

Về cây trà

Thái Công Tụng

1. Dẫn nhập .Trong những thực vật đi sâu vào văn hoá Việt Nam, ta phải nhắc ngay đến cây trà, cây trà và cây cau . Nếu miếng trà để nhai thì tách trà để uống: uống lúc giải lao, uống ngoài đồng ruộng, uống khi khách đến nhà . Trà trong giao tiếp xã hội, trong thủ tục cưới xin, trong thờ cúng, tóm lại, trà là một yếu tố văn hoá của người Việt, đất Việt. Tục uống trà của người Việt đã tạo nên một nét bản sắc văn hoá . Nét đẹp ẩm thực uống trà được thể hiện qua những vần thơ, những câu ca dao, tục ngữ, những điệu hò dân gian trữ tình và những áng thi văn bất hủ của các danh nhân văn hoá Việt Nam:

*Làm trai biết đánh tổ tôm
Uống trà **Mạn Hảo**, ngâm nôm Thuy Kiều*

hoặc:

Chồng em đi ngược về xuôi,

*Buôn chè **Mạn Hảo** tháng ba thì về*

Trà **Mạn Hảo**, đôi khi gọi tắt là trà **Mạn** là loại trà mọc vùng Thượng Du, Trung Du miền Bắc . Đó là loại trà cổ thụ rừng, thân mọc vùng Hà Giang – Lai Châu – Yên Bái được đóng thành bánh gói giấy đỏ giữa có đóng nhãn đề năm sản xuất. Trà **Mạn** rất được ưa chuộng. Nguyên liệu lấy từ trà Shan Tuyết cổ thụ vùng mạn ngược Hà Giang, mọc tự nhiên trên những dãy núi ở độ cao 800m – 2.400m, quanh năm sương phủ. Họ chọn lựa những búp non, những lá trà rửa sạch và sau khi đóng bánh, phơi khô, họ cho trà vào chum, trên phủ một lớp lá chuối khô, ủ 3- 4 năm cho trà phong hoá bớt chất chát hết mùi ngái, có độ xốp như giấy bản mà vẫn lưu giữ được hương vị đặc trưng mới đem ra dùng, vì thế bao giờ cũng phải ghi rõ thời gian chế biến.



Chè Shan tuyết Hà Giang – đặc sản được người tiêu dùng ưa chuộng

Trà, có nơi gọi là **chè**, cũng có trong ca dao:

Chè ngon, nước chat xin mời

Nước non non nước, nghĩa người chớ quên

Trong văn hóa Việt Nam, trà có một vai trò quan trọng trong giao tiếp xã hội. Người Việt xưa dù là sống trên núi cao, dưới đồng bằng châu thổ hay bên bờ biển, dù là người sang, kẻ hèn, công chức, công nhân v.v. tất cả đều giữ một tập tục uống trà. Trà có mặt trong ngày hội làng, đình đám, giúp mọi người xích lại gần nhau, bỏ qua những mặc cảm, oán thù để sống nhân bản hơn. Trong cuộc sống, trà không chỉ là thức uống dân dã, giản dị mà nó còn là đề tài, nguồn cảm hứng cho các nhà thơ, nhà văn. Trà còn sử dụng như một phương tiện giao tiếp, trong biếu xén, quà tặng, cưới xin, ăn hỏi, thờ cúng, ma chay. Các quán trà ven vỉa hè đường phố ở Việt Nam là

nơi mọi người đến nhâm nhi trà trao đổi thông tin, thời sự quốc tế, giá vàng, giá đô la, cá cược hội thắng đá banh, v.v. Trong giao tiếp ứng xử xã hội con người Việt Nam thường dùng trà, trâu cau, rượu để chào mời khách đến nhà thăm hỏi, tiễn bạn đi xa, cưới xin, ma chay, thờ cúng tổ tiên, quà biếu, v.v.

