

# ပန်းတနော်မြို့က မင်းတစုငါးချဉ်

## ကိုရွှေငါး(ခနုဖြူ)

ဧရာဝတီတိုင်းဒေသကြီး အတွင်းရှိ မင်းတစုကျေးရွာအုပ်စုသည် မအူပင်ခရိုင် ၊ ပန်းတနော်မြို့ နယ်၏ မြောက် ဖက်အစွန်အဖျားကျရောက်ပြီး ခနုဖြူမြို့နယ်၏ အနောက်တောင်ဖက် ဖုန်းဆိုးတောင်ကျေးရွာအုပ်စုနှင့် ကပ် လျှက်ရှိပါသည်။ မင်းတစုကျေးရွာအုပ်စုရှိ ကျေးရွာငယ်လေးများသည် ရေပတ်လည်ဝိုင်းရံလျှက်ရှိပြီး ကျေးရွာ နေပြည်သူများမှာ အင်းလုပ်ငန်း၊ ရေလုပ်ငန်းကို အဓိကထားလုပ်ကိုင်ပြီး အသက်မွေးဝမ်းကြောင်း ပြုလုပ်ကြ ပါသည်။



မင်းတစုကျေးရွာအုပ်စုပတ်ပတ်လည်ရှိ ဇီးပင်ရွာ၊ ဂျိုးအိုင်ရွာ၊ အထက်စုရွာနှင့် ခနုဖြူမြို့နယ်မှ တောင်ဇီးရွာ၊ ယင်းကတစ်ရွာများ သည် မိသားစုတစ်ပိုင်တစ်နိုင် "ငါးလေးချဉ်" အသေးစားလုပ်ငန်းကို လုပ်ကိုင်လျက် ရှိပါသည်။ "ငါးလေးချဉ်"လုပ်ငန်းကို ကျေးရွာ(၅)ရွာမှ အိမ်ထောင်စု (၉၀)ကျော် လုပ်ကိုင်လျက် ရှိသည်ကိုလေ့ လာတွေ့ရှိရပါသည်။

"မင်းတစုငါးချဉ်"ဟု နံမည်တွင်လာပုံမှာ "ယခင်ကလမ်းပန်းဆက်သွယ်ရေး ကောင်းမွန်မှု မရှိတဲ့အတွက် သွားရေးလာရေးခက်ခဲပါတယ်။ ပန်းတနော်မြို့နယ်နှင့်ခနုဖြူမြို့တို့ကို သွားရောက်လိုပါက ကူတို့လှေဖြင့်သွား လာရပါတယ်။ ကူတို့လှေသွားရာလမ်းတစ်လျှောက်ရှိ ကျေးရွာများမှ ငါးချဉ်လုပ်ကိုင်သူများသည် ထုတ်လုပ်သူ နံမည်တပ်၍ ပေးပို့ရပါတယ်။ ငါးချဉ်ထုပ်များစုပေါင်း၍ ကူတို့လှေမှသယ်ဆောင်သွားပြီး သယ်ပို့သော မင်းတစု လှေကို အစွဲပြု၍ " မင်းတစု ငါးချဉ်" ဟု နံမည်တွင်လာပါတယ်။ ၂၀၁၀ခုနှစ်နောက်ပိုင်းတွင် ကျုံပျော်-ခနုဖြူ ကားလမ်း၊ ခနုဖြူ-ကျုံတနီး-မင်းတစု-ပန်းတနော် ကတ္တရာခင်းကားလမ်းပေါ်ပေါက်လာသဖြင့် လမ်းပန်း ဆက်သွယ်ရေး ကောင်းမွန်လာတဲ့အတွက် ငါးချဉ်များကို ကားများဖြင့်ဈေးကွက်သို့တင်ပို့နိုင်ကြောင်း " ဖုန်းဆိုး တောင်ကျေးရွာ အုပ်ချုပ်ရေးမှူး ဦးစန်းတိုးမှ ရှင်းပြပါသည်။

"ငါးလေးချဉ်" ပြုလုပ်ရာတွင် ပါဝင်သောကုန်ကြမ်းများမှာ

- ငါးခုံးမ/ငါးဘဲ/ငါးဖယ် (အသား) (၁)ပိဿာ
- ထမင်း (၃၀)ကျပ်သား
- အိမ်သုံးဆား (၇)ကျပ်သား

