



CAFÈ
SALWEEN

Burmese Imperial Laphet Set

နန်းသုံး လက်ဘက်အုပ်





Imperial Laphet Set နန်းသုံး လက်ဘက်အုပ်

Imperial Fifteen Wonders Laphet Set

ပဉ္စဒသက နန်းသုံး လက်ဘက်အုပ်

- (၁) မြေပဲချောင်းကြော် Fried Peanut Brittles
- (၂) အုန်းဆန်ကြော် Fried Coconut Shreds
- (၃) ကန်စွန်းဥကြော် Fried Sweet Potato Chips
- (၄) ကြက်သွန်ဖြူပိုးတီကြော် Fried Garlic Curls
- (၅) ချင်းပိုးတီအချဉ်စိမ် Pickled Ginger Curls
- (၆) ပိလောခြောက် (ပုစွန်ခြောက်) Dried Shrimps
- (၇) ငါးပုတ်ခြောက်မီးဖုတ် Fire-Grilled Dried Salted Fish
- (၈) တွင်းပိုးကြော် Fried Diving Beetles
- (၉) သစ်ကြားသီး (လွန်ဆံအစား) Roasted Walnuts
- (၁၀) မရမ်းသီးဆားစိမ် Salted Maprang Fruits or ဆီးဖြူသီး Indian Gooseberries
- (၁၁) အကြော်စုံဆီပူထိုး Assorted Nuts Roasted in Coconut Oil
- (၁၂) ခရမ်းချဉ်သီး Fresh Tomatoes
- (၁၃) ဖယုံစေ့ Roasted Pumpkin Seeds
- (၁၄) ငါးရံခြောက် မီးဖုတ် Fire-Grilled Dried Snake Fish
- (၁၅) ကြက်သွန်ဖြူ ငရုတ်သီးစိမ်း Fresh Garlic and Green Chilies



Imperial Ten Wonders Laphet Set

ဒသက နန်းသုံး လက်ဘက်အုပ်

- (၁) မြေပဲချောင်းကြော် Fried Peanut Brittles
- (၂) အုန်းဆန်ကြော် Fried Coconut Shreds
- (၃) ကန်စွန်းဥကြော် Fried Sweet Potato Chips
- (၄) ကြက်သွန်ဖြူပိုးတီကြော် Fried Garlic Curls
- (၅) ချင်းပိုးတီအချဉ်စိမ် Pickled Ginger Curls
- (၆) ပိလောခြောက် (ပုစွန်ခြောက်) Dried Shrimps
- (၇) ငါးပုတ်ခြောက်မီးဖုတ် Fire-Grilled Dried Salted Fish
- (၈) တွင်းပိုးကြော် Fried Diving Beetles
- (၉) မရမ်းသီးဆားစိမ် Salted Maprang Fruits or ဆီးဖြူသီး Indian Gooseberries
- (၁၀) အကြော်စုံဆီပူထိုး Assorted Nuts Roasted in Coconut Oil





CAFÈ
SALWEEN



Fried Peanut Brittles

မြေပဲချောင်းကြော်



Fried Coconut Shreds

အုန်းဆန်ကြော်



Fried Sweet Potato Chips

ကန်စွန်းဥကြော်



Fried Garlic Curls

ကြက်သွန်ဖြူပိုးတီကြော်



Pickled Ginger Curls

ချင်းပိုးတီအချဉ်စိမ်

Imperial Laphet Set နန်းသုံး လက်ဘက်အုပ်





CAFÉ
SALWEEN



Dried Shrimps

ပိလောခြောက် (ပုစွန်ခြောက်)



Fire-Grilled Dried Salted Fish

ငါးပုတ်ခြောက်မီးဖုတ်



Fried Diving Beetles

တွင်းပိုးကြော်



Roasted Walnuts

သစ်ကြားသီး (လွန်ဆံအစား)



Salted Maprang Fruits (or Indian Gooseberries)

