



ສາຍແຜນກັບກາເຟຢຸນນານ

ຢຸນນານ ເປັນແຂວງທີ່ມີເນື້ອທີ່ປູກກາເຟໃຫຍ່ທີ່ສຸດຂອງຈີນ, ມີປະຫວັດການປູກກາເຟມາເປັນເວລາຮ້ອຍກວ່າປີແລ້ວ, ເນື້ອທີ່ປູກ ແລະ ຜົນຜະລິດກາເຟລ້ວນແຕ່ໄດ້ກວມ 98% ຂອງຈີນ ຂຶ້ນໄປ. ປັດຈຸບັນນີ້, ເນື້ອທີ່ປູກກາເຟຂອງແຂວງຢຸນນານ ມີເຖິງ 84.700 ເຮັກຕາ, ຜົນຜະລິດ ກາເຟ ດິບມີເຖິງ 114.00 ໂຕນ, ມູນຄ່າການຜະລິດສັງລວມມີເຖິງ 41,8 ຕື້ຢວນຂຶ້ນໄປ. ແຫຼ່ງປູກກາເຟຂອງແຂວງຢຸນນານຕົ້ນຕໍຢູ່ນະຄອນຜູເອີ, ນະຄອນປາວຊານ, ນະຄອນລິນຊາງ ແລະ ກິ່ງແຂວງເຕີຫິງເປັນຕົ້ນ. ໃນນັ້ນ, ຜົນຜະລິດຫຼາຍກວ່າເຄິ່ງໜຶ່ງ ມາຈາກນະຄອນຜູເອີ. ກາເຟຢຸນນານ ໄດ້ດຶງດູດນັກວິຊາການທີ່ມີສ່ວນກ່ຽວຂ້ອງກັບກາເຟ ທັງພາຍໃນ ແລະ ຕ່າງປະເທດ ມາເຕົ້າໂຮມກັນຢູ່ທີ່ນີ້, ເຮັດໃຫ້ກາເຟແຂວງຢຸນນານ ມີຄຸນນະພາບນັບມື້ນັບດີຂຶ້ນ.

“3 ເຊັ່ນຄົນ” ທີ່ສືບທອດພາລະກິດກາເຟເປັນເວລາ 26 ປີ

ຢູ່ສວນກາເຟສວງອາວາຈີ ນະຄອນຜູເອີ ແຂວງຢຸນນານ, ມີ “3 ເຊັ່ນຄົນ” ໃນຄອບຄົວໜຶ່ງໄດ້ສືບທອດພາລະກິດກາເຟມາເປັນເວລາ 26 ປີ. ໃນທ້າຍຊຸມປີ 1980, ນະຄອນຜູເອີ ໄດ້ທົດລອງເຜີຍແຜ່ການປູກກາເຟ ໃນເນື້ອທີ່ກວ້າງ, ທ່ານ ລຽວຊິວກຸ້ຍ ໄດ້ຮັບເຊັນເຂົ້າມາປູກກາເຟຢູ່ນະຄອນຜູເອີ ຈາກແຂວງໄທນານ ໃນຖານະເປັນນັກວິຊາການ. ທ່ານ ໄດ້

ເຜີຍແຜ່ປົດຮຽນດ້ານການປູກກາເຟຂອງຕົນ ໃຫ້ຊາວກະສິກອນປູກກາເຟທ້ອງຖິ່ນ ແລະ ກາຍເປັນໜຶ່ງໃນຜູ້ເປັນສັກຂີພິຍານໃຫ້ແກ່ການພັດທະນາອຸດສາຫະກຳກາເຟຂອງນະຄອນຜູເອີ. ປີ 1997, ທ່ານ ລຽວຊິວກຸ້ຍ ທີ່ອອກບ້ານ ແລະ ເລີ່ມເໝົາດິນເພື່ອປູກໂຮ່ກາເຟ ໃນຄວາມຝັນຂອງຕົນ. ການເວລາໄດ້ຜ່ານພົ້ນໄປ, ທ່ານ ລຽວ

ເຊິງ ຜູ້ເປັນລູກ ແລະ ທ້າວລຽວຊິຫວ ຜູ້ເປັນຫຼານ ກໍໄດ້ເຂົ້າຮ່ວມກິດຈະກຳປູກກາເຟຕາມງານ. ທ້າວ ລຽວຊິຫວ ພາຍຫຼັງຮຽນຈົບຈາກມະຫາວິທະຍາໄລແລ້ວ ກັບມືນອະຄອນຜູເອີ ໃນປີ 2019, ລາວເວົ້າວ່າ: ກາເຟຈີນ ຍັງມີຄວາມສາມາດປົ່ມຊ້ອນອັນມະຫາສານ ແລະ ຈະເຮັດໄດ້ດີກວ່າເກົ່າໃນອະນາຄົດ.”



