

ĐẶC SAN

TRÀ VIỆT

ỦY BAN NHÂN DÂN TỈNH THÁI NGUYÊN
PEOPLE'S COMMITTEE OF THAI NGUYEN PROVINCE

TRUNG TÂM THÔNG TIN
CENTER OF INFORMATION



SẮC HƯƠNG
XỨ TRÀ

HỘI TỤ VÀ LAN TỎA

SỐ 6
2025



Ảnh bìa: Trần Khánh Linh

Ý kiến góp ý và tác phẩm cộng tác xin được gửi về địa chỉ Ban Biên tập:

Trung tâm Thông tin - Cổng Thông tin điện tử tỉnh Thái Nguyên,
16A, đường Nha Trang,
phường Phan Đình Phùng, tỉnh Thái Nguyên.

Email: portal@thainguyen.gov.vn;

bbtraviet@gmail.com

- Điện thoại: 02083.851.149

MỤC LỤC

SẮC HƯƠNG XỨ TRÀ - HỘI TỤ VÀ LAN TỎA	4	BAN BIÊN TẬP
HÀO HÙNG LỄ DIỄU BÌNH, DIỄU HÀNH KỶ NIỆM 80 NĂM QUỐC KHÁNH 2/9	6	BBT (TỔNG HỢP)
KHỞI CÔNG, KHÁNH THÀNH LOẠT CÔNG TRÌNH, DỰ ÁN TẠO ĐỘNG LỰC PHÁT TRIỂN	11	BAN BIÊN TẬP
TỪ MÙA THU CÁCH MẠNG ĐẾN KHÁT VỌNG PHÁT TRIỂN TRONG THỜI ĐẠI MỚI	18	TÂN XUÂN
CHÈ - BIỂU TƯỢNG TÂM HỒN XỨ THÁI	21	HUỆ DINH
HOÀN THIỆN HẠ TẦNG GIAO THÔNG, TẠO ĐÀ PHÁT TRIỂN DU LỊCH HỒ BA BỂ	24	THU CÚC
TINH HOA CỦA NÚI RỪNG VIỆT BẮC	27	PHAN THÁI
CƠ SỐT MATCHA TOÀN CẦU: THÁI NGUYÊN LIỆU CÓ SẴN SÀNG NHẬP CUỘC?	30	THU NGA
NGƯỜI VIẾT KHÚC BIẾN TẤU CỦA TRÀ	32	MINH HẰNG
HƯƠNG CHÈ LA BẰNG	34	THANH MAI
MÙA HẠT DẸ NGÂN SƠN	36	HƯƠNG LAN
MÙA VÀNG Ở THÁI NGUYÊN	38	ĐOÀN HUY, ĐỖ TUẤN, PHAN BẢO
TRÀ THÁI TỪ TRONG NGỌT HẬU TÂM HỒN	42	NGÔ ĐỨC HÀNH
CÓ MỘT GIÁM ĐỐC NGÀNH CHÈ NHƯ THẾ	45	HỒ THỦY GIANG
CÔNG NGHỆ MỞ LỐI CHO CHÈ THÁI NGUYÊN VƯƠN XA	48	LINH NHI

CHÈ VÙNG NÚI PHÍA BẮC THÁI NGUYÊN: TIỀM NĂNG ĐẶC SẢN SAU SÁP NHẬP	50	CÚC HÀ
TRÀ THÁI TRÊN ĐẤT TÂY ĐÔ	52	KIÊN GIANG
TRÀ TÔM NỖN HƯƠNG QUÊ VÀ HÀNH TRÌNH VƯƠN TỚI OCOP 5 SAO	54	ANH THƯ
CHÀNG RẼ XÚ TRÀ	56	ĐỒNG THƯỜNG
LIÊN KẾT TẠO SỨC BẬT CHO CHÈ HOA VÀNG BẠCH THÔNG	58	NGỌC HÀ
HIỆU QUẢ TỪ SỰ ĐỔI MỚI VỊ DÂN	60	KIM OANH
SÁNG CỌ - DI SẢN NGÂN VANG GIỮA LÒNG NGƯỜI SÁN CHAY	62	THANH THỦY
MÚA BÁT - KẾT TINH NÉT ĐẸP VĂN HÓA CỦA ĐỒNG BÀO TÀY	64	TRANG THU
HỒ BA BỂ - VIÊN NGỌC XANH GIỮA ĐẠI NGÀN	66	ÂU NINH, PHƯƠNG ĐÔNG, KHÁNH HUYẾN
THẦN SA - ĐƯỜNG ĐẾN THÁC MƯA, ĐỈNH MÂY VÀ MÁI ĐÁ NGHÌN NĂM	70	MINH ANH
BÔNG TRÀ MỚI NỞ	73	TIẾT MINH HÀ
QUÊ CHÈ VÀ NHỮNG NỖI NIỀM	76	PHẠM QUÝ
TRANG THƠ	78	NHÓM TÁC GIẢ

CHỈ ĐẠO NỘI DUNG

UBND tỉnh Thái Nguyên

CHỊU TRÁCH NHIỆM XUẤT BẢN VÀ NỘI DUNG

Tạ Văn Lộc

Giám đốc Trung tâm Thông tin -
Tổng Biên tập Cổng Thông tin điện tử tỉnh Thái Nguyên

BAN BIÊN TẬP

Tân Xuân, Minh Hằng, Kim Oanh

SOÁT BẢN IN

Trịnh Thương, Trần Huyền

BIÊN DỊCH

CÔNG TY CỔ PHẦN DỊCH THUẬT CHUYÊN NGHIỆP SỐ 1

THIẾT KẾ

Văn Đức

Giấy phép xuất bản số 04/GP-XBDS ngày 03/01/2025
Cục Báo chí - Bộ Thông tin và Truyền thông.
In và nộp lưu chiểu tháng 10/2025
In 2.200 cuốn tại Công ty cổ phần Phát triển công nghệ
in Nguyên Khang
(Cấm tái bản dưới bất kỳ hình thức nào)





Sắc hương xứ trà HỘI TỤ VÀ LAN TỎA

Trong không khí tung bừng kỷ niệm 80 năm Cách mạng Tháng Tám và Quốc khánh 2/9, Đặc san Trà Việt số 6 ra mắt bạn đọc với chủ đề “Sắc hương xứ trà - Hội tụ và lan tỏa”. Đây là dịp để chúng ta ôn lại truyền thống hào hùng của dân tộc, đồng thời khẳng định giá trị của cây chè Thái Nguyên - biểu tượng văn hóa, kinh tế và tinh thần đặc sắc.

Trải qua hàng trăm năm, cây chè đã bén rễ trên đất Thái Nguyên, trở thành nguồn sống, cây làm giàu của bao thế hệ nông dân, tạo dựng nên thương hiệu chè nổi tiếng khắp cả nước. Ngày nay, cùng với công nghệ chế biến hiện đại, sản phẩm trà Thái Nguyên đã vượt ra khỏi phạm vi địa phương, hiện diện tại nhiều thị trường quốc tế, góp phần khẳng định vị thế nông sản Việt trên bản đồ thế giới. Chè không chỉ mang lại giá trị kinh tế, mà còn là động lực đổi mới, khơi dậy khát vọng phát triển xanh, bền vững.

Trong văn hóa Việt, trà gắn bó mật thiết với đời sống chính trị, xã hội. Từ những buổi tiếp khách ngoại giao đến những cuộc trò chuyện nơi làng quê, chén trà luôn hiện diện như một nghi thức kết nối, biểu tượng của sự gắn kết cộng đồng và tinh thần thanh nhã. Chính từ hương vị giản dị ấy, chè trở thành “ngôn ngữ chung”, gợi nhắc truyền thống, nuôi dưỡng niềm tự hào và bồi đắp bản sắc văn hóa.

Đặc san Trà Việt số 6 tập hợp nhiều bài viết của các nhà văn, nhà báo, nhà nghiên cứu, khai thác cây chè từ nhiều góc nhìn: Lịch sử, văn hóa, kinh tế và nghệ thuật. Từng trang viết là một lát cắt sinh động về hành trình hội nhập của chè Thái Nguyên - từ những đồi xanh ngát đến bàn trà quốc tế, từ câu chuyện mồ hôi của người nông dân đến tầm nhìn chiến lược của các nhà quản lý, doanh nghiệp. Qua đó, chè hiện lên vừa gần gũi, vừa mang tầm vóc biểu tượng quốc gia.

Trong không khí hồ hởi, phấn khởi của toàn Đảng, toàn quân và toàn dân hướng về ngày lễ lớn của dân tộc, thi đua chào mừng đại hội đảng các cấp, Đặc san còn gửi tới độc giả hình ảnh đất nước Việt Nam đang vững bước trên con đường hội nhập. Quảng trường Ba Đình lịch sử với đoàn quân hùng dũng, khí tài hiện đại là minh chứng cho sức mạnh mới của đất nước, một sức mạnh được bồi đắp bởi truyền thống, bởi văn hóa - trong đó có sắc hương xứ trà.

Đặc san Việt số 6 - “Sắc hương xứ trà - Hội tụ và lan tỏa” - vì thế không chỉ là một ấn phẩm, mà còn là lời tri ân với quê hương, đất nước; là nhịp cầu đưa giá trị của cây chè Thái Nguyên đến gần hơn với bạn đọc và là niềm tin vào sự lan tỏa của văn hóa, kinh tế, khát vọng Việt Nam trong thời kỳ mới.

Ban Biên tập



WITH READER:

Fragrance and charm of the tea land: **CONVERGENCE AND SPREADING OUTWARD**

Amidst the jubilant atmosphere of celebrating the 80th anniversary of the August Revolution and National Day September 2, Tra Viet Special Issue 6 is introduced to our readers with the theme “The Fragrance and Charm of the Tea Land: Convergence and Spreading Outward”. This is an occasion to reflect on our nation’s heroic traditions while also affirming the value of Thai Nguyen tea plant - a unique cultural, economic and spiritual symbol.

For hundreds of years, the tea plant has been deeply rooted in the land of Thai Nguyen province, becoming the source of life and a plant of prosperity for countless generations of farmers, and building a renowned tea brand throughout the country. Today, combined with modern processing technology, Thai Nguyen tea products have transcended local boundaries to be present in many international markets, contributing to the affirmation of Vietnamese agricultural products on the world map. Tea not only brings economic value but is also a driving force for innovation, inspiring the aspiration for green and sustainable development.

In Vietnamese culture, tea is intimately linked with political and social life. From diplomatic receptions to village conversations, a cup of tea is always present as a ritual of connection, a symbol of community cohesion and refined spirit. It is from this simple flavor that tea becomes a “common language”, evoking traditions, nurturing pride and cultivating cultural identity.

Tra Viet Special Issue 6 brings together a collection of articles by writers, journalists and

researchers, exploring the tea plant from multiple perspectives: historical, cultural, economic and artistic. Each page is a vivid snapshot of the integration journey of Thai Nguyen tea - from the lush green hills to the international tea table, from the stories of the farmers’ sweat to the strategic vision of managers and enterprises. Through these stories, tea emerges as both an intimate part of daily life and a symbol of national stature.

In the enthusiastic atmosphere of the entire Party, army and people looking towards the nation’s great holiday and emulating to celebrate the Party congresses at all levels, the Special Edition also presents readers with the image of a Vietnam that is steadfastly advancing on the path of integration. The historic Ba Dinh Square, with its majestic military parades and modern equipment, is a testament to the nation’s new strength - a strength nurtured by tradition and by culture, in which the fragrance and charm of the tea land play a part.

Tra Viet Special Issue 6 - “The Fragrance and Charm of the Tea Land: Convergence and Spreading Outward” - is therefore not just a publication but also a tribute to our homeland and our country. It is a bridge that brings the value of Thai Nguyen tea plant closer to our readers, and it embodies our faith in the spreading influence of Vietnam’s culture, economy, and aspirations in the new era.

Editorial Board



HÀO HÙNG LỄ DIỄN BINH, ĐIỀU HÀNH KỶ NIỆM 80 NĂM QUỐC KHÁNH 2/9

▶ BBT (tổng hợp)

Sáng 2/9, tại Quảng trường Ba Đình lịch sử đã long trọng diễn ra Lễ diễu binh, diễu hành kỷ niệm 80 năm Cách mạng Tháng Tám thành công (19/8/1945 - 19/8/2025) và Quốc khánh nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam (02/9/1945 - 02/9/2025). Đây là đại lễ thiêng liêng, vừa trang nghiêm, rực rỡ, vừa thấm đẫm niềm tự hào của dân tộc Việt Nam.

Hơn ba vạn người, trong đó có các khối quân đội, công an, lực lượng dân quân, thanh niên, học sinh, văn hóa - thể thao... đồng loạt bước đều trên Quảng trường lịch sử. Trên bầu trời, phi đội máy bay, trực thăng rẽ những đường bay uy lực; dưới mặt đất, đoàn xe cơ giới và khí tài hiện đại nối tiếp nhau trong tiếng reo vang của hàng vạn người dân. Đặc biệt, lần đầu tiên trong lịch sử, Lễ diễu binh còn có sự tham gia của lực lượng thủy quân trên biển. Từ vịnh Hạ Long và vùng biển miền Trung, các tàu hải quân hiện đại, thủy quân lục chiến và các đội hình đặc nhiệm trên biển đã tiến hành diễu binh hoành tráng, khắc họa thể đứng vững chắc của Tổ quốc từ đất liền đến hải đảo. Sự kiện còn có sự tham gia của các đoàn diễu binh nước ngoài đến từ Trung Quốc, Nga, Lào, Campuchia, gửi đi thông điệp về tình hữu nghị, hòa bình và hợp tác. Đặc san Trà Việt giới thiệu một số hình ảnh tại Lễ diễu binh, diễu hành.











KHỞI CÔNG, KHÁNH THÀNH LOẠT CÔNG TRÌNH, DỰ ÁN TẠO ĐỘNG LỰC PHÁT TRIỂN

➤ BBT

6 công trình, dự án quy mô lớn trên địa bàn tỉnh Thái Nguyên, tổng vốn đầu tư trên 13.345 tỷ đồng vừa được khánh thành, khởi công đúng dịp kỷ niệm 80 năm Cách mạng Tháng Tám thành công (19/8/1945 - 19/8/2025) và Quốc khánh nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam (2/9/1945 - 2/9/2025).

Đây là những dự án, công trình mang ý nghĩa chính trị, kinh tế, xã hội, quốc phòng - an ninh quan trọng không chỉ với Thái Nguyên mà còn với khu vực và cả nước, là minh chứng cụ thể cho tinh thần quyết liệt hành động của cả hệ thống chính trị, sự đồng lòng của Nhân dân và doanh nghiệp Thái

Nguyên. Các công trình, dự án trải dài từ công nghiệp, giao thông, đô thị, du lịch - dịch vụ đến nhà ở xã hội, y tế, tạo ra chuỗi động lực phát triển đồng bộ; khẳng định tầm vóc, vị thế và khát vọng phát triển của Thái Nguyên - tỉnh trung tâm vùng trung du và miền núi phía Bắc.



Các đại biểu bấm nút khởi công Dự án Đầu tư Xây dựng và Kinh doanh kết cấu hạ tầng Khu công nghiệp Yên Bình 2 (ảnh: Thành Chung)

1. DỰ ÁN ĐẦU TƯ XÂY DỰNG VÀ KINH DOANH KẾT CẤU HẠ TẦNG KHU CÔNG NGHIỆP YÊN BÌNH 2

Dự án Đầu tư Xây dựng và Kinh doanh kết cấu hạ tầng Khu công nghiệp Yên Bình 2 do Công ty cổ phần Đầu tư phát triển Yên Bình làm chủ đầu tư có quy mô gần 300 ha với tổng vốn đầu tư 3.650 tỷ đồng. Mục tiêu của Dự án là đầu tư xây dựng và kinh doanh kết cấu hạ tầng khu công nghiệp và cung cấp các dịch vụ liên quan khác. Dự án không chỉ góp phần giải quyết nhu cầu mặt bằng công nghiệp ngày càng tăng tại khu vực phía Bắc, mà còn hứa hẹn sẽ tạo động lực phát triển kinh tế, thu hút đầu tư, tạo việc làm và chuyển

dịch cơ cấu kinh tế địa phương. Dự kiến khi đi vào hoạt động, Dự án sẽ tạo việc làm cho khoảng 23.000 lao động, thu hút các ngành nghề chủ lực như: Lĩnh vực công nghiệp chế biến - chế tạo, công nghiệp hỗ trợ, hạ tầng kỹ thuật, xử lý nước - chất thải, logistics và cho thuê bất động sản, nhà xưởng - kho bãi. Dự án được quy hoạch phát triển hạ tầng theo hướng hiện đại, xanh, bền vững, được kỳ vọng sẽ góp sức đưa Thái Nguyên trở thành trung tâm sản xuất công nghiệp hiện đại của khu vực.

2. DỰ ÁN TUYẾN ĐƯỜNG LIÊN KẾT, KẾT NỐI CÁC TỈNH THÁI NGUYÊN, BẮC NINH VÀ PHÚ THỌ (GIAI ĐOẠN 1)



Dự án Tuyến đường liên kết, kết nối các tỉnh Thái Nguyên, Bắc Ninh và Phú Thọ (giai đoạn 1). (ảnh: Mạnh Thắng)

Dự án Tuyến đường liên kết, kết nối các tỉnh Thái Nguyên, Bắc Ninh và Phú Thọ (giai đoạn 1) do Ban Quản lý dự án đầu tư xây dựng công trình giao thông và nông nghiệp tỉnh Thái Nguyên làm chủ đầu tư. Đây là dự án cấp I, nhóm A, được khởi công vào tháng 5/2022, tổng chiều dài 42,55 km, gồm tuyến

chính dài 36,51 km, đoạn nối với tỉnh Phú Thọ và đường tỉnh 216 dài 6,04 km. Tuyến đường có điểm đầu là cầu Hòa Sơn, nối với xã Sơn Thịnh, tỉnh Bắc Ninh, điểm cuối là đường tỉnh 261 tại vị trí giáp ranh với tỉnh Phú Thọ. Tuyến đường có quy mô thiết kế từ 2 đến 8 làn xe, nền đường rộng 12 đến 47 m (tùy đoạn), công trình trên tuyến gồm nhiều cầu và hầm chui dân sinh. Sau hơn 3 năm thi công, tuyến đường đã hoàn thành với tổng mức đầu tư 4.204 tỷ đồng. Tuyến đường có ý nghĩa chiến lược trong việc mở rộng không gian phát triển, tăng cường liên kết vùng, rút ngắn thời gian đi lại, tạo thuận lợi cho giao thương hàng hóa và dịch vụ, đồng thời mở ra cơ hội thu hút đầu tư, phát triển công nghiệp, du lịch và dịch vụ.

3. DỰ ÁN KHU ĐÔ THỊ MỚI, PHỐ ĐI BỘ TRUNG TÂM PHƯỜNG PHAN ĐÌNH PHÙNG

Dự án Khu đô thị mới, phố đi bộ trung tâm phường Phan Đình Phùng do Công ty cổ phần Đầu tư bất động sản Taseco làm chủ đầu tư. Dự án có quy mô 6,64 ha; tổng vốn đầu tư 2.452,087 tỷ đồng; bao gồm các hạng mục chính: Phố đi bộ, cơ quan, không gian công cộng, thương mại, văn hóa - nghệ thuật, cây xanh... Dự án hoàn thành sẽ tạo nên không gian công cộng văn hóa - nghệ thuật, tạo thành trục cảnh quan quan trọng kết nối Quảng trường Võ Nguyên Giáp và sông Cầu, hoàn thiện không gian, kiến trúc cảnh quan đô thị văn minh, hiện đại cho khu vực trung tâm tỉnh Thái Nguyên.



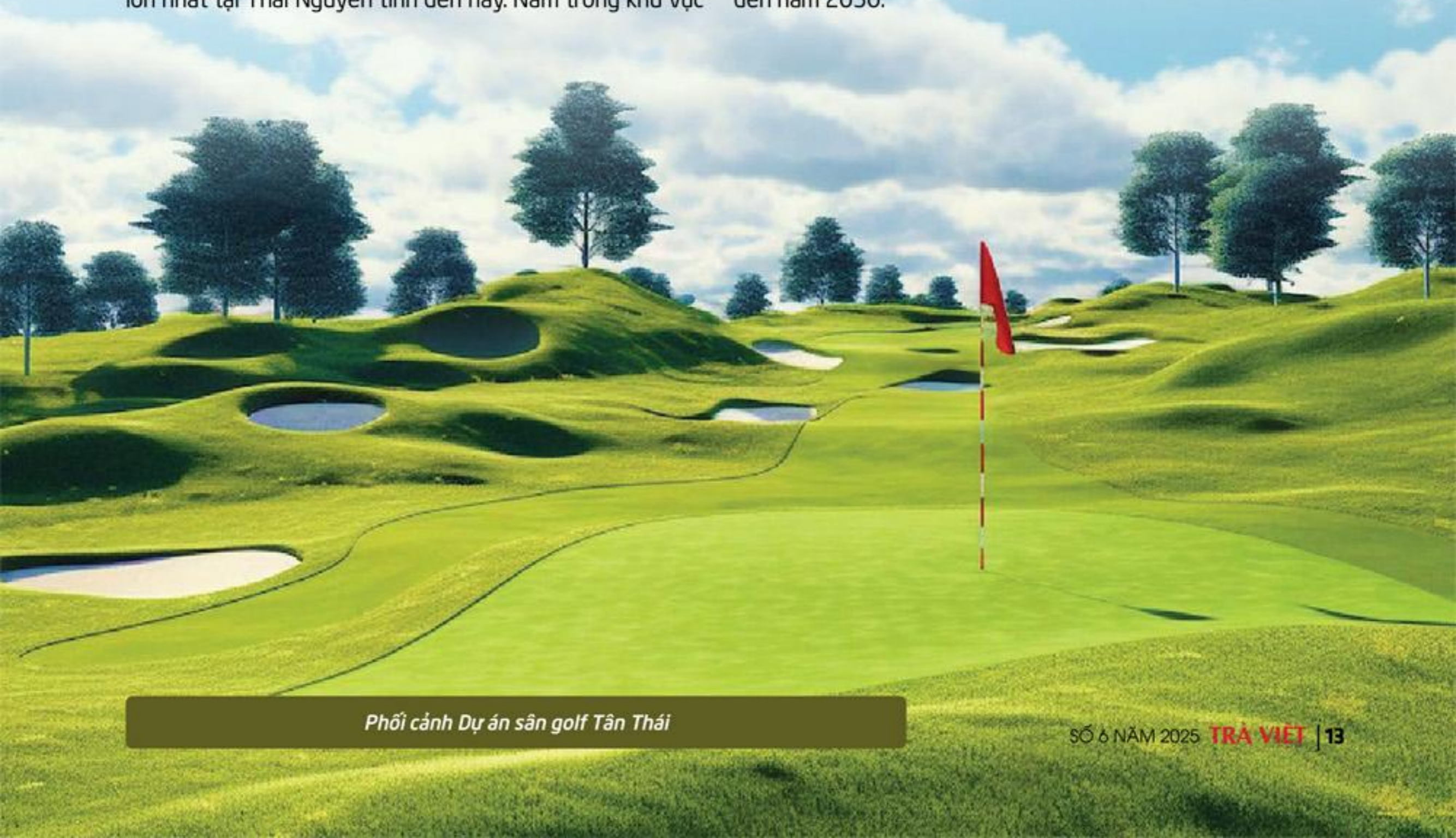
Phối cảnh tổng thể Dự án Khu đô thị mới, phố đi bộ trung tâm phường Phan Đình Phùng



4. TỔ HỢP KHU VUI CHƠI GIẢI TRÍ, NHÀ Ở VÀ SÂN GOLF TÂN THÁI HỒ NÚI CỐC (GIAI ĐOẠN 1)

Tổ hợp khu vui chơi giải trí, nhà ở và sân golf Tân Thái Hồ Núi Cốc (giai đoạn 1) tọa lạc tại xã Đại Phúc, tỉnh Thái Nguyên do Công ty cổ phần Tân Thái Holdings và Công ty cổ phần BCD Group làm chủ đầu tư. Với diện tích 220 ha, tổng vốn đầu tư 2.500 tỷ đồng, sân golf Tân Thái Hồ Núi Cốc được quy hoạch 27 hố, là sân golf có quy mô đầu tư lớn nhất tại Thái Nguyên tính đến nay. Nằm trong khu vực

hồ Núi Cốc - điểm du lịch nổi tiếng của Thái Nguyên, Dự án không chỉ phục vụ nhu cầu chơi golf mà còn tích hợp khu vui chơi, nghỉ dưỡng và nhà ở, hướng đến trở thành một tổ hợp dịch vụ - du lịch cao cấp. Đây cũng là một trong 13 sân golf được Thủ tướng Chính phủ phê duyệt trong Quy hoạch tỉnh Thái Nguyên giai đoạn 2021 - 2030, tầm nhìn đến năm 2050.



5. CÔNG TRÌNH TRUNG TÂM HỒI SỨC TÍCH CỰC CHỐNG ĐỘC, BỆNH VIỆN TRUNG ƯƠNG THÁI NGUYÊN



Phối cảnh Trung tâm Hồi sức tích cực chống độc, Bệnh viện Trung ương Thái Nguyên

Dự án đầu tư xây dựng Trung tâm Hồi sức tích cực chống độc do Bệnh viện Trung ương Thái Nguyên (Bộ Y tế) làm chủ đầu tư, là công trình cấp III, nhóm B. Đây là công trình y tế quy mô lớn, hiện đại bậc nhất cả nước trong lĩnh vực điều trị hồi sức cấp cứu và chống độc. Công trình được thiết kế 5 tầng, tổng diện tích xây

dựng gần 4.200 m², bố trí 120 giường bệnh nội trú đạt chuẩn quốc gia và quốc tế, tổng mức đầu tư 152,932 tỷ đồng. Việc đưa Trung tâm Hồi sức tích cực chống độc vào hoạt động được kỳ vọng sẽ góp phần giảm tải cho các bệnh viện tuyến trên, đặc biệt là trong những tình huống khẩn cấp về hồi sức và chống độc.

6. DỰ ÁN KHU NHÀ Ở XÃ HỘI PHƯỜNG BÁCH QUANG

Dự án Khu nhà ở xã hội phường Bách Quang do Công ty cổ phần Đầu tư xây dựng công nghệ cao - VITC làm chủ đầu tư, với tổng mức đầu tư 386,85 tỷ đồng. Dự án được xây dựng trên diện tích hơn 5,68 ha, tại trung tâm phường Bách Quang, tỉnh Thái Nguyên - vị trí chiến lược kết nối thuận lợi với các khu công nghiệp, trung tâm hành chính và các trục giao thông huyết mạch của tỉnh Thái Nguyên. Dự án bao gồm 260 căn nhà ở xã hội thấp tầng và 203 căn hộ chung cư chất lượng, hiện đại, đáp ứng chỗ ở cho khoảng 1.780 cư dân. Khi hoàn thành, Dự án không chỉ đáp ứng nhu cầu an cư cho người có thu nhập thấp, mà còn tạo ra một cộng đồng dân cư văn minh, gắn kết, góp phần chỉnh trang diện mạo đô thị, thúc đẩy phát triển kinh tế - xã hội của phường Bách Quang nói riêng và tỉnh Thái Nguyên nói chung.



Phối cảnh Dự án Khu nhà ở xã hội phường Bách Quang

GROUNDBREAKING AND INAUGURATION OF A SERIES OF WORKS AND PROJECTS TO CREATE A DRIVING FORCE FOR DEVELOPMENT

➤ EDITORIAL BOARD

6 large-scale works and projects in Thai Nguyen province, with a total investment capital of over VND 13,345 billion, were recently inaugurated or had their ground broken on the occasion of the 80th anniversary of the successful August Revolution (August 19, 1945 - August 19, 2025) and the National Day of the Socialist Republic of Vietnam (September 2, 1945 - September 2, 2025).

These are projects and works of great political, economic, social, national defense and security significance, not only for Thai Nguyen province but also for the region and the entire country. They are a concrete testament to the decisive action of the entire political system and the consensus of the people and businesses of Thai Nguyen. The works and projects span industry, transport, urban development, tourism and services, social housing and healthcare, creating a synchronous chain of development drivers. They affirm the stature, position and development aspiration of Thai Nguyen province - the central province of the Northern Midlands and Mountainous Region.

1. Yen Binh 2 Industrial Park Infrastructure Construction and Business Investment Project

Yen Binh 2 Industrial Park Infrastructure Construction and Business Investment Project, with Yen Binh Investment & Development Corporation as the investor, covers an area of nearly 300 hectares with a total investment capital of VND 3,650 billion. The project's objective is to invest in, build and operate industrial park infrastructure and

to provide other related services. The project will not only contribute to meeting the growing demand for industrial land in the northern region but also promises to create a driving force for economic development, attract investment, create jobs and restructure the local economy. It is expected that when operational, the project will create jobs for approximately 23,000 workers and attract key industries such as processing and manufacturing, supporting industries, technical infrastructure, water and waste treatment, logistics and the

leasing of real estate, factories and warehouses. The project's infrastructure is planned for development in a modern, green and sustainable manner and is expected to contribute to making Thai Nguyen province a modern industrial production center of the region.

2. Project of the Road connecting Thai Nguyen, Bac Ninh and Phu Tho provinces (Phase 1)

The Project of the Road connecting Thai Nguyen, Bac Ninh and Phu Tho provinces (Phase 1) is invested by Thai Nguyen Province



Project of the Road connecting Thai Nguyen, Bac Ninh and Phu Tho provinces (Phase 1)

Management Board of Investment and Construction Projects for Transport and Agriculture. This is a Class I, Group A project that began construction in May 2022. It has a total length of 42.55 km, comprising a 36.51 km main route and a 6.04 km section connecting to Phu Tho province and Provincial Road 216. The road's starting point is Hoa Son Bridge, connecting to Son Think commune in Bac Ninh province and its endpoint is Provincial Road 261 at the border with Phu Tho province. The road is designed with 2 to 8 lanes and a roadbed width of 12 to 47 meters (depending on the section) and its on-route structures include many bridges and pedestrian underpasses. After more than three years of construction, the road has been completed with a total investment of VND 4,204 billion. The road holds strategic significance in expanding development space, strengthening regional connectivity, reducing travel time and facilitating the trade of goods and services, while also opening up opportunities for attracting investment and developing industry, tourism and services.

3. Groundbreaking of Phan Dinh Phung ward New Urban Area and Central Pedestrian Street project

Phan Dinh Phung ward New Urban Area and Central Pedestrian Street project is invested by Taseco Land Investment Joint Stock Company. The project has a scale of 6.64 hectares and a total investment capital of VND 2,452.087 billion. It includes main components such as a pedestrian street, agency offices, public spaces and commercial, cultural and artistic areas as well as green spaces. Once completed, the project will create a public cultural and artistic space, forming an important landscape axis connecting Vo Nguyen Giap Square and Cau River and will complete the urban landscape architecture of the central area of Thai Nguyen province to be civilized and modern.

4. Tan Thai Entertainment, Housing and Golf Course Complex in Nui Coc Lake (phase 1)

Tan Thai Entertainment, Housing and Golf Course Complex in Nui Coc Lake (phase 1), located in Dai Phuc

commune, Thai Nguyen province, is invested by Tan Thai Holdings Joint Stock Company and BCD Group Joint Stock Company. With an area of 220 hectares and a total investment capital of VND 2,500 billion, Tan Thai Golf Course in Nui Coc Lake is planned for 27 holes and is the largest golf course investment in Thai Nguyen province to date. Situated in Nui Coc Lake area, a famous tourist destination of Thai Nguyen, the project will not only serve golfing needs but will also integrate an entertainment area, resorts and housing, aiming to become a high-end service and tourism complex. It is also one of the 13 golf courses approved by the Prime Minister in Thai Nguyen Province Master Plan for the 2021-2030 period, with a vision to 2050.

5. Intensive Care and Toxicology Center Project under, Thai Nguyen National Hospital

The Intensive Care and Toxicology Center Project with Thai Nguyen National Hospital (Ministry of Health) as the investor, is a Class III, Group



B project. This is one of the largest and most modern medical facilities nationwide in the field of intensive care and toxicology treatment. The facility is designed with five floors, a total construction area of nearly 4,200 m² and is equipped with 120 inpatient beds that meet national and international standards, with a total investment of VND 152.932 billion. The opening of the Intensive Care and Toxicology Center is expected to help reduce the burden on higher-level hospitals, especially in emergency situations related to intensive care and toxicology.

