



Luận văn

Đề tài: Bản sắc văn hóa Thái Nguyên thể hiện qua ẩm thực Trà Thái



Đề tài: Bản sắc văn hóa Thái Nguyên thể hiện qua ẩm thực Trà Thái

Mục lục

<i>Chương I: Những khái quát chung về văn hóa, văn hóa ẩm thực</i>	7
<i>Chương III: Trà(Chè) Thái- Nét đẹp của văn hóa ẩm thực Thái Nguyên</i>	7
<i>Chương I: Những khái quát chung về văn hóa, văn hóa ẩm thực</i>	7
1.1. Tổng quan sơ lược về văn hóa	7
1.1.1. Khái niệm về văn hóa	7
1.1.2.	Bản sắc văn hóa
.....	8
1.2. Khái niệm về ẩm thực	8
1.2.1. Văn hóa ẩm thực	9
1.2.2. Những đặc trưng trong ẩm thực Thái Nguyên	11
2.1. Sơ lược về mảnh đất Thái nguyên	11
2.1.1. Lịch sử hình thành	11
2.1.2. Vị trí địa lý	12
2.1.3. Địa hình	13
2.2. Điều kiện tự nhiên	13
2.2.1. Nguồn tài nguyên thiên nhiên	13
2.2.2. Đất đai, thổ nhưỡng	14
2.2.3. Khí hậu, sông ngòi	15
2.3. Đặc điểm xã hội và dân cư	16
2.5. Đời sống văn hóa- xã hội và con người	17
<i>Chương III: Trà(Chè) Thái- Nét đẹp của văn hóa ẩm thực Thái Nguyên</i> ..	17
3.1. Giới thiệu về Trà Thái Nguyên	17
3.1.1. Khái niệm, phân loại Trà Thái Nguyên	17
3.2. Kỹ thuật sản xuất Trà Thái	20
3.2.1. Nguyên liệu	20
3.2.2. Giai đoạn làm héo Chè	20
a. Mục đích	20
b. Yêu cầu: làm héo nguyên liệu chè đến độ 65 %, nguyên liệu phải được làm héo đều. Người ta qui định tỉ lệ như sau:	20
c. Điều kiện kỹ thuật:	20
d. Các phương pháp làm héo:	21
3.2.3. Giai đoạn vò Chè héo và sang Chè vò	22
a. Mục đích:	22
b. Kỹ thuật vò chè: có hai phương pháp vò chè:	22
c. Yêu cầu kỹ thuật:	23
d. Kiểm tra công đoạn vò chè và yêu cầu kỹ thuật của phòng vò chè	24
3.2.4. Quy trình lên men Chè vò	25
3.2.5. Giai đoạn sấy Chè lên men	28
a. Mục đích:	28

Đề tài: Bản sắc văn hóa Thái Nguyên thể hiện qua ẩm thực Trà Thái

b. Yêu cầu: Chè phải được sấy đều, khô. không có mùi khét, độ ẩm còn lại từ cũng phải tương đối.....	28
c. Những biến đổi của chè lên men khi sấy:	28
d. Điều kiện kỹ thuật:.....	29
e. Kiểm tra công đoạn sấy chè: có hai phương pháp	29
f. Phân loại, đấu trộn, đóng hộp và bảo quản thành phẩm	30
3.3. Nghệ thuật pha trà	30
3.3.1. Ấm và chén.....	31
3.3.2. Nước dùng để pha Trà	32
3.3.3. Pha Trà	32
3.3.4. Rót Trà.....	33
3.4. Nghệ thuật uống Trà - nét văn hóa đẹp của người Thái Nguyên.....	34
3.4.2. Nét văn hóa đặc trưng trong cách thưởng thức Trà của người Thái Nguyên	35
3.4.3. Những kiêng kỵ khi uống Trà.....	37
3.4. Trà trong đời sống văn hóa của người Thái Nguyên	39
3.4.1. Văn hóa uống Trà trong đời sống và giao tiếp ứng xử	39
3.4.2. Văn hóa uống Trà đối với đời sống tâm linh và lễ nghi trong chén trà	40
3.5. Thực trạng về văn hóa Trà Thái.....	41
3.5.1. Những biến đổi cơ bản	42
3.5.2. Nguyên nhân và giải pháp	42

