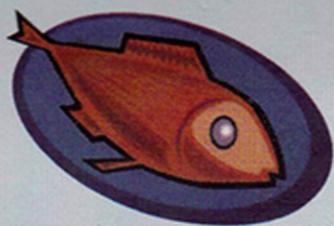




နန်းစန်းစန်းအေး
(အ ဝိ ပ တိ ဖြူ)



APK
2000



အဝိပတိ
ဟင်းချက်နည်း

နှင့်
ဟင်းအတွဲအစပ်များ

ဒုတိယအကြိမ်

ကျေးဇူးအမှာ

ဤစာအုပ် ဖြစ်မြောက်လာသည် ထိ မပြတ် တွန်းအားပေးသော ကဗျာဆရာကိုစောဝေ၊ စာမူများကို ထည့်သွင်းဖော်ပြခဲ့ကြသော အပျိုမမ ဂူဇင်းမှ အယ်ဒီတာအဖွဲ့၊ သက်တံရောင် ဂျာနယ်မှ ဆရာကိုရိုးကွန့် မညို ၊ ဖတ်ရှုခဲ့ရပြီး အကြံဉာဏ်များ ပေးကြသော အဓိပတိ စားသောက်ဆိုင်၏ အနယ်နယ် အရပ်ရပ်မှ စားသုံးသူ ကျေးဇူးရှင်များ ၊ စာအုပ်အဖြစ် ထုတ်ဝေပေးသော စာပေလောက မိသားစုနှင့် အဓိပတိ ဟင်းချက်နည်းနှင့် ဟင်းအတွဲအစပ်များ စာအုပ်အား ဖတ်ရှုကြသော မိဘပြည်သူများ အားလုံး ဘဝစဉ်ဆက် ရသနဲ့ အရသာ တွေ့လျက် လွတ်လပ်စွာ ခံစားနိုင်ကြပါစေ။

နန်းစန်းစန်းအေး (အဓိပတိဖြူ)

ဤစာစုများ တွင် ပါရှိသော ဟင်းချက်နည်းများ သည် အတွဲအစပ်များကို ဦးစားပေးထားသည် ဖြစ်၍ ဆီ၊ ဆား၊ ငရုတ်၊ ကြက်သွန်(အဆာများ)၊ အပေါ့အငန်၊ အချိုအဆိမ့်များ သည် တစ်ဦးနှင့်တစ်ဦး အကြိုက်ချင်း မညီနိုင်ပါသဖြင့် မိမိ ကြိုက်နှစ်သက်သလို ဖြည့်စွက်၍ ချက်ပြုတ်နိုင်ပါသည် ။

နန်းစုန်းစုန်းအေး (အမိပတိဖြူ)

ငါးဖယ်အောင်း ငါးပိကောင်

မှိုကန်စွန်းရွက်ကြော်

ဆီးဖြူသီးထောင်း

‘ဒေါ်ကြီး’

ဈေးဆွဲခြင်းချကာ ရှိသေးတယ်၊ နောက်ကနေ အသံစူးစူးလေးနဲ့ ခေါ်သံကြောင့် လှည့်ကြည့်လိုက်တော့။ အိမ်ရှင်ရဲ့ သမီးအကြီးမလေး။ မျက်နှာလေးက မရယ်မပြုံးနဲ့ တစ်ခုခု ပြောချင်နေသလို ရှိတာနဲ့ ။

‘ဘာလဲ သမီးရဲ့ ဒီမှာ ဒေါ်ကြီး ဟင်းချက်မလို့၊ ပြောစရာရှိတာ ပြောလေ’ဆိုတော့

‘အဲဒီဟင်းတွေကိုပဲ သမီးတို့ သူငယ်ချင်းနှစ်ယောက် ချက်ကြည့်မလို့

,

‘အမလေးတော်၊ ဘယ်လို စိတ်ကူးများ ပါလိမ့်’

ကလေးသာသာ သူတို့ နှစ်ယောက်ကို အံ့ဩတဲ့ မျက်နှာနဲ့ ကြည့်နေလို့

‘ဒီလို ဒေါ်ကြီးရဲ့၊ ကျောင်းမှာ အိမ်တွင်းမှုဆိုတဲ့ ဘာသာ ရှိတယ်၊ အဲဒီမှာ အချက်အပြုတ်တွေလည်း ပါတယ်၊ နက်ဖြန်ကျရင် ဆရာမက သ

မီးတို့ ကို မေးမှာ ၊ ဘာချက်တတ်လဲလို့ ၊ အဲဒါကို သမီးတို့ က လက်တွေ့ ချက်ကြည့်ပြီး ပြောချင်လို့ ’

