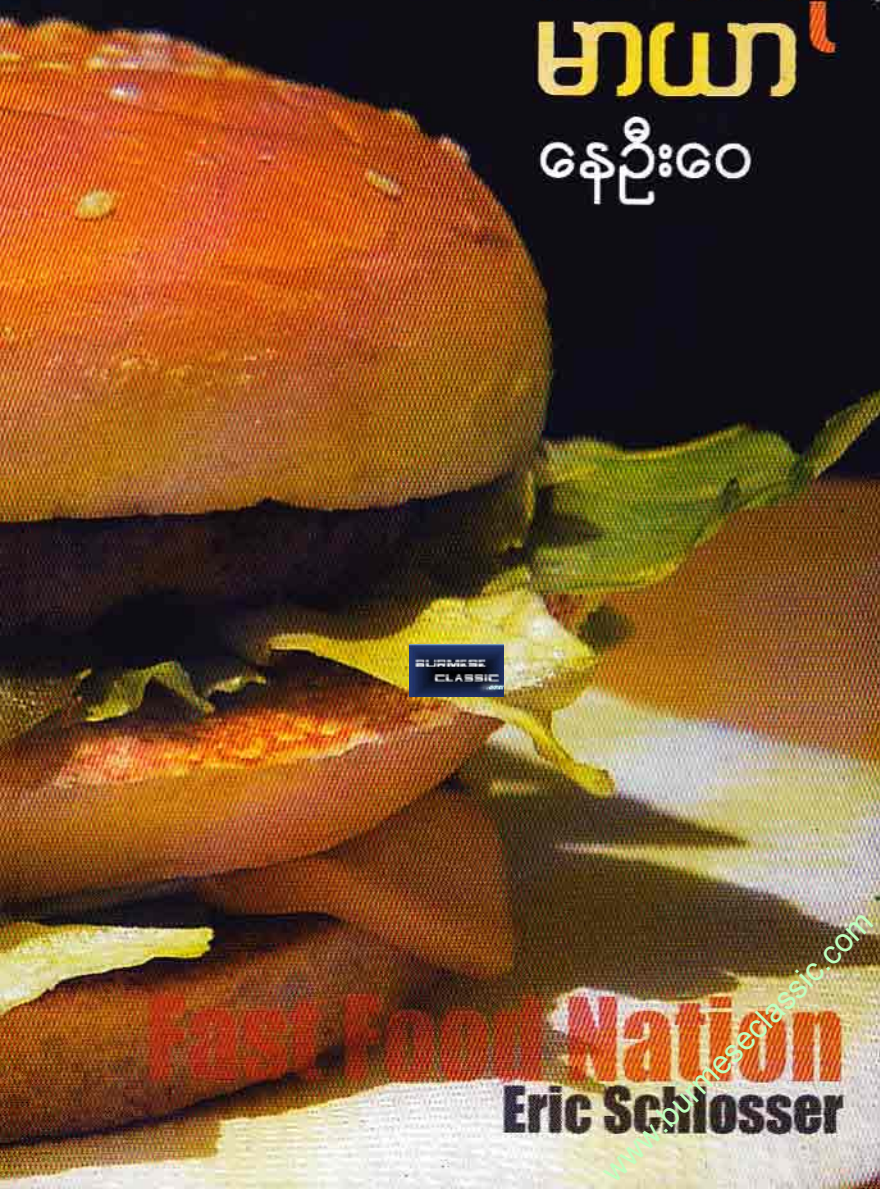


မြတ်စွာ မာယာ

နေဦးဝေ



BURMESE CLASSIC

Fast Food Nation
Eric Schlosser

စာမူခွင့်ပြုချက်အမှတ်
၄၀၁၂၄၂၀၉၁၁

မျက်နှာပုံခွင့်ပြုချက်အမှတ်
၄၀၁၂၃၆၁၀၁၁

မျက်နှာပုံ
ဂေဟထက်

ထုတ်ဝေသူ

ဦးချစ်ညွန့် (၀၄၀၀၄)
ဇင်ရတနာစာပေ အမှတ် ၂၉၅၊ ၈/၄လမ်း၊
မြို့ပေါ် (က+ခ) ရပ်ကွက်၊ အင်းစိန်။

မျက်နှာပုံပုံနှိပ်သူ

ဦးအောင်မြင့်သိန်း
အင်ကြင်းမြိုင်ပုံနှိပ်တိုက်၊ (မြ - ၀၆၃၆၄)

စောင်ရေ
၁၀၀၀

စာနံဖိုး
၁၃၀၀ ကျပ်

“ထုတ်ဝေသည့်စာအုပ်ကတ်တလောက်အညွှန်း” (CIP)

	၆၃၀
နေဦးဝေ	
ဇက်စ်ဖုမာယာ	
ဇင်ရတနာစာပေ၊ ၂၀၁၁။	
၁၆၀ - စာ၊ ၁၂၅ x ၁၈၅ စင်တီမီ	
(၁) ဇက်စ်ဖုမာယာ	

မာတိကာ

စားလည်းစားပါ။ ၉

ဖတ်စိဖု ရှေ့တော်ပြေးများ ၂၃

ဖတ်စိဖုရဲ့ အောင်ပွဲများ ၃၇

ဖတ်စိဖုနဲ့ ဖရန်ချိုင်း ၄၇

ကံထူးရှင် အာလူးသူဌေးကြီး ၅၇

အနံ့အရသာ ထုတ်လုပ်ရေးလုပ်ငန်း ၇၁

နွားကျောင်းသားကောင်းသို့င်တို့ ပျော်ဖြူရာဒေသ ၇၉

ကြက်ရင်အုပ်သားနဲ့ မက်နပ်ဂက်ကြက်ကြော် ၈၇

လူတကာ အသည်းစွဲတဲ့ ဟမ်ဘာဂါ ၁၀၃

ဖတ်စိဖုရဲ့ မရှိမဖြစ်ကြော်ငြာ ၁၀၉

ဖတ်စိဖုရဲ့ အဖော်အပေါင်းများ ၁၂၁

ဖတ်စိဖုလုပ်ငန်းကြီးရဲ့ အခန်းကဏ္ဍ ၁၃၉

ဖတ်စိဖုနိုင်ငံရဲ့ နောက်ဆက်တွဲ ဝယက် ၁၆၁



အမှာ

ဒီစာအုပ်ဟာ Eric Schlosser ရဲ့ Fast Food Nation ကို ဆီလျော်အောင် ကောက်နုတ် ရေးသားထားတာ ဖြစ်ပါတယ်။ ၂၀၀၅ ခုနှစ်အတွင်း ထုတ်ဝေတဲ့ နေ့စီးပွားရေးမဂ္ဂဇင်းတွေမှာ 'ဖတ်စဉ် အရန်သင့်စားကုန်သောက်ဖွယ်များ' အဖြစ် အခန်းဆက် ထည့်သွင်းဖော်ပြခဲ့ပြီး ယခု စာအုပ်ငယ်အဖြစ် စုစည်းလိုက်တာ ဖြစ်ပါတယ်။ Fast Food Nation ဟာ ၂၀၀၀ ခုနှစ်က ပထမအကြိမ် ထုတ်ဝေခဲ့တာဖြစ်ပြီး ဒီစာအုပ်ကြောင့် အများကြီး ဝယ်ကိရိက်သွားပါတယ်။ ဒီအကြောင်း နောက်ဆုံးအခန်းမှာ ဖော်ပြထားပါတယ်။ ဒီစာအုပ်ကို ၂၀၀၅ ခုနှစ်မှာ ရုပ်ရှင်အဖြစ် ရိုက်ကူးတယ်ဆိုတဲ့သတင်းတွေလည်း ကြားရပါတယ်။

ဒီစာအုပ်ထဲမှာ Fast Food Nation အပြင် 'စားလှည့်စားပါ အဝမလွန်းအောင်လည်း သတိထားပါ' ဆိုတဲ့ ဆောင်းပါးရှည် တစ်ပုဒ်လည်း ထည့်သွင်းထားပါတယ်။ Fast Food ကို ရက်ပေါင်း ၃၀ တိတိစားပြီး ကိုယ်အလေးချိန်တွေ တိုးသွားလို့ ပုံမှန်ပြန်ရောက်အောင် ၈ လလောက် ပြန်ကြိုးစားခဲ့ရတဲ့ ဒါရိုက်တာ မော်ဂန်စပါးလော့ခ်ရဲ့ Super Size Me ရုပ်ရှင်ကားတိုကလေး အပါအဝင် အဝလွန် အန္တရာယ် အကြောင်း ရေးသားထားတဲ့ ဆောင်းပါးဖြစ်ပါတယ်။

Fast Food Nation စာအုပ်ဟာ ရောင်းအကောင်းဆုံး စာအုပ်ဖြစ်ရုံမက စိတ်ဝင်စားစရာလည်း အလွန်ကောင်းနေတယ်။ ဖတ်စဉ်ဖုလုပ်ငန်းရဲ့

နောက်ခံတွေသာမက အမေရိကန်က အာလူးတောင်သူတွေ နွားမွေးမြူရေး တွေ အကြောင်းကိုလည်း ဖော်ပြထားတယ်။ အာလူးကြော်လုပ်ငန်းတွေ၊ အမဲသတ်လုပ်ငန်းတွေ အကြောင်းလည်း ဖော်ပြထားတယ်။ တုမ္မဏီတွေရဲ့ ဈေးကွက်မဟာဗျူဟာတွေကိုလည်း လေ့လာလိုရနိုင်တယ်။ အမေရိကန် တစ်နိုင်ငံလုံးရဲ့ လူမှုဘဝဟန်ပန်တွေကိုလည်း တစေ့တစောင်း တွေ့နိုင် ပါတယ်။ စာအုပ်ရေးသူ Eric Schlosser ကတော့ "ဒီစာအုပ်ကို ဖတ်မိပြီး ဖတ်စဉ်ထိုင်တွေမှာဝယ်ဖို့ တန်းစီနေသူဟာ ဒီစားစရာတွေ ဘယ်က လာတယ်၊ ဘယ်သူလုပ်တယ်ဆိုတာ စဉ်းစားမိရင်ပဲ ရေးရကျိုးနပ် ပြီ" လို့ ပြောခဲ့ပါတယ်။

နောက်ဆုံးအနေနဲ့ ဒီစာအုပ်ကို ဘာသာပြန်ရာမှာ အကျဉ်းချုပ်ပြီး ဆီလျော်အောင် ပြန်ထားရတာဖြစ်တဲ့အတွက် လိုအပ်တာတွေ၊ ချို့ယွင်း တာတွေရှိရင် ခွင့်လွှတ်ကြပါရန် ပန်ကြားပါရစေ။

နေ့ဦးစေ



www.burmeseclassic.com

စားလည်းစားပါ၊
အဝမလွန်အောင်လည်း သတိထားပါ

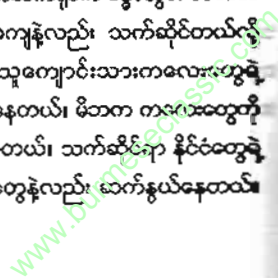
BURMESE
CLASSIC



အမေရိကန် ပြည်မှာတော့ အရွယ်ရောက်ပြီးသူ
ဦးရေရဲ့ သုံးပုံနှစ်ပုံဟာ ရှိသင့်တဲ့ ကိုယ်အလေးချိန်ထက်
ကျော်နေတဲ့ လူဝတ်တွေဖြစ်နေတယ်။ အရွယ်ရောက်ပြီးသူ
သုံးပုံတစ်ပုံဟာ obesity ဆိုတဲ့ အဝလွန်အဆင်ကို
ရောက်နေတယ်။ အဲဒီအထဲက ၅ ရာခိုင်နှုန်းလောက်ဟာ
အသက် အန္တရာယ် ဖြစ်နိုင်တဲ့အထိ
ဝပြွန်းနေတယ်တဲ့လေ။

စားလည်းစားပါ၊ အဝလွန်အောင်လည်း သတိထားပါ

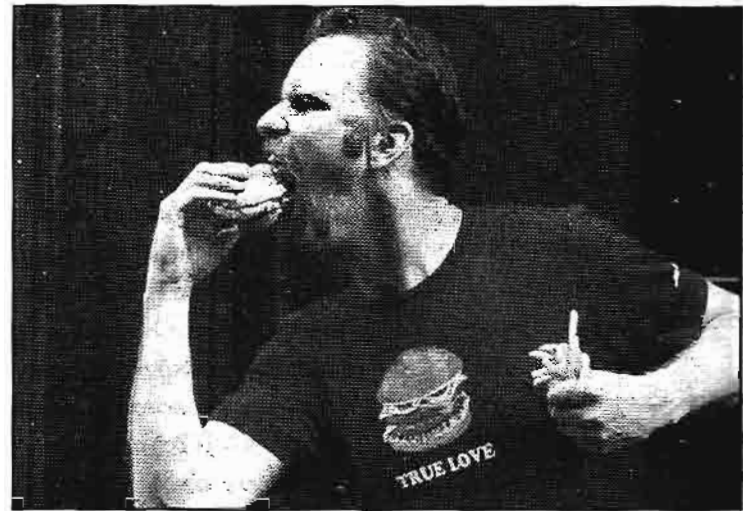
ကမ္ဘာ့ တချို့နိုင်ငံတွေမှာ ဝပြွန်းသူတွေ များလာပြီး တချို့ဆိုရင် မတန်တဆ
အဝလွန်လာနေတယ်။ သာကြောင့် ဒီလို ဝပြွန်းလာတာလဲ။
တချို့ကတော့ အစားအသောက် အလွန်အကျွံစားလို့ ဝတယ်လို့ ပြောကြတယ်။
တချို့ကလည်း အစားအစာထဲမှာ အဆီဓာတ်၊ သကြားဓာတ် များလွန်းလို့ ဝတယ်လို့
ပြောကြတယ်။ တချို့ကတော့ လူတွေဟာ အစားပဲ ဖိစားနေပြီး ကာယ လှုပ်ရှားမှု
သိပ်မလုပ်ကြတဲ့အတွက် အဝလွန်လာတယ်လို့ ဆိုကြတယ်။ သုတေသန ပြုချက်တွေအရ
ဝပြွန်းခြင်းဟာ စားတဲ့ အစားတို့ ကိုယ်လက်လှုပ်ရှားမှုတို့နဲ့ ပတ်သက်ရုံမက နွေကတည်း ဇီဝဓာတ်
တစ်ခုဖြစ်တဲ့ လက်ပံတင်း Leptin ဓာတ် အတက် အကျန့်လည်း သက်ဆိုင်တယ်လို့
တွေ့ရှိခဲ့ကြတယ်။ ဒီကိစ္စဟာ ခပ်ငယ်ငယ် ကျောင်းသူကျောင်းသားကလေးတွေရဲ့
စားသောက်ပုံနဲ့ အားကစား လုပ်ပုံတွေနဲ့လည်း ပတ်သက်နေတယ်။ မိဘက ကလေးတွေကို
အလိုဘယ်လောက် လိုက်သလိုဆိုတာနဲ့လည်း ပတ်သက်တယ်။ သက်ဆိုင်ရာ နိုင်ငံတွေရဲ့
စီးပွားရေး၊ ပညာရေး၊ ကျန်းမာရေး မူဝါဒနဲ့ အသုံးစရိတ်တွေနဲ့လည်း ဆက်နွယ်နေတယ်။



တိုင်းပြည်ရဲ့ ဖွံ့ဖြိုးစည်ပင်ခြင်းနဲ့ ဆက်နွယ်သလို ဝင်ငွေအနည်း အများနဲ့လည်း ဆက်နွယ်နေတယ်။
 ဒါကြောင့် ဝဇ္ဇိးခြင်းဟာ ကွင်းဆက်ပေါင်းများစွာ တွဲဆက်နေတဲ့ သင်္ကြံကြီးနဲ့ တူတယ်။
 လွန်ခဲ့တဲ့ လေးငါးနှစ်လောက်တုန်းက အမေရိကန် နိုင်ငံမှာ အဝလွန်ခြင်း
 အကြောင်း ရိုက်ကူးပြသတဲ့ ရုပ်ရှင်ကား တစ်ကား ပေါ်ထွက်လာပြီး အုန်းအုန်းကညက်ကညက်
 ငြင်းခုံကြတာတွေ ဖြစ်ခဲ့ဖူးတယ်။ သတင်းစာတွေ၊ မဂ္ဂဇင်းတွေ၊ တီဗီအင်တာဗျူးတွေမှာ
 ထောက်ခံသူတွေကလည်း ပေးစာအမျိုးမျိုး ပေးကြ၊ ပြောကြ၊ ဟောကြသလို မခံရနိုင်သူ
 တန်တွက်သူတွေလည်း အများကြီး ပေါ်ထွက်လာတယ်။ အထူးသဖြင့် ဒီရုပ်ရှင်ကားမှာ
 ပါဝင်တဲ့ ကမ္ဘာ့အနံ့ ဖြန့်ကြက်တဲ့ စားသောက်ကုန် လုပ်ငန်းကြီးဟာ ရုပ်ရှင်ကားကို
 ပြန်လှန်စွပ်စွဲတာတွေ လုပ်ရုံမက သူ့ရဲ့ စားသောက်ကုန်တွေ ရောင်းအား မကျအောင်
 ဖြေငြိမ်တာတွေ လုပ်ခဲ့ဖူးတယ်။ နောက်ဆုံးမှာ အဝလွန် ရောဂါရသူများ အတွက်
 သတ်ဆိုင်ရာ စားသောက်ကုန် လုပ်ငန်းရှင်ကို တရားစွဲခွင့် ပြုမယ့် Cheeseburger
 Bill ဥပဒေကြမ်းကို အမေရိကန် ကွန်ဂရက် လွှတ်တော်က အတည်ပြုပေးရတဲ့ အထိ
 ဒီထက်ဟာ ကြီးမားခဲ့ပါတယ်။

ဒီရုပ်ရှင်ကား နာမည်ကို Super Size Me လို့ ပေးထားတယ်။ ဒီရုပ်ရှင်ကားဟာ
 အမေရိကန် ပြည်က Sundance ရုပ်ရှင် ဖွဲ့တော်မှာ သတင်း မှတ်တမ်းတင် ရုပ်ရှင်ဆိုင်ရာ
 အကောင်းဆုံး ဒါရိုက်တာဆုကို ဆွတ်ခူးပြီး အမေရိကန် တစ်ဝန်း ပြသတော့လည်း
 ဝင်ငွေ အများကြီး ရခဲ့တယ်။ Super Size Me ရဲ့ ဒါရိုက်တာကိုယ်တိုင် ဒီကားမှာ
 သရုပ်ဆောင်ပါတယ်။ သူကတော့ အနောက် တရုန်းနီးယားနယ်သား အသက် ၃၃ နှစ်ရှိသူ
 မော်ဂန်စပါးလော့ခ် ဖြစ်ပါတယ်။ သူက ထောင်ထောင် မောင်းမောင်း ကျစ်ကျစ်လျစ်လျစ်
 ဖျော်ရွှင်တတ်သူပါ။

ဒီရုပ်ရှင်ကားက ခပ်ရိုးရိုးပါ။ နေ့စဉ် မှန်မှန် အရန်သင့် စားသောက်စရာ Fast
 Food ရောင်းတဲ့ မက်ဒေါ်နယ် စားသောက်ဆိုင်တာက လှည့်ပြီး အစားတွေ စားပြတဲ့
 ရုပ်ရှင်ပါ။ သူဟာ တစ်ရက်ကို ၃ နှစ် စားတယ်။ တခြား အစားအသောက် မစားဘဲ
 အဲဒီဆိုင်က Fast Food အမျိုးမျိုးကို အလဲ အလှယ်အဖြစ် ပြောင်းစားတာပဲ လုပ်တယ်။
 သူက ဖော်ဒေါ်နယ် အမှတ်တံဆိပ်ပါတဲ့ လျှာထိုးဦးထုပ်တွေ၊ ခေါင်းစွပ်တွေ၊ တီရှပ် တွေကို
 တစ်နေ့တစ်နေ့ မရိုးအောင် ဝတ်ထားတယ်။ ရွှေခန်းပြီး ၂ နှစ်တို့အတွက် M အမှတ်တံဆိပ်ပါတဲ့
 အာလူးကြော်ဘူးတွေ၊ အချိုရည်ဘူးတွေကို အားရဖွယ် ကိုင်ရင်း ပါးလှပဲလောင်း စားပြတယ်။



Super Size Me စာတ်ကားမှ မော်ဂန်စပါးလော့ခ်

သူဟာ ရက်ပေါင်း ၃၀ တိတိ Fast Food ကိုပဲ ဖိုဝဲခဲ့တယ်။ ဇာတ်လမ်းဆုံးတဲ့အခါ
 သူ့နေ့ကိုယ်ဟာ မူလ အလေး ချိန်ထက် ၁၂ ကီလိုဂရမ် ၂၄.၅ ပေါင် ထိုးသွား ခဲ့တယ်တဲ့။
 ရုပ်ရှင်ကြောင့် ဝဇ္ဇိးသွားတဲ့ မော်ဂန်စပါးလော့ခ်ဟာ သူ့ရဲ့ မူလ ကိုယ်အလေးချိန်
 ပြန်ရောက်ပြီး ကျန်းမာရေး ပုံမှန် ပြန်ရောက်ဖို့ လေလောက် တုစားခဲ့ရပါတယ်။ ဒီရုပ်ရှင်
 ရိုက်တဲ့အတွက် ကိုယ်အလေးချိန် တိုးတဲ့အပြင် သူ့ရဲ့ နှလုံးဟာလည်း နှလုံးရောဂါ ခြစ်လုန်းခါး
 အခြေအနေကို ရောက်သွားခဲ့တယ်။ မအိမ်သာဖြစ်တာ၊ စိတ်မပါ လက်မပါဖြစ်တာတို့လို
 နောက်ဆက်တွဲ ဝေဒနာ တချို့လည်း ခံစားခဲ့ရတယ်တဲ့။ ရုပ်ရှင်ရိုက်ရင်း Fast Food
 တွေကို တစ်လလောက် ဆက်တိုက်စားခဲ့ရတာ ဟမ်ဘာဂါတို့၊ အာလူးကြော်တို့ မစားရခင်
 မနေနိုင်တဲ့ အခြေအနေ ရောက်သွားလို့ မနည်းကြီးစားပြီး ဖြတ်ရသတဲ့။ ဒီလို ဖြတ်ရတာ
 အပင်ပန်းဆုံးပဲလို့ သူက ပြောတယ်။ ဒီ ရုပ်ရှင်ကို ဖြိုငြင်ကြ၊ ထိုးနှက်ကြတာတွေ
 ရင်ဆိုင်ခဲ့ရပေမဲ့ သူ ပျော်တယ်တဲ့။ ဒီရုပ်ရှင်ကြောင့် စားသုံးသူတွေ အနေနဲ့ ကိုယ်စားနေတဲ့
 အစားအစာတွေကို သတိပြု အာရုံစိုက်လာတာဟာ အမြတ်ပဲလို့ သူက ပြောပါကယ်။

မက်ဒေါ်နယ်ရဲ့ Fast Food ရုံးချုပ်ကတော့ စပါးလော့ခ်ကို တာဝန်မဲ့သူ၊ ကိုယ်လက်
 မလုပ်ရှားဘဲ အစားမျှည်း စားပြခဲ့သူ၊ လက်တွေ့ ရုပ်သာဝနဲ့ ကင်းကွာသူ မဟုတ် ဆိုင်းဘုတ်

www.burmeseclassic.com

ချိန်တပ်ပေးခဲ့ပြီး တစ်ဝက်ကလည်း သူ့ အစားအစာတွေရဲ့ အဆီဓာတ်၊ သကြားဓာတ်ကို လျော့ချတာတွေ လုပ်တယ်။ ပန်းသီးကို ဒိန်ရည်တို့ တွဲဖက် ရောင်းချတာတွေလည်း လုပ်ခဲ့တယ်။ သူ့ရုပ်ရှင်ကို တုံ့ပြန်တဲ့ နောက်ရုပ်ရှင်ကား တစ်ကားလည်း ချွတ်ချင်း ထွက်လာသေးတယ်။ အဲဒီကားမှာတော့ သရုပ်ဆောင်ဟာ ဆိုဆိုဝေလီဆိုတဲ့ အင်တာပရိုက် ဌာနကြီး တစ်ခုက တာဝန်ခံ တစ်ဦးဖြစ်ပါတယ်။ သူကလည်း စပါးလော့ခ်လို မက်ဒေါ်နယ်ဆိုင်တွေမှာ ရက် ၃၀ ထိထိလှည့်ပြီး Fast Food တွေ စားတာပါ။ ရက် ၃၀ ပြည့်တော့ သူ ကိုယ်အလေးချိန်ဟာ ထိုလော့ခ်အပြင် ၁၀ ပေါင်တောင် လျော့သွားပါသတဲ့။ စပါးလော့ခ်နဲ့ ကွာတာက ထိုလော့ခ်က တစ်ရက်ကို ကယ်လိုရီ ၅,၀၀၀ လောက်စားခဲ့ပြီး သူ့က ၂,၂၀၀ ပဲ မှန်မှန် စားပါသတဲ့။

တကယ်တော့ Fast Food ဆိုင်မှာ တစ်နေ့ ၃ နပ် စားပြီး ၁ နပ်ကို ကယ်လိုရီ ၇၀၀ လောက်ပဲဆိုတာ တခြား သူတွေအတွက် သိပ်မဖြစ်နိုင်ဘူး။ ပြင်သစ် အာလူးကြော်ခေါ်တဲ့ အချောင်းလိုက် ကြပ်နေအောင် ကြော်ထားတဲ့ အာလူးကြော် ၁၆၀ ဂရမ်ပါရှိတဲ့ သူ့တစ်ဘူးဟာ တယ်လိုရီ ၄၅၀ ရှိတယ်။ ၂၀ အောင်စဝင် အချိုရည်တစ်ဘူးမှာ ကယ်လိုရီ ၂၇၅ ပါတယ်။ ဒီ ၂ ခုပဲ စားရင်တောင် ၇၂၅ ကယ်လိုရီရှိနေပြီး ၆ အောင်စရှိတဲ့ ဟမ်ဘာဂါတစ်ခုဆိုရင် ၆၁၀ တယ်လိုရီ လောက်ရှိပါတယ်။ ဟမ်ဘာဂါနဲ့ အချိုရည်ဆိုရင်လည်း ကယ်လိုရီ ၁,၀၀၀ လောက် ရှိနေပြီး တခြား ကြက်ရင်အုပ်သား အတုံး ကလေးကြော်တို့ ပြောင်းဖူးပေါက်ပေါက်တို့ ထောပတ်မုန့်ဝိုင်းတို့ တွဲစားမိရင်တော့ ကယ်လိုရီ ၂,၀၀၀နား ကပ်ပြီပေါ့။ ဒါကြောင့် ဆိုဆိုဝေလီရဲ့ စားသောက်ပုံကလည်း သာမန်ကလေးငယ် စားသလောက်တောင် မရှိဘူးလို့ ပြောလိုရပါတယ်။

အမေရိကန် ပြည်မှာတော့ အရွယ်ရောက်ပြီးသူ ဦးရေရဲ့ သုံးပုံနှစ်ပုံဟာ ရှိသင့်တဲ့ ကိုယ်အလေးချိန်ထက် ကျော်နေတဲ့ လူတွေဖြစ်နေတယ်။ အရွယ်ရောက်ပြီးသူ သုံးပုံတစ်ပုံဟာ obesity ဆိုတဲ့ အဝလွန်အဆင့်ကို ရောက်နေတယ်။ အဲဒီအထဲက ၅ ရာခိုင်နှုန်းလောက်ဟာ အသက် အန္တရာယ် ဖြစ်နိုင်တဲ့အထိ ဝါဦးနေတယ်တဲ့လေ။ ပိုဆိုးတာက လူကြီးပိုင်း သာမက လူငယ်နဲ့ ကလေးတွေကလည်း အတော်ဝလာနေတယ်။ အသက် ၆ နှစ်နဲ့ ၁၉ နှစ်အကြား လူငယ်ပိုင်းမှာ ၁၅ ရာခိုင်နှုန်း အဝလွန် နေကြတယ်။ အဲဒီမှာတော့ လူတွေသာမက အိမ်မွေး တိရစ္ဆာန် ကလေးတွေတောင် အဝလွန်နေကြတာပါ။ ဓွေးကလေး၊ ကြောင်ကလေးရဲ့ တိုယ်အလေးချိန်ဟာ ရှိသင့်တာထက် ၂၅ ရာခိုင်နှုန်းတောင် ပိုနေလေရဲ့။

ဝါဦးပုံဟာ ဒီဘက် အနှစ် ၂၀ အတွင်း ပိုပြီး မြန်ဆန် လာတယ်တဲ့။ အရင်နှစ်ပေါင်း ၂၀ လောက်တုန်းက ဆိုရင် အရွယ်ရောက်သူတွေထဲက အဝလွန် ဦးရေဟာ တစ်ဝက်လောက်ပဲ ရှိတယ်တဲ့။ အထူးသဖြင့် ၁၉၉၅ ခုနှစ် နောက်ပိုင်းမှာ ဝါဦးနှုန်း ရှက်တရက်မြန်လာပြီး ဝသူ ဦးရေကလည်း မတန်တဆ များလာခဲ့တာပါ။ ၁၉၉၆နဲ့ ၂၀၀၀ ဆိုတဲ့ ၅ နှစ်တာအတွင်း ဆယ်ကျော်သက် ဝါဦးသူ အရေအတွက် ၂ သန်းတောင် ပိုတိုးခဲ့သတဲ့။

အခုဆိုရင် အမေရိကန် အများစုဟာ ဝလာတာကို အတော်ကလေး စိတ်ညစ် နေကြပြီ။ ဝါဦးခြင်းနဲ့အတူ တွဲပါလာတဲ့ ရောဂါပေါင်းစုံ ဝေဒနာပေါင်းစုံ ကုသရတဲ့ ဆေးကုစရိတ်ချည်း တစ်နှစ်ကို ဒေါ်လာ ၁၁၇ ဘီလျံလောက် ကုန်နေကြတာပါ။ ပိန်အောင်ဆိုပြီး အားကစား ကလပ် ဝင်ကြ၊ အားကစား ကိရိယာ ဝယ်ကြဖို့ အိတ်ထဲက ထွက်နေရတဲ့ ငွေကလည်း တစ်ပြည်လုံး ဘီလျံနဲ့ ချိရှိနေတယ်။

အမေရိကန်တွေ အဝလွန်လာခြင်းဟာ လက်ရှိ စားသောက်နေတဲ့ အစားအစာနဲ့ စားသောက်ပုံ အလေ့အကျင့်နဲ့ ဆိုင်ကယ်။ အမေရိကန်တွေ ဟင်းသီးဟင်းရွက် အဖြစ် စားကြတဲ့ အသီးအနှံတွေထဲမှာ ပြင်သစ် အာလူးကြော်က လေးပုံတစ်ပုံ နေရာယူထားတယ်။ အိမ်မှာ ချက်မစားဘဲ ဆိုင်မှာ သွားစားသူ ဦးရေဟာ ၁၉၇၀ ခုနှစ်ကထက် ၁၀ဆ ပိုများလာပြီး ပျမ်းမျှ တစ်ဦးကို တစ်နှစ် ဒေါ်လာ ၉၂၀ ခိုး ဆိုင်မှာစားကြတယ်တဲ့။ ဒီဘက်ပိုင်း နှစ်တွေအတွင်း ဆိုင်စားတွေ များလာတဲ့အတွက် ကုမ္ပဏီတွေကလည်း ဟမ်ဘာဂါတို့၊ အချိုရည်ဘူးတို့ကို အရွယ်အစား ကြီးအောင် ပြုပြင်လာတယ်။ ၁၉၅၇ ခုတုန်းက ရိုးရိုး ဟမ်ဘာဂါတစ်ခုဟာ တစ်အောင်စ အလေးချိန်ပဲ ရှိတယ်။ အခု ၆



အဝလွန်နေတဲ့ အိမ်မွေးကြောင်တစ်ကောင်

www.burmeseclassic.com

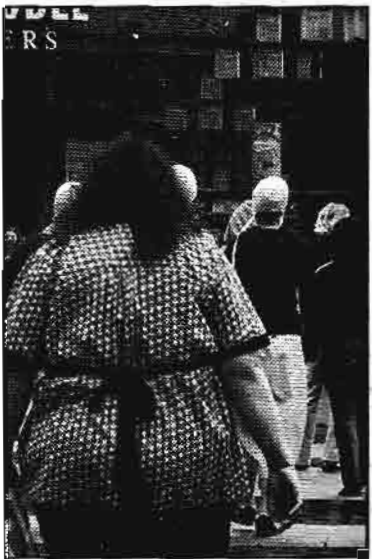
အောင်စရှိတဲ့ ဟမ်သာဂါတွေဖြစ်နေပြီ။ ဒီထက်ကြီးတဲ့ Big Macs ဧရာမဟမ်သာဂါတွေ ဧရာမ အချို့ရည်ဘူးတွေလည်း ပေါ်လာနေ ပါတယ်။

အဝလွန် အမေရိကန်တွေကို အိုဘီးစ် Obese လူဝများလို့ ခေါ်သလို အဝတ်အစား ထိုခံလွန်းတွေဝတ်ရတဲ့ Plus Size တွေလို့လည်း ခေါ်ကြတယ်။ အနှစ် ၂၀ လောက် တာလအတွင်း အရလို ဝလာခြင်းဟာ သကြားဓာတ်နဲ့ အဆီဓာတ်တွေ ပိုစားမိကြလို့ပဲလို့ ပြောနိုင်တယ်။ သကြားနဲ့ အဆီဓာတ်တွေဟာ အာလူးကြော်တွေ၊ အမဲသားတွေထဲမှာ တောန်တဆ ပါဝင်နေ သတဲ့။ ၁၉၇၂ နောက်ပိုင်းမှာ အနှစ် ၃၀ အတွင်း တစ်ဦးချင်း အချို့ဓာတ် စားသုံးမှုနှုန်းဟာ ၁၀၄ ပေါင်ကနေ ၁၂၆ ပေါင် အထိ တိုးလာခဲ့သတဲ့။ ပိုဆိုးချင်တော့ သူတို့စားနေတဲ့ အချို့ဓာတ်ဟာ ကြိတ်၊ မုံလာဥတို့က ချက်တဲ့ သကြားဓာတ်က နည်းပြီး ပြောင်းဖူးစေ့က ထုတ်တဲ့ Fructose ဧရပ်တို့စ် သစ်သီး သကြားဈေးရည်တွေဆီက ပိုများလာတယ်တဲ့။ ဧရပ်တို့စ် သကြားရည်က ဈေးပေါ့ပြီး အချို့ဓာတ်လည်း ကံတယ်။ နို့နို့ သကြားလောင်ကလည်း အာဟာရ မရှိဘူးတဲ့။ အမေရိကန်မှာ စိုက်ပျိုးထုတ်လုပ်တဲ့ ပြောင်းဖူးစေ့ဟာ တစ်နှစ်ကို တန်ချိန် ၂၆ သန်းကျော်ပြီး အဲဒီအထဲက ၅ ရာခိုင်နှုန်းဟာ ဧရပ်တို့စ် သကြားရည်တွေ ဖြစ်လာတယ်။ အဲဒီသကြားရည်တွေဟာ မုန့်တွေ၊ ဈေးရည်တွေထဲ ကျောက်လာကြတယ်တဲ့။

ဧရပ်တို့စ် သစ်သီး သကြားရည်တွေက မုန့်တွေ ဈေးရည်တွေထဲ ကျောက်နေချိန်မှာ ပြောင်းဖူးစေ့ အများစုကြီးဟာ မွေးမြူရေး တိရစ္ဆာန်တွေဖြစ်တဲ့ နွားတွေ၊ ကြက်တွေ၊ ဝက်တွေဆီ ကျောက်သွားပါတယ်။ အကြီးစား စေတီမိမိမြူရေး လုပ်ငန်းကြီးတွေဟာ နွားတွေ၊ ကြက်တွေကို နေရာ ကျဉ်းကျဉ်းလေးထဲမှာ လှောင်ထားပြီး ပြောင်းဖူးစေ့မုန့်တွေနဲ့ ဓာတု အားဆေးတွေ ဖိကျွေးကာ အထွတ်တိုးအောင် လုပ်လေ့ရှိတာပါ။ ဒါကြောင့် အကြီးစား မွေးမြူရေးက ထွက်လာတဲ့ အသားတွေဟာ အဆီဓာတ်နဲ့ သကြားဓာတ် မထန်တဆ များနေတတ်တယ်။ အမေရိကန်က ထွက်လာသမျှ ပြောင်းဖူးစေ့ ၅၇ ရာခိုင်နှုန်းဟာ အဲသလို တိရစ္ဆာန် အစားအစာတွေ ဖြစ်သွားတာတဲ့။ ဒါကြောင့် ပြောင်းဖူးထဲက အဆီဓာတ်နဲ့ အချို့ဓာတ်တွေဟာ အမဲသား၊ ကြက်သားတွေထဲ ကျောက်လာပြီး နောက်ဆုံး Fast Food တွေနဲ့ အသင့်ထုပ်ပိုးထားတဲ့ ဟင်းချက်စရာတွေအဖြစ် အသွင်ပြောင်း သွားပါတယ်။

ဝဗ္ဗခြင်းကို BMI (Body Mass Index) ညွှန်းတိန်းနဲ့ တိုင်းတာလေ့ ရှိကြတယ်။ BMI ညွှန်းတိန်း တွက်ချက်ပုံက လွယ်လွယ်လေးပါ။ ကိုယ်အလေးချိန် ပေါင်ချိန် ကို မူတည်ပြီး အရပ် အမြင့် လက်မ နှစ်ထပ်ကိန်းနဲ့ စားလိုက်ပါ။ ပြီးရင် ၇၀၃ နဲ့ ထပ်မြှောက်ပါ။ ရလဒ်ဟာ

BMI ဖြစ်ပါတယ်။ ဥပမာ ကိုယ်အလေးချိန် ပေါင် ၁၆၀ ရှိပြီး အရပ်အမြင့် ၆၉ လက်မ ရှိတယ်ဆိုရင် အထက်ပါတွက်နည်းနဲ့ တွက်ရင် BMI ၂၃.၆ ဖြစ်ပါတယ်။ အကြမ်းအားဖြင့် BMI ၁၈.၅ အောက်ဆိုရင် အလေးချိန် မပြည့်ဘူး။ BMI ၁၈.၅-၂၄.၉ ဆိုရင် ပုံမှန်ပဲ။ BMI ၂၅-၂၉.၉ ဆိုရင် လိုတာထက် ပိုဝနေပြီ။ BMI ၃၀-၃၉.၉ ဆိုရင် အဝလွန် obesity ဖြစ်သွားပြီ။ BMI ၄၀ အထက်ဆိုရင်တော့ အသက် အန္တရာယ်ရှိနိုင်တဲ့ အဆမတန် ဝဗ္ဗခြင်းအဆင့် ရောက်ပြီ။ အမေရိကန် နိုင်ငံကို မြို့ပြကြည့်ရင် အရှေ့နဲ့ အရှေ့တောင်ပိုင်း ဒေသဟာ ကျန်ဒေသတွေထက် အဝလွန်သူ ဦးရေ ပိုများတယ်။ မစ္စစ်ပီပြည်နယ်၊ ဂျက်ဗာဆင် ခရိုင်ဆိုရင် BMI ၃၀ နဲ့ ၄၀ အကြားရှိသူဦးရေက ၂၆.၁ ရာခိုင်နှုန်းတောင် ရှိပါတယ်။



အဝလွန်နေတဲ့ ဆယ်ကျော်သက် ကျောင်းသူတစ်ဦး

စာနယ်ဇင်းတွေ၊ သုတေသန စာစောင်တွေနဲ့ တီဗီ ဟောပြောချက်တွေ ထဲမှာ အဝလွန်ခြင်းနဲ့ ဆိုးကျိုးတွေအကြောင်း မကြာခဏ ဟောပြော ရေးသား နေကြတာပါ။ အမေရိကန် နိုင်ငံသားတွေ ကိုယ်တိုင်လည်း အရလို ဝလာကြတာကြောင့် စိတ်ညစ်နေကြတယ်။ ဒါကြားထဲမှာ အဝလွန်ဦးရေဟာ ကြာလေ တိုးပွားလေ ဖြစ်လာနေတယ်။ ပြီးခဲ့တဲ့ အနှစ် ၂၀ အတွင်း ဘာလို့ ဒီလောက် အဆမတန် ဝလာနေကြတာလဲ။ ဒီပဟေဠိကို လူတိုင်း မေးနေကြတယ်။ သိပ္ပံ ပညာရှင်တွေကတော့ ဓာတ်ခွဲစမ်းတွေ၊ စစ်တမ်းတောက်တာတွေနဲ့ အကျယ်အပြန့် လေ့လာ နေတယ်။ ကျောင်းတွေ၊ မိသားစုတွေ၊ ဈေးကွက်တွေ၊ တီဗီ ကြော်ငြာတွေ၊ အစိုးရရဲ့ မူဝါဒတွေမှာလည်း တစ်ဖြန့်ပြီး လေ့လာ ဟောပြောနေကြတယ်။

ပျမ်းမျှအားဖြင့် အမေရိကန် တစ်ဦးကို တစ်နှစ် ကယ်လိုရီ တစ်သန်းလောက် စားသုံးလေ့ရှိတယ်။ တစ်ရက်ကို ကယ်လိုရီ ၃,၀၀၀ တောင် မပြည့်ဘူး။ အဲဒီ ကယ်လိုရီဟာကတော့ ခန္ဓာကိုယ်က အလွယ်တကူ လောင်ကျွမ်း ရေချွန်နိုင်စွမ်း ရှိတယ်။ စားစရာထဲမှာပါတဲ့

တယ်လီဖုန်းအများစုဟာ အသက်ရှူတဲ့ကိစ္စ၊ စန္ဒာကိုယ် အပူချိန် ထိန်းတဲ့ကိစ္စနဲ့ ဦးနှောက်ပိုင်း လှုပ်ရှားမှုတွေမှာ အသုံးပြု ကုန်ခန်းသွားကြတာပါ။ ကျန်တဲ့ ကယ်လိုရီ ၆၀ တစ်ပုံလောက်ပဲ ကိုယ်လက်လှုပ်ရှားမှုတွေမှာ သုံးလေ့ ရှိတယ်။ ဒါကြောင့် ကိုယ်လက်လှုပ်ရှားမှု သိပ်နည်းရင် ဝလာနိုင်တယ်။ ဒါတောင် တစ်နှစ်ကို အလေးချိန် ၂ ပေါင်လောက် တိုးမယ် ဆိုရင် မှန်တန်း တိုးတယ်လို့ ဆိုနိုင်မယ်။ ဒါဆိုရင် ဘာကြောင့် အမေရိကန်တွေ ကိုယ်အလေးချိန် အဆမတန် တိုးလာကြတာလဲ။ ဓာတ်ခွဲ စမ်းသပ်ချက်အရ စန္ဒာတွင်း Laptin ဓာတ် နည်းလာရင် ဦးနှောက်က အာဟာရတွေစားဖို့ လှုံ့ဆော်လေ့ရှိသတဲ့။ အခု ဖြစ်တာက Laptin ဓာတ် နည်းလို့ အစားတွေ မကြာခင်က စားချင်စိတ်တွေ ပေါ်တာမျိုးမဟုတ်ဘဲ Laptin ဓာတ် အပြည့် ရှိနေတဲ့ကြားက ထပ်စားချင်စိတ်တွေ ပေါ်တာဖြစ်နေသတဲ့။ တရားမဲ့ ကတော့ Laptin ဓာတ် သယ်လောက်ကျန်သေးသလဲ ဆိုတာကို ဦးနှောက်က မယိနိုင်အောင် ကြားက ဝင်တန်းတားနေတဲ့ ထရိုင်းဂလိုက်ဆီကို အချို့ဓာတ်တွေ ဖြစ်နေတယ်။ အဲဒီ ဓာတ်တွေ စိတ်ဆိုးနေရင် စားတဲ့သူဟာ ဝမ်းမသိဘဲ ဆက်ပြီး စားချင်နေတာတဲ့လေ။ ဒါကြောင့် အဆီဓာတ်၊ အချိုဓာတ်တွေ လျော့ပြီး ထရိုင်းဂလိုက်ဆီကိုဓာတ်တွေ ကျဆင်းအောင် လုပ်ရေးနဲ့ အဝလွန်ခြင်းကို ကုစားမယ်လို့ ကောက်ချက်ချပါတယ်။

တကယ်တော့ ကိုယ်လက်လှုပ်ရှားမှုကလည်း အရေးကြီး ပါတယ်။ တစ်ရက်ကို ၂ မိုင်ခွဲ ၃ မိုင်လောက် လမ်းလျှောက်လိုက်ရင် ကယ်လိုရီ ၂၇၅ မိတဲ့ Soft drink အချို့ရည်ဘူးရဲ့ အချို့ဓာတ်ကို လုံးဝ ချေဖျက်နိုင်တယ်။ အစားကို ထိန်းပြီး တစ်ပတ်ကို သုံးလေးကြိမ် ကိုယ်လက်လှုပ်ရှားမယ်။ တစ်ကြိမ်ကို မိနစ် ၂၀ လောက် စပ်ပြင်းပြင်း လှုပ်ရှားရင် ပိုနေသမျှ အဆီနဲ့ သကြားတွေ ကုန်ခန်းသွားမှာပါ။ ကျောင်းတို့၊ ရုံးတို့မှာ အထိုင်ပျားသူတွေဟာ ကျောင်းသား၊ ရုံးသွားရင် ကားမီးဘဲ ခရီးတိုလမ်းလျှောက်တာတို့ စက်ဘီးစီးတာတို့ လုပ်ဖို့လိုပါတယ်။ နေ့စဉ် နေထိုင် သွားလာကြရာမှာ ကားပေါ်မှာ ထိုင်တာ ၁ နာရီကြာတိုင်း Obese ဖြစ်ဖို့ ၆ ရာခိုင်နှုန်း ပိုနီးစပ်တယ်။ တစ်ကီလိုမီတာ လမ်းလျှောက်နိုင်တိုင်း Obese ဖြစ်ဖို့ ၅ ရာခိုင်နှုန်း လျော့သွားမယ်တဲ့။ အစားအသောက် ဆင်ခြင်ပြီး နေ့စဉ်မှန်မှန် ရေကူးခဲ့တဲ့ ခပ်ဝဝ အမျိုးသမီးတစ်ဦးဟာ ၂ နှစ်လောက်အကြာမှာ ပေါင် ၁၀၀ တောင် လျော့သွားတယ်တဲ့။

အရေးကြီးတဲ့ နောက်အချက် တစ်ခုကတော့ အခြေမဲ့ ကျန်းမာရေး ဗဟုသုတတွေ ရှိနေဖို့ပါ။ ကျောင်းသား အရွယ် ကလေးသူငယ်တွေဟာ ကျန်းမာရေးနဲ့ ညီညွတ်တဲ့ အစားအစာနဲ့ ကာယ လေ့ကျင့်ခန်းတွေ ရှိဖို့ လိုတယ်။ မိဘနှစ်ဦး အနက် တစ်ဦး ဝနေရင်

အဲဒီကလေး ဝဖို့ ၄၀ ရာခိုင်နှုန်း သေချာတယ်။ မိဘ နှစ်ဦးစလုံးဝနေရင်တော့ အဲဒီကလေးဟာ ဝဖို့ ၈၀ ရာခိုင်နှုန်း သေချာသွားပြီ။ စစ်တမ်းတစ်ခုအရ အမေရိကန် ကလေးငယ် ၇၀ ရာခိုင်နှုန်းလောက်ဟာ Fast Food တွေက တခြား စားစရာတွေထက် ကျန်းမာရေးနဲ့ ပိုညီညွတ်တယ်လို့ မှတ်ယူနေကြပါသတဲ့။ ကလေးငယ်တွေဟာ တီဗီထဲမှာ တစ်နှစ်ကို အကြိမ် တစ်သောင်း၊ နှစ်သောင်းလောက် စားသောက်ကုန် ကြော်ငြာတွေ ကြည့်နေ ကြရတယ်။ အမေရိကန်မှာ အသက် ၇ နှစ်နဲ့သ နှစ်အကြား ကလေးတွေကို ဦးတည် ပစ်မှတ်ထား ကြော်ငြာတဲ့ စားသောက်ကုန်ကြော်ငြာအတွက် နှစ်စဉ် ဒေါ်လာ ၁၃ ဘီလီယံ သုံးစွဲနေကြတယ်တဲ့လေ။



အဝလွန် အမေရိကန် ကလေးတစ်ဦး

ဒီလို စားသောက်ကုန်ကြော်ငြာတွေ ဖြိုး တိုးပွားနေချိန်မှာ ကျောင်းသားအရွယ် ကလေးသူငယ်တွေရဲ့ ကာယလှုပ်ရှားမှုကလည်း ကြာလေနည်းလေး ဖြစ်နေတယ်။ ၁၉၇၀ မတိုင်မီ တုန်းက ကျန်းမာရေး လှုပ်ရှားတဲ့ ကလေးဦးရေက ၈၀ ရာခိုင်နှုန်းကျော် ရှိတယ်။ အခု ၂၀ ရာခိုင်နှုန်းတောင် မရှိတော့ ဘူးတဲ့။ အသက် ၁၇ အထက် လူငယ်တွေဟာ ကျောင်းစာသင်ချိန်ထက် တီဗီရှေ့မှာ ကုန်တဲ့အချိန်က ၃၈ ရာခိုင်နှုန်း ပိုများလာတယ်တဲ့။ အခုဆိုရင် ကျောင်းတိုင်းလိုလိုရဲ့ ကျောင်း စားသောက်ဆိုင်မှာ Fast Food တွေ အချိန်မရွေး ရနေတယ်။ ကျောင်းသားတစ်ဦးဟာ ၃ ရက်မှာ တစ်ရက်တော့ အဲဒီ Fast Food ကို စားမိကြတာပဲ။ တစ်ရက်စားမိရင် ကယ်လိုရီ ၁၈၇ တောင် ပိုတိုးလာနိုင်တယ်တဲ့။ အဲဒီနှုန်းအတိုင်းဆိုရင် တစ်နှစ်ကို ၆ ပေါင်လောက် တိုးလာမှာပဲ။ ကလေးတွေ အပျင်းပြေ ဝယ်သောက်တဲ့ Fast Food အချို့ရည်တွေကလည်း တစ်ဘူး သောက်တိုင်း ကယ်လိုရီ ၁၀-၁၅ ရာခိုင်နှုန်းလောက် ထပ်ဆောင်းပေးပေးလေ့ရှိ နိုင်အံ့။ မြို့ကြီးမြို့ဝယ်အနံ့မှာ Fast Food ဆိုင်တွေ လက်ညှိုးထိုးမလှ ပိုနေတော့ ကလေးတွေဟာ မက်ဒေါ်နယ်က ဟမ်ဘာဂါ၊ ပီဇာဟတ်က ပီဇာမုန့်နဲ့ တင်တာတီ

www.burmeseclassic.com

ကြက်ကြော်တွေ၊ ကိုကာကိုလာ အချိုရည်တွေ အချိန်မရွေး ဝယ်စားလို့ရနေပြီး အသက် ၈နှစ်နဲ့ ကီလိုဂရမ် ၈၀ ကိုယ် အလေးချိန်ရှိတဲ့ ဝခြင်းမျိုး ဝလာကြပါတယ်။

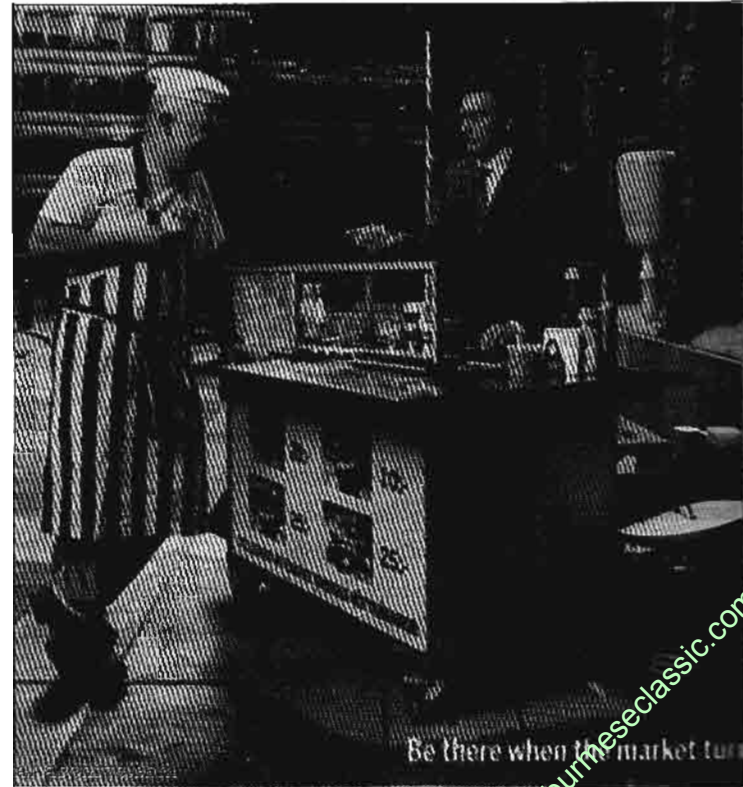
ဝပြီးခြင်းဟာ ချမ်းသာသူတွေမှာပဲ ရှိတယ်လို့ ထင်ရင် မှားပါလိမ့်မယ်။ အမေရိကန်မှာ ဝင်ငွေနည်းပါးသူတွေဟာ တစ်နေ့တခြား အဝလွန် လာနေကြတယ်။ နှစ်စဉ် ဝင်ငွေ ဒေါ်လာ ၆၀,၀၀၀ အထက် ရှိသူ ၆ ဦးမှာ တစ်ဦးပဲ အဝလွန်ပေမဲ့ ဒေါ်လာ ၃၀,၀၀၀ ပဲ ဝင်သူကတော့ ၄ ဦးမှာ တစ်ဦး အဝလွန်နေတယ်တဲ့။ လူမည်း နီဂရိုး ဆင်းရဲသားတွေဆိုရင် ၃ ဦးမှာ တစ်ဦး အဝလွန်ပါတယ်။ ဆင်းရဲသူ အများအပြားဟာ တစ်ပြိုင်တည်း အလုပ် နှစ်လုပ် လုပ်နေကြရပြီး အိမ်မှာ ချက်ပြုတ်စားဖို့ အချိန်မရှိဘူး။ အဆီမပါတဲ့ အမဲသားကို ဝယ်ကြော်ဖို့လည်း ငွေ မတတ်နိုင်ဘူး။ ဟော့ဒေါလို Fast Food နဲ့ ဝိုက်ဖြည့်ရတာ များတယ်။ အများစုကြီးကတော့ စုပါမားကက်တို့၊ Grocery ဆိုင်တို့က စည်သူပဲသားလို အသင့် ထုပ်ပိုးထားတဲ့ စားစရာတွေနဲ့ပဲ နေ့စာညစာ ပြီးကြရတာတဲ့။ ဒါကြောင့် သူတို့ခန္ဓာထဲမှာ အဆီဓာတ်တွေ စုမိကုန်တာတဲ့လေ။

ဝပြီးခြင်းဟာ အမေရိကန် တစ်နိုင်ငံတည်းမှာတော့ မဟုတ်ဘူး။ ဂလိုဘယ်လိုက်ဇေးရှင်း နဲ့အတူ ကမ္ဘာအနှံ့ကိုလည်း ပျံ့နှံ့လာတယ်။ အထူးသဖြင့် အာရှတိုက်ဟာ ဒီဘက် ၁၀ နှစ်လောက်မှာ အဝလွန်သူတွေ များလာတယ်။ အဝလွန်ခြင်းကြောင့် ဖြစ်တဲ့ ဆီးချိုရောဂါရှင်၊ သွေးတိုး ရောဂါရှင်နဲ့ နှလုံး ရောဂါရှင်တွေလည်း အဆမတန် များလာတယ်။ ကမ္ဘာတစ်ဝန်း သွေးတိုး၊ ဆီချိုဖြစ်သူ ဦးရေတစ်ဝက်ဟာ အာရှမှာ ရှိနေ ပါတယ်။ အဲသလို ဝပြီးတဲ့အထဲမှာ ကလေးတွေက ထူးထူးခြားခြား ပိုဝ နေတယ်။ စင်ကာပူတို့၊ ဟောင်ကောင်တို့ဆိုရင် ကလေး ၄ ယောက်မှာ တစ်ယောက်က အဝလွန်နေတယ်။ ထိုင်းမှာဆိုရင် ကလေး ၃ ယောက်မှာ တစ်ယောက်က ဝနေသတဲ့။ ဒီကလေးတွေဟာ ခေတ်မီ ဟမ်ဘာဂါကိုရော ဝက်အုချောင်းတွေပါ စားကြပြီး တီဗီတွေ၊ ဗီဒီယို ဂိမ်းတွေကိုလည်း မထတမ်း စွဲနေကြသတဲ့။

Super Size Me ရုပ်ရှင်ကားရိုက်ခဲ့သူ မော်ဂန်စပါးလော့ခ်ကတော့ စားသုံးသူတွေကို ကိုယ်ဘာစားနေသလဲဆိုတာ သတိထားဖို့ တိုက်တွန်းခဲ့တယ်။ တကယ်တော့ အစားအသောက် ရောင်းချသူတွေကလည်း ကိုယ် ဘာရောင်း နေသလဲဆိုတာ သတိ ထားသင့်တာပါ။ အဝလွန်ခြင်းဟာ ချမ်းသာဖွံ့ဖြိုးခြင်းနဲ့ ဆိုင်သလို ဝင်ငွေ နည်းခြင်းနဲ့လည်း ဆိုင်တယ်။ သက်ဆိုင်ရာ လူ့အဖွဲ့အစည်းရဲ့ စီးပွားရေး၊ နိုင်ငံရေး၊ ပညာရေး၊ ကျန်းမာရေး မူဝါဒတွေနဲ့ ဆက်နွယ်သလို မိသားစုဘဝ နေထိုင်ဟန်နဲ့လည်း ဆိုင်ပါတယ်။ ဒီသံကြားကွင်းဆက်ဟာ

အင်မတန် ရှည်လျားပါတယ်။ အနည်းဆုံးကတော့ လက်ဝင်း အရေးကြီးနေတဲ့ သံကြားကွင်း ဆက်တစ်ခု နှစ်ခုကို ကိုင်နိုင်ရင်ပဲ အခြေအနေမဆိုးအောင် ထိန်းထားနိုင်မှာပါ။

မတင်စဉ် ရှေ့တော်ပြေးဖူး



Be there when the market turns

ဖတ်စဉ် အရန်သင့် စားသောက်စွယ်စုံများကြောင့်
ပေါ်လာတဲ့ အမေရိကန်များရဲ့ စားသောက်နေထိုင်ပုံ
အပြောင်းအလဲဟာ အင်မတန် အရှိန်ပြင်းပါတယ်။
လွန်ခဲ့တဲ့ နှစ်ပေါင်း ၄၀,၀၀၀ က အပြောင်းအလဲ
တွေကတောင့် ဖတ်စဉ်ရဲ့ အပြောင်းအလဲတွေကို
လိုက်စိမယ် မထင်ပါဘူး။

ဖတ်စဉ်ရဲ့ တော်ပြေးများ

အနှစ် ၃၀ ခန့်ကို ဖြတ်ကျော်လာတဲ့အခါမှာတော့ ဖတ်စဉ် Fast Food အရန်သင့်
စားသောက်စွယ်စုံရာတွေဟာ အမေရိကန် လူ့အဖွဲ့အစည်းရဲ့ ထောင့်ကြီးထောင့်ကြား
မကျန် ရောက်သွားပါပြီ။ ဖတ်စဉ်တွေဟာ တောင်ပိုင်း ကယ်လီဖိုးနီးယား ပြည်နယ်က
စတင်ခြေတပ်ယူပြီး တစ်ပြည်လုံး ခြေဆန့်ခဲ့ကြတယ်။ ဖတ်စဉ်တွေဟာ အင်မတန်အရမ်း
ဟော့ဒေါ့နဲ့ ဟမ်ဘာဂါ ဆိုင်ကလေးတွေကို ခြေတပ်ယူပြီး အခုတော့ ဝယ်သူ ရှိမယ့် နေရာအနှံ့
ရောက်နေပြီ။ စားသောက်ဆိုင်ကြီးတွေကနေပြီး စားသောက်ဆိုင် ကလေးတွေအထိ
လေဆိပ်တွေ၊ ဘူတာတွေ၊ အားကစားကွင်းတွေ၊ တိရစ္ဆာန်ရုံတွေမှာလည်း ဖတ်စဉ်တွေ
ရနိုင်တယ်။ ဧကမတ်၊ ဝေါ့လ်မတ် စတိုးဆိုင်ကြီးတွေကနေ စတိုးဆိုင် ပေါက်စတွေ
ဓာတ်ဆီဆိုင်တွေမှာလည်း သူတို့ကို ရပါတယ်။ တက္ကသိုလ်၊ အထက်တန်း၊ ဓူလတန်း
ကျောင်းတွေကနေ ဆေးရုံ၊ လက်ဖက်ရည် ဆိုင်လေးတွေမှာလည်း သူတို့ကို ဝယ်နိုင်ပါတယ်။
အမေရိကန်တွေဟာ နှစ်စဉ် ဖတ်စဉ်အတွက် ဒေါ်လာ ၁၁၀ ဘီလျံ သုံးနေပါပြီ။ သူ့ပြင်ပ
ပမာဏဟာ အမေရိကန်တွေ ကားဝယ်တဲ့ပုံ၊ ကွန်ပျူတာဝယ်တဲ့ ပုံတွေထက် ပိုပြီး ပိုမိုပါတယ်။



ဘဝများကို ပြောင်းလဲပစ်ခြင်း

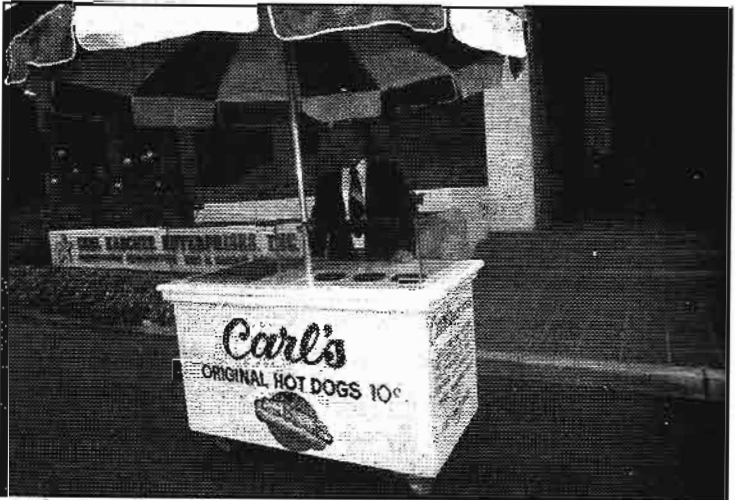
ဇော်စိဖု အရန်သည် စားသောက်ဖွယ်ဟာ အမေရိကန်တွေရဲ့ စားသောက်ပုံတွေကိုသာမက ဇီးဗွားရေးဘဝ၊ ယဉ်ကျေးမှု ဘဝတွေကိုပါ ပြောင်းလဲပစ်ခဲ့ တာပါ။ အလုပ် လုပ်ကိုင်ပုံတွေကိုလည်း ပြောင်းလဲပစ်ခဲ့ ပါတယ်။ အမေရိကန်တွေရဲ့ သွင်ပြင် မြင်ကွင်းကိုတောင် ပြောင်းလဲပစ်ခဲ့တယ်လို့ ဆိုနိုင်ပါတယ်။ သည်ကိစ္စဟာ သင်ကိုယ်တိုင် အရန်သည် စားသောက်ဖွယ်တွေ ထယ်ရွေ့ဘယ်မျှ စားသလဲဆိုတာနဲ့ မဆိုင်ပါဘူး။ အရန်သည် စားသောက်ဖွယ်ကို တစ်ခါမှ စားခဲ့ဘူးဆိုရင်လည်း သင်ဟာ ရောက်လေရာမှာ အရန်သည် စားသောက်စရာတွေ၊ အရန်သည် စားသောက်စရာနဲ့ ဆက်နွယ်နေတဲ့ အရာတွေ ရင်ဆိုင် တွေ့ကြုံ နေရမှာပါ။

ဇော်စိဖု အရန်သည် စားသောက်ဖွယ်များကြောင့် ပေါ်လာတဲ့ အမေရိကန်များရဲ့ စားသောက်နေထိုင်ပုံ အပြောင်းအလဲဟာ အင်မတန် အရှိန်ပြင်းပါတယ်။ လွန်ခဲ့တဲ့ နှစ်ပေါင်း ၄၀.၀၀၀က အပြောင်းအလဲ တွေကတောင် ဇော်စိဖုရဲ့ အပြောင်းအလဲတွေကို လိုက်မီမယ် မထင်ပါဘူး။ ယခင် မျိုးဆက် အမေရိကန်တွေဟာ အစားအသောက် ဝယ်ပြီးရင် အိမ်မှာ ချက်ပြုတ် စားသောက်တယ်။ ယခု မျိုးဆက် အမေရိကန်တွေကတော့ အရန်သည် စားသောက်ဖွယ်ရာတွေကို စားသောက်ဆိုင်တွေမှာ စားကြတယ်။ သည်အချက်က အလုပ်လုပ်သူ အမျိုးသမီးတွေ များလာတဲ့ အချက်နဲ့လည်း ပတ်သက်နေတယ်။ ခေတ်ရဲ့ စားထုတ်နေရေး အခြေအနေကြောင့် အမျိုးသမီးများလည်း အိမ်တွင်း ချက်ပြုတ်ရေးမှာ မှည့်မီးတော့ဘဲ အိမ်ပြင်ထွက်ပြီး အလုပ်လုပ် လာကြတယ်။ ဝဠုဂျစ် တုန်းက အိမ်ပြင်ထွက် အလုပ်လုပ်တဲ့ သားသည်အမေဟာ အမျိုးသမီးထုရဲ့ သုံးပုံတစ်ပုံ ရှိပေမဲ့ ၂၀၀၀ မှာ သုံးပုံနှစ်ပုံ ရှိလာတယ်။ သည်အချက်ကလည်း ဇော်စိဖုတွေကို အားပေးနေတဲ့ အချက်ဖြစ်လာပါတယ်။ စားသောက်ဆိုင်မှာ နေ့စဉ် ဝင်ထွက် စားသောက်သူ ဦးရေဟာ အမေရိကန် အရွယ်ရောက်သူ ဦးရေရဲ့ လေးပုံတစ်ပုံ ရှိနေတာပါ။

