

# Nghiên cứu sinh thái nhân văn làng nghề sản xuất chè Shan Tuyết tại xã Nà Chì, huyện Xín Mần, tỉnh Hà Giang

Nguyễn Thị Phương Loan\*

*Khoa Môi trường, Trường Đại học Khoa học Tự nhiên, ĐHQGHN, 334 Nguyễn Trãi, Hà Nội, Việt Nam*

Nhận ngày 15 tháng 6 năm 2016

Chỉnh sửa ngày 20 tháng 8 năm 2016; Chấp nhận đăng ngày 06 tháng 9 năm 2016

**Tóm tắt:** Nghiên cứu được thực hiện làng nghề sản xuất chè Shan Tuyết tại xã Nà Chì, huyện Xín Mần, tỉnh Hà Giang. Hệ sinh thái nhân văn nơi đây có quá trình phát triển rất điển hình cho các vùng miền núi cao Tây Bắc. Từ một hệ thống kín, tự sản tự tiêu, nhưng nhờ vào sự xuất hiện của hàng loạt yếu tố mới từ bên ngoài, cùng với những vận động của hệ trong quá trình xây dựng nông thôn mới, hệ sinh thái nhân văn này đã nhanh chóng đổi mới, tăng tính mở, cập nhật, ứng dụng được các kỹ thuật trồng và chế biến chè đáp ứng nhu cầu khách hàng. Sản phẩm chè Shan Tuyết của làng nghề đáp ứng đầy đủ các tiêu chuẩn của sản phẩm sạch hữu cơ, năng suất búp tươi đạt 4-5 tấn/ha/năm. Nghề sản xuất chè Shan Tuyết đã tạo ra được hàng loạt việc làm trong các công đoạn trồng, chăm sóc vườn chè, hái chè, sao chè, thu hái và bán củi, góp phần giúp người dân địa phương tăng thu nhập, cải thiện cuộc sống. Nghiên cứu đã sử dụng phương pháp đánh giá nhanh nông thôn và tính chỉ phí lợi ích kinh tế. Kết quả đã tính được hiệu quả kinh tế của từng công đoạn sản xuất chè Shan Tuyết, và đi đến kết luận là do giá bán chè xanh thành phẩm chưa cao, nên lợi nhuận của người trồng chè, chế biến và kinh doanh chè đều chưa cao.

*Từ khóa:* Sinh thái nhân văn, chè Shan Tuyết, Nà Chì - Xín Mần - Hà Giang.

## 1. Mở đầu

Chè Shan có tên khoa học là *Camellia sinensis var. Shan*, thuộc họ Theaceae, Chè Shan là loài thân gỗ, thích hợp phát triển ở vùng có nhiệt độ 18 - 25°C, độ ẩm 75 - 80%, lượng mưa 1.500 - 2.000mm/năm. Chè Shan hiện là một trong 4 biến chủng chè trồng phổ biến ở Việt Nam, năng suất trồng quảng canh đạt 2 - 3 tấn/ha và thâm canh đạt trên 10 tấn/ha. Cây chè Shan mọc tự nhiên hỗn giao trong rừng tại Bản Xang tỉnh Hà Giang đã được phát hiện lần đầu

tiên vào năm 1885. Sự phù hợp của điều kiện tự nhiên ở Hà Giang đến cây chè Shan đã được nghiên cứu và khẳng định trong nhiều nghiên cứu [1 - 3]. Những năm gần đây, Hà Giang đã có nhiều nỗ lực từng bước đưa chè Shan thành một loại cây trồng mũi nhọn của địa phương, giúp phát triển kinh tế, tạo việc làm, tăng thu nhập và xóa đói giảm nghèo. Tuy nhiên, việc cải thiện tình trạng hộ nghèo ở địa phương còn chậm, tỉ lệ hộ nghèo còn cao, chưa chứng minh được vai trò đóng góp của cây chè Shan cho sự phát triển của địa phương. Để góp phần trả lời câu hỏi về vai trò của nghề sản xuất chè Shan, nghiên cứu này đã sử dụng tiếp cận sinh thái nhân văn đánh giá hiệu quả kinh tế xã hội của

\*ĐT.: 84-989087689

Email: mwjloan@yahoo.com

nghe trồng, chế biến chè Shan tại xã Nà Chì, huyện Xín Mần, tỉnh Hà Giang.

