

ကချင်မြေမြောက်ဖျားပိုင်းစွန်းမှ ရဝမ်သွေးချင်းများ

M.မျိုးနောင်

ကချင်မြေမြောက်ဖျားပိုင်းစွန်းမှ ရဝမ်သွေးချင်းများ

M.မျိုးနောင်

ပြည်ထောင်စုမြန်မာနိုင်ငံတွင် တိုင်းရင်းသားလူမျိုးများသည် သွေးချင်းရင်းနှီး၍ ချစ်ကြည်ရိုင်းပင်းစွာ နေထိုင်လျက်ရှိကြပါသည်။ တိုင်းရင်းသားလူမျိုးများ နေထိုင်ရာဒေသကို အစွဲပြု၍ တိုင်းနှင့်ပြည်နယ် ၁၄ ခု ခွဲဝေထားရာ ကချင်ပြည်နယ်သည် ပြည်ထောင်စုကြီး၏ မြောက်ပိုင်းစွန်း၌ တည်ရှိလေသည်။ ကချင်ဆိုသည်မှာ ဂျိန်းဖော့၊ လီဆူ၊ ရဝမ်၊ အဇီ၊ လရီ၊ လချိတ်၊ မရူစသည့်တိုင်းရင်းသားတို့ပေါင်းစည်းထားသည့်အစုပင်ဖြစ်သည်။ သူတို့အထဲမှ ရဝမ်တိုင်းရင်းသားတို့သည် ကချင်ပြည်နယ်၏ မြောက်ပိုင်းစွန်းဒေသဖြစ်သော ပူတာအို၊ မချမ်းဘော၊ နောင်မွန်၊ ခေါ်ဘူဒဲစသည့်မြို့နယ်များတွင် နေထိုင်ကြပါသည်။

ဤမြောက်ပိုင်းစွန်းဒေသသည် မြန်မာနိုင်ငံဖြစ် ရေခဲတောင်တန်းကြီးများနှင့်ခါကာဘိုရာဇီတောင်ထွတ်၊ အဖြူရောင်ငွေနှင့်ပွင့်များ၊ တောရိပ်တောင်ရိပ်နှင့်ကျောက်ဆောင်ကျောက်တန်းတို့ကို နောက်ခံပြုထားသောမေခနှင့်မလိခစသည့်အလှတို့ကြောင့် နိုင်ငံခြားမှနှင့်မြို့တော်များသဖွယ် ဖြစ်နေတော့၏။ သို့သော် ထိုအလှတို့ထက် ပို၍လှပသော အလှတစ်ခုရှိပါသေးသည်။ အခြားတော့ မဟုတ်ပါ။ ဒေသနေ ရဝမ်တိုင်းရင်းသားတို့၏အလှပင် ဖြစ်ပါသည်။

ဖော်ရွေသော ရဝမ်၊ ရဝမ်တို့ဌာနီသို့ တစ်ခါတစ်ခေါက် အလည်ရောက်လာကြမည့်ဧည့်သည်တော်များကို "ဖမ်မရာ"ပြု၍ ကြိုဆိုပါလိမ့်မည်။ ဖမ်မရာ(Pamara)ဆိုသည်မှာ ရဝမ်စကားဖြစ်ပြီး တစ်ဦးနှင့်တစ်ဦး တွေ့ဆုံသည့်အခါတွင် လက်ဆွဲနှုတ်ဆက်ရင်းဖြင့် ပြောလေ့ရှိသောနှုတ်ခွန်းဆက်စကား ဖြစ်သည်။ သူ၏အဓိပ္ပာယ်မှာ "တွေ့ရတာ ဝမ်းသာပါတယ်၊ နေကောင်းရဲ့နော်၊ လမ်းခရီးမှာ အဆင်ပြေရဲ့လား" စသည်ဖြင့်ကျယ်ပြန့်လှပါသည်။ ဖမ်မရာဖြင့် ကြိုဆိုခြင်းသည် ရဝမ်တို့၏ ယဉ်ကျေးမှုတစ်ခုသဖွယ် ဖြစ်နေပါသည်။

မည်သည့်ဧည့်သည်ပင်ဖြစ်စေ ရဝမ်အိမ်သို့ရောက်ပြီဆိုပါက ဖမ်မရာပြုပြီးသည်နှင့် "နရောင်အေး" (Naronge)ဆိုသည့်စကားကို ဆက်၍ကြားရပေမည်။ "လာပါ၊ ထိုင်ပါ"ဟုခင်မင်ရင်းနှီးစွာ ဖိတ်ခေါ်လိုက်ခြင်း ဖြစ်သည်။

ရဝမ်အိမ်များနှင့်မိတ်ဆက်ပေးရသော် အိမ်တိုင်းအိမ်တိုင်းတွင် ဧည့်ခန်းမီးဖိုဟူ၍ ရှိပါသည်။ ထိုမီးဖိုသည် ဧည့်သည်ခန်း၏အလယ်ဗဟိုလောက်တွင် ရှိပြီး ကြမ်းခင်းကို တစ်ဆင့်နှိမ့်၍ မြေဖြည့်ထားသောလေးပေပတ်လည်ခန့်ရှိသည့်လေးထောင့်ကွက်လပ်ပင် ဖြစ်သည်။

