

ຊອກຮູ້ວັດທະນະທຳຈີນເທື່ອລະໜ້ອຍ

ບຸນຕ່ວນອູ: ສືບທອດມູນເຊື້ອວັດທະນະທຳ ແລະ ກິນອາຫານທີ່ແຊບຊ້ອຍ



ເື່ອນ 5 ຄ່ຳເດືອນ 5 ຕາມ ຈັນທະຄະດີຈີນຂອງທຸກປີ ແມ່ນ ບຸນຕ່ວນອູ ເຊິ່ງເປັນໜຶ່ງໃນບຸນ ປະເພນີທີ່ສຳຄັນຂອງຈີນ. ບຸນ ຕ່ວນອູ ທີ່ສືບທອດມາເປັນເວ ລາ 2.000 ກວ່າປີ ເປັນມື້ບຸນ ທຳອິດຂອງຈີນ ທີ່ຖືກຈັດເຂົ້າ ໃນບັນຊີລາຍຊື່ມໍລະດົກວັດທະ ນະທຳນາມມະທຳໂລກ ຂອງ ອົງການອຸຍເນັດສໂກ ສະຫະ ປະຊາຊາດ. ບຸນຕ່ວນອູ ປີນີ້ ກຶງກັບວັນທີ 10 ມິຖຸນານີ້. ເຖິງ ວ່າຮີດຄອງປະເພນີໃນການສະ ຫຼອງບຸນຕ່ວນອູ ໃນທ້ອງຖິ່ນ ຕ່າງໆຂອງຈີນ ມີຄວາມແຕກ ຕ່າງກັນ, ແຕ່ສ່ວນຫຼາຍຈະມີ ເນື້ອໃນດັ່ງນີ້: ຫ້ອຍງານໝາດ, ຫ້ອຍກະເປົາ ຢາສະໝຸນໄພເປັນຕົ້ນ.

ການກິນເຂົ້າຕົ້ມໃນມື້ບຸນ ຕ່ວນອູ ເປັນຮີດຄອງປະເພນີ ທີ່ສືບທອດກັນ ມາເປັນເວລາ ພັນກວ່າປີແລ້ວ ເຊິ່ງໄດ້ກາຍ ເປັນຮີດຄອງປະເພນີ ທີ່ມີອິດ ທິພົນຫຼາຍທີ່ສຸດ ແລະ ໄດ້ຂະ ຫຍາຍອອກຢ່າງກວ້າງຂວາງທີ່ ສຸດຂອງຈີນ. ເຂົ້າຕົ້ມ ແມ່ນເອົາ ໂປໂມໄຜທີ່ເຂົ້າໜຽວ, ຊີ້ນ ແລະ ໝາກແຂນປະເພດຕ່າງໆປະ ສົມເຂົ້າກັນ, ເວລາໜຶ່ງສຸກແລ້ວ ຈະມີລິດຫວານ ຫຼື ລິດເຄັມ ແລະ ແຊບທີ່ສຸດ.

ຕາມການເລົ່າລືກັນວ່າ, ເຂົ້າຕົ້ມ ມີຂຶ້ນໃນສະໄໝຈ້ານ ໂກ (ປີ 475 - 221 ກ່ອນ ຄ.ສ). ທ່ານ ສູຢວນ ນັກກະວີ ຜູ້ຮັກຊາດຂອງແຄວ້ນສູ ໄດ້ຍິນ ວ່າ: ເມືອງເອກ ຂອງແຄວ້ນ ຕີນ ຖືກສັດຕູແຄວ້ນອື່ນຍຶດ

ຄອງແລ້ວ, ໄດ້ໂດດລົງນໍ້າຂ້າ ໄຕຕາຍໃນວັນທີ 5 ເດືອນ 5 ປີ 278 ກ່ອນ ຄ.ສ ເພື່ອສະ ຫຼະຊີບຮັກຊາດ. ຊາວແຄວ້ນສູ ໄດ້ພາກັນພາຍເຮືອໄປກູ້ຊີວິດ ສູຢວນ ແລະ ໄດ້ ໂຍນເຂົ້າຕົ້ມ ລົງ ໃນນໍ້າ ເພື່ອບໍ່ໃຫ້ປາ ແລະ ກູ້ງໃນນໍ້າກິນລົບສູຢວນ. ພາຍ ນະທຳນາມມະທຳໂລກ ຂອງ ຫຼັງມາ, ໃນວັນທີ 5 ເດືອນ 5 ຂອງທຸກປີ, ຄົນທັງຫຼາຍ ກໍໄດ້ ພາກັນກິນເຂົ້າຕົ້ມ ເພື່ອສະ ແດງຄວາມລະນຶກເຖິງ ທ່ານ ສູຢວນ (Qu Yuan).