## 2. Phương pháp nghiên cứu

Nghiên cứu được triển khai trong năm 2016 dựa trên tiếp cận tổng hợp của lý thuyết sinh thái nhân văn và sử dụng hai phương pháp là: 1- Phương pháp đánh giá chi phí lợi ích. 2- Phương pháp đánh giá nhanh nông thôn, với các kỹ thuật chính là kế thừa tài liệu thứ cấp, xin ý kiến chuyên gia, quan sát, điều tra thực địa, phỏng vấn người địa phương. Đã tiến hành điều tra bằng phiếu hỏi 30 chủ nông hộ có trồng chè về các nguồn thu từ nông nghiệp, nhằm đánh giá mức độ đóng góp của việc trồng chè trong toàn bộ hoạt động nông nghiệp của hộ, trong số này có 7 hộ có máy sao chè và có tham gia vào chuỗi hoạt động kinh doanh chè. Đã phỏng vấn ngẫu nhiên, phi cấu trúc các đối tượng, gồm một số chủ vườn chè, chủ máy sao chè tự làm, được thuê làm, thợ sao chè, người buôn chè, nhằm kiểm chứng thông tin liên quan đến sản xuất chè do 30 hộ được điều tra bằng phiếu cung cấp: Nghiên cứu đã phỏng vấn ông trưởng thôn, ông thầy cúng, bà phó chủ tịch hội phụ nữ xã, cán bộ nông nghiệp huyện để có thông tin về đặc tính nhân văn, xã hội của hệ.

## 3. Kết quả nghiên cứu

### 3.1. Đặc điểm cơ bản của hệ sinh thái nhân văn làng nghề sản xuất chè ở Nà Chì

#### *Đặc điểm hệ tự nhiên*

Nà Chì có điều kiện khí hậu, đất đai phù hợp, thuận lợi cho cây chè Shan sinh trưởng đạt phẩm chất tốt. Địa hình núi đất, giữ được ẩm và nuôi dưỡng được nguồn nước ngầm phong phú, với hơn một nửa diện tích dốc trên 25°, thuận lợi cho tiêu thoát nước mưa tầng mặt [1]. Sườn núi cao đón được gió ẩm và che bớt nắng rất buổi chiều từ hướng Tây, nên chế độ bức xạ, nhiệt độ, độ ẩm, nhìn chung rất thích hợp cho cây chè Shan phát triển tốt ngay trong điều kiện tự nhiên. Khí hậu miền núi cao nhiều sương

mù, có mùa đông lạnh thường có giá buốt rét đậm sương muối về đêm, đôi khi có tuyết, mưa đá..., khiến búp chè có lớp lông tơ mịn vừa giúp chống chịu sương giá, vừa giúp tạo ra màu trắng tuyết đặc trưng cho cánh chè thành phẩm. Khí hậu mùa hè nắng mưa xen kẽ, biên độ nhiệt ngày đêm chênh lệch lớn, thuận lợi cho chè tích lũy sinh khối, đặc biệt là các hợp chất thơm vào búp. Yếu tố thời tiết bất lợi nhất là mùa khô khắc nghiệt thiếu nước, mùa hè có số ngày mưa và nắng nóng nhiều. Xã hiện có 6.341ha rừng, trong đó có 2.724ha rừng sản xuất, 3.617ha rừng phòng hộ, còn lại là rừng đặc dụng. Rừng nguyên sinh còn rất ít và ít cây gỗ có giá trị cao, chủ yếu là rừng non, rừng tái sinh, rừng nghèo, có chất lượng, trữ lượng thấp [2].

#### *Đặc điểm hệ xã hội và nghề sản xuất chè*

Xã Nà Chì, thuộc huyện Xín Mần, tỉnh Hà Giang, là nơi sinh sống của 8 dân tộc ít người có tiếng nói riêng và có nhiều người lớn tuổi không nói sõi tiếng phổ thông. Năm 2015, xã Nà Chì có 4.479 nhân khẩu, với 2.137 người trong độ tuổi lao động, trong đó có gần 90% làm nông nghiệp, mức thu nhập bình quân 16,4 triệu đồng/người/năm. Xã có 984 hộ thì có tới 164 hộ nghèo, 85 hộ cận nghèo, 442 hộ trung bình, 225 hộ khá, 50 hộ giàu [2]. Theo truyền thống, đất và cây rừng (bao gồm cả các cây chè Shan cổ thụ), đất ruộng vườn... đã được cộng đồng tự công nhận quyền kiểm soát nguồn lợi từ lâu đời, các hộ dân có quyền khai thác sản phẩm rừng, không có tranh chấp với hộ khác. Rừng hiện được quản lý tốt, nhiều năm chưa bị cháy hay khai thác trái phép, có tác dụng phòng hộ và là nguồn cung cấp củi đun sưởi, sao chè.

