မှန်းထောန်း (ထားဝယ်ထမင်းထောင်း)

ကျွန်တော်ငယ်ငယ်က ကျောင်းကပြန်လို့ အိမ်ရောက်ပြီဆိုတာနဲ့ မီးဖိုချောင်ထဲကို တန်းပြီး ပြေးဝင်လေ့ရှိပါတယ်။

ပြီးတော့ အဆာပြေစားစရာလေးတစ်ခုခု ရှိနေမလားဆိုတဲ့ မျှော်လင့်ချက်လေးနဲ့ မီးဖိုချောင်ထဲက စားပွဲအုပ်ဆောင်းကို ဖွင့်ကြည့်တော့တာပါ။ ကျောင်းကို ထမင်းဗူး ထည့်သွားတယ်ဆိုပေမယ့် ကျောင်းဆင်းပြီးလို့ အိမ်ပြန်ရောက်ချိန်ဆိုရင် ဗိုက်က ဆာပါတယ်။

အဲဒါက နေ့တိုင်း ပုံမှန် ဖြစ်နေကျပါ။

လေးမိုင်လောက်ခရီးကို စက်ဘီးလေးနင်းပြီး ပြန်ခဲ့ရတာမို့ ပို ဆာတာလည်း ဖြစ်နိုင်ပါတယ်။ အဲဒီလို အခါမျိုးမှာ အမေ အဆင်သင့်ထောင်းထားတဲ့ ထမင်းထောင်း(မုန့်းထောင်း)လေး လက် တစ်ဆုပ်စာလောက်ကို ပန်းကန်လေးထဲမှာ တွေ့လိုက်ရလို့ကတော့ မပြောပြတတ်လောက်အောင်ကို ဝမ်းသာသွားတော့တာပါ။ ဗိုက်ဆာ နေတုန်း မျှင်ငပိထောင်းအနံ့လေးသင်းနေတဲ့ ထမင်းထောင်းလေးကို စားခွင့်ရလိုက်တဲ့ အခိုက်အတန့်မှာတော့ အရာရာဟာ ပြီးပြည့်စုံ သလို ဖြစ်သွားရပါတယ်။

အခု ကျွန်တော်ပြောသွားတဲ့ ထမင်းထောင်း (ထားဝယ် အခေါ် မုန့်းထောင်း)ဆိုတာ ထားဝယ်သူ ထားဝယ်သားတွေ ကြိုက် နှစ်သက် စွာ စားသောက်လေ့ရှိတဲ့ အစားအစာတစ်မျိုး ဖြစ်ပါတယ်။ ဒီ အစားအစာက ထမင်းနဲ့တွဲဖက်စားရတာမျိုးလည်း မဟုတ်၊ သွား ရေစာအနေနဲ့ စားတဲ့ အစားအစာမျိုးလည်းမဟုတ်သလို သူ့ကို သီးသန့်ပြုလုပ်စရာလည်း မလိုပါဘူး။ ငပိထောင်း ထောင်းတဲ့ အချိန်ကျမှ အပိုထွက်ပေါ်လာတဲ့ အစားအစာတစ်မျိုးအဖြစ်နဲ့ပဲ မက် မက်မောမော စားသုံးလေ့ ရှိကြပါတယ်။

ကျွန်တော်တို့ ထားဝယ်ဒေသက မိသားစုတွေရဲ့ ထမင်းဝိုင်းမှာ ငပိထောင်းဟာ မပါမဖြစ်ပါ။ ထမင်းစားပွဲတိုင်းလိုလိုမှာလည်း ငပိ ထောင်းဖူးဟာ အမြဲပုံသေ နေရာယူထားတတ်ပါတယ်။ ငပိပါမှ ထမင်းမြိန်လေ့ရှိတာဆိုတော့ အိမ်ရှင်မတွေဟာ ငပိထောင်းကို မပြတ်လပ်အောင်ထားရှိရသလို မကုန်ခင်မှာ အမြဲတမ်း အသစ်ပြန်

