



ပျော်စရာပေါ့စရာ
ချာချာချာချာ
နားစားစားစား
နီပေါ (၁၉၉၂)

mg y o a . c o m

မဟာဗျူဟ
အမှတ်တံဆိပ်
နန်းတန်းတန်း
အိမ်ပေါ် (စာအုပ်)



Perhitt
OR

ISBN 9789997130136



NSA4

9 789997 130136

1,800.00KS

mgyoe.com

ပျော်ရွှင်ပေါ့ပါး ချက်စရာများ၊ နန်းစန်းစန်းအေး(အဝိပတိဖြူး)

မျက်နှာပုံးနှင့် အတွင်းသရုပ်ဖော် - ဗေသစ်တည်

စာမျက်နှာ ၁၆၃ + မျက်နှာ ၁၂၀ စင်တီ x ၁၈၀၅ စင်တီ

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

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

၂၀၂၀၊ ဇန်နဝါရီလ၊ ဒုတိယအကြိမ်၊ အုပ်ရေ ၅၀၀

(၂၀၀၆၊ စာပေလောက စာအုပ်တိုက်၏ ပထမအကြိမ်မှ)

ရောင်းချေး ၁၈၀၀ ကျပ်

email: skccph@gmail.com ; P.O.Box: 705

www.facebook.com/SKCCmyanmarbook

www.skccmyanmarbook.com

mgyoe.com

မာတိကာ

၁။ မှိုထမင်းသုပ်	၁
၂။ အဓိပတိ လက်ဖက်သုပ်	၄
၃။ ပူပူနွေးနွေး ဟင်းထုပ်	၈
၄။ ကကတစ် ချဉ်စပ်	၁၂
၅။ ပုစွန်ကင် ကျောက်ပွင့်သုပ်	၁၆
၆။ ကြက်ကြော်	၂၀
၇။ ထမင်းချဉ်	၂၃
၈။ အသားစုံ သီးရွက်ထမင်းကြော်	၂၈
၉။ ခရမ်းသီးမီးဖုတ် အပျိုကြီးသုပ်	၃၂
၁၀။ ပုစွန်ကျား ကြောင်လျှာသီးဖိကြော်	၃၆
၁၁။ ခရမ်းချဉ်သီး ဆလပ်ရွက်သုပ်	၄၀
၁၂။ အုန်းသီးဗယာကြော်	၄၄

၁၃။ သင်္ဘောသီးသုပ်	၄၇
၁၄။ ညှပ်ခေါက်ဆွဲကြော်	၅၀
၁၅။ သခွားသီး အကြွပ်အချဉ်	၅၄
၁၆။ Hot Pot	၅၇
၁၇။ ဝက်လက် ခေါက်ဆွဲပြုတ်	၆၁
၁၈။ သက်သတ်လွတ် သီးစုံဆီပြန်	၆၄
၁၉။ အမဲသားလုံး စွပ်ပြုတ်	၆၇
၂၀။ ငါးခေါင်းချဉ်ရည်	၇၁
၂၁။ ပြည်လုံးချမ်းသာ	၇၄
၂၂။ အုန်းနို့ ငါးခြောက်ချက်	၇၈
၂၃။ ဒန့်သလွန်သီး ဆီပြန်ချက် ခရမ်းချဉ်သီးထောင်း	၈၁
၂၄။ ပုစွန်အစိမ်းသုပ်	၈၄
၂၅။ ကြက်သား ဗာလချောင်ကြော်	၈၇
၂၆။ ခေါက်ဆွဲနန်းပြားသုပ်	၉၁
၂၇။ ပုစွန်သီးစုံကြော်ချက်	၉၅
၂၈။ ထမင်းသုပ်	၉၉
၂၉။ မန်ကျည်းသီးကြော်	၁၀၃
၃၀။ ကြက်ကင်နဲ့ ကြာဆံကြော်	၁၀၆
၃၁။ ခေါက်ဆွဲပေါင်း	၁၁၀
၃၂။ အာလူးကတ်တလိတ်	၁၁၄
၃၃။ ပိနဲ့သီးချက်	၁၁၈
၃၄။ ကင်းမွန်ကြော်	၁၂၁
၃၅။ ဖလံတောင်ဝှေးကြော်	၁၂၅

၃၆။	ဝက်ချိုချဉ်ကြော်	၁၂၈
၃၇။	မုန်လာဥသုပ်	၁၃၂
၃၈။	ငါးကြော်ပေါင်း	၁၃၆
၃၉။	ဝက်နံရိုးကြော်၊ ပုစွန်သီးစုံချဉ်ဟင်း၊ ပုစွန်ငရုတ်သီးငါးပိချက်	၁၃၉
၄၀။	က ကတစ်ပေါင်း	၁၄၃
၄၁။	ကဏန်းမဆလာဟင်း	၁၄၇
၄၂။	ဝက်သားမွကြော်	၁၅၁
၄၃။	ပြောင်းဖူးကြော်	၁၅၄
၄၅။	ငါးကြင်းသားမွကြော်	၁၅၇
၄၆။	ငါးခု မီးအုံး	၁၆၀



မို့ထမင်းသုပ်

‘မိညီမ၊ မနက်ဖြန် ငါ့မွေးနေ့’

‘နင့်မွေးနေ့ ငါဘာလုပ်ရမှာလဲ’

နှစ်နှစ်ကြီးတဲ့ အစ်ကိုနဲ့ နှစ်နှစ်ငယ်တဲ့ ညီမနဲ့ အပြန်အလှန် စကား
ပြောသံက ငစိန်ဆန်ကို ရေမစိမ်ဘဲ အရေးတကြီးချက်ထားတဲ့ အသံမျိုး
ကိုယ်စီနဲ့။

‘မွေးနေ့မို့ သက်သတ်လွတ်စားတယ်လေဟာ’

‘စားပေါ့၊ ဆီဆား၊ မြေပဲဆန်နဲ့ ထမင်းရောနယ်လိုက်၊ မနက်
ပြီးရော၊ နေ့လယ်ကျရင် ကုလားလေး ဗယာကြော်လာလိမ့်မယ်၊ ငရုတ်
သီးစိမ်းနဲ့ ကိုက်စားလိုက်၊ ညစာကတော့ ကန်စွန်း...’

‘တော်တော့၊ အဲဒါတွေ နင်ပဲစား’

‘ဖြစ်တယ်’

‘ခိုင်းမယ့်လူရဲ့ အသံက ချိုချိုသာသာဆိုရင်တော့လည်း ဖွယ်

ဖွယ်ရာရာ လုပ်ကျွေးရ ကောင်းသားပေါ့’

ဒီလိုကြေးလား၊ ငါ့မွေးနေ့ပြီးရင် နင့်မွေးနေ့ ရောက်တော့မှာပဲ၊
ပေးနေကျလက်ဆောင်အစား တစ်မျိုးတစ်ဖုံ စဉ်းစားရဦးမှာပေါ့လေ’

‘အဲဒီလိုဆိုရင်တော့လည်း ဒီထက်ကောင်းတဲ့ အစပ်အဟပ်လေး
ညီမလေးစိတ်ကူးထဲမှာ ရှိပါတယ်၊ ကဲ ကိုကြီးဘာစားချင်လဲပြော’

‘ဒီလို အမြင်မှန်လေးဘာလေး ရဦးမှပေါ့’

‘ပြောခါမှပဲ၊ မနက်စာ ဘာအရင်စားမလဲ’

‘အသီးအရွက် ထမင်းကြော်’

‘ပဲပြားချိုချဉ် ထမင်းပေါင်း’

‘ခေါက်ဆွဲ အခြောက်ကြော်’

‘မို့ထမင်းသုပ်’

‘ဟုတ်ပြီ၊ အဲဒီမို့ထမင်းသုပ် စားမယ်’

‘အိုကေ၊ ကြိုက်ပြီပေါ့’

ထမင်းကတော့ ချက်ပြီးသားရှိတယ်။

ကောက်ရိုးမို့အလုံးတွေ တစ်ဆယ်သားကို ပြောင်နေအောင် ခြစ်၊
ရေစင်စင်ဆေး၊ နှစ်ခြမ်းစီခြမ်းပြီး ပြုတ်မယ်။

မို့ထဲပါတဲ့ အရည်ခန်းရင် ပန်းကန်ထဲထည့်ပြီး အအေးခံထား
မယ်။

ကြက်သွန်ဖြူ ငါးကျပ်သား အမှုန့်ဖြစ်အောင် ထောင်း၊

ပဲမှုန့်နှစ်ကျပ်ခွဲသား၊

ခရမ်းချဉ်သီး သုံးလုံး ပါးပါးလှီးအဆင်သင့်ပြင်ထားတယ်။

စားမယ်ဆိုရင် ထမင်းတစ်ပန်းကန်စာထဲ မှိုလက်တစ်ဆုပ်၊

မြေပဲမှုန့် နှစ်ခွန်း၊ ပဲမှုန့်တစ်ခွန်း၊ ခရမ်းချဉ်သီး တစ်ခွန်းစာ၊ ဆား
အနေတော်ထည့်ပြီး စေးသွားအောင် ရောနယ်လိုက်ရင် မို့ထမင်း

သုပ်ဖြစ်ပြီ။

အလုံးလုံး၊ ကြက်သွန်ကြော်၊ မြေပဲဆန်လေးထပ်ဖြူးမယ်။

ဆီများများကြိုက်ရင် ဆီချက်ထပ်ဆမ်းလိုက်ရင် သက်သတ်လွတ်
မို့ထမင်းသုပ် ရပြီ။

ဂျူးမြစ်၊ ကြက်သွန်မြိတ်၊ ကြက်သွန်ဖြူအတက်၊ ငရုတ်သီးအတောင့်
ကြော်ရွရွလေးနဲ့ဆို တစ်ပွဲနဲ့ မဝဘူးဖြစ်သွားမယ်။ နောက်တစ်ပွဲအတွက်
တော့ ကိုကြီးဘာသာ နယ်စားပေတော့။

မို့ထမင်းသုပ်အတွက် ပါဝင်သောပစ္စည်းများ

ကောက်ရိုးမို့

ကြက်သွန်ဖြူ

ပဲမှုန့်

ခရမ်းချဉ်သီး

မြေပဲ

ဆီ

ဂျူးမြစ်

ငရုတ်သီးတောင့်ကြော်

တစ်ဆယ်သား

ငါးကျပ်သား

နှစ်ကျပ်ခွဲသား

သုံးလုံး

ငါးကျပ်သား

ငါးကျပ်သား

အနည်းငယ်

ဆယ်တောင့်



အဓိပတိလက်ဖက်သုပ်

‘အမေ၊ သမီးကို သူငယ်ချင်းတွေက စကြတယ်၊ ဘဲဥ၊ အပုတွဲ၊ တစ်ခုမှ မကောင်းဘူး’