Phong tục đón khách đến nhà, mời trà thể hiện trong ca dao tục ngữ, hò vè, câu đối, hát quan họ, hát gheo rất phong phú, ví dụ như: Bắc Ninh có dân ca quan họ nói lên tục uống trà tại nông thôn như sau:

Mỗi (Mấy) khi khách đến chơi nhà

Đốt than quạt nước pha trà người xơi

Trà này quý lắm người ơi

Mỗi người một chén cho tôi vừa lòng

Muôn cho sông cạn núi liền

Để anh đi lại chẳng phiền đò giang

Vào chùa thấy chữ linh nhang

Gần chùa mà chẳng bén duyên chút nào

Sáng trăng sáng cả vườn đào

Hỏi rằng ngồi đây ai nào còn không?

Nên chăng?

Se sợi chỉ hồng.

(Dân ca quan họ Bắc Ninh)

Lịch sử phát triển của dân tộc Việt Nam gắn chặt với cây chè và phong tục uống trà. Uống chè tươi, chè mạn hảo là nét bản sắc văn hoá ẩm thực của người Việt từ thuở hồng hoang đến tận ngày nay. Lời chào đôn đả “Chè ngon, nước chat xin mời / Nước non non nước, nghĩa người chớ quên” của những bà mẹ Việt Nam da nhăn nheo, chít khăn mỏ quạ, miệng bồm bẻm nhai trà, hay những thiếu nữ mặc áo tứ thân với chiếc yếm đào vừa mộc mạc mà chân chất, vừa luyến láy mà ẩn tượng. Bát nước chè xanh nước chat là biểu tượng của tâm hồn người Việt hiếu khách, thủy chung. Trải

qua những bước thăng trầm của lịch sử dân tộc, cây chè vẫn gắn bó thắm thiết với con người Việt Nam. Đã từ lâu, trà đi vào thơ ca dân gian như một biểu tượng của tâm hồn người Việt, đậm nét bản sắc văn hoá Việt Nam.

Nhiều câu tục ngữ nói lên kinh nghiệm trồng chè như: *Nắng tốt chè, mưa tốt lúa*

Trà trồng ở Việt Nam với sản lượng trên một triệu tấn, ngoài phần tiêu thụ nội địa, còn xuất cảng sang nhiều nước như Pakistan và vài nước Trung Đông.



2. Trà trong thi văn Việt

21. Trà trong thơ Nguyễn Trãi CỤ Nguyễn Trãi (1380-1442), đề cao trà trong tập thơ **Ức Trai Thi Tập** . Lúc này đã có các loại trà đen, trà xanh, trà ô long, vàng, trắng, ướp hoa và những tác phẩm thơ ca khác của cụ Nguyễn Trãi cũng đặc tả một thói quen uống trà thường ngày của cụ:

Nhân nhàn quan rảnh sướng cho ta

Đóng cửa thâu ngày ít qua lại

Mây toả đầy nhà mai đốt bách

Tùng reo quanh gối, tối đun trà

*Sửa mình chỉ biết làm hơn cả
Nên phận đâu cần học lắm mà
Vu khoát đời ta mang bệnh ấy
Không phương chữa lão nặng thêm ra
Thấp hương trước án, bên mai lữ
Quét tuyết đun trà, trước trúc tiên”.*

và từng nhắc đến bóng Hồng Mai ở bài Ngôn chí trong Úc Trai thi tập:

*... Cởi tục chè thường pha nước tuyết
Tìm thanh trong vắt tịn chè mai.*

Cởi tục là cởi bỏ những ưu phiền thế tục, pha nước tuyết là nước trong nhất, nước băng, nước sương trong như tuyết. Chè mai là **chè Hồng Mai**, thứ chè của các thiền gia. Trên thi đàn Việt, bóng dáng trà Hồng Mai ẩn hiện qua nhiều thế kỷ và từng là thi hứng thăng hoa của biết bao thế hệ danh nhân – trà sĩ. Hương vị chè Hồng Mai vẫn còn đó suốt cả trăm năm, mặc cho bao cơn binh lửa đã diễn ra.