6. Bach Quang Ward Social Housing Area Project

Bach Quang Ward Social Housing Area Project is invested by VITC - High Technology Building Investment Joint Stock Company, with a total investment of VND 386.85 billion. The project is being built on an area of over 5.68 hectares in the center of Bach Quang ward, Thai Nguyen province. The project's location is a strategic point with convenient connections to industrial parks,



Intensive Care and Toxicology Center Project under, Thai Nguyen National Hospital

administrative centers and the main transport arteries of Thai Nguyen province. The project includes 260 low-rise social housing units and 203 high-quality, modern apartment units, providing accommodation for approximately 1,780 residents. When completed, the project will not

only meet the housing needs of low-income people but will also create a civilized and cohesive residential community, contributing to the urban renewal and socio-economic development of Bach Quang ward in particular and Thai Nguyen province in general.



Bach Quang Ward Social Housing Area Project

Từ mùa thu cách mạng đến khát vọng phát triển TRONG THỜI ĐẠI MỚI

▶ TÂN XUÂN

Mùa thu tháng Tám cách đây vừa tròn 80 năm, đất trời như giao hòa cùng vận nước. Trong thời khắc lịch sử ấy, tại vùng chiến khu Việt Bắc - nơi “phên dậu” của cách mạng, Nhân dân các dân tộc trên địa bàn tỉnh Thái Nguyên đã vùng dậy giành chính quyền. Từ ngọn lửa cách mạng thiêng liêng ấy, 80 năm qua, vùng đất này đã chuyển mình mạnh mẽ, vững bước đi lên với khát vọng phát triển bền vững, xứng đáng là trung tâm công nghiệp hiện đại của miền Bắc, là điểm sáng trong công cuộc đổi mới, hội nhập và phát triển đất nước.

Ngọn cờ khởi nghĩa trên đất Thái Nguyên

Ngay từ đầu thế kỷ XX, thực dân Pháp đã nhận ra vị trí chiến lược quan trọng của Thái Nguyên - Bắc Kạn nên đã tách rời để dễ bề cai trị. Tuy nhiên, chính sách đàn áp khốc liệt lại càng thôi thúc lòng yêu nước của Nhân dân nơi đây. Sau khi Đảng Cộng sản Việt Nam ra đời năm 1930, tinh thần đấu tranh cách mạng lan tỏa mạnh mẽ trong vùng Việt Bắc, đặc biệt tại Thái Nguyên và Bắc Kạn.

Thái Nguyên đã trở thành nơi diễn ra nhiều cuộc khởi nghĩa từng phần từ tháng 3 đến tháng 8 năm 1945. Đỉnh cao là vào ngày 20/8/1945, dưới sự chỉ huy của đồng chí Võ Nguyên Giáp, quân Giải phóng cùng lực lượng địa phương đã tiến hành khởi nghĩa giành chính quyền tại thị xã Thái Nguyên. Việc giành chính quyền và tổ chức mít tinh ra mắt chính quyền cách mạng ngay trong ngày là một minh chứng rõ rệt cho tinh thần chủ động, khí thế cách mạng sục sôi và sức mạnh tổng hợp của Đảng, quân đội và Nhân dân.

Tại Bắc Kạn, chính quyền cách mạng cũng được thành lập chỉ 5 ngày sau, vào 25/8/1945, khẳng định vị trí tiên phong của các tỉnh vùng căn cứ địa kháng chiến.

Thái Nguyên cùng với Bắc Kạn trở thành một trong những địa phương



Chiều ngày 20/8/1945, đông đảo quần chúng Nhân dân trong tỉnh đã tham gia cuộc mít tinh lớn tại Sân vận động thị xã Thái Nguyên. (Ảnh tư liệu)

Ngày 20/8/1945, chính quyền cách mạng tỉnh Thái Nguyên được thành lập - trước thời điểm nước Việt Nam Dân chủ Cộng hòa chính thức ra đời (2/9/1945). Một dấu mốc vàng son trong lịch sử dựng nước và giữ nước.

giành chính quyền sớm nhất trong Cách mạng tháng Tám, góp phần quan trọng vào thắng lợi chung của cả dân tộc.

Nếu lịch sử là sự kết tinh của máu, nước mắt và khát vọng, thì thắng lợi của Cách mạng Tháng Tám ở Thái Nguyên là dòng chảy lịch sử, kết quả của cả một quá trình bền bỉ đấu tranh. Đó là phong trào Xô viết Nghệ Tĩnh vang vọng tới vùng rừng núi Việt Bắc; là cao trào 1936 - 1939 đánh thức tinh thần yêu nước bị kìm nén; là sự chuẩn bị chu đáo cho khởi nghĩa vũ trang từ năm 1941 dưới ánh sáng của Hội nghị Trung ương 8.

Thành công ấy không chỉ đơn thuần là một sự thay đổi chính quyền, mà là sự lật đổ toàn bộ bộ máy cai trị phong kiến - thực dân tồn tại hàng trăm năm. Nó mở ra một kỷ nguyên mới - kỷ nguyên độc lập dân tộc gắn



Các lực lượng vũ trang tiến vào giải phóng thị xã Bắc Kạn năm 1949 (Ảnh tư liệu)



Chủ tịch Hồ Chí Minh và Đại tướng Võ Nguyên Giáp tại Việt Bắc (Ảnh tư liệu)

liên với chủ nghĩa xã hội, nơi mà người dân - lần đầu tiên trong lịch sử được làm chủ vận mệnh của chính mình.

Địa giới hành chính và tầm nhìn phát triển

Sau Cách mạng Tháng Tám, sự biến thiên của lịch sử quốc gia cũng kéo theo những điều chỉnh địa giới hành chính giữa hai tỉnh Thái Nguyên và Bắc Kạn:

- **1965:** Hợp nhất hai tỉnh thành tỉnh Bắc Thái.
- **1978:** Tách 2 huyện chuyển về tỉnh Cao Bằng.
- **1996:** Chia lại Bắc Thái thành Thái Nguyên và Bắc Kạn.
- **2025:** Theo Nghị quyết 202/2025/QH15, hai tỉnh sáp nhập, thành lập tỉnh mới mang tên **Thái Nguyên**.

Việc sắp xếp lại địa giới không chỉ nhằm tinh gọn bộ máy quản lý, mà

“Thành công của Cách mạng Tháng Tám tại Thái Nguyên là kết quả của lòng dân hợp sức, của một Đảng Cộng sản trung kiên biết khơi dậy, tổ chức và dẫn dắt khát vọng độc lập dân tộc thành hành động cách mạng mãnh liệt.”

Trích phát biểu của cố Đại tướng Võ Nguyên Giáp, tháng 8/1965.

còn thể hiện tầm nhìn chiến lược trong phát triển bền vững, tăng cường liên kết vùng và nâng cao hiệu quả điều hành, sử dụng nguồn lực.

Từ vùng đất nông nghiệp truyền thống, hôm nay Thái Nguyên đã trở

thành trung tâm công nghiệp lớn của cả miền Bắc, là “cứ điểm” của các tập đoàn công nghệ toàn cầu. GRDP tỉnh Thái Nguyên năm 2025 ước đạt 182.000 tỷ đồng, GRDP bình quân đầu người đạt 132 triệu đồng. Thu hút FDI 228 dự án, tổng vốn 11,2 tỷ USD. Bắc Kạn đạt GRDP 20.850 tỷ đồng, bình quân đầu người đạt 62,7 triệu đồng.

Song song với phát triển công nghiệp - dịch vụ, tỉnh đặc biệt chú trọng nông nghiệp công nghệ cao, xây dựng nông thôn mới, nâng cao đời sống vùng đồng bào dân tộc thiểu số. Những ngôi nhà tạm, nhà dột nát đã được cấp ủy, chính quyền, Nhân dân và cộng đồng doanh nghiệp chung sức, đồng lòng xóa bỏ thay vào đó là những bản làng khang trang, sạch đẹp, trù phú, yên bình.

Là địa bàn chiến lược, Thái Nguyên đặc biệt coi trọng nhiệm vụ quốc phòng - an ninh. Thế trận quốc phòng toàn dân gắn với an ninh nhân dân tiếp tục được củng cố vững chắc. An ninh chính trị, trật tự an toàn xã hội luôn được giữ vững, tạo môi trường ổn định để thu hút đầu tư và phát triển.

Tầm nhìn và khát vọng vươn cao

80 năm nhìn lại là để thêm vững tin bước tới. Tỉnh Thái Nguyên hôm nay đang mang trong mình khát vọng lớn: Trở thành trung tâm công nghiệp hiện đại, đạt thu nhập trung bình cao trước năm 2030 và vươn lên tỉnh phát triển, thu nhập cao trước năm 2045.



Một góc trung tâm tỉnh Thái Nguyên

Khát vọng ấy không chỉ là những con số, mà còn là cam kết đồng lòng của cả hệ thống chính trị, là niềm tin sắt son của Nhân dân, là sự tiếp nối hào khí của một vùng đất từng đi đầu trong cuộc khởi nghĩa mùa thu lịch sử.

Tỉnh Thái Nguyên mới đặt mục tiêu:

- Trở thành trung tâm công nghiệp hiện đại, thu nhập trung bình cao trước năm 2030;
- Phấn đấu là tỉnh phát triển, có thu nhập cao trước năm 2045.
- Để đạt được điều đó, tỉnh đang tập trung vào:
 - Phát triển hạ tầng hiện đại, đô thị thông minh;
 - Đẩy mạnh chuyển đổi số, chuyển đổi xanh;
 - Huy động mọi nguồn lực xã hội, đặc biệt là đầu tư tư nhân và FDI;
 - Tăng cường phát triển nguồn nhân lực chất lượng cao;
 - Thực hiện liên kết vùng, lấy "khoa học - công nghệ - đổi mới sáng tạo" làm động lực phát triển.



Thái Nguyên - mảnh đất từng viết nên trang sử vàng trong Cách mạng Tháng Tám năm xưa - hôm nay đang viết tiếp những dòng sử mới bằng chính công cuộc đổi mới, sáng tạo và phát triển. Trong ánh sáng của Đảng, với

tinh thần đại đoàn kết toàn dân tộc, với bàn tay lao động cần cù và trí tuệ đổi mới, Thái Nguyên nhất định sẽ chạm tới những mục tiêu lớn lao, xứng đáng với truyền thống cách mạng vẻ vang và kỳ vọng của đất nước trong thời đại mới.

- **Tốc độ tăng trưởng kinh tế Thái Nguyên (2020 - 2025): 7,35%/năm; Bắc Kạn: 6,58%/năm**
- **GRDP 6 tháng đầu 2025: Thái Nguyên tăng 6,61%; Bắc Kạn tăng 8,2%.**
- **Năm 2025, tỉnh Thái Nguyên đặt mục tiêu GRDP tăng 8,5% trở lên.**



Tuyến đường cao tốc Thái Nguyên - Chợ Mới

CHÈ - BIỂU TƯỢNG TÂM HỒN

Xứ Thái

> HUỆ DINH

Nương chè trong nắng thu (ảnh: Vũ Kim Khoa)

Sau hơn một thế kỷ gây dựng, hương chè Thái Nguyên đã bay cao, bay xa đến khắp mọi miền Tổ quốc. Với diện tích gần 24 nghìn hecta, đứng đầu cả nước, chỉ trong 6 tháng đầu năm nay, giá trị sản phẩm trà của tỉnh đã đạt khoảng 14,5 nghìn tỷ đồng. Thái Nguyên tiếp tục khẳng định vị thế “thủ phủ” chè Việt Nam. Từ chất lượng, bao bì đến tên gọi, màu sắc, trà Thái Nguyên đã trở thành sản phẩm truyền thống kết tinh giá trị lịch sử, văn hóa và mang hơi thở hiện đại của vùng đất này.

Đặc sản quý ngày càng “lên hương”

Được mệnh danh “Đệ nhất danh trà”, từ lâu, chè Thái Nguyên đã chinh phục người thưởng trà bởi hương thơm, vị đậm. Với lợi thế vượt trội, cây chè ngày càng được người dân Thái Nguyên đầu tư mạnh cho sản xuất và chế biến. Ông Nguyễn Tá, Chi cục trưởng Chi cục Trồng trọt và Bảo vệ thực vật tỉnh cho hay: Tỉnh luôn quan tâm đến việc trồng mới, trồng lại chè bằng những giống mới có năng suất, chất lượng cao, phục vụ chế biến trà xanh cao cấp, đặc sản và đa dạng các dòng sản phẩm trà. Đến nay, diện

tích chè giống mới đã chiếm trên 82% tổng diện tích chè toàn tỉnh.

Cùng với đó, các địa phương đã chú trọng đẩy mạnh ứng dụng tiến bộ khoa học, công nghệ trong sản xuất, chế biến chè an toàn, chất lượng. Hiện, toàn tỉnh đã có trên 6.000 ha chè được chứng nhận VietGAP, hữu cơ; gần 7.000 ha áp dụng quy trình canh tác an toàn, chất lượng, tăng sử dụng phân bón hữu cơ, chế phẩm, thuốc bảo vệ thực vật sinh học và công nghệ tưới nước chủ động, tiết kiệm. Ông Dương Văn Hào, Phó Giám đốc Sở Nông nghiệp và Môi trường cho biết: Việc áp dụng tiêu chuẩn VietGAP, hữu

cơ, sử dụng phân bón, thuốc bảo vệ thực vật có nguồn gốc hữu cơ, sinh học, kết hợp phương pháp tưới chủ động trong sản xuất chè đã góp phần cải tạo đất, bảo vệ môi trường, từng bước hướng tới sản xuất xanh và bền vững, nâng cao năng suất, chất lượng, giá trị sản phẩm, tạo hiệu quả kinh tế rõ rệt cho người trồng chè.

Phát huy thế mạnh của vùng đất “đệ nhất danh trà”, Thái Nguyên đặc biệt chú trọng thiết lập, cấp mã số vùng trồng và cơ sở đóng gói nông sản nhằm đảm bảo tuân thủ quy định của nước nhập khẩu về kiểm dịch thực vật, an toàn thực phẩm và truy xuất



Một góc đồi chè Tân Cương

nguồn gốc. Từ năm 2020 đến nay, Sở Nông nghiệp và Môi trường đã triển khai, hướng dẫn xây dựng được 62 mã vùng trồng chè trên toàn tỉnh. Ông Nguyễn Tá nhấn mạnh: Đây chính là “tấm giấy thông hành” để đưa sản phẩm trà Thái Nguyên vươn ra thế giới.

Cây chè đã trở thành biểu tượng mang tâm hồn xứ Thái, được nhiều người thưởng trà trong và ngoài nước biết đến như một đặc sản quý. Bởi vậy, việc chế biến chè ngày càng được cải tiến để phù hợp với thị hiếu người tiêu dùng. Các thiết bị thủ công lạc hậu,

không đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm (ATTP) đã được thay thế bằng thiết bị chế biến mới, bán công nghiệp (như tôn quay inox, máy sao bằng gas, máy sao điện tự động), góp phần nâng cao hiệu quả sản xuất, chất lượng chè. Hiện, trên toàn tỉnh có hơn 40 doanh nghiệp, trên 160 HTX, trên 250 làng nghề truyền thống, với trên 91.000 hộ chế biến chè xanh, chè xanh chất lượng cao đã ứng dụng cơ giới hóa vào các khâu sao, vò chè đảm bảo ATTP.

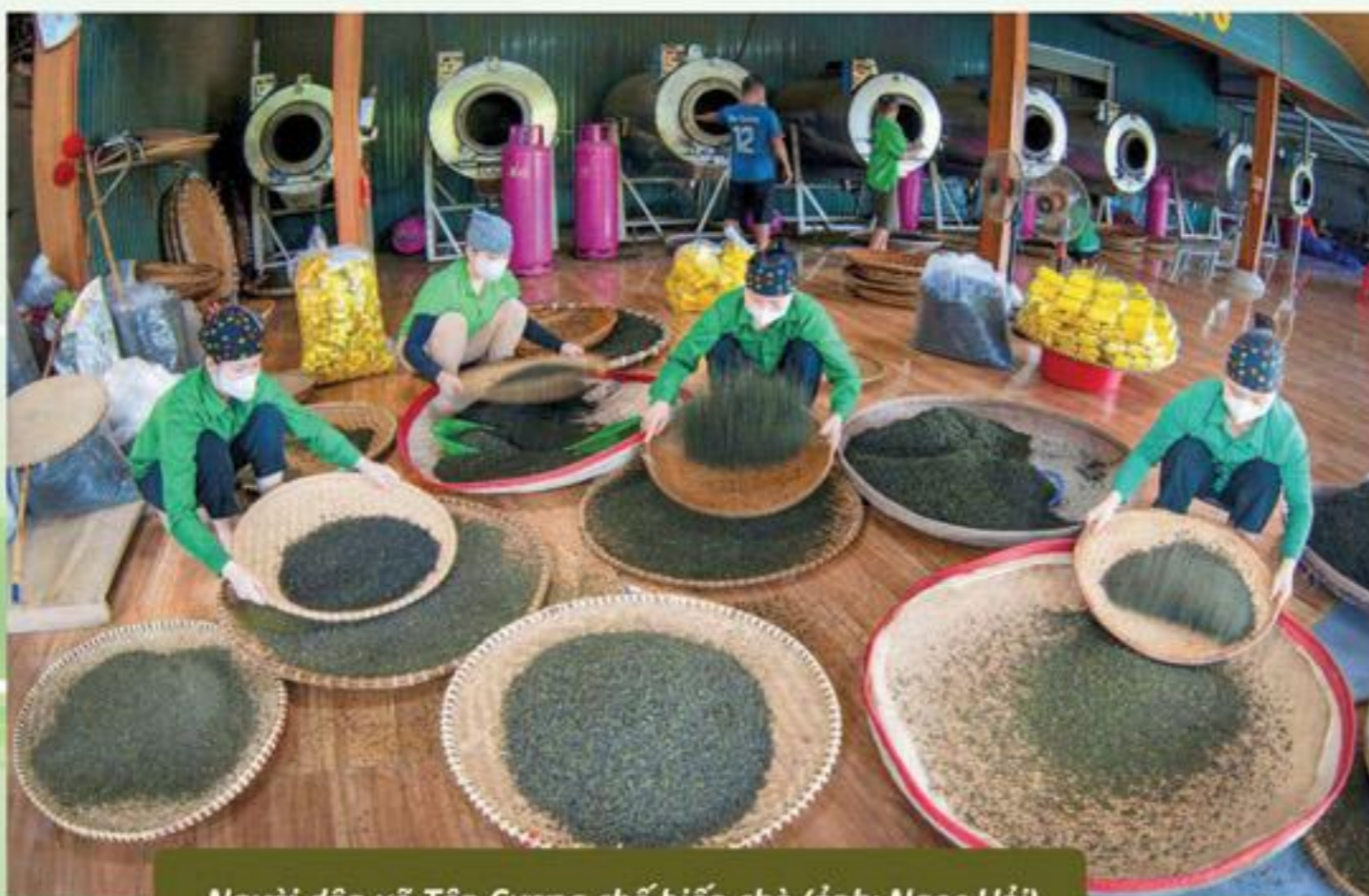
Đáng chú ý, các cơ sở sản xuất đã chú trọng tới khâu đóng gói, bảo quản (sử dụng máy hút chân không, máy ủ

hương), cải tiến mẫu mã sản phẩm, bao bì, dán tem nhãn để truy nguyên nguồn gốc sản phẩm đã giúp trà Thái Nguyên thăng hạng về chất lượng và giá trị. Hết năm 2024, sản lượng chè qua chế biến toàn tỉnh đạt trên 53,5 nghìn tấn.

Phát triển thương hiệu - giá trị tăng hạng

Thông qua các hoạt động quảng bá, xúc tiến thương mại, sản phẩm trà Thái Nguyên ngày càng có cơ hội mở rộng thị trường, đưa hương trà bay xa. Đơn cử, trong năm 2023, UBND tỉnh và Tổng công ty Hàng không Việt Nam đã ký kết hợp tác toàn diện giai đoạn 2023 - 2027, mở ra cơ hội xúc tiến du lịch, đầu tư thương mại và hàng không. Hiện, Công ty TNHH Thương mại và Xuất nhập khẩu Tân Cương Xanh, xã Tân Cương đã trở thành nhà cung cấp chè Thái Nguyên trên các chuyến bay của Vietnam Airlines; đồng thời xuất khẩu thành công những lô hàng trà ngon sang thị trường Anh.

Thực hiện ứng dụng công nghệ số trong kết nối, quảng bá và tiêu thụ sản phẩm trà, đến nay, cơ bản các sản phẩm trà đạt chứng nhận OCOP đã được kết nối, quảng bá, giới thiệu và tiêu thụ trên sàn thương mại điện tử như Vở Sò



Người dân xã Tân Cương chế biến chè (ảnh: Ngọc Hải)

(voso.vn), PostMart (postmart.vn). Đặc biệt, sản phẩm trà Thái Nguyên còn được tiêu thụ thông qua các điểm bán hàng Việt Nam với tên gọi “Tự hào hàng Việt Nam” - địa chỉ giới thiệu và bán các sản phẩm mang thương hiệu Việt. Thông qua điểm bán hàng Việt Nam, sản phẩm trà của nhiều đơn vị, doanh nghiệp như: Công ty cổ phần Chè Hà Thái, Công ty TNHH Thương mại xuất nhập khẩu Thái Minh, Công ty cổ phần Xuất nhập khẩu Thái Nguyên, HTX Chè Hào Đạt, HTX Chè an toàn Sơn Thành, HTX trà Nhất Thiên Hương,... được giới thiệu bằng kênh phân phối chính thức đến tận tay người tiêu dùng. Hiện, nhiều công ty, HTX chè đã thay đổi chiến lược kinh doanh, chuyển sang sản xuất theo chuỗi khép kín từ khâu sản xuất, sơ chế, chế biến, đa dạng mẫu mã sản phẩm và tiêu thụ, đồng thời gắn sản xuất trà với phát triển du lịch cộng đồng...

Ông Nguyễn Thành Nam, Chi cục trưởng Chi cục Kinh tế hợp tác và Phát triển nông thôn cho hay: Thương hiệu chè Thái Nguyên ngày càng được nâng tầm khi nhiều doanh nghiệp, HTX tích cực xây dựng, hình thành liên kết sản xuất và tiêu thụ sản phẩm theo chuỗi giá trị, tham gia xây dựng sản phẩm đạt tiêu chuẩn OCOP. Đến nay, Thái Nguyên đã có 195 sản phẩm trà được chứng nhận OCOP từ 3-5 sao.



Trên nương chè (ảnh: Khánh Vân)

Nhờ chú trọng xây dựng thương hiệu và mở rộng thị trường, giá trị sản phẩm trà Thái Nguyên đã tăng 10 - 15% so với năm 2021, luôn giữ ở mức cao hơn các vùng chè khác trong cả nước. Giá trà móc câu trung bình từ 300 - 500 nghìn đồng/kg, trà tôm nõn từ 600 - 1,5 triệu đồng/kg tùy mùa vụ và vùng sản xuất. Đặc biệt, tại những vùng chè đặc sản như Tân Cương, La Bằng, Trại Cài, Túc Tranh..., trà Đinh cao cấp có giá từ 2,5 - 5 triệu đồng/kg, thậm chí có sản phẩm lên tới 10 - 12 triệu đồng/kg.

Từ “Đệ nhất danh trà”, chè Thái Nguyên đã và đang vươn mình mạnh mẽ, không chỉ khẳng định vị thế “thủ

phủ” trong nước mà còn từng bước chinh phục thị trường quốc tế. Hành trình hơn một thế kỷ gây dựng và đổi mới ấy đã tạo nên một sản phẩm nông nghiệp mang hồn cốt văn hóa, kết tinh tâm huyết của người trồng, sự đồng hành của chính quyền và sự sáng tạo trong cách làm kinh tế của người nông dân. Với định hướng sản xuất xanh, bền vững, gắn kết công nghệ số, thương mại điện tử và du lịch cộng đồng, thương hiệu trà Thái Nguyên chắc chắn sẽ tiếp tục “lên hương”, giữ vững bản sắc và nâng cao giá trị, trở thành niềm tự hào không chỉ của xứ Thái mà còn của cả Việt Nam trên bản đồ trà thế giới.



Chế biến chè tại Công ty TNHH Thương mại và Xuất nhập khẩu Tân Cương Xanh, xã Tân Cương

HOÀN THIÊN HẠ TẦNG GIAO THÔNG, TẠO ĐÀ PHÁT TRIỂN DU LỊCH HỒ BA BỂ

➤ THU CÚC

Từ phường Bắc Kạn đến hồ Ba Bể nay chỉ còn chưa đầy một giờ di chuyển. Trên con đường trải nhựa rộng rãi, xe nối đuôi nhau đưa từng đoàn khách về với danh thắng được mệnh danh là “viên ngọc xanh giữa lòng Đông Bắc”. Với người dân nơi đây, đó là giấc mơ đang thành hiện thực: Giấc mơ về giao thông thuận tiện, về sinh kế bền vững và một tương lai du lịch khởi sắc.

Hạ tầng giao thông - đòn bẩy “vàng” cho du lịch

Suốt nhiều năm, giao thông từng là “nút thắt cổ chai” kìm hãm tiềm năng của Ba Bể. Những cung đường nhỏ hẹp, dốc quanh co và thường xuyên xuống cấp khiến hành trình của du khách trở

nên vất vả, đặc biệt vào mùa mưa. Giờ đây, cục diện ấy đã hoàn toàn đổi thay.

Dự án Xây dựng tuyến đường Bắc Kạn - hồ Ba Bể kết nối sang Na Hang (Tuyên Quang) được khởi công từ tháng 4/2022 với tổng mức đầu tư hơn 3.717 tỷ đồng, chiều dài gần 70

km đã mở ra một diện mạo mới cho hạ tầng giao thông nơi đây. Trong đó, đoạn tuyến dài khoảng 37 km từ phường Bắc Kạn đến xã Đồng Phúc (giáp ranh xã Ba Bể) đã cơ bản hoàn thiện, với vận tốc thiết kế 40 - 60 km/h, hệ thống cầu cống hiện đại, nút



Một đoạn tuyến đường Bắc Kạn - hồ Ba Bể kết nối sang Na Hang



Cầu Nà Bay, xã Đông Phúc là cây cầu dài nhất trên tuyến đường Bắc Kạn - hồ Ba Bể



Đoạn tuyến Quảng Khê - Khang Ninh dài 17,7 km như "cánh tay nối dài" của tuyến Bắc Kạn - hồ Ba Bể

giao hợp lý. Tuyến đường này không chỉ rút ngắn thời gian di chuyển, đảm bảo an toàn, thông thoáng mà còn tạo điều kiện thuận lợi cho cả du khách và doanh nghiệp. Ông Dương Quang Đạt, Phó Chủ tịch UBND xã Ba Bể chia sẻ: "Trước đây, khách đến hồ Ba Bể thường phải đi xe nhỏ, rồi đi bộ; nhiều người e ngại vì mất thời gian. Nhưng giờ thì khác, xe ô tô 29 chỗ có thể chạy thẳng lên tận thôn. Tuyến đường mới không chỉ giúp người dân đi lại thuận tiện hơn mà còn thu hút mạnh mẽ các nhà đầu tư phát triển dịch vụ du lịch, homestay, nghỉ dưỡng sinh thái".

Không dừng ở đó, tuyến đường Quảng Khê - Khang Ninh dài 17,7 km với kinh phí hơn 400 tỷ đồng cũng vừa được nâng cấp, như một "cánh tay nối dài" của tuyến Bắc Kạn - hồ Ba Bể, đưa du khách thẳng đến trung tâm khu du lịch. Mặt đường rộng, nền cứng chắc, thiết kế hài hòa với cảnh quan, không chỉ góp phần kết nối liên vùng mà còn khơi dậy động lực mới trong phát triển du lịch xanh.

Giao thông mở lối cho đầu tư

Hồ Ba Bể là một trong 20 hồ nước ngọt tự nhiên đẹp nhất thế giới, không

chỉ nổi bật bởi vẻ đẹp sơn thủy hữu tình, mà còn là nơi hội tụ nét văn hóa đặc sắc của các dân tộc Tày, Dao, Mông... Với hệ thống giao thông được đầu tư đồng bộ, tiềm năng ấy đang từng bước được đánh thức.

Cùng với việc quy hoạch đồng bộ không gian du lịch, việc mở rộng các tuyến đường nhánh như: Đường từ ĐT254 vào thôn Cốc Tộc, hay tuyến Nam Mẫu - Quảng Khê thuộc Dự án xây dựng hạ tầng giao thông khu vực xung quanh hồ Ba Bể với tổng vốn đầu tư 181 tỷ đồng đã tạo nên mạng lưới kết nối mềm mại, gắn phát triển với bảo tồn. Các tuyến đường nhỏ ven hồ được nâng cấp bằng vật liệu thân



Một đoạn tuyến đường nhỏ xung quanh hồ Ba Bể được mở rộng, giúp các phương tiện giao thông đi lại dễ dàng hơn



Cầu treo Pác Ngòi được cải tạo thành cầu dầm thép hiện đại, vững chắc hơn

thiện môi trường, hệ thống kỹ thuật được hạ ngầm nhằm giúp bảo vệ tầm nhìn cảnh quan và giữ nguyên vẻ đẹp nguyên sơ của hồ.

Đặc biệt, cây cầu treo Pác Ngòi - biểu tượng quen thuộc của vùng hồ đã được cải tạo thành cầu dầm thép hiện đại, vững chắc hơn nhưng vẫn giữ dáng dấp truyền thống. Đây là nỗ lực đáng ghi nhận của chính quyền và nhà thầu trong việc cân bằng giữa công năng sử dụng và giá trị văn hóa.

Anh Đặng Văn Hùng, chủ Ba Bể Farmstay tại thôn Cốc Tộc, xã Ba Bể phấn khởi cho biết: "Trước đây, khách đến homestay của gia đình chủ yếu là khách nước ngoài, phần lớn là phượt

thủ đi xe máy, còn khách trong nước thì ít vì đường sá đi lại khó khăn. Từ khi tuyến đường mới hoàn thành, lượng khách du lịch theo tour đến hồ Ba Bể tăng rõ rệt. Giờ đây, các loại xe ô tô từ 29 chỗ trở xuống đều có thể di chuyển thuận tiện vào tận các homestay trong thôn Cốc Tộc." Anh Hùng cho biết thêm, trong 6 tháng đầu năm 2025, lượng khách đến homestay của gia đình anh tăng gấp đôi so với cùng kỳ năm trước. Nhiều khách lưu trú dài ngày, đi trekking rừng nguyên sinh, chèo thuyền kayak trên hồ, khám phá hang động. Điều đáng mừng là các dịch vụ do người dân địa phương cung cấp, từ ăn uống, hướng dẫn viên đến vận chuyển đều có cơ hội phát triển theo.

Không chỉ có homestay, một số nhà đầu tư trong và ngoài tỉnh cũng đã lên phương án xây dựng khu nghỉ dưỡng cao cấp, tổ hợp du lịch sinh thái kết hợp chăm sóc sức khỏe.

Chúng tôi gặp anh Hoàng Văn Giáp, du khách đến từ Hà Nội, khi anh cùng nhóm bạn đang nghỉ ngơi ven hồ sau hành trình khám phá thác Đầu Đẳng. Anh bày tỏ sự bất ngờ: "Lần trước tôi đến Ba Bể là cách đây 5 năm, khi đó đường đi rất khó, nhiều đoạn còn phải lội bộ. Giờ quay lại thấy thay đổi quá nhiều, đường đẹp, sạch sẽ, người dân thì thân thiện, tôi cảm giác rất an toàn và gần gũi với thiên nhiên." Anh Giáp cho biết, nhóm bạn chọn Ba Bể để "đi trốn phố thị", bởi nơi đây vẫn giữ được vẻ hoang sơ, ít bị bê tông hóa. Anh bày tỏ hy vọng địa phương sẽ tiếp tục gìn giữ bản sắc, tránh phát triển du lịch ồ ạt như một số điểm đến khác.

Việc hoàn thiện hạ tầng giao thông không chỉ mở lối cho du lịch phát triển, mà còn mở ra một chương mới cho vùng đất giàu tiềm năng như Ba Bể. Những con đường rộng mở mang theo kỳ vọng về một cuộc sống khấm khá hơn cho người dân, về một ngành du lịch xanh - sạch - văn minh và về hình ảnh Ba Bể tỏa sáng trên bản đồ du lịch sinh thái, không chỉ trong nước mà còn vươn tầm quốc tế.

SINH HOA CỦA núi rừng Việt Bắc

▶ PHAN THÁI

Từ lâu, Thái Nguyên nổi tiếng với cây chè trung du cùng các sản phẩm trà đỉnh, trà tôm nõn, trà móc câu hảo hạng. Giờ đây trong hương vị của miền quê “đệ nhất danh trà”, người tiêu dùng có thêm lựa chọn mới: Trà Shan tuyết, loại trà được nhân giống từ những cây chè cổ thụ. Nhiều nỗ lực gìn giữ, bảo tồn và đầu tư mở rộng vùng nguyên liệu đang mở ra triển vọng mới để hương trà Shan tuyết bay xa.

