



ເຖິງລະດູກິນເຫັດປ່າຢຸນນານແລ້ວ

ເດືອນມິຖຸນາທຸກປີ, ລະດູຝົນຢູ່ແຂວງຢຸນນານໄດ້ໝຸນວຽນມາເຖິງ. ນັ້ນໄດ້ຊ່ວຍເຫຼືອເຫັດປ່າແຂວງຢຸນນານ, ລະດູກິນເຫັດປ່າຂອງຊາວຢຸນນານ ກໍໄດ້ໝຸນວຽນມາເຖິງແລ້ວ. ນັກທ່ອງທ່ຽວທີ່ມາໄປທ່ຽວແຂວງຢຸນນານໃນໄລຍະນີ້ເພື່ອເລີ່ມຂະບວນການທ່ອງທ່ຽວ “ເກັບເຫັດປ່າ, ກິນເຫັດປ່າ ແລະ ສະຫຼອງເທດສະການເຫັດປ່າ” ຢູ່ແຂວງຢຸນນານ.

ກິນເຫັດທີ່ມີຫຼາກຫຼາຍຊະນິດ

ເຫັດຫວາຍ ເປັນເຫັດທີ່ທາຍາກສາມາດກິນໄດ້, ເຫັດ ຊະນິດນີ້ເປັນດອກໃຫຍ່, ເນື້ອອ່ອນ ແລະ ຂາວ, ມີກິ່ນຫອມຫວນ ແລະ ມີທາດໂປຣຕິນທີ່ອຸດົມສົມບູນ. ເຫັດຫວາຍສົດກິນງ່າຍ, ສາມາດເອົາມາຈົນ, ກິນດິບ, ຕົ້ມແກງ ແລະ ຊີງຊາ, ເຫັດຫວາຍສະຫຼັດ, ເຫັດຫວາຍປາຊາມອນ, ເຫັດຫວາຍນ້ຳຫອຍນາງລົມ ແລະ ປັ້ງເຫັດຫວາຍເປັນຕົ້ນ ລ້ວນແຕ່ເປັນວິທີປຸງແຕ່ງເຫັດຫວາຍທີ່ດີ.

ເຫັດຊີ້ນ ສ່ວນຫຼາຍເກີດຢູ່ເຂດພູພຽງທາງພາກກາງແຂວງຢຸນນານຄື: ນະຄອນຕຸນໝີງ, ນະຄອນຢູ່ຊີ, ນະຄອນສູ້ຈັງ ແລະ ນະຄອນສູ້ສຸງເປັນຕົ້ນ. ເຫັດຊີ້ນມີລົດຊາດພິເສດ ແລະ ລາຄາແພງ, ສາມາດອົບກິນ, ເຮັດເປັນສະຫຼັດ, ຂົ້ວກິນ, ຈົນກິນ, ຕົ້ມກິນເປັນຕົ້ນ. ເຫັດຊີ້ນສາມາດນຳມາປຸງແຕ່ງດ້ວຍຫຼາຍວິທີເຊັ່ນ: ຂົ້ວແຫ້ງ, ໝາກເຜັດໃຫຍ່ຂົ້ວເຫັດຊີ້ນ, ຊີ້ນໄກ່ຂົ້ວເຫັດຊີ້ນ ແລະ ເຫັດຊີ້ນສະຫຼັດ ລ້ວນແຕ່ເປັນອາຫານທີ່ແຊບຊ່ອຍທີ່ສຸດ.

ເຫັດຕີນແຮດ ກໍມີຫຼາຍປະ

ເພດ ຊຶ່ງສາມາດແບ່ງເປັນເຫັດຕີນແຮດດຳ, ເຫັດຕີນແຮດເຫຼືອງ ແລະ ເຫັດຕີນແຮດຂາວເປັນຕົ້ນ. ໃນນັ້ນ, ເຫັດຕີນແຮດຂາວ ມີຫຼາຍທີ່ສຸດ, ສ່ວນຫຼາຍຊ່ອຍເປັນແຜ່ນບາງໆ, ຂົ້ວກັບໝາກເຜັດໃຫຍ່ ແລະ ຫົວຜັກທຽມ, ແຊບນົວດີ, ສາມາດຈົນກັບໝາກເຜັດນ້ອຍແຫ້ງ ແລະ ຫົວຜັກທຽມ. ວິທີຂົ້ວເຫັດຕີນແຮດເຫຼືອງ ຄ້າຍຄືກັບເຫັດຕີນແຮດຂາວ, ມີລົດນົວ, ຫອມ, ຫວານ ແລະ ກອບ, ເນື້ອເຫັດທັງອ່ອນ ທັງມີລົດຊາດຂອງເຫັດທີ່ເຂັ້ມຊັນ.

