雲南日報
YUNNAN DAILY PRESS GROUP
报业集团

CHINA · YUNNAN

瀾湄传媒™
Mekong News Network

Issue No. 3 | JANA AASTHA NATIONAL WEEKLY | वर्ष ३०, अंक ३, २०८० साल चैत १४ गते बुधवार
YEAR 30, ISSUE 3, MARCH 27, 2024

२०२४ साल एकै साथ बढौं !

डा. लोङसँग बिताउने एक गजबको दिन

सन् २०२४ मा 'नयाँ गुणस्तरको उत्पादकत्व' चीनभरि नै विकासको चर्चाको विषय बनेको छ ।

हामी नयाँ गुणस्तर उत्पादकत्वबारे जुन कुरा गर्छौं, त्यो वैज्ञानिक र प्राविधिक नवीनताले ल्याएको नयाँ विकासको गति नै हो । यस साप्ताहिक अंकमा हामी र युन्नान प्रान्त दक्षिण एशिया र दक्षिणपूर्व एशिया क्षेत्रीय अन्तर्राष्ट्रिय सञ्चार केन्द्रका म्यान्मार ओभरसिज कम्युनिकेशन अफिसर डा. लोङ वेई (वर्मेली नाम हटिके ल्विन को हो)सँग यी उद्योगहरूको नवीनता कहाँ छन् भनेर हेर्न उत्पादन लाइनमा जानुहोस् त ।

• दूधको बोतलमा 'शून्य कार्बन' को रहस्य

मार्च १ को बिहान, लोङवेई कुनमिङ सिटीको सोङमिङ काउन्टीको याङलिन आर्थिक र प्राविधिक विकास क्षेत्रको युन्नान यिली कारखानामा आए । 'मेरा चिनियाँ सहकर्मीहरूले मलाई यहाँको दूध 'जिरो-कार्बन मिल्क' हो भनेका छन् । म हेर्न चाहन्छु कि 'शून्य कार्बन कारखाना' अन्य कारखानाभन्दा के फरक छ ? लोङ वेईले एउटा जिज्ञासु प्रश्न सोधेपछि कारखानाका प्रमुखले उनलाई फोहोरको डिब्बामा लगे । 'यो डिब्बा रिसाइकल गरिएको दूधको पेय कार्टुनबाट बनाइएको हो' भन्ने शब्दहरूले यो विशेष डिब्बा कुन सामग्रीबाट बनाइएको छ भनेर बताउँछ । फोहोरमा फ्याँकिएका १,००० भन्दा बढी दूधका कार्टुनलाई पुनर्निर्मित गरेर नयाँ पर्यावरण-अनुकूल डिब्बामा परिणत गर्न सकिन्छ, जुन युन्नान यिली कारखानामा जताततै पाउन सकिन्छ ।

कारखाना क्षेत्रको छत र कार्पेटमा फोटोवोल्टिक प्यानलहरू घाममा चम्किरहेका छन् । उत्सर्जन कम गर्न ग्यास बोइलर र पानी स्रोतको ताप पम्प निरन्तर पुनर्निर्मित गरिन्छ, जुन कारखानाको हरियो खोज देखाउँछ । ढल प्रशोधन प्रणाली सावधानीपूर्वक पुनर्निर्मित गरिएको छ ताकि यहाँ निस्केको ढलको पानीमा माछापालन गर्न सकिन्छ । दूध कारखानाको माथिल्लो र तल्लो तटमा प्याकेजिङ सामग्री र कार्टुन निर्माता र स्ट्रो कारखानाहरू पनि उत्सर्जन कम गर्न र औद्योगिक शृंखलामा अझ राम्रोसँग एकीकृत गर्न प्रयास गरिरहेका छन्... । यसरी 'शून्य-कार्बन रहस्यहरू' प्रकट भएका छन् । विभिन्न वर्कसप र उत्पादन लाइनमा कुनै पनि दूध देखिँदैन र कोही मानिस पनि फेला पार्न सकिँदैन । कार्यशालामा ९ वटा उत्पादन लाइनमा मेसिन व्यवस्थित तरिकाले उच्च गतिमा चलिरहेका छन् । दुग्ध कारखानाको सम्पूर्ण उत्पादन प्रक्रियामा दूधको एक थोपा पनि देखिँदैन । 'हेर्नुस्, पूर्णरूपमा सिल गरिएको कीटाणुमुक्त भण्डारण ट्यांक र पाइपमा सम्पूर्ण उत्पादन प्रक्रिया समाप्त भएको छ ।'

