NGỌT & ĐẮNG

Sweet and Bitter

Đánh thức giấc mơ nâu

The untold stories

Nhà xuất bản Hồng Đức

Thank you!

Người dân xã Chiềng Chung, huyện Mai Sơn, tỉnh Sơn La xin cảm ơn Chính phủ Australia đã hỗ trợ chúng tôi từng bước cải thiện chất lượng cà phê và cho chúng tôi niềm hy vọng về một tương lai tử tế, tốt đẹp nhờ cây cà phê Arabica.

The people of Chieng Chung commune, Mai Son district, Son La province of Vietnam would like to thank the Australian Government for supporting us so we can provide a better future for ourselves, through the Arabica coffee bean.

Về tác giả: Giang Phạm là một nhiếp ảnh gia đang làm việc tại Sài Gòn, Việt Nam. Tốt nghiệp Thạc sĩ ngành Báo chí tại đại học Aarhus, Đan Mạch và đại học Hamburg, Đức, Giang Phạm đã hoạt động trong lĩnh vực ảnh tư liệu, phát triển và báo chí từ năm 2013. Anh tin vào tác động mạnh mẽ của hình ảnh đến nhận thức của người xem và xem nhiếp ảnh là phương tiện để kể những câu chuyện có giá trị cho cộng đồng. Các chủ đề quan tâm chính của Giang Phạm là văn hoá bản địa, các vấn đề xã hội đương đại và câu chuyện con người.

About the Author: Giang Pham is a Saigon-based photographer. Graduating from Denmark's Aarhus University and Germany's Hamburg University with a Master's Degree in Journalism, Media and Globalisation, Giang Pham has been active in photography, development, and journalism since 2013. He believes in the powerful impact of images on viewers' awareness, and sees photography as the medium to tell meaningful stories to communities interested in social change. His topics of interest include indigenous culture, contemporary social issues, and human interest stories.

Cuốn sách ảnh này mang đến cho bạn những câu chuyện kể từ **Chiềng Chung, Sơn La.** Nơi đây, cây cà phê Arabica được vun trồng, chăm sóc và nâng niu bằng đôi bàn tay của bà con dân tộc thiểu số để cho ra sản phẩm cuối cùng là thương hiệu cà phê Ara-Tay.

Hy vọng, bạn sẽ đến gần hơn với vùng đất Chiềng Chung và những con người đang thầm lặng tạo nên những hạt cà phê chất lượng, từ tế đến từng hạt.

This photo journal tells you the stories from Chieng Chung, Son La (Viet Nam). This is where Arabica coffee trees grow under the caring hands of ethnic minority farmers to create the final product of Ara-Tay Coffee.

Through this journal, you will come closer to the land of Chieng Chung and its people, who work tirelessly to handcraft the highest quality coffee beans on their plantations.

Ông Tâm từng là người Thái hiếm hoi ở đây biết đến mùi vị của một ly cà phê. Ông tự thu hoạch cà phê trong vườn, tự phơi, rang bằng chảo gang, giã cà phê bằng cối rồi hãm với nước nóng để uống.

Mr. Tam used to be one of the few Thai people here who knew how a cup of coffee should taste. After harvesting coffee from his own garden, he dries the coffee in the front yard, roasts it in a cast iron pan, and grinds it in a wooden mortar before brewing it in hot water.

Gần một nửa sản lượng cà phê Arabica của Việt Nam được trồng ở Sơn La, tập trung vào vùng Chiềng Chung và Mường Chanh.

Người Pháp đã mang Arabica đến đây từ cuối thế kỷ 19. Nhưng phải đến mãi gần đây, Arabica Sơn La mới dần lộ diện.

Nearly half of Vietnam's Arabica yield is sourced from Son La, specifically the communes of Chieng Chung and Muong Chanh.

Although the French brought Arabica to this area in the late 19th century, it is only recently that Son La has become known for its Arabica coffee bean.

Cách đây vài năm, những người trồng ra nó vẫn chưa biết uống cà phê như thế nào. Đa số chỉ trồng, thu hoạch quả xanh rồi bán. Cây cà phê cứ trồng rồi để tự nhiên, không được chăm sóc thường xuyên.

