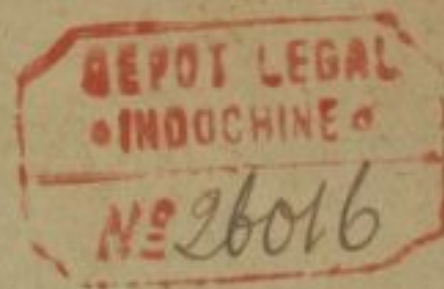


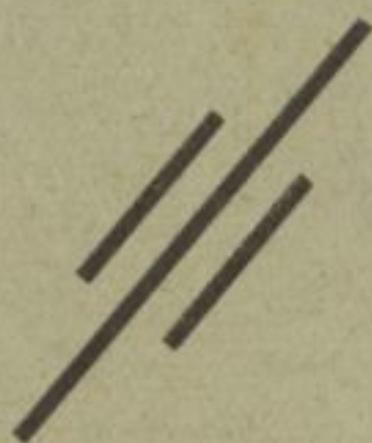
4198

SỞ CANH-NÔNG BẮC-KỲ



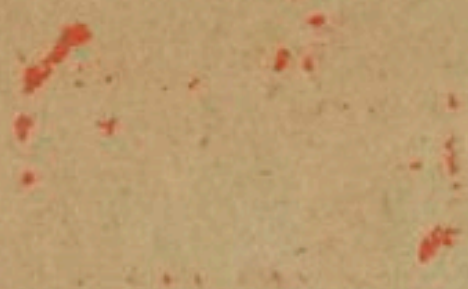
MÃY ĐIỀU THỰC HÀNH

khuyến nhà nông Bắc-Kỳ
về cách làm chè tây (chè đen)
và chè tàu (chè xanh)



IMPRIMERIE LEVANTAN
130 à 140, Rue du Coton - Hanoi
1940

*80 Indoch
Pieu 4198*



SỞ CANH-NÔNG BẮC-KỲ

MẤY ĐIỀU THỰC HÀNH

khuyên nhà nông Bắc-kỳ

về cách làm chè tây (chè đen) và chè tàu (chè xanh)

Ở Bắc-kỳ việc giồng chè đương bành-trướng rất nhanh, thế thì một vài năm nữa số chè sản xuất sẽ tăng lên nhiều lắm.

Hiện giờ, chè dẫu xấu bán cũng rất chạy, nhưng phải lo đến khi tình thế đặc biệt do sự chiến-tranh gây ra mà yên rồi thì lúc ấy chè cũng sẽ như các hóa-phẩm khác ở trên thị trường, hễ có nhiều là giá phải rẻ đi; chè cũng vậy, phải làm tốt mới mong bán chạy, chứ xấu tất là ế, không ai mua.

Vả lại, vì muốn giữ giá cho chè của ta bán ra ngoài quốc, nên nhà nước đã lập ra Ty Kiểm-soát chè xuất cảng. Từ ngày 1^{er} tháng chạp tây năm 1939 các chè định bán ra ngoài Đông-Pháp đều phải khám trước, nếu chè tốt mới cho bán. Tuy vậy, buổi mới Ty Kiểm-soát cũng còn rộng lượng, nhưng bắt đầu từ 1^{er} tháng chạp năm 1941, hễ chè nào không được tốt sẽ nhất luật không cho xuất cảng.

Phần nhiều người An nam giồng chè tự làm lấy chè bán. Cách thức làm chè tuy ai cũng biết, nhưng vì làm cầu-thả, không chu-đáo, nên chè làm ra còn nhiều khuyết-diểm. Rồi đây sự kiểm-soát chặt-chẽ, không những là chè làm xấu sẽ không được phép xuất cảng, mà có bán được thì người có chè cũng thiệt thòi nhiều, vì chè xấu tất phải bán hạ giá hơn chè tốt.

Thế mà muốn cho chè được ngon và tốt thì cũng không khó gì: chỉ cần phải cẩn thận, ý-tứ và sạch sẽ một chút là được.

I. — CÁCH LÀM CHÈ ĐEN (HAY LÀ CHÈ TÂY)

Hái chè. — Cách hái chè rất là quan-hệ. Chè ta làm mà còn xấu là phần nhiều vì không biết cách hái chè.

Hầu hết ta hay hái cả 4, 5 lá có khi 6 lá nghĩa là hái búp chè và 3, 4 hoặc 5 lá liền với búp. Đó là một cái thói quen rất xấu : ta chỉ nên hái 3 lá là cùng, nghĩa là búp và 2 lá non mà thôi.

