

မွန်ရိုးရာ သင်္ကြန် ဝတ္ထုများ



ခင်ယွန်းနန္ဒာ

တန်ခူးလေသည် မိုးတဖြောက်ဖြောက်နှင့် အေးစိမ့်စိမ့်ရှိပြီး အပူဓာတ်ကို လျော့ပါးစေသည်။

ထိုမိုးတဖြောက်ဖြောက်ကြောင့် ပိတောက်ပန်းများလည်း ပွင့်ကြသဖြင့် မြန်မာပြည်သားများက 'ဖက်ဆွတ်မိုး' 'သင်္ကြန်မိုး'ဟု ချစ်စနိုး အမွန်းတင်ကြသည်။ ပြည်ထောင်စုသမ္မတ မြန်မာနိုင်ငံတော်ကြီးတွင် ရာသီအလိုက် (၁၂) လပွဲတော်များ နွဲ့ပျော်လေ့ရှိရာတွင် သင်္ကြန်ပွဲတော်လည်း တစ်ခုအပါအဝင်ဖြစ်သည်။ နှစ်ဟောင်းမှ နှစ်သစ်သို့ ကူးပြောင်းခြင်းကို မြန်မာတို့က 'အတာသင်္ကြန်' ဟုခေါ်ဆိုပြီး မွန်လူမျိုးတို့က 'အတာသင်္ကြန်'ဟု ခေါ်ဆိုကြသည်။

တိုင်းရင်းသားလူမျိုးစုပေါင်း (၁၃၅) မျိုးတို့၏ အပျော်ဆုံးနှင့် ရက်ရှည်ကြာဆုံးပွဲတော်ကို ပြပါဆိုလျှင် သင်္ကြန်ပွဲတော်ကို ညွှန်ပြရလိမ့်မည်။ ထိုသင်္ကြန်ပွဲတော် ရောက်တိုင်း တိုင်းရင်းသားညီအစ်ကို မောင်နှမများသည် မိမိတို့၏ဒေသရိုးရာအလိုက် ကျွေးမွေးဧည့်ခံကြသည်။ ထုံးတမ်းစဉ်လာအရ မုန့်များပြုလုပ်၍ ဝေငှကြသည်။

သင်္ကြန်ကာလအတွင်း ကျွေးမွေးသော မုန့်များမှာလည်း မြန်မာဆန်သောမုန့်များဖြစ်သည်။ မုန့်လုံးရေပေါ်၊ ရွှေရင်အေး၊ မုန့်လက်ဆောင်း၊ ကောက်ညှင်းပေါင်း၊ ကြာဆံချက်၊ အအေးမျိုးစုံ၊ အဖျော်ရည်မျိုးစုံတို့ကို ပြုလုပ်၍ စတုဒိသာ ကျွေးမွေးဧည့်ခံကြသည်။ မွန်လူမျိုးတို့သည် တစ်မူထူးခြားစွာဖြင့် 'သင်္ကြန်ထမင်း' ကို ချက်ပြုတ်၍ ကျွေးမွေးကြစမြဲဖြစ်သည်။

သင်္ကြန်အခါသမယသည် ပူပြင်းခြောက်သွေ့သောကာလဖြစ်သည်။ ထိုအပူကို အနှိုက်နိုင်ရန် အေးမြသောရေနှင့် တွဲဖက်စားရသော သင်္ကြန်ထမင်းကြောင့် စိတ်လက်အေးချမ်း ကြည်သာကြရသည်။ မစားဖူးသူများကလည်း စားဖူးချင်ပြီး၊ စားဖူးသူများကလည်း သတိတရစားချင်တတ်ကြသည်။ ရိုးရာဓလေ့ထုံးစံကို စောင့်ရှောက်ထိန်းသိမ်းကြသော မွန်လူမျိုးများကလည်း တစ်နှစ် တစ်ခါကျွေးမွေးရသည်ကို ပီတိဖြစ်ကြရသည်။

