

ບົດຄວາມສາລະຄະດີ



Empowered lives.
Resilient nations.

ຈົບນ້ຳຊາ ຈົບການພັດທະນາ

ເປັນຫຍັງຜູ້ຜະລິດຊາໃນ ສປປ ລາວ ຈຶ່ງຕ້ອງການການຊ່ວຍເຫຼືອ ສຳລັບຜະລິດຕະພັນຂອງພວກເຂົາ

ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ, 9 ເມສາ 2018— ເນື່ອງຈາກວ່າ ສປປ ລາວ ກຳລັງກຽມພ້ອມສຳລັບການຫຼຸດພື້ນອອກຈາກສະຖານະພາບປະເທດດ້ອຍພັດທະນາ, ພວກເຮົາຈຶ່ງຈະໄດ້ເຈາະເລິກເບິ່ງວ່າ ປະຊາຊົນໃນ ສປປ ລາວ ປະກອບສ່ວນແນວໃດຕໍ່ການພັດທະນາປະເທດຊາດ ໃນດ້ານຕ່າງໆ. ເທື່ອນີ້, ພວກເຮົາຈະເນັ້ນໃສ່ການຜະລິດຊາ.

“ເມື່ອບໍ່ດົນມານີ້ ຂ້າພະເຈົ້າຫາກຮູ້ວ່າ ການປູກຊາ ມີຄວາມກ່ຽວພັນໂດຍກົງກັບການຫຼຸດຜ່ອນໂລກຮ້ອນ” – ນັ້ນເປັນຄຳເວົ້າຂອງ ນາງ ວັນສີ ແສງສຸລິຍາ, ຜູ້ກໍ່ຕັ້ງ ແລະ ປະທານ *ໂຮງງານຜະລິດຊາປ່າພູເຂົາເມືອງເມີງ*. “ຂ້າພະເຈົ້າຂໍອະທິບາຍ”, ລາວຍັມເມື່ອເຫັນຂ້າພະເຈົ້າມີທ່າທີຕົກຕະລົງ. “ຊົນເຜົ່າອາຄາ ແລະ ຊົນເຜົ່າລະຫູ ຢູ່ໃນແຂວງບໍ່ແກ້ວ ຢູ່ພາກຕາເວັນຕົກສ່ຽງເໜືອຂອງ ສປປ ລາວ ມີອາຊີບປູກຊາມາຫຼາຍເຊັ່ນຄົນແລ້ວ. ເມື່ອບໍ່ດົນມານີ້, ພວກເຮົາມີຄວາມກົດດັນຈາກນັກລົງທຶນທີ່ຕ້ອງການປ່ຽນພື້ນທີ່ດັ່ງກ່າວເປັນພື້ນທີ່ປູກກ້ວຍ ຫຼື ການຕັດຕົ້ນໄມ້ເພື່ອປູກເຂົ້າ. ຕັ້ງແຕ່ເລີ່ມຕົ້ນທຸລະກິດໃນປີ 2015, ຂ້າພະເຈົ້າໄດ້ເຮັດວຽກຮ່ວມກັບ 21 ຄອບຄົວ ທີ່ຕ້ອງການຍຶດຖືອາຊີບປູກຊາແບບດັ້ງເດີມ, ຮັບປະກັນລາຍຮັບທີ່ເພີ່ມຂຶ້ນສຳລັບຄອບຄົວຂອງພວກເຂົາ ແລະ ປົກປັກຮັກສາຊີວະນາໆພັນໃນປະເທດ ເຊິ່ງໃນທາງກັບກັນ ກໍມີຜົນໂດຍກົງຕໍ່ສິ່ງແວດລ້ອມ. ກຸ່ມຜູ້ຜະລິດຊາຂອງຂ້າພະເຈົ້າໃນປະຈຸບັນມີໂຮງງານເປັນຂອງຕົນເອງ ເພື່ອຜະລິດຊາດຳ ແລະ ຊາຂຽວ ມີພະນັກງານ 40 ຄົນ.”