2.2 Trà trong thơ Nguyễn Bình Khiêm

Cuối thế kỷ 15, Nguyễn Bình Khiêm (1491-1585) rũ áo từ quan dung dị như một vị tiên thưởng trà trong cảnh sơn thủy hữu tình. Ông còn cho chúng ta thưởng thức loại trà mai khiến ông lâng lâng trong cõi mộng:

*Khát uống trà mai hương ngọt ngọt
Giấc nằm yên nguyệt gió hiêu hiêu*

2.3 Trà trong thơ Tú Xương

Nhà thơ Tú Xương đã từng than thở về cái ma lực của “trà”:

*Một trà, một rượu, một đàn bà
Ba cái lãnh nhãng nó hại ta.*

Chùa được cái gì hay cái nấy,

Có chǎng chùa được rượu với trà!

2.4 Trà trong truyện Kiều

Truyện Kiều cũng có nhắc đến **trà Hồng Mai**, giúp Hoạn Thư bớt cơn ghen khi bắt gặp người chồng là Thúc Sinh đang tình tự với Kiều: chén trà thiền đã giúp nàng bình tĩnh lại, bỗng chốc tỉnh táo và trở nên cao thượng:

Thiền trà cạn nước hồng mai

Thong dong nói gót thư trai cùng về

Trà Hồng Mai là loại trà chọn chế biến từ gốc mai già, cắt khúc chẻ rǎm nhỏ đem sao, pha nước sôi có sắc hồng nhạt, vị thanh đậm, ngọt hậu rất đặc biệt. Đây là một loại thiền trà phổ biến ở các chùa chiền miền Bắc trong quá khứ .

Trà cũng còn được nhắc đến trong Truyện Kiều:

Khi hương sớm, khi trà trưa

Bàn vây điểm nước, đường tơ hoà đàn

3. Trà trên thế giới

Phần lớn trà được sản xuất tại Ấn Độ gọi là trà *Assam* (đôi khi nó được gọi là *C. sinensis assamica* hay *C. assamica*). Đây là loại cây nhỏ (thân đơn), lá to bản. Trong thiên nhiên, trà Assam có thể mọc cao đến 6 – 20 mét (20–65 ft); nhưng khi canh tác thì cây được xén kỹ chỉ còn cao nhỉnh hơn thất lưng người. Ở những vùng đất trũng, cây trà cần độ ẩm cao (mưa nhiều) nhưng đất trồng phải ráo nước, không được úng. Trà Assam có hương vị [ngọt](#) khi pha nước uống, không giống như vị các loại trà Trung Hoa.

Ngoài trà Assam vừa đề cập, ta có thể kể thêm trà từ cây *Camellia sinensis*, sản xuất ra các loại trà quen thuộc như **trà đen, trà xanh, trà Ô Long**, v.v. Cây trà xuất xứ từ Trung Quốc nhưng ngày nay, có thể gặp các đồn điền trà ngay tại các vùng đất cao ở Ethiopia, ở Rwanda, v.v. Riêng ở Việt Nam, có thể gặp nhiều nơi ở miền Bắc như Tuyên Quang, Yên Bái; miền Trung có trồng trà vài nơi ở Quảng Trị (Cùa), Quảng Nam. Trên Cao Nguyên, có nhiều đồn điền trà ở Pleiku (đồn điền Cateka),

đồn điền trà vùng Dran ở gần Dalat cũng như nhiều vườn trà nhỏ của nông dân vùng Bảo Lộc-Di Linh.



Đồi chè B'lah. Ảnh: Báo Bình Định.

4. Các loại trà khác nhau do chế biến



Tùy lứa tuổi mà lá trà có thể dùng làm thành phẩm trà khác nhau vì thành phần [hóa học](#) trong lá khác nhau. Thông thường, chỉ có lá chồi và 2 đến 3 lá mới mọc gần thời gian đó được thu hoạch để chế biến. Việc thu hoạch thủ công bằng tay diễn ra đều đặn mỗi 1 đến 2 tuần. Lá của trà dài từ 4–15 cm và rộng khoảng 2–5 cm. Lá tươi chứa khoảng 4% [caffein](#).

Mỗi loại trà có đặc trưng, màu sắc, hương vị khác nhau. Ta có trà xanh, trà đen, trà Ô Long, trà trắng, trà vàng v.v. nhưng mọi trà đều từ lá của cây *Camellia sinensis*; gọi như vậy vì cây trà gốc gác bên Tàu. Giống trà này có nhiều chủng loại nhưng không phải vì vậy mà trà có nhiều màu sắc khác nhau! .Trà có nhiều màu là do cách biến chế lá trà sau khi thu hoạch, dựa vào hai biến số là **oxyhoá** và **lên men**

Nói chung, người ta chế biến trà thành năm loại chính.



