

တက္ကသိုလ် စိန်တင်

အိန္ဒိယ

ထန်း

တက္ကသိုလ် စိန်တင်

တန်းချီ သရုပ်ဖော် ဦးတင်မြင့်



စာပေဗိမာန်ထုတ် ပြည်သူ့လက်စွဲ စာစဉ်

ကျွန်ုပ်တို့ သူ-သူ ကုန်သည်လမ်း စာပေဗိမာန် အုပ်ချုပ်ရေးအဖွဲ့၊
အုပ်ချုပ်ရေးမှူး ဦးထင်ကြီး (မှတ်ပုံတင်အမှတ် ၀၄၇၀) က
ထာဝရခံ ထုတ်ဝေသည်။

ပြည်ထောင်စု မြန်မာနိုင်ငံ ထော်လှန်ရေးအစိုးရ
• ဒီဇင်ဘာ ၁၉၇၄ ခု၊ ဇူလိုင်လ ၂၂ ရက်၊ အမှတ် ၃၉၂
မှတ်ပုံတင်အမှတ် ၀၆၄၂ / ၃၇၉၄ ရိုက်နှိပ်သည်။

မာတိကာ

အကြောင်းအရာ	စာမျက်နှာ
နိဒါန်း	၁ - ၃
အခန်း ၁ ထန်းပင်	၄ - ၉
ထန်းထွက်ဒေသ.....၊ ထန်းပင်.....၊ စိုက်ပျိုးနည်း.....။	
အခန်း ၂ ထန်းပင်မြစ်	၁၀ - ၁၄
ထန်းပင်မြစ် စိုက်နည်း.....၊ ပြုတ်စား ဖုတ်စား.....၊ ထန်းပင်မြစ်ကြော်ဖောင်း၊ ထန်းပင်မြစ်နှင့် ဗီတာမင် ဓာတ်.....။	
အခန်း ၃ ထန်းရွက်၊ ထန်းနှံနှင့် ပင်စည်	၁၅ - ၂၇
ထန်းပွေးနှီးနှင့် ထန်းပွေးဖာ.....၊ ထန်းရွက် ဇာတာ.....၊ ထန်းပွေးဦးထုပ်.....၊ အေးမြသော ထန်းရွက်တဲ.....၊ ထန်းနှံခိုင်၊ ထန်းနှံ ဆေးလိပ်၊ ထန်းစစ် ကြောချုပ်၊ ထန်းပင်၏ ပင်စည်.....၊ စက္ကူနှင့် ထန်းသား.....။	

အကြောင်းအရာ

အခန်း ၄ ထန်းလက်

၂၈ - ၃၈

ထန်းလက် ရောင်းပုံ၊ ထန်းဖတ်ပြား၊ ထန်း
လျှော်ပြား.....၊ ထန်းခေါက်ဖာ၊ ထန်းလက်သား
ပရိဘောဂ.....၊ ထန်းလျှော်ဖိနပ်၊ မြေအန္တရာယ်
ကာကွယ်ရေးဖိနပ်၊ ထန်းလျှော်ဖျာ၊ ထန်း
ခေါက်တောင်း၊ ထန်းလက်ညှပ်၊ ထန်းလက်
ကုန်ကြမ်းပြုသနာ.....။

အခန်း ၅ ထန်းသီး

၃၉ - ၅၀

ထန်းသီး စားသုံးကြပုံ.....၊ ထန်းစေ့ ချဉ်ဟင်း.....၊
ထန်းစေ့ ခြည်ထွေး.....၊ ထန်းစေ့နှင့် ဗီတာမင်ဓာတ်.....၊
ထန်းစေ့နှင့် ထုံးဓာတ်၊ ထန်းစေ့နှင့် ရေငွေ့ ကစီ
အဆီဓာတ်.....၊ ထန်းသီးမုန့်.....၊ ထန်းသီးမုန့်နှင့် အာ
ဟာရဓာတ်များ၊ ထန်းစေ့မှတ် အသုံးဝင်ပုံ၊
ထန်းဆီ၊ ထန်းမီးသွေးမုန့်၊ ထန်းသီး
အညှာခွံ။

အခန်း ၆ ထန်းရည်

၅၁ - ၇၀

ထန်းရည်ရချိန် ရာသီခြောက်မျိုး.....၊ ထန်းရည်အမျိုးမျိုး
နှင့် ခံယူပုံ အသွယ်သွယ်၊ ထန်း ပြင်ခြင်း၊
ညှပ်ရည် ဆင်းချိန်၊ ထန်းမပင်နှင့် ထန်းရည်.....။

မာတိကာ

အကြောင်းအရာ

စာမျက်နှာ

အခန်း ၇ ထန်းရည်ထွက်ပစ္စည်း

၇၁ - ၁၀၅

ထန်းရည် မုန့်လုတ်ဆောင်း.....၊ ရွာလကာရည်'.....၊
ထန်းလျက်.....၊ ထန်းလျက်ကြမ်း.....၊ ရေမထိထန်း
လျက်၊ မြန်မာတဦး စားနှုန်း.....၊ မြေပဲပေါက်
ပေါက်ထန်းလျက်.....၊ စောင်ချမ်း ထန်းလျက်၊
ပြောင်းဖူး ထန်းလျက်.....၊ နှမ်းဖတ်ထန်းလျက်.....၊
အုန်းထန်းလျက်၊ တင်သဲရည်နှင့် သကာရည်.....၊
သကာရည်လုပ်နည်း၊ ထန်းလျက် ဖြူဆုပ်၊
ဝစေလို့ အချိုထမင်းနောက်၊ ကမ္ဘာ့အဖွယ် မြန်မာ့
အင်္ဂါတေ.....၊ ထန်းရည်ချက်ရာတွင် အဓိက လိုအပ်သော
ပစ္စည်းများ၊ ထန်းရေခါး ပြုလုပ်နည်း၊
ပင်ပေါ်ရည်.....၊ ဖောက်ရည်၊ ခေါင်းပေါင်း
ပြုတ်.....၊ ငှက်ခါးတောင်နှင့် ယောက်ဖသောက်.....၊
ပေါ့ရွတ်ရွတ် နုတ်ပျက်ရည်.....၊ အလျင်လုပ်နည်း.....၊
ထန်းရည်လျှော်၊ ထန်းပုန်းရည်ဟင်း၊ ဆေး
တပါး.....၊ ထန်းလျက်မှ ချက်သောအရက်.....၊ ဆီးရွှင်
လေသက်။

အခန်း ၈ ထန်းသမား စီးပွားရေး

၁၀၆ - ၁၁၈

ထန်းတော၊ ထန်းသမား နှစ်မျိုး၊ ထန်းစုပေး
ပုံ.....၊ ထန်းခွန် မဆောင်ရ.....၊ စည်းကြပ်ပုံအမျိုးမျိုး
ထန်းလျက်လုပ်ငန်း.....၊ နှစ်ပတ်လည်ထိ၊ ထန်း
လျက်ခုနစ် ပိဿာရရန်၊ ထန်းပင်မြစ်စေးနှုန်း.....။
ထန်းသမားရောဂါ.....။

မာတိကာ

အကြောင်းအရာ

စာမျက်နှာ

အခန်း ၉ ထန်းစာပေ၊ ထန်းမလေ့

၁၁၉ - ၁၄၇

ရတနာဗိမာန် ကျောက်စာ၊ ဝန်ကြီး ပဒေသရာဇာနှင့်
ထန်းတက်သမား.....၊ သျှင်မဟာရဋ္ဌသာရနှင့်ထန်းသမား
ရင်ပတ်.....၊ စာဆိုတော် ဦးကြီးနှင့် ထန်း.....၊ ထန်းစေ့
လက်ဖက်ခွက်၊ မင်းတုန်းမင်းနှင့် ထန်းရိုင်း
ဥပမာ၊ ဦးနှောက်ယဉ်စေ ပင်ထန်းရည်၊
အသက်ရှည်စေလို ထန်းရည်ခါးနှင့် ကြက်သားမျှ၊
ဘုရားကြိုက်သော ထန်းလျက်.....၊ ထန်းယဉ်နင်း.....၊
မြန်မာ လများနှင့် ထန်းဝေါဟာရ၊ နဂါးဦး
ခေါင်း.....၊ ဦးပုညနှင့် ထန်း ဥပမာ၊ ထန်းနှင့်
မြန်မာ့ရိုးရာ စကားပုံများ.....၊ နာမည်ကျော် ဂီတစာဆိုနှင့်
ပင်ကျရည်.....။

ထန်း

နိဒါန်း

“နွေဦးကာလ၊ မြူထသောခါ၊ ရင်းထောင်ရင်းဆွဲ၊ ဆောင်မြဲအိုး
 လွယ်ကာ၊ ဓားနှီးထက်စွာ၊ ခါးမှာချပ်လျက်၊ ထန်းပွင့်ထန်းခိုင်၊ ရှန်း
 မြိုင်မြိုင်၊ ကလိုင်သာလွယ်၍ တက်သည်နှင့်လေး.....”

ရှေးက မြန်မာစာပေသစ် ဆရာကြီးဟု နှောင်းလူများက တင်
 စားခေါ်ဝေါ်နေကြရသော စာဆို ဝန်ကြီး ပဒေသရာဇာ၏ အထက်
 ပါ ထန်းတက်သမား တျာချင်းကို မြန်မာစာပေ လိုက်စားသူတိုင်း
 ဖတ်ရှုသိရှိခဲ့ကြပြီး ဖြစ်ပါသည်။ ဝန်ကြီးသည် ထန်းတက်သမားတို့၏
 ဘဝကို ပီပီပြင်ပြင် ရေးခြယ်သီကုံးခဲ့သည်။ ရှေးခေတ် စာဆိုများစွာ
 တို့သည် ဘုရင့်ဘုန်းတော်ဘွဲ့များကို ရေးသားစပ်ဆိုနေချိန်၌ ဝန်ကြီး
 ပဒေသရာဇာသည် ဆင်းရဲနွံချာလှသော မြန်မာ ထန်းသမားတို့၏
 ဘဝကို ရေးသားသီကုံး ပြခဲ့ပါသည်။

သို့သော် ဝန်ကြီးပဒေသရာဇာ၏ နောက်နှောင်း စာရေးဆရာ
 များသည် မြန်မာထန်းသမားတို့၏ ဘဝကို ဆက်လက် ဖွဲ့နွဲ့ရေးသား
 ခြင်း မရှိသလောက်ပင် ရှားလှသည်။ သို့ဖြစ်ရာ ထန်းသမားတို့၏
 ဘဝနှင့် မြန်မာ့စီးပွားရေးတွင် ထန်းပင်နှင့်ထန်းထွက်ပစ္စည်းများသည်
 မည်သည့်ကဏ္ဍမှ သက်ဆိုင် ပါဝင်နေသည်ဟူသော အကြောင်း
 အရာနှင့် စပ်လျဉ်း၍ စာအုပ် စာတန်းများ လွန်စွာ နည်းပါးလှ
 ချေသည်။

နိဒါန်း

၂

ထန်းပင်သည် တပင်လုံးလုံး အသုံးဝင်သော အပင်မျိုး ဖြစ်၍ ထန်းပင်ထိပ် ဖျားရှိ ထန်းလက်မှ ထန်းပင်အောက်ခြေ မြေကြီးထဲတွင် စိုက်ပျိုးယူရသော ထန်းမြစ်အထိ လူတို့ စားသုံးနေရသော ပစ္စည်း အမြောက်အမြား ရှိပါသည်။

ထန်းပင်မှထွက်သော ပစ္စည်းများကို မသုံးစွဲဘူးသော မြန်မာ လူမျိုး မရှိဟုဆိုလျှင် မှားအံ့မထင်ပါ။ ထန်းပင်မှထွက်သော စားဖွယ် သောက်ဖွယ်များကို လူတိုင်းလိုလို အမြတ်တနိုး စားသောက် သုံးစွဲကြသကဲ့သို့ ထန်းပင်မှထွက်သော အခြား ပစ္စည်းများကို ခုံခုံ မင်မင် အသုံးပြုနေကြသူများလည်း မရှားဟု ဆိုနိုင်ပါသည်။

ထန်းနှင့် မြန်မာတို့သည် ဤသို့ ရင်းနှီးနေကြသည်နှင့်အမျှ မြန်မာ့စီးပွားရေးတွင် ထန်းပင်နှင့် ထန်းထွက် ပစ္စည်းများသည် အလွန် အရေးပါနေကြသည်ကိုလည်း တွေ့နေကြရပါသည်။ ထန်းလျက်၊ ထန်းသီး၊ ထန်းရည်များတွင် လူတို့ အာဟာရဓာတ် ဖွံ့ဖြိုးရေးအတွက် လိုအပ်သော ဗီတာမင်နှင့် အခြားဓာတ်များ ပြည့်ပြည့်စုံစုံ ပါရှိသလိုပင် မြန်မာ တိုင်းရင်းဆေးပညာ ရှုထောင့်မှကြည့်လျှင် ထန်းထွက် ပစ္စည်းများသည် များစွာ အရေးပါလှသည်ကို တွေ့ရပါသည်။

ထန်းပင်ကို အမှီပြု၍ အသက်မွေး ဝမ်းကျောင်း နေကြရသော ထန်းသမားများ၏ အရေအတွက်မှာလည်း နည်းလှသည်မဟုတ်ချေ။ စာရေးသူသည် ဤစာအုပ်ငယ်တွင် ထန်းပင်၊ ထန်းရည်၊ ထန်းလျက်၊ ထန်းသီးအစရှိသည့် ထန်းထွက်ပစ္စည်းများ ထုတ်လုပ်ခြင်း၊ ရောင်းချခြင်းစသော အကြောင်းအရာများကို အဆင့်ဆင့် ရေးသားဖော်ပြ သွားမည် ဖြစ်ပါသည်။ ထန်းပင်ကို လူတိုင်းလိုလိုပင် မြင်ဘူး၍

ထန်းလျက်ကို လူတိုင်းလိုလိုပင် စားဘူးကြသော်လည်း ထန်းပင်နှင့် ထန်းထက်ပစ္စည်းများ အကြောင်းကိုမူကား လူတိုင်းလိုလိုပင် ခြေခြေမြစ်မြစ် သိရှိကြမည် မထင်မိပါ။ ခြေခြေမြစ်မြစ် သိလိုကြသူများအတွက် ဤစာအုပ်ငယ်သည် အတန်အသင့် အထောက်အကူ ပြုနိုင်လိမ့်မည်ဟု မျှော်လင့်ပါသည်။

စာရေးသူသည် မိဖများ အလုပ်ပြောင်းရွှေ့ရာသို့ လိုက်ပါယင်း ဖြင့် မြေလတ်ဒေသများဖြစ်သော ပုဂံ၊ ညောင်ဦး၊ မကွေး၊ မင်းဘူး စသော မြို့များတွင် နှစ်ပေါင်း အတော်ကြာကြာ နေခဲ့ဘူးပါသည်။ ပုဂံ၊ ညောင်ဦးမြို့များတွင် နေစဉ်က ထန်းပင်အောက်တွင် ကစား၍ ထန်းတောများတွင် နေစဉ်လိုလို သွားလာ လည်ဘတ်သင်း ထန်းသမားများ၏ ဘဝကို အတော်အတန် ထိတွေ့ သိရှိခဲ့ရပါသည်။ ထို့ကြောင့် “ထန်း” အကြောင်း ပြုစုရာတွင် ထန်းနှင့်စပ်လျဉ်းသော စာအုပ်စာတန်းများကို ရှာဖွေဖတ်ရှုခြင်း ထန်းသမားတို့၏ ဘဝကို မိမိထက်ပို၍ နားလည်သူများနှင့် တွေ့ဆုံဆွေးနွေးမေးမြန်းခြင်းများ ပြုလုပ်ခဲ့ပါသည်။

ဤစာအုပ်ကို ပြုစုရာတွင် “ထန်း” နှင့်စပ်လျဉ်းသော ဆောင်းပါး၊ စာအုပ် စာတန်း စသည်များကို ရှာဖွေစုဆောင်း၍ ပေးအပ် ကူညီခဲ့သူ မြေလတ်သား စာရေးဆရာ မောင်မောင်ဖြူကိုလည်းကောင်း၊ ထန်းသမားတို့၏ဘဝ ဓလေ့နှင့် အခေါ်အဝေါ် အသီးသီးကိုပါ ပြောဆိုရှင်းပြ၍ စာအုပ်စာတန်းများ ရှာဖွေပေးသော မြန်မာနိုင်ငံ သစ်လုပ်ငန်းအဖွဲ့မှ ဦးခင်မောင်လွင် (မုံရွာ) နှင့် ဦးခင်မောင် (ညောင်ဦး) တို့ကိုလည်းကောင်း အထူး ကျေးဇူး တင်ရှိပါကြောင်း ဖော်ပြအပ်ပါသည်။

အခန်း ၁ ထန်းပင်

ထန်းပင်သည် မိုးရေချိန် လကွ ၂၀ မှ ၄၀ အတွင်း ရွာသွန်း၍ ပူပြင်းခြောက်သွေ့သော ရာသီဥတုမျိုးကို နှစ်သက်လေသည်။ မြန်မာနိုင်ငံ၊ အိန္ဒိယနိုင်ငံ၊ အာဖရိကတိုက် အလယ်ပိုင်းရှိ ဒေသများကဲ့သို့ သော ပူပြင်း ခြောက်သွေ့သည့် နိုင်ငံများတွင် ထန်းပင် အများအပြား ပေါက်ရောက်လေ့ရှိသည်။ မြန်မာနိုင်ငံ အလယ်ပိုင်း မြေလတ်ဒေသနှင့် မြန်မာနိုင်ငံ အထက်ပိုင်း ပူပြင်းခြောက်သွေ့သော ဒေသများတွင် ထန်းပင်ကို အများအပြား တွေ့နိုင်သည်။ သို့သော် မိုးများသော မြန်မာနိုင်ငံ အောက်ပိုင်းရှိ တနင်္သာရီတိုင်း၊ ဧရာဝတီတိုင်း ဒေသများတွင်လည်း အလေ့ကျ ပေါက်နေသော ထန်းပင် အနည်းအပါး ရှိခဲ့ပေသည်။

ထန်းပင်သည် သဲရောသော အင်တိုင်းမြေ အမျိုးအစားကို နှစ်သက်သည်။ စမ်းရေပေါက်သော မြေကွက်များတွင် စိုက်ပျိုးထားသော ထန်းပင်တို့သည် ပိုမို စိမ်းလန်းစိုပြေ၍ အခက်အလက်များ ဝေဝေဆာဆာနှင့် သန်သန်စွမ်းစွမ်း ရှိလေသည်။ မြေတွင်း ရေကြောင်းနှင့် နီးပြီးလျှင် အမြဲတမ်း ထွန်ယက်စိုက်ပျိုးနေသော လယ်ကွက် ယာကွက်များနှင့် နီးသည့် ကန်သင်းရိုး၌ စိုက်ပျိုးထားသော ထန်းပင်များလည်း ပိုမို သန်စွမ်း ဖြစ်ထွန်းတတ်၏။

ရုက္ခဗေဒအလိုအားဖြင့် ထန်းပင်သည် ပါမီ အမျိုးအစား သစ်ပင်များတွင် ပါဝင်လေသည်။ ယင်းပါမီအမျိုးအစား သစ်ပင်များ



တွင် အုန်းပင်၊ ထန်းပင်၊ ဓနိပင်၊ စလူပင်၊ ပေပင်၊ ဆပ်သွားဖူးပင် စွန့်
 ပလံ့ပင်စသော အပင်မျိုးပေါင်း ၁,၅၀၀ ကျော် ပါဝင်လေသည်။
 အဆိုပါ ပါမီအမျိုးအစား သစ်ပင်များသည် အပူပိုင်းဒေသနှင့် အပူ
 လျော့ပိုင်း ဒေသများတွင် ဖြစ်ထွန်းနိုင်သော အပင်များ ဖြစ်လေ
 သည်။ ပါမီအမျိုးဝင် အပင်များ၏ ပင်စည်သည် ရှည်လျား၍ အပင်
 ၏အမြင့်သည် ပေ ၁၀၀ ကျော်ထိ ရှိတတ်သည်။ ထိုအပင်မျိုးသည်
 အကိုင်း အကော် အလက်များ ဖြာထွက်ခြင်း မရှိဘဲ အပင်ထိပ်တွင်
 သာ အကိုင်းအခက်များ စုပုံ၍ ထွက်တတ်လေသည်။ ပါမီအမျိုး
 ဝင် အပင်များ၏ အရွက်မှာ နှစ်မျိုးရှိသည်။ တမျိုးမှာ ငှက်မွေးပုံ
 ရှိပြီး ကျန်တမျိုးမှာ ယပ်တောင်ပုံ ဖြစ်သည်။ အုန်းပင်၊ စွန့်ပလံ့
 ပင်နှင့် ကွမ်းသီးပင်တို့၏ အရွက်များမှာ ငှက်မွေးပုံ ဖြစ်သည်။ ထန်း
 ပင်၊ ပေပင်တို့၏ အရွက်တို့မှာကား ယပ်တောင်ပုံဖြစ်၏။

ထန်းထွက်ဒေသ

ထန်းပင်ကို မြန်မာနိုင်ငံ အလယ်ပိုင်းနှင့် အထက်ပိုင်း ဒေသ
 များဖြစ်သည့် မြင်းခြံ၊ ပခုက္ကူ၊ ကျောက်ပန်းတောင်း၊ တောင်တွင်း
 ကြီး၊ ရေစကြို၊ မလှိုင်၊ တောင်သာ၊ မန္တလေး၊ မုံရွာစသော မြို့နယ်များ
 တွင် အများအပြားတွေ့နိုင်သည်။ ထို့ပြင် ရွှေဘို၊ မိတ္ထီလာ၊ ညောင်ဦး၊
 ပုဂံမြို့နယ်များတွင်လည်း အတော်အတန် တွေ့နိုင်လေသည်။
 ထန်းပင်သည် ပင်စောက်မျိုးဖြစ်၍ အထက်သို့ ဖြောင့်ဖြောင့်
 မတ်မတ် ထိုး၍ တက်သွားလေ့ရှိသည်။ ထန်းပင်၏ ကြီးထွားနှုန်း
 မှာ တနှစ်လျှင် ခြောက်လက်မခန့်ဖြစ်သည်။ ထန်းပင်များ၏ ပျမ်းမျှ
 အမြင့်ပေမှာ ပေ ၆၀ မှ ပေ ၈၀ အထိ ရှိသည်။ သို့သော် ထိုထက်
 မြင့်သော ထန်းပင်များလည်း ရှိသေးသည်။

ထန်းပင်၏ သက်တမ်းသည် နှစ် ၁၀၀ မှ ၁၅၀ ထိ ရှိသည်ဟု ထန်းလုပ်သားကြီးများ၏ အဆိုအရ သိရသည်။ သို့သော် ထန်းပင် တပင်ကို အသက် ၈၀ ရှယ်ထိသာ ထန်းရည် ခံယူလေ့ရှိ၏။

ထန်းပင်ခြေရှိ ပင်စည်၏ အချင်းမှာ သုံးပေကျော်ခန့်ထိ ရှိတတ်ပြီး အမြင့် ၁၂ ပေအထိ တဖြည်းဖြည်း လုံးဝန်းသေး၍ သွား၏။ သို့သော် ၁၂ ပေအထက်သို့ ရောက်သောအခါတွင် တဖြောင့်တည်းပင် ထိုး၍ တက်သွားတော့၏။ ထိုအခါတွင် ပင်စည်၏ အချင်းမှာ တပေခွဲမျှသာ ဖြစ်လေသည်။

ထန်းပင်၏ ပင်စည် မျက်နှာပြင်မှာ ကြမ်းတမ်းခက်တရော်ရှိပြီးလျှင် အရောင်မှာလည်း မဲမှောင်လျက် ရှိပါသည်။

ထန်းပင် စိုက်ပျိုးနည်း

ထန်းပင်များကို စိုက်ပျိုးရာတွင် ထန်းသီးစေ့ကိုပင် မြေချ စိုက်ပျိုးရပေသည်။ ထန်းသီးတလုံးတွင် အစေ့အိမ် သုံးအိမ်ဖွဲ့လျက် ပါလာတတ်၏။ အသီး ဝင်းမှည့်၍ အလုံးချောပြီး မျိုးသန့်သော ထန်းစေ့များကို တစေ့စီ ခွဲထုတ်ယူပြီးလျှင် တော်သလင်းလတွင် လယ်ကန်သင်းရိုးများ၊ ယာစည်းရိုးတန်းများ ပတ်ပတ်လည်တို့၌ စိုက်ပျိုးလေ့ရှိကြပေသည်။

ထန်းသီးစေ့ကို စိုက်ပျိုးသောအခါတွင် အယူအဆ အမျိုးမျိုး ရှိတတ်သည်။ ထန်းပင်သည် အဖိုပင် အမပင်ဟူ၍ နှစ်မျိုးရှိရာ ထန်းစေ့ကို မြန်မာလဆန်းရက်၌ စိုက်ပျိုးလျှင် အဖို၊ လဆုတ်ရက်၌ စိုက်ပျိုးလျှင် အမပင် ပေါက်လာလိမ့်မည်ဟု ယူဆသူများ ရှိသည်။ ထို့ပြင် ထန်းစေ့ကို ပက်လက်စိုက်လျှင် အမပင် မှောက်၍စိုက်လျှင် အဖိုပင် ပေါက်မည်ဟုလည်း ရှေးထန်းသမားကြီးများ အယူရှိကြသည်။

ထိုအယူအဆများနှင့် စပ်လျဉ်း၍ အတိအကျ မည်သို့မျှ မသိကြ
သေးပေ။

ထန်းစေ့များကို တစေ့နှင့်တစေ့ ကိုးပေခန့်စီ ကွာခြား၍ စိုက်
ပျိုးပြီးနောက် တနှစ်ပြည့်သောအခါတွင် မြေကြီးပေါ်သို့ ထန်းရွက်
ငယ်ကလေး နှစ်ရွက် ထွက်လာလေသည်။ ထိုနောက် တနှစ်ပြီးတနှစ်
ထန်းရွက်ကလေးများ တိုးပွား ပေါက်ရောက်လာကြပြီးလျှင် ခုနှစ်
နှစ်တိတိ ကြာသောအခါမှသာ “ဆင်ခြေ” ဟု ခေါ်သော ထန်းပင်
၏ ပင်စည်ကလေး ထွက်လာလေသည်။

ဆင်ခြေ ထွက်လာသောအခါတွင် ထန်းပင်၏ သဘာဝ ပင်ကိုယ်
အတိုင်း ထန်းရွက်ကလေးများသည် တပေခွဲခန့် ရှိပေပြီ။ ဆင်ခြေ
ထွက်သောအရွယ် ခုနှစ်နှစ်သား ထန်းပင်ကလေးသည် တနှစ်လျှင်
တပေနှုန်းဖြင့် မှန်မှန် မြင့်တက်လာလေတော့သည်။

ထန်းပင်သည် လူက အထူးတလည် ပြုပြင်ပေးရသော အပင်
မဟုတ်ချေ။ မြေတောင်မြှောက်ပေးခြင်း ပေါင်းသင်ပေးခြင်းလည်း
လုပ်ရန်မလိုပေ။ သူ့သဘာဝအလျောက် မြေဆီကို စားသုံးပြီး ကြီး
ထွား ရှင်သန်လာမြဲပင် ဖြစ်လေသည်။

ဤသို့ဖြင့် ထန်းပင်ငယ်ကလေးသည် တနှစ်လျှင် တပေခန့် မြင့်
တက်၍ သွားလေရာ အသက် ၁၉ နှစ် ၂၀ နှစ်ခန့် ရှိသောအခါတွင်
အတောင်အလက် စုံလင်သော ထန်းပျိုပင်တပင် ဖြစ်နေပေပြီ။ ထို
အချိန်တွင် ထန်းပင်၏အမြင့်မှာ ၁၃ ပေမှ ၁၅ ပေအတွင်း ရောက်ရှိ
နေပြီ ဖြစ်လေသည်။ ဤအချိန်သည် ထန်းပင်တပင်၏ အရွယ်ရောက်
ချိန် ဖြစ်ပြီး ပင်စည်နှင့်အတူ အရွက် အခက်အလက်တို့သည် ငှီးငှီး
စွင့်စွင့် လန်းတင့်၍နေပြီ ဖြစ်ပါတော့သည်။

ဤနေရာတွင် ထန်းပင်၏ အရွယ်ရောက်ပုံ စောတတ်ခြင်း သဘော
ကို တင်ပြလိုသေးသည်။ ထန်းပင် စိုက်ပျိုးသောမြေသည် မြေဓာတ်

ရေခတ် လွန်စွာ အားကောင်းနေပြီးလျှင် ထန်းပင် ပတ်လည်ရှိ
 မြေကွက် ယာကွက်တို့ကိုလည်း နှစ်စဉ် ထွန်ယက် စိုက်ပျိုးနေသည်
 ဆိုပါက ထန်းပင်သည် ထိုထက်ပို၍ စောစော အရွယ်ရောက်တတ်
 သည်။ ထိုထက်စောစောပို၍ သီးပွင့်ခြင်းများ တွေ့ရတတ်ပေသည်။
 ထန်းပင်၏ အစိတ်အပိုင်း အားလုံးလိလိပင် တနည်း မဟုတ်
 တနည်း အသုံးဝင်လေသည်။ ထန်းသီး၊ ထန်းမြစ်၊ ထန်းပင်စည်၊ ထန်း
 ရွက်၊ ထန်းလက်၊ ထန်းခိုင်၊ ထန်းနှံ၊ ထန်းစေ့ဟူ၍ရှိရာ အသုံးမဝင်သည့်
 အပိုင်းဟူ၍ မတွေ့ရချေ။

အခန်း ၂

ထန်းပင်မြစ်

ထန်းပင်မြစ်ဟုခေါ်သော ထန်းမြစ်သည် ရာသီအလိုက်ပေါ်သော မြန်မာ့သားရေငါး တချိုးပင် ဖြစ်ပေသည်။ ဆောင်းရာသီတွင် ထန်းပင်မြစ်ကို ပေါပေါများများ စားသုံးနိုင်ကြသည်။ ကျေးလက်ဒေသနေ လယ်ယာလုပ်သားကြီးများ၏ ဆောင်းရာသီ သားရည်စာကို ယခုအခါတွင် မြို့နေ လူထုတို့ကပါ နှစ်ခြိုက်စွာ စားသုံးနေကြပြီ ဖြစ်လေသည်။

အလုပ်မှအားလပ်ခွင့်ရကြပြီဖြစ်သော တောင်သူလယ်သမားများသည် ဆောင်းရာသီသို့ ရောက်လျှင် ညဦးပိုင်းအချိန်၌ မီးဖိုကြီးတဖိုကိုမြေတလင်းတွင် ပြုလုပ်ပြီးနောက် မီးဖိုဘေး၌ သာရေး နာရေး စီးပွားရေးမှအစ သားရေး သမီးရေးတို့ကိုပါ ဆွေးနွေး ပြောဆိုလေ့ရှိကြပါသည်။

ဤအချိန်တွင် မီးဖိုထဲ၌ ဖုတ်ထားသော ထန်းပင်မြစ်များမှ ကျက်သော ထန်းပင်မြစ်များကို ထုတ်ယူပြီး အခွံနှုတ်၍ ချိုးဖဲ့ကာ စားလိုက် ရေနှေးကြမ်း သောက်လိုက်နှင့် နေရခြင်းသည် ကျေးတောနေ လူထုအတွက် အလွန်ကြီးမားသော စည်းစိမ်တရပ်ပင် ဖြစ်ပါတော့သည်။

ထန်းပင်မြစ် စိုက်နည်း

ထန်းစေ့ ရင့်ရင့်သည် ထန်းပင်မြစ် စိုက်ပျိုးရန် အကောင်းဆုံး ဖြစ်သည်။ ထန်းစေ့ ရင့် မရင့် စသည်ကို သိရန် စုံစမ်းနေရန် မလို။

ထန်းပင်ပေါ်မှ မှည့်ရင့်၍ ကြွေကျလာသော ထန်းသီးသည် ရင့်ပြီ ဖြစ်ကြောင်း စိတ်ချစွာ သိနိုင်ပေတော့သည်။

သို့သော် ထန်းစေ့ ရင့် မရင့်သည် များစွာ အရေးကြီးလှသည် မဟုတ်ပေ။ ထန်းစေ့တိုင်းပင် ထန်းပင်မြစ် ပေါက်နိုင်သည်။ သို့သော် ထန်းစေ့ရင့်၍ အောင်မြင်လျှင် ထန်းပင်မြစ်လည်း ပို၍ ကြီးထွား ပါသည်။

ထန်းသီးမှည့်များ ရင့်၍ မှည့်ချိန်တွင် ထန်းသီးများကို တနေရာ တွင် စုပုံထားရသည်။ ထန်းသီးလုံးတွင်ပါသော ထန်းစေ့များကို အခွံအကာများ ဖယ်ရှား၍ ထုတ်ယူရသည်။

မိုးရာသီရောက်လျှင် ထန်းပင်မြစ် စိုက်မည့်မြေနေရာ၌ ကျင်းကြီး တကျင်း တူး၍ ထန်းစေ့တထပ် မြေကြီးတထပ် မြှုပ်ရသည်။ ထိုသို့ မြှုပ်ရာတွင်လေးထပ်ငါးထပ်မှ တချို့ ၁၀ ထပ်ခန့်ထိမြှုပ်ကြလေသည်။

မိုးဦးရာသီမှ မြှုပ်သော ထန်းစေ့များကို ဆောင်းဦးရာသီ နတ် တော်လခန့်မှစ၍ တူးဖော် စားသုံးနိုင်သည်။ ဆောင်းဦးပေါက်၍ ထန်းပင်မြစ် ဖော်မည့်အချိန်ကို ကျေးလက်နေ ကလေးသူငယ်များ သည် စိတ်စော၍ မြှော်နေတတ်ကြ၏။ ထန်းပင်မြစ် ဖော်ချိန်ဆိုလျှင် ကလေးများသည် လူကြီးများနှင့်အတူ ဝိုင်းပြီး တပျော်တပါး ထန်း ပင်မြစ် ဖော်ကြလေသည်။

ထန်းပင်မြစ်သည် မြေပွတွင်စိုက်လျှင် အမြစ်သန်စွမ်း၍ အသား ပွသည်။ မစေးပေ။ မြေကျစ်တွင်စိုက်ပါက အပင် မသန်စွမ်းပါ။ သို့ သော် စေးသဖြင့် စား၍ အလွန်အရသာရှိသည်ဟု ဆိုကြသည်။

ပြုတ်စား ဖုတ်စား

ထန်းပင်မြစ်ကို ပြုတ်၍လည်း စားနိုင်သည်။ ဖုတ်၍လည်း စား နိုင်သည်။ ဖုတ်လျှင်သော်၎င်း၊ ပြုတ်လျှင်သော်၎င်း ထန်းပင်မြစ်၏

အခွံကို မခွါရပေ။ အခွံနှင့်ပင် ပြုတ်ရ ဖုတ်ရ၏။ ဖုတ်စားသော အခါတွင် မီးတောက်ထဲတွင် မဖုတ်ဘဲ အောက်မှ ပြာပူထဲတွင် ထိုး၍ ဖုတ်ရသည်။ ထန်းပင်မြစ်ခေါင်းပိုင်းကကျက်လျှင် တချောင်းလုံး ကျက်ပေပြီ။ ကျက်၍ မီးဖိုထဲမှ ထုတ်ယူပြီးသော် ပြာမှန်များကို အရမ်းရိုက်နှက်၍ မခါရ။ ထိုသို့ ပုတ်ခတ်ရိုက်နှက်၍ ခါပါလျှင် ထန်းပင်မြစ် ခါးသွားတတ်သည်။

ထန်းပင်မြစ် စားသောအခါ ထန်းပင်မြစ်၏ အပေါ်ခွံကို ခွါပြီး ထိပ်ခေါင်းကို ချိုးလိုက်ရသည်။ နောက်တွင် ထန်းမြစ်ထိပ်မှ အမျှင်များကို တိုင်အောက်သို့ ဆွဲချ၍ သင်ပစ်ရပေသည်။

ထန်းပင်မြစ်၏ အရသာမှာ ဆိမ့်သဖြင့် ဝါး၍စား၍ ကောင်းလှပေသည်။ အနည်းငယ် မဆိုစလောက် ခါးသက်သက် ရှိတတ်သည်။ မီးဖုတ်ရာတွင် နည်းမကျလျှင်လည်း ခါးသွားတတ်၏။ ထန်းမြစ် မီးဖုတ်ရာတွင် ပူလွန်းက မကောင်း အပူဓာတ်ရှိသော ပြာပူသည်သာ အကောင်းဆုံးဖြစ်ရာ ပြာပူထဲတွင် ဖုတ်ပါက စား၍ အရသာ အရှိဆုံးဟု ဆိုကြသည်။

ထန်းပင်မြစ် ပြုတ်သည် ဖုတ်၍စားသလောက် အရသာ မလေးနက်ပေ။ ထန်းမြစ် မီးဖုတ်ကို အခွံခွါ အမျှင်ကြောရှင်းပြီး လက်တဆစ်ခန့် အပိုင်းကလေးများဖြစ်ရန် ချိုးဖဲ့ပါ။

ကျေးတောနေ မြန်မာ အဖိုးအဖွားတို့သည် ထန်းပင်မြစ်ကို အလွန်ကြိုက်ကြ၏။ သို့သော် သွားမရှိကြသော အဖိုးအဖွားတို့သည် ထန်းပင်မြစ်ကို ငရုတ်ဆံ့နှင့် ထောင်း၍ စားကြရ၏။

ထန်းပင်မြစ်ကို စားရန် ခွဲချလိုက်သောအခါတွင် အလယ်တွင် ထန်းပင်မြစ် အူတိုင် နုနုကလေးတချောင်း ရှိနေသည်ကို တွေ့ရပေမည်။ ကျေးရွာများ၌ လူကြီးများက ထိုထန်းမြစ် အူတိုင်နုနုကလေး

များကို ယပ်တောင်ငယ်ငယ်ကလေးများ အရုပ်ကလေးများ ထိုး၍
ကလေးများကစားရန် လုပ်ပေးကြလေသည်။

ထန်းပင်မြစ်ကြော်ဟင်း

ထန်းပင်မြစ် အစိမ်းကို ကြော်၍ စားနိုင်သေးသည်။ ထန်းပင်
မြစ်အစိမ်းများကို အခွံခါပြီးနောက် ဓားဖြင့် ခုတ်စဉ်း ထုထောင်း
ရသည်။ ၎င်းထန်းပင်မြစ် ခုတ်စဉ်းပြီးသားကို ငရုတ်သီးထည့်၍ အစပ်
သော်၎င်း၊ ငရုတ်မထည့်ဘဲ အချိုသော်၎င်း ကြော်၍စားရ၏။

ထန်းပင်မြစ်နှင့် ဗီတာမင်ဓာတ်

ရုတော်မူဆေးကျမ်းတွင် ထန်းပင်မြစ်သည် ဆိမ့်၏။ ခါး၏။ လေ
နိုင်၍ အားကို ပွားစေတတ်၏ဟု ရေးသားပါရှိ၏။

ထန်းပင်မြစ်ထဲတွင် ဗီတာမင်ဘီ ၁ နှင့် ဘီ ၂ ဓာတ်နှစ်မျိုး
များစွာပါဝင်သည်။ ဗီတာမင် ဘီ ၁ ဓာတ်သည် ခန္ဓာကိုယ်လှုပ်ယှား
နေသည်နှင့်အမျှ ရရှိနေရန် လိုအပ်သောဓာတ် ဖြစ်လေသည်။ ယင်း
ဓာတ် မရသူများသည် မကြာခဏပင် အစာမကြေဖြစ်၍ ကိုယ်
ကာယကြီးထွားမှု နှေးကွေးတတ်၏။ ဝမ်းပိုက်နှင့် အစာအိမ်တွင်
မကြာခဏ ရောဂါဖြစ်တတ်၏။ ဘီ ၁ ဓာတ် အလွန်နည်းပါးသူများ
သည် ဗယ်ရီဗယ်ရီ ခေါ်သော ထုန်နာစို့ ထုန်နာခြောက်ရောဂါ စွဲကပ်
တတ်ပေသည်။

ဘီ ၁ ဓာတ်သည် အပူကြာကြာ ပေးလွန်းလျှင် ပျက်စီးလွင့်ပါး
တတ်ပေရာ ထန်းမြစ်ကို ကြာရှည်စွာ ပြုတ်၍ စားခြင်းထက် ပြာပူ
နှင့် ဖုတ်စားခြင်းက ပို၍ အကျိုးရှိ၏။

ထန်းပင်မြစ်ထဲတွင် ဒုတိယ အများဆုံးပါဝင်သောဓာတ်မှာ ဗီတာ
မင် ဘီ ၂ ဓာတ်ဖြစ်၏။ ယင်းဓာတ်မှာလည်း လူတို့ နေ့စဉ်လိုအပ်

နေသော ဓာတ်တမျိုး ဖြစ်ပါသည်။ ဘီ ၂ ဓာတ်ကို မရရှိသူများသည် ပါးစပ်တွင် အနာဖြစ်တတ်သည်။ အသားအရေ ခြောက်၍ ပတ်ကြား ကဲ့တတ်၏။ နှုတ်ခမ်းထောင့်တွင် ပါးစပ်နာများ ယားနာများဖြစ်တတ်၏။ မျက်စိလည်း အားနည်း တတ်ပေသည်။

ထန်းပင်မြစ်ထဲတွင် လူတို့၏ ကိုယ်ကာယကို အပူခတ်ပေး၍ ခွန်အားကို ဖြစ်စေနိုင်သော အဆီဓာတ်လည်း အသင့်အတင့် ပါရှိပေသည်။ အရိုးများ ကြီးထွားရန် အသွေးအသားများ ဆူဖြိုးစေရန် အားပေး၍ နှလုံးဦးနှောက်နှင့် အကြောများကို မပျက်စီးစေရန် ကာကွယ်ပေးသော ပရိုတင်းဓာတ်လည်း အသင့်အတင့် ပါရှိသေး၏။

ထို့ပြင် ထန်းပင်မြစ်၌ အာဟာရဓာတ်များကို ခန္ဓာကိုယ်အတွင်းသို့ သယ်ယူခြင်းနှင့် အညစ်အကြေးများကို ထုတ်ယူခြင်း၌ အရေးပါ အသုံးဝင်သော ရေငွေ့ဓာတ်လည်း အတော်များများ ပါဝင်သေး၏။

ထို့ကြောင့် အထက်ကျေးတောနေ မြန်မာလူထု၏ သွားရည်စာတရပ် ဖြစ်သော ထန်းပင်မြစ်သည် အဖိုးတန် အသုံးဝင်လှသော မြန်မာ့အစားအစာ တရပ်ပင်ဖြစ်ကြောင်း သိရပေတော့သည်။

အခန်း ၃

ထန်းရွက် ထန်းနို့နှင့် ပင်စည်

ထန်းမြစ်၊ ထန်းပင်မှ ထွက်လာသည့် ထန်းရွက်နု ကလေးများကို ထန်းဖူးတိုင်ဟု ခေါ်ကြလေသည်။ ထွက်ခါစ ထန်းဖူးတိုင် နုနုကလေးများသည် ပြန့်ကားခြင်းမရှိဘဲ၊ ပုရပိုက်များကဲ့သို့ အထပ်လိုက် ရှိနေတတ်ပေသည်။

ယင်း ထန်းရွက်နုများမှ ထန်းရွက်ကြော နုနုကလေးများကို အိမ်များတွင် သက်ဝယ်မိုးသည့်အခါ မိုးနိုးအဖြစ်လည်း အသုံးပြုကြသည်။ ရိုက်သံကို မသုံးစွဲနိုင်ကြသတိုင်းသည် မည်သည့်သက်ဝယ်ကို မိုးသည်ဖြစ်စေ၊ ဝါးတိုင်ဝါးတံများ ချည်နှောင်သည်ဖြစ်စေ ထန်းကြောခေါ် ထန်းရွက်ကြော နုနုများကို သုံးကြရလေသည်။

ထန်းပင်တွင် ထန်းပြင်သောအခါတွင် ထန်းလက်များကို နင်းချဖယ်ရှားပစ်ရလေသည်။ ထိုအခါများတွင် ထန်းတပင်မှ အနည်းဆုံး ထန်းလက်ရှစ်ရွက်ခန့် ခုတ်ထွင်ပစ်ရသည်။

ထန်းပင်တပင်သည် တနှစ်လျှင် ထန်းရွက် ၁၀ ရွက်ခန့် ထွက်လေ့ရှိသည်။ ထန်းရွက် ၁၀ ရွက်ခန့် ထွက်သောထန်းပင်မှ ထန်းရွက်ရှစ်ရွက်ကို ခုတ်ယူခြင်းဖြင့် ထန်းရွက်များ ထန်းပင်တွင် ကျန်ပါဦးမည်လားဟု မေးစရာရှိသည်။ အရည်ခံယူရသော ထန်းတပင်တွင် ထန်းရွက်စုစုပေါင်း ပျမ်းမျှ ၁၈ ရွက်ခန့် အမြဲ ရှိနေတတ်ပေသည်။ ယင်းအထဲမှ ထန်းရွက် ရှစ်ရွက်ကိုသာ ရှင်းလင်း ခုတ်ထစ်ပစ်ရသည်။ ထိုအချိန်တွင် ထန်းဖူးတိုင်ခေါ် ထန်းရွက်နုကလေးများက ၁၀ လက်ခန့် ထွက်လာမည် ဖြစ်လေသည်။

ထန်းရွက်တရွက်၏ သက်တန်းသည် သုံးနှစ်နီးပါး ရှိသည်။ ထန်းပင်တပင်မှ ထန်းရွက်တရွက်ကို မခတ်ဘဲထားလျှင် သုံးနှစ်ခန့်ထိ မပျက်မစီး မခြောက်သွေ့ဘဲ စိမ်းလန်းနေမည် ဖြစ်လေသည်။ ထန်းရည်မခံယူသဖြင့် သုံးနှစ်တိုင်တိုင် မခတ်ယူဘဲ ထားသော ထန်းပင်တပင်သည် အရွက် ၃၀ ခန့်ရှိပြီး စိမ်းလန်းစိုပြေလျက် နေမည် ဖြစ်ပေသည်။

ထန်းဖူးနှီးနှင့် ထန်းဖူးဖာ

အိမ်မိုးရန် ကောက်ရိုးသက်ကယ်၊ မြက်သက်ကယ်၊ ပိတ်စွယ်သက်ကယ်များကို သက်ကယ်ပျစ်ရာတွင်လည်း ထန်းဖူးတိုင်ခေါ် ထန်းရွက်နုကလေးများကို စိတ်ဖြာ၍ နှီးအဖြစ် ချည်နှောင် အသုံးပြုနိုင်ပြန်ပါသည်။

ထန်းရွက်နုကလေးများကို ထန်းလျက် ထည့်ရောင်းရန် လက်ဆွဲဖာကလေးများ ရက်လုပ်ရန် အသုံးပြုကြပြန်ပါသည်။ အညာဒေသသို့ မီးရထား၊ ကား၊ သင်္ဘောတို့ဖြင့် ခရီးထွက်သွားကြသူတိုင်းပင် မီးရထား ဘူတာရုံ၊ ကားဆိပ်၊ သင်္ဘောဆိပ်များ၌ ထန်းဖူးတိုင်ခေါ် ထန်းရွက်နုကလေးများဖြင့် ရက်ထားသော ထန်းလျက် ဖာကလေးများ လာရောက် ရောင်းချသည်ကို တွေ့မြင်ဘူးမည် ဖြစ်ပါသည်။

ထန်းရွက်ဇာတာ

ဗုဒ္ဓဘာသာ မြန်မာလူမျိုးများ၏ အိမ်တိုင်းတွင် အိမ်သားများ၏ ရက်ချုပ်ဇာတာများ ရှိကြသည်။ ယင်းကို ထန်းဖူးတိုင်ခေါ် ထန်းရွက်နုကလေးများဖြင့် လုပ်ရ၏။ ထန်းရွက်နုကို ချည်နှင့်ချုပ်ပြီးလျှင် မွှေးနေ့၊ ခု၊ လ၊ သက္ကရာဇ်နှင့် ဇာတာခွင်ကို ထန်းရွက်ပေါ်၌ ကညစ်ခေါ် ကြေးချောင်းကလောင်ချန်ဖြင့် ရေးရ၏။ ထို့နောက်

ယင်းကို ရေနံသုတ်ရသည်။ အသက်ထက်ဆုံး ခိုင်ခံ့လှသော ဇာတာ
တစောင်ပင် ဖြစ်၏။

ထန်းဖူးဦးထုပ်

ထန်းရွက် နုကလေးများကို အမျှင်ဖြာ၍ ရက်လုပ်ထားသော
ထန်းဖူးဦးထုပ်များကို ယခုအခါ ကလေးလူကြီးမကျန် ဆောင်းနေ
ကြသည်ကို တွေ့ရပေမည်။ အဆိုပါ ထန်းဖူးဦးထုပ်များသည် ဂျပန်
ခေတ်က စတင်၍ပေါ်လာခဲ့သည်။ မြေလတ်ဒေသ စလေမြို့မှ စတင်
၍ တီထွင်ရက်လုပ်ကြရာ ယခုအခါတွင် လူကြိုက်များပြီး အညာ
ဒေသမှ ထန်းလုပ်သားတို့ အပိုင်ငွေ ရစေသော ပစ္စည်းတခု ဖြစ်
နေပါလေပြီ။

ဂျပန်ခေတ်က နိုင်ငံခြားမှ တင်သွင်းသော ပစ္စည်းများ အလွန်
ရှားပါးနေခဲ့ရာ စိတ်ကူးရသောသူ အချို့က နိုင်ငံခြားဖြစ် ဦးထုပ်
များနေရာတွင် အစားထိုးရန် ထန်းဖူးတိုင်ခေါ် ထန်းရွက်နုနုကလေး
များကို သေးသေးမျှင်မျှင်ဖြစ်ရန် စိတ်ဖြာပြီး လက်ဖြစ်ဦးထုပ် ရက်
လုပ်ကြခြင်း ဖြစ်ပေသည်။ ထိုစဉ်က အလွန် ခေတ်စားခဲ့ပြီးနောက်
ယခုအခါ လူသုံးနည်းသွားခဲ့သည်။

လွန်ခဲ့သော သုံးလေးနှစ်ကစ၍ ထန်းဖူးတိုင် ဦးထုပ်များ ပြန်
လည် ခေတ်စားလာခဲ့ရာ ယနေ့ဆိုလျှင် ကလေး လူကြီးအများပင်
ထန်းဖူးတိုင်ဦးထုပ်များကို ဆောင်းနေကြပေပြီ။

ထန်းဖူးဦးထုပ်များ ပြုလုပ်ပုံကား ထန်းရွက်များကို တလက်မ၏
ခြောက်ပုံတပုံခန့် ဖြစ်အောင် စိတ်ခွဲပြီး ညီညာစေရန် နန်းဆွဲရ၏။
ထို့နောက် ရောင်စုံဖြစ်ရန် ရှံပုပ်စိမ်၍ အနက်ရောင်အဖြစ်၎င်း၊ သစ်
ခေါက်များ ဆိုး၍ အနီရောင်အဖြစ်၎င်း ပြင်ဆင်ကြပြီး ထန်းရွက်နု
များကို သုံးပင်လိမ် ဖွတ်ပြီး ထိုးရလေသည်။

ယင်း ထန်းရွက်သုံးပင်လိမ် ဖွတ်ပြီး ၁၀ တောင်ခန့် ရသောအခါ ဦးထုပ်အဖြစ် ချုပ်လုပ်ရ၏။ ဦးထုပ်၏ ထိပ်တည့်တည့် နေရာမှစ၍ ပုရွက်ဆိတ်ကြောင်း လိုက်သကဲ့သို့ ခွေပတ်ပြီးလျှင် ဘေးစောင်း ကလေးများ တခုနှင့်တခု အနည်းငယ်စီ ထပ်လျက် အပ်ချည်ဖြင့် သီချုပ်ရလေသည်။ ထို့နောက် နိုင်ငံခြားဖြစ် သက္ကလပ် ဦးထုပ်များ ပုံစံအတိုင်း ဖော်ယူပြီး အောက်သို့ ခွေပတ်လျက် ချုပ်သွားရပြန် လေသည်။

ဦးထုပ်ဘေးပတ်ကိုလည်း ယင်းထန်းဖူးတိုင်ကိုပင် အနားပတ်ပြား ကြီးဖြစ်လာအောင် ထိုး၍ပတ်ပြီးချုပ်ရပြန်သည်။ ရှိရှိသေသေဆောင်း မည်ဆိုပါက သုံးနှစ်ခန့်ထိ ဆောင်းရသော မြန်မာ ဦးထုပ်တမျိုး ဖြစ်လေသည်။

အေးမြသော ထန်းရွက်တဲ

ထန်းရွက်သည် အညာဒေသရှိ ကျေးတောနေ လူထုအတွက် နေထိုင်ရန် တဲအိမ်များ ဆောက်ရာတွင် မပါလျှင်မပြီးသော အိမ် ဆောက်ပစ္စည်း တမျိုးလည်း ဖြစ်လေသည်။

ထန်းလက်ကို အမိုးအဖြစ် အသုံးပြုနိုင်ပေသည်။ ထန်းလက်ကို ထန်းရွက်များ ဖြတ်ထုတ်၍ ထိုအတိုင်းပင် မခတ်မဖြတ်ဘဲ တဲများ အိမ်များ၏ အိမ်ခေါင်မိုးအဖြစ် သုံးနိုင်သည်။ ထို့ပြင် ထန်းရွက်များ ကို ဓားဖြင့် ဖြတ်ခတ်၍ ထန်းလက်ကြောများကိုပါ ခွဲကာ လွှာထုတ် ရမည် ယင်းထန်းရွက်ပြား ရှည်ရှည်များကို သက်ကယ်ဓနိများ ပျစ် သလို ။ ပြုလုပ်ပြီးလျှင် ထန်းရွက် သက်ကယ်အဖြစ် အမျိုးမျိုး အသုံး ပြုနိုင်၏ ။ ထန်းရွက် သက်ကယ်များသည် အနည်းဆုံး သုံးနှစ်ခန့်ပင် ခံလေသည်။

