

Ngày Trà Thế Giới 21/5: Khi chén trà Việt trở thành nhịp cầu văn hóa và giá trị sống bền vững

13:09 21/05/2026

Giữa nhịp sống hiện đại đầy vội vã, có những khoảnh khắc con người cần chậm lại để cảm nhận sự bình yên từ những điều giản dị nhất. Một tách trà nóng, hương thơm lan nhẹ trong không gian, đôi khi đủ để kết nối con người với ký ức, với thiên nhiên và với chính mình. Đó cũng là tinh thần mà Ngày Trà Thế Giới 21/5 hướng đến - ngày được Liên Hợp Quốc công nhận nhằm tôn vinh giá trị văn hóa, kinh tế và xã hội của trà trên toàn cầu.



Ngày Trà Thế Giới (International Tea Day) được Liên Hợp Quốc chọn vào ngày 21/5 hằng năm.

Trà - hơn cả một thức uống quen thuộc

Với người Việt Nam, trà không đơn thuần là đồ uống giải khát. Từ bao đời nay, trà đã trở thành một phần của đời sống văn hóa, hiện diện trong những cuộc

gặp gỡ đầu câu chuyện, trong nếp sinh hoạt gia đình hay những phút giây tĩnh tại giữa đời thường.

Từ chén trà xanh nơi hiên nhà làng quê đến những không gian trà đạo giữa phố thị, nghệ thuật thưởng trà Việt mang trong mình nét đẹp sâu lắng, tinh tế và giàu tính kết nối. Trà không chỉ thể hiện sự hiếu khách mà còn là biểu tượng của lối sống chậm, sự điềm đạm và chiều sâu tâm hồn của người Việt.



Những nghệ nhân gốm đã tạo nên những bộ ấm trà mang linh hồn của đất và lửa, của bàn tay thủ công và tâm hồn nghệ sĩ.

Ngày Trà Thế Giới và thông điệp phát triển bền vững

Ngày Trà Thế Giới (International Tea Day) được Liên Hợp Quốc chọn vào ngày 21/5 hằng năm nhằm nâng cao nhận thức về vai trò của ngành trà đối với kinh tế, xã hội và môi trường. Đây cũng là dịp để thế giới nhìn nhận những đóng góp của hàng triệu người lao động, đặc biệt là các hộ nông dân trồng trà quy mô nhỏ – lực lượng được xem là “xương sống” của ngành chè toàn cầu.

Theo Tổ chức Lương thực và Nông nghiệp Liên Hợp Quốc (FAO), trà là một trong những loại đồ uống lâu đời nhất của nhân loại, có lịch sử hơn 5.000 năm và hiện là thức uống được tiêu thụ nhiều thứ hai trên thế giới, chỉ sau nước. Không chỉ mang giá trị kinh tế, trà còn đóng vai trò quan trọng trong văn hóa, sức khỏe và phát triển cộng đồng ở nhiều quốc gia.



Trà là sản vật quý giá của thiên nhiên Việt mang lại.

Ngày Trà Thế Giới cũng là lời kêu gọi thúc đẩy sản xuất và tiêu dùng trà bền vững, xây dựng thương mại công bằng hơn cho người trồng trà, đồng thời nâng cao nhận thức về tác động của biến đổi khí hậu đối với ngành chè toàn cầu.

Việt Nam và dấu ấn trên bản đồ trà thế giới

Việt Nam hiện là một trong những quốc gia sản xuất trà lớn của thế giới. Theo Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, cả nước có khoảng 123.000ha diện tích trồng chè với sản lượng hơn 1 triệu tấn chè búp tươi mỗi năm. Các sản phẩm chủ lực như chè xanh, chè đen, trà ô long... đã được xuất khẩu đến nhiều thị trường lớn như Trung Đông, Trung Quốc, Pakistan, Nga và nhiều quốc gia khác.

Không chỉ dừng lại ở giá trị thương mại, trà Việt còn mang đậm bản sắc văn hóa dân tộc. Mỗi vùng trà như Thái Nguyên, Mộc Châu, Bảo Lộc hay Hà Giang đều lưu giữ những hương vị riêng biệt, phản ánh điều kiện thổ nhưỡng, khí hậu và cả nét văn hóa địa phương.

Trong bối cảnh xu hướng sống xanh và chăm sóc sức khỏe ngày càng được quan tâm, trà Việt đang đứng trước nhiều cơ hội để khẳng định vị thế bằng những sản phẩm chất lượng cao, thân thiện môi trường và giàu giá trị truyền thống.



Trà không chỉ là bảo tồn một thói quen truyền thống mà còn là cách gìn giữ bản sắc, tinh thần và chiều sâu văn hóa Việt Nam.

Gìn giữ văn hóa trà Việt trong đời sống hiện đại

Ngày nay, giữa những đổi thay của xã hội, văn hóa uống trà vẫn âm thầm tồn tại như một nét đẹp bền bỉ trong đời sống người Việt. Không gian thưởng trà yên ả nơi làng quê hay góc nhỏ thanh tĩnh giữa phố thị vẫn luôn là nơi con người tìm về để cân bằng cảm xúc và kết nối với những giá trị nguyên bản.

Giữ gìn văn hóa trà không chỉ là bảo tồn một thói quen truyền thống mà còn là cách gìn giữ bản sắc, tinh thần và chiều sâu văn hóa Việt Nam. Đó cũng là hành trình đưa trà Việt vươn xa hơn trên bản đồ thế giới – không chỉ bằng sản lượng hay thương mại, mà bằng chính câu chuyện văn hóa đậm đà bản sắc dân tộc.

Hoàng Phương