ວັນສີ ບໍ່ໄດ້ເປັນຄົນດຽວທີ່ຮູ້ສຶກກົດດັນ, ພະຍາຍາມຕໍ່ສູ້ເພື່ອສິນຄ້າຂອງຕົນເຂົ້າສູ່ຕະຫຼາດຕ່າງປະເທດ. ນາງ ຄຳບໍລິສຸດ ສັກດາ, ປະທານກຸ່ມຜູ້ຜະລິດຊາເມືອງປາກຊ່ອງ ແຂວງຈຳປາສັກ ຢູ່ພາກໃຕ້ຂອງ ສປປ ລາວ ໄດ້ອະທິບາຍເຖິງຄວາມກັງວົນສອງເລື່ອງໃຫຍ່ໆຂອງລາວ.

“ພື້ນທີ່ປູກຊາຂອງພວກເຮົາກຳລັງຢູ່ພາຍໃຕ້ຄວາມກົດດັນຈາກນັກລົງທຶນ ແລະ ພວກເຮົາພົບວ່າມັນຍາກທີ່ຈະຕໍ່ສູ້ກັບອຳນາດເງິນຄຳຂອງນັກລົງທຶນ.

ຂ້າພະເຈົ້າພະຍາຍາມລະດົມຄອບຄົວປູກຊາໃນທ້ອງຖິ່ນ ໃຫ້ເຂົ້າໃຈວ່າ ພວກເຮົາມີທ່າແຮງໃນການປູກຊາຫຼາຍຂຶ້ນ ແລະ ຈະມີລາຍຮັບທີ່ໜັ້ນຄົງ ຖ້າພວກເຮົາບໍ່ຂາຍກິດຈະການຂອງພວກເຮົາ. ແຕ່ວ່າ ໄວໜຸ່ມຈຳນວນຫຼາຍມັກຂ້າມໄປເຮັດວຽກຢູ່ປະເທດໄທ, ແລ້ວໃຜຈະເຮັດວຽກກັບພວກເຮົາ? ຂ້າພະເຈົ້າຢາກຂະຫຍາຍທຸລະກິດ ແຕ່ວ່າຂ້າພະເຈົ້າຈະເຮັດໃດແນວໃດ ພາຍໃຕ້ສະພາບການແບບນີ້?” ຄຳບໍລິສຸດເຮັດວຽກກັບສິບຄອບຄົວ, ລູກຄ້າຫຼັກແມ່ນຄົນຝຣັ່ງ ໂດຍຜ່ານທາງການທ່ອງທ່ຽວ ແລະ ການຂາຍຜ່ານທາງອິນເຕີເນັດ. ລາວກ່າວວ່າ ເຖິງວ່າຊາຂອງລາວຈະເປັນທີ່ນິຍົມໃນປະເທດອິຕາລີ ແຕ່ວ່າລາວບໍ່ສາມາດຜະລິດພຽງພໍຕາມຄວາມຕ້ອງການໄດ້.

ເມື່ອບໍ່ດົນມານີ້, ທັງສອງທ່ານໄດ້ມາວຽງຈັນ ເພື່ອເຂົ້າຮ່ວມງານຕ່າງໆທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບຊາ. ສະພາການຄ້າ ແລະ ອຸດສາຫະກຳແຫ່ງຊາດ ໂດຍການຮ່ວມມືກັບອົງການສະຫະປະຊາຊາດ ເພື່ອການພັດທະນາ ພາຍໃຕ້ໂຄງການຍີ່ຫໍ້ລາວ ໄດ້ຈັດກອງປະຊຸມສຳມະນາ ເພື່ອແບ່ງປັນຂໍ້ມູນລະອຽດວ່າ ຜູ້ຜະລິດຊາໃນລາວສາມາດເຂົ້າເຖິງຕະຫຼາດເອີຣົບຄືແນວໃດ.