မွန်သင်္ကြန်ထမင်း ဖြစ်ပေါ်လာပုံကို ရှေးမွန်ပညာရှင်တို့က 'ခမ္မပါလပေစာ' တွင် ရေးသားမှတ်တမ်းတင်ခဲ့ကြသည်။ ဗဟုသုတအဖြစ် မှတ်သားရဖူးသည်။

ဤဘဒ္ဒကမ္ပာတွင် ရှေးလွန်လေပြီးသောအခါ၌ မဟာပထဝီမြေကြီး စောင်းလောက်အောင် ပစ္စည်းဥစ္စာပေါကြွယ်ဝသော သူဌေးတစ်ယောက် ရှိခဲ့သည်။ ထိုသူဌေးကြီးတွင် သားသမီးမထွန်းကားခဲ့။ တစ်နေ့သော အခါ ယစ်ထုပ်ကြီးတစ်ယောက်က ပြောသည်မှာ -

''စည်းစိမ်ဥစ္စာရှိသော်လည်း သားသမီးမရှိသဖြင့် သူဌေးကြီး ဘဝတစ်ပါးသို့ပြောင်းသွားပြီးနောက် သူဌေးကြီး ကောင်းရာသုဂတိသို့ရောက်အောင် အလှူလုပ်ပြီး မျှဝေပေးမည့်သူမရှိပါ။ ထို့ကြောင့် ပစ္စည်းဥစ္စာတို့သည် သူဌေးကြီးအဖို့ အလဟသပင်ဖြစ်သည်။ ပစ္စည်းဥစ္စာမရှိသော်လည်း ကုသိုလ်ကောင်းမှုပြု၍ အမျှပေးဝေမည့် သားသမီးရှိသောကျွန်တော်မျိုးကို မမီပါ''ဟု ပြောသည်။

သူဌေးကြီးက ယစ်ထုပ်ကြီး၏ စကားကိုကြားပြီးနောက် စဉ်းစားဆင်ခြင်သည်။ ကျက်သရေမင်္ဂလာနှင့် ပြည့်စုံသော ရင်သွေးငယ်တစ်ယောက်ရရှိရန် ကြိုးစားချင်မိသည်။ ထို့ကြောင့် နေမင်းကြီးထံတွင်လည်းကောင်း၊ လမင်းကြီးထံတွင်လည်းကောင်း သုံးနှစ်တိုင်တိုင် တောင်းဆိုသော်လည်း သားသမီးမရရှိခဲ့။ သုံးနှစ်လွန်ပြီးနောက် ပြည်သူအများ နှစ်သစ်ကူးသင်္ကြန် ဆင်ယင်ကျင်းပချိန်တွင် ဆွေမျိုးများနှင့် ကျေးကျွန်များခံရံလျက် ဗျော်ရွှင်ပွဲ ဆင်နွှဲကြသည်။

ရွှေထီးနှင့်တကွ တံခွန်ကုက္ကားအလံများကို ကိုင်ဆောင်ကာ မြစ်ကမ်းတစ်နေရာ ပညောင်ပင်အောက်သို့ ရောက်ပြီး ထမင်းနှင့်စားဖွယ်များကို ချက်ပြုတ်ကြသည်။ ဆန်ကို စံပယ်ဝုံနှင့်တူသည်အထိပြုတ်ပြီး ခုနစ်ကြိမ် ရေလောင်း၍ ဖွဖွဆေးသည်။ ရေဆေးပြီး အမွေးနုံသာရည်ဖြင့် စိမ်ထားသောထမင်းကို အခြားစားဖွယ်စုံဖြင့် ပညောင်ပင်စောင့်နတ်ထံ ပူဇော်ပသလျက် သားဆုကို တောင်းလေသည်။

