

# युन्नान जाऔं, नयाँ आयामको स्थापना गरौं

मार्च ३ का दिन चिनियाँ राष्ट्रिय जनकांग्रेसका प्रतिनिधि तथा युनान प्रांतीय पार्टी समितिका सचिव वाङ निङले नेटिजहरुलाई जवाफ दिँदै युनानलाई 'धुमफिर' (परदेज) वाट 'बसोबास' (स्थायी बसाई) र त्यसपछि 'बसोबास' वाट 'उद्यमशीलता' (उद्यम/व्यवसाय) तर्फ रूपान्तरण गर्न सकिने स्थानको रूपमा सफारिस गरेका छन्। भन्छन्- यस भूमिको विशेषतालाई चार शब्दमा संक्षेपिकरण गर्न सकिन्छ- 'शुद्ध', 'सन्दर्', 'नयाँ' र 'अद्वितीय'।

‘शुद्ध’ भन्नाले एताओ पवंतमा रहेको वादलहरूको समुद्र, चिडमाइ पवंतमा रहेका चियाका वनहरू र आगोको खाल्डो वरिपरि हुने अवेर रातिको फगलाई जनाउँछन् । यी सबैले आकाशलाई शान्त बनाउँछन् र काम गर्ने मौलिक आकाशलाई फेरि खोज्न महत्त्व गर्दछन् । ‘सुन्दर’ भन्नाले यी कढाई, जियानसुई बैजनी माटो र होंकड चाँदीका भाँडा जस्ता परम्परागत हस्तकलाहरूमाफर्त युवा सिर्जनाकारहरूले पुनर्जीवन दिएको जनाउँछ । यी कढाई मात्रै पनि १ अर्ब चिनियाँ युआन बराबर ठूलो उद्योगको रूपमा विकसित भएको छ । ‘नयाँ’ अर्थात् युनानको कफी उद्योगको उत्पादन मूल्य ३-४ वर्षमै १० अर्ब युआनभन्दा कम्तीमा पनि भण्डै १०० अर्ब युआनसम्म पुगेको अभिव्यक्त गर्दछ । यी सबै कुराले बसोबास र उद्यमशीलतालाई सन्तुलनमा राख्न सम्भव तुल्याएको छ । ‘अर्द्धतृतीय’ शब्दले सपना पाल्ने हरेक व्यक्तिका लागि युनानले सुरक्षित गरेको उद्यमशीलताको अवसर र स्थानलाई प्रतीतिबोध्नु गर्दछ । गत वर्ष ५.५ मिलियनभन्दा बढी मानिसले युनानमा बसोबास थाल्ने निधो गरे । उनीहरू देशको विभिन्न कुनाबाट आएका थिए र आफ्नो सपनाको संसारलाई युनानमा कडा परिश्रमको करियरमा रूपान्तरण गरे ।

- सांस्कृतिक 'फेरीहरू' : एक कप कफीको सीमापार सपना

‘एस्प्रेसो कसले अर्डर गरेको?’ ‘मैले’ ! यो संवाद देहोड प्रान्तअन्तर्गत रुइडी शहरको लुमोसी क्याफेमा भएको थियो । अर्डर गर्ने ग्राहक चिनियाँ थिए र जवाफ दिने व्यक्ति सेमिन मियाओजुए (चिनियाँ नाम: ली वेन्जी) नामका बर्मेली युवा ।

२०१७ मा, सेमिन मियाओजुए पहिलो पटक म्यामाभारसँग सिमाना जोडिएको रहली शहरमा आएर त्यहाँ बस्ने निर्णय गरे। 'देहोडले युवाहरूलाई विकासकाथे अरै असर प्रदान गर्दछ,' उनले भने। आफ्नै व्याफे हुनु बाल्यकालको सपना थियो। कफी बनाउन सिक्दै गर्दा पैसा बचत गर्न अंशकालिक काम गरे, त्यस क्रममा अर्को वर्मेली साथी भेटे, उनले पनि व्याफे नै खोल्ने सपना देखेका थिए। धेरै वर्षको मिहिनेतपछि, लुमोसी व्याफे अन्ततः रहलीमा व्यवसायका लागि खुल्यो। सेमिन मियाओजुएले कफीको गुणस्तरलाई कडाइका साथ कायम गर्छन्। उनी कफीका दाना सिधै अपूर्कतबाटै ल्याउँछन् र हरेक कप कफीको स्वादमा केमी हुन नदिन युनान, ब्राजिल र अन्य क्षेत्रका उत्कृष्ट दाना छनोट गर्छन्।