Hệ thống xã hội địa phương trước đây tương đối khép kín, hoạt động sản xuất hộ gia đình có tính tự phát, tự sản tự tiêu và không có hạch toán kinh tế rõ ràng. Hiện nay, người dân cũng rất chịu khó tiếp cận với các đối tượng cây, con mới, nhằm tìm ra hướng đi phù hợp cho phát triển kinh tế hộ gia đình theo hướng sản xuất hàng hóa chính vì thế mà hệ thống có cơ cấu cây trồng, vật nuôi rất đa dạng nhưng manh mún khiến cho hệ thống gặp rất nhiều khó khăn khi gia nhập nền kinh tế hàng hóa.

Cây chè hiện diện trong văn hóa bản địa của các dân tộc từ lâu đời, chủ yếu tự sản tự tiêu. Những cây chè cổ thụ mọc hỗn giao trong rừng đã được khai thác, thì thường được đốn duy trì độ cao 2,5 - 3,5m, phù hợp với việc hái làm chè vạng truyền thống, là dùng búp và lá bánh tẻ. Công nghệ truyền thống chế biến chè vạng rất đơn giản: cho vào sọt nhúng nhanh qua nước sôi để diệt men, rãi phơi để nguội, vò bằng tay, rồi đem phơi nắng, hoặc gác gác bếp.

Năm 1974, trong nỗ lực đa dạng hóa cây trồng, hợp tác xã nông nghiệp kiểu cũ ở Nà Chì đã cung cấp hạt giống chè Shan địa phương và hướng dẫn quy trình kỹ thuật mới trồng chè tập trung tại khu vực đồi Pu Lươn. Khi hợp tác xã giải tán, đất đồi chè này được phân mảnh chia đều cho các hộ xã viên, nhưng do việc canh tác mất thời gian, không hiệu quả, nên nhiều hộ bỏ không khai thác. Tuy nhiên kỹ thuật trồng chè cơ bản thì vẫn được người dân thâm nhuận. Đây chính là điểm ưu thế của cộng đồng khi chuyển sang trồng chè kinh doanh.

Nghề trồng, sản xuất chè kinh doanh được đẩy mạnh nhờ sự phát triển của kinh tế thị trường, khoa học kỹ thuật và sự tăng tính mở của hệ sinh thái nhân văn. Khoảng năm 2007 - 2008, Trung Quốc đột nhiên tăng thu mua chè vạng để phục vụ Olympic, do đó giá thu mua lá chè tươi được đẩy cao lên đến 10.000 đồng/kg [3], tạo động lực thúc đẩy việc mở rộng diện tích trồng chè. Sự sụt giảm đột ngột nhu cầu chè vạng của Trung Quốc lại mở ra cơ hội mới cho thúc đẩy tiêu thụ trong nước, tiếp cận, học hỏi và áp dụng kỹ thuật sao chè xanh của Thái Nguyên, dùng máy vò và máy sao thủ công dạng bom, tạo ra các sản phẩm đáp ứng nhu cầu thị hiếu người miền xuôi. Giá bán lá chè tươi được giữ ổn định, sản phẩm chè khô tiêu thụ được với giá ổn định ở mức thấp, khoảng 0,1 triệu đồng/kg. Sự phổ biến của điện thoại di động giá rẻ, cùng với mức độ phủ sóng ngày càng tốt hơn của các nhà mạng và giá thuê bao chấp nhận được do vậy 95% hộ có sử dụng phương tiện liên lạc này, góp phần đáng kể trong việc ổn định giá và điều tiết dòng hàng hóa trong hệ thống. Lá chè tươi được chuyên đến nơi còn năng lực chế biến, nên không bị tồn

đọng, ôi hỏng, chè khô được tiêu thụ với mức giá khá đồng nhất và ổn định, hầu như không bị tồn trong dân. Dòng tiền được chuyển dịch đều đặn liên tục từ người tiêu thụ chè thành phẩm đến người chế biến, người trồng..., đáp ứng kịp thời các nhu cầu tiền thường xuyên của hộ gia đình, khiến vai trò của nghề sản xuất chế biến chè trong cộng đồng ngày càng được nâng cao. Lao động làm thuê được tính công theo giờ, trung bình 0,01 triệu đồng/giờ và đây là điểm đặc biệt mới trong lối sống dân vùng cao, do lao động làm thuê vốn không phổ biến, mà chỉ mới xuất hiện trong những năm gần đây. Công việc chăm sóc vườn chè, hái chè đều cần và có thể sử dụng nhân công thuê theo giờ, nên rất phù hợp cho người dân làm các việc khác trong gia đình.

Năng lượng sao chè hoàn toàn dùng củi, vì vậy những hộ còn giữ vườn rừng, chưa chuyển sang trồng chè, vẫn có lợi từ sự phát triển nghề chè, thông qua việc bán củi để sao chè.