Đề tài: Bản sắc văn hóa Thái Nguyên thể hiện qua ẩm thực Trà Thái

A. MỞ ĐẦU

1. Lý do chọn đề tài.

Nói đến văn hóa ẩm thực Việt Nam, người ta không chỉ nói về sự đa dạng trong các cách thưởng thức món ăn hàng ngày của người Việt, và các cách chế biến đến nguyên liệu của món ăn ra sao mà cách uống cũng có nhiều sự quan tâm đến lạ kì! Uống là một nhu cầu cần thiết của con người nhằm duy trì sự cân bằng trọng lượng cơ thể, đảm bảo nước cho sự phát triển của con người, người ta có thể nhịn ăn ba ngày nhưng không thể không uống nước được. Trong cách uống của người Việt Nam, phải kể đến cái thú uống chè (trà) là một cái thú có từ lâu trên đất nước ta, cho đến nay nó vẫn là một trong những điểm nổi bật trong văn hóa ẩm thực của dân tộc.

Cái thú uống nước chè để bắt đầu câu chuyện, bắt đầu của một ngày mới, trong những buổi làm đồng áng vất vả có chén trà xanh, rồi lãng mạn cao hứng thì vừa uống trà vừa ngâm thơ, âu đó là một cái nét đẹp trong cách uống trà vậy. Mỗi khi cái tên Thái Nguyên được nhắc đến, gọi cho nhiều người về một vùng đất có một bề dày truyền thống cách mạng, vốn là một ATK của Đảng và Bác Hồ trước và sau cách mạng Tháng Tám. Với Hồ Núi Cốc, Đền Đuổm, Hang Phượng Hoàng, Núi Voi... song cái đặc sắc nhất đóng góp vào văn hóa của vùng là cây chè và các sản phẩm từ chè.

Để đi tìm hiểu rõ hơn về văn hóa của người Thái Nguyên và những văn hóa ấy liên quan như nào tới cây chè và những sản phẩm từ chè, cùng với đó là nghệ thuật pha và thưởng thức trà, nên tôi đã lựa chọn đề tài: **“Tìm hiểu bản sắc Văn hóa Thái Nguyên thể hiện qua ẩm thực “Trà Thái”**”, để làm đề tài nghiên cứu của tôi trong học phần này. Qua đó, đề tài muốn góp phần nhỏ bé để tìm hiểu một vài nét văn hóa Thái Nguyên

Đề tài: Bản sắc văn hóa Thái Nguyên thể hiện qua ẩm thực Trà Thái

với những cái hay - cái đẹp trong nghệ thuật thưởng trà và pha trà của người Thái Nguyên nói riêng và của người Việt Nam nói chung.

2. Lịch sử nghiên cứu.

Lịch sử nghiên cứu văn hóa người Thái Nguyên nói chung và chè Thái nói riêng đã được tìm hiểu và nghiên cứu trong một số tác phẩm. Nhưng trong các tài liệu lưu trữ không cho phép ta tìm hiểu một cách kỹ lưỡng về cách uống trà, uống chè và thưởng thức những cái tuyệt vời từ một thú vui tao nhã, chỉ thông qua một vài ghi chép của một số người mà thôi.

Riêng chuyện uống trà thời nhà Lê đã có những trang sách khá hay viết về thói quen này. Đó là những trang viết của Phạm Đình Hổ (1758 – 1839) trong tác phẩm “Vũ trung tùy bút” (Tùy bút viết trong mưa):” *Ta sinh trưởng đương lúc thịnh thời Cảnh hưng, trong nước vô sự, các nhà quý tộc, các bậc công thần, các con em nhà quý thích đều đua chuộng xa xỉ, có khi mua một bộ ấm chén phí tổn đến vài mươi lạng bạc...thường có nhiều người đến chơi các hiệu chè, thăm dò các phố buôn, vác tiền hết quan này đến chục khác để mua lấy chè ngon. Lúc ngồi rồi, pha chè uống với nhau, lại đánh cuộc với nhau xem chè đầu xuân năm nay sớm hay muộn, giá chè năm nay cao hay hạ. Kẻ thì ưa thanh hương, người thì thích hậu vị, kén hiệu trở tên, mua cho được chè ngon, bày khay chén ra uống thử...Song cái thú uống chè Tàu có phải ở chỗ đó đâu? Chè tàu thú vị ở chỗ tính nó sạch sẽ, hương nó thơm tho. Buổi sớm gió mát, buổi chiều trăng trong, với bạn rượu làng thơ cùng làm chủ khách mà ung dung pha ấm chè Tàu ra thưởng thức thì có thể tỉnh được mộng trần, rửa được lòng tục. Ấy, người xưa chuộng uống chè tàu là vì vậy. Từ các đời gần đây trở xuống, thưởng thức chè Tàu ngày càng tinh, vị chè nào khác, cách chế nào thì ngon, đều phân biệt kỹ lắm. Lò, siêu, ấm, chén, lại chế ra nhiều kiểu thích dụng. Song chế ra nhiều thứ chè, kẻ thức giả cũng cho làm phiền lắm, còn như ném chè trong đám ruồi nhặng, bày ấm chè ở cửa chợ bụi lấm, lúc ôn*

