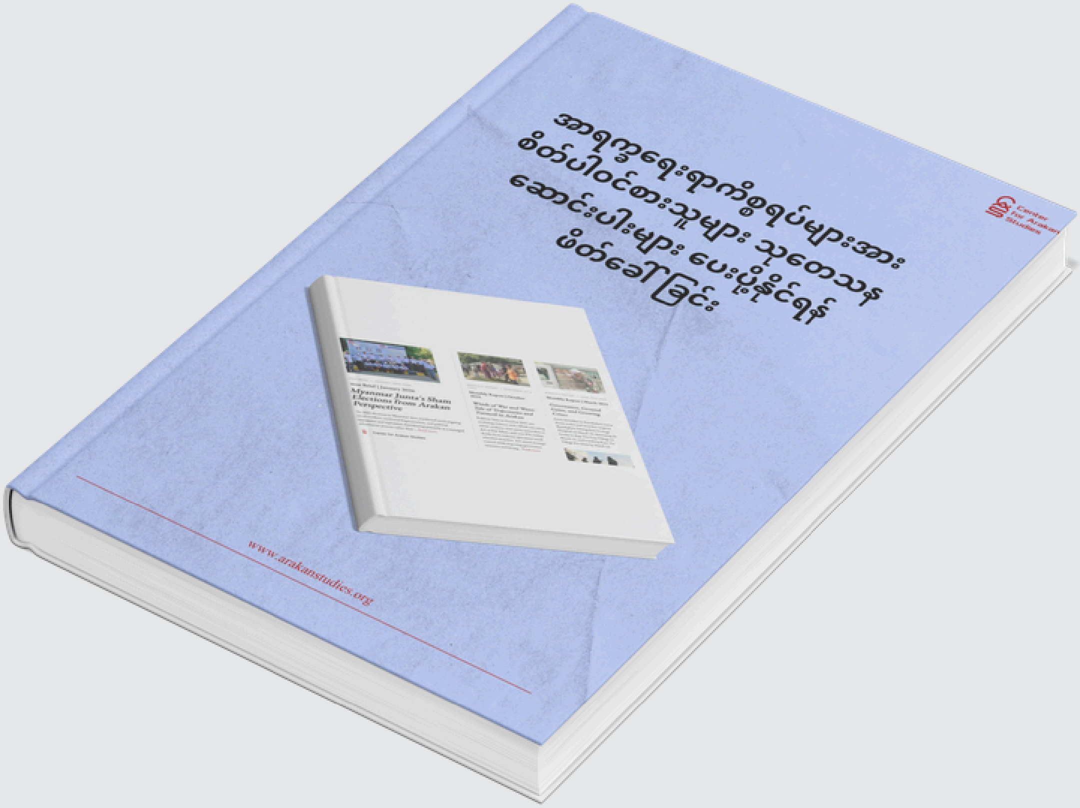
ခမီရိုးရာယာဟင်းစားပွဲနှင့် ခမီရိုးရာဟင်းခွက်ဖလှယ်သည့်ဓလေ့

ရေးသားသူ - Kyaw Naing Myint (History)



မောင်ကျော်နိုင်မြင့်သည် ရန်ကုန်တက္ကသိုလ်တွင် သမိုင်းအထူးပြုဖြင့် ဒုတိယနှစ် မဟာဝိဇ္ဇာ တက်ရောက်နေပါသည်။ လက်ရှိတွင် “မြန်မာနိုင်ငံရှိ ခမီတိုင်းရင်းသားတို့၏ လူမှုရေးနှင့် စီးပွားရေးအခြေအနေများ (၁၉၄၈-၁၉၇၄)” ခေါင်းစဉ်ဖြင့် မဟာဝိဇ္ဇာကျမ်း ပြုစုလျက်ရှိပါသည်။