"ငါးလေးချဉ်" ပြုလုပ်ရာတွင် ပါဝင်သောပစ္စည်းများမှာ

- ကြိတ်စက်(သို့) ငရုပ်ဆုံ
- အဝကျယ်ကော်လုံ၊ ပန်းကန်ပြား
- တောင်စွန်ဖက်၊ ငှက်ပျောဖက်ငယ်၊ တောငှက်ပျောဖက်
- မါး၊ စဉ့်တီတုံး၊ အလေးချိန်ခွင်၊ သင်အူကြိုး

"ငါးလေးချဉ်" ပြုလုပ်ပုံအဆင့်ဆင့်ကို အောက်ပါအတိုင်းလေ့လာတွေ့ရှိရပါသည်။

နံနက်(၉)နာရီခန့်တွင် အိမ်ရှိ အမျိုးသမီးများ၊ သားသမီးများသည် ငါးကို အကြေးခွံချွတ်၊ခေါင်းခုတ်၊ စီပေါင်း၊အဆီဖတ်နှင့် ဝမ်းတွင်းရှိ အညစ်အကြေးများကို ပြောင်စင်အောင်ထုပ်ပြီး ရေဖြင့်စင်ကြယ်စွာ အထပ်ထပ် ဆေးကြောရပါသည်။ ဆေးကြောပြီးသောငါးများကို ရေစင်အောင်ညှစ်ရပါသည်။ ရေစင်သော ငါးများကို ထမင်းမာမာနှင့် သမအောင်ရောနှယ်ပြီး ကြိတ်စက်(သို့မဟုတ်) ငရုပ်ဆုံဖြင့် တစ်ကြိမ်သာ ကြိတ်ခြင်း၊ထောင်းခြင်း များပြုလုပ်ရပါသည်။ ထို့နောက်ကြိတ်၍ထောင်း၍ရရှိလာသော အရောအနှောများကို ကော်လုံထဲသို့ ဆားထဲကာ စေးပိုင်နေအောင်နယ်ပေးရပါသည်။ ပြီးလျှင် ခွက်ထဲသိပ်၍လည်းကောင်း၊ လိုသလောက် အလေးချိန် (၁၀၊၂၀၊၅၀ကျပ်သား၊၁၂ပိဿာ)အတိုင်း ငါးချဉ်နှင့်ပန်းကန်မကပ်စေရန် ပန်းကန်ပြားထဲ ရေအနည်းငယ်ခံ၍ အလုံးလိုက် ထည့်ရပါသည်။

ရောင်းပန်းလှစေရန်အတွက် နာရီဝက်ခန့် နေလှန်းထားသော ငှက်ပျောဖက်ဖြင့် အသင့်ပြုလုပ်ထားသော ငါးလေးချဉ်ကို ထုတ်ပိုးရပါသည်။ သင်ဖြူးဖျာယက်လုပ်ရာတွင် အပိုထွက်လာသော သင်အူကြိုးဖြင့် အကြမ်းပတ်ချည်နောင်၍ ငါးအသားချဉ်လုံခြုံစေရန်နှင့် လှပ၍ကြည့်ကောင်းစေရန် အဆိုပါသင်အူကြိုးဖြင့် အကွာအဝေး ညီညီရစ်ပတ်ထုတ်ပိုးရပါသည်။ လက်ဖြင့်အလွယ်တကူဆွဲ၍ရအောင် လက်ဆွဲကွင်းကလေး တပ်ထားပါသည်။ ထုတ်ပိုးပြီး(၃)ရက်ကြာလျှင် " ငါးလေးချဉ် " ကို စား လို့ရပြီဖြစ်ပါသည်။

မင်းတစုနယ်တွင် "ငါးလေးချဉ်"ကို ဈေးကွက်သို့ တင်ပို့ရောင်းချသူမှာ (၃)ဦးရှိပါတယ်။ ကျေးရွာတွင်းရှိ ရေလုပ်သားများအား ငါးလေးမြို့(လဲ)အလုံးရေး(၁၀၀)မှ(၂၀၀)အထိ ရေလုပ်သားတစ်ဦးစီကို ဝယ်ပေးရပါတယ်။ မြို့တစ်လုံးကို(၇၄၀)ကျပ် ရင်းနှီးရပါတယ်။ မြို့ဝယ်ပေးထားသောရေလုပ်သားများထံမှ "ငါးလေးချဉ်"ကို တစ်ပိဿာလျှင်(၂၀၀၀)ကျပ်ဖြင့် ဝယ်ယူစုဆောင်းရပါတယ်။ ရေလုပ်သားတစ်ဦးကို ငါးလေးချဉ်ငါး နှစ်ပိဿာမှ တစ်ဆယ်ပိဿာအထိရတတ်ပါတယ် ။ ငါးလေးချဉ်လုပ်ငန်းကို ဝါခေါင်လမှ သီတင်းကျွတ်လကုန်အထိ လုပ်ကိုင် ကြပါတယ်။ မင်းတစုပတ်ဝန်းကျင်မှ တစ်နေ့ ကို ကုန်ချိန်(၁၅၀)