အမေရိကန်မှာ အကြီးဆုံး ဇော်စိဖု အရန်သည် စားသောက်ဆိုင် လုပ်ငန်းကြီးတွေ ပြုပါဆိုရင် မက်ဒေါ်နယ်၊ ဘာဂါကင်း၊ ဝင်ဒီ၊ စီကောအီး စတဲ့ စရာမ လုပ်ငန်းရှင်ကြီးတွေကို ခြေခံလိမ့်မယ်။ သူ ကော်ပိုရေးရှင်း အလိုက် စိတ်ဝင်စားဖွယ်ရာတွေ အများကြီး ရှိနေတာပါ။ စီကောအီး ဇော်စိဖု လုပ်ငန်းကိုပဲ အရင်ဆုံး ကြည့်ကြပါစို့။

စီကောအီးကို တည်ထောင်သူရဲ့ ဘဝ

စီကောအီးဆိုတာ ကားလ်ကာချား အင်တာပရိုက်စ် Carl Karcher Enterprises ကို ခေါ်တာပါ။ ကားလ်ကာချားကို ၁၉၁၇ ခုနှစ်၊ အိုဟိုင်းယိုး ပြည်နယ် လယ်တောတစ်ခုမှာ



ကားလ်ကာချား အင်တာပရိုက်စ် နဲ့ ကားလ်

မွေးပါတယ်။ သူ့ဖခင်ဟာ သီးစားခကို လုပ်အားနဲ့သွင်းရတဲ့ ဇက်စပ် သီးစား လယ်သမား ဖြစ်ပါတယ်။ နှစ်စဉ် လယ်ပိုင်ရှင်အသစ် တစ်ယောက်ပြီး တစ်ယောက် ပြောင်းလုပ်ရသူပဲ။ ဂျာမန်သွေး စပ်ပြီး ဘာသာရေး ကိုင်းရှိုင်းသူ။ သူ့ဖခင်က သူတို့ မွေးချင်း ၈ ယောက်တို့ 'အလုပ် ကြီးစားလုပ်လေလေ ကံကောင်းလာလေပဲကွယ်' လို့ မကြာခင်က သွန်သင်တတ်ပါတယ်။ ကားလ် ရှစ်တန်း အောင်တော့ လယ်တောမှာ အလုပ်ဝင်တယ်။ မြင်းတွေနဲ့ လယ်ထွန်တယ်။ ကောက်ရိတ်တာ၊ ကောက်လှိုင်းစည်းတာ လုပ်တယ်။ နွားတွေကို အစာကျွေး၊ နို့ညှစ်ရတယ်။ တစ်ရက်ကို ၁၄ နာရီ အလုပ် လုပ်ရတာပါ။ ၁၉၃၇ မှာတော့ ကယ်လီဖိုးနီးယားတ ဦးလေးတစ်ဦးက အလုပ်လုပ်ဖို့ လှမ်းခေါ်တာနဲ့ လိုက်သွားခဲ့တယ်။

ကယ်လီဖိုးနီးယားက လီဗျော်ခင်း၊ သံပရာခင်း၊ စွန်ပလူ ခင်းတွေနဲ့ စိမ်းလှဲနေပြီး ကားလ်အတွက် 'ကောင်းကင်ဘုံ' လို့ တောင် ထင်ခဲ့တာပါ။ သူ့ရောက်သွားတဲ့ အင်နာဟိုင်း မြို့ကလေးက လော့စအိန်ဂျလစ်နဲ့ သိပ်မဝေးလှဘူး။ ကယ်လီဖိုးနီးယားရဲ့ တမ္ဘာလုံး လီဗျော်၊ သံပရာ အများဆုံးစိုက်တဲ့ အောရီနိုး ခရိုင်မှာ ရှိတယ်။ ကမ္ဘာလုံးလုံးတော့ နွားမွေးမြူရေးဖြစ်တဲ့ ဝေ့ကြာခင်းဝါဝါတွေနဲ့ အင်နာဟိုင်းဟာ လှပနေတယ်။ တာဆယ်ရဲ့ ဦးလေးက မွေးမြူရေးအစာနဲ့ မျိုးစေ့အရောင်းဆိုင် တစ်ဆိုင် ဖွင့်ထားလား။ အဲသည်မှာ

တာလ်တာ ဝင်လုပ်ရတယ်။ ဈေးဝယ် လာရင် ရောင်း၊ ဈေးဝယ်မလာရင် မွေးမြူရေးအစာတွေ နိုင်ခံ ကြိတ်ပေါ့။ အဲသည်မှာ ပိုပြီး ပင်ပန်းတာပေါ့။ တစ်ရက် ၁၇ နာရီ အလုပ်လုပ်ရတာကိုး။

ကားလ်ဂျာဝ စတင်ပြောင်းလဲခြင်း

၁၉၃၉ မှာ သူ လော့ခ်အိန်ဂျူလိစ်ကို တက်ပြီး မုန့်ဖုတ် လုပ်ငန်းတစ်ခုမှာ အလုပ်ဝင်လုပ်တယ်။ အဲသည်နှစ်မှာပဲ အင်နာဟိုင်းက သူ့မိတ်ဆွေ မာဂရက်နဲ့ အိမ်ထောင်ပြုတယ်။ သူ့ဘဝကို ပြောင်းလဲစေလိုက်တဲ့ အရာကတော့ မုန့်ဖုတ် ကားမောင်းရင်း လူတွေ ဝိုင်းအုံပြီးစားနေတဲ့ ဟော့ဒေါ့ဆိုင်လေးတွေကို တွေ့လိုက်တဲ့ အချိန်မှာပါ။ သူလည်း ကိုယ်ပိုင်ဆိုင်လေး တစ်ဆိုင် ဖွင့်ရရင် ကောင်းမှာပဲဆိုပြီး စဉ်းစားမိတာပေါ့။ တံဆိပ်လျှော့စွာပဲ ဟော့ဒေါ့ရောင်းတဲ့ လက်တွန်းလှည်း တစ်ဆိုင် ရောင်းစရာ ရှိသတဲ့။ သူဟာ ဘက်က ဝှေ့နည်းနည်းချေးပြီး တွန်းလှည်းကို ဝယ်လိုက်တယ်။ ဟော့ဒေါ့ဆိုင်လေးကို ဖွင့်ပြီး မကြာပါဘူး။ ၅ လလောက် ရှိမှာပေါ့။ အမေရိကန်လည်း ဒုတိယကမ္ဘာ စစ်ထဲ ဝင်လိုက်ပြီတဲ့။ သူ့ဆိုင်ဖွင့်တဲ့ ဇလော့ရှင်လမ်းပေါ်မှာ Good Year ကားတာယာ စက်ရုံကြီး ရှိတယ်။ သည်စက်ရုံက စစ်ဖြစ်ပြီဆိုတာနဲ့ ကန်ထရိုက်အလုပ်တွေ မြို့ကျလာတော့ အလုပ်သမားတွေ တိုးပြီးခန့်တယ်။ သူ ဟော့ဒေါ့ ဆိုင်ကလေးကလည်း အလုပ်သမားတွေ ထိခိုက်စားကြတဲ့ဆိုင် ဖြစ်လာတယ်။ သည်လိုနဲ့ နောက်ထပ် တွန်းလှည်း တစ်ခုဝယ်ပြီး လင်မယားနှစ်ယောက် ခွဲပြီး ဆိုင်ဖွင့်ကြတယ်။ ရောင်းရတာ လက်မလည်ဘူးဆိုတော့ သမီးလေးကိုတောင် အနီးမှာ ရပ်ထားတဲ့ ကားခေါင်းထဲမှာ သိပ်ထားရတယ်တဲ့။

ကယ်လီဖိုးနီးယားက လော့ခ်အိန်ဂျူလိစ်ဟာ အမေရိကန်ရဲ့ အရှေ့ဘက် တခြားမြို့ကြီးတွေနဲ့ တူတူပဲ။ ဟိုမှာက ထရော်လီတွေ၊ ဓာတ်ရထားတွေ အသုံးများတယ်။ သည်မှာတော့ ကားပဲ သုံးကြတယ်။ ၁၉၂၀ နဲ့ ၁၉၄၀ အတွင်း မြို့နေလူဦးရေ ကလည်း သုံးဆတိုးလာတာပါ။ ၁၉၄၀ မှာ မြို့ထဲမှာ ကား တစ်သန်းလောက် ရှိနေပြီ။ မြို့ကို ပြောင်းလာတဲ့ သူတွေနဲ့အတူ စားတွေလည်း ပါလာတာဆိုတော့ ကြာလေ များလေ ဖြစ်လာ တာပေါ့။ သည်အတောအတွင်းမှာ စားလုပ်ငန်းကြီးတွေ၊ ကား တာယာ၊ ဓာတ်ဆီ၊ အပိုပစ္စည်း လုပ်ငန်းကြီးတွေရဲ့ တိုက်တွန်းမှုနဲ့ အနီးရကလည်း မြို့ကြီးတွေကို ဆက်တဲ့လမ်းသစ်တွေ ဖောက်လိုက်တော့ ကားယဉ်ကျေးမှုကြီး ထွန်းကားလာတော့တာပေါ့။



ယနေ့ ကားလ် ဆိုင်ခွဲတစ်ခု

ပထမဆုံး ဒရိုက်ဘင်္ဂါန် စားသောက်ဆိုင်

ကယ်လီဖိုးနီးယားဟာ ကားယဉ်ကျေးမှု အထွန်းကားဆုံး ခြစ်လို့ အမေရိကန်ရဲ့ ပထမဆုံး မိုတယ်တို့၊ ပထမဆုံး ဒရိုက်ဘင်္ဂါန် စားသောက်ဆိုင်တို့ ကယ်လီဖိုးနီးယားကပဲ ဖြစ် ထွင်လာတယ်။ မိုတယ်မှာ တည်းခိုရင်း ကားလည်း အပ်လို့ရတယ်။ ဒရိုက်ဘင်္ဂါန်တော့ ကားပေါ်ကမဆင်းဘဲ စားချင်ရာ မှာပြီး ကားပေါ်မှာပဲ စားလို့ရတဲ့ စားသောက်ဆိုင်ပေါ့။ ကယ်လီဖိုးနီးယားက ရာသီဥတုပူနွေးပြီး မြူတော့ အဲသည် စားသောက်ဆိုင်တွေ နှစ်ပေါက်အောင် ဖွင့်ထားတယ်။ ဆိုင်တွေကိုလည်း ကားမောင်း လာရင် ထင်းခနဲ မြင်ရအောင် ပွမ်းမဲထားတယ်။ တချို့ ဆိုင်တွေက ပြီးပြီးပြောင်ပြောင်၊ တချို့ကလည်း လေကြောင်း အချက်ပြ လိုင်စင်လိုလို၊ မျှော်စင်လိုလို သံခြမ်းတွေ ထောင်ပြီး အပေါ်မှာတော့ ဇုနုဆဲရဲ နီယွန်ဆိုင်းဘုတ်ကြီးတွေ တင်ထားတတ်ကြတယ်။ ဒရိုက်ဘင်္ဂါန် စားသောက်ဆိုင် ယဉ်ကျေးမှုခေတ် စပါပြီ။

ဒရိုက်ဘင်္ဂါန် စားသောက်ဆိုင်တိုင်းလိုလိုမှာတော့ ကားဟော့ (Car Hop) ခေါ်တဲ့ စားပွဲထိုးမလေးတွေ ရှိကြတယ်။ လခနဲ့ ငှားတာ မဟုတ်ပါဘူး။ ရောင်းရတဲ့ ပစ္စည်းကုန်ထု လုပ်ခ တွက်ပေးတာပါ။ ကားဟော့ ကောင်းမလေးတွေက ကားဝင်လာရင် ဘာသုံးမလုပ်မလဲ မေး ပြီးရင် ဆိုင်ထဲဝင်ယူပြီး ကားပေါ်ကို ပို့ပေးရတယ်။ ကားဟော့အဖြစ် ဆက်တော်ထုတ် ကလေးတွေပဲ လက်ခံပြီး စကတ်တိုတို ဝတ်ခိုင်းတယ်။ တချို့ကိုလည်း ကောင်းသမိုင်းဝတ်နဲ့

ထပ်ပေါင်းသတိုး၊ တချို့ကျတော့ စကော့တလန် စကတ်၊ ဘင်ဇရာ တီးပိုင်းခေါင်းဆောင်
ပေရာထပ်ပေါင်းသတိုး၊ သန်ရာသန်ရာပေါ့၊ ဒရိုက်အင်တော့က ညဘက်လည်းပွင့် အထူး
ညလယ်စာတွေလည်း ရောင်းဆိုတော့ လူငယ်တွေ စုရုံးရာ နေရာ ဖြစ်နေတော့တာပေါ့။

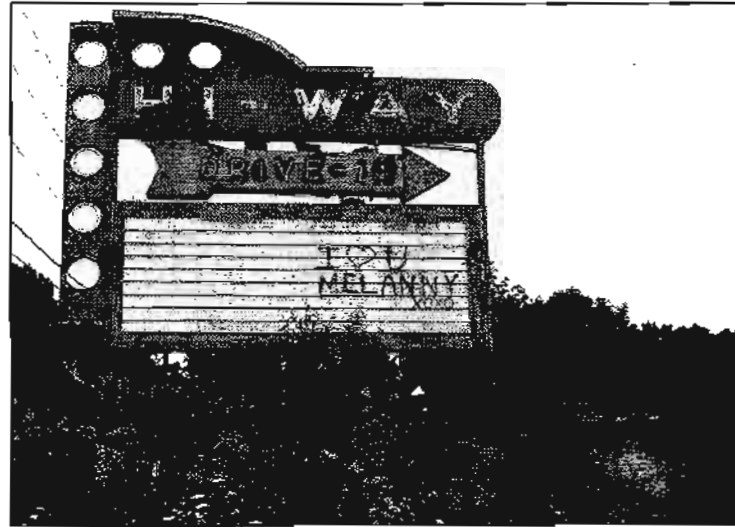
ကားလ်ရဲ့ ဒရိုက်အင် ဘာဘီကျူး

၁၉၄၄ ခုမှာ ကားလ်ကားများမှာ ဟော့ဒေါ် တွန်းလှည်းဆိုင်လေး ရှိနေပြီ။ ငွေလည်း
အတော် ပိုက်ခိနေပြီ။ စားသောက်ဆိုင် တစ်ဆိုင် ရောင်းမယ်ဆိုတာနဲ့ ကောက်ဝယ်လိုက်တယ်။
ထားလ်တ ဆိုင်ကို မွမ်းမံ ပြုပြင်နေတုန်း ချက်နည်းပြုတ်နည်းတွေ သင်ရတာပေါ့။
၁၉၄၅ ဇန်နဝါရီ လလယ်လောက်မှာ ဖွင့်ဖို့ အသင့်ဖြစ်သွားပါပြီ။ ကားလ်ကားများရဲ့
'ဒရိုက်အင်ဘာဘီကျူး' ကို ဖွင့်လိုက်ပါပြီ။ သူ့ရဲ့ ပထမဆုံး စားသောက်ဆိုင်ဟာ
ခပ်နီဒ်နီဒ် ခပ်ကျဉ်းကျဉ်းလေးဖြစ်ပြီး လေးထောင့်မဟုတ်ဘဲ တြိဂံပုံ ဖြစ်နေတယ်။
သူ့က နီလွန်ဆိုင်းဘုတ်ကြီးအပြင် ငါးမြောင့် ကြယ်ပွင့်ကြီး တစ်ခုကိုလည်း အပေါ်က
ထင်စပ်လိုက်တယ်။ ဒုတိယကမ္ဘာစစ်ကြီး ပြီးတဲ့အချိန်မှာတော့ အဲသည်လို ဆိုင်းဘုတ်နဲ့
ကြယ်ပွင့်တွေပါတဲ့ သူ့ဆိုင်တွေဟာ တခြားဒေသတွေအထိ ရောက်သွားပါပြီ။

စစ်အတွင်းတုန်းက အစိုးရဟာ ကယ်လီဖိုးနီးယားမှာ လေယာဉ်ကွင်းတွေ၊ စစ်
အခြေစိုက် စခန်းတွေ၊ စစ်ပစ္စည်း အလုပ်ရုံတွေနဲ့ စက်ရုံမျိုးစုံကို ခေါ်လာ ဘီလျံ ၂၀
ထောင်သုံးပြီး တည်ဆောက်ခဲ့တယ်။ သည်လုပ်ငန်းတွေဟာ စစ်ပြီးတော့လည်း စည်ကားပြီ
ထင်တားနေဆဲပဲ။ သည်ဒေသမှာ စီးပွားရေး အကွက်အကွင်း ကောင်းမွန်း သိတော့
စီးပွားရေးလုပ်ငန်းမျိုးစုံဟာ ကယ်လီဖိုးနီးယားကို တစ်ခွဲ ရောက်လာကြတယ်။ ဝေ့
အစုအဖွဲ့တောင် ဧက ၁၆၀ ရှိတဲ့ လီမော့ဒ်မြို့တစ်ခုကို ဝယ်ပြီး 'ကလေးကမ္ဘာ' လုပ်ငန်းကို
လုပ်လာတယ်။ လေယာဉ်တည်ဆောက်တဲ့ ဘိုးအင်း ကုမ္ပဏီနဲ့ နေ့ထူရှက် ကုမ္ပဏီကြီးတွေ၊
မြောက်အမေရိက လေကြောင်း ကုမ္ပဏီကြီးတွေလည်း ကယ်လီဖိုးနီးယားကို ပြောင်း
လာကြတယ်။ ကားလ်ရဲ့ ဒရိုက်အင် ဘာဘီကျူးဆိုင်တွေ ကလည်း အရှိန်ပြင်းပြင်း
ထိုးချနေတယ်။

မက်ဒေါ်နယ် လာပြီ

ဒရိုက်အင် စားသောက်ဆိုင်လုပ်ငန်းမှာ အိပ်ပျော်နေတဲ့ ကားလ်ကို သတင်းတစ်ခုက
လှုပ်နှိုးလိုက်ပြန်တယ်။ လော့စ် အိန်ဂျလိစ် အရှေ့ဘက် မိုင် ၆၀ မှာ ရှိတဲ့ အင်လန်း
အင်ပိုင်ယာထဲက စားသောက်ဆိုင် တစ်ဆိုင်ဟာ ပထမတန်းစား ဟမ်ဘာဂါ တစ်ခုကို



၁၉၅၀ ကော်ဇန်က ဒရိုက်အင် တစ်ခုရဲ့ မြင်ကွင်း

၁၅ ဆင့်နှုန်းနဲ့ ရောင်းနေသတဲ့။ ကားလ် ရောင်းနေတဲ့ ဟမ်ဘာဂါထက် ဆင့် ၂၀ တောင်
သက်သာ နေပါလား။ ဒါနဲ့ သူ့ဟာ အဲသည်ကို ချက်ချင်း လိုက်သွားတယ်။ သတင်းတ
မှန်နေတယ်။ ဝယ်သူတွေတောင် အလှူအယက် တန်းစီးပြီး ဝယ်နေကြတယ်။ သူတို့
ဝယ်လာတဲ့ ဟမ်ဘာဂါ ဝတ္ထုအိတ်ပေါ်က တံဆိပ်ကို ကြည့်တော့ 'မက်ဒေါ်နယ် နာမည်တော်
ဟမ်ဘာဂါ' ဆိုတဲ့ စာလုံးတွေကို သူတွေ့ရတယ်။

ရစ်ချက်မက်ဒေါ်နယ်နဲ့ မော့ရစ်မက်ဒေါ်နယ် ညီအစ်ကိုဟာ စီးပွားပျက်တာလအကြီး
အစပိုင်းမှာ အလုပ်အကိုင်သစ် ရှာဖွေ ချိပြီး နယူးဟာမ်ရှိုင်းယားကနေ ကယ်လီဖိုးနီးယားကို
ထွက်လာ ခဲ့ကြတယ်။ ကယ်လီဖိုးနီးယားရောက်တော့ ရှပ်ရှင်စတူဒီယို တစ်ခုမှာ
ဆောက်လုပ်ရေး အလုပ်သမားအဖြစ် ဝင်လုပ်ကြတယ်။ နောက်ပိုင်းမှာ ရှပ်ရှင်ရုံလေးတစ်ခုကို
ဝယ်ကြတယ်။ မအောင်မြင်တာနဲ့ ၁၉၃၇ မှာ ဒရိုက်အင် စားသောက်ဆိုင် တစ်ခုကို
ထောင်ကြတယ်။ ဆိုင်က ဟိုက်စကူးနားမှာ ဆိုတော့ အတော် ရောင်းတောင်းတယ်။ သူတို့
ခေါ်ထားတဲ့ ကားဟော့မလေးတွေ ကလည်း ၂၀ လောက် ရှိတာဆိုတော့ အသက်ထန်း
ကျောင်းသားလေးတွေနဲ့ အတော်စည်နေတယ်။

မက်ဒေါ်နယ်ရဲ့ စိတ်ကူးသစ်

မက်ဒေါ်နယ် ညီအစ်ကိုဟာ ၁၉၄၀ ခုနှစ်တွေမှာလည်း စီးပွား တချိန်ချိန် တတ်နေဆဲပဲ။ ဒါပေမဲ့ စားစရာတွေ ကြော်လှော် ခင်းကျင်းရဲ့ ဆိုင်အလုပ်သမား ရှာရ ချိန်ချိန် ဆိုင်ခွင့် ဆိုင်သိမ်း၊ သန့်ရှင်းရေးလုပ်ရ တဲ့ အလုပ်တွေကို သူတို့ ငြီးငွေ့လာကြတယ်။ ဒါနဲ့ ဆိုင်ခက်ပိတ်ပြီး စိတ်ကူးသစ်တွေ ထုတ်ကြတယ်။ နောက်တော့ သည်ဆိုင်ကို ပုံစံပြောင်းပြီး ပြန်ဖွင့်ကြတယ်။ သူတို့ရဲ့ စိတ်ကူးသစ်ဟာ စားသောက်ဆိုင် ပုံစံသစ်တွေရဲ့ ရှေ့တော်ပြေး ဖြစ်လာခဲ့တယ်။ သူ့ဆိုင်မှာ အသားညှပ်မုန့်အဖြစ် ဟမ်ဘာဂါနဲ့ ဒိန်ခဲဘာဂါတွေပဲ ချွန်ထားပြီး တူနီတာ တောင်တော့ဘူး၊ ခက်ရင်းတွေ၊ ဘေးတွေ၊ ပန်းကန်ပြားတွေ၊ ဖန်ခွက်တွေအစား၊ စတ္တူ၊ အိတ်၊ စတ္တူလင်ပန်း၊ စတ္တူသောက်ရေခွက်တွေ၊ စတ္တူဘူးတွေကို သုံးလိုက်တယ်။ ဝယ်လိုသူ တို့လိုဘာသာယူစနစ်ကို သုံးပြီး ကားဟော့တွေ ဖြတ်ပစ်တယ်။ စားပွဲထိုး မရှိ၊ စားပွဲ သန့်ရှင်းရမည့်သူ မရှိ၊ ပန်းကန်ဆေးသူ မရှိ၊ အပြန် ဝန်ဆောင်မှု စနစ် ဆိုင်သစ်။

အစာအသောက် ကြော်လှော်ချက်ဖြတ်ရာမှာလည်း စနစ် တစ်ခုကို ထွင်တယ်။ အရင်တလို မုန့်တစ်မျိုးကို အလုပ်သမား တစ်ယောက်က အစအဆုံး ဒိုင်ခံလုပ်တဲ့ စနစ်ကို မလုပ်ဘဲ မုန့်လုပ်တဲ့ အဆင့်တစ်ခုကို အလုပ်သမား တစ်ယောက်စီ တာဝန် ခွဲလှူရတယ်။ ဒါကြောင့် ကျွမ်းကျင် အလုပ်သမား ရှာရတဲ့ ဒုက္ခလည်း ငြိမ်းသွားတယ်။ ဈေးသက်သာတဲ့ အလုပ်သမားတွေဟာ ကိုယ့်ရှေ့က အလုပ်အဆင့် တစ်ဆင့်ကိုပဲ လှုပ်ကြရလို့ အလုပ်တွင်သွားတယ်။ သည်စနစ်ဟာ မော်တော်ကား စက်ရုံတွေမှာ သုံးတဲ့ စက်ခင်းပတ်လမ်း စနစ် ဖြစ်ပါတယ်။ သည်စနစ်ကို သုံးလိုက်တဲ့အတွက် မက်ဒေါ်နယ် ညီအစ်ကိုဟာ သူတို့ ဟမ်ဘာဂါကို ၁၅ ဆင့်နဲ့ ရောင်းနိုင်ကြတာပါ။

မက်ဒေါ်နယ် ညီအစ်ကိုဟာ သူတို့ရဲ့ ဆိုင်ပုံစံကိုလည်း မြင်လိုက်တာနဲ့ သီအောင်လုပ်လိုက်တယ်။ အဖိုးစောင်း နှစ်ဖက်ပေါ် ကနေပြီး ရွှေဂါရောင် M ပုံ နီယွန်အခုံးကြီး နှစ်ခုကို ထောင် လိုက်ကြတာပါ။ နောင်အခါ မက်ဒေါ်နယ် ဆိုင်တိုင်းဟာ သည်ပုံစံ အတိုင်း ဆိုင်ကို ပြင်ဆင်ကြရပါတယ်။ အကြောင်းမသိသေးတဲ့ ကားတွေတော့ အရင်လို အိုက်အင်ဆိုင် ထင်ပြီး ကားဟွန်းတီးပြီး စားပွဲထိုး မလေးတွေကို ခေါ်ကြတာပေါ့။ နောက်မှ လူတန်းကြီးနဲ့ ကိုယ့်ဘာသာကိုယ် ယူစနစ်နဲ့ ရောင်းချ နေတာကို တွေ့ပြီး သဘောပေါက် တုန်ကြတယ်။ ဒါပေမဲ့ ဆိုင်တွေက သန့်ရှင်း လင်းထိန်နေပြီး အရောင်း ကောင်တာ နောက်က မြီးကောင်ပေါက် ဝန်ထမ်းတွေကလည်း သပ်သပ်ရပ်ရပ် ပျူပျူငှာငှာဆိုတော့

ဝယ်ချင်စိတ်တွေ ပေါ်လာကြတာပေါ့။ ထုံးစံအတိုင်း ဆယ်ကျော်သက် လူငယ်လေးတွေ စတည်းချရာ ခြစ်နေတာပေါ့။

ကားလ်လည်း ပုံစံပြောင်းပြီ

ကားလ် ကာချားဟာ စနစ် ဘာနေဒိုးက မက်ဒေါ်နယ်ဆိုင်ကို မြင်ရတဲ့အခါ သူ့ဆိုင်တွေကိုလည်း ကိုယ့်ဘာသာကိုယ်ယူစနစ်နဲ့ ရောင်းမယ်လို့ ဆုံးဖြတ်လိုက်ပါပြီ။ သူက ကားယဉ်ကျေးမှုကို သတိပြုမိသူပီပီ သူ့ဆိုင်သစ်တွေကို လမ်းမကြီးတွေနဲ့ မလှမ်းမကမ်းတွေမှာ ဖွင့်တယ်။ ကယ်လီဖိုးနီးယားရဲ့ ပထမဆုံး လေးညှင်းဖွင့်ပုံ Freeway လမ်းဆုံကြီး တစ်ဝိုက်မှာ ဆိုင်တွေ ဖွင့်တယ်။ သူထင်တာထက် ပိုပြီး အောင်မြင်တာ တွေ့ရတယ်။ ကံကောင်းချင်တော့ ၁၉၅၆



ကားဟော့ လုံမယ်တစ်ဦး

မှာ နိုင်ငံရဲ့ ဟိုဘက်ထိပ် သည်ဘက်ထိပ် ဖြတ်ဖောက်တဲ့ ဧရာမ အဝေးပြေးလမ်းကြီးတွေ ပေါ်လာပြီး ကားစီးသူတွေကလည်း ဆပြန်တိုးလာခဲ့တယ်။ ကားလမ်းတွေ တိုးသလို ကားလ်ရဲ့ စားသောက်ဆိုင်တွေလည်း တိုးလာနေတယ်။ ကားလ်က သူ့ဆိုင် အမှတ်တံဆိပ် ငါးခြောင် ကြယ်ပွင့်ကို လက်တစ်ဖက်စီက ဘာဂါနဲ့ နို့ဈေးရည်ဘူးကို ကိုင်၊ တလေးဆီး လည်တို သားရေဖိနပ်ကို စီးပြီး ပြုံးရယ်နေတဲ့ ကြယ်ပွင့်အဖြစ် ပြောင်းလိုက်တယ်။

သည်အချိန်မှာ မက်ဒေါ်နယ်ရဲ့ အမြန်ဝန်ဆောင်မှုနဲ့ ကိုယ့် ဘာသာယူစနစ်တို့ အတူယူတဲ့ တခြားဆိုင်တွေလည်း အမေရိကန် အနံ့ ပေါ်လာပါပြီ။ ဝီလျံရှိစင်ဘတ်တ ဘော့စတွန်မှာ ဒန်ကင် ခိုးနပ်ဆိုင် ဖွင့်တယ်။ စစ်ပြန်ကြီး ဂလင်းဘဲ ဂျွန်ဆာကလည်း ဧတ္တဆီကို အမြန်ဝန်ဆောင်မှု စားသောက်ဆိုင်ဖွင့်တယ်။ ဆိုင် နာမည်ကို 'တက်ကိုဘဲ' လို့ အမည်ပေးတယ်။ ၁၉၅၇ မှာ ကိတ် ခရေမာရဲ့ ဖလော်ရီဒါက ဒရိုက်အင်ဆိုင်ဟာ အင်စတာဘာဂါကင်း ဆိုင်ကြီးအဖြစ် ပြောင်းလဲသွားတယ်။ ၁၂ နှစ် အရွယ်ကတည်းက

www.burmeseclassic.com

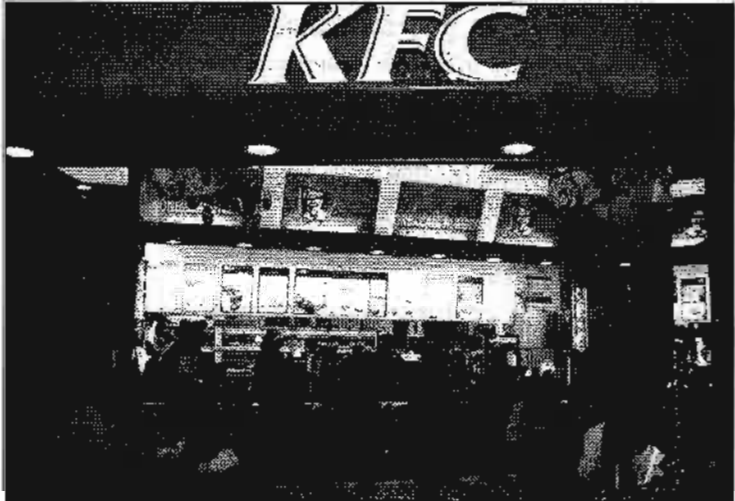
ဆိုင်အတူလုပ်ခဲ့တဲ့ ဒေသီသောမတ်စ်ကလည်း အိုဟိုင်းယိုးမှာ 'ဝင်ဒီ' စားသောက်ဆိုင် နာမည်နဲ့ ဖက်ရှင်ဟောင်း ဟမ်ဘာဂါကို ရောင်းတယ်။

ကင်တပ်ကီ ကြက်ကြော် လာပြီ

ဟာလင်းစန်ဒါရီ ကြက်ကောင်လုံးကြော်ကလည်း သည်ကာလမှာပဲ ပေါ်တယ်။ စန်ဒါဟာ လယ်ကူလီ၊ မြည်း ကျောင်းသား၊ မီးရထားမီးသတ် စတဲ့ အလုပ်တွေ လုပ်ခဲ့ဖူးတယ်။ ဥပဒေသို့မရဘဲ ရှေ့နေအလုပ်လည်း လုပ်ခဲ့တယ်။ ဆေးပညာဘွဲ့ မရဘဲ ကိုယ်ဝန်ဆောင် သားဖွားဆရာဝန်လည်း လုပ်ခဲ့တယ်။ အိမ်ပေါက်စေ လှည့်ပြီး အာမခံလက်မှတ် ရောင်းခဲ့တယ်။ ကားတာယာတွေ ရောင်းခဲ့တယ်။ ဓာတ်ဆီဆိုင်မှာ ဓာတ်ဆီ ဖြည့်တဲ့ အလုပ်လည်း လုပ်ခဲ့တယ်။ အိမ်နောက်ဖေး အစီ တစ်ခုမှာ ထမင်းဆိုင် ဖွင့်တယ်။ နောက်တော့ စားသောက်ဆိုင်ကြီး တစ်ခုဖွင့်တယ်။ မိုတယ်တစ်ခု ဖွင့်တယ်။ အကြွေးတွေ တင်လို့ အားလုံး ရောင်းပစ်ရတယ်။ အသက် ၆၅ နှစ်မှာ နယ်လှည့် အရောင်းသမား ပြန်ဖြစ်လာတယ်။ ဒါပေမဲ့ သူ့ဆီမှာ အင်တန် အရသာရှိတဲ့ ကြက်ကြော်လုပ်နည်း လျှို့ဝှက်ချက် တစ်ခု ရှိနေတယ်။ အဲသည် လျှို့ဝှက်ချက်ကို ဆိုင်ကြီးတွေအနဲ့ လှည့်ပြီး စာချုပ်ချုပ် ရောင်းတယ်။ ၁၉၅၂ မှာတော့ သူ့ရဲ့ ကိုယ်ပိုင် ကြက် ကောင်လုံးကြော် ဆိုင်ဖြစ်တဲ့ ကင်တပ်ကီကြက်ကြော် KFC ကို ယူတားပြည်နယ်၊ ဆော့လီတ်မြို့မှာ ဖွင့်လှစ်နိုင်ခဲ့တယ်။ ဆိုင်တွေ ထပ်ပြီး တိုးချဲ့ပေမဲ့ ဝေလုပ်လောက်ဘူး။ ဒါနဲ့ လည်စည်းကြီး အနက်ရောင်နဲ့ အထက်အောက် အဖြူရောင်ဝတ်စုံကို ဝတ်ပြီး ကင်တပ်ကီ ဝိုက်ပူကြီးအဖြစ် နယ်တကာလှည့်ပြီး ကြော်ငြာရပြန်တယ်။ ဒါကြောင့် သူ့ကို လူတွေက ဝိုက်ပူကြီး စန်ဒါ အဖြစ် ချစ်စနိုး ခေါ်ကြတာပါ။ ၁၉၆၀ ခုနှစ်တွေရောက်တော့ သူ့ရဲ့ KFC တင်တပ်ကီ ကြက်ကြော်ဟာ အမေရိကန်မှာ အကြီးဆုံး စားသောက်ဆိုင် လုပ်ငန်းစဉ်ကြီး ဖြစ်လာပါတော့တယ်။

ဘာဂါတွေ များပြားလာခြင်း

ဖတ်စ်စု အရန်သင့်စားသောက်ဖွယ်ရာ လုပ်ငန်းဟာ မှီပေါက်သလို များပြားလာတဲ့အခါ နာမည်နဲ့ အမျိုးစားစုံ ဖြစ်လာတယ်။ စန္ဒီတဲ့၊ ကာရိုးတဲ့၊ ဝင်ကီတဲ့၊ မစ္စတာ ၁၅ တဲ့၊ အဲသလို နားယဉ်တဲ့ နာမည်နဲ့ ဆိုင်တွေရှိသလို ဂြိုဟ်တုဟမ်ဘာဂါ၊ ဂျုတ်လေယာဉ်ဟမ်ဘာဂါ ဆိုင်မျိုးတွေလည်း ရှိလာတယ်။ ရှေ့မှာ ကိုယ်ကြိုက်တဲ့ နာမည်ထားပြီး နောက်က ဘာဂါတပ်ထားတဲ့ ဆိုင်တွေကလည်း အများအပြားပါပဲ။ တချို့ ဆိုင်တွေကလည်း ထန်းဆန်းပြားပြား နည်းပညာတွေ သုံးသတဲ့၊ ဆိုင်ထဲဝင်ထိုင်ပြီး ကိုယ်လိုချင်တဲ့



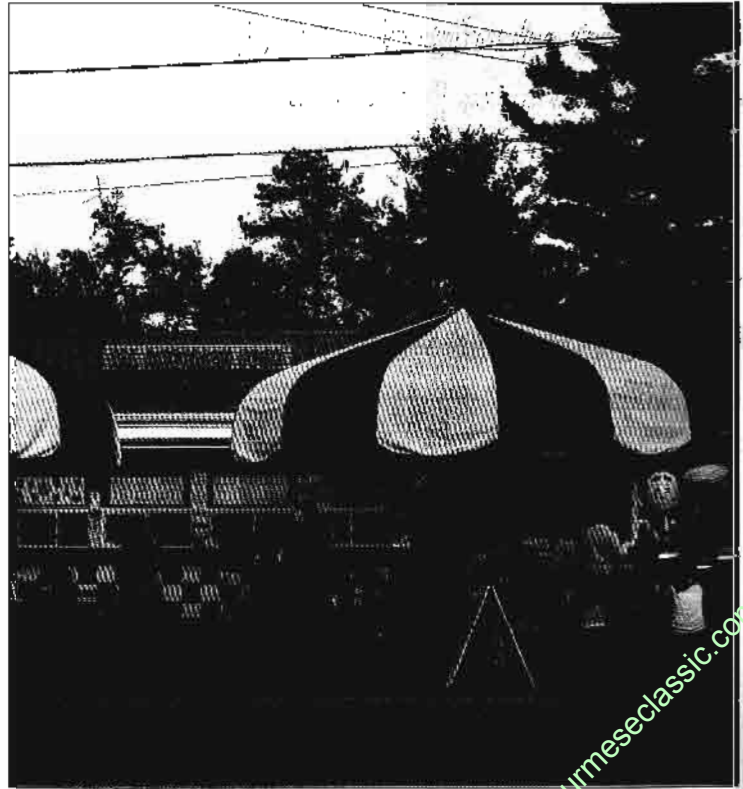
ကေအက်စ်စီ ကင်တပ်ကီ ကြက်ကြော်ဆိုင်တစ်ခု

အစားအစာကို ရံမှတ်ကွန်ထရိုးနိပ်ပြီး မှာနိုင်တယ်တဲ့။ တချို့ကလည်း ကားရပ်မယ့် နေရာမှာ သံလမ်းလေးတွေ ဆင်ထားတယ်။ ကားပေါ်က စားစရာမှာရင် သံလမ်းအတိုင်း လှည့်ကလေးတွေ ပြေးလာပြီး စားစရာလာပုံသတဲ့။ ဆိုင်တစ် ဆိုင်ကတော့ စက်ယန္တရားတွေ ရှုပ်ပွနေပြီး စက်နဲ့ ဘာဂါကြော်ရင်း အချဉ်ရည်ဆမ်းရင်း မုန့်မီးကင်ရင်း အလုပ်တွေ သူ့ဘာသာသူ များနေလေ့ရှိတယ်။

၁၉၆၀ နဲ့ ၁၉၇၀ ကြားမှာတော့ စားသောက်ဆိုင် လုပ်ငန်း တွေဟာ လုပ်ငန်းငယ်လေးတွေ လျော့ပါးပြီး ကော်ပိုရေးရှင်းပိုင် ဆိုင်တွေ ပိုများလာတယ်။ သည်ကာလအတွင်း မက်ဒေါ်နယ်ရဲ့ ဆိုင်တွေဟာ ၂၅၀ ရှိရာကနေ ၃,၀၀၀ ဖြစ်လာတယ်။ ကားလ် ကာချားဟာ ၁၉၇၆ မှာ သူပထမဆုံး ခြေချခဲ့တဲ့ အင်နာဟိုင်းမှာ စီကေအီးဌာနချုပ်ကို ဖွင့်တယ်။ သူ့ရဲ့ ပထမဆုံး ဟော့ဒေါ့ လှည်းကလေးကို ဝယ်ခဲ့ပြီးနောက် ၃၅ နှစ်အကြာမှာ ခုလို အင်တာနက်ရှင်းကြီးဆို တူထောင်နိုင်ခဲ့တာပါ။ သူ့အတွက် အမေရိကန်မှာ အကြီးဆုံး စားသောက်ဆိုင် လုပ်ငန်းစဉ်ကြီး ရှိနေရုံ မကဘဲ သူနဲ့ ရင်းနှီးတဲ့ မိတ်ဆွေတွေလည်း အများကြီး ရှိနေပြီး အဲသည်ထဲမှာ ကယ်လီဖိုးနီးယားပြည်နယ် အုပ်ချုပ်ရေးမှူးကြီး ရော်နယ်ရိုဂင်၊ ၁၉၅၀တောင် ခုစ်ချက်နစ်ဆင်၊ အဆိုတော်ကြီး ပတ်ဘွန်းတို့လည်း ပါပါတယ်။ ဖတ်စ်စု စားသောက်ဆိုင်

လုပ်ငန်းစုတွေကို အသက် ၈၀ ရှိတဲ့အထိ အုပ်ချုပ်နေဆဲ ကားလ် ကာချားဟာ သူနဲ့ ဇာဝရက် ပထမဆုံးတွေ့ခဲ့ရာ အင်နာဟိုင်း လမ်းကလေးကို ငေးကြည့်ရင်း 'ကျုပ်ဟာ ထိုဘက်မှကို ယုံကြည်တယ်' လို့ စပ်တိုးတိုး ပြောနေပါတယ်။

ဗတ်စ်ဗုတို့ရဲ့ ဒေါက်ပွဲများ



ပိုင်ကတ်၊ သောတုံ၊ နာရီ၊ လက်ဆွဲအိတ်၊
ကွန်ပျူတာ၊ မောက်စပ်တံဆိပ်၊ ပြီး ကျန်တံဆိပ်
အိတ်အထိ မက်ဒေါ်နယ် တံဆိပ်တွေနဲ့ ချည်းပါ။
တစ်နေရာမှာတော့ အမေရိကန် အလံ ပုံစံသစ်ပါတဲ့
တီပွယ်တွေ ရောင်းနေတယ်။ အမေရိကန် အလံရဲ့
ကြယ်ပွင့်တွေနေရာမှာ ရွှေရောင် M ပုံ နဲ့ ကြီးနှစ်ခုကို
တွေ့ရပါလိမ့်မယ်။

မတ်စ်ဗုတို့ရဲ့ ဒေါက်ပွဲများ

ဟမ်ဘာဂါ တက္ကသိုလ်

အီလီနွိုက်ပြည်နယ် အုတ်ဘရွတ်က မက်ဒေါ်နယ် ပလာဇာ တစ်ခုထဲမှာ မက်ဒေါ်နယ်
ကော်ပိုရေးရှင်း ဌာနချုပ် ရှိပါတယ်။ အဲသည်တနေ့ ကားနဲ့ ဝေးလှိုက်သွားရင် ဟမ်ဘာဂါ
တက္ကသိုလ်ကို ရောက်တယ်။ အဲသည်တက္ကသိုလ်က မန်နေဂျာတွေ မွေးထုတ်ပေးနေတယ်။
သည်တက္ကသိုလ်က အောင်ရင် 'ဟမ်ဘာဂါ ဗေဒဘွဲ့' ရပါတယ်။ သင်တန်းက နှစ်ပတ်ကြာတယ်။
တစ်ပြည်လုံးက မန်နေဂျာ၊ အမှုဆောင်တွေနဲ့ နာမည်ငှားနဲ့လုပ်မယ့် ဖရန်ချိုင်းသမားတွေ
တက်ကြတယ်။ ကျောင်းသား ၃,၀၀၀ လောက် ရှိတယ်။ အားလုံး မြို့ပြင်က မက်ဒေါ်နယ်
ပရိုဂရမ်မှာ ကျောင်းအိပ်ကျောင်းစား နေရတယ်။ သင်တန်းသားတွေကို ဟမ်ဘာဂါ ဗေဒပြင်
စုပေါင်းလုပ်ကိုင်ပုံ၊ တစ်ဦးချင်း လိုက်နာပုံ၊ အမှုထမ်းကျင့်ဝတ် စတာတွေ၊ တစ်နည်းအားဖြင့်
မက်ဒေါ်နယ် ဘာသာစကား၊ မက်ဒေါ်နယ် ယဉ်ကျေးမှုတွေကို ပို့ချပေးပါတယ်။

မက်ဒေါ်နယ် ဌာနချုပ် အဆောက်အအုံ ဖြေညီထပ်မှာ မက်စတိုးနဲ့ ရေးခရော့ (Ray
a.Kroc) ပြတိုက် ရှိပါတယ်။ အဲသည် မက်စတိုးထဲမှာ မက်ဘာဂါ ယမင်းရင်းကလေးတွေ
ဝယ်နိုင်တယ်။ ပြင်သစ်အလှူကြော်ငှာ၊ တယ်လီဗီဇွန်းတွေ ဝယ်နိုင်တယ်။ မက်ဒေါ်နယ်

တံဆိပ်ပါတဲ့ လည်စည်း၊ ကလေးဝတ် အင်္ကျီ၊ သားရေဂျာကင်နဲ့ လူသုံးကုန်တွေ ဝယ်လို့ရတယ်။ ဝိုက်ကတ်၊ သော့တွဲ၊ နာရီ၊ လက်ဆွဲအိတ်၊ ကွန်ပျူတာ မောက်စ်ပတ်ကနေ ပြီး ကြေစိတ်ထည့် အိတ်အထိ မက်ဒေါ်နယ် တံဆိပ်တွေနဲ့ ချည်းပဲ။ တစ်နေရာမှာတော့ အမေရိကန် အလံ ပုံသစ်ပါတဲ့ တီရှပ်တွေ ရောင်းနေတယ်။ အမေရိကန် အလံရဲ့ ကြယ်ပွင့်တွေနေရာမှာ ရွှေရောင် M ပုံ ခုံးကြီးနှစ်ခုကို တွေ့ရပါလိမ့်မယ်။

မတ်စတီနိုရဲ့ နောက်ဘက်ကို ဆက်သွားရင် ရှေးခရော့ ပြတိုက် ရှိပါတယ်။ ပြတိုက်ဟာ မက်ဒေါ်နယ် ဗြိတိသိန်းလာတဲ့ ခရီးကို မီးမောင်းထိုးပြထားပါတယ်။ အဝင်ဝမှာ အရင်က သုံးခဲ့တဲ့ ပန်းကန်ပြား၊ ဖန်ခွက်၊ ဖန်ဘူးတွေနဲ့အတူ၊ ရှေးခရော့ရဲ့ ကိုယ် တစ်ပိုင်း ကြေးနီရုပ်တုကြီးကို တွေ့ရတယ်။ ရှေးခရော့ဟာ မက်ဒေါ်နယ် ကော်ပိုရေးရှင်းကြီး ဖြစ်လာအောင် စွမ်းဆောင်ခဲ့သူပါ။ သူ့ရဲ့ လက်စွဲတော် ဒဿနကတော့ QSC and V ပဲ ဖြစ်ပါတယ်။ အရည်အချင်း၊ ဝန်ဆောင်မှု၊ သန့်ရှင်းမှုနဲ့ တန်ဖိုးရှိဖို့ပဲ။ ပြတိုက် ထဲမှာ ဆုတံဆိပ်တွေ၊ နာမည်ကောင်း လက်မှတ်တွေ အများကြီး ခင်းကျင်းပြသထားတယ်။ အဲသည်ထဲမှာ ရှေးခရော့ အသက် ၆၀ နှစ်ပြည့်တဲ့နေ့က သမ္မတ ရစ်ချတ်နစ်ဆင် အမှတ်တရ ရေးခဲ့တဲ့ စာတစ်ခုကိုလည်း တွေ့ရပါတယ်။ 'ကျွန်တော်ဟာ ဘစ်မက် အကြောင်း ကြားနေတာ ကြာပါပြီ' လို့ အစရှိပြီး မက်ဒေါ်နယ် ဟမ်ဘာဂါကို သမ္မတကတော်က ဘယ်လိုစပြီး တွေးခဲ့ပုံ၊ သူ့စားဖိုမှုတွေနဲ့အတူ ညသက်မှာ 'မက်' ဆိုင်ကို သွားပြီး စားသောက်ခဲ့ပုံတွေ ဖော်ပြထားပါတယ်။ အဆုံးသတ်မှာတော့ အမေရိကရဲ့ အကောင်းဆုံးစားစရာ တစ်ခုလို့ပဲ ဆိုပါရ စေလို့ ရေးခဲ့တယ်။

ရှေးခရော့နှင့် မက်ဒေါ်နယ်ညီအစ်ကို တွေ့ဆုံခြင်း

ရှေးခရော့ဟာ ၁၉၀၂ ခု အီလီနွိုက်ပြည်နယ်မှာ မွေးပြီး ပထမ ကမ္ဘာစစ်အတွင်း စစ်တပ်သူနာပြုကား မောင်းတယ်။ နောက်တော့ စစ်တပ်က ထွက်ပြေးလာပြီး ကယ်လီဖိုးနီးယား တောင်ပိုင်းမှာ အခြေချတယ်။ ဂျက်စ်ဂီတကို တီးမှုတ်ခဲ့ဖူးတယ်။ နယ်လှည့် အရောင်းဈေးသည် ဖြစ်ခဲ့ဖူးတယ်။ ကော်ဖီအစုစုတွေ၊ သီချင်းစာရွက်တွေ၊ စက္ကူသောက်ရေခွက်တွေက စပြီး ဆိုးအိမ်၊ ခြံမြေတွေအထိ ရောင်းခဲ့ဖူးတယ်။ ၁၉၅၄ ခုမှာ ဖျော်ရည်မွှေ စက်တွေကို ရောင်းရင်း မက်ဒေါ်နယ်ညီအစ်ကိုနဲ့ ဆုံခဲ့ကြတာ ပါ။ သူ့စက်က တစ်ခါဖျော်ရင် ငါးခွက် တစ်ပွဲတည်း ဖျော်လို့ ရတယ်။ အဲဒါတောင် မက်ဒေါ်နယ် ညီအစ်ကိုက စက်ရုံစုံကို တစ်ချို့တည်း ဝယ်သတဲ့။ သည်လောက် အများကြီး ဝယ်တော့ သူလည်း အံ့အားသင့်တာပေါ့။ ဒါနဲ့ မက်ဒေါ်နယ်ဆိုင်ရဲ့ နောက်ခန်းထဲကို ရွှင်တောင်းပြီး ဝင်ကြည့်တယ်။ အဲသည်မှာ

မက်ဒေါ်နယ်ရဲ့ ကျော်ကြားတဲ့ မုန့်ထုတ်လုပ်ပုံ စနစ်ကို သူတွေ့သွားပါ တော့တယ်။ ဒါနဲ့ သူတို့နဲ့ ပူးပေါင်းဖို့ စိတ်ကူးရလာတယ်။

ကံကောင်းချင်တော့ ရစ်ချတ်နဲ့ မောရစ် ညီအစ်ကို ဟာ တစ်နှစ် တစ်သိန်းလောက် ဝင်တာနဲ့ပဲ ရောင့်ရဲသူ၊ တေးဝေးလဲလဲ မသွားချင်သူတွေ ဖြစ်နေတယ်။ ဒါကြောင့် တစ်ပြည်လုံးအနှံ့ ဆိုင်ဖွင့်ခွင့် ဖရန်ချိုင်တောင်းတာကို လွယ်လွယ်ပဲ သဘောတူ လိုက်ကြတယ်။ သူတို့ ညီအစ်ကို အိမ်က ခွာစရာ မလုပ်ဘူး။ ရှေးခရော့ပဲ နေရာအနှံ့ သွားပါလိမ့်မယ်။ ရှေးခရော့က သူ့ကိုယ်စွမ်း၊ ဉာဏ်စွမ်း ရှိသမျှ ထုတ်ပြီး ကြီးစားခဲ့လို့ အခုလို ကော်ပိုရေးရှင်းကြီး ဖြစ်လာခဲ့တာပါ။



ရစ် တာနာနဲ့ ရှေးခရော့

ရှေးခရော့နှင့် ဝေါ့ဒ်စွန်းတို့၏ ဈေးကွက်သေနင်္ဂီ ဗျူဟာ

ဈေးကွက် သေနင်္ဂီဗျူဟာမှာ ရှေးခရော့နဲ့ ဝေါ့ဒ်စွန်းတို့ဟာ အတော်တူပါတယ်။ ဂျော့နိုဗွဲ ဝါဒီ ကာတွန်းရုပ်ရှင် လုပ်ငန်းရှင်ကြီး ဝေါ့ဒ်စွန်းနဲ့ သူဟာ ပထမ ကမ္ဘာစစ် တတည်အာ ပေါင်းလာတဲ့ ဝယ်သူဝယ်ချင်းတွေ ဖြစ်ပြီး အကြံတူညွှန်တူ၊ စစ်ပြေးတော့လည်း အတူတူ ကယ်လီဖိုးနီးယားကို လာတော့လည်း အတူတူပါ။ ဝေါ့ဒ်စွန်းရဲ့ ဈေးကွက်သေနင်္ဂီဗျူဟာကို အခုခေတ် စကားနဲ့ ပြောရရင် Synergy ရှိရှိသမျှ စွမ်းအားတွေကို စုပေါင်း ဝစ်တဲ့ ဗျူဟာ ဖြစ်ပါတယ်။ မစ်ကီးမောက်စ် ကြွက်ကလေး လူကြိုက်များတဲ့အခါ မစ်ကီးမောက်စ် တံဆိပ်တွေ၊ ကြော့ဒြာတွေကို ကုန်ပစ္စည်း အမှတ်တံဆိပ်အဖြစ် ငှားရမ်းတာ၊ ရောင်းချတာတွေ လုပ်ပြီး ပိုပြီး လူသိများလာအောင် လုပ်တယ်။ စနိုးဂိုက် ဖင်းသမီးလေး ကာတွန်းရုပ်ရှင် ရုံမတင်ခင်မှာ စနိုးဂိုက် အရုပ်၊ စနိုးဂိုက် ဂါဝန်၊ စနိုးဂိုက် စာအုပ်၊ စနိုးဂိုက် သွားရည်စာ၊ စနိုးဂိုက် သီချင်း စတာတွေကို ကြိုတင်ပြီး ထုတ်လုပ်တယ်။ ရုပ်ရှင်ကား ရုံတင်တာနဲ့ အသည် ကစားစရာတွေ၊ စာအုပ်တွေ ပလုပ်ပုံအောင် ဖြန့်တယ်။ အပြန်အလှန် အားပေးသလို ဖြစ်ပြီး နှစ်ဖက်စလုံး အရောင်းတက်တာပေါ့။ ဝေါ့ဒ်စွန်းဟာ နောက်ပိုင်းမှာ Synergy ပိုပြင်အောင်

ကလေးကမ္ဘာတွေ၊ ကစားကွင်းတွေ ထောင်ပြီး သူ့ရှင်ရှင်လုပ်ငန်းနဲ့ ပေါင်းစပ်ခဲ့တာပါ။ သူ သေနင်္ဂဗျူဟာရဲ့ အဓိက ပစ်မှတ်ဟာ ကလေးတွေ ဖြစ်ပါတယ်။

ရေးရေးကလည်း သည်ဈေးကွက် သေနင်္ဂဗျူဟာကို သဘောပေါက်သူ ဖြစ်ပါတယ်။ အဲသည်ဗျူဟာရဲ့ ဈေးကွက် ပစ်မှတ်ကိုလည်း ခေါင်းထဲမှာ အမြဲ ထားရှိခဲ့တာပါ။ ဒါကြောင့် ကလေးတွေ စိတ်ဝင်စားမယ့် အရာမှန်သမျှ သူ့ရဲ့ စားသောက် ကုန်လုပ်ငန်းနဲ့ တွဲစပ်ပြီး လုပ်ခဲ့တယ်။ သူတို့တုမ္မင်္ဂရီရဲ့ အဆောင် သင်္ကေတ အရပ်ကို အဓိက ဟင်္သာဂါ ခေါင်းပုံပါတဲ့ စာရီးမူးလေး 'စပီဒီ' အရပ်အဖြစ် ထားခဲ့ရာက နောက်ပိုင်းမှာ ကလေးတွေ အသည်းစွဲ ဆက်တပ်လုပ်ကြိုက် အရပ်ကြီးတစ်ရပ်ကို သုံးလိုက်တယ်။ သည်အရပ်ကြီးက အတိုအဝါကြီး ဝတ်ထားပြီး အမြဲတမ်း ရယ်ပြီးနေတယ်။ သူ့ကို ရော်နယ်မယ်ဒေါ်နယ်ဆိုပြီး အမည် ပေးလိုက်ပါတယ်။ အခုတော့ ဂရွန်ကြီး M နဲ့ ရော်နယ် မက်ဒေါ်နယ်တို့ဟာ အပေါ်ကန်မှာသာမက ကမ္ဘာကိုတောင် ဖြေဆန် နေကြပါပြီ။ မက်ဒေါ်နယ် ဝန်ထက်စီဒေါက်တို့ ဖော်ဒေါ်နယ် ကစားကွင်းတို့သာမက မက်ဒေါ်နယ်သီချင်းတွေ၊ မက်ဒေါ်နယ် ဆောင်းပါးတွေ၊ မက်ဒေါ်နယ် ကြော်ငြာတွေလည်း နေရာအနှံ့ ပျံ့လှိုပေါ့။

မက်ဒေါ်နယ်နှင့် ကလေးကစားကွင်း

ဇာတ်စဉ် အရန်သင့်စားသောက်ခွယ် လုပ်ငန်းစုတွေဟာ ထိခိုက်ကြောင့် တစ်ခုတည်း အတွက်တောင် နှစ်စဉ် ဒေါ်လာ ၃ ဘီလျံလောက် သုံးနေကြတာပါ။ တချို့ကတော့ ထိခိုက်ကြောင့် ငြာထက် ပိုထိရောက်တဲ့ နည်းကို သုံးကြတယ်။ မက်ဒေါ်နယ်ဟာ သူ့ရဲ့ ဇာတ်စဉ် စားသောက်ဆိုင်တွေနဲ့ အတူတူပြီး ကလေး ကစားကွင်းပေါင်း ၈,၀၀၀ ကျော်ဖွင့်တယ်။ 'ဘာဂါကင်း' ကလည်း ကစားကွင်း ၂,၀၀၀ ကျော် တွဲဖက် ပေးထားတယ်။ စားကွင်းတွေက သိပ်ကြီးမို မလိုပါဘူး။ လျှော့စုံတို့၊ ဆီးဆော့စုံတို့ ရှိရင် ဖြစ်ပါတယ်။ ဗလပ်စတစ် ရောင်စုံသောလုံးတွေ အပြည့်ထားတဲ့ ကျင်းတစ်ကျင်းရှိရင် ကလေးတွေက အတော် ပျော်တာပါ။ ထုတ်လုပ်ရေးမှူး တစ်ဦးကတော့ 'ကစားကွင်းတွေက ကလေးတွေကို ခေါ်လာတယ်။ ကလေးတွေက မိဘတွေကို ခေါ်လာတယ်။ မိဘတွေက ပိုက်ဆံတွေ ခေါ်လာတယ်' လို့ ပြောပါတယ်။ သုံးနှစ်နဲ့ ကိုးနှစ်အကြား ကလေး ၁၀၀ ရှိရင် ၉၀ က မက်ဒေါ်နယ်မှာ လာပြီးစားကြ ကစားကြပါတယ်။

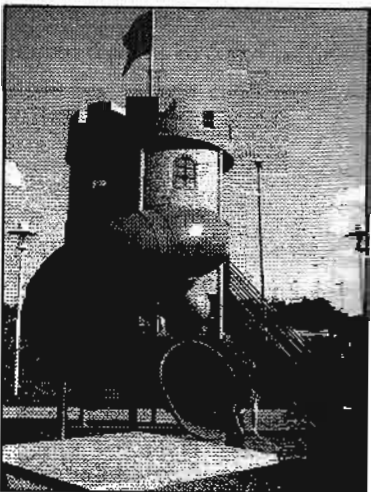
ဇာတ်စဉ် လုပ်ငန်းတွေနဲ့ ကလေး ကစားစရာ လုပ်ငန်းတွေဟာ မဟာမိတ် ကောင်းတွေ ဖြစ်ပါတယ်။ ကလေးကြိုက် စားစရာ ဝယ်ရင် ကလေးကစားစရာ တစ်ခု တွဲပေးလေ့ ရှိတယ်။ 'ဟက်ပီမီးလ်' ဆိုပြီး ကလေးစာ လေးတွေကို အထူး ရောင်းပေးတာလည်း

ရှိတယ်။ အရပ် လူလူလေးတွေ လက်ဆောင် ပေးတယ်။ ဇာတ်စဉ် ဆိုင်ကြီးတွေထဲမှာ အရပ်တွေ တင်ရောင်းပြီး အထူးလျှော့ဈေးနဲ့ ပေးတာတွေလည်း ရှိပါတယ်။ ကလေး အရပ်ကလေးတွေနဲ့ တွဲရောင်းပြီဆိုရင် ဇာတ်စဉ်တွေဟာ ရောင်းအား နှစ်ဆ သုံးဆအထိ တက်လာတော့တာပါပဲ။ ၁၉၉၇ တုန်းက 'တင်နီဘီနီ' ငြီးကောင်ပေါက်မလေး အရပ်နဲ့ တွဲရောင်းတဲ့ ဟက်ပီမီးလ် ကလေးစာ အထူးရောင်းချပွဲမှာ တစ်ပတ်ကို ၁၀ သန်း ရောင်းရတယ်။ ဧပြီ တစ်လတည်းမှာ သန်း ၁၀၀ တောင် ရောင်းခဲ့ရပါတယ်။

တကယ်တော့ စားသုံးသူတစ်ဦး ကိုယ့်ဆိုင်ကို ဝင်မယ် မဝင်ဘူးဆိုတဲ့ ကိစ္စဟာ အတော် မရေရာတဲ့ ကိစ္စပါ။ အများစု ကတော့ ဝင်မယ် မဝင်ဘူးဆိုတာကို တခင် ဆုံးဖြတ်လိုက်ကြတာပါ။ ခရီးသွားတွေဟာ ဘာဂါကင်းမှာ ဝင်စားမယ်။ မက်ဒေါ်နယ်မှာ ဝင်စားမယ်။ ဝင်ဒီမှာ ဝင်စားမယ်ဆိုပြီး ထွက်လာ ကြတာမှ မဟုတ်ဘဲ။ တချို့ဆိုရင် စားဖို့တောင် ခေါင်းထဲ ထည့်ဟန် မဟုတ်ဘူး။ ရုတ်တရက် ကိုယ်တွေ့နေကျ အမှတ် အသာ။ ကိုယ်ရင်းနှီးတဲ့ ဆိုင်ပုံစံတွေတော့မှ တစ်ခုခု စားဦးမှ ဆိုပြီး ဝင်လာလေ့ ရှိပါတယ်။ သည်နေရာမှာ ကိုယ့်ဆိုင် ဘယ်နေရာမှာ ရှိရမလဲဆိုတဲ့ အချက်ကို စဉ်းစားရလာပါပြီ။ ကားလ် ကာရှားကတော့ သူ့ရဲ့ CKE အတွက် ကားလမ်းကြီးတွေ နံဘေးကို ရွေးလေ့ရှိတယ်။ ကျောင်းတွေ၊ ကားဆိပ်တွေ ရှိတဲ့နေရာတို့ လည်း ကြိုက်ကြတယ်။ ဈေးသက်သာပြီး နောင်မှာ လူစည်လာမယ့် နေရာတို့လည်း ကြိုရာကြတယ်။ မက်ဒေါ်နယ်ကတော့ ရဟတ်ယာဉ်ပေါ်ကနေ မြို့ကို ပတ်ကြည့်ပြီး ရှာလေ့ရှိတယ်။ သည်နောက်ပိုင်းမှာတော့ ပြိုဟုတ် အချက်အလက်တွေကို ကွန်ပျူတာနဲ့ တွက်ပြီး အကွက်အကွင်း ရွေးနေပါပြီ။

မက်ဒေါ်နယ်ဆိုင်မှ ကလေးမလေး၏ ဘဝ

မက်ဒေါ်နယ် သာမန်ဆိုင်ကလေး တစ်ခုကို သွားကြည့် ဖို့တော့ လုပ်တယ်။



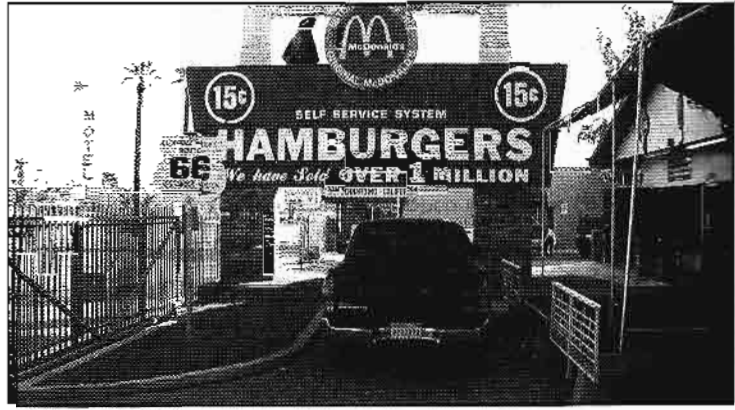
မက်ဒေါ်နယ်ရဲ့ ကလေးစားကွင်းဟာ

www.burmeseclassic.com

အယ်လီဇာ ဇားမော့ဟာ ကော်လိုရာဒို စပရင်းမြို့တလေးက မက်ဒေါ်နယ်ဆိုင် တစ်ဆိုင်မှာ လုပ်တဲ့ ၁၆ နှစ်အရွယ် ကလေးမလေးပါ။ မနက် ၅နာရီ ၁၅ မိနစ်မှာ အိပ်ရာထ၊ ရေချိုး၊ ၅နာရီခွဲမှာ ဆံပင်ပြီး၊ မက်ဒေါ်နယ် ယူနီဖောင်းကို ဝတ်ပြီး ဆိုင်ကလေးရှိရာကို ခြေလှမ်းသွားတယ်။ တစ်ခါတလေ သူ့မိခင်က အဲသည် မိုင်ဝက်ရီးကို ကားနဲ့ လိုက်ပေးတယ်။ အယ်လီဇာဟာ သံလွင်ရောင် အသားအရေနဲ့ မျက်လုံး၊ စူးစူး တလေးတွေ ပိုင်ရှင်ဖြစ်ပြီး ဖော်ရွေ ဖျတ်လတ်ပါတယ်။