‘ဒါဆို သမီးက ဘယ်လိုခေါ်စေချင်လို့လဲ’

‘မသိချင်ယောင်ဆောင်ပြီး မေးမနေပါနဲ့ အမေရာ။ အဖေရော အမေရော အရပ်ရည်ပြီး သမီးကျမှ ပုပုလုံးလုံးလေးဖြစ်နေတာ အမေ ဘာပြောမလဲ’

‘ဘာမှမပြောပါဘူး သမီးရယ်၊ သမီးအခုအရပ်ရှည်ချင်သလား’
‘အခု’

နဂိုကြည်နေတဲ့ မျက်လုံးလေးတွေ အရောင်တောက်ပြီး အား တက်သရောအမေးမို့ ရယ်လည်းရယ်ချင်၊ သနားလည်းသနားနဲ့။

‘ဒေါက်ဖိနပ်စီးပေါ့ သမီးရဲ့။ ငါးလက်မလောက်ရှိတဲ့ဟာ အမေ ဝယ်ပေးမယ်’

‘အဲဒါကြီးတော့ မဖြစ်သေးပါဘူး၊ လူကြားထဲ ချော်လဲမှဖြင့်’

‘ကဲ၊ စိတ်လျှော့လိုက်ပါတော့၊ နက်ဖြန် သမီးဆရာမတွေနဲ့
လေ့လာရေးထွက်မှာ မဟုတ်လား၊ တစ်နေ့ကုန်ဆိုတော့ ထမင်းစားဖို့
ဘယ်လို စီစဉ်ထားလဲ’

‘ကိုယ့်ထမင်းချိုင့် ကိုယ်ဖွင့်စားပေါ့ အမေရ’

‘အဲဒါလည်း ကောင်းတာပဲ’

‘သမီးဆရာမတွေကိုရော တစ်ခုခုမကျွေးချင်ဘူးလား’

‘ကျွေးချင်တာပေါ့။ အဆန်းအပြားလေးဆိုရင်’

‘ဒါဆို လက်ဖက်သုပ်ကျွေးပါ့လား’

‘ရိုးနေပြီ’

‘ရိုးနေတာကိုပဲ အဆန်းလုပ်ပြီး ပြင်ဆင်နည်း အမေသမီးကို
သင်ပေးလိုက်မယ်’

လက်ဖက် တစ်ပွဲအတွက်ဆိုရင် လက်ဖက်အညွန့် တစ်ကျပ်ခွဲ
သားလောက်ကို အဖန်ပေါ့သွားအောင် ရေဆေး၊ အရင့်အရိုးလေးတွေ
ရွေးထုတ်၊

ကြက်သွန်ဖြူ ငါးတက်၊

ငရုတ်သီးစိမ်း ငါးတောင့်၊

ခရမ်းချဉ်သီး နှစ်လုံး၊

ဂေါ်ဖီဖတ် တစ်ဖတ်၊ အားလုံးကို ပါးပါးလှီး၊ ပန်းကန်ထဲထည့်၊
ဆားနည်းနည်း၊ ငံပြာရည်နည်းနည်း၊ ပုစွန်ခြောက် လက်တစ်ဆုပ်၊ ဆီ
နှစ်ကျပ်ခွဲသားနဲ့ ခပ်ပြင်ပြင်းလေး ရောနယ်၊ သံပရာသီးတစ်ခြမ်း
ဒါမှမဟုတ် ရှောက်သီးတစ်စိတ်ပါ ညှစ်ထည့်လိုက်မယ်။

ခရမ်းချဉ်သီးဖတ်ကြေပြီး အားလုံးသမသွားရင် ပဲခြမ်းကြော်၊
ကုလားပဲကြော် ရွရွလေးထပ်ထည့်ပြီး နယ်လိုက်မယ်။

အားလုံးနယ်ပြီးတာနဲ့ အပေါ့အငန်၊ အချဉ်အစပ် အနေတော်

ဖြစ်အောင် မြည်းရမယ်။

ပြီးတာနဲ့ လက်ဖက်ပြင်မယ့် ဆယ့်နှစ်လက်မ ပန်းကန်ပြား ပက်ပက်ထဲကိုထည့်ပြီး မျက်နှာပြင်ပြားပြီး ညီနေအောင် ညှိလိုက်မယ်။

ပန်းကန် နှုတ်ခမ်းသားပေါ်မှာ သံပရာကွင်းငါးကွင်း၊ ခရမ်းချဉ် သီးကွင်းငါးကွင်း၊ ကြက်သွန်နီငါးကွင်းစီ လှီးပြီး စီထည့်ရမယ်။

ကျန်တစ်ဝက်ကို ဘဲဥပြုတ် ဒါမှမဟုတ် ကြက်ဥပြုတ် ပါးပါးလှီး ပြီး အထပ်လိုက်ကလေးစီပြီး တင်လိုက်မယ်ဆိုရင် ပန်းကန်နှုတ်ခမ်း တစ်ဝိုက် အားလုံးပြည့်သွားပြီး လက်ဖက်အသား နယ်ထားတာ စက်ဝိုင်းပုံစံနဲ့ အလယ်မှာ ကျန်နေမယ်။

အဲဒီစက်ဝိုင်းပုံကို စိတ်ထဲမှာမှန်းပြီး ရှစ်စိတ် စိတ်လိုက်မယ်။ ရှစ်စိတ်ထဲမှာ ရွှေပုစွန်ခြောက်အကောင်၊ သီဟိုဠ်စေ့၊ နှမ်းလှော်၊ မြေပဲ ကြော်၊ ကြက်သွန်ကြော်၊ ကန်စွန်းဥကြော်၊ အုန်းဆန်ကြော်နဲ့ ပုစွန် ခြောက်အမှုန့်ကို အညီအမျှ ပုံဖော်ပြီးထည့်လိုက်မယ်။

အပြီးသတ် ကြက်သွန်ဖြူအတက်လေးတွေကို အလယ်တည့် တည့်မှာ ပန်းပွင့်ပုံလေးဖော်ပြီးထည့်။

ဘဲဥနဲ့ ခရမ်းချဉ်သီးကွင်း အဆက်လေးမှာ ငရုတ်သီးစိမ်းဆယ် တောင့်လောက် ထည့်လိုက်မယ်။

ဒါဆိုရင် လူတိုင်းက စားဖူးတဲ့ လက်ဖက်သုပ်ရိုးရိုးကိုပဲ အဆန်း လေးဖြစ်အောင် ပြင်ဆင်ပြီး ကျွေးလိုက်ရင် သမီးဆရာမတွေ ဒီလက်ဖက် ပွဲလေး ဘယ်သူပြင်တာလဲလို့ မေးယူရအောင်ဖြစ်ပြီး သူငယ်ချင်းတွေ ကလည်း ပန်းခြံလေးတစ်ခုလို လှပပြီး အရသာရှိလှတဲ့ လက်ဖက်ကို စားမိတာနဲ့ အားနာပြီး ဘဲဥ၊ အပူလို့ စကြတော့မှာ မဟုတ်တော့ဘူး။ ဘယ်လက်ဖက်သုပ်နည်းနဲ့မှ မတူတဲ့ အပြင်အဆင်နဲ့ အရသာရှိတဲ့ လက် ဖက်သုပ်ကိုတော့ အဓိပတိ လက်ဖက်သုပ်လို့ အမည်ပေးလိုက်ပေါ့။

လက်ဖက်သုပ်အတွက် ပါဝင်သောပစ္စည်းများ

လက်ဖက်အညွန့်	တစ်ကျပ်ခွဲသား
ကြက်သွန်ဖြူ	ငါးတက်
ငရုတ်သီးစိမ်း	ငါးတောင့်
ခရမ်းချဉ်သီး	သုံးလုံး
ဂေါ်ဖိဖတ်	တစ်ဖတ်
ပုစွန်ခြောက်မှုန့်၊ အကောင်	လက်တစ်ဆုပ်စာ
ဆီ	နှစ်ကျပ်ခွဲသား
သံပရာသီး	တစ်ခြမ်း
ရှောက်သီး	တစ်စိတ်
ဆား	သင့်တော်ရုံ
လက်ဖက်အကြော်စုံ	အနည်းငယ်စီ ခြောက်မျိုး





ပူပူဇွေးဇွေး ဟင်းထုပ်

‘အန်တီနု ဈေးကပြန်လာပြီလား၊ အိစားဖို့ ဘာပါလဲ’
‘ဈေးခြင်းတောင်းလေးဘာလေး ကူယူမယ် စိတ်မကူးဘူး။
စားဖို့ကအရင်။’

‘ဒါကအရေးကြီးတယ်၊ အူမတောင့်မှ သီလစောင့်နိုင်မှာ’
‘အံမာ၊ စကားနဲ့ ပါးစပ်ရော ဆုံရဲ့လား’
‘စကားလည်း ဆုံတယ်၊ အစားလည်းဆုံမယ်၊ ဘာပါလဲသာ
ပြောစမ်းပါ’

‘အစားအသောက် မီးလိုတောက်တဲ့မိန်းမ၊ အလုပ်အကိုင်ကျမှ
သာ’

‘စကားပုံတွေ မရွတ်ကြေးအန်တီနုရာ၊ ပေး ခြင်းထဲကဟာတွေ၊
နာနတ်သီးအခွံခွာပြီးသားလေး၊ ကြက်မောက်သီးကလည်း ရဲတောက်
နေတာပဲ၊ ကန်စွန်းရွက်၊ ဂုံမင်း၊ မျှစ်၊ ရဲယိုရွက်နှစ်စည်း၊ ဝက်သား

အစိတ်သား၊ ဆန်မှုန့်၊ နှစ်ထုပ်၊ ပဲမှုန့်အစိမ်း အစုံပဲ၊ ဒါဘာလုပ်
စားမှာလဲဟင်'

‘မေ့နေပြီ၊ ဟိုတစ်ခါပဲ ဝယ်စားရတဲ့ ဟင်းထုပ်က အသားမပါ
ဘူး၊ စားမကောင်းဘူး၊ လုပ်ကျွေးပါဦး အန်တီနုရဲ့လို့ပြောတာ ဘယ်
သူပါလိမ့်’