ရဝမ်တို့၏ ဧည့်ခန်းမီးဖိုသည် အလွန်အသုံးတည့်လှပြီး ၁၂ ရာသီပတ်လုံး မီးပြတ်သည်ဟူ၍ မရှိချေ။ ထိုမီးဖိုကို ပိုင်းဖွဲ့၍ ဧည့်သည်များအား ဧည့်ခံရသည်။ ထိုအခါ လျှပ်စစ်မီးပွင့် ဖြစ်လာသည်။ အပူပေးကိရိယာ ဖြစ်လာသည်။ ထို့ပြင် လက်ဖက်ရည်ကြမ်းတိုက်ရန်အတွက် ရေနွေးအိုးလည်း တည်ရသည်။ ရဝမ်တို့သည် လက်ဖက်ရည်ကြမ်းကို ခုံခုံမင်မင်သောက်လေ့ရှိသည်။ လက်ဖက်ပင်ကို ပူတာအိုမြို့နယ်၊ ဆာရ်ခွမ်ဒမ်းကျေးရွာအုပ်စုတွင် အတော်အသင့်စိုက်ပျိုးပြီး ကျန်ဒေသများတွင် အိမ်ထောင်စုအလိုက် အနည်းအကျဉ်းစိုက်ပျိုးကြသည်။ ရှမ်းပြည်နယ်နှင့်တရုတ်ပြည်ဘက်မှလည်း ရရှိသည်။ တရုတ်လက်ဖက်ခြောက်သည် အလျား ၆ လက်မ၊ အနံ ၄ လက်မ၊ အထူ ၁ လက်မခန့်ရှိသော ထောင့်မှန်စတုဂံပုံ ချပ်ပြားကလေးဖြစ်သည်။ လက်ဖက်ရွက်များကို တစ်မျိုးမျိုး စီမံဖိသိပ်၍ အခြောက်ခံထားခြင်း ဖြစ်ဟန်တူသည်။

လက်ဖက်ရည်ကြမ်းကို သူ့ချည်းသက်သက်အပြင် ဆား၊ သစ်ဆီ၊ ထောပတ်စသည့်တစ်မျိုးမျိုးကို ထည့်၍လည်း သောက်ကြသည်။ မြန်မာဆားနှင့်တရုတ်ဆားဟူ၍ နှစ်မျိုးရှိသည်။ မြန်မာဆားမှာ အညာ၊ အကြေအရပ်များ၌ သုံးစွဲနေသော ဆားအမှုန့်မဟုတ်ဘဲ တောင်ပေါ်ဒေသသုံး ဆားကြမ်းအခဲကလေးများ ဖြစ်၏။ တရုတ်ဆားမှာ အဖြူမှုန့်မှုန့်ကလေးဖြစ်ပြီး အငန်လျော့လေသည်။ တရုတ်ပြည်ဘက်မှလာသော သစ်ပင်တစ်

မျိုးမှရရှိသည့်အဆီအခဲကို ပါးပါးလှီး၍ လက်ဖက်ရည်ကြမ်းနှင့်ဖျော်၍လည်း သောက်ကြ၏။ အညိုအဖျော့နှင့် အရင့်ဟူ၍ အရောင်နှစ်မျိုးရှိပြီး သွေးဆေး၊ အားဆေးသဖွယ် သောက်သုံးကြခြင်း ဖြစ်သည်။

ထောက်ပတ်ကိုမူ ခါကာဘိုရာဇီတောင်ခြေရင်းရွာကလေးများ၌ နေထိုင်ကြသော တိဘက်လူမျိုးများ ထံမှ ရရှိသည်။ သူတို့သည် မြန်မာနိုင်ငံအတွင်း၌ နေထိုင်ကြပြီး နွားနို့နှင့်ထောပတ်အတွက် နို့စားနွားများကို မွေးမြူထားကြ၏။ ဆောင်းအခါတွင် နောင်မွန်မြို့(မြန်မာပြည်မြောက်ပိုင်း အစွန်ဆုံးမြို့)သို့ အလည်ရောက် လာလေ့ရှိပြီး ထောပတ်များကိုလည်း လက်ဆောင်အဖြစ် ယူလာကြ၏။ ပူပူနွေးနွေး ထောပတ်လက်ဖက်ရည် ကြမ်းသည် ချိုချိုအိအိအရသာကို ပေးလေသည်။

လက်ဖက်ရည်ကြမ်းကို "လာချား"(သို့) "ဖခါ"ဟူ၍ ခေါ်ဆိုကြသည်။ ဖခါတည်ခင်းခြင်းသည် လည်း ရဝမ်တို့၏ယဉ်ကျေးမှုတစ်ခုဟုဆိုရပေမည်။

ဖခါနှင့်လိုက်ဖက်စွာ ယှဉ်တွဲတည်ခင်းမည့်ရဝမ်အစားအစာများမှာ အမျိုးမျိုးဖြစ်သည်။ မိုးနှောင်း ပိုင်း ပြောင်းဖူးပေါ်ချိန်တွင် ပြောင်းဖူးပြုတ်၊ ပြောင်းဖူးဖုတ်၊ ပြောင်းဖူးပေါက်ပေါက်နှင့်ပြောင်းဖူးလှော် ထောင်း၊ ဆောင်းဦးစ စပါးကောက်ညှင်းပေါ်ချိန်တွင် မုန့်ဆန်းနှင့်ခေါပုတ် စသည်တို့ဖြင့် တည်ခင်းပေလိမ့် မည်။ ၂ ရက်၊ ၃ ရက်အကြာတွင် မာသွားသောအခါ ကြွပ်ရွာလာပြီး အတွင်းသားပျော့ပျော့ကလေးဖြင့် တစ်မျိုး စား၍ ကောင်းလှ၏။

ဆောင်းရာသီ တောင်ယာမှရရှိသော ပီလောပီနံ့ဥ၊ ကန်စွန်းဥ၊ မျောက်ဥ၊ ပိန်းဥ၊ ပန်းဥ၊ အာလူး စ သည့်ဥအမျိုးမျိုးတို့ကို မီးပြင်းပြင်း ပြာပူထဲတွင် ဖုတ်လိုက်သောအခါ အပေါ်ယံခွံမှာ ကြွပ်ကြွပ်ကလေးဖြစ် လာပြီး အတွင်းသားမှာ အိလာပါသည်။ နာမည်ကျော်သည့်ရဝမ်မုန့်များဖြစ်ကြ၏။ ချမ်းအေးသောအချိန်တွင် ဖခါပူကို မှုတ်၍သောက်ရခြင်း၊ ရဝမ်မုန့်ပူကို ပြာခါ၍ စားရခြင်းသည် ဖော်မပြနိုင်သော ကောင်းခြင်းပင် ဖြစ်၏။