ခမီရိုးရာယာဟင်းစားပွဲနှင့်ခမီရိုးရာဟင်းခွက်ဖလှယ်သည့်ဓလေ့

ဒေါက်တာသန်းထွန်း၏ "ခေတ်ဟောင်းမြန်မာရာဇဝင်" စာအုပ်တွင် တိဘက်-မြန်မာ မျိုးကွဲသည် အစုသုံးစု ကွဲ၍ တိဗက်၊ အာသမ်နှင့်မြန်မာနိုင်ငံများသို့ ဝင်ရောက်လာခဲ့ကြောင်း၊ အာသမ်-မြန်မာ မျိုးစိတ်တွင် အစု ခြောက်စုပါရှိရာ နဂါး(နာဂ)အစု၊ ကုကီချင်းအစု၊ သက်အစု၊ ကချင်အစု၊ မြန်မာအစုနှင့် လိုလိုအစုဖြစ်ကြောင်း၊ ကုကီချင်းအစုတွင် ခမီတို့ပါဝင်ကြောင်း ဖော်ပြထားသည်။ ခမီလူမျိုးတို့သည် ခန်းလုံတောင်မှ မီးချောင်း၊ ရမ်းချောင်းနှင့် သရီချောင်း များသို့ ဆင်းလာခဲ့သည်။ အထူးသဖြင့် ယေမာ(ခေါ်) ကစ္ဆပနဒီ(ခေါ်) ကုလားတန် မြစ်ကြောင်း၊ ဆန်းလားချောင်း၊ လုံလားချောင်းတို့မှတဆင့် ပလက်ဝဒေသနှင့် ရခိုင်ဒေသများသို့ လွန်ခဲ့သည့် အနှစ်(၅၀၀၀) မတိုင်မီကပင် ရောက်ရှိလာကြခြင်းဖြစ်ကြောင်းကို ခမီလူမျိုးတို့ ပါးစပ်ရာဇဝင်၌ ယနေ့တိုင် ပြောဆိုနေကြဆဲဖြစ်သည်။

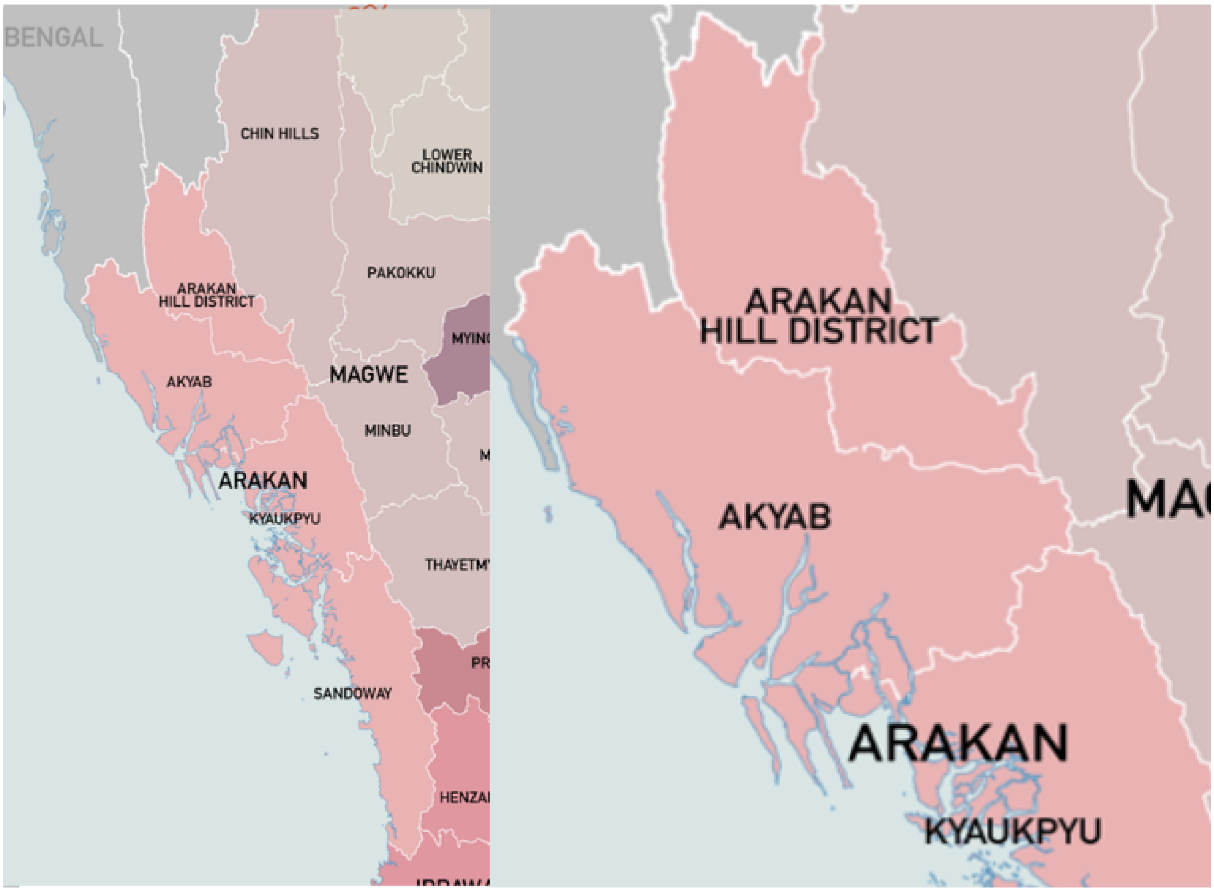
ခမီလူမျိုးတို့သည် ယေမာ (ခ) ကုလားတန်မြစ်ရဲ့ မြစ်လက်တက် ဖြစ်သော မီးချောင်း (ခ) ဝါခြိမ် (ရှင်သန်သောချောင်း)လွင်ပြင်ဒေသကို နေရာအတည်တကျ အခြေချနေထိုင်ရန် ပထမဦးဆုံး ရွေးချယ်နေထိုင် ခဲ့ကြသည်။ ထို့အပြင် ခမီလူမျိုးတို့ ပထမဦးဆုံး စခန်းသတ်ခဲ့ သော နေရာသည် ကေမာ (ခ) ကီမို (ခ) ကျောက်ပန်းတောင်းတောင်ဖြစ်ပြီး "ခမီအစ မီးချောင်း (ခ) ဝါခြိမ် (ရှင်သန်သောချောင်း)" က ဟု ခေါ်ဆိုကြ သည်။ ချင်းပြည်နယ်အနောက်ပိုင်းတွင် မြောက်ပိုင်းရခိုင်တောင်တန်းဒေသနှင့် မြောက်ပိုင်းကုလားတန်မြစ် ဝှမ်းဒေသဟူ၍ ဒေသနှစ်ခုရှိပြီး ချင်းလူမျိုးများကို ဤဒေသများတွင်တွေ့ရှိနိုင်သည်။ ခမီလူမျိုးများကို လည်း ချင်းပြည်နယ်တွင်သာမက ရခိုင်ပြည်နယ်တွင်လည်းတွေ့ရှိနိုင်သည်။