‘ဟာ၊ ဒါဆို ဟင်းထုပ်လုပ်ကျွေးမှာပေါ့။ ဒီလိုမျိုးကျတော့ အိွရဲ့
အန်တီနုက သိပ်ချစ်ဖို့ကောင်းနေပြန်ရော’

‘တတ်တယ်’

ဟင်းချက်ပြီးတာနဲ့ ဟင်းထုပ် တစ်ခါတည်း လုပ်မယ်။

ကန်စွန်းရွက် သုံးစည်းသင်ပြီး ရေစစ်ထားလိုက်။

အိမ်နောက်က ငှက်ပျောရွက် သုံးရွက်လောက်ခုတ်ပြီး နေပြထား

ဦး။

‘မိုးရွာနေတယ်လေ’

ဒါဆို ပျော့ရုံလေး မီးပြလိုက်၊

တစ်ထွာစီလောက်ဖြတ်ပြီး ပြောင်စင်နေအောင် သုတ်ထား။

ဝက်သားနှစ်ဆယ့်ငါးကျပ်သား ရေစင်စင်ဆေး၊ သုံးလေးတုံး

လောက်ပိုင်းပြီး ဆား၊ ငံပြာရည်၊ သကြား အနေတော် နယ်၊

ကျက်အောင်ပြုတ်ပြီးရင် လက်သန်းဖျားလောက် အတုံးလေး

သေးသေးလေးတွေ ပြန်လှီး။

ဂုံမင်းသုံးစည်းကိုတော့ အရင့်တွေဖယ်ပြီး ဓားပြားရိုက်၊

လက်တစ်ဆစ်စီလောက် ဖြတ်ထား။

မျှစ်အနုလေးတွေကိုလည်း အတုံးလေး တုံးထား၊

ရဲယိုရွက်ကိုလည်း တစ်ရွက်ချင်း ပြောင်စင်နေအောင် ရေဆေး

ထားမယ်။

‘ဒါဆိုရင် ဒီဟင်းထုပ်က အန်တီနုလက်ရာလား၊ သမီးလက်ရာ
လား၊ ခိုင်းလိုက်တာလည်း အသက်ကို မရှူအားအောင်ဘဲ’

‘ဒါမှ သမီးတတ်မှာပေါ့၊ စားချင်တယ်ဆို ကိုယ့်ဘာသာကိုယ်
လုပ်စားရုံပဲ၊ ဘယ်သူ့ကိုမှ အားကိုးဖို့ မလိုဘူးပေါ့’

‘ကဲပါ တစ်ခါတည်း ထုပ်လိုက်ရအောင်’

ဇေယျခပ်ကြီးကြီးတစ်ခုထဲကို သင်ထားတဲ့ ကန်စွန်းရွက် အနေ
တော်လေးလှီးထည့်၊

ဂုံမင်း၊ မျှစ်၊ ဝက်သား၊ ဆားနည်းနည်း၊ ဆီငါးကျပ်သား၊

ကြက်သွန်နီသုံးလုံး ခပ်ကြမ်းကြမ်းလေး တုံးထည့်၊

ရေနည်းနည်းထည့်ပြီး နယ်မယ်၊

စပ်တာကြိုက်ရင် ငရုတ်သီးစိမ်းငါးတောင့်လောက်ပါ လှီးထည့်
မယ်၊ အပေါ့အငန်ကို လျှာဖျားလေးနဲ့ တို့ပြီးမြည်းကြည့်မယ်၊

အနေတော်ဖြစ်ရင် ငှက်ပျောရွက်ပေါ်မှာ ရဲယိုရွက်ကြီးရင်
တစ်ရွက်၊ သေးရင်နှစ်ရွက်ထဲကို ဇွန်းကြီးနဲ့ တစ်ထုပ်စာလောက် ထည့်။

မုန့်ဖက်ထုပ် ထုပ်သလိုထုပ်ပြီး နှီးနဲ့စည်းရင်စည်း၊

ဒါမှမဟုတ် သွားကြားထိုးတံနဲ့သိပြီး ပိတ်လိုက်မယ်၊ အားလုံး
ပြီးတာနဲ့ ပေါင်းချောင် အပေါက်လေးတွေပေါ်မှာ အထုပ်လေးတွေ
စိပြီးထည့်မယ်၊

အငွေ့လုံအောင် အဝတ်စသန့်သန့်နဲ့ အုပ်၊

အဖုံးဖုံးပြီး တစ်နာရီလောက်ပေါင်းရင် သမီးစားချင်တဲ့ အရွက်
စုံဟင်းထုပ် ဖြစ်ပြီပေါ့။

‘ဒီဟင်းထုပ်ကို သမီးတော့ ထမင်းနဲ့မစားဘူး၊ ဒီအတိုင်းပဲ
အခုစားလိုက်မယ်’

‘ပူပူနွေးနွေး အကောင်းဆုံးပေါ့ သမီးရယ်’

ပါဝင်သောပစ္စည်းများ

ဝက်သား

ဂုံမင်း

မျှစ်

ရဲယိုရွက်

ကန်စွန်းရွက်

ဆီ

ဆား၊ နန္ဒင်း

ဆန်မှုန့်

ပဲမှုန့်အစိမ်း

ကြက်သွန်နီ

ငရုတ်သီးစိမ်း

ငှက်ပျောရွက်

ဆီ

ဆား

နှစ်ဆယ့်ငါးကျပ်သား

သုံးစည်း

အနည်းငယ်

နှစ်စည်း

သုံးစည်း

ငါးကျပ်သား

သင့်ရုံ

တစ်ဆယ်သား

ငါးကျပ်သား

သုံးလုံး

ငါးတောင့်

သုံးရွက်

ငါးကျပ်သား

အနည်းငယ်





ကကတစ် ချဉ်စပ်

‘ဟဲ့ မီးချစ်၊ အစောကြီး ဘာတွေလုပ်နေတာလဲ’
 ဘာလုပ်လုပ်၊ အဲဒီ မီးချစ်ဆိုတဲ့ နာမည်မခေါ်နဲ့လို့ ပြောနေတာ
 ဘယ်နှခါရှိပြီလဲ’

‘အိမ်နာမည် မီးမီး၊ ကျောင်းနာမည် ချစ်သက်ထက်ဦးစံ၊ အဲဒါ
 ဘယ်လိုခေါ်ရမလဲ၊ မီးမီးကတော့ ဟိုအခန်းမှာရော ဒီအခန်းမှာရော
 ပွထလို့ ကျောင်းနာမည်ကျတော့ သူစိမ်းဆန်လွန်းပါတယ်၊ အိမ်နာမည်
 ‘မီး’တစ်လုံး၊ ကျောင်းနာမည် ‘ချစ်’ တစ်လုံး၊ မီးချစ်၊ ဘာဖြစ်လဲ’

‘သေလိုက်ပါလား၊ သူ့နာမည်ကျတော့ အိက အိကနဲ့ ပါးစပ်
 ဖျားက မချဘူး၊ အိမ်နာမည် ဘုတ်ဘုတ်ဆိုတာ မသိဘူး အောက်
 မေ့မနေနဲ့၊ ကျောင်းနာမည် အိဖြူခင်ဖွေးဆိုတဲ့ ဆပ်ပြာနာမည်လိုလို
 ဘာလိုလိုနဲ့ အမိ၊ နင့်ဖော်မြူလာအတိုင်း ဘုတ်အိလိုခေါ်မယ်’

‘သွားပါပြီ၊ အမေကြားရင် အတော်ရင်စို့မယ့် နာမည်’
 ‘သူ့အလှည့်ကျတော့ ဖြစ်နေလိုက်တာ၊ နင်မီးချစ်ဆိုတာနဲ့ ငါ
 လည်း ဘုတ်အိလို ခေါ်မှာပဲ’

‘တော်ပြီ၊ နာမည်ကိစ္စရှုပ်နေတာနဲ့ လိုရင်းမရောက်တော့ဘူး၊
 မီးဖိုထဲမှာ နင်ဘာလုပ်နေတာလဲ’

‘မီးဖိုထဲဝင်မှတော့ ဟင်းချက် မလိုပေါ့ဟ’
 ‘ဘာဟင်းလဲ၊ ကန်စွန်းရွက်ကြော်လား’

‘အေး၊ ကန်စွန်းရွက်ကြော်က နင့်အတွက်၊ ငါ့အတွက်ကတော့
 ကကတစ်တစ်ကောင် သုံးဆယ်သားရှိတယ်၊ အကြေးတွေ ပြောင်အောင်
 ထိုး၊ ပြီးတာနဲ့ ဗိုက်ထဲက အူကလီစာနုတ်၊ ရေပြောင်အောင်ဆေး၊
 ဘယ်ညာ ခပ်စောင်းစောင်းလေး မွန်း၊ ဆား၊ နနွင်းနယ်ပြီး အနေတော်
 လေး ကြော်ထားတယ်၊ ထမင်းစားခါနီးမှ ချိုချဉ်၊ ပဲငါးပိ၊ အသီး အရွက်၊
 ကြိုက်တာနဲ့ ကြော်လိုရတယ်’

‘ငါ့အကြိုက်ဆို ချိုချဉ်လေးကြော်ဟာ’
 ‘ချက်သူအကြိုက် ချဉ်စပ်ကြော်မယ်’

‘သိတယ်၊ ချိုချဉ်ပြောရင် ချဉ်စပ်ဖြစ်မယ်ဆိုတာ၊ ကြိုက်တာသာ
 ကြော် ဘာဖြစ်ဖြစ်စားမယ်’

ဒါဆိုလည်း ဒယ်အိုးကို မီးဖိုပေါ်တင်လိုက်၊ ငါးကြော်ထားတဲ့
 ဆီ ဆယ့်ငါးကျပ်သားထဲက ငါးကျပ်သား ခပ်ပြီးထည့်၊

ကြက်သွန်နီသုံးဥ အကွင်းလိုက်လှီးထားတာ ထည့်၊
 ကြက်သွန်ဖြူ ငါးတက်လောက်ပါ ဓားပြားရိုက်ထည့်၊ ကြက်သွန်ဆွေ

နွမ်းရင် ခရမ်းချဉ်သီးသုံးလုံး အကွင်းလိုက် လှီးထည့်၊
 ငါးကြော်ကိုပါ အကောင်မပျက်ထည့်၊

ဆား၊ ပဲငံပြာရည် အကြည်တစ်ဇွန်း၊ ငံပြာရည်အချိုရည်

တစ်ဇွန်းပါထည့်၊

အထက်အောက်လှန်ပေး၊

ဆီပြန်လာရင် ရေနစ်ဇွန်းလောက် ခပ်ထည့်၊

ရှောက်သီးတစ်စိတ် ညှစ်ထည့်၊

ငရုတ်သီးစိမ်း ဆယ်တောင့် ဓားပြားရိုက်ထည့်၊

အပေါ့အငန် မြည်း၊

အိုးချခါနီးရင် နံနံပင်တစ်စည်း နှစ်ပိုင်းပိုင်းပြီး အုပ်လိုက်၊

ကကတစ် ချဉ်စပ်ဖြစ်ရော။

‘စားသွားမလား၊ နှစ်ပိုင်းပိုင်းပြီး တစ်ယောက်တစ်ပိုင်း ချိုင့်ထဲထည့်
မလား’

‘ချက်တဲ့လူနဲ့ မျက်နှာချင်းဆိုင်စားမှ ပိုကောင်းမှာပေါ့’

‘အိုကေ...’