“Kho báu xanh” của miền quê núi

Trời nắng nhẹ, làn sương sớm mờ màng như khói núi. Sắc màu tươi mới của thôn bản như chiếc khăn thổ cẩm vắt lên vai rừng. Vẻ đẹp thiên nhiên vùng cao được bàn tay con người cẩn mẫn tạo tác ánh lên nét thần phác, tinh

khô. Trên các cây chè cổ thụ, những đôi tay thiếu nữ như múa trên từng búp non, nụ cười tỏa nắng chào khách lạ khiến bước chân chúng tôi không khỏi giăng ríu.

Tôi có dịp đến Bằng Phúc (nay là xã Đồng Phúc, tỉnh Thái Nguyên) vào ngày

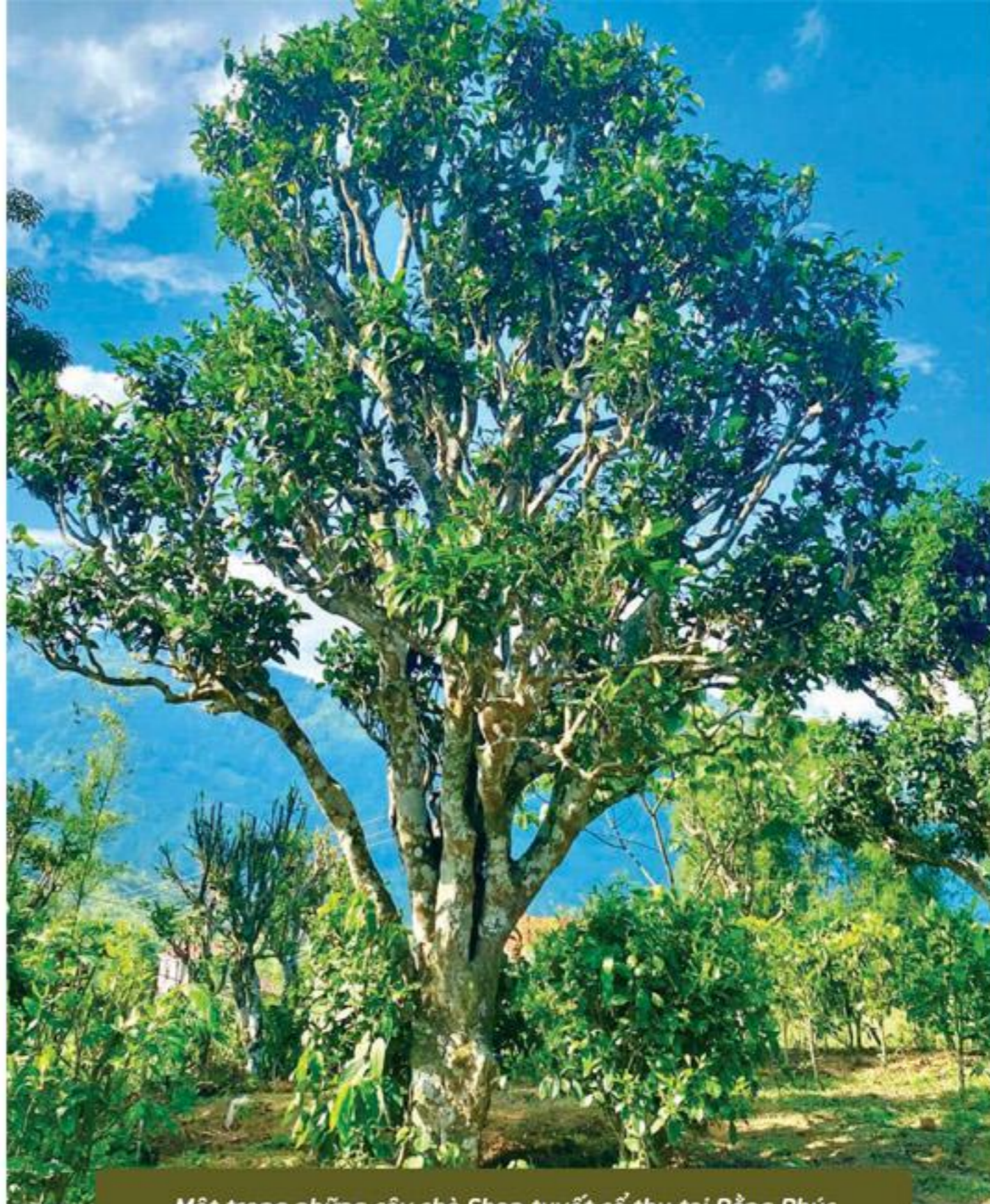
nắng nỏ, tro bụi đốt cỏ làm mùa bay lá tả như làn tuyết đen. Giờ đây màu xanh đặc trưng của cây chè Shan tuyết đã xanh mượt. Nằm trên độ cao trên 1000 m so với mực nước biển, địa hình đồi núi xen các khu vực trũng thấp, có các con suối Khuổi Pia, Tà Làng, Cap Pe chảy

qua, cây chè Shan tuyết hội tụ, chắt lọc tinh túy đất trời từ núi non và những giọt nước tinh khiết của đại ngàn nên hương vị trà thơm ngon rất khác biệt.

Theo thống kê, Bằng Phúc có 740 cây chè Shan tuyết cổ thụ từ trên một trăm đến vài trăm năm tuổi, tập trung nhiều nhất tại thôn Phiêng Phung với trên 400 cây. Người dân địa phương từng gọi là chè rừng. Chỉ khoảng 30 năm gần đây, họ mới biết đó là giống chè Shan tuyết quý hiếm. Một thời gian, do thiếu hiểu biết, có hộ bán gốc chè để mưu sinh, nhưng chính quyền đã kịp thời vận động giữ lại, đến nay tình trạng này chấm dứt.

Các cây chè Shan tuyết cổ thụ Bằng Phúc thân có màu rêu mốc, cao khoảng 5 - 7 mét. Khi thu hái phải bắc thang trèo lên ngọn và dùng tay nải đeo bên người đựng búp chè. Chè Shan tuyết có búp to màu trắng xám, dưới lá có phủ một lớp lông tơ mịn trắng như tuyết. Sau khi sao búp trà trông khá thô mộc, màu ghi xám phủ một lớp phấn nhẹ như mốc cau. Nước trà vàng sánh như màu mật ong, mùi thơm dịu phảng phất hương cốm.

Anh Mừng Văn Thời, chủ đồi chè có khoảng 20 cây Shan tuyết cổ thụ cho biết, gia đình anh đã nhiều đời chăm sóc, thu hái. Anh khẳng định chất trà Đổng Phúc không thua kém những vùng nổi tiếng khác, điều này cũng đã được các nhà khoa học và văn hóa trà ghi nhận.



Một trong những cây chè Shan tuyết cổ thụ tại Bằng Phúc

Không chỉ Bằng Phúc, nhiều xã vùng sâu như Ba Bể, Yên Bình cũng đang đưa cây Shan tuyết vào trồng, mở ra hướng sinh kế mới cho bà con.

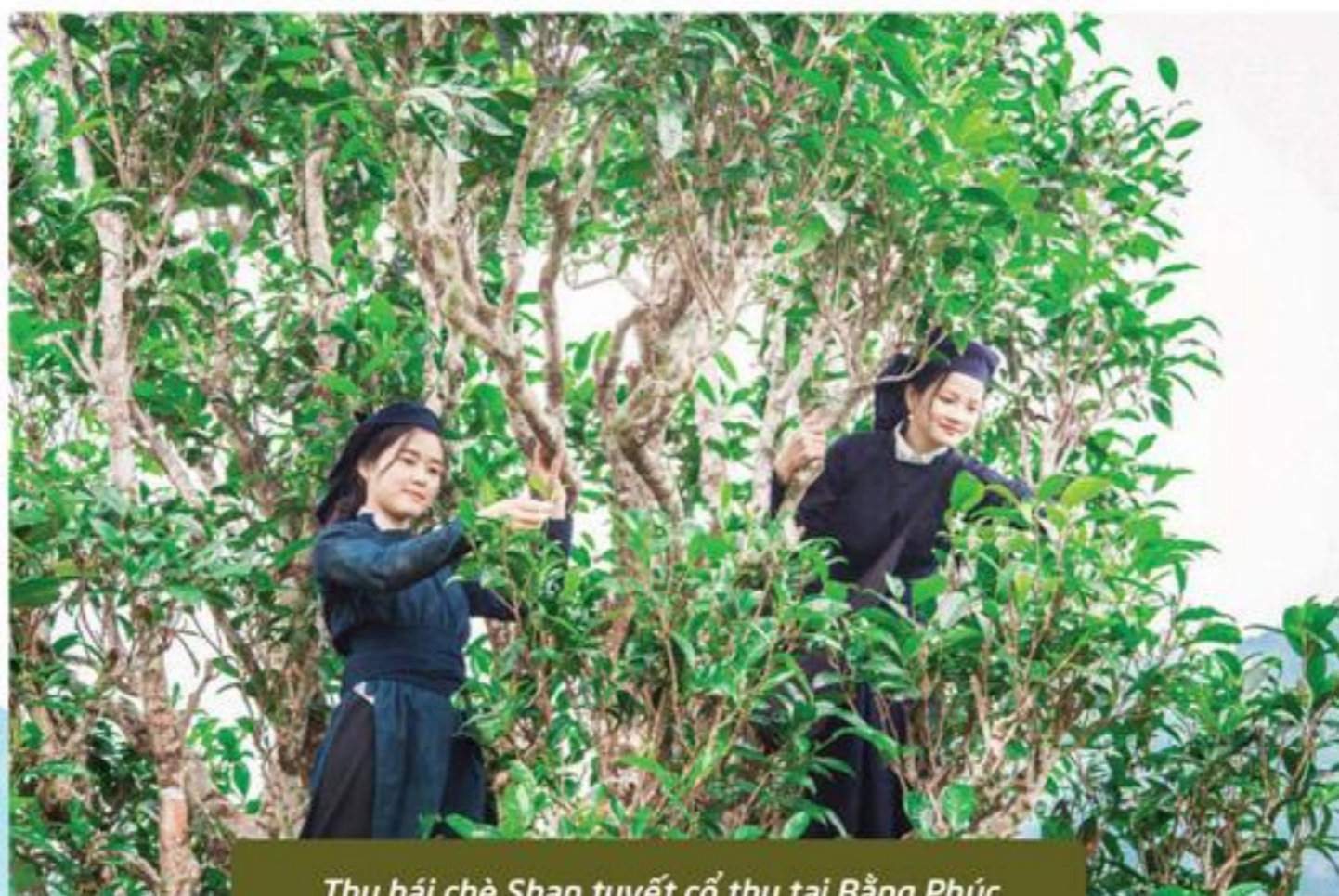
Quy tụ nguồn lực phát triển vùng chè Shan tuyết

Trước yêu cầu vừa phát triển kinh tế - xã hội vừa bảo tồn cây chè Shan tuyết cổ thụ, UBND huyện Chợ Đồn trước đây đã phê duyệt Dự án "Thực hiện trồng

cải tạo, bổ sung, thâm canh diện tích cây chè Shan tuyết tại xã Bằng Phúc, giai đoạn 2016 - 2020". Khi thi công tuyến đường mới từ Bắc Kạn lên hồ Ba Bể, 89 cây chè Shan tuyết cổ thụ đã được di dời bảo tồn.

Các cấp ủy Đảng, chính quyền đã có nhiều chủ trương biện pháp tạo điều kiện cho người dân phát triển diện tích trồng chè như: Tổ chức tập huấn kỹ thuật trồng, chăm sóc, chế biến chè an toàn theo tiêu chuẩn VietGAP. Các thôn Nà Pài, Nà Bay, Khuổi Cuởm, Nà Chang, Nà Quân, Nà Hồng, Nà Khiếu, Phiêng Phung đều có diện tích chè Shan tuyết nhân giống từ các cây chè cổ thụ. Bằng Phúc có 440 hộ dân tham gia trồng, diện tích 330,74 ha, trong đó diện tích đang cho thu hoạch là 316,34 ha. Tháng 12/2018, sản phẩm chè Shan tuyết Bằng Phúc đã được Cục Sở hữu trí tuệ (Bộ Khoa học và Công nghệ) cấp giấy chứng nhận nhãn hiệu tập thể.

Chị Tô Thị Duyên, thôn Nà Bay cho biết, gia đình có 14 ha chè Shan tuyết, chủ yếu nhân giống từ hạt các cây cổ



Thu hái chè Shan tuyết cổ thụ tại Bằng Phúc



Chị Tô Thị Duyên, thôn Nà Bay bên gốc các cây chè Shan tuyết cổ thụ



Búp chè Shan tuyết vào vụ

thụ. Cây chè không cần bón phân, phun thuốc, chỉ làm cỏ. Mỗi vụ gia đình chị thu khoảng 100 kg chè khô, giá bình quân 200.000 đồng/kg, bán cho thương lái tại chợ.

Nhiều hộ gia đình tại Bằng Phúc đã đầu tư máy sao, vò chè. Song không ít hộ vẫn bán chè búp tươi cho doanh nghiệp đến thu mua với giá thời điểm hiện tại là 25.000 đồng/kg do ngại chế biến sâu và thiếu vốn đầu tư.

Tại Bằng Phúc, mới có một Hợp tác xã (HTX) sản xuất chè Shan tuyết Hồng Hà do anh Hoàng Văn Thiệu làm Giám đốc. HTX thành lập năm 2018, hiện có 17 thành viên với 15 ha chè. HTX đã đầu tư thiết bị chế biến trà xanh và hồng trà Shan tuyết. Năm 2022, sản phẩm của HTX đạt OCOP 3 sao. Anh Hoàng Văn Thiệu chia sẻ: Sản lượng chế biến của HTX còn khiêm tốn, chủ

yếu tiêu thụ qua hội chợ và một số cửa hàng. HTX đang nghiên cứu sản phẩm mới như bột trà Shan tuyết, matcha, đồng thời dự định mở gian hàng bán sản phẩm bên tuyến đường mới lên hồ Ba Bể để thu hút khách du lịch.

Chè Shan tuyết là giống cây sinh trưởng tự nhiên, trồng một lần có thể thu hoạch hàng chục, thậm chí hàng trăm năm. Đây là lợi thế lớn để Thái Nguyên mở rộng diện tích lên hàng ngàn ha. Tuy nhiên địa bàn vùng núi cao điều kiện kinh tế - xã hội và tiếp cận công nghệ thông tin còn hạn chế. Vấn đề chúng ta cần quan tâm là các giải pháp cụ thể quy tụ nguồn lực, tạo sự chung sức của bốn nhà gồm: Nhà nước, nhà khoa học, nhà doanh nghiệp và nhà nông trong phát triển cây chè Shan tuyết; có cơ chế khuyến khích doanh nghiệp có tiềm lực kinh tế đầu

tư bài bản tăng sản lượng chế biến chè búp tươi tại chỗ. Người dân và HTX cần được hỗ trợ ứng dụng kinh tế số, xây dựng thương hiệu, đưa sản phẩm lên sàn thương mại điện tử. Địa phương cũng có thể phát triển du lịch cộng đồng gắn với chè Shan tuyết, rượu, thuốc lá và bản sắc văn hóa dân tộc.

Trà Shan tuyết có nhiều công dụng tốt cho sức khỏe. Không chỉ là nguyên liệu quý, vùng chè Shan tuyết cổ thụ Bằng Phúc còn là kho tàng văn hóa đậm đà bản sắc văn hóa các dân tộc Tày, Nùng, Mông, Dao. Địa giới hành chính mới sau sáp nhập tỉnh mở ra không gian và cơ hội để cây chè Shan tuyết phát triển xứng tầm với sức sống mới. Nhất định trà Shan tuyết - Tinh hoa của núi rừng Việt Bắc trên miền quê núi Thái Nguyên sẽ làm ấm lòng người thương thức và lan tỏa đến mọi miền.



Sản phẩm của HTX chè Shan tuyết Hồng Hà

CƠN SỐT MATCHA TOÀN CẦU: THÁI NGUYÊN LIỆU CÓ SẴN SÀNG NHẬP CUỘC?

THU NGÀ

Từ nguyên liệu truyền thống trong trà đạo Nhật Bản, Matcha đã trở thành “cơn sốt” toàn cầu nhờ màu sắc bắt mắt và lợi ích sức khỏe. Tại Việt Nam, nhu cầu tiêu dùng tăng mạnh, hình thành thị trường trị giá hàng trăm tỷ đồng mỗi năm. Nắm bắt xu hướng này, Thái Nguyên - vùng chè nổi tiếng được kỳ vọng sẽ tận dụng lợi thế sẵn có để phát triển nguồn nguyên liệu Matcha nội địa, gia tăng giá trị sản phẩm và đáp ứng thị hiếu tiêu dùng hiện đại.



Cả thế giới đang uống Matcha

Không còn giới hạn trong văn hóa Nhật Bản, Matcha bùng nổ thành xu hướng toàn cầu, lan rộng qua mạng xã hội. Trên TikTok, video gắn thẻ #matcha đã vượt 15 tỷ lượt xem; trên Instagram, hashtag #matchalover thu hút hơn 1,3 triệu bài đăng. Nhiều người nổi tiếng biến ly Matcha latte thành biểu tượng cho lối sống tối giản, lành mạnh.

Sau đại dịch COVID-19, nhu cầu chăm sóc sức khỏe, giảm stress, tìm sự cân bằng ngày càng tăng. Matcha với đặc tính giàu chất chống oxy hóa, hàm lượng caffeine vừa phải cùng L-theanine giúp tỉnh táo, tập trung nhưng không bồn chồn, nhanh chóng trở thành lựa chọn thay thế cà phê.

Nhờ vậy, màu xanh đặc trưng của Matcha ngày càng hiện diện trong quán cà phê, thực đơn wellness, bánh ngọt, mỹ phẩm...

Theo Nikkei, quy mô thị trường Matcha toàn cầu đạt 4,24 tỷ USD và dự kiến tăng hơn 53% vào năm 2029. Tại Mỹ và Anh, chuỗi đồ uống Blank Street cho biết họ bán ra một sản phẩm từ trà xanh “mỗi bốn giây”. Matcha cũng mở rộng mạnh sang Trung Đông và châu Phi, đặc biệt là tại các Tiểu vương quốc Ả Rập Thống nhất.

Nguồn Matcha toàn cầu có đáp ứng đủ cơn sốt?

Trên toàn cầu, Nhật Bản vẫn là quốc gia xuất khẩu Matcha lớn nhất, giá trị xuất khẩu bột trà xanh năm

2023 tăng 33% so với năm trước. Tuy vậy, báo The Japan Times cảnh báo nguy cơ thiếu hụt: Sản lượng dù đã tăng gấp ba lần trong 13 năm qua vẫn không theo kịp nhu cầu, trong khi lực lượng lao động ngày càng già hóa.

Tại Việt Nam, Matcha xuất hiện từ đầu những năm 2010 nhưng chỉ thực sự bùng nổ từ năm 2023, khi trào lưu nước dứa Matcha Thái Lan lan rộng trên mạng xã hội. Theo Metric.vn, từ tháng 1 đến tháng 6/2024, các sản phẩm Matcha đạt doanh số 226,4 tỷ đồng, hơn 2,8 triệu sản phẩm bán ra trên các sàn thương mại điện tử. Bột Matcha pha đồ uống dẫn đầu với 170 tỷ đồng doanh số. Có thời điểm, doanh số đạt tới 25 tỷ đồng/tuần, minh chứng cho sức nóng của thị trường.



Trước yêu cầu nâng cao giá trị và xây dựng thương hiệu chè trong giai đoạn mới, tỉnh Thái Nguyên cũng đã ban hành Nghị quyết số 11-NQ/TU về phát triển ngành chè giai đoạn 2025 - 2030. Nghị quyết xác định rõ định hướng chiến lược: Nâng cao chất lượng, mở rộng quy mô, đẩy mạnh liên kết chuỗi và chuyển đổi từ sản xuất nhỏ lẻ sang mô hình tập trung, ứng dụng công nghệ cao. Điểm đáng chú ý trong định hướng phát triển ngành chè Thái Nguyên giai đoạn tới chính là khả năng khai thác các dòng sản phẩm chế biến sâu. Matcha không chỉ là nguyên liệu phổ biến trong ngành đồ uống, thực

Trước nguy cơ thiếu cung, nhiều tập đoàn thực phẩm đã tìm đến Đông Nam Á - nơi có khí hậu phù hợp, truyền thống trồng trà lâu đời và chi phí nhân công thấp. Đây là cơ hội để các vùng chè như Thái Nguyên tham gia chuỗi cung ứng toàn cầu, trở thành điểm đến chiến lược cho sản xuất Matcha chất lượng cao.

Cơ hội nào cho ngành chè Thái Nguyên?

Không đứng ngoài làn sóng tiêu dùng xanh và chế biến sâu, nhiều hợp tác xã (HTX) tại Thái Nguyên đã mạnh dạn đầu tư sản xuất Matcha. Tiêu biểu là HTX Matcha Lạc Yên Trà (xã La Bằng) - một đơn vị trẻ đang dẫn đầu định thương hiệu riêng. Chị Nguyễn Hải Yến, Giám đốc HTX chia sẻ: HTX đang vận hành 16 cối nghiền trà xanh chuyên dụng, với công suất trung bình 20 kg Matcha mỗi ngày. Sản phẩm được tiêu thụ với giá khoảng 1 triệu đồng/kg, hoàn toàn không pha trộn, giữ trọn hương vị đặc trưng của trà trung du Thái Nguyên. Để đáp ứng nhu cầu ngày càng tăng, đã gấp ba lần so với cùng kỳ năm ngoái, HTX sẽ mở rộng vùng nguyên liệu, cải tiến công nghệ chế biến và phát triển kênh phân phối. Theo chị Yến, Matcha từ lá trà trung du Thái Nguyên đang nhận được phản hồi rất tích cực của người tiêu dùng nhờ hương vị đậm đà, màu sắc tự nhiên và độ nguyên chất cao, vượt trội so với một số sản phẩm nhập



khẩu vốn thường bị pha trộn để giảm giá thành. Chính sự nguyên bản này đã giúp sản phẩm nhanh chóng tạo dựng được chỗ đứng riêng trên thị trường, đồng thời mở ra cơ hội nâng tầm giá trị cho nông sản địa phương.

Với diện tích vùng nguyên liệu gần 22.500 ha và sản lượng chè búp tươi đạt trên 267.500 tấn mỗi năm, Thái Nguyên hiện là một trong những địa phương dẫn đầu cả nước về sản xuất chè. Giá trị sản phẩm trà toàn tỉnh ước đạt 12.300 tỷ đồng, với sự tham gia của 38 doanh nghiệp, 163 HTX, 251 làng nghề và hơn 91 nghìn hộ chế biến chè xanh, chè chất lượng cao. Đặc biệt, diện tích chè canh tác theo hướng an toàn với trên 5 nghìn ha đạt tiêu chuẩn VietGAP và hữu cơ đang tạo nền tảng quan trọng để địa phương bước vào giai đoạn phát triển bền vững và thích ứng với xu hướng tiêu dùng mới.

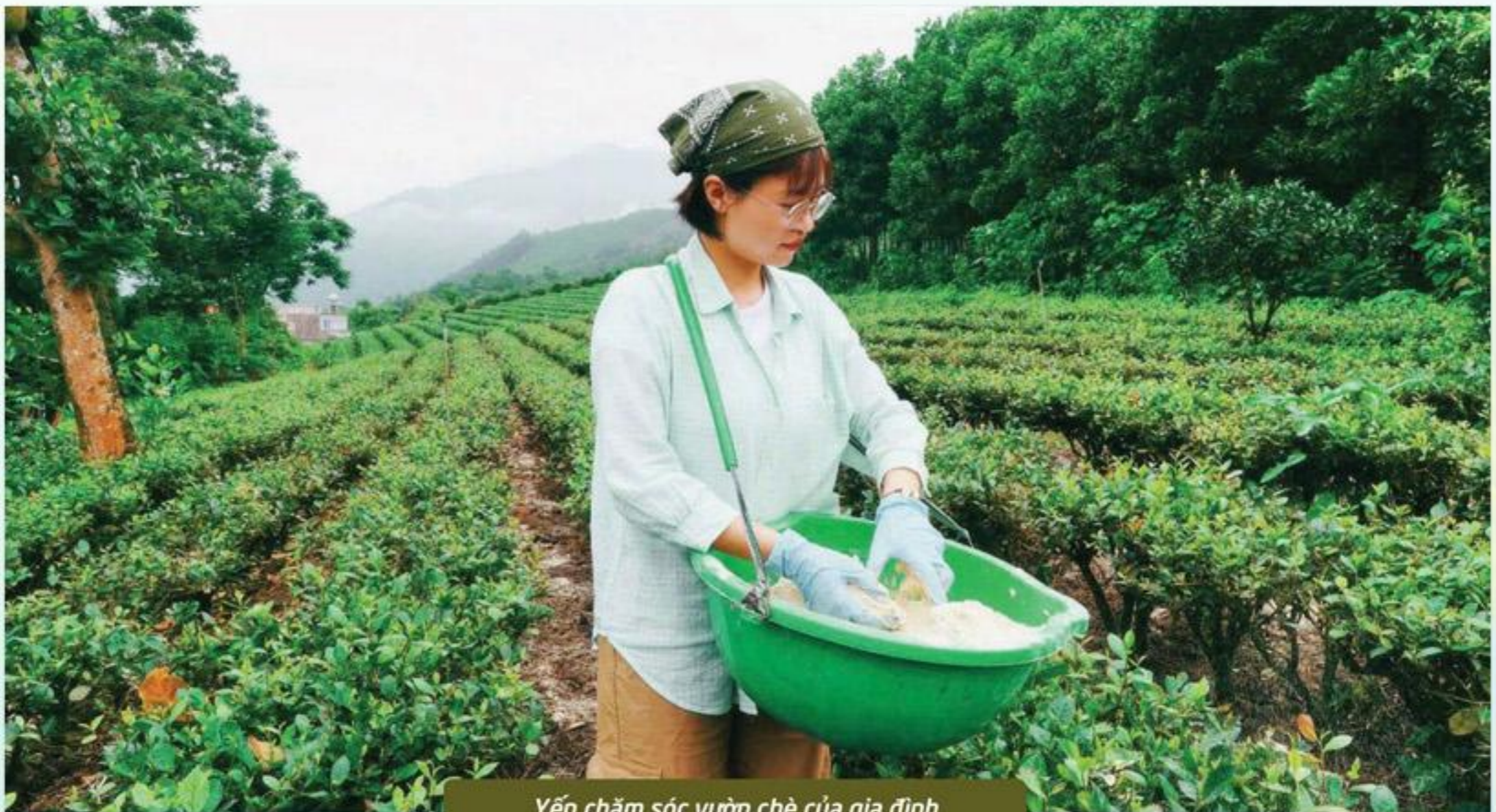
phẩm, mà còn được ứng dụng rộng rãi trong mỹ phẩm và dược liệu nhờ hàm lượng dưỡng chất cao. Với giống trà phù hợp, quy trình canh tác chuẩn hóa và kinh nghiệm lâu đời, Thái Nguyên hội tụ đủ điều kiện phát triển vùng nguyên liệu Matcha chất lượng cao.

Thị trường Matcha đang mở ra dư địa rộng lớn, không chỉ cho doanh nghiệp chế biến mà cả người trồng chè. Khi kiểm soát tốt chất lượng đầu vào và tận dụng lợi thế vùng nguyên liệu, nông dân Thái Nguyên có thể tham gia sâu vào chuỗi giá trị, tạo ra sản phẩm chất lượng, đáp ứng xu hướng tiêu dùng an toàn, bền vững. Đây chính là hướng đi quan trọng để nâng tầm ngành chè Thái Nguyên trong bối cảnh mới, nơi giá trị không chỉ ở sản lượng, mà ở chất lượng, bản sắc và khả năng thích ứng với thị trường toàn cầu đang ngày càng khắt khe.

Người viết khúc biến tấu của trà

▶ MINH HẰNG

“Tôi yêu xứ trà, nơi tôi chọn để viết tiếp chương mới của cuộc đời. Tôi mong được làm một chấm nhỏ màu xanh, nhỏ bé nhưng đầy ý nghĩa, để góp phần tô điểm cho bức tranh xứ trà”. Đó là tâm sự của Nguyễn Hải Yến, cô gái về làm dâu Thái Nguyên. Sau 7 năm sống ở đất trà, cô gái ấy không chỉ tạo ra một chấm xanh, mà còn viết nên khúc biến tấu đầy ngẫu hứng của trà.



Yến chăm sóc vườn chè của gia đình

Hành trình trở thành nông dân dưới chân núi Điện

Thăm “cơ ngơi” của Hải Yến ở xóm La Bằng, xã La Bằng (tỉnh Thái Nguyên), cô gái sinh năm 1995 này cho tôi một cảm giác thật nhẹ nhàng, tinh tế. Mảnh vườn xinh xinh có rặng hoa bướm vàng tự tay vợ chồng cô chở đất, nhật sỏi, trồng từng mầm cây; chiếc bàn đá dưới gốc cây mít; cánh cổng giản dị mở vào con đường lát sỏi; bàn uống trà bằng gỗ nâu bên chiếc cối đá màu xanh... Tất cả nói lên một chủ nhân lãng mạn, nhí nhảnh, có gu thẩm mỹ.

Hải Yến quê ở tỉnh Bắc Ninh. Rồi duyên phận đẩy đưa, cô yêu chàng

trai vùng chè La Bằng khi đang là sinh viên Khoa Mỹ thuật, Trường Đại học Sơn khấu điện ảnh. Những tưởng sẽ trở thành người Thủ đô khi vợ chồng cô mua nhà chung cư, tìm được việc làm. Nhưng rồi những ngày bị “kẹt” lại ở quê chồng do dịch COVID-19, Yến lang thang vào rừng, đắm mình trong dòng suối mát, lắng nghe chim hót, hít thở không khí nồng nàn hương chè, cô đã đưa ra quyết định quan trọng: Chọn xứ trà để viết tiếp chương mới của đời mình.

La Bằng là mảnh đất được thiên nhiên ưu đãi. Cây chè ở đây lớn lên trong sương lạnh và dòng nước mạch nguồn từ sườn Đông Tam Đảo hùng vĩ.

Nhưng gia đình chồng Yến không theo nghề chè, bản thân Yến càng không biết gì về cây chè và sản phẩm trà. Sau thời gian lựa chọn hương đi, năm 2023, cô quyết định gắn bó với màu xanh quyến rũ của lá chè và sản phẩm đặc biệt: Bột trà Matcha.

Diện tích chè trung du dưới chân núi Điện là vùng nguyên liệu của Yến. Hôm tôi đến, vườn chè đang được phủ lưới đen để tăng hàm lượng L-theanine cao và sinh diệp lục. Cây được “ăn” bột đậu tương, đạm cá hữu cơ nên lá xanh biếc, dày và ngậy thơm. Sau 21 ngày phủ lưới, chè được “cắt” vào, lá chè được sơ chế thủ công, tách gân, giữ lại phần “thịt lá” (tencha). Cuối cùng,

phôi chè được nghiền chậm bằng cối đá granite Nhật Bản, cho ra thứ bột Matcha mịn mượt xanh ngọc, vị ngọt hậu tự nhiên.

Khúc biến tấu của trà

Tôi đã từng được ăn nhiều món có thành phần của trà Matcha như kẹo dẻo, kẹo lạc, bánh moca, xôi, cá, gà, đậu... Nhưng dưới góc "kể" của Yến, mỗi món ăn với matcha là một tác phẩm của sắc màu biến hóa khi kết hợp cùng bột, sữa, nước... trở thành tác phẩm hội họa sinh động. Người xem các video hướng dẫn của Yến không chỉ thấy "ngon" mắt, "ngon" tai mà còn cảm nhận được cả tình yêu của Yến gửi gắm ở trong đó. Matcha của nhà Yến có mặt trong món sữa chua yakult, trà sữa, kem muối, trân châu, kẹo lạc, kẹo dẻo, chè lam, xôi dừa sen...; Matcha có thể đun nóng xông hơi đẹp da, hòa bột đắp mặt nạ. Tự tay làm, quay video hướng dẫn tỉ mỉ, rồi tự mình và gia đình dùng trước, sản phẩm của Yến được nhiều người tin đặt, thương hiệu Matcha Lạc Yến Trà bước đầu khẳng định tên tuổi trên thị trường.

Trong căn phòng kín, những chiếc cối đá cần mẫn, bình thản quay nghiền suốt ngày đêm. Yến ngắm vòng quay đều đều của những "chàng công nhân" cối đá và tìm ra triết lý cuộc đời mình: "Chỉ cần được sống là sẽ được làm lại"; "Hãy đi thật nhiều, hãy học thật nhiều, cuộc sống này được phép đại khờ và khao khát".



