

VŨ THỂ NGỌC

TRÀ KINH

Nghệ thuật thưởng trà trong lịch sử & văn hóa Đông phương



Lời thưa

Dân tộc Việt Nam là một trong những dân tộc đã biết đến cây trà đầu tiên trong lịch sử loài người. Người Việt Nam đã uống trà từ ngàn năm nay, nhưng có lẽ đây là quyển sách đầu tiên viết về nghệ thuật uống trà của Đông phương bằng Việt ngữ tương đối đầy đủ hơn cả.

Người viết cũng chân thành thưa rằng chúng tôi phần vì cơm áo, phần vì hoạn nạn, phải tá túc ở nơi cô lậu man dã, vừa ở xa trung tâm văn hóa, lại vừa không được gần gũi các vị trí giả. Quyển sách nhỏ này cũng như nhiều quyển sách khác, phần lớn được viết như lối tự tiêu khiển của một gã học trò già sống cô độc giữa trời đất đá cỏ cây. Kính mong chư vị thiện trí thức lượng xét cho rất nhiều khuyết điểm ở đây.

Kính cẩn

San Jose tiết Vũ Thủy mùa Xuân Bính Dần

Nhan Như Uyên Mặc Vũ Thế Ngọc

Lời mở đầu

Ebook miễn phí tại : www.Sachvui.Com

Người Việt ta dường như mở mắt chào đời đã thấy trà, uống trà trọn đời và cho đến chết vẫn còn được tâm liệm với trà (chưa kể “được” con cháu pha trà cúng trong các dịp Tết, giỗ). Thế nhưng viết về trà thì gần như chưa có ai viết cả. Tìm tài liệu trong sách xưa, tôi tìm từ các trứ tác của nhà học giả lỗi lạc Lê Quý Đôn (người đã từng ghi chú kỹ lưỡng hàng trăm loại lúa gạo trồng ở Việt Nam trong bộ “Bách Khoa” Vân Đài Loại Ngữ) cho đến toàn bộ trứ tác của gia đình danh sĩ họ Ngô (Ngô gia văn phái) trở lên các tác giả thời kỳ Lý Trần... cũng chỉ thấy ghi vô cùng sơ lược. Cho đến các tác giả cận đại, khi mà trà đã phổ biến và nổi tiếng khắp thế giới với nhiều bộ sách lớn và quan trọng viết về trà, thì tình cảnh cũng không khác. Trong thi văn thì trái lại, trà luôn được nhắc nhở. Tuy nhiên phần lớn vì nhiều tài liệu và giàu óc tưởng tượng, nhiều thần thoại tưởng tượng đã nhiều khi được biến thành giai thoại. Có lẽ đọc giả hơn một lần, đâu đó, được đọc về các chuyện “Trà Tiên”, “Trăm Mãi Trà”, “Hầu Trà”... có nhà văn còn cam đoan rằng đã từng được một bạn Tàu nào đó cho uống một thứ trà: “Chỉ cần một chén nhỏ thôi là thức ăn đầy bụng sau một đại tiệc bồng tiêu tan cả, bụng lại thấy tròn và dường như sẵn sàng ăn hết cả một con heo quay...”. Hoặc “gắp một miếng thịt bỏ vào chén trà, một phút sau thịt tan rã cả ra”...

Ngay cả các vị đã từng đọc nổi Trà Kinh của Lục Vũ cũng nhiều khi không thấy được cái giới hạn của cuốn “thánh kinh” này trong không gian và thời gian của nó (thế kỷ thứ 8). Chính tôi đã được hầu trà cho các vị thúc bá trong gia đình. Được nghe các lão Nho bàn về trà Long Tĩnh, Vũ Di... (các thánh địa của trà), có cụ đã gửi hàng lạng vàng cho các thương khách Tàu, và chờ đợi hàng nhiều tháng để đổi cho được vài lạng trà thượng hảo hạng. Nghệ thuật thưởng thức trà của các cụ, quả thật là cao cường mà hạng tiêu tử như tôi mới là thứ nòng nọc vừa đứt đuôi trong giếng hẹp. Thế nhưng thấy các cụ vẫn quá tôn kính với những đại danh Vũ Di Sơn, Mộng Đình Sơn, Long Tĩnh... mà không nhất quán với các danh từ riêng về trà như “Tiền Minh, Hậu Minh, Tiền Vũ, Hậu Vũ...”. Một lần đánh bạo bàn góp, rằng thừa tử như trà Vũ Di có mấy chục loại, nào là Thiết La Hán, Phật Thủ, Thủy Tiên (tên trà chứ không phải trà Hoa Thủy Tiên), Thanh Hương, Đại Bạch, Đại Hồng Bào, Công Phu... Mỗi loại lại có năm bảy hạng. Vậy đúng hơn cần phải nói như thế nào? Suối Hồ Sơn có hai dòng, chảy dài mấy cây số, vậy phải chọn địa điểm nào để múc nước?

Trở lại chuyện trên, tôi muốn nói trà là một nghệ thuật lớn. Khởi từ nơi trồng, địa hình, khi núi gió mưa nắng tuyết nhào nặn thành lộc non lá nõn, cho đến khi pha trà, uống trà, đều là một nghệ thuật. Mà mỗi chặng, mỗi nhịp đều phải đạt được cái chân nghệ thuật thì cái đích cuối cùng: Một ly trà ngon, mới thật là viên mãn. Đâu phải cứ trà Vũ Di là phải ngon.

Vì vậy trong tất cả các sản phẩm của nhân sinh, trà có thể được coi là một nghệ thuật tinh vi nhất. Nó không giống như các sản phẩm “Cam Xả Đoài”, “Nhân Hưng Yên”... Trà Vũ Di chẳng hạn, cùng một ngọn núi cùng một vườn trà, người ta có hàng trăm loại trà khác nhau. Cùng một vườn nhé, trà “Đông pha” bao giờ cũng hơn trà “Tây pha” vì hướng Đông nhận tia nắng mặt trời trước, phản ứng sinh trưởng của cây trà hướng đông khác hẳn cây trà ở phía Tây. Rồi cùng một cây trà thôi nhé, nên nhớ cây trà được hái nhiều lần nhưng quý nhất là loại trà “Tiền Minh”, đó là loại trà vừa hái khi những tia nắng đầu tiên của mùa Xuân vừa làm tan tuyết, làm căng nhựa sống của muôn cây cỏ sau mùa đông dài. Nhưng cùng hái một lần lại còn phải chia làm nhiều loại tùy theo búp trà. Đó là trà trắng (Bạch Trà: toàn lộc non) hay “trà một lá” (búp trà và một lá non), “hai lá” hoặc “ba lá”... Trà thượng hạng lại phải được hái khi còn sương, khi mặt trời lên, sương tan là phải ngừng ngay. Cách hái cũng đòi hỏi một nghệ thuật, ngày trước các thiếu nữ hái trà phải để móng tay dài (sau này họ dùng một loại lưỡi lam gắn vào hai ngón tay), để móng tay cắt đứt lộc non mà ngón tay, có sức nóng của cơ thể, không được chạm vào, làm như sức ấm của ngón tay có thể làm thay đổi phẩm chất của trà...

Độc giả đừng vội cho những điều tôi vừa viết là chỉ có trong thời xa xưa hoặc theo kiểu “truyền kỳ”. Thật sự tất cả những tiêu chuẩn đó đều đã được áp dụng từ xưa đến nay (sẽ trình bày chi tiết trong chương đọc về Trà Kinh của Lục Vũ, Đại Quan Trà Luận của Tống Huy Tông...), đã được viết thành “Văn kiện chính thức” của triều đình Trung Hoa dành cho các loại trà tiến... Ngày nay, nếu muốn mua các loại trà ngon (giá chừng 100 Mỹ kim một lạng trở lên) thì gói trà bao giờ cũng còn đề ngày giờ và thời gian hái trà. (Nhiều khi còn dài dòng thêm cả tên họ người hái, người sao tằm, ngày sao tằm và chuyên hàng). Một câu hỏi khác đặt ra là thực tế có sự khác biệt về các loại trà như thế chẳng? Lẽ dĩ nhiên có nhân và trà nhân hiện tại chỉ thưởng thức trà theo kinh nghiệm và được coi là một nghệ thuật không thể giảng dạy được (tuy nhiên học vẫn được). Trong các chương sau, tôi sẽ có dịp phân tích kỹ hơn về phương diện kỹ thuật, áp dụng thử một số những phương pháp định lượng và định tính hóa học để giải thích một phần những gì từ xưa đến nay chỉ gói trọn trong hai chữ “thưởng trà”. Ở đây, xin nói ngay là cây trà có cá tính rất mạnh. Giáo sư nông học nổi tiếng C. R. Harler của Oxford

University đã cho biết chuyên viên trà của họ có thể nếm trà mà nói ra từng bụi trà trong một vườn trà (xin đọc C. R. Harler, *The Culture and Marketing of Tea*, Oxford University Press, 1964).

Hái trà xong, lại còn qua giai đoạn tẩm... rồi đến khi có được trà, có được tay “trà thủ” pha trà đi nữa, trăm loại nước lại có trăm loại trà khác nhau. Lại còn Trà Cụ: Âm tách...

Ấy chưa kể đến tác nhân cuối cùng: Người uống (chưa nói đến chỗ uống, thời gian uống, khách uống...). Nghệ thuật là một cái gì cần để tâm hồn, tâm não và thời gian tập luyện. Cùng một bản đàn mà một cái tai không được huấn luyện thì làm sao phân biệt được người đàn là một tay mơ, một sinh viên trường âm nhạc vừa tốt nghiệp hay một nhạc sĩ chuyên nghiệp, hoặc một cầm thủ cỡ Horowitz[1]?