ထန်းရွက်ကို အိမ်နှင့်တဲများတွင် မိုးရုံသာမဟုတ် အကာအရံ အဖြစ်လည်း အသုံးပြုနိုင်လေသည်။ ထန်းလုပ်သားတို့ နေအိမ်များ ကိုသာ ထန်းလက်ဖြင့် မိုးကာရသည် မဟုတ်ဘဲ ထန်းလျက် ချက် သော တဲများမှအစ ဘုန်းတော်ကြီးကျောင်းများကိုပင် ထန်းရွက် ထန်းလက်များဖြင့် မိုးကာ လှူဒါန်းလေ့ရှိ၏။ ထန်းရွက်မိုး၍ ထန်း ရွက်ကာထားသော တဲအိမ်များသည် အအေးခတ်ရ၏။ နေပူရှိန်ကို ထန်းရွက်မှ စုပ်ယူထားခြင်းကြောင့် အပူသက်သာလှပေသည်။



ထန်းစ (သို့မဟုတ်) ထန်းဖို့တခု နှုတ်ကာလတွင် တွေ့ရပုံ



အတော်အသင့်ရင့်လာပုံ



လက်ချောင်းကလေးများနှင့် သဏ္ဍာန်တူ သော ထန်းဖို့တချောင်းကို အနီးကပ်ကြည့် လျှင်ကျိသို့မြင်ရသည်။ အစက်ကလေး များမှာ ထန်းဖို့ပွင့်များဖြစ်သည်
ထန်းနှံခိုင်

ထန်းပင်ထိပ်ဖျားရှိ ထန်းရည်ခံယူရသော ထန်းနှံခိုင်များသည် ထန်းရည်ခံယူပြီးနောက်တွင်လည်း သူနည်းနှင့်သူ အသုံးဝင်သေး၏။ ထန်းနှံခိုင် နုနုများသည် ကျွဲနွားများ၏ အစာဖြစ်သည်။

ဲနာ၊ ယားနာ ပေါက်ပါလျှင် ထန်းနှံခြောက်ကို ပြာချ၍ ရေနံ့
ချေးနှင့် ရောလိမ်းပေးလျှင် ပျောက်ကင်းသည်ဟု ဆိုပါသည်။

ထန်းနှံဆေးလိပ်

ရင့်ကျက်သော ထန်းနှံ အညှာ ရိုးတံများသည် တောင်ဆုပ်ခန့်ထိ
ရှည်လာတတ်ပါသည်။ ယင်းကို ဓားဖြင့် ခုတ်စဉ်း၍ ထန်းညှာဆေး
ရိုးအဖြစ် ဆေးလိပ်လိပ်၍ သောက်သုံးကြသည်ကို အထက်ဒေသများ
၌ တွေ့ရသည်။ ထန်းနှံဆေးရိုးနှင့်လိပ်သော ဆေးလိပ်ကို ထန်းနှံ
ဆေးလိပ်ဟု လူသိများကြပါသည်။

နှာခေါင်း၌ ဖုတ်စအိုနာပေါက်သူသည် ထန်းနှံ ဆေးလိပ်ကို
သောက်ရှူပေးလျှင် ပျောက်ကင်းလေသည်။

ထန်းနှံချောင်းကို ဖုံးအုပ်နေသော ထန်းဖုံးခုံ အစို့မှ အပေါ်သား
အလွှာကို လွှာ၍ ခွါယူပြီးပါက ကွမ်းသီးဖက် ဆေးလိပ် ကဲ့သို့ပင်
ထန်းနှံဖက်ဆေးလိပ်အဖြစ် လိပ်၍သောက်ကြသည်ကို အထက်ဒေသ
အချို့အရပ်များ၌ တွေ့မြင်နိုင်ပါသေးသည်။

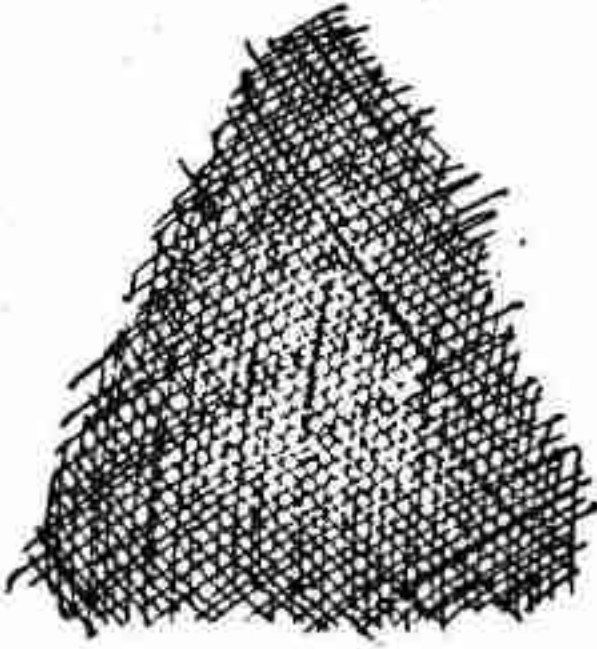
ထန်းဖုံးခုံကြိုး

ထန်းနှံခိုင်ကို ဖုံးကာထားသော ထန်းဖုံးခုံများကို ထန်းဖုံးခုံ ကြိုး
အဖြစ် သုံးရပြန်သည်။ ပြုလုပ်နည်းမှာ ထန်းဖုံးခုံအရင့်များကို တရက်
ခန့် ရေစိမ်ထားရ၏။ နူး၍ပူလာသောအခါ၌ လျှော်မျှင်များ ဖြစ်စေ
ရန် တုတ်ဖြင့် ထုရိုက်ပေးရ လေသည်။ ထို့နောက် ထိုထန်းဖုံးခုံ
လျှော်မျှင်ဖြင့် ကြိုက်နှစ်သက်သည့် အရွယ်ရအောင် ကြိုးကျစ်ရပြန်
သည်။ ထန်းဖုံးခုံ ကြိုးသည် ထန်းလျှော်ကြိုးနည်းတူ ခိုင်ခံ့လှ
ပေသည်။

ထန်းစစ်ကြောချပ်

ထန်းလက်များ၏ အရင်းတွင် ထန်းလက်နှင့် ထန်းပင်ကို ဆက်သွယ် တွယ်ကပ်စေသော ထန်းပလပ်ပြား အရင်းမှ ပတ်ခွများ ရှိလေသည်။ ယင်းပတ်ခွနှင့် ထန်းပင်၏ ပင်စည်အကြားတွင် ထန်းစစ်ကြောများ အချပ်လိုက် ထွက်နေသည်ကို တွေ့ရ၏။ ထန်းလက် တလက်၏ အရင်းမှ တချပ်စီ ထွက်လာတတ်သည်။

ထန်းစစ်ကြောချပ်သည် တပေခွဲပတ်လည်ခန့် အရွယ်ရှိ၍ ကြာဇံလုံးခန့်ရှိသော အမျှင်မဲမဲ မာမာ အစကလေးများသည် စကောက်သို့ ဖွဲ့ယှက်နေသည်ကို တွေ့ရ၏။



ထန်းစစ်ကျော (တချပ်)

ထန်းစစ်ကြော များသည် ထန်းရည်တွင် ပါလာသော အမျှင်အမှုက်များကို စစ်ရန် ထန်းရည်စစ်အဖြစ် အသုံးကျသည်။ ထန်းလျက်ပိုများ ထန်းလျက်ခြင်းများ တောင်းများ၏ အပေါ်မှ ထန်းစစ်ကြောများကို အဖုံးအဖြစ်ထည့်၍လည်း ချုပ်နှောင်ရ၏။

ထို့ပြင် ထန်းစစ်ကြောများကို လိပ်ပြုံးလျှင် တံမြက်စည်း အဖြစ် သုံးရ၏။ မြန်မာလက်ရက်ကန်းများတွင် ခြည်မျှင်များ ရှုပ်ထွေးနေ

ပါက ဖီးရန်အတွက် ရက်ကန်းဘီးအဖြစ်လည်း အသုံးပြုရ၏။ ထိုသို့ ရက်ကန်းဘီး လုပ်ရန် ထန်းစစ်ကြောချုပ်ကို ရေစိမ်၍ စုစည်းလျက် အသုံးပြုရလေသည်။

ထန်းပင်၏ပင်စည်

ထန်းပင်၏ ပင်စည်သည် အခြား သစ်ပင်များကဲ့သို့ ပင်စည်၏ အလယ်အူတိုင်တွင် အနှစ်တည်သော အပင် မဟုတ်ပေ။ ပင်စည်၏ အကာတွင်သာ အနှစ်ထူသော အပင် ဖြစ်သည်။ ထန်းပင်ကို ပါဠိဘာသာအားဖြင့် 'တလ'ဟု ခေါ်သည်။ အမျိုးအနွယ်အားဖြင့် ထန်းပင်သည် 'တစသာရရက္ခ' ခေါ် သစ်ပင်အမျိုးအစားတွင် ပါဝင်၏။ ဤသစ်ပင်မျိုးတွင် ထန်းပင်၊ အုန်းပင်၊ ဝါးပင် စသည်တို့ ပါရှိကြ၍ မြန်မာဘာသာဖြင့် တစသာရရက္ခ၏ မူရင်းအဓိပ္ပာယ်မှာ အပြင်ခွံတွင် အနှစ်တည်သော သစ်ပင်ဟု ဆိုလိုခြင်း ဖြစ်လေသည်။

ထန်းပင် အသက်ကြီးလာသည်နှင့်အမျှ ထန်းပင် ပင်စည် အကာသည် တဖြည်းဖြည်း ထူ၍လာသည်ကို တွေ့ရပေမည်။ အပင် အသက်ကြီးလေလေ အကာသည် ပို၍ ထူလာလေလေ ဖြစ်လေသည်။

ထန်းသားအခွံသည် အလွန်မာကျော၍ ပျဉ်းတွဲကာ နှစ်ပေါင်းများစွာ ခိုင်ခံ့သော အသားတမျိုး ဖြစ်လေသည်။ သံချွန်များ တိုးမပေါက်လောက်အောင်ပင် မာကျောလှ ပေသည်။ ထို့ကြောင့်ပင် အညာဒေသရှိ ကျေးရွာများတွင် အစောင့်ချထားသော တပ်မတော်ကင်းကတုတ်နှင့် ပြည်သူ့ရဲစခန်းငယ်ကလေးများတွင် ထန်းလုံးများကိုခွဲ၍ အဆင့်ဆင့် ကာရံထားသော မြေကတုတ်များကို တွေ့ရခြင်း ဖြစ်လေသည်။ တော်ရုံတန်ရုံအရှိန်နှင့် လာသော ကျည်ဆံသည် ထန်းလုံးများကို ကာရံ၍ သဲအိတ်များ အတွင်းမှ ခံထားသည့် ထိုမြေကတုတ်ကို ထိုးဖောက်နိုင်မည် မဟုတ်ပါချေ။

ထန်းသား မာကျောသည်ကို သိသာနိုင်သော သမိုင်းဖြစ်ရပ် တခု
လည်း ရှိသေးသည်ကို တင်ပြလိုပါသည်။

ကုန်းဘောင်ဆက် မြန်မာ နိုင်ငံ ကြီးကို တည်ထောင်ခဲ့သော
အလောင်းမင်းတရားကြီး ဦးအောင်ဇေယျသည် သက္ကရာဇ် ၁၁၁၃ ခု
နှစ် အင်းဝပျက်ပြီးနောက် ဖရိုဖရဲဖြစ်နေသော မြန်မာတို့ကို စုစည်း၍
မုဆိုးဘိရုာမှ နေပြီး ထန်းလုံးတပ်ဖြင့် မွန်ဘုရင်ကို ပုန်စား တော်လှန်
ခဲ့လေသည်။

ထိုခေတ်က ခေတ်မှီ လက်နက် ခဲယမ်းမီးကျောက်များကိုပင် ကိုင်
ဆောင်နိုင်ခဲ့သော မွန်ဘုရင်၏ စစ်တပ်ကြီးများကို ဦးအောင်ဇေယျ
သည် ထန်းလုံးတပ် ကာရံထားသော မုဆိုးဘိရုာမှ နေ၍ အခိုင်အမာ
ခံခဲ့လေသည်။

ဤတွင် ထန်းလုံးတပ် ကာရံပြီး ပြန်တိုက်ရသော ဦးအောင်ဇေယျ
သည် မွန် စစ်တပ်များအပေါ် အောင်နိုင်ခြင်းကို ထောက်ရှု၍ ဦး
အောင်ဇေယျ၏ သူရသတ္တိနှင့် ဇွဲ ကြံ့ရည် ဖန်ရည်ကို ချီးကျူးရသည်
နှင့်အမျှ ထန်းလုံးတပ်၏ စွမ်းပကားကိုလည်း ရင်သပ် အံ့ဩခြင်း ဖြစ်
ရပေသည်။

အညာဒေသရှိ လုပ်သား ပြည်သူတို့သည် ဦးအောင်ဇေယျ ကဲ့သို့
ပင် ထန်းပင် ပင်စည်၏ မာကျောမှုနှင့် အသုံးဝင်မှုကို သေချာဂုဏ်
သိကြပေသည်။ ထို့ကြောင့်ပင် ထန်းပင် ပင်စည်ကို မြန်မာ့အိမ်များ
တွင် နည်းအမျိုးမျိုးနှင့် ခုတ်ထစ်ဖြတ်တောက်၍ အသုံးပြုလေ့ ရှိခဲ့
ကြသည်။

ထန်းပင်များ အသက်ကြီးရင့်၍ ပင်စည်လည်း မိုးထိုးသည့်တိုင်
မြင့်မား လွင့်တက်နေပါက ထန်း လုပ်သားတို့သည် ထိုထန်းပင်မှ
ထန်းရည်ခံယူခြင်း မပြုကြတော့ဘဲ ထန်းပင်ကို အရင်းမှ လှူနှင့် တိုက်
၍ ခုတ်လှဲလိုက်ကြလေသည်။

ထန်းပင်များသည် လူက ကြီးစား ပမ်းစား ခုတ်လှဲမှ သာလျှင်
 လဲကျရတော့၏။ အလိုအလျောက် မည်သည့်အခါမှ လဲမကျချေ။
 ဤသို့ ဖြစ်ရသည်မှာ အလွန် ခိုင်မာစွာ မြေတွင် စွဲမြဲ ကုပ်ကပ်ထား
 သော ထန်းပင် ပင်စည်၏အမြစ်များကြောင့် ဖြစ်ပါသည်။ ထန်းပင်
 တပင်၏ အောက်ခြေရင်းတွင် အမြစ်များသည် မရေမတွက်နိုင်အောင်
 ထွက်၍ စုပုံပြီး မြေကြီးကို တွယ်ကပ်ထားကြသည်။

ထို့ကြောင့်ပင် ထန်းပင်သည် သာမန် လေပြင်း တိုက်ခတ်ရုံဖြင့်
 ဘယ်သောအခါမျှ ပင်စည် လဲကျခြင်း မရှိပေ။ အလွန်ပြင်းထန်သော
 မုန်တိုင်း ကျ၍ အပင်မခံနိုင်အောင် ဖြစ်လျှင်ပင် မည်သည့် အခါမျှ
 အမြစ်မှပြုတ်၍ လဲမကျပေ။ ထန်းပင် ခါးလယ်မှ ကျိုးလျှင် ကျိုး
 သွားလေ့ရှိလေသည်။

ထို့ကြောင့် ထန်းပင်များသည် အနှစ် ၉၀-၁၀၀ ထိ အသက်ရှည်
 ကြာခဲ့သော်လည်း လူက လှဲမချပါက မည်သည့်အခါမျှ မြေသို့ လဲ
 မကျခြင်းဖြစ်သည်။

လူတို့သည် ထန်းပင်ကို အသုံးမချ။ အရည် မခံလိုတော့၍ လူနှင့်
 တိုက်ကာ လှဲချပြီးလျှင် လိုရာကို ခုတ်ထစ် ခွဲခြမ်းပြီး အသုံးချလေ့
 ရှိသည်။ ထန်းပင် ခွဲခြမ်းများကို အထူးသဖြင့် အိမ်များ၊ ထုတ်
 လျှောက်၊ ဒိုင်း၊ များ၊ ရက်မ စသည်ဖြင့် နည်းအသွယ်သွယ် နေ
 ရာအမျိုးမျိုးတွင် ထည့်သွင်း၍ သုံးကြလေသည်။

သို့သော် ထန်းသားကို အိမ်တိုင်အဖြစ် အသုံးချခြင်း ကိစ္စသည်
 ယခုအခါ အလွန် နည်းပါးနေပြီဟု ဆိုရပေမည်။ ထန်းသားသည်
 မည်မျှ မာကျောသည်ဆိုသော်လည်း မြေကြီးထဲ မြုပ်၍ တိုင်အဖြစ်
 သုံးပါက ၁၀ နှစ်ခန့်သာ ကောင်းမွန်သည် ဖြစ်ရကား နှစ်များစွာ
 အသုံးပြုမည့် အိမ်များအနေဖြင့် အိမ်တိုင် မလုပ်ကြတော့ချေ။
 ထုတ်၊ လျှောက်၊ ဒိုင်း၊ များ၊ ရက်မ စသဖြင့် မြေကြီးနှင့် မထိ

သော နေရာတွင်ကား ထန်းသား ပင်စည်ကို ခွဲစိတ်၍ အမျိုးမျိုး သုံးကြသည်မှာ ယနေ့တိုင် ဖြစ်ပါသည်။ အထူးသဖြင့် ရက်မ အဖြစ် အသုံးများကြပေသည်။ ခါးပန်းများ ဆင့်များ အဖြစ်လည်း အိမ်များတွင် ထည့်သွင်း သုံးကြလေသည်။

ထန်းပင်သည် အသက်ကြီး လေလေ အသားအနှစ် မာကျောလေလေ ဖြစ်လေသည်။ အသက်ကြီး၍ မာကျောသော ထန်းသား ပင်စည်တို့ကို ပိုးမစား၊ ခြေမကုတ်နိုင် ဖြစ်လေရာ အိမ်သက် အနှစ် ၅၀ ၆၉ အထိ စိတ်ချစွာ အသုံးပြုရသည် ဆိုကြသည်။

ထန်းပင်စည်မှာ အသက်ငယ်လျှင် နုပြီး ပွသလောက် အသက်ကြီးလျှင် ရင့်ပြီးမာလှပေရာ ထန်းပင်အိုများကို ခွဲစိတ်၍ လှေများ စပ်ကြသည်လည်းရှိပါသည်။ ထန်းသား ပင်စည်မှာ ရေထိလျှင် ပို၍ ပင် အသား ကျစ်သွားသည်။ မာသွားသည်ဟု သိရလေသည်။

ထို့ကြောင့်ပင် ထန်းပင် ပင်စည်သားများကို အသုံးပြုရာ၌ အိမ်တစ်ဆောင် ဆောက်လုပ်ရာတွင် ကြမ်းခင်းနှင့် အမြင့်တန်းမှလွဲ၍ ကျန်သမျှ နေရာတွင် ထန်းသားချည်း သုံးနိုင်ပါသည်။

ထန်းပင်တွင် အဖိုပင် အမပင်ဟူ၍ နှစ်မျိုးရှိလေရာ အဖိုပင်ထက် အမပင်က အစဉ်သဖြင့် အကိုင်း အလက် အခက် အရွက်မှ စ၍ ပင်စည်တစ်ခုလုံး သန်စွမ်းမှုတွင် ပိုမိုသည်ဟု သိရလေသည်။

ထန်းပင် ပင်စည်၏ အကာအနှစ် မှာလည်း အမပင်က အဖိုပင်ထက် ပို၍ ထူထဲ မာကျော လေရကား အမပင်ကို အဖိုပင်ထက် ပို၍ လှူကြိုက်များကြသည်ဟုလည်း ဆိုကြသည်။

ဝင်းထရံတိုင်အဖြစ်လည်း ထန်းသား ပင်စည်ကို အသုံးပြုကြလေသည်။ ဝင်းထရံတိုင်မှာ မြေကြီးတွင် စိုက်ရလေရာ အဖိုပင်သည် ခုနှစ်နှစ် အမပင်သည် ၁၀ နှစ် အသုံးခံလေသည်။

ထန်းပင်၏ ပင်စည်ကို ရေတန်လျှောက်များ အဖြစ်လည်း

ကျေးလက်ဒေသများတွင် အသုံးပြုကြသည်။ ကျေးလက်ဒေသရှိ ဟင်းရွက်ခင်း၊ ကြက်သွန်ခင်း စသော စိုက်ပျိုးခင်းများသို့ ရေပေး ဆွန်းရာတွင် ထိုထန်းသား ရေတန်လျှောက်များဖြင့် ရေ ပေးသွင်းကြ လေသည်။

ထန်းပင်ကို ပင်ခြေမှ လှဲချပြီးနောက် ထက်ခြမ်း ခြမ်း၍ အလယ်မှ အူတိုင် အပူများကို ဖယ် ထုတ်လိုက်ရ၏။ ထိုထန်းသား တိုင်ကြီးသည် အလွန်ကောင်းသော 'ရေတန်လျှောက်'ကြီးတခုဖြစ်၍ အသုံးချနိုင်ပြီ ဖြစ်လေသည်။

ထန်းပင် ပင်စည်၏ အလယ်သားကို ခွဲ၍ အူတိုင် ထုတ်ယူပြီး သောအခါ ထိပ်နှစ်ဖက်ကို ပိတ်၍ နွားစားကျင်းအဖြစ် အသုံးပြု ကြလေသည်။

စက္ကူနှင့် ထန်းသား

ထန်းသားပင်စည်သည် စက္ကူလုပ်၍ ရနိုင်သည်ဟု သိရပေသည်။ သို့သော် ထန်းသား အကုန်အကျနှင့် ရရှိမည့် စက္ကူတန်ချိန်မှာ မကာ မိသဖြင့် စက္ကူစီမံကိန်းတွင် ထန်းသားသုံးရန် ကိစ္စမှာ ပျက်ပြယ်သွား ခဲ့ခြင်းကို ၁၉၆၃ ခု မတ်လ ၃၀ ရက်နေ့ထုတ် ကြေးမုံသတင်းစာတွင် ဤသို့ သတင်းတပုဒ်ပါရှိ၏။

အမေရိကန်ထန်းစက္ကူစီမံကိန်းမလိုချင်။ စစ်တောင်းမြစ်ရေ စက္ကူစက် သုံးရန် စမ်းပြီ။

(ရန်ကုန် မတ် ၂၉)

စစ်တောင်း မြစ်ကမ်းပါးတွင် စက္ကူစက်ကြီး တည်ဆောက်ရာ၌ စစ်တောင်းမြစ်ရေကို သုံးစွဲ၍ ရနိုင် မရနိုင် လေ့လာ သိရှိနိုင်ရန် စစ် တောင်းမြစ်ရေကို ယခုအခါ သုတေသနပြုနေသည်ဟု သိရ၏။

ကန်စီမံကိန်းပယ်

ယခင် နိုင်ငံရေး အစိုးရ လက်ထက်က အမေရိကန်၏ ကမ်းလှမ်းချက် ဖြစ်သော ထန်းပင်မှ စက္ကူထုတ်လုပ်ရေး စီမံကိန်းမှာ အကျိုးရှိတယ်ရာ မမြင်၍ ဆိုင်ရာမှ ပယ်လိုက်ပြီဟု သိရ၏။

ယင်း စီမံကိန်းအရ ဆောင်ရွက်လျှင် ထန်းပင် ဆယ်ပင်မှ စက္ကူ တတန်မျှသာ ထွက်နိုင်ခြင်း ထန်းသမား၊ ထန်းလျက်ဖို သမားများ၏ ဝမ်းရေးကို ထိခိုက်လာမည်ဖြစ်ခြင်း စသော အကျိုးမများတယ်ရာများသာ တွေ့ရှိရ၍ ၎င်းစီစဉ်မှုကို ပယ်လိုက်ပြီဖြစ်သည်ဟု သိရသည်။

ထန်းပင်မှ စက္ကူ ထုတ်လုပ်သည့်စက် တည်ဆောက်ရန် ကမ်းလှမ်း ဥ်က ပြည်မြို့နယ်မှ ထန်းသမားများက ကန့်ကွက်ပြောဆိုခဲ့တူးသည်။

ဤသို့ ထန်းပင်မှ စက္ကူလုပ်ရန် စီမံကိန်းကို ဆိုင်ရာမှ ပယ်ချခဲ့ ခြင်းသည် အလွန် အမြော်အမြင်ကြီးသော ဆုံးဖြတ်ချက် တရပ်ဟု ဆိုရမည် ဖြစ်ပါသည်။

မြန်မာနိုင်ငံတွင်ရှိသည့် ထန်းပင်များကို စက္ကူစက်မှ ဝါးလိုက်ပါ လျှင် အချိန် သိပ်မကြာမီပင် ထန်းပင်များ၊ ထန်းတောများ အားလုံး ကုန်သွားမည် ဖြစ်ပါသည်။

ထန်းပင် တပင် ဖြစ်ရန်မှာ နှစ်ပေါင်း ၂၀ မှ ၂၅ နှစ် အထက် ကြာမြင့်သည်ဖြစ်ရာ စက္ကူစက်မှ ထန်းပင်များကို ဝါးလိုက်ပြီးသော အခါ၌ ထန်းပင်များ နောက်ထပ် ပြန်လည် ရှင်သန်နိုင်ရန်မှာ နှစ် ပေါင်းများစွာ စောင့်ရမည်ဖြစ်ပေသည်။

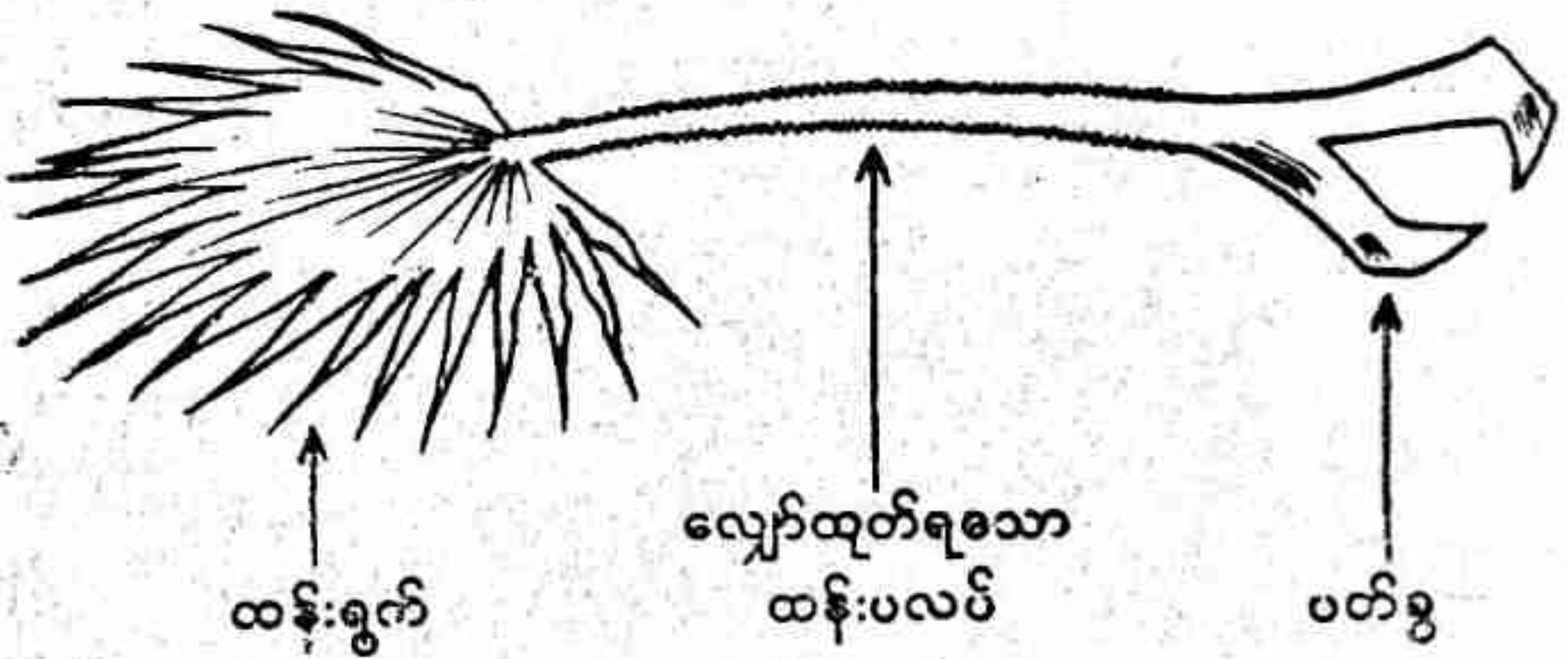
ထန်းပင်များ မရှိလျှင် ထန်းလုပ်သား တသိန်းကျော်နှင့် ၎င်းတို့ အား မှီခိုနေသူများပင် စား ဝတ် နေ ရေးလည်း အခက်အခဲများ တွေ့ရမည် ဖြစ်သည်။ ထန်းစက္ကူ စီမံကိန်း မလုပ်ဖြစ် ခြင်းကြောင့် တိုင်းပြည်အတွက် နစ်နာစရာ အကြောင်းမရှိနိုင်ပါ။

အခန်း ၄

ထန်းလက်

ထန်းလက်ရောင်းပုံ

ထန်းတက်ခြင်း မပြုသော ထန်းရိုင်းတောများတွင် ထန်းလျှော် ပြုလုပ်ရန်နှင့် လိုသလိုသုံးကြရန် ထန်းလက်များကို အရောင်းအဝယ် ပြုကြသည်။ ထိုသို့ ရောင်းဝယ်ရာတွင် ထန်းပင်ပေါ်၌ပင် ရောင်းလိုက် ကြပြီး ဝယ်မည့်သူက ထန်းပင်ပေါ် တက်ရောက် ခုတ်ယူရလေသည်။



ထန်းလက်များကို ထန်းပင်မှ ခုတ်ယူပြီးနောက် သုံးစွဲ၍ မကုန်ပါက ထန်းလက်များကို သုံးလေးနှစ်ကြာထိ ထား၍ လျှော်ခွါရန်နှင့် ထန်းထွက် ပရိဘောဂ စသည်တို့ကို လုပ်ရန် သုံးသည်။ နှစ်ကြာ သဖြင့် ထန်းလက်များ ပျက်စီးသွားသည်ဟူ၍ မရှိပေ။

ယခုအခါ ကျေးလက်တောရွာများတွင် ရှိနေသော ထန်းတော များသည် ဘိုးဘွားပိုင် ထန်းတောများ ဖြစ်ကြ၏။ ထန်းတော တတောလျှင် ထန်းပင် ၁၀၀ မှ ၁၅၀ ကျော် ၂၀၀ ခန့်ထိ ရှိ၏။

ထန်းတောတတောလျှင် မွေးချင်း သုံးဦးမှ ငါးဦးထိ စုပေါင်းပိုင်ဆိုင်
 တတ်ကြသည်။ မွေးချင်းတို့သည် အမေ့ခွဲယူခြင်း မပြုကြဘဲ တဦး
 လျှင် တနှစ်စီ အလှည့်ကျ ပိုင်ဆိုင်ခွင့်ကို အသုံးပြုကြလေရာ ထန်းစု
 တောင်းယူခြင်း (ထန်းရည်ခံသူ ထန်း လုပ်သားထံမှ ထန်းလျက်
 တောင်းခံယူခြင်း) မှ အစ ထန်းလက်များ ရောင်းချခြင်းအထိ အလှည့်
 ကျ အသုံးပြု ခံယူခွင့်ရှိကြ၏။

ထန်းဖတ်ပြား

ထန်းပင်မှ ထန်းလက် ထန်းရွက်များကို ခုတ်ယူလိုက်ပြီးနောက်
 ထန်းရွက်များကို သီးခြား ထုတ်ယူလိုက်လျှင် ထန်းလက်များချည်း
 ကျန်ခဲ့သည်။ ထန်းလက် များကို ထန်းဖတ်ပြား (အများအခေါ်
 ထဖတ်ပြား) ဟု ခေါ်ကြသည်။ ထန်းဖတ်ပြားများသည် ထန်းပင်
 သန်လျှင် သန်သလို ကြီးထွား ကြလေသည်။ အချို့ ထန်းဖတ်ပြား
 များသည် သုံးတောင်မှ လေးတောင် အထိ ရှည်လျား၍ ဗျက်
 အကျယ်မှာ လက်တဝါးခန့် ရှိ၏။

ထန်းရွက်များ ခွါယူ ခုတ်ထစ် ပြီးသော ထန်းဖတ်ပြားများကို
 တနေ့အတွင်း၌ပင် ထန်းလက်ပြား၌ရှိသော ထန်းကြောခွံများ ခွါယူ
 လိုက်ရ၏။ ထန်းပင်မှ ခုတ်ယူပြီးနောက် နေပူတွင် တရက်ခန့် ထားပြီး
 မှ ခွါယူလျှင် သို့မဟုတ် အရိပ်ထဲတွင် နှစ်ရက် သုံးရက် ထားပြီးမှ
 ခွါယူလျှင် ထန်းဖတ်ပြားရှိ အရည်များ ခန်းခြောက်၍ ထန်းကြော
 ခွံကို ဆုတ်ခွါ၍ မရဘဲ ရှိနေတတ်ပါသည်။

ထို့ကြောင့်ပင် ထန်းဖတ်ပြား၏ ဘေးနှစ်ဖက်၌ရှိသော လှံသွားလို
 ထက်၍ ဆူးတောင်ငယ်များ ပါသည့် အနားများကို ဓားဖြင့် ချော
 အောင် သပ်ချရ၏။

ထန်းလျော်ပြား

ထို့နောက် ထန်းလက် (ထန်းဖတ်ပြား) အပေါ် ရှိ အရေခွံဖြစ်သော ထန်းဖတ်ကြောများကို ဓားဖြင့် လွှာ၍ ဆုတ်ခွါယူရ၏။ ထန်းဖတ်ပြားမှ ဆုတ်ခွါယူထားသော ထန်းလက် ထန်းကြောများကို ထန်းလျော်ပြားဟု ခေါ်ကြ၏။ (ထန်းလျော်ပြားကို မြန်မြန် ခေါ်လျှင် ထညော်ပြားဟု အသံထွက်၏။)

ထန်းလျော်ပြားသည် ထန်းဖတ်ပြား၏ အကြောနှင့် ဝမ်းပြင် နှင့် ဖက်စလုံးမှ ခွါယူ၍ ရသည်ဖြစ်ရာ ထန်းဖတ်ပြား၏ ဝမ်းပြင်မှ ထန်းလျော်ကို ရေအိုးအောက်၌ ခံသော ကရွတ်ခွေများ၊ ဘုန်းတော်ကြီးကျောင်းသုံး သပိတ်အောက်၌ခံသော သပိတ်ခြေများအဖြစ် အသုံးပြုကြ၏။

ထန်းလျော်ပြားများကို တလက်မ၏ သုံးပုံတပုံသို့ထိအောင် ဓားဖြင့် စိတ်ခွဲပြီးလျှင် ထန်းလျော်ပြား၏အောက်မှ အသားထူ များကို လွှာ၍ ပါးအောင်လုပ်ပစ်ရသည်။ ထိုထန်းလျော်ပြားများသည် ထန်းလျော်နွီးအဖြစ် အသုံးဝင်လေသည်။

ထန်းလျော်နွီးကို ထန်းလျော်ကြိုးအဖြစ် ကျစ်၍ရသည်။ အညာဒေသရှိ လယ်သမားကြီးများသည် နွားချည်သည့်ကြိုးများကို ထန်းလျော်ဖြင့်သာ ကျစ်ကြလေသည်။ ထန်းလျော် ကြိုးသည် အုန်းဆီကြိုးထက် ပိုမို၍ အဆများစွာ ခိုင်မြဲသည်။

အညာဒေသရှိ အိမ်ငယ်များ တဲများ ဆောက်လုပ်ရာ၌ ထန်းလျော်သည် လွန်စွာ အသုံးဝင်၏။ ထန်းလျော် နွီးဖြင့် တုပ်နှောင်ထားသော အိမ်တိုင်၊ ခါးပတ်၊ ထုတ်၊ ဒိုင်း စသည်တို့သည် လေတိုး၍ မပြုတ် အလွန် ခိုင်ခံ့ကြသည်။

ထန်းလျော်ကို ကျစ်ရသည့် ကြိုးကို နွားချည်သည့်ကြိုးသာမက

သေး လှည်းထမ်းပိုးကြီး ရေတွင်းရေငင်ကြီး သစ်ပင် ရေလောင်းရာ၌ မောင်းတက်တွင် ချည်ရန် ကြိုးမှအစ အမျိုးမျိုး သုံးနိုင်ကြလေသည်။

ထန်းလျှော်ကို ခြင်းလုံးများအဖြစ် ကြိမ်နေရာတွင် အစားထိုး၍ အသုံးပြုကြသေးသည်။ ထန်းလျှော် တောင်းများသည် အလွန် ခိုင်မာလှသည်။ အမြင့်မှ ပစ်၍ချသော်လည်း မကျိုးမပဲ့နိုင်ပေ။

ထန်းခေါက်ဖာ

အညာဒေသမှ ခရီးသည် တောင်သူ လယ်သမားကြီးများ ခရီးသွားသောအခါတွင် ကျန်းမာပါစေ၊ ရွှေ့သူဌေး၊ မင်္ဂလာ စသော စာတန်းကလေးများ ပါသည့် ထန်းခေါက်ဖာ လှလှကလေးများ ပါလေ့ရှိသည်ကို တွေ့ဘူးကြပေမည်။

ထန်းခေါက်ဖာကို ထန်းလျှော်ဖြင့် ရက်လုပ်ရ၏။ ထန်းခေါက်ဖာ ရက်လုပ်ရာ၌ လှပစေရန် အကွက် ကလေးများ ဖော်ပေးခြင်း၊ စာလုံးများဖော်ပြခြင်း စသည်တို့ကို ပြုလုပ်ကြ၏။ ထန်းလျှော်ပြားကို အကွက်ဖော်၍ လှပစေရန် အတွက် အနက်ရောင် ဆေးဆိုး ကြရသေးသည်။

ထန်းလျှော်ပြားကို ဆေးဆိုးရန် မြန်မာလက်ဖြစ် ဆိုးဆေးကို သုံးကြ၏။ ဖန်ခါးသီးကို ဓားဖြင့် စဉ်းပြီးလျှင် သံချေးတက်နေသော သံတုံး သံချောင်းဖြင့် ရော၍ ရေနှင့် ပြုတ်လိုက်ရသည်။ ထို့နောက် ထန်းလျှော်ပြားကိုလည်း ရော၍ ထပ်ပြုတ်ရ၏။ ဖန်ခါးသီးနှင့် သံချေးတို့ တွေ့၍ ထွက်လာသော အနက်ရောင် ဆေးရည်သည် ထန်းလျှော်ပြားကို မဲနက်သော အရောင် စွဲနေစေတော့သည်။

ယင်း ထန်းလျှော်နက်ကို ထန်းလျှော်ဖြင့် ရော၍ အကွက်ဖော်ကာ ထန်းခေါက်ဖာများ ရက်လုပ်ကြရပေသည်။

ထန်းခေါက်ဖာ ရက်သော အခါတွင် ပထမ ထန်းဖူးတိုင် ခေါ်

ထန်းရွက်နုများကို ထန်းခေါက်ဖာ ပုံရအောင် လုပ်ကြရ၏။ ပြီးပြီး
သောအခါ အပေါ်မှ ထန်းလျော်သားကို မူလ ပုံအတိုင်း ထပ်၍
ထိုးကြရပြန်သည်။ ထန်းလျော်သားနှင့် ထန်းရွက်နု နှစ်ထပ် ထပ်၍
ထန်းခေါက်ဖာကို ရက်ထားခြင်းဖြစ်လေသည်။

ထန်းလျော်ပြားကို နှစ်လက်မခန့် ရှိသော ထန်းလျော် ချောင်း
များဖြစ်အောင် ဓားဖြင့် သပ်ချယူရသည်။ ထိုနောက် ထန်းခေါက်
ဖာ၏ အောက်ခံကို စတင် ရက်လုပ်ရလေသည်။

ထိုသို့ ရက်လုပ်ရာတွင် အောက်ခံဖာ ကိုယ်ထည်ကို လေးကွက်
ကြားနည်း ခေါ်သော အတိုင်နှင့်အဖောက် ရက်နည်းအတိုင်း ရက်
လုပ်ကြသည်။ ထန်းခေါက်ဖာ၏ အဖုံးကိုမူကား ‘မဲရက်ခိုးရက်နည်း’
ခေါ်သော ရက်နည်းဖြင့် လှပစေအောင် ထောင့်ချင်းယှက် ရက်လုပ်
ကြရလေသည်။ မဲရက်ခိုး ရက်နည်းကို ထန်းလုပ်သားတို့၏ နှုတ်မှ
အမြန်ခေါ်နည်းမှာ ‘မယခိုး ရက်နည်း’ဟူ၍ ဖြစ်၏။ ယင်းနည်းသည်
“နှစ်ပင်ကျော်မြောက်၊ သုံးပင်ကောက်၊ လေးပင်အမှန်အောက်ကခံ”
ဆိုသော အချိုးအတိုင်း ရက်ရလေသည်။ မဲရက်ခိုး ရက်နည်းသည်
အတိုင် အဖောက် ရက်နည်းထက် ပိုလှပြီး အကွက်များ အနားစင်း
များ စာလုံးများ ဖော်ရာတွင်လည်း ပို၍ ကြည့်ကောင်းပေသည်။

ထန်းခေါက်ဖာသည် ကျိုးခြင်း ပဲ့ခြင်း မရှိ၍ အလွန် ခိုင်မာ
သည်။ ခြ မစား ပိုး မကိုက်သောကြောင့်လည်း တာရှည်ခံသည်။
အမြင့်မှ ပစ်ချ၍လည်း မည်သို့မျှမဖြစ်။ အဝတ်များထည့်တိုင်း ဆံ့ပြီး
စုတ်ပြတ်ခြင်း မရှိနိုင်သော မြန်မာ့လက်သုံး ခရီးဆောင်သေတ္တာတမျိုး
ဟုပင် ခေါ်နိုင်လေသည်။

ထန်းလက်သား ပရိဘောဂ

ထန်းလက်သားများကို ပက်လက် ကုလားထိုင် ပြုလုပ်၍ သုံးကြ
၏။ အညာဒေသရှိ ဘုန်းတော်ကြီးကျောင်းများ၌ သံတချောင်းမျှ

မရိုက်ဘဲ ထန်းလက်သားများကို ခွဲခြမ်းစိတ်ဖြာ ဤထန်းလျှော်ဖြင့် ချည်နှောင်ပြုလုပ်ထားသော လက်တင် ပက်လက် ကုလားထိုင်ကြီး များကို တွေ့နိုင်လေသည်။

ထန်းလက်သားကိုပင် အိမ်တွင်း၌ အသုံးပြုရသော စားပွဲ ကုလား ထိုင်ငယ်များ၊ ပစ္စည်းတင်ရန် စင်ငယ်များ၊ တန်းလျားများကို ပြုလုပ် သုံးစွဲကြပြန်သေးသည်။ လူလေးယောက် ငါးယောက် ကောင်းစွာ ထိုင်နိုင်သော တန်းလျားများကို ထန်းလက်သားဖြင့် ပြုလုပ်၍ထား သည်ကို အညာဒေသရှိ အိမ်များတွင် တွေ့မြင်နိုင်လေသည်။

အညာဒေသ၌ မြို့တကာ၊ ရွာတကာ လှည့်လည်၍ ထန်းလျက် ရောင်းကြသော အလေ့အထတမျိုး ရှိသည်။ ထန်းလျက် ဈေးသည် များ၏ ထန်းလျက်တောင်းကို ထန်းလျှော်ဖြင့် ရက်လုပ် ထား၏။ ထန်းလျက်တောင်းကို ဆိုင်းထားသော ကြိုးမှာ ထန်းလျှော်ကြိုးဖြစ် ၏။ ထန်းလျက်တောင်းကို ထန်းလျှော်ကြိုးဖြင့် ဆိုင်း၍ ထမ်းရသော ထမ်းပိုးသည် ထန်းလက်သားကို ကော့လန်အောင် ပြုလုပ်ထားသော ထန်း ထမ်းပိုးတုတ်ဖြစ်သည်ကို တွေ့ရပေသည်။

အညာ ဒေသတွင် လမ်း ဘေး၌ တည်ထားသော ရေချမ်းစင် ကလေးများကို ထန်းလက်သားဖြင့်ပင် ဆောက်လုပ် ထားသည်ကို တွေ့နိုင်သည်။

ထန်းလျှော်ဖိနပ်

ထန်းလက်မှ ထန်းလျှော်ကို ဖိနပ်များ ပြုလုပ်၍လည်း စီးကြသည်။ ထိုသို့ ထန်းလျှော်ဖိနပ် ပြုလုပ်ရာတွင် နှစ်မျိုးနှစ်စားရှိသည်။ တမျိုးမှာ ထန်းတောထဲတွင် သွားလာရင်း စီးကြသည့် ထန်းလုပ်သားများ သုံးသော ထန်းလျှော်ဖိနပ် ဖြစ်ပါသည်။

အခြားတမျိုးမှာ နောက်ဆုံးပေါ် ထန်းလျော်ဖြင့် ရက်လုပ်သော မြေကာကွယ်ရေး ဖိနပ်များ ဖြစ်လေသည်။

ထန်းတောစီးဖိနပ်

ထန်းလုပ်သားများ ထန်းတောထဲတွင် လှုပ်ယှား သွားလာရင်း စီးကြသော ထန်းတောစီးဖိနပ်ကို ထန်းလက်ပြားမှ ခုတ်ယူကြသည်။ ထန်းလက်ကို ဓားဖြင့် ဖိနပ်ပုံ ခုတ်ယူ ကြပြီးလျှင် ထန်းလျော်ကို သဲကြိုးအဖြစ် တပ်ဆင် အသုံးပြုကြ လေသည်။ စီးနေကျ ထန်းလုပ် သားများသာ ယင်းထန်းဖိနပ်ကို စီးနိုင်လေသည်။ စီးနေမကျဘဲ စီး ပါက ဖိနပ်ပေါက်သည့် ဒဏ်ကို ခံကြရမည် ဖြစ်ပါသည်။ ထန်း လုပ် သားတို့ကား ဝင်ငွေ နည်းပါးသူများ ဖြစ်ရာ လူသုံး ပစ္စည်း များကို ဝယ်ယူခြင်း မပြုနိုင်ဘဲ မိမိတို့ ထန်းတောထွက် ပစ္စည်းများ ကိုသာ အများဆုံး အသုံးပြုရန် ကြံစည် ကြိုးစားနေကြ ရလေသည်။

မြေအန္တရာယ် ကာကွယ်ရေး ဖိနပ်

မြေကာ ထန်းလျော်ဖိနပ်မှာ နိုင်ငံခြားမှ ယခင်က အမြောက် အမြား သွင်းယူခဲ့ရသော တောစီးဖိနပ်ရှည်များ၏ ပုံစံအတိုင်း ထန်း လျော်ဖြင့် ရက်လုပ်ထားသော ဖိနပ် ဖြစ်သည်။ နိုင်ငံခြားမှ လာသော တောစီးဖိနပ်ကို နောင်အခါတွင် မြန်မာ နိုင်ငံ ပြည်သူ ဖိနပ်စက်ရုံမှ ထုတ်လုပ်ခဲ့ပြီး ဟာကြူလီ ဖိနပ်ဟု အမည် ပေး၍ လယ်ယာလုပ်သားကြီးများ၏ လယ်တောသုံး တောစီးဖိနပ် အဖြစ် ရောင်းချခဲ့သည်။ လယ်တော ယာတောတွင် မြေအန္တရာယ် အလွန် ကြီးမားလှရာ ယင်း ဟာကြူလီ တောစီး ဖိနပ်များသည် မြေ ဘေး ကာကွယ်ရာ၌ အလွန် အသုံးကျပေသည်။
မြေကာ တောစီးဖိနပ်များကို ထန်းလျော်ဖြင့် ရက်လုပ်၍

၁၉၆၆ ခုနှစ်မှ စ၍ မြန်မာနိုင်ငံ အစိုးရ စိုက်ပျိုးရေးဌာနမှ စမ်းသပ်
မှုာယူခဲ့ရာ ယခုအခါတွင် အောင်မြင်စွာ အသုံးပြုလျက် ရှိကြပြီဟု
သိရလေသည်။

မြေဆိုးများ ကြိုက်တတ်သော သဘာဝကို လေ့လာ ဆန်းစစ်
ကြည့်ရာ၌ မြေပွေးတို့သည် ခြေကျင်းဝတ် အောက်ဖက်၌ ကိုက်တတ်
၍ မြေဟောက်သည် ခြေကျင်းဝတ် အထက်နားတွင် ကိုက်တတ်ကြ
သည်ကို သိရသည်။ ယင်းမြေဆိုးများ၏ ဘေးမှ ကာကွယ်ရာတွင်
စရိတ်ကျဉ်း၍ အသုံးဝင်သော ထန်းလျှော် ဖိနပ်များကို စီစဉ် ထုတ်
လုပ်စေခြင်း ဖြစ်လေသည်။

ထန်းလျှော် ဖိနပ်ကို စမ်းသပ် ပြုလုပ်သည့် အခါတွင် ဒူးဆစ်
အောက်နားအထိ ခြေထောက်တခုလုံးကို လုံခြုံစေအောင် စီမံပြုလုပ်
ထားသဖြင့် ဖိနပ်ကို မြေပေါက်သောအခါ လူ၏ အသားအထိ မြေ
ပွယ်က ထိရောက် ထိုးဖောက်နိုင်စွမ်း မရှိသည်ကို ကောင်းစွာ တွေ့ရ
ပေသည်။

ထန်းလျှော် မြေကာဖိနပ် ရက်လုပ်ရာတွင် ထန်းခေါက်ဖာများ
ရက်သလိပ်ပင် အတွင်းမှ ထန်းဖူးတိုင်ခေါ် ထန်းရွက်နှုကို ဟာကြူလီ
ဖိနပ်ပုံအတိုင်း ပထမဦးစွာ ရက်လုပ်ရသည်။ ထိုနောက်မှ ထန်း
လက်မှ ခွါယူထားသော ထန်းလျှော်ကြောကို ထန်းရွက် ဖိနပ်ပုံ
အပေါ်က ထပ်၍ ယခင်ပုံအတိုင်း ရက်ရခြင်း ဖြစ်လေသည်။ ထန်း
လျှော် ဖိနပ်ကို ရက်လုပ်ရာတွင် နံပတ် ၈ မှ ၁၀ အထိ အရွယ်
အစားစား ပြုလုပ် ရက်လုပ်လျက် ရှိကြလေရာ တရံလျှင် အဖိုး
တကျပ်မှ တကျပ် ပြား ၂၀ နှုန်းအထိ ဈေးရကြသည်ဟု သိရ၏။

ထန်းတောမှ ထန်းလုပ်သားများသာမက ထန်း လုပ်သားများ၏
ဇနီး သား သမီးတို့ပါ ထန်းလျှော်ဖိနပ်ကို ဝင်ရောက်လုပ်ကိုင်နိုင်ကြ
သည်။ ထန်းလုပ်သားတဦး အနေဖြင့် တနေ့လျှင် ထန်းလျှော်ဖိနပ်

လေးရံမျှ ရက်လုပ်နိုင်သည်ဖြစ်ရာ များစွာ ဝမ်းသာဖွယ် ကောင်းလှ ပေသည်။

ယခုအခါတွင် ထန်းလျော် ဖိနပ်များကို ထန်းတောများရှိသော ပခုက္ကူခရိုင်ရှိ ထန်း လုပ်သားကြီးများ ထံသို့ မှာကြား ထားသော ကြောင့် မန္တလေးစိုက်ပျိုးရေးဥယျာဉ်သို့ ဖိနပ်အရံ ၅၀၊ မလှိုင် စိုက်ပျိုးရေး ဥယျာဉ်သို့ ဖိနပ် အရံ ၁၀၀၊ မကွေးမြို့ ဗဟို စိုက်ပျိုးရေး ဥယျာဉ်သို့ ဖိနပ် အရံ ၁၀၀၊ တပ်ကုန်းမြို့ စိုက်ပျိုးရေး ဥယျာဉ်သို့ ဖိနပ် အရံ ၁၀၀ ကို ၁၉၆၇ ခုနှစ်အတွင်း တင်ပို့ခဲ့ရပြီး ဖြစ်သည်ဟု သိရလေသည်။

၁၉၆၇ ခုနှစ် လယ်ယာစိုက်ပျိုးရေး ရာသီအတွက် လယ်သမား ကြီးများ လယ်တော ဆင်းရာတွင် မြေ ကာကွယ်ရေးအဖြစ် အသုံးပြုရန် ထန်းလျော် ဖိနပ် အရံ ၁၀၀၀၀ မှာယူထားရာ ပခုက္ကူခရိုင် ထန်းတော လုပ်သားကြီးများက အချိန်မီ ပို့ပေးရန် ကြိုးစား နေသည်ဟု သိရလေသည်။

ထန်းလျော်ဖိနပ် လုပ်ငန်းကို တဖြည်းဖြည်း ထန်းတောရှိသော ခရိုင်မြို့နယ်များတိုင်းတွင် တိုးချဲ့ လုပ်ကိုင်ရန်အတွက် စိုက်ပျိုးရေး ဌာနမှ စီစဉ်နေသည်ဟု သိရလေသည်။