ວັດຖຸດິບທີ່ເອົາມາຫໍ່ເຂົ້າ ຕົ້ມ ມີຄວາມແຕກຕ່າງກັນຢູ່ ທ້ອງຖິ່ນຕ່າງໆ, ສ່ວນຫຼາຍຈະ ໃຊ້ເຂົ້າໜຽວ ແລະ ເຂົ້າຂ້ວງ ເປັນຕົ້ນຕໍ, ລິດຊາດ ແລະ ຮູບ ຮ່າງກໍຕ່າງກັນຫຼາຍ. ເຂົ້າຕົ້ມ ພາກເໜືອ ສ່ວນຫຼາຍ ມີລິດ ຫວານ, ປະສົມດ້ວຍນໍ້າຕານ, ແບັງຖົ່ວແດງ ແລະ ໝາກກະ ທັນ. ເຂົ້າຕົ້ມພາກໃຕ້ ແມ່ນນໍາ ເອົາຖົ່ວຂຽວ, ໝູສາມຊີ້ນ, ແບັງ ຖົ່ວ, ໝູແຮມ, ເຫັດຫອມ ແລະ ໄຂ່ເຫຼືອງມາເຮັດໄສ້, ສ່ວນ ຫຼາຍ ມີລິດເຄັມ, ເຂົ້າຕົ້ມເຈ່ຍ ຊຶ່ງ ແຂວງເຈິ່ງຈຽງ ແລະ ເຂົ້າ ຕົ້ມຊີ້ນເຄັມ ແຂວງກວາງຕູ້ງ ເປັນເຂົ້າຕົ້ມທີ່ ມີລັກສະນະ ແຕກຕ່າງ ຈາກ ພາກໃຕ້.

ນະຄອນເຈ່ຍຊຶ່ງ ເປັນເຂດ ຜະລິດ ເຂົ້າຫຼານຊະນິດ ໃນ ປະຫວັດສາດຂອງຈີນ. ຍ້ອນມີ ເງື່ອນໄຂທຳມະຊາດທີ່ດີ, ນະ ຄອນເຈ່ຍຊຶ່ງ ຈຶ່ງມີເຂົ້າໜຽວ 30 ກວ່າຊະນິດ, ນີ້ກໍແມ່ນສາເຫດ ຕົ້ນຕໍ ທີ່ເຮັດໃຫ້ເຂົ້າຕົ້ມພາກໃຕ້ ມີຫຼາກຫຼາຍຊະນິດ.

ເຂົ້າຕົ້ມຊີ້ນໝູສິດ ເຈ່ຍຊຶ່ງ ໄດ້ຮັບຄວາມນິຍົມຊົມຊອບທີ່ ສຸດ ໂດຍນໍາເອົາຂາຫຼັງໝູ ທີ່ ພັກໄວ້ແລ້ວ ປະສົມກັບ

ເຂົ້າສານໜຽວ, ຫໍ່ດ້ວຍໂປໂມໄຜ ການເຮັດເຂົ້າຕົ້ມແບບນີ້ ເວລາ ຕົ້ມສູກແລ້ວ ຈະເຮັດໃຫ້ມີສີ່ງາມ, ນໍ້າຊີ້ນໄດ້ຊຶມເຂົ້າໄປໃນເຂົ້າເຮັດ ໃຫ້ມີກິ່ນຫອມ, ໜຽວນຸ່ມດີ, ກິນ ແຊບແຕ່ບໍ່ມັນ.

ເຂົ້າຕົ້ມເຈ່ຍຊຶ່ງ ໄດ້ກາຍ ເປັນອາຫານທີ່ເປັນສັນຍະລັກ ຂອງທ້ອງຖິ່ນ ແລະ ໄດ້ຮັບ ຄວາມນິຍົມຊົມຊອບຈາກຊາວ ເຈ່ຍຊຶ່ງ ແລະ ນັກທ່ອງທ່ຽວ ທັງຫຼາຍ. ຍ້ອນວ່າຖື ໄປນໍາ ໄດ້ງ່າຍ, ເຊິ່ງມັກຖືກເອີ້ນວ່າ ເປັນ "ອາຫານດ່ວນ ພາກຕາ ເວັນອອກ". ອີງຕາມຕົວເລກ ຂໍ້ມູນຂອງພາກສ່ວນຕະຫຼາດ ທ້ອງຖິ່ນ, ມູນຄ່າການຜະລິດ ໃນອຸດສາຫະກຳເຂົ້າຕົ້ມຂອງ ນະຄອນເຈ່ຍຊຶ່ງ ໃນປີກາຍນີ້ ມີເຖິງ 5 ຕື້ຢວນ ເຊິ່ງໄດ້ກວມ ປະມານ 50% ຂອງຍອດມູນ ຄ່າການຜະລິດເຂົ້າຕົ້ມ ໃນທົ່ວ ປະເທດຈີນ.

ໃນໄລຍະບຸນຕ່ວນອູ, ເຂົ້າ ຕົ້ມ ໄດ້ຮັບຄວາມນິຍົມຊົມຊອບ ຈາກຄົນທັງຫຼາຍ ຍ້ອນມີລິດ ຊາດທີ່ແຊບນົວ ແລະ ມີຄວາມ ພາຍວັດທະນະທຳອັນເລິກ ເຊິ່ງ. ຄອບຄົວ ແລະ ໝູ່ເພື່ອນ ທີ່ເຂົ້າຕົ້ມ ແລະ ກິນເຂົ້າຕົ້ມນໍາ ກັນ, ມີຄວາມຄຶກຄື້ນມ່ວນຊື່ນ ຫຼາຍ ເຊິ່ງໄດ້ສະແດງໃຫ້ເຫັນ ວ່າ: ຄົນຈີນເອົາໃຈໃສ່ຕໍ່ຄວາມ ສາມັກຄີຄອບຄົວຫຼາຍ.