Yến hướng dẫn cách sử dụng bột trà Matcha



Yến trong xưởng sản xuất trà Matcha

Sau hai năm đồng hành cùng cây chè trung du, Yến đã mở rộng diện tích vùng nguyên liệu, dựng thêm nhà xưởng, đầu tư thiết bị và chuẩn bị các điều kiện thành lập hợp tác xã. Đường đi của cô gái "Làm dâu xứ trà" - tên kênh Tiktok của Yến - hiện có hơn 43 nghìn người theo dõi (follower) - đã định hình rõ nét.

Truyền năng lượng sống tích cực

Yến tâm sự. Đã có lúc mình xuống tinh thần, định từ bỏ công việc đang làm, vì những khó khăn không ngờ tới. Nhưng rồi nhiều người động viên, khán giả xem kênh Tiktok, xem Zalo, Facebook của Yến nhắc nhở, làm nguồn động lực vực dậy cảm hứng để đi tiếp.

Không chỉ làm video hướng dẫn cách làm các món ăn từ trà Matcha, Yến còn sáng tạo nhiều video lãng mạn về nơi mình sinh sống. Vùng quê La Bằng dưới góc quay, dựng chuyên

ngiệp của Hiệp - chồng Yến - và giọng kể âu yếm, yêu thương của Yến không chỉ xinh đẹp, nên thơ mà tình đất, tình người còn vô cùng ấm áp. Những chuyến đi vùng cao, cùng ở, cùng lên nương rẫy, nấu ăn trong gian bếp của đồng bào dân tộc thiểu số, Yến và chồng kể lại nhiều câu chuyện giản dị mà xúc động về đời sống còn thiếu thốn nhưng chân chất yêu thương.

Đắm mình vào cuộc sống, yêu từng khoảnh khắc hiện tại, Yến truyền năng lượng tích cực của mình đến người xem và được đón nhận nhiệt tình. Qua trang Facebook "Vườn của Yến" và kênh Tiktok "Làm dâu xứ trà", cuộc sống của cô gái trẻ hiện lên đầy màu sắc, đầy trải nghiệm, đầy đam mê. Có clip Tiktok của Yến thu hút hàng triệu lượt xem.

Nguyễn Hải Yến không chỉ làm ra những sản phẩm Matcha tinh khiết, mà còn đang dựng lên một hình mẫu người nông dân thế hệ mới: Làm nghề bằng tâm hồn và tri thức; giữ hồn quê qua cách ứng xử văn hóa, tôn trọng thiên nhiên, trân trọng công sức lao động; làm thương hiệu bằng công nghệ truyền thông, kết nối thị trường, lan tỏa hình ảnh tích cực.

Từ một cô gái thành phố, Yến bước vào thế giới của người nông dân xứ trà với tất cả sự say mê, biến từng lá chè thành sản phẩm chất lượng và từng video thành câu chuyện truyền cảm hứng. Cô gái trẻ Nguyễn Hải Yến đang gặt hái giá trị bền vững từ mảnh đất trăm năm "đệ nhất danh trà" Thái Nguyên.

Hương chè La Bằng

▶ THANH MAI

Xã La Bằng, tỉnh Thái Nguyên được thành lập trên cơ sở sáp nhập ba xã La Bằng, Tiên Hội, Hoàng Nông (của huyện Đại Từ cũ), từ lâu được biết đến với những đồi chè trái dài, những địa điểm du lịch cộng đồng, du lịch sinh thái đẹp. Nằm nép mình bên sườn Đông dãy Tam Đảo, được thiên nhiên ưu ái khí hậu mát mẻ, thổ nhưỡng giàu dưỡng chất, La Bằng đã tạo nên những búp trà thơm ngát hương hoa rừng, sắc vàng óng ánh như mật ong, mang hương vị riêng biệt khó lẫn với bất kỳ vùng chè nào khác của Thái Nguyên.

Đến thăm Hợp tác xã (HTX) Chè La Bằng, dễ dàng bắt gặp không khí lao động khẩn trương mà rộn ràng niềm vui của các thành viên. Trong gian xưởng thơm lừng hương trà, đôi tay thoăn thoắt vừa sao chè, vừa ân cần giới thiệu quy trình sản xuất cho du khách, chị Nguyễn Thị Thập chia sẻ, chị là một trong những thành viên đầu tiên của HTX, với gần 40 năm gắn bó cùng cây chè.

Kể về hành trình gắn bó với nghề, chị Thập tâm sự. Sinh ra trong một gia đình có truyền thống trồng chè, từ thuở nhỏ chị đã theo cha mẹ ra đồi, quen với từng công đoạn hái, sao, sấy. Giờ đây, khi công nghệ phát triển, nhiều máy móc hiện đại hỗ trợ sản xuất, nhưng với chị, để tạo nên mẻ chè ngon, người thợ vẫn phải đặt trọn tâm huyết và sự tinh tế của đôi bàn tay. "Quy trình thì giống nhau, nhưng mỗi mẻ chè đều đòi hỏi sự điều chỉnh khéo léo" - chị chia sẻ: "Khi sao chè, người làm chè phải hiểu rõ đặc điểm từng loại búp, thời tiết, độ ẩm trong ngày để canh lửa cho chuẩn. Ví như những hôm nắng to, búp chè nhanh héo thì không thể giữ nguyên mức nhiệt như ngày mưa. Ngược lại, khi trời mưa, búp chè ẩm, nhiệt độ phải điều chỉnh linh hoạt hơn. Mùa đông, không chỉ nhìn vào đồng hồ nhiệt, chúng tôi còn phải đưa tay vào để cảm nhận hơi nóng cho thật chuẩn."

Theo chị Thập, bí quyết để giữ hương chè bền lâu nằm ở sự tỉ mỉ. Chè



Chị Nguyễn Thị Thập, thành viên HTX Chè La Bằng hướng dẫn du khách trải nghiệm sao chè

phải được diệt men triệt để, để búp giữ được độ tươi. Khi sao, đôi tay phải "gãy" liên tục để nhiệt lan tỏa đều; các bước "san ấm" không thể bỏ sót. Đặc biệt, khâu lấy hương cần được thực hiện từ tốn, đều đặn. "Nếu sao quá nhanh, chè sẽ mất đi hương thơm đặc trưng, chỉ còn lại mùi "hương của lửa", chị Thập chia sẻ với nụ cười hiền, ánh mắt sáng lên niềm tự hào về nghề. Chính sự tinh tế ấy đã giúp chị Thập xuất sắc giành giải Nhất trong Hội thi Bàn tay vàng chế biến chè tại Lễ hội Trà Đại Từ năm 2024, ngay lần đầu tiên tham dự.

HTX Chè La Bằng - nơi chị Thập đang làm việc, là mô hình tiêu biểu của kinh tế tập thể tại địa phương. Thành lập từ năm 2006, HTX hiện có 15 thành viên chính thức và hơn 200

thành viên liên kết. Sau gần hai thập kỷ, HTX đã gây dựng được thương hiệu chè La Bằng nổi tiếng khắp cả nước với hàng loạt thành tích ấn tượng: Sản phẩm công nghiệp nông thôn tiêu biểu; có sản phẩm đạt chuẩn OCOP 4 sao và đang trình hồ sơ để công nhận đạt chuẩn 5 sao; trà được chọn làm quà tặng cho các nguyên thủ quốc gia trong Tuần lễ cấp cao Diễn đàn hợp tác kinh tế châu Á - Thái Bình Dương (APEC) 2017; thậm chí có sản phẩm được đấu giá lên tới 68 triệu đồng/kg.

Thành công của HTX Chè La Bằng hôm nay gắn liền với vai trò dẫn dắt của Chủ tịch Hội đồng quản trị Nguyễn Thị Hải - người quyết tâm đưa sản phẩm trà quê hương vươn xa, chinh phục thị trường trong và ngoài nước

ngay từ khi thành lập HTX. Chị Hải chia sẻ, với tình yêu cây chè và tinh thần học hỏi, chị đã định hướng phát triển HTX theo hướng sản xuất chè sạch, không dùng hóa chất độc hại; ứng dụng công nghệ chăm sóc hữu cơ - vi sinh. Cùng với việc duy trì các sản phẩm truyền thống, HTX còn đa dạng hóa sản phẩm, phát triển thêm nhiều dòng mới như Matcha, hồng trà, kẹo trà xanh, bột ngâm chân trà xanh... Bên cạnh đó, HTX hiện đại hóa quy trình chế biến, đóng gói, bảo quản, xây dựng hệ thống quản lý chuỗi giá trị từ sản xuất đến tiêu thụ và tạo dựng hình ảnh chuyên nghiệp với bao bì đẹp, sang trọng, thân thiện với môi trường.

Không chỉ có HTX Chè La Bằng, hiện toàn xã La Bằng có 13 HTX sản xuất, kinh doanh chè cùng 17 làng nghề truyền thống, tạo thành mạng lưới sản xuất chè rộng lớn, bền vững. Tổng diện tích chè trên địa bàn xã là 1.135,7 ha, trong đó có 1.079,3 ha chè kinh doanh, năng suất bình quân đạt 137,5 tạ/ha, sản lượng búp tươi hàng năm hơn 14.800 tấn. Toàn xã có 3 sản phẩm được chứng nhận OCOP, gồm hai sản phẩm OCOP 3 sao của HTX Chè Hoàng Nông và HTX Chè Hoàng Hải, cùng một sản phẩm OCOP 4 sao của HTX Chè La Bằng.

Ông Đỗ Văn Nguyên, Bí thư Đảng ủy xã La Bằng cho biết: “Thực hiện Nghị quyết số 11-NQ/TU ngày 03/02/2025 của Ban Chấp hành Đảng bộ tỉnh Thái Nguyên về phát triển



Du khách tìm hiểu các sản phẩm trà của HTX Chè La Bằng

ngành chè giai đoạn 2025 - 2030, xã La Bằng tập trung nâng cao giá trị sản phẩm trà bằng cách đẩy mạnh ứng dụng chuyển đổi số, thúc đẩy thương mại điện tử, tăng cường xúc tiến quảng bá sản phẩm trên các kênh thông tin để mở rộng thị trường trong và ngoài nước. Quan trọng hơn cả là xã tập trung nâng cao chất lượng, giá trị sản phẩm từ gốc, xây dựng chỉ dẫn địa lý cho vùng chè La Bằng và tạo ra những sản phẩm đặc trưng, khẳng định thương hiệu riêng, khác biệt so với các vùng chè khác.”

Song song với sản xuất, La Bằng cũng tận dụng tiềm năng phát triển du lịch sinh thái, du lịch nông nghiệp gắn với trải nghiệm văn hóa trà. Việc xây dựng các tour du lịch tham quan đồi chè, trải nghiệm quy trình chế biến,

thưởng trà tại chỗ, kết hợp khám phá cảnh quan thiên nhiên đã thu hút ngày càng nhiều du khách. Đặc biệt, xã đã phối hợp với các cơ quan liên quan hoàn thiện hồ sơ đề nghị công nhận vườn chè cổ tại vùng Tam Đảo thuộc địa phận xã La Bằng là cây di sản, nhằm bảo tồn giá trị văn hóa, đồng thời tạo thêm điểm nhấn độc đáo cho các tour du lịch.

Với sự quan tâm, chỉ đạo sát sao của cấp ủy, chính quyền cùng sự chủ động của các HTX và hộ sản xuất, kinh doanh, thương hiệu trà La Bằng hứa hẹn tiếp tục được nâng tầm, hướng tới mục tiêu đạt 1 tỷ đồng/ha chè theo Nghị quyết của Ban Chấp hành Đảng bộ tỉnh, góp phần nâng cao đời sống người trồng chè trên địa bàn.



Thái Nguyên được mệnh danh là “đệ nhất danh trà” của Việt Nam. (ảnh: Âu Ninh)



Người dân Ngân Sơn thu hoạch hạt dẻ. (ảnh: Khánh Vân)

Mùa hạt dẻ Ngân Sơn

► HƯƠNG LAN



Khi tiết trời vào thu, những triền núi ở Ngân Sơn lại rộn rã bước vào mùa thu hoạch hạt dẻ. Từng quả dẻ ván căng tròn, bung nở, rơi xuống mặt đất như mang theo niềm vui no đủ cho bà con người Dao. Từ một loại cây trồng ít người biết đến, hạt dẻ ván nay đã trở thành sản vật đặc trưng, góp phần nâng cao thu nhập và khẳng định vị thế trong bức tranh nông nghiệp của địa phương.

Ngân Sơn là vùng núi cao với khí hậu khắc nghiệt, mùa đông thường xuyên phủ sương muối, khiến ít loại cây ăn quả có thể thích nghi. Thế nhưng, chính sự khắc nghiệt ấy lại trở thành lợi thế đặc biệt, giúp cây dẻ sinh trưởng khỏe mạnh, cho hạt to, bùi, thơm ngậy, hương vị mà hiếm nơi nào có được.

Bà Bàn Thị Ngân, thôn Phiêng Dương, xã Ngân Sơn, một trong những hộ tiên phong trồng dẻ ván, kể lại: Năm 2006, bà sang Lạng Sơn học cách chăm sóc, mang giống về trồng thử trên đất nhà. Không ngờ cây hợp đất, hợp khí hậu, cho quả ngọt bùi, mang hương vị rất riêng. Nhận thấy tiềm năng, bà đã chia sẻ kinh nghiệm với đồng bào Dao trong vùng, từ đó nhiều hộ mạnh dạn nhân rộng diện tích.

Nhờ bước đi tiên phong ấy, cây dẻ đã bén rễ bền chặt nơi đất núi Ngân Sơn, mở ra hướng phát triển mới cho nông dân vùng cao. Từ vài gốc thử nghiệm ban đầu, đến nay diện tích dẻ tại Ngân Sơn và các xã lân cận như Bằng Vân, Nà Phặc đã vượt 100 ha; trong đó khoảng 30 ha đang cho thu hoạch, với năng suất bình quân đạt 56 tạ/ha.

Không dừng lại ở sản xuất nhỏ lẻ, năm 2019, bà Ngân cùng nhiều hộ đồng bào Dao đã thành lập Hợp tác xã (HTX) Hợp Phát, tạo đầu mối kết nối và tiêu thụ nông sản cho bà con địa phương. HTX đảm nhận việc cung ứng cây giống, phân bón, phối hợp với các đơn vị chuyên môn hướng dẫn kỹ thuật chăm sóc, đồng thời tìm kiếm thị trường tiêu thụ, giúp bà con có nguồn thu nhập ổn định, bền vững.

Đấu mốc quan trọng là năm 2020, hạt dẻ Ngân Sơn được công nhận đạt chuẩn OCOP 3 sao cấp tỉnh. Từ đó, sản phẩm của HTX thường xuyên được giới thiệu tại các hội chợ, ngày hội nông sản và gian hàng OCOP, góp phần đưa thương hiệu hạt dẻ Ngân Sơn đến gần hơn với người tiêu dùng.

Một bước tiến mới của cây dẻ Ngân Sơn là chuyển sang canh tác hữu cơ. Với sự hỗ trợ của Dự án hỗ trợ kinh doanh cho nông hộ (CSSP), HTX Hợp Phát đã được tập huấn quy trình sản xuất không sử dụng phân bón hóa học và thuốc bảo vệ thực vật độc hại. Mỗi hộ thành viên đều có mã số riêng, ghi chép nhật ký canh tác để đảm bảo khả năng truy xuất nguồn gốc. Đến nay, HTX đã có 5,35 ha được cấp chứng nhận hữu cơ.

Mô hình trồng dẻ ván hữu cơ đã tạo nên bước chuyển quan trọng, từ tập quán canh tác truyền thống sang ứng dụng khoa học kỹ thuật vào chăm sóc. Người dân không chỉ làm chủ được kỹ thuật trồng, chăm sóc, mà còn tự thực hiện chiết, ghép, tạo ra giống cho thu hoạch sớm, hạt dẻ to, mẩy, mang lại thu nhập ổn định và bền vững hơn.

Việc áp dụng canh tác hữu cơ không chỉ đem lại những sản phẩm sạch, an toàn, mà còn góp phần nâng cao uy tín, củng cố niềm tin trên thị trường. Quan trọng hơn, đây còn mở ra hướng phát triển du lịch sinh thái gắn với trải nghiệm mùa dẻ chín. Vào dịp thu hoạch, những vườn dẻ trĩu quả trở thành điểm đến hấp dẫn, nơi du khách có thể tự tay nhặt hạt dẻ, thưởng thức hương vị đặc sản và mang về làm quà. Trong định hướng sắp tới, địa phương đang tính toán xây dựng các sản phẩm du lịch cộng đồng kết hợp trải nghiệm mùa dẻ, vừa gia tăng giá trị sản phẩm, vừa lan tỏa hình ảnh đất và người Ngân Sơn đến với bạn bè, du khách gần xa.

Theo bà Bàn Thị Ngân, hạt dẻ Ngân Sơn ngày càng được người tiêu dùng ưa chuộng nên đầu ra hiện khá thuận lợi. Tuy vậy, về lâu dài, khi diện tích trồng và sản lượng thu

hoạch tiếp tục tăng, HTX và bà con mong muốn được hỗ trợ chuyển giao kỹ thuật bảo quản sau thu hoạch cũng như chế biến sâu, nhằm nâng cao giá trị sản phẩm, đồng thời tạo thêm việc làm ổn định, bền vững cho người dân địa phương.

Thực tế cho thấy, cây dẻ ván đang khẳng định hiệu quả rõ nét trên vùng đất Ngân Sơn, dễ chăm sóc, phù hợp khí hậu, lại mang lại giá trị kinh tế cao. Xã Ngân Sơn cùng các địa phương lân cận đã và đang mở rộng diện tích gắn với sản xuất hữu cơ, hướng đến mục tiêu phát triển bền vững, từng bước xây dựng và nâng tầm thương hiệu sản phẩm đặc trưng của vùng cao này.



Người dân đóng gói hạt dẻ. (ảnh: Khánh Vân)



Hạt dẻ Ngân Sơn thơm ngon, bùi ngậy

MÙA VÀNG ở Thái Nguyên

▶ ĐOÀN HUY, ĐỖ TUẤN, PHAN BẢO



Không chỉ nổi tiếng với những đôi chày xanh mướt làm nên những sản phẩm trà danh tiếng, vùng đất “Tứ đại danh trà” Thái Nguyên còn là nơi hội tụ những cánh đồng lúa bạt ngàn, nơi những hạt ngọc trời kết tinh từ bàn tay cần cù của người nông dân. Các giống gạo đặc sản như Bao thai Định Hóa, Võ Nhai, Phú Bình... không chỉ dẻo thơm mà còn thấm đượm hương vị quê hương.

Bộ ảnh “Mùa vàng ở Thái Nguyên” là bản hòa ca sống động về một vùng bán sơn địa yên bình, phồn thịnh. Qua từng khung hình, người xem cảm nhận rõ hành trình từ những ngày đồng lúa xanh mướt đến khi hạt lúa trĩu vàng, tiếng máy gặt vang vọng khắp cánh đồng. Dù là lao động thủ công hay cơ giới hóa, mùa gặt vẫn là thời khắc ý nghĩa, nơi nụ cười rạng rỡ, chân thực của người nông dân tỏa sáng. Đặc san Trà Việt giới thiệu bộ ảnh “Mùa vàng ở Thái Nguyên”









Trà Thái, từ trong ngọt hậu tâm hồn

➤ NGÔ ĐỨC HÀNH

Tôi đến Thái Nguyên thì trời mưa. Ngỡ như năm nay mùa hè ở trung du Bắc Bộ thật ngắn. Mới cuối tháng 6 dương lịch, chưa đến tiết Tiểu thử nhưng mưa lũ thì vội vàng. Chuyến trải nghiệm xứ chè diễn ra trong thời tiết ấy. Ở đời, khởi sự gặp mưa lại may.

Thái Nguyên là nơi người Việt cổ cư ngụ. Xưa thuộc bộ Vũ Định, một trong 15 bộ của nước Văn Lang. Lịch sử luôn mở tiếp nối. Thời Lý (1009 - 1225), Thừa tuyên Thái Nguyên bao gồm Thái Nguyên - Cao Bằng và một phần của Tuyên Quang. Rất rộng lớn.

Ngày 11/4/1900, toàn quyền Đông Dương ra Nghị định thành lập Bắc Kạn. Năm 1965 - 1996 là 31 năm hợp nhất thành Bắc Thái. Sau gần 30 năm chia tách, ngày 01/7/2025, Bắc Kạn và Thái Nguyên lại trở về "một nhà" với

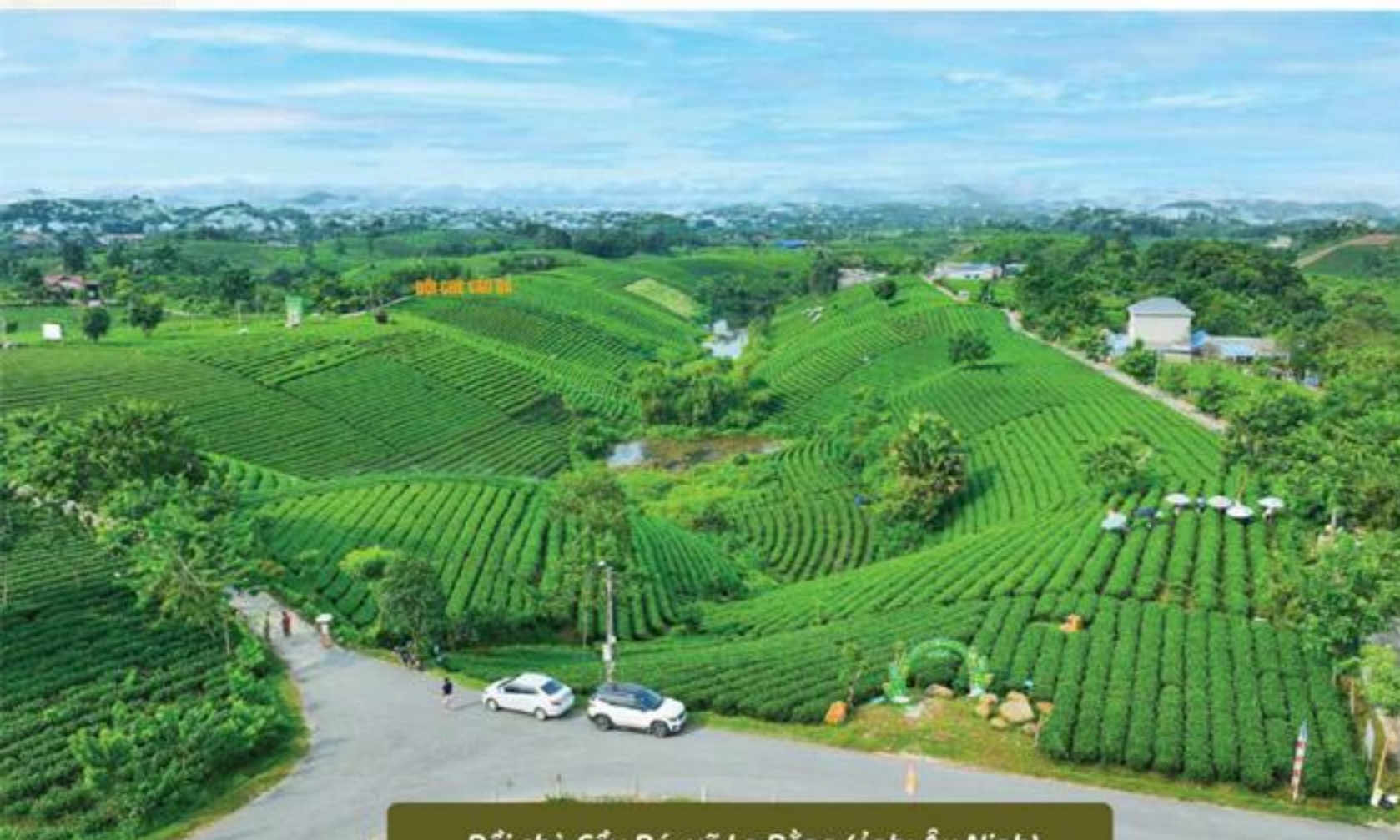


Thu hái chè tại đồi chè Cầu Đá, xã La Bằng (ảnh: Khánh Vân)

tên gọi Thái Nguyên. Không đơn thuần là "lịch sử hành chính" mà là sự trở về của văn hóa. Muốn vươn mình phải mở rộng không gian.

Khí hậu Thái Nguyên là vùng chuyển tiếp giữa đồng bằng Bắc bộ và miền núi phía Bắc, thừa mưa, thiếu gió; dù về lịch sử cách mạng, Thái Nguyên từng được gọi là "Thủ đô gió ngàn". Thổ nhưỡng này, khí hậu này hợp với cây chè. Thế nhưng cây chè có mặt ở Thái Nguyên từ bao giờ, người dân xứ chè, đâu là các cụ cao niên ở làng hay các nghệ nhân khi tôi hỏi cũng chỉ không nhớ.

Đầu thư tịch không xác tín, nhưng được biết các địa danh ghi nhận sự xuất hiện của cây chè ở xứ chè lâu đời nhất chính là: Tân Cương (thuộc xã Tân Cương mới); Trại Cài (nay thuộc xã Đồng Hỷ mới); La Bằng (nay thuộc xã La Bằng mới), Túc Tranh (nay thuộc xã Vô Tranh mới). Nghe đâu, đó là những năm đầu thế kỷ XX. Chè cứ thế mà xanh, xuyên qua hai thế kỷ.



Đồi chè Cầu Đá, xã La Bằng (ảnh: Âu Ninh)



Đoàn văn nghệ sĩ nghe giới thiệu về quy trình sản xuất chè tại HTX Chè La Bằng

Tôi đã có mặt tại vùng chè Trại Cài (xã Đồng Hỷ), đồi chè Cầu Đá (xã La Bằng). Tôi từng được đến thăm Hợp tác xã (HTX) Chè Hảo Đạt, trên vùng đất Tân Cương; HTX Chè La Bằng, trên vùng đất chè La Bằng.

Nhắc đến Thái Nguyên, ai cũng nhớ đến trà Tân Cương - một trong "tứ đại danh trà Việt Nam". Đó là thang giá trị với người sành trà. Trà Tà Xùa (Sơn La), Suối Giàng (Yên Bái), Tây Côn Lĩnh (Hà Giang) tôi chưa có cơ hội dùng, chỉ có Tân Cương từ lâu đã là một "phần hồn" thực dưỡng.

Tôi gặp Dương Duy Mạnh, 53 tuổi đang hái chè trên đồi ở Trại Cài. Anh tự hào về vùng chè nổi tiếng quê mình, đọc cho tôi nghe câu, tựa thành ngữ: "Chè Cài, gái Hích". Lại thêm sự tò mò. Chè Trại Cài đã uống, huyền sử đã được giới thiệu, còn gái Hích, mãi mãi là một bí ẩn.

Hai ngày ở xứ chè Thái Nguyên trôi qua thật nhanh. Đến cũng mưa, trở về Hà Nội, đất trời cũng "giã bạn" bằng mưa. Tôi nhớ bao người, từ những người nông dân lên đồi hái chè, bàn tay mềm mại của trà nương ở HTX Trà và Du lịch cộng đồng Tiến

Yên ở vùng trà Tân Cương... đến các văn nhân hiện sống và sáng tác trên đất Thái Nguyên.

Những ngày có mặt ở Thái Nguyên, PGS.TS Nguyễn Đức Hạnh vì lý do "bất khả" nên tôi không được gặp. Nhưng anh cũng kịp qua May Plaza Hotel gửi tặng tôi tập thơ mới nhất, xuất bản quý 2/2025 có tên "Khát Cháy" kèm theo ít quà trà Tân Cương. Trong tập thơ có bài thơ "Trà Tân Cương".

Uống trà Tân Cương anh tặng, đọc thơ "Trà Tân Cương" anh sáng tác thì còn gì bằng. "Giống chè xa về đây bỗng thơm nung nức / Rễ râm ran ân ái đất lành / Để ra danh trà phụng phúc", (Trà Tân Cương). Trà Thái đã "bước qua" vật thể trở thành phi vật thể, nên có lẽ phải dùng từ "thưởng lãm trà" mới đúng tinh thần. Hẳn vì thế, người pha trà mới có danh xưng "trà nương".

Về xứ chè, tôi để ý đến những người phụ nữ. Có thể họ lặng thầm trên những đồi chè buổi sáng, có thể là những người phụ nữ "gánh" trên vai "sứ mệnh" đưa trà Thái Nguyên tham gia vào chuỗi giá trị trong nước, khu vực và quốc tế.

Đó là những chủ doanh nghiệp như chị Đào Thanh Hảo, Chủ nhiệm HTX Chè Hảo Đạt, chị Nguyễn Thị Hải, Chủ tịch Hội đồng Quản trị, Giám đốc HTX Chè La Bằng, chị Nguyễn Thị Hương Vân, Chủ tịch Hội đồng Quản trị, Giám đốc HTX Hương Vân Trà... Trong tôi, hiện lên câu hỏi, phải chăng, lao động trong ngành chè Thái Nguyên phù hợp với phụ nữ? Tất nhiên rồi, phụ nữ Việt Nam chịu thương, chịu khó. Lao động ngành chè hợp với phụ nữ - giới tính tảo tần, nhẫn nại, chi tiết. Phụ nữ Việt Nam vừa lam làm, vừa có trái tim nhân hậu. Đây là điều vì sao, slogan của các HTX sản xuất và kinh doanh trà ở Thái Nguyên đều có chữ tâm. "Người làm trà từ tâm" (HTX Hương Vân Trà); "Sạch từ tâm, an cuộc sống" (HTX Chè La Bằng)...

Tôi cứ nhớ mãi Nguyễn Đức Đăng ở Trại Cài. Vợ chồng anh gặp nhau, nên duyên từ những ngày còn là công nhân của Nông trường Chè Sông Cầu. Gặp tôi ở đền thờ Đức Thánh Cả, anh chân thành: "Để làm nên trà danh thơm, người làm chè phải hội đủ tâm - tâm - đức". Anh giải thích "tâm là tầm nhìn", "tâm là tấm lòng", "đức" là hành vi đạo đức nằm trong sản phẩm. Nguyễn Đức



Thu hái chè tại HTX Chè Hảo Đạt, xã Tân Cương



Chế biến chè tại HTX Chè La Bằng (ảnh: Khánh Vân)

Đeng là một cựu chiến binh, từng tham gia bảo vệ biên giới phía Bắc. “Nhà thơ biết không, yêu cây chè thì chè không phụ. Người trồng chè phải đồng cam cộng lực. Minh uống trà nào thì trà làm ra để bán cho khách phải như thế”, tôi tin ở sự chân thành của người lính Cựu Hồ.

Giám đốc HTX Chè La Bằng, Nguyễn Thị Hải kể cho tôi câu chuyện đầy gam màu thân phận.

- Em sinh ra và lớn lên ở vùng này. Từ bé đã theo cha mẹ ra nương hái chè. Lớn lên đi lấy chồng, nhà nghèo nên chỉ được ăn một bát cơm/ngày, ngày đi hái chè, đêm bố mẹ giao cho vợ chồng phải sao được 7 lạng chè. Nhiều lần bị cảm ngay trên đồi chè. Biết bao cơ cực. Cũng là duyên phận khi được gặp một ông cụ người dân tộc và đi làm chè với ông, từ đó học được bí quyết.

Có thể nói chị Hải lớn lên cùng chè, tình yêu lớn lên cùng chè, cuộc đời thay

đổi nhờ chè. Người phụ này có khuôn mặt nhân hậu, thường trực nụ cười tươi tắn.

La Bằng hôm nay là một trong những vùng chè đặc sản nổi tiếng có diện tích khoảng 400 ha. Ít ai biết rằng mới chỉ hơn một thập kỷ về trước cái tên “Chè La Bằng” hoàn toàn lạ lẫm với người tiêu dùng.

Chị Nguyễn Thị Hải không quên nhắc đến các “Giải Vàng về chất lượng chè và văn hóa trà Việt” ở nhiều kỳ lễ hội trà Thái Nguyên; Chính phủ lựa chọn sản phẩm trà của HTX Chè La Bằng làm quà tặng cho các nguyên thủ quốc gia tại Hội nghị APEC năm 2017.

Trà Thái Nguyên đã trở thành “sứ giả văn hóa”, “sứ giả ngoại giao” trong hội nhập. Người phụ nữ chỉ được ăn một bát cơm/ngày ấy, giờ đã là một doanh nhân thành đạt. Cách đây 5 năm chị Nguyễn Thị Hải đã được nhận danh hiệu “Nghệ nhân chế biến chè”.

Rời Thái Nguyên, tôi nhớ mãi ấn tượng về người xứ chè. Họ đôn hậu, ước mơ xa. Nhiều sản phẩm trà của Hảo Đạt... đã được chất lượng OCOP 5 sao cấp quốc gia. Bây giờ, các HTX nơi tôi đến không chỉ mạnh về thương mại điện tử mà còn mạnh dạn chuyển đổi số, ứng dụng AI vào trong quản lý, điều hành.