ဆိုင်ကို ရောက်တာနဲ့ မန်နေဂျာက သူ့ကို စောင့်နေပြီ။ သူတို့က ဖရန်ချိုင်း စနစ်နဲ့ ဆိုင်ခွင့်ကြသွေ့ဆိုတော့ ကိုယ်တိုင်လည်း တတ်နိုင် သလောက် ဝင်လုပ်ကြတဲ့ လင်မယားပါ။ အယ်လီဇာနဲ့ မန်နေဂျာတို့က ဆိုင်ကို ပြင်ဆင်တဲ့အလုပ်တွေ မနက်တိုင်းလုပ်၊ ဇနီးသည်က လှည်းကျင်း သန့်ရှင်းတာတွေ လုပ်ပေး၊ အယ်လီဇာတို့ဟာ မြေအောက်ထပ်ထဲ ဆင်းပြီး တစ်နေ့စာ အသုံးအဆောင်တွေ ထုတ်ပြီး အပေါ်ကို အခေါက်ခေါက် အခါခါ ထယ်ကြရတယ်။ မုန့်ထုပ်တဲ့ စက္ကူ၊ ဂျပ်ဘူး၊ စက္ကူ သောက်ရေခွက်တွေ၊ မုန့်လုပ်စရာ ကိရိယာ တန်ဆာပလာတွေကို သူ့နေရာနဲ့သူ ရှာရတယ်။ ရေခဲသေတ္တာကြီးထဲက အမဲကျပ်တင်တွေ၊ ပန်းကိတ်တွေ၊ မွှေထားတဲ့ ကြက်ဥတွေ၊ ကမ္ဘာလှည့် ဖျော်ရည်တွေလည်း တစ်စုပြီးတစ်စု ထုတ်လာတယ်။ မီးခိုးကို ဖွင့်ပြီး ဆီအိုးတည်တယ်။ ပထမဆုံး စားသောက်သူ လာတာနဲ့ နိက္ကန့်ဝတ် မီးခိုးထဲကို စားစရာထည့်ပြီး ကပ်ပါပြီး မနက် ၇ နာရီ ထိုးပါပေကော။ သည်အချိန်မှာ တခြား အလုပ်သမား တွေလည်း တစ်ယောက်ပြီးတစ်ယောက် ရောက်လာပြီး တစ်ဘာဂါ အသားစဉ်းကောက် ကြော်တဲ့သူက ကြော်၊ အချဉ်ရည် မွှေတဲ့သူက မွှေ။

ဆိုင်ကောင်တာ နောက်မှာ ခုနစ်နာရီလုံးလုံး ရပ်ပြီး အလုပ်လုပ်ခဲ့ရတဲ့ အယ်လီဇာဟာ အိမ်ပြန်ချိန်မှာတော့ ကိုယ့် ခြေထောက်ကိုတောင် ကိုယ် မသယ်ချင်တော့ပါဘူး။ အိမ်ထဲ ဝင်တာနဲ့ ဧည့်ခန်းက ဆိုဖာပေါ် ပစ်လှဲပြီး တီဗီကို ရှိမုန့်တွန် ထရိုးနဲ့ ဖွင့်တယ်။ တီဗီကြည့်ရင်း အိပ်ပျော်လို့ တစ်ခါတလေ ဘာတွေ ပြမှန်းတောင် မသိတော့ပါဘူး။ သည်လိုနဲ့ တစ်ညတာ ကုန်ဆုံးပြီး မနက် ၅ နာရီ ၁၅ မိနစ်ခွဲရောက်လာပါတယ်။ ဖတ်စီဗု အရန်သင့် စားသောက်ဖွယ်ဆိုင်တွေမှာ အယ်လီဇာလို ဆယ်ကျော်သက် အလုပ်သမားတွေ အများကြီး ရှိပြီး များသော အားဖြင့် အချိန်ပိုင်း အလုပ်သမား၊ မကျွမ်းကျင်တဲ့ အလုပ်သမား၊ ပေးသမ္မ လုပ်ခကို အတွန့်မတက်တဲ့ ဆယ်ကျော်သက်တွေ ဖြစ်ကြပါတယ်။ တချို့လည်း အင်္ဂလိပ်စကားတောင် လုံးလုံး မတတ်တဲ့ ပြည်ပက ဝင်လာသူ အလုပ်လက်မဲ့လေးတွေ ဖြစ်ပါတယ်။ တချို့ ဆိုင်ကြီးတွေမှာ ဆိုရင် စက်ခါးပတ်နဲ့ တစ်ဆင့်ပြီး တစ်ဆင့် ကြော်လှော်



မက်ဒေါ်နယ်ဆိုင်တစ်ဆိုင်

အအေးခံတာတွေကို အဲသည်လူငယ် အလုပ်သမားတွေကပဲ ဝင်လုပ်ရပါတယ်။ တချို့ ဆိုင်ကြီးတွေဟာ ကိုယ့်ခရူက အလုပ်တစ်မျိုးတည်းကိုပဲ ဇယ်ဆက်သလို အဆတ် မပြတ် နာရီပေါင်းများစွာ လုပ်ကြရတာပါ။ ဖတ်စီဗု အလုပ်သမား ချည်း သုံးသန်းခွဲရှိနေတာပါ။

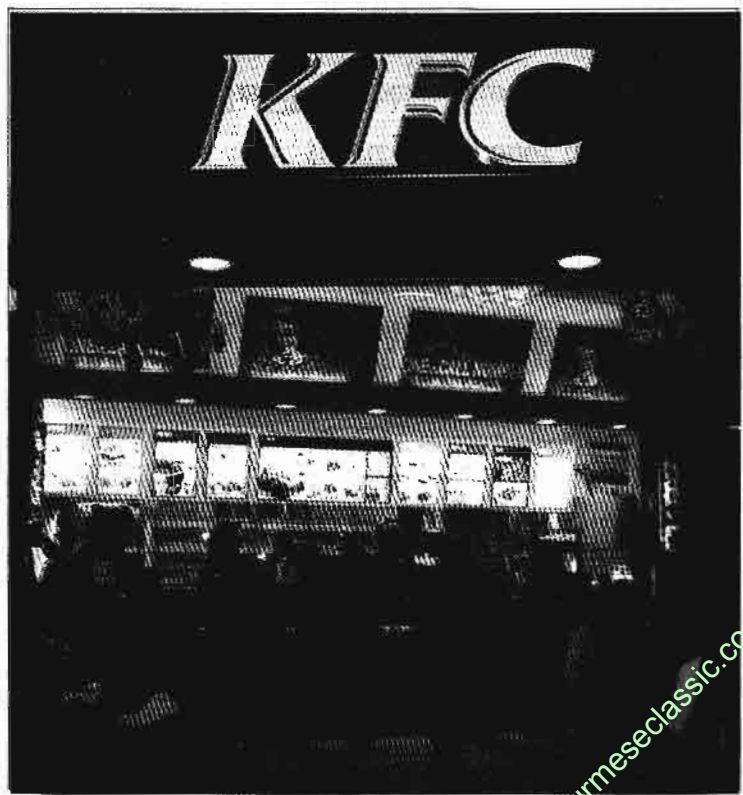
လုပ်ခနည်းနည်းနှင့် အချိန်ပိုင်းလုပ်ကြရသူများ

ကော်လိုရာဒို စပရင်းမှာတော့ အလုပ်အကိုင် သိပ်မရှား ပါဘူး။ အလုပ်သမား အလိုရှိသည့် ဆိုတဲ့ ဆိုင်းဘုတ်ကို ဆိုင် တွေမှာ မကြာခင် တွေ့ရတတ်ပါတယ်။ တခြား အလုပ်အကိုင် ရှာမရရင်တော့ ဖတ်စီဗု ဆိုင်တွေကို ရောက်လာတတ်ပါတယ်။ လုပ်ခတာ နည်းနေတော့ ဂေကဝင်လုပ်ပြီး တခြားကို ပြောင်းတာ တွေများတယ်။ ကျောင်းသား ၆၀ ရာခိုင်နှုန်းလောက်က ဆင်းရဲတဲ့ မိဘရဲ့ သားသမီးတွေဖြစ်ကြလို့ သူတို့တစ်တွေတာ ကျောင်းချိန်အပြင်မှာ အလုပ်ဝင်ကြပါတယ်။ သူတို့အတွက် ဖတ်စီဗု ဆိုင်တွေက အချိန်ပိုင်းအလုပ်တွေ ပေးကြတယ်။ ဒါပေမဲ့ ကျောင်းသူကျောင်းသားတွေဟာ လေးငါးနာရီကြာ အလုပ် လုပ်ရတာဆိုတော့ အိမ်ပြန်ရောက်ရင် ၁၀ နာရီ ကျော်နေပြီ။ အိမ်မှာတောင် လုပ်ချိန် မရှိကြတော့ဘူးပေါ့။ တချို့ ကလေး တွေလည်း ကိုယ့်လုပ်အားနဲ့ ရတဲ့ငွေကို လွယ်လွယ်နဲ့ ဖြုန်းပစ်ကြသတဲ့။

ဖတ်စီဗု အရန်သင့် စားသောက်ဖွယ် လုပ်ငန်းဟာ တခြား လုပ်ငန်းတွေနဲ့ ယှဉ်စဉ် လုပ်ခ အနိမ့်ဆုံး ဖြစ်နေတယ်။ အမေရိကန်မှာ လုပ်ခ အနိမ့်ဆုံး လုပ်ငန်းကြီး နှစ်ခုရှိတယ်။

အဲဒါက ဖတ်စ်ဖုနဲ့ လယ်ယာမှာ ခိုင်းတဲ့ ပြည်ပက ဝင်လာတဲ့ လယ်ကူလီတွေ ဖြစ်ပါတယ်။ ဖတ်စ်ဖု အလုပ်သမားတွေဟာ အချိန်ပို လုပ်ခ ခံစားခွင့်စာရင်းထဲ အသွင်းမခံရ တတ်ပါဘူး။ ဆိုင်မှာ လူကျလို့ စေတနာနဲ့ လုပ်တာပါလို့ပဲ ပြောကြတယ်။ အမှုထမ်း အများစုဟာ အချိန်ပိုင်း အငှားခံရသူတွေ ဖြစ်နေတယ်။ အထက်ပိုင်းလောက်သာ လစာစနစ်၊ အချိန်ပို စနစ်တွေ ရှိကြပါတယ်။ အချိန်ပိုင်း အငှားခံရသူတွေကိုတော့ နာရီနဲ့ တွက်လေ့ရှိပြီး တချို့ ဆိုရင် ဆိုင်ကို ရောက်ပေမဲ့ စာရင်းမတွက်သေးဘဲ လူများ လာတဲ့အချိန်မှ နာရီကို စတွတ်လေ့ ရှိကြပါတယ်။ သူတို့ဟာ အလုပ်ခွင် ပင်ပန်းမှု၊ အလုပ်ခွင် အန္တရာယ် ရှိမှုတွေ ဝိစီးနေရုံမက တစ်ခါတလေ ဆိုင်ကို လာလှတဲ့ လုယက်သူတွေ၊ ဓားပြ တွေရဲ့ ပစ်မှတ် ဖြစ်နေကြပါတယ်။ ဓားသောက်ဆိုင်တွေက လုယက်လို့ လွယ်တော့ ဓားပြတွေလည်း ဓမ္မတိစိကျ ကြတာပေါ့။ စာရင်းတစ်ခုအရ လစဉ် ဖတ်စ်ဖုအလုပ်သမား ၅ ဦးဟာ အလုပ်လုပ်ရင်း အသတ်ခံနေရပါသတဲ့။ တစ်နှစ် တစ်နှစ် ဆယ်ကျော်သက် အလုပ်သမား နှစ်သိန်းလောက်ဟာ အလုပ်ခွင် မကျွမ်းကျင်မှုကြောင့် ဒဏ်ရာ အနာတရ ဖြစ်ကြရပါ သတဲ့။ ဒါဟာ အလုပ်ခွင် လုံခြုံရေးတွေ၊ ရာဇဝတ်မှု တားဆီးရေးတွေ ပြုလုပ်နေတဲ့ကြားက ဖြစ်နေကြတာပါ။

(၃) ဖတ်စ်ဖုနဲ့ မဂ်နီချိုင်း

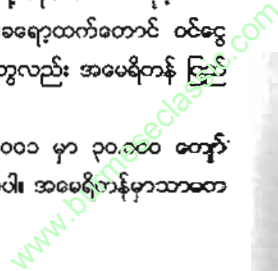


ဖရန်ချိုင်း Franchise ဆိုတာ ဒေသတစ်ခုအတွက်
နာမည်ရပြီးသား အမှတ် တံဆိပ်တစ်ခုရဲ့ ကုန်ပစ္စည်းတွေ၊
ဝန်ဆောင်မှုတွေကို နှစ်ကာလ အကန့်အသတ်နဲ့
ကန်ထရိုက်ယူ ရောင်းချလုပ်ကိုင်ခွင့် ပြုတာကို
ခေါ်ပါတယ်။ ကန်ထရိုက်ယူသူကို ဖရန်ချိုင်းဆီးလို့
ခေါ်ကြတယ်။ ဖရန်ချိုင်းဆီးဟာ ပိုင်ရှင်ရဲ့ တံဆိပ်
သုံးခွင့်ရတဲ့အတွက် ပိုင်ရှင်ကို ခိုင်ကြေး royalty
ပေးရပါတယ်။

ဗတ်စ်ဗုနဲ့ ဖရန်ချိုင်း

မက်ဒေါ်နယ် ကော်ပိုရေးရှင်း အခုလို အောင်မြင်မှုတွေ ရလာရတာဟာ ရေးခရော့ချဲ့
စိတ်ရည် ဖွံ့ဖြိုးမှုကြောင့်လို့ ပြောနိုင်ပါတယ်။ သူဟာ မက်ဒေါ်နယ်မှာ နာမည်သုံးပြီး ဆိုင်ဖွင့်ခွင့်
ကန်ထရိုက်ဖြစ်တဲ့ ဖရန်ချိုင်း (Franchise) ပေးရာမှာတောင် လောမကြီးပါဘူး။ တချို့
ကုမ္ပဏီတွေက ဖရန်ချိုင်းရှေ့ပြေး ငွေတွေ တစ်ပုံကြီးတောင်းကြ။ ဖရန်ချိုင်း လုပ်တဲ့သူတွေကို
ကိုယ့် ကုမ္ပဏီထွက် စားစရာတွေပဲ ရောင်းခွင့်ပြုကြ စတာတွေ လုပ်နေချိန်မှာ ရေးခရော့တာ
ငွေနှည်းနှည်းပဲ ယကာမ ငွေအဖြစ် တောင်းခဲ့တယ်။ သူခေါင်းထဲမှာ ငွေရဖို့ထက် မက်ဒေါ်နယ်
ဆိုင်တွေ နေရာအနှံ့မှာ ရှိလာဖို့ပဲ စဉ်းစားခဲ့တာပါ။ သူ ကန်ထရိုက်ပေးတဲ့ ဖရန်ချိုင်း ဝယ်သူ
တွေကိုလည်း များများ မတောင်း ဆိုဘူး။ မက်ဒေါ်နယ်ဆိုင် ဖွင့်ချိန်ကစပြီး အရင် ဘဝတို
မမှပစ်ပြီး မက်ဒေါ်နယ်ဆိုင်မှာပဲ စိတ်ရောက်ကိုယ်ပါ နှစ်ပြီး လုပ်ဖို့ ကိုပဲ တောင်းဆိုခဲ့တယ်။
၁၉၅၀ ခုတွေတုန်းကဆိုရင် ဖရန်ချိုင်း ယူသူတွေဟာ ရေးခရော့ထက်တောင် ဝင်ငွေ
ပိုများခဲ့ကြ ပါတယ်။ သူ မျှော်လင့်သလို မက်ဒေါ်နယ်ဆိုင်တွေလည်း အမေရိကန် ငြည့်
အနှံ့မှာ ပေါ်ထွက်လာခဲ့ ပါတယ်။

၁၉၆၈ တုန်းက မက်ဒေါ်နယ်ဆိုင် ၁,၀၀၀ ရှိရာက ၂၀၀၁ မှာ ၃၀,၀၀၀ တော်
ဖြစ်လာပါတယ်။ နှစ်စဉ် ထောင်ချီပြီး ဆိုင်သစ်တွေ ဖွင့်နေဆဲပါ။ အမေရိကန်မှာသာတော



ကမ္ဘာ့ အနှံ့ တိုက် သူဆိုင်တွေ ရောက်လာနေတယ်။ အမေရိကန်မှာ အမှတ်တံဆိပ် မက်ဒေါ်နယ် အလုပ်သမားဟာ တစ်သန်းကျော်ပါတယ်။ စားသောက်ဆိုင်ကို သွင်းတဲ့ အာလူးလုပ်ငန်း၊ အမဲသား လုပ်ငန်းတွေက အလုပ်သမားတွေကလည်း သန်းချီ အလုပ်ရနေတာပါ။ မက်ဒေါ်နယ်ရဲ့ ဟမ်ဘာဂါနဲ့ ပြင်သစ် အာလူးကြော်ဟာ နိုင်ငံပေါင်း ၁၂၀ နိုင်ငံမှာ ရောက်ရှိနေတယ်။ မက်ဒေါ်နယ်ဆိုင်ကို လာတဲ့ ကမ္ဘာ့အရပ်ရပ်က စားသောက်သူ ဦးရေဟာ နှစ်စဉ် ၄% သန်း နှိုးပါသတဲ့။

နိုင်ငံတကာ မက်ဒေါ်နယ်

မက်ဒေါ်နယ်ရဲ့ ဟမ်ဘာဂါဟာ အမဲသား ဟမ်ဘာဂါချည်း မဟုတ်ဘဲ နိုင်ငံတကာ လက္ခဏာလည်း ဖောင်လာတယ်။ ဂျပန် မှာရောင်းတဲ့ ဘာဂါကို တာရိုဟာဂါဘာဂါအဖြစ် ပြင်ဆင်ရောင်းတယ်။ အိန္ဒိယမှာတော့ သက်သတ်လွတ် ဟာဂါဟာဂါတဲ့။ ဩစတြေးလျမှာတော့ ကြက်သားမုန့်သွတ် ဘာဂါတဲ့။ ဒါတွေဟာ ဒေသန္တရအလိုက် ဖရန်ချိုင်းယူသူတွေကို လွတ်လပ်စွာ လုပ်ပိုင်ခွင့် ပေးမှုရဲ့ ရလဒ်ဖြစ်ပါတယ်။ မက်ဒေါ်နယ်ဟာ ဌာနချုပ်မှာ တော်ပေဆိုတဲ့ စားဖိုးမူးကြီး ၃၀လောက်နဲ့ အစားအသောက် အသစ်တွေ အမြတ်ထွင် ကြံဆနေသလို ကမ္ဘာ့အရပ်ရပ်က ဖရန်ချိုင်း ယူသူတွေရဲ့ အကြံဉာဏ်တွေကိုလည်း လက်ခံ အကောင် အထည်ဖော်လျက် ရှိပါတယ်။

မက်ဒေါ်နယ် စားသောက်ဆိုင် ဇွင်လိုသူတွေကို ရေးခရော့ တောင်းဆိုတဲ့ အချက်က သန့်ရှင်းစင်ကြယ်ရမယ်၊ မြန်ဆန်ရမယ်၊ ပုံတူစံတိုက် ဖြစ်ရမယ်ဆိုတဲ့ အချက်သုံးချက် ဖြစ်ပါတယ်။ သူဟာ စားသောက်ကုန်ကို စက်မှုနည်းနဲ့ စနစ်တကျ အလုပ်အကိုင် ထုတ်လုပ်ပြီး ထွက်လာတဲ့ ပုံစံတူ ပစ္စည်းတွေကိုလည်း စံချိန် စံညွှန်း မလျော့အောင် အထူး သတိထားလေ့ရှိပါတယ်။ သူ့ဆီက ဖရန်ချိုင်း ယူသူတွေလည်း စည်းကမ်း သတ်မှတ်ချက် အများအပြားချပြီး မှန်လုပ်ပုံလုပ်နည်း၊ ကြာရမယ့် အချိန်၊ ပေးရမယ့် အပူပမာဏ၊ သုံးစွဲတဲ့ ပစ္စည်းအမျိုးအစား၊ စပ်တဲ့ ပုံသေနည်းကအစ တိတိကျကျ လိုက်နာရမယ့်လေ့ ရှိတာပါ။

ဖရန်ချိုင်းဆိုတာ

ဖရန်ချိုင်း (Franchise) ဆိုတာ ဒေသတစ်ခုအတွက် နာမည်ရပြီးသား အမှတ် တံဆိပ်တစ်ခုရဲ့ ကုန်ပစ္စည်းတွေ ဝန်ဆောင်မှုတွေကို နှစ်ကာလ အတန်းအသတ်နဲ့ ကန်ထရိုက်ယူ ရောင်းချလုပ်ကိုင်ခွင့် ပြုတာကို ခေါ်ပါတယ်။ ကန်ထရိုက်ယူသူကို ဖရန်ချိုင်းဆီလို့ ခေါ်ကြတယ်။ ဖရန်ချိုင်းဆီးဟာ ပိုင်ရှင်ရဲ့ တံဆိပ် သုံးခွင့်ရတဲ့အတွက် ပိုင်ရှင်ကို ခိုင်ကြေး (royalty)



နိုင်ငံတကာတွင် ဝင်ရောက်နေသော မက်ဒေါ်နယ်ဆိုင်များ

ပေးရပါတယ်။ စာချုပ်ချုပ်တာနဲ့ ပကာမ သွင်းငွေကို ပေးပြီး နောက်ပိုင်းမှာ ခိုင်ကြေး ပေးရတယ်။ နှစ်စဉ် ရောင်းရငွေပေါ် ကနေပြီးလည်း ရာခိုင်နှုန်းနဲ့ ထွက်ပေးရပါတယ်။ ဖရန်ချိုင်း ယူသူဟာ ကိုယ်ပိုင်အရင်းအနှီးနဲ့ ကိုယ်ပိုင်ဆိုင်တွေ ထူထောင်ပြီး ဖရန်ချိုင်း ပေးသူ တံဆိပ်နဲ့ လုပ်ငန်းလုပ်ကိုင်ကြတာပါ။

ဖရန်ချိုင်း တစ်ခုရဲ့ အောင်မြင်မှုဟာ စံချိန် တစ်ပြေးညီ ဖြစ်ပေါ်မှု အပေါ်မှာ တည်တယ်။ ဖရန်ချိုင်းတွေဟာ ဒေသ အများအပြားမှာ ပြန့်နေပေမဲ့ သက်ဆိုင်ရာ လုပ်ငန်းစဉ် စံချိန်မီ ထုတ်ကုန်၊ စံချိန်မီ ဝန်ဆောင်မှုကို ပေးနိုင်မှ စားသုံးသူ စိတ်ချစွာ သုံးစွဲနိုင်မှာ ဖြစ်ပါတယ်။ ဘယ်ကို ရောက်ရောက် သည်တံဆိပ်၊ သည်ပစ္စည်း တွေတာနဲ့ သူ့ အရည်အသွေးကို အသိအမှတ်ပြုပြီး ဖြစ်နေဖို့ လိုပါတယ်။ တစ်ဖက်ကကြည့်ရင် သည်တံဆိပ် သည်ပစ္စည်း ရောင်းချတဲ့ ဆိုင်အတွက် စိတ်ချယုံကြည်ပြီးသား ဖောက်သည်တွေ အသင့်ရလိုက်တာပါ။ ဒါကြောင့် ကိုယ်ရဲ့ ငွေပင် ငွေရင်းကို စွန့်စားမှု များပြီး မသေချာတဲ့ နေရာမှာ ရင်းနှီးမြုပ် နံတာထက် အန္တရာယ်နည်းနိုင်တယ်လို့ ယူဆကြပါတယ်။

www.burmeseclassic.com

ဖရန်ချိုင်းဘဝ

ဖရန်ချိုင်း ထုတ်ပေးခြင်းဟာ ၁၉၉၈ ခုနှစ်လောက်က တည်းက စခဲ့တယ်လို့ သိရတယ်။ ၁၉၉၀ ခုနှစ်မှာ ဂျီအမ် (General Motor) ကားလုပ်ငန်းကြီးက ဖရန်ချိုင်းကို စတင်ခဲ့တာပါ။ ဂျီအမ်ဟာ သူ့ရဲ့ကားသစ်တွေကို တစ်ဆင့်ခံ ရောင်းချခွင့်ကို အဲဒါနဲ့ပေးခဲ့ရင်း ချောင်းချောင်းပေးတယ်။ တကယ် ဆိုရင် ကိုယ့် ကုမ္ပဏီက ပစ္စည်းကို ရောင်းချရင် အရောင်း သမားတွေရဲ့ ဆိုင်တွေဖွင့်ပြီး ရောင်းကြတာပါ။ အဲဒါက ကိုယ့်အိတ်ထဲက ငွေထုတ်ပြီး ရောင်းတဲ့နည်းဖြစ်ပါတယ်။ ဂျီအမ်ကတော့ ကိုယ့်ပစ္စည်း ရောင်းပေးမယ့်သူတွေ ဆီကတောင် ငွေရအောင် ပြန်ယူနိုင်ခဲ့ ပါတယ်။ ဖရန်ချိုင်းယူသူတွေက သူ့ကို royalties တွေ ပြန်ပေးခဲ့ကြရ ပါတယ်။

ဖရန်ချိုင်း လုပ်ခွင့်ပေးခြင်းဟာ ကားလုပ်ငန်းဘက်မှာသာ မဟုတ်တော့ဘဲ လုပ်ငန်းခွင် အမျိုးမျိုးထဲ ပျံ့နှံ့နေပါပြီ။ လောင်စာဆီ ရောင်းတဲ့ဘက်၊ မိုတယ်၊ တည်းခိုခန်း ဖွင့်တဲ့ဘက်တွေကနေပြီး အချို့ရည်ရောင်းတဲ့ နေရာ၊ ပီဇာ မုန့်ရောင်းတဲ့ နေရာ၊ ဟော့ဒေါ့ ရောင်းတဲ့ နေရာ၊ တင်တပ်ကီ ကြက်ကြော်ရောင်းတဲ့ နေရာတွေ အထိ တဖြည်းဖြည်း ရောက်သွားပါတယ်။ ဖတ်စ်ဗု အရန်သင့် စားသောက်ဖွယ် လုပ်ငန်းတွေကတော့ ဖရန်ချိုင်း အများဆုံး လုပ်ငန်းတွေ ဖြစ်ပါတယ်။ ဖရန်ချိုင်းတွေ ပေါ်လာတော့ ပြိတီနီမှာတင် ဖရန်ချိုင်း ၈၀,၀၀၀ လောက် ရှိလာတယ်။ အမေရိကန်မှာတော့ မွေးကင်းစကနေ သေဆုံးချိန်အထိ ဝန်ဆောင်မှု၊ ကုန်ပစ္စည်း လုပ်ငန်းမျိုးစုံဟာ ဖရန်ချိုင်းတွေ ဖြစ်နေပါပြီ။ သင့် လက်ထဲမှာ ငါးဆင့်ရှိလို့ ဝယ်ချင်ရင် ဖရန်ချိုင်းမဟုတ်ဘဲ လွတ်လပ်တဲ့ဆိုင်ကလေး တစ်ခုတလေ ရှာချင်ရင်တောင် ရှာဖို့ မလွယ် တော့ပါဘူး။ တက္ကဆက်ပြည်နယ်၊ ဟူစတန် အခြေစိုက် အသုဘ လုပ်ငန်း တစ်ခုကိုပဲ ကြည့်ပါ။ အသုဘ အခမ်းအနားပြင်ဆင်တဲ့ ဌာန ၃,၈၂၃ ခု၊ သင်္ချိုင်းက ၅၂၃ ခု၊ မီးသတ်စက်က ၁၉၈ ခု ရှိနေတယ်။ အားလုံးဟာ ဖရန်ချိုင်းအဖြစ်၊ Chain လုပ်ငန်းစုအဖြစ် ဆက်နွယ်နေတာပါ။ အမေရိကန်မှာ ၉ ယောက် သေဆုံးတိုင်း တစ်ယောက်ဟာ အဲဒါနဲ့ အသုဘ လုပ်ငန်းကြီးနဲ့ ဆက်နွယ်နေလေရဲ့။

ဖတ်စ်ဗုနှင့် ဖရန်ချိုင်း

ဖရန်ချိုင်း စနစ်ဟာ ဖတ်စ်ဗု လုပ်ငန်းတွေနဲ့အတူ အများကြီး ကျယ်ပြန့်လာခဲ့ တာပါ။ ဒီပေ့ဖ် ဖရန်ချိုင်း ယူသူတွေဟာ ၁၉၅၀၊ ၁၉၆၀ တွေတုန်းကလောက်တော့ ကံမကောင်းကြတော့ ပါဘူး။ ၁၉၆၀ ခုတွေတုန်းက ဆိုရင် ဖရန်ချိုင်း ယူသူတွေထဲက သန်းကြွယ် သူဌေး တွေတောင် ဖြစ်ခဲ့ကြတာပါ။ ဟိုတုန်းက မက်ဒေါ် နယ်စားသောက်ဆိုင် ဖွင့်ခွင့်ရဖို့ ပဏာမသွင်းခွေ

ဒေါ်လာ ၉၅၀ ပဲ ကုန်ကျပါတယ်။ အခုခေတ်မှာလည်း မက်ဒေါ်နယ် ပဏာမ သွင်းခွေကို တခြား ကုမ္ပဏီတွေလောက် မယူ ပါဘူး ။ ဘာ ဂါက င်း တို့ ၊ ကားလ်ဂျူနီယာတို့က ဖရန်ချိုင်း ပဏာမ သွင်းခွေကို ဒေါ်လာတစ်သန်းခွဲအထိ သွင်းခိုင်းနေကြတယ်။ မက်ဒေါ်နယ်ကတော့ သုံးပုံ တစ်ပုံလောက်ပဲ ယူတာပါ။ ဒါပေမဲ့ သူ ဖရန်ချိုင်း ယူသူ တွေဟာ မက်ဒေါ်နယ်ရဲ့ ဆိုင်ခန်း တိုက်ခန်းတွေမှာ ဖွင့်ကြရတာပါ။ အဲဒါနဲ့အတူတူ ဝင်ငွေရဲ့ ၄၀ ရာခိုင်နှုန်းအထိ ကုမ္ပဏီက ကောက်ခံခဲ့ပါတယ်။ ဒါကြောင့် တချို့က မက်ဒေါ်နယ်ဟာ စားသောက်ကုန် လုပ်ငန်း မလုပ်ဘဲ အိုးအိမ် အငှားချတဲ့လုပ်ငန်း လုပ်နေပြီဆိုပြီး ပြောလာကြတာပါ။ နာမည် ပျက်ချင်တော့ မက်ဒေါ်နယ်ဟာ ဖရန်ချိုင်းယူသူ စည်းကမ်းတစ်ခုခု ဖောက်ဖျက်မိတာနဲ့ ဆိုင်ပေါ်က ချက်ချင်း ဆင်းခိုင်းလေ့ရှိတဲ့ အချက်ပါ။ ဖရန်ချိုင်း ယူသူဟာ နေ့ချင်းညချင်း လက်ဖွဲ့ဖြစ်ကုန် ကြရတာပေါ့။ ဒါကြောင့် ဖရန်ချိုင်း ယူလုပ်သူတွေကို ကိုယ့်ငွေနဲ့ကိုယ် လုပ်ငန်းထူထောင်ပြီး သူတစ်ပါး အတွက် အလုပ်လုပ် နေသူတွေဆိုပြီး ခေါ်ကြတယ်။

ကြီးကြီးကျယ်ကျယ် စဉ်းစားစမ်းပါ' ဆိုတာ 'ဆီဇာ ကလေး' စားသောက်ဆိုင်နဲ့ အဝါရောင် ရှုပ်အင်္ကျီပေါ်က တံဆိပ်ပါ။ ဆီဇာကလေး စားသောက်ကုန် လုပ်ငန်းမှာ အရင်ဆံ အမေရိကန်ရဲ့ စတုဂံအကြီးဆုံး လုပ်ငန်းစဉ် ဖြစ်ပါတယ်။ နာမည်ကျော် ဟော်ကီသမားတောင်း ခေပ်ဇင်းစတားဟာ ပွေ့ဖလို့ မြို့အတွက် ဆီဇာကလေး စားသောက်ဆိုင် ဖရန်ချိုင်းယူသူပါ။ ၁၉၈၄ မှာ ပွေ့ဖလို့ဒေသ လုပ်ပိုင်ခွင့် ရတယ်။ ဖရန်ချိုင်းဟာ ပဏာမသွင်းခွေအပြင် နှစ်ဆင့် ဝင်ငွေရဲ့ ၅ ရာခိုင်နှုန်းနဲ့ ကြောင့်ြာစရိတ်အဖြစ် ၄ ရာခိုင်နှုန်း သွင်းရတယ်။ ဆိုင်ထူထောင် ရတဲ့ ငွေရော ပေါင်းလိုက်ရင် သူဟာ ပီဇာတစ်ခုမှ မရောင်းရ သေးခင် ဒေါ်လာပတ်သန်း အကြွေးတင်သွားပါပြီ။

ဖတ်စ်ဗု အရန်သင့် စားသောက်ဖွယ် လုပ်ငန်းတွေကတော့ ဖရန်ချိုင်း အများဆုံး လုပ်ငန်းတွေ ဖြစ်ပါတယ်။ ဖရန်ချိုင်းတွေ ပေါ်လာတော့ ပြိတီနီ မှာတင် ဖရန်ချိုင်း (၈၀,၀၀၀) လောက် ရှိလာတယ်။ အမေရိကန်မှာတော့ မွေးကင်းစကနေ သေဆုံးချိန်အထိ ဝန်ဆောင်မှု၊ ကုန်ပစ္စည်း လုပ်ငန်းမျိုးစုံဟာ ဖရန်ချိုင်းတွေ ဖြစ်နေပါပြီ။



ဝင်းစတားဟာ သူ့ဆိုင်နားမှာ အိမ်ကလေးတစ်လုံး၊ ငှားနေပြီး မနက်အစောကြီး ဆိုင်ခွင့်၊ ဝိဇာမုန့်တွေလုပ်၊ မှာတဲ့ အိမ်တွေကို လိုက်ပို့၊ သန့်ရှင်းရေးတွေလုပ်၊ မိုးချုပ်တော့ ဆိုင်ပိတ်၊ ခြောက်နစ်လုံးလုံး ပင်ပန်းတကြီး လုပ်ခဲ့ရတယ်။ သူ့ရဲ့ အကြွေး တွေကြောင့် ဥပဒေ ကြာတယ်။ အခုတော့ သူ့မှာ ဆိုင်ပိတ်ဆိုင် ရှိနေပြီ။ သူ့နှစ်စဉ် ဝင်ငွေက ၂၅ သန်းတောင် ဖြစ်လာပြီ။ သူတို့ရပ်ကွက် သာမန်နာမူနဲ့ ဆိုင်အမှတ်အမှတ်တွေရဲ့ စားဝတ်နေရေး၊ ပညာရေးတွေကို ဝေငှာပေးသလို လူသိများတယ်။ ကံ မကောင်းချင်တော့ ၁၉၉၂ မှာ ဆီဇာကလေးရဲ့ ပီဇာ စားသောက်တုန်း လုပ်ငန်းရ ပြီးလဲလာတယ်။ ဆီဇာကလေးရဲ့ ရှယ်ယာဈေး တွေလည်း ခံစားတတ်တော့သွားတယ်။ ဆီဇာကလေး ပီဇာဆိုင်တွေ ရာနဲ့ချီပြီး ပိတ်ကုန်တယ်။ ဝင်းစတားဟာ သူ့ဆိုင်ကလေးတွေ မပျက်အောင် ကြံဖန်ပြီး ထိန်းနေရတယ်။ ၁၉၉၈ ခုမှာ ဝိုင်း တံဆိပ်ရာ ဖြစ်လာတယ်။ 'ပါပီဂျွန်' ဆိုတဲ့ အောင်မြင်တဲ့ တက်သစ်ပီဇာလုပ်ငန်းကြီး တစ်ခုက သူ့ရဲ့ ဖွဲ့စည်းလိုက် ရောက်လာပြီး ဆိုင်လေးဆိုင် ခွင့်ပစ်တယ်။

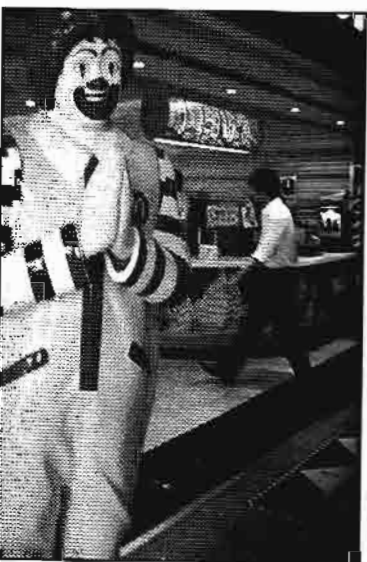
ဝင်းစတားဟာ ပြင်ပကုမ္ပဏီရဲ့ ပိုင်ဆိုင်မှု ခံရပေမဲ့ Subway ရဲ့ ဖရန်ချိုင်းနဲ့ ယှဉ်ရင် ခြေသာပါတယ်။ ဘာပြုလို့လဲ ဆိုတော့ Subway ဖရန်ချိုင်း ယူသူတွေဟာ ကိုယ့်ရပ်ကွက်ထဲမှာ နောက်ထပ် Subway ဆိုင်သစ်တွေ မကြာခင် ဝယ်လာ တတ်လို့ပါ။ Subway ဖတ်စ်စု လုပ်ငန်းမှာ တစ်ပြည်လုံးမှာ ဆိုင်ပေါင်း ၁၅,၀၀၀လောက် ရှိပြီး မက်ဒေါ်နယ်ပြီးရင် အများဆုံး လုပ်ငန်းရပါ။ ပကာမ သွင်းငွေ တစ်သိန်းသွင်းမှ ဖရန်ချိုင်း လုပ်ခွင့်ပြုပါတယ်။ Subway ဟာ နယ်မြေအလိုက် ဖွံ့ဖြိုးရေး ကိုယ်စားလှယ်တွေကို တန်ဖိုးရှိစွာ စနစ်နဲ့ ရွေးလေ့ရှိတယ်။ အဲဒါပဲ ဖွံ့ဖြိုးရေးကိုယ်စားလှယ်က ကိုယ့်နယ် အခြေအနေကို ကြည့်ပြီး ဖရန်ချိုင်းရွေးပေးကြတာတဲ့။ ဖရန်ချိုင်းယူသူက ပကာမ သွင်းငွေအပြင် ပြောင်းလဲစရိတ်တွေ၊ ခိုင်ကြေးတွေ ပေးရတယ်။ ခိုင်ကြေးက နှစ်စဉ် ဝင်ငွေရဲ့ ၈ ရာခိုင်နှုန်းတောင် ပေးရတာပါ။ အဲဒါလို ပေးနေတဲ့ကြားထဲက ကိုယ့်ဆိုင်ရဲ့ ရပ်ကွက်ထဲကို နောက်ထပ် ဖရန်ချိုင်းတစ်ခု ထပ်ရွေးပေးတတ်တာ ဆိုတော့ ရင်တထိတ်ထိတ် ဖြစ်နေကြရ တာပေါ့။

ဖရန်ချိုင်း ပြဿနာ

အမေရိကန်မှာတော့ AFA ဆိုတဲ့ အမေရိကန် ဖရန်ချိုင်း ယူသူ အသင်းတစ်ခုရှိတယ်။ သူတို့က ဖရန်ချိုင်းယူသူတွေ ရသင့် ရထိုက်တဲ့ အခွင့်အရေးတွေကို စုံစမ်းတောင်းဆိုပေးတဲ့ အဖွဲ့ပါ။ သူတို့ရဲ့ စုံစမ်းချက်အရ ဖရန်ချိုင်း ယူသူတွေဟာ ငွေရင်း စိုက်ထုတ်ပေမဲ့ လွတ်လပ်တဲ့ လုပ်ငန်းရှင်ဥပဒေရဲ့ အကာအကွယ်ကို မခံစားရဘူးတဲ့။ ကော်ပိုရေးရှင်းကြီးတွေ လက်အောက်မှာ ဝင်လုပ်နေပေမဲ့ အမှုထမ်းများ ဆိုင်ရာ ဥပဒေရဲ့ အကာအကွယ်ကို

မရရှိဘူးတဲ့။ နာမည်ကြီး ကုန်ပစ္စည်းတွေကို ဝယ်ယူ ရောင်းချ နေပေမဲ့ စားသုံးသူ ဥပဒေရဲ့ အကာအကွယ်ကို မရဘူးတဲ့။ တစ်ဖက်မှာတော့ စားသောက်ဆိုင်သစ်ဖွင့်ရင် အစိုးရရဲ့ မတည် ချေးငှားခွင့် ဥပဒေ ရှိနေတဲ့အတွက် ကော်ပိုရေးရှင်းတွေဟာ အစိုးရဆီက ငွေချေးခိုင်းပြီး ဖရန်ချိုင်းတွေ ချပေးနေကြတယ် တဲ့လေ။

ဥပဒေ သဘောအရ ဖရန်ချိုင်း ယူသူတွေမှာ လွတ်လပ်ခွင့် ရှိတယ် ဆိုပေမဲ့ လတ်တွေ့မှာတော့ အများစုဟာ ဖရန်ချိုင်း ယူခံတာနဲ့ ကော်ပိုရေးရှင်းတွေရဲ့ အငြိအပြင် မခံရအောင် အထူး သတိထား နေကြရတာပါ။ သူတို့ဟာ ကော်ပိုရေးရှင်း တစ်ခုနဲ့ တွဲမိရင် လုပ်ငန်းအောင်မြင်မယ်လို့ ယူဆခဲ့ ကြတာပါ။ ပြည်ထောင်စု ဈေးငွေဌာနကြီးရဲ့ စာရင်းအရ ဖရန်ချိုင်း ဆိုင်သစ်တွေဟာ ဖွင့်ပြီး လေးငါးနှစ်ကြာရင် ၃၈.၁ ရာခိုင်နှုန်း ဆိုင်ပျက်တယ်တဲ့။ ကိုယ်ပိုင်လုပ်ငန်း လုပ်သူတွေ ကတော့ ဆိုင် ပျက်သူ ၆.၂ ရာခိုင်နှုန်းပဲ ရှိသတဲ့။ ငြီးတော့ ၁၉၈၃ က ဖရန်ချိုင်း ကန်ထရိုက် ထုတ်ပေးခဲ့တဲ့ ကုမ္ပဏီကြီးထဲက လေးပုံသုံးပုံတာ ၁၉၉၃ မှာ ဈာန်သိမ်းကုန်ကြည့်တဲ့ သူတို့ကို ပကာမငွေ သွင်းခဲ့တဲ့ ဖရန်ချိုင်းတွေဟာ အနှစ် ၂၀ အတွက် ကန်ထရိုက် ယူကြတာဆိုတော့ သတ်မှတ်ကာလမပြည့်ခင် တုခွက် ပျက်သွားကြတာပေါ့။ ဒါပေမဲ့ ဈေးကွက်ယှဉ်ပြိုင်ရေး ဝေဝေထဲမှာ တခြား သီးသန့် လုပ်ငန်းသစ်တွေ ထူထောင်ဖို့ ဆိုတာကလည်း တော်ရုံ အရင်းအနှီးလောက်နဲ့ မဖြစ်နိုင်ဘူး ဆိုတော့ ဖရန်ချိုင်းယူတဲ့နည်းကိုပဲ လိုက်လုပ်နေကြရတာပေါ့။



ဖရန်ချိုင်း ဖတ်စ်စုဆိုင် တစ်ဆိုင်

www.burmeseclassic.com

ကံထူးရှင် အာလူးသုဋ္ဌာန်ကြီး



သူက သည်စက်ကို သူတို့ယာခင်းအတွက်သာမက
တခြားယာခင်းတွေကိုပိုက်ပြီး အခနဲ့ ဆန်အိမ်တို့
လုပ်ချင်တယ်။ ယာခင်းရှင်က သဘောမတူဘူး။
သည်အချက်ကနေ စကားများကြပြီး ကျွဲကြတယ်။
စက်ကိုလည်း ခေါင်းပန်းလှန်ပြီး ခွဲတော့
ဆင်းပလော့ရသွားတယ်။

ကံထူးရှင် အာလူးသူငွေကြီး

အိုင်ဒါးဟိုးပြည်နယ် အက်ဘာဒင်းမြို့က ဂျေအာဆင်မိ ပလော့ J.R Simplet
စက်ရုံကိုသွားလိုက်ရင် 'မိန်း' ဆိုတဲ့ လမ်းအတိုင်း မြို့လယ်ကိုဖြတ်ပြီး မြို့စွန် မီးရထားလမ်းကို
ကျော်ပါ။ နှစ်ဖာလုံလောက် ဆက်သွားရင် အာလူးကြော် ရုန့်တွေ သင်းနေတဲ့ ဆင်မိပလော့စက်ရုံကို
ရောက်ပါလိမ့်မယ်။ စက်ရုံက ခပ်နီမ့်နီမ့် လေးထောင့်ကျကျဖြစ်ပြီး သန့်ရှင်းသပ်ရင်တယ်။
စက်ရုံက ၂၄ နာရီ လည်ပတ်နေပြီး အာလူးတွေကို ပြင်သစ်အာလူးကြော်အဖြစ်
ထုတ်လုပ်ပေးနေတယ်။ တစ်ရက်ကို အာလူးကြော် ပေါင်ချိန် တစ်သန်း ထွက်ပါတယ်။
အိုင်ဒါးဟိုးပြည်နယ် ထဲမှာ အာလူးအများဆုံး စိုက်တာ ဘင်ဟမ်းခရိုင် ဖြစ်ပါတယ်။ ဆင်မိပလော့
စက်ရုံဟာ အဲသည် ဘင်ဟမ်းခရိုင်ထဲက အချက် အချာမြို့မှာ လာတည်ထားတာပါ။

စက်ရုံထဲမှာ အနီရောင် ဂက်ခါးပတ်လမ်းတွေက ဝက်ပါလို သွယ်တန်းနေကြပြီး
ခါးပတ်လမ်းတွေပေါ်မှာ အာလူးတွေ ဟိုမှသည်မှ ကူးသန်းနေတယ်။ ဝေးတဲ့စက်ထဲက
ထွက်လာတဲ့ အာလူးတွေက သန့်သန့်ရှင်းရှင်းဖြစ်ကုန်တယ်။ အဲသည်ကနေ အကြီးအသေးခွဲသွဲ
စက်ထဲဝင်ပြီး သူလမ်းနဲ့သူ သွားကြပြန်တယ်။ အခွံနွာစက်ကလည်း အာလူးအသုံးအတွက်
နွာထုတ်ပစ်တယ်။ ဝေး ပါးလှီးစက်ကလည်း အာလူးအချောင်းကလေးတွေ လှုပ်နေတယ်။
လိုနီပြီးတဲ့ အာလူးတွေက ရေခဲခွေးဖျောတဲ့ စက်ထဲဝင်ပြီးတော့ အခြောက်ခံ။ ဒါဆိုရင်



ကြောင့်လို့ ချပြီး စက်ခါးပတ်လမ်းက အာလူး ရောင်းလေးတွေ တင်ပြီး ဆီပူအိုးထဲ ဝင်
မြတ်သနားသွားတယ်။ ဆီပူထဲက ထွက်လာတဲ့ ရွှေရောင်အာလူးကြော်တွေကို အမိုးနီးယား
မိအားသုံး အအေးခံစက်ထဲ ဝေပေးပြီး အအေးခံလိုက်တယ်။ ဒါဆိုရင် ထုပ်ပိုးလို့ ရပါပြီ။
ထုပ်ပိုးတဲ့ ဘက်မှာလည်း အဆင့်ဆင့် သူ့အလုပ်နဲ့သူ ရှိကြတယ်။ နောက်ဆုံး ကားပေါ်
တင်တော့ အထုပ်ကြီးတွေ၊ သေတ္တာကြီးတွေ ဖြစ်သွားတာပါ။

ဆင်မပလော့ စက်ရုံဟာ ၁၉၅၀ ခုတွေတုန်းက ထောင်ခဲ့တာ ဖြစ်ပေမဲ့ စက်ယန္တရားသုံး
စက်ရုံဖြစ်လို့ သည်နေ့အထိ အာလူးတွေ ကြော်နေနိုင်တုန်းပါ။ စက်ရုံပိုင်ရှင်က အာလူး
ထောင်သူဘဝကနေ ချမ်းသာလာတဲ့ ဖွံ့ဖြိုးမှုရပ်ဆိုင်းပေးလော့ ဖြစ်ပါတယ်။ ခေတ်နောက်ကျတဲ့
အာလူးလယ်တော အကြားမှာ ခေတ်မီစက်ရုံတစ်ခု ဖြစ်ပေါ်လာပုံက စိတ်ဝင်စားစရာ
ဖြစ်နေတာပေါ့။

ဆင်မပလော့၊ ငယ်စဉ်ဘဝ

ဆင်မပလော့ကို အိုင်အိုဝါပြည်နယ်မှာ ၁၉၀၉က မွေးဖွားတယ်။ ဒါပေမဲ့ အိုင်အိုဝါက
ထွက်လာပြီး အိုင်အီးဟိုးမှာ အခြေချတယ်။ အဲသည်တုန်းက သဲကန္တာရပိုင်းနေတဲ့ အိုင်အီးဟိုးကို
အစိုရတာ ဆည်ခြောင်းချောင်းကန်တွေနဲ့ အကြီးအကျယ် ရေပေးဝေရေးတွေ လုပ်နေတယ်။
ဆင်မပလော့ဟာ အသက် ၁၅ နှစ်မှာ အိမ်ကထွက်လာပြီး အာလူးအကြီးအသေးခွဲတဲ့ အလုပ်မှာ
ဝင်လုပ်တယ်။ အာလူး အကြီးအသေးခွဲတဲ့အလုပ်က တစ်ရက် ၁၀ နာရီလုပ်ရပြီး တစ်နာရီ
ဆင့် ၃၀ လုပ်ခ ရတာပါ။ လက်အားသုံး လုပ်စက်နဲ့ အာလူးတွေကို ဆန်ခါကွက် အစိပ်အတို
အဖွဲ့နဲ့တပ်ပြီး အကြီးအသေး မွေးရတာပါ။ သည် အလုပ်ကနေ တက်လမ်းပေါ်လာတာတော့
သူ့အထိ ကျောင်းဆရာတွေကြောင့်လို့ ဆိုရမှာပါ။ အဲသည်တုန်းက ကျောင်းဆရာတွေဟာ
လစာကိုငွေအဖြစ် မရဘဲ အစုရှယ်ယာ လက်မှတ် တွေပဲ ရကြတယ်။ သူတို့ဆီက
ရှယ်ယာလက်မှတ်တွေကို ဆင်မ ပလော့က တစ်ဒေါ်လာတန်ကို ဆင့် ၅၀ နဲ့ လိုက်ဝယ်ပြီး
အဲသည်လက်မှတ်တွေကို ဘက်မှာ ဆင့် ၈၀ နဲ့ ပြန်ရောင်း တာတွေ လုပ်ခဲ့တယ်။ သည်လို့နဲ့
ငွေနည်းနည်းစုမိပြီး ဝက်ပေါက်စ အကောင် ၆၀၀ ဝယ်တယ်။ ဝက်တွေ ဆောင်းတွင်းစားဖို့
ဆိုပြီး ရိုင်ဖယ်သေနတ်တစ်လက်နဲ့ မြင်းရိုင်းတွေကို လိုက်ပစ်တယ်။ သားရေတွေခွာ
အခြောက်လှန်းပြီး မြင်းသားတွေကို ပြုတ်တယ်။ ဝက်တွေကို မြင်းသားပြုတ်နဲ့ ကျွေးတယ်။
သည်လို နဲ့ နွေဦးပေါက်တော့ ဝက်တွေကို ပြန်ရောင်းတယ်။ ဝက်တစ် ကောင်ကို ၀၂
ဒေါ်လာခွဲရတယ်။ သူဝယ်ခဲ့တာ တစ်ဒေါ်လာ နဲ့ပါ။ မြင်း သားရေတွေကိုလည်း ရောင်းပစ်တယ်။
ငွေနည်းနည်း ပိုက်မိတဲ့အခါ သူ့ဖြစ်ချင်တဲ့ အာလူးတောင်သူ ဖြစ်အောင် ကြိုး စားရတယ်။

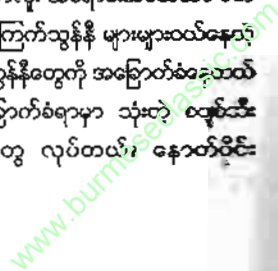
အာလူးတောင်သူဘဝ၊ စက်ရုံပိုင်ရှင်ဘဝ

အိမ်ကထွက်လာပြီး တစ်နှစ်ကြာတော့
သူဟာ အာလူး စိုက်ဖို့ မြေဧက ၁၆၀
ငှားတယ်။ အိုင်အီးဟိုးမှာ မီးတောင်
ချော်မြေဟောင်းတွေကို ရေသွင်းစနစ်နဲ့
စိုက်ရင် အာလူးသိပ် ကြိုက်တယ်။ နေမှာပူပြီး
ညမှာ အေးတဲ့ဒေသဖြစ်လို့ အာလူးနဲ့
သင့်တော်ပြန်တယ်။ သည်ကြားထဲမှာ
အလုံးကြီးမျိုးဖြစ်တဲ့ Russet Burbank
မျိုးသစ်တွေ ဝင်လာပြီး အနံ့အပြား စိုက်နေ
ကြတယ်။ ဆင်မပလော့ဟာ မြင်းတွေနဲ့
ထယ်ထိုးတာ၊ ထွန်ယက် တာတွေလုပ်ပြီး
မျိုးသစ်တွေ စိုက်တယ်။

၁၉၂၈ ခုမှာ သူ့ရဲ့ ယာခင်းရှင်နဲ့
နှစ်ဦးစပ်ပြီး လှုပ်စစ်တဲ့အားသုံး အာလူးအကြီးအသေး ဆန်ခါချစက်တစ်ခု ဝယ်ကြတယ်။
သူက သည်စက်ကို သူတို့ယာခင်းအတွက်သာမက တခြားယာခင်းတွေကိုလိုက်ပြီး
အစနဲ့ ဆန်ခါချတာ လုပ်ချင်တယ်။ ယာခင်းရှင်က သဘောမတူဘူး။ သည်အချက်ကနေ
စကားများကြပြီး ကွဲကြတယ်။ စက်ကိုလည်း ခေါင်းပန်းပုနဲ့ပြီး ခွဲတော့ ဆင်မပလော့ရသွားတယ်။
ယာခင်းကထွက်လာတဲ့ ဆင်မပလော့ဟာ အာလူးယာခင်းတွေရှိရာ လျှောက်သွားပြီး
အာလူးအငှား ဆန်ခါချတာ လုပ်တယ်။

ဆင်မပလော့က လာဘ်မြင်သူဆိုတော့ အာလူးစက်နဲ့ အလုပ် လုပ်ရင်း တတ်စက်တ
အာလူး အရောင်းအဝယ်တွေပါ လုပ်တယ်။ အာလူးတွေ လျှောက်တယ်။ အဆက်အသွယ်တွေလည်း
များလာတာပေါ့။ အမေရိကန် တစ်ဝန်းက ပွဲစားတွေ ကုန်သည်တွေကလည်း အာလူး
ပေါ်ရိန်ဆို ခြေချင်းလိမ် နေကြတာပေါ့။ ဆင်မပလော့က အာလူး အရောင်းအဝယ်သာ တေ
ကြက်သွန်နီ အရောင်းအဝယ်ပါ လုပ်လာတယ်။ သူ့ဆီက ကြက်သွန်နီ များများဝယ်နေသူ
ကယ်လီဖိုးနီးယားက ကုမ္ပဏီကြီး တစ်ခုက အဲသည် ကြက်သွန်နီတွေကို အခြောက်ခံခဲ့သလို
ဆိုတာ သူ့သိခဲ့ရတယ်။ ဒါနဲ့ ကြက်သွန်နီတွေကို အခြောက်ခံရာမှာ သုံးတဲ့ စပွန်သီး
အခြောက်ခံစက်တွေ ဝယ်ပြီး ကြက်သွန်နီခြောက်တွေ လုပ်တယ်။ နောက်ပိုင်း

ကျောင်းဆရာတွေဟာ
လစာကိုငွေအဖြစ် မရဘဲ
အစုရှယ်ယာလက်မှတ် တွေပဲ
ရကြတယ်။ သူတို့ဆီက
ရှယ်ယာလက်မှတ်တွေကို ဆင်မ
ပလော့က တစ်ဒေါ်လာတန်ကို
ဆင့် (၅၀) နဲ့ လိုက်ဝယ်ပြီး
အဲသည်လက်မှတ်တွေကို ဘက်မှာ
ဆင့် (၈၀) နဲ့ ပြန်ရောင်း တာတွေ
လုပ်ခဲ့တယ်။



အာလူးခြောက်တွေထဲ လုပ်တော့တာပေါ့။ အဲသည်အချိန်မှာ ဒုတိယ ကမ္ဘာစစ်မီး ထောက်လောင် လာတယ်။

သူ့ အာလူးခြောက်၊ ကြက်သွန်ခြောက်တွေဟာ စစ်ဘက် ရိက္ခာတွေ ဖြစ်လာတယ်။ စစ်တပ်ရိက္ခာသွင်းဖို့ ကန်ထရိုက် ဖြစ်လာတော့ သူ ဖီးပွားတက်နေပြီး အာလူးတွေ များများ အခြောက် ခံဖို့ဆိုပြီး စက်ရုံပြီး တစ်ခုကို သူ ထူထောင်လိုက်တယ်။ စစ်ကာလအတွင်း ဆိုတော့ အာလူးခြောက်တွေဟာ ချောင်းလို့ မလောက်ဘူး။ ဆင်မပလော့ဟာ အာလူး လုပ်ငန်း တစ်ခတ်က လုပ်ရင်း ရတဲ့ငွေနဲ့ သာမြေတွေကို ဝယ်တယ်။ မြင်း၊ နွား၊ မွေးမြူရေးမြေတွေ လိုက်ဝယ်တယ်။ ငွေက လိုက်ဝင်နေတာ ဆိုတော့ ဓာတ်မြေဩဇာ စက်ရုံတစ်ခုနဲ့ သစ်ခွဲစက် တစ်ခုကိုလည်း ထောင်ပြန်တယ်။ မီးရန်းသတ္တုသိုက် တစ်ခုကိုလည်း ဝယ်တယ်။ သတ္တုတွင်း လုပ်ငန်းမှာ အစုရှယ်ယာ ဝင်သေးတယ်။

စစ်ကြီးပြီးတဲ့အခါမှာ သူ့လုပ်ငန်းတွေ တိုးချဲ့ဖို့ အသင့် ဖြစ်နေပြီ။ အာလူးစိုက်ဖို့ ယာခင်းတွေကလည်း အသင့်၊ ယာခင်းမှာ သုံးဖို့ ဓာတ်မြေဩဇာကလည်း အသင့်၊ မြေဩဇာအတွက် မီးရန်းတွေကလည်း အသင့်၊ ယာခင်းက ရလာတဲ့ အာလူးတွေကို တိုသိုပတ်ရုံမှာပဲ အခြောက်ခံပြုပြင်တယ်။ စက်ရုံက စွန့်ပစ်တဲ့ အာလူးတွေကို မြင်းတွေ၊ နွားတွေကို ကျွေးတယ်။ သူ့သစ်စက်က ခွဲတဲ့သစ်သားတွေနဲ့ အာလူးခြောက် သေတ္တာတွေ ဖို့က်တယ်။ ဆင်မပလော့ရဲ့ လမ်းက ဖြောင့်ဖြူးနေတယ်။ အဲသည်တုန်းက သူ့အသက် ၃၆ နှစ်။

ပြင်သစ် အာလူးကြော် လာပြီ

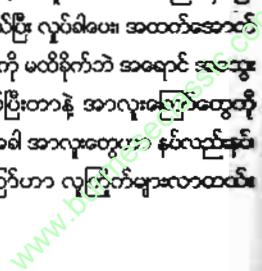
စစ်ကြီးပြီးတဲ့အခါ ဆင်မပလော့ဟာ အစားအစာ အအေး ခံတဲ့ နည်းပညာဘက်မှာ ရင်းနှီးမြှုပ်နှံမှုတွေ အများအပြား လုပ်တယ်။ ၁၉၂၀ ခုတွေတုန်းက ကလစ်ရင့်ဘတ်အိုင်း တုဂ္ဂကိုဟာ လျှပ်တစ်ပြက်အပြန် အေးခဲစေနေပေးတဲ့ တီထွင်ခဲ့ပေလို့ လူကြိုက် မများခဲ့ဘူး။ တင်းသီးသင်းရွက် ဆိုင်တွေ၊ မီးဖိုချောင်တွေမှာ ဇရီဇာ ခေခဲသေတ္တာကိုပဲ သုံးနေကြတယ်။ စစ်ပြီးခေတ်မှာ ဇရီဇာတွေ အကန့်လိုက်သုံးတဲ့ ရေခဲသေတ္တာတွေ ဖော်လာတယ်။ အပြန် အေးခဲတဲ့ နည်းပညာသုံးပြီး စားသောက်ကုန်တွေ စတင် ထုတ်လုပ်လာတယ်။ ဆင်မပလော့က အာလူးကြော်တွေကို အပြန် အေးခဲတဲ့ နည်းသုံးပြီး ကြာရှည် အထားခံအောင်လုပ်ဖို့ သူ့ရဲ့ ပညာရှင်အဖွဲ့ကို တာဝန်ပေးတယ်။ ဈေးလည်း သက်သာ၊ စားလို့လည်း ကောင်းတဲ့ အထားခံ အာလူးကြော်ကို အအေးခံ နိုင်ရင် အဆင်ပြေပါပြီ။ ၁၉၅၃ မှာ သူ့ရည်မှန်းချက် ပြည့်လာတယ်။ အေးခဲထားတဲ့ ပြင်သစ်အာလူးကြော်ကို သူ့ဇနီး ချောင်းနိုင်ပြီ။

၁၉၅၀ ခုနှစ်များကို စားသောက်ဖွယ်တွေကို ပြင် ကောင်းမွန်အောင် လုပ်ကြတဲ့နှစ်များ လို့ ခေါ်နေကြတယ်။ ရေခဲစိမ် လိမ္မော်ရည်၊ ရေခဲစိမ် ကမ္ဘလာရည်ဘူး၊ အေးခဲပြီး ကြတ်ထား အေးခဲပြီး စုပ်ပြုတ်ရည်ဘူး စတာတွေဟာ အိမ်ရှင်မ အကြိုက်များ ဖြစ်လာတယ်။ အမေရိကန်ပြည်မှာ အာလူးကို ပြုတ်စားတယ်။ ပြုတ်ပြီး ချေစားတယ်။ ဖုတ်တင်စားတယ်။ အာလူးကြော်ဆိုတာ ပြင်သစ်တွေပဲ စားကြတာပါ။ ပြင်သစ် အာလူးကြော်ဆိုတာ အာလူးကို အချောင်းလေးတွေ ဖြစ်အောင် လှီးပြီး ဆီပုပ္ဖုမှာ ကြပ်အောင်၊ ခဲအောင် ကြော်တာပါ။ အခုတော့ အမေရိကန်ကို ပြင်သစ် အာလူးကြော်ကြော်တွေ ရောက်လာကြ ပါပြီ။ အမေရိကန်တွေက အဲသည် အာလူးကြော်တွေကိုတောင် ပြင်သစ်ကြော် French fries လို့ပဲ ခေါ်နေကြတုန်းပါ။

ပြင်သစ် အာလူးကြော်ကို ၁၉၂၀ နောက်ပိုင်းမှ အမေရိကန်တွေ သိလာကြတာပါ။ ပထမ ကမ္ဘာစစ်အတွင်း ဥရောပကို ရောက်သွားတဲ့ အမေရိကန် စစ်ပြန်တွေဟာ ပြင်သစ် အာလူးကြော်တွေ သယ်လာကြတယ်။ ၁၉၃၀ နဲ့ ၁၉၄၀ တွေမှာ အိတ်စံအင် စားသောက်ဆိုင်တွေ ခေတ်စားလာတော့ ပြင်သစ် အာလူးကြော်တွေ လူကြိုက်များလာတယ်။ အရင်က အာလူးကို စားတွေ၊ စက်ရင်းတွေ၊ ပန်းကန်ပြားတွေနဲ့ စားခဲ့ကြပေမဲ့ ပြင်သစ် အာလူးကြော်ပေါ်တော့ အဲဒါတွေ သုံးဖို့မလိုတော့ဘူး။ ကားမောင်းနေရင်း အိတ်ထဲက နို့တီးစားသွားလို့ ရတယ်။ ဖတ်စ်ဇု အရန်သင့် စားစရာတွေထဲမှာ ပြင်သစ် အာလူးကြော်က ထိပ်ဆုံးကို ရောက်လာတယ်။

အာလူးကြော် ကြပ်ကြပ်ပေး

ဆင်မပလော့ဟာ သူ့ပညာရှင်တွေနဲ့ ခေါင်းချင်းရိုက်ပြီး ပြင်သစ် အာလူးကြော်ကို အလုံးအရင်း ထုတ်လုပ်နိုင်အောင် တပ်ပြီး စဉ်းစားပြန်တယ်။ အာလူးချောင်း ကလေးတွေကို ဆီပုဖိုနဲ့ ကြီးထဲမှာ အများကြီးထည့်လိုက်တိုင်း အိုးဖင်မှာ သွားကပ်ပြီး တူးတုန်လို့ အတော်စိတ်ပျက်နေကြတယ်။ နောက်ရုံမှာတော့ သံဆန်ခြင်းတစ်ခုထဲမှာ အာလူးတွေထည့်ပြီး ဆီပုထဲ နှစ်ကြော်တဲ့ နည်းကို တွေ့သွားကြတယ်။ ပြီးတော့ ဆီပုထဲ တစ်ခါတည်း နှစ်ပြီး ကျက်အောင်မကြော်ဘဲ ခက်လောက်ပဲ အရင်ကြော်၊ ပြန်ဆယ်ပြီး လှုပ်ခါပေး၊ အထက်အောင် သမရင် ဆီထဲပြန်နှစ်၊ သည်နည်းဟာ အာလူးရဲ့ အနံ့အရသာကို မထိခိုက်ဘဲ အရောင် နေသွေး ပိုလှ လာစေတယ်ဆိုတာ သိလာတယ်။ ဆီပုထဲက ဆယ်ပြီးတာနဲ့ အာလူးကြော်တွေကို လျှပ်တစ်ပြက် အေးခဲစေတဲ့ အခန်းထဲ ချက်ချင်း သွင်းလိုက်တဲ့အခါ အာလူးတွေဟာ နုလည်နပ်၊ ကြပ်လည်ကြပ် လာပါတယ်။ ဆင်မပလော့ရဲ့ အာလူးကြော်ဟာ လူကြိုက်များလာတယ်။