ສາຍແຜນກາເຟຂອງ ທ່ານ ມາຕີໂປລັກ

“ກາເຟຜູເອີ ດີຫຼາຍ, ກາເຟຢຸນນານ ກໍດີຄືກັນ, ສາມາດກ້າວເດີນໄປສູ່ທົ່ວໂລກ.” ທ່ານ ມາຕີໂປລັກ ຈາກລັດເທັກຊາສ ຂອງອາເມຣິກາ ກ່າວວ່າ: ໃນຊຸມປີຜ່ານມາ, ການປ່ຽນແປງໃຫຍ່ທີ່ສຸດ ສຳລັບກາເຟຢຸນນານ ກໍແມ່ນຄຸນນະພາບຂອງກາເຟ ໄດ້ຮັບການປັບປຸງໃຫ້ດີຂຶ້ນຫຼາຍ.

ປີ 2005, ທ່ານ ມາຕີໂປລັກ ໄດ້ເດີນທາງໄປ ພາກຕາເວັນຕົກຂອງຈີນ, ຮຽນທັງພາສາຈີນ ທັງຮຽນ ຮູ້ກ່ຽວກັບການ

ເປີດຮ້ານເຄັກ ແລະ ຮ້ານກາເຟ. ປີ 2014, ທ່ານ ມາຕີໂປລັກ ໄດ້ຍ້າຍໄປປະຈຳຢູ່ນະຄອນຜູເອີ ແຂວງຢຸນນານ ແລະ ເປີດທ້ອງທົດລອງກາເຟຈູຕຽນຢູ່ນະຄອນຜູເອີ ໃນປີ 2015. ທ້ອງທົດລອງກາເຟແຫ່ງນີ້ ບໍ່ພຽງແຕ່ເປັນຮ້ານກາເຟ ທີ່ສາມາດຜະລິດກາເຟທ້ອງຖິ່ນທີ່ມີຄຸນນະພາບສູງເທົ່ານັ້ນ, ທາກຍັງມີຫຼັກສູດກາເຟວິຊາການຕ່າງໆ ຂອງສະມາຄົມກາເຟແບບຍືນຍົງ ຫຼື SCA, ສະມາຄົມກາເຟວິຊາການ ຫຼື SCA ແລະ ສະມາຄົມຄຸນນະພາບກາເຟ ຫຼື CQI ຊຶ່ງໄດ້ຊຸກຍູ້

ໃຫ້ກາເຟຢຸນນານ ມີຄຸນນະພາບນັບມື້ນັບດີຂຶ້ນ ແລະ ເຮັດໃຫ້ກາເຟ ທີ່ມີຄຸນນະພາບດີມີບັນຍາກາດການຄ້ານັບມື້ນັບຫຼາຍຂຶ້ນ.

ໃນອະນາຄົດ, ທ່ານ ມາຕີໂປລັກ ທີ່ເອີ້ນຕົນເປັນຊາວຢຸນນານໃໝ່ ຫວັງວ່າ, ຈະສາມາດເພີ່ມມູນຄ່າເພີ່ມໃຫ້ກາເຟຫຼາຍກວ່າເກົ່າ ເພື່ອສະໜອງກາເຟ ທີ່ມີຄຸນນະພາບດີຂອງຢຸນນານ ໃຫ້ແກ່ລູກຄ້າດ້ວຍວິທີໂດຍກົງທີ່ສຸດ, ເຮັດໃຫ້ຜູ້ບໍລິໂພກທຸກທ່ານ ລ້ວນແຕ່ມີອາດາດຊື້ກາເຟຢຸນນານທີ່ດີ.