[1] Vladimir S. Horowitz (1903 - 1989): nghệ sĩ dương cầm người Mỹ gốc Nga. Ông được tôn vinh là một trong những nghệ sĩ dương cầm xuất chúng nhất thế kỷ 20 (BT).

Cổ thư còn ghi lại trường hợp Vương An Thạch, tể tướng đời nhà Tống, khi ốm được vua Tống ban cho một ít trà “Dương Tiễn” để uống (nên nhớ trà còn là một dược thảo quý, nhất là trà tốt. Nhân tiện có viên quan từ Tứ Xuyên sắp về triều phải đi qua ngọn sông Dương Tử, ông này nhận được tin phải mang về một chum nước ở cấp thứ hai. Ông quan này mãi ngắm cảnh đẹp bên sông, lúc nhớ ra thì đã vượt qua ngọn nước cấp nhất và cấp hai, thuyền đang đến cấp ba, ông đành phải lấy nước ở đó. Đến kinh đô, sau khi đưa nước, Vương An Thạch cho mời ngồi. Nhưng trà được pha xong, nhìn chén trà và sau khi nếm thử, Vương An Thạch hỏi: “Quả thực ông lấy nước ở đâu?” Lẽ dĩ nhiên viên quan này phải nói dối. Nghiêm sắc mặt, tể tướng họ Vương mắng: “Người thật có lỗi với lão già bệnh hoạn này. Thật ra người đã lấy nước ở cấp thứ ba mà còn dối lão”. Viên quan đỏ mặt sượng sùng, cúi lạy xin lỗi phân trần nhưng vẫn tỏ ý ngạc nhiên tại sao Vương Tể Tướng lại biết. Vương An Thạch mới nói rằng: “Là người quân tử, chẳng thể nói mà không có chứng cứ. Ta đọc sách nên biết rằng nước ở thượng cấp quá siết, nước ở hạ cấp quá chậm. Duy chỉ có nước ở trung cấp là trung hợp. Nước ở thượng cấp pha trà mau tan, hương trà mau nổi mà không bền. Nước ở hạ cấp, như nước này, thì trà phải đợi lâu mới thấm, trầm trầm thiếu khí lực”.

Câu chuyện trên cũng là một trà thoại, được nhiều cổ thư ghi. Có thể quá đáng chăng? Nếu chúng ta biết rằng ngày nay có những cao thủ về rượu, có thể nếm rượu mà đọc vanh vách tiểu sử từng loại, thì câu chuyện trên há chỉ

là một giai thoại? Cũng nên nhớ, Trung Quốc đất rộng người đông, thời trước có rất nhiều cao sĩ, trà sĩ bỏ cả đời chỉ để sưu tầm những loại trà ngon, những nguồn nước quý. Tôi có để hẳn một chương viết về “Trà Hữu” (người xưa gọi nước là trà hữu, lửa là trà sư) sẽ liệt kê đầy đủ các danh tuyến, linh thủy theo cổ thư và... ở Hoa Kỳ theo kinh nghiệm riêng. Lẽ dĩ nhiên những điều Vương An Thạch vừa nói chỉ là một phần nhỏ trong các cổ thư hiện còn tồn trữ.

Nhân lại nói về “Trà Thư”, Lục Vũ, tác giả Trà Kinh, được đời sau xưng tụng là “Trà Thần” lẽ dĩ nhiên không những là nhà phê bình vô địch, một học giả lớn về trà mà còn là một trà thủ vô địch. Khi Lục Vũ bỏ chùa ra đi lần thứ hai, vị trụ trì Long Cái Tự, cũng là dưỡng phụ, không uống trà nữa. Không biết có phải vì sư cụ không tìm được ai pha trà giỏi như Lục Vũ hay chẳng? Lẽ dĩ nhiên lúc này cả hai cha con đều nổi tiếng trong giới trà sĩ. Nhà vua muốn thử tài, nhân dịp Lục Vũ được mời đến, không nói cho ai biết, nhà vua vừa để thử tài nhà sư vừa để hai thầy trò, cha con hội ngộ, liền lập tức cho triệu nhà sư vào triều. Khi mời trà, lẽ dĩ nhiên nhà sư phải nâng tách. “Trà này có pha ngon bằng trà của Lục Hồng Tiệm chẳng?” Nhà sư nhắm một ngụm rồi đặt tách trà xuống không nói. Đến tách thứ hai, do chính Lục Vũ pha cho khách (không biết khách là cha mình). Nhà vua đang chờ để “lột áo” nhà sư. Nhưng kìa, vừa uống qua một ngụm, nhà sư bỗng sáng mắt vui mừng, lớn tiếng: “Muôn tâu Hoàng Thượng, tuyệt! Tuyệt hảo. Lục Vũ chẳng thể nào tài hơn được...” Nhà vua cả cười đứng dậy, cho mời Lục Vũ ra cho hai cha con gặp mặt...

Mỗi lần được thêm một bài văn, một quyển sách viết về trà, tôi lại có một cảm giác bứt rứt. Mỗi lần nghe thân hữu, phần đông là các vị trọng tuổi, nói chuyện về trà, cảm giác này lại đến nặng hơn. Rồi thế nào cũng phải viết một quyển sách về trà... tự hứa và đã hứa với một số thân hữu. Nhưng chẳng có cách nào hoàn thành như dự tính. Đời sống quanh đây bận rộn trăm chiều. Trong khi đó lại có những tác phẩm khác quan trọng hơn tôi đã viết xong hoặc gần xong, đang cần để hết thời giờ chăm sóc.

Nhưng rồi cuối cùng cuốn sách cũng được hoàn thành. Cũng là một cơ hội tâm tình với bạn tri âm (trà), một người bạn vô hình nhưng luôn luôn gần gũi trong những lúc vui buồn, nhất là trong những đêm cô đơn tha hương.

Nhưng khó khăn không phải là chấm dứt. Viết gì về trà? Không quá dài (để in không nổi) mà có quá nhiều để viết. Viết một cách nghiêm túc theo sách giáo khoa, kinh viện chẳng? Độc giả sẽ chán nản. Nhưng cũng không thể viết theo kiểu phóng bút văn chương được... Sau cùng quyển Trà Kinh được

thành hình.

Chương I: Trà Sử

PHẦN THỨ NHẤT

Nguồn gốc trà theo huyền thoại

Người Á Đông biết dùng trà trước tiên trong lịch sử. Tuy nhiên, người ta biết dùng trà vào thời nào vẫn là câu hỏi chưa thể giải đáp. Theo một thần thoại Trung Quốc và Nhật Bản, một thiền sư Tây Trúc ở Trung Quốc nhân vì không muốn ngủ quên trong lúc ngồi thiền, đã cắt đứt hai mí mắt vứt xuống đất. Tự nhiên từ đó nảy sinh ra cây trà và người dùng trà đầu tiên là các thiền sư, họ uống trà để tâm trí được bình thản và quên buồn ngủ trong khi ngồi thiền. Với huyền thoại Nhật Bản, vị thiền sư này không ai khác chính là Bodai Daruma (Bodhidharma/Bồ Đề Đạt Ma)[1].

[1] Bồ Đề Đạt Ma là một người có thật, nhưng đã biến thành một nhân vật thần thoại. Từ trước ở Đông Á, người ta cứ tin rằng tổ Đạt Ma là nguyên nhân của nhiều truyền kỳ, nhưng ngoài Tuyệt Quán Luận, giới học giả thế giới không thấy có bất cứ những văn kiện, sử liệu, sáng tác nào khác của tổ Đạt Ma. Xem Bồ Đề Đạt Ma - Tuyệt Quán Luận, Vũ Thế Ngọc, Eastwest Institute Press, 1983.

Thật sự thì chúng ta có thể biết rõ hơn là trà đã được dùng trước thời tổ Đạt Ma mang Thiền Tông vào Đông Độ (khoảng cuối thế kỷ thứ 5 SCN) khá lâu. Tuy nhiên, huyền thoại này có ý nghĩa thật sự là trà, nghệ thuật dùng trà như ta sẽ thấy, quả thật 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.

Một huyền thoại phổ thông nữa là trà được biết đến từ thời Thần Nông (khoảng 3.000 năm TCN). Thần Nông như chúng ta biết vẫn được các dân tộc Á Đông coi như là vị nhân thần đã dạy con người biết đến nông nghiệp nên được gọi là Thần Nông. Thần Nông lại sai mặt trời tỏa sáng và hơi nóng giúp cho cây cỏ sống được nên cũng có tên khác là Viêm Đế (Vua coi về sức nóng). Nên nhớ, theo truyện cổ nhân gian Việt Nam thì người Việt Nam đều là con cháu vua Thần Nông: “Đế Minh là cháu ba đời họ Viêm Đế Thần Nông, sinh ra Đế Nghi. Đi tuần về phía Nam đến núi Ngũ Lĩnh lấy được con gái bà Vụ Tiên, sinh ra Lộc Tục... Phong Lộc Tục (con được gọi Kinh Dương Vương) để trị phương Nam, lấy tên nước là Xích Quỷ. Kinh Dương Vương có tài đi dưới thủy phủ, sau đó lại lấy con gái Long Vương ở hồ

Động Đình, sinh ra Sùng Lãm hiệu là Lạc Long Quân...” (Truyện họ Hồng Bàng, Lĩnh Nam Chích Quái).

[2] Cối đất phương Đông, ám chỉ Trung Quốc để phân biệt với Tây Trúc (tức Ấn Độ) (BT).