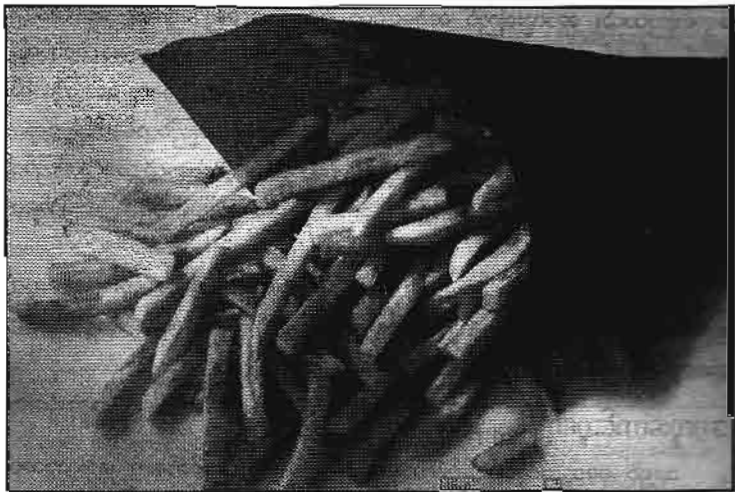
သူ့စက်ရုံကို အဆင့်ဆင့် တစ်သိကြီး ပြုလုပ်တဲ့ စက်ခါးပတ်လမ်း သုံးတဲ့ စက်ရုံအဖြစ် တည်ဆောက်ပြီး အလုံးအရင်း ထုတ်လုပ်နိုင်အောင် လုပ်တယ်။ မက်ဒေါ်နယ် ဖတ်စ်ဗု စားသောက်ဆိုင်တွေက ဆင်မိပ်ပလော့ရဲ့ အာလူးကြော် တွေကို သဘောကျသွားတယ်။ မက်ဒေါ်နယ်မှာ ကိုယ်တိုင် ကြော်ရင် ဒီထက် အကုန်အကျများမှာ ဆိုတော့ ဆင်မိပ်ပလော့ ဆီကပဲ ဖောက်သည် ယူတော့တာပေါ့။ ဆင်မိပ်ပလော့ အာလူးကြော်ကို ကြိုက်ကြတဲ့ ဝန်ထုပ်တွေဟာ မက်ဒေါ်နယ်ဆိုင်တွေကို အားပေးလာကြတယ်။ ၁၀ နှစ်လောက်အတွင်း မက်ဒေါ်နယ်ဆိုင် ၇၂၅ ဆိုင်ကနေ ၃,၀၀၀ ကျော် ဖြစ်သွားတယ်။

အာလူးကြိုက်တဲ့ အမေရိကန်

ပြင်သစ် အာလူးကြော်စားတဲ့ အမေရိကန် ဦးရေကလည်း ကြောက်မမန်း လီလီ တိုးနေတယ်။ ၁၉၆၀ ခုတွေတုန်းက လူ တစ်ဦး ပျမ်းမျှ တစ်နှစ်ကို ရိုးရိုးအာလူး ၈၁ ပေါင်နဲ့ ပြင်သစ် အာလူးကြော် လေးပေါင်စားသတဲ့။ ၂၀၀၁ ခုနှစ်မှာတော့ ရိုးရိုး အာလူး ၄၉ ပေါင်နဲ့ ပြင်သစ်အာလူးကြော် ပေါင် ၃၀ စားနေပြီတဲ့။ အာလူးကြော်ထဲမှာပါတဲ့ ကယ်လိုရီနဲ့ အဆီဓာတ် ကလည်း မသေးလှဘူး။ ၁၉၇၂မှာ မက်ဒေါ်နယ်က ထုတ်တဲ့ အရွယ်ကြီးတဲ့ ဖူးလိုဆိုက် ပြင်သစ်အာလူးကြော်ထုပ်မှာ ကယ်လိုရီ ၆၁၀ နဲ့ အဆီ ၂၉ ဂရမ်တောင် ပါ တယ်။ ပြင်သစ် အာလူးကြော်တွေ၊ ဟမ်ဘာဂါတွေ၊ ကုတ်စ်ဖျော်ရည်တွေ စတဲ့ ဖတ်စ်ဗု အရန်သင့် စားသောက်ဖွယ်တွေ စားရင်း အမေရိကန်တွေလည်း အလွန်အမင်း ဝလာ နေကြတယ်။ အရွယ်ရောက်ပြီး သူ့ အမေရိကန် ၄၄ သန်းဟာ အဝလွန် နေကြသတဲ့။ သည် အဝလွန်ခြင်းဟာ ဖတ်စ်ဗုတွေနဲ့အတူ အမေရိကန်ရဲ့ ပြင်ပကို တိုးချဲ့လာပြီး ဗြိတိန်တို့၊ ဥရောပတို့ကိုတောင် ရောက်နေကြပါ ပြီ။ ဂျပန်နဲ့ တရုတ်ပြည်တွေမှာတောင် ဖတ်စ်ဗုဒုဏ်နဲ့ အဝလွန်တဲ့ ချာတိတ်တွေ ပေါ်နေပြီတဲ့။

အာလူး မဟာသူဌေးကြီး

အသက် ၉၀ ကျော်နေပြီဖြစ်တဲ့ ဂျေအာဆင်မိပ်ပလော့ဟာ အခု အမေရိကန် ဘီလျံနာကြီး တစ်ဦး ဖြစ်နေပါပြီ။ သူ့ကို အာလူး မဟာ သူဌေးကြီးလို့ ခေါ်ကြဆဲပါ။ ဒါပေမဲ့ သူ့လုပ်ငန်းတွေဟာ ဒုတိယ ကမ္ဘာစစ်တုန်းကလို့ပဲ လိုင်းပေါင်းစုံ ရှိနေတုန်းပါ။ ပြောင်းဖူးစေ အချောကိုင် စက်ရုံနဲ့ ပဲစေ့ အချောကိုင် စက်ရုံတဲ့။ ပန်း မှန်လာကကလေး။ ခါကျက်ဥ၊ ထောပတ်သီး အချောကိုင် စက်ရုံတဲ့။ စက်ရုံမျိုးစုံရှိတယ်။ ဓာတ်မြေသမားစက်ရုံတွေ၊ သတ္တုတွင်း တွေလည်း ရှိနေတုန်းပဲ။ ရေနံဓာတု လုပ်ငန်းတို့၊ အက်သနော စက်ရုံတို့၊ သဘာဝဓာတ်ငွေ့



အမေရိကန်တွေအကြိုက် ပြင်သစ်အာလူးကြော် စက်ရုံတို့လည်း ရှိနေသတဲ့။ သူ့ လက်ငုတ်အာလူးခင်းတွေ၊ နွားမွေးပြုရေးပြဲတွေ၊ အာလူးကြော် စက်ရုံတွေကိုလည်း တိုးချဲ့လျက်ရှိတယ်။ အခုနောက်ပိုင်းမှာ ကွန်ပျူတာ မှတ်ဉာဏ် Chips တွေပြုလုပ်တဲ့ မိုတ္တရန် ကုမ္ပဏီ ကြီးကို ၁.၅ ဘီလီယံ ရင်းနှီးမြှုပ်နှံ ထူထောင်လိုက်သတဲ့။ သူဟာ ဘီလျံနာ အာလူးသူဌေးကြီး ဖြစ်ပေမဲ့ ဝတ်နေကျ ကောင်းသိုင်း ဇိနဝ်တွေ၊ ဂျင်းဘောင်းဘီပြာတွေကိုပဲ ဆက်ဝတ်နေတုန်းပါ။ စီးနေကျ လင်ကွန်း ကွန်တီနင်ထယ် ကားကြီး ကိုပဲ စီးပြီး ကြိုရာ မက်ဒေါ်နယ်ဆိုင်မှာ နေလည်စာ ဝင်စားနေဆဲပါ။ သူ့ပြင်သစ်နဲ့ ပတ်ဝန်းကျင်နဲ့ ပတ်သက်ပြီး ကိုယ့်လူ၊ တကယ့် ငရဲပဲ၊ ကျွပ်တောင် နည်းနည်း တံတောင်လို ကျန်ခဲ့တာ။ ကျုပ်ကတော့ တံထူးရှင် တောင်သူကြီး ပေါ့လေ လို့ မကြာခင်က ပြောနေဆဲ။

အာလူးတောင်သူတွေနဲ့ ဒေဝါမီရိုက်ပျိုးရေး

ဆင်မိပ်ပလော့က မက်ဒေါ်နယ်ကို ပြင်သစ် အာလူးကြော်တွေ ဖောက်သည် သွင်းပေးနေချိန်မှာ တခြားကုမ္ပဏီကြီး နှစ်ခု ကလည်း ပြင်သစ် အာလူးကြော်လုပ်ငန်းတို့ အပြိုင်တိုးချဲ့လာကြတယ်။ အမေရိကန်က ပြင်သစ်အာလူးကြော် ဈေးကွက် ၈၀ ရာခိုင်နှုန်းထား ဆင်မိပ်ပလော့၊ လင်းဝက်ဆန်နဲ့ မက်တိန်း ကုမ္ပဏီကြီး ၃ ခုရဲ့ လက်ထဲမှာ ရှိနေတယ်။ ကုမ္ပဏီကြီး ၃ ခုဟာ ဈေးကွက် နေရာရရှိ ကိုယ် အာလူးကြော်တွေကို အခွမ်းကုန် ဖြောင့်လှစေ

www.burmeseclassic.com

ရောင်းကြတယ်။ အာလူးကြော် တစ်ပေါင်မှာ ငွေ သုံးလေးပြားတွာရုံနဲ့ ဖောက်သည် လက်လွတ်ရတာတွေလည်း ရှိနေတာပါ။ တစ်ဖက်မှာတော့ ဗတ်စ်စုစားသောက်ဆိုင် လုပ်ငန်း စုတွေဟာ အာလူးကြော်ပေါ်က အတော်လေး အကျိုးအမြတ်တွေ ရနေကြတယ်။ ဆင်မိပလော့ အာလူးကြော်စက်ရုံတစ်ခုလုံးကို ပြင်သစ် အာလူးကြော်တစ်ပေါင်ရဲ့ ဈေးက ခြောက်ခေါ်လာ ရှိနေ တာပါ။ စားသောက်ဆိုင်တွေဟာ စက်ရုံကလာတဲ့ အာလူးကြော်ကို ဆီပူထဲမှာ ခဏပြန်ကြော်ပြီး ရောင်းရုံဆိုတော့ အရင်း သိပ်မစိုက်ရဘဲ အမြတ်တွေ ရနေကြတာပေါ့။

တစ်ဖက်မှာတော့ အာလူးကြော် လုပ်ငန်းကြီးတွေက သူ့ အာလူးကြော်တွေကို စားသောက်ဆိုင်တွေမှာ ဈေးလျှော့ပြီး အပြိုင်အဆိုင် သွင်းဖို့ အာလူးတောင်သူတွေဆီက အာလူးတွေ ကိုတော့ အပြိုင်အဆိုင် ဈေးနှိမ်ကြပါတယ်။

အာလူးဟောင်သူတွေ ဈေးနှိမ်ခံရ

၁၉၅၀ ခုတွေအတွင်း အိုင်ဒါးဟိုးပြည်နယ်မှာ အာလူး စိုက်ခဏ ဗျားလာသလို အာလူးအထွက်လည်း များလာတယ်။ ၁၉၅၀ ခုတွေရောက်တော့ အာလူးစိုက်ခဏဟာ ၁၉၅၀ ခုတွေ ကထက် နှစ်ဆအထိ တိုးချဲ့လာပါပြီ။ တစ်ခဏအလိုက် အာလူး အထွက်ကလည်း ၁၉၅၀ ခုနှစ်ကထက် ၃၀ ရာခိုင်နှုန်း တိုး လာတယ်။ တောင်သူတွေဟာ အာလူးစိုက်ရာမှာ ခေတ်မီစက်မှု ပညာတွေကိုလည်း အတော်သုံးလာကြတယ်။ ဓာတ်မြေသဏ္ဍာန်၊ ပိုးသတ်ဆေး၊ မှိုသတ်ဆေး၊ ပေါင်းသတ်ဆေး၊ စတာတွေကိုလည်း ပုံအောပြီး သုံးကြတယ်။ ခေတ်မီရေစိုက်နဲ့ ခေတ်မီစနစ်တွေ အတွက်လည်း အရင်းအနှီးတွေ စိုက်ထုတ်ကြရတယ်။ ကိုယ့် လက်ထဲမှာ အရင်းအနှီး မရှိသေးရင်လည်း ကုမ္ပဏီကြီးတွေက ငွေချေးပေးတယ်။ အကြားစနစ်နဲ့ ရောင်းပေးနေတယ်။ သည်လို နဲ့ အာလူးစိုက်စဉ်က မကြာခင် မြင့်တက်လာ ပါတော့တယ်။ တစ်ခဏ ကုန်ကျစရိတ်ဟာ ဒေါ်လာ ၁.၅၀၀ အထိ ရှိလာ ပါတယ်။ တောင်သူတစ်ဦးဟာ အနည်းဆုံး အာလူးခဏ ၄၀၀ တွက်လောက် စိုက်ကြတာဆိုတော့ ကုန်ကျစရိတ်ချည်း ဒေါ်လာ ခြောက်သိန်းလောက် ရှိနေတာပေါ့။ အရင်း ပြန်ရခိုဆိုရင် အာလူး တစ်ဟန့်တိုက် အနည်းဆုံး ငါးဒေါ်လာရမှ ဖြစ်မှာပါ။ ၁၉၅၆-၅၇ အာလူးပေါ်ဖို့နဲ့တန်းက အာလူးဈေးက တစ်ဟန့်တိုက်ကို တစ် ဒေါ်လာခွဲပဲ ဖြစ်သွားတယ်။ အဲသည်နှစ်က တူးဖော်စရိတ်တောင် မကြာလို့ အာလူးတွေ မဖော်ဘဲ ထားလိုက်ကြရတယ်။ မဖော် ပြန်တော့လည်း အာလူးတွေ ပုပ်ပြီး ဖြေတွေ ပျက်ကြရပြန်တယ်။ အခုတော့ အာလူးဈေး နည်းနည်း ပြန်တက်လာတယ်။ ဒါလည်း အရင်းလောက်ပဲ ဖြစ်နေတုန်းပါ။ ဒါကြောင့် အာလူးခင်းတွေ ဖန်ပြေးသူတွေ အာလူးကို



လက်လျှော့သွားသူတွေ အများကြီး ရှိနေတယ်။ အာလူးတောင်သူတစ်ဦးက 'ကျုပ်တို့ ချုပ်ကိုင်နိုင် တာဆိုလို့ တစ်ခုစီရှိတယ်။ အဲဒါကတော့ မနက်ဖြန် ဘယ်အချိန် ထပြီး အလုပ်လုပ်မလဲဆိုတဲ့ အချက် တစ်ခုတည်းပဲ' လို့ ပြောပါတယ်။ အာလူး တောင်သူတွေဟာ ရာသီဥတုဒဏ်၊ ပိုးမွှားဒဏ် သာမက အာလူး ပြုပြင် အချောကိုင်တဲ့ တုမ္ပကီကြီးတွေရဲ့ ခြယ်လှယ်မှုကို အလူးအလိုမခံနေရတာပါ။ စားသုံးသူတွေက အာလူးကြော် ၁.၅ ဒေါ်လာစိုး ဝယ်စားမှ အာလူးတောင်သူလက် ထဲ ၂ ဆပဲ ရောက်တဲ့ အခြေအနေပါ။

မက်ဒေါ်နယ် ဗတ်စ်စု စားသောက်ဆိုင်တွေက ဆင်မိ ပလော့ရဲ့ အာလူးကြော်တွေကို သဘောကျသွားတယ်။ မက်ဒေါ်နယ်မှာ ကိုယ်တိုင် ကြော်ရင် ဒီထက် အကုန်အကျ များမှာ ဆိုတော့ ဆင်မိပလော့ ဆီကပဲ ဖောက်သည် လူတော့တာပေါ့။

ကျေးလက် လူမှုဝေဒါရဂူ တစ်ဦးက အမေရိကန် လယ်ယာစိုက်ပျိုးရေး ဘဝတို ရှေးခေတ်သုံး 'သဲနာရီ' နဲ့ နှိုင်းယှဉ် ပါတယ်။ အထက်အောက် ဘန်ဘူးလုံးနှစ်ခုကို ခါးသိမ်သိမ်နဲ့ ဆက်သွယ်ထားတဲ့ သဲနာရီကို မြင်ဖူးကြပါလိမ့်မယ်။ 'လယ်ယာ စိုက်ပျိုးရေးသမား နှစ်သန်းက အပေါ်ခန်းဘူးထဲမှာ ရှိပြီး အောက် ခန်းဘူးကတော့ စားသုံးသူ ၂၅၇ သန်း ရှိပါတယ်။ လယ်ယာ စိုက်ပျိုးရေးက ထွက်တဲ့ ထွက်ကုန်တွေ စားသုံးသူလက်ထဲ ရောက်ဖို့ဆိုရင် အလယ်မှာရှိတဲ့ အပေါက်ကျဉ်းကလေးကို ဖြတ် ကြရပါတယ်။ အဲဒီ အပေါက်ကျဉ်းကလေးမှာ တစ်ခါလောက် ပဲရှိတဲ့ နိုင်ငံစုံဖြန့်ကျက်တဲ့ စီးပွားရေး ကော်ပိုရေးရှင်းတွေက စောင့် နေတယ်။ အပေါက်တနေ ဆင်းလာသမျှ ကုန်ပစ္စည်းတွေ ပေါ်ကနေပြီး ဒီကော်ပိုရေးရှင်းတွေက အမြတ်တွေ ထုတ်ယူနေကြတယ်' ဆိုပြီး အသည် ပါရဂူက ပြောပါတယ်။

အန်အာရဒါနဲ့ ပြည့်စုံတဲ့ အာလူးကြော်

အာလူးကြော် ရခိုဆိုရင် အပူချိန် ၃၂၅ ဒီဂရီရှိတဲ့ အထူး ဆီပူဆိုးကြီးထဲမှာ အာလူးချောင်းတွေကို နှစ်ပြီး ကြော်ရတယ်။ အာလူး အမျိုးအစားကိုတော့ အလုပ်ကြီးအဖို့ Russet Burbank ကို သုံးကြတယ်။ အာလူးချောင်း ရှည်ရှည်လှီးလှီးရတဲ့ 'ပရိုဗင်' တစ်စာတ်လည်း များတယ်။ အာလူးကြော်မယ် ဆီကတော့ အပဲဆီ ၉၃ ဆ၊ ငါးပဲဆီ ၃ နှစ်ဆ ရောရတယ်။ ၁၉၉၀ ခု နောက်ပိုင်းမှာ အပဲဆီသုံးတဲ့တိရစ္ဆာန် လူပြောများ လာတဲ့အတွက်



BURMESE CLASSIC

လုပ်ငန်းကြီးတွေဟာ 'အနံ့အရသာ' ဖော်စပ်တဲ့ လုပ်ငန်းတွေနဲ့ သီးခြား နေလို့ မရပါဘူး။ သီးခြားမနေရုံမက မှီခိုအားထား ပြုရအဖြစ် တွဲဖက်နေကြရတာပါ။



တွဲဖက်စားစရာ ပြင်သစ်အလုံးကြော် တင်းရွက်ဆီကို သုံးလာတယ်။ ဟင်းရွက်ဆီကို သုံးရတော့ မူလ အနံ့အရသာအတိုင်း ခြေစိတော့ဘူးပေါ့။ သည်အခါမှာ အမဲဆီလည်း မသုံးရ။ အမဲဆီ အနံ့အရသာရအောင် နည်းသစ်တွေ ထွင်လာတယ်။ အဲသည်နည်းကိုတော့ 'သဘာဝ အနံ့အရသာ မပျက်တဲ့နည်း' လို့ပဲ ပြောခဲ့ကြတာပါ။ အဲသည် သဘာဝ အနံ့ အရသာဟာ ဘယ်ကလာပါသလဲ။

သည်နေ့ အမေရိကန်တွေ စားသောက်နေတဲ့ အစားအစာ ရဲ့ ၉၀ ရာခိုင်နှုန်းဟာ 'သဘာဝအသီးအနှံ၊ သားငါး၊ ဖျော်ရည် တွေမဟုတ်ဘဲ ပြုပြင်အချောကိုင် စည်သွတ်ထားတဲ့ အစားအစာ တွေဖြစ်နေကြတယ်။ အဲသည် အစားအစာတွေဖော်က တံဆိပ် တွေကိုကြည့်ရင်တော့ 'သဘာဝ အနံ့အရသာ' စာတန်း ပါကြတာမျိုးပဲ။ အသီးအနှံ အသားငါးတွေကို စည်သွတ်ပြီး အအေးခဲပြီး အခြောက်ခံပြီးဆိုတာနဲ့ ပင်ရင်းသဘာဝ အနံ့အရသာတွေ ဖျက်ဆီးဘဲ မနေတော့ပါဘူး။ ဒါကြောင့် အစားအစာ ပြုပြင်တဲ့ စက်ရုံတွေဟာ ကိုယ်ပြုလုပ်တဲ့ စားသောက်ကုန်ရဲ့ မူလအနံ့အရ သာတွေနဲ့ ဆွဲဆောင်မှုရှိတဲ့ အနံ့အရသာတွေ ဖြည့်ပြီးမှ စည်သွတ် ထုပ်ပိုးလေ့ ရှိကြတယ်။ ဒါကြောင့် အစားအသောက် အချောကိုင် စည်သွတ်တဲ့

အနံ့အရသာ ထုတ်လုပ်ရေးလုပ်ငန်း

BURMESE
CLASSIC



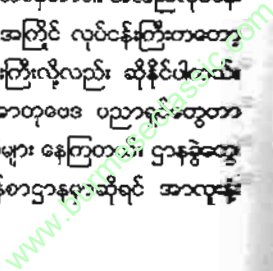
၁၉၆၀ ခုတွေမှာတော့ ဖတ်စဉ် အရန်သင့်
စားသောက်ကုန် လုပ်ငန်းကြီး ပေါ်ထွက်လာပြီး
စာတုမေဒက ထုတ်ယူတဲ့ သဘာဝ အနံ့အရသာ
တွေကို အကြီးအကျယ် အသုံးချလာကြပါတယ်။
အမေရိကန်မှာ အနံ့အရသာသစ်တွေ ထည့်သွင်းတဲ့
ဖတ်စဉ်စားသောက်ခွယ် အမျိုးအစား ၁၀,၀၀၀ လောက်
နှစ်စဉ် စမ်းသပ်ရောင်းချ နေပါတယ်။



အနံ့အရသာ ထုတ်လုပ်ရေးလုပ်ငန်း

အနံ့အရသာ ထုတ်လုပ်ရေး လုပ်ငန်းတွေဟာ တကယ် ပြောရရင် ဖတ်စဉ်
လုပ်ငန်းတွေရဲ့ အသက်သွေးကြော လုပ်ငန်းလို့တောင် ခေါ်နိုင်ပါတယ်။ သည်လုပ်ငန်းတွေဟာ
အင်မတန် လျှို့ဝှက်ရတဲ့ လုပ်ငန်းပါ။ သူ ဆက်ဆံရတဲ့ ကုမ္ပဏီတွေကလည်း တစ်ခုနဲ့
တစ်ခု အပြိုင်အဆိုင် ဖြစ်နေပြီး ကိုယ့်ကုန်ပစ္စည်းရဲ့ လျှို့ဝှက်ချက်ကို တခြားသူ မသိအောင်
တာကွယ်နေကြသူတွေပါ။ ဒါကြောင့် ကုမ္ပဏီ တစ်ခုအတွက် ဖော်စပ်ပေးရတဲ့ အနံ့အရသာကို
တခြားကုမ္ပဏီက မသိအောင် လျှို့ဝှက်ပေးရ ပါတယ်။ 'အနံ့ အရသာထုတ်လုပ်မှု လုပ်ငန်း'
ဟာ အမှန်တကယ် ဓာတုဗေဒ ဓာတ်ခွဲခန်း၊ ဓာတုဗေဒ အလုပ်ရုံ တစ်ခုသာ ဖြစ်ပါတယ်။

အနံ့အရသာ ထုတ်လုပ်ရေး လုပ်ငန်းတွေ ကမ္ဘာအနှံ့မှာ ရှိပါတယ်။ အမေရိကန်မှာ သာမက
ဥရောပနဲ့ ဂျပန် နိုင်ငံတွေမှာလည်း သည်လုပ်ငန်းက တွင်ကျယ်နေတာပါ။ အဲသည်လုပ်ငန်း
တွေထဲမှာ IFF ဆိုတဲ့ နိုင်ငံတကာ အနံ့အရသာနဲ့ အမွှေးအကြိုင် လုပ်ငန်းကြီးဟာတော့
အတော် ထင်ရှားတယ်။ ကမ္ဘာပေါ်မှာ အကြီးဆုံး လုပ်ငန်းကြီးလို့လည်း ဆိုနိုင်ပါတယ်။
သူ့ စက်ရုံကြီးထဲမှာ ဓာတ်ခွဲခန်းမျိုးစုံရှိပြီး ဝတ်စုံဖြူဝတ် ဓာတုဗေဒ ပညာရှင်တွေဟာ
ဖန်ဘူးတွေ၊ ဖန်ပေါင်းချောင်တွေကြားမှာ ပျားပန်းခပ် အလုပ်များ နေကြတယ်။ ဌာနခွဲတွေ
ဌာနစိတ်တွေကလည်း အများကြီး။ သွားရည်စာနဲ့ အငန်စာဌာနလိုရင် အလုပ်နဲ့



ဘိဝံကျပ်နဲ့ ပြောင်းဖူးနဲ့တွေ့ကစပြီး ဝေးဝေးနဲ့၊ ကြောင်စာနဲ့အထိ ဖော်စပ် ပေးတယ်။ သကြားလုံးဌာနကတော့ ချိုချိုပြုံးပြုံး၊ ရေခဲမုန့် မျိုးစုံ၊ သွားတိုက်ဆေးမျိုးစုံ၊ ပလတ်ကျင်း ဆေးနဲ့ဖိနပ် ထုတ်လုပ်ပေးတယ်။ အဖျော်ယမကာ ဌာနမှာဆိုရင် လက်ဖက်ရည် ကော်ဖီနဲ့ ဖျော်ရည် ဘိလပ်ရည်နဲ့ကစပြီး ဘီယာ၊ ဝိုင်၊ ဘရန်နီနဲ့တွေ့ ဖော်စပ်နေတယ်။

အနံ့အရသာပါတဲ့ ဓာတုဗေဒ ဆေးစက်တစ်စက်ဟာ စမီ ဝေရူးကန်ကြီး ၅ တန်စာလောက်ကိုတောင် အနံ့အရသာ ပျံ့နှံင်တာဆိုတော့ သည်လုပ်ငန်းက တုန်ကုန်လျှစ်လျှစ်နဲ့ အတော် အလုပ်တွင်ပါတယ်။ လူနာခေါင်းက အနံ့ တစ်ထရီလုံးပုံ ပုံရင် သုံးပုံလောက်ရှိတာနဲ့ သိနိုင်စွမ်း ရှိတာပါ။ အဲသည် ဓာတုဗေဒ ဆေးလေးရဖို့ ဓာတုဗေဒ ဖွဲ့ည်း အမျိုးအစားတွေ လေးငါးခြောက်ဆယ် ပေါင်းစပ်ရတာပါ။ စတော်ဘယ်ရီသီး အနံ့ ရဖို့ ဓာတုဗေဒပစ္စည်း အမျိုးပေါင်း ၃၅၀ လိုအပ်ပါတယ်။ အဲသည် ဓာတုဗေဒပစ္စည်းတွေကို လိုအပ်သလို တွဲစပ်ရောနှောမှ စတော်ဘယ်ရီအနံ့ ထွက်လာပါတယ်။ မူလ သဘာဝအနံ့ အတိုင်း ပါပဲ။

အနံ့အရသာ ထုတ်လုပ်မှုသမိုင်း

အစားအသောက်မှာ ထည့်တဲ့ အနံ့အရသာ ထုတ်လုပ်မှု တွေကို ၁၉ ရာစု အလယ်ပိုင်းမှာ စတင်တယ်လို့ သိရပါတယ်။ အရင်ကတော့ အင်္ဂလန်၊ ပြင်သစ်၊ နယ်သာလန်စတဲ့ နိုင်ငံတွေ မှာ ရေမွှေးနဲ့ အလှဆီလုပ်ငန်းတွေ ရှိခဲ့ဖူးပါတယ်။ အစား အသောက်ရဲ့ ပင်ကိုယ်သဘာဝအနံ့ ဖော်စပ်တာကို ကျွန်ုပ် သိပ္ပံ ပညာရှင်တစ်ဦးက မမျှော်လင့်ဘဲ တွေ့ရှိခဲ့တာလို့ သိရတယ်။ သူဟာ ဓာတ်ခွဲခန်းတစ်ခုထဲမှာ ဓာတုဗေဒ ပစ္စည်းတွေကို ရောနှောမိရာက စပျစ်သီးအနံ့နဲ့ တစ်သေဝေမတိမ်း တူတဲ့ အနံ့တစ်ခု ထွက်လာတာကို ရှုရှိုက်မိခဲ့တယ်။ အဲသည်ပျစ်သီး အနံ့ကို ပေးတဲ့ ဓာတ်ရောကတော့ မီသိုင်းအင်သရာနီလီတ် ဖြစ်ပါတယ်။ နောင်ဆိုရင် စားသောက်ကုန်မှာ စပျစ်သီးနဲ့လိုချင်ရင် မီသိုင်း အင်သရာနီလီတ်ကိုပဲ သုံးလာကြပါတယ်။

ဒုတိယ ကမ္ဘာစစ် နောက်ပိုင်းမှာတော့ ကိုယ်မှန်း၊ ဘီစကွက်၊ သကြားလုံး၊ ဆိုဒါရည်စတာတွေမှာ ဓာတုဗေဒနဲ့ ထုတ်လုပ်တဲ့ အနံ့အရသာတွေကို တွင်တွင်ကျယ်ကျယ် သုံးလာပါပြီ။ ၁၉၆၀ ခုတွေမှာတော့ ဖတ်စ်ဗု အရနံ့သင့် စားသောက်ကုန် လုပ်ငန်းကြီး ပေါ်ထွက်လာပြီး ဓာတုဗေဒက ထုတ်ယူတဲ့ သဘာဝ အနံ့အရသာ တွေကို အကြီးအကျယ် အသုံးပြုလာကြပါတယ်။ အမေရိကန်မှာ အနံ့အရသာသစ်တွေ ထည့် သွင်းတဲ့ ဖတ်စ်ဗုစားသောက်ခွယ် အမျိုးအစား ၁၀,၀၀၀ လောက် နှစ်စဉ် ပမ်းသပ်ရောင်းရ နေပါတယ်။ အဲသည် အနံ့အရသာသစ်တွေဟာ IFF က ဖော်စပ်ပေးလိုက်တဲ့ သဘာဝ အနံ့အရသာတွေ

ဖြစ်ပါတယ်။ အမေရိကန်က အနံ့အရသာ ထုတ်လုပ်မှု လုပ်ငန်းတွေရဲ့ ဝင်ငွေဟာ မသေးဘူး။ နှစ်စဉ် ဒေါ်လာ ၁၄ ဘီလီယံတောင် ရှိတယ်။

အနံ့အရသာ ပါရဂူများရဲ့ ကဏ္ဍ

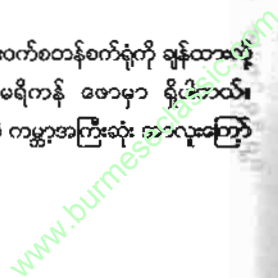
အနံ့အရသာ ထုတ်လုပ်မှုမှာ နောက်ထပ်အရေးကြီးတဲ့ က တစ်ခု ရှိပါသေးတယ်။ သည်က က ဓာတုဗေဒ ဓာတ်ခွဲခန်းတွေထက်တောင် အရေးပါတာပါ။ အဲဒါကတော့ အနံ့အရသာ ပါရဂူများရဲ့ က ပါပဲ။ သူတို့ကို အနံ့အရသာ ပါရဂူ (Flavourist) လို့ပဲ ခေါ်နေကြပေမဲ့

ထကယ်တော့ ဓာတုဗေဒ ပညာရှင်တွေပါ။ ဒါပေမဲ့ သူတို့ဟာ ဓာတုဗေဒကို သာမက ဇီဝဗေဒ၊ ပါဏဗေဒ၊ ဩဂ်နစ် ဓာတုဗေဒတွေလည်း နှံ့စပ်တယ်။ စိတ္တဗေဒကိုလည်း တီးမိခေါက်မိ ရှိကြတယ်။ သူတို့ဟာ အနံ့ အရသာပိုင်းကို သာမက ပျော့ပျောင်းမှု၊ စေးကပ်မှု၊ ချောမွတ်မှု၊ အစိုဓာတ်၊ သိပ်သည်းမှု၊ ကြွပ်ရွမ့စတဲ့ ရုပ်လက္ခဏာတွေကိုပါ အက်ခတ် စစ်ဆေးနိုင်စွမ်း ရှိကြတယ်။ အနံ့အရသာ ပါရဂူတွေ ကတော့ သူတို့ဟာ တေးပြုဆရာတွေ ဖြစ်ပါတယ်လို့ ပြောကြ ပါတယ်။ နားဝင်ချိုပြီး အရသာထူးမယ့် တီးလုံးတီးကွက်တွေ အပြီ တီထွင်ကြံဆနေကြသူတွေပေါ့။ တော်ရုံ အာရုံခံစားမှု ရှိသူ၊ အနံ့အရသာ သိသူဟာ အနံ့အရသာ ပါရဂူ မဖြစ်နိုင်ပါဘူး။ သူတို့ တစ်တွေဟာ ကုမ္ပဏီက လိုချင်တဲ့ အနံ့အရသာတွေကို ရအောင် ရှာနေကြတယ်။ အခုလည်း မက်ဒေါ်နယ်အတွက် အမဲဆီမသုံးဘဲ အမဲဆီနဲ့ ပွေးယုံမယုံ အလားကြော်အနံ့တွေ ထုတ်ပေးလိုက်ပါပြီ။

ကမ္ဘာ့အကြီးဆုံး အားလူးကြော်စက်ရုံ

ကမ္ဘာ့တော်တို့ဟာ အားလူးကြော်နဲ့ ပတ်သက်ရင် လင်းဝက်စတန်စက်ရုံကို ချန်ထားလို့ မရပါဘူး။ သည်စက်ရုံဟာ အိုင်ဒါးဟိုးပြည်နယ် အမေရိကန် ဧရာမှာ ရှိပါတယ်။ အက်ဘာဒင်းမြို့က ဆင်မံပလော့ စက်ရုံထက် ပိုထုတ်လုပ်တဲ့ ကမ္ဘာ့အကြီးဆုံး အားလူးကြော်

အနံ့အရသာ ပါရဂူတွေ ကတော့ သူတို့ဟာ တေးပြုဆရာတွေ ဖြစ်ပါတယ်လို့ ပြောကြ ပါတယ်။ နားဝင်ချိုပြီး အရသာထူးမယ့် တီးလုံးတီးကွက်တွေ အပြီ တီထွင်ကြံဆနေကြသူတွေပေါ့။ တော်ရုံ အာရုံခံစားမှု ရှိသူ၊ အနံ့အရသာ သိသူဟာ အနံ့အရသာ ပါရဂူ မဖြစ်နိုင်ပါဘူး။



စက်ရုံကြီးပါ။ သူ့စက်ရုံက ထွက်တဲ့ ပြင်သစ် အာလူးကြော်များ ဟာလည်း မက်ဒေါ်နယ်ကိုပဲ ဝေးသွင်းနေ ပါတယ်။

လင်းတက်စတန်စက်ရုံကိုလည်း ၁၉၅၀ ခုမှာပဲ တည်ဆောက်ပါတယ်။ လင်းတက်စတန် တုဇာကိုပိုင်ရှင် ဝေးသတ်လင်းဟာ တီထွင်သူတစ်ဦး ဖြစ်ပါတယ်။ သူဟာ အာလူးတွေကို အိမ်ထဲမှာတော့ မလုပ်ဘဲ သံမဏိ ဓားသွားပါးတွေကို ဆန်ခါကွက် လိုဆင်ပြီး အာလူးတွေကို အချိန်ပြင်းပြင်းနဲ့ ဆန်ခါထဲကို ဆောင့်သွင်းတဲ့နည်းကို သုံးတယ်။ အာလူးတွေ အချိန်ပြင်းပြင်း ဝင်သွားဖို့အတွက် တစ်စက္ကန့်ကို ၁၀၀ ပေနှုန်းမြန်တဲ့ ရေပိုက်ခေါင်းကြီးနဲ့ တရကြမ်း မှုတ်ထုတ်လိုက်ပါတယ်။ သည်နည်းကို ရေသေနတ်သုံး ဓားပါး Water gun knife လို့ ခေါ်ပါတယ်။ အခု အာလူးကြော်စက်ရုံဟာ သည်ရေသေနတ်ကို သုံးတဲ့အတွက် ကြော်စရာ အာလူးချောင်းတွေ ပိုထုတ်လုပ်နိုင် ပါတယ်။

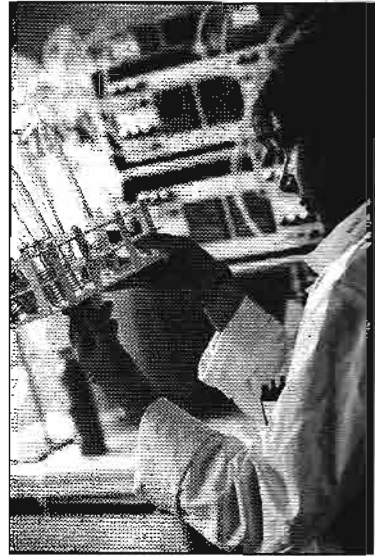
စက်ရုံထဲကို မသွားခင် အာလူးလျောင်းခန်းကြီးကို အရင် သွားကြည့်ပါဦး။ အနက် ပေ ၂၀ ရှိပြီး အကျယ် ပေ ၁၀၀ ရှိတဲ့ လှောင်ခန်းကြီးရဲ့ အရှည်က ဘောလုံးကွင်း နှစ်ပြန်တာ လောက် ရှိပါတယ်။ သည်လှောင်ကန်ကြီးကို မီးဖိုခုံဖိုနဲ့ထွန်းထား ပြီး အပူချိန် ၄၆ ဒီဂရီရှိအောင် အမြဲထိန်းသိမ်းနေတယ်။ အာလူးပုံကြီးဟာ အပေါ်ကကြည့်ရင် သဲပုံကြီးလို့တောင် ထင်ရပါတယ်။ သည်စက်ရုံမှာ အဲသည် အာလူး လှောင်ကန်မျိုး ခုနစ်ခုတောင် ရှိပါသတဲ့။

အာလူးတွေ ရောက်လာတာနဲ့ စက်ရုံအပြင်မှာ ရှိတဲ့ အကြီး အသေးခွဲတဲ့ သံမဏိတန်၊ ဆန်ခါကြီးတွေထဲ ဗြိတိသိန်ရတယ်။ ပြီးတော့ ကျောက်ခံသလိ မပါရအောင် ရေတန်ငယ် တစ်ခုကို ခြတ်ရတယ်။ စက်ရုံကြီးထဲမှာတော့ ဧရာမပိုက်ကြီးတွေ ဟိုသည် သွယ်တန်းနေတာ တွေ့ရမယ်။ ဗိုင်ဘာ ဦးထုပ်ဆောင်းထားတဲ့ အလုပ်သမားတွေဟာ လင်းထိန်တဲ့ စက်ရုံထဲမှာ လူးလား ခတ်နေကြတယ်။ အာလူးတွေရဲ့ တုန်ခတ်မှုနဲ့ အသံတွေသာ မရှိရင် သည်စက်ရုံကို ရေနံချက် စက်ရုံလို့တောင် ထင်ကြမှာပါ။ စက်ခါးပတ်လမ်းပေါ်က တစ်ပြိုင်တည်း ဝင်လာတဲ့ သန့်ရှင်းပြီး အာလူးတွေဟာ ပထမဆုံး အခွံရွတ် စက်ထဲ ဝင်ရတယ်။ အခွံရွတ်တာလည်း ရေခန်းတွေ မှုတ်တဲ့နည်းကို သုံးတာပါ။ အာလူးကို ၁၂ စက္ကန့်လောက် ရေခန်းတွေပူပြီးနဲ့ မှုတ်လိုက်ရင် အခွံတွေ နူးပြီး ကျွတ်ထွက် လွင့်စင်သွားကြတယ်။ အခွံရွတ်ပြီးတဲ့ အာလူး တွေကိုတော့ Water gun knife ထဲ သွင်းပြီး ရေပိုက်ခေါင်းနဲ့ တရစပ် မှုတ်သွင်းပေးတယ်။ တားတော့ရဲ့ ဟိုထက်မှာ ရေခန်း ပြီးသား အာလူးချောင်းလေးတွေ ရလာပြီပေါ့။ WGK စက်ထဲ သွင်းတာကို ဒီဒီယိုကင်မရာ ၄ ခုနဲ့ စောင့်ကြည့် ဖမ်းဆီးနေ တာပါ။ အာလူးချောင်းထဲမှာ

အပုပ်အပြွ ပါလာရင် အလိုအလျောက်နည်းနဲ့ စက်ခါးပတ် လမ်းပေါ်ကနေ လေနဲ့ မှုတ်ပစ်တယ်။ ဘေးကို ကျလာတဲ့ အပုပ်ပါတဲ့အပိုင်းကို ဓားစက်ကလေးက သူ ဘာသာ လှီးဖြတ်ပစ်တယ်။ အပုပ်ပိုင်း မရှိတော့တဲ့အခါ ဆဲသည် အာလူးချောင်းကို တခြားအာလူးတွေဆီ ပြန်ပို့ပေးတယ်။ အားလုံး စက်ကပဲ လုပ်တာတဲ့လေ။ ရေခန်းနဲ့ဆေးပြီးတဲ့ အာလူးကို လေပူနဲ့ ပြန်မှုတ်ပေးပြီးရင် ကြော်လို့ ရပါပြီ။

ခြောက်သွားတဲ့ အာလူးချောင်း ကလေးတွေဟာ စက်ခါးပတ်နဲ့အတူ ပေါင်ချိန် ၂၅.၀၀၀ ဆဲ့တဲ့ ဧရာမ ဆီပူကန်ကြီးထဲ ပုပ်ဆင်းသွားကြပြီး ပြန်တက်လာတဲ့အခါ ရုတ်ချင်းအေးအောင် ဖိသိပ် အမိုးနီးယားသုံး လှုပ်တစ်ပြက် အအေးခံစက်ထဲ ဝင်ကြရတယ်။ သည်နောက်တော့ ထုပ်ပိုးတဲ့ အဆင့်တွေကို ရောက်တာပေါ့။ အာလူးကြော်တွေကို စက်ရုပ်တွေကပဲ ခြောက်ပေါင်ထုပ် ချိန်တယ်။ စက်ရုပ်တွေကပဲ အဆင့်ဆင့် အိတ်ကြီးအိတ်ငယ် ထည့်တယ်။ ဂျပ်ပုံးတွေထဲ ထည့်တယ်။ ဂျပ်ပုံးထဲ ထည့် ပြီးတော့မှ လူတွေက ယူပြီး အအေးပေး စတိုခန်းထဲ ပို့ပေးကြတာပဲ။ အအေးပေး စတိုခန်းကလည်း ခပ်သေးသေးပါပဲ။ အာလူးကြော် ပေါင်ချိန် သန်း ၂၀ လောက်ထည့်တာတောင် တစ်ဝက်က လွတ်နေသေးတာ တဲ့လေ။

သည်စက်ရုံမှာလည်း ဓာတ်ခွဲခန်းတစ်ခု ရှိတယ်။ အအေး ပေးစတိုခန်းနားမှာ ထားတာပါ။ သိပ်မကြီးပါဘူး။ ဓာတ်ခွဲခန်းရဲ့ တာဝန်က အာလူးကြော်တွေကို အထုပ်ဖောက်ပြီး သကြားပါဝင်မူ၊ ကစီဓာတ် ပါဝင်မူ၊ အရောင်အဆင်း စတာတွေကို စစ်ဆေးရ တာပါ။ ၂၄ နာရီ တာဝန်ယူရပါတယ်။ ပုံမှန်အားဖြင့်တော့ နွေရာသီဆိုရင် အာလူးထဲမှာ သကြားမာထဲ များနေတတ်လို့ ဓာတ်လျှော့ပေးရတယ်။ ဆောင်းမှာတော့ အာလူးထဲမှာ သကြား ဓာတ်လျှော့နေလို့ သကြားထည့်ပေးရတယ်တဲ့။ အရည်အသွေး ပုံမှန်ဖြစ်အောင် သည်စက်ရုံနဲ့အတူ



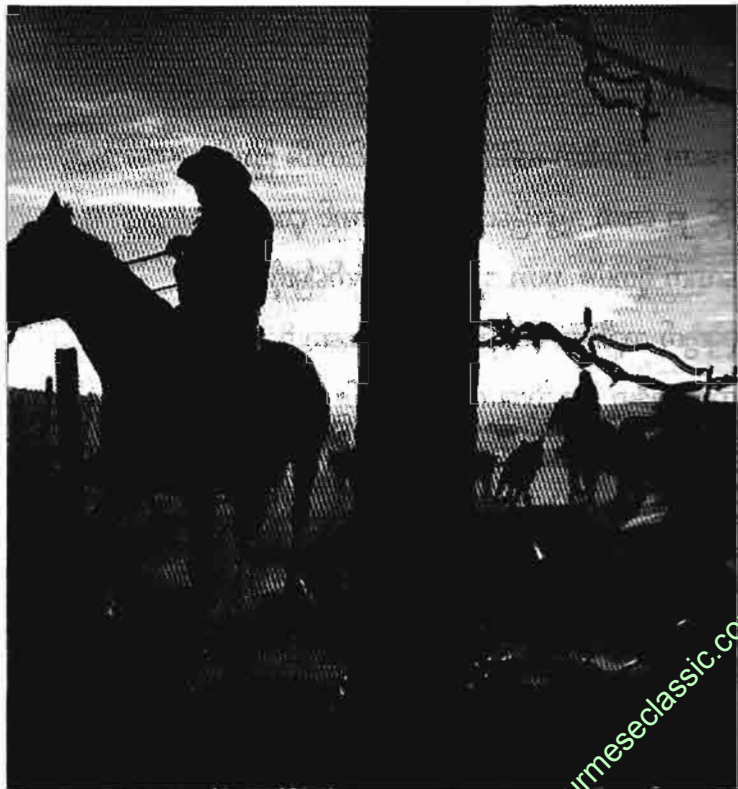
အနံ့အရသာ ပါရုတစ်ဦး

www.burmeseclassic.com

တာဝန်ယူထားရတာပါ။ တစ်ခုထူးတာက သူတို့ဟာ အာလူးကြော်ထုတ်တွေကို နာရီဝက်
တစ်ကြိမ် စမ်းသပ်ပြီး ကြော်ကြတယ်။ ဇက်စ်ရဆိုင်တွေမှာ သုံးတဲ့ မီအိုနဲ့ ကြော်တာပါ။
သူတို့ကြော်ထားတဲ့ ဝါဆိုက် အထူး အာလူးကြော်ဟာ ရွှေရောင်ဝင်းပြီး ကြပ်ရွှေနေလေရဲ့
ရနံ့လေးတလည်း သင်းလို့ပေါ့။



နွားကျောင်းသားကောင်းချိုင်တို့ ပျော်မြူးရာဒေသ

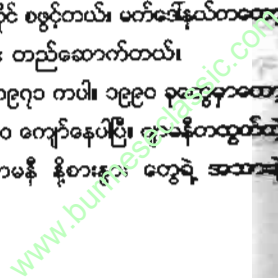


အပေါ်ကန် နွားကျောင်းသား ကောင်းချိုင်းတို့ဖြစ်တဲ့
ကော်လီဂျီနီစပရင်းက အသက် ၄၀ ကျော်အရွယ် 'ဟန်'
ကဟော့ မြင်းမစီးဘဲ ဒေါ်စိန်ဘင်ကို မောင်းတယ်။ မြို့က
ပိုင် ၂၀ ဝေးတဲ့ သူနွားခြံတွေမှာ နွားအကောင် ၄၀၀
လောက် ပို့တယ်။ သူဟာ သူ့ရဲ့ နွားစားကျက်မြေကို
၃၅၅၀၀ အညီအမျှ ပိုင်းခြားထားပြီး သူနွားတွေကို
တစ်တွက်စီမှာ အလှည့်ကျ လွှတ် ပေးတယ်။

နွားကျောင်းသားကောင်းချိုင်းတို့ ပျော်မြူးရာဒေသ

ပလော်ယန်မြို့ကလေးဟာ ဘာလင်နဲ့ ပြီးနစ်လမ်းခန့် တစ်ဝက်မှာရှိပြီး အရှေ့မှာမန်ဆတ်မှာ
ရှိပါတယ်။ စစ်အတွင်းက အကြီးအကျယ်ပျက်စီးခဲ့ရပြီး တချို့ကို အခုထက်ထိဖြန့်
မဆောက်ရသေးပါဘူး။ သိုးမွေးအတုလုပ်ငန်း ကြီးထွားပြီး စက်ရုံတွေက ဝိန်းဆွေ
အမြဲထုတ်လွှင့်ခဲ့တာပါ။ ၁၉၈၉ အောက်တို ဘာလဆန်းမှာ ပလော်ယန်မြို့သားတွေတာ
'လွတ်လပ်မှုကို လိုချင်တယ်' လို့ ကြွေးကြော်ပြီး ဆန္ဒပြခဲ့ကြတယ်။ သည်ဆန္ဒ ပြည့်တာ
ဘာလင် တံတိုင်း မပြုလဲခင် တစ်လအလိုက ဖြစ်ခဲ့ပါတယ်။ နောက်တော့ ဂျာမနီ နှစ်နိုင်ငံ
ပေါင်းစည်းသွားခဲ့ပါတယ်။ ဘာလင် တံတိုင်းပြုလဲပြီး မကြာခင်မှာပဲ အရှေ့မှာမန်မှာ
လုပ်ငန်းသစ်တွေ စတင်တော့ အမေရိကန် ကော်ပိုရေးရှင်းကြီးတွေ ရောက်လာပါတယ်။
အဲသည် ကော်ပိုရေးရှင်းကြီးတွေကတော့ မက်ဒေါ်နယ်နဲ့ ဘာဂါကင်းတို့ပါ။ ဘာဂါကင်းက
၁၉၉၀ နေရာ သီ ဒရက်စ်ဒင်မှာ ဟမ်ဘာဂါတွန်းလှည်းဆိုင် စဖွင့်တယ်။ မက်ဒေါ်နယ်ကတော့
ပလော်ယန်မှာ ပထမဆုံးသော စားသောက် ဆိုင်ကြီး တည်ဆောက်တယ်။

မက်ဒေါ်နယ် ဂျာမနီကို စရောက်ခဲ့တာကတော့ ၁၉၇၁ ကပါ။ ၁၉၉၀ ခုတွေမှာတော့
ဂျာမနီ ဆိုင်ခွဲပေါင်း ၄၀၀ ကျော် ဖြစ်လာပြီး အခု ၁,၀၀၀ ကျော်နေပါပြီ။ ဂျာမနီကထွက်တဲ့
အာလူးနဲ့ ပြင်သစ် အာလူးကြော် ကြော်တယ်။ ဂျာမနီ နို့စားနွား တွေရဲ့ အသားနဲ့



တစ်ဘဝလဲ လုပ်ပါတယ်။ ဂျာမနီမှာတော့ မက်ဒေါနယ် ရွှေရောင်နံ့ကြီးကို နေရာထကာမှာ တွေ့နေရပါပြီ။ မြူးနစ်မြို့နဲ့ သိပ်မဝေးတဲ့ 'ဒါခေါ' ဆိုတဲ့ ယခင် နာဖီ အကျဉ်းစခန်းမှာတောင် ဝက်ဒေါနယ် စားသောက်ဆိုင်ကြီး တစ်ခု ရှိပါတယ်။ ယခင် အကျဉ်းစခန်းဟောင်းနဲ့ နှစ်စာလုံးကျော်ကျော်လောက်ပဲ ဝေးပါတယ်။ အဲသည် စားသောက်ဆိုင်ကြီးဟာ 'ဝက်စတန်း သစ်မက်' ဆိုပြီး အရောင်းမြှင့်တင်တဲ့ ပွဲတွေ မကြာခင်က လုပ်လေ့ ရှိတယ်။ 'ဝက်စတန်း' ပွဲတွေမှာ ဂျေးခေတ် အမေရိက အနောက်ဘက် ဒေသက နွားကျောင်းသားတွေရဲ့ အဆောင်အယောင်တွေ ဆင်ယင် ရေးဖြယ်ထားကြတယ်။ လာကြတဲ့ ပရိသတ်ကလည်း စုံနေတတ်တယ်။ သားသည် အမေတွေ၊ ကလေးတွေ၊ ဆယ်ကျော်သက်တွေ၊ သူတစ်စုံတစ်ယောက်တောင် အငွေအသက် တွေကြားမှာ လီဝိုင်း ဂျင်းဘောင်းဘီတွေဝတ်၊ နီကောဖီနပ်တွေ ဝီဗြီး မာလ်ဘိုရို စီးကရက်တွေ မဲတဲ့သူက မဲလို့ပေါ့။ အမေရိကန် အိပ်မက်ထဲမှာ ထအင်အိပ်ပျော်လို့ ရတဲ့ပွဲမျိုးပါ။

အမေရိကန် နွားကျောင်းသား ကောင်းသွင်တစ်ဦးဖြစ်တဲ့ ကော်လိုရာဒို စပရင်းက အသက် ၄၀ ကျော်အရွယ် 'ဟန့်' ကတော့ မြင်းမစီးဘဲ အိုဖီနီဘင်ကို မောင်းတယ်။ မြို့တ မိုင် ၂၀ ဝေးတဲ့ သူ့နွားခြံတွေမှာ နွားအကောင် ၄၀၀ လောက် ရှိတယ်။ သူဟာ သူ့ရဲ့ နွားစားကျက်မြေကို ဥက္ကဋ္ဌက အညီအမျှ ပိုင်းခြားထားပြီး သူ့နွားတွေကို တစ်တွက်စီမှာ အလှည့်ကျ လွှတ် ပေးတယ်။ တစ်တွက်ကို ၁၀ ရက် ၁၁ ရက်လွှတ်ပြီးရင် နောက်တစ်တွက်ကို ပြောင်းတယ်။ သည်လိုနဲ့ တစ်နှစ်ပတ်လုံး နွားစားမြက်တွေ သဘာဝအတိုင်း ရနိုင်တယ်။ ဟန့်ဟာ ရပ်ရေး ရွာရေးတွေလည်းလုပ်၊ နွားမွေးတာကိုလည်း ကြီးစားပမ်းစား လုပ်တာပါ။ ဒါပေမဲ့ သူ့နွားတွေ ရောင်းချိန်ရောက်ရင် အမဲသား ပြုပြင်တဲ့ လုပ်ငန်းတွေက အလွန်ဈေးနှိမ်ကြတယ်။ နွားဈေး တွေက ၁၀ နှစ်လောက် ဆက်တိုက် တျော့နေခဲ့တာဆိုတော့ နာလန် မထူနိုင်ဘူး။ သည်ကြားထဲမှာ သူ့စားကျက်မြေကို ခြတ်ပြီး ဈေးမအဝေပြေးလမ်းကြီး ဖောက်မယ်လို့ အုပ်ချုပ်ရေးက စီစဉ်တယ်။ နောက်ဆုံးတော့ ဗြိသိကာပေါင်းစုံကို ခြေရင်းဖို့ ကောင်းသွင်ဆန်ဆန်ပဲ ဆုံးဖြတ်လိုက်ပြီး ကိုယ့်ကိုယ်ကို အဆုံး စီရင်ပစ်တယ်။ သူ့လို ကောင်းသွင်တွေ မနည်းလှဘူး။ အမေရိကန်မှာ ကိုယ့်ကိုယ်ကို ထုတ်သေသူ ပျမ်းမျှနှုန်းထက် ကောင်းသွင်တွေ သတ်သေတဲ့နှုန်းက သုံးဆ ပိုများနေပါတယ်။ သူတို့ လုပ်ငန်းမျိုးက တစ်ခါမျိုးပြီးရင် ပြန်မထောင်နိုင်တဲ့ လုပ်ငန်းမျိုး ဖြစ်ပါတယ်။

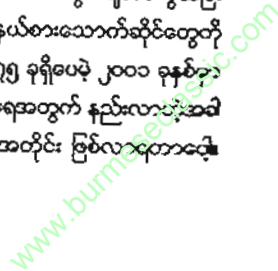
Rancher ခေါ်တဲ့ နွားစားကျက် အကျယ်ကြီးနဲ့ နွားမွေး မြူဂျူတွေနဲ့ နွားကျောင်းသား တောင်းသွင်တွေဟာ အမေရိကန် ဝက်စတန်း အနောက်ဒေသရဲ့ အထိမ်းအမှတ်

ဇာတ်ကောင်တွေပါ။ ဟောလိဝုဒ် ရုပ်ရှင်တွေ ကောင်းမှုကြောင့် ကောင်းသွင် ဆိုတာနဲ့ ကမ္ဘာအနှံ့က လူတိုင်း အမေရိကန် အနောက်ဘက် ဒေသကို ပြေးသတိရကြ ပါတယ်။ အမေရိကန်တွေဟာ တောင်းသွင်တွေကို လွတ်လပ်မှုကို ရွတ်မြတ်နိုးပြီး ကိုယ့်အားကိုယ်ကိုး သူများအဖြစ် တလေးတစားရှိကြတယ်။ အဲသည် လွတ်လပ်မှုနဲ့ ကိုယ့်အားကိုယ်ကိုးမှုရဲ့ သဘက်တတွေဟာ အခုတော့ မရေရာတဲ့ အနာဂတ်နဲ့ ရင်ဆိုင်နေရပါပြီ။ တချို့ဆို လျှင်လျှင်မြန်မြန်ကြီး ပျောက်ကွယ်နေ လေရဲ့။

ပြီးခဲ့တဲ့ အနှစ် ၂၀ အတွင်း Rancher နွားမွေးမြူရှင် ဦးရေဟာ ငါးသိန်းလောက် လျော့ကျသွားတယ်။ လက်ကျန် ရှစ်သိန်းလောက်ဟာလည်း တစ်နေ့တခြား ဖွဲ့ပြာကျလျက် ရှိနေ ပါတယ်။ နွားမွေးမြူသူ အများစုမှာ နွားမွေးတဲ့ အလုပ်တစ်ခုတည်းနဲ့ မရပ်တည်နိုင်တော့လို့ တခြား အလုပ်တွေကို တွဲပြီး လုပ်နေကြတယ်တဲ့။ နွားအကောင် သုံးလေးရာလောက် မွေးတဲ့ ဟန့်တို့လို တောင်းသွင်တွေကတော့ ကြာလေ ဒုက္ခနွှဲတွင်း နှစ်လေ ဖြစ်ကြတာပါ။ နွားမွေးတာ အရင်းလောက်တောင် မရချင် ဘူးတဲ့။ ဒါကြောင့် Rancher တွေနဲ့ ကောင်းသွင်တွေဟာ သဘာဝ ပတ်ဝန်းကျင်ထဲက ပျောက်ကွယ်လုလု မျိုးစိတ်စာရင်းထဲမှာ ရောက်နေပြီဆိုပြီး တချို့က ပြောနေကြ ပါတယ်။

နွားမွေးမြူရေး သမားတွေ နိစ္စဝှံ့ ရင်ဆိုင်ရတဲ့ ပြဿနာ တွေက မသေးဘူး။ မွေးမြူရေး စားကျက် Ranch ဈေးတွေ တက်တယ်။ နွားစားဈေးတွေ တက်တယ်။ ဥပဒေဇာ ကိစ္စတွေ ကျန်းမာရေး ညွှန်ကြားချက်တွေကလည်း တစ်မျိုးပြီးတစ်မျိုး လာနေတယ်။ သူတို့နဲ့ ထိပ်တိုက်ဖြစ်နေတဲ့ ပြဿနာကြီးကတော့ အမဲသတ်လုပ်ငန်းတွေ ဖြစ်ပါတယ်။ အမဲသားပြုပြင် အချောတိုင် လုပ်ငန်းတွေက အဆမတန် ကြီးထွား လာနေကြပြီး မွေးမြူရေး သမားတွေဆီက နွားဝယ်ယူရမှာ မတန်တစ ဆ ဈေးနှိမ်နေတယ်လို့ အများက သူဆနေကြတာပါ။

အမဲသား ပြုပြင်အချောကိုင်တဲ့ လုပ်ငန်းကြီးတွေဟာ ဖတ်စီဇ် အရန်သင့် စားသောက်စရာ လုပ်ငန်းတွေနဲ့အတူ ကြီးထွားကျယ်ပြန့်လာ ကြတယ်။ လုပ်ငန်း ပြိုင်ဆိုင်မှုတွေကြောင့် အမဲသား ပြုပြင် အချောကိုင် လုပ်ငန်းကလေးတွေ ပျောက်ကွယ်ပြီး လုပ်ငန်းကြီးတွေပဲ ကျန်နေကြတယ်။ ၁၉၆၈ ဘုန်းက မက်ဒေါနယ် စားသောက်ဆိုင်တွေကို ဖောက်သည်သွင်းတဲ့ အမဲသား ပြုပြင် အချောကိုင်လုပ်ငန်း ၁၅၅ ခုရှိပေမဲ့ ၂၀၀၁ ခုနှစ်မှာ လုပ်ငန်း ၅ ခုပဲ ရှိတော့တယ်။ အဲသလို လုပ်ငန်းတွေ ကြီးပြီး အရေအတွက် နည်းလာတဲ့အခါ အမဲသားဈေး၊ နွားဈေး တွေကလည်း သူတို့နှုတ်က ထွက်တဲ့အတိုင်း ဖြစ်လာတော့တယ်။



တစ်ခါတလေဆိုရင် အဲသလို အမဲသားပြုပြင် အချောကိုင်တဲ့ ကုမ္ပဏီကြီး သုံးလေးခု တိတ်တိတ်ညှိညှိ နွားဈေးတွေ သတ်မှတ်တာတောင် လုပ်ခဲ့ဖူးတာပါ။ ၁၉၇၀ တုန်းက ထိပ်တန်း ကုမ္ပဏီကြီးတွေ ရှိပေမဲ့ ကုမ္ပဏီကြီး လေးခုပေါင်းဟာ နွားဈေးကွက် ရဲ့ ၂၀ ရာခိုင်နှုန်းကိုပဲ ချုပ်ကိုင်ခဲ့တယ်။ အခုတော့ ထိပ်တန်း ကုမ္ပဏီကြီး လေးခုက နွားဈေးကွက်ရဲ့ ၈၄ ရာခိုင်နှုန်းကိုတောင် ချုပ်ကိုင်နေသတဲ့။ Rancher နွားမွေးသူတွေရဲ့ နွားတွေဟာ အဲသည် ကုမ္ပဏီကြီး လေးခုဖြစ်တဲ့ ConAgra၊ IBP၊ Excel နဲ့ National Beef တွေရဲ့ ဈေးကွက်ထဲက ဘယ်ရုန်းထွက်နိုင်ပါ တော့မလဲ။ အရင်က နွားမွေးသူတွေဟာ နွားတွေကို ဈေးကွက် ပိုပြီး ဈေးကွက်မှာ ဝယ်ချင်သူတွေက လေလဲဆွဲပြီး ကြိုက်ဈေး ပေးဝယ်ကြတယ်။ အခုတော့ ရာစုနှစ် တစ်ခုစာအတွင်း မကြုံ စဖူး နွားဈေးနိမ့်တဲ့ ဒဏ်တွေ ခံနေရတယ်။ လွန်ခဲ့တဲ့ နှစ်ပေါင်း ၂၀ က စားသုံးသူက အမဲသား တစ်ဒေါ်လာခိုး ဝယ်ရင် နွားမွေးသူလက်ထဲ ၆၃ ဆင့် ရပါတယ်။ အခုတော့ ၄၆ ဆင့်ပဲ ရပါတယ်။ နွားမွေးမြူသူကို ဒုက္ခအပေးဆုံးကတော့ အမဲသား ပြုပြင်အချောကိုင်ရေး ကုမ္ပဏီကြီးတွေ ထူထောင်ထားတဲ့ နွားအရှင်လှောင်ပြီး ထောက်ပံ့မှုထားနည်း ဖြစ်ပါတယ်။ သည်ခြံ ကြီးတွေထဲမှာရှိတဲ့ နွားအရေအတွက်ဟာ အမေရိကန်မှာ ရှိသမျှ နွားကောင်ရေရဲ့ ၂၀ ရာခိုင်နှုန်းတောင် ရှိပါတယ်။ အဲသည် ခြံကြီးတွေမှာ နွားအကောင် သိန်းနဲ့ချီ လှောင်ထားပြီး ပြောင်းနဲ့ အသားဓာတ်ပါတဲ့ အစာတွေ ကျွေးထားကြပါတယ်။ ကုမ္ပဏီကြီးတွေဟာ ပြင်ပမှာ နွားဈေး ချဲ့ချင်ရင် အဲသည်နွားအရှင် ထောက်ပံ့ရေးခြံထဲက နွားတွေကို ဈေးကွက်ထဲ အောတိုက် သွင်းကြတော့တာပါပဲ။ တစ်ခါတလေမှာတော့ ကုမ္ပဏီ အကြီးစားတွေဟာ ပုဂ္ဂလိက နွားမွေးမြူသူ အကြီးစားတွေနဲ့ မဟာမိတ်ဖွဲ့ပြီး နွားဈေး ညှိနှိုင်းလေ့ရှိပါတယ်။ အပြင်မှာ နွားဈေးတွေ ကျသွား ပြီးတဲ့အခါ အဲသည် အကြီးစား Rancher တွေရဲ့ နွားကို သီးသန့် ဈေးနဲ့ မူလသဘောတူထားတဲ့အတိုင်း ဝယ်ကြပါတယ်။ အဲသည် ဈေးနှုန်းကိုလည်း အပြင်ကို ဘယ်တော့မှ ထုတ်မပြောကြဘူး တဲ့လေ။

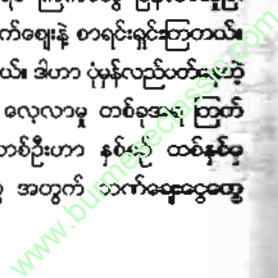
ကြက်ရင်အုပ်သားနဲ့ မက်နပ်ကက်ကြက်ကြော်



၁၉၈၉ ခုနှစ်မှာ မက်ဒေါ့နယ် ကော်ပိုရေးရှင်းဟာ
 စတင်စု အစားအသောက်သစ် တစ်ခုအဖြစ် အိုးပပါတဲ့
 ကြက်သား၊ အသားခြောက်ကြော် တစ်ခုကို ထွင်တယ်။
 မက်နပ်ဂက် Mc Nuggets ပါတဲ့။ ရတနာတုံး
 ကလေးတွေနဲ့ တူတဲ့ ကြက်သား အခြောက်ကြော်ပေါ့။
 မက်နပ်ဂက်ကို လူကြိုက် အတော်များတယ်။