‘ဪ ခီလိုလား၊ သမီးတို့ ရဲ့ လက်တွေ့ကိစ္စမှာ ဒေါ်ကြီး ပါရဦးမှာ လား’လို့ မေးတော့

‘ပါရမှာ ၊ ဒေါ်ကြီးမပါလို့ ဘယ်ဖြစ်မှာ လဲ၊ ဒေါ်ကြီးက ဆရာမကြီး လုပ်ရမှာ ’တဲ့ ။

‘ကဲ ဒါဆိုလည်း ချက်စို့ သမီးတို့ ရာ၊ အချိန်မမီဘဲ နေဦးမယ်’

ငါးဖယ်အောင်း ငါးပိကောင် ဆယ့်ငါးကျပ်သား ဝယ်လာတယ်၊ သုံး ကောင်ရတယ်၊ သုံးပိုင်းစီပိုင်ပြီး ရေစိမ်ထားလိုက်မယ်၊ အငန်ပေါသွား အောင်လို့ ။

ကြက်သွန်နီ နှစ်ဥ၊ ကြက်သွန်ဖြူ တစ်ဥ၊ ငရုတ်သီးပွငါးတောင့် အစေ့ထုတ် ရေစိမ်ထားတာကို ရောထောင်းလိုက်ဦး၊

ပြီးတာနဲ့ ရေစိမ်ထားတဲ့ ငါးဖယ်အောင်းတွေကို ရေစစ်ပြီး နနွင်းနည်းနည်း အချိုမှုန့်နည်းနည်း ထည့်နယ်ထား၊

ဒယ်အိုးထဲကို ဆီငါးကျပ်သားထည့်၊ ဆီပူလာတာနဲ့ ငါးတုံးလေးတွေ ထည့်၊ ရွှေဝါရောင်သန်းလာရင် အထက်အောက် လှန်ပေး၊ ကျက်ရင် ပန်းကန်တစ်ခုထဲ ဆယ်ထည့်ထား၊

ဆီပူအိုးထဲကို ထောင်းထားတဲ့ အဆာတွေထည့်မယ်၊ အဆာတွေ အနံ့မွှေးပြီး ရွှေဝါရောင် သန်းလာရင် အဆင်သင့် လှိုထားတဲ့ ခရမ်းချဉ်သီး တစ်ဆယ်သားထည့်၊ ခရမ်းချဉ်သီးဖတ်လေးတွေ ကြေပြီး ဆီပြန်လာရင် ငါးကြော်တုံးလေးတွေ ထည့်ပြီး မွှေပေး၊

အားလုံး သမသွားရင် ငရုတ်သီးစိမ်းငါးတောင့် ဓားပြားရိုက်၊ နံနံပင်

တစ်စည်းလောက် နှစ်ပိုင်းပိုင်းပြီး အုပ်ချုပ်လိုက်မယ်၊ ဒီဟင်းက ဆားထည့်စရာ မလိုဘူး၊ ငါးပိကောင်ဆိုတာ ဆားပါပြီးသား၊ မှတ်မိတယ်နော် သမီး၊

ဒီဟင်းနဲ့ လိုက်အောင် မှိုလုံးလေး ဆယ့်ငါးကျပ်သား ဝယ်တယ်၊ ကန်စွန်းရွက် နှစ်စီး၊ မှိုလေးတွေ ရေစင်စင်ဆေး၊ နှစ်ခြမ်းစီ ခြမ်းပြီး စစ်ထား၊

ကန်စွန်းရွက်သင်ထား၊ စားခါနီးမှ ဆီနှစ်ဇွန်း ဒယ်အိုးထဲထည့်၊

ကြက်သွန်ဖြူတစ်ဥ ဓားပြားရိုက်ထည့်၊ နည်းနည်း နွမ်းသွားရင် မှိုနဲ့ ကန်စွန်းရွက်တစ်ခါတည်း ရောထည့်ပြီး ကြော်၊ ခဏ အဖုံးဖုံးထား၊ နှစ်မိနစ်လောက်နေရင် အဖုံးဖွင့်ပြီး ဆားအနေတော်ထည့်ပြီး အိုးချလိုက်မယ်၊

မှို ကန်စွန်းရွက်ကြော် ရပြီပေါ့ သမီးရယ်၊ လွယ်တယ် မဟုတ်လား ဆိုတော့ ခေါင်းညိတ်နေလေရဲ့ ။

ဆီးဖြူသီးထောင်းမယ်။

ဆီးဖြူသီး ငါလုံး အစေ့ဖယ်ပြီး ငရုတ်ဆုံထဲထည့်ထောင်း၊ ဆားနည်းနည်း မြေပဲဆယ်စေ့၊ ငရုတ်သီးမှ ညှစ်ငါးတောင့်ပါ ညက်အောင်ထောင်းလိုက်ရင် ဆီးဖြူသီးထောင်းဖြစ်ပြီပေါ့။ ပန်းကန်ထဲထည့် ဆီဆမ်း။