पूर्व-प्रोसेसिङ, भर्ने, परिवहन, स्ट्रो टाँस्ने, प्यालेटाइजिङ, प्याकेजिङ, निकास गर्ने, ...दूधका बोतल चक्कर लाग्ने गतिमा जन्मन्छन्, र केवल केही कुञ्जी लिंकमा उत्पादनको पर्यवेक्षण गर्ने ब्याक्टेरिया-फ्री सुटमा केही कामदार छन् । कारखानाका प्रमुखले लोङ वेईलाई भने, प्याकेजिङ कार्यशालामा म्यानिपुलेटरहरूसँग सुसज्जित छ र प्रत्येक म्यानिपुलेटरले एकै समयमा दुई उच्च गतिको लाइनहरूको प्यालेटाइजिङ आवश्यकता पूरा गर्न सक्छ । यो स्वचालन र बुद्धिमत्ताले उत्पादन दक्षतामा धेरै सुधार गरेको छ, ऊर्जा खपत कम गरेको छ र 'शून्य कार्बन' का लागि ग्यारेन्टी प्रदान गरेको छ ।

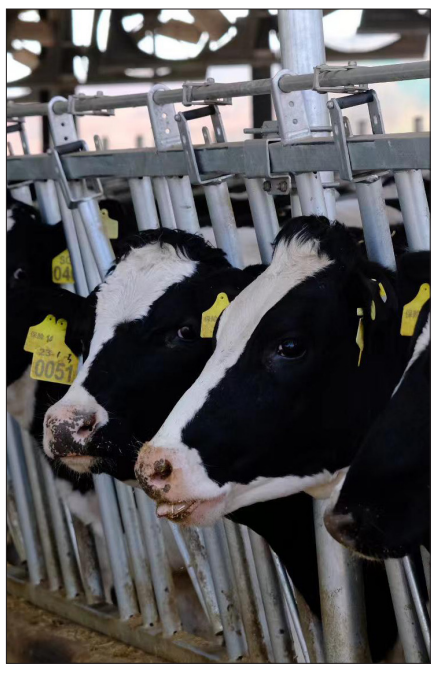
यिलीको कारखानामा लोङ वेईले 'शून्य कार्बन' दूधको रहस्य पत्ता लगाए र यसको नाम 'इनोभेसन' हो ।

• 'गाईको घर धेरै राम्रो छ !'

दूध उत्पादन शृंखला प्राथमिक, माध्यमिक र तृतीय उद्योगहरूमा फैलिएको छ । यस्तो लामो उत्पादन शृंखला 'शून्य कार्बन', 'कम कार्बन' र 'कार्बन तटस्थता' हासिल गर्न ठूलो ज्ञान हो । बिहान कारखानाको भ्रमण गरी लोङ वेईको मनमा अझ बढी जिज्ञासा थियो र पत्ता लगाउनका लागि दूध स्रोतमा जाने निर्णय गरे ।

'गाईले कसरी 'ठूलो ग्यास निकास'को नामबाट छुट्ट कारा पाउन सक्छ ?' 'त्यसका लागि तपाईले गाईलाई राम्रोसँग खान दिनुपर्छ र यसको 'डिनर प्लेट' धेरै विशेष छ । मार्च १ को दिउँसो, लोङ वेई यिली समूहअन्तर्गत युरान एनिमल हस्बेन्डरीको युन्नान स्युन्डियान चरन क्षेत्रमा आए र जब उनी खेतमा पुगे चरन क्षेत्रका प्रमुखले उनलाई गाईहरूको 'क्यान्टिन' भ्रमण गर्न लगे ।