ထိုသို့သာ ထန်းတောတိုင်းတွင် ထန်းလျော်ဖိနပ်များ ပြုလုပ်နိုင် ကြမည်ဆိုလျှင် တချက်ခုတ် နှစ်ချက်ပြတ် သဘောမျိုးဖြင့် အကျိုး ထူးမည် ဖြစ်ပါသည်။ ထန်းလုပ်သားကြီးများလည်း ဝင်ငွေ တိုး၍ အကျိုးရှိမည် ဖြစ်ပါသည်။ လယ်ယာဦးကြီးများလည်း မြေအန္တရာယ် ကာကွယ်ရေးအတွက် အဖိုးချီသာသော ပြည်တွင်းဖြစ် ဖိနပ်ကို စီး နင်း အသုံးပြုနိုင်မည် ဖြစ်လေသည်။

ထန်းလျော်ဖိနပ်များကို ထန်းတောတစ်ခုခု မှာယူ အသုံးပြုသော

အခါ မြေအန္တရာယ်ကြောင့် နှစ်စဉ် သေဆုံးကြရသော လယ်ယာ ဦးကြီးများ၏ အရေအတွက်မှာ များစွာ နည်းပါး သွားမည်လည်း ဖြစ်လေသည်။

ထန်းလျှော်ဖျာ

ထန်းလျှော်ကို လူများထိုင်ရန် ဖျာအဖြစ်လည်း ရက်လုပ် ကြပါ သေးသည်။ သို့သော် ရောင်းရန်ကား များစွာ ရက်လုပ်ခြင်း မရှိကြ ပေ။ ထန်းလုပ်သားများ၏ အိမ်များတွင် ထိုင်ရန်၊ ဘုန်းတော်ကြီး ကျောင်းများသို့ လှူဒါန်းရန်နှင့် မိတ်ဆွေ သင်္ဂဟများအား လက် ဆောင်ပေးရန်သာ ရက်လုပ်ကြသည်က များ၏။

ထန်းခေါက်တောင်း

ထန်းခေါက်တောင်းကို ထန်းလျှော်ဖြင့် ရက်လုပ်ကြသည်။ ထန်း ခေါက်တောင်းရက်လုပ်သည့် လုပ်ငန်းသည် ကျယ်ပြန့်လှသော ထန်း ထွက် ကုန်ထုတ်လုပ်ငန်း ဖြစ်ပေသည်။ ယင်း လုပ်ငန်းသည် ရာသီ မရွေး လုပ်ကိုင်နိုင်သော လုပ်ငန်းဖြစ်၍ ဝင်ငွေလည်း ကောင်း၏။ ထန်းခေါက်တောင်းသည် ထုတ်လုပ်ရာ အညာဒေသ၌သာ မက ဒေ သတိုင်း လက်မလွတ်နိုင်သည့် လူသုံးကုန်ဖြစ်၏။ ထန်းခေါက်တောင်း တလုံးသည် တန်ဖိုးအားဖြင့် မများလှသော်လည်း နှစ်ရှည်လများ အသုံးခံသော ထန်းထွက်ပစ္စည်းတမျိုးပင် ဖြစ်လေသည်။ ထန်းလျက် ကိုလည်း ထန်းလျှော်ဖြင့် ရက်သော တောင်းများဖြင့် တင်ပို့ ရောင်း ချကြသည်။

ထို့ပြင် ဘုန်းတော်ကြီးများ ကိုင်ဆောင်လေ့ ရှိသော ပရိက္ခရာ ရှစ်ပါးတွင် ယပ်ကြီး၏ လက်ကိုင်ရိုးကို ထန်းလက်သားဖြင့် တပ်ဆင် အသုံးပြုရပေသည်။ ယပ်ကြီး၏ အရွက်ကို ပေရွက်ကို ထည့်၍ လက်

ကိုင်းရိုးမှာ ထန်းလက်သားကို ပြုပြင် ခုတ်ထစ်၍ ထည့်သွင်းထားသည်
ကို တွေ့ရ၏။

ထန်းလက်ညှပ်

ထန်းလက်သားကို အထူ လက်မဝက်ခန့် အရှည် ၁၀ လက်မခန့်
ရအောင် ဓားဖြင့် ခုတ်ပြီးလျှင် ကျေး၍ယူပြီး မြေပဲ ခွဲသည့် ထန်း
လက်ညှပ်လည်း လုပ်ရပြန်သည်။ မြေပဲခွဲသည် ဆိုရာ၌ မျိုးမြေပဲအ
တောင့်များကို အခွံ ခွါသည်ကို ဆိုလိုပါသည်။ မျိုး မြေပဲများကို
အတိုင်းမှ မြေပဲစေ့ အသားကိုမထိခိုက်ရန် ဂရုတစိုက် အခွံ ခွါရ
သည် ဖြစ်ရာ ထန်းလက်ညှပ်ကိုပြုလုပ် အသုံးပြုခြင်းဖြင့် မျိုးစေ့ကိုမထိ
ခိုက်ဘဲ အခွံ ခွါနိုင်ပေသည်။

ထန်းလက်ကုန်ကြမ်းပြဿနာ

ထန်းလက်မှ ထန်းလျော် စသည်ဖြင့် ပြုပြင်၍ ထန်းထွက် ပစ္စည်း
များကို ပြုလုပ်သောအခါ ထန်းလက် အများအပြား ရရှိနိုင်ရန် အ
လိုအပ်ဆုံး ဖြစ်သည်။ အမှန်ဆိုသော် ထန်းရည် ခံယူနေသော ထန်း
ပင်မှ ထန်းလက်များကို အလဟဿ ခုတ်၍ မဖြစ်ပေ။ ထန်းရည်ထွက်
နေသော ထန်းပင်မှ ထန်းလက် များကို အတိုင်းအဆ မရှိဘဲခုတ်ယူ
ပါလျှင် ထန်းရည် အထွက် နည်းပါး ထိခိုက်သွားမည် ဖြစ်လေသည်။
ထို့ကြောင့် ထန်းလုပ်သားတို့သည် ထန်းရည် မခံယူသော ထန်း
ပင်မှ ထန်းလက်များကိုသာ ခုတ်ယူ၍ ထန်းလက် ကုန်ကြမ်းအဖြစ်
အသုံးပြုလေ၍ ကြာလျှင် ထန်းလက် ကုန်ကြမ်း ပစ္စည်း ရှားပါးလာ
သည့် ပြဿနာကို ကြုံတွေ့ရဖွယ် ရှိပေသည်။

အခန်း ၅

ထန်းသီး

ထန်းပင်တွင် အဖို အမဟူ၍ ရှိသည့်အနက် ထန်းဖိုပင်မှ ထန်းသီး မသီးပါ။ ထန်းမပင်ကသာလျှင် ထန်းသီးများ သီးပါသည်။

ထန်းသီးခိုင်များသည် ထန်းမပင်မှ နတ်တော်လတွင် စ၍ ထွက်လာကြလေသည်။ တန်ခူးလ၊ ကဆုန်လများသို့ ရောက်လျှင် ထန်းသီးများ၌ အစေ့ အဆန်နှင့် အရည်များ ရှမ်းပြည့် လာပြီ ဖြစ်လေသည်။ ထိုအချိန်သည် ချိုမြိန်သော အရသာရှိသည့် ထန်းစေ့ဆန် စားရန် အချိန်ပေတည်း။

ဝါဆို ဝါခေါင် လများတွင် ထန်းသီးများ ရင့်၍ မှည့်လာကြပြီ ဖြစ်သည်။ ထန်းသီးများ မှည့်ဝင်းနေပြီဆိုလျှင် မကြာခင် မြေကြီးပေါ်သို့ ကြွေကျ ကြမ့်ဖြစ်လေသည်။ ထို့ကြောင့်ပင် ဝါဆို ဝါခေါင် လများ၌ မိုးမျောကြသည့် ဖားများ တအုံးအုံး အော်မြည်သံများနှင့်အတူ ထန်းသီးများ ကြွေကျ ကြသည့် အသံကိုကြားရလျှင် ထန်းသီးအုံးအုံး ဖားအုံးအုံးဟု ထန်းလုပ်သားတို့ ပြောစမှတ် ပြုခဲ့ခြင်းဖြစ်လေသည်။

ထန်းမပင်သည် ထန်းပင် သန်လျှင် သန်သလိုပင် ၁၀ ခိုင်မှ အခိုင် ၂၀ ကျော်အထိ သီးလေ့ရှိပေသည်။ ထန်းရည် မခံယူသော ထန်းမပင်သည် ထန်းရည်ခံယူသော ထန်းမပင်ထက် ထန်းသီး ပိုသီးမြဲ ဖြစ်သည်။ ဤသို့ ဖြစ်သည်မှာကား ထန်းရည်ခံသော ထန်းပင်က အသီး သီးရန် အားလျော့ခြင်းကြောင့် ဖြစ်လေသည်။ ထို့ကြောင့် ထန်းရည် မခံသော ထန်းမပင်က ၂၀ ခိုင်ကျော်ကျော် အသီး သီးလျှင်

ထန်းရည်ခံသော ထန်းမပင်က ငါးခိုင်မှ ၁၀ ခိုင် အထိသာ သီးလေ့ ရှိ၏။

ထန်းသီးခိုင် တခိုင်တွင် ထန်းသီး ၁၅ လုံးမှ ၂၀ ကျော်အထိ ပါ ရှိလေသည်။ ထန်းမပင်တပင်မှ ထန်းသီးခိုင်များကို ခုတ်၍ သယ်ယူ မည်ဆိုပါက နွားလှည်းတစ်စီးတိုက် အပြည့် တင်နိုင်ပေသည်။

ထန်းသီး တလုံးလျှင် ထန်းစေ့အိမ် သုံးအိမ်သာ ပါသည်။ ထန်း သီး တလုံး၏ အရွယ် ပမာဏမှာ အကြီးဆုံး ခြောက်လက်မခန့်ထိ ရှိလေသည်။ ထန်းအုန်းနက်မျိုးမှ ထန်းသီး၏အရောင်မှာ နက်မှောင် ပြီး အကြီးဆုံး အသီးမျိုးဖြစ်လေသည်။ ထန်းသီး အဖြူရောင် အနက် ရောင် စသဖြင့် အခွံရောင် ကွဲပြား နေသော်လည်း အရသာကား အတူတူ ဖြစ်တော့သည်။

ထန်းသီး စားသုံးကြပုံ

ထန်းသီးဆန် နုနုကို သားရည်စာအဖြစ် လူအများ နှစ်သက်စွာ စားသောက် ကြသည်။ ကလေး သူငယ်များ ကြိုက်နှစ်သက်ဆုံး ရာသီစာ စားသုံးသီးနှံတမျိုးလည်း ဖြစ်ပေသည်။ ထန်းသီးဆန် များ ကို စားသုံးရာတွင် နုလွန်းလျှင်လည်း မအောင်မြင်သော အစေ့အိမ် များ ဖြစ်နေသဖြင့် အဆန် အရည်မရှိ၍ စားသုံးရန် မဖြစ်နိုင်ပါ။ ရင့် မာလွန်း ပါကလည်း အစေ့အဆန်များ အလွန် မာပြီး အရည် ခန်း ခြောက်၍ စိုရွမ်း ချိုမြသော အရသာကို မခံစားရတော့ပါ။

ထို့ကြောင့်ပင် မနုလွန်း မရင့်လွန်းဘဲ အစေ့ အဆန်များ နုနေ ပြီး ထန်းရည်များ စိုနေသော ထန်းသီးဆန်ကို သာလျှင် စားသုံးရန် အသင့်ဆုံး ဖြစ်တော့သည်။ ထိုအရွယ် ထန်းသီးကို များသောအား ဖြင့် နှစ်စဉ် ကဆုန်လတွင် ဆုတ်ခူး ရယူနိုင်ပါသည်။

နှစ်သစ်ကူး သင်္ကြန်ချိန် ဖြစ်သော တန်ခူး ကဆုန်လ များတွင် သင်္ကြန်မိုး တပြိုက်နှစ်ပြိုက် ရွာသွန်းတတ်မြဲ ဖြစ်ပါသည်။ ထန်းသီး များကို မိုးရေ ထိမှန် စိုရွဲ သွားလျှင် ထန်းသီးသည် မိုးရေဓာတ် ကြောင့် နေ့ခြင်း ညခြင်း ရင့်ထွား လာလေသည်။ ထိုသို့ သင်္ကြန် မိုးရွာပြီးစအချိန်တွင် ထန်းသီးဆန်ကို စားသုံး နိုင်ပြီ ဖြစ်လေသည်။

ထန်းစေ့ချဉ်ဟင်း

အရည်ရွမ်း၍ အစေ့ အဆန် မရင့်သေးသော ထန်းသီးဆန်များ ကို အချိုဟင်း အချဉ်ဟင်းများ အဖြစ် စားသုံးနိုင်ကြပါသည်။ ထန်း စေ့ချိုဟင်း ဆိုသည်မှာ ထန်းသီးစေ့ အဆန်ကို ဇွန်းဖြင့် ခြစ်ယူပြီး ဟင်းကို အချိုချက် စားခြင်း ဖြစ်ပါသည်။

ထန်းစေ့ ချဉ်ဟင်းဆိုသည်မှာ ဇွန်းဖြင့် ခြစ်ယူ၍ရသော ထန်းစေ့ ဆန်များကို ပထမ ထမင်းနှင့် ဆားအနည်းငယ် ထည့်ပြီး နယ် ပေးရ၏။ ထိုနောက် သန့်ရှင်းစင်ကြယ်သော အိုးတလုံး၌ ထည့်ပြီး တရက်ခန့် နေပူလှန်းပြီး အချဉ်ဖောက် ထားရလေသည်။ ရက်ကြာ ကြာ ထားလျှင် အချဉ် လွန်ကဲမည်စိုးရသဖြင့် တရက်ခန့်သာ အချဉ် ထားရ၏။

ထို ထန်းစေ့ ချဉ်ကို (မျှစ်ချဉ်နှင့် အမဲသား ငါး ဝက်သားတို့ ရောချက်သည့်နည်းတူ) ဂျင်း၊ ငရုတ်၊ ကြက်သွန်၊ အဖြူ အနီ မဆလာ များဖြင့် ရောနှောကာ ချက်စားရလေသည်။ သတိပြုရမည်မှာ ရေ လုံးဝ မထည့်ရန်ပင် ဖြစ်သည်။ ထန်းစေ့ချဉ်တွင် မူလက ပါသည့် အရည်ဖြင့်ပင် ဆီပြန် ကြော်ချက်ရ၏။ ထိုဟင်းကို တခါတရံ မြီးစမ်း ဘူးသူသည် တသက် မေ့မည့်ဟင်း မဟုတ်ဟု ထန်းစေ့ချဉ်ဟင်း ကြိုက် သူများက ဆိုကြပေသည်။

ထန်းစေ့ခြည်ထွေး

ထန်းစေ့အိမ်များကို မြေကြီးထဲတွင် မြှုပ်ထားလိုက်လျှင် တလခန့်ကြာသောအခါ ထန်းစေ့ညောက်ကလေးများ ထွက်စပြုလာ၏။ ထိုအခါ ထန်းစေ့ကို ခဲ့လိုက်လျှင် အသံ၌ အုန်းသီးထဲမှ ဆံခြည်ထွေး နုနုကဲ့သို့ ရှိသော ထန်းစေ့ ခြည်ထွေးကို ရသည်။ ၎င်းကို စားလျှင် ဆိမ့်၍ ချိုမွှေးလှပေသည်။

ထန်းစေ့နှင့် ဗီတာမင်ဓာတ်

ထန်းစေ့တွင် ဗီတာမင် ဘီ ၁ ဓာတ် များစွာပါ၏။ ယင်းဓာတ်သည် ကိုယ်ခန္ဓာ အစိတ်အပိုင်းများ ကြီးထွား သန်မာလာစေရန် ပြုပြင် ပေးနိုင်၏။ အာရုံကြောများ ကိုလည်း ကောင်းမွန် စေနိုင်သည်။ လူတို့၌ ထိုအာဟာရဓာတ် ချို့တဲ့သောအခါ နှလုံးခုန် မမှန်ခြင်း၊ သွေးဖျော့ခြင်း၊ အအေးမခံနိုင်ခြင်း၊ အသားများ နာကျင်ခြင်းနှင့် ခံတွင်းပျက်၍ ဦးခေါင်း ခါးတို့ ကိုက်ခဲခြင်း ဝေဒနာကို ခံစားရတတ်၏။

ဗီတာမင်ဘီ ၁ ဓာတ် အလွန် ချို့တဲ့သောအခါ ဗယ်ချီဗယ်ချီခေါ် ထုန်နာဖို ယုန်နာခြောက် ရောဂါ စွဲကပ်လေ့ရှိ၏။ ထိုရောဂါ၏ သဘောကား မောပန်းလွယ်၍ ခြေလက် မသယ်ချင် ဖြစ်လာ၏။ ခံတွင်းပျက်၍ ရင်ပြည့် ရင်ကယ် ဖြစ်လာတတ်သည်။ တဖြည်းဖြည်း ခြေလက်မှ စပြီး တကိုယ်လုံး ဖောရောင် လာတတ်လေသည်။ ယင်းကို ထုန်နာဖို ခေါ်၏။

တခါတရံ မဖောမရောင်ဘဲနှင့် အကြောများကို လေဖြတ်သလို ခံရတတ်၏။ ခြေထောက်တွင် ရိုးရိုးရှုရှု ဖြစ်၍ ခြေသားလုံးကို ဖြစ်ညစ်လိုက်လျှင် နာကျင်ခြင်း၊ လမ်းလျှောက်လျှင် ခြေထောက်များ

ရမ်းခါခြင်း ထိုင်နေရာမှ အကိုင်အတွယ် မရှိဘဲ မထနိုင်ခြင်း နှလုံး
တုန်ခြင်းများ ဖြစ်တတ်သည်။ ယင်းကို ထုန်နာခြောက်ဟု ခေါ်သည်။

ထန်းစေ့နှင့် ထုံးဓာတ်

အာဟာရဓာတ်ဖြည့်တင်းမှုတွင် အလွန် အရာရောက်သောကြောင့်
မှန်မှန် ရရှိနေရန် လိုအပ်သော ထုံးဓာတ်ခေါ် သတ္တုဓာတ် တမျိုး
လည်း ထန်းစေ့ထဲတွင် ရာခိုင်နှုန်း အတော်များများ ပါရှိပါသည်။

ထုံးဓာတ်သည် အာရုံကြောများကို ကောင်းမွန်စေ၍ ကိုယ်ကာ
ယ ကြီးထွား သန်မာစေသည်။ အထူးသဖြင့် အရိုးနှင့်သွားများ ခိုင်
မာ တောင့်တင်းအောင် တည်ဆောက်ပေးနိုင်သော အာဟာရဓာတ်
ဖြစ်သည်။

ထန်းစေ့နှင့် ရေငွေ့၊ ကဆီ၊ အဆီဓာတ်

ထို့ပြင် ထန်းစေ့ထဲ၌ ရေငွေ့ဓာတ် အတော်အသင့် ပါရှိသေး
သည်။ ကဆီဓာတ်နှင့် အဆီဓာတ်တို့လည်း ပါသင့်သလောက် ပါ၏။

ရေငွေ့ဓာတ်သည် ကိုယ်ခန္ဓာ၏ အပူအအေးကို ထိန်းပေးနိုင်ပြီး
ကဆီဓာတ်နှင့် အဆီဓာတ်တို့သည် ကား လူတို့၏ ခွန်အားကို တိုးတက်
ဖြစ်ထွန်းစေနိုင်သည့် ဓာတ်များ ဖြစ်ကြပေသည်။

ဤသို့ဖြင့် ထန်းစေ့တစေ့သည် လူ၏ ကိုယ်ခန္ဓာ ဖြစ်ပေါ် သန်စွမ်း
မှုအတွက် အဓိက လိုအပ်နေသော ဓာတ်အသီးသီး စုပေါင်း ပါဝင်
နေသည်ကို လေ့လာ သိရှိရပါသည်။

ထန်းသီးမုန့်

အရသာရှိလှသော မြန်မာ စားသောက်ဖွယ် မုန့်များတွင် ထန်း
သီးမုန့်သည် တမျိုး အပါအဝင် ဖြစ်ပေသည်။ အညာဒေသတွင် ထန်း

သီးမုန့်ကို လူကြီးကလေး မည်သူမဆို ကြိုက်နှစ်သက်စွာ စားသုံးကြ
လေသည်။

ဝါဆို/ဝါခေါင်လများသို့ ရောက်လျှင် ထန်းမပင်မှ ထန်းသီးများ
သည် တအုံးအုံးနှင့် မြေသို့ ကျနေတော့သည်။ ထိုအခါတွင် ထန်း
ပင် ခြေရင်းနား တဝိုက်သို့ အမှတ်မဲ့ မသွားရပေ။ ထန်းသီးမှည့်များ
မကြာခဏဆိုသလို ကြွေကျ နေပေရာ ခေါင်းပေါ် ကျ၍ အနာတရ
ဖြစ်မည် စိုးရလေသည်။

ထန်းသီးမှည့်များသည် သရက်သီးမှည့်များပမာပင် ထန်းသီး
ခွံနှင့် အစေ့အကြားရှိ အသားမျှင်များ ဝင်းဝါ၍ အိမှည့် လာလေ
သည်။ ထန်းသီးမှည့် အနံ့ကလေးမှာလည်း မွှေးရနံ့ကို ဆောင်နေ
ပြီ ဖြစ်ပါသည်။

ယင်း ထန်းသီးမှည့် အသား ဝင်းအိအိ အမျှင်ကလေး များနှင့်
အနှစ်ကို ယူကာ မြန်မာ့ရိုးရာ အစားအစာ ဖြစ်သော ထန်းသီးမုန့်
ပြုလုပ်ကြသည်။ ထန်းသီးမုန့်လုပ်ရာတွင် အောက်ပါတို့ လိုသည်။

- ၁။ ထန်းသီးမှည့် တလုံး၊
- ၂။ ငစိန်ဆန် (သို့မဟုတ်) ဆန်ကြမ်းတပြည်၊
- ၃။ ထန်းလျက် (သို့မဟုတ်) သကြား ၄၀ ကျပ်သား၊
- ၄။ ဆီ နှစ်ကျပ်သား၊
- ၅။ စား ဆိုဒါမုန့် တမတ်သား၊
- ၆။ အုန်းသီး တလုံး။

ထန်းသီးမှည့်၏ အပေါ်ရံထပ်မှ အကြောခွံကို ပထမ ခွါလိုက်
ပြီးနောက် အဝါရောင် အနှစ်များကို စကာကြဲကြဲဖြင့် တိုက်၍ စစ်
ချယူရသည်။ ထိုအနှစ်များကို ထန်းလျက်နှင့် ရောကာ ရေ အနည်း

ငယ်ထည့်ပြီး ပွက်ပွက်ဆူအောင် ကြိုလိုက်ရ၏။ ဆူပွက်သော အခါ တွင် အောက်သို့ ချ၍ အအေး ခံထားရသည်။

ဆန်ကို အမှုန့်ဖြစ်အောင် ကြိတ်ရသည်။ ပြီးလျှင် အအေး ခံထားသော ထန်းသီးနှစ်နှင့် ထန်းလျက်ရည်ကို ဆန်မှုန့်နှင့် ရော၍ နယ်ရသည်။ သမ သွားအောင်နယ်ပြီးလျှင် ဆီနှင့် စားဆိုဒါမှုန့်ကို ထည့်၍ ထပ်မံ ရောနယ်ရသည်။

မှတ်ချက်။ ။ ထန်းတောမှ ထန်းလုပ်သားကြီးများက မူကား စား ဆိုဒါမှုန့်အစား ထန်ရည် အလျှင် တဇွန်းစာကို ထည့်ကြသည်။ ထိုသို့ ထည့်ခြင်းသည် မှန်ကို ပူစေရန်ဖြစ်၏။

ထိုသို့ နယ်ထားသော ဆန်မှုန့်နှင့် ထန်းသီးနှစ်များကို တနာရီ ကြာအောင် နပ်သွားသည်အထိ ထားရ၏။ ချက်ချင်း မုန့်လုပ်လျှင် မုန့်မပွသဖြင့် စားမကောင်းပေ။ ထို့ကြောင့် နံနက် စောစောတွင် မုန့်လုပ်လိုပါက ည အိပ်ရာဝင်ချိန်၌ မုန့်နှစ်ကို နယ်၍ နပ်အောင် ပြုလုပ်ထားနိုင်လျှင် ပိုကောင်းပေသည်။

ပေါင်းချောင်ပေါင်း

အထက်ကကဲ့သို့ နပ်အောင် ပြုလုပ်ပြီးသော မုန့်နှစ်ကို မိမိလိုသော ပုံ ပြုလုပ်၍ ပေါင်းချောင်အိုးတွင် ထည့်လျက် ကောက်ညှင်း မုန့်ဖက် ထုပ်များ ပေါင်းသကဲ့သို့ ပေါင်းရလေသည်။ ကျက်လျှင် အုန်းသီး မုန့်များ ထည့်ဖြူး၍ စားသုံးနိုင်၏။ အချိုက အဝိုင်း အချိုက ကန် တော့ပုံ စသည်ဖြင့် ပုံအမျိုးမျိုး လုပ်ကြသည်။

ဒယ်အိုးပေါင်း (ပထမနည်း)

မိုးမြဲ ဒယ်အိုးထဲတွင် ရေ သုံးဂါလံခန့် ထည့်ပြီး အပေါ်မှ ဒယ်အိုး နှုတ်ခမ်းကို ကန့်လန့် ဖြတ်၍ တုတ် သုံးချောင်း တင်ထားရသည်။

တုတ်ချောင်းများပေါ်တွင် စကာ ကြဲကြဲ တချပ် တင်ရ၏။ စကာကို ဒယ်အိုးထဲမှ ရေနှင့် မထိအောင် ဂရုစိုက်ရသည်။

စကာပေါ်တွင် သန့်ရှင်း စင်ကြယ်သော ပိတ်စကြီး တစ်ခုခင်းထားရသည်။ ထို့ကြောင့် နယ်ပြီး နပ်ပြီး မုန့်နှစ်များကို ပိတ်စကြီးပေါ်သို့ လောင်းထည့်ရ၏။ မုန့်နှစ်များ အပေါ်မှ ပိတ်စ တခုဖြင့် လုံခြုံအောင် ဖုံးအုပ် ပေးရပြန်ပေသည်။ ထို့နောက် မိုးဗြဲ ဒယ်အိုး မျက်နှာဝကို ဖုံးနိုင်သည့် ဗန်းတချပ်ဖြင့် အငွေ့များ လွင့်ထွက်မသွားရန် ဖုံးအုပ် ပေးရပြန်ပေသည်။

ထိုသို့ ပြင်ဆင်ပြီးပါက ဒယ်အိုး အောက်မှ မီးပြင်းပြင်း ထည့်ပေးရသည်။ တနာရီခန့် ကြာသော် မွှေးကြိုင်၍ အရသာရှိသော ထန်းသီးမုန့်ကို ရ၏။

ထိုနည်းသည် ရောင်းတမ်း ဈေးသည်များ ပြုလုပ်ကြသည့်နည်း ဖြစ်ပါသည်။

ဒယ်အိုးပေါင်း (ဒုတိယနည်း)

မိုးဗြဲ ဒယ်ပေါ်တွင် အထက်ပါအတိုင်း တုတ် သုံးချောင်းတင်၍ စကာကြဲကြဲ တင်ထားပြီးသည့်အခါ လက်ဖက်ရည် အကြမ်း ပန်းကန်များ စီ၍ တင်ထားလိုက်ပါ။ ပန်းကန်လုံးများထဲသို့ မုန့်နှစ် နပ်ပြီးသားတို့ကို လိုက်လံ ထည့်ပေးပါ။ အချို့က သံဖြူ ခွက်ကလေးများဖြင့်လည်း ထည့်ကြသည်။ ပန်းကန်များပေါ်မှ ပိတ်စ တခုနှင့် ဗန်းကြီးတခု အုပ်ပြီးလျှင် ဒယ်အိုးအောက်မှ မီးထိုးပြီး ပေါင်းပါ။ အချိန် သင့်လျှင် ပန်းကန်ပုံစံ ထန်းသီးမုန့်များ ရပေသည်။

ယင်းကို အုန်းသီးမုန့် ဖြူး၍ စားလျှင် အရသာရှိလှပေ၏။ ထန်းသီးမုန့်တွင် ကြက်ဥ ဘဲဥများ ထည့်၍ ခေါက်ပြီးပေါင်းပါလျှင် တခါ

စားပါက တသက် မမေ့သော အရသာ ရှိသည့် မုန့်တမျိုးပင် ဖြစ်ပါသည်။ မုန့်လုပ်နည်းမှာ ဘိန်းမုန့်လုပ်နည်းနှင့် တူပါသည်။

ထန်းလျက်နှင့် လုပ်သော ထန်းသီးမုန့်သည် အညိုရောင် ရှိ၍ သကြားနှင့် လုပ်လျှင် အဝါနုရောင် ရှိလေသည်။

ထန်းသီးမုန့်နှင့် အာဟာရ ဓာတ်များ

ထန်းသီးမုန့် များ၌ လူတို့၏ ခွန် အားဖြစ်ထွန်းမှု အတွက် အောက်ပါ အာဟာရဓာတ်များ ရရှိပါသည်။

ကယ်လိုရီ	၅၀၀၆၈
အသားဓာတ်	၅၄၀
အဆီဓာတ်	၁၇၇၀
ထုံးဓာတ်	၁၀၀
သံဓာတ်	၁၄၀၄
ဗီတာမင် ဘီ (၁)	၀.၆၅
" (၂)	၀.၂၅
နိုင်ယာစင်	၁၀၀၉၇
ဗီတာမင် စီ	၄၈

ထန်းစေ့မှတ် အသုံးဝင်ပုံ

ရင့်မှည့်နေသော ထန်းစေ့ အိမ်များကို ထန်းပင်မြစ် အဖြစ် စားသုံးရန် မြေကြီးထဲတွင် မြှုပ်ကြရ၏။ ထန်းစေ့သည် ထန်းမြစ် ဖြစ်ပြီးသောအခါ ထန်းစေ့အိမ် အခွံများသည် အစေ့အသားမှ ကျွတ်ကျ၍ ထွက်လာ၏။ ထန်းစေ့အိမ်သည် အလွန် မာကျော၍ ပိုးမစားနိုင် မဆွေးမြေ့နိုင်ပေ။ ယင်း ထန်းစေ့ အိမ်ကို ခါးလယ်မှ မိမိ

ကြိုက်သည့်အရွယ် ဖြတ်ပြီး လက်ကိုင်ရိုး တပ်လျက် ဆီခပ်မှုတ် ဟင်
ချိုမှုတ်များအဖြစ် အညာ ကျေးလက် ဒေသများတွင် အသုံးပြုကြ
လေသည်။

ထို့ပြင် ထန်းစေ့အိမ် ကိုပင် လက်ဖက်ထည့်သော ကြုတ်ကလေး
များ ပြုလုပ် ကြသေး၏။ တူညီသော ထန်းစေ့မှုတ် နှစ်ခုကို ယ
ညီညီ ဖြတ်ရ၏။ ထို့နောက် တခုနှင့်တခု အဝင်စေရန် ကိုယ်ထည်
အဖုံး ပြုလုပ်ရ၏။ ၎င်း ထန်းစေ့ခွံ ကြုတ်ကို မြေလတ် ဒေသ
အထက် မြန်မာပြည် ကျေးလက် ဒေသမှ ရှေး အဖိုးအဖွား တို့သည်
လက်ဖက်ထည့်ပြီး သွားလေရာ ဆောင်ယူ သွားတတ်ကြလေသည်။

ကျွဲ နွား အစာ

ထန်းသီးနှုကို စားသုံးကြစဉ်က အခွံ အကာ အသားများကို ခွ
ချလိုက်ပြီးလျှင် ယင်းတို့ကို လှိုင်မပစ်ရပေ။ ခိုင်းစားရန် မွေးထား
သော ကျွဲ နွား တို့ကို ထန်းသီးခွံ အကာများကို ခုတ်ထစ်၍ ကျေး
နိုင်၏။ ကျွေးပါက ထန်းသီးခွံ စားရသော ကျွဲနွားသည် နေ့ချင်း
ညချင်းပင် အမွှေးများ ပြောင်လာပြီး ဝလာ၏။ ရောဂါလည်း ကင်း
သည်ဟု သိရပေသည်။

ထန်းဆီ

ထန်းသီးတလုံးတွင် အမျိုးမျိုး အသုံးဝင်ပုံကို လေ့လာခဲ့ပြီးသည့်
နောက် အထူး အသုံးဝင်ပုံ တရပ်ကို ဖော်ပြလိုပါသေးသည်။ ယင်း
မှာ ထန်းသီးစေ့မှ ထန်းဆီ ထုတ်လုပ်နိုင်ကြောင်းပင် ဖြစ်ပါသည်။
ထန်းစေ့ကို ကြိတ်ခြင်းဖြင့် ထန်းဆီ ရနိုင်ပါသည်။ ထန်းဆီကို
တမာဆီကဲ့သို့ ဆပ်ပြာချက်ရာ၌ အသုံးပြုနိုင်သည်။ ထို့ပြင် စက်ဆီ
တွင်လည်း ထည့်၍ အသုံးပြုနိုင်သည်။

အာဖရိကတိုက် ကုန်ဂိုဏ်းခိုင်မဲ့ ထွက်ကုန်များတွင် ထန်းသီးမှ ရရှိသော ထန်းဆီသည် အဓိက ထွက်ကုန်အဖြစ် ပါဝင်နေသည်ကို လေ့လာ သိရှိရပါသည်။ ကုန်ဂိုဏ်းခိုင်မဲ့ ထွက်သော ထန်းဆီကို ဆပ်ပြာ ချက်လုပ်ရန်နှင့် စက်ဆီတွင် ရောစပ် ထည့်ရန်အတွက် အသုံးပြုသည်။ ထို့ပြင် နိုင်ငံခြားသို့လည်း ထွက်ကုန်အဖြစ် တင်ပို့သွားသည်ဟု သိရပါသည်။

ထန်းသီးမှ ရသော အဆီသည် ပျစ်ခဲခဲ ရှိပြီး အရောင်မှာလည်း ညိုညစ်ညစ် ရှိသဖြင့် လူသုံး နည်းသေးသည်ဟု ဆိုသည်။ သို့သော်လည်း သိပ္ပံပညာရှင်များအနေဖြင့် ထန်းဆီကို သန့်စင်အောင် ပြုပြင်၍ အသုံးပြုရန် သုတေသန ပြုပေးနိုင်မည် ဆိုပါလျှင် များစွာ အကျိုးဖြစ်ထွန်းမည်ဟု ယူဆပါသည်။

ယုတ်စွအဆုံး ထန်းဆီကို ယနေ့ ဆပ်ပြာ လုပ်ငန်း၌ အသုံးပြုရန်အတွက် ထုတ်ယူနိုင်မည်ဆိုလျှင်လည်း အကျိုးရှိပေသည်။

ထန်းမီးသွေးမှုန့်

ထန်းဆီ ကြတ်ပြီးသော ထန်းသီးဖတ်၊ ထန်းဆီ အဖတ်များကို ပြုပြင် ပိတ်မိပြီးနောက် မီးဖုတ်ပါက အနုမြူဓာတ် ပါသော မီးသွေးမှုန့်ကို ရနိုင်ပေသည်။ ထန်းမီးသွေးမှုန့်သည် အလွန် အစွမ်းထက်သော ဆေးတစ်ပါး ဖြစ်သည်။ ဝမ်းကျန်များနှင့် ဝမ်းဖော ဝမ်းရောင် ထောက်များ အတွက် အလွန် ကောင်းသည့် ဆေး ဖြစ်သည်ဟု သိရသည်။

ဒုတိယ ကမ္ဘာစစ် အတွင်းက ဂျပန် တပ်မတော်သားများသည် အနုမြူဓာတ် ပါသော ထန်းမီးသွေးမှုန့်များကို ဂျပန် ဆေးဖက် ဆိုင်ရာ ပါရဂူများ၏ အကြံပေး ညွှန်ကြားချက်အရ ဆောင်ယူ လာခဲ့ကြသည်ဟု သိရပါသည်။

ထန်းသီး အညှာခွံ

ထန်းသီး တလုံးလုံးနှင့် ပတ်သက်၍ စုံစုံစေ့စေ့ တင်ပြ ပြီးခဲ့ပြီ ဖြစ်၍ ယခု ထန်းသီးအညှာမှ ထန်းသီးနှင့် အညှာကို တွဲနေ စေရ အောင် ဖုံးအုပ်ထားသော ထန်းသီး အညှာခွံကို ထန်း လုပ်သားတို့ အသုံးပြုပုံကို တနည်း ဖော်ပြ ချင်ပါသေးသည်။

အဆိုပါ ထန်းသီး အညှာခွံ ကလေးများကို ထိပ်မှ နှစ်ဖက်ကို ဓားဖြင့် လှီးဖြတ်ပြီးလျှင် ပါးစပ်တွင်တပ်၍ လေဖြင့် စုတ်ပေးပါက ရှဉ့်အော်သံနှင့် အလွန်တူလေသည်။ ရှဉ့်ဖမ်းလိုသော ထန်းလုပ်သား များသည် ထန်းသီးညှာ အခွံကလေးများကို ပါးစပ်ဖြင့်စုတ်လိုက်သော အခါ သစ်ပင်ကြို သစ်ကိုင်းကြားမှ ရှဉ့်သတ္တဝါ ကလေးများ အပြင်သို့ ထွက်လာ တတ်ကြသည်။

အခန်း ၆

ထန်းရည်

ထန်းရည်ရချိန် ရာသီ ခြောက်မျိုး

ထန်းဖိုပင်မှ ထန်းနှို့ခိုင် ထွက်ချိန်နှင့် ထန်းမ ပင်မှ ထန်းသီးခိုင် ထွက်ချိန်တို့၏ ရာသီ ကာလကို လိုက်ပြီးလျှင် အမျိုးအစား အလိုက် လုပ်ငန်း ဝင်ချိန်တို့ကို အောက်ပါအတိုင်း သတ်မှတ် ရပေသည်။

၁။ ထန်းဖိုဦး

၄။ သီးရင့်

၂။ ညှပ်

၅။ အပွက်

၃။ သီးနု

၆။ အတိ စသဖြင့် ဖြစ်သည်။

ထန်းဖိုပင်မှ ထန်းဖိုဦးနှင့် ညှပ် ရာသီအဖြစ်ဖြင့် ထန်းရည်ကို ခံယူ နိုင်သည်။

ထန်းမပင်မှ သီးနုနှင့် သီးရင့် ရာသီအဖြစ်ဖြင့် ထန်းရည်ကို ခံယူ နိုင်သည်။

ထန်းဖိုနှင့် ထန်းမ နှစ်ပင်စလုံးမှ အပွက်နှင့် အတိ ရာသီအဖြစ်ဖြင့် ထန်းရည်ကို ခံယူနိုင်ကြပေသည်။

ထန်းရည် အမျိုးမျိုးနှင့် ခံယူပုံ အသွယ်သွယ်

ထန်းပင်တွင် အဖိုပင် အမပင် ဟူ၍ နှစ်မျိုးရှိလေရာ နှစ်မျိုး စလုံးပင် ထန်းရည် ခံယူနိုင်လေသည်။ ထန်းဖိုပင်မှ ထန်းနှို့ချောင်း အခိုင်များ ထွက်လာပြီးလျှင် ယင်းထန်းခိုင်မှ ထန်းပွင့်များ ပွင့်လာမြဲ

ဖြစ်သည်။ ထန်းမပင်မှ ထန်းသီးခိုင်များ ထွက်လေသည်။ ထန်းမပင်သည် ထန်းဖိုပင်ထက် ထန်းရည် တဆခွဲခန့်ပို၍ ရသဖြင့် ထန်းလုပ်သားကြီးများသည် ထန်းမပင်ကို ပိုပြီး အားထား ကြလေသည်။

ထန်းဖိုပင်နှင့် ထန်းမပင်တို့မှ ထွက်သော ထန်းရည်တို့၏ အရသာမှာ ကွဲပြားခြားနားမှု မရှိပေ။ ထန်းဖိုပင်၏ ထန်းခွံခိုင်မှ ထန်းရည် ရသလိမ့် ထန်းမပင်၏ ထန်းသီးခိုင်မှလည်း ထန်းရည်ရသည် ဖြစ်ရာ ချိုသော အရသာမှာ အတူတူ ဖြစ်သည်။

ထန်းရည်ကို ခံယူသော ထန်းရာသီအလိုက် အမည်အမျိုးမျိုး ခေါ်ကြသေးသည်။ ထန်းဖိုဦး ရာသီဖြစ်သော တပို့တွဲလတွင် ခံယူသော ထန်းရည်ကို ထန်းဖိုဦးရည်။ ညှပ်ရာသီဖြစ်သော တပေါင်း၊ တန်ခူး၊ ကဆုန်လများတွင် ခံယူသောအရည်ကို ညှပ်ရည်။ သီးနှုရာသီဖြစ်သော တပေါင်း၊ တန်ခူး၊ ကဆုန်၊ နယုန်လများတွင် ခံယူသော ထန်းရည်ကို သီးနှုရည်။ သီးရင့်ရာသီ ဖြစ်သော ကဆုန်၊ နယုန်၊ ဝါဆို၊ ဝါခေါင်၊ တော်သလင်း၊ သီတင်းကျွတ် လများတွင် ခံယူသော ထန်းရည်ကို သီးရင့်ရည်။ အပွက် ရာသီဖြစ်သော သီတင်းကျွတ်၊ တန်ဆောင်မုန်းလများတွင် ခံယူသော ထန်းရည်ကို အပွက်ရည်။ အတီရာသီဖြစ်သော နတ်တော်၊ ပြာသိုလများတွင် ခံယူသော ထန်းရည်ကို အတီရည်ဟု ခေါ်ကြသည်။

ထန်းဖိုဦးရည်

ထန်းဖိုပင်မှ ပထမဆုံး ထန်းခွံ ထန်းခိုင် များသည် သီတင်းကျွတ်၊ တန်ဆောင်မုန်းလများတွင် စတင် ထွက်လာကြ၏။ ယင်း ထန်းခွံခိုင်များ ကြီးထွား ရင့်သန်လာသော တပို့တွဲ၊ တပေါင်းလများတွင် စ၍ ထန်းရည်များ ခံယူနိုင်ပေပြီ။ ဤသို့ ထန်းဖိုပင်မှ ဦးဦးဖျားဖျား ထန်းရည် ခံယူရရှိသော ရာသီဖြစ်သည့်အတွက် ထန်းဖိုဦး ရာသီဟု၎င်း၊ ထိုရာသီတွင်ရသော ထန်းရည်ကို ထန်းဖိုဦးရည်ဟု၎င်း ခေါ်ကြခြင်း

ဖြစ်သည်။ ထန်းဖိုဦးရည်သည် အကောင်းဆုံး ထန်းရည်ဖြစ်၍ ထိုထန်းရည်ဖြင့် ချက်သော ထန်းလျက်သည်လည်း အကောင်းဆုံး ဖြစ်ပြီး ဆေးဖက်ဝင်သည်ဟု ဆိုကြ၏။

ထန်းဖိုပင်မှ ထန်းနှိုခိုင်များသည် ထန်းသန်လျှင် သန်သလို အပင်ကိုလိုက်၍ တပင်လျှင် လေးခိုင်မှ ၁၀ ခိုင်အထိ ထွက်လေသည်။

ညှပ်ရည်

ထန်းသမားတို့၏ ဝေါဟာရအရ ထန်းဖိုပင်မှ ထွက်သော ထန်းနှိုခိုင်များကို လုံးရစ်ခိုင်နှင့် ညှပ်ခိုင်ဟူ၍ နှစ်မျိုး ခွဲထားပြန်လေသည်။ ထန်းပင် ထိပ်ဖျားမှ ထန်းရွက်များသည် လေးရွက်ဆိုင်ပြီး တရစ်ကျ ထွက်လေ့ရှိရာ အောက်လေးရွက်ဆိုင် တရစ်မှ နေ၍ လုံးရစ်ခိုင်များ ထွက်ပြီး အထက် လေးရွက်ဆိုင် တရစ်မှ ညှပ်ခိုင်များ ထွက်လာပေသည်။

လုံးရစ်ခိုင်များသည် သီတင်းကျွတ်လတွင် စတင် ထွက်လာလေ့ရှိ၍ တ၌တံလတွင် တတောင်ကျော်ခန့် အထိ ရှည်ထွက်လာသည်။ ထိုအချိန်မှစ၍ ယင်းကို ဓားဖြင့် လှီးဖြတ်၍ ထန်းရည် ခံယူရလေရာ တပေါင်းလဆန်းခန့်တွင် ထန်းရည် ကုန်သွားတတ်လေသည်။

ညှပ်ခိုင်များသည် တန်ဆောင်မုန်းလတွင် စတင်၍ ထွက်လာတတ်၏။ တပေါင်းလပြည့် ကျော်လျှင် ထန်းနှိုချောင်းများ ကြီးမား ရင့်ထွားနေကြ၍ ယင်းကို ဓားဖြင့် လှီးဖြတ် ခံယူရာ ကဆုန်လတွင် ထန်းရည် တုံးသွား တော့၏။

ထန်းနှိုခိုင် တခိုင်တွင် ထန်းနှိုချောင်း တည်ရာ လက်ဖြန် ၁၀ ခုခန့် ပါတတ်သည်။ ယင်းသည် လက်ဝါး ဖြန့်ထားသကဲ့သို့ ရှိသဖြင့် လက်ဖြန်ဟု ခေါ်ခြင်း ဖြစ်သည်။

လက်ဖြန်တခုလျှင် ထန်းနှိုချောင်း သုံးချောင်း လေးချောင်းပါ၏။ လက်ဖြန်တွင် ပါရှိသော ထန်းနှိုချောင်းများ၏ လုံးပတ်မှာ ငါးမူးလုံး

ခန့် ရှိ၏။ အချို့ သန်စွမ်းသော ထန်းနှံချောင်းသည် ကျပ်လုံးခန့်ထိ ရှိပြီးလျှင် တပေခွဲအထိ ရှည်လျားလေသည်။ အဆိုပါ ထန်းနှံချောင်း ခိုင်များ ရင့်ထွား ကြီးမားလာပြီဆိုလျှင် အဝါရောင် အပွင့်ငယ်များ ပွင့်လာတော့၏။ ဤအချိန်တွင် ထန်းရည်နံ့များ သင်းပျံ့ မွှေးကြိုင်၍ နေပြီ။ ထန်းရည် ခံယူရန် အချိန်ပင်တည်း။

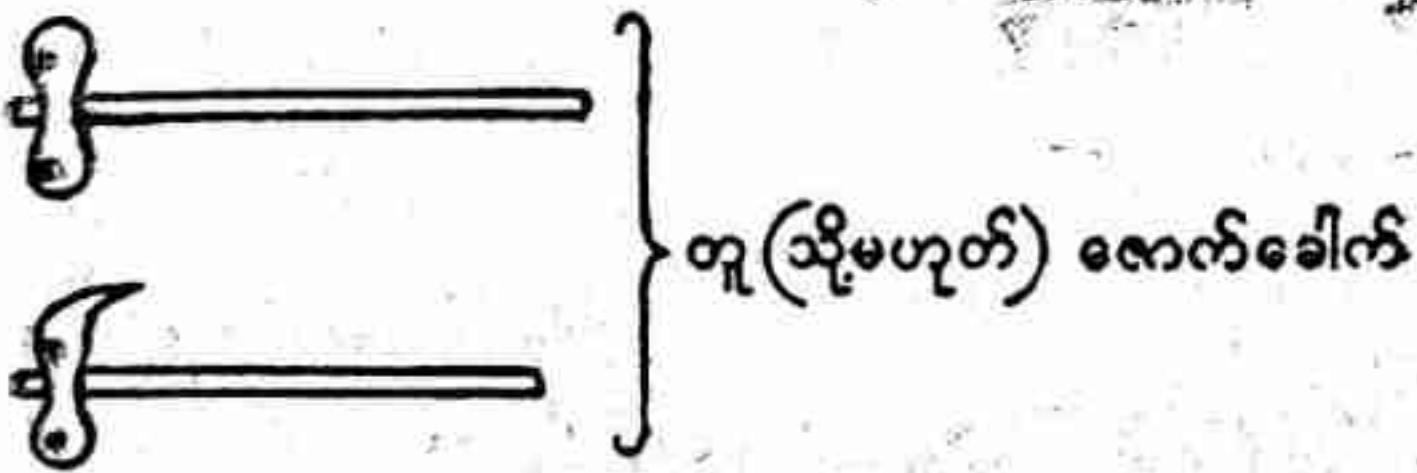
အထက်ဖော်ပြပါ ညှပ်ခိုင်များသည် တပေါင်းလဆန်းမှ စတင်၍ ကြီးထွား လာကြပြီး တပေါင်း လပြည့်ကျော်လျှင် ထန်းရည် ညှပ်ရန် အဆင်သင့် ဖြစ်နေကြ၏။ ယင်းကို မီးညှပ်ပုံ ရှိသော သစ်သားညှပ် ဖြင့် အရည် ထွက်စေရန် အကြိမ်ကြိမ် ညှပ်ပြီးနောက် ဓားဖြင့် ထိပ် ဖျားကို လှီးဖြတ်လျက် ထန်းရည်များ ခံယူရသည်။ ထန်းနှံခိုင်ကို သစ် သားညှပ်ဖြင့် ညှပ်၍ ထန်းရည်ကို ခံယူရသဖြင့် ညှပ်ရည်ဟုခေါ်သည်။ ညှပ်ရည်သည် ကဆုန်လကုန်ခန့်တွင် အရည် ကုန်သွားလေ့ရှိသည်။

သီးနှုရည်

ထန်းမပင်မှ နတ်တော်လတွင် အသီးခိုင်များ ထွက်လာလေ၏။ ယင်း ထန်းမပင်မှ ထွက်လာသည့် အသီးခိုင်ညှာကို ဇောက်ခေါက် ခေါ် သံဘူကလေးဖြင့် သုံးလေးရက် ဆက်၍ ခေါက်ပြီးလျှင် ဓားဖြင့် လှီးဖြတ်၍ တပေါင်းလတွင် ထန်းရည် စတင် ခံယူရလေသည်။

သီးနှုရည်ကို တပေါင်းလမှ စတင် ခံယူရလေရာ နယုန်လ မှသာ အရည် တိုးသွားသည်။ ထန်းသီးနှုမှ အရည်ကို ခံယူရသောကြောင့် သီးနှုရည်ဟု ခေါ်ရသည်။

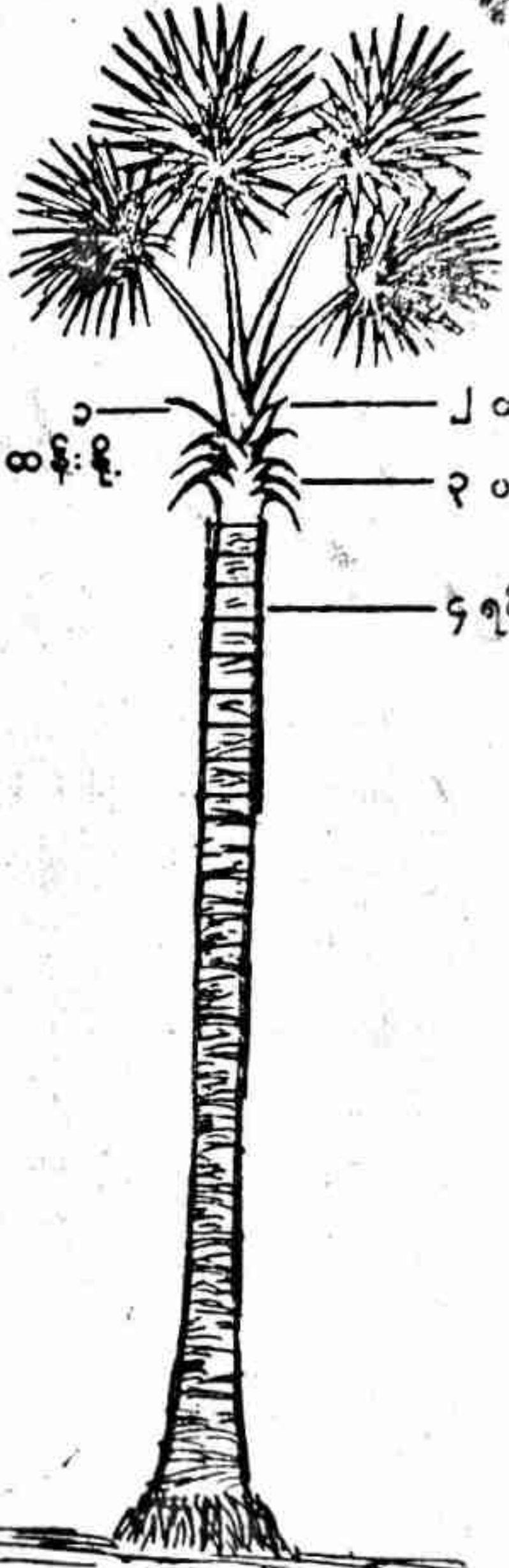
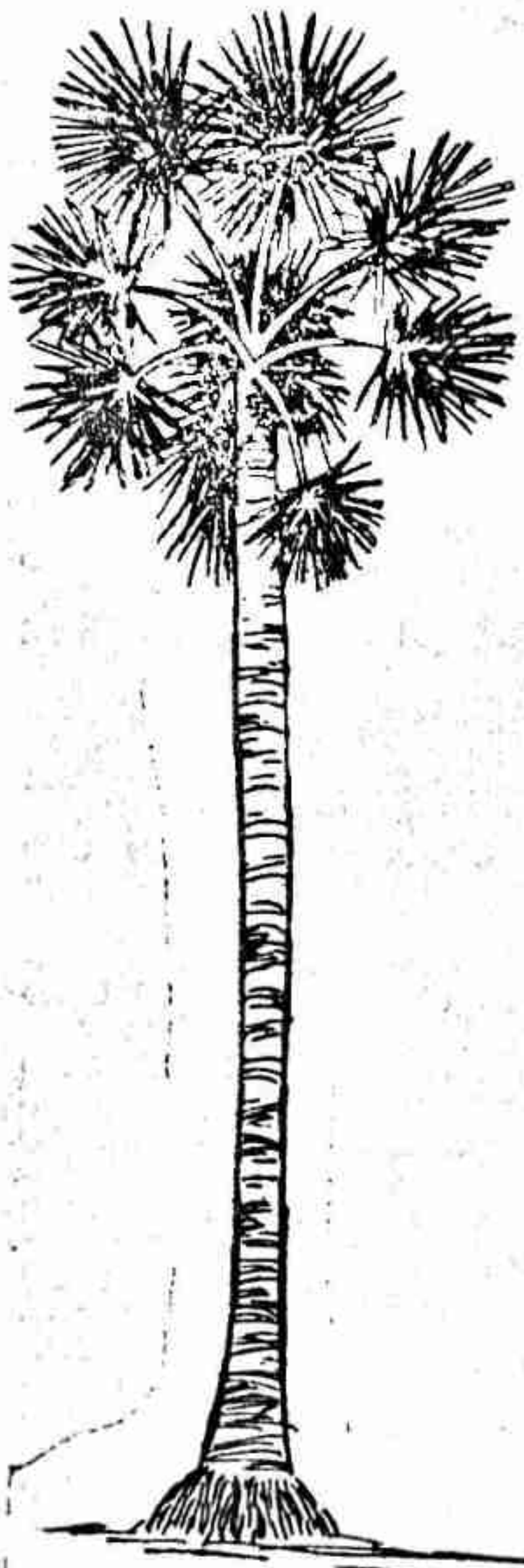
ထန်းဖိုပင်မှ ညှပ်ရည် ခံယူချိန်နှင့် ထန်းမပင်မှ သီးနှုရည် ခံယူချိန် မှာ တိုက်ဆိုင်နေလေသည်။ ထိုအချိန်ကို အလယ်သီးချိန်ဟု ခေါ်ကြ လေသည်။ ထန်းဖိုပင်မှညှပ်ရည်နှင့် ထန်းမပင်မှ သီးနှုရည်ကိုပေါင်းစပ် ကျိုချက်သောအခါ ထန်းလျက်ဖြူဆုပ်၊ သကာရည် စသည်တို့ရနိုင်၏။ အခြားထန်းရည်ဖြင့် ထိုပစ္စည်းများ ချက်၍မရဟုလည်း ဆိုကြသည်။



