

ရေ ဥ

ကသာ-သင်းမွှေး

ရေညဆိုသည်မှာ ရေမှပေါက်ဖွားသော အပင်တစ်မျိုးပင် ဖြစ်၏။ ရေညသည် ရေမှပေါက်သောရေညို့၊ ရေမှော်ပင်အမျိုးအစားများထဲမှ တစ်မျိုးအပါအဝင် ဖြစ်ပေသည်။ သို့သော် ဆန်းကြယ်သည်မှာ အပင်မရှိပေ။ သာမန်သီးသန့်ဥကလေးသဖွယ်သာ ရှိနေသည်။ မှီဥကဲ့သို့ အပင်မရှိဘဲ ဥ-ဥသကဲ့သို့ပင် ဖြစ်သည်။

ရေညကို ကျွန်တော်တို့ မြန်မာလူမျိုးများ အသိနည်းကြသော်လည်း အင်းများထဲတွင် ရှိပေလိမ့်မည်။ ရေညသည် အင်းတိုင်းတွင်လည်း မရှိ။ အလွန်ရေငြိမ်သက်သောနေရာတွင် ဖြစ်ပေါ်ပေါက်ရောက်ကြသည်။ ရေညကို မြင်တွေ့ကြမည်ဖြစ်သော်လည်း ရေညို့ရေမှော်ပင်တို့ကဲ့သို့ အမှတ်မထင်နေလိုက်ကြပေမည်။(မှတ်ချက်။ ။ရေညို့ကို တစ်ချို့သုတ်စားသူများရှိ၏။) ရေညကို စားသောက်ရသည်ဟုလည်း သိရှိကြတော့မည် မဟုတ်ပေ။ ရေညသည် ရှားလည်း ရှားပေသည်။

ရေညကို စားသုံးသူများ ရှိလေသည်။ ထိုစားသုံးသူလူမျိုးတစ်စုမှာ ကျွန်တော်တို့တိုင်းရင်းသားဆွေမျိုးများဖြစ်ကြသော ဂဒူး၊ ဂဏန်းတို့ဖြစ်ကြသည်။ ဂဒူး၊ ဂဏန်းများသည် မြန်မာလူမျိုးနှင့်တစ်တစ် ရင်းနှီးသည်ထက် ရင်းနှီးလာကြပြီဖြစ်၏။ သစ်ခုတ်ချိန်တွင်သာ ရွှေလီ၊ ဗန်းမော်၊ ရွှေကူစသော သစ်တောကြီးများ သို့သွားလျက် သစ်ခုတ်ကြသည်။ လယ်လုပ်ချိန်တွင် မိမိတို့နေရာသို့ ပြန်ကြလေသည်။ ဂဒူးနှင့်ဂဏန်းတို့သည် နေရာဝေးကွာလှသည် မဟုတ်။ အပြောအဆို အသုံးအနှုန်းချင်း ကွာခြားလှသည်လည်း မဟုတ်။ ဂဒူးလူမျိုးတို့သည် ကချင်အနွယ်မှဖြစ်လာကြသည်။

သူတို့၏ရေညစိုက်ပျိုးနည်းမှာ တစ်မျိုးဖြစ်၏။ ရှေးအတတ်ပညာကဲ့သို့ ဓာတ်ရိုက်ဓာတ်ဆင်သလို ဖြစ်၏။ ယခုခေတ် အတွေးအခေါ်နှင့်ဆိုလျှင် လုံးဝကိုက်ညီလိမ့်မည် မဟုတ်ပေ။ ရယ်စရာဟာသတစ်ရပ်လည်း ဖြစ်ပေလိမ့်မည်။