သမီးလက်ရာ စစ်စစ်လေးပေါ့ဆိုတော့ သူငယ်ချင်း နှစ်ယောက် ရယ်နေတယ်။

သူတို့ နှစ်ယောက်လည်း ကျေနပ် ကိုယ့်ကိစ္စလည်း ပြီး အဆင်သင့် စားရုံပဲပေါ့။

ငါးဖယ်အောင်း ငါးပိကောင်ချက်အတွက်

ငါးဖယ်အောင်း ငါးပိကောင် ဆယ့်ငါးကျပ်သား

သုံးပိုင်းစီ ပိုင်ပြီး ရေစိမ်

ကြက်သွန်နီ-နှစ်ဥ

ကြက်သွန်ဖြူ-တစ်ဥ

ငရုတ်သီးပွ-ငါးတောင့်

နနွင်း-နည်းနည်း

အချိုမှုန့်-နည်းနည်း

ဆီ-ငါးကျပ်သား

ခရမ်းချဉ်သီး-တစ်ဆယ်သား

ငရုတ်သီးစိမ်း-ငါးတောင့်

နံနံပင်-တစ်စည်း

ဆား-မထည့်ရ

မှ ဝါကန်စွန်းရွက်ချက်အတွက်

မှီလုံးလေး-ဆယ့်ငါးကျပ်သား

ကန်စွန်းရွက်-နှစ်စီး

ဆီ-နှစ်ဇွန်း

ကြက်သွန်ဖြူ-တစ်ဥ

ဆား-အနေတော်

ဆီးဖြူသီးထောင်းအတွက်

ဆီးဖြူသီး-ငါးလုံး

ဆား-နည်းနည်း

မြေပဲ-ဆယ်စေ့

ငရုတ်သီးမှ ညှို့-ငါးတောင့်

ဆီ-အနည်းငယ်

ဘဲသားနှင့်မှ ဝါဆိုပြန်ဟင်း

ငံပြာရည်ကြော်

ပန်းထုပ်ကြော်

ဘွားပါညွန့် နေမကောင်းဘူးလို့ သမီးငယ်က သတင်းပေးတာကြောင့် ခြံဝင်းကျယ်ကျယ်မှာ သီးပင်စားပင် စုံစုံလင်လင် စိုက်ထားတဲ့ ပါညွန့်တို့ အိမ်ကို လူမမာမေး သွားဖြစ်တယ်။

အိမ်ပေါ်မတက်ခင် ခြံထဲကို အရင် ကြည့်ဖြစ်လိုက်တော့ သရက်ပင် ကုန်းမိုမိုလေးမှာ မှီတွေ ငုံနေလိုက်တာ အရမ်းပဲ။

‘ပါညွန့် နေမကောင်းဘူးဆို’

‘အေးအေးလား၊ ငါ့မြေးတွေရောပါလား၊ ဖျားချင်သလိုလိုနဲ့ ခံတွင်းပျက်နေတာပါ’

‘ဘာစားလို့ ရလဲဟင် ပါညွန့်’

‘ဆရာဝန်က ဘာစားစား ရတယ်တဲ့ ၊ ပါးစပ်ကိုက ခံတွင်းမမြက်ဘူး ဖြစ်နေတာ’

‘ဒါဆို ပါညွန့်တို့ ခြံထဲက မှီနှုတ်သွားပြီး ဟင်းချက်ပြီး ပို့ပေးပါလိုက်မယ်’

‘အေး ကောင်းတာပေါ့၊ သာဓု သာဓု သာဓုပါအေ’

ပါညွန့်တို့ ခြံထဲက နုတ်လာတဲ့ မှီ၊ ဈေးကဝယ်လာတဲ့ ဘဲသား ငါးဆယ်သား၊ ပန်းထုပ်ကြီးကြီးတစ်ထုပ်၊ အတို့ အမြှုပ်အတွက် သခွားသီး၊ တညင်းသီး ဆားစိမ်း၊ ခရမ်းကစော့သီး၊ ဒါပဲဝယ်လာနိုင်တယ်။

ဘဲသားကို အမွေးပြောင်အောင်နုတ်၊ ရေဆေး၊ အနေတော် တုံးပြီး၊ ဆား၊ နနွင်း၊ ငံပြာရည် နယ်ထား၊

ကြက်သွန်နီ နှစ်ဥ၊ ကြက်သွန်ဖြူတစ်ဥ၊ စပါးလင်တစ်ချောင်း ပါးပါးလှီး၊ ငရုတ်သီးပွ ရေစိမ်ထားတာ ငါးတောင့်၊ အားလုံး ညက်နေအောင် ရောထောင်း၊ ရရင် ဘဲသားနဲ့ ရောနယ်၊

ခရမ်းချဉ်သီး သုံးလုံးလောက်ပါညှစ်ထည့်၊ ထပ်နယ်၊

မီးဖိုပေါ် တင်ခါနီးရင် ဆီငါးကျပ်သား ထပ်ထည့်ပြီးမှ တင်လိုက်မယ်။

ဟင်းထဲပါတဲ့ အရည်ခန်းပြီး ဆီပြန်လာရင် ရေအသားမြုပ်ရုံလေး ထပ်ထည့်၊ ဘဲသားနူးအောင် တည်ရမယ်။