ရိုးသားသောရဝမ်၊ ရဝမ်တိုင်းရင်းသားတို့သည် ပြည်ထောင်စုကြီး၏ကျေးဇူးသစ္စာကို စောင့်သိရှိသေ လျက် အေးချမ်းရိုးသားစွာ နေထိုင်လေသည်။ လယ်လုပ်ခြင်း၊ တောင်ယာခုတ်ခြင်း၊ အမဲလိုက်ခြင်း၊ ငါးဖမ်း ခြင်း၊ ပျားဖွပ်ခြင်း၊ ရွှေကျင်ခြင်းစသည့်အသက်မွေးဝမ်းကျောင်းမှုများကို ပြုကြသည်။ သို့ဖြစ်၍ အပူအပင်မရှိ ပဲ လောဘ၊ ဒေါသ၊ မောဟတို့လည်း ကင်းစင်လေတော့၏။

ထို့ကြောင့်ပင် ရဝမ်တို့၏ဘဝသည် အေးချမ်းလှ၏။ ရဝမ်တို့၏ဘဝသည် ရိုးသားလှ၏ဟူ၍ဆိုနိုင်ပါ သည်။ လယ်ယာစိုက်ပျိုးရေးသည် အဓိကလုပ်ငန်းဖြစ်ပြီး မတ်၊ ဧပြီမှစတင်၍ နိုဝင်ဘာ ဒီဇင်ဘာ(ခရစ်စမတ်) မတိုင်မီ ပြီးဆုံးလေသည်။ ထူးခြားသည်မှာ တလင်း၌ စပါးနယ်ခြင်းကို မပြုဘဲ ကောက်လိုင်းစည်းများကို တုတ်ဖြင့် ရိုက်၍ စပါးခြွေကြ၏။ ပြီးလျှင် မိသားစုတစ်စုလုံး စပါးပုံကြီးကို ဝိုင်း၍ ဝါးဖတ်ယပ်တောင်ကြီး များဖြင့် ယပ်ခတ်ကြသည်။ ကောက်ရိုးအထုံးကလေးတစ်ခုကို စပါးပုံ၏တစ်ဖက်အောက်ခြေတွင် ထည့်၍ အ ခြားတစ်ဖက်မှ စပါးပုံကို ခြေဖြင့် ခတ်၍ခတ်၍ လှန်ပေးသည်။ ခြေဖြင့် ခတ်၍ စပါးစေ့များ ဖွာကျလာချိန်တွင် ဝိုင်း၍ ယပ်ခတ်ကြခြင်း ဖြစ်သည်။ ဤနည်းဖြင့် ကောက်ရိုးထုံးကလေး ပြန်လည်၍ ပေါ်လာချိန်တွင် အမှိုက် သရိုက်များ ကင်းစင်၍ ယပ်ခတ်ခြင်းလည်း ပြီးတော့၏။

ရရှိလာသည့်စပါးများကို လေးထောင့်သံပုံးဖြင့် ရေတွက်ကြသည်။ ၂ ပုံးလျှင် ၁ တင်း ဖြစ်သည်။ ထို့ နောက် ပလိုင်းများဖြင့် စပါးကျိုသို့ သယ်ကြသည်။ ပစ္စည်းထည့်ရန်၊ သယ်ရန်အတွက် ပလိုင်းများကို အသုံးပြု ရာတွင် ပလိုင်းကို ကျောဘက်တွင် ထား၍ ပလိုင်းကြိုးကို ခေါင်း၌ လွယ်ရသည်။ တောင်ပေါ်ခရီးကြမ်းအ တွက်လည်း အဆင်ပြေသော ထမ်းပိုးနည်းတစ်ခု ဖြစ်သည်။

စပါးကျီထဲမှ စပါးများကို အလိုရှိချိန်တွင် လက်ထောင်းဆုံဖြင့်လည်းကောင်း၊ မြေနှင်းမောင်းဖြင့် လည်းကောင်း ဆန်ဖွပ်ကြသည်။ မြန်မာ့ကျေးလက်ဒေသများကဲ့သို့ပင် ညဦးယံ၏မောင်းထောင်းသံတို့ကို နှစ် ခြောက်စွာ နားဆင်ရမည်ဖြစ်သည်။

မြေပြန့်နည်းပါးသဖြင့် တောင်ယာစိုက်ပျိုးရေးကိုပါ ပူးတွဲလုပ်ကိုင်ရသည်။ တောင်ယာတွင် စပါးကို စူးထိုး၍ စိုက်ကြသည်။ တောင်ယာစပါးမှည့်ချိန်တွင် အလွန်ကြည့်၍လှသည်။ အစိမ်းရောင်တောင်စောင်းပေါ် မှ ရွှေရည်စက်သည် လိမ့်ဆင်းတော့မည့်အသွင် ဖြစ်နေသည်။ တောင်ယာစပါးအပြင် ဆီထွက်မုန်ညင်း၊ ပြောင်းဖူး၊ မျောက်ဥ၊ ပိန်းဥ၊ ဖရုံသီး၊ ပဲသီးစသည့်တောင်ယာသီးနှံများကိုလည်း စိုက်ပျိုးကြသည်။ ရရှိသည့် သီးနှံများဖြင့် ရောင့်ရဲတင်းတိမ်စွာ စားသောက်နေထိုင်ကြသည်။

ဤဒေသသည် တောနက်တောင်မြင့်မြင့်တို့ လွှမ်းမိုးရာဖြစ်၍ တောကောင်၊ သားကောင်တို့လည်း ပေါ များလှ၏။ မြေခွေး၊ တောကြက်၊ တောဝက်၊ မျောက်၊ ချေ၊ ဆတ်၊ ဝက်ဝံ၊ ကတိုး၊ တာကင်(သားမင်း)စသည် တို့ကို ဒူးလေး၊ တူမီးသေနတ်များဖြင့် ပစ်ခတ်ဖမ်းဆီးကြသည်။ ဒူးလေးတွင် အဆိပ်မြားကိုလည်းကောင်း၊ တူမီးတွင် ခဲသီးကျည်ဆန်ကိုလည်းကောင်း အသုံးပြုကြ၏။ အဆိပ်ရှိသောဝါးချွန်တစ်မျိုးဖြင့်လည်း ထောင် ချောက်ဆင်၍ ဖမ်းဆီးကြသည်။