ແຫຼ່ງຂ່າວ: ຂ່າວສານ CMG, ຂໍ້ມູນຂ່າວສານຈີນໄທສະໜອງພາບໂດຍ: ທັງສີພິມລາຍວັນຢຸນນານ, ສຳນັກຂ່າວສານຊິນຮວາ



ກາເຟຢຸນນານ ມີກິນຫອມຫວນເຜີຍແຜ່ໄປສູ່ທົ່ວໂລກ

ປັດຈຸບັນ, ພໍດີຖືກກັບລະດູການເກັບກ່ຽວພາກກາເຟຢຸນນານ (ລະຫວ່າງເດືອນພະຈິກ ຫາເດືອນມີນາປີ ຕໍ່ມາ). ແສງແດດໃນລະດູໜາວອົບອຸ່ນດີ, ພາກກາເຟສີແດງ ໃນໂຮ່ກາເຟ ເມືອງປົກຄອງຕົນເອງເຜົາລື-ເຜົາລາຫູ-ເຜົາວາ ເມືງລຽນນະຄອນຜູເອີ ງາມດີ. ທ່ານຈິນຫາວ ປີນ້ອຍ 42 ປີ ພວມເກັບກ່ຽວພາກກາເຟລືດໃນໂຮ່ພ້ອມຄອບຄົວ.

ຢູ່ໃກ້ກັບໂຮ່ກາເຟຫຼາຍຮ້ອຍແມັດ, ກໍແມ່ນໂຮງງານປຸງແຕ່ງກາເຟຂອງທ່ານ ຈິນຫາວ, ໃນໂຮງງານ ກໍມີສຽງເຄື່ອງຈັກດັງຮີບໆ ໄດ້ເຮັດໃຫ້ພາກກາເຟລືດກາຍເປັນເມັດກາເຟ. ໂດຍຜ່ານການລິເລີ່ມສ້າງສະຫະກອນ, ດຳເນີນການປູກກາເຟແບບມາດຕະຖານ ແລະ ຍົກຄຸນນະພາບໃນການປຸງແຕ່ງກາເຟໃຫ້ສູງຂຶ້ນ. ໜຶ່ງປີຜ່ານມາ, ມູນຄ່າການຈຳໜ່າຍກາເຟຂອງຄອບຄົວທ່ານ ຈິນຫາວ ບັນລຸມູນຄ່າ ຫຼາຍກວ່າ 14 ລ້ານຢວນ.

ຫວ່າງມື້ໆມານີ້, ນາງ ໄຊມິງຍິວ ຜູ້ຈັດການຮ້ານກາເຟເລກ 1 ບານຊິນຈ້າຍ ຕາແສງລູ້ງຽງ ນະຄອນປາວຊານ ກ່າວວ່າ: ສັນຍານ 5G ຂອງບ້ານຊິນຈ້າຍ ໄດ້ຕິດຕັ້ງໄປເຖິງໂຮ່ກາເຟເຂດພູສູງແລ້ວ, ເຮັດໃຫ້ຊາວບ້ານທັງຫຼາຍ ສາມາດຍົກຄຸນນະພາບຂອງເມັດກາເຟໃຫ້ສູງຂຶ້ນ ໂດຍຜ່ານການປູກຝັງແບບດິຈິຕອນ.

ບ້ານຊິນຈ້າຍ ຕາແສງລູ້ງຽງ ຖືກເອີ້ນວ່າ: “ບ້ານກາເຟທີ 1 ຂອງຈີນ”. ໃນຫຼາຍປີມື້ໆມານີ້, ບ້ານຊິນຈ້າຍ ໄດ້ຊຸກຍູ້ໃຫ້ອຸດສາຫະກຳກາເຟ ມີຄຸນນະພາບນັບມື້ນັບສູງຂຶ້ນ ແລະ ຊຸກຍູ້ໃຫ້ອຸດສາຫະກຳທີ 1, ອຸດສາຫະກຳທີ 2 ແລະ ອຸດສາຫະກຳທີ 3 ທີ່ມີສ່ວນກ່ຽວຂ້ອງກັບກາເຟ ໄດ້ພັດທະນາແບບເຊື່ອມໂຍງເຂົ້າກັນ. ປັດຈຸບັນນີ້, ບ້ານຊິນຈ້າຍ ໄດ້ສ້າງສວນກາເຟເດີເດັ່ນ 5 ແຫ່ງ, ມີວິສາຫະກິດກາເຟ 11 ແຫ່ງ ເຂົ້າຮ່ວມ ແລະ ສາມາດຕ້ອນຮັບນັກທ່ອງທ່ຽວໄດ້ 1 ແສນກວ່າເທື່ອຄົນຕໍ່ປີ.

