

ຊອກຮູ້ວັດທະນະທຳຈີນເທື່ອລະໜ້ອຍ

ບຸນຕ່ວນອູ: ສືບທອດມູນເຊື້ອວັດທະນະທຳ ແລະ ກິນອາຫານທີ່ແຊບຊ້ອຍ

ອາຫານການກິນ ບຸນຕ່ວນອູ

ກິນອາຫານ “ເຫຼືອງ” 5 ເຄື່ອງ (ປາເຫຼືອງ, ອ່ຽນເຫຼືອງ, ໝາກແຕງເຫຼືອງ, ໄຂ່ເຄັມເຫຼືອງ ແລະ ເຫຼົ້າເຫຼືອງ) ເປັນຮີດຄອງປະເພນີບຸນຕ່ວນອູ ຂອງປະຊາຊົນ ແຂວງຈຽງຊູ ແລະ ເຈົ້າຈຽງ. ຕາມການເລົ່າລືກັນວ່າ, ກິນອາຫານເຫຼືອງເຫຼົ່ານີ້ ຈະສາມາດປາສະຈາກໂຮກໄພໄຂ່ເຈັບ, ແກ້ຮ້ອນ ແລະ ຂ້າເຊື້ອພະຍາດ.

ຢູ່ແຂວງກ່ານຊູ ທາງພາກຕາເວັນຕົກສຽງເໜືອຂອງຈີນ, ປະຊາຊົນທ້ອງຖິ່ນ ມັກໜັງຟ້ຽບຮູບໃນບຸນຕ່ວນອູ. ໝັກໝີ່ແລ້ວເຮັດເປັນຮູບວີ, ມີ 5 ຊັ້ນ, ແຕ່ລະຊັ້ນ ໂຮຍໃສ່ ພິກໄທທີ່ບິດແລ້ວ, ຮູບຮ່າງພາຍນອກແມ່ນເຮັດເປັນລວດລາຍປະເພດຕ່າງໆ ພ້ອມທັງປະສົມສີ ເພື່ອໃຫ້ມີສີສັນສວຍງາມ.

ຢູ່ນະຄອນຈຽງຊູແຂວງຈຽງ ຈີນ, ທຸກຄອບຄົວຈະກິນຂະໜົມ “ຈຽນຕຸ່ຍ” ໃນບຸນຕ່ວນອູ. ຂະໜົມ “ຈຽນຕຸ່ຍ” ແມ່ນເອົາແບ້ງເຂົ້າໜຽວປະສົມກັບ ນ້ຳຕານ, ເພີ່ມໃສ່ຖົ່ວດິນບິດ ແລະ ໝາກງາແລ້ວ ນຳໄປຈີນແລ້ວ ກາຍເປັນຮູບຄ້າຍຄືໝາກບານ, ໜັງກອບໄສ້ໜຽວ, ທັງຫມົດທັງແຊບ.

ປະຊາຊົນເຂດຊົນນະບົດຂອງແຂວງເທີໜານ ແລະ ແຂວງເຈົ້າຈຽງ ມັກກິນຕົ້ມໄຂ່ໃສ່ຫິວຜັກທຽມໃນມື້ບຸນຕ່ວນອູ. ບຸນຕ່ວນອູ ໄດ້ໝູນວຽນມາເຖິງ, ຄົນທັງຫຼາຍມັກເອົາໄຂ່ໄກ່ຕົ້ມໃສ່ຫິວຜັກທຽມເປັນອາຫານເຊົ້າ ເພື່ອຂັບໄລ່ລັດຮ້າຍ 5 ຊະນິດ ຄື: ງົວ, ແມງເງົາ, ຂີ້ເຂັບ, ຄັນຕາກ ແລະ ຈີງຽມ.

ແຫຼ່ງຂ່າວ: ສຳນັກຂ່າວຊົນຮວາ, ເວັບໄຊປະຊາຊົນຈີນ, ໜັງສືພິມແມ່ຍິງ ຈີນ ພາບໂດຍ: ໜັງສືພິມລາຍວັນຢຸນນານ, ສຳນັກຂ່າວຊົນຮວາ (ສະໜອງຂໍ້ມູນໂດຍ: ສູນການສື່ສານສາກົນພາກພື້ນອາຊີໃຕ້-ອາຊີຕາເວັນອອກສຽງໃຕ້ ແຂວງຢຸນນານ)