ပါဝင်သောပစ္စည်းများ

ကကတစ်

သုံးဆယ်သား

ဆီ

ဆယ့်ငါးကျပ်သား

ကြက်သွန်နီ

သုံးဥ

ကြက်သွန်ဖြူ

ငါးတက်

ခရမ်းချဉ်သီး

သုံးလုံး

ပဲငံပြာရည်အကြည်

တစ်ဇွန်းစီ

ပဲငံပြာရည်အချို

တစ်ဇွန်းစီ

ရှောက်သီး

တစ်စိတ်

ငရုတ်သီးစိမ်း
နံနံပင်

ဆယ်တောင့်
တစ်စည်း



ပုစွန်ကင် ကျောက်ပွင့်သုပ်

‘ရော့ရော့၊ လက်ထဲကအထုပ်တွေ မြန်မြန်ယူစမ်းပါ’
ဘယ်လိုဖြစ်လာတာလဲ၊ ဒီတနင်္ဂနွေ ဘယ်အဖော်မှ မခေါ်ဘဲ
အပြင်ထွက်လည်တယ်ပေါ့’

‘ထွက်လည်တာ မဟုတ်ဘူးဟ၊ တက္ကသိုလ် ရိပ်သာလမ်းသစ်
မှာ ထမင်းဆိုင်ဖွင့်ထားတဲ့ အဒေါ်ဆီသွားတာ’

‘အဲဒါများ၊ တို့တော့မခေါ်ဘူး၊ ကျွေးရမှာကြောက်လို့’
‘ကျွေးရမှာ မကြောက်ပါဘူး၊ ကျန်စုခွက်ကြီး ကြည့်ပြီး နင့်သတိ
ရသားပဲ’

‘ချစ်ဖို့ကောင်းတယ်၊ သူ့ပစ္စည်း မဟုတ်တာတောင် အကျန်ပဲ
သဒ္ဒါတယ်’

‘အေး၊ အဲသည်လိုထင်ရင် မှားသွားလိမ့်မယ်လေ၊ လက်ထဲက
အထုပ်ကို ဖြည့်ကြည့်ဦးမှပေါ့’

‘ပုစွန်တုပ် အစိမ်းကြီးတွေ၊ ကျန်စုထက်တောင် ဆိုးနေသေး၊
အခုဘယ်လိုလုပ်စားမလဲ မီးဖိုမရှိ ဘာမရှိနဲ့’

‘တနင်္ဂနွေဆို လူအရမ်းကျလို့ ဘာဟင်းမှမရှိတော့ဘူး၊ ရေခဲသေတ္တာ
ထဲက ကြိုက်တာယူသွားဆိုလို့ ဒီပုစွန် သုံးကောင်နှိုက်လာတာ’

‘ဆိုင်မှာ အလုပ်သမားတွေ အများကြီးဟာကို၊ တစ်ခါတည်း
ချက်ခိုင်းလိုက်တာ မဟုတ်ဘူး။

‘အဒေါ်ကိုယ်တိုင် မီးဖိုထဲဝင်နေတာဟာ’

‘နင့်အဒေါ်ကိုယ်တိုင် ချက်တယ်’

‘ဟုတ်ပ၊ မီးဖိုထဲမှာ ခုတ်တယ်၊ ထစ်တယ်၊ ထုတယ်၊ ထောင်း
တယ်၊ ချက်တယ်၊ ပြုတ်တယ်၊ လှော်တယ်၊ ကင်တယ်၊ အစုံပါပဲ၊
ဝါသနာပါလို့ လုပ်တာလို့ပြောတာပဲ’

‘အဲဒါကို ဒီပုစွန်ချက်ပေးပါဦးလို့ ပြောတော့ ကောင်းမလားဟ၊
ပုစွန်ယူရင် ရေခဲပါထည့်သွားဆိုလို့ အမြန်ယူပြီး လာခဲ့ရတာ’

‘ကဲ ဒီပုစွန်တွေ ဘာလုပ်စားမလဲ’

‘ဒါပဲ မေးနေတာပဲ၊ ငါ့အဒေါ်ဆို ခေါင်းခေါက်ပြီးသား ဖြစ်
လောက်ပြီ၊ ပုစွန်ရှိပြီးမှ စားဖို့ဖြစ်အောင် မလုပ်တတ်တဲ့ မိန်းမဆိုပြီး
တော့’

‘ခေါင်းခေါက်ရင်လည်း ခံလိုက်ရုံပေါ့၊ ကိုယ်မှမလုပ်တတ်တာ၊’

‘ဒီမှာ၊ ဟိုဘက်အခန်းက မမကြီးတွေ တရဲရဲကြော်နေသံ ကြား
တယ်၊ မီးရှိမှာသေချာတယ်’

‘တို့ ပုစွန်သုံးကောင်ကို အမွေးညှပ်လိုက်’

‘ဘယ်အမွေးလဲ’

‘ဟ၊ ပုစွန်ခြေထောက်လား၊ လက်လား၊ နှုတ်ခမ်းမွေးလားလို့
မေးဦးမှာလား’

‘ပိုထွက်နေတဲ့ ကိုးရိုးကားရားတွေ အကုန်ညှပ်၊ အခွံမခွာနဲ့’

‘အေး အေး၊ စားဖို့ကိစ္စဆိုတော့ ကြိုးစားရမှာပေါ့’

‘ပြီးတော့ ဆားကွမ်းသီးလုံးလောက်နဲ့ ရေမြုပ်ရုံလေးထည့်၊ ပုစွန်
ကို ငါးမိနစ်စိမ်ထားမယ်’

‘ပြီးရင် အမြီးကနေ ခေါင်းကို သီတံနဲ့ထိုး၊ မီးရှိတဲ့အခန်းမှာ
သွားကင်ခဲ့’

‘ပုစွန်ကင်သုံးကောင် ရလာပြီ၊ အခွံခွာပြီး အချဉ်နဲ့တို့စားလိုက်
ရအောင်’

အဲဒါက ဟင်းမဖြစ်ဘူးဟ၊ ဒီမှာကျောက်ပွင့်နဲ့ သုပ်စားရအောင်’

‘ကျောက်ပွင့်က ဘယ်က ရလာတာလဲ’

‘တရုတ်တန်းက ဝယ်လာတာ။ ဒီတစ်ပွင့်ပဲ ကျန်တာကို သတိရ
လို့ ရေစိမ်ထားလိုက်တာလေ’

‘ဆယ်မိနစ်ဆို ကျောက်ပွင့်က အကုန်ပွရော၊ ရေစင်စင်ဆေးပြီး
ဆန်ခါနဲ့စစ်ထားလိုက်မယ်’

အခွံခွာပြီး ချေးထုတ်ထားတဲ့ ပုစွန်ကင် သုံးကောင်ကို အရှည်လေး
လှီး၊ ဖွထားတဲ့ ကျောက်ပွင့်ထည့်၊

ဆီချက်တစ်ဇွန်း၊ ငံပြာရည်တစ်ဇွန်း၊ သံပရာသီးနှစ်စိတ်၊

အချိုကြိုက်ရင် သကြားနည်းနည်း ရောနယ်လိုက်မယ်၊

အပေါ့အငန် အနေတော်ဖြစ်အောင်မြည်း၊

ပန်းကန်ပြားထဲ ထည့်၊

အပေါ်က ကြက်သွန်နီ ပါးပါးလှီးပြီး ရေဆေးထားတာရယ်၊

ငရုတ်သီးစိမ်း ပါးပါးလှီးရယ်၊

နံနံပင်တစ်စည်း အရွယ်တော်ဆိတ်ထားတာရယ်။

ကြက်သွန်အဖြူကြော်ရယ် အုပ်လိုက်ရင် ထမင်းနဲ့စားလို့ ရတဲ့

ဟင်း၊ ဒါမှမဟုတ် ဒီအတိုင်းလည်း စားလိုရတဲ့ အသုပ်တစ်မျိုး ဖြစ်ရော။
အခန်းလေးတွေကန့်ပြီး ငှားနေကြတဲ့ ဒီအဆောင်မှာ ဒီပုစွန်မီးလှုံ
နဲ့ကြောင့် မွှေးမြပြီး ဆာနေကြလောက်ပြီပေါ့။

ပါဝင်သောပစ္စည်းများ

ပုစွန်တုပ်
ကျောက်ပွင့်
ဆီချက်
ငံပြာရည်
သံပရာသီး
ကြက်သွန်နီ
ငရုတ်သီးစိမ်း
နံနံပင်

သုံးကောင်
တစ်ပွင့်
တစ်ငွန်း
တစ်ငွန်း
နှစ်စိတ်
တစ်ဥ
သုံးတောင့်
တစ်စည်း



ကြက်ကြော်



'စိုး၊ တို့ဈေးသွားမလို့ ဘာမှာမလဲ'
 'ဘယ်ဈေးသွားမှာလဲ'
 'ထုံးစံအတိုင်း အခွန်မပါတဲ့ ဈေး'
 'ဒါဆို အသားစားကြက် ခြောက်ဆယ်ဈေးနဲ့ ရမှာပေါ့'
 'ရပါ့၊ ကြက် ခြောက်ဆယ်၊ ဝက် ငါးရာငါးဆယ်၊ ဆိတ်
 ရှစ်ရာရှစ်ဆယ်။ ငါးဒန်၊ ငါးခု၊ ငါးကြင်း အစုံရှိတယ်၊ အလေးလည်း
 ပြည့်တယ်၊ လတ်ဆတ်တဲ့ အသီးအရွက်တွေလည်း ရမယ်'
 'အရောင်မြင့်တင်ရေး ကျနေတာပဲ'
 'ကဲ၊ ဘာမှာမလဲ'
 'ကြက်သား ဆယ့်ငါးကျပ်သား'
 'ဆယ့်ငါးကျပ်သား နည်းတယ်၊ နှစ်ဆယ်သား ဝယ်၊ တို့လည်း
 နှစ်ဆယ်သား ဝယ်မယ်၊ အသားစားကြက်က တစ်ခြမ်းကို လေးဆယ်