ပထမ အင်္ဂလိပ်-မြန်မာ စစ်ပွဲအပြီးတွင် (၁၈၂၆) ခုနှစ် ဖေဖော်ဝါရီလ (၂၆) ရက်နေ့တွင် ချုပ်ဆိုခဲ့သော ရန္တပို စာချုပ်အရ ရခိုင်ပြည်နယ်(အာရကန်)ကို ဗြိတိသျှနယ်မြေအဖြစ် သိမ်းပိုက်ခဲ့သည်။ ဗြိတိသျှတို့သည် ၎င်းတို့၏ အုပ်ချုပ်ရေး ရည်ရွယ်ချက်အတွက် ရခိုင်ပြည်နယ်ကို စစ်တွေ(အာဂျပ်)ခရိုင်၊ မြောက်ပိုင်းရခိုင်(အာရကန်) တောင်တန်းခရိုင်၊ ကျောက်ဖြူခရိုင်နှင့်သံတွဲခရိုင်ဟူ၍ခရိုင်(၄)ခုပိုင်းခြားခဲ့သည်။ ဗြိတိသျှ အစီရင်ခံစာများတွင် ခမီတိုင်းရင်းသားလူမျိုးများသည် စစ်တွေ(အာဂျပ်)ခရိုင်နှင့် မြောက်ပိုင်းရခိုင်(အာရကန်)တောင်တန်းခရိုင် တို့တွင်နေထိုင်ကြောင့်ဖော်ပြထားသည်။ ထို့ကြောင့် ခမီတိုင်းရင်းသားတို့သည် စစ်တွေ(အာဂျပ်)ခရိုင် "Akyab District" နှင့် မြောက်ပိုင်း ရခိုင်(အာရကန်)တောင်တန်းဒေသခရိုင် "Northern Arakan Hill Tract District" (၂) ခုလုံးတွင် ပါဝင်ခဲ့သည်။ ပထဝီမြေပုံအနေထားကိုလည်း ချန်ထား၍ မရသလို ကိုလိုနီခေတ်က ခရိုင်(၂) ခု အဖြစ် ခွဲထားခဲ့သောကြောင့်ဖြစ်ပါသည်။

ကိုလိုနီခေတ် မတိုင်မီကာလအထိ ၎င်းနယ်မြေတို့သည် တစ်စုတစ်ပေါင်းတည်း တည်ရှိနေပြီး နယ်မြေပိုင်းခြားထားခြင်းလည်းမရှိပါ။ ကိုလိုနီခေတ်ရောက်မှသာလျှင် ၎င်းနယ်မြေတို့ ကွဲသွားရခြင်းသာဖြစ်ပါသည်။ ပလက်ဝမြို့နယ်သည် ယခင်က ရခိုင်ပြည်နယ်တွင် ပါဝင်ခဲ့သော်လည်း