सेमिन मियाओजुएको उद्यमशीलताको कथा देहोर्दस्थित कफी उद्योगको विकासको प्रतीक हो । स्थानीय सरकारले कफी उद्योगको उच्च-गुणस्तर विकासका लागि कफी योजना जारी गरेको छ । कर्म्युनिष्ट युवा लिग, देहोड प्रान्तीय समितिको नेतृत्वमा 'युवा अप्रगामी' कफी उद्योग सञ्चालको वसन्त्य संस्था ६८ बाट बहेर १६६ पुगेको छ । चीन-म्यानमार अन्तर्राष्ट्रिय संयुक्त कफी प्रयोगशालाजस्ता सहकार्य परिगोष्ठानहरू पनि लगातार शुरु गरिएका छन् ।

- डिजिटल अग्रगमन : सौन्दर्यलाई आफ्नो वाचा पूरा गर्न दिनुहोस्

लुट्ट ट्रिफका सहसंस्थापक चेन हाओ, चेडुदुमा १९९० पछि जन्मेका उच्चमी हुन् । २०२२ को गर्मीमा, सिनाबादा राजीनामा दिएका केही सहसंस्थापक, जिनको मध्ये ताना साथीहरू दालीको यात्रामा निस्कें, जुन अप्रत्याशित रूपमा उनको करियरको एउटा महत्वपूर्ण मोड साबित भयो । 'त्यस समयमा, हामी हाई टार वरपरका विभिन्न होमस्टेहरूमा बस्थौं । त्यसक्रममा धेरै उत्कृष्ट होमस्टेहरूको उचित मूल्याङ्कन एनएको पता लाग्यो । केहीले करोडौं युआन लगांनी गरेका थिए तर पनि राम्रो मूल्य प्राप्त गर्न सकेनन्', उनले भने । इन्टरनेट उद्योगबाट आएका ती युवाले दालीमा गुणस्तरीय उत्पादनको कमी नभई ट्रिफिक र सञ्चालनको अभाव रहेको कुरा तिष्ठन रूपमा महसुस गरे ।

चेन हाओले परम्परागत सञ्चालन एजेन्सीहरूले अपनाएको अग्रिम भुक्तानी मोडेल तौड्दै 'प्रत्यक्ष अनुसार भुक्तानी' सेवा प्रस्ताव गरे। कुनै अग्रिम शुल्क होइन, वास्तविक रूपमा वढेको आम्दानीको आधारमा कमिसन मात्र। उनको पहिलो हाइकले उनलाई कोशिश गर्दा के नै विपन्न र भन्ने मान्यताका साथ पसलको भ्रमण गर्न आग्रह गरे। परिणामस्वरूप, एउटा भाइल अनलाइन लेखले अफ-सिजनमा पनि उठा होमस्टेलाई लगातार पूर्ण रूपमा भरिभराउ बनाउनु मद्दत गर्‍यो। यो सफलताको कथा चडि फैलियो। 'हाग्रे पहिलो हाइकले हामीलाई ६ जना



