

လျပန်မှုထပ်တစ်ရာ

A HUNDRED MORE THINGS
JAPANESE
JAPAN CULTURE INSTITUTE

ဒေါက်တာသန်းထွန်း
မြန်မာပြန်



ဒုတိယအကြိမ်

အကြောင်းအရာ ၁၀၀ ကို ဂျပန်ရိုးရာဓလေ့ထဲတထုတ်ပြီး
ဂျပန်တွေအတွက် ဘယ်လောက်အရေးပါသလဲဆိုတာ
ပေါ်လွင်အောင် ဖော်ထုတ်ပြသထားပါတယ်။
အဲဒါတွေတမှ ဒီနေ့ဂျပန်မြင်ကွင်းကို ဖွင့်ပြလိုက်တာဖြစ်ပါတယ်။

ဂျပန်(ဒေသ)၊ ဂျပန်(လူမျိုး)အကြောင်း ရေးထားတဲ့စာတွေ များပါတယ်။
မှန်ကန်တိကျဖို့နဲ့ နှစ်သက်ဖို့ကိုတော့ ဂျပန်မှုတစ်ရာကို မိမယ်မထင်ပါ။
အဲဒီစာက တိုတယ်၊ ရှင်းတယ်၊ ရုပ်ပုံပါတယ်။
ခေတ်အလိုက် ဂျပန်လူမှုကို အကွက်စေ့အောင် လှည့်ပြီး ဖော်ပြတယ်။
ဒါပေမဲ့ အကြောင်းအရာက တစ်ရာပဲဆိုတော့ မနည်းလွန်းဘူးလားလို့
မေးကြတယ်။
ဒါနဲ့ ဂျပန်မှု ထပ်တစ်ရာ ဆိုတာကို ဆက်ပြီး ရေးလိုက်ရပါတယ်။

အရင်စာအုပ်မှာလိုပဲ စာတမ်း ၅၀ ခုဟာ ဂျပန်မှာနေဖူးတဲ့လူ၊
အခုနေဆဲဖြစ်တဲ့ နိုင်ငံခြားသားတွေရဲ့အမြင်၊ အထင်တွေကို ရေးကြပါတယ်။
ဒီလိုရေးတဲ့လူတွေထဲမှာ
နာမည်ကြီးတဲ့ ဒေါ်နယ်ကင်း၊ အက်ဒွပ် ဂျီဆေဒင်၊ စတစ်ကာတို့ ပါသလို
ဂျပန်ရှင်ရှင်ဝေဖန်ရေးမှာ နာမည်ရတဲ့ ဒေါ်နယ်ရစ်ချီတို့လို လူတွေက
ပဟေဠိဆန်ဆန် ဂျပန်ကိစ္စတွေကို ထောင့်စေ့အောင်၊ အတွင်းကျကျဖြစ်အောင်
ရေးကြပါတယ်။
စာတည်းတွေကလည်း ရေးသမျှကို ဖတ်သူတွေအတွက်
ပို၍ပို၍ စိတ်ဝင်စားစရာဖြစ်အောင် ဝေဖန်ချက်နှင့်တကွ စစ်ဆေးပေးတဲ့အတွက်
ဖတ်လိုလည်းကောင်း၊ မှီငြမ်းပြုစရာလည်းရတဲ့ စာအုပ်ကောင်းတစ်ခု
ဖြစ်လာပါတယ်။
ဓာတ်ပုံတွေ၊ ရုပ်ပုံတွေနဲ့ ဖြည့်စွက်လိုက်တဲ့အခါ ပုံနှိပ်ဖော်ပြဖို့
ရွေးချယ်ထားတဲ့ စာတမ်းဟာ ဂျပန်နေ့စဉ်စရိုက်ကို ပိုပြီးသိသာအောင်
ဖော်ပြနိုင်တဲ့ ဂုဏ်အင်္ဂါရပ်ကို ရလာပါတယ်။
စာကိုဖတ်၊ အရုပ်ကိုကြည့်ပြီးတဲ့အခါ အမြဲတိုးတက် ပြောင်းလဲနေတဲ့
ဂျပန်လူမှုဓလေ့နဲ့ ရိုးရာအယူအဆတွေဟာ အခုအခါ
တစ်မျိုးပြောင်းလဲ ဆန်းကြယ်လာတယ်။
ရှေးစရိုက်ရဲ့ ဩဇာကို ထိန်းထားနိုင်သမျှ ထိန်းထားတာကိုလည်း
တွေ့ရမယ်။

DTH30
ISBN9789997119377
9 789997 119377
4,000.00KS

mgyc.com

mgyc.com

စိတ်ကူးချိုချိုစာအုပ်



ဂျပန်မှုထပ်တစ်ရာ

A HUNDRED MORE THINGS JAPANESE,
JAPAN CULTURE INSTITUTE

ဒေါက်တာသန်းထွန်း

M.A., B.L., Ph.D., D.Lit. (London)

မြန်မာပြန်

ဒုတိယအကြိမ် ၂၀၁၉

ဂျပန်မှုထပ်တစ်ရာ၊ ဒေါက်တာသန်းထွန်း

မျက်နှာပုံးပန်းချီ - ဇော်မောင်

စာမျက်နှာ ၂၈၀++ မျက်နှာ၊ ၁၄ . ၅ စင်တီ x ၂၀ . ၇ စင်တီ

ထုတ်ဝေသူ - ဦးစန်းဦး၊ စိတ်ကူးချိုချိုစာပေ(၀၀၅၃၈)၊ ၈၅၊ ၁၆၄လမ်း၊ တာမွေ၊ ရန်ကင်း။

ပုံနှိပ်သူ - ဒေါ်ဝင်းမာ၊ စိတ်ကူးချိုချိုပုံနှိပ်တိုက်(၀၀၄၁၂)၊ ၁၁၇၉၊ မစိုးရိမ်လမ်း၊ ရန်ကင်း။

၂၀၁၉၊ ဒီဇင်ဘာလ၊ ဒုတိယအကြိမ်၊ အုပ်ရေ ၅၀၀

၂၀၀၄ ကွန်သာယာ၏ ပထမအကြိမ်။

ရောင်းစျေး ၄ ၀ ၀ ၀ ကျပ်

မာတိကာ

-	ဂျပန်မှုထပ်တစ်ရာ	က
-	အမှာ	၈
၁။	ဖုဂျိဆန် (FUJISAN) ဖုဂျိတောင်	၃
၂။	ဟဒကာ-မတွရိ (HADAKA-MATSURI) တုံးလုံးပွဲ	၆
၃။	ကျဒို (CHADO) ဆဒိုလိုခေါ်တဲ့ လက်ဖက်ရည်ပွဲ	၉
၄။	မိဇု (MIZU) ရေ	၁၂
၅။	တွမိကုစ (Tsumikusa) ဆေးမြစ်ရှာထွက်	၁၅
၆။	ဟနဂိုယိုမိ (HANAGOYOMI) ပန်းပြကွဒိန်	၁၈

၇။ ရှင်ကန်ဆင် (SHINKANSEN)	
သေနတ်ကျည်ဆန်လို အရမ်းမြန်တဲ့ရထား	၂၁
၈။ တွယု (TSUYU)	
ဗိုင်ဥလိုခေါ်တဲ့ မိုးအခါ	၂၄
၉။ ရဇီယို-တိုင်ဆော (RAJIO-TAISO)	
ရေဒီယို ကျန်းမာရေးလေ့ကျင့်ခန်း	၂၇
၁၀။ အဆဂအို (ASAGAO)	
နံနက်ခင်းရဲ့ ကျက်သရေ	၃၀
၁၁။ ဗွန်-အိုဒိုရီ (BON-ODORI)	
နွေရာသီမှာကျင်းပတဲ့ 'ဗွန်' ရိုးရာကပွဲ	၃၂
၁၂။ တိုင်စု (TAIFU)	
လေမုန်တိုင်း	၃၅
၁၃။ အန်ဒိုကိုင် (UNDOKAI)	
ကစားရင်း လေ့ကျင့်ခန်းလုပ်	၃၇
၁၄။ မိယမိုင်ရီ (MIYAMARI)	
မွေးစကလေးကို ဆိုင်ရာပိုင်ရာ နတ်ကွန်းမှာပြ	၃၉
၁၅။ ဟိုင်ကု (HAIKU)	
ငါး၊စ၊ ငါး၊ဆုံး၊ အလယ်လုံး ရေးထုံးခုနစ် ဟိုင်ကုဖြစ်	၄၁
၁၆။ ယုကီမိဇကေ (YUKIMIZIKE)	
နှင်းကြည့်ရင်း ဆကေသောက်	၄၄
၁၇။ ရှိဝစု (SHIWASU)	
နှစ်ဟောင်းကုန်ခါနီးမှာ စားစရာ အလှအယက်ဝယ်ခြင်း	၄၇
၁၈။ ရှိုအို (SHIO)	
ဆား	၅၀
၁၉။ ဥမဲဗိုရှို (UMEBOSHI)	
ဆီးသီးဆားစိမ်	၅၃
၂၀။ ကိုင်ဆို (KAISO)	
အဲလ်ဂေး၊ ပင်လယ်ရေမှော်	၅၅

၂၁။	ဒိုင်ဇု (DAIZU) ပဲပိစပ်	၅၇
၂၂။	ယကုမိ (YAKUMI) ဟင်းခတ်	၆၁
၂၃။	ဒုန်ဗုရီ (DONBURI) ပန်းကန်လုံးနဲ့ ထမင်း	၆၃
၂၄။	မကုဒိုနရုဒို (MAKUDONARUDO) မက်ဂ်ဒေါ်နယ် စားသောက်ဆိုင် ကွင်းဆက်	၆၆
၂၅။	အိုကိုစမ-ရန်ချို (OKOSAMA-RANCHI) ကလေးတွေဖို့ အထူးလန်ချို. (နေ့စာ)	၆၉
၂၆။	အဲကိဗဲန် (EKIBEN) ရထားဘူတာနဲ့ တွဲပေါ်မှာရောင်းတဲ့ နေ့လယ်စာဘူး	၇၂
၂၇။	မနိုင်းတ (MANAITA) စဉ်တီတုံး	၇၅
၂၈။	ရှိုကုဟိန် ဓန့်ပုရု (SHOKUJIN SANPURU) ဆိုင်ရှေ့ပန်းပြကြော်ငြာစားစရာအတု	၇၈
၂၉။	အိုရှိဗိုရီ (OSHIBORI) ဧည့်၊ ဈေးဝယ်၊ ဖောက်သည်၊ အမောပြေသုံးရန် ရေစိုဖူးခေါင်ငယ်	၈၁
၃၀။	ယတိုင် (YATAI) ညဘက်မှာ တွန်းလှည်းနဲ့ ထွက်ရောင်းတဲ့ စားသောက်ဆိုင်	၈၄
၃၁။	ဟိုကိုရှု-တဲန်ဂိုကု (HOKOSHA-TENGOKU) လမ်းလျှောက်ထွက်လာသူတို့ မြူးထူးရာ	၈၆
၃၂။	အကဒဲန်ဝ (AKADENWA) အများသုံးတယ်လီဖုန်း	၈၈
၃၃။	ရှိုရှု (SHOSHA) အထွေထွေရောင်းဝယ်ရေးကုမ္ပဏီ	၉၁
၃၄။	ဒဲပိုတို (DEPAATO) ကုန်ပဒေသာဆိုင်	၉၄

၃၅။ ရှုတကု (SHATAKU)	
ကုမ္ပဏီအိမ်	၉၇
၃၆။ နို့ကျို (NOKYO)	
စိုက်ပျိုးရေးသမဝါယမ	၉၉
၃၇။ ဂျီအက်တိုင် (JIEITAI)	
အမျိုးသားကာကွယ်ရေးတပ်	၁၀၂
၃၈။ တိုဒိုင် (TO DAI)	
တိုကျိုတက္ကသိုလ်	၁၀၄
၃၉။ ဂျူကု (JUKU)	
အလွတ်ပညာသင် ဖြည့်စွက်ကျောင်း	၁၀၇
၄၀။ အိုမ ဝါရီ-စန် (OMAWARI SAN)	
ပတ်တရောင်	၁၁၀
၄၁။ ကိုဆေကီ (KOSEKI)	
အိမ်ထောင်စာရင်း	၁၁၂
၄၂။ ကမုံ (KAMON)	
ရိုးတံဆိပ် (ဘိုးဘကိုယ်သုံး)	၁၁၄
၄၃။ အိုဇုကုရို (OFUKURO)	
အမိ၊ အဖ	၁၁၇
၄၄။ ဆဲန်ပိုင် (SENPAN)	
စာသင်ကျောင်းနဲ့ အလုပ်ခွင်မှာ ကိုယ့်အထက်ကလူ	၁၂၀
၄၅။ ယော့ပဲပရဲ (YOPPARAI)	
မူးပြီ	၁၂၃
၄၆။ မိနော့ဥအဲ ဆော့ဒန် (MINOUE SODAN)	
တစ်ဦးချင်း၊ ကြားနာစစ်ဆေး၊ အကြံပေး	၁၂၆
၄၇။ ဟက်ဆိုကုရို (HESOKURI)	
သကြားခွက်၊ ကိုယ့်ပိုက်ဆံအိတ်	၁၂၈
၄၈။ ဟိရော့အဲန် (HIROEN)	
လက်ထပ်မင်္ဂလာ ဧည့်ခံပွဲ	၁၃၁

၄၉။	ဗဲအိဂျူ (BEIJU) ရှစ်ဆယ့်ရှစ်နှစ်မြောက်မွေးနေ့	၁၃၄
၅၀။	ဩဆယ်အိဗို (O-SEIBO) နှစ်ကူးလက်ဆောင်	၁၃၆
၅၁။	အုံဆန် (ONSEN) ရေပူစမ်း	၁၃၈
၅၂။	ရှုဂကု-ရယောကော့ (SHUGAKU-RYOKO) ကျောင်းသားလေ့လာရေးခရီး	၁၄၀
၅၃။	တေဗုကုရော (TEBUKURO) လက်အိတ်	၁၄၃
၅၄။	ဆေအိဗုကု (SEIFUKU) ယူနီဖောင်း	၁၄၆
၅၅။	သုရိပ္ပ (SURIPPA) အိမ်သုံး ရှေ့ထိုးဖိနပ်	၁၄၉
၅၆။	ဂျိကတဗိ (JIKATABI) ရော်ဘာခုံနဲ့ ခြေစွပ်ကြီးလိုမျိုး လုပ်သားစီးဖိနပ်	၁၅၂
၅၇။	ယောဂျိုဟန် (YOJOHAN) ဖျာလေးချပ်ခွဲ ခင်းထားတဲ့အခန်း	၁၅၅
၅၈။	အိုကုဂျို (OKUJO) ခေါင်ထိပ်	၁၅၈
၅၉။	ကဂိ (KAGI) သော့နဲ့ သော့တံ	၁၆၁
၆၀။	မုရှီ-ကဂို (MUSHI-KAGO) ပိုးမွှားဘူး	၁၆၄
၆၁။	ကော့ (KO) အမွှေးတိုင်	၁၆၆
၆၂။	ကိဂုမိ (KIGUMI) သစ်သားဆက် စရွေး	၁၆၉

၆၃။	ဝရှိ (WASHI)	
	ဂျပန်စက္ကူ	၁၇၂
၆၄။	နိုရှိ (NOSHI)	
	လက်ဆောင်ပစ္စည်းထုပ် (ဖို့ စက္ကူလှလှ)	၁၇၆
၆၅။	နိုဟောင်တော့ (NIHONTO)	
	ဂျပန်စားရှည်	၁၇၉
၆၆။	စဲန်စု (SENSU)	
	ခေါက်ယပ်တောင်	၁၈၂
၆၇။	ဟန်ဂ (HANGA)	
	ပုံနှိပ်ဖို့ သစ်သားဘလောက်တုံး	၁၈၅
၆၈။	အီမရီ (IMARI)	
	ကြွရည်သုတ် ပန်းကန် အိုးခွက်	၁၈၈
၆၉။	ဥရုရှိ (URUSHI)	
	ယွန်းထည်	၁၉၁
၇၀။	တေအိအဲန် (TEIEN)	
	တောတောင်ရေမြေသဘာဝအလှ ခံစားခွင့်ရတဲ့ ဥယျာဉ်	၁၉၄
၇၁။	ရှုကုဟချီ (SHAKUHACHI)	
	ဒေါင်လိုက်မှုတ်ရတဲ့ ဝါးပလွေ	၁၉၇
၇၂။	တအိကော (TAIKO)	
	ဂျပန်စည်	၂၀၀
၇၃။	နော (NO)	
	နောပြဇာတ်	၂၀၃
၇၄။	ကျိုဂျဲန် (KYOGEN)	
	ရယ်ဖွယ် ဇာတ်လမ်းတို	၂၀၆
၇၅။	ဗန်ရကု (BUNRAKU)	
	ရိုးရာရုပ်သေး	၂၀၉
၇၆။	ကဗုကီ (KABUKI)	
	ဇာတ်ရုံ	၂၁၂

၇၇။ နိဟောဗုယို (NIHONBUYO)	
ဂျပန်အက	၂၁၅
၇၈။ ရှင်ဂေကိ (SHINGEKI)	
နှစ်ဆယ်ရာစုနှစ်ရုံပွဲ ဇာတ်ဟန်သစ်ပေါ်လာပုံ	၂၁၈
၇၉။ နနိဝဗုရို (NANIWABUSHI)	
လင်္ကာရွတ်ပွဲ	၂၂၀
၈၀။ ပီယနို (PIANO)	၂၂၂
၈၁။ ကန်ဂဲအိကို (KANGEIKO)	
ဆောင်းလယ်မှာ အထိုးအခုတ် လေ့ကျင့်ရေး	၂၂၅
၈၂။ ဂျူဒို (JUDO)	၂၂၈
၈၃။ ဟျကုနင်-အစ်ရှု (HYAKUNIN-ISSHU)	
ဆရာတစ်ရာ၊ ကဗျာတစ်ရာ ကတ်ပြားကစားနည်း	၂၃၁
၈၄။ မာဂျန်၊ မာ့ဂျောင်း (MAJAN, MAH-JONGG)	၂၃၄
၈၅။ ရှင်ဗွန်း (SHINBUN)	
သတင်းစာ	၂၃၇
၈၆။ ဗန်ဂကုဇန်ရှူး (BUNGAKU ZENSHU)	
စာပေါင်းချုပ်	၂၃၉
၈၇။ ကိနဲနဲ-ရှရှင် (KINEN-SHASHIN)	
အမြန်ရိုက်၊ သတိတရ၊ အထိမ်းအမှတ်ဇာတ်ပုံ	၂၄၁
၈၈။ အိဂို (EIGO)	
အင်္ဂလိပ်	၂၄၃
၈၉။ ကန်ဂျီ (KANJI)	
ဂျပန်လိုရေးဖို့ တရုတ်ရေးနည်းကိုယူ	၂၄၅
၉၀။ ဂိစေအိဂို (GISEIGO)	၂၄၈
၉၁။ ကပ္ပ (KAPPA)	
ရေမှင်စာ၊ မှင်စာတစ္ဆေ	၂၅၁
၉၂။ တနုကိ (TANUKI)	
ခွေးအ	၂၅၄

၉၃။	ဟေ့ (Hé)	
	အိး	၂၅၈
၉၄။	ဒရုမ (DARUMA)	
	ဗောဓိဝေရ်မ အရုပ်	၂၆၁
၉၅။	အိဆေ (ISE)	
	ကျော်ကြားတဲ့ ရှင်တိုနတ်ကွန်း	၂၆၄
၉၆။	ဇေန် (ZAZEN)	
	ဇေန် ကမ္မဋ္ဌာန်း	၂၆၇
၉၇။	အိုဟန်ရို (O HENRO)	
	ဘုရားဖူး	၂၇၀
၉၈။	ဗုတ္တုဒန် (BUTSUDAN)	
	အိမ်ဦးက ဘုရားခန်း	၂၇၃
၉၉။	ရောကုဒိုဆဲန် (ROKUDOUSEN)	
	ကူးတို့ခ	၂၇၆
၁၀၀။	မု (MU)	
	ဘာမှမရှိတဲ့ လဟာပြင်	၂၇၉



ဂျပန်မှုထပ်တစ်ရာ

A Hundred More Things Japanese, 1980 by the Japan Culture Institute,
Edited by Maurakami Hyoe and Donald Richie, First Printing, 1980: Japan

ဂျပန်(ဒေသ)၊ ဂျပန်(လူမျိုး)အကြောင်း ရေးထားတဲ့စာတွေ များပါတယ်။ မှန်ကန်တိကျဖို့နဲ့ နှစ်သက်ဖို့ကိုတော့ ဂျပန်မှုတစ်ရာကို မိမယ်မထင်ပါ။ အဲဒီစာက တိုတယ်၊ ရှင်းတယ်၊ ရုပ်ပုံပါတယ်။ ခေတ်အလိုက် ဂျပန်လူမှုကို အကွက်စေ့အောင် လှည့်ပြီး ဖော်ပြတယ်။ ဒါပေမဲ့ အကြောင်းအရာက တစ်ရာပဲဆိုတော့ မနည်းလွန်းဘူးလား လို့ မေးကြတယ်။ ဒါနဲ့ ဂျပန်မှုထပ်တစ်ရာဆိုတာကို ဆက်ပြီး ရေးလိုက်ရပါတယ်။

အရင်စာအုပ်မှာလိုပဲ စာတမ်း ၅၈ ခုဟာ ဂျပန်မှာနေဖူးတဲ့လူ၊ အခုနေဆဲဖြစ် တဲ့ နိုင်ငံခြားသားတွေရဲ့အမြင်၊ အထင်တွေကို ရေးကြပါတယ်။ ဒီလိုရေးတဲ့လူတွေ ထဲမှာ နာမည်ကြီးတဲ့ ဒေါ်နယ်ကင်း၊ အက်ဒွပ် ဂျီ ဆေဒင်၊ စတစ်ကာတို့ ပါသလို ဂျပန်ရုပ်ရှင်ဝေဖန်ရေးမှာ နာမည်ရတဲ့ ဒေါ်နယ်ရစ်ချီတို့လို လူတွေက ပဟေဠိဆန်ဆန် ဂျပန်ကိစ္စတွေကို ထောင့်စေ့အောင်၊ အတွင်းကျကျဖြစ်အောင် ရေးကြပါတယ်။ စာ တည်းတွေကလည်း ရေးသမျှကို ဖတ်သူတွေအတွက် ပို၍ပို၍ စိတ်ဝင်စားစရာဖြစ်အောင် ဝေဖန်ချက်နှင့်တကွ စစ်ဆေးပေးတဲ့အတွက် ဖတ်လို့လည်းကောင်း၊ မှီငြမ်းပြုစရာ လည်းရတဲ့ စာအုပ်ကောင်းတစ်ခု ဖြစ်လာပါတယ်။

ဓာတ်ပုံတွေ၊ ရုပ်ပုံတွေနဲ့ ဖြည့်စွက်လိုက်တဲ့အခါ ပုံနှိပ်ဖော်ပြဖို့ ရွေးချယ်ထား
 တဲ့ စာတမ်းဟာ ဂျပန်နေ့စဉ်စရိုက်ကို ပိုပြီးသိသာအောင် ဖော်ပြနိုင်တဲ့ ဂုဏ်အင်္ဂါရပ်ကို
 ရလာပါတယ်။ စာကိုဖတ်၊ အရုပ်ကိုကြည့်ပြီးတဲ့အခါ အမြဲတိုးတက် ပြောင်းလဲနေတဲ့
 ဂျပန်လူမှုဓလေ့နဲ့ ရိုးရာအယူအဆတွေဟာ အခုအခါ တစ်မျိုးပြောင်းလဲ ဆန်းကြယ်လာ
 တယ်။ ရှေးစရိုက်ရဲ့ ဩဇာကို ထိန်းထားနိုင်သမျှ ထိန်းထားတာကိုလည်း တွေ့ရမယ်။



အမှာ

ဂျပန်နဲ့ ပတ်သက်ရာ ပတ်သက်ကြောင်းတွေကို စုပြီး စာတစ်အုပ်လုပ်ပြီးတဲ့ အခါ ၁၉၇၅ ခုနှစ်ကပဲ ရေးလို့မကုန်နိုင်ပါလားလို့ သဘောထားတဲ့အပြင် ဒုတိယတွဲ ထုတ်ရင်လည်း ပရိသတ်က ဝမ်းသာအားရ လက်ခံမှာပဲလို့ ထင်မိတယ်။

ပြောစရာတွေက ဝတ္ထုပစ္စည်းအပြင် အတွေးအခေါ်တွေလည်း ပါဝင်ရမှာ ဖြစ်တော့ အဲဒါတွေ ပေါင်းစပ်ပြတဲ့အခါ ဂျပန်ကို အသစ်အဆန်း မြင်လာကြမှာ ဖြစ်ပါတယ်။ တို့ထင်တာက ဒီလို၊ တကယ်က ဟိုလိုပါလားဆိုတဲ့ အံ့ဩတာတွေက တော့ နည်းနည်းလျော့သွားမယ် ထင်ပါတယ်။ ဖုဂျိဆန်ကို ဂေရှားအကမယ်တွေ၊ ချယ်ရီပန်းပွင့်တွေနဲ့ ရောပြီးတွေ့မယ်။ မာတိကာကို ပြန်ကြည့်ပါ။ (နည်းနည်းတွေးကြည့်ရင်လည်း သဘောပေါက်မယ်။) အကြောင်းအရာတွေကို တွဲပြီးဖော်ပြတဲ့အခါ ဘုရားပွဲနဲ့ ရေကြည်စမ်းချောင်းဟာ ခွဲမရဘူးလို့ မြင်လာမှာပါ။

ဒီစာအုပ်မှာ အကြောင်းအရာတွေကို စီစဉ်ပေးထားပုံဟာ တစ်ခုနဲ့တစ်ခု ဆင်သလိုလိုနဲ့ တစ်မျိုးစီကွဲပေမဲ့ အဲဒါတွေဟာ တစ်ဆက်တည်း၊ တစ်နွယ်တည်း ဖြစ်နေပါတယ်။ ရလဒ်ကတော့ အခုလို လုပ်လိုက်တဲ့အခါမှာ အဟောင်းသာ အသစ်ဖြစ်သွားတာကို တွေ့မယ်။ နိုင်ငံခြားသားတွေကလည်း သူတို့နဲ့သာဆိုင်တဲ့ 'ဓလေ့' တွေကို သဘောအသစ်နဲ့ မြင်လာမယ်။

အရင်စာအုပ်မှာလိုပဲ ဂျပန်အကြောင်းကို နိုင်ငံခြားသားတွေကိုပဲ ရေးခိုင်းတယ်။ လိုချင်တာက အမြင်သစ်နဲ့ မြင်စေချင်လို့ ဖြစ်ပါတယ်။ နိုင်ငံခြားသားကို တို့လုပ်ပုံတွေကြည့်စမ်း၊ ဘယ်လိုထင်သလဲ ပြောစမ်းလို့ ခိုင်းတဲ့အခါ ဒီလူတွေ ခေတ်ဟောင်းက ဆွေးမြည့်နေတဲ့ ဟန်တွေ၊ အမြင်တွေထဲမှာ နစ်မွန်းနေတုန်းပဲလို့ ပြောမယ်ထင်ရတယ်။ ဒါပေမဲ့ တထစ်ချ ဟိုလိုသာဖြစ်ရမယ်၊ ဒီလိုသာဖြစ်ရမယ်ဆိုတာတွေ မရှိပါ။ နိုင်ငံခြားသား စာဖတ်သူနဲ့ တစ်တွဲတည်းဆိုတာ ထင်ရှားပါတယ်။

ပထမတွဲမှာ ပြောခဲ့တာက အမြဲတိုးတက်နေတဲ့နိုင်ငံကို ကြည့်ရင် မှန် အနီ၊ အဝါ၊ အပြာတွေနဲ့ မှန်စီရွှေချလုပ်ထားသလို ဝင်းလက်တောက်ပြောင်ပြီး ဆန်းလိုက်တာ၊ လက်တွေ့မှ ဟုတ်နိုင်ပါ့မလားလို့ ထင်စရာဖြစ်ပါတယ်။ ဒါပေမဲ့ တက်ကြွတယ်၊ ဆင့်ကဲဆင့်ကဲ ပြောင်းနေတယ်ဆိုတဲ့ လူမျိုးခလေးမှာ မထင်တာတွေ အများကြီး ပါမှာပါ။ အမြင်သစ်(ရှုထောင့်သစ်)နဲ့ အကြောင်းအချက်တချို့ကို ပါသင့်၊ မပါ သင့် ရွေးတဲ့အခါမှာလည်း တက်ကြွတာ၊ ရောထွေးတာကို မရှောင်နိုင်တော့ပါ။

ဘယ်စာအုပ်ဖြစ်ဖြစ်၊ ပေါင်းစပ်ဖွဲ့စည်းထားတာဖြစ်လို့ အခုစာအုပ်မှာမှ ဒီလိုဖြစ်ရတာမဟုတ်ပါ။ ဂျပန်ခလေး လေ့လာရေးတိုက်ရဲ့ စာတည်းတွေကလည်း အများက ဝိုင်းဝန်းအားပေးလို့သာ ဒီလိုစာအုပ်မျိုးကို စွန့်စားပြီးထုတ်ဝေတာ ဖြစ်တယ်လို့ ဝန်ခံပါတယ်။ အများရဲ့ အားပေးချက်ကို လေးစားပါတယ်။

ရုပ်ပုံတွေအတွက် ‘ကလစ်တန်ကာဟု’၊ ဓာတ်ပုံတွေအတွက် လူပုဂ္ဂိုလ်တစ်ဦးချင်းနဲ့ ဆက်သွယ်ရေးဝန်ကြီးဌာန၊ ကာကွယ်ရေးအဖွဲ့အစည်းများ၊ မြို့တော်ရဲ့ အမျိုးသားဇာတ်ရုံ၊ ရှောဂကုကန်၊ ဂျပန်ကမ္ဘာလှည့်ခရီးသည်ရုံး၊ မအိနိချီသတင်းစာတိုက်၊ စန်ကေ အိရှင်ဘွန်း၊ တီဗီအဆဟိ၊ ဆော်တောဇဲန် ဗုဒ္ဓဂိုဏ်း၊ ဖရန်နယ်ပြခန်း၊ မိန်ဂေအိဇာတ်ရုံနဲ့ ဆေးဗု ကုန်ပဒေသာဆိုင်တို့ကို ကျေးဇူးဥပကာရ တင်ရှိပါတယ်။

ဂျပန်ခလေး လေ့လာရေးတိုက်
ဒီဇင်ဘာ ၁၉၇၉၊ တိုကျို



ဂျပန်မှုထပ်တစ်ရာ

mgyc.com

mgyc.com

(၁) ဖုဂျိဆန် (Fujisan)
ဖုဂျိတောင် (Mount Fuji.)
 (ဆန်ဟာ ဒီမှာ 'တောင်' ကို ဆိုလိုတယ်)

ဂျပန်လူမျိုးရဲ့ စရိုက်ကို အထင်ရှားဆုံး လေ့လာချင်ရင် ဘယ်သွားရမလဲ မေးတတ်ကြတယ်။ ကျွန်တော်ကတော့ “ဖုဂျိ (Fuji) တောင်ကို သူတို့နဲ့အတူ တက်ကြည့်ပေါ့” လို့ ဖြေမိတယ်။ ကျွန်တော်လည်း ဆယ်ကြိမ်ထက်မနည်း တက်ပြီးပြီ။ တစ်ကြိမ်ထက်ပိုပြီး တက်တဲ့လူဟာ လူမိုက်လို့ ဂျပန်စကားပုံ ရှိသားပဲ။ ဒါပေမဲ့ ဝီလီယမ်ဗလိက် (William Blake) ပြောတဲ့ “လူမိုက်ဟာ ထပ်ပြန်တလဲလဲ မိုက်ရင် လိမ္မာလာပါတယ်” ဆိုတဲ့စကားနဲ့ပဲ သူတို့ကို ပြန်လည်ချေပရပါမယ်။ ဖုဂျိဆန်က ကျွန်တော်တို့ကို ဂျပန်အကြောင်း အများကြီး ပြောပြနေပါတယ်။

ငါ အသက်ရှင်နေသမျှ
 ဒီတောင်မြတ်ကို
 ငါ ဆက်ပြီး ချီးမွမ်းနေမှာပဲလေ။

အထက်ဖော်ပြထားတဲ့ ရှစ်ရာစုနှစ် ကဗျာဆရာ ယမဗေ နို အကဟိတော (Yamabe no Akahito) ပြောစကားဟာ ရာစုနှစ်ပေါင်း ၁၂ နှစ်ကျော်ပေမဲ့လည်း မှန်တုန်းပဲ။ သူတို့က ဒီနာမည်ကို ရောင်းစားနေတာလည်း မှန်ပါတယ်။ အကြီးစား

ဘဏ်ကိုလည်း ဒီနာမည်၊ အိုက်စကရင်လည်း ဒီနာမည်၊ စက်ကိရိယာ အစိတ်အပိုင်း တစ်ခုလုပ်တဲ့ စက်ကလေးကိုလည်း ဒီနာမည်၊ ကစားဝိုင်းလမ်းကြားလည်း ဒီနာမည်၊ ဒီလောက် ဖျက်ဖျက်ဆီးဆီးလုပ်တဲ့ကြားက ဒီနာမည်ဟာ သေးသိမ်မသွားဘူး။