Chỉ hái có thể thôi, tất có người nói rằng : « Hái 3 lá thì chè ít, tất là lợi ít ». Nói như thế tưởng là phải nhưng chính là lầm. Vì khi cây chè đương mọc mạnh nếu hái 5 lá, thì cây chè mất nhiều lá quá tất chột đi và mọc chậm lại, mỗi tháng chỉ hái được một kỳ thôi. Còn như hái 3 lá, cây chè vẫn đủ sức mọc, búp ra vẫn nhanh, mỗi tháng hái được đến 3, 4 kỳ. Một đặng hái một kỳ 5 lá, một đặng hái 3, 4 kỳ 3 lá : tính ra mỗi tháng hái được 3, 4 kỳ có phải là lợi hơn bội phần không ?

Đã đành hái 3 lá thì mất nhiều nhân công hơn, nhưng cũng không quan-hệ gì, vì chủ nào có nhiều nương chè lắm mới phải thuê người hái, còn phần nhiều là người nhà hái lấy, hoặc những người lân-cận hái lẫn hộ nhau, không phải mất tiền thuê.

Nhưng hái ba lá mà được hái nhiều kỳ cũng chưa phải là cái lợi độc nhất. Ta hãy so sánh cái lợi làm chè 3 lá với 5, 6 lá xem thiệt hại thế nào :

A. — Chè hái 5 lá

Hong chè. — Chè hái 5 lá thì hong không đều được bằng chè hái 3 lá, vì ba lá đầu vừa bé, vừa non, vừa mềm, còn hai lá sau đã già, to, lại cứng. Tất nhiên là hoặc khi ba lá trên đã vừa héo, thì hai lá dưới vẫn còn tươi, hoặc để hong lâu nữa cho những lá dưới vừa héo, thì những lá trên lại héo quá.

Vò chè. — Đến khi vò, cũng bất tiện thế ; dẫu vò bằng chân, bằng tay, hay bằng máy vò (máy vò theo kiểu M. RÉMOND chế tạo tại đồn Phú-Hộ) thì cũng đều khó khăn như nhau cả. Khó khăn vì khi ba lá trên vừa xoắn thì những lá dưới chưa xoắn ; nếu vò thêm cho xoắn lá dưới thì lá trên tức là chè ngon, sẽ vụn ra.

Ủ chè. — Làm chè tây (chè đen) phải ủ là cốt để trong khi ủ, lá chè dần dần mất màu xanh và thành màu sẫm như sắc đồng đỏ thẫm. Nếu chè hái 5 lá, ủ đến khi lá trên đã đỏ thẫm thì lá dưới còn xanh. Nếu ủ nữa cho lá dưới vừa sẫm, thì thành ra chè ủ quá, uống không ngon.

Sấy chè. — Việc sấy không quan-hệ lắm, dầu chè 5 lá hay 3 lá cũng có thể sấy như thường được, nhưng chè 5 lá thì sấy có phần khó hơn.

Xem thế, ta đã thấy chè hái 5 lá thì hong, vò, ủ không được tốt. Chè làm như thế thiệt hại như thế nào :

— Một là khi sấy khô rồi sắc chè không đẹp mắt, và trong chè có khi có đến 40 phần trăm canh cuống, chè vụn (như bột), và chè già lá không xoắn lại được, gãy vụn ra.

— Hai là khi chè ấy pha rồi, nhìn bã không được đều một màu nâu thẫm, mà lại lẫn lá còn xanh (ấy là lá già ủ không kỹ). Hoặc chè ủ quá, thì bã chè sẽ quá thẫm, gần như đen, mùi khó ngửi, giống như mùi chè khô ta.

— Ba là chè pha ra không đẹp nước. Đáng lẽ nước vàng màu da cam lại ra đỏ thẫm, hoặc chè ủ lâu quá thì nước đục. Sau hết là không có hương vị.

Thứ chè làm cầu thả như thế, khi đem bán, người mua tất phải mua rất rẻ, vì về còn phải mất bao nhiêu nhân-công để sàng sảy mất đi đến 20, 30, có khi đến 40 phần trăm chè nát, chè vụn, hay canh cuống. Chè như thế bán phải hạ giá hơn là chè tốt, vì chè tốt thì mua một tạ là được một tạ, không phải bỏ đi chút nào.