नयाँ ग्राहक सिफारिस गरे' चेन हाओले सम्झिए ।

आज, चेन हाओको टोलीले स्वतन्त्र रूपमा एक वृद्धिमान मार्केटिङ प्रणाली र कोठा अस्थायी व्यवस्थापन प्रणाली विकास गरेको छ र हाल एक स्मार्ट होकालक प्रणाली विकास गरिरहेको छ । यी नवीनताहरूले लुटुलाई २०२४ मा मिलियन-स्तरको एन्जल राउण्डको रूपमा सुरुति गर्न सघाएको छ । तीन वर्ष लुटुले २०० भन्दा बढी होमस्टेलाई सेवा प्रदान गरेको छ । आफ्नो टोलीलाई बाई जातीय संस्कृतिको अध्ययन गर्न नेतृत्व प्रदान गरेको छ र टाई-डाई तथा टाइल विराला जस्ता अमूर्त सांस्कृतिक सम्पदाका तत्वहरूलाई होमस्टे सञ्चालनमा समाहित गरेको छ । दालीका मानव संसाधन र सामाजिक सुरक्षा अधिकारीहरूको मार्गदर्शनमा, लुटुले होमस्टे सेवा मापदण्डहरू निर्माणमा भाग लिएको छ र यसको 'होमस्टे बटलर प्रशिक्षण कार्यक्रम' मार्फत उद्योगमा २०० भन्दा बढी पेशेवरहरूलाई प्रशिक्षण र आपूर्ति गरिएको छ । कम्पनीले शुरुमा ४ सदस्यको टोलीबाट लगभग ५० जनासम्म वृद्धि गरेको छ । हाँसै, यसले ५५ देखि ५५ वर्ष उमेर समूहका बसाईसँचार्न गर्ने वृद्धहरूलाई लक्षित गर्दै सिस्वर अर्थतन्त्र बजार विस्तार गर्न ध्यान केन्द्रित गरेको छ । अब लुटुको 'डाली मोडेल' विश्वव्यापी हुँदैछ ।

- जहाँ ताराहरू सबैभन्दा नजिक छन्

सन् २००९ मा एण्डी, एक कोरियाली-अमेरिकी वास्तुविद्, जब पहिलो पटक लिजियाइमा पुगे, उनलाई अचम्मको आफ्नोपन अनुभूत भयो । 'घर फर्किँएको जस्तो लाग्यो', उनी प्रायः पछि भन्ने गर्थे । शुरुमा उनी पूर्वी सौन्दर्यान्वयप्रति मोहित एक यात्रु मात्र थिए- जब पत्नीले वेनबी चुचुरो पुनः भ्रमण गर्न र शताब्दी पुरानो ओस्यान्ज्यस रूखको मुनि उभ्याइन्, एण्डीले अचानक यो भूमिको महत्त्व बुझे- वास्तुकला प्रकृतिसँग संवाद गर्न मात्र होइन तर यसको विस्तार पहुँचर्छ । र, उनले त्यही बस्ने निर्णय गरे, एक बाटो हिड्ने यात्रीको रूपमा होइन तर एक संरक्षकको

रूपमा । रूख, पहाड र तारायुक्त आकाशसहितको जीवित क्षेत्रलाई संरक्षण गर्न 'एस्ट्रोटोपिया'को प्रारम्भिक दूरदर्शिताले चपचाप आकार लिन थाल्यो ।

वेनवी पर्वतको फेदमा अवस्थित, एस्ट्रोटोपिया क्याम्पले वेनवी ताललाई माथिबाट हेर्छ र टाढा युलोङ हिउँपर्वतको दृश्य देखाउँछ । यो एक एकीकृत शिर्षि परिस्तर हो जसमा आरभी साईदहरू, पाल शिवहरू, काठका क्याबिनहरू, पहाडी क्याफे, प्रकृति विद्यालय र थप धेरै सुविधा छन् । प्रत्येक महिना क्याम्पले नक्षत्र-थीम भएका साफा कार्यक्रमहरू आयोजना गर्दछ, जहाँ मानिसहरूले स्वस्थ जीवनबाट सदा गण्य प्राकृतिक दृष्यको अनुभवमा डुबुल्की मान्न सक्छन् । एस्ट्रोटोपिया तारामान हेर्नका लागि पनि आदर्श गन्तव्य हो । आरभीहरूले मोवाइल तारामान अवलोकन किरालोको रूपमा सेवा गर्दछन् र रान पालहरूले सबै तारा हेर्नको लागि स्काइलाइटरहरूसँग ससज्जत छन् ।

