

ဗမာလို သတင်းစာပြန် - ၁

အားလုံးမင်္ဂလာပါ။ ကျွန်တော် ရေးအမှုအရာတိုးတက်အောင် ဆောင်းပါးအမျိုးအသစ်ကို ရေးစပါမယ်။ ဒီဆောင်းပါးအမျိုးကို "သတင်းပြန်များ" လို့ခေါ်ပါမယ်။ ဘာလုပ်မှာလဲဆိုတော့ ကျွန်တော်တို့ဇာတိမြို့ရဲ့ သတင်းစာတွေက ဆောင်းပါးတစ်ပုဒ်ရွေးမယ်ပြီးတော့ ဗမာလိုပြန်ရေးမယ်။ ပထမဆောင်းပါးအတွက် ကျွန်တော်တို့ ဇာတိမြို့မှာ ဗမာစားသောက်ဆိုင်အသစ်အကြောင်းရေးထားတဲ့ ဆောင်းပါးတစ်ပုဒ်ကိုရွေးပါတယ်။

New restaurant adds to growing number of Burmese businesses

စားသောက်ဆိုင်အသစ်သည် ပိုပြီးကြီးနေသော ဗမာစီးပွားရေးလုပ်ငန်းများကို ထည့်သည်။

Aung Htaw, 35 and his mother Don Ma Ngay, 54, are the latest Burmese to open a business in Fort Wayne.

ကိုအောင်ထော်၊ အသက် ၃၅နှစ် ပြီးတော့ သူ့အမေ ဒန်မင်၊ အသက် ၅၄နှစ်တို့က ဖိုဝိန်းမြို့၌ စီးပွားရေးလုပ်ငန်းပွင့်သည့် အခေတ်အပေါ်ဆုံးသော ဗမာလူမျိုးများဖြစ်ကြပါသည်။

The new business is the Pad Thai Restaurant, 3307 E State Blvd. They specialize in Thai and Burmese cuisine. Aung Htaw said they have more Thai on their menu than Burmese because Thai food can be prepared faster than traditional Burmese dishes.

သူတို့ရဲ့ စီးပွားရေးလုပ်ငန်းအသစ်သည် ၃၃၀၇ အရှေ့ State Blvd.လမ်းပေါ်၌ရှိသော ဖတ်ထိုင်းစားသောက်ဆိုင်ဖြစ်ပါသည်။ ဒီစားသောက်ဆိုင်က ထိုင်း နှင့် ဗမာ အချက်အပြတ်များကို အထူးပြုသည်။ အောင်ထော်သည် ထိုင်းအစားစာ ဗမာအစားအစာထက် ပိုမှန်မှန် အသင့်ပြင်ဆင် နိုင်ကြောင့် စားသောက်ဖွယ်စာရင်း၌ ဗမာအစားအစာထက် ထိုင်းအစားအစာ ပိုရှိပါသည် ဟုပြောခဲ့ပါသည်။

Fourteen years ago, Aung Htaw and his mother came to America from the Rajburi Camp on the Thai-Burma border. They lived in Harrisburg, Penn., for eight months before moving to Fort Wayne, where they had friends and family.

၁၄ခုနှစ်တုန်းက အောင်ထော် နှင့် သူ့အမေတို့သည် ထိုင်းနယ်နိမိတ်၌ရှိသည့် ရာဇပူရီ ဒုက္ခသည်စခန်းမှ အမေရိကန်နိုင်ငံသို့ လာကြပါသည်။ ဖိုဝိန်းမြို့သို့ ရွှေ့ပြောင်းမတိုင်မီ မိတ်ဆွေ နှင့် မိသားစုရှိသောနေရာ Pennsylvania ပြည်နယ်၊ Harrisburg မြို့၌ အချိန် ၈လလောက်နေထိုင်ကြခဲ့သည်။

His mother has worked for Vera Bradley over the years, but always cooked for people on the side. အောင်ထော်ရဲ့ အမေသည် နှစ်ပေါင်းများစွာတွင် Vera Bradley၌အလုပ်လုပ်ပြီးပေမယ့် တခြားလူများအတွက်လည်း မြဲစားချက်ပြီ။

“She worked in Burma as a food contractor at a college food court,” Aung Htaw said. အောင်ထော်သည် "ဗမာပြည်မှာ သူ့ဟာ အစားအစာပဋိညာဉ်လုပ်သူလို အလုပ်လုပ်တယ်" ဟုပြောခဲ့သည်။

Aung Htaw has spent his time in Fort Wayne working and learning to speak English. He took some classes for a while but eventually found a factory job at Kautex Inc. in Avilla.

