

ປີ 2024 ພວກເຮົາມາລົມເລື່ອງ “ ງົວ ”

ຄວາມລັບ “ປອດການລະບາຍກາກບອນດີອອກຊິດ” ໃນນົມງົວແກ້ວໜຶ່ງ

ຕອນເຊົ້າວັນທີ 1 ມີນາ ນີ້, ທ້ອງຟ້າປອດໂປ່ງລືດໃສ, ທ່ານ ລົງເວີຍ ໄດ້ເດີນທາງມາເຖິງໂຮງງານຢີລີ້ (Yeale) ຢູ່ນະນານ ທີ່ຕັ້ງຢູ່ເຂດພັດທະນາເສດຖະກິດເຕັກນິກຢາງລິນ (Yanglin) ເມືອງຊິງມິງ (Song ming Yanglin) ນະຄອນຫຼວງ

ໜຶ່ງ ເພື່ອຄົ້ນຫາຄວາມລັບໃນການຜະລິດນົມງົວ “ປອດການລະບາຍກາກບອນດີອອກຊິດ” ໃນ “ໂຮງງານປອດການລະບາຍກາກບອນດີອອກຊິດ” ໃນຂະແໜງການຜະລິດອາຫານແຫ່ງທຳອິດຂອງຈີນ.

ຄວາມລັບໃນຖັງຂີ້ເຫຍື້ອ

“ຂ້ອຍຢາກຮູ້ວ່າ, “ໂຮງງານປອດການລະບາຍກາກບອນດີອອກຊິດ” ຕ່າງກັບໂຮງງານອື່ນແນວໃດ? ພາຍຫຼັງທ່ານ ລົງເວີຍ ໄດ້ ຕັ້ງຄຳຖາມແບບປະຫຼາດໃຈ, ເຈົ້າໜ້າທີ່ໂຮງງານໄດ້ພາ ທ່ານ ໄປທາງຖັງ ຂີ້ ເຫຍື້ອ ໜ່ວຍ ໜຶ່ງ.

ມີຕົວໜັງສືໄດ້ພິມຢູ່ຕາມຖັງຂີ້ເຫຍື້ອວ່າ: “ຖັງຂີ້ເຫຍື້ອນີ້ເຮັດດ້ວຍກອງນົມທີ່ໃຊ້ຄືນ” ເຊິ່ງໄດ້ເປີດເຜີຍຄວາມລັບຂອງຖັງຂີ້ເຫຍື້ອ. ກ່ອງນົມພັນກວ່າອັນທີ່ຖືກຖິ້ມໃສ່ຖັງຂີ້ເຫຍື້ອແລ້ວຖືກເກັບຄືນ, ເພື່ອປະດິດສ້າງເປັນຖັງຂີ້ ເຫຍື້ອໃໝ່ທີ່ເປັນມິດຕໍ່ສິ່ງແວດລ້ອມ ລະບົບນີ້ເວີດ, ຖັງຂີ້ເຫຍື້ອເຫຼົ່ານີ້ ມີຢູ່ຢ່າງຫຼວງຫຼາຍຢູ່ໃນໂຮງງານຢີລີ້ຢູ່ນະນານ.

ແຜ່ນຜະລິດໄຟຟ້າດ້ວຍແສງຕາເວັນ ທີ່ມຸ່ງຕາມຫຼັງຄາໂຮງງານ ແລະ ເຮືອນລົດ ໄດ້ຜະລິດໄຟຟ້າໃນທຸກເວລາ; ໝໍ້ນ້ຳຮ້ອນທີ່ໃຊ້ແກ້ສທຳມະຊາດໄດ້ຮັບການປັບປຸງເລື້ອຍໆ ເພື່ອຫຼຸດການລະບາຍ ແລະ ປັ່ນນ້ຳຮ້ອນທີ່ສະໜອງພະລັງຄວາມຮ້ອນ ໄດ້ສ່ອງແສງໃຫ້ເຫັນເຖິງຄວາມສະແຫວງຫາການພັດທະນາແບບສີຂຽວຂອງໂຮງງານ; ລະບົບປົວລະບັດນ້ຳປົນເປື້ອນ ທີ່ໄດ້ຮັບການປັບປຸງເປັນຢ່າງດີ ເຮັດໃຫ້ນ້ຳປົນເປື້ອນທີ່ລະບາຍອອກຈາກໂຮງງານສາມາດລ້ຽງປາໄດ້; ໂຮງງານຜະລິດທົບເຈັຍຫຼັກ ແລະ ໂຮງງານຜະລິດທີ່ດູດ ທີ່ຮັບໃຊ້ໂຮງງານຜະລິດນົມງົວ ກໍໄດ້ພະຍາຍາມຫຼຸດການລະບາຍ ແລະ ເຊື່ອມໂຍງເຂົ້າໃນຕ່ອງໂສ້ອຸດສາຫະກຳໃຫ້ໄດ້ດີກວ່າເກົ່າ.