ດັງກັນ ເອັມຊີໂດນາລ, ຊ່ຽວຊານດ້ານການຂາຍຊາໃນເອີຣົບ ໄດ້ກ່າວວ່າ: “ປະເທດຈີນເປັນປະເທດທີ່ມີບົດບາດດ້ານຊາ. ສປປ ລາວ ບໍ່ເປັນທີ່ຮູ້ຈັກວ່າເປັນປະເທດທີ່ຜະລິດຊາ. ຕາມຂໍ້ມູນຊື້ບອກວ່າ ຜູ້ຜະລິດຊາໃນລາວ ທີ່ມີແນວໂນ້ມຂະໜາດນ້ອຍທຽບໃສ່ມາດຕະຖານສາກົນ ໃນຄວາມເປັນຈິງແລ້ວ ຈະໄດ້ຮັບຜົນປະໂຫຍດຫຼາຍ ເນື່ອງຈາກວ່າແນວໂນ້ມການຂາຍຊາໃນເອີຣົບ ມັກຈະຊອກຫາຊາທີ່ມີຄຸນນະພາບດີທີ່ມາຈາກຕົ້ນກຳເນີດແທ້ໆ. ຜູ້ບໍລິໂພກ ຕ້ອງການຮູ້ສຶກວ່າ ພວກເຂົາກຳລັງຊື້ຈາກຜູ້ຜະລິດໂດຍກົງ ບໍ່ແມ່ນມາຈາກບໍລິສັດລະດັບໂລກ ແລະ ຊອກຫາຜະລິດຕະພັນທີ່ເປັນຂອງແທ້ ແລະ ມີການເຊື່ອມຕໍ່ກັບສະຖານທີ່ ແລະ ຊຸມຊົນທີ່ໄດ້ປູກຊານັ້ນ.”

ນາງ ມະນີຈັນ ພອນແກ້ວ, ເຈົ້າຂອງໂຮງງານຊາພະຍາສີ ໃນແຂວງຜົ້ງສາລີ, ຮູ້ຄຸນຄ່າຂອງສິ່ງທີ່ມັນນ້ອຍໆ. ລາວໄດ້ເວົ້າວ່າ “ນ້ອຍແມ່ນດີ. ນ້ອຍແມ່ນຜະລິດແບບປອດສານຜິດ. ຂ້າພະເຈົ້າມີພະນັກງານພຽງແຕ່ 5 ຄົນ ແລະ ມີໂຮງງານນ້ອຍໆຫຼັງໜຶ່ງ. ແຕ່ວ່າມັນບໍ່ງ່າຍ. ຂ້າພະເຈົ້າຂາຍຊາຂຽວ ແລະ ຊາແດງໃຫ້ປະເທດຈີນ ແຕ່ວ່າຍ້ອນຊາຂອງຂ້າພະເຈົ້າຜະລິດແບບປອດສານຜິດ, ມັນຈຶ່ງມີລາຄາແພງກວ່າຊາໃນປະເທດຈີນ. ນອກນັ້ນ, ຂ້າພະເຈົ້າຍັງບໍ່ທັນຮູ້ວິທີການແພັກຊາຂອງຂ້າພະເຈົ້າພາຍໃນປະເທດເທື່ອ, ສະນັ້ນ ຂ້າພະເຈົ້າຈຶ່ງຊື້ກ່ອງໃສ່ຊາມາແຕ່ປະເທດຈີນ ແລະ ຊ່ຽວຊານດ້ານການຜະລິດຊາ ທີ່ມາເຮັດວຽກກັບຂ້າພະເຈົ້າ ກໍເປັນຄົນຈີນນຳອີກ.”

ດັງກັນ ຮູ້ດີວ່າ ການລວມກຸ່ມຜູ້ຜະລິດຊາລາຍນ້ອຍມີປະໂຫຍດມະຫາສານ, ລາວໄດ້ກ່າວວ່າ: “ສະພາການຄ້າ ແລະ ອຸດສາຫະກຳ ແລະ ອົງການສະຫະປະຊາຊາດ ເພື່ອການພັດທະນາ ກຳລັງຮ່ວມກັນສະເໜີສ້າງສະມາຄົມຜູ້ຜະລິດຊາ ເພື່ອເປັນຜູ້ຜະລິດຊາລາຍໃຫຍ່ ເພື່ອໃຫ້ເຂົ້າເຖິງຕະຫຼາດຕ່າງປະເທດ ແລະ ເກັບກ່ຽວຜົນປະໂຫຍດທາງດ້ານເສດຖະກິດ.” ແທນການສົ່ງອອກແບບເປັນສິນຄ້າຂະໜາດໃຫຍ່, ດັງກັນສືບຕໍ່ອະທິບາຍ, ກຸ່ມຜູ້ຜະລິດຊາ ຄວນເຈະຫາລູກຄ້າລະດັບສູງທີ່ຕ້ອງການຊື້ຈາກໂຮງງານໂດຍກົງທີ່ມີມາດຕະຖານດ້ານຄວາມປອດໄພດ້ານອາຫານ, ຈັນຍາບັນ ແລະ ມີຄຸນນະພາບ.