မေခန့်မလိခတို့၏အစဦးလက်တက်ကလေးများသည် ရေခဲတောင်တန်းများမှ မြစ်ဖျားခံလာသည် ဖြစ်၍ ဆီးနှင်းရေပမာ အေးစိမ့်လှသည်။ ထိုရေအေးအေးတွင် တွေ့ရသော ငါးကြီးများမှာ ငါးခို၊ ငါးချန်း၊ ငါး ဖင်၊ ငါးလိုင်၊ ငါးတီး၊ ငါးခလပ်၊ ငါးမစ်၊ ငါးဟင်တို့ဖြစ်ကြသည်။ ၎င်းတို့အထဲမှ ငါးခလပ်သည် လူတစ်ရပ် ကျော်အရွယ်အထိ ရှိလေသည်။ ထိုငါးများကို ငါးမျှားခြင်း၊ ကွန်ပစ်ခြင်း၊ ပိုက်တန်းခြင်း၊ ပိုက်မျှောခြင်း၊ ရေ ငုပ်၍ မှိန်းဖြင့်ပစ်ခြင်း၊ မိုင်းခွဲခြင်း၊ အဆိပ်ခတ်၍ဖမ်းခြင်း၊ ချောင်းရေလွှဲ၍ဖမ်းခြင်းစသည့်နည်းမျိုးစုံဖြင့် ဖမ်း ဆီးကြ၏။ အအေးပိုင်းဒေသငါးမျိုးဖြစ်ပြီး ဒိုက်စော် ညှီစော် လုံးဝမနံဘဲ စား၍ ကောင်းလှပါသည်။

သို့သော် ရဝမ်တို့၏အဓိကဟင်းချက်စရာမှာ မိုးကာလတွင် မျှစ်ချည်ဖြစ်သည်။ ဆောင်းနှင့်နွေတွင် ပိန်းဥနှင့်မုန်ညင်းဖြစ်သည်။ မုန်ညင်းကို အမျိုးမျိုးစီမံ၍ စားသုံးကြသည်။ မုန်ညင်းချည်၊ မုန်ညင်းစိမ်းသုပ်၊ မုန်ညင်းစိမ်းနှင့်ငရုတ်သီးထောင်း၊ ဟင်းချို၊ အကြော်စသည်ဖြင့် ဖြစ်သည်။ ဆောင်းဦးစအချိန်တွင် မုန်ညင်း ခြံများကို စတင်လုပ်ကိုင်ကြပြီးဖြစ်သည်။ ရဝမ်အိမ်ဝင်းနှင့်မုန်ညင်းခင်းသည်လည်း ယှဉ်တွဲမှုအလှတစ်ခုဖြစ် သည်။ ထိုမုန်ညင်းခြံအတွက် ရေလောင်းရန်မလိုဘဲ ညအချိန် နှင်းကျသည်နှင့်လုံလောက်တော့၏။ နှင်းရည် သောက်သည့်မုန်ညင်းခြံဟုဖွဲ့ဆိုရပေမည်။

ရဝမ်ထမင်းပိုင်းတွင် အမြဲတမ်းပါရှိသည်မှာ ဟင်းချိုနှင့်ငရုတ်သီးထောင်းဖြစ်၏။ ရဝမ်တို့၏ဟင်းချို ချက်ရာ၌လည်း ကျွမ်းကျင်ကြ၏။ ငရုတ်သီးထောင်းရာ၌လည်း ကျွမ်းကျင်ကြ၏။ ငရုတ်သီးထောင်းနှင့်င ရုတ်သီးထောင်းကို ဝါးခွက်၊ ဝါးစွန်းဖြင့် တည်ခင်းသောအခါ ကချင်ပြည်နယ်မြောက်ပိုင်းစွန်းမှ မြန်စရာဟင်း နှစ်မျိုး ဖြစ်လာသည်။

ဝါးသည် ရဝမ်တို့အတွက် အလွန်အသုံးဝင်လှသည်။ ဝါးမှမျှစ် မျှစ်ချည်တို့ကိုရသည်။ ဝါးတိုင်ထူ၊ ဝါး ကြမ်းခင်း ဝါးထရံကာ၍ ဝါးရွက်မိုးသော ဝါးအိမ်ကိုလည်း ရသည်။ ရေထည့်ရန်၊ ရေခပ်ရန်အတွက် ဝါးကျည် တောက်ကိုလည်းကောင်း၊ ပစ္စည်းထည့်ရန်အတွက် ဝါးဘူးကိုလည်းကောင်း စသည်ဖြင့် အမျိုးမျိုးပြုလုပ်ကြ သည်။ မြန်မာ့ကျေးလက်အလှတွင် ညနေဆည်းဆာအချိန်၌ လုံမငယ်တို့ ရေအိုးကိုယ်စီဖြင့် ရေခပ်ဆင်းချိန် တွင် ရဝမ်မိန်းမပျိုတို့သည်လည်း ဝါးကျည်တောက်ကိုယ်စီဖြင့် တောင်ကျချောင်းများသို့ ရေခပ်ဆင်းကြလေ ၏။

ဤမြေ၊ ဤရေ၊ ဤတော၊ ဤတောင်တို့မှ စားဖွယ်ဟင်းလျာစုံကို ရ၏။ နေအိမ်အဆောက်အအုံ၊ အ

သုံးအဆောင်ပစ္စည်းအစုံကို ရ၏။ သို့ဖြစ်၍ အေးချမ်းသာယာသော၊ ရိုးသားသော ချစ်စဖွယ်လူ့အဖွဲ့အစည်း ကလေးတစ်ခုကိုလည်း ရတော့၏။