Gia đình anh Nguyễn Đức Đeng mà tôi đã gặp làm 4 sào chè, mỗi năm đạt khoảng 34 tạ trà sản phẩm, “giá trà chỉ từ tiền triệu trở lên”. Nhờ thế trong năm vợ chồng anh có thu nhập 20 triệu/tháng từ nghề trồng chè. Như vậy cây chè không còn là cây sinh kế nữa mà đã trở thành cây làm giàu.

Khi đến HTX Trà và Du lịch cộng đồng Tiến Yên, tôi vỡ ra rằng, cây chè Thái Nguyên đã hiện diện trong các tour du lịch Thái Nguyên, trở thành thành tố hợp thành chuỗi giá trị du lịch lịch sử, sinh thái, trải nghiệm.

Trên xe rời Thái Nguyên tôi đeo headphone vào tai nghe bài hát “Cô gái hái chè”, (sáng tác Lê Tú Anh). “Búp chè đọng sương long lanh trong nắng sớm mai. Nhanh tay em hái bao nụ chè xuân thơm ngát. Tiếng cười trong vắt duyên dáng sao cô gái hái chè...”, ca từ đẹp, giai điệu rộn ràng.

Trà Thái thơm ngon, ngọt hậu. Tiếng cười, đôi mắt những cô gái hái chè Thái Nguyên, không biết từ bao giờ trở nên ngọt hậu.



Khung cảnh nên thơ của HTX Trà và Du lịch cộng đồng Tiến Yên (ảnh: Ngọc Hải)

Có một Giám đốc ngành chè như thế

➤ HỒ THỦY GIANG

Thức cho biết thêm:

- Bà ngoại cháu có nghề buôn chè từ lâu. Nghề này chẳng giàu có gì nhưng đã để lại cho cháu những hiểu biết ban đầu, đặc biệt là sự thấu hiểu niềm vui, nỗi buồn về chè. Hình ảnh những người phụ nữ lam lũ ngồi sau thúng chè được làm ra từ bao mồ hôi, nước mắt mà chỉ đựng sơ sài trong những cái túi giấy bóng xỉn màu, buộc túm bằng những sợi rơm, đã để lại trong tâm trí cháu những nỗi niềm khó nguôi chú ạ. Đó chính là điều mà sau này đã giúp cháu thêm nghị lực để bước vào nghề này trong tâm thế của một người con quê chè.

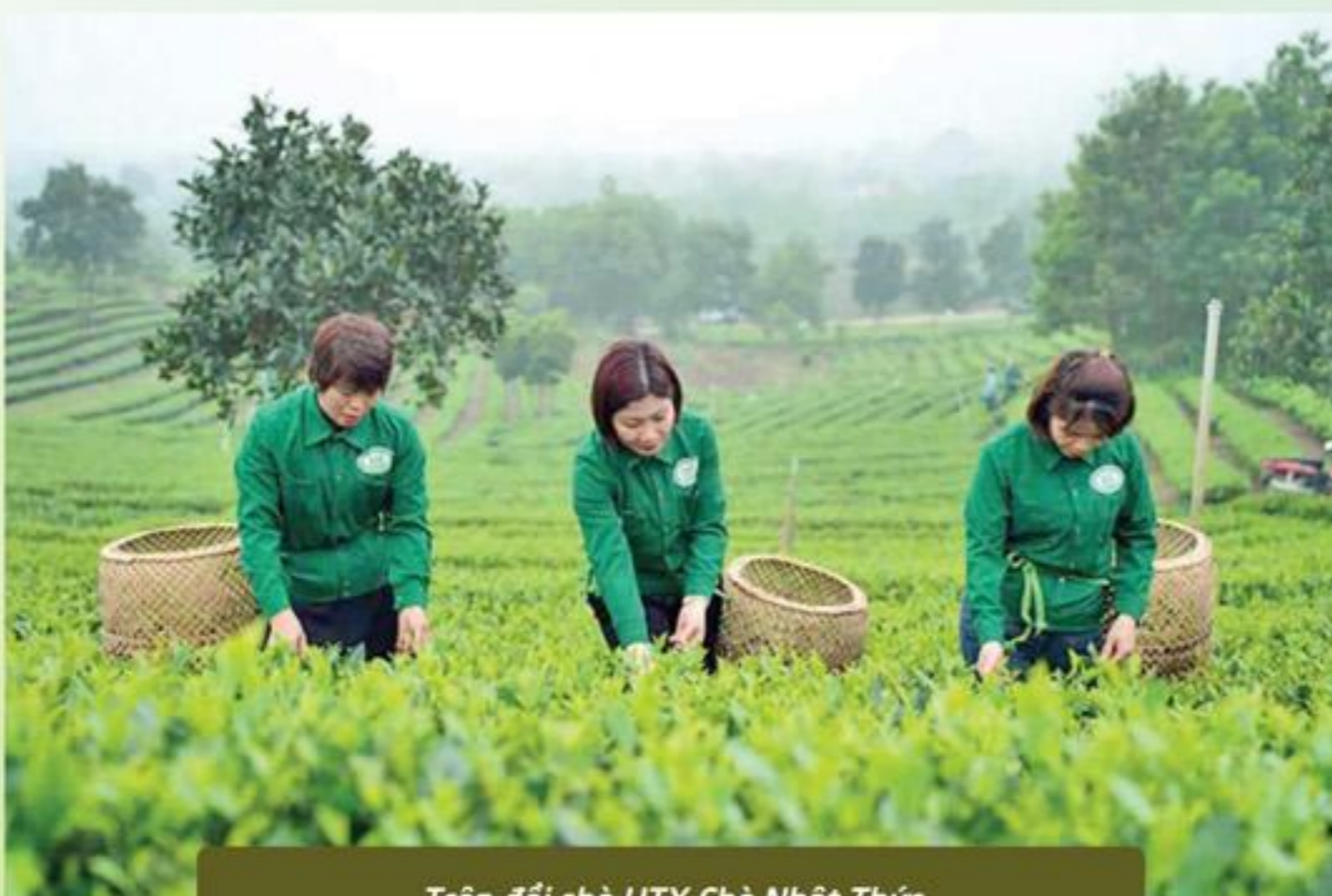
Giống như những lần đi cơ sở, tôi đã nêu ra các câu hỏi mang tính “cổ điển” của người làm báo, như về sản lượng, doanh thu cùng sự thành đạt của HTX... Nghe câu hỏi, Thức hơi chững lại. Một lát, cô nói bằng vẻ hơi dè dặt:

- Đối với việc kinh doanh, tiền bạc luôn là một tiêu chí quan trọng, nhưng thú thật với chú, HTX của chúng cháu không coi đó là mục đích duy nhất. Nếu định viết về điều này thì e là chú phải thất vọng. Ở quanh

Trước khi gặp Đào Thị Thức, Giám đốc Hợp tác xã Chè Nhật Thức, xã Phú Lạc, tôi hình dung đó là một người đàn bà luống tuổi, da cháy nắng, tóc bết mồ hôi, tất bật bên những chiếc tôn sao chè nóng rực, chỉ bảo công nhân làm việc. Vậy mà trước mặt tôi lại là một phụ nữ khoảng bốn mươi, nhỏ nhắn, xinh tươi, da trắng mịn cùng giọng nói nhẹ nhàng; đặc biệt là phong thái thanh lịch, toát lên vẻ thư nhàn.

Phòng khách của HTX gọn gàng, sạch bóng, được sắp đặt nghệ thuật với đủ các loại bằng khen, giấy khen, giấy chứng nhận OCOP 3 sao, 4 sao...bên cạnh những mẫu hàng bắt mắt...

Cứ tưởng Thức phải xuất thân khá giả, hóa ra không phải. Thuở nhỏ Thức đã phải vất vả cùng gia đình kiếm sống. Sau mỗi buổi học, chiều nào Thức cũng đạp chiếc xe cà tàng đến các nhà làm chè để thu gom chè khô cho gia đình.



Trên đồi chè HTX Chè Nhật Thức

vùng này, nhiều gia đình chỉ là cơ sở sản xuất nhỏ nhưng có khi lời lãi còn cao hơn HTX của cháu.

Tôi ngạc nhiên:

- Vậy thì... chả lẽ...

Thức khẽ cười:

- Chú cũng đừng đánh giá cháu làm vì danh tiếng. Cháu nghĩ đơn giản thế này. Trà tuy là hàng hóa nhưng mà là một thứ hàng hóa đặc biệt. Nó không chỉ là thức uống mà còn là tâm giao, là nguồn cảm hứng, là phương tiện để kết nối, sẻ chia của con người. Rồi gần đây, chắc chú cũng biết, trà Việt của ta qua những buổi thưởng trà đã truyền bá vẻ đẹp văn hóa Việt tới những người nổi tiếng trên thế giới như tỷ phú Bill Gates, Hoàng hậu Nhật Bản... Trà Việt, đã trở thành hồn cốt của người Việt. Vì vậy, nếu chỉ coi nó là một thứ hàng hóa để sinh lời thì có lỗi với trà chú ạ. Cháu nói thế, là mùa riu qua mắt thợ, nhưng không biết chú có đồng cảm không?

Nghe Thức giải bày, tôi chợt hiểu mình đã không đánh giá đúng "tâm vóc" của cô khi đưa ra những câu hỏi thuần tính thương mại vừa rồi.



Chị Đào Thị Thức, Giám đốc Hợp tác xã chè Nhật Thức. (ảnh: Khánh Vân)

- Xin lỗi cháu. Vậy, cháu cứ kể hết những việc làm của HTX cho chú nghe.

Thức hơi e ngại:

- Cũng không có gì đặc biệt chú ạ. Khẩu hiệu của chúng cháu, khẩu hiệu trong tâm ấy chứ không phải để treo trên tường đâu, là "không kiếm tiền bằng bất cứ giá nào". Chắc chú cũng biết, trà Thái Nguyên tuy rất

nổi tiếng nhưng một số người làm chè còn "nặng lòng" với lối mòn canh tác cũ nên sản phẩm nhiều lúc bị lỗi, thường không xuất khẩu được. Điều này tưởng dễ khắc phục nhưng mấy chục năm nay hầu như vẫn không tiến bộ được là bao. Để làm ra được những sản phẩm thật sự chất lượng, đôi khi người làm chè phải chấp nhận một sự thua thiệt lớn về tiền bạc nên rất khó vượt qua. Nhiều năm qua,



Thành viên HTX Chè Nhật Thức chế biến chè

tỉnh đã mở ra “cuộc chiến” về tăng trưởng diện tích chè hữu cơ trên toàn tỉnh, nhưng mọi thứ mới chỉ là bước đầu. Cháu có một niềm vui là trong “cuộc chiến” này, HTX chúng cháu đã có tới 7 ha, một con số tuy còn bé nhỏ nhưng cũng đáng kể.

Tôi bình luận:

- Đạt được việc này chắc vất vả lắm phải không giám đốc?

- Quả là vất vả ạ. Để cháu kể cho chú nghe câu chuyện từ ngay trong gia đình cháu thôi.

Nói rồi, Thúc thật thà kể cho tôi nghe về chuyện 10.000 m² chè mà cô được thừa hưởng từ gia đình. Đôi chè ấy được Thúc đưa vào kế hoạch tăng diện tích chè hữu cơ. Năm 2023, chè trong xã bị sâu phá và cỏ mọc lấn chè rất nhiều, có nguy cơ thất thu. Bố Thúc vì thương con bận rộn, vất vả đã bí mật mang bình thuốc diệt cỏ ra xịt toàn bộ diện tích chè. Ngày ấy, nhiều người khuyên Thúc, chuyện đã rồi, cứ “nhắm mắt” cho thu hoạch và tiếp tục canh tác trên diện tích ấy. Nhưng cô kiên quyết loại bỏ toàn bộ diện tích chè. Bởi chỉ một lần phun thuốc diệt cỏ thì phải 3, thậm chí 5 năm sau thuốc mới có thể loại thải trong đất. Việc làm nôn nóng ấy của bố Thúc đã làm gia đình Thúc thất thu không biết bao nhiêu tiền của, nhưng cô đã nuốt nỗi đau vào trong, vì nhận thức rằng “sự mất mát hôm nay là để làm giàu cho ngày mai”.

Thúc quay sang tôi, phân trần:

- Cháu không trách bố nhưng sự việc ấy đã nói lên tư tưởng sợ thiệt thòi trước mắt chính là một lực cản vô cùng to lớn đối với những người nông dân đã bao đời nghèo khổ, thiếu thốn. Nếu ngày ấy cháu không cương quyết thì chắc chắn nhiều thành viên trong HTX sẽ sẵn sàng “noi gương xấu” để làm ẩu theo. 7 ha chè hữu cơ ngày hôm nay chúng cháu có được,



Sản phẩm Thức Tâm Trà của HTX Chè Nhật Thúc

thiết nghĩ cũng có sự góp công từ câu chuyện đáng buồn ấy.

Về sau, tôi có làm một cuộc “điều tra” về việc này, nhiều bà con cho biết sự việc đó hoàn toàn có thật. Một số hộ gia đình làm chè quanh vùng còn cho biết thêm: “Cô Thúc làm chè lạ lắm và cũng... thiệt thòi nhiều lắm. Có lẽ cô ấy làm không vì lợi ích gia đình, thậm chí cũng không chỉ vì HTX mà còn vì những gì lớn hơn cho cả tỉnh, cả nước thì phải... Cô ấy được công nhận nghệ nhân làng chè, chúng tôi thấy rất xứng đáng”. Đó là một minh chứng hùng hồn cho câu nói đơn giản nhưng rất chân thành của Thúc “không kiếm tiền bằng bất cứ giá nào”.

Pha thêm một ấm trà mới. Thúc cho biết là “Thức Tâm Trà”, sản phẩm đã đạt sản phẩm nông thôn tiêu biểu cấp tỉnh năm 2020, một trong những thương hiệu của HTX đang chiếm lĩnh thị trường. Thì ra ngay trong việc đặt tên cho trà, Thúc cũng hơi khác đời. Thường thì các cơ sở sản xuất chỉ đặt tên trà của mình theo nghĩa đen. Còn đây là Thức - Tâm - Trà, cái tên gợi nhắc đến bằng hiệu HTX, nhưng có lẽ với ý nghĩa lớn hơn là sự “đánh thức trái tim, đánh thức tâm hồn” người

thưởng trà, một cái tên mang chiều sâu văn hóa, triết học.

Thưởng thức chén trà dịu chất vị trung du truyền thống, tôi quay sang Thúc:

- Cháu có bao giờ suy nghĩ về sự thưởng trà của người Việt không?

Thúc hồ hởi:

- Có chú ạ. Lâu nay cháu vẫn thường băn khoăn là hiện nay chỉ có lớp người già hoặc trung niên mới biết cách thưởng trà một cách hứng thú. Bọn trẻ chỉ thích “uống nhanh”. Mà theo cháu, dù xã hội có phát triển, có áp lực tới tầm nào thì vẫn cần những phút giây sống chậm. Trà làm cho tâm hồn con người trong trẻo và thanh tĩnh lại. Nguyễn Du, Nguyễn Trãi và các tiền nhân xưa cũng thế phải không chú?

- Nếu có những nhà văn hóa trà, có những người yêu trà và làm trà như cháu, chú tin rằng sẽ có một ngày lớp trẻ trầm tĩnh lại. Chúng sẽ hiểu và yêu trà hơn. Trăm năm, nghìn năm rồi, trà chưa bao giờ phai nhạt trong tâm hồn con người.

Thúc có vẻ hứng thú với câu nói của tôi.

Công nghệ mở lối CHO CHÈ THÁI NGUYÊN VƯƠN XA

▶ LINH NHI

Trong suốt nhiều thập kỷ, chè Thái Nguyên được biết đến là một đặc sản, gắn liền với đời sống văn hóa và kinh tế của người dân vùng trung du và miền núi. Thế nhưng, khi bước vào giai đoạn hội nhập quốc tế sâu rộng, chè Thái Nguyên phải đối diện với hàng loạt thách thức, tình trạng trà giả, trà nhái ngày càng tinh vi, việc xúc tiến thương mại vẫn còn nặng tính truyền thống, trong khi yêu cầu từ các thị trường nhập khẩu lớn ngày càng khắt khe về minh bạch nguồn gốc và tiêu chuẩn chất lượng.

Từ thực tiễn ấy, một hướng đi mới đã được mở ra: Ứng dụng công nghệ số để bảo vệ quyền sở hữu trí tuệ và quảng bá, xúc tiến thương mại cho chè Thái Nguyên. Đây không chỉ là một giải pháp mang tính kỹ thuật, mà còn là chiến lược phát triển lâu dài, giúp thương hiệu chè địa phương vững vàng hơn trong cuộc cạnh tranh toàn cầu.

Không khó để nhận thấy, thương hiệu “Chè Thái Nguyên” từng nhiều lần bị lợi dụng trên thị trường. Những gói chè giả, kém chất lượng đội lốt sản phẩm chính gốc đã làm suy giảm lòng tin của người tiêu dùng và ảnh hưởng trực tiếp đến thu nhập của người trồng chè. Trong khi đó, các hình thức quảng bá vẫn chủ yếu dựa vào hội chợ, triển lãm, chưa khai thác mạnh kênh thương mại điện tử và công nghệ hiện đại.

Để khắc phục, từ năm 2022, Dự án “Nghiên cứu ứng dụng công nghệ chuyển đổi số trong bảo vệ quyền sở hữu trí tuệ và quảng bá, xúc tiến thương mại cho sản phẩm chè Thái Nguyên” do Sở Khoa học và Công nghệ phối hợp với Công ty TNHH STI Việt Nam chủ trì đã được triển khai. Sau 27 tháng, Dự án đã tạo dựng một hệ sinh thái công nghệ mới, biến “tách trà Thái” không chỉ là hương vị, mà còn là sản phẩm minh bạch, có thể kiểm chứng xuất xứ bằng vài thao tác trên điện thoại thông minh.



Người dân Thái Nguyên hiện đã áp dụng nhiều công nghệ hiện đại trong sản xuất chè (ảnh: Ngọc Hải)

Điểm nổi bật của Dự án là ứng dụng Blockchain kết hợp trí tuệ nhân tạo (AI) và bản đồ số. Nhờ đó, mỗi vùng trồng chè, mỗi cơ sở sản xuất đều được định vị như trên Google Map. Mỗi gói chè được gắn một tem chống giả sinh học tích hợp mã định danh điện tử. Khi quét mã, người mua có thể biết chính xác sản phẩm đến từ đâu, do hợp tác xã (HTX) hoặc doanh nghiệp nào sản xuất, thậm chí theo dõi toàn bộ quá trình từ trồng, chăm sóc, chế biến đến lưu thông.

Không chỉ dừng lại ở khâu xác thực, hệ thống còn lưu giữ dữ liệu vĩnh viễn trên nền tảng Blockchain. Điều này đồng nghĩa với việc mọi gian lận về nguồn gốc đều có thể bị phát hiện, trong khi thương hiệu chè Thái

Nguyên lại được bảo vệ một cách bền vững. Song song với đó, việc đưa sản phẩm lên bản đồ số và các sàn thương mại điện tử đã giúp hoạt động quảng bá, xúc tiến thương mại trở nên minh bạch, hiện đại và hiệu quả hơn.

Đến nay, Dự án đã xây dựng được hệ thống cơ sở dữ liệu tổng thể về chè Thái Nguyên, bao gồm sản lượng, vùng trồng, doanh nghiệp, HTX, sản phẩm, kênh phân phối và dữ liệu pháp lý liên quan đến bảo hộ nhãn hiệu, chỉ dẫn địa lý. Người tiêu dùng có thể truy cập qua website, ứng dụng di động, bản đồ số và cổng thông tin điện tử để tìm hiểu thông tin.

Đặc biệt, Dự án đã hình thành 5 mô hình điểm ứng dụng Blockchain kết hợp tem chống giả sinh học tại



Vùng chè của HTX Lan Hưng (xã Đại Phúc)

các HTX và doanh nghiệp tiêu biểu như HTX Lan Hưng (xã Đại Phúc), HTX Tâm Trà Thái (xã Tân Cương), HTX Tuyết Hương (xã Đồng Hỷ), HTX Nông nghiệp Liên Sơn (phường Quan Triều) và Công ty TNHH TH Hải Đăng (phường Phan Đình Phùng). Bên cạnh đó, 5 gian hàng chè Thái Nguyên trên các sàn thương mại điện tử trong nước và quốc tế cũng đã được mở, góp phần mở rộng kênh tiêu thụ và quảng bá sản phẩm.

Bà Hoàng Thị Tân, Giám đốc HTX Tâm Trà Thái (xã Tân Cương), một trong những đơn vị thí điểm thực hiện Dự án chia sẻ: “Trước đây, khách hàng của chúng tôi thường hoài nghi về nguồn gốc sản phẩm. Từ khi áp dụng tem chống giả sinh học và mã truy xuất điện tử, người mua có thể tự kiểm chứng thông tin chỉ bằng một lần quét mã. Nhờ đó, doanh thu của HTX tăng khoảng 20% so với trước, đồng thời chúng tôi cũng để

đàng tiếp cận các đối tác ngoài tỉnh hơn”. Tương tự, bà Trần Thị Tuyết, Giám đốc HTX Tuyết Hương đánh giá: “Điều khiến chúng tôi ấn tượng nhất không chỉ là công nghệ chống giả, mà còn là hệ thống dữ liệu số hóa toàn diện. HTX có thể quản lý nguyên liệu, quy trình sản xuất và phân phối minh bạch hơn, giảm chi phí vận hành. Về lâu dài, đây chính là cơ hội để chè Thái Nguyên khẳng định vị thế trên các thị trường khó tính.”

Không chỉ mang lại lợi ích trực tiếp cho doanh nghiệp, Dự án còn tạo ra những giá trị xã hội rõ rệt. Người tiêu dùng được tiếp cận sản phẩm an toàn, minh bạch, niềm tin được củng cố. Các cơ quan quản lý có công cụ hữu hiệu để giám sát hoạt động sản xuất, kinh doanh chè. Hội Chè Thái Nguyên cũng có nền tảng quản lý hội viên và xúc tiến thương mại đồng bộ, hiện đại.

Quan trọng hơn, Dự án đã tạo ra động lực đổi mới cho cộng đồng người trồng chè. Việc áp dụng công nghệ số không còn là điều gì quá xa vời, mà trở thành giải pháp thiết thực để nâng cao giá trị nông sản, bảo vệ lợi ích người sản xuất và gia tăng sức cạnh tranh trên thị trường.

Những kết quả sau hơn 2 năm cho thấy, chuyển đổi số



Công ty TNHH TH Hải Đăng đã thí nghiệm tem chống giả sinh học trên sản phẩm trà

chính là chìa khóa để chè Thái Nguyên bước vào giai đoạn phát triển mới. Dù vậy, để mô hình này phát huy tối đa hiệu quả, cần tiếp tục đầu tư hạ tầng số, đào tạo nguồn nhân lực và đặc biệt là nâng cao nhận thức của người sản xuất về vai trò của công nghệ. Khi đó, không chỉ chè Thái Nguyên mà nhiều đặc sản nông nghiệp khác cũng có thể bước vào kỷ nguyên số, vươn ra thị trường toàn cầu một cách tự tin và bền vững.

Từ một sản phẩm gắn bó với đời sống người dân vùng trung du, miền núi, chè Thái Nguyên nay đã khoác lên mình diện mạo mới, minh bạch, hiện đại và hội nhập. Con đường số hóa không chỉ mở ra cơ hội kinh tế mà còn góp phần gìn giữ, phát huy giá trị văn hóa truyền thống của một vùng đất. Với nền tảng công nghệ đã có, chè Thái Nguyên hoàn toàn có thể trở thành sản phẩm chủ lực mang tầm quốc gia và vươn xa trên bản đồ thế giới.



Sản xuất chè tại Công ty TNHH TH Hải Đăng

CHÈ VÙNG NÚI PHÍA BẮC THÁI NGUYÊN: Tiềm năng đặc sản sau sáp nhập

▶ CÚC HÀ

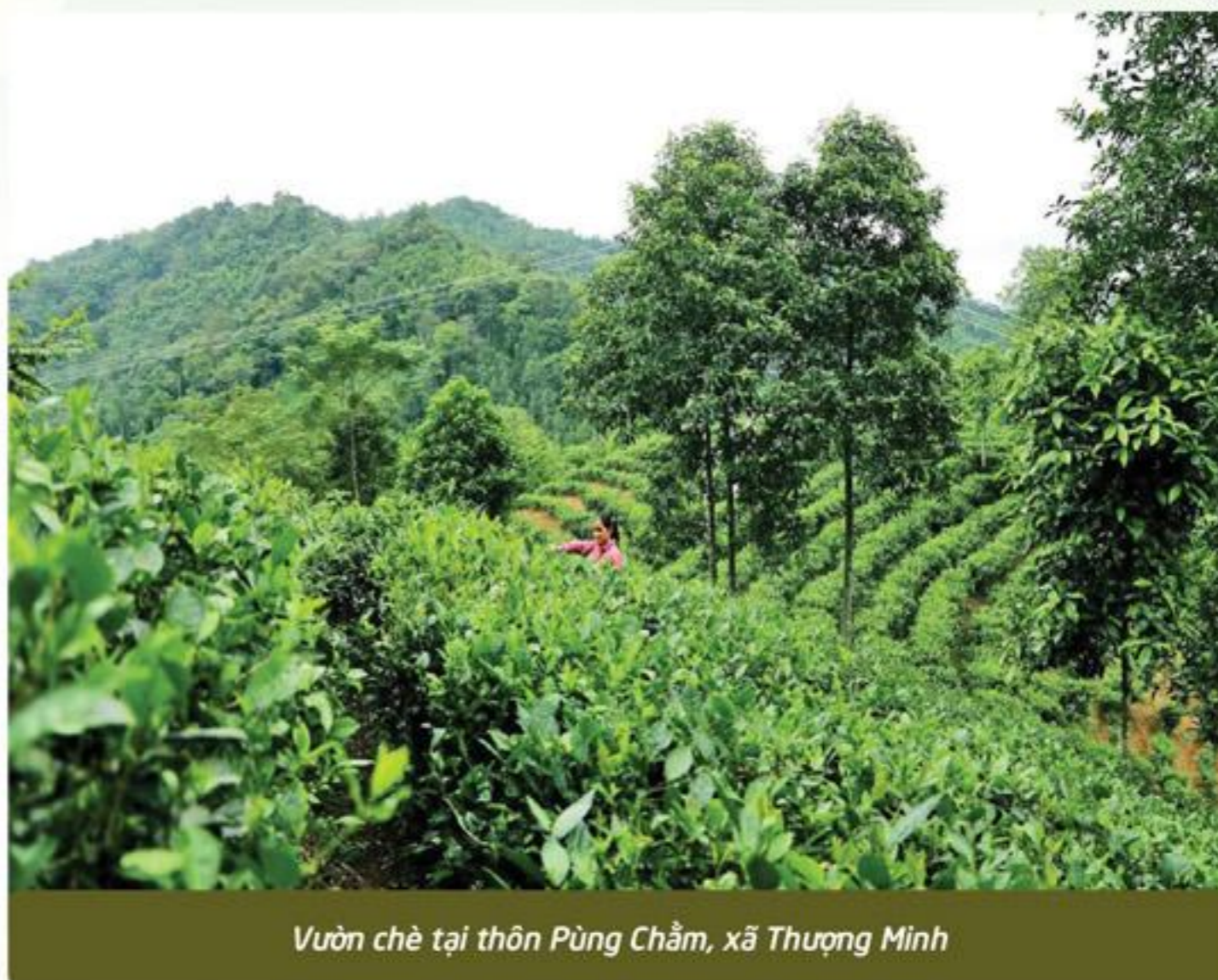
Sau sáp nhập tỉnh Bắc Kạn và Thái Nguyên, cây chè - cây trồng đã gắn bó lâu đời với các xã miền núi phía Bắc của tỉnh đứng trước một cơ hội mới để vươn lên mạnh mẽ. Không chỉ đơn thuần là cây trồng nông nghiệp, cây chè giờ đây còn mang trên mình sứ mệnh làm giàu cho người dân, bảo tồn văn hóa bản địa và góp phần định vị thương hiệu “chè Thái” trên bản đồ chè Việt Nam.

Vùng chè núi cao - tiềm năng đặc sản

Trên những triền núi cao hơn 1.000 m quanh năm thoáng mát ở các xã Đông Phúc, Yên Bình, từng hàng chè Shan tuyết cổ thụ vươn mình trong mây sương. Búp chè phủ một lớp lông tơ trắng mịn, khi pha cho nước vàng óng, vị đậm ngọt và hương thơm vương vấn rất lâu. Chính những nét đặc trưng ấy đã tạo nên thương hiệu chè Shan tuyết Đông Phúc, được cấp chứng nhận nhãn hiệu tập thể từ năm 2018.

Hiện nay, diện tích chè toàn vùng phía Bắc Thái Nguyên đạt hơn 2.100 ha, sản lượng khoảng 8.000 tấn/năm. Nhiều sản phẩm đã khẳng định được vị thế trên thị trường như chè Shan tuyết túi lọc của Hợp tác xã Tát Vạn, chè Khau Mu của Hợp tác xã Thái Lạc, xã Yên Bình; chè Matcha Shan tuyết của Công ty Ngọc Thắng, xã Chợ Đồn; chè Shan tuyết hữu cơ Hồng Hà của xã Đông Phúc...

Bà Hoàng Thị Lành, một nông dân xã Đông Phúc chia sẻ: “Gia đình tôi gắn bó với cây chè Shan tuyết từ đời cha ông. Trước đây, búp chè làm ra chỉ bán cho thương lái, giá thấp. Giờ thì khác, nhờ có hợp tác xã đứng ra liên kết với doanh nghiệp, sản phẩm trà của chúng tôi có thương hiệu, tem



Vườn chè tại thôn Pung Châm, xã Thượng Minh

nhãn, bán ra thị trường rộng hơn, giá trị cũng cao gấp đôi, gấp ba.”

Không chỉ có Shan tuyết, vùng núi phía Bắc Thái Nguyên giờ đây còn nổi tiếng với chè hoa vàng. Đây là loài cây dược liệu quý hiếm, từng được người dân vùng cao hái lá, phơi khô để uống, chữa cao huyết áp, tiểu đường. Các nghiên cứu y học hiện đại chỉ ra chè hoa vàng chứa nhiều hoạt chất quý có tác dụng hỗ trợ điều trị tim mạch, tiểu đường, ung thư và tăng cường hệ miễn dịch. Nhờ giá trị đặc biệt, sản

phẩm trà hoa vàng hiện được định vị như một dòng “trà cao cấp bản địa”, giá hoa khô có thời điểm hơn 10 triệu đồng/kg.

Chị Hà Minh Đợi, Giám đốc Công ty TNHH Hà Diệp, một trong những đơn vị tiên phong phát triển vùng chè hoa vàng khu vực phía Bắc cho biết: “Khi cầm trên tay bông trà hoa vàng sau sấy thăng hoa, giữ nguyên màu sắc và hương thơm, tôi biết mình đang nắm một sản phẩm vô giá. Dù ban đầu gặp nhiều khó khăn về giống và kỹ thuật,

chúng tôi vẫn quyết tâm đầu tư để biến trà hoa vàng thành thương hiệu mạnh, không chỉ ở Thái Nguyên mà còn vươn ra thị trường quốc tế.”

Đến nay, Công ty TNHH Hà Diệp đã xây dựng được vùng nguyên liệu hơn 3.000 gốc chè hoa vàng, sản phẩm đạt chuẩn OCOP 4 sao, có mặt ở nhiều tỉnh, thành và được lựa chọn làm quà tặng tại các sự kiện ngoại giao. Bên cạnh đó, nhiều hợp tác xã khác như Hòa Thịnh, BK FOODS, Dương Phong... cũng tham gia, từng bước hình thành chuỗi giá trị sản xuất và chế biến chè hoa vàng.

Hướng tới thương hiệu chè Thái Nguyên mở rộng

Sự sáp nhập hành chính mở ra một không gian phát triển rộng lớn hơn cho cây chè miền núi. Trước kia, các địa phương vùng cao thường gặp khó khăn trong kết nối thị trường, quy mô sản xuất nhỏ lẻ, công nghệ chế biến lạc hậu. Nay, nhờ được “hòa nhịp” cùng hệ sinh thái chè Thái Nguyên - nơi có mạng lưới doanh nghiệp, cơ sở chế biến hiện đại và kênh tiêu thụ rộng khắp, chè ở khu vực miền núi phía Bắc của tỉnh đã có thêm sức bật mới.

Không chỉ doanh nghiệp, các hộ sản xuất nhỏ lẻ cũng được hỗ trợ về kỹ thuật, thiết bị sao chế. Nhiều xã



Đổi chè Shan tuyết tại thôn Nà Pài, xã Đồng Phúc, tỉnh Thái Nguyên

như Yên Bình, Thượng Minh đã xây dựng xưởng chế biến quy mô vừa ngay tại vùng nguyên liệu. Nhờ vậy, 100% sản lượng búp chè tươi đều được chế biến trong ngày, giữ nguyên hương vị chè núi cao.