ນີ້ແມ່ນສິ່ງທີ່ມະນີຈັນສິນໃຈຢາກຈະບອກ “ຂ້າພະເຈົ້າຫາກໍໄດ້ເຂົ້າຮ່ວມງານຜະລິດຕະພັນລາວ ປີ 2018 ຢູ່ທີ່ວຽງຈັນ. ແມ້ນກະທັ້ງລູກຄ້າໃນທ້ອງຖິ່ນເອງກໍຍັງຖາມກ່ຽວກັບບຸກຄົນທີ່ຢູ່ເບື້ອງຫຼັງກ່ອງຊາ ເຊິ່ງສ້າງແຮງບັນດານໃຈໃຫ້ຂ້າພະເຈົ້າວ່າ ຕ້ອງເຮັດໃຫ້ດີຫຼາຍຂຶ້ນກວ່ານີ້. ຂຶ້ນຕອນຕໍ່ໄປ, ຂ້າພະເຈົ້າຢາກຮຽນຮູ້ວິທີການບອກເລື່ອງລາວເຫຼົ່ານີ້ທາງສື່ສັງຄົມອອນລາຍ ແລະ ຈາກນັ້ນ, ຄ່ອຍກ້າວໄປສູ່ຕະຫຼາດສາກົນເທື່ອລະກ້າວ.”

ແອນນາ-ມາເຣຍ ພະຍຸພິນ ແຫ່ງຊາກິນນະລີຂອງສປປ ລາວ, ມີຄວາມຫວັງກ່ຽວກັບການເຂົ້າເຖິງຕະຫຼາດສາກົນ: “ພວກເຮົາໄດ້ຕິດຕໍ່ໂຮງແຮມ ແລະ ຮ້ານອາຫານໄດ້ໄລຍະໜຶ່ງແລ້ວ ແລະ ຂ້າພະເຈົ້າຕິໃຈທີ່ທາງໂຮງແຮມແມ່ນດາລິນ ໂອຣຽນໂທ ຕົກລົງທີ່ຮັບຊາຈາກພວກເຮົາເຂົ້າສູ່ການຄັດເລືອກຂອງພວກເຮົາ.” ທຸລະກິດຄອບຄົວຂອງແອນນາ ກຳລັງເຮັດວຽກກັບຜູ້ປູກຊາສອງພາກສ່ວນ ເພື່ອຮັບປະກັນວ່າ ພວກເຮົາຜະລິດດ້ວຍຕົນເອງ ເພື່ອເພີ່ມມູນຄ່າພາຍໃນປະເທດ.

ໂຄງການຍີ່ຫໍ້ລາວ ເປັນໂຄງການຮ່ວມມືລະຫວ່າງສະພາການຄ້າ ແລະ ອຸດສາຫະກຳແຫ່ງຊາດ ແລະ ອົງການສະຫະປະຊາຊາດ ເພື່ອການພັດທະນາ ມີເປົ້າໝາຍ ເພື່ອສ້າງມູນຄ່າໃຫ້ແກ່ຜະລິດຕະພັນດັ້ງເດີມ ແລະ ຮັບປະກັນວ່າຜົນປະໂຫຍດສ່ວນໜຶ່ງແມ່ນໄປຮອດຜູ້ຜະລິດ. ຈາກຄວາມພະຍາຍາມເຫຼົ່ານີ້, ຜູ້ຜະລິດຊາ ຈະປະກອບສ່ວນຕໍ່ການພັດທະນາປະເທດສ່ວນອື່ນທີ່ສິດໃສ ແລະ ຍືນຍົງ. ຫຼັງຈາກນັ້ນ, ການພັດທະນາ ຈະແມ່ນຈອກນໍ້າຊາຂອງທຸກໆຄົນ.

ກ່ອງຂໍ້ມູນ:

ມີຫຍັງຢູ່ໃນຈອກຂອງເຈົ້າ?

