

TS. NGUYỄN HỮU KHẢI

Cây chè

Việt Nam

NĂNG LỰC CẠNH TRANH XUẤT KHẨU VÀ PHÁT TRIỂN

NHÀ XUẤT BẢN LAO ĐỘNG XÃ HỘI

TS. Nguyễn Hữu Khải

CÂY CHÈ VIỆT NAM

Năng lực cạnh tranh xuất khẩu và phát triển

Nhà xuất bản Lao động - Xã hội

Hà nội - 2005

MS: $\frac{05 - 96}{30 - 7}$

LỜI NÓI ĐẦU

Đại hội Đại biểu Đảng Cộng sản Việt Nam lần thứ VIII đã đề ra phương hướng: "Phát triển mạnh các loại cây công nghiệp có hiệu quả kinh tế cao; hình thành những vùng sản xuất tập trung gắn với công nghiệp chế biến tại chỗ. Trồng cây công nghiệp kết hợp với chương trình phủ xanh đất trống, đồi trọc theo hình thức nông lâm kết hợp, coi trọng các biện pháp thâm canh tăng năng suất; áp dụng công nghệ sinh học...". Nhận định trên nói lên sự đặc biệt quan tâm của Đảng và Nhà nước đối với lĩnh vực cây công nghiệp, trong đó có cây chè. Với ưu thế về khí hậu, nguồn tài nguyên đất đai, lao động và sự ưu chuộng của thị trường thế giới, sản xuất chè đã trở thành tập quán canh tác của nông dân Việt Nam và ngày càng khẳng định vị trí xứng đáng trong nền kinh tế quốc dân nói chung cũng như trong sản xuất nông nghiệp nói riêng, đặc biệt là trong hoạt động xuất khẩu. Năm 2004, kim ngạch xuất khẩu chè đạt 93 triệu USD, góp phần quan trọng cho việc tạo nguồn vốn bằng ngoại tệ để nhập khẩu vật tư thiết bị phục vụ cho quá trình công nghiệp hóa và hiện đại hóa đất nước. Đây cũng là khu vực đang trực tiếp giải quyết việc làm cho hàng triệu lao động với thu nhập không nhỏ và kích thích, kéo theo hàng loạt các ngành nghề khác cùng phát triển, đặc biệt là các ngành công nghiệp chế biến, tạo ra động lực quan trọng thúc đẩy các quan hệ kinh tế đối ngoại khác phát triển, thực hiện mục tiêu công nghiệp hoá - hiện đại hoá nông nghiệp nông thôn Việt Nam.

Mặc dù có nhiều ưu thế và đạt được những thành quả cao, nhưng thực tiễn hoạt động sản xuất và xuất khẩu chè của nước ta nhiều năm qua cho thấy quy mô còn nhỏ, vẫn mang tính chất của một nền sản xuất nhỏ, trình độ sản xuất còn thấp kém dẫn đến năng suất cây trồng thấp, công nghệ chế biến còn lạc hậu. Đầu tư cho sản xuất và xuất khẩu chưa thích hợp, cơ chế quản lý chưa kích thích được sản xuất và kinh doanh, thị trường xuất khẩu mặc dù đã khá đa dạng nhưng chưa vững chắc. Do đó, phân tích thực trạng và tìm ra những giải pháp đẩy mạnh sản xuất, nâng cao năng lực cạnh tranh của mặt hàng chè xuất khẩu là một vấn đề mang tính chất thời sự, đòi hỏi phải được tiếp tục nghiên cứu.

Mục tiêu của cuốn sách này nhằm: Giới thiệu về nguồn gốc và quá trình phát triển cây chè ở Việt Nam; Hệ thống hoá những vấn đề lý luận, xây dựng các chỉ tiêu, các yếu tố ảnh hưởng đến năng lực cạnh tranh của hàng xuất khẩu; Đưa ra những nhận xét tổng quan về thị trường chè thế giới, rút ra bài học kinh nghiệm từ việc nghiên cứu về sản xuất và xuất khẩu chè của Ấn Độ và Sri Lanka; Đưa ra những dự báo quan trọng về cung, cầu, giá cả đối với mặt hàng chè cho những năm đầu thế kỷ 21. Trên cơ sở đó xây dựng được các nhóm giải pháp nhằm nâng cao năng lực cạnh tranh của mặt hàng chè xuất khẩu của Việt Nam trên thị trường thế giới.