Chị Hà Minh Đợi, Giám đốc Công ty TNHH Hà Diệp, phường Đức Xuân phân tích: “Muốn chè Shan tuyết và chè hoa vàng có chỗ đứng trên thị trường quốc tế thì nhất định phải chế biến sâu, đa dạng hóa sản phẩm. Chúng tôi đang tập trung phát triển đa dạng các sản phẩm từ chè hoa vàng như: Trà nguyên bông,

trà túi lọc, rượu ngâm chè hoa vàng để phục vụ nhiều phân khúc khách hàng và xuất khẩu sang Nhật Bản, Hàn Quốc.”

Ngày 30/7/2025, HĐND tỉnh Thái Nguyên đã ban hành Nghị quyết số 08/2025/NQ-HĐND về Quy định chính sách hỗ trợ phát triển ngành chè giai đoạn 2025 - 2030, với nguồn lực hơn 500 tỷ đồng. Chính sách này không chỉ nhằm nâng cao giá trị sản xuất mà còn khuyến khích phát triển du lịch chè, chuyển đổi số trong sản xuất, chế biến, kinh doanh. Nghị quyết sẽ tạo điều kiện để chè miền núi phía Bắc phát triển theo hướng hữu cơ, an toàn, gắn với chế biến sâu. Trong đó, khu vực phía Bắc sẽ giữ vai trò quan trọng với các sản phẩm đặc sản như Shan tuyết, chè hoa vàng - vốn là lợi thế không thể thay thế của vùng núi cao.

Với chính sách mới trong không gian hành chính mới sẽ tạo nên sự kết nối giữa các địa phương trồng chè trên địa bàn tỉnh, hình thành chuỗi giá trị đồng bộ, thống nhất và hiệu quả. Khi “hương chè xanh, chè Shan tuyết núi cao”, “chè hoa vàng quý hiếm” hòa quyện với “tinh hoa chè trung du”, thương hiệu chè Thái Nguyên sẽ có thêm sức bật, mở rộng không gian thương hiệu từ trong nước ra thị trường quốc tế.



Quy trình đóng gói sản phẩm chè hoa vàng nguyên của Công ty TNHH Hà Diệp, phường Đức Xuân

Trà Thái

TRÊN ĐẤT TÂY ĐÔ

➤ KIÊN GIANG

Từ lâu, đường Xô Viết Nghệ Tĩnh (phường Ninh Kiều, TP. Cần Thơ) được biết đến như địa chỉ quen thuộc cung cấp trà Thái Nguyên chất lượng cho miền Tây Nam Bộ. Dù không sầm uất như nhiều tuyến phố chuyên kinh doanh khác, nhưng thương hiệu trà nơi đây vẫn có sức hút và giữ nguyên uy tín từ những ngày đầu hình thành, trở thành điểm dừng chân của những người say mê hương thơm quyến rũ, vị chát nhẹ đầu lưỡi và hậu ngọt sâu lắng mỗi khi ghé về Tây Đô. Trong số đó, Trung tâm phân phối Thanh Nga đã ra đời và không ngừng phát triển suốt gần một phần ba thế kỷ qua.

Từ khởi nghiệp thành công...

Ông Phạm Xuân Thanh - chủ Trung tâm phân phối trà đặc sản Tân Cương Thanh Nga, sinh năm 1947 tại xã Hưng Lam, huyện Hưng Nguyên, tỉnh Nghệ An (nay là xã Hưng Nguyên Lam, tỉnh Nghệ An). Khi đang là sinh viên năm 2, Trường Đại học Sư phạm Văn Hà Nội, ông đã tình nguyện nhập ngũ (1964), được đào tạo sĩ quan nhảy dù và vào Nam chiến đấu. Gần 10 năm cầm súng, ông tham gia nhiều trận đánh ở đồng bằng sông Cửu Long cho đến ngày thống nhất, sau đó tiếp tục chiến đấu bảo vệ biên giới Tây Nam và làm nghĩa vụ quốc tế tại Campuchia. Năm 1992, ông nghỉ hưu với quân hàm trung tá, Phó Chánh Văn phòng Bộ Tư lệnh Quân khu 9.

Rời quân ngũ ở tuổi 45, mang thương tật 68% sức lao động, ông trăn trở tìm kế sinh nhai để nuôi hai con nhỏ. Nhiều đồng đội gợi ý cho ông mở tiệm bán trà Thái Nguyên - thứ đặc sản mà anh em mỗi lần ra Bắc công tác đều say mê nhưng trong Nam hiếm có. Lúc bấy giờ người miền Tây Nam Bộ chỉ quen uống "trà lài", riêng vùng phía Tây sông Hậu quen uống "trà Bắc" là trà từ Lâm Đồng. Dầu vậy, việc mua bán cũng không dễ do cách trở đò giang, giá vận chuyển cao trong khi thu nhập của người dân



Trà Tân Cương là sản phẩm được ông Thanh lựa chọn để kinh doanh (trong ảnh: Một góc vùng chè Tân Cương)

còn hạn hẹp. Sau nhiều đêm suy tính, vợ chồng ông quyết định khăn gói ra Thái Nguyên tìm hiểu nghề trồng, chế biến và kinh doanh trà, mở hướng đi mới cho tương lai.

Đầu năm 1993, sau nhiều chuyến ra Thái Nguyên gặp gỡ các cơ sở chế biến chè, ông Thanh quyết định đầu tư 200 triệu đồng tiền dành dụm và vay mượn thêm của người thân, bạn bè để sửa sang 70 m² nhà, mua sắm trang thiết bị trung bày, kho chứa, máy hút chân không... Ông kể: "Thái Nguyên có nhiều cơ sở chế biến chè nổi tiếng, mỗi nơi đều có bí quyết

riêng, nhưng tôi chọn kinh doanh trà Tân Cương. Khó khăn lớn nhất là vận chuyển làm sao đảm bảo chất lượng, hương vị trà, trong khi các tài xế ngại quãng đường xa từ Thái Nguyên vào Cần Thơ. Sau cùng, hai bên thống nhất doanh nghiệp lo xe, còn tôi lo chi phí. Thời gian đầu, cửa hàng chỉ bán lẻ, tiêu thụ khoảng 300 kg trà mỗi tháng với 8 loại sản phẩm, giá cao nhất 500 nghìn đồng/kg".

Bà Nguyễn Vân Nga - vợ ông Thanh, cũng là sĩ quan quân đội nghỉ hưu. Tuy không quen uống trà nhưng bà luôn ủng hộ quyết định của chồng.

Bà nhớ lại: “Ngày khai trương, nhiều đồng đội đến ủng hộ; có người mua vì thích, có người mua chỉ để thử. Hằng ngày, vợ chồng tôi cùng đứa cháu dậy sớm bày hàng, cân trà cho vào túi nilông rồi hút chân không. Đây cũng là cách kiểm tra chất lượng, xem trà có bị hư hỏng, đổi màu hay mất mùi không”. Ông Thanh tiếp lời: “Ngày ấy, người dân miền Tây chưa quen vị trà Thái, nên khách hàng chủ yếu là đồng đội đã nghỉ hưu, chuyển ngành hoặc cán bộ lực lượng vũ trang Quân khu 9 mỗi lần về Cần Thơ họp hành. Họ không chỉ mua ủng hộ mà còn giới thiệu đặc sản này cho người quen, nhất là các cơ quan, ban, ngành mua về đãi khách. Mỗi lần bán, tôi đều hướng dẫn cách pha, từ đun nước, làm nóng ấm chén, đong trà, “đánh thức trà”, hãm và rót. Đó chính là nghệ thuật để thưởng trọn tinh túy của trà, mang lại sự thư thái và cảm hứng cho những dự định mới”.

... Đến mở rộng thị trường

Dần dà, nhiều người “ghiền” trà Thái Nguyên không chỉ vì hương vị mà còn bởi lợi ích cho sức khỏe, giúp việc kinh doanh của ông Thanh khởi sắc. Lượng tiêu thụ từ 300 kg mỗi tháng ban đầu tăng lên 700 kg. Năm 2002, ông đầu tư 1,5 tỷ đồng mở rộng cửa



Trung tâm phân phối Trà Tân Cương Thái Nguyên của gia đình ông Thanh tại Cần Thơ

hàng, nâng số sản phẩm lên 15 loại, có loại giá tới 2 triệu đồng/kg. Đặc biệt, ông bắt đầu mở rộng thị trường phân phối đến 4 tỉnh Hậu Giang, Sóc Trăng (2 tỉnh này nay là TP. Cần Thơ), Trà Vinh (nay là tỉnh Vĩnh Long) và Đồng Tháp... Đến năm 2020, cơ sở của ông đã phân phối cho đại lý tại 8 tỉnh đồng bằng sông Cửu Long, mỗi tháng tiêu thụ trên 1,5 tấn chè, giá từ 100 nghìn đến 4 triệu đồng/kg.

Từ khi mở rộng thị trường, ông Thanh sắm ô tô chuyên dụng chở trà giao cho các đại lý để bảo đảm chất lượng, đồng thời tuyển bốn nhân viên là bộ đội xuất ngũ phụ trách bán hàng

và vận chuyển. Ông chia sẻ: “Quân nhân quen kỷ luật, giờ giấc nghiêm nên tôi rất yên tâm. Mỗi ngày họ kiểm tra chất lượng trà, bày biện cửa hàng, tiếp nhận hàng từ Thái Nguyên và luân phiên phân phối. Công việc không nặng nhọc, lương 7 triệu đồng/tháng giúp họ ổn định đời sống, làm việc trách nhiệm. Thậm chí, một số người sau khi tích lũy kinh nghiệm đã mở chi nhánh riêng, từng bước khấm khá” - ông Thanh phấn khởi nói.

Trà Thái Nguyên không chỉ mở ra bước ngoặt đổi thay cuộc sống mà còn giúp ông Thanh lo chu toàn cho các con học hành và có việc làm ổn định: Con trai trở thành sĩ quan Công an TP. Cần Thơ, con gái tốt nghiệp Đại học Ngân hàng và làm việc tại TP. Hồ Chí Minh. Năm năm gần đây, ông bà khuyên con gái cùng chồng - hiện là phiân dịch tại Sân bay Tân Sơn Nhất, về tiếp quản cửa hàng. Thỉnh thoảng, vợ chồng ông vẫn ra Thái Nguyên tìm hiểu, bổ sung các dòng trà mới, nhờ vậy việc kinh doanh ngày càng thuận lợi. Đến nay, Trung tâm phân phối trà Thanh Nga đã trở thành địa chỉ tin cậy của khách hàng miền Tây Nam Bộ. Nói về dự định của mình, ông Thanh tươi cười: “Sắp tới, tôi sẽ tiếp tục mở rộng thị trường, làm cầu nối đưa trà Thái Nguyên đến với nhiều người dân miền sông nước Cửu Long”.



Ông Thanh giới thiệu với khách về sản phẩm Trà Tân Cương Thái Nguyên

Trà tôm nõn Hương Quê và hành trình vươn tới OCOPI 5 SAO

▶ ANH THỨ

Nhờ dám nghĩ, dám làm và chủ động xây dựng quy trình sản xuất hiện đại, an toàn, các sản phẩm của Hợp tác xã (HTX) Nông sản Phú Lương (xóm Khau Lai, xã Hợp Thành) đã đáp ứng đầy đủ tiêu chuẩn của chương trình OCOP. Cuối tháng 6 vừa qua, sản phẩm Trà tôm nõn Hương Quê của HTX được công nhận OCOP 5 sao cấp quốc gia. Đây là dấu mốc quan trọng góp phần khẳng định và lan tỏa thương hiệu trà của HTX nói riêng và trà Thái Nguyên nói chung ra thị trường trong nước và quốc tế.



Sản phẩm Trà tôm nõn Hương Quê vừa được công nhận OCOP 5 sao cấp quốc gia

Có dịp trở lại HTX Nông sản Phú Lương vào một ngày cuối tháng Tám, trong tiết trời thu se se mát, chúng tôi bước giữa những nương chè xanh mướt đang độ thu hái. Hương chè thoang thoảng trong gió, đủ để cảm nhận sự tỉ mỉ, chăm chút của người làm chè mới có thể vun trồng nên những luống chè khỏe mạnh, tràn đầy sức sống ấy. Ông Tống Văn Viện, Chủ tịch Hội đồng quản trị, Giám đốc HTX cho biết: HTX được thành lập từ tháng 7/2020, hiện có 6 ha chè và liên kết với 70 hộ dân trong và ngoài xã để sản xuất thêm 40 ha chè theo tiêu chuẩn VietGAP. Với diện tích này, HTX đã đầu tư nhà xưởng rộng gần 1.000 m² cùng hệ thống máy sao, sấy, kho

lạnh bảo quản, máy hút chân không... Đặc biệt, HTX còn tận dụng phụ phẩm nông nghiệp như phân gà, vỏ trấu để sản xuất phân bón hữu cơ vi sinh giàu dinh dưỡng, phục vụ chăm sóc vườn chè, đảm bảo chất lượng tốt nhất cho sản phẩm.

Nhờ quy trình chăm sóc nghiêm ngặt và khép kín, năm 2023, HTX đã có ba sản phẩm trà đạt chứng nhận OCOP 4 sao, gồm Trà mầm sương sớm Hương Quê, Trà tôm nõn Hương Quê và Trà móc câu Hương Quê, được người tiêu dùng trong và ngoài tỉnh tin tưởng, đặt mua. Trung bình mỗi năm, HTX cung ứng ra thị trường khoảng 30 tấn chè búp khô. Trong đó, trà móc câu có giá từ 300 - 500 nghìn đồng/kg, trà

tôm nõn từ 500 - 800 nghìn đồng/kg, còn trà đỉnh cao cấp đạt 3 - 3,5 triệu đồng/kg. Năm 2024, doanh thu của HTX đạt trên 13 tỷ đồng, đảm bảo thu nhập bình quân 5 - 7 triệu đồng/người/tháng cho các thành viên và lao động thời vụ.

Nhấp ngụm trà vừa lấy hương để chuẩn bị giao cho khách, ông Tống Văn Viện chia sẻ: "Ngay từ khi thành lập, HTX đã đặt mục tiêu xây dựng và phát triển sản phẩm trà đạt chuẩn OCOP 5 sao. Đây là hành trình đầy khó khăn, đòi hỏi đầu tư lớn về tài chính, nhân lực, công nghệ và thiết bị để đáp ứng những tiêu chuẩn khắt khe." Bằng quyết tâm và nỗ lực không ngừng, đến tháng 6/2025, Trà tôm

nôn Hương Quê của HTX chính thức được công nhận OCOP 5 sao cấp quốc gia và xuất khẩu thành công sang thị trường Nhật Bản.

Theo ông Tống Văn Viện, để đạt được thành công trên, HTX luôn chú trọng nâng cao chất lượng sản phẩm, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, đẩy mạnh marketing và xây dựng thương hiệu, giúp sản phẩm trà ngày càng được nhiều người tiêu dùng tin tưởng và lựa chọn.

Nói quy trình sản xuất, ông Viện cho biết, Trà tôm nõn Hương Quê được sản xuất theo quy trình khép kín, nghiêm ngặt để giữ trọn hương vị thuần khiết của đất chè Thái Nguyên. Quy trình bắt đầu từ khâu chọn giống và làm đất, ưu tiên vùng nguyên liệu sạch tại xã Hợp Thành, nơi khí hậu mát lành, thổ nhưỡng giàu khoáng chất. Cây chè được chăm bón bằng phân hữu cơ ủ hoai mục, phân trùn quế, tuyệt đối không dùng hóa chất, đảm bảo đạt tiêu chuẩn VietGAP. Khi cây chè cho lứa búp tươi mỡ màng, người làm trà hái thủ công từng búp "một tôm, một lá non" từ những cây chè lâu năm, khỏe mạnh. Búp trà sau khi thu hái được đưa vào sao sấy tỉ mỉ theo kỹ thuật truyền thống, kết hợp công nghệ hiện đại để kiểm soát nhiệt độ và thời gian sao chính xác. Từng công đoạn được thực hiện tỉ mỉ để giữ nguyên hương thơm, vị thanh khiết cùng các vi chất quý tự nhiên. Đặc biệt, sản phẩm không sử dụng chất tạo màu, tạo hương, tạo vị hay chất bảo quản, hoàn toàn thuần tự nhiên, an toàn cho sức khỏe. Từng lá trà là kết tinh của khí hậu, thổ nhưỡng vùng trung du, miền núi, cùng đôi tay khéo léo, tâm huyết của những nghệ nhân trà, tạo nên sản phẩm cao cấp với màu nước vàng xanh, hương thơm dịu nhẹ, vị chất thanh, hậu ngọt sâu lắng.

Xác định sản phẩm đạt chuẩn OCOP 5 sao là hướng đi bền vững và lâu dài,



Thành viên Hợp tác xã Nông sản Phú Lương thực hiện công đoạn lấy hương chè



Chè sau khi hái được trải đều lên giàn để làm héo tự nhiên

HTX Nông sản Phú Lương không chỉ đầu tư hoàn thiện vùng nguyên liệu, cơ sở vật chất và thiết bị hiện có mà còn lên kế hoạch mở rộng diện tích trồng chè lên khoảng 200 ha, gấp bốn lần so với hiện nay. HTX sẽ tiếp tục liên kết với các hộ dân trong và ngoài xã, sản xuất chè theo tiêu chuẩn VietGAP, hướng tới hữu cơ và Organic (hiện đã có 1 ha sản xuất theo chuẩn Organic); phát triển nông nghiệp tuần hoàn bằng việc mở rộng nhà máy sản xuất phân hữu cơ vi sinh để phục vụ chăm bón cho nương chè.

Chia tay Giám đốc HTX Nông sản Phú Lương khi mặt trời đã đứng bóng, ông chia sẻ thêm: Chúng tôi không chỉ dừng lại ở thành công với sản phẩm Trà tôm nõn Hương Quê đạt chuẩn OCOP 5 sao, mà trong thời gian tới sẽ tiếp tục xây dựng các sản phẩm Trà móc câu Hương Quê, búp khô Hương Quê và phở khô Hương Quê đạt chuẩn tương tự. Tin tưởng rằng, với quyết tâm và chiến lược rõ ràng, những dự định ấy của ông Viện sẽ sớm thành hiện thực trong lần trở lại gần nhất.

Chàng rể xứ trà

▶ ĐỒNG THƯỜNG

“Dù không phải quê cha đất tổ nhưng Thái Nguyên là nơi tôi đã cống hiến cả tuổi thanh xuân. Mảnh đất này đã trao tặng tôi một người vợ hiền đảm, hai cô con gái ngoan cùng những đứa cháu xinh đẹp. Bằng cả trái tim, tôi coi Thái Nguyên là quê hương của mình, gắng sức từng ngày góp phần dựng xây một miền quê ấm no hạnh phúc...”

Đến sau và đi trước

Ông Trần Thanh Năm, 63 tuổi, là một nông dân giỏi ở xóm Tiên Phong, xã Văn Hán, tỉnh Thái Nguyên. Sinh ra trong gia đình nghèo ở Phong Điền (Huế), học hết lớp 7 ông nghỉ học, ở nhà cùng cha mẹ làm nông, đến năm 20 tuổi thì nhập ngũ. Cơ duyên đã đưa ông gắn bó với đất chè Thái Nguyên khi trở thành sĩ quan Lữ đoàn 575 (Quân khu 1).

Sự chín chắn rèn trong quân ngũ, cộng thêm nét tài hoa, lãng mạn của người con đất cố đô khiến ông sớm chiếm cảm tình của nhiều cô gái nơi đóng quân. Nhưng chỉ có thôn nữ Hà Thị Định chinh phục được trái tim ông. Năm 1990, ông rời quân ngũ và trở thành chàng rể đất chè.

Tại sao ông Năm lại chọn cây chè để khởi nghiệp chứ không phải loài cây nào khác? Hóa ra lý do vô cùng đơn giản: Vì xã Khe Mo (nay là xã Văn Hán) có diện tích chè lớn nhất huyện Đồng Hỷ lúc đó, xung quanh đâu đâu cũng có chè.

Ngược dòng lịch sử, xóm Tiên Phong được thành lập năm 1965 do hơn 20 hộ từ phường Trung Vương (nay là phường Phan Đình Phùng, tỉnh Thái Nguyên) lên khai hoang trồng chè. Năm 1990, khi vợ chồng ông Năm lập gia đình, xóm sáp nhập thêm 21 hộ công nhân lâm trường. Đây là thời điểm vừa xóa bỏ bao cấp, Nhân dân tự chủ sản xuất, tự tìm nơi tiêu thụ. Nhà nước mở các lớp tập huấn khoa học kỹ thuật, chuyển đổi vật nuôi cây trồng. So với cây khác, chè



Ông Trần Thanh Năm và chiếc máy vò chè hơn 30 năm tuổi vẫn đang hoạt động tốt

cho thu nhập ổn định, có chè là không đói, thậm chí còn khá giả.

Tất cả vốn liếng của đôi vợ chồng trẻ gom góp mua được 2 sào chè ở xóm Tiên Phong. Để học nghề, ông Năm đi làm thuê khắp xóm, không nề hà bất cứ việc gì. Việc gì chưa biết thì học hỏi cho thành thạo. Cần cù, tỉ mỉ, kinh nghiệm làm chè được ông tích lũy từng ngày, thêm kiến thức từ các khóa khuyến nông. Ông dần trở thành “chuyên gia cây chè” trong xóm, nhiều hộ tin tưởng giao khoán vườn chè cho “chàng rể xứ trà”.

Ông nhớ lại kỷ niệm năm 1996, đạp xe hơn 100 km xuống Nhà máy Diesel Sông Công mua máy vò chè, chỉ đủ tiền mua cái mâm quay, còn động cơ phải dùng chung với máy bơm nước. Vài năm sau ông mới mua nổi động cơ riêng.

Đầu những năm 2000, Khe Mo là vùng nguyên liệu lớn nhất của Công ty Chè Sông Cầu. Gia đình ông Năm vừa mua vừa thuê diện tích khá lớn, trở thành mô hình điển hình. Khi chúng kiến thu hái bằng máy, ông say mê tìm hiểu. Biết có máy cải tiến ở Thanh Ba (Phú Thọ), ông rủ 4 người góp tiền, đi xe máy sang tận nơi. Được bà con tận tình hướng dẫn, ông trực tiếp vận hành thử. Máy gọn nhẹ, năng suất cao.

Mỗi lứa chè của gia đình ông thu 3,5 tấn búp tươi. Nếu hái tay mất 200 công thì hái máy chỉ cần 12 công. Nhờ máy, mỗi năm ông hái thuê thêm hơn 40 tấn chè cho bà con. Các hộ trong xóm sau đó mua hàng chục máy hái chè sản xuất từ Nhật Bản và Trung Quốc, hầu như nhà nào cũng có máy. Khoảng 10 năm đổ lại đây, do yêu cầu chế biến chè đặc



Ông Trần Thanh Năm và ông Hoàng Quốc Mão - hai "chàng rể xứ trà" có nhiều đóng góp cho xóm Tiến Phong, xã Văn Hán

sản, gia đình ông Năm và bà con không còn hái bằng máy mà quay lại hái tay.

Xây quê hương sung túc, hạnh phúc

Cũng là "chàng rể của xứ trà", ông Hoàng Quốc Mão, Trưởng xóm Tiến Phong, đồng thời là Trưởng làng nghề chè truyền thống ghi nhận sự góp sức hết mình của ông Trần Thanh Năm cho làng nghề cũng như cho xóm. Được công nhận làng nghề chè truyền thống năm 2014, phần lớn các hộ dân có thu nhập nhờ chè, xóm Tiến Phong là mô hình điển hình và là xóm về đích xây dựng nông thôn mới đầu tiên của xã. Ba thập niên trước, xóm nghèo chỉ có vài ngôi nhà ngói, còn lại là nhà lợp tranh, rạ, lá mía. Nay đã thay da đổi thịt, cuối năm 2024 xóm đã hoàn thành các tiêu chí nông thôn mới kiểu mẫu, thu nhập bình quân gần 60 triệu đồng/người, xóm không còn hộ nghèo.

Từ năm 2014, xóm thành lập tổ hợp tác sản xuất chè an toàn theo tiêu chuẩn VietGAP, trong đó ông Trần Thanh Năm là người tiên phong. Nhờ vậy, giá trị chè tăng cao, thu 1 lứa bằng 3 lứa trước đây. Có hộ thu 50 - 60 triệu đồng/lứa, thu nhập hơn 300 triệu đồng/năm. Ông Năm tuy diện tích không nhiều nhưng thu nhập cao nhờ làm chè chất lượng cao và có thị trường tiêu thụ ổn định. Từ hai bàn tay trắng, sau ba thập kỷ làm rể xứ trà, gắn bó với



Ông Trần Thanh Năm luôn lan tỏa tình yêu nghề chè cho các cháu

cây chè, ông đã có nhà cửa khang trang, vườn chè hơn 3.000 m², luôn được chọn làm mô hình mẫu sản xuất chè an toàn.

Với tính cách được rèn từ quân ngũ, ông làm gì cũng chắc chắn, học nghề nghiêm túc, kiên trì không nản chí. Đơn cử như khi bán chè nguyên liệu để xuất khẩu, ông quan tâm đến năng suất và sản lượng thu hái. Về sau, khi chè tươi không còn được thu mua, ông tìm đến hộ chế biến uy tín ở Tân Cương để học kỹ thuật sao chè. Ròng rã bốn năm kiên trì, sản phẩm chè Khe Mo của ông được đánh giá ngang chè Tân Cương. Tuy vậy, việc tiêu thụ vẫn là bài toán khó. Để tìm thị trường, ông gửi biếu chè khắp nơi. Ai cũng khen chè ngon nhưng giá cao so

với mặt bằng chung. Kiên trì và tin vào sản phẩm, ông giới thiệu tới nhiều đầu mối. Rồi những cuộc gọi đặt hàng đầu tiên đến, cả gia đình ngỡ như mơ.

Đến nay, chè của gia đình ông luôn không đủ bán. Bận hàng gọi giục từ khi chè còn trong lò. Tuy thế, vợ ông vẫn dành lại một số lượng để con gái bán trên kênh TikTok "Chàng rể xứ trà" nhằm quảng bá sản phẩm đặc sắc của gia đình và vùng chè Thái Nguyên. Đây cũng là cách thể hiện tình yêu, niềm tự hào của vợ con dành cho người chồng, người cha - người đã mang lại không chỉ bình yên cho gia đình mà còn góp sức dựng xây quê hương đẹp giàu.

LIÊN KẾT TẠO SỨC BẬT

cho chè hoa vàng Bạch Thông

▶ NGỌC HÀ

Từ loài cây rừng mọc dại, chè hoa vàng nay đã trở thành sản phẩm chủ lực của các địa phương vùng cao phía Bắc Thái Nguyên, trong đó có xã Bạch Thông. Nhờ mô hình liên kết chặt chẽ giữa nông dân, hợp tác xã và chính quyền, loại dược liệu quý hiếm này không chỉ được bảo tồn, phát triển bền vững mà còn chinh phục thị trường, trở thành sản phẩm OCOP 4 sao được nhiều người biết đến.

Nhắc đến chè hoa vàng ở xã Bạch Thông, không thể không kể đến những người dân thôn Bản Mún - nơi khởi nguồn cho phong trào trồng và nhân giống loại cây này. Trong căn lều nhỏ nép mình bên sườn đồi, chị Bàn Thị Lan nhớ lại: "Trước kia, cây chè hoa vàng mọc dại trong rừng, bà con chỉ hái lá, hái hoa về nấu nước uống. Thấy cây hợp khí hậu, lại dễ trồng, tôi mang quả về ươm thử. Không ngờ, cây bén đất, lên xanh tốt mà chẳng cần chăm bón nhiều."

Người dân thôn Bản Mún cho biết, khoảng 10 năm trước, khi thương lái từ các tỉnh miền xuôi tìm đến thu mua hoa chè, thậm chí mua cả cây để bán sang Trung Quốc, loại cây rừng này bỗng trở nên có giá. Khi ấy, mỗi kg hoa được thu mua với giá từ 800 - 900 nghìn đồng, khiến nhiều người đổ xô vào rừng khai thác.

Nhận thấy tiềm năng kinh tế của cây chè hoa vàng, nhiều hộ dân xã Bạch Thông đã mạnh dạn mang cây về trồng tại vườn nhà. Từ vài gốc ban đầu, chị Lan đã nhân giống thành hàng trăm gốc. Đến nay, gia đình chị đã có hơn 200 gốc chè hoa vàng, cho thu hoạch ổn định mỗi năm. Hoa, lá và quả của cây đã trở thành nguồn thu nhập đáng kể, giúp gia đình chị nâng cao đời sống và gắn bó hơn với nghề trồng chè đặc sản này.

Hiện nay, không chỉ gia đình chị Bàn Thị Lan, mô hình trồng chè hoa vàng đã lan tỏa đến nhiều hộ dân trong thôn Bản Mún và khắp xã Bạch Thông. Ông Lý Đình Văn, Trưởng thôn Bản Mún, cho



Người dân thôn Bản Mún thu hái chè hoa vàng mọc tự nhiên trên rừng

biết: "Bản Mún có hơn 80 hộ dân, chủ yếu là đồng bào Dao. Trước đây, nhiều hộ còn khó khăn, nhưng nhờ cây chè hoa vàng và cây quýt, cuộc sống đã đổi thay rõ rệt. Có gia đình, như hộ ông Lý Văn Long, mỗi năm thu về cả trăm triệu đồng từ hoa, lá và quả chè."

Chè hoa vàng có mùa vụ kéo dài từ tháng 11 đến tháng 3 năm sau đối với hoa, còn lá có thể thu hoạch đến tháng 6. Hiện nay, 1 kg hoa tươi loại đẹp được bán với giá từ 300 - 400 nghìn đồng, trong khi lá tươi có giá 20 - 25 nghìn đồng/kg, mang lại nguồn thu ổn định cho nhiều hộ dân.

Tuy nhiên, để chè hoa vàng thực sự trở thành sản phẩm hàng hóa chất lượng cao, việc sản xuất nhỏ lẻ, manh

mún của từng hộ dân là chưa đủ. Nhận thức được điều đó, Hợp tác xã Nông nghiệp công nghệ cao BK FOODS tại xã Bạch Thông đã tiên phong đầu tư với tư duy bài bản và chiến lược rõ ràng. Bà Lê Thị Hương, Giám đốc Hợp tác xã, chia sẻ: "Chè hoa vàng là cây bản địa quý, hội tụ đủ yếu tố để xây dựng thương hiệu: Đẹp, tốt cho sức khỏe, giá trị dược liệu cao, lại phù hợp xu hướng tiêu dùng hiện đại. Nhưng để khai thác hết tiềm năng, bắt buộc phải có liên kết và kiểm soát chất lượng chặt chẽ."

Từ năm 2021, BK FOODS đã xác định chè hoa vàng là sản phẩm chiến lược. Hợp tác xã đã phối hợp cùng chính quyền và người dân xây dựng vùng nguyên liệu hữu cơ tại xã Bạch Thông



Vườn chè hoa vàng trên 200 gốc đã cho thu hoạch của gia đình chị Bàn Thị Lan, thôn Bản Mún



Giám đốc Hợp tác xã Nông nghiệp công nghệ cao BK FOODS Lê Thị Hương giới thiệu sản phẩm trà hoa vàng đã được công nhận OCOP 4 sao

và các xã lân cận. (xem lại câu này) Đến nay, tổng diện tích vùng nguyên liệu đã đạt 45 ha, trong đó 15 ha đang cho thu hoạch ổn định.

Không chỉ thu mua sản phẩm, BK FOODS còn đồng hành cùng người dân ngay từ khâu trồng trọt. Hợp tác xã cung cấp giống chuẩn, phân bón hữu cơ, hướng dẫn kỹ thuật và tổ chức tập huấn định kỳ, giúp người dân tuân thủ quy trình khép kín. Cây chè được bố trí trồng xa khu dân cư, tránh trồng xen lẫn các loại cây có nguy cơ ảnh hưởng đến chất lượng dược liệu. Chị Bàn Thị Lan phấn khởi chia sẻ: "Từ ngày hợp tác với BK FOODS, mình yên tâm hơn nhiều. Họ hướng

dẫn tận tình, từ cách trồng, tỉa cành, thu hái đến bảo quản. Thu mua tận vườn, không lo rớt giá. Nhờ vậy, cây chè phát triển tốt, gia đình mình đang mở rộng thêm diện tích."