Trong phong trào xây dựng nông thôn mới những năm 2013 - 2015, Nà Chì đã hình thành được 13 tổ hợp tác sản xuất nông lâm nghiệp, 24 nhóm sở thích chăn nuôi, giúp cộng đồng tự quản lý hoạt động sản xuất và tạo ra địa chỉ để tiếp nhận các chuyển giao kỹ thuật đạt hiệu quả hơn. Năm 2014, Nà Chì đã hình thành làng nghề sản xuất chè bản Vẽ, các hộ làm chè được học trồng và chế biến chè theo quy trình chuẩn, được hỗ trợ một phần kinh phí đổi mới máy móc thiết bị, các cá nhân làm chè được học và cấp chứng chỉ nghề, làng nghề được trang bị 1 máy đóng gói chè chân không. Do vậy, sản phẩm chè của hợp tác xã rất đồng đều và đạt phẩm chất cao. Mạng lưới đường giao thông được san ủi cải tạo và đã thực hiện xã hội hóa mở mới được trên 60 km đường đến các thôn bản dù chất lượng đường còn thấp, còn nhiều sống trâu, ổ voi, nhưng người địa phương vẫn có thể sử dụng được và đóng góp tích cực vào việc tăng lưu thông hàng hóa, nhất là chè xanh. Việc hình thành chợ đầu mối trung tâm cụm xã Nà Chì cung cấp thêm đầu mối lưu thông hàng hóa, giúp 62 hộ kinh doanh nhỏ và vừa và 2 HTX chuyên sản xuất, kinh doanh đa lĩnh vực.

### **Kỹ thuật trồng và chế biến chè**

Đất trồng chè được cải tạo bằng cách phát cây cỏ từ tháng 8 - 9 năm trước, để khô đến tháng 10 - 12 thì đốt dọn, cuốc rãnh tạo hàng, đào hốc và bón lót bằng tro và tàn dư hoại mục tại chỗ. Chè được trồng bằng hạt, mỗi hecta gieo 700 - 800kg hạt, mỗi hốc gieo 3 hạt cách nhau 3 - 4cm, để đảm bảo mật độ trồng 1.500 - 1.600 cây/ha. Sau khi gieo hạt thì phủ hốc bằng lớp đất tơi dày 3cm và phủ cỏ rác dày kín đất để giữ ẩm. Theo các khuyến cáo kỹ thuật, cây chè lúc nhỏ ưa bóng, khi trưởng thành ưa ánh sáng tán xạ, nên cần trồng xen cây che bóng (trầu, bồ đề, keo, muông...), với mật độ 100 cây/ha. Tuy nhiên, ở Nà Chì người dân ít quan tâm trồng cây che bóng, các vườn chè lâu năm cũng có rất ít cây che bóng. Tại một số vườn tạp cũ, cây có sẵn như cọ..., vẫn được giữ lại để dùng khi cần, và đã gây che bóng nhiều hơn mức cần thiết. Với các vườn chè gần nhà, tương đối bằng, thì trong giai đoạn kiến thiết, thường có trồng xen đậu, đỗ, ngô, rau,... Việc trồng cỏ voi làm thức ăn cho trâu (năng suất khoảng 10 tấn/năm, giá bán 0,5 triệu đồng/tấn) đang được một số chủ vườn chè cân nhắc. Tuy nhiên, do cỏ voi hấp thụ nhiều chất dinh dưỡng, nên việc trồng xen này phải được nghiên cứu đầy đủ hơn để tránh nguy cơ gây giảm chất lượng đất, ảnh hưởng xấu đến cây chè.

Cây chè ở Xín Mần tự thích nghi với điều kiện sống khắc nghiệt, nhìn chung ít dịch hại, ít bệnh và cây tự kháng được. Do tập quán truyền thống và do vườn chè nằm xa nơi cư trú, trên các sườn dốc, đỉnh đồi cao, nên các hộ trồng chè đều không sử dụng hóa chất bảo vệ thực vật. Xét theo quy trình kỹ thuật trồng, chè Shan tại xã Nà Chì thuộc loại sản phẩm hữu cơ, tuy nhiên người dân chưa quan tâm đến việc đăng ký nhãn sản phẩm và bán với giá xứng tầm chất lượng của nó.

Đốn chè thực hiện vào tháng 12 bằng máy cầm tay, theo chu kỳ bốn năm, gồm một năm đốn đầu ba năm đốn phớt, đảm bảo cây chè cao không quá 50cm, thuận lợi cho việc thu hái búp đồng đều. Cỏ được phát dọn vào tháng 3 bằng dao, cuốc (do cỏ thời kỳ này khá rậm, che khuất

cả cây chè và lối đi). Vào tháng 8 nhiều nhà có nhỏ các cây hoa mua, chó đẻ, nhưng vẫn để lại cỏ, vừa làm thức ăn cho gia súc, vừa bảo vệ đất giữ ẩm và chống xói mòn. Cỏ dẫn dụ gia súc vào vườn chè ăn, rồi cung cấp phân tươi bổ sung dinh dưỡng cho đất và cây, nhưng lại làm mất cây, lệch hàng, thậm chí phá trắng và vào mùa đông rét giá, khi cỏ chết hết, trâu sẽ ăn lá chè.