Đề tài: Bản sắc văn hóa Thái Nguyên thể hiện qua ẩm thực Trà Thái

ào đình ốc, vợ vẫn rộn lòng, thì dầu ẩm cổ đẹp đẽ, chè ngon ngát lừng, ta chẳng biết uống chè như thế có tác dụng gì không”.

Tuy vậy những tư liệu nghiên cứu đã có về văn hóa Thái Nguyên thể hiện qua ẩm thực Chè Thái là những tư liệu hiếm hoi và quý báu để tôi có thể tham khảo và đi đến hoàn thành đề tài này.

Ẩm thực văn hóa Chè Thái là một đề tài mang tính quy mô không lớn và không phổ biến nhưng không phải vì thế mà tầm quan trọng của nó bị giảm đi mà trái lại đề tài này sẽ giúp các bạn hiểu rõ hơn về văn hóa người Thái và những văn hóa đặc trưng xung quanh những cây chè.

3. Đối tượng và phạm vi nghiên cứu

Đối tượng nghiên cứu là văn hóa của người Thái Nguyên, trong đó đi sâu tìm hiểu về ẩm thực Chè Thái với những thú vui thanh tao của nghệ thuật pha và thưởng trà. Đồng thời bên cạnh đó tôi cũng sẽ tìm hiểu những yếu tố văn hóa phụ xung quanh những nét văn hóa đặc trưng của người Thái nguyên mà nó đã hình thành và tồn tại hàng ngàn năm cùng với sự tồn tại và phát triển của lịch sử văn hóa người Thái. Trên cơ sở đó có những so sánh về đặc điểm của Chè Thái xưa và nay, những biến đổi nội tại, vai trò và vị trí của nó trong sinh hoạt, ăn uống, lễ nghi...

Về phạm vi và không gian nghiên cứu: Do giới hạn về phạm vi một đề tài, giới hạn về thời gian, giới hạn về khả năng nên trong đề tài này tôi chỉ đi tìm hiểu về những nét văn hóa đặc trưng của người Thái Nguyên mà chủ yếu là xoay quanh đề tài về Chè Thái và những văn hóa trong nghệ thuật thưởng thức trà.

4. Phương pháp nghiên cứu

“**Tìm hiểu bản sắc văn hóa Thái Nguyên qua ẩm thực Chè Thái**” là một đề tài mang tính khái quát và tổng hợp, do vậy quá trình nghiên cứu đòi

Đề tài: Bản sắc văn hóa Thái Nguyên thể hiện qua ẩm thực Trà Thái

hỏi nhiều phương pháp, để có được kết quả đầy đủ, toàn diện, nhằm làm sáng tỏ những vấn đề xung quanh “Trà Thái”.

Yêu cầu đầu tiên đối với tôi đó là phải có được những nhận thức ban đầu về địa bàn nghiên cứu. Bởi vậy phương pháp thu thập thông tin qua các tài liệu viết, các công trình nghiên cứu trước là rất cần thiết. Sau đó là quá trình điền dã, khảo sát thực tế, thu thập thông tin tại địa bàn nghiên cứu, quá trình đó đòi hỏi phải sử dụng nhiều phương tiện như máy ghi âm, máy chụp hình...

Ngoài phương pháp điền dã khảo sát, tôi còn tìm hiểu tư liệu thông qua liên hệ với chính quyền địa phương, từ đó sử dụng phương pháp lịch sử, liên kết, so sánh, phân tích tổng hợp các tài liệu có được, đồng thời không thể thiếu hai phương pháp là phương pháp lịch sử và phương pháp logic.

Cuối cùng sau khi có được đầy đủ các tài liệu và các thông tin phục vụ cho đề tài. Tôi sẽ tiến hành phân tích tổng hợp và đánh giá... Trên cơ sở đó đối chiếu và so sánh nhằm làm sáng tỏ nền văn hóa Thái Nguyên thông qua ẩm thực “Chè Thái”.