A few years ago, the farmers did not even drink any coffee. Rather than cultivating their coffee trees, the farmers would let them grow wild. They would harvest even unripe beans for market.

Chị Mòn, một phụ nữ Thái bao năm gắn bó với cây cà phê, từng nghĩ đến chuyện phá hết để trồng cây ăn quả. Song từ một lần đi tham quan học tập ở Lâm Đồng và Đắk Lắk, nhìn cuộc sống sung túc của bà con nơi ấy có được từ việc theo đuổi cây cà phê chất lượng cao, chị Mòn bàn với chồng là anh Bun, rồi quyết định giữ nương cà phê và thay đổi tập quán canh tác.

Mon, a Thai woman who has grown coffee for years, used to think of quitting it for fruit trees. She changed her mind after visiting Lam Dong and Dak Lak, the other coffee-growing centers of Vietnam, where she learnt how high-quality coffee could bring farmers prosperity. Returning home, she talked with her husband, Bun, and decided to change the way they produced coffee.

"Các anh chị em lúc tham gia tập huấn thì thái độ hăng say lắm, không bao giờ phàn nàn gì cả. Có lẽ vì đây là cơ hội đổi đời của mình nên họ quyết tâm lắm." Anh Lê Trung Hưng, chuyên gia cà phê, nhớ lại những ngày tập huấn cho bà con ở Chiềng Chung.

"The people were really eager and never complained about anything during the training. Perhaps they're so determined because they see this as a chance to change their life," said Mr. Le Trung Hung, a coffee expert, when recalling the days he spent training coffee farmers in Chieng Chung.

Khi bắt tay vào xây dựng thương hiệu Ara-Tay Coffee, bà con buộc phải thay đổi thói quen "hái xô" – hái lẫn tất cả quả chín, xanh, non, bị sâu,... sang "hái chọn" hạt cà phê chín. Rồi thay đổi cả cách vận chuyển, đóng gói, rửa hạt,...Dù đòi hỏi nhiều công sức và thời gian hơn nhưng việc hái chọn mang lại thu nhập cao hơn và đều đặn hơn.

The farmers developed a whole new brand, giving it the name Ara-Tay Coffee. Since then, their methods have changed completely. Now, instead of mass-picking all the beans, they only select the very best fruits. They have also improved the way they clean, package, and transport the beans. While it requires more time and labour, this new way of farming coffee improves not only the product's quality but also the farmers' income.

Một ngày trên nương cà phê bắt đầu lúc 5 giờ sáng.
Bữa sáng và bữa trưa được chuẩn bị sẵn để dành cho một ngày dài trên nương.

A farmer's day usually starts at 5 o'clock in the morning.
Breakfast and lunch are packed for a long day in the coffee field.

Anh Dô: "Đường lên nương cà phê thì khó khăn, vận chuyển phân bón và cà phê bằng xe máy thì vất vả quá, nên mình nghĩ ra cách dùng cáp treo như thế này. Sắp tới làm bí thư bản Mảy, mình sẽ vận động bà con học theo phương pháp hái chọn quả cà phê chín vì mình thấy bà con được lợi nhiều hơn."

Mr. Do: "The route to the field is rough; carrying fertilisers and coffee by motorbike is too challenging. That's why I thought of using a cable. I'm going to be promoted as the Party Chief of May Village and will convince people to hand pick the coffee beans, because I can see it benefits people."

Mỗi năm khi cà phê chín, phụ nữ Thái từ các vùng khác tìm đến và ở lại Chiềng Chung để hái cà phê trong suốt mùa thu hoạch. Người phụ nữ đóng vai trò không thể thiếu trong mọi công đoạn của quá trình sản xuất cà phê Arabica Sơn La. Hình ảnh của họ trở thành một nét đặc trưng của vùng đất cà phê Sơn La này.

During the harvesting season, Thai women travel from nearby areas to Chieng Chung for the seasonal coffee picking work. These women play a crucial role in all stages of Son La Arabica coffee production. They have become an integral part of coffee production in the region.