4.1 Bạch trà (White tea) là loại thuần chất nhất. Vào mùa Xuân, Trà đâm đọt non, người ta chỉ hái những đọt trà nhỏ và non nhất khi chúng còn được bao bọc bởi những lông mịn màu trắng. sau đó trà cho hấp ngay lập tức để phòng chống sự lên men, rồi sấy khô. Đây là loại Trà **ít đòi hỏi chế biến nhất**. Khi sao, lá Trà quăn lại như hình móc câu, nên được gọi là “Trà móc câu”. Căn cứ theo các nghiên cứu khoa học gần đây, Bạch trà chứa đựng nhiều antioxidant chống ung thư nhiều hơn các loại trà .Khi pha, nước của bạch trà có màu trắng. Chính vì vậy mà loại này có tên Bạch trà. Lá cây trà hái xong chỉ trải trên tấm tre đan để cho héo, giúp cho lá trà oxyhoá chậm và tự nhiên

4.2. Trà xanh (Green tea) được làm từ lá non, sau khi thu hoạch về, lá trà để cho héo bằng cách phơi khô dưới ánh nắng, hoặc sao khô trên chảo.. là những phương pháp thủ công phổ biến. Sấy khô trong lò, thùng quay hoặc hấp là những phương pháp phổ biến hiện đại. Mục đích là để phá hủy các enzym (diệt men) và như vậy chặn đứng sự lên men, sau đó trải qua quá trình làm nguội nhanh để **không làm trà bị oxy hóa, giữ được trạng thái màu sắc xanh của trà..**

Trà xanh Trung Quốc nổi tiếng nhất là trà *Long Tỉnh* (Rồng Trong Giếng) sản xuất ở Hàng Châu. Trà xanh tạo ra một loại đồ uống có màu nhẹ, xanh nhạt hoặc vàng chanh. Do không trải qua công đoạn oxy hóa nên nước trà thường có màu xanh hoặc vàng, có mùi cháy (trà xào) hoặc mùi lúa non (trà hấp), vị chát. Đây hoàn toàn là màu nguyên thủy của lá trà, không hề do ủ trà hay qua chế biến. Trà xanh là những loại **trà không lên men** do đó chứa nhiều chất chống oxythoá và cũng có nhiều theine hơn. Trà xanh giúp tăng cường hệ thống miễn dịch, giúp giảm cholesterol xấu, giúp giảm cân. Trà xanh được dùng phổ biến ở Việt Nam. Một số loại trà xanh được ướp thêm hương, hoa rất phổ biến tại miền Nam như trà lài (lục trà nhài), trà sen, trà sâm dứa, trà sói (gọi theo các tên loại cây/ hoa được ướp vào trà).

4.3. Trà đen (Black tea) được chế biến tương tự với phương pháp kể trên, ngoại trừ **thời gian ủ lâu hơn** để lá trà được ôxy hóa hoàn toàn làm cho lá trà có màu đen. Quá trình này còn gọi là **lên men toàn phần**. Chế biến loại trà này cũng phải qua nhiều giai đoạn hơn: làm héo (*fletrissage*) bằng cách sưởi nóng trong lò với nhiệt độ 90 độ C từ 10 đến 15 phút, cuộn tròn (*roulage*), rồi oxyhoá trong gian phòng với ẩm độ 90 đến 95% và nhiệt độ từ 20 đến 22 độ C trong vòng từ 1 tiếng đến 3 tiếng đồng hồ.

Trà đen còn được gọi là **hồng trà** do nước trà có màu đỏ hồng; tùy vào mức độ oxy hoá trong quá trình lên men mà màu nước sẽ có sắc độ khác nhau. Những loại hồng trà nổi tiếng là trà Thiết Quan Âm (Phúc Kiến), Đại Hồng Bào ở Trung Quốc lục địa; Động Đình trà ở Đài Loan. Hồng Trà là loại trà phổ biến nhất ở phương Tây. Người phương Tây gọi loại trà này là **Trà đen**.

