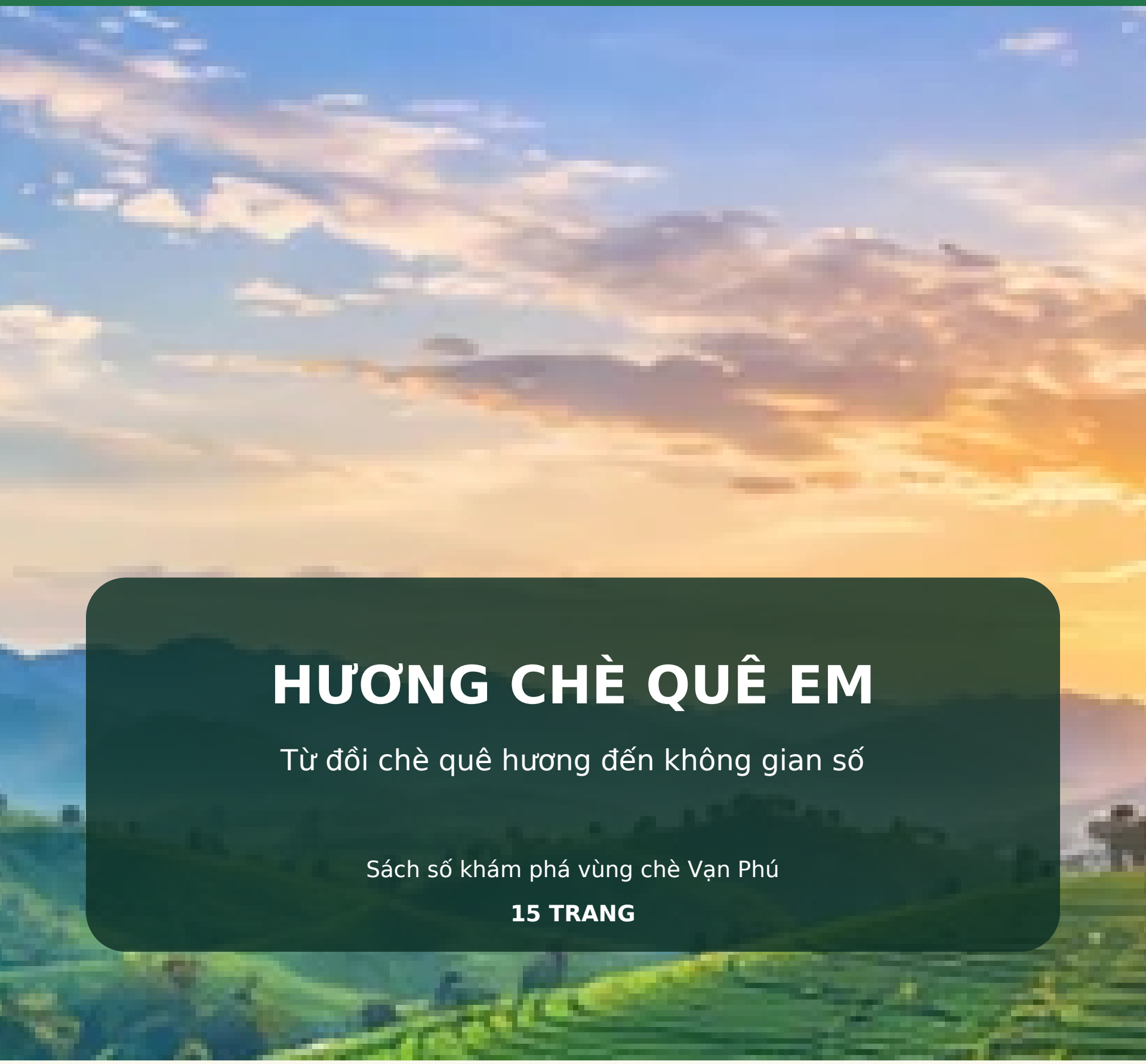


HƯƠNG CHÈ QUÊ EM

Từ đồi chè quê hương đến không gian số

Sách số khám phá vùng chè Vạn Phú

15 TRANG

Một hành trình nhỏ qua cảnh sắc, con người và văn hóa chè



CHẶNG 01 / 14

LỜI NGỎ

Một lời mời từ chúng em

Khi nhắc đến quê hương Vạn Phú, chúng em nghĩ ngay đến sắc xanh của những đồi chè. Nhưng cây chè không chỉ làm đẹp cảnh quan. Mỗi búp chè còn gắn với công việc hằng ngày, những kinh nghiệm được truyền lại và tình yêu của người dân dành cho mảnh đất này. Qua cuốn sách nhỏ, chúng em muốn mời bạn cùng khám phá những câu chuyện giản dị ấy.



CHẶNG 02 / 14

VẠN PHÚ TRONG MẮT CHÚNG EM

Miền chè bên sườn Đông Tam Đảo

Vạn Phú thuộc tỉnh Thái Nguyên, ở khu vực sườn Đông dãy Tam Đảo. Những luống chè nối nhau tạo nên bức tranh xanh mướt. Theo Báo Thái Nguyên tháng 7/2026, toàn xã có 236,9 ha chè, trong đó 232 ha đang cho thu hoạch. Đó là số liệu của cả xã tại thời điểm bài báo được đăng, không phải diện tích của riêng một xóm.



CHẶNG 03 / 14

SẮC XANH QUÊ HƯƠNG

Vẻ đẹp từ những luống chè

Nhìn những đường cong của luống chè, chúng em hiểu vì sao nhiều người yêu cảnh quan vùng chè. Cây chè được chăm sóc qua nắng mưa; màu xanh ấy là kết quả của biết bao ngày lao động. Khi giới thiệu Vạn Phú, chúng em muốn kể cả vẻ đẹp thiên nhiên lẫn công sức của những người vun trồng.



CHẶNG 04 / 14

THEO DẤU VĂN YÊN

Một vùng chè được nhắc đến trong tư liệu