5. Bố cục

Chương I: Những khái quát chung về văn hóa, văn hóa ẩm thực

Chương II: Vài nét về vị trí địa lý, điều kiện tự nhiên- kinh tế- văn hóa- xã hội của mảnh đất Thái Nguyên

Chương III: Trà(Chè) Thái- Nét đẹp của văn hóa ẩm thực Thái Nguyên

B. NỘI DUNG

Chương I: Những khái quát chung về văn hóa, văn hóa ẩm thực

1.1. Tổng quan sơ lược về văn hóa

1.1.1. Khái niệm về văn hóa

Theo tài liệu năm 1995 của UNESCO thì “văn hóa” có thể được hiểu theo hai nghĩa: Thứ nhất, văn hóa của một nước là những sinh hoạt trong “lĩnh vực

Đề tài: Bản sắc văn hóa Thái Nguyên thể hiện qua ẩm thực Trà Thái

văn hóa, hay là khu vực công nghiệp văn hóa” của nước ấy. Thứ hai nhìn theo quan điểm nhân chủng học và xã hội học , văn hóa là tập hợp những phong thái , tín ngưỡng là nền tảng , là chất keo không thể nào thiếu cho sự vận hành nhuần nhuyễn của xã hội. Nó là hiện thân những giá trị được cộng đồng chấp nhận, dù có biến đổi từ thế hệ này sang thế hệ khác

Văn hóa được chia thành hai lĩnh vực đó là văn hóa hữu thể và văn hóa vô thể có thể hiểu văn hóa như là một thiên nhiên thứ hai, một môi trường thứ hai nuôi dưỡng con người. Nền văn hóa được hình thành trong một quá trình và được tích lũy qua nhiều thế hệ, mang tính lịch sử với một bề dày, một chiều sâu. Có thể xem văn hóa là cái còn đọng lại, tinh túy nhất, không dễ thay đổi của một dân tộc, đó là nếp sống của một dân tộc. Bản sắc là cái chảy ngầm bên trong tạo nên tính cách của dân tộc , trong khi phong cách là cái thể hiện ra bên ngoài . Ăn uống là một khía cạnh của văn hóa, Cùng với quá trình lịch sử dân tộc , ăn uống có những thay đổi và biến hóa , nhưng vẫn giữ được những bản sắc của nó.

1.1.2. Bản sắc văn hóa

Bản sắc văn hóa là cái cốt lõi, đặc trưng riêng có của một cộng đồng văn hóa trong lịch sử tồn tại và phát triển, giúp phân biệt dân tộc này với dân tộc khác. Bản sắc văn hóa thể hiện trong tất cả các lĩnh vực của đời sống - ý thức của một cộng đồng, bao gồm: cội nguồn, cách tư duy, cách sống, dựng nước, giữ nước, sáng tạo văn hóa, khoa học - nghệ thuật... Khái niệm Bản sắc văn hóa có hai quan hệ cơ bản: quan hệ bên ngoài là dấu hiệu để phân biệt các cộng đồng với nhau quan hệ bên trong chỉ tính đồng nhất mà mỗi cá thể trong một cộng đồng phải có.

1.2. Khái niệm về ẩm thực

Theo Nguyễn Văn Dương nghiên cứu về ẩm thực trong ngôn ngữ, thì từ “ăn” trong tiếng việt có số lượng ngữ nghĩa và số lượng từ ghép rất phong

Đề tài: Bản sắc văn hóa Thái Nguyên thể hiện qua ẩm thực Trà Thái

phú, có đến 15/20 ngữ nghĩa được nêu trong từ điển tiếng Việt có liên quan đến “ăn”. Sở dĩ từ ăn chiếm vị trí lớn ngôn ngữ và tư duy người Việt vì từ xưa đến đến đầu thế kỷ xx, nước ta đất hẹp, kỹ thuật chưa phát triển, mức sống còn thấp do đó cái ăn luôn là yếu tố quan trọng nhất: “có thực mới vực mới vực được đạo”, “dĩ thực vi tiên”. Bên cạnh ăn thì uống không chiếm vị trí quan trọng trong ngôn ngữ Việt Nam. Ngoài nghĩa thông thường là uống cho hết khát, từ “uống” trong từ ghép “ăn uống” có nghĩa là uống rượu. Hiện nay trong ngôn ngữ đời thường dùng từ “nhậu” để chỉ việc uống rượu. Tuy nhiên trong các từ điển của Huỳnh Tịnh Của (1895-1896) của Génibrel (1898), thì “nhậu” chỉ có nghĩa là uống, không chỉ uống rượu. Trong Việt Nam tân từ điển của Thanh nghị (1952) thì từ “nhậu” đã mang nghĩa rõ hơn là “uống, thường là uống rượu”.