သားလောက်ရှိတယ်၊ အကြော်မှုန့်နဲ့ ကြော်စားရအောင်'

'ငွတ်၊ သိပ်ကောင်းတဲ့စိတ်ကူး၊ တစ်ယောက် နှစ်ဆယ်သား၊
တစ်ရာနှစ်ဆယ်ပဲ ကျတယ်၊ ထမင်းလွတ်စားလို့ ရမယ်'

အမယ်၊ ကြော်ဖို့ဆီဖိုးကျန်သေးတယ်'

'ဆီဖိုးတွက်မနေနဲ့၊ ဟိုတစ်ခါ မေမေ လာတုန်းက ပေးခဲ့တဲ့
ငါးပိဿာထဲက တစ်ခါကြော်လောက်တော့ ကျန်ဦးမှာ'

'ဒါဆိုဖြစ်ပြီ၊ အကြော်မှုန့်၊ ဆလတ်တွန့်၊ နံနံပင်၊ ကြက်သွန်မြိတ်၊
အချဉ်အတွက် အားလုံးဝယ်ခဲ့မယ်။

ဝယ်လာတဲ့ ကြက်တစ်ခြမ်းကို ရေပြောင်စင်အောင်ဆေး၊ ပေါင်
တစ်စိတ်ကို နှစ်တုံး၊ ရင်အုပ်ပိုင်းကို နှစ်တုံး၊ ပြီး ဆား၊ သကြားနည်းနည်းစီ၊
ရှောက်သီးတစ်စိတ်နဲ့ ချင်း လက်တစ်ဆစ်ထောင်းပြီး အရည် ညှစ်ထည့်၊
အားလုံးစုံရင် ခပ်ပြင်းပြင်းနယ်ပြီး ဆယ့်ငါးမိနစ်လောက် နှပ်ထားမယ်၊

စားခါနီးမှာ အကြော်မှုန့် ဆယ့်ငါးကျပ်သား၊

စားဆိုဒါ မန်ကျည်းစေ့ တစ်ခြမ်း၊

ရေငါးကျပ်သားထည့်ပြီး ကြက်သားတုံးတွေနဲ့ ရောနယ်မယ်။

မီးအနေတော်မှာ ဒယ်အိုးထဲကို ဆီနှစ်ဆယ်သား ထည့်။

ဆီကျက်ရင် ကြက်သားတုံးတွေ ထည့်ကြော်မယ်၊

အကျက်ညီအောင် အထက်အောက် သာသာလှန်ပေး၊

ရွှေဝါရောင် ရင့်ရင့်ဖြစ်လာရင် ဆီစစ်ပြီး ဆယ်ထားမယ်၊

အချဉ်အတွက်ကတော့

ငရုတ်သီးစိမ်း ဆယ့်ငါးတောင့်ကို ပါးပါးလှီး၊

ကြက်သွန်ဖြူ ဆယ်တက်လောက် ဓားပြားရိုက် နှပ်နှပ်စဉ်းထဲ
ကို ရှောက်သီးတစ်စိတ် အရည်ညှစ်ထည့်၊ ဆား၊ သကြားနည်းနည်း
စီနဲ့ ရေနုစိန်နု၊ ပဲငံပြာရည် အကြည် တစ်ဇွန်းပါ ထည့်ပြီး မွှေလိုက်

ရင် ကြက်ကြော် ပူပူနွေးနွေးနဲ့ တို့စားရတဲ့ အချဉ်တစ်ခွက်ရပြီ။
 ဝယ်လာတဲ့ ဆလတ်တွန့်၊ နံနံပင်၊ ကြက်သွန်မြိတ်နဲ့ဆို ဆိုင်တွေ
 မှာ အကြော်စုံစားသလို စားလို့ရပြီပေါ့။

ပါဝင်သောပစ္စည်းများ

ကြက်သား	တစ်ခြမ်း သို့မဟုတ်	လေးဆယ်သား
ဆီ		နှစ်ဆယ်သား
ရှောက်သီး		တစ်စိတ်
ချင်း		လက်တစ်ဆစ်
အကြော်မှုန့်		တစ်ဆယ့်ငါးကျပ်သား
စားဆီဒါ		မန်ကျည်းစေ့တစ်ခြမ်း
ဓရ		ငါးကျပ်သား

အချဉ်အတွက်

ငရုတ်သီးစိမ်း	တစ်ဆယ့်ငါးတောင့်
ကြက်သွန်ဖြူ	ဆယ်တက်
ရှောက်သီး	တစ်စိတ်
ပဲခဲပြာရည်အကြည်	တစ်ဇွန်း
ဆား၊ ငံပြာရည်	နည်းနည်းစီ



ထမင်းချဉ်

‘ဟေး၊ တို့အဒေါ်ကြီး လာတယ်၊ ဝမ်းသာလိုက်တာ၊ ဖုန်းဆက်ရင် လာကြိုမှာပေါ့ ဒေါ်ကြီးရ။ ဘာလဲ ကုမ္ပဏီပိတ်ရက် အဆောင်မှာ ရှိ၊ မရှိ မေမေ ချက်ခဲ လုပ်ခိုင်းလိုက်လို့လား’

‘ရုတ်တရက် ဝမ်းသာသွားအောင်ပါအေ၊ ညည်းဟာညည်း အိုမလုံ အံ့ပွင့်မနေနဲ့၊ အေး၊ အဆောင်မှာ မရှိဘူးဆိုရင်တော့ ဘယ်လွယ်မလဲ၊ ငါနဲ့ အရင်တွေ့မယ်’

‘ဒေါ်ကြီးကလည်း တွေ့မှ မတွေ့ရသေးဘူး၊ အရင်ကြိမ်တော့ တာပဲ၊ ကိုယ့်တူမလေး မိဝေးဖဝေးမှာနေပြီး ဘယ်လိုစားသောက် နေထိုင်လဲလို့ အရင်မမေးဘူး’

‘မေးရဦးမှာလား၊ အကောင်းဆုံးအဆောင်မှာ ငှားပေးတယ်၊ ဈေးအကြီးဆုံး ထမင်းချိုင့်ဆွဲ မှာပေးထားတယ်၊ အဲဒါ ဘာလိုသေးလဲ’

‘အဆောင်ကတော့ ထားပါတော့၊ ထမင်းချိုင့်ကြီးကတော့ မနက်နဲ့

ည ဘယ်အခါစားစား အေးစက်လို့၊ ဘယ်ဘော့စ်ကများ ထမင်းဖိတ်
ကျွေးမလဲ၊ ဘယ်ပွဲများ အကျွေးအမွေးနဲ့ ဧည့်ခံမလဲဘဲ မျှော်လင့်နေရ
တယ်’

‘အမယ်လေး အမယ်လေး၊ ဒီအတွေးတွေ ဘယ်တုံးကတည်းက
ခေါင်းထဲရောက်နေလဲ သမီးရယ်၊ အစားအသောက် အတွက်နဲ့ပဲဖြစ်ဖြစ်၊
အဝတ်အစားအတွက်နဲ့ပဲဖြစ်ဖြစ်၊ သူများကပေးမှ ကျွေးမှဆိုတာတော့
မဟုတ်သေးပါဘူး၊ လုပ်ငန်းနဲ့ မဆက်စပ်ဘဲနဲ့များ အသားလွတ်ကြီး
ကျွေးခိုင်းမွေးခိုင်းနေရင် သူများတွေလည်း အထင်သေးမယ်၊ ကျေးဇူး
ဆိုတာက တစ်ခါတင်ပဲ ကောင်းတယ် သမီး’

‘ကဲ၊ သမီးဘာစားချင်လဲ၊ ဒေါ်ကြီးချက်ကျွေးမယ်’

ဆယ်တန်းအောင်ပြီးစ ငယ်ငယ်ရွယ်ရွယ်နဲ့ အလုပ်လုပ်နေရှာတဲ့
တူမလေးမို့ ချောရဦးမှာပေါ့။

‘ဒေါ်ကြီးသမီးကို သနားသွားပြီမဟုတ်လား။ အစကတည်းက
အဲလို လုပ်စမ်းပါ’

‘ကဲပါ ပြောကာမှ၊ ကဲ ဘာစားချင်လဲ အရင်ပြော’

‘မုန့်ဟင်းခါး’

‘အုန်းနို့ခေါက်ဆွဲ’

‘နန်းကြီးသုပ်’

‘ထမင်းဆိမ့်’

‘ကြက်သားပလာတာ’

‘ဒါပဲလား’

‘ကျန်သေးတယ်’

‘အုန်းထမင်း’

‘လက်သုပ်စုံ’

ဆက်မေးနေရင်တော့ ဆက်နေမှာပဲ။

‘ဟင်းခါး ပူပူလေးနဲ့ ထမင်းဆိမ့် လုပ်ကျွေးမယ်၊ သမီး သူငယ်ချင်း တွေလည်း စားလို့ရအောင်၊ နောက်နေ့ကျရင် နောက်တစ်မျိုး ချက် ကျွေးဦးမယ်’

‘အဲဒါတွေကြောင့် ဒေါ်ကြီးကို ချစ်တာ’

‘ဒေါ်ကြီး လိုတာဝယ်ဖို့ စာရင်းရေးပေး၊ သမီး ဈေးသွားဝယ် ပေးမယ်။ သမီးသူငယ်ချင်း သုံးယောက်နဲ့ဆိုတော့ အားလုံးငါးယောက် ပေါ့’

ဆန်နို့ဆီဘူး ငါးလုံးကို အပျော့ဘက်ပါအောင်ချက်ပြီး အအေး ခံထားလိုက်မယ်၊

ရှမ်းဆန်ရရင်တော့ ကောင်းမယ်၊

ပါလာတဲ့ ငါးရဲ့တစ်ကောင် နှစ်ဆယ့်ငါးကျပ်သားကို ငံပြာ ရည်နှစ်ကျပ်ခွဲသား၊ ချင်းလက်တစ်ဆစ်၊ ကြက်သွန်ဖြူပါထည့် ရော ထောင်းတာနဲ့ ပြုတ်မယ်။