BSPP (မြန်မာ့ဆိုရှယ် လစ်လမ်းစဉ် ပါတီ) ခေတ်တွင် ချင်းပြည်နယ်နယ်မြေအတွင်းသို့ ထည့်သွင်း သတ်မှတ်ခဲ့သည်။ ထို့ကြောင့် ခမီတိုင်းရင်းသား လူမျိုးတို့ကို ရခိုင်မျိုးနွယ်စု နှင့် ချင်းမျိုးနွယ်စု တွင် တိုင်းရင်းသားလူမျိုး အဖြစ်ထည့်သွင်းထားသည်။ ထို့အပြင် ခမီတိုင်းရင်းသားလူမျိုးတို့သည် ရခိုင်ပြည်နယ်တွင် ဒုတိယ လူဦးရေ အများဆုံးဖြစ်သည်။

မြေပုံ (၁) ရခိုင်တိုင်းနှင့် ၎င်း၏ ခရိုင်လေးခု



“ခမီ”(Khamee) ဟူသော စကားလုံးသည် “ခွတ်မု” (Khut-Mu) ဟူသော မူလအမည်မှ တဖြည်းဖြည်း ဆင်းသက်လာပြီး နောက်ပိုင်းတွင် “ခွတ်မီ” (Khut-Mee) ဟု ပြောင်းလဲကာ နောက်ဆုံးတွင် “ခမီ” (Khamee) ဟု ပြောင်းလဲခေါ်ဆိုခဲ့ကြပါသည်။ “ခွတ်မု” ဆိုသည်မှာ “ကမ္ဘာဦး နေလမထွက်ပေါ်မီ အမှောင်ဂူကမ္ဘာလောက” ဟု အဓိပ္ပာယ်ရပြီး “ခွတ်မီ” ဆိုသည်မှာ “ကမ္ဘာဦး ကာလနေလမထွက်ပေါ်မီ အမှောင်ဂူကမ္ဘာလောကလူသား” ဟု အဓိပ္ပာယ်ရပါသည်။ ခမီလူမျိုး တို့၏ ခမီရိုးရာတေးအလင်္ကာများတွင် "ခွတ်/ဝင်" သည် ဂူ/ရှု အတွင်းဟု အဓိပ္ပာယ်ရပြီး "မီ"သည် ခမီအလင်္ကာဘာသာစကား “လမီ” ဟူသော စကားဖြစ်၍ “လူသား”(Human) ဟု အဓိပ္ပာယ်ရသည်။ ထို့အပြင် “ခမီ” ဆိုသောစကားလုံးသည် မြောက်ပိုင်းချင်းစကားလုံး "မီ" နှင့် သဘော သဘာဝချင်း ဆင်တူပြီး "လူ" ဟု အဓိပ္ပာယ်ရသည်။ ထို့ကြောင့် “ခမီ” ဟူသော အမည်သည် “ကမ္ဘာဦး လူသား”(သို့) “ဂူနေလူသား” ဟု အဓိပ္ပာယ်ရသည်။

ယနေ့ခေတ်တွင် "ခမီ" ဟူသောစကားလုံးကို လူမျိုးအမည် နှင့် လူသားအားလုံးကို ရည်ညွှန်းရန်အတွက် အပြန်အလှန်အသုံးပြုကြပါသည်။ ခမီတိုင်းရင်းသားများသည် မိမိတို့ကိုယ်တိုင် "ခမီ" ဟု ယနေ့တိုင် ခေါ်ဆိုကြပြီး မိခင်ဘာသာစကားဖြင့် ခမီလူမျိုး၏ အသံထွက်အမှန်မှာ "ခမီ" ဖြစ်ပါသည်။ ဤသည်မှာ မြန်မာ နိုင်ငံရှိဌာနေတိုင်းရင်းသားခမီလူမျိုးတို့၏"ပကတိတည်ရှိနေခြင်း"ပင်ဖြစ်သည်။ ခမီလူမျိုးတို့က တစ်ယောက် နှင့်တစ်ယောက် စကားပြောဆိုသောအခါ "မန်ယီခမီယီ"(သို့) "ကမ့်စိခမီယီ" (သို့) ကမ့်ယီခမီယီ" (ကျွန်တော်တို့ ခမီလူမျိုးတွေ) ဟု ပြောဆိုကြသည်။