ທັງໝົດເຫຼົ່ານີ້, ເຮັດໃຫ້ທ່ານ ລົງເວີຍ ໄດ້ມີຄວາມຮັບຮູ້ຄວາມເປັນຈິງຂອງ “ໂຮງງານປອດການລະບາຍກາກບອນດີອອກຊິດ”.

ພາຍຫຼັງໄປຢ້ຽມຊົມຫຼາຍບ່ອນຂອງໂຮງງານແລ້ວ, ທ່ານ

ລົງເວີຍ ພົບເຫັນວ່າ, ຢູ່ທຸກຫ້ອງຈັກ ແລະ ສາຍການຜະລິດຂອງໂຮງງານ ເກືອບບໍ່ເຫັນນົມງົວ ແລະ ບໍ່ເຫັນກຳມະກອນຈັກຄົນ. ໃນໂຮງຈັກ, ເຄື່ອງຈັກທີ່ຢູ່ຕາມສາຍການຜະລິດ 9 ສາຍ ໄດ້ປະຕິບັດງານຢ່າງເປັນລະບົບປະສານງານ. ໃນທົ່ວຂະບວນການຜະລິດຂອງໂຮງງານນົມງົວ, ຈະບໍ່ເຫັນນົມງົວຈັກຢາດ. ເຈົ້າໜ້າທີ່ໂຮງງານ ກ່າວວ່າ: “ຂັ້ນຕອນການຜະລິດທີ່ທ່ານເຫັນທັງໝົດ, ລ້ວນແຕ່ສຳເລັດຂະບວນການຜະລິດຢູ່ໃນຖັງສະສົມວັດຖຸດິບ ແລະ ທີ່ສົ່ງທີ່ອັດແຈບດີທີ່ປອດເຊື້ອພະຍາດແລ້ວ”.

ຂັ້ນຕອນ ການປຸງແຕ່ງ, ການໃສ່ຖັງ, ການຂົນສົ່ງ, ການໃສ່ທໍ່ດູດ, ການກອງ, ການຫຼັມ ທີ່ ແລະ ການສົ່ງອອກຈາກສາງ, ນົມງົວແກ້ວຕ່າງໆ ໄດ້ຜະລິດອອກມາຢ່າງວ່ອງໄວ, ມີແຕ່ກຳມະກອນ ທີ່ໃສ່ຊຸດປອດເຊື້ອພະຍາດບໍ່ເທົ່າໃດຄົນ ໄດ້ຕິດຕາມການຜະລິດຢູ່ບາງຂັ້ນຕອນທີ່ສຳຄັນ. ເຈົ້າໜ້າທີ່ຂອງໂຮງງານ ກ່າວຕື່ມວ່າ, ໂຮງຈັກຫຼັກທີ່ໄດ້ຕິດຕັ້ງແຂນເຫຼັກ, ແຂນເຫຼັກ ແຕ່ລະອັນສາມາດຕອບສະໜອງຕາມຄວາມຕ້ອງການກ່ອງນົມ ທີ່ຜະລິດອອກຈາກສາຍການຜະລິດ 2 ສາຍ. ຄວາມຈິງແລ້ວ, ການຜະລິດແບບອັດຕະໂນມັດ ແລະ ອັດສະລິຍະໄດ້ຍົກປະສິດທິພາບດ້ານການຜະລິດໃຫ້ສູງຂຶ້ນ ຢ່າງຫຼວງຫຼາຍ, ໄດ້ຫຼຸດການສົ່ງເບື້ອງພະລັງງານ ແລະ ເປັນສິ່ງຄ້າປະກັນໃຫ້ແກ່ “ການປອດການລະບາຍກາກບອນດີອອກຊິດ”.

ທ່ານ ລົງເວີຍ ອຸທານວ່າ: “ຂ້ອຍໄດ້ ຄົ້ນພົບຄວາມລັບ “ປອດການລະບາຍກາກບອນດີອອກຊິດ” ຂອງນົມງົວແກ້ວໜຶ່ງແລ້ວ, ເຊິ່ງແມ່ນການປະດິດສ້າງໃໝ່.”