ကြက်ရင်အုပ်သားနဲ့ မက်နပ်ဂက်ကြက်ကြော်

တကယ်တော့ နွားမွေးမြူရေးသမား Rancher တွေဟာ ကြက်မွေးမြူသူတွေရဲ့
 ကံကြမ္မာအတိုင်း ကြုံနေရတာပါ။ သည် ပြဿနာမျိုးကို ကြက်မွေးမြူသူတွေ အစောကြီးကတည်းက
 ကြုံခဲ့ကြဖူးပါပြီ။ ကြက်မွေးသူတွေဟာ ခေတ်မီကြက်မွေးခြံတွေ၊ ခေတ်မီကြက်စား
 ဆေးဝါးတွေနဲ့ ကြက်အကောင် ၂၅,၀၀၀ ဆုံတဲ့ ကြက်ခြံကြီး တစ်ဆောင်အတွက် အဲလော
 တစ်သိန်းခွဲလောက် ကုန်ကျပါတယ်။ ကုမ္ပဏီ တစ်ခုနဲ့ ကြက်ဖောက်သည်သွင်းခွင့် စာချုပ်ရရှိရင်
 သက်က ငွေချေး ပေးတယ်ဆိုတော့ ကုမ္ပဏီတွေနဲ့ စာချုပ်ပြီး ငွေတွေချေးကြတာပေါ့။
 ကုမ္ပဏီကလည်း တစ်ရက်သား ကြက်တွေကို မွေးမြူရေးသမားဆီ ပို့ပေးတယ်။ လိုအပ်တဲ့
 အစာတွေ၊ ဆေးဝါးတွေ ကြက်ရောဂါ ကာကွယ်မှု စောင့်ရှောက်ရေးတွေကို ကုမ္ပဏီက
 အကြေးစနစ်နဲ့ ရောင်းချတယ်။ ကြက်ခြံမှာ စုနစ်ပတ်ကြာရင် ကြက်တွေ ပြန်လာသူဦး
 ကြက် အရေအတွက်၊ ကြက်အလေးချိန်အတိုင်း လက်ရှိပေါက်ဈေးနဲ့ စာရင်းရှင်းကြတယ်။
 ကြက်ဟောင်းထုတ်ပြီးတာနဲ့ တစ်ရက်သား ကြက်တွေ ထပ်ပို့တယ်။ ဒါဟာ ပုံမှန်လည်ပတ်မှုပုံစံ
 စနစ်တစ်ခုကို အပေါ်ယံကြည့်ခြင်း ဖြစ်ပါတယ်။ ၁၉၅၅ ခု လေ့လာမှု တစ်ခုအရ ကြက်
 ၂၅,၀၀၀ ဆုံတဲ့ ကြက်ခြံကြီး ၃၅ နှစ် မွေးခဲ့သူတစ်ဦးဟာ နှစ်ပေါ် ထပ်နှစ်မှ
 အဲလော ၁၂,၀၀၀ ပဲ ဝင်ပါသတဲ့။ သူ့မှာ ကြက်ခြံကြီးတွေ အတွက် သက်ဆောင်မှုတွေ



တိုင်ဆင်နေရပြီး အကြွေးတွေ ထူထောင် ထူလာနေသတဲ့ အဲသည် လေ့လာချက်အရ ကြက်မွေးသူတစ်ဝက်ဟာ သုံးနှစ် မွေးပြီးတဲ့အခါ ငြိကို အရုံးခံပြီး ရောင်းထုတ်သူ ထုတ်တယ်။ လုံးဝ ပစ်ထားသူလည်း ပစ်ထား လိုက်ကြတယ်တဲ့။

၁၉၈၉ ခုနှစ်မှာ မက်ဒေါ်နယ် မက်ဂိုဏ်းရောင်းဟာ ဖတ်စ်ဖု အစားအသောက်သစ် တစ်ခုအဖြစ် အရိုမပါတဲ့ ကြက်သား၊ အသားခြောက်ကြော် တစ်ခုကို ထွင်တယ်။ မက်နပ်ဂက် Mc Nuggets ပါတဲ့ ရတနာတုံး ကလေးတွေနဲ့ တူတဲ့ ကြက်သား အခြောက်ကြော်ပေါ့။ မက်နပ်ဂက်ကို လူကြိုက် အတော်များတယ်။ ကြက်သားတုံးကို တားမောင်းရင်း စားသွားလို့ ရတယ်။ ကလေးတွေကလည်း အသည်းခွဲ ဖြစ်နေတယ်။ အနံ့အရသာကလည်း အာလူးကြော် အရသာမျိုး။ မက်နပ်ဂက်ဟာ အမေရိကန်မှာ ကင်တစ်ကီ ကြက်ကောင်လုံးကြော် ပြီးရင် အရောင်းရဆုံး ကြက်ကြော်ပါ။ ဒါပေမဲ့ ကြက်ရင်အုပ်သား မက်နပ်ဂက်ကြောင့် ကြက်အရောင်းအဝယ် လောက၊ ကြက်မွေးမြူရေး လောကဟာ အကြီးအကျယ်ပုံစံ ပြောင်းသွားခဲ့တာပါ။ သည် အချက်ကို တတိယအကြီးဆုံး ကြက်သားပြုပြင်အချောကိုင် လုပ်ငန်းကြီးဖြစ်တဲ့ ConAgra ဥက္ကဋ္ဌက ဝန်ခံခဲ့ပါတယ်။

မက်နပ်ဂက်ပေါ်ပေါက် ကြက်သားဆိုရင် အကောင်လိုက် ရောင်းကြ ဝယ်ကြတာပါ။ မက်နပ်ဂက် ပေါ်လာတဲ့အခါ ကြက်သားကို တုံးတစ်ပြီး ရောင်းတယ်။ ရင်အုပ်သား၊ ခေါင်သားဆိုပြီး ရောင်းတယ်။ အရိုးမပါတဲ့ အသားသတ်သတ်ဆိုပြီး ရောင်းတယ်။ ဆိုင်တွေမှာလည်း လေစုပ်ထားတဲ့ ပလပ်စတစ် အထုပ်တွေနဲ့ သေချာ ထုပ်ပိုး ရောင်းတယ်။ ကြက်သားကို အထားခံအောင် လျှပ်တစ်ပြက် အေးခဲစေတဲ့ နည်းသုံးပြီး ထုပ်ပိုးကြတယ်။ ၁၉၉၂ မှာ အမေရိကန်တွေရဲ့ ကြက်သားစားနှုန်းဟာ ပထမဆုံး အကြိမ်အဖြစ် အဲဒီသားစားနှုန်းထက် ပိုမြင့်လာတယ်။ ရောင်းသမျှ ကြက်သားရဲ့ ၉၀ ရာခိုင်နှုန်းဟာ တုံးတစ်ပြုပြင်ထုပ်ပိုးပြီး ရောင်းကြတာ ဖြစ်လေတော့ ကြက်သား ပြုပြင်အချောကိုင် လုပ်ငန်း ကြီးတွေ စနိုးပွင့်လာကြတာပေါ့။

မက်နပ်ဂက်သွင်းဖို့ ကန်ထရိုက်ရတဲ့ တိုင်ဆင်ကုမ္ပဏီဟာ မျက်စိရှေ့တင်ပဲ ကြီးလာခဲ့တာပါ။ သည်ကနေဆိုရင် တိုင်ဆင်ဟာ ကမ္ဘာ့အကြီးဆုံး ကြက်သား ပြုပြင်အချောကိုင် လုပ်ငန်းကြီး ဖြစ်နေပါပြီ။ သူ့ကြက်သားတွေကို မက်ဒေါ်နယ်သာမက တခြား စားသောက်ဆိုင် လုပ်ငန်းစုတွေကိုလည်း သွင်းနေရပြီ။ အမေရိကန်မှာ ရှိတဲ့ အကြီးဆုံး လုပ်ငန်းစု ၁၀၀ မှာ ၉၀ ဟာ တိုင်ဆင်ရဲ့ ပြုပြင်ပြီးကြက်သား ဖောက်သည်တွေ ဖြစ်နေပါတယ်။ တိုင်ဆင်ရဲ့ အထက်အောက် ဆက်သွယ်ပုံ စနစ်နဲ့ ဆက်သွယ် ထားတဲ့



မြင်းတစ်စီးနဲ့ နွားတွေကို လိုက်လံထိန်းကျောင်းနေတဲ့ နွားကျောင်းသားတစ်ဦး လုပ်ငန်းတွေတာလည်း အများကြီး ရှိပါတယ်။ တိုင်ဆင်ရဲ့ ဝဲအောက်မှာ ကြက်သားဖောက် လုပ်ငန်းရှိတယ်။ ကြက်သတ်ရုံ ရှိတယ်။ ကြက်သား ပြုပြင်အချောကိုင်ရုံ ရှိတယ်။ ကြက်စာ ထုတ်လုပ်မှုတွေ၊ ကြက်ဆေးဝါးဆိုင်တွေ၊ တီရွက်နဲ့ မွေးမြူရေး ကုသရေး အမှတ်တံဆိပ်တွေ ရှိတယ်။

တိုင်ဆင်ကုမ္ပဏီမှာ ကြက်မွေးမြူရေး ခြံတစ်ခုမှ မရှိပါ။ ‘လွတ်လပ်တဲ့’ ပုဂ္ဂလိက မွေးမြူသူတွေက ကိုယ့်ငွေကိုယ်ရှာပြီး မွေးမြူရေးကြောင့် ဖြစ်နိုင်တဲ့ စွန့်စားမှုတို့ သူတို့ဘာသာ ပြုရတယ်။ တိုင်ဆင်ရဲ့ တာဝန်က ကြက်ခြံတွေကို ကြက်သား ပေါက်သွင်းခေါ် ကြက်ခြံတွေကိုတော့ စံချိန်မီအောင် ကြီးကြပ် ပေးရတာပေါ့။ ယူလာတဲ့ ကြက်တွေကို မိန့်ခေါ် ကြက်တွေ ကျွေးတဲ့ ကြက်စာပုံသေသန့်ကို ပြန်စစ်ပြီးရင် ကြက်ဈေးကို သတ်မှတ်ပေးဖူး။ ကြက်မွေးသူတွေကတော့ သူ့သတ်မှတ်တဲ့ ဈေးနှုန်းပဲ စာရင်းရှင်းရတာပါ။ ကြက်ထုတ် မကျေနပ်တောင်မှ ကုမ္ပဏီပြုပြင်မှာစိုးပြီး သိပ်မပြောကြပါဘူး။ ကုမ္ပဏီက ပြုပြင်ရင် ကြက်သားပေါက် ပို့ရမယ့်အချိန် မပို့ဘဲထားရင် ကြက်ခြံ ဖောင်းလောင်းထားရတဲ့ ဘဝ ဖြစ်နေတာကိုး။ ကြက်ခြံဆောက်ဖို့ ဘက်ကနေ ငွေရေးထားတဲ့အတွက် အတိုးတင်တာ ပုံမှန် ပေးနေရတာပါ။ ကြက်တစ်ရက် နောက်ကျရင်လည်း တစ်ရက် နှစ်နာတာပေါ့။

ကြက်မွေးမြူသူတွေရဲ့ အဆိုးဆုံး ကံကြမ္မာကတော့ ကြက်သား ပြုပြင်အချောကိုင် သို့မဟုတ် စက်ရုံတွေဟာ ပစ်ရင်းနေရာကနေ နေပြီး စရိတ်သက်သာတဲ့ အလုပ်သမား သမားတို့ သူတို့ အမေရိကန် တောင်ပိုင်း ဒေသတွေကို တွဲဖွဲ့ ပြောင်းရွှေ့ရန်ကြ ခြင်းပါ။ လက်ထက်ကြက်ခြံတွေနဲ့ ကြက်မွေးမြူရေး သမားတွေက သူတို့နဲ့အတူ ဘယ်လိုကိုင်နိုင်ပါလဲ။ ငွေသိန်းပျံ ဆောက်ထားတဲ့

www.burmeseclassic.com

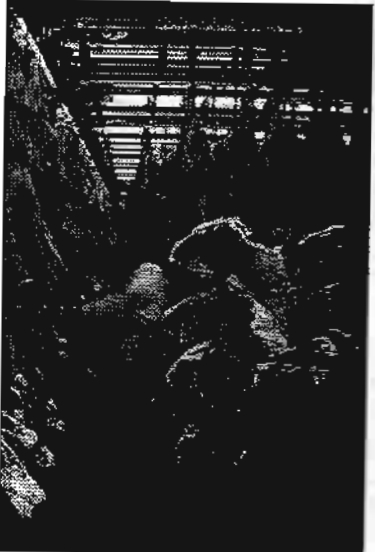
ကြက်မြိုင်းတွေကတော့ ကြက်တွေ ထည့်မွေးရင်လည်း ဝယ်သူမရှိ၊ ကြက်မမွေးရင်လည်း ဘာမှ သုံးလို့မရ ဖြစ်နေတော့ တာပေါ့။

အနောက် အရပ်သို့

ကြက်မွေးမြူရေးနဲ့ ကြက်သားပြုပြင်အချောကိုင်တဲ့ လုပ်ငန်းတွေ အမေရိကန်ပြည်ထောင်စုတို့ အလုံးအရင်း ပြောင်းရွှေ့ကြသလို နွားမွေးမြူရေးနဲ့ အမဲသား လုပ်ငန်းတွေကလည်း အမေရိကန်ပြည် အနောက်ဘက် ပိုင်းကို အလုံးအရင်း ပြောင်းရွှေ့သွားကြတယ်။ ဟိုတုန်းက မြိုင်းတွေမှာ အမဲသတ်လုပ်ငန်းတွေ ရှိကြတယ်။ မြိုင်းတိုင်းမှာ သားသတ်ရုံတွေ၊ နွားထည့်ထားတဲ့ စတော့စိတ်တွေ ရှိကြတယ်။ နယူးယောက်က ကုလသမဂ္ဂအဆောက်အအုံ နေရာမှာ အရင်က နွားလျောင်းတဲ့ မြိုင်းပါ။ အိုမာဟာနဲ့ ကင်းဆပ်စီးတီး မြို့တွေကလည်း အမဲသား လုပ်ငန်း ထင်ရှားတဲ့ မြို့တွေပါ။ အမေရိကန် အရှေ့မြောက်က ချီကာဂိုမြို့ကြီးကတော့ တစ္ဆာအနံ့အမဲသား ပြုပြင်ထုပ်ပိုးတဲ့ လုပ်ငန်းမှာ အကြီးဆုံးမြို့ကြီး ဖြစ်ပါတယ်။ ချီကာဂိုမှာ အမဲသား ထရပ်စ်အဖွဲ့ကြီးရှိသလို အမဲသတ် လုပ်ငန်း အလုပ်သမား သမဂ္ဂကြီးလည်း ရှိတယ်။ ဓာရေးဆရာကြီး အပ်တွန်ဆင်ကလဲယား ကတော့ပဲ ချီကာဂိုမြို့ကို 'အလုပ်သမားနဲ့ အရင်းရှင်တို့ တစ်နေရာတည်းမှာ အင်ကြီးအားကြီးနဲ့ စုတဲ့နေရာ' ဆိုပြီး ရေးခဲ့တယ်။

ချီကာဂို သားသတ်ရုံတွေဟာ အုတ်နဲ့ဆောက်ထားတဲ့ လေးထပ်ငါးထပ် အဆောက်အအုံတွေဖြစ်ပြီး နွားတွေကို သစ်သားလျောင်းအိမ်နဲ့ အပေါ်ဆုံးထပ် ရောက်အောင် ထင်သွားကြတယ်။ အပေါ်ဆုံးထပ်ကို ဝင်လာတဲ့နွားတွေကို သံတူကြီးနဲ့ ခေါင်းကို တစ်ချက်တည်း ထုသတ်တယ်။ သတ်ပြီးတဲ့ နွားတွေကို အရှေ့ခွာတာတို့၊ တစ်စိတ်ချက်တာတို့ သူ့အထပ်နဲ့သူ လုပ်သွားပြီး အောက်ဆုံးထပ် ရောက်တဲ့အခါ အမဲသားသွားတွေ၊ အမဲသားထက်အုစုချောင်းတွေ ဖြစ်နေပြီး ကားပေါ် တန်းတင်လို့ ရပြီ။ အဲသည်ခေတ်က သားသတ်ရုံနဲ့ အမဲသားပြုပြင်တဲ့အလုပ်မှာ လုပ်ရတဲ့ အလုပ်သမားတွေရဲ့ ဘဝက ကြမ်းတမ်း။ အလုပ်ခွင် အန္တရာယ်လည်း သိပ်များတယ်။ ဓာတုဗေဒ ဆေးနဲ့တွေ့ကလည်း သိပ်ပြင်းတယ်။ ပေါင်းအိုးထဲကို ဇောက်တစ် ပြတ်တုခွဲရင် အဲသည် အလုပ်သမားဟာ အဆီခဲ ဖြစ်သွားတော့တာပဲ။

ဆရာကြီး ဆင်ကလဲယား ၁၉၀၆ ခုမှာ ရေးသားတဲ့ The Jungle ရွှေ့ဒေါင်း အာသာပြန်တဲ့ သွေးစုပ်မြေဟာ ချီကာဂို သားသတ် လုပ်ငန်းနဲ့ အမဲသားစည်သွပ် လုပ်ငန်းအကြောင်းကို နှိုက်နှိုက်ခွတ်ခွတ် ဖော်ပြခဲ့တဲ့အတွက် အမေရိကန် တစ်ဝန်းမှာ အကြီးအကျယ် ဂယက်ရိုက်ခဲ့တယ်။ အမေရိကန် သမ္မတ ရုဒ်ဖရိုလ်ဆင်က FTC အဖွဲ့ကို စစ်ဆေးစေခဲ့တဲ့အထိ ဂယက်ရိုက်ပါတယ်။ နောင်မှာ သားသတ်လုပ်ငန်း ဥပဒေတွေ ဘာတွေကို



သားသတ်ရုံအတွင်း မြင်ကွင်း

ပိုပြီး တင်းကျပ်တာတွေ လုပ်ပေးခဲ့ပါတယ်။ ချီကာဂိုက အရင်းရှင်တွေနဲ့ အလုပ်သမား သမဂ္ဂ တိုက်ပွဲတွေဟာ အဲသည်ကာလ ကာစပြီး နှစ်ပေါင်း ၆၀၊ ၇၀ ကြာ ပြင်းပြင်းထန်ထန် ဖြစ်ပေါ် နေခဲ့တာပါ။ စက်ရုံ ပိုင်ရှင်တွေက သူ့လျှို့ဝှက်တွေမွေး၊ လူ့ခိုက်တွေမွေးပြီး အလုပ်သမားတွေကို နည်းမျိုးစုံနဲ့ နှိပ်နှင်းခဲ့ကြတယ်။ တချို့ အမဲသား လုပ်ငန်းကြီးတွေကလည်း မြေအောက် လူဆိုးဂိုဏ်းနဲ့ ပေါင်းပြီး အမဲသား ရောင်းဝယ်ရေး လုပ်ငန်းကို လက်ဝါးကြီး အုပ်စို့ လုပ်နေကြတာတဲ့။ နောက်ဆုံးတော့ သားသတ်လုပ်ငန်းနဲ့ အမဲသားပြုပြင် အချောကိုင် ငါး ရေး လုပ်ငန်းတွေဟာ ပိုပြီး အမြတ်ရနိုင်မယ့် အလုပ်သမားတွေ ဆူရွာယူသိပ်မလုပ်နိုင်မယ့် အမေရိကန် အနောက်ပိုင်းတွေကို အလုံးအရင်း ပြောင်းရွှေ့ကုန် ကြပါတယ်။

ချီကာဂိုရဲ့ နောက်ဆုံးကျွန်ခဲ့တဲ့ သားသတ်ရုံလည်း ၁၉၇၁ မှာ ပိတ်သွားခဲ့ပြီး စက်ရုံအတွက်ကုန်တော့ အလုပ်သမား ၂၅ ရာခိုင်နှုန်းဟာ အလုပ်အကိုင်မရှိဖြစ်ပြီး ယောင်ျာစွာ ကျန်ခဲ့ ကြတာပါ။ သူတို့အားကိုးခဲ့တဲ့ သမဂ္ဂအဆောက်အအုံကလည်း ချို့နယ်ပိတ်ပေါင်းတွေနဲ့ ဖြစ်နေပါပြီ။ ရှေးခေတ်အလွမ်းမြေ ကြည့်ရင်ရင်တော့ လေးထပ်သားသတ်ရုံဟောင်းကြီး တစ်ခုတော့ ကျန်ပါသေးတယ်။

ကော်လိုရာဒိုပြည်နယ် ဂရီးလီမြို့ကလေးကို သွားရင် မြို့ကို မပြင်ရင် အဝေးကြီးတတည်မှာ အမည်မဖော်ပြနိုင်တဲ့ အနံ့အသက် တစ်မျိုးကို ရနေတတ်တယ်။ အဲသည်အနံ့ဟာ တိရစ္ဆာန်က ထွက်လာတဲ့ အနံ့တွေ၊ မစင်နွားချေးက ထွက်လာတဲ့ အနံ့တွေ၊ အသေလာဘင် အပုပ်နဲ့တွေ့နဲ့ ရောယှက်နေတဲ့ အနံ့ပါပဲ။ ဇွေရာသီမှာ သည်အနံ့က စူးစူးထူးထူး ပြင်းလာတယ်။ ဂရီးလီမြို့ကိုတော့ နေအခါဖြစ်ဖြစ်၊ ညအခါဖြစ်ဖြစ် ပြုရုံးက ပိတ်ဆီးနေတာပဲ။ ဂရီးလီမြို့မှာ

နေကြသူတွေကတော့ သည်အနံ့နဲ့ သည်မြူးစေ့တွေကို ရိုတယ်လို့ကောင် မထင်ကြတော့ပါဘူး။ နို့စူငှာ ပြေးလွှား ရုန်းတန်နေကြတာဆိုတော့ သတ်ပြဋိလည်း အချိန်မရှိဘူးလေ။

ဝရီးလီးမြို့တစ်ဝိုက်မှာ ခေတ်သစ် စက်ရုံအလုပ်ရုံတွေ အများအပြား ရှိတယ်။ အဝီက ကတော့ အမဲသား ပြုပြင်အစေ့ ကိုင်တဲ့ စက်ရုံတွေပါ။ သည်စက်ရုံတွေကနေ လေပုပ်ထားတဲ့ လေလုပ်အိတ်နဲ့ အမဲသား အထုပ်ကလေးတွေ ထုပ်ပေးတယ်။ အမေရိကန်တွေ နှစ်စဉ် သန်းပေါင်း များစွာ စားသုံးနေတဲ့ ဟမ်ဘာဂါ အမဲသားတွေ ထုတ်ပေးတယ်။ မွေးမြူရေးသမားတွေ၊ နွားမွေးမြူရေးတွေ၊ အမဲသား ပြုပြင်ထုပ်ပိုးမှုတွေ စက်မှုတပ်ဆင် တာနဲ့အတူ အမဲသားထုတ်လုပ်ပုံတွေ ပြောင်းလာတယ်။ သည် လုပ်ငန်းတွေရှိရာ ဝရီးလီးမြို့လေးရဲ့ အသွင်အပြင်လည်း ပြောင်း လာပါတယ်။

အမဲသားပြုပြင်ထုပ်ပိုး လုပ်ငန်းကို ခေတ်မီနည်းအဖြစ် ပြောင်းလဲ လုပ်ကိုင်သူ ရှေ့တစ်ပြေးတွေကတော့ ကျွန်ုပ်တို့ဟိုမင်းနဲ့ အင်ဒါဆင်ကိုပါ။ သူတို့ဟာ အိုင်အိုဝါပြည်နယ် အင်ဒါဆင် မှာ ၁၉၆၀ တုန်းက သားသတ်ရုံကို ပုံစံပြောင်းပြီး တည်ဆောက် ကြတယ်။ သူတို့ရဲ့ သားသတ်ရုံက ဟိုတုန်းကလို ကျွမ်းကျင်တဲ့ အလုပ်သမားကို ကြီးကြီးကြီးပေး ငှားစရာမလိုဘဲ မော်တော်ကား၊ စက်ရုံလို အဆင့်ဆင့် နေရာခွဲပြီး လုပ်ခိုင်းလို့ရတယ်။ အလုပ်သမား တစ်ယောက်ဟာ ဓားကိုကိုင်ပြီး နေရာမရွေဘဲ သူ ရှေ့ရောက်လာတဲ့ အသားတုံး တစ်ခုကို တစ်ခုပြီးတစ်ခု လှီးနေ ကြရုံပါ။ ရှစ်နာရီ အလုပ်ချိန်အတွင်း အကြိမ် ထောင်ပေါင်းများစွာ လှီးနိုင်ရင် ရပါပြီ။ ဒါကြောင့် သူတို့ရဲ့ စက်ရုံဟာ အကုန်အကျသက်သာပြီး အထွက်လည်း တောင်းလာတယ်။ စက်ရုံကိုလည်း တစ်ထပ် အဆောက်အအုံပဲ ဆောက်လို့က်တယ်။ နွား တစ်ကောင် သည်ဘက်ထိပ်က ဝင်သွားရင် ဟိုဘက်ထိပ်မှာ ကြိတ်ပြီးသား ဟမ်ဘာဂါတွေ ထွက်လာပါလိမ့်မယ်။ အမေရိကန်မှာတော့ အမဲသား ကြိတ်ပြီးသားတွေကို ဟမ်ဘာဂါလို့ပဲ ခေါ်ကြတယ်။ ဘန်းမုန်ဝိုင်း နှစ်ခြမ်းအကြားမှာ ကြိတ်ပြီးသား အမဲသားကြော် ထည့်ထားတဲ့ ဝက်စုကိုလည်း ဟမ်ဘာဂါလို့ပဲ ခေါ်တာပါ။ ဟိုမင်းနဲ့ အင်ဒါဆင်တို့ရဲ့ ခေတ်မီထုတ်လုပ်ရေး လုပ်ငန်းဟာ နောင်အခါမှာ IBP ဆိုပြီး အမေရိကန်မှာ အကြီးဆုံး အမဲသား ပြုပြင်ထုပ်ပိုးရေး လုပ်ငန်းကြီး တစ်ခု ဖြစ်သွားပါတယ်။

နောက်ထပ် နာမည်ကြီး ကုမ္ပဏီဖြစ်တဲ့ ConAgra Beef Company က ဝရီးလီးမှာ ခေတ်မီ သားသတ်ရုံတစ်ခု ထူထောင် ထားတယ်။ သူ့ စက်ရုံကြီးမှာ သတ်ရအောင် စရာမနွားလျှောင် မြို့ကြီး နှစ်ခုကိုလည်း စက်ရုံနားမှာ လုပ်ထားတယ်။ မြို့တစ်မြို့ကို နွားတစ်သိန်းလောက် လျှောင်ထားတာပါ။ နွားတွေ အပြည့်ရှိနေရင် မြို့ထဲမှာ

ခြေရေရောက်တောင် မရှိတော့ပါဘူး။ နွားအော်သံ တွေကလည်း မိုးပြိုသလို ထင်ရတယ်။ သည်နွားတွေတိုတော့ ပြောင်းဖူးမှုနဲ့ စပ်စာကို ကျွေးတာပါ။ နွားလျှောင်မြို့ရဲ့ အလယ် တည့်တည့်ကိုကြိတ်ပြီး ကွန်ကရစ်နဲ့ နွားစာကျင်းရည်ကြီး လုပ် ပေးထားတယ်။ နွားစာကိုတော့ စတီနဲ့ လိုက်ထည့်ရတယ်။ နွားတွေကို အသားတိုးစေတဲ့ ဟော်မုန်းတွေ ထိုးပေးထားကြတယ်။ ကုမ္ပဏီက မသတ်ခင် သုံးလကြိပြီး အခုလို လျှောင်ပြီး ကျွေးထားလေ့ ရှိတယ်။ သုံးလပြည့်ရင် နွားတွေလည်း အကောင် ထွားပြီး အသားပြည့်လာပါပြီ။ သုံးလတာအတွင်း ပြောင်းဖူးမှုနဲ့ စပ်စာ တစ်ကောင် ပေါင် ၃.၀၀၀ လောက် ကျွေးကြတယ်။ အသားတိုးတာနဲ့ ကာမိပါတယ်။ အဲသည် နွားလျှောင် မြို့ကြီးတွေ က ထွက်တဲ့ နွားမွေးကလည်း မယုံနိုင်လောက်အောင် များတယ်။ ခင်တေး ဘော်စတွန်း၊ အတ္တလန်တာနဲ့ စိန်လူးဝစ်မြို့ကြီး လေးမြို့က ထွက်တဲ့ အညစ်အကြေးတွေ ထက်တောင် များပါသတဲ့။

သားသတ်ရုံတစ်ခုထဲကို အာကာဒိုင်တွေ မသိအောင် တိတ်တိတ်ဝင်ပြီး သူ မြင်တွေ့ရတဲ့ မြင်ကွင်းကို Fastfood Nation စာအုပ်ရေးသားသူ အဲရစ်ရှလော့ဟာ အောက်ပါ အတိုင်း ရေးခဲ့တယ်။

တစ်ညမှာတော့ ဟိုက်ပလီနီး တစ်နေရာမှာရှိတဲ့ သားသတ်ရုံကြီးထဲတို့ ကျွန်တော်ရောက်သွားတယ်။ သည် သားသတ်ရုံက အမေရိကန်မှာ အကြီးဆုံး သားသတ်ရုံပါ။ တစ်ရက်ကို နွားအကောင် ၅,၀၀၀ လောက်သတ်ပြီး ပုံစံမျိုးစုံ အမဲသားတွေ ထုပ်ပိုးပြီးတဲ့အထိ ထုတ်လုပ်တယ်။ အဲသည်စက်ရုံ အလုပ်ခွင် အခြေအနေကို ခေတ်မီသို့ အလုပ်သမားတစ်ဦးက ဖိတ်ခေါ်လို့ အခုလို ဝင်နိုင်ခဲ့တာပါ။

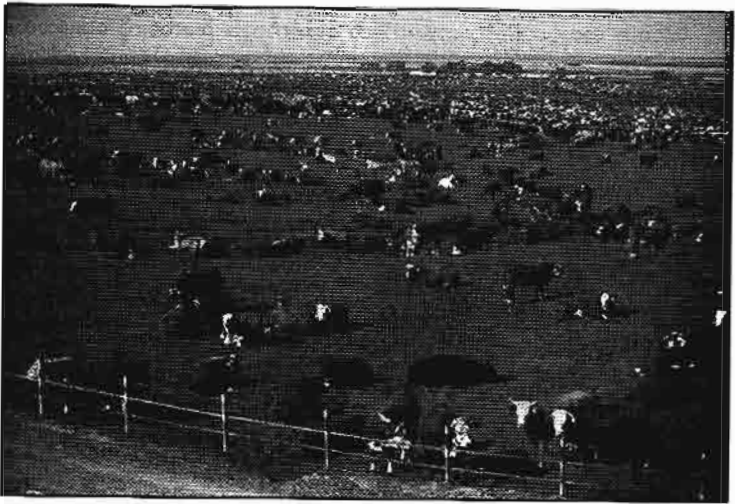


ခေတ်မီ ကြက်မြို့ မြင်ကွင်းတစ်ခု

www.burmeseclassic.com

စက်ရုံက ညိုမှိုင်းမှိုင်းပါ။ သုံးထပ် အဆောက်အအုံကြီး ဖြစ်ပြီး ရှေ့မျက်နှာစာမှာ ဘာပြတင်းပေါက်မှ မရှိဘူး။ အထဲက အခြေအနေကို သိအောင်ဖော်ပြမယ့် အဆောက်အအုံ ဝှံ့စုံ မဟုတ်ဘူး။ မိတ်ဆွေ အလုပ်သမားက သားသတ်ရုံထဲဝင်ရင် ဝတ်သွားဖို့ သံဇက် အတာဝတ်ရုံနဲ့ လက်အိတ်တစ်စုံ ပေးတယ်။ အလုပ်သမားတွေရဲ့ ဝမ်းဗိုက်၊ လက်မောင်း၊ လက်ကောက်ဝတ်နဲ့ ကျောဘက်ကို သည်ဝတ်စုံက ကာကွယ်ပေးထားတယ်။ သည်လို အတာအတွယ်ပေးတဲ့ကြားကစောင် တစ်ခါတလေ ဓားချက် ချော်ထိုးမိတာတွေ ဘာတွေ ဖြစ်နေတုန်းပါ။ အဲသည် အကာ ဝတ်စုံ ဝတ်ပြီးတဲ့အခါ မိတ်ဆွေ အလုပ်သမားက နူးဆစ်အထိ ရှည်တဲ့ ရော်ဘာ ဖိနပ်ကြီးကို စီးခိုင်းပြန်ပါတယ်။ လည်ရှည်ဖိနပ် ကြီးနဲ့ဆိုတော့ တောင်ပိုင်းက အင်္ဂလိပ်လူကုတ်ထဲလိုလို ဘာလိုလို ပေါ့။ “ခင်ဗျားရဲ့ဘောင်းဘီ အောက်နားစတွေကို ဖိနပ်ထဲ ထိုးသွင်းဦး ကျုပ်တို့ သွေးတွေထဲ ဖြတ်လျှောက်ရမှာ” လို့ သူက သတိထပ်ပေးတယ်။

ပလပ်စတစ်အမာ မောက်ကိုဆောင်းရင်း လှေကား အတိုင်း မိတ်ဆွေ အလုပ်သမား နောက်ကနေ တက်လာခဲ့ပါတယ်။ ရုံကြီးထဲက အသံတွေ ပိုပြီး ဆူလာပါတယ်။ စက်ယန္တရားသံတွေ လေအေးပေးစက်သံတွေ၊ စက်သီးကြီး အသံတွေက နားကွဲလှ မတတ် ကျယ်လောင်နေတယ်။ တွန့်တော်တို့ အစီအစဉ်က ထုတ်လုပ်မှုလမ်းကြောင်းကို အဆုံးသတ်ကဝင်ပြီး အစသက် ပြန်ထွက် ခဲ့ပါ။ သည်တက်ဆုံး အခန်းကတော့ Fab လို့ ခေါ်တဲ့ ပြုပြင် တပ်ဆင်တဲ့ အခန်းတဲ့။ အခန်းထဲမှာ တွေ့မြင်နေကျ ပိုက်လုံး ကြီးတွေ၊ အပေါ်ဘက် သံကြော်တွေ၊ လှေကားတွေ ရှိပါတယ်။ အခန်းအလယ်မှာ ရင်ခေါင်းလောက်မြင့်တဲ့ စက်ပတ်လမ်းကြီး ခိုပြီး ဘေးနစ်ဖက်မှာ စားပွဲတွေ ရှိတယ်။ အလုပ်သမားတွေက လက်မလည်အောင် အလုပ်များနေတယ်။ အနီးကို တိုးကြည့်တော့ စက်ပတ်လမ်းပေါ်က အမဲသားတုံးကို ယူလိုက်၊ လက်ထဲက ဝါးနဲ့ အဆီဖတ်တစ်ခုကို ထွင်လိုက်။ အသားတုံးကို စက်ပတ် လမ်းပေါ်ပြန်တင်။ အဆီဖတ်ကို အပေါ်ဘက်က နောက်ထပ် တာလပတ်ပြားကြီးပေါ် ပစ်တင်။ နောက်ထပ် အမဲသားတုံး တစ်တုံးကိုယူ။ အခန်းရဲ့ တစ်ဖက်ဆုံးမှာတော့ ပလပ်စတစ်အိတ်တွေ စီသုကာ စီပေါ့။ အဲဒါစို့ကောင်းတာက ပြတ်ညပ်တိုးပွေးပြီး လုပ်နေကြသူတွေဟာ တစ်ဦးနဲ့တစ်ဦး စကား မပြောကြဘူး။ ရယ်မောတာလည်း မရှိဘူး။ ဇယ်ဆက်သလို တစ်ရပ်ပြီးတစ်ခု လုပ်နေကြတယ်။ အမဲသားတစ်တုံး အဆီထုတ်တာ တစ်စက္ကန့်လောက်ပဲ ကြာတယ်။ အသက်နည်းနည်း ကြီးတဲ့ သူတွေတော့ အမဲရွတ်တွေထည့်ထားတဲ့ ပလပ်စတစ် ပုံးပြာကြီးတွေကို တွန်းယူသွားကြတယ်။ အလုပ်သမား ရာနဲ့ချီရှိတဲ့ အထဲက တချို့က ဓားမကိုင်ဘဲ Whizzard



မျက်စေ့တစ်ဆုံးမှာတွေ

လို့ ခေါ်တဲ့ လျှပ်စစ်ဓာတ်နဲ့ လည်တဲ့ ဓားပြားပိုင်းစက် ကိုင်ကြတယ်။ အမျိုးသမီး တချို့သာ သည်လောက် အေးစိမ့်နေတဲ့ အခန်းထဲမှာတောင် ချွေးတွေ စိုလို့။ အခန်း တစ်ခန်းပြီး တစ်ခန်း တူးလာလေလေ စက်ပတ်လမ်းပေါ်က အမဲသားတုံးတလည်း ကြီးလာလေလေပေါ့။

အခန်းတစ်ခန်းရောက်တော့ နွားကိုယ်တစ်ခြမ်းဟာ ကောင်းကင်စက်သီးနဲ့ တွဲလောင်းလိုက်ပါလာပြီး ဓားကိုယ် အလုပ်သမား တစ်စုရှေ့မှာ ရပ်တယ်။ အလုပ်သမားတွေဟာ လက်တစ်ဖက်က စတီးသံချိုတ်၊ လက်တစ်ဖက်က ဓားပြားကြီးတွေ ကိုင်ပြီး ရောက်လာတဲ့ နွားကိုယ်ကြီးကို တရစပ် တို၊ခုတ်ခုတ်ဖြိုပြီး တစ်စစ် ဖြစ်အောင် လုပ်ပစ်လိုက်ကြတယ်။ အဲသည် အခန်းကနေ ရှေ့ဘက် အခန်းတစ်ခုကို တွန့်တော်တို့ ဆက်ဝင်ကြပါတယ်။ သည် အခန်းကို နွားသတ်ခန်းလို့ ခေါ်ကြပါတယ်။ တကယ်က သေပြီးစ နွားကို ဖျက်တဲ့အခန်းထဲ တစ်ဖက်ထိပ်က စက်သီးကြီးနဲ့ ဇောက်ထိုးကြီး ဝင်လာတဲ့ နွားသေကြီးကို သည်အခန်းထဲမှာ ဖက်လွှဲနဲ့ နှစ်ခြမ်းခြမ်းတယ်။ နွားသားရေ ထုတ်တယ်။ အူတွေ၊ ကျောက်ကပ်တွေ၊ ကင်္ဂါလာတွေ ထုတ်တယ်။ အားလုံးရှင်းလင်းပြီးတဲ့ နွားတိုယ်တွေကို တစ်ခြမ်းချင်း ဇောက်ထိုးပြီး အအေးခန်းကို ဖြတ်စေတယ်။

www.burmeseclassic.com

မိတ်ဆွေ အလုပ်သမားက ကျွန်တော့်ကို ရှေ့ဆက်သွား ဦးမလားလို့ မေးပါတယ်။ လူအများရကတော့ အော်ဂလီဆန်ပြီး သည်နေရာတ တပ်ခေါက် မြန်လေ့ရှိတာပါ။ ကျွန်တော်ကတော့ သည်အခွင့်အရေးကို လက်လွတ် မခံချင်ဘူးလေ။ အခန်းက လျှောက်ပြီး အပူခိုခိုများတယ်။ နွားရဲ့ ခန္ဓာကိုယ် အပူခိုခိုက ၁၀၀ ဒီဂရီရှိတာဆိုတော့ လတ်လတ်ဆတ်ဆတ် သေသွားတဲ့ နွားရဲ့ အပူခိုခိုကြောင့် သည်အခန်းက ပူနေတော့ပါ။ ကြမ်းပြင်ပေါ်မှာလည်း သွေးတွေ ဆိုင်ထွန်းနေတယ်။ သွေးထဲမှာ ချော်မလဲအောင်လည်း လျှောက်ရ။ စက်သိမ်းကြီးနဲ့ ထွဲလောင်းကြီး လာနေတဲ့ နွားတွေကိုလည်း သတိထား ရှောင်နေရပါတယ်။ လူ တစ်ယောက်ကတော့ နွားပိုက်ထဲ ကုန်းပြီး ကျောက်ကပ်တစ်ခု နှိပ်လိုက်။ သတ္တုပုံးထဲ ထည့်လိုက် လုပ်နေတယ်။ နွားလျှာ တစ်ခုပြီး တစ်ခု ဖြတ်ယူနေတဲ့ သူကိုလည်း တွေ့ရတယ်။ နွားအူ တစ်ခုကို တစ်မိနစ်နှုန်းနဲ့ ထုတ်နေသူကလည်း အတော်သွက်တယ်။ အူထိပ်နှစ်ဖက်ကို ကြီးစည်း။ အရင်းကို ဓားနဲ့လှီး အစွေလိုက် အသာလေး မထုတ်။ နွားခေါင်းပေါ်က အသာ ထွင်သူတွေကလည်း အရိုးကြီးပွဲ ကျွန်တို့အထိ ထွင်ပစ်တယ်။ ခြားဖူးနေတဲ့ နွားခေါင်းရိုးတွေ တွေတော့ ဂျော်ဂီယာ ဆိုက်ဒီ ချေးဆွဲခဲတဲ့ အရိုးခေါင်း ပန်းချီကားကို ပြေး သတိရမိတယ်။ သွေးတွေက မြောင်းဘက်ကို စီးသွားပေမဲ့ ကြမ်းပေါ်မှာ ခြေမျက်စိလောက် အထိ နှစ်တယ်။ ထုတ်လုပ်ရေး လမ်းကြောင်း အစပိုင်းနဲ့ နီးလာတဲ့အခါ 'ဖောင်း ဖောင်း' ဆိုတဲ့ အသံတွေ မှန်မှန် ကြားနေရပြီ။ နွားတွေ တိုးဝှေ့ရင်း အော်နေတဲ့ အသံတွေကိုလည်း ကြားရတယ်။

ဖောင်းဖောင်း အသံကြားရတဲ့ အပေါက်ဘက်ဆီကို ကြည့်လိုက်တော့ ဇောက်ထိုး ဆိုတ်ထားတဲ့ နွားကြီးတွေ တစ်ကောင်ပြီး တစ်ကောင် ကောင်းကင်ကြီး အတိုင်း ဝင်လာနေတယ်။ တချို့ အကောင်တွေက နောက်ခြေထောက်ကို တဆတ်ဆတ် ကန်ပြီး တွန်လိမ် နေကြတုန်းပဲ။ 'တံဆိပ်ကပ်သမား' လို့ခေါ်တဲ့ အလုပ်သမားကြီး တစ်ဦးက သွေးဆိုင်ထဲမှာ မတ်တပ်ရပ်ရင်း သူ ရှေ့ရောက်လာတဲ့ နွားရဲ့ လည်ပင်းသွေးကြောကို ဓားထွန်းနဲ့ တစ်ချက်တည်း ထိုးဖောက်ပစ်တယ်။ သူဟာ သည်နေရာမှာ ရှစ်နာရီကြာအောင် ရပ်ပြီး ၁၀ စက္ကန့် တစ်ချက်နှုန်းနဲ့ လက်မှန်မှန် နဲ့ ဓားရှည်ကို ထိုးနေတာပါ။ သူ ဓားထွက်နဲ့ နွားကို တစ်ချက် တည်း သေသွားစေတာပါ။ ပန်းထွက်လာတဲ့ သွေးတွေကလည်း ဒလဟောပေါ့။

သံလှေကားအတိုင်း တက်သွားတော့ စင်္ကြံကလေးတစ်ခုကို တွန်တော်တို့ ရောက်သွားတယ်။ အဲသည်နေရာမှာ ဖိပ်ဘာ ဦးထုပ်တွေ မျက်မှန်ခိုင်းကြီးတွေ တပ်ထားပြီး မျက်နှာပေါ်မှာ သွေးစသွေးနေတဲ့ ပေကျဲနေတဲ့သူတစ်ဦးက ကျွန်တော်တို့ကို ပြုံးပြတယ်။

သူကိုတော့ 'အလဲထိုးသူ' လို့ ခေါ်ကြတယ်။ သံပေါင် နံရံနှစ်ခုကြားက တန်းစီဝင်လာတဲ့ နွားတွေဟာ သူ့ရှေ့မှာ ရပ်သွားတယ်။ အဲသည်နွားရဲ့ ဦးခေါင်းကို သူ့လက်ထဲက သံသပ်ရိုက် ကိရိယာနဲ့ ဖောင်းခနဲ ပစ်တယ်။ ကိရိယာက လေဖိအားသုံး ကိရိယာဖြစ်ပြီး မျက်နှာကျက်ပေါ်ကနေ ပိုက်ပျော့နဲ့ သူ့နားကို တွဲလောင်းချပေးထားတာပါ။ သူပစ်လိုက်ရင် စတီးနပ်ခေါင်း တစ်ခု အရိုက်ပြင်းပြင်းနဲ့ထွက်လာပြီး အမှန်ခံရတဲ့ နွားက ထုံးခနဲ လဲကျ မေ့မြောသွားတာပါ။ သူကတော့ တစ်ကောင်တစ်ချက်နှုန်း မှန်မှန် ပစ်နေတယ်။ နွားလဲကျသွားရင် နွားရဲ့ နောက်ခြေထောက် နှစ်ချောင်းကို ခြေထိပ်ပိတ် ပြီး သံကြိုးတစ်ခုမှာ ချိတ်ပေးတဲ့သူလည်း ရှိတယ်။ သူကလည်း တစ်ကောင် လဲသွားလိုက် ချိတ်လိုက် လုပ်နေတာပါ။ ရှစ်နာရီကြာအောင် အဲသလို တဖောင်းဖောင်း ပစ်နေရတယ်။ တစ်ခါတလေ တစ်ချက်နဲ့ မမေ့သေးရင် နှစ်ချက်လောက် ပစ်ရတာပေါ့။ နွားတန်းကြီးကလည်း သူ့ဆီတို့ တခြည်းခြည်း လာနေတုန်းပဲ။ ကျွန်တော်တို့ ထွက်လာခါနီးမှာ နွား တစ်ကောင် တိုးရင်းဝှေ့ရင်း အောက်ကို ပြုတ်ကျသွားတာ တွေ့ရတယ်။ နွားခေါင်းက စက်ပတ်ကြီးထဲ ညပ်သွားလိုက်တောင် ရပ်သွားတယ်။ နွားကြီးက မသေမရှင်ပေါ့။ အလုပ်သမား တစ်ကြီး ပြေးလာပြီး နွားကြီးကို ကြီးကြားက ထုတ်နေလေရဲ့။ ကျွန်တော်တို့ ဆက်မကြည့်တော့ဘူး။ သည်လောက်ဆိုရင် လုံလောက် ပါပြီ။ အပြင်ရောက်တော့ လေတဝကြီး ရှုပစ်လိုက်မိတယ်။ သားသတ်သွေးနဲ့တွေ့ ပါနေပေမဲ့ ညဉ့်ယံလေက အေးမြနေတယ်။ နွားတန်းကြီးကတော့ 'ဖောင်း ဖောင်း' မြည်နေတဲ့ အရပ်စိတ် တရွေရွေ။

ခေတ်မီ သားသတ်ရုံမှာလည်း ကြမ်းတမ်း စက်ထန်မှုတွေ ဆောင်ကြဉ်း နေပါတယ်။ အလုပ်အကိုင်အလိုက် ခေါ်ဝေါ်ကြတဲ့ နာမည်တွေကိုပဲ ကြည့်လေ။ အလဲထိုးသူတို့



ဟမ်ဘာဂါ မြစ်ပိ မှာရိုက်ခိုင်းအလို

တံဆိပ်နှိပ်သူတဲ့၊ ခြေထိပ်ခတ်သူတဲ့၊ နောက်စပိတ်ကြွတ်သူ၊ ရှေ့ခြေထိတ်သူ၊ ခြေဆစ် ဖြုတ်သူ၊ ချွတ်ဖောက်သူ၊ လက်ပြင်ကြွတ်သူ၊ ပေါင်ကြွတ်သူတဲ့၊ ကြမ်းတမ်းလှတဲ့ နာမည်တွေလေ။ တကယ်တော့ သားသတ်လုပ်ငန်းဟာ အမေရိကန်မှာ အန္တရာယ်အများဆုံး လုပ်ငန်းတစ်ခုပါ။ သားသတ်ရုံရှိ မတော်တဆဖြစ်နှုန်း၊ ဒဏ်ရာ ရနှုန်းက တခြားတခြားသော စက်ရုံတွေထက် သုံးဆ ပိုများ ပါတယ်။ နှစ်စဉ် ၄၀,၀၀၀ လောက်ရှိပြီး သားသတ်ရုံ လုပ်သူ ဦးရေရဲ့ လေးပုံတစ်ပုံ ရှိပါတယ်။ ဒါဟာ တချားဝင်မှတ်တမ်း အရပါ။ ကုမ္ပဏီနဲ့ ကိုယ်တိုင် ဖူးဖိဆေးကုတဲ့ ဒဏ်ရာရသူတွေ မပါ ပါဘူး။ လေ့လာမှု စစ်တမ်း တစ်ခုအရ ရှစ်နာရီ အလုပ်ဆိုင်း တစ်ခုမှာ မတော်တဆ ဓားဒဏ်ရာရသူ ၁,၀၀၀ တော် ရှိနေတယ်။ သုံးစက္ကန့်ကို တစ်ယောက် ဓားဒဏ်ရာရတဲ့ သဘောပါ။ အလုပ်သမားတွေဟာ မကြာခဏ ပခုံး၊ လက်ပြင်တွေ၊ တော့ရိုးတွေ ဒဏ်ခံရကြ ပါသေးတယ်။ ဓားကို ရှစ်နာရီဆက်တိုက် ဆုတ်ကိုင်ထားရလို့ လတ်ညှိုးလေးတွေ တွေးပြီး အကြောဆိုင် တာမျိုးလည်း ရှိပါသေးတယ်။ အဲဒါကို 'သေနတ်မောင်းခွဲတဲ့ လက်ချောင်းရောင်' လို့ ခေါ်ကြတယ်။ အလုပ်သမားတွေဟာ အလုပ်ချိန်ပြင်ပ ရောက်တာတောင် ကောင်းကောင်း မနားရ တတ်ပါဘူး။ ကိုယ်ကိုယ်တိုင် ဓားကို ထုတ်အောင်သွေးဖို့ လိုအပ်ပါသေးတယ်။ IBP စက်ရုံက ဣတီမာလာ အလုပ်သမားလေး တစ်ဦးကတော့ သူ့အိမ်ကို ပြန်ရောက်တာနဲ့ မီးဖိုပေါ်မှာ ပဲအိုးတည်ပြီး လျှပ်ကုလားထိုင် လေးပေါ်ကနေ ဓားသွေးရင်း ပဲအိုးကိုစောင့်တယ်။ ဧည့်သည်လာလည်း ဓားသွေးရင်းပဲ ဧည့်ခံသတဲ့။

သားသတ်ရုံနဲ့ တွဲနေတဲ့ နောက်ထပ် အန္တရာယ်များတဲ့ အလုပ် တစ်ခု ရှိပါသေးတယ်။ အဲဒါကတော့ နွားတွေသတ်ပြီး သွားတဲ့ ညသန်းခေါင် အချိန်မှာ သားသတ်ရုံကို ဆေးကြော သန့်ရှင်းရတဲ့ အလုပ်ဖြစ်ပါတယ်။ နွားအကောင် လေးငါးထောင်က ကျန်ခဲ့တဲ့ သွေးစသွေးနဲ့ အညစ်အကြေးတွေကို အဲသည် သန့်ရှင်းရေးအဖွဲ့က နိုင်ခံ ဆေးကြောရတယ်။ များသောအားဖြင့် တန်ထရိုက်က တာဝန်ယူပြီး အလုပ်လက်မဲ့တွေက ပြည်ပက နိုင်ငံလာသူတွေကို ခိုင်းအကြောင်း တလိုရင်းရည် ရောထားတဲ့ အပူမျှန် ၁၈၀ ဒီဂရီရှိတဲ့ ရေဖွေးတွေကို ရေပုံတံခေါင်းကြီးတွေ နဲ့ နေရာအနှံ့ လိုက်ထိုးပစ်ကြရတယ်။ စက်ခါးပတ်လမ်းတွေ၊ ကောင်းကင်စက်တွေ၊ စားပွဲခုံအောက်တွေ မီးခိုးပိုက်တွေ စတဲ့ နေရာအနှံ့ဝင်ပြီး အကြိုအကြားမကျန်အောင် ဆေးကြော ပစ်ရပါတယ်။ အေးနေတဲ့အခန်းလည်း ရေဖွေးပူနဲ့တွေ့တာနဲ့ ချက်ချင်း အပူမျှန် ၁၀၀ ဒီဂရီ ရှိသွားတော့တာပါပဲ။ ရေခိုး ရေငွေတွေ၊ တလိုရင်းငွေတွေတော့ လျှောင့်ပိတ် ဇွန်းကျပ် နေအောင် ရှိတာပါ။ နေခင်းက စက်ပိတ်ဖို့ မေ့သွားလို့ သန့်ရှင်း

ရေအလုပ်သမား လက်ညှပ်တာတွေ၊ အမြင့်ပေါ်က ချော်ကျ တာတွေ၊ ရေဖွေးပူနဲ့ အထိုးခံရတာတွေကိုလည်း မကြာခဏ ကြားနေရပါတယ်။ ယာယီအလုပ်သမားဆိုတော့ ဓားရင်း အတိအကျတောင် မရှိကြပါဘူး။ ဆေးခံစားခွင့်ကတော့ ဝေးသေးတာပေါ့။

စာရေးဆရာကြီး ဆက်ကလဲယားကတော့ သည်အခြေ အနေတွေကို ၁၉၀၆ ခုနှစ်က ပြန်လည်ရေးသားရင်း 'ဒါဟာ နတ်သမီးပုံပြင်မဟုတ်ဘူး။ ရယ်ရော မဟုတ်ဘူး' လို့ ပြောခဲ့တယ်။ ခေတ်မီ အမဲသား ပြုပြင်ထုပ်ပိုးတဲ့ စက်ရုံတစ်ခုဟာ နေ့စဉ် အမဲသားပေါင်ချိန် ရှစ်သိန်း မှန်မှန် ထုတ်လုပ်နေဆဲပါ။ သည်အမဲသားတွေဟာ နိုင်ငံအနှံ့ စားသုံးသူတွေလက်ထဲ မှန်မှန် ရောက်နေဆဲပါ။



သားသတ်ရုံအတွင်း မြင်ကွင်း

www.burmeseclassic.com

လူတကာ အသုံးစွဲတဲ့ ဟမ်ဘာဂါ

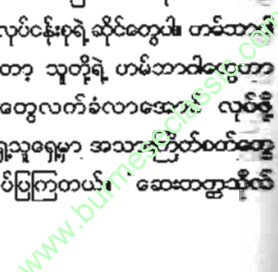


အမေရိကန်တွေဟာ ဒုတိယ ကမ္ဘာစစ် မတိုင်မီက
 ထက်သားကို ပိုစားခဲ့တယ်။ ဒုတိယ ကမ္ဘာစစ်
 နောက်ပိုင်းမှာ အမဲသားကို ပိုစားကြပြန်တယ်။
 သည်နောက်ပိုင်းမှာ အမဲသားနဲ့အတူ ကြက်သားကို
 ညှပ်ပြီး စားလာကြတယ်။ ၁၉၇၆ ဟုန်းက အမေရိကန်
 တစ်ယောက် အမဲသား ၉၄ ပေါင်စားတယ်။ ၂၀၀၁ မှာ
 ၆၈ ပေါင်ပဲ စားပါတယ်။

လူတကာ အသည်းခွဲတဲ့ ဟမ်ဘာဂါ

၂၀ ရာစု အစပိုင်းမှာ ဟမ်ဘာဂါကို လူတွေ သိပ်မစား ကြပါဘူး။ ဟမ်ဘာဂါတို့ ဆင်းရဲသားအစာတစ်ခုလို့ပဲ ယူဆခဲ့ ကြတယ်။ ဟမ်ဘာဂါကြိုက်တဲ့ အမဲသားတွေကိုလည်း သိပ် မလက်ဆတ်ဘူးလို့ ထင်ကြတယ်။ စားသောက်ဆိုင်တွေမှာလည်း ဟမ်ဘာဂါ မရောင်းကြပါဘူး။ ဟမ်ဘာဂါကို စက်ရုံတွေ၊ ဆပ်ကပ် ပွဲတွေ၊ ဘုရားပွဲတွေ၊ ပွဲလမ်းသဘင်တွေမှာ လက်တွန်းလှည်း၊ ဈေးသည်တွေက ရောင်းကြတယ်။ တချို့ကတော့ ဟမ်ဘာဂါ ကြိုက်တဲ့ အသားတွေဟာ ပုပ်နေလို့ အပုပ်နဲ့မထွက်အောင် ဓာတုဗေဒဆေးတွေနဲ့ ထိန်းထားတယ်လို့တောင် ပြောနေကြပါတယ်။ တချို့ကလည်း အမှိုက်ပုံးထဲက အသားတွေနဲ့ လုပ်တယ်လို့ ပြောကြပြန်တယ်။

၁၉၂၀ ခုမှာတော့ ဟမ်ဘာဂါ ဆိုင်တွေပေါ် ရောက်လာ ပါပြီ။ ပထမဆုံး ဟမ်ဘာဂါ စားသောက်ဆိုင်ကတော့ 'ရဲတိုက်ဖြူ' စားသောက်ဆိုင် လုပ်ငန်းရဲ့ဆိုင်တွေပါ။ ဟမ်ဘာဂါ ရောင်းပြီဆိုတာနဲ့ ရဲတိုက်ဖြူရဲ့ ပထမဆုံး လုပ်ငန်းကတော့ သူတို့ရဲ့ ဟမ်ဘာဂါတွေဟာ လက်ဆတ် သန့်ရှင်းပါတယ်ဆိုတဲ့ အချက်ကို လူတွေလက်ခံလာအောင် လုပ်ဖို့ ဖြစ်ပါတယ်။ ရဲတိုက်ဖြူ စားသောက်ဆိုင်တွေဟာ လူရှေ့သူရှေ့မှာ အသားကြိတ်စက်တွေ ချပြီး တစ်နေ့နှစ်ကြိမ် အမဲသား ကြိုတ်တာတွေ လုပ်ကြတယ်။ ဆေးတက္ကသိုလ်



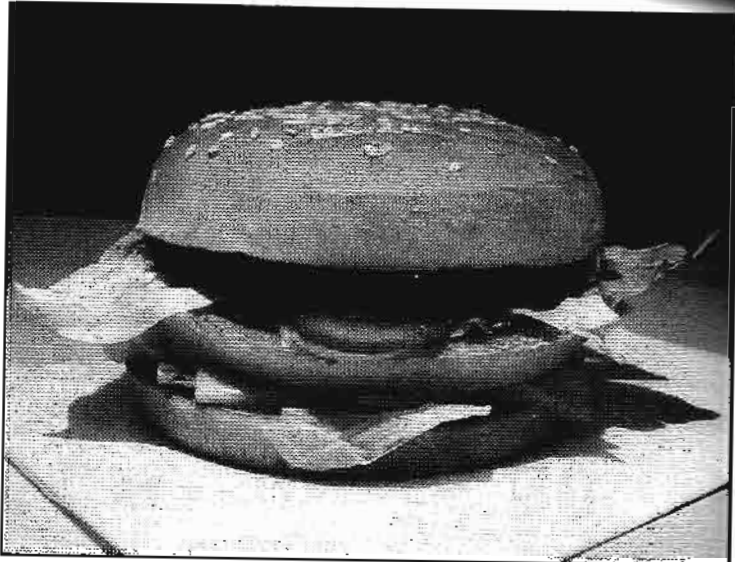
ကျောင်းသားတစ်ဦးဟာ တခြား ဘာမှ မစားဘဲ ရဲတိုက်၍ ဟမ်ဘာဂါစားပြီး သီတင်းပတ် ၁၃ ပတ်တိတ် နေခဲ့ပါပြီ ဆိုပြီး ကြော်ငြာတာတွေ သာတွေလည်း လုပ်ကြတယ်။

အမေရိကန်ပြည် အရှေ့ပိုင်းနဲ့ အနောက် ဗဟိုပိုင်းတွေမှာ ရဲတိုက်၍ စားသောက်ဆိုင် လုပ်ငန်းတွေ အတော် အောင် ပြင်လာတယ်။ ဒါပေမဲ့ သူ့ဇောက်သည် အများစုဟာ ငြိမ်းသားတွေ၊ အလုပ်သမားတွေ ဖြစ်နေပြီး အမျိုးသားတွေတပဲ စားသောက် ကြတာပါ။ ၁၉၅၀ ခုတွေမှာ ကားပေါ်က မဆင်းဘဲ ဝယ်စားလို့ ရတဲ့ ဒရိုက်ဘ်အင် စားသောက်ဆိုင်တွေ ပေါ်လာတဲ့အခါ ဟမ်ဘာဂါတွေကို နေရာပေးလာရပါပြီ။

သည်အချိန်မှာ Ray Kroc ရဲ့ မက်ဒေါ်နယ် စားသောက်ဆိုင် လုပ်ငန်းစုကလည်း တစ်ဘာဂါတွေပဲ ဦးစားပေးရောင်း လာတယ်။ အမေရိကန်တွေကလည်း ဟမ်ဘာဂါနဲ့ ခြင်သစ် အာလူးကြော်ကို စွဲစွဲမြဲမြဲ စားလာပြီ။

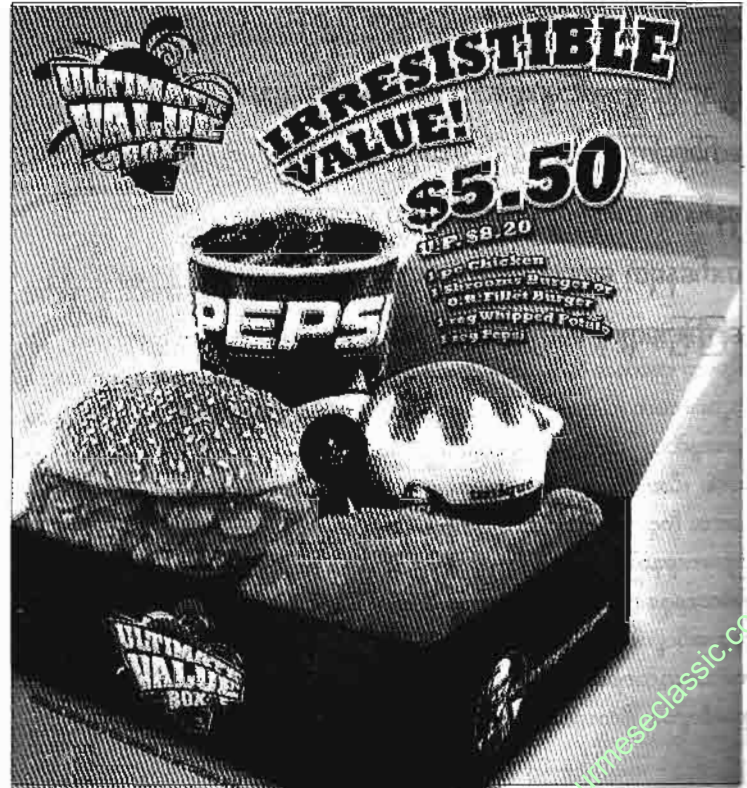
အမေရိကန်တွေဟာ ဒုတိယ ကမ္ဘာစစ် မတိုင်မီက ဝက်သားကို ပိုစားခဲ့တယ်။ ဒုတိယ ကမ္ဘာစစ် နောက်ပိုင်းမှာ အမဲသားကို ပိုစားကြပြန်တယ်။ သည်အနောက်ပိုင်းမှာ အမဲသားနဲ့အတူ ကြတ်သားကို ညှပ်ပြီး စားလာကြတယ်။ ၁၉၇၆ တုန်းက အမေရိကန် တစ်သောက် အမဲသား ၉၄ ပေါင်စားတယ်။ ၂၀၀၁ မှာ ၆၈ ပေါင်ပဲ စားပါတယ်။ ဒါပေမဲ့ အမေရိကန် အလုပ်လုပ်နိုင် သူဦးရေရဲ့ တစ်ဝက်လောက်ဟာ အမဲသားပြုပြင်ထုပ်ပိုးတဲ့ လုပ်ငန်းတွေ၊ အမဲသားနဲ့ ဆက်နွယ်တဲ့လုပ်ငန်းတွေမှာ အလုပ်လုပ် နေကြပါတယ်။ လုပ်ငန်းနယ်ပယ် အသီးသီးရှိတဲ့ထဲမှာ အမဲသားက ရတဲ့ဝင်ငွေဟာ တခြားနယ်ပယ်ကရတဲ့ ဝင်ငွေထက် သာနေတုန်းပါ။ ကြိတ်ထားတဲ့ ဟမ်ဘာဂါ အမဲသားကို အမေရိကန် တစ်ဦးလျှင် တစ်ပတ် သုံးခု စားပါတယ်။ ကလေးတွေရဲ့ ဟမ်ဘာဂါစားသောက်နှုန်းက သည်ထက် ပိုပြီး ခြင့်ပါတယ်။

ဇက်စ်စု အရန်သင့်စားသောက်ဖွယ်ရာအတွက် အမေရိကန်တွေ သုံးစွဲတဲ့ ငွေဗမာကဟာ ရုပ်ရှင်တွေ၊ စာအုပ်တွေ၊ မဂ္ဂဇင်းတွေ၊ သတင်းစာတွေ၊ ဝီဒီယိုတွေ၊ သီချင်းဓာတ်ပြားတွေ အတွက် သုံးစွဲတဲ့ငွေအားလုံးပေါင်းထက် သာတာ တွေရတယ်။ ဒါပေမဲ့ ဇက်စ်စုတွေဟာ အဲသည်ကုန်စည်တွေလို ဇက်စ်စွဲ၊ ကြည့်ဖို့၊ ဖွင့်ဖို့၊ ဝတ်ဆင်ဖို့ တော်ဘဲ စားဖို့ဖြစ်နေတယ်။ စားပြီးတော့လည်း မေ့မေ့ပျောက်ပျောက် ဖြစ်သွားကြတာပါ။ တကယ်တော့ သည်လုပ်ငန်းကြီးဟာ အင်မတန် ကျယ်ပြန့်ပြီး စီးပွားရေး သာမက ကျန်းမာရေး၊ ဧညာရေး၊ ယဉ်ကျေးမှု၊ လူ့ကျင့်ဝတ် တွေနဲ့ပါ ဆက်နွယ်နေတယ်။ လူသန်းပေါင်းများစွာ ထိုင်လုပ်ကိုင်ပြီး သီလျှင်ပေါင်းများစွာ ထုတ်လုပ်ရောင်းဝယ်နေတဲ့ လုပ်ငန်း ကြီးဖြစ်ပါတယ်။