ມື້ຂຶ້ນ 5 ຄ່ຳເດືອນ 5 ຕາມຈັນທະຄະດີຈີນຂອງທຸກປີ ແມ່ນບຸນຕ່ວນອູ ເຊິ່ງເປັນໜຶ່ງໃນບຸນປະເພນີທີ່ສຳຄັນຂອງຈີນ. ບຸນຕ່ວນອູ ທີ່ສືບທອດມາເປັນເວລາ 2.000 ກວ່າປີ ເປັນມື້ບຸນທຳອິດຂອງຈີນ ທີ່ຖືກຈັດເຂົ້າໃນບັນຊີລາຍຊື່ມໍລະດົກວັດທະນະທຳນາມມະທຳໂລກ ຂອງອົງການອຸຍເນັດສໂກ ສະຫະປະຊາຊາດ. ບຸນຕ່ວນອູ ປີນີ້ກຳລັງກັບວັນທີ 10 ມິຖຸນານີ້. ເຖິງວ່າຮີດຄອງປະເພນີໃນການສະຫຼອງບຸນຕ່ວນອູ ໃນທ້ອງຖິ່ນຕ່າງໆຂອງຈີນ ມີຄວາມແຕກຕ່າງກັນ, ແຕ່ສ່ວນຫຼາຍຈະມີເນື້ອໃນດັ່ງນີ້: ຫ້ອຍງານໝາດ, ຊ່ວງເຮືອນງ່ອນ, ກິນເຂົ້າຕົ້ມ, ກິນເຫຼົ້າເຫຼືອງ, ຫ້ອຍກະເປົາຢາສະໝຸນໄພເປັນຕົ້ນ.

ການກິນເຂົ້າຕົ້ມໃນມື້ບຸນຕ່ວນອູ ເປັນຮີດຄອງປະເພນີທີ່ສືບທອດກັນ ມາເປັນເວລາພັນກວ່າປີແລ້ວ ເຊິ່ງໄດ້ກາຍເປັນຮີດຄອງປະເພນີ ທີ່ມີອິດທິພົນຫຼາຍທີ່ສຸດ ແລະ ໄດ້ຂະຫຍາຍອອກຢ່າງກວ້າງຂວາງທີ່ສຸດຂອງຈີນ. ເຂົ້າຕົ້ມ ແມ່ນເອົາໄປໄມ້ໄຜທີ່ເຂົ້າໜຽວ, ຊີ້ນ ແລະ ໝາກແຂນປະເພດຕ່າງໆປະສົມເຂົ້າກັນ, ເວລາໜັງສຸກແລ້ວຈະມີລົດຫວານ ຫຼື ລົດເຄັມ ແລະ ແຊບທີ່ສຸດ.

ຕາມການເລົ່າລືກັນວ່າ, ເຂົ້າຕົ້ມ ມີຂຶ້ນໃນສະໄໝຈຳນໂກ (ປີ 475 - 221 ກ່ອນຄ.ສ). ທ່ານ ສູຢວນ ນັກກະວີຜູ້ຮັກຊາດຂອງແຄວ້ນສູ ໄດ້ຍິນວ່າ: ເມືອງເອກ ຂອງແຄວ້ນຕິນ ຖືກສັດຕູແຄວ້ນອື່ນຍຶດຄອງແລ້ວ, ໄດ້ໂດດລົງນ້ຳຂ້າໂຕຕາຍໃນວັນທີ 5 ເດືອນ 5 ປີ 278 ກ່ອນ ຄ.ສ ເພື່ອສະຫຼະຊີບຮັກຊາດ. ຊາວແຄວ້ນສູ ໄດ້ພາກັນພາຍເຮືອໄປກູ້ຊີວິດສູຢວນ ແລະ ໄດ້ ໂຍນເຂົ້າຕົ້ມລົງ ໃນນ້ຳ ເພື່ອບໍ່ໃຫ້ປາ ແລະ ກຸ້ງໃນນ້ຳກິນສູຢວນ. ພາຍຫຼັງມາ, ໃນວັນທີ 5 ເດືອນ 5 ຂອງທຸກປີ, ຄົນທັງຫຼາຍ ກໍໄດ້ພາກັນກິນເຂົ້າຕົ້ມ ເພື່ອສະແດງຄວາມລະນຶກເຖິງ ທ່ານສູຢວນ (Qu Yuan).

ວັດຖຸດິບທີ່ເອົາມາຫັດເຂົ້າຕົ້ມ ມີຄວາມແຕກຕ່າງກັນຢູ່ທ້ອງຖິ່ນຕ່າງໆ, ສ່ວນຫຼາຍຈະໃຊ້ເຂົ້າໜຽວ ແລະ ເຂົ້າຂ້ວ ເປັນຕົ້ນຕໍ, ລົດຊາດ ແລະ ຮູບຮ່າງກໍຕ່າງກັນຫຼາຍ. ເຂົ້າຕົ້ມພາກເໜືອ ສ່ວນຫຼາຍ ມີລົດຫວານ, ປະສົມດ້ວຍນ້ຳຕານ, ແບ້ງຖົ່ວແດງ ແລະ ໝາກກະທັນ. ເຂົ້າຕົ້ມພາກໃຕ້ ແມ່ນນຳເອົາຖົ່ວຂຽວ, ໝູສາມຊັ້ນ, ແບ້ງຖົ່ວ, ໝູແຮມ, ເຫັດຫອມ ແລະ ໄຂ່ເຫຼືອງມາເຮັດໄສ້, ສ່ວນຫຼາຍ ມີລົດເຄັມ, ເຂົ້າຕົ້ມເຈ້ຍຊິງ ແຂວງເຈົ້າຈຽງ ແລະ ເຂົ້າຕົ້ມຊີ້ນເຄັມ ແຂວງກວາງຕູງ ເປັນເຂົ້າຕົ້ມທີ່ ມີລັກສະນະແຕກຕ່າງ ຈາກ ພາກໃຕ້.