ချစ်စဖွယ် ရဝမ်၊ အေးချမ်းသောဒေသဖြစ်၍ မီးဖိုများသည် အလွန်အရေးပါလှကြောင်း ဖော်ပြခဲ့သည်။ ထိုမီးဖိုများနှင့်အတူတွေ့ရသည်မှာ သံဖိုခနောက်အဝိုင်းကြီးများ ဖြစ်သည်။ စက်ဝိုင်းပုံသံခွေကို သံခြေသုံး ချောင်းတပ်ဆင်ထားခြင်း ဖြစ်သည်။ တစ်ခုကို ကျပ်သုံးလေးရာခန့် ပေးရလေသည်။ ရဝမ်လူ့အဖွဲ့အစည်းတွင် ထိုဖိုခနောက်များသည် မရှိမဖြစ် အရေးပါသည့်ပစ္စည်းတစ်မျိုးလည်း ဖြစ်သည်။ ရဝမ်ရိုးရာမင်္ဂလာဆောင်ပွဲ များတွင် ဖိုခနောက်များကို လက်ဖွဲ့ပစ္စည်း၊ လက်ဆောင်ပစ္စည်းအဖြစ် အမြတ်တနိုး သုံးစွဲကြခြင်းကြောင့်ဖြစ် သည်။

ရဝမ်တို့တွင် အိမ်ထောင်စုအလိုက် အမျိုးနာမည်များ ရှိကြသည်။ မန်ဂျာတန်၊ မယစ်၊ ယုံဝိုင်၊ ဇီနန်း၊ မဘုန်ကန်၊ ခင်ဆိုင်ဆန်၊ ဒဂျင်နမ်စသည်ဖြင့် ဖြစ်သည်။ ထိုအမျိုးကိုလိုက်၍ သမီးပေးရသောအမျိုး(ယောက္ခ မမျိုး)၊ သမီးယူရသောအမျိုး(သားမက်မျိုး)ဟူ၍ သတ်မှတ်ထားကြသည်။ ထိုသတ်မှတ်ချက်အတိုင်း လိုက်နာ ၍ အိမ်ထောင်ပြုကြသည်။ မိန်းမတောင်းပေးရန်အတွက် သင်းထောက်လူကြီးများက မိန်းကလေးရှင်များထံ သို့ ဦးစွာသွား၍ စကားကမ်းလှမ်းရသည်။ (ယောက်ျားလေးဘက်မှ လူကြီးများ လိုက်ပါမသွားရချေ)။ လူကြီး စုံလင်ဖြင့် တောင်းရမ်းရန်အတွက် သင့်တော်သောရက်တစ်ခုကို သတ်မှတ်ကြ၏။ အကယ်၍ မိန်းကလေး ဘက်မှ သဘောမကျပါက ထိုရက်မတိုင်မီ သင်းထောက်လူကြီးများထံ အကြောင်းပြန်ရသည်။ အကြောင်းမ ပြန်လျှင် သဘောညီသည်ဖြစ်၍ ယောက်ျားလေးဘက်မှ လူကြီးအစုံအလင်ဖြင့် လာရောက်တောင်းရမ်းကြ တော့၏။ ထိုနေ့တွင် ယောက်ျားလေးဘက်မှ လက်ဆောင်ပစ္စည်းများ ပေးရပြီး ဧည့်ခံကျွေးမွေးခြင်းလည်း ပြု ရသည်။

မင်္ဂလာဆောင်ပွဲတွင် ရဝမ်ရိုးရာဝန်ထုံးများကို ဝတ်ဆင်ကြသည်။ အမျိုးသားဝတ်စုံမှာ တိုက်ပုံအင်္ကျီဖြူ၊ အဖြူခံတွင် အနက်ကွက်ပါသော လုံချည်တို့ဖြစ်သည်။ အမျိုးသမီးဝတ်စုံမှာ ပုတီးခွဲကြိုးများ၊ ငွေလက် ကောက်များ၊ ပန်းထိုးထားသော အင်္ကျီဖြူနှင့်အဖြူတစ်ရစ်၊ အနက်တစ်ရစ်(သို့)အနီတစ်ရစ်ပါသော လုံချည် တို့ဖြစ်သည်။ ခါးတွင် အနက်ရောင်ကြိမ်ကွင်းကလေးများကို ဆင်ယင်ကြသည်။

ပွဲအတွက် သတို့သားဘက်မှ အကုန်အကျခံ၍ ကျွဲ၊ နွား၊ ဝက်တို့ကို သတ်ရသည်။ ဧည့်ခံရသည်။ ဆွေ မျိုးများက ပစ္စည်း၊ ဆန်စသည်ဖြင့် ကူညီကြသည်။ မင်္ဂလာဆောင်ပွဲပြီးလျှင် သတို့သမီးကို သတို့သားအိမ်သို့ လက်ဆောင်ပစ္စည်းများနှင့်အတူ လိုက်၍ပို့ကြသည်။ လက်ဆောင်ပစ္စည်းများအဖြစ် သံဖိုခနောက်အဝိုင်းကြီး များနှင့်သံဒယ်အိုးကြီးများကို အဓိကထား၍ ပေးကြသည်။ ယောက္ခမမျိုးဘက်မှ ပေးသည်ထက် ပို၍များသော ပစ္စည်းများကို သားမက်မျိုးဘက်မှ ပြန်လည်၍ ပေးရသည်။ ထိုပစ္စည်းများမှာ နှစ်ဘက်ဆွေမျိုးမိဘများသည် ရိုးရာယဉ်ကျေးမှုအရ အပြန်အလှန်ပေးကြသော လက်ဆောင်ပစ္စည်းများသာ ဖြစ်ကြသည်။ သတို့သား၊ သတို့ သမီးအတွက် လက်ဖွဲ့ပစ္စည်းများ မဟုတ်ကြချေ။ လက်ဖွဲ့ပစ္စည်းပေးလိုလျှင် သီးသန့်ပေးကြလေ့ရှိသည်။