सफा र लामो गोठको पंक्तिमा सूर्य चम्किरहेको छ र हजारौं गाई विशाल र उज्यालो वातावरणमा आफ्नो भोजनको आनन्द लिइरहेका छन् । अल्फाल्फा, साइलेज, राम्रो चारा, भेडा घाँस, आयातित ओट्स, साथै नुन र केही ट्रेस तत्वसहितका सामान्य चारा सावधानीपूर्वक तयार



गरिएको छ । रुमेन टेक्नोलोजी प्रयोग गरेर विकसित यी कम कार्बन चाराहरूले गाई चाराको अपटेक र उपयोगमा सुधार मात्र गर्न सक्दैनन् तर दुधारु गाईबाट आन्द्रा मिथेन उत्सर्जन पनि कम गर्न सक्छन् । गाईवस्तुमा कम 'ग्यास उत्सर्जन' हुन्छ, कार्बन उत्सर्जन पनि कम गर्न सकिन्छ र वैज्ञानिक प्रजननको साथै यी गाईहरूको सन्तानले पनि 'कम कार्बन' जीन बोक्नेछ ।

'गाई पाल्न सजिलो छैन !' गाई हेर्न पहाड पार गरिसकेपछि लोङ वेईले लामो सास फेरे, जसले गर्दा चरन क्षेत्रमा केवल 'गाईको क्वालिटी' उच्च छैन तर 'डाक्टरहरू' पनि धेरै छन् ।

• फलफूलमा 'रंगीन चिजहरू'

कफी, दूध र एभोकाडो प्यूरी गरी एक कप कफीलाई तीन तहमा विभाजन गरिएको छ । राम्री हलचल गरेपछि एक ठूलो चुस्की लियो भने तुरुन्तै मीठो, घना र रेशमी महसुस गर्छ । फेरि एक दिन, लोङ वेई मेन्लियान ताई, लाहु र वा जाति स्वायत्त काउन्टी, पुअर शहरमा अवस्थित इन्टरनेट सेलिब्रिटी पेय सप 'निउ कफी चिया' पसलमा आए । काटिएको एभोकाडो रायो वा महमा डुबाइएको, नरम र तैलीय छ र फोइ ग्रासजस्तै स्वाद छ । साथै, एभोकाडो अमृत, एभोकाडो कुकिज र एभोकाडो पिज्जा... विभिन्न प्रकारका एभोकाडो खाने विधिले लोङ वेईलाई नयाँ अनुभव दिएको छ ।

मेन्लियान काउन्टी कृषिजन्य वस्तु आपूर्ति चेन कम्पनी लिमिटेडका महाप्रबन्धक वाङ यानले मेन्लियान एभोकाडो अब 'फल खाने' मात्र नभएको बताए । मेन्लियान ताजा तरकारी र फलफूल कोल्ड चेन वेयरहाउसिङ र रसद केन्द्र सन् २०२२ सालको अन्त्यतिर पूरा भयो र सञ्चालनमा राखियो । एभोकाडो पाउडर र फल पेय उत्पादन लाइन यस वर्षको मार्चको अन्त्यमा परीक्षण उत्पादनमा राख्ने योजना छ ।

एउटा सानो फलको किन यति धेरै प्रयोग गर्न सकिन्छ ? मेन्लियान काउन्टीको माइक्सिन टाउनको माइक्सिन भिलेजको एभोकाडो रोप्ने बेसमा लोङ वेइले यसको जवाफ पाए । एभोकाडो रोप्ने बेसको फलको रूखमा, फिक्का पहेंलो फूलहरूको क्लस्टरहरू अस्पष्ट छन् र पुअर ग्रिन सिल्भर बायोलोजिकल कम्पनी लिमिटेडका उपमहाप्रबन्धक झाओ सिमिनले लोङ वेईलाई भने, 'यो एभोकाडो फूल हो !'