မရမ်းသီးဆားစိမ် / ဆီးဖြူသီး

Imperial Laphet Set နန်းသုံး လက်ဘက်အုပ်





CAFÉ
SALWEEN



Assorted Nuts Roasted in Coconut Oil

အကြော်စုံ အုန်းဆီပူထိုး



Fresh Tomatoes

ခရမ်းချဉ်သီး



Roasted Pumpkin Seeds

ဖရုံစေ့



Fire-Grilled Dried Snake Fish

ငါးရံခြောက် မီးဖုတ်



Fresh Garlic and Chilies

ကြက်သွန်ဖြူ ငရုတ်သီးစိမ်း



Imperial Laphet Set နန်းသုံး လက်ဘက်အုပ်



Laphet: Myanmar's Culinary Treasure and Cultural Heritage

From donation ceremonies, weddings, and festive gatherings to spiritual offerings and even royal court traditions, Laphet (fermented tea leaves) has long been an indispensable part of Myanmar's culture. It serves not only as a delicacy but also as a symbol of hospitality and respect. Historically, Laphet was offered to guests as part of grand donation ceremonies, where hundreds or even thousands of small packets of Laphet were distributed as invitations. This enduring tradition underscores its unique place in the hearts and palates of the Myanmar people. While many nations enjoy tea as a beverage, Myanmar stands apart the only country where tea leaves are eaten. Laphet, with its harmonious blend of sour, bitter, spicy, and umami flavors, paired with a variety of condiments, is a culinary masterpiece that exemplifies Myanmar's distinct identity.

The Origins of Laphet: Fact and Folklore

The finest Laphet originates from the Paluang region in the Shan Highlands, where the cool climate and fertile soil provide ideal conditions for tea cultivation. Complementing the Laphet are premium oils and various types of beans from the central plains, as well as flavorful dried shrimp sourced from the delta and coastal regions. These ingredients collectively showcase Myanmar's rich and diverse geography, making Laphet not just a dish but a unifier of regional contributions. As such, it is no surprise that Laphet has remained a beloved and essential part of gatherings and special occasions, from ancient times to the present. Even at home, a simple bowl of Laphet mixed with rice offers a deeply satisfying meal on its own, requiring no other dishes.

Legend has it that the cultivation of Laphet began during the reign of King Alaungsithu of the Pagan dynasty (11th–13th centuries). During his reign, King Alaungsithu not only constructed numerous reservoirs and dams but also significantly improved the kingdom's transportation and connectivity. This progress enabled him to travel extensively across the realm and even beyond. It is said that during one of these journeys, the king reached Loihseng Mountain in the Namhsan region and, where he encountered the Paluang people. Showing generosity, he gifted them tea seeds and encouraged them to cultivate the plants. The region, with its challenging terrain unsuitable for other crops, became a suitable place for tea cultivation. Although no concrete evidence exists, it is widely believed that the very tea plant that King Alaungsithu graced on Loihseng Mountain continues to thrive to this day.

While historical records from the Pagan era lack any mention of Laphet, its presence begins to appear in inscriptions from the later Taungoo period (15th–18th centuries), marking its emerging cultural significance. This raises the enduring question of whether the origins of Laphet are rooted in history or folklore. What is certain, however, is that the tradition of Laphet has evolved over centuries, becoming deeply intertwined with the history and culture of Myanmar.

Laphet: Myanmar's Culinary Treasure and Cultural Heritage

Laphet in Royal Traditions

In efforts to recreate Laphet in its traditional form, we consulted descendants of the Konbaung dynasty and Shan Saophas (Shan Chiefs) to uncover the preparation and presentation methods used in ancient imperial courts. Since this knowledge was not documented in a single text, it required time and meticulous research through interviews and oral history.

The Laphet offered to the kings in the royal courts came from Tawng Peng (modern-day Namhsan), a small town situated over 4,000 feet above sea level in northern Shan State. Tawng Peng also served as the seat of the Tawng Peng Saopha. Within Tawng Peng, the villages of Kwanhel and Zayan were particularly renowned for producing the finest tea leaves. The tea leaves destined for the kings were cultivated exclusively in a dedicated plantation known as the "Chan Taw" (Royal Estate). These plantations were guarded to ensure their sanctity and were inaccessible to outsiders. The tea plants were grown and harvested under strict supervision, solely for royal consumption, distinguishing them from commercially grown tea. This careful cultivation process underscores the significance of Laphet as not merely a culinary delicacy but also a profound symbol of the royal court's grandeur and Myanmar's rich traditions.

For fresh Laphet, only the tender buds were used. First, the tea buds were harvested and steamed. They were then hand-rolled and tightly packed into large bamboo baskets, which were buried in earthen pits for fermentation. Once the buds were fully fermented, they were transferred into bamboo tubes to be presented to the royal court. It is noted that the Tawng Peng Saopha would journey to the royal capital once a year to offer one year's worth of Laphet to the king.