[3] Theo sách Suu Thần Ký thì Thần Nông còn có một cái roi thần, đánh roi vào các loài cây cỏ thì các tính chất lạnh, độc, nhiệt, hàn... của từng loại tự nhiên hiện lên. Thần dựa vào các tính chất đó để trị bệnh cho loài người, cũng như dạy loài người trồng các cây cỏ có ích.

Thần Nông (2737 - 2697 TCN) là một trong Tam Hoàng, ba ông vua đầu tiên của Trung Quốc trong huyền sử (theo tài liệu về sử học và khảo cổ học thì người ta mới chỉ công nhận có đời nhà Thương (Ân), 1384 - 1111 TCN, cho đến ngày nay có dấu vết rõ ràng, là chính sử). Những thế kỷ về trước các học giả sử gia Việt Nam đã thường tỏ ý nghi ngờ về truyền thuyết họ Hồng Bàng là con cháu Thần Nông, và cho rằng ông cha tạo ra huyền thoại đó chỉ vì lòng tự ái dân tộc, muốn cho rằng Việt Nam cũng ngang hàng với Trung Quốc vì cũng có cùng một ông tổ xa xưa... Những năm gần đây, giới học giả với các tài liệu về cổ nhân học và khảo cổ học bắt đầu bàn bạc bác lại thuyết thiên di. Nhưng tôi lại cho rằng, Thần Nông (có thể là một bộ lạc hoặc nhiều bộ lạc hoặc một người lãnh đạo bộ lạc) chính là người Việt cổ. Chính những người này đã dạy dân tộc Trung Quốc biết đến nghề nông. Chúng có hiển nhiên là giới nghiên cứu quốc tế đã khẳng định bằng phương pháp đo phóng xạ Carbon các cổ vật, để chứng minh Việt Nam đã biết đến Nông nghiệp trước Trung Quốc khoảng 500 năm. Các di tích mới đào được ở vùng Ân Khư, ngày nay là huyện An Dương, tỉnh Hồ Nam (kinh cũ thời nhà Thương) đã cho thấy có rất nhiều cổ vật có dấu vết Lạc Việt: Từ các hình cá sấu, trâu, voi, trĩ đến loại đồ gốm đen... Cũng nên biết ngay tên Thần Nông (Shen-Nung), dù đã là tiếng Hán cũng vẫn còn giữ được cấu trúc Việt ngữ (đúng theo cấu trúc chữ Hán phải là Nông Thần giống như Viêm Đế). Xin xem chi tiết trong tác phẩm Nguồn gốc dân tộc Việt của chúng tôi, đặc biệt là chương “Ấn tích Lạc Việt trong nguồn văn hóa Nguỡng Thiều, An Dương”. [4], [5]

Trở lại với huyền thoại Thần Nông đã biết dùng trà. Các học giả cổ của Trung Quốc đã dẫn chứng trong sách Bản Thảo (là quyển sách thuốc cổ nhất về y học Trung Quốc, vừa được Bắc Kinh cho dịch ra ngoại văn). Sách Bản Thảo vẫn được tin tưởng rằng do chính Thần Nông viết ra. Nhưng ngày nay người ta biết được đích xác hơn, đó là tác phẩm được viết vào đời Hán (25 - 220 SCN). Riêng đoạn viết về trà, thì giới học giả hiện đại cũng có thể chứng minh đó là những đoạn chỉ mới thêm vào trong khoảng nhà Đường

(618 - 907). Vì vậy, thuyết này với sách Bản Thảo cũng không đủ ấn chứng.

[4] Hiện nay các ngành khoa học từ Cổ sinh vật học đến Hải dương học, từ Ngôn ngữ học đến Dân tộc học đã tiến những bước thật dài, cộng với các công cuộc khai quật khảo cổ ở Trung Quốc và Đông Nam Á mới đây, đã có thể cung cấp đủ tài liệu cho chúng ta vẽ lại được chính xác lịch sử khởi nguyên của dân tộc Việt, mà trước đây các học giả Việt Nam thường chỉ căn cứ vào thư tịch Trung Quốc và một vài ý kiến chủ quan, thực dân của một vài học giả Âu Châu thời Việt Nam còn bị Pháp thuộc.

[5] Năm 2000, Đại học UCLA dùng DNA chứng minh, con gà Việt Nam là con gà được thuần hóa đầu tiên trong lịch sử nhân loại. Đầu thập niên 2000, khoa học gia thế giới dùng bản vẽ DNA con người chứng minh con người khởi nguyên từ Phi Châu, tiến đến Bắc Trung Hoa qua Đông Nam Á (chú thích 2005).

Nguồn gốc trà theo thư tịch

Triết gia Chu Hi (1130 - 1200) có lẽ là người đầu tiên dựa vào dẫn chứng ngôn ngữ, dẫn theo các nhóm tân học cận đại như trường hợp Lâm Ngữ Đường. Theo họ Chu trong Lễ Ký và Kinh Thi (những tác phẩm xuất hiện khoảng 1000 - 500 TCN) đã có nhắc đến “trà”.

Quả thực, Lễ Ký có nói đến món heo sữa nấu xong rồi được gói với “lá trà”, Kinh Thi thì nói đến các thiếu nữ đẹp như “hoa trà”, thiên “Thất Nguyệt” có viết:

Thất Nguyệt thực qua

Bát Nguyệt đoạn hồ

Cửu Nguyệt thúc thư

Thái đồ tân xu... “(茶)”

(Tháng Bảy ăn dưa; tháng Tám cắt bầu; tháng Chín thu vừng; hái “trà” đốt nương...)

Các học giả Đông Tây kết luận, như vậy người Á Đông đã biết đến “trà” hàng năm sáu trăm năm trước Công nguyên. Hơn nữa, sách Nhĩ Nhã (một quyển tự điển đầu tiên của nhân loại vẫn được coi là do Chu Công (1100 TCN) viết, sau đó được Tử Hạ (500 TCN) học trò Khổng Tử san nhuận và

đến đời nhà Hán, Quách Phác (276 - 324 SCN) viết phần chú thích và chia thành 16 phần là nhà cửa kiến trúc, vật dụng, cỏ cây, cầm thú...) trong Thảo Mộc Môn đã nói đến “trà”.

Nhưng vấn đề ở đây là chữ “trà” trong tất cả thư tịch cổ nói trên: Kinh Thi, Nhĩ Nhã, Lễ Ký, đều viết (荼) ngày nay đọc là “Đồ”, chỉ khác chữ “Trà” (茶) một nét nhỏ. Vậy “Đồ” là “Trà”? Trong sách Nhĩ Nhã thì đã nói đến “Khô Đồ” và các cổ thư tịch cũng nói đến đặc tính đắng chát (khô) của “Đồ”. Sách thuyết văn của Hứa Thận viết năm 121 SCN lại nói rõ hơn là “Ming” (茗) là tên búp non hái từ cây Đồ. Thế mà “Ming” (cũng đọc là “Mính” hay “Dánh” theo âm Hán Việt) thì xưa nay cũng thường dùng lẫn lộn với chữ “Trà”.

Như vậy đã chứng minh được sự thực người Á Đông biết đến trà từ nhiều trăm năm trước Công nguyên? Sự thực cho đến ngày nay theo khoa học về cây cỏ (Botany) thì người ta biết được cây Đồ cũng có vị đắng giống trà. Đồ có tên khoa học là *Sonchus Oleraceus*. Như vậy Đồ khác xa cây trà (*Camellia Sinensis*). Cây Đồ vẫn còn được người Trung Quốc dùng đến ngày nay dưới một tên bình dân là “khô trà” (trà đắng). Vì vậy, vấn đề lại trở nên rắc rối hơn. Quả thật theo cổ thư tịch người Trung Quốc đã biết dùng

“Đồ” làm đồ uống từ năm sáu trăm năm trước Công nguyên, nhưng vẫn chưa thể chứng minh là thời đó “Đồ” với “Trà” là một hay là hai. (荼 茶)

Chúng ta chỉ biết chắc chắn là đến thời nhà Đường (từ năm 618), trà đã là một món đồ uống rất phổ thông trong xã hội Trung Quốc. Có nhiều tên để gọi trà, nhưng sau khi quyển Trà Kinh ra đời (khoảng giữa thế kỷ thứ 8) thì danh xưng Trà đã thay thế cho tất cả các danh xưng khác.

Nguồn gốc trà theo khoa học về cây cỏ

(Cây trà không phải là thổ sản của Trung Quốc)

Hiện nay cả thế giới uống trà và trồng trà. Tất cả giống trà này đều lấy từ cây trà Trung Quốc (*Camellia Sinensis*). Tất cả đều công nhận rằng người Trung Quốc dạy cho cả nhân loại biết uống trà. Nhưng có một sự kiện đáng ghi nhận là người ta không tìm thấy cây trà hoang ở Trung Quốc.

Cho đến khoảng năm 1935 khi người Anh khai thác Ấn Độ để làm sở trà (hiện nay Ấn Độ sản xuất trà nhiều thứ nhì sau Tích Lan) với giống trà Trung Quốc, thì vô tình người ta mới thấy một loại cây rừng ở vùng cực Đông Bắc Ấn Độ, vùng Assam, từ trước vốn chưa ai biết kể cả dân bản xứ.

Loại cây này cao đến hơn 30 mét. Và sau khi nghiên cứu, các nhà thực vật học mới giật mình: Đây là cây trà, cây trà nguyên thủy cùng họ cùng chủng và cùng gốc với cây trà Trung Quốc (*Camellia Sinensis*).