Trong tài liệu Báo Thái Nguyên, xóm Văn Yên được nhắc đến khi giới thiệu vùng chè ở sườn Đông Tam Đảo. Từ một địa danh trong bài báo, chúng em nảy ra ý tưởng tìm hiểu sâu hơn: mỗi nơi có câu chuyện gì, người dân chăm chè ra sao, cảnh quan thay đổi thế nào theo mùa? Những câu hỏi đó giúp chúng em biết cách quan sát và ghi lại tư liệu.



CHẶNG 05 / 14

NGƯỜI GIỮ HƯƠNG CHÈ

Không chỉ có cây chè, còn có người làm chè

Một ấm trà thơm bắt đầu từ đôi bàn tay lao động. Người làm chè phải để ý thời tiết, búp non và từng công đoạn chế biến. Kinh nghiệm ấy không phải chỉ đọc một lần là nhớ. Vì vậy, chúng em muốn lắng nghe những người gắn bó với nghề, xin phép ghi lại câu chuyện của họ và chia sẻ bằng lời kể dễ hiểu với bạn bè.



CHẶNG 06 / 14

CÂU CHUYỆN XÓM NÚI

Khi người dân cùng chăm lo vùng chè

Tư liệu năm 2025 giới thiệu vùng chè VietGAP ở xóm Núi gắn với Hợp tác xã Chè Phúc Nguyên, quy mô 8,4 ha và 42 hộ vào thời điểm bài viết. Những con số ấy gợi cho chúng em hiểu rằng nghề chè không chỉ là việc của một gia đình. Khi các hộ cùng hợp tác, họ có thêm điều kiện chia sẻ kinh nghiệm và gìn giữ nghề quê.



CHẶNG 07 / 14

MỘT BÚP CHÈ NON

Hành trình bắt đầu từ điều rất nhỏ

Búp chè non trông nhỏ bé, nhưng phía sau đó là cả một quá trình chăm sóc. Quan sát lá chè, chúng em thấy rõ sự tỉ mỉ của người trồng. Không phải cứ hái thật nhiều là có được mẻ chè ngon. Người làm chè còn cân nhắc thời điểm, độ non của búp và cách thu hái phù hợp.