သီးရင့်ရည်

သီးရင့်ရည်ကို ကဆုန်လမှ စတင် ခံယူနိုင်၏။ ထန်းမပင်မှ ရင့်မာသော အသီးရင့်အခိုင်ညှာကို ဇောက်ခေါက်ခေါ် သံတူကလေးဖြင့် သီးလေးရက် ဆက်ကာခေါက်၍ ပြုပြင်ပြီးလျှင် ကဆုန်လတွင် လှီးဖြတ်၍ ထန်းရည် ခံယူ နိုင်ပြန်သည်။ သီးရင့်ထန်းကို အရည်ခံယူရသဖြင့် သီးရင့်ရည်ဟု ခေါ်သည်။ သီးရင့်ရည်သည် တော်သလင်းလ အထိ ခံယူရနိုင်လေသည်။

အပွက်ရည်နှင့် အတီရည်တို့သည် ထန်းပင် နှစ်မျိုးစလုံးမှ ထွက်သော်လည်း ထန်းပင်တိုင်းမှထွက်သဖြင့် အရနည်းသည်။ အပင် ၁၀၀ လျှင် ၁၅ ပင်မှ အပင် ၂၀၊ ၂၅ သာ ထွက်တတ်သည်။ အပွက်ရည်သည် သီတင်းကျွတ်နှင့် တန်ဆောင်မုန်း လတွင်၎င်း၊ အတီရည်သည် နတ်တော်နှင့် ပြာသိုလ များတွင်၎င်း ရသည်။ ထန်းခွံ ထန်းခိုင်မှ နောက်ဆုံး ပွက်ထလာသော အရည်ကို ခံယူရ၍ 'အပွက်ရည်' ဟု ခေါ်ပြီး ထန်းရည် ခန်းခြောက်နေသော ထန်းခွံ ထန်းခိုင်ကို ထန်းရည် ရစေရန် တီထွင် ကြိုးစား လှီးဖြတ် ခံယူရသောကြောင့် အတီရည် ဟု ခေါ်ကြသည်ဟုလည်း ပြောစမှတ်ရှိကြလေသည်။ အပွက်ရည်နှင့် အတီရည်ကို ထန်းလုပ်သားတို့ များစွာ အားမထားကြပေ။



မပြင်ရသေးသော ထန်းဖိုပင်

ပြင်ပြီး ထန်းဖိုပင်

ထန်းပြင်ချိန်

ထန်းဖိုပင်များမှ ထန်းရည်များ ခံယူမည် ဆိုလျှင် ရှေးဦးစွာ ထန်းနှိုခိုင်များကို ကာကွယ် တားဆီးနေသော ထန်းလက် ထန်းရွက် များကို ဖယ်ယွား ရှင်းလင်းရ၏။ ဤအချိန်ကို 'ထန်းပြင်ချိန်' ဟု ခေါ်သည်။ ထန်းပြင်ချိန်တွင် အသုံးပြုရသော ကိရိယာများတွင် ရင်းထောင်၊ ရင်းဆွဲ၊ ကလိုင်၊ ညှပ်၊ မြူအိုး၊ လက်ကိုင်တုတ်) စသဖြင့် အခေါ်အဝေါ် အသီးသီး ရှိလေသည်။

ရင်းထောင်ကား ထန်းတက်ရာတွင် မရှိလျှင်မဖြစ်သော လှေကား ဖြစ်သည်။ ထန်းပင်ရင်းမှ စတင်၍ ထောင်ထားရသော ဝါးလှေကား ဖြစ်သဖြင့် ရင်းထောင်ဟု ခေါ်သည်။

ရင်းထောင်တို့သည် အတောင် ၂၀ (ပေ ၃၀) ခန့်ထိ ရှည်ကြသည်။ ရင်းထောင်တွင် လှေကားထစ်ပေါင်း ၂၅ ထစ် အထိ တပ်ဆင် တတ် ကြ၏။ ထို့ထက် လျော့၍လည်း တပ်ဆင်ကြသည်။ လှေကားထစ် များ၏ တခုနှင့်တခု အကွာအဝေးမှာ တပေမျှရှိသည်။ အကျယ်မှာ သုံးလက်မခန့် ရှိပေသည်။ လှေကား ခြေနှင်းတုံး၏ထူမှာ လက်မဝက် ခန့် ရှိရ၏။

လှေကား ခြေနှင်းတုံး များကို ပေါ့ပါး၍ ပျဉ်းတံ့သော ဇီးသား၊ ဖလံသားတို့ဖြင့် ပြုလုပ်လေ့ ရှိ၏။ ယခုအခါတွင်ကား အလွယ်တကူ ရရှိသော တည်သား ဒဟပ်သားတို့နှင့်လည်း ပြုလုပ် လာကြပြီ ဖြစ် သည်။ ရင်းထောင် ပြုလုပ်ရာတွင် ခြေနှင်းတုံးကို ဝါးတိုင်တွင် ခုတ် ထစ်၍ မြှုပ်ထားပြီး အပေါ်မှ ကပ်ဖုံး ဝါးခြမ်းဖြင့် ထပ်၍ဖုံးသည်။ ထို့နောက် အလွန်ခိုင်မာသော ထန်းလျှော်ဖြင့် တင်းကျပ်အောင် စည်းနှောင်ရလေသည်။

ရင်းထောင်များ၏ အရှည်မှာ ပုံသေမရှိပေ။ မိမိ ထန်းပင်၏ အရှည်ကို ကြည့်၍ လိုက်အောင် ပြုလုပ်ကြ၏။ ဥပမာ ပျမ်းမျှ

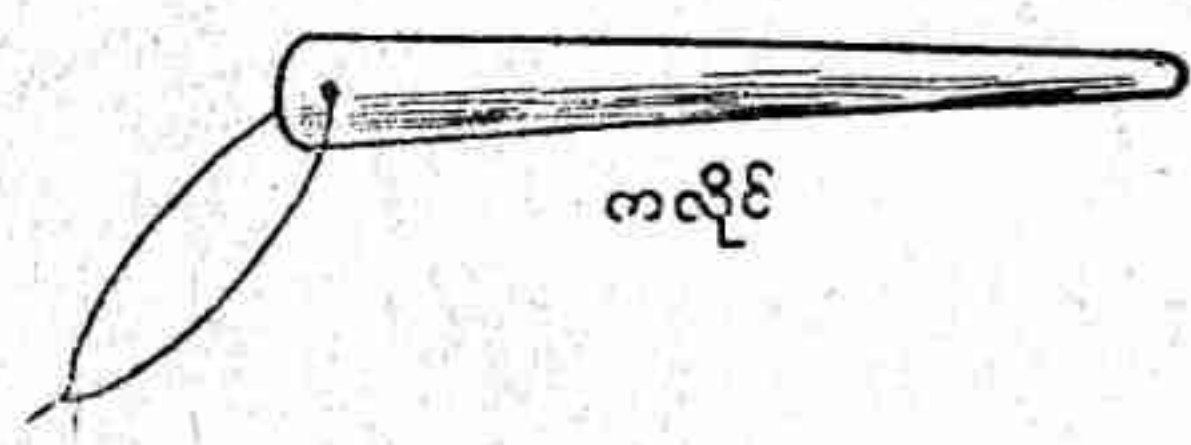


ရင်းထောင် ထောင်၍ ထန်းတက်ရန် ဖြစ်နေသော ထန်းသမားကြီး

အတောင် ၃၀ မြင့်သော ထန်းပင်များကို တက်နေရသူ ဆိုလျှင်
 အတောင် ၂၀ မြင့်သော ရင်းထောင်ကို လုပ်ရ၍ ရင်းထောင်၏
 အထက်နေရာ၌ ရင်းဆွဲကိုအသေဆွဲထားရသည်။ အတောင် ၄၀ ကျော်
 ၅၀ ထိမြင့်သော ထန်းတော၌ အထက်မှ ရင်းဆွဲကို ရှည်လျားစွာဖြင့်
 အောက်မှ ရင်းထောင်နှင့် ထိသည်အထိ တပ်ဆင် ဆွဲချထားရတော့
 သည်။

ရင်းထောင်များကို ထန်းပင်ရင်းတွင်ကပ်၍ ထောင်ကာတက်ရ၏။
 ထိုသို့ တက်သောအခါ ရင်းထောင် အလယ်တွင် တနေရာ၊ အဖျား
 တွင်တနေရာ၊ ထန်းပင်နှင့် ကပ်ပြီး ကြိုးဖြင့် ချည်နှောင်ထားရသည်။
 ရင်းထောင် ပြိုလဲ၍ ကျသွားခြင်းမှ ကာကွယ်ရန် ဖြစ်လေသည်။

ရင်းဆွဲဆိုသည်မှာ ထန်းပင်တွင်အမြဲကပ်ဆွဲထားရသော လှေကား
 ပင် ဖြစ်လေသည်။ ထန်းပင်၏ ထိပ်ဖျားတွင် အဖျားပိုင်းမှအောက်ရှိ
 ရင်းထောင်နှင့် ဆက်မိသည်အထိ အမြဲတမ်း ချိတ်ဆွဲ ထားရခြင်း
 ကြောင့် ရင်းဆွဲဟု ခေါ်ရလေသည်။ ရင်းဆွဲများ ဖွဲ့စည်း တည်
 ဆောက်ပုံမှာ ရင်းထောင် ကဲ့သို့ပင် ဖြစ်ပေသည်။



ကလိုင်

ကလိုင်

ယင်းသည် လုံးပတ် လက်မောင်းခန့် ရှိပြီး တလံမျှအရှည်ရှိသော
 အဆစ်စိပ် ဝါးရင်းတုတ် တချောင်းပင် ဖြစ်သည်။ ကလိုင်လုပ်ရာတွင်
 သုံးရန် အခေါင်း ကျဉ်းပြီး အဆစ်စိပ်သော ကြခတ် ဝါးမျိုး၊ ဝါးယား

ဝါးမျိုးများ ကိုသာ ရွေးချယ်ပြီး အသုံးပြုရသည်။ ဤသို့သော ဝါးမျိုးမှသာ လူတို့ကိုယ်၏ အလေးချိန်ကို ခံနိုင်မည်ဖြစ်၍ ပင်တည်း။

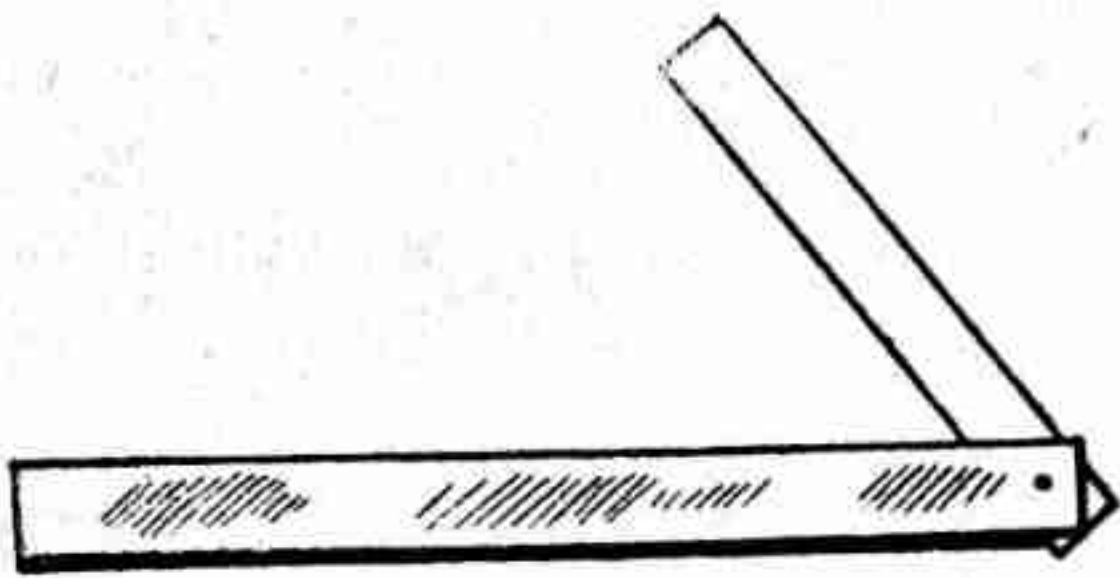
ကလိုင်၏ အရင်းပိုင်းကို တိတိ ဖြတ်ပိုင်းထားပြီး အပ်နုဖားပေါက်ကဲ့သို့ အပေါက်ဖောက်ရ၏။ ထိုအပေါက်တွင် ကြိုးသွင်း၍ ထွာဆိုင်ခန့်ကြိုးကွင်းတခု တပ်ဆင်ရသည်။ ဤကြိုးကွင်းသည် ကလိုင်ကို ထန်းလုပ်သား၏ လက်မောင်းတွင် ချိန်ဆွဲ၍ ထန်းပင်ပေါ် သို့ယူသွားရန် ဖြစ်သည်။ အချို့ကမူကား ထန်းလုပ်သား၏ ဓားအိမ် လုပ်ထားသော 'ဓားမချပ်' မှ မြှူအိုးများ ချိတ်ဆွဲသည့် သံချိတ်တွင်လည်း ချိတ်ဆွဲ သွားကြ၏။ ယင်းသံချိတ်ကို 'ကျီးခြေ' ဟု ခေါ်လေသည်။

ကလိုင်၏ အဖျားပိုင်းကိုမူ အနည်းငယ် ချွန်၍ထားရ၏။ ထန်းလုပ်သားသည် ထန်းပင်ပေါ်သို့ ရောက်သောအခါ ထန်းနှို့ ထန်းခိုင်ကို ဖုံးကွယ်နေသော ထန်းလက်များကို ခွဲချ၊ လှီးချ၊ နင်းချ ပြီးသောအခါ၌ ကလိုင် ဝါးတုတ်ဖြင့် ကျန်သော ထန်းလက်များ၏အကြားသို့ ထိုးထည့်၍ ကလန်ထားရ၏။

ထိုသို့ ကလန်ထားသော ကလိုင် တုတ်ပေါ်တွင် ထိုင်၍ ထန်းနှို့များကို လှီးယူခြင်း၊ ထန်းရည် ခံယူခြင်း၊ ပြုပြင်ခြင်း လုပ်ရပေသည်။

ညှပ်

ညှပ်သည် မြန်မာ မီးဖိုချောင်များတွင် သုံးရသော မီးညှပ်နှင့် ခပ်ဆင်ဆင် တူ၏။ အသွားမရှိသော ကွမ်းညှပ်နှင့်လည်း တူသည်။ ညှပ်ကို သစ်သား တမျိုးမျိုးဖြင့် ပြုလုပ်ထားရာ တဖက်ကို အဖြောင့်ထား၍ တဖက်ကို ကော့လှန်၍ ထားရ၏။ ညှပ်တံ တဖက်စီ၏ ထိပ်ဖျားကို ပူးထားလျက် ကြိမ်ကို ခွေထိုး၍၎င်း၊ သံနန်းကြိုး သို့မဟုတ် ထန်းလျှော်ကို ခွေထိုး၍၎င်း၊ ပတ္တာသဖွယ် လှုပ်ယှားနိုင်ရန် ချည်နှောင်ထားရသည်။



ထန်းညှပ်

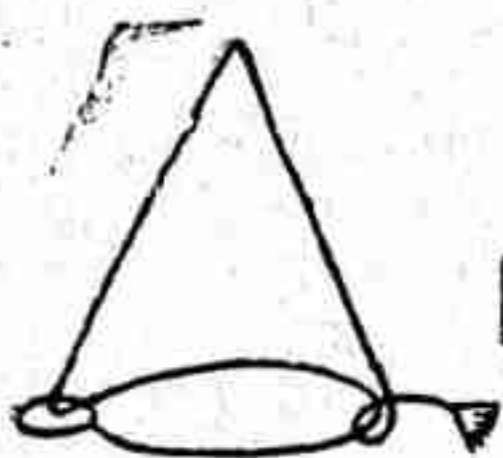
ဖြောင့်ထားသော ညှပ်တံ ဖက်မှ အရှည်မှာ နှစ်တောင်ခန့် ရှိပြီး ကော့လှန်ထားသောညှပ်တံ၏ အရှည်မှာကား တတောင်ထွာခန့်ရှိ၏။ လုံးပတ်အကျယ်မှာမူ ကျပ်လုံးခန့်စီ ရှိပြီးလျှင် အတိုင်းဖက် ညှပ်ပြားကိုမူ အပြား လုပ်ထားရ၏။ ဤသို့ပြုလုပ်ထားခြင်းမှာ ထန်းနှံများကို ညှပ်ရန် ဖြစ်ပေသည်။ အများအားဖြင့် ညှပ်ကို ဇီးသားဖြင့် လုပ်ကြလေသည်။

လက်ကိုင်တုတ်

လက်ကိုင်တုတ်သည် ဗိလတ်ရည်ပုလင်းနှင့် ပုံတူ၏။ သစ်သားလက်ရိုက်တုတ် လက်ကိုင်သည့် နေရာတွင် သေး၍ အဖျားဖက်တွင် ကြိုး၏။ လုံးပတ်မှာ လက်ကောက်ဝတ်ခန့် ရှိ၏။ အရှည်မှာ တောင်ဆုပ်ခန့် ရှိကြ၏။ ယင်းတို့ကို ထန်းပင်ပေါ် သို့ယူသွားနိုင်ရန် တတောင်ခန့်ရှိ ကြိုးဖြင့် ကွင်း လုပ်ထားပေသည်။

မြေအိုး

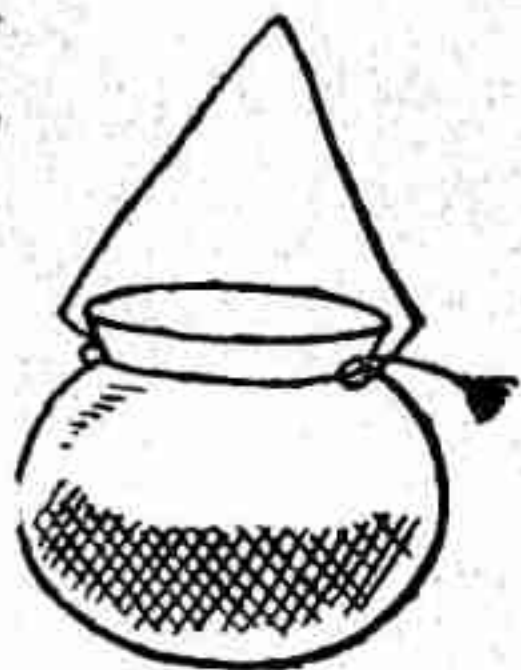
ထန်းပင်ပေါ်တွင် ထန်းရည် ခံယူသော မြေအိုးကလေး ဖြစ်သည်။ အချို့ အောက်ရပ်ဒေသတွင် ဝါးကျည်ထောက်ကိုလည်း သုံး



မြူအိုးကို ချည်ရန် အသင့်ဖြစ်သောကြီး



မြူအိုး



ကြီးချည်ပြီး မြူအိုး

ကြသည်။ မြူအိုးကို ထန်းရည် မခံယူမီ မီးကင်ရသည်။ ထိုသို့ ပြုလုပ်ပါမှ ထန်းရည် အချဉ်မပေါက်ဘဲ ရှိသည်။ မြူအိုး လည်ပင်းတွင် ကြိုးကွင်း ချည်ထားရ၏။

ထန်းလုပ်သား တဦး၏ ကိရိယာများတွင် ယင်းတို့အပြင်ထန်းလှီးစားနှင့် ဓားစူး၊ ဇောက်ခေါက် ခေါ် သံတူစသည်များလည်းပါရှိရသေးသည်။ ဓားမှာ အထူးထက်လှသည်။ ဓားတုံးလျှင် ထန်းနှိုခိုင် လှီးရာ၌ အရည်နည်းတတ်၏။

ထန်းပင်တွင် ထန်းလက်များသည် အုန်းလက်များကဲ့သို့ တပြင်

တည်း ပင်စည်တွင် ကပ်၍ ထွက်လာကြသည်မဟုတ်၊ ဝက်ခွသဏ္ဍာန် ကဲ့သို့ ထန်းပင်လုံးကို ခွ၍ထွက်လာကြ၏။ ထန်းလက်များ၏ အောက် ခြေအရင်းပိုင်းသည် ထန်းပင်စည်ကို ပတ်ခွများဖြင့်ခွထားလေသည်။

တပို့တံလ ထန်းဖိုဦး ရာသီသို့ ရောက်သော အခါတွင် ထန်း လုပ် သားသည် ဖော်ပြပါ ထန်းကိရိယာ စုံလင်စွာဖြင့် ထန်းဖိုပင်ပေါ်သို့ တက်ရ၏။ ထန်းပင်ပေါ်သို့ ရောက်သောအခါ ထန်းနှို့ ထန်းခိုင်များ အား ဖုံးကွယ်နေသော ထန်းလက်များ၏ အခြေမှ 'ပတ်ခွ' များကို 'ကလိုင်' ခေါ် တုတ်ဖြင့် ထိုး၍ ခွါချရ၏။ ကလိုင်ကို ထန်းလက်၏ အရင်းမှ ပတ်ခွကြားထဲသို့ ထိုးထည့်၍ ခြေဖြင့် နင်းချသောအခါ ထန်းလက်များ ကွာကျကုန်လေသည်။ ထန်းလက်၏အရင်းကို ကလိုင် ထိုးသွင်းပြီး ကလိုင်ကို၎င်း၊ ထန်းလက်ပေါ်သို့၎င်း ခြေဖြင့်နင်းချခြင်း ဖြစ်သည်။

ထန်းပင်၏ လေးဖက်လေးတန်မှ ထန်းနှို့ကို ကွယ်နေသော ထန်း လက်များ ပတ်ခွများကို ခွါချပြီးသောအခါတွင် ထန်းလုပ်သားသည် ထန်းပြင်ရတော့၏။ ထန်းပြင်သည် ဆိုခြင်းမှာ ထန်းရည် ထွက်နိုင် မည့် ထန်းနှို့ခိုင်ကို လှီးဖြတ် ပြင်ဆင်ရခြင်း ဖြစ်သည်။

ထန်းလုပ်သားသည် ကလိုင်ကို ထန်းပတ်ခွများ အကြားသို့ ထိုး ထည့်၍ ကလန်ပြီး လှူထိုင်၍ ရစေရန် ပြုလုပ်ရ၏။ ထို့နောက် ထန်း လုပ်သားတို့၏ ဘာသာဘာဝ သီချင်း တကြော်ကြော်ဖြင့် ထန်းနှို့ ထန်းခိုင်တို့ကို ပြင်ရတော့သည်။

ထန်းလုပ်သားသည် ပေါ်ထွက်လာသော ထန်းနှို့ခိုင်များမှ အရည် ထွက် ကောင်းမည်ဟု ထင်ရသော ထန်းနှို့ခိုင်ကြီးများကို ရွေးပြီး လျှင် အတွင်းသား ထန်းနှို့ နုနုကလေးများ ပေါ်လာသည်အထိ ထန်းနှို့ခွံကို သာသာယာယာ ဓားဦးချွန်ဖြင့် လှီးဖြတ် ရလေသည်။ လှီးရန် မလိုဟုယူဆသော ထန်းနှို့ခိုင်များကို ခုတ်ချ လိုက်ရ၏။

ထန်းနှံခိုင်ကို လှီးရာတွင် လူတိုင်း လှီး၍မရပေ။ ထန်းပင်တပင်ကို ကိုင်နေကျလူ မကိုင်ဘဲ လူပြောင်း၍လှီးလျှင်ပင် ထန်းရည် အထွက် နည်း သွားတတ်သည်ဟု ဆိုလေသည်။

ဤသို့ လှီးရာတွင် အတွင်းသား ထန်းနှံ နုနုကလေးများကို ဓား ထိသွားပါက ထန်းနှံနာ၍ ထန်းရည် မလိုက်တော့ဘဲ ထန်းပျက်သွား တတ်ပေသည်။

ထို့ကြောင့် ထန်းပြင်ရာတွင် အလွန် ပညာသား ပါသည်ဟု ဆိုရ လေသည်။ ထန်းပြင်ရာတွင် ထန်းနှံခိုင် ကလေးကို ကြည့်၍ အချိန် တန်ပြီ အချိန်လွန်နေပြီကို အကဲခတ်ရသော ပညာကို ဆိုလိုသည်။ ထန်းနှံခိုင်မှ ထန်းနှံစ ကလေး၏ အဖျားတွင် ပွင့်အာရန် အစို့ကလေး ထွက်စပြုနေချိန် ဖြစ်ရမည်။ ထိုအစို့ကလေးပြုထွက်၍ တလက်မ၏ ၃ အရွယ်သို့ ရောက်ရှိလာချိန်သည် ထန်းပြင်ရန် အကောင်းဆုံး ကာလပင်တည်း။

ထိုအစို့ ရှည်မှ ပြင်လျှင်၎င်း၊ အစို့ကလေး ပြုထွက် မလာမီ ပြင် လျှင်၎င်း ထန်းရည်ထွက် ဆုတ်ယုတ်ပြီး ထန်းရည်ထွက် မကောင်းဘဲ ရှိတတ်ပေသည်။

ထန်းနှံ နုနုကလေး၏ အပြင်မှ ထန်းနှံခိုင်ကို အသာအယာလှီး၍ ခွါပြီးသောအခါတွင် ထန်းပင်မှ 'ထန်းဖူးတိုင်' ပေါ်ထွက်ခါစ ရှက်နု ကလေးဖြင့် ထန်းနှံကို ညင်သာစွာ စည်းနှောင် ပေးရ၏။ ထန်းရှက် စိမ်းစိမ်း နုနု ကလေးသည် အလွန် နူးညံ့ ပျော့ပြောင်းသည် ဖြစ်၍ ထန်းနှံ နုနုကလေးကို စည်းနှောင်ရန် အသင့်တော်ဆုံးဖြစ်လေသည်။ ထန်းရှက်နုကလေးကို ထက်ခြမ်း ခွဲ၍ လျှော်အဖြစ် အသုံးပြုပြီးလျှင် ထန်းနှံ နုနုကလေးကို တကွင်းစီ တလက်မခန့် အကွာအဝေး ပြင် သိမ်မွေ့စွာ စည်းနှောင် ရလေသည်။ ထိုအခါ၌ ထန်းနှံ ပွန်းပဲ့ခြင်း၊ ကြေခြင်း၊ နာခြင်း မဖြစ်စေရချေ။

ထိုကဲ့သို့ ပြင်ဆင်ထား၍ လေးရက်ခန့် ရှိသောအခါတွင် ကျပ်စည်းထားသော ထန်းနှံ နုကလေး၏ သုံးပိုင်း နှစ်ပိုင်းကို ချန်ထား၍ အဖျားပိုင်းကို ဓားဖြင့် လှီးချ လိုက်ရတော့သည်။ ထို့နောက် ထန်းနှံ နုကလေးကို နံနက်တကြိမ် ညနေတကြိမ် ထိပ်ဖျားမှ ထပ်၍လှီးပေးရသည်။ ထိုသို့ လှီးပေး၍ ငါးရက်မြောက် နေ့တွင် မျက်ရည်စို့လာ၏။ (ထန်းရည် စတင်၍ စို့ထွက်လာခြင်းကို ဆိုသည်။)

ဤတွင် ထန်းနှံမှ ထန်းရည် လိုက်လာပုံကို ကြည့်၍ မှုအိုးဆွဲပေးပြီး ထန်းရည် ခံရ၏။ အချို့ ထန်းနှံများသည် သုံးလေးရက် ရလျှင် အရည် ကောင်းကောင်း လိုက်ပေ၏။ အချို့ကား တပတ်ခန့် ကြာမှ အရည် လိုက်လေသည်။ ထိုသို့ ထန်းနှံကို လှီးရာ၌ နံနက် ည မှန်မှန်ပင် ထန်းပင်သို့ တက်၍ လှီးရသည်။ တရက်မျှ အလှီး ပျက်လျှင်လည်း ထန်းရည်ထွက် လျော့တတ်ပြန်၏။

ညှပ်ရည်ဆင်းချိန်

ထန်းဖိုဦးရာသီ ကုန်သော် ညှပ်ရာသီသို့ ရောက်လာသည်။ ထန်းဖိုပင်၏ အောက် လေးရွက်ဆိုင်မှ ထန်းနှံနု (လုံးရစ်ခိုင်) များမှထန်းရည်များ ခံယူ ပြီးပေပြီ။ တပေါင်းလသည် ညှပ်ရာသီပင် ဖြစ်ပေ၏။

ညှပ်ခိုင်ခေါ် ထန်းနှံခိုင် များသည် တန်ဆောင်မုန်းလတွင် ထန်းဖိုပင် အထက်ရွက်ဆိုင်မှ ထွက်လာကြသည်။ တပေါင်းလတွင်ကား ညှပ်ခိုင်မှ ထန်းနှံချောင်းကြီးများ ရင့်ထွားလာကြ၍ ငါးမူးလုံးမှ ကျပ်လုံးထိ ကြီးမား လာကြပေပြီ။

ထန်းနှံချောင်းများတွင် ဝါဖန်ဖန် အပွင့်များပင် ပွင့်စ ပြုနေပြီ ဖြစ်၏။ ထန်းနှံပွင့် နံ့သည် တလှိုင်လှိုင် မွှေးနေ လေတော့သည်။ ဤအချိန်ကား ညှပ်ရည် ယူရန် ထန်းပြင်ဖို့ အချိန်ပင်တည်း။

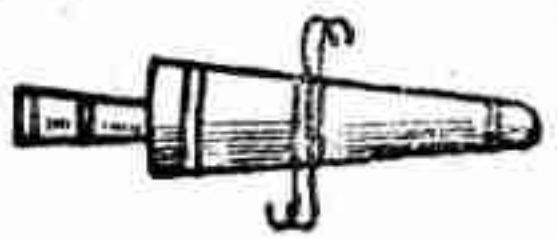
ညှပ်ပြင်ရာတွင် အထက်ဖော်ပြခဲ့သော ညှပ် သို့မဟုတ် လက်ကိုင်
 တုတ် တခုခုဖြင့် ပြုလုပ်ရလေ၏။ ယခုအခါတွင် ထန်းနှံခိုင်ပတ်လည်
 မှ ထန်းလက် ထန်းပတ်ခွဲများကို ရှင်းရန် မလိုတော့ပေ။ တပို့တို့
 တုန်းက ထန်းဖိုဦး ရာသီ၌ ရှင်းခဲ့ပြီးဖြစ်၍ ထန်းနှံခိုင်များ ပတ်လည်
 တွင် သပ်ရပ် ရှင်းလင်းပြီး ဖြစ်၏။

ဤအခါတွင် ပထမဦးစွာ ရင့်မှည့်နေသော ထန်းနှံချောင်း
 ထန်းဖုံးခွဲများကို ဓားဦးချွန်ဖြင့် ဖွင့်လှစ် ခွါချလိုက်ရ ပေမည်။ ထ
 နှံခိုင် အသားများသာ ကျန်ရှိသောအခါ ထန်းနှံခိုင် ရင့်များကို
 ဖြင့် ညှပ်၍ နူးညံ့ ပျော့ပြောင်း လာစေရန် ပြုလုပ်ပေးရ၏။
 ကိရိယာကို မသုံးလိုပါက လက်ကိုင်တုတ် နှစ်ချောင်းဖြင့် ထန်းနှံ
 ကို အသာအယာ ရိုက်ခတ် ပေးရလေသည်။

ယခုအခါတွင် ကလိုင်ကို အသုံးချစရာ မလိုတော့ပေ။ ထန်းလုပ်
 သားသည် ထန်းနှံခိုင်ကြီး၏ အရင်းကို ခြေတဖက်ဖြင့် ချိတ်၍ ၎င်း၊
 ရင်း ဆွဲ လှေကားကို ခြေတဖက်ဖြင့် ချိတ်၍ ၎င်း အားပြုကာ ထန်း
 ပြင် နိုင်ပေသည်။

ထန်းလုပ်သားသည် နံနက် တကြိမ်၊ ညနေတကြိမ် ထန်းပင်ပေါ်
 တက်၍ ညှပ်ခိုင်မှ ထန်းနှံရင့်များကို ညှပ်ပေးရလေသည်။ လေးရက်
 ခန့်ရှိသောအခါ ထန်းနှံချောင်းများကို မြူအိုး အဝနှင့်တန်ရုံ အချင်း
 ငါးလက်မခန့်ရှိအောင် စုစည်းရ၏။ ထန်းနှံချောင်းများကို စုစုရုံးရုံး
 လှီးဖြတ်၍ ရစေရန်ဖြစ်သည်။ ထိုသို့ ထန်းနှံချောင်းများကို စုစည်းရာ
 တွင် ထန်းဖူးနှီးခေါ် ထန်းရွက်နု၏ အကြောသုံးလေးချောင်းကို လျှော
 အဖြစ်သုံး၍ စည်းရလေသည်။ ထို့နောက် ထန်းနှံအဖျားပိုင်းကို ဓား
 ဖြင့် လှီးဖြတ် ရတော့သည်။

ထန်းလုပ်သားသည် နံနက် တကြိမ်၊ ညနေ တကြိမ် ထန်းပင်
 ပေါ်တက်၍ ထန်းနှံခိုင်အဖျားကို လှီးရ၏။ ငါးရက်ခန့်ကြာ၍ ထန်း



ထန်းလှီးဓား

ထန်းလှီးဓားနှင့်
ဓားအိမ်

ကျီးခြေနှင့်တကွ
ဓားအိမ်တွင်ထည့်
သော ထန်းလှီးဓား

ရည် လိုက်လာသော အခါတွင် စည်းထားသော ထန်းနှို့ထုပ် တထုပ်လျှင် မြှူအိုး တလုံးကျစီဖြင့် ဆွဲချိတ်ရလေသည်။ ထိုသို့ပြုလုပ်ရာတွင် ထန်းနှို့ခိုင် တခိုင်လျှင် သုံးထုပ်ခန့်သာ စည်းရ၏။ ထန်းပင် တပင်လျှင် သုံးခိုင်လောက်သာ ပြင်ရ၏။ ကျန်သော ထန်းနှို့ခိုင်များ ကိုကား မလိုအပ်၍ ခုတ်ချ ပစ်ရတော့၏။

ထိုနောက် ည နံနက် မှန်မှန်ပင် ထန်းပင်ပေါ်သို့ တက်၍ ထန်းနှို့ခိုင်ကို ဆက်၍ လှီးရသည်။ ဤသို့ လှီးရာတွင် တကြိမ် လှီးသည်ကို တနပ်ဟု ခေါ်သည်။ အလှီးတော်သူ ထန်းလုပ်သား ဖြစ်ပါက ညှပ်စ တစသည် သုံးလကျော် လှီးရ၏။ ထန်းရည် သုံးလဆက်တိုက်ရသည် ကို ဆိုလိုပေသည်။

ထိုသို့ဖြင့် ညှပ်ကို အသုံးပြုပြီးလျှင် ထန်းနှို့ခိုင်မှ ထန်းရည် ရစေ ရန် ပြုပြင်ပေးရသဖြင့် ညှပ်ခိုင်ဟု ခေါ်လေ့ရှိ၏။ ညှပ်၍ရသော ထန်းရည်ကိုလည်း ညှပ်ရည်ဟု ခေါ်ကြ၏။ ညှပ်ရည်ရသော ကာလကို လည်း ညှပ်ရာသီ ညှပ်ကာလ စသဖြင့် ထန်းလုပ်သားကြီးများ ခေါ်ဝေါ် သုံးစွဲလေ့ ရှိကြပေသည်။

ထန်းဖိုပင်မှညှပ်ရာသီကား ထန်းမပင်မှ သီးနှုရာသီနှင့်တချိန်တည်း ဖြစ်လေသည်။ ထို့ကြောင့် ညှပ်ရည်နှင့်သီးနှုရည်တို့ကို စုပေါင်းပြီး ကျိုချက် လေ့ရှိကြလေသည်။ ဤရာသီ ထန်းဖိုထန်းမ စုပေါင်း၍ ထန်းရည် ခံပြီး ကျိုချက်သည်ကို 'အလယ်သီး' ဟုလည်း ခေါ်ကြလေသည်။

ထန်းမပင်နှင့် ထန်းရည်

ထန်းမပင်၏ ထန်းသီးမှ သီးနှုနှင့် သီးရင့်အဖြစ် ထန်းရည် ရရှိခြင်းကို ဖော်ပြခဲ့ပြီး ဖြစ်သည်။

ထန်းသီးခိုင်များသည် ထန်းမပင်မှ နုတ်တော်လတွင် ထွက်ပွားလာကြလေသည်။ ထန်းမပင်သည် သန်စွမ်းလျှင် သန်စွမ်း သလိုပင် ထန်းသီးခိုင် ၁၀ ခိုင်မှ အခိုင် ၂၀ အထိ ထွက်လေ့ ရှိသည်။ ယင်းမှာ သီးစား ထန်းမပင်မှ ဖြစ်ပေသည်။

အရည် ခံယူသော ထန်းမပင်မှကား ထန်းသီးခိုင်များသည် ငါးခိုင်မှ ၁၀ ခိုင်အထိ ထွက်လာတတ်ကြ ပေသည်။ အရည်ခံ ထန်းမပင်သည် သီးစား ထန်းမပင်ထက် သီးထွက် နည်းလေသည်။

ထန်းသီးခိုင် တခိုင်လျှင် ထန်းသီး ၁၅ လုံးမှ အလုံး ၂၀ ထိ ပါရှိသည်ကို ချောရ၏။ ထန်းသီး တလုံးလျှင် အစေ့အိမ် သုံးအိမ် ပါရှိခြင်း ဖြစ်သည်။ ထန်းသီး တလုံး၏ အကြီးဆုံး ပမာဏအရွယ်မှာ ခြောက်လက်မခန့်ထိကြီးနိုင်သည်။ ထန်းအုန်းနက်သီး မျိုးသည် အခွံအနက်ရောင် ရှိပြီး အကြီးဆုံးမျိုး ဖြစ်လေသည်။

ထန်းသီးများတွင် အဖြူနှင့် အနက်ရောင် နှစ်မျိုး ရှိသော်လည်း အရသာ ကွဲပြားခြင်း မရှိလှပေ။ ထန်းရည်ရရှိသော စံချိန်လည်း ထူးခြားမှုမရှိဟု ဆိုပေသည်။

ထန်းဖိုပင်မှ ထန်းရည် နှစ်ချိန်ခွဲ၍ ခံယူရသလိုပင် ထန်းမပင်မှ လည်း ထန်းရည် နှစ်ချိန်ခွဲ၍ ခံရပေသည်။

သီးနှု

ထန်းဖိုပင်ဖြစ်စေ၊ ထန်းမပင် ဖြစ်စေ၊ ထန်းရွက်များ ထွက်သော အခါ၌ လေးရွက်ဆိုင်ပြီး တရစ်ကျ ထွက်လေ့ရှိ၏။ ထန်းရွက်၏

အောက်အရစ် ထန်းရွက် လေးရွက်ဆိုင် ကြားမှ နတ်တော်လတွင် ထွက်လာသော ထန်းသီးများကို သီးနှု အဖြစ် သတ်မှတ်၍ အရည် ခံယူရလေသည်။ သီးနှုရည် စတင် ခံယူရသောအချိန်မှာ တပေါင်းလ ဖြစ်လေသည်။

သီးနှု ရာသီမှာ တပေါင်းလတွင် အစပြု၍ နယုန်လ လောက်တွင် ရာသီချိန် ကုန်ဆုံးလေသည်။

ထန်းလုပ်သားသည် တပေါင်းလတွင် ထန်းမပင်သို့ တက်၍ သီးနှု ရည် ခံယူမည့် ထန်းသီးနှု အခိုင် ညှာရင်းကို ဇောက်ခေါက်ခေါ် သံတူ ကလေးဖြင့် နံနက်တကြိမ် ညနေတကြိမ် ခပ်နာနာ ထုပေးရ လေ သည်။ ဤသို့ ပြုရာတွင် ထန်းပင်မှ ထန်းသီး ကြီးထွားမှုကိုသာ အားပေးနေပါက ထန်းရည်ထွက် နည်းမည်ဖြစ်၍ ထန်းသီးနှင့် ထန်း ခိုင် ဆက်သွယ်နေသော ညှာကြောကလေးများ နာနေပြီး ထန်းသီး ကြီးထွား ဖွံ့ဖြိုးမှု ရှိမည် မဟုတ်ပေ။

နောက်မှ ထန်းသီးခိုင်၏ ထိပ်ဖျားမှစ၍ ထန်းလှီးဓားဖြင့် ပါးပါး လှီးပေးပြီး ထန်းရည်ကို ခံယူ ရရှိလေသည်။ ထိုသို့လှီးရာ၌ နံနက် တွင် ပါးပါး အလွှာတချပ်၊ ညနေတွင် ပါးပါး အလွှာတချပ်စီ လှီးရ လေသည်။

သီးရင့်

အထက်တန်း ရွက်လေးရွက်ဆိုင် တရစ် အကြားမှ ထွက်လာ သော ထန်းသီးများကို သီးရင့် ထန်းရည် ရာသီအတွက် သတ်မှတ်၍ ထားရ၏။ ထန်းသီးများ ရင့်လာသောအခါတွင် အထက်ပါ အတိုင်း ထန်းသီးခိုင်၏ အညှာကို ဇောက်ခေါက်ဖြင့် ခေါက်၍ ပြုပြင်ပေးပြီး နောက် ကဆုန်လမှစတင်၍ ထန်းသီးခိုင် အညှာမှထန်းရည်ကို စတင် ခံယူရ လေသည်။

ယင်းသီးရင့် ထန်းရည်သည် တော်သလင်းနှင့် သီတင်းကျွတ်လ
အထိပင် စားသုံး ခံယူနိုင်လေသည်။ သီးရင့်ရည်များ ခံယူ၍ ထန်း
ရည်များ အထွက်နည်းလာစ ပြုသောအခါတွင် ထန်းသီးခိုင်ကြီးကို
ထန်းပင်နှင့် တအားလှ၍ ရိုက်ပေးရ လေသည်။ ထိုသို့ ရိုက်ပေးမှ
အရည် လှိုင်လှိုင် ထပ်၍ ထွက်လာတတ်ပြန်သည်။

ထန်းဖိုထက် ထန်းမပင်က ပိုပြီး ထန်းရည် ရသလိုပင် ထန်းမပင်
တွင်လည်း သီးနှုထက် သီးရင့်က ပို၍အရည်ရမြဲ ဖြစ်လေသည်။ သီးနှု
ရည်ကို တပေါင်းလမှ နယုန်လထိသာရ၍ သီးရင့်ရည်ကို ကဆုန်လမှ
သီတင်းကျွတ်လထိ ငါးလခန့် လှီးဖြတ် ခံယူရပေသည်။

ဤနေရာတွင် သီးနှုမှ ထန်းရည်ကို လှီးဖြတ် ခံယူခြင်း ဆိုရာ၌
ထန်းသီးနှု ကလေးများသည် ထန်းသီးခိုင် ရိုးတံ၌ ဖုထစ်၍ သီးနေရာ
ထန်းသီးနှုရိုးတံ တခိုင်လုံးကို ထိပ်ဖျားမှ လှီးဖြတ်၍ အရည် ခံယူခြင်း
ဖြစ်သည်။

သီးရင့်ကို လှီးခြင်း ဆိုရာတွင်လည်း ထန်းသီးများ သီးသော
အညှာရိုးတံကိုသာ လှီးခြင်းဖြစ်သည်။ ထိုသို့ ရိုးတံကို လှီးပြီး ထန်း
ရည်ကိုခံယူပြီးနောက် လှီးစရာ ထန်းစကုန်သွားတိုင်း ထန်းသီးများကို
တလုံးစီ ချွေ ပေးသွားရလေသည်။

အခန်း ၇

ထန်းရည်ထွက်ပစ္စည်း

ထန်းရည်တွင် ထန်းရည်ချို၊ ထန်းရည်ခါး ဟူ၍ နှစ်မျိုးရှိသည်။ ထန်းပင်မှ ရယူပြီးစ အရည်ကို ထန်းရည်ချိုဟု ခေါ်၍ ထန်းလုပ်သားတို့က ထန်းရည်ချိုကို တမင် ပြုပြင်ဖောက်လုပ်ထားသော အရည်ကို ထန်းရည်ခါးဟု ခေါ်သည်။

ထန်းရည်ချို၌ ဆက်ကရင်းခေါ် သကြားဓာတ် အပြည့်အဝပါသည်ဟု ဆို၏။ ယင်းဓာတ်သည် ခွန်အားကို ဖြစ်စေနိုင်သည်။ ထန်းရည်ချိုကို လတ်လတ်ဆတ်ဆတ် သောက်ပါက ဆီးမှန် လေမှန်၍ ကျန်းမာစေသည်ဟု အဆိုရှိကြပြီး ကလေး လူကြီး မိန်းမများသာမက အချို့ ရဟန်းတော်များပင် ဆေးဝါးအမှတ်ဖြင့် သောက်လေ့ရှိကြသည်။ ထန်းရည်ချိုဖြင့် ထန်းရည်မှန်လုတ်ဆောင်း၊ ရှလကာရည်၊ ထန်းလျက်၊ တင်လဲရည်၊ သကာရည်တို့ ပြုလုပ်နိုင်သည်။

ထန်းရည်ခါးသည် မူးယစ်စေတတ်၍ သေရည်အမျိုးဝင်ဖြစ်သည်။

ထန်းရည်မှန်လုတ်ဆောင်း

အညာဒေသရှိ မြို့ရွာအချို့တို့တွင် မှန်လုတ်ဆောင်းကို ထန်းရည်ချိုဖြင့် ပြုလုပ်စားသုံးကြသည်။ ဈေး၌ရောင်းချကြရာတွင်လည်း ထန်းရည်ချို မှန်လုတ်ဆောင်း ပြုလုပ်ရောင်းကြ၏။ ထိုသို့ ပြုလုပ်ရာတွင် ထန်းရည်ချိုကို ပွက်ပွက်ဆူအောင် ကျိုလိုက်ပြီးလျှင် အအေးခံ၍ မှန်နှင့်တွဲဖက်ကာ စားသုံးရခြင်းဖြစ်ပေသည်။

ရှုလကာရည်

မြန်မာရှုလကာရည် ရရန်လည်း ထန်းရည်ချိုကိုဖောက်၍ ပြုလုပ် စားသုံးနိုင်ပါသည်။ တပိဿာဝင် မြေအိုးတလုံးထဲတွင် ထန်းရည်ခဲ အပြည့်ထည့်လျက် ငှက်ပျောသီးမှည့် သုံးလုံးခန့်ကိုပါ ထည့်ပါ အစပ်အရသာ လိုလျှင် မိုးမြော်ရေတ်၊ ကုလားအော်ငရုတ်ကို အစ တော်ရုံမျှ ထပ်ထည့်ပါ။ ထို့နောက် ထိုအိုးကို အဖုံးအုပ်၍ နေရိပ် ထားပါ။ ငါးရက်ခန့်ရှိသောအခါ ရှုလကာရည် ကောင်းကောင်း ရပေပြီ။

သို့သော် မြန်မြန်သုံးလိုလျှင် နေပူတွင် ထားနိုင်ပါသည်။ နေရိပ် တွင် ထား၍ရသော ရှုလကာရည်ကို ပို၍ ကောင်းသည်ဟု ဆိုကြ သည်။ နေရိပ်တွင် ထားသည်ဖြစ်စေ၊ နေပူတွင် ထားသည်ဖြစ်စေ ရာသီဥတု အပူအအေး အပြောင်းအလွဲကို ကြည့်ပြီးလျှင် စိမ်ထား သော ရှုလကာရည်ကို မကြာခဏ လျှော့ဖြင့် တို့ကြည့်၍ မိမိကြိုက် သည့်အနေ အချဉ်ဓာတ် ရ မရ မြီး၍ စားသုံးနိုင်ပါသည်။

ထန်းရည်ချိုနှင့် မဟုတ်ဘဲ ထန်းရည်ခါးနှင့် ရှုလကာရည် ပြုလုပ် နိုင်ပါသည်။ ထန်းရည်ခါးဖြင့် ဆိုပါက နှစ်ရက်မျှနှင့်ပင် ရှုလကာ ရည်ကို ရနိုင်ပါသည်။ ရှုလကာရည်သည် များသောအားဖြင့် မြန်မာ အိမ်တိုင်းလုံး၌ အသုံးပြုရသော အစားအစာတခုပင် ဖြစ်သည်။

ထန်းလျက်

ထန်းလျက်ကို ထန်းရည်မှ ချက်လုပ်ရပေသည်။ ထန်းဖိုနှင့် ထန်းမ နှစ်မျိုးလုံးမှထွက်သော ထန်းရည်များကို ထန်းလျက် ချက် နိုင်လေသည်။

ထန်းလျက်ကို ကြိုချက်ရာတွင် မြေကြီးထဲ၌ တူးထားသော မီးလင်းဖိုကြီးများဖြင့် ချက်လုပ်လေ့ရှိကြလေသည်။ ထိုမီးလင်းဖိုကြီးများကား မြေကြီးထဲ၌ အနက်တတောင်၊ အနံအကျယ် တတောင့်ထာ၊ အလျားအရှည်မှာ ငါးတောင်ခန့်ထိ ထားပြီး တူးထားသော မြေကျင်းကြီးများပင် ဖြစ်ပါသည်။

ဤသို့ မီးလင်းဖို တူးရာတွင် မီးဖိုပေါ်တွင် တယ်ရမည့် ဒယ်အိုးဖင်နှင့် အနေတော် ကျစေရန်အတွက် ကျင်း၏ထိပ်ဝကို တိတိကျကျ ထွာ၍ တူးရလေ၏။ သို့မှသာ အောက်ရှိ မီးရှိုန်များသည် အပေါ်သို့ လုံးဝ တက်မလာနိုင်ဘဲ ရှိပေမည်။

လှိုကြောင့် ကျင်းကို ကျယ်ကျယ်တူးပြီးလျှင် အတွင်းမှ အုတ်ခဲများ စီ၍တဆင့်စီတင်လိုက်ပြီး ဒယ်အိုးဖင်နှင့်အညီ မီးဖိုပေါက်ဖောက်လျက်မြေခိုများဖြင့် မံထားရ၏။

ထန်းရည်ကို ကြိုချက်သည့် အိုးမှာလည်း အမျိုးမျိုး ရှိနေပြန်သည်။ ယင်းတို့မှာ အောက်ပါအတိုင်း ဖြစ်သည်။

ထန်းလျက်ဖိုပေါ်တွင် အိုးသုံးမျိုး ထားရသည်။ ပထမ မိုးလတ်ဒယ်အိုး၊ ဒုတိယ မိုးဗြဲဒယ်အိုးနှင့် တတိယ ဖျဉ်းအိုးကြီးဟူ၍ ဖြစ်လေသည်။

