

# ရှန်ဟိုင်းပြည်နယ်မှ အရက်ပုစွန်ဆိတ်



ယခုအချိန်ကစပြီး ရှန်ဟိုင်းပြည်နယ်မှ မနှစ်မြို့ဖွယ်ကောင်းသော အစားအသောက်များကို တင်ဆက်ပေးပါမယ် ။ ရှန် ဟိုင်းပြည်နယ်သားအားလုံး လိုလိုဟာ အစားအသောက်နဲ့ပတ်သတ်ရင် နားမလည်နိုင်လောက်အောင် ဖြစ်ရ ပါတယ် ။ သူတို့ဟာ " ဟုတ်ကဲ့ ကျွန်တော်တို့ ရှန်ဟိုင်းသားတွေဟာ ရှန်ဟိုင်းပြည်နယ်က အစား အသောက် တွေကိုပဲ နှစ်သက်စွာ စားသုံးလေ့ရှိပါတယ် " လို့ အမြဲတမ်းပြောလေ့ရှိပါတယ် ။ သူတို့စကား မှန်ပါတယ် ။



ဒါကြောင့် ရှန်ဟိုင်းစားတော်ဆက်တွေမှာ အသွင်ပြောင်းအစားအစာတစ်ခုအနေနဲ့ အရက်ပုစွန်ဆိတ်ဆိုတဲ့  
 မိန်း တစ်မျိုး ထပ်တိုးလိုလာပါတယ် ။ သင်ဟာ  
 စားသောက်ဆိုင်အများစုမှာ ပုစွန်သုပ် အရက်စိမ်ပုစွန် ပုစွန်ပေါင်း စတဲ့  
 အရာတွေအများကြီး မြည်းစမ်းကြည့်ဖူးမှာပါ ။ ဒါပေမယ့် အဲဒါတွေအာလုံးဟာ  
 ချက်ပြီးသားတွေ ဖြစ်ပါတယ် ။ ရှန်ဟိုင်းပြည်မှ အရက်ပုစွန်ကတော့  
 အရှင်တွေဖြစ်ပါတယ် ။ ရှန်ဟိုင်းပြည်နယ်သားတွေဟာ ဒီမ နှစ်မြို့ဖွယ်  
 ကောင်းတဲ့ အကောင်တွေကို အရှင်စားသောက်ခြင်းကို အထူးတလည်  
 ပြောဆိုလေ့မရှိကြပါဘူး ။ အချို့သော အမေရိကန်လူမျိုးတွေလည်း  
 ကရုဏာအရှင်တွေကိုစားသောက်လေ့ရှိပါတယ် ။ ဒါပေမယ့် ဒီပုစွန် အရှင်တွေက တော့  
 သင်သူတို့ကိုစားသောက်ဖို့ ကြီးစားနေချိန်မှာ သူတို့ရဲ့ လက်မတွေနဲ့ သင့်ကို  
 ပြန်လည်တိုက် ခိုက်နိုင် ပါတယ် ။

အရက်ပုစွန်ကို အိုးတစ်လုံးထဲထည့်ပြီး တည်ခင်းဧည့်ခံပါတယ် ။ သူတို့ဟာ ချိုမွှေးတဲ့အရက်ထဲမှာ  
 ကူးခတ်လို့ နေပါတယ် ။ အရက်ထဲထည့်ရတဲ့ ရည်ရွယ်ချက်ကတော့  
 အညှို့နဲ့ကိုပျောက်စေပြီး ပုစွန်အရှင်တွေကို တက် ကြွစေတယ်လို့ ဆိုပါတယ် ။  
 ဒါကြောင့် တက်ကြွတဲ့ ပုစွန်ကို စားတဲ့ လူလည်း ဖျတ်လက်တက်ကြွမယ်လို့  
 အယူရှိပါတယ် ။ Nanjing လမ်းမကြီး swanky အပိုင်းမှ Shanghai Ren Jia ဆိုတဲ့  
 စားသောက်ဆိုင်မှာ ရနိုင်ပါတယ် ။ ဒီစားသောက်ဆိုင်က ရှန်ဟိုင်းအစာတွေကို  
 သီးသန့်ရောင်းချပေးပြီး လူတွေဟာ နွားအစာ အိမ်ထဲမှ မွှေးပျံ့တဲ့ ဘီယာကိုလည်း  
 သုံးဆောင်နိုင်ပါသေးတယ် ။



