

Lại Chuyện Trà

Nói về ẩm thực thì người ta hay liên tưởng đến các món ăn và phải là món ngon vật lạ. Các thức uống ít khi được nhắc đến và có kể ra thì chỉ có rượu là đáng quan tâm.

Nhưng mà xưa nay và bất cứ ở đâu, dinh dưỡng vẫn là cần thiết, có ăn có uống mới sống, người ta không ai nhịn ăn nhịn uống mà sống được mãi mãi.

Chỉ cần ăn no, ăn đủ no là cơ thể con người đủ duy trì và phát triển. Người ta không kén món ăn, trừ người đài các và giàu có. Gặp rau ăn rau, gặp cá ăn cá, người bình dân nông thôn rất dễ dãi, chi mong có đủ ăn.

Có ăn thì phải có uống, nước cũng cần cho cơ thể như thức ăn. Người ta ăn riêng, uống riêng nhưng vẫn có thể vừa ăn vừa uống được, người ta uống trước bữa ăn, hoặc cùng với bữa ăn, nhưng lúc uống rượu người ta chỉ ăn những đồ nhắm đồ nhậu, còn cơm người ta ăn sau khi uống rượu.

Người ta uống khi khát cũng như khi đói. Con người lệ thuộc rất nhiều vào ăn uống. Chính vì vấn đề ăn uống mà các cụ ta xưa thường lập làng xã ở những nơi sản xuất được thức ăn và có nước uống tốt.

Cũng như bất cứ dân tộc nào trên thế giới, đồ uống trước tiên là nước, rồi nước đó được đem chế hoá thành các đồ uống khác.

Nước, ta thường dùng là nước lạnh sạch. Ở nhà quê ta thường hứng nước mưa, đào giếng để lấy nước ăn và uống. Nước uống cần lắng lọc và nấu sôi.

Nước mưa giữa trời được coi là rất thanh khiết. Ta thường dùng nước mưa này là nước cúng, và khi khát người dân quê uống ngay nước mưa lạnh không qua một sự đun nấu lọc lõi nào.

Người ta uống khi khát, cũng như sau mỗi bữa cơm, người ta uống nước để súc miệng. Ở những nơi gần sông, đầm hoặc hồ lớn, người ta dùng ngay nước sông, nước đầm hoặc nước hồ. Nước này thường vẫn đục, muốn cho trong người ta lấy phèn chua mà đánh. Chất phèn làm các chất dơ trong nước lắng xuống đáy thùng và nước trở nên trong.

Người nhà quê, gặp lúc khát, thấy nước lã là uống ngay; bất kể nước mưa, nước giếng, nước sông hay nước hồ. Có lẽ vì cơ thể quen với nước dùng như vậy, nên dù có uống thứ nước mà ta thấy rõ ràng là thiếu vệ sinh có thể gây bệnh tật, nhưng dân quê vẫn cứ uống mà không thấy sao cả. Như vậy, không phải là ai cũng cứ uống nước lã và thích uống nước lã. Thật ra, người ta uống nước lã vì không có nước khác.

Thường nước lã được đun sôi với trà, lá vối, gạo rang ... làm nước uống hàng ngày. Nhưng nước trà là một thứ nước thông dụng mà tất cả mọi người đều dùng vì nó vừa giải nhiệt, giải khát và có vệ sinh.

Người Việt đã có thói quen dùng trà tự bao đời nay, không một gia đình nào dù ở nông thôn hay thành thị, dù giàu có hay nghèo mà lại không có trong nhà một bộ ấm chén pha trà. Một thói quen không biết có từ bao giờ và đã tạo thành một nếp sống văn hóa của gia đình người Việt, mỗi khi nhà có khách đến chơi bao giờ việc đầu tiên cũng là pha một ấm trà mới, mời khách rồi sau đó vừa uống trà vừa bàn chuyện. Trà đã là một thứ thức uống quen thuộc, góp phần tạo nên điểm nhấn vị ẩm

trong nghệ thuật ẩm thực của người Việt, một thứ nghệ thuật chất chứa tính triết lý và nhân sinh sâu sắc.

Người Á Đông biết dùng trà trước tiên trong lịch sử. Xét về lịch sử hay sinh học, các chuyên gia đều đồng ý là trà có nguồn gốc Á châu, chủ yếu là ở Tây Nam Trung Quốc và Bắc. Thời gian con người sử dụng trà chính xác từ bao giờ thì không ai biết, tuy nhiên được ước chừng là dưới triều nhà Thương (1600 - 1046 TCN).

Nguồn gốc của cây Trà được xác nhận là đã có từ rất lâu đời. Cây trà (hay chè) có tên khoa học: *Camellia sinensis* (Trung Quốc) mà lá và chồi được sử dụng để sản xuất trà (cùng loại với cây hoa trà *camellia* trồng làm cảnh). Cây trà được khám phá ra vào lúc nào thì không ai biết chính xác.

Trà *Camellia sinensis* xuất xứ từ Đông Á, Nam Á và Đông Nam Á, nhưng ngày nay nó được trồng phổ biến ở nhiều nơi trên thế giới, trong các khu vực nhiệt đới và cận nhiệt đới. Nó là loại cây xanh quanh năm mọc thành bụi hoặc các cây nhỏ, thông thường được cắt tỉa để thấp hơn 2 mét khi được trồng để lấy lá. Nó có rễ cái dài. Hoa trà màu trắng ánh vàng, với 7- 8 cánh hoa. Hạt của nó có thể ép để lấy dầu.

Hai giống cây thường được trồng là *Camellia sinensis*, được dùng làm trà ở Trung Quốc, Đài Loan và Nhật Bản, và giống *Camellia assamica*, được dùng trong Pu-erh và trà Ấn Độ.