Có lẽ, chúng ta quen nhìn loại trà trong vườn trà ở Trung Quốc hay Việt Nam, thường rất thấp để tiện hái và cũng vì cứ 5, 6 năm lại phải cắt trụ đi cho cây sinh cành mới (giống như nho) nên không thể biết cây trà nếu mọc tự nhiên là một loại thân mộc. (Cây trà Trung Quốc vì đã bị thuần hóa cả ngàn năm nên nếu không cắt cũng đã cao đến hơn 20 mét). Vì vậy, loại “Hầu Trà” trong truyền thuyết chính là loại cây trà này.

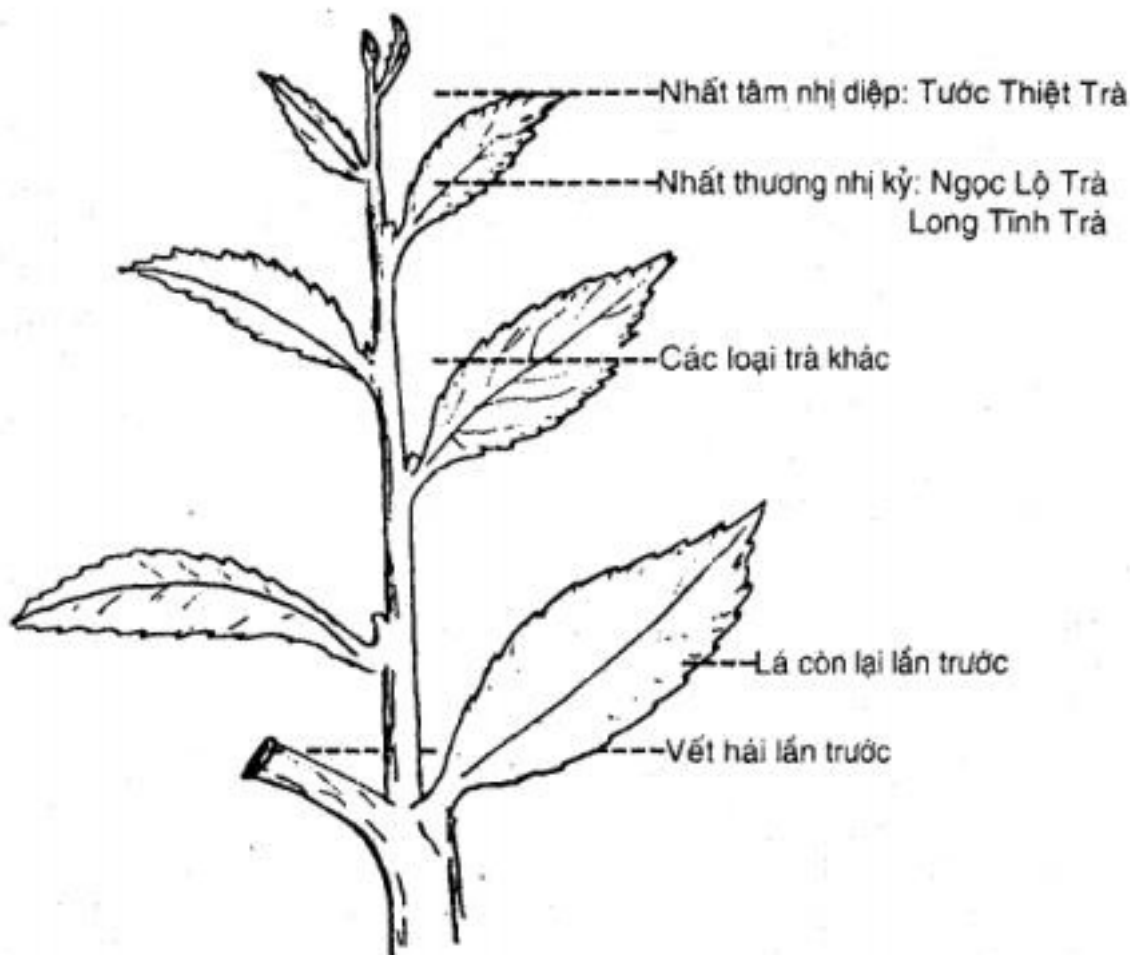
Sau khi tìm được cây trà rừng ở Assam, người ta còn tiếp tục tìm được các cây trà rừng trạng thái thiên nhiên ở các vùng biên giới Ấn Độ, Tây Tạng, Miến Điện, Trung Quốc. Đó cũng là vùng đất biên giới Vân Nam và đồng ý vùng này mới là nơi có cây trà mọc tự nhiên đầu tiên. Nếu nhìn bản đồ Lạc Việt từ thời Hùng Vương dựng nước Văn Lang cho đến thời Hai Bà Trưng khởi nghĩa, ta thấy vùng đất này cũng là biên giới Lạc Việt, dù tên là “Nam Chiếu”, “Đại Lý”, “Tây Thục”... thì xưa đều thuộc về Quế Lâm của ta. Loại trà rừng này chỉ khác là cho nước đậm hơn, nhưng kém hương hơn loại trà Trung Quốc.

Ở đây, tôi chưa vội kết luận rằng chính người cổ Việt đã giới thiệu cây trà cho Trung Quốc, chỉ biết tạm ở đây rằng về cổ thư tịch ở Việt Nam có rất muộn, lại bị quân Minh tàn phá tất cả. Cổ thư tịch cổ nhất Việt Nam, tôi chỉ thấy trong sách An Nam Chí Lược của Lê Tắc, một người phản quốc qua Tàu lưu vong, viết khoảng năm 1271, rằng năm Tống Thái Tổ thứ tám (971), vua Đinh Liễn Việt Nam đã phải cống cho Trung Quốc gà voi, sừng tê, trà thơm... (Khai Bảo tứ niên... Thái Tổ chiếu Liễn vì 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. Tôi sẽ viết thêm chi tiết ở chương “Trà Việt Nam”. Ở đây chỉ tạm kết luận 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.

Thế giới biết đến trà càng muộn hơn nữa. Marco Polo có nói đến trà, nhưng phải đến năm 1559 với sự xuất bản ba cuốn sách bộ Navigazione et Viaggi,

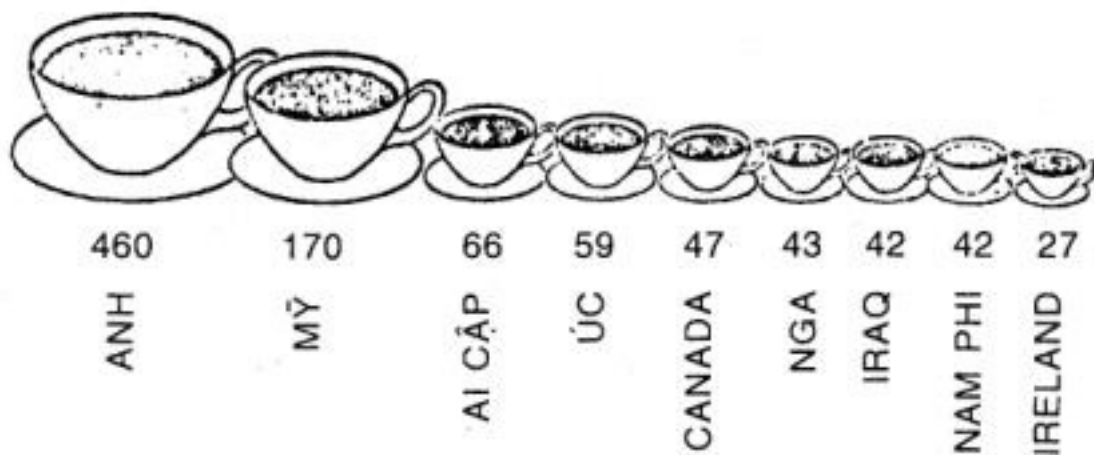
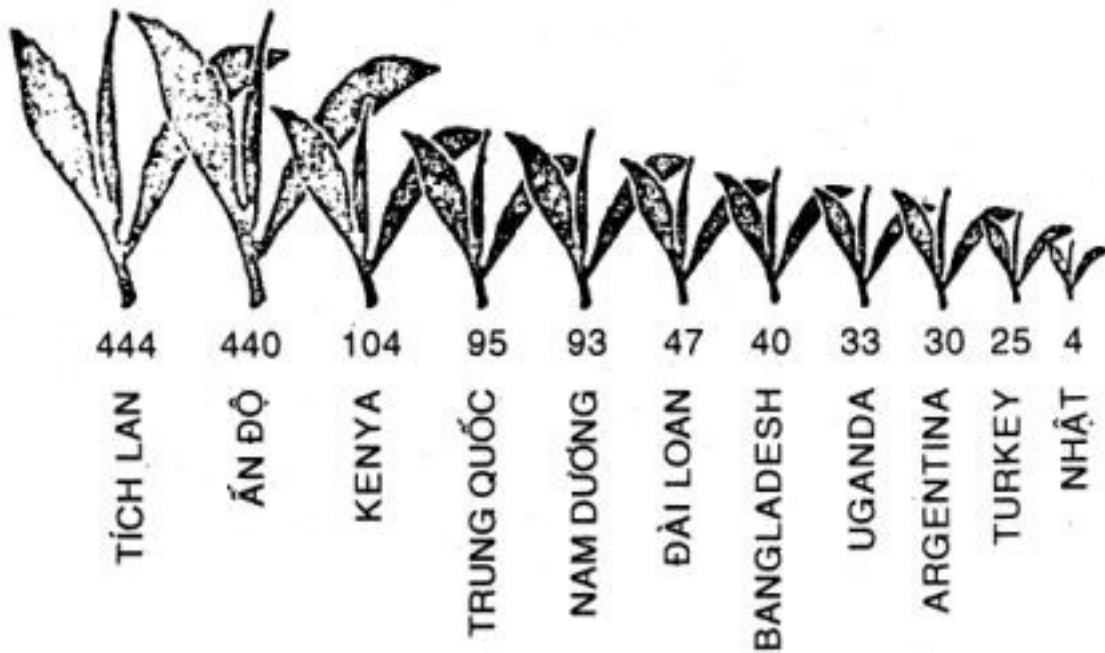
Âu Châu mới biết đến trà qua một đoạn văn ca tụng về trà của Hajji Mahommed. Sách *Historiarum Indicarum, Libri XVI*, in năm 1589 cũng đã nói đến trà. Trong văn chương Anh ngữ, tác phẩm viết về trà đầu tiên là quyển *Discours of Voyages into Easte and Weste Indies* của Jan Huighen Van Linschooten năm 1598... Từ đây là những rừng thư tịch về trà của Tây phương mà ta có thể thấy trong bất cứ một thư viện nào. Ở đây ta chỉ tóm gọn là cho đến năm 1690 chỉ có hai người có môn bài bán trà cho Anh quốc ở Tân Thế Giới, cùng lúc đó ở Anh quốc trà chỉ được bán trong một số tiệm vàng ngọc bảo vật ở Edinburgh. Trà cũng là một lý do cho Tây phương xâm xé Trung Quốc và trà cũng là một nguyên nhân gây nên cuộc cách mạng giành độc lập để thành lập Hiệp Chúng Quốc Hoa Kỳ. Hiện nay, Anh quốc đứng đầu nhập cảnh trà với số lượng gần 500 triệu cân trà một năm, kế đó là Hoa Kỳ gần 200 triệu cân, Ai Cập 70 triệu cân, Australia 60 triệu cân, Canada 50 triệu cân, Nga 45 triệu cân[6].