ဤသို့ဖြင့် ရဝမ်အိမ်ထောင်သစ်တစ်ခု တိုးလာတော့သည်။

သားသမီးများသည် ဖခင်၏အမျိုးနာမည်ကိုသာ ဆက်ခံရသည်။ ဥပမာအားဖြင့် မဘုန်ကန်အမျိုး သားနှင့်မယစ်အမျိုးသမီးတို့မှ ရရှိလာသောသားသမီးများသည် မဘုန်ကန်များ ဖြစ်လာကြသည်။ သားသမီး များကို နာမည်ပေးပုံမှာလည်း တစ်မျိုးစိတ်ဝင်စားဖွယ်ကောင်းသည်။ သားဦးကို "ဖုန်"၊ နောက်ထပ်ရရှိလာ သောသားများအတွက် ဒီး(ထင်)၊ ခင်၊ ဆင်၊ မင်(ဇိန်)၊ ဖီ၊ ယုံ၊ ထရွန်၊ ဖဇိန်ဟူ၍လည်းကောင်း၊ သမီးများအ တွက် နန်၊ နင်၊ ချန်၊ ရင်(နွန်)၊ ဇင်၊ ထန်၊ ထမ်း၊ နိုင်း၊ အီရု၊ မထီဟူ၍လည်းကောင်း ကြီးစဉ်ငယ်လိုက် အစီအ စဉ်အတိုင်း မှည့်ခေါ်သွားကြသည်။ ထိုနာမည်များနောက်မှ ရဝမ်၊ ဆားရ်၊ တန်၊ ဆိန်းစသည်တို့ကိုလည်း ထပ်

၍ ထည့်ကြ၏။ သို့ဖြစ်၍ မဘုန်ကန်အိမ်ထောင်စု၏သားဦးသည် မောင်မဘုန်ကန်ဖုန်ဆားရုံ၊ သမီးဦးသည် မမဘုန်ကန်နန်းဆားရုံဟူ၍ ဖြစ်လာသည်။

အချို့မှာ ခရစ်ယာန်သမ္မာကျမ်းစာထဲမှ နာမည်များကိုလည်း မှည့်လေ့ရှိသည်။ ထိုအခါ မန်ဂျာတန်ပေါ လု၊ ယုံငိုင်ယောဟန်၊ ဒဂျင်နန်ဂျိုးဆက်စသည်တို့ ဖြစ်လာကြ၏။ နာမည်မှည့်ခေါ်ပုံမှာ ရှုပ်ထွေးသည်ဟုထင်ရ သော်လည်း အလွန်လွယ်ကူရှင်းလင်းလှပါသည်။ အမျိုးတူ အိမ်ထောင်စုများ အများအပြားပင် ရှိရာ ထိုအိမ် ထောင်စုမှသားဦးယောက်ျားကလေးတိုင်းသည် ဖုန်များဖြစ်လာကြသည်။ ထို့ကြောင့်ပင် နာမည်တူသူများ အ လွန်ပေါများလာတော့၏။

ရဝမ်တိုင်းရင်းသားတို့၏ချစ်စဖွယ်အပြုအမူတစ်ခုမှာ ဆုတောင်းခြင်းဖြစ်သည်။ ဆုတောင်းခြင်းအ မျိုးမျိုးရှိရာ နံနက်စာ၊ ညနေစာ မစားသုံးမီ ဆုတောင်းခြင်း၊ ခရီးသွားရာတွင် ဘေးအန္တရာယ်ကင်းရှင်းစေရန် အတွက် ဆုတောင်းခြင်း၊ စာမေးပွဲအောင်မြင်ရေးအတွက် ဆုတောင်းခြင်း၊ စပါးအထူးအထွက်တိုးရေးအတွက် ဆုတောင်းခြင်း၊ အိမ်ထောင်စုအတွင်း ဆုတောင်းခြင်း၊ မွေးနေ့ဆုတောင်းခြင်း၊ မင်္ဂလာဆောင်ဆုတောင်းခြင်း နှင့်နှစ်သစ်ကူးဆုတောင်းခြင်းတို့ ဖြစ်ကြ၏။

ရဝမ်တို့သည် ခရစ်ယာန်ဘာသာကို ကိုးကွယ်သည်ဖြစ်၍ ထိုသို့သောဆုတောင်းပွဲများတွင် ဓမ္မဆရာ တစ်ဦးဦး(သို့)သင်းထောက်လူကြီးတစ်ဦးဦးက ဦးဆောင်၍ ဆုတောင်းပေးရသည်။ ဆုတောင်းပွဲလာသူများ သည် ခရစ်ယာန်ဓမ္မသီချင်းစာအုပ်ကိုယ်စီနှင့် ဖြစ်သည်။ ညအချိန် ဖယောင်းတိုင်ကလေးများနှင့်ဓမ္မသီချင်း သီဆိုနေသည်မှာ အေးချမ်းကြည်နူးဖွယ် ဖြစ်ပါသည်။ မြန်မာပြည်မြောက်ပိုင်းစွန်းမှ ပျံလွင့်လာသောဓမ္မတေး သံများ ဖြစ်တော့သည်။

ဆုတောင်းခြင်း၊ ဓမ္မသီချင်း သီဆိုခြင်း စသည်တို့ ပြုလုပ်ပြီးလျှင် "စပ"ခေါ် ရဝမ်ဒံပေါက်ကို ကျောက်စိမ်းပန်းကန်နှင့်ကျွေးလေသည်။ အသား၊ ငါး တစ်မျိုးမျိုးနှင့်ထမင်းကို တစ်ခါတည်း ရော၍ချက် ထားသော ရဝမ်ဒံပေါက်ကို ဖက်ရွက်များဖြင့် ထုပ်ထားသည်။ ထိုဖက်ရွက်များသည် ကျောက်စိမ်းပန်းကန်များ ဖြစ်သည်။ အချို့ဆုတောင်းပွဲများတွင် ထမင်းထုပ်နှင့်ဟင်းထုပ်ကို သတ်သတ်စီ လုပ်ကြလေ့ရှိ၏။ ဟင်းချိုမရှိ ပါ က ဖခါးကို တည်ခင်းလေသည်။ မိမိအတွက် ချပေးထားသော အထုပ်များ စား၍ မကုန်နိုင်ပါက ကျန်သည် ကို ယူသွားရလေသည်။