နုတ်လာတဲ့ မှိုကို ပြောင်စင်အောင် ခြစ်ပြီး ရေစင်စင်ဆေး၊ အနောက် အရွယ်လေးတွေ ဖဲ့ထား၊

ဘဲသားနူးတာနဲ့ မှိုထည့်လိုက်မယ်။ မှိုထဲပါတဲ့ အရည်ခန်းပြီးဆီပြန်လာရင် ချလို့ ရပြီ။

ဘဲသားနဲ့ မှိုဆီပြန် ဟင်းတစ်ခွက်။

ငံပြာရည်ကြော်အတွက် ကြက်သွန်ဖြူ တစ်ဥထောင်း၊ ကြက်သွန်နီ တစ်ဥ ပါးပါးလှီး၊ ဆီနှစ်ကျပ်ခွဲသားထဲ ထည့်ကြော်၊ ဝါရွှေရောင်သန်းလာရင် ဆယ်ထုတ်ထား၊

နည်းနည်းကျန်တဲ့ ကြက်သွန်ဖြူနီ အဆာထဲကို ပုစွန်ခြောက်မှုန့် နှစ်ကျပ်ခွဲသား ထည့်ကြော်၊ မီးအေးအေးမှာ ပုစွန်ခြောက်မှုန့် ကြွပ်လာရင် ငံပြာရည် နှစ်ကျပ်ခွဲသားနဲ့ ငရုတ်သီးမှုန့်တစ်ဇွန်း ထည့်ပြီးမွှေ၊ ငံပြာရည်ခန်းသွားရင် ချလို့ ရပြီ။

စားခါနီးမှ ကြော်ထားတဲ့ ကြက်သွန်ဖြူနီလေး အပေါ်က ဖြူးပေးလိုက်မယ်။

ဝယ်လာတဲ့ အတို့ နဲ့ ဆို အလိုက်ပဲ။

ပန်းထုပ်ကြော်ဖို့ အတွက်တော့ ပန်းထုပ်ကို အဖဲ့လေးတွေ ဖဲ့ပြီးရေခ
ဏစိမ်၊ ပြီး အနေတော်လေး လှီး၊ ရေစစ်ထား။

ကြော်တော့မယ် ဆိုရင်တော့ ဆီနှစ်ကျပ်ခွဲသား အိုးထဲထည့်၊

ကြက်သွန်ဖြူ ငါးတက် ဓားပြားရိုက်၊ ကြက်သွန်နီတစ်ဥ လှီးထား
တာထည့်၊ နည်းနည်း နွမ်းသွားရင် ပန်းထုပ်ထည့်ပြီး မွှေပေး၊

ဆား၊ အချိုမှုန့် အနေတော်လေးထည့်ပြီး ပန်းထုပ်ကျက်လောက်ရင်
အိုးချလို ရပါပြီ။

အသီးအရွက်ဆိုတော့ စားခါနီးမှ ကြော်ရင် အကောင်းဆုံးပါပဲ။

ကဲ ဟင်းအားလုံးလည်း ကျက်ပြီ၊ ဘွားပါညွန့်လည်း ပူပူနွေးနွေး စား
ရအောင်၊ တစ်ယောက်စာ ချိုင့်ထဲ အစုံအညီထည့်ပြီး သမီးကြီးကို စက်
ဘီးစီးပြီး အပို့ခိုင်းလိုက်တယ်။ သမီးရဲ့ ဘွားပါညွန့် ခံတွင်းမြက်မြက်
လေး စားပေတော့ပေါ့။

ဘဲသားနှင့် မှ ချီဆီပြန်ဟင်းအတွက်

ဘဲသား-ငါးဆယ်သား

ဆီ-ငါးကျပ်သား

ဆား၊ နနွင်း၊ ငံပြာရည်-သင့်ရုံ

ကြက်သွန်နီ-နှစ်ဥ

ကြက်သွန်ဖြူ-တစ်ဥ

စပါးလင်-တစ်ချောင်း

ငရုတ်သီးပွ-ငါးတောင့်

ခရမ်းချဉ်သီး-သုံးလုံး

မှို-အနည်းငယ်

ငံပြာရည်ကြော်အတွက်

ကြက်သွန်ဖြူ-တစ်ဥ

ကြက်သွန်နီ-တစ်ဥ

ဆီ-နှစ်ကျပ်ခွဲသား

ပုစွန်ခြောက်မှုန့်-နှစ်ကျပ်ခွဲသား

ငံပြာရည်-နှစ်ကျပ်ခွဲသား

ငရုတ်သီးမှုန့်-တစ်ဇွန်

ပန်းထုပ်ကြော်အတွက်

ပန်းထုပ်ကြီးကြီး-တစ်ထုပ်

ဆီ-နှစ်ကျပ်ခွဲသား

ကြက်သွန်ဖြူ-ငါးတက်

ကြက်သွန်နီ-တစ်ဥ

ဆား၊ အချိုမှုန့်-အနေတော်

ကြက်သားအုန်းနို့ချက်
မျှစ် ချဉ်ပေါင်ကြော်
ပဲကြာဆံ ခဝဲသီးခတ် ဟင်းရည်

ဒီနေ့ တနင်္ဂနွေ၊ ကလေးတွေ ကျောင်းပို့စရာမရှိလို့ မိုးအေးအေးနဲ့
ကွေးနေတုန်း လူခေါ်ခေါင်းလောင်းသံ ကြားလို့ တံခါးဖွင့်လိုက်တော့
မောင်ဝမ်းကွဲမင်းဒင်။