ထို့နောက် ပါလာသောလူများအား အလှူဒါနပြုကာ ဗျော်ရွှင်စွာစားသောက်ကြသည်။ တူရိယာများ တီးမှုတ်သီဆိုကြသည်။ ထို့နောက် မိမိနေထိုင်ရာ ပြဿဒ်ဆောင်သို့ ပြန်ခဲ့သည်။ ပညောင်ပင်စောင့်နတ်ကလည်း သူဌေးကြီးတောင်းတဲ့ဆုကို ပေးရန်မစွမ်းနိုင်သဖြင့် သိကြားမင်းထံ အကူအညီတောင်းရသည်။ သကြားမင်းကလည်း ဒိဗ္ဗစက္ခုဖြင့်လှမ်းကြည့်ရာတွင် 'ခမ္မပါလနတ်သား' ကိုမြင်သဖြင့် သူဌေးကတော်ထံတွင် ပဋိသန္ဓေတည်ရန် တောင်းပန်လေသည်။

ခမ္မပါလနတ်သားလည်း သူဌေးကတော်ဝမ်းတွင် ကိုးလကိုးရက် ပဋိသန္ဓေတည်သည်။ ကျက်သရေ မင်္ဂလာပြည့်စုံသည့် လဆန်း (၁၅) ရက်တွင် လပြည့်ဝန်းကဲ့သို့သော ရင်သွေးငယ်ကို သူဌေးကတော်က မွေးဖွားသန့်စင်

> သင်္ကြန်ထမင်းဆိုသည်မှာ
> စံပယ်ဝုံကဲ့သို့ဖြစ်အောင်
> ဆန်မွှေးလှလှကိုပတ်ပြီး
> ရေစစ်ထားသည့်
> ထမင်းဖြစ်သည်။

နိုင်ခဲ့သည်။

သူ့ဌေးသည် အလွန်ဝမ်းမြောက်စွာဖြင့် ရင်သွေးငယ်အား ရွှေပုခက်ဖြင့်ထားသည်။ ပညောင်စောင့်နတ်ကိုလည်း သောင်းသောင်းဖြဖြ ပူဇော်စေခဲ့သည်။

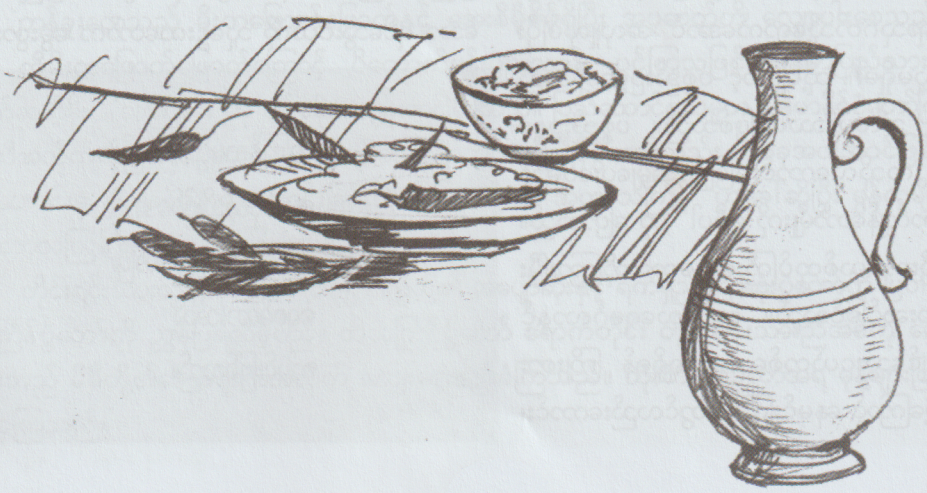
ထို့ကြောင့်ပင် မွန်လူမျိုးများသည် သင်္ကြန်အချိန် ကျရောက်သောအခါတိုင်း စည်းစိမ်ဥစ္စာ ကျက်သရေ မင်္ဂလာ တိုးတက်စေရန်လည်းကောင်း သင်္ကြန်ကာလ ရောက်တိုင်း သင်္ကြန်ထမင်းကို ချက်ပြုတ်လှူဒါန်းကြမြဲ ဖြစ်သည်။ ဓမ္မပါလပေစာတွင် ရေးသားညွှန်ပြထားသည့် မွန်အကြောင်း သိကောင်းစရာစာအုပ်တွင် ဆရာ နိုင်ထွန်းသိန်းက ရေးသားထားသည်။ အစဉ်အလာကောင်းဖြစ်သည့် သင်္ကြန်ထမင်းကို မွန်လူမျိုးတို့၏ အလေးအမြတ်ထားရာ အစားအစာအဖြစ် မှတ်ယူထားကြသည်မှာ ယနေ့တိုင် ဖြစ်သည်။