1.2.1. Văn hóa ẩm thực

Từ muôn đời xưa ông cha ta đã không hề xem nhẹ việc ăn uống, việc dạy ăn như thế nào, học ăn như thế nào phải bắt nguồn từ chính gia đình. Đây là cái nôi đầu tiên giúp con người hoàn thiện bản thân, hình thành nhân cách, trau dồi kiến thức ứng xử, thể hiện được truyền thống văn hóa bao đời nay của dân tộc ta. Có thể hiểu văn hóa ẩm thực là cách ăn, kiểu ăn, món ăn đặc trưng của từng dân tộc, từng địa phương mà qua đó ta biết được trình độ văn hóa, lối sống, tính cách của con người và dân tộc đó.

Khi nói về văn hóa ẩm thực, trước hết ta phải nói đến nét văn hóa trong ăn uống ở gia đình, từ đó rộng hơn, xa hơn là ở những bữa tiệc tùng... những dịp gặp mặt giao lưu. Ta có thể xem văn hóa ẩm thực là một bộ “gien” đặc sản có khả năng lưu truyền nhiều giá trị văn hóa của nhân loại mà gia đình chính là tế bào lưu giữ và lưu truyền đời này sang đời khác. Ăn uống trong gia đình là ăn uống phổ biến nhất của toàn nhân loại. Ở một mức độ nào đó thì lối ăn uống này ở Việt Nam phổ biến hơn nhiều ở các nước khác, vì Việt Nam xuất phát

Đề tài: Bản sắc văn hóa Thái Nguyên thể hiện qua ẩm thực Trà Thái

từ một nước nông nghiệp, phần lớn người dân sống bằng nghề nông và trồng lúa nước, nên thời gian tụ họp ở nhà là chủ yếu trong suốt cả năm. Bữa ăn gia đình và đặc biệt là bữa ăn của gia đình nhiều thế hệ là một môi trường văn hóa và không gian văn hóa thể hiện quá trình tiếp nối và bảo lưu văn hóa của người Việt. Ở đây mọi yếu tố văn hóa không chỉ được chuyển tải trong chuyện ăn gì mà còn luôn luôn được gìn giữ trong khuôn khổ cỗ truyền một lối ăn theo truyền thống được thể hiện rất rõ qua những dụng cụ được dùng trong bữa ăn, cách ứng xử với mọi người trong khi ăn... Vậy tựu trung lại ta có thể hiểu rằng, văn hóa ẩm thực là những phong tục, những thể thức ăn uống từ nghìn xưa để lại, mang đậm sắc thái của một nước, tạo nên những nét riêng biệt độc đáo của nước đó.

Các nhà văn hóa học đã có chung nhận định: ăn uống của mỗi dân tộc là một hiện tượng văn hóa khi nó mang các giá trị chân, thiện, mỹ. Với người Việt Nam ăn uống là cả một nghệ thuật, nó không chỉ nhằm đáp ứng yêu cầu của con người mà còn có mối quan hệ mật thiết tới lối sống, truyền thống của dân tộc. Ăn uống của người Việt được Đinh Gia Khánh nhận định như sau:

“món ăn, cách thức ăn uống của từng nước, từng quê hương, của từng làng xóm, là biểu hiện của lối sống dân tộc, lối sống địa phương và bắt rễ sâu xa vào truyền thống lịch sử, truyền thống văn hóa của dân tộc, của địa phương, món ăn là nội dung góp phần tạo nên phong vị dân tộc, phong vị quê hương và có tác động không nhỏ vào tâm tư tình cảm, vào cách ứng xử của mỗi tập đoàn người và của riêng mỗi con người.

Như vậy có thể nói, ẩm thực, tức là ăn uống thể hiện lịch sử của một quốc gia đó. Các món ăn qua từng giai đoạn sẽ nói lên được cuộc sống, con người của giai đoạn đó và của vùng đất nơi đã sản sinh ra các món ăn mà không đâu có thể làm giống hệt được. Văn hóa dân gian Việt nam là là một nền văn hóa đậm đà bản sắc dân tộc, trong đó văn hóa ẩm thực là một nét đặc trưng, con