ကျက်ရင် အအေးခံပြီး အသားနှှင်၊

အရိုးတွေကို ထောင်းပြီး အချိုရည်စစ်ယူထားမယ်။

ငါးပြုတ်ရည် အပါအဝင် ရေနို့ဆီဘူးလေးလုံးလောက် ဟင်းရည် အိုးတည်ထားလိုက်မယ်။

အခွံသင်ထားတဲ့ ကြက်သွန်ဖြူ ဆယ့်ငါးကျပ်သားကို မညက် တညက်ထောင်း၊ ဆီဆယ့်ငါးကျပ်သား ဆီချက် ချက်မယ်၊

ဆီချက် နှစ်ဖွန်းစာလောက် အိုးထဲချန်ထားပြီး အသားနှှင်ထားတဲ့ ငါးတွေထည့်လှော်မယ်။

အနံ့မွှေးလာရင် ချလိုရပြီ၊

အာလူး ဆယ့်ငါးကျပ်သားကိုလည်းပြုတ်ပြီး စေးနေအောင်

ထောင်းထားမယ်၊

အားလုံးပြီးရင် ထမင်းဆိမ့် နယ်လို့ရပြီ၊

အအေးခံထားတဲ့ ထမင်း၊ အာလူးထောင်း၊ ဆီချက် ချက်ထားတာရဲ့ တစ်ဝက်၊ ဆား နည်းနည်း၊ လှော်ထားတဲ့ ငါး သုံးပုံနှစ်ပုံ၊ ဟင်းခတ် မှုန့် ကြိုက်တတ်ရင် နည်းနည်းထည့်။

ပြီး အစေ့ပျောက်သွားအောင် ရောနယ်မယ်။

အပေါ့အငန် အနေတော်ဖြစ်ရင် တစ်ဝက်ကို ကလေးလက်သီးဆုပ် လောက် အလုံးလေးတွေ လုံးထားမယ်၊

ထမင်းချဉ်ပါ စားချင်ပါတဲ့ဆိုတဲ့ တူမချောအတွက် ခရမ်းချဉ်သီး တစ်ဆယ်သားပြုတ်ပြီး အနှစ်ထုတ်ထားတာနဲ့ ကျန်တဲ့ထမင်းနဲ့ ရောနယ် လိုက်ရင် ထမင်းချဉ်တစ်ဝက် ထမင်းဆိမ့်တစ်ဝက် ရရော။

ပန်းကန်ထဲကို ထမင်းဆိမ့်ဝါဝါလေးတစ်လုံး၊ ထမင်းချဉ် ပန်းရောင် လေးတစ်လုံး၊ ဆီချက်နဲ့ ကြက်သွန်ကြော်လေး တစ်ဇွန်းစီဆမ်း၊ ငါးဖတ် လေးတွေ ထမင်းလုံးပေါ်တင်ပြီး ပြင်လိုက်ရင် ဒေါ်ကြီးကိစ္စပြီးပြီပေါ့။

‘ဒါဆို၊ ရေခဲရေ အေးအေးလေး သောက်။ ခဏနားပြီးရင် ရေချိုးတော့နော်၊ ကျန်တာ သမီးပြင်ထားလိုက်မယ်၊ အယ် ငါးတွေ ကြက်သားတွေ ကြော်ရဦးမှာ’

‘ဟဲ့ ဆား၊ နနွင်း နယ်ထားပြီးသားမို့လား။’

‘သမီး ဆီအိုးတည်ပြီး ကြော်လိုက်မယ်လေ၊ ဖြစ်တယ်မဟုတ်လား’ ကြော်ပြီးတာနဲ့ ပန်းကန်ပြားထဲလှလှပပ စီထည့်၊

ကြက်သွန်မြိတ်၊ နံနံပင်၊ ဂျူးမြစ်၊ ငရုတ်သီး အတောင့်ကြော်၊ ကြက်သွန်ဖြူအတက်၊ ကြက်သွန်နီ လေးစိတ်ထိုးပါ တစ်ခါတည်း ပန်းကန်နဲ့ထည့်၊

ငါးပြုတ်ရည်အိုးထဲကို ကြက်သွန်နီ နှစ်ဥလောက်လှီးထည့်၊

ပွက်ပွက်ဆူရင် ငါးလှော်လေးနှစ်ဖွန်းလောက် ခပ်ထည့်၊
 အပေါ့အငန် မြည်း၊ ငရုတ်ကောင်းလေး ခပ်၊
 ဟင်းခါးပူပူလေး ဖြစ်ရော။
 ‘အဲလောက်ကတော့ လုပ်တတ်ပါတယ် ဒေါ်ကြီး’
 ‘ကဲ ဒါဆို ဘယ်သူ့အဖိတ်ကိုမှ မျှော်မနေရဘဲ ထမင်းဆီမို့နဲ့
 ထမင်းချဉ် အဝစားလို့ရတယ်’

ပါဝင်သောပစ္စည်းများ

ဆန်	နို့ဆီဘူးငါးဘူး
ငါးရဲ့	နှစ်ဆယ့်ငါးကျပ်သား
ငံပြာရည်	နှစ်ကျပ်ခွဲသား
ချင်း	လက်တစ်ဆစ်
ကြက်သွန်ဖြူ	တစ်ဆယ့်ငါးကျပ်သား
ဆီ	တစ်ဆယ့်ငါးကျပ်သား
အာလူး	တစ်ဆယ့်ငါးကျပ်သား

(ထမင်းချဉ်အတွက်)

ခရမ်းချဉ်သီး

တစ်ဆယ်သား





အသားစုံ သီးရွက်ထမင်းကြော်

‘အို့ စာမေးပွဲနီးနေပြီ၊ စာမကျက်ဘဲ ဘာလုပ်နေတာလဲ’
‘သတင်းစာ ဖတ်နေတာလေ မမပီးရဲ့၊ နောက်ဆုံး တစ်ရွက်ပဲ ကျန်တော့တယ်၊’

အဲဒါဆိုလည်း မြန်မြန်ဖတ်၊ နေပါဦး၊ နာရေးကြော်ငြာတွေ ဖတ် နေရအောင် နင့်အသိဘယ်နှယောက်ပါလို့လဲ’

‘ဒီစာမျက်နှာမှာ ထူးထူးဆန်းဆန်း စဉ်းစားစရာပါနေလို့’
‘ဘယ်လို’

‘အို့ ဖတ်ပြမယ်၊ မမပီးက ကူပြီးစဉ်းစားပေး’

‘ဝမ်းနည်းကြေကွဲခြင်း

ချစ်လှစွာသော ကျေးဇူးရှင်ခင်ပွန်း ကိုကို ၅၊ ၂၊ ၂၀၀၃ ရက်တွင် ရုတ်တရက် ကွယ်လွန်သွားသည့်အတွက် နေ့စဉ်နှင့်အမျှ ပူဆွေးတမ်းတ သောကများစွာဖြင့် အောက်မေ့သတိရလျက် ပြုပြုသမျှ အစုစုသော

ကုသိုလ်တို့အား ချစ်ခင်ပွန်းတစ်ယောက် ရောက်ရာဘုံဌာနမှ သာဓု
ခေါ်နိုင်ပါစေ၊ အမျှ အမျှ အမျှ မေ့မရတဲ့ ဇနီးတဲ့’

‘အဲဒါ ဘာဆန်းလို့လဲ၊ ပါနေကျဟာတွေကို’

‘အို့ သိချင်တာက ဒီအမျှဝေတဲ့ဟာကို သေတာမှ နှစ်ရက်ရှိသေး
တဲ့ လူ၊ ရုတ်တရက် သေတာဆိုတော့ ဘယ်နေရာကနေ ဒီသတင်းကို
ဖတ်မလဲလို့’

‘အဲဒါနှင့်အလုပ်လား’

‘မပီးပဲ မသိရင် လူကြီးကိုမေးဆို’

ခက်နေပြန်ပါပြီ၊ အဲဒီမှာပါတယ်၊ ရောက်ရာဘုံဌာနတဲ့၊

‘တော်ပြီ အို့ရာ ဒီမေးခွန်းတွေကို ဖေကြီးမေကြီးတို့ လာမှပဲ
မေးတော့၊ မပီးမဖြေတတ်ဘူး၊ ဒီမှာ အို့စိတ်ဝင်စားမယ့် ကိစ္စတစ်ခု
လုပ်နေတယ်’

‘စားဖို့ မဟုတ်ဘူးလား ကောင်းတယ် ဒါကို ပိုစိတ်ဝင်စားတယ်’

‘တော်သေးတာပေါ့’

‘ဟိုတစ်ခါ ဆိုင်မှာ ထမင်းကြော်သွားစားတုန်းက အသားနည်းလို့
ဆိုပြီး ပွစိပွစိ လုပ်နေတဲ့ ညီမလေးအို့အတွက် အသားစုံ သီးရွက်
ထမင်းကြော် ကြော်ပေးမယ်’

ထမင်း လေးပန်းကန်အတွက် ဝက်သား ငါးကျပ်သား၊ ကြက်သား
ငါးကျပ်သား၊ အသည်းအမြစ် နှစ်စုံ၊ ပြည်ကြီးငါး တစ်ဆယ်သား၊

ရေစင်စင်ဆေးပြီး အနေတော် လှီးထားမယ်။

ပုစွန် အလတ်လေး သုံးကောင် အခွံခွာချေးထုတ်၊ အတုံးလေး
တုံး၊ ဆားနယ်၊ ဝက်အူချောင်း နှစ်ချောင်း ခပ်စောင်းစောင်းလှီး၊
အဆင်သင့် ပြင်ထားမယ်။

အသီးအရွက်အတွက်

မုန်လာဥနီတစ်လုံး အခွံခွာ၊ အန်စာတုံးပုံ သေးသေးတုံး၊
ရွှေပဲသီးတောင့် ခပ်ပါးပါးလှီး၊
ပြောင်းဖူးသေးသေး လေးဖူးကို အကွင်းလိုက်လှီးပြီး ပုံထား၊
ပန်းပွင့် နှစ်ဖဲ့လောက်ကိုလည်း အနေတော်လှီး၊
အဆင်သင့် ဖြစ်တာနဲ့ ဒယ်အိုးထဲကို ဆီတစ်ဆယ်သားထည့်၊
ကြက်သွန်နီ နှစ်ဥ လှီးထားတာနဲ့ ကြက်သွန်ဖြူတစ်ဥ ဓားပြား
ရိုက်ထားတာ ထည့်ကြော်မယ်။