Theo huyền thoại thì trà được biết đến là do Thần Nông đời Tam Hoàng của Trung Hoa tìm ra. Chuyện kể rằng, Thần Nông là người dạy nhân dân làm ruộng và rất giỏi y thuật. Ông đi tới đâu cũng tìm kiếm, thử nếm các loại cây cỏ trong tự nhiên để phân biệt đâu là thuốc chữa bệnh, đâu là thuốc độc.

Lần đầu tiên Thần Nông nếm thử lá trà cháy bị gió nóng thổi tới và rơi vào vạc nước sôi của ông. Cũng từ đó, ông phát giác ra tác dụng y học của trà và coi nó là một loại thuốc rất tốt, có thể giải độc của 70 loại cây cỏ khác. Sau đó, người Trung Hoa xưa ban đầu chỉ dùng trà phục vụ mục đích chữa bệnh mà thôi. Qua các triều đại nhà Tây Chu, nhà Tần, nhà Hán, trà chỉ được dùng cho tầng lớp hoàng gia, quý tộc và luôn được coi là một biểu tượng tôn giáo truyền thống.

Vào khoảng năm 221 đến năm 207 TCN dưới thời nhà Tần chiếm được Ba Thục (nay là Tứ Xuyên), người dân mới bắt đầu biết uống trà. Lịch sử ghi lại, vào thời Tây Hán, hoạt động uống trà đã trở nên phổ biến ở Ba Thục.

Tới đời nhà Đường (618 - 907), trà trở nên phổ biến và tất cả các tầng lớp người Trung Hoa sử dụng. Khi đó, các nhà sư thuộc phái Thiền tông Nhật Bản sang Trung Quốc tu đạo đã mang trà về nước của họ. Từ đó, trà phát triển rất mạnh ở Nhật bản dựng lên nghệ thuật trà đạo.

Có một giả thuyết khác là trà đã được dùng trước thời tổ Thiền Tông Bồ Đề Đạt Ma đem đạo vào Đông Độ (khoảng cuối thế kỷ thứ V) khá lâu. Tuy nhiên, huyền thoại này có ý nói là trà, nghệ thuật dùng trà có rất nhiều liên quan đối với thiền gia, đạo gia. Chính những vị này đã dùng trà đầu tiên và hơn nữa, đã biến trà thành một nghệ thuật tinh vi.

Đến thế kỷ XVI thì trà lan tràn ra thế giới. Những nhà du hành châu Âu từ Trung Quốc trở về đã đem theo cây trà cây hoa nhài và cấm quỳ về, Bồ Đào Nha để

trồng thử. Khoảng cuối thế kỷ XVII, từ đó, trà phổ biến trong giới hoàng gia Anh và thời « tea time » không thể thiếu trong đời sống vương giả. Hai thế kỷ sau, trà trở nên cực kỳ phổ biến ở mọi nơi theo sự phát triển của đế quốc Anh. Trà theo chân các thương nhân người Anh tới các thuộc địa cũ của nước này như: Mỹ, Ấn Độ.

Vào năm 1753, lần đầu tiên trà được đưa vào nghiên cứu khoa học nhờ Carl Von Linnaeus, nhà thực vật học Thụy Điển đã sưu tầm các tiêu bản từ giống trà Trung Quốc. Và trà có tên khoa học là *Thea Sinesis*. Sau đó, suốt thế kỷ 19, 20 đều có những nghiên cứu khoa học về trà thức uống phổ thông từ Á sang Âu, Mỹ và mang những giá trị bí ẩn về nguồn gốc lẫn hiệu quả - và phát hiện thêm nguồn trà cổ thụ hoang dã tại Assam ở Ấn Độ, tại Tây Tạng, tại miền Bắc Miến Điện và miền Bắc Việt Nam.

Khoảng năm 1935, người ta tìm được cây trà rừng ở Assam, ở vùng cực Đông bắc Ấn Độ, mà từ trước chưa ai biết kể cả dân bản xứ. Loại cây này cao đến hơn 30 mét. Và sau đó, các nhà nghiên cứu thực vật học phát giác ra: Đây là cây trà, cây trà nguyên thủy cùng họ cùng loại và cùng gốc với cây trà *Camellia Sinensis*.

Người ta còn tiếp tục tìm được các cây trà rừng trạng thái thiên nhiên ở các vùng biên giới Ấn Độ, Tây Tạng, Miến Điện, Trung Quốc. (Vân Nam) và đồng ý vùng này mới là nơi có cây trà mọc tự nhiên đầu tiên.

Đến năm 1951, một nhà khoa học Trung Quốc là Đào Thừa Trân đã tổng hợp các nghiên cứu trước đó thành bốn thuyết lớn cho nguồn gốc tổ tiên của trà thế giới: thuyết Trung Hoa, thuyết Ấn Độ, thuyết nhị nguyên (phía Đông cao nguyên Tây Tạng và phía Đông Nam Trung Quốc), và thuyết chiết trung (khu vực Đông Nam Á gồm Vân Nam của Trung Quốc, miền Bắc Việt Nam, Lào và Miến Điện). Và thuyết chiết trung nhận được nhiều sự đồng ý nhất của các nhà khoa học quốc tế vì điều kiện tự nhiên ở khu vực được đề cập rất thích hợp cho cây trà.

Khác với truyền thuyết, các nhà khoa học nghiên cứu về lịch sử và sinh học xác định được vùng đất nguyên sản của trà ở một nơi hiện nay là tại vùng Vân Nam (Trung Quốc), Thượng Lào, Bắc Thái Lan và vùng Tây Bắc Việt Nam, đây là nơi khởi nguồn của cây trà cổ. Ở thượng nguồn sông Mekong, dòng sông Lan Cang có khí hậu thích hợp rất thích hợp cho việc phát triển của cây trà. Trong một khu vực, gần Phố Nhĩ (cách Việt Nam 50km) có đến 20 núi trà cổ tập trung. Đây chính là khu vực hình thành những lá trà đầu tiên trên thế giới. Trà cổ khác với trà thường thấy đó là có lá to, thân cao trên 20m, có hàng trăm năm tuổi.