ခမီတိုင်းရင်းသားတို့သည် မြေပြန့်နှင့်တောင်ပေါ်ဒေသတို့တွင် အဓိကနေထိုင်ကြသူများဖြစ်ကြသည်။ ခမီရိုးရာယာဟင်းစားပွဲနှင့်ခမီရိုးရာဟင်းခွက်ဖလှယ်သည့်ဓလေ့ကို နှစ်စဉ်ဩဂုတ်လတွင် တစ်ပြိုင်တည်းပြု လုပ်ကျင်းပကြသည်။ ခမီရိုးရာယာဟင်းစားပွဲတွင် တစ်ရွာလုံးယာခင်းဝင်ကြရသည်။ တောင်ယာလုပ်ငန်း လုပ်ကိုင်ရာတွင် တောင်ယာစောင့်နတ်ကို နှစ်စဉ် တစ်နှစ်လျှင်(၃)ကြိမ် ပူဇော်ပသကြသည်။ မျိုးစေ့ချချိန်နှင့် ကောက်သိမ်းချိန်၊ တောင်ယာလုပ်ချိန်တို့တွင် ထုံးတမ်းဓလေ့အတိုင်း ကြက်၊ ဝက်၊ ငှက်များသတ်၍ ခေါင်ရည်အိုး(ယု)ဖွင့်ကာ အစားအသောက်များဖြင့် ယာရှင်လယ်ရှင်နတ်များအားပူဇော်ကြသည်။ အခင်းဝင် ရက်နေ့မှစ၍ (၃) ရက်အထိ ယာခင်းကို ပိတ်ထားကြသည်။ စည်းဖောက်သွားပါက ကုန်ကျစရိတ်အားလုံးကို စည်းဖောက်သူက ပေးလျော်ရသည်။

ပုံ (၂) ခမီတိုင်းရင်းသား

ခမီတိုင်းရင်းသားတို့သည် ဗုဒ္ဓဘာသာကို မကိုးကွယ်မီက နေ၊ လ၊ ကနီးခွတ်မာ့ (ကမ္ဘာမြေ၏ စောင့်ရှောက်သူ)၊ နတ်တို့ကို ကိုးကွယ်ခဲ့ကြသည်။ ဓညဝတီရခိုင်ပြည်သို့ ဗုဒ္ဓသာသနာတော် ရောက်ရှိချိန်မှစ၍ ဗုဒ္ဓဘာသာဝင် များဖြစ်လာသောအခါ ရှေးကကိုးကွယ်ခဲ့သော နေ၊ လ၊ ကနီးခွတ်မာ့နှင့် နတ်များသည် ရိုးရာကိုးကွယ်မှု အဖြစ်ကျန်ရှိနေခဲ့သည်။ ထိုသို့ မိရိုးဖလာကိုးကွယ်ခဲ့သော ရိုးရာနတ်များမှာ တောင်ယာစောင့်နတ်၊ ချောင်းစောင့်နတ်၊ ရွာစောင့်နတ်၊ အိမ်စောင့်နတ် စသည်တို့ ဖြစ်သည်။ စီးပွားရေး၊ လူမှုရေး၊ ကျန်းမာရေး၊ သာရေးနာရေးကိစ္စများတွင်ရိုးရာနတ်များနှင့် ဆက်နွယ်နေသည်ကိုတွေ့ရသည်။ ယနေ့ခေတ်တွင် ရိုးရာပွဲများ ကျင်းပသောအခါ ဘုန်းတော်ကြီးကျောင်းတွင် ကုသိုလ်ပြုမှု၊ ဘုရားရှိခိုးဆုတောင်းမှုနှင့် ရိုးရာနတ်ပူဇော်မှု တို့ဖြင့် ပေါင်းစပ်ကျင်းပကြသည်။

တောင်ယာမှဟင်းသီး ဟင်းရွက်များကို စတင်၍ ဆွတ်ခူးချက်ပြုတ် စားသောက်သည့် ဩဂုတ်လတွင် အိမ်တိုင်းက မိမိတို့တတ်နိုင်သည့်အပေါ်မူတည်ကာ ကြက်၊ ဝက်၊ ဆိတ် တစ်ကောင်ကောင်ကို အိမ်တွင်သတ် ပြီး ချက်ပြုတ်ကြသည်။ အသည်း၊ ခေါင်ရည်၊ ထမင်းပွဲတို့ကို တောင်ယာသို့ ယူသွားကြပြီး အိမ်သားတိုင်းက အသည်းကို ကိုက်ဖွဲ့လျက် ခေါင်ရည်ငုံကာ မျိုးစေ့ကျင်းကြီးတွင် စိုက်ထူထားသော “ပန်းဖွာတိုင်" ကို ပါးစပ်တွင် ငုံထားသည့်ခေါင်ရည်နှင့်အသည်းစတို့ဖြင့် ထွေးပက်ကြသည်။ ဟင်းသီးဟင်းရွက်များကိုဆွတ်ခူးရာတွင် ကြက် အသည်းနှင့် ချင်းစိမ်းကို ယာခင်းရှင်က “ဖျိုး”ဟု အသံထွက်၍ ငုံထားသော ချင်းတက်ကိုထွေးပြီး သီးနှံဖြစ် ထွန်းပါစေဟု ဆုတောင်းရသည်။ “ဖျိုး” ဟူသည် ခမီဘာသာစကားဖြင့် “မင်္ဂလာအပေါင်းနှင့် ပြည့်စုံပါစေ" ဟု အဓိပ္ပာယ်ရသည်။ “ပန်းဖွာတိုင်" အနီးတွင် တောင်ယာတဲငယ်ကို ထိုးကြပြီး ထမင်းဟင်းလျာ ခေါင်ရည်တို့ဖြင့် တဲအတွင်း၌ နတ်ပူဇော်ပသကြသည်။ နတ်ပူဇော်ပြီးနောက် အိမ်သားများသည် ခေါင်ရည်၊ အသားစသည်တို့ကို သီးရွက်သီးနှံများအပေါ်ငုံထွေးကြပြီးနောက် ခူးဆွတ်ကြသည်။