ကြက်သွန်တွေ နွမ်းတာနဲ့ ဝက်သား၊ ကြက်သား၊ ပြည်ကြီးငါး
ထည့်ကြော်မယ်။

အသားထဲပါတဲ့ အရည်ခန်းရင် ရေ သုံးဇွန်းထပ်ထည့်ပြီး အသား
နူးအောင် အဖုံးဖုံးထားမယ်။

ရေခန်းပြီး ဆီပြန်လာရင် ပုစွန်နဲ့ ဝက်အူချောင်းထည့်မယ်၊
ခဏနေရင် အသီးအရွက် ထည့်ကြော်မယ်၊
အသီးအရွက်နွမ်းတာနဲ့ ထမင်းလေးပန်းကန် ထည့်ကြော်မယ်၊
တစ်ဆက်တည်းပဲ ဆား၊ သကြား၊ ပဲငံပြာရည်အပျစ် အနေတော်
လေး ဖြစ်အောင်ထည့်၊

ထမင်းစေ့လေးတွေ လိပ်လာရင် တရုတ်နံနံ တစ်စည်း ခပ်ကြမ်း
ကြမ်း လှီးထားတာနဲ့ တရုတ်မဆလာ ထည့်ပြီး အိုးချလိုက်မယ်၊
ပြီးရင် ထမင်းကြော်ကို ပန်းကန်ပြား လေးချပ်ထဲ ပြောင်းထည့်၊
ကြက်ဥနှစ်လုံးကို ဆားနည်းနည်းနဲ့ ခေါက်၊

ဒယ်အိုးပက်လက်ထဲမှာ အချပ်ပါးပါး လေးချပ်ရအောင် ကြော်ပြီး
ထမင်းကြော်ပန်းကန်ပေါ် အုပ်လိုက်ရင် စားချင့်စဖွယ် အသားစုံသီးရွက်
ထမင်းကြော် လေးပွဲရရော၊

အဖေ၊ အမေ၊ ညီအစ်မနှစ်ယောက် စုံစုံလင်လင် ပျော်ပျော်ရွှင်
ရွှင် စားပြီးရင်တော့ မဟုတ်ကဟုတ်က စဉ်းစားစရာတွေလည်း ညီမလေး
အို့ မေ့လောက်ပြီပေါ့။

ပါဝင်သောပစ္စည်းများ

(ထမင်းလေးပန်းကန်အတွက်)

ဝက်သား	ငါးကျပ်သား
ကြက်သား	ငါးကျပ်သား
အသည်းအမြစ်	နှစ်စုံ
ပြည်ကြီးငါး	တစ်ဆယ်ကျပ်သား
ပုစွန်	သုံးကောင်
ဝက်အူချောင်း	နှစ်ချောင်း
မုန်လာဥနီ	တစ်လုံး
ရွှေပဲသီး	ဆယ်တောင့်
ပန်းပွင့်	နှစ်စုံစာ
ပြောင်းစူးသေးသေး	လေးစူး
ကြက်သွန်နီ	နှစ်ဥ
ကြက်သွန်ဖြူ	တစ်ဥ
ကြက်ဥ	နှစ်လုံး
ဆီ	တစ်ဆယ်သား



ခရမ်းသီးမိဗုတ် အပျိုကြီးသုပ်

‘စိုစိုနဲ့ စံစံ’

‘ရှင်၊ရှင်’

‘ဒီအမြွှာနှစ်ယောက် ပူးတွဲပြီး ဘာလုပ်နေတာလဲ’

‘စိုစိုက ပန်းပင်ရေလောင်းတယ်’

‘စံစံက ပန်းခူးနေတယ်’

‘အေး အေး၊ အဲဒါတွေပြီးရင် တစ်ယောက် ခဏလာခဲ့ဦး’

‘တစ်ယောက်တည်းလာရမှာလား၊ နှစ်ယောက်စလုံး လာမယ်၊

လေးမေ ဘာမှမလုပ်ရအောင် လုပ်ကူပစ်လိုက်မှာ’

‘ကောင်းတယ်၊ မလာနဲ့လို့ ပြောမရတဲ့အတူတူ လာသာလာခဲ့ပါ
တော့’

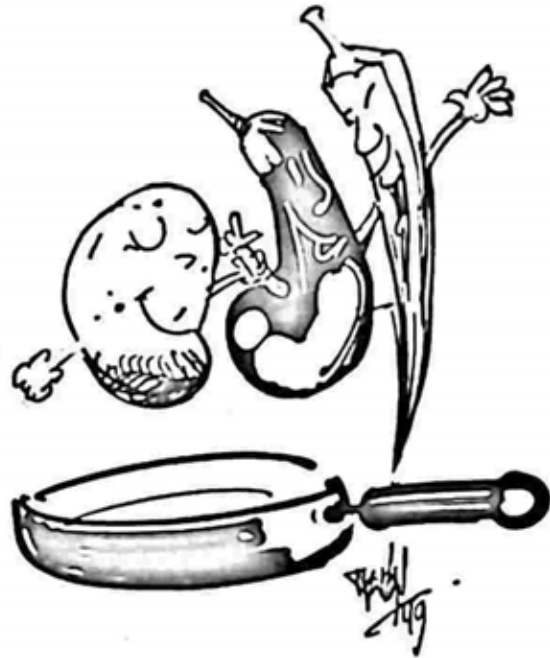
‘ကဲ၊ ဘာကစပြီး ကူလုပ်ရမလဲ’

‘ဒီမှာ၊ သမီးတို့ ဦးဦးဧည့်သည် ထမင်းကျွေးမလို့တဲ့ ဟင်းရန်
တစ်မျိုးလောက်လိုနေလို့’

‘ဘယ်က ဧည့်သည်လဲ’
‘ဟိုလေ၊ ရေသန့်ဘူး
တကိုင်ကိုင်နဲ့ ကားအမျိုးမျိုး
စီးပြီးလာတဲ့လူ’

‘ဟာ လေးမေကလည်း၊
ကားအမျိုးမျိုးငှားစီးတာနေမှာ၊
နေ့ စံစံ’

‘ဟုတ်တယ် ဟုတ်တယ်၊
ဒီလူ ကားအမျိုးမျိုး တင်မက
ဘူး ၊ မိန်းမအမျိုးမျိုး ပါသေး
တယ်’



‘ဟဲ့၊ အဲဒါ နင်တို့အလုပ်လား’

‘အို၊ တွေ့နေရတာကိုက သောက်တော့သာ ရေသန့်၊ လူကတော့
သန့်ပုံမပေါ်ပါဘူး၊ သူ့ကိုများ ထမင်းဖိတ်ကျွေးဦးမယ်’

‘ဒါဆို ဒီလူနဲ့ အပေါင်းအသင်းမလုပ်ဖို့ ဦးဦးကို ပြောထားလိုက်
မယ်၊ နေ့မမစို’

‘လေးမေလည်း အပင်ပန်းခံပြီး ချက်ပြုတ်မနေနဲ့ ကြုံရာဆိုင်မှာ
ဝယ်ကျွေးခိုင်းလိုက်’

‘အေးကောင်းတယ်၊ ဒါဆို ညည်းတို့နှစ်ယောက်ရော ဘာမှမစား
တော့ဘူးလား’

‘မေးနေသေးလား လေးမေရာ၊ စားမှာပေါ့၊ ဘာတွေချက်ထားလဲ’

‘ပုစွန်ငါးဆုပ်လုံး ဆီပြန်၊ ဂုံမင်းဟင်းခါး၊ ငါးပိရည်ဖျော်၊ ချဉ်
ဖတ်စုံ အတို့၊ ဧည့်သည်ပါရင် နောက်တစ်မျိုး ရဦးမလားလို့’

‘စိုစိုနဲ့ စံစံပါလည်း ရဲ့လို့ ရပါတယ်နော်’

‘လေးမေ ဈေးခြင်းထဲမှာ ခရမ်းသီးတွေပါတယ်၊ အဲဒါ မီးဖုတ် ပြီးသုပ်ရရင်ကောင်းမှာ’

‘ဒါဆို စိုစိုက ခရမ်းသီး မီးဖုတ်ပေးမယ်’

‘စံစံက ကြက်သွန်နီလှီးပြီး မြေပဲထောင်းပေးမယ်’

‘ကဲ၊ ဒါဆို လက်တွေ့လေးပေါ့ အမြောနှစ်ယောက်ရေ’

မီးခဲညီညီမှာ ထောပတ်ခရမ်းသီး ဆယ့်ငါးကျပ်သား အလုံးကို မီးဖုတ်မယ်၊ အကျက်ညီအောင် ဘယ်ညာလှန်ပေး၊

ခရမ်းသီးအခွံမည်းပြီး ပျော့လာရင် ပန်းကန်တစ်ခုထဲ ဆယ်ထုတ် ပြီး အအေးခံထားမယ်၊

ထမင်းဝိုင်းပြင်မှပဲ ခရမ်းသီးကို အခွံနွှာ၊ ဆားနည်းနည်း၊ ကြက် သွန်နီနှစ်ဥပါးပါးလှီးပြီး ရေဆေးထားတာ ထည့်၊ ပဲဆီနှစ်ကျပ်သား၊ မြေပဲထောင်း နှစ်ခွန်း၊ ပုစွန်ခြောက်မှုန့် တစ်ခွန်း၊ ရှမ်းနံနံနှစ်ပင် ပါးပါးလှီး ထည့်၊

‘အားလုံးပြီးရင် လေးမေပဲ သုပ်လိုက်တော့’

‘မမစိုကလည်း ပြီးပဲ ပြီးနေပြီ’

အို အဲဒါမှ ခရမ်းသီးမီးဖုတ် အပျိုကြီးသုပ် ဖြစ်မှာပေါ့ စံစံရဲ့၊ နာမည်ကြားတာနဲ့တင် စားချင်သွားမယ်။

ခွေးမလေးတွေ’

‘သုပ်ပြီးရင် ကြက်သွန်ဖြူကြော် တစ်ခွန်းစာလောက် ဓားပြား ရိုက်ထည့်ဖို့ မမေ့နဲ့နော်’