Nội dung cuốn sách được chia thành 5 chương:

Chương 1: Giới thiệu về cây chè Việt Nam

Chương 2: Một số vấn đề lý luận về năng lực cạnh tranh

Chương 3: Tổng quan về thị trường chè thế giới

Chương 4: Đánh giá năng lực cạnh tranh của mặt hàng chè xuất khẩu Việt Nam

Chương 5: Một số giải pháp chủ yếu nhằm nâng cao năng lực cạnh tranh của mặt hàng chè xuất khẩu Việt Nam

Tác giả hy vọng cuốn sách sẽ cung cấp những thông tin, tư liệu tham khảo bổ ích cho các nhà nghiên cứu, các nhà hoạch định chính sách, các thầy cô giáo và các em sinh viên đang nghiên cứu, học tập liên quan đến vấn đề này.

Tác giả xin chân thành cảm ơn Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ Thương mại, Trường Đại học Ngoại thương, Phòng quản lý Khoa học, Bộ môn Kinh tế ngoại thương. Đặc biệt là Thạc sỹ Đào Ngọc Tiến, giảng viên Trường Đại học Ngoại thương đã cung cấp tài liệu và tham gia viết cuốn sách này.

Xin chân thành cảm ơn ý kiến góp ý của bạn đọc để lần xuất bản sau, cuốn sách được hoàn chỉnh hơn.

Tác giả

TS. Nguyễn Hữu Khải

CHƯƠNG 1

GIỚI THIỆU VỀ CÂY CHÈ VIỆT NAM

I. NGUỒN GỐC VÀ QUÁ TRÌNH PHÁT TRIỂN CỦA CÂY CHÈ VIỆT NAM

1. Nguồn gốc xuất hiện cây chè ở Việt Nam

Nếu như đã có nhiều sách vở, cũng như các bài văn, bài thơ nói về cây tre Việt Nam như một biểu tượng của sự kiên cường, vững chắc gắn chặt với quá trình đấu tranh bảo vệ và giữ nước thì cây chè đã trở thành biểu tượng của sự đầm ấm, thân thương và tao nhã của người dân đất Việt. Để hiểu rõ về quá trình xuất hiện và phát triển của cây chè Việt Nam, chúng ta hãy cùng nhau đi ngược lại lịch sử để tìm hiểu về một loại cây công nghiệp dài ngày có giá trị kinh tế – xã hội cao của Việt Nam.

Theo thư tịch cổ Việt Nam, cây chè đã có từ xa xưa dưới 2 dạng: cây chè vườn hộ gia đình vùng châu thổ Sông Hồng và cây chè rừng ở miền núi phía Bắc. Lê Quý Đôn trong sách “Vân Đài loại ngữ” (1773) có ghi trong mục IX, Phẩm vật như sau: “...Cây chè đã có ở mấy ngọn núi Am Thiên, Am Giới và Am Các, huyện Ngọc Sơn, tỉnh Thanh Hoá, mọc xanh um đầy rừng, thổ nhân hái lá chè đem về giã nát ra, phơi trong râm, khi khô đem nấu nước uống, tính hơi hàn, uống vào mát tim phổi, giải khát, ngủ ngon. Hoa và nhị chè càng tốt, có hương thơm tự nhiên...”.

Năm 1882, các nhà thám hiểm Pháp đã khảo sát về sản xuất và buôn bán chè giữa sông Đà và sông Mê Kông ở miền

núi phía Bắc Việt Nam, từ Hà Nội ngược lên cao nguyên Mộc Châu, qua Lai Châu đến tận Ipang, vùng Xípxoongpánná (Vân Nam), nơi có những cây chè đại cổ thụ. Các nhà thám hiểm đã ghi lại: *"Hàng ngày những đoàn thổ lớn 100-200 con lừa, chất đầy muối và gạo khi đi và nặng trĩu chè khi về. Ipang nổi tiếng về chất lượng chè đạt mức ngự trà cống nộp cho Hoàng đế Trung Hoa. Loại chè cao cấp này không bán ngoài thị trường... và ai cũng cố giấu lại một phần nhỏ, mặc dù có nguy cơ bị trừng trị nặng nề. Tôi đã trông thấy một năm chè loại này màu trắng ngà, bao gồm những cánh chè rất nhỏ và rất xoắn. Vùng đất đai của Đèo Văn Trị ở Lai Châu, là hàng xóm láng giềng gần gũi của Ipang, vùng Xípxoongpánná"*