4.4. Trà Ô-long (Oolong tea) có màu sắc giữa trà xanh và trà đen ; chế biến từ những lá non, phơi nắng trên những tấm phen bằng tre, vò nát và đưng trong các rổ tre. Mục đích của sự vò nát là để làm hư hại những mạch dẫn nhựa và cạnh lá, tạo ra màu đỏ. Sau đó, lá trà được **ủ ngắn hạn** (semi-fermented) trong vài tiếng đồng hồ, và sao liền tay trên các chảo nóng và sấy khô. Trà đen là loại trà được xuất cảng nhiều nhất và chiếm gần 60% sản lượng quốc tế Khi uống, người Tây phương thường pha trà này chung với sữa hoặc đường.

4.5. Trà Pu erh (Pu erh tea) là loại trà cổ xưa và hiếm nhất, lấy tên từ một vùng ở Vân Nam (Trung Hoa). Loại trà này chỉ thích hợp cho những người sành uống trà mà thôi. Đầu tiên, lá trà trải qua giai đoạn cố định hoá để chặn đứng oxyd hoá sau đó cho cuộn tròn và phơi khô lần thứ nhất. Sau đó, họ **ủ cho trà lên men** trong căn phòng nhiệt độ phải cao hơn 25 độ. Nước của trà Pu-erh thường có ánh đỏ đậm hoặc nâu. Trà Pu-erh là loại trà độc nhất để càng lâu càng ngon (như rượu tây).

5. Chế biến trà đen. Trà đen còn gọi là “Hồng Trà” vì khi pha, nước thường có màu hồng đỏ. Những loại hồng trà nổi tiếng là trà Thiết Quan Âm (Phúc Kiến), Đại Hồng Bào ở Trung Quốc lục địa; Động Đình trà ở Đài Loan. Những huyền thoại về “Trảm Mã Trà” hay “Hầu Trà” đều thuộc loại Hồng Trà. Hồng Trà là loại trà phổ biến nhất ở phương Tây. Khác với trà xanh và trà trắng, **trà đen là trà đã lên men và oxyhoá.**

Một quy trình chế biến **trà đen tiêu chuẩn trên thế giới được thực hiện như sau:**

a. Giai đoạn làm héo (flétrissage). Mục đích giai đoạn này là giảm bớt hàm lượng nước trong búp chè, tạo điều kiện thuận lợi cho quá trình vò. Khi làm héo, lượng nước của búp chè giảm đi 38 – 40%, làm cho búp chè dẻo dai hơn giúp cho quá trình vò đỡ giập nát. Khi lượng nước giảm thì hàm lượng chất khô trở nên đậm đặc, tạo điều kiện cho các phản ứng sinh hóa và các quá trình biến đổi khác diễn ra dễ dàng hơn, nâng cao chất lượng chè thành phẩm. Protein biến đổi sâu sắc để tạo thành các axit amin hoà tan. Một số chất khác như VitaminC, diệp lục, tinh bột giảm đi, cafein có tăng lên một chút do axitamin hình thành cafein.

Điều kiện cần thiết để làm héo tốt là:

- Âm độ không khí : 60 – 70%
- Nhiệt độ không khí: 44 – 45o C
- Thời gian héo: 3 – 4 giờ

b. Giai đoạn vò (roulage): Các chất hoà tan trong nước có trong tế bào, đặc biệt là Catechin muốn thực hiện được quá trình oxy hoá dưới tác dụng của các enzym Polyphenoxlaza và Peroxidaza phải được tiếp cận với oxygen, vậy cần phải phá vỡ vỏ và màng tế bào để chuyển các enzym làm cơ chất của chúng ra bề mặt của lá. Ngoài ra, do quá trình vò, các chất hoà tan sẽ đi vào nước nóng tốt và nhanh hơn khi pha chè, và thể tích khối chè cũng giảm hẳn đi. Quá trình vò cần đạt được độ giập của tế bào là 70 – 75%. Tùy theo quy mô sản xuất mà mỗi cối vò từ 120 – 160kg. Vò 3 lần. Thời gian mỗi lần vò là 45 phút, độ nhiệt 22-240 C, độ ẩm không khí 90 – 92%.