အောင်ထော်သည် ဖွဲ့ဝိန်းမြို့၌ အလုပ်လုပ်ပြီး အင်္ဂလိပ်လိုပြောတတ်ရန် အချိန်ကြာပြီ။ ခဏလောက် အတန်းတစ်ချို့ယူပေမယ့် နောက်ဆုံးတော့ Avilla မြို့၌ Kautex Inc.၌ စက်ရုံအလုပ်ကိုတွေ့ခဲ့ပြီ။

“Every day, I think about going back to school,” Aung Htaw said.

အောင်ထော်သည် "နေ့တိုင်းနေ့တိုင်း ကျောင်းပြန်တာအကြောင်းစဉ်းစားတယ်" ဟုပြောခဲ့သည်။

Aung Htaw would need a GED and then go onto college. So far that hasn't worked out, but even at 35, he remains positive he will go back.

အောင်ထော်သည် ပထမဆုံး GED ဘွဲ့လို့မည်ပြီးတော့ တက္ကသိုလ်ကိုဆက်သွားမည်။ အခုလောက် အဆင်မပြေသေးပေမယ့် အသက် ၃၅နှစ်ရှိသတောင် အောင်ထော်သည် သူ့ကျောင်းပြန်မှာသေချာသည်။

The new restaurant opened Jan. 19, and for the eight months prior to that he and his mother were involved in setting up the business. It hasn't been easy; it involves a lot of paperwork and procedures to follow, not to mention to setting up the kitchen to meet the standards of the Fort Wayne-Allen County Department of Health food safety measures.

ဒီစားသောက်ဆိုင်အသစ်သည် ဇန်နဝါရီလ ၁၉ရက်ဖွင့်ပြီးတော့ ဖွင့်အထိ ၈လပေါင်း သူ နှင့် သူ့အမေသည် စီးပွားရေးလုပ်ငန်းကို အသင့်ပြင်ဆင်တာကို အလုပ်ရှုတ်ကြခဲ့သည်။ ဒီအခြေအနေသည် မလွယ်ဘူး။ ရုံးစာလုပ်ငန်းများစွာ နှင့် လိုက်တာလိုအပ်သော ပြုလုပ်ပုံလုပ်နည်းများစွာ နှင့်ဆိုင်ပါသည်။ စကားမစပ် ချမ်းမာရေးဌာန ဖွဲ့ဝိန်း-အလွင်မြို့နယ်ရဲ့ အစားအစာလုံခြုံခြင်းအတန်းများအရ ထမင်းချက်ခန်းကို အသင့်ပြင်ဆင်တာလည်း မလွယ်ပါဘူး။

Aung Htaw said his name is on the business but it is really his mother and his aunt who put up most of start-up money.

အောင်ထော်သည် သူ့နာမည်သည် စီးပွားရေးလုပ်ငန်းရဲ့ စာချုပ်၌ရေးထားပေမယ့် တကယ်လို သူ့အမေ နှင့် သူ့အဒေါ်တို့သည် စားသောက်ဆိုင်ကို ပိုင်ဆိုင်ရန် ဖိုက်ဆံအများစု စုကြခဲ့သည်။

“We still aren't making any money, but we can cover our costs and pay the help,” Aung Htaw said.

အောင်ထော်သည် "ကျနော်တို့ ပိုက်ဆံ အများကြီးမရသေးဘူး။ ဒါပေမယ့် ကျနော်တို့ အကြွေးတွေကိုပေးနိုင်ပြီး အလုပ်သူတွေကိုပေးနိုင်တယ်" ဟုပြောခဲ့သည်။

Running the business had been a new experience for Aung Htaw and his mother.

ဒီစီးပွားရေးလုပ်ငန်းကို ပိုင်ဆိုင်သည် အောင်ထော် နှင့် သူ့အမေတို့အတွက် အတွေ့အကြုံအသစ်ဖြစ်ပြီ။

“We don't have an accountant,” Aung Htaw said.

အောင်ထော်သည် "ကျနော်တို့မှာ စာရင်းတွက်သောသူမရှိဘူး" ဟုပြောခဲ့ပါသည်။

There are a growing number of Burmese businesses in Fort Wayne, Minn Myint Nan Tin, executive director of the Burmese Advocacy Center said, including restaurants, grocery stores, a beauty salon and a tech store.

Burmese Advocacy Center ရဲ့ အုပ်စိုးစီရင်သောသူ ဒေါ်မင်းမြင့်နန်းတင်သည် ဖွဲ့ဝိန်းမြို့၌ ဗမာစီးပွားရေးလုပ်ငန်းများ အပါအဝင် စားသောက်ဆိုင်များ၊ ကုန်တိုက်များ၊ အလှပြင်ဆိုင် တစ်ဆိုင်၊ ပြီးတော့ အနည်းပညာဆိုင် တစ်ဆိုင်တို့သည် ပိုပြီးပွင့်နေသည်ဟုပြောခဲ့ပါသည်။

Minn Myint Nan Tin said they are doing an educational session the first weekend in April to help small business owners learn more about managing their finances. Aung Htaw said he plans on attending.