မက်ဒေါ်နယ်ရဲ့ နာမည်ကြီး ဘစ်ကေ ခေါ် ရောမ ဟမ်ဘာဂါကြီး ဇက်စ်စုကြောင့် အမေရိကန် လူ့အဖွဲ့အစည်းဟာ အကြီးအကျယ် ပြောင်းသွားပါပြီ။ ကျန်တဲ့ ကမ္ဘာ့နေရာတွေကို ပြောင်းနိုင် မပြောင်းနိုင် ဆိုတာကိုတော့ စောင့်ကြည့်ကြပါစို့။

ဖတ်ရုံ့ မရှိမဖြစ်ကြိုငှာ



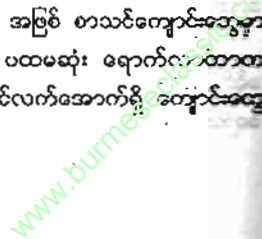
မကြာခင် ကော်လိုရာဒို ပြည်နယ်ရဲ့ ပြင်ပအထိ
ဖွံ့သွားပြီး ရာပေါင်းများစွာသော စာသင်ကျောင်းတွေမှာ
ဖတ်စဉ်မကြော်ငြာတွေ ရောက်သွားပါပြီ။ တစ်နေ့ကို
ခုနစ်နာရီ၊ တစ်နှစ်ကို ရက်ပေါင်း ၁၅၀ ကျောင်း
တက်နေရတဲ့ ကျောင်းသားတွေ အတွက်တော့
ကြော်ငြာတွေကို မထွေ့ချင်အဆုံး မြင်နေ ကြရတာပေါ့။

ဖတ်စဉ်မကြော်ငြာ မပို့မဖြစ်ကြော်ငြာ

ဖတ်စဉ်မနှင့် ဒီဒီမားကက်တင်း

ကလေးတွေ ဝယ်ချင်အောင် ကြော်ငြာချင်ရင် ကစားကွင်းတွေ၊ ဖျော်စရာ ဥယျာဉ်တွေ၊
ကလေး ဝေဟာတွေ၊ ကလေး ကလပ်တွေ အများကြီးရှိတယ်။ ကစားစရာ အရပ်တွေ၊ တာဝန်
စာအုပ်တွေ၊ ဝီဒီယိုတား၊ ရုပ်ရှင်ကားတွေနဲ့ ကြော်ငြာချင်ရင်လည်း ရတယ်။ ကလေးတွေကို
ကစားရိုင်းရိုင်း၊ ပြိုင်ရိုင်းရိုင်း၊ မဲနှိုက်ခိုင်းရိုင်းလည်း ကြော်ငြာနိုင်တာပဲ။ ယုတ်စွအဆုံး
တီဗီ၊ ရေဒီယို၊ မဂ္ဂဇင်း၊ အင်တာနက် စတာတွေကနေလည်း ကြော်ငြာနိုင်တယ်။ ဒီဝေခဲ
ဖတ်စဉ်မအချိန်သင့် စားသောက်ဖွယ်ရာ လုပ်ငန်းတွေဟာ သည်ကြော်ငြာတွေကို အားရစွာ
မပေါ်ဘူး။ သူတို့အတွက် ကြော်ငြာစရာ နေရာတစ်ခု ကျွန်ုပ်တို့အဖွဲ့အစည်း အသံလှည့်နေတာလည်း
အဆီနဲ့ ဝင်းဝင်းရှိနေတယ်။ ဘယ်ကြော်ငြာမှလည်း ဧရာကံမသွားရသေးတဲ့ နေရာသစ်တို့

၁၉၉၃ မှာ ဖတ်စဉ်မတွေဟာ ကြော်ငြာကင်းမဲ့ရန် အခြေခံ စာသင်ကျောင်းတွေမှာ
စတင်ကြော်ငြာခွင့် ရသွားပါတယ်။ ကြော်ငြာတွေ ပထမဆုံး ဧရာကံမသွားတာ
ကော်လိုရာဒို စပရင်းက အမှတ် ၁၁ ပညာရေး ခရိုင်လက်အောက်ရှိ ကျောင်းတွေ



ဖြစ်ပါတယ်။ ကျောင်းဆောင် အဝင်လမ်းတွေ၊ ကျောင်းကား၊ နံဘေးတွေမှာ ပထမဆုံး ကြော်ငြာခွင့်ရသူက ဖတ်စရာကုမ္ပဏီကြီး တစ်ခု ဖြစ်တဲ့ 'ဘာဂါကင်း' ပေါ့။

ဖြစ်ရင်တာတော့ အဲသည် အမှတ် ၁၁ ခရိုင်က ကျောင်းတွေဟာ တခြားကျောင်းတွေလိုပဲ ဘတ်ဂျက်အသုံးစရိတ် အလုံ အလောက်မရှိဘူး။ တစ်ဖက်က ကျောင်းဝင်ငွေ ကျဆင်းသလောက် တစ်ဖက်မှာတော့ ကျောင်းသားဦးရေ တိုးလာနေသတဲ့။ ပြည်နယ် အစိုးရက ပညာရေးအတွက် အခွန်တိုးဖို့ တင်ပြတာကိုလည်း မဲဆန္ဒရှင်တွေက သဘောမတူကြဘူးတဲ့။ သည်လိုနဲ့ ကျောင်းသတ်ဂျက် ခြေရှင်းဖို့ ပညာရေး အုပ်ချုပ်မှု အာဏာ ပိုင်တွေက ဖတ်စရာကြော်ငြာတွေကို ကျောင်းထဲဝင်ခွင့် ပြုခဲ့တာလေ။ ကော်လီရီရာဒီစပရင်းက ဖတ်စရာကြော်ငြာတွေကို တစ်နိုင်လုံးရဲ့ စံပြု ဖြစ်လာမယ်လို့ ဘယ်သူထင်ခဲ့မှာလဲ။

ပထမဆုံး ကြော်ငြာခွင့်ရတဲ့ ဘာဂါကင်းကတော့ ထင်သလောက် ကံမကောင်းခဲ့ဘူးလို့ပဲ ပြောရပါလိမ့်မယ်။ ရောင်းအားက မျှော်မှန်းသလောက် တက်မလာခဲ့ဘူးတဲ့။ ပညာရေး တာဝန်ခံတွေမျောလည်း နာမည်ကြီးတာပဲ အဖတ်တင်တယ်။ ကြော်ငြာခက တစ်နှစ်လုံး အိလာ ၃၇.၅၀၀ ပဲ ရပါတယ်။ ကျောင်းသားတစ်ဦးအတွက် ဘတ်ဂျက် တစ်အိလာ တော်တော်ပဲ ရတာပေါ့။ သည်လိုနဲ့ ပညာရေးတာဝန်ခံတွေဟာ ၁၉၉၆ မှာ 'ဒီဒီမားကက်တင်း' တွေတွက်တင် အကျိုးဆောင်ကုမ္ပဏီနဲ့ စတင် ဆက်သွယ်လာတယ်။

ဒီဒီ မားကက်တင်း ကုမ္ပဏီဥက္ကဋ္ဌ ဒန်ဒီရိုက်က တော်ပိုရေးရှင်းတွေနဲ့ ဆက်သွယ်ပြီး ဝန်ပိုင်သစ်နဲ့ ကြော်ငြာတွေ ရေးပေးတယ်။ ကုမ္ပဏီ တစ်ခုပဲဟာ အမှတ် ၁၁ ခရိုင်ရဲ့ ကျောင်း ၅၂ ကျောင်းက ကျောင်းတိုင်းမှာ တစ်နှစ် အိလာ ၁၂.၀၀၀ သွင်းပြီး ကြော်ငြာနိုင်တယ်။ ကျောင်းဆောင် အဝင်လမ်းတွေမှာ ကြော်ငြာနိုင်တယ်။ ကျောင်းကား ငါးစီးပေါ်မှာ ကြော်ငြာကပ် နိုင်တယ်။ အဲဒါတွေအပြင် ကျောင်းက ထုတ်ဝေတဲ့ သတင်းစာနဲ့ ကျောင်းတထည်ဆုံ အားကစားဆွဲ ကြော်ငြာတွေထဲမှာ သူတို့ ကြော်ငြာတွေကို ထည့်ပေးမယ်။ ကျောင်းအားကစားရုံ နဖူးစည်းမှာလည်း ကြော်ငြာချိတ်နိုင်တယ်။ ကြော်ငြာရှင်တိုင်းဟာ ကျောင်းမှာပြုလုပ်တဲ့ အားကစား ပြိုင်ပွဲတွေမှာ အခမဲ့ လာကြည့် ခွင့်ရမယ်။ ဒီဒီ မားကက်တင်းရဲ့ ဝန်ပိုင်သစ်က အောင်မြင်သွားတယ်။ အမှတ် ၁၀ ပညာရေးခရိုင်ရဲ့ ဝင်ငွေဟာ မူလထက် သုံးဆများလာတယ်။

ဒီဒီမားကက်တင်းကုမ္ပဏီဟာ ၁၉၉၇ ကြတ်လမှာ ခြေလှမ်းသစ် တစ်ခု လှမ်းပြန်တယ်။ ခရိုင် ပညာရေးဌာနလက် အောက်ရှိ ကျောင်းအားလုံးမှာ တစ်ဦးတည်း သီးသန့် အချို့ရည် ရောင်းချခွင့်ဆိုပြီး ကိုကားကိုလာ ကုမ္ပဏီနဲ့ ၁၀ နှစ် စာချုပ် ချုပ်ငြိမ်းအောင် ဒီဒီမားကက်တင်းက

ညှိနှိုင်း စီစဉ်ပေးတယ်။ သည်ကန်ထရိုက်အရ ကျောင်းဘတ်ဂျက်အဖြစ် အိလာ ၁၀ သန်း ရပါလိမ့်မယ်။ သည်စာချုပ်နဲ့အတူ 'ချက်ဝိ ကဗာလီယာ ၁၉၉၈' ကား တစ်စီးလည်း ပါလာတယ်။ အဲသည် ကားကိုတော့ ကျောင်းအုပ် တစ်ဦး စီးခွင့်ရပါလိမ့်မယ်။ ကျောင်း အုပ်ချုပ်မှု ကောင်းပြီး ကျောင်းမှန်လာတဲ့ ကျောင်းအုပ်တစ်ဦးကို မဲဖောက်ပြီး ကားစီးခွင့် ပေးမတဲ့။ ဒီဒီမားကက်တင်းရဲ့ ကြိုးပမ်းမှုကြောင့် ကန်ထရိုက်စာချုပ် ချုပ်ငြိမ်းသွားပါတယ်။

အမှတ် ၁၁ ပညာရေးခရိုင်ရဲ့ ကျောင်း အသုံးစရိတ် ရှာဖွေနည်းဟာ ကော် လို ရာ ဒီ ပြည် နယ် ထိ မှ ၇ ရက်ချင်းပျံ့ခွားပြီး ဖွဲ့စည်းဖို့ ကောလင်း၊ ဒင်ဗာနဲ့ ချယ်ရီကရီ ခရိုင်တွေမှာ သည်အတိုင်း လိုက်လုပ်လာတယ်။ မကြာခင် ကော်လိုရာဒီ ပြည်နယ်ရဲ့ ပြည်ပအထိ ပျံ့သွားပြီး ရာပေါင်းများစွာသော စာသင်ကျောင်းတွေမှာ ဖတ်စရာကြော်ငြာတွေ ရောက်သွားပါပြီ။ တစ်နေ့တို ရန်နာရီ၊ တစ်နှစ်ကို ရက်ပေါင်း ၁၅၀ ကျောင်း တက်နေရတဲ့ ကျောင်းသားတွေ အတွက်တော့ ကြော်ငြာတွေကို မတွေ့ခွင့်အဆုံး မြင်နေ ကြရတာပေါ့။



ကလေးကြိုက် ကြော်ငြာအိတ်အစဉ်တစ်ခု

'ကပ်ပါဝါ ဈေးကွက် တင်ပို့ရေးဆိုင်ရာ ၁၉၉၇ ခု ကွန်ဗရင့်' ကျင်းပတော့ လတ်တမ်း စာစောင်တွေ ဖြန့်ဝေကြတယ်။ လက်ကမ်းစာစောင် တစ်ခုထဲမှာ 'စာသင်ကျောင်းငါးစိတ်ဝ အောက်တည်တည်မှာ သင့်အတွက် ဝင်ငွေမြစ်ကြီး စီးဆင်းနေပြီ။ စာသင်ခန်းဆိုတဲ့ ရိုးရာ အဆင်အပြင်ထဲမှာ သင့် ထုတ်ကုန်တွေနဲ့ သင်တို့ ကုမ္ပဏီတွေကို သူငယ်တန်တာ အထက်တန်း အထိရှိတဲ့ ကျောင်းသားတိုင်းနဲ့ မိတ်ဆက်ပေးဖို့ ကျွန်ုပ်တို့ အာမခံ တာဝန် ယူနေပါပြီ' လို့ ရေးသားထားပါတယ်။ ကြော်ငြာခေါ်ယူတဲ့ ကြော်ငြာစာစောင်ရေး

www.burmeseclassic.com

ဒီဒီမားကတ်တင်း ကုမ္ပဏီဟာ ကော်လံရိုရာဒီစပရင်းနဲ့ ပွေ့ပလို ဗြိတိသျှတို့မှာ ရုံးစိုက်ထားပေမဲ့ တျောင်းတွင်း ကြော်ငြာလုပ်ငန်းနဲ့ ပတ်သက်ရင် တစ်နိုင်ငံလုံးရဲ့ အကြီးဆုံး ရှေးရဆောင် တုမ္ပကီကြီးလည်း ဖြစ်ပါတယ်။ ကုမ္ပဏီဥက္ကဋ္ဌ ဒန်ဒီရိုစိက အားကစားနဲ့ ဆက်နွယ်ပြီး ကြော်ငြာ ကိစ္စတွေ ရင်းနှီးလာသူပါ။ ၁၉၈၀ ခုနှစ်အတွင်း သူဟာ မိုင်နာလိဂ် လက်ပိုက် ဆော့လုံးအသင်းကို ထူထောင်ပြီး ကိုယ်တိုင်ပါဝင်ကစားခဲ့တယ်။ ၁၉၉၁ မှာ ပွေ့ပလိုက တော်လှိုရာဒီ တောင်ပိုင်း တက္ကသိုလ်ရဲ့ အားကစား ရေးရာ ညွှန်ကြားရေးမှူး ဖြစ်လာတယ်။ တျောင်းအားကစား အသင်းတွေ အတွက် စပွန်ဆာအဖြစ် ကုန်ကျစရိတ်ထုတ်မယ့် ကြော်ငြာရှင် တော်ခိုရေးရှင်းတွေနဲ့ ဆက်သွယ်ရင်း သူဟာ သည်လုပ်ငန်းမှာ ကျွမ်းကျင်လာတယ်။ သူတက္ကသိုလ် အတွက် တစ်နှစ်တည်းနဲ့ ဒေါ်လာ နှစ်သိန်းခွဲရအောင် ဖန်တီးနိုင်ခဲ့တယ်။ ဒါသာမက တက္ကသိုလ်အတွင်း အားကစားရုံတွေ၊ အားကစားကွင်းတွေ ဆောက်လုပ်မယ့် ကြော်ငြာရှင်တွေကိုလည်း သူရအောင် ရှာခဲ့တယ်။ ဒေါ်လာ သန်းပေါင်းများစွာလည်း သူရှာလို့ ရခဲ့တယ်။ သည်လို့နဲ့ ဒီဒီမားကတ်တင်း ကုမ္ပဏီကို ထူထောင်ပြီး တက္ကသိုလ် အတွက် အငြော်ယုတ် အကျိုးဆောင်တာတွေ လုပ်တယ်။ အချို့ရည် ကုမ္ပဏီတွေ၊ အားကစားဖိနပ် တုမ္ပကီတွေဟာ အဲသည် ကတည်းက သူ့ဖောက်သည်တွေ ဖြစ်လာခဲ့တာပါ။

အနတ် ၁၁ ခရိုင်က ကျောင်းတွေမှာ ကြော်ငြာတဲ့ ကိစ္စ စေ့စပ်ပေးပြီးသွားတဲ့အခါ ဒန်ဒီရိုစိဟာ တက္ကဆက် ပြည်နယ် ဂရိပ်ပိုင်း ကော်လံဗီးခရိုင်ကို ရောက်သွားတယ်။ အဲသည် ခရိုင် ပညာရေး ဌာနတလည်း ကျောင်းအတွက် အသုံးစရိတ် အပူတပြင်း လိုနေသတဲ့။ သည်ခရိုင်မှာတော့ ဒန်ဒီရိုစိဟာ ကျောင်း အဝင်လမ်းနဲ့ ကျောင်းအားကစားရုံတွေ၊ ကျောင်းကားတွေမှာ ကြော်ငြာကပ်ခွင့်အပြင် ကျောင်းခေါင်မိုးတွေပေါ်မှာ ကြော်ငြာကပ်ခွင့်နဲ့ ခရိုင် တယ်လီဖုန်း Voice Mail တွေထဲမှာ ကြော်ငြာခွင့်အထိ တောင်းဆိုလာတယ်။ သည်ခရိုင်က ဒါးလပ်မြို့ ဤရဲ့ နာမည်ကျော် ဗွီဒေါ့သ် လေဆိပ်အနီးမှာ ရှိတာဆိုတော့ လေယာဉ်အတက်အဆင်း ခရီးသည်တွေဟာ ကျောင်းခေါင်မိုး ပေါ်တွေက ကြော်ငြာတွေကို ကောင်းကောင်း တွေ့နိုင်တယ်တဲ့လေ။ 'Voice Mail တွေမှာတော့' သင်ဟာ ဂရိပ်ပိုင်း ကော်လံဗီး ခရိုင်ကို ရောက်နေပါပြီ။ ဒီခရိုင်ဟာ 'ဒေါက်တာပက်ပါ အချို့ ရည်ရဲ့ ဂုဏ်ယူဖွယ်ရာ မဟာမိတ်ပါ' ဆိုတဲ့ ကြော်ငြာသံ ထုတ်လွှင့်မှာတဲ့။ သာပြုလို့လဲဆိုတော့ ဒေါက်တာပက်ပါ အချို့ရည်ကို တစ်ဦးတည်း သီးသန့် ရောင်းချခွင့် ကန်ထရိုက် ပေးမှာတဲ့။ ပညာရေး ဌာနအတွက် ဒေါ်လာ ၃.၄ သန်း ရမှာပါ။ ၁၉၉၇ ဇွန်လမှာတော့ ကျောင်း ခေါင်မိုးတွေ ပေါ်မှာ ဒေါက်တာ ပက်ပါ ကြော်ငြာတွေ ရောက်သွားပါပြီကော။ လက်ထောက် ပညာရေးမှူးကတော့ 'အသုံးစရိတ်သာ

အသည်အသန်မလိုရင် ဒါတွေ ကြော်ငြာခွင့် ပေးမှာမဟုတ်ဘူး' လို့ ပြောပါတယ်။ ကင်း ဆတ်စီးတီးက ကျောင်းတွေလည်း ဒန်ဒီရိုစိရဲ့ အကျိုးဆောင်မှုကြောင့် အတော်ကြီး အသက်ရှူချောင်သွားခဲ့တယ်။ 'အရင်က ကျောင်းသားတစ်ဦးအတွက် ဘတ်ဂျက်၆၇ ဆင့်ပဲရှိတယ်။ အခု ၂၇ ဒေါ်လာ ရှိသွားပြီလေ' လို့ ဒန်ဒီရိုစိက သတင်းထောက် တစ်ဦးကို ရှင်းပြတယ်။ ဒန်ဒီရိုစိရဲ့ အကျိုးဆောင်မှုကြောင့် ကျောင်းတွင်း ကြော်ငြာ ကန်ထရိုက်ပေးတာ စုစုပေါင်း ဒေါ်လာ သန်း ၂၀၀ ကျော်တောင် ရှိသွားပါပြီ။ သူ စေ့စပ်ညှိနှိုင်းပေး ရတဲ့ ကျောင်းတွေဟာလည်း ကယ်ရိုလိုင်နား တောင်ဘက်စွန်း ကနေ နယူးဂျာစီ မြောက်ဘက်စွန်းအထိ အမေရိကန် အနှံ့ ရှိနေတယ်။ ပညာရေးခရိုင် ၆၀ ကျော်နဲ့ တက္ကသိုလ် ၁၇ ခုမှာ သူ လက်ရာတွေ ရှိနေတယ်။ သူတော့ အကျိုးဆောင်ခကို ကြိုပြီး ယူတာ ပြုတာ မရှိဘူး။ ကန်ထရိုက် စာချုပ် ချုပ်ဖြစ် ရင်တော့ ကျောင်းတွေထိကနေ ကော်မရှင်ခ ၂၅ ရာခိုင်နှုန်း မျိုး ၃၅ ရာခိုင်နှုန်းမျိုးတော့ ယူတာမရှိ

ကျောင်းခေါင်မိုးတွေပေါ်မှာ ကြော်ငြာကပ်ခွင့်အထိ တောင်းဆို လာတယ်။ သည်ခရိုင်က လေဆိပ်အနီးမှာ ရှိတာဆိုတော့ လေယာဉ်အတက်အဆင်း ခရီးသည်တွေဟာ ကျောင်းခေါင်မိုး ပေါ်တွေက ကြော်ငြာတွေကို ကောင်းကောင်း တွေ့နိုင်တယ်တဲ့လေ။

စတစ်စုနဲ့ ကိုကာကိုလာ ဖျော်ရည်

အမေရိကန် အချို့ရည် ဈေးကွက်ရဲ့ ရာခိုင်နှုန်း အတော် များများကို အမိတ် ဖျော်ရည်ကုမ္ပဏီကြီးတွေဖြစ်တဲ့ ကိုကာကိုလာနဲ့ ကက်ဘာရီဂရုဂက်က ချုပ်ကိုင်ထားပါတယ်။ တက်ဘာရီဂရုဂက်ဆိုတာ ဒေါက်တာပက်ပါ အချို့ရည်ထုတ်တဲ့ ကုမ္ပဏီပါ။ သည် ကုမ္ပဏီကြီးတွေဟာ အာရှတိုက်မှာ ရောင်းအားကျဆင်းလို့ ထိခိုက်မှု အတန်အသင့်ရှိခဲ့တဲ့ အမေရိကန် ကလေးငယ် တွေကိုတော့ ဆွဲဆောင် ရောင်းချနိုင်ပါတယ်။

အမေရိကန် တစ်ဦးကို ပျမ်းမျှ တစ်နှစ်မှာ ဆော်ဒါအချို့ရည် ၅၆ ဂါလံ သောက်နေပါတယ်။ ၅၆ ဂါလံဆိုတာ ၁၂ အောင် စဝင် ဆော်ဒါအချို့ရည် သံဘူးပေါင်း ၆၀၀ နဲ့ ညီမျှပါတယ်။ သည် သောက်သုံးမှုကို ကိုကာကိုလာကုမ္ပဏီက အားမရသေးဘူးတဲ့။ သူ ကုမ္ပဏီအနေနဲ့ တစ်နှစ်ကို ရောင်းအား ၂၅ ရာခိုင် နှုန်းတိုးအောင် ကြိုးစားနေပါသတဲ့။ လူကြီးပိုင်းအတွက်

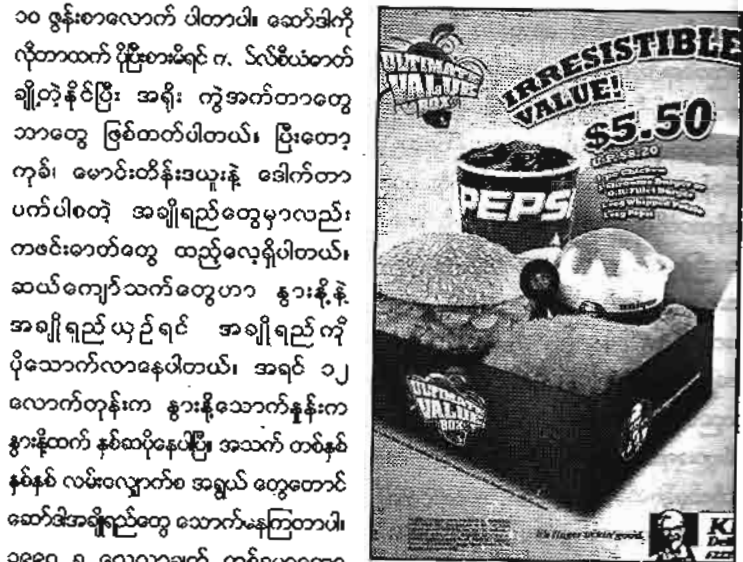


ရောင်းအားက တန်နေတာ ကြာပြီဆိုတော့ သူ့ရည်မှန်းချက်ပြည့်စို့ အတွက် ကလေးတွေကိုပဲ အားကိုးရတော့မှာပါ။

၁၉၉၉ ဇန်နဝါရီလထုတ် 'အဖျော်ယမကာလုပ်ငန်း' ဂျာနယ်ထဲမှာ 'အပျော့စားယမကာ ဖော့တွက်တင်လိုသူတွေ အတွက် မူလတန်း ကျောင်းသားတွေအပေါ် လွှမ်းမိုးနိုင်ရေးဟာ အိမ်အရေးကြီးနေပါပြီ' လို့ ရေးထားတယ်။ ဘာပြုလို့လဲဆိုရင် သည်အရွယ်ဟာ ကိုယ့်အကြိုက် အရသာနဲ့ ကိုယ်ပိုင် အမူအကျင့်တွေ စတင် တည်ဆောက်နေချိန် ဖြစ်လို့ သည်အချိန်မှာ လွှမ်းမိုးထားနိုင်ရင် နောင် အနှစ် ၆၀၊ ၇၀ အထိ သူတို့ကို လွှမ်းမိုးနိုင်မယ်တဲ့။ သည်လိုဆိုတော့လည်း အသက် ရှစ်နှစ်အရွယ် ကလေးတွေဟာ သူတို့အတွက် အရေးကြီးတဲ့ ဇောက်သည်တွေပဲပေါ့။

ကလေးတွေ ဆော်ဒါအချို့ရည် ပိုသောက်လာတဲ့အတွက် အမြတ်အစွန်း မတန်စာဆ ရသူတွေထဲမှာ ဖတ်စိန် စားသောက်ဆိုင် လုပ်ငန်းစုတွေလည်း ပါတယ်။ ဖတ်စိန်စုဆိုင်တွေဟာ အပြိုင်အဆိုင် များနေတဲ့ အတွက် ကြက်ရင်အုပ်သားကြော်တို့၊ ဟမ်ဘာဂါတို့လို ပင်မ ရောင်းတုန်းတွေ ဝယ်က အမြတ်များများ မယူရဲကြပါဘူး။ ဆော်ဒါအချို့ရည်ကို တွဲရောင်းမှ အမြတ်များများ ရကြတာပါ။ ကမ္ဘာပေါ်မှာ ကိုကာကိုလာဖျော်ရည် အများဆုံး ရောင်း တွဲနေရာကလည်း မက်ဒေါ်နယ်လို ဖတ်စိန် စားသောက်ဆိုင် တွေ ဖြစ်နေတာပါ။ ဖော်ဒေါ်နယ်ဟာ ကိုကာကိုလာ တစ်ဂါလံ ကို ၄.၅ ဒေါ်လာနဲ့ ဖောက်သည်ယူတယ်။ သူ့အရင်းတ တစ်ခွက်ကို ကိုးဆင့်လောက် ကျတယ်။ ပြန်ရောင်းတော့ တစ်ခွက်ကို ၁.၂၉ ဒေါ်လာပါ။ တိုတာကိုလာမှာရင် ကောင်တာမှာ ရှိတဲ့ကလေးမက သင့်ကို ခွက်အကြီးဝယ်ပါလား လို့ အကြံပေးလေ့ရှိတယ်။ ခွက်အကြီးတ ၁.၄၉ ဒေါ်လာပဲရှိပြီး တန်လည်း တန်တာကိုး။ ဒါပေမဲ့ သင်တ ဆင့် ၂၀ ပိုပေးနဲ့ပေမဲ့ ဆိုင်က ပိုထည့်တဲ့ ကိုကာကိုလာရည်က ၃ ဆင့်ရိုးလောက်ပဲ ရှိတာပါ။

သိပ္ပံပညာ အသင်းတစ်ခုရဲ့ ၁၉၉၉ လေ့လာချက်အရ အမေရိကန် ဆယ်ကျော်သက် တောင်လေးတစ်ဦးဟာ ၀.၉၇၈ တုန်းက တစ်ရက်ကို ဆော်ဒါ အချို့ရည် ၇ အောင်စ သောက်တယ်။ ၁၉၉၉ မှာတော့ ၃ ဆ ပိုသောက်လာတယ်တဲ့။ သည် ပမာဏဟာ တစ်နေ့တာ စားသောက်တဲ့ တယ်လိုရီပမာဏရဲ့ ၉ ရာခိုင်နှုန်း ရှိနေပါတယ်။ ဆယ်ကျော်သက် တောင်မလေးတွေ တတော့ ၂ ဆ တိုးသောက်တယ်တဲ့။ တစ်ရက်ကို ၁၂ အောင် စလောက် သောက်ကြသတဲ့။ အခုဆိုရင် ဆယ်ကျော်သက် ကောင်လေး အများစုဟာ တစ်ရက်ကို ဆော်ဒါသံဘူး ၅ ဘူးအထက် သောက်နေတယ်။ ဆော်ဒါအချို့ရည် သံဘူးတစ်ဘူးမှာ သကြား လက်ဖက်ရည်စွန်း



ကောအက်စီရဲ့ ကြော်ငြာတစ်ခု

၁၀ ဇွန်းစာလောက် ပါတာပါ။ ဆော်ဒါကို လိုတာထက် ပိုပြီးစားမိရင် ၈. ၆လီမီတာက ချိုတဲ့နီင်ပြီး အရိုး ကွဲအက်တာတွေ ဘာတွေ ဖြစ်တတ်ပါတယ်။ ပြီးတော့ ကုန်၊ ဓောင်းတိန်းဒယူးနဲ့ ဒေါက်တာ ပက်ပါစတဲ့ အချို့ရည်တွေမှာလည်း ကဇင်းဓာတ်တွေ ထည့်လေ့ရှိပါတယ်။ ဆယ်ကျော်သက်တွေဟာ နွားနို့နဲ့ အချိုရည် ယှဉ်ရင် အချိုရည်ကို ပိုသောက်လာနေပါတယ်။ အရင် ၁၂ လောက်တုန်းက နွားနို့သောက်နှုန်းက နွားနို့ထက် နှစ်ဆပိုနေပါပြီ။ အသက် တစ်နှစ် နှစ်နှစ် လမ်းလျှောက်စ အရွယ် တွေတောင် ဆော်ဒါအချို့ရည်တွေ သောက်နေကြတာပါ။ ၁၉၉၇ ခု လေ့လာချက် တစ်ခုမှာတော့ အချို့ရည် ဖောက်သည်ထဲမှာ နို့ရဲ့ ကဇင်းဇယ်တွေ ပါနေတာကို အံ့သြစွာ တွေးလာရပါတယ်။ ကလေးနို့ဘူးတွေမှာ ဆိင်းအိပ်၊ ဒေါက်တာပက်ပါတို့ရဲ့ ကုန်ပစ္စည်း တံဆိပ် 1၀၅၀ တွေ တရားဝင်ထည့်သွင်းခွင့် လိုင်စင်တွေ ရနေကြတယ်တဲ့။ အမှအတိုင့် တည်ဆောက်ချိန်ဖြစ်တဲ့ အသက် ရှစ်နှစ်အထိတောင် မစောင့်နိုင် တော့ဘူးလို့တောင် ပြောရမလို့ ဖြစ်နေတာပေါ့။

ကိုကာကိုလာနဲ့ ဖျော်ရည်ငန့်

ဆော်ဒါ အချို့ရည်ကြော်ငြာတွေဟာ အမေရိကန် တစ်ဝန်းက ကျောင်းတွေမှာ ရောက်နေပေမဲ့ တချို့ကျောင်းတွေကတော့ ခေါင်းမာမာနဲ့ ငြင်းဆန်နေကြတယ်။ ဆန်စရန်စွဲကိုနဲ့ ဆီယက်တဲလ်က ပညာရေးတာဝန်ခံတွေကတော့ သူတို့ကျောင်းတွေမှာ ဘာအချို့ရည်ကြော်ငြာကိုမှ လက်မခံကြပါဘူး။ 'ကျောင်းတွေဟာ ဘာအတွက် ရှိတာလဲ။ ကလေးတွေကို အလုပ်အကျွေး ပြုစို့ပဲ။ စီးပွားရေး သမားတွေကို အလုပ်အကျွေးပြုစို့

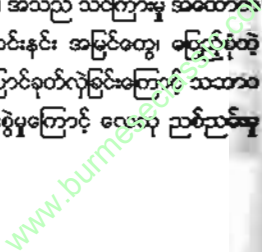
တော်ဘူး။ ကျုပ်တို့ တာဝန်က ဒီအချက်ကို ရှင်းအောင်လုပ်ဖို့ပဲ' လို့ ဆန်ဖရန်စစ္စကို ဝညာရေး ဘုတ်အဖွဲ့ဝင် တစ်ဦးက ပြောပါတယ်။

ကျော်ဂျီယာပြည်နယ် အိမ်နီးခြားက ဝရင်းသင်္ချာယာ ကုန်းမြင့် ကျောင်းရဲ့ ၁၉၉၈ အခြေခံအုတ်တစ်ခုကို လူတွေမပေးကြသေးဘူး။ အဲသည်ကျောင်းမှာ တော့င်းသား ၁၂၀၀ ထိုင်တဲ့ လူပဒေသာပြပွဲကြီး လုပ်ပြီး ပညာရေးဇနကို ကျင်းပတုန်းကပါ။ အဲသည်ပွဲကို တိုတာကိုလာ အဓမ္မဆောင်အရာရှိ တစ်အိမ်လောက်လည်း လာပြီးတက်ကြတယ်။ သည်ပွဲမှာ သူတို့က ကိုတာကိုလာ အထူးလျှော့ဈေးလက်မှတ် များများရောင်းနိုင်တဲ့ သည်ကျောင်းကို ဆုငွေ အိမ်လာ ၅၀၀ ဆုချဖို့ ပြင်ဆင်ထားတယ်။ လူ ပဒေသာပြပွဲလုပ်မယ့် ကျောင်းသားတွေကိုလည်း ဝတ်စုံအနီတွေ၊ အဖြူတွေ ဝတ်ခိုင်းထားပြီး အနီပေါ်မှာ အဖြူရောင်စာလုံးနဲ့ C.O.K.E လို့လည်း သရုပ်ဖော်ရေးပြကြဖို့ ပြင်ထားတာပေါ့။ ပညာရေးပွဲတော်မှာ ကိုတာကိုလာအဓမ္မဆောင်တစ်ဦးက ကျောင်း သားတွေကို စီးပွားရေးအကြောင်း မိန့်ခွန်းတစ်ခု ပြောတယ်။ တချို့ အဓမ္မဆောင်တွေကလည်း ကိုတာကိုလာ တိတ်မုန်ဖုတ်တဲ့ ကျောင်းသားတွေကို ကူညီနေကြတာပေါ့။

လူပဒေသာပြပွဲ စပါပြီ။ ပြပွဲလုပ်တဲ့ ကျောင်းကစားကွင်းရဲ့ အပေါ်ကနေ စီးမိုးပြီး ဒီဒီယိုခိုက်ရအောင် ဓာတ်ပုံဆရာ တစ်ဦးကလည်း ဝန်ချီစက် မောင်းတံကြီးနဲ့ အမြင်ကြီးကို တက်တယ်။ လူပဒေသာ ကျောင်းသားတွေရဲ့ အနီခံအဖြူစာလုံးဖြစ်တဲ့ C.O.K.E တာလည်း တဖြည်းဖြည်း ပေါ်လာတယ်။ ဓာတ်ပုံ ဆရာကလည်း သည်စာလုံးကြီးကို ဦးစားပေးပြီး ခိုက်နေတယ်။ သည်အချိန်မှာ C စာလုံးကြီးရဲ့ အလယ်မှာ လူတစ်ယောက် ပေါ်လာတယ်။ သူက ဘာဝတ်စုံမှ ဝတ်မထားဘဲ တီရှပ်နဲ့ ဖြစ်နေတယ်။ တီရှပ်ပေါ်မှာ အခြားအချို့ရည်တံဆိပ်က အထင်းသား ပေါ်နေလေရဲ့။ ကိုတာကိုလာ လူကြီးမင်းများရဲ့ မျက်နှာတွေ မည်းဆန့် ဖြစ်သွားတယ်။ ပရိသတ်တချို့ကလည်း ပြုံးစိစိပေါ့။ အဲသည် တီရှပ်နဲ့လူက ကျောင်းဆရာ တစ်ဦးဖြစ်နေတယ်။ ကျောင်းအုပ်ကြီးက အရှက်ခွဲတဲ့ ကျောင်းဆရာကို ကျောင်း တစ်ရက်မတက်ဖို့ အပြစ်ပေးလိုက်တယ်။ ဒီဒီမားတက်တင်း ကုမ္ပဏီရဲ့ ကောင်းမှုကြောင့် ကိုတာကိုလာနဲ့ တန်ထရိုက်စာချုပ် ချုပ်တဲ့ ကော်လို့ရာ ခိုစပရင်း အမှတ် ၁၁ ပညာရေးရိုင်ဟာ ကုမ္ပဏီဆီက ငွေတွေ ရတာမှန်ပေမဲ့ အခက်အခဲတော့ ရှိနေတယ်။ စာချုပ်တံမှာ ပထမ သုံးနှစ်အတွင်း နှစ်စဉ် ရောင်းအား ကိုတာကိုလာ ၇၀,၀၀၀ ဘူးအနည်းဆုံး ရောင်းရမှ မူလနှုန်း အတိုင်း ငွေပေးပေးမယ်လို့ ပါရှိတယ်။ မရောင်းရရင် ငွေလျှော့ မယ်တဲ့။ ၁၉၉၇-၉၈ နှစ်မှာ ကိုတာကိုလာဘူး ရောင်းအားက

၂၁,၀၀၀ ပဲ ရှိနေတာပါ။ ဒါနဲ့ပတ်သက်ပြီး အကျပ်အတည်းဖြစ် နေတဲ့ ခရိုင်ပညာရေးမှူး ဂျွန်ဘုရားက ဌာနတွင်း ညွှန်ကြားချက် တစ်ခု ထုတ်တယ်။ ညွှန်ကြားချက်ထဲမှာ ကုန်ဇာတိရည် ရောင်းအားဟာ မူလလျာထားချက်ကို မပြည့်တဲ့အတွက် ကျောင်း ဝင်ငွေတို ထိခိုက်လာနိုင်ကြောင်း ဖော်ပြထားပြီး ကျောင်းအုပ် တွေအနေနဲ့ ရောင်းအားမြှင့်ရေး နည်းလမ်းမျိုးစုံ ကျင့်ကြံရမယ်လို့ ညွှန်ကြားထားတယ်။ ကုန်ဇာတိရည်ကို စာသင်ခန်းထဲ ယူခွင့် ပြတာမျိုး၊ ကုန်ဇာတိရည်ဘူး ရောင်းစက်တွေကို တစ်နေကုန် ဝယ်နိုင်မယ့် နေရာမှာ ချထားတာမျိုး၊ ကုန်ဇာတိရည်သာမက ကုန်အမှတ်တံဆိပ်ပါ လက်ဖက်ရည်၊ သီးနှံရည်၊ ရေသန့် စတာ တွေကိုလည်း အတန်းထဲမှာ သောက်ခွင့်ပြုတာမျိုးတွေ လုပ်ဖို့ သူက အကြံတွေ ပေးထားတယ်။ အရေးကြီးဆုံးက ဘယ်နေရာ တွေမှာထားရင် အရောင်းရကောင်းမလဲဆိုတဲ့ အချက်ကို ထပ်တလဲလဲ စဉ်းစားကြပါလို့ သူက တိုက်တွန်းလိုက်တယ်။ အောက်ဆုံးမှာတော့ ဘုရားဆိုတဲ့ အမည်နဲ့တောင် လက်မှတ်မတိုးဘဲ Coke dude လို့ လက်မှတ်ထိုးလိုက် သတဲ့။ Coke dude ဆိုတာ 'ဇော်ရည်ငံနဲ့' လို့ အဓိပ္ပါယ်ရပါတယ်။ အမေရိကန်မှာတော့ ပညာရေးဌာန ဇော်ရည်ငံနဲ့တွေ သယ်လောက်ရှိနေလဲ မသိဘူး။ ဘုရားကတော့ ၂၀၀၀ ပြည့်နှစ်မှာ သည်ဝင်က ကျွတ်သွားတယ်။ ဇလော်ရီအီပြည်နယ်က အထက်တန်းကျောင်း တစ်ကျောင်းကို ကျောင်းအုပ်ကြီးအဖြစ် ပြောင်းရွှေ့သွားရလို့ပါ။ ဒါပေမဲ့ သူဟာ စီးပွားရေး ကုမ္ပဏီတွေနဲ့ ရှေးရေစက်ရှိသူဆိုတော့ ဟိုမှာလည်း ကုမ္ပဏီကြီး တစ်ရပ်နဲ့ ပတ်သက်ပြန်တယ်။ သူ ကျောင်းအုပ်လုပ်ရတဲ့ ကျောင်းက ဒီဂျစ်ကုမ္ပဏီရဲ့ လက်ခွဲဖြစ်တဲ့ စီလီဘီအေရှင်း ကုမ္ပဏီရဲ့ စီမံကိန်းဝင် ပုံစံသွင်းတဲ့ ကျောင်းတဲ့။

တကယ်တော့ စာသင်ကျောင်းတွေဟာ ဗဟိုအစိုးရနဲ့ ပြည်နယ် အစိုးရတွေရဲ့ ပညာရေး အသုံးစရိတ် ဖြတ်တောက်မှု တွေကြောင့် စီးပွားရေး ကော်ပိုရေးရှင်းတွေနဲ့ မကင်းရာမကင်းကြောင်း ပတ်သက်နေတာ များပါတယ်။ စီးပွားရေး ကုမ္ပဏီတွေကလည်း ကျောင်းအခက်အခဲတို့ ခြေရှင်းရင်း ကြော်ငြာနေကြ တာပါ။ ဖော်စ်ဇလုပ်ငန်း၊ ဇော်ရည်လုပ်ငန်းတွေ သာမက Exxon ရေနံကုမ္ပဏီလို့၊ Procter & Gambe သစ်သားလုပ်ငန်းလို့၊ ACF အမေရိကန် ကျောက်မီးသွေး ဖောင်ဒေးရှင်းလို့ လုပ်ငန်းကြီးတွေဟာ ကျောင်းတွေမှာ သင်ကြားမှု အထောက်အကူတွေ ရက်ရက်ရောရော လှူဒါန်းနေကြတယ်။ အဲသည် သင်ကြားမှု အထောက် အကူတွေထဲက ၈၀ ရာခိုင်နှုန်းလောက်က တစ်ဖက်စောင်းနင်း အမြင်တွေ၊ ပြောချက်တွေ အချက်အလက်တွေ ဖြစ်နေတယ်တဲ့။ သစ်တောတွေ အပြောင်ခတ်လှူခြင်းကြောင့် သဘာဝ ပတ်ဝန်းကျင် အကျိုးရှိစေတယ်။ ဓာတ်ဆီ၊ ဒီဇယ်ဆီ သုံးစွဲမှုကြောင့် လေထု ညစ်ညမ်းမှု



သိပ်မမြင်နိုင်ဘူး။ ကာစွန့်ခိုင်းအောက်ဆိုက်ကြောင့် အန္တရာယ် သိပ်မမြင်စေတဲ့အပြင် အကျိုးတောင် ရှိလာနိုင်တယ် စတဲ့ စတဲ့ အပြင်တွေကို ထည့်သွင်းနေကြပါတယ်။

အခုဆိုရင် ဖတ်စ်ဖုတွေဟာ ကျောင်းတွေမှာ နေလည်စာ ရောင်းချခွင့်တွေ အပြိုင်အဆိုင် လျော့ချေးနဲ့ တိုးဝင်နေကြတယ်။ ကြော်ငြာဖို့အတွက် အခုလို တိုးဝင်နေကြတာတဲ့လေ။ Subway စားသောက်ဆိုင် လုပ်ငန်းစုဟာ ခရိုင် ၂၀ ကျော်မှာ ဖရန်ချိုင်း ကျောင်းတွင်း ဆိုင်တွေ ရှိတယ်။ ခရိုင်တိုးစုမှာ လှည်း နဲ့ရောင်းတဲ့ ဆိုင်တွေ ရှိတယ်။ Taco Bell နှာလည်း ကျောင်း စားသောက်ဆိုင် ၄,၅၀၀ လောက် ရှိတယ်။ ပီဇာဟတ်၊ ဒိုမိုနို နဲ့ ခက်ဒေါ်နယ်တို့ကတော့ ကျောင်းတိုင်းကို ရောက်နေတာပါ။ ကျောင်းသား ရှစ်သန်းရဲ့ စာသင်ခန်းတွေထဲထိ ပြသနေတဲ့ Channel One ရုပ်မြင်သံကြား တွန်ရက်နဲ့ ရေဒီယိုဌာန ၄၀ ရှိတဲ့ တေး၊ အသံလွှင့် ကုမ္ပဏီကြီးတို့ဟာ ဖတ်စ်ဖု ကြော်ငြာတွေကို ကျောင်းခွင့်တဲ့နေ့တိုင်း ဖုန်းဖုန်း ထုတ်လွှင့်နေကြတယ်တဲ့။



ဖတ်စ်ဖုရဲ့ အဖော်အပေါင်းများ



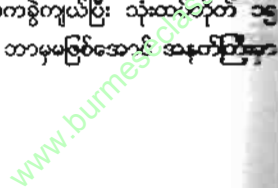
ရှိုင်းယန်းတောင် လေတပ်စခန်းဟာ အပြင်လူ
လုံထမဝင်ရတဲ့ ထိပ်စား၊ လျှို့ဝှက် စခန်းဖြစ်ပေမဲ့
စတိမ်စုတွေကိုတော့ ဝင်ခွင့်ပေးနေပါတယ်။
စတိမ်စုတွေဟာ အမေရိကန်ရဲ့ ထောင့်ကြိုထောင့်ကြား
မကျန် ရောက်ရုံမက လျှို့ဝှက်မြေဒဏ်ခံစခန်းထဲထိ
ရောက်နေပါပြီ။

မတိမ်စုရဲ့ အဖော်အပေါင်းများ

မလွဲမသွေ စားသင့်တဲ့အစားနဲ့ ဝါရိုးခြင်း

အမေရိကန် ပြည်ရဲ့ အနောက်ဘက် မကျတကျမှာ ရှိတဲ့ တော်လှန်ရေးပြည်နယ်
ဖရန်ကောင်တန်းရဲ့ အရှေ့ဘက်ခြမ်းမှာ ရှိုင်းယန်းဆိုတဲ့ တောင်ကြီး တစ်တောင် ရှိတယ်။ ဝေရီ
မြက်ခင်းကြီးမှာ ထိုးထွက်နေတဲ့ ရှိုင်းယန်းတောင်တန်းကြီးဟာ အနီးမှာ ရှိတဲ့ တော်လှန်ရေး
ဗဟုရန်ကြီးကို မှုတ်ညှိနေသလိုပဲ။ တောင်ကြီးပေါ်မှာ သစ်ရုပ်အုပ်တွေ ထင်းရှူးအုပ်တွေ
ရှိသလို ကျောက်စိုင်း၊ ကျောက်သားတွေကလည်း ဟိုမှာသည်မှာ ချွန်ထွက်နေလေရဲ့။
တောင်ကြီးဟာ ကောင်းသွိုင်းကားတွေမှာ တွေ့ရလေ့ရှိတဲ့ နောက်ခံကားတွေအတိုင်း
အတော်လည်း လှပါတယ်။

ရှိုင်းယန်း တောင်တန်းကြီးရဲ့ မြေအောက် အနက်ကြီးထဲမှာ အမေရိကန် လေကြောင်း
အာကာသဌာနကြီးရဲ့ မြောက်ပိုင်း စစ်ဦးစီးချုပ် ရုံးကြီး တည်ရှိပါတယ်။ အကျဉ်းစစ်တွေ
ရပ်ဆိုင်းဖို့ ဆိုပြီး ဝဇ္ဇာစု ခုတွေကတည်းက သည်ဌာနချုပ်ကြီးကို တောင်အောက်မှာ ကျွဲဝတ်
လုပ်ဆောင်ခဲ့တာပါ။ မြေအောက်ခေခန်းကြီးက လေးဖက်စွာကျယ်ပြီး သုံးထပ်တိုက် ၁၉
လုံး ပါ ပါတယ်။ အကျဉ်းရုံး တိုက်ရိုက် ထိမှန်တောင် ဘာမှမဖြစ်အောင် အနက်ကြီးမှာ



ဆောက်ထားတာပါ။ လိုက်ခေါင်း အဝတ်လည်း ၂၅ တန်လေးပြီး သုံးပေထုရှိတဲ့ သံမဏိတံခါးကြီးတွေ တပ်ထားတယ်။ မြေပြင် သံသုကြီးခတ်ဝင်းရဲ့ တံခါးဝမှာ ရှိုင်းယန်းတောင် လေတပ်စခန်းဆိုပြီး ဆိုင်းဘုတ် တပ်ထားပေမဲ့ အပြင်လူ လုံးဝ ဝင်ခွင့်မရှိပါဘူး။ မြေအောက် စခန်းထဲက အမှုထမ်းတွေဟာ ခြေဆုံးခေါင်းဆုံး ဝတ်စုံတွေ အမြဲဝတ်ထားပြီး လျှပ်စစ်ကား တလေးတွေနဲ့ သွားလာကြတယ်။ ဂျိမ်းစ်ဘွန်း စပိုင်ရပ်ရှင်ထဲက လျှို့ဝှက်စခန်းတွေ အတိုင်းပေါ့။

ရှိုင်းယန်း မြေအောက်စခန်းကြီးထဲက အမှုထမ်း ၁၅၀၀ လောက်ဟာ စပိုင်ရပ်ရှင်တွေ၊ တင်းထောက် လေယာဉ်တွေ၊ မြေပြင် ဝေဟင် ထောက်လှမ်းရေး စခန်းတွေ ရှိရာ ကမ္ဘာ့အနံ့ စခန်းတွေကို ရေဒါတွေ၊ ကွန်ပျူတာတွေက တစ်ဆင့် စက္ကန့်မပြတ် ဆက်သွယ်နေကြတယ်။ သည်စခန်းဟာ တကယ်တော့ စစ်ဦးစီးချုပ်ရုံးရဲ့ နားနဲ့ မျက်စိတွေပါ။ အမှုထမ်းတွေဟာ ၂၄ နာရီ အဆက်မပြတ် လှုပ်ရှားနေတယ်။ အမှုထမ်းတွေရဲ့ စားရေး၊ သောက်ရေး၊ တွန်းမာရေးတွေလည်း ဂရုစိုက် စီစဉ်ပေး ထားတာပါ။ သွားရောဂါ မေးခန်းတို့၊ ဆံပင်ညှပ်ဆိုင်တို့တောင် ရှိနေတယ်။ ဘုရားရှိခိုးကျောင်းကလေး တစ်ခုလည်း ထားပေးတယ်။ အဝန်းခြေ စားသောက်ဆိုင်တွေလည်း ရှိတယ်။

အဲသည် လျှို့ဝှက်စခန်းက အမှုထမ်းတွေဟာ တစ်ခါ တလေ ဒီမိုကရေစီတို့ စားစရာတစ်မျိုးကို အငြိုးငွေ ခြေတံ့ အနေနဲ့ မှာစားကြသတဲ့။ ဒီမိုကရေစီတို့ဟာ 'ဘာဂါကင်း' ဖတ်စုံဖုစားသောက် ဆိုင်စုက ထုတ်လုပ်တဲ့ ပီဖာမုန့် ဖြစ်ပါတယ်။ ရှိုင်းယန်းတောင် လေတပ်စခန်းဟာ အပြင်လူ လုံးဝမဝင်ရတဲ့ ထိပ်တန်း လျှို့ဝှက် စခန်းဖြစ်ပေမဲ့ ဖတ်စုံဖုတွေကိုတော့ ဝင်ခွင့်ပေးနေပါတယ်။ ဖတ်စုံဖုတွေဟာ အမေရိကန်ရဲ့ ထောင့်ကြိုထောင့်ကြား မကျွန် ရောက်ရုံမက လျှို့ဝှက်မြေအောက်စခန်းထဲထိ ရောက်နေပါပြီ။ အမေရိကန် အားလုံးကလည်း ဖတ်စုံဖုကို ခေတ်မီနေထိုင်မှု ဘဝရဲ့ မရှိမဖြစ် အစိတ်အပိုင်း တစ်ခုလို့ သဘောထားလာကြ ပါပြီ။ တိုက်ပြောရရင် ဖတ်စုံဖုဟာ လူတိုင်း မလွဲမသွေစားသင့်တဲ့ စားစရာအဖြစ် ရောက်လာခဲ့ ပါပြီ။

ဖတ်စုံဖုတွေကို မလွဲမသွေစားသင့်တဲ့ စားစရာအဖြစ် လက်ခံကြသူတွေ ထဲမှာ အမေရိကန်တွေရည်း မဟုတ်တော့တာ ကိုလည်း တွေ့လာရပါတယ်။ 'ဦးလေး မက်ဒေါနယ်က ရယ်ရောကောင်းတယ်။ သဘောလည်း ကောင်းတယ်။ ကျွန်တော်တို့ ကလေးတွေရဲ့ စိတ်တွေကိုလည်း နားလည်တယ်' လို့ တရုတ် ပြည် ဘေဂျင်းက ကျောင်းသားတလေး တစ်ဦးက ပြောပါတယ်။ တရုတ် တလေးငယ်တွေရဲ့ အကြိုက်ဆုံး အချို့ရည်က ကိုတာကိုလာဖြစ်ပြီး

အကြိုက်ဆုံးအစားအစာက မက်ဒေါနယ် ဖတ်စုံဖုတွေ ဖြစ်နေပါတယ်။

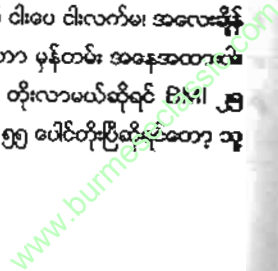
တစ်ပါး အရန်သင့် စားသောက် ဖွယ်ရာ လုပ်ငန်းရှင်များ တွန်ဖရင့်မှာ ဈေးကွက် အမှုဆောင် တစ်ဦးက ကြီးကြပ်ပုံ အဆင့်ဆင့် ဩဇာ သက်ရောက်ပုံ အဆင့်ဆင့်မှာ တူညီတာ ချည်းခဲ၊ သာလင်းက ကလေးလည်း ဒီအတိုင်း။ ဘေဂျင်းက ကလေးလည်း ဒီအတိုင်း။ ဘရွတ်ကလေးက ကလေးလည်း ဒီအတိုင်းပါပဲ' လို့ တင်ပြသွား ပါတယ်။

၁၉၉၀ ခုနှစ်တွေတွန်းက ဩစတြေးလျ နိုင်ငံရဲ့ စစ်တမ်းအရ မက်ဒေါနယ်ကို သူတို့အတွက် စားစရာ စီစဉ်ပေးသူလို ကိုးနစ်နဲ့ ဆယ်နှစ်အရွယ် ကလေး ၅၀ ရာ ခိုင်နှုန်းက မြင်ကြတယ်တဲ့။ လွန်ခဲ့တဲ့ နှစ်ပေါင်း ၃၀က လျှပ်နဲ့ ပြည်ကို မတ်ဒေါနယ်နဲ့ စတင်မိတ်ဆက်ခဲ့ပြီး ယခု တီလျှန်မှာ ဖြစ်သွားသူ ဒင်ဇူဂျီတ တ 'မက်ဒေါနယ် ဟမ်ဘာဂါနဲ့ အာလူးကြော်ကို နှစ်ပေါင်း ၁,၀၀၀ စားနိုင်ရင် ကျုပ်တို့လျှပ်နဲ့တွေ အရပ် ပိုရည်လာမယ်။ အသားအရေလည်း ဖြူဖွေးလာမယ်။ ကျုပ်တို့ရဲ့ ဆံပင်တွေဟာလည်း ရွှေဝါရောင်လို ဝင်းဝါလာမယ်' လို့ အာမခံချက် ပေးခဲ့ပါတယ်။

ဖတ်စုံဖုတွေဟာ ဇူဂျီတ ပြောသလို အသားအရေ ဖြူဖွေးပြီး ဆံပင်တွေကို ရွှေဝါရောင် ဖြစ်စေပါသလား။ အရပ်ပု သူတွေကို အရပ်ရည်လာစေ ပါသလား။

အံ့ဩဖို့ ကောင်းတာက အမေရိကန် ပြင်ပက လူတွေဟာ ဟမ်ဘာဂါ၊ အာလူးကြော်တွေစားရင် အမေရိကန်တွေလို အရပ် ထောင်ထောင်မောင်းမောင်း ဖြစ်ပြီး အသားအရေ ဖြူဖွေးလာမယ်လို့ မျှော်လင့် နေစဉ်မှာ ကာယကံရှင် အမေရိကန်တွေကတော့ ဖတ်စုံဖုတန်ဖိုးနဲ့ ဆပြန်တိုး ဝလာနေကြပါသတဲ့။ အနောက် နိုင်ငံတွေမှာတော့ လူတွေ ၀ မဝ သိနိုင်တဲ့ BMI (Body Mass Index) အညွှန်းရှိတယ်။ BMI ၃၀ ထက်ကျော်ရင် အဲသည်ပုဂ္ဂိုလ်ကို အဝလွန်တယ်လို့ ပြောလေ့ရှိတယ်။ အရပ် ငါးပေ ငါးလက်မ၊ အလေးချိန် ၁၃၂ ပေါင်ရှိတဲ့ အမျိုးသမီးရဲ့ BMI က ၂၂ ဖြစ်ပါတယ်။ ဒါဟာ မှန်တမ်း အနေအထားပဲ။ တကယ်လို့ အဲသည်အမျိုးသမီးရဲ့ အလေးချိန်က ၁၈ ပေါင် တိုးလာမယ်ဆိုရင် BMI ၂၅ ရောက်ရှိလာပြီး ရှိသင့်တာထက် ဝလာနေပါပြီ။ နောက်ထပ် ၅၅ ပေါင်တိုးပြီးဆိုရင်တော့ သူ

လေတပ်စခန်းဟာ အပြင်လူ လုံးဝမဝင်ရတဲ့ ထိပ်တန်း လျှို့ဝှက် စခန်းဖြစ်ပေမဲ့ ဖတ်စုံဖုတွေကိုတော့ ဝင်ခွင့်ပေးနေပါတယ်။ ဖတ်စုံဖုတွေဟာ အမေရိကန်ရဲ့ ထောင့်ကြိုထောင့်ကြား မကျွန် ရောက်ရုံမက လျှို့ဝှက်မြေအောက်စခန်းထဲထိ ရောက်နေပါပြီ။



BMI ဟာ ၃၀ ဖြစ်လာပါပြီ၊ 'အလွန်ထုံအဆင့် ရောက်နေ ပြီပေါ့၊ လက်ရှိ အမေရိကန် အရွယ်ရောက်သူ ၄၄ သန်းဟာ BMI ၃၀ အထက် ရောက်နေပါသတဲ့၊ အဲသည်ထဲက လူဦးရေ ခြောက်သန်းကတော့ စူပါတန်းခွင် တရားလွန် ဝသူအဆင့် ရှိနေကြတယ်တဲ့၊ စူပါတန်း ဆိုတာကတော့ ရှိသင့်တဲ့ကိုယ် အလေးချိန်ထက် ပေါင် ၁၀၀ ပိုသွားသူတွေ ဖြစ်ပါတယ်၊ အမေရိကန်တွေဟာ သည်ထက် ၁၀ နှစ်ကာလမှာ အဲသလို မြန်မြန်ကြီး ဝလာခဲ့တာတဲ့လေ၊ ၁၉၉၁ ခုနှစ်တုန်းက အလွန်ဦးရေ ၁၅ ရာခိုင်နှုန်းအထက်ရှိတဲ့ ပြည်နယ်လေးပဲ ရှိတယ်၊ အခု ပြည်နယ် ၃၇ ခုရှိနေပြီတဲ့၊ အမေရိကန် ကလေးသူငယ်တွေရဲ့ ဝနှုန်းက ၁၉၇၀ ခုနှစ်တွေထက် နှစ်ဆပိုများလာတယ်တဲ့လေ။

ရိုးရိုးပြောရရင်တော့ ဝဇ္ဇာခြင်းဟာ အစားများများစားပြီး လှုပ်ရှားမှု နည်းလာခြင်းကို ပြသပါတယ်၊ တစ်နည်းအားဖြင့် အမေရိကန်တွေရဲ့ စားသောက်ပုံ နေထိုင်ပုံပြောင်းလဲလာတဲ့ အမှတ် လက္ခဏာဖြစ်ပါတယ်၊ တစ်ဖက်က ဖတ်စ်စုတွေ အကျယ်အပြန့် ဖြစ်လာချိန်မှာ တစ်ဖက်မှာတော့ ရှုံးဘူး၊ ရှုံးတတ်၊ အလုပ်သွား၊ အလုပ်တက်ဖို့ ကားတွေ အသုံးများလာတယ်၊ လမ်းလျှောက်ခြင်း၊ ကိုယ့်လက်လှုပ်ရှားခြင်း နည်းလာတယ်၊ တီဗီတွေ၊ ဝီဒီယို ဝိမ်းတွေ ထေတမ်း ကြည့်တာတွေလည်း ပါတယ်၊ ဂေ့ကင်းတွေမှာ ကိုယ်လက်လှုပ်ရှား အစီအစဉ် ဖြတ်တောက်တာတွေလည်း ပါတယ်၊ အရေးကြီးဆုံးကတော့ အဆီတတ်များတဲ့ အစားအစာ တွေကို မပြတ် စားသောက်တဲ့ အကျင့် ရှိလာလို့ပါပဲ။

အမေရိကန်မှာတော့ လူတွေသာမက အစားအစာတွေ ကလည်း ကြီးလာနေသတဲ့၊ စားသောက်ကုန်လုပ်ငန်းတွေဟာ စားသုံးသူတို့ အပြိုင်အဆိုင် စွဲဆောင်ဖို့ ကိုယ့် စားသောက်ကုန် တွေကို အရွယ်အစားကြီးလာအောင် လုပ်နေကြတယ် တဲ့လေ၊ ဝင်ဒီကုမ္ပဏီက သုံးထပ်ဘာဝါကြီးတွေ ထုတ်လုပ်တယ်၊ ဟာဒီ ကုမ္ပဏီကလည်း 'မွန်းစတား' ဖရာမ ဝမ်ဘာဂါကို ရောင်းတယ်၊ ဆီဇာကလေး ကုမ္ပဏီကတော့ 'အကြီးဆကော့ အကြီး' ဘာဝါ တွေ ရောင်းသတဲ့လေ။

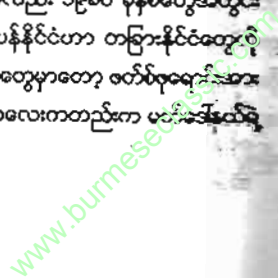
ဆော်ဒါ အချို့ရည်တွေ၊ အာလူးကြော်တွေကလည်း မဟာ့ မဟာ ဘာဝါတွေကို အမီလိုက်ကြတာပါပဲ၊ Large ဆိုတဲ့ ကုတ် ဖျော်ရည်ဘူးဟာ ၃၂ အောင်ပေါပြီး ကယ်လိုရီဓာတ် ၃၁၀ ရှိပါတယ်၊ ၁၉၅၀ ခုတွေတုန်းက ဖတ်စ်စုနဲ့ တွဲသောက်တဲ့ ဆော်ဒါအချို့ရည်ဟာ လူတစ်ဦးတို့ ရှစ်အောင်ပဲ ရှိပါတယ်၊ အခု ၁၂ အောင်ပ သောက်နေကြပြီတဲ့၊ မက်ဒေါ့နယ်ဟာ အာလူးကြော်တွေကို စူပါဆိုက်ဆိုပြီး အထုပ်ကြီးနဲ့ ရောင်းနေတယ်၊ ပုံမှန် အာလူးကြော်ထုပ်ထက် သုံးဆကြီးပါတယ်၊ အဲသည် စူပါ ဆိုက်

အာလူးကြော်မှာ ကယ်လိုရီ ၆၁၀နဲ့ အဆီ ၂၉ ဂရမ် ပါတယ်၊ ကားလ်ဂျူနီယာရဲ့ CKE စားသောက်ဆိုင်မှာ ဝက်ပေါင်ခြောက် ဒိန်ခဲဘာဝါနဲ့ ဝေ့တပ်အာလူးကြော်စားရင် အဆီ ၇၃ ဂရမ် စားပြီးဘား ဖြစ်ပါလိမ့်မယ်၊ အဲသည် ဖတ်စ်စု နှစ်ရုံးပေါင်းဟာ နိုဗော်ရည် ၁၀၅၀၀၀ထက် အဆီပိုပါတယ်။

ဝတာကြောင့် ဘာမှမဖြစ်နိုင်ဘူးထင်ရင် မှားပါလိမ့် မယ်၊ အမေရိကန် မှာ ကိုယ် အလေးချိန် လွန် ကဲ မှ အကျိုးဆက်ကြောင့် နှစ်စဉ် သေဆုံးသူ ၂၅၀,၀၀၀ ရှိတယ်၊ ဝခြင်းကြောင့် ရောဂါ ရပြီး သေဆုံးသူဟာ အမေရိကန်မှာ ဒုတိယ အများဆုံးဖြစ်ပါသတဲ့၊ ပထမ အများစုက ဆေးလိမ်ကြောင့် သေဆုံးရသူတွေတဲ့၊ အမေရိကန်တွေဟာ အလွန်ခြင်းရဲ့ အကျိုးဆက်ကို ကုသဖို့ ဆေးကုသစရိတ်ချည်း နှစ်စဉ် ဒေါ်လာ သီလျှံ ၂၄၀ သုံးနေရတယ်၊ အလွန်တာကို ကိုယ်အလေးချိန်လျှော့ဖို့ဆိုပြီး သုံးတဲ့ 'ငွေချည်း' ၃၃ သီလျံတောင် ရှိပါတယ်၊ အလွန်ခြင်းကြောင့် နှလုံးရောဂါ ဆီးချိုရောဂါ၊ သွေးတိုးရောဂါ၊ လေးဖက်နာရောဂါတွေ ဖြစ် နိုင်သလို ရင်သားကင်ဆာ၊ အစာအိမ်တင်ဆာ စတဲ့ ကင်ဆာတွေလည်း ဖြစ်နိုင်တာပါ၊ အလွန်သူ တစ်ဦးဟာ မှန်တန်းအလေးချိန် ရှိသူထက် စောစောသေဆုံးတာ ဖြစ်နိုင်မှု ပေးဆပ်များပါတယ်၊ အမေရိကန် က အသက် ၆ နှစ်နဲ့ ၁၀ နှစ်အကြား အလွန်ကလေးငယ် သေဆုံးမှု အများစုဟာ နှလုံးရောဂါနဲ့ပါ။

