

ယူနန်လိုခေါ်တဲ့ ဘဝနေထိုင်မှုတစ်မျိုးရှိတယ်

မိုးရာသီအချိန်ကာလ ယူနန်နယ်သူနယ်သားများသာ ပိုင်ဆိုင်သည့် မို့ပဒေသာပွဲကြီး စတင်လိုက်ပါပြီ

လတ္တီကျုနိုမြို့ မျိုးစုံလင်သည့် ရာသီဥတု၊ ကြွယ်ဝသည့် မြေအနေအထားတို့သည် ယူနန်ပြည်နယ်၏ အမျိုးအစားများပြားသော၊ အရသာတစ်မျိုးထူးခြားသော တောရိုင်းမှိုများကို ဖြစ်ထွန်းလာစေသည်။ ယူနန်ပြည်နယ်၏ စားသုံးနိုင်သော တောရိုင်းမှိုများသည် အမျိုးအစား ၉၀၀ ခန့်ရှိပြီး တရုတ်တစ်နိုင်ငံလုံးမှ စားသုံးနိုင်သောမှိုအမျိုးအစား စုစုပေါင်း၏ ၉၀ ရာခိုင်နှုန်းကို ပိုင်ဆိုင်ထားသည်။

မိုးရာသီတိုင်းတွင် ယူနန်ပြည်နယ်က တောရိုင်းမှိုအများအပြားသည် ဈေးကွက်သို့ ဝင်ရောက်လာပြီး တစ်နှစ်တစ်ခါကြုံဆုံရသည့် “မို့စားရာသီ” ရောက်ရှိလာပါသဖြင့် ယူနန်နယ်သူနယ်သားများသာ ပိုင်ဆိုင်သည့် အစားအသောက်ပွဲတော်ကြီးကို စတင်ခဲ့သည်။ ဒေသအသီးသီးမှ ခရီးသည်များသည်လည်း ဤရာသီတွင် နာမည်ကျော်ကြားသောကြောင့် ယူနန်ပြည်နယ်သို့ လာရောက်ကာ “မို့ကောက်ခြင်း၊ မို့စားခြင်း၊ မို့ပွဲတော်ဆင်နွှဲခြင်း” ခရီးစဉ်ကို စတင်ခဲ့ကြပြီး “လျှာဖျားထက် ယူနန်”ကို အတူတကွ လက်တွေ့ခံစားကြသည်။

မို့ကို“အမျိုးမျိုး”စားသုံးခြင်း

ထင်းရှူးမှို (Tricholoma matsutake)သည် သဘာဝပေါက်ရောက်ကာ အဖိုးတန်သော စားသုံးနိုင်သည့် မို့အမျိုးအစား ဖြစ်သည်။ ၎င်း၏ မှိုကိုယ်ထည်သည် ဖောင်းပွခြင်း၊ မို့သားဖွေးဖြူ နူးညံ့ခြင်း၊ အနံ့အရသာ ပျစ်ခြင်း၊ အာဟာရ ပြည့်ဝခြင်းများ ပြည့်စုံပါသည်။ လတ်ဆတ်သောထင်းရှူးမှို၏ စားသုံးနည်းသည် လွန်စွာ လွယ်ကူသည်။ ကင်စားခြင်း၊ အစိမ်းစားခြင်း၊ ဟင်းချိုပြုတ်ခြင်း၊ ရေနွေးစိမ်းခြင်း စသည်နည်းလမ်းများဖြင့် စားသုံးနိုင်သည်။ ထင်းရှူးမှိုသုပ်ခြင်း၊ ထင်းရှူးမှိုဆော်လွှန်း၊ ခရုအနှစ်ထင်းရှူးမှို၊ မီးသွေးကင်ထင်းရှူးမှိုစသည်တို့သည် ထင်းရှူးမှို၏ ထူးခြားသော စားသုံးနည်းများ ဖြစ်သည်။

ကန်ဘာမှို (Thelephora ganbajun) သည် အဓိကအားဖြင့် ယူနန်ပြည်နယ်အလယ်ပိုင်း ကုန်းပြင်မြင့်ဒေသတွင် ပေါက်ရောက်သည်။ အရသာတစ်မျိုးထူးခြားပြီး အမြဲချက်ပြုတ်နေကျ နည်းလမ်းများမှာ အချဉ်နပ်ခြင်း၊ သုပ်ခြင်း၊ လှော်ခြင်း၊ ကြော်ခြင်း၊ နှပ်ခြင်း၊ မကျက်တကျက်ကြော်ခြင်း စသည်တို့ ဖြစ်သည်။ ဝက်ခြေထောက် ကန်ဘာမှိုကြော်၊ ငရုတ်သီးစိမ်း ကန်ဘာမှိုကြော်၊ ကန်ဘာမှိုထမင်းကြော်၊ ကြက်သားမျှင် ကန်ဘာမှိုကြော်၊ ကန်ဘာမှိုသုပ် စသည်တို့သည် အစားအသောက်များကို သွားရည်များများကျစေသည်။