फल पाकेको बेला एक एभोकाडोको रूखले एक वर्षमा १,३०० भन्दा बढी फल दिन सक्छ । चिनियाँ उपभोक्ताका लागि, आयातित फलको तुलनामा जुन ३० दिनभन्दा बढी समय लागेर समुद्र पार गर्न आवश्यक छ, मेन्लियन एभोकाडो प्राकृतिक रूपमा परिपक्व हुन पाउँछन् र सुक्खा पदार्थ बढी छन्, स्वाद पनि झन् मधुर छ । सन् २००७ मा ग्रिनसिल्भर कम्पनीका महाप्रबन्धक छी जियाजुले मेन्लियानमा पहिलो एभोकाडोको रूख रोपेका थिए । यद्यपि, मेन्लियानको जलवायु र भूमिको अवस्था एभोकाडोको लागि धेरै उपयुक्त छ । तर, साँच्चै यहाँ त्यसको 'जरा' राख्नको लागि ग्रिनसिल्भर कम्पनीले दश वर्षभन्दा बढी समय लगाएर त्यसको प्रजनन, रोपण र टेक्नोलोजी प्रचारको अन्वेषण गरिरहेको छ ।

झाओ शिमिनको बीच्याट नाम 'युली पालक' हो । युली एभोकाडोको लागि उनको स्नेही नाम हो । झाओ शिमिनले भने, 'स्थानीय मानिसलाई एभोकाडोबारे कहिल्यै थाहा थिएन र एभोकाडोबाट धनी हुन सक्छ भन्ने विश्वास पनि थिएन तर अहिले उनीहरूको आय धेरै गुणा बढेको छ र धेरै मानिस व्यावसायिक र प्राविधिक कर्मचारी बनेका छन् ।'

बेसमा लोङ वेईले एभोकाडोबारे केही नयाँ शब्द पनि सिके । उदाहरणका लागि, एभोकाडोको वास्तवमा मुख्यालय छ । 'मेन्लियान काउन्टीमा 'एक काउन्टी, एक उद्योग' एभोकाडो विकास परियोजना निर्माण मुख्यालय' छ, जसले एभोकाडो उद्योगको सेवा गर्न मेन्लियान काउन्टीमा विभिन्न विभागको शक्ति समन्वय गर्छ र कामको फोकस विस्तारै रोपणदेखि प्रशोधन प्रणाली र प्राथमिक, माध्यमिक र तृतीय उद्योगको एकीकृत विकाससम्म विस्तार गरेको छ ।

त्यहाँ 'हेमा भिलेज' पनि छ । मेन्लियान र हेमा सहकार्यमा पुगे र मेन्लियन काउन्टीको माइसिन टाउन माइसिन भिलेज चीनको पहिलो एभोकाडो 'हेमा भिलेज' बन्यो । मेन्लियन एभोकाडोलाई रूखबाट टिप्नदेखि पहिलो श्रेणीका शहरमा पुग्न ७२ घण्टा मात्र लाग्ने हेमा फलफूल खरिदकर्ता होउ युले बताइन् । मेन्लियन एभोकाडोको बिक्री बजारले चीनका २८ शहर समेटेको छ र यसको आफ्नै सिजनिङ प्याकेजसहितको तत्कालै खाने एभोकाडो र एभोकाडो स्वादयुक्त दही, आइसक्रिम, दोरायाकी र अन्य उत्पादन उपभोक्तामाझ धेरै लोकप्रिय छन्। भविष्यमा तिनीहरूले स्वस्थ चिया र अन्य चिजका अनुसन्धान र विकास पनि थप्नेछन् ।

