



# ပွေါက် - ပလုတ်

အခုလို ဆောင်းတွင်းအချိန်ခါလေးကိုရောက်ရင် ကျွန်တော့်စိတ်ထဲမှာ အလိုလိုတောင့်တလာပြီး သိပ်ကို စားချင်မိတဲ့ ထားဝယ်ဒေသ စားစရာတစ်ခု ရှိပါတယ်။

အဲဒီအစားအစာကို စိတ်ထဲမှာဆန္ဒဖြစ်မိလို့ တွေးမိလိုက်ရင် တောင်မှ နှာခေါင်းအဝမှာ အနံ့လေးသင်းလာသလို ဖြစ်မိပြီး သွားရေတွေတောင် ကျလာပါတယ်။ စားဖူးသူတော်တော်များများလည်း ဒီလိုပဲ ဖြစ်ကြမှာပါ။ အဲဒီအစားအစာက တခြားတော့ မဟုတ်ပါဘူး၊ အနံ့ရော အရသာပါ ထူးခြားပြီး စားချင်စိတ်ကို အထူးလှုံ့ဆော်ပေးလွန်းတဲ့ "ပွေါက်" ဆိုတဲ့ ထားဝယ်ဒေသ အစားအစာတစ်မျိုးပဲ ဖြစ်ပါတယ်။



ကျွန်တော်တို့ ထားဝယ်ဒေသအခေါ်ဆိုရင်တော့ "ပွေါက်" လို့ အသံထွက်ပြီး မြန်မာစကားနဲ့ ဆိုရင်တော့ အနီးစပ်ဆုံး "ပလောက်" လို့ အသံထွက်ရမှာပါ။ စာနဲ့ရေးရင်တော့ ပလုတ် လို့ ရေးပါတယ်။

တချို့က သစ်တီကောင်လို့လည်း ခေါ်ကြပါတယ်။

သူ့ရာသီရောက်ရင် ရွာတလျှောက် လည်ရောင်းတဲ့ "ပွေါက်"သည် တွေကို တွေ့ရတတ်ပါတယ်။ အဲဒီလိုမျိုး ရွာထဲမှာ လည်ရောင်းတယ်ဆို တာက ကြုံတောင့်ကြုံခဲ ဖြစ်ပါတယ်။ "ပွေါက်"သည်ဆီမှာ ဝယ်လိုက် တဲ့ ပလုတ်က အဆင့်ဆင့်ပြုပြင်ပြီးသားမို့ အရည်ရော အဖတ်ပါ ပါပါတယ်။ သုပ်စားလို့ အဆင်သင့်ဖြစ်နေတဲ့ အနေထားပါ။

အဲဒီအနေထားရှိနေတဲ့ "ပွေါက်" အရည်ပျော်ထဲကို ကြက်သွန်နီ နဲ့ ငရုတ်သီးစိမ်း ပါးပါးလှီးထားတာတွေထည့်၊ သံပရာ ရည်ညှစ်ထည့်၊ ဆားနည်းနည်း၊ အရသာမှုန့်နည်းနည်းတို့ကို သမအောင်ထည့်ပြီး သုပ် လိုက်ပါတယ်။





ဒါဆိုရင်တော့ အနံ့ အရသာနဲ့ ပြီးပြည့်စုံတဲ့ "ပွေ့က်"သုပ် တစ်ပွဲ ရပြီပေါ့။ "ပွေ့က်"သုပ် တစ်ပွဲဖြစ်လာပြီးလို့ ထွက်ပေါ်လာတဲ့အနံ့က တော်တော် ထူးခြားပြီး ဆွဲဆောင်မှု ရှိလွန်းပါတယ်။ သူ့ရဲ့အရသာ ကလည်း တော်တော်ကို ထူးခြားတာပါ။ သူ့အရသာ ဘယ်လိုရှိတယ်ဆို တာကို ဖော်ပြဖို့ ကျွန်တော့်အနေနဲ့ မစွမ်းသာပါဘူး။ ဒီတော့ ကိုယ်တိုင် အမြည်းစမ်းခွင့်ရအောင်သာ စွမ်းဆောင်ကြပါလို့သာ ပြောချင်တာပါပဲ။ "ပွေ့က်"ဟာ အမြင်ဆိုးသလောက် သိပ်ကိုစားလို့ကောင်းပါတယ်။ ပင်လယ်နဲ့မနီးတဲ့ အထက်မြို့က လူတွေအရှေ့ကို ပန်းကန်လုံးလေးနဲ့ ထည့်ထားတဲ့ "ပွေ့က်"သုပ်တစ်ပွဲကိုယူလာပြရင် နှိုက်မြည်းဖို့မဆိုထား နဲ့မြင်တာနဲ့ကိုရုတ်တရက် လန့်ဖြန့်သွားရတဲ့အထိကိုဖြစ်တတ်ပါတယ်။