B. — Chè hái 3 lá

Nếu hái chè có ba lá thôi, thì chỉ phải cẩn thận và ý tứ một tý là sẽ được chè tốt không có chút hư hỏng nào như chè hái năm lá, và sẽ bán được giá cao.

Phỏng thử chè ta đã hái đúng ba lá rồi, bây giờ ta thử xem cách hong, vò, ủ, sấy thế nào là phai :

Hong. — Hong là để cho búp chè se lại, bớt ướt đi ; cần phải hong trong rọp, *đừng* khi nào phơi ra ngoài nắng, vì chè sẽ mất vị đi.

Chỗ hong chè cần phải thoáng gió, vậy đừng rải chè xuống đất, vì làm thế không tốt, và chè bị lẫn đất vào.

Tốt nhất là búp hái về, rải ngay lên phen rồi để lên giá có từng khoang một; nong nia của ta dùng cũng được miễn là phải rải chè *cho mỏng*. Nhiều khi ta có thói quen, tham để chè tươi thành đồng dày đến mấy phân tây, thành ra lớp trên mặt thì se đều, còn lớp dưới không thoáng gió, sẽ bị hấp hơi rồi sau này ủ không được.

Nếu có một nhà hong riêng đúng cách, thì hong độ 18 hay 20 giờ là được. Nếu không có nhà riêng thì có điều hơi khó, vì trời lạnh thì chè lâu se, trời nóng thì chè mau se quá. Nhưng nếu không có chỗ hong riêng cũng không khó gì cho lắm, khi trời lạnh quá thì phải rải chè thật mỏng và phải cho gió thoáng nhiều; trái lại, khi trời nóng quá — mà ở Bắc-kỳ ta trời thường nóng — nhiệt độ lên cao, thì không nên để thoáng gió quá, và chè nên rải lên nong dày hơn. Nếu nhà lát gạch hay trát si-mo, thì nên tưới nước cho thêm phần ẩm ướt.

Khi chè đã se và nhẹ đi mất 45 hoặc 50 phần trăm là được, nghĩa là một cân tây chè còn lại 550 hoặc 500 phân. Nếu không sẵn cân để thử cho biết khi nào chè đã đủ se thì đã có hai cách thử sau này:

1° — lấy một dùm lá chè khế vò vào trong mấy ngón tay, nếu thấy deo dẻo và lá nọ dính vào lá kia ấy là được.

2° — lấy một lá chè gấp ngang lại, nếu đường sống lá không gãy hẳn ra làm hai, ấy là được.

Vò. — Nhà nào có máy vò kiểu của ông RÉMOND chế ra, thì việc vò chè không còn khó gì nữa.

Máy vò ấy có hai thứ: một thứ lớn, chứa được đến 35 cân tây chè se rồi, và phải một con bò hay một con trâu quay; một thứ nhỏ, một người quay, vò được 10 cân tây chè se.

Dầu máy lớn hay máy nhỏ, khi vò chè hãy cho máy quay, rồi mới cho chè vào từng nắm một, mà phải quay luôn chứ đừng ngừng lại lúc nào. Quay đều như thế độ một giờ rưỡi là chè đủ xoắn.

Trước khi và sau khi vò, phải rửa hay lau kỹ trong máy cho sạch sẽ bụi bặm và những cánh chè

vò lần trước còn dính lại, vì những cánh chè ấy sẽ thối nát, nếu lần vào chè sắp đem vò, thì sau chè sẽ mất hương vị đi.

Thường thường ta làm chè hay vò bằng chân hoặc bằng tay. Vò bằng chân thì ít mệt hơn, nhưng nếu chè đem vò toàn là lá non cả (nghĩa là chè hái 3 lá) thì không nên. Vì lá non mà vò bằng chân thì chè nát ra chứ không xoắn, sau thành ra chè nhiều vụn. Nếu bắt đắc dĩ mà phải vò chân thì phải để chè lên nong, lên cót mà vò, đừng để chè ngay xuống đất vì chè sẽ dính đất vào.

Vò bằng tay thì hơn, nhưng muốn vò cho kỹ, thì mỗi mẻ chỉ nên vò độ hai nắm to chè là đủ. Hai tay phải vò chậm chậm trên mẻ chè và ấn mỗi lúc mỗi mạnh xuống. Vò như thế, dần dần lá chè vo cuốn lại và dính vào nhau thành nắm tròn. Lúc ấy phải gỡ những nắm ấy ra rồi lại bắt đầu vò lại. Cứ làm mãi như thế đến khi chè thật cuốn thật xoắn, trừ một vài lá to còn sót lại thì không kể.