Song song với việc đảm bảo nguồn nguyên liệu ổn định, BK FOODS còn mạnh tay đầu tư công nghệ chế biến hiện đại, trong đó nổi bật là hệ thống sấy lạnh giúp giữ nguyên màu sắc, hương thơm và hoạt chất quý trong hoa chè. Bà Lê Thị Hương nhấn mạnh: "Chúng tôi không chỉ tạo ra sản phẩm ngon, đẹp mà còn giữ trọn tinh chất của hoa. Sấy lạnh giúp trà giữ được hương thơm, màu vàng óng và hậu ngọt tự nhiên, điều mà thị trường rất

ưa chuộng. Bên cạnh trà truyền thống, chúng tôi còn phát triển các sản phẩm mới như trà túi lọc, bột hòa tan, tinh chất, thậm chí mỹ phẩm từ chè hoa vàng để gia tăng giá trị và đáp ứng thị hiếu đa dạng của người tiêu dùng."

Nhờ cách làm chuyên nghiệp, sản phẩm trà hoa vàng BK FOODS hiện được đóng gói sang trọng, có tem truy xuất nguồn gốc và mã QR minh bạch, phân phối rộng rãi tại các chuỗi thực phẩm sạch, siêu thị, hội chợ trong và ngoài tỉnh. Năm 2024, sản phẩm đã được công nhận OCOP 4 sao và trở thành sản phẩm công nghiệp nông thôn tiêu biểu cấp tỉnh. Không dừng lại ở đó, BK FOODS đang hướng tới mục tiêu đạt OCOP 5 sao quốc gia và mở rộng thị trường xuất khẩu sang Nhật Bản, Ấn Độ, Anh - những thị trường đầy tiềm năng với sản phẩm dược liệu hữu cơ.

Câu chuyện về chè hoa vàng xã Bạch Thông là minh chứng rõ nét cho giá trị của liên kết, đầu tư bài bản và gìn giữ bản sắc bản địa. Từ một loài cây mọc dại nơi rừng sâu, chè hoa vàng nay không chỉ góp phần giảm nghèo, mà còn mở ra hướng phát triển kinh tế sinh thái bền vững, thân thiện với môi trường. Mô hình liên kết giữa người dân và hợp tác xã đã khẳng định vai trò quan trọng của sự hợp tác trong xây dựng thương hiệu, nâng cao giá trị và đưa sản phẩm vươn xa.

Theo nghiên cứu trong y học hiện đại, trà hoa vàng có những thành phần, dưỡng chất có lợi cho sức khỏe. Trong đó, một số nguyên tố vi lượng như selen, germani, mangan, kẽm cùng các axit amin khác có tác dụng ngăn ngừa và điều trị nhiều bệnh lý khác nhau. Trà hoa vàng làm chậm quá trình lão hóa; tăng cường sức khỏe tim mạch; giúp hạ đường huyết; thanh lọc cơ thể, giải độc gan; ngăn ngừa bệnh ung thư; giảm căng thẳng, chữa mất ngủ kinh niên; giảm cholesterol trong máu, ngăn ngừa bệnh về tim mạch; hỗ trợ điều trị bệnh tiểu đường (đái tháo đường) hiệu quả... Cùng với chế độ ăn uống phù hợp, dùng trà hoa vàng có tác dụng kiểm soát cân nặng, giảm cân.

Hiệu quả từ sự đổi mới vì dân

► KIM OANH

Hơn hai tháng kể từ khi chính thức vận hành, dù còn khó khăn, mô hình chính quyền địa phương 2 cấp ở Thái Nguyên đã nhanh chóng đi vào nền nếp. Với sự chỉ đạo quyết liệt của lãnh đạo tỉnh, sự vào cuộc trách nhiệm của các cấp, ngành, đặc biệt là chính quyền cấp xã, bộ máy mới đã vận hành thông suốt, phục vụ tốt cho người dân và doanh nghiệp.

Tại Trung tâm Phục vụ hành chính công phường Phan Đình Phùng, anh Lại Duy Tuyên (tổ 7, phường Phan Đình Phùng) đến làm thủ tục cấp lại giấy khai sinh. Chỉ sau ít phút điền thông tin và đối chiếu hồ sơ theo hướng dẫn của công chức phường, anh đã được nhận lịch hẹn trả kết quả. Nở nụ cười nhẹ nhõm, anh chia sẻ: “Thủ tục giờ đơn giản hơn trước nhiều. Cán bộ tiếp đón tận tình, giải thích rõ ràng, xử lý nhanh chóng. Nhìn chung, tôi thấy bộ máy mới vận hành trơn tru, chuyên nghiệp”

Phường Phan Đình Phùng là phường trung tâm của tỉnh Thái Nguyên, được thành lập trên cơ sở nhập toàn bộ diện tích, dân số của 07 phường, gồm: Phan Đình Phùng, Trung Vương, Túc Duyên, Đồng Quang, Quang Trung, Hoàng Văn Thụ, Tân Thịnh và một phần của phường Gia Sàng (thuộc TP. Thái Nguyên cũ). Sau sáp nhập, phường có diện tích tự nhiên 14,73 km², quy mô dân số trên 111 nghìn người. Với không gian địa lý được mở rộng, dân số đông, phường Phan Đình Phùng luôn nằm trong Top địa phương có số lượng hồ sơ thủ tục hành chính (TTHC) tiếp nhận nhiều nhất tỉnh. Đồng chí Dương Văn Lượng, Bí thư Đảng ủy, Chủ tịch UBND phường cho biết: “Ngay từ ngày đầu thực hiện mô hình mới, chúng tôi đã chú trọng ổn định tổ chức, phân công rõ ràng, siết chặt kỷ luật, kỷ cương



Đoàn viên, thanh niên phường Bắc Kạn hỗ trợ người dân giải quyết TTHC

hành chính. Trong hơn hai tháng qua, phường tiếp nhận và giải quyết hàng nghìn hồ sơ TTHC. Khối lượng công việc rất lớn nhưng cán bộ, công chức phường luôn nỗ lực hết mình để phục vụ Nhân dân”. Cách sắp xếp khoa học, cùng việc ứng dụng mạnh mẽ công nghệ thông tin, dịch vụ công trực tuyến, đã giúp phường Phan Đình Phùng duy trì tỷ lệ giải quyết hồ sơ TTHC đúng và trước hạn tuyệt đối, tạo sự hài lòng rõ rệt cho người dân.

Nếu như Phan Đình Phùng có lợi thế trung tâm, thì xã Đồng Phúc một xã vùng xa ở phía Bắc tỉnh Thái Nguyên lại ghi dấu bởi cách làm linh hoạt, sát thực tiễn. Địa hình chia cắt, đường sá đi lại khó khăn, cơ sở vật chất còn hạn chế, nhưng “guồng máy” hành chính

của xã vẫn hoạt động trơn tru. Chủ tịch UBND xã Triệu Quang Hùng cho biết: “Chúng tôi bố trí ba điểm tiếp nhận và trả kết quả ở những vị trí thuận tiện nhất, để người dân không phải đi xa. Cán bộ đều được quán triệt tinh thần gần dân, hiểu dân và phục vụ hết khả năng trong điều kiện hiện có”. Cách làm linh hoạt này của xã Đồng Phúc được người dân đánh giá cao vì tiết kiệm thời gian, chi phí đi lại, nhất là đối với những hộ dân ở xa trung tâm xã.

Trong số 92 xã, phường của tỉnh, xã Phú Lương là địa phương Top đầu toàn tỉnh về số lượng hồ sơ TTHC tiếp nhận. Điều này đặt ra áp lực công việc lớn lên vai đội ngũ cán bộ, công chức xã. Tuy nhiên, khối lượng công



Người dân đến giải quyết TTHC tại Trung tâm Phục vụ hành chính công xã Đồng Hỷ



Cán bộ công chức hỗ trợ người dân thực hiện dịch vụ công trực tuyến

việc nhiều, nhưng không làm giảm tinh thần trách nhiệm của cán bộ. Bà Phạm Thúy Liễu, chuyên viên Trung tâm Phục vụ hành chính công xã chia sẻ: “Áp lực lớn nhất là vừa phải giải quyết nhanh để người dân không phải chờ đợi lâu, vừa phải đảm bảo tính chính xác tuyệt đối, không để xảy ra sai sót. Chúng tôi luôn xác định sự hài lòng của người dân chính là thước đo quan trọng nhất để đánh giá hiệu quả công việc”.

Thực hiện chủ trương sắp xếp tổ chức bộ máy tinh gọn, hoạt động hiệu lực, hiệu quả, từ ngày 01/7/2025, Thái Nguyên chính thức vận hành mô hình chính quyền địa phương 2 cấp. Ngay từ những ngày đầu, UBND tỉnh đã ban hành nhiều văn bản chỉ đạo, cụ thể hóa chủ trương của Trung ương và Tỉnh ủy, bảo đảm thống nhất nhận thức, tạo sự đồng thuận cao trong toàn hệ thống chính trị và Nhân dân. Đồng thời, tỉnh triển khai hàng loạt hội nghị chuyên đề đánh giá tình hình quản lý nhà nước sau sáp nhập tỉnh; rà soát các nhiệm vụ phát triển kinh tế - xã hội, quốc phòng - an ninh; tháo gỡ khó khăn về tài chính, quản lý tài sản công, giải phóng mặt bằng thực hiện các dự án đầu tư... để bộ máy vận hành trơn tru. Bên cạnh đó, UBND tỉnh cũng thường xuyên chỉ đạo tăng cường công tác thanh tra, kiểm tra, giám sát, chấn chỉnh kỷ luật, kỷ cương

hành chính, trọng tâm là tập trung vào vấn đề quản lý, sử dụng tài sản công, quản lý nhà nước về tài nguyên khoáng sản, nhằm kịp thời phát hiện, chấn chỉnh, xử lý vi phạm (nếu có) ngay từ giai đoạn đầu thực hiện chính quyền địa phương 2 cấp. Tỉnh còn điều động, biệt phái trên 300 cán bộ, công chức cấp tỉnh về xã, phường để bổ sung kịp thời nhân lực cho các vị trí còn thiếu. Về phía các địa phương cấp xã cũng chủ động xây dựng phương án, để án sắp xếp bộ máy; thành lập, vận hành các cơ quan chuyên môn, tổ chức hành chính, đơn vị sự nghiệp, Trung tâm Phục vụ hành chính công; bố trí đội ngũ cán bộ, công chức, viên chức phù hợp năng lực, vị trí việc làm, bảo đảm hoạt động thông suốt.

Kết quả sau hơn hai tháng vận hành bộ máy mới, Thái Nguyên tỉnh đã tiếp nhận gần 150.000 hồ sơ TTHC, tỷ lệ hồ sơ đúng hạn đạt 96,61% trong tháng 8. Đến ngày 31/8/2025, Thái Nguyên tiếp tục giữ vị trí dẫn đầu trong 34 tỉnh, thành về Chỉ số phục vụ người dân, doanh nghiệp theo bảng xếp hạng thời gian thực hiện từ Cổng Dịch vụ công quốc gia. Với tổng điểm 86,97/100, tỉnh đạt mức cao nhất ở chỉ số tiến độ, kết quả giải quyết công việc (19,31 điểm). Tỷ lệ nộp hồ sơ trực tuyến đạt 86,6%, với hơn 97.000 hồ sơ được ghi nhận. Những con số này là minh

chứng cho tinh thần quyết liệt của cả hệ thống chính trị trong cải cách hành chính, lấy sự hài lòng của người dân làm trung tâm.

Tuy nhiên, do mô hình hoạt động mới, trong quá trình vận hành bước đầu vẫn còn một số hạn chế, khó khăn nhất định như: Công tác sắp xếp tổ chức bộ máy, sắp xếp, bố trí cán bộ, quản lý tài sản công, hạ tầng công nghệ thông tin còn có điểm bất cập, hạn chế. Cơ sở vật chất ở một số địa phương còn khó khăn. Việc triển một số nhiệm vụ quản lý nhà nước còn lúng túng, có nơi chưa thực sự quyết liệt..

Mặc dù vậy, mô hình mới đã đi vào hoạt động ổn định, phát huy hiệu quả trong quản lý điều hành, cải cách hành chính và phục vụ người dân, doanh nghiệp. Tinh thần chủ động, trách nhiệm của đội ngũ cán bộ, công chức từ cấp tỉnh đến cấp xã được thể hiện rõ nét. Người dân và doanh nghiệp hài lòng với những thay đổi tích cực trong việc sắp xếp tổ chức bộ máy cũng như phương thức phục vụ và hiệu quả giải quyết công việc của chính quyền các cấp. Đây là tiền đề quan trọng để Thái Nguyên tiếp tục nâng cao hiệu lực, hiệu quả quản lý nhà nước, thúc đẩy phát triển kinh tế - xã hội, xây dựng chính quyền phục vụ chuyên nghiệp, hiện đại, đáp ứng yêu cầu phát triển trong giai đoạn mới.

Sống Cọ - Di sản ngân vang

GIỮA LÒNG NGƯỜI SÁN CHAY

▶ THANH THỦY

Sau những buổi lao động vất vả, nhiều người dân của xã Phú Lương lại cùng nhau tụ họp tại Câu lạc bộ bảo tồn văn hóa hát Sống Cọ của dân tộc Sán Chay, để ngân nga làn điệu dân ca đặc sắc, xua tan mệt nhọc sau một ngày làm việc.



Tiếng hát Sống Cọ mãi vang vọng khắp núi rừng

Người Sán Chay sở hữu một nền văn hóa phong phú với nhiều phong tục, tập quán độc đáo. Các lễ hội truyền thống và những làn điệu dân ca ngọt ngào là minh chứng sinh động cho đời sống tinh thần giàu bản sắc và sức sáng tạo nghệ thuật của cộng đồng; trong đó, tiêu biểu và đặc sắc nhất phải kể đến nghệ thuật hát Sống Cọ - một nét văn hóa gắn bó mật thiết với đời sống cộng đồng người Sán Chay.

Sống Cọ, theo tiếng Sán Chay nghĩa là hát giao duyên, là loại hình dân ca trữ tình được trao truyền qua nhiều thế hệ. Những lời ca đối đáp giữa nam và nữ thường được viết theo thể thơ thất ngôn tứ tuyệt, lưu truyền bằng miệng hoặc bằng chữ Hán cổ. Không chỉ là hình thức sinh hoạt văn hóa dân gian, hát Sống Cọ còn thể hiện tinh thần, trí tuệ và bản sắc của người Sán Chay. Cách hát tuân theo lễ lối, khuôn phép nhất định. Dù không sử dụng

nhạc cụ đệm, làn điệu Sống Cọ vẫn ngân vang mượt mà, tự nhiên, đủ sức lay động lòng người.

Đối với Phú Lương, nghệ thuật diễn xướng hát Sống Cọ là văn hóa phi vật thể đặc sắc được các thế hệ người Sán Chay lưu giữ và truyền dạy bằng hình thức truyền miệng và trao truyền trực tiếp cho đến ngày nay. Loại hình dân ca này vẫn được duy trì trong sinh hoạt tinh thần thường nhật của đồng bào. Hát Sống Cọ không

chỉ mang giá trị nghệ thuật mà còn hàm chứa ý nghĩa giáo dục sâu sắc về truyền thống “uống nước nhớ nguồn”, tình đoàn kết, cố kết cộng đồng. Nghệ thuật diễn xướng này thể hiện rõ nét đặc trưng của đồng bào dân tộc miền núi, với giai điệu mộc mạc, lời ca giản dị, dễ hiểu, góp phần giúp con người cân bằng tâm hồn và cảm xúc trong cuộc sống. Chính bởi những giá trị văn hóa đặc sắc đó, hát Sắng Cọ của người Sán Chay, xã Phú Lương đã được Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch đưa vào Danh mục di sản văn hóa phi vật thể quốc gia theo Quyết định số 246/QĐ-BVHTTDL ngày 19/01/2016.

Chúng tôi có mặt tại ngôi nhà sàn của gia đình bà Hoàng Thị Hằng, xóm Đồng Tiến, xã Phú Lương. Khi các thành viên Câu lạc bộ bảo tồn văn hóa hát Sắng Cọ đã tề tựu đông đủ, buổi sinh hoạt bắt đầu bằng những làn điệu dân ca mộc mạc, dung dị mà chan chứa ngọt ngào, sâu lắng. Câu lạc bộ bảo tồn văn hóa hát Sắng Cọ được người dân xã Yên Lạc cũ (nay là xã Phú Lương) thành lập vào năm 2017, với 20 thành viên đều là người dân tộc Sán Chay, bao gồm cả người cao tuổi và thanh thiếu niên, độ tuổi từ 15 đến 70. Ngay sau khi thành lập, các thành viên đã chủ động tìm đến các bậc cao niên trong làng để sưu tầm, ghi chép lại những bài hát cổ còn lưu truyền trong dân gian. Hàng tuần, họ đều đặn tụ họp và sinh hoạt tại nhà sàn của gia đình bà Hoàng



Các thành viên Câu lạc bộ bảo tồn văn hóa hát Sắng Cọ sinh hoạt tại nhà sàn của gia đình bà Hoàng Thị Hằng

Thị Hằng - nơi đã trở thành không gian văn hóa quen thuộc, ấm cúng, gắn kết các thế hệ yêu mến hát Sắng Cọ.

Bà Hoàng Thị Hằng chia sẻ: Chúng kiến dòng chảy của cuộc sống ngày càng hiện đại, tôi không khỏi trăn trở khi thấy những câu hát Sắng Cọ đứng trước nguy cơ mai một. Chính vì vậy, tôi luôn cố gắng bằng những việc làm nhỏ bé để gìn giữ làn điệu quê hương, từ việc truyền dạy cho con cháu, tham gia sinh hoạt văn hóa, đến biểu diễn tại các sự kiện... với mong muốn tiếng hát Sắng Cọ sẽ được nhiều người biết đến và trân trọng.

Cũng theo bà Hằng, hát Sắng Cọ mang trong mình vẻ đẹp mộc mạc của lời ca, không gian diễn xướng gắn gũi

với thiên nhiên, phản ánh đậm nét phong tục, tập quán riêng biệt của người Sán Chay ở Phú Lương. Đây cũng là nguồn tư liệu quý giá trong nghiên cứu lịch sử và văn hóa tộc người.

Gần 10 năm được sống và lớn lên cùng làn điệu Sắng Cọ, em Ninh Triều Vũ, học sinh Trường THCS Yên Lạc luôn cảm thấy tự hào về bản sắc văn hóa dân tộc mình. Em bày tỏ: Từ nhỏ cháu đã được nghe ông bà hát, được theo các cụ đến xem biểu diễn hát Sắng Cọ. Những bài hát có nội dung phong phú, hướng con người đến những điều tốt đẹp. Chính vì thế, cháu rất yêu thích làn điệu dân ca này và tích cực tham gia sinh hoạt Câu lạc bộ cùng các ông bà, để góp phần lưu giữ, bảo tồn và truyền lại văn hóa dân tộc cho thế hệ mai sau.

Hát Sắng Cọ không chỉ là di sản văn hóa quý báu của dân tộc Sán Chay, mà còn là “viên ngọc sáng” góp phần làm phong phú kho tàng văn hóa dân gian Việt Nam. Trong bối cảnh hiện đại, việc bảo tồn và phát huy giá trị của hát Sắng Cọ, đặc biệt là khơi dậy tình yêu văn hóa dân tộc trong thế hệ trẻ, là một nhiệm vụ cần thiết. Những lớp truyền dạy, cuộc thi hát dân ca, hay chương trình giới thiệu văn hóa dân tộc cần được tổ chức thường xuyên hơn để tiếng hát Sắng Cọ tiếp tục ngân vang giữa núi rừng, trở thành nhịp cầu nối liền trái tim các thế hệ người Sán Chay hôm nay và mai sau.



Các thành viên trong Câu lạc bộ bảo tồn văn hóa hát Sắng Cọ không quản khó nhọc sưu tầm, ghi chép các bài hát và truyền dạy cho bà con

MÙA BÁT -

Kết tinh nét đẹp văn hóa của đồng bào Tày

▶ TRANG THU

Nhắc đến Thái Nguyên, bên cạnh vẻ trầm mặc của ATK Định Hóa, nét thơ mộng của hồ Núi Cốc, sự hoang sơ của hồ Ba Bể, ATK Chợ Đồn hay những bản làng yên bình, người ta còn nhớ ngay đến mùa bát - điệu múa truyền thống độc đáo của đồng bào Tày vùng núi cao phía Bắc Thái Nguyên. Được ví như nhịp đập tâm hồn của miền non nước, điệu múa với những nhịp gõ rộn ràng vang vọng giữa đại ngàn đã trở thành biểu tượng văn hóa, gắn kết cộng đồng và gửi gắm ước vọng no đủ, mùa màng bội thu của người Tày.

Ra đời từ chính nhịp sống lao động thường ngày, múa bát gắn liền với nghề dệt vải truyền thống của người Tày. Người nghệ nhân Tày cầm trên tay đôi bát sứ cùng đôi đũa tre để gõ nhịp trong khi di chuyển và biểu diễn các động tác múa. Những động tác khi khoan thai, khi dồn dập, đòi hỏi sự khéo léo, phối hợp ăn ý giữa những người bạn diễn, tạo nên màn trình diễn vừa linh hoạt, vừa duyên dáng. Múa bát vì thế không chỉ là trò diễn, mà còn là bức tranh sống động, mang sắc màu riêng có trong kho tàng văn hóa của người Tày vùng núi cao phía Bắc Thái Nguyên.

Trang phục của nghệ nhân múa bát cũng mang những nét đặc sắc riêng. Họ thường khoác áo dài hay áo ngắn, kết hợp cùng váy hoặc quần chàm, đầu quấn khăn vuông, thắt lưng cài xà tích bạc, điểm thêm vòng cổ, vòng tay trắng sáng làm nổi bật vẻ duyên dáng mà trang nghiêm. Không gian biểu diễn có thể diễn ra trong ngôi nhà sàn, ngoài sân vườn và rộn ràng nhất là tại những lễ hội Lồng Tồng - nơi cộng đồng sum họp, quây quần để cầu cho mùa màng bội thu.

Đến Thái Nguyên, du khách có thể dễ dàng bắt gặp những màn múa bát tập thể trong lễ hội truyền thống như Lồng Tồng Ba Bể, Hội xuân ATK Chợ Đồn hay ở những phiên chợ vùng cao. Ở đó, các nghệ nhân không chỉ biểu diễn điêu luyện mà còn nhiệt tình mời



Múa bát là điệu múa truyền thống độc đáo của đồng bào Tày vùng núi cao phía Bắc Thái Nguyên

gọi, hướng dẫn du khách cùng tham gia, tạo nên bầu không khí giao lưu văn hóa sôi nổi và gắn gũi. Chính sự gắn kết ấy đã giúp múa bát lan tỏa mạnh mẽ, trở thành điểm nhấn thu hút du khách trong và ngoài tỉnh.

Cùng với những làn điệu lượn sluong, lượn cọi, phong slư hay hát then, múa bát góp phần tạo nên bức tranh văn hóa đặc sắc của người Tày. Vũ điệu ấy không chỉ là nghệ thuật trình diễn mà còn là sợi dây nối kết các thế hệ, nhắc nhở con cháu trân trọng cội nguồn. Với những giá trị tiêu biểu đó, múa bát đã được Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch công nhận là Di sản văn hóa phi vật thể quốc gia.

Trước những tác động của đời sống hiện đại, chính quyền và cộng

đồng đã chủ động vào cuộc để gìn giữ điệu múa bát. Trong giai đoạn 2023 - 2024, nhiều lớp truyền dạy đã được mở tại các địa phương thuộc tỉnh Bắc Kạn cũ, mời nghệ nhân và cả đạo diễn chuyên nghiệp trực tiếp tập huấn, tạo thêm những sắc thái mới phù hợp với thị hiếu, thu hút đông đảo thanh thiếu niên tham gia. Không gian dành cho múa bát cũng đang được mở rộng, từ nhà văn hóa cộng đồng đến các sân khấu lớn ngoài trời, thậm chí đưa vào biểu diễn định kỳ tại tuyến phố đi bộ Sông Cầu, góp phần đưa di sản đến gần hơn với công chúng. Đặc biệt, trong Tuần Văn hóa - Du lịch Bắc Kạn năm 2024, lần đầu tiên 1.000 nghệ nhân và học sinh đã cùng hòa nhịp trong màn múa bát quy mô lớn. Sự kiện ấy để lại ấn tượng khó quên,



1.000 nghệ nhân và học sinh đồng diễn múa bát giữa không gian Tuần Văn hóa - Du lịch Bắc Kạn 2024



Múa bát góp phần tạo nên bức tranh văn hóa đặc sắc của người Tày



Phụ nữ dân tộc Tày xinh tươi trong làn điệu múa bát Tày

khẳng định sức sống mạnh mẽ của vũ điệu truyền thống giữa đời sống đương đại.

Giá trị văn hóa độc đáo và sức hút cộng đồng của múa bát cũng đang mở ra hướng phát triển mới cho du lịch Thái Nguyên. Tỉnh đang xây dựng các tour văn hóa trải nghiệm, để du khách không chỉ thưởng ngoạn cảnh sắc thiên nhiên mà còn được trực tiếp hòa mình vào nhịp gõ bát rộn ràng cùng

người dân bản địa. Đây chính là cách biến di sản thành sản phẩm du lịch đặc thù, vừa quảng bá bản sắc văn hóa, vừa tạo nguồn thu nhập bền vững cho cộng đồng.

Ngày nay, múa bát không chỉ còn vang lên trong lễ hội, mà đã hiện diện trong những homestay nhà sàn, trở thành điệu múa chào đón nồng hậu dành cho du khách phương xa. Tiếng gõ bát nhịp nhàng như âm thanh của

niềm vui, phản chiếu cuộc sống ấm no, đủ đầy của đồng bào Tày hôm nay. Từ điệu múa cổ truyền mà cha ông để lại, người Tày đã gìn giữ, kế thừa và sáng tạo để biến múa bát thành sản phẩm văn hóa phục vụ du lịch, quảng bá bản sắc dân tộc đến bạn bè trong nước và quốc tế. Qua đó, múa bát góp phần làm phong phú thêm nét văn hóa độc đáo của Thái Nguyên nói riêng và vùng Đông Bắc nói chung.

HỒ BA BỂ

Viên ngọc xanh giữa đại ngàn

➤ ẦU NINH, PHƯƠNG ĐÔNG, KHÁNH HUYỀN



Vẻ đẹp hùng vĩ và thơ mộng của hồ Ba Bể - nơi đất trời giao hòa trong bức tranh sơn thủy hữu tình (ảnh: Ấu Ninh)

Nằm trong lòng Vườn quốc gia Ba Bể, xã Ba Bể, tỉnh Thái Nguyên, hồ Ba Bể được mệnh danh là “viên ngọc xanh” của núi rừng Đông Bắc. Với diện tích hơn 500 ha, độ sâu trung bình 20 - 25 m, hồ trải dài hơn 8 km, ôm trọn vẻ đẹp hoang sơ, tĩnh lặng giữa đại ngàn. Mặt nước xanh biếc soi bóng những dãy núi đá vôi trùng điệp, những thác nước, hang động kỳ ảo và bản làng người Tày ven hồ tạo nên bức tranh sơn thủy hữu tình, lay động lòng người.

Là một trong 20 hồ nước ngọt tự nhiên lớn nhất thế giới cần được bảo vệ, Ba Bể không chỉ là điểm đến du lịch sinh thái hấp dẫn mà còn là di sản thiên

nhiên quý giá, lưu giữ hệ sinh thái phong phú với hàng nghìn loài động, thực vật. Năm 2011, hồ được công nhận là khu Ramsar (vùng đất ngập nước có tầm quan trọng quốc tế) của thế giới và là khu Ramsar thứ 3 của Việt Nam. Với những giá trị lịch sử, văn hóa, khoa học và thẩm mỹ đặc biệt, năm 2012, Danh lam thắng cảnh hồ Ba Bể được xếp hạng Di tích quốc gia đặc biệt.

Bộ ảnh trong số Đặc san này sẽ đưa độc giả phiêu du trong vẻ đẹp kỳ vĩ và thơ mộng của hồ Ba Bể, nơi thiên nhiên, văn hóa và con người hòa quyện tạo nên sức hút không thể chối từ.



*Mênh mông và tĩnh lặng - toàn cảnh hồ Ba Bể
phác họa sự bình yên hiếm có của núi rừng*



*Toàn cảnh hồ Ba Bể - dải lụa xanh mềm mại vắt ngang
núi rừng trùng điệp của vùng Đông Bắc*



Đến hồ Ba Bể, du khách được khám phá hang Puông huyền bí, mê hoặc



*Hồ Ba Bể hiện lên
như viên ngọc xanh
lấp lánh giữa đại ngàn*



Thuyền lướt nhẹ trên mặt hồ phẳng lặng

*Vách đá vôi dựng
đứng, phủ rêu
phong và cây rừng,
ghi dấu ấn hàng
triệu năm kiến tạo*





Dáng hình quen thuộc của phụ nữ dân tộc Tày bên mái chèo, hòa cùng nhịp thơ của núi rừng



Nụ cười hiền hòa của người Tày - nét đẹp mộc mạc, thân thiện nơi đại ngàn Ba Bể



Nướng cá bên bếp lửa ven hồ - nét văn hóa ẩm thực đậm đà hương vị núi rừng



Không gian lãng mạn của hồ Ba Bể còn là địa điểm chụp ảnh cưới cho bao cặp uyên ương

THẦN SA

*đường đến thác mưa, đỉnh mây
và mái đá nghìn năm*

➤ MINH ANH

Chỉ nghe cái tên “Thần Sa” - một xã vùng cao của tỉnh Thái Nguyên cũng đủ khiến người ta liên tưởng đến điều gì đó linh thiêng, cổ tích, như thể mảnh đất này từng được các vị thần đặt chân qua. Nép mình dưới những dãy núi đá vôi sừng sững, phần cuối của sơn hệ Bắc Sơn, đến với Thần Sa, không chỉ là về với thiên nhiên hoang sơ, mà còn là hành trình lần tìm dấu vết của những giá trị văn hóa, lịch sử đã từng làm nên tên tuổi một vùng đất cổ.

Chạm vào miền ký ức cổ...

Tên gọi Thần Sa có từ lâu đời, theo các cụ cao niên, trước kia người Trung Quốc sang vùng này khai thác quặng, chì, thủy ngân, đặc biệt là vàng. Vàng ở đây có chất lượng tốt nên họ gọi là “Xuân xa”, về sau dịch thành “Thần Xa”. Cũng có truyền thuyết kể rằng, do có chuyện tranh giành ngôi thứ từ dinh Xuyên Sơn xưa, các cụ cao tuổi trong làng đã bàn nhau dọn thành Đuóm Dương Tự Minh ở phía Phú Lương về để phân giải. Khi rước bậc trưởng lão Đuóm Dương Tự Minh về đến vùng đất Hèo (nay là xóm Kim Sơn), bát hương bất

ngờ rơi xuống đất. Người dân cho rằng “Thần bị sa” nên gọi nơi đây là Thần Sa.

Nói đến Thần Sa là nhắc đến cảnh quan riêng có: Những núi đá vôi kỳ vĩ thuộc phần cuối của sơn hệ Bắc Sơn cùng các dải thung lũng hẹp uốn lượn theo sông Thần Sa. Chính trong các hang động ở đây, những năm 70 - 80 của thế kỉ XX, các nhà khảo cổ học đã phát hiện loạt di chỉ có niên đại từ 30 - 10 nghìn năm trước, trải dài từ trung kỳ đồ đá cũ đến sơ kỳ đồ đá mới, như Phiêng Tung, Ngườm, Nà Ngùn, Thẩm Choong, Hạ Sơn 1, Hạ Sơn 2... Trong đó quan trọng nhất là Mái đá Ngườm.

Mái đá Ngườm nằm trên sườn núi phía Bắc dãy Ngườm, thuộc xóm Kim Sơn. Đây là mái đá khổng lồ, rộng chừng 60 m, nằm ở độ cao khoảng 30 m so với sông Thần Sa. Hồ khai quật cho thấy địa tầng có bốn tầng văn hóa khảo cổ: Tầng 1, tầng 2 là những di vật đá đặc trưng của nền văn hóa Bắc Sơn, Hòa Bình, Sơn Vi; tầng 3 thuần công cụ đặc trưng của Ngườm; tầng 4 là hàng vạn công cụ đá kiểu Phiêng Tung.

Gần đây, trong đợt khai quật lần thứ 5 tại Mái đá Ngườm, các nhà khoa học tiếp tục phát hiện nhiều lớp văn hóa mới, cùng công cụ đá, di cốt động vật,

hạt quả và nhuyễn thể. Đặc biệt, lần đầu ghi nhận những hạch đá được ghè chuẩn bị kỹ, phản ánh trình độ chế tác đá độc đáo của cư dân thời đại đá cũ. Đây là di tích đầu tiên ở Việt Nam cho thấy rõ quá trình cư trú và phát triển kỹ nghệ chế tác công cụ đá sớm. Không chỉ mang giá trị khảo cổ, Thần Sa còn sở hữu hệ thống hang động độc đáo, giàu tiềm năng phát triển du lịch văn hóa sinh thái bền vững.