ကသာခရိုင်၊ ဗန်းမောက်မြို့နယ်အတွင်းရှိ နောင်လုံရွာတစ်ရွာ ရှိသည်။ ထိုရွာနားရှိ အင်းတွင် ရေညများ ရှိလေသည်။ နန်းစားရွာမှ အဖွားကြီးတစ်ယောက်သည် ရေညများကို ပျိုးယူရာ ရေညများ မပြန့်ပွားဘဲ ရှိလေသည်။ ထို့ကြောင့် ထိုအဖွားကြီးသည် ရေညများ ပြန့်ပွားရန် နည်းသစ်တစ်ခု လုပ်လေတော့သည်။ ထိုနည်းမှာ နောင်လုံရွာရှိ အင်းမှရေညများကို ရေအိုးထဲထည့်၍ ရွက်လာပြီး နန်းစားရွာရှိ အင်းနှုတ်ခမ်းတွင် မချော်လဲချင်ဘဲ သက်သက်မဲ့ တမင်တကာ ချော်လဲလိုက်ရသည်။ ချော်လဲရသည်မှာလည်း ရေအိုးကွဲသည် အထိဖြစ်သည်။ ထိုသို့ချော်လဲစဉ် ရေအိုးကွဲရမည်ဖြစ်၏။ ရေအိုးကွဲသော် အိုးထဲမှာ ထည့်ယူခဲ့သော ရေညများ အင်းထဲရောက်သွားပေသည်။ ထိုအခါမှသာ ရေညများ ပြန့်ပွားလာလေတော့သည်။

ရေညသည် အစိမ်းပုပ်ရောင်ရှိသည်။ ငါးဥအရွယ်ပမာဏခန့်သာရှိ၏။ ရေညသည် ရေပေါ်တွင် ပေါ်နေခြင်း ဖြစ်သည်။ ရေညကို ယူပုံယူနည်းမှာ ကော်ပြားတွင် အပေါက်ကလေးများစွာ ဖောက်ထားရသည်။ အဝတ်စနှင့်အိတ်ချုပ်ထားရသည်။ ကော်ပြားနှင့်အိတ်၏အပေါက်ကို ကပ်ထားလျက် ကိုင်ပြီး ကော်ပြားကို အပြားလိုက် ရေထဲ ဖိနစ်လိုက်သော် ရေညနှင့်ရေသည် ကော်ပြားအပေါက်ကလေးများမှ ဝင်တက်လာမည်။ ကော်ပြားကို အပေါ်သို့မလိုက်သော် ရေသည် အောက်သို့ပြန်ကျသွားပေမည်။ ရေညများသာ တင်နေရစ်ခဲ့မည်။ ကော်ပြားကို ထောင်လိုက်သော် ရေညများသည် အောက်တွင်ရှိသော အိတ်ထဲ ဝင်သွားပေမည်။ သို့မှ

သာ ရေဥများ ယူရာ၌ အမှုများမပါဘဲ သန့်ရှင်းပေသည်။

ရေဥကို စားသုံးနည်း နှစ်မျိုးသာရှိ၏။ ချက်စားခြင်းနှင့်ကြော်စားခြင်းတို့သာဖြစ်သည်။ ချက်စားသည်မှာ မဆန်းလှချေ။ ဟင်းသီးဟင်းရွက် အမဲသားငါးချက်သလို ဖြစ်၏။ ကြော်စားရာတွင် ရေဥချည်း သတ်သတ်မကြော်ဘဲ ကြက်ဥနှင့်ကြော်စားကြသည်။ ရေဥသည် ဆိမ့်သောအရသာရှိလေသည်။ ရေဥကို များများစားသော် မူးဝေပြီး အန်တတ်သည်။

ထို့ကြောင့် ရေဥသည် ကျွန်တော်တို့ တိုင်းရင်းသားလူမျိုးတစ်စု၏အစားအစာတစ်ခုပါပင်။

ကသာ-သင်းမွေး

မှတ်ချက်။ ။၁၉၆၅-ခုနှစ်၊ အမှတ်(၂၂၈) ဇန်နဝါရီလထုတ် သွေးသောက်မဂ္ဂဇင်း စာမျက်နှာ (၁၅၁) ၌ ပါသော ဆောင်းပါးကို ပြန်လည်၍ စာစီရိုက်ထားပါသည်။