[6] Số liệu từ lần xuất bản trước, chưa cập nhật (BT).

CÁC NƯỚC XUẤT CẢNG VÀ NHẬP CẢNG CHÍNH (Tính theo số liệu cân Anh)

CÁC NƯỚC VÀ VÙNG LÃNH THỔ XUẤT CÀNG



PHẦN THỨ HAI

Trà trước thế kỷ thứ 7

Nhờ tác phẩm Trà Kinh mà ta được biết rằng cho đến triều đại nhà Đường (từ năm 618), trà đã là một món uống phổ thông trong quần chúng với một giá thật đắt. Trước thế kỷ thứ 7, trà Trung Quốc đã được các dân tộc láng giềng miền Bắc biết đến. Đối với các dân tộc Tạng, Mãn, Mông... là các dân

tộc du mục, hầu như tất cả nguồn năng lượng của họ đều lấy từ nguồn thực phẩm gia súc: Thịt, sữa, bơ... Trái cây và rau đậu gần như thiếu hẳn trong lương thực hàng ngày. Vì vậy, trà tự nhiên đã là một thức uống tuyệt hảo cho họ, ngoài hương vị trà đã trở nên một nhu yếu quan trọng cho vấn đề cân bằng và điều hòa sự dinh dưỡng căn bản (mà ta sẽ thấy rõ chi tiết hơn về hóa tính và dược tính của trà trong chương viết về đề tài này). Có một sự trùng hợp tình cờ là về sau này, nạn thiếu hụt trà là một trong những lý do chính dẫn đến các cuộc quật khởi của các dân tộc du mục này và khiến miền bắc phân chia thành những quốc gia độc lập tách rời khỏi nhà Tống (Nam Tống), giống như trường hợp “The Tea Act” của Anh quốc đánh thuế 3 Mỹ kim đối với mỗi pound trà nhập cảng vào thuộc địa Hoa Kỳ năm 1770 cũng là một trong những lý do khiến dân thuộc địa bất mãn và nổi dậy thành lập Hiệp Chúng Quốc Hoa Kỳ (The United States of America) tách rời khỏi mẫu quốc.

Cho đến những năm đầu đời Đường, người Hoa uống trà còn rất khác lối uống trà hiện nay. Trà lúc đó được nấu chung với hành, muối, vỏ cam quýt và một số lá cây có vị the như húng...

Lối trà đắng chát và mặn này, ngày nay còn dấu vết ở lối uống trà của các dân du mục, lẽ dĩ nhiên, đối với dân du mục họ còn bỏ sữa vào trà.

Trà Cộ thời đó cũng chưa định hình, bình thường người ta nấu trà trong nồi đất, siêu đất và đổ ra bát ăn cơm để uống. Đối với giới quý tộc thì lại chuộng chén vàng, chén bạc hoặc dùng các loại bình chén của rượu.

Trà thời nhà Đường (618 - 907)

Nhà Đường là một triều đại vàng son không những của riêng Trung Quốc mà là một thời đại văn hóa được coi trọng nhất trong lịch sử nhân loại. Nhân loại trên khắp nẻo đường thế giới và trong khắp lịch sử, chưa một thời đại nào mà giới văn nhân sáng tác được coi trọng bằng thời đại này. Giới học giả Tây phương chỉ ngạc nhiên một phần khi thấy trong những thế kỷ này phần lớn Âu Châu vẫn còn ở thời đại võ biên du mục mà Viễn Đông đã bước vào kỷ nguyên văn trị rực rỡ. Chưa một thời đại nào mà chỉ cần làm được một bài thơ xuất sắc là thi nhân sẽ có ngay một chức quan (Toàn Đường Thi, một sưu tập không toàn vẹn và được chọn lựa kỹ lưỡng đã gồm 48.900 bài thơ của 2.200 thi sĩ, in thành 900 quyển). Chỉ cần vẽ được một bức tranh đẹp là có thể sống ung dung, làm tân khách của các bậc vương giả. Thậm chí cho đến chỉ cần vài chữ của các danh sĩ, ví như đơn thuốc, lá thư vắn tắt nhắn tiểu đồng... đã có thể bán được, đổi được một tiệc rượu thịt (có rất nhiều

điền cổ, cổ sự về những chuyện tương tự...).

Trong thời đó, trà cũng đã tiến lên một nghệ thuật. Trà đã không còn là món uống hồ lớn. Trà đã sánh vai cùng các nghệ thuật cầm (đàn), kỳ (cờ vây), thi (thơ), họa (vẽ tranh)... Uống trà là một “nghề”, mà đã là cao sĩ không thể không biết nghệ thuật thưởng thức. Trà được các cao sĩ ca tụng, phẩm chất thanh cao của trà dần dần vượt khỏi “tửu” và cả “kỳ”. Trong lăng miếu triều đình cũng như tận chốn đình làng, bàn thờ gia tiên, trà đã trở nên một thức được cúng lễ. Đối với giới đạo gia, thiền gia, cao sĩ, trà còn được coi là một thức uống cao khiết và có nhiều dược tính tốt lành...

Cho đến thời Lục Vũ, người Trung Quốc còn gọi trà dưới nhiều tên khác: Trà (茶) Giả (檟) Mính (茗) Suyễn (荈) Thiết (蔎)... Từ khi Trà Kinh ra đời thì chữ Trà (茶) dần dần trở thành danh từ thông dụng nhất. Chữ trà, với các phát âm gần giống nhau, vẫn còn được dùng ở Viễn Đông (Việt Nam, Trung Quốc, Nhật Bản, Triều Tiên), Ấn Độ, Trung Á, Nga... Âu Mỹ thì quen với cách phát âm sai lạc mà tạo thành chữ Tea/Thé.

Trà trong thời này, đã thấy được sản xuất thành đủ 4 loại: Diệp Trà (trà lá, gần giống như trà ngày nay), Mạt Trà (trà bột, chỉ còn thấy dùng trong Chanoyu (Trà Đạo) của Nhật Bản), Bánh Trà (trà bánh, đóng thành bánh) và loại trà nát.

Thời nhà Đường phần lớn người ta chuộng loại trà bánh. Đây là loại trà sau khi đã phơi, sấy được nghiền nhỏ ra cho vào khuôn đóng thành bánh, có lỗ có thể xuyên được, cũng gọi là “trà gạch”. Mới đây “trà gạch” còn được các dân du mục ở Bắc, Tây Bắc Trung Quốc dùng như là một đơn vị tiền tệ như vàng nén, bạc nén của ta. Hiện nay các dân tộc Mông Cổ, Tây Tạng vẫn còn dùng loại “trà gạch” này, có lẽ để dễ vận chuyển.

Khi dùng trà gạch, người ta thái thành phiến mỏng, đánh toi ra như bột, bỏ vào chén, bát rồi châm nước sôi vào. Hiện nay hầu như người Trung Quốc không còn biết gì đến loại trà này nói gì đến Trà Cụ. Tuy nhiên, nhờ tác phẩm Trà Kinh, người ta có thể vẽ lại được 24 loại Trà Cụ. Phần lớn những Trà Cụ này còn sống sót qua Chanoyu (茶の湯) Nhật Bản. (Giống như nhiều tài liệu văn học, lịch sử khác về thời nhà Đường còn được giữ lại ở Nhật rất nhiều). Chúng ta sẽ nói đến “Trà Đạo Nhật Bản” ở chương khác, nhưng ở đây xin nói trước là sau khi thiền sư Eisai (1141 - 1215) qua học Thiền ở Trung Quốc về, có học cả lối thưởng trà trong thiền viện. (Trà đã được biết đến từ thời thiền sư Gyoki, 648 - 749). Từ đó Chanoyu (Trà Đạo) dần hình thành, sau này được Jò (1504 - 1555) và Rikyù công thức hóa. Tuy nhiên,

tôi sẽ trình bày từ Mạt Trà (Hiki-cha) đến Trà Cọ (chén trà kiểu Temmoku là “trần” thời nhà Tống, bàn chải tre đã có từ thời nhà Đường...) cho đến nghi thức đều có nguồn gốc ở Trung Quốc nay đã thất truyền (giống như Thiên Tông). Sách Trung Quốc không nói đến các nghi thức uống trà như của Trà Đạo. Tuy nhiên, tôi đọc cổ thư tịch của Triều Tiên (cổ hơn các tài liệu về Trà Đạo của Nhật Bản) thì đã thấy có nói đến các nghi thức tương tự.