Cùng một khu vực với vùng trà Vân Nam, Trà cổ được xuất hiện tại Việt Nam rất nhiều ở vùng trà cổ thụ ở vùng núi phía Bắc. Như: Shan Tuyết Suối Giàng (Yên Bái), Tả Chùa (Điện Biên), Tả Xùa (Sơn La), Lũng Phìn (Hà Giang), Pà Cò (Hòa Bình), Tô Múa (Sơn La),...

Đến năm 1976, một nhà khoa học còn làm giới nghiên cứu trà ngạc nhiên hơn nữa với những nghiên cứu mới về nguồn gốc cây trà. Đó là Djemukhatze, Viện sĩ thông tấn Viện Hàn lâm khoa học Liên Xô, đã phân tích thành phần catêchin từ các cây trà hoang dã ở ba nước: vùng trà Tứ Xuyên, Vân Nam của Trung Quốc, vùng trà Ấn Độ, và vùng trà cổ ở Suối Giàng, Nghĩa Lộ, Lạng Sơn, Nghệ An,... của Việt Nam. Tại Yên Bái, ông tìm thấy một vùng trà hoang khoảng 40,000 cây, có ba cây trà cổ thụ sống hàng ngàn năm, cây lớn nhất chiều cao đến 9m, vòng thân độ hơn ba

người ôm , ở vùng Cao Bắc Lạng có những cây trà hoang cổ thụ cao tới 18m. đã đưa ra kết luận: Cây trà ở Việt Nam có trước các loại trà ở những nơi khác.

Sau đó, những khảo sát được tiếp tục để đi tìm vùng trà đầu tiên. Cho đến nay, một điều có thể chắc chắn là Việt Nam nằm trong vùng trà nguyên thủy của thế giới và có giống trà địa phương đặc trưng. Và những bằng chứng khảo cổ học sớm từ Văn hóa Hòa Bình, có niên đại hơn 13.000 năm trước đã chứng tỏ điều đó.

Vào năm 1960, các nhà khảo cổ học đã tìm thấy hột trà có niên đại 13.200 năm tuổi ở di tích hang Con Moong, xã Thành Yên, huyện Thạch Thành, tỉnh Thanh Hóa. Những hiện vật được tìm thấy thuộc Văn hóa Phùng Nguyên (3000-1330 TCN) của Lạc Việt là những nồi gốm có chân kê để nấu trà.

Dấu tích của cây trà và lá trà hóa thạch cũng được phát hiện ở Phú Thọ, đất tổ Hùng Vương. Ngay trong tư liệu thành văn đầu tiên của Khổng Tử vào thế kỷ thứ 4 TCN cũng viết về tập quán uống trà của dân Bách Việt. Như vậy, Việt Nam có một lịch sử trà đã lâu đời. Những bằng chứng về tư liệu, khảo cổ, nghiên cứu đều khẳng định miền Bắc Việt Nam thuộc vùng khởi phát cho những cây trà đầu tiên.



Hoa chè



Đồi chè Mộc châu

Ngày nay, trà được trồng ở những vùng có khí hậu thích hợp cho cây trà như: Thái Nguyên Mộc châu, Suối Giàng, Hà Giang, Tuyên Quang, Bảo Lộc, Cầu Đất..và là thức uống phổ biến và có ảnh hưởng lớn nhất trên toàn thế giới. Sản lượng tiêu thụ trà mỗi năm bằng tổng số tiêu thụ của cà phê, sô cô la, nước ngọt và rượu.

Trong lịch sử Việt Nam, sự xuất hiện của trà được Lê Tắc (Trần Ích Tắc) viết trong An Nam Chí Lược khoảng năm 1271, rằng năm Tống Thái Tổ thứ tám (971) vua Đinh Liễn Việt Nam đã phải cống cho Trung Quốc ngựa voi, sừng tê, trà thơm... (Khai Bảo tứ niên... Thái Tổ chiếu liễn vi tiết-đô-sứ, An Nam đô hộ. Bát niên ngũ nguyệt cống kim, bạch, tê giác, tượng nha, hương trà...).

Trà Kinh của Lục Vũ cũng khẳng định “Trà là loại cây quý ở phương Nam...”. Sách “Quảng Bác vật chí” cũng viết “Cao Lư là tên một thứ trà, lá lớn, nhị nhỏ người Nam dùng để uống”. Sách “Nghiên Bắc tạp chí” cũng viết “Trà ở Giao Chỉ xanh như rêu, vị cay, nóng...”. Tất cả những cổ thư tịch này, kể cả An Nam Chí Lược, cũng đều là sách của Trung Quốc. Như vậy Việt Nam xưa cũng là quê hương của cây trà và đã biết uống trà từ hơn ngàn năm trước khi trà được dùng ở Tây phương.

Lê Quý Đôn trong sách "Vân Đài loại ngữ" (1773) có ghi: “Cây chè đã có ở

mấy ngọn núi Am Thiên, Am Giới và Am Các, huyện Ngọc Sơn, tỉnh Thanh Hóa, 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...”.

Trà có rất nhiều loại, nhưng có thể chia làm ba loại chính theo cách chế biến là loại trà xanh (Lục Trà), Hồng Trà (trà đen), và trà Ô Long, là loại trà phổ thông nhất trong loại trà nửa giống Hồng Trà nửa giống Lục Trà.