တောင်ထွတ်ရဲ့အမြင့်က တောင်ထိပ်က ရဒါ နှုတ်ခမ်းမွှေး (radar antenna) ထည့်မတွက်ရင် ၃၇၇၆ မီတာ (၂၃၄၆.၈ မိုင်) ရှိတယ်။ ကျူးရှု (Kyushu)ကျွန်းပေါ် ပထမဆုံး ဂျပန် ခြေစချချိန်ကပဲ ဒီတောင်က ရှိနေပြီးပြီ။ တိတ်တိတ်ဆိတ်ဆိတ် ဆေးလိပ်ဖွာမြဲပါပဲ။ အိုင်နု (Ainu) ဘာသာစကားအရ 'ပေါက်ကွဲတော့မယ်' ဆိုတဲ့ စကားက ဆင်းသက်လာတဲ့ နာမည်လို့လည်း သိရတယ်။ ဂျပန်ထက်စောပြီး ရောက် လာဖူးတဲ့လူတွေက ပေါက်ကွဲတာကို မြင်ခဲ့ဖူးကြမယ် ဆိုပါတော့။ အရင် အနှစ် ၂၀၀၀၀ လောက်က သူတို့မျက်စိအောက်မှာ တောင်ဟာ (မြေကို စုန့်စုန့်ထွက်လာ) ပြီး သီတင်းတစ်ပတ်အတွင်းမှာပဲ မီးတောက်ကြီး မှုတ်ထုတ်လိုက်၊ ချော်ရည်တွေ အန်ချလိုက် လုပ်နေတာ အနောက်လေအထဲမှာ မီးတောက်နဲ့ ချော်ရည်ဟာ တစ်ဖက် လဲပြီး အခုလို ပင်လယ်ဘက်ကို တောင်တစ်ခြမ်း ယိမ်းသယောင်ယောင် ဖြစ်နေတာ မြင်ရပါတယ်။ ကျွန်းပေါ်ကို စရောက်တဲ့ ဂျပန်တွေက သူတို့နတ်သမီး ကိုနိုဟာနစကုယ ဟိမဲ (Konohanasakuyahime) နာမည်ကိုယူပြီး ဒီတောင်ကို ခေါ်ပါတယ်။ ဒီနတ် သမီးက နေနတ် (Sun Goddess) နဲ့ ဆွေမျိုးတော်လို့ ဂျပန်ဇကရာဇ်နဲ့လည်း ဆွေမျိုး ပေါ့။ (မယုံရင် တောင်ပေါ်တက်ကြည့်ပါ။) နံနက် နေထွက်လာတာကို ကောင်းကောင်း ကြီး မြင်နိုင်ပါတယ်။ ဖုဂျိဆိုတဲ့ နာမည်ကြားရုံနဲ့ အားရှိတယ်၊ တည်ငြိမ်တယ်၊ လှတယ်ဆိုတဲ့ ဂျပန်ကြိုက်တွေအကုန် ဖက်နဲ့ထုပ်ပေးသလို အကုန်ပါသွားတယ်။



ပြီးတော့ (နိုင်ငံခြားသားနည်းနည်းပါတဲ့) ဂျပန်နှစ်သန်းဟာ နှစ်စဉ် ဒီတောင်ကို ထိပ်ထိမရောက်တောင် ရသလောက် တက်ကြတဲ့အထိ အခြေခံ လှုံ့ဆော်ချက်လည်း ပါတယ်။ နောက်ဆုံး ပေ ၅၀၀ လောက်ရောက်တော့ မီးလောင်ပြီး ကျန်ရစ်သမျှ ချော်ခြောက်တွေပဲ တွေ့မယ်။ သစ်တစ်ပင်၊ မြက်တစ်ရွက် မတွေ့နိုင်ပါ။ ‘ငါး’ စခန်း ဆိုတာလည်း ကျောက်တုံးနဲ့ တည်ဆောက်ထားတဲ့ တဲတွေပဲ။ မြက်ဖျာပေါ်မှာ ခဏ ခါးဆန့်နိုင်တယ်၊ လက်ဖက်ရည်သောက်နိုင်တယ်၊ ခေါက်ဆွဲပြုတ်သောက်နိုင်တယ်။ ဘာသောက်သောက် တောင်မြင့်ရောက်လေ ဈေးကြီးလေပဲ။ နေ့ညမရွေး လူတွေက ဖြင့် တန်းစီပြီး တက်ကြ၊ ဆင်းကြ၊ တောင်စောင့်နတ်ကို မေတ္တာပို့ကြ၊ နောက်ကြ၊ ပြောင်ကြ၊ ခေတ်ပေါ်တေးကို ကျူးကြ။ ဒါပေမဲ့ အများဆုံး ကြားရတဲ့အသံကတော့ ဂန်ဗတ်တော့ (*ganbatte*) တောင့်ထားဆိုတဲ့ အားပေးသံပါပဲ။

အံ့ဩစရာအချက်က နွေအခါလာသူတွေ တောင်ထိပ်အရောက် တက်မြဲ ဖြစ် တယ်။ အထိမ်းအမှတ် တိုလီမိုလီဝယ်စရာဆိုင်တွေလည်း တန်းစီလို့။ စာတိုက်ကလေး တောင် ရှိသေးတယ်။ သန်းနဲ့ချီပြီး ဆင်းတက်ကြတဲ့ ခြေရာတွေ၊ ဘာကောင်ကြီး လာလာ အိပ်စရာ မြက်ဖျာပဲပေးပုံတွေ၊ လာတဲ့လူတွေရဲ့ ဇွဲကောင်းပုံ၊ ရွှင်ပျံပုံတွေ ဟာ ဟိရောရှီဂေ (*Hiroshige*) ရဲ့ ခေတ်မတိမ်နိုင်တဲ့ သစ်ထွင်းပန်းချီလိုပဲ ရှင်သန် နေဆဲပါပဲ။ ဒါပေမဲ့ ဖုဂျိတောင်တက်တဲ့ အဓိပ္ပာယ်ကို တကယ်တက်ကြည့်မှ သိမယ်။ ဂန်ဗတ်တော့။

မာရေဆေလီ (Murray Sayle)

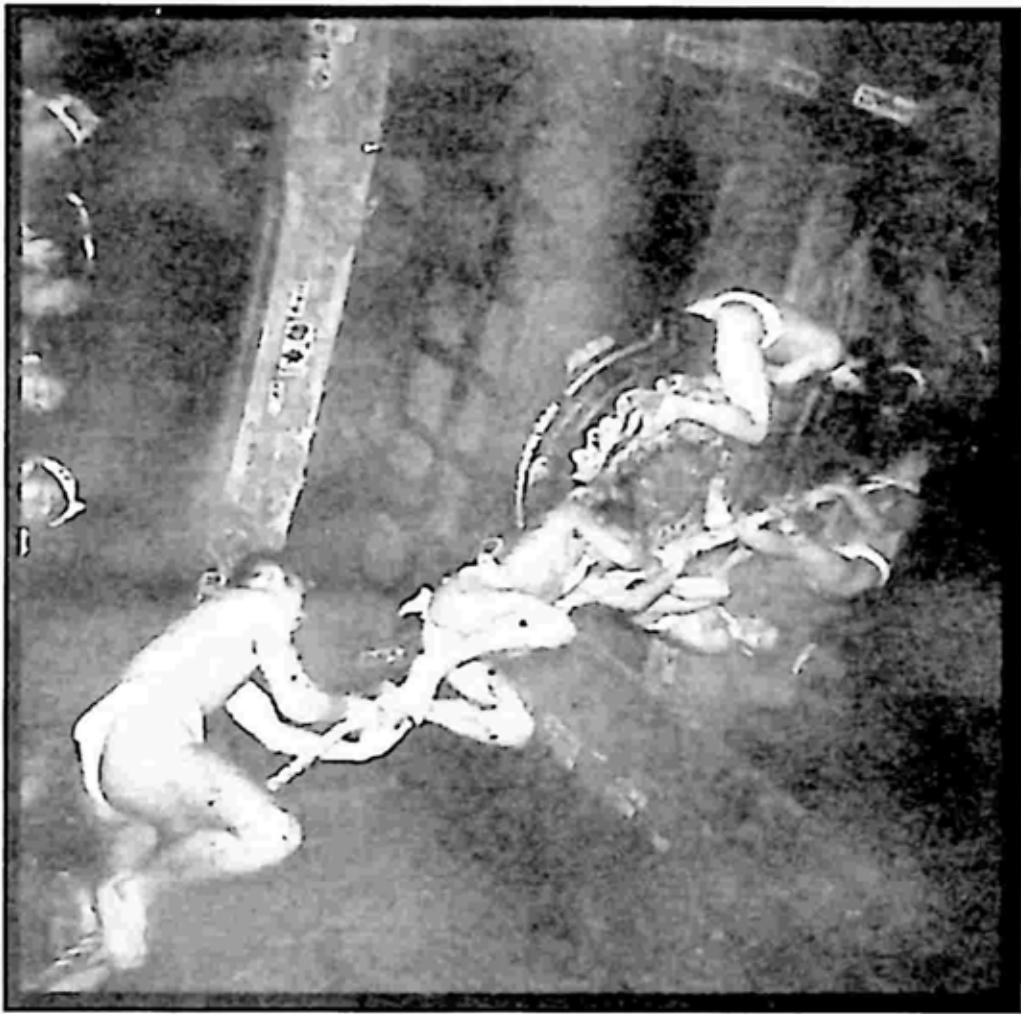


(၂) ဟဒကာ-မတ္ဆုရီ (Hadaka-matsuri,
တုံးလုံးပွဲ (Naked festivals.)

ပွဲလာပရိသတ်တိုင်း ကိုယ်လုံးတီး၊ ဒါမှမဟုတ် နည်းနည်းပဲ ဖုံးထားတဲ့ နှစ်လည်ပွဲမျိုး ဂျပန်မှာ ရှိပါသေးတယ်။ အပြောအဆို၊ အနေအထိုင် သိပ်ဆင်ခြင်တယ်လို့ နာမည်ရတဲ့ လူမျိုးက ဒီလိုတဲ့လားမေးရင် ရှေးပဝေသဏီကပဲ ဘယ်လူမျိုးဖြစ်ဖြစ် မိမွေးတိုင်း နေခဲ့ကြပြီး ဖုံးပါဦးဆိုတာမျိုးက (မကြာခင်ကမှ) ပေါ်တဲ့ ဟန်တစ်မျိုး မဟုတ်ပါလားလို့ပဲ အဖြေပေးရမှာဖြစ်ပါတယ်။

အထူးသဖြင့် ရှင်တို (Shinto) ယုံကြည်မှုမှာ ဒီလိုသဘောထားတွေရဲ့ အရင်းအမြစ်ကို တွေ့နိုင်ပါတယ်လို့ တချို့ပညာရှင်တွေက ယူဆပါတယ်။ အဲဒီ အရင်က ယုံတဲ့ ဒီဘဝ၊ ဟိုဘဝဆိုတဲ့ ယုံကြည်မှုတွေနဲ့လည်း ဆိုင်ချင်ဆိုင်မယ်။ အဖြစ်အပျက်နဲ့ ရေတွက်ကြည့်ရင် ဗုဒ္ဓပွဲက ဒါမျိုး အလျှင်းမရှိလို့ မဆိုနိုင်ပေမဲ့ နည်းတယ်။ ခရစ်ယာန်ယုံကြည်မှုမှာတော့ မရှိဘူး။ ဆိုလိုတာက ရှင်တိုကို အခြေခံတာဖြစ်လို့ နတ်ကွန်းသွားတတ်တဲ့လူတွေက ဒီပွဲမျိုးတွေရင် ဝင်နွဲ့ဖို့ ဝန်မလေးဘူး။

အရေးပါဆုံး ခင်းကျင်းဆောင်ရွက်ချက်ကတော့ သန့်စင်ရေးနဲ့ ဆိုင်ပါတယ်။ ရှေးရှေးကပဲ အဝတ်မရှိတဲ့လူဟာ ကလေးပြန်ဖြစ်မယ်။ မသန့်မစင်သမျှလည်း ဆေးကြောပြီးပြီ။ အစွန်းအထင်းမရှိသေးတဲ့ ကလေးတစ်ယောက်အဖြစ် ရောက်နေပြီ။



ကလေးပေါက်စလိုပဲ သူ့ကို ရေဆေးပေးမယ်။ မြစ်ထဲ၊ ရေအိုင်ထဲ၊ ပင်လယ်ထဲမှာ လူစုလူဝေးလိုက် ရေချိုးကြတာနဲ့ ဒီပွဲမျိုးကို အဆုံးသတ်ပါတယ်။

နတ်ကွန်းကို သာမန်ရောက်သွားတဲ့လူဟာ ပလုတ်ကျင်းတယ်၊ လက်ဆေးတယ် ဆိုတာလည်း ဒီအစွဲပဲပေါ့။ လုပ်ပုံချင်း အဆင့်ကွာပေမဲ့ တစ်သဘောတည်း ဖြစ်တယ်။ နတ်ကွန်းတွေကို လူသွားများတာက နှစ်သစ်မှာဆိုတော့ တုံးလုံးပွဲ (Naked festivals) တွေလည်း ဇန်နဝါရီ၊ ဖေဖော်ဝါရီမှာ လုပ်တာ များတယ်။ နှစ်သစ်မှာ နှစ်ဟောင်းက အညစ်အကြေးကို ဆေးကြောရမယ်လို့ဆိုတော့ လူကိုလည်း ကြေးတွန်းပေးတာပေါ့။

နတ်ကွန်းရောက်တဲ့လူတွေ အဆောင်လက်ဖွဲ့ ဝယ်ကြတယ်။ ကိုယ်တိုင်လည်း ဝယ်ဖူးပါတယ်။ တုံးလုံးပွဲမှာလည်း ဒါမျိုးရှိတယ်။ လာဘ်ရွှင်မယ့် လက်ဖွဲ့ကို လုံးတီးမောင်တွေ ကြိတ်ကြိတ်တိုး ဝယ်ကြပါတယ်။ ဒါမှမဟုတ်ရင်လည်း သူတို့အထဲက တစ်ဦးဦးကို ဒဏ်သင့်သူ သဘောထားပြီး သူ့ကိုထိလိုက်၊ တို့လိုက်ရင် မိမိဆီက

မကောင်းသမျှ ကံကြမ္မာတွေ အဲဒီလူဆီ ရောက်သွားရောလို့ ယုံကြည်ချက်နဲ့ ဝိုင်းပြီး တို့နေကြတာတွေလည်း တွေ့မယ်။ တချို့နတ်ကွန်းမှာတော့ တုတ်ချောင်းဗေဒင် မေးတယ်။ မကောင်းတာတွေ ဟောစာတမ်းမှာ ပါနေရင် အဲဒီဟောစာတမ်းစာရွက်ကို နတ်ကွန်းတံစက်မြိတ်မှာ သွားချိတ်ထားမယ်။ နတ်ကွန်းနားက သစ်ပင်ရဲ့ သစ်ကိုင်း မှာ ချည်ထားမယ်ဆိုရင် မကောင်းတာတွေ အဲဒီနေရာတွေမှာပဲ ကျန်ရစ်ခဲ့မယ်လို့ ယုံတယ်။

နတ်ကွန်းဆိုရင် နတ်မေးလို့ရတယ်။ တုတ်ဆွဲပြီး ဟောစာတမ်းကြည့်တဲ့ ရှေ့ ဖြစ်ဖတ်နည်း လုပ်လေ့ရှိတယ်။ အတိတ်နိမိတ် ယူတာမျိုးလည်းပါတယ်။ ပြေးပွဲ၊ ပြိုင်ပွဲ၊ နပန်းပွဲ၊ လွန်ဆွဲပွဲတွေနဲ့ ဆုံးဖြတ်ချက် ကောက်ယူပုံမျိုးလည်း လုပ်လေ့ရှိပါတယ်။

နောက်ဆုံး ပြောစရာကတော့ (ထင်ရှားသူတွေ ထားရစ်တဲ့ အသုံးအဆောင် ပြပွဲလို) အလေးအမြတ်ပြုပြီး ကြည့်ရှုကြရမယ့် ပစ္စည်းတွေကို အမြဲသဖြင့် နတ်ကွန်း တွေမှာ ပြသထားတာကို တွေ့နိုင်ပါတယ်။ တစ်ခါတစ်ရံတော့ နေ့စဉ်မပြဘဲ ပွဲနေ့မှာ မှ ထုတ်ပြီး ခင်းကျင်းပြသတာလည်း ရှိတယ်။ အခုပြောတဲ့ တုံးလုံးပွဲမှာ ယာယီ ကျောင်းဆောင် အိုမိကိုရှိ (Omikochi) တွေနဲ့ ဒီလိုပစ္စည်းမျိုးကို ထမ်းထုတ်လာပြီး မြို့ကို လှည့်ပြလေ့ရှိတယ်။

ဒါကြောင့် ထုံးစံအရပြောရရင် ရှင်တိုယုံကြည်မှု၊ ရှင်တိုယုံကြည်မှုထက် စောတဲ့ နတ်ပသပွဲ၊ သားဆုပန်ပွဲတွေနဲ့ တုံးလုံးပွဲတွေ ပတ်သက်နေပါတယ်။ ရှေးရှေးက ယုံကြည်မှုဟာ အခုတိုင် ရှင်သန်ဆဲပဲလို့ ပြောရင်လည်း ဖြစ်ပါတယ်။

ဒေါ်နယ် ရီချီ (Donald Richie)



(၃) ကျဒို (Chado,)
ဆဒိုလိုခေါ်တဲ့ လက်ဖက်ရည်ပွဲ
(The tea ceremony, also called sado.)

ဂျပန်တွေ အလေးအမြတ် ကျင်းပတဲ့ လက်ဖက်ရည်ပွဲဆိုတာ အတန်းအစား၊ အရည်တူချင်း ယှဉ်ရရင် အနောက်တိုင်းက အဆင့်မြင့် ဘဲလေး (classical ballet) နဲ့ တူတယ်။ ထုံးနည်းဥပဒေသကလည်း (စိတ်ညစ်ချင်ရင်လည်း ညစ်တော့) များ လိုက်တာ အလွန်အလွန်ပဲ။ ပုံစံမှန်အောင် ဆောင်ရွက်နေဆဲ ဖြစ်တယ်လို့ စိတ်အာရုံ ယူမထားရင် တကယ့်ကို ငြီးငွေ့စရာဖြစ်တယ်။ ပြောခဲ့တဲ့ ဘဲလေးနဲ့ ကျဒိုဟာ စည်း စနစ်ကြီးတာပဲ တူတာပါ။ အရသာခံပုံချင်းကတော့ မတူပြန်ဘူး။ ဘဲလေးမှာက ပရိသတ်ဟာ ခန္ဓာကိုယ်အားဖြင့် မလှုပ်မယှက် နေကြပေမဲ့ စိတ်အာရုံကတော့ သွက် လက်နေတယ်လို့ ဆိုရမယ်။ လက်ဖက်ရည်ပွဲမှာဆိုရင် လူတိုင်းတစ်ယောက်ချင်း ပါဝင်ဆောင်ရွက်ရတယ်။ အမူအရာတိုင်းမှာ ပုံစံမှန်အောင် ကြိုးစားရတယ်။ ကြိုးစား အောင်မြင်တယ်ဆိုလေ ကျေနပ်ဝမ်းသာရလေပါပဲ။

လက်စွဲစာအုပ်၊ လမ်းညွှန်စာအုပ်တွေကလည်း ပေါ်လိုက်တာ။ တစ်ဆင့်ပြီး တစ်ဆင့် လုပ်ထုံးလုပ်နည်းကလည်း များလိုက်တာ။ တကယ်ကတော့ သိပ်မွတ်နေ အောင် လုပ်ထားတဲ့ အစိမ်းရောင်လက်ဖက်အမှုန့်ကို ရေနွေးနဲ့ဖောက်ပြီး ဧည့်သည်ကို တိုက်တာပါပဲ။ လက်စွဲကျမ်းအရ ပြောရရင် ၁၅ ရာစုနှစ်နှောင်းမှာ အင်မတန် ကြွယ်ဝ

ချမ်းသာတဲ့ အရှင်သခင်တွေရဲ့ အဖိုးတန် အသုံးအဆောင်တွေ ခင်းကျင်းပြီး ခမ်းနားကြီးကျယ်အောင် ကျွေးမွေးဧည့်ခံတဲ့ လက်ဖက်ရည်ပွဲကို ဆရာကြီးတွေက ယဉ်ကျေးလွယ်ကူအောင် ပြင်ဆင်တည်ခင်းတာ ဖြစ်တယ်လို့ ဆိုပါတယ်။ ဆရာကြီးတွေထဲမှာ အထင်ရှားဆုံးပုဂ္ဂိုလ်က ဆဲန်နို ရိကျူ (Senno Rikyu ၁၅၂၁-၉၁) ဖြစ်တယ်။ သူ့ဆန္ဒက လက်ဖက်ရည်ပွဲကို အခန်းကျဉ်းကျဉ်းမှာပဲ လုပ်ပါ။ မင်းစိုးရာဇာတွေ နှစ်သက်တဲ့ ရွှေ၊ ငွေ၊ စိန်၊ ကျောက်၊ ဆင်စွယ် စတဲ့ အဖိုးတန်ပစ္စည်းတွေ မသုံးနဲ့။ ဝါးခွက်၊ ဝါးဗန်း၊ ဝါးဖျာကို အစားထိုးသုံးပါ။ တရုတ်၊ ကိုရီးယားက တင်သွင်းတဲ့ ကြွေပန်းကန်၊ ခွက်၊ အိုးနေရာမှာ ပြည်တွင်းဖြစ်ကို သုံးပါ။ ဂျပန်ကြွေထည်ကို လေးနက်နှစ်သက်အောင် နှိုးဆော်ပါဆိုတဲ့ အချက်တွေကို ထိပ်တန်းထားလာပါတယ်။

ဧည့်သည်ရော အိမ်ရှင်ပါ လိုက်နာကြရမှာက အိမ်ရှင်က ပျူပျူငှာငှာ ဧည့်ခံပါ။ ဧည့်သည်က ယဉ်ကျေးဖွယ်ရာ ပြန်ကြားပြောဆိုပါ။ စာပေ၊ ကဗျာ၊ လင်္ကာ၊



ပန်းချီ၊ ပန်းပု၊ ပန်းအလှစိုက် ဆိုတာတွေကို အလေးဂရုပြုကြောင်း ထင်ရှားပါစေ။ တစ်မျိုးပြောရရင် ချမ်းသာဖို့၊ လူတန်းစားမြင့်ဖို့ထက် ယဉ်ကျေးတယ်၊ အနုပညာ မြတ်နိုးတယ်ဆိုတာ ပိုပြီး အရေးပါတယ်လို့ ပြကြရပါတယ်။

အဲဒီလို ဂုဏ်ဒြပ်ကြီးမြင့်တာထက်၊ အတွေးအခေါ် ရင့်သန်ထက်မြက်တာက ကောင်းတယ်လို့ အနိုင်ယူခဲ့ကြတာ ကြာလှပါပြီ။ သမိုင်းတစ်လျှောက်မှာ အခုပုံစံနဲ့ လက်ဖက်ရည်ပွဲက ရှေးကထက်တောင် အခုအခါ ပိုပြီး ခေတ်စားလာပါသေးတယ်။ ဝိတိုရိယခေတ်က မိန်းမပျိုတွေ စန္ဒရားတီးတတ်တယ်၊ ရေဆေးပန်းချီ ဆွဲတတ်တယ် ဆိုတာနဲ့ ဂုဏ်ယူတာမျိုးလိုပဲ အခု မိန်းမပျိုတွေက လက်ဖက်ရည်ပွဲနဲ့ ကျကျနန ဧည့်ခံနိုင်တာကို ဂုဏ်ယူလာကြလို့ သူတို့အဖို့ ငွေကုန်ကြေးကျခံပြီး သင်ယူရတဲ့ ပညာတစ်ရပ် ဖြစ်လာပါတယ်။

တခြားလက်မှုပညာမှာ စွမ်းတာထက် ဒီပွဲကို ဟန်ကျပန်ကျ တည်ခင်းနိုင်တာ က ပိုပြီးဂုဏ်ယူစရာ ဖြစ်နေတယ်။ သူနဲ့ဆိုင်တဲ့ သိမှတ်စရာတွေကလည်း စွယ်စုံကျမ်း တမျှ များပြားလို့ အကုန်အစုံ ပိုင်နိုင်ဖို့ မလွယ်ပါဘူး။ ဘယ်သူမှ အောင်မှတ် မရ နိုင်လောက်အောင် ခက်ခဲတဲ့စာမေးပွဲကို ဇွဲနဲ့ဝင်ရောက်ပြီး အခါခါ ဖြေဆိုနေကြတယ် လို့ ပြောလောက်ပါတယ်။

ရစ်ချတ်အယ်ယ်လ် ဂေ့ချ် (Richard L. Gage)



(၄) မိဇု (Mizu,)
ရေ (Water.)

ဥရာရှိမ တာရော (Urashima Taro) ပုံပြင်ကို ကြားဖူးတယ်မဟုတ်လား။ တံငါသည် လူရွယ်တစ်ယောက် ရေအောက်မှာ တစ်နှစ်သွားနေသတဲ့။ ကုန်းပေါ် ပြန်ရောက်တော့ သူ သွားခဲ့တဲ့ အချိန်ကာလဟာ တစ်နှစ်မဟုတ်ဘူး၊ နှစ် ၁၀၀ ဖြစ် နေတယ်တဲ့။

ပုံပြင်ထဲမှာပါတဲ့ ဇာတ်ကောင်တွေဟာ ရေအောက်ကမ္ဘာမှာ ဘယ်လိုနေထိုင် ကြမယ်လို့ သရုပ်ဖော်ရတဲ့ ဇာတ်ကောင်တွေဖြစ်တယ်။ ရေရဟတ်က ကလပ် ကလပ် နဲ့ စည်းချက်ချနေသလို မြည်တဲ့အသံဟာ နာရီစက် တချက်ချက်မြည်နေတာနဲ့ မတူ ဘူးလား။ နာရီ၊ မိနစ်၊ စက္ကန့်တွေဟာလည်း ရေလိုပဲ မပြတ် စီးသွားပြောင်းလဲနေပါ တယ်။ စည်းချက် အမြန်အနှေးတော့ ကွာမယ်ပေါ့။ နွေဦးမှာ ရေစီးသန်တယ်၊ မြန် တယ်၊ စည်းချက်လည်း သွက်တာပေါ့။ ဆောင်းအခါနှေးမယ်၊ ရပ်ချင်လည်း ရပ် သွားမယ်၊ ရေသံဟာ သဘာဝရဲ့ အသက်ရှူသံပဲပေါ့။

တစ်မျိုးဖွဲ့ထွက်ပြီး တွေးတတ်ရင် ရေဟာ မအိုဆေးပဲ။ ဂျပန်မှာ ဒါကို ထောက် ခံမယ့် အဖြစ်အပျက်တွေ အများကြီးရှိတယ်။ ဂျပန်ရွာတိုင်းမှာ ရေထွက်စမ်း၊ ရေအိုင်၊ ရေတွင်း တစ်မျိုးမျိုးဟာ ဝေဒနာတစ်ခုခုကို ပျောက်ကင်းစေနိုင်တယ်လို့ ယုံကြည်



ချက်ရှိမယ်။ ကန်ရေကို ငယ်မူပြန်ဆေးလို သုံးနိုင်တယ်လို့ စွဲလမ်းနေတာလည်း ရှိနိုင်တယ်။ ဝကဆိုင် (*wakasai*) (ငယ်မူပြန်စေနိုင်တဲ့ ရေတွင်း၊ နတ်ရေကန်) ဆိုတာမျိုး နရ (Nara) မှာ ရှိတယ်မဟုတ်လား။ ဆောင်းအခါ အအေးဆုံးဆိုတဲ့ နေ့မျိုးမှာ တောဒိုင်-ဂျိ (Todaiji) ဘုန်းကြီးတွေ ခေါင်းဆောင်ပြီး အိုမိဇုတောရီ (*Omizutori*) ရေခပ်ပွဲလုပ်တယ်။ (ကလေးကို နတ်ရေကန်ထဲနှစ်ရင် ၁၆ နှစ်အရွယ် ဖြစ်သွားတယ် ဆိုတာရဲ့ ပြောင်းပြန်) ဒီရေကို သောက်သုံးရင် အဘိုးအို ငယ်မူပြန်ပြီး ကျန်းမာ သန်စွမ်းလာတယ်လို့ အယူရှိတယ်။ ရှေးရှေးတုန်းကတော့ ဒီရေတွင်းမှ မဟုတ်ပါဘူး။ နှစ်သစ်ကူးတဲ့ နှစ်ဆန်းတစ်ရက်မှာ နံနက်စောစောမှာ ဘယ်ရေတွင်းက ရေကို ခပ်ခပ် ဒီရေဟာ ဝကမိဇု (*wakamizu*) (ငယ်မူပြန်စေတဲ့ရေ) ဖြစ်တယ်လို့ ယူဆခဲ့ကြပါ တယ်။

ဂျပန်တွေ ရှေးဟောင်းနှောင်းဖြစ် ပြောပြီး စကားလက်ဆုံကျပြီဆိုရင် ‘ရေကြီး တုန်းကပေါ့’၊ ‘လမ်းဘေးတစ်လျှောက် စမ်းရေတသွင်သွင်စီးနေတဲ့ အခါတုန်းကပေါ့’ ဆိုတာတွေ ပါလာမယ်။ စိတ်ချ။ စပါးစိုက်ရင် ရေသွင်းရတယ်ဆိုတာ မလွဲမသွေ

mgys.com

လုပ်ရသလို အရေးပါတဲ့ပွဲမှာ ရေမပါလို့ ဘယ်ဖြစ်မလဲ။ အိကေဗန (*ikebana*)ပန်း အလှစိုက်မှာ ရေခံထားရတယ်။ လက်ဖက်ရည်ပွဲမှာလည်း ရေပါရတယ်။ သဘာဝ ရှုခင်းဥယျာဉ်ငယ်ဆိုလည်း စမ်း၊ ရေတံခွန်၊ ရေကန် ပါရတယ်။ အဝတ်ကို ဆေးဆိုး ပန်းရိုက်လုပ်ရင်လည်း ရေမှာ အဝတ်ကို မျှောထားရတယ်။ နာမည်ကျော် ဗရှောဟိုင်ကု (*Basho haiku*)၊ ဖားငယ် ရေထဲခုန်ဆင်းသံလည်း ကဗျာဖြစ်တယ်။

ဂျပန်တွေဟာ ရေကို အမျိုးမျိုးဖွဲ့နွဲ့ပြောဆိုတယ်။ ရှေးစကား မိဇု ဂဟိုင်ရု (*mizu ga hairu* ရေဝင်ပြီ) ဆိုရင် အနားယူတာကို ဆိုလိုတယ်။ မိဇု အိရု (*mizu irazu* ကြားမှာ ရေမရှိ) ဆိုရင် တို့ချည်းပဲ။ သူစိမ်းမပါလို့ အဓိပ္ပာယ်ရတယ်။ မိဇု နီ နဂစု (*mizu ni nagasu* ရေစီးအတိုင်း) ဆိုရင် ပြီးလွယ် ပျောက်လွယ် (ခွင့်လွှတ် လိုက်ပါ) တဲ့။

ရေပါတဲ့ ဝါကျငယ်တွေ ပုံဆောင်ပြောဆိုတာတွေ အများကြီးရှိပါသေးတယ်။ ဒီအသုံးတွေနဲ့ ဒေါသကို ငြိမ်းတယ်။ လောဘကို သိမ်းတယ်။ လူ့ဘဝကို အသင့်အတင့် စိတ်နှလုံးသွင်းတတ်စေတယ်။ ခိုင်ခံ့ကြီးမား ခုံညားထည်ဝါတဲ့ ကွန်ကရစ်အဆောက် အအုံတွေထဲမှာ ရေပန်းကလေး လှမ်းမြင်ရသလို စိတ်ထဲမှာ တင်းမာ ကြမ်းတမ်းစိတ် လျော့စေတယ်။ ဂျပန်ခလေးမှာ ဒီလိုရေသံကလေးကို အတွင်းစိတ်က ကြားယောင်နေ တာဟာ အရေးပါ အရာရောက်ဆုံး သဘောထား ဖြစ်လေမလားလို့ ဆင်ခြင်မိပါတယ်။ ဘဝဆိုတာ ဒီလိုပဲ စီးဆင်းမျောပါ ပျောက်ကွယ်တယ်။ မကွဲမပြား ဝိုးတိုးဝါးတား လည်း သဘာဝပဲပေါ့။

အန်ထောနီ ဗီ လီမင် (Anthony V. Liman)



(၅) တွမ်ကုစ (Tsumikusa,
ဆေးမြစ်ရှာထွက် (Herb gathering)
 (ဆေးဖက်ဝင် အပင်၊ အရွက်၊ အသီး၊ အခေါက်၊ အပြစ်
 တောတွင် ရှာဖွေရဆောင်းခြင်း)

ရှုမျှော်ခင်း ပန်းချီဆွဲနည်းကို ဂျပန်တွေ တရုတ်က သင်ယူခဲ့တာ မှန်ပါတယ်။ ဒါပေမဲ့ ၁၁ ရာစုနှစ် ရောက်လာတဲ့အခါ ဂျပန်အကြိုက် ဆေးအရောင်အသွေးရအောင် သဘာဝပစ္စည်း မြေဖြူ၊ မြေနီ၊ မြေဝါ၊ ဆေးဒန်း၊ ဟသံပဒါး၊ ချိပ်တွေသုံးလာပြီး ရှင်တို (Shinto) ယုံကြည်မှု အယူအဆတွေပါ ပေါင်းစပ်ရေးဆွဲလာကြပါတယ်။ ပုံနှိပ်စာအုပ်ထဲမှာ ဒီပန်းချီကားမျိုးရဲ့ ဓာတ်ပုံကို ရောင်စုံဖော်ပြပေမဲ့ မူလအရောင် အသွေး ပြည့်မီအောင် မမြင်နိုင်တော့ပါ။ ရိုကူရှို (*rokusho*) သဘာဝအသွေးအရောင် ကို မူရင်းပန်းချီကားမှာ ပထမဆုံးမြင်ဖူးတဲ့အခါတုန်းက ကျွန်တော်ဖြင့် သိပ်အံ့ဩမိ တယ်။ အစိမ်းရဲ့စိမ်းပုံ (green green) ကလည်း တောက်ပြောင်စိုဝင်းနေအောင် စိမ်းတယ်။ ဘယ်နေရာကြည့်ကြည့် နှင်းဝေဝေနဲ့ မှိုင်းမှုန်နေတဲ့ ဂျပန်မှာ ဒီလိုပွင့်လင်း တဲ့အရောင် တကယ်ရှိရဲ့လားလို့လည်း သံသယဖြစ်မိပါတယ်။