Nghệ thuật đồ gốm đến thời gian này cũng tiến bộ, nổi tiếng nhất là đồ gốm ở Việt Châu như Lục Vũ đã khen (xem chi tiết trong chương “Trà Cọ qua các thời đại”). Thời này giới trà sĩ ưa chuộng các Trà Cọ bằng sành, sứ và bỏ không dùng các Trà Cọ bằng kim khí. Thời này loại “chung” chưa có, người ta uống trà bằng bát (盃, oản) nhưng là những chiếc bát đặc chế để uống trà.

Tác phẩm Trà Kinh ra đời đánh dấu một trình độ tinh vi về nghệ thuật uống trà. Trà Kinh trở thành một kinh điển về trà. Lục Vũ được tôn làm “Trà Thần”. Hồi đầu thế kỷ này, ta còn thấy hình Lục Vũ, tác giả Trà Kinh được treo long trọng như một vị thần bảo hộ, tại các tiệm trà, xuất cảng trà.

Tác phẩm Trà Kinh gồm mười chương (Nguyên lai trà, Trà Cọ, Sản xuất trà, Các đồ phụ tùng, Cách pha trà, Uống trà, Các thư tịch về trà, Các địa phương trồng trà, Chú thích tổng quát, Lược đồ). Là một tác phẩm không dài nhưng đã đề cập đến tất cả mọi khía cạnh về trà: Từ cách trồng trà, hái trà, biến chế trà cho đến các vườn trà danh tiếng. Từ các nguồn nước tốt nhất cho đến quan niệm về nghệ thuật thưởng trà. Mặc dù một số chi tiết về các vùng trồng trà, các suối nguồn sông lạch đã bị giới hạn trong không gian và thời gian lúc đó, nhưng những nhận định của Trà Kinh vẫn thường được coi là châm ngôn cho đến ngày nay. Ngay cả phần viết về Trà Cọ cũng tỏ ra tác giả biết rất tường tận về nghệ thuật đồ gốm (cho đến nỗi ở thế kỷ này học giả R. L. Hobson tác giả một “thánh kinh” khác là Chinese Pottery and Porcelain phải nói chúng ta biết về đồ gốm thời nhà Đường là nhờ Lục Vũ).

Trong thời này còn có một tác phẩm nổi tiếng khác là Trà Ca của Lô Đồng, một đạo sĩ được đời sau tôn xưng là “Trà Thánh”. Trà Ca đã được các thế hệ các cụ nhà nho của ta thuộc lòng như thơ Lý Bạch, Đỗ Phủ. (Xin đọc nguyên tác và bản dịch ở phần sau). Nhờ Trà Ca, ta cũng khẳng định được một số vấn đề liên quan tới thời điểm hái trà, địa danh trà tiến vua “Dương Tiến”, lối uống trà của người đương thời...

Trà Dương Tiến trong bài Trà Ca là tên loại trà đặc biệt để tiến vua, trà được trồng ở vùng Dương Tiến, gần Thượng Hải ngày nay. Thời đó đã có quan đặc trách về việc hái trà cho vua (và tam cung lục phủ) dùng. Sử sách còn

ghi lại hằng năm, riêng về vụ trà tiên, dân quân hạt đã phải huy động đến 30 ngàn người, phần lớn là thiếu nữ, trong công việc hái trà. Trà được hái từ bốn giờ sáng cho đến trước giờ Ngọ. Trà hái buổi sáng phải được sấy và đóng bánh ngay trong buổi chiều. Trước khi hái trà phải có quan thượng phẩm đại diện vua tế lễ trời đất một cách chính thức và đầy thủ tục...

Trà thời nhà Tống (960 - 1280)

Sau cả ba thế kỷ thanh bình, thời đại hoàng kim của nhà Đường đi dần vào loạn lạc, chiến tranh. Kết quả là bị mất nước bởi các dân tộc du mục Bắc phương hơn nửa thế kỷ. Sau đó, Tống Thái Tổ Triệu Khuông Dẫn đã giành lại độc lập và mau chóng đưa Trung Quốc đến thái bình và một thời đại văn học rực rỡ khác.

Trà đến thời này đã đạt đến độ tinh vi nhất về cả trà phẩm lẫn Trà Cụ. Về trà phẩm thời này người ta thuần túy chỉ pha trà, không còn bỏ muối bỏ gừng vào nữa. Tôi đọc sách Đông Pha Chí Lâm của Tô Đông Pha đã thấy ông nói: “Người thời Đường pha trà bỏ muối bỏ gừng. Thời nay ai mà dùng hai thứ đó ắt thiên hạ đều cười lớn”. Các địa phương sản xuất trà nổi tiếng cũng di chuyển về phương Nam. Nhất là tỉnh Phúc Kiến nổi tiếng cả về trà lẫn Trà Cụ, là những địa danh không thấy nhắc nhở trong các thư tịch viết về trà thời nhà Đường. Phúc Kiến còn là một nơi sản xuất đồ gốm (tôi dùng danh từ đồ gốm để chỉ chung mọi thứ đồ sành, đồ sứ và cả đất nung) danh tiếng, trước cả thời nhà Tống xuôi nam (Nam Tống). Thời này, trà bánh vẫn còn thịnh hành, nhưng dân chúng đã bắt đầu chuộng trà rời (trà lá), cho đến cuối đời Nam Tống là thời thắng thế của loại trà rời.

Về Trà Cụ đời Tống đã dùng loại chén mới, gọi là “trản” (theo âm quan thoại đọc là “Chien”), chữ trản có hai cách viết hoặc viết với bộ Ngọc (盞) hoặc viết với bộ Mãnh (盞), chữ viết bộ sau là một đặc chế của đời Tống. “Trản” của đời Tống vẫn còn miệng lớn giống bát ăn cơm, nhưng nông hơn. Ngày nay chỉ còn thấy được ưa chuộng trong Chanoyu Nhật Bản. Màu sắc thì chuộng màu đen và đen nâu. Thời nhà Đường, loại “oản” sản xuất tại Việt Châu thì được chuộng nhất là màu xanh bích ngọc. Thời này vẫn dùng siêu bằng sành hoặc bằng đất để đun nước, ấm đun nước chưa được chế tạo, cho nên ta không thấy làm lạ khi đọc phân luận về nước, thư tịch thời này đoán nước sôi non, sôi già bằng tiếng kêu của bong bóng trong nước sôi. Lẽ dĩ nhiên ấm pha trà thời này vẫn còn lớn và dù đã chế tạo ra các loại ấm pha trà mới, thì hình dáng vẫn phảng phất bình rượu (cả hai loại đều dùng chữ “Hô” để chỉ: Tửu hồ, trà hồ). Hình dáng loại ấm trà ta quen mắt ngày nay thì chưa có. Loại ấm nhỏ ta quen gọi là độc ấm, song ấm nhỏ nhắn như trái cam,

trái quít thì hoàn toàn chưa xuất hiện, trái với các chuyện thường đàm sai lầm khi nghe nói bộ âm chén này nọ từ đời nhà Tống...

Các danh sĩ trong đời này hầu như ai cũng đã viết và luận về trà. Từ Vương An Thạch, Âu Dương Tu, Tư Mã Quang đến Tô Đông Pha đều là những trà thủ nổi tiếng. Âu Dương Tu và Tô Đông Pha còn để lại những bài viết giá trị về trà. Tuy nhiên, hai tác giả nổi bật là Thái Tương (1012 - 1068), tác giả Trà Lục và vua Tống Huy Tông (làm vua từ 1101 đến 1125), tác giả Đại Quan Trà Luận.

Thái Tương người Phúc Kiến, nơi nổi danh về trà và Trà Cự, ông làm quan thượng khanh, nhiều năm đặc trách về công việc sản xuất trà. Quyển Trà Lục được viết như một bản phúc trình đệ nạp lên nhà vua. Trà thời này là một ngành sản xuất lớn, gần như một sản phẩm duy nhất để nhà Tống trao đổi với các dân tộc phương Bắc để lấy ngựa chiến. Như ta đã nói, cuối đời Tống loạn lạc liên miên và vì thiếu hụt trà đã là một lý do nhà Tống phải mất một nửa cho các dân tộc phía Bắc và sau này mất hẳn vào tay nhà Nguyên.

Tống Huy Tông có thể nói là một vị vua tài tử nhất trong lịch sử Trung Quốc. Tống Huy Tông là một nhà thơ lớn của Trung Quốc, ông viết chữ cũng đẹp, vẽ cũng giỏi và còn là một học giả lớn về các ngành nghệ thuật. Tác phẩm Đại Quan Trà Luận là một tác phẩm quan trọng vào bậc nhất viết về trà. Qua tác phẩm này ta được biết nhiều về trà thuật thời Tống, thí dụ về trà sản xuất ở vùng Vũ Di Sơn, loại trà thượng đẳng gồm có 36 loại, loại hạng nhất không thể mua được, loại hạng nhì giá hai lượng vàng một cân, loại hạng ba giá hơn một lượng vàng...