Việc chọn trà và biết trà ngon là về phẩm: Bình thường loại trà thượng hạng đều là thuộc loại “trà một lá”, nghĩa là chỉ gồm búp non và một lá nhỏ. Loại hạng nhất là loại “trà hai lá”, nghĩa là chỉ gồm búp non và hai lá gần đó. Đến loại hạng nhì, trà ba lá là hạ phẩm. Bình thường chỉ nói trà thượng hạng là ta đã hiểu chỉ gồm trà một lá. Các từ trà một lá, hai lá, ba lá chỉ dùng cho giới sản xuất trà mà thôi.

Quan trọng hơn nữa là tiêu chuẩn phân hạng theo thời điểm hái trà. Khi nói đến trái cây đầu mùa, giữa mùa, cuối mùa... ta chỉ nói về số lượng sản xuất:

Đầu mùa hiếm nên giá đắt hơn, giữa mùa nhiều nên rẻ... Tóm lại, ta chỉ nói về giá trị theo mức độ cung cầu. Trái lại, thời điểm hái trà lại quan trọng hơn rất nhiều vì phẩm chất khác biệt của nó. Sau mùa đông tiềm ẩn, xuân đến cây cối tất nhiên nảy lộc, đâm ngọn. Vì vậy, những đợt mầm đầu tiên chứa đựng cả bao tinh túy tháng ngày phải là hạng thượng đẳng. “Trà hạng quý là hạng hái vào trước ngày Kinh Trập, kế đó là hạng hái trước ngày tiết Hàn Thực, kế nữa là hạng hái vào trước tiết Vũ Cốc.

Nơi nào sản xuất trà ngon nhất? Loại trà nào ngon nhất? Lẽ dĩ nhiên không ai trả lời được những câu hỏi này. Người sành trà cho rằng các loại trà ngon có danh tiếng hiện nay về loại trà xanh : Long Tĩnh, Sư Phong, Bảo Vân, Tử Duẩn, Phổ Nhĩ... Các loại Ô Long như: Thiết Quan Âm, Thiết La Hán, Thủy Tiên, Bảo Chung, Tước Thiệt, Long Phụng, Long Viên Chu, Chân Long Nha... Các loại Hồng Trà như Phổ Nhĩ Hồng Trà, Phúc Kiến Hồng Trà...

Theo Lê Quý Đôn , chè ngon nhất của ta là chè Bạng (xã Vân-trai, giáp Bạng-thượng chuyên-nghiệp buôn bán thứ trà này) và những loại trà sản-xuất ở làng Đồng-lạc huyện Kim-hoa, ở làng Lương-quy huyện Đông-ngạn, ở làng Chi-nê huyện Mỹ-lương, ở làng Tuy-lai làng Thượng-lâm huyện Chương-đức, ở làng Lệ-mỹ làng An-đạo huyện Phù-khang cũng là thứ chè ngon thượng hạng.

Trong Vũ trung tùy bút, Phạm Đình Hồ đã viết về thú uống trà Tàu được người Việt xưa yêu chuộng đến nỗi : "Các nhà quý tộc, các bậc công hầu, các con em nhà quý thích đều đua chuộng xa xỉ, có khi mua một cái ấm chén, phí tổn đến vài mươi lạng bạc. Thường có nhiều người qua chơi các hiệu chè, thăm dò các phố buôn, vác tiền hết quan ấy đến chục khác để mua chuốc lấy chè ngon. Kẻ thì ưa thanh hương, người thì thích hậu vị, kén hiệu trở tên mà mua cho được để bày khay chén ra nếm thử. Thậm chí có kẻ đặt tiền sẵn để mua cho được hiệu chè Chính Sơn, gửi tàu buôn để đặt cho được kiểu ấm chén mới lạ, cách hiếu thượng đến thế là cùng cực ‘’.

Nguyễn Tuân có tùy bút về trà, Thạch Lam viết về trà xanh...

Thế giới biết đến trà thì càng muộn hơn nữa. Marco Polo có nói đến trà, nhưng phải đến năm 1559 với sự xuất bản 3 cuốn sách của bộ Navigationali.

Văn hóa trà Việt Nam đã có hơn 4000 năm lịch sử. Đã có những giai đoạn trong lịch sử, trà được xem là thức uống cao cấp chỉ được thưởng thức bởi vua chúa hoặc dùng cho các tầng lớp danh gia vọng tộc, có gia thế cao sang quyền quý. Và theo đó những nghi lễ về cách pha trà, thưởng trà cũng khá cầu kỳ, tỷ mỉ như yêu cầu người mời trà phải có tác phong thể hiện sự cung kính đối với các bậc tiền bối, cung kính với bề trên và bày tỏ sự tôn trọng dành cho họ.

Nhưng về sau này văn hoá uống trà của người Việt xuất hiện ở mọi nơi, không phân biệt sang giàu, nghèo hèn. Dù gia đình quý tộc hay thường dân, dù hàng quán ở chợ hay nhà hàng cao cấp, ...đều có thể hiện sự phát triển của văn hóa Trà Việt qua các thế hệ.

Đặc biệt, văn hóa trà đã xuất hiện lâu đời trong lịch sử Việt Nam từ hình ảnh quán nước cây đa đầu làng với ấm trà xanh, phong kẹo lạc, điều thuốc Lào cho đến chén trà mời khách trong mỗi gia đình Việt. Nơi cung đình quyền quý, các bậc vua, chúa lại thưởng trà theo những cách cầu kỳ, hoa lệ. Trà cung đình được ướp hương, nước pha phải là nước sương sớm hay nước đầu nguồn. Còn ở chốn thiên môn, người ta uống trà để tĩnh tâm.

Cùng với đó, văn hóa thưởng trà đầy tinh tế, ý nhị không giống như “trà kinh” của Trung Quốc hay “trà đạo” của Nhật Bản, cách thưởng trà của người Việt cũng mang nét văn hóa riêng: trước khi uống thường đưa chén trà qua mũi để thẩm hương của trà, rồi nhấp ngụm nhỏ cảm nhận vị chát đắng của trà, sau đó chuyển sang vị ngọt dịu.