ထားဝယ်ဒေသမှာ "ပွေ့က်"သုံးမျိုး ထွက်ပါတယ်။ "သဲပွေ့က်" ၊ "ဝါးပွေ့က်" နဲ့ "တုံးပွေ့က်"ပါ။

သဲပွေ့က်က ပင်လယ်သဲခုံပြင်အောက်က ရရှိတဲ့ ရှည်မျောမျော ကောင်လေးတွေ ဖြစ်ပါတယ်။ သူက သာမန်ပင်လယ်စာတွေလိုပဲ ကြော်စား ချက်စားရတာမို့ ကျွန်တော့်အနေနဲ့ သိပ်ပြီး အထူးအထွေ မဖြစ်မိပါဘူး။

ဝါးပွေ့က်ကတော့ မိုးတွင်းဘက် ဝါးလုံးခေါင်းပေါက်တွေထဲမှာ ဖြစ်ပေါ်လာတဲ့ သဘာဝဂျယ်လီတစ်မျိုးဖြစ်ပြီး ဖျော်ရည်သဘောမျိုး ပြုလုပ်စားသောက်လေ့ရှိပါတယ်။ ဝါးပွေ့က် ကတော့ အခေါ်တူပေ မယ့် တခြား "ပွေ့က်"တွေလို အကောင်မဟုတ်ပါဘူး။



နောက်တစ်မျိုးက တုံးပွေ့က်ပါ။ တုံးပွေ့က်ဟာ သဲပွေ့က်လိုပဲ အသက်ရှိတစ်မျိုးပဲ ဖြစ်ပါတယ်။ တုံးပွေ့က်ကိုတော့ ဒီရေတောတွေထဲ က ရေအောက်မှာနှစ်မြုပ်နေတဲ့ သစ်ဆွေးတုံးတွေထဲကနေပြီး ခက်ခက် ခဲခဲ ထုတ်ယူရတာပါ။ ကျွန်တော်တို့ စွဲလမ်းနှစ်ခြိုက်စွာနဲ့စားသုံးကြတယ် ဆိုတာ အဲဒီ တုံးပွေ့က်ပဲ ဖြစ်ပါတယ်။

သုတေသနစာတမ်းတွေမှာတော့ "ပွေ့က်" ကို Ship worm (သင်္ဘောဖျက်ပိုးကောင်၊ သင်္ဘောတီကောင်) လို့ ခေါ်ကြောင်း ဖော်ပြ ထားတာကို မှတ်သားရဖူးပါတယ်။ "ပွေ့က်"ကောင်လေးတွေဟာ ပင်လယ်ရေထု အပူအအေးပေါ်မူတည်ပြီး မတ်လနဲ့ ဇွန်လအတွင်း အချိန်တွေမှာ ပေါက်ဖွားကြတယ်လို့ သိရပါတယ်။





အရွယ်ရောက်လာတဲ့ "ပျောက်"ကောင်လေးတွေကို ထုတ်ယူစားသုံးရ တဲ့အချိန်တွေက တော့ နိုဝင်ဘာလကနေ ဖေဖော်ဝါရီလအတွင်းမှာ ဖြစ် ပါတယ်။