မိတ်ဆွေတစ်ယောက်က ဧပြီလထဲမှာ နေ့ရက်အရှည်အကြာ တောင်ပေါ်မှာ သွားနေရင်း သူနဲ့တွဲပြီး ဘာသာပြန်တစ်ခု ရေးကြမယ်။ ဝရဘီ (*warabi*) ပင်လည်း

ရှာမယ်။ အဲဒီလို တောင်ရိုးပေါ်မှာ မြေကြီးထဲက ထွက်လာတဲ့ ရေငွေ့နွေးနွေးကြောင့် ရိုကုရှို (*rokusho*) လတ်လတ်ဆတ်ဆတ်ကိုလည်း မြင်နိုင်မယ်။ မြက်ပင်ရိုင်းတွေ အမျိုးအစားအများကြီးကိုလည်း မြင်နိုင်မယ်။ သန်စွမ်းထွားကျိုင်းတဲ့ သစ်ဖူးသစ်ပွင့် တွေကိုလည်း မြင်နိုင်မယ်။

ကျွန်တော့်မိတ်ဆွေ အမျိုးသမီးရော ကျွန်တော်ပါ ဆောင်းအခါ မြို့တော်ရဲ့ အိမ်ထဲမှာ လှောင်ပိတ်နေခဲ့ရပြီးနောက် ချက်ချင်း အနှောင်အဖွဲ့က လွတ်ခဲ့ကြလို့လည်း ပျော်စရာကောင်းတယ်။ ချစ်စရာအစိမ်းရောင်တွေ ဒီမှာတစ်မျိုး၊ ဟိုမှာတစ်မျိုးနဲ့ ဝိုင်းဝိုင်းလည် မြင်ကြရလို့လည်း ကြည်နူးစရာကောင်းတယ်။ ကျေးသံ၊ ငှက်သံ၊ သစ်ရွက်လေငွေ့သံတွေလည်း ကြားရလို့ ကျေနပ်တယ်။ တခြားအသံဆိုလို့ အစို့ထွက်စ၊ အညောက်ပြုစ၊ ပင်နုရွက်စိမ်းတွေကို ကျွန်တော်တို့ လက်နဲ့ တဖြောက်ဖြောက် ချိုးသံလောက်ပဲ ရှိမယ်။ အစကနဦးမှာ ကိုယ်လိုချင်တာ ခက်ခက်ခဲခဲ ရှာရသလို ရှိပေမဲ့ နည်းနည်းကြာတော့ ပတ်လည်မှာပဲ ကိုယ်လိုသမျှ ရလောက်အောင် ပေါများနေတာ တွေ့ရပါတယ်။ ညနေစာ သက်သတ်လွတ် ဟင်းရွက်ကြော်၊ ဟင်းရွက်ပြုတ်တွေဟာ အမယ်မများပေမဲ့ အရသာရှိလှတယ်။

နွေဦးပွဲလို့ ခေါ်လောက်တဲ့ ဒီဟင်းရွက်ခူးပွဲဟာ ပျော်စရာပဲလို့ သာမည သဘောထားပေမဲ့ တဖြည်းဖြည်းကြာတော့မှ ဂျပန်စရိုက်မှာ ရှေးပဝေသဏီကပဲ ရှိခဲ့တဲ့ပွဲလို့ သိရပါတယ်။ ဂျပန်တွေဟာ ရာသီပြောင်းတိုင်း ပွဲလုပ်တတ်တယ်။ ဥပမာ- ချယ်ရီပန်းရှုပွဲလည်း ဒီလိုပဲ ရှေးရှေးက လုပ်ခဲ့တဲ့ပွဲမဟုတ်လား။ ဟင်းရွက်စိမ်းခူးပွဲလည်း တစ်နှစ်အတွင်းမှာပဲ အကြိမ်များစွာ လုပ်ကြပါတယ်။ နှစ်သစ်ဆန်းပြီးစ သိပ်မကြာခင် နွေဦးမြက်ခုနစ်ပါးရိတ်ပွဲ ဟရုနောနနကုစ (*haru no nanna kusa*) ကို ဧကရာဇ်အပါးတော်က နန်းတွင်းသူကနေပြီး တောင်ပေါ်က ကျေးတောသူအထိ ထွက်ခူးကြပြီး ဆန်ပျော့ပျော့နဲ့ စားကြတယ်။ (စန္ဒြေမာသအရ နှစ်ကူးဟာ အနောက်တိုင်း ဖေဖော်ဝါရီလဆန်းလောက်မှာ ကျရောက်လေ့ရှိပါတယ်) အဲဒီနောက် သုံးလကုန် လေးလဆန်းစ၊ နွေဦးပေါက်မှာ 'ရွက်စိမ်းဆွတ်ပွဲ' တွမိကုစ (*tsumikusa*) လုပ်ကြပြန်တယ်။

ဟရုနော နနကုစ (နွေဦးမြက်ခုနစ်ပါးရိတ်ပွဲ) နဲ့ တွမိကုစ (ရွက်စိမ်းဆွတ်ပွဲ) မတူတာက တွမိကုစမှာ ဘယ်ရွက်စိမ်းစိမ်းကိုမှ ခူးရမယ်လို့ သတ်မှတ်မထားတာ ဖြစ်တယ်။ ဒေသတစ်ခုနဲ့ တစ်ခုလည်း မတူဘူး။ ဒေသအလျောက် စားကောင်းမယ့်

အရွက် မှန်သမျှ ခူးခဲ့ကြတာဖြစ်တယ်။ အဲဒါကြောင့် ခူးလို့ရလာသမျှဟာ စားလို့
ကောင်းနေတော့တာပါပဲ။

ရှာရွန် အဲန် ရုတ်စ်(Sharon Ann Rhods)



(၆) ဟနဂိုယိုမိ (Hanagoyomi,)

ပန်းပြက္ခဒိန် (A kind of almanac 'flower calendar'.)

ပန်းမရှိတဲ့ ဆောင်းအခါမှာ မင်းတို့ အိကေဗန (ikebana) ဘယ်လိုလုပ်သလဲ လို့ မကြာမီ ကယ်လီဖိုးနီးယား (California) ကို ကျွန်တော်သွားပြီး ပြပွဲတစ်ခု လုပ်တဲ့အခါ အမေးခံရပါတယ်။ နွေဦးမှာမှ ပန်းတွေပွင့်တယ်လို့ လူတိုင်းက စွဲယူမှတ် သားထားကြတယ်။ ဒါ့အပြင် ပန်းတွေ မပွင့်သေးဘူးဆိုရင်လည်း ပန်းအလှပြပွဲလုပ်လို့ မဖြစ်ဘူးလို့ ထင်ကြတယ်။ တကယ်တော့ အဲဒီနှစ်ချက်စလုံးဟာ မှားတယ်။

ပထမအချက်က ကျွန်တော် ဂျပန်မှာ အိကေဗနပညာကို စပြီးသင်ယူတဲ့အခါ ကပဲ ပန်းပွင့်တွေထက် သစ်ကိုင်း၊ သစ်ရွက်နဲ့ မြက်မျိုးစုံက ဒီပညာအတွက် ပိုပြီး အရာရောက်တယ်လို့ သိလာပါတယ်။ အခုအခါမှာတော့ အပင်၊ အသီး၊ အပွင့်တွေ နေရာမှာ စိတ်ကြိုက်ကိုလိုက်ပြီး သတ္တု၊ ဖန်၊ မှန်၊ ကြွေ၊ ကြွေရည်သုတ်တွေကို တပြောင်းတလဲ သုံးနေကြပါသေးတယ်။

ဒုတိယအချက်ကတော့ ပန်းမှန်သမျှ နွေဦးမှာမှ ပွင့်တယ်လို့ မထင်လေနဲ့။ အဲဒီလိုပြောလို့ တခြားရာသီကိုလည်း ပြောင်းပြီးမမှတ်လေနဲ့လို့ ပြောချင်ပါတယ်။ တစ်မျိုးပြောင်းပြီး ပြောရရင် နာစစ်စပ် (narcissus) ပန်းဟာ ဂျပန်ဆောင်းအခါ အေးပြီး ခဲမာနေတဲ့ မြေထဲက ထိုးထွက်လာတာ မြင်ဖူးကြမှာပါ။ ဒီလိုပဲ ရဲရဲနီတဲ့

ကမဲလီလ (camellia) ပန်းကလည်း စိမ်းစိမ်းစိုတဲ့ အရွက်နဲ့ နှင်းဖွေးဖွေးထဲမှာ လှနေတယ်။ (နွေဦးမဟုတ်တဲ့ အချိန်တွေမှာ) ပွင့်နေကြတဲ့ ကွင့်စ် (quince)၊ အကေစီယ (acacia)၊ ပိုင်း (pines) နဲ့ စီဒါ (cedar) တွေကိုတောင် ထည့်ပြောဖို့လိုမယ် မထင်ပါ။

အခုလို သူ့လ၊ သူ့အခါနဲ့ သူ့ပန်း နှစ်ပတ်လည်အောင် ရှိနေတဲ့ ကျပ်မှာ ပန်းနာမည်ပြောရင် ဘယ်လရယ်လို့ သိနိုင်နေပြီ။ ဟနဂိုယုမိ (hanagoyumi) ဆိုတာ ပန်းပြက္ခဒိန် (flower calendar) ကို ခေါ်ပါတယ်။ ပန်းပွင့်ချိန်နဲ့ ကောက်ပဲသီးနှံ စိုက်ချိန်၊ ရိတ်သိမ်းချိန် တွဲပြီးမှတ်တဲ့ ပညာဟာ ၁၇ ရာစုနှစ် အတွင်းကပဲ တရုတ်ဆီက ရခဲ့ကြတယ်။ ရာသီပြောင်းတဲ့အခါ နွယ်မြက်သစ်ပင် ပြောင်းလဲပုံကို ကျပ်ရိုးရာ ဓလေ့တွေမှာ ထည့်ပြီး ပြောနေကြတာကိုထောက်တော့ ရာသီပြောင်းတော့မယ်ဆိုတာ သစ်ပင်က အထင်အရှား အချက်ပြနေပုံကို ကျပ်တွေဟာ ရှေးပဝေသဏီကပဲ သတိထားခဲ့ကြတယ်လို့ ပြောနိုင်ပါတယ်။ တောင်သူပြက္ခဒိန် (Farmer Almanac) အရ ချယ်ရီ (Cherry) ပန်းပွင့်ရင် နွေဦးဟင်းပင် (spring vegetables) တွေ စိုက်ကြလို့ နှိုးဆော်နေပြီ။ (ကျပ်နေကြာ) ဥနိုဟန (Uno hana) ပွင့်ရင် ပျိုးနုတ်၊ ကောက်စိုက် လုပ်ကြဖို့ အချိန်တန်ပြီလို့ သိနေကြပြီ။ နှစ်ပတ်လည်သွားအောင် ဒီလိုတွဲပြီး ပြောစရာတွေ ရှိပါတယ်။

ခုခေတ်မှာ ဖန်အိမ် (greenhouses) နဲ့ သစ်ပင်အတွက် မလိုအပ်တဲ့ နှင်းတွေ၊ မိုးတွေကို ကာပေးမယ်။ ဂြိုဟ်တုကတစ်ဆင့် ကြိုတင်သိရတဲ့ ရာသီဥတု အပြောင်းအလဲကိုလိုက်ပြီး ဖန်အိမ်ထဲမှာ စိုက်ထားတဲ့ သစ်ပင်အကြိုက် အပူ၊ အအေး ညှိပေးမယ်။ မြေဩဇာနဲ့ မြေထဲက ရေဓာတ်ကို သစ်ပင် လိုသလောက် ချိန်ဆပြီးပေးမယ် ဆိုပြန်တော့ ပန်းပြက္ခဒိန်ဟာ သက်ကြီးစကား အလကားဆိုသလို ဖြစ်ရပြန်တယ်။ ဒါပေမဲ့ လူနဲ့ သဘာဝ ဆက်သွယ်ပုံအခြေခံသဘောက ဘယ်တော့မှ မပျောက်ဘူး။ အရင်သီတင်းပတ်ကပဲ ရှိုဗု (shobu) (ကျပ်အိုင်ရစ် Japanese iris) ပန်းနဲ့ သားသားတို့နေ့ (Boy's Day) ပွဲကို ကျင်းပခဲ့ရတယ်။ အဲဒီအခါမှာ ဆောင်းအဝတ်တွေ သိမ်းကြရပြီ။ မိုးရွာတော့မှာ ဖြစ်လို့လည်း အဝတ်တွေမှာ မိုးထင်းမှာ စိုးရိမ်နေရပြီ။ အဂျိစိုင် (Ajisai) (ဟိုင်ဒရင်ဂီယ Hydrangea) ပွင့်တဲ့အခါ ကမကုရ (Kamakura) ကို ဘုရားဖူးသွားဖို့ အကောင်းဆုံးအခါပါပဲ။ ဇူလိုင်၊ ဩဂုတ်ဆိုရင် ဝါးနေကာ (bamboo blind) ကို ဆွဲသင့်ပြီ။ အဲဒီလိုနဲ့ နိုင်ငံခြားသားတောင် သူ့အတွေ့အကြုံ နဲ့တောင်

သူပြကွဒိန် လုပ်တတ်လာပါတယ်။ (ဂျပန်ကို ရောက်နေတာ ခြောက်နှစ်ဆို တော့လည်း ဂျပန်သစ်ပင်နဲ့ ဂျပန်ရာသီဥတုကို တွဲမိနေပါပြီ။)

ကျွန်တော်က ဘယ်အခါဖြစ်ဖြစ် နွေဦးလို ရာသီဥတုမျိုး အမြဲရှိနေတဲ့ ကယ်လီဖိုးနီးယားမှာ တောင် (cactuses) ပင်ပဲရှိတဲ့ အရီဇိုန (Arizona) မှာ အိကေဗန ဘယ်လိုလုပ်ကြမလဲ စဉ်းစားကြည့်မိပါတယ်။ ဆရာလုပ်သူက ဘယ်မှာ ဖြစ်ဖြစ်၊ ဘယ်အချိန် ဖြစ်ဖြစ် လုပ်လို့ရတယ်လို့ အပြတ်ပြောတော့မှ ပြဿနာအားလုံးရှင်း တယ်။ ဟုတ်ပါလိမ့် မယ်။ ဒါတောင် ကိုယ်ပိုင် ရေကူးကန်ဘေးထိုင်ရင်း နှစ်သစ်ကူး နေ့မှာ ဓနိပင် (palm trees) နဲ့ ချုံပုတ်ကြီးတွေထဲက ပတ်ဝန်းကျင်နဲ့ မတွဲမိအောင် လှနေတဲ့ နတ်ငှက် (bird-of-paradise) တွေကိုကြည့်နေရင်း ဂျပန်နှင်းထဲက ခွဲထွက် လာတဲ့ နာစစ်စပ်ပန်းကို မြင်ယောင်မိပါသေးတယ်။

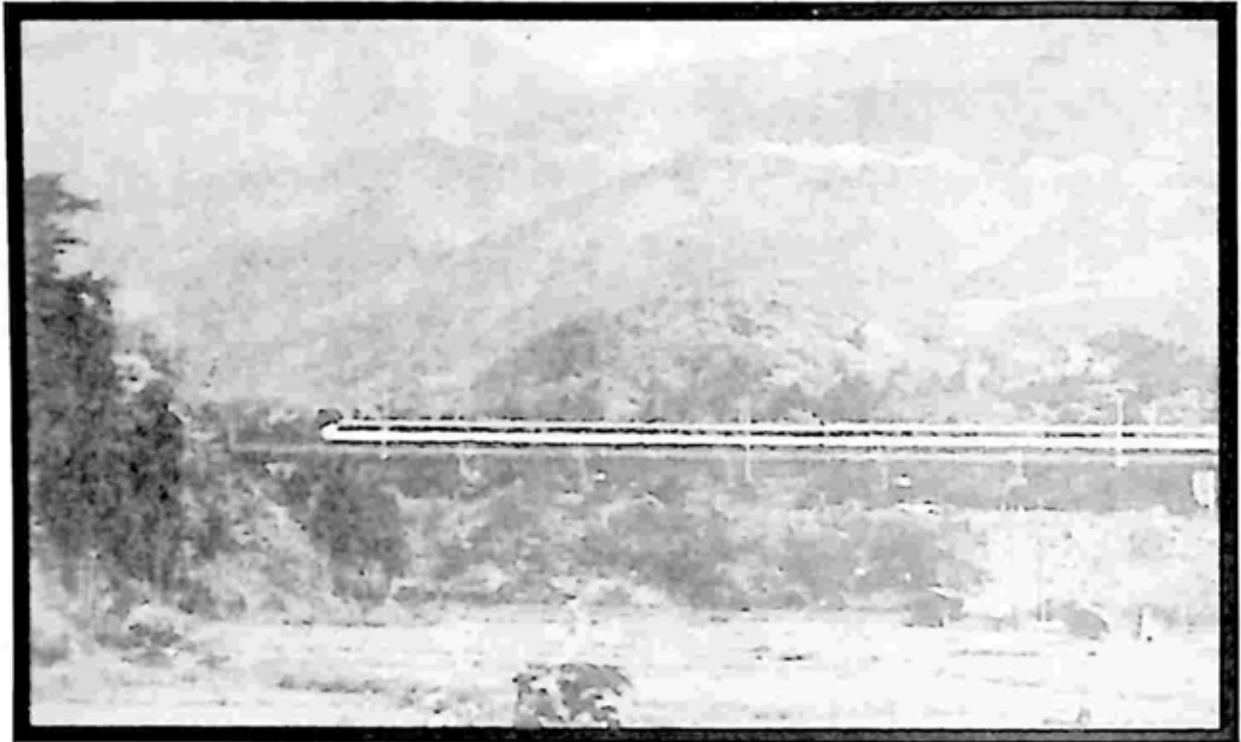
ဂျီဆက် အက်စ် လပင်တ (Joseph S. Lapenta)



(၇) ရှင်ကန်ဆင် (Shinkansen,
သေနတ်ကျည်ဆန်လို အရမ်းမြန်တဲ့ရထား
(The superexpress bullet train.)

အင်္ဂလိပ်လို ဘုလက်ထရိန်း (bullet train) လို့ခေါ်တဲ့ ရထားအကြောင်း သိကြပြီးဖြစ်ပါတယ်။ တစ်နာရီကို ကီလိုမီတာ ၂၀၀ (၁၂၄.၃ မိုင်) ဟာ ပုံမှန်ပြေးဆွဲနေတဲ့နှုန်း ဖြစ်ပါတယ်။ ပြေးဆွဲပြီးခဲ့တဲ့ ၁၅ နှစ်အတွင်း ခရီးသည် ကုဋေ ၁၅၀ စီးနင်းလိုက်ပါခဲ့တယ်။ အဲဒီအထဲက တစ်ဦးတစ်ယောက်မှ ရထားအပြစ်နဲ့ သေလောက်ပျောက်လောက်အောင် ဒဏ်ရာမရခဲ့ဖူးဘူး။ အခုလိုရထားမျိုး တစ်နေ့ကို အစင်းပေါင်း ၂၄၀ ပြေးဆွဲနေတယ်။ တိုကျို (Tokyo) မြောက်ဘက်ကို လမ်းသစ်တွေ ဖောက်ပြီး ရင် ရထားစင်းရေ ခုထက် အများကြီး များလာလိမ့်ဦးမယ်။

ဒါပေမဲ့ ဂျပန်မှာ ဒါမျိုးလည်း တယ်မကြာဘူး၊ ရိုးသွားတယ်။ အိုစကာ (Osaka) သွားမလား၊ တိုကျိုဘူတာကို သွားရုံပဲ။ ၁၀ မိနစ်တစ်စင်း၊ ၁၅ မိနစ်တစ်စင်းဆိုသလို ထွက်နေတဲ့ ကျည်ဆန်ပေါ် ခုန်တက်လိုက်။ သုံးနာရီအကြာ ကီလိုမီတာ ၅၁၅ အရောက်မှာ တွဲပေါ်က ဆင်းလိုက်ရင် အိုစကာ (Osaka) ရောက်ပြီပေါ့။ ကီလိုမီတာ ၁,၀၆၉ (၆၆၄.၃၈ မိုင်) ဝေးတဲ့ ဖုကုအိုကာ (Fukuoka) ကို သွားလိုပြန်ရင် နောက်ထပ် လေးနာရီ ခရီးဆက်ရတယ်။ ကြာတော့ကြာတယ်။ ဒါပေမဲ့ စက္ကူဖုံး (ကတ်ထုဖုံးနဲ့



အခုံချုပ်မဟုတ်၊ အဖုံးအပျော့ ကပ်ထားတဲ့) ဝတ္ထုကောင်းတစ်အုပ် ဖတ်မပြီးခင် ရောက်နေမယ်။ ကြိုတင်လက်မှတ်ယူထားလည်း ဖြစ်တော့ဖြစ်တယ်။ ဒါပေမဲ့ ဒါလောက်ထိ ကြောင့်ကြဖို့မလိုဘူး။

ဒီရထားစီးတဲ့အခါ အသေးအဖွဲကလေးတွေကိုတော့ သတိထားမိတတ်ကြပါတယ်။ ခရီးသည် ၁,၂၀၀ ကျော်ဟာ ကမ္ဘာ့အမြန်ဆုံး ရထားပေါ်မှာ ဆုံမိကြတော့ ဘာလုပ်ကြသလဲ။ လမ်းက ရှုခင်းကို ငေးနေကြမလား။ တကယ့်ကို ကြည့်ချင်စရာ မရှိဘူး။ မြို့ဆင်ခြေဖုံးက စက်ရုံတွေ၊ ပြီးတော့ မြို့တွင်းအိမ်တွေ၊ ပြီးတော့ စက်ရုံတွေ၊ ဒီလိုပဲ တစ်ပြန်စီတွေ့သွားမယ်။ ဖုဂျီ (Fuji) တောင်ခြေက သွားတာမှန်တယ်။ ဒါပေမဲ့ တောင်ထိပ်ကို တိမ်ကွယ်နေတယ်။ ပြီးတော့ ဥမင်လိုဏ်ခေါင်းတွေ။ စာဖတ်မယ်၊ စားစရာစားမယ်။ ပြီးတော့ သူရောငါပါ အိပ်ကြတာပေါ့။ တစ်ခါတစ်ခါ ရှေ့ကို လွင့်သလိုလိုထင်ရပြီး တရိပ်ရိပ်ပြေးနေတာက အိပ်ချင်စရာမဟုတ်လား။ ဆင်းရဲမယ့် နေရာရောက်တော့လည်း အလိုလို နိုးတာ။ ဘယ်လောက်အံ့ဩစရာ ကောင်းလိုက်သလဲ စဉ်းစားကြည့်ပါ။

ခဏတစ်ဖြုတ် အလုပ်ခန်းက ကင်းကွာတာတောင် လုပ်ငန်းပိုင်ရှင်တွေက ရထားစီးလုပ်ဖော်ကိုင်ဖက်ကို ရေဒီယို (radio) နဲ့ ဆက်ပြီး တယ်လီဖုန်းစကားပြောချင်သတဲ့။ တယ်လီဖုန်းလာကိုင်ပါလို့ ခေါ်သံ ပေါ်လာတတ်ပါတယ်။ အဖိုးအခ

သိပ်မကျပါဘူး။ ဘယ်မြို့က၊ ဒါမှမဟုတ် ဘယ်ကုမ္ပဏီက စူဇူကီ (Suzuki) ကို ခေါ်နေပါတယ်ဆိုတော့ ဟန်လိုက်ပုံက ကိုယ့်လုပ်ငန်းကို ကြော်ငြာပေးနေသလိုကော မဖြစ်ဘူးလား။

တစ်မျိုးပြောရရင်တော့လည်း အခနည်းနည်းပဲယူပြီး ဘာမဆို လွယ်ကူအောင်၊ အဆင်ပြေအောင် ရထားကုမ္ပဏီက လုပ်ပေးထားတာရယ်လို့ ကျေးဇူးမတင်ဘူးလား။ ပါရီ-ဇက်ဂရက်စ် (Paris-Zagreb) ပြေးဆွဲတဲ့ အရှေ့တိုင်းအမြန် (Orient Express) ပေါ်မှာလို အချစ်ဇာတ်လမ်းတစ်ပုဒ်ဆိုတာမျိုးတော့ တိုကျို-ဖုကုအိုက လမ်းမှာ မမျှော် လင့်ပါနဲ့။ လန်ဒန် (London) - အိဒင်ဘတ် (Edinburg) ခရီးဟာ တိုကျို - အို စကထက် နည်းနည်းပဲ ဝေးပေမဲ့ တစ်နေကုန်စီးရတဲ့ ရထားမှာလိုပဲ ဧည့်ဝတ်ကျေ ကျေ ဂရုစိုက်ပုံမျိုးလည်း မရနိုင်ပါ။ ခရီးသည်တွေက သုံးယောက်တစ်တွဲ၊ နှစ်ယောက် တစ်တွဲ တန်းစီပြီး ပါလာကြတယ်။ နေ့လယ်စာပုံးတွေ၊ စည်သွတ်အချိုရည်တွေကို လိုချင်လည်း ယူထားလိုက် (take-it-or-leave-it) (အကြာကြီး ရောင်းဝယ်နေချိန် မရဘူး) ဆိုတဲ့ဟန်နဲ့ ကလေးမလေးတွေ အလယ်လမ်းမှာ လှည်းနဲ့ ခေါက်တုံ့ ခေါက် ပြန် လာနေကြမယ်။ စားသောက်တဲ့မှာ တွေ့ရမြဲ လက်ရာမျိုးနဲ့ ဟင်းထမင်းနဲ့ ဟမ် ဘာဂါ (ပေါင်မုန့်ညှပ် အမဲသားစဉ်းကော) ရနိုင်တယ်။

လမ်းဆုံးရောက်ရင် နောက်ဆုံးခရီးသည် ဆင်းပြီးတာနဲ့ မိနစ်ပိုင်းအတွင်း တူနိုင်၊ လက်နိုင် တွဲသန့်ရှင်းရေးလုပ်ပြီး လာလမ်းကို ဒီတွဲပဲ ပြန်ထွက်ပါတယ်။ ဂျပန်ရဲ့ ဒီဘက်စွန်းက ဟိုဘက်စွန်းကို 'ခေါက်ပြန်' ဆွဲတယ်။ သံမဏိကြိုးနဲ့ ယိုယို (yo-yo) ဘီးနှစ်ချပ်၊ တစ်ဖက်ဘီးက ဆွဲဆင်းသွားပြီးနောက် ဘီးတစ်ဖက်က လိုမ့် တက်လာတဲ့ အတိုင်းပေါ့။

ဒီလို လွယ်လွယ်ပြောကြပေမဲ့ စင်စစ် သံတန်ချိန် ထောင်ပေါင်းအများကြီးက လူတွေ၊ ပစ္စည်းတွေကို ဂျပန်တစ်ဖက်ဖျားကနေ နောက်တစ်ဖက်ဖျားကို လေယာဉ် ငယ် ပြေးဆွဲတဲ့နှုန်းနဲ့ ပို့နေတာဖြစ်တယ်။ မြန်တယ်ဆိုတာကို သိရပုံက လိုက်ထဲအဝင် မှာ လေကိုတွန်းတဲ့ ဝီခနဲအသံရယ်၊ လိုက်အတွင်း အမှောင်က လိုက်ပြင် လင်းရုံရှိသေး မှောင်ပြန်ပြီဆိုတာရယ်။ ခရီးပြင်းနှင်နေလို့ ရိပ်ရိပ်ပဲ မြင်ခဲ့ရလို့ ဟော ဟမမတ္ဆူ (Hamamatsu)၊ ဟော ရှိဇူအိုက (Shizuoka) ပြောရင်း လွန်ခဲ့ပြီ။

ဂရဲဂိုရီ ကလပ်ခ် (Gregory clark)



mgyoe.com

(၈) တ္ဍုယု (Tsuyu,
မိုင်ဥလို့ခေါ်တဲ့ မိုးအခါ
(The rainy season, also called baiu.)

ကော်ဖီထဲကို နှစ်ထားတဲ့ ပေါင်မုန့်လို ရေငုံ (soppy) နေတယ်။ စိုစိုထိုင်းထိုင်း၊ ကပ်စေးကပ်စေး၊ မှုန်မှုန်မွှားမွှား၊ အုံ့အုံ့မှိုင်းမှိုင်း၊ ရက် ၄၀၊ ည ၄၀ လို့ မိုးကာလကို ဖော်ပြလေ့ရှိကြတယ်။ မကြိုက်တဲ့ လူနည်းစုက ဒီလိုပဲပြောမယ်။ ကျွန်တော်က ကြိုက်တယ်။

မိုးနတ်က (မိုးခေါင်လို့ ကောက်ပဲသီးနှံ ပျက်စီးပြီး သတ္တဝါတွေ သေမကုန် အောင်) သနားလို့ မိုးရွာပေးတယ်။ ဇွန်လလယ်ကနေ ဇူလိုင်လလယ်ထိ နွေဦးမိုးလေး ဆွတ်ပေးလိုက်တော့ အပွင့်အသီးတွေ ပိုပြီးဝေဆာလာတယ်။ နွေကာလရဲ့ အပူထဲကို ကမူးရှူးထိုး ရောက်မသွားရလေအောင် အခုအခဲလေး လုပ်ပေးလိုက်တယ်လို့ မယူဆ ဘူးလား။ ရှေ့ဒုက္ခကို ခံသာအောင် ကြားချပြီး ညှိပေးတဲ့သဘော ဖြစ်တယ်။

အမှန်စင်စစ် ဆိုးဝါးလှတဲ့ ရာသီဖြစ်ရင် ဂျပန်တွေက တ္ဍုယု (tsuyu) ဒါမှ မဟုတ် မိုင်ဥ (baiu) လို့ ကောင်းကောင်းပေးမယ် မထင်ပါ။

ကျွန်တော်တို့စီးတဲ့ လေယာဉ်ဟာ ကယ်လီဖိုးနီးယား (California) လို့ နေရောင် ဝင်းဝင်း၊ အဝါ အနီ အညို ရောင်စုံ ခင်းကျင်းထားတဲ့ သဘာဝအလှနေရာကို



ထားခဲ့ပြီး အနောက်ကို ပျံသန်းလာတဲ့အခါ ခရီးသည်အများစုအဖြစ်နဲ့ ဂျပန်လူငယ်တွေ ပါလာတယ်။ လုပ်ငန်းရှင်ဝတ်စုံ (business suits) တွေ သေသေသပ်သပ် ဝတ်ထားကြလို့ စစ်ပြီးခေတ် ပုံစံမှန်နဲ့ ပင်လယ်ရပ်ခြားဒေသကို ပထမဦးဆုံး လာလည်ရာက အပြန်ဖြစ်မှာပဲလို့ ခန့်မှန်းရတယ်။ လေယာဉ်မှူးက နရိတ (Narita) ကို ချဉ်းကပ်စပြုပြီလို့ ကြေညာတော့ လေယာဉ်ပြတင်းပေါက်ကို သူတို့ အလှအယက် တိုးကြည့်ကြတယ်။ မြူတွေကြားက ဖောက်ပြီး အရွက်ဝေဝေဆာဆာနဲ့ အပင်တွေကို ဝိုးတိုးဝါးတားမြင်ရပါပြီ။ အားလုံးငြိမ်နေရာက တစ်ယောက်က ခပ်တိုးတိုးဆိုပေမဲ့ ပီပီသသ 'ယပ်ပါရီ အအိုအို ကုနီ ဒါ' (Yappari aoi kuni da!) (အစိမ်းနိုင်ငံပါကလား) လို့ ပြောလိုက်တယ်။

ဟုတ်တယ်၊ သူပြောတာ ကောင်းကောင်းမှန်တယ်။ တစ်နှစ်ကို ကမ္ဘာ့ပျမ်းမျှ မိုးရေချိန်ထက် နှစ်ဆဖြစ်တဲ့ မိုးရေချိန် ၁၈၈၀ မီလီမီတာ (လက်မ ၇၀.၈၆) ရွာထားပေးတဲ့ ကျေးဇူးကြောင့် ဒီလိုစိမ်းနိုင်တာဖြစ်ပါတယ်။ တစ်ခါတည်း အများကြီး ရွာချပေးတာမျိုးလည်း မဟုတ်ဘူး။ အမျှင်မပြတ် နည်းနည်းလေးပဲ ရွာချနေတာက များ

mgyo.com

တယ်။ တစ်ခါတစ်ရံ မိုးစက်ကိုတောင် မမြင်ဘူး။ အခုနေ ရေခိုးရေငွေ့ များတယ် လို့ပဲ ပြောရမယ့် အခြေအနေမျိုးလည်းရှိတယ်။ သစ်ရွက်တွေကို စွတ်စိုရုံပဲ ရှိမယ်။ မိုးရေတွေ ချောင်းထဲ မြောင်းထဲက ပင်လယ်အရောက် စီးဆင်းလေသတည်းလို့ ပြော ရဖို့ခက်တယ်။ ဂျပန်မြစ်ဆိုတာကလည်း တိုတိုပဲ၊ ရေစီးတော့သန်တယ်။ မိုးရေတွေ အများကြီး ရွာချရင် ချက်ချင်းလို့ပဲ ပင်လယ်ထဲ ရောက်သွားမှာစိုးရလို့ နည်းနည်းကျဲကျဲ ဖွဲ့ဖွဲ့ ရွာပေးတာဖြစ်မှာပါ။