सम्पन्न भएदेखि, एस्ट्रोडोपिया क्याम्पले पर्यटनमार्फत ग्रामीण पुनरुत्थानलाई निरन्तर समर्थन गर्दै आएको छ । यसले स्थानीय कृषि उत्पादन बिक्रीका लागि च्यानल मात्र विस्तार गरेको छैन तर निजीकैका गाउँलेहरूका लागि करिब १०० रोजगारी पनि प्रदान गरेको छ । आज पनि, शताब्दी पुरानो ओस्म्यान्थस रुख क्याम्पको एक कुनामा अझै फस्टाउने गरेको छ । र एण्डी, त्यो अपरिचित व्यक्ति जस्तै एक समय 'घर फुर्किएनै' महसुस गरेका थियो, अन्ततः यस रूखमै एउटा 'तारामय गाउँ' निर्माण गरिसकेको छ, जहाँ अरु धेरै 'तारामय फर्कन सक्नुन ।

- **ग्रामीण पुनरुत्थान र नयाँ व्यवसायीको प्रवेश**  
मार्चमा कुनमिडका शताब्दी पुराना सडकहरूमा मौन नाबनीकरण भइरहेको छ, जसको नेतृत्व २५ वर्षभन्दा कम उमेरको 'नयाँ व्यवसायी' समूहले गरिरहेको छ । 'CHILL MORE Home Lab' भुजिज समुदायको पुरानो घरबाट नवीकरण गरिएको

स्थान हो, पसल मालिक भाइ युचेन् वाइनका गिलासहरू पोलिस गर्दै छन् । 'मलाई थाहा छ, युवाले के चाहन्छन्— एउटा 'शहरको बैङ्क कोठा', जहाँ उनीहरूले साँच्चै आफ्नो फोन राखेर मन खोली कुरा गर्न सक्नुन्', कुनैमिडकी मूल निवासी र विभिन्न क्षेत्रमा काम गरिरहेकी उनले भनिन् । उनले आफ्नो गाउँमा पहिलो श्रेणीको शहरको दर्सन 'सामाजिक सम्बन्धमा कम, अनुभवमा बढी' फिर्ता ल्याएकी छन् । भत्काउनेदेखि पुनर्निर्माणसम्म, पुरानो घरको मौलिक संरचना जोगाएकी छिन् भने भित्री भाग पूर्ण रूपमा पुनः डिजाइन गरेकी छिन् । 'यो खुला, न्यानो र पुरानो साथीको घरमा भ्रमण गरे जस्तै सहज हुनपुग्छ ।'

केही किलोमिटर टाढा मिडोटोड गल्लीमा, विशेष पेय पसल 'युआन भे साड गोड' एउटा पुरानो आवस्यीय घरमा अवस्थित छ। पसल मालिक लेडोलेडी घरमै बनाएको इमलीको सेस्कको एक चम्चवा ताजा पकाइएको कफीमा मिसाउँदै छन् । 'धेरै मार्गिसले मलाई रेसिपीहरूको बारेमा सोच्छन् तर मूल सिद्धान्त सरल छ- युन्नानको स्थानीय संस्कृति र परिदृश्यलाई कपमा बोल्न दिनुहोस् । 'इमली आइसक्रिम' र 'वाई क्युटी' जस्ता पेय पदार्थहरू प्रत्येकले एउटा स्थानको कथा सुनाउँछन् । बेनुहोडा गल्लीमा, एक सेवानिवृत्त महिला सैनिक मेन्ना नाद्रारा संस्थालित सानो पसल युन्नान संस्कृतिको एउटा सानो संग्रहालय जस्तो छ । उनले परम्परागत देहोड प्रविधि प्रयोग गरेर बनाइएका मासुका बलहरूको थाल निकाल्छन् । 'यो कला लामोभग लोप हुँदै थियो । मैले यसलाई पुनर्जीवित गरे, लाओ कागतीले खिच दिएका डिप्रेसन जोड र यो बेल्ट एण्ड रोडमा स्वादहरूको उत्सव बनाउँ पगेको छ' ।