Người Việt xưa có câu: “Nhất thủy, nhì trà, tam pha, tứ ấm, ngũ quần anh”. -

-Nhất thủy là nước dùng để pha trà, là thứ nước trong sạch tinh khiết.

-Nhì trà là trà ngon phụ thuộc vào loại trà : Trà xanh, trà đen..., cách chọn trà và cách chế biến.

-Tam pha, pha trà là cả một nghệ thuật.

-Tứ ấm, bộ trà cụ dùng để pha trà ảnh hưởng rất nhiều đến chất lượng trà, bao gồm bộ ấm pha trà và 4 chén quân và 1 chén tổng để chuyên trà.

-Ngũ quần anh : Cuối cùng là bạn trà, là tri âm, tri kỷ, cùng thưởng trà, ngâm thơ, bộc bạch nỗi niềm hay hàn huyên câu chuyện nhân tình thế thái.

Theo phong tục văn hóa trà đạo của người Hoa “khách đến kính trà” chén trà chính là tượng trưng cho lễ nghĩa ,sự hiếu khách, trọng tình của con người nơi đây dù đó là ở nông thôn hay thành phố sang trọng đi chăng nữa.

Trà có thể được uống một mình, được gọi là độc ẩm, chính là lúc người ta suy tư, hoặc ngâm thơ sáng tác, Trà được uống cùng lúc với hai người thì được gọi là song ẩm hoặc có thể nhiều hơn nữa những người bạn tâm giao, tri kỷ của nhau. Trà được coi như là người bạn tâm giao của con người khi có tâm sự dù là vui hay buồn, nó làm con người ta hứng khởi một cách tuyệt diệu.

Văn hóa trà Việt trong văn học nghệ thuật. Xưa nay, “cầm, kỳ, thư, hoạ, thi, tửu, hoa, trà” luôn được coi là tám thú vui thanh nhã của các bậc tao nhân mặc khách. Trà không chỉ gắn liền với cuộc sống thường ngày mà còn ngâm vào ca dao tục ngữ, thơ ca, những điệu hò dân gian trữ tình và những thơ văn của người Việt :

Làm trai biết đánh tổ tôm

Uống trà Mạn Hảo, ngâm nôm Thúy Kiều; (Ca dao)

Chè ngon nước chát xin mời
Nước non non nước nghĩa người chớ quên
Đi đâu mà bỏ mẹ già
Gối nghiêng ai sửa, chén trà ai nâng

Tiền chân ai bước đường xa
Miệng cười đưa một bình trà tặng nhau (Viên Chiêu)

Mỗi khi khách đến chơi nhà
Đốt than quạt nước pha trà người xơi
Trà này quý lắm người ơi
Mỗi người một chén cho tôi vừa lòng. (Dân ca quan họ Bắc Ninh)

Trà thơm bay khói thơ không chữ
Thơ chở trà lên tận đỉnh mây (Thích Nhất Hạnh)

Khi trà chuyên năm ba chén
Khi Kiều lấy một đôi câu (Nguyễn Khuyến)

Khi hương sớm lúc trà trưa
Bàn lan điểm nước đường tơ họa đàm (Nguyễn Du)

Bán dạ tam bôi tửu,
Bình minh số trận trà.
Nhất nhật cứ như thử.
Lương y bất đáo gia (Hải Thượng Lãn Ông Lê Hữu Trác)

Làng xưa như mộng trong ngàn
Can qua chưa dứt, yên phần mừng thay
Bao giờ lều cỏ núi mây
Pha trà nước suối, gối say đá mềm (Nguyễn Trãi)

Lạt nồng mùi thể một vài hơi
Trà ơi còn nước là vinh hạnh
Cháy lười khô môi thắm những mùi (Phan Bội Châu)....

Mỗi một dân tộc lại có sở thích, thói quen thưởng thức trà khác nhau. Trong khi nghệ thuật uống trà ở Nhật Bản được nâng lên thành “đạo”, gọi là Trà đạo, thì ở Việt Nam, việc uống trà lại phát triển một cách không quá cầu kỳ, giản dị và thân thuộc trong đời sống của mọi tầng lớp nhân dân.

Ở Nhật Bản, trà đạo được gọi là chanoyu, dịch theo nghĩa đen là “nước dùng trong trà”. Một cách ngắn gọn đó là tất cả những gì về trà đạo. Mặc dù có tính biểu tượng phong phú, sự chú ý đến chi tiết và các hành vi nghi lễ, bản chất của trà đạo vẫn không có gì khác hơn là thêm nước vào lá trà và sau đó phục vụ cho khách. Sự lôi cuốn nằm ở cách mà nó được thực hiện. Nghi lễ của trà đạo đầy tính nghi thức và

tượng trưng. Mỗi buổi lễ đều thấm nhuần các nguyên tắc do Rikyu đề ra: sự hài hòa, tôn trọng, tinh khiết và yên tĩnh.

Cho đến nay, người Tây phương và Đông phương vẫn còn có sự cách biệt khá lớn lao về sự cảm nhận và cách thưởng thức trà. Đối với nhiều người Tây phương, trà được dùng thông thường như một đồ uống. Đối với người Đông phương, trà không những là một thức uống, mà qua cách uống nó, người ta có dịp di dưỡng tinh thần bất cứ lúc nào trong một ngày.