ကမ္ဘာလှည့်ဓာတ်ပုံဆရာက ဂျပန်ဝန်းကျင် အနေအထားကို ဂျပန်ကင်မရာနဲ့ ရိုက်ယူမှရတယ်လို့ ပြောဖူးတယ်။ နည်းနည်းရှင်းပါဦးဆိုတော့ သာသာညင်းညင်း၊ အလယ်အလတ်၊ နူးညံ့သိမ်မွေ့၊ တည်ငြိမ်အေးဆေး၊ ခင်မင်ရင်းနှီး။ ဒါတွေဟာ ဂျပန်ဝန်းကျင် အနေအထားဖြစ်တယ်တဲ့။ ဂျပန်အင်္ဂလိပ် အဘိဓာန်မှာ အိုဒယက (Odayaka) ကို အနက်ဖွင့်တဲ့အခါ စောစောက ရွတ်ပြတဲ့ သာသာညင်းညင်း၊ အလယ်အလတ်၊ နူးညံ့သိမ်မွေ့၊ တည်ငြိမ်အေးဆေး၊ ခင်မင်ရင်းနှီး ဆိုတာတွေပဲ အားလုံးပါတာတွေ့ရတယ်။ ဂျပန်အကြိုက်ပြောရရင် ရာသီဥတုပဲဖြစ်ဖြစ်၊ လူပုဂ္ဂိုလ်ပဲ ဖြစ်ဖြစ် အိုဒယကဆိုမှ ကြိုက်တယ်။ သဘာဝမှာ တွေ့ယူဟာလည်း ဒီအချက်တွေနဲ့ ညီတယ်။ ဒီရာသီနဲ့ အရိပ် အာဝါသအောက်ကလူတွေလည်း ဒီပုံစံဝင်နေမှာပဲပေါ့။

ယပ်ပါရိကုနိဒ အအိုအိ (Yappari kunida aoi) ဆိုရင် စိမ်းပြာအရည်အသွေး အဆင့်ဆင့်ကို ရည်ညွှန်းတယ်။ သဘာဝအရောင်ထဲမှာ အိုဒယကအဖြစ်ဆုံး မဟုတ် လား။ ရုက္ခပြုက္ခဒိန်အရ ရော်ရွက်ဝါ မတိုင်မီ တွေ့ယူ အစိမ်းပေါ်အပြာဆင့်တဲ့ အိရစ်နဲ့ ဟိဒရန်ဂိယကို အဖြူဖျော့ဖျော့ ဂါဒနယနဲ့ ခြားနားချက် ပေါ်အောက်ဖက်တွဲ မြင်ကြရတာ ဖြစ်ပါတယ်။

ဂျပန်မှာ တွေ့ယူသာမရှိရင် ဂျပန်လူမျိုးတွေရဲ့ စိတ်နေစိတ်ထား ဘယ်လိုဖြစ်မလဲ မမှန်းတတ်ပါ။

ဟောလိုဝေးဗရောင်း(Holloway Brown)



(၉) ရဇီယို-တိုင်ဆော (Rajio-taiso)
ရေဒီယို ကျန်းမာရေးလေ့ကျင့်ခန်း
(Radio calisthenics)

အိချိ (Ichi)၊ နိ (Ni)၊ စန် (San)၊ ရှိ (Shi) ဆိုတဲ့ အမှတ်စဉ် မှတ်သံကို မနက် ၆ နာရီခွဲမှာ လူတွေ ရာနဲ့ထောင်နဲ့ချီပြီးရှိနေတဲ့ တိုကျိုမြို့တော်ရဲ့ ဥယျာဉ်တစ်ခုခု နားရောက်ရင် ကြားမယ်။ ၁၊ ၂၊ ၃၊ ၄ စည်းချက် ချပေးသံကို ရေဒီယိုက အသံလွှင့်ပေး နေတယ်။

လူတွေစုစုရှိတဲ့အနားရောက်အောင် တိုးသွားပြီး ကြည့်စမ်းပါ။ အများစုက လူကြီးပိုင်းရောက်နေကြပြီ။ တစ်ယောက်ယောက်က ယူလာတဲ့ လက်ဆွဲရေဒီယိုက စည်းချက်သံအတိုင်း ညီတူ ကိုယ်လက်လှုပ်ရှားတဲ့ လေ့ကျင့်ခန်း ယူနေကြတယ်။ ဘယ်ရာသီမှာဖြစ်ဖြစ် မှောင်တုန်း အေးဆဲအခါ ဖြစ်ပေမဲ့လည်း ဒီအတိုင်း ကြားရ တွေ့ရမယ်။

အခုလို နံနက်ချိန်မှာ မလုပ်မနေရဆိုတဲ့ ပြဋ္ဌာန်းချက် မဟုတ်ပေမဲ့ ဥယျာဉ်တိုင်း၊ သဲသောင်ပြင်တိုင်းမှာ လူတွေလာပြီး ဒီလေ့ကျင့်ခန်းကို လုပ်နေကြတာ ဘယ်လောက် ကြာပြီလဲ မေးရင် ရေဒီယိုနဲ့အတူ မွေးဖွားတယ်လို့ပဲ အဖြေရပါတယ်။ ဂျပန်အသံလွှင့် ဌာန (နိပွန်ဟိုဆိုကျိုကိုင် Nippon Hoso Kyokai NHK) က ရေဒီယိုတိုင်ဆော

(radio Taiso) နာမည်ပေးပြီး လေ့ကျင့်ခန်းက ဆယ်မိနစ်အစီအစဉ်ကို ၁၉၂၈ ခုနှစ်မှာ စတင်အသံလွှင့်ခဲ့တယ်။ ဂျပန်ကို အမေရိကတပ်က သိမ်းပိုက်ထားတဲ့ ခြောက်နှစ် (ရှစ်လ) အတွင်းမှာပဲ ဒီအစီအစဉ်ကို ရပ်ဆိုင်းထားဖူးတယ်။

ဒီလိုလုပ်ထားတော့ ဂျပန်လူဦးရေ အတော်များများဟာ ဒီလေ့ကျင့်ခန်းတွေကို လိုက်လုပ်ပြီး အကျိုးခံစားခွင့် ရကြတာပေါ့။ စာတိုက်နဲ့ ကြေးနန်းဆက်သွယ်ရေးဝန်ကြီးဌာန လက်အောက် အသက်အာမခံဌာနကလည်း ဒီအစီအစဉ်ကို အားပေးတယ်။ စက်ရုံအလုပ်ရုံဝင်းတွေမှာ၊ စာသင်ကျောင်းတွေမှာ၊ တစ်နေ့ကို ကိုယ်လက်လှုပ်ရှားတဲ့ လေ့ကျင့်ခန်းချိန် နှစ်ချိန်ပေးတယ်။ တိုင်ဆော (Taiso) ဆိုရင် အုပ်စုသင်းပင်းနဲ့ လုပ်ရတယ်။ ဂျပန်ဝါသနာကိုက စုလုပ်ချင်တာပဲဆိုတာနဲ့လည်း တိုက်ဆိုင်နေတယ်။ လူများများပါတော့ ပိုပျော်တာပေါ့လို့ ပြောရင်လည်း ဖြစ်ပါတယ်။ အသံလွှင့်အစီအစဉ် လုပ်ပေးတော့ တခြားနည်းလေ့ကျင့်ခန်း မလုပ်နိုင်သူတွေအတွက် လုပ်ချင်ရင် လုပ်ခွင့် ရသွားတာလည်း မှန်တယ်။

တစ်နေ့လုံး ဒီကိုယ်လက်လှုပ်ရှားမှု လေ့ကျင့်ခန်း အစီအစဉ်ကို တစ်နေ့အတွင်း အကြိမ်အများကြီး လွှင့်ပေးတယ်။ ဒါပေမဲ့ ၆ နာရီခွဲအချိန်မှာ ပါဝင်ဆင်နွှဲသူ အများဆုံး ဖြစ်တယ်။ တချို့လူတွေက အိမ်မှာပဲ လုပ်ကြပါတယ်။ ဥယျာဉ်ထဲဆင်းတာတော့ လုပ်မြဲတာဝန်တစ်ရပ်အနေနဲ့ မပျက်ကွက်ဘူး။ လူသစ်မိတ်ဆွေသစ်နဲ့ ဆုံရတယ်။ အိမ်နီးနားချင်း (အမိုးခြင်တင်ရပ်ကွက်တူနေ) အဖြစ် ပိုပြီးရင်းနှီးလာတယ်။ ရပ်ကွက် အနေကြာသူတွေက ပွဲလမ်းကာလ ရပ်နားချိန်၊ ရုံးပိတ်ရက် ကြိုတဲ့အခါ အသင့်အတင့် စားစရာယူလာပြီး ဝေငှစားသောက်ကြတယ်။ ဒီနေရာမှာ တစ်ယောက်နဲ့တစ်ယောက် မျက်မှန်းတန်းမိပြီး ခင်မင်ရင်းနှီးလာတယ်။ ပြီးတော့ နောင်လူမှုရေးကိစ္စအဝဝ ပေါ်ပေါက်လာတဲ့အခါ ညီညီညာညာ ဝင်ရောက်ဆောင်ရွက်သွားတတ်ကြပါတယ်။ နွေရာသီကျောင်းပိတ်တဲ့အခါ ပန်းခြံမှာလာပြီး လေ့ကျင့်ခန်း ယူကြအောင် ဆွယ်တဲ့အနေနဲ့ ရက်ပျက်မရှိသူကို ဆုပေးလေ့ရှိပါတယ်။

ဆယ်မိနစ် လေ့ကျင့်ခန်းမှာ ဆိုင်းချက်ညီညီ ဟန်လွှဲလှုပ်ရှားနိုင်အောင် နည်းအတွဲ တစ်ဆယ့်နှစ်မျိုးလောက် ထည့်သွင်းပြီး ဘယ်သူမဆို ဘယ်အချိန်ဘယ်အခါ ဖြစ်ဖြစ် ဝင်ရောက်ဆင်နွှဲနိုင်အောင် စီစဉ်ပြီးထားပါတယ်။

အချက်ပေးသံနဲ့အတူတူ လေးစားလိုက်နာချင်တဲ့ လူတိုင်းဟာ လက်ဆန့်၊ ခါးကိုင်း၊ လက်မြောက်၊ ကိုယ်လိမ်၊ ဘေးလှည့်၊ နောက်ပြန်ကောက် လုပ်ကြတဲ့အခါ



ရုပ်သံလွှင့်မှာလို သံချိုအေးနဲ့ ချောခိုင်းပုံမျိုး မဟုတ်ဘူး။ တပ်ထဲက အငြိမ်းစားယူထား တဲ့ လေ့ကျင့်ခန်းဆရာ (sergeant) ရဲ့ အမိန့်သံနဲ့ ခိုင်းနေတာ ဖြစ်ပါတယ်။ တချို့ ပြောစကားအရဆိုရင် ပထမ အမှတ်မထင် ၆ နာရီခွဲ ရေဒီယို တိုင်ဆော (radio taiso) သံကြားလို့ ဆက်မအိပ်နိုင်ဘဲ ထပြီးလေ့ကျင့်ခန်းယူမိတာက စတင်ပြီးနောက် မှန်မှန်လုပ်မိနေတယ်လို့ ပြောပါတယ်။

စုစန် ရှမစ်ဒ် (Susan Schmidt)



(၁၀) အဆဂအို (Asagao)
နံနက်ခင်းရဲ့ကျက်သရေ (Morning glory)

အရင်ဆယ်နှစ်လောက် သြဂုတ်လမနက် နေတော်တော်မြင့်ချိန်လောက်မှာ၊ ရှေးမြို့တော် ကနဇဝ (Kanazawa) မှာ တွေ့ခဲ့ရတဲ့ ဝါးခြမ်းကလေးတွေကို အပင်ငယ် နွယ်တက်စရာ ကပ်လုပ်ထားတဲ့ အဆဂအို (Asagao) (ခရမ်း၊ ကြက်သွေး၊ ကောင်းကင် ပြာနဲ့ အဖြူ ရောင်စုံအပွင့်တွေကို နုနယ်တဲ့ လိပ်ပြာတောင်ပံ ရွက်ဖတ်တွေနဲ့ အစိမ်းရင့် ရွက်ဖားဖားတွေ နောက်ခံထားပြီး ထင်ထင်ရှားရှား တောက်ပြောင်လှပနေပုံ) ကို အခုထိ မျက်စိထဲက မထွက်နိုင်အောင် စွဲလမ်းနှစ်သက်ခဲ့ရပါတယ်။ အမေရိကအခေါ် နံနက်ကျက်သရေ (morning glory)၊ ဂျပန်အခေါ် ‘မနက်ရဲ့မျက်နှာ’ (face of morning) နွယ်ပန်းပင်ကို နရခေတ် (Nara period) မှာ တရုတ်မှ ဂျပန်ကို ယူခဲ့ပါတယ်။ ဒါပေမဲ့ အဲဒီခေတ် (Edo period) အရောက်မှာမှ ဒီအပင်ကို ဂျပန်တွေ သတိပြုမိကြတယ်၊ နှစ်သက်လာကြတယ်၊ ပန်းကို ချီးမွမ်းပြီး ကဗျာစပ်ကြတယ်။ အဲဒီခေတ် ကဗျာဆရာမ ကဂ နို ချိယို (Kagano chiyo) ဟာ တစ်နေ့မနက် အိပ်ရာ ထမှာ အဆဂအိုပင်ငယ်ဟာ ညတွင်းချင်း ရေတွင်းပေါ် ကျော်တက်လာတာကို သတိပြုမိပြီး ဝမ်းသာအားရ ဒီလိုထင်ရှားတဲ့ ကဗျာကို ရေးလိုက်တယ်။

နံနက်ကျက်သရေ
ရေတွင်းမှာရှိတဲ့ ငါ့ရေပုံးကို ယူသွားလို့
ငါသုံးဖို့ရေကို သူများဆီ သွားတောင်းရတယ်။

(ဒီအတိုင်းတော့ ကောင်းလိုက်တဲ့ကဗျာလို့ ပြောစရာမတွေ့ပါ။) ခရစ်နှစ် ၁၈၀၄ နဲ့ ၁၈၃၉ အတွင်းမှာ အဲဒီအခါက စာပေအရေးအသားတွေကို ယုံရမယ်ဆိုရင် အဆဂအို ပန်းမျိုးကွဲ ၃၈၀၊ အရွက်မျိုးကွဲ ၄၀ ကျော်ကို ဥယျာဉ်မှူးတွေ အပြိုင်အဆိုင် စိုက်ခဲ့ကြတယ်တဲ့။ ဒီပန်းကို ကျေနပ်နှစ်သက်စွဲလမ်းသူတွေဟာ ပန်းအိုးကို ရှေ့မှာချပြီး နေအရုဏ်နဲ့အတူ အရောင်လှလှနဲ့ပွင့်မယ့်ပန်းကို စောင့်ကြရတယ်။ တချို့ကတော့ ဒီပန်းရောင်းတဲ့ဈေးကို စောစောသွားပြီး ပန်းပွင့်လာတာကို စောင့်ကြည့်ကြတယ်။

အခုအခါ လူကြိုက်အများဆုံး အဆဂအို အမျိုးကို တိုင်ရှင် (tairin) 'လှည်းဘီးကြီး' လို့ ခေါ်ပါတယ်။ စိုက်တဲ့လူတွေက တော်ရင် အပွင့်ဟာ နှစ်ဆယ်က နှစ်ဆယ့်လေး စင်တီမီတာ (၅ လက်မက ၆ လက်မ) ထိ ရနိုင်ပါတယ်။ ဖုဂျီ ခရမ်း၊ နဂါးနီ၊ နတ်ကြိုက်၊ ဝါးနှင်းဆိုပြီး ပန်းတစ်ပွင့်တည်းကို စိတ်အာရုံမှာ အကြည်နူးဆုံး ဖြစ်အောင်မှန်းဆပြီး နာမည်မှည့်ကြတယ်။ အဲဒီခေတ်ဥယျာဉ်မှူးတွေဟာ အချိန်ယူလေ့လာပြီး လက်ရွေးစင်မျိုးစေ့ကို ရှာဖွေရွေးချယ်ပြီးမှ ကြိုက်သလို အပွင့်အနေအထားရအောင် အပင်သစ်ကို ပျိုးထောင်ခဲ့ကြတယ်။

ဒီနေရာမှာ ကျွန်မအများကို ဝန်ခံပါရစေ၊ ကျွန်မ မှတ်မိနေတယ်ဆိုတဲ့ ကနဇဝကပန်းဟာ အမေရိကမျိုး ဖြစ်နေပါတယ်။ ဘာဖြစ်လို့လဲဆိုတော့ ပန်းက နံနက်ခင်း အကုန်ပိုင်းရောက်မှ ပွင့်လို့ ဒီလိုပြောနိုင်တာ ဖြစ်ပါတယ်။ ဂျပန်မျိုးဖြစ်ရင် မနက်လေးနာရီမှာ ပွင့်တယ်။ ကိုးနာရီဆိုရင် ပန်းညှိုးစပြုပါတယ်။ အမေရိကမျိုးက မွန်းတည့် အထိ ခံတယ်။ ဂျပန်က တစ်ခဏကလေး လှတဲ့အပွင့်ကိုပဲ လူ့ဘဝနဲ့နှိုင်းပြီး ဒီအဆဂအို ပန်းကို နှစ်သက်စွဲလမ်းနေကြတာဖြစ်ပါတယ်။ နာမည်ကျော် ဟိုင်ကု (Haiku) ကဗျာဆရာ မစအိုက ရှိုကီ (Masaoka Shiki) က ဒီလိုကဗျာစပ်ခဲ့ပါတယ်။

နံနက်ကျက်သရေပန်းဟာ
ငါပန်းချီဆွဲတုန်းပဲ
ညှိုးနွမ်းသွားပါလေရော။

ရုသ် လင် ဟင် (Ruth Lin Hart)



mgvye.com

(၁၁) ဗွန်-အိုဒိုရီ (Bon-odori)

ဇွေရာသီမှာ ကျင်းပတဲ့ ‘ဗွန်’ ရိုးရာကပွဲ
(The summer Bon Festival folk dances.)

အဘိုးအဘွားတွေရဲ့ ဝိညာဉ်တွေ လူ့ပြည်ကို ခဏပြန်ပြီးလာချိန်မှာ ယခင်၊ ယခုနဲ့ ရှေ့အဖို့ ဆုတောင်းဆုယူလုပ်ကြပါတယ်။ ရောက်ရှိနေတဲ့ ဝိညာဉ်တွေကို ကောင်းစွာ ခရီးဦးကြိုဆိုပြီး ဧည့်ခံရမယ်။ နှစ်သက် ကြည်သာဖြစ်စရာ ကျွေးမွေး ဖြေဖျော်ရမယ်။ သီဆိုကပြတာလည်း ကောင်းတဲ့ဧည့်ခံနည်းတစ်မျိုးပါပဲ။

တစ်ဆယ့်လေးရာစု နှစ်ကုန်လောက်အထိ ရပ်ကွက်အတူနေထဲက ပုဂ္ဂိုလ်တစ် ယောက်က ရှေ့ဆောင်ကာ အိမ်ပေါက်စေ့ လာရောက်ပြီး ဧည့်သည်ဖြစ်တဲ့ ဝိညာဉ်တွေကို ပူဇော်ပသတင်မြှောက် ဆုတောင်းဆုယူ ပြုလုပ်ပေးပါတယ်။ အခမ်းအနားဝတ်ရုံနဲ့ တည်တည်ငြိမ်ငြိမ် ရွတ်ဖတ်ပြောဆိုပါတယ်။ အဲဒီပုံစံကို တစ်စတစ်စ စွန့်လွှတ်ပြီး လှပတောက်ပြောင်တဲ့ မီးအိမ် မီးပုံးတွေကို ထိန်နေအောင် ထွန်းညှိပြီး ရွှင်မြူးတဲ့ ဧည့်ခံပွဲအသွင်ကို ကူးပြောင်းလာပါတယ်။ အဘိုးအဘွားကို လွမ်းတဲ့သီဆိုပွဲကနေပြီး၊ အခုတော့ ဗွန် (Bon) ပွဲဟာ ကခုန်မြူးထူးပွဲဖြစ်နေပါပြီ။

အဘိုးအဘွားကို အိမ်ထဲမှာပဲ အသင့်အတင့်ဧည့်ခံပြီး ဆုတောင်းတာကို လုပ်ချင်လုပ်၊ မလုပ်ချင်နေ ပျော်မြူးစရာပွဲ လုပ်ဖို့ ပဓာနဖြစ်လာပါတယ်။ ဒီတော့

ဗုန်-အိုဒိုရီ (*Bon-odori*) ဟာလည်း လူကြိုက်များပြီး ပြန်လည်ဆန်းသစ် ပေါ်ပေါက် တဲ့ ပွဲကြီးတစ်ခု ဖြစ်လာပါတယ်။ ဒီလို ပြောင်းလဲလာတာကို အပြစ်တင်လို့မဖြစ်ပါ။ ပူအိုက်တဲ့အခါ ကြယ်ရောင်အောက်မှာ လွင်ပြင်ထွက်ပြီး ကခုန်မြူးထူးတာကို လူတိုင်း ကြိုက်ပါတယ်။ တူရိယာကို အီလက်ထရောနစ်နဲ့ တီးမှုတ်အသံချဲ့ထားကာ၊ နတ်ကွန်း အပြင် ကျောင်းဝိုင်းလွင်ပြင်နဲ့ ကားထားဖို့ကွင်းမှာ လူဆုံကြတော့ အမိုးအကာအတွင်းက ဒဇွကို ပွဲထက်တောင် လူစည်သေးတယ်။ ရောင်စုံမီးပုံး၊ ပဲင်ပြာရည်နဲ့၊ ပြောင်းဖူး မီးဖုတ်၊ စကွစ် (*squid*) (ပြည်ကြီး) ငါးကင်တွေ စားရင်းသောက်ရင်း ပေါ့ပေါ့ပါးပါး ယုကတ (*Yukata*) (ချည်ထည်နွေဝတ်ကီမိုနို) တွေကို ဝတ်ပြီး အမျိုးသား-အမျိုးသမီး အရွယ်စုံတွေ ပျော်ပျော်ရွှင်ရွှင် ပါဝင်ဆင်နွှဲနေကြပါပြီ။



ဗွန်အိုဒိုရိုပွဲ ကျင်းပရတာက လွယ်ပါတယ်။ ပထမနေရာလွတ်တစ်ခု အလယ်မှာ ငြမ်းမြင့်မြင့် ဆင်ရတယ်။ စင်မြင့်ပေါ်မှာ စည်ကြီးတစ်ခုဆွဲထားရတယ်။ တူရိယာကို တီးမှုတ်ဖို့ အဖွဲ့တစ်ခုခုကို ခိုင်းရမယ်။ တီးဝိုင်းမရှိရင် ကက်ဆက်တိပ်ခွေကို သုံးရင် လည်း ဖြစ်ပါတယ်။ အရပ်ထဲကပဲ ကနိုင်တဲ့လူတွေကို စင်မြင့်ပေါ်တက်ပြီး ကစေရ မယ်။ ပရိသတ်ကလည်း အောက်က အတီးနဲ့လိုက်က ကြရတယ်။ ကတဲ့အခါ ကြီးကြီး ကျယ်ကျယ် ပညာသားပါဖို့မလိုပါဘူး။ အနောက်တိုင်း အကကို ကလည်းဖြစ်တယ်။ အမျိုးသား-အမျိုးသမီး တွဲဖို့မလိုဘူး။ စင်မြင့်ကို လက်ဝဲရစ်ပတ်ပြီး ဝိုင်းကြီးပတ်ပတ် ကကြရတယ်။

ဩဂုတ်လတိုင်း ဂျပန်တွေ ဘယ်နေရာကဖြစ်ဖြစ် ဘာအလုပ်ရှိရှိ ထားခဲ့ပြီး ဇာတိရပ်ရွာ ပြန်လာကြကာ၊ ရပ်ရွာက လူတွေနဲ့ပေါင်းပြီး အဘိုးအဘွား ဝိညာဉ်ကို ဖြေဖျော်ကြပါတယ်။

ဝိန်း မာဖီ (Wayne Murphy)



(၁၂) တိုင်ဖု (Taifu) လေမုန်တိုင်း (Typhoon)

တစ်နှစ်တစ်ခါဆိုသလို သူ့ရာသီကျရင် လေမုန်တိုင်း (Typhoon) လာပါတယ်။ နွေရာသီမှာ တစ်ခါတစ်ရံ မုန်တိုင်းတိုက်ပေမဲ့ သူ့ရာသီက ဆောင်းဦးပေါက်ဖြစ်ပါတယ်။

ဂျပန်တွေကို အံ့စရာကောင်းတဲ့ အချက်တစ်ချက်က ရာသီဥတု အပြောင်းအလဲတိုင်း ရာသီအသစ်ကို လေးလေးမြတ်မြတ် စောင့်စားကြိုဆိုမြဲထုံးကို လက်မလွှတ်ဘဲ မုန်တိုင်းရာသီကိုလည်း ကြိုဆိုတယ်ဆိုတဲ့ အချက်ဖြစ်ပါတယ်။ ခေတ်ပေါ်ကျော်ကြားတဲ့ ဝတ္ထုတစ်ပုဒ်မှာ တိုကျို (Tokyo) ရဲ့ နွေရာသီကို ကြိုဆိုတယ်။ နွေရာသီမှာ ရှိတတ်တဲ့ ခြင်ကိုလည်း ကြိုဆိုတယ်။ ခြင်မရှိရင် ဘယ်မှာ နွေနဲ့တူတော့မှာလဲလို့ ရေးထားတယ်။ ဂဲန်ဂျိပုံဝတ္ထု (Tale of Ginniji) ထဲမှာ မုန်တိုင်းကို ဖော်ပြပြီးတော့ ဘာမျှဒုက္ခကြီးကြီး မကျရောက်သလို ဖုံးဖုံးဖိဖိရေးသွားတဲ့အပြင် ဆောင်းဦးပေါက်မှာ ဥယျာဉ်ရဲ့ အလှမှေးမှိန်လာပုံကို မုန်တိုင်းက ထင်ရှားစေတယ်လို့ ကျေးဇူးတင်ရတော့မလို ရေးထားပါတယ်။

နှစ်စဉ်မုန်တိုင်းဟာ ဂျပန်ကိုဒုက္ခပေးမြဲ ဖြစ်တယ်။ လူဦးရေသိပ်များတဲ့နေရာကို မကျရောက်သေးဘူးဆိုပေမဲ့ ဂျပန်မှာ လူဦးရေမများတဲ့ နေရာရယ်လို့ သိပ်မရှိဘူး။

မဟုတ်လား။ ဒီတော့ သတင်းစာမှာ မုန်တိုင်းသတင်းဟာ တစ်ခါနဲ့တစ်ခါ နေရာနာမည် ပဲ လွဲတယ်။ ပစ္စည်းပျက်တန်ဖိုးနဲ့ လူသေစာရင်းကို သတင်းထောက်က မပြောင်းဘဲ ရေးတောင် ဟုတ်မလိုလိုဖြစ်တယ်။ နောက်တစ်ခုက နှစ်စဉ်ဖြစ်မြဲလို့သာ ပြောတယ်။ ဂျပန်တွေက ဒီတစ်ခါပဲ ကြုံဖူးသလို အတွေ့အကြုံမရှိသလို ကြိုတင်အကာအကွယ် အဖြစ်နဲ့ တိမ်းရှောင်နေရ ကောင်းတယ်လို့ မသိသလိုနေကြပါတယ်။

တချို့ကိစ္စတွေမှာ ဂျပန်တွေ ကြိုတင်ပြင်ဆင်မှု လုပ်တတ်တာကို အသေအချာ တွေ့ပါတယ်။ ကိုရီးယားမှာ မြစ်တွေ၊ ချောင်းတွေ၊ ရေစီးချင်တိုင်း စီးနေကြတော့ ရေလွှမ်းမိုးတဲ့ဒုက္ခ မကြာခဏ တွေ့တယ်။ ဂျပန်မှာ မြစ်ချောင်းအားလုံး ထိန်းကွပ်ထား လို့ ရေလမ်းပိတ်တယ်၊ မြစ်ရေလျှံတယ် မရှိနိုင်ဘူး။ ဘာပြုလို့ မြစ်ကို ထိန်းပေးသလဲဆို တော့ မုန်တိုင်းကြောင့် ထိန်းဖို့လိုလိုဖြစ်ပါတယ်။ မြစ်ကို ဂရုစိုက်ပြီး ထိန်းသလို အိမ်ကို ဂရုစိုက်ပြီး မုန်တိုင်းဒဏ်ခံနိုင်အောင် မဆောက်ပါ။ ဒီနှစ်ခု ဆန့်ကျင်ဘက်ဖြစ်နေ တာကို ကြည့်ပြီး ဂျပန်မလေ့နဲ့ သဘောထားကို နားလည်နိုင်တယ်။ ပိုပြီး ရှင်းအောင် ပြောရရင် ဂျပန်အိမ်ကို အမိုးခိုင်ခိုင် နံရံတောင့်တောင့် လုပ်ရမယ်။ ဒီလိုဆိုရင် အိမ် တွင်းနဲ့ အိမ်ပြင်သိပ်ပြီး တသီးတသန့် ခြားနားသွားမယ်။ စက္ကူပြုတင်းသာခြားတယ်၊ အတွင်းကနေပြီး အပြင်ဥယျာဉ်ရဲ့အလှကို ခံစားနိုင်တယ်ဆိုတဲ့ ဂျပန်ဆန်တဲ့ ဂျပန်အိမ် ပျောက်သွားမှာစိုးလို့ မုန်တိုင်းဒဏ် ခံနိုင်မယ့်အိမ်ကို မနှစ်သက်ကြပါ။

ခုခေတ်ခုခါမှာ မုန်တိုင်းဒဏ်ခံနိုင်မယ့် တိုက်အိမ်ကောင်းကောင်း ကြီးကြီးမြင့် မြင့်တွေ ရှိပါပြီ။ ဒါပေမဲ့ အနောက်တိုင်းအဆင့်နဲ့ ပြောရင် ပျော့ညံ့ချက်တွေ အများကြီး ရှိလို့ အနောက်တိုင်းအိမ်လို မခံဘူး၊ လှုပ်လွယ်၊ ပြိုလွယ်၊ မီးလောင်ကျွမ်း လွယ်တယ်။ နေဖြစ်ပြီးရောဆိုတဲ့အိမ်မျိုးများလို့ တိုကျိုဟာ ကမ္ဘာမြို့တော်ကြီးတွေထဲမှာ ညံ့တယ်လို့ ပြောချင်လည်းပြောပါ။ လူမျိုးစရိုက်မှာ ဘာမဆိုမှိန်လွယ်ပျောက်လွယ်ဆိုတာ ဓမ္မတာ ပဲဆိုတဲ့ အယူရှိနေတယ်။ ဝတ္ထုပစ္စည်း ကြီးကျယ်တာလည်း သိပ်ဟုတ်လှပြီလို့ မထင် ဘူး။ တစ်နေ့ ပျက်စီးမှာပဲဆိုရင် ဘာပြုလို့ ရှေ့ရေးကို ကြောင့်ကြနေကြသလဲဆိုတာ ဆက်ပြောလာမယ်ဆိုပါတော့။

လမ်းသွားရင်း ဓာတ်ဆီပြတ်မယ်ဆိုရင် အနောက်တိုင်းသားက သိပ်ပြီး စိတ်ပူ မယ်။ ဂျပန်ကတော့ အေးအေးမှန်မှန်ပဲ။

အက်ဒဝပ် ဂျီ ဆေဒင်စတစ်ကာ (Edward G. Seidensticker)



(၁၃) အန်ဒိုကိုင် (Undokai,)
ကစားရင်း လေ့ကျင့်ခန်းလုပ်
(A game and exercise meet)

ဆောင်းဦးပေါက်လာရင် နှစ်တိုင်းဂျပန်မှာ ရက်တစ်ရက် သတ်မှတ်ပြီး အားကစားပွဲနဲ့ပျော်ပွဲ တွဲပြီး ပျော်ကြဆော့ကြတယ်။ အခြေခံစာသင်ကျောင်းသား၊ အဆင့်မြင့် တက္ကသိုလ်ကျောင်းသား၊ ကျေးရွာကလူတွေ၊ ရပ်ကွက်ကလူတွေ၊ အလုပ်ရုံအလုပ်တိုက်ကလူတွေ ကိုယ့်အစီအစဉ်နဲ့ကိုယ်ကစားကြတယ်။ ဘယ်သူမှ မပါဘဲ မနေရဘူး။ အန်ဒိုကိုင် (Undokai)ကို အတိအကျ အနက်ပေးရရင် ‘လှုပ်ရှားဖို့လူစုတယ်’ လို့ ပြောရမယ်။ အားကစားပွဲ စစ်စစ်မဟုတ်တော့ အောင်နိုင်ဖို့လည်း ပဓာန မဟုတ်ဘူး။ ဒီတော့ ပျော်ဖို့ပဲ အရေးကြီးတယ်ဆိုရမယ်။ ဒါပေမဲ့ အပျော်သက်သက်လည်း မဟုတ်ပါ။

သမိုင်းနောက်ခံကို ပြောဖို့လိုပါတယ်။ အခု နှစ်ဆယ်ရာစုနှစ်အစမှာ ပညာရေးမှာ ပြောင်းလဲပြုပြင်ကြတယ်။ ဒီတော့ ကစားပွဲကို ကျောင်းမှာ အခြေခံတယ်။ ဒါပေမဲ့ ကျောင်းသားရော ဆရာမိဘပါ ပါဝင်ကြတယ်။ ကုန်သည်တွေက ငွေစုပြီး ဆုချီးမြှင့်တယ်။ တစ်ခါတစ်ရံ ကျောင်းသားတွေက ပွဲကိုစီစဉ်တယ်။ ပြေးပွဲခုန်ပွဲနဲ့ အတူတူ မျက်လုံးကို အဝတ်စည်းပြီး ဘုတ်တလုတ် ကစားတာလည်း ပါမယ်။ သားသမီးနဲ့

တပည့်တွေက မိဘ၊ ဆရာ ဆရာမတွေ ကလေးတွေလို ကစားနေတာကြည့်ပြီး ရယ်ကြတယ်။ တကယ့်ကောင်းပေ့ဆိုတဲ့ နေရာမှာဝင်ပြီး ကရော်ကမည် ကစားတာလည်း ရှိတယ်။

တစ်ခါက ဝဆဒ (Waseda) တက္ကသိုလ် အန်ဒိုကိုင်ကို ၁၉၆၄ အိုလံပစ်ပွဲ ကျင်းပတဲ့နေရာမှာ သွားလုပ်တယ်။ လူကြီးတွေ ကလေးစီး သုံးဘီးခြေနင်း (Tricycle) ပြိုင်ပွဲလည်းပါတယ်။