ລະດູບານໃໝ່ໄດ້ໝູນວຽນມາເຖິງ, ປີໃໝ່ພ້າໃໝ່. ເລີ່ມຈາກນີ້ເປັນຕົ້ນໄປ, ພວກເຮົາຈະຈັດໃຫ້ມີຄໍລາ “ປີ 2024 ພວກເຮົາມາລົມເລື່ອງ ‘ ງົວ ’”. ໃນລະດູບານໃໝ່, ທ່ານ ລົງເວີຍ ນັກຂ່າວສັນຊາດມຽນມາ ຂອງສູນການສື່ສານສາກົນພາກພື້ນອາຊີໃຕ້ ແລະ ອາຊີຕາເວັນອອກສຽງໃຕ້ ແຂວງຢູນນານ ຈະພາທ່ານໄປເກັບກຳຂ່າວຢູ່ຕາມອຸດສາຫະກຳຜະລິດ ເພື່ອໄປຮັບຮູ້ “ອຸດສາຫະກຳງົວ” ເຫຼົ່ານີ້ ມີລັກສະນະພິເສດເປັນຄືແນວໃດ.



ຖັງຂີ້ເຫຍື້ອ ແລະ ຕັ້ງທີ່ເຮັດດ້ວຍກອງນົມທີ່ໃຊ້ຄືນ



(ສະໜອງຂໍ້ມູນໂດຍ: ສູນການສື່ສານສາກົນພາກພື້ນອາຊີໃຕ້-ອາຊີຕາເວັນອອກສຽງໃຕ້ ແຂວງຢູນນານ)

“ຄອກງົວກໍດີເຊັ່ນກັນ”

ຕ່ອງໂສ້ການຜະລິດນົມງົວໄດ້ກວມທັງອຸດສາຫະກຳທີ 1, ອຸດສາຫະກຳທີ 2 ແລະ ອຸດສາຫະກຳທີ 3, ຖ້າຢາກບັນລຸ “ປອດການລະບາຍກາກບອນດີອອກຊິດ” “ການລະບາຍກາກບອນດີອອກຊິດຕ່ຳ” ແລະ “ການລະບາຍ ແລະ ການປົວລະບັດກາກບອນດີອອກຊິດດູນດຸ່ງກັນ” ໃນຕ່ອງໂສ້ການຜະລິດທີ່ຍາວສົມຄວນແບບນີ້ ຈະຍາກຫຼາຍ. ພາຍຫຼັງຢ້ຽມຊົມໂຮງງານແລ້ວ, ທ່ານ ລົງເວີຍ ໄດ້ເກີດຄວາມຄິດໃນໃຈຫຼາຍຢ່າງ, ເລີຍຕັດສິນໃຈໄປຢ້ຽມຢາມທົ່ງລ້ຽງສັດສູນຕຽນຢູນນານ ຂອງບໍລິສັດໂຢຣານມູເຢ ທີ່ຂຶ້ນກັບກຸ່ມບໍລິສັດຢີລີ້ທີ່ເປັນທັງຫຍ້າລ້ຽງງົວນົມ.

“ເຮັດແນວໃດ, ຈຶ່ງຈະເຮັດໃຫ້ງົວລະບາຍກາກບອນດີອອກຊິດໜ້ອຍ?” “ອາຫານຂອງງົວຕ້ອງພິຈາລະນາແນວໃດ?” ເມື່ອເດີນທາງໄປເຖິງທົ່ງລ້ຽງສັດແລ້ວ, ເຈົ້າໜ້າທີ່ທົ່ງລ້ຽງຂອງກໍໄດ້ນຳ ພາທ່ານໄປຢ້ຽມຊົມ “ຫ້ອງອາຫານ” ຂອງງົວ.

ຢູ່ໃນຄອກງົວລຽນເປັນແຖວທີ່ສະອາດ, ງົວນົມ ພັນກວ່າໂຕ ພວມກິນຫົວອາຫານຕາມສະບາຍ. ເບິ່ງແລ້ວຄືຫຍ້າທຳມະດາ, ແຕ່ຕ້ອງພິຈາລະນາທີ່ສຸດ, ໃນນັ້ນຕ້ອງມີລູເຊີນ, ການເຂົ້າເຜືດ, ຫົວອາຫານ, ຫຍ້າແກະ, ເຂົ້າໂອດ ທີ່ນຳເຂົ້າຈາກຕ່າງປະເທດ, ຍັງມີເກືອ ແລະ ທາດມູນມີໂຄ ຈຳນວນໜຶ່ງ. ຫົວອາຫານກາກບອນຕ່ຳເຫຼົ່ານີ້ ບໍ່ພຽງແຕ່ສາມາດຍົກປະສິດທິພາບຂອງຫົວອາຫານເທົ່ານັ້ນ, ແຕ່ຫາກ ຍັງໄດ້ຫຼຸດການລະບາຍອາຍເມຕານໃນຫ້ອງງົວ. “ການລະບາຍ” ຂອງງົວໜ້ອຍລົງແລ້ວ, ການລະບາຍກາກບອນດີອອກຊິດ ກໍໄດ້ຫຼຸດລົງເຊັ່ນກັນ. ບວກກັບການປະສົມພັນໃໝ່ ຕາມຫຼັກວິທະຍາສາດ, ລູກຂອງງົວນົມເຫຼົ່ານີ້ ກໍຈະມີພັນທຸກຳ “ກາກບອນຕ່ຳ” ເຊັ່ນກັນ.