Năm 1933, Ông J.J.B.Denss, một chuyên viên chè người Hà Lan, nguyên Giám đốc Viện nghiên cứu chè Buitenzorg ở Java (Indonesia), cố vấn của Công ty chè Đông Dương thời Pháp, sau khi khảo sát chè cổ Tham Vè tại xã Cao Bồ - huyện Vị Xuyên - Hà Giang đã viết về nguồn gốc cây chè trên thế giới. Trong đó, điểm cần chú ý là ở những nơi mà con người tìm thấy cây chè bao giờ cũng ở cạnh những con sông lớn, nhất là sông Dương Tử, sông Tsi Kiang ở Trung Quốc, sông Hồng ở Vân Nam và ở Bắc Kỳ (Việt Nam), sông Mê Kông ở Vân Nam, Thái Lan và Đông Dương... tất cả những con sông đó đều bắt nguồn từ dãy núi phía đông Tây Tạng. Vì lý do này, người ta cho rằng nguồn gốc cây chè là từ dãy núi này phân tán đi.

Năm 1976, Djemukhatze - Viện sĩ thông tấn Viện Hàn lâm khoa học Liên Xô đã nghiên cứu sự tiến hóa của cây chè bằng cách phân tích chất cafein trong chè mọc hoang dại và chè do

con người trồng ở các vùng khác nhau trên thế giới trong đó có các vùng chè cổ của Việt Nam (Suối Giàng, Nghĩa Lộ, Lạng Sơn, Nghệ An...). Ông đã kết luận: cây chè cổ Việt Nam tổng hợp các cafein phức tạp ở cây chè Vân Nam nhiều hơn ở cây chè Việt Nam. Do đó, tác giả đã đề xuất sơ đồ tiến hoá cây chè như sau "*Camellia* → *Chè Việt Nam* → *Chè Vân Nam lá to* → *Chè Trung Quốc* → *Chè Assam (Ấn Độ)*"

Qua những phân tích, đánh giá của các nhà khoa học Việt Nam và nước ngoài. Chúng ta có thể khẳng định cây chè đã xuất hiện ở Việt Nam trước thế kỷ thứ 16 (Theo Lê quý Đôn). Như vậy, hàng bao thế kỷ nay, cây chè đã gắn bó với dân nước Việt. Không những nó chỉ đơn thuần là một thứ cây thân thuộc được trồng trong vườn nhà, thường xuyên xuất hiện như cơm ăn, nước uống mà nó còn có nhiều công dụng khác đối với con người. Đặc biệt những năm gần đây sản phẩm chè đã trở thành mặt hàng xuất khẩu chủ lực góp phần vào quá trình công nghiệp hoá, hiện đại hoá đất nước.

2. Quá trình phát triển cây chè ở Việt Nam

Xuất xứ từ cây chè rừng, những năm trước đây, cây chè chỉ được trồng chủ yếu trong các vườn ở các gia đình làm cảnh, lấy bóng mát và dùng làm đồ uống giải nhiệt. Với hai cách uống truyền thống là đun lá chè tươi làm nước uống phổ cập trong công đồng dân cư, cách thứ hai là uống chè đã sấy khô uống theo cách thức trà đạo đối với các nhà nho, nhà sư và những người làm công tác nghệ thuật.

Vào khoảng trước thế kỷ thứ 17, ở Việt Nam bắt đầu hình thành 2 vùng sản xuất chè:

Chè vùng trung du (vườn) sản xuất chè tươi, chè nụ được chế biến đơn giản như ở vùng Văn Trai (Thanh Hoá), Truồi ở Huế.

Khu vực miền núi được trồng và sản xuất chè Chi, chè mạn, chè lên men nửa chừng của đồng bào dân tộc Dao, H'Mông...