ရိုးရာအကလည်း ပြိုင်ကြတယ်။ အလေ့အကျင့်မရှိဘဲ၊ မကျွမ်းကျင်ဘဲ ခိုင်းရင် လုပ်တယ်၊ ငါလည်းပါချင်တယ်ဆိုတဲ့ သဘောထားကို ပြတယ်။ လုပ်တတ်သရွေ့ မခိုမကတ် အတူလုပ်မယ်ဆိုတဲ့ ဂျပန်စိတ်ကို ပြတဲ့ပွဲဖြစ်ပါတယ်။

ရစ်ချတ် ဝုဒ် (Richard Wood)

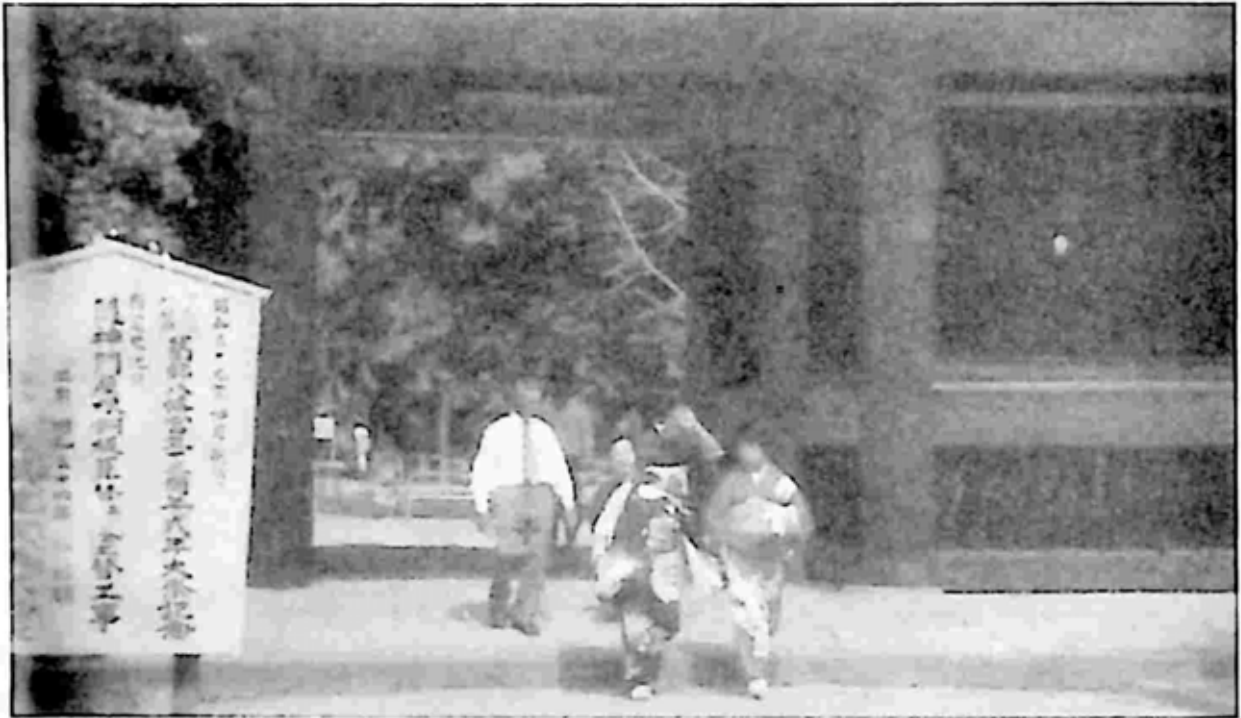


(၁၄) မိယမိုင်ရီ (Miyamairi)

မွေးစကလေးကို ဆိုင်ရာပိုင်ရာ နတ်ကွန်းမှာပြ
(The First Visit of a newborn baby
to its tutelary shrine)

နိုင်ငံခြားသားတွေက ဂျပန်တွေ မိယမိုင်ရီ (*Miyamari*) လုပ်တာ မြင်တော့၊ ကမ္ဘာမှာ ဒီလူတွေဟာ ကိုးကွယ်ယုံကြည်မှုကို သိပ်လေးစားသလား၊ ဒါမှမဟုတ် ကိုးကွယ်ယုံကြည်မှုကို စတိပဲ လုပ်တယ်လို့ ပြောရမလား ဝေခွဲမရအောင် ဖြစ်ကြရပါတယ်။ မွေးစကလေးကို ဥဗုစုန နှိ ကမိ (*Ubusuna no kami*) (ဒေသဆိုင်ရာ ရှင်တို့ နတ်ကွန်း) မှာ ပြရတယ်။ ဒီလိုပြပြီးမှ ကလေးငယ် ရှောင်ရန် ကန့်သတ်ချက်တွေက လွတ်မယ်။ တချို့အယူအဆဟာ ဒေသလိုက်ပြီး နည်းနည်းကွဲလွဲချက်ရှိမယ်။ ယောက်ျားလေးမွေးပြီး သုံးဆယ့်နှစ်ရက် မိန်းကလေး သုံးဆယ့်သုံးရက်မှာ နတ်ကွန်းကို ခေါ်လာပြီး ပြရတယ်။ ဒီလိုပြမှ ကလေးမွေးဖွားတဲ့အိမ်ဟာ မင်္ဂလာရှိမယ် ဆိုလိုသလား မသိပါ။ မိန်းကလေးက ဘာကြောင့်တစ်ရက် နောက်ချန်နေရသလဲဆိုတာလည်း မပြောတတ်ပါ။ ဒါပေမဲ့ ပြကွဒိန်အဟောင်းအရ ရက်ပုပ်၊ ရက်ထပ်မဟုတ်ရင် နေသာတဲ့ တနင်္ဂနွေ တစ်နေ့မှာ နတ်ကွန်းကို သွားရင်လည်း ဖြစ်တယ်။

ဒီအယူလည်း တချို့နေရာမှာ ပျောက်ပါပြီ။ ဥပမာ-နတ်ကွန်းပြတဲ့နေ့မှာ



ကလေးကို ဟန်လုပ်ပြီး၊ တူနဲ့မစင်ကို ကောက်ယူခွဲဟန်လုပ်ရတယ်ဆိုတာ၊ ရှေးထုံး
 တွေ အထူးပြုလေ့လာတဲ့ ပညာရှင်ပဲသိတယ်ဆိုပါတော့။ တစ်ဖက်က ပြောနိုင်တာက
 မြို့တော်ခန်းမမှာ မွေးဖွားစာရင်းကို မှတ်ပုံတင်တာထက်ပိုပြီး အဓိပ္ပာယ်ရှိတယ်။
 လေးနက်တယ်။ ရှင်တိုဘုန်းကြီးက နိုရီတို (Norito) ရွတ်တဲ့အခါ နတ်နဲ့လူ ယှဉ်တွဲပြီး
 သင့်တင့်ညီညွတ်စွာ နေနိုင်အောင် လူအတိုးအပွားကို နတ်မှာပြသတာဖြစ်တယ်။
 ဒီလို ရွတ်ဖတ်ဆဲမှာ ကလေးမိခင်က ကလေးတင်ပါးကို နည်းနည်းဆိတ်လိုက်ရတယ်။
 အဆိတ်ခံရလို့ ကလေးက အော်ရင်၊ ကလေးကလည်း ကောင်းစွာ ယှဉ်တွဲနေထိုင်ရေး
 ထုံးစံတွေကို လိုက်နာပါမယ်လို့ ပြန်လှန်ကတိပေးပြောဆိုတဲ့သဘော သက်ရောက်
 တယ်။ ဒီလိုလုပ်တာတွေကိုပဲ ကိုးကွယ်ယုံကြည်မှုခေါ်သလားလို့ အနောက်တိုင်းသားက
 ပြဿနာအဖြစ် စဉ်းစားနေမယ်။ ဘာပဲပြောပြော ဒီလိုလုပ်တာဟာ လူ့အဖွဲ့အစည်းမှာ
 လူသစ်လူဟောင်း ညီညွတ်သင့်တင့်တဲ့အခြေအနေကို ဖန်တီးယူတာ ဖြစ်တယ်။
 ခေတ်သစ်ရောက်နေပေမဲ့လည်း လူ့ဆက်ဆံရေးပုံစံဟောင်းတွေဟာ ခေတ်မတီမိသေး
 ဘူး။ ဒီပွဲမှာ နတ်နဲ့လူ ပြန်လှန်ကတိပေးပြီး ဆာကေ (Sake) သောက်ကြတယ်။ ဒါ
 လည်း လူ့ဆက်ဆံရေးမှာ အရေးပါတဲ့ ထုံးစံပဲမဟုတ်လား။ သေတဲ့လူထက် မွေးလာ
 တဲ့လူက ပိုပြီး နတ်နဲ့တကွ နိုင်ငံတည်မြဲဖို့ ကိစ္စမှာ အရေးပါတယ်။

နော် ဆွီငယ်ဒိုး (Jan Swyngedouw)



(၁၅) ဟိုင်ကု (Haiku)

ငါး,စ၊ ငါး,ဆုံး၊ အလယ်လုံး ရေးထုံးခုနစ် ဟိုင်ကုဖြစ်

(A Japanese poem composed of three lines of five, seven and five syllables respectively)

ဂျပန်တွေ အလှအရသာ ခံစားပုံကို အနုပညာအနေနဲ့ ဖော်ပြတဲ့အခါ ဟိုင်ကု (Haiku) ကဗျာဟာ အထင်ရှားဆုံးအဆင့်မှာ ရှိပါတယ်။ ဒီပညာဟာ တရုတ်နည်း၊ အနောက်တိုင်းနည်း မပါဘဲ ဂျပန်နည်းသက်သက်အနေနဲ့ ထွန်းကားလာခဲ့ခြင်းဖြစ်တယ်။

ဟိုင်ကုကဗျာမှာ သရပထမစာကြောင်း ငါးလုံး၊ ဒုတိယ ခုနစ်လုံး၊ တတိယ ငါးလုံး၊ အစုစုသရ တစ်ဆယ့်ခုနစ်လုံးပဲ ပါတဲ့ စာသုံးကြောင်းကဗျာ ဖြစ်ပါတယ်။ ရာသီဥတုအနေအထားတစ်မျိုးမျိုးကို ဖော်ပြဖို့ ပဓာနထားတယ်။ ရေးစပ်ပုံ သိမ်မွေ့တယ်။ ရှင်းတယ်။ ယိုစဗုစုံ (YosaBuson) (၁၇၁၆-၈၃) ရေးစပ်ပုံကို နမူနာကြည့်

နွေဦးပင်လယ်

တစ်နေကုန် ဖောင်းချည်နိမ့်ချည်

မြင့်လိုက် နိမ့်လိုက်။

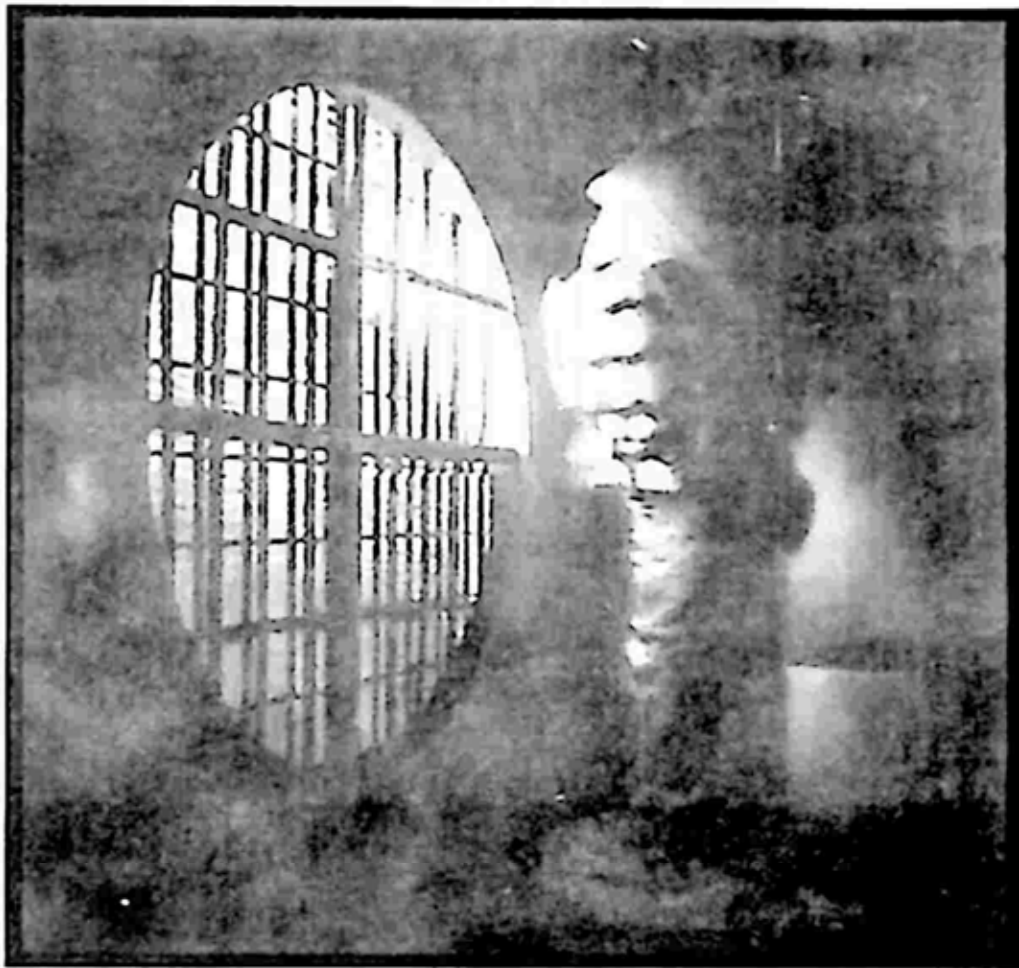
ကဗျာဆရာရဲ့ အတွင်းစိတ်မှာ သိမြင်သမျှကို အခုလက်ငင်း အနေအထားအရ ထင်းခနဲ မြင်စေတယ်။ စိတ်အာရုံမှာ ပေါ်လာပုံ၊ အတွေးနက်ပုံ၊ အမြင်သန်ပုံကို အကဲအပိုမပါဘဲ ရိုးရိုးရှင်းရှင်း ထိမိအောင် ဖော်ပြလို့ ဟိုင်ကုကဗျာဟာ နာမည်ကြီးတာဖြစ်ပါတယ်။ နှလုံးသားမှာ ထိမိခံစားရပုံကို အကျိုးအကြောင်း ဆက်စပ်ပြီး မရှင်းဘဲ တိုက်ရိုက် ပြောချလိုက်တယ်။ အဖြစ်သနစ်အစစ်ကို လူ့ဘဝမှာ ပေါ်လာတဲ့အတိုင်း ကြည့်မှန်မှာ မြင်ရသလို မြင်ခွင့်ပေးနိုင်တယ်။ ကဗျာဆရာက သူ့ခံစားမှုကို ပြောချင်တာထက်၊ ကဗျာနာသူကို အဓိပ္ပာယ်ကြွယ်ဝတဲ့ စကားလုံးနည်းနည်းနဲ့ ထိပ်စဖော်ပေးပြီး ဆက်လက် စဉ်းစားခိုင်းတာမျိုးလည်းဖြစ်တယ်။ အိကေဗန (*Ikebana*) မှာ အပွင့် အရွက်နဲ့ ရိုးတံတွေအများကြီး မပြဘဲ လိုသလောက်ကလေးနဲ့ အလှပေါ်အောင် ဆင် သလို၊ နီ (*No*) မှာ လိုသလောက်ဟန်ပဲသုံးပြီး ဇာတ်လမ်း သရုပ်ဖော်သလို၊ စုမိ-အဲ (*Sumi-e*) မှာ ရှုပ်ပွနေအောင် စုတ်ချက်မပေးဘဲ နည်းနည်းကလေး မင်နဲ့တို့ထိထား သလို ဟိုင်ကုမှာလည်း အစားကောင်းရဲ့ အရသာကို နည်းနည်းဖွဲ့မြည်းရုံနဲ့ သိစေတယ်။ ဟိုင်ကု ကဗျာဆရာတွေထဲက အကျော်ကြားဆုံး မတွအိုဗရှိ (*Matsuo Basho*) (၁၆၄၄-၉၄) ရဲ့ ကဗျာတစ်ပုဒ်ကို မြည်းကြည့်ပါ။

စေ့စေ့ကြည့်
 ပြောင်းတွေ ပွင့်နေပြီ
 ခင်တန်းအောက်မှာ။

ဟိုင်ကုကဗျာ စပ်တဲ့အခါ ကဗျာနဲ့ကဗျာဆရာကို ခွဲလို့မရဘူး။ ကဗျာဆရာက ကဗျာ အတွက် ရွေးတဲ့စကားလုံးထဲမှာ သူလည်းပါနေတယ်လို့ ပြောကြတယ်။ ပတ်ဝန်းကျင် အဖြစ်အပျက်ကို သူဖော်ပြတဲ့အထဲမှာ သူ ဘယ်လိုလူလဲဆိုတာလည်း ပါသွားတယ်။ ကဗျာဖတ်တဲ့လူက အဖြစ်အပျက်နဲ့ ကဗျာဆရာကြုံတွေ့ ခံစားနေရပုံကိုပါ တွဲပြီး မြင်ယောင်လာတယ်။ ဒီလိုနဲ့ပဲ ဟိုင်ကုကဗျာဖတ်ရင်း ဖတ်သူလည်း ကဗျာဆရာ ဖြစ်လာတယ်။

ညနေလ
 ဆီးပွင့်ကြွေ
 ပလွေသံ။

အရင် အနှစ်ရှစ်ဆယ်ကျော်က ကဗျာဆရာ မစအိုက ရှိုကီ (*Masaoka Shiki*) ရေးခဲ့ ပေမဲ့ ခုပဲ ရေးပြီးသလို အဓိပ္ပာယ်လည်း ပြည့်ဝလေးနက်ဆဲပဲ။ ဂျပန်ဆီးပင်ကို



အနောက်နိုင်ငံတွေမှာ ယူစိုက်ကြသလို ကျပ်နီဟိုင်ကုလည်း ကဗျာစိတ် စိမ့်ဝင်နိုင်တဲ့ နေရာတိုင်းကို ပြန့်ပွားသွားမှာ ပါပဲ။

ဗလဒိမာ ဒေဗိုက် (Valdimir Devide)

ဖြည်းဆေးစွာချွတ်နေ
 ပန်းပွင့်များအားကြည့်ပြီးနောက်
 ရောင်စုံခါးစည်းကပ်။

Sugita Hisjo



(၁၆) ယုကိမိဇကေ (Yukimizake)

နှင်းကြည့်ရင်း ဆကေသောက်

(Drinking sake while enjoying the snow)

နွေဦးမှာ ချယ်ရီ
နွေလယ်မှာ ဥသြ
ဆောင်းဦးမှာ လ
ဆောင်းခါနှင်း က
ကြည်အေးလှ။

ဒိုဂျဲန်

ချယ်ရီအပွင့်တွေ ဝေဝေဆာဆာ ပွင့်နေတာကို အရသာခံပြီး ပွဲတမျှဂျပန်တွေ ဝိုင်းကြည့်
လေ့ရှိကြတာ သိကြပြီးဖြစ်ပါတယ်။ ဥသြငှက်ငယ်တစ်ကောင်လည်း သနားစရာ
အော်မြည်သံကို နွေအခါစောင့်ပြီး နားထောင်နေလေ့ရှိကြတယ်။ ဆောင်းဦးမှာ လမင်း
ဝင်းဝင်းပပ သာနေပုံကိုလည်း အကြာကြီး ငေးကြည့်နေတတ်ကြသေးတယ်။ ဒီသုံးမျိုး
အပါအဝင်ဖြစ်ပေမဲ့ နှင်းကျပြီး ရှုခင်းကို အရသာခံကြည့်တာကတော့ လုပ်ခဲ့တယ်။
ဒါပေမဲ့ နှင်းရှုတဲ့အလေ့ဟာလည်း ဂျပန်သိပ်ဆန်တဲ့ အလေ့တစ်ခု ဖြစ်ပါတယ်။
ချယ်ရီပန်းလည်း ကမ္ဘာအနှံ့ရှိတယ်။ သနားစဖွယ် ငှက်အော်သံလည်း နေရာတကာမှာ



ကြားနိုင်တယ်။ လသာရက်မှာ ဘယ်က ထွက်ကြည့်ကြည့် စိတ်ချမ်းသာစရာ လမင်းကို မြင်ရပါတယ်။ ဒါပေမဲ့ အခြားဒေသတွေမှာ ဂျပန်မှာလို နှင်းက ဆွတ်ဆွတ်ဖြူရဲ့လား။ သိပ်အေးပြီး လေကလည်း အများကြီးထိုင်းနေတဲ့အခါ ဂျပန်နှင်းဟာ လေးလေးပျစ်ပျစ် ဖြစ်နေပါပြီ။

ဆကေ (Sake) ကို ဒီလိုရာသီမှာပဲ သောက်ရမယ်လို့ ကန့်သတ်မထားပေမဲ့ နှင်းရှူတဲ့အခါ ဆကေနဲ့ သိပ်လိုက်ဖက်တယ်။ ရေနွေးထဲမှာ ဆကေခွက်ကို ထည့်ပြီး နွေးပါ။ ဆောင်းတွင်းညအခါ နွေးနေတဲ့ ဆကေခွက်ကို ကိုင်သောက်ရင် လက်၊ ပါးစပ်နဲ့ နှလုံးထဲမှာပါ အနွေးဓာတ်ပျံ့ပြီး နှစ်သက်စွဲလမ်းစရာ တွေ့ပါလိမ့်မယ်။ ဂျပန်မြောက်ပိုင်းမှာဆိုရင် တစ်ဆောင်းတွင်းလုံး နှင်းဖုံးနေတတ်တယ်။ ဒီအခါ ကျေးလက်က ရွာသူရွာသားတွေ မီးဖိုကို ကျောခိုင်းထိုင်ရင်း အပြင်က နှင်းကိုပဲ ငေးကြည့်နေ တတ်ကြတယ်။ အမိုးအကာမရှိတဲ့ ရေပူစမ်းမှာ ရေစိမ်ရင်း ပတ်လည်က နှင်းကိုကြည့် ရတာ သာပြီးအရသာတွေ့တယ်။

ဂျပန်ဘုရားကျောင်း (နတ်ကွန်း) တွေဟာ ဆောင်းအခါ ပိုပြီးကြည့်လို့

mgysa.com

လှတယ်။ နှင်းရှူဖို့ သိပ်ဆီလျော်တဲ့ နေရာတွေ ဖြစ်ပါတယ်။ ကျွန်တော်လည်း နှစ်ဟောင်းကုန်ခါနီးရင် တောင်ပေါ်ဒေသက ဘုရားကျောင်းတစ်ခုကို အလည်သွားလေ့ ရှိတယ်။ ညဉ့်နက်သန်းခေါင်က နောက်တစ်နေ့ ညနေအထိ ကျောင်းတော်မှာ ဆု တောင်း ခေါင်းလောင်းထိုး၊ ဗေဒင်မေးနဲ့ အိုမမိုရီ (omamory) အဆောင်လက်ဖွဲ့ ဝယ်ဖို့လူတွေ ကြိတ်ကြိတ်တိုးလာကြတယ်။ တစ်ခါက တစ်ညလုံး ဖွေးဖွေးဖြူတဲ့ နှင်းတွေ တရစပ်ကျဖူးတဲ့ ရက်တစ်ရက်ကိုပြန်ပြီး အမှတ်ရမိတယ်။ ကျောင်းတော်က ထွက်တဲ့ ဆီမီးရောင်ဟာ နှင်းပေါ်ကျပြီး အရောင်ဟပ်နေတယ်။ ဆုတောင်းသူတွေ ကလည်း တန်းစီပြီး အလယ်ခန်းမကို ပတ်တဲ့စင်္ကြံတစ်လျှောက်မှာ တရွေ့ရွေ့ ရှေ့တိုး သွားနေကြတယ်။ လေအေးတိုက်တဲ့အခါ ခေါင်းလောင်းသံ တိုးတိုးလည်းပါတယ်။ စည်သံလည်းကြားတယ်။ အချင်းချင်း နှစ်သစ်မင်္ဂလာရှိပါစေလို့ နှုတ်ခွန်းလည်း ဆက်ကြတယ်။ နံနက်လေးနာရီမှာ လူနည်းနည်း ပါးသွားတယ်။ ဒီတော့မှ နေထွက်မီ အထိ ဘုန်းကြီးတွေ တစ်နာရီလောက် နားရတယ်။ ဒီလိုနားရချိန်မှာ နေထွက်ရင် နောက်ထပ်ရောက်လာမယ့် လူတွေကိုမျှော်ရင်း၊ ဒီဘုန်းကြီးတွေဟာ ဟိဗချီ (hibachi) ဟောင်းနားမှာစုပြီး လက်ကိုမီးကင်ရင်း၊ ထမင်းဆုပ်စားရင်း၊ နှစ်သစ်ရဲ့ ပထမဆုံး ဆကေကို နည်းနည်းစီစုပ်ယူရင်း၊ ရွရွလေး ကျနေတဲ့နှင်းကို လှမ်းကြည့်နေကြတယ်။ အေးစက်တင်းမာတဲ့ အရောင်လည်း လျော့စ ပြုပြီး သန့်စင်ပြီး တည်ငြိမ်တဲ့ပုံစံနဲ့ နှင်းကမ္ဘာလောကတစ်ခုလုံးကို လွှမ်းခြုံပေးနေပါပြီ။ ကောင်းကင်၊ တောင်ရိုးနှင့်နှင်း ဟာ တစ်သားတည်း တစ်ပြင်တည်းဖြစ်လာပြီ။ ဘုန်းကြီးရော ဆုတောင်း ဆုယူသူတွေပါ အားလုံးကို ထွေးပိုက်ပေးသလို စိတ်အာရုံမှာ ပေါ်လာမိတယ်။ အဲဒါပဲ ယုကိမိဇကေရဲ့ အံ့ဩဖွယ်အကြောင်းအရာဖြစ်တယ်။

ဂျွန်စတီဗင်စ် (John Stevens)



(၁၇) ရှိဝစု (Shiwasu)

နှစ်ဟောင်းကုန်ခါနီးမှာ စားစရာ အလှအယက်ဝယ်ခြင်း

(ဒီဇင်ဘာရဲရှေးနာမည်)

(The end of year rush,

also the old name for December)

ဂျပန်တက္ကသိုလ်တစ်ခုမှာ စာပြဖို့ ဆရာအဖြစ်နဲ့ ရောက်ခဲ့ရတဲ့ ပထမနှစ်မှာပဲ ရှိဝစု (Shiwasu) ကို စပြီး ကြားဖူးပါတယ်။ အဲဒီအခါက ဆရာအဖြစ်ဆိုတော့ စာသင်ပေးဖို့ ပြင်ဆင်တာလည်း အချိန်ကြာကြာ ပြင်ဆင်ရပါတယ်။ တပည့်တွေရဲ့ အဖြေလွှာတွေကို စစ်ဆေးရတာလည်း အင်မတန်အချိန်ယူပြီး လုပ်ရတယ်။ အလုပ် မကျွမ်းကျင်သေးတဲ့ သဘောလည်း ပါတာပေါ့။ ပြီးတော့ တစ်ဖက်ကလည်း အမေရိက တက္ကသိုလ်မှာ ပြန်ပြီး ဘွဲ့ယူဖို့ တင်သွင်းရမယ့် ကျမ်းတစ်စောင်ကို လက်စသတ် ရေးနေရတာလည်း ရှိသေးတယ်။ အဲဒီကိစ္စတွေထဲမှာ ထပ်ဆင့်ပြီး ကြုံခဲ့ရတဲ့ ဒုက္ခက တော့ ကျောင်းသားတွေ စုနေဖို့ ဆောက်ထားတဲ့ တက္ကသိုလ်တွင်း ကျောင်းသားဆောင် တစ်ခုမှာ ကျွန်တော်နေတာဆိုတော့ ဧည့်သည်ကလည်း ပြတ်လပ်တယ် မရှိလှဘူး။ နေ့ညမရွေး၊ မချိန်းမဆို လာချင်တိုင်း လာနေကြပါတယ်။

အဲဒီနှစ် ဒီဇင်ဘာရောက်တော့ ရောက်လာတဲ့ဧည့်သည်တိုင်းလိုပဲ ကျွန်တော့်

စားပွဲပေါ်က လက်နှိပ်စက်မှာ ဝါကျမဆုံးသေးတဲ့ စာကြောင်း တိုးလိုးတန်းလန်းနဲ့ စာရွက်ကို မြင်တယ်။ စာအုပ်၊ စာစောင်၊ အစီရင်ခံစာ၊ လိပ်စာမတပ်ရသေးတဲ့ နှုတ်ဆက်ကတ်ပြား ဆိုတာမျိုးတွေ ဖရိုဖရဲရှိနေတာကိုကြည့်ပြီး အားတုံ့အားနာ သဘောမျိုးနဲ့ 'ရှိဝစု' ပြောပြီး တကယ်အားမနာဘဲ တစ်နာရီကျော်ကြာအောင် ထိုင်ပြီး ဟိုဟာမေး ဒီဟာပြောလုပ်တော့တာပါပဲ။ အဲဒီလို 'ရှိဝစု' လို့ ပြောတာ သုံးလေးကြိမ်ကြုံရတော့ အဲဒါ ဘာပြောတာလဲ ရှင်းပြပါဦးလို့ ပြောမိတယ်။ ဖြေတဲ့လူက တစ်နှစ်လုံးရဲ့ နောက်ဆုံးလကိုခေါ်တဲ့ နာမည်ဖြစ်တယ်။ (ရှိ) ဆရာဖြစ်တဲ့ လူမှာ (ဟစု) [သို့မဟုတ် အပြောလွယ်အောင် (ဝစု)] အလုပ် လက်မလည်ဘူး။ ဒါပဲပြောပြီး နောက်ထပ် ကော်ဖီတစ်ခွက် သူ့ဘာသာသူ ငဲ့ထည့်ပြီး ဆက်ထိုင်နေပြန်တယ်။

အဆောင်မှာ အဲဒီတုန်းက ကျောင်းသားနှစ်ရာငါးဆယ်ပဲ ရှိသေးလို့ တော်တော့တယ်။ သူတို့ကိုယ်တိုင်လည်း ကျွန်တော့်လိုပဲ အလုပ်ဝိုင်းဝိုင်း လည်နေမှာ ဖြစ်လို့ ကျွန်တော့်မှာ တချို့အလုပ်ကို လက်စသတ်ခွင့် ရပါတယ်။ မူလရက်ချိန်းအတိုင်း မအပ်နိုင်တဲ့ အလုပ်၊ နှစ်ဆန်းပြီးမှ ပို့ဖြစ်တဲ့ နှစ်သစ်ကြိုကတ်ပြား လူထုံးစံအတိုင်း မည်မည်ရရမရှိဘဲ ကာလတစ်ခုကုန်ဆုံး လွန်မြောက်သွားပါတယ်။

ဂျပန်ဘာသာ ငါဆရာတွေကို မေးပြန်တော့လည်း ဒီ 'ရှိဝစု' ကို ရိုးတိုး ရိပ်တိတ်ပဲ ပြောတတ်တယ်။ ဟေ့ယန် (Heian) ခေတ်လောက်က ဆွေရှောနဂုန် (Sei Shonagon) ရေးတဲ့၊ ခေါင်းအုံးစကား (Pillow Book) ထဲမှာ စတင်တွေ့ရှိတယ် ထင်တယ်။ ဘယ်က အရင်းအမြစ်ဆိုတာတော့ မသိကြပါဘူး။ ဗုဒ္ဓသာသနာဝင် ဘုန်းကြီးတွေကို နှစ်ကုန်ဆုံးခါနီး အိမ်ပင့်ပြီး ပရိတ်ရွတ်ခိုင်းတာတွေ များလွန်းလို့ မအားနိုင်အောင်ရှိတဲ့ အခြေအနေကို ဖော်ပြတာလည်း ဖြစ်မယ်တဲ့။

ဒီလိုနဲ့ ကျွန်တော်ကြုံဖူးတဲ့ ဒီဇင်ဘာလတွေ များလာပြီး ကိုယ့်လုပ်ဖော်ကိုင်ဖက်တွေ အဲဒီလမှာ ဘယ်လိုနေပြီး ဘယ်လိုအလုပ်လုပ်ကြသလဲဆိုတာကို ပြန်ပြီးကြည့်တော့၊ အခုအခါမှာ အရင်ကထက် ရက်တိုးမရ၊ တာဝန် မလျော့ပေမဲ့ စောစောက ကြုံဖူးသလောက် စိတ်မအား လူမအားမဖြစ်လှဘူး။ တက္ကသိုလ် အသိုင်းအဝိုင်းမှာ ဒီဇင်ဘာဆိုရင် ဗိုနဲနဲကိုင် (bonenkai) ပေါ့ပါဘိသနဲ့၊ ဟိုပါတီ ဒီပါတီသွား စားရသောက်ရနဲ့ ဆရာအချင်းချင်း ဖိတ်၊ ကျောင်းသား ဆရာ အပြန်အလှန်ဖိတ် ကျောင်းသားဟောင်းတွေက လာခေါ်နဲ့ အတောမသတ်ဘူး။ ကျောင်းသားဆောင်မှာ နေတုန်းကလိုပဲ၊ ကျောင်းသားတွေ ဝင်လာပြီး ကော်ဖီတစ်ခွက်နဲ့ ဟိုမေး ဒီမေး ဆိုတာနဲ့လည်း ဇာယံ

မခြားလှပါဘူး။ ပညာရေးလောကမှာ ဒီဇင်ဘာ ဆရာလုပ်ငန်း (busy-ness) ဟာ မဆိုးပါဘူး။

ဝီလီယမ် ကာရီ(William Currie)



(၁၈) ရှိအို (Shio)

ဆား (Salt)