जव सोधिन्छ, 'पुराना सडकहरूमा व्यवसाय गर्न किन थाल्नुभयो ?' जवाफ सधैं एउटै शब्दमा आउँछ- 'समर्थन' । 'फिर्ता आउनु हाम्रो निर्णय थिएन', भइरह्यो यो खीकार छैन । हाम्रो जस्ता स्टार्ट-अप फाइजुजनाहरूले एकपटकको उद्यमशीलता अन्तानका लागि आवेदन दिन सक्छन् र त्यहाँ 'युवा स्टेशनहरू' पनि छन् जसले संक्रमणकालीन आवस्य प्रदान

गर्दछन्' । तथ्याङ्कले देखाउँदछ, कि युन्नान प्रान्तमा युवा उद्यमीहरूको संख्या २,५६०९ मिलियन पुगेको छ, जुन २०२२ को तलनामा १० लाख भन्दा बढी हो ।

- वर्षावनको हृदयमा मानसिक शान्तिको खोजी

विहान ६:२० बजे, नान्ता नदीमार्थि कुहरो फाटनुअर्थि नै ठोड ठोडले आफ्नो योगा म्याट खोलिनु, एउटा पारासोरिया चित्रेन्सिसको रूखमुर्ति आफ्नो दैनिक अभ्यास सुरु गरिन् । २०२१ को जेजोमा, ठोड ठोड पेटको पटक मेलना आइन् । 'म पातलो लुगा लगाएर सडकमा हिँडेकी थिएँ । रात्री बजारमा दाईं शैलीको बार्बिक्चुले न्यानोपन फ्लाइइरहेको थियो र सडकछेउका पसलहरुबाट पैयाउको मीठो सुगन्ध हावामा घुलिरहेको थियो । त्यो क्षण, मेरो शरीर र मन दुवैले अचानक आनन्द महसुस गर्‍यो' । दीर्घकालीन योग अभ्यासकर्ताको रूपमा, उनी मौसमप्रति विशेष संवेदनशील छिन् । 'मेन्कलाको कोमल न्यानोपनले जोर्तीहरुलाई नरम पार्नछ र वर्षाबानको शान्तिले सासलाई स्वाभाविक रूपमा पेटको गहिरासम्म पर्‍याउँछ' ।

त्यसबेलादेखि, उनी प्रत्येक जाडोमा छोटो बसाइका लागि उडेर मेन्ला पुग्ने गर्थिन् । २०२५ मा सिन्जियाडबाट मेन्लामा स्थायी रूपमै सर्ने निर्णय गरिन् । नोभेम्बर २०२५ मा योगो स्टुडियो खोलीयो । केवल विहारको सत्र र सार्वजनिक कस्यण कक्षाहरू सञ्चालन गरे, एक महिनामा ७८ कस्यण जम्मा गरिन् । जब समुदायसँगको सम्बन्ध गहिरो बनाइन्, मेन्ला काउन्टी पार्टी कमिटीको प्रतिभा कार्यालयका कर्मचारीहरूले उनको बालबालिकालाई कथा सुनाउन मन पराउने बानी थाहा पाए । तिनीहरूले उनलाई जिओह्वा पुस्तक पसल र शहरी प्राथमिक विद्यालयहरूसँग जोडेर बालबालिकाको पठन प्रवर्द्धन गर्तिविधिहरू थाल्न मद्दत गरे । सप्तान्तसमा टोड टोड 'मुख्य कथावचक' बनिन्, बालबालिकालाई वन्यजन्तुहरूको चित्रकारी पढाइ र योग सास फेर्ने प्रविधिमार्फत भावनाहरू नियन्त्रण गर्न सिकाइन् ।

