

Chè Shan Tuyết

Nằm ở vùng núi cao hơn 1.000 m và chỉ có ở một số nơi thuộc các tỉnh Yên Bái, Hà Giang, chè Shan Tuyết là thứ chè quý hiếm, nhiều người chưa từng được nếm thử. Người Yên Bái, Hà Giang đang cố gắng đưa hương vị độc đáo của thứ chè này cho những người sành chè khắp nơi thưởng thức.

Ở miền bắc, chè (trà) ở vùng Đại Từ, Tân Cương (tỉnh Thái Nguyên) rất nổi tiếng. Loại chè này được bà cụ Từ ở phố Hàng Bò, bà cụ Nghĩa ở Ngõ Gạch (Hà Nội) ướp sen sao tẩm qua 4 lửa, khách muốn mua với giá 1,2 - 1,5 triệu đồng/kg cũng phải chờ. Thế giới đã có loại chè bán với giá 1.000 USD/kg ở Nhật. Gần đây ở Hà Nội xuất hiện chè Shan Tuyết với giá 500.000 - 700.000 đồng/kg.

Nói đến chè người ta thường nghĩ đến những đồi chè, nương chè trồng đại trà, trồng thành hàng thành luống. Nhưng có một loại chè không có hàng có luống mà là những cây cổ thụ hàng trăm tuổi đứng trên các đỉnh núi cao quanh năm ẩn trong sương mù. Đó là chè Shan Tuyết, chỉ có ở hai nơi, vùng suối Giàng (huyện Văn Chấn, tỉnh Yên Bái) và các vùng Sa Lì, Tùng Vài, Phìn Hồ (tỉnh Hà Giang). Chè Shan Tuyết là loại chè sạch mà người Nhật Bản rất sùng bái. Ông Hideo Onishi, chuyên gia kỹ thuật làm chè Nhật Bản từng dày công nghiên cứu cây chè Việt Nam qua các vùng Yên Bái, Hà Giang, vùng cao nguyên Mộc Châu cho biết: "Phần còn lại của đời tôi, tôi sẽ dành cho cây chè Việt Nam. Tôi sẽ tiếp thị chè Việt Nam tại Nhật Bản".

Khi tôi theo chị A Sua và con ngựa thồ chè từ đỉnh núi xuống hợp tác xã (HTX) Sa Lì (huyện Yên Minh, cách thị xã Hà Giang 124km) mới thấy nhận xét của ông Onishi thật xác đáng. Có một cuốn Trà Điển viết vào năm 760 trong đó có nói rằng 2.700 năm trước công nguyên, ở Trung Quốc đã tìm ra cây chè làm thuốc giải độc cứu người, nhưng ông Onishi lại tin rằng cây chè ấy có ở vùng Suối Giàng (Việt Nam) từ trước đó rồi mới lan sang Trung Quốc.

Chè từ trên đỉnh núi được ngựa thồ về bản là được đưa ngay vào sao tẩm. Không khí trong bản thơm ngát mùi chè sao. Bà con người Mông ở HTX Sa Lì vẫn sao tẩm chè hoàn toàn bằng phương pháp thủ công. Những cánh chè Shan Tuyết to và cong như lưỡi câu, bên ngoài phủ một lớp tuyết trắng đục, óng ánh tự nó đã thơm ngan ngát, ngửi một lần là muốn hít hà mãi cho đã hương thơm. Chị A Sua khoe rằng ở HTX Sa Lì, người ta còn huấn luyện được cả khỉ đi hái chè ở các đỉnh núi cao chèo leo. Loại chè ấy uống vào cả đời không lo bị bệnh ngoài da và bệnh đường ruột. Chị còn dặn tôi: Nếu bị ngứa mẩn ở chỗ nào chỉ cần lấy một nhúm bã chè Shan Tuyết xát vào là khỏi ngay.

Nhưng chè Shan Tuyết rất kén chọn ẩm chén, phải chọn loại ẩm sứ nung thật già lửa, không được dính mùi bất cứ loại chè nào khác, cũng không được dính cặn, phải thật sạch và tráng nước sôi. Để có bộ ẩm chén dùng cho chè Shan Tuyết, người Yên Bái, Hà Giang phải xuống Hải Dương, Bát Tràng (Hà Nội) để đặt. Có người còn sang tận Hàn Quốc mới kiếm được bộ đồ pha chè độc ẩm vừa ý. Nếu có nước giếng đá ong hoặc nước mưa đun sôi để pha chè Shan Tuyết thì mới đạt tới đỉnh cao của nghệ thuật thưởng trà. Những người sành chè ở Hà Giang, Yên Bái muốn cho người Hà Nội thưởng thức hết hương vị độc đáo của chè Shan Tuyết, thường phải kỳ công xách theo can nước từ chính vùng núi đó về để pha chè "tiếp thị", chứ dùng nước máy pha chè Shan Tuyết thì không đạt yêu cầu.

Chè Shan Tuyết quý thế, nhưng vì chưa "công nghiệp hóa" được khâu sản xuất nên hiện còn ít người biết đến. Mãi gần đây ngành chè ở Hà Giang, Yên Bái mới tìm được đường đưa chè Shan Tuyết về xuôi. Ông Ngô Viết Thành - Giám đốc Xí nghiệp 66 (Hà Giang) cho biết: "Trong tương lai gần, chè Shan Tuyết ở vùng núi cao từ 1.050m đến 1.500m sẽ tiến vào thị trường miền trung, miền nam để những người sành trà thưởng thức".

(Báo **Thanh niên**)