လူ့ခလေးမှာ ဆားလို နေရာတကာ အသုံးဝင်တဲ့ပစ္စည်း ရှားတယ်။ ရှေးရှေးက စလို့ ဆားခတ်မှ အရသာ လေးနေတတ်တယ်။ ဆားနဲ့ သိပ်ထားရင် ကြာကြာခံတယ်လို့ သိခဲ့ကြတယ်။ ဆားထွက်တဲ့နေရာဟာ ရောင်းဝယ်ရေး ဗဟိုစခန်း ဖြစ်လာတယ် 'ဆားလမ်း' (salt route) ဆိုပြီး အသွယ်သွယ် အနှံ့အပြား ရှိခဲ့တယ်။ အင်္ဂလန်မှာ ဆော့တစ်ချ် (Saltwich) ဂျပန်မှာ ရှိအိုဂျိရိ (Shiojiri) ဆိုတဲ့ မြို့နာမည်တွေဟာ ဆားနဲ့ ပတ်သက်တဲ့အမည်တွေ ဖြစ်တယ်။ လူတွေအတွက် အသုံးအင်မတန်ဝင်တဲ့ ပစ္စည်းဖြစ်တော့ ထုံးစံအတိုင်း ပူဇော်ပွဲ၊ ကိုးကွယ်ဆည်းကပ်တဲ့ ပွဲတွေမှာ ဆားလည်း အရေးပါတဲ့ နေရာတစ်ခန်းရလာတယ်။ စကားပုံတွေ၊ ပုံပြင်တွေ၊ ရိုးရာခလေးတွေ ကိုးကွယ်မှုတွေမှာ ဆားအကြောင်းပါလာတယ်။

ဂျပန်မှာ ဆားဟာ မကောင်းတဲ့ပစ္စည်းကို သန့်ရှင်းစင်ကြယ်အောင် လုပ်ပေး နိုင်တယ်။ ကောင်းကျိုးပေးနိုင်တဲ့ အစွမ်းသတ္တိရှိတယ်လို့ ယုံကြည်ကြတယ်။ မစင် ကြယ်ရင် သမုဒ္ဒရာရေနဲ့ဆေးပါလို့ ရှေးစကားရှိဖူးတဲ့အပြင် ဂျပန်မှာ ဆားကို ပင်လယ် ရေက ချက်ယူတာဖြစ်လို့ သန့်ရှင်းအောင်လုပ်တဲ့ပွဲ၊ ဘေးရန်ကင်းအောင် လုပ်တဲ့ပွဲမှာ ဆားပါ ရတယ်။ အိုကီနဝ (Okinawa) က လူတွေဟာ လူသေကို သဂြိုဟ်ပြီးလို့



ပြန်လာရင် ပင်လယ်မှာဆင်းပြီး ရေချိုးရပါမှ သေခြင်းဆိုင်ရာ အညစ်အကြေးစင်မယ်လို့ ယုံတယ်။ လူသေအလောင်းရဲ့ အနီးအပါးကို ကပ်ရောက်မိလို့ မစင်မကြယ် ဖြစ်ခဲ့ရတဲ့ သေသူရဲ့ အမျိုးအဆွေတွေအိမ်ကို ပြန်အရောက်မှာ အိမ်ဝကို ဆားပက်ပြီးမှ ဝင်ရတယ်။ ခုတော့ အသုဘပို့ အပြန် အိမ်အဝင်မှာ သုံးဖို့ ဆားထုပ်ဝေတယ်။

သန့်စင်စေရုံသာမက မှော်ပညာနဲ့ဆိုင်တဲ့ အစွမ်းသတ္တိရှိတယ်လို့လည်း ထင်ကြသေးတယ်။ စားသောက်ဆိုင်ရဲ့ ထောင့်တစ်ထောင့်မှာ မိုရီ-ဂျီအို (Mori-jio)

mgyc.com

ဆားပုံကလေးကို တွေ့ဖူးမှာပေါ့။ အဲဒါရှိမှ မကောင်းဆိုးဝါးဆိုင်ထဲ မဝင်ဝံ့ဘူး။ တောင်သူလယ်သမားအိမ်မှာ နှစ်သစ်ပွဲလုပ်ရင် ရေတွင်းနား၊ မီးဖိုနား ဆားပုံတွေ့မယ်။ မနှစ်သက်တဲ့ ဧည့်သည်ထပြန်ရင် တစ်ယောက်က 'ဆားပက်ဟေ့' လို့ ခိုင်းလိမ့်မယ်။ တကယ်မလုပ်တောင် ခြေဆောင့်ပြီး 'ဥဲဖွ၊ လွဲပါစေ၊ ဖယ်ပါစေ' ဆိုသလို သဘောရှိ တယ်။ စုန်းပူ၊ နတ်ဝင်ရင် အစွဲထွက်ဖို့ ဆားပက်ကြပြန်တယ်။ ဒီစကားတွေအတွက် အကောင်းဆုံးသက်သေကို ရှာပြီးပြရရင် ဆူမို(sumo) နပန်းပွဲကို သွားကြည့်ပါ။ ရှင်တို့ယုံကြည်မှုအရ အနှောင့်အယှက်ကင်းအောင် ဆားပက်တဲ့ခလေးကိုယူပြီး၊ နပန်း သမားကြီးကို ဆားနဲ့ ပက်တဲ့အခါ တစ်ဖက်က နပန်းသမားကို ဖုတ်၊ ပြိတ္တာထင်နေသလား မသိတော့ပါ။

ဂေနော် ဂျန်ကီ (Gaynor Jenke)



(၁၉) ဥမဲဗိုရို (Umeboshi) ဆီးသီး ဆားစိမ် (Pickled plums)

ဥမဲ (*Ume*)(ဂျပန်ဆီးပင်)၊ ဇွန်လဆန်းကစပြီး အပွင့်ပွင့်ပြီဆိုရင် ကျွန်မကတော့ သစ်သီးဆိုင်ကို ခဏခဏသွားကြည့်ပြီး မမှည့်သေးတဲ့ မာမာစိမ်းစိမ်းအသီးကို ဝယ်ဖို့ ပြင်ပါတယ်။ မမှည့်သေးတဲ့ ပန်းသီးတွေလိုပဲ ဒီအသီးကမာတယ်၊ ချဉ်တယ်၊ နည်းနည်းမှ စားလို့မဖြစ်ဘူး။ ဒီမကောင်းတရောင်းကို ဘာဖြစ်လို့ ရောင်းပါသလဲ၊ အမှည့်ကို မရောင်းပါ။

ဥမဲကို ဥမဲရှု (*umeshu*)ခေါ်တဲ့ ဆီးသီးအရက် ချက်ပါတယ်။ တစ်နှစ်ကျော် နှစ်နှစ်ထဲဝင်ရင် ဒီအရက်ဟာ ဆေးဖက်ဝင်လာတယ်။ ဝမ်းချုပ်တဲ့လူတွေ သုံးပါတယ်။ ဥမဲကို နောက်တစ်မျိုး လုပ်နိုင်တာက ဥမဲဗိုရို (*umeboshi*)ဆိုတဲ့ ဆားရေစိမ် ဆီးသီး ပျော့ပျော့ဖြစ်အောင် လုပ်ပါသေးတယ်။ တကယ်က ဥမဲအများစုကို ဒီလို ချဉ်စိမ်ပါတယ်။ ထမင်းဖြူဖြူတစ်ခွက်နဲ့ ဆီးသီးချဉ်ရည်စိမ်ကို တွဲဖက်စားရရင် သိပ်အရသာရှိတယ်။

ဂျပန်တွေရဲ့ အမှတ်အသားအရ ဥမဲဗိုရို စလုပ်ပြီဆိုရင် ရာသီတစ်ရာသီ ကူးပြောင်းပြီဖြစ်တယ်။ ဥမဲအစိမ်းကို ရေစင်စင်ဆေးတယ်။ နောက် ရေစိမ်တယ်။ ကျောက်စည်ပိုင်းမှာ ပြောင်းထည့်ပြီး ဆားနိုင်နိုင်ဖြူးပြီး သူ့အရည်နဲ့သူ နစ်နေအောင် အပေါ်က ကျောက်တုံးနဲ့ ဖိပြီး သီတင်းနှစ်ပတ်လောက် ထားရတယ်။ မိုးမကျမီ

လတ်လတ်ဆတ်ဆတ် ခူးထားတဲ့ အရောင်နီနီ ပရတ်နဲ့ရှိတဲ့ ရှိဆို (Shiso)အရွက်ကို ဆားနဲ့ပွတ်ပြီး ကျောက်စည်ပိုင်းထဲ ထည့်တယ်။ ဥမဲ အရောင်ပြောင်းပြီး အနံ့ကောင်းအောင် ဒီရှိဆိုအရွက်ကို ထည့်ပေးရတာဖြစ်ပါတယ်။ မိုးရာသီအတွင်းမှာပဲ အရွက်ရော အသီးပါ တဖြည်းဖြည်း ချဉ်စိမ်ပြီး ဖြစ်လာပါတယ်။ အသီးလေးတွေဟာ နူးညံ့ပြီး အစေ့ရောက်အောင် နီသွားတဲ့အခါ စည်ပိုင်းကသွန်ယူပြီး နှစ်ရက် သုံးရက်လောက် ရေစစ်သွားအောင် ဖြန့်ထားရတယ်။ အဲဒီနောက် စည်သစ်မှာ ထည့်ထားရတယ်။ စားလို့ရပြီ၊ ပိုးမဝင်ဘူး၊ မှိုမတက်ဘူး။ တစ်ခါလုပ်ထားရင် နှစ်တွေအကြာကြီး ထားပြီး စားလို့ရပါတယ်။

ဂျပန်မှာ ထမင်းတစ်ပန်းကန်နဲ့ ဥမဲဗိုရို နည်းနည်းရရင် ထမင်းတစ်နပ်စားလို့ ဖြစ်တယ်။ တခြားဘာမှမပါဘဲလည်း ဒီနှစ်မျိုးနဲ့ပဲ အာဟာရဖြစ်တယ်လို့ အဆိုရှိပါတယ်။ လက်တွေ့မှာလည်း ဒုတိယကမ္ဘာစစ်အတွင်းက လူတွေအားလုံးလိုလိုပါပဲ။ ဒီနှစ်မျိုးကိုပဲ အားထားစားသောက်ပြီး အသက်ရှင်ခဲ့ကြရပါတယ်။ အခုလည်း နေ့လယ်စာ ထမင်းဘူးဝယ်ရင် စားစရာမှာ နိုင်ငံအလံနဲ့တူအောင် ထမင်းအလယ်မှာ ဥမဲဗိုရို နီနီတစ်လုံးထည့် ထားရင် ဟီနိုမရဘင်တို (hinomaru bento တက်နေနေလယ်စာ) ခေါ်ပါတယ်။

ဂျပန်ရိုးရာ စားစရာတစ်ခုမို့ ခုလည်း ဥမဲဗိုရို စားပါလို့ ပြောနေတာမဟုတ်ပါ။ ဥမဲအစိမ်းဟာ အက်ဆစ်လွန်ကဲတယ်။ ဆားရည်ပါတဲ့ ဥမဲဗိုရိုကတော့ အယ်ကလိုင်း (alkaline အချဉ်ဖောက်တာမျိုးကို ခုခံချေဖျက်နိုင်စွမ်းရှိတာဖြစ်လို့) ဝမ်းပျက်မှာ မစိုးရိမ်ရပါ။ အသားတွေ ပူအိုက်ထိုင်းမှိုင်းလို့ ပျက်စီးလွယ်တဲ့ ဒေသမျိုးမှာ အစားအစာ မလတ်ဆတ်လို့ ဒုက္ခပေးမှာကို ဥမဲဗိုရို က ကာကွယ်ပေးနိုင်ပါတယ်။

အငန်စူးပြီး ချဉ်တဲ့အရသာက ဖန်ပြီးချိုတိုတို အရသာအတွင်းမှာ ပါဝင်တဲ့ အရသာမျိုးရှိလေတော့ ဥမဲဗိုရိုကိုသုံးပြီး ဟင်းစပ်တဲ့အခါ မိမိနှစ်သက်ရာဘက်ကို ရောက်အောင် ပြုပြင်ယူနိုင်ပါတယ်။ ကျွန်မက စပ်ရှားရှားအရသာကို နှစ်သက်တော့ ဒါမျိုးရအောင်လည်း ဥမဲဗိုရိုကို လုပ်ယူနိုင်တယ်။ သူမပါရင် ဘာမှဟင်းစပ် မတည့်ဘူးတောင် ထင်မိတယ်။ အခုအနေအထားပြောရရင် ထမင်းတစ်ပွဲနဲ့ ဥမဲဗိုရိုရရင် တခြားဘာမှမရလည်း အသက်ရှင်နေနိုင်သူတွေထဲမှာ ကျွန်မလည်း ပါပါတယ်။

ရီဗက်ကာ အမ် ဒေဗစ် (Rebecca M Davis)



(၂၀) ကိုင်ဆို့ (Kaiso) အဲလ်ဂေး၊ ပင်လယ်ရေမှော် (Algae seaweed)

ရှစ်ရာစုနှစ် မန်ယိုရှူ (*Man yo shu*) ကဗျာပေါင်းချုပ်ကျမ်းထဲမှာ သမုဒ္ဒရာ ဥယျာဉ်ထဲမှာ ကိုင်ဆို့ (*Kaiso*) အများကြီး ရိတ်သိမ်းရလို့ ပျော်နေတဲ့ ကီမိုနို (*Kimono*) အနီရောင်ဝတ် ချစ်စရာ တောသူမလေးအကြောင်းဆိုပြီး၊ တောဓလေ့ နေ့စဉ်နေထိုင်ပုံကို ဖတ်ရတာ အင်မတန် စိတ်ဝင်စားစရာဖြစ်ပါတယ်။ ရှေးအခါကပဲ ကမ္ဘာမှာ ပင်လယ်ထွက်အစားအစာကို ဂျပန်တွေ အများဆုံး စားလေ့ရှိတယ်လို့ နာမည်ရပြီးဖြစ်တယ်။ ဝကမဲ (*wakame*) လိမ်လိမ်ကောက်ကောက် အချောင်းကလေး ကို မနက်စောစောသောက်ဖို့ ချပေးတဲ့ မိဆို့ (*miso*) ဟင်းရည်ပန်းကန်ထဲမှာ လှုပ်မျော နေတာကို မြင်ရပြီး ဒီဟင်းရည်နဲ့ အတူစားဖို့ ထမင်းဆုပ်ကိုလည်း နိုရီ (*nori*) အခြောက်ပြားနဲ့ ပတ်ထားတယ်။ အဲဒီလိုပဲ စားဖို့ ပင်လယ်ထွက် တဲန်ဂူစု (*tengusa*) သမင်မြီးတို ဟိဂျိကီ (*hijiki*)၊ ဦးခေါင်းအရေပြားနဲ့ တူတဲ့ ကုန်ဗု (*konbu*) ချပ်ပြား အမျိုးတစ်ဆယ်ကျော်ဆိုတာတွေလည်း ဂျပန်ပင်လယ်ထွက်ပစ္စည်းတွေဖြစ်ပြီး ကျန်းမာ ဖို့ အသားအရေစိုပြည်လှပဖို့၊ ပိန်ဖို့၊ အသက်လွတ်စားဖို့ ရှိခဲ့ပါတယ်။ တရုတ်ဧကရာဇ် တွေ မသေဆေးရှာတော့ ဒီဂျပန်မှာလာပြီး ကုန်ဗု (*konbu*) ကို တွေ့တယ်လို့ ပုံပြင်ရှိ တယ်။ ခေတ်သုတေသနကလည်း ဂျပန်မှာ လူကြီးတွေ အသက်ရှည်ကြတာ၊ ပင်ဇာယ်

စာစားလို့ ဖြစ်နိုင်ကြောင်း ထောက်ခံချက်ရှိပါတယ်။

ပင်လယ်ဟင်းဟာ အပင်ပျိုးပင်တွေထဲမှာ အရိုးခံက အစပထမအကျဆုံးဟာ ရေမှော်အဲလ်ဂေး (algae)ဖြစ်ပါတယ်။ ဒီမှော်ကလည်း တစ်ကမ္ဘာလုံးမှာ ရှစ်ထောင်ကျော် မျိုးကွဲရှိတယ်။ အဲဒီအထဲက အစိမ်းအုပ်စုမှာ ၂၂၀၊ အညိုအုပ်စုမှာ ၂၇၀၊ အနီအုပ်စုမှာ ၆၇၀ လို့ ဂျပန်တွေ ရွေးပြီးစားတယ်။ ဒီလိုစားတတ်တာ အရင်ခုနစ်ရာစုနှစ်လောက်ကပဲ ဖြစ်ပါ တယ်။

အမိပင်လယ်နဲ့ ကျွန်မတို့လူသားဘယ်လောက် နီးစပ်ပါသလဲဆိုတာ သိချင်ရင်၊ လူသွေးဟာ သမုဒ္ဒရာမှာရှိတဲ့ သတ္တု ဆားနဲ့အချိုးတူဖြစ်တာကိုပဲကြည့်ပါ။ အဲလ်ဂေးမှာ အံ့ဩစရာကောင်းတဲ့သတ္တိထူးက သတ္တုဓာတ်တွေကိုပတ်ဝန်းကျင်က ရအောင်စုပ်ယူ ထိန်းထားပြီး ဗိုက်တာမင်တွေ၊ ပရိုတင်းတွေ ပြောင်းလဲထားတော့ စားစရာပြတ်လပ်ပြီး လူတွေငတ်နေတဲ့အခါ မှော်ကိုပဲစားနေရင်တောင် မသေနိုင်ဘူး။ လူတွေရဲ့ တချို့ချို့ ယွင်းချက်ကိုလည်း ပြင်ဆင်ပြီး ပေးနိုင်စွမ်းရှိတယ်။ ဆံပင်ကို ထူထပ်နက်ပြောင်စေနိုင်တယ်။ အသားအရေ ကြည်လင်စေနိုင်တယ်။ သွေးလွှတ်ကြော မာမသွားအောင် ကုန်ဗုက ကူညီမယ်။ ရှေးပဝေသဏီကပဲ အဲဒီအကျိုး အာနိသင်ရှိကြောင်း ဂျပန်တွေ သိတယ်။ ကယ်လိုရီများမှာ မပူနဲ့၊ မပါဘူး။ ပိန်ချင်တဲ့သူ ပင်လယ်ရေမှော်ကိုသာ တစ်ဝတစ်ချီစားပေတော့။ အခုခေတ်က လှချင်လို့၊ ကျန်းမာချင်လို့ ပိန်အောင် အစားအသောက် ဆင်ခြင်ကြတယ်။ အဲဒီနေရာမှာ အမေရိကန်တွေ ပိုသဲသေးတယ်။ ခုတော့ သူတို့လည်း ကိုင်ဆိုစားတဲ့အုပ်စုမှာ ပါနေကြပြီ။ ဂျပန်အစားအသောက်ကို အကောင်းထင်နေကြပြန်ပြီ။

ဂျပန်ကတော့ နှစ်တွေ ရာစုနဲ့ချီပြီး ကျေးဇူးတင်ကြောင်း ဖော်ထုတ်တဲ့ ပွဲတွေ လုပ်ခဲ့ကြတာမှာ ယမနိစချိ (yama no sachi)၊ ဥမိနိစချိ (umi no sachi)၊ မြေကြီးကျေးဇူး၊ ပင်လယ်ရေ ကျေးဇူးရယ်လို့ ကျင်းပတဲ့အခါ ပွဲအကြီးအကျယ် လုပ်ပါတယ်။ ဂျပန်မှာ နှစ်သစ်ကူးချိန် နေဖူးတဲ့လူဆိုရင် ကဂမိ မိုချိ (kagami mochi)ခေါ်ပြင်ကို စားဖူးမယ်။ အဲဒါ ယမ နိ စချိ (yama no sachi) (မြေကျေးဇူး) အတွက်ဖြစ်တယ်။ ကိုင်ဆိုကို နေရာတကာမှာ နှစ်နှစ်သက်သက် စားနေကြတာကတော့ ရေကျေးဇူး ဖြစ်ပါတယ်။

ရှန် အန် ရဒ်စ် (Sharon Ann Rhoods)



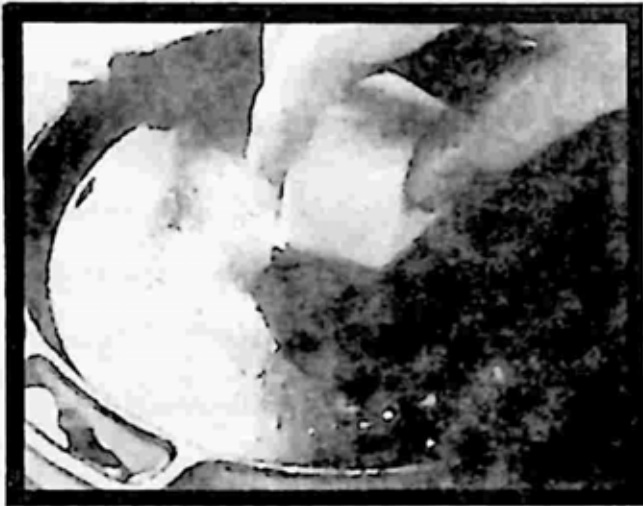
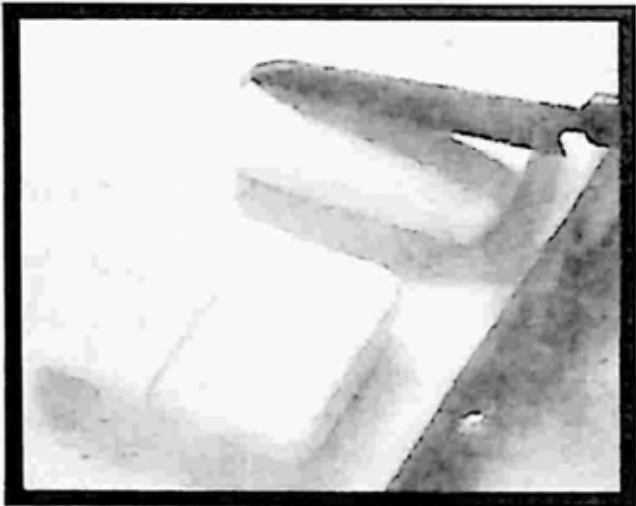
(၂၁) ဒိုင်ဇု (Daizu) ပဲပိစပ် (Soybeans)

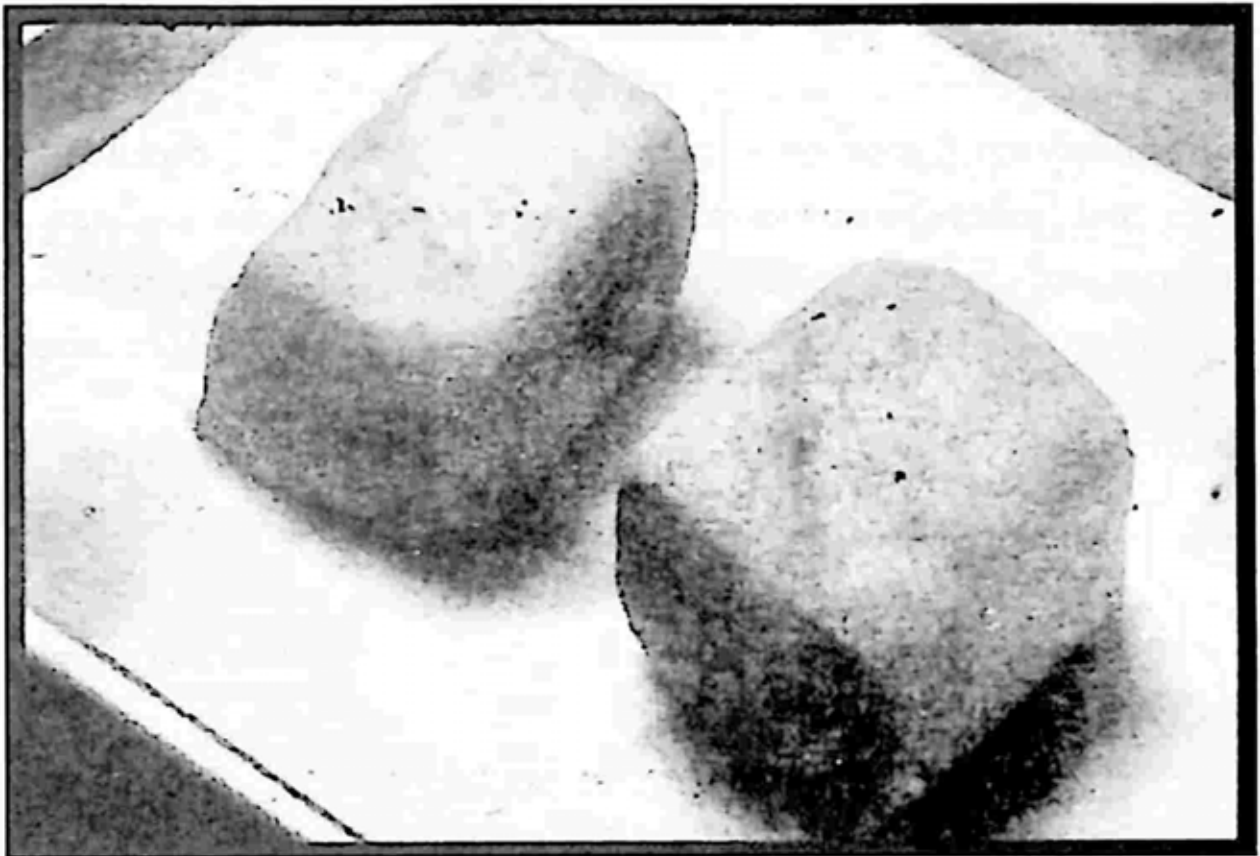
အဲဒို (Edo) ခေတ် အကျော်အမော် ပညာရှင်တစ်ဦးဖြစ်ပြီး ရှိုဂွန် (Shogun) ရဲ့ ဆရာအဖြစ် ခန့်ထားခဲ့ရသူ အိုဂျူဆိုရိုင် (Ogyu Sorai ၁၆၆၆-၁၇၂၈) အကြောင်း ပြောလေ့ရှိတဲ့ ပုံပြင်တွေထဲမှာ သူငယ်ငယ်က သိပ်ဆင်းရဲတယ်။ ဘာမှ စားစရာမရှိဘဲ ငတ်နေတော့ တိုဖူ (tofu) (ပဲပြား) လုပ်တဲ့ အိုကာရ (okara) (ပဲဖတ်)ပဲ၊ တောင်းစားရတယ်ဆိုတာလည်း ထည့်ပြောကြတယ်။ တိုဖူလုပ်တဲ့လူကြီးက သနားလို့ တစ်ခါ တစ်ခါတော့လည်း ဆိုရိုင် (Sorai) ကို တိုဖူလုပ်ပြီးစထဲက စားဖို့အနည်းငယ် ပေးပါတယ်။ အစာညံ့လို့ လူညံ့မယ်များတော့ မထင်လိုက်ပါနဲ့၊ ပညာရှင်လောကမှာ သူက အကျော်အမော်ဖြစ်လာတယ်။ သူတကာ ထွားတယ်ဆိုရင် သူက အထွားဆုံးပေါ့။

ပဲပိစပ် (Soybean) မင်း သုံးဆက်မှာ ပဲပိစပ်၊ မိဆို (miso) (ပဲငပိ) နဲ့ တိုဖူ (ပဲပြား) မှာ သုံးမျိုးစလုံးကို ဂျပန်တွေက စားစရာထဲမှာ အထွတ်အမြတ်ထားပါတယ်။ ပဲပိစပ်ဆော့နဲ့ မိဆိုကို စွပ်ပြုတ်လုပ်ရင် မပါမဖြစ်။ တခြားဆော့ထဲမှာလည်း သူ့ကို တစ်ချိုးတော့ ထည့်လိုက်တာပဲ။ ဒါမှ သူတို့ ဂျပန်လျှာမှာ လေးပင်တယ်။ အသားကင်မယ်၊ နှပ်မယ်၊ သီတံနဲ့သီပြီး မီးမြှိုက်မယ်ဆိုရင် ပဲပိစပ်ဆော့ လူးပြီးမှ မီးပေါ်တင်တယ် တင်နေတုန်းလည်း နည်းနည်း ထပ်လူးတယ် စားတော့လည်း ပဲပိစပ်ဆော့နဲ့ တို့စား

တယ်။ ကပ်စတတ်ဒိုက် (custardike) (နို့မလိုင်ခဲ) နဲ့ အသွင်တူတဲ့ တိုဖိုကို အရုပ်စာနဲ့ ရေးတော့ 'နီရံဖြူ' (white wall) လို့ ရေးတယ်။ စားတဲ့အခါ ချက်နည်း ပြုတ်နည်းတွေ သိပ်စုံတယ်။ အစိမ်းစားတယ်၊ ပြုတ်စားတယ်၊ အပြားလိုက်စားတယ်၊ ချေပြီးစားတယ်၊ ညှပ်ပြီးစားတယ်၊ အခြောက်လှန်းစားတယ်၊ ပရိုတင်းဓာတ်အများကြီး ပေးနိုင်စွမ်းတယ်။ ဆိုရိုင် (Sorai) လိုပဲ သူ့ချည်းစားလို့လည်း ဖြစ်တယ်။

အသားစားခွင့်မရတဲ့ (သက်သတ်လွတ်စားနေရတဲ့) ဘုန်းကြီးတွေက သူတို့ တိုဖိုကို နည်းမျိုးစုံနဲ့ ချက်စားတယ်။ အဲဒါ အရင်အနှစ် နှစ်ထောင်ကျော်ပြီဆိုပါတော့ ဒီဘုန်းကြီးဂိုဏ်းမျိုးဟာ တရုတ်နိုင်ငံကနေပြီး ဂျပန်နိုင်ငံကို ရောက်တော့ ဂျပန်ဘုန်းကြီးကလည်း တိုဖိုစားနည်း (ချက်နည်း) ဖြည့်စွက် ကြပါသေးတယ်။ ဥပမာ-ကိုယ တိုဖို (Koyatofu) ကို တစ်ဆယ့်နှစ်ရာစုနှစ်က ဂျပန်ဘုန်းကြီးတွေက စတင်ချက်ပြုတ် စားသောက်ခဲ့ပြီး၊ တစ်ဆယ့်ရှစ်ရာစုနှစ် ရောက်တဲ့အခါမှာ တရုတ်နိုင်ငံမှာ စားလာ





ကြပါတယ်။

ပဲပိစပ်ကို နို့ချက်တယ်၊ ဆီချက်တယ်၊ ပဲနို့ကို မီးအေးအေးနဲ့ ချက်တဲ့အခါ အပေါ်အရည် တင်းလာတော့ ခပ်ယူတာကို ယုဗ (yuba) ခေါ်တယ်။ တိုဖုမှာပါတဲ့ ပရိုတင်းထက် ယုဗမှာပါတဲ့ ပရိုတင်းက များတယ်။ အဲဒါကို အခြောက်ခံပြီး ချက်စားရင် အသားကို ဝါးရသလို သူ့ကိုလည်း ဝါးစားလို့ရတယ်။ တိုဖုပေါ်လာပုံ၊ လုပ်ပုံ၊ ချက်စားပုံတွေကို အတွဲပေါင်းများစွာနဲ့ ကျမ်းကြီးတစ်စောင် ရအောင်ရေးလို့ဖြစ်ပါတယ်။ ဂျပန်နတ်သမိုင်းမှာ ကောက်ပဲသီးနှံကို စောင့်ရှောက်တဲ့ အိုဂတ္ဆူ-ဟိမဲ (Ogetsu hime) ရှင်မအသတ်ခံရတော့ ရှင်မခန္ဓာကိုယ်ရဲ့ ဝစ္စမဂ်တွေက ဆံပင်၊ ဂျုံပင်၊ ပဲနီပင်၊ မုယောပင်နဲ့ ပဲပိစပ်ပင်တွေထဲပြီး ပေါက်လာကြတယ်။ (ပဲပိစပ်ပင်က မိန်းမကိုယ်က ဖြစ်တဲ့အပင်လို့ ဆိုတယ်။) ဒီလောက် မကြမ်းဘဲ သမိုင်းကြောင်း ပြောကြတာကတော့ တရုတ်က ကိုရီးယား၊ ကိုရီးယားက ဂျပန်ကို ပဲပိစပ်ရောက်လာပါတယ်။

ပဲပိစပ်ဆော့နဲ့ မိဆို (miso) ကို ရေခဲသေတ္တာထဲမထည့်ဘဲ တော်တော်ကြာကြာ အပြင်မှာ ထားလို့ရသေးတယ်။ တိုဖုကိုတော့ မထားနဲ့ ချက်ချင်းဝယ်၊ ချက်ချင်းစား၊ အဲဒါမှ ကောင်းကောင်းစားရမယ်။ ဒုတိယ ကမ္ဘာစစ် မတိုင်မီကလို အိုကရ (ပဲဖတ်)

mgyc.com

နှင့် ပဲပိစပ်နို့ကို အခုသိပ်မသုံးကြတော့ဘူး။ ဒါပေမဲ့ ဒီနှစ်မျိုးကို အမြဲလိုလို သုံးစွဲတဲ့ အိမ်ရှင်မတွေ ရှိပါသေးတယ်။ တချို့အမျိုးသမီးက အိုကရ (ပဲဖတ်) နဲ့ ကြမ်းတိုက် တယ်။ တိုင်လုံးတွေကို ပွတ်တယ်။ အရောင်ရွှဲပြီး ချောမွတ်သွားအောင်လို့ ပြောပါတယ်။

အခုပြောခဲ့သလို ရှေးပဝေသဏီက ဆင်းသက်ခဲ့တဲ့ အိုဂတွါ-ဟိမဲ အရှင်မအမွေ ပဲပင်ကလေးကို ဂျပန်စာပေမှာ သိပ်ပြီးချီးမွမ်းရေးသားထားတာမတွေ့ရဘူး။ ဒါပေမဲ့ အဲဒီခေတ်မှာ ရှေးသီချင်း တစ်ပုဒ်ကတော့ ဒီပဲဟာ လူတွေရဲ့အသည်းစွဲဖြစ်တယ်လို့ ဖော်ပြထားပါတယ်။

ညဉ့်ငှက်ငယ်က လူကိုရှောင်တယ်
ဆကေဆိုင်အနားကိုတော့ ခုနစ်မိုင်ခွဲအထိလာတယ်
တိုဖုဆိုင်အနားကိုတော့ ငါးမိုင်အထိလာတယ်။

ပတ်ထရီရှာ မာရေး(Patericia Murray)