ເຫັດປວກ ຖືກເອີ້ນວ່າເປັນເຫັດທີ່ດີທີ່ສຸດ. ຍ້ອນເປັນດອກໃຫຍ່, ເນື້ອອ່ອນ, ທັງຂາວທັງນົວ, ແຊບປານຊີ້ນໄກ່. ກິນເຫັດປວກມີຫຼາຍວິທີ, ເອົາເຫັດປວກຕົ້ມໃສ່ກັບຊີ້ນໄກ່ແຊບຫຼາຍ, ເຫັດປວກດອງກໍມີລົດຊາດທີ່ມີເອກະລັກພິເສດສະເພາະຂອງມັນ. ນອກນີ້, ສາມາດນຳເອົາກິ່ນກິນເຫັດປວກ, ກິນກັບເຂົ້າປຸ້ນ, ບ່ຽງແຕ່ມີກິ່ນຫອມທີ່ເຂັ້ມຊັນຂອງເຫັດປວກເທົ່ານັ້ນ, ແຕ່ທາງຍັງສາມາດເກັບຮັກສາໄວ້ໄດ້ເປັນເວລາດົນນານ.



ໂອກາດການຄ້າກ່ຽວກັບເຫັດປ່າຢຸນນານ

ໃນຊຸມປີຜ່ານມາ, ຕ່ອງໂສ້ອຸດສາຫະກຳເຫັດທີ່ສາມາດກິນໄດ້ຂອງແຂວງຢຸນນານ ໄດ້ຂະຫຍາຍຕົວຢ່າງບໍ່ຢຸດຢັ້ງ, ເຫັດປ່າຢຸນນານ ໄດ້ກາຍເປັນຜະລິດຕະພັນກະສິກຳເຂດພູພຽງທີ່ມີຊື່ສຽງຂອງແຂວງຢຸນນານ. ໃນຂະນະທີ່ການຄ້າເຫັດປ່າເພີ່ມຂຶ້ນເລື້ອຍໆ, ອາດຊັບໃໝຕ່າງໆເຊັ່ນ: ການເກັບເຫັດ, ການລ້າງເຫັດ ແລະ ການຂາຍເຫັດທາງອອນລາຍ ກໍໄດ້ເຕີບໃຫຍ່ຂະຫຍາຍຕົວເຊັ່ນກັນ.

ຢູ່ເມືອງ ຫານຮວາ ນະຄອນສູ້ສຸງ ແຂວງຢຸນນານຈົນ, ນາງ ຫຼີຮຸຍເພີນ ຜູ້ເກັບເຫັດກ່າວວ່າ: ຂ້ອຍ ແລະ ຜົວຂອງຂ້ອຍຈະໄປເກັບເຫັດປ່າລະຫວ່າງ ເດືອນ ມິຖຸນາທາງເດືອນກັນຍາທຸກປີ, ປີນີ້ມີເຕີກຫຼາຍ, ເຫັດປ່າກໍມີຫຼາຍ, ຄາດວ່າ, ປີນີ້ ພວກເຮົາໄປເກັບເຫັດປ່າຈະສາມາດສ້າງລາຍໄດ້ປະມານ 2 ໝື່ນຢ່ວນ. ນາງ ກ່າວຕື່ມວ່າ:

ໃນຊຸມປີຜ່ານມາ, ຕ່ອງໂສ້ອຸດສາຫະກຳເຫັດທີ່ສາມາດກິນໄດ້ຂອງແຂວງຢຸນນານ ໄດ້ຂະຫຍາຍຕົວຢ່າງບໍ່ຢຸດຢັ້ງ, ເຫັດປ່າຢຸນນານ ໄດ້ກາຍເປັນຜະລິດຕະພັນກະສິກຳເຂດພູພຽງທີ່ມີຊື່ສຽງຂອງແຂວງຢຸນນານ. ໃນຂະນະທີ່ການຄ້າເຫັດປ່າເພີ່ມຂຶ້ນເລື້ອຍໆ, ອາດຊັບໃໝຕ່າງໆເຊັ່ນ: ການເກັບເຫັດ, ການລ້າງເຫັດ ແລະ ການຂາຍເຫັດທາງອອນລາຍ ກໍໄດ້ເຕີບໃຫຍ່ຂະຫຍາຍຕົວເຊັ່ນກັນ.