आज धेरैभन्दा धेरै मानिस एभोकाडो रोपण, गहिरो प्रशोधन, रसद, सांस्कृतिक पर्यटन र अन्य कार्यमा संलग्न छन् । मेन्लियानका मानिसको संघर्षले एभोकाडो उद्योगमा आत्मविश्वास थप्न निरन्तर बल दिइरहन्छ ।

(रिपोर्टर : हान चेङयुआन, हुआङ यिसियान, चाङ रोगु, ली वेन्जुन, लियू जियु, गुओ याओ)

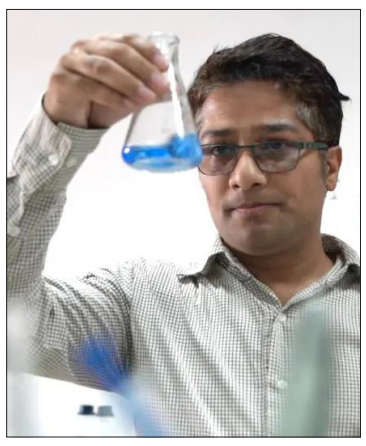
युन्नानको जीवन 'सबै राम्रो छ'

युन्नानलाई 'पर्यटक स्वर्ग' को रूपमा चिनिन्छ । सन् २०२३ मा युन्नानले 'युन्नान जीवन' भन्ने पहिचान निर्माण गर्न शुरु गऱ्यो र संसारभरका साथीहरूलाई युन्नानवासीसँग राम्रो जीवन निर्माण र साझेदारी गर्न आमन्त्रित गरेर पर्यटनको नयाँ फेसनको नेतृत्व गरेको छ । युन्नानले २०२३ वर्षभरि कुल १.०४ बिलियन पर्यटक प्राप्त गरेको थियो र कुल १४०० बिलियन युआनको पर्यटन आय कमाएको थियो, जो २०१९ को क्रमशः १२९% र १३०% बराबर छ । 'युन्नान जीवन' मानिसहरूको लालसा र आशा भएको छ ।

सन् २०२४ मा 'युन्नान भनिने एउटा जीवन छ' भन्ने शब्दावलीको नयाँ व्याख्या गरिएको छ, अर्थात् आनन्दको बलियो भावना भएको 'असल जीवन'। 'सबै कुरा राम्रो छ' एक युन्नान बोली हो, जसको अर्थ 'सबै कुरा राम्रो हुन्छ, सबै कुरा सकुशल हुन्छ'। मानिसहरू अक्सर जीवनमा शुभकामना व्यक्त गर्न 'सबै कुरा राम्रो छ' प्रयोग गर्छन् ।

युन्नानमा बस्ने विदेशी मित्रहरूका युन्नानको 'असल' जीवनबारे आ-आफ्नै विचार छन् । श्रीलंकाका सुगथ रत्नायाकेका लागि युन्नानमा 'सबै कुरा राम्रो छ' युन्नान विश्वविद्यालयको परिसरमा छ, जहाँ उनी पढाउँछन् । युन्नानसँग सुगथको सम्बन्ध सन् २०१७ मा शुरु भएको थियो, जब उनले दक्षिण र दक्षिणपूर्वी एशियाली देशको वस्तु प्रदर्शनी र लगानी र व्यापार मेलामा मिडियाकर्मीको रूपमा भाग लिएका थिए र उनी युन्नानको सुन्दरताबाट गहिरो प्रभावित भएका थिए । २०२० मा युन्नान विश्वविद्यालयले सिंहाली भाषा खोल्यो र उनलाई पहिलो सिंहाली भाषाका शिक्षक बन्नको लागि आमन्त्रित गरियो र फेरि युन्नानमा फर्के । 'मिडिया र युनिभर्सिटीमा काम गर्नु दुई फरक अनुभव हो तर म

सुगथ रत्नायाके (श्रीलंका)



शैलेश रञ्जितकार (नेपाल)

शहजाद मुनीर (पाकिस्तान)