ໃນໄລຍະພັກພູນປີໃໝ່ສາ

ກິນປີນີ້, ກາເຟຊິງເຢ ທີ່ເປັນຍີ່ຫໍ້ຮ້ານກາເຟ ນະຄອນຜູເອີ ກໍໄດ້ເຜີຍແຜ່ກາເຟຊະນິດໃໝ່ຄື: ໄດ້ເອົາກາເຟອາເມຣິກາໂນປະສົມກັບກາເຟລາເຕ ຊຶ່ງໄດ້ຮັບຄວາມນິຍົມຊົມຊອບຈາກລູກຄ້າຫຼາຍ ພາຍຫຼັງຖືກປ່ອນເຂົ້າຕະຫຼາດ. ນາງ ວາງນາ ຜູ້ອຳນວຍການປະຈຳເຂດຂອງກາເຟຊິງເຢ ກ່າວວ່າ: ຖ້າຢາກສ້າງຊື່ສຽງຂຶ້ນໃນວົງການກາເຟ ທີ່ມີຫຼາຍຍີ່ຫໍ້, ຄຸນນະພາບ ແລະ ລົດຊາດກາເຟ ແມ່ນສຳຄັນທີ່ສຸດ. ນອກຈາກນີ້, ຍັງຕ້ອງມີການປະດິດສ້າງໃໝ່ເລື້ອຍໆ, ຄົ້ນຄວ້າພັດທະນາກາເຟຊະນິດໃໝ່ ໂດຍອີງຕາມຄວາມຕ້ອງ ການ ຂອງ ຕະຫຼາດ.

ທ່ານ ຈິນຫາວ, ນາງ ໄຊມິງຍິວ ແລະ ນາງ ວາງນາ ລ້ວນແຕ່ໄດ້ມີສ່ວນຮ່ວມໃນຕ້ອງໂສອຸດສາຫະກຳກາເຟຢຸນນານ, ພວກເຂົາເຈົ້າ ລ້ວນແຕ່ໄດ້ເຂົ້າຮ່ວມ ແລະ ເປັນສັກຂີພິຍານໃຫ້ແກ່ການເຕີບໃຫຍ່ຂະຫຍາຍຕົວຂອງອຸດສາຫະກຳກາເຟຢຸນນານ.

ຈາກຂໍ້ມູນຫຼ້າສຸດຂອງຮ້ານຊັບພະສິນຄ້າ JD.com ສະແດງໃຫ້ເຫັນວ່າ: ມູນຄ່າການຈຳໜ່າຍ ແລະ ລູກຄ້າຂອງກາເຟຢຸນນານ ໃນຮ້ານຊັບພະສິນຄ້າ JD.com ໃນປີຜ່ານມາ, ຕ່າງໄດ້ເພີ່ມຂຶ້ນຫຼາຍກວ່າ 50% ແລະ 60%, ຜູ້ບໍລິໂພກໄດ້ເລືອກຊື້ກາເຟຢຸນນານ ນັບມື້ນັບຫຼາຍຂຶ້ນ. ເມັດກາເຟນ້ອຍໆ ໄດ້ກາຍເປັນນາມບັດໃໝ່ຂອງແຂວງຢຸນນານ. ກາເຟສະຕາປັກ, ກາເຟແມ່ນເນີ ແລະ ຮ້ານກາເຟທີ່ມີຊື່ສຽງ ທັງພາຍໃນ ແລະ ຕ່າງປະເທດໄດ້ເລືອກຊື້ ກາເຟຢຸນນານນັບມື້ນັບຫຼາຍຂຶ້ນ.

(ສະໜອງຂໍ້ມູນໂດຍ: ສູນການສື່ສານສາກົນພາກພື້ນອາຊີໃຕ້-ອາຊີຕາເວັນອອກສຽງໃຕ້ແຂວງຢຸນນານ)



ynzhanba@163.com
laos.yunnangateway.com