‘ဟဲ့ အစောကြီး ဘာလာလုပ်တာတုံး၊ ရွာမှာ ဦးကြီးရော၊ အမျိုးတွေ
ရော နေကောင်းကြရဲ့ လား’

‘နေကောင်းပြပါတယ်၊ အဖေပေါ့၊ ကွေကာအုပ် သောက်ချင်တယ်
ပြောပြောနေလို့ လာဝယ်လိုက်တာ’

‘အပြန်ဝင်ဦးနော်၊ ငါဦးကြီးအတွက် အချိုရည်လေး ပေးလိုက်ဦးမယ်
,

‘စိတ်သာချ၊ နေ့လယ်စာ အစမအိမ်မှာ စားမှာ ၊ ရော့ ဒါက ယောက်ဖ
သိပ်ကြိုက်တဲ့ အုန်းသီးနုနု၊ ဒီမနက်မှ အိမ်က ခူးလာတာ၊ အရင့်လည်း
တစ်လုံးပါတယ်’

‘ဒါဆိုလည်း ပြီးရော၊ ငါ နင့်အတွက်ပါ ချက်ထားလိုက်မယ်၊ နင်လာမှ ထမင်းစားမှာ နော်’

အုန်းသီးနုကိုတော့ ဟိုသားအဖတွေ စားကြလိမ့်မယ်၊ ဒီအရင့်တစ်လုံးကိုတော့ ဟင်းထဲ ထည့်ချက်ဖို့ အုန်းနို့ညှစ်ထားလိုက်မယ်။

ကြက်တစ်ကောင် ငါးဆယ်သားရှိတယ်၊ အမွေးလေးတွေ ပြောင်စင်အောင်နုတ်ပြီး အနေတော်လေး တုံး၊ ဆား၊ နနွင်း၊ ငံပြာရည်၊ သကြားလေး နည်းနည်းထည့်ပြီးနယ်၊

ကြက်သွန်နီ သုံးဥနဲ့ စပါးလင်တစ်ချောင်း၊ ငရုတ်သီးပွ ငါးတောင့်အစေ့ထုတ် ရေစိမ်လေးကို ဆုံထဲထည့်ပြီး ညက်အောင်ထောင်း၊ ညက်သွားရင် ကြက်သားအိုးထဲထည့်ပြီး ကြက်သားတုံးတွေနဲ့ ရောနယ်၊

ဆီနှစ်ကျပ်ခွဲသား တစ်ခွက်ပဲ ထည့်မယ်၊

အုန်းနို့ထည့်ချက်မယ့် ဟင်းဆိုတော့ ဆီထပ်ထွက်လာဦးမှာ ၊

မီးဖိုပေါ်တင်၊ ကြက်သားထဲပါတဲ့ ရည်တွေခန်းပြီး ဆီပြန်လာရင် ညှစ်ထားတဲ့ အုန်းနို့ရည်တွေ လောင်းထည့်လိုက်မယ်၊

အဖုံးဖုံး၊ ကြက်သားနူးပြီး ဆီပြန်လာရင် အပေါ့အငန် မြည်းပြီး ဟင်းအိုးချလို့ ရပြီ။

ဒီဟင်းကို ထမင်းနဲ့ နယ်စားလိုက်ရင် အုန်းထမင်းနဲ့ ကြက်သားဟင်း တွဲပြီး စားရသလိုမျိုး အရသာရှိပါတယ်။

အဖက်ဟင်းကတော့ မျှစ်နဲ့ ချဉ်ပေါင်ကြော်။

လှီးပြီးသား ဝါးနွယ်မျှစ် ဆယ့်ငါးကျပ်သားကို အခါးရည်တွေ ပျောက်သွားအောင် တစ်ရေလောက်ပြုတ်ပြီး ရေစစ်ထားလိုက်မယ်။

ချဉ်ပေါင်ခါးတစ်စည်း၊ ချဉ်ပေါင်အချဉ် တစ်စည်း သင်ပြီး ရေဆေး၊ ကြော်မယ့် ဒယ်အိုးထဲကို ဆီငါးကျပ်သားတစ်ခွက် ထည့်။