Khám phá thiên nhiên hoang sơ đang thức giấc

Ngoài giá trị khảo cổ đặc biệt của Mái đá Ngườm, Thần Sa còn được thiên nhiên ưu ái ban tặng nhiều thắng cảnh kỳ vĩ. Nổi bật là thác 7 tầng - một trong những ngọn thác hoang sơ, ấn tượng bậc nhất của vùng đất này. Ẩn mình dưới tán rừng già xanh ngắt, thác hiện ra như dải lụa trắng xóa buông rơi giữa núi rừng. Dòng nước từ trên cao đổ xuống, uốn lượn qua bảy tầng đá tự nhiên, len lỏi giữa gốc cây, mỏm đá rêu phong, tạo nên bức tranh sơn thủy hữu tình.

Nhiếp ảnh gia Trịnh Ngọc Hoàng, người nhiều lần đặt chân tới Thần Sa, chia sẻ: "Thác 7 tầng cuốn hút tôi ngay từ lần đầu. Mỗi tầng thác là một khung hình kỳ ảo, nhất là vào buổi sớm, khi sương còn giăng nhẹ, nắng mai xuyên

qua kẽ lá, tạo nên không gian đậm chất thơ. Với những người yêu nhiếp ảnh thiên nhiên như tôi, nơi đây thực sự là kho báu còn nhiều tiềm năng chưa được khai thác hết."

Với giá trị khoa học đặc biệt trong việc tìm hiểu lịch sử tiến hóa của người nguyên thủy ở Việt Nam và Đông Nam Á, năm 1982, Khu di tích khảo cổ học Thần Sa được xếp hạng quốc gia, sau đó được đưa vào danh mục di tích đặc biệt quốc gia.

Nếu như trước đây thác còn vắng bóng du khách, chưa có dịch vụ hỗ trợ thì nay đã trở thành điểm đến trải nghiệm hấp dẫn. Dọc hai bên thác, du khách có thể thuê lán nghỉ đơn giản, thưởng thức những món ăn mang phong cách du lịch "bụi" như gà nướng,

xúc xích nướng... Giá cả hợp lý, phù hợp nhóm khách trẻ thích khám phá, trải nghiệm. Nhờ đó, lượng khách không ngừng tăng nhanh, nhất là dịp cuối tuần có khi đạt hơn 1.000 lượt khách mỗi ngày.

Một địa danh khác gắn liền với tên gọi Thần Sa là thác Mua Rơi, hay Nậm Rút theo cách gọi địa phương. Thác đặc biệt bởi chỉ xuất hiện sau những cơn mưa lớn, khi dòng nước từ độ cao 20 - 30 m bất ngờ tuôn xuống sông Thần Sa, tạo nên màn nước trắng xóa, mát lạnh. Bụi nước lan xa, vương cả sang lối đi, khiến không gian trở nên dịu mát, thanh sạch. Vào những ngày sau mưa, từ xa đã nghe tiếng thác vọng lại, rì rầm như tiếng gọi của núi rừng. Cảnh sắc quanh thác càng thêm phần quyến rũ với những tảng đá rêu phong, tán cây đẫm nước và từng giọt nắng lấp lánh xuyên qua màn hơi nước. Tất cả tạo nên một khung cảnh vừa kỳ ảo, vừa nên thơ, trở thành điểm "check-in" độc đáo với bất cứ du khách nào.

Cũng tại xã Thần Sa, một điểm đến đang dần thu hút sự quan tâm của du khách là đỉnh Sa Luông, thuộc xóm Lũng Luông. Từ trung tâm xã Thượng Nung (cũ), du khách đi khoảng 4 km qua những cung đường đèo uốn lượn,

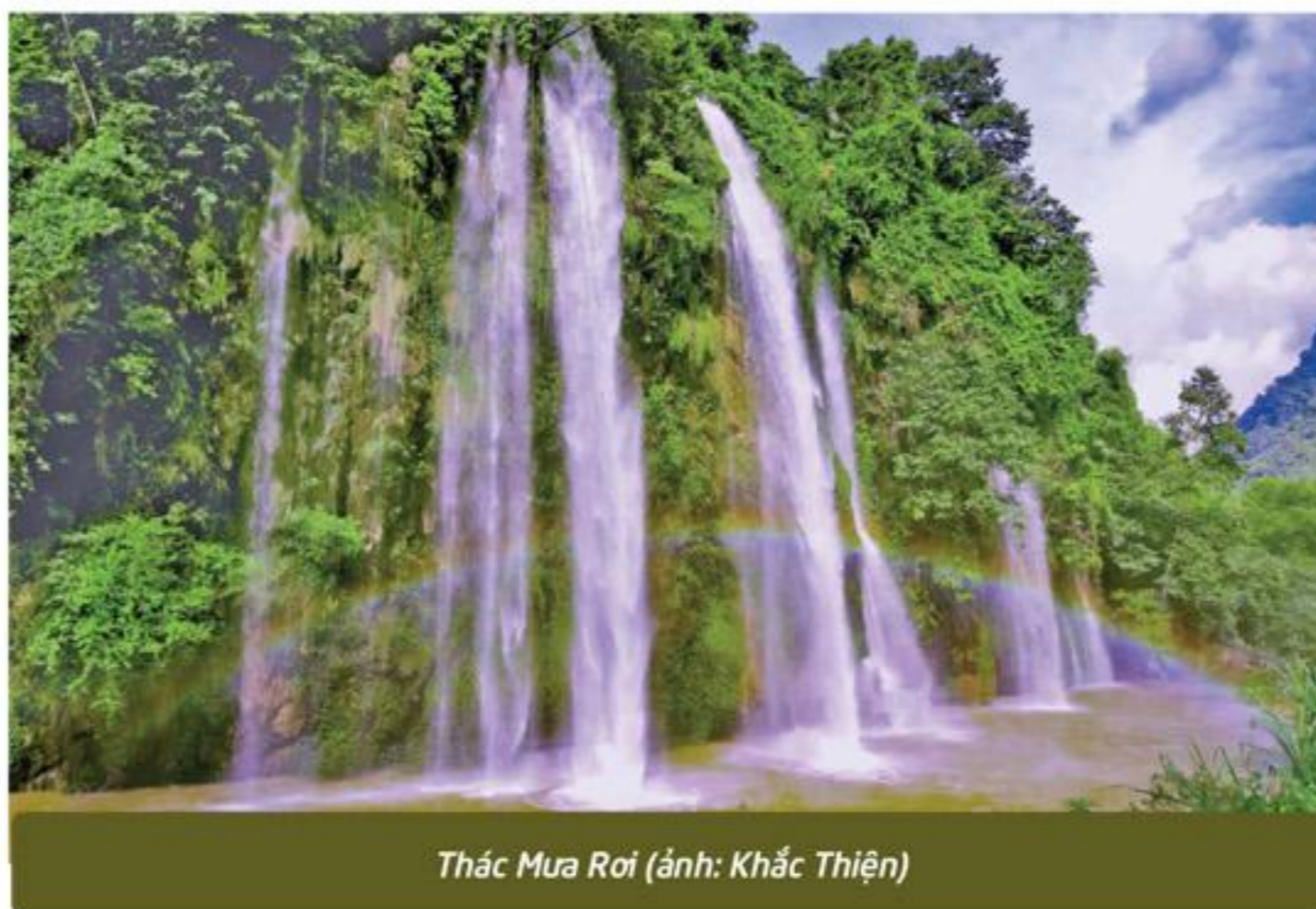
Thác 7 tầng - ngọn thác hoang sơ, ấn tượng bậc nhất của vùng đất này



Đỉnh Sa Luông - Điểm đến mới trong hành trình khám phá Thần Sa

đốc nối tiếp nhau giữa nương ngô xanh mướt để chinh phục đỉnh cao này. Hành trình không quá khó nhưng đủ thử thách cho những tay lái ưa phiêu lưu. Đứng trên đỉnh Sa Luông, phóng tầm mắt ra xa, sẽ thấy núi non trùng điệp xen kẽ thung lũng xanh mướt lúa, ngô, tạo thành bức tranh nhiều sắc màu.

Người dân địa phương đã bước đầu cải tạo cảnh quan, trồng hoa tam giác mạch, hoa cánh bướm, dựng lối đi, lán nghỉ để phục vụ du khách. Vào mùa đông, nơi đây còn là điểm săn mây lý tưởng, tuy lạnh giá nhưng mang lại trải nghiệm khó quên. Anh Trương Văn Tính, một người dân tham gia phát triển du lịch tại đây cho biết: "Bà con nơi đây sống chủ yếu bằng nông



Thác Mưa Roi (ảnh: Khắc Thiện)

nghiệp, đời sống còn nhiều khó khăn. Thấy cảnh quan đẹp và du khách thích

khám phá, chúng tôi đã bắt đầu làm du lịch cộng đồng, mong có thêm thu nhập và xây dựng điểm đến mới cho Thần Sa."



Đến Thần Sa du khách còn được thưởng thức những món ăn dân dã đậm đà hương vị núi rừng

Sở hữu cảnh quan nguyên sơ, văn hóa bản địa đặc sắc và những điểm đến hấp dẫn, Thần Sa đang trở thành lựa chọn lý tưởng cho du khách yêu trải nghiệm. Tuy vậy, du lịch nơi đây còn khá mới, chưa khai thác hết thế mạnh. Điều này đặt ra yêu cầu cho địa phương cần quy hoạch, đầu tư hạ tầng, đồng thời hỗ trợ người dân phát triển du lịch cộng đồng bài bản. Quan trọng hơn, sự phát triển phải hài hòa với bảo tồn cảnh quan và bản sắc văn hóa.

Với vẻ đẹp thuần khiết của núi rừng cùng sự chân tình, mến khách của đồng bào, Thần Sa xứng đáng là điểm dừng chân khác biệt, mang đến cho du khách cảm giác bình yên, trọn vẹn giữa thiên nhiên miền sơn cước.



Bông trà mới nở

► TIẾT MINH HÀ

Nghe tiếng xe máy nổ sòng sọc ngoài cổng, biết chồng về, bà Hạnh bỗng dung thấy bực bội trong lòng. Sáng nay bà đèo hai bao tải chè ra chợ, ngồi cả buổi không bán nổi vài cân, trong khi nhà bao việc. Người làm chả có lại có người nhông nhống đi chơi. Ngừng tay sàng chè bà sẵn giọng hỏi:

- Ông đi đâu từ sáng tới giờ mới thò mặt về?

Ông Phương nhũn nhặn:

- Thì tôi đi liên hệ mối mua hàng chứ đi đâu. Thế bà đã com cháo gì chưa?

Chắc ông ấy lại lí do to hơn lí trấu, có mà liên hệ với mấy tay chém gió. Nghĩ thế bà càng nóng tiết. Bà gắt:

- Tôi chưa phải ba đầu sáu tay, cứ cái đà này thì cháo chẳng có mà húp chứ nói gì đến com.

Ông Phương biết bà Hạnh đang

buồn bực nên lẳng lặng vào bếp. Ông cũng nghĩ ngợi lo lắng lắm chứ đâu chỉ có bà. Mọi đồng chi tiêu trông cả vào chè, mà khách mua ngày càng thưa vắng. Sáng nào bà cũng ra chợ mời chào "ông ơi, bà ơi" cũng chẳng bán được bao nhiêu. Nghĩ lại chục năm trước mà thèm. Ở xóm Hạ này, nhà ông bà nổi tiếng giỏi nghề chè truyền thống, kinh nghiệm trồng, thu hái, sao, sấy... thừa kế từ đời cụ kị. Chè nhà ra cân nào bán sạch cân ấy, có năm thời tiết thất thường, thương lái đến tận nhà đặt tiền trước, được mẻ chè ra còn tranh nhau. Nhờ gần mẫu chè mà đứa con gái duy nhất của ông bà được học hành đến nơi đến chốn. Tốt nghiệp đại học nó lại chọn lập nghiệp xa, thành ra chỉ có hai thân già ở với nhau.

Sáng nay, ông Phương đảo qua nhà thằng cháu họ chơi, thấy nó chở cả ô tô bán tải chè đi giao, ông định hỏi nó làm sao bán được nhiều hàng thế, nhưng rồi lại im lặng. Ông ngẩn ngơ nhìn theo cái ô tô in dòng chữ "Cơ sở sản xuất và chế biến trà Dũng Thắng" xa hút trên đường làng mà lòng đượm buồn. Ông thấy mình chơi vui, cô độc như kẻ đứng bên lề cuộc sống.



- Bố mẹ ơi, bố mẹ đâu rồi?

Ông Phương vội tắt bếp chạy ra đón con gái:

- Chưa thấy người đã thấy tiếng. Vô duyên vậy thì khi nào mới lấy được chồng.

Mai đẩy chiếc va-li to ùng bước nhanh vào sân, má cô hồng căng, môi tươi, răng trắng.

- Con còn lâu mới ế ná. Nhưng mà con về ăn bám bố mẹ đây.

Nhìn khuôn mặt đẹp như bông hoa trà mới hé nở của con gái, bao nhiêu bực dọc trong người bà Hạnh tan chảy theo dòng nước suối trước nhà. Nhắc chiếc va-li của con, bà thốt lên:

- Khiếp, trong này có cái gì mà nặng thế?

Mai chạy lại đỡ chiếc va-li từ tay mẹ

- Con được nghỉ phép hai chục ngày, về nhà xem bố mẹ có việc gì thì sai bảo ạ.

Ông Phương thở dài:

- Bố mẹ đang lo nấu ruột, năm nay làm ăn khó quá, chè tốn nhiều. Bố phải lấy phòng của con làm kho để chè, tối nay hai mẹ con nằm chung, mai bố dọn.

Đôi mắt trong veo của Mai ánh lên tia cười lấp lánh. Cô lấy từ trong va-li ra mấy quyển sách, dịu dàng:

- Con về nhà lần này cũng để giải quyết "đầu ra" cho bố mẹ đấy ạ. Thời buổi bốn chấm, năm chấm rồi mà bố mẹ vẫn bán hàng theo kiểu cũ. Bây giờ bán

hàng không phải ra chợ, mẹ hàng là cái điện thoại. Con mang về mấy cuốn sách nói về bán hàng trên nền tảng số, rồi con sẽ hướng dẫn bố mẹ cách làm.

Ông Phương lăm li dọn cơm. Ông lạ gì chuyện bốn chấm, năm chấm, ngày nào ti-vi chỉ nói oang oang, họp xóm bao lần cán bộ về triển khai. Nhưng ông bà cũng nghe đầy ra, từ khi có kiểu bán hàng "on lai" bao nhiêu người bị lừa tiền, bao nhiêu người mua phải hàng dỏm. Ông bà nhắc nhau cảnh giác, kiên quyết không có "on lai on liếc" gì.

Mai nhỏ nhẹ phân tích:

- Mỗi lần mẹ mang chè ra chợ phải xách theo phích nước sôi, bộ ấm chén cho người ta pha thử, rồi dãi nắng cả ngày chờ người qua người lại, cực nhọc lắm. Con sẽ có cách bán hàng khác. Sản phẩm của mình ngon, sạch, địa chỉ rõ ràng, người ta tin thì sẽ mua. Giờ con đói quá rồi, bố mẹ cho con ăn cơm đi. "Có thực mới vực được đạo" chứ ạ.

*

* *

Lung lửng chiếu, Mai cầm điện thoại lên nung chè. Đã mấy tháng không về, cô nao lòng nhìn triệu búp non nhú đều tăm tắp như những nốt nhạc xanh muốn bay lên trời. Mai nhắm mắt hít căng lồng ngực muốn thu hết mùi ngai ngái của búp trà tươi vào phổi. Cô nhớ từng cây chè cổ thụ, chỗ ngày xưa mẹ trải manh chiếu cho cô ngồi chơi đồ hàng chờ mẹ. Lớn ngang thân cây, Mai đã biết hái chè. Bàn tay bé xíu dầm nhựa non. Vạt chè xa xa có vẻ không được chăm sóc, búp ít, màu lá không

óng mỡ. Cô bỗng thấy hình như mình mắc lỗi gì đó với gia đình.

Trở về nhà, thấy mẹ cặm cụi sàng chè, Mai lấy điện thoại quay cận cảnh chè móc câu, cận cảnh bàn tay chai sần gân guốc của mẹ tỉ mỉ nhặt đi từng cánh chè gãy. Mai quay cảnh bố cô đứng bên máy sao, mẹ chè nóng hổi đổ ra mẹ thơm phức. Chén trà nước vàng mơ nâng trên đôi tay thô mộc của người đàn ông tuổi sáu mươi... Cô làm xong thước phim ngắn, đẩy lên Facebook, hỏi hộp chờ đợi. Chỉ sau ít phút, Mai nhận vô số "còm men" khen vùng chè đẹp, khen nước trà đúng màu hữu cơ, có người hỏi giá bán chè.

Những ngày sau, Mai dành toàn thời gian đọc cuốn sách "Bán hàng trên nền tảng số". Cô nhờ trí tuệ nhân tạo hướng dẫn cách lập trang web, đăng ký bán hàng trên Shopee, Tiktok... tất cả mang tên "Ông bà Phương Hạnh", hình đại diện là hai ông bà đứng trên nương chè xanh mướt.

Bà Hạnh giẫy nảy khi Mai đề nghị mẹ livestream bán hàng.

Mẹ làm chè hơn nửa thế kỷ rồi, làm thế nào thì nói thế ấy thôi chứ có phải diễn gì đâu mà sợ.

Nhưng mà mẹ xấu xí, già cả, lên người ta chê.

Chẳng ai chê người lao động chân chất mẹ ạ. Già có giá trị của già mà. Con sẽ lắp cái đèn ở góc này cho thêm ánh sáng, điện thoại thông minh có rồi, micro cài có rồi, mạng internet con đã thuê, kênh bán hàng con đã đăng ký.



Giờ chỉ còn thiếu người quay phim. À mà đây rồi, chính là bố. Thỉnh thoảng bố thay mẹ “lai chim” nhé. Ngày xưa bố từng là đại đội trưởng cơ mà, so với đánh giặc thì mấy việc này nhằm nhò gì.

Dân xóm Hạ xôn xao bàn tán khi kênh “Ông bà Phương Hạnh” lên sóng. Họ gọi bà Hạnh là “Tiktoker già nhất Việt Nam”, gọi ông Phương là Idol cameramen. Phiên live đầu tiên có gần một trăm mắt xem. Chỉ sau một tuần xây kênh, “Ông bà Phương Hạnh” đã

có hơn 500 follow. Cứ xong bữa cơm chiều, ông kiểm tra máy quay, đường truyền, bà bày đồ lễ chuẩn bị cho phiên live. Đọc “còm” của mọi người, ông bà nhiều lúc bật cười. Khách giả tinh thật đấy, họ bảo xưa chắc bà đẹp lắm, giờ duyên còn mặn, ông thời trai trẻ phong độ lắm đây, có đồng đội cũ nhận ra ông, hẹn ngày lên chơi nữa chứ. Nhà có hai ông bà mà thành ra riu rít, người trong màn hình cũng gần gũi như xóm giềng sát vách vậy.

Chỉ chưa đầy hai tháng bán hàng trên nền tảng số, lượng chè ông bà Phương Hạnh bán ra bằng cả năm trước. Mai vẫn theo dõi bố mẹ qua các phiên live. Hôm qua thấy bố livestream thay mẹ, cô lo lắng tưởng mẹ ốm, nhưng bố cô trả lời ngay: Mẹ con đang theo học lớp trí tuệ nhân tạo. Cuối tuần này, bố cũng được mời đi tập huấn về công nghệ ba ngày con ạ. Hay là...

Mai mất ngủ mấy đêm nghĩ về kế hoạch của bố. Rồi cô quyết định gửi đơn lên ban giám đốc công ty. Cô viết rõ lý do xin nghỉ việc: Tôi về giúp bố mẹ phát triển nghề chè truyền thống. Vùng chè quê tôi đang cần sức trẻ.

Giờ thì khu nhà ông bà Phương Hạnh đã thành điểm đến du lịch. Vợ chồng Mai quản lý phần chăm sóc, chế biến chè. Có bốn nhân viên đóng gói, giao hàng. Tối tối, “Tiktoker già nhất Việt Nam” lại tươi cười xuất hiện: “Xin chào mọi người, tôi là Hạnh ở làng Hạ, làng nghề chè trăm năm tuổi của Thái Nguyên”. Lượng mắt xem phiên live nhảy số vùn vụt. Mai hạnh phúc ngắm bố mẹ. Ôi chao, nhìn ông bà cứ như bông hoa trà mới nở.



Quê chè và những nỗi niềm

▶ PHẠM QUÝ

Sinh ra ở đất chè, đi ra các tỉnh, thành khác trong cả nước, tôi luôn thấy mình được hưởng tiếng thơm theo thương hiệu “Đệ nhất danh Trà”. Đi qua địa phương nào rồi cũng nhìn thấy có điểm treo biển “Đại lý chè Thái Nguyên”. Chỉ đơn giản thế mà cũng đủ xốn xáo trong lòng. Ở nơi xa lạ ấy, ta như vừa được thấy chút hơi ấm của quê nhà.

Tôi lớn lên ở xã Linh Sơn, huyện Đồng Hỷ (nay là phường Linh Sơn), miền đất phía Đông của tỉnh Thái Nguyên. Những năm tuổi thơ “cuối thập kỷ sáu mươi của thế kỷ trước” tôi sợ nhất hái chè. Thời ấy, chẳng mấy nhà nghĩ đến trồng chè để bán. Nhà tôi có khoảng một sào chè đồi, chủ yếu để hái lá chè già đun nước uống, một năm vài lứa hái búp sao thành chè khô. Bố mẹ tôi bận ruộng đồng, cứ thấy chè có búp là khoán hai anh em tôi ngày hái để đêm sao. Hái chè chẳng khác gì phải vật lông vịt đang kỳ thay lông. Công việc ấy cần sự tỉ mỉ, kiên trì; phải đi lần lượt từng rãnh, đến đâu hết đến đó, không thể làm qua quýt được. Nếu bỏ sót bố mẹ nhìn qua là biết, lại phải hái lại. Giữa cái nắng mùa hè mà cúi đầu cặm cụi mấy tiếng trên bãi chè với tôi chẳng khác gì tra tấn. Hồi ấy, hái chè chẳng tính một tôm hai lá hay mấy lá, cứ thấy lá còn non tay còn bút được là hái tuốt. Một mẻ chè sao vò ra trà ban, trà cám, trà vón gấp mấy lần trà búp. Nhà chỉ uống trà ban, trà cám, trà vón. Trà búp cho vào hũ sành đập nát lá chuối khô để dành đến Tết hoặc đãi khách.

Lớn lên, những ngày trong quân ngũ, tôi mới bắt đầu biết tiếng thơm đặc biệt của trà quê mình. Về phép lên, đồng đội cứ nhao nhao hỏi có món “roong



Người dân Thái Nguyên thu hái chè (ảnh: Ngọc Linh)

roong” không? (đấy là cái âm thanh khi bỏ trà móc câu vào ấm). Rồi sau này đi các tỉnh, thành khác, cứ giới thiệu mình ở Thái Nguyên là mọi người lại nhắc đến trà. Bên ấm trà quê hương, xa lạ dễ thành quen, tình thân như gắn lại. Bây giờ đi đâu tôi cũng chuẩn bị cân trà để làm quà cho bè bạn. Ở nhà thì cảm thấy bình thường, đi nơi khác mới biết thương hiệu chè Thái Nguyên có giá. Năm 2000, nhân chuyến đi trại sáng tác do Liên hiệp các Hội Văn học nghệ thuật Việt Nam tổ chức ở Vũng Tàu, tôi cũng thử sẵn cân chè mang theo. Qua Thành phố Hồ Chí Minh ghé thăm anh bạn cùng học vào trong đó đã lâu, tôi biểu bạn nửa cân. Cầm gói chè lên ngắm nghĩa rồi bạn kêu lên: “Tiếc quá, bây giờ tôi phải xé cái vỏ bao này ra chia cho mấy ông bạn trong này thì còn đâu cái nhãn trà Thái Nguyên. Biết rằng uống sẽ nhận ra cái chất nhưng giá ông đóng làm năm túi nhỏ có nhãn mác Thái Nguyên để tôi cho có phải ai cũng thích hơn không”. Ô! Thì ra đấy cũng là một kinh nghiệm làm quà. Chỉ cần có chút

hương vị Thái Nguyên với người ở xa là quý chứ đâu phụ thuộc ít nhiều.

Nhiều bạn bè trong giới nghệ sĩ tỉnh xa bảo tôi trà thì uống nhiều rồi, nhưng chưa biết bóc tranh quê chè thế nào. Tôi bảo họ bóc tranh ấy đặc biệt lắm. Nó đặc biệt bởi người nông dân quê tôi đã bền bỉ vẽ nó gần trăm năm nay, truyền từ thế hệ này sang thế hệ khác. Họ vẽ nó không phải bằng bột màu mà bằng mồ hôi, bằng sự cần cù suốt bốn mùa mưa nắng và cả khát vọng cuộc sống của mình. Câu chuyện cây chè nhiều tâm tư lắm. Rồi tôi lại mông lung về chính câu trả lời ấy của mình. Vậy thì giới văn nghệ sĩ Thái Nguyên có cùng tôi thêm cho bóc tranh ấy sáng đẹp hơn?

Để tự trả lời cho câu hỏi chính mình, tôi thử đi tìm những tác phẩm của tất cả các loại hình nghệ thuật bao năm qua đã nói về chè. Và thật buồn, điều đó vẫn còn ít quá. Nếu không tính báo Đảng và Đặc san Trà Việt của UBND tỉnh mấy năm qua chuyên các nội dung về trà, thì văn học, âm nhạc, mỹ thuật,

sân khấu, điện ảnh còn ít tác phẩm thấy hình ảnh cây chè. Tôi hỏi nghệ sĩ nhiếp ảnh Bùi Khắc Thiện về những người đã đoạt giải về ảnh chè các cuộc thi trên phạm vi cả nước, anh liệt kê cho tôi năm - sáu cái tên nghệ sĩ, nhưng chủ yếu được treo ở triển lãm tỉnh nhà. Vậy là có nhưng phạm vi lan tỏa chưa rộng.

Tôi đi hầu hết các vùng chè trong tỉnh và thấy các đồi chè đẹp lắm. Những câu chuyện và khát vọng của người làm chè còn ẩn sâu trong những bức tranh trên khắp quê hương. Gặp mỗi con người đang tâm huyết với việc bảo tồn và phát triển thương hiệu trà Thái Nguyên đều thấy những khát vọng đang bỏng cháy trong tâm trí họ. Tôi đã gặp ông Tô Văn Khiêm, Giám đốc HTX Chè Khe Cốc, hiện đang là Chủ tịch Câu lạc bộ Du lịch cộng đồng của tỉnh trong lần đi cùng Trại sáng tác thiếu nhi do Hội Văn học nghệ thuật Thái Nguyên mở năm 2020. Lần ấy tôi được trải nghiệm khu đồi chè, xưởng chế biến trà, được thưởng thức sản phẩm kẹo lạc chè xanh của cơ sở ông. Tôi rất ngạc nhiên khi biết HTX của ông có cả gian hàng giới thiệu, tiêu thụ sản phẩm ở Hà Nội. Vừa rồi nói chuyện với ông qua điện thoại thấy ông có nhiều ý tưởng mới đang ấp ủ về xây dựng du lịch cộng đồng của Khe Cốc và cả Thái Nguyên.

Bà Nguyễn Thị Hải, Chủ tịch Hội Chè La Bằng, cũng là người bao năm gây



Các văn nghệ sĩ tham quan, trải nghiệm tại Hợp tác xã Chè La Bằng (ảnh: Thanh Mai)

dựng thương hiệu chè quê mình. Trong lần đi thực tế do Trung tâm Thông tin tỉnh Thái Nguyên tổ chức cuối tháng 6 năm 2025 vừa rồi, tôi biết bà đang vui và nhiều khát vọng khi La Bằng tìm ra quần thể chè móng rồng cổ thụ hàng trăm năm tuổi trên sườn Tam Đảo. Rồi vùng chè Tân Cương với những HTX Chè Hảo Đạt, Tiến Yên, Như Ý... Rồi vùng chè Trại Cài, Sông Cầu, Văn Hán... đi cả bốn hướng của Thái Nguyên đâu cũng gặp những đồi chè đẹp như bức tranh và những con người không quản nắng mưa chăm bẵm cây chè.

Giá như đi giữa vùng chè ấy mà cất lên bài hát về cây chè, về những con người làm chè nơi đây thì sẽ thêm biết bao người nữa biết đến các vùng chè Thái Nguyên.

Giá như từng góc cuộc sống của người làm chè có nhiều hơn nữa trong các lần triển lãm trên cả nước và thế giới dưới ống kính của những nhà nhiếp ảnh thì bao nét đẹp về chè Thái Nguyên còn bay xa nữa.

Và giá như văn học, mỹ thuật, sân khấu, điện ảnh có những câu chuyện, những hình ảnh của người làm chè thì bao nỗi nhọc nhằn, bao thăng trầm biến cố, bao đổi thay khát vọng còn âm thầm ẩn chứa trong những chén trà sóng sánh màu xanh, trong hương vị đặc trưng rất riêng của Thái Nguyên sẽ được giải mã và nâng tầm trong mắt bạn bè bốn phương.

Và tôi, một người vẫn say mê cầm bút cảm thấy mình đang mắc nợ với quê mình.



Đồi chè La Bằng (ảnh: Ngọc Linh)

Bước chân miền chè

> NGỌC TUẤN

Bên vòng đồi trái xanh miền chè
Bàn chân đi qua mùa hè, mùa sương muối
Lốp lốp bàn chân, em sau anh trước
Từng vòng đồi vươn vai
Ngàn búp chè đón bàn tay tần tảo
Trong tình khiết ban mai

Tôi gặp em
Mái tóc làm duyên thả vào tấm gương trời trong veo
Sắc chàm đọng giọt sương khát khao nắng sớm
Bước chân rộn ràng trên dốc nghiêng đá sỏi
Vòng đồi xanh mượt
Bung cánh chè hẹn mùa hương cốm
Bước chân sim tím lưng đồi

Ái đã từng qua những mùa xưa cũ
Thấy mẹ
Còng lưng chắn che giông gió
Gieo mầm xuân trên vạt cỏ vàng
Cùng cha
Ngày hè cháy nắng ngày mưa lũ cuốn trắng mùa
Cho mầm chè lớn cùng yêu thương
Cho vòng đồi xanh vằng ngực núi
Cho mỗi ngày mỗi mùa mỗi ban mai hối hả
Nói không bao giờ khép lại ước mơ

Tôi đi trên miền đồi đầy gió
Chè cứ xanh mỗi mùa
Lửa sao chè xuyên đêm cháy đỏ
Và em
Là cơn nắng là khúc dân ca đỡ từng nhành cây búp lá
Ươm khát vọng nảy mầm

Quê chè

> PHAN THỨC

Đã qua muôn nẻo gần xa
Nửa đời xuôi ngược bốn ba đất người
Về quê bạn với núi đồi
Cây chè đâu nở phụ người sớm hôm
Đời vui ấm áo no cơm
Tìu tình đất mẹ tìu hương vị chè
Có qua muôn nỗi bộn bề
Càng thêm thấu hiểu đất quê, lòng người

Tân Cương thăm thăm chiều trôi
Tiếng cười ai ấm triền đồi chè xanh

Hương trà quê núi

> ĐỒ NGỌC

Hương trà
Ngan ngọt gọi về

Đêm miền chè với bốn bề hương say
Lửa nhen
Thơm đến mây bay
Ai pha trà rót cho đầy ngấn gơ

Sông Cầu
Chè ngọt đôi bờ
Phù sa đắp đổi đợi chờ yêu thương
Đi qua mưa nắng gió sương
Trà quê thơm ngọt đưa hương mỗi ngày
Người về đây ở lại đây
Nghe cây chè kể nắng ngày sương đêm
Miền chè thắm
Miền an nhiên
Hương trà quê núi vẹn nguyên chung tình



halan
Sứ mệnh tiên phong

CÔNG TY CỔ PHẦN THƯƠNG MẠI VÀ DU LỊCH HÀ LAN

Địa chỉ: Tổ 5, đường Dương Tự Minh, phường Quan Triều, tỉnh Thái Nguyên.

Điện thoại: 0208.3.73.73.73. Web: Halan.vn. Email: Halan759@gmail.com



HÀ LAN - SỨ MỆNH TIÊN PHONG



 **HOTLINE**

- Xe tuyến cố định: 1900 0021
- Đặt xe hợp đồng: 0989.759.759
- Chuyển phát nhanh: 0838.759.759
- Xe buýt: 1900 0385
- Xe VIP Tuyên Quang: 0856.759.759
- Xe VIP Quảng Ninh: 0817.759.759