ခူးဆွတ်ပြီးသောအခါ ဟင်းသီးဟင်းရွက် တောင်းများကိုရွက်လျက်အိမ်သို့ပြန်ကြသည်။ အိမ်သို့မရောက်မီ ချောင်းထဲတွင် ရေမိုးချိုးကိုယ်လက်သန့်စင်ကြသည်။ အိမ်သို့ရောက်လျှင် ဝတ်ကောင်းစားလှ ဝတ်ဆင်ကြပြီး ဟင်းသီးဟင်းရွက်များချက်ပြုတ်ကြသည်။ ထို့နောက် အိမ်တွင်နတ်ကို ပူဇော်ပသကြသည်။ ထိုသို့သော နတ်တင်မှုမျိုးမပြုလုပ်ရသေးမီ မည်သူမျှ တောင်ယာထွက်သီးနှံကို ခူးဆွတ်စားသောက်ခြင်း မပြုလုပ်ရပါ။ ရွာထဲရှိအိမ်အားလုံးသည် တစ်ရက်တည်း၊ တစ်ပြိုင်နက်တည်း တောင်ယာခင်းများမှသီးနှံများ ခူးဆွတ်ခြင်း၊ တစ်အိမ်နှင့်တစ်အိမ် အပြန်အလှန်ကျွေးမွေး စားသောက်ခြင်းများပြုလုပ်ကြသည်။

တဖန် ယာအခင်းဝင်နေစဉ် တစ်အိမ်မှတစ်အိမ်သို့ သွားရောက်လည်ပတ်ပြီး ခမီရိုးရာဓလေ့ထုံးစံအရ သမက်မျိုးက ယောက္ခမမျိုး(ဝရီး)တို့ထံသို့ ကြက်အကောင်ပို့ပေးရသည်။ ယောက္ခမကလည်း သမက်မျိုးကို ဝက်သား၊ ဘဲအကောင်၊ ဘဲဥတို့ကို စီစဉ်ပြီးပြန်လည်ပေးရသည်။ တစ်ချို့က

ခေါင်ရည်နှင့်အရက်လည်းပါသည်။ ဟင်းခွက်ပေးရာတွင် ၁၊ ၃၊၅၊၇၊၉၊၁၁ “မ”ကိန်း ပေးရသည်။ တစ်ချို့က ဟင်းခွက်ပေးရာတွင် ချက်ပြီးသော အသားငါးများကို ဟင်းခွက် သို့ ပန်ကန် ကိုထည့်၍ ဆွေးမျိုးများထံပေးကြသည်။ ဆွေးမျိုးများက ပန်ကန် သို့ ဟင်းခွက်ကို မဆေးဘဲပြန်ပေးရသည်။ ခမီတို့၏ရိုးရာဓလေ့မှာ ဟင်းခွက် သို့ ပန်ကန်ကိုဆေးပြီးပေးပါက မိမိအမျိုးနွယ်မဟုတ်၊ ဆွေမျိုးမတော်စပ်ဟု ယုံကြည်ထားကြသောကြောင့်ဖြစ်သည်။ ဤစနစ်ကို ယနေ့တိုင် ကျင့်သုံးလျှက်ရှိသည်။ ယနေ့ခေတ်တွင် ခမီတစ်မျိုးသားလုံးက ခမီရိုးရာယာဟင်းစားပွဲကို ဝါခေါင်လပြည့် ကျော် (၄) ရက်နေ့ အဖြစ် သတ်မှတ်ကြသည်။ ခမီရိုးရာခေါင်ရည်(ယု)သည် ခမီလူမျိုးတို့၏ဓလေ့ရိုးရာပွဲတော်အခမ်းအနားများ၊ ပျော်ပွဲ ရွှင်ပွဲများမှာ မရှိမဖြစ်မပါမဖြစ်သော ရိုးရာအဖျော်ယမကာတစ်ခုဖြစ်သည်။