ကြက်သွန်ဖြူတစ်ဥ၊ ကြက်သွန်နီ တစ်ဥ ထောင်းထားတာ ထည့်ပြီး ဆီသတ်။

အဆာကျက်ပြီး အနံ့မွှေးလာရင် ငါးပိစိမ်းစား၊ ကွမ်းသီးလုံးကြီးကြီး တစ်လုံးစာလောက်နဲ့ ပုစွန်ခြောက်မှုန့် နှစ်ခွန်း ထည့်မွှေ။

ငါးပိကျက်ရင် ရေစစ်ထားတဲ့ မျှစ်ထည့်ကြော်။

မျှစ်ဖတ်လေးတွေ ဆီ ဆားဝင်ပြီး လိပ်သွားရင် သင်ထားတဲ့ ချဉ်ပေါင်ရွက် ထည့်မွှေ။

မျှစ်နဲ့ ချဉ်ပေါင် သမသွားရင် ဆားအနေတော်၊ အချိုမှုန့် နည်းနည်း ထည့်ပြီး အပေါ့အငန် မြည်း။

ငရုတ်သီးစိမ်း ထက်ခြမ်းခွဲ ငါးတောင့်နဲ့ နံနံပင်တစ်စည်းစာလောက် ပါ ထည့်ပြီးရင် မျှစ်နဲ့ ချဉ်ပေါင်ကြော် ဟင်းအရန် တစ်ခွက်ရပြီ။

အရည်သောက်ဟင်းအတွက်ကတော့ ရေနို့ဆီဘူးငါးလုံးစာလောက် အိုးထဲထည့်။

ငါးပိစိမ်းစား လက်မလောက်နဲ့ ကြက်သွန်ဖြူ တစ်ဥစာ ဓားပြားရိုက် ထည့်၊ ကြက်သွန်နီတစ်ဥ ခပ်ကြမ်းကြမ်း လှီးပြီးပါ ရောထည့်။

ဆယ့်ငါးမိနစ်လောက် ပွက်ပွက်ဆူလာအောင် တည်။

ကြက်သွန်အနီအဖြူကျက်ပြီး ငါးပိစိမ်းနံ့ပျောက်လောက်ရင် ပဲဆီ
လေး တစ်ဇွန်းနဲ့ ကြက်သား ဟင်းခတ်မှုန့်လေး နှစ်ဇွန်းထည့်ခတ်လိုက်
မယ်၊

စားခါနီးရင်တော့ ခဝဲသီး သုံးတောင့် ခပ်စွေစွေ လှီးထားတာရယ်၊
ပဲကြာဆံ နှစ်ကျပ်ခွဲသားရယ်ထည့်၊

ပွက်လာရင် အပေါ့အငန်မြည်ပြီး ဟင်းအိုး ချလို့ ရပြီ။

ပဲကြာဆံ ခဝဲသီးခတ် ဟင်းရည်။

ထမင်းစားရင်း မင်းဒင်ကတော့ ပြောမှာ သေချာတယ်၊ ပေးလိုက်တဲ့
ဟာ ချက်ချင်း အသုံးချတတ်တဲ့ အစ်မလို့ ၊ ပြီး အကြိုက် စားပြပါလိမ့်မ
ယ်။

