

ပုစွန်ကင် မွှေးမွှေးလေး



ပုစွန်ကို ချက်စားရတာထက်၊ သုပ်စားတာရယ်၊ ကင်စားတာရယ်ကို ကြိုက်ပါတယ်။ပုစွန်ကင်တဲ့အခါမှာ ထွက်လာတဲ့ အနံ့မွှေးမွှေးလေးရယ်၊ ပြီးတော့ပူပူနွေးနွေးအချိန်လေးမှာ သံပုရာရည်လေး နည်းနည်းဆမ်းပြီး တို့စားရတဲ့အရသာကိုလည်း သိပ်နှစ်သက်ပါတယ်။

ပုစွန်ကင်ဖို့အတွက် မီးသွေးမီးဖိုနဲ့ဆိုရင် အဆင်ပြေပါတယ်နော်။ပုစွန်တွေကို ရေသန့်စင်အောင်ဆေးပြီး ရေစစ်ထားပါတယ်။ မီးတက်လာတာညီပြီဆိုရင်တော့ မီးဖိုပေါ် ကင်ဖို့ ဇကာလေးကိုတင်၊ ပြီးတော့မှ အပေါ်ကနေ ပုစွန်လေးတွေကို တန်းစီပြီး ကင်ပေးပါနော်။အကျက်ညီပြီးမတူးသွားရလေအောင်ဟိုဘက်ဒီဘက်လှန်ပေးဖို့လည်း မမေ့နဲ့နော်။ ကျက်ခါနီးပြီဆိုရင်တော့ပုစွန်လေးတွေက ကွေးကွေးလေးနဲ့ နီရဲရဲလေးဖြစ်လာပြီး အနံ့ကလည်း မွှေးကြိုင်ပြီး ထွက်လာတော့တာပါပဲနော်။

ပန်းကန်ပြားထဲမှာ ရှောက်ရွက်လေးတွေ ခင်းပြီး ကျက်သွားတဲ့ပုစွန်ကင်လေးတွေကို တန်းစီပြီး ထည့်ပေးပါ။ ပုစွန်ကင်က အပူနဲ့ရှောက်ရွက်နဲ့ အတွေ့မှာ ရှောက်ရွက်နဲ့ အနံ့ရှိန်းရှိန်းမွှေးမွှေးလေးကပုစွန်ကင်ထဲကို စိမ့်ဝင်သွားပြီး စားတဲ့အခါမှာ ပိုပြီးခံတွင်းတွေ့လှပါတယ်။

တချို့ကတော့ ပုစွန်ကင်ကို ဒီအတိုင်းစားတတ်သလို တချို့ကလည်းသံပုရာရည်လေးနဲ့ ငံပြာရည်လေးကို ရော၊ ငရုတ်သီးစိမ်းလေးနဲ့၊ ကြက်သွန်ဖြူမညက်တညက်ထောင်းပြီးစပ်ထားတဲ့ အချဉ်ရည်လေးနဲ့ တွဲဖက်သုံးဆောင်တတ်ကြပါသေးတယ်။ပုစွန်ကင်မွှေးမွှေးလေးကို အားပေးကြဦးနော်။

ငါးကင်မွှေးမွှေးလေး



ပုစွန်အစိမ်းသုပ်လေးစားချင်လို့ ဈေးဝယ်သွားတာ ပုစွန်ပါမလာဘဲ ငါးဝယ်ပြီး ပြန်လာရတဲ့အဖြစ်။ ပုစွန်တွေက စိတ်ကြိုက်မတွေ့တာနဲ့ပဲ စိတ်ကူးပြောင်းပြီး ငါးပဲ ဝယ်လာခဲ့တာ။ ငါးကိုလည်း ဟင်းချက်မစားဘဲ ငါးကင်လေး စားရရင် ကောင်းမယ်လို့ တွေးမိတယ်လေ။ ရာသီဥတုကလည်း အခု အေးစပြုလာပြီဆိုတော့ ငါးကင်လေးနဲ့ ထမင်းပူပူလေးနဲ့ စားရရင် သိပ်ကောင်းမှာပဲလို့ တွေးရင်း ဂလုကနဲမြည်အောင် တံတွေးမျိုချမိပါတယ်။