This fresh Laphet, presented in bamboo tubes, was known as "Laphet Chaung" (Laphet in Bamboo Tubes). Dried Laphet was offered in larger bamboo baskets. All bamboo tubes and baskets intended for the king were adorned with gold rims, reflecting their royal significance. The Laphet presented to the king was treated with the utmost care and reverence. In return for this offering, the king would reward the Saophas annually with gold plates as a symbol of royal favor. This ceremonial exchange underscores Laphet's vital role, not only as a delicacy but also as an emblem of loyalty and cultural significance in Myanmar's royal traditions.

Once the royal Laphet reached the grand palace, the dried tea leaves were sent to the Imperial Tea Room, while the freshly fermented Laphet was delivered to the Imperial Kitchen. Portions of the fresh Laphet were also distributed among the royal maidens responsible for its preparation. During the Konbaung dynasty, specific maidens were tasked exclusively with preparing Laphet for the king. For example, Shin Shwe Son served this role during the reign of King Mindon, while Shin Taung fulfilled the duty under King Thibaw.

Laphet: Myanmar's Culinary Treasure and Cultural Heritage

In the Konbaung era, Laphet was not consumed in the modern style of pounding and mixing it with various ingredients. Instead, only the tender buds were used, and their pure, slightly bitter flavor was highly appreciated. To prepare it, the buds were thoroughly washed and mixed with salt, garlic, and lime juice, then lightly coated with sesame oil. The sesame oil was ground using the "Mingala Hson Taw," the blessed mortar and pestle made from a single, flawless piece of lebbek wood. This unique tool was free from cracks and joints, ensuring purity and precision.

Due to the acidic nature of Laphet, gold and silver bowls were avoided as the acidity could cause chemical reactions that might not only tarnish the metal but also release harmful compounds, potentially affecting health. To ensure both safety and flavor integrity, porcelain bowls, which are non-reactive and stable, were preferred for serving. The royal Laphet container itself was crafted from pure gold, with an elongated cylindrical body and a lid resembling fused glass in elegance. For the most exclusive presentations to the king, the containers were supported by a double-layered diamond-shaped shield, as depicted in some historical photographs. The meticulous care and artistry involved in the preparation process highlight the sophistication and grandeur of Myanmar's royal Laphet traditions, where every detail was carefully considered to reflect the elegance, health, and prestige of the monarchy.

The Art of Laphet Accompaniments

When it comes to the accompaniments and fritters served with Laphet, these were traditionally presented in golden containers. Unlike modern Laphet trays with divided sections, the accompaniments in royal traditions were meticulously arranged in individual golden bowls, each carefully labeled and prepared with great attention to detail. Rather than today's common accompaniments such as fried peas, sesame seeds, or young ginger, every item in the royal Laphet set was crafted with patience and expertise, often by artisans specializing in that specific dish. The preparation of these accompaniments did not involve the Laphet makers but was entrusted to skilled individuals for each type. Typically, the number of accompaniments ranged from 15 to 20 varieties, showcasing the diversity and sophistication of the royal Laphet tradition.

In collaboration with writer Nga Kyan Thin, we have recreated the "Burmese Imperial Laphet Set," featuring high-quality fermented tea leaves prepared traditionally with sesame oil. The set also includes carefully researched accompaniments to revive as much of the original culinary art as possible. Two main variations are available:

- **"Pañcadasaka" Fifteen Wonders Imperial Laphet Set:** Includes 15 types of accompaniments, and
- **"Dasaka" Ten Wonders Imperial Laphet Set:** Includes 10 types of accompaniments. While the names may not directly reflect the original terminology, they are inspired by Pali phrases used in the royal court. These sets aim to preserve the spirit and grandeur of Myanmar's royal traditions, offering a glimpse into the meticulous artistry and cultural richness of the past.

Laphet: Myanmar's Culinary Treasure and Cultural Heritage

A Symbol of Myanmar's Identity

Among all the delicacies that have flowed from the Shan royal courts to the Golden Palace, the Imperial Laphet Set holds a special place in our hearts. Though it may seem like a simple dish of fermented tea leaves, it carries within it centuries of history and layers of legend. It is a harmonious blend of the cultures and traditions of the highlands and lowlands, reflecting the unity of Myanmar's diverse heritage. This dish also embodies the grandeur and refinement of both the Shan Saophas and the Burmese kings, each contributing their distinct royal elegance. Furthermore, it preserves the secret techniques of Laphet preparation passed down by the royal maidens of the ancient courts.