ນອກນີ້, ການກິນເຂົ້າຕົ້ມ ໃນບຸນຕ່ວນອູ ຍັງຖືກຖືເປັນ ການປາສະຈາກໂຮກ ໄພ ໄຂ່ເຈັບ ແລະ ມີໂຊກ ມີໂຊ ເຊິ່ງເຮັດໃຫ້ ການກິນເຂົ້າຕົ້ມກາຍ ເປັນພາກສ່ວນສຳຄັນ ໃນການສະຫຼອງບຸນ.

ອາຫານການກິນ ບຸນຕ່ວນອູ

ກິນອາຫານ "ເຫຼືອງ" 5 ເຍື່ອງ (ປາເຫຼືອງ, ອຸ່ນ ເຫຼືອງ, ໝາກແຕງເຫຼືອງ, ໄຂ່ເຄັມເຫຼືອງ ແລະ ເຫຼົ້າ ເຫຼືອງ) ເປັນຮີດຄອງປະເພນີບຸນຕ່ວນອູ ຂອງປະຊາຊົນ ແຂວງຈຽງຊູ ແລະ ເຈິ່ງຈຽງ. ຕາມການເລົ່າລືກັນວ່າ, ກິນ ອາຫານເຫຼືອງເຫຼົ່ານີ້ ຈະສາມາດປາສະຈາກໂຮກໄພໄຂ່ ເຈັບ, ແກ້ຮ້ອນ ແລະ ຂ້າເຊື້ອພະຍາດ.

ຢູ່ແຂວງກ່ານຊູ ທາງພາກຕາເວັນຕົກສຽງເໜືອ ຂອງຈີນ, ປະຊາຊົນທ້ອງຖິ່ນ ມັກໜຶ່ງທີ່ຮູບວິໄນບຸນ ຕ່ວນອູ. ໝັກໝີ່ແລ້ວເຮັດເປັນຮູບວິ, ມີ 5 ຊີ້ນ, ແຕ່ລະ ຊີ້ນ ໂຮຍໃສ່ ພິກໄທທີ່ບົດແລ້ວ, ຮູບຮ່າງພາຍນອກ ແມ່ນເຮັດເປັນລວດລາຍປະເພດຕ່າງໆ ພ້ອມທັງປະ ສົມສີ ເພື່ອໃຫ້ມີສີສັນສວຍງາມ.

ຢູ່ນະຄອນຈື່ນຈຽງແຂວງຝູ່ຈຽນ ຈີນ, ທຸກຄອບ ຄົວຈະກິນຂະໜົມ "ຈຽນຕຸ່ຍ" ໃນບຸນຕ່ວນອູ. ຂະໜົມ "ຈຽນຕຸ່ຍ" ແມ່ນເອົາແບັງເຂົ້າໜຽວປະສົມກັບ ນໍ້າຕານ, ເພີ່ມໃສ່ຖົ່ວດິນບົດ ແລະ ໝາກງາແລ້ວ ນໍາໄປຈືນແລ້ວ ກາຍເປັນຮູບຄ້າຍຄືໝາກບານ, ຫັງກອບໄສ້ໜຽວ, ຫັງ ຫອມທັງແຊບ.

ປະຊາຊົນເຂດຊົນນະບົດຂອງແຂວງເທີໜານ ແລະ ແຂວງເຈິ່ງຈຽງ ມັກກິນຕົ້ມໄຂ່ໃສ່ທົ່ວຜັກທຽມໃນ ມື້ບຸນຕ່ວນອູ. ບຸນຕ່ວນອູ ໄດ້ໝູນວຽນມາເຖິງ, ຄົນທັງ ຫຼາຍມັກເອົາໄຂ່ໄກ່ຕົ້ມໃສ່ທົ່ວຜັກທຽມເປັນອາຫານເຊົ້າ ເພື່ອຂັບໄລ່ລັດຮ້າຍ 5 ຊະນິດ ຄື: ງົວ, ແມງເງົາ, ຊີ້ ເຂັບ, ຄັນຄາກ ແລະ ຈິ່ງຽມ.

ແຫຼ່ງຂ່າວ: ສຳນັກຂ່າວຊິນຮວາ, ເວັບໄຊປະຊາ ຊົນຈີນ, ຫັງສີພິມແມ່ຍິງ ຈີນ ພາບໂດຍ: ຫັງສີ ພິມລາຍວັນຢຸນນານ, ສຳນັກຂ່າວຊິນຮວາ (ສະໜອງຂໍ້ມູນໂດຍ: ສູນການສື່ສານສາ ກິນພາກພື້ນອາຊີໃຕ້-ອາຊີຕາເວັນອອກສຽງໃຕ້ ແຂວງຢຸນນານ)




ynzhanba@163.com
laos.yunnangateway.com