ຜູ້ທີ່ມັກການດື່ມຊາ ຈະຮູ້ຄວາມແຕກຕ່າງຂອງຊາແຕ່ລະປະເພດ. ຊາດໍາ, ຊາຂຽວ, ຊາຂາວ, ຊາແດງ... ແຕ່ທ່ານຮູ້ຄວາມແຕກຕ່າງບໍ່? ຖ້າຫາກທ່ານຮູ້ສຶກສັບສົນຄືພວກເຮົາ, ອ່ານຕໍ່ໄດ້ເລີຍ.

ຊາຂາວ ເປັນຊາທີ່ບໍ່ໄດ້ຜ່ານການແປຮູບ ເຊິ່ງເດັດເອົາແຕ່ຍອດຊາ.

ຊາຂຽວ ເປັນຊາທີ່ຖືກເຮັດໃຫ້ແຫ້ງ ແລ້ວອົບດ້ວຍຄວາມຮ້ອນເພື່ອຮັກສາຄວາມເປັນສີຂຽວຂອງຊາ.

ຊາດໍາ ເປັນຊາອ່ອນ, ຕາກແຫ້ງ, ມ້ວນ ແລະ ອົບ. **ຊາແດງ** ເປັນຊາແຫ້ງ. **ຊາອຸຫຼິງ/ຊາຈຸຫຼິງ**

ເປັນຊາທີ່ຜ່ານຂະບວນການຜະລິດທີ່ສະຫຼັບສັບຊ້ອນ ຜ່ານຫຼາຍຂັ້ນຕອນ.

ຊາທັງໝົດທີ່ກ່າວມາຂ້າງເທິງນັ້ນ ລ້ວນແຕ່ຜະລິດມາຈາກໃບຊາຈາກຕົ້ນຊາ *Camellia sinensis*.

ໃນ ສປປ ລາວ, ໃບຊາຈະຖືກເກັບຈາກຕົ້ນຊາປ່າ ທີ່ເກີດຈາກແກ່ນຊາປ່າ.

ຕົ້ນຊາປ່າສາມາດເຕີບໂຕສູງເຖິງ 20 ແມັດ ໃນຂະນະທີ່ການປູກຊາມັກຈະຮັກສາໃຫ້ເປັນພູມຕົ້ນຊາທີ່ຕໍ່າ. ການເກັບໃບຊາ

ເປັນຂະບວນການທີ່ໃຊ້ແຮງງານ ໂດຍປົກກະຕິແລ້ວຈະໃຊ້ແຮງງານແມ່ຍິງ ໃນ ສປປ ລາວ.

ໃນສວນຊາທຳມະຊາດ, ບຸກຄົນໜຶ່ງສາມາດເກັບໃບຊາໄດ້ປະມານ 10 ກິໂລຕໍ່ມື້.

ວັດທະນາທຳການດື່ມຊາ ຫາກໍ່ເລີ່ມຂຶ້ນເມື່ອບໍ່ດົນມານີ້ໃນ ສປປ ລາວ. ໃນສັດຕະວັດທີ 19, ຊົນເຜົ່າອາຄາ ແລະ ຊົນເຜົ່າມົ້ງເປັນຜູ້ນຳວັດທະນາທຳການດື່ມຊາຈາກຈີນມາສູ່ ສປປ ລາວ. ຕາມປະເພນີດັ້ງເດີມ, ຊາມັກຈະຖືກດື່ມຕອນຍັງຮ້ອນໆ ແລະ ບໍ່ປຸງຫຍັງໃສ່.

ອາຫານລາວບາງປະເພດມີລົດຊາດທີ່ຂົມ ເພື່ອເປັນສັບພະຄຸນທາງການຢາ ແລະ ໃນພື້ນທີ່ທີ່ປູກຊາ, ບາງຄັ້ງໃບຊາກໍ່ຖືກນຳມາກິນກັບລາບພື້ນເມືອງ ຫຼື ໜັກໃນໄຫ ແລ້ວນຳມາບິດເພື່ອເປັນຢາກະຕຸ້ນຄວາມອ່ອນນຸ້ມ ຫຼື ໃຊ້ເປັນເຄື່ອງປຸງອາຫານ.