ကြက်သားအုန်းနို့ချက်အတွက်

ကြက်တစ်ကောင်-ငါးဆယ်သား

ဆား၊ နနွင်း-နည်းနည်း

ငံပြာရည်၊ သကြားလေး-နည်းနည်း

ကြက်သွန်နီ-သုံးဥ

စပါးလင်-တစ်ချောင်း

ငရုတ်သီးပွ-ငါးတောင့်

ဆီ-နှစ်ကျပ်ခွဲသား

အုန်းသီး-တစ်လုံး

ရေ-အနည်းငယ်

မျှစ် ချဉ်ပေါင်ကြော်အတွက်

ဝါးနွယ်မျှစ်-ဆယ့်ငါးကျပ်သား

ချဉ်ပေါင်ခါး-တစ်စည်း

ချဉ်ပေါင်အချဉ်-တစ်စည်း

ဆီ-ငါးကျပ်သား

ကြက်သွန်ဖြူ၊ နီ-တစ်ဥ

ငါးပိစိမ်းစား-ကွမ်းသီးလုံးကြီးကြီးတစ်လုံး

ပုစွန်ခြောက်မှုန့်-နှစ်ဇွန်း

ဆား-အနည်းငယ်

အချိုမှုန့်-နည်းနည်း

ငရုတ်သီးစိမ်း-ထက်ခြမ်းခွဲ ငါးတောင့်

နံနံပင်-တစ်စည်း

ပဲကြာဆံ ခဝဲသီးခတ် ဟင်းရည်အတွက်

ရေ-နို့ဆီဘူးငါးလုံး

ငါးပိစိမ်းစား-လက်မလောက်

ကြက်သွန်ဖြူ၊ နီ-တစ်ဥ

ပဲဆီ-တစ်စွန်း

ကြက်သားဟင်းခတ်မှုန့်- နှစ်စွန်း

ခဝဲသီး-သုံးတောင့်

ပဲကြာဆံ-နှစ်ကျပ်ခွဲသား

ဆား-အနည်းငယ်

အချိုမှုန့်-အနည်းငယ်

ငါးသလဲထိုးအိုးကပ်
ဂုံမင်းဟင်းချို
ငရုတ်သီးသုပ်

ဒီလို ဇွန်၊ ဇူလိုင်မှာ ဈေးဝယ်ရတာ စိတ်ကို စိမ်းလန်းစေသလိုပဲ။
တောထွက်အသီးအရွက်တွေနဲ့ ရေထွက် အသားငါးတွေဟာ မပေါလှပေ
မဲ့ လတ်လတ်ဆတ်ဆတ်တွေ ဖြစ်တာမို့ ဝယ်ပြီးရင်း ဝယ်ချင်နေတဲ့ စိတ်
ကို ချုပ်တည်းပြီး ဝယ်နေရတယ်။

ဂုံမင်းစည်းတွေ ဗန်းအပြည့် ခင်းရောင်းနေတဲ့ တောဈေးသည် လေး
ဆီက ဂုံမင်းစည်းတွေကို စိတ်ကြိုက် ရွေးဝယ်နေမိတယ်။

‘အတော်ပဲ ရွှေအေးရ၊ နင့်နောက်လိုက်ပြီး နင်ဝယ်တဲ့ အတိုင်း လိုက်
ဝယ်တော့မယ်၊ ငါ ဘာချက်ရမှန်း မသိလို့ စိတ်ညစ်နေတာ၊ ငါ့အမျိုး
သားက လဆန်းရက်ဆိုတော့ ကောင်းကောင်း မြက်မြက်လေး စားပါရ
စေတဲ့ ’

‘ရွှေမိရယ် နင်က ဆရာမလုပ်နေပြီး ငါ့များ ပြန်ဆရာတင်နေတယ်’

‘တင်သင့်ရင် တင်ရမှာ ပေါ့ဟာ၊ ကဲ ဘာဝယ်မှာ လဲ၊ ငါလည်း ဝယ်မ
ယ်’

‘ဝယ်ရုံပဲလား’

‘ဘယ်ဟုတ်မလဲဟ၊ ချက်နည်းအတွဲလေးပါ တစ်ခါတည်း မစပါဟယ်၊ ငါ မုန့်ဟင်းခါး ဝယ်ကျွေးပါ့မယ်’

‘ဒါဆိုလည်း ဝယ်ပြီးမှ မုန့်ဟင်းခါးစားရင်း ပါးစပ်နဲ့ ချက်ပြလိုက်မယ်၊ ရမလား’

‘အိုကေ၊ ဖြစ်တယ်’

‘လကုန်ရက်ပေမဲ့ နင်ကျောင်းမပိတ်ဘူး မဟုတ်လား၊ မြန်မြန်လေးပြီးအောင် ငါးသလဲထိုး အိုးကပ်လေး ချက်မယ်၊ ဂုံမင်းဟင်း ချို အတွက် ဂုံမင်းဝယ်လာတယ် မဟုတ်လား’

‘ဝယ်ခဲ့တယ်၊ နင်ဝယ်တဲ့ အတိုင်းပဲ ငါးသလဲထိုး၊ နှစ်ဆယ့်ငါးကျပ်သား၊ ခရမ်းချဉ်သီး နှစ်ဆယ်သား’

ပထမဆုံးငါးသလဲထိုးကို ပြာနဲ့ ဆားနဲ့ ရောနယ်ပြီး ပြောင်စင်အောင် ရေအထပ်ထပ်ဆေးပြီး ဆန်ခါနဲ့ စစ်ထား၊

အဆာအတွက် ကြက်သွန်နီနှစ်ဥ၊ ကြက်သွန်ဖြူနှစ်ဥ၊

ရေစိမ်ထားတဲ့ အစေ့ထုတ် ငရုတ်ပွငါးတောင့်ကို ရောထောင်း၊

ခရမ်းချဉ်သီး ငါးလုံးလည်း လှီးထားလိုက်၊

ဆီဒယ်အိုးတည်၊ ဆီ ငါးကျပ်သားနဲ့ တောင်းထားတဲ့ အဆာတွေ ကြော်မယ်၊

ကြက်သွန် အဖြူ အနီဖတ်လေးတွေ ရွှေဝါရောင်တောက်ပြီး အနံ့မွှေးလာရင် ခရမ်းချဉ်သီးထည့်မယ်၊

ခရမ်းချဉ်သီး အရည်တွေခန်းပြီး ဆီပြန်လာရင် ဆား၊ နနွင်းနယ်
ထားတဲ့ ငါးသလဲထိုးကိုထည့်ပြီး အထက်အောက် သာသာ လှန်ပေးမယ်၊