အလွန်ခြင်းဟာ အမေရိကန် နယ်နိမိတ် ပြင်ပကိုလည်း ရောက်ရှိသွားပါပြီ၊ ၁၉၈၄ ကနေ ၁၉၉၃ အတွင်း ဗြိတိန်မှာ အလွန်သူ နှစ်ဆ တိုးပါတယ်၊ အဲသည်ကာလအတွင်းမှာပဲ ဖတ်စ်စုဆိုတဲ့တွေလည်း နှစ်ဆတိုးခဲ့တာပါ၊ တရုတ်ပြည်မှာတော့ ပြီးခဲ့တဲ့ ၁၀ နှစ်အတွင်း ဆယ်ကျော်သက် အလွန်သူ သုံးဆ တိုးတယ်၊ ဂျပန်မှာလည်း ၁၉၈၀ ခုနှစ်တွေအတွင်း အလွန်ကလေးငယ် နှစ်ဆတိုးတယ်၊ တကယ်တော့ ဂျပန်နိုင်ငံဟာ တခြားနိုင်ငံတွေလို ဝသူသိပ်မရှိပါဘူး၊ မရှိသလောက် ရှားပါးတဲ့နိုင်ငံပါ၊ ၁၉၈၀ ခုတွေမှာတော့ ဖတ်စ်စုဝေဒနာ နှစ်ဆတက်ပြီး ဂျပန်ကလေး ငယ်တွေ ဝလာကြတာတဲ့၊ ကလေးကတည်းက မလေးအိမ်ထဲရဲ့

ဝတာကြောင့် ဘာမှမဖြစ်နိုင်ဘူး ထင်ရင် မှားပါလိမ့်မယ်၊ အမေရိကန်မှာ ကိုယ်အလေးချိန် လွန်ကဲမှု အကျိုးဆက်ကြောင့် နှစ်စဉ် သေဆုံးသူ (၂၅၀,၀၀၀) ရှိတယ်၊ ဝခြင်းကြောင့် ရောဂါ ရပြီး သေဆုံးသူဟာ အမေရိကန်မှာ ဒုတိယ အများဆုံးဖြစ်ပါသတဲ့။



တက်တီးစီးတိုး၊ ဘီဂျူးမားကပ်တို့ကို စားလာခဲ့တဲ့ သည်နေ့ အသက် ၃၀ အရွယ် ဂျပန်လူလတ် သုံးပုံတစ်ပုံဟာ အဝလွန်သူတွေ ဖြစ်နေကြပြီတဲ့။

ဥရောပအပါအဝင် အနောက်နိုင်ငံတွေမှာတော့ အဝလွန်ခြင်းရဲ့ အန္တရာယ်ကို တားဆီးဖို့ ကြိုးစားနေကြပါတယ်။ အထူးသဖြင့် ကလေးတွေကို အဆီခတ်၊ သကြားခတ်များတဲ့ အစားအသောက်တွေ များများမစားမိအောင် ကြိုးပမ်းနေကြတယ်။ တီဗီက အစားအသောက် ကြော်ငြာတွေကိုလည်း ကန့်သတ်ဖို့ ကြိုးစားတာတွေ တွေ့နေရပါတယ်။ ဂရိ၊ နော်ဝေ၊ ဒိန်းမတ်၊ ဩစတြီးယား၊ နယ်သာလန် နိုင်ငံတွေဟာ ကလေး အစီအစဉ်တွေ အတွင်း စားသောက်ကုန် ကြော်ငြာတွေကို ကန့်သတ်တားဆီးကြတယ်။ ဆွီဒင်ကတော့ အသက် ၁၂ နှစ်အောက် ကလေးတွေကို ဦးတည်တဲ့ ကြော်ငြာမှန်သမျှ ပိတ်ပစ်တယ်။ ဘာပြုလို့လဲဆိုတော့ တကလေးတွေကို ဦးတည်တဲ့ တီဗီ ကြော်ငြာတွေရဲ့ ၉၀ ရာခိုင်နှုန်းဟာ သကြား၊ ဆာ၊ အဆီပါဝင်မှု မြင့်တဲ့ မုန့်ပဲသရေစာတွေ ဖြစ်နေလို့တဲ့။ ကြော်ငြာ အများဆုံးဖြစ်တဲ့ ဖက်ဒေါ့နယ် အတွက်တော့ သတင်းကောင်း မဟုတ်ဘူးပေါ့။

ဟမ်ဘာဂါဒါမဲဗားနဲ့ ဒီကိုလိုင်းဂျီးဂါး

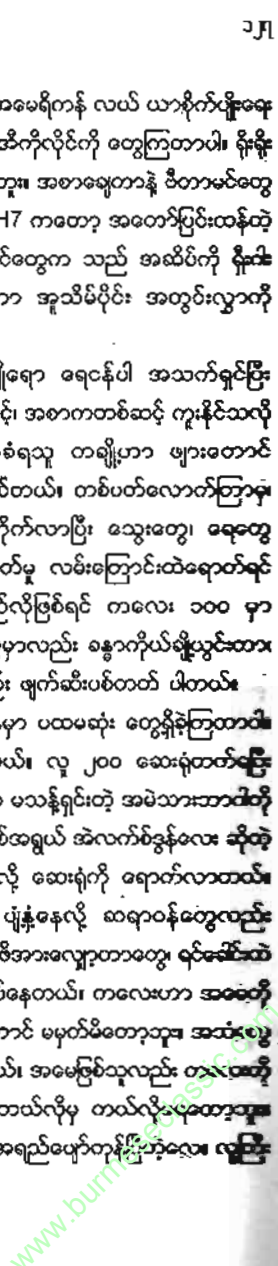
၁၉၉၇ ဇူလိုင်လ ပွေဝလို့ဋ္ဌက မက္ကဆီကို စားသောက် ဆိုင်တစ်ဆိုင်မှာ ဖြစ်ပါတယ်။ လီဟတ်ဒင်းဟာ တောက်တောက် စဉ်းထားတဲ့ ကြက်သားနဲ့ လိပ်ပြီးကြော်တဲ့ 'တားကိုး' ကြော်ကို မှာပြီးစားတော့ ကြက်သားက သိပ်ပြီး မလတ်ဆတ်တာကို သိရတယ်။ အိမ်ရောက်တော့ သူ့ဗိုက်ထဲ ရစ်နာလာတယ်။ ဗိုက်နာတာ ကြာလေဆိုးလေဖြစ်ပြီး အိမ်ရာထဲမှာ လူးလိမ့်နေရပြီ။ မကြာခင် သွေးဝမ်းတွေ သွားတယ်။ ဆေးရုံသွားဖို့ ကြောက်တဲ့ လီဟတ် ဒင်းဟာ အိမ်မှာပဲ ကျိတ်ခဲနေတယ်။ သေရင်လည်း အိမ်မှာပဲ သေမယ်လို့ စဉ်းစားလိုက်တယ်။ တစ်ပတ်ကြာတော့ ဝမ်းကိုက်တာ သက်သာသွားပေမဲ့ သွေးတွေ ဆတ်ဆင်းနေတုန်းတဲ့။ နောက်ဆုံးတော့ မတတ်သာဘဲ ဆေးရုံကို ပြေးရတော့တာပဲ။ ဆရာဝန်ကတော့ နွေရာသီ တုပ်ကွေးလို့ ထင်နေတယ်။ လီဟတ်ဒင်းရဲ့ ဆီးတွေဝမ်းတွေကို ဓာတ်ခွဲခန်းပို့ပြီး နောက်တစ်နေ့ လာဖို့ချိန်းတယ်။ နောက်တစ်နေ့မှာ သူ့ကို ဆေးရုံက ခေါ်တယ်။ သူ့မှာ ဒီကိုလိုင်း E.coli 0157:H7 ဝက်တီးရီးယား ကူးစက် နေတယ်တဲ့။

ဆေးရုံက သူ့ဘာတွေ စားသလဲမေးတော့ 'တားကိုး' အကြောင်း ပြောပြတယ်။ ဒါပေမဲ့ ဒီကိုလိုင်းပိုးဟာ ကြက်က တစ်ဆင့် မကူးဘူး။ ကျန်းမာရေးဌာနက သူ့အိမ်ထဲ လိုက်ပြီး ဖစ်ဆေးရတယ်။ နောက်ဆုံးမှာ လီဟတ်ဒင်း လုံးဝမထင်တဲ့ တရားခံကို တွေ့သွားတယ်။ အဲဒါကတော့ ရေခဲသေတ္တာထဲမှာ ရှိတဲ့ 'ဟတ်စင် အမဲသား စဉ်းကောပြားရိုင်း' တံဆိပ်

ကပ်ထားတဲ့ အမဲသားတွေပေါ့။ သည်အမဲသားတွေကို အမေရိကန် လယ် ယာရိုက်ပျိုးရေး ဖွံ့ဖြိုးမှုအဖွဲ့ USDA ဓာတ်ခွဲခန်းကို ပို့ပြီး စစ်ဆေးတော့ ဒီကိုလိုင်းကို တွေ့ကြတာပါ။ ရိုးရိုး ဒီကိုလိုင်း ဖက်တီးရီးယားအနေနဲ့ လူကို အန္တရာယ်မပြုပါဘူး။ အစားရေတာနဲ့ ဝိတာမင်တွေ ပေါင်းစပ်တာကိုတောင် ကူညီပါတယ်။ E.coli 0157:H7 ကတော့ အတော်ပြင်းထန်တဲ့ အဆိပ်ရည် တစ်မျိုးကို ထုတ်လွှတ်တယ်။ သိပ္ပံပညာရှင်တွေက သည် အဆိပ်ကို ရှိဂါး (Shiga) လို့ အမည်ပေးထားတယ်။ ရှိဂါးအဆိပ်ဟာ အူသိမ်ပိုင်း အတွင်းလွှာကို ဖျက်ဆီးပစ်လေ့ရှိတယ်။

E.coli 0157:H7 ဖက်တီးရီးယားဟာ ရေချိုရော ရေငန်ပါ အသက်ရှင်ပြီး ရေခဲသေတ္တာထဲမှာလည်း မသေနိုင်ပါဘူး။ ရေကတစ်ဆင့်၊ အစာကတစ်ဆင့် ကူးနိုင်သလို လူကတစ်ဆင့်လည်း ကူးစက်နိုင်ပါတယ်။ ကူးစက်ရသူ တချို့ဟာ ဖျားတောင် မဖျားပါဘူး။ ဝမ်းမသိမ်သာ ကိုက်တာလောက်ပဲ ဖြစ်နိုင်တယ်။ တစ်ပတ်လောက်ကြာမှ ဒါမှမဟုတ် တစ်ပတ်ကျော်မှ ဝမ်း အပြင်းအထန် ကိုက်လာပြီး သွေးတွေ၊ ရေတွေ ဆင်းလာတတ်ပါတယ်။ ရှိဂါးအဆိပ်ဟာ သွေးလှည့်ပတ်မှု လမ်းကြောင်းထဲရောက်ရင် ကျောက်ကပ်ကို ဖျက်ဆီးပစ်လေ့ရှိပါတယ်။ အဲသည်လိုဖြစ်ရင် ကလေး ၁၀၀ မှာ ငါးယောက် အသက်ဆုံးရှုံးနိုင်ပြီး မသေတဲ့ ကလေးတွေမှာလည်း ခန္ဓာကိုယ်ချို့ယွင်းတာ၊ မျက်စိကွယ်တာတွေ ဖြစ်နိုင်ပါတယ်။ ဦးနှောက်ကိုလည်း ဖျက်ဆီးပစ်တတ် ပါတယ်။

သည်ရောဂါပိုးဟာ ၁၉၉၃ ခုတုန်းက အမေရိကန်မှာ ပထမဆုံး တွေ့ရှိခဲ့ကြတာပါ။ ပြည်နယ်လေးခုမှာ လူ ၇၀၀ သည်ရောဂါ ကူးစက်တယ်။ လူ ၂၀၀ ဆေးရုံတက်ရပြီး အဲသည် အထဲက လေးဦး သေဆုံးခဲ့တယ်။ အားလုံးဟာ မသန်ရှင်းတဲ့ အမဲသားဘာသာကို စားမိကြလို့ သည်ရောဂါ ရကြသတဲ့။ အသက် ခြောက်နှစ်အရွယ် အဲလက်စဒွန်လေး ဆိုတဲ့ ကောင်လေးဆိုရင် ဗိုက်တွေ ထိုးနာပြီး သွေးဝမ်းသွားလို့ ဆေးရုံကို ရောက်လာတယ်။ ရောဂါအဆိပ်က ခန္ဓာတွင်းပါမက ခေါင်းထဲ အထိ ပျံ့နှံ့နေလို့ ဆရာဝန်တွေလည်း အစွမ်းကုန်ကြိုးစား ကျကြတယ်။ ဦးခေါင်း ရှိကိုဖောက်ပြီး ဝိဇာလျော့တာတွေ၊ ရင်ခေါင်းထဲ ပြွန်ထိုးပြီး အသက်ရှူအောင် လမ်းဖွင့်တာတွေအထိ လုပ်နေတယ်။ ကလေးဟာ အခေကို တကြော်ကြော် ခေါ်ရာကနေ နောက်ပိုင်းမှာ ဘာကိုမှတောင် မမှတ်မိတော့ဘူး။ အသက် ၅ နှစ်အရွယ်တွင် ကြားချင်ရာကြား မြင်ချင်ရာမြင်လာတယ်။ အမေဖြစ်သူလည်း တလအတို ကြည့်ရင်း အရှုံးတစ်ပိုင်းဖြစ်နေတာပါ။ ကလေးကို ဘယ်လိုမှ တယ်လို့မပေးတာဘူး။ ဦးနှောက်ရဲ့ တချို့အပိုင်း တွေဟာ ရှိဂါးအဆိပ်ကြောင့် အရည်ဖျက်တုန်းညှာလေး လူကြီး



ဂိုက်ဇမ်းပြီး မျက်မှန်တပ် ဓာတ်ပုံအရိုက်ခဲခဲ့တဲ့ ချစ်စရာ အဲလက်စ် ဟာ သူ့အမေနဲ့ ခွဲသွားပါပြီ။

၁၉၉၃ နောက်ပိုင်းမှာ အီကိုလိုင်း 0157:H7 ကြောင့် အမေရိကန် ငါးသိန်းကျော် ဈာနာဆဲရပြီး ဆေးရုံကို ထောင်ချပြီး တက်ခဲ့ရတယ်။ ရာချီပြီး သေဆုံးခဲ့ပါတယ်။ CDC ရောဂါထိန်း ချုပ်ရေးနဲ့ ရောဂါကာကွယ်ရေးဌာနကြီးရဲ့ စစ်တမ်းအရ အမေရိကန် လေးပုံ တစ်ပုံလောက်ဟာ အစားအစာကြောင့် ရောဂါရလေ့ ရှိတယ်။ အစားအစာမှာပါတဲ့ ရောဂါကြောင့် နေ့စဉ် လူနှစ်သိန်း ဈာနာတယ်။ အဲသည်ထဲက နေ့စဉ် လူ ၉၀၀ ကျော် ဆေးရုံ ရောက်နေပြီး လူ ၁၄ ယောက် သေဆုံးတယ်တဲ့။ ပုံမှန်အားဖြင့်တော့ အစားအစာဆိပ်သည်တယ် ဆိုတာ ပျော်ပွဲစား ထွက်ချိန်တွေ၊ ဖက်လာညှစ်ပွဲတွေ၊ ဘုရားပွဲတွေမှာ ဖြစ်လေ့ရှိကြပေမဲ့ အခု အစားအစာဆိပ်သည်တာကတော့ ဖတ်စုံစား သောက်စွယ်ရာတွေကနေ ပုံမှန်ကူးစက်နေတာ ဖြစ်ပါတယ်။ ဒါကြောင့်လည်း အစားအစာဆိပ်သည်ပြီ ဆိုရင် ပွဲတစ်ပွဲ၊ ကျောင်းတစ်ကျောင်း၊ ရပ်ကွက် တစ်ခုလောက်နဲ့ ပြီးတော့ဘဲ ပြည်နယ်အနှံ့၊ နိုင်ငံအနှံ့ ပြန့်ပွား သွားလေ့ရှိပါတယ်။ တစ်ခါတလေ ပင်လယ်ရပ်ခြားကိုတောင် ကူးစက်သွားတတ် ပါတယ်။

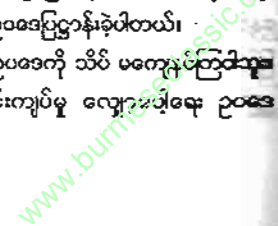
အမေရိကန် တစ်ဦးဟာ တစ်ပတ်ကို ပျမ်းမျှအားဖြင့် ဟမ်ဘာဂါသုံးခု စားပါတယ်။ အမေရိကန် တစ်ပြည်လုံး စားသုံးတဲ့ အမဲသားတွေကို အမဲသားရုံကြီး ၁၃ ခုကပဲ ခိုင်ခံ့ထုတ်လုပ်တယ်။ စက်ရုံကြီး တစ်ရုံကို တစ်ရက်မှာ ပြုပြင်ပြီး အမဲသား ပေါင် ၉ သိန်းလောက် ထုတ်လုပ်နိုင်ပါတယ်။ သတ်လိုက်တဲ့ နွားတစ်ကောင်မှာ ရောဂါပိုးတစ်ခုပါမိရင် ရောဂါကြီးတတ်တဲ့ အမဲသား ပေါင် ၃၂,၀၀၀ ကို ကူးစက်သွားနိုင်တယ်။ စက်ရုံတွေမှာ စစ်ဆေးတာတွေ၊ သန့်ရှင်းအောင် လုပ်တာတွေရှိပေမဲ့ မျိုးပွားပြီး ရောဂါပိုးပါမိတာနဲ့ ပုံမှန်လွယ်တာဟာ စက်ရုံရဲ့ အတိုင်းအတာ သိပ်ကြီးတာလည်း ပါပါတယ်။

သည်အကြောင်းကို ပိုသေချာအောင် IBP အမဲသား ကုမ္ပဏီပိုင် ဧဝတ်မီ နွားသတ်ရုံကြီးကို သွားကြည့်နိုင်ပါတယ်။ နွားသတ်ရုံကြီးရဲ့ စက်ခန်းပတ် ဓနစ်အပိုင်းမှာ Gutter ဆိုတဲ့ နွား ကလီစာတွေ ဖြတ်တဲ့ အလုပ်သမားတွေ ရှိတယ်။ သတ်ပြီးတဲ့ နွားတွေကို ဝိုက်ခွဲပြီးနောက် အူထိပ်နှစ်ဖက်တို့ ကြီးနဲ့ချည်ပြီး အူတွေ၊ အစာအိမ်တွေကို အသာဖြတ်ရတဲ့ အူတွေပါ။ ကျွမ်းကျင်တဲ့ Gutter ဖြစ်ဖို့ မြောက်လလောက် သင်ကြားရသူတွေပေါ့။ ဒါပေမဲ့ Gutter တစ်ဦးဟာ တစ်နာရီကို နွားမြောက်ကောင် နှုန်းနဲ့ ရှစ်နာရီ တရစပ် နှေးမနေလုပ်ကိုင်ကြရတယ်။ လက်နဲ့ပဲ လုပ်ရတာပါ။ ဒါကြောင့် တစ်ခါမဟုတ် တစ်ခါ အမှားပါသွားပြီး နွားအူထဲက အညစ်အကြေးတွေလည်း ဖိတ်စဉ်လာတတ်ပါတယ်။

စက်ခန်းပတ် လမ်းတစ်လျှောက်လုံးမှာ တုံ့တစ်လုံးဖြတ်နေ သူတွေလည်း ထို နည်း လည်း ကောင်း ပါပဲ။ တစ်ခါတလေ အမဲသားတုံးတွေ မြေနင်းဖတ်အောက် ကျသွားတတ်ပါတယ်။ အလုပ်သမားက ဝဟုသုတနည်းပါးပြီး အလုပ်တရစပ်လုပ်နေရတာ ဆိုတော့ ကျသွားတဲ့ အသားတုံးကို စက်ခန်းပတ်လမ်းပေါ် သည် အတိုင်း ပြန်တင်လိုက်တာ ခပ်များများပါ။ IBP အမဲသားရုံကြီးကတော့ အမဲသားတွေကို ၂၂၀ ဒီဂရီရှိတဲ့ ရေခဲခန်းနဲ့ ဆေးတာတွေ၊ ရေခြောက်အောင် အပူတွေပေးတာတွေ ရှိပါတယ်။ ဒါပေမဲ့ ရောဂါပိုးပြန့်ပွားမှု အဖြစ်များတာက စက်ရုံနဲ့တွဲထားတဲ့ နွားမြဲ တွေနဲ့ အမဲသားကြိုက်တဲ့ ဟမ်ဘာဂါကြိုက်စက် အတွင်းပိုင်းတွေမှာ ဖြစ်နေတာပါ။

စာရေးဆရာကြီး အပ်တွန်ဆင်ကလဲယားက ၁၉၆၈ ခု နှစ်က ရေးသားတဲ့ The Jungle စာအုပ်ထဲမှာ 'အသားတွေကို ဂေါ်ပြားနဲ့ကော်ပြီး လှည်းထဲထည့်တယ်။ ဂေါ်ပြားနဲ့ကော်နေတဲ့နွား ကြွက်သေတစ်ကောင် တွေ့ပါလျက်နဲ့ အဲသည်လူက လွှင့်မပစ်ဘူး။ အသားသွတ် အူချောင်းတွေထဲမှာ အလားတူ အရာတွေ အများကြီးပါနေတယ်။ တခြားအရာတွေနဲ့ ယှဉ်ရင် အဆိပ်မိတဲ့ ကြွက်သေတမူ အသားဓာတ်ရပါလိမ့်ဦးမယ်' လို့ ရေးသားခဲ့ ပါတယ်။ သားသတ်ရုံထဲကို လှည့်ကြည့်ရင်း အပုပ်နံ့ထွက်နေတဲ့ အမဲသားတွေကို ဂလစ်စရင်းရည်၊ လက်များရည်တွေနဲ့ အနံ့ မထွက်အောင် လောင်းနေတာကိုလည်း သူတွေ့ရတယ်တဲ့။ အလုပ်သမားတွေဟာ နွားသတ်ရုံထဲမှာ အပေါ့စွန့်ကြသတဲ့။ သည် စာအုပ်ကြောင့် အမဲသားစည်သွတ် လုပ်ငန်းရှင်တွေ အတော် မကျေမနပ်ဖြစ်ခဲ့ကြတာပါ။ အမေရိကန် သမ္မတ ရုစဉ်က သည်ကိစ္စကို စစ်ဆေးဖို့ လွတ်လပ်တဲ့ စုံစမ်းရေးအဖွဲ့ ခွဲပေးပြီး စစ်ဆေးခဲ့ ပါတယ်။ ဆင်ကလဲယား ရေးသားတာတွေဟာ အမှန်တွေ ဖြစ်နေတဲ့အခါ တစ်နိုင်ငံလုံး အမဲသားရောင်းချမှုကို စစ်ဆေးရေးဌာနနဲ့ စစ်ဆေးဖို့ ဥပဒေပြဋ္ဌာန်းခဲ့ပါတယ်။

သားသတ် လုပ်ငန်းရှင်ကြီး တွေကတော့ သည် ဥပဒေကို သိပ် မကျေနပ်ကြဘူး။ အခွင့်အရေးရတာနဲ့ စစ်ဆေးမှုလျော့ပေါ့ရေး၊ တင်းကျပ်မှု လျော့ပါးရေး ဥပဒေ



ပြင်ဆင်ချက်တွေကို တင်သွင်းလေ့ ရှိတာပါ။ သည် အစဉ်အလာဟာ နှစ်ပေါင်း ၉၀ ကြာတဲ့ သည်နေကာလအထိ ရှိနေဆဲပါ။ ၁၉၈၀-ခုတွေတုန်းက ဆိုရင် ပြည်ထောင်စု အမဲသား စစ်ဆေးရေး စီမံချက်ဆိုပြီး အကူအညီ စစ်ဆေးနည်းကို သုံးဖို့ ဥပဒေပြုတော့ အမဲသားထုပ်ပိုးရေး ကုမ္ပဏီကြီးတွေက အပြင်းအထန် ကန့်ကွက်ခဲ့ကြတယ်။ သမ္မတ ဇိုင်နီနဲ့ သမ္မတ ဘုရိ တို့ လက်ထက်တွေမှာ စစ်ဆေးရေး တာဝန်ခံအဖြစ် ခန့်အပ်တာတွေ အထိ လုပ်ငန်းရှင်တွေကို မျက်နှာသာ ပေးခဲ့ဖူးတာပါ။ သမ္မတကလင်တန် လက်ထက်မှာ စာအသောက်ကုန်တွေကို သိပ္ပံပညာနဲ့ သေချာစစ်ဆေးဖို့ ပြဋ္ဌာန်းနိုင် ပေမဲ့ မပြည့်စုံသေးပါဘူး။ နွားမွေးရောဂါ ပြန့်ပွားတာဟာ သူ့ လက်ထက်မှာပါ။ ဒါတောင်မှ အဲသည်စည်းမျဉ်းတွေကို လေ့လာ ချပေးဖို့ လုပ်ငန်းရှင်များကိုယ်စား အထက်လွှတ်တော်ဥက္ကဋ္ဌ နယူးဂင်းဂရစ်က တောင်းဆိုပါသေးတယ်။

အမဲသားနဲ့ ပတ်သက်တဲ့ ဥပဒေစည်းမျဉ်းတွေကလည်း မျက်စိလည်စရာ အတော်ကောင်းတာပါ။ USDA ဌာနကြီးဟာ အမဲသားတွေကို တာဝန်ယူ စစ်ဆေးခွင့် ရှိပေမယ့် မသန်ရှင်တဲ့ အမဲသားတွေကို တွေ့ရှိရင် သက်ဆိုင်ရာ ကုမ္ပဏီကို စားသုံးသူစိတ် အမဲသားတွေ ပြန်သိမ်းပါလို့ တောင်းဆိုခွင့် မရှိဘူး။ ကုမ္ပဏီက သူ့ဘာသာသူ ပြန်သိမ်းရင်သိမ်း၊ မသိမ်းရင်လည်း ရပါသတဲ့။ USDA က အလွန်ဆုံး လုပ်နိုင်တာက အဲသည် နွားသတ်ရုံမှာရှိတဲ့ သူ့ စစ်ဆေးရေး တာဝန်ခံကို ပြန်ခေါ်တာမျိုးပဲ လုပ်နိုင်သတဲ့။

၁၉၉၇ ခု ဇူလိုင်လအထိ ကူးစက်တဲ့ အီကိုလိုင် 0157:H7 ဖက်တီးရီးယားတွေကတော့ တိုက်ခတ်စဉ်က ဟတ်ဆင် စားသောက်ကုန် လုပ်ငန်းက လာတာပါ။ သည်ကုမ္ပဏီ ဟာ ဩဂုတ်လ ၁၂ ရက်ရောက်မှာ သူ့ အမဲသား စဉ်းတော့ပြားတွေကို စားသုံးသူစိတ် ပြန်သိမ်းတယ်။ ရောဂါပိုးတွေတာက ဇူလိုင်လထဲမှာပါ။ စေ့ချင်း ပေါင် ၂၀,၀၀၀ ကိုပဲ ကုမ္ပဏီက ပြန်သိမ်းတယ်။ သည်စက်ရုံက အလုပ်ဆိုင်တစ်ဆိုင်ရင် ရှစ်နာရီ မှာ အမဲသားစဉ်းကောပေါင်ချိန် ၈၀၀၀ နီးပါး ထုတ်နေတာ ပါ။ သည်သတင်းကို သတင်းမီဒီယာတွေနဲ့ စားသုံးသူတွေသိပြီး ဝေဖန်ပြောဆိုလာတဲ့အခါမှာ ကုမ္ပဏီအမဲသားတွေ ပြန်သိမ်းတာ ထပ်လုပ်တယ်။ ဩဂုတ်လ ၁၃ ရက်မှာ ပေါင်ချိန် ၄၀,၀၀၀ သိမ်းတယ်။ ဩဂုတ်လ ၁၅ ရက်မှာ ပေါင်ချိန် ၁၅ သန်းဖြစ်လာတယ်။ ဩဂုတ်လ ၂၁ ရက်မှာတော့ ပေါင်ချိန် ၂၅ သန်းဖြစ်လာတယ်။ နောက်ဆုံး စားသုံးသူလက်ရောက် နေတဲ့ ကူးစက်ပိုးမျှတတဲ့ အမဲသားပေါင်ချိန် ၃၅ သန်း ပြန်သိမ်း ရပါတယ်။ ဒါပေမဲ့ သည်ကာလအတွင်း စားသုံးသူက အဲသည် အမဲသားပေါင်ချိန် ၂၅ သန်းလောက်ကို စားပြီးသွားပါပြီ။

မကြာခင်တော့ အသားထုပ်ပိုးလုပ်ငန်းကြီးတွေရဲ့ အသားတွေကို စစ်ဆေးဖို့ USDA u Sure Beam ခေါ်တဲ့ လေဆာနည်းပညာတွေကို သုံးဖို့ စီစဉ်နေပြီဆိုတဲ့ သတင်းကောင်း တစ်ခုကို ကြားလိုက်ရပါတယ်။ ရောဂါပိုး သုတ်သင်တဲ့ နည်းပညာသစ် အားကိုးနဲ့ အမဲသားလုပ်ငန်းရှင်ကြီးတွေ နွားတွေ ပတန်တဆ ထိုးသတ်လာမှာတို့တော့ သတိပြုသင့်ပါတယ်။

ပရိုတင်းရဲ့ ဒါရိုက်ရှင်

လုပ်သက်သာတဲ့ မကျွမ်းကျင်တဲ့ အလုပ်သမားတွေကို သုံးပြီး စက်ခါးပတ်စနစ်နဲ့ အမဲသား ပြုပြင်ထုပ်ပိုးတဲ့ လုပ်ငန်းဟာ ကျယ်ပြန့်သလောက် ရောဂါပိုးလည်း အလွယ်တကူ ကူးစက် နိုင်ပါတယ်။ ဒါပေမဲ့ ရောဂါ ကူးစက်မှုဟာ Feed Lot ခေါ်တဲ့ စက်ရုံနဲ့ တွဲထားတဲ့ နွားမြိုကြီးတွေမှာ ပိုပြီး ပြန့်နှံ့နေပါတယ်။ USDA ရဲ့ သုတေသနအရ အဲသည်နွားမြိုကြီးတွေမှာ အီကိုလိုင် 0157:H7 ရောဂါပိုး အမြဲရှိနေတယ်။ ဆောင်းရာသီမှာ ပိုးပြန့် ပွားနှုန်းက တစ်ရာခိုင်နှုန်းရှိပြီး နွားရာသီမှာ တစ်ရာခိုင်နှုန်းအထက် ပြန့်ပွားနေတယ်တဲ့။ နွားသတ်ရုံကြီးထဲ ရောက်တဲ့ ကူးစက်ရောဂါ ပါတဲ့နွားဟာ တစ်နာရီကို သုံးကောင်ကနေ လေးကောင်အထိ ရှိနေတတ်တယ်တဲ့။ Feed Lot နွားမြိုကြီးတွေမှာ နွားတွေ ပြတ်သိပ်နေလေ့ရှိပြီး နွားတွေက နွားကျင်ငယ်တွေက ခြေချင်းဝတ် နှစ်လောက်တဲ့အထိ ရှိနေတတ်လို့ ရောဂါပိုးတွေပျံ့ ပျော်ပိုးပေါက်ပွားရာ နေရာကြီး ဖြစ်နေတာပါ။

ရောဂါပိုးတွေကလည်း စုံတယ်။ USDA ရဲ့ ၁၉၉၆ ထုပ်ပိုး စက်ရုံများ စစ်ဆေးချက်အရ အမဲသား ၇၅ ရာခိုင်နှုန်းမှာ Salmonella ရောဂါပိုးရှိတယ်။ ၁၀,၇၄ ရာခိုင်နှုန်းကတော့ Listeria ရောဂါပိုးရှိတယ်။ ၃၀ ရာခိုင်နှုန်းက Staphylococcus aureus ရောဂါပိုးတွေပါ ရှိနေတယ်။ အဲသည်အထဲက Listeria ဟာ ဆေးရုံတက်ကုရတဲ့အထိ ဈေးနှာပေါင် ဝါးယောက်မှာ တစ်ယောက် သေနိုင်ပါတယ်။ အသားထဲမှာပါတဲ့ အဲသည် ရောဂါပိုးတွေဟာ နွားမြိုထဲက အညစ်အကြေးတွေမှာပဲ ပေါက် ဖွားကြတာပါ။

Feed Lot တွေဟာ နွားဦးရေ သိပ်များပြီး မသန်ရှင်တဲ့ သက်မှာတင် ပြဿနာရှိနေတာ မဟုတ်ပါဘူး။ အဲသည်နွားမြိုတွေမှာ ကျွေးတဲ့ နွားစားတွေကလည်း ပြဿနာရှိနေတယ်။ Feed Lot ၇၅ ရာခိုင်နှုန်းမှာ နွားတွေကိုကျွေးတဲ့ အတဟာ သိုး၊ ဆိတ်၊ နွားတွေအပေါ် သတ်ပြီးတဲ့နောက် ထွက်လာတဲ့ စွန့်ပစ်ပစ္စည်းတွေကို ပြုပြင် အမှန်လုပ်ပြီး ကျွေးအားပေးတာပါ။ အမေရိကန် ပြည်မှာ နွားသတ်ရုံ စွန့်ပစ်ပစ္စည်းက ရတဲ့ ပရိုတင်းအစာ နှစ်စဉ် ပေါင် ခန့် သိပ်လှ နွားတွေကို ကျွေးပါတယ်။ ကုမ္ပဏီတွေဟာ နွားစားသုံးနဲ့တွေ့ ရောဂါပိုးလေဆာ

တိုင်းပူးပေါင်း ကျွေးလေလေ ဖြစ်နေတာပါ။ နိုင်ငံတစ်ဝန်းက ခွေးသေးခွဲရုံ၊ ကြောင် သေဆုံးရုံတွေက အသေကောင်တွေကိုလည်း နှစ်စဉ် သိန်းနဲ့ချီပြီး ပရိုတင်းအစာ လုပ်ကြတယ်။ တိုင်း နွားစာလုပ်ရာမှာ လွှာပူမှုတွေ၊ သတင်းစာအဟောင်းတွေ၊ ကြက်အူတွေကိုတောင် ထည့်ခဲ့ကြတယ်။ ၁၉၉၄ ခုတုန်းက အာကင်ဆင်ပြည်နယ်တစ်ခုတည်းမှာ ကြက်ချေးပေါင်မိုနို ၃ သန်း နွားစာထဲကို ထည့်ခဲ့ ကြတယ်လို့ သိရတယ်။ ကြက်ချေးဆိုတာ Salmonella ပိုး၊ Campylo ပိုးနဲ့ သန့်ပြားကောင်တွေ ပါသလို ကြက်တွေကို တိုက်ကျွေးတဲ့ ပရိုတိတ် တာကွယ်ဆေးတွေလည်း အရောရော အနှောနှော ရှိနေတတ်တာပါ။

၁၉၉၆ မှာတော့ ဗြိတိန်မှာ BSE ခေါ်တဲ့ နွားရူးရောဂါ ပေါ်လာတယ်။ နွားရူးနစ်ကောင်ကို အရင်ဆုံးတွေ့ရှိပြီး နွားခြံတွေကို စစ်ဆေးတဲ့အခါ နွားအကောင် ၆၀,၀၀၀ ကျော်ကို တူးစက်နေကြောင်း သိလိုက်ရတယ်။ အဲသည်အချိန်မှာ ဗြိတိန် နိုင်ငံသားတွေဟာ နွားရူးရောဂါ ကူးစက်ထားတဲ့ နွားအကောင် ရှစ်သိန်းလောက် စားပြီးသွားပါပြီ။ ဗြိတိန် တွန့်အာရေးဇန်ကြီးက BSE ဟာ လူတွေကိုလည်း ကူးစက်နိုင်တယ်လို့ ကြေညာလိုက်တော့ တစ်တက္ကလိုင်း ထိတ်လန့်သွားပါတယ်။ အဲသည် နွားရူး ရောဂါဟာ လူတွေကို ကူးစက်ပြီး vCJD ရောဂါ ဖြစ်ပွားစေ ပါသတဲ့။ လောလောဆယ် လူငယ်ဆယ်ယောက် vCJD ရောဂါ ရနေကြောင်း ဝန်ကြီးက ပြောသွားပါတယ်။ သည်ရောဂါက ဦး နောက်ကို ဖျက်ဆီးပစ်တာဆိုတော့ ဖျော်လင့်ချက် မရှိကြတော့ ပါဘူး။ vCJD ကြောင့် သေဆုံးသူဟာ ၂၀၀၂ ခုထိ ရာဂဏန်း ရှိနေပါပြီ။ နွားရူး ရောဂါဟာ ရောဂါပိုးပါတဲ့ ပရိုတင်းနွားစာကနေ ပြန့်ပွားတယ်လို့ အားလုံးက ယူဆနေကြတယ်။

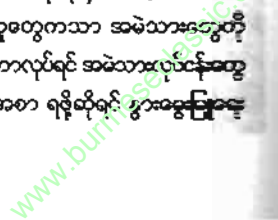
အသားနဲ့ နွားမွေးမြူရေး စီးပွားရေးကုန်ပစ္စည်း အယ်ဒီတာဟောင်းတစ်ဦးက “နွားဆိုတာ ခြံတံစားသတ္တဝါပါ။ ပြောင်းတွေ၊ သစ်စေ့တွေကိုလည်း စားလို့ရချင် ရမှာပါ။ သူတို့ရဲ့ အစာအိမ် တွေက ဆဲလူးလို့စ် မြင့်တဲ့အစာကို စားဖို့ပဲ။ သေချာတာကတော့ သူတို့ဟာ အသားစားသတ္တဝါမဟုတ်ဘူး” လို့ပြောပါတယ်။ ဒါပေမဲ့ ခေတ်သစ်နွားသတ်ရုံတွေမှာ တွဲတတ်ထားတဲ့ ပရိုတင်းအစာ စက်ရုံတွေ ရှိနေတယ်။ နွားသတ်ရုံက ထွက်သမျှ စွန့်ပစ် ဝတ္ထုတွေကို အဲသည်ပရိုတင်းစက်ရုံက နွားစာအဖြစ် ပြန်ပြီး ထုတ်ပေး နေတာပါ။ အဲသည်ဝတ်ရုံတွေကနေ နွားခြံတွေကို ပြန်ပေးကြတယ်တဲ့။ ဗြိတိန်နိုင်ငံက ပရိုတင်းအစာတွေဟာ သူနိုင်ငံထဲမှာသာမက နိုင်ငံပေါင်း ၁၅၀ လောက်အထိ ပြန့်ပျံ့နေတယ်တဲ့။

BSE ရောဂါကြောင့် နွားတွေကို သတ်ပြီး မီးရှို့တဲ့ သတင်း တွေကို မနေ့ တစ်နေ့ကအထိ ကြားရဆဲပါ။ BSE ဟာ ဗြိတိန် မှာသာမက ဥရောပ သမ္မတ နိုင်ငံအချို့အထိ ပျံ့လာခဲ့တယ်။

အမေရိကန် FDA အစားအစာ ဌာနကြီးနဲ့ ဥရောပနိုင်ငံတွေဟာ နွားတွေကို တိရစ္ဆာန်က ပြုလုပ်တဲ့ ပရိုတင်းအစာတွေ မကျွေးကြဖို့ ဟန့်တားတာတွေ ရှိနေပါပြီ။ သည်ကြားထဲမှာ နွားတွေဟာ ခွာနာလျှာနာဆို ပြီး ကူးစက်ရောဂါတွေ ထပ်ဖြစ်ပြန်ပါတယ်။ အဲဒီ စက်ရုံတွေကို အစိုးရက ကြပ်မတ်ပြီး ရောဂါ စစ်ဆေးတာတွေ လုပ်နေရပါတယ်။ ဒါပေမဲ့ စစ်ဆေးရမယ့် အတိုင်းအတာက နည်းနည်းနောနော မဟုတ်ပါဘူး။ အမေရိကန် တစ်နိုင်ငံတည်းမှာတင် ထုပ်ပိုးဖြုတ်ခွင့် သတ်တဲ့ နွားအကောင်ရေက ၁၀ နှစ် လောက်အတွင်း ၃၇၅ သန်းတောင် ရှိနေတယ်။ BSE ရောဂါ စစ်ဆေးနိုင်တဲ့ ဦးရေက တစ်သောင်းခွဲပဲ ရှိခဲ့တာပါ။

အံ့ဩဖို့ကောင်းတာက သမ္မတတွေ၊ လွှတ်တော်တွေက ရောဂါစစ်ဆေးရေး ဥပဒေပြဋ္ဌာန်းရင် မကျေမနပ် ဆန်ကျင်လေ့ ရှိတဲ့ အမဲသားထုပ်ပိုးရေး ကုမ္ပဏီကြီးတွေဟာ စားသောက်ကုန် ကုမ္ပဏီတစ်ခုက ထုတ်တဲ့ စည်းကမ်းကိုတော့ ချက်ချင်း လက်ခံ လိုက်ကြပြီဆိုတဲ့ သတင်းပါ။ စည်းကမ်းထုတ်တဲ့ ကုမ္ပဏီကတော့ ဖော်စရ ကုမ္ပဏီကြီးဖြစ်တဲ့ မက်ဒေါ်နယ် ကော်ပိုရေးရှင်းဖြစ်ပါတယ်။ သူ ကုမ္ပဏီကို သွင်းတဲ့ အမဲသားမှန်သမျှ FDA စည်းမျဉ်းနဲ့အညီ ရောဂါ စစ်ဆေးပြီး ကင်းရှင်းကြောင်း အထောက်အထားပါမှ လက်ခံမယ်လို့ စည်းကမ်းထုတ်တယ်။ သည်စည်းကမ်း ကို အမဲသား ကုမ္ပဏီကြီးတွေ ဖြစ်တဲ့ IBP, Excel နဲ့ ConAgra တို့က လိုက်နာဖို့ သဘောတူခဲ့ကြသတဲ့။ သည်လိုမှ သဘော တွေ့ရင်လည်း မဖြစ်တော့တဲ့ အခြေအနေ ရှိတာပါ။ BSE နွား ရူးရောဂါကြောင့် မက်ဒေါ်နယ်ရဲ့ ဥရောပ ရောင်းအားဟာ ၁၀ ရာခိုင်နှုန်း ကျဆင်းခဲ့ပါပြီ။ ဥရောပ တစ်ခုလုံးမှာတော့ အမဲသား ရောင်းအားက ၅၀ ရာခိုင်နှုန်း အထိ ကျနေပါပြီ။ စားသုံးသူတွေကသာ အမဲသားတွေကို ရောဂါကင်းစို့ တည်တည်တည်း တောင်းဆိုတာ၊ အကြပ်ကိုင်တာလုပ်ရင် အမဲသားလုပ်ငန်းတွေ ဘယ်အခြေစိုက်မလဲ မသိဘူး။ ကျန်းမာသန့်ရှင်းတဲ့ အစားအစာ ရရှိဆိုရင် နွားမွေးမြူရေး

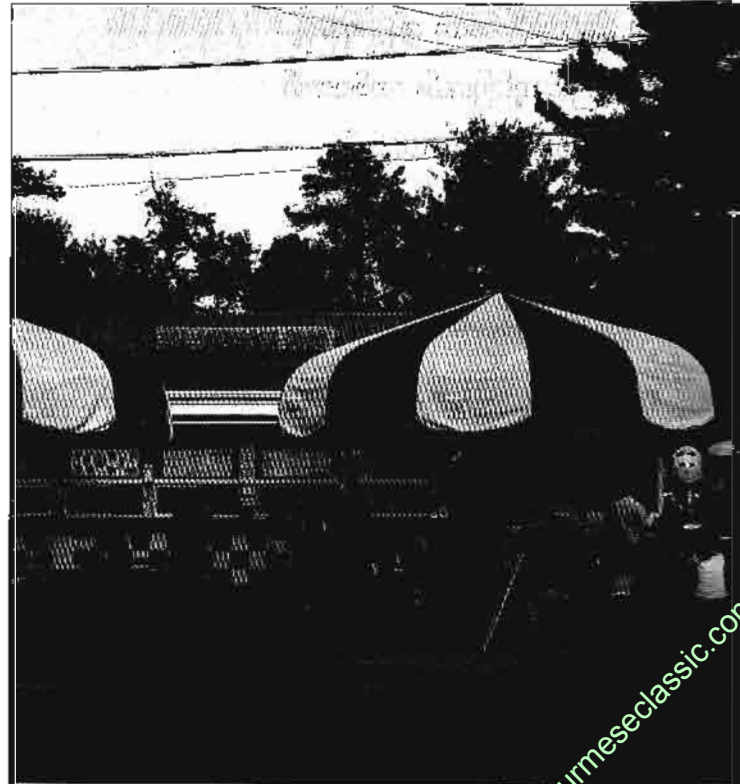
သမ္မတတွေ၊ လွှတ်တော်တွေက
ရောဂါစစ်ဆေးရေး ဥပဒေ
ပြဋ္ဌာန်းရင် မကျေမနပ်
ဆန်ကျင်လေ့ ရှိတဲ့ အမဲသား
ထုပ်ပိုးရေး ကုမ္ပဏီကြီးတွေဟာ
စားသောက်ကုန် ကုမ္ပဏီတစ်ခုက
ထုတ်တဲ့ စည်းကမ်းကိုတော့ ချက်ချင်း
လက်ခံ လိုက်ကြပြီဆိုတဲ့ သတင်းပါ။
စည်းကမ်းထုတ်တဲ့ ကုမ္ပဏီကတော့
ဖော်စရ ကုမ္ပဏီကြီးဖြစ်တဲ့ မက်ဒေါ်နယ်
ကော်ပိုရေးရှင်းဖြစ်ပါတယ်။



အပိုင်းကစပြီး အမဲသားဖြစ်လာတဲ့ အထိ အမဲသား ဟမ်တာဂါတွေကို လက်လီဆိုင်တွေမှာ သန်သန်ရှင်းရှင်း သိုလှောင်ပြုပြင်တဲ့အပိုင်းကနေ စားသုံးသူလက်ထဲ ရောက်တဲ့အထိ အဆင့်တိုင်းမှာ ကျန်းမာရေးနဲ့ ကိုက်ညီနေဖို့ လိုပါတယ်။ ဆရာဝန် တစ်ဦးကတော့ စားသောက်ကုန် လုပ်ကိုင်သူ အားလုံးကို “ကျွန်မတို့ရဲ့ အသက်တွေ ရှင်တို့လက်ထဲမှာ ရှိနေ ပါတယ်” လို့ သတိပေး ပန်ကြားခဲ့ပါတယ်။



စက်စုလုပ်ငန်းကြီးရဲ့ အခန်းကဏ္ဍ



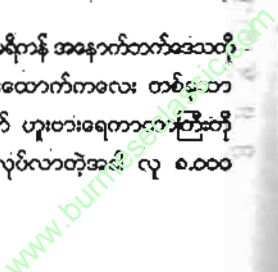
အနံ့အရသာ ပါရဂူတစ်ဦးကတော့ အနံ့အရသာရဲ့
ဆွဲဆောင်မှုအကြောင်း ရှင်းပြတယ်။ လာစီပေးကတ်
အပန်းဖြေ ခခန်းတွေမှာတောင် အနံ့တစ်မျိုးနဲ့
ဆွဲဆောင်တာတွေ လုပ်နေပြီဆိုပြီး သူက
အသိပေးတယ်။

ဗတ်စ်ဖုလုပ်ငန်းကြီးရဲ့ အခန်းကဏ္ဍ

တံလျှပ်ဖိုတယ်ရဲ့ ကျွန်ုပ်တို့အောင်ခန်းမှ

လာစီပေးကတ်လို ဆိုလိုက်တာနဲ့ ကာဆီနီ လောင်းကစားရုံတွေ၊ ခေတ်မီ
ဟိုတယ်ကြီးတွေကို ပြေးမြင်မိမှာပဲ။ နီတားဒါပြည်နယ် အခေါင်အဖျားမှာ ရှိတယ်ဆိုဝေခဲ
သည်မြို့မှာ ကမ္ဘာအရပ်ရပ်က ထင်ရှားတဲ့ အမှတ်အသားတွေကို တွေ့နိုင်တယ်။
အီဇယ်ပျော်စင်တို့၊ လစ်ဘာတီ ရုပ်တုတို့ကို တွေ့မြင်သလား။ အီဂျစ်ရဲ့ ရှေးဟောင်းစံစံ
ရုပ်တုကြီးကို တွေ့မြင်သလား။ လာစီပေးကတ်မှာ ရှိတယ်။ လာစီပေးကတ်ကို ရောက်ရင်
အီတလီဝင်းနစ် အငွေအသက်ကို ခံစားချင်သလား။ ပြင်သစ်ရဲ့ ပါရီအငွေအသက်ကို
နှစ်သက်သလား။ အလယ်ခေတ် အင်္ဂလန်တို့၊ ရှေးခေတ်ရောမတို့ရဲ့ အငွေအသက်ကို
သဘောကျသလား။ အားလုံးရစေရမယ်။

လာစီပေးကတ်ဟာ လွန်ခဲ့တဲ့ နှစ်ပေါင်း ၁၀၀ လောက်က အမေရိကန် အနောက်ဘက်အသတ်
အလုံးအရင်း ပြောင်း ရွှေ့စဉ်မှာ စပိန်တွေ ရပ်နားတဲ့ စခန်းထောက်ကလေး တစ်ခုသာ
ဖြစ်ပါတယ်။ ဒုတိယ ကမ္ဘာစစ် နောက်ပိုင်းမှာ နာမည်ကျော် ဟူးတားခေကကလာကြီးဆို
မလှမ်းမကမ်းမှာ လာတည်ပြီး စစ်အခြေစိုက်စခန်းတွေ ပြုလုပ်လာတဲ့အခါ လူ ၈,၀၀၀



လောက ရှိတဲ့ လူ့စိတ်ကတ်ဟာ လမ်းဆုံမြို့ကြီး ဖြစ်လာပြီး စည်ကားလာတယ်။
 ပြည်နယ်အစိုးရကလည်း သည်မြို့မှာ လောင်းကစားပိုင်းတွေ တရားဝင်ဖွင့်ခွင့် ပြုလိုက်တော့
 ၁၉၇၀ ခုတွေမှာ အလျင်အမြန် ဖွံ့ဖြိုးသွားပါတယ်။ ကိုယ့်ပြည်နယ်မှာ လောင်းကစားခွင့်
 ခရလို့ လာပြီး လောင်းကစားသူတွေ၊ အပျော်ခရီး ထွက်လာသူတွေ၊ လင်မယား
 လက်ထပ်ခြင်း၊ ကွာရှင်းခြင်း အမြန် ဆောင်ရွက်လိုသူတွေ၊ လူလေလူလွင့်တွေ၊ ရုပ်ရှင်နဲ့
 တေးဂီတ သမားတွေ တဖွဲဖွဲ ရောက်လာနေတဲ့ မြို့ပါ။

၁၉၉၉ ခု မတ်လ ၁ ရက်တုန်းက လူ့စိတ်ကတ်က မီးရတ် ဟိုတယ်ကြီးရဲ့
 ကျက်သရေဆောင် ကပွဲခန်းမကြီးမှာ ဖတ်စ်ဗု အရန်သင့် စားသောက်ဗွယ်ရာလုပ်ငန်းကို
 ကြီးတိုင် ခြယ်လှယ်သူတွေရဲ့ နှစ်ပတ်လည် နီးနောဖလှယ်ပွဲကြီး လုပ်ခဲ့တယ်။ လူ့စိတ်ကတ်ရဲ့
 ဟိုတယ်တွေဟာ ကိုယ့်စိတ်ကူးနဲ့ကိုယ် ဖောက်သည်ကို နည်းအမျိုးမျိုးနဲ့ ဆွဲဆောင်နေကြတာပါ။
 တချို့က အဆိုတော်နဲ့ ဆွဲဆောင်တယ်။ တချို့က ရုပ်ရှင်မင်းသမီး၊ မင်းသားနဲ့ ဆွဲဆောင်တယ်။
 တချို့က မျက်လှည့်ပွဲနဲ့ လူခေါ်တယ်။ တချို့က ဟာသလှည့်ပွဲတော်နဲ့ လူခေါ်တယ်။ မက္ကဆီကို
 လူမျိုး နာမည်ကျော် အာယာလာ မျက်လှည့်ပွဲရှိတယ်။ အပျော် အပါးလိုက်စားစရာ
 မျိုးစုံလည်း ရှိတယ်။ မီးရတ်ဟိုတယ်ကတော့ ဧရာမ မီးတောင်ကြီးတွေ၊ မုတ်သုံတောတွေ၊
 ငါးဖန်းကန်၊ လင်းပိုင်ကန်တွေနဲ့ ဟိုတယ်ကို ခင်းကျင်းဆင်ယင်ထားတယ်။

မီးရတ်ရဲ့ ကျက်သရေဆောင် ကပွဲခန်းမကြီးထဲမှာ အဖိုးတန် လုပ်ငန်းရှင် ဝတ်စုံတွေ
 ဝတ်ထားတဲ့ လူလတ်ပိုင်း လူဖြူ နှစ်ရာ၊ သုံးရာလောက်ဟာ စားပွဲရှည်ကြီးတွေ
 တစ်ဖက်တစ်ချက် မှာ နေရာယူထားပါပြီ။ ကပွဲခန်းမကြီးရဲ့ မျက်နှာကျက်မှာ တွဲလောင်း
 မျက်ဆွဲထားတဲ့ ဖန်မီးဆိုင်းကြီးတွေကလည်း တလက်လက်နဲ့ ဘဝင်ကြာဖို့ ကောင်းနေတယ်။
 ဧည့်သည်တော်ကြီး များဟာ စကားလက်ဆုံကျသူကျ။ ကော်ဖီသောက်သူသောက်၊
 တချို့ကလည်း ညက အပျော်ကြားတာများသွားပြီး တသမီးသမီးတဝေဝေ၊ တချို့ကလည်း
 အခမ်းအနားစတင်ဖို့ လည်တဆန့်ဆန့် ဖြစ်နေတယ်။

၂၆ ကြိမ်မြောက် စားသောက်ဆိုင်စု လုပ်ငန်းရှင်များ နီးနောဖလှယ်ပွဲကို ဝီဒီယိုကနေ
 နိုင်ငံတော်သီရင်း ထုတ်လွှင့်ပြီး တရားဝင် ဖွင့်လှစ်တယ်။ စကားပြောစစ်ရဲ့ နောက်ခံနေသာပြင်
 ကြီး နှစ်ခုပေါ်မှာ ပေါ်လာတဲ့ လစ်ဘာတ်ရုပ်တုကြီးနဲ့ လုပ်တွန်း ဝိမာန်ပုံတွေကဖြင့်
 ဇာတ်မာန်ထက်စရာ တောင်းနေပါတယ်။ လုပ်ငန်း အုပ်ချုပ်မှု အရာရှိကြီးတစ်ဦးက
 အဖွင့်မိန့်ခွန်းကို စတင် ပါတယ်။ စားသောက်ဆိုင် လုပ်ငန်းတွေဟာ စံချိန်သစ်
 ထင်လောက်အောင် အောင်မြင်နေပါပြီလို့ သူကပြောပါတယ်။ သူ့နောက်မှာ ရွေးနေ့ကြတ်

အကြောင်းအရာက စုံလည်းစုံတယ်။ လုပ်ငန်း
 ရှင်တစ်ဦးက စားသုံးသူရဲ့ အခြေအနေကို
 သုတေသနပြု သုံးသပ်တယ်။ အနံ့အရသာ
 ပါရဂူတစ်ဦးကတော့ အနံ့အရသာရဲ့
 ဆွဲဆောင်မှုအကြောင်း ရှင်းပြတယ်။
 လူ့စိတ်ကတ် အဖန်းခြေ စခန်းတွေမှာတောင်
 အနံ့တစ်မျိုးနဲ့ ဆွဲဆောင်တာတွေ
 လုပ်နေပြီဆိုပြီး သူက အသိပေးတယ်။
 နောက်တစ်ဦးကတော့ စစ်တမ်း ကောက်ပြီး
 စားသောက်ဆိုင် အခြေအနေ လေ့လာချက်ကို
 တင်တယ်။ စားသုံးသူတွေဟာ အရင်ကလို
 ဆီနဲ့ဆား ပါတဲ့ အစားအစာတွေကို
 သိပ်မရွံ့လမ်းကြတော့ကြောင်း၊ ၁၉၈၂
 နဲ့ ယှဉ်ရင် ယနေ့ဟာ အနိမ့်ဆုံး
 ရောက်နေကြောင်း ရှင်းပြပါတယ်။

နီးနောဖလှယ်ပွဲရဲ့ ဂုဏ်ထူးဆောင်နာယက ရောဘတ် နဂျင်ရဲ့ မိန့်ခွန်းကိုတော့
 ဧည့်မရံသတ်တွေ အတော်အလေးထား ပါတယ်။ လက်ခုပ်သံ တဖြောင်းဖြောင်းနဲ့
 ဩဇာတွေလည်း ပေးကြတယ်။ ဂုဏ်ထူးဆောင် နာယကကြီးက ဖတ်စ်ဗုလုပ်ငန်းကြီး
 အပေါ် ဝေဖန်သူတွေ ရှိနေကြောင်း အဲသည် ဝေဖန်သူတွေဟာ အမေရိကန် မဆန်သူတွေ
 ဖြစ်ကြောင်း၊ ပြတ်ပြတ်သားသား ကြေညာသွားပါတယ်။ တကယ်ဆိုရင် စားသောက်ဆိုင်မှာ
 စားခြင်းလောက် အရသာရှိပြီး လွတ်လပ်တဲ့အရာ မရှိပါဘူး။ စားသောက်ဆိုင်မှာ
 စားတာဟာ လွတ်လပ်မှုရဲ့ အနစ်သာရပ်လို့ နာယကကြီးက ထောက်ပြပါတယ်။ အခုတော့
 ဒီလွတ်လပ်မှုဟာ အမြီးခမြောက် ခံနေရပါပြီ။ အဲသဲသားဆန်ကျင်ရေး သမားတွေ၊ အရင်
 ဆန်ကျင်ရေးသမားတွေ အဆီဆန်ကျင်ရေးသမားတွေ၊ ကဖင်း ဓာတ်ဆန်ကျင်ရေးသမားတွေ
 စတဲ့ ဆန်ကျင်ရေးသမားမျိုးစုံက ဒီလွတ်လပ်မှုကို ခြိမ်းခြောက်နေပြီး သူတို့ကို တန်ပြန်တိုက်ခိုက်
 ကြပါမို့ ဆိုပြီး သမိန်ခွန်းကို နိဂုံးချုပ်ပါတယ်။ ဩဇာသံကြီး ကလည်း တော်တော်လို့
 ခန်းမကြီးမှာ ဟိန်းထွတ်သွားပါတယ်။

ဖတ်စ်ဗုလုပ်ငန်းကြီး အပေါ်
 ဝေဖန်သူတွေ ရှိနေကြောင်း
 အဲသည် ဝေဖန်သူတွေဟာ
 အမေရိကန် မဆန်သူတွေ
 ဖြစ်ကြောင်း၊ ပြတ်ပြတ်သားသား
 ကြေညာသွားပါတယ်။ တကယ်ဆိုရင်
 စားသောက်ဆိုင်မှာ စားခြင်းလောက်
 အရသာရှိပြီး လွတ်လပ်တဲ့အရာ
 မရှိပါဘူး။ စားသောက်ဆိုင်မှာ
 စားတာဟာ လွတ်လပ်မှုရဲ့
 အနစ်သာရပ်



နာယကရဲ့ မိန့်ခွန်းအပြီးမှာ အထူးဇိတ်ကြားထားတဲ့ ပြည်ပ ဧည့်သည်တော်ကြီး တစ်ဦး စင်မြင်ပေါ် တက်လာပါတယ်။ သူဟာ စစ်အေးတိုက်ပွဲကို အဆုံးသတ်သူ၊ လူသန်း ရာပေါင်းများစွာအတွက် နိုင်ငံရေး လွတ်လပ်မှုကို ဆောင်ကြဉ်းပေးသူ၊ ဈေးကွက်စီးပွားရေးကို စတင် ဖော်ဆောင်ပေးသူ၊ နိဘယ်ဆုရှင်၊ လီနင်ဆုရှင်၊ အလုပ်သမား သူရဲကောင်းဆုရှင်၊ သခင် ဆိုဗီယက် ယူနီယံရဲ့ သမ္မတကြီး ဖီဒေလေ ဂေဘာရှော့ဘ်စ် ဖြစ်ပါတယ်။ ဓမ္မတာ ဂေါ်ဘာရှော့ဘ်ဟာ ရုရှားကနေ မိုင် ထောင်ပေါင်းများစွာ ခရီးတိုကျော်ဖြတ်ပြီး အလုပ်သမားအရေးဆိုရင် နားခါးလှတဲ့ လူအုပ်ကြီးရှေ့မှာ မိန့်ခွန်းရှည်တစ်ခုကို ပြောပါတယ်။ အသက် ၆၉ နှစ် ရှိနေပြီဖြစ်တဲ့ အထူးဧည့်သည်တော်ကြီးဟာ မိန့်ခွန်း တစ်လှည့်ပြောလိုက်၊ တော့ပြန် ပြောတာကို စောင့်လိုက် လုပ်ရင်း တည်ငြိမ်စွာ ပြောနေပါတယ်။

တူနီးဇီး အမေရိကန် သဘောကျတယ်၊ အမေရိကန် ပြည်သူတွေကို သဘောကျတယ် လို့ အစရှိရင်း သူမိန့်ခွန်းဟာ ရုရှားပြည်အကြောင်းကို ရောက်သွားတယ်။ ရုရှားပြည်ကို တက္ကတ မေ့ထားတယ်လို့ သူက ပြောပါတယ်။ ရုရှားဟာ ရင်းနှီးမြုပ်နှံမှုတွေ သိပ်လိုအပ်နေ ပါတယ်။ ခင်ဗျားတို့မှာ ငွေတွေ အများကြီးရှိမှာ။ အဲဒီငွေတွေကို ရုရှားကို ပို့ကြပါ လို့လည်း သူတ တိုက်တွန်းတယ်။ ကျက်သရေဆောင် ခန်းမကြီးကတော့ တိတ်ဆိတ်နေပါတယ်။ ညတ အိပ်နေပျက်ထားသူ တချို့လည်း တရွှားရွှားနဲ့ အိပ်မောကျနေပြီ။

တိုင်ဆင် စားသောက်ကုန်အုပ်စုရဲ့ အမှုဆောင်ကတော့ ဂေါ်ဘာရှော့ဘ် မိန့်ခွန်းကို နားထောင်ရင်း IBP အမဲသား ကုမ္ပဏီကို ဝယ်ယူပေးပေါင်းစုံ စိတ်ကူးနေတယ်။ အနည်းဆုံး ၁၇ သီလျှံလောက် အကြွေးတင်နိုင်တယ်။ ဒါပေမဲ့ ကိစ္စမရှိဘူး။ အမဲသားများများ ငိုထုတ်မယ်လို့ စဉ်းစားနေတယ်။ ဓမ္မတာ ဂေါ်ဘာ ရှော့ဘ်ကတော့ အလယ်ခေတ်တုန်းက ဇွန်ဂိုတွေ ရုရှားကို ကူးကျော်ခဲ့တဲ့အတွက် ရုရှားတွေရဲ့ အကောင်အထည်တွေ ပြောင်းလာခဲ့တဲ့ အကြောင်း ပြောနေပါတယ်။

IBP အမဲသားကုမ္ပဏီ အမှုဆောင် တစ်ဦးကတော့ တက္ကဆက်က သားသတ်ရုံဆီ စိတ်တွေရောက်နေတယ်။ အလုပ်သမားလေး တစ်ဦး လက် ဒဏ်ရာရတဲ့အတွက် လက်မှတ်ထိုးရခက် နေတဲ့ ကိစ္စပါ။ သူတို့ ကုမ္ပဏီဟာ အလုပ်သမားတွေ ဒဏ်ရာရရင် အလုပ်သမား သမဂ္ဂတို့၊ အလုပ်သမား ဥပဒေတို့ အဝင်မခံဘဲ ကိုယ့်နည်းကိုယ့်ဟန်နဲ့ ဖြေရှင်းတယ်။ ဒဏ်ရာရသူကို အခွင့်အရေး စွန့်လွှတ်ကြောင်း လက်မှတ်ရေးထိုးစေပြီးမှ ဆေးကုတာ တွေသာတွေ လုပ်တယ်။ အဲသည်ကောင်မလေးက ညာဘက်လက် ဒဏ်ရာရတယ်ဆိုတော့ ဘယ်လက်နဲ့ပဲ ဖြစ်သလို လက်မှတ် ထိုးခိုင်းရတာပေါ့။ စက်ရုံ အလုပ်ကြပ်တွေကလည်း တော်ပါတယ်။

ဟိုတစ်ခါ မုလင်းဆိုတဲ့ အလုပ်သမားရဲ့ လက် နှစ်ဖက်စလုံး ကြိတ်စက်ထဲကို ပါသွားတော့ ခွဲစိတ်ခန်းမဝင်ခင် လက်မှတ်ကို ရအောင် ထိုးခိုင်းကြတယ်။ ဇာတ်တိုက်ကို ပါးစပ် နဲ့ကိုက်ပြီး လက်မှတ် ထိုးခိုင်းလိုက်ကြ သတဲ့လေ။