ထန်းရည်ချိုများကို အပင်ပေါ်မှ ချပြီးလျှင် နှစ်နာရီထက်ပိုပြီး ကြာအောင် မထားရပေ။ ထန်းရည်ပေါ်သောကာလမှာ ပူပြင်းသောနေ့ရာသီ၊ မိုးရာသီဖြစ်လေရာ ထန်းရည်ကို ကြာရှည်စွာ ထားပါက သုံးချည်၍ သွားနိုင်သည်။ ထို့ပြင် အချို ပေါ့၍လည်း သွားနိုင်သည်။ ထို့ကြောင့် အပင်မှ ချပြီးလျှင် ထန်းရည်အိုးကြီးထဲထည့်၍ နွေးရုံပေးထားရလေ၏။ ပထမတွင် ထိုသို့ ပူနွေးရုံမျှ မီးအေးဖြင့် ကြိုပေးရသည်။ ဒုတိယတွင် မိုးဗြဲဒယ်အိုးကြီးထဲသို့ ထန်းရည်နွေးများကို ပြောင်းထည့်ရသည်။

မိုးဗြဲဒယ်အိုး ထဲတွင် ကြိုချက်၍ ထန်းလျက်နှေးကို ရသော အခါမှ တဖန် တတိယအကြိမ် အဖြစ်ဖြင့် မိုးလတ် ဒယ်အိုးထဲသို့ ပြောင်းထည့်ရသည်။ မိုးလတ်ဒယ်အိုးထဲတွင် ထန်းလျက်ဖြစ်သည် အထိ ကြိုရလေတော့သည်။ မိုးလတ်ဒယ်အိုး တလုံးသည် ရှက်အိုး သုံးလုံးဆုံသည်။ ရှက်အိုးတလုံးတွင် မြူအိုးလေးလုံးဝင်၏။

မိုးလတ်ဒယ်မှ တခါချရသောအခါ တဒယ်ချဟု ခေါ်သည်။ ယင်း တဒယ်ချ ထန်းလျက်ကို ချက်ချင်း ထန်းလျက် လုံးကလေးများ ဖြစ်အောင် လုံးပေးရသည်။ အချိန်မှီ မလုံးနိုင်လျှင် ထန်းလျက် အိပ်သွားတတ်၏။ ဒယ်အိုးထဲ၌ပင် ခဲသွားတတ်သည်။ ထို့ကြောင့် ထန်းလျက်ချက်သူသည် တဖက်မှ နောက်ထပ် မိုးလတ်ဒယ်အိုးဖြင့် တအိုးထပ်၍ ကြိုနေစဉ် စောစောက ချထားသော ထန်းလျက်ကြိုပြီး သားကို လုံးရန် လူတယောက်ကို အကူအညီခေါ်ရမည် ဖြစ်လေသည်။

တဒယ်ချ ထန်းလျက် တခါလုံးသည်ကို တချော့ဟု ခေါ်၍ တချော့သည် ထန်းလျက် သုံးပိဿာနီးပါး ရှိပေသည်။ ထန်းလျက် တမြူကိုချက်လျှင် ထန်းလျက် ၂၅ ကျပ်သား ရနိုင်လေသည်။

ပွက်သေးထချိန်။ ။ကြိုချက်ရာ၌ မိုးလတ်ဒယ်အိုး အတွင်းတွင် မီးပြင်းထိုး ကြိုချက်၍ တနာရီခန့် ကြာလေသော် ထန်းရည် များသည် အနီရောင်သို့ ပြောင်းလာပြီး အမြုပ်များတက်၍ ဆူဝေ လာလေသည်။ ထန်းရည်များ ဝေကျမလာစေရန် ဆီတစက်နှစ်စက် ဒယ်အိုးထဲသို့ ထည့်ပေးရ၏။ ထိုအချိန်၌ ဆူဝေလာသော ထန်းရည် များ ပြန်၍ ငြိမ်ကျသွားပြီးနောက် မကြာမီပင် ဆူပွက်နေရာမှ အမြုပ်ပွက်ကလေးများ ဖြစ်လေရာ ကြွက်မျက်လုံးကလေးများနှင့် တူလာသည်။

ထိုအချိန်ကို ‘ပွက်သေးထချိန်’ ဟု ခေါ်ဝေါ် ပြောဆိုကြသည်။ နောက်ထပ် တနာရီကြာမျှ ဆက်၍ ကြိုသောအခါ ထန်းရည်သည်

ပျစ်ခွဲစေးကပ်၍ ပွက်မကြီးများ ထလာလေတော့သည်။ ထိုအချိန်တွင် ယောက်မကြီးများဖြင့် မနားတန်း မေ့ပေးနေရသည်။ ထန်းရည် အပျစ်အကျ သိလိသောအခါ၌ ထန်းပျစ်ရည်ကို ယောက်မဖြင့် ထိုးကော်၍ မြောက်ကြည့်ရ၏။ ကြွက်မြီးတန်းနေလျှင် မရသေး၍ ထပ်ပြီး မီးထိုးပေးရန် လိုပေသည်။

ရေဒုရေရင့်

ယောက်မနှင့် ထန်းလျက်သားကို ကော်ကြည့်၍ ပြတ်ကျသွားလျှင်ကား ဒယ်အိုးကို မီးဖိုပေါ်မှ အောက်သို့ချရန် သင့်နေပြီ။

ဤနေရာတွင် ထန်းလျက်ဒယ်အိုးကို မီးဖိုမှ အောက်သို့ အချစောသွားပါက 'ရေဒု' ဖြစ်သွားသည်ဟု ဆိုကြသည်။ ထိုအခါတွင် ထန်းလျက်ခဲများ ကြော့မှုသွားတတ်၏။ ထို့ပြင် ဒယ်အိုးကို ဖိုပေါ်မှ ချရန် နောက်ကျသွားလျှင်ကား 'ရေရင့်' ဖြစ်သွားပြီး ထန်းလျက်ခံချိန်ညှိ၍ ထန်းလျက်မကောင်း ဖြစ်လာနိုင်သည်။

ထန်းလျက်ဒယ်အိုးကို မီးဖိုပေါ်မှ အောက်သို့ ချသင့် မသင့်ကို သေချာစွာ မသိသော ထန်းလုပ်သားတိုင်းအနေဖြင့် ထန်းလျက်တိုင်းရန် အကောင်းဆုံးကိရိယာရှိသည်။ ယင်းမှာ ရေဇလံထဲသို့ ထန်းလျက်ရည်စက်ကို ချကြည့်ရန်ပင် ဖြစ်လေသည်။ ထန်းလျက်ရည်သည် ရေထဲတွင် အရည်ပျော်မသွားဘဲ အခဲဖြစ်သွားလျှင် အနေတော်ဖြစ်နေလေပြီ။

ဒယ်အိုးကို မီးဖိုပေါ်မှ အောက်သို့ ချပြီးသောအခါတွင် ထန်းလုပ်သားသည် ထန်းလျက်သား တက်လာစေရန် ယောက်မကြီးဖြင့် ဒယ်အိုးကို အဆက်မပြတ် မှေ၍ပေးရပြန်လေသည်။ ဤသို့ ဖိုပေါ်မှ ချပြီးမှ မှေသည်ကို 'ရုတ်' သည်ဟု ခေါ်တွင်ပေသည်။ ထိုသို့ ထန်းလျက် ကြိုပြီးသား ဒယ်အိုးကို မှေနေသည့်အခါတွင်

ယောက်မခတ်သံသည် 'ဘွမ်း' ဟု မြည်နေသည်။ ယောက်မခတ်သံကို ကိုက် ၂၀၀ ခန့်မှပင် ကြားနိုင်၏။ ထိုအခါတွင် ထန်းလျက်ဒယ်မှ သင်းသင်းကလေး မွှေးနေပြီဖြစ်သော ထန်းလျက်နံ့သည် နွေဦး၏ လေရှူးတွင် လှင့်ပါ၍နေပြီလည်း ဖြစ်ပေတော့သည်။

ထန်းလျက်ဒယ်ကို အချိန်ကြာကြီး မွှေပေးရန်မလိုပါ။ ငါးမိနစ် ခန့်ဆက်၍ မွှေပြီးလျှင်ပင် ထန်းလျက်သားတက်လာပြီး ထန်းလျက် လုံးရန် အနေတော် ဖြစ်လာပေပြီ။

ထန်းလျက်သား မာပြီး ခဲသွားသည်ကို ထန်းလျက် အိပ်သည်ဟု ခေါ်ကြသည်။ ထို့ကြောင့် ထန်းလျက်မအိပ်မီ မြန်မြန်ပင် ထန်းလျက်ကို လုံးရ၏။ တချော့ဟုခေါ်သော မိုးလတ်ဒယ် တဒယ်ရှိ ထန်းလျက်ကို လှူနှစ်ယောက်သာ လုံးလေ့ရှိ၏။ ထိုလှူနှစ်ယောက် သည် မိုးလတ်ဒယ်အိုး တချော့ကို ၁၀ မိနစ်နှင့်အပြီး ထန်းလျက် လုံးရလေသည်။

ထိုသို့ ထန်းလျက်လုံးသူများသည် မိန်းမများသာ ဖြစ်ကြသည်။ ယောက်ျားဖြစ်သူက နောက်ထပ် ထန်းရည်နွေး၊ ထန်းလျက်နွေးများ ကို ဆက်၍ ကြိုချက်နေစဉ်မှာပင် မိန်းမများက ထန်းလျက်ဖိုပေါ်မှ ကျလာသော ထန်းလျက်ဒယ်မှ ထန်းလျက်များကို အိပ်မသွားမီ လုံးကြရလေ၏။

ထန်းလျက်များကို ဒယ်အိုးနှုတ်ခမ်းပေါ်သို့ ယောက်မကြီးဖြင့် မွှေ၍ တင်ပေးရသည်။ ထိုနောက်တွင် ယောက်ခြစ်ဟု ခေါ်သော သစ်သားယောက်မ (လက်တဝါးခန့်) တိုကလေးဖြင့် ထိုးခွါပြီး ထန်း သီးလုံးခန့်ရှိသော ထန်းလျက်လုံးကြီးများဖြစ်အောင် ဦးစွာပထမ လုံးယူရ၏။

နောက်မှ ထိုထန်းလျက်လုံးကြီးများမှ မန်ကျည်းတောင့်ပုံ၊ ဂုံညင်း ပုံ၊ လောက်စာလုံးပုံအရွယ်အမျိုးမျိုးကို အလိုရှိသလို လုံးယူရပေသည်။

ထန်းလျက်လုံးကြီးများမှ ဖဲ့ယူ၍ လုံးထားသော ထန်းလျက်လုံး
ငယ်များကိုကား 'ယက်ပက်' ဟု ခေါ်သော နှိုးဗန်းထဲသို့ ပစ်ထည့်
ကြရလေသည်။

ဤသို့ ထန်းလျက် လုံးရာ၌ လက်တွင် ထန်းလျက်သားများ
မကပ်စေရန် ရေကို မကြာခဏ ကိုင်ပေးရသည်။ ထန်းလျက်လုံး
ကလေးများအဖြစ်သို့ ရောက်ပြီးသော အခါတွင် အရိပ်ထဲတွင်ပင်
အခြောက်ခံ၍ လှန်းထားရပေသည်။ နေပူတွင် မလှန်းရချေ။ ထိုသို့
အရိပ်ထဲတွင် လှန်း၍ တနာရီခန့်ကြာလျှင်ပင် ထန်းလျက်လုံးကလေး
များသည် ခြောက်သွေ့၍ နေပေပြီ။

ထန်းလျက်လုံးရာတွင် လက်မှန်းအလွန်သင့်မှ ဖြစ်သည်။ ပပ
နွေးနွေး ရှိနေသော ထန်းလျက်လုံးကြီးမှ လက်သုံးချောင်းဖြင့် မိမိ
လိုချင်သော ထန်းလျက်လုံးအရွယ် မှန်းပြီး ဖဲ့ယူရလေသည်။ အချိန်
ကြာလျှင် ထန်းလျက် အိပ်သွားမည် စိုးရသဖြင့် အချိန်မှီ ပြီးစေရန်
လည်း ဂရုစိုက်ရ၏။ လက်မှန်း မှန်စေရန်လည်း သတိပြုရ၏။ လက်
သုံးချောင်းဖြင့် ဖဲ့ရာတွင် အဖဲ့များလွန်းပါက အလုံးကြီးသွားမည်
ဖြစ်ပြီး အဖဲ့နည်းပါက အလုံးကလေးများသာ ဖြစ်နေမည်ကို သတိ
ထား၍ လုံးရလေ၏။ ထန်းလျက်လုံး ကျွမ်းကျင်သူများ ထန်းလျက်
လုံးနေသည်ကို ကြည့်ရသည်မှာ ပျော်စရာကောင်းလှသည်။

ထန်းလျက်သည် ထန်းလျက်ကြမ်းနှင့် ထန်းလျက်ကောင်း ဟူ၍
နှစ်မျိုးနှစ်စား ရှိပါသေးသည်။

ထန်းလျက်ကြမ်း

ယင်းသည် ယခုအခါတွင် မြန်မာပြည်တလွှား စားသုံးနေကြ
သော သာမန်ထန်းလျက်များပင် ဖြစ်ပါသည်။ ဤထန်းလျက်များ
၏ အဆင်အသွေးများမှာ နီညိုရောင်၊ ချိတ်ရောင်၊ အရောင်ခပ်မဲမဲ

စသည်ဖြင့် ဖြစ်ကြပေသည်။ အရသာ ချိုခါးဖြစ်သည်။ ငါးလုံးထက် ပိုမစားနိုင်။ အီလွယ် ဝလွယ်ပေသည်။

ထန်းလျက်ကောင်း

ယင်း၏ အရောင်အသွေးများမှာ အဖြူရောင်၊ ရွှေရောင်၊ သနပ်ရောင်များ ဖြစ်ကြလေသည်။ ယင်း၏အရသာကား ရှ၍ ချိုဆီဆီ အနံ့မှာလည်း သင်းသင်းကလေး မွှေးနေတတ်လေသည်။ ဤထန်းလျက်ကောင်းကို အရသာ ထူးကဲကောင်းမွန်သဖြင့် အတောမသတ်အောင် အဝစားချင်တတ်သည်။

ထန်းလျက်ကြမ်း လုပ်နည်းကား အထက်က ဖော်ပြခဲ့သည့် အတိုင်း ဖြစ်လေသည်။ ထန်းလျက်ကောင်း ချက်လုပ်ရာတွင်မူကား ကျိုချက်မည့်ထန်းရည်ကို ရွေးချယ်၍ ပြုလုပ်ရပေသည်။ အရောင်ပြာသော၊ နောက်သော၊ ချဉ်နံ့ထွက်သော ထန်းရည်ကို ထန်းလျက်ကောင်း ချက်၍မရပေ။ လတ်ဆတ်ကြည်လင် သန့်စင်၍ ချိုမြဲနေသော ထန်းရည်ကိုသာ ထန်းလျက်ကောင်း ချက်၍ရလေသည်။

ချက်ပြီးစတွင် အဖြူရောင် ဖွေးဖွေး နုနေသော ထန်းလျက်ကောင်းသည် သုံးလေးရက်ကြာလျှင် အဝါရောင်၊ သနပ်ခါးရောင် အနု ဖြစ်လာတတ်ပေသည်။

ထန်းလျက်ကောင်းသည် ရိုးရိုးထန်းလျက်ကြမ်းထက် ဈေးပိုရလေသည်။ ထန်းလျက်ကြမ်းဈေး တပိဿာတကျပ်ဆိုလျှင် ထန်းလျက်ကောင်းသည် တပိဿာလျှင် နှစ်ကျပ်ဈေး ရပေသည်။

သို့သော် ထန်းလုပ်သားများသည် ထန်းလျက်ကောင်းကို ဈေးပိုရသည်ဟုဆိုပြီး မက်မက်မောမော မရှိလှပေ။ ထန်းလျက်ကောင်းအတွက် ထန်းရည်နု၊ ထန်းရည်ချို၊ ထန်းရည်သင့်ကိုသာ ရွေး၍ ကြိုချက်ရပေရာ ကျန်သော ထန်းရည်ကြမ်း၊ ထန်းရည်နောက်များကို

သီးသန့်ကြိုသောအခါ ထန်းလျက်မှာ ညှိမဲမဲနောက်ကျကျ ဖြစ်၍ အလွန်ညံ့သွားတော့၏။

အမှန်ဆိုလျှင် ထန်းရည်သန့်နှင့် ထန်းရည်နောက်၊ (သို့မဟုတ်) ထန်းရည်ကောင်းနှင့် ထန်းရည်ညံ့ကိုရော၍ ကြိုချက်မှသာ ယနေ့ စားသုံးနေသော သာမန် ထန်းလျက်ကြမ်းကို ရနိုင်ပေသည်။ ထန်းရည်ကောင်းချည်း ရွေး၍ကြိုပြီး ထန်းလျက်ကောင်းကိုသာ ချက်လုပ်နေပါက ကျန်သောထန်းရည်မှာ အရည်အသွေးမို့ ထန်းလျက် မဖြစ်နိုင်တော့ချေ။

ထို့ကြောင့် ထန်းလုပ်သား အများစု တို့သည် ထန်းလျက်ကောင်းကို အားကိုးအားထားပြု၍ မချက်ကြပေ။ အကောင်းအဆိုး ရောကြိုရသော ထန်းလျက်ကြမ်းသာ ချက်ကြလေသည်။

ထန်းလျက်ကြမ်းများ၏ အရသာသည် ရာသီဥတု အပြောင်းအလဲပေါ်တွင် များစွာတည်ရှိ၏။ နေပူလွန်းလျှင် သော်၎င်း၊ နေပူလိက်၊ မိုးရွာလိက်ဖြစ်၍ အပူအအေး အပြောင်းအလဲ မြန်ဆန်လျှင်သော်၎င်း၊ လေတိုက်လွန်းလျှင်သော်၎င်း ထန်းရည်ဓာတ် ပျက်လေ့ရှိ၏။ ထန်းရည် ဓာတ်ပျက်ကို ကြိုချက်သောအခါတွင် စေးထန်းပြီး ချဉ်နံ့ထွက်သော ထန်းလျက်များ ရလေသည်။

ရေမထိထန်းလျက်

ရေမထိ ထန်းလျက်ဟု ခေါ်ကြသော ထန်းလျက်တမျိုး ရှိသေးသည်။ သို့သော် ဤထန်းလျက်ကို ချက်လုပ်ရသည်မှာ ကရိကထများပြီး လက်ဝင်လှသဖြင့် တခါတရံမှသာ ချက်လုပ်ကြ၏။ အထူးသဖြင့် ခင်မင်သော မိတ်ဆွေများကို လက်ဆောင်ပေးရန်နှင့် ဘုန်းတော်ကြီးကျောင်းများသို့ လှူဒါန်းရန်အတွက်သာလျှင် ပြုလုပ်လေ့ရှိကြလေသည်။

ရေမထိ ထန်းလျက်ပြုလုပ်နည်းကား ကောင်းမွန်သန့်စင်၍ ကြည်
 လင်ချိုမြသော ထန်းရည်ချို လတ်လတ်ဆတ်ဆတ်ကို ရှေးချယ်ယူပြီး
 မီးဖိုပေါ်တွင် တပွက်ပွက် ဆူလာအောင် တည်ပေးပြီးနောက် အောက်
 သို့ချပြီး အအေးခံရလေသည်။ အေးသွားသော အခါတွင် ထန်းရည်
 တွင်ပါသော အနည်အနှစ်များသည် အောက်သို့ ထိုင်ဆင်းသွားပြီး
 အပေါ်ရေကြည်သာ ကျန်ခဲ့၏။ ထိုရေကြည်ကို ခပ်ယူပြီး အိုးတလုံး
 နှင့် ထပ်မံ၍ ကြိုရ ချက်ရပြန်သည်။

ထိုနောက်တွင်ကား အထက်ဖော်ပြပါ ရိုးရိုးထန်းလျက်ချက်နည်း
 အတိုင်း ချက်ရပြန်သည်။ ထန်းလျက်လုံးရန်အဆင့်သို့ ရောက်သော
 အခါ နည်းတမျိုးဖြစ်သွားလေသည်။ ဒယ်အိုးဘေးမှ ထန်းလျက်
 သားများကို ယောက်ခြစ်ဖြင့် ခွါယူပြီး နီးပြားမာမာဖြင့် ထန်းလျက်
 သားကို သုံးမြောင့်ပုံသဏ္ဍာန် ထန်းလျက်ခဲများဖြစ်အောင် လှီးရလေ
 သည်။ ထိုသို့ ပြုလုပ်ရာတွင် လက်ကို ထန်းလျက်ကပ်မည်လည်း မစိုး
 ရိမ်ရ။ ရေလည်းမကိုင်ရသောကြောင့် ရေမထိ ထန်းလျက်ဟု ခေါ်
 ကြသည်။ ထန်းရည်ချိုသန့်သန့်၏ ဦးရေကိုယူ၍ အဖန်ဖန် ကြိုချက်
 ပြီး လုပ်ရသော ယင်းထန်းလျက်မှာ ဖြူဖွေးနုရ၍ အရသာ ချိုဆိမ့်လှ
 ပေသည်။ အနံ့မှာလည်း သင်း၍ မွှေးနေတော့သည်။

မြန်မာတဦးစားနှုန်း

မြန်မာလူမျိုးတို့သည် ထန်းလျက်၏ အရသာကို အမျိုးမျိုး
 ပြုလုပ်စီမံ၍ မြီးစမ်းတတ်ကြသည်။ ထန်းလျက်ကိုပင် အခြား စား
 သောက်ဖွယ် ပစ္စည်းများနှင့် ရောနှော၍ စားကြ၏။ ၁၉၆၅-၆၆ ခု
 နှစ်က မြန်မာတဦးသည် တနှစ်လျှင် ထန်းလျက်နှင့် ကြံသကာလေး
 ပိဿာ လေးကျပ်သားကို၎င်း၊ ၆၆-၆၇ ခုနှစ်တွင် လေးပိဿာ ၃၀
 ကျပ်သားကို၎င်း စားသုံးခဲ့သည်ဟု သိရလေသည်။

ထန်းလျက်ကို အခြားပစ္စည်းတို့နှင့် ရော၍လည်း အမျိုးမျိုး စီမံစားသောက်လေ့ ရှိကြပါသေးသည်။ အောက်ပါတို့သည် ထန်းလျက်ကို အခြားသီးနှံတို့နှင့် တွဲ၍ ပြုလုပ် စားသောက်ကြသည့် အစားအစာများ ဖြစ်လေသည်။

မြေပဲပေါက်ပေါက်ထန်းလျက်

ယင်းကို ပြုလုပ်ရန်မှာ ထန်းရည်ကို လုပ်ရိုးလုပ်စဉ်အတိုင်း ကြိုချက်ပြီးလျှင် မီးဖိုပေါ်မှ ချရသည်။ ထန်းလျက်သားများ အိပ်လှလှနီးမှ လှော်ပြီး ကျက်ပြီးသော မြေပဲဆံနှင့် ပြောင်းဖူးပေါက်ပေါက် စသည်တို့ကို ထည့်ပြီးလျှင် သမအောင် မွှေ၍ ပေးရလေသည်။ ထို့နောက် အထက်က ထန်းလျက် လုံးသလိုပင် လုံး၍ယူရ၏။

မြေပဲပေါက်ပေါက် ထန်းလျက်သည် ရိုးရိုးထန်းလျက်ထက် တဆခွဲခန့် ချေးပိုရောင်းရသည်။ အလွန်ချိုသော ထန်းလျက်၏ အရသာနှင့် ဆိမ့်လှသော မြေပဲပေါက်ပေါက်တို့ အရသာကို တွဲဖက်၍ စားရသည်မှာ အလွန်ပင် အရသာ ရှိလှပေသည်။

ရှေးမြန်မာများ၏ အိမ်များသို့ အလည်အပတ် သွားလျှင် မြေပဲပေါက်ပေါက် ထန်းလျက်နှင့် ရေအေးအေး တခွက်မှာ ယခုခေတ် လက်ဘက်ရည်၊ ကော်ဖီများဖြင့် ညှို့ခံသကဲ့သို့ ညှို့ခံအစားအစာ တမျိုး ဖြစ်လေသည်။

စောင်ချမ်းထန်းလျက်

စောင်ချမ်းထန်းလျက်ကို မြန်မာတို့ အခေါ်အဝေါ်တွင် 'စောင်းဂျမ်းထညက်' ဟု လွယ်လွယ်ခေါ်ကြသည်။ ယင်းထန်းလျက် လုပ်ရာတွင် စောင်ချမ်းသီး အရင့်များကို ရှေး၍ မီးဖိုပေါ်တင်ကာ ရေနှင့် ပြုတ်ရသည်။ ထို့နောက်မှ စောင်ချမ်းသီးများကို ဓားဖြင့် ပါးပါးလှီး

ပြီးလျှင် နေပူလှန်းပေးရလေသည်။ ခြောက်သွေ့သော အခါတွင်မူ အမှုန်ဖြစ်အောင် ထောင်း၍ အထက်ပါအတိုင်း ထန်းလျက် ကြို ချက်ပြီးလျှင် စောင်ချမ်းမှုန်ကို ရောထည့်၍ သမအောင် မေ့ပေးရ လေသည်။ ထိုနောက် မိမိလိုသော အရွယ်အတိုင်း လုံးပေးရ၏။

ပြောင်းဖူး ထန်းလျက်

ပြောင်းဖူးခြောက် အစေ့များကို ဦးစွာခြွေယူရ၏။ ထိုနောက် ပြောင်းဖူး စေ့များကို ကျက်အောင် လှော်ပြီးလျှင် အမှုန်ထောင်းပြီး အထက်ပါအတိုင်း ထန်းလျက် ကြိုပြီးသားနှင့် ရောနှောကာ လုံးယူရ လေသည်။

နှမ်းဖတ်ထန်းလျက်

လတ်ဆတ်သောသစ်သားဆီဆုံမှ ထွက်လာသော နှမ်းဖတ်များကို အမှုန်ထောင်း၍ အထက်ပါအတိုင်း ထန်းလျက်ကြိုပြီး ရော၍ ပြုလုပ် နိုင်ပါသည်။ ထိုအတူ ပဲဖတ်များကိုလည်း ရောထည့်၍ ပြုလုပ်နိုင် ပေသည်။

အုန်းထန်းလျက်

အုန်းထန်းလျက်သည် မြန်မာလူမျိုးတို့ အကြိုက်နှစ်သက်ဆုံး စား ဖွယ်တရပ် ဖြစ်ပါသည်။ အထူးသဖြင့် အောက်ရပ်ဒေသတွင် အနည်း အကျဉ်းမျှ ပေါက်နေသော ထန်းပင်များမှ ရသော ထန်းရည်ကို အုန်းထန်းလျက် ချက်ကြသည်။ အောက်ရပ်ဒေသတွင် အုန်းသီး ပေါသည်ဖြစ်ရာ အုန်းထန်းလျက်လုပ်ရန် အလွန် လွယ်ကူပေသည်။ တနင်္သာရီတိုင်း မော်လမြိုင်ခရိုင်ဖက်တွင် အုန်းထန်းလျက်များ ပြုလုပ် သူ အလွန် ပေါများလှလေသည်။

အုန်းထန်းလျက် ပြုလုပ်ပုံမှာ အောက်ပါအတိုင်း ဖြစ်ပေသည်။
အုန်းသီးခြစ်ပြီးသား အုန်းဆန်များကို ခြောက်သွေ့စေရန် နေပူတွင်
လှန်းပေးရသည်။ လေးနာရီခန့် နေပူလှန်းပေးပြီးသောအခါ အတော်
အသင့် ခြောက်သွေ့သွားပေပြီ။ ထိုအုန်းသီးဆံများကို အထက်ပါ
ထန်းလျက် လုပ်နည်းအတိုင်းပင်ရော၍ ပြုလုပ်လျှင် အလွန် ချိုဆိမ့်
သော အုန်းထန်းလျက်ကို ရပေသည်။

မြန်မာနိုင်ငံ အောက်ပိုင်း အုန်းသီးပေါသော ဒေသများတွင်
ထန်းလျက်ဖိုများသို့သွားကာ အုန်းသီးပေး၍ ထန်းလျက် ယူရသည်။
အုန်းသီးတလုံး ထန်းလျက်တပိဿာ အဆအတိုင်းသာ လုပ်ခိုင်းပါ
လျှင် များစွာ အရသာရှိသော အုန်းထန်းလျက် ဖြစ်ပါတော့သည်။

တင်လဲရည်နှင့် သကာရည်

ထန်းရည်မှ တင်လဲရည်၊ သကာရည်များလည်း ချက်နိုင်ပြန်ပေ
သည်။ တင်လဲရည်၊ သကာရည်များကို မြန်မာဆေးများနှင့် တွဲဖက်၍
၎င်း၊ ပေါင်မို့ အစရှိသော စားဖွယ်များနှင့် တို့ဆမ်း၍၎င်း စားသုံး
နိုင်ပေသည်။

တင်လဲရည်လုပ်နည်းမှာ ထန်းရည်ကို ကြိုချက်သော အခါ၌
ကြွက်မျက်လုံးပမာ ဆူပွက်လာပြီး အမြှုပ်ငယ်ကလေးများ၊ ပွက်သေး
ကလေးများထလာလျှင် ဒယ်အိုးကို အောက်သို့ချထားလိုက်ရသည်။
ထို့နောက် ယောက်မကြီးဖြင့် မှေပေး၍ နှစ်မိနစ်ခန့် ကြာသောအခါ
မြှူအိုးထဲသို့ ပြောင်းထည့်ရသည်။ အေးသွားလျှင် ချိုမြသော တင်လဲ
ရည် ရပေသည်။ တင်လဲရည်သည် ပျားရည်ကဲ့သို့ ချွဲပျစ်ပျစ် ရှိနေ၏။
သကာရည်ကဲ့သို့ အနှစ်မကျပေ။ ပျားရည်ရောင်ပင်ဖြစ်သည်။ ထန်း
ရည်သန့်သန့်ကို ကြိုလျှင် သနပ်ခါးရောင်ကဲ့သို့ ဖြစ်လာသည်။

သကာရည်လုပ်နည်း

သကာရည်လုပ်ရန်ကား ကြိုချက်နေသော ထန်းရည်သည် ကြက်
 မျက်လုံးကလေးများကဲ့သို့ ပွက်သေး ထနေသောအခါ၌ ဒယ်အိုးကို
 အောက်သို့ ၁၅ မိနစ်ခန့် ချထားလိုက်ရလေသည်။ ထိုအခါတွင် လတ်
 ဆတ်၍ သန့်စင်သော ထန်းရည်ချို လက်ဖက်ရည်ပန်းကန်တလုံးစာခန့်
 ကို ဒယ်အိုးထဲသို့ ထည့်၍ မေ့ပေးရသည်။ အေးသွားသောအခါ
 မြူအိုးထဲသို့ ပြောင်းထည့်ပေးရပြန်သည်။ မြူအိုးထဲတွင် ခြောက်နာရီ
 ကြာခန့် ထားလိုက်သောအခါ သဲကြမ်းများကဲ့သို့ ရှုတတ ဖြစ်လာ
 ၏။ သကာ အနှစ်များလည်း ကျလာ၏။

သကာနှစ် မြန်မြန် ကျသွားစေလိုလျှင်ကား ထန်းရွက် အလက်
 စိစိ သုံးလေးရွက်ခန့် ယူပြီး မြူအိုးထဲသို့ ထည့်ပေးလိုက်ရမည်။ ဤသို့
 ဖြင့် ရှုတတ အရသာနှင့် ချိုမြသော သကာရည်ကို ရလေသည်။

အိလွယ်သဖြင့် သကာရည်ကို များစွာ မစားနိုင်ပေ။ အရောင်
 အသွေးမှာကား ထန်းရည် အကောင်းအညံ့ကို လိုက်၍၎င်း၊ မူလ
 ထန်းရည်အိုးထဲတွင် အခံထည့်သော သစ်ခေါက်များကို လိုက်၍၎င်း
 ကွဲပြားတတ်၏။ အဖြူရောင်၊ သနပ်ခါးရောင်နှင့် အညိုရောင် စသဖြင့်
 အမျိုးမျိုး ရှိလေသည်။

ထန်းလျက်ဖြူဆုပ်

ထန်းရည်ထွက် ပစ္စည်းများတွင် စား၍ အလွန် အရသာထူးကဲ
 သော စားဖွယ်တခုမှာ ထန်းလျက်ဖြူဆုပ်ပင်ဖြစ်လေသည်။

ထန်းလျက်ဖြူဆုပ် လုပ်ရာတွင် ပထမ မူလ အခြေခံနည်းတို့မှာ
 ထန်းလျက်ရိုးရိုး ချက်နည်းအတိုင်း ဖြစ်သည်။ ထန်းရည်ကို ကြိုချက်
 ၍ ကြက်မြီး တန်းလာသောအခါတွင် ဒယ်အိုးကို မီးဖိုပေါ်မှ ချရ

သည်။ ထန်းလျက်သား တက်လာစေရန် ယောက်မကြီးဖြင့် မွေပေး
 ပြီးနောက် ဒယ်အိုးနှုတ်ခမ်းသို့ မွေ၍ တင်ပေးရန် လိုသည်။ ထိုသို့
 မေ့တင်ထားသော ထန်းလျက်သားများကို ထန်းသီးလုံးဖြင့် ဖြစ်စေ၊
 မြေအိုးဖင်ချောချောဖြင့်ဖြစ်စေ အမှုန်များဖြစ်သွားသည်အထိ ဖိကြိတ်
 ခြေမှု ပေးရပေသည်။ ဒယ်အိုးထဲတွင်ရှိသော ထန်းလျက်သားများ
 အားလုံး အမှုန်ဖြစ်သည်အထိပင် ခြေမှုပေးရသည်။ ကြေသမျှ ထန်း
 လျက်မှုန်များကို ခပ်ယူလိုက်၊ ကျန်သော ထန်းလျက်သားများကို
 ခြေမှုလိုက် လုပ်ပေးရသည်။

ထန်းလျက် ဒယ်အိုးထဲမှ ထန်းလျက်သားများသည် အားလုံး
 အမှုန် ဖြစ်သွားသောအခါ၌ နှစ်နာရီခန့် နေပူတွင် ပြုထားရသည်။
 နေပူပြုပြီးသောအခါ၌ ထန်းလုပ်သမားများသည် ယင်းထန်းလျက်မှုန်
 များကို ကွမ်းသီးရွယ်မှအစ အကြီးအငယ် မိမိတို့လိုသလို လက်နှင့်
 ဆုပ်၍ ယူရလေသည်။

ဤကဲ့သို့ ဖြုလဲလဲ၍သော ထန်းလျက်မှုန်များကို လက်နှင့်ဆုပ်၍
 လုံးရာသဖြင့် ထန်းလျက်ဖြုဆုပ်ဟု ခေါ်ကြလေသည်။ ယင်းကို စား
 လျှင် ခပ်ဖွယ်ဖွယ်ရှိ၏။ အရသာမှာ ထန်းလျက်နှင့် အတူတူပင် ချိုပေ
 သည်။ သိုးရက်မှ လေးရက်ရှိသောအခါတွင်ကား အဝါရင့်မှ ညိုလဲလဲ
 အရောင် ပြောင်းသွားသည်။ ထန်းလျက်ကဲ့သို့ အမာခံ မဟုတ်၍
 သယ်ယူထုပ်ပိုးရာတွင် အလွန်သတိပြုရပေသည်။ ကြေမှုလွယ်သည်။
 ထန်းလျက်ဖြုဆုပ်ကို လေလုံသော စဉ့်အိုး စသည်တို့ဖြင့် အလုံထည့်
 ၍ ပိတ်ပြီး လပေါင်းများစွာ ကြာအောင် ထားလိုက်လျှင် သွားဖြင့်
 ကိုက်၍ မရအောင်ပင် မာကျော၍ နေပါတော့သည်။

အချို့က လက်ဖက်ရည်၊ ကော်ဖီ ဖျော်ရာတွင် သကြားမထည့်ဘဲ
 ထန်းလျက်ဖြုဆုပ်ကို ထည့်ဖျော်ကြသည်။ ထန်းလျက်နှင့် လက်
 ဖက်ရည်၊ ကော်ဖီ ဖျော်ပါက ထန်းလျက်စော် နံ့၍ ချိုရဲရဲ ဖြစ်နေ

တတ်သည်။ ထန်းလျက်ဖြူဆုပ်မှာ ထိုသို့မဟုတ်ဘဲ ချိုမြ၍ ခပ်လေးလေး အရသာရှိသည်။

ထန်းလျက်ဖြူဆုပ် လုပ်ရန် ထန်းရည်သည်ကား ထန်းပင်တိုင်းက မထွက်ပါချေ။ ထန်းမပင်တွင် သီးနှု သီးရင့် နှစ်မျိုး ရှိသည့်အနက် သီးရင့်ရည်ကိုသာ ပြုလုပ်၍ရလေသည်။ ထို့ကြောင့် သာမန် ထန်းလျက်များကဲ့သို့ ၁၂ ရာသီ ပြုလုပ် ကြိုချက်၍ မရပါပေ။ ထန်းမပင်၏ သီးရင့်ရည်ရသော ရာသီတွင်သာ ချက်၍ရပါသည်။

ထန်းလျက်ဖြူဆုပ်သည် ထန်းလျက်ရိုးရိုးလောက် မပေါများ၍ ဈေးမှာ သာမန် ထန်းလျက်ထက် တဆခန့် ပို၍ ပေးရပေသည်။

ဝစေလိုအချိုထမင်းနောက်

ထန်းလျက်တွင် ထန်းဖိုဦး ထန်းလျက်နှင့် ထန်းမ ထန်းလျက်ဟု နှစ်မျိုးရှိခဲ့ပေရာ မြန်မာဆေးဆရာများ အလိုအားဖြင့် ထန်းဖိုဦး ထန်းလျက်ခေါ် ထန်းရာသီအစတွင် ပဌမဦးစွာ ထွက်သော ထန်းလျက်သည်သာ ဆေးဖက်ဝင်သည်ဟု ဆိုစမှတ် ရှိကြသည်။ ဆေးစုမ်းပို၍ ထက်သည်ဟုလည်း ပြောကြသည်။

ထန်းလျက်ကို ရိုးရိုးလည်း လက်ဖက်ရည်ကြမ်းနှင့် စားသုံးကြသည်။ မြန်မာ့မုန့်များအနက် ၆၀ ရာခိုင်နှုန်းမျှသော မုန့်များသည် ထန်းလျက်ကို နည်းအမျိုးမျိုးနှင့် ထည့်သွင်း ပြုလုပ်သည့် မုန့်များ ဖြစ်ကြပေသည်။

ထန်းလျက်ကို အရက် ချက်ကြသည်လည်း ရှိသည်။ မြန်မာ ရှေးလူကြီးများသည် ထမင်းစားပြီးတိုင်း ထန်းလျက်ကို စားသုံးကြသည်။ ပိန်သောသူ ဝစေလိုပါက ထမင်းစားပြီးတိုင်း ထန်းလျက် စားရမည်ဟုလည်း မြန်မာတို့ ဆိုစမှတ် ပြုကြပါသေးသည်။ ထို့ကြောင့် လက်သုံးစကား တရပ်မှာ ဝစေလို အချို ထမင်းနောက်ဟု ရှိခဲ့သည်။

ကမ္ဘာ့အံ့ဖွယ် မြန်မာ့အင်္ဂါတေ

ယနေ့ ကမ္ဘာက အံ့ဩနေရသော မြန်မာဗိသုကာတို့၏ လက်ရာများဖြစ်သည့် ဘုရား ပုထိုး စေတီကြီးများ တည်ထားရာတွင် ထန်းလျက်သည် အဓိက ပစ္စည်းတရပ်အဖြစ် ပါဝင်ခဲ့သည်ဟု သိမှတ်ရတူးပါသည်။

ရှေးမြန်မာ ဗိသုကာကြီးများ၏ မြန်မာ့ရိုးရာနည်းဖြင့် ဖော်စပ်သော အင်္ဂါတေဖော်စပ်နည်းမှာ အောက်ပါအတိုင်း ဖြစ်ပါသည်။

ထုံး ၇ ဆ၊ ကျွဲကော် ၉ ဆ၊ ထန်းလျက်ရည် သို့မဟုတ် တင်လဲရည် ၂ ဆ စသဖြင့် ဖြစ်သည်။

ပန်းကန်ကဲ့သို့လျှင် ထန်းလျက်နှင့်တုံးကိုအဆတူညီစွာရောစပ်၍ ပြန်ဆက်ပါက ကောင်းမွန်သွားနိုင်သည်။

မြန်မာ ဘုရား ပုထိုး စေတီများ အဆောက်အအုံတွင် ထုံးသုတ်ထည့်အခါ၌ ထုံးရည်ထဲ၌ ထန်းလျက်ရည် အနည်းငယ် ထည့်ပါက ထုံးရည်စွဲသည်ဟု ဆိုကြသည်။

ထန်းရည်ချက်ရာတွင် လိုအပ်သောပစ္စည်းများ

ထန်းရည်မှ ထန်းလျက်အဖြစ် ကြိုချက်ရာတွင် လိုအပ်သော ပစ္စည်းနှစ်မျိုး ရှိလေသည်။ ယင်းတို့မှာ ထင်းမီးအတွက် အသုံးပြုရန်နှင့် ထန်းရည် မြှူအိုးထဲတွင် ထန်းလျက်သားကောင်းစေရန် ထည့်ရသော သစ်ခေါက်များ ဖြစ်လေသည်။

ထင်း။ ။ ထင်းသည် ထန်းလျက်ချက်ရာတွင် မပါလျှင် မဖြစ်သော ပစ္စည်းတခုပင် ဖြစ်လေသည်။ ထန်းရည်ကို ကြိုချက်ရာ၌ ထင်းဖြင့် ချက်ရသည်။ မြန်မာနိုင်ငံ အလယ်ပိုင်းနှင့် အထက်ပိုင်း

ဒေသတို့သည် မိုးခေါင်ရေရှား ရပ်ဝန်းဒေသများပင်ဖြစ်ရာ တဖြည်း
ဖြည်း သစ်တောများ ပြုန်းတီးလာစ ပြုခဲ့သည်မှာ ကြာပြီ။

သစ်တောများ ပြုန်းတီးခဲ့သဖြင့် မိုးခေါင်ရေရှား လာခဲ့သည်။
မိုးခေါင်သဖြင့် သစ်ပင်များ ထပ်မံပေါက်ပွားခြင်း မရှိသဖြင့် ပြဿ
နာမှာ ချာချာလည်နေခဲ့ရာ ထန်းလုပ်သားများကလည်း နှစ်စဉ်
ထင်းတန်ချိန်ပေါင်းများစွာကို ခုတ်လှဲ၍ ထန်းလျက်ချက်ရာ၌ အသုံး
ပြုနေခဲ့ရသည်။ ထင်းတောများမှာ တဖြည်းဖြည်း ပြုန်းတီးလာခဲ့ရာ
ယခုအခါတွင် ထင်းပြဿနာသည် ထန်းလျက်ချက် လုပ်သားကြီး
များအတွက် အရေးအကြီးဆုံး ပြဿနာတရပ် ဖြစ်လာတော့သည်။

ဤပြဿနာနှင့်စပ်လျဉ်း၍ မြင်းခြံခရိုင် ပုပ္ဖားရွာတွင် ၁၉၆၃ ခု
နှစ် ဒီဇင်ဘာလ ၃၀ ရက်နေ့မှ စတင်၍ ကျင်းပသည့် တောင်သူ
လယ်သမား ဆွေးနွေးပွဲတွင် တောင်သူလယ်သမား ကိုယ်စားလှယ်
ကြီးတဦး၏ တင်ပြချက်ကို ကိုးကား ဖော်ပြလိုပေသည်။

ပုပ္ဖား တောင်သူလယ်သမား ဆွေးနွေးပွဲကို ၁၉၆၄ ခုနှစ်၊ ဇန်န
ဝါရီလ ၂ ရက်နေ့အထိ ကျင်းပခဲ့သည်။ ထိုဆွေးနွေးပွဲသို့ မြင်းခြံ
ညောင်ဦး၊ တောင်သာ၊ ကျောက်ပန်းတောင်း၊ နွားထိုးကြီးမြို့နယ်
များအတွင်းရှိ ကျေးရွာပေါင်း ၁,၂၀၀ မှ တောင်သူလယ်သမား
ပေါင်း ၂,၀၀၀ နှင့် လေ့လာသူပေါင်း ၂,၀၀၀ ကျော် တက်ရောက်
ကြလေသည်။

အဆိုပါ ဆွေးနွေးပွဲတွင် ထန်းလျက် အများအပြား ထွက်သော်
တောင်သာမြို့နယ် လှည်းကူးမကျေးရွာမှ ထန်းလုပ်သားကြီး တဦး
ဖြစ်သူ ဦးကြီးမောင်က ထန်းလုပ်သားများ၏ နေ့စဉ် ကြုံတွေ့နေရ
သော ထင်းပြဿနာကို တင်ပြသွားခဲ့လေသည်။

ဦးကြီးမောင်က ကျွန်တော်ကတော့ ထန်းသမားတယောက်
ဖြစ်ပါတယ်ဟု အစချီပြီး ဤသို့ တင်ပြသွားခဲ့သည်။

တောင်သာမြို့နယ်သည် မြေအညံ့စား အပိုင်းတွင် ပါနေပြီး မိုးခေါင် ရေရှား ဒေသလည်း ဖြစ်ပါတယ်။ တောင်သာမြို့နယ်မှာ ပဒေသာပင်ဟု ခေါ်တဲ့ ထန်းပင်ကို အမှီပြုပြီး အသက်မွေးနေကြရတဲ့ နယ်လည်း ဖြစ် တယ်။ နှစ်စဉ်နှစ်တိုင်း ထန်းသမားများ အသုံးပြုမှုကြောင့် တောများ ပြုန်းတီးပြီး ထင်းများ ရှားပါးလာခဲ့ပါတယ်။

တောင်သာမြို့နယ်မှာ ထန်းသမား စုစုပေါင်း ဦးရေ ၇,၀၀၀ ရှိပါ တယ်။ ထန်းပင်ပေါင်းမှာ လေးသိန်းကျော် ယှိပါတယ်။ သစ်တောများ ခုတ်ထွင်ရေးကို အစိုးရက ထိန်းသိမ်းလာသည်နှင့်အမျှ ထန်းသမားတွေ မှာ ထင်းအတွက် အကျပ်အတည်း တွေ့လာရပါတယ်။ ယခုဆိုလျှင် ထင်း ကားတစ်စီးတိုက်ကို ၁၂၀/ကျပ်ပေးရပြီး ထင်းလှည်းတစ်စီးတိုက်ကို ၁၅၀/ကျပ် ပေးနေရလို့ ထန်းသမားတွေမှာ ဒုက္ခများစွာ တွေ့နေရပါတယ်။

၁၉၅၇ ခုနှစ်၏ ဒီဘက်မှာ ထန်းသမားတစ်ဦး အနေနှင့် တနှစ်တွက် ရင်းနှီးငွေ ၅၀၀ ကျပ် ၆၀၀ ကျပ် ကုန်ကျနေပါတယ်။ တောတောင်ကိုလည်း ဖြစ်စေချင်ပါတယ်။ ထင်းအတွက်လည်း ဦးနှောက်ထဲမှာ စဉ်းစားနေရ ပါတယ်။ အဲသလို စိတ်ဆင်းရဲ ကိုယ်ဆင်းရဲ ကြုံနေရပါတယ်။

ယခု သစ်တောဖြစ်မြောက်ရေးအတွက် ထန်းလျက်ကို လက်လွှတ်ရ မလို့ ဖြစ်နေတော့ ထန်းလျက်ဟာ မိုးခေါင်ရေရှားဒေသမှာ အသက်မွေး ဝမ်းကြောင်းအနေနဲ့ ဒုတိယမဏ္ဍိုင် လိုက်နေတာမို့ ကျွန်တော်တို့မှာ ထန်း ကိုလည်း လက်မလွှတ်နိုင်၊ သစ်တောကိုလည်း မဖြုန်းတီးနိုင် ဖြစ်နေပါ တယ်။ ထန်းသမားများအတွက် ထင်းရရှိရေးကို ဆွေးနွေးချင်ပါတယ်။

ကျွန်တော်တို့ရွာမှာ ထန်းသမား ၅၆ ဦး ရှိပါတယ်။ တောင်သာ မြို့နယ် တခုလုံးမှာ ထန်းသမား စုစုပေါင်း ၇,၀၀၀ ရှိပါတယ်။ တောင်

သာမြို့နယ်မှာ သုံးနှစ်ဆက် မိုးခေါင်လို့ လူတိုင်းဘဲ ထန်းလျက်ကို ကုန်
ချင်းဖလှယ် စားခဲ့ရပါတယ်။ ထန်းသမားများအတွက် ထင်းကိစ္စ အကူ
အညီပေးဘို့ တင်ပြလိုပါတယ်။

ထန်းသမားများအတွက် ရေနံချေးနှင့်ချက်တဲ့ မီးဖိုသော်၎င်း၊ မီးသွေး
မီးဖိုသော်၎င်း၊ ဖွဲ့မီးကိုသော်၎င်း သို့မဟုတ် ထင်းကို အရွှေ့ရိုးမကတဆင့်
အဖိုးနှုန်း ချိုသာစွာ ဝယ်ယူခွင့်ရရန်၎င်း၊ တင်ပြလိုပါတယ်။ နောက်တခု
က ထန်းသမားတဦးဟာ နှစ်စဉ် ရင်းနှီးငွေ ၅၀၀ လိုပါတယ်။ ၎င်းကို
ကုန်သည် ပွဲစားတွေဆီမှာ လက်ဖြန့်နေရလို့ ကုန်သည် လက်အောက်က
မလွတ်နိုင်ပါဘူး။ နိဂုံးချုပ် တင်ပြလိုတာက ထင်းအတွက် အစိုးရက
နည်းအမျိုးမျိုးနဲ့ အကူအညီ ပေးဘို့ပါဘဲ။ ထင်းကားတစီးကို ၁၂၀/ကျပ်
ပေးနေရတာမို့ အစိုးရက ကူညီရင် ၅၀/-၆၀ လောက်ဘဲ ကျမည် ဖြစ်ပါ
တယ်။ ထန်းသမားများလည်း ထင်းအတွက် သက်သာချောင်ချိအောင်
တောတောင်တွေလည်း ဖြစ်မြောက်အောင် ထင်းအတွက် အကူအညီပေး
ဘို့ တင်ပြလိုပါတယ်။

အထက်ပါ စကားရပ်များမှာ ထန်းလျက် ချက်ရာတွင် မရှိမဖြစ်
သော ထင်းကိစ္စအတွက် ယနေ့ ထန်းလုပ်သားကြီးများ ကြံ့တွေ့
နေရသော ပြဿနာကို ထန်းသမားတဦး၏ အရင်းတိုင်း တင်ပြချက်
ဖြစ်လေသည်။

သစ်ခေါက်။ ။ ထန်းလျက် ချက်ရန်အတွက် ထန်းရည် ခံယူစဉ်ကပင်
မြူအိုးထဲတွင် သစ်ရာခေါက်၊ မိချောင်းခေါက်၊ တည်ခေါက်၊ အင်ကြင်း
ခေါက်၊ ထုံး စသော ပစ္စည်းများမှ တခုခုကို ထည့်ရပေသည်။

ယင်းတို့ကို ထည့်ပေးမှသာလျှင် ထန်းရည်သည် အနှစ် ဖြစ်ပြီး
လျှင် ထန်းလျက် ဖြစ်သည်ဟု ဆိုပေသည်။ သစ်ခေါက်မျိုးစုံနှင့် ထုံး

စသည်တို့တွင် ထန်းလုပ်သားကြီးများအနှစ်သက်ဆုံးမှာ သစ်ရာခေါက် ဖြစ်လေသည်။

သစ်ရာခေါက်သည် ဖန်သည်။ အနည်းငယ် ထည့် ခတ်ရုံနှင့်ပင် ထန်းလျက် ချက်ရန် များစွာ တာသွားပေသည်။ သစ်ရာခေါက်ကို သုံးခြင်းဖြင့် ထန်းလျက် အသားလည်း ကောင်းသည်။ ထန်းရည် ကြည်လင်ပြီး ထန်းလျက် အရောင်လည်း တောက်သည်။ ထို့ပြင် ထန်းရည်ချိုလည်း ချဉ်သိုး၍ မသွားနိုင်ပေ။

သစ်ရာခေါက်ကို ထု၍ ထန်းရည် မှုအိုးထဲတွင် ထန်းရည် မခံယူမီ အောက်မှ ဂုံညင်းလုံးခန့် ခံထည့်ထားရခြင်း ဖြစ်သည်။ သစ်ရာခေါက် ကို အမှန်းအဆနှင့် ထည့်ရ၏။ ယင်းကို အထည့်များ သွားပါက ထန်း ရည် ဖန်သွားတတ်သည်။ သစ်ရာခေါက်သည် ထန်းလျက်ကို စားရာ တွင် လေးလေးပင်ပင် ရှိစေပြီး ထန်းလျက် ကောင်းစေရန် အဓိက လိုသည့် ပစ္စည်း တခုလည်း ဖြစ်လေသည်။

မြေလတ်ဒေသနှင့် အညာဒေသတို့တွင် ယခင်က သစ်ရာပင်များ အလွန် ပေါများလှ၏။ ထန်းလျက် လုပ်သားတို့သည် ထန်းလျက်ချက် ရန် ထင်းခုတ်ယင်းဖြင့် သစ်ရာပင်များကိုပါ တပါတည်း ခုတ်လှဲ၍ ယူလာကြစမြဲ ဖြစ်ပါသည်။ သို့သော် ထိုသို့ သစ်ရာပင်ကို အမြစ်မှ ခုတ်လှဲ လာကြသူ များလာခြင်းကြောင့် သစ်ရာပင်များ တဖြည်း ဖြည်း ရှားပါးလာ၏။ အခြေအမြစ်ကိုပါ တူးလှဲ ခုတ်ထစ်၍ ယူကြ သဖြင့် သစ်ရာပင်များ ပြုန်းတီးလာခြင်း ဖြစ်လေသည်။

သစ်ရာပင် တောတတော ရှင်းသွားလျှင် နောက်တတောကို လိုက်ရှာ၍ ခုတ်ထစ် တတ်ကြသည်။ ထို့ကြောင့်လည်း တစတစနှင့် ထန်းလျက်ချက်ရန် သစ်ရာပင်ခေါက် ရှားပါး လာရသည်။