(၂၂) ယကုမိ (Yakumi) ဟင်းခတ် (Condiments)

ဥဒုန် (udon) (တရုတ်နန်းကြီးခေါက်ဆွဲ) တွေ အနံ့သင်းပြီး အင်မတန်ပူတဲ့ ကြက်ပြုတ်ရည်ထဲမှာ စားဖို့အသင့်ရှိပြီ။ တောက်တောက်စဉ်းထားတဲ့ ကြက်သား၊ ဟင်းရွက်စိမ်း၊ ကြာစွယ်၊ ငါးဆုပ်၊ မှို၊ ပင်လယ်မှော်တွေလည်း အပြုတ်ထဲမှာ ပါလေတော့ အနံ့သင်းတာ မဆန်းဘူး။ ဆာနေတဲ့လူကို အငမ်းမရ စားချင်အောင် နှိုးဆွနေပါပြီ။ သွားရည်ယိုအောင် ကောင်းလှပါတယ်ဆိုတဲ့ ဒီခေါက်ဆွဲပြုတ်ဟာ နေရာတိုင်းမှာ ပါရမယ့် ယကုမိ (yakumi) မပါရင်၊ ကောင်းသင့်သလောက် မကောင်းနိုင်ပါဘူး။ နှမ်းလှော်၊ ကြက်သွန်ထောင်း၊ ငရုတ်ကောင်းမှုန့်၊ ဂျင်းထောင်းဆိုတာတွေရဲ့ အစုအပေါင်းကို ယကုမိလို့ ခေါ်ပါတယ်။ ယကုမိမပါရင် ကြက်နဲ့ခေါက်ဆွဲပြုတ်တောင် ကောင်းမယ် ထင်သလား။ ဟင်းရွက်စိမ်းလေးငါးမျိုးကို ကြွပ်ကြွပ်ဝါးစားလို့ရအောင် လှီးထားတာကို ဆလတ်ခေါ်ပါတယ်။ ဆီရယ်၊ ချဉ်ရည်ရယ်၊ ကြက်ဥအကာရယ် ရောပြီးထားတဲ့ တို့စရာပျစ်ပျစ် မပါဘဲ ဟင်းရွက်ပဲစားလို့ မကောင်းနိုင်သလိုပဲပေါ့။

ယကုမိကို အစိမ်းအစို အခုချက်ချင်း ထောင်းထုလုပ်ရင်လည်း သုံးလို့ဖြစ်တယ်။ အခြောက်တွေ အမှုန့်တွေလုပ်ထားပြီး အပြုတ်ရည် ဆူတော့ ခတ်လိုက်ရင်လည်း ရတယ်။ ဂျပန်တွေက ဘာကိုပဲပြုတ်ပြုတ် ဒီယကုမိကတော့ ပါမြဲဖြစ်တယ်။ အခုတော့

တောင်အာရှ(ကုလား) အရှေ့တောင်အာရှ(မလေး၊ အင်ဒိုနီးရှား)က ဟင်းမွှေးမဆလာ ကိုလည်း ယကုမိမှာ ဖြည့်စွက်ပြီး ဂျပန်တွေ သုံးစွဲနေပါပြီ။

ဝစဗီ (wasabi) (မုန်လာဥနီကို ကြိတ်ထားတဲ့ အပူအစပ်ဖတ်) ကို စရှိမိ (sashimi) ငါးစိမ်းတစ်မြောင်းပေါ်မှာ ဖြစ်ဖြစ်၊ စရှိ (sushi) ထမင်းဆုပ်တစ်ဆုပ် ပေါ်မှာ ဖြစ်ဖြစ်တွေ့လိမ့်မယ်။ မဆင်မခြင်စားရင် မျက်ရည်ပေါက်ပေါက်ကျအောင် စပ်တယ်နော်။ ဒါပေမဲ့ ဝစဗီမပါဘဲလည်း စရှိမိငါးစိမ်း ဒါမှမဟုတ် စရှိထမင်းဆုပ်ဟာ စားလို့ ခံတွင်းတွေ့မှာမဟုတ်ဘူး။ ဝစဗီကို ရေခဲသေတ္တာမပေါ်မီက အသားမပုပ်အောင် အသုံးပြုခဲ့ကြပါတယ်။

နဲမိနီ (nabemono)(ငါးပြုတ်) ကို ဆောင်းအခါ ချက်စားလေ့ရှိကြတယ်။ အဲဒီဟင်းမှာလည်း ယကုမိဟာ သိပ်အသုံးဝင်တာပေါ့။ ထမင်းစားစားပွဲအလယ်မှာ မီးဖိုနဲ့ငါးပြုတ်ရည်ကို ဆူအောင်လုပ်ထားပြီး ဟင်းရွက်နဲ့အသား ကြိုက်ရာကို တူနဲ့ ဆယ်ယူရတယ်။ ပြီးတော့ နှမ်း၊ ချင်း၊ ဒိုင်ကွန် (daikon)(ဂျပန်မုန်လာဥနီ)၊ ကြက်သွန် ဖြူအပါအဝင် စားဖိုမှူးနှစ်သက်သမျှ ဟင်းမွှေးတွေ ထည့်ကြိတ်ထားတဲ့ အထောင်း တို့စရာတွေကို ကိုယ်တိုင်ဆယ်ယူထားတဲ့အသား (ဒါမှမဟုတ်) ဟင်းရွက်နဲ့ တို့ပြီး စားကြပါတယ်။

ရှေးဂျပန် မင်းစိုးရာဇာတွေအတွက် ရေးခဲ့တဲ့ စားတော်ဆက်ကျမ်းတွေမှာ ယကုမိအတွက် ပစ္စည်းဘယ်လိုစု၊ ဘယ်လိုကြိတ်၊ ဘယ်လိုပန်းကန်ခွက်မှာပုံ၊ စားပွဲ တည်ခင်းတဲ့အခါ ဘယ်လိုနေရာကထားဆိုတာမျိုးအထိ စားပွဲခုံပေါ်က ရှုခင်းပန်းချီ ကားဖြစ်အောင် ညွှန်ကြားချက်တွေ ရှိပါတယ်။ ကျောင်းသားတွေ အလုပ်သမားတွေလို စားသောက်ချိန်များများ မပေးနိုင် သူတို့အတွက်လည်း ထမင်းပူပူ တစ်ပွဲပေါ်မှာ ယကုမိကို ဖြန့်တင်ပြီးတော့ လက်ဖက်စိမ်းရည်ပူပူ တစ်ခွက်ပေးလိုက်ရင် ညဉ့်နက်နက် မှာ အိပ်ချင်ပြေ၊ အဆာပြေစားဖို့ ဖြစ်သွားပြီပေါ့။ တခြားအချိန်ဆိုရင်လည်း ဈေးပေါ ပေါနဲ့ ထမင်းတစ်နပ်ရပြီဆိုပါတော့။ ဒီလို အဖိုးနည်းဝန်ပါ စားကောင်းလှတဲ့ အိုးချ ကဲ (o-chazuke)ကိုလည်း စားသူများပါတယ်။ အပြောလွယ်တယ်။ ဟုတ်မှဟုတ်ရဲ့ လားလို့ သံသယမဖြစ်ပါနဲ့။ ယကုမိလုပ်နည်းတွေ၊ အများကြီးထဲမှာ ကိုယ့်စိတ်ကြိုက် ရှာလို့ တွေ့ပြီး၊ ဂျပန်အစားအစာကို စွဲလမ်းမက်မောမှာ အမှန်ဖြစ်ပါတယ်။

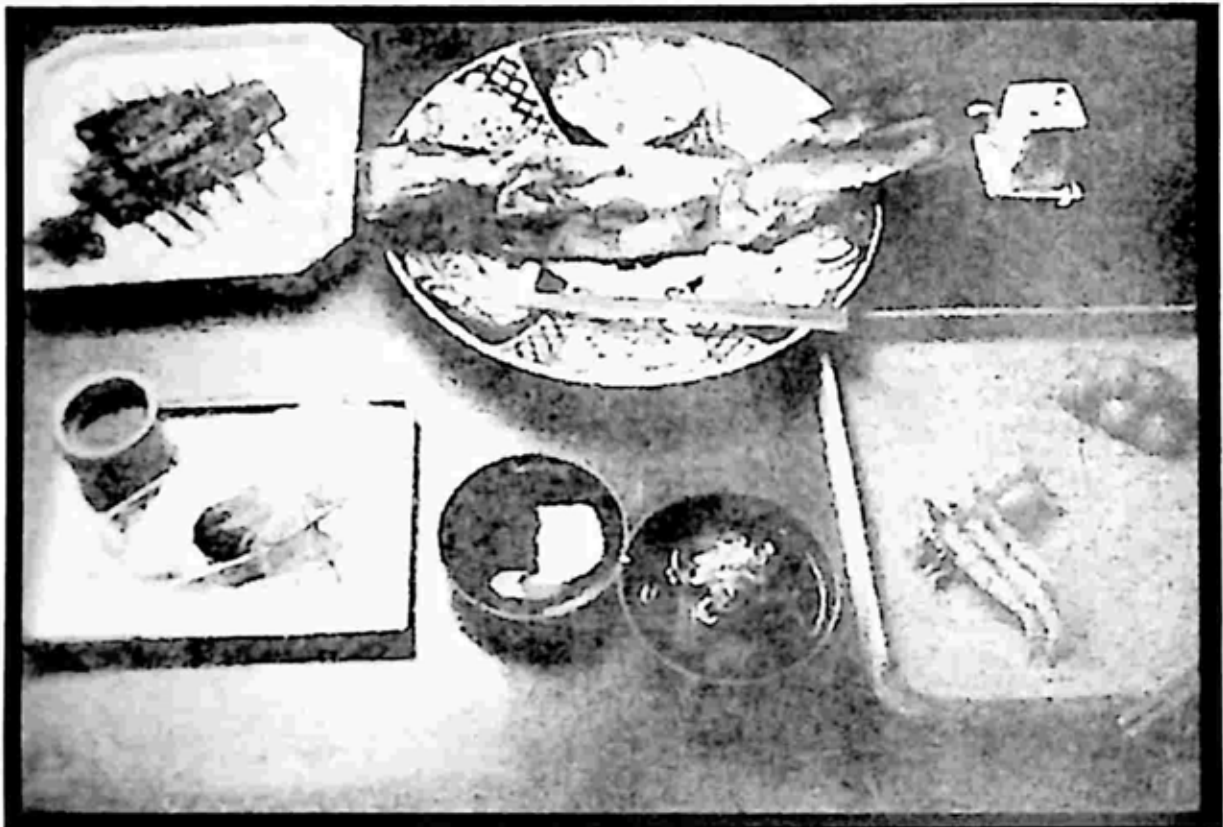
လင်း အီး ရစ်ဂစ်(Lynne E Riggs)



(၂၃) ဒုန်ဗုရီ (Donburi)
ပန်းကန်လုံးနဲ့ ထမင်း
(A rice meal, served in a bowl)

ကြက်ဥက စသလား၊ ကြက်မက စသလား။ မေးမနေနဲ့ နှစ်ခုစလုံး စားစရာပဲလို့ ဥပြဿနာကို ဂျပန်က ခုလို လက်တွေ့ဖြေရှင်းပါတယ်။ ထမင်းပူပူပေါ်မှာ ကြက်သား တောက်တောက်စင်းပြီး ကြက်ဥနဲ့ ခေါက်ကြော်ထားတာကို တင်ပေးပါတယ်။ အိုယ-ကိုဒုန်ဗုရီ (*oya-kodonbury*) ခေါ်ပါတယ်။ အိုယ (*oya*) (မိဘ) ဖြစ်ဖြစ်၊ ကို (*ko*) (သားသမီး) ဖြစ်ဖြစ် အမြန်မှာယူစားသောက်နိုင်တဲ့ လက်ဟောင်းစားစရာကောင်း တစ်မျိုးဖြစ်ပါတယ်။ စားလိုတဲ့အခါ မှာလိုက်ရင် ချက်ချင်းလုပ်ပေးလို့ရတဲ့ ဒုန်ဗုရီ ဖြစ်ပါတယ်။

ယိုရှိုနိုယ ဒုန်ဗုရီ (*yoshinoya donburi*) ဆိုတဲ့ 'မြန်၊ ကောင်း၊ ဈေးချို' စားသောက်တန်းရှိတယ်။ ရှေးကလို ပွဲကြီးပွဲလှ အထွေထွေ အဝဝစုံစုံလင်လင် ဂျပန်ပုံစံ ခမ်းနားကြီးကျယ်အောင် ပြင်ဆင်ကျွေးမွေးတဲ့ခေတ် ကုန်ပြီ။ အဲဒီနေရာမှာ ဈေးလည်း သက်သာတယ်၊ ရိုးရိုးစင်းစင်းဖြစ်ပေမဲ့ အရသာလည်း ရှိတယ်ဆိုတဲ့ နေ့လယ်စာပေါ်နေ ပြီ။ ဥပမာ-ကတ္ဆုဒုန် (*katsu-don*) ဝက်သားပါးပါး သုံးလေးချပ်နဲ့ ဥကြော်၊ တဲန်-ဒုန်တဲန်ပုရ (*ten-don tempura*) ငါးအကြွပ်ကြော်၊ ဂျူဒုန် (*gyu-don*) အမဲဟင်း၊ ဥန-ဒုန် (*una-don*) ငါးရှဉ့်ဟင်းဆိုသလို ထမင်းတစ်ပွဲ ဟင်းတစ်မျိုးစားရအောင် လုပ်ရောင်းနေကြပါပြီ။ စိတ်ကူးယဉ်ယဉ်နဲ့ နာမည်မှည့်တာမျိုး မဟုတ်ပေမဲ့ ဒေသ အလိုက် ပြင်ဆင်ပုံနည်းနည်း ကွာခြားတတ်လို့ သူစိမ်းတစ်ရံဆံဆိုရင် ဘာဟာ



ဘာလို့ အသိခက်မယ် ထင်ပါတယ်။ ကျွန်တော် တစ်ခါက အိုယ-ကို ဒုန်ဗုရီ (*oyako donburi*)ကို မှာတယ်။ ကြက်အစား ဝက်ဖြစ်နေတယ်။ ဒါဘယ်လိုလဲမေးတော့ ဆိုင်ရှင်လူလည်က မမ-ကိုဒုန် (*mama-kodon*) (ပထွေးနဲ့သား) ခင်ဗျာလို့ ဖြေပါတယ်။

ဒုန်ဗုရီစတင်ပေါ်ပေါက်ချိန်က အရှိန်အဟုန် ကောင်းကောင်းနဲ့ စက်မှုထွန်းကားချိန်မှာ ကြက်တွေအပြေးပြိုင်သလို မြင်နေရတဲ့ မြို့တော်မှာရော၊ ‘မရှိလို့လုပ်စား ဖြည်းဖြည်းပေါ့’ ဆိုတဲ့ မြို့ဆင်ခြေဖုံးနဲ့ ကျေးရွာက စားသောက်ဆိုင်မှာပါရတဲ့ စားစရာဖြစ်လာပြီး တယ်လီဖုန်းတစ်ကမ်း (*just a phone call away*) နဲ့ ရုံးခန်း-အိမ်ခန်း အရောက်ပို့တဲ့စနစ်နဲ့ တွဲပြီးပေါ်လာခဲ့ပါတယ်။ (ဘယ်လောက်လွယ်ပြီး ဘယ်လောက် ခေတ်စားနေသလဲဆိုရင် ဒုန်ဗုရီပဲ စားနေကြလို့ သားရဲ့အမေက ချွေးမကို မုန်တိုင်းနဲ့ အတူ ဝေဖန်ပြောဆိုရတဲ့ အထိဖြစ်လာပါတယ်။)

ဒီစားသောက်ဆိုင်က ဒီအစာမျိုးမှာ နာမည်ကြီးလို့ ဝိသေသရအောင် ကြိုးစားကြတာရှိပေမဲ့ ဘယ်မှာမဆို ဒါမျိုးကတော့ ကောင်းပါတယ်ဆိုတဲ့ အစာထဲမှာ ဒုန်ဗုရီလည်း ပါတယ်။ ကျွန်တော့် ကိုယ်တွေ့ဒါမှမဟုတ် စိတ်ကြိုက်ပြောရရင် ကျွန်တော့်နေတဲ့အိမ်ခန်းနားက မိသားစုရောင်းတဲ့ ဆိုင်သေးသေးက ဒုန်ဗုရီက အကောင်းဆုံး

mgycyoe.com

ပါပဲ။ ဖောက်သည်တစ်ဦးစီ အကြိုက် အပိုလောကွတ်ကလေးပါတော့ စားလို့ ပိုမြိန်တယ်။

အရင်သုံးလေးနှစ်က ယိုရှိနိယစားသောက်တန်း အမေရိကမှာ သွားဖွင့်တယ်။ ဂျပန်ပုံစံကို အမေရိက ကြွေးကြော်သံနဲ့ ကြော်ငြာတာ စွဲပါတယ်။ ကြွေးကြော်ပုံက

ကြည့်မနေနဲ့.

ဟိုဟာကောင်းနိုးလုပ်မနေနဲ့.

လက်ငင်းပေး

ဘောက်ဆူးမပေးနဲ့.

ပရောပရည်မလုပ်နဲ့.

စားမှာစား။

အက်ဒွပ် ဂျေ လစ်ချ်(Edward J.Licht)



(၂၄) မကုဒိုနရုဒို (Makudonarudo)
မက်ဂ်ဒေါ်နယ် စားသောက်ဆိုင်ကွင်းဆက်
(နေရာဒေသများစွာရှိ ပုံတူဆိုင်)
 (Mc Donald's restaurant-chain)

ဂျပန်တွေမှာ တိုင်းတစ်ပါးရဲ့ အစားအသောက်မို့ ဒါမျိုး မစားချင်ဘူးရယ်လို့ ဟန်ဆောင်လုပ်တာမျိုး မရှိ။ သူတို့ခလေ့မှာပဲ နိုင်ငံခြားစားစရာတွေ ယူပြီး ဂျပန်ကြိုက် ဖြစ်အောင် အသင့်အတင့်ပြင်ပြီး စားလို့ မကြာခင် လူကြိုက်များလာတဲ့ စားစရာတွေ အများကြီးရှိပြီး ဖြစ်တယ်။ လူကြိုက်များတဲ့ တဲန်ပူရ (tempura) ငါးအကြွပ်ကြော်ဟာ ဥရောပအစာကို တစ်ဆယ့်ခုနစ်ရာစုနှစ်က ယူထားတယ်လို့ အတိအကျ ပြောနိုင်စရာ အထောက်အထားရှိပါတယ်။ စုကီယကီ (sukiyaki) အသားပါးပါးကို ဟင်းရွက်နဲ့ ရောကြော်ပြီး ဆော့နဲ့တို့စားတဲ့အစားအစာဟာ၊ အနောက်တိုင်းက အမဲသားစားနည်း တစ်မျိုးကို မိဂျီ (Meji) ခေတ်ကမှ အတုခိုးပြီး၊ ဂျပန်ပုံစံလိုလို လုပ်ထားတာဖြစ်ပါတယ်။ တချို့မုန့်တွေဟာ ဥရောပ ဒါမှမဟုတ် တရုတ်က ယူထားပြီး၊ နောက်တော့ ဂျပန်မုန့်လို့ ထင်နေကြတာလည်း အများကြီးပါပဲ။ ဆိုလိုတာက နမူနာယူတယ်၊ နောက် ဆင်တူယိုးမှားလုပ်တယ်။ ဂျပန်ဆန်အောင် ပြုပြင်တယ်၊ ဒါမျိုး လုပ်ခဲ့တာ များပြီ။ အခုတော့ တိုက်ရိုက်ယူလိုက်တော့တယ်။ အလွယ်ဆုံးနမူနာပြုပါဆိုရင် မကုဒို နရုဒို (makudonarudo) ဖြစ်ပါတယ်။

အမေရိကစဉ်သည်ဟာ ဂျပန်မှာ ရွှေစာလုံးနဲ့ခုံးကြီး (golden arches) ကို မြင်လို့ ဝင်ကြည့်ရင် အမေရိကမှာ သူ နေရာတကာမှာ တွေ့ဖူးတဲ့အတိုင်း အထားအသို အစီအစဉ်ကအစ စားစရာအထိ ဟိုကအတိုင်း မပြောင်းမလဲ တွေ့ရလို့ သိပ်အံ့ဩနေ မယ်။ အမေရိကရောက်တဲ့ ဂျပန်စဉ်သည်ကလည်း 'တို့ဆီက အတိုင်းပဲဟေ့' လို့ ပြောသလို ဂျပန်ဘွိုင်စကောက် (Boy Scout) လူငယ်ကလည်း ကယ်လီဖိုးနီးယားမှာ ကမ္ဘာ့ဂျပန်ဘွိုင်စ (World Jamboree) ပွဲတက်ပြီး ပြန်လာတော့၊ 'အမေရိက နိမောမကုဒို နရုဒို ဂ အရ ' (Amerika ni mo Makudonarudo ga aru!) (အမေရိကမှာတောင် မက်ဂ်ဒေါ်နယ်ရှိနေပြီ) လို့ ပြောသတဲ့။ စန်တကလာရ (Santa Clara) မှာ ဂျပန်မက်ဂ် ဒေါ်နယ်က တိုက်ရိုက်အုပ်ချုပ်တဲ့ ဆိုင်ကိုသာ သူတွေ့ရင် ဗစ်ဂ်မက်ဂ် (Big Mac) (ရိုးရိုးဟမ်ဘာဂါရဲ့ နှစ်ဆ) လို့ စားစရာမျိုး ဂျပန်က ထွင်နေကြပြီလို့ ပြောလိမ့်မယ် ထင်ပါတယ်။

တစ်နှစ်မှာ လုပ်ငန်းတန်ဖိုးဒေါ်လာ ၃ သန်းရှိတဲ့ တိုကျိုရဲ့ ဂင်ဇာမိတွ့ကိုရို (Ginza Mitsukoshi) ဆိုင်ခွဲဟာ ဂျပန်မှာ မကုဒိုနရုဒို ဘယ်လောက် အောင်မြင်နေ သလဲဆိုတာကို သက်သေပြနေပါတယ်။ တခြားဆိုင်ခွဲတွေလည်း တစ်ဆိုင်တစ်ဆိုင်မှာ သူ့ထက်ဝက်တော့ အရောင်းအဝယ်ရှိကြပါတယ်။ တစ်ခါတစ်ရံ ရေခဲကော်ဖီ၊ လိမ္မော်၊ နို့မလိုင်နဲ့ မနက်စာကို မိနူး (Menu) ကြည့်မှ ရတာမျိုးရှိတတ်ပေမဲ့ ရောင်းလေသမျှ ဟမ်ဘာဂါ၊ အာလူးကြော်နဲ့ နို့မလိုင်ပုံစံ အရောင်းအဆင်း၊ အရသာအားလုံး၊ ပစိဖိတ် သမုဒ္ဒရာ ဒီမှာဘက်ကမ်းရော ဟိုမှာဘက်ကမ်းပါ တစ်ပုံစံတည်း တစ်ရောင်တစ်သွေး တည်း ဖြစ်တယ်။ အထင်ရှားဆုံး ခြားနားချက်ကတော့ ဂျပန် မကုဒိုနရုဒိုမှာ ထိုင်ခုံ နည်းနည်းပဲရှိမယ်။ လုံးဝ မရှိတာများတယ်။ ဘာပြုလို့လဲဆိုတော့ နေရာက အစုစု မီတာ ၃၀၀ ပတ်လည် (ကိုက် ၃၀၀ ပတ်လည်) လောက်ပဲ ရှိတယ်။ လူတွေကလည်း တချိုဂုအိ (tachigui) (ထစား) လေ့ရှိပြီးဖြစ်တယ်။ တခြားနိုင်ငံမှာဆိုရင် ထိုင်စရာ လည်း မပေးဘူးဆိုပြီး လူလာနည်းကောင်း နည်းမယ်။ ဂျပန်မှာတော့ ဒါမျိုးမဖြစ်ပါ။ ဂျပန်မှာ ၁၉၇၁ ခုနှစ် က တစ်ဆိုင် စဖွင့်ပြီး၊ ၁၉၈၈ ခုနှစ်မှာ ၁၆၂ ဆိုင်ဖြစ်လာတာက အခုပြောတဲ့စကားဟာ မုသားလွတ်ဆိုတာ ပြနေပါတယ်။

သူတစ်ပါးရဲ့ ဓလေ့ကောင်းရင် ငါတို့ယူတယ်လို့ ဂျပန်က ပြောမြဲ၊ တကယ်တော့ တရုတ်နဲ့ဆက်ဆံတာမှာရော၊ အနောက်တိုင်းနဲ့ ဆက်ဆံတာမှာပါ တိုက်ရိုက်ယူတာ ထက်၊ ပြင်ဆင်ဖြည့်စွက်ယူတာက များတယ်။ အခု မကုဒိုနရုဒို (makudonarudo)

mgyc.com

ကိုပဲ ကြည့်ပါ။ စားစရာက ထပ်တူထပ်မျှ တူအောင်လုပ်ထားပေမဲ့ ဆိုင်ထဲမှာ ထိုင်စရာ မပေးတာက ဂျပန်နိုင်ငံရဲ့ လူများလို နေရာကျပ်တဲ့သဘောနဲ့ ညှိထားတာပဲဖြစ်ပါတယ်။ အမှန်ပြောရရင် ဂျပန်မြို့တော်တွေမှာ ကုလားတွေ စားသောက်ဖို့ သူတို့အစာ စစ်စစ်၊ အရှေ့တောင်အာရှစားစရာ စစ်စစ်၊ အနောက်နိုင်ငံစားစရာစစ်စစ် ရသလို၊ ပါရီ၊ လန်ဒန်၊ နယူးယောက် ဖက်ရှင်စစ်စစ်တွေဟာ ဂျပန်ဒီဇိုင်းလက်ရာနဲ့ယှဉ်လျက်- ပြိုင်လျက် တွေ့ရမှာဖြစ်ပါတယ်။

ရစ်ချတ် ဝုဒ် (Richard Wood)



(၂၅) အိုကိုစမ-ရန်ချို (Okosama-ranchi)
ကလေးတွေ့ဖို့ အထူးလန်ချို(နေ့လယ်စာ)
(A special children's lunch)

ရှင်သားသမီးတွေ ဘာကို သဘောအကျဆုံးလဲ။ လေယာဉ်ပျံ၊ မီးရထား၊ ရွက်လှေ။ သူတို့က အဲဒီအထဲက တစ်ခုခု စီးရအောင် ပူဆာတိုင်း တကယ်လိုက်ပို့နိုင်ဖို့ခက်တယ်။ ဂျပန်မှာ နေခိုက်မှာဆိုရင်တော့ ဖြေရှင်းနည်းတစ်ခုရှိပါရဲ့ ပိုက်ဆံသိပ်မကုန်ဘဲ ထူးဆန်းတဲ့နေရာရောက်နေသလို စိတ်ကူးလို့ရတဲ့ နေရာကို ခေါ်သွားပါ။ အိုကိုစမ-ရန်ချို (okosamaranchi) ခေါ်တဲ့ သားသားမိမိတို့အတွက် နေ့လယ်စာရောင်းတဲ့ဆိုင်ကိုသွားပါ။ စူပါမတ်ကန်ဆိုတဲ့ 'ဆိုင်ကြီးစွာ' တွေမှာ ကလေးဆိုင်တွဲဖွင့်ထားတတ်တယ်။ စားစရာ တင်ယူလာတဲ့ဗန်းက ဂြိုဟ်တုပုံကနေပြီး တက်ဒီဝက်ဝံပုံအထိ အမျိုးအမည်ပေါင်းစုံလို့။ စားစရာကတော့ စားမြစ်စပါဂတ်တီ (နန်းကြီးသုတ်)၊ ဟမ်ဘာဂါ(ပေါင်မုန့်ပြား အမဲညှပ်)၊ ပိလက်ဖ် (ဒံပေါက်ထမင်း)၊ ပဲနံကိတ် (ပလာတာ) တစ်မျိုးမျိုးပါ။ မဆန်းဘူး။ ဒါပေမဲ့ လာစားတဲ့ ကလေးတိုင်းကို ကလေးကစားစရာ အရုပ်တစ်ရုပ်လက်ဆောင်ပေးပါတယ်။ အဲဒါအပြင် အမေရိက ကြယ်နဲ့စင်းကြောင်းအလံ၊ ဂျပန်ဟိနိုမရအလံ၊ အင်္ဂလိပ် ယူနိုက်တက်အလံ၊ ပြင်သစ် အီတလီ သုံးရောင်ခြယ်အလံ တစ်မျိုးမျိုးပေးလိုက်တယ်။ ဈေးနှုန်းကလည်း အရမ်းသက်သာ

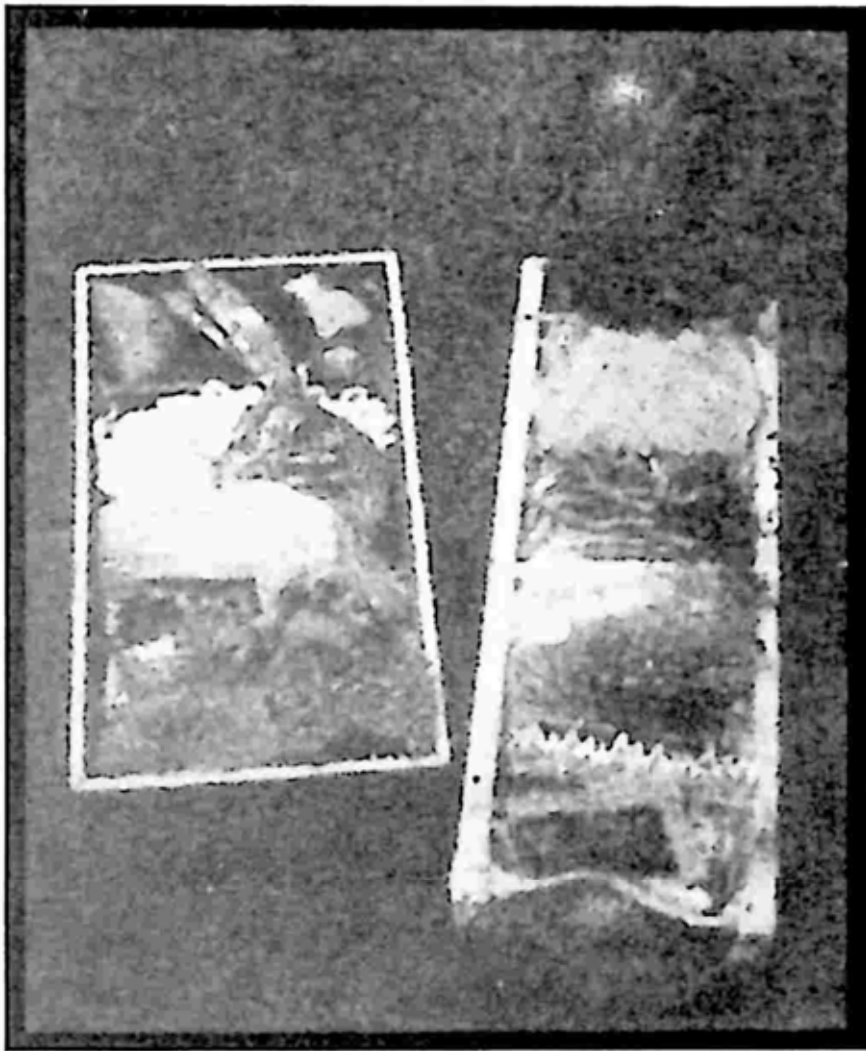
တယ်။ သူတို့ကျွေးသလို လူကြီးသာဝယ်စားရင် ပါတဲ့ပိုက်ဆံအားလုံးကုန်သွားမယ်။

ဈေးသည်က ဝယ်သူကို ကြိုက်တတ်တဲ့အစာကို ဈေးချိုချိုနဲ့ ကောင်းကောင်း စားရအောင် ရောင်းတာဟာ ဆိုင်အတွက် ကြော်ငြာသဘောပေါ့။ ဈေးဝယ်ရာမှာ ပါလာတဲ့ ကလေးတွေကို ကျွေးမွေးပြုစုတာက တိုးချဲ့စေတနာနဲ့ ဖောက်သည်တွေကို ထိန်းထားတဲ့သဘောပဲ မဟုတ်လား။ အာဟာရဓာတ်နဲ့ ပြည့်စုံတဲ့အစာကို ကလေးတွေ အားပါးတရ စားအောင်ကျွေးဖို့ကိစ္စက မိဘတိုင်းမှာ ပြဿနာမဟုတ်လား။ အခု ဒီပြဿနာကို ဆိုင်ကဝင်ပြီး ဖြေရှင်းပေးတာကို မိဘတွေက ကျေးဇူးတင်မဆုံး ဝမ်းသာ မဆုံးဖြစ်မှာ မုချပေါ့။

ဒီလောကွတ်ရဲ့ ကျေးဇူးကို ကလေးငယ်တွေသာ ရနေတာ မဟုတ်ပါဘူး။ မိန်းမငယ်တချို့လည်း တိုကျိုဆိုင်ကြီးတွေမှာ အိုကိုစမ-ရန်ချိမှာစားနေတာ တွေ့ရ တတ်ပါတယ်။ အာဟာရဓာတ်နဲ့ပြည့်စုံတဲ့ အစာကို ဈေးပေါပေါနဲ့ မနည်း မများ စားတန်ရုံရတာ ဒီနေရာပဲရှိတယ်လို့ ရှင်းပြပါတယ်။

စားသောက်ဆိုင်တွေမှာ စားစရာစာရင်းကိုကြည့်ရင် အိုကိုစမ-ရန်ချိဆိုတဲ့ စားစရာတစ်မျိုး ပါနေတာ၊ ဂျပန်တွေ အခုလို သူဌေးမဖြစ်ကြခင်ကပါပဲ။ မိဘ အဘိုး





အဘွားတို့ ငယ်ငယ်က ခုလို မကောင်းလှပေမဲ့ စားပျော်တဲ့ ယောက်မတစ်ကော်လောက် ရှိတဲ့ ထမင်းတစ်ပုံမှာ ဆား၊ ဆီချက်၊ ချဉ်ဖတ်၊ နည်းနည်းစီ ထည့်ပေးတာကို စားရပြီး၊ နိုင်ငံအလံတစ်ခုလည်း ရခဲ့သေးတယ်လို့ ပြောကြပါတယ်။