ဒီနွားအစာအိမ်ကလည်း ပျော့ပြောင်းနူးညံ့ပြီး အမြောင်းလေးတွေပါရှိပါတယ် ။  
 အပြင်ပန်းကကြည့်မယ်ဆိုရင် စားချင် စဖွယ်မရှိပေမယ့်  
 စားမိလိုက်တယ်ဆိုရင်ဖြင့် ဆွေမျိုးမေ့လောက်အောင်ပါပဲ ။



တရုတ်ပြည်ဟာ ကြီးမားတဲ့ နိုင်ငံတစ်ခုဖြစ်ပါတယ် ။ အဲဒီပြည်နယ်မှာပဲ မတူညီတဲ့ ချက်ပြုတ် နည်းအမျိုးမျိုး ရှိ ပါ တယ် ။ တရုတ်ပြည်ပြင်ဖက်က အစားအစာတွေကိုလည်း တရုတ်ဖြစ်အစားအစာလို့ပဲ ခေါ်လေ့ရှိပြီး များ သော အားဖြင့် တောင်တရုတ်ပြည်နယ်မှ နှစ်ပေါင်းများစွာကတည်းက ချက်ပြုတ်နည်းတွေဟာ တည်ရှိလာခဲ့ တာ ဖြစ်ပါတယ် ။ ဒါကြောင့် ရှန်ဟိုင်းပြည်နယ်ကို မသွားပဲနဲ့ သင်ဟာ ရှန်ဟိုင်းအစားအသောက်တွေကို စား သောက်ဖို့ဆိုတာ လွယ်ကူမှာ မဟုတ်ပါဘူး ။

ရှန်ဟိုင်းအစားအသောက်အများစုဟာ ချွဲကျိုတဲ့ အစားအစာများဖြစ်ပြီး အသီးအရွက်အစားအသောက်တွေ ချပေး တဲ့ ပန်းကန်ပြားတွေတောင်မှ ဆီဂျီးစော်နံနေလေ့ ရှိပါတယ် ။ ဒါပေမယ့် အဲဒီအထဲကို သကြား နှစ်စွန်း လောက်နဲ့ ဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင်ထည့်လိုက်ယုံနဲ့ ဘာကြောင့် အရသာပြောင်းလဲသွားပြီး သိမ်မွေ့သွား ရသလဲ ဆိုတာ မယုံကြည်နိုင်လောက်အောင် ပါပဲ ။



အရက်ပုစွန်ရောက်လာလို့ အဖုံးဖွင့်ကြည့်လိုက်တဲ့အခါ ပုစွန်အရှင်ကိုတွေ့ရပြီး စားပွဲထိုးမလေးတွေက ချက်ချင်း မစားခိုင်းပါဘူး ။ ပုစွန်တွေဟာ အရက်ထဲမှာ အချိန်ကြာကြာကူးခတ်ဖို့ လိုတယ်လို့ ဆိုပါတယ် ။ အဲဒီအချိန်မှာ ပုစွန်အရမ်းကို ဖျက်လတ်တက်ကြွတဲ့အချိန်ထိစောင့်ဆိုင်းနေချိန်မှာ စားပွဲထိုးမလေးတွေက အစား

အသောက် တွေ အကြောင်း ရှင်းပြပြီးသင့်ကို ဘီယာတွေ ငှဲ့ပေးနေမှာ ဖြစ်ပါတယ် ။



ငါးမိနစ်လောက်ကြာပြီးတဲ့အခါ ပုစွန်ဆီက အဆိပ်အတောက်တွေပြေပြီးတဲ့အခါ သင်နဲ့ ပုစွန်ခေါင်း ချင်း ဆိုင်လို့ရပါပြီ ။ တူကိုကိုင်ပြီး သင်တိုက်ပွဲဆင်နွှဲရပါမယ် ။ ပုစွန်လက်မမညှပ်မိအောင်လည်း ရှောင်တိမ်း နိုင်ရပါမယ် ။ ပုစွန်ကို မိပြီဆိုရင် ပန်းကန်ပြားထဲထည့်ပြီး ခေါင်းကိုနှွာရပါမယ် ။ လက်မတွေကတော့ လှုပ်ရှား နေပါဦးမယ် ။ ဒါပေမယ့် ခေါင်းနှွာပြီးတဲ့အချိန်မှာတော့ နှေးကွေးသွားပါပြီ ။ ဒါဆိုရင် သင်စားလို့ရပါပြီ ။ အရမ်းကို နူးညံ့ပျော့ပြောင်းပြီး အရသာရှိတဲ့ အစားအစာပါပဲ ။

စာရေးသူ.....သက်တန်ချို (၁၆.၃.၁၀)