ဖြည့်ထားရပါတယ်။ အနည်းဆုံး တစ်လမှာ တစ်ကြိမ်လောက်တော့ ငပိထောင်း ထောင်းကြရမှာပါ။

အိမ်ရှင်မတွေ ငပိထောင်း ထောင်းတဲ့အခါ မီးကင်ထားတဲ့ မှျင်ငပိနဲ့အတူ ပါဝင်တဲ့ ဆာပလာတွေ အကုန်လုံးကို ရေပ်ဆုံထဲထည့်ပြီး ညက်နေအောင် ထောင်းရပါတယ်။ ထောင်းလို့ညက်သွားပြီဆိုရင် အသင့်စားသုံးလို့ရပြီဖြစ်တဲ့ ငပိထောင်းတွေကို ရေပ်ဆုံထဲကနေ ထုတ်ယူပါတယ်။ အဲဒီလိုထုတ်ယူတဲ့အခါမှာ ရေပ်ဆုံနဲ့ ရေပ်ကျည်ပွေ့တွေမှာ လပ်လပ်ဆပ်ဆပ်ထောင်းထားတဲ့ ငပိထောင်းလက်ကျန် အစနလေးတွေကပ်ပြီး ကျန်နေခဲ့ပါတယ်။ ဒါပေမယ့် ငပိထောင်းထောင်းတဲ့ အိမ်ရှင်မတွေက ရေတ်ဆုံနဲ့ ကျည်ပွေ့ကို ရေမဆေး ချသေးဘဲ ထမင်းချမ်း လက်တစ်ဆုပ်၊ နှစ်ဆုပ်စာလောက်ကို ဆုံထဲထည့်ပြီး ထောင်းပါတယ်။ ဆုံထဲကိုထည့် လိုက်တဲ့ ထမင်းချမ်းတွေမှာ ငပိထောင်းတွေ သမသွားအောင် အရင်လုပ်ပြီးမှ ထောင်းတာပါ။ ထမင်းလုံးတွေ တခုနဲ့တခုပေါင်းစပ်ရောနှောပြီး စေးထန်းထန်း ဖြစ်အောင်ထိ ထောင်းပါတယ်။ ဒါဆိုရင် စားလို့ သိပ်ကောင်းတဲ့ ထမင်းထောင်းကို ရပါပြီ။

ထမင်းထောင်းကို ထားဝယ်ဒေသမှာ မိသားစုတွေရဲ့ အိမ်တွင်း အစားအစာတစ်ခုအဖြစ်နဲ့ မြတ်မြတ်နိုးနိုး စားသုံးတတ်ကြပါတယ်။ စားလို့လည်း တော်တော်ကောင်းတာပါ။ အနံ့ အရသာနဲ့ ပြည့်စုံတယ်လို့လည်း ဆိုနိုင်ပါတယ်။ ပါဝင်ပစ္စည်းက မှျင်ငပိထောင်းနဲ့

ထမင်းချမ်း နှစ်မျိုးတည်းပါ။ ဒါပေမယ့် အဲဒီနှစ်မျိုးတည်းကို ရော နယ်ပြီး စားရင်လည်း ထမင်းထောင်းလောက် စားလို့ မကောင်းပြန်ပါဘူး။ တကယ်တော့ ထမင်းထောင်း အရသာဆိုတာ ငပိထောင်းနဲ့ အတူ ကျေညက် စေးထန်းသွားအောင်ထိ ထောင်းခံရပြီးမှ ရရှိလာတဲ့ ထမင်းနဲ့ ငပိထောင်းတို့ရဲ့ ပေါင်းစပ်မှုအရသာပဲ ဖြစ်ပါတယ်။ ညက်နေအောင်ထောင်းမှ စားလို့ကောင်းတာပါ။

အခုနောက်ပိုင်း အထက်မြန်မာပြည်က လက်ဖက်ရည်ဆိုင်တွေနဲ့ စားသောက်ဆိုင်တွေမှာ လက်ဖက်ထမင်းထောင်း၊ ပဲပုတ်ထမင်းထောင်း ဆိုတာတွေကို သူတို့ဆိုင်ရဲ့ မီနူးတွေမှာ ထည့်သွင်းပြီး ရောင်းချလာတာကို တွေ့နေရပါတယ်။ စားသုံးသူတွေကလည်း နှစ်သက်စွာနဲ့ မှာယူစားသောက်နေကြပါပြီ။ လက်ဖက်ထမင်းထောင်းတို့ ပဲပုတ်ထမင်းထောင်းတို့ကို စားသောက်ဆိုင်တွေမှာ နှစ်သက်စွာမှာယူ စားသောက်နေကြတာကို တွေ့နေရတော့ ကျွန်တော်တို့ဆီက ထမင်းထောင်းကို ပြေးမြင်လာမိပါတယ်။ ထားဝယ်ဒေသရိုးရာစာလေးတမယ်ဖြစ်တဲ့ ထမင်းထောင်းကို စားသောက်ဆိုင်တွေရဲ့ မီနူးထဲမှာ ထည့်သွင်းပြီး ရောင်းချလာရင် သိပ်ကောင်းမှာပဲလို့ တွေးနေမိတာပါ။