Mùa thu hái chè tươi kéo dài từ tháng 4 đến tháng 11, mỗi năm thu được tối đa 6 lứa hái, mỗi lứa cách nhau khoảng 35 - 45 ngày. Búp chè được hái theo công thức 1 tôm với 1 lá (để làm hàng đặt) đến 4 - 5 lá (để làm hàng chợ), tùy theo yêu cầu của chủ vườn và người thu mua, chế biến. Chè được phụ nữ hái bằng tay, chủ yếu vào buổi sáng, làm việc cùng nhau bằng cách đổi công hoặc thuê, để đảm bảo được tính thời vụ và giám sát được chất lượng, kích cỡ búp. Chè tươi mới hái được đựng vào giỏ, sọt... đan thủ công bằng vật liệu địa phương, thoáng khí để không bị ôi hỏng. Chè Shan có lá, tôm lớn, nên diệt men và sao khó đồng đều, lá dày dễ gãy nát khi vò, làm tăng tỷ lệ chè vụn và giảm giá thành sản phẩm. Hội viên làng nghề chè và các hộ sản xuất lớn, có kênh tiêu thụ ổn định thường ưu tiên chọn chế biến loại búp chè 1 tôm 2 lá, vì lá chè còn dẻo, khi vò xoắn tốt, ít bị vụn.

*Quy trình chế biến chè Shan loại 1 tôm 2 lá gồm các bước gián đoạn sau:*

Búp chè hái xong được đưa về xưởng, rải thành lớp mỏng ở nơi thoáng mát, cách 2 - 3 giờ đảo rũ một lần để chè không bị ôi và chế biến trong ngày (thường không để quá 10 giờ).

Chè được sao nhiều lần bằng máy sao (tức bom, là một thùng hình tang trống đường kính 75mm, quay bằng mô tơ điện), người sao kiểm soát nhiệt độ bằng cách ước lượng (trông lửa) theo kinh nghiệm. Đầu tiên, chè được sao diệt men, mỗi mẻ khoảng 3kg búp tươi, sao trong khoảng 5 - 8 phút, cho đến khi lá chè rũ mềm, màu xanh thẫm, chưa bị úa vàng, giảm 40% nước thì bỏ ra tãi quạt nguội. Dồn 3 mẻ diệt men làm một đợt được khoảng 7 kg để thực hiện vò và sao các bước kế tiếp. Vò chè bằng máy chạy

điện trong khoảng 25 - 30 phút, nhằm ép, đảo, trộn, chà sát, làm dập 45 - 55% tế bào lá chè để dịch chè thoát ra bám lên mặt lá và miết làm cánh chè xoắn chặt, đẹp, giữ vị, giảm thể tích.

Chè vò xong phải sao ngay để cố định cánh chè dạng móc câu và hạn chế quá trình oxy hóa, hoạt động của vi sinh làm nước chè đục, nhạt, kém xanh, kém thơm... Kế thừa kết quả nghiên cứu của Nguyễn Hữu La [3], Đỗ Văn Ngọc, Trịnh Văn Loan [4] địa phương đã xây dựng được quy trình sao chè có hồi ẩm, thực hiện 3 lần gián đoạn, mỗi lần khoảng 15 phút với nhiệt độ giảm dần (lần lượt là khoảng 150°C, 95 - 100°C, 90 - 95°C) để sản phẩm có được chất lượng tối ưu, không bị ám mùi khói hay khô khét vào sản phẩm. Sau mỗi lần sao, chè được lấy ra tãi thành lớp mỏng trên chiếu, dùng quạt máy thổi nguội, rũ bụi chè rồi đưa vào bom sao tiếp. Lần 1 sao đến độ ẩm còn khoảng 30 - 35%, lấy tay nắm không dính, cánh chè đàn hồi, khô đều, không cháy, thơm kiểu mùi cốm. Lần 2 sao đến khi độ ẩm còn khoảng 18 - 20%, cánh chè xoắn chặt, thẳng, màu xanh hơi xám. Lần 3 sao đến khô.