Trà thời nhà Minh (1368 - 1644)

Sau khi nhà Tống (Nam Tống) bị diệt, nhà Nguyên cai trị Trung Quốc trong 84 năm. Trong những năm này, nền văn hóa Trung Quốc nói chung không có gì đặc sắc, trái lại phong khí văn hóa rục rờ Đường Tống gần như bị tiêu diệt hẳn dưới vó ngựa Mông Cổ. Nếu Thiên Tông đã chi phối toàn diện sinh hoạt trí thức của ba trăm năm lịch sử Trung Quốc thời nhà Đường (618 - 907), đẩy Nho giáo và các hệ thống Pháp gia xuống bình diện thuần túy các định chế tổ chức chính quyền và thi cử, thì đến thời nhà Tống người ta thấy Nho giáo nói chung đã bị ảnh hưởng của Phật giáo, để phát triển và nở hoa. Trái với danh từ “Tống Nho” thường bị bình dân hóa, hiểu như là thời Nho giáo bị tàn lụi hay xuyên tạc, thật sự ở thời đại nhà Tống, Nho giáo đã trở hoa kết nụ[7], tuy nhiên Phật giáo ở Trung Quốc thời này đã chớm tàn. Một mặt phong thái Thiên Tông đã nhường bước cho các hình thức Tịnh Độ và

đặc biệt là Mật Giáo của các dân tộc phương Bắc, đây là những pháp môn Phật giáo tiêu cực hơn, khiến sự giao hòa giữa tam giáo ở Trung Quốc thiếu điều kiện hơn dưới triều đại nhà Trần ở Việt Nam. Đó cũng là một lý do khiến Đại Việt đã có thể chiến thắng Mông Cổ trong khi Trung Quốc bị xâm lăng, mặc dù nhà Tống đã từng học hỏi cách tổ chức quân sự của Đại Việt dưới thời nhà Lý.

[7] Ở đây không tiện nói dài dòng, chỉ xin giới thiệu sách Nho giáo của cụ Trần Trọng Kim: “Nho giáo tiến đến thế kỷ 11, vào quãng đời vua (Tống) Nhân Tông (1023 - 1064) thì thật là thịnh. So với các đời thì danh nho đời Tống nhiều hơn cả”, Nho Giáo: Quyển I, trang 96. Sách Đại cương triết học Trung Quốc của Giản Chi và Nguyễn Hiến Lê viết: “Văn hóa đời Tống phát triển đến cực độ... mà triết học cũng tiến tới cái mức huyền vi thâm thúy”, sđd, Quyển I, trang 90. Sách Khổng Học Đăng của cụ Phan Bội Châu có giới thiệu Khổng học ở triều Tống, trang 683...

Chu Nguyên Chương đã giành lại đất nước cho Hán tộc vào năm 1368, sáng lập ra nhà Minh. Đất nước Trung Hoa một lần nữa đã trở lại thời kỳ trung hưng. Các ngành văn hóa nghệ thuật lại tiếp tục sinh hoạt nhộn nhịp.

Phong thái uống trà thời nhà Minh vẫn không khác gì thời nhà Tống. Tuy nhiên, trà và Trà Cụ đã có nhiều đổi thay. Trước hết về trà, từ thời này trở đi loại trà rời như ngày nay đã được đa số chọn làm tiêu chuẩn trái với loại trà bánh thời trước (mà các sách Trà Kinh, Đại Quan Trà Luận đã dùng nhiều giấy mực để nói về cách đóng bánh trà, các loại dao để thái trà ra từng phiến, các loại chổi tre dùng để đánh trà, ngày nay còn dùng trong Chanoyu Nhật Bản).

Về Trà Cụ, thời nhà Minh dùng bình đun nước bằng đồng, không còn dùng siêu sành hoặc trà bình như trước. “Trà bình” chỉ còn được dùng để đựng trà. Đến cuối đời Minh thì loại “Trần”, chén lớn và nông vừa dùng để pha trà vừa để uống, thịnh hành trong thời nhà Tống, đã không còn được dùng. Bây giờ họ đã dùng trà rời cho vào ấm. Ấm đã được dùng từ trước nhưng bây giờ ấm trà và chén đều nhỏ hơn trước. Nghi Hưng là đại danh sản xuất ấm trà danh tiếng nhất thời này và tiếp tục giữ được tiếng tăm mãi đến thời Cộng hòa.

Thời này người ta đã uống trà bằng chén nhỏ và ca tụng nghệ thuật uống trà bằng cách uống này. Vì vậy, danh từ “Nguu ấm” (uống như bò) ra đời. Tuy nhiên, danh từ này thường bị hiểu là “uống nhiều, uống bằng chén lớn...”, sự thực nên hiểu là loại người uống trà mà không hiểu biết nghệ thuật và hương

vị thì đúng hơn. Nên nhớ Trà Thánh Lô Đổng chẳng bắt hủ với bài thơ Trà Ca danh tiếng ca tụng thú uống 7 trản trà một hơi đó sao! (Dung lượng trản lớn gần bằng nửa chén ăn cơm nhỏ).

Ngoài ấm chén, thời này bắt đầu dùng loại “chung”. Đây là loại chén lớn và sâu, giống như ly uống cà phê của Mỹ (Mug) nhưng không có quai mà lại có nắp. Loại này có thể dùng thay ấm để pha trà rồi chuyển sang chén nhỏ, hoặc vừa dùng để pha vừa để uống. Khi uống người ta cầm chung bằng hai tay, một tay khẽ nâng nắp ra để ghé vào môi. Nắp chung còn dùng để gạt những lá trà nổi trên mặt nước, để khi uống không rơi vào miệng.

Trà trong thời này cũng là nguồn lợi xuất cảng quan trọng vào bậc nhất, cho nên dân chúng được khuyến khích trồng trà khắp nơi. Uống trà đã trở thành một tập quán, tập tục của tất cả. Trà đã đương nhiên trở nên một trong “thất dụng” của xã hội Trung Quốc, được triều đình chính thức chỉ định: Dầu, muối, củi, gạo, tương, dấm và... trà.

Trà thời nhà Thanh (1644 - 1911)

Sự thực đến thời nhà Tống thì trà đã toàn chỉnh, kết thành một nghệ thuật uống trà cổ điển (tôi dùng từ cổ điển theo nghĩa chữ “classic”: Đạt đến trình độ siêu tuyệt, làm kiểu mẫu, quy phạm cho đời sau). Đến thời nhà Minh thì chỉnh đốn lại một số Trà Cụ. Nhà Mãn Thanh là một dân tộc ngoại lai, cai trị Hán Tộc. Tuy nhiên, chính họ cũng đã chịu ảnh hưởng văn hóa Trung Quốc một cách sâu đậm và sau khi chinh phục được Trung Quốc thì chính họ lại bị đồng hóa. Thành ra nghệ thuật uống trà, sản xuất trà không có gì khác lạ.

Triều đình Mãn Thanh và dân chính gốc của họ từ lâu đã biết uống trà và nhập cảng trà từ Trung Quốc. Họ là dân du mục, vì vậy từ lâu họ đã uống trà cho thêm sữa. Nay làm vua Trung Quốc, họ không khiến được người Trung Hoa uống trà bỏ sữa vào mà vô tình thói quen lại được truyền qua Anh Quốc do một số nhà ngoại giao và thương nhân người Anh từng được các giai cấp quý tộc Mãn Thanh giới thiệu món uống trà... sữa. Người Anh có tục uống trà sữa là do nguyên ủy này.

Vua Càn Long là một ông vua khôn ngoan nhất và trọng văn hóa nhất của triều đại kéo dài hơn 250 năm. Dưới triều đại của ông, ông đã dẹp yên tất cả mọi tổ chức chống đối “phản Thanh phục Minh” (được bình dân hóa và tiêu thuyết hóa bằng các truyền kỳ đại loại “Càn Long hạ Giang Nam”, “Hỏa thiêu Thiếu Lâm Tự”...). Một trong những hạ thủ công phu cao cường của ông là công tác khuyến khích dân chúng và quan lại địa phương thờ cúng

Quan Vân Trường, tức Quan Công thời Tam Quốc. Khi đại đa số dân Trung Quốc đã thờ Quan Công thì phong trào “phản Thanh” cũng tan. Nhà Nguyễn ở Việt Nam cũng nhập cảng được bộ luật nhà Thanh (sửa lại chút ít gọi là luật Gia Long) và tục thờ Quan Công (mà không hiểu ẩn ý thâm sâu của Càn Long) vì chỉ nghĩ để cho dân bắt chước mà “trung” với mình.

Chỉ đến thời này, trà nhân và trà tượng Trung Quốc mới chế ra những loại ấm nhỏ chén nhỏ, ta quen gọi là “ấm quả quít, chén hạt mít”... Quả thật, Trung Quốc không dùng chén “tống” như của ta? Tại sao ta dùng mà người Trung Hoa không dùng? Tại sao phải dùng chén tống? Các câu hỏi sẽ được trả lời trong chương viết về “Trà Cụ qua các thời đại”.

Trà trong thời hiện tại

Chúng ta sẽ đi vào chi tiết trong chương viết về trà và thế giới, ở đây chúng ta có thể tóm lược rằng có hàng ngàn loại trà, nhưng tựu chung có thể dễ dàng phân làm ba loại: Trà xanh, trà đen và loại trung gian, cả ba loại đều chỉ khác nhau ở chạng sao tằm. Ủ sơ thì cho loại trà xanh, ủ kỹ thì là loại trà đen, ủ vừa thì cho loại trà trung gian như loại Ô Long.