သင်္ကြန်ထမင်းဆိုသည်မှာ စံပယ်ငုံကဲ့သို့ဖြစ်အောင် ဆန်မွေးလှလှကိုပြုတ်ပြီး ရေစစ်ထားသည့်ထမင်း ဖြစ်သည်။ ထိုထမင်းဖြူသန့်သန့်ကို ရေအေးအေးလေး လောင်းထည့်ပြီး ငါးခြောက်ထောင်းကြော်၊ ငရုတ်သီးတောင့်ကြော်တို့ဖြင့် တွဲဖက်စားရသည်။ မွန်ပြည်နယ်မှ ရန်ကုန်သို့ ပြောင်းရွှေ့လာသော စာရေးသူ၏မိဘများက သင်္ကြန်ရက်တွင် သင်္ကြန်ထမင်းချက်ပြီး တစ်လမ်းလုံးရှိအိမ်များသို့ လိုက်ပို့စေခဲ့သည်။ ရိုးရာဓလေ့ဖြစ်၍ မလှူရမနေနိုင်။ အပင်ပန်းခံ၍ ငါးခြောက်ထောင်းကြော်၊ ဆန်ကိုပြုတ်။ ထမင်းတစ်ချိုင့်၊ ငါးခြောက်ထောင်းကြော် တစ်ချိုင့် ပို့ရသည်။ သို့ရာတွင် မစားတတ်ကြသဖြင့် ထမင်းကို သွန်ပစ်၍ ငါးခြောက်ထောင်းကြော်ကိုသာစားကြောင်း သိရသည်။

နောက်တစ်နှစ်သင်္ကြန်တွင် အိမ်သို့ဖိတ်၍ စားနည်းကိုပါ သင်ပေးပြီး လှူပြန်သည်။ "ရေထည့်ထားသော ထမင်းကို ဇွန်းဖြင့်ခပ်စား ငါးခြောက်ထောင်းကြော် ချဉ်ချဉ်လေးကိုခပ်စား၊ ငရုတ်သီးတောင့်ကြော်ကို ကိုက်စား" ..... ထိုသို့သင်ပြီး ကျွေးမွေးဧည့်ခံသည်။ နောင်တွင် သင်္ကြန်ရက်ရောက်တိုင်း အမေ့ထံအရောက် လာကြသည်။ "အဘွားတို့ရဲ့ မွန်သင်္ကြန်ထမင်းကို သိပ်ကြိုက်တယ်" ဟု ပြောကြသည်။

မိဘနှစ်ပါးက အသက်ကိုးဆယ်အထိ နှစ်စဉ်အပျက် သင်္ကြန်ထမင်း ကျွေးမွေးလှူဒါန်းခဲ့သည်။ ယခုအခါ မိဘများဆုံးပါးသည်မှာ လေးနှစ်ရှိပြီ။ စာရေးသူတို့က သင်္ကြန်အပြီး နှစ်ဆန်းတစ်ရက်နေ့ရောက်တိုင်း သင်္ကြန်ထမင်းဖြင့် အိမ်တွင်လှူဒါန်းသည်။ မိဘနှစ်ပါး၏အမွေ ...။ မွန်လူမျိုးတို့၏ဓလေ့ ... ဖြစ်၍ ကျွေးမွေးဧည့်ခံသည်မှာ နှစ်စဉ်မပျက်ခဲ့။

