

Câu Chuyện Thụ Lang: Nọc Trà

Tác Giả: Bác sĩ Nguyễn Ý Đức/ Texas-Hoa Kỳ
Thứ Tư, 23 Tháng 12 Năm 2009 17:13

- Nọc Trà là loại nọc uống rất phổ biến và phổ biến tiêu thụ hàng triệu người trên toàn thế giới, sau nước thiên nhiên.



Nọc Trà được chế biến từ lá của một loài thực vật có tên khoa học là *Camellia sinensis*. Người châu Á biết thưởng thức hàng ngàn năm trước. Mãi đến thế kỷ 17, trà mới được dân chúng Âu châu biết tới mà dùng.

Các quốc gia sản xuất trà nhiều nhất trên thế giới hiện nay là Trung Quốc, Trung Hoa, Sri Lanka. Phương pháp chế biến trà tùy thuộc giống trà, nơi trồng trà, khí hậu và địa phương, thời gian thu hái trà, tuổi của trà, cách hái trà và cách chế biến trà.

Sau khi chế biến, trà được nhà sản xuất gửi cho chuyên viên về trà của các quốc gia tiêu thụ để phân định phẩm chất và mức độ giá cả. Trà càng ngon thì giá càng cao.

Chế biến:

Lá trà tươi mới hái và được rửa sạch rồi phân loại

Cho tới nay, công việc hái trà vẫn là bằng tay, tuy trên nhiều nhân lực nhưng có thể phân loại ngay lá trà tươi, xé u. Máy hút để thu hái lá trà thường được dùng cho các loại trà hàng thủ công.

Sau khi hái, trà được đưa qua nhiều giai đoạn chế biến, với hai cách:

a- “Ép, xé nát rồi cuộn” bằng máy.

Máy sẽ ép chặt để lá trà ra, xé nhỏ, cuộn thành ống rồi sấy khô. Cách này dùng cho trà hàng thủ công và khi mua sản xuất nhiều.

b- Cách cổ điển thì phức tạp hơn và thực hiện bằng tay với ba giai đoạn chính:

Câu Chuyện Thày Lang: Nồi c Trà

Tác Giả: Bác sĩ Nguyễn Ý Đức/ Texas-Hoa Kỳ
Thứ Tư, 23 Tháng 12 Năm 2009 17:13