ဖီဒေလေဂေါ်ဘာရှော့ဘ်ဟာ ကုလသမဂ္ဂ အစည်းအဝေးတို့၊ နိုင်ငံခြား ဆက်သွယ်ရေး ကောင်စီတို့မှာ မိန့်ခွန်းပြောသလို စီကာပတ် ကုံး ရှင်းပြနေတာပါ။ ပွဲကြည့် ပရိသတ် တချို့ကတော့

ဂေါ်ဘာရှော့ဘ်ကို အခြေအနေ နားမလည်သူလိုတောင် ထင်နေကြတယ်။ ဘဝဥင် ရုရှားသမ္မတ ရွေးပွဲ တုန်းကလည်း အခြေအနေကို နားမလည်လို့ ရှုံးတာပဲလို့ မှတ်ချက်ချသူက ချတယ်။ အမှုဆောင်တစ်ဦးကတော့ ဘေးနားမှာ ရှိတဲ့ လုပ်ငန်းရှင်တစ်ဦးကို ဂေါ်ဘာရှော့ဘ်ဟာ မော်စကို ပီဇာဟတ် စားသောက်ဆိုင်ခွင့်ပွဲမှာ ကြော်ငြာချိန် တစ်မိနစ်အတွက် အော်လာတစ်သိန်း ကြောက်သောင်းရနေတယ်လို့ ပြောပြနေတယ်။ အဲဒီတုန်းကဂေါ်ဘာရှော့ဘ်ဟာ မော်ဒယ်ဝင် စင်ဒီကရော့ဖို့နဲ့အတူ ပီဇာဟတ်ထဲ ဝင်လာတယ်။ တီဗီရိုက်တော့ ပီဇာမုန့်ကိုထောင် ဝေ့ယမ်းပြလိုက်သေးတယ်လို့ သူက ဆက်ပြောနေတယ်။ လုပ်ငန်းရှင်ကတော့ မာဂရက်သတ်ချာ မိန့်ခွန်းကမှ နားထောင်လို့ ကောင်းသေးတယ်လို့ မှတ်ချက်ချပါတယ်။ ဖနစ်က ဖိတ်တဲ့ အထူးဧည့်သည်က မာဂရက်သတ်ချာပါ။ တချို့ကလည်း ရောမတေရာဖီဆီတ သူ သိမ်းပိုက်ဖမ်းဆီးလာတဲ့ လူတွေ၊ ပစ္စည်းတွေကို ငြိုငြင်အလယ်မှာ ပိုင်း မျက်စိအရသာခံသလို စင်မြင်ပေါ်က ဂေါ်ဘာရှော့ဘ်ကို ကြည့်နေကြတယ်။ ဟန်မဆောင်နိုင်သူ တချို့ကတော့ ထကြို သွားကြပါပြီ။ သည်လို့နဲ့ ဖီးရတ်ဆိုတဲ့ တံလျှပ်ဟိုတယ်ကြီးမှာ ကျင်းပတဲ့ ဖတ်စ်ရလုပ်ငန်းရှင် အစည်းအဝေးကြီး အောင်မြင်စွာ ပြီးဆုံးသွားပါတယ်။

ဂလိုဘယ် စတိမ်ပူနဲ့ မက်လိုက်ဘယ်

လွန်ခဲ့တဲ့ နှစ်ပေါင်း နှစ်ဆယ်သုံးဆယ်တုန်းက အမေရိကန် သမ္မတတွေနဲ့ ရေနံကုမ္ပဏီကြီးတွေဟာ ဒေသခံတွေရဲ့ နယ်ချဲ့ ဆန့်ကျင်ရေး ဆန္ဒပြပွဲမှာ ဝစ်တွင်ဆီတွေ ဖြစ်ခဲ့တယ်ဆိုရင် သည်နေ့ခေတ် ဆန္ဒပြသူတွေရဲ့ အမေရိကန် ဆန့်ကျင်ရေး ဝစ်တွင်ဆီဟာ

သူတို့ ကုမ္ပဏီဟာ အလုပ်သမားတွေ ဒဏ်ရာရရင် အလုပ်သမား သမဂ္ဂတို့၊ အလုပ်သမား ဥပဒေတို့ အဝင်မခံဘဲ ကိုယ့်နည်းကိုယ့်ဟန်နဲ့ ဖြေရှင်းတယ်။ ဒဏ်ရာရသူကို အခွင့်အရေး စွန့်လွှတ်ကြောင်း လက်မှတ်ရေးထိုးစေပြီးမှ ဆေးကုတာ တွေသာတွေ လုပ်တယ်။

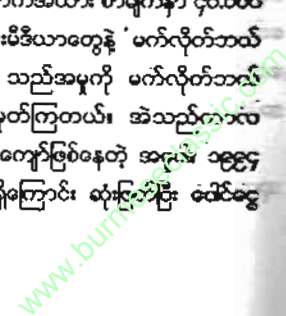
တော်စဉ် အရန်သင့် စားသောက်ဆိုင်တွေ ဖြစ်ပါတယ်။ အထူးသဖြင့် မက်ဒေါ်နယ် စားသောက်ဆိုင်တွေဟာ ပစ်လွှဲတဲ့ ပစ်မှတ်တွေ ဖြစ်နေတာပါ။ ဥဥတ္တ ဟုန်းက ဝိန်းမတ်တွေက တိုဝင်ဟောင်းက မက်ဒေါ်နယ်ဆိုင်ကို မီးရှို့ခဲ့တယ်။ ဥဥတ္တ မှာ အိန္ဒိယ လယ်သမားတွေက ဆင်လှို ကပ်တပ်ကို ကြက်ကြော်ဆိုင်ကို ဖျက်ကြတယ်။ ဥဥတ္တ ကိုလံဘီယာက တာလီပစ္စိတ်မှာတော့ မက်ဒေါ်နယ် စားသောက်ဆိုင်မှာ ဝှံးတစ်လုံးပေါက်ကွဲတယ်။ ဥဥတ္တ ရှုရှားနိုင်ငံ စိန့်ပီတာ ဇောတ်က မက်ဒေါ်နယ်ဆိုင်မှာ ဝှံးတစ်ပေါက်ပြန်တယ်။ သည်နှစ်ထဲမှာပဲ အေသင်၊ ချီယိုဒီဂျင်နေးရီးနဲ့ ကိုဝ်တောင်း မြို့ကြီးတွေက မက်ဒေါ်နယ် ဆိုင်တွေမှာ ဝှံးတွေ အစီအရီပေါက်ကွဲတယ်။ ဥဥတ္တ သယ်လ်ဂျီယံမှာ သက်သတ်လွတ် စားသူတွေက အင်ဂျင်မြို့က မက်ဒေါ်နယ် ဆိုင်ကို မီးရှို့ခဲ့ကြတယ်။ ၂၀၀၀ ခုနှစ် လန်ဒန် ထရားဘီး ရပ်ပြင် မက်ဒေါ်နယ်ဆိုင်သုတ်ကို ပေဒေးဆန္ဒပြသူတွေက ဖြုတ်ပစ်ကြလို့ ထပ်ပြီးနဲ့ မက်ဒေါ်နယ်ဆိုင်တွေ ပိတ်ထားရတယ်။ ပြင်သစ်နိုင်ငံ မီလောမြို့က ဆောက်လက်စ တော်ဒေါ်နယ်ဆိုင်ကို လယ်သမားတွေနဲ့ သိုးမွေးမြူရေး သမားတွေက ဝှံးဖျက်ပစ်ကြ သတဲ့။

ဆန္ဒပြသူတွေဟာ တစ်စုတစ်ခွဲတည်း မဟုတ်ဘဲ လူတန်းစားစုံ အဖွဲ့အစည်းစုံ ဖြစ်နေတာကလည်း ထူးခြားမှု တစ်ခုပါ။ လယ်သမားတွေ၊ မွေးမြူရေးသမားတွေ၊ အလုပ်သမား သမဂ္ဂတွေ၊ ကျန်းမာရေး အမှုထမ်းတွေ ပါဝင်သလို စားသုံးသူအသင်း အဖွဲ့နဲ့ သဘာဝ ပတ်ဝန်းကျင် ထိန်းသိမ်းရေးအဖွဲ့တွေလည်း ပါကြတယ်။ လက်ဝဲဝါဒီတွေ၊ လူ့တူငှာဝတ် ထိန်းသိမ်းရေးသမားတွေ ပါသလို မင်းမဲ့ ဝါဒီတွေလည်း ပါနေတာပါ။ အဲသည်လို ဆန္ဒပြ သူတွေထဲမှာ ဂရင်းပိစ် အဖွဲ့ကတော့ အတော် သက်တမ်းရှည်နေပါပြီ။ သည်အဖွဲ့ဟာ မက်ဒေါ်နယ်အစားအသောက်တွေဟာ ကျန်းမာရေးနဲ့ မတိုက်ညီဘူးဆိုပြီး အစောဆုံးပြောခဲ့တဲ့အဖွဲ့ ဖြစ်ပါတယ်။ ဥဥတ္တ မှာတော့ မက်ဒေါ်နယ်အပေါ် သူတို့ရဲ့ အပြင်တွေကို စာရွက်နဲ့ ရိုက်နှိပ် ဖြန့်ဝေလိုက်ပါတယ်။ ဖြန့်ဝေစာထဲမှာ အစားအသောက် တိစ္ဆာမကတော့ဘဲ အလုပ်သမားတွေ သွေးစုပ်ခံရပုံတွေ၊ တိရစ္ဆာန် ညှင်းပန်းတာတွေ၊ ထတိယ ကမ္ဘာကို ဆင်းရဲအောင် လုပ်တာတွေကစပြီး မုတ်သုံတောတွေ ပျက်စီးရတဲ့ အထိ ဒါတွေဟာ မက်ဒေါ်နယ်ရဲ့ စနက်ပဲဆိုပြီး ထောက်ပြထား ပါတယ်။ သည်စာရွက်ပေါ်မှာ မက်ဒေါ်နယ်ကို နာမည်ဖျက်ပြီး မက်ဒေါ်လော၊ မက်လောသ၊ မက်ကင်ဆာ၊ မက်အမြတ်စတဲ့ စတဲ့ အမည်သစ်တွေ ပေးလိုက်ကြတယ်။ ဥဥတ္တ မှာတော့ အဲသည်လက်ကမ်းစားနဲ့ ပတ်သက်ပြီး ဂရင်းပိစ် အဖွဲ့ဝင် ငါးဦးကို မက်ဒေါ်နယ်က အင်္ဂလန်တရားရုံးမှာ အသရေဖျက်မှုနဲ့ တရားစွဲတယ်။

ငြိတိန် မှာ အသရေဖျက်မှုနဲ့ တရားစွဲ ခံ ရရင် အကုန် အကျ သိပ်များပါတယ်။ အမေရိကန်မှာတော့ အသရေဖျက်မှု တရားစွဲရင် တရားလိုက သက်သေသာဓကတွေ ပြရတယ်။ ငြိတိန် မှာတော့ တရားပြိုင် က မဟုတ်မှန်ကြောင်း အခိုင်အမာအထောက် အထားတွေ တင်ပြရတယ်။ ဒါကြောင့် တော်ရုံ ဆိုရင် အသရေဖျက်မှု တရားစွဲခံရအောင် ရှောင်ကြတယ်။ မက်ဒေါ်နယ်ဟာ အသရေဖျက်မှု တရားစွဲမှာကို ရှောင်သွားကြတာ ဥဥတ္တ ခုတွေ ဟုန်းက အကြိမ် ၄၀ လောက် ရှိခဲ့တယ်။ နာမည်ကျော် ဆန်းဒေးတိုင်းမိတို့၊ ဂါးဒီးယန်းတို့၊ တီဝီချန်နယ် ၄ တို့လည်း တရားစွဲခံရမှာ ကြောက်ပြီး မက်ဒေါ်နယ်ကို တောင်းပန်တာတွေ လုပ်ခဲ့ဖူးတယ်။ ဂရင်းပိစ် အဖွဲ့ဝင် ငါးဦးထဲက သုံးဦးဟာလည်း မက်ဒေါ်နယ်ကို အလျှော့ပေးသွားတယ်။ ကျန်တဲ့ နှစ်ဦးကတော့ အသရေဖျက်မှုကို ခေါင်းမာမာနဲ့ ရင်ဆိုင်လာကြတယ်။ သူတို့ကတော့ စာတိုက်အမှုထမ်းဟောင်း ဒေမောရစ်နဲ့ ဥယျာဉ်မှူးအလုပ်၊ မိနီဘတ်စ် ယာဉ်မောင်းအလုပ်၊ စာပွဲထိုးအလုပ်တွေ လုပ်ခဲ့တဲ့ မဇွန် ဟယ်လင်စတီးတို့ပါ။ သူတို့နှစ်ဦးဟာ အမှန်တရားအတွက် ဆိုပြီး ရှေ့နေတွေ တစ်ဖွဲ့ကြီးရှိပြီး နှစ်စဉ်ဝင်ငွေ ဒေါ်လာ ၁၈ ဘီလီယံရှိတဲ့ မက်ဒေါ်နယ် ကုမ္ပဏီကြီးနဲ့ တရားဆိုင်ကြတာပါ။ ဒါကြောင့် သည်ပွဲကို ဒါပီနဲ့ ဝေါ်လျတို့ရဲ့ လက်တွေ့လို့ အများက ယုံဆန္ဒကြတယ်။

မောရစ်နဲ့ စတီး မိတ်ဆွေနှစ်ဦးဟာ သက်သေအထောက်အထား စာမျက်နှာ ၄၀,၀၀၀ ကျော် ရုံးတော်ကို တင်ပြခဲ့တာပါ။ သူတို့ဘက်က သတင်းမီဒီယာတွေနဲ့ မက်လိုက်ဘယ် ကူညီရေး လှုပ်ရှားမှုအဖွဲ့ က ဝိုင်းပန်းကူညီခဲ့တယ်။ သည်အမှုကို မက်လိုက်ဘယ် မက်ဒေါ်နယ် အသရေဖျက်မှု လို့ အများက ဝိုင်းသမုတ်ကြတယ်။ အဲသည်ကားပဲ မက်လိုက်ဘယ်အမှုဟာ တစ်ပြည်လုံး ဟိုးလေးတကျော်ကျော်ဖြစ်နေတဲ့ အငယ်၊ ဥဥတ္တ မှာ တရားသူကြီး ရော်ဂျာဘဲက သူတို့နှစ်ဦးကို အပြစ်ရှိကြောင်း ဆုံးဖြတ်ပြီး ခေါင်းငွေ

ဖြန့်ဝေစာထဲမှာ အစားအသောက် ကိစ္စသာမကတော့ဘဲ အလုပ်သမားတွေ သွေးစုပ်ခံရပုံတွေ၊ တိရစ္ဆာန် ညှင်းပန်းတာတွေ၊ ထတိယ ကမ္ဘာကို ဆင်းရဲအောင် လုပ်တာတွေကစပြီး မုတ်သုံတောတွေ ပျက်စီးရတဲ့ အထိ ဒါတွေဟာ မက်ဒေါ်နယ်ရဲ့ စနက်ပဲဆိုပြီး ထောက်ပြထား ပါတယ်။



၆၀,၀၀၀ ဒက်ရှိုက်လိုက်တယ်။ ဒါပေမဲ့ မောရစ်နဲ့ စတီးတို့က အထက်ရုံးကို ဆက်ပြီး အလှူခံတင်ကြတယ်။

အမှုက ကြာလေ လူတကာ အာရုံစိုက်လေ ခြစ်လာတယ်။ ဧညာင်မြစ်တူးရင်း ဖုတ်သင်ဥပေါတာတွေပါ ခြစ်လာတယ်။ စားသောက်ကုန်ကြောင့် အသက်အန္တရာယ် ခြစ်ရတဲ့ တိစ္ဆာတွေ၊ ကလေးတွေကို ကြော်ငြာနဲ့ မြားယောင်းတာတွေ၊ စားသောက်ဆိုင် အမှုထမ်းတွေ လုပ်စေ မတန်တဆ အနိမ့်ခဲနေရပုံတွေပါ ထပ်ပြီး သိလာကြတယ်။ သည်ကြားထဲမှာ ဝရင်းပစ်ခံအဖွဲ့ထဲကို မက်ဒေါ်နယ်ကုမ္ပဏီက သူလျှိုစေလွှတ်တဲ့ ကိစ္စနဲ့ စကော့တလန်ယာ့စ် စုံထောက်အဖွဲ့က မောရစ်နဲ့ စတီးတို့ရဲ့ ကိုယ်ရေး အချက် အလက်တွေကို မက်ဒေါ်နယ်လက်ထဲ ပေးအပ်ခဲ့တာတွေလည်း သုံးပေါ်သလို ပေါ်လာပြန်တယ်။ မက်ဒေါ်နယ်အတွက်ဟာ သည်အမှုကြာလေ သူ့အတွက် ပိုနှစ်နာလေဆိုတာ သိလာနေပါပြီ။ အမှုက တော်တော်နဲ့ ပြီးမလျှပ် မပေါ်ဘူး။ အဆင့်ဆင့်အလှူခံ လာတာ ၁၁ နှစ်တောင်ကြာလာပြီ။ လျော်ကြေးကို နှိုးတော်က ၆၀,၀၀၀ ကနေ ၄၀,၀၀၀ ပြောင်းပေးပေမဲ့ မောရစ်တို့ ဘက်က မလျော့ဘူး။ သူတို့ကတောင် စကော့တလန်ယာ့စ်ကို တရားစွဲတာတွေ၊ ဘာတွေ လုပ်လာပါသေးတယ်။ စကော့တလန်ယာ့စ်က တရားရုံးအပြင်မှာ နှစ်နာကြေး ပေါင် ၁၀,၀၀၀ နဲ့ တောင်းပန်ခဲ့ရတယ်။ အခုအမှုက ဗြိတိန်တရားရုံးကနေပြီး ဥရောပ လူ့အခွင့်အရေးရုံးတော်အထိ တက်နေပါပြီ။ သည်တစ်ခါတော့ မက်ဒေါ်နယ်ဟာ တံခါးအခေါက် မှားသွားပြီလို့ သတင်းစာတွေက ရေးနေကြတယ်။ မက်ဒေါ်နယ် တရားစွဲခဲ့တဲ့ ခြံနံစောဟာ မူလက အင်္ဂလိပ် တစ်ဘာသာပဲ ရှိပေမဲ့ အခု ဆိုရင် ဘာသာစကား ၂၇ မျိုးနဲ့ ကမ္ဘာမှာ ပျံ့နေလေရဲ့။ 'မက်လိုက်ဘယ်' ဆိုတဲ့ လုံးချင်း စာအုပ်တစ်အုပ်လည်း ထွက်နေတယ်လေ။

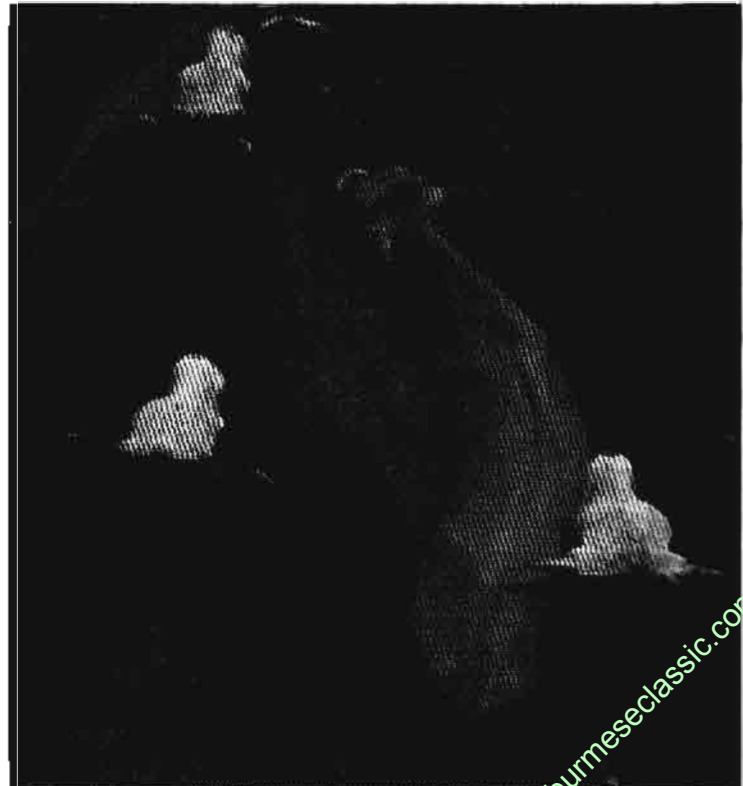
'စားသောက်ဖွယ်ကမ္ဘာ' ဆိုတဲ့ သုတေသနအဖွဲ့ရဲ့ ၂၀၀၀ ပြည့်နှစ်စစ်တမ်းအရ အမေရိကန်မှာ ဇက်စ်စု စားသုံးသူဦးရေ တနှ့်နေတယ်။ ၂၀၀၁ ပထမနှစ်ဝက်အထိ ထူးခြားမလာသေး ဘူးတဲ့။ ဘာဂါကင်းရဲ့ ကမ္ဘာအနှံ့ စားသုံးသူဦးရေကတော့ ကျတောင် တွာသွားပါသတဲ့။ ဘာဂါကင်းက ရောင်းနေတဲ့ ပြင်သစ် အာလူးကြော်ဟာ ဈေးကွက်မှာ ဒေါ်လာသန်း ၇၀ တောင် ရှုံးနေတယ်။ 'ထက်ကိုဘဲ' စားသောက်ဆိုင် လုပ်ငန်းစုရဲ့ ရောင်း အားဟာ ၂၀၀၀ ပြည့်နှစ်အကုန်မှာ ၉ ရာခိုင်နှုန်းကျသွား ပါတယ်။ နွားရူးရောဂါလို အခဲသားကြောင့် ချနိုင်တဲ့ရောဂါကြောင့် အခုလို အစားတန်သွားတာလည်း ခြစ်နိုင်ပါတယ်။

မက်ဒေါ်နယ်ကတော့ ကမ္ဘာ့အနှံ့ ဆိုင်သစ်တွေ တိုးချဲ့ဖို့ အစွမ်းတုန် ကြိုးစားနေဆဲပါ။ သူဟာ အမေရိကန် ပြည်တွင်းမှာ ရောင်းအား နှစ်ဆတက်ဖို့လည်း အားထုတ်နေတာပါ။

ဒါပေမဲ့ မက်ဒေါ်နယ် စားသောက်ကုန် လုပ်ငန်းဟာ အမေရိကန်မှာ ရှိတဲ့ ထိပ်တန်းကုမ္ပဏီ ၂၀၀ စာရင်းမှာ ဒုတိယ နောက်ဆုံးအဆင့်ကို ရောက်နေပါတယ်။ ဒတ်စ်ဖုလုပ်ငန်းတွေဟာ လာ့စစ်ဗေးဂတ် တံလျှပ်ဟိုတယ်ရဲ့ ကျက်သရေဆောင် ကပွဲခန်းမကြီးမှာ နီးနော့ ရတာလောက် အဆင်မချောတာ အမှန်ပဲ။

www.burmeseclassic.com

ဒော်ဂဲနစ် အမဲသားနဲ့ ရွေးချယ်စရာများ

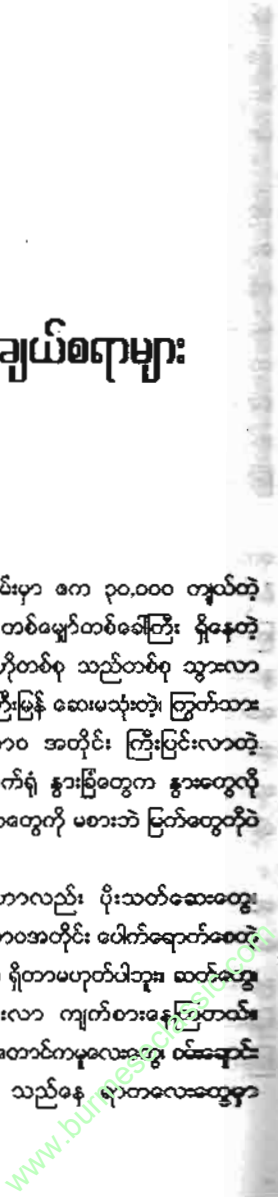


မြို့နယ်တွင် တောကောင်တွေ ရှင်းပစ်ဖို့
 တိုက်တွန်းကြပေမဲ့ တွန့်က ငြင်းပစ်ပြီး သဘာဝအတိုင်း
 ဆက်ထားခဲ့တယ်။ တောကောင်တွေနဲ့ အတူနေရင်
 နွေးတွေအတွက် ပိုကောင်းကျယ်လို့လည်း ယုံနေခဲ့တာပါ။
 သဘာဝ ပတ်ဝန်းကျင်ကို လူက မပြုပြင်ဘဲ
 ထားလေလေ အသည်းစွဲပိုက်က သက်ရှိတွေလည်း
 အကျိုးရှိလေလေပဲလို့ တွန့်က ပြောတယ်။

ဒောက်ဂဲနစ် အမဲသားနဲ့ ရွေးချယ်စရာများ

ကော်လိုရာဒိုပြည်နယ် မက်သာဆင်နဲ့ မလုမ်းမကမ်းမှာ ဧက ၃၀,၀၀၀ ကျယ်တဲ့ လာဆာတာရန်ချို မွေးမြူရေး စားကျက်ကြီး ရှိတယ်။ တစ်မျှော်တစ်ခေါ်ကြီး ရှိနေတဲ့ ပရေရိုမြက်တို တွင်းကြီးထဲမှာ ဧရာမ နွားသိုးကြီးတွေ ဟိုတစ်စု သည်တစ်စု သွားလာနေကြတယ်။ အဲသည် နွားသိုးကြီးတွေဟာ ဖော်မုန်းအကြီးမြန် ဆေးမသုံးတဲ့၊ ကြွတ်သားကြီးထွားဆေး မသုံးတဲ့၊ ပဋိဇီဝ ဆေးမသုံးတဲ့ သဘာဝ အတိုင်း ကြီးပြင်းလာတဲ့ နွားသိုးကြီးတွေ ဖြစ်ပါတယ်။ သူတို့ဟာ Feed Lot ဝက်ရုံ နွားခြံတွေက နွားတွေလို တိရစ္ဆာန်အကြွင်းအကျန်တွေနဲ့ ဖော်စပ်တဲ့ ပရိုတိန်း အစာတွေကို မစားဘဲ မြတ်တွေတိုပဲ စားကြတယ်။

လာဆာတာရန်ချို စားကျက်ကြီးက မြက်တွေဟာလည်း ပိုးသတ်ဆေးတွေ၊ ပေါင်းသတ်ဆေးတွေ၊ ဓာတ်မြေဩဇာတွေ မသုံးဘဲ သဘာဝအတိုင်း ပေါက်ရောက်စေတဲ့ မြက်တွေပါ။ ပြီးတော့ သည်စားကျက်ကြီးထဲမှာ နွားတွေပဲ ရှိတာမဟုတ်ပါဘူး၊ ဆတ်ပစ္စည်း သမင်တွေ၊ ဝံပုလွေတွေဟာ သဘာဝအတိုင်း သွားလာ ကျက်စားနေကြတယ်။ စားကျက်ကွင်းဆိုပေမဲ့ ကျောက်ဆောင် ကျောက်စွန်းတွေ၊ တောင်ကုလားတွေ၊ ဝမ်းချောင်းလေးတွေ၊ တောအုပ်ကလေးတွေလည်း ရှိနေတာပါ။ သည်နေ ရာတလေးတွေမှာ

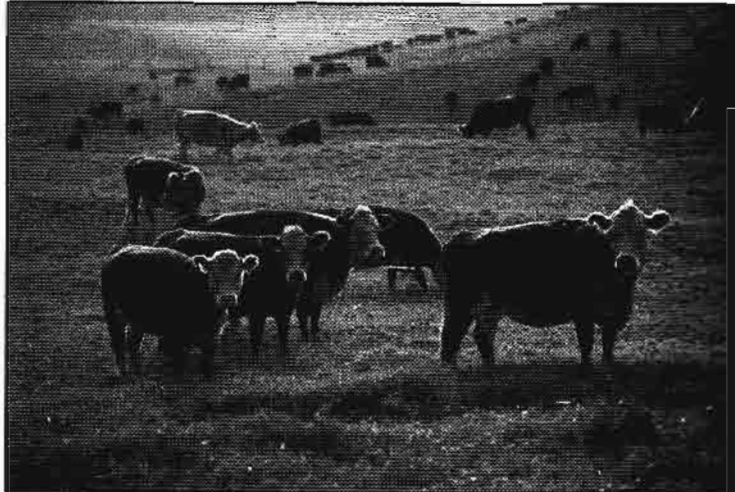


ခြေအောင်ရုံကလေးတွေ၊ တောကြက်ကလေးတွေ၊ ခေလက်အမြဲတွေ မြီးလွန်းပြန်တော့နေတယ်။
ရွေးဝါး တောကောင်ခြစ်တဲ့ ခွေးတူဝက်တုနဲ့ အမေရိက တောကြောင်တွေကိုတောင်
တွေ့နိုင်တယ်။ ဒါကြောင့် လာဆာတာရန်ရှိ စားကျက်မြေဟာ ရိုးရိုးမွေးမြူရေးခြံနဲ့ မတူဘဲ
တောနေသတ္တဝါတို့ရဲ့ သေးမဲ့တောတစ်ခုနဲ့ တူနေတယ်။

လာဆာတာရန်ရှိရဲ့ ပတ်လည်မှာ အရင်က နွားမွေးမြူသူတွေ အများကြီး ရှိခဲ့ဖူးတယ်။
၁၉၅၀ ခုများအောက်ပိုင်းမှာတော့ နွားမြီးတွေ တဖြည်းဖြည်းပျက်ကုန်တယ်။ အနီးဆုံးမှာရှိတဲ့
တောမြို့ကလေးတောင် လူသုတိတ်ဆိတ်ပြီး တစ္ဆေမြို့ကလေး ဖြစ်သွားတယ်။ ဟိုတုန်းက
ရန် တထောင်းထောင်းနဲ့ စည်ကားလှတဲ့ ဘရော့ဒ်ဝေးလမ်းကြီးဟာ နွားစာဆိုင်တွေ၊
တာပြင်ရုံတွေ၊ ဂိုဒေါင်တွေနဲ့ ပြည့်နေပေမဲ့ အခုတော့ မြောက်ကပ် ထိတ်ဆိတ် နေပါပြီ။
အေလာဆာတာ ငယ်ငယ်တုန်းက တက်ခဲ့တဲ့ မူလတန်း တွေ့ရင်ကြီးတောင် ဂျွန်ဒေါင်ကြီးဘဝ
ရောက်နေပါရောလား။ သည်မူလတန်းကျောင်းဟာ အုတ်နဲ့ မောက်ထားတာဖြစ်ပြီး
အမေရိကန်တွေရဲ့ တက်ကြွအကောင်းမြင်တဲ့ စိတ်ဓာတ်ကို ဖော်ညွှန်းတဲ့ မိသုကာလက်ရာ
ဖြစ်ပါတယ်။

အေလာဆာတာဟာ အသက် ၅၀ ခွန်းပဲ ရှိပေမဲ့ နန်းကြီးကိုင်းမျက်မှန်နဲ့ ထူထဲပြီး
တော့တက်နေတဲ့ စက်သီး လက်ကိုပုံ နှုတ်ခမ်းမွှေးကြီးရှိတယ်။ အင်္ကျီကို ကော့ပုံနေအောင်
ပီတိုက်ထားသလောက် ဂျင်းဘောင်းဘီကတော့ အပေါက် အပြဲတွေနဲ့ပါ။ ကော်လာရွန်းမှာ
ကြည်သီးတပ်တဲ့ အင်္ကျီမျိုးကို သူ သဘောကျပုံရပါတယ်။ သူ့ကို စင်တွယ်နေပြီဖြစ်တဲ့
နွားသိုကြီးတွေက သူ့နောက် တကောက်တောက် လိုက်နေလေရဲ့ တျားကျားလျားလျားရှိတဲ့
အေလာဆာတာနဲ့ နွားသိုကြီးတွေဟာ နင်းတွေ ကျန်နေသေးတဲ့ ရော့တီး တောင်ကြီးနဲ့အပြိုင်
အားမာန် ရှိနေတာပါ။ လာဆာတာ သားအဖ တစ်တွေဟာ သမားရိုးကျ ဓရုရီရဲ့
အမေရိကန်တွေလို ထင်ရပေမဲ့ အမေရိကန်ရဲ့ အမဲသား လုပ်ငန်းကို အမြစ်ကလုပ်
ပြောင်းလဲနိုင်ဖို့ အားခံနေသူတွေ ဖြစ်ပါတယ်။

အေးရဲဗရင် တွန်လာဆာတာဟာ အသက် ၉၀ ရှိနေပါပြီ။ တွန်ဟာ ချိုင့်ကျင်းထူတဲ့
ထောလမ်းအတိုင်း ကားမောင်းထွက်တိုင်း အေးနဲ့အတူ လိုက်နေတုန်းပဲ။ ဖုန်တလုံးလုံးနဲ့
မောင်းနေစဉ် လမ်းတစ်လျှောက် ထူးခြားတာမှန်သမျှ အေးကို မေးတော့ တာပါပဲ။ အသက်
၉၀ ဆိုတော့ မှတ်ဉာဏ်လည်း နည်းနေ ပါပြီ။ တစ်ခါတလေ အေးရှင်းပြပြီးသားကိုလည်း
ပြန်မေးရင် မေးနေတာပါ။ ဒါပေမဲ့ တွန်ရဲ့အသံဟာ အခုထက်ထိ ခေင်တစ် ယောက်ရဲ့
ဩဇာသံ အပြည့်ရှိနေတုန်းပဲ။ တားထွတ်မယ်ဆိုတာ နဲ့ ငယ်ငယ်က တပ်ခဲ့တဲ့



သဘာဝအတိုင်း မွေးထားတဲ့နွားတွေ
နေကာမျက်မှန်မည်းကြီးကို တပ်ပြီး တွန်ထွက်လာတော့တာပါပဲ။ ငယ်ငယ်က စည်ခဲ့တဲ့
'ထိုလို' ပိုးကြီးလည်စည်းကို စည်းရိုးလည်း မမေ့သေးပါဘူး။

လာဆာတာ မျိုးဆက်တွေဟာ မဟုတ်မခံစိတ် ရှိသူတွေ ဖြစ်ကြသလို တော်ရုံလူ
မလွန်ဆန်ရဲ့တဲ့ အရာတွေကိုလည်း ကန့်လန့်တိုက်ဖို့ ဝန်မလေးကြသူတွေ ဖြစ်ပါတယ်။
တွန်ရဲ့ ဖခင်နဲ့ ဘဝထွေးတို့ဟာ ၁၉၀၀ ပြည့်နှစ်တွေတုန်းက Beef Trust အမဲသား
လက်ခံကြီးအုပ်အဖွဲ့ကြီး ပေါ်လာတော့ အာခံဆန်ကျင် ပြီး တက္ကဆက် နွားမွေးမြူသူများအသံထဲ
ခေါင်းမောင်းခဲ့ကြတယ်။ တွန်ဂရက်လွှတ်တော်က Beef Trust ကို လက်ခံကြီး အုပ်စု
ဆန်ကျင်ရေး ဥပဒေနဲ့ စစ်ဆေးတဲ့အခါ လာဆာတာတွေဟာ ရုံးတော်မှာ တရားလိုပြ
သက်သေအဖြစ် တက်ကြွစွာ ပါဝင်ကြတယ်။ ၁၉၂၉ မှာ ပရင့်စတန် တက္ကသိုလ်က
ဘွဲ့ရလာတဲ့ တွန်ဟာ တခြားအလုပ်ကို စိတ်မတူးဘဲ လာဆာတာ စားကျက်ကြီးထဲမှာပဲ
အလုပ်ဝင်လုပ်ခဲ့တာပါ။

တွန် အလုပ်စဝင်တဲ့ နှစ်မှာ စီးပွားပျက်ကပ်ကြီး ပေါ်လာပြီး ဝေါလမ်းက စီးပွားရေး
လုပ်ငန်းတွေလည်း ပြိုပျက်ကုန်ကြတယ်။ တွန်ဟာ နွားတွေကို စရိတ် သက်သက်သာသာနဲ့
မွေး နိုင်မယ့် နည်းကို စဉ်းစားလာရတယ်။ နွားတွေကို ကွင်းထဲမှာ သဘာဝအတိုင်း

လွတ်ငြိမ်းရေးရန်အတွက် အဖေပဲ နွားတွေ ထွားလည်းထွား၊ သန်လည်းသန်အောင်တော့ မျိုးစပ်ဖို့ လိုလိမ့်မယ်။ အဲသည်နွားတွေဟာ မျိုးပွားနှုန်းလည်း ကောင်းရလိမ့်မယ်လို့ စဉ်းစားတယ်။ အဲဒါ သူ့ဟာ တစ်ကိုယ်လုံးနီးပါး မျက်နှာပဲ ဖြူနေတဲ့ အင်္ဂလန် ဟိယာဖို့ နွားလတ်မျိုးရယ်။ ဝင်တိုတိုနဲ့ ခြုံ နီတျား အင်္ဂလန်ချိုလိမ့်နွားရယ်။ လပိုကြီးကြီး၊ သင်္ဂလားသရာမင် နွားရယ်ဆိုပြီး နွားသုံးမျိုးကို မျိုးစပ်တယ်။ ရလောတဲ့ ပထမမျိုး ဆက်ကို နေ့တစ်တစ်မျိုး ထပ်စပ်တယ်။ ဒုတိယ မျိုးဆက်မှာ တော့ သူ့စိတ်တိုင်းကျ နွားမျိုးတွေ ရလေတယ်။ သည်နွားတွေကို အစိုးရဆီမှာ မူပိုင်ခွင့် မှတ်ပုံတင်ပြီး 'သိမာစတာ' လို့ အမည်ပေးလိုက်ပါတယ်။ အခု စာတိုက်ထဲက နွားသုံးကြီးတွေဟာ သိမာစတာတွေပါပဲ။

၁၉၄၈ မှာ သူတို့တစ်တွေ တက္ကသိုလ်ကနေ ကော်လံဘီယာကို ပြောင်းလာပြီး လတ်ရှိုနရာမှာ အခြေချတယ်။ ခြွန်းချင်းတွေက တောကောင်တွေ ရှင်းပစ်ဖို့ တိုက်တွန်းကြပေမဲ့ တွန့်တ ငြင်းပစ်ပြီး သဘာဝအတိုင်း ဆက်ထားခဲ့တယ်။ တောကောင်တွေနဲ့ အတူနေရင် နွားတွေအတွက် ပိုကောင်းတယ်လို့လည်း ယုံနေခဲ့တာပါ။ သဘာဝ ပတ်ဝန်းကျင်ကို လူက မြေပြင်ဘဲ ထားလေလေ အဲသည်တစ်စုံတစ်ခု သက်ရှိတွေလည်း အတိုးရှိလေလေပဲလို့ တွန့်တ ပြောတယ်။ ကြီးထွား သန်မာနေတဲ့ နွားကြီးတွေကိုကြည့်ရင် သူ့စကား မှန်မမှန် သိနိုင်ပါတယ်။

ဒေးလာဆာတာကတော့ နွားကြီးတွေနဲ့ လက်ပွန်းတတီး နေသူပါ။ ကိုယ်တိုင်အစာကျွေး၊ တိုယ်တိုင်ပြုစုကုသရမှ ကျေနပ်တယ်။ သည်နွားကြီးတွေဟာ သဘာဝမြက်ကိုပဲ ခိုဝှက်နေလို့လား မသိဘူး။ ရောဂါတွေ ဘာတွေလည်း သိပ်မဖြစ်ကြဘူး။ ဒေးမှာ မွေးမြူရေး အတွေ့အကြုံတွေ အများကြီးရှိတယ်။ ကင်းဆတ်မှာ အမဲသားစက်ရုံကို သွင်းဖို့ Feed Lot နွားမြဲလည်း ထောင်ခဲ့ဖူးတယ်။ တက္ကသိုလ်၊ ဖလော်ရီဒါ၊ နယူးမက္ကဆီကို တစ်ဝိုက် လှည့်ပြီး နွားမွေးမြူရေး၊ စားကျက်တွေမှာ စီမံအုပ်ချုပ်တဲ့ အလုပ်မျိုးစုံ လုပ်ခဲ့ဖူးတယ်။ တွေးလားသားဘဝတုန်းက ဖူးသရိုက် စကောလားရှင် စာသင်ဆရာဖြစ် အာဂျင်တီးနားနိုင်ငံမှာ နွားမွေးမြူရေး ပညာသင်ဖို့ သွားခဲ့ဖူးတယ်။

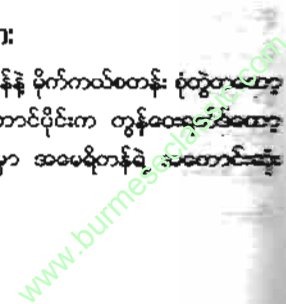
ဒေးလာဆာတာဟာ ကိုယ်ပိုင် အတွေ့အကြုံအရ အသိတစ်ခုရခဲ့တယ်။ အဲဒါကတော့ လတ်ရှိုခေတ်မီ နွားမွေးမြူရေးဟာ ရေရှည်ထိန်းသိမ်းနိုင်စွမ်း မရှိဘူးဆိုတဲ့ အသိပါ။ စက်မှုဆန်တဲ့ လက်ရှိမွေးမြူရေး စနစ်အရ ကျွေးရတဲ့ နွားစားသီးနှံတွေဟာ တစ်နေ့တခြား ရွေးကြီးလာနေတယ်။ ပြီးတော့ သီးနှံမလုံလောက်လို့ ငတ်မွတ်နေတဲ့ လူသားတွေ ခုန့်အချိန်နေချိန်မှာ သီးနှံတွေကို နွားကျွေးပစ်ရမှာ သူနုမြောနေမိတယ်။

သည်လိုနဲ့ ဒေးလာဆာတာရဲ့အော်ဂဲနစ် အမဲသား ကုမ္ပဏီ ဖော်လာတယ်။ တရားဝင် အမည်ကတော့ လာဆာတာ မြက်ခင်း အမဲသား ဖြစ်ပါတယ်။ သူ့အမဲသားဟာ မြက်ကိုပဲ စားပြီး ကွင်းထဲမှာ လွတ်ထားတဲ့ နွားတွေက ထုတ်လုပ်တဲ့ အမဲသားဖြစ်ပြီး Feed Lot နွားမြဲက မွေးတဲ့ အမဲသား မဟုတ်ကြောင်း အာမခံပါသည်လို့လည်း ကြော်ငြာပါတယ်။ တကယ်တော့ အာမခံဖို့တောင် မလိုပါဘူး။ အဆီ ပါဝင်မှုနည်းတဲ့ သူ့အမဲသားတွေဟာ မြင်ရုံနဲ့တောင် သိနေပါပြီ။ အမေရိကန်တွေက အမဲသား စစ်စစ်ရဲ့ အရသာကိုတောင် မေ့နေကြပြီလို့ ဒေးလာဆာတာက ပြောပါတယ်။ ကမ္ဘာပေါ်မှာ ကောင်းပေမယ့်တဲ့ စားသောက်ဖွယ်စာရင်းမှာ အာဂျင်တီးနား အမဲသားက ဘာကြောင့် ထိပ်ဆုံးကို ရောက်နေတာလဲ။ အာဂျင်တီးနားမှာ နွားတွေကို မြက်တွေပဲ ကျွေးပြီး ငွေခွဲ ကြလို့ပါပဲ။

အခုဆိုရင် ဒေးလာဆာတာလို သဘာဝအတိုင်း မြက်ခင်းမှာ လွတ်ငြိမ်းပြီး အော်ဂဲနစ် အမဲသား ထုတ်လုပ်လိုသူ အများအပြား ဖော်လာပါပြီ။ ဒေးရဲ့ အရင်းနှီးဆုံး မိတ်ဆွေ ဟန်လည်း သည်လုပ်ငန်းကို စနေပြီ။ အကြံသစ် ဉာဏ်သစ်နဲ့ စွန့်ခွာတီထွင်လိုသူ လူသစ်တချို့လည်း မွေးမြူရေးနဲ့ စားကျက်သစ်တွေမှာ စပြီး အခြေချနေပါပြီ။ အမေရိကန် အမဲသား ထုတ်လုပ်မှုကြီး ကို အသွင်အပြင်သစ်နဲ့ ပြောင်းလဲဖို့ဆိုရင်တော့ အဲဒီဟန် တို့လို လူစားတွေ ရာထောင်ချီပြီး လိုဦးမှာပါ။

အနစ် ၅၀ သက်တမ်းရှိတဲ့ မိုးရာဟမ်ဘာဂါဆိုင်မျှား

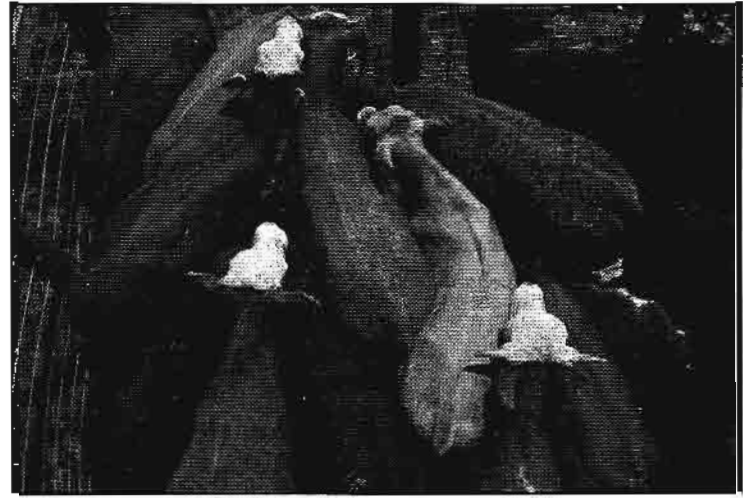
အစားအစာ ဝေဖန်ရေးဆရာတွေဖြစ်တဲ့ ဂျင်းစတန်နဲ့ ဖိုက်ကယ်စတန်း စုံတွဲကတော့ ဟမ်ဘာဂါ ကောင်းကောင်း စားချင်ရင် နီစားဒီးတောင်ပိုင်းက တွန့်ဝေချင်အောင် ဆိုင်ကိုသွားပါ ဆိုပြီး ညွှန်းပါတယ်။ အဲသည်နေရာမှာ အမေရိကန်ရဲ့ အတောင်ဆုံး ဟမ်ဘာဂါလုပ်နည်းတွေ ကျန်ရှိနေပါသေးတယ်။



ကွန်းဝေးရဲ့ ဆိုင်တွေဟာ ရေခဲစီမံ အမဲသားကို မသုံးဘဲ နေ့စဉ် လက်နဲ့ကြိတ်တဲ့ အမဲသားပြားစိုင်းတွေကိုပဲ ရောင်းတယ်။ ကွန်းဝေးကို သွင်းတဲ့ အမဲသားကလည်း ကော်လိရာခို စဝရင်းက ပုဂ္ဂလိက အမဲသားထုပ်ပိုးပြုပြင်တဲ့ နေရာက လာတာပါ။ ကွန်းဝေးကိုသွင်းတဲ့ တစ်ဘက်ပါ ပေါင်မုန့်ပိုင်းကတော့ ပွေ့လို့ မုန့်ခို တစ်ခုစီက လာတယ်။ အာလူးကြော်ကိုတော့ နေ့စဉ် အာလူး ပေါင်ချိန် ၂၀၀ ကို လက်နဲ့ အခွံသင်တယ်။ လက်လှည့်စက်နဲ့ လှီးဖြတ်တယ်။ ပြီးတော့ ဟမ်ဘာဂါဖြစ်ဖြစ်၊ အာလူးကြော် ဖြစ်ဖြစ် မှာသူရှိမှ ပူပူနွေးနွေး ကြော်ပေးတယ်။ ကြော်တဲ့စားဖို့လူပဲက တစ်နာရီကို ၁၀ ဒေါ်လာဖြစ်ပါတယ်။ ကွန်းဝေးအမှုထမ်း တွေဟာ 'ကွန်းဝေးရက်ဒ်တော့ တစ်ဦးစီ အစအဆုံး စီစဉ်လုပ်ကိုင်တယ်' ဆိုတဲ့ စာတန်းတွေပါတဲ့ သေစင်ဘော လျှာထိုးဦးထုပ် တွေ ဆောင်းထားကြတယ်။ အဲသည် စာတန်းအတိုင်းပဲ ထုတ်လတ်သွက်လက်စွာ လုပ်ကိုင်နေကြတာပါ။ ကွန်ပျူတာ ညွှန်ကြားချက်တွေ၊ ဇော်ဒြူးလာတွေ မပါတဲ သူ့အလုပ်နဲ့သူ ကျွမ်းဝင်နေပါပြီ။ ကွန်းဝေးရဲ့ ဆိုင်တွေဟာ တခြား ဇတ်စ်ဂျ ဆိုင်တွေထက် ဈေးနှုန်းနည်း ပိုကြီးပေမဲ့ ဆိုင်မှာ လှူပြတ်တယ်ရယ်လို့ မရှိဘူး။ လူ အခြံဥည်နေတယ်။ အနစ် ၅၀ လောက် ကွန်းဝေး ဆိုင်မှာပဲ စွဲစွဲမြဲမြဲ လာစားသူတွေတောင် ရှိနေတာပါ။

ကွန်းဝေးရဲ့ မိဘတွေဟာ ရက်ဒ်တော့ဆိုင် စတင်တဲ့ ၁၉၄၄ မှာပဲ အလုပ်သမားအဖြစ် စဝင်ကြပြီး ၁၉၆၁ မှာ အဲသည်ဆိုင်ကို ဝယ်နိုင်ကြတယ်။ ဆိုင်ရဲ့ နာမည်ကိုလည်း ကွန်းဝေးရက်ဒ်တော့လို့ အမည်ပေးခဲ့ကြတယ်။ သူတို့ရဲ့ လက်ရာကို လူတွေက ကြိုက်လို့ ၁၉၇၀ တစ်ပိုက်မှာ ဇတ်စ်ဂျ လုပ်ငန်းကြီးတွေ ပေါ်လာပေမဲ့ သူတို့ဆိုင်ကလေး သက်ဆုံးရှုံးနေခဲ့တယ်။ အခက် အခဲအမျိုးမျိုးကြားကာ ဖြတ်သန်းလာခဲ့တဲ့ ကွန်းဝေး မိသားစု စားသောက်ဆိုင်လုပ်ငန်းဟာ ကော်လိရာခိုစပရင်းရဲ့ နယ်မြေလေးမှာ မှာ ဆိုင် ၃၇ ဆိုင် ဖွင့်ထားနိုင်ပါပြီ။ သူတို့မိသားစုဟာ စားသောက်ဆိုင်တွေ တိုးချဲ့ချင်ပေမဲ့ စားစရာရဲ့ အရည်အသွေးကို မထိခိုက်ဘဲ တိုးချဲ့နိုင်မယ့် နည်းလမ်းကို စဉ်းစားနေကြတယ်။

၁၉၄၈ ခုနှစ် မက်ဒေါ်နယ် ညီနောင် အမြန်ဝန်ဆောင်မှု ဝန်စံ စားသောက်ဆိုင်တွေ စပြီး ဖွင့်ကြတော့ လော့ဘ်အိန်ဂျလစ်နဲ့ ပန်းစပရင်း ဆက်သွယ်ရာ ကားလမ်းတစ်နေရာမှာ In-N-Out ဆိုတဲ့ ဘာဂါ စားသောက်ဆိုင် တစ်ဆိုင် စတင်တယ်။ In-N-Out စားသောက်ဆိုင်ကို ဖွင့်သူတွေက ဟယ်ရီဆင်ဒါနဲ့ အက်စဘာ ဆင်ဒါ ဇနီးမောင်နှံဖြစ်ပါတယ်။ အနစ် ၅၀ သက်တမ်းရှိတဲ့ In-N-Out ဘာဂါဆိုင်တွေမှာ မိုက္ကရိုဝေ့ပ်မီးဖို မရှိ၊ မီးလုံးနဲ့ အပူပေးတဲ့ဖို ဝေ့ချီ ရေခဲသေတ္တာ မရှိပါဘူး။ ကွန်းဝေးဆိုင်တွေလိုပဲ ဘာဂါတွေ အာလူးကြော်တွေကို



ထစ်ကောင်အပေါ် တစ်ကောင် ထပ်မတတ် ပြုတ်သိပ်နေအောင် မွေးထားတဲ့နွားတွေ လတ်လတ်ဆတ်ဆတ်ကြိတ်၊ လှီး၊ ကြော်၊ လှော်ပါတယ်။ သူ့ဆိုင်ကလည်း ဝင်ခါး အလုပ်သမားကို တစ်နာရီ ရှစ်ဒေါ်လာ လုပ်ခပေးပါတယ်။ သည်နှုန်းဟာ ဇတ်စ်ဂျ စားသောက်ဆိုင်တွေမှာ မရှိစွေးသေးတဲ့ အမြင့်ဆုံးလုပ်ခပါ။ ဒါတောင် In-N-Out ဟာ အမြတ်တွေ အများကြီး ကျန်ပါသတဲ့။ နီဗားဒါးနဲ့ ကယ်လီဖိုးနီးယားမှာ In-N-Out ဆိုင် ပေါင်း ၁၅၀ လောက်ရှိပြီး နှစ်စဉ် ဝင်ငွေ သန်း ၁၅၀ ကျော် ရှိပါတယ်။

၂၀၀၀ ပြည့်နှစ် မတ်လထုတ် စားသောက်ဆိုင်နဲ့ အဖွဲ့အစည်းများ စစ်တမ်းမှာ ဇတ်စ်ဂျ ဟမ်ဘာဂါ စားသောက်ဆိုင် လုပ်ငန်းစုထဲမှာ အစားအသောက် ကောင်းမွန်မှု တန်ဖိုးတန်မှု ဝန်ဆောင်မှုနဲ့ ဟတ်ဝန်းကျင် ကျန်းမာရေး အဆင်ပြေမှု သန့်ရှင်းလတ်ဆတ်မှုအရ အကြိုက်ဆုံးအဖြစ် In-N-Out ကို ရွေးချွန်ကြပါတယ်။ အဲသည်နှစ်မှာ ပြုလုပ်တဲ့ လူထုဆန္ဒကောက် ယူမှုမှာတော့ နိုင်ငံ ၁၂၀ မှာ ဆိုင်ပေါင်း ၁၇,၀၀၀ ကျော်ရှိတဲ့ မက်ဒေါ်နယ်ဟာ အစားအသောက် အရည်အသွေးဘက်မှာ အနိမ့်ဆုံးအဆင့်မှာ ရှိနေပါသတဲ့။

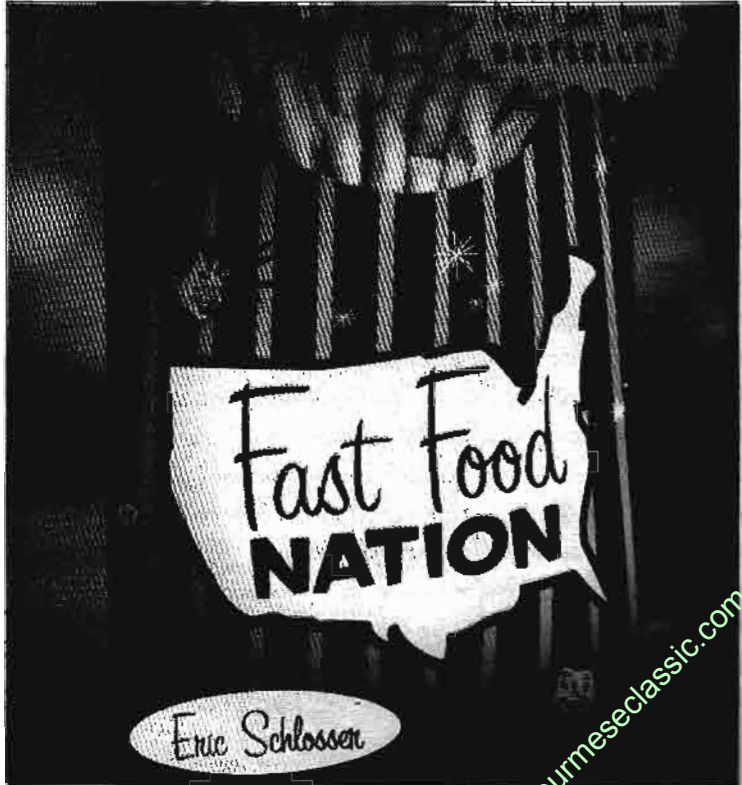
၂၀၀၀ ခုမှာ မက်ဒေါ်နယ်ဟာ သူ့ အစားအသောက်မှာ ပါတဲ့ အနံ့အေးသာတွေ အကြောင်း လူ့သိရှင်ကြား ထုတ်ဖော်တယ်။ အမေရိကန်ပြည်ထဲက သူ့ စားသောက်ဆိုင် အမှုထမ်းတွေရဲ့ သက်သာ ချောင်ချီရေးတွေလည်း လုပ်လာတယ်။ ဖိုးဖိုးဝီဝီ ခြင်္သေ့ဟာ

အားလုံးကို လက်မခံတာတွေ၊ FDA ရဲ့ ရောဂါ စစ်ဆေးရေး စဉ်းပျဉ်းနဲ့အညီ မစစ်ဆေးတဲ့ အမဲသားတွေကို လက်မခံတာတွေ လုပ်လာပါတယ်။ ဒါတွေဟာ စားသုံးသူ ယုံကြည်မှုကို မြန်လည်ရရှိဖို့ မလုပ်မဖြစ် လုပ်ရမယ့် အရာ တွေဖြစ်သလို စားသုံးသူကိုလည်း အတန်နဲ့ရှိစေပါတယ်။

တတယ်တော့ စားစရာပဲဖြစ်ဖြစ်၊ ဝတ်စုံပဲဖြစ်ဖြစ်၊ သီချင်း၊ ဓွင့်စက်၊ ဒါမှမဟုတ် စာအုပ် တစ်အုပ်ဖြစ်ဖြစ် သင်ကိုယ်တိုင်ပဲ ရွေးချယ်ရမှာပါ။ သန်း ၃၀၀ သော အမေရိကန် စားသုံးသူတွေကိုတော့ ဘာဂါတင်း၊ ကင်တပ်ကီကြက်ကြော့နဲ့ မက်ဒေါ်နယ် ဆိုတဲ့ ကုမ္ပဏီကြီး သုံးခုရဲ့ အစားအစာကိုပဲ ရွေးမှာတာလား။ တခြား ရွေးစရာ မရှိတော့ဘူးလားဆိုတဲ့ မေးခွန်းကို မေးနေပါပြီ။ အစားအသောက်တစ်ခုဟာ စားသောက်ပုံကိုသာမက စီးပွားရေးဘဝ၊ သင့်တော့မှုဘဝကိုပါ ပြောင်းလဲစေနိုင်တယ် ဆိုတာနဲ့ပဲ အဆုံးသတ်ပါရစေ။



စတင်ပို့နိုင်တဲ့ နောက်ဆက်တွဲ ဂယက်





BURMESE
CLASSIC

ဖတ်စုံဖုန်နိုင်ငံရဲ့ နောက်ဆက်တွဲ ဂယက်

ဖတ်စုံဖု အရန်သင့် ဓားသောက်ဖွယ်ရာတို့ရဲ့ နိုင်ငံ စာအုပ်ကို ရေးသားသူ အားရစ်ရှလော့စားဟာ အတ္တလန်တစ်မဂ္ဂဇင်းရဲ့ ဆောင်းပါးရှင်ဖြစ်ပြီး အမျိုးသားဆွေစင်း စာပေဆုအပါအဝင် ဆုတံဆိပ် ရရှိထားသူ ဖြစ်သည်။ သူ့ရဲ့အားရစ်ရှလော့စားဟာ မဂ္ဂဇင်း စာပေဆုတော်ဆွေစင်း ဆေးကြောက်နဲ့ ပတ်သက်တဲ့ မဂ္ဂဇင်းဆောင်းပါးကို ဖေဖော်ဝါရီလ ၂၀၀၀ ခုနှစ်မှာ မူလတစ်ပုဒ်လေးစာတန်းမဂ္ဂဇင်းမှာ ဆောင်းပါးအဖြစ် ဖော်ပြခဲ့ပြီး နောက်မှ စာအုပ်အဖြစ် အပြည့်အစုံ အကျယ်တဝင့် ရေးတင်ခဲ့သည်။ သူ့ရဲ့ ပထမဆုံး လုံးချင်းစာအုပ်ပါ အမေရိကန် ဟုတ်တန်ဆန်လင်း တုမ္မာကီက ၂၀၀၀ မှာ ပထမဆုံး ထုတ်ဝေတယ်။ ဗြိတိန် ပင်ဂွင်းစာအုပ်တိုက်က ၂၀၀၀ မှာ တစ်ကြိမ်၊ ၂၀၀၂ မှာ တစ်ကြိမ် ထုတ်ဝေတယ်။

သည်စာအုပ်ဟာ ဖတ်စုံဖုလုပ်ငန်းတွေ၊ အပဲသား ကော်ဖီရောင်းရင်းတွေ၊ အားလုံး ကော်ဖီရောင်းရင်းတွေကို အတော် ဂယက်ရိုက်ခတ် သွားစေတယ်။ အင်ဒိုနီးရှား သတင်းစာကြီးက “အမေရိကန် ဖတ်စုံဖုလုပ်ငန်းကြီးကို ကြောက်ခန်းလိလိ ဖုန်းစစ်ဆေးထားတယ်” လို့ ရေးသားခဲ့တယ်။ အစားအစာ မဂ္ဂဇင်းကတော့ “လိလိအမှုဆောင်တွေ အတွက် အိပ်၍မပျော်သော ညများကို ဖြစ်စေလိုက်ပြီ” လို့ ရေးသားခဲ့တယ်။ အောက်စဖို့ဒ် အောက်စဖို့ဒ် သတင်းစာကြီးကလည်း “ဖတ်စုံဖုနိုင်ငံ စာအုပ်ဟာ ကမ္ဘာလုံးဆိုင်ရာ ဖတ်စုံဖု

စီးပွားရေး

www.burmeseclassic.com

လုပ်ငန်းရဲ့ ဇောဘူးအဖုံးကို လှုပ်ပြီး မှန်တိုင်းတစ်ခုကို ဇန်တီးလို့က်ပြီ'' စသဖြင့် ရေးခဲ့ပြီး ရောင်းအကောင်းဆုံး စာအုပ်စာရင်းထဲမှာ ရောက်ရှိသွား ပါတယ်။

တစ်ဖက်မှာလည်း မဂ္ဂိုဘိတ် အမည်ခံသူက နေရှင်နယ် ရီဗျူး အွန်လိုင်းကနေပြီး '' ရှုလော့စားဟာ ဦးထုပ်တွေ တစ်ပုံကြီး ဆောင်းလာတယ်။ သူဆောင်းထားတဲ့ ဦးထုပ်က ချွန်နေပြီး လူနဲ့လူအဆိုတဲ့ စာလုံး ရေးထိုးထားတယ်။ ရှုလော့စားဟာ ကျွန်းမာရေးကို ဖန်ပြစားတဲ့ ဖက်ဆစ် တစ်ဦးပဲ'' စသဖြင့် ရှုတ်ချသွားပါတယ်။ အမေရိကန် သားငါး အင်စတီကျူက ပြောရေးဆိုခွင့်ရှိသူ အမျိုးသမီးကတော့ အမဲသား လုပ်ငန်းကို လူယုတ်မာဖြစ်အောင် မတော်မတရားတဲ့ နည်းနဲ့ လုပ်ခဲ့သူလို့ စွပ်စွဲပါတယ်။ မက်အိန်နယ် ကော်ပိုရေးရှင်းကြီးကလည်း '' တျွန်တော်တို့ လူတွေ၊ တျွန်တော်တို့ လုပ်ငန်းတွေ၊ တျွန်တော်တို့ရဲ့ စားသောက် ကုန်တွေကို အလွဲလွဲအမှားမှားဖြစ်အောင် ရေးထားတာပါ'' လို့ ထုတ်ပြန် ကြေညာပါတယ်။ ဒါပေမဲ့ အသရေဇာတ်မှုနဲ့တော့ တရားစွဲတာ ပြုတာ မရှိပါဘူး။ တော်လှိုရာဒိုပြည်နယ်မှာ အသရေဇာတ်မှုဟာ တရားမမှု မဟုတ်ပါဘူး။ ရာဇဝတ်မှု အမျိုးအစား ထဲမှာ ပါ ပါတယ်။ အပြစ်ရှိရင် ထောင်ထဲ ရောက်နိုင်တာပါ။

တချို့ကလည်း သူတို့ ရိပ်တဲဘလီကန် ပါတီကို ထိုးနှက် နေတယ်လို့ စွပ်စွဲပါတယ်။ သူကတော့ '' အစားအသောက် အန္တရာယ်ကင်းရေးဟာ ပါတီကိစ္စတော့ မဟုတ်ဘူး။ ဒီမိုကရက် ဖြစ်ဖြစ်၊ ရိပ်တဲဘလီကန်ဖြစ်ဖြစ်၊ လေဘာဖြစ်ဖြစ်၊ ကွန်ဆာဗေးတစ်ဖြစ်ဖြစ် ဘယ်သူမဆို အစားစားတာပါပဲ'' လို့ ပြန်ဖြေခဲ့တယ်။ စာဖတ်သူအနေနဲ့ ဖတ်စဉ်စဉ်ရဲ့ အမေအေးခန်းထဲကို မှန်တံခါး တွန်းစွင့်ပြီး ဝင်ချိန်ဖြစ်ဖြစ်၊ ကောင်တာရှေ့မှာ တစ်ခုခုဝယ်ဖို့ တန်းစီရပ်စောင့်ချိန်မှာဖြစ်ဖြစ် မီးဖိုထဲက ချာတီတိအလုပ်သမား လေးတွေ၊ စားပွဲမှာ စားသောက်နေသူတွေ၊ စားစရာနဲ့အတူ လက်ဆောင်ပေးတဲ့ အရုပ် ကလေးတွေကိုကြည့်ရင်း သည်စားစရာတွေ ဘယ်ကလာပြီး ဘယ်သူတွေ လုပ်ခဲ့တာလဲလို့ မေးခွန်းကလေး မေးမိရင် သည်စာအုပ် ရေးရကျိုး နပ်ပါပြီလို့ အားရစ်ရှုလော့စားက ရေးခဲ့တယ်။ ဘာမှမဝယ်ဘဲ မှန်တံခါးက ပြန်ထွက်လာမယ်ဆိုရင်လည်း နောက်မကျသေး ပါဘူးလို့ သူစာအုပ် အဆုံးသတ်မှာ ဖော်ပြထားပါတယ်။ သူကတော့ အမေရိကန် ဖတ်စဉ်လုပ်ငန်းကြီးကို သမိုင်းပြတိုက်ထဲ ထည့်ရမယ့် လုပ်ငန်းကြီးလို့ပဲ ယူဆပါသတဲ့။