"ပျောက်"ကောင်ဟာ တီကောင်ထက်အရွယ်စားကြီးပြီး အနေထား လည်း ပိုပျော့ပါတယ်။ အရောင်အားဖြင့်ဆိုရင် နို့နွှစ်ရောင်၊ မီးခိုးရောင် အနု အရင့်နဲ့ အနီရောင်ဖျော့ဖျော့ စတဲ့အရောင်တွေနဲ့ တွေ့ရလေ့ ရှိပါ တယ်။ ထူးခြားတာတစ်ခုက "ပျောက်"ကောင်ရဲ့ ထိပ်အစွန်မှာ ခရုခွံလို အခွံမာ သေးသေးလေးနှစ်ခု ပါရှိနေတာ ဖြစ်ပါတယ်။ အဲဒီ အခွံမာနှစ် ခုကို အသုံးပြုပြီးတော့ပဲ "ပျောက်"ကောင်တွေဟာ သစ်ဆွေးတုံးတွေ၊ သစ်ကိုင်းဆွေးတွေနဲ့ သစ်သားသင်္ဘောကိုယ်ထည်တွေထဲကို သူ့တကိုယ် စာ လိုက်ခေါင်းတစ်ခုဖြစ်အောင် ဖောက်လုပ်နိုင်ခဲ့တာပါ။ ကျွန်တော် မြင်ဖူးသလောက် ထားဝယ်ဒေသမှာတွေ့နေရတဲ့ "ပျောက်" ကောင်တွေ ကတော့အများအားဖြင့်အရှည်၅လက်မကနေ၁၀လက်မအတွင်းရှိကြ ပါတယ်။





"ပွေ့က်"ကို ထုတ်ယူတဲ့အခါ ရေထဲက ဆယ်ယူထားတဲ့ သစ်ဆွေးတုံး ခပ်ကြီးကြီးတွေကိုဆိုရင် ပေါက်ဆိန်နဲ့ ထက်ခြမ်းခွဲပြီး အထဲက ထုတ်ယူပါတယ်။ များသောအားဖြင့်ကတော့ သစ်ဆွေးတုံးကို လွှဲနဲ့ အပိုင်းပိုင်းဖြတ်၊ ဖြတ်ထားတဲ့ သစ်ဆွေးတုံးတပိုင်းချင်းစီကို ကိုင်မြှောက်လို့ အမာခံတစ်ခုပေါ်ကို အားထည့်ပြီး အရှိန်နဲ့ဆောင့်ချပါတယ်။ အတော်လေးကို အရှိန်ပြင်းပြင်းနဲ့ဆောင့်ချရတယ်လို့ ဆိုပါတယ်။ ဒီတော့မှ တုံးထဲမှာလိုက်ခေါင်း ကိုယ်စီဖောက်ပြီး ဝင်နေကြတဲ့ ပလုတ်ကောင်တွေ ထွက်ကျလာတာပါ။

ထားဝယ်ဒေသမှာ ပြောလေ့ရှိတဲ့ စကားတစ်ခု ရှိပါတယ်။ ကလေးလေးက အမေ့နားကပ်ပြီး တအီအီနဲ့ ဂျီကျလွန်းရင် ကြာတော့ မိခင်ဖြစ်သူက စိတ်မရှည်တော့ဘဲ ကိုင်ပေါက်ချင်စိတ်ဖြစ်သွားပြီး "တယ် ဒီကလေး ... ငါ ပွေ့က် ဆောင့် ဆောင့်လိုက်ရ" ဆိုပြီး အော်ငေါက်တာပါ။ အဲဒီလိုအော်ငေါက်ခံရပြီဆိုရင် ကလေးလေးကလည်း အမေ့ရဲ့ဒေါသကို ရိပ်မိသွားပြီး ချက်ချင်းကို အငိုတိတ်တော့တာပါ။ အခုဖော်ပြခဲ့တဲ့ မိခင်ဖြစ်သူရဲ့ စကားထဲက "ပွေ့က် ဆောင့် ဆောင့်လိုက်ရ" ဆိုတဲ့ စကားဟာ သူ့ကလေးလေးကို စိတ်မရှည်တော့လို့ ဆောင့်ပြစ်ချင်စိတ်ဖြစ်သွားတာကို "ပွေ့က်" ထုတ်ယူသူတွေ သစ်ဆွေးတုံးကို အားနဲ့ ဆောင့်ချသလိုမျိုး ဆောင့်ပြစ်ချင်ကြောင်း ခိုင်းနှိုင်းပြောဆိုတဲ့ စကားပဲ ဖြစ်ပါတယ်။