အညာဒေသက အသိမိတ်ဆွေ အဒေါ်ကြီးတစ်ယောက်ပြောဖူးတာကို အမှတ်ရနေပါတယ်။ "မင်းတို့ မြို့ပေါ်က လက်ဖက်ရည်ဆိုင်တွေမှာ တင်ရောင်းနေတဲ့ လက်ဖက် ထမင်းထောင်းဆိုတာ တို့တော

တို့တောမှာ မီးဖိုချောင်ထဲတင် လွယ်လင့်တကူ လုပ်စားလေ့ရှိတဲ့ အဆာပြေအစား တမျိုးပါအေ ..... ၊ အဲဒါ တို့ဖိုးဖွားတွေ လက်ထက်ကတည်းကနေ အခုထိ နှစ်နှစ်သက်သက် စားသုံးနေတုန်းပဲ ..." တဲ့။

အသိမိတ်ဆွေ အဒေါ်ကြီးရဲ့ပြောပုံအရဆိုရင်တော့ လက်ဖက်ထမင်းထောင်း ဆိုတာ အခုမှ တီထွင်ထားတဲ့ အစားအသောက် တစ်မျိုးမဟုတ်ဘဲ မြန်မာ့ကျေးလက်မီးဖိုချောင်ထဲက ထွက်ပေါ်လာတဲ့ ရိုးရာ အဆာပြေအစားအစာ တစ်မျိုးသာဖြစ်တယ်ဆိုတာ သေချာနေပါတယ်။ ပဲပုတ်ထမင်းထောင်းနဲ့ တခြားဈေးကွက်ဝင်အစားအသောက် တော်တော်များများကလည်း အခြေခံရိုးရာ

အစားအသောက်ကနေ ပြောင်းလဲ တိုးတက်လာခဲ့တာဖြစ်မှာပါ။ ဒါဆိုရင် ကျွန်တော်တို့ ထားဝယ်ရိုးရာ ထမင်းထောင်းလည်း ပေါ့ပေါ့ပါးပါး ဝယ်စားလို့ရတဲ့ အစားအစာတစ်မျိုးအဖြစ်နဲ့ စားသောက်ဆိုင်လေးတွေနဲ့ လက်ဖက်ရည်ဆိုင်တွေအပေါ်ကို ရောက်လာသင့်တယ်လို့ထင်ပါတယ်။ ဆိုင်ပေါ်တင်ရောင်းမယ်ဆိုရင်တော့ ရောင်းပန်းလှအောင် ပြင်ဆင်ဖို့တော့ လိုမှာပါ။ အခုတင်ပြထားတဲ့ပုံတွေက ကျွန်တော့စိတ်ကူးနဲ့ ကောင်းနိုးရာရာ ပုံစံလေးဖြစ်အောင် ပြင်ဆင်ထားတာ ဖြစ်ပါတယ်။

အခုချိန်မှာ ကျွန်တော်တို့နိုင်ငံရဲ့ ဘယ်နေရာ ဘယ်ဒေသမှာမဆို ပြည်ပစားသောက်ယဉ်ကျေးမှုတွေရဲ့ အရှိန်အဟုန်ပြင်းစွာနဲ့ ထိုးဖောက်လွှမ်းမိုးနေမှုဒဏ်ကို ခံနေရတာ အားလုံးအသိပဲ ဖြစ်ပါ

တယ်။ အဲဒီ လွှမ်းမိုးမှုကို နယ်စပ်ဒေသတွေက ပိုခံနေရတာပါ။ ဒီလို အခြေအနေမျိုးမှာ ကိုယ့်ဒေသရဲ့ ရှိနေပြီးသား ကိုယ်ပိုင် အစားအသောက် ယဉ်ကျေးမှုတစ်ရပ်ကို မပျောက်ပျက်အောင် ထိန်းသိမ်းဖို့ကလည်း သိပ်ကို အရေးကြီးပါတယ်။ ကိုယ့်ဒေသ ရိုးရာ အစားအစာတစ်ခုကို လူသိပိုများလာပြီး ဆက်လက်ရှင်သန်နေအောင် ဆောင်ရွက်ဖို့က ကျွန်တော်တို့အားလုံးမှာ တာဝန်ရှိတယ်လို့ ထင်မြင်မိပါတယ်။ ကျွန်တော်တို့ အားလုံး ဂရုပြုကြရမှာပါ။

— ရနောင်(ဒွယ်)