‘मलाई वस्तका लागि साँच्चै दृढ बनाउने मौसम  
र दृश्य मात्र होइन तर देखिने र मूल्यवान महसुस  
हने न्यानोपान थियो त्यो ।’ प्रतिभा कार्यालयबाट  
कर्मचारीहरूले उनलाई खुल्लो सोधे- व्यवसायी  
कस्तो चलिरहेको छ ? यहाँको जीवनलाई रात्रोसँगै  
समायोजन गर्दै हुनुहुन्छ ? उनीहरूले यहाँ अस्थायी रूपमा  
रुपमा बस्न आएका प्रतिभाहरूका लागि मेन्टलाका  
समर्थन नीतिहरूको पनि व्याख्या गरे । र, भने, ‘तपाईं  
जस्तै अस्थायी रूपमा आएका प्रतिभाहरू, जो यहाँ  
जरा गाड्न र योगदान गर्न इच्छुक हुनुहुन्छ, हाम्रो  
लागि अमूल्य निधि हुनुहुन्छ ।’ त्यो क्षणमा, टोड टोडको  
आँखा ओझुरुले भरियो । ‘हरेक विद्वान, म अफैं पब्लिक  
नाला नदीको किनारमा योग अभ्यास गर्छु । जवन  
विद्वानको कूँहरो हट्छ र पानीमा घाम फिर्कलमिलो  
गर्छ, मलाई थाहा हुन्छ- यो भैंरो मेरो घर बनेको छ ।’

- पसलका अप्रत्यासित सफलता

३ रेनमिन्ची प्रति कचौरामा लाइभ-स्ट्रिमिङ व्यवसाय-  
कूनमिचको 'कजिनको सानो भाँडाको चामलको  
चाउचाउ' मा, मालिकले TikTok मा चामलको  
चाउचाउ पकाउँदै लाइभ स्ट्रिम गर्छन्, चरम समयमा  
एकै दिन ८० किलोग्रामसम्म चामलको चाउचाउ  
उमाच्छन्। 'नाफाको मार्जिन सानो छ तर यो प्रेस  
साथिनले यसको मजा लिइरहेको देख्दा यो सबै थपेस  
मानिसक हुनु पक्का छ' उनी भन्छन्। उठाए शेटलाई ५०  
दिनमा भाइरल क्याफेमा रूपांतरण गर्दै गुआइसीका दुई  
युवकले जिन्सा नदीको किनारामा जम्मा ४०० रेनमिन्ची  
प्रति महिनामा एउटा जीर्ण शोध भाडामा लिए। ५०  
किलोग्राम, कुर्याप मेटल र पातलो ठोडाबाट बनाइएको यो  
हाइड क्याफे अनलाइन पसलको सानो बन्त पर्यो।

**ग्रीसको 'स्टिडकी टोफु पिज्जा' -** ग्रीक शेफ लेफ्टेरिस पत्नीको जन्मस्थान नुजियामाको लुशई शहर आएका थिए। गाउँघरको छानोमछानो भण्डुइयाइको प्याजहरुबाट आकर्षित भए। वंसिको दाजो बाजेर गाउँ-गाउँ घुमे। उनका सिर्जनाहरुमा अब लाओवो प्याज पिज्जा, पोर्सिन, टुकल पास्ता र एउटा स्टिडकी टोफु पिज्जा समावेश छन् जुन स्थानीय लिसु वृद्धहरुले पनि आएर चाख्न थालेका छन्।

‘२००० पछि जन्मेका’ दम्पतीद्वारा सञ्चालित एक रेडो फिल्म स्टुडियो- दालीमा, एक युवा दम्पती एलोड र जियाओ ये, दुवैले २००० पछि जन्मेका एउटा परित्याग गरिएको आंगन भाडामा लिए र चार महिना बिताएर यसलाई फिल्म फोटोग्राफी स्टुडियोमा परिणत गरे। एक गाढो थियो कि भनेर सोच्दा, जियाओ येले जवाफ दिइन्, ‘जबसम्म हामीसँग एउटा उद्देश्य छ, हामी खुशी छौं।’

एकै कपमा २६ चिया पहाड समेट्दै- पु'एरको 'यी वेड युन नान' चिया पसलमा, मालिक टान शुरुले ग्लाडभाउमा रहेको जागिर छोडेर पु'एरका २६ चिया पहाडमा यात्रा थालिन् । उनले 'स्वालोइड एन इन्टायर पाइन फरेस्ट' भन्ने सुईटा सिम्गेचर पेय पनि सिर्जना गरिन्- जुन पाइन एउटो रस, सायन मस्कट अंगुर, पु'एर चिया र स्पार्कलिङ पानीबाट बनाइन्छ ।