Ở nhà anh Bun-chị Mòn, hàng ngày bà nội lo việc nhà, cơm nước; ông nội thì trông cháu cho hai anh chị tập trung làm cà phê. Ông bà đều ủng hộ hết mình khi chị Mòn tỏ ý muốn theo đuổi cà phê chất lượng cao.

When Bun and Mon are busy in the plantations, Bun's parents take care of the children and tend to the housework. The whole family fully supports Mon's determination to produce high quality coffee.

Mỗi ngày chị Phong vừa phải chăm sóc cà phê, vừa phải đi học và lo công tác phụ nữ trong bản. Anh Quốc chồng chị trước đây làm thợ xây. Từ ngày chị tham gia làm cà phê Ara-Tay, anh bỏ việc để lo việc nhà. **"Tôi thấy ý của vợ hợp lý thì làm thôi."**

A day of Phong is filled with work at the coffee field, attending training, and taking charge of women's affairs in the village. Her husband, Quoc, used to work as a builder. When his wife decided to produce Ara-Tay Coffee, he quit the job to take care of housework. "I find her idea reasonable, [so] I just do it."

Bình: **“Em tham gia Ara-Tay vì em muốn làm gì đó để giúp đỡ bà con bản của mình.** Hồi mới bắt đầu làm, gia đình xoay sở tìm cách giúp đỡ em. Chồng chưa cưới của em ủng hộ em dùng tiền làm đám cưới để tham gia sản xuất cà phê sạch. Đám cưới thì để sau cũng được.”

Binh: “I joined Ara-Tay because I wanted to do something to help my own villagers. At the beginning, my family somehow managed to support me. My fiancé agreed that I should spend the money saved for our wedding on producing ‘clean’ coffee. The wedding can wait.”

Bình rất nhạy trong việc thử nếm cà phê để đánh giá chất lượng và phát hiện ra lỗi trong quá trình sản xuất. Cô thường được bà con gọi là **“chiếc mũi và cái miệng thần”** của Hợp tác xã Ara-Tay Coffee.

Binh’s sense of smell and taste is extremely sensitive, which helps her to assess the quality of the coffee and detect errors in the production process. The villagers refer to her as “the magic nose and mouth” of the Ara-Tay Coffee Cooperative.

Trong quy trình sản xuất mới, không có thứ gì bị bỏ phí: vỏ cà phê được ủ làm phân bón hoặc được chế biến thành trà cascara (vỏ cà phê sấy khô). Sản phẩm như thế này góp phần tăng thêm thu nhập cho bà con.

Quy trình chế biến ướt (full wash) bị thay thế bằng quy trình mật ong (honey) và tự nhiên (natural) nhằm đảm bảo mùi vị tự nhiên của hạt cà phê, tiết kiệm nước và bảo vệ môi trường.

In the renewed production process, nothing is wasted. The skin is made into fertiliser or cascara tea. These side products create extra income.

The farmers use honey and natural processing methods to replace the traditional full wash, thus preserving the natural flavour and scent of the bean, saving water and better protecting the environment.

Từ ngày bắt tay vào sản xuất cà phê Arabica chất lượng cao, thói quen uống cà phê dần hình thành. Từ chỗ chỉ thỉnh thoảng uống cà phê hòa tan, chị Phong, chị Mòn hay nhiều người khác trong bản giờ đây đã có thể thử nếm và biết chất lượng của cà phê mình trồng.

Ara-Tay không chỉ là cơ hội đổi đời từ quy trình sản xuất cà phê đặc sản bền vững, mà còn là tình yêu với cây cà phê và sự khẳng định vai trò của người phụ nữ Thái trong cộng đồng. Những lứa cà phê sạch đầu tiên đã được thu hoạch, bà con ai cũng phấn khởi dù biết con đường phía trước vẫn còn rất dài.

Since the new way of farming, a coffee culture has emerged, with more and more people drinking their own coffee for the first time. Phong, Mon, and many others are no longer satisfied with store-bought instant coffee. They now can drink and judge the quality of their own coffee.

