

# Hương sắc trà Việt

◇ LAM VÂN

“Đặc sản góp phần làm nên vẻ đẹp riêng của mỗi quê hương, miền đất bởi nó gắn liền với văn hóa ẩm thực, được nâng thành nghệ thuật thưởng thức tinh tế, là tập quán thú vị của con người. Dừa Bến Tre, thanh trà xứ Huế, nhãn lồng Hưng Yên, trà Thái Nguyên... là những cách ví von quen thuộc khi nhắc đến đặc sản.”



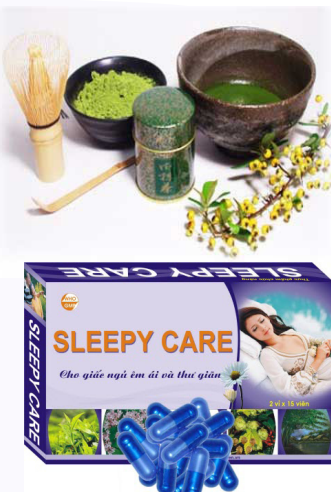
**Trà** (chè) dường như đã đi vào tâm hồn người Việt Nam một cách tự nhiên từ rất lâu. Trà không chỉ là một thức uống phổ biến trong đời sống hàng ngày mà còn là tập quán, là thú vui thanh tao của người Việt. Bởi thế, ông bà ta có câu “khách đến nhà không trà thì rước”. Trà có mặt trong giao lưu tình nghĩa ở ngày hội làng, đình đám, làm mọi người xích lại gần nhau, được sử dụng như một phương tiện giao tiếp trong biếu xén, quà tặng, cưới xin, thờ cúng... Đàng sau tách trà nóng là biết bao điều được đề cập, thổ lộ từ việc hệ trọng đến giản đơn nhất.

Bát nước chè xanh thể hiện tấm lòng rộng mở, tình cảm hiếu khách của con người Việt Nam:

Nhà lá đơn sơ  
Tấm lòng rộng mở  
Nồi cơm nấu dờ  
Bát nước chè xanh  
Ngồi vui kể chuyện tâm tình bên nhau

(Thơ Hoàng Trung Thông)

Không chỉ là thức uống tự nhiên, trà xanh ngày nay có mặt trong hầu hết các sản phẩm được phẩm, mỹ phẩm dùng để chăm sóc, làm đẹp và bảo vệ sức khỏe con người.



Trà còn là một biểu tượng của tâm hồn người Việt, mang đậm nét bản sắc văn hóa Việt Nam:

Chè ngon, nước chat xin mời  
Nước non non nước, nghĩa người chớ quên

(Ca dao)

Trà còn là một dược liệu lý tưởng, là thứ nước uống tốt nhất mà thiên nhiên đã ban tặng. Khoa học đã chứng minh tác dụng tốt của trà đối với sức khỏe con người. Các thành phần trong trà gồm có acid amin, vitamin, chất khoáng, hydratcarbon, protid, lipid, cafein (hợp chất alcaloid), hợp chất polyphenol trà (chủ yếu là tanin), lipo-polysaccarid, tinh dầu... có tác dụng phòng ngừa ung thư, giảm cholesterol trong máu, khống chế huyết áp cao, giảm hàm lượng đường trong máu, trẻ hóa con người, làm con người tỉnh táo minh mẫn, chống sâu răng, diệt virus, phòng ngừa bệnh tim mạch... Không chỉ là thức uống tự nhiên, ngày nay, cùng với xu hướng công nghệ mới, trà xanh có mặt trong hầu hết các sản phẩm hóa mỹ phẩm dùng để chăm sóc, làm đẹp và bảo vệ sức khỏe con người.

Mỗi người có cách uống và say mê trà theo cách riêng của mình. Lịch sử uống trà của người Nga đã có hơn 300 năm. Người Anh làm việc gì cũng không quên giờ uống trà. Người Mỹ và người Anh giống nhau ở chỗ đều thích uống hồng trà cho thêm sữa và đường... Đặc biệt, với người châu Á, uống trà được nâng thành nghệ thuật thưởng thức sành điệu mang đậm chất thơ. Nổi bật là Nhật Bản có “Trà đạo”, Trung Hoa có “Trà Kinh” - hàng nghìn trang sách và hàng vạn tư liệu nói về nghệ thuật uống trà đã được trưng bày thành bảo tàng trà. Còn Việt Nam có cách uống trà rất riêng, tập tục uống trà của người Việt đặc biệt ở cách dâng mời đầy ngụ ý. Đó là nghệ thuật ẩm thực mang tính truyền thống, biểu hiện phong phú những khía cạnh văn hóa ứng xử. Người Việt uống trà theo nhiều kiểu: dân dã có, sang trọng có,




## Liên hoan Trà quốc tế Thái Nguyên 2011

Sẽ được tổ chức từ ngày 11-15/11/2011 tại tỉnh Thái Nguyên, với chủ đề “Trà Việt Nam phát triển và hội nhập quốc tế. Nơi gặp gỡ, giao lưu với nhiều danh trà thế giới”.