Sao lên hương và tuyết thực hiện ở nhiệt độ thấp nhất, khoảng 70 - 80°C, dùng củi tốt không khói, sao đến khi độ ẩm còn 1%, dùng tay di cánh chè vụn như cám, chè ánh màu tuyết trắng, có mùi thơm cốm. Chè sao xong phải tãi mỏng trên chiếu để nguội khoảng 2 giờ. Dùng sàng loại phân chè thứ phẩm, cám sạn và dùng nia sây bỏ bồm, nhặt bỏ cuống chồi già. Tiêu chuẩn sản phẩm chè Shan đạt yêu cầu là cánh sợi xoắn chặt, nhỏ gọn, hơi bóng, màu xám bạc, hương thơm, nước màu xanh ánh vàng, trong, ít chất, có vị ngọt hậu giữ lâu ở cuống họng.

### 3.2. Phân tích lợi ích kinh tế của quá trình sản xuất tiêu thụ chè Shan ở Nà Chì

Nghiên cứu này chỉ tính chi phí lợi ích cho việc sản xuất chè xanh kinh doanh, loại chế biến từ nguyên liệu 1 tôm 2 lá. Do chè sao theo quy trình liên hoàn nên các xưởng sao chè có thể sản xuất liên tục từ chiều đến đêm, tối đa là 10 giờ/ngày. Mỗi máy 1 ngày sao được tối đa 1 tạ chè tươi, thu được 20 kg chè khô, gồm 16 kg

chè chính phẩm (giá 0,1 triệu đồng/kg) và 4 kg chè vụn (giá 0,01 triệu đồng/kg).

Lợi nhuận của người trồng chè được tính như sau: Khoản thu chính là từ bán búp chè tươi, chè 1 tôm 2 lá có giá 0,01 triệu đồng/kg, 1 tôm nhiều lá có giá thấp nhất là 0,006 triệu đồng/kg. Mỗi năm, một hecta vườn chè kinh doanh tốt khai thác trung bình được 4 - 5 tấn búp 1 tôm 2 lá, bán thu được 40 - 50 triệu đồng. Các khoản chi để sản xuất chè kinh doanh gồm trồng, mua dụng cụ cầm tay hết khoảng 3 triệu đồng/ha/năm, đốn cây, làm cỏ hết khoảng 10 triệu đồng/ha/năm và thuê hái búp chè 25 triệu đồng/ha/năm. Từ đó tính được đất trồng chè Shan cho thu địa tô 2 - 12 triệu đồng/ha/năm. Trên thực tế, đất trồng chè chủ yếu là đất nương rẫy và vườn rừng cũ của các hộ gia đình, vẫn được nhà nước công nhận và giao quyền sử dụng, nên không mất tiền mua. Thuế đất, thủy lợi phí, nộp sản... đều không phải nộp, do vậy chủ đất chè hoàn toàn được hưởng lợi từ khoản thu này. Nếu các vườn tạp không bị cải tạo để trồng chè, thì lợi tức người có đất được hưởng sẽ là tiền bán măng, gỗ, lá cọ... và củi sao chè, rất tiếc khoản thu này chưa điều tra được. Hiện ở địa phương có một số ít đất chè được chuyển nhượng (không thông qua chính quyền), với giá khoảng 50 triệu đồng/ha, đất vườn đồi chưa có chè khoảng 30 triệu đồng/ha. Quá trình cải tạo đất, trồng, chăm sóc, đốn tía vườn chè trong ba năm kiên thiết phải chi khoảng 20 triệu đồng/ha. Người mua đất thường là các chủ lò sao chè có vốn nhàn rỗi, có nhu cầu nguồn búp ổn định... Trong 30 hộ được điều tra có 1 hộ có 3 ha đồi chè.

Năm 2015, thu nhập bình quân của người dân địa phương là 16,4 triệu đồng/người/năm [2], với quy mô hộ trung bình có 4 - 5 người, tính được thu nhập bình quân là 73,8 triệu đồng/hộ/năm. Từ kết quả điều tra bằng bảng hỏi 30 hộ nông nghiệp, nghiên cứu tính được mức thu từ hoạt động nông nghiệp đạt 66,8 triệu đồng/hộ/năm trong đó nguồn thu từ trồng chè chiếm 50%. Nguồn thu từ nông nghiệp thực tế chủ yếu phục vụ tiêu dùng của hộ. Từ đó xác định được trong cơ cấu nguồn thu hộ gia đình, nguồn thu từ nông nghiệp là chủ yếu và từ trồng

chè chiếm 50%. Rõ ràng nếu chỉ canh tác nông nghiệp thì người nông dân khó có thể làm giàu.