ຢູ່ເມືອງ ຫານຮວາ ນະຄອນສູ້ສຸງ ແຂວງຢຸນນານຈົນ, ນາງ ຫຼີຮຸຍເພີນ ຜູ້ເກັບເຫັດກ່າວວ່າ: ຂ້ອຍ ແລະ ຜົວຂອງຂ້ອຍຈະໄປເກັບເຫັດປ່າລະຫວ່າງ ເດືອນ ມິຖຸນາທາງເດືອນກັນຍາທຸກປີ, ປີນີ້ມີເຕີກຫຼາຍ, ເຫັດປ່າກໍມີຫຼາຍ, ຄາດວ່າ, ປີນີ້ ພວກເຮົາໄປເກັບເຫັດປ່າຈະສາມາດສ້າງລາຍໄດ້ປະມານ 2 ໝື່ນຢ່ວນ. ນາງ ກ່າວຕື່ມວ່າ:

ໃນຊຸມປີຜ່ານມາ, ຕ່ອງໂສ້ອຸດສາຫະກຳເຫັດທີ່ສາມາດກິນໄດ້ຂອງແຂວງຢຸນນານ ໄດ້ຂະຫຍາຍຕົວຢ່າງບໍ່ຢຸດຢັ້ງ, ເຫັດປ່າຢຸນນານ ໄດ້ກາຍເປັນຜະລິດຕະພັນກະສິກຳເຂດພູພຽງທີ່ມີຊື່ສຽງຂອງແຂວງຢຸນນານ. ໃນຂະນະທີ່ການຄ້າເຫັດປ່າເພີ່ມຂຶ້ນເລື້ອຍໆ, ອາດຊັບໃໝຕ່າງໆເຊັ່ນ: ການເກັບເຫັດ, ການລ້າງເຫັດ ແລະ ການຂາຍເຫັດທາງອອນລາຍ ກໍໄດ້ເຕີບໃຫຍ່ຂະຫຍາຍຕົວເຊັ່ນກັນ.

ລ້າງເຫັດໄດ້ປະມານ 300 ກິໂລ, ຄ່າບໍລິການລ້າງເຫັດໃນລາຄາໂລລະ 3 ຫາ 4 ຢ່ວນ. ການບໍລິການລ້າງເຫັດ ລວມທັງການເລືອກເຫັດ, ການລ້າງເຫັດ, ການຊ່ອຍເຫັດ ແລະ ການຫຸ້ມຫໍ່ເຫັດເປັນຕົ້ນ.

ນອກຈາກຜູ້ລ້າງເຫັດທີ່ເປັນມີອາຊີບແລ້ວ, ຕະຫຼາດເຫັດປ່າຍັງມີພໍ່ຄ້າຂາຍເຫັດທາງອອນລາຍ. ມີຫຼາຍທີມງານໂລສິດວິຊາການໄດ້ຊ່ວຍພໍ່ຄ້າຕ່າງໆຂາຍເຫັດທາງອອນລາຍ, ສ່ວນພໍ່ຄ້າຈຳນວນໜຶ່ງກໍໄດ້ຂາຍເຫັດທາງອອນລາຍດ້ວຍຕົນເອງ.

ແຫຼ່ງຂ່າວ: ຂ່າວສານຊິນຮວາ, ທັງສື່ພິມລາຍວັນຢຸນນານ ແລະອື່ນໆ

(ສະໜອງຂໍ້ມູນໂດຍ: ສູນການສື່ສານສາກົນພາກພື້ນອາຊີໃຕ້-ອາຊີຕາເວັນອອກສຽງໃຕ້ ແຂວງຢຸນນານ)

ເນື້ອໃນເພີ່ມເຕີມ:

ແຂວງຢຸນນານ ຕັ້ງຢູ່ເຂດເສັ້ນຂະໜານຕ່ຳ, ມີສະພາບດິນຟ້າອາກາດທີ່ດີຫຼາຍຢ່າງ ແລະ ມີສະພາບພູມສັນຖານທີ່ອຸດົມສົມບູນ, ເຮັດໃຫ້ແຂວງຢຸນນານມີເຫັດປ່າຫຼາຍຊະນິດທີ່ກິນໄດ້ ແລະ ມີລົດຊາດທີ່ມີເອກະລັກພິເສດຂອງຕົນ. ເຫັດປ່າທີ່ກິນໄດ້ຂອງແຂວງຢຸນນານ ມີປະມານ 900 ຊະນິດເຊິ່ງໄດ້ຕົວມ 90% ຂອງຍອດຈຳນວນເຫັດທີ່ກິນໄດ້ຂອງຈີນ.