Dự kiến có sự tham gia của 30 doanh nghiệp trà là thành viên của Hiệp hội trà Việt Nam, 25 doanh nghiệp/hợp tác xã kinh doanh trà, 50 làng nghề truyền thống trên địa bàn tỉnh Thái Nguyên cùng nhiều nghệ nhân trà, nghệ nhân văn hóa trà Việt và thế giới (đến từ các nước như Trung Quốc, Ấn Độ, Nga, Nhật Bản...).



### Các hoạt động:

-  Giao lưu, trao đổi kinh nghiệm về cây trà và sản phẩm trà giữa các doanh nghiệp trong, chế biến và tiêu thụ trà trong nước và quốc tế.
-  Hội thảo quốc tế trà Thái Nguyên; cuộc thi người đẹp xứ trà với chủ đề “rực rỡ sắc hương người đẹp xứ trà”; thưởng trà trên du thuyền; cuộc thi cây trà đẹp, búp trà vàng, bàn tay vàng...; tham quan thưởng ngoạn “con đường huyền thoại trà Thái Nguyên”, các biểu tượng cúp vàng liên hoan, ấm cổ thời Lý, “nhất nước, nhì chè, tam pha, tứ ấm”, “trà sạch nhất, trà ngon nhất, trà bổ dưỡng nhất, uống trà sáng khoái nhất”...
-  Lễ hội văn hóa trà là một điểm nhấn quan trọng nhằm quảng bá thế mạnh cây trà Thái Nguyên với các hoạt động như trình diễn nghệ thuật pha trà và mời trà, trưng bày triển lãm bộ sưu tập các ấm trà cổ, cây trà cổ...



cầu kỳ cũng có. Tùy vào thời gian và sở thích riêng mà mỗi người tìm cho mình một cách thưởng trà khác nhau, có thể là trà xanh, có thể là trà mộc, trà ướp hương hoa... Có thể là độc ẩm, song ẩm hay quần ẩm, tạo nên sự hấp dẫn riêng không lẫn với bất kỳ quốc gia nào khác.

Thế giới có hơn 40 quốc gia trồng trà, song các quốc gia vùng châu Á (thuộc vùng mưa nhiệt đới, chạy từ Tây Tạng đến vùng phía Bắc Bán đảo Đông Dương) được xem là quê hương của cây trà. Việt Nam là một trong những “chiếc nôi” cổ nhất của cây trà. Bằng

chứng là đã tìm thấy những dấu tích của lá và cây trà hóa thạch ở vùng đất tổ Hùng Vương (Phú Thọ). Đến nay, ở vùng Suối Giàng (tỉnh Yên Bái) hay khu vực Phan Xi Păng vẫn còn rừng trà hoang với những cây trà cổ thụ lớn, hàng ngàn năm tuổi, ba người ôm không xuể.

Tổng sản lượng trà hàng năm trên thế giới ước tính khoảng 2 triệu tấn, các nước sản xuất trà nhiều nhất là Ấn Độ, Srylanka, Trung Hoa, Nhật Bản, Indonesia và Việt Nam. Tại Việt Nam, diện tích cây trà đạt trên 130.000 ha, phân bố tại 34 tỉnh thành, sản lượng đạt gần 800.000 tấn trà búp tươi/năm, kim ngạch xuất khẩu đạt khoảng 200 triệu USD/năm, tạo việc làm cho 6 triệu lao động. Trà là cây công nghiệp thế mạnh của Việt Nam và Thái Nguyên được biết đến là quê hương của “đệ nhất danh trà” Việt Nam, đã đi vào thơ ca, câu ví: “Trà Thái, gái Tuyên” hay “Trăm năm hương sắc đậm đà; Tinh

trong trà Thái mặn mà sắt son”.

Trà Thái Nguyên có hương thơm tự nhiên, vị chất nhẹ, ngọt hậu, nước trà mang màu sắc xanh trong pha chút màu vàng chanh tinh khiết. Trà Thái ngon là do vùng trà có khí hậu được dãy núi Tam Đảo chắn bớt cái nắng gắt mùa hè, nguồn nước của sông Công và hồ Núi Cốc ngấm qua các mạch ngầm đã tươi mát cho những vườn trà xanh tốt quanh năm. Với diện tích hơn 17.600 ha, sản lượng gần 170.000 tấn búp tươi/năm, năng suất bình quân 108 tạ/ha, Thái Nguyên đứng thứ hai trong cả nước về diện tích trồng trà (sau Lâm Đồng). Các vùng trà xanh đặc sản tập trung ở thành phố Thái Nguyên, thị xã Sông Công và các huyện Đông Hỷ, Đại Từ, Phú Lương... Trà Thái được sao tẩm, lấy hương, chế biến với bí quyết riêng và theo hướng kết hợp thiết bị hiện đại với thủ công tinh tế. Do vậy, sẽ không quá lời khi gọi trà Thái là sự kết tinh riêng của một vùng đất, mang trong mình hương vị “nửa mùi hương hoa, nửa mùi hương cỏm” làm ngây ngất lòng người, tạo ra đặc sản truyền thống và phát triển thương hiệu trà Thái Nguyên. □



Họp báo tại TP.HCM công bố về Liên hoan trà quốc tế lần thứ nhất - Thái Nguyên 2011. Ảnh: LV