Người hái chè thuê thường là phụ nữ, được trả công bằng một nửa giá bán búp tươi và do giá bán búp 1 tôm 2 lá là cao nhất nên họ thường chọn hái theo cách này. Việc hái chè thực hiện thường vào buổi sáng, trong 5 giờ hái được 10kg búp 1 tôm 2 lá, được trả công 0,05 triệu đồng. Mỗi năm vụ thu hoạch chè kéo dài 8 tháng, trừ số ngày mưa (chiếm khoảng 50% thời gian), thì các xưởng chè có thể thực hoạt động tối đa 120 ngày. Do vậy riêng việc hái chè thuê có thể tạo một chỗ làm thời vụ cho thu nhập tối đa 6 triệu đồng/người/8 tháng. Xét từ góc độ này, nghề chè tạo áp lực lao động lên người phụ nữ nhiều hơn nam giới. Việc cải tạo đất, trồng mới, đốn, làm cỏ cho chè cũng tạo ra việc làm và thu nhập. Công việc này đa phần nặng nhọc, chủ yếu do đàn ông làm.

Lợi nhuận thu được khi đầu tư một bộ máy vò và sao chè tính được như sau: Mỗi bộ máy hoạt động hết công suất thu lợi tối đa 0,3 triệu đồng/ngày, trong đó thu từ bán 16 kg chè chính phẩm là 1,6 triệu đồng, tổng chi 1,3 triệu đồng, gồm mua búp tươi 1 triệu đồng/0,1 tấn, công thợ sao 0,2 triệu đồng/2 người/ngày, mua củi 0,1 triệu đồng/0,5m<sup>3</sup>, riêng tiền điện hết 40.000 đồng, bằng tiền bán phụ phẩm chè nên không đưa vào tính. Nếu mỗi bộ thiết bị sao chè hoạt động liên tục trong mùa thu hái chè 120 ngày, thì sao được tối đa 12 tấn búp tươi, thu lợi nhuận thô 36 triệu đồng/năm. Chi đầu tư nhà xưởng và khấu hao máy ước tính 6 triệu đồng/bộ/năm, được tính như sau: Giá mỗi bộ máy sao chè khoảng 14 triệu đồng (dùng được 10 năm), gồm bom sao (9 triệu đồng/máy), máy vò (4,5 triệu đồng/máy) và mô tơ điện, quạt, sàng, nia, chiếu..., từ đó tính được khoản chi khấu hao máy là 2,5 triệu đồng/năm, tiền nhà xưởng và chi phí khác ước tính là 7,5 triệu đồng/năm. Đây là khoản chi chưa từng được người dân hạch toán trong bài toán kinh tế chè. Tuy nhiên nếu trừ khấu hao máy, nhà xưởng, thì mỗi bộ thiết bị sao chè vẫn có thể cho thu lãi 26 triệu đồng/năm, nghĩa là đầu tư máy sao chè có sinh lời, nên khá hấp dẫn các nhà đầu tư. Hiện nhiều lò sao mi ni chỉ hoạt động hết công

suất 10 giờ/ngày trong khoảng 1 tháng cao điểm, còn lại chỉ làm 5 giờ/ngày, nên một mặt gây lãng phí công suất máy, nhưng mặt khác không gây áp lực lao động nặng nhọc lên người đứng máy sao.

Năm 2014, xã Nà Chì thống kê được tổng sản lượng chè của xã đạt 420 tấn, chế biến tại xã được 350 tấn, nghĩa là máy chế biến chưa đạt hết công suất. Tuy nhiên theo kiểm đếm số máy sao chè mi ni trong dân có 95 máy, nghĩa là tính trung bình mỗi bộ máy sao chè sản xuất chưa được 4 tấn chè/năm, thấp hơn nhiều so với tính toán ở trên. Để xảy ra tình trạng này là do trong dân hiện có nhiều máy sao hỏng, hoặc máy cũ kém chất lượng, sản phẩm làm ra khó tiêu thụ, nên hoạt động cầm chừng, thậm chí bỏ không. Vì vậy, số lượng máy sao chè cần được kiểm soát tốt hơn, thải máy dư thừa kém chất lượng và không tăng thêm máy mới. Với tốc độ tăng sản xuất chè như hiện nay, nghiên cứu này khuyến cáo địa phương giảm một nửa số lượng máy đang có.

Chè thành phẩm bán ngay tại lò sao chè có giá 0,1 triệu đồng/kg thấp hơn nhiều so với sản phẩm tương đương về chất lượng và quy trình sản xuất sạch ở Thái Nguyên (hiện có giá bán tại lò là 0,4 triệu đồng/kg). Việc vùng sản xuất chưa có truyền thống lâu đời, người sản xuất chưa quen với kinh doanh thời nay đã khiến sản phẩm chè Shan Tuyết chưa có được thương hiệu và sự công nhận rộng của thị trường tiêu dùng, nên giá bán cũng chưa tương xứng là một thiệt thòi cho người trồng chè Xí Mần, Hà Giang.