Dầu vò bằng chân, bằng tay, hay bằng máy, hễ khi vò xong, phải gỡ toi những nắm chè đã dính lại với nhau.

Ủ. — Muốn ủ chè cho thật tốt thì chỗ ủ không nên để nóng quá. Theo cho đúng, thì nhiệt độ chỗ ủ chè không nên quá 28 độ, và phải thật ẩm ướt. Phải theo cách sau đây :

Chè vò rồi hãy đem giải lên nong thành một lớp dày đều độ 5 phân tây trở lại. Muốn cho chỗ ủ được thật ẩm thì lấy một miếng vải ướt phủ lên nong chè, và nếu trời hanh thì lấy nước trong sạch mà vải qua lên chè. Miếng vải phủ phải giữ ướt luôn từ đầu đến cuối khi ủ.

Khi mới đem ủ sắc chè còn xanh rồi dần dần đỏ xâm lại. Ủ được 2 giờ rưỡi, ba giờ, và cả lớp chè từ trên xuống dưới đều một màu đỏ xâm, ấy là ủ xong. Lúc ấy phải lấy ra ngay, nếu để ủ lâu quá thì chè sẽ hỏng.

Sấy. — Ủ vừa xong phải sấy ngay, nếu không chè sẽ bị ủ quá. Và phải sấy cho chè được thật khô, cho tiện để lâu mà khỏi mốc.

Các chủ có nhiều chè thường có những lò sấy riêng để khi chè vừa ủ xong, liền rải lên ngăn mà sấy,

sức nóng lên đến gần 100 độ. Sấy như vậy thì được hoàn toàn, song những lò sấy ấy quá đắt nhà ít tư bản ta không thể sắm được.

Vậy thì ta làm cách nào mà sấy? — Mùa hè, nắng to, ta có thể rải chè vừa ủ xong ra từng lớp mỏng mà phơi nắng; nhưng cách ấy không tốt, vì nắng to đến đâu cũng không đủ nóng cho chè khô ngay.

Tốt hơn là rải chè *rõ mỏng* lên sàng mẫu mắt rồi để lên trên lửa hồng mà sấy. Sấy cách ấy thì phải rất chú ý về hai điều này :

— Một là nếu đốt củi phải dùng củi *thật nỏ* cho đừng có khói. Nếu đốt than cũng vậy, phải than *thật chín*. Chỉ vì không để ý, sấy bằng củi tươi, than sống nên chè ta làm thường có mùi oi khói.

— Hai là khi sấy chớ nên đảo chè ở trên lò lửa, vì hễ đảo, những cánh chè vụn sẽ rơi xuống lửa, khói bốc lên làm mất hương.

Khi chè sấy đã thật khô, thì lấy ra và để cho nguội. Muốn thử xem chè đã thật khô chưa, hãy đợi cho chè *thật nguội* lấy vài cánh khẽ bóp trong tay, nếu chè thật khô thì gãy vụn ra và kêu rắc rắc.

CÁCH ĐỂ DÀNH CHÈ

Chè làm xong rồi, chưa bán, phải để vào nơi khô ráo, xa mùi ô uế. Phải nhớ kỹ rằng chè đầu sấy khô mấy mặc lòng, hễ để ra gió ẩm, sẽ rất dễ bắt ẩm và có khi mốc; gần vật nặng mùi chè cũng mau bắt mùi, nên phải tránh xa những mùi oi khói và những chỗ chứa cá hay là nước mắm, vùn vùn ..

Chè đen (chè tây) hay có những khuyết điểm gì ?

Duyên cớ tại đâu ?

A. — *Chè chưa pha*

Màu đen quá	{	vi sấy già lửa quá chè bị cháy.
Màu xam-xám	{	vi sàng sấy quá, chè gãy vụn quá, hoặc mó tay nhiều quá, hoặc sàng bằng sàng sắt.
Chè có cánh đỏ	{	vi có nhiều lá già vụn ra, hoặc có búp hai lá, hoặc chè phơi nắng.
Chè vò sót	{	vi vò không kỹ, hoặc có lá già không cuốn.