ရဝမ်တို့အတွက် အရေးကြီးသော ပွဲနှစ်ခုရှိပါသေးသည်။ ကောက်သစ်စားပွဲနှင့်ရဝမ်နှစ်သစ်ကူးပွဲတို့ ဖြစ်သည်။

ကောက်သစ်စားပွဲကို တောင်ယာစပါးပေါ်စအချိန်မှစ၍ သင့်တော်သည့်ရက်တစ်ခုတွင် ပြုလုပ်၏။ ဦး စွာ ဘုရားရှိခိုးကျောင်းများတွင် ဝတ်ပြုခြင်း၊ ဆုတောင်းခြင်းအမှုတို့ကို ပြုကြ၏။ ဓမ္မဆရာများကလည်း သမ္မာကျမ်းစာဖတ်ခြင်း၊ တရားဟောခြင်းတို့ကို ပြု၏။ ထို့နောက် လှူဒါန်းထားသော စပါး၊ ကြက်၊ ပိန်းဥ၊ ဖရုံသီး၊ ရှောက်ပန်းသီး၊ ဂရိတ်ဖရစ်စသည်တို့ကို ရောင်းချ၍ ရရှိသော ငွေကို ဘာသာရေးရန်ပုံငွေအဖြစ် စု ဆောင်းထားလေသည်။

ဤကိစ္စပြီးစီး၍ ညနေစောင်းအချိန်တွင် ကွင်းပြင်ကျယ်တစ်ခုတွင် စုဝေး၍ ကောက်သစ်စားကြသည် ထမင်းထုပ်များကို ကိုယ့်အစီအစဉ်ဖြင့်ကိုယ် ပလိုင်းများဖြင့် ယူဆောင်လာပြီး တစ်နေရာတွင် စုပုံထားကြ သည်။ ဟင်းမှာ ကျွဲသား၊ အမဲသားတစ်မျိုးမျိုးကို တောချည်ပေါင်ရွက်(တောထဲတွင် အလေ့ကျပေါက်သည့်ချဉ် သောအရသာရှိသည့်အပင်တစ်မျိုး)နှင့်ချက်လေ့ရှိသည်။ လူစုံလျှင် ထမင်းဝေသည်။ တစ်ဦးလျှင် ထမင်းနှစ် ထုပ်၊ ဟင်းနှစ်ထုပ်ရသည်။ ကောက်သစ်စားမီ ဓမ္မဆရာတစ်ဦးက ဆုတောင်းပေးရသည်။ ဆုတောင်းပြီး နောက် တပျော်တပါး စားသုံးကြလေသည်။

ရဝမ်နှစ်သစ်ကူးနေ့သည် ပြာသိုလဆန်း ၁ ရက်နေ့ဖြစ်သည်။ နှစ်သစ်ကူးချိန်ကို ညကတည်းကပင် ကြိုနေကြသည်။ သန်းခေါင်ကျော်၍ နှစ်သစ်သို့ ရောက်ချိန်တွင် မောင်းတီး၍ နှုတ်ခွန်းခြေကြလေသည်။ ဝါးလုံးမော်တာလည်း ထုကြလေသည်။ တစ်လံခန့်ရှိသော တစ်ဖက်ပိတ် ဝါးပိုးဝါး၏အရင်းပိုင်းတစ်နေရာတွင် အပေါက်ငယ်တစ်ခုကို ဖောက်ထားသည်။ ထိုအပေါက်သည် ပိတ်နေသောဘက်နှင့်နီးသောနေရာတွင် ရှိသည်။ ဝါးလုံးထဲသို့ ပွင့်နေသောဘက်မှ ဓာတ်ဆီထည့်လိုက်ပြီးနောက် အပေါက်ငယ်၏အဝတွင် မီးခြစ်လိုက်သည်။ ချက်ချင်းပင် ထိုအပေါက်ငယ်ကို အဝတ်ဖြင့် ပြန်၍ ပိတ်ရသည်။ တစ်ပြိုင်နက်ပင် အုန်းခနဲ အသံမြည်လာသည်။ ဤနည်းဖြင့် မီးခြစ်လိုက်၊ မော်တာထုလိုက်ဖြင့် နှစ်သစ်ကို ကြိုလေ့ရှိကြ၏။

နှစ်သစ်ကူးပွဲကို ရဝမ်တို့သည် ရိုးရာဝတ်စုံနှင့်အဆောင်အယောင်အားလုံးကို ဝတ်ဆင်ကြသည်။ အမျိုးသားများသည် ဝက်စွယ် ၄ စုံ တပ်ဆင်ထားသောကြိမ်ဦးထုပ်၊ အမွှေးအင်္ကျီ၊ အနီမြိတ်ပါသောလုံချည်ဖြူ၊ ဆေးနီဆိုးထားသော ဓားအိမ်နှင့်ငွေရိုးတပ်ဓား(ဓားအိမ်လွယ်ကြိုးတွင်း ကျားစွယ်ကို တပ်ဆင်ထားလေ့ရှိသည်။)စသည်တို့ကို ဆင်ယင်ကြသည်။ အမျိုးသမီးများသည် အမြိတ်၊ ပန်းပွားများပါရှိသည့်ခေါင်းပေါင်းနှင့် ပလိုင်းငယ်များကို ဆင်ယင်ကြသည်။