ပါဝင်သောပစ္စည်းများ

ထောပတ်ခရမ်းသီးတစ်လုံး

တစ်ဆယ့်ငါးကျပ်သား

ကြက်သွန်နီ

နှစ်ဥ

ပဲဆီ

နှစ်ကျပ်သား

မြေပဲထောင်း

နှစ်ဇွန်း

ပုစွန်ခြောက်မှုန့်

တစ်ဇွန်း

ရှမ်းနံနံ

နှစ်ပင်

ဆား

အနည်းငယ်



ပုစွန်ကျား ကြောင်လျှာသီးဖိကြော်

‘ဘုံဘုံ၊ အဖေနဲ့ အမေရော’
 ‘အဘိုးနေမကောင်းလို့တဲ့’
 ‘ဒါဆို သွားကြပြီပေါ့’
 ‘သွားတာပေါ့၊ အဘိုးဆိုတာ အဖေအဖေ အရင်းကြီးဥစ္စာ’
 ‘နင်ပြောမှလား၊ အဖေသွားမှန်းသိရင် လိုက်သွားချင်လို့ဟ’
 ‘အဘိုးနေမကောင်းတာ မေးချင်လို့လား၊ ဒါမှမဟုတ် အဘွား
 လက်ရာတွေကို သတိရနေတာ မဟုတ်လား’
 ‘ဟုတ်တယ်၊ ဟိုတစ်ပတ်က စားလာတဲ့ ဝက်သား သရက်သီး
 ခြောက်နဲ့ ပုစွန်ကျား ကြောင်လျှာသီးဖိကြော်၊ ငံပြာရည်ချက်၊ အတို့
 စုံတို့ကို အရမ်းလွမ်းတာပဲဟာ’
 ‘အဲဒါဆိုရင်တော့ သွားမနေနဲ့၊ အဲဒီဟင်းအစပ်ကိုပဲ အမေကလည်း
 ကြိုက်လွန်းလို့ဆိုပြီး ဒီနေ့အတွက် ချက်ထားတယ်’



‘အို၊ ဒီလိုလား၊ သိပ်ချစ်ဖို့ကောင်းတဲ့အမေ’

‘ဟင်းမချက်တဲ့ ဖေဖေကိုတော့ မချစ်ဘူးပေါ့’

‘ဘုံဘုံစုတ် စကားမတတ်နဲ့၊ အဖေ၊ အမေ၊ အဒေါ်၊ ဦးလေး၊ အကုန်ချစ်တယ်၊ နင့်တစ်ယောက်တော့ ချန်ထားမယ်’

‘ရတယ်လေ၊ မချစ်တဲ့ မမကို ဘုံဘုံလည်း ထမင်းပြင် မကျွေးတော့ဘူး၊ ပြီး အဲဒီဟင်းတွေကို မေမေက အကုန်ချက်သွားတာ မဟုတ်ဘူး၊ ပုစွန်ကျားနဲ့ ကြောင်လျှာသီးဖိကြော်ကို နည်းပဲပြောခဲ့တာ၊ မမက ထမင်းအရင်ဆာတဲ့အတွက် မမပဲကြော်လိုက်တော့’

‘မလုပ်ပါနဲ့ အချစ်ဆုံးညီမလေး ဘုံဘုံရယ်၊ မမက စားဖို့ပဲ ဝါသနာပါတာ ချက်ဖို့ဝါသနာမပါဘူး ဖြစ်နေတယ်။ ပြီး မချက်တတ်ဘဲ ချက်ရင် ဘယ်ကောင်းမှာလဲ၊ ဗိုက်ကလည်း အရမ်းဆာနေပြီ’

‘သနားစရာပဲ ကူလုပ်ဦးမှ မြန်မြန်ပြီးမှာပေါ့’

‘ကြောင်လျှာသီးအနုတစ်တောင့်ကို ပါးပါးလှီး ဆားနယ်’

‘ရှောက်သီးတစ်စိတ် ကြီးကြီးညှစ်ပြီး အလေးနဲ့ အမေဖိထားတယ်။’

ထုတ်ပြီး ရေတစ်ထပ်ဆေး’

‘ဒါလောက်တော့ ရတယ်’

‘ပြီးရင် ပုစွန်ကျားတစ်ဆယ်သား အခွံနွာ နှစ်ခြမ်းခွဲပြီး ဆား၊
နနွင်းနယ်ထား’

‘ရပြီ’

‘မြန်လှချည်လား’

‘အမေလုပ်ပြီး ထားခဲ့တာလေ’

‘ထင်သားပဲ၊ ဒါဆို ဒယ်အိုးတည်လိုက်တော့မယ်’

ဆီငါးကျပ်သားထဲကို ကြက်သွန်နီနှစ်ဥ ပါးပါးလှီးနဲ့ ကြက်သွန်
ဖြူတစ်ဥ ဓားပြားရိုက်ထားတာကို ဆီထည့်သတ်မယ်၊

အဆာဖတ်တွေ နွမ်းတာနဲ့ ရေစစ်ထားတဲ့ ကြောင်လျှာသီးဖတ်နဲ့
ပုစွန်ကျားတွေ ထည့်ကြော်မယ်။

သုံးမိနစ်လောက်ကြော်ရင် ပုစွန်နဲ့ ကြောင်လျှာသီးဖတ် လိပ်ပြီး
ကျစ်လာလိမ့်မယ်၊

အဲဒီအခါကျရင် ဆားထည့်မယ်။

အချိုကြိုက်ရင် သကြား ဒါမှမဟုတ် ဟင်းခတ်မှုန့် တစ်မျိုးမျိုး
ထည့်၊ အရောင်တင်မှုန့်လေး နည်းနည်းခပ်ပြီး အနေတော်ဖြစ်ရင်
အိုးချလိုရပြီ၊

‘ရရင်လည်း ဒီယူခဲဟာ၊ ဒီမှာစားဖို့ အဆင်သင့်ဖြစ်နေပြီ’

‘ဖေဖေနဲ့ မေမေဖို့ရော ဦးချပြီးပြီလား’

‘ငါကနှင့်အစ်မပါဟဲ့၊ အဲဒါတွေ အားလုံးနားလည်တယ်၊ အကုန်
ဦးချပြီးသား၊ အဲဒီအိုးထဲက ဟင်းကိုသာ နှစ်ပန်းကန်ခွဲပြီး တစ်ပန်းကန်
ဒီယူခဲစမ်းပါ’

‘အသံကိုက ခုနကနဲ့ တခြားစီ’

ပါဝင်သောပစ္စည်းများ

ကြောင်လျှာသီးနုနု

ရှောက်သီး

ပုစွန်ကျား

ဆီ

ကြက်သွန်နီ

ကြက်သွန်ဖြူ

ဆား၊ သကြား

ဟင်းခတ်မှုန့်

တစ်တောင့်

တစ်စိတ်

တစ်ဆယ်သား

ငါးကျပ်သား

နှစ်ဥ

နှစ်ဥ

နည်းနည်း

နည်းနည်း



ခရမ်းချဉ်သီး ဆလပ်ရွက်သုပ်

‘ဟ ဒီနေ့ဈေးထဲမှာ ရှင်းလို့ပါလား’

‘ဘာလဲ အသီးအရွက်သည်လား၊ တောငါးလား၊ ဘာလိုချင်လို့လဲ’

‘နှစ်လုံးရောင်းတဲ့ဆိုင်’

‘ဪ ဝက်နှလုံးတို့ ဘာတို့လား၊ သံလမ်းဘေးက အခွန်လွတ်
ဈေးမှာ ရှိတယ်’

‘ဟဲ့၊ ဒါမဟုတ်ဘူး သုံးရက်နေ့ကနေ ကိုးရက်နေ့အထိ ရောင်းတဲ့
နှစ်လုံးကို ထိုးမလို့’

နင်တော့ ဒီရောဂါနဲ့ပင် လုံးပါးပါးလိမ့်မယ်၊ ပြီးလက်ထဲက
ဘောက်ချာတွေလည်း တကိုင်ကိုင်လုပ်မနေနဲ့၊ အဖမ်းခံရဦးမယ်’

‘ထိုးသားတွေ မဖမ်းပါဘူးဟာ’

‘နင့်ဘယ်သူပြောလဲ၊ ထိုးသားမဖမ်းဘူးလို့၊ ဒိုင်ချုပ်ကြီးတွေ
မဖမ်းဘူးဆိုတာမှ ဟုတ်သေးတယ်၊ နှစ်လုံးကြောင့် ရတယ်ဆိုတာထက်



ဘဝပါပျက်သွားတဲ့ လူတွေက ပိုများပါတယ်’

‘ငါလည်း ဖြတ်ချင်ပါတယ်၊ ဒါပေမဲ့ ကုန်တဲ့ဟာတွေ ပြန်ရနီးနဲ့ ဆက်လုပ်နေမိတယ်’

‘ကဲ၊ ဒီနေ့တော့ စိတ်လျှော့ လိုက်တော့၊ ဟင်းချက်စရာဝယ်ပြီး ပြန်ရအောင်။’

‘အဲဒါပဲ ကောင်းပါတယ်၊ ပြီးခဲ့တဲ့ ငါးရက်ကတည်းက ဟင်း မကောင်းလို့ဆိုပြီး ယောက်ျား ကွိုင်နေတာ၊ ဒီနေ့တော့ ဟင်းကောင်း လေးချက်ကျွေးလိုက်ပါဦးမယ်၊ နင်နဲ့တွေ့တာ အိမ်ကလူတွေ ကံကောင်း သွားတာပေါ့၊ မဟုတ်ရင် ဟင်းဝယ်မယ့်ပိုက်ဆံ အကုန်ပြောင်မှာ၊ နေ့လယ်စာ ဘာဝယ်ထားလဲ’

‘ငါ့ပြေမ ဆီပြန်၊ ကင်ပွန်းချဉ်ဟင်းရည်၊ ငါးပိရည် တို့စရာ’
‘ညစာကရော’

‘ယောက်ျားက ညစာမစားဘူး၊ ဝမှာကြောက်လို့တဲ့’

‘ဟိုက်ရှားပါး၊ တယ်ဟုတ်ပါလား၊ တကယ့်ကို ဘာမှမစားဘူး’
‘အဆာပြေလောက်တော့ စားတာပေါ့’

‘ဘာတွေစားလဲ’

‘ကော်ပြန်စိမ်းတို့၊ ဟင်းသီးဟင်းရွက်သုပ်တို့၊ နည်းနည်းစိ စားတယ်’

‘အဲ့လိုလား’

‘မဟုတ်ဘူး၊ ကော်ပြန်စိမ်း တစ်ထွာလောက်ဟာကို ငါးလိပ် လောက်၊ အသုပ်ဆိုလည်း ဆယ့်နှစ်လက်မ ပန်းကန်ပြား အမောက်ပေါ့’