Muốn thấy được sự quan trọng của việc pha trà, một nhà văn Trung Hoa đời Tống đã viết: “Có ba điều ân hận trong cuộc đời: Làm hư hại tuổi thanh xuân qua sự giáo dục sai lạc, làm giảm giá trị của tác phẩm nghệ thuật qua những lời khen nhảm, và sự phí phạm trà ngon qua cách pha trà kém cỏi“. Lục Vũ (Lu Yu) đời Đường để lại cho hậu thế quyển 'Trà Kinh' vào thế kỷ thứ VIII Sau khi tác phẩm này ra đời, việc uống trà được xem trọng như một ngành nghệ thuật, thay vì thuần túy như một thức uống của dân gian. Vì trà có một vai trò quan trọng trong sinh hoạt tinh thần Đông phương, nên qua nhiều thế kỷ, nghệ thuật uống trà đã được nhiều bậc thức giả, cũng như những kẻ uống trà sành điệu nghiên cứu và tán thưởng.

Cách người Việt uống trà rất đơn giản, những câu chuyện quanh chén trà thường cũng là những câu chuyện hết sức giản dị trong cuộc sống mỗi con người. Nhưng chính sự giản dị đó đã làm nên một nét văn hóa vô cùng độc đáo.

Trước kia người Việt thích uống chè tươi, chè khô, chè mạn, chè hột. Từ đời nhà Lê trở về sau, các nhà quyền quý mới đua nhau uống chè tàu, tìm những thứ chè quý như Vũ Di, Long tinh, bắc chước người Trung hoa cách pha chế, mua của người Tàu các bộ ấm chén, hỏa lò... và tự cho là sành. Trong Vũ trung tùy bút, Phạm Đình Hồ đã viết về cách uống chè đời Lê:

“...Thị hiếu của nước ta cũng hơi giống như người Tàu... các họ quý tộc, các bậc công hầu, các con em nhà quý thích đều đua chuộng xa xỉ, có khi mua một cái ấm, cái chén phí tổn đến vài mươi lạng bạc, thường có nhiều người qua chơi các hiệu chè, thăm dò các phố buôn.. để mua chuốc lấy chè ngon, lúc ngồi rồi pha chè uống với nhau thì lại đánh cuộc xem chè đầu xuân năm nay sớm hay muộn, giá chè năm nay cao hay hạ. Kẻ thì ưa thanh hương, người thì thích hậu vị, kén hiệu trở tên mua cho được chè ngon, để bày khay chén ra nếm thử. Thậm chí có kẻ đặt tiền sẵn để mua cho được hiệu chè chính sơn, gửi tàu buôn để đặt cho được kiểu ấm chén mới lạ, cách hiếu thượng đến thế là cùng cực... Từ các đời gần đây trở xuống, thường giám chè tàu càng ngày càng tinh, thú vị chè nào khác hơn, cách chế chè nào ngon hơn, thì đều phân biệt ra kỹ lắm. Mà lò siêu ấm chén lại chế ra nhiều kiểu thích dụng...”

Người Việt thưởng trà, dâng trà, tặng trà; người Việt mang trà ra thế giới. Trà của người Việt có nét đặc điểm riêng biệt, khó có thể lẫn với bất cứ trà một quốc gia nào trên thế giới. Ngay từ cách pha trà của người Việt cũng khác lạ: thoải mái, cởi mở, không cầu kỳ nhưng vẫn vô cùng tinh tế.

Nước chè tươi, chè xanh bỏ vào nước đun sôi là một thứ đồ uống rất thông dụng và rất được mọi người ưa thích. Cũng thông dụng và cũng được ưa thích như chè tươi còn có nước vối, nấu bằng lá vối phơi khô. Nếu chè tươi còn có vị thơm

ngon có chất tươi của lá, thì nước lá với uống lại ngọt, và theo các cụ bảo là lại dễ tiêu. Ta cũng còn uống nước chè hạt và chè hạt cũng rất thông dụng. chè hạt chính là những nụ hoa cây chè hái đem phơi khô rồi pha với nước sôi để dùng. Cũng pha với nước sôi như chè hạt còn có chè mạn, tức là chè vá búp cây trà được hái phơi khô rồi đem ủ một thời gian. Pha chè hạt cũng như chè mạn, người ta cho chè vào ấm, rồi đổ nước vào. Chất chè sẽ ngấm ra nước.

Trong lúc pha chè, để nước có mùi thơm, người ta thường cho vào vài bông cúc, ít nhị sen. Lúc uống mùi thơm bốc lên phùng phức.

Người ta lại dùng chè mạn ướp với các thứ hoa: Hoa thủy tiên, hoa lài, hoa cúc, và nhất là hoa sen, và được dùng làm quà biếu các bậc bề trên, hoặc dùng để biếu Tết. Pha trà, trong những buổi cúng tế, thường ta dùng chè ướp hoa.

Ta cũng uống nước nụ với như chè hạt. Nước nụ với được kể là ngon và lành hơn chè hạt; các cụ cho chè hạt uống háo.

Nói đến đồ uống, không thể bỏ qua được chè Tàu. Đây cũng chỉ là búp những cây trà được người Tàu hái rồi phơi ủ chế hoá thành một thứ chè ngon, khi pha ra thì nhỏ cánh xanh nước. Có loại chè đầu xuân, nghĩa là búp đã được hái vào đầu xuân, được các tay sành thưởng thức chè rất ưa chuộng.

Uống chè là cả một nghệ thuật, vì uống mỗi thứ chè có một thứ cầu kỳ khác, uống chè Tàu không giống uống chè sen. Chè Tàu chỉ là búp những cây trà được người Tàu hái rồi phơi ủ chế hoá thành một thứ chè ngon, khi pha ra thì nhỏ cánh xanh nước.

Và muốn thưởng thức hương vị của chè, không phải bất cứ lúc nào uống cũng thấy ngon, và cũng không phải bất cứ uống với ai cũng thấy cái hương vị thơm ngon ấy. Ta hãy cứ tưởng tượng buổi sáng trời lạnh, với ấm chè nóng, hoặc ta thử tưởng tượng buổi tối lạnh, ấm chè sen thưởng thức với phong bánh đậu xanh thì sẽ thấy cái thú uống chè khác nhau, tuy cũng là trời lạnh, tuy cũng là ấm chè.