ယခင် သစ်ရာခေါက်အစိတ်သားကို ပြား ၅၀ နှုန်းဝယ်ယူ၍ မသုံး ပြုနိုင်ပေသည်။ ယခုမူဝယ်မရတော့ပေ။ ရောင်းသူလည်း မရှိတော့ချေ။

သစ်ရာခေါက် မရသောအခါတွင် အင်ကြင်းခေါက်ကို၎င်း၊ ထုံးကို
 ၎င်း ခတ်နိုင်ကြပါသည်။ ထန်းဖိုဦးရည် ဆိုသော အကောင်းဆုံး ထန်း
 ရည်ကို သစ်ရာခေါက်မခတ်ဘဲ ပြုလုပ်လျှင် ဖြစ်ပါသည်။ အလယ်သီး
 ဟု ခေါ်သော ထန်းဖိုပင်မှ ညှပ်ရည်နှင့် ထန်းမပင်မှ သီးနှုရည် ထွက်
 ချိန်တွင်၎င်း၊ ထန်းမပင်မှ သီးရင့်ရည် ထွက်ချိန်တွင်၎င်း၊ ထန်းရည်
 စံချိန် လျော့သွားသည့်အတွက် သစ်ရာခေါက်ကိုခတ်မှသာလျှင် ထန်း
 လျက်ကောင်း ထွက်မည် ဖြစ်ပါသည်။

ထုံးရည်ကို ခတ်ခြင်းဖြင့် ထန်းရည် ကြည်လင်လာပြီး ထန်းလျက်
 ဖြူသည်မှာ မှန်ပါသည်။ သို့သော် သစ်ရာခေါက် ထည့်သည်လောက်
 ထန်းလျက်သား မတက်ချေ။ ထန်းလျက်သားနုပြီး စားသောအခါ
 တွင် အနည်းငယ် ချဉ်သလိုလို ဖြစ်တတ်ပေသည်။ အရသာမှာလည်း
 လေးလေးပင်ပင် မရှိဘဲ ပေါ့ပျက်ပျက် ရှိတတ်သည်။

အချို့ ထန်းလုပ်သားများသည် သစ်ရာခေါက် မရပါလျှင် တည်
 ခေါက်ကို အသုံးပြုကြသည်။ တည်ပင်မှ ရသည့် တည်ခေါက်သည်
 လည်း အတော်အတန် ကျေနပ်လောက်ဖွယ် ကောင်းသည်ဟု အဆို
 ရှိပါသည်။ သို့သော် သစ်ရာခေါက်ကဲ့သို့ တည်ခေါက်က မဖန်ချေ။
 ထန်းလျက်သား ကောင်းစေရန် စံချိန်မှီသည့် အဆင့်မျှသာ ဖန်သည်
 ဟု ဆိုရပေသည်။ ထန်းလျက်သားလည်း မာသည်။ ထို့ကြောင့် သစ်
 ရာခေါက် မရရှိပါက တည်ခေါက်ကို အစားထိုး၍ သုံးနိုင် ပေသည်။
 သို့သော် ဤနေရာတွင် တည်ခေါက်မှာလည်း အလွယ်တကူ ရမေ
 ဟူသော ပြဿနာ ရှိပေသည်။

ယနေ့ ထန်းလုပ်သားတို့၏ ထန်းလျက်ချက် လုပ်ငန်းတွင် အဓိက
 လိုအပ်နေသော ပစ္စည်းနှစ်ရပ်မှာ အထက်ပါ ထင်းနှင့် အထက်ပိုင်း
 မိုးခေါင်ရေရှား ရပ်ဝန်းဒေသတွင် ယနေ့ သစ်တောများ ပြုန်းတီး
 သည်ထက် ပြုန်းတီး၍ လာနေခြင်းပေတည်း။ ထိုသို့ သစ်တောများ

ထန်းတီး၍ လာသည်နှင့်အမျှပင် ထန်းလုပ်ငန်းဖြင့် အသက်မွေး ဝမ်း
 ကျောင်း ပြုနေရသော ထန်းလုပ်သားကြီးများ၏ ဘဝ ရပ်တည်ရေး
 မှာလည်း အကျပ်အတည်း အမျိုးမျိုးဖြင့် ရင်ဆိုင်လာနေရပေသည်။
 သို့သော် ဤပြဿနာ၏ အဖြေကို အစိုးရနှင့် ထန်းလုပ်သား
 ကြီးများ နှစ်ဦးနှစ်ဖက် စုပေါင်း ဖြေရှင်းလျှင် ပြေလည်နိုင်သော
 ပြဿနာဖြစ်ပေသည်။ တနည်းနည်းဖြင့် ထွက်လာမည့် ပြဿနာ၏
 အဖြေကို မရ ရအောင်ရှာကြရန် အရေးကြီးနေပြီလည်းဖြစ်ပါသည်။

ထန်းရည်ခါး ပြုလုပ်နည်း

ထန်းရည်မှ ပြုလုပ်ရသော ထန်းရည်ခါးသည် ပင်ပေါ် ရည်နှင့်
 ဖောက်ရည်ဟူ၍ နှစ်မျိုး ခွဲခြား နိုင်ပေသည်။ ပင်ပေါ်ရည်ကိုလည်း

- ၁။ ရဟန်းကြီးကြိုက်
- ၂။ ပုဇွန်ဆိတ်ခုန်
- ၃။ အနည်ထိုင် ပင်ကျရည်
- ၄။ ပင်ကျနေကျော်

သော်ဖြင့် လေးမျိုး ခွဲထား ကြပြန်လေသည်။

ဖောက်ရည်ကိုလည်း

- ၁။ ပင်ပေါ် ဖောက်ရည်
- ၂။ တည်လောင်း ဖောက်ရည်
- ၃။ ဘုတ်ရည် နှစ်မျိုး ခွဲကြပြန်လေသည်။
- ၄။ တည်လောင်း ဖောက်ရည်ကိုပင်
- က။ ဖောက်ရည်လတ်
- ခ။ ဖောက်ရည်ကြမ်း
- ဂ။ ဘုတ်ရည်
- ဃ။ သုံးမျိုး ခွဲပြန်သည်။

ပင်ပေါ်ရည်

၁။ ရဟန်းကြီးကြိုက် ပင်ပေါ်ရည်။ ။ ၎င်းသည် အောက်
အလျင်နည်းသော ထန်းရည်ခါးအိုးကို အပင်ပေါ်မှချခါစ သော
သုံးပါက ထန်းရည်မှာ အချို နုနေးသေးသဖြင့် ချိုခါးအရသာရှိ
သည်။ အရောင်မှာ ပြာကြည်လဲ့လဲ့ ဖြစ်၏။ ယင်းထန်းရည်ကို ရဟန်း
ကြီးကြိုက်ဟု ဆိုကြသည်။

ရဟန်းကြီးကြိုက်ဟု အမည်ပေးရာတွင် အကောင်းဆုံး အရသာ
ရှိသော ထန်းရည်ဖြစ်၍ အမှမ်းတင် ဂုဏ်တင် ပြောကြခြင်း ဖြစ်နိုင်
သည်။ ထို့ပြင် ရှေးအခါက ပုဂံပြည်မှ အရည်းကြီး ရဟန်းများ
သောက်သုံးသော ထန်းရည် အကောင်းစားဟူ၍ ပြောကြခြင်းလည်း
ဖြစ်နိုင်ပေသည်။

မှတ်ချက်။

။အောက်ခံ အလျင် နည်းသော ထန်းရည်ခါးအိုး
ဟုဆိုရာ၌ အလျင်ဆိုသည်မှာ ထန်းရည်ခါးအိုး
အိုးတွင် ကပ်နေသော ထန်းရည်ခါး အနှစ်ကို
ဆိုခြင်းဖြစ်ပါသည်။ ထန်းရည်ချိုကို အလျင်ခေါ်
ထန်းရည်ခါး အနှစ်နှင့်ရော၍ စိမ်ထားလိုက်ပါက
ထန်းရည်ခါး ဖောက်ပြီးသား ဖြစ်သွားပေသည်။

၂။ ပုဇွန်ဆိတ်ခုန် ပင်ပေါ်ရည်။ ။ ထန်းပင်ပေါ်တွင် ခံယူထားသော
ထန်းရည်ခါးအိုးကို အောက်သို့ ချလာသော အခါ၌ အိုးလှုပ်၍ ခါး
သောကြောင့် အပေါ်သို့ တက်လာသော ထန်းရည် အနှစ် အနည်
ကလေးများသည် ခဏမျှကြာသောအခါ ထန်းရည်အိုး ဖင်သို့ ထိုင်
ကျ၍ သွားတော့သည်။ အနည် မကျမီကလေး၌ ဆော်ဒါ ပုလင်း
များကို ဖွင့်လိုက်သည်သို့ စီပေါင်းကလေးများ ဆွေ့၍ အိုးထဲ၌
ခုန်တက်လာလေ့ ရှိသည်။ ဤသို့ ထန်းရည်ပေါက် စီပေါင်း အမှန်

ကလေးများ ခုန်တက်လာခြင်းကို ပုဇွန်ဆိတ်ခုန်ဟု တင်စား၍ ခေါ်ခြင်း ဖြစ်ပေသည်။

ယင်း ပင်ပေါ်ရည်သည် အရသာရှိလှသည်။ သို့သော် အရသာမပြင်း၍ များစွာ မမူးချေ။ အနည်မှုန်ပါနေ၍ ဥပဒ်မကင်းပေ။
၃။ အနည်ထိုင် ပင်ကျရည်။ ။အထက်က ဖော်ပြခဲ့သော ပင်ပေါ်ရည်ကို နာဇီဝက်ကျော်ကျော်ခန့် ငြိမ်ငြိမ်ထားလိုက်သည့်အခါ ထန်းရည်အိုး လှုပ်ခါ၍ တက်လာသော အနည်များဖြင့် ထိုင်ကျသွားသည်။ ထိုအခါတွင် ထန်းရည်ခါး၏ အရောင်မှာ စိမ်းပြာပြာ အရောင်ရှိပြီး အနည်မှုန်များ မပါတော့၍ ဥပဒ် မဖြစ်နိုင်ပေ။

၄။ ပင်ကျ နေကျော်ရည်။ ။နံနက် ၁၀ နာရီခန့်တွင် အပင်ပေါ်မှ ထန်းရည် ချယူရသည်။ အရိပ်ထဲတွင်သဲခင်း ရေဖျန်းထားပြီး သဲပေါ်တွင် ထန်းရည်ခါးအိုးကို နေစောင်းသည် အထိ တည်ထားရသည်။ နေစောင်းသော ညနေပိုင်းတွင် ယင်း ထန်းရည်သည် ငှက်ခါးတောင်၏ အရောင် အသွေးကဲ့သို့ ရှိပြီး အသွေးလှပြီး အလွန် မြိန်ယှက်စွာ သောက်သုံးနိုင်ပေပြီ။

ဖောက်ရည်

၁။ ပင်ပေါ် ဖောက်ရည်။ ။ အပင်ပေါ်တွင် အခါး ဆွဲထားသည့် အလျဉ်ရှိသော အိုးတွင် ထန်းပင်၏ အခြား ထန်းရည်စမှ ထွက်သော ထန်းရည်ချိုအိုးမှ ထန်းရည်ချို တဝက်ခန့် လောင်းထည့်ပါ။ ထိုနောက်မှ အခါးဆွဲထားသည့် အိုး၏ ကျန်တဝက်ခန့်ကို မူလ ဆွဲနေကျ ထန်းစမှ တစက်တစက် ယိုကျ၍ ပြည့်စေရသည်။ ထိုထန်းရည်ခါးသည် အပင်ပေါ်တွင်ပင် အခါးရည်ဖောက်၍ စီမံရသဖြင့် ပင်ဖောက်ရည်ဟု ခေါ်လေသည်။ ယင်းသည် ပင်ပေါ်ရည် ရိုးရိုးထက် အနည်းငယ် အရသာညံ့သည်။

၂။ တည်လောင်း ဖောက်ရည် ။ ။ အပင် ပေါ် တွင် ထည့်
 လောင်း ဖောက်ယူခြင်း ပြုရသည် မဟုတ်ပဲ ပင်အောက်တွင် တည်
 လောင်းကာ ဖောက်ယူသည့် ထန်းရည်ခါးကို ခေါ်သည်။ တည်
 လောင်း ဖောက်ရည်တွင်လည်း အောက်ပါအတိုင်း အမျိုးမျိုး ခွဲထား
 ရပြန်လေသည်။

က။ ဖောက်ရည်လတ်။ ။ ထန်းရည်ချို ဆွဲထားသော မြူအိုး
 တိုင်းတွင် ထန်းရည်ချို အချဉ်ပေါက်၍ မသွားစေရန် သစ်ရာခေါက်၊
 ထုံး၊ တည်ခေါက် စသည်တို့မှ တခုခုကို ဓားဖြင့် နှပ်နှပ်စင်း၍ ဂုံညင်း
 ခန့်ထည့်ရမဲ့ ဖြစ်ကြောင်း ဖော်ပြခဲ့ပြီး ဖြစ်ပါသည်။ သစ်ရာခေါက်
 အထည့်နည်းသော ထန်းရည်ချိုကို အလျဉ်အိုးတွင်ထည့်၍ ဖောက်
 ပါက ဖောက်ရည်သည် မပြင်းလှဘဲ အလတ်စား အဆင့်အတန်းတွင်
 သာရှိပြီး များစွာ မမူးနိုင်ပါ။

ခ။ ဖောက်ရည်ကြမ်း။ ။ သစ်ရာခေါက် အဖတ် များများပါ
 သော ထန်းရည်ချိုကို အလျဉ်အိုးတွင် ထည့်၍ ဖောက်လျှင် အချိန်
 ကျ၍ အခါးပေါက်သောအခါ၌ အလွန် ပြင်းထန်သော ထန်းရည်ကို
 ရရာ ထိုထန်းရည်ကို သောက်လျှင် အလွန်မူးပါတော့သည်။ အဖန်
 ဓာတ် များလွန်း၍လည်း ရင်ကို ဥပဒ်ရစေနိုင်ပြီး တခါတရံ ခေါင်းခဲ
 စေနိုင်တတ်ပါသည်။

ဂ။ ဘုတ်ရည်။ ။ ယင်းသည် ထန်းရည်ချို တုံးသော ရာသီ
 ရောက်မှ ထန်းရည်ခါး အလျဉ် (ထန်းရည်ခါးနှစ်) နှင့် ထန်းလျက်ခဲ
 ရောပြီး ရေအနည်းငယ် ရော၍ ဖောက်ရသော ထန်းရည်ခါး တမျိုး
 ဖြစ်ပါသည်။

ဘုတ်ရည် ပြုလုပ် ဖောက်ယူနည်းမှာ ဤသို့ ဖြစ်ပါသည်။ မြူအိုး
 တလုံးတွင် ထန်းရည်ခါး အလျဉ် လက်ဖက်ရည်ကြမ်း ပန်းကန် သုံး
 လုံးစာမျှ အောက်ခံထည့်ပါ။ ထိုနောက် ထန်းလျက် ၂၅ ကျပ်သားကို

သုချေ၍ သော်၎င်း၊ အရည်ကြို၍သော်၎င်း ထည့်ပါ။ ရေကျက်အေး
တို့ ယင်း မြူအိုး အပြည့်ထည့်ပါ။ ထိုဘုတ်ရည်ကို နံနက် ၈ နာရီခန့်
စာစ၍ စိမ်ထားပါက ညနေ ၃ နာရီတွင် အနည်ကျပြီး အရံသင့်
သောက်သုံးနိုင်သော ထန်းရည်ခါးကို ရပေပြီ။

ယင်း ထန်းရည်ခါး၏ အရောင်သည် ဘုတ်ငှက်များ၏ အမွှေးကဲ့သို့
ကြန့်ကြန့် ညိုတိုတို အရောင်ရှိနေသဖြင့် ယင်းကို ဘုတ်ရည်ဟု ခေါ်
ခြင်း ဖြစ်ပါသည်။

ပင်ပေါ် ဖောက်ရည်နှင့် တည်လောင်း ဖောက်ရည်တို့ကား အရ
သာချင်း မတူကြပေ။ ပင်ပေါ်ရည်သည် အရသာတွင် ချိုမြ၍ ခပ်
သင်းသင်း အနံ့ရသည်။ ခံတွင်းကောင်း၍ မှူး၏။

ပင်အောက် တည်လောင်း ဖောက်ရည်ကား အရသာ ခါးသည်။
သောက်ရာ၌ ပင်ပေါ်ရည်သောက်၍ တပုလင်းနှင့် မှူးသူသည် ပင်
အောက်တည်လောင်း ဖောက်ရည်ကို နှစ်ပုလင်း သောက်ပါမှ
မှူးသည်။ အမှူးစံချိန် လျော့သည်ဟုဆိုနိုင်၏။ ဤသို့ဖြစ်သောကြောင့်
အောက်တွင် တည်လောင်းသော ဖောက်ရည်ထက် ပင်ပေါ်တွင်
ဖောက်သော ထန်းရည်က အဆများစွာ သာလွန်၍ အရသာ ရှိသည်။
ကောင်းမွန်သည်ဟု ဆိုကြပေသည်။

သို့သော် ပင်ပေါ်ရည်သည် အရသာရှိသလောက် ဖောက်ရာ၌
လွယ်လှပေ။ ထန်းလုပ်သားကိုယ်တိုင် ဂရုတစိုက် ဖောက်ယူရသည်။
အချို့ ထန်းလုပ်သားများသည် မိမိတို့ ကိုယ်တိုင် သောက်ရန် တလုံး
ခပ်လုံး မျှသာလျှင် မြူအိုးနှင့်ခံ၍ ဖောက်လေ့ရှိပေသည်။ ပင်အောက်
တွင် ဖောက်သော ဖောက်ရည်ကိုကား ထန်းလုပ်သားတို့သည် ရောင်း
ထန်းအဖြစ်သာ ဖောက်ကြပေသည်။

‘ဘုံဆိုင်’ ခေါ် ထန်းရည်ခါး ရောင်းသော ဆိုင်များသည် ကျေး
ရွာ မြို့နယ် အနံ့ရှိ၏။ ထန်းရည်ခါး ဈေးနှုန်းသည် တပုလင်း ပြား

၃၀ မှ ပြား ၅၀ ထိ ရှိပေသည်။ သို့သော် ထန်းလုပ်သားများမူကား ထန်းရည် မှုအိုးတလုံး ရမှ ၂၅ ပြား ခန့်သာ အဖိုး ရပေသည်။

ဖောက်ရည်အိုးများ ထားသော အခန်းကို လေကောင်းလေသ ဝင်ရန် စီမံထားရ၏။ လုံလုံခြုံခြုံလည်း ရှိရ၏။ မြေကြီး၌ သဲဖြူး၍ ရေဖျန်းထားရသည်။ မိုးရာသီ၌ ရေဖျန်းရန် မလိုပေ။ ထို့နောက် ဖောက်ရည် အိုးများကို သဲပေါ်တွင် စီ၍ ချထားရပေသည်။

ပုဇွန်ဆိတ်ခုန် ဖောက်နည်း

တည်လောင်းနည်းမှာ ဤသို့ ဖြစ်သည်။ လက်ဖက်ရည်ကြမ်း ပန်း ကန် သုံးလုံးစာခန့် ထန်းရည်ခါး အလျဉ်ကို မှုအိုးအောက်တွင် ထည့် ခံ၍ လတ်လတ်ဆတ်ဆတ် ထန်းရည်ချိုကို လောင်းထည့်ရသည်။ တနာရီခန့် ကြာသောအခါ တစ်စီ မြည်လာပြီး ပုဇွန်ဆိတ်များ ခုန် သကဲ့သို့ အမြှုပ်များ ခုန်၍ လာသည်။ ဤအချိန်ကား ပုဇွန်ဆိတ် ခုန်သည့် အချိန်ပင်တည်း။

ပုဝါဖြူ ခေါင်းပေါင်း

ထိုသို့ လောင်းပြီး၍ နှစ်နာရီခန့် ကြာသောအခါတွင် လှဦးခေါင်း ကို ပုဝါဖြူ တစဖြင့် ခေါင်းပေါင်းလိုက်သလို အမြှုပ်ဖြူများ မှုအိုး နှုတ်ခမ်းသို့ ဝေ၍ လျှံ၍ ကျလာပေသည်။ ထိုအခါ ထန်းရည် ခေါင်း ပေါင်းပြီဟု ဆိုကြသည်။

ခေါင်းပေါင်းပြုတ်

သုံးနာရီ ကြာသောအခါ ခေါင်းပေါင်း ပြုတ်သွားပြီ။ အမြှုပ် ဆူဝေခြင်းမှ ငြမ့်ကျစ ပြုသွားပြီ။ လေးနာရီ ငါးနာရီခန့် ကြာသော

အခါ အမြုပ်များ လုံးဝ ငြိမ်သက် ပျောက်ကွယ်သွားပြီး အရောင်
အသွေးမှာ စိမ်းလဲ့လဲ့ ဖြစ်လာလေသည်။ ယင်းကို ကျရည်ဟုခေါ်
သည်။ အရသာကား ခါးလှ ပြင်းလှ မူးလှ၏။

ထန်းရည်ခါးကို ဤထက် ပို၍ ပြင်းသော ရှသော အရသာ ရှိစေ
ရန်လျှင် သစ်ရာခေါက်၊ သစ်ချိုခေါက်၊ သပွတ်ကြီးခေါက် တခုခုကို
ထည့်ကာ မခန့် ခုတ်ထစ်၍ မီးဖုတ်ပြီး ထည့်ပေးရ၏။ သို့သော် နှစ်ရက်
ကြာလျှင် သစ်ခေါက်ကို ဆယ်ယူ၍ လဲလှယ် ပေးရမည်။ ထိုကဲ့သို့
ပေးပါက ထန်းရည် လည်သွားတတ်သည်။ လည်သည် ဆိုခြင်းမှာ
လည်သွားခြင်း ဖြစ်သည်။

ထန်းရည်ခါး မပေါက်မီ (ထန်းရည်မကျမီ) သောက်သုံးပါက
ထန်းရည် အနယ် အနှစ်များသည် လူကို ဥပဒ်ပေး စေနိုင်လေ
သည်။

ထိုတည်လောင်း ဖောက်ရည်ကို 'ဖောက်ရည်' ဟူ၍ ၎င်း 'လောင်း
ရည်' ဟူ၍ ၎င်း အရပ်ဒေသအလိုက် ခေါ်လေ့ရှိ၏။

ရက်ခါးတောင်နှင့် ယောက်ဖသောက်

ထန်းရည်ခါး တည်လောင်းရာ၌လည်း သန့်စင်သော ထန်းရည်ချို
ရောင်ရွေးစင် ထန်းရည် ချိုမြမြကို လောင်းထည့်မှသာလျှင် ထန်းရည်
ခါးကောင်းကောင်းဖြစ်နိုင်သည်။ ယင်း၏ အရသာသည်လည်း လေး၍
အေး၍ ရှိသည်။ အမူးစံချိန်မှီသည်။ ယင်းထန်းရည်ခါးသည်အကောင်း
ထန်းရည်များကို လက်ရွေးစင် ရွေးချယ်၍ ဖောက်ရသဖြင့် မိမိ
ကိုယ်တိုင်နှင့် အရင်းနှီးဆုံး ပုဂ္ဂိုလ်များ၊ မိမိ၏ ယောက်ဖကဲ့သို့ ချစ်
ခင်ရ သူတို့ကိုသာ တိုက်ရန် စေတနာရှိသဖြင့် ယောက်ဖသောက်ဟု
ခေါ်စား၍ ခေါ်ခြင်း ဖြစ်လေသည်။

ပေါ့ရွတ်ရွတ် နပ်ပျက်ရည်

မလတ်ဆတ် မသန့်ရှင်းသော ထန်းရည်ချိုနှင့် ထန်းရည်ခါး တည်လောင်းမိလျှင်၎င်း၊ လတ်ဆတ်သော ထန်းရည်ချို ဖြစ်သော်လည်း နေကျော်မှ (မုန်းလွဲ၍ အချဉ်ဓာတ်ပေါက်မှ) ထန်းရည်ခါး တည်လောင်းမိလျှင်၎င်း ထိုထန်းရည်ခါးသည် ချဉ်နံ့ထွက်၍ အရသာမကောင်းတော့ဘဲ ပေါ့ရွတ်ရွတ် ဖြစ်သွားတော့သည်။

ထန်းရည်ချို သန့်သန့်ကို မုန်းလွဲ နေကျော်သည်အထိထားသဖြင့် ချဉ်သွားခြင်း ဖြစ်သည်။ ထိုသို့သော ထန်းရည်ကို 'နပ်ပျက်ရည်'ဟု ခေါ်ကြပေသည်။

ထိုနပ်ပျက်ရည်ကို ထန်းလျက် ကြိုချက်ပါက လုံး၍မရတော့ပေ။ ထန်းလျက်ရည်သာ ရတော့သဖြင့် အရက်ချက်ရန် သုံးရလေသည်။

နပ်ပျက်ရည်ကို၎င်း၊ လုံး၍မရသော ထန်းလျက်ရည်ကို၎င်း၊ ရေနှင့် ဖျော်စပ်၍ ကျွဲ နွားများကို တိုက်ကျွေးပါလျှင် ကျွဲ နွားတို့ ဝါဖိုး သန်မာ၍ အမွှေးအမျှင် တောက်ပြောင် လာသည်ဟု ဆိုကြလေသည်။

အလျဉ်လုပ်နည်း

ထန်းရည်ခါး လုပ်ရာ၌ အလျဉ်ဖြင့် ခံ၍ လုပ်ရကြောင်း အထက်တွင် ရေးခဲ့ပြီ။

အလျဉ်ကို ထန်းရည်ချိုမှပင် ပြုပြင်၍ ယူရ၏။ အလျဉ်ပြုလုပ်နည်းမှာလည်း ပင်ပေါ် လုပ်နည်းနှင့် ပင်အောက် လုပ်နည်းဟူ၍ နှစ်မျိုး ရှိပေသည်။

ပင်ပေါ်လုပ်နည်း

သစ်ရာခေါက် လက်တဆုပ်ခန့်နှင့် ထန်းဖူးစိရက် (ထန်းရှက်နု) တမိုက်ခန့်ကို မြူအိုး တလုံးတွင် အောက်ခံထည့်၍ ထန်းရည်ထွက် မသန်သော ထန်းနှို့စ တခုတွင် ဆွဲရသည်။ ထန်းလှီးချိန်တိုင်း ထန်းစ ကို 'မျက်နှာသစ်' ပေးရ၏။ (လှီးပေးရ၏။)

ပထမနေ့ ညနေပိုင်း၌ ကဇော်ပေါက်၍ အမြှုပ်များ ဖြစ်လာမည်။ သို့သော် ဒုတိယနေ့၌ ကဇော်ဓာတ် ကုန်သွား၍ အမြှုပ်များ ငြိမ် သွားပေမည်။

ထိုအခါတွင် ပဌမနေ့က ထည့်ထားသော သစ်ရာခေါက် များကို ဆယ်ယူ၍ သစ်ချိုခေါက် လေးလက်မခန့်ကို ခုတ်ထစ် ထုထောင်း၍ ယင်းမြူအိုးတွင် ထပ်ထည့်ရ၏။

ထိုသို့ ပြုလုပ်ပြန်သော် ကဇော်ဓာတ် ပေါက်၍ အမြှုပ်များ ထွက်လာပြန်၏။ တတိယနေ့ တွင်ကား အမြှုပ်များ ပျောက်သွား ပြန်၏။ ထိုအခါတွင် ထန်းရည် အလျဉ် အနည်းငယ် ရ၍ အပေါ် ရည်လည်း ကြည်လာပေသည်။

ထိုအချိန်တွင် သစ်ရာခေါက်များ ထည့်ရပြန်၏။ မြူအိုးထဲမှ သစ် ချိုခေါက်များကိုကား ဆယ်ထုတ် ယူပစ်ရလေသည်။ ဤသို့ ခုနစ် ရက် လည်သည်အထိ သစ်ချိုခေါက်နှင့် သစ်ရာခေါက်ကို တလှည့်စီ ထည့်လိုက် ဆယ်ယူလိုက် လုပ်ရသည်။ တပတ်ပြည့်၍ အပေါ်မှ ရေ ကြည်များကို သန့်လိုက်ပါလျှင် အနံ့ပြင်းသော 'အလျဉ်' ကောင်း ကောင်းရလေသည်။

ပင်အောက်လုပ်နည်း

ကောက်ညှင်းဆန် လက်တဆုပ်ခန့်ကို မီးဖိုပေါ်တွင် အိုးနှင့် ထည့်

၍ လျော်ပါ။ မတူး မခြစ်စေရန် သတိပြုရမည်။ ထိုကောက်ညှင်းဆန်
 လျော်ကို ထန်းရည်ချိုသန့်သန့် အနည်းငယ်နှင့်အတူ မြူအိုး တလုံး
 တွင် ထည့်လျက် ခုနစ်ရက် တပတ် ပြည့်အောင် စိမ်ထားရသည်။
 တပတ်ပြည့်သော် ကဇော်ဓာတ် ပေါက်ပြီးလျှင် ဆန်ဆေးရည် အနှစ်
 ကဲ့သို့သော 'အလျှင်'ကို ရလေသည်။ ထိုအလျှင် အိုးထဲသို့ ထန်းရည်
 ချို အပြည့်လောင်းထည့်ပါ။ နာရီ အနည်းငယ် ကြာအောင် ထား၍
 အရည် ကျသွားသည်နှင့် ထန်းရည်အလျှင် ကောင်းကောင်းရပေပြီ။

ထန်းရည်လျှင်

ပင်ပေါ်ဖောက် ထန်းရည်ခါးနှင့် ပင်အောက်ဖောက် တည်
 လောင်းဖောက်ရည် နှစ်မျိုးလုံးကို သုံး လေးရက်ခန့် ထားလိုက်လျှင်
 မြူအိုးထဲ၌ အလျှင်များ တဖြည်းဖြည်း များလာလေတော့သည်။

ထိုသို့ ပွားလာသော အလျှင်များကို မြူအိုးတွင် သင့်ရုံသာ ချန်
 ထား၍ ခပ်ယူထုတ်လိုက်ရ၏။ ယင်းကို ထန်းရည်လျှင်ဟု ခေါ်သည်။

ထန်းရည် လျှင်ကို ထန်းပုန်းရည် ဟုလည်း ခေါ်ကြသေးသည်။
 အကြောင်းမူကား ယင်းဖြင့် ဟင်းချက် စား၍ ရ၏။ ထန်းရည်လျှင်
 ဟင်းကို ရဟန်းများအား ကပ်လှူလျှင် ရဟန်းများ ဘုဉ်းပေးခြင်း
 မပြုပေ။ သို့သော် ကပ်လှူသူက ထန်းပုန်းရည် ဟင်းပါဘုရားဟု
 လျှောက်ထားမှ ရဟန်းတို့ ဘုဉ်းပေးရသဖြင့် 'ထန်းပုန်းရည်' ဟု
 ခေါ်ခြင်း ဖြစ်သည်ဟူ၏။

ထန်းပုန်းရည်ဟင်း

ပဲဖြင့်လုပ်သော ပုန်းရည်ကို ဝက်သားနှင့် ရောစပ်၍ ချက်စားကြ
 သကဲ့သို့ ထန်းပုန်းရည်ကိုလည်း အမဲသားခြောက်၊ ဆိတ်သားခြောက်၊

သားခြောက် စသည်တို့နှင့် ရောနှော၍ ချက်စားပါလျှင် အလွန်
ထင်မြန်လှသော ဟူ၏။

ဆေးတပါး

ထန်းရည်ခါးကို သင့်တင့်ရုံ သောက်သုံးပါလျှင် ဆေးတပါးအဖြစ်
အားထားရသည်ဟု ဆိုကြ၏။ ထန်းရည်ခါးတွင် ဗီတာမင် ဘီ-၁
ဓာတ် ပါရှိသောကြောင့် ကိုယ်ဝန်ဆောင်များ လက်ဖက်ရည်ကြမ်း
ပန်းကန်တလုံးခန့်မျှ နေ့စဉ် သောက်သုံးလျှင် သွေးလေ့မှန်ပြီး ကျန်း
မာဝပြုံးလျက် လွယ်ကူစွာ မွေးနိုင်သည်ဟုလည်း အဆိုရှိသည်။

ပိန်သောလူများသည် ထန်းရည်ခါးကို ဆေးဝါးအဖြစ်ဖြင့် နေ့စဉ်
သင့်ရုံ မှီဝဲပါလျှင် ဝ၍လာကြောင်းကို မကြာခဏပင် တွေ့ဘူးပါ၏။
သို့သော် အလွန်အကျွံ သောက်လျှင်မူကား တဖြည်းဖြည်း ပိန်လာ
ပြီး ဥပဒ်ဖြစ်နိုင်သည်မှာ ကော်နီဖြစ်လေသည်။ 'တန်ဆေး၊ လွန်ဘေး'
ဆိုသော စကားပုံအတိုင်း အတော်အတန်မျှကိုသာ ဆေးအဖြစ်
သောက်သုံး သင့်လှပေသည်။

ထန်းလျက်မှ ချက်သောအရက်

ထန်းရည်ခါးနှင့် စပ်လျဉ်း၍ ဖော်ပြပြီး ဖြစ်သဖြင့် ထန်းလျက်ကို
အရက်ဖြစ်အောင် ချက်သည့်နည်းကို အကျဉ်းမျှ ဖော်ပြလိုပါသည်။
ထန်းလျက်ခဲများကို ထုထောင်း၍ အရည်ကြိုပြီးနောက် အအေး
ခဲ ထားရသည်။ ထိုထန်းလျက်ရည်ကို အလျဉ်အနည်းငယ် သို့မဟုတ်
ကောက်ညှင်းဆန် သို့မဟုတ် ဆင်ထုံးမနွယ်ပင် နှင့်စိမ်ပြီး အဖုံးဖုံး၍
နေ့ပူ လှန်းထားရပါသည်။
ရက်သတ္တတပတ် မပြည့်မီအတွင်း ထိုစိမ်ရည်အိုးသည် စိမ်ရည်
ပေါက်၍ အမြုပ်များ ထလာပြီးလျှင် တစ်စိ အသံကြားလာရသည်။

ထိုအခါ စိမ်ရည်ဟု ခေါ်သော မူးယစ်စေသော အရည်ကို ရရှိ
၏။ ထိုစိမ်ရည်ကို ပေါင်းအိုးတွင် ထည့်ပြီး မီးနှင့်ကြို၍ ချေးငွေ့ကို
ခံယူသောအခါ၌ အလွန် အနံ့အရသာနှင့် ပြည့်သော ထန်းလျက်
အရက်ကို ရပေတော့သည်။ ဤကား ထန်းလျက် အရက်ချက်နည်း
အကျဉ်းပင် ဖြစ်သည်။

ထန်းရည်ခါးသည် မြန်မာကျေးတောနေ လူထုအား ကောင်း
ကျိုးထက် ဆိုးကျိုးကို ပို၍ပေးသည်ဟုဆိုလျှင် မှားမည်မထင်ပေ။

တပေါင်း၊ တန်ခူးလ ထန်းရည်လှိုင်လှိုင် ထွက်သောအချိန်ဝယ်
လယ်တော၊ ယာတောတို့မှ အလုပ်အားလပ်ခွင့် ရနေကြသော
လယ်ယာ လုပ်သားကြီးတို့သည် ထန်းရည်ခါးကို မှီခိုကြပေသည်။ မြန်
မာနိုင်ငံ ရာဇဝတ်မှု မှတ်တမ်းများကို ခေ့လာပါက ထန်းရည်ခါး
လှိုင်သောရာသီတွင် ထန်းတောပေါများသော ဒေသများ၌ ရာဇဝတ်
မှု ပိုမိုဖြစ်ပွားလေ့ရှိကြောင်း တွေ့ရှိမည်ဖြစ်လေသည်။

ထိုသို့မဟုတ်ဘဲ ထန်းရည်ကို ဆေး ဝါး အဖြစ် မှီခိုလျှင်မူကား
အလွန်အသုံးဝင်မည့် ဆေးခါးသဖွယ် ဖြစ်ပေမည်။

ယခုအခါတွင် ထန်းရည်မှ ဘီယာအဖြစ်၎င်း၊ ထန်းရည်မှ ဝိုင်
အရက်အဖြစ်၎င်း ချက်လုပ်သင့်ကြောင်း စသည့် အကြံပေးချက်များ
ကို သတင်းစာများ၌ ဖတ်ရှုရ၏။ မှန်ပါသည်။ ထန်းရည်ကို ဘီ
ယာ၊ ဝိုင် စသည်ဖြင့် ချက်လုပ်သည်အထိ အဆင့်မြင့်စွာ အသုံးချ
ပြီး နိုင်ငံခြားထုတ်ကုန်အဖြစ် ဖန်တီးနိုင်မည်ဆိုပါက နိုင်ငံအတွက်
အကျိုးများစွာ ဖြစ်ပွယ်ရှိပေသည်။

ဆီးရွှင်လေသက်

ထန်းရည်ခါးကို သောက်သုံးသူတိုင်းက သဘော ကြိုက်ညီစွာ
ပြောလေ့ရှိသည်မှာ ထန်းရည်ကို မြန်မာ့ဘီယာဟု ခေါ်သင့်သည်။

ထန်းရည်သောက်ခြင်းဖြင့် ဆီးရွှင် လေသက်၍ ဝမ်းကို မှန်စေသည် ဟူ၏။

မကြာသေးမီက သိရှိရသော သတင်းများအရ ပြည်ထောင်စု မြန်မာနိုင်ငံ လက်တွေ့ သုတေသနလုပ်ငန်းအဖွဲ့က ထန်းရည်ချို စည် သွတ်ခြင်းနှင့် ထန်းရည်ထွက် ဝိုင်ထုတ်လုပ်ခြင်းတို့ကို အောင်မြင်စွာ ခမ်းသပ်ပြုလုပ်ပြီးကြောင်း သိရပေသည်။ ထန်းရည်ဝိုင်ကို စည်သွတ် ခြင်းဖြင့် ထည့်သွင်းခြင်းထက် ပုလင်းဖြင့် ထည့်သွင်းထုတ်လုပ်ခြင်းက ပို၍ကောင်းမွန်သည်ဟုလည်း အဆိုရှိပေသည်။

စင်ကာပူနိုင်ငံတွင်လည်း ယိုဟက်ဆန်း စည်သွတ်လုပ်ငန်းစက်ရုံ* မှ ထန်းရည်ဝိုင်ကို စည်သွတ်ဗူးများဖြင့် အများအပြား ထုတ်လုပ်ကာ အမေရိကန်ပြည်ထောင်စု၊ ဂရိတ် ဗြိတိန်စသော အနောက်နိုင်ငံများ သို့ပင် တင်ပို့ရောင်းချနေကြောင်း သိရှိရပေသည်။

အခန်း ၈

ထန်းသမား စီးပွားရေး

ဒုတိယ ကမ္ဘာစစ် မဖြစ်မီက ကောက်ယူထားသော စာရင်းအရ မြန်မာနိုင်ငံ၌ ထန်းပင်များ စိုက်ပျိုးဖြစ်ထွန်းနေသော ဧကပေါင်းမှာ ၁၂၇,၇၃၉ ရှိလေသည်။

၁၉၄၀-၄၁ ခုနှစ်တွင် ကောက်ယူသော စာရင်းအရ မြန်မာနိုင်ငံ၌ ထန်းပင်ပေါင်း နှစ်သန်းသုံးသိန်းခွဲ (၂,၃၅၀,၀၀၀) ရှိခဲ့သည်။ ထိုနှစ်က ထန်းလျက် ပိဿာပေါင်း သုံးကုဋေကျော် (၃၀,၇၂၀,၀၀၀) ထွက်ရှိခဲ့ပြီး ကာလပေါက်ဈေးအားဖြင့် ငါးဆယ် ခုနစ်သိန်း ခြောက်သောင်း (၅,၇၆၀,၀၀၀) ကျပ် တန်ဖိုး ရှိခဲ့လေသည်။

၁၉၆၀-၆၁ ခုနှစ်တွင် ရရှိသော စာရင်းအရဆိုပါလျှင် မြန်မာနိုင်ငံ မှ ထန်းလျက်ပိဿာသန်းပေါင်း သုံးဆယ်ခန့်ထွက်ခဲ့၏။

၁၉၆၆-၆၇ ခုနှစ် ရသုံးခန့်မှန်းခြေ ငွေစာရင်းအရ မြန်မာနိုင်ငံ၌ ထန်းလျက်ချက်လုပ်နေသော ထန်းပင်စိုက် ဧကပေါင်း ၆၀,၀၀၀ ရှိခဲ့၍ ထန်းလျက်တန်ချိန်ပေါင်း ၃၂၁,၀၀၀ ထွက်ရှိခဲ့ပြီးလျှင် တန်ဖိုးငွေ ၈,၂၇၉,၀၀၀ ကျပ် ရရှိမည်ဟု ခန့်မှန်း တွက်ချက်ထားလေသည်။

၁၉၄၇ ခုနှစ်က ကောက်ယူခဲ့သော စာရင်းအရ မြန်မာတနိုင်ငံလုံး၌ ထန်းဖြင့် အသက်မွေးသူများ၊ လုပ်ကိုင်စားသောက်နေရသော ထန်းစိုက် ဧကပေါင်းမှာ ၆၁,၃၄၀ ဧကသာဖြစ်သည်။ ယင်းတို့အနက် အောက်မြန်မာနိုင်ငံတွင် ဧက ၉၀၀ နီးနီးရှိ၍ အထက်မြန်မာနိုင်ငံ (မြေလတ်ဒေသ အပါအဝင်) တွင် ဧက ခြောက်သောင်းကျော် (၆၀,၄၄၀) ရှိခဲ့လေသည်။ ထန်းတပင်၏ တနှစ်အတွင်း ထန်းလျက်

ထွက် ပျမ်းမျှ စံချိန်မှာကား ၁၂ ပိဿာ ၆၇ ကျပ်သား ဖြစ်ခဲ့၏။
 သို့သော် ပိဿာ ၅၀ ကျော်ထွက်သော ထန်းပင်လည်း ရှိခဲ့ပေသည်။
 အကြမ်းဖျင်း ခန့်မှန်းခြေအားဖြင့်ဆိုပါက မြန်မာနိုင်ငံတွင် ထန်း
 ပင်ကိုမျိုး အသက်မွေးဝမ်းကျောင်းဖြူရသော ထန်းလုပ်သားပေါင်း
 မှာကား တသိန်းကျော်မျှ ရှိမည်ဖြစ်ပေသည်။

ထန်းသမားနှစ်မျိုး

ထန်းသမား နှစ်မျိုးနှစ်စား ရှိပေသည်။ ပဌမ အမျိုးအစားမှာ
 လယ်ယာစိုက်ပျိုးရေးနှင့် ထန်းလုပ်ငန်းကိုတို့၍ လုပ်သော ထန်းလုပ်
 သားဖြစ်ပြီး၊ ဒုတိယ အမျိုးအစားမှာ ထန်းလုပ်ငန်းတခုတည်းသာ
 အားကိုးပြု၍ အသက်မွေးဝမ်းကျောင်းသူများ ဖြစ်ပေသည်။

ဤတွင် ပဌမ အမျိုးအစား ထန်းလုပ်သားသည် မိမိ၏ လယ်
 ယာကင်းကျွန်း၊ သီးနှံမြေ လုပ်ငန်းမှ အားလပ်သော ဆောင်းရာသီ
 နောက်ပိုင်းနှင့် မိုးမကျမီ နွေရာသီအချိန်၌သာ လုပ်ကိုင်၍ ဒုတိယ
 အမျိုးအစား ထန်းလုပ်သားများကား နွေ၊ မိုး၊ ဆောင်း ရာသီမရွေး
 ဆန်းတောများ၌သာ အချိန်ကုန်၍ ထန်းလုပ်ငန်းကို ခွန်စိုက်အား
 ပိုက် လုပ်ကိုင်နေကြရပေသည်။

ထန်းကို အဓိကထား၍ အသက်မွေးဝမ်းကျောင်းကြသော ထန်း
 လုပ်သားများတွင်လည်း ရှစ်ဆယ်ရာခိုင်နှုန်းမျှသော ထန်းလုပ်သား
 တို့သည် ကိုယ်ပိုင် ထန်းတော မရှိကြချေ။ ထန်းတောပိုင်ရှင်များထံ
 တွင် သီးစားခ ထန်းလျက်များပေး၍ နေကြရလေသော ထန်းကျွန်
 များ ဖြစ်လေသည်။

ထန်းစုပေးရပုံ

ထိုသို့ သီးစားခ ထန်းလျက်ပေးရခြင်းကို ထန်းစုပေးခြင်းဟု ခေါ်

၍ ထန်းလုပ်သားသည် ထန်းရှင် (ထန်းပင်ပိုင်ရှင်) ကို သုံးစုတစုပေးရလေသည်။ ထန်းရှင်အား ပေးရသော ထန်းစုသုံးစု တစုဆိုသည်မှာ သုံးရက်တွင် တရက်ထွက်သော ထန်းလျက်ကို ထန်းရှင်အား ပေးခြင်းကို ဆိုလိုပေသည်။

၁၉၆၈ ခုနှစ် တောင်သူလယ်သမားနေ့ ဆွေးနွေးပွဲတွင် ကိုယ်စားလှယ်ကြီးတဦးက ယင်းကိစ္စနှင့်စပ်လျဉ်း၍ ထန်းလုပ်သားများက ထန်းစုပေးနေခြင်း စနစ်ကို ပယ်ဖျက်၍ ထန်းတက်သုတိုင်း ထန်းပိုင်ရှင်ဖြစ်စေရန် ဆောင်ရွက်ပေးသင့်ကြောင်းဖြင့် တင်ပြ ဆွေးနွေးသွားလေသည်။

ထန်းခွန်မဆောင်ရ

ပြည်ထောင်စု မြန်မာနိုင်ငံအတွင်းရှိ ထန်းပင်များအတွက် ဒုတိယကမ္ဘာစစ်ကြီး မဖြစ်မီ တနှစ်ခန့်ကစ၍ ထန်းခွန်လွတ်ငြိမ်းခွင့် ပြုခဲ့သည်။

ရှေး မြန်မာဘုရင်များ လက်ထက်ကမူကား ထန်းခွန် ဆောင်ရသည့် စနစ် ရှိခဲ့ဘူးပေသည်။ သို့သော် မြန်မာဘုရင်ခေတ်က ဖိုးဖပိုင် ထန်းတောများသည် ထန်းခွန်တော် ထမ်းဆောင်ခြင်းမှ လွတ်ငြိမ်းခွင့် ရကြပြီးလျှင် အရာတော် ထန်းတောများအတွက်သာ အခွန်တော် ထမ်းဆောင်ကြရ၏။ အရာတော်ထန်းဆိုသည်မှာ ဘုရင်မင်းမြတ်က ပိုင်ဆိုင်၍ အရာရှိ အရာခံများကို ချထား စားသုံးစေသော ထန်းတောများကို ဆိုခြင်း ဖြစ်ပါသည်။

အရာတော် ထန်းပင်တပင်လျှင် ခဲမကြေး တပိဿာ အခွန် ထမ်းဆောင်ရသည်။ ထိုခေတ်က ငွေတကျပ် ပေးပါက ခဲမကြေး ဆယ်ပိဿာ ရသည်ဖြစ်ရာ ထန်း ဆယ်ပင်တက်သော ထန်းလုပ်သား တဦးသည် ထန်းခွန်တော် တကျပ်ပေးသည်နှင့် ညီမျှသည်။ တနှစ်တွင်

ထန်းပင် သုံးဆယ်တက်သော လူတယောက်မှာ ထန်းခွန်တော် သုံးကျပ် ထန်းဆောင်ရမည် ဖြစ်ပေသည်။

မြန်မာနိုင်ငံကို အင်္ဂလိပ်အစိုးရက မြန်မာသက္ကရာဇ် ၁၂၄၇ ခုနှစ်တွင် သိမ်းယူခဲ့ပြီးသည့် နောက်တွင် အစိုးရက ထန်းတောများကို အတန်းအစား အမျိုးမျိုး ခွဲခြား၍ ထန်းခွန်တော်များ ကြပ်မတ်ခဲ့လေသည်။

စည်းကြပ်ပုံ အမျိုးမျိုး

အင်္ဂလိပ်အစိုးရက စည်းကြပ်သော ထန်းခွန်တော် နည်းဥပဒေအရ ထန်းပင်များ အရွယ်ရောက်ပြီးနောက် သီးပွင့်သည့် အချိန်မှစ၍ ထန်းရည်ခံယူသော ထန်းပင်အတွက် အခွန်တော် စည်းကြပ်ခြင်းတမျိုး၊ ထန်းရည်မခံယူသော ထန်းပင်အတွက် အခွန်တော်စည်းကြပ်ခြင်း တမျိုး ဟူ၍ နှစ်မျိုးနှစ်စား ခွဲခြားထားခဲ့သည်။ ထန်းရည် မခံသော ထန်းပင်က အခွန်တော် ဆောင်ရခြင်း လျော့သေးသည်။

ဤတွင် မိုးကောင်း၍ ထန်းရည်လည်း အထွက်များပြီး မြေခွန်အော်ဌာနမှ ထန်းဥယျာဉ်ဟု သတ်မှတ်ခြင်းခံရသော ထန်းတောများမှကား အခွန်တော် ပို၍ ဆောင်ရပြန်လေသည်။ ထန်းဥယျာဉ်ဟု သတ်မှတ်ခြင်းခံရသော ထန်းတောများသည် မိုးပြစိမ်းလန်း၍ မြေဩဇာ ထက်သန်ကောင်းမွန်နေပေသည်။ အင်္ဂလိပ်ခေတ်က ထန်းခွန် ကောက်သောအခါ၌ စည်းကြပ်သည့် ထန်းခွန်နှုန်းမှာ တပြေးညီညာ မဟုတ်ချေ။ အရပ်ဒေသကို လိုက်၍ ကွဲပြားခြားနားခြင်း၊ ထန်းပင်သန်စွမ်းမှုကိုကြည့်၍ ကွဲပြားခြားနားခြင်း၊ ထန်းရည်ခံယူခြင်း ရှိမရှိကို စစ်ဆေး၍ ကွဲပြားခြားနားခြင်းများ ဖြစ်ခဲ့လေသည်။

သို့သော် အကြမ်းအားဖြင့်ဆိုလျှင် ထန်းပင် ၁၀ ပင်ရှိသော ထန်း
ရှင်တိုင်းသည် တနှစ်အတွက် ထန်းခွန်တော် နှစ်ကျပ်ခွဲနှန်း ပေးရပြီး
ထန်းပင် ၄၀ ရှိသော ထန်းရှင်တိုင်းသည် တနှစ်အတွက် ထန်းခွန်
တော် ၁၀/ကျပ် ထမ်းဆောင်ရပေသည်။

စီးပွားရေး ထန်းလျက်လုပ်ငန်း

ယနေ့ ထန်းလျက်ချက် လုပ်ငန်းဖြင့် အသက်မွေးကြရသော ထန်း
လုပ်သားကြီးများ၏ စီးပွားရေးအခြေအနေမှာ များစွာ ကျေနပ်
အားရဖွယ်အခြေ မဟုတ်သေးပေ။

ထန်းလျက်ချက်ရာတွင် ခေတ်မှီ စနစ်ကို မသုံးနိုင်သရွေ့ ကာလ
ပတ်လုံး ထန်းသမားတို့၏ စီးပွားရေးအခြေအနေမှာ လုံးလည်လိုက်၍
နေပေဦးမည်သာ ဖြစ်တော့သည်။

ထန်းလျက်ချက်ရာတွင် ခေတ်မှီ လျှပ်စစ်ဓာတ်အားကို အသုံးပြု
သည့် စက်ရုံများ ပေါ်ပေါက်လာလျှင်သော်၎င်း၊ ထန်းလျက်လုပ်သူ
များ စုပေါင်း၍ သမဝါယမနည်းဖြင့် အများပိုင်လုပ်ငန်း အများ
ပိုင်၍ အကျိုးခံစားခွင့်များ ရရှိလာလျှင်သော်၎င်း သူတို့၏ ဘဝ
အခြေအနေမှာ များစွာ အဆင့်မြင့်လာမည် ဖြစ်ပေသည်။

နှစ်ပတ်လည်ထိ

ယနေ့ ထန်းလုပ်သားများသည် တပို့တွဲလမှစ၍ လုပ်ငန်းခွင်သို့
ဝင်ကြရပြီး နောင်နှစ် တော်သလင်းလအထိ ထန်းလုပ်ငန်းကို ဆက်
တိုက် လုပ်ကြရ၏။ အချို့ အပွက်ရည်နှင့် အတီရည်တို့ကိုပါ ခံယူနိုင်
သော ထန်းလုပ်သားတို့ကား နှစ်ပတ်လည်သည်အထိပင် လုပ်ငန်း
ခွင်မှာ ရှိနေကြရလေသည်။

တနေ့လျှင် ထန်းလျက် ခုနစ်ပိဿာချက်၍ ထန်းရာသီ ခုနစ်လမျှ

သော ကာလတွင် ထန်းလျက်ပိဿာ ၁,၅၀၀ ခန့် ရရှိအောင် ချက် နိုင်သည့် ထန်းလုပ်သားသည် စံချိန်မှီ ထန်းလုပ်သားတဦးပင် ဖြစ် ပေသည်။

ထန်းလျက် ဈေးနှုန်းမှာ ယခုခေတ် ပေါက်ဈေးအရ ဆိုပါက ပိဿာ ၁၀၀ တွင် ကျပ် ၅၀ မျှသာ ဖြစ်လေသည်။ ထန်းလျက် တပိဿာအတွက် ထန်းလုပ်သားသည် ပြား ၅၀ မျှသာ အကျိုးခံစား ခွင့်ရှိသော်လည်း ဈေးတွင်ရောင်းသောအခါ၌ ထန်းလျက် တပိဿာ ၏ ဈေးနှုန်းမှာ တကျပ်ပြား ၅၀ မှ နှစ်ကျပ်အထိ ဈေးရပြီးလျှင် အောက်မြန်မာပြည်တွင်ကား နှစ်ကျပ်ခွဲမှ ငါးကျပ်အထိ ဈေးရပေ သည်။ ၁၉၆၇ ခုနှစ် ဇွန်လခန့်က ဈေးနှုန်းဖြစ်သည်။ ဤမျှဆိုလျှင် ထန်းလုပ်သားတဦး၏ အကျိုးခံစားခွင့်မှာ မည်မျှ နည်းပါးလှပြီး ထန်းပွဲစားနှင့် ထန်းကုန်သည်တို့ကသာလျှင် အကျိုးအမြတ် ပို၍ရ သည်ကို တွေ့ရပေသည်။ ထို့ကြောင့်ပင် ထန်းပွဲစား၊ ထန်းကုန်သည် တို့၏ နေရာတွင် ထန်းလုပ်သား သမဝါယမများ စုပေါင်း ထန်းချက် လုပ်ငန်းများက ဝင်ရောက်နေရာယူနိုင်မည် ဆိုပါက ထန်းလုပ်သား များ၏ အကျိုးကျေးဇူးမှာ ယခုထက် ပိုမိုခံစားနိုင်ခွင့် ရလာမည် ဖြစ်ပေသည်။

ထန်းလျက် ခုနစ်ပိဿာ ရရန်

ထန်းလျက်လုပ်သားတဦးသည် နေ့စဉ် ပျမ်းမျှ ထန်းလျက် ခုနစ် ပိဿာခန့် ရရှိရန် ထန်းပင်ပေါင်း ၁၀၀ ခန့်ကို အားပြုတက်နေရလေ သည်။ ထန်းပင်ကို နံနက်တခါ ညနေတခါ တက်ကြွရလေသည်။ ထန်းလုပ်သားကြီးက ထန်းပင်တက်လျှင် ထန်းလုပ်သား၏ သား သမီးများသည် ထန်းပင်ရင်းမှ ထန်းရည်ခံထားသော မြူအိုးများကို လိုက်၍ကောက်ယူကြရသည်။ ထိုသို့ နံနက်တခါ ညနေတခါ ထန်း

တက်ရပြီးလျှင် နေ့လယ်၌ ထန်းလျက်ခိုတွင် ညီကူလုပ်ဆောင်နေရပါ သဖြင့် ထန်းလုပ်သား၏ သားသမီးတို့မှာ ကျောင်းနေခွင့် မရကြပေ။

ထန်းတပင်ကို နံနက်နှင့်ည နှစ်ကြိမ်တက်လျှင် ထန်းရည်တမြူခွဲမှ နှစ်မြူထိ ရလေသည်။ ထန်းပင် ၁၀၀ ကို အားပြု၍နေသော ထန်း လုပ်သားသည် ထန်းဖိုပင်၊ ထန်းမပင် ဟူ၍ ခွဲခြားပြီး ရာသီလိုက် ထန်းပင်များခွဲ၍ အရည်ကို ခံယူရခြင်း ဖြစ်လေရာ တနေ့လျှင် ထန်း လျက် ခုနစ်ပိဿာ ရရန်အတွက် သူ့အတွက် များစွာလွယ်ကူလှသည် တော့ မဟုတ်ပေ။

ထန်းလျက်အိုး တအိုးလျှင် တချော့ဟု ခေါ်ပေရာ ထန်းရည် တချော့ချက်လျှင် ထန်းရည် ၁၀ မြူ ထည့်ချက်နိုင်ပါမှ ထန်းလျက် နှစ်ပိဿာခန့် ရရှိလေသည်။ သုံးချော့ခွဲချက်ပါမှသာလျှင် မြူပေါင်း ၄၀ အတွက် ထန်းလျက်ခုနစ်ပိဿာ ရရှိလေသည်။

ထန်းလျက် ခုနစ်ပိဿာ ရရှိရန် ထင်းလှည်းတစီးတိုက်ခန့်ပင် ကုန် လေသည်။

နေ့စဉ် ထန်းလျက် ခုနစ်ပိဿာ ရရန် ထန်းလုပ်သား တဦး၏ အရင်းအနှီးမှာ အောက်ပါအတိုင်း ဖြစ်လေသည်။

၁။ ထန်းချက်တဲ တနှစ်လုံး တန်ဖိုး	၅၀ ကျပ်ခန့်
၂။ မြူအိုး ၄၀၀ အတွက်	၂၀ ။
၃။ ထန်းလျက် ချက်ရန် ဖျဉ်းအိုး ၂၅ လုံး	၁၃ ။
၄။ မြူအိုးအတွက် ဆိုင်းကြိုး	၄၀ ။
၅။ ထန်းလှီးဓားနှင့် ဓားအိမ်သုံးစုံ	၁၅ ။
၆။ သံဒယ်အိုး (မိုးမြဲဒယ်လတ်နှင့်ကြိုး) သုံးလုံး	၄၅ ။
၇။ ရင်းဆွဲ ၄၀ နှင့် ရင်းထောင်နှစ်ခု	၄၅ ။
	<hr/>
	၂၂၀ ကျပ်

ထန်းလုပ်သားတဦးသည် အထက်ပါငွေဖြင့် မိမိ၏ထန်းလျက် လုပ်ငန်းအတွက် အရင်းတည်၍ လုပ်ကိုင်ရသောအခါတွင် နှစ်စဉ် အရင်းပစ္စည်းထဲမှလျော့သွားသောပျမ်းမျှနှုန်းမှာ ဤသို့ဖြစ်၏။

၁။	ထန်းချက်တဲ (၂ နှစ်ခံ)	တနှစ်တွက် တန်ဘိုးလျော့ငွေ	၂၅	ကျပ်
၂။	မြူအိုး ၂၀၀ ခန့်ကဲ့၍ တနှစ်အတွက်		။	၁၀
၃။	ထန်းလျက်ချက်ဖျဉ်းအိုး ၂၅ လုံးကဲ့		။	၁၃
၄။	မြူအိုး ကြိုးပြတ်၍ ဆွေး၍ပျက်စီး		။	၂၀
၅။	ဓားနှင့် ဓားအိမ် ပျက်စီး၍ ထပ်ဝယ်ရ		။	၅
၆။	ဒယ်အိုး (သုံးနှစ်ခံ) ပျက်စီး		။	၁၅
၇။	ရင်းထောင် ရင်းဆွဲ (သုံးနှစ်ခံ) ပျက်စီး		။	၁၅

၁၀၃ ကျပ်။

တနှစ်လျှင် အရင်းအနှီး ပစ္စည်းမှ ၁၀၃ ကျပ်လျော့နှုန်း အရှုံးရောက်ကုန် ထန်းလုပ်သားတဦး ကုန်ကျခံနေရသည်။

ယင်းတို့အထဲတွင် ထင်းမီးဖိုနှင့် သစ်ခေါက်ဖိုး မပါဝင်သေးချေ။ ထင်းနှင့် သစ်ခေါက်ဖိုးမှ ထန်းလုပ်သား ကိုယ်တိုင် တောတက်၍ ခုတ်နိုင်သည်ဟု ထားနိုင်သည်။ သို့သော် တကယ် ဝယ်ယူရလျှင် အရင်းငွေ မနည်းလှပေ။

ထန်းလုပ်သား တနှစ် ရင်းနှီးငွေမှ
 အရှုံးအလျော့တန်ဖိုး ၁၀၃ ကျပ်
 ထန်းပင်ပိုင်ရှင်သို့ သုံးစုတစု သီးစားခ
 ပေးရသည့် တန်ဖိုး ၂၅၀ ကျပ်
 စုစုပေါင်း = ၃၅၃ ကျပ်။

ထန်းလျက် ပိဿာ ၁,၅၀၀ ရရှိသည့် ထန်းလုပ်သား တဦးသည် ရောင်းချ၍ရငွေ ၇၅၀ ကျပ်ရပေမည်။ ယင်းတို့အထဲမှ ကုန်ကျစရိတ်

ငွေ (အရှုံးလျော့တန်ဘိုး) ၃၅၃ ကျပ်ကို နုတ်လိုက်သောအခါ ကျန်
ငွေမှာ ၃၉၇ ကျပ်ဖြစ်သည်။

ထိုကျန်ငွေ ၃၉၇ / သည် ထန်းလုပ်သား တဦးအတွက် တနှစ်
အတွင်း ပျမ်းမျှဝင်ငွေ ဖြစ်နေပေသည်။ တလတွက် ဝင်ငွေကို တွက်
ချက်ကြည့်ပါလျှင် တလလျှင် ၃၃ (သုံးဆယ် သုံးကျပ်) နှုန်းမျှပင်
ရှိနေတော့သည်။ မိသားစု အားလုံး နေနှင့် မီးနှင့်ဖက်၍ ချွေးတလုံး
လုံး လုပ်ကိုင်ရသော လုပ်ငန်း၏ အမြတ်ငွေမှာ ပြောပလောက်
အောင် မရှိပေ။ ထို့ကြောင့် ညဉ့်အချိန်တွင် ဗိုင်းငင့် ဝါဖတ် အလုပ်
လုပ်၍ ၎င်း၊ ရရာသီးနှံများ စိုက်ပျိုး၍ ထင်းခုတ်၍ ရောင်းခြင်းဖြင့်
၎င်း ဝမ်းစာအတွက် တဖက်မှ ရှာဖွေကြရပေသေးသည်။

ထို့ပြင် ထန်းပင်ထွက် ပစ္စည်းများဖြစ်ကြသော ထန်းဖူးတိုင်ခေါ်
ထန်းရွက်နုဖြင့် ကြက်တူရွေးရုပ်၊ ငှက်ရုပ်ကလေးများ ပြုလုပ်၍
ကလေး ကစားစရာအဖြစ် ရောင်းချခြင်း၊ ထန်းလျှော်တောင်းများ
ရက်လုပ်ခြင်း၊ ထန်းလျှော်ခြင်းလုံးများ၊ ထန်းရွက်ပုတီးများပြုလုပ်၍
ဈေးများသို့ သွားရောက် ရောင်းချခြင်းများဖြင့် အသက် မွေးဝမ်း
ကျောင်း ပြုကြရပါသေးသည်။

ဆောင်းဦးပေါက်တွင် မန္တလေး မေမြို့ သွားလမ်းတွင် တည်ထား
သော စောမွန်လှ၏ ရွှေစာရံ ဘုရားပွဲကို ကြီးကျယ် ခမ်းနားစွာ
ကျင်းပလေ့ရှိသည်။ အဆိုပါ ရွှေစာရံဘုရားပွဲတွင် ထန်းထွက်ပစ္စည်း
များကို ကျယ်ကျယ်ပြန့်ပြန့် လာရောက် ရောင်းချလေ့ ရှိပါသည်။
ထန်းရွက်နုများကို ဆေးဆိုး၍ ကစားစရာ ပစ္စည်းကလေးများ ပြုလုပ်
ရောင်းချကြလေရာ ဆေးရောင် ဆိုးထားသော ကစားစရာများမှာ
ကလေးများ အသဲစွဲ ဖြစ်လေသည်။

ရန်ကုန်တွင် ဝါးဖြင့်ပြုလုပ်သော ကလေးကစားစရာ ပစ္စည်းများ
ကို ကိုင်ဆောင်၍လာလျှင် ကျိုက်ထီးရိုး ဘုရားပြန်များ ဖြစ်ကြောင်း

သိသာသကဲ့သို့၊ မန္တလေးတွင်လည်း ဆေးရောင်ဆိုးထားသော ထန်းထွက်ပစ္စည်း ကလေးကစားစရာများကို ကိုင်၍ ပြန်လာသည်ကို မြင်လျှင် ရှေ့စာရံ ဘုရားပဲ့မှ အပြန်ဟုပင် သိနိုင်၏။

ဤသို့ ထန်းလုပ်သားများသည် ထန်းလျက် ချက်ရုံမျှဖြင့် မိမိတို့ဝမ်းရေးအတွက် ဖူလုံမှု မရရှိသောကြောင့် ထန်းပင်ထက် ပစ္စည်းကလေးများ ပြုလုပ်ရောင်းချခြင်းဖြင့် ဝင်ငွေရရှိရန် ကြိုးပမ်း ကြရရှာပြန်လေသည်။

ထန်းပင်မြစ်စျေးနှုန်း

ထန်းပင်မြစ်များကို ၂၅ ချောင်းစည်း၊ ၅၀ စည်း စသည်ဖြင့် စည်းနှောင်၍ စျေးတွင် ရောင်းချကြရ၏။ ထန်း လုပ်သားကြီးများ၏ ဝင်ငွေလမ်း တမျိုးလည်း ဖြစ်ပေသည်။ ထန်းပင်မြစ် အချောင်း ၁၀၀ ပါ တစည်းလျှင် ပြား ၅၀ မှ နှစ်ကျပ်၊ သုံးကျပ်အထိ ရာသီနှင့် ကုန် အပေါအများကို လိုက်၍ စျေးအမျိုးမျိုး ရှိလေသည်။ ၁၉၆၇ ခုနှစ် ဇန်နဝါရီလ၌ တည်ရှိသော စျေးနှုန်း ဖြစ်သည်။

ထန်းသမား ရောဂါ

ထန်းလုပ်သားများသည် ဆီးရောဂါ၊ ဒုလ္လာရောဂါနှင့် အပူငုပ်ရောဂါများ အများအားဖြင့် ဖြစ်ပွား တတ်လေသည်။ ထန်းလုပ်သား တဦးသည် ထန်းပင်တက်မည်ဆိုလျှင် ပုဆိုးကို ခါးတောင်း ကျိုက်လိုက်ရ၏။ ထို့နောက် တဘက် သို့မဟုတ် ပုဆိုးဟောင်းတခု ခါးကိုပတ်၍စည်းရသည်။ ထိုသို့ စည်းပြီးသည့်နောက်တွင် ကျီးခေါ် သံချိတ်ကောက် တခုကို ခါး၌ ပတ်ထားသော အဝတ်တွင် ပတ်ရ၏။ ယင်းသံချိတ်မှာ ထန်းပင်ပေါ်သို့ တက်သောအခါ ပါသွားမည်။ မြူအိုးများ၊ ဓား၊ ကလိုင် စသည်တို့ ချိတ်ရန်ပင်ဖြစ်သည်။

ထိုသို့ ခါးကိုပတ်၍ တင်းကျပ်စွာဖြင့် ကြာရှည် စည်းထားခြင်း၊ အချိန် ကြာမြင့်စွာဖြင့် ထန်းပင်ပေါင်း များစွာ၏ ထိပ်ဖျားတွင် ဖြစ်သလို တွယ်ကပ်၍ ထိုင်ရခြင်းစသော ဒဏ်များကြောင့် ဆီးစပ် တင်း၍ သွေး အသွားအလာ ချွတ်ယွင်းသောကြောင့် ဆီးရောဂါနှင့် ဒူးလှာရောဂါ စသည်တို့ စွဲကပ်ခံရလေသည်။

တနေ့လုံး ထန်းလျက်ချက်ဖိုများ၏ အနီး၌ မီးပူခံနေရသော ထန်း လုပ်သားများမှာမူကား အပူငုပ်ရောဂါ ဝေဒနာကို ခံစားရတတ်လေ့ ရှိလေသည်။

ထန်းလုပ်သားများသည် ဆင်းရဲ နွမ်းပါး သူများဖြစ်ပြီး မအား လပ်ခြင်းကြောင့် တော်ရုံ မကျန်းမမာ ဖြစ်ရုံမျှနှင့် ဆေးရုံများ ဆရာဝန်များထံသို့ သွားလေ့ မရှိကြပေ။ နီးစပ်ရာ ဆေးမြီးတို့ များ ဖြင့်သာ ကုသကြသဖြင့်လည်း ရောဂါများမှာ ထိထိရောက်ရောက် ပျောက်ကင်းသည်ဟူ၍ မရှိလှပေ။ ဤသည်တို့ကား မြန်မာလူမျိုး များ နေ့စဉ် စားသုံးနေသော ထန်းလျက်၊ သကာ၊ တင်လဲရည်မှ အစ ထန်းထွက်ပစ္စည်းများကို ထုတ်လုပ်ပေးနေသော ထန်းလုပ်သားကြီး များ၏ ယနေ့ အခြေအနေများ ဖြစ်ပေသည်။

ထန်းလုပ်သားကြီးများသည် ပင်ပန်း ဆင်းရဲစွာဖြင့် မိမိတို့ ဘဝ ရပ်တည်မှုအတွက် ရုန်းကန် လှုပ်ယှား နေကြရပေသည်။ သူတို့တွင် သားသမီးများ ပညာသင်ကြားရန်အတွက် ကျောင်းသို့ လွှတ်ချန် အချိန်မရကြ။ ထန်းပင်အောက်တွင် မြူအိုး လည်ကောက်ရန် သူတို့ ၏ သားသမီးများအား ခိုင်းစေရခြင်းကြောင့် ဖြစ်ပေသည်။

ယခုအခါ အညာဒေသတွင် အဝတ်အစား နွမ်းရိ ပေကျံနေသော ကလေးသူငယ်များကို တွေ့ရှိပါက 'ကလေးနွယ် ဆင်းရဲ ရန်ကော ထန်းသမားသား ကျနေတာဘဲ' စသဖြင့် ပြောဆိုကြသည်အထိ ထန်

လုပ်သားကြီးများ၏ ဘဝနှင့် သူတို့သားသမီးများ၏ အခြေအနေမှာ နိုင်ကျနေဆဲပင် ဖြစ်ပါသည်။

သို့သော် ဆင်းရဲသည်ကို ညည်းညူနေ၍ ကား မပြီးနိုင်ပါ။ အဆိုး ရှိလျှင် အကောင်းရှိသကဲ့သို့ အဝင်ရှိလျှင် အထွက်ရှိရပါမည်။ တို့ ကြောင့် ထန်းလုပ်သားကြီးများ၏ ဆင်းရဲခြင်းဘဝမှ ထွက်မြောက်ရာ လမ်းသည် မုချကေနံ ရှိရမည် ဖြစ်ပါသည်။

ယနေ့ ထန်းလုပ်သားကြီးများ၏ ဘဝကို လေ့လာလျှင် သူတို့ အပေါ်တွင် အညွန့်ခူး၍ စားနေကြသော ထန်းပိုင်ရှင်များကို တွေ့ရ ပါမည်။ ထန်းပင်ပိုင်ရှင်တို့သည် မြူအိုးတလုံးကိုမျှ မီးဖုတ်ပေးခြင်း မရှိ ပါဘဲနှင့် ထန်းလုပ်သားကြီး၏ လုပ်အားထဲမှ သုံးပုံ တပုံကို ခေါင်းပုံ ဖြတ်၍ စားသောက် နေကြပေသည်။

ထို့ပြင် ထန်းလျက်ချက်လုပ်ပြီး ရောင်းချသောအခါလည်း မြို့နေ ထန်းလျက် ပွဲစား ကုန်သည်များသည် ထန်းလုပ်သားကြီးများ၏ ထန်းလျက်ကို ဈေးနှိမ်၍ ဝယ်ယူခြင်း၊ ဈေးကစားခြင်း ပြုလုပ်လျက် ရှိတတ်ကြပေရာ သက်စွန့်ဆံဖျား ထန်းတက်၍ မီးပူခံကာ ထန်းလျက် ချက်ကြရသော ထန်းလုပ်သားတို့မှာ ထန်းလျက် ပွဲစား ကုန်သည်တို့ ပေးသမျှ ဈေးနှင့် ရောင်းချ နေကြရရှာသည်။

ယင်းသို့ ခေါင်းပုံဖြတ်ခြင်း၊ အညွန့်ခူးခြင်း စသော မလိုလားအပ် သော အပြုအမူများဖြင့် ထန်းလုပ်သားများအပေါ်တွင် ငွေရှင် ကြေး ရှင်များက ပြုလုပ်နေသရွေ့ ကာလပတ်လုံး ထန်းလုပ်သားကြီးများ သည် ဆင်းရဲတိုင်းမှ လွတ်မြောက်နိုင်ကြမည် မဟုတ်ပေ။

ထန်းလုပ်သားများ စုပေါင်းပိုင်ဆိုင်သော ထန်းတောနှင့် ထန်း သဗဝါယမအဖွဲ့များ တည်ထောင်ဖွဲ့စည်း၍ဖြစ်စေ (သို့မဟုတ်) လူလူ ချင်း ခေါင်းပုံဖြတ်ခြင်း ကင်း၍ လူညွန့်ခူးစားသော ဓလေ့ဆိုးများ ထန်းလုပ်သားများ၏ လောကတွင် ပျောက်ကွယ်သွားအောင် တနည်း

ထန်း

နည်းဖြင့် လုပ်ကိုင်လျှင်ဖြစ်စေ၊ ထန်းလုပ်သားများ၏ ဘဝသည် ယနေ့ အခြေအနေထက် ပိုမိုပြည့်စုံ သာယာလာနိုင်မည် ဖြစ်ပါသည်။

ဤသည်တို့ကို မျက်ခြည်မပြတ် ဆင်ခြင်ယင်း ယနေ့ထန်းလုပ်သား ကြီးများ၏ ဘဝ သာယာစည်ပင်ရေး တာဝန်သည် နိုင်ငံသားတိုင်း အပေါ်တွင် ကျရောက်လျက်ရှိကြောင်းမမေ့ကြစေရန် နှိုးဆော်လိုက်ရ ပေသတည်း။

ထန်းစာပေ ထန်းမလှေ

မြန်မာနိုင်ငံတွင် ထန်းပင်များမှ ထန်းရည်စသော ထန်းထွက်
 ပစ္စည်းများကို မည်သည့် အချိန်ကစပြီး အသုံးပြု နေခဲ့ကြကြောင်းကို
 သေချာ တိကျစွာ မသိရသော်လည်း ပုဂံခေတ်ဦးဆီကပင် ထန်း
 ရည်များကို စတင်အသုံးပြုနေကြဟန် ရှိပါသည်။ ပုဂံခေတ် အနော်
 ရထာမင်း၏ သူရဲကောင်း ငထွေးရှူးသည် ထန်းပင်များစွာကို တန်
 နက်နှင့် တက်နိုင်သူဟု ဆိုခဲ့၏။ ဘုရား ကျောင်းကန် အလှပစ္စည်း
 များ၌ ထန်းပင်မည်မျှလှကြောင်း ပုဂံခေတ် ကျောက်စာများ၌ ပါရှိ
 သည်ကိုလည်း တွေ့ရသည်။ သို့ရာတွင် ထန်းပင်ကို အရှယ်လိုက် မည်သို့
 ခဲ့ကြောင်း ရေးသားဖွဲ့နွဲ့ကြသော စာပေများကိုကား အင်းဝခေတ်
 သို့ ရောက်မှသာလျှင် အထင်ကရ ရှာဖွေတွေ့ရှိရပေသည်။

ရတနာ့ဗိမာန် ကျောက်စာတွင် အင်းဝခေတ် စာဆိုအကျော်
 သျှင်မဟာသီလဝံသက ဤသို့ ရေးသားခဲ့ပေသည်။

ကျေးမြီး လက်မြော်
 ဆင်ခြေပေါ် သမီးလှ
 ရည်ရ ပင်ထွက်

သျှင်မဟာသီလဝံသ ရေးသားခဲ့သော ဤစကားစုမှာ ထန်းပင်ကို
 ခြောက်ဆင့် ခြောက်မျိုးခွဲ၍ ရေးပြခဲ့ခြင်း ဖြစ်ဟန် တူပေသည်။ ထန်း
 ပင်အဆင့်ဆင့် ကြီးမြင့်လာပုံကို ခွဲချ ပြထားခဲ့ခြင်း ဖြစ်မည်ဟု ယူဆ
 ရသည်။

၁။ ကျေးမြီး။ ။ယင်းသည် ထန်းစေ့ကလေးမှ ထန်းပင် ထွက်ရန် အညောက် ပေါ်လာသည်မှစ၍ အရွက်နုကလေး ကျေးမြီးသဖွယ် နှစ်ရွက် သုံးရွက် ထွက်ပြုလာသည်ကို ဆိုလိုပေသည်။

၂။ လက်မြော်။ ။ထန်းလက်ကလေးများ အတောင်အလက် စုံစွာ မိုးသို့မြော်၍ ပေါ်လာသည့် အရွယ်ဟု ဆိုလိုသည်။

၃။ ဆင်ခြေပေါ်။ ။ထန်းပင်၏ ပင်စည်ကလေး ပေါ်ခါစ အရွယ် ကိုဆင်ခြေပေါ်ဟု ထန်းလုပ်သားတို့က အမည်မှည့်ထားကြလေသည်။

၄။ သမီးလှ။ ။ထန်းပင်၏ ပတ်ပတ်လည် ပင်လုံး ထိပ်ဖျားတွင် အမျှင်စုံလာသည့်အချိန်ကို ခေါ်လိုခြင်း ဖြစ်ပါသည်။

၅။ ရည်ရ။ ။ထန်းနှို့ ထန်းသီးတို့မှ ထန်းရည်များကို ခံယူ ရရှိနိုင် သောအခါတွင် ရည်ရဟု ခေါ်ကြသည်။

၆။ ပင်ထွက်။ ။ထန်းနှို့မှ ထန်းရည် ခံယူရန်အတွက် ရှုပ်ထွေးနေ သော ထန်းလက် ထန်းခက် ပတ်ခွါများကို ရှင်းလင်းလိုက်၍ အပင် ထိပ်ဖျားကို ရှင်းလင်းစွာ မြင်ရသော အချိန်ကို ပင်ထွက်ဟု ဆိုလို ပေသည်။

ဝန်ကြီး ပဒေသရာဇာနှင့် ထန်းတက်သမား

စာဆို ဝန်ကြီး ပဒေသရာဇာသည် ထန်းတက်သမား တျာချင်း ကို ပီပီပြင်ပြင် ရေးဖွဲ့ခဲ့သော ပြည်သူ့ဖက်သား စာဆိုတော်ကြီးတဦး ဖြစ်လေသည်။

စာဆို ပဒေသရာဇာသည် သက္ကရာဇ် ၁၀၄၅ ခုနှစ်တွင် ဖွားမြင်၍ ၁၁၁၆ ခုနှစ်တွင် ကွယ်လွန်ခဲ့၏။ ညောင်ရမ်းခေတ် ထင်ရှားသော စာဆိုကြီး ဖြစ်သည်။

ညောင်ရမ်း ၁၀ ဆက်မြောက်မင်း ဖြစ်သော ဟံသာဝတီရောက်
မင်းကို သန်လျင်သို့ မှန်မင်းက ဆောင်ယူခဲ့စဉ်က စာဆိုဝန်ကြီးပဒေသ
ရာဇာသည်လည်း ဘုရင့်အပါးမှ ထပ်ကြပ်မကွာ ပါခဲ့၏။

စာဆို ဝန်ကြီးသည် သန်လျင်ရောက်မှ လူကြီးရောဂါဖြင့် ကွယ်လွန်
ခဲ့ရှာသည်။ မြန်မာစာပေ လောကတွင် အထူး ထင်ရှားလှသော
သူဇာပျိုသည် စာဆိုဝန်ကြီး၏ လက်ရာမွန်တခု ဖြစ်လေသည်။

‘စာပေဝတ္ထု၊ ရတုကဗျာ၊ ပျို့လင်္ကာနှင့်၊ သာသည့်သီချင်း၊
အဲစောင်းငြင်းကို၊ မကင်းမပြတ်၊ ဖတ်ရှုတ်သွေကျက်၊ တီးမှုတ်လျက်
သာ၊ နေကောင်းစွာ’ ဟု စာဖွဲ့ခဲ့သူမှာစာဆို ဝန်ကြီး ပဒေသရာဇာ
ပင်ဖြစ်၏။

စာဆိုဝန်ကြီးသည် မိမိအဆိုနှင့် မိမိကိုက်ညီအောင် နေထိုင်သူ
ဖြစ်ပါသည်။ သူသည် မည်မျှ တာဝန်တွေများများ စာပေရာဘုကို
တခုခုတော့ စပ်ဖွဲ့သီကုံးရမှ ကျေနပ်သူ ဖြစ်ဟန်ရှိ၏။ ထို့ကြောင့်ပင်
စာဆိုဝန်ကြီးသည် စာပေအမျိုးမျိုးကို ရသစုံအောင် ရေးသားနိုင်ခဲ့
ခြင်း ဖြစ်ဟန်ရှိလေသည်။

ထန်းတက်သမား၊ လယ်သမားစသော တျာချင်းများကို တဖက်မှ
ရေးသား သီကုံးခဲ့သလိုပင် သူဇာပျို၊ မဏိကန်ပျို၊ ကုမ္မာဘယပျို၊
ကျေးဇူးတော်ပျို၊ ဆန္ဒပျို၊ ယိုးဒယားသံရောက်ပျို၊ မနော်ပျိုဟူသော
ပျိုကြီး ခုနစ်စောင်နှင့် နုအူပျို၊ ကြာနတ်ကေသာပျို စသော
ပျိုငယ်များကို အလှအပ စကားလုံးကလေးများဖြင့် ဖွဲ့နွဲ့ ရေးသားခဲ့
လေသည်။

ယင်းပျိုများသည် မြန်မာစာပေသမိုင်းတွင် ကြယ်ပွင့်များနယ်
ထွန်းလင်းတောက်ပနေမည်သာ ဖြစ်သကဲ့သို့ သူ၏ ထန်းတက်သမား
အပါအဝင် တျာချင်း များသည်လည်း ဘဝသရုပ်ဖော် စာပေ
များအဖြစ် စာပေသမိုင်းတွင် မှတ်တမ်းတင်ရန်မည်သာဖြစ်လေသည်။

ဝန်ကြီး၏ တျာချင်းများသည် ရှေးခေတ် ပဒေသရာဇ် စနစ် လက်အောက်တွင် ရပ်တည်ကြရသော ပစ္စည်းမဲ့ ဆင်းရဲသား နှင်း ပြားတို့၏ ဘဝအထွေထွေကို ဇာတ်စင်ပေါ်တင်၍ မီးမောင်း ထိုး ပြသည်သို့ ကွင်းကွင်းကွက်ကွက် ထင်ရှားစွာ တွေ့မြင်ရပေသည်။

ထို့ကြောင့်ပင် ဝန်ကြီး ပဒေသရာဇာ၏ စာပေသစ်ဟု နှောင်း လူတို့က ခေါ်ဝေါ်ချီးကျူး နေကြခြင်း ဖြစ်ပေသည်။

မှန်ပါသည်။ ဝန်ကြီး၏ တျာချင်းများသည် သူ့ခေတ်ကဆိုလျှင် ထိုခေတ် စာဆိုများ အများအပြား၏ ရေးသားမှု ပုံစံ၌ မည်သို့မျှ အန်ဝင်ခွင်ကျ ရှိမည်မဟုတ်ပေ။ ရှေးစာဆိုတို့သည် ဘုရား ဖေတိ၊ ကျောင်းကန်၊ မင်းနေပြည်တို့ အကြောင်းကို၎င်း၊ ဇာတ်တော်ကြီး များ အကြောင်းကို၎င်း၊ ဘုရင်နှင့် နန်းတော်၏ ဘုန်းတော်ဘွဲ့နှင့် မဟာဂုဏ်တော်ဖွင့် စာပေတို့ကို၎င်း ရေးဖွဲ့သည်က များပါသည်။

တောတောင်၏ သာယာပုံ ရာသီဥတု၏ သာယာပုံနှင့် မင်းသား မင်းသမီးတို့ လွမ်းတသက်သက် ဖြစ်ရပုံများကိုသာ စာဆိုတို့က စပ် ဆိုသီကုံးနေချိန်တွင် ဝန်ကြီး ပဒေသရာဇာသည် အောက်ဆုံးအလွှာ မှ လူတန်းစား တရပ်ကို စာဖွဲ့လေသည်။ လူအများ ဂရုမပြုသည့် လူတစု၏ ဘဝ တျာချင်းကို ဖွဲ့လိုက်လေသည်။ သူ၏ တျာချင်းတို့မှာ ရှေးက ဖွဲ့ပုံ စပ်ပုံနှင့် ကာရန်လည်း မတူ။ အဓိပ္ပါယ်လည်း ကွဲပြား ၍ စကားလုံး သုံးနှုန်းပုံမှအစ တော်လှန်သော အမြင်နှင့် ရေးသား သုံးစွဲခဲ့လေသည်။

ထို့ကြောင့်ပင် ပဒေသရာဇာကို နှောင်းလူတို့က ရှေး မြန်မာ စာပေသစ် ဆရာဟု၎င်း၊ သူရေးသားခဲ့သော တျာချင်းများကို ရှေးခေတ် မြန်မာစာပေသစ်ဟု၎င်း တင်စား၍ အမည်ပေး ခေါ် ဝေါ်ခဲ့ကြခြင်း ဖြစ်တော့သည်။

ထန်းတက်သမား၊ လယ်သမား၊ ပိန်းကောလေ့သမား၊ အညာ
လေ့သမား စသော တျာချင်းများ အပါအဝင် ဝန်ကြီး ရေးသားခဲ့
သော တျာချင်းများကို လိုက်ရှာကြည့်သောအခါတွင် စုစုပေါင်းမှ
ငါးပုဒ် တွေ့ရလေသည်။ ယင်း ငါးပုဒ်စလုံးကို လေ့လာကြည့်သော
အခါ လှူဘဝသို့ ပင်ပန်းဆင်းရဲစွာ လာရောက်လုပ်ကိုင်စားကြရသော
လူတန်းစားအသီးသီး၏ ဘဝကို သရုပ်ပေါ်အောင် ဖော်ထားသည်
ကို တွေ့ရ၏။

ဝန်ကြီး ရေး ခဲ့သော ထန်းတက် သမား တျာချင်းကို ဖတ်ရှု
လေ့လာကြည့်သောအခါတွင် ယခုခေတ် ထန်းတက်သမားတို့ ဘဝ
နှင့် မည်သို့မျှ ခြားနားခြင်းမရှိ၊ ဆင်းရဲဒုက္ခ ရောက်ပုံချင်းနှင့် ပင်
ပန်းပုံချင်းတို့မှာ အတူတူပင် ဖြစ်နေသည်ကိုတွေ့သည်။

ထန်းပင်ထက်သို့ သက်စွန့်ဆံဖျား တက်၍ ထန်းရည်ကို ပင်ပန်း
ဆင်းရဲစွာ ခံယူရသော ထန်းလုပ်သားတို့၏ ဘဝအထွေထွေကို စာဆို
ဝန်ကြီးသည် အသည်ဝန်ကြီးဘဝမှနေ၍ ရှုမြင်ခဲ့ဟန် တူပါသည်။

ဝန်ကြီး ပဒေသရာဇာသည် အသည်ဝန်ကြီး ဘဝဖြင့် အထက်
အညာဒေသ အင်းဝမင်းနေပြည် တဝိုက်ကို လှည့်လည်သွားလာယင်း
ဖြင့် လုပ်သားပြည်သူတို့၏ ဘဝကို လေ့လာမိဟန် တူပါသည်။

အသည်ဝန်ကြီးအဖြစ် သွားလာယင်း ထန်းတောများသို့ ဝင်
ရောက်မိဟန် တူ၏။ ထန်းလုပ်သား ဆင်းရဲသားတို့နှင့် လက်ပွန်း
တစား ဆက်ဆံတွေ့ဆုံရဟန် တူပါသည်။ ထန်းလုပ်သားတို့၏ ဘဝကို
ကောင်းစွာ လေ့လာသိရှိသည်နှင့်အမျှ သူတို့၏ ဘာအခြေ အထွေ
ထွေကို စာပေဖြင့် မှတ်တမ်းတင်ရန်လည်း ဆန္ဒဖြစ်မိဟန် တူပေသည်။

ထို့ပြင် ထန်းသမားတို့၏ လှူလ၊ ဝီရိယ၊ ဇွဲတို့ကို မြင်တွေ့ရသော
ကြောင့်လည်း အလွန် စိတ်ကျေနပ်ပြီး ချီးကျူးလိုခြင်း ဖြစ်ဟန်
တူပါသည်။ ထန်းရည်ရအောင် ခံယူရာတွင် ပင်ပန်းလှသော ထန်း

လုပ်သားတို့ကို ကျေးဇူးတင်မိသည်နှင့်အမျှ သူတို့၏ ဆင်းရဲပင်ပန်းမှုကို ထောက်ထား စာနာ သနားကြင်နာစိတ်များ တဖွားဖွား ပေါ်လာပြီးလျှင် မိမိ၏ စိတ်ဆန္ဒကို ထုတ်ဖော်ရေးသားရန် ဆန္ဒဖြစ်ပေါ်လာဟန် တူပါသည်။

ထို့ကြောင့်ပင် ဝန်ကြီးပဒေသရာဇာသည် ထန်းတက်သမား တျာချင်းကို ဖွဲ့ဆိုခြင်းဖြစ်ပေမည်။ ဝန်ကြီး၏ ထန်းတက်သမားဘွဲ့ တျာချင်းတွင် ဤသို့ ဖော်ပြခဲ့၏။

နှေးဦးရာသီသို့ ရောက်၍ မြူမုန်များကို လေရှူးတို့ တိုးဝှေ့သဖြင့် မြူမုန်များ လွင့်ပါးစ ပြုသောအခါတွင် ထန်းသမားသည် သူ၏ လက်သုံး တန်ဆာပလာများဖြစ်ကြသော ထန်းတက် လှေကားငယ်၊ ရင်းဆွဲ၊ မြူအိုး၊ ဓား၊ နှီး၊ ကလိုင်ခေါ်သော ထန်းပင်ပေါ် ကြားထိုး၍ ထိုင်ရသော တုတ်ချောင်းသည်တို့ကို ယူပြီးလျှင် ထန်းတက်ရတော့သည်။

ထန်းတက်သမားက ထန်းပင်များကို တပင်ပြီးတပင် တက်နေချိန် ဝယ် မယားဖြစ်သူသည် ထန်းပင်အောက်ရှိ မြူအိုးများကို သိမ်းဆည်းရလေသည်။ ထိုသို့ မယားဖြစ်သူ အလုပ်များနေချိန်ဝယ် ထန်းတက်သမား၏ သားမြေးစသူတို့မှာ ပတတ်ကောင်၊ ယုန်၊ ခါ၊ ငုံး၊ ကြက်၊ မြွေ စသော ဟင်းလျာအဖြစ် စားနိုင်သည့် တိရစ္ဆာန်များကို ချောက်လှန့်၍ ဖမ်းဆီး နေကြသည်။ အလုပ် တာဝန်များ ပြီးစီးသောအခါတွင် ထန်းတက်သမား မိသားစုတို့သည် ထန်းရည်များနှင့် တကွ ဖမ်းမိထားသော သတ္တဝါများကို ယူ၍ မိမိတို့ ထန်းလျက်ချက်သော တဲသို့ ပြန်လာကြရ၏။

ထန်းလျက် ချက်သောတဲတွင် ထန်းရည်များကို ထန်းလျက်ချက် ယင်း တဖက်မှလည်း ထန်းလျက်ချက်သည့်ဖိုတွင် တောသတ္တဝါများကို ကင်ကြသည်၊ ဖုတ်ကြ၊ ချက်ကြသည်။

ကျက်သောအခါ နှိုးဒေါင်းလန်းကြီးထဲသို့ ထမင်းနှင့် ဟင်းတို့ကို ထည့်၍ မိသားစုအားလုံး ဝင်ရောက်၍ တိုးဝေ့ စားသောက်ကြလေသည်။ စား၍ ပြီးသောအခါ၌ ခွေးတို့ကို မိမိတို့ စားကြောင်း စာကျန်များ ထည့်ထားသော ခွက်၊ ဒေါင်းလန်းတို့ကို ချပေးလိုက်လျှင် ခွေးများက ပြောင်အောင် လျက်လိုက်ကြသည်နှင့်ပင် ယင်းဒေါင်းလန်းတို့သည် ဆေးရန်ပင် မလိုတော့ချေ ဟူ၍ အောက်ပါအတိုင်း ဖွဲ့ဆိုထားပါသည်။

ထန်းတက်သမား တျာချင်း

နေ့ဦးကာလ၊ မြူထသောခါ၊
 ရင်းထောင်ရင်းဆွဲ၊ ဆောင်မြဲအိုးလွယ်ကာ၊
 စားနှိုးထက်စွာ၊ ခါးမှာချပ်လျက်၊
 ထန်းပွင့်ထန်းခိုင်၊ ရှန်းမြိုင်မြိုင်၊
 ကလိုင်သာလွယ်၍ တက်သည်နှင့်လေး။
 ထန်းပင်ထန်းလက်၊ ထန်းရွက်ကယ်ဝေဝေ၊
 စင်အောင်ခုတ်ထစ်၊ နုမျစ်ကယ်ထန်းဦးရေ၊
 မယားငယ်ဆွေ၊ ထန်းရေသိမ်းဆည်း၊
 သားမြေးဟစ်ကြော်၊ ခွေးဝက်ခေါ်၊
 ထန်းလျှော်ယုန်ပိုက် စည်းငယ်နှင့်လေး။
 ခေါ်သံရိုက်ဟည်း၊ လူလည်းကြော်ငြာ၊
 ခွေးဟစ်လူဟစ်၊ ခတ်ပစ်ချောက်သောခါ၊
 ပတတ်ယုန်ခါ၊ တောမှာရှိကြ၊
 ငုံးကြွက်ဖွတ်မြေ၊ ဝံပုလွေ၊
 မနေထွက်လွှာကြသည်တည့်လေး။

ဝမ်းသာအားရ၊ မယားကတသွယ်၊
 ဟင်းရွက်ဆိုးကောင်း၊ သောင်းပြောင်းရော၍လွယ်၊
 လင်ကတသွယ်၊ ယုန်ငယ်ကစ၊
 တောသတ္တဝါ၊ တွေ့တိုင်းကိုသာ
 အိတ်မှာလာယူ၍ ချသည့်နှင့်လေး။

သို့နှင့်ရောက်က၊ ခဏအောင့်လျှင်၊
 တန်စိုထက်နှင့်၊ ထန်းလျက်ဖိုမှာကင်၊
 ဟင်းအိုးဆူလျှင်၊ အကင်ခတ်ပြီး၊
 အိုးခင်းနှင့်လှော်၊ ရေနှင့်ကြော်၊
 မိုးမျှော်ငရုတ်သီးငယ်နှင့်လေး။

နီးဒေါင်းလန်းကြီး၊ ခူးပြီးသောအခါ၊
 သမီးနှင့်သား၊ များလို့မဝင်သာ၊
 ဒူးတဖက်မှာ၊ တွန်းကောဖယ်လျက်၊
 သူထက်ငါလေ၊ စားတော့မည်စေ၊
 စားပေသာလှ၊ အုန်းခွက်ကယ်နှင့်လေး။
 ငုံ့လျက်ကိုယ်စီသာ၊ ဆုပ်ကောလွေးတော့သည်။
 ပြီးလျှင်ရေမရှာ၊ ခွေးသာကျွေးတော့သည်။

ဤထန်းတက်သမား တျာချင်းကို လေ့လာခြင်းဖြင့် ထိုခေတ်က
 ထန်းအလုပ်သမားတို့၏ ဆင်းရဲမဲ့တေလှသည့် အခြေအနေကို ရင်နာ
 ဖွယ်ရာ တွေ့ရပေသည်။

ဟင်းချက်ရာတွင် ဆီကိုမျှ မသုံးမစားနိုင်အောင် ဆင်းရဲလှသဖြင့်
 ‘အိုးခင်းနှင့်လှော်၊ ရေနှင့်ကြော်’ စသဖြင့် ရေးဖွဲ့ခဲ့ရာတွင် နံ့ခြာမဲ့တေ
 လှသော သူတို့ဘဝကို အရင်းအတိုင်း သိနိုင်တော့၏။

ထန်းတက်သမားများသည် မိုးခေါင်ရေရှား ဒေသခေါ် အညာ
 ဒေသတွင် နေထိုင်ကြသည်ဖြစ်ရာ ရှားပါးလှသောရေကို တပင်တပန်း

လိုက်လံ ရှာဖွေမနေနိုင်ပါ။ အထက်ဒေသတွင် ယနေ့တိုင်အောင်ပင်
သောက်ရေအိုးတလုံးခန့် ရေရအောင် ငါးမိုင် ခြောက်မိုင်မှ ၁၀ မိုင်
ခန့်ဝေးသော ဒေသအထိ သွားရောက်၍ ခပ်ယူရသော ကျေးရွာ
များ ရှိသေးသည်။

ဤမျှ ရေရှားသောကြောင့် စားပြီးသော ဒေါင်းလန်း ခွက်
စသည်တို့ကို ရေဖြင့် ဆေးကြောခြင်း မပြုနိုင်ပါ။ နီးသည့် ခွေးများ
ကိုသာ လျက်ခိုင်းရတော့သည်ဆိုသော စာသားမှာ အလွန်ပင် ကရု
ဏာ ရသ ပေါ်လွင်အောင် ရေးဖွဲ့ထားခြင်းပင် ဖြစ်လေတော့သည်။

သျှင်မဟာရဋ္ဌသာရနှင့် ထန်းသမားရင်ပတ်

မြန်မာစာပေသမိုင်းတွင် အင်းဝခေတ်က အလွန်ထင်ရှားသော
စာဆိုအကျော် သျှင်မဟာရဋ္ဌသာရကို နှောင်းသူတို့က ထန်းသမား
ထန်းတက်ပုံနှင့် ယှဉ်၍ ဝေဖန်ခဲ့ကြလေသည်။

သျှင်မဟာရဋ္ဌသာရ၏ စာပေ ပျို့လင်္ကာများသည် ထန်းသမား၏
ရင်ပတ်နှင့် တူသည်ဟု စာပေ ဝေဖန်သူ ကဝိ အကျော်အမော်များက
ဆိုကြပါသည်။

ထန်းတက်သမားသည် ထန်းပင်ပေါ်သို့ တက်သောအခါတွင်
သူ့လက်သည် ထန်းပင်ကို ဖက်ထားလိုက် ပြန်ဖြုတ်၍ အပေါ်သို့
လှမ်းဖက်လိုက်နှင့် တက်လေ့ရှိသည်။ ထိုသို့ တက်သောအခါတွင်
ထန်းသမား၏ ရင်ပတ်သည် ထန်းပင်မှ ထိတုံ ကွာတုံဖြစ်၍ သွားပါ
သည်။ ဤသို့ပင် သျှင်မဟာရဋ္ဌသာရ၏ စာပေများသည်လောကုတ္တရာ
နှင့် ယှဉ်တုံ၊ လောကုတ္တရာနှင့် ကွာတုံ ဖြစ်သည် စသဖြင့် ပုံဆောင်၍
ပြောကြလေသည်။

ဤအဆိုသည် ဆီလျော်လှသည်ဟုဆိုနိုင်ပါသည်။ သျှင်မဟာရဋ္ဌ
သာရသည် လောကုတ္တရာနှင့် ယှဉ်သော စာပေ လင်္ကာ ကဗျာ အဖွဲ့
များကို ရေးသားခဲ့သည့်နည်းတူ တဖက်မှာလည်း လောကီရေးရာ၊

လူသားတို့ မကင်းနိုင်ကြသော ချစ်ခြင်းမေတ္တာနှင့် ပတ်သက်သော အဖွဲ့အနွဲ့များကို စပ်ဆို သီကုံး ရေးသားခဲ့သည်ကို တကယ်ပင် တွေ့ရသည်။

သျှင်မဟာရဋ္ဌသာရသည် ငယ်စဉ်က ချစ်ကျမ်း ဝင်ခဲ့ဘူးသော ဝဏ္ဏပဘာ လှကလျာကလေး၏ အကြောင်းကို ကဗျာများကို ရေးသား သီကုံးခဲ့သည်။ “ဝဏ္ဏပဘာ၊ ကလျာဖူးစသစ်” အစချီသော မယ်ဘွဲ့ ကဗျာသည်၎င်း၊ “နုမလက်လျှော့ နေလေတော့” အမည်ရှိသော မေတ္တာဘွဲ့ ကဗျာသည်၎င်း၊ “ရွှေစက်တော်သွား တောလား” သည်၎င်း လောကုတ္တရာရေးမှ ဖဲခွါ၍ လောကီကြောင်းကို ရေးဖွဲ့သော သျှင်မဟာရဋ္ဌသာရ၏ လက်ရာများ ဖြစ်ပေသည်။

စာဆိုသည် ကိုးခန်းပျို့၊ ဘူရိဒတ် ဇာတ်ပေါင်းပျို့၊ ဘူရိဒတ် လင်္ကာကြီး၊ ဂမ္ဘီသာရပျို့ စသော မြန်မာစာပေသမိုင်းဝင် ကဗျာစာပေ အစုစုကိုလည်း ရေးဖွဲ့ခဲ့လေရာ ယင်း ကဗျာ လင်္ကာတို့မှာ အများအားဖြင့် လောကုတ္တရာ ရေးရာများသို့ ဦးစားပေးလျက် သီဖွဲ့ခဲ့သည်ကို တွေ့ရလေသည်။

ထို့ကြောင့်ပင် ပညာရှိ ဝေဖန်ရေး ဆရာတို့အနေဖြင့် သျှင်မဟာရဋ္ဌသာရ၏ စာပေများသည် ထန်းသမား၏ ရင်ပတ်နှင့် တူသည်။ ထန်းသမား၏ ရင်ပတ်သည် ထန်းပင်နှင့် ထိတုံ ကွာတုံ ရှိသကဲ့သို့ သျှင်မဟာရဋ္ဌသာရ၏ စာပေများသည် လောကုတ္တရာနှင့် ထိတုံ ကွာတုံ ရှိ၏ဟု ဆိုခြင်းသည် အလွန်သင့်မြတ်ပါလေသည်။

စာဆိုတော် ဦးကြီးနှင့် ထန်း

မြန်မာစာပေသမိုင်းကို ပြန်ကြည့်လိုက်သည်ရှိသော် ရှေး မြန်မာစာရေးဆရာကြီးများသည် ထန်းထွက် ပစ္စည်းများကို မိမိတို့ ကဗျာ

လင်္ကာ စာပေ လွမ်းချင်း စသည်တို့တွင် ထည့်သွင်း ပေါ်ဆီကြသည်ကို ဖတ်ရှုရပါသည်။ ဤသို့ တွေ့မြင် ဖတ်ရှုရသည်မှာ စင်စစ် အဆန်းဟုတ်ပါ။ ထန်းပင်နှင့် မြန်မာတို့သည် လွန်ခဲ့သော ပုဂံခေတ်မှာ၌ ရင်းနှီး ကျမ်းဝင်ခဲ့ကြပြီး ဖြစ်လေရာ ထန်းပင်၏ တန်ဖိုးရှိပုံကို နားလည်သိရှိပြီး ဖြစ်ကြသည်။ ထို့ပြင် မြန်မာလူမျိုးများ၏ လူမှုရေး၊ စီးပွားရေး၊ ယဉ်ကျေးမှု မျက်နှာပြင်တွင် ထန်းနှင့် ကင်းကွာခြင်း မရှိသည်ကိုလည်း သိရှိ နားလည်ခဲ့ကြပြီး ဖြစ်လေသည်။

အညာဒေသ စသာ စေးတက် တောင်ကြား၌ မွေးဖွားကြီးပြင်းခဲ့ပြီး အမရပူရမြို့တွင် စာသင်ကြား တတ်မြောက်ခဲ့သော စာဆိုဦးကြီးသည် အညာဒေသ မြန်မာ့ကျေးလက် လူထု၏ဘဝကို အထူးဂရုပြု၍ စာဖွဲ့ခဲ့လေသည်။

“မောင်ကြီးတို့ပျော်စံရာ” အမည်ရှိ လွမ်းချင်းတွင် စာဆိုဦးကြီးသည် တရွာသူ ပျိုဖြူချောကို ရွာသို့ အလည်ဝင်ရန် ဖိတ်ခေါ်လေသည်။ “မူးရေလျှင်လကျော်စီးပါလို့ မောင်ကြီးတို့ပျော်တဲ့ရွာ၊ မြောက်ညာနှင့် တောင်စွယ်လက်ကယ်က အင်းနှစ်ဖက် ကာတယ်လေး” ဟု အစချီပြီးလျှင် ရွာ၏ သာယာလှပပုံကို ပြောပြီး နောက်မှ ဆက်၍ စာဆိုက ဤသို့ ဖွဲ့ဆိုလေသည်။

“နှမပြာဖြူ ရောက်တော်မူလျှင် မပူချမ်းငြိမ်း အခြင်ရယ်မြေဦး၊ ထန်းရွက်ကယ် စီးပါတဲ့ မောင်ကြီးအိမ်မှာ စည်းစိမ်ငယ်ခံ၊ ဟင်းချဉ်ပေါင်ဘက်၊ ပြုတ်ဘူးရွက်နှင့် ငပိချက်ရေရုံပြီးလျှင်၊ ဆန်ထမင်းရဲကျော်ကို၊ ဝန်ကတော်ပုံလောက်ပြေးအောင် ကျေးပမယ်လေး။”

မောင်ကြီးတို့ရွာ နှမငယ်ကလေး ရောက်လာပါလျှင်၊ မြေကြီးအနီးသို့ ရောက်အထိ အခြင်ကိုချထားသော၊ အလွန်အေးမြငြိမ်းချမ်းသည့် ထန်းရွက်မိုးအိမ်မှာ ချဉ်ပေါင်ဟင်း၊ ဘူးရွက်ပြုတ်နှင့် လ

ချက် ဟင်းရံများဖြင့် ရဲကျော်ဆန်ကို ချက်၍ ဝန်ကတော်တယောက် ပုံအတိုင်း၊ ကျေးမွေး ဧည့်ခံပါမည် စသဖြင့် ဦးကြီးက ဖွဲ့ဆိုခဲ့လေသည်။