ရခိုင်ရာဇဝင်တွင် ရခိုင်အစ “မာရာယု”က ဟုဆိုသည်။ “မာရာယု”ကို မွေးစားခဲ့သောသူမှာ မီးချောင်းထဲရှိ ခမီလူမျိုး သင်းကြီးအောင်လာဖြစ်သည်။ ထို့ကြောင့် “မာရာယု” ကို အမည်ပေးရာတွင် ခမီဘာသာစကား ဖြင့် “မာရာ” ဟူသည် “သဲသောင်ပြောင်” ဟု အဓိပ္ပါယ်ရပြီး “ယု” ဟူသည် “ခေါင်ရည်အိုး” ဟု အဓိပ္ပယ်ရသည်။ ထို့ကြောင့် သဲသောင်ပြောင်တွင် ရရှိသောကြောင့် အထိမ်းအမှတ်အဖြစ် ခေါင်ရည်အိုးဖွင့်ပြီး ပွဲများပြုလုပ်ခဲ့ သည်ကို စွဲ၍ မာရာယုဟု ခေါ်ခဲ့ကြောင့် ခမီဘိုးဘွားစဉ်ဆက်တို့ကဆိုကြသည်။

ခမီရိုးရာခေါင်ရည်၏သက်တမ်းများသည် အများအားဖြင့် နှစ်ပေါင်း(၁၀-၁၅) အထက်ရှိကြသည်။ ခမီလူမျိုးတို့က ခမီရိုးရာခေါင်ရည်များကို အမြတ်တနိုးနှင့်ထိန်းသိမ်းကြပြီး ဘိုးဘွားဘီဘင်ဘိုးစဉ်ဘောင်ဆက် လက်ဆင့်ကမ်းအမွေအဖြစ် ထိန်းသိမ်းကြသည်။ ခမီရိုးရာဟင်းလျာများချက်ပြုတ်ခြင်းနှင့် စားသုံးခြင်းတွင် ခမီတိုင်းရင်းသားများသည် ဆန်ကိုကြိတ်ပြီး ဟင်းလျာတွင်ထည့်ကာ ပြာရည်ကို ဆားအဖြစ်အသုံးပြုပြီး ထမင်းချက်စားကြသည်။ ပြာရည်သည် အရသာ (၃) မျိုးရှိသည်။ ငန်သည်၊ ဆိမ့်သည်၊ ချိုသည်။ ပြာရည်ကို ဦးစွာ ဝါးကိုခုတ်ပြီး မီးရှို့ရသည်။ ရလာသောပြာကို သေချာထိန်းသိမ်းရသည်။ ထို့နောက် သားငါးများ၊ အသီး အရွက်များချက်ရာတွင် လိုအပ်သလိုအရသာကို အတိုးအလျှော့အသုံးပြုပြီး ခမီတိုင်းရင်းသားလူမျိုးတို့က နှစ်သက်ကြသည်။ ဤသည်မှာ ခမီတိုင်းရင်းသားလူမျိုးတို့၏ ရိုးရာဓလေ့တစ်ခုပင် ဖြစ်ပါသည်။

ပုံ(၃) ခမီရိုးရာအစားအစာ

ပုံ(၄) ခမီရိုးရာခေါင်ရည်(ယု)

ရည်ညွှန်း

၁။ အရှင်ရဋ္ဌပါလ၊ "ခမီတိုင်းရင်းသားများ၏ ယုံကြည်ကိုးကွယ်မှု နှင့် ဓလေ့ထုံးစံများ," M.A Thesis, State Pariyatti Sassana University, Yangon, November, 2011

၂။ Ashin Ñaṇasīri, Study of Religious and Cultural Traditions of Khamee Tribe M.A Thesis, in Myanmar, Department of Buddhist Academy, Mandalay, December 2020

၃။ ဒေါက်တာ၊သန်းထွန်း၊ ခေတ်ဟောင်းမဟာရာဇဝင်၊ Second Edition, Manha Dagon Literature Press, Yangon, September 1969

၄။ အောင်ဇေယျ (မြောက်ဦး)၊ ဓညဝတီ၊ ရက္ခပူရကြေးမုံကျမ်း၊ Cho Tethan Press, First Edition, Yangon, 2003

၅။ ပြည်ထောင်စုသမ္မတမြန်မာနိုင်ငံတော်၊ ပြည်နယ်လွှတ်တော်၊ ရခိုင်ပြည်နယ်၊ တိုင်းရင်းသားလူမျိုးများအရေး လေ့လာရေးကော်မတီ၊ "ရခိုင်တိုင်းရင်းသားမျိုးနွယ်စုဝင် ခမီတိုင်းရင်းသားလူမျိုးများအရေးလေ့လာရေး အစီရင်ခံစာ။" 2014

၆။ မြန်မာ့စွယ်စုံကျမ်း၊ အတွဲ ၄ , First Edition, Yangon, Burma Translation Society,1960

၇။ တိုင်းရင်းသားယဉ်ကျေးမှု ရိုးရာဓလေ့ထုံးစံများ (ချင်း),Yangon, Burma Socialist Programme Party, Headquarters of Party Organizing Committee, Yangon, Sarpae Beikman Press, First Edition, 1968

၈။ Bennison J.J. I. C.S, Census, of India 1931, Volume XI, Burma Part I -Report, Rangoon, Office of Superintendent Government Printing and Stationary

၉။ Gwynne Hugues, W. major F.R.G.S, The Hill Tract of Arakan, Rangoon, Government Press, 1881

၁၀။ Dr. Myint Myint Than (Professor), A Study of the Religion and Culture of Khami Ethnic Group in Northern Rakhine State, Department of Oriental Studies, University of Mandalay, Research Journal, Vol. 10-11, 2019-2020

၁၁။ Photo collected by Researcher, Yangon (18 July 2026)

အာရက္ခရေးရာကိစ္စရပ်များအား စိတ်ပါဝင်စားသူများ သုတေသနဆောင်းပါးများ ပေးပို့နိုင်ရန် ဖိတ်ခေါ်ခြင်း။

အာရက္ခရေးရာကိစ္စရပ်များအား စိတ်ပါဝင်စားသူများအနေဖြင့် သုတေသနဆောင်းပါးများ ပေးပို့နိုင်ရန် ဖိတ်ခေါ်ခြင်းအစီအစဉ်သည် အာရက္ခပြည်တွင်းနှင့် ပြင်ပရှိ လူငယ်များ၏ အမြင်နှင့် အသံကို အလေးထားကာ လူငယ်များ၏ သုတေသနပြုခြင်းနှင့် အရေးအသားစွမ်းရည်လေ့ကျင့်ခြင်းကို ထောက်ပံ့အားပေးလိုသည့် ရည်ရွယ်ချက်ဖြင့် အာရက္ခလေ့လာရေးစင်တာက အစပျိုးဆောင်ရွက်ခြင်း ဖြစ်ပါသည်။

ယခုအစီအစဉ်တွင် ရွေးချယ်ဖော်ပြခံရသည့် ဆောင်းပါးများသည် အာရက္ခလေ့လာရေးစင်တာ၏ အာဘော်မဟုတ်ဘဲ စာရေးသူတစ်ဦးချင်းစီ၏ ကိုယ်ပိုင်ရေးသားတင်ပြချက်များ ဖြစ်ပါသည်။

အစီအစဉ် အသေးစိတ်

အာရက္ခလေ့လာရေးစင်တာအကြောင်း

အာရက္ခလေ့လာရေးစင်တာသည် ဂျာနယ်လစ်များ၊ နိုင်ငံရေးလေ့လာသုံးသပ်သူများ၊ သုတေသီများနှင့် လူမှုရေးလုပ်သားများ မှ ၂၀၂၁ ခုနှစ်၊ ဒီဇင်ဘာလတွင် ဖွဲ့စည်းတည်ထောင်ထားသော လွတ်လပ်ပြီး ပါတီစွဲမဟုတ်သော သုတေသနအဖွဲ့အစည်း တစ်ခုဖြစ်သည်။ စင်တာသည် ရက္ခိုင်ပြည်ရှိ လူ့အခွင့်အရေးအခြေအနေ၊ နိုင်ငံရေး၊ စီးပွားရေးနှင့် လူမှုရေးဆိုင်ရာ အရွေ့များအပြင် မြန်မာနိုင်ငံနှင့် ပြင်ပမှ ရက္ခိုင်အရေးနှင့် ပတ်သက်သည့် ကိစ္စရပ်များကို တိကျသေချာစွာ သုတေသနစာတမ်းများ ထုတ်ဝေခြင်းဖြင့် ရက္ခိုင်အရေးနားလည်မှုများကို မြှင့်တင်ပေးရန် ရည်ရွယ်ပါသည်။ စင်တာသည် ရက္ခိုင့်အရေးနှင့်ဆက်စပ်သည့် အကြောင်းအရာများ၏ မူဝါဒအကျဉ်းချုပ်ရေးသားချက်များနှင့်အတူ လစဉ်အစီရင်ခံစာများကို ၎င်း၏ဝဘ်ဆိုဒ်နှင့် အမျိုးမျိုးသော စာစောင်များမှတဆင့် ထုတ်ဝေပါသည်။

©၂၀၂၆ အာရက္ခပြည်။

ဆက်သွယ်ရန် – info@arakanstudies.org၊ www.arakanstudies.org