အလိုလိုက်လွန်းတဲ့ ဆွေမျိုးတွေကြောင့် ကစားစရာတွေ အမျိုးစုံအောင်ရထားတဲ့ ခုခေတ်ကလေးကို အံ့ဩနှစ်သက်အောင် ပစ္စည်းတစ်ခု ဒါမှမဟုတ် စားစရာတစ်မျိုးပေးဖို့ မလွယ်ပါ။ ဒါပေမဲ့ တစ်ဖက်က စီးပွားဥစ္စာနဲ့ စက်မှုလက်မှုတွေ ခေတ်မီအောင် အသုံးအဆောင်ပန်းကန်ခွက်ယောက်နဲ့ စားစရာတွေကို အိုကိုစမ-ရန်ချီအတွက် အသစ် တီထွင်နိုင်စွမ်းရှိကြပါတယ်။

စုစဲန် စမစ်ဒ် (Susan Schmidt)



(၂၆) အဲကိဗဲန် (Ekiben)

ရထားဘူတာနဲ့ တွဲပေါ်မှာရောင်းတဲ့ နေ့လယ်စာဘူး
(Box lunches sold on trains and at railway stations)

ဂျပန်မှာ ရထားစီးပြီး ခရီးသွားဖူးသူတိုင်း ထိုင်ခုံနှစ်ခုကြားက လမ်းမှာ တွန်းလှည်းနဲ့တင်ပြီး စားစရာတွေ လာရောင်းသူကို မြင်ဖူးကြမှာ ဖြစ်ပါတယ်။ လှမ်းကြည့်ရုံနဲ့ ထုံးစံပါမြဲ ဘီယာ၊ သစ်သီးရည်၊ သစ်သီး၊ ပဲလှော်၊ ပဲကြော် (ဘီယာနဲ့မြည်းဖို့) ပြည်ကြီးငါးခြောက်၊ မဂ္ဂဇင်းနဲ့ အမှတ်တမဲ့ ဘာတွေများလဲလို့ စဉ်းစားစရာ ဘူးတွေ ဆင့်ထားတာကို တွေ့မယ်။ လှပကောင်းမွန်အောင် ထုပ်ထားတဲ့ ဘူးတွေက ဂျပန်လို အဲကိဗဲန် (ekiben) ခေါ်တဲ့ 'ဘူတာရုံကနေ့လယ်စာ' ဖြစ်ပါတယ်။ ဂျပန်မှာ ရထားလမ်းတွေလည်း တိုးချဲ့၊ စီးတဲ့လူတွေလည်း များလာဆိုတော့ အခု သီတင်းတစ်ပတ်မှာ ထမင်းဘူး နှစ်သန်းလောက် ရောင်းလို့ကုန်ပါတယ်။

ပထမဆုံး စရောင်းတဲ့ အဲကိဗဲန်က ဘောလုံးလို ဆုပ်ထားတဲ့ ထမင်းဆုပ်နှစ်လုံးနဲ့ ဝါးရွက်နဲ့လုပ်ထားတဲ့ သစ်သီးချဉ်ရည်စိမ် နည်းနည်းပါပဲ။ ဒီလို ရိုးရာစားစရာ ဖြစ်ပေမဲ့ ဈေးကြီးတယ်။ ဥအဲနို-ဥတွနိုမိယ (Ueno-Utsunomiya) လိုင်းမှာ ဒီထမင်းဘူးမျိုးကို ၁၈၈၅ ခုနှစ်က စတင်တီထွင်ရောင်းချခဲ့ပါတယ်။ ယခုအခါမှာတော့ အဲကိဗဲန်အမျိုးပေါင်း တစ်ထောင်ခြောက်ရာကို ဘူးပုံစံမျိုးစုံနဲ့ ထည့်ပြီး ဈေးခပ်ပေါပေါ ကနေ



တော်တော်လေးပေးရတဲ့အထိ တန်ဖိုးထားပြီး ရောင်းနေကြတယ်။ လူကြိုက်အများဆုံးက မကုနိုဥချိ (makunouchi) ခေါ်တယ်။ ဟင်းမျိုးစုံပါတဲ့ စမာဂိုစ်မိုဒ် (smorgasbord) မတ်တတ်စား ထမင်းပွဲဖြစ်ပါတယ်။ ဟင်းတွေ အစုစု တစ်ဆယ့်နှစ်လုတ်စာလောက်တော့ ရှိတယ်။ ငါး၊ အသား၊ အသီးချဉ်စိမ်၊ ဥ၊ ဟင်းရွက်ဆိုတာတွေက အကန့်လေးတွေမှာ ထည့်ထားပြီး ထမင်းကိုတော့ ဘူးထဲမှာ တစ်ပိုင်းကဖြန့်ပြီး အလယ်မှာဆီးသီးချဉ်စိမ် အရောင်နီနီကို ထည့်ထားတယ်။ ဂျပန်အလံပုံစံဖြစ်ပါတယ်။ တစ်ခုဆန်းတာက ဒီ မကုနိုဥချိကို တစ်နိုင်ငံလုံးက မီးရထားဘူတာတိုင်းမှာ ဝယ်လို့ရတယ်။ ကျန်တဲ့ ထမင်းဘူး အဲကိစဲန်တွေက ဒေသအလိုက် နာမည်ရော အမျိုးအစားရောကွဲတယ်။ ဥပမာ-ဆန်ဒိုင် (Sendai) သစ်ကြားသီး ထမင်း၊ ဂိဖု (Gifu) ရေချိုငါးစုရှိ၊ ကိုဗေ (Kobe) သားပြွမ်းထမင်းနှပ်၊ ယိုကိုကဝ (Yokokawa) တောင်ကြားလမ်း ဆန်အိုး (တကယ်ပဲ မြေထမင်းအိုးနဲ့ ထည့်ထားတယ်။) အဲဒီလိုနဲ့ မီးရထားဘူတာရုံတိုင်း သူ့မူပိုင် (တသီးတခြား) အဲကိစဲန် ရှိတယ်လို့ ထင်ရလောက်တယ်။

အဲကိစဲန်မှာ နှစ်သက်ချင်စရာ အခြင်းအရာ သုံးမျိုးရှိပါတယ်။ 'အမြင်လှ၊ အရသာရှိ၊ ဘယ်နယ်ထွက်လဲကြည့်' ဖြစ်တယ်။ ဂျပန်စားစရာဟာ စိတ်ကူးယဉ်ယဉ်နဲ့

mgyc.com

အမြင်လှအောင် ပန်းကန်ပုံစံအမျိုးမျိုးကို သုံးတယ်။ ဟင်း ထမင်းတွဲဖက်ထားပုံကို လည်း ပန်းချီကားချပ်လို ဖွဲ့စည်းထားတယ်။ အဲဒီခလေ့က ဆင်းသက်လာတော့ ထမင်းဘူးကိုလည်း တန်ဖိုးနည်းနည်း နေရာကျဉ်းကျဉ်းမှာ လှသထက်လှအောင် ဒီဇိုင်းကို ကြံဖန်တီထွင်ရတယ်။ အစားက ပြဿနာမဟုတ်ဘူး။ ဂျပန်တွေ ဟင်းထမင်း အေးအေးကိုပဲ စားနေကျဖြစ်လို့ အအေးပဲရောင်းမယ်။ စားဖွယ်ပစ္စည်း လတ်ဆတ်ဖို့နဲ့ အကောင်းဆုံးအမျိုးအစား ဖြစ်ဖို့တွေက ပဓာနဖြစ်ပါတယ်။ ဒေသအလိုက်ထွက်တဲ့ အသီးအနှံသားငါးနဲ့ လုပ်လိမ့်မယ်လို့ မျှော်လင့်ပြီးဖြစ်လို့ ကိုယ့်နယ်ထွက် အကောင်းဆုံး စားစရာဖြစ်အောင် လုပ်ကြပါတယ်။ အခုခေတ်မှာ သီးနှံသားငါးတွေကို ခရီးလှမ်းပေမဲ့ မချွတ်မယွင်းလတ်လတ်ဆတ်ဆတ် ရောက်သွားအောင် ပို့နိုင်လို့ ဘူတာဝန်းကျင်ထက် ချဲ့ထွင်ပြီး တစ်နယ်လုံးကပို့တဲ့ပစ္စည်းတွေလည်း ပါမယ်ဆိုပါတော့ ရထားစီးခရီးသည် ကလည်း သူဖြတ်သွားတဲ့နယ်က စားစရာကို စားဖူးတယ်။ နယ်နဲ့အကျွမ်းတဝင်ရှိတယ်လို့ ပြောချင်ဟန်တူပါတယ်။ စားတဲ့ငါးက အခုလှမ်းမြင်နေရတဲ့ ပင်လယ်ကွေ့ထဲက ငါး၊ ဆန်နဲ့ သစ်သီးတွေက အခုဖြတ်နေတဲ့ တောင်ခြေက ဆိုသလို စိတ်ထဲမှာ မှန်းဆပြီး စားသောက်ချင်ဟန်တူပါတယ်။ သူမြင်နေဆဲဖြစ်တဲ့ ရှုခင်းထဲက ပေါ်ထွက်တဲ့ စားစရာတွေ သူစားရပြီလို့လည်း ကျေနပ်နှစ်သက်မယ် ထင်ပါတယ်။

သီယိုဒို ဂူဆဲန် (Theodore Goossen)

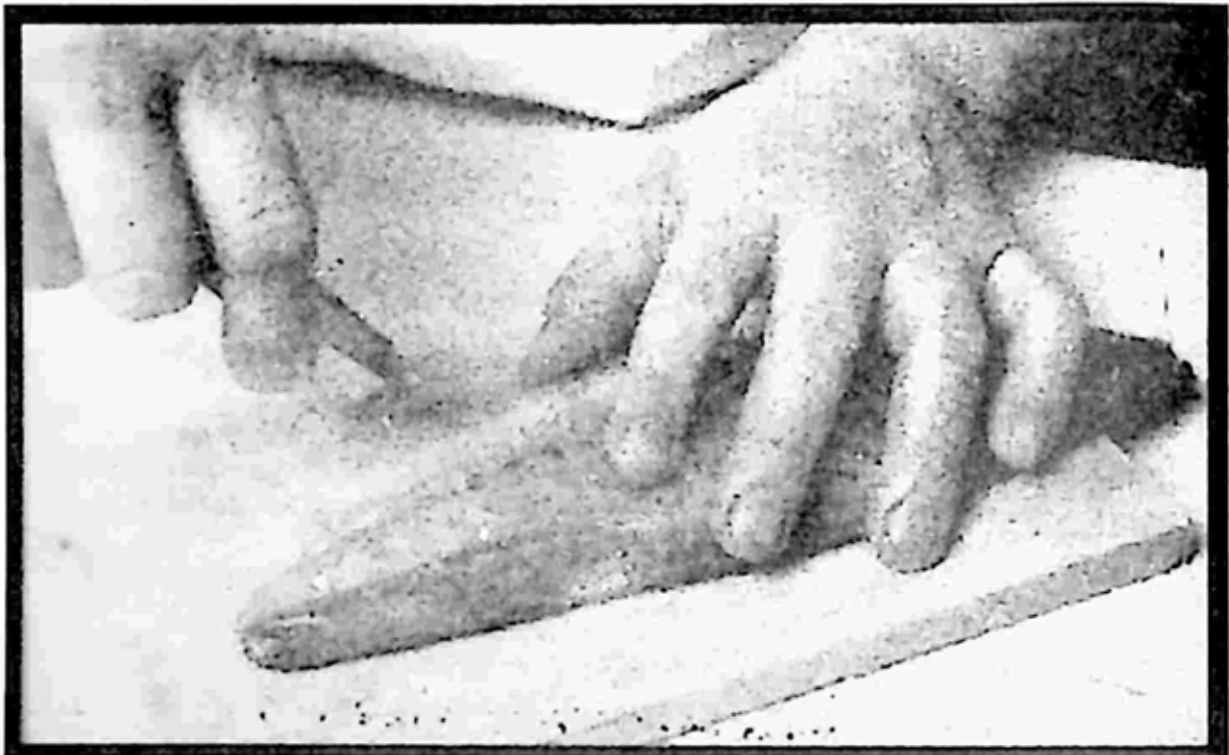


(၂၇) မနိုင်တ (Manaita)
စဉ်းတီတုံး (Cutting board)

တောက်-တောက်-တောက် စဉ်းတီတုံးပေါ်မှာ ဓားနဲ့စဉ်းသံကို ကြားရရင် အမျိုးသမီးတစ်ဦး အသားကို စဉ်းနေပြီလို့ မျက်စိထဲမှာ မြင်ယောင်လာမယ်။ ဒါမှမဟုတ် ခေါင်းတုံးပြောင်စားဖိုမှူးက ဟင်းကောင်းတစ်ခွက် မှာထားသူအတွက် အသားစဉ်းလိုက် ဂေါ်ဖီစဉ်းလိုက် ကြက်သွန်စဉ်းလိုက် လုပ်နေပြီပဲလို့ ထင်လိမ့်မယ်။

အရိုးဆုံး အလွယ်ဆုံး ဟင်းတစ်ခွက်ဖြစ်ဖြစ် အထွေအထူး စီမံရတဲ့ ဟင်းတစ်ခွက် ပဲဖြစ်ဖြစ်၊ မနိုင်တ (*manaita*) စဉ်းတီတုံးက၊ အခြေခံဖြစ်ပါတယ်။ ဂျပန် အစားအသောက် ချက်နည်းပြုတ်နည်းသင်ချင်တဲ့ လူကလည်း စဉ်းတီတုံးကိုပဲ စကိုင်ရမှာဖြစ်ပါတယ်။ စားတော်ချက်ကို အိတမဲ (*itamae*) စဉ်းတီတုံးရှေ့ကလူလို့ ခေါ်တာကလည်း ဒီအခြေခံသဘောကို ညွှန်းနေပြီမဟုတ်လား။ ဟင်းရွက်ကို လှီးကြစို့ဆိုရင် ပါးပါးလား၊ အမြောင်းလိုက်လား။ သုံးထောင့်တုံးလား၊ ကြာဆံလို သေးသေးမျှင်မျှင်လား၊ ဝါးရွက်လို တစ်ဖက်ချွန်လား၊ ရှောက်စူးလို ချွန်မလား၊ ဆီးပွင့်လို အဖတ်လေးခုဆိုင် လုပ်မှာလား၊ အဲဒီလို အမျိုးအစားတွေ အများအပြားရှိပါတယ်။

ဂျပန်ဟင်းမြည်းတဲ့အခါ ကတိချို နို အဂျီ (*katichino aji*) (မြင်ရသလို အရသာ ပေါ်တယ်) လို့ပြောတာဟာ ချီးမွမ်းတာ ဖြစ်ပါတယ်။ အရသာကို လျှောက်မှ



သိတာ မဟုတ်ပါ။ မျက်စိကလည်းသိတယ်။ အသား နူး-မနူး ပုံသဏ္ဍာန်အထူအပါး အရောင် အရင့်-အပျော့၊ အပြင်အဆင်တွေက တစ်မျိုးမဟုတ်တစ်မျိုး သူ့နေရာနဲ့သူ အရသာကို ဖော်ထုတ်ပေးပါတယ်။ ဒါကြောင့် ထမင်းစားပွဲကြီး တည်ခင်းတဲ့အခါ ဝမ်းကိုမဖြည့်မီ မျက်စိအရသာခံဖို့ ဒါမှမဟုတ် 'မျက်စိနဲ့စားဖို့' အပြင်အဆင် ကောင်း ရတယ်လို့ ဆိုပါတယ်။

ငါ့ကို လှီးဖြတ်တဲ့အခါ ဘယ်နေရာက ဘယ်လိုလှီးရမယ်လို့ ပုံစံဖော်ရင်းက နောက်တော့ ဘယ်အသားဖြစ်ဖြစ် ဘယ်လိုလှီးမှ ပုံစံကျတယ်လို့ ပညာတစ်မျိုး ပေါ်ခဲ့ ပါတယ်။ ငါ့ကိုခုတ်တဲ့အခါ စဉ်းတီတုံး လိုတယ်မဟုတ်လား။ မနိုင်တရဲ့ အဓိပ္ပာယ် ကလည်း 'ငါးတုံး' ဖြစ်ပါတယ်။ ငါးခုတ်တဲ့အခါ ကျွမ်းကျင်ရမယ်၊ ဓားထက်ရမယ်။ (အတုံးအတစ်ဖြစ်ရင် ပြီးရော့ဆိုပြီး လှီးထားတဲ့ငါးနဲ့ ငါးစိမ်းထမင်း မစားချင်ကြဘူး မဟုတ်လား။) ဒါနဲ့ ငါ့ကို ဂရုပြုပြီးလှီးရာက တခြားစားစရာတွေ အသားတွေကိုလည်း ဂရုပြုပြီး လှီးရမယ်ဆိုတဲ့ သညာရလာကြပါတယ်။ နောက် တူနဲ့စားစရာကို ယူရတာ ကြောင့် တူနဲ့နိုင်ရုံ တစ်လုတ်စာ ပြင်ဆင်ပေးရတာလည်း ဖြစ်ပါတယ်။

ပိုပြီး အခြေခံကျတဲ့ အကြောင်းရင်းတစ်ခုလည်း ရှိပါသေးတယ်။ ဂျပန်တွေဟာ ဘာမဆို လှပတင့်တယ်အောင် ပြင်ဆင်တတ်တဲ့အလေ့ရှိတယ်။ သခွားသီး လှီးတာကအစ အတုံးကြီးတွေ ဖြစ်နေရင် ဘယ်လှမလဲ၊ ပါးပါးညီညီနဲ့ စိမ်းစိမ်းစိုစို

မြင်ရတော့ စားချင်စရာဖြစ်သွားတယ်။ အစာရေစာ ရှားတဲ့ခေတ်ကဆိုရင် စားစရာနည်းနည်းပဲ ရထားတာကို ဓားနဲ့ ပါးပါးလွှာပြီး လှအောင် ပြင်ဆင်တတ်ဖို့ သာပြီးလိုသေးတယ်။

ကိုယ့်အားကိုယ်ကိုးပြီး မဖြစ်မနေ လုပ်မယ်ဆိုတဲ့ခွဲနဲ့ စိတ်ကူးကောင်းရင် စဉ်းတီတုံးက အလှပစွာထွက်ပေါ်လာပါတော့တယ်။ ဒီအလေ့အလာက နှိုးနှွယ်ပြီး အသိပညာတွေ၊ တိုးသထက် တိုးလာတာဖြစ်တယ်လို့ ပြောရင်တောင် ဒီစကားဟာ သိပ်ပြီးမလွန်ဘူးလို့ ဆိုချင်ပါတယ်။ စားဖိုထဲမှာ စဉ်းတီတုံးနဲ့စားစရာကို အလှပြင်နေတဲ့ အမေကို မြင်ဖန်များတော့ သားဖြစ်သူလည်း နောင်ကြီးပြင်းလာတဲ့အခါ တီထွင်ဉာဏ်တွေ ရွှင်ဖို့ အဲဒီကလမ်းစရခဲ့တာ ဖြစ်တယ်။

ကျွန်မ မိတ်ဆွေတွေက လူတစ်ယောက်ရဲ့ စရိုက်ကို အဲဒီလူ စဉ်းတီတုံးမှာ အလုပ်လုပ်နေပုံကို ကြည့်ပြီး ပြောလို့ရတယ်လို့ ဆိုတယ်။ ဥပမာ- သခွားသီးကို တည့်တည့်ညီညီ တစ်တီတစ်ပိုင်းတည်း ပြတ်အောင် လှီးပေးတဲ့လူဟာ လူပျင်းလူညံ့ ဖြစ်မှာပဲ။ အဲဒါနဲ့ သခွားသီးကို စဉ်းတီတုံးမှာ တတောက်တောက်နဲ့ ကျွန်မ စဉ်းကြည့်ပါတယ်။ မပြတ်တာလည်း ပါနေပါသေးတယ်။ တစ်နေ့အားလုံး စင်စင်ကြယ်ကြယ် ညီညီညာညာ ပြတ်တဲ့နေ့မှာ ကျွန်မလည်း စဉ်းတီတုံးပညာရှင် ဂျပန်အမျိုးသမီး စာရင်းပေါက်ဖြစ်ပြီလို့ ယူဆနိုင်ပြီပေါ့။ အခု အခိုက်အတန့်မှာတော့ ဂျပန်ဆန်ဖို့ ကြိုးစားဆောင်ရွက်ဆဲလို့ လက်မှတ်တံဆိပ်ရထားတဲ့ ပုဂ္ဂိုလ်အဆင့်မှာပဲ ရှိပါတယ်။ ကျွန်မရဲ့ ဘယ်ဘက်လက်မကို ဗဲန်အိပ် (band-aid) ပတ်တီးစည်းထားတာကို ကြည့်ပါ။

ပတ်တြီရှာ အိပ်ချ် မက်စီ (Patrica H. Massey)

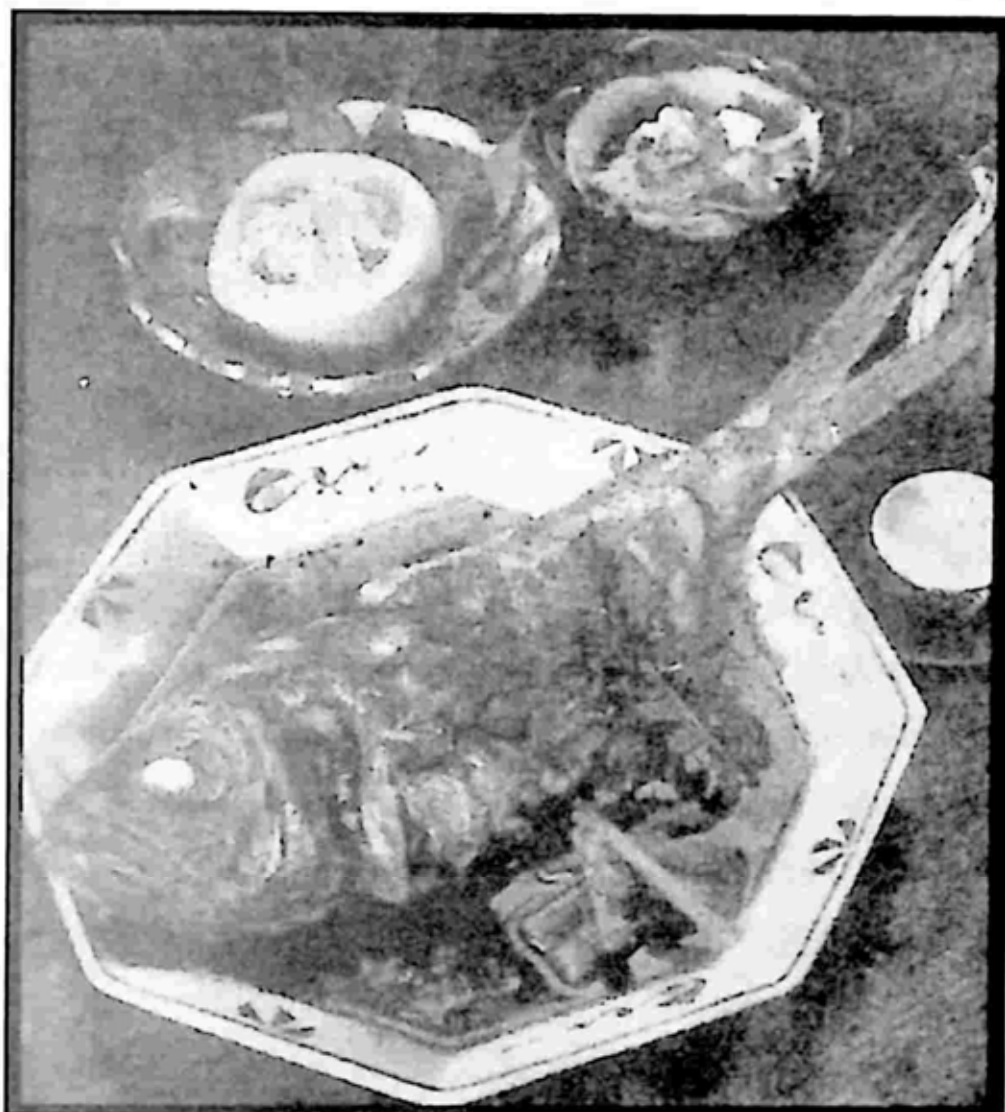


(၂၈) ရှိုကုဟိန် စန်ပုရ (Shokuhin Sanpuru)

ဆိုင်ရှေ့ပန်းပြကြော်ငြာ စားစရာအတု

(Model food, displayed in glass cases at restaurants.)

ဂျပန်မြို့တော်မှာ စားသောက်ချိန်ရောက်ရင် လမ်းမကြီးတစ်လျှောက်မှာ လျှောက်ကြည့်ပါ။ လမ်းကြား နောက်တန်းတွေကိုလည်း ဝင်ကြည့်ပါ။ စားစရာဆိုင်တွေ မှာ စားသောက်ဖွယ်မျိုးစုံကို ကြော်ငြာပြပြီး ရောင်းနေကြတာ တွေ့မယ်။ ဆိုင်ကြီးရှိ သလို ဆိုင်ငယ်လည်းရှိတယ်။ လူတွေက ဖြတ်လျှောက်ရင်း၊ ဆိုင်ရှေ့မှန်ပြတင်းနောက်မှာ ထမင်းဟင်းတစ်ပွဲစီ အတုလုပ်ပြထားတဲ့ ကြော်ငြာကို ကြည့်ပြီး ကိုယ်စားချင်တာတွေမှ ဆိုင်ထဲဝင်ပြီး စားချင်တဲ့ ထမင်း၊ဟင်းအမျိုးအစားကို နာမည်နဲ့တကွပြောပြပြီး မှာစားမယ်။ ဆိုင်ထဲကိုဝင်မိမှ စားသောက်ဖွယ်စာရင်း (menu) ကို ယူကြည့်ဖို့မလိုပါ။ ထမင်းပွဲပြင်ပြီး တစ်ပန်းကန်စီ အတုလုပ်ထားတယ်။ စားစရာနာမည်နဲ့ တန်ဖိုးကိုလည်း ပန်းကန်ဘေးမှာ ရေးပြထားတယ်။ အတုတွေကို သေသေချာချာကြည့်လေ အစစ်နဲ့ တူလေပဲ။ အရောင်အဆင်းပိုကောင်းနေတယ်လို့ ခွဲခြားကြည့်တတ်တဲ့ လူကတော့ သိမယ်။ ရောင်စုံ ပလတ်စတစ်တွေနဲ့ လုပ်ထားလို့ ဖြစ်ပါတယ်။ ခေတ်ပေါ်ဝတ္ထု ပစ္စည်းတွေနဲ့ ဂျပန်လက်မှုပညာသည်က အစွမ်းပြထားတာတွေ ဖြစ်ပါတယ်။ ရှိုကုဟိန် စန်ပုရ (shokuhin sampuru) ဖြစ်ပါတယ်။



ကြော်ငြာသဘောနဲ့ စားစရာကို ပွဲရံအသင့်ပြင်ပြီး ဆိုင်ရှေ့မှာ ပြသရောင်းချတာ တစ်ဆယ့်ကိုးရာစုနှစ် နောက်ပိုင်းကပဲ စပါတယ်။ အထူးသဖြင့် နိုင်ငံခြားက စားစရာကို ရောင်းချင်တဲ့အခါ ဒီလိုကြော်ငြာတော့မှ ရောင်းရမယ်ပေါ့။ ယင်နား၊ ပိုးတွယ်၊ ပုပ်သိုး တယ်ဆိုတဲ့ အနှောင့်အယှက်တွေကြောင့် စားသောက်ပွဲကို ပုံတူရုပ်တုလုပ်တဲ့ပညာဟာ ၁၉၅၀ ပြည့်နှစ်ရောက်တဲ့အခါ ထင်ရှားအောင်မြင်လာပါတယ်။ ပထမပုံတူတွေကို ဆေးဆိုးထားတဲ့ဖယောင်းနဲ့ လုပ်ပါတယ်။ နွေအခါပူလို့ ဖယောင်းကလည်း ပုံပျက် လွယ်တယ်။ အခုအခါမှာ လုပ်ပုံလည်းပိုပြီး ကျွမ်းကျင်လာတဲ့အပြင် ဗီနီလ် (vinil) ပလတ်စတစ်ကို အသုံးပြုလေတော့ အတုက အစစ်ထက်တောင် စားချင်စရာ ပိုကောင်း နေသေးတယ်။

စားစရာအတုလုပ်ငန်းကို စစ်ကြီးပြီးမှ စတင်တီထွင်ကြတာ ဖြစ်ပေမဲ့၊ တခြား

mgys.com

ရိုးရာ အနုပညာတွေလိုပဲ စည်းကမ်း ထုံးတမ်းတွေကို သတ်မှတ်လိုက်နာကြရပါတယ်။ စက်ရုံနဲ့လုပ်တာလည်း ရှိတယ်။ မိသားစု တစ်နိုင်လုပ်တာလည်း ရှိတယ်။ လိုက်နာရတဲ့ စည်းကမ်းဆိုတာကတော့ ဆရာနဲ့တပည့် ခေါင်းဆောင်နဲ့လက်ထောက် လိုက်နာကြဖူးတဲ့အတိုင်းပဲ သတ်မှတ်ပြီး၊ ဒီလုပ်ငန်းကို လုပ်နေကြတာ တွေ့ရပါတယ်။ ဂျပန်လက်မှုပညာလုပ်ငန်းတိုင်းမှာ ဆရာကတပည့်ကို တော်ရုံတန်ရုံနဲ့ လုပ်ငန်းခွဲမပေးဘဲ ထပ်ပြန်တလဲလဲ လုပ်ခိုင်းပြီး အကောင်းဆုံး ထုတ်လုပ်နိုင်တော့မှ တပည့်ဟာ ခေါင်းဆောင်ဖြစ်ပြီး ဆိုင်ခွဲခွင့်ရမယ်။ သာမညစားစရာတွေကို အတုလုပ်တဲ့ အလုပ်သင်တပည့်ဟာ သုံးနှစ်ကြာမှ ဆရာလွတ်တယ်။ စုရှီ (sushi) ကို လုပ်တဲ့လူဟာ ခြောက်နှစ်ပညာသင်ရတယ်။ အတုလုပ်ရမယ့်ပစ္စည်းဟာ သိပ်ခက်ခဲရင် ဆရာတစ်ယောက်တည်းပဲလုပ်တယ်။ တပည့်ကို လုပ်နည်း အကုန်မပေးဘဲ ‘ဆရာစား’ ချန်တယ်။

စားသောက်ဆိုင်နဲ့ ဖောက်သည်တွေကို စားသောက်စရာ ပုံတူတွေက အများကြီးကျေးဇူးပြုပါတယ်။ ပြထားသလို ပစ္စည်းမစုံလင်ဘဲ လာပေးလို့ ဈေးသည်နဲ့ဝယ်သူ စကားများတာလည်း ရှိတတ်ပါတယ်။ ဒါပေမဲ့ စားပျော်တယ်ဆိုတဲ့ အဆင့်ရှိရင် ပြီးတာပဲဆိုပြီး၊ အကျယ်တဝင့် မပြောမဆိုကြပါ။ ပြင်ဆင်ပြီးပွဲရုံကိုကြည့်ပြီး သွားရည်ကျရင်း အူတကြုတ်ကြုတ်ဖြစ်လာရင် ဆိုင်ထဲဝင်သွားပါ မမှားပါဘူး။

သီအိုဒို ဂူဆဲန် (Theodore Goosen)



(၂၉) အိုရှိဗိုရီ (Oshibori)

ဧည့်၊ ဈေးဝယ်၊ ဖောက်သည်၊ အမောပြေသုံးရန် ရေစိုဖူးခေါင်ငယ်
(A dampened towel served for the refreshment of guest or customers)

ဥရောပ၊ မြောက်အမေရိကဆိုတဲ့ နေရာတွေနဲ့ ဂျပန် မတူတဲ့အချက်တစ်ခုဟာ ဂျပန်ဟာ လေထုထဲမှာ ရေငုံထားတာများလို့ အင်မတန် စိုထိုင်းတဲ့ နိုင်ငံဖြစ်တယ်။ နွေရဲ့ အပူဒဏ်နဲ့အတူ အသက်ရှူကျပ်တာ သိပ်အခံရခက်တယ်။ အဲဒီလိုအခါမှာ မိတ်ဆွေတစ်ယောက်က ရောက်မဆိုက် စိုစိုထပ်ထပ်အအေးဓာတ်ပါတဲ့ ဖူးခေါင်ငယ် ကလေးကို မျက်နှာနဲ့ လက်သုတ်ဖို့ လှမ်းပေးလိုက်တဲ့အခါ စိတ်ထဲမှာ အများကြီး ကျေနပ်မိတယ်။ ဧည့်ဝတ်ကျေပါပေ့လို့လည်း ချီးကျူးမိတယ်။ (ဆောင်းအခါမှာတော့ ဖူးခေါင်ကလေးကို ရေနွေးပေါင်းအိုးထဲက ထုတ်ပေးမှာ ဖြစ်ပါတယ်။) ဒီလို လောကွတ် ကောင်းကောင်းနဲ့ ဧည့်သည်ကို ပြုစုတဲ့ခလေ့ဟာ အိမ်တွေကစပြီး၊ ဒုတိယကမ္ဘာစစ်ပြီး တော့ နေရာအနှံ့ စားသောက်ဆိုင်တိုင်းမှာ ကျင့်သုံးတဲ့ခလေ့ ဖြစ်လာပါတယ်။ လက်ဆေးခွက်၊ လက်သုတ်ပုဝါ၊ ရေစိုဝတ်သုံးမျိုးကို တွဲပေးထားတဲ့ပစ္စည်းကို အိုရှိဗိုရီ (oshibori) လို့ ခေါ်ပါတယ်။

အိုရှိဗိုရီနဲ့ မျက်နှာ၊ လည်ပင်းနဲ့လက်ကို စင်ကြယ်စေဖို့ သုံးတာထက်ချမ်းတဲ့အခါ