Phải hiểu uống chè là một nghệ thuật ta mới lấy làm lạ khi thấy có người cầu kỳ gửi mua tận ngoại quốc mấy bao chè đầu xuân, hoặc đi tìm kiếm khắp các hiệu để mua một bao chè Thiết Quan Âm chính cống. Phải cầu kỳ thế, lúc uống chén trà mới nghiền ngẫm hết hương vị của chè.

Qua nếp sống của ta, trong công việc giao thiệp chén nước chè dự phận rất nhiều, nhất là chè sen và chè Tàu. Riêng về chè Tàu, việc uống chè đã được người Trung Hoa nghiên cứu rất kỹ lưỡng từ xưa, và họ đã đặt ra những đồ ấm chén và lò siêu dành riêng cho việc pha chè. Những bộ đồ ấm chén có về đời nhà Tống qua nhà Minh cho đến đời Khang Hi nhà Thanh. Cách uống chè về đời Khang Hi càng cầu kỳ hơn và thay vì hãm chè bằng chén to, chè đã được pha thành từng chén nhỏ. Ấm chén, siêu lò được kén chọn kỹ lưỡng. Chịu ảnh hưởng văn hoá Trung Quốc, ta có lối uống chè của Người Tàu, nó rất hợp với người mình, nhất là ở miền Bắc về mùa lạnh. Các nhà quyền quý, các người giàu có cũng kén chọn bộ đồ trà, và cũng hăng bỏ những món tiền lớn để mua cho được bộ đồ trà vừa ý. Và chè họ cũng kén chè Long Tĩnh, chè Võ Di là những "danh trà" nổi tiếng không những chỉ riêng ở nước Tàu, mà ở khắp Á Đông. Thâm chí có người chốc giống chè chính sơn, chịu đặt tiền sẵn để mua cho bằng được, nhất là kén bằng được chè đầu xuân. Có loại chè này trong nhà, gia chủ rất lấy làm hân hạnh và vũng là một điều vinh dự.

Người sành uống chè biết phân biệt hương vị các thứ chè lại hiểu tính chất mỗi loại, loại nào phải pha thế nào uống mới đậm nước nồng hương, loại nào cần uống thật đặc, loại nào uống đặc vừa để hương thơm đủ bốc lên dịu dịu; lại cũng kén chọn đồ pha chè cho hợp: Ấm pha thế nào thì tốt, chén uống thế nào thì ngon, cho đến lò than và siêu nước cũng phải nấu thế nào cho mau. Đây là tất cả những điều khó khăn của nghệ thuật, người không nghiệm và sành uống chè thì không sao hiểu được. Cần phải có nghiên cứu và cần phải biết tinh tường.

Trong Trà Kinh, Lục Vũ có nói về kỹ thuật uống trà ở thiên Lục chi ẩm (6) .
gồm có:

- 1.- Phẩm : nhìn bằng mắt để đánh giá phẩm chất trà,
- 2.- Ôn: định độ nóng nước sôi pha trà,
- 3.- Đầu : định một lượng trà vừa đúng cho vào ấm,
- 4.- Trúng : cách châm nước nóng vào trà,
- 5.- Trúng : thời gian và cách hãm cho nở trà,
- 6.- Phục : rót nước sôi đầy ấm,
- 7.- Chân: rót nước trà trong ấm vào chén,
- 8.- Kính: nghi thức dâng chén trà mời khách,
- 9.- Ấm : cách uống và thưởng thức trà.

Nhưng đó chỉ là kỹ thuật chứ chưa là nghệ thuật thưởng trà.

Thưởng trà có nghĩa là thưởng thức trà; nó là một nghệ thuật. Thi nhân đời Đường-Tống có những bài thơ tả cảm giác khi uống trà được người đời khen xuất thần. Thưởng thức chè, các cụ uống từng ít một như vậy, nên đối với những người không biết thưởng thức mùi vị hương chè, vớ được chén nước đưa lên uống ngay một hơi, các cụ mệnh danh là bọ ngựa ấm , nghĩa là uống như trâu, uống hùng hục không hiểu chè là gì, Các cụ thường khinh bọ ngựa này:

“Vai u thịt bắp, mồ hôi dầu, thuốc lá một nạm trà Tàu một hơi”.

Ở nước ta uống chè Tàu sành là một biểu hiện phong lưu. Nhiều người nghiệm chè Tàu, hễ sáng dậy không có một chén chè đậm thì không làm được gì cả. Có người nhịn ăn thì được mà không thể nào nhịn được chè”

Từ trên mới nói tới cách uống chè Tàu, nhưng người Việt ta cũng có một thứ chè rất quý, đó là chè sen. Trong các thứ chè ướp hoa, chỉ có chè ướp hoa sen là được chuộng hơn cả; hàng năm về mùa sen, những gia đình phong lưu đều mua hoa sen về để ướp chè. Uống chè Tàu cầu kỳ ở chỗ pha chè, trái lại uống chè sen thì cầu kỳ lại chính là ở chỗ ướp chè với hoa sen.

Người ta lấy gạo sen, tức là những hạt nhỏ trắng ở đầu nhị sen dùng để ướp chè. Những gia đình nền nếp Việt Nam cho việc ướp chè sen là việc không thể bỏ được, nên dù túng bần, hàng năm tới vụ sen cũng cố mua sen ướp một ít chè, chẳng nhiều thì một cân hoặc nửa cân cũng là có. Trong các nơi thờ cúng, ta thường kén chè sen để pha nước.