From the Royal Estate Tea Plantation, workers who harvested the finest leaves to the artisans who prepared the sesame oil with painstaking care, the Imperial Laphet represents the collective dedication of many individuals. Every element of the process - from the cultivation of tea leaves to the meticulous preparation of accompaniments - reflects a deep sense of craftsmanship and commitment. This beautiful convergence of history, culture, and artistry makes the Imperial Laphet more than just a dish - it is a symbol of Myanmar's rich heritage and a testament to the enduring spirit of our people.





လက်ဘက် - မြန်မာ့ရိုးရာအစားအသောက်တွေထဲက ရတနာတစ်ပါး (သို့မဟုတ်) အဖိုးတန် ယဉ်ကျေးမှုအမွေအနှစ်

အလှူ၊ မင်္ဂလာ၊ ပွဲလမ်းသဘင်ကစလို့ ဗလိနတ်စာပူဇော်တာ၊ ရုံးပြင်ကနွားကိစ္စတွေအဆုံး ကျွန်တော်တို့ နိုင်ငံမှာ မပါမဖြစ်ကတော့ လက်ဘက်အုပ်ပါ။ ရှေးက အလှူအတန်းတွေမှာဆို ဧည့်မခံခင်၊ အဖိတ်အပြုလုပ်စဉ်ကတည်းက လက်ဘက်ကို သုံးကြရတယ်လို့ မှတ်သားရပါတယ်။ အထူးသဖြင့် ထမင်းရေချောင်းစီး၊ မောင်းတီးပြီးလှူမယ့် အလှူကြီးမျိုးဆို လက်ဘက်ထုပ်ကလေးတွေ ရာနှင့်ထောင်နှင့် ချိုပြီး ကမ်းကာ ဖိတ်ကြားကြပါတယ်။ လက်ဘက်ဟာ ကျွန်တော်တို့တွေအားလုံးရဲ့ လျှာနှင့်အကိုက်ညီဆုံး ရိုးရာစားဖွယ်တစ်ခုလို့ ဆိုလို့ရပါတယ်။ နိုင်ငံအသီးသီးမှာ လက်ဘက်ရည်ကို ပုံစံအမျိုးမျိုးနှင့် သောက်သုံးကြပါတယ်။ ဒါပေမယ့် လက်ဘက်ရွက်ကို စားကြတဲ့ နိုင်ငံတော့ ရှားပါလိမ့်မယ်။ ဒီအထဲမှာမှ အချဉ်၊ အင်၊ အစပ်၊ ချိုဆိမ့် ရသစုံစွာ၊ အဆာပလာမျိုးစုံစွာနှင့် စားကြခြင်းကတော့ ကျွန်တော်တို့နိုင်ငံရဲ့ ပြိုင်စံရှားသော မူပိုင်တစ်ခုလို့ ပြောနိုင်ပါတယ်။

ကျွန်တော်တို့နိုင်ငံရဲ့ အကောင်းဆုံးဆိုတဲ့ လက်ဘက်ဟာ ပေပေါင်းထောင်နှင့်ချီပြီးမြင့်တဲ့ တောင်တန်းတွေ အကြားက ပလောင်ဒေသ ဆီမှလာပါတယ်။ လက်ဘက်နှင့်တွဲဘက် အကြော်တွေအတွက်သုံးတဲ့ ပဲအမျိုးမျိုးနှင့် အကောင်းဆုံးဆီကတော့ မြေပြန့်အညာဒေသက ထွက်တယ်။ အရသာရှိတဲ့ ပုစွန်ခြောက်ကိုတော့ မြစ်ဝကျွန်းပေါ်နဲ့ ပင်လယ်ကမ်းရိုးတန်းဒေသတွေဆီက ရပါတယ်။ သာမန်အားဖြင့် လက်ဘက်အုပ်ကလေးတစ်ခု ဆိုသော်လည်း ဒီထဲမှာ ဒေသပေါင်းစုံရဲ့ အကောင်းဆုံးဆိုသော အရာတွေ စုဝေးနေတာပါ။ ဒါကြောင့်လည်း ရှေးယခင်ကတည်းက ယခုချိန်ထိ မျက်နှာပန်းလှတဲ့ ပွဲထိုင်စာတစ်ခု ဖြစ်နေတာလည်း မလွန်လှဘူး။ ပွဲထိုင်စာ မဟုတ်ဘဲ အိမ်မှာလေ့ တစ်လုံးနှင့် သုပ်စားလျှင်တောင် အခြားဟင်း မလိုဘဲနှင့် ထမင်းစားလို့ သိပ်မြိန်ပါတယ်။