Hiện nay, Âu Mỹ chỉ dùng trà đen (Anh ngữ quen gọi là Black Tea, Hán ngữ gọi là Hồng Trà). Trái lại, Á Đông gần như chỉ dùng trà xanh (Thanh Trà) và Ô Long.

Trà xanh điển hình danh tiếng là: Trà Long Tĩnh, “Làm trai biết đánh Tô Tôm, uống trà Long Tĩnh ngâm nôm Thúy Kiều” (người viết còn được một bản nôm Thúy Kiều, thỉnh thoảng vẫn uống trà Long Tĩnh, nhưng hơn mười lăm năm chưa được hầu các cụ một hội Tô Tôm). Các loại trà xanh khác như Su Phong, Bạch Vân, Bảo Vân, Tư Duẩn, Thọ Mi (Trung Quốc) hay Thanh Trà, Thiên Vụ, Tùng Bách Thanh (Đài Loan) hiện đang có trên thị trường.

Loại Ô Long quen thuộc nhất là Thiết Quan Âm, Thiết La Hán, Thủy Tiên, Tước Thiệt, Long Phụng, Long Viên Chu, Chân Long (Trung Quốc) hoặc Động Đình, Minh Đức, Thiết Quan Âm, Thủy Tiên, Ô Long, Thiên Vụ của Đài Loan đều có bán.

Người Á Đông ngày nay sành trà nhất là người Nhật, người Việt, người Hoa và Triều Tiên. Người Á Đông đi khắp thế giới, đi đến đâu truyền bá trà thuật đến đó. Ngày nay, giới thượng lưu trí thức của Âu Mỹ đã bắt đầu học hỏi nghệ thuật trà. Trái lại, một số lớn tạp dân Á Đông đã mất hẳn thú vị về nghệ thuật này. Nhân dịp nói chuyện với một chủ nhân nổi tiếng về trà người Hoa,

tôi được ông cho biết những khách thường xuyên của ông về các loại trà ngon nhất đại đa số lại là giới trí thức trung niên cả Á lẫn Âu Mỹ, phần lớn là các giới giáo sư đại học và các nhân vật làm việc trong các địa hạt văn hóa, phần còn lại là các vị trọng tuổi người Á Đông. Đặc biệt là giới trẻ Á Đông ngày nay nhập cảng lồi uống trà gói (loại trà “Lipton”) của Mỹ.

Ta có thể kết luận chương này bằng các con số như sau: Các nước xuất cảng trà nhiều nhất: Sri Lanka (480 triệu cân), Ấn (450), Kenya (110), Trung Quốc (120), Indonesia (110), Bangladesh (40), Uganda (33), Argentina (30), Thổ Nhĩ Kỳ (25), Nhật (5)... Các nước nhập cảng trà nhiều nhất: Anh (480 triệu cân), Mỹ (180), Ai Cập (68), Úc (62), Canada (50), Nga (45), Nam Phi (45), Ireland (30)...[8]

[8] Số liệu từ những lần xuất bản trước, chưa cập nhật (BT).

Chương II: Trà Lục

Chương kế tiếp tôi sẽ trình bày về “Trà Danh”, giới thiệu các vườn trà và các loại trà danh tiếng cổ kim. Tuy nhiên, trước hết ở chương này ta cần đọc một số danh tác cổ điển viết về trà để biết cổ nhân đã viết gì về trà. Lẽ dĩ nhiên nhiều ghi nhận, giới thiệu của cổ nhân đã bị thời đại vượt qua. Ta luôn luôn hiểu sự giới hạn của không gian và thời gian cho bất cứ một tác phẩm cổ điển nào, nhưng những tác phẩm đó vẫn là những tinh kết, thành tựu của những nền văn hóa chói lọi, chuyên chở những tinh hoa, kinh nghiệm của cả một đời, một thời.

Bốn tác phẩm chính và bài Trà Ca sẽ được giới thiệu trong chương này là Trà Kinh của Lục Vũ thời nhà Đường, Đại Quan Trà Luận của vua Tống Huy Tông và Trà Lục của Thái Tương thời nhà Tống, Trà Thư đời nhà Minh. Những tác phẩm danh tiếng khác như Trà Trung Tọa Vịnh của Lục Qui Mông, Tiễn Trà Thủy Ký của Trương Hựu Tân, Đại Minh Thủy Ký của Âu Dương Tu, Trà Sớ của Hứa Thứ Thư... sẽ được giới thiệu trong các chương viết về Trà Hữu (nước pha trà), Trà Thi (trà và thi ca)...

Việt Nam là quê hương của trà nhưng chúng ta không có tác phẩm bởi lẽ trí thức ngày xưa (nhơ sĩ) đều thành thạo Hán văn, cho nên đã sẵn sách vở rồi họ không cần viết nữa. Cũng nên biết số trà thư danh tiếng này cũng không nhiều. Cả một dân tộc có số lượng gần một phần tư nhân loại này, trải qua 2.000 năm uống trà cũng chỉ mới sản xuất được chưa đến 10 quyển trà thư đáng gọi là cổ điển. Hơn nữa, Việt Nam lại là một quốc gia nhỏ bé, luôn chiến tranh. Nền văn hóa rục rĩ thời Lý - Trần sau hơn mười năm nội thuộc nhà Minh đã bị tận diệt, số tác phẩm còn lại chỉ còn một phần muôn. Số độc giả lại giới hạn, ngày xưa các bậc tiền bối phần lớn chỉ có các tác phẩm lưu truyền bằng hình thức sao chép bằng tay. Tuy nhiên, nói chung cũng vì phần lớn con cháu đã không bằng ông cha. Tôi đọc An Nam Chí Lược của Lê Tắc đã thấy ở đời nhà Đinh, vua Đinh Liễn đã phải cống Trà thơm. Lại đọc Du Địa Chí của Nguyễn Trãi[1] đã thấy ông viết châu Sa Bôi nổi tiếng về việc sản xuất trà Tước Thiệt (Tước Thiệt Trà, cánh trà nhỏ mà cong như lưỡi con chim sẻ, là một trong vài loại trà nổi tiếng cổ kim, các danh tác về trà của Trung Quốc đều nói đến). Châu Sa Bôi theo lời thông luận của Lý Tử Tấn (cũng trong tác phẩm Du Địa Chí) gồm 6 động, 15 trang, 68 sách. Sa Bôi chính là vùng Cam Lộ, Quảng Trị bây giờ. Thế mà ngày nay chẳng còn gì cả. Đi hỏi các cụ về Tước Thiệt Trà thì không còn ai biết. Khi kiểm tài liệu về Trà Cù, được nhìn các chén trà cũ của Việt Nam còn được giữ gìn hơn trên châu trong các bảo tàng viện và tư nhân Nhật Bản, người viết vừa hãnh

diện vừa tủi hổ muôn khóc. Than ôi! Lại đọc Toàn Đường Thi tìm tài liệu về Trà Thi, tìm gặp được 17 bài thơ của toàn các bậc thi hào bậc nhất thời Thịnh Đường, ca tụng các thiên sư, thi hào Việt Nam[2] mà ngày nay chúng ta chẳng còn dấu vết gì. Đáng thương đáng hận lắm thay.

[1] Vũ Thế Ngọc, Sự Nghiệp Nguyễn Trãi, Quyển I: Tổng dịch thơ văn, bản in roneo, Sài Gòn 1975, trang 789. *“Nguyễn Trãi là một trong những nhân vật vĩ đại nhất của lịch sử nhân loại. Không hiểu vì lẽ gì ở Việt Nam trước kia học trò chỉ được học một tác phẩm giả mạo gọi là Gia Huấn Ca đầy những tư tưởng xôi thịt đại loại: “Bao nhiêu là gái thuyền quyền, lưng ong má phấn cũng chen chân vào. Đã má đỏ lại má đào, thơm tho mùi xạ, ngạt ngào mùi hương. Đủ mùi những thứ cao lương, sơn hào hải vị bữa thường đổi trao... Lợn quay xôi gác chè tàu, ai ai là chẳng đến hầu làm tôi. Quạt lông gói xếp thành thoi...”* làm cho phần lớn học trò bị hiểu sai về tư tưởng cao quý và độc đáo của ông. Trước đây ở miền Nam có cho dịch phần lớn các tác phẩm khác, trừ Quốc Âm Thi Tập, nhưng các sách này chỉ đến tay một số nhỏ các học giả và một vài sinh viên chuyên ban Việt Hán. Miền Bắc đã in nhiều sách về Nguyễn Trãi. Đặc biệt là Nguyễn Trãi toàn tập. Nhưng đến bản in Toàn tập lần thứ hai (1976), nhiều bài thơ Nguyễn Trãi làm thời kỳ ở Trung Quốc đã bị loại ra.”

[2] Đầu tiên là Lê Quý Đôn trong sách Kiến Văn Tiểu Lục có dẫn sách Ngoại Hàm và Anh Hoa tìm ra một số bài thơ thời nhà Đường của các Thi hào Trung Quốc làm tặng các cao tăng Việt Nam. Các tác giả Thích Mật Thể cũng có chép lại trong Việt Nam Phật Giáo Sử Lược (trang 87...), sách Việt Nam Phật Giáo Sử Luận của Nguyễn Lang cũng nhắc lại (trang 101...). Chúng tôi chưa tìm được các sách Ngoại Hàm và Anh Hoa nên dùng Toàn Đường Thi.

TRÀ KINH CỦA LỤC VŨ

Từ thời Đông Hán (thế kỷ thứ 2 SCN) Trung Quốc hoàn toàn rơi vào tình trạng hