှာ လက်ရှိခေါ်ဝေါ်နေတာတွေ ကွာနေတာကို တချို့နေရာတွေမှာ တွေ့ရတတ်ပါတယ်။ ဥပမာပြောရမယ်ဆိုရင် ကျွန်တော်တို့က ကုတ်အင်္ကျီလို့ခေါ်နေတဲ့ (coat) ကို နိုင်ငံခြားမှာ ဂျက်ကက် (jacket) လို့ ခေါ်နေပါတယ်။ ဒီလို အသုံးအနှုန်းလေးတွေ ကွာခြားတာကို သတိပြုဖို့ ကြိုတုန်းပြောရတာပါ။ ဒါ့ကြောင့် မြန်မာအခေါ် ကြက်ဥဟတ်ဖရိုင်းဟာ အမေရိကန်လို ဆန်နီဆိုက်အပ်(ပ်) ဖြစ်နေပါတယ်။

အမေရိကန်ဘရိတ်ဖတ်စ်မှာ ပါတ ကြက်ဥကြော်တွေမှာ စကရင်းဘဲလ်အက် ကြက်ဥမွှေကြော်ကတော့ ဘရိတ်ဖတ်စ်ဘူဖေးကောင်တာမှာ ဒီအတိုင်း တစ်ခါတည်း ချထားလေ့ရှိပါတယ်။ အမ်းမလစ်နဲ့ ဆန်နီဆိုက်အပ်(ပ်)ကတော့ ကြက်ဥကြော်ပေးနေတဲ့ကောင်တာကို သွားပြီး ကိုယ်တိုင်မှာရပါတယ်။ ဘာလို့လည်းဆိုတော့ အမ်းမလစ်ထဲမှာ ကိုယ်ထဲ့ချင်တာကို ထည့်ဖို့ပြောရတာကိုး။ ဥပမာ ပြောရရင် "ငရုတ်သီးမထည့်ပါနဲ့ ဟင်(မ်)မထည့်နဲ့၊ ခြိမ်များများလေး ထည့်" အဲလို ကိုယ့်အကြိုက် ကိုယ်လိုသလို ပြောရတာပါ။ ပြီးတော့ ကြက်ဥကြော် ဆန်နီဆိုက်အပ်ကိုလည်း ကိုယ်တိုင်သွားပြောမှ တခါတည်းကြော်ပေးတာပါ။

ကြက်ဥတွေအကြောင်း ပြောပြီးတော အမေရိကန်ဘရိတ်ဖတ်စ်မှာ အဓိကပါတဲ့အသားတွေ ဖြစ်တဲ့ ဝက်အူချောင်း (sausage)၊ ဟင်(မ်) (ham) နဲ့ ဘေကင် (bacon) အကြောင်းတွေကို ဆက်ပြောပါဦးမယ်။

ဆော့ဆစ်(ချ်) (sausage) (ဆော့ဆိတ်(ချ်) လို့ အသံမထွက်ရပါဘူး။ ဆော့ဆစ်(ချ်)ဟာ အသံထွက်အမှန်ဖြစ်ပါတယ်) ကို မြန်မာလို ဝက်အူချောင်းလို့ အလွယ်တကူ ဘာသာပြန်ထားပါတယ်။ တကယ်တော့ ဆော့ဆစ်(ချ်) ဆိုတာဟာ အရေခွံအမွေးပါးလေးထဲမှာ အသားတစ်ခုခုကို အစာသွတ်ထားတာကို ခေါ်တာပါ။ မြန်မာနိုင်ငံမှာတော့ ဝက်ရဲ့အူအမွေးပါးကိုယူပြီး အသားအစာသွတ်ထားတာကို အစွဲပြုပြီး ဆော့ဆစ်(ချ်) ကို ဝက်အူချောင်းလို့ ခေါ်တာပါ။ မလေးရှား၊ စင်္ကာပူဟိုတယ်တွေမှာဆိုရင် ချစ်ကင်းဆော့ဆစ်(ချ်) ကြက်အူချောင်းတွေကို တွေ့ရပါလိမ့်မယ်။ ကြက်ဆင်သားထည့်ထားတဲ့ တာကီ ဆော့ဆစ်(ချ်)တွေလည်း တွေ့ဖူးပါတယ်။ ဆော့ဆစ်(ချ်) တွေကို ဆီလေးပါလေကာနဲ့ ဒယ်ပိုင်းထဲမှာလှိမ့်ပြီး အပေါ်ယံအရေခွံလေး တင်းတင်းမာမာဖြစ်ရုံလေးပဲ ကြော်ထားလေ့ရှိပါတယ်။

ဘေကင် (bacon) (ဘေကွန် မဟုတ်ပါ၊ ဘေကင်လို့ အသံထွက်ရပါတယ်)ဆိုတာကတော့ ဝက်ကြောကုန်းသုံးထပ်သားကို ဆားစိမ်ပြီး အခြောက်ခံထားတာပါ။ အဆီအပြားလွှာလွှာလေးတွေ ပါပါတယ်၊ ကောင်းတဲ့ဘေကင်တွေကတော့ အသားများပြီး အဆီနည်းပါတယ်။ ညံ့တဲ့ဘေကင် တွေမှာတော့ အသားနည်းပြီး အဆီများပါတယ်။ ဘေကင်ကိုကြော်ထားတာ ကျွမ်းသွားလည်း မာတောင့်ပြီး

စားလို့မကောင်းဘူး၊ ကြော်တာနည်းရင်လည်း ပျော့ပျော့ကြီး။ ဘေကင်ဟာ အနေတော်ကြော်တတ်မှ စားလို့ကောင်းတာပါ။

တမားတိုးဟတ်ဖ် (tomato half) လို့ ခေါ်တဲ့ ခရမ်းချဉ်သီးကို တစ်ဝက်ဝက်ပြီး မီးကင် ဂရေးလ် (grill) လပ်ထားတာလေးနဲ့ ဘေကင်ကို တွဲစားလေ့ရှိပါတယ်။ (ခရမ်းချဉ်သီးကို တိုမေးတိုး လို့ အသံမထွက်ရပါဘူး၊ တမားတိုးလို့ ပြောရပါမယ်။)

ဟင်(မ်) (ham) ကိုတော့ မြန်မာလို ဝက်ပေါင်ခြောက်လို့ ဘာသာပြန်ထားပါတယ်။ မှန်သင့်သလောက် မှန်ပါတယ်။ ဝက်ရဲ့ပေါင်သားကိုယူပြီး ပုတ်သိုးမသွားအောင အဆင့်ဆင့်လုပ်ပြီး ကျက်အောင်လုပ်ထားတာပါ။ အဲလို လုပ်တာကို အင်္ဂလိပ်လို ကူးဝါး (cure) လုပ်တယ်လို့ ခေါ်ပါတယ်။ ဒါပေမယ့် ဝက်ပေါင်ခြောက်ဆိုတာကတော့ မမှန်ပါဘူး။ ဘာလို့လဲဆိုတော့ ဟင်(မ်) (ham) က ခြောက်ပြီး မနေပါဘူး၊ ခပ်စိုစိုလေးပါ၊ ဒီအတိုင်းစားလည်း ရတယ်၊ ဆီလေး၊ ထောပတ်လေးနဲ့ နည်းနည်းလေး လှိမ့်လိုက်ပြီး စားရင်လည်းရပါတယ်။

အမေရိကန်ဘရိတ်ဖတ်စ်မှာ ဘာတွေပါလဲဆိုတာကို ပြန်ပြီးပြောရမယ်ဆိုရင် -

၁. ကော်ဖီ
၂. ဂျူစ် (သစ်သီးဖျော်ရည်)
၃. ပေါင်မုန့်အမျိုးမျိုး
၄. ထောပတ်/ချီးစ်
၅. ဆော့ဆစ်(ချ်)
၆. ဟင်(မ်) (ham)
၇. ဘေကင် (bacon)

တွေ ပါပါတယ်။ တကယ်ကို ဗိုက်တင်းသွားအောင် စားလို့ရတဲ့ အမေရိကန်ဘရိတ်ဖတ်စ်ပါ။ ကျွန်တော် အမေရိကန်ကို အခေါက်ခေါက်ရောက်ဖူးတဲ့ အတွေ့အကြုံတွေပေါ်မှာ အခြေခံပြီး အမေရိကန် ဘရိတ်ဖတ်စ်က စားစရာတွေရဲ့ သဘောသဘာဝနဲ့ အစားအသောက်တွေနဲ့ ပတ်သက်လို့ အင်္ဂလိပ်၊ အမေရိကန် အသံထွက်အမှန်လေးတွေကို ရေးလိုက်တာပါ။

(ပဂံမှာ ဘရိတ်ဖတ်စ်စားနေတဲ့ ကျွန်တော့်ရဲ့အတွေးတွေ သိပ်ပျံ့လွင့်သွားပြီး စာဖတ်ပရိတ်သတ်ကို ကျွန်တော်သိခဲ့နားလည်ခဲ့တဲ့ အမေရိကန်ဘရိတ်ဖတ်စ်အကြောင်း ရေးတာ သိပ်များသွားတာကို ခွင့်လွှတ်ပါ။)

ဆက်လက်ဖေါ်ပြပါမည်။
ပါမောက္ခခင်မောင်ဝင်း (အသည်း)
အသည်းရောဂါအထူးကုဆရာဝန်ကြီး


PAUSE GOURMANDE
1 grande
boisson chaude
grand café, grand café crème,
thé ou boisson arôme cacao
ou
1 boisson fraîche
Coca-Cola, Coca-Cola light,
Fanta, Sprite, Nestea 33 cl
ou jus d'orange 20 cl
à base de concentré
+
1 pâtisserie
au choix*


The Coffee Bean

၂၅-၀၂-၂၀၀၉

အမျိုးသမီးနဲ့အစားအစာ (၃၀)

စက််ပူမှာ အလုပ်လုပ်နေတဲ့ သမီးကြီး မင်းမင်းဝင်းနဲ့ သူ့အမျိုးသား မိုးဇော်ဟိန်းတို့ ခွင့်ယူပြီး မြန်မာပြည်ကို ပြန်လာလည်တာနဲ့ သူတို့နဲ့အတူ ပုဂံကို သွားလည်တဲ့အကြောင်းတွေကို ရေးနေပါတယ်။

ပုဂံနဲ့ကျွန်တော်

ကျွန်တော် အငယကတည်းက ပုဂံဆိုတာကို ရာဇဝင်မှာသင်ခဲ့ရပြီး သိပ်ရောက်ဖူးချင်ခဲ့ပေမယ့်လို့ ဆရာဝန်ဖြစ်ပြီးမှပဲ ပုဂံကိုရောက်ဖူးပါတော့တယ်။ အဲလို ပုဂံကို ရောက်ခဲ့တာဟာ ၁၉၇၅ ခုနှစ် လောက်ကပေါ့။ အဲဒီတုန်းက ကျွန်တော်က မန္တလေးဆေးရုံကြီးမှာ ဆရာဝန်ပေါက်စ၊ ကျွန်တော့်ညီ မောင်တင့်လွင်က စက်မတက္ကသိုလ်က ဘွဲ့ရ ဗိုလ်သင်တန်းတက်ပြီးတော့ အင်ဂျင်နီယာ စစ်ဗိုလ်အနေနဲ့ မန္တလေးနန်းတွင်းက ဆက်သွယ်ရေးတပ်မှာ ရောက်လာတော့ ကျွန်တော့် အိမ်မှာပဲ နေနေတာ။ အဲတော့ ညီအစ်ကို နှစ်ယောက်ပေါင်းပြီး ကျွန်တော့်မိသားစုနဲ့အတူ စနေ၊ တနင်္ဂနွေတိုင်း ဟိုသွားဒီသွား သွားကြတာ မန္တလေးတစ်ခင် ပြဲပြဲစင်လို့ ပြောရမလောက်ပါ။ ကျွန်တော်တို့ လည်ခဲ့ကြတာ အနှံ့ပါ။ ဆည်တော်ကြီး၊ ပြင်ဦးလွင်၊ အမရပူရ၊ စစ်ကိုင်းတောင် ပြောရမယ်ဆိုရင် ပြီးမှာမဟုတ်ပါဘူး။ နေရာတွေကို စုံလို့ပါပဲ။ ကျွန်တော်နဲ့ဇနီး ဒေါက်တာခင်လေးရီတို့မှာ အဲဒီတုန်းက သမီးနှစ်ယောက်၊ သမီးကြီး မင်းမင်းဝင်းနဲ့ သမီးငယ်လေး နှင်းနှင်းပဲ ရှိပါသေးတယ်။ သမီးကြီးက (၄)နှစ်၊ သမီးငယ်လေးက (၁)နှစ်ပေါ့။ ကျွန်တော့်အိမ်မှာ မန္တလေးတက္ကသိုလ်တက်နေတဲ့ ကျွန်တော့်ညီမ အေးအေးခိုင်လည်း ရှိပါတယ်။ ဒါတင်မကသေးဘူး ကျွန်တော်ကလည်း အမျိုးအဆွေတစ်သိုက်နဲ့ လူတရုန်းရုန်းရှိမှ နေတတ်တာဆိုတော့ ကျန်တော်တို့ မိသားစုအပြင် မန္တလေးမှာရှိတဲ့ အမေ့ညီမ ဒေါ်လေးဒေါ်တင်တင်ရဲ့ သားသမီးတွေကိုလည်း ကျွန်တော်ခရီးသွားရင် ခေါ်သွားတာ၊ အဲတော့ အုပ်စုသိပ်ကို တောင့်တာပေါ့။ အဲလို အမျိုးတစ်သိုက်ကြီး ခရီးတွေ သွားကြတာဆိုတော့ တော်တော်ကို ပျော်ဖို့ကောင်းတာပါ။ အခုတွေးကြည့်ရင်ကို ကြည်နူးစရာ ကောင်းတဲ့ ကျွန်တော့်ဘဝရဲ့ ကာလတစ်ခုပါ။ ဆရာဝန်ပေါက်စ ကျွန်တော့်ရဲ့ ပင်ရင်းလစာက ၃၅၀၊ ရှားပါးစားရိတ်က ၁၀၀ ရတယ်၊ စုစုပေါင်း ၄၅၀၊ အဲဒါကျွန်တော်ရတဲ့ ပြန်တမ်းဝင်အရာရှိ လစာပါ။ ကျွန်တော့်ဇနီး ဒေါက်တာခင်လေးရီက မန္တလေးဆေးတက္ကသိုလ်မှာ ခန္ဓာဗေဒဌာန သရုပ်ပြဆရာမ၊ ကျွနတော့်လိုပဲ လခ ၄၅၀ ရပါတယ်။ အဲဒီတုန်းက ရွှေဈေးက ၂၀၀ မပြည့်ဘူး။ အဲတော့ ကျွန်တော်တို့နှစ်ယောက်ပေါင်း တစ်လဝင်ငွေ ၉၀၀ နဲ့ ပူစရာပင်စရာမရှိ၊ လောက်လောက်ငှဉ စားနိုင် သောက်နိုင်ရုံမကဘူး၊ တိန်တိန်မြည်အောင်ကို စုမိဆောင်းမိပါသေးတယ်။ ဒီအပြင်ကို နှစ်ဘက်မိဘတွေ

ဆီလည်း ငွေလေး၊ ကြေးလေး ပြန်ပို့နိုင်ပါသေးတယ်။ မန္တလေးဆေးရုံကြီးမှာ အလုပ်စဝင်ပြီး တစ်နှစ်လောက် ကြာတဲ့အခါ ဘုရားကြီးနားက ကျားကြီးနှစ်ကောင် ဦးပွားဘုရားအနောက်ဘက် လေးအိမ်တန်းမှာ ကျွန်တော် ဆေးခန်းလေးဖွင့်တော့ တော်တော်အဆင်ပြေ သွားပါတယ်။ လူနာတစ်ယောက် စမ်းသပ်ခ ၅ ကျပ် နဲ့ တစ်နေ့ လူနာတစ်ရာလောက်လာတာ ဆိုတော့ ကျွန်တော် ထောပြီပေါ့။

အဲဒီတုန်းက ကျွန်တော်ဟာ မန္တလေးဆေးရုံကြီး ဆေးပညာဌာန ဆရာမကြီး ပါမောက္ခဒေါ်မြင့်မြင့်ခင် လက်အောက်မှာ ရာထူးအငယ်ဆုံးနဲ့ အလုပ်လုပ်နေရတာဆိုတော့ တာဝန်သိပ်မကြီးလှပါဘူး။ တော်တော်ကို အပူအပင်ကင်းမဲ့တဲ့ဘဝ အခြေအနေမှာ ကျွန်တော် နေရတာဟာ တော်တော်ကို အေးအေးချမ်းချမ်း ရှိလှပါတယ်။ အဲဒီခေတ်တုန်းက အခုခေတ်လို အင်တာနက်အီးမေး မရှိသေးဘူး၊ အဲယားကွန်းဆိုတာကိုက သိပ်ရှားသေးတာပါ၊ TV လည်း မရှိ၊ အီလက်ထရောနစ်တွေလည်း မရှိ၊ ဟင်းဖုန်းမပြောနဲ့ လိုင်းဖုန်း ဆိုတာကိုက ရှားရှားပါးပါးဆိုတော့ ကျွန်တော်တ့ အတော်ကို စိတ်အေးလက်အေးနေခဲ့ရတဲ့ ကာလပါ။ အဲလို အနေအထားအခြေအနေမျိုးကြောင့် စနေ၊ တနင်္ဂနွေတွေမှာ ကျွန်တော်ဟာ တော်တော်လေး အားပြီး ကျွန်တော်တို့မိသားစု ညီအစ်ကိုမောင်နှမတတွေ ဟိုလုပ်ဒီလုပ် ဟိုလည် ဒီလည် လျှောက်လည်နိုင်ကြတာပါ။

နောက်ပြီးတော့ ကျွန်တော်တို့ အဲဒီလိုလည်ဖြစ်ကြရတဲ့ အဓိကအကြောင်းကိုပြောရမယ်ဆိုရင် အဲဒီတုန်းက မန္တလေးဆေးရုံကြီး လျှပ်စစ်ကိစ္စအားလုံးကို တာဝန်ယူရတဲ့ ဆောက်လုပ်ရေးက အင်ဂျင်နီယာ လူပျိုကြီး ဦးတင့်လွင်က ကျွန်တော်တို့နဲ့ သိပ်ရင်းနှီးပြီး ကျွန်တော့်မှာ ကားမရှိဘူးဆိုတော့ သူက သူ့ရဲ့ ဆောက်လုပ်ရေးဌာနကရတဲ့ ခေါင်းတို ထရပ်ကားကြီးကို ကျွန်တော်သုံးချင်တဲ့အခါ ယူသုံးဖို့ ပေးထားလို့ပါ။ ပြောရဦးမယ်ဆိုရင် ဦးတင့်လွင်က ကျွန်တော်တို့နဲ့ ရင်းနှီးတဲ့ ရေသန့်အင်ဂျင်နီယာဒေါ်ဟန်ကြည်ကိုလည်း ပိုးနေတဲ့အချိန်၊ ကျွန်တော်၊ ဦးတင့်လွင်၊ ဒေါ်ဟန်ကြည်တို့ဟာ တလုံးလုံးနဲ့ အမျိုးအရင်းတွေလို တအားကို ရင်းနှီးပြီး ဦးတင့်လွင်ရဲ့ ကားကြီးကို ယူချင်တဲ့အချိန် ယူချင်သလိုယူ သုံးချင်ရာသုံး သွားချင်ရာသွားလို့ ရနေတော့ ကျွန်တော်တို့တတွေ ခရီး မကြာမကြာ ထွက်ဖြစ်တာပေါ့။ ထရပ်ကားအမြင့်ကြီးကို အမိုးတင်ပြီး အဲဒီ ထရပ်ကားကြီးပေါ်မှာ မွေ့ယာတွေ၊ ဖျာတွေခင်းပြီး အပြန့်လိုက်ကြီးစီးကြ၊ လက်ဖက်သုပ်၊ ဂျင်းသုပ်၊ အသားကြော် ငါးကြော် စားစရာအစုံအလင် ချိုင့်ကြီးချိုင့်ငယ်တင်ပြီး ခရီးသွားရတာ မမေ့နိုင်ပါဘူး။ အမရပူရ ရွှေကြက်ယက်ဘုရားနားမှာ ကားကြီးကိုထိုးရပ်၊ သောင်ပြင်အစပ်က ညောင်ပင်အကြီးကြီးအောက်က အရိပ် ကောင်းကောင်းမှာ ဖျာခင်းပြီး စားစရာအစုံချ၊ ဘီယာပုလင်းတွေကို ဧရာဝတီမြစ်ကြီးရဲ့ ရေစပ်သဲထဲမှာ နှစ်စိမ်ပြီးတော့၊ သောင်ပြင်ပေါ်မှာ ဘောလုံးကန်ကြပြီး မြစ်ထဲပြေးစိမ်လိုက်၊ သောင်ပြင်ထဲက ဘီယာ ပုလင်းဆွဲထုတ်၊ ဘီယာအေးအေးလေးကိုမော့၊ ပြီးရင် သဲထဲကို ဘီယာပုလင်းပြန်ထိုးထည့်ခဲ့၊ တကယ့်ကို ပျော်ဖို့ကောင်းတဲ့ ပစ်ကနစတွေပါ။ အဲဒီတုန်းက ကျွန်တော်တို့တတွေ ရေမကူးတတ်ပဲနဲ့ ဧရာဝတီမြစ်ထဲကို ဆင်းလိုက်ရေစိမ်လိုက် လုပ်ကြတာ ကြောက်ရ လန့်ရမှန်းမသိ၊ တကယ့်ကို အန္တရာယ်များတာတွေကို လုပ်ခဲ့ကြတာ၊ ပြောရမယ်ဆိုရင် အဲဒီလိုသွားကြတဲ့အထဲမှာ ကျွန်တော်က အသက်အကြီးဆုံး

တာဝန်အရှိဆုံးပါ။ တကယ်တော့ ခရီးတေသွားရင်း ကျွန်တော်က အားလုံးကို မလုပ်သင့်တာ မလုပ်ဖို့ သတိပေးရမှာ။ ဒါပေမယ့် အဲဒီတုန်းက ကလေးခေါင်းဆောင် ကျွန်တော်က လူငယ်တွေကို မထိန်းတဲ့အပြင် ထိပ်ဆုံးကနေ ကဲပြီး ပျော်ဖို့ နည်းလမ်းမျိုးစုံစဉ်းစား၊ စိတ်လွတ်ကိုယ်လွတ် လုပ်ချင်ရာလုပ်နေတာပါ။ ထိန်းမယ့်သိမ်းမယ့် တဟဲဟဲ ပြောမယ့်လူမရှိ၊ မေ့မရနိုင်တဲ့ တကယ့်ပျော်ပွဲစား ပစ်ကနစ်ခရီးစဉ်တွေပါ။

ကျွန်တော်တို့တစ်အိမ်သားလုံးကလည်း ခရီးသွားကြမယ်ဟေ့ဆိုရင် ဘယ်သူမှ မညည်းမညူ တက်ညီလက်ညီ အကုန်လုံး စိတ်ပါလက်ပါ ပြင်ကြဆင်ကြ စားစရာတွေ ကြော်ကြလှော်ကြ၊ လုပ်ကြကိုင်ကြတာဟာ ပျော်စရာမှ ပျော်စရာပါ။ ပျော်ပွဲစားအဖွဲ့မှာ ခေါင်းဆောင်တဲ့ ကျွန်တော်တို့ ယောက်ျားလေးအဖွဲ့ကို ပြောရမယ်ဆိုရင် ကျွန်တော်ရယ်၊ ကျွန်တော့်ညီ မောင်တင့်လွင် (ယခုအထွေထွေမန်နေဂျာ၊ မြန်မာ့ဆက်သွယ်ရေး) နဲ့ ကျွန်တော့်ညီဝမ်းကွဲ မောင်သန်းနိုင် (ယခု ဥပဒေအရာရှိ (၃) မင်္ဂလာတောင်ညွန့်မြို့နယ်၊ ရန်ကုန်)တို့ပါ။ ကျွန်တော်တို့ခေါင်းဆောင်အဖွဲ့က ဘယ်သွားမယ်၊ ဘာလုပ်မယ်ဆိုတဲ့ ခရီးစဉ်တွေရေးဆွဲပြီး မန္တလေးပတ်ဝန်းကျင် အိတ်စ်ကားရှင် excursion တွေထွက်ခဲ့တာပါ။

<u>ပုဂံခရီးစဉ်</u>

အဲလိုနဲ့ တစ်နေ့တော့ ကျွန်တော်တို့ ပုဂံညောင်ဦးကို သွားဖို့ ခရီးစဉ်ဆွဲကြပါတယ်။ အဲဒီတုန်းက ကျွန်တော်နဲ့ (၁၀)တန်းအတူတူတက်၊ အတူတူ စာဖတ်ပြီး တရင်းတနှီးနေခဲ့တဲ့ မိတလာ ပေါင်းချောင်းရပ်က ကိုမြင့်ကြည်ဟာ ညောင်ဦးမြို့နယ် အင်ဂျင်နီယာ ဖြစ်နေပါတယ်။ ဒါနဲ့ ကိုမြင့်ကြည်ဆီကို ကျွန်တော်တို့ မိသားစု လာမယ်ဆို အကြောင်းကြားပြီး ကျွန်တော်တို့ ထရပ်ကားကြီးနဲ့ ပုဂံကို ထွက်ခဲ့ကြပါတယ်။ မောင်တင့်လွင်က သူ့တပ်မှာ တရားဝင် outstation pass တပ်နယ်ပြင်ပထွက်ခွင့်တင်၊ ခြောက်လုံးပြူးကြီး ခါးထိုးပြီး ထရပ်ကား ရှေ့ခန်းမှာ ထိုင်လို့၊ ကျွန်တော်ကတော့ ရှေ့ခန်းထိုင်လိုက်၊ ထရပ်ကား နောက်မှာ ရောနှောစုပြုံပြီး၊ သင်ဖြူးတွေ၊ စောင်တွေ ဖြန့်ခင်းထားတာပေါ်မှာ ထိုင်လိုက်နဲ့ ပျော်စရာမှ ပျော်စရာပါ။ အဲဒီတုန်းက ကျွန်တော်က အသက်ငယ်ငယ် သွက်သွက်လက်လက်၊ လှုပ်နိုင်ရှားနိုင် အကြောအခြင်တွေ ပျော့ပြောင်းပြီး ကားကို ဘယ်လိုစီးစီး စီးလို့ရတယ်။ အခုတော့ ကျွန်တော်ဟာ ခါးနာ၊ လက်ကိုက်၊ ဘယ်ဟာမှ သိပ်မဟန်တော့ပဲ ကြမ်းပြင်ပေါ်မှာ ထိုင်ရရင်ကို ငရဲခံသလို ခံစားရတယ်။ အခုတွေးကြည့်ပြီး ဟိုတုန်းက ငါရဲ့ ခန္ဓာကိုယ်ဟာ ဒေါင်ကျကျ၊ ပြားကျကျ နေချင်သလို နေနိုင်တဲ့ သူ၊ အခုတော့ ဒီလိုမဟုတ်တော့ပါလားဆိုတာ စဉ်းစားမိတော့ ဇရာရဲ့ သဘောကိုပေါက်၊ သခ်ါရ တရားတွေကို ရှုစားမိလာပါတယ်။

ကျွန်တော်တို့ ထရပ်ကားကြီးပေါ်မှာ လူစုံ၊ တက်စုံတင်ပြီး မန္တလေးကနေ နေ့လည်လောက်က ထွက်ခဲ့ပါတယ်။ ညနေ ငါးနာရီလောက် ဝမ်းတွင်းရောက်တော့ အမေ့ကို ဝင်ခေါ်ရင်းနဲ့ ဝမ်းတွင်းတိုက်မှာ

ခဏနားကြပါတယ်။ အဖေက လေဖြတ်ထားတော့ ဒီခရီးကို မလိုက်နိုင်ပါဘူး။ ဝမ်းတွင်းမှာအဲလို ခဏနားနေတုန်း အမေ့ဘက်က တော်တဲ့ နှစ်ဝမ်းကွဲ အမျိုးတစ်ယောက်၊ နှစ်ယောက်လောက်က ပုဂံကို လိုက်ချင်တယ် ပြောတာနဲ့ လိုက်လေလို့ ခွင့်ပေးလိုက်တော့ ပုဂံသွား ထရပ်ကားကြီးမှာ လူတွေထပ်တိုးလာပါတယ်။ ကျွန်တော်တို့တတွေ ခရီးထွက်တာက ထုံးစံအတိုင်း ဝမ်းတွင်းမှာ ခဏဆိုပြီး ရပ်လိုက်ပေမယ့် ဟိုဟာပြော၊ ဒီဟာပြော၊ စကားတွေပြောကြ၊ ဟိုလုပ်ဒီလုပ်၊ ဟိုဟာစား ဒီဟာစားနဲ့ ဝမ်းတွင်းမှာတင် နှစ်နာရီလောက် ကြာသွားပါတယ်။ ဝမ်းတွင်းကနေ ပုဂံကို ဆက်ထွက်တော့ တော်တော်ကို မှောင်နေပါပြီ။ တစ်လမ်းလုံးလည်း အော်ကြ၊ ဟစ်ကြ၊ သီချင်းတွေ ဆိုကြနဲ့ ဘယ်လိုပြောရမှန်းမသိအောင်ကို ပျော်ကြတဲ့ တကယ့်ကို ပျော်စရာခရီးစဉ်ပါ။ မောင်တင့်လင်းက အာမီရမ် ယူလာတော့ အာမီရမ် တစ်ခွက်စီလောက်သောက်ပြီး ကျွန်တော်တို့ အမျိုးသားအဖွဲ့ တော်တော်ကို မြောက်နေကြပါတယ်။ အဲဒီတုန်းက အာမီရမ် တစ်ပုလင်းကို တပ်ကနေ ထုတ်တဲ့စျေး ၁၁ကျပ်ပဲ ပေးရပါတယ်။ ကျွန်တော် မှတ်မိသရွေ့ပြောရမယ်ဆိုရင် အာမီရမ်ဟာ တော်တော်လေးကို သောက်လို့ ကောင်းတာပါ။ ပြီးတော့ အာမီရမ်ထဲမှာ ကွိုနိုင်လို့ အရပ်ထဲက ခေါ်ကြတဲ့ ငှက်ဖျားဆေး (Quinine) ထည့်ထားတော့ အာမီရမ်သောက်ရင် ငှက်ဖျားကာကွယ်တယ်ဆိုတဲ့ အယူအဆလည်းရှိတော့ ကျွန်တော်တို့ တတွေဟာ အာမီရမ်ကို ဆေးဘက်ဝင်တယ်လို့လည်း ယူဆပြီး သောက်ကြပါတယ်။

မိတ္ထီလာရောက်တော့ တစ်ခါ ကျွန်တော့်အမျိုးသမီး ဒေါက်တာခင်လေးရီရဲ့ မိတ္ထီလာကအိမ်ကို ဝင်သူ့အမေနဲ့ အဖေကိုပါခေါ်ဆိုတော့ ထရပ်ကားကြီးဟာ လူအပြည့်နဲ့ ဖြစ်သွားပါတယ်။ မိတ္ထီလာနဲ့ ကျောက်ပန်းတောင်းကြားမှာ စားစရာဆိုင်လေးတွေရှိတဲ့ ကားစခန်းတစ်ခုမှာ ခဏရပ်ပြီး ကျွန်တော်တို့တတွေ အာမီရမ်နဲ့ မြည်းဖို့ ငှက်ကြော်၊ ကြက်ကြော်၊ ယုန်ကြော်စတဲ့ ထူးထူးဆန်းဆန်း အညာရဲ့ တောစာလေးတွေ ဝင်ဝယ်ကြပါတယ်။ ကျွန်တော့ညီမောင်တင့်လွင်ဟာ အဲလို အကောင်ပလောင်တွေ စားရတာကို သိပ်ဝါသနာပါပါတယ်။ ကျွန်တော်ကလည်း အညာမှာရတဲ့ ဖွတ်၊ ပဒတ်၊ ဂျိုး၊ ခါ ဆိုတဲ့ တောစာလေးတွေ စားချင်တာဆိုတော့ အဲလို အညာကားလမ်းဘေးက တောဆိုင်လေးမှာဝင်ပြီး ဟိုဝယ် ဒီဝယ် တွေ့ရာလျှောက်ဝယ်ပြီး စားရတာဟာ တော်တော်ကို အရသာရှိပါတယ်။

ကိုမြင့်ကြည်နဲ့ တင့်တင့်

ကျွန်တော်တို့ ညောင်ဦးကို ရောက်သွားတော့ ည (၁၂း၀၀)နာရီ နီးပါး ဖြစ်နေပါပြီ။ မေးစမ်းပြီး သွားလိုက်တော့ ကိုမြင့်ကြည်အိမ်ကို အလွယ်တကူပဲ ရောက်သွားပါတယ်။ အခုတွေးကြည့်မယ်ဆိုရင် ကိုမြင့်ကြည်နဲ့ သူ့ဇနီးတင့်တင့်ကို သိပ်ကို ကျေးဇူးတင်မိပါတယ်။ ဘာလို့တုန်းဆိုတော့ လူ (၂၀)နီးပါးလောက် ည သန်းခေါင်မှာ အိမ်မှာ လာတည်းကြတာ။ ကိုမြင့်ကြည်အိမ်ကလည်း အင်ဂျင်နီယာ AE အိမ်ဆိုတော့ သိပ်အကြီးကြီးတော့ မဟုတ်ပါဘူး။ ဒါပေမယ့် ဧည့်ခန်း ၃ခန်း ပါတယ်ဆိုတော့

ကျွန်တော့်ပရိသတ်ကြီး ဖြစ်သလို နေလို့ တည်းလို့ ရတာပေါ့။ မြန်မာပီပီ၊ ဧည့်ခန်းကြမ်းပြင်မှာ ဖျာတွေခင်းပြီး တန်းစီအိပ်လိုက်တော့ လူ(၁၀)ယောက်လောက် တစ်ခါတည်း အိပ်လို့ရတယ်။ ကျန်တဲ့ လူတွေက သူ့နေရာနဲ့ သူ ကျန်တဲ့ အခန်းတွေထဲမှာ နေရာချလိုက်တော့ ထရပ်ကားပေါ်က လူအားလုံး အိပ်စရာနေရာ ရသွားကြတာပေါ့။ ကိုမြင့်ကြည်နဲ့ သူ့ဇနီးတင့်တင့်တို့က ကျွန်တော်တို့တတွေရဲ့ ဒဏ်ကို မည်းမည်း တာဝန်အပြည့်ယူပြီး ဧည့်ခံခဲ့တာ။ မိတ်ဆွေကြီး အင်ဂျင်နီယာ ကိုမြင့်ကြည်ဟာ နောက်တော့ အသက်ငယ်ငယ် ရွယ်ရွယ်နဲ့ပဲ ညောင်ဦးနဲ့မကွေး ကားနဲ့အသွား လမ်းမှာ ကားမှောက်ပြီး ကွယ်လွန်ခဲ့ရပါတယ်။

<u>ဘာမသိ ညာမသိ ပုဂံတိုးရစ်</u>

ထရပ်ကားကြီးနဲ့ ပုဂံကို သွားကြတဲ့ကျွန်တော်တို့တတွေ အားလုံးဟာ မြန်မာတိုးရစ်တွေရဲ့ ထုံးစံအတိုင်း ပုဂံအကြောင်းလည်း မလေ့လာခဲ့၊ မဖတ်ခဲ့၊ ပုဂံကို ဘုရားဖူးသွားမယ်ဆိုပြီး ထွက်သာလာခဲ့ကြတယ်၊ ပုဂံအကြောင်း ဘာဆိုဘာမှ သိပ်မသိကြပါဘူး။ ပုဂံရောက်ပြီး နောက်တစ်နေ့ မနက်လင်းတာနဲ့ ကိုမြင့်ကြည်တို့ တင့်တင့်တို့ ကျွေးတဲ့ ပဲပြုတ်ထမင်းကြော်ကို အဝစားပြီး အာနန္ဒာ၊ သဗ္ဗညုတ၊ မနူဟာ၊ ကန်တော့ပလ္လင် ၊ ဗူးဘုရားစတဲ့ ပုဂံဘုရားပေါင်းစုံကိုသွား၊ သပြေပန်းဝယ် ပုဆိန်ပေါက် ဘုရားရှိခိုး၊ ဘုရားရဲ့ သမိုင်းကြောင်းကို လေ့လာဖို့ မကြိုးစား၊ ပုဂံဘုရားပေါင်းစုံကို အနှံ့ရောက်ဖို့က အဓိကထားပြီး မရပ်မနား ထရပ်ကားကြီးနဲ့ လည်လိုက်တာ နေ့လည် ၂း၀၀ နာရီလောက်မှာ ပုဂံက နာမည်ကြီး ဘုရားအကုန်လုံး ဖူးပြီးသွားပါပြီ။ မန္တလေးပြန်ရောက်ရင် ငါတို့ ပုဂံက ဘယ်ဘုရားတွေ ရောက်ခဲ့တယ်ဆိုတာ ပြောဖို့က အရေးကြီးသလို ဖြစ်နေခဲ့ပါတယ်။ ဒါကြောင့် ကျွန်တော်တို့ရဲ့ အဲဒီတုန်းက ပုဂံဘုရားဖူး အဖြစ်ကို သတိရမပြီး ငါတို့ မြန်မာတွေ ဘုရားဖူးစနစ်ပြင်သင့်ပြီလို့ တွေးမိပါတယ်။

<u>ဇီးကွက်စိန်</u>

အဲဒီတုန်းက ပုဂံကိုရောက်ရင် ပုဂံဘုရားတွေကို ဖူးရသလို ဇီးကွက်စိန်ဆီကိုလည်း သွားကြည့်ကြရပါတယ်။ ဇီးကွက်စိန်ဆိုတာ အရပ်(၇)ပေ ကျော်မြင့်တဲ့ အသက်သုံးဆယ်ကျော် အမျိုးသမီးငယ်တစ်ယောက်ပါ။ ဒါပေမယ့်သူ့အရပ်အမြင့်ကြီးနဲ့ ခြေဆစ်၊ လက်ဆစ် အကြီးကြီးနဲ့ဆိုတော့ မိန်းမကြီးတစ်ယောက်လို ပုံစံမျိုးဖြစ်နေပါတယ်။ ဇီးကွက်စိန်ဟာ မျက်စေ့ မမြင်ပါဘူး။ ဇီးကွက်စိန်နေတဲ့ ပုဂံမြို့အလွန် ဗားဘုရားနားက ရွာလေးကို ဘုရားဖူးကားတွေ သွားကြပြီး ဇီးကွက်စိန်ကို ကြည့်ကြပါတယ်။ ဇီးကွက်စိန်ဟာကြွက်သားတွေလည်း သိပ်သန်ပုံ မပေါ်ပါဘူး။ သူ့အိမ်ရှေ့က တန်းလျားလေးမှာ ထိုင်နေပြီး သူ့ဘေးမှာ လာကြည့်တဲ့သူတွေ ပေးသွားတဲ့ ပိုက်ဆံတွေထည့်ဖို့ ဖလားကြီးတစ်ခုချထားပါတယ်။ လာကြည့်တဲ့သူတွေက "ဇီးကွက်စိန် မတ်တပ်ရပ်လမ်းလျှောက်ပြပါဦး" လို့ ပြောလိုက်ရင် မျက်စေ့မမြင်တဲ့

ဇီးကွက်စိန်ဟာ တန်းလျားလေးရှေ့မှာ တန်းထားတဲ့ ဝါးလုံးတန်းလေးကိုင်ပြီး ဟိုဘက်ဒီဘက် တစ်ခေါက် လမ်းလျှောက်ပြရှာပါတယ်။ ဇီးကွက်စိန် "နေကောင်းလား" လို့ မေးရင် "ကောင်းပါတယ်၊ ခေါင်းတော့နည်းနည်း ကိုက်တယ်" လို့ ဖြေလေ့ရှိပါတယ်။

လူထူးလူဆန်း မြန်မာအမျိုးသမီးဖြစ်ပေမယ့် အရပ် (၇)ပေကျော်ရှည်နေတဲ့ ဇီးကွက်စိန်ကို ကျွန်တော်တို့အားလုံး ဘာမှလုပ်မပေး၊ ဆေးမစစ်၊ ဆေးကုမပေးပဲ ဒီလိုတိုင်းကြည့်နေကြတာ နောက်ငါးနှစ်လောက်ကြာတော့ ဇီးကွက်စိန် သေသွား ရှာပါတယ်။ အဲတော့ ဇီးကွက်စိန်အလောင်းကို မန္တလေးကို သယ်လာပြီး သူ့ခန္ဓာကိုယ်ကို မန္တလေးဆေးတက္ကသိုလ် ခန္ဓာဗေဒဌာနက ခွဲစိတ်လေ့လာကြပါတယ်။

ကြံုတုန်းပြောရမယ်ဆိုရင် တကယ်တော့ ဇီးကွက်စိန်ဟာ နားမလည်နိုင်လောက်အောင် ထူးထူးဆန်းဆန်း လူတစ်ယောက် မဟုတ်ပါဘူး။ သူဟာ ရောဂါသည်တစ်ယောက်ပါ။ သူ့ရောဂါကလည်း ရှားရှားပါးပါး ကမ္ဘာပေါ်မှာ မရှိသေးတဲ့ ရောဂါမဟုတ်ပါဘူး။ လွန်ခဲ့တဲ့နှစ်ပေါင်းများစွာကတည်းက ဆေးပညာစာအုပ် တွေထဲမှာ ရေးသားဖော်ပြမှတ်တမ်းတင်ထားပြီးဖြစ်တဲ့ အခရိုမဲဂလီ (acromegaly) လို့ခေါ်တဲ့ ဦးနှောက်အောက်မှာ ရှိတဲ့ ပီကျူထရီအကြိတ်ကြီးပြီး ပီကျူထရီထဲကနေ လူ့ခန္ဓာကိုယ် ကြီးထွားရေးဟော်မုန်း (growth hormone) တွေ မတန်တဆထွက်လာလို့ဖြစ်တဲ့ ရောဂါပါ။

Acromegaly ဆိုတာ acro ဆိုတဲ့ အစွန်အဖျားနဲ့ မဲဂလီ megaly ဆိုတဲ့ ကြီးသည်ဆိုတာ နှစ်ခုပေါင်းထားတာပါ။ အစွန်အဖျားဆိုတာ ခြေတွေလက်တွေကို ပြောတာပါ။ ခြေဆစ်လက်ဆစ်ကြီးတဲ့ ရောဂါလို့ ဘာသာပြန်ရမှာပါ။ အဲလို ခြေဆစ်လက်ဆစ်ကြီးတာဟာ ပီကျူထရီဂလင်းထဲကနေပြီး ဟော်မုန်းတွေထွက်လို့ ဖြစ်တာပါ။

ဇီးကွက်စိန်မှာ အခရိုမဲဂလီရောဂါရဲ့ လက္ခဏာတွေ အကုန်လုံးရှိပါတယ်။

၁. အရပ်ထွားမယ်
၂. ခြေဆစ်လက်ဆစ်ကြီးမယ်
၃. ခေါင်းကိုက်မယ်
၄. မျက်စေ့ကွယ်မယ်
၅. သွေးတိုးမယ်
၆. ကြွက်သားတွေအားနည်းမယ်

ဇီးကွက်စိန်ကို သမားတော်ကြီး တစ်ယောက်ယောက်က ကြည့်လိုက်ရုံနဲ့ ဒါဟာ အခရိုမဲဂလီရောဂါ ဆိုတာ တစ်ခါတည်း တန်းသိနိုင်ပါတယ်။ တကယ်တော့ အခရိုမဲဂလီရောဂါဟာ ကုသလို့ရတဲ့ ရောဂါတစ်ခုပါ။ ပီကျူထရီအကြိတ်ကို ခွဲမယ်၊ ဓါတ်ရောင်ခြည်ကင်မယ်ပေါ့။ အဲလို မကုရင်တော့ ပီကျူထရီအကြိတ် ကြီးသည်ထက်ကြီးလာပြီး အသက်ဆုံးရှုံးရမှာပါ။

အခုတော့ ကျွန်တော်တို့တတွေ ဇီးကွက်စိန်ကို ဆေးတော့ကုမပေးကြပဲ အထူးအဆန်း သတ္တဝါတစ်ဦးလို ဝိုင်းကြည့်ကြ၊ ပိုက်ဆံတွေပေးကြနဲ့ အရပ်ကြီး ရှည်သည်ထက်ရှည်လာတာကို တအံ့တသြ

ဒီလိုပဲ ကြည့်နေခဲ့ကြတယ်။ ပီကျူထရီအကြိတ်ကြီး သိပ်ကြီးလာလို့ မျက်စေ့ကွယ်သွားတာကိုလည်း ဘာမှလုပ်မပေးကြ၊ ဇီးကွက်စိန် သေတဲ့အထိ တစ်နိုင်ငံလုံးက ဒီအတိုင်းကြည့်နေကြတာကို အခုပြန်တွေးမိတော့ ကျွန်တော့်စိတ်ထဲမှာ နားမလည်နိုင်ပဲ ဇီးကွက်စိန်အတွက် ဝမ်းနည်းမိပါတယ်။

<u>နောက်တစ်ခေါက် ပုဂံ</u>

၁၉၈၇ ခုနှစ် လောက်မှာ ကျွန်တော် ပုဂံကို တစ်ခေါက်ထပ်ရောက်ပြန်ပါတယ်။ ဒီတစ်ခေါက်တော့ ပုဂံဘုရားဖူး မဟုတ်ပါဘူး။ အသည်းရောင်အသားဝါ ဘီရောဂါကာကွယ်ဆေး ထုတ်လုပ်ရေး စီမံကိန်းအတွက် အကြံပေး ပုဂ္ဂိုလ်အနေနဲ့ လာတဲ့ အမေရိကန်က ဒေါက်တာမေးနပန်နဲ့ ဒေါက်တာပရင့်စ်တို့ကို ပုဂံကို လိုက်ပို့ရတာပါ။ ဒေါက်တာပရင့်စ်ဟာ အသည်းရောင်အသားဝါ ဘီရောဂါပိုးကို စတွေ့ခဲ့တဲ့ ကမ္ဘာ့နာမည်ကြီး သိပ္ပံပညာရှင်တစ်ယောက်ပါ။ ဒေါက်တာမေးနပ်ကတော့ အဲဒီတုန်းက အသည်းရောင်အသားဝါ ဘီရောဂါ တိုက်ဖျက်ရေးအဖွဲ့ရဲ့ ဥက္ကဋ္ဌဖြစ်ပြီး အခုလက်ရှိ မလင်ဒါဂိတ် ဖောင်ဒေးရှင်းရဲ့ ကမ္ဘာလုံးဆိုင်ရာ အသည်းရောင်အသားဝါ ဘီရောဂါ ကာကွယ်ဆေးထိုးလုပ်ငန်းရဲ့ ဥက္ကဋ္ဌဖြစ်နေတဲ့သူပါ။ ပြောရမယ် ဆိုရင်တော့ သူတို့နှစ်ယောက်ဟာ အသည်းရောင်အသားဝါဘီရောဂါနဲ့ ပတ်သက်ရင် တကယ့်ကို ကမ္ဘာကျော် ထိပ်ထိပ်ကျဲ သိပ္ပံပညာရှင်ကြီး နှစ်ယောက်ပါ။ ကျွန်တော်နဲ့ ဒီဆရာနှစ်ယောက်ဟာ တော်တော်လေးကို ရင်းနှီးပါတယ်။ သူတို့ကို ကျွန်တော်က ငယ်သူငယ်ချင်းလို ပေါင်းလို့သင်းလို့ ရတဲ့ သူတွေပါ။ သူတို့မြန်မာပြည်ကို အလုပ်ကိစ္စနဲ့လာတုန်း မန္တလေးကို အရင်လိုက်ပို့ပြီးတော့မှ မန္တလေးကနေ ပုဂံကို ကားနဲ့သွားကြတာပါ။ ကျွန်တော့်ရဲ့ အမျိုး ဗိုလ်ကြီး ခင်ဇော် (ယခု Tour Mandalay) ဟာ အဲဒီတုန်းက မြန်မာ့ခရီးသွားလုပ်ငန်း တိုးရစ်ဘားမားမှာ အဆင့်မြင့်အရာရှိကြီး တစ်ဦး ဖြစ်နေတော့ ကျွန်တော်နဲ့ အဲဒီဆရာတွေ ခရီးသွားဖို့၊ တည်းဖို့၊ နေဖို့၊ အစစ အရာရာ အားလုံး အဆင်ပြေအောင် စီစဉ်ပေးပါတယ်။ မနလေး ပုဂံခရီးစဉ်ဟာလည်း ဘာမှကို အခက်အခဲ မရှိပါဘူး။ မန္တလေးကနေ ညောင်ဦးကို ကျွန်တော်တို့ လူ (၆)ယောက်သွားတာကို လူ(၄၀)စီး ဘတ်စ်ကားကြီးနဲ့စီစဉ်ပေးလိုက်ပါတယ်။ ပုဂံရောက်တော့ ကြည်ကြည်ဆွေဆိုတဲ့ တိုးဂိုက်တစ်ယောက်လာကြိုနေပါတယ်။ အဲလို တိုးဂိုက်နဲ့ ဘုရားတွေကို လျှောက်ဖူးတော့မှ ပုဂံဘုရားတွေအကြောင်း ကြည်ကြည်ဆွေက ကျွန်တော့် ဆရာတွေကိုအသေးစိတ် ရှင်းပြတာကြောင့် ဘုရားတွေရဲ့ သမိုင်းကြောင်းကို အတအကျသိပြီး ပုဂံခေတ်၊ ပုဂံရာဇဝင်အကြောင်း ဂဃနဏ သိ၊ သဘောပေါက်ရှင်းလင်းသွားပါတော့တယ်။ အရင်တုန်းက ကျွန်တော် သွားချင်သလို သွားခဲ့တဲ့ ပုဂံခရီးနဲ့ အခုလို တိုးဂိုက်ရှင်းပြလို့ သဘောပေါက်နားလည်တဲ့ ပုဂံဘုရားတိုးရစ်ဘဝဟာ သိပ်ကွာခြားပါလားဆိုတာ သိလာပါတော့တယ်။ တိုးဂိုက်လေး ရှင်းပြတော့မှ စိတ်ထဲက ပေါက်ထွက်မတတ် ခံစားနေရတဲ့ မနူဟာမင်းရဲ့ ဖီလင်တွေ ဖော်ထုတ်တဲ့ မောက်နေတဲ့ ရင်အုံနဲ့ မနဟာဘုရားကြီး၊ ကျပ်တည်းနေအောင်တည်ဆောက်ထားပြီး မွန်းကြပ်နေတဲ့ မနဟာဘုရင်ရဲ့ ခံစားချက်ကို ဖော်ပြထားတာတွေ၊

သေသော်မှတည့် ဩကောင်း၏ လို့ ဆိုလိုချင်တဲ့ ရှုင်ရက်နဲ့ သေနေတယ်လို့ ခစားနေရတဲ့ မနူဟာ ဘုရင်ရဲ့ စိတ်ဓါတ်ကို လျောင်းတော်မူ ဘုရားဆင်းထုရဲ့ ခြေထောက်တွေရဲ့ အနေအထားနဲ့ ဖော်ပြပြီး ဘုရားတည်ခဲ့တယ်ဆိုတာ တိုးဂိုက်ရှင်းပြတော့မှ အားလုံး ကွက်ကွက်ကွင်းကွင်း သဘောပေါက်လာပါတယ်။ အဲလိုအခက်အလက်တွေကို သိပြီး မနူဟာဘုရားကြီးကို ဖူးရတော့မှ ရှေးက ဘုရင်တွေ၊ အာခီတက်တွေရဲ့ ခံစားချက်အပြည့်နဲ့ တည်ဆောက်မှုလက်ရာတွကို အပြည့်အဝ နားလည်လာပါတော့တယ်။ အဲလို တိုးဂိုက်နဲ့ သွားလို့ ပုဂံရဲ့ အချက်အလက်တွေ သိလာတာ။ နောက်တစ်ခုပြောရမယ်ဆိုရင် ပုဂံခေတ်မှာ ဗုဒ္ဓဘာသာနဲ့ ဟန္ဒူအယူအဆတွေ ယှဉ်ပြိုင်ကြတာကို သရုပ်ဖော်ထားတဲ့ ဂူပြောက်ကြီးဘုရားရဲ့ နံရံက ဆေးရေးပန်းချီတွေ အကြောင်းကို သိလာတာပါ။ ရာဇဝင်ဇာတ်ကြောင်းသိမှ ဘုရားတွေဖူးရတာ သမိုင်းဝင်နေရာတွေကို သွားရ၊ ကြည့်ရတာမှာ သေသေချာချာ နားလည်လာမှာပါ။

ပြောရမယ်ဆိုရင်တော့ ဘာမသိ ညာမသိ၊ မြန်မာပဂံဘုရားဖူး ဘဝနဲ့၊ တိုးဂိုက်ပါတဲ့ ပုဂံတိုးရစ်တို့ ပုဂံခေတ်ကို နားလည်ခံစားမှုတွေ တော်တော် ကွာပါလားလို့ တွေးမိပါတယ်။ တိုးဂိုက်လေးရှင်းပြလေ ပုဂံရဲ့လေးနက်မှု၊ မြန်မာတွေရဲ့ ယဉ်ကျေးမှုအစဉ်အလာ မြန်မာ့သမိုင်းရဲ့ ကြီးမားတဲ့ ရင့်ကျက်မှုတွေကို တဖြေးဖြေး နားလည်ခံစားလာမိပြီး ကမ္ဘာမှာ မြန်မာဟေ့ဆိုပြီး ထအော်ချင်စိတ်တွေ ပေါ်လာတဲ့အထိ ဖြစ်လာပါတယ်။ ဒါကြောင့် ကြုံတုန်းပြောရမယ်ဆိုရင် မြန်မာတွေ ဘယ်ကိုသွားသွား၊ ဘယ်ဘုရားကိုပဲ ဖူးဖူး၊ ဘုရားသမိုင်းကြောင်း နောက်ခံရာဇဝင်တွေကို လေ့လာပြီး ကြည်ညိုအာရုံပြုမယ်ဆိုရင် ပိုပြီး အကျိုးရှိ၊ ဘုရားတွေရဲ့ ဂုဏ်အင်္ဂါကြီးမားမှုတွေကို အာရုံပြုနိုင်လို့တကယ့်ကို ကုသိုလ်ရပြီး ဘုရားဖူးရကျိုးနပ်မယ်လို့ ထင်ပါတယ် ဆိုတာ ပြောလိုက်ချင်ပါတယ်။

(အခုအပတ်မှာလည်း ပုဂံအကြောင်းရေးတာ လက်လွန်သွားလို့ အညာလက်ဘက်သုပ်နည်းကို မရေးနိုင်ပြန်ပါဘူး။ အနူးအညွှတ်တောင်းပန်ပါတယ်။ နောက်လမှာတော့ လက်ဘက်သုပ်နည်းကို ရေးဖြစ်အောင်ရေးသွားပါမယ်လို့ တကယ့်ကို ကတိပြုလိုက်ပါရစေ။)

ဆက်လက်ဖော်ပြပါမည်။

ပါမောက္ခခင်မောင်ဝင်း (အသည်း)

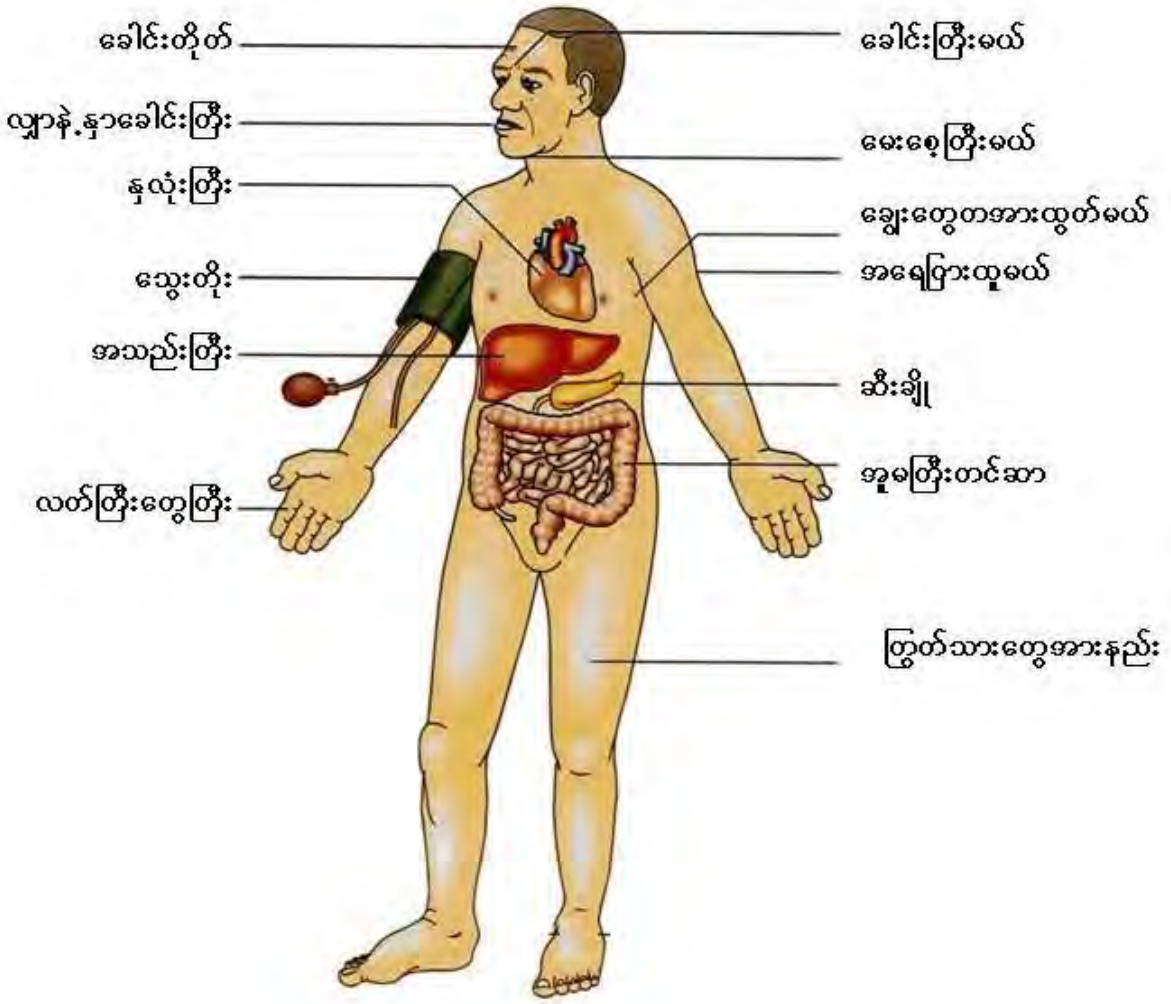
အသည်းရောဂါအထူးကုဆရာဝန်ကြီး



မန္ဟာဘုရား



ပူးဘုရားနဲ့ စာရေးသူ



အခရိုမဲဂလီ (acromegaly) ရောဂါရဲ့ ရောဂါလက္ခဏာတွေ

၂၄-၀၃-၂၀၀၉

အမျိုးသမီးနဲ့အစားအစာ (၃၁)

စက်ာပူမှာ အလုပ်လုပ်နေတဲ့ သမီးကြီး မင်းမင်းဝင်းနဲ့ သူ့အမျိုးသား မိုးဇော်ဟိန်းတို့ ခွင့်ယူပြီး မြန်မာပြည်ကို ပြန်လာလည်တာနဲ့ သူတို့နဲ့အတူ ပုဂံကို သွားလည်တဲ့အကြောင်းတွေကို ရေးနေပါတယ်။

ပုဂံဟိုတယ်

ကျွန်တော်တို့ ပုဂံခရီးစဉ် ထွက်ခဲ့တဲ့အကြောင်းကို တစ်ခါပြန်ပြီး ပြောပြရဦးမယ်ဆိုရင် NIKO Travels and Tours နီကိုး ခရီးသွားကုမ္ပဏီကနေ ခရီးစဉ်တစ်ခုလုံးကို ပက်ကိတ်(ခ်)တိုး (package tour) အနေနဲ့ဝယ်တာပါ။ အဲဒီ ပက်ကိတ်(ခ်)တိုးဆိုတာထဲမှာ ရန်ကုန်-ပုဂံ လေယာဉ်လက်မှတ်၊ ညောင်ဦးရောက်တော့ အဲပို့ထရန်ဖာ (airport transfer) လို့ခေါ်တဲ့ လေဆိပ်ကနေ ဟိုတယ်ကြိုပို့၊ ပုဂံမှာနေတဲ့ ဟိုတယ်တည်းတာ၊ ပုဂံမှာ ဘုရားတွေ လျှောက်ဖူးဖို့ကား၊ ဘုရားနဲ့ ပုဂံအကြောင်းကို ရှင်းပြပေးမယ့် တိုးဂိုက် (tour guide) အားလုံးပါတာပါ။ အဲတော့ ကျွန်တော်တို့ ညောင်ဦးလေဆိပ်ရောက်တာနဲ့ နီကိုးက ပုဂံကိုယ်စားလှယ် ကိုရန်နိုင်ထွန်းနဲ့ တိုးဂိုက်ဖြစ်တဲ့ မသီတာတို့က လာကြိုပါတယ်။

သူတို့က ကျွန်တော်တို့ကို လမ်းမှာ ဘရိတ်ဖတ်စ် ဝင်ကျွေးပြီးမှ ကျွန်တော်တို့ တည်းဖို့အတွက် စီစဉ်ထားတဲ့ ပုဂံဟိုတယ်ကို လိုက်ပို့ပါတယ်။ ပုဂံဟိုတယ်ရောက်တာနဲ့ ဝန်ထမ်းတွေက တန်းစီကြိုကြပြီး တော်တော်ကို လှိုက်လှိုက်လှဲလှဲနဲ့ ကျွန်တော်တို့ကို နှုတ်ဆက်ပါတယ်။

ပုဂံဟိုတယ် အဆောက်အဦတွေ ဆောက်ထားတဲ့ ပုံစံက တော်တော်လေးကို စိတ်ဝင်စားဖို့ကောင်းပြီး ကျွန်တော်တို့ကို ပေးထားတဲ့အခန်းတွေကလည်း တော်တော်လေးကို ကောင်းပါတယ်။ ကျွန်တော်နဲ့ ကျွန်တော့်ဇနီး ဒေါက်တာခင်လေးရီက တစ်ခန်း၊ သမီးကြီးနဲ့ သူ့အမျိုးသားက တစ်ခန်း၊ မျက်နှာချင်းဆိုင် ကပ်လျက် အခန်း နှစ်ခန်းမှာ နေရာချထားပေးပါတယ်။

ကျွန်တော်တို့ အခန်းထဲကို ဝင်လိုက်တာနဲ့ ဧည့်ခန်း အကျယ်ကြီးကို အရင် တွေ့ရပါတယ်။ ဧည့်ခန်းကနေ ရှေ့ကို လှမ်းမျှော်ကြည့်လိုက်ရင် ဧရာဝတီမြစ်ပြင်ကြီးကို တွေ့ရပါတယ်။ အခန်းရှေ့နဲ့ မြစ်ကမ်းစပ်ကြားမှာ မြက်ခင်းစိမ်းစိမ်းနဲ့ အပင်ရိပ်တွေ ပတ်ချာလည်ရှိတဲ့ နားနေချင်စရာ ဥယျာဉ်လေးကို တွေ့ရပါတယ်။ အဲဒီ ဥယျာဉ်လေးထဲမှာ ထိုင်ခုံလေးတွေစီပြီး ချထားတာဟာ ထိုင်ချင်စရာပါ။ ကျွန်တော်တို့ အခန်းက တစ်ထပ်တိုက်လေးဆိုတော့ ဧည့်ခန်းကနေ ဥယျာဉ်ထဲကို ထွက်တဲ့ အပေါက်လေးလည်း ရှိပါတယ်။

ပြောရမယ်ဆိုရင် ပုဂံဟိုတယ်က အဆင့်မြင့်အခန်းတွေဟာ တစ်ထပ်အဆောက်အဦလေးတွေစနစ်နဲ့ တည်ဆောက်ထားတာပါ။ အင်္ဂလိပ်လိုဆိုရင်တော့ ရှယ်လေး (chalet) လို့ခေါ်ရမှာပေါ့။ တချို့ ရှယ်လေးတွေဟာ

နှစ်ခန်းပါတယ်။ တချို့ရှယ်လေးတွေရောက်တော့ ရှယ်လေးတစ်ခုလုံးမှာ တစ်ခန်းပဲရှိတယ်။ ပုဂံဟိုတယ်က ရှယ်လေးတစ်ခုမှာတော့ နှစ်ခန်းစီပါပါတယ်။

ခုနကပြောနေတဲ့ ကျွန်တော့်အခန်းအကြောင်းကို ဆက်ပြောရမယ်ဆိုရင် ဧည့်ခန်းအကျယ်ကြီးကနေ ဝင်လိုက်တော့မှ နှစ်ယောက်အိပ်ခုတင်ကြီးရှိတဲ့ အိပ်ခန်းထဲကို ရောက်သွားပါတယ်။ အဲလို ဧည့်ခန်းနဲ့ အိပ်ခန်းတွဲလျက်ပါတဲ့ ဟိုတယ်အခန်း suite ကိုတော့ ဆို(တ်)အခန်းလို့ ခေါ်ပါတယ်။ Suite ကို ဆို(တ်)လို့ အသံ ထွက်ရပါတယ်။ ပြန်ပြောရမယ်ဆိုရင် ဟိုတယ်မှာ ဆို(တ်)ခန်းလို့ ပြောလိုက်ရင် ဧည့်ခန်းပါတဲ့အခန်းကို ပြော တာပါ။

အခန်းထဲမှာရှိတဲ့ ခုတင်အကြောင်းကို ပြောရမယ်ဆိုရင် နှစ်ယောက်အိပ်ခုတင်ကို double bed လို့ခေါ်ပါတယ်။ တစ်ယောက်အိပ်ခုတင် (၂)လုံးချထားရင် twin bed လို့ခေါ်ပါတယ်။ ကြုံတုန်း double နဲ့ twin အကြောင်း အမေရိကန်နိုင်ငံမှာ ကိုယ်တွေ့တွေ့ရတဲ့အကြောင်း ပြောပြချင်ပါသေးတယ်။ ၂၀၀၈ ခုနှစ် ဇန်နဝါရီလက သားလေး ထူးခိုင်ဝင်း အမေရိကန်နိုင်ငံ LA မြို့မှာ တက္ကသိုလ်တက်ဖို့သွားတော့ ကျွန်တော်လိုက်ပို့ပါတယ်။ အမေရိကန်ရောက်တော့ သားလေးအခန်းအတွက် အိပ်ယာနဲ့ပတ်သက်တဲ့ ပစ္စည်းတွေလိုက်ဝယ်ရင်း တစ်ယောက်အိပ် အိပ်ယာခင်းလိုက်ရှာပါတယ်။ စူပါမတ်ကက်ကြီးတွေထဲမှာ နှစ်ယောက်အိပ် အိပ်ရာခင်း ဆိုတာကိုတော့ အလွယ်တကူ double လို့ ရေးထားတာ တွေ့ပါတယ်။ တစ်ယောက်အိပ်ရောက်တော့ ဘယ်လိုရေးထားလဲ မသိလို့ ကျွန်တော့်ကိုလိုက်ပို့တဲ့ မိတ်ဆွေကြီး ကိုထွန်းခင်ကို တစ်ယောက်အိပ် အိပ်ယာခင်း ရှာပေးစမ်းပါလို့ ပြောတော့ "ဆရာ ဒီနိုင်ငံမှာ တစ်ယောက်အိပ်ကို twin လို့ခေါ်တယ်။ twin bed sheet လို့ရေးထားတာဟာ တစ်ယောက်အိပ် အိပ်ယာခင်းလို့ခေါ်တယ်" လို့ပြောလိုက်တော့မှ double နဲ့ twin ရှင်းသွားပါတယ်။

ပုဂံဟိုတယ်က ကျွန်တော်တို့တည်းတဲ့ ဆို(တ်)အခန်းက (4) star ☆☆☆☆ ကြယ်လေးပွင့် အဆင့်ရှိတဲ့ ဟိုတယ်တစ်ခုလို့ ပြောရပါမယ်။ ဘာလို့လည်းဆိုတော့ ရေချိုးခန်း၊ တွိုင်းလက်၊ ဆပ်ပြာ၊ ခေါင်းလျှော်ရည်၊ အဲယားကွန်း၊ အိပ်ယာခင်း၊ ခေါင်းအုံး၊ အားလုံးဟာ အပြည်ပြည်ဆိုင်ရာ အဆင့်မီအောင် ကောင်းတယ်လို့ ပြောရမှာမို့လို့ပါ။ ဒီ ပုဂံဟိုတယ်ကို မြင်တော့ ကျွန်တော် အမေရိကန် အသည်းရောဂါ အဖွဲ့အစည်းအဝေးတွေ သွားတက်ရင် တည်းရတဲ့ ကွန်းဖရင့် ဟိုတယ်ကြီးတွေကို သွားသတိရမိပါတယ်။ ကွန်းဖရင့်အတွက် စပါယ်ရှယ် စျေးနှုန်းသတ်မှတ်ပြီးတော့ ပေးထားတယ်ဆိုတဲ့ ကွန်းဖရင့်ဟိုတယ်ကြီးတွေဟာ တစ်နေ့ကို အခန်းခ အမေရိကန်ဒေါ်လာ ၂၅၀ နဲ့ ၃၀၀ ကြားပေးရပါတယ်။ ဟိုတယ်ကြီးတွေက ဟောင်းနွမ်းပြီးတော့ ရှေးကျနေပြီး အခန်းထဲမှာလည်း ဘာဆိုဘာမှ ထူးထူးခြားခြား ဖဆီလတီ facility တွေ မပါပါဘူး။ အခု ဒီပုဂံခရီးစဉ်က ပက်ကိတ်(ချ်)တိုးနဲ့ သွားတာဆိုတော့ ပုဂံဟိုတယ်တည်းခ ဘယ်လောက်လဲဆိုတာတော့ အတိအကျမသိဘူး။ ဒါပေမယ့် ဒေါ်လာ ၁၀၀ အောက်မှာပဲ ရှိမှာပါ။ အဲလို စျေးသက်သာတဲ့ ပုဂံဟိုတယ်နဲ့ အမေရိကန်မှာ

ကျွန်တော်တည်းခဲ့ရတဲ့ တစ်နေ့ ဒေါ်လာ ၂၅၀ အထက်ပေးရတဲ့ အမေရိကန်က ကွန်းဖရင့် ဟိုတယ်ကြီးတွေနဲ့ ယှဉ်လိုက်မယ်ဆိုရင် ပုဂံဟိုတယ်က အစစအရာရာ အများကြီးသာတယ်လို့ ပြောရမှာပါ။

ခါတ်ပုံဆရာမိုးဇော်ဟိန်း

ကျွန်တော်တို့က မိုးကြီးလို့ခေါ်တဲ့ သမီးကြီး မင်းမင်းဝင်းရဲ့အမျိုးသား ဒေါက်တာမိုးဇော်ဟိန်းဟာ ဆရာဝန်ဖြစ်ပေမယ့်လို့ စာပေ၊ အနုပညာနဲ့ ခါတ်ပုံပညာကို တော်တော်လေး ဝါသနာပါပုံပေါ်ပါတယ်။ မိုးကြီးဟာ ဖတာဂရပ်ဖီ (photography) လို့ခေါ်တဲ့ ခါတ်ပုံပညာစာအုပ်တွေကို ဖတ်ရတာ အမော၊ ပြီးတော့ သူ့မွေးနေ့အတွက် ကျွန်တော် ဝယ်ပေးထားတဲ့ နီကွန်ကင်မရာမှာ မှန်ဘီလူးအကြီးကြီးတပ်ပြီး ခါတ်ပုံတွေ ဟိုရိုက်ဒီရိုက် ရိုက်ရတာက မရပ်မနား။ သူ ဘယ်သွားသွား သူ့မှာ ကင်မရာနဲ့ အပိုပစ္စည်း ကိရိယာတွေ အစုံပါတဲ့ အိတ်ကြီးတစ်အိတ်ကို လွယ်ပြီး နေရာတကာမှာ သူများ မျက်စိနောက်လောက်အောင်ကို ကင်မရာထုတ်လိုက်၊ မှန်ဘီလူးတွေ ထုတ်လိုက်နဲ့ ဟိုလုပ် ဒီလုပ် ဟိုကလိ ဒီကလိ အမြဲလုပ်နေတတ်တဲ့သူပါ။ ရှုခင်းတွေ၊ လူတွေတင်မကဘူး ရေခွက်ထဲက ရေစက်လေးတွေ ပန်းပွင့်တွေ၊ ပုရွက်ဆိတ်လေးတွေကိုလည်း ခါတ်ပုံတွေ ရိုက်တယ်၊ ပြီးတော့ အဲဒီပုံတွေကို အင်တာနက်မှာတင်၊ အင်တာနက်ထဲမှာ သူတို့ ခါတ်ပုံသမားချင်း တစ်ယောက်နဲ့တစ်ယောက် အမြင်ချင်းဖလှယ်၊ ခါတ်ပုံချင်း ဖလှယ်ကြ၊ တစ်ယောက်ကို တစ်ယောက် ချီးကျူးကြနဲ့ ခါတ်ပုံအသိုင်းအဝိုင်း အုပ်စုတွေထဲမှာ အလုပ်တွေ ရှုပ်နေအောင်ကို ဝင်လုပ်နေတဲ့ မိုးဇော်ဟိန်းပါ။

အဲလို ကင်မရာ တကားကား မိုးဇော်ဟိန်းဟာ ပုဂံဟိုတယ်ကိုလည်းရောက်ရော မနေနိုင်တော့ဘဲ ကင်မရာကို ဆွဲပြီး ဧရာဝတီမြစ်ကမ်းကို ပြေးသွားပြီး မြင်ကွင်းကြီးတစ်ခုလုံးကို ထောင့်မျိုးစုံကနေ ပုံမျိုးစုံကို ရိုက်တော့တာပါပဲ။ ကျွန်တော်တို့တတွေကတော့ ခဏတဖြုတ်မြစ်ကမ်းဘေးမှာနေပြီး အခန်းထဲပြန်ဝင်လာ ဧည့်ခန်းထဲမှာ နားနေကြပြီး စကားလေးဘာလေးပြောလိုက်ကြတာ တစ်နာရီ ကျော်ကြာသွားပါတယ်။ အဲဒီအချိန်အထိ မိုးကြီးက ပြန်တောင်မလာသေးဘူး။ ခါတ်ပုံတွေ ရိုက်လို့ကောင်းနေပုံပေါ်ပါတယ်။ တော်တော်လေးကြာမှ မိုးကြီးတစ်ယောက် ချွေးတွေ၊ သံတွေ နဲ့ ဝင်လာပြီး "လှလိုက်တဲ့ ပုဂံရှုခင်းတွေ ရိုက်ကွက်တွေ ဦးဝင်းရာ၊ တော်တော် ရိုက်လို့ကောင်းတယ်။ အခုကျွန်တော် ကိုရန်နိုင်ထွန်းကို ခေါ်ထားတယ်။ သူနဲ့အတူသွားပြီး ပုဂံဘုရားတွေကို လိုက်ပြီး ခါတ်ပုံရိုက်ဦးမယ်" လို့ အားရဝမ်းသာ ပြောပါတယ်။ ကျွန်တော်တို့ကတော့ ခဏ နားလိုက်ဦးမယ်လို့ သူ့ကို ပြောပြီး ခါတ်ပုံဆရာ မိုးကြီးနောက်ကို မလိုက်တော့ပဲ သားအမိ သားအဖ (၃)ယောက် တရှူးရှူးနဲ့ တစ်ညနေလုံး အိပ်လိုက်ကြပါတယ်။

ဧရာဝတီမြစ်တွင်းခရီး

မြစ်ထဲမှာ သင်္ဘောကို ဖြည်းဖြည်းလေးမောင်း၊ ဇိမ်နဲ့စီးတာကို အင်္ဂလိပ်လို ရစ်ဗရင်းခရူ(စ်) riverine cruise လို့ခေါ်ပါတယ်။ ရစ်ဗရင်း (riverine) ဆိုတာက မြစ်နဲ့ပတ်သက်တာ ခရူ(စ်) cruise ဆိုတာကိုတော့

sail, travel or move slowly around without a precise destination, especially for pleasure လို့ အဓိပ္ပါယ်ဖွင့်ထားပါတယ်။ မြန်မာလိုပြန်ရမယ်ဆိုရင် ခရူ(စ်)ဆိုတာဟာ ရေထဲမှာဖြစ်ဖြစ်၊ ကုန်းပေါ်မှာဖြစ်ဖြစ် ရည်ရွယ်ချက် ဦးတည်ရာမရှိ၊ ဇိမ်ခံဖို့အတွက် ဖြည်းဖြည်းလေး သွားချင်ရာကို သွားနေတာကို ခေါ်တာပါ။

ကျွန်တော်တို့ မြန်မာနိုင်ငံမှာ ဧရာဝတီမြစ်၊ ပုသိမ်မြစ်၊ စစ်တောင်းမြစ်၊ သံလွင်မြစ်၊ ချင်းတွင်းဖြစ်ဆိုတဲ့ မြစ်တွေ အများကြီး ရှိနေပေမယ့်လည်း တိုးရစ်တွေကို ဖိတ်ခေါ်ဖို့ စိတ်ဝင်တစားသွားချင်အောင်လုပ်ဖို့ ရစ်ဗရင်းခရူစ် မြစ်တွင်းအပျော်စီး ခရီးစဉ်တွေဟာ မရှိသလောက် နည်းပါးတယ်လို့ ပြောရမှာပါ။ လွန်ခဲ့တဲ့ (၁၀)နှစ်လောက်ကစပြီး ရန်ကုန်မြစ်အတွင်းမှာ တစ်စင်းစ နှစ်စင်းစ အပျော်စီး သင်္ဘောလေးတွေ ထောင်ခဲ့ပါတယ်၊ ဒါပေမယ့် ထူးထူးခြားခြား မအောင်မြင်ဘူးလို့ ပြောရမှာပါ။

<u>ကျောက်ဖရားမြစ်ထဲက အပျော်စီးသင်္ဘောတွေ</u>

ထိုင်းနိုင်ငံ ဘန်ကောက်မြို့ကိုရောက်လို့ ညနေပိုင်း ကျောက်ဖရားမြစ်ကမ်းကို သွားလိုက်ရင်၊ မြစ်ထဲမှာ မီးတွေ လင်းထိန်နေပြီး စုန်ချီဆန်ချီ သွားနေတဲ့သင်္ဘောတွေ အများကြီး တွေ့ရပါလိမ့်မယ်။ သင်္ဘောအကြီး၊ အငယ်၊ အလတ် ဆိုဒ်မျိုးစုံ၊ ပုံစံမျိုးစုံ တိုးရစ်တွေစီးဖို့ ခရူ(စ်)လုပ်ပြီး သွားလာနေတာကို ကြည့်ရမြင်ရတာ စိတ်ဝင်စားစရာပါ။ အဲဒီမြင်ကွင်းကို မြင်တိုင်း တော်တော်လေး လုပ်စားတတ်တဲ့ ထိုင်းတွေပဲ၊ တိုးရစ်လုပ်ငန်း တိုးရစ်အင်ဒပ်စ်ထရီ (tourist industry) တွေဟာ သူတို့နိုင်ငံတွေမှာ သိပ်ကို တိုးတက်ပြီး တိုးရစ်တွေစီက ပိုက်ဆံကို ရနိုင်သရွေ့ရအောင် လုပ်တတ်တာကိုးလို့ တွေးမိပါတယ်။ ကျွန်တော်တို့ မြန်မာနိုင်ငံမှာတော့ မြန်မာတွေဟာ စိတ်ရင်းကောင်း၊ သဘောကောင်းနဲ့ တိုးရစ်တွေစီက ပိုက်ဆံရအောင်လုပ်ဖို့နေနေသာသာ နိုင်ငံခြားသားတွေ့ရင် ကိုယ်ကပဲ အိတ်စိုက်၊ ဟိုဟာကျွေးချင်၊ ဒီဟာကျွေးချင်၊ နိုင်ငံခြားသားတိုးရစ်ပိုက်ဆံကုန်သွားမှာကို ကိုယ်ကတောင် စိုးရိမ်နေပါသေးတယ်။ တစ်နည်းပြောရမယ်ဆိုရင်တော့ ကျွန်တော်တို့ မြန်မာနိုင်ငံက လူတွေဟာ တိုးရစ်လုပ်ငန်းမလုပ်တတ်သေးဘူး၊ တိုးရစ်တွေကြောင့် မပျက်စီးသေးဘူးပေါ့။ People in Myanmar are not yet spoiled by tourism လို့ ပြောရမှာပေါ့။ တခြားနိုင်ငံကလူတွေကတော့ တိုးရစ်တစ်ယောက်ကို မြင်လိုက်ရင် အဲဒီတိုးရစ်ဆီကနေ ပိုက်ဆံရအောင် ဘယ်လိုလုပ်ယူမလဲဆိုတာကို တွေးပြီး တိုးရစ်ကို ကြံရည်စက်နဲ့ ကြိတ်ညစ်သလို ညစ်နိုင်သရွေ့ညစ်ပြီး တိုးရစ်တွေစီက ပိုက်ဆံ ဘယ်လိုရအောင်ယူမလဲဆိုတာကိုပဲ တွေးနေကြတဲ့သူတွေပါ။ ဒီလိုပြောလို့ နိုင်ငံခြားက လူတွေကို အပြစ်ပြောနေတာ မဟုတ်ပါဘူး။ ဒါဟာ သူတို့ရဲ့ တိုးရစ်ပညာရပ် ကျွမ်းကျင်မှုဆိုတာကို ပြောချင်တာပါ။ အဲဒီလို တိုးရစ်ပညာရပ်အကြောင်းနဲ့ဆက်ပြီးတော့ ဘန်ကောက်မြို့ ကျောက်ဖရားမြစ်ထဲက အပျော်စီးသင်္ဘောတွေအကြောင်းကို ကျွန်တော့် ကိုယ်တွေ့ စီးခဲ့ရတဲ့ အတွေ့အကြုံပေါ်မူတည်ပြီး ဆက်ပြောပြချင်ပါတယ်။

ကျွန်တော် ပထမဆုံးအကြိမ် ဘန်ကောက် ကျောက်ဖရားမြစ်ထဲမှာ အပျော်စီးသင်္ဘောစီးဖူးတာက လွန်ခဲ့တဲ့ (၁၀)နှစ်ကျော်ကပါ။ ကမ္ဘာ့ကျန်းမာရေးအဖွဲ့က ဦးစီးပြီး သက္ကရာဇ် (၂၀၀၀)အတွက် အရှေ့တောင်အာရှမှာ

ကြိုတင်ပြင်ဆင်ဖို့ အစည်းအဝေးတစ်ခုကို (၁၉၉၈)ခုနှစ်က ဘန်ကောက်မြို့မှာ လုပ်ပါတယ်။ အဲဒီအစည်းအဝေးကို ကျန်းမာရေးဌာန ဒုတိယဝန်ကြီး ဗိုလ်မှူးကြီးသန့်စင်က ခေါင်းဆောင်ပြီး အဖွဲ့ဝင်တွေအဖြစ် ဆေးတက္ကသိုလ် (၂) ပါမောက္ခချုပ် ဒေါက်တာဦးသာလှရွှေ၊ မန္တလေးတိုင်း ကျန်းမာရေးဦးစီးမှူးနဲ့ ကျွန်တော်တို့ သွားပြီး တက်ရပါတယ်။ ဘန်ကောက်မှာ အဲဒီအစည်းအဝေးတက်နေတဲ့တစ်ပတ်လုံး နေ့တိုင်းလို ဟိုက ဒင်နာဖိတ်ကျွေး၊ ဒီက နေ့လည်စာကျွေးနဲ့ အားရတယ်မရှိပါဘူး။ မှတ်မှတ်ရရပြောရမယ်ဆိုရင် ရန်ကုန်မှာရှိတဲ့ MK စတိုးတွေကို ပိုင်တဲ့ ဦးလှဝင်းက ဘန်ကောက်မှာရှိတဲ့ အမြင့်ဆုံးအဆောက်အဦပေါ်က စားသောက်ဆိုင်မှာ တစ်ညကျွေးပါသေးတယ်။

အဲလို ညစာဖိတ်ကျွေးကြတဲ့အထဲမှာ ဗိုလ်မှူးကြီးသန့်စင်ရဲ့မိတ်ဆွေ ထိုင်း ဒုတိယဝန်ကြီးချုပ်ဟောင်း ဝန်ကြီးတစ်ယောက်က ဖိတ်ကျွေးတဲ့ ဒင်နာကတော့ ဘဝတစ်သက်တာမှာ မမေ့နိုင်အောင်ကို ကြုံတောင့်ကြုံခဲ ဒင်နာတစ်ခုပါ။ ဘယ်လိုလည်း ဆိုတာ ပြောပြပါမယ်။ အဲဒီဒင်နာကျွေးမယ့် ညနေမှာ ကျွန်တော်တို့ကို ဒင်နာဖိတ်ကျွေးတဲ့ ဒုတိယဝန်ကြီးချုပ် ဟောင်းက ဆလွန်းကား သုံးစီး ကျွန်တော်တို့ဟိုတယ်ကို လွှတ်လိုက်ပါတယ်။ ကားတန်းရဲ့ရှေ့မှာလည်း မော်တော်ပီကယ် ဆိုက်ကယ် နှစ်စီး ပါပါတယ်။ မော်တော်ပီကယ်ပုလိပ်ကြီးတွေကလည်း ထိုင်းလူမျိုး လူကောင် ထွားထွားကြီး၊ အရပ်မြင့်မြင့်ကြီးတွေပါ။ ခါးမှာလည်း သေနတ်တွေနဲ့၊ ကျောကုန်းမှာလည်း အသိုင်းတွေ ရှုပ်ရှက်ခတ်နေပြီး ဝေါကီတော့ကီတွေကလည်း အပြည့်နဲ့၊ တကယ့်ကို အားရစရာပါ။ ကျွန်တော်တို့ရဲ့ ကျန်းမာရေးဒုတိယဝန်ကြီး ဗိုလ်မှူးကြီး သန့်စင်ကိုတော့ လင်မဆင်းကားတစ်စီးပေါ်မှာ တစ်ယောက်တည်း၊ နောက်ခန်းမှာ ထိုင်ဖို့ နေရာချပါတယ်။ ကျန်တဲ့ ကျွန်တော်တို့အဖွဲ့ဝင်တွေကတော့ နောက်က ကား နှစ်စီးမှာ မျှစီးရပါတယ်။ ကားတန်းကြီး ထွက်ပြီဆိုတာနဲ့ ကားရှေ့ ကနေ မော်တော်ပီကယ် ဆိုက်ကယ်နှစ်စီးက ဝေါဆို ဥဩတွေမြည်ပြီး တစ်ရှိန်ထိုးထွက်သွားပါတယ်။ ဆိုက်ကယ် နှစ်စီးရှေ့ဆုံးက ဥဩသံဆူဆူညံညံ လမ်းရှင်းပြီး သွားလိုက်တာ ကားကြပ်တယ်၊ လမ်းရှုပ်တယ်ဆိုတဲ့ ဘန်ကောက်မြို့လယ်ခေါင်မှာ ကျွန်တော်တို့ ကားတန်းကြီး အနှောင့်အယှက်မရှိ မရပ်မနား အရှိန်ပြင်းပြင်းနဲ့ သွားလို့ရပါတယ်။ ပြီးတော့ အံ့ဩစရာကောင်းတာက ကျွန်တော်တို့ ကားတန်းဟာ မိန်းလမ်းမကြီးကိုလည်း မော်တော်ပီကယ်တွေကလက်ပြ၊ တစ်ဘက်ကလာတဲ့ ကားတွေကို တားပြီး ပြောင်းပြန်မောင်းပါတယ်။

အဲလို ဥဩသံတွေ ဆူညံပြီး ကျွန်တော်တို့ကားတန်းကြီး သွားလိုက်တာ နောက်ဆုံးရောက်တော့မှ ကျောက်ဖရားမြစ်ရဲ့ ကမ်းမှာရှိတဲ့ ရေတပ်သင်္ဘောဆိပ်တစ်ခုကို ကျွန်တော်တို့ ရောက်သွားပါတယ်။ အဲဒီရေတပ်စခန်းအဝမှာ ရေတပ်စစ်ပုလိပ် MP တွေဟာ ကြပ်ထုပ်နေအောင် ချုပ်ထားတဲ့ ရေတပ်ယူနီဖေါင်းတွေကို ဝတ်ထားပြီး သေနတ်တွေကို ရယ်ဒီပိုစီရှင် (ready position) ကိုင်ပြီး ဂိတ်ဝမှာ စောင့်နေကြပါတယ်။ ကျွန်တော်တို့ ကားတန်းကြီးဝင်သွားတော့ MP တွေက အလေးပြုပြီး နောက်ဆုံး ကျွန်တော်တို့ သင်္ဘောပေါ်ကို တက်ရမယ့် သင်္ဘောဆိပ် jetty လေးစီကို ရောက်သွားပါတော့တယ်။ ဂျက်တီဆိပ်မှာ အိမ်ရှင်ထိုင်းဒုတိယဝန်ကြီးချုပ်ဟောင်းက စောင့်ကြိုနေပြီး ကျွန်တော်တို့ကို ကျောက်ဖရားမြစ်ထဲက ဆိပ်ကမ်းမှာ

ကပ်ထားတဲ့ အပျော်စီးသင်္ဘောပေါ်ကို ခေါ်သွားပါတယ်။ အဲဒီအပျော်စီးသင်္ဘောကတော့ ခပ်ရှင်းရှင်းပါ။ နှစ်ထပ်သစ်သားနဲ့လုပ်ထားတဲ့သင်္ဘောပါ။ ကျွန်တော်တို့ဆီက မြစ်ဝကျွန်းပေါ်မှာ ဧရာဝတီ နှစ်ထပ်သင်္ဘောပုံစံမျိုးပဲပေါ့။ ဧရာဝတီသင်္ဘောတွေနဲ့ကွာတာက အဲဒီသင်္ဘောရဲ့ အပေါ်ထပ် တစ်ထပ်လုံးကို ဟာလာဟင်းလင်း အမိုးမရှိဖွင့်ထားပါတယ်။ အဲဒီအမိုးဖွင့် ဟင်းလင်းပြင်သင်္ဘောအပေါ်ထပ်ရဲ့ ဘေးပတ်ချာလည်မှာ ကျွန်းပွတ်လုံးတိုင်တွေနဲ့ ခါးလောက်အမြင့် ကာထားပါတယ်။ သင်္ဘောအပေါ်ထပ်မှာ အကာအရံမရှိ၊ လေတဝူးဝူးနဲ့ ကျောက်ဖရားမြစ်ရဲ့ ညမြင်ကွင်းကလည်း သိပ်လှပါတယ်။ သာယာ ကြည်နူးဖွယ်ရာ ကျောက်ဖရားမြစ်ပြင်ကျယ်ကြီးနဲ့ သွားလာနေတဲ့ မီးတွေလင်းနေတဲ့ အပျော်စီးသင်္ဘောတွေကို ကြည့်ရတာ တကယ့်ကို ဖော်ပြလို့ မရနိုင်လောက်အောင်ကို စိတ်မှာ ခံစားရပါတယ်။ အဲဒီသဘော်အပေါ်ထပ်ကို ဘယ်လို စီမံထား၊ နေရာချထားသလည်းဆိုတော့ သင်္ဘောရဲ့ထိပ်ခေါင်းပိုင်းဘက်မှာ တစ်ပေလောက်မြင့်တဲ့ စင်မြင့်ခုံ စတိတ်ချ် (stage) လေးလုပ်ထားပြီး အဲဒီစင်မြင့်လေးအပေါ်မှာ ထိုင်ရိုးရာတီးဝိုင်းကြီးနဲ့ အဆိုတော်တွေက သီချင်းတွေ ဆိုကြပါတယ်။ သင်္ဘောရဲ့တခြားတစ်ဘက် နောက်ပိုင်းဘက် ဒက်ပိုင်းအစွန်မှာ ဘားကောင်တာနဲ့ အစားအသောက်မျိုးစုံ ပြုပြင်ချက်ပြုတ်တဲ့ ကစ်ချင်ဧရိယာလေးပေါ့။ အလယ်မှာမှ လူကြီးတွေအတွက် ဆိုဖါဆက်တီခုံတွေ၊ ကျန်တဲ့လူတွေထိုင်ဖို့ ရိုးရိုးထိုင်ခုံလေးတွေ စီထားပြီး ဝိတ်တာတွေက အစားအသောက်တွေချ၊ သောက်စရာမျိုးစုံ လိုက်ပေးနဲ့၊ တကယ့်ကို စိတ်ဝင်စားစရာဇိမ်ခံ သင်္ဘောလေးပါ။

ကျွန်တော်တို့အားလုံး နေရာချ ထိုင်ပြီးတာနဲ့ တီးဝိုင်းကြီးက စပြီး ထိုင်ရိုးရာသီချင်းတွေ သံစုံတီးဝိုင်းကြီးနဲ့တီးပြီး သင်္ဘောကြီးဟာ ခပ်ဖြေးဖြေးချင်း စထွက်ပါတယ်။ အစားအသောက်၊ ဂီတနဲ့ တကယ်ကို သဘောကျစရာ ပတ်ဝန်းကျင်မြင်ကွင်းတွေကို ကြည့်နေရင်း ကျွန်တော်တို့ သင်္ဘောကြီး ကျောက်ဖရားမြစ်ကို ဆန်တက်သွားတာဟာ တကယ်ကို မေ့မရနိုင်စရာပါ။ မြစ်ရဲ့ ဘယ်ဘက်က နှစ်ဘက်လုံးမှာလည်း ဘန်ကောက်မြို့ရဲ့ ကြီးမားလှတဲ့ စကိုင်းလိုင်း (skyline) ရှုခင်းကို မြင်ရပါတယ်။ ဒီလိုနဲ့ ကျွန်တော်တို့သင်္ဘောကြီး ခပ်ဖြည်းဖြည်း ခပ်အေးအေးနဲ့ ကျောက်ဖရားမြစ်ရဲ့ အထက်ပိုင်း ဘန်ကောက်မြို့စွန် အထိမောင်းပြီး နောက်ကြောင်းပြန်လှည့် ကျွန်တော်တို့စပြီး စီးခဲ့တဲ့ ဂျက်တီနေရာကို ပြန်ရောက်၊ အသွား တစ်နာရီ၊ အပြန်တစ်နာရီ၊ စားစရာစား သောက်စရာသောက်၊ စကားတပြောပြောနဲ့ ဇိမ်ခံစီးရတဲ့သင်္ဘောခရီး ရစ်ဗာရင်းခရူ(စ်)ခရီးစဉ်ပါ။

နောက်တစ်ခါ ကျောက်ဖရားမြစ်ထဲမှာ သင်္ဘောစီးရတာကတော့ လွန်ခဲ့တဲ့ (၂)နှစ်က ဗီယက်နမ်နိုင်ငံ ဟိုချီမင်းမြို့မှာလုပ်တဲ့ အာရှပစိဖိတ် အသည်းရောဂါနှိုးနှောဖလှယ်ပွဲအစည်းအဝေး သွားတက်ရင်းနဲ့ အသွားမှာ ဘန်ကောက်မှာ ခဏနားတော့ ကျွန်တော့်မိတ်ဆွေကြီး မစ္စတာပွန်ရပ်(ချ်)ကနေ ကျွန်တော့်ကို ဒင်နာဖိတ်ပါတယ်။ ဒင်နာကတော့ ကျောက်ဖရားမြစ်ထဲမှာသွားတဲ့ အပျော်စီးခရီးသွားသင်္ဘောပေါ်မှာ စားဖို့ပါ။ ကျွန်တော်တို့စီးရတဲ့ သင်္ဘောက တကယ့်ကို အဆင့်မြင့်တဲ့သင်္ဘောပါ။ သင်္ဘောရဲ့အပေါ်ဟင်းလင်းပြင်မှာ ဒင်နာစားဖို့ စားပွဲတွေတစ်ခါတည်း နေရာချထားပြီး ပြင်ထားပါတယ်။ သင်္ဘောအလယ်မှာတော့ အမိုးအကာနဲ့စားစရာနေရာ

ဒိုင်းနင်းဟောကြီး (dining hall) လုပ်ထားပါတယ်။ အဲဒီထဲကို ဝင်လိုက်တော့မှ အစားအသောက်တွေ ဘူဖေးတွေပြင်ထားတာကို တွေ့ရပါတယ်။

သင်္ဘောစထွက်ပြီဆိုတာနဲ့ ဂီတသံ၊ သီချင်းသံ သာသာယာယာ အေးအေးငြိမ့်ငြိမ့်လေးတွေ ကြားရပြီး ကိုယ့်နေရာမှာ ကိုယ်ထိုင်၊ ကိုယ်ကြိုက်တဲ့ ကိုယ်သောက်ချင်တဲ့ drinks တွေ မှာသောက်ရပါတယ်။ ကျွန်တော် တို့ကတော့ ဘီယာမှာပြီး ဘီယာကို တဖြည်းဖြည်းချင်း ဇိမ်နဲ့သောက်ပါတယ်။ ဘီယာတစ်ခွက်လောက်သောက် ပြီးတော့မှ ဘူဖေးအခန်းထဲကိုသွား၊ ကိုယ်စားချင်တာလေးတွေ ယူပြီး စားပွဲမှာထိုင်စား၊ ဒီလိုနဲ့ ကျွန်တော်တို့ သင်္ဘောဟာ ကျောက်ဖရားမြစ်အထက်ဖျားရောက်၊ ပြန်လှည့် (၂)နာရီလောက်ကြာတော့ နဂိုသင်္ဘောဆိပ်ကို ပြန်ဆိုက်ပါတယ်။

ကျွန်တော် အဲလိုတွေ တွေ့ကြုံရတော့ ရန်ကုန်မြစ်ထဲမှာ သင်္ဘောတစ်စင်းလောက်ကို အမိုးဖွင့်၊ ဂီတအဖွဲ့ jazz အဖွဲ့တစ်ဖွဲ့ကိုတင်၊ နာမည်ကြီးစားသောက်ဆိုင် La Plantor လိုဆိုင်မျိုးက အစားအသောက်တွေကို ကျွေး၊ သံလျင်တံတားဘက်သွား၊ တစ်ခေါက်ပြန်၊ ဘုရင့်နောင်တံတားသွားလိုက်ရရင် သိပ်ကောင်းမှာပဲလို့ တွေးမိပါ တယ်။

<u>ကိုရန်နိုင်ထွန်းရဲ့ အပျော်စီးသင်္ဘော</u>

ဒီလို မြစ်ကြောင်းခရီးစဉ်အပျော်စီးတွေအကြောင်း ဘာလို့ပြောနေရလည်းဆိုတော့ ပုဂံဟိုတယ်မှာ အိပ်နေကြတဲ့ ကျွန်တော်တို့တတွေကို ကိုရန်နိုင်ထွန်းက သူ့မှာ အပျော်စီးသင်္ဘောလေး ရှိပါတယ်၊ ကျွန်တော်တို့ လိုက်ပြီး သူ့ရဲ့သင်္ဘောကိုစီးပါ၊ ဧရာဝတီမြစ်ကြောမှာ စုန် ဆန် လိုက်ပို့ပါမယ်ဆိုပြီး လာခေါ်တာနဲ့ လိုက်သွားရတာကနေ ဧရာဝတီရစ်ဗာရင်းခရူ(စ်) စီး ဖြစ်သွားခဲ့တာမို့လို့ မြစ်တွင်းအပျော်စီး သင်္ဘောခရီးစဉ် အကြောင်း ပြောပြချင်လို့ပါ။

ကိုရန်နိုင်ထွန်းဟာ သူ့အိုင်ဒီယာ သူ့အတွေးအခေါ်နဲ့ ဧရာဝတီမြစ်တွင်းသွား သင်္ဘောတစ်စီး တည်ခဲ့ပါတယ်။ သူက သူ့သင်္ဘောလေးနဲ့ ဧရာဝတီမြစ်ကြောင်းခရီးစဉ်ကို လိုက်စီးရင်းနဲ့ ဝေဖန်ပေးပါလို့ ကျွန်တော်တို့ကို ပြောပါတယ်။ ကိုရန်နိုင်ထွန်း သင်္ဘောဟာ စိတ်ဝင်စားစရာပါ။ နှစ်ထပ် ဇိမ်ခံသင်္ဘော ဆောက်ထားပြီး စတိုင်ပုံကလည်း တကယ်မိုက်ပါတယ်။ အပေါ်ထပ်မှာတော့ ထုံးစံအတိုင်း ဟင်းလင်းပြင် deck လုပ်ထားပြီး အောက်ထပ် သင်္ဘောဝမ်းခေါင်းထဲမှာ ထမင်းစားခန်း ဒိုင်းနင်းရွှန်း (dining room) လုပ်ထားပါတယ်။ အဲဒီသင်္ဘောအောက် ဒိုင်းနင်းရွှမ်းထဲမှာ လူ (၂၀)လောက် ဆက်တီခုံတွေနဲ့ ထိုင်လို့ရပါတယ်။ ကျွန်တော်တို့ စီးတဲ့ အချိန်မှာတော့ ကိုရန်နိုင်ထွန်းရဲ့ သင်္ဘောမှာ deck အပေါ်မှာ အမိုးမပါသေးဘူး။ အဲတော့ မိုးရွာရင် ဒုက္ခပါပဲ။ ဒါပေမယ့် အမိုးမပါ လေတဟူးဟူးနဲ့ တော်တော်လေးကို စီးလို့ ကောင်းတဲ့ သင်္ဘောလေးပါ။ သင်္ဘောအကြောင်း သေချာမေးလိုက်တော့ ကိုရန်နိုင်ထွန်း သင်္ဘောရဲ့ အင်ဂျင်အနေအထားနဲ့ အင်ဂျင်ပါဝါက ပုဂံကနေ မန္တလေးကို တိုက်ရိုက်နေ့ချင်းမပေါက်ပဲ လမ်းမှာနားရမယ့် အနေအထား

ဖြစ်နေပါတယ်။ Road to Mandalay တို့ Pandaw သင်္ဘောတို့လို မန္တလေး ပုဂံသွားတဲ့ သင်္ဘောကြီးတွေလည်း လမ်းမှာ နားရတာပါပဲ။ ဒါပေမယ့် သူတို့က သူတို့ နားရမယ့် ရပ်ရမယ့် သတ်မှတ်တဲ့ နေရာရှိတယ်။ ပြီးတော့ အဲဒီသင်္ဘောကြီးတွေမှာ အိပ်ခန်းတွေနဲ့ဆိုတော့ သင်္ဘောရပ်ထားတုန်းမှာ ခရီးသည်တွေ ကိုယ့်အခန်းထဲမှာ ကိုယ်အိပ်လို့ရပါတယ်။ ကိုရန်နိုင်ထွန်း သင်္ဘောကတော့ အင်ဂျင်ပါဝါသေးတော့ ပုဂံကနေ မန္တလေးကို သွားရင် အဲလို တိုးရစ်တွေ တည်းတဲ့ ရပ်တဲ့ နေရာအထိကို မရောက်နိုင်ပဲ ကိုးလိုးကန့်လန့် နေရာမှာ ရပ်နေရမှာပါ။ အဲလို ရပ်နေရမယ်ဆိုရင်လည်း အိပ်စရာ နားစရာ နေရာမရှိပဲ သင်္ဘောအပေါ်ထပ် ဒက်(ခ်) ပေါ်မှာ ကုလားထိုင်တွေပေါ်မှာပဲ တိုးရစ်တွေက ဖြစ်သလို ထိုင်ပြီး တစ်ညလုံး နေရမှာဆိုတော့ ဘယ်ဟန်ကျပါ့မလဲ။

ဒါနဲ့ ကျွန်တော်က ကိုရန်နိုင်ထွန်းကို အကြံပြုခဲ့ပါတယ်။ ခင်ဗျားသင်္ဘောက ပုဂံ မန္တလေး သွားလို့ မကိုက်ဘူး၊ အိပ်ခန်းလည်းမပါ၊ နားစရာ တည်းစရာ မရှိဆိုတော့ မန္တလေးကို သွားရင် ဒုက္ခရောက်လိမ့်မယ်။ တကယ်တော့ တိုးရစ်တွေသာမျှားရင် ကျွန်တော် ယိုးဒယားနိုင်ငံ ကျောက်ဖရားမြစ်ထဲမှာ တွေ့ခဲ့တဲ့ သင်္ဘောပုံစံမျိုး ညောင်ဦးကနေ ပုဂံ ရေစုံ ရေဆန် နှစ်နာရီလောက် ခရီးမောင်း၊ တိုးရစ်တွေ ကြိုက်တဲ့ ပုံစံမျိုး ဒင်နာနဲ့ drinks တွေ စီစဉ်၊ ဧရာဝတီမြင်ကွင်းနဲ့ ပုဂံရှုခင်းကို မြင်အောင်လုပ်လေညင်းခံ၊ မြန်မာသံစဉ်ကို နားထောင် ဆိုတဲ့ ရစ်ဗာရင်းခရူ(စ်) ဇိမ်ခံခရီးစဉ်မျိုးလုပ်ရင် ကောင်းမယ်ဗျာလို့ ပြောခဲ့မိပါတယ်။

(ထုံးစံအတိုင်း ရေးရင်း လက်လွန်သွားပြီး ယခုလ အညာလက်ဖက်သုပ်အကြောင်း မရေးနိုင်ပဲ ဖြစ်တာကို ခွင့်လွှတ်ပါရန် အနူးအညွတ် တောင်းပန်ပါတယ်။)

ဆက်လက်ဖော်ပြပါမည်။

ပါမောက္ခခင်မောင်ဝင်း (အသည်း)

အသည်းရောဂါအထူးကုဆရာဝန်ကြီး



စာရေးသူ ပုဂံဟိုတယ်ရှေ့မှာ



ဓါတ်ပုံဆရာ ဒေါက်တာမိုးဇော်ဟိန်း နဲ့ သမီးကြီး ဒေါက်တာမင်းမင်းဝင်း

၃၀-၀၄-၂၀၀၉

<u>အမျိုးသမီးနဲ့အစားအစာ (၃၂)</u>

စက်ာပူမှာ အလုပ်လုပ်နေတဲ့ သမီးကြီး မင်းမင်းဝင်းနဲ့ သူ့အမျိုးသား မိုးဇော်ဟိန်းတို့ ခွင့်ယူပြီး မြန်မာပြည်ကို ပြန်လာလည်တာနဲ့ သူတို့နဲ့အတူ ပုဂံကို သွားလည်တဲ့အကြောင်းတွေကို ရေးနေပါတယ်။

<u>ဦးဘညိန်း (ယွန်းထည်ဆိုင်)</u>

ကျွန်တော် ပုဂံကိုပထမဆုံးရောက်ဖူးတဲ့ (၁၉၇၅)ခုနှစ် လောက်ကတည်းက ယွန်းထည်ပစ္စည်း ဝယ်မယ်ဆိုရင် ဦးဘညိန်းဆိုင်ကိုပဲ သွားလေ့ရှိပါတယ်။ ဘယ်လိုကဘယ်လို ဆက်စပ်သွားလည်းဆိုတော့ ပုဂံက ကျွန်တော့်မိတ်ဆွေတွေက ယွန်းထည်ဝယ်မယ်ဆိုရင် ဦးဘညိန်းယွန်းဆိုင်က အကောင်းဆုံးပဲ ဆိုပြီး ညွှန်းလိုက်တာနဲ့ ယွန်းထည်သွားဝယ်ရင်း ဦးဘညိန်းမိသားစုနဲ့ မိတ်ဆွေ ဖြစ်သွားတာပါ။

ကျွန်တော့်အမြင်ကို ပြောရရင်တော့ ဦးဘညိန်းဆိုင်ဟာ တကယ်လည်း ကြီးတဲ့ ယွန်းထည်ဆိုင်ကြီးလို့ မြင်ပါတယ်။ ပစ္စည်းတွေလည်း စုံလင်တယ်၊ မိသားစုလုပ်ငန်းဆိုတော့ ဆက်ဆံရေးကလည်းကောင်း၊ ဧည့်ခံလည်းကောင်း၊ တော်တော်ကိုဝယ်လို့ကောင်းတဲ့ ယွန်းထည်ဆိုင်လို့ ပြောချင်ပါတယ်။

ဒီလုပ်ငန်းကို စတင်ထူထောင်ခဲ့တဲ့ ယွန်းထည်ဖခင်ကြီး ဦးဘညိန်းကတော့ (၁၉၈၃)ခုနှစ်မှာ ကွယ်လွန်ခဲ့ပြီး ဇနီးဒေါ်ကြင်ကတော့ ၁၉၈၇ခုနှစ်မှာ ကွယ်လွန်ပါတယ်။ ဦးဘညိန်းနဲ့ဇနီး ဒေါ်ကြင်ကနေပြီး သမီး(၄)ယောက် ထွန်းကားခဲ့ပါတယ်။ အကြီးဆုံးသမီး ဒေါ်မြကြည်က အခု (၇၈)နှစ် ဖြစ်နေပါပြီ။ ဒုတိယသမီး ဒေါ်စန်းမေက (၆၇) နှစ်၊ တတိယသမီး ဒေါ်ခင်စန်းက (၆၃)နှစ်နဲ့ အငယ်ဆုံး ဒေါ်ရီလေးတောင် အသက်(၆၀) ဖြစ်နေပါပြီ။ တတိယသမီး ဒေါ်ခင်စန်းနဲ့ သူ့အမျိုးသား ဦးစန်းမြင့်တို့ကတော့ ကျွန်တော်နဲ့အရင်းနှီးဆုံးပေါ့။ ဘာလို့တုန်းဆိုတော့ လွန်ခဲ့တဲ့ (၁၄)နှစ်လောက်က ဒေါ်ခင်စန်း သည်းခြေကျောက်တည်လို့ ကျွန်တော်နဲ့ လာပြခဲ့ဖူးလို့ပါ။ အဲဒီတုန်းက သည်းခြေကျောက်ကို အပေါက်လေးဖောက်ပြီး ခွဲတဲ့ (keyhole system)၊ ဒါမှမဟုတ် လက်ပရိုစကုတ်ပစ်ဆာဂျရီး (laproscopic surgery) နည်းစနစ်နဲ့ ခွနေတဲ့ကာလ ဖြစ်ပါတယ်။ ဒေါ်ခင်စန်းကို အဲလို အပေါက်လေးဖောက်ပြီး သည်းခြေအိတ်ကို ခွဲထုတ်လိုက်တာ ကံဆိုးစွာနဲ့ အတွင်းမှာ သည်းခြေရည်စိမ့်ထွက်ပြီး ဒေါ်ခင်စန်းတစ်ယောက် တော်တော်အခြေအနေ ဆိုးသွားပါတယ်။ အထူးကြပ်မတ်ဆောင် လို့ ခေါ်တဲ့ Intensive Care Unit ICU ထဲမှာ တစ်လနည်းပါးလောက် နေလိုက်ရပြီး သေကံမရောက် သက်မပျောက်နဲ့ နောက်ဆုံးတော့ ပြန်ပြီးကောင်းသွားပြီး ဒီနေ့အထိ ကျန်းကျန်းမာမာနဲ့ ယွန်းထည်လုပ်ငန်းတွေကို ဆက်ပြီး လုပ်နေနိုင်ပါတယ်။ အဲဒီလို အထူးကြိုးစားပြီး အသက်ကယ်ကုပေးခဲ့တဲ့ လူနာ တစ်ယောက်ဆိုတော့ ကျွန်တော်ပုဂံရောက်တိုင်း ဒေါ်ခင်စန်းကို သွားသွားကြည့်ရပါတယ်။

ကျွန်တော်ဘာလို့ ဒီလောက်တောင် ဦးဘညိန်းယွန်းထည်ဆိုင် မိသားစုအကြောင်း အသေးစိတ်တွေ ရေးနေရတာလည်းဆိုတော့ မြန်မာ့ရိုးရာယွန်းထည်လုပ်ငန်းကြီးကို မိရိုးဖလာထိန်းသိမ်းစောင့်ရှောက်လာပြီး မြန်မာ့ယဉ်ကျေးမှု အနုပညာ အစဉ်အလာကို စဉ်ဆက်မပြတ် အောင်အောင်မြင်မြင် ထိန်းသိမ်းလုပ်ကိုင်လာတဲ့ သူတွေကို တအံ့တသြနဲ့ ချီးမွမ်းချင်လို့ သူတို့အကြောင်းကို မှတ်တမ်းတင်ရမယ်ဆိုပြီး ကျွန်တော့်စိတ်ထဲမှာ ခံစားမိရတဲ့အတွက် လေးစားထိုက်သူတွေကို ဂုဏ်ပြုရင်းနဲ့ ဒီဆောင်းပါးကို ရေးနေတာပါ။

<u>မြန်မာ့ရိုးရာယွန်းပညာ</u>

ယွန်းထည်ကို အဂလိပ်လို လက်ကဝဲယား (Lacquer ware) လို့ ခေါ်ပါတယ်။ လက်ကာ (lacquer) ဆိုတာက အင်္ဂလိပ်လို liquid that is used on wood or metal to give it a hard shining surface လို့ အဓိပ္ပါယ်ဖွင့်ဆိုထားပါတယ်။ ဆိုလိုတာက သစ်သား ဒါမှမဟုတ် သတ္တုကို ပြောင်လက်နေအောင် အပေါ်ယံက သုတ်တဲ့ ဆေးရည်လို့ ဆိုလိုပါတယ်။ မြန်မာ့ယွန်းထည်မှာ လက်ကာအဖြစ် သုံးတာကတော့ မြန်မာ့သစ်စေးပေါ့။ အဲလို ပြောင်နေအောင် လုပ်တဲ့ လက်ကာနဲ့ လုပ်ထားတဲ့ အသုံးအဆောင်ပစ္စည်းတွေကို လက်ကာဝဲယား (lacquer ware) လို့ ခေါ်ပါတယ်။ မြန်မာလိုပြန်လိုက်တော့ လက်ကဝဲယားဆိုတာ ယွန်းထည်ပစ္စည်းပေါ့။

နောင်တော် အစိုးရကတော့ မြန်မာ့ယွန်းထည် အတတ်ပညာသင်ပေးတဲ့ ကျောင်းကြီးလည်း ဖွင့်ပေးထားတယ်၊ ယွန်းထည်ပစ္စည်းတွေ စုစည်းတင်ပြထားတဲ့ ပြတိုက်လည်း ဖွင့်ပေးထားပါတယ်။ ဒါပေမယ့် ကျွန်တော်က အဲဒီနေရာတွေကို မရောက်ဖြစ်ပဲ ကိုယ့်နှလုံးစပ်ခင်မင်ရာ ဦးဘညိန်းယွန်းဆိုင်ကိုပဲ ရောက်ဖြစ်တော့ အဲဒီဆိုင်မှာပဲ ယွန်းလုပ်ငန်းတွေကို လေ့လာခဲ့ပါတယ်။

ဒီလိုယွန်းထည်လုပ်ငန်း၊ ယွန်းထည်ပစ္စည်းတွေ အကြောင်းကို ကျွန်တော်နဲ့ အဓိက စကားပြော ဖြစ်တာက ဦးဘညိန်းရဲ့သားမက် ဒေါ်ခင်စန်းရဲ့ ခင်ပွန်း ဦးစန်းမြင့်ပါ။ ကိုယ်နဲ့လည်း ရင်းနှီးပြီးသားဆိုတော့ သူတို့ဆိုင်ကိုသား၊ သူတို့ဧည့်ခံကျွေးတဲ့ အညာက ပုဂံလက်ဖက်သုပ်ကို အားရပါးရစားရင်းနဲ့ ယွန်းထည်လုပ်တဲ့ အကြောင်း စကားစပ်မိပြီး ဟိုမေး ဒီမေး မေးမိပါတယ်။

ဦးစန်းမြင့် ယွန်းထည်လုပ်တဲ့အကြောင်း နည်းနည်းပြောပြစမ်းပါဗျာ ဆိုတော့ “ ယွန်းထည်ဆိုတာ ဝါး ဒါမှမဟုတ် မြင်းမြီးကို အခြေခံတာ ဆရာရဲ့၊ ပထမဆုံး ဝါးကို သေးသေးလေးတွေ နှီးမျှင်လေးတွေလို ဖြစ်အောင်လုပ်ပြီး လိုချင်တဲ့ပုံ ဖော်ရတာ။ အဲလိုမဟုတ်ရင်လည်း မြင်းမြီးနဲ့ နှီးနဲ့ ရောပြီး ယွန်းအခြေခံ အကြမ်းထည်တွေ လုပ်ရင်လည်း လုပ်တယ်လေ။ ခွက်၊ လင်ပန်း၊ ယွန်းအုပ်ပုံဇကာတွေကို ဖော်ချင်သလို ပုံစံဖော်ရတာပေါ့။ စိတ်ကူးရရင် ရသလိုဒီဇိုင်းအသစ်တွေ ထင်ရတာပေါ့ ဆရာရယ်။ သမားရိုးကျပုံစံတွေကို လုပ်ရင်းကနေ ပါရမီရှိတဲ့ ကလေးတွေက လက်စွမ်းပြတော့ ပုံဆန်းလေးတွေ ထွက်လာတာပေါ့။ အဲလို ဝါး၊ မြင်းမြီး အခြေခံပုံစံတွေ ရပြီးပြီဆိုတော့မှ အပေါ်ကနေ သစ်စေးသုတ်ရတယ်။ သစ်စေးဆိုတာကတော့ ဒီနေ့အထိ ရှမ်းပြည်မှာရှိတဲ့ သစ်စေးပင်က သစ်စေးကိုပဲ ကျွန်တော်တို့ သုံးနေတုန်းပါပဲ။

“အဲလို မဲချိတ်နေတဲ့ သစ်စေးခပ်ထူထူ သုတ်ပြီးသား အကြမ်းထည်ယွန်း ပစ္စည်းတွေ ရတော့မှ အပေါ်ယံ သစ်စေးသားတွေကို အုတ်ခဲမီးဖုတ်နဲ့တိုက်ပြီး ချောရတယ်။ တိုးတက်လာရင်တော့ စက်တွေ၊ ကော်ပတ်တွေ သုံးပြီး ချောမှာပေါ့ဆရာရယ်။ ဒါပေမယ့် ကျွန်တော်တို့ ဦးဘညိန်းမိသားစု လုပ်ငန်းမှာတော့ ဒီနေ့အထိ ရိုးရာမပျက် အဲလို အုတ်ခဲမီးဖုတ်ကိုသုံးပြီး လက်နဲ့ပဲ ချောတယ်။

“သစ်စေးချောပြီးသားပစ္စည်းတွေကို ဘာဆက်လုပ်ရသလဲဆိုတော့ အမဲရိုးမီးဖုတ်ထားတဲ့ ပြာနဲ့ ပွတ်ရတယ်။ ကျွန်တော်တို့ကတော့ တကယ့် အမဲရိုးကို မီးဖုတ်ထောင်းပြီး အမဲရိုးပြာလုပ်သုံးတာပါ။ အဲဒီ အမဲရိုးပြာနဲ့ သုတ်လိုက်၊ ဆေးလိုက် (၁၂)ထပ်လောက် လုပ်တော့မှ သစ်စေးသုတ်ပြီးသား ယွန်းပစ္စည်းတွေ တော်တော်ကို ချောပြီး ခိုင်ခံ့သွားတာ။ အဲဒီနောက်တော့ ဒီပစ္စည်းတွေက မြေတိုက်ထဲမှာ (၇)လလောက် ထားရတယ် ဆရာရ့။ ယွန်းထည်လုပ်တယ်ဆိုတာ လွယ်တာမဟုတ်ဘူး။ အဲလို ထားလိုက်တော့မှ ဒီပစ္စည်းတွေဟာ ယွန်းထည်အနေနဲ့ ခိုင်ခိုင်ခန့်ခန့် ဖြစ်လာတာ။

“မြေတိုက်ထဲက ထုတ်လာပြီးတော့မှ နီ၊ စိမ်း၊ ဝါ ဟသ်ပဒါးဆေးနဲ့ အရောင်တင်ပြီး ယွန်းပစ္စည်းကို ချောရတာပေါ့။

“ပြီးတော့မှ အဲဒီယွန်းပစ္စည်းပေါ်မှာ လက်နဲ့ ပန်းချီတွေကို ဆွဲရတာ၊ တကယ့်ကို လက်နဲ့ အသေးစိတ်ပန်းချီတွေ ပုံဖော်ဆွဲရတာ။ ဆွဲတယ်ဆိုတာ ယွန်းပေါ်မှာ သံချောင်းလိုဟာမျိုးနဲ့ ခြစ်ပြီး ဆွဲတော့ လိုင်းတွေ ဖြစ်သွားတာပေါ့။ အဲဒီပေါ်ကမှ လိုချင်တဲ့ အရောင်တင် ဆေးနဲ့သုတ်လိုက်တော့ လိုင်းလေးတွေထဲကို ဟသပဒါးဆေးတွေ ဝင်သွားပြီး ပန်းချီပုံတွေ ပေါ်လာတယ်။ ဒီလိုပဲ နောက်တစ်လိုင်းဆွဲ၊ နောက်ဆေးအရောင်သုတ်နဲ့ ရောင်စုံပေါ်တဲ့ ယွန်းပန်းချီကားလို ဖြစ်သွားတာပေါ့။ နောက်ဆုံးအဆင့် အရောင်တင်လိုက်တော့ ယွန်းအချောထည်ပစ္စည်း ဖြစ်သွားတာပေါ့။ ရွှေရောင်ပေါ်ချင်ရင် ရွှေကို သုံးပေါ့။

“ယွန်းထည်ပစ္စည်းတစ်ခုကို ဆရာတို့ အခုကြည့်လိုက်တော့ ဘာမှမဟုတ်သလိုနဲ့ တကယ်တော့ ယွန်းပစ္စည်းတစ်ခုရဖို့ တစ်နှစ်နီးပါးကြာအောင် လုပ်ရတယ်လို့ပဲ ပြောရမှာပေါ့ ဆရာရယ်။ ကျွန်တော် ဆရာ့ကို အခုပြောတာကတော့ ယွန်းလုပ်ငန်းရဲ့ ဖြစ်စဉ်ကို ဆရာနားလည်အောင် အကြမ်းဖျင်းလောက်ပဲ ရှင်းပြတာ ဆရာရဲ့၊ တကယ့် ယွန်းလုပ်ငန်းက ဒီထက်တောင် အသေးစိတ်သေးတယ်။

“ပြောရဦးမယ်ဆိုရင် သူများတွေ ယွန်းထည် ဘယ်လိုလုပ်ကြလဲတော့ မသိဘူး၊ ကျွန်တော်တို့ မိသားစု ယွန်းလုပ်ငန်းကတော့ အခုထက်ထိ ပြည်တွင်းဖြစ် ပစ္စည်းတွေကိုပဲ အခြေခံပြီး မြန်မာ့ရိုးရာ လက်မှုလုပ်ငန်းနဲ့ လက်ကိုပဲ အခြေခံတဲ့ ယွန်းလုပ်တဲ့နည်းစနစ်တွေကို သုံးနေတုန်းပါပဲ။ ခေတ်ပေါ်နိုင်ငံခြား ပစ္စည်းဆိုလို့ တရုတ်ကလာတဲ့ ဟသ်ပဒါးနဲ့ ဆေးရောင်တွေကိုပဲသုံးပါတယ်။ ရှေးတုန်းကတော့ ဒီလို ယွန်းထည်သုံး အနီ၊ အစိမ်း ဆိုးဆေးတောင် သဘာဝဆိုးဆေးတွေကို သုံးတာပါ။ အခုထက်ထိတော့ ကျွန်တော်တို့က တတ်နိုင်သရွေ့ ရိုးရာနည်းစနစ်သုံး၊ ပြည်တွင်းဖြစ်ပစ္စည်းတွေကို အခြေခံပြီး ယွန်းထည်တွေကို ထုတ်နေတုန်းပါပဲ” လို့ ဦးစန်းမြင့်က စိတ်ရှည်လက်ရှည် ယွန်းထုတ်လုပ်ပုံ နည်းစနစ်တွေကို အသေးစိတ်

ရှင်းပြသွားပါတယ်။ အဲတော့မှ ကျွန်တော်လည်း ပုဂံကို အကြိမ်ကြိမ်ရောက်ပြီး ယွန်းထည်တွေကို ဝယ်နေပေမယ့် မြန်မာ့ရိုးရာ ယွန်းထည်ပစ္စည်းတစ်ခုဖြစ်လာဖို့ ဘယ်လိုအဆင့်တွေ ခက်ခက်ခဲခဲကို ကျော်ဖြတ်လုပ်ဆောင်ရတယ်ဆိုတာ အကြမ်းနားလည်သွားပါတယ်။

ထိုင်းနိုင်ငံရောက်လို့ စတိုးဆိုင်တွေမှာ မြန်မာယွန်းထည်ပစ္စည်းတွေကို ဈေးမတန်တဆ တင်ပြီး ရောင်းနေတာကို တွေ့ရရင် စိတ်ထဲမှာ တော်တော်လေး မခံချင်ဖြစ်မိပါတယ်။ သူတို့တတွေ ငါတို့နိုင်ငံက ယွန်းထည်တွေကို ဈေးချိုချိုနဲ့ ဝယ်သွားပြီး သိပ်နားမလည်တဲ့ တိုးရစ် နိုင်ငံခြားသားတွေကို သူတို့နိုင်ငံက ထွက်တဲ့ ယွန်းထည်လိုလိုနဲ့ဈေးတွေမြှင့်ပြီး ရောင်းနေတာပါလားလို့လည်း ခံစားမိပါတယ်။ ကိုယ့်ဘာသာကိုယ် မားကက်တင်း (marketing) လုပ်ပြီး ပြည်ပဈေးကွက်ကိုတင်ပြီး ယွန်းထည်တွေကို ရောင်းနိုင်ရင် မြန်မာယွန်းထည်လုပ်ငန်းက ဒီထက်တိုးတက်အောင်မြင်ကြီးပွားမယ်လို့ ထင်မိပါတယ်။

<u>အညာလက်ဖက်သုပ်</u>

ဦးစန်းမြင့်ပြောတာကို နားထောင်ရင်းနဲ့ တည်ထားတဲ့ လက်ဖက်ပန်းကန်အမောက်ကြီးကို ကျွန်တော်တို့ မိသားစု ဝိုင်းစားလိုက်တာ တက်တက်စင်ပြောင်သွားပါတော့တယ်။

ဒါနဲ့ တစ်ခါ စကားဆက်ရပြန်ပါတယ်။ "ဦးစန်းမြင့်နဲ့ ဒေါ်ခင်စန်းတို့ လက်ဖက်သုပ်ကတော့ စားကောင်းလိုက်တာဗျာ၊ ဒီလို အညာလက်ဖက် ဘယ်လို သုပလည်းဆိုတာလေး ပြောပြပါဦး၊ အိမ်မှာလည်း အမေရှိတုန်းကတော့ ဒီလလက်ဖက်သုပ်မျိုး စားရတယ်။ အခု ဦးစန်းမြင့်တို့ လက်ဖက်သုပ်ကို စားရတော့ အမေ့ကို အရမ်းသတိရမိတယ်။ အမေရှိတုန်းက လက်ဖက်သုပ်နည်းကို သေချာ မေးမထားလိုက်ရဘူး။ အဲတော့ မသုပတတ်တာနဲ့ ဒါမျိုးမစားရတာ ကြာပြီ။ ယွန်းလုပ်ငန်း ရှင်းပြပြီး ခင်ဗျားတို့ လက်ဖက်သုပ်နည်းပါ ဆက်ပြောပါဦးဗျာ" လို့ ကျွန်တော်က ပြောလိုက်ပါတယ်။

အဲတော့ ဦးစန်းမြင့်က "လက်ဖက်သုပ်နည်းက မခင်စန်းနဲ့ မီးဖိုချောင်ကလူတွေမှ ကောင်းကောင်းပြောတတ်မှာ ၊ ကျွန်တော် သူတို့ကိုခေါ်လိုက်မယ်" ဆိုပြီး ဒေါ်ခင်စန်းနဲ့ မီးဖိုချောင်က အလုပ်သမားတွေကို ခေါ်လိုက်ပြီး "ဆရာက မင်းတို့ လက်ဖက်သုပ်ကိုစားရတာ သိပ်ကောင်းလို့တဲ့၊ ဒို့အညာ လက်ဖက်သုပ်နည်းကို ပြောပြပါဦးကွာ" လို့ ပြောပါတယ်။ ဒါနဲ့ ဒေါ်ခင်စန်းတို့ပြောပြတဲ့ အညာလက်ဖက် သုပနည်းလေးကို အကြမ်းရေးပြလိုက်ချင်ပါသေးတယ်။

<u>အညာ လက်ဖက်သုပ်နည်း</u>

အညာမှာ လက်ဖက်သုပ်တယ်ဆိုတာက နှပ်ထားတဲ့ လက်ဖက်ကိုအဆာပလာနဲ့ သုတ်တာပါ။ လက်ဖက်နှပတာ ကောင်းမှ လက်ဖက်သုပ်က ကောင်းမှာပါ။ လက်ဖက်သုပ်တာရဲ့ အဓိက အရေးကြီးဆုံး အချက်က လက်ဖက်နှပ်တာပါ။ ဒါကြောင့် ပထမဆုံး လက်ဖက်နှပ်နည်းကို စပြောပါမယ်။

<u>လက်ဖက်နှပ်နည်း</u>

၁. ပထမဆုံး လက်ဖက်ကို ရေနဲ့ နှစ်ထပ် သုံးထပ်လောက် ဆေးရပါမယ်၊ အဲတော့မှ ဆိုးဆေးအဝါတွေ၊ အမည်းအနှစ်တွေ အမှုန်တွေ ထွက်ကုန်ပါမယ်။ ရေစင်အောင် သေချာညှစ်ပြီး ဆေးဖို့တော့ လိုပါမယ်။

၂. ပြီးတော့မှ အဲလို ရေစင်အောင်ဆေးထားတဲ့ လက်ဖက်ကို -

- ကြက်သွန်ဖြူအခွံသင်ပြီးသား
- ပုဇွန်ခြောက်
- ငရုတ်သီးစိမ်း
- ဆားအသင့်အတင့်ထည့်

- တစ်ချို့ရောက်တော့ အချို့မှုန့်ပါထည့်တယ်။

ပြီးတော့မှ အားလုံးရောပြီး ထောင်းရတယ်။ အညာမှာ လက်ဖက်သုပ်တဲ့အခါ လက်ဖက်က ဘယ်နှစ်ကျပ်သား၊ ကြက်သွန်ဖြူက ဘယ်နှစ်ဥ၊ ပုဇွန်ခြောက်က ဘယ်လောက်သားဆိုပြီး ဖော်မြူလာတွေ ရေးပြီး လပလေ့မရှိပါဘူး။ အတွေ့အကြုံအရ တော်သလို ကြည့်ပြီး ထည့်လိုက်တာပါ။

- နည်းနည်းစပ်ချင်ရင် ငရုတ်သီးပိုထည့်။
- ကြက်သွန်ဖြူ ဒဏ်မခံနိုင်ရင် ကြက်သွန်ဖြူလျှော့ထည့်ပေါ့။
-ကျွန်တော်ဆိုရင် ပုဇွန်ခြောက်သားများမှ ကြိုက်တာဆိုတော့ ပုဇွန်ခြောက် ခပ်များများလေးထည့်ပေါ့။

အဲလို အစပ်၊ အငံ၊ အချို့ကို လိုချင်သလို အရသာရအောင် လက်ဖက်သား၊ ငရုတ်သီး၊ ဆား၊ ပုဇွန်ခြောက် အနည်းအများချိန်ပြီး ရော၊ အကုန်မွှေနယ်ပြီးတော့ ငရုတ်ဆုံနဲ့ ထောင်းရပါတယ်။

အဲလို ထောင်းတာမှာလည်း အတော်အသင့် စားကောင်းရုံ အနေတော် လက်ဖက်သားရဖို့ ချင့်ချိန်ပြီး ထောင်းရပါတယ်။ သိပ်တအားကြီး ထောင်းလိုက်ရင်လည်း ညက်ပျော်သွားပြီး လက်ဖက်ဖျော်ရည် ဖြစ်သွားမယ်။ ထောင်းတာ မညက်ရင်လည်း တန်ဆာပလာတွေ မနှံ့ပဲဖြစ်မယ်။ ဒါမှမဟုတ် လက်ဖက် အဖတ်လိုက်ကြီးတွေနဲ့ ကြည့်လို့ မကောင်း၊ စားလို့မကောင်းတာကြောင့် လက်ဖက်ထောင်းတာဟာ တော်တော်လေး ပညာပါပါတယ်။

၃. အဲလို အဆာပလာတွေနဲ့ အနေတော် ထောင်းထားတဲ့ လက်ဖက်ပေါ်ကို သံပုရာသီးညှစ်ပြီးမှ နှံ့အောင်နယ်ပြီး လက်ဖက်ကို နှပ်ရပါတယ်။

၄. အားလုံးပြီးတော့မှ ဖန်ပုလင်းထဲမှာ အဲဒီလို နှပ်ပြီးသား လက်ဖက်ကို ထည့်ပြီး အပေါ်ကနေ ပဲဆီစိမ်း (ဆီချက်မဟုတ်ပါ) လောင်းပြီး သိမ်းရပါတယ်။

ဒီလို လက်ဖကနှပ်တဲ့အခါမှာ လက်ဖက်တစ်ခါသုပ်မယ်ဆိုတိုင်း တစ်ခါနှပ်တာမဟုတ်ပါဘူး။ တစ်ပတ်စာ၊ ဧစ်ပတ်စာ ကိုယ်ဘယ်လောက်စားမယ် ဆိုတာ တွက်ပြီး တစ်ခါတည်း များများစားစား နှပ်ပြီးသိမ်းထားရမှာပါ။

လက်ဖက်သုပ်တယ်ဆိုတာ

အဲလို နှပ်ပြီးသားလက်ဖက်ကိုမှ တစ်ခါ စား၊ တစ်ခါသုပ်ပါတယ်။ လက်ဖက်နှပ်ကို သုပ်တယ်ဆိုတာက လက်ဖက်နှပ်ကို အဆာပလာတွေ ထည့်ပေးလိုက်တာကိုပြောတာပါ။ အဲတော ဘယ်လိုအဆာပလာတွေသုံးလို့ ဘယ်လို သုပ်တယ်ဆိုတာ ဆက်ပြောသွားပါမယ်။

အဆာပလာတွေ

၁. နှမ်းနဲ့ မြေပဲလှော်

- နှမ်းအစိမ်းနဲ့ အခွံခွာပြီးသား မြေပဲစေ့အစိမ်းလေးတွေကို မီးအေးအေးပေးထားတဲ့ ဒယ်ပိုင်းပေါ်မှာ ဆီလေးပါလေကာ ထည့်ပြီး သာသာလေးလှိမ့်ရပါမယ်။ နှမ်းရော မြေပဲကိုပါ ရောပြီး ကျက်တယ်ဆိုရုံလေး လှိမ့်ရတာပါ။ ဒယ်ပိုင်းသိပ်ပူသွားရင် နှမ်းတွေ မြေပဲတွေ ကျွမ်းသွားပါလိမ့်မယ်။

၂. အညာက ပဲကြမ်းကြော်လို့ခေါ်တဲ့ နှစ်ပြန်ကြော် ပဲကြော်

၃. ဆီနဲ့ ကြွပ်အောင် ကြော်ထားတဲ့ အခွံပါတဲ့ မြေပဲဆံအလုံးလိုကလေးတွေ

၄. ရွှေဒင်္ဂါးခြောက်လို့ခေါ်တဲ့ လက်ဖက်နဲ့စားကောင်းတဲ့ အကောင်မသေးမကြီး အနေတော်အရွယ် ပုဇွန်ခြောက် ဝါဖန့်ဖန့်လေးတွေ

၅. ကြက်သွန်ဖြူ အဝိုင်းကြော်

၆. ရိုးရိုးကြက်သွန်ဖြူကြော်

၇. ငရုတ်သီးစိမ်းလေးတွေကို သေးသေးလေး စားကောင်းရုံ လှီးထားမယ်

၈. အနီရောင်ဖြစ်ဖြစ်၊ အစိမ်းရောင်ဖြစ်ဖြစ် ခရမ်းချဉ်သီး မစိမ်းမမှည့်ကို အစေ့တွေဖယ်ပြီး စားကောင်းရအရွယ် ကပ်ကြေးနဲ့ ကိုက်ထားမယ်။

၉. ဟင်းချိုမှုန့်။

လက်ဖက်သုပ်ပြီ

လက်ဖက်သုပ်တော့မယ်ဆိုတာနဲ့ ဖန်ပုလင်းထဲမှာ သိပ်ထားတဲ့ လက်ဖက်နှပ် အနေတော်ကို ယူပြီး ပန်းကန်ပြားထဲမှာ ထည့်။

ပြီးတော့မှ အခုပြောခဲ့တဲ့ အဆာပလာတွေကို လက်ဖက်နှပ်ပေါ်မှာ ကြည့်လို့ကောင်းအောင် ဖြူးပြီး လက်ရင် ပြီးပြည့်စုံတဲ့ အညာလက်ဖက်သုပ်ဖြစ်သွားပါပြီ။

အဲလို အဆာပလာအစုံအလင်အပေါ်မှာ ဖြူးထားတဲ့ လက်ဖက်နှပ်ကို ကိုယ်ကြိုက်တဲ့ အဆာပလာနဲ့ ရွေးပြီး အားရပါးရ တစ်ဇွန်းပြီး တစ်ဇွန်း စားလိုက်ရင် တကယ့်ကို ကောင်းလွန်းလို့ စားတာ ရပ်လို့ မရတော့ပါဘူး။ ရှယ်စားကောင်းတဲ့ အညာလက်ဖက်သုပ်ပါ။

ကြက်သွန်ဖြူအစိမ်းလေးနဲ့ လက်ဖက်တစ်လုပ်စားလိုက်၊ ပုဇွန်ခြောက်လေးနဲ့ တစ်ခါဝါးလိုက်မယ်၊ စိတ်ကူးပေါ်လာရင် ငရုတ်သီးစိမ်းဖတ်၊ ခရမ်းချဉ်သီးဖတ်နဲ့ ပဲကြော်လေး သုံးလေးစေ့ပါရောပြီး ပလုပ်ပလောင်းစား၊ အဆာပလာမပါပဲ သူ့ဘာသူစားလည်း တကယ့်ကိုကောင်းတဲ့ အညာလက်ဖက်သုပ်ပါ။

စိတ်ကူးရရင် ထမင်းဖြူ ပူပူလေးကို ပဲဆီစိမ်းလေးဆမ်းပြီး လက်ဖက်သုပ်နဲ့ စားလိုက်ရင် ထမင်းသုံးပန်းကန်လောက် ကုန်အောင် စားနိုင်ပါတယ်။

နေ့လည် ၂း၀၀ နာရီ၊ ၃း၀၀ နာရီလောက်မှာ အညာကနေပူပူ တမာပင်ရိပ်အောက်က ကွပ်ပျစ်ကြီးမှာ ထိုင်ပြီး ကြွေဇလုံထဲမှာ ထမင်းကြမ်းခဲကြီးထည့်၊ အဲဒီပေါ်မှာလက်ဖက်သုပ် တစ်ဇွန်းလောက်ပုံပြီး အလုအယက် ထမင်းကြမ်းခဲ တစ်ဆုပ်၊ လက်ဖက်ပါလေကာကို လက်နဲ့ အားရပါးရစားခဲ့ရတာကို လွမ်းမိပါသေးတယ်။

ဆက်လက်ဖော်ပြပါမည်။

ပါမောက္ခခင်မောင်ဝင်း (အသည်း)

အသည်းရောဂါအထူးကုဆရာဝန်ကြီး



ဒေါ်ခင်စန်း၊ ဒေါက်တာမိုးဇော်ဟိန်း၊ စာရေးသူ၊ သမီးကြီး ဒေါက်တာမင်းမင်းဝင်း၊ ဇနီး ဒေါက်တာဒေါ်ခင်လေးရီနဲ့ ဦးစန်းမြင့်တို့ ဦးဘညိန်းယွန်းထည်ဆိုင်မှာ



စာရေးသူတို့ စားကောင်းခဲ့ရတဲ့ ဦးဘညိန်း ယွန်းထည်ဆိုင်က အညာလက်ဖက်သုပ်

၂၅-၆-၂၀၀၉

အမျိုးသမီးနဲ့အစားအစာ (၃၃)
ပြည်ပလာတာကပ်ကျေးကိုက်

အမျိုးသမီးနဲ့စားစရာဆိုပြီး ဆောင်းပါးတွေ ရေးလာတာ အပိုင်း (၃၃)ကို ရောက်သွားပါပြီ။ ၂နှစ်ကျော်သွားပြီပေါ့။ ငယ်ငယ်ကတည်းက စားခဲ့ရတဲ့ စားစရာတွေကို သတိရပြီး တစ်ခုပြီးတစ်ခု ရေးခဲ့တာ အညာဒေသ စားစရာတွေအကြောင်း တော်တော်လေး ရေးမိခဲ့ပါတယ်။

အခုလ ဘာစားစရာအကြောင်း ရေးရဦးမလဲ ဆိုပြီး စဉ်းစားကြည့်လိုက်တော့ မှတ်မှတ်ရရ ကျွန်တော် ဆရာဝန် ဖြစ်ခါစမှာ ကျွန်တော့်ဦးလေး ဦးမောင်ကလေးနဲ့ သူ့ရဲ့ဇနီး ဒေါ်မြမြ (အန်တီမြ) တို့နဲ့ ပြည်စွယ်တော်ပွဲကို လိုက်သွားတုန်းက စားခဲ့ရတဲ့ ပြည်ပလာတာ ကတ်ကျေးကိုက်ကို သတိရမိပါတယ်။

ပြည်ပလာတာ ကတ်ကျေးကိုက်အကြောင်း မပြောခင် ကျွန်တော့်ဦးလေးနဲ့ သူ့ရဲ့ဇနီး ပြည်ပေါက်ခေါင်းဆက် ဒေါ်မြမြ (အန်တီမြ)တို့ အကြောင်းပါ ရေစက်ဆုံတဲ့အကြောင်းကို ပြောချင်ပါသေးတယ်။

ဦးမောင်ကလေးနဲ့ တူ မောင်တင်နွယ်

ကျွန်တော့်အဖေ ဦးဘဂျမ်းရဲ့ အောက်က ညီဖြစ်တဲ့ ဦးမောင်ကလေးဟာ စစ်ပြီးခေတ်မှာ BA.BL.RL ဘွဲ့တွေရပြီး ၁၉၅၃ခုနှစ် ပတ်ဝန်းကျင်လောက်မှာ ရန်ကုန် ဆပ်ပလိုင်း (Supply) မင်းကြီး ဖြစ်ခဲ့ပါတယ်။ အဲဒီတုန်းက ရန်ကုန်မြို့မှာ သကြားနဲ့ နို့ဆီကို ခွဲတန်းချ ရာရှင် (ration) စနစ်နဲ့ ဖြန့်နေချိန်ပါ။ အဲလိပစ္စည်းတွေကို ခွဲတန်းချ ရောင်းတာကို ကိုင်တဲ့ ဌာနကို ဆပ်ပလိုင်းလို့ ခေါ်တယ်လို့ ခပ်ရေးရေးမှတ်ထားခဲ့မိပါတယ်။ ဦးလေးဟာ လူပျိုကြီးပါ။ ရန်ကုန်မြို့ သိမ်ဖြူဘောလုံးကွင်းရဲ့ အရှေ့ဘက်မှာ ရှိတဲ့ ကနေဒီဟောက်စ် (Kennedy House) လို့ ရေးထားတဲ့ အခန်းလေးခန်းပါတဲ့ နှစ်ထပ်တက်ရဲ့ အပေါ်ထပ် ဘယ်ဘက်အခန်းမှာ နေပါတယ်။

အဲဒီအချိန်မှာ ကျွန်တော့်အဖေ ဦးဘဂျမ်းက ဝမ်းတွင်းဂတ်တဲ (ရဲစခန်းကို ခေါ်တာ) မှာ ဌာနအုပ်ပါ။ (အခုခေတ်ခေါ် စခန်းမျူးပေါ့)။ အဲဒီတုန်းက ကျွန်တော်တို့ ညီအစ်ကို မောင်နှမထဲမှာ အကြီးဆုံးဖြစ်တဲ့ အစ်ကိုကြီး ဦးတင်နွယ်ဟာ ဝမ်းတွင်းမြို့ အရှေ့ဘုရားလေးနားမှာ စျေးကုန်နဲ့ ကပ်လျက်ရှိတဲ့ ဆရာမကြီး ဒေါ်စောရင်ရဲ့ မူလတန်းကျောင်းမှာ လေးတန်းတက်နေပါတယ်။

တစ်နေ့တော့ ဦးလေး ဦးမောင်ကလေး ဝမ်းတွင်းကိုရောက်လာပြီး ကျွန်တော့်အမေကို " ခင်ခင်နှင်တို့ ကလေးတွေကို တောကျောင်းမှာ ထားလို့ကတော့ လူဖြစ်မှာ မဟုတ်ဘး။ အကြီးကောင် မောင်တင်နွယ်ကို ငါ ရန်ကုန်ခေါ်သွားပြီး ကျောင်းထားပေးမယ်" ဆိုပြီး ခေါ်သွားပါလေရော။ ဦးလေးက ရန်ကုန် ဆပ်ပလိုင်းမင်းကြီး ဆိုတော့ ဝမ်းတွင်းဂတ်တဲက ဌာနအုပ် ဦးဘဂျမ်းနဲ့ အဆင့်အတန်းချင်း သိပ်ကို ကွာခြားနေပါတယ်။

အဲတော့ ဦးလေး ပြောစကားကို မလွန်ဆန်နိုင်လို့ သားကြီး မောင်တင်နွယ်ကို ရန်ကုန်ကို ထည့်လိုက်ရပြီး အမေနဲ့ အမေကြီး (အဖွားကို အညာအခေါ်) တို့ မျက်ရည်လေး စမ်းစမ်းနဲ့ ကျန်ခဲ့ပါတယ်။ တစ်ပတ်လောက်ကြာတော့ အမေနဲ့ အမေကြီးတို့ ကလေးကို သိပ်လွမ်းလို့ ပြန်ခေါ်မယ်ဆိုပြီး ရန်ကုန်ကို လိုက်သွားကြပါတယ်။ ရန်ကုန်ရောက်တော့ ဦးလေးက "သွား၊ ပြန်ကြ၊ နင်တို့ ကလေးကို ချစ်ရင် သူ့ပညာရေးအတွက် ရန်ကုန်မှာ ကျောင်းထားရမယ်" လို့ ပြောပြီး ငေါက်လွှတ်လိုက်လို့ အမေတို့ စိတ်လျှော့ပြီး ပြန်လာခဲ့ကြရပါတယ်။

ဦးလေးဟာ ရန်ကုန်ရောက်ရောက်ချင်း သူ့တူ မောင်တင်နွယ်ကို စိန့်ပေါလကျောင်းမှာ အပ်ပါတယ်။ ဝမ်းတင်းမူလတန်းကျောင်းက လေးတန်းကျောင်းသားကို ရန်ကုန်စိန့်ပေါလ်ကျောင်းမှာ ကျောင်းအပ်တယ် ဆိုတာ လွယ်တဲ့ ကိစ္စမဟုတ်ပါဘူး။ ဒါပေမယ့် စိန့်ပေါလ်ကျောင်းအတွက် လိုတဲ့ နို့ဆီ၊ သကြားတွေကို ဆပ်ပလိုင်း မင်းကြီးဖြစ်တဲ့ ဦးမောင်ကလေးက လက်မှတ်ထိုးပေးနေရတာဆိုတော့ ဦးမောင်ကလေးရဲ့တ စိန့်ပေါလ်ကျောင်း မှာ အပ်တာကို စိန့်ပေါလ်ကျောင်းအုပ် ဖာသာရ်ကြီးက မငြင်းနိုင်ဘူးပေါ့။ ဝမ်းတွင်းက တက်လာတဲ့ လေးတန်းကျောင်းသား မောင်တင်နွယ်ကို ပထမဆုံး စိန့်ပေါလ်ကျောင်းက ပထမတန်းမှာ လက်ခံပါတယ်။ ဦးလေးက သူ့တူကို ကျူရှင်ဆရာမ ငှားပြီး စာတွေ သင်ခိုင်းတော့ (၃)လနဲ့ အတန်းတက်ရပါတယ်။ အင်္ဂလိပ်လို Jump Promotion လို့ ခေါ်တာပေါ့။ အဲတော့ မောင်တင်နွယ် (၂)တန်းကို တက်ရပါတယ်။ အစ်ကိုကြီး မောင်တင်နွယ်ကလည်း ကြိုးစား၊ ဦးလေးကလည်း တအားတွန်းနဲ့ဆိုတော့ (၁)နှစ်လည်းပြည့်ရော မောင်တင်နွယ် (၄)တန်းတက်ခွင့် ရသွားပါတယ်။

အဲလို တူအရီး နှစ်ယောကတည်း ကနေဒီအိမ်မှာ နေနေကြတော့ တစ်ချို့က ဦးလေးမှာ ကလေး တစ်ယောက်ရှိတယ်လို့ ထင်ကြတာပေါ့။ တစ်ချို့က ဦးလေးနဲ့ မောင်တင်နွယ် သုံးလေးနှစ်လောက် အတူတူနေကြတာ။ မောင်တင်နွယ် စိန့်ပေါလ်ကျောင်း ခုနှစ်တန်းရောက်တော့ အဖေဦးဘဂျမ်းဟာ တိုက်ကြီးဂတ်တဲမှာ တိုက်ပိုင်ရာထူးနဲ့ ပြောင်းလာပါပြီ။ တိုက်ပိုင်ဆိုတာ ပုခုံးပေါ်မှာ ငွေရောင်ဘားနှစ်ဘား ရှိတဲ့ ရဲအရာရှိပါ။ အိုင်ပီ IP လို့လည်း ခေါ်ပါသေးတယ်။ IP ဆိုတာက Inspector of Police ကို အတိုရေးတာပေါ့။

<u>ကလေးတစ်ယောက် အဖေ ဦးမောင်ကလေး</u>

ဦးလေးစာ လူပျိုအကြီးအနေနဲ့ အသကလေး တော်တော်ရလာတော့ မိတ်ဆွေအပေါင်းအသင်းတွေက မိန်းမယူပါတော့ဆိုပြီး ပြည်ပေါက်ခေါင်းဆက် ရန်ကုန်တက္ကသိုလ် အင်္ဂလိပ်စာပါမောက္ခ ဒေါ်သိန်းညွှန့်ရဲ့ ညီမ ဒေါ်မြမြ (အန်တီမြ) နဲ့ စေ့စပ်ပေးကြပါတယ်။ မင်္ဂလာစကားတွေ ကမ်းလှမ်း၊ တင်ကြိုညှိနှိုင်း စကားတွေ ပြောကြတော့ အန်တီမြတို့ဘက်က ဦးမောင်ကလေးမှာ ကလေးတစ်ယောက်ရှလို့ ကြားလို့ သဘောမတူဘူး ဆိုတာမျိုး ပြောကြပါတယ်။

အဲဒီမှာတင် တိုက်ကြီးဂါတ်တဲက တိုက်ပိုင် ဦးဘချမ်းနဲ့ဇနီး ဒေါ်ခင်ခင်တို့ ဒီကိစ္စကို ဖြေရှင်းပေးဖို့ ဂျစ်ကားနဲ့ရန်ကုန်ကို အမြန်ပြေးလာကြရတော့တာပါပဲ။ ကြုံတုန်းပြောဦးမယ်၊ အဲဒီခေတ်တုန်းက တိုက်ကြီးက ရန်ကုန်သွားတယ်ဆိုတာ လွယ်တဲ့ကိစ္စမဟုတ်ပါဘူး။ လမ်းမှာ ဓါးပြတိုက်တတ်တယ်၊ မှော်ဘီ စိုက်ပျိုးရေး ကျောင်းနားမှာ ဥစ္စာစောင့်ထွက်လာတတ်တယ် ဆိုတာမျိုးတွေကရှိတယ်။ ပြီးတော့ ပြည်တွင်းပုန်း သူပုန်ထနေတဲ့ ကာလဆိုတော့ လမ်းလုံခြုံရေးမကောင်းပါဘူး။ အဲတော့ အဖေတို့ ရန်ကုန်သွားရင် မိသားစုစီးတဲ့ ဂျစ်ကားက တစ်စီး၊ ရှေ့က ရဲအစောင့် အက်စ်ကော့ (escort) ကားတစ်စီး၊ ပေါင်းနှစ်စီး သွားရတာပါ။ ဦးမောင်ကလေး ကလေးအဖေကိစ္စကိုရှင်းဖို့ အဖေနဲ့အမေတို့ အခုပြောခဲ့သလို တိုက်ကြီးကနေ သွားကြတာ ရန်ကုန် ရောက်တာနဲ့ ဦးလေးနဲ့ မောင်တင်နွယ်နေတဲ့ ကနေဒီအိမ်မှာ အန်တီမြတို့ဘက်က အမျိုးအဆွေတွေကို ရှင်းလင်းပွဲလုပ်ရပါတယ်။ အဲဒီမှာ အမေကခေါင်းဆောင်ပြီးတော့ ပြောရတော့တာပေါ့။ မောင်တင်နွယ်ဆိုတာ ဦးမောင်ကလေးရဲ့ ကလေးမဟုတ်ပါဘူး။ ကျွန်မတို့ရဲ့ သားကြီးပါ။ ကျွန်မတို့သားလေးကို ရန်ကုန်မှာ ကျောင်းထားဖို့ သူ့ဦးလေး ဦးမောင်ကလေးက ခေါ်ထားပြီး တူအရီးနှစ်ယောက ကနေဒီအိမ်မှာ နေတာ သုံးနှစ်ကျော်ပါပြီဆိုပြီး သေချာရှင်းပြပေးလိုက်တော့မှ အန်တီမြတို့ဘက်က စိတ်ချလက်ချ ယုံကြည်ကျေနပ် သွားပြီး ဦးလေးနဲ့အန်တီမြကို သဘောတူလို့ ဦးလေးတို့ မင်္ဂလာဆောင် ဖြစ်သွားပါတယ်။ အဲတော့ ကနေဒီအိမ်မှာ နေတဲ့သူတွေဟာ ဦးလေး၊ အန်တီမြနဲ့ မောင်တင်နွယ်ဆိုပြီး သုံးယောက်ဖြစ်သွားတာပေါ့။

<u>အန်တီမြ</u>

အန်တီမြဟာ ပေါက်ခေါင်းသူ ပြည်မှာကြီး၊ ပြည်မှာကျောင်းတက်ခဲ့တဲ့ သူတစ်ယောက်ပါ။ ကျောင်းစာကတော့ (၁၀)တန်း မအောင်လို့ပဲ ပြောရမှာပေါ့။ တက္ကသိုလ်ဘွဲ့မရပေမယ့် အန်တီမြဟာ တကယ်ကို ဥာဏ်ပညာထက်မြက်၊ အိုင်ကျူ IQ ကောင်းတဲ့သူတစ်ယောက်ပါ။ သူ့အလုပ်က ပြည်မှာ အထည်ဆိုင်ဖွင့်ပြီး အထည်ရောင်းတာပါ။ ရုပ်ရည်ကလည်း အတော်ကိုချော၊ မျိုးရိုးကလည်း ကောင်းတော့ ဦးလေးက သဘောကျတာပေါ့။ အတော်ကို သွက်လက်ချက်ချာပြီး လူမှုရေးလုပ်ငန်းတွေကိုလည်း

ဒေါင့်စေ့အောင် အကုန်လုပ်၊ ဘယ်ဘက်ကဆွေမျိုးမှ တာဝန်တွေ မလစ်ဟင်းအောင် ပြုစုစောင့်ရှောက်လုပ်သင့်တာမှန်သမျှကို စိတ်ပါလက်ပါအကုန်လုပ်တဲ့ အန်တီမြပါ။

အန်တီမြရဲ့ ချစ်စရာအကောင်းဆုံးအရည်အချင်းကို ပြောရမယ်ဆိုရင် ခုနကပြောသလိုပဲ သူ့ဘက်က အမျိုးတွေ၊ သူ့ယောကျ်ားး (ဦးလေး)ဘက်က အမျိုးတွေအားလုံးကို ကျေသားရင်သားမခွဲခြားပဲ စောင့်ရှောက်သင့်တာတေ လုပ်သင့်တာတွေကိုလုပ်၊ ထောက်ပံ့သင့်တာတွေ အကုန်ထောက်ပံ့နဲ့ အမျိုးတွေကို ချစ်တဲ့ မျိုးချစ်စိတ်ဓါတ်အပြည့်ပါ။ ကျွန်တော့်အထင် ပြောရမယ်ဆိုရင် အန်တီမြဟာ သူ့အမျိုးတွေထက် သူ့ယောကျ်ားးအမျိုး ကျွန်တော်တို့တတွေကိုတောင် ပိုဂရုစိုက်တယ်လို့ ထင်ရပါတယ်။ ဦးမောင်ကလေးတူ မောင်တင်နွယ်ကိုလည်း ဂရုစိုက်တာ သိပ်ကိုလွန်ပါရော။ သူ့တူအရင်း ကိုခင်ဇော်ကိုတောင် ဒီလောက် အလေးပေး ဆက်ဆံပုံ မပေါ်ပါဘူး။ ဘာကြောင့်မှန်းတော့ မသိဘူး၊ အန်တီမြဟာ ကျွန်တော်တို့ ညီအစ်ကိုတွေကို တအားချစ်ပါတယ်။

ဆွေမျိုးမိတ်ဆွေသက်ဘအားလုံးကို ဘာကိစ္စမှ တာဝန်မလစ်ဟင်းအောင် လုပလည်းလုပ်နိုင်တဲ့ အန်တီမြပါ။ ဒါကြောင့် အန်တီမြကို လူတွေက အားလုံးချစ်ကြ အားကိုးကြပါတယ်။ ပေါက်ခေါင်းအသင်းဆိုလည်း သူပဲ၊ ပြည်အသင်းဆိုလည်း အန်တီမြက ပါပြန်ရော၊ သာရေးနာရေး ကိစ္စအားလုံးမှာ အန်တီမြပါမှ ပွဲစည်ပါတယ်။ အမြင်မတော်ရင်လည်း ဘယ်သူ့မှ အားမနာပဲ ပြောတော့တာပါပ။ ဒါကြောင့် အန်တီမြကို ကျွန်တော်တို့ အားလုံးက ကြောက်ချစ်ရိုသေကြရပါတယ်။

အန်တီမြဟာ အမျိုးတွေထဲမှာ နိမ့်ကျတဲ့လူ၊ မြင့်တဲ့လူ၊ ဘာမှမခွဲခြားပဲ တန်းတူဆက်ဆံပါတယ်။ ဒါကြောင့်လည်း ဦးလေးဘက်ကရော၊ အန်တီမြဘက်ကပါ အမျိုးအားလုံးဟာ ပြဿနာရှိပြီဆိုရင် အန်တီမြကိုပဲ ပြေးပြီး ကပ်ကြရတာပါ။

အန်တီမြဟာ ပြည်မြို့က အထည်ဆိုင်လေးကနေပြီး ရန်ကုန်ဆပ်ပလိုင်းမင်းကြီးရဲ့ မင်းကတော်ဘဝကို ရောက်သွားတဲ့အခါမှာ ရန်ကုန်ရဲ့လူမှုရေးအသိုင်းအဝိုင်းထဲမှာ အခက်အခဲမရှိ၊ အလွယ်တကူပဲ ဝင်ဆန့်နိုင်ပါတယ်။ အန်တီမြရဲ့ မြင့်တဲ့အိုင်ကျူ IQ ကြောင့် အန်တီမြဟာ ရန်ကန်က မင်းကတော်တွေနဲ့ ဘာအခက်အခဲမှမရှိပဲ ပေါင်းသင်းဆက်ဆံနိုင်ပါတယ်။ ဦးလေးရဲ့ သင်ကြားပေးမှု၊ အန်တီမြရဲ့ လိုလိုလားလား သင်ကြားချင်စိတ်တွေကြောင့် ဦးလေးသင်ပေးတဲ့ အင်္ဂလိပ်စကားလုံးတွေကို အန်တီမြ အလွယ်တကူပဲ သင်ယူတတ်ကြွးခဲ့ပါတယ်။ အင်္ဂလိပ်စာကို အပြည့်အဝ အစုံအလင် မတတ်ပေမယ့်လည်း မင်းကတော်တွေနဲ့ အတော်အသင့် စကားပြောနိုင်တဲ့အဆင့်လောက် အင်္ဂလိပ်စာကိုတော့ လူကြားသူကြား အသင့်ကြားနိုင်တဲ့ အဆင့်အထိတော့ ပြောတတ်ဆိုတတ်တာပါ။ တကယ်ကို အံ့မခန်း ချီးမွမ်းလောက်အောင် တော်တဲ့အန်တီမြပါ။

အန်တီမြရဲ့ ချီးမွမ်းရမယ့် နောက်အချက်တစ်ချက်ကတော့ ပြောမပြနိုင်လောက်အောင်ကို တကယ့်ကို အရသာရှိတဲ့ ကောင်းတဲ့ အန်တီမြရဲ့ အချက်အပြုတ် လက်ရာတွေပါပဲ။ အန်တီမြရဲ့ မိသားစုတစ်စလုံးဟာ ထမင်း၊ ဟင်း အချက်အပြုတ်ကောင်းကြတဲ့ သူတွေပါ။

အန်တီမြရဲ့အစ်မ အကြီးဆုံးက ဒေါ်ကြည်ကြည်ပါ။ ကျန်တော်တို့အခေါ် မေမေကြည်ကြည်ပေါ့။ မေမေကြည်ကြည်မာ သားသမီးသုံးယောက်ရှိပါတယ်။ အကြီးဆုံးက ကိုခင်ဇော်ပါ။ ကိုခင်ဇော်ဟာ စိုက်ပျိုးရေးဌာနက ဒုတိယညွှန်ချုပ်ရာထူးကနေ ပင်စင်ယူထားတာပါ။ ဒုတိယသမီး မနုနု (မနု) ကတော့ စိန့်ဩဂတ်စ်တင်းလို့ခေါ်တဲ့ ကမာရွတ် အထက ကနေ အငြိမ်းစားယူထားတဲ့ အထက်တန်းပြ ဆရာမ တစ်ယောက်ပါ။ တတိယသမီးက ဒေါ်မူမူ (မမူ)ပါ။ မမူကတော့ မြန်မာ့ဆေးဝါးလုပ်ငန်းစက်ရုံမှာ နှစ်ပေါင်း များစွာ အလုပ်လုပ်ခဲ့ပြီး ဆေးဝါးလုပ်ငန်းကနေ အငြိမ်းစားယူထားတာပါ။

မေမေကြည်ကြည်ရဲ့ အောက်က ညီမကတော့ ရန်ကုန်တက္ကသိုလ်အင်္ဂလိပ်စာဌာနက အင်္ဂလိပ်စာ ပါမောက္ခ ဌာနမှူး ဆရာမကြီး ဒေါ်သိန်းညွှန့် (ဒေါ်ဒေါ်ကြီး)ပါ။ ဒေါ်ဒေါ်ကြီးဟာ အင်္ဂလိပ်စာ ပါမောက္ခကနေ အငြိမ်းစားယူပြီးတော့ ဝန်ထမ်းရွေးချယ်ရေးအဖွဲ့ဝင်အနေနဲ့ ဆက်လက်တာဝန်ယူပြီး နှလုံးရောဂါနဲ့ ကွယ်လွန်ခဲ့ပါတယ်။

အန်တီမြကတော့ ဒေါ်ဒေါ်ကြီးအောက်က ညီမပါ။ အန်တီမြမှာ သန်းသန်းနွဲ့(မတူး) နဲ့ မောင်မျိုးညွှန့်(ဆန်နီ) ဆိုတဲ့ သမီးနဲ့သား ရပါတယ်။ မတူးကတော့ အထက်တန်းပြဆရာမကနေ အငြိမ်းစားယူထားပြီး မောင်ဆန်နီကတော့ တိုင်ဝမ်မှာ (၈)နှစ်လောက်နေပြီး အခုတော့ ရန်ကုန်မှာ စီးပွားရေး တွေ လုပ်နေပါတယ်။

အန်တီမြရဲ့အောက်မှာ ဦးတင်မြင့်ဆိုတဲ့ မောင်တစ်ယောက်ရှိပြီး လွန်ခဲ့တဲ့ (၆)နှစ်လောက်က အသည်းခြောက်ရောဂါနဲ့ ကွယ်လွန်သွားခဲ့ပါတယ်။ ဦးတင်မြင့်၊ ဒေါ်အုံးတင်တို့ကနေပြီး မောင်သိန်းထိုက်၊ ထားထားနဲ့ မင်းမင်းဆိုတဲ့ သားသမီး(၃)ယောက် ထွန်းကားခဲ့ပြီး သုံးယောက်လုံးဟာ ပြည်မြို့ လမ်းမတော်က ဘိုးစဉ်ဘောင်ဆက်တိုက်ကြီးမှာ ဆက်လက်နေထိုင်ပြီး စီးပွားရေးတွေ လုပ်နေပါတယ်။

ကျွန်တော် ဘာလို့ ဒီလို အန်တီမြရဲ့ မျိုးရိုးစဉ်လာဇာတ်ကြောင်းတွေကို ပြောနေရတာလဲဆိုတော့ ကျွန်တော်တို့မြန်မာတွေမှာ မိဘမျိုးရိုးမှတ်တမ်းတင်လေ့ မရှိပါဘူး။ ဒါကြောင့် ကျွန်တော် ချစ်ရတဲ့၊ ကျွန်တော်လေးစားရိုသေပြီး အမြဲတမ်းတနေမိတဲ့ အန်တီမြရဲ့ မျိုးရိုးစဉ်ဆက်တွေကို စာရေးမှတ်တမ်းတင် ဝုဏ်ပြု လိုက်တဲ့သဘောပါ။

အချက်အပြုတ်ကောင်းတဲ့ အန်တီမြ

အန်တီမြဟာ ဘာကိုပဲချက်ချက်၊ စားလို့ကောင်းအောင် ချက်တတ်ပါတယ်။ ကျွန်တော်တို့ ကလေးဘဝ အန်တီမြတို့ ကနေဒီအိမ်ကိုရောက်ရင် အန်တီမြချက်ထားတဲ့ဟင်းတွေက သိပ်ကောင်းတော့ ကျွန်တော်တို့ ညီအစ်ကိုတတွေကို တစ်ပန်းကန်ပြီး တစ်ပန်းကန် အားရပါးရ စားလိုက်ကြတာ အမေကအော်ပြီး တားရတဲ့ အခြေအထိ ဖြစ်သွားတာပါ။ ဘာဟင်းလေးပဲချက်ချက်၊ စားကောင်းအောင် ချက်တတ်တဲ့ ပြည်ပေါက်ခေါင်းသူ အန်တီမြရဲ့လက်ရာတွေဟာ အံ့မခန်းပါ။ အိမ်မှာ ကူဖော်လောင်ဘက် ကလေးမလေးတွေ ခေါ်ထားပေမယ့်လည်း အန်တီမြဟာ သူ့ဘာသာသူ အစအဆုံး ချက်တတ်တဲ့သူပါ။ သူ့ရဲ့ယောကျ်ား ဦးမောင်ကလေး စားဖို့သောက်ဖို့ပဲ အထူးဂရုစိုက်ပြီး အတို့အမြုပ်၊ အရည်သောက်၊ သားငါး အစုံအလင် စားချင်စဖွယ် ချက်ပြုတ်ပေးတတ်ပါတယ်။

မှတ်မှတ်ရရ အနတီမြရဲ့ ကနေဒီအိမ်မှာ ကျွန်တော်တို့ ညီအစ်ကိုတွေ ကလေးကတည်းက စွဲလန်းခဲ့ရတာကတော့ ငါးချဉ်ရည်ပါပဲ။ ငါးခူ နှစ်ကောင်လောက်ကို မွှန်းပြီးတော့ မုန်လာဥ၊ မုန်လာရွက်နဲ့ ချက်ထားတဲ့ ချဉ်ရည်ဟာ ဟင်းချိုမှုန့်မလို၊ အသားမှုန့်မပါပဲ တကယ့်ကိုကောင်းတဲ့ ချဉ်ရည်ဟင်းပါ။ ကိုယ့်တိုင်းပြည်မှာ ဒီလောက်တောင် အသားငါးတွေ လတ်လတ်ဆတ်ဆတ်ရှိနေတော့ ဟိုဟာဒီဟာ ဟင်းအရသာကောင်းအောင် လုပ်ပေးမယ့် အချိုမှုန့်တွေ အသားမှုန့်တွေ မလိုပါဘူး။ အန်တီမြချက်သလို ကြက်သွန်ဖြူ ဆီချက်လေးသတ်၊ ငါးခူလတ်လတ်ဆတ်ဆတ်ကို သုံးပိုင်းလောက်ပိုင်းပြီး နည်းနည်းလေး လှိမ့်လိုက်၊ ပြီးတော့မှ အဆင်သင့် အနေတော်လှီးထားတဲ့ မုန်လာဥအဖြူလေးတွေ၊ မုန်လာဥရဲ့ အဖျားပိုင်းက အရွက်လေးတေထည့် ဆားလေး ပါလေကာ ဖြူးလိုက်၊ ရေထည့်ပြီး မိနစ်(၂၀)လောက် မီးဖိုပေါ်တင်လိုက်၊ အရည်လေး နည်းနည်းပွက်တာနဲ့ မကျီးမှည့်ရည်လေးနည်းနည်းလောင်းထည့်ပြီး တည်လိုက်၊ တကယ့်ကို သောက်ကောင်းတဲ့ ငါးခူချဉ်ရည်ပါ။ အစပ်ကိုလိုချင်ရင် နဂိုကတည်းက ငရုတ်သီးအစိမ်းလေး နည်းနည်းထည့်၊ တချို့ကတော့ ဆီသတ်ကတည်းက ကြက်သွန်ဖြူတင်မကဘူး၊ ကြက်သွန်နီရော၊ ငရုတ်သီးပါရောပြီး သတ်ပါတယ်။ အန်တီမြကတော့ ကျွန်တော်တို့ကလေးတွေ စားနိုင်အောင်ဆိုပြီးတော့ အစပ်မပါ၊ အချိုချက် ငါးခူချဉ်ရည်ကို ချက်ကျွေးလေ့ ရှိပါတယ်။

ကျွန်တော်တို့ ညီအစ်ကိုတတွေဟာ အညာသူမိခင်ကြီး ဒေါ်ခင်ခင်ချက်ကျွေးတဲ့ အညာထမင်းအညာဟင်းတွေကို စားနေတာကနေ အောက်သူ အန်တီမြရဲ့ ပြည်ပေါက်ခေါင်း ဟင်းချက်လက်ရာတွေကို စားရတော့ တပြောင်းတလွဲ သိပ်ကိုစားကောင်းပြီး မရှက်မကြောက် စားကြတာပါ။ အညာနဲ့အောက်ပြည်ဟာ ဟင်းချက်ပုံစံတွေ သိပ်ကိုကွဲပြားကြပါတယ်။ အရသာတွေ ကွာခြားပါတယ်။ မြန်မာနှင်ငံတစ်နိုင်ငံထဲ ဆိုပေမယ့်လို့ နေရာဒေသကိုလိုက်ပြီး အစားအသောက်တွေဟာ ကွာခြားလှပါလားလို့ သဘောပေါက်မိပါတယ်။

ဒီလောက်တောင် အစစအရာရာမှာတော်တဲ့ ချီးမွမ်းလောက်တဲ့ အန်တီမြကို ဒီဆောင်းပါးနဲ့ အန်တီမြရဲ့ ပြောမကုန်လောက်အောင် များပြားလှတဲ့ အရည်အချင်းတွေကို ဂုဏ်ပြုရင်း မှတ်တမ်းတင်မိပါတယ်။

<u>ဦးမောင်ကလေး</u>

အန်တီမြအကြောင်းပြောပြီးတဲ့နောက် ကျွန်တော့်ဦးလေး ဦးမောင်ကလေးအကြောင်းလည်း ပြောရပါဦးမယ်။ ဦးလေးဦးမောင်ကလေးကို ကျွန်တော်တို့ ကလေးဘဝကတည်းက တလေးတစား သိခဲ့ရတာပါ။ ဦးလေးကို လေးစားရသလို ဦးလေးလာရင် ကျွန်တော်တို့ ပျော်ရတဲ့အကြောင်းလည်း ပြောပြချင်ပါသေးတယ်။ ဦးလေးနဲ့တွေ့တိုင်း ဦးလေးဟာ ကျွန်တော်တို့ ညီအစ်ကိုတွေကို မုန့်ဖိုးအမြဲပေးလေ့ရှိပါတယ်။

ကလေးတို့သဘာဝ မုန့်ဖိုးရတာကို သိပ်ပျော်ပါတယ်။ ဦးလေးဟာ ကျွန်တော်တို့ တူတွေကိုတွေ့ရင် သူ့အိတ်ထဲကနေ ငွေစက္ကူတွေကိုထုတ်ပြီး “မောင်တူး၊ ခင်မောင်ဝင်း၊ တင့်လွင် လာကြ၊ မုန့်ဖိုး” ဆိုပြီး တစ်ယောက်တစ်ရွက် ပိုက်ဆံတွေပေးပါတယ်။ ကျွန်တော်တို့ဟာ ဦးလေးပေးတဲ့ပိုက်ဆံရရင် တကယ့်ကို ပျော်ပြီး မုန့်ဖို့ပိုက်ဆံလေးတွေကိုင်ပြီး အားရပါးရ အော်ဟစ်ဆူညံ ပြေးဆော့ကြပါတော့တယ်။ တကယ်တော့ ဦးလေးပေးတဲ့မုန့်ဖိုးကို ကျွန်တော်တို့လည်း မသုံးရပါဘူး။ ဦးလေးလည်းထွက်သွားရော အမေက ကျွန်တော်တို့ဆီကနေ ပိုက်ဆံတွေကို သိမ်းသွားပါလေရော။

ဦးလေးဟာ ကျွန်တော်တို့ကို တော်တော်လေးချစ်ပါတယ်။ သူ့မိန်းမ (အန်တီမြ) အမြင်ကပ်လောက်အောင်ကို ကျွန်တော်တို့ကို ချစ်တယ်လို့ ပြောရပါမယ်။

ဦးလေးဟာ တော်တောကို ဖြောင့်တဲ့ လူဖြောင့်ဝန်ထမ်းတစ်ယောက်ပါ။ ၁၉၆၂ ခုနှစ် တော်လှန်ရေးကောင်စီတက်ပြီး ကုန်သွယ်ရေးခေတ်ရောက်တော့ ဆပ်ပလိုင်းမင်းကြီး ဦးမောင်ကလေးဟာ ကုန်သွယ်ရေးမင်းကြီးဖြစ်လာပါတယ်။ အဲဒီတုန်းက ကုန်သွယ်ရေးမင်းကြီးဆိုတာ တော်တော်ကို အာဏာရှိတာပါ။ ကုန်ပစ္စည်းတော်တော်များများကို ကုန်သွယ်ရေးမင်းကြီးလက်မှတ်နဲ့ ထုတ်ရောင်းလို့ရပါတယ်။ အထူးသဖြင့် အိမ်ဆောက်ပစ္စည်းတွေကို ရောင်းခွင့်ပါမစ် ရေးပေးနိုင်တဲ့သူပါ။ ဒါပေမယ့် ဦးလေးဟာ သူ့အတွက် ဘာပစ္စည်းမှ မထုတ်မပြု ရိုးရိုးဖြောင့်ဖြောင့်ကြီး နေခဲ့တော့ ဆပ်ပလိုင်းမင်းကြီး၊ ကုန်သွယ်ရေးမင်းကြီး ဦးမောင်ကလေး ပင်စင်ယူတော့ သူ့မှာအိမ်ဌားနေတဲ့ ကနေဒီတိုက်ခန်းလေးကလွဲလို့ နေစရာ ကိုယ်ပိုင်အိမ် မရှိပါဘူး။ တော်တော်လေးကို တရားကျလောက်အောင် ရိုးသားဖြောင့်မတ်တဲ့ဦးလေး ဦးမောင်ကလေးပါ။

ပြည်ပလာတာနဲ့ ကျွန်တော်

ကျွန်တော်ဆရာဝန်ဖြစ်ခါစ အစိုးရအလုပ်မလုပ်ခင် ရန်ကုန်ကိုသွားလုပ်ပြီး ဦးလေးတို့အိမ်မှာ တည်းနေတုန်း အန်တီမြက “ခင်မောင်ဝင်း ငါတို့ ပြည်စွယ်တော်ပွဲ ပြန်မလို့၊ မင်း လိုက်ခဲ့ပါလား” ဆိုတာနဲ့ ပြည်ကိုလိုက်သွားတော့ ပြည်က မမေကြည်ကြည်အိမ်မှာ ပြည်ပလာတာ ကပ်ကျေးကိုက်ကို ပထမဆုံးစား ရပါတယ်။ အဲဒီတုန်းက စစားဘူးတဲ့ တစ်သက်တာ မမေ့နိုင်လောက်အောင်ကို စားကောင်းတဲ့ ပြည်ပလာတာ ချက်နည်းကို နောက်လမှာ ဆက်ပြောပြပါမယ်။



ဦးလေး ဦးမောင်ကလေး နှင့် အန်တီမြမြ



ဆက်လက်ဖော်ပြပါမည်။

ပါမောက္ခဒင်မောင်ဝင်း (အသည်း)

အသည်းရောဂါအထူးကုဆရာဝန်ကြီး

၃၁-၇-၂၀၀၉

အမျိုးသမီးနဲ့အစားအစာ (၃၄)
ပြည်ပလာတာကပ်ကျေးကိုက်

(ကျွန်တော် အလုပ်သင်ဆရာဝန်ဖြစ်ခါစ အစိုးရအလုပ်မဝင်ခင် ရန်ကုန်သွားလည်တုန်း ဦးလေး ဦးမောင်ကလေးနဲ့ သူ့ဇနီး အန်တီမြတို့ ခေါ်လို့ ပြည်စွယ်တော်ပွဲကို လိုက်သွားတဲ့ အကြောင်း ပြောနေပါတယ်။)

ဦးတင်မြင့်၊ ဒေါ်အုံးတင်

ပြည်ကိုရောက်တော့ ပြည်မြို့ လမ်းမတော်မှာရှိတဲ့ အန်တီမြရဲ့ အစ်မကြီး မေမေကြည်ကြည်ရဲ့ သား ဦးတင်မြင့်နဲ့ သူ့ဇနီးဒေါ်အုန်းတင်တို့ အိမ်မှာ တည်းရပါတယ်။ ဦးလေး ဦးတင်မြင့်တို့ အိမ်ဟာ အကြီးကြီးပါ။ မြန်မာစတိုင်ဆိုတော့ အခန်းဖွဲ့ သိပ်မပါတဲ့ နှစ်ထပ်တိုက် အကြီးကြီးပါ။ အောက်ထပ်မှာ အခန်းဖွဲ့ အကျယ်ကြီး ပေ(၃၀) ပေ(၄၀)လောက် ရှိပါမယ်။ သစ်သားကွပ်ပျစ် အနိမ့်လေးတွေ ခင်းထားတယ်။ ကျွန်းဆက်တီ တစ်စုံ၊ သံစားပွဲ သေးသေးလေးနဲ့ ဦးလေး ဦးတင်မြင့်၊ ဒေါ်အုံးတင်တို့ရဲ့ အထည်ဆိုင် လက်လီ လက်ကား ရောင်းဝယ်ရတဲ့ နေရာပါ။ အောက်ထပ်မှာ အခန်းဖွဲ့ထားတာ မရှိပါဘူး။ တိုက်ရဲ့ အနောက်မြောက်ထောင့်မှာ အိမ်ပေါ်ကိုတက်တဲ့ ကျွန်းလှေကားကြီး ရှိပါတယ်။ ကျွန်းလှေကားရဲ့ လှေကားထစ် တွေဟာ (၁)ပေလောက်နီးပါး ကျယ်ပြီး လှေကားကလည်း ခပ်ပြေပြေဆိုတော့ လှေကားကို တက်ရတာ ခြေထောက်ချနင်းရတာ သိပ်ကိုအရသာ ရှိပါတယ်။ ကျွန်တော့်အမေ ဒေါ်ခင်ခင် ဆောက်ထားတဲ့ ဝမ်းတွင်းတိုက်က လှေကားဟာ တက်ရတာ မတ်လည်းမတ်တယ်၊ လှေကားထစ် ခြေနင်းပြားလေး တွေကလည်း နဲနဲသေးတယ်။ အမေ့ရဲ့ ဇာတိရွာဖြစ်တဲ့ တောင်ဘိုရွာက လက်သမားဆရာကြီး ဆရာပု ဆောက်ခဲ့တဲ့ တိုက်ပါ။ ဘလူးပရင့် (blue print) မပါ၊ ဒီဇိုင်းမဆွဲ၊ ပါးစပ်ကနေ တတွတ်တွတ်ပြော ညွှန်ကြားပြီး ဆောက်သွားခဲ့တဲ့ အမေ့တိုက်ပါ။ ခုနကပြောခဲ့သလိုပဲ အမေ့တိုက်ကလှေကားဟာ မတ်ပြီး လှေကားထစ်တွေ သေးနေပါတယ်။ အခု မေမေကြည်ကြည်တို့ တိုက်ကတော့ လှေကားထစ်ပေါ်မှာ နင်းရတာဟာ ကျယ်ကျယ်ဝန်းဝန်းနဲ့ လှေကားက တော်တော်လေးပြေတော့ တက်ရတာလည်း တက်ရမှန်း မသိ၊ ရှေး အိမ်ကြီးတွေရဲ့ ကြီးကျယ်ခမ်းနားမှုကို ဘယ်လိုဖော်ပြရမှန်းမသိတဲ့ ခံစားမှုမျိုးတွေ စိတ်ထဲမှာ တဖွားဖွား ပေါ်လာပါတယ်။ တိုက်အပေါ်ထပ် ကြမ်းတစ်ခုလုံးဟာ ကျွန်းနဲ့ ခင်းထားတာပါ။ အိမ်ရဲ့ အပေါ်ထပ် ကြမ်းခင်းကို သံယက်မ သံပေါင်ကြီးတွေပေါ်မှာ တင်ထားတာဆိုတော့ ကြမ်းပေါ်မှာ

နင်းတဲ့အခါမှာ ကြမ်းတွေ လူပ်သွားတယ်၊ ငြိမ့်သွားတယ်၊ အိသွားတယ် ဆိုတာ မရှိပါဘူး။ အဲတော့ မေမေကြည်ကြည်တို့ တိုက်ရဲ့ တည်ငြိမ်ခိုင်မာတဲ့ ကြမ်းပေါ်မှာ နင်းတာကို ပြန်တွေးကြည့်တော့ အင်္ဂလန်နိုင်ငံရဲ့ အိမ်တွေက ကြမ်းတွေနဲ့ သိပ်ကွာပါလားလို့ စဉ်းစားမိပါတယ်။ အင်္ဂလန်က မိတ်ဆွေတွေ အိမ်မှာ သွားတည်းတဲ့အခါ ညအချိန်မတော်မှာ အပေါ့အပါးသွားချင်ရင် သိပ်ဒုက္ခရောက်ပါတယ်။ ဘာလို့လည်းဆိုတော့ သူတို့အိမ်လေးတွေက ကျွန်တော်တို့ မြန်မာပြည်ကလို သစ်မာတွေနဲ့ ဆောက်ထားတာ မဟုတ်ပဲ ထင်းရှူးသား၊ ဝက်သစ်ချသားလို သစ်ပွသားတွေနဲ့ ထုပ်တန်းတွေတင် ဆောက်ထားတာပါ။ အဲတော့ ပြဿနာက ကြမ်းပေါ်မှာ နင်းလိုက်တိုင်း တကျိကျိနဲ့ အသံမြည်ပြီး ကြမ်းက နည်းနည်းလေး ငြိမ့်ချင်တယ်။ ဒီလို အခြေအနေမျိုးမှာ ဧည့်သည်ဖြစ်တဲ့ ကျွန်တော်က လင်းအားကြီး (၁)နာရီလောက် တွိုင်းလက်သွားဖို့ ခတင်ပေါ်က ဆင်းလိုက်ကတည်းက တကျိကျိနဲ့ မြည်၊ ကြမ်းပေါ်ရောက်တော့လည်း ခြေလှမ်းတိုင်းက အသံမြည်ဆိုတော့ အိမ်ရှင်တွေ အနှောင့်အယှက်ဖြစ်မှာစိုးလို့ ဘာဆို ဘာမှကို လုပ်လို့မရပဲ ဆီးတွေအောင့်၊ ဝမ်းတွေချုပ်ခဲ့တာပါ။

အခုပြောနေတဲ့ မေမေကြည်ကြည်အိမ် ကျွန်းကြမ်းခင်းကြီးတွေ ရောက်တော့ နောင်အနှစ်(၅၀)လည်း ပျက်မှာမဟုတ်ဘူး၊ ခုနှစ်သလောက်ခုန်၊ ကချင်သလောက်က၊ ရွှေမန်းတင်မောင် ဇာတ်တစ်ခုလုံး ဇာတ်ကလည်း ဘာမှမတုန်မလှုပ်နေမယ့် ကြမ်းခင်းမျိုးပါ။

ကျွန်တော်တို့ ရန်ကုန်ကလာတဲ့ ပရိသတ်အားလုံး အပေါ်ထပ် ကြမ်းပြင်ကြီးပေါ်မှာ စီပြီး အိပ်ကြပါတယ်။ အိမ်သားတစ်ချို့က အပေါ်ထပ် အခန်းထဲမှာအိပ်၊ တစ်ချို့က အောက်ထပ် ကွပ်ပျစ်တွေ ပေါ်မှာ အိပ်ကြနဲ့ ဆွေမျိုးတစ်သိုက် တဝုန်းဝုန်းနဲ့ ပျော်စရာပါ။ အိမ်နောက်ပိုင်းမှာ ဒိုင်ခံပြီး ထမင်းဟင်းချက်တဲ့ အဖွဲ့ကြီးကိုက နည်းတာမဟုတ်ဘူး။ အိမ်သားနဲ့ ဧည့်သည်ပေါင်းလိုက်ရင် လူ (၃၀)ကျော်လောက် ရှိပါတယ်။ ဦးလေးနဲ့ အန်တီမြတို့ ရန်ကုန်က ဧည့်သည်တွေ ရောက်တယ်ဆိုတော့ ပြည်က အမျိုးတွေကလည်း လာလည်ကြနဲ့ ရှုပ်ရှက် ခက်နေတာပါပဲ။ ရေခဲစက် ဦးကိုကိုကြီးနဲ့ သူ့ဇနီး ဒေါ်ခင်မြမူ၊ ရပဲရပ်ထဲက ဆီစက်ပိုင်ရှင် ဦးလေး ဦးဝင်းမြ၊ ဦးသဒင်၊ ဆွေမျိုးတွေ ဆုံကြ၊ ရှေးဟောင်း နှောင်းဖြစ်တွေ ပြောကြနဲ့ သူတို့ကို ကြည့်ရတာကို တော်တော်လေး စိတ်ဝင်စားဖို့၊ စိတ်လှုပ်ရှားဖို့ ကောင်းပါတယ်။

ကျွန်တော့်ဦးလေး ကုန်သွယ်ရေးမင်းကြီး ဦးမောင်ကလေးကတော့ တကယ့် မျိုးချစ်ပုဂ္ဂိုလ်ကြီးပါ။ ဘယ်လိုလည်းဆိုတော့ သူ့ဘက်က အမျိုးတွေဆိုရင် တော်တော်ကို ချစ်ပါတယ်။ ကျွန်တော်တို့ ညီအစ်ကိုတွေကို သိပ်ချစ်တဲ့ အမျိုးချစ်တဲ့ မျိုးချစ်ပုဂ္ဂိုလ်ပါ။ အဲတော့ အန်တီမြဘက်က အမျိုးတွေ၊ ဧည့်သည်တွေလာတိုင်း ကျွန်တော့်ကို လှမ်းခေါ်ပြီး “ဒါ ကျွန်တော့်တူလေ၊ ကျွန်တော်အစ်ကို ရဲဝန်ထောက် ဦးဘဂျမ်းရဲ့ တတိယသားမောင်ခင်မောင်ဝင်း ပေါ့၊ သူတို့အစ်ကို အကြီးဆုံး မောင်တင်နွယ်က

လေးတန်းကတည်းက ကျွန်တော်နဲ့ အတူနေပြီး စိန့်ပေါလ်ကျောင်းတက်တာ၊ အခု မောင်တင်နွယက ဘွဲ့ရပြီး UBA မှာ ပိုင်းလော့လေ။ မောင်တင်နွယ့်အောက်က မောင်တူး (ခင်မောင်တင့်)က စက်မှုတက္ကသိုလ်က BE ဘွဲ့ရပြီး မြန်အောင် သဘာဝဓါတ်ငွေ့စက်ရုံမှာ လျှပ်စစ်အင်ဂျင်နီယာလေ၊ မောင်တူးပြီးတော့မှ မောင်ခင်မောင်ဝင်း၊ သူက မန္တလေး ဆေးတက္ကသိုလ်က အမ်ဘီဘီအက်စ် ဘွဲ့ရပြီး အလုပ်သင်ဆရာဝန်ပြီးလို့ အစိုးရအလုပ်လုပ်ဖို့ စောင့်နေတာ။ ဒီကောင်က အင်္ဂလိပ်စာ တော်တယ်။ သူတို့ညီအစ်ကိုတွေက စာတော်တော် တော်ကြတာ။ မောင်ခင်မောင်ဝင်းအောက်က အငယ်ကောင်လည်း အခုစက်မှုတက္ကသိုလ်မှာ မက်ကယ်နီကယ် ယူပြီး ကျောင်းတက်နေတာ။ အခု ပဉ္စမနှစ်ရောက်နေပြီလေ” ဆိုပြီး ကျွန်တော်တို့ ညီအစ်ကိုတွေ အကြောင်း တသီကြီးပြောပြီး လူပုံအလယ်မှာ ကြွားလုံးထုတ်ပါတော့တယ်။

အခုကျွန်တော်ပြောခဲ့တဲ့ ဦးလေးရဲ့ ကြွားလုံးပုံစံဟာ တစ်ခါတည်း ပြောတာမဟုတ်ပါဘူး။ အမျိုးတွေထဲက၊ အရပ်ထဲက နည်းနည်းပါးပါး အထင်ကရဧည့်သည် လာတိုင်း “မောင်ခင်မောင်ဝင်းရေ. . . .” ဆိုလှမ်းခေါ်ပြီး ကျွန်တော်က ဧည့်သည်တွေရှေ့မှာ ကျုံ့ကျုံ့လေး ထိုင်လိုက်ရပါတယ်။ အဲဒီမှာ ဦးလေးက ခုနကပြောခဲ့သလို “ဒါ ကျွန်တော်တူလေ၊ . . . . . ”ဆိုတဲ့ ပြောနေကြ တပုံစံတည်း ပြောပြီး သူ့တူတွေ အကြောင်း ချီးမွမ်းခန်း ဖွင့်တော့တာပါ။ အဲလိုကို အမျိုးချစ်တဲ့ မျိုးချစ် ဦးမောင်ကလေးပါ။

<u>ပြည်ပလာတာ ကပ်ကျေးကိုက်</u>

အဲလို ပြည်စွယ်တော်ပွဲ အမျိုးတွေ စုံနေတော့ မနက်အစောထ၊ တစ်နေ့တစ်မျိုး သွားစားကြ၊ နေ့လည်ရောက်တော့ တစ်မျိုးမျိုး လုပ်ကျွေး၊ ပြည်ရဲ့ ထူးခြားတဲ့ အစားအစာ မျိုးစုံကို စားခဲ့ရပါတယ်။

အနှစ်(၃၀)ကျော်က အဲလို ပြည်မှာ စားခဲ့ရတဲ့ အစားအစာတွေထဲမှာ မတ်လောက်သားလောက် မမေ့ပဲ ခေါင်းထဲမှာ စွဲကျန်နေခဲ့တဲ့ စားစရာ သုံးခုကတော့ မနက်စောစောစီးစီး ပြည်ဈေးထိပ်မှာ ဦးလေး ဦးတင်မြင့်နဲ့ သွားစားရတဲ့ ကော်ရည်ခေါက်ဆွဲပါ။

ကော်ရည် မပျစ်မကျဲထဲ ဝက်သားဖတ်လေးတွေနဲ့ နူးနူးညံ့ညံ့ ခေါက်ဆွဲဖတ်တွေထဲမှာ မစိမ်းမနွမ်း အနေတော် ကန်စန်းရွက်လေးတွေနဲ့ တကယ့်ကို စားချင်စရာ ကော်ရည်ခေါက်ဆွဲထဲကို ရွှေနေတဲ့ အီကြာကွေး မွမွ ဖောင်းဖောင်း တင်းတင်းလေးတွေကို အနေတော် ဆိုက်လေးတွေ ကပ်ကျေးနဲ့ ကိုက်ထည့်ပြီး ပူပူနွေးနွေး စားရတဲ့ မမေ့နိုင်တဲ့ ပြည်က ကော်ရည်ခေါက်ဆွဲပါ။

အမြဲစွဲလန်းနေတဲ့ ပြည်က နောက်ထပ်စားစရာတစ်ခုကတော့ ဒေါ်ဦးထမင်းသုပ်ပါ။ ခရမ်းချဉ်သီး၊ ငရုတ်ဆီ၊ ပုဇွန်ခြောက် အစာပလာအစုံနဲ့ သုပ်ထားတဲ့ ဒေါ်ဦး ထမင်းသုပ်အကြောင်းကို သရဖူမဂ္ဂဇင်းထဲမှာပဲ ရေးပြီးခဲ့ပါပြီ။

နောက်ထပ်ပြောရဦးမယ့် စွဲစွဲလန်းလန်း စားစရာတစ်ခုကတော့ ပြည်ပလာတာ ကပ်ကျေးကိုက်ပါ။ အဲဒီတုန်းက အန်တီမြရဲ့ အစ်မကြီး အင်္ဂလိပ်စာဌာန ပါမောက္ခဒေါ်သိန်းညွှန့်အိမ်မှာ နှစ်ပေါင်းများစွာ အတူနေလာတဲ့ မခင်ဝင်း ရှိပါတယ်။ မခင်ဝင်းဟာ အချက်အပြုတ်မှာ အကုန်ကျွမ်းကျင်ပြီးသားပါ။ မခင်ဝင်း ချက်တာတွေမှာ အကြိုက်ဆုံးက ပြည်ပလာတာ ကပ်ကျေးကိုက်ပါ။ တကယ့်ကို စားလို့ကောင်းတဲ့ မခင်ဝင်းရဲ့ ပြည်ပလာတာ ကပ်ကျေးကိုက်ကို ပြည်မြို့မှာ စားခဲ့ဖူးပါတယ်။ မပျော့မမာ အာလူးတုန်းလေးတွေနဲ့ အနေတော် ခုတ်ထားတဲ့ နူးအိနေတဲ့ ကြက်သားတုန်းလေးတွေ ဆီလေး ပါလေကာနဲ့ သောက်လို့ ဆမ်းလို့ရတဲ့ သောက်ဆမ်းဟင်းရည်ထဲကို မွှေနှောင်လုပ်ပြီးမှ အသင့်ကိုက်ထားတဲ့ ပလာတာဖတ်တွေထည့်၊ ကြက်သွန်နီ ရိတရိတ်တွေလှီးထည့်၊ ငရုတ်သီးစိမ်းလေးတွေ ဆမ်းပြီး မြိန်ရေ ယှက်ရေ စားရတာ တကယ့်ကို အရသာ ရှိတာပါ။ အဲဒီကတည်းက ကျွန်တော်ဟာ ပြည်ပလာတာ ကပ်ကျေးကိုက်ကို တမ်းတမ်းတတ ရှိခဲ့တာပါ။

နောက် ကျွန်တော် အင်္ဂလန်ကနေ တော်ဝင်ဘုရင့်သမားတော်ကြီးများ အဖွဲ့ဝင်ယူပြီး ရန်ကုန်ကို ပြန်ရောက်လာတော့ ပြည်ပလာတာကပ်ကျေးကိုက်နဲ့ မကြာမကြာ ပြန်ဆုံရပါတယ်။ ဘယ်လိုလည်းဆိုတော့ အဲဒီအချိန်မှာ ဒေါ်ဒေါ်ကြီး ဒေါ်သိန်းညွှန့် ဆုံးသွားပြီး ပြည်လမ်းနဲ့ အင်းယားလမ်းထောင့်ကနေ အတွင်းကို နည်းနည်း ဝင်သွားရတဲ့ ဒေါ်ဒေါ်ကြီးရဲ့ ရိုးမရိပ်သာ အိမ်မှာ ဒေါ်ဒေါ်ကြီးရဲ့ တူမနှစ်ယောက်ဖြစ်တဲ့ မမနု (ဒေါ်သန်းသန်းနု စိန့်ဩဂတ်စတင်း အထက -ငြိမ်း) နဲ့ မမမူ (ဒေါ်ခင်အေးမူ စက်မှု(၁) -ငြိမ်း) တို့ နှစ်ယောက် မခင်ဝင်းနဲ့အတူ နေကြပါတယ်။ အဲတော့ ကျွန်တော်တို့ အမျိုးတွေတသိုက် တစ်နှစ်ကို နှစ်ခါ၊ သုံးခါလောက် ရိုးမအိမ်မှာ ဆုံကြတဲ့အခါတိုင်း မခင်ဝင်းက ပြည်ပလာတာ ကပ်ကျေးကိုက် အမြဲချက်ကျွေးလေ့ ရှိပါတယ်။ မခင်ဝင်းဟာ ရုပ်ရှင်မင်းသား ရန်အောင်နဲ့ ဇာတ်မင်းသားလေး မန္တလေးသိန်းဇော်တို့ကို အသည်းစွဲပါ။ သူ့ဘဝမှာ သူကြိုက်တဲ့ မင်းသားပုံတွေကို စု၊ အဲဒီမင်းသားတွေကို သူဘယ်လိုကြိုက်ကြောင်း လာတဲ့သူတွေကို ပြောနေရရုံင် ကျေနပ်နေတဲ့ မခင်ဝင်းပါ။ အခုတော့ မခင်ဝင်း သိပ်နေမကောင်းဘူးဆိုတာနဲ့ သူ့ရဲ့ ပြည်ပလာတာ ကပ်ကျေးကိုက် မစားရတာ ကြာသွားပါပြီ။

<u>စက်ဘူက ရဲရင့်</u>

စက်ဘူက ပင်နီစူလာပလာဇာကို ရောက်ရင် ကျိတ်ကျိတ်တိုးနေတဲ့ မြန်မာတွေကို တွေ့ရပါလိမ့်မယ်။ မြန်မာဆိုင်တွေကလည်း ပင်နီစူလာပလာဇာရဲ့ အထပ်တိုင်းလိုမှာ ရှိပါတယ။ စားသောက်ဆိုင်၊ စတိုးဆိုင်၊ ငွေလွှဲ ဟွန်တီဆိုင်၊ ပစ္စည်းပို့တဲ့ဆိုင် မျိုးစုံလို့ပဲ။ ပြီးတဲ့အပတ်က ဂျာနယ်တစ်ခုထဲမှာ ဖတ်လိုက်ရသေးတာက မြန်မာတွေရဲ့ အလုအယက် ဆိုင်ခန်းတွေဖွင့်၊ စီးပွားရေးလုပ်ငန်းတွေ လုပ်ကြလွန်းလို့ပင်နီစူလာပလာဇာမှာ ဆိုင်ခန်းငှားခတွေ အရမ်း ထိုးတကသွားပြီတဲ့။

အဲဒီလို စက်ာပူ ပင်နီစူလာမှာ ရှိတဲ့ ဆိုင်တွေထဲမှာ ပိုင်အိုးနီးယားအနေနဲ့က ပါဝင်ပြီး မြန်မာတွေ စက်ာပူမှာ တစ်ခေတ်စန်းထလို့ ရှေ့တန်းမှာ ခြေလှမ်းတွေ ဦးပြီး ပါခဲ့တဲ့ ဆိုင်တစ်ဆိုင်ကတော့ "ရဲရင့်" ပါ။ ရဲရင့်ဆိုင်မှာ မြန်မာထမင်းဟင်း၊ မြန်မာစတိုင် လက်ဘက်ရည်၊ ဂျင်းသုပ်၊ လက်ဖက်သုပ်၊ အကြော်စုံ၊ မြန်မာကွမ်းယာ၊ မြန်မာသီချင်း၊ ဗွီဒီယိုအခွေ အကုန်ရပါတယ်။ မြန်မာပြည်နဲ့ ပစ္စည်းပို့တာလည်း လုပ်ပေးပါတယ်။ ပင်နီစူလာမှာ တကယ့်ကို အထင်ကရဖြစ်တဲ့ မြန်မာဆိုင်ကြီးပါ။ ပြီးတော့ "ရဲရင့်"က မြန်မာနိုင်ငံ နာမည်ကြီး အဆိုတော်တွေကို ဖိတ်ပြီး စက်ာပူမှာ စတိတ်ရှိုးပွဲကြီးတွေ တစ်နှစ်ကို နှစ်ခါလောက် လုပ်လေ့လည်း ရှိပါတယ်။

ဒါကြောင့် စက်ာပူရောက် မြန်မာတွေအားလုံးလိုလိုဟာ ရဲရင့်ဆိုရင် သိကြပါတယ်။ ရဲရင့်မှာ တကယ့် မြန်မာစတိုင် ချက်ပြုတ်ထားတဲ့ မြန်မာအစားအသောက်တွေ ရတာရယ်၊ စျေးနှုန်းအနေနဲ့လည်း အထူးကို သင့်တော်တဲ့၊ မြန်မာတွေ အပြည့်နဲ့ ရဲရင့်ပါ။ ဘယ်လို စျေးနှုန်းသင့်တော်တာလည်းဆိုတော့ စက်ာပူမှာ ရှိတဲ့ စတားဘတ် (Starbuck) ကော်ဖီတစ်ခွက် သောက်ရင် စက်ာပူ လေးဒေါ်လာပေးရပါမယ်။ ရဲရင့်မှာ ထမင်းနဲ့ဟင်း တစ်မျိုးမျိုး၊ အရွက်ကြော်တစ်ခုခု စားရင်လည်းစက်ာပူ လေးဒေါ်လာလောက်ပ ကျပါမယ်။ အဲတော့ စက်ာပူ လေးဒေါ်လာလောက်နဲ့ ဗိုက်ပြည့်နေအောင် စားရတဲ့ ရဲရင့်မှာပဲ မြန်မာထမင်းဟင်း စားကြမှာပေါ့။ ထမင်းစားပြီးတော့ မြန်မာစတိုင် လက်ဖက်ရည်လည်း သောက်လို့ရတယ်။ (မြန်မာစတိုင်ဆိုတာ ဘာကို ပြောရတာလည်းဆိုတော့ မြန်မာတွေ ကြိုက်တဲ့ လက်ဖက်ရည်မျိုးပါ။ စက်ာပက တီးတာရပ်ဆိုတဲ့ လက်ဖက်ရည်ဟာ မြန်မာပါးစပ်နဲ့ လုံးဝမတွေ့တဲ့ မလေးစတိုင် လက်ဖက်ရည်တွေပါ။) ပြီးတော့ ဆန္ဒရှိရင် ကွမ်းယာလေးဝါးလို့ ရပါသေးတယ်။ ရဲရင့်မှာ မြန်မာပြည်က ကွမ်းယာဆိုင်အတိုင်း တွေ့ရပါလိမ့်မယ်။ လက်အိတ်စွပ်ပြီး ကွမ်းယာနေတဲ့ ကွမ်းယာဆိုင်ရှေ့မှာ ကွမ်းယာဝယ်ဖို့ တန်းစီနေတဲ့ မြန်မာတွေကို တွေ့ရပါလိမ့်မယ်။ ဘေးပတ်ဝန်းကျင်မှာလည်း မြန်မာစကားပြောသံတွေ ဆူညံနေပြီး မြန်မာထမင်းဟင်းနံ့တွေနဲ့ "ဗမာဆေး အာမွေးနဲ့ တစ်ယာပေး" ဆိုတဲ့ အသံမျိုးတွေ ကြားရတော့ ငါရောက်နေတာ စက်ာပူမှ ဟုတ်ရဲ့လားလို့တောင် သံသယတွေ ဝင်လာမိပါတယ်။

<u>မြန်မာတွေရဲ့ ပင်နီစူလာပလာဇာ</u>

ကြုံတုန်း ဆက်ပြောရမယ်ဆိုရင် စက်ာပူက ပင်နီစူလာဟာ မြန်မာတွေ လွှမ်းမိုးထားတာပါ။ ပြီးခဲ့တဲ့နှစ်က စက်ာပူသွားတုန်းက ပင်နီစူလာရဲ့ ဘေ့စ်မင့် (basement) အောက်ထပ်ကို ဆင်းလိုက်ရင် စက်ာပူ တရုတ်ဆိုင်၊ မလေးဆိုင်တွေ အပြည့်နဲ့ ဖုဒ်ကုတ် (food court) အကြီးကြီးကို တွေ့ရပါတယ်။ အခုတစ်ခေါက် စက်ာပူရောက်တော့ အဲဒီ ဘေ့စ်မင့်ကြီး တစ်ခုလုံးမှာ တရုတ် မလေးဆိုင်တွေ မရှိတော့ပဲ မြန်မာဆိုင်တွေ အပြည့်နဲ့ ဖြစ်သွားပါပြီ။ အဲလိုကို မြန်မာတွေ လွှမ်းမိုးနေတဲ့ ပင်နီစူလာပါ။ ပင်နီစူလာရဲ့

ဘေးပတ်ဝန်းကျင် ပလက်ဖောင်းတွေကို ကြည့်လိုက်ရင်လည်း မြန်မာတွေ အပြည့်ပါ။ မတ်တပ်ရပ်လျက် စကားပြောနေတဲ့ မြန်မာအုပ်စုလေးတွေ၊ လမ်းလျှောက်နေတဲ့ မြန်မာတွေ၊ ပလက်ဖောင်းဘေးမှာ အဝတ်စ၊ ပလပ်စတစ်လေးတွေ ခင်းပြီး စိမ်ပြေနပြေထိုင်၊ ဘီယာလေးမော့လိုက်၊ အမြည်းလေးစားလိုက် လုပ်နေကြတဲ့ မြန်မာလူငယ်တွေကိုလည်း တွေ့နိုင်ပါတယ်။ ပြီးတော့ ပင်နီစူလာရှေ့ ပလက်ဖောင်းပေါ်မှာ မိုက်ခရိုဖုန်းလေး ကိုင်ပြီး မြန်မာလိုတွေ အော်ဟစ်၊ ဈေး အကြီးအကျယ်ရောင်းနေတဲ့ မြန်မာဈေးသည်တွေကိုလည်း တွေ့နိုင်ပါတယ်။ ကျွန်တော်တို့ မြန်မာတွေက ပင်နီစူလာပလာဇာကို သိမ်းပိုက်ထားသလို တခြား အင်ဒိုနီးရှား၊ ဖိလစ်ပိုင် လူမျိုးတွေ စုတဲ့ နေရာလေးတွေလည်း သီးသန့်ရှိပါသေးတယ်။ ဥပမာပြောရရင် ဖိလစ်ပိုင်လူမျိုးတွေဟာ အော်ချပ်လမ်းမကြီးပေါ်မှာ ရှိတဲ့ လပ်ကီးပလာဇာမှာ စုကြပါတယ်။ အဲလို တခြားနိုင်ငံတကာတွေ စုတာနဲ့ မြန်မာတွေ ပင်နီစူလာမှာစုတာ ကွာပါတယ်။ တခြားနိုင်ငံက လူတွေ အလုပ်မျိုးစုံလုပ်ပြီး တနင်္္ဂနွေမှာစုကြ၊ ပစ္စည်းတွေ အရောင်းအဝယ် ကြိုသလို လုပ်၊ ကိုယ့်နိုင်ငံ ကိုယ်ပြန်ဖို့လို့ အထုတ်တွေကို အေးဂျင့်က လိုက်စုတာမျိုးပါ။

မြန်မာတွေက ပင်နီစူလာမှာ စုစုရုံးရုံး ရှိကြတာက စနေ၊ တနင်္္ဂနွေလောက်မှာ တွေ့ရုံ တွေ့ဖို့ခဲ့ခဲ့ခဲ

ဆက်လက်ဖော်ပြပါမည်။

ပါမောက္ခဒေါက်တာမောင်ဝင်း (အသည်း)



၃၁-စ-၂၀၀၉

အမျိုးသမီးနဲ့အစားအစာ (၃၅)
ပြည်ပလာတာကပ်ကြေးကိုက်

(ကျွန်တော် အလုပ်သင်ဆရာဝန်ဖြစ်ခါစ အစိုးရအလုပ်မဝင်ခင် ရန်ကုန်သွားလည်တုန်း ဦးလေး ဦးမောင်ကလေးနဲ့ သူ့ဇနီး အန်တီမြတို့ ခေါ်လို့ ပြည်စွယ်တော်ပွဲကို လိုက်သွားရင်းနဲ့ ပြည်ပလာတာ ကပ်ကြေးကိုက်စားခဲ့ရတာကို သတိရမိပြီး ပြည်ပလာတာအကြောင်း ပြောနေပါတယ်။)

ပြည်ပလာတာ ကတ်ကြေးကိုက်ကို မြိန်ရည်ရှက်ရည် အားရပါးရ နောက်ဆုံးစားခဲ့ရတာဟာ စက််ာပူမှာပါ။ စက််ာပူမှာ ပြည်ပလာတာကို ဘယ်လိုစားခဲ့ရတယ်ဆိုတာ ပြောပြပါမယ်။

စက််ာပူက သမီးလေး မင်္ဂလာဆောင်

၂၀၀၉ ဇူလိုင် (၅)ရက်နေ့က သမီးငယ်လေး နှင်းနှင်းဝင်းနဲ့ သူနဲ့ စေ့စပ်ထားတဲ့ သူ့ရဲ့ ဖီရင်းဆေး (fiancé) မောင်ဇေယျာဝင်းတို့ စက််ာပူနိုင်ငံ ကက်ပဲလ် ဂေါက်ရီဆော့(တ်) (Kepple Golf Resort) မှာ လက်ထပ် လက်မှတ် ထိုးခဲ့ပါတယ်။

ဂေါက်ကလပ်နဲ့ လက်ထပ်တာ ဘယ်လိုလဲလို့ တွေးစရာရှိနေပါတယ်။ ဘယ်လိုလဲ ဆိုတာ ရှင်းပြပါမယ်။ စကာပူနိုင်ငံနဲ့ တခြားနိုင်ငံခြား တိုင်းပြည်တွေမှာ အခမ်းအနားလုပ်ဖို့ နေရာကောင်းကောင်းရှိပြီးတော့ ပတ်ဝန်းကျင်က သာယာလှပတယ်ဆိုတဲ့ နေရာတိုင်းမှာ မင်္ဂလာဆောင်တွေ လုပ်လေ့ရှိပါတယ်။ ကျွန်တော်တို့ဆီမှာလို မင်္ဂလာဆောင်ဆိုတာ ဆီဒိုးနား၊ ထရိတ်ဒါးဟော်တယ်တွေထဲမှာ ပုံသေလုပ်တာ မဟုတ်ပါဘူး။

ပြီးခဲ့တဲ့ (၂)လက ကျွန်တော် ရုရှားနိုင်ငံ စိန်ပီတာစဘတ်မြို့ကို ရောက်ခဲ့တုန်းက ကက်သရင်းသဂရိတ် (Catherine the Great) လို့ နာမည်ကြီးတဲ့ ရုရှား ဘုရင်မကြီးရဲ့ ဆောင်းတွင်း အပန်းဖြေနန်းတော် Winter Palace ကို သွားပြီး ကြည့်တော့ အဲဒီမှာ မင်္ဂလာဆောင်အတွဲတွေ အများကြီး တွေ့ခဲ့ပါတယ်။ အဲဒီနန်းတော်ကြီးမှာ ဓါတ်ပုံ မရိုက်ရဆိုပြီး တားမြစ်ထားတဲ့ ပန်းချီကားတွေ အများကြီးရှိတဲ့ အခန်းထဲမှာ အလို မင်္ဂလာစုံတွဲတွေကိုတော့ ဗီဒီယိုရော၊ ဓါတ်ပုံတွေပါ ရိုက်ခွင့် ပြုပါတယ်။ အဲဒီအတွက် ပိုက်ဆံပေးရတာပေါ့။ ပြီးတော့ လက်ထပ်စာချုပ် လက်မှတ်ထားပြီးတာနဲ့ နန်းတော်ကြီးရဲ့ ပတ်ဝန်းကျင်မှာ ရှိတဲ့ သာယာလှပတဲ့ ပန်းခင်းတွေ၊ ရေကန်ကြီးတွေ၊ နန်းတော် အဆောက်အဦကြီးတွေထဲမှာ ဓါတ်ပုံတွေ၊ ဗီဒီယိုတွေ ရိုက်ကြပြန်ပါတယ်။

အဲဒီလို ဟိုနေရာ ဒီနေရာတွေမှာ လျှောက်ပြီး လက်ထပစာချုပ်၊ လက်မှတ်ထိုးပွဲတွေ လုပ်ကြတော့ လက်ထပ်စာချုပ်ကို ဘယ်သူက အသိအမှတ်ပြု တရားဝင်စာချုပ်ဖြစ်အောင် လုပ်ပေးသလဲဆိုတာ စဉ်းစားစရာပါ။ သတို့ နိုင်ငံမှာတော့ ဘာလုပ်ချင် လုပ်ချင် ပိုက်ဆံပေးရင် လုပ်လို့ရပါတယ်။ လက်ထပ်စာချုပ် လက်မှတ်ထိုးတာကို လက်ထပ်တရားရုံးအပြင်ဘက်မှာ ထိုးချင်တဲ့ နေရာမှာ လက်မှတ်ထိုးတာကို တရားဝင်ဖြစ်အောင် လုပ်ပေးထားတဲ့ စနစ်ရှိပါတယ်။ စကၤာပူရဲ့စနစ်ကို ပြောပြပါမယ်။ စကၤာပူမှာ စကၤာပူအစိုးရ ROM လို့ ခေါ်တဲ့ Registry of Marriage လက်ထပ်စာချုပ် မှတ်ပုံတင်ဌာနမှာ လက်မှတ်မထိုးပဲ တခြားတစ်နေရာရာမှာ လက်မှတ်ထိုးမယ်ဆိုရင် တရားဝင်အသိအမှတ်ပြုခံရဖို့ အဲဒီ ROM ဌာနကို သားပြီး ပြင်ပမှာ လက်မှတ်ထိုးဖို့ မှတ်ပုံတင် ခွင့်ပြုချက်ကြိုတင်ယူ ပြင်ဆင်ရပါတယ်။ သတို့သား‌နဲ့ သတို့သမီးရဲ့ ပါတ်စ်ပို့၊ အိုင်ဒီတွေပြပြီး ဘယ်နေ့ဘယ်နာရီမှာ တရားဝင်လက်မှတ် ထိုးချင်ပါတယ်လို့ သွားပြောပြီး မှတ်ပုံတင်ရတာပါ။

သမီးလေးတို့ဟာ လက်ထပ်လက်မှတ်ထိုးဖို့ (၆)လလောက် ကြိုပြီး ရက်ချိန်းယူထားရပါတယ်။ တကယ်လက်မှတ်ထိုးမယ့် ဇူလိုင်(၅)ရက်နေ့မရောက်ခင် (၃)ရက်ကြိုပြီး ခုနက ပြောခဲ့သလို ROM ရုံးမှာ သွားပြီး ရဂျစ်စတာ လုပ်မှတ်ပုံတင်ရပါတယ်။

လက်မှတ်ထိုးမယ့်နေ့ ဇူလိုင်(၅)ရက်နေ့ ရောက်တော့မှ အခမ်းအနားကို ကက်ပဲလ် ဂေါက်ကလပ်ရဲ့ ရေကူးကန်ဘေးမှာ လုပ်ပါတယ်။ မြက်ခင်းပေါ်မှာ လက်ထပ် လက်မှတ်ထိုးဖို့ အခမ်းအနားစင်မြင့်လေး လုပ်ထားပါတယ်။ အဲဒီစင်မြင့်လေးပေါ်မှာ စားပွဲ၊ သတို့သား‌နဲ့ သတို့သမီးထိုင်ဖို့ ထိုင်ခုံ၊ တရားသူကြီးထိုင်ဖို့ ထိုင်ခုံ အဆင်သင့် ပြင်ထားပါတယ်။ စားပွဲပေါ်မှာလည်း ကြိုတင်ရိုက်ထားပြီး အရံသင့် လက်မှတ်ထိုးရုံ စာချုပ်နှစ်စုံကို ကပ်ထူပြား‌နဲ့ သားသား‌နား‌နား လုပ်ထားပြီး လက်မှတ်ထိုးစရာ ဘောလ်ပင်နှစ်ချောင်းကို အရံသင့် ချထားပါတယ်။ ဒါတွေဟာ ROM ကလုပ်ပေးတာပါ။ အဲလို လုပ်ပေးတာတွေအား‌လုံးကို charge လုပ်ပြီး ပိုက်ဆံယူပါတယ်။ လက်မှတ်ထိုးဖို့ သတ်မှတ်ထားတဲ့ အချိန်ရောက်တော့မှ ROM က တရားဝင်ခန့်ထားတဲ့ တရားသူကြီး ရောက်လာပြီး အခမ်းအနားကို စပါတယ်။

သမီးလေးရဲ့ လက်မှတ်ထိုးပွဲကို အမေရိကန်ရောက်နေတဲ့ ကျွန်တော့်အစ်ကို (ဦးခင်မောင်တင့်) ကိုတူး‌နဲ့ အလုပ်အရမ်းရှုပ်တဲ့ ဆက်သွယ်ရေးက ညီတော်မောင် ဦးတင့်လွင်တို့ကလွဲလို့ ကျွန်တော်တို့ ညအစ်ကို မောင်နှမတွေ အား‌လုံး လာကြပါတယ်။ ရန်ကုန်ကနေ ကျွန်တော်‌နဲ့ ကျွန်တော့် ဇနီးဒေါက်တာခင်လေးရီ၊ အစ်ကိုကြီး ဦးတင်နွယ်၊ ညီမအေး‌အေးခိုင်‌နဲ့ သူသမီး နှင်းအိခိုင်၊ မလေးရှားက ကျွန်တော့်ညီမအကြီး ဝေဝေခင် (မဝေ)‌နဲ့ သူ့ခင်ပွန်း ပါမောက္ခဦးတင်ထွန်း၊ အမေရိကန် LA မှာ တက္ကသိုလ်တက်နေတဲ့ သား‌လေး ထူးခိုင်ဝင်း၊ ဩစတေးလျမှာ ရောက်နေတဲ့ သမီးကြီး ဒေါက်တာ

မင်းမင်းဝင်းနဲ့ သူ့အမျိုးသား ဒေါက်တာ မိုးဇော်ဟိန်းတို့ စက်ပစ္စည်းကို လာကြတာဆိုတော့ ကျွန်တော်တို့ အမျိုးတွေ အဖွဲ့တောင့်ပြီး တရုန်းရုန်းနဲ့ ကက်ပဲလ်ဂေါက်ကလပ်မှာ ရောက်နေကြပါတယ်။

ကက်ပဲလ်ဂေါက်ကလပ်လေးဟာ တော်တော်ကို သာယာပါတယ်။ ကမ်းခြေနဲ့ ဆက်နေတဲ့ နေရာလေးပါ။ ဂေါက်ကွင်းထဲကို ဝင်သွားပြီးရင် ညာဘက်ကိုသွားတော့ ဂေါက်သမားတွေ ဂေါက်ရိုက်နေတဲ့ ဂေါက်ကွင်းကြီးထဲကို ရောက်သွားမှာပါ။ ဘယ်ဘက်ကို ဝင်လိုက်တော့မှ ဂေါက်ကလပ်ထဲကို ရောက်သွားပါတယ်။ ဂေါက်ကလပ်ဆိုတာက သုံးထပ်အဆောက်အဦ အကြီးကြီးပါ။ အဲဒီ ကလပ်ဟောက်(စ်)ကြီးထဲမှာ စားသောက်ဆိုင် သုံးဆိုင်လောက် ရှိပါတယ်။ ဂေါက်ကလပ်ကြီးရဲ့ အရှေ့မှာ မြက်ခင်းပြင် အကျယ်ကြီးနဲ့ ရေကူးကန် ရှိပါတယ်။ ရေကူးကန်က ရေကလည်း ပြာလဲ့ပြီး တော်တော်ကို ကြည့်လို့ ကောင်းပါတယ်။ ရေကူးကန်ရဲ့ ရှေ့မှာ အမိုးမိုးထားတဲ့ open space လူတွေကို ဧည့်ခံစရာ နေရာလေး ရှိပါတယ်။ အဲဒီ အဆောက်အဦလေး ဘေးက မြက်ခင်းပေါ်မှာ လက်မှတ်ထိုးဖို့ နေရာလေး ပြင်ထားပါတယ်။ ရေကူးကန်ဘက် မဟုတ်တဲ့ တခြားတစ်ဘက်ကို ကြည့်လိုက်တော့ ပင်လယ်ကြီးကို တွေ့ရပါတယ်။ တော်တော်လေးကို သာယာကြည်နူးဖို့ ကောင်းတဲ့ နေရာလေးပါ။

လက်မှတ်ထိုးတဲ့ အချိန်က (၁၁နာရီ ၁၅)မိနစ်ပါ။ ဒီလို ၁၁နာရီ ၁၅ မိနစ်လို့ ပြောထားတာဟာ ယတြာချေ၊ ဗေဒင်တွက်ပေးထားတဲ့ မင်္ဂလာအချိန်မဟုတ်ပါဘူး။ အဲဒီ ဇူလိုင်လ (၅)ရက်နေ့ တနင်္ဂနွေနေ့မှာ မင်္ဂလာဆောင် လက်မှတ်ထိုးမယ့် အတွဲတွေက အများကြီးပါ။ အဲတော့ ဂေါက်ကလပ်နဲ့ ROM ညှိပြီး လကမှတ်ထိုးရမယ့် အချိန်တွေကို သတ်မှတ်ပေးထားတာပါ။

သမီးလေးနဲ့ ဇေယျာတို့ကတော့ မနက် (၇)နာရီကတည်းက အလှပြင်တဲ့ နေရာကို ကင်မရာမင်းတွေ ခေါ်သွားပြး အလှပြင်တာကစပြီး မဂ်ပုံရိုက်ပါတယ်။ ပြီးတော့ ကက်ပဲလ်ဂေါက်ကလပ်ကို (၈)နာရီရောက်အောင် သွားပြီးတော့ ဂေါက်ကလပ်ရှေ့က ဥယျာဉ်ထမှာဓါတ်ပုံတွေ ရိုက်ကြပြန်ပါတယ်။ ကျွန်တော်ကတော့ (၁၀)နာရီလောက်မှ လိုက်သွားပါတယ်။ (၁၀)နာရီခွဲလောက်ရောက်တော့ စက်ပစ္စည်းရဲရင့်ဆိုင်က တူမ စုစုနဲ့ သူ့အမျိုးသား ကိုသားငယ်၊ စုစုအဖေ ဦးတင်ဝင်းနဲ့ ဇနီး၊ စုစုရဲ့မောင်နဲ့ သူ့ဇနီးတို့ ရောက်လာကြပါတယ်။ အမျိုးတွေ စုံကြပြီး စကားတွေ ပြောလိုက်ကြတာ ဝက်ဝက်ကွဲပါပဲ။ ခဏနေတော့ နိုင်ငံခြားသား ဧည့်သည်တွေနဲ့ တခြား မြန်မာမိတ်ဆွေတွေ ရောက်လာပါတယ်။

(၁၁)နာရီလည်း ထိုးရော ROM ကတရားသူကြီး ရောက်လာပြီး သမီးလေးနဲ့ ဇေယျာတို့ကို အခမ်းအနား အစီအစဉ်တွေကို ရှင်းပြပါတယ်။ နောက်တော့ လက်မှတ်ထိုး စင်မြင့်လေးပေါ် တက်သွားကြပြီး လက်မှတ်ထိုးပွဲ အခမ်းအနားကို စပါတော့တယ်။ တရားသူကြီးက ထုံးစံအတိုင်း တကယ်ချစ်ရဲ့လား၊ အိုအောင်မင်းအောင် ပေါင်းမှာလားလို့ သဘောတရားသက်ရောက်တဲ့ မေးနေကြ မေးခွန်းတွေကို မေးပြီး သမီးလေးနဲ့ ဇေယျာတို့ကလည်း “Yes” တွေပြော ဖြေလိုက်ပြီးတဲ့အခါမှာ “အခုအခါန်ကစပြီး မင်းတို့

အကြောင်လင်မယား ဖြစ်သွားပြီ၊ အဲတော့ လက်ထပ်စာချုပ်မှာ လက်မှတ်ထိုးရမယ်” ဆိုပြီး လက်ထပ်စာချုပ်မှာ ရေးထားတဲ့ စာတွေကို ဖတ်ပြပါတယ်။ စာချုပ်မှာ ပါတဲ့ အချက်အလက်တွေ မှန်တယ်လို့ ပြောလိုက်ပြီးတော့မှ ဇေယျာနဲ့ သမီးလေးတို့လက်မှတ်ထိုးပြီး အခမ်းအနားပြီးသားပါတယ်။

အဲတော့မှ ကျွန်တော်တို့တတွေ ကလပ်ဟောက်(စ်)ပေါ်မှာ ရှိတဲ့ စားသောက်ခန်းမကြီးဆီကို သွားကြပါတယ်။ ကျွန်တော်တို့ လူကြီးတွေ စားဖို့ VIP တစ်ဝိုင်းနဲ့ ကျန်တဲ့ လူတွေ စားဖို့ (၁၀)ယောက်ဝိုင်း (၅)ဝိုင်း ပြင်ထားပါတယ်။ ကျွန်တော်တို့ ဝိုင်းမှာတော့ စက်ဘူ အထွေထွေဆေးရကြီး (SGH)က အသည်းနဲ့ သည်းခြေပြွန် လမ်းကြောင်း ခွဲစိတ် ပါမောက္ခ ဒေါက်တာပီးယားစ်ချောင်းနဲ့ သူ့ဇနီးတို့ ပါပါတယ်။ VIP ဝိုင်းကို အခန်းလေး တစ်ခုထဲမှာ လုပ်ထားတာပါ။ ကျန်တဲ့ ဝိုင်းတွေကတော့ အပြင်မှာပဲပေါ့။

ကျွန်တော်က မင်္ဂလာနေ့လည်စာ စားပွဲအတွက် အိမ်ကနေ ရှန်ပိန်လေးပုလင်း ယူလာတော့ ဝိုင်းတိုင်းကို လိုက်ပြီး ရှန်ပိန်ခွက်တွေ ချပေးနိုင်ပါတယ်။

ဧည့်သည်တွေ စားသောက်ပြီး ပြန်သွားကြတော့ နေ့လည်(၁)နာရီ ထိုးနေပါပြီ။ ကျွန်တော်တို့ အမျိုးတစ်သိုက်ပဲ ကျန်ပါတော့တယ်။ ဦးတင်ဝင်းတို့ မစုတို့နဲ့ ကျွန်တော်တို့တတွေ စကားကို အလုအယက် ပြောကြရပါတယ်။ အခုလို အမျိုးတွေ မဆုံရတာ ကြာပြီဆိုတော့ ပြောစရာတွေက မကုန်၊ ဟိုရောက်ဒီရောက်ပါပဲ။

အဲလို ပြောနေရင်းကနေ ကျွန်တော်က လွန်ခဲ့တဲ့ အနှစ်(၃၀)လောက်က ပြည်စွယ်တော်ပွဲ လိုက်သွားရင်း ပြည်က ဦးလေး ဦးတင်မြင့်၊ ဒေါ်အုံးတင်တို့ အိမ်မှာ စားခဲ့ရတဲ့ ပြည်ပလာတာ ကတင်္ကြေးကိုက်ဟာ သိပ်ကို စားကောင်းပြီး တစ်သက်မမေ့နိုင်လောက်အောင်ကို အသည်းထဲမှာ စွဲကျန်ခဲ့တဲ့ အကြောင်း ပြောမိပါတယ်။ အဲတော့ မစုက “ဦးဝင်းကလည်း မစုလည်း ပြည်ပလာတာ ကတင်္ကြေးကိုက် ကောင်းကောင်း ချက်တတ်ပါတယ်။ ပြီးတော့ ဦးဝင်းက လာတိုင်း အလုပ်များလို့ ဆိုပြီး မစုတို့ အိမ်ကို လိုက်မလည်ဖူးဘူး၊ အခုလူစုံတုန်း မစုတို့ အိမ်လာရမယ်။ ပြည်ပလာတာ ကတင်္ကြေးကိုက်ကို ရှယ်ချက်ကျွေးမယ်” ဆိုပြီး ပြောပါတယ်။ ကျွန်တော်က “နေဦး မစုရဲ့၊ တို့ အစီအစဉ်တွေကို ကြည့်ပါဦးမယ်” လို့ပြောတော့ “မရဘူး၊ ဒီတစ်ခါတော့ မစုတို့ အိမ်ကို လာရမယ်” လို့ ပြောပါတယ်။ နောက်ဆုံးတော့ အင်္ဂါနေ့ နေ့လည် (၃)နာရီ မစုတို့ အိမ်မှာ ပြည်ပလာတာ ကတင်္ကြေးကိုက် စားဖို့ သေချာသွားပါတယ်။

<u>မစုတို့အိမ်</u>

မစုတို့က ဘယ်နှစ်ယောက်လာလာ အမျိုးအားလုံး လာလို့ရတယ်၊ ကားနှစ်စီးနဲ့ လာကြိုမယ်လို့ ပြောပါတယ်။ အဲဒီတုန်းက ကျွန်တော်တို့ မိသားစုရယ်၊ လက်ထပ်ပြီးစ ဇနီးမောင်နှံရယ်ဟာ စက်ဘူ အောချုပ်လမ်းမကြီးပေါ်က ဟိုင်းရပ်ဟော်တယ် (Hyatt Hotel) မှာ တည်းနေကြတာပါ။ အဲတော့ မစုက

ဟော်တယ်ကို (၃)နာရီအရောက် ကားနှစ်စီး လွှတ်လိုက်မယ်လို့ ပြောပါတယ်။ သူတို့ကားနှစ်စီးနဲ့ သမီးကြီးရဲ့ ကားပါဆိုတော့ စုစုပေါင်း (၃)စီးလောက်မှ ကျွန်တော်တို့ အမျိုးတစ်စုလုံး ဆန့်ပါမယ်။

ညနေ(၃)နာရီထိုးလို့ ဟော်တယ် အောက်လည်းဆင်းလိုက်ရော မစုက ကားတစ်စီး၊ ကိုသားငယ်က ကားတစ်စီး၊ ကားအကောင်းစားကြီး တစ်ယောက်တစ်စီးစီ ကိုယ်တိုင်မောင်းပြီး လာစောင့်နေပါတယ်။ ဒါနဲ့ ကျွန်တော်တို့တတွေ လူခွဲစီးပြီး ကားသုံးစီးနဲ့ မစုအိမ်ကို သွားကြပါတယ်။

မစုတို့ အပါတ်(တ်)မင့် (apartment) တိုက်ခန်းက စင်္ကာပူရဲ့ East Course အရှေ့ဘက်ကမ်းခြေအပိုင်းမှာပါ။ မစုတို့ အခန်းဟာတိုက်ရဲ့ အပေါ်ဆုံးထပ် Penthouse ပါ။ ပင့်ဟောက်(စ်)ဆိုတာက ကွန်ဒိုတိုက်ရဲ့ အပေါ်ဆုံးထပ်ပါ။ တိုက်ရဲ့အမိုးပေါ်ကို ရောက်သွားပြီး အမိုးပေါ်မှာ ဥယျာဉ်လေး လုပ်ထားတဲ့ နေရာလေးပါတာပါ။

မစုတို့ အိမ်ခန်းရှိတဲ့ ကွန်ဒိုဟာ အထူးကောင်းပါတယ်။ မစုတို့ အခန်းကလည်း စနစ်တကျ သပ်သပ်ရပ်ရပ် နေကြတဲ့လူတွေဆိုတော့ ဧည့်ခန်းပြင်ဆင်ထားတာကလည်း သိပ်ကို ကြည့်လို့ကောင်းပါတယ်။ မစုတို့ အိမ်ရောက်တာနဲ့ မစုရဲ့ သမီးနဲ့ သားလေးက ဆီးကြိုကြပါတယ်။ နှစ်ယောက်လုံးဟာ ကလေးလေးတွေပါ။ သူတို့ နှစ်ယောက်လုံးဟာ သိပ်ကို ချစ်စရာကောင်းပြီး စင်္ကာပူမောင်နဲ့ မယ်ဘွဲ့ရလို့ အမေရိကန်နိုင်ငံ အထိတောင် သွားရတယ်လို့ ပြောပါတယ်။

ကျွန်တော်တို့လည်း ထိုင်ပြီးရော မစုဟာ သူ့လက်ထောက် ကောင်မလေးနဲ့ တရစပ် စားစရာတွေကို ပြင်တော့တာပါပဲ။ ပထမဆုံး ဘရာကြော်နဲ့ ပဲကြော်တွေ ကြော်ပြီးတစ်ပန်းကန်ပြီး တစ်ပန်းကန်း ချပါတော့တယ်။ ကျွန်တော်တို့ကလည်း ချသမျှ အကြော်တွေကို ပြိုက်ခနဲ ပြိုက်ခနဲ ကုန်အောင် စားကြပါတယ်။

အဲဒီအချိန်မှာပဲ မစုက ပြည်ပလာတာ စားဖို့ စပြင်ပါတော့တယ်။ စားပွဲပေါ်မှာ ကြက်သွန်ရိတ်ရိတ်လေးတွေနဲ့ ငရုတ်သီးပန်းကနလေးတွေ ချပါတယ်။ အဲဒီနေ့က ငရုတ်သီးက အနီလေးတွေဖြစ်နေလို့ မစုအမေ ဒေါ်ကြည်ကြည်က “ဆရာရေ၊ ငရုတ်သီးစိမ်းတော့ မဟုတ်ဘူးနော်၊ အခု ငရုတ်သီးအနီဖြစ်နေတယ်။ အရသာတော့ အတူတူနေမှာပါ” လို့ ပြောရှာပါတယ်။ အဲလို ပြင်ဆင်ပြီးတဲ့နောက် ပလာတာတွေကို လက်နဲ့ ဖွပြီးအရွယ်တော်လေးတွေ ကပကြေးနဲ့ ကိုက်ပါတယ်။ အချဉ်၊ အငံ လိုသလို ပြင်နိုင်အောင် သံပုရာသီးစိတ်လေးတွေ ငံပြာရည် ပုလင်းတွေလည်း ချပေးထားပါတယ်။

မစု ပလာတာပြင်တာကို ပြောရမယ်ဆိုရင် ပထမဆုံး မုန့်ဟင်းခါးစားတဲ့ ပန်းကန်မျိုးလေးတွေထဲကို ပလာတာ အဖတ်လေးတွေ အနေတော်ထည့်တယ်၊ ပြီးတော့မှ မီးအပူပေးထားလို့ ပွက်ပွက်ဆူနေတဲ့ ကြက်သား အာလူးဟင်းကို လောင်းထည့်ပေးလိုက်တာပါ။ ကိုယ့်ရှေ့ကို ပလာတာကြက်သားဟင်းပန်းကန်

ရောက်တော့မှ ရိတ်ရိတ်လှီးထားတဲ့ ကြက်သွန်နီလေးတွေနဲ့ ငရုတ်သီးကို ကြိုက်သလောက်ထည့်ပြီး ရောမွှေတယ်၊ ပြီးတော့မှ အားရပါးရ ပလတ်ပလောင်း ပါးစပ်အပြည့်ထည့်ပြီး စားရပါတော့တယ်။ ဟင်းရည်ကလည်း တအားပူနေတော့ ဟင်းရည်အေးအောင် ရှူးရှူးနဲ့လည်း မှုတ်ရသေးတယ်၊ ငရုတ်သီး စပ်စပ်ထည့်ထားလို့ စပ်တာကြောင့်လည်း 'အား'လို့မအော်ရုံတမယ် တရှူးရှူးနဲ့မြည်သေးတယ်။

ကြက်သားအရည်ကလည်း အာလူးနှစ်လေးနဲ့ မပစ်မကျ၊ ဆီလေးပါလေကာနဲ့ ပလာတာကလည်း မွမွနုနုလေး၊ ရိတ်ရိတ်လှီးထားတဲ့ ကြက်သွန်နီလေးတွေနဲ့ ရောမွှေပြီး ငရုတ်သီးစိမ်းလေးတွေနဲ့ စားလို့သိပ်ကိုကောင်းပါတယ်။ ဘယ်လိုပြောရမှန်းမသိအောင်ကို ကောင်းတယ်လို့ ပြောရမှာပါ။ စားလို့ သိပ်ကောင်းလွန်းလို့ ကျွန်တော်ပလာတာပန်းကန် (၂)ပန်းကန်အပြည့် စားမိသွားပါတယ်။ ပြည်ပလာတာရဲ့ အနှစ်သာရက ပလာတာအဖတ်တွေထက် ကြက်သားဟင်းအရည်က စားလို့ကောင်းတာပါ။ ကြက်သားလေးတွေကလည်း အနေတော်တုံးထားတာ။ ကြက်သားစားလိုက် ဟင်းရည်သောက်လိုက်နဲ့ တော်တော်လေးအရသာရှိတာပါ။ ကြက်သားအာလူးဟင်းရည်က ပြည်ပလာတာ ကတ်ကြေးကိုက်မှာအခရာပါပဲ။ ဟင်းရည်ကောင်းမှ ပြည်ပလာတာ ကောင်းတာပါ။ ဟင်းရည်ချည်းပဲကိုက သောက်ရတာသိပ်ကောင်းတော့ ဟင်းရည်သောက်လိုက်၊ ကုန်သွားလိုက် ဟင်းရည်ထပ်ဖြည့်လိုက်နဲ့ကို တော်တော်နဲ့ စားလို့မပြီးနိုင်ပါဘူး။ ဟင်းရည်ထဲမှာ အာလူးမွမွလေးတွေပါနေတာကလည်း အရသာအတော်ရှိတာပါ။ ကျွန်တော်က (၂)ပန်းကန်စားတယ်သာပြောတယ် ဟင်းရည်တွေ အားရပါးရတပြတ်ပြတ်သောက်လိုက်၊ ထပ်ဖြည့်လိုက်နဲ့ (၄)ပန်းကန်စာလောက် ဗိုက်ထဲဝင်သွားတော့ ထိုင်ရာကတောင် မထနိုင်တော့ပါဘူး။

နောက်ဆုံးတော့ မစုရဲ့ပြည်ပလာတာ ကတ်ကြေးကိုက် ချက်နည်းလေးတော့ ပြောပါအုံး၊ ဒါမှ သရဖူမဂ္ဂဇင်းထဲမှာ ရေးပြပြီး မြန်မာတနိုင်ငံလုံးက မစုရဲ့ ပြည်ပလာတာချက်နည်းကို သိသွားပြီး ချက်စားတတ်ကြမှာပေါ့လို့ ပြောလိုက်ပါတယ်။ အဲတော့ မစုက ပြည်ပလာတာချက်နည်းကို စိတ်ရှည်လက်ရှည်ပြောပြပါတော့တယ်။

(နောက်လမှာ မစုရဲ့ ပြည်ပလာတာ ကပ်ကြေးကိုက်ချက်နည်းကို အသေးစိတ် အစအဆုံး ရေးပြသွားပါမယ်။)

ဆက်လက်ဖော်ပြပါမည်။

ပါမောက္ခဒင်မောင်ဝင်း (အသည်း)



စာရေးသူတို့ ဆွေမျိုးတစ်သိုက် သမီးလေး မင်္ဂလာဆောင်မှာ



စာရေးသူတို့ ဆွေမျိုး၊ သားအဖ တတွေ မစုအိမ်မှာ

သရဖူ

၀၂-၁၀-၂၀၀၉

အမျိုးသမီးနဲ့အစားအစာ (၃၆)
ပြည်ပလာတာကပ်ကြေးကိုက်

(ကျွန်တော် အလုပ်သင်ဆရာဝန်ဖြစ်ခါစ အစိုးရအလုပ်မဝင်ခင် ရန်ကုန်သွားလည်တုန်း ဦးလေး ဦးမောင်ကလေးနဲ့ သူ့ဇနီး အန်တီမြတို့ ခေါ်လို့ ပြည်စွယ်တော်ပွဲကို လိုက်သွားရင်းနဲ့ ပြည်ပလာတာ ကပ်ကြေးကိုက်စားခဲ့ရတာက သတိရမိပြီး ပြည်ပလာတာအကြောင်း ပြောနေရင်းကနေ စက််ပူ သမီးလေး မင်္ဂလာဆောင်သွားရင်း စက််ပူမှာ ရဲရင့်စားသောက်ဆိုင်ဖွင့်ပြီး အောင်မြင်နေတဲ့ ကျွန်တော်တို့ အမျိုး မစုက သူ့အိမ်မှာ ဖိတ်ပြီး ပြည်ပလာတာ ကပ်ကျေးကိုက် ချက်ကျွေးတဲ့အကြောင်း ပြောနေပါတယ်။)

မစုနဲ့ ကိုဇော်လေး

ပြီးခဲ့တဲ့အောက်တိုဘာလက ထုတ်တဲ့ သရဖူမဂ္ဂဇင်းထဲမှာ ကျွန်တော်က စက််ပူနိုင်ငံ ပင်နီစူလာ ပလာဇာမှာ ရဲရင့်စားသောက်ဆိုင်နဲ့ စတိုးဆိုင်ကြီး ဖွင့်ပြီး အောင်မြင်နေတဲ့ မစုအကြောင်းနဲ့ မစုက ပြည်ပလာတာ ဖိတ်ကြွေးတဲ့ အကြောင်းရေးခဲ့ပါတယ်။

အဲဒီ လထုတ်မဂ္ဂဇင်းထဲမှာပဲ စာရေးသူ နမ်အိမ့်ခမ်းရဲ့ "ပြည်ပရောက် လုပ်ငန်းရှင်များရဲ့ ရှင်သန်ရပ်တည်မှု" ဆိုပြီး ဆောင်းပါးတစ်ပုဒ် ပါလာပါတယ်။ နမ့်အိမ့်ခမ်းက စက််ပူမှာ ရောက်ပြီး ရဲရင့် ပစ္စည်း ပို့ဆောင်ရေးလုပ်ငန်းကို အောင်အောင်မြင်မြင်လုပ်နေတဲ့ ကိုဇော်လေးကို အင်တာဗျူးလုပ်ပြီး ဆောင်းပါးရေးထားပါတယ်။

တကယ်တော့ မစုနဲ့ ကိုဇော်လေးဟာ မောင်နှမအရင်းတွေပါ။ ကိုဇော်လေးက မစုရဲ့ မောင်အရင်းပါ။ မစု စက််ပူရောက်ပြီး အောင်မြင်နေတော့ လှမ်းခေါ်လိုက်တာနဲ့ သူနဲ့ သူ့ဇနီး မော်ဒယ် မီရှယ်တို့ စက််ပူ လိုက်လာပြီး ရဲရင့် အမည်ခံပြီး လုပ်ငန်းခွဲ တစ်ခုလုပ်နေတဲ့အကြောင်းတွေ ရေးထားတာက တွေ့ရပါတယ်။

မစုနဲ့ စန္ဒာဝင်း

မစုရဲ့ညီမ စန္ဒာဝင်းဟာ ကျွန်တော့်လူနာ ဦးတင်ထွေးရဲ့ သားနဲ့ အိမ်ထောင်ကျပါတယ်။ ဦးတင်ထွေးကို စက််ပူအထွေထွေဆေးရုံကြီး SGH ဆေးရုံကြီးကို လွှတ်ပြီး အသည်းထဲက အလုံးကို ခွဲစိတ်ကုခိုင်းလိုက်တာ အောင်မြင်ပြီး လုံးဝပျောက်သွားပါတယ်။

ဦးတင်ထွေးစက်ဘူးက ပြန်လာတာနဲ့ စန္ဒာဝင်းက ဘာစားချင်လဲ၊ ချက်ကျွေးမယ်လို့ ပြောတော့ ကျွန်တော်က ပြည်ပလာတာ ကတ်ကြေးကိုက်စားချင်တယ်၊ ပြီးတော့ ပလာတာချက်နည်းလည်း ရေးခဲ့လို့ ပြောလိုက်ပါတယ်။ နောက်တစ်နေ့မှာ ပြည်ပလာတာ ချိုင့်ကြီး ကျွန်တော့်အိမ်ကို ရောက်လာပါတယ်။ ချိုင့်နဲ့အတူ လကရေးနဲ့ ရေးထားတဲ့ ပြည်ပလာတာ ချက်နည်းလေးလည်း ပါပါတယ်။ အမှန်အတိုင်း ပြောရရင် မစုရဲ့ ပြည်ပလာတာက ပိုပြီး စားလို့ကောင်းပါတယ်။ မစုရဲ့ ပြည်ပလာတာ ချက်နည်းကလည်း ပိုပြီးစနစ်ကျတယ်လို့ ထင်ပါတယ်။ ဒါကြောင့် မစုရဲ့ ပလာတာ ချက်နည်းကိုပဲ ပြောပြလိုက်မယ်နော်။ (မစန္ဒာဝင်းရေ. . စိတ်မရှိနဲ့နော်)

<u>မစုပြောပြတဲ့ ပြည်ပလာတာချက်နည်း</u>

<u>ဘယ်လိုကြက်ကိုချက်မှာလဲ</u>

- ပြည်ပလာတာရဲ့ အနှစ်သာရဟာ ကြက်သားဟင်းပါ။ ကြက်သားဟင်းကောင်းလေ ပြည်ပလာတာကို စားရတာကောင်းလေပါ။ ဒါကြောင့် ပြည်ပလာတာချက်တော့မယ်ဆိုရင် ကြက်သားဝယ်တာက စရပါမယ်။
- ဖြစ်နိုင်မယ်ဆိုရင် မွေးမြူရေးကြက်မဟုတ်ပဲ အိမ်ကြက်ကို ရွေးဝယ်သင့်ပါတယ်။ မွေးမြူရေးကြက်က အဆီတွေပါတယ်၊ အသားက အချိုဓါတ်နည်းတယ်၊ ပြီးတော့ မွေးမြူရေးကြက်တွေထဲမှာ ဟော်မုန်းတွေ အသားတိုးဆေးတွေ ပါနိုင်တဲ့အတွက် ကျန်းမာရေးနဲ့ မကိုက်ညီပါဘူး။
- အိမ်ကြက်ကိုရွေးမယ်ဆိုရင်လည်း သိပ်ပြီးငယ်ရင် မကောင်းဘူး၊ အရိုးတွေချည်းပါမယ်။ အနည်းဆုံး ၇ဝကျပ်သားလောက်ကို ဝယ်ရပါမယ်။

<u>ကြက်သားဘယ်လိုတုံးမလဲ</u>

- ပြီးတော့မှ ကြက်ကို အနေတော်အတုံးလေးတွေဖြစ်အောင် တုံးရပါမယ်။ အတုံးကြီးတွေသိပ်ကြီးရင် ပလာတာနဲ့ရောပြီး စားရတာ အရသာမရှိပါဘူး။ ကြက်သားကို ဇွန်းနဲ့ဆယ်ပြီး တစ်ခါတည်း ကိုက်စားလို့ရတဲ့ အရွယ်လေးတွေတုံးပါ။ အရိုးနဲ့အသားနဲ့ရောလျှက် အတုံးလေးတွေပေါ့။ အနောက်တိုင်းသားတွေ ကြက်သားချက်တဲ့ပုံစံမျိုး အရိုးနွှင်ပြီးသား ဖီလေး (fillet) ကြက်ရင်ပုံမျိုးကို ချက်ထားရင် ပြည်ပလာတာနဲ့ မလိုက်ဖက်ပါဘူး။

- ဘာလို့တုန်းဆိုတော့ ပြည်ပလာတာစားတယ်ဆိုတာ ကြက်သားအတုံးတွေဝါးစားပြီး အရိုးလေးတွေ ထွေးထုတ်ရတာ အရသာပါ။

<u>ကြက်သားကို မာရီနိတ်လုပ်ပါ</u>

- ကြက်သားအတုံးလေးတွေ တုံးပြီးတာနဲ့ အဲဒီကြက်သားတုံးတွေကို နှပ်ရပါမယ်။ နှပ်တယ်ဆိုတာ က အင်္ဂလိပ်လို မာရီနိတ် (marinate) လုပ်တယ်လို့ ခေါ်ပါတယ်။
- အနှစ်တွေအသားထဲကို တစိမ့်စိမ့် စိမ့်ဝင်သွားအောင် အနှစ်နှ့အသားကို ကြာကြာရောစိမ်ထား တာကို မာရီနိတ်လုပ်တယ်လို့ ပြောရမှာပါ။
- ပလာတာနဲ့စားမယ့် ကြက်သားကို ဂျင်း၊ ကြက်သွန်ဖြူ၊ ကြက်သွန်နီ ထောင်းထားတဲ့အနှစ်ရယ်၊ မဆလာရယ်ရောပြီး နှပ်ရပါမယ်။
- ကြက်သွန်နီကို သိပ်အများကြီး မထည့်ရပါဘူး။ ကြက်သွန်နီက ဆီသိပ်စုပ်တော့ ကြက်သွန်နီ များသွားရင် ဆီတွေတအားစုပ်ထားပြီး ကြက်သားဟင်းထဲမှာ ဆီတွေ တအားများနေမှာပေါ့။ ဒါကြောင့် ကြက်သွန်နီ ကြက်သွန်ဖြူနဲ့ ဂျင်းအနှစ်ထောင်းတဲ့ အခါမှာ ကြက်သွန်နီ အနေတော် ဖြစ်အောင် ဂရုစိုက်ပြီး ထည့်ရပါမယ်။

<u>မဆလာလုပ်နည်း</u>

- အဲလို ကြက်သားကို မဆလာနဲ့နှပ်တဲ့အခါမှာ မဆလာကောင်းကောင်းသုံးဖို့ လိုပါမယ်။
- အသေချာဆုံး အကောင်းဆုံးကတော့ မဆလာကို ကိုယ့်ဘာသာလုပ်ဖို့ပါပဲ။
- မစုကတော့ မဆလာကို ကိုယ့်ဘာသာလုပ်ပါတယ်။
- ဇီယာသန့်သန့်လေးကို ရအောင်ရှာဝယ်၊ ပြီးတော့ နည်းနည်းလေးလျော်ပြီးတော့ လျော်ထားတဲ့ နံနံစေ့၊ စမုံစပါး၊ ငရုတ်ကောင်းနဲ့အချိုးတူရောပြီး ထောင်းလက်ရင် မဆလာရတော့တာပါ။
- ဒါဟာ မစုရဲ့ မဆလာလုပ်နည်းပါ။ နေ့စဉ်သုံးနေကြတဲ့ မဆလာတွေလောက် အဆာပလာ မပြည့်စုံပါဘူး။
- ဒါပေမယ့် မစုအဆိုအရကတော့ သူ့ရဲ့ ပြည်ပလာတာဟင်းရည် ချက်ဖို့အတွက် အလွယ်တကူ မဆလာလုပ်နည်းဟာ လုံလောက်ပါတယ်တဲ့။

- မဆလာလုပ်ရင် ထုံးစံအတိုင်း ထည့်လေ့ရှိတဲ့ ဖာလာစေ့၊ သစ်ဂျုပိုး ဆိုတာတွေကို နောက်ဆုံး ဟင်းရည်ကျက်မှ သီးသန့်ထည့်လိုက်ပါတော့တယ်။

<u>ကြက်သားချက်မယ်</u>

- ကြက်သားကို တစ်နာရီကျော်ကျော်လောက် မာရီနိတ်လုပ်၊ ပြီးရင် ဆီလေးပါလေကာနဲ့ ဒန်အိုးထဲမှာ နည်းနည်းလှိမ့်လိုက်ပါ။
- တအားကြီး ကျက်သွားအောင် မလှိမ့်ရပါဘူး။
- ကြက်သားတုံးအပေါ်ယံလေး နည်းနည်းတင်းသွားရုံလောက် လှိမ့်လိုက်ရင် ရပါပြီ။

<u>ကုလားပဲချက်နည်း</u>

- ဒီကုလားပဲအနှစ်ဟာ ကြက်သားဟင်းရဲ့ အဓိကအကျဆုံးအနှစ်ရည်ဆိုတော့ ကုလားပဲကောင်းဖို့ လိုပါမယ်။
- ကုလားပဲကို မပြုတ်ခင် သေချာကြည့်ရပါမယ်။
- ကုလားပဲလေးတွေဟာ မှိုမတက် လတ်ဆတ်သန့်ရှင်းနေရပါမယ်။
- အရေးအကြီးဆုံးက ကုလားပဲတွေကို ပိုးသတ်ဆေးနဲ့ ရ မရ သေချာနမ်းကြည့်ရပါမယ်။
- ပိုးသတ်ဆေးနဲ့ သိပ်ပြင်းတဲ့ကုလားပဲကို သုံးလိုက်မိရင် ပြည်ပလာတာဟင်း လုံးဝ ပျက်သွား ပါလိမ့်မယ်။
- ကုလားပဲကို ရေနဲ့ အကျက်ပြုတ်၊
- ကုလားပဲနူးပြီဆိုရင် ဆယ်လိုက်၊
- ပြီးတော့ ကော်ဖီစေ့ကြိတ်စက်လို ဘလင်ဒါ (blender) ရှိရင် ကုလားပဲပြုတ်တွေကို အဲဒီ ကြိတ်စက်မွှေစက်လေးထဲ ထည့်ပြီး ခဏလေးလှိမ့်လိုက်၊ မွှေလိုက်ရင် ကုလားပဲပြုတ်တွေ ကြေသွားပြီး ကုလားပဲအနှစ်အရည် ရပါမယ်။
- တကယ်လို့ ဘလင်ဒါမရှိဘူးဆိုရင် ကုလားပဲပြုတ်တွေကို သံဇကာနဲ့တိုက်ချလိုက်ရင် ကုလားပဲအနှစ်တွေ ရပါမယ်။

- ဘလင်ဒါနဲ့ ကြိတ်တာကတော့ ကုလားပဲတွေ သိပ်ကြေလွန်းသွားပြီး တကယ့်ကုလားပဲအရည်လို ရတာပေါ့။
- သံဇကာနဲ့ ကုလားပဲကို တိုက်ချလိုက်ရင်တော့ ကုလားပဲအဖတ်သေးသေးလေးတွေပါတဲ့ ကုလားပဲအနှစ် ရပါမယ်။
- အဲလို ကုလားပဲအနှစ်ရတော့မှ ရေနွေးပွက်ပွက်ဆူထဲကို ကုလားပဲနှစ်နဲ့ ကြက်သားခုတ်တုန်းက ကျန်ခဲ့တဲ့ ကြက်ရိုးတွေထည့်ပြီး ကုလားပဲဟင်းရည် တည်ရပါမယ်။ အချိုမှုန့်လေး နည်းနည်းထည့်ရင် ပိုအရသာရှိပါမယ်။
- ဟင်းရည်အပျစ်အကြိုကို ကိုယ်လိုသလို ရေ အနည်း၊ အများ ထည့်ပြီး ပြင်ပါ။
- ကြက်ရိုးတွေကို ထည့်လိုက်တာဟာ ကြက်ရိုးထဲကအနှစ်တွေ စိမ့်ထွက်လာပြီး ဟင်းရည်ဟာ တော်တော်ကို အနှစ်အရသာ အချိုဓါတ်တွေ ပြည့်သွားမှာပေါ့။
- ကြက်ရိုးတွေဟာ စားဖို့ မဟုတ်ပါဘူး၊ ကုလားပဲ ဟင်းရည်အရသာရှိအောင် ထည့်ပြုတ်ပေးတဲ့ သဘောပါ။

<u>အာလူးပြုတ်မယ်</u>

- အာလူးကို အနေတော်ကျက်အောင် ပြုတ်ရပါမယ်။
- အနေတော်လို့ ဘာလို့ပြောရတာလဲဆိုတော့ တအားကြီး အကြာကြီးပြုတပစ်လိုက်ရင် အာလူးတွေ ပျော့ပြဲသွားရင် ဟင်းရည်ထဲမှာ စားလို့မကောင်းပါဘူး။
- အာလူးကျက်ရင် အခွံသင်ပြီး အနေတော်အတုံးလေးတွေ လှီးရပါမယ်။
- ပြီးတော့ အဲဒီအာလူးတုံးလေးတွေကို ဒန်အိုးထဲမှာ ဆီလေးပါလေကာထည့်ပြီး အာလူး အပေါ်ယံတွေ တင်းသွားအောင် လှိမ့်ရပါမယ်။
- အာလူးအပေါ်ယံလေးတွေ ခပ်တင်းတင်းဖြစ်သွားအောင် လပ်ထားဖို့ အရေးကြီးပါတယ်။
- ဒါမှသာ အာလူးတွေဟာ ဟင်းရည်ထဲမှာ ပျော့ပြဲပြီး ကြေမသွားမှာပါ။
- အဲလို ပုံမပျက် အာလူးအတုံးသေးသေးလေးတွေပါမှ ပလာတာဟင်းရည်ဟာ စားလို့ကောင်းမှာပါ။

ပဲဟင်းရည်ကျက်ရင်

- ပဲနှစ်နဲ့ ကြက်ရိုးတွေကို မီးအေးအေးလေးနဲ့ တည်ထားလိုက်ပါ။
- ပွက်ပွက်ဆူလာရင် ခဏထားလိုက်ပြီး ပဲဟင်းရည်လေးကို မြည်းကြည့်လိုက်ပြီး အပေါ့၊ အငန် အရသာ ပြင်ပေး၊
- ဟင်းရည်ကျက်ပြီး အရသာ ရှိသွားပြီး သောက်လို့ကောင်းသွားရင် ဟင်းရည်ထဲကို ပလာတာတွေ ထည့်ရပါတော့မယ်။

ပဲဟင်းရည်ထဲ ဘာတွေ ထည့်ရမှာလဲ

- ပဲဟင်းရည်ကျက်ပြီ ဆိုတာနဲ့ စောစောက အရံသင့် လုပ်ထားတဲ့
    - မာရီနိတ်လုပ်ပြီး ဆီလေးနဲ့ လှိမ့်ထားတဲ့ ကြက်သားတုံးလေးတွေ
    - အပေါ်ယံ တင်းတင်းရင်းရင်း ဖြစ်အောင် ဆီလေးနည်းနည်းနဲ့ လှိမ့်ထားတဲ့ အာလူးတုံးလေးတွေကို
    - ပွက်ပွက်ဆူနေတဲ့ ကုလားပဲ ဟင်းရည်ထဲကို ထည့်လိုက်ရပါမယ်။
- ပြီးတော့မှ ကရဝေးရွက်၊ ပျဉ်းတော်သိမ်၊ သစ်ဂျုပ်းခေါက်နဲ့ ဖာလာစေ့တွေ ဟင်းရည်အိုးရဲ့ ဆိုဒ်ပေါ်မူတည်ပြီး အနေတော်လောက်ထည့်ပြီး မွှေရပါမယ်။
- မိနစ် (၂၀)လောက်ကြာရင် ကြက်သားတုံးလေးကို မြည်းကြည့်လိုက်ပါ။
- ကြက်သားတုံး နူးပြီဆိုရင် တကယ့်ကို အနံ့အရသာ အပြည့်နဲ့ အာလူးတုံး၊ ကြက်သားတုံးတွေ ပါပြီး အပျစ်အကြဲ အနေတော် ပဲရည်၊ ဆီလေးပါလေကာ ပါပြီး သောက်လို့၊ ဆမ်းလို့ရတဲ့ သောက်ဆမ်း ပြည်ပလာတာ ဟင်းရည်ရပြီပေါ့။

ပလာတာ

- ပြည်ပလာတာ ကတ်ကြေးကိုက်ဆိုတဲ့အတိုင်း ဂျုံကောင်းကောင်းနဲ့ လုပ်ထားတဲ့ ပလာတာလည်း လိုပါသေးတယ်။
- ရွှေနေအောင် ဖုတ်ထားတဲ့ ပလာတာ အချပ်လေးတွေကို အပြားလိုက်မဟုတ်ပဲ ကန့်လန့် လက်ဝါးနဲ့ လက်ဝါးနှစ်ဖက်နဲ့ တဖြောင်းဖြောင်း မြည်အောင် ရိုက်လိုက်ပါ။
- အဲတော့မှ ပလာတာဟာ မွှေသွားပါလိမ့်မယ်။

- ပြီးတော့မှ လက်ဝါးနဲ့ ရိုက်ထားလို့ ဖောင်းပွနေတဲ့ ပလာတာလေးကို အနေတော် အရွယ်လေးတွေ ကတ်ကြေးနဲ့ ကိုက်ပြီး ကြိုက်သလို ယူစားလို့ရအောင် စားပွဲပေါ်မှာ ချထားပေးလိုက်ပါ။

<u>ကြက်သွန်ချဉ်နဲ့ ငရုတ်သီး</u>

- ပလာတာနဲ့ ဟင်းရည်နဲ့ ရောမွှေပြီး ဒီအတိုင်းစားတာထက် ကြက်သွန်ချဉ်လေး ထည့်စားမှ ပိုပြီးအရသာ ရှိပါတယ်။
- ကြက်သွန်ချဉ်ဆိုတာက ကြက်သွန်နီကို ရိတ်ရိတ်လေးတွေ လှီးထားပြီး ပန်းကန်ပြားလေးထဲမှာ ထည့်ထားပေးပါ။
- အဲဒီကြက်သွန်နီပန်းကန်ထဲမှာ ငရုတ်သီးစိမ်း အတောင့်ရည်လေးကို ခပ်သေးသေးလေးတွေ လှီးပြီးထည့်ပေးထားပါ။
- ပြီးတော့မှ ကြက်သွန်ကို ချဉ်အောင် လုပ်ဖို့ အဲဒီပန်းကန်ထဲမှာ သံပုရာသီး အစိတ်လေးတွေ ထည့်ထားပေးလိုက်ပါ။

<u>ပြည်ပလာတာ ကတ်ကြေးကိုက်ကို ဘယ်လိုစားမလဲ</u>

- စားပွဲပေါ်မှာ ပွက်ပွက်ဆူနေတဲ့ ကြက်သား အာလူး ပဲဟင်းရည်အိုး၊ ကတ်ကြေးနဲ့ ကိုက်ထားတဲ့ ပလာတာပန်းကန်နဲ့ ကြက်သွန်ချဉ်ပန်းကန်တွေ စုံပြီဆိုရင် စားလို့ ရပြီပေါ့။
- ပြည်ပလာတာကို တစ်ယောက်ယောက်က ပြင်ပေးပြီး လာချပေးတာထက် ခုနကပြောသလို စားပွဲပေါ်မှာ ချထားတဲ့ ဟင်းရည်၊ ပလာတာ၊ အချဉ်တွေကို ကိုယ်ကြိုက်သလို ရောမွှေပြီး စားတာရတာက ပိုကောင်းပါတယ်။
- ဘာလိလဲဆိုတော့ တစ်ယောက်နဲ့ တစ်ယောက် အကြိုက်ချင်းမတူကြလို့ပါ။
- ကျွန်တော်ကတော့ ပလာတာဖတ်နည်းနည်းနဲ့ ဟင်းရည်ကို ပန်းကန်အပြည့်နီးပါးထည့်ပြီးတော့မှ ခပ်ရိတ်ရိတ်လှီးထားတဲ့ ကြက်သွန်မျှားမျှားလေးထည့်၊ အဲဒီပန်းကန်ပေါ်ကို ငရုတ်သီးစိမ်းလေးတွေ ဖြူးလိုက်၊ ပြီးတော့မှ သံပုရာရည်လေးညှစ်ပြီး မွှေပြီးစားရတာ သိပ်ကိုအရသာရှိပါတယ်။
- ဟင်းရည်ပူပူနဲ့ မွှေလိုက်တော့ ခဏနေတာနဲ့ ပလာတာဖတ်လေးတွေ နူးသွားတာပေါ့။

- ပလာတာအဖတ်လေးတွေ စားလိုက်၊ ဟင်းရည်သောက်လိုက် အာလူးဖတ်စား ကြက်သားဖတ်ဝါး၊ ငရုတ်သီးတွေ မိုပြီး မျက်ရည်ကျ၊ ချွေးထွက်၊ တရှူးရှူးနဲ့ အသံတွေ မြည်အောင်သောက်၊
- ဒီလိုနဲ့ တစ်ပန်းကန်ကုန်သွားရင် ပလာတာဖတ် ထပ်မထည့်တော့ပဲ ဟင်းရည်၊ ကြက်သွန်၊ ငရုတ်သီးနဲ့အချဉ်ညှစ် တစ်ခါစားပြန်ရော၊
- မစုချက်တဲ့ ဟင်းရည်က သိပ်ကောင်းတော့ ပလာတာ ဖတ်မပါ၊ ဟင်းရည်နောက်ထပ် တစ်ပန်းကန်ထပ်ဖြည့်၊

မစုရဲ့ ပြည်ပလာတာ ကတ်ကြေးကိုက်ကို စားလိုက်တာ အားလုံး (၃)ပန်းကန်ကျော် ဖြစ်သွားပါတယ် ဟင်းရည်သောက်ကိုလည်း ငရုတ်သီးစိမ်းတွေ ထည့်ပြီး မရပ်မနား သောက်လိုက်တော့ အဲယားကွန်းလဲ မနိုင်၊ ချွေးဖြိုင်ဖြိုင်ထွက်ပြီး ရှူးရှူး ရဲရဲနဲ့ တစ်သက်မေ့လို့မရနိုင်အောင် ကောင်းတဲ့ စက်ာပူက ရဲရင့် မစုချက်ကျွေးတဲ့ ပြည်ပလာတာ ကတ်ကြေးကိုက်ပါ။

ပါမောက္ခ ဒေါက်တာခင်မောင်ဝင်း (အသည်း)



မီရှယ်၊ ကိုဇော်လေး၊ စာရေးသူ၊ မစုခင်ပွန်း ကိုသားငယ်နဲ့ မစု


CATHAY PACIFIC

၃၀-၄-၂၀၁၀

အမျိုးသမီးနဲ့အစားအစာ (၃၇)

ကျွန်တော်တို့ အညာသားတွေဟာ နေ့စဉ်နေ့တိုင်း ထမင်းစားကြတဲ့အခါမှာ အမဲသား၊ ကျွဲသားနဲ့ မကင်းကြပါဘူး။ တကယ်တော့ အညာရဲ့ အဓိက စားတဲ့ အသားကတော့ အမဲသားပါပဲ။ ကျွန်တော် အငယ်က ကြီးပြင်းခဲ့ရတဲ့ ဝမ်းတွင်းမြို့အပါအဝင် မိတ္ထီလာ၊ ဟံဇား၊ သတော၊ ဝမ်းတွင်း၊ ကူမဲ ဆိုတဲ့ နယ်ဒေသမှာ မြို့တစ်မြို့ဆီမှာ တစ်ရက်စီ ဈေးနေ့လုပ်ထားတော့ မြို့တစ်မြို့မှာ (၅)ရက်မှ တစ်ခါ ဈေးနေ့ရှိပါတယ်။

သဲတော၊ ကူမဲ၊ မိတ္ထီလာ၊ ဟံဇားဆိုတဲ့မြို့တွေမှာတော့ သတ်သတ်မှတ်မှတ် ဆိုင်တွေဘာတွေနဲ့ ဈေးဆိုပြီး ရှိပေမယ့် ကျွန်တော်တို့ဝမ်းတွင်းမြို့မှာတော့ ဈေးဆိုပြီး ဆောက်ထားတာမရှိပဲ မြို့အရှေ့ဘက် ဘုရားလေးနားက ဈေးကုန်းဆိုတာမှာပဲ ဈေးခင်းကြပါတယ်။ ဈေးနေ့ရောက်မှ အနယ်နယ်အရပ်ရပ်က ကုန်သည်တွေရောက်လာပြီး ပစ္စည်းတွေချပြီး ရောင်းကြပါတယ်။ ဈေးကြားရက်ဆိုရင် ဈေးကုန်းမှာ အသည်မရှိတော့ပါဘူး။ အိမ်တွေမှာ ရှိတဲ့ ကုန်စုံဆိုင်လေးတွေမှာပဲ ဈေးဝယ်လို့ရပါတော့တယ်။ ဝမ်းတွင်း ဈေးနေ့ရောက်မှ သားငါး ဝယ်လို့ ရပါတယ်။

နောက်ပြီးတော့ ကျွန်တော်တို့ အငယ်တုန်းက ဝမ်းတွင်းတစ်မြို့လုံးမှာ ရေခဲသေတ္တာဆိုတာ တစ်လုံးမှ မရှိပါဘူး။ အဲလို ရေခဲသေတ္တာမရှိတဲ့ အညာကမြို့တွေ၊ အညာကရွာတွေမှာ ဈေးနေ့ရောက်မှ သား ငါးဝယ်၊ အဲဒီနေ့မှာ အသားငါးအစိုကို ချက်စား၊ ကျန်တဲ့ အသား ငါးတွေကို သိမ်းထားစရာ ရေခဲသေတ္တာ မရှိတဲ့အတွက် အခြောက်လှန်းထားပြီး နောက်ဈေးနေ့ မရောက်မခြင်း အဲဒီလို လှန်းထားကြတဲ့ အသားအခြောက်တွေကို အဓိက ထားပြီး ကြော်စား ချက်ပြုတ်စားကြရတာပါ။

ကျွန်တော် အငယ်တုန်းကကြီးပြင်းခဲ့ရတဲ့ အညာဒေသ မိတ္ထီလာခရိုင်ဝမ်းတွင်းမြို့လေးမှာ ဝက်သား၊ ကြက်သားဆိုတာက အခြောက်ခ လှန်းပြီး စားလေ့မရှိတော့ ဈေးကြားရက်တွေမှာ အမြဲတမ်း အားထားပြီး စားလို့ရတဲ့ အသားတွေမဟုတ်ပါဘူး။ အမဲသားကတော့ အခြောက်ခံပြီး စားကြတော့ ဈေးကြားရက်တွေမှာ တစ်မြို့လုံး စားကြတဲ့ အသားပါ။

ကျွန်တော့်အမေ ဒေါ်ခင်ခင်ဟာ အဖေရဲဝန်ထောက် ဦးဘကြမ်း ပင်စင်ယူတဲ့အချိန်မှာ သားသမီး ခုနှစ်ယောက်ကို ကျောင်းထားရတော့ ဈေးကြီးတဲ့ ဝက်သား၊ ကြက်သားတွေကို နေ့တိုင်း ချက်မကျေးနိုင်ပါဘူး။ ဧည့်သည်လာတယ်၊ ဆွမ်းကျွေးတယ် ဆိုတာမျိုးလို ထူးထူးကဲကဲနေ့မျိုးရောက်မှ အဲလို ရှယ်အသားတွေကို ချက်တာပါ။ ကြက်၊ ဝက်ကို အမြဲတမ်း ချက်မကျွေးနိုင်ပါဘူး။ နေ့တိုင်း လိုလို ဈေးကြားရက်တွေမှာ

ကြက်၊ ဝက်တွေထက် စျေးသိပ်ချို့၊ သိပ်ပေါတဲ့ အမဲသားကိုပဲ အခြေခံပြီး ကျွန်တော်တို့တတွေကို ချက်ပြုတ်ကျွေးနိုင်တာပါ။

ဒါကြောင့်မ့လို့ ကျွန်တော်တ့ကလေးတစ်သိုက်ဟာ ဧည့်သည်လာလို့ အမေက ကြက်သား ဝက်သားလေးများ ချက်ပြီး အဲလို ဧည့်သည်ဟင်းကျန်လေးများ စားရရင် တော်တော်ကို ပျော်ကြတာပါ။ နေ့စဉ်နေ့တိုင်း အမဲသားဟင်း၊ အမဲသားထောင်းကြော်၊ အမဲခြောက်ဟင်း၊ အမဲခြောက်ဖုတ်ဆိုသလို ဖြစ်နေရတာပါ။ ကြက်သား၊ ဝက်သား ဆိုတာကိုများ စားလိုက်ရရင် တော်တော်ကို အရသာရှိတာပါ။ ဧည့်သည်အကျန် ကြက်သားဟင်းလေးများ စားရတာဟာ တကယ့်ကို ပွဲတော်ကြီးလိုဖြစ်နေပြီး ညီအစ်ကိုတတွေ ကြက်အရိုးအရင်း ခေါင်းလု၊ လည်ပင်းလုနဲ့ပေါ့။ ရင်ပုံသားဆိုတာကတော့ ကျွန်တော်တို့ လုံးဝမမျှော်မှန်းနိုင်ပဲ အဖေတို့ အမေတို့နဲ့ ဧည့်သည် စားတ အရာတွေလ့ သတ်မှတ်ထားတာပါ။

ဒီလိုပဲ ဝက်သားဟင်းလေးများချက်ရင်လည်း ကျွန်တော်တို့ ညီအစ်ကိုတတွေမှာ ဧည့်သည်က အသားတွေ စားသွားပြီး ကျန်ခဲ့တဲ့ အဆီ အခေါက်ကို ဆူဆူညံညံနဲ့ လုကြရတာအမောပါ။

ငါးကြင်း၊ ငါးမြင်း ဆတာကတော့ ဝမ်းတွင်းစျေးမှာ မရှိပဲ ရှားရှားပါးပါး အမေ မိတ္ထီလာစျေး သွားတဲ့ အခါမှ စားရတာပါ။

ပြောရမယ်ဆိုရင်တော့ ကျွန်တော်တို့အငယ် အညာမြေမှာ ကြီးပြင်းလာရတာမှာ အဓိက အမဲသားနဲ့ပါ။

ရန်ကုန်စိန်ပေါလ်ကျောင်းမှာ လေးတန်းကတည်းက နေခဲ့တဲ့ ကျွန်တော်အစ်ကိုကြီး ဦးတင်နွယ်ဟာ ရန်ကုန်တက္ကသိုလ်က ဘွဲ့ရပြီး နောက်ဆုံး တွက်ကြည့်လိုက်တဲ့အခါ သူမှာ သူငယ်ချင်းဆိုလို့ ဝမ်းတွင်းမြို့က မြင်းလှည်းမောင်းတဲ့ ဂျပန်ကြီး၊ ဆိုက်ကားနင်းတဲ့ ချစ်ပွင့်နဲ့ နွားသတ်တဲ့အီစွတ် ဆိုတဲ့ သုံးယောက်ပဲရှိပါတယ်။

အဲလို အစ်ကိုကြီး ဦးတင်နွယ်ရဲ့ သူငယ်ချင်း နွားသတ်တဲ့ အီစွတ်ရှိနေလို့ အမေ အမဲသား ဝယ်တိုင်း ကျွန်တော်တို့ အိမ်အတွက အထူးနှုန်းနဲ့ ရပြီး မိုးခိုသားလို ရှယ်အမဲသားတွေလည်း ရပါတယ်။

ကျွန်တော်တို့ ဝမ်းတွင်းမြို့မှာ အမဲသားကို စျေးမှာရောင်းတာရှိသလို ခေါင်းရွက်ပြီး တစ်အိမ်ဝင် တစ်အိမ်ထွက် လိုက်ပြီးရောင်းတာလည်း ရှိပါတယ်။

အမေကတော့ အမဲသား တစ်ခါဝယ်မယ်ဆိုရင် လေးငါးပိဿာလောက် ဝယ်တာပါ။ ပြီးတော့ အမဲသားကို စျေးမှာမဝယ်ပဲ အိမ်အထိလာပြီးရောင်းတဲ့ အမဲသည်ဆီက စိတ်တိုင်းကျရွေးပြီး ဝယ်ပါတယ်။ ကျွန်တော်တို့ ဝမ်းတွင်းမြို့မှာ ဝမ်းတွင်းစျေးနေ့မှာပဲ အသားတွေကို မနက်အစောကြီး ပေါ်လေ့ရှိပါတယ်။ ဒါကြောင့် စျေးနေ့မနက် အစောဆိုရင် အမဲသည်ကြီးက အသားတွေပေါ်ပြီးတာနဲ့ လတ်လတ်ဆတ်ဆတ် အမဲသားတွေကို လာရောင်းတာ တိုက်ရှေ့မှာ ရောက်နေပါပြီ။

ခေါင်းမှာ ရွက်လာတဲ့ အမဲသားတွေ ထည့်ထားတဲ့ ထန်းခေါက်တောင်းကြီးကို ကျွန်တော်တို့တိုက် ခြံစည်းရိုးအဝင် တံခါးဝ တမာပင်ကြီးအောက်မှာ ချလိုက်ပြီး "မင်းကတော်ရေ ဒီနေ့ ထူးထူးခြားခြား ကျွဲသားရလာတယ်တော့ များများလေး ဝယ်ဦးနော်" လို့ အော်လိုက်တာနဲ့ အမေ တိုက်ရှေ့ကို ပြေးထွက်လာပါတော့တယ်။ "ဟဲ ကျွဲသားရတယ် ဟုတ်လား၊ ဒါဆိုရင်တော့ ငါးပိသာလောက် ယူမယ်" လို့ ပြောတတ်ပါတယ်။ အညာမှာ ကျွဲရှားတော့ ကျွဲသားကို အမြဲ မရပါဘူး။ ပြီးတော့ အမေတို့ အမေကြီးတို့က ကျွဲသားဆိုတာ အမဲသားထက် လူနဲ့ပတည့်တယ်လို့ ယူဆလို့ "ကျွဲသားလေးများရရင် ဒို့ဆီ အရင်လာပို့နော်" လို့ မှာထားတာကြောင့် အသားသည်တွေဟာ ကျွဲသားရပြီဆိုရင် အမေ့ဆီကို တန်းလာကြ ပါတယ်။ ကြံုတုန်းပြောရမယ်ဆိုရင် ရန်ကုန်မှာတော့ ကျွဲသားဆိုပြီး တခါမှ မစားဖူးပါဘူး။

ခုနကပြောခဲ့သလို အမဲသားသည်တွေကလည်း အမသားကို ပိသာလိုက် ဝယ်တတ်တဲ့ အမေ့အကြောင်းသိကြတော့ အမဲပေါ်ပြီ ဆိုတာနဲ့ ကျွန်တော်တို့အိမ်ကို အရင်ဆုံး လာရောင်းကြပါတယ်။ ပုံမှန်အတိုင်းဆိုရင် အမေဟာ စျေးနေ့မှာ အမဲသား အစိုကိုဝယ်၊ အဲဒီနေ့ရယ် နောက်တစ်နေ့မှာ အမဲသားပြုတ်လုံး၊ အမဲသားဟင်းအစုံချက်ကျွေး၊ နောက်နေ့တွေရောက်တော့ စျေးနေ့မရောက်မချင်း အမဲခြောက်ကို မျိုးစုံလုပ်ပြီး ချက်ထားတဲ့ အမဲခြောက်ဖုတ်၊ အမဲခြောက်ဟင်းမျိုးစုံနဲ့ ကျွန်တော်တို့ကို ကျွေးတော့တာပေါ့။

အမေချက်ကျွေးခဲ့တဲ့ အမဲသားဟင်းတွေကို သတိရမိတော့ အမေ အမဲသားကို ဘယ်လိုတွေ ချက်ကျွေးတယ်ဆိုတာကို နဲနဲ ပြန်ပြောပြချင်ပါသေးတယ်။ ပထမဆုံး ပြောချင်တာကတော့ တစ်သက်လုံး ဘယ်တော့မှ မေ့မရအောင် စွဲနေတဲ့ အမေ့ရဲ့ အမဲသား ပြုတ်လုံးချက်လေးပါ။

<u>အမဲသားပြုတ်လုံး</u>

အမဲသား ပြုတ်လုံး လုပ်ဖို့ ဆိုရင် ပထမဆုံး အမဲသားကောင်းကောင်းကို ရွေးဝယ်ရပါတယ်။ ဝမ်းတွင်းမြို့က အမဲသားတွေကတော့ လတ်လတ်ဆတ်ဆတ်ပါ။ ဒါပေမယ့် အမဲသားဝယ်တာ ကျွမ်းတဲ့ အမေကတော့ မိုးခိုသားလို၊ လိုင်းသားလို အသားကောင်းကောင်းကို ရွေးဝယ်ပါတယ်။ အမေကတော့ အမဲသားကို ပိသာလိုက် ဝယ်တော့ အမဲသားအတုံး အကြီးကြီးတွေ ရပါတယ်။ အမဲသားတွေကို ချိုန်ပြီး ဝယ်ပြီးတာနဲ့ အမေက အမဲသည်ကြီးကို အနေတော် အတုံးတွေ ရအောင် တစ်ခါတည်း လှီးခိုင်းလက် ပါတယ်။

အဲလို အမဲသည် တုံးပေးလိုက်တဲ့ အမဲသားတုန်းတွေ ရတာနဲ့ အမေဟာ နောက်ဖေးမီးဖိုချောင်နဲ့ ကျွန်တော်တို့ တိုက်ရဲ့ကြား သံမန်တလင်း ကပြင်လေးထဲမှာ အမဲသားတွေကို ကိုင်ပါတော့တယ်။ အမေဟာ ဒန်အိုးတော်တော်ကြီးကြီးထဲမှာ အမဲသားတွေထည့်ပြီးတော့ အသားတွေ ကို အမှုံအမွှား၊ သတွေစင်အောင်

ရေနဲ့ အထပ်ထပ် ဆေးပါတယ်။ ပြီးတော့မှ စဉ့်နှီတုံး အကြီးကြီးကို ချပြီး မြနေအောင် သွေးထားတဲ့ မီးဖိုချောင်သုံး ခါးနဲ့ အမဲသားတွေကို လှီးတော့တာပါပဲ။ အမသည် လှီးပေးတဲ့ အသားတုံးကြီးတွေက ခပ်သေးသေးဆိုပေမယ့် ဟင်းချက်တဲ့ အတိုင်းအတာနဲ့စာရင် တော်တော်လေးကို ကြီးသေးတာပါ။ ပထမဆုံး အဲဒီအသားတုံးတွေကို အမေက ဟင်းချက်မှာနဲ့ အမဲခြောက်လှန်းဖို့ နှစ်ပုံ ခွဲလိုက်ပါတယ်။ ဟင်းချက်ဖို့က နဲနဲ၊ လှန်းဖို့က များများပေါ့။ အမဲသား ငါးပိသာဆိုတာ နဲတာ မဟုတ်ပါဘူး။

အမဲသားကို အဲလို နှစ်မျိုးခွဲ ပုံလိုက်ပြီးမှ အမေဟာ ညှင်းပြီး လှန်းမယ့် အမဲသားပုံကို တစ်ပုံ ပုံပြီးတာနဲ့ တစ်ခါတည်း အသားအစို ချက်မယ့် အမဲသားပုံကို နှစ်ပုံ ထပ်ခွဲပြန်ပါတယ်။ တစ်ပုံက အမဲသားဟင်း ချက်ဖို့နဲ့ ကျန်တဲ့ တစ်ပုံက ဟင်းမချက်သေးပဲ အမဲသားကို လုံးထားဖို့ပါ။

အခုပြောပြချင်တာကတော့ အမေရဲ့ အမဲသား လုံးတာကိုပါ။ အညာမှာ အသားကို ဆီလေး ပါလေကာနဲ့ ရေနဲ့ ပြုတ်တာကို လုံးတယ်လို့ ခေါ်ပါတယ်။

အမေ အမဲသားလုံးတယ်ဆိုတာက လုံးထားတဲ့ အမဲသားကို တစ်ခါတည်း စားရင်လည်း ရတယ်၊ ဒါမှမဟုတ် မစားသေးပဲ တစ်ရက် နှစ်ရက် ထားပြီးတော့မှ အနှစ်နဲ့ ပြန်ချက်ပြီး စားလို့ ရပါတယ်။

ဒါကြောင့် အမဲသားလုံးမယ် ဆိုကတည်းက အသားတုန်းလေးတွေကို အနေတော်လေးတွေ တုံးရပါတယ်။ အမေ အသားတုံးကို လုံးသလိုပဲ အမဲသားကို ညှင်းပြီးတော့လည်း လုံးပါသေးတယ်။ ဒါပေမယ့် အမေ ပထမဆုံး လုပ်တာက အမဲသားတုံးကြီးကို အနေတော် အတုံးလေးတွေ တုံး၊ ပြီးတာနဲ့ ညှင်းပါတော့တယ်။ ညှင်းတယ်ဆိုတာက အမဲသား အသားအမြှောင်းလိုက်လေးကို လက်ချောင်းလောက် အရှည်လေးတွေ လှီးတာပါ။ အမဲခြောက် လုပ်ဖို့ဆိုရင်တော့ အမဲသား အညှင်းကို အရှည်ကြီးကို လှီးပါတယ်။ ဒါပေမယ့် အမဲသားလုံးဖို့ဆိုရင်တော့ ခပ်တိုတို အချောင်းလေးတွေ လှီးပါတယ်။

အဲလို အသားတုံးနဲ့ အညှင်း ဆိုက်တိုလေးတွေ လှီးပြီးတော့ အမေက ရေတစ်ထပ်ဆေးပါသေးတယ်။ ပြီးတော့မှ ဆား၊ နနွင်းနဲ့ နယ်ပါတယ်။ အမဲသား ဟင်းချက်တဲ့အခါမှာတော့ နနွင်းကို အမဲသားလုံး သလောက် မထည့်ပ လျှော့ထည့်ပါတယ်။

အမေ့အဆိုအရတော့ အမဲသားလုံးတယ် ဆိုတာက ဟင်းအနှစ်တွေ မဆလာတွေနဲ့ ချက်တာ မဟုတ်တော့ မညှီဖို့ သိပ်အရေးကြီးပါတယ်။ ဒါကြောင့် အညှီနံ့ကို ထိန်းဖို့ နနွင်းကို ပိုပိုကဲကဲလေး ထည့်ပြီး နယ်ရပါတယ်။ ဒါကြောင့် အမဲသားလုံးဟာ နနွင်းရောင် ခပ်ဝါဝါလေးပါ။

အဲလိုပထမဆုံး နနွင်းနဲ့ ဆားနဲ့ အသားတွေကို ကောင်းကောင်း နယ်ပြီးတာနဲ့ အဲဒီအသားတွေကို ဒန်အိုးတစ်အိုးထဲမှာ ခဏထားလိုက်ပါတယ်။ ဆားနဲ့ နနွင်းဓါတ်တွေ အသားထဲ စိမ့်ဝင်သွားအောင်လို့ပါ။

ပြီးတော့ ဂျင်း၊ ကြက်သွန်ဖြူ ထောင်းရပါတယ်။ အမဲသားလုံးတဲ့အခါမှာ ကြက်သွန်နီ ထည့်မထောင်းရပါဘူး။ အမဲသားလုံးမှာ အနှစ်မလိုပါဘူး။ အမဲသားအညှီနဲ့ ထိန်းဖို့ ဂျင်းနဲ့ ကြက်သွန်ဖြူကိုပဲ သုံးပါတယ်။

အမဲသားလုံးတယ်ဆိုတာက တကယ်ကို လွယ်ပါတယ်။ ကြက်သွန်ဖြူနဲ့ ဂျင်းထောင်းပြီးတာနဲ့ စောစောက ဆား နနွင်း နယ်ထားတဲ့ အမဲသား အလုံးနဲ့ အညှင်းဖြတ်လေးတွေကို လုံးမယ့် ဒန်အိုးထဲ ထည့်လိုက်ပြီး ထောင်းထားတဲ့ ဂျင်း၊ ကြက်သွန်ဖြူနဲ့ ထပ်ပြီး နယ်ပါတယ်။ ပြီးတော့မှ ဆီလေး နဲ့နဲ ထည့်ပါတယ်။ ဘယ်လောက်ထည့်တယ် ဆိုတာ ပုံသေမရှိပါဘူး။ မြန်မာဟင်းချက်နည်းကတော့ တော်သလို ကြည့်ထည့်တာပါပဲ။ အဲဒီနောက် အသားမြုတ်လုနီးပါး ရေကို လောင်းထည့်လိုက်ပါတယ်။

နောက်ဆုံးမှာ အဲဒီပြုတ်လုံးအိုးကို မီးဖိုပေါ် တင်ပြီး မီးအေးအေးလေးနဲ့ ပြုတ်လိုက်ပါတယ်။ နာရီဝက်လောက်ကြာတော့ ရေတွေပွက်ပွက်ဆူလာပြီး ဒန်အိုးဖုံးလေး ကြွလိုက်၊ ပြန်ကျလိုက် ဖြစ်လာပါလိမ့်မယ်။ အဲဒီအခါမှာ ဒန်အိုးဖုံးကို ဖွင့်၊ ဟင်းအပေါ့အငံ၊ ဆီအနည်းအများကို မြည်းကြည့်ပြီး လိုသလို ဆီ ဆားထပ်ဖြည့်ပါမယ်။ နောက်ဆုံး ရေလုံးဝခန်းသွားတော့ မွှေးနေတဲ့ ပြုတ်လုံးနဲ့လေးတွေ တက်လာပြီး ဒန်အိုးဖုံးကို ဖွင့်လိုက်တာနဲ့ တကယ့်ကို စားချင့်စဖွယ် အမဲပြုတ်လုံးဟင်းအိုးကို တွေ့ရပါလိမ့်မယ်။ ဆီလေးထည့်ထားတော့ ဒန်အိုးရဲ့ အောက်ချေမှာလည်း ဆီလေးက အနေတော် ဖင်ကပ်လေး ရှိနေပြီး ပြုတ်လုံးလေးဖတ်လေးတွေကလည်း ရေများများ၊ မီးနည်းနည်းနဲ့ ခပ်ကြာကြာ လုံးထားတဲ့အပြင် နူးနေပြီး ကြက်သွန်ဖြူ၊ ဂျင်းအနံ့နဲ့ ထိန်းထားတော့ တကယ့်ကို စားလို့ ကောင်းတဲ့ အမဲပြုတ်လုံးကို တွေ့ရပါလိမ့်မယ်။

ကျွန်တော်တို့တတွေကတော့ အမေ အမဲပြုတ်လုံးထားပြီ ဆိုရင် ပြုတ်လုံးအိုး ချတာနဲ့ "အမေ့ တစ်ဖတ်ပေး" ဆိုပြီး အားရပါးရ စားကြပါတော့တယ်။ အမဲပြုတ်လုံးဟာ ဟင်းနဲ့ စားတာထက် ဒီတိုင်း ထိုင်ပြီး တစ်ဖတ်ပြီး တစ်ဖတ်၊ တစ်ချောင်းပြီး တစ်ချောင်း ပူပူနွေးနွေး စားရတာ ဘယ်တော့မှ မမေ့နိုင်တဲ့ အမေ့ရဲ့ အမဲပြုတ်လုံးလို့ ပြောရပါမယ်။

ပါမောက္ခ ခင်မောင်ဝင်း (အသည်း)