ဦးကြီးသည် ‘ပျော်ပုံက သစ်သနှင့်’ အစချီသော လွှမ်းချင်းတွင် လည်း ထန်းရွက်၊ ထန်းလက်မိုးကာထားသော အိမ်ကို ဤသို့ ထပ်၍ ဖွဲ့ထားပြန်လေသည်။

“ပျော်ပုံက သစ်သနှင့်၊ ငယ်ချစ်ကယ် လိုက်ခဲ့တော့၊ အကြိုက်ကတဲ တို့တောရွာမှာ၊ မိုးအကာ ပင်ယံထက်ဆီက၊ ထန်းရွက်နှင့် ဆင်သည့်အိမ်၊ ခြုံတင်းတိမ် နွားရေခင်းလို့၊ ညဉ့်တွင်းကို ပုလွေကျော်နှင့်၊ ဖျော်ပမယ် လေး။”

ဦးကြီးသည် ထန်းရွက် မိုးကာထားသော မြန်မာ့ဘဲအိမ် ဖွဲ့ရာ၌ အားရသေးဟန် မတူပေ။ ထန်းရွက် ထန်းလက် မိုးကာသော အိမ်၌ နေရသော်လည်း ရိုးသား အေးချမ်းသော ကျေးလက် တောနေ လူသားတို့ဘာဝ၊ စည်းစိမ် ကြီးလှသည်ဖြစ်ကြောင်းကို သူ၏ ‘ဆယ် အိမ်မင်း စည်းစိမ်’ လွှမ်းချင်း၌ ဤသို့ ရေးသား သိဖွဲ့ ခဲ့ပြန်လေသည်။

“စားသောက်ဖွယ်ရာ၊ ပြီးသောအခါဝယ်၊ ရသာချမ်းငြိမ်၊ အခြင်မြေ သက်၊ ပင်ထန်းရွက်နှင့်၊ ခေါင်ပျက်အိမ်တွင်၊ စည်းစိမ်ကြီးရင်၊ ခြေလိပ် တင်လို့၊ ကုတင်ကြမ်းပေါက်၊ သုံးချောင်းထောက်မှာ၊ မှောက်ချည် လှန် ချည်၊ အဆီရယ်ဒိန်း၊ မှိုန်းတဲ့ချည်နှင့်၊ မကြည်သမ်းဝေ၊ ထယ်မင်းပုံ နေ လိုက်တယ် နွားရေပြန်အပေါ်မှာ၊ ခေါင်းကတော် ကိုယ်တိုင် နှိပ်ခါမှ သူ အိပ်တယ်လေး။”

ထို့ပြင်လည်း စာဆိုဦးကြီးသည် “ဒြပ်ကြီးသည့် သမီးပျိုခင်” လွှမ်းချင်း၌ ထန်းရွက် မိုး၍ထားသောအဖွဲ့ကို ထပ်၍ ဖွဲ့ပြန်လေသည်။

“သာလွန်းလှတယ်၊ အမ မယ်တို့ရွာ၊ အကားမှာ ပင်ဝါးရိုးငယ်နှင့် အမိုးမှာ ထန်းရွက်တင်၊ ကြမ်းပြင်မှာ အင်ပေါက်ခင်းပါလို့၊ ကာဝင်းမှာ တော့ နွယ်ဘူးလိမ်၊ ဆယ်အိမ်ခေါင်းတဲ့ မအေလေး၊ သမီးငယ်ပျိုခင်၊ ဥစ္စာများ ဝတ်စားငယ်ဆင်သယ်၊ အလို မမြင်ဝံ့ပါကလား နော်အဝေး”

အထက်ပါ လွမ်းချင်း ကဗျာများကို ဖတ်ရှုခြင်းဖြင့် ရှေး မြန်မာ ကျေးတောနေ လူအများ၏ အိမ်များကို ထန်းရွက်မိုး ထန်းရွက်ကာ ကြသည်က များလှကြောင်း လေ့လာ သိရှိနိုင်ပေသည်။ ယခု ခေတ်တွင် ဆင်းရဲ မဲ့တေလှသော ထန်းလုပ်သားတို့ကဲ့သို့ မဟုတ်ဘဲ ရှေးခေတ်က စည်းစိမ်ကြီးသည့် ဆယ်အိမ်ခေါင်းနှင့် ဂုဏ်ဒြပ်ကြီး သူတို့၏ အိမ်၌ပင် ဤသို့ ထန်းရွက် မိုးကာကြကြောင်း သိသာနိုင် ပေတော့သည်။

ထန်းစေ့ လက်ဖက်ခွက်

“ထန်းစေ့ခွက်ကယ်နှင့် လက်ဖက်ကို ထည့်ကာ၊ တောကငယ်လာ၊ အိတ်ထဲ ဘာပါသတုံးလို့၊ နှိုက်ကာမေးတဲ့ အမိရယ်လေး။ ။ငယ်ငယ်တုန်း က၊ လုံးတွားကထစ်၊ ကျည်းချောင် ကျစ်ကယ်နှင့်၊ အဆစ်ကယ် ခွေထွေ၊ မန်ကျည်းသီး မောင်ကြီး ချော့ခဲတယ်၊ အိမ်နေသူ အသာရှုံ့လို့ မြေတော့ ကွယ်လေး။”

အထက်ပါ လွမ်းချင်းမှာလည်းထန်းစေ့ လက်ဖက်ခွက်ကို ထည့်၍ စားခဲ့သော စာဆို ဦးကြီး၏ လက်ရာတခုပင်။

မင်းတုန်းမင်းကြီးနှင့် ထန်းရိုင်း ဥပမာ

မန္တလေးမြို့နန်းတည် ဘဝရှင် မင်းတရား ကြီးသည် သင်္ကဏ် ဆရာတော် ဦးအဂ္ဂ အပါအဝင် ဆရာတော် များစွာတို့အား မြေနန်း ပြုသားသို့ ပင့်ဆောင်၍ ဆွမ်းကပ် လှူဒါန်း လေ့ရှိလေသည်။

တကြိမ်တွင် မင်းတုန်းမင်းကြီးသည် ဆရာတော် သံဃာတော် များအား ဤသို့ ရယ်ရှင်ဖွယ် စကား တရပ်ကို လျှောက်ထားခဲ့လေ၏။

“ဆရာတော်ဘုရားများမှာ သားမယားလည်းမရှိ။ ကာမ ဘုံသားများလည်း ဖြစ်သောကြောင့် စိတ်ဖောက်ပြန်သောအခါ အလွန် စိတ်ဒုက္ခ ရောက်ကြလိမ့်မည် ထင်ပါသည် ဘုရား”

ဤသို့ မင်းတုန်းမင်းကြီး၏ လျှောက်ထားချက်ကို ကြားရသော အခါ အခြားသော ဆရာတော် သံဃာတော် ကြီးများသည် မည်သို့မျှ မိန့်တော်မူခြင်း မပြုကြဘဲ ဆိတ်ဆိတ် နေကြသော်လည်း သင်္ဂဇာ ဆရာတော် ဘုရားကြီးကမူ “ဒကာတော်မင်းမြတ် အမြဲတက်နေသော ထန်းပင်မှာ ထန်းရည်ယို၍ မတက်သော ထန်းပင်မှာ ထန်းရည် မယိုထို့အတူပင် ဆရာတော်တို့မှာ မတက်သော ထန်းပင်ပမာ ထန်းရည် မယိုကြပေ” ဟု မိန့်ဆိုတော် မူခဲ့လေသည်။

သင်္ဂဇာ ဆရာတော် ဘုရားကြီး၏ ဥပမာပေးပုံမှာ အလွန် လျော်ကန်လှလေသည်။ ဆရာတော် မိန့်ကြား သကဲ့သို့ပင် ထန်းပင်များသည် နှစ်စဉ် နှစ်စဉ် ထန်းရည် ရာသီ ကျရောက်တိုင်း ထန်းပင်သို့ တက်၍ ထန်းရည် ခံယူခြင်း ပြုမှသာလျှင် ထန်းရည် မပြတ် ရနိုင်၏။ ထန်းပင်တပင်ကို ထန်းရည် ခံယူခြင်း မပြုဘဲ (ဝါ) ထန်းမတက်ဘဲ နှစ်ပေါင်း အတော်ကြာထားပြီးမှ ရုတ်တရက် ထန်းရည် ခံယူလို၍ ထန်းပင်တက်ပါက ထန်းရည်တက်မျှ ရမည်မဟုတ်ပေ။ ဤသို့ ထန်းရည် မခံယူသော ထန်းပင်ကို ထန်းရိုင်းပင်ဟု ခေါ်လေ့ရှိ၏။

ထို့အတူပင် ဆရာတော် သံဃာတော်ကြီးများမှာ ထန်းရည်နှင့်တူသော ကာမဂုဏ် အရသာများမှ ကင်းကွာနေသည်မှာ ကြာပြီဖြစ်၍ ထန်းရိုင်းပင် ထန်းရည် မထွက်သကဲ့သို့ ကာမဂုဏ် အရသာခံစားမှု အတွက် ဆန္ဒဖြစ်ပေါ်ခြင်းမရှိပါဟု ဆိုလိုခြင်း ဖြစ်လေသည်။

သင်္ဂဇာ ဆရာတော်၏ အချက်ကျကျ အဖြေပေးခဲ့ပုံကို နာမည်
ကျော် သံချိုဆရာ မောင်းထောင် ဦးကျော်လှက ဤသို့ သံချို ရေး
ဖွဲ့ခဲ့လေသည်။

ထန်းရိုင်းအလား တခံ့ဏ မြင်လျှာပေါ်သည့် သင်္ဂဇာ ဆရာတော်
ပညာ အကျော်ထူးပေမို့ မျှော်ဖူးတင် ဥကင်ဖွင့်တဲ့ သဖန်းဗေ နန်းမြေမြင့်
တွင်မှ ရဟန်းတွေနှင့် ဆုံမိရာ။

ဆွမ်းကွမ်းပါ လှမ်းကာကပ်လို့ စမ်းသပ်ကာ ရယ်ရှင်ဖို့ နန်းရပ်ခွင်
ဘုရင်ထီးက ခင်ကြီးတွေ လုပ်ရှာကြသူတို့ မုတ္တ စာဂီ မဖြစ်နိုင်ဘူး။ အဆီ
ရစ်ကာ အစာကင်းတော့ ကျောင်းဆောင်မှာ ဇောင်းလှောင်မြင်းကဲ့သို့
ဆောင်ချင်ရှာ သိက္ခာပုဒ်တွေတို့ ကျဉ်းကြပ်မည် အတေးအထင် ရောက်
သည်ဟု မေးလျှောက်သော စာ အသွင်မှာ သျှင်နာဂသိန်နှင့် ဘုရင်မာလိန်
ပညာစမ်းလေသို့၊ သင်္ဘော ရဟန်းတွေ ဘယ်လိုမှ မပြော မဆိုဝံ့ကြဘူး၊
ဦးအဂ္ဂ ထေရ်မဟာ၊ သည်အခါ မိန့်ကြား။

ရွှေနန်းစံ ဆင်ခြင်တော့၊ ရဟန်းရှင်ထန်းပင်နှင့် နှိုင်းကြစို့၊ တပင်ရိုင်းမှာ
ရွှေထန်းဖိုက၊ ထန်းရေချို သူမထွက်ပြီဘု၊ မှုသက်သေ တက်နေကျမှ ထန်း
စမှာ ဒုခိုးတွေတပ်လို့၊ မလပ်ပင် နပ်စင်လှီးနိုင်မှ ထန်းပင် ကြီးလေ၊
ထန်းရေတိုးသတဲ့၊ ပုဆိုးကြောင် လူတကာတို့လို၊ မပူဆာ မပင်ပန်းလှဘု၊
တာပသာ ရသေ့ ရဟန်းတို့၊ ဝါသနာ မလေ့မကျမ်းသော်ကြောင့်၊ ရွှေ
ထန်းဖို ရေချို ခန်းပါတဲ့၊ ထန်းရိုင်းအလား။

ဦးနှောက်ယဉ်စေ ပင်ထန်းရည်

အညာသား သံချိုဆရာ မောင်းထောင် ဦးကျော်လှသည်လည်း
ထန်းပင်နှင့် အကျွမ်းတဝင်ရှိသော စာဆို အကျော်အမော် ဖြစ်ပေ

သည်။ သူသည် 'ဦးနှောက်ယဉ်စေ၊ ပင်ထန်းရည်' ခေါင်းစဉ် ပါသော ထန်းရည်ဘွဲ့ စာဘပုဒ်ကို ဤသို့ သီကုံး ပြန်လေသည်။

တခါသော် ဆရာမှန်နှင့် ဆရာစုံဆိုသူ မိတ်ဆွေ နှစ်ယောက်သည် မောင်းထောင်ရွာ အနီးရှိ၊ ငှက်ပျောရေတင်ရွာသို့ ထန်းရည် သောက် ယင်း အလည်သွားရာ အဖော်ကောင်း၍ လိုက်ပါသွားသော ဦးကံဝင်း လည်း ထန်းရည် မူးယစ်ပြီး အိမ်သို့ ပြန်လာလေသည်။ ဦးကံဝင်း၏ ဇနီးသည်က ဦးကံဝင်းအား ဆူပူမြည်တုန်သည့်အဖြစ်ကို အကြောင်း ပြု၍ မောင်းထောင် သံချိုဆရာ ဦးကျော်လှသည် ဦးနှောက်ယဉ်စေ သည့် ပင်ထန်းရည်၏အဖြစ်ကို ဦးကံဝင်းနှင့် ရောမွေရာ ဤသို့ သံချို ဖွဲ့လေသည်။

“စာရေးတော် ကိုရင်မှန်နှင့်၊ ပေါင်းဆက်ဆံ ဆရာစုံတို့ လူဆုံကာ နှစ်ယောက်ချင်းသာ၊ အပြင်းပြေ အလည်သွားချည်စို့၊ စကားတိုင်ပင် တော့၊ အပါးတော် ကိုကံဝင်းရယ်က သူပျင်းသည် လိုက်ပါဦးမည်ဟူ၊ သုံးယောက်ပြေ ထွက်ခဲ့ရာ။

ငှက်ပျော ရေတင်က၊ ဆွေလုလင် မိတ်ဆွေနှစ်ဦးတို့ ကြည်နူးစွာ သဒ္ဓါ လှိုင်၍၊ မွှေးကြိုင်ကြိုင် ပင်ပေါ်ရေရဲ့ လျော်တေအောင် ပြုငှာဝတ်ကယ်နဲ့၊ အဘူပါ ကိုကံဝင်းရယ်က ငြင်းဖယ်ချက်အဓိဋ္ဌာ၊ စိတ်မပါ ပယ်ရှား။

မသုံးလျှင် ဆရာမှန်က၊ ရွာပြန်ရန် အဖော်မလုပ်သော်ကြောင့်၊ စိတ် ရှုပ်ခါ ကျုံးရွာသို့အကူးမှ၊ မဖယ်သာ တကယ်ခမြာ သောက်မိလို့၊ ဦး နှောက်ယဉ်ယဉ်နှင့်၊ စခန်းစဉ် အကုန်ဆုံးတော့၊ လူသုံးထွေ မြန်မကြာပါ၊ ပြန်လာကာ အိမ်အဆိုက်တွင်မှ၊ အမိုက် ရေအူပူလို့၊ ဟန်အယူ အမှုခြား သည်ဟု၊ အိမ်နေသူ ကြင်သူမယားရယ်က၊ ချစ်လင် ပြစ်တင်စကားသာ၊ မောင်မှားတာ မတော်ချင်ဘု၊ မှော်ဝင်တာ နှစ်ခါရှိပြီဦး၊ ညအခါ မဂျမ်း

တာက ကလိတော့၊ စက်ဆရာ ရှက်ပါဘိရယ်လို့၊ ပါးစပ် မဖွာပါနှင့် အေး
ရပ်ရှာက သိချည်ရဲ့၊ ဖုံးဖိလို့ထား။”

ဤကား ပင်ပေါ်ရည် ထန်းရည်ခါးကို မှီဝဲမိရှာ သဖြင့် ဇနီးဖြစ်
သူနှင့် ပြဿနာပေါ် ရသော ဦးကံဝင်းဆိုသူ၏ အဖြစ်ကို စာဆို မောင်း
ထောင် ဦးကျော်လှက ဟာသဉာဏ် နှော၍ ဖွဲ့ခဲ့ခြင်း ဖြစ်ပေသည်။

အသက်ရှည်စေလို ထန်းရည်ခါးနှင့် ကြက်သားမျှ

တခါတွင် မန္တလေးမြို့ တောင်ပြင် ဒက္ခိဏရာမတိုက် ဘုရားကြီး
ဆရာတော်ဘုရားထံသို့ ဒါယကာ တဦး ရောက်ရှိ ဦးခိုက် ပြီးနောက်
လျှောက်ထားသည်မှာ—

“အရှင်ဘုရား၊ ယခုကာလ ဆိုကြသည်မှာ ‘အသက် ရှည်စေလို
ထန်းရည်ခါးနှင့် ကြက်သားမျှ။ သေစေလို စိန်မစားနှင့် ဥပုသ်စောင့်
သွား’ ဟု ဆိုကြပါသည်။ ရှေး ပညာရှိတို့သည် ဤစကားကို အကျိုး
မဲ့ဆိုခြင်း မဟုတ်တန်ရာပါ။ သိမှတ်ရန် အဓိပ္ပာယ်အားဖြင့် မိန့်ကြား
ပါ” ဟု လျှောက်ထား မေးမြန်းလေသည်။

ထိုအခါ ဘုရားကြီး ဆရာတော် ဘုရားကြီးက “ဒါယကာ သင်
လျှောက်ထားသော စကားသည် အမှန်အတိုင်းဆိုသော စကား ဖြစ်
သည်။ အကြောင်းမှာ အသက် ရှည်စေလို ထန်းရည်ခါးနှင့် ကြက်
သားမျှ ဟူသော စကားအရ ထန်းရည်ခါးသည် ဘုရား ပစ်ပယ်တော်
မူသော ယစ်မျိုးဖြစ်၍ စင်စစ် မသောက်ထိုက်ပေ။ ထိုသို့ မသောက်
အပ်သော ထန်းရည်ခါးကို သောက်ကြူးပါလျှင် အထူးထူးသော
ဘဝတို့၌ ဆက်ကာ ဆက်ကာ ဘဝထောင်သောင်း မရေ မတွက်နိုင်
အောင် သံသရာစက် အသက်ရှည်၍ ဒုက္ခဝဲထဲ၌ နစ်မွန်းမဆုံး ဖြစ်ရ
မည်။ ထို့ကြောင့် အသက်ရှည်စေလို ထန်းရေခါးနဲ့ ကြက်သားမျှ” ဟု
ဆိုသည်။

“သေစေလို စိန်မစားနှင့် ဥပုသ်စောင့်သွား ဆိုရာတွင် ဥပုသ် စောင့်လျှင် အသက်သေမည် ဆိုခြင်းမဟုတ် ဥပုသ် စောင့်၍ သီလ ဖြူစင်သော သူသည် သံသရာ ဝဋ်ဒုက္ခတို့မှ ပြတ်၍ နောက်ထပ် ပဋိသန္ဓေ မစွဲဘဲ အမြဲသေသည်ကို ရည်ရွယ်၍ သေစေလို စိန်မစားနှင့် ဥပုသ်စောင့်သွားဟု ဆိုပေသည်” စသဖြင့် ရှင်းပြ တော်မူ၏။

ဘုရားကြိုက်သော ထန်းလျက်

မန္တလေးမြို့ နန်းတည် မင်းတုန်းမင်းကြီး လက်ထက်တော် အခါ က မန္တလေးမြို့တွင် ကျင်းပသော သုဓမ္မာ ဆရာတော်ကြီးများ အစည်း အဝေးတွင် ပြည်ဆရာတော်ဘုရားကြီး၊ မတ္တရာ ဆရာတော် ဘုရားကြီး၊ မောင်းထောင် ဆရာတော် ဘုရားကြီး၊ သက်ပန်း ဆရာတော်ဘုရား ကြီး၊ စလင်း ဆရာတော်ဘုရားကြီး၊ စံကျောင်း ဆရာတော်ဘုရား ကြီး၊ သင်္ဂဇာ ဆရာတော် ဘုရားကြီး၊ ပုခန်း ဆရာတော်ဘုရားကြီး စသော သုဓမ္မာ ဆရာတော်များ တက်ရောက်ကြ၏။

တနေ့သော် သုဓမ္မာ အစည်းအဝေး နေ့တွင် သက်ပန်း ဆရာ တော်ဘုရားကြီးက အမိန့်တော် ရှိသည်မှာ မြစ်မြောက်ဖက် အရပ်မှ ပုဂ္ဂိုလ်တို့သည် တပါး အရပ်သားတို့ထက် များသောအားဖြင့် ပို၍ ပညာ ထွန်းကားကြသည်။ မန္တလေး နေပြည်တော်မှာပင် တံဆိပ် တော်ရ ကျမ်းဂန်တတ် ဆရာတော်ကြီးများ မှူးမတ်ကြီးများမှာ မြစ် မြောက်ဖက်သားများ ချည်း ဖြစ်သည်ဟု မိန့်တော် မူလေ၏။

ထိုအခါ သင်္ဂဇာ ဆရာတော် ဘုရားကြီးက ‘မှန်ပါ မြစ်မြောက် ဖက်နှင့် တောင်ဖက်ကို နှိုင်းစာလျှင် ပညာရှိချင်း မတူပါ။ မြစ် မြောက်ဖက်ကသာလျှင် ပညာရှိ ပို၍ ထွက်ပါသည်။ သဝိညာဏက ဆိုသော အသက်ရှိသော လူကို မဆိုထားဘိ၊ အဝိညာဏက အသက်

မရှိသော ထန်းလျက်ကိုပင် မြစ် မြောက်ဖက်က ထန်းလျက်များကို ဘုရားသာ၍ ကြိုက်တော်မူသည် ဟု မိန့်ကြားလေသည်။

ထိုအခါ သက်ပန်းဆရာတော်က အဘယ့်ကြောင့် မြစ်မြောက် ဖက်က ထန်းလျက်များကို ဘုရား သာ၍ ကြိုက်သနည်းဟု မေး လေ၏။

ထိုအခါ သင်္ဂဇာ ဆရာတော်ဘုရားကြီးက “မှန်ပါ၊ မြစ်မြောက် ဖက်က ထန်းလျက်သည် မြစ်တောင်ဖက်က ထန်းလျက်ထက် တည် ခေါက် များသောကြောင့် အင်္ဂတေ ဖျော်ရာတွင် ပို၍ကောင်းသည်။ ထို့ကြောင့် ဘုရားတည်ရာတွင် မြစ်မြောက်ဖက်မှ ထန်းလျက်များကို အင်္ဂတေဖျော်၍ ကောင်းသဖြင့် ဘုရားက ပို၍ ကြိုက်ခြင်းဖြစ်သည်။” ဟု ဆိုလျှင် သုဓမ္မာ ဆရာတော်ကြီးများ တဟားဟား ရယ်မော တော်မူကြလေသည်။

ထန်းယဉ်နင်း

ထန်းယဉ်နင်း၊ ပေါက်ကင်းတဲ့ လဲ့ငုံ။ ဇရက်ကယ် သာကာ နှင့်၊
ယော်ရွက်ဝါ တမာနု၊ လွမ်းသူ ပူပုံ။ စရိုက်ကယ်လှုံ၊ ပင်မြုံမြင့် သိုက်နုနု။
ထွက်စီးငယ်မှန်၊ ကျောက်စက်ကယ် ရေတံခွန်နှင့်၊ ဟေမဝန် သာယာ
နုပါဘိ၊ ယွန်းလု နွေဆန်း။ ။

ဦးကြင်ဥ၏ တပို့တွဲလဘွဲ့ ကိုရာသီခေါင်းစဉ်ပါ တပို့တွဲလ ဘွဲ့တွင် စာဆိုတော်ကြီး ဦးကြင်ဥသည် ထန်းယဉ် နင်းသည့် တပို့တွဲလ အကြောင်းကို စပ်ဆိုခဲ့လေသည်။

တပို့တွဲလတွင် ထန်းဖိုဦး ရာသီသို့ ရောက်ပေရာ ထန်းလုပ် သားများ လုပ်ငန်းခွင်သို့ဝင်၍ ထန်းပြင်ခြင်း အမှုကို ပြုကြရ၏။ ထိုအခါတွင် ထန်းယဉ်ပင်ရှိ ထန်းခွံခိုင်မှ ထန်းရည် ခံယူရန်အတွက် ပေါ်နေသော ထန်းလက်များကို နင်းချ ဖယ်ယှား ပစ်ရလေသည်။

မလိုအပ်သော ထန်းလက်များကို ခြေထောက်နှင့် နင်းချ၍ ဖယ်ယူပြီး ပြီးသောအခါ မှသာလျှင် ထန်းနှိုခိုင်မှ ထန်းရည် ရရှိရန်အတွက် ဆောင်ရွက်ဖွယ်များကို ဆက်၍ ပြုရပေ၏။

ဤသို့ ထန်းရည်ခံယူရန် ထန်းယဉ်ပင်မှ ထန်းပလပ်ပြားများကို နင်းချ ဖယ်ယူရသည်ကို အကြောင်းပြုကာ ထန်းယဉ်နင်း ပေါက်ကင်းတဲလဲငုံ စသဖြင့် ဦးကြင်ဥ၏ တပို့တဲလ ဘွဲတင် ဖော်ပြခဲ့လေသည်။

မြန်မာလများနှင့် ထန်းဝေါဟာရ

မြန်မာလများဖြစ်သော တပို့တဲလနှင့် တပေါင်းလများကို ထန်းလုပ်သားတို့၏ လုပ်ငန်းခွင်နှင့် ဆက်စပ်၍ မှည့်ခေါ်ထားသည်ကို တွေ့ရပေသည်။

တပို့တဲလ ရာသီမှာ ထန်းဖို ပင်မှ ထန်းရည် စတင် ခံယူရသော ထန်းဖိုဦး ရာသီပင်ဖြစ်လေသည်။ ထန်းဖိုဦး ရာသီတွင် ထန်းလုပ်သားတို့သည် ထန်းပင်ပေါ်သို့ တက်၍ ထန်းပြင်ခြင်း ခေါ်သော ထန်းရည် ခံယူရန် ပြင်ဆင်ခြင်း ပြုရလေသည်။

ထန်းဖိုပင် ပေါ်တွင် ထန်းရည်ထွက်မည့် ထန်းနှိုခိုင်များအား ကွယ်ကာနေသော ထန်းလက် ထန်းရွက်များကို ထန်း လုပ်သားသည် ထန်းပင်အောက်ပိုင်းဆီသို့ တဲလဲကျသွားအောင် ကလိုင်ခေါ် တဖက်ချွန်တုတ်ဖြင့် ထန်းပလပ်ပြားခေါ် ထန်းလက်အရင်းသို့ ထိုးပြီး ခြေဖြင့် နင်းချရလေသည်။ ထန်းပလပ် ခွဲကြားသို့ ကလိုင်တုတ်ဖြင့် ထိုးသွင်း၍ ကလိုင်ကို ခြေဖြင့် နင်းရခြင်းကို ထန်းရည် နင်းသည်ဟု ခေါ်ကြသည်။

ထိုသို့ ကလိုင်ကို နင်းချပြီးနောက် ကွာထွက်သွားသော ထန်းပလပ်ပြား၏ အရင်းကို ခြေဖြင့် ထပ်၍ နင်းရပြန်သည်။ ထိုအခါ၌

ထန်းလက်ပြားများသည် ထန်းပင်မှ တွဲလွဲကျ၍ သွားတော့၏။ ထိုအခါ ထန်းနှံခိုင်၏ ဘေးတွင် ထန်းလက်များ ရှင်းနေပြီ။

ထန်းဖိုပင်မှ ထန်းလက်များ တွဲ၍ ကျသွားသည်ထိ နင်းချပြုပြင်နေရသော လရာသီဖြစ်၍ ထိုလကို ထန်းဖိုတွဲဟု ခေါ်ဆိုကြရာမှ ကာလရွေ့လျော့၍ တပို့တွဲဟု ဝေါဟာရ ပြောင်းလာခြင်း ဖြစ်၏ဟု အချို့က ဆိုကြလေသည်။

ဤနေရာတွင် တပေါင်းလ၊ တန်ခူးလများတွင်လည်း ထန်းပင်မှ ထန်းလက်များကို တွဲနေအောင် မလုပ်နိုင် ပါသလောဟု မေးနိုင်ပါ၏။

တပေါင်းလ ကျသောအခါ ထိုထန်းဖိုပင်မှပင် ညှပ်ရည်ကို ခံယူရလေရာ မူလက တပို့တွဲလတွင် ထန်းလက်များ ရှင်းခဲ့ပြီးဖြစ်၍ ထပ်မံပြီး ထန်းလက်များကို နင်းချ ရှင်းလင်းရန် မလိုတော့ပါ။

တပေါင်းလဟူ၍ အမည်သတ်မှတ်ရသည်မှာ အကြောင်းရှိပါ၏။ ထန်းလုပ်သားတို့၏ လုပ်ငန်းနှင့်ဆက်နွှယ်၍ပေးထားသော အမည်ပင် ဖြစ်ပါသည်။

တပေါင်းလတွင်ပင် ထန်းမပင်မှ သီးနှုရည်ခေါ် ထန်းရည်ကို ခံယူရလေသည်။

တပေါင်းလတွင် ရသော ထန်းဖိုပင်မှ ညှပ်ရည်နှင့် ထန်းမပင်မှ သီးနှုရည်တို့ကို စုပေါင်းရောထည့်ပြီးနောက် ထန်းလျက် ချက်လုပ်ကြရာ အလွန် အသားကောင်း၍ အရသာရှိသော ထန်းလျက်ကို ရ၏။ ဤသို့ ညှပ်ရည်နှင့် သီးနှုရည်တို့ကို တစုတပေါင်းတည်း ကြိုချက်၍ ရသော လဖြစ်သောကြောင့် တပေါင်းလဟု ခေါ်ဝေါ်ခဲ့ကြခြင်း ဖြစ်၏ဟု ဆိုသူက ဆိုကြလေသည်။

နဂါး ဦးခေါင်း

ရှေး မြန်မာဆေးစာအချို့တွင် “နဂါး ဦးခေါင်း ပန်းပေါင်းနှင့် စားပါ” ဟု ရေးသားခဲ့ကြဘူးပေသည်။ ဤတွင် ဆေးနှင့်တွဲ၍ စားရမည်ဖြစ်သော အဓိပ္ပါယ်မှာ ထန်းလျက်နှင့် ပျားရည်ကို ရော၍ စားရန် ဖြစ်လေသည်။

နဂါး ဦးခေါင်း = စနေနံ့ဖြစ်သော ထန်းပင်၏ ထိပ်ဖျား ထန်းခွံမှ ရသော ထန်းရည်ကို ချက်ရသည့် ထန်းလျက်။

ပန်းပေါင်း = ပန်းများ၏ အဆီအနှစ်ကို နုတ်ယူ စုဆောင်း ထားသော ပျားရည်။

ဦးပုညနှင့် ထန်းဥပမာ

စာပေ ရေးသားမှုတွင် ဥပမာ အပေးကောင်းသော စာရေး ဆရာကြီး ဦးပုညသည် ဆဒ္ဒန်ဆင်မင်း ဝတ္ထုတွင် ထန်းပင်ထွက် ပစ္စည်းများကို ဤသို့ ထည့်သွင်း ရေးသားခဲ့သည်။

ဆဒ္ဒန်ဆင်မင်း၏အစွယ်ကို ဖြတ်ရန်သွားသော သောနုတ္တရ မုဆိုးကြီး၏ ရုပ်ဆင်းသွင်ပြင်ကို ဖော်ပြ ဖွဲ့နွဲ့ရာတွင် ကြမ်းတမ်း ကြီးမားသော ခြေဖဝါးရှိပုံကို “ဆင်ခြေဖဝါး၊ ထန်းပလပ်ပြားကဲ့သို့ ကြီးမားသော ဖဝါးလည်း ရှိ၏” ဟု ဦးပုညက စပ်ဆိုခဲ့သည်။

ဤနေရာတွင် ထန်းပင်၏ ထိပ်ဖျားမှ ထွက်သော ထန်းလက်၏ အရင်းပိုင်းမှ ထန်းပင်စည်နှင့် တွယ်ကပ်နေသော အဖျားသေး အရင်းကြီးသော အပြားကြီးကား ကြီးမားလှသည်။ အပြား ကျယ်၍ အလွန်လည်း အရုပ်ဆိုးလှသည်။ ကြီးမား ပြန့်ကား၍ အရုပ်ဆိုးလှသော ထန်းပလပ်ပြားကို မုဆိုး၏ ခြေဖဝါးနှင့် တူသည်ဟု ဥပမာ တင်ပြခြင်း ဖြစ်လေသည်။

ထို့ပြင် မုဆိုးကြီး၏ မျက်နှာမှ ပါးမုန်းမွှေး၊ မုတ်ဆိတ်မွှေးများ သန်မာရှုပ်ထွေး၍ အကြည့်ရဆိုးလှပုံကို ဖွဲ့ရာတွင်လည်း 'ထန်းစစ်ကြော
ဝက်မှင်၊ မဲခင် ကြက်သိုက်၊ တံမြက်ချေး မှိုက်ကဲ့သို့၊ ဘုတ်သိုက် ထ
ပြစ်၊ ကောက်ကျစ် လိမ်ရှုတ်သော မုတ်ဆိတ် ပါးမုန်းလည်း ရှိသည်'
စသဖြင့် ဦးပုညက ဖွဲ့ဆိုပြန်လေသည်။

ဤတွင် ထန်းကြောဆိုရာတွင် ထန်းလက်၏ အရင်းတွင် ထန်း
လက်နှင့် ထန်းပင်ကို ဆက်သွယ် တွယ်ကပ်စေသော ထန်းပလပ်ပြား
အရင်းမှ ပတ်ခွံများနှင့် ထန်းပင်စည်၏ကြား၌ ပေါက်နေသော
ထန်းစစ်ကြောများကို ခေါ်လေသည်။ ထန်း စစ်ကြောချပ်သည်
တပေခွဲပတ်လည်ရှိ၍ ကြောဆန်လုံးခန့်ရှိသော အမျှင် မဲမဲ မာမာ အစ
များမှာ စကာကဲ့သို့ ဖွဲ့ယှက်နေလေသည်။ ဤထန်းစစ်ကြောချပ်များ
ရှုပ်ထွေး မဲနက်စွာ ပေါက်ရောက်နေကြပုံကို မုဆိုးကြီး၏မုတ်ဆိတ်မွှေး
ပါးမုန်းမွှေးများနှင့် ဥပမာ ပေးခြင်းသည် မုဆိုးကြီး၏အရုပ်ဆိုးပုံကို
ပေါ်လွင်စေလို၍ပင် ဖြစ်ပေသည်။

ထန်းနှင့် မြန်မာရိုးရာ စကားပုံများ

ထန်းပင်သည် မြန်မာ့ယဉ်ကျေးမှု၊ စီးပွားရေး၊ လူမှုရေးတို့တွင်
မည်မျှ လှမ်းမိုး ပါဝင်နေသနည်းဟူမူ မြန်မာ့လက်သုံး စကားပုံများ
တွင် ထန်းနှင့်စပ်လျဉ်း၍ အတော်များများ ပါဝင်နေသည်ကို သိနိုင်
ပေသည်။

၁။ ရင်းထောင် ထောင် ပြောင်၊ ရင်းထောင် လဲ့ မဲ့

ထန်းသမား လုပ်သားတို့၏ လက်သုံး စကားပုံတခု ဖြစ်လေသည်။
အမြဲမပြတ် အလုပ် လုပ်နေရသော ထန်းလုပ်သားတို့သည် အလုပ်နှင့်

လက် ပြတ်သွားသည်နှင့် ဝင်ငွေ မရှိတော့ဘဲ မဲ့တေ ငတ်ပြတ် ဖြစ်ရသည်ဟု ဆိုလိုခြင်း ဖြစ်သည်။

လူတယောက် အလုပ်လက်မဲ့ဖြစ်၍ ဆင်းရဲနေလျှင် “ရင်းထောင် ထောင် ပြောင်၊ ရင်းထောင် လဲ့ မဲ့” ဆိုသလိုပေါ့ကွာ။ လူဆင်းရဲတွေ ဆိုတာ အလုပ်နဲ့လက် ပြတ်နေယင် ငတ်ပေါက်တိုးတာဘဲဟု ပြောလေ့ရှိကြသည်။

၂။ မဲမဲမြင်သမျှ ငါ့ယောက္ခမထန်းချည့်

ရှိသမျှ ပစ္စည်းအဝဝကို မိမိပိုင် ပစ္စည်း အဖြစ် ပိုင်ဆိုင်လိုသော လောဘကြီးသူများကို ရည်ညွှန်း၍ ပြောခြင်း ဖြစ်လေသည်။ မဲမဲ အရောင်မြင်လျှင် ထန်းပင်ဟုတ်သည် မဟုတ်သည် ၊ မိမိပိုင် ဟုတ် မဟုတ် မစူးစမ်းတော့ဘဲ လောဘကြီးစွာဖြင့် ငါ့ယောက္ခမ ထန်း တောချည့်ဟု ပြောဆိုနေတာဘဲ....ဟု ပြစ်တင်ပြောဆို သုံးနှုန်းလေ့ ရှိလေသည်။

၃။ ထန်းသမားစားဖို့ ထန်းနှိုက ဖြစ်လာ

ထန်းပင်သည် နှစ်စဉ် မှန်မှန်သာ ထန်းရည်ခံယူနေပါက အမြဲ မပြတ် ထန်းနှိုချောင်းမှ ထန်းရည်ထွက်ပြီး ထန်းသမား၏ ဝမ်းရေး အတွက် ဖူလုံစေမည် ဖြစ်သည်။ ထန်းပင်ကို တနှစ်တခါ စပါးစိုက် သလို စိုက်ရန်လည်း မလိုပါချေ။ မြေဩဇာထည့်ရန်လည်း မလို၊ သူ ရာသီ ရောက်ပါက အလိုလို ထန်းနှိုက ထန်းရည်ရမည် ဖြစ်သည်။ ဤသည်ကို ဥပမာပြု၍ အခက်အခဲတွေ့နေသူ၊ အလုပ်လက်မဲ့ဖြစ်နေ သူ၊ ရိက္ခာ ပြတ်နေသူတို့ကို အားပေးစကားပြု၍ ပြောကြသည်။ အချိန်တန်တော့ တခုခုဖြစ်လာလိမ့်မယ်ကွာ၊ ပူမနေပါနဲ့ဟူ၍ ပြော လိုသည့်အခါ၌....

‘အားမငယ်ပါနဲ့ကွာ ထန်းသမားစားဖို့ ထန်းနှိုက် ဖြစ်လာတယ် ဆိုသလို တနေ့တော့ မင်းအတွက် အလုပ်တခုခု ရလာမှာဘဲ ပူပင် မနေပါနဲ့’ဟု ပြောလေ့ရှိ၏။

၄။ မိုးကြိုးပစ် ထန်းလက်ကာ

ပြုလုပ်မိခဲ့သော ပြစ်မှုကြီးတရပ်အတွက် ကျရောက်မည့်အပြစ်ဒဏ် ကို မခိုင်လုံသော အကြောင်းပြချက်ကလေးဖြင့် လျှောက်လဲသော အခါတွင် ‘မင်းက မိုးကြိုးပစ် ထန်းလက်ကာ လုပ်မနေပါနဲ့၊ ဒီကိစ္စ ဟာ လွယ်လွယ်နဲ့ အလွတ်ရုံးလို့ရတဲ့ကိစ္စ မဟုတ်ဘူး’ စသဖြင့် ပြော ဆိုလေ့ရှိကြသည်။

မြန်မာ့အယူအဆတွင် မိုးကြိုးသွားသည် အလွန် ပြင်းထန် စူးရှ ချွန်မြသည်။ မိုးကြိုးသွား ထိမှန်ခြင်းခံရလျှင် ပြာကျသွားနိုင်သည်။ “မိုးကြိုးလက်နက် သိကြားစက်” ဟုပင် ဆိုရိုးစကားရှိ၍ မိုးကြိုးသွား သည် သိကြားမင်း၏ လက်နက်ဖြစ်သည်ဟု ဆိုလိုကြသည်။

ထန်းလက်ဆိုသည်မှာ အရွက်ကလည်း အလွန် ပါးလှ၏။ ထန်း လက် ရိုးတံမှာလည်း ဗျက်သေးလှသည်။ ဤမျှ သေးငယ်သော ထန်းလက်ဖြင့် ပြင်းထန်လှသော မိုးကြိုးသွားကို ကာကွယ်၍ မရနိုင် ဟု ဆိုလိုခြင်း ဖြစ်ပါသည်။

၅။ ထန်းအုန်းကဲ့သို့ မကျင့်ရာ၊ ညောင်စေ့ကဲ့သို့ ကျင့်ရာ၏

ထန်းပင်နှင့် အုန်းပင်တို့သည် အစေ့အဆန် ကြီးကြ၏။ ထန်းစေ့ သည် ဗျက်နှစ်လက်မခန့် ကျယ်ဝန်း၍ အလျား လေးလက်မခန့်ထိ ရှိတတ်သည်။ အုန်းသီးစေ့မှာကား လုံးဝန်း ၁၀ လက်မ ၁၂ လက်မ ပတ်လည်မှ အထက် ရှိတတ်ကြပေသည်။ ထန်းပင်နှင့် အုန်းပင်တို့ သည် အစေ့အဆန်ကြီးသော်လည်း အပင်မှာ ခြေတံရှည်၍ အရွက်

နည်းပါးသည်။ ပင်စည် မြင့်တက်၍ အရွက် ကြဲပြီး နည်းပါးလှသည်။ ထို့ကြောင့် လူများ အရိပ်ခိုရန် ထန်းနှင့် အုန်းပင်တို့က အကူအညီ မပေးနိုင်ပေ။

ညောင်ပင်မှုကား အစေ့ လွန်စွာ သေးလှပါသည်။ ညောင်စေ့ သည် နှမ်းစေ့ အရွယ်ခန့်မျှ သေးငယ်လှသည်။ သို့သော် ယင်း ညောင်စေ့မှ ပေါက်သော ညောင်ပင်မှာကား အလွန် ကြီးမားလှပြီး ညောင်ပင်အရိပ်မှာလည်း လူ ထောင်ပေါင်း များစွာ အဖို့ အရိပ် ခိုရာနေရာ ဖြစ်သည်။ ညောင်စေ့ပင် ငယ်သော်လည်း ညောင်ပင်ကြီး မှာ လူအများအတွက် အရိပ် အာဝါသကို ပေးနိုင်ပေသည်။

ဤသို့ဖြစ်ပေရာ အရိပ် ခိုရန် လူအများ အားကိုး အားထား မပြု နိုင်သော ထန်းပင် အုန်းပင်တို့၏ အစေ့များကဲ့သို့ မကျင့်မှုဘဲ အရိပ် ခိုရသော ညောင်ပင်ကြီး၏ အစေ့ကဲ့သို့ ကျင့်ပါဟု ဆိုလိုပါ၏။

အထိရောက်ဆုံး အဓိပ္ပါယ်မှာကား အရွယ်ကြီးပြီး လူအများ အား အကျိုးမပြုသော လုပ်ရပ်များကို မလုပ်ဆောင်နှင့်၊ အရွယ်ပင် ငယ်သော်လည်း လူအများအား ကောင်းကျိုးပေးမည့် လုပ်ရပ်များ ကို ဆောင်ရွက်ပါဟု ဆိုလိုပါသည်။

ဆရာမများက တပည့်များကို ဆုံးမသော အခါတွင် ‘တပည့်တို့ ထန်းအုန်းကဲ့သို့ မကျင့်ကြနဲ့ ညောင်စေ့ကဲ့သို့ ကျင့်ကြံကြ စမ်းပါ’ဟု ပြောဆို လေ့ရှိပေသည်။

၆။ ထန်းရေမှူး ကျွဲခိုးပေါ်

ထန်းရေကို သောက်မိကြသူများသည် သတိ လက်လှတ် ဖြစ်မိကြ သည့်အလျောက် အများအမှန်ကို ချင့်ချိန်ခြင်း မပြုနိုင်ကြဘဲ မိမိတို့ ပြုမူခဲ့သော မကောင်းမှုများကို ပြောဆို မိကြတော့သည်။ ကျွဲတကောင်ကို ခိုးယူထားသော သူသည်ပင် ထန်းရေ မှူးသော

အခါ မိမိ၏ပြစ်မှုကို ထုတ်ဖော် ပြောဆို မိတတ်သည်အထိ ဖြစ်တတ်သည်။ ဤသည်တို့ကို ရည်ရွယ်၍ 'မောင်ဘတော့ ထန်းရေမှူးပြီး ကျွဲခိုး ပေါ်ပြီလေ အရက်မှူးမှူးနဲ့ တွေ့ကရာတွေ လျှောက်ပြောနေတယ်' စသဖြင့် သုံးနှုန်း ပြောဆို လေ့ရှိကြသည်။

၇။ ထန်းပလပ် နတ်ရုပ်ထင်

အထက်ပါ စကားပုံမှာ ကိုယ်ထင် ကုတင် ရွှေနှန်း ဆိုသော စကားပုံနှင့် ခပ်ဆင်ဆင် တူလေသည်။

မိမိစိတ်ကသာ တန်ဖိုးရှိသည်ဟု ထင်လာပါလျှင် ထန်းပလပ်ကို ပင် နတ်ရုပ်အထင်ဖြင့် ကိုးကွယ်တတ်သော လူသဘာဝကို ဖော်ပြသော စကားပုံ ဖြစ်သည်။

ထန်းပလပ် ဆိုသည်မှာ ထန်းပင်တိုင်းမှ ရရှိနိုင်သော ထန်းလက်ကိုပင် ခေါ်သည်ဖြစ်ရာ ယင်းကို နတ်ရုပ်ထင်သည်ဟု ယှဉ်ပြခြင်းဖြင့် ခပ်ပေါ့ပေါ့ ပစ္စည်းကို တန်ဖိုးရှိသည်ဟု ထင်မှတ်မှားခြင်းကို ထောက်ပြခြင်း ဖြစ်သည်။

အလွန် ကြွားဝါတတ်သော ဟိတ်ဟန်ကြီးသော လူသော့ လူဖျင်း တယောက်အပေါ် အထင်ကြီးနေသော သမီးရှင်ကို နတ်ရုပ်ထင်ပြီး နေတာပါဟု ပတ်ဝန်းကျင်မှ ပြောဆိုလေ့ ရှိကြ၏။

၈။ နေ ထန်းတဖျား အချိန်

နံနက် ၉ နာရီ ၁၀ နာရီခန့် အချိန်ကို နေ ထန်းတဖျားအချိန်ဟု ပြောဆိုတတ်ကြသော ဓလေ့မှာ ယနေ့တိုင် အညာ ကျေးတော ဒေသများတွင် ရှိနေကြ၏။ တောရွာတွင် နာရီများ မရှိပေရာ ထန်းပင် ထိပ်ဖျားသို့ နေလုံး မြင့်တက်လာတတ်သော အချိန်ကို မှန်းဆ၍ အချိန်ကို ပြောဆိုကြခြင်း ဖြစ်လေသည်။

တောရွာတွင် အမှုကိစ္စတခု ဖြစ်၍ ဘယ်အချိန်က ဖြစ်တာလဲဟု မေးလျှင် 'နေ့ထန်းတဖျား အချိန်လောက်က ဖြစ်တာပါဘဲ' စသဖြင့် ဖြေကြလေသည်။

၉။ ထန်းသီး ကြော့ခိုက် ကျီးနားခိုက်

အဖြစ်အပျက် နှစ်ခုသည် တချိန်တည်း တနေရာတည်းတွင် ဖြစ်ပေါ်လာခြင်းကြောင့် တင်စား ထည့်သွင်း ပြောဆို တတ်သော စကားပုံ ဖြစ်သည်။

ကျီးကလည်း ထန်းပင်ပေါ်တွင် အနား ထန်းသီးကလည်း ကြော့ကျ သွား၏။ ထန်းသီးမှာ ကျီးနား လိုက်၍ ကြော့ခြင်း မဟုတ်သော်လည်း အများ အမြင်၌ ထန်းသီး ကြော့ခြင်းသည် ကျီးနား၍ဟု ထင်ရတတ်ခြင်းကို ဤစကားပုံက ဖော်ပြသည်။

နာမည်ကျော် ဂီတစာဆိုနှင့် ပင်ကျရည်

ကွယ်လွန်သူ နာမည်ကျော် ဂီတဆရာ နန်းတော်ရွှေ ဆရာတင်သည် ထန်းရည် သောက်ယင်း သီချင်း နှစ်ပုဒ် သီကုံးခဲ့ရာ ထိုသီချင်း နှစ်ပုဒ်လုံးပင် နာမည်ကျော် သီချင်းများ ဖြစ်လေသည်။

ဒုတိယ ကမ္ဘာစစ်ကြီး ဖြစ်သောအခါတွင် ဂီတစာဆို နန်းတော်ရွှေ ဆရာတင်သည် ဝါဒ ပြန့်ပွားရေး ရာဇဝတ်အုပ် ဖြစ်လာသည်။ တနေ့တွင် အမရပူရ ပုထိုးတော်ကြီး အနီး ပဲ့ပါကျောင်း အနီးသို့ ဆရာတင် ရောက်သွားစဉ် မိတ်ဆွေ ဘင်ဂျို တင်ဖေတို့ လူတစု ထန်းရည် သောက်နေသည်ကို တွေ့၍ ဆရာတင်လည်း ဝင်သောက်သည်။

ထန်းရည် သောက်ယင်းဖြင့် 'မန်း ရတနာပုံ နေပြည်တော် ခေါ် ဗုံမှာ မှော်ရုံမြိုင် ဖြစ်ပါတော့သည်' အစ ချီသော မန်း ရတနာပုံ သီချင်းကို စပ်ဆိုခဲ့လေသည်။

တကြိမ်တွင်လည်း မန္တလေး မြောက်ဖက်တွင်ရှိသော မင်းဂံဘုတ် ရွာသို့ ထန်းရည်သောက် သွားယင်းဖြင့် ရှေ့မင်းဂံ သီချင်းကို ရေးသား ခဲ့လေသည်။

ထိုထန်းတောမှာ ပဒေသရာဇ်ခေတ်က အိမ်ရှေ့မင်းလုပ်သူ သောက် သုံးရန် အထူး စိုက်ပျိုးထားသော အိမ်ရှေ့မင်း ထန်းတောဟု ခေါ် ၍ ဆရာတင် မကြာခဏ ထန်းရေသောက် ရောက်ခဲ့သည်ဟု ဆိုသည်။

ဤအဆိုမှာ ထန်းရည် ကြိုက်သူများဖက်မှ ပြောခြင်း ဖြစ်ပေ မည်။ ထန်းရည် မမှူးဘဲနှင့် သီချင်း စပ်ဆိုနိုင်သော နိုင်ငံကျော် သီချင်းရေးဆရာ အများအပြားပင် ရှိပေသည်။

ထိုအိမ်ရှေ့မင်း ထန်းတောသို့ ရောက်လျှင် ‘စတုမဟာရာဇ်၏ တာ ထိံသာ၊ ယာမာပြည်၊ စာစိကာ ရေးချင်လှသည်၊ ခင်ဗျားတို့ နတ် ပြည်၊ ပဗ္ဗတ ရေကြည် ကျုပ်တို့ ပြိုင်ချင်လှသည်၊ ပုလင်းတော် အလယ်ခေါင်မှာ ဘိုးဘိုးအောင်မှ ရှုံးဗလုံး ဗလုံးစီစီ’ စသော ထန်း ရေ သမားဘွဲ့ သီချင်းကို ဆရာတင် သီကုံးခဲ့ဘူးသည်။

အိမ်ရှေ့မင်း ထန်းတောသို့ ထန်းရေသောက် သွားယင်း တကြိမ် တွင် မိုးသည်းသည်နှင့် ကြုံခဲ့၏။ ထိုအခိုက်တွင်ပင် လုံမပျိုကလေး တဦး ရှုံစောင်ကလေး ခြုံကာ ကင်မွန်းခြုံ ကွယ်တွင် မိုးခိုနေသည်ကို ထန်းရေမှူး၍ ရီဝေနေသော မျက်လုံးဖြင့် ဆရာတင် မြင်ရလေသည်။ ထိုအခါတွင်

“ရှုံတံပက်ကလေး ခေါင်းပေါ် တင်မိရင်ဘဲ၊ သဲသဲမဲမဲ ရွာပြန် တော့ ကညာကလေး ကင်ပွန်းခြုံကွယ် နဘေး ပြေးလို့ ဝင်သွား ရွာတယ် မင်းဂံဘုတ်ရွာ သူ အသားတော်လေး ဝင်းလို့ ဝါဝါရှိရွှင် ကြည်ကြည်လင်လင်”

ဝေသဖြင့် ဆရာတင် စပ်ဆိုခဲ့၏။ ထန်းရည်မှူးမှူးနှင့် သီကုံးခဲ့သော ယင်း သီချင်းသည် ယနေ့တိုင် ကျော်ကြား နေပေသည်။ ။

တို့ကပိုင်အာမတ်
ယူမယူ

၅၇၄၅

တက္ကသိုလ်စနစ်တင်

တက္က

ထန်း။ ရန်ကုန်၊ စာပေဗိမာန်၊

၁၉၆၆ ။

၁၅၆ စာမျက်နှာ။ ပြည်သူ့လက်စွဲစာစဉ်။

ထန်းပင်၊ ထန်းသီး၊ ထန်းလျှက်မှ စ၍ ထန်းအကြောင်း
စုံလင်စွာ ရေးထားပါသည်။

အဖိုး ၅၀။