ဇူကန်မှို(Boletus)ကို အပြင်ပိုင်းအရောင်ကိုလိုက်၍ ဇူကန်မှိုမည်း၊ ဇူကန်မှိုဝါ၊ ဇူကန်မှိုဖြူဟူ၍ ခွဲခြားပါသည်။ ၎င်းတို့ထဲတွင် ဇူကန်မှိုဖြူသည် အတွေ့ရအများဆုံးဖြစ်ပြီး အများအားဖြင့် အပြားလိုက်လို၍ ငရုတ်ပွ၊ ကြက်သွန်ဖြူတို့နှင့် ဆီပူကြော်ကာ စားသုံးပါက လွန်စွာမှ ကြွပ်စွာစားကောင်းပါသည်။ ငရုတ်သီးခြောက်၊ ကြက်သွန်ဖြူတို့နှင့် ဆီပူထဲတွင် မကျက်တကျက်ကြော်၍ လည်း စားသုံးနိုင်သည်။ ဇူကန်မှိုဝါ၏ ချက်ပြုတ်နည်းသည် ဇူကန်မှိုဖြူနှင့် ဆင်တူပြီး အရသာလတ်ဆတ်ခြင်း၊ မွေးကြိုင်ခြင်း၊ ချိုမြိန်ခြင်း၊ ကြွပ်စွာခြင်းတို့ဖြင့် မှိုသားသည် နူး၍

ရင့်ခြင်း၊ အမွှေးနံ့သင်းကြိုင်ခြင်းများရှိပါသည်။ တောင်ပိုမှိုသည် မှိုများထဲမှ ဘုရင်ပင်ဖြစ်ပါသည်။ ၎င်း၏ ထွားကျိုင်းဆီမာခြင်း၊ အသားကုတ်ဖြူဖွေးခြင်း၊ မွေးကြိုင်စားကောင်းခြင်းများသည် ကြက်သားကဲ့သို့ ဖြစ်နေသောကြောင့် တောင်ပိုမှိုဟု ခေါ်ဆိုကြသည်။ တောင်ပိုမှို၏ ချက်ပြုတ်နည်းသည် လွန်စွာများပြားသည်။ ရွာကြက်တောင်ပိုမှိုပြုတ်သည် လွန်စွာကောင်းမွန်လှပါသည်။ တောင်ပိုမှိုနှပ်ခြင်းသည် လည်း လွန်စွာမှ ကြိုက်နှစ်သက်ကြသော အထူးအစားအစာဖြစ်သည်။

ပုံစံအမျိုးမျိုးဖြင့် မို့ “ရှုစားခြင်း”

ယူနန်နယ်သူနယ်သားများ၏ မို့ပဒေသာပွဲကြီးသည် တမင်းစားပွဲပေါ်တွင်သာ မြင်သာစေသည်မဟုတ်ဘဲ ဘဝနေထိုင်မှု အနုအလှများတွင်လည်း မြင်တွေ့နိုင်သည်။ “တောရိုင်းမှိုပန်းဖီး” ယူနန်နယ်သူနယ်သားများတွင်သာရှိသည့် စိတ်ကူးယဉ်ဆန်မှုတစ်မျိုး ဖြစ်ပါသည်။ အမျိုးအစားစုံလင်လှသော၊ အသွေးအရောင်အမျိုးမျိုးသော တောရိုင်းမှိုများကို ပန်းများဖြင့် ပေါင်းစပ်၍ သပ်ရပ်လှပသော ထုပ်ပိုးမှုများဖြင့် “တောရိုင်းမှိုပန်းစည်း” ဖြစ်လာစေခဲ့ပြီး အမြင်ကို ဆန်းသစ်စေသည်။

ရောက်ရှိသွားစေပါသည်။ မကြာသေးမီက ယူနန်ပြည်နယ် ဖူအော်မြို့က ဓာတ်ပုံဆရာတစ်ဦးသည် “တောရိုင်းမှို+ပလောင်တိုင်းရင်းသားအဝတ်အစား + ဆံထိုး” ဆိုသည့် ပေါင်းစပ်မှုတစ်ဆင့် မို့နီကြီးဆံထိုးအနုပညာဓာတ်ပုံတစ်ခုကို ရိုက်ကူးခဲ့သည်။ မတူထူးခြားသည့် ဆန်းသစ်ဖန်တီးမှုသည် မို့နီကြီးကို အလုံးစုံသစ်လွင်သော အနုပညာအသက်ဝင်မှု ပေးအပ်နိုင်ခဲ့ပြီး ပလောင်အမျိုးသမီးငယ်များ၏ ဆံနွယ်များကြားမှ အတောက်ပဆုံးသော အဆင်အယင်ဖြစ်လာခဲ့သည်။

တောရိုင်းမှိုကို ဗဟိုပြု၍ ထွန်းတောက်လာသည့် အသေးစားခရီးသွားမှုမှာမူ ယူနန်နယ်သူနယ်သားများတွင်သာ သီးခြားတည်ရှိသည့် စိတ်ကူးယဉ်ဆန်မှုကို တရုတ်နိုင်ငံ ဒေသအသီးသီးမှ လာရောက်ကြသည့် ခရီးသွားများထံသို့ မျှဝေပေးနိုင်ခဲ့ပါသည်။ ယူနန်ပြည်နယ်၏ တောရိုင်းမှိုအရောင်းဈေးများတွင် အမျိုးစုံလင်လှသော တောရိုင်းမှိုများသည် တစ်မျိုးထူးခြားသော ရှုမျှော်ခင်းတစ်ခု ဖြစ်လာခဲ့ပြီး ခရီးသွားအများအပြားကို မှိုစားခြင်း၊ မှိုဝယ်ခြင်းများ ပြုလုပ်ရန် ဆွဲဆောင်နိုင်ခဲ့သည်။

ယူနန်ပြည်နယ်ဒေသအသီးသီးတွင် ကျင်းပသည့် မို့ပွဲတော်များသည် ခရီးသွားများအား တောရိုင်းမှိုခွေးခြင်း၏ ပျော်ရွှင်မှုများကို လက်တွေ့ခံစားရစေခဲ့ပြီး အလတ်ဆတ်ဆုံးသော တောရိုင်းမှိုအစားအစာကို ဖြည်းစမ်းနိုင်စေခဲ့သည်။