Kỹ thuật trồng và chế biến thời kỳ này, chủ yếu là quảng canh, có nơi còn coi là một loại cây rừng tự nhiên. Sản phẩm chè chủ yếu được tiêu thụ ở thị trường trong nước, mang tính tự cung tự cấp trong gia đình hoặc một vùng lãnh thổ nhỏ. Chính vì vậy diện tích trồng chè hầu như phân tán rải rác ở hầu hết các vườn nhà thuộc các tỉnh đồng bằng, trung du, miền núi Bắc bộ và một số tỉnh cao nguyên. Số liệu thống kê rất khó vì trồng chè mang tính chất của một nền sản xuất nhỏ.

Đến thế kỷ thứ 19, một số người Pháp bắt đầu khảo sát việc sản xuất và buôn bán chè ở Hà Nội. Năm 1890, Paul Chafanjon cho xây dựng đồn điền chè đầu tiên ở Tỉnh Cương (Phú Thọ) với diện tích vào khoảng 60ha. Đến năm 1918, thành lập Trung tâm nghiên cứu Nông Lâm nghiệp Phú Thọ tại Phú Hộ. Từ 1925, chè bắt đầu phát triển mạnh khắp các khu vực trên cả nước và định hình thành 3 vùng chính:

Khu vực chè Tây Nguyên: Năm 1939, diện tích đạt 2759 ha, sản lượng bình quân hàng năm là 900 tấn. Lúc này đã có những đồn điền có quy mô đạt 400-500ha. Chè đen được xuất sang Tây Âu và chè xanh xuất sang thị trường Bắc Phi.

Khu vực Bắc Trung bộ: Diện tích chè được trồng rải rác ở các vườn nhà và một số đồn điền nhỏ (vài chục ha). Kỹ thuật sản xuất và chế biến đơn giản, sản phẩm gồm chè đen, chè xanh, chè tươi và chè nụ.

Vùng chè khu vực Trung bộ, gồm Quảng Nam, Đà Nẵng, Quảng Ngãi, Bình Định và Quảng Trị. Tổng diện tích đạt khoảng 1.900ha, công nghệ chế biến thô sơ. Sản phẩm chủ yếu là chè xanh xuất sang thị trường Bắc Phi (thuộc địa của Pháp).

Tổng diện tích cả nước thời kỳ này đạt khoảng 13.000ha, sản lượng hàng năm đạt khoảng 6.000 tấn chè khô, năng suất đạt bình quân 461kg khô/ha/năm.¹

Giai đoạn 9 năm kháng chiến chống Pháp (1945 – 1954), do chiến tranh, diện tích và sản lượng chè liên tục giảm, lượng chè hầu như chỉ để tiêu thụ trong nước không tham gia xuất khẩu. Cho đến sau chiến dịch Biên giới (1950), khi đã có thể thông thương với Trung Quốc, sản lượng mới tăng lên đôi chút.

Sau Hiệp định Geneve, một nửa đất nước được sống trong hoà bình. Với chủ trương mở rộng giao lưu, hợp tác với nước ngoài, chè cùng với cà phê, cao su, hạt tiêu... trở thành một trong 7 lĩnh vực hợp tác quốc tế với các nước XHCN (cũ). Sản xuất bắt đầu mang tính chất tập trung, hàng loạt các nông trường chè được thành lập. Sự phân công lao động này đã đưa ngành chè Việt Nam sang một bước mới. Năm 1958 đã có 25 nông trường chè ra đời ở miền Bắc, cùng với việc phục hồi các hợp tác xã nông nghiệp trồng chè. Các nhà máy chế biến, các trung tâm, viện nghiên cứu được thành lập. Sản phẩm chính là chè đen được xuất khẩu sang Liên Xô (cũ), chè vàng xuất khẩu sang Hồng Kông, chè xanh sang Trung Quốc.

Từ sau năm 1975 đến nay, đất nước hoàn toàn thống nhất, cây chè ngày càng được quan tâm chú ý hơn, nó đã chính thức trở thành mặt hàng chủ lực trong nhóm cây công nghiệp xuất khẩu của Việt Nam. Năm 2003, diện tích chè cả nước

1. Theo Du Pasquier -1940, tham khảo qua "Tổng quan phát triển chè" của viện quy hoạch và thiết kế nông nghiệp, Bộ NN& PTNT.