Quá trình phân loại giữa các lần vò nhằm mục đích tách phần chè nhỏ đủ độ giập tế bào ra khỏi khối chè vò, tạo điều kiện thông thoáng giảm nhiệt độ và tạo ra các tính chất cơ lý mới để qua quá trình vò tiếp theo được thuận lợi.

Chè sau khi phân loại qua khỏi lưới sàng đã đủ tiêu chuẩn về kích thước và độ giập tế bào sẽ được rải vào các khoảng một lớp dày 4 – 5 cm và đưa sang quá trình lên men.

c. Giai đoạn lên men: Quá trình lên men là trung tâm của lưu trình chế biến chè đen, là quá trình cực kì quan trọng ảnh hưởng đến phẩm chất chè thành phẩm. Chính nhờ quá trình này mà nguyên liệu sau hai quá trình chuẩn bị sơ khởi là làm héo và vò chịu những chuyển hoá sâu sắc về mặt hoá học để tạo nên màu sắc, mùi vị, ngoại hình của chè thành phẩm .

Các nhà khoa học chia quá trình lên men lá chè làm hai giai đoạn (2 pha). Giai đoạn một khi tế bào của lá bị phá vỡ sau lần vò 1, giai đoạn này kéo dài từ 2 – 3 giờ. Giai đoạn hai kể từ khi bắt đầu đưa chè vào phòng lên men cho đến khi quá trình lên men kết thúc.

Để thuận lợi cho quá trình lên men thì ở các phòng vò và lên men đều phải duy trì nhiệt độ trong giới hạn 24 – 26 độ C và độ ẩm không khí phải đạt 95 – 98%; không khí trong phòng vò và lên men cần điều chỉnh để đảm bảo cứ 7 – 100kg chè vò có khoảng 1m³ không khí sạch mát.

d. Giai đoạn sấy: Mục đích của giai đoạn này là dùng nhiệt độ cao để đình chỉ các quá trình hoạt động của men nhằm cố định phẩm chất chè, làm cho lượng nước còn lại khoảng 7 – 9% theo yêu cầu thương phẩm trên thị trường. Yêu cầu nhiệt độ sấy 95 – 105°C, thời gian sấy 30 – 40 phút. Sau giai đoạn sấy là hoàn thành quá trình chế biến chè thành phẩm, qua hệ thống phân loại, phân cấp đóng bao và đưa ra thị trường tiêu thụ.

e. Giai đoạn sàng chè: Sàng chè có hai dạng khác nhau:

– Sợi chè để nguyên vò xoắn lại, gọi là chè truyền thống hay chè OTD (Orthodox tea – OTD tea): Sau khi sàng phân loại trong quá trình tinh chế chia ra làm nhiều loại tùy thuộc vào chất lượng chè như OP (Orange Pekoe), P(Pekoe), PS (Pekoe Shouchong), BOP (Broken orange Pekoe), BP (Broken Pekoe), BPS (Broken Pekoe Shouchong), F (Fanning S), Dust, chất lượng từ cao đến thấp theo nguyên liệu từ búp non, lá bánh tẻ, lá già .

– Sợi chè cắt thành từng mảnh nhỏ, gọi là chè CTC (Crushing= nghiền; Tearing = xé; Curling = vò xoắn lại): Mùi vị, hương như chè đen OTD nhưng pha nhanh, tiện sử dụng, rất được ưa chuộng ở các nước công nghiệp phát triển. Đối với những giống chè cảnh thuộc thứ chè shan do trọng lượng búp lớn có thể tiến hành chế biến theo quy trình công nghệ CTC để khắc phục ngoại hình cọng lớn đối với quy trình chế biến OTD.

f. Đóng thành phẩm: Sau khi hoàn thành các công đoạn trên chè sẽ được đóng gói thành phẩm để mang đi tiêu thụ

6. Chế biến trà xanh: Trà xanh được chế biến từ những lá trà non, được hấp, đảo đều bằng tay hoặc bằng máy, rồi sấy khô. Nước có màu xanh lục nhạt. Đây là màu nguyên thủy của lá Trà không ủ.

...