ဒေါ်မင်းမြင့်နန်းတင်သည် ဧပြီလ ပထမ ပတ်ဆုံး၌ သေးသောစီးပွားရေးလုပ်ငန်းပိုင်ဆိုင်သူများကို သူတို့ရဲ့ အကောက်အခွန်များကို အုပ်ချုပ်ကြောင်း ကူညီအောင် ပညာပေးအစီအစဉ်တစ်ခု ပေးမည်ဟု ပြောခဲ့ပါသည်။

For now, the new restaurant is relatively simple: two rows of tables on a clean tile floor, with a counter and cash register at the back. In the future Aung Htaw said he envisions making the décor a blend of Asian and western to appeal to both cultures. He would like to add a lounge so people could gather and sit and talk.

အခုတော့ ဒီစားသောက်ဆိုင်အသစ်သည် ရိုးသားသည်။ သန့်ရှင်းသော အုပ်ကြွပ်ပါသည့် ကြမ်းပြင်အပေါ်၌ စားပွဲ ၂စဉ်ရှိပြီး အောက်၌ကျတော့ ငွေရေတွက်ရာနေရာ တစ်ခု နှင့် ငွေသိမ်းစက်တစ်စက်ရှိသည်။ အောင်ထော်သည် အနာဂတ်၌ ဒီယဉ်ကျေးမှု ၂မှုကို အယူခံဝင်ရန် ယဉ်ကျေး၍လျှောက်ပတ်ခြင်းကို အရှာစတိုင် နှင့် အနောက်ကစတိုင်ရောသည့် အရောအနှောလို ဖန်တီးတာဟု မြင်တွေ့သည်ဟု ပြောခဲ့ပါသည်။ ပြီးတော့လည်း သူသည် လူများသည် စု၍ပေါင်းကြ၊ ထိုင်ကြ၍ ဆွေ့နှောကြရန် lounge တစ်ခုကိုလည်းထည့်ချင်ပါသည်။

Aung Htaw said he visited numerous restaurants in Indiana before setting up theirs; he wanted to appeal to both cultures with the décor. He said he also visited all the other Thai restaurants in the town, and no one has the same Pad Kee Mai on their menu that they do; it is their specialty. The taste, Aung Htaw said, comes from the special sauce they make. It is made from fresh ground red chilies and they use a lot of fresh basil in the dish as well.

အောင်ထော်သည် သူတို့ရဲ့ စားသောက်ဆိုင်ကို အုပ်ချုပ်မတိုင်မီက အင်ဒီယားနာပြည်နယ်၌ရှိသည့် စားသောက်ဆိုင်များစွာကို အလည်သွားခဲ့သည်။ ယဉ်ကျေးမှု ၂မှုကို ယဉ်ကျေး၍လျှောက်ပတ်ခြင်းနှင့် အယူခံဝင်ချင်ခဲ့သည်။ သူပြောသည်လည်း ဒီမြို့၌ရှိသည့် အခြားထိုင်းစားသောက်ဆိုင်များကိုလည်း အလည်သွားပြီးတော့ ဘယ်သူမှ သူတို့ရဲ့ စားသောက်ဖွယ်စာရင်း၌ သူတို့ရှိသလို ဖတ်ခီးမိုင်းမရှိကြဘူး။ ဖတ်ခီးမိုင်းသည် သူတို့ရဲ့ ထူးခြားချက်ဖြစ်ပါသည်။ အောင်ထော်သည် အနံ့အရသာလည်း သူတို့ရဲ့ ချက်သည့် ထူးခြားသော အချဉ်ရည်ကလာပါသည်ဟု ပြောခဲ့ပါသည်။ အချဉ်ရက်သည် သစ်လွင်ပြီး ပိချေသော ငရုပ်သီးများကလာပြီးတော့ သစ်လွင်သော ပင်စိမ်းမျိုးကိုလည်းအများကြီးသုံးပါသည်ဟု ပြောခဲ့သည်။

Hours for the restaurant are Tuesday through Sunday, 10 a.m. - 8 p.m.

စားသောက်ဆိုင်ရဲ့ နာရီများသည် အင်္ဂါနေ့မှ - တနင်္ဂနွေနေ့အထိ မနက် ၁၀နာရီမှ - ၈နာရီအထိဖြစ်ကြပါသည်။