Ara-Tay is not just an opportunity to improve the farmers' living standards through a sustainable production process. It is about the love for the Arabica coffee and the affirmation of the role of Thai women in the community. The first batches of high-quality coffee are ready, and the farmers are full of hope for a better future.

Chị Mòn là giám đốc đầu tiên của Hợp tác xã Ara-Tay Coffee.
"Ngày trước mình chưa bao giờ nghĩ tới việc làm giám đốc hợp tác xã vì chưa có kỹ năng. Khi làm rồi mình phải học hỏi nhiều hơn, phải quán xuyến nhiều hơn. Việc cũng có nhiều hơn nhưng nhờ gia đình và mọi người xung quanh giúp đỡ mà giờ đã quen việc."

Mon is the first director of the Ara-Tay Coffee Cooperative. "I never thought I'd be a director because I had no skills [for that]. Since doing it, there have been more duties to fulfill and more things to learn. But with the support from my family and others around me, I'm getting used to it.

Anh Bun: **“Tôi tin là Mòn làm được.”**

Bun: “I believe Mon can do it.”

Khi cuốn sách ảnh này đến tay bạn, cả hai sản phẩm Ara-Tay Coffee tham dự cuộc thi cà phê đặc sản **"Vietnam Amazing Cup 2020"** do Hiệp hội Cà phê Buôn Mê Thuột tổ chức đã đạt được Giấy chứng nhận Cà phê Đặc sản. Trong đó, mẫu cà phê Arabica được chế biến theo quy trình tự nhiên (natural) đã đạt số điểm 83/100.

Còn Bình và Lò Văn Cần *(trang 28)* đã tổ chức đám cưới.

In March 2020, two Ara-Tay Coffee products were awarded the Specialty Coffee Certificate in the Vietnam Amazing Cup 2020 competition hosted by the Buon Me Thuot Coffee Association. The Arabica sample processed with the natural method scored 83 out of a maximum of 100 points.

And Binh and her fiancé Lo Van Can *(page 28)* finally threw their wedding party.

Nhà xuất bản Hồng Đức / Hong Duc Publishing House
65 Tràng Thi, Hà Nội/ 65 Trang Thi street, Hanoi
Chịu trách nhiệm xuất bản / Responsible for publishing:
Giám đốc/Director: **Bùi Việt Bắc**
Chịu trách nhiệm nội dung / Responsible for content:
Tổng biên tập/Editor-in-chief: **Lý Bá Toàn**
Biên tập viên / Editor: **Ngô Thị Hồng Tú**
In 300 quyển song ngữ khổ 20 x 24 cm tại
công ty TNHH L.U.C.K H.O.U.S.E- 4/6/518 Đội Cấn, Ba Đình, Hà Nội
Print 300 copies in Vietnamese and English, dimension (cm) 20 x 24 at Luck House ltd.Co., 4/8/518 Doi Can, Ba Dinh Dist., Hanoi.
Kế hoạch xuất bản số / Publishing registration plan no.: **1155-2020/CXBIPH/16 - 17/HĐ**
Quyết định xuất bản số / Publishing permit no.: **222/QĐ-NXBHĐ.**
Cấp ngày / Issue on april **08, 2020**
Isbn: 978-604-9948-50-3
In xong và nộp lưu chiểu: quý II.2020 / Completed and archived in quarter II of 2020
Ảnh và câu chuyện/Photos and stories**: Giang Phạm**
Biên tập tiếng Anh/ English copyeditor**: Cassandra Fallon**

HỢP TÁC XÃ ARA-TAY COFFEE
Bản Lọng Nghịu, xã Chiềng Chung,
huyện Mai Sơn, tỉnh Sơn La
Long Nghiu village, Chieng Chung commune,
Mai Son district, Son La province, Vietnam

aratay.cpcc@gmail.com | 0986 870 312
www.facebook.com/AraTayCoffee

NGỌT & ĐẮNG
Sweet and Bitter

Đánh thức giấc mơ nâu
The untold stories

Nhà xuất bản Hồng Đức