သင်္ကြန်ထမင်းကို ရန်ကုန်မြို့ရှိ မွန်စာပေနှင့် ယဉ်ကျေးမှုကော်မတီမှ နှစ်စဉ်ပင် ရွှေတိဂုံဘုရားတောင်ဘက် မုခ်ရှိ မွန်ဓမ္မာရုံ၌ နှစ်ဆန်းတစ်ရက်နေ့တွင် ကျွေးမွေးဧည့်ခံသည်။ စတုဒိသာကျွေးခြင်းဖြစ်၍ တိုင်းရင်းသားများသာမက နိုင်ငံခြားသားခရီးသည်များကလည်း ဝင်ရောက်လေ့လာပြီးစားသုံးကြသည်။



သကြိန်ထမင်း ပြုလုပ်ရပုံမှာ အတော်လေး ပင်ပန်းသည်။

ဦးစွာ သရက်သီးစိမ်းကိုခြစ်၊ ငါးကွမ်းရှပ်ခြောက်ကို ပြုတ်ထားပြီး အသားနွှင်ထား၊ ကြက်သွန်နီကို ပါးပါးလှီးထားရသည်။

ခြစ်ထားပြီးသော သရက်သီးစိမ်းနှင့် အသားချည်းနှင်ပြီး ထောင်းထားသော ငါးခြောက်ထောင်းနှင့် ကြက်သွန်နီတို့ကို ရောချိန်ယဉ်ရသည်။ နနွင်း၊ ဆား သင့်ရုံထည့်ရသည်။ ထိုနယ်ထားပြီးသော ငါးခြောက်ကို ဆီသတ်ပြီး ကြော်ရသည်။ လက်ညောင်းအောင် မီးမျှင်းမျှင်းနှင့် ထွက်လာသောရေများ ပြန်ခန်းအောင် ကြော်ရသည်။ မခြောက်တခြောက် စိုဖတ်ဖတ် ထားချိန်ရသည်။

ငရုတ်သီးအခြောက်အတောင့်ကလေးများကို ကြော်ပြီး ဆီစစ်ထား။

မြေအိုးအသစ်တစ်လုံးဖြင့် ဖယောင်းနံ့သင်းအောင် လုပ်ထား။ ထိုမြေအိုးထဲသို့ ရေထည့်ထားပြီးချိန်တွင် ရေအေးအေးလေးက ဖယောင်းနံ့သင်းနေမည်။ ဧည့်ခံကျွေးမွေးရာတွင် ထမင်းပန်းကန်ထဲ ထမင်းနှင့်ရေကို ထည့်၊ ဇွန်းတပ်ပေး၊ ငါးခြောက်ထောင်းကြော် ပန်းကန်နှင့် ငရုတ်သီးတောင့်ကြော် ပန်းကန်ကို စားပွဲပေါ်ပြင်ပေး၊ ရေတကောင်းထဲတွင် ဖယောင်းသင်းထားသောရေ ထည့်ထားပေး၊ စားသုံးသည့်အခါ အလွန်နှုတ်မြိန်သော ရိုးရာအစားအစာတစ်မျိုးအဖြစ် နှစ်ခြိုက်ကြလိမ့်မည်။

ယောမင်းကြီး ဦးဘိုးလှိုင်ရေးသည့် ဥတုဘောဇနသင်္ဂဟကျမ်းထဲတွင် ဓာတ်သဘာဝများ၏ရသကို ရေးထားသည်။

သရက်သီးသည် ချဉ်၊ ဖန် ရသရှိ၏။ နှုတ်ကို မြိန်စေ၏။ လေ၊ သည်းခြေကို ပျက်စေတတ်၏။ လေ၊ သလိပ်ကိုနှိုင်၏။ ကျင်ကြီးအစုကို ဖျက်၍ ဝမ်းကိုရွှင်စေတတ်၏။ တေဇောဓာတ်၊ ပထဝီဓာတ်ဖြစ်ပြီး ချဉ်သော ရသဖြစ်သည်။

