

**Tin VN** - Ai cũng biết uống trà có lợi cho sức khỏe, thế nhưng hiện nay không ít loại trà bày bán trên thị trường, nhất là trà rở tiệt trùng để tiện cho hóa chất để chế biến.

Trà bán tại thị trường TP HCM đa dạng loại. Loại rở tiệt, giá chỉ 15.000 - 20.000 đồng một kg, loại thanh trà 30.000 - 70.000 đồng. Trà ô long, bạch mai, móc câu... giá bán từ 100.000 - 800.000 đồng. Nhiều loại để chế biến đóng gói hoặc đóng lon sẵn (trung bình 100 - 350 gram) để bán từ 10.000 đồng - 30.000 đồng một sản phẩm. Tại các chợ, người bán còn trang bị sẵn vỉ hấp riêng, khách uống ý loại nào thì đóng gói tại chỗ.

Tại khu vực chợ Bình Tây, TP HCM bày bán khá nhiều trà. Phần lớn hàng đóng gói để ghi chú Hán, chữ viết số ít có ghi địa chỉ nhà sản xuất trong nước. Các sản phẩm này để không ghi ngày sản xuất, hạn sử dụng, thành phần... Trong vai người mua trà xá (mua số) để mang vỉ què bán, chúng tôi để bà T., kinh doanh một hàng trà gần khu vực chợ Bình Tây, trả lời: "Cố gắng tâm, trà đã để xử lý kỹ nên có thể bán trong vài năm vẫn không bị mốc và vẫn giữ được mùi vị".

Tại chợ hóa chất Kim Biên (quận 5), hầu như sạp nào cũng có các loại hóa chất hàng loại, hàng sen để tiện trà. Chị công nhân hỏi mua hàng loại, hàng sen thì người bán nói ngay "để tiện trà?". Ông H., chủ một sạp hóa chất tại chợ, khoe các mặt hàng tiện hàng tiện công trăm kg, nhất là vào thời điểm cận Tết như hiện nay. Ngoài hàng tiện hàng, ông H. còn có hàng chế biến tại TP HCM mua vỉ tiện trà. Hàng loại, hàng sen có giá bán trên 200.000 đồng một kg, còn hóa chất chế biến chỉ 25.000 đồng. Để giữ mùi hàng và màu trà, tại đây còn bán công hóa chất giữ mùi hàng, giữ màu.

“Không chỉ trong quá trình chế biến, trà mới bị tẩm ướp hóa chất mà còn những cánh đồng trà cũng bị “đu đc”, một chuyên gia trong lĩnh vực hóa học cảnh báo. Do trà là loại cây ưa thích của nhiều loại côn trùng, sâu rầy nên người trồng trà thường xuyên phun thuốc sâu với nồng độ cao và mật độ dày. Theo các nhà chuyên môn, trà cũng bị phun thuốc sâu thuốc loại cấm sử dụng và hóa chất giúp tăng trưởng trà ra đt nhanh, lá to. Khi thu hoạch, người trồng trà còn tẩm ướp thêm hóa chất chống mốc, chống nấm và côn trùng...

Ông Trần Hữu Thái, người có thâm niên trong ngành trà trên 20 năm, cho biết: “Đã chế biến trà rồi thì nên cung cấp cho các quán cà phê cóc, quán ăn vỉa hè, người ta mua trà thô về rồi xử lý hóa chất hàng loạt, hàng sen với nồng độ khoảng 1%. Sau đó trà bị ngấm bột, khoảng một tuần”. Còn tẩm ướp trà bằng hoa lài, hoa sen thì nhiên phải tuân thủ theo tỉ lệ 20% hoa, 80% trà và ở trong phòng kín với nhiệt độ từ 18 - 22 độ C để các vi sinh trong trà lên men tự nhiên.

Theo người chuyên môn, các mật hàng trà giá rẻ bày bán trên thị trường có đến trên 90% đều là tẩm ướp hóa chất tăng hương vị do có giá thành rẻ, giữ mùi lâu. Còn tẩm ướp bằng hoa tự nhiên, hoặc bằng phương pháp lên men tự nhiên sẽ đắt giá thành cao gấp vài chục lần so với tẩm ướp bằng hóa chất, nhất là vào thời điểm trái mùa, giá hoa lài lên tới 90.000 đồng/kg nên ít người làm. Nếu uống người trà có tẩm ướp thì hương vị của trà sẽ khác nào uống thuốc đc.

Các chuyên gia trong lĩnh vực này hàng đầu, họ nhận thấy trà có mùi thơm ngào ngạt, vì mùi càng thơm thì nồng độ tẩm ướp hóa chất càng cao, uống vào dễ dẫn đến sốc, mùi nồng lên mũi và có thể bị sốc. Để biết trà tẩm ướp hay tự nhiên, hoặc lên men tự nhiên sẽ có mùi thơm thoang thoảng, về đầu đầu chũ.

Ti n sĩ Ph m Thành Quân, Phó tr ng Khoa Công ngh Hóa h c, Đ i h c Bách khoa TP HCM, cho bi t: "Hóa ch t h ng lài có g c t penzylacetat, h ng sen t P- Dimethoxy penzin, đ u là ch t đ c h i g c h u c . Ch c n ng i nh ng ch t này cũng b chóng m t, xây x m; ng i nhi u s ng t x u do tác đ ng đ n h th n kinh. Ch t gi mùi hay còn g i là ch t đ nh h ng có tên là Fixateur, đây là ch t c c đ c do nó không phân h y nên tích t trong gan đ n đ n ung th . Các ch t gi màu ch ng ôxy hóa, ch t ch ng m c đ u là ch t đ c h i, nguy hi m đ i v i s c kh e".