ထိုနေ့တွင် လူထုစည်းဝေးပွဲများကျင်းပခြင်း၊ ဆုတောင်းခြင်းများ ပြုလုပ်ကြသည်။ ပျော်ပွဲရွှင်ပွဲများလည်း ပါဝင်လေသည်။ နောက်ဆုံးတွင် မြက်ခင်းပြင်တွင် စုဝေး၍ သီဆိုကခုန်ရင်းဖြင့် တပျော်တပါး ထမင်းလက်ဆုံစားကြလေသည်။ ထိုမြက်ခင်းပြင်အလယ်ဗဟိုလောက်တွင် ဝါးခြမ်းသေးသေးဖြင့် ဝင်းခတ်ထားသော မနောတိုင်များ ရှိသည်။ ပွဲအတွက် သတ်ထားသောကျွဲချိုများကိုလည်း အလှတန်ဆာအဖြစ် ချိတ်ဆွဲထားသည်။ ကသည့်အခါတွင် တီးရန် မောင်းကြီးငယ်အစုံလည်း ရှိသည်။

ရဝမ်ရိုးရာအကမှာ ဖမာလမ်း အမျိုးသမီးအက၊ အဇီလမ် အောင်ပွဲအကတို့ဖြစ်သည်။ ကချင်ထောင်ကာအက၊ လီဆူတာဂေါ်အကတို့ကိုလည်း ကလေ့ရှိသည်။

မြက်ခင်းပြင်နှစ်သစ်ကူးပွဲ၌ အများဆုံးကသည်မှာ အဇီလမ်အက ဖြစ်၏။ ထိုအကမှာ ဦးစွာ လူအချို့က မနောဝင်းထဲမှနေ၍ မောင်းများကို တီးပေးကြသည်။ ရဝမ်ရိုးရာဝတ်စုံများ ဝတ်ဆင်၍ အမျိုးသားတစ်တန်း၊ အမျိုးသမီး တစ်တန်း ထွက်လာရသည်။ အမျိုးသားများမှာ ညာလက်တွင် ဓားလွတ်ကို ကိုင်ထားကြသည်။ အမျိုးသမီးများမှာ လက်ဆန့်တန်းလှုပ်ခတ်၍ ငှက်ကလေးများ ပျံလာသည့်ပမာ ခြေလှမ်းစိပ်စိပ်သွက်သွက်ဖြင့် ရွေ့လျားရသည်။ စည်းသံ၊ ဝါးသံဖြစ်သော မောင်းသံကိုကြည့်၍ ဓားလှုပ်ခြင်း၊ လက်လှုပ်ခြင်း၊ ခြေလှမ်းခြင်းတို့ကို ပြုရသည်။

မနောဝင်းကို တန်းစီ၍ ဝိုင်းပတ်ကြသည်။ ပြီးနောက် "ရဝမ်နှစ်သစ်ကူး"ဆိုသည့်စာလုံးကို ကရင်းဖြင့် ပုံဖော်ကြသည်။ စာလုံးတစ်လုံး ပုံဖော်ပြီးနောက် လက်များကို မြှောက်၍ "လားလှလှလေး"ဟုအော်ဟစ်ပြီး နေရာပြန်ယူကြသည်။ အမျိုးသား၊ အမျိုးသမီး၊ အကခေါင်းဆောင်များနောက်သို့ ကျန်လူများက လိုက်ပါ၍ ကပြရသည်။ ရွှေပွဲလာဧည့်သည်တော်များလည်း ဝင်ရောက်၍ ကရသည်။ စည်းလုံးညီညွတ်မှု၊ ချစ်ကြည်ရင်းနှီးမှု၊ ပျော်ရွှင်မှု အမှတ်လက္ခဏာများရှိသော နှစ်သစ်ကူးပွဲ ဖြစ်သည်။

မြန်မာနိုင်ငံ မြောက်ပိုင်းစွန်း၌ တည်ရှိသော ကချင်ပြည်နယ်၊ ကချင်ပြည်နယ်မြောက်ပိုင်းစွန်း၌ နေထိုင်သော ရဝမ်သွေးချင်းတို့သည် ကျေးဇူးတရားကိုလည်း အထူးသိရှိသူများ ဖြစ်ကြပါသည်။ ကျေးဇူးတရားကို စိတ်ဖြင့်လည်း သိသည်။ နှုတ်ဖြင့်လည်း သိသည်။ ကျေးဇူးတင်သည်ဆိုလျှင် "အော့အာအေး"ဟူ၍ ပြောဆိုကြသည်။

ချစ်စဖွယ်ကောင်းသော ရဝမ်တို့ဌာနီကို ဤနေရာမှာပင် "ဖမ်မရာ"ပြု၍ နှုတ်ဆက်ပါတော့မည်။ ဖမ်မရာသည် ခွဲခွာခါနီးတွင်လည်း ပြောနိုင်သော နှုတ်ဆက်စကား ဖြစ်သည်။

သို့သော် ရဝမ်သွေးချင်းတို့၏ ဖော်ရွေမှု၊ ရိုးသားမှု၊ ယဉ်ကျေးမှုစသည့် ချစ်စဖွယ်အပြုအမူကလေးများကို ထိုဒေသ၌ပင် ချန်မထားလိုပါ။ ထို့ကြောင့်ပင် ချစ်စဖွယ် ရဝမ်တို့၏အလှကို ရဝမ်တို့ဌာနိ၌သာမက မြန်မာပြည်တစ်နံ့တစ်လျားသို့လည်း အလှဆင်ခွင့် ပြုလိုက်ရပါတော့သည်။

M. မျိုးနောင်

မှတ်ချက်။ ။၁၉၈၈-ခုနှစ်၊ ဖေဖော်ဝါရီလ၊ အတွဲ(၃၆)၊ အမှတ်(၄)ထုတ် မြဝတီမဂ္ဂဇင်း စာမျက်နှာ(၃၁ မှ ၅၀)ထိ၌ လာရုံသော ဆောင်းပါးကို ပြန်လည်၍ စာစီရိုက်ထားခြင်း ဖြစ်ပါသည်။