Chè thành phẩm vận chuyển về đến Hà Nội có giá phổ biến khoảng 0,3 triệu đồng/kg, trong đó bao gồm chi phí cộng thêm khi vận chuyển đường dài, ước tính khoảng 0,05 triệu đồng/kg, chi phí bán lẻ và hao hụt tổn thất khi bảo quản chưa tính được. Tuy người bán lẻ không công khai lợi nhuận, nhưng có thể khẳng định rằng họ có lãi thực.

## Kết luận

1. Việc phát triển nghề chè ở Nà Chì đã tạo ra được các cơ hội việc làm và thu nhập khác

nhau, giúp hệ thống giảm dần tính khép kín, gia nhập vào thị trường hàng hóa. Vườn lâu năm đạt sản lượng 4 - 5 tấn búp tươi/ha/năm, doanh thu 40 - 50 triệu đồng/ha/năm và lợi nhuận 2 - 12 triệu đồng/ha/năm. Nguồn thu từ trồng chè hiện chiếm 50% thu nhập của các hộ thuần nông. Năm 2014 xã Nà Chì có 570 ha chè, mỗi hecta chè đang khai thác sử dụng 275 công lao động/năm, gồm 100 công chăm sóc, 50 công hái chè, 100 công sao chè và 25 công kiểm củi. Đầu tư cho mỗi bộ máy sao chè thu lời 26 triệu đồng/ha/năm. Xã hiện có 95 máy sao chè mi ni, nên với tốc độ tăng sản xuất chè như hiện nay, nghiên cứu này khuyến cáo địa phương giảm một nửa số lượng máy sao đang có.

2. Do đặc thù của hệ thống sinh thái nhân văn, cây chè Shan đã được trồng phổ biến ở Nà Chì theo quy trình canh tác kiểu hữu cơ và cho sản phẩm chè xanh, sạch, có chất lượng. Cùng với sự hình thành làng nghề sản xuất chè và đào tạo cấp chứng chỉ nghề cho người lao động, một quy trình chế biến chè khoa học và phù hợp điều kiện địa phương đã được nhân rộng, góp

phần nâng cao chất lượng sản phẩm chè. Tuy nhiên, do chưa có thị trường tiêu thụ nên giá chè trên thị trường chưa cao, giá bán chè xanh thành phẩm tại lò là 0,1 triệu đồng/kg. Do vậy cần xây dựng định hướng giúp người dân đăng ký thương hiệu hoặc chỉ dẫn địa lý cho sản phẩm chè Shan Tuyết và nâng giá bán chè tươi lên mức để người trồng chè thực sự có lợi nhuận.

#### Tài liệu tham khảo

- [1] Ngô Văn Tăng (2010), “Báo cáo điều tra thực trạng sản xuất và các giải pháp phát triển chè bền vững tại huyện Xín Mần - Hà Giang”, Hà Giang.
- [2] UBND xã Nà Chì (2015), “Báo cáo tổng kết năm 2015”, Nà Chì, Hà Giang.
- [3] Nguyễn Hữu La (2011), Báo cáo tổng kết đề tài "Nghiên cứu công nghệ sản xuất chè Shan thiên nhiên Hoàng Su Phì", Viện Khoa học Kỹ thuật Nông lâm nghiệp Miền núi phía Bắc, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Phú Thọ.
- [4] Đỗ Văn Ngọc, Trịnh Văn Loan (2008), Các biến đổi sinh hóa trong quá trình chế biến và bảo quản chè, Nhà xuất bản nông nghiệp, Hà Nội.

## Research on Human Ecology of Shan Tuyet Tea Craft Village at Na Chi Commune, Xin Man District, Ha Giang Province

Nguyen Thi Phuong Loan

*Faculty of Environmental Sciences, VNU University of Science, 334 Nguyen Trai, Hanoi, Vietnam*

**Abstract:** The study used two methods that are rapid rural assessment and cost-benefit analysis to investigate human ecology in the tea craft village at Na Chi commune, Xin Man district, Ha Giang province, in which, is one of the most optimal tea growing areas in Viet Nam' the north-western mountain provinces. In Na Chi, tea has been produced and consumed by a conventionally typical, closed farming methods. In recent time, rapid economic development in Viet Nam has, however, been witnessed with spectacular progress in modern agricultural production. It means that increase of openness, applying cultivational techniques and ameliorating of green tea can be suitable for customer needs. Shan Tuyet tea products of craft village could meet the standards of safely organic product. The Shan Tuyet tea cultivation has provided farmers with a range of work series in the tea growing stages such as tea gardening care, pickers, treatment, collection and sale of firewood. The positive consequence of contributions give additional income as well as improve their living life local people.

**Keywords:** Human ecology, Shan Tuyet tea, Na Chi, Xin Man, Ha Giang.