"ပျောက်"ကောင်လေးတွေကို သစ်ဆွေးတုံးတွေထဲက ထုတ်ယူပြီး စားသုံးသူတွေရဲ့ လက်ဝယ်ရောက်တဲ့အဆင့်ထိ ကြားမှာ ဘာတွေပြုလုပ်ရသလဲဆိုတာကိုတော့ ကျွန်တော်အသေးစိတ် မပြောတတ်ပါဘူး။ ဒါပေမယ့် အထက်မှာပြောခဲ့သလိုမျိုး တုံးပျောက် ထုတ်ယူပုံကိုကြားဖူးနားဝရှိခဲ့တာအပြင် ဒီရေတောထဲထိဝင်ပြီး ပလုတ်ကို ဘယ်လိုရှာဖွေရတယ်ဆိုတာကိုလည်း ကိုယ်တိုင်ကိုယ်ကျ လက်တွေ့လေ့လာခဲ့ဖူးပါတယ်။

ဒီရေတောထဲမှာ "ပျောက်"ကို ကိုယ်တိုင်ရှာဖွေရတာ စိတ်လှုပ်ရှားဖို့ သိပ်ကောင်းပါတယ်။ ရေအောက်က ဆွေးမြွေနေတဲ့ သစ်ပင်သစ်ကိုင်းဆွေးတွေထဲမှာ အိမ်ဖွဲ့ပြီးနေနေကြတဲ့ ပလုတ်ကောင်တွေကို ထုတ်ယူရတဲ့အလုပ်က တကယ်လည်း စိတ်ဝင်စားဖို့ကောင်းတာပါ။





အဲဒီလိုထုတ်ယူရတာ သိပ်တော့ မလွယ်ကူလှပါဘူး။ သူတို့တွေ ရှိနေတယ်လို့ထင်ရတဲ့ သစ်ကိုင်း သစ်ခက်နဲ့ သစ်ဆွေးတုံးကြီးငယ်တွေ ကို နည်းအမျိုးမျိုးနဲ့ အားသုံးပြီး ခွဲထုတ်ရတာပါ။ ပြီးတော့မှ "ပွေါက်" ကောင်တွေကို ရရှိတာ ဖြစ်ပါတယ်။

"ပွေါက်"ကောင်ကို သစ်တုံးထဲကထွက်ထွက်ချင်း စားရရင် သိပ် ကိုအရသာရှိတယ်လို့ ဆိုကြပါတယ်။ "ပွေါက်"ထုတ်ယူတဲ့သူ၊ အဲဒီ အလုပ်နဲ့ အကျွမ်းတဝင်ရှိတဲ့တချို့ရွာသားတွေလည်း "ပွေါက်"ကောင် ကို သစ်ကိုင်းထဲက ထွက်ထွက်ချင်း ယူစားလေ့ရှိကြတာပါ။ အဲဒီလိုစား ရင် အရသာပိုရှိတယ်လို့လည်း ပြောကြပါတယ်။ ဒါကြောင့် ကျွန်တော် လည်း "ပွေါက်" ထုတ်တာကို ကိုယ်တိုင်လေ့လာတုန်းက တုံးထဲက ထွက်ထွက်ချင်း "ပွေါက်"တစ်ကောင်ကိုယူပြီး မြည်း စမ်းကြည့်ခဲ့ပါသေး တယ်။

တကယ်တော့ ကျွန်တော့အနေနဲ့ ပလုတ်ထုတ်ယူတာကို အချိန် များများယူပြီး သေသေချာချာ လေ့လာခဲ့ရတာတော့ မဟုတ်ပါဘူး။ အတွေ့ကြုံရရုံလေး လောလာခွင့်ရခဲ့တာသာ ဖြစ်ပါတယ်။ အခါခွင့်ကြုံ ရင် ပလုတ်ထုတ်ယူတာကို ထပ်ပြီး လေ့လာဖြစ်အုံးမှာပါ။ အဲဒီအခါကျ ရင်တော့ ဒီထက် ပိုမိုကျယ်ပြန့်အောင် လေ့လာပြီး တင်ပြပါဦးမယ်လို့ ရည်မှန်းထားပါတယ် ခင်ဗျာ။

■ ရနောင် (ဒွယ်)