दुवैमा रमाउँछु । एक शिक्षकको रूपमा मेरा विद्यार्थीको हेरचाह गर्ने र तिनीहरूलाई भविष्यका लागि तयार गर्न मद्दत गर्ने जिम्मेवारी मेरो हो । हाल सिंहाली भाषा विभागमा लगभग ४० जना विद्यार्थी छन्, ती सबै धेरै प्रतिभाशाली र मिहिनेती युवा हुन् । हामी साथीहरूको रूपमा छौं, शिक्षक र विद्यार्थीको होइनौं', सुगथले भावुक हुँदै भने ।

नेपालबाट आएका शैलेश रञ्जितकारले सन् २०१० मा चाइनिज एकेडेमी अफ साइन्सेजको कुनमिङ इन्स्टिच्युट अफ बोटनीमा विद्यावारिधि गरेका थिए र नेपाल नफर्केसम्म विश्व कृषि वन विज्ञान केन्द्रको पूर्वी एशिया र मध्यएशिया क्षेत्रीय कार्यालय र होडह माउन्टेन फ्युचर जर्मप्लाज्म इनोभेसन सेन्टरमा अनुसन्धाताका रूपमा काम गरेका थिए । २०२० मा उनी नेपाल फर्के । 'म युन्नानलाई धेरै मन पराउँछु, किनकि युन्नान पर्वतीय कृषिका लागि उपयुक्त छ र एक समृद्ध र रंगीन अल्पसंख्यक संस्कृति छ', शैलेशले भने । संस्थानमा आफ्ना सहकर्मीहरूसँग मिलेर उनले युन्नान प्रान्तमा कृषिवानिकी वृक्ष प्रजातिहरूको स्थानिक वितरणको अध्ययन गरे, रूख प्रजातिको स्थानिक वितरणमा जलवायु परिवर्तनको प्रभावको विश्लेषण गरे र युन्नानमा विभिन्न कृषिवानिकी रूख प्रजातिको संयोजनको लागि उपयुक्त रोपण स्थान पहिचान गरे । यसबाहेक, उनले युन्नानको फलफूल उद्योगको विकासलाई नजिकबाट नियालिरहेका छन् । उनको विचारमा, हालैका वर्षहरूमा बुद्धिमान् प्रणालीहरूको अनुप्रयोगले युन्नानको फलफूल उद्योगको विकासमा नयाँ गति प्रदान गरेको छ र दक्षिणपूर्वी एशिया र दक्षिण एशियाका फलफूल किसान र व्यापारीलाई थप अवसर र लाभ पनि ल्याएको छ ।

शहजाद मुनीर पाकिस्तानका सुन्तला ह्वाङ्लोङ रोगका अनुसन्धाता हुन् जो हाल युन्नान कृषि विश्वविद्यालयमा प्लान्ट प्याथोलोजीको अनुसन्धान गरिरहेका छन् । शहजादले आफ्नो अधिकांश फुर्सदको समय कुनमिङमा बिताउँछन्, जहाँ उनी चिनियाँ भाषा सिक्ने प्रयास गरिरहेका छन् । कुनमिङको जीवनले उनलाई आराम महसुस गराउँछ । 'म जहाँ जान्छु, म स्थानीय खाना खान्छु । मलाई मन पर्ने खाना तातो भाँडा, चामलको चाउचाउ र पोटस्टिकर हुन् । म यहाँ बसेर युन्नान र चीनका अन्य भागका सुन्तला किसानलाई सहयोग गर्न चाहन्छु', शहजादले भने ।

युन्नानमा आश्चर्य र रोमान्स जतातै पाउन सकिन्छ । 'सबै राम्रो छ' भनिने युन्नान जीवन संसारभरका साथीहरूको वास्तविक सुख हो ।

(रिपोर्टरः हुआङ यिसियान, फू चाङमिङयुए, मो यिङयी)

अनुवाद : ह छाउरूङ