ငရုတ်သီးသည် အစပ်အရသာဖြစ်သည်။ စပ်သည်ပူသည်။ မစေးထန်းသွက်၏။ လေ၊ သည်းခြေကို ပျက်စေတတ်၏။ သလိပ်ကိုနှိုင်၏။ ကြေလွယ်၏။ ဝမ်းတွင်းအရည်တို့ကို ခြောက်စေတတ်၏။ ပူလောင်၊ ခံတွင်းခြောက်၊ လည်ချောင်းနာ၊ နှုတ်ခမ်းကွဲ၊ အားယုတ် ... စသည်တို့ကို ဖြစ်စေသည်။ စပ်သောရသဖြစ်၏။

အငန်ရသသည် စင်ကြယ်စေတတ်၏။ နှုတ်ကို မြိန်စေတတ်၏။ လေကိုနှိုင်၏။ အစာကို ကျက်စေသည်။ သလိပ်၊ သည်းခြေကို ပျက်စေတတ်၏။ နူးညံ့စေတတ်၏။

ထိုသို့ ရသများစွာပါဝင်သော အစားအစာကြောင့် သကြိန်အတွင်း စားသုံးရာ၌ အန္တရာယ်မရှိပါ။ အချို့က ရှောင်ချင်ကြသည်။ မစားရဲကြ။

"သကြိန်ရေတစိုစိုနဲ့ အေးရတဲ့အထဲ၊ ထမင်းကိုပါရေနဲ့စားရတော့ ဗိုက်နာမှာကြောက်ရတယ်" ဟု ပြောကြသည်။ အချို့ကျတော့ "မစားတတ်ဘူး ဘာတွေလဲ" ဟု ပြောကြသည်။ ဓာတ်သဘာဝညီမျှသော အစားအစာဖြစ်၍ စိုးရိမ်စရာမရှိပါ။

မွန်ပြည်နယ်တစ်ဝန်းတွင် နေထိုင်သော မွန်မိသားစုအိမ်တိုင်းပင် သကြိန်ကာလအတွင်း၌ သကြိန်ထမင်းကို ပင်ပင်ပန်းပန်း ချက်ပြုတ်ကြော်လှော်၍ နေ့စဉ်ဧည့်ခံသည်။ သကြိန်ရေကစားသော မည်သူမဆို ဝင်ရောက်သုံးဆောင်နိုင်သည်။

တိုင်းရင်းသားများစွာ နေထိုင်ကြသော မြန်မာနိုင်ငံအတွင်းတွင် သူ့ယဉ်ကျေးမှု၊ ကိုယ့်ယဉ်ကျေးမှုနှင့် ဓလေ့စရိုက်များကို အချင်းချင်းလေးစားရမည်သာ။ စာရေးဆရာ၊ စာရေးဆရာမများကို ဖိတ်ကျွေးလေ့ရှိသော စာရေးသူတို့၏ အိမ်သို့ လာရောက်သုံးဆောင်ကြသည်မှာ ပျော်စရာ။ ကိုယ့်လူမျိုး၏ ဓလေ့စရိုက်ကို အလေးအနက်ထားသည်ဟု ဝမ်းသာမိသည်။

စာရေးသူတို့၏ မွန်မျိုးဆက်အမွေ၊ ဘိုးဘွားမိဘများ၏ ရိုးရာယဉ်ကျေးမှု အမွေအနှစ်အဖြစ် မှတ်ယူ၍ မတိမ်ကော မပျောက်အောင် ထိန်းသိမ်းကြသည်။ အခြားသော တိုင်းရင်းသား ညီအစ်ကိုမောင်နမများကလည်း အလေးအနက်ထားကြပါဟု တိုက်တွန်းချင်သည်။

ရန်ကုန်ရှိ မွန်ဓမ္မာရုံတွင် နှစ်စဉ် နှစ်ဆန်း (၁) ရက်နေ့တိုင်း၌ မွန်ဘိုးဘွားများကို ကန်တော့ပွဲကျင်းပကြပြီး သကြိန်ထမင်းနှင့် ဧည့်ခံကျွေးမွေးပါသည်။ စိတ်ပါဝင်စားသူများ၊ လေ့လာလိုသူများနှင့် စားသုံးလိုသောသူများ အရောက်လာကြပါဟု ဖိတ်ခေါ်ပါသည်။

ခင်ယွန်းနန္ဒာ