ပိဿာမှ(၈၀၀)ပိဿာအထိ ထွက်ရှိပါတယ်။ ငါးလေးချဉ် ဈေးကွက်ကိုတင်ပို့ရာမှာ ဟင်္သာတ၊ ဇလွန်၊ ကျုံပျော်၊ဓနုဖြူ၊ပန်းတနော်၊ရန်ကုန်မြို့များသို့ တင်ပို့ရောင်းချကြပါတယ်။ငါးလေးချဉ်တစ်ပိဿာကို အမြတ်ငွေ(၂၀၀)ကျပ်အမြတ်ရရှိပါတယ်."ဟု တင်ပို့ရောင်းချသူ ဇီးပင်ရွာနေ ဦးသောင်းအေးက ရှင်းလင်း ပြောကြားခဲ့သည်။

ရေထွက်ပစ္စည်းများဖြစ်သော ငါး/ပုစွန်များကို ဈေးကွက်သို့တင်ပို့ရောင်းချလေ့ရှိပါသော်လည်း ဈေးကွက်တွင် ရောင်းတန်းမဝင်သော ငါးပုစွန်များကို ငါးပုစွန်အချဉ်ပြုလုပ်၍ စနစ်တကျထုတ်ပိုးရောင်းချခြင်း ဖြင့် ကျေးရွာနေအမျိုးသမီးများ အလုပ်အကိုင်အခွင့်အလမ်းများရရှိခြင်း၊ ငါးပုစွန်အလေအလွင့်နည်းပါးခြင်း တစ်ပိုင်တစ်နိုင်အသေးစားစီးပွားရေး လုပ်ငန်းများဆောင်ရွက်နိုင်ခြင်း၊ စားနပ်ရိက္ခာဖူလုံစေပြီး မိသားစုဝင်ငွေတိုးတက်လာခြင်းနှင့်ဈေးကွက်ကောင်းများကို ချိတ်ဆက်ဆောင်ရွက်လာနိုင်ပါသည်။

ငါးလေးချဉ်၏အရသာမှာ ချဉ်ပြိုးပြိုး အရသာရှိသောကြောင့် မြန်မာတို့၏ ထမင်းစားပိုင်းတွင် ခံတွင်း တွေ့၍ ထမင်းစားမြိန်စေပါသည်။ငါးလေးချဉ်ကိုသုပ်စားရာတွင် ငါးလေးချဉ်အား အချဉ်ခါတ်လျော့ အောင်ညှစ်ထားပြီး ကြက်သွန်နီ၊ နံနံပင်၊ ရှမ်းနံနံ(သို့)ကုလားနံနံ၊ ပင်စိမ်းရွက်၊ ကြက်သွန်မိတ်၊ ငရုပ်သီးစိမ်း(မိုးမျှော်သီး) တို့ကို ပါးပါးလှီး၊ ဆီးရွဲဆွဲဆမ်း၍ ဟင်းခပ်မှုန့်အနည်းငယ်ထဲ၍ သုပ်စားပါကကောင်းမွန်သော ဟင်းတစ်ခွက် ကိုရရှိ နိုင်ပါသည်။ ငါးလေးချဉ်ကို ကြော်၍လည်းစားသုံးနိုင်ပါသည်။ တွဲဖက်၍ ဗူးသီး၊ ဘုံလုံသီး၊ခဝဲသီး၊ ကြားရိုးစသည့် တစ်မျိုးမျိုးဖြင့်ချက်ပြုတ်ထားသည့် ဟင်းချိုဖြင့်တွဲဖက်စား သောက်နိုင်ပါသည်။ ငါးလေးချဉ်တွင် ဓါတုဆိုးဆေး မပါဝင်သောကြောင့် သဘာဝအရသာရှိပြီး လူသားတို့အတွက် ကျန်းမာရေးကိုကောင်းမွန်စေကြောင်း ရေးသားတင်ပြလိုက်ပါသည်။