B. — Bã chè pha rồi

Bã màu xẫm hay đen	} vì chè ủ quá.
Bã màu xanh	} vì chè ủ dỗi.
Bã màu không đều	} vì chè hái nhiều lá quá, lẫn lá non với lá già.
Bã ngửi mùi mồ hôi dầu, hoặc mùi nồng nồng như mùi quần áo bẩn	} vì chè hong ngoài nắng, hoặc vò không kỹ, hoặc ủ chặm quá.
Bã ngửi mùi giống mùi chè khô ta	} vì chè hái nhiều lá quá.

C. — Nước chè pha

Nước màu đỏ	} vì chè ủ quá, hoặc ủ vừa nhưng đem phơi nắng.
Nước màu đỏ quá và đục	} vì chè ủ quá hơn nữa, và phơi nắng lâu quá.
Nước uống nhạt nhẽo	} cũng vì những cớ trên.
Nước màu nhợt quá	} vì ủ ít quá, hoặc lá hong chưa được se, hoặc sấy to lửa quá.
Nước uống có mùi cỏ	} vì lá hong chưa đủ se.
Nước uống có mùi khét	} vì chè sấy nhiều lửa quá.
Nước có mùi oi khói	} vì sấy bằng than sống, củi ướt có khói.

CHÈ TRỘN LẦN LÁ KHÁC

Có người làm chè không được thật thà, đem các lá khác trộn với lá chè để bán cho được nhiều. Ta chẳng nên gian dối như thế, vì có thể hại cho ta rất nhiều. Và phải biết rằng dầu trộn lá gì vào chè người ta cũng tìm ra được.

Khi đã khám phá ra chè gian thì chè ấy bị tịch thu và hủy bỏ, còn người làm ra chè gian ấy sẽ bị phạt tiền từ 50 đến 5.000 quan tiền tây, và phạt giam từ 6 ngày đến 3 tháng.

II. — CÁCH LÀM CHÈ XANH (HAY LÀ CHÈ TẤU)

Làm chè xanh dễ hơn chè đen, vì làm chè xanh không có hai việc khó như làm chè đen là: hong và ủ chè. Nhưng làm chè xanh thì hơi lâu hơn, vì chỉ làm được từng ít một thôi.

Hái chè. — Hái chè để làm chè xanh cũng phải hái đúng cách thức như để làm chè đen.

Sao chè. — Lá tươi hái về phải sao ngay cho ráo bớt nước đi. Chảo gang để lên lò cho nóng đỏ vừa, lấy một mớ lá độ 1 cân tây hoặc 1 cân rưỡi, bỏ vào chảo, đảo cho nhanh và đều tay để lá khỏi cháy. Đảo độ một phút rồi xúc lá ra, để đông lên nóng, rồi lại sao mẻ khác.

Nếu có máy vò Phú-Hộ kiểu lớn, vò được 25, 30 cân lá, thì có thể sao luôn 15 hay 20 mẻ chè, mỗi mẻ 1 cân hay 1 cân rưỡi và mỗi mẻ phải sao trong một phút.

Nếu không có máy, phải vò tay, thì chỉ nên sao đủ một mẻ vò tay thôi; như vậy mỗi lúc sao nhiều hay ít là tùy theo có nhiều hay ít người vò.

Nếu sao rồi mà không vò được ngay thì chè sao để đấy sẽ hấp hơi như chè đem ủ, sau chè ấy làm xong đem pha, nước chè sẽ mất vị chát, màu nước sẽ không được xanh tươi mà thành ra đỏ. Phần nhiều chè ta làm có khuyết điểm chỗ ấy.

Cách vò và sấy. — Chè sao rồi, đem vò một lượt độ 20 hay 30 phút, rồi đem sấy qua trên lò trong 30 hay 40 phút; lò phải nóng độ 90 đến 100 nhiệt độ. Sấy xong lại đem ra vò độ 20 hay 30 phút nữa, xong lại đem sấy trong 50 hay 60 phút, cho đến khi thật khô, ấy là được.

Chè xanh (chè tàu) hay có những khuyết điểm gì?

Duyên cớ tại đâu?

Chè uống chát } vì sao không kỹ hoặc vò không kỹ.

Chè đỏ nước } vì để chè hấp hơi, hoặc chè chưa
nở đã cất đi, hoặc chè khô rồi để
ấm lại, hoặc chè cũ quá một năm.

Chè mùi như } vì chè hái nhiều lá, lẫn lá non lá
chè khô ta } già, hoặc vì những cớ vừa kể trên.

Chè có mùi khét } vì sao già quá.

Chè có mùi }
oi khói } vì sấy bằng củi ướt, than sống.

Tirage Deux mille ex.