Chè ướp sen phải mua thứ chè mạn hảo thật tốt, lúc uống mới dịu giọng và đượm nước, mà không làm lạc mùi sen. Chè mua về, con cháu trong nhà xúm vào nhặt để loại bớt những mảnh trà vụn, những lá trà già, những cung trà còn lạc lông vào cân chè. Chè nhặt kỹ lưỡng xong được ủ kín để khỏi bay hương chè, trong khi chờ mua sen và nhặt gạo sen.

Chè sen ướp thì công phu cầu kỳ, nhưng đến khi uống thì lại rất giản dị, không lôi thôi như khi uống chè Tàu. Chè sen pha vào ấm nào cũng được, pha nhiều hay pha ít tùy theo ấm to, ấm nhỏ, không kén chọn ấm chuyên và chén uống trà cũng vậy, có chén để uống là được rồi. Chè sen uống vào lúc nào cũng được, và bất cứ ngồi vào chỗ nào, trong nhà ngoài sân ta đều có thể thưởng thức được ấm chè sen và số nhiều ít cũng không sao. Nếu uống chè Tàu chỉ "độc ấm" mới ngon. Trái lại chè sen vẫn giữ được nguyên vị và vẫn thơm ngon, dù ấm khách là bao nhiêu người, nhiều cũng không sao. Hơn nữa, uống chè sen với bất cứ hạng khách nào cũng đều thích hợp.

Có khách tới nhà, muốn mời ấm chè sen, chủ nhân chỉ việc tráng ấm, bỏ chè rồi rót nước sôi vào, ủ trong ấm giỏ bốn năm phút. Chè rót ra chén hương thơm ngào ngạt và khi uống vào chủ khách đều cảm thấy một hương vị nhẹ nhàng dịu dịu từ chén chè bốc lên, từ trong cổ họng đưa ra và từ hơi khói ngào ngạt trong ấm nước. Chè sen ngon và đặc biệt Việt Nam đã biểu hiện cái tinh thần hoà dịu của người mình, nhưng trong cái hoà dịu cũng vẫn có cái gì bất khuất như hương trà muốn toả lên vậy.

Trong sách Văn Minh Việt Nam, Lê Văn Siêu có nói đến chuyện ăn cắp hương thơm của sen bằng cách đến những hồ sen tìm "những bông sen còn cúp, khẽ vạch cánh hoa ra bỏ vào giữa một sợi bắc, rồi lại nắn cho cánh hoa nó cúp lại như cũ. Đến sáng sớm hôm sau, trước khi người ta hái đem bán, thì lại đến những bông hoa ấy mà rút những sợi bắc ra. Sợi bắc để trong lòng bông sen suốt một đêm thì hương thơm của sen đã có một phần lớn được hút vào sợi bắc. Một ấm trà mà cho vào một sợi bắc ấy thì thơm ngát như ướp mấy lần sen vậy"

Cứ kể ăn cắp hương thơm của sen như vậy, bông sen có thể giảm đi rất nhiều độ thơm, nhưng thực ra dùng bắc để lấy hương thơm của sen cũng không khác đặt những dùm chè vào bông sen. Việc làm này chỉ có các chủ nhân ông hồ sen, ao sen mới làm được. Có người cho rằng dù bông sen có bị lấy đi hương thơm nhưng hoa sen vẫn còn ở trong đầm, chưa bị hái hẳn, hương thơm dù có bị lấy đi, chẳng qua cũng như hương thơm vẫn bị tiết ra, và hoa có tiết ra bao nhiêu hương thơm, cái chất thơm vẫn do cây cung ứng cho đủ.

Ngày nay, trong số muôn ngàn thức uống, trà đối với người Việt Nam ngày nay rất thân thuộc, thậm chí không một gia đình Việt Nam nào không có một bộ trà, trà uống bất cứ nơi đâu, uống trong mọi lúc mọi nơi. Tuy nhiên, người Việt Nam cũng như người phương Đông hầu như luôn tạo một trạng thái quân bình trong cuộc sống. Triết lý âm dương được ứng dụng một cách triệt để trong đời sống văn hóa của người phương Đông. Văn hóa Việt Nam có một giá trị quan trọng là tính sáng tạo và tính dung hợp, thể hiện ở việc "không từ chối". Bởi vậy, trong xã hội hiện đại, nên người Việt Nam vẫn uống nước mưa, nước giếng, nước vối, uống chè xanh,.. đồng thời chế ra trà đá, và cũng uống cả trà Lipton, trà sâm, nước khoáng, Coca-cola,..

Gần đây trà chanh vỉa hè được sáng tạo ra, đó là thức uống cũng như nét văn hóa đặc trưng của Hà Nội. Cái tên trà chanh "chém gió" là do từ việc 2-3 người ngồi chung với nhau ngoài vỉa hè, hàn huyên đủ thứ chuyện trên đời nên sinh ra tên này theo phong cách độc đáo đó. Pha trà chanh chỉ cần có đường, nước, lá bạc hà, trà trắng túi lọc, chanh, nước khoáng. Cách pha cũng đơn giản và nhanh chóng nên thời điểm ban đầu đã thu hút nhiều hàng quán mở ra kinh doanh. Phong trào ngồi vỉa hè

uống trà chanh "chém gió" từng một thời sôi nổi trong giới trẻ Sài Gòn nhưng lại nhanh chóng tàn lụi để rồi người Sài Gòn lại trở về với cà phê sữa đá, sinh tố giải khát và trà sữa, trà đá.

Tham khảo :

- Le guide théophile, Le Palais des thé;
- Trà kinh, Vũ Thế Ngọc;
- Trà thư, Kakuzo Okakura
- Vũ trụ tùy bút, Phạm Đình Hồ
2024

Nguyễn Hoạt

www.vietnamvanhien.org



An Lạc & Tự Chủ

VIỆT NAM VĂN HIẾN

www.vietnamvanhien.info



TỦ SÁCH VIỆT NAM VĂN HIẾN ON LINE VỚI HƠN 10200 TÁC PHẨM