CHẶNG 08 / 14

THU HÁI CHÈ

Nhẹ tay với từng búp xanh

Trên đồi chè, người thu hái lựa chọn những búp phù hợp rồi nhẹ tay đưa vào giỏ. Đó là công đoạn đầu tiên trong hành trình từ cây chè đến chén trà. Chúng em muốn bạn nhìn thấy đôi bàn tay cần mẫn ấy, bởi mỗi búp chè là một phần công sức của người lao động.



CHẶNG 09 / 14

LÀM HÉO

Búp chè bước vào hành trình chế biến

Sau khi thu hái, lá chè có thể trải qua bước làm héo tùy quy trình và loại chè. Ở bước này, người làm chè cần quan sát trạng thái của lá và lựa chọn cách xử lý phù hợp. Chúng em nhận ra: những công đoạn tưởng như đơn giản lại đòi hỏi hiểu biết và kinh nghiệm thực tế.



CHẶNG 10 / 14

VÒ VÀ SAO CHÈ

Bàn tay khéo léo giữ hương chè

Ở nhiều quy trình chế biến chè xanh, các thao tác sao và vò được thực hiện theo trình tự, kỹ thuật phù hợp để tạo hình và phát triển hương vị. Nhiệt độ, thời gian và cách đảo chè đều cần được kiểm soát. Chúng em chỉ giới thiệu các công đoạn ở mức tìm hiểu, không tự thực hành với chảo nóng khi không có người lớn hướng dẫn.



CHẶNG 11 / 14

LÀM KHÔ & PHA TRÀ

Từ lá chè thành chén trà thơm

Khi chè được làm khô và bảo quản đúng cách, hành trình từ búp non đến thành phẩm gần như hoàn tất. Người pha trà chuẩn bị nước, ấm và lượng chè phù hợp rồi chờ hương trà lan tỏa. Trong một chén trà nhỏ có cả thiên nhiên, thời gian và sự chăm chút của người làm nghề.



CHẶNG 12 / 14

NÉT ĐẸP MỜI TRÀ

Chén trà nối gần mọi người

Ở nhiều gia đình, mời nhau chén trà là cách mở đầu câu chuyện. Người lớn kể chuyện mùa màng, công việc, kỷ niệm; người trẻ học cách lắng nghe và trân trọng điều bình dị. Với chúng em, gìn giữ văn hóa trà không chỉ là biết tên một loại chè, mà còn là biết quý sự hiếu khách và công sức người làm chè.



CHẶNG 13 / 14

EM LÀ ĐẠI SỨ CHÈ VẠN PHÚ

Kể lại bằng lời của chính mình

Chúng em có thể bắt đầu từ những việc vừa sức: tìm hiểu một câu chuyện nghề, chụp một bức ảnh có xin phép, viết một lời giới thiệu ngắn hoặc thiết kế tấm thẻ về cây chè. Khi chia sẻ, chúng em luôn kiểm tra thông tin, ghi nguồn ảnh và tôn trọng quyền riêng tư. Mỗi lời kể đúng và chân thành đều có thể góp phần lan tỏa giá trị quê hương.



CHẶNG 14 / 14

HẸN BẠN Ở VẠN PHÚ

Gìn giữ hôm nay – Lan tỏa mai sau

Nếu có dịp tìm hiểu vùng chè Vạn Phú, bạn hãy thử quan sát một búp chè, hỏi chuyện người làm nghề và lắng nghe câu chuyện bên chén trà. Chúng em mong những điều nhỏ bé được ghi lại hôm nay sẽ giúp nhiều bạn thêm yêu quê hương.

Nguồn nội dung: Báo Thái Nguyên (10/7/2026, 15/8/2026); Cổng thông tin tỉnh Thái Nguyên (6/8/2025); báo cáo đề tài KHKT vùng chè Vạn Phú.

Ảnh trong sách: hình minh họa tái hiện bằng AI, không phải ảnh tư liệu xác thực tại các xóm.