ငါးကျက်ပြီး ဆီပြန်လာရင် အိုးကပ်သွားအောင် နည်းနည်း ထပ်တ
ည့်ပြီး ရှမ်းနံနံလေး တစ်စည်းလောက် အုပ်လိုက်ရင် ငါးသလဲထိုး အိုးက
ပ်ရပြီ။

‘ဂုံမင်းဟင်းချို အတွက် ငါးသလဲထိုး ဝယ်တုန်းက ငါးခူပေါက်လေး
အဆစ်တောင်းခဲ့သေးတယ် မဟုတ်လား’

‘တောင်းခဲ့တယ်’

အဲဒီ ငါးခူလေးကို ငါးသလဲထိုးနဲ့ ရောဆေးပြီး တုတ်ထိုး မီးကင်ထား
လိုက်၊

‘ဂုံမင်းဟင်းချိုအိုး တည်မယ်၊ ရေနို့ဆီဘူးငါးလုံး၊ ငါးကင်လေးကို
ဖဲ့ပြီး ထည့် ကြက်သွန်နီ တစ်ဥလုံး၊ ကြက်သွန်ဖြူ ငါးတက် ဓားပြားရိုက်
၊ ငါးပိစိမ်းစား လက်တစ်ဆစ်စာလောက်ပါ ရောထည့်၊

ပွက်ပွက်ဆူပြီး ငါးပိစိမ်းစားနဲ့ ပျောက်လောက်ရင် ဓားပြားရိုက်ပြီး
ရေစိမ်ထားတဲ့ ဂုံမင်းဖတ်လေးတွေထည့်၊ အိုးချခါနီးလို့ ကြိုက်တတ်ရင်
ဆူးပုပ်ရွက် တစ်စည်းလောက် ခတ်လိုက်၊ ဖြစ်လား’

‘ဖြစ်တယ်’

ဟင်းချက်တိုင်း အပေါ့အငန်တော့ မြည်းရမယ်။

‘အဲလောက်ကတော့ ဖြစ်ပါတယ်ဟဲ့’

‘ဒါဆို၊ ဒီဟင်းတွေနဲ့ လိုက်အောင် ခရမ်းချဉ်သီးထောင်းမလား၊ ငါးပိ

ထောင်းမလား၊ ငရုတ်သီးသုပ်မလား၊ နင့်ဟာနင်ဆို ဘာလုပ်မလဲ’

‘ငရုတ်သီးသုပ်မယ်ဟာ’

အလဲ့၊ ဘယ်ဆိုးလို့ လဲ။

အလွယ်ဆုံးမို့လို့ လေဟာ၊ နင့်ပြောပြမယ်။

ဆီနဲ့ ကြော်ထားတဲ့ ငရုတ်သီး ဆယ့်ငါးတောင့်ကို ညက်သွားအောင် ထောင်းပြီးရင် မြေပဲ လက်တစ်ဆုပ်စာလောက် ထောင်းထားတာနဲ့ ကြက်သွန်နီ ပါးပါးလှီးထားတာကို ရေဆေး၊

ဆားနည်းနည်း၊ ဆီတစ်ဇွန်းလောက်ထည့်ပြီး ရောနယ်လိုက်ရင် ငရုတ်သီးသုပ် ရပြီပေါ့။

ပုစွန်ခြောက်မှုန့် ထည့်ချင်ရင်လည်း ရတယ်။

ရွှေမိတော့ စိတ်နဲ့ အကုန်မှတ်မိပြီဆိုပြီး သွားလေရဲ့ ။ လမ်းမှာ ခလုတ်တိုက်ပြီး မေ့သွားမှာ ပဲ စိုးရပါတယ်။

ငါးသလဲထိုးအိုးကပ်ချက်အတွက်

ငါးသလဲထိုး-နှစ်ဆယ့်ငါးကျပ်သား

ကြက်သွန်နီ၊ ဖြူ- နှစ်ဥ

ငရုတ်ပွ-ငါးတောင့်

ခရမ်းချဉ်သီး-ငါးလုံး

ဆီ-ငါးကျပ်သား

ဆား၊နန္ဒင်း-သင့်ရုံထည့်

ရှမ်းနံနံ-တစ်စည်း

အချိုမှုန့်-အနည်းငယ်

ဂုံမင်းဟင်းချိုအတွက်

ငါးခုပေါက်- တစ်ကောင်

ရေ-နို့ဆီဘူးငါးလုံး

ကြက်သွန်နီ-တစ်ဥ

ကြက်သွန်ဖြူ-ငါးတက်

ငါးပိစိမ်းစား-လက်တစ်ဆစ်စာ

ဂုံမင်း-တစ်စည်း

ဆား၊ အချိုမှုန့်-အနည်းငယ်

ငရုတ်သီးသုပ်အတွက်

ဆီကြော်ငရုတ်သီး-ဆယ့်ငါးတောင့်

မြေပဲ-လက်တစ်ဆုပ်

ကြက်သွန်နီ-နှစ်ဥ

ဆား-နည်းနည်း

ဆီ-တစ်ဇွန်း