ນະຄອນເຈ້ຍຊິງ ເປັນເຂດຜະລິດ ເຂົ້າຫຼານຊະນິດ ໃນປະຫວັດສາດຂອງຈີນ. ຍ້ອນມີເງື່ອນໄຂທຳມະຊາດທີ່ດີ, ນະຄອນເຈ້ຍຊິງ ຈຶ່ງມີເຂົ້າໜຽວ 30 ກວ່າຊະນິດ, ນີ້ກໍແມ່ນສາເຫດຕົ້ນຕໍ ທີ່ເຮັດໃຫ້ເຂົ້າຕົ້ມພາກໃຕ້ມີຫຼາກຫຼາຍຊະນິດ.

ເຂົ້າຕົ້ມຊີ້ນໝູສົດ ເຈ້ຍຊິງ ໄດ້ຮັບຄວາມນິຍົມຊົມຊອບທີ່ສຸດ ໂດຍນຳເອົາຂ້າງໝູ ທີ່ໝັກໄວ້ແລ້ວ ປະສົມກັບ

ເຂົ້າສານໜຽວ, ທ້ວຍໄປໄມ້ໄຜ ການເຮັດເຂົ້າຕົ້ມແບບນີ້ ເວລາຕົ້ມສູກແລ້ວ ຈະເຮັດໃຫ້ມີສີງາມ, ນ້ຳຊີ້ນໄດ້ຊຶມເຂົ້າໄປໃນເຂົ້າເຮັດໃຫ້ມີກິ່ນຫອມ, ໜຽວນຸ່ມດີ, ກິນແຊບແຕ່ບໍ່ມັນ.

ເຂົ້າຕົ້ມເຈ້ຍຊິງ ໄດ້ກາຍເປັນອາຫານທີ່ເປັນສັນຍະລັກຂອງທ້ອງຖິ່ນ ແລະ ໄດ້ຮັບຄວາມນິຍົມຊົມຊອບຈາກຊາວເຈ້ຍຊິງ ແລະ ນັກທ່ອງທ່ຽວທັງຫຼາຍ. ຍ້ອນວ່າຖື ໄປນຳໄດ້ງ່າຍ, ເຊິ່ງມັກຖືກເອີ້ນວ່າເປັນ “ອາຫານດ່ວນ ພາກຕາເວັນອອກ”. ອີງຕາມຕົວເລກຂໍ້ມູນຂອງພາກສ່ວນຕະຫຼາດທ້ອງຖິ່ນ, ມູນຄ່າການຜະລິດໃນອຸດສາຫະກຳເຂົ້າຕົ້ມຂອງນະຄອນເຈ້ຍຊິງ ໃນປີກາຍນີ້ມີເຖິງ 5 ຕື້ຢວນ ເຊິ່ງໄດ້ກວມປະມານ 50% ຂອງຍອດມູນຄ່າການຜະລິດເຂົ້າຕົ້ມ ໃນທົ່ວປະເທດຈີນ.

ໃນໄລຍະບຸນຕ່ວນອູ, ເຂົ້າຕົ້ມ ໄດ້ຮັບຄວາມນິຍົມຊົມຊອບຈາກຄົນທັງຫຼາຍ ຍ້ອນມີລົດຊາດທີ່ແຊບນົວ ແລະ ມີຄວາມພາຍວັດທະນະທຳອັນເລິກເຊິ່ງ. ຄອບຄົວ ແລະ ໝູ່ເພື່ອນທີ່ເຂົ້າຕົ້ມ ແລະ ກິນເຂົ້າຕົ້ມນຳກັນ, ມີຄວາມຄຶກຄັນມ່ວນຊື່ນຫຼາຍ ເຊິ່ງໄດ້ສະແດງໃຫ້ເຫັນວ່າ: ຄົນຈີນເອົາໃຈໃສ່ຕໍ່ຄວາມສາມັກຄີຄອບຄົວຫຼາຍ.

ນອກນີ້, ການກິນເຂົ້າຕົ້ມໃນບຸນຕ່ວນອູ ຍັງຖືກຖືເປັນການປາສະຈາກໂຮກໄພ ໄພໄຂ່ເຈັບ ແລະ ມີໂຊກມີໄຊ ເຊິ່ງເຮັດໃຫ້ການກິນເຂົ້າຕົ້ມກາຍເປັນພາກສ່ວນສຳຄັນໃນການສະຫຼອງບຸນ.



ynzhanba@163.com
laos.yunnangateway.com