ນອກຈາກ “ຫ້ອງອາຫານທີ່ມີທາດໂປຣຕິນທີ່ອຸດົມສົມບູນ” ແລ້ວ, ຄອກງົວນົມ ກໍເຮັດໃຫ້ທ່ານ ລົງເວີຍ ຮູ້ສຶກເປີດຫູເປີດຕາຫຼາຍ. ງົວນົມສາມາດ “ຍ່າງຕາມສະບາຍ” ໃນຄອກ, ກຽມນອນເວັນໃນ “ຫ້ອງນອນສະເພາະ ແລະ ຫັດກາຍຢູ່ເດີນກິ

ລາສະເພາະ... ພາຍຫຼັງໄດ້ຢ້ຽມຊົມແລ້ວ, ທ່ານ ລົງເວີຍ ເລີຍເກີດຄວາມຄິດອີກວ່າ: “ຄອກງົວກໍດີເຊັ່ນກັນ!”

ເມື່ອໄປຢ້ຽມຊົມທົ່ງລ້ຽງງົວນົມ ທີ່ຢູ່ໄກແສນໄກແລ້ວ, ທ່ານ ລົງເວີຍ ກ່າວອຸທານວ່າ: “ລ້ຽງງົວນົມ ມັນບໍ່ແມ່ນເລື່ອງງ່າຍ!”. ຄຳເວົ້າຂອງທ່ານ ກໍໄດ້ຮັບຄວາມເຫັນດີເຫັນພ້ອມ ຈາກເຈົ້າໜ້າທີ່ທົ່ງລ້ຽງສັດເຊັ່ນກັນ. ເຈົ້າໜ້າທີ່ທົ່ງລ້ຽງນັ້ນ ກ່າວວ່າ: ນອກຈາກຕ່ອງໂສ້ການຜະລິດນົມງົວກາກບອນຕ່ຳຄືບຊຸດແລ້ວ, ການປະດິດສ້າງໃໝ່ ຂອງຖັນແຖວພະນັກງານ ທີ່ມີລະດັບວິຊາການສູງ ກໍເປັນປັດໄຈສຳຄັນຢ່າງໜຶ່ງ ທີ່ເຮັດໃຫ້ນົມງົວ “ກາກບອນຕ່ຳ” ໄດ້ຮັບຄວາມນິຍົມຊົມຊອບຈາກລູກຄ້າຫຼາຍ. ບໍລິສັດໂຢຣານມູເຢ ມີພະນັກງານລະດັບ ປະລິນຍາເອກ 23 ຄົນ ແລະ ນັກສຶກສາທີ່ຮຽນຈົບຈາກອາເມຣິກາ 30 ກວ່າຄົນ ໄດ້ຮ່ວມກັນຄົ້ນຄວ້າເຕັກນິກການລ້ຽງງົວນົມ, ໄດ້ສ້າງຂັ້ນຕອນມາດຕະຖານໃນການລ້ຽງງົວນົມ ທີ່ເຜີຍແຜ່ໄດ້ 650 ກວ່າລາຍການ. ເດືອນມີນາປີນີ້, ບໍລິສັດຍີລີ້ຢູ່ນະນານ ກຽມຈະຜະລິດນົມລົດຊາດອາໄວກາໄດ້.

ຍາມຕາເວັນຕ້ອຍຄຳ, ທ່ານ ລົງເວີຍ ໄດ້ສິ້ນສຸດການຢ້ຽມຊົມຂອງຕົນ. ໃນຂະນະນັ້ນ, ແສງຕາເວັນໄດ້ຍ້ອມສີຄຳໃຫ້ແກ່ຈອມພູ ແລະ ສາດໃສ່ງົວນົມເຊັ່ນກັນ. ນີ້ເປັນຊີວິດທີ່ດີງາມສຳລັບງົວນົມ ແລະ ຈະສ້າງຊີວິດທີ່ດີງາມໃຫ້ແກ່ມະນຸດເຮົາເຊັ່ນກັນ.

ຂ່າວ: Han Cheng yuan, Huang Yixian, Zhang Ruogu, Li Wenjun; ພາບໂດຍ: Zhang Ruogu, Guo Yao



ynzhanba@163.com
laos.yunnangateway.com