ဒဏ္ဍာရီအရကြည့်မယ်ဆိုလျှင်လည်း တောင်တန်းဒေသရဲ့ လက်ဘက်ပင်စိုက်ပျိုးခြင်းအလေ့က ပုဂံခေတ် အလောင်းစည်သူမင်းကြီး လက်ထက်က စတင်ခဲ့တယ်လို့ ဆိုကြတယ်။ အလောင်းစည်သူမင်းကြီး လက်ထက်မှာ ဆည်တွေ၊ တာတမံတွေ များစွာတည်ဆောက်ခဲ့ သလို လမ်းပန်းဆက်သွယ်ရေး လည်း အများကြီး တိုးတက်ကောင်းမွန်လာပါတယ်။ ဒါကြောင့်လည်း အလောင်းစည်သူမင်းက တိုင်းတစ်ပါး များအထိပါ နေရာအနှံ့ ခရီးဆန်နိုင်ခဲ့တယ်လို့ မှတ်သားရပါတယ်။ ဒါကိုပဲ ဖောင်တော်စကြာချီတယ်လို့ တင်စားခေါ်ဝေါ်ကြတာပါ။ ဒီလို ခရီး ထွက်ရင်း နမ့်ဆန်ဒေသ၊ "လွယ်ဆိုင်"တောင် အရောက် ပလောင်တိုင်းရင်းသားများကို လက်ဘက်မျိုးစေ့ပေးသနားပြီး စိုက်ပျိုးစေခဲ့တယ်လို့ ဆိုပါတယ်။ အဆိုပါဒေသမှာ အခြားသီးနှံများ စိုက်ပျိုးရန်ခက်ခဲတဲ့အတွက် နတ်သီးနှတ်ရွက်ကို ပေးခဲ့တယ်လို့ ဆိုပါတယ်။ အထောက်အထား အတိအကျမတွေ့ရှိရသော်လည်း လွယ်ဆိုင်တောင်ပေါ်မှာ ယနေ့အထိ အဆိုပါ လက်ဘက်ပင်ဆက်လက် ရှင်သန်နေ သေးတယ်လို့ ယုံကြည်ကြပါတယ်။





လက်ဘက် - မြန်မာ့ရိုးရာအစားအသောက်တွေထဲက ရတနာတစ်ပါး (သို့မဟုတ်) အဖိုးတန် ယဉ်ကျေးမှုအမွေအနှစ်

ပုဂံခေတ်ကျောက်စာတွေမှာတော့ လက်ဘက်နှင့် ပတ်သတ်တဲ့ အကြောင်းအရာကိုမတွေ့ရသေးဘဲ၊ တောင်ငူခေတ်လောက်မှာမှ စတင်တွေ့ရှိရပါတယ်။ ဒီတော့ လက်ဘက်စတင်ခဲ့ပုံ အကြောင်းက သမိုင်းကြောင်းလား၊ ဒဏ္ဍာရီကြောင်းလားဆိုတာကိုတော့ ကျွန်တော်တို့ ယတိပြတ် ပြောရခက်ပါတယ်။ သေချာတာတစ်ခုကတော့ လက်ဘက်ယဉ်ကျေးမှုဟာ ကျွန်တော်တို့နိုင်ငံနှင့် ရာစုနှစ်ပေါင်းများစွာ ရစ်ပတ်နှောင်တွယ်ပြီးမှ ပုံပေါ်လာခဲ့တာ ဖြစ်ပါတယ်။

လက်ဘက်ကို ရှေးမှုအတိုင်း ပြန်လည်ဖန်တီးအတွက် ကြိုးစားကြတဲ့အခါ၊ ရွှေနန်းတော်ကြီးအတွင်းက လက်ဘက်ပွဲတော်ပြင်ဆင်နည်း၊ တည်ခင်းဆက်သနည်းတွေကိုတော့ ကုန်းဘောင်နဲ့ စော်ဘွားအဆက်အနွယ်တို့ ဆီကနေ မေးမြန်းရပါတယ်။ ကျမ်းတစ်စောင်ကို ကိုးကားတာမဟုတ်တော့ အချိန်ယူပြီး မေးမြန်းရင်း မှတ်သားလေ့လာရပါတယ်။

လက်ထက်တော်ကြီးမှာ ဘုရင်ကိုဆက်သတဲ့ လက်ဘက်ဟာ တောင်ပိုင် (ယခု နမ့်ဆန်) ဒေသက ထွက်ရှိပါတယ်။ တောင်ပိုင်ဆိုတာ ရှမ်းပြည်မြောက်ပိုင်း၊ ပေလေးထောင်အထက် တောင်တန်းတွေ ပေါ်မှာရှိတဲ့ မြို့ကလေးတစ်မြို့ဖြစ်ပြီး တောင်ပိုင်စော်ဘွား ဘွားစားရာမြို့လည်းဖြစ်ပါတယ်။ တောင်ပိုင်နယ်အတွင်းက "ကွမ်ဟယ်" နှင့် "ဂယန်း" ရွာနှစ်ရွာက အကောင်းဆုံး လက်ဘက်တွေ ထွက်တဲ့နေရာပါ။ ဘုရင်ကို ဆက်သရတဲ့ လက်ဘက်ကိုတော့ ရောင်းတန်းတွေလိုမဟုတ်ဘဲ သီးသန့်စိုက်ပျိုးကြတယ်လို့ မှတ်သားရပါတယ်။ ၎င်းလက်ဘက်ခြံကို "ခြံတော်" လို့ခေါ်ပါတယ်။ အပြင်လူမဝင်နိုင်အောင် ပတ်ပတ်လည်မှာ ရာဂမတ်ကာပြီး၊ တသီးတသန့် စိုက်ပျိုးထားတာဖြစ်ပါတယ်။ လက်ဘက်အစိုအတွက်က အညွန့်သီးသန့်သာ ဆက်သပါတယ်။ ဦးစွာ၊ လက်ဘက်အညွန့် ကလေးတွေကိုခူးပြီး ရေနွေးငွေ့နဲ့ ပေါင်းရပါတယ်။ ။ ပြီးလျှင် လက်နဲ့လိမ်ပြီး ဝါးခြင်းကြီးတွေထဲထည့်၊ မြေကျင်းကြီးတွေထဲကိုချပြီး သိပ်ထားပါတယ်။ အညွန့်ကလေးတွေ အသားသေသွားပြီဆိုရင်တော့ ဝါးကျည်တောက်တွေထဲကိုထည့်ပြီး နေပြည်တော်ကို ပို့ဖို့ စီမံရပါတယ်။ တောင်ပိုင်စော်ဘွားက တစ်နှစ်တစ်ခါ ရတနာပုံမံကို ဆင်းပြီး နှစ်ပေါက်စာ လက်ဘက်ကို ဆက်သတယ်လို့ မှတ်သားရပါတယ်။

လက်ဘက်အစိုဆိုလျှင် ဝါးကျည်တောက်ထဲထည့်ဆက်လို့ "လက်ဘက်ချောင်းဆက်သ" သည်ဟု ခေါ်ပါတယ်။ လက်ဘက်ခြောက်ကိုတော့ ဝါးခြင်းကြီးတွေနဲ့ ဆက်ပါတယ်။ ဘုရင့်အတွက်ဆက်တဲ့ လက်ဘက်ချောင်း၊ လက်ဘက်ခြင်းမှန်သမျှကို ရွှေအနားရစ်စီပေးရပါတယ်။ ဒီအတွက်လည်း ဘုရင်က စော်ဘွားများကို တစ်နှစ်တစ်ကြိမ် ရွှေဆိုင်းလက်ဆောင်ပေးလေ့ရှိပါတယ်လို့ လေ့လာရပါတယ်။





လက်ဘက် - မြန်မာ့ရိုးရာအစားအသောက်တွေထဲက ရတနာတစ်ပါး (သို့မဟုတ်) အဖိုးတန် ယဉ်ကျေးမှုအမွေအနှစ်

ရွှေနန်းတော်ကြီးအတွင်းကို ရောက်ပြီဆိုတာနှင့် လက်ဘက်ခြောက်ကို လက်ဘက်ရည်တော်တိုက်ဆီ ပို့ပါတယ်။ လက်ဘက်အစိုကိုတော့ ပွဲတော်ဖိုဆောင်ကို ပို့ပါတယ်။ နောက်ပြီး လက်ဘက်နှပ် အပျိုတော်ကြီးတွေကိုလည်း ခွဲဝေပေးရတယ်။ ရတနာပုံခေတ်မှာ ဘုရင်အတွက် သီးသန့်လက်ဘက်နှပ်ပေးရတဲ့ အပျိုတော်တွေရှိပါတယ်။ မင်းတုန်းမင်းလက်ထက်မှာ "ရှင်ရွှေဆုံ"၊ သီပေါမင်းလက်ထက်မှာ "ရှင်တောင်း" လို့သိရပါတယ်။

ရတနာပုံခေတ်မှာ မျက်မှောက်ခေတ်လို လက်ဘက်ကိုထောင်းစားခြင်း၊ သုပ်စားခြင်း အလေ့တွေ မပေါ်သေးပါဘူး။ အညွန့်ကလေးတွေကို သာ သီးသန့်သာ သုံးဆောင်ကြပါတယ်။ လက်ဘက်သားရဲ့ ခါးသက်သက်အရသာကိုပဲ အရသာခံကြတာမျိုးဖြစ်ပါတယ်။ လက်ဘက်နှပ်ရာ မှာ ရေစင်အောင်ဆေးထားတဲ့ အညွန့်ကလေးတွေကို ဆား၊ ရှောက်၊ သံပရာတို့နဲ့ နယ်ရတယ်။ နှမ်းဆီ လက်တစ်သစ်လောက်မြုပ်အောင် စိမ်ပါတယ်။ ဘုရင်ကိုဆက်တဲ့ လက်ဘက်ပွဲတော်မှာ၊ လက်ဘက်နှပ်တဲ့ နှမ်းဆီကို "မင်္ဂလာဆုံတော်" နှင့် ထောင်းရပါတယ်။ မင်္ဂလာဆုံတော် ဆိုတာ ဆုံရာ၊ ကျည်ပွေ့ကိုပါ ကုက္ကိုသားနှင့် ပြုလုပ်ထားပြီး အပင်တစ်ပင်တည်းက ဖြစ်ရတယ်။ ဒါ့အပြင် သာမန်ဆုံတွေလို အက်ကြောင်းတွေ ဆက်ရာတွေလည်း ကင်းစင်ရပါတယ်။

လက်ဘက်ပွဲတော်စီမံရာမှာ လက်ဘက်က အချဉ်ခါတ်ပါတဲ့အတွက် ရွှေခွက်၊ ငွေခွက် တွေကို မသုံးကြပါဘူး။ ပျက်တတ်၊ တောက်တတ် တာကြောင့် ကြွေခွက်ကိုပဲ သုံးပါတယ်။ လက်ဘက်ထည့်တဲ့ ပွဲတော်အုပ်က ရွှေသားပကတိဖြစ်ပြီး၊ ဖန်ပေါင်းချောင်သဏ္ဍာန် အဖုံးမျိုးနှင့် ဖုံးအုပ်ထားတယ်။ ဘုရင်ကိုဆက်သတဲ့ လက်ဘက်အုပ်ဆိုလျှင်တော့ အောက်မှာ စိန်တောင်နှစ်ဆင့်ခံထားပြီး၊ ရှေးဟောင်း ဓါတ်ပုံအချို့မှာ လေ့လာနိုင်ပါတယ်။

လက်ဘက်နှင့် တွဲစားရတဲ့ အဆာပလာ၊ အကြော်အလှော်တွေ ဆိုလျှင်တော့ ရွှေသားဒေါင်းပေါင်ထဲကို ထည့်ပြီးဆက်သပါတယ်။ ယနေ့ ခေတ် လက်ဘက်အုပ်တွေလို အကန့်ခွဲထားတာမျိုး မဟုတ်ဘဲ ရွှေသားခွက်ကလေးတွေထဲမှာ သူ့အမျိုးအမည်နှင့်သူထည့်ပြီး ခင်းကျင်းထား တာမျိုးပါ။ ယနေ့ခေတ်လို နှစ်ပြန်ကြော်တွေ၊ သီဟိုဠ်စေ့တွေ၊ ဂျင်းနုတွေနဲ့ တွဲစားရတာမျိုး မဟုတ်ဘဲ ပါဝင်တဲ့အမည်တစ်ခုစီတိုင်းကို စိတ်ရှည်လက်ရှည်နှင့် ပြုလုပ်ရပါတယ်။ ဒီလို အဆာပလာတွေကတော့ လက်ဘက်နှပ်သူတွေနဲ့ မဆိုင်တော့ဘဲ တစ်မျိုးစီ လက်ရာကောင်း သူတွေကို ပြုလုပ်ခိုင်းတာ ဖြစ်ပါတယ်။



လက်ဘက် - မြန်မာ့ရိုးရာအစားအသောက်တွေထဲက ရတနာတစ်ပါး (သို့မဟုတ်) အဖိုးတန် ယဉ်ကျေးမှုအမွေအနှစ်

အကြမ်းအားဖြင့် အကြော်အလှော်တွေက ဆယ့်ငါးမျိုးကနေ အမျိုးနှစ်ဆယ်ခန့်အထိ ရှိပါတယ်။ စာရေးဆရာ ငကျန်သင်နဲ့ ကျွန်တော်တို့ ပြန်လည်ဖန်တီးထားတဲ့ "နန်းသုံး လက်ဘက်အုပ်" (Burmese Imperial Laphet Set) မှာတော့ အရည်သွေးကောင်းတဲ့ လက်ဘက် အညွန့်ကို ရှေ့မူအတိုင်း နှမ်းဆီနဲ့ နှပ်ထားပြီး၊ တွဲဖက်သုံးဆောင်တဲ့ အဆာပလာတွေကိုလည်း ပြန်လည်လေ့လာဖော်ထုတ်နိုင်သလောက် ထည့်သွင်းထားပါတယ်။

- အဆာပလာ (၁၅) မျိုးပါ "ပဉ္စဒသက နန်းသုံးလက်ဘက်အုပ်" နဲ့
- အဆာပလာ (၁၀) မျိုးပါ "ဒသက နန်းသုံးလက်ဘက်အုပ်" ဆိုပြီး စီစဉ်ထားပါတယ်။ မူရင်းနာမည်တွေ မဟုတ်သော်ငြားလည်း နန်းသုံးပါဠိအသုံးအနှုန်းတွေပဲ ဖြစ်ပါတယ်။

ဟော်နန်းကနေ ရွှေနှန်းဆီထိ စီးဆင်းလာတဲ့ စားဖွယ်တွေထဲမှာ ဒီနန်းသုံးလက်ဘက်အုပ်ကလေးကို ကျွန်တော်တို့တွေ သဘောအကျမိဆုံးပါပဲ။ သာမန်လက်ဘက်အုပ်ကလေးဆိုသော်လည်း ဒီအထဲမှာ လွန်ခဲ့သောနှစ်ပေါင်းထောင်ချီကတည်းက ဖြစ်တည်လာတဲ့ သမိုင်းကြောင်း ဒဏ္ဍာရီကြောင်းတွေ ပါဝင်နေပါတယ်။ တောင်ပေါ်နဲ့ မြေပြန့်ဒေသ နှစ်ခုရဲ့ ယဉ်ကျေးမှုနဲ့ ထုံးတမ်းစေလေ့တွေ ပေါင်းစည်းထားပါတယ်။ ရွှေနှန်းရှင်နှင့် ဟော်နန်းသခင်တွေရဲ့ မတူညီတဲ့ ခမ်းနားကြီးမြတ်မှုတွေလည်း ပါပါတယ်။ ရှေးက နန်းတွင်းအပျိုတော်တွေ လက်ဆင့်ကမ်းခဲ့ကြတဲ့ လက်ဘက်နှပ်တဲ့ လျှိုဂှက်နည်းလမ်းတွေပါတယ်။ နောက်ဆုံး လက်ဘက်ခူးတဲ့ ခြံတော်သူ၊ ခြံတော်သားများကစလို့ ရွှေဆုံနဲ့ နှမ်းဆီ ကြိတ်ပေးသူအထိ မြောက်များလှစွာသော အဖွဲ့သားများရဲ့ စေတနာတွေ လည်းပါတယ်။ ဒီရာတွေအားလုံး လှပစွာစုဝေးနေတဲ့ စားဖွယ်ရာ ဖြစ်တာမို့ ကျွန်တော်တို့တွေ အားလုံးကို ကိုယ်စားပြုနိုင်တဲ့ အထိမ်းအမှတ်သင်္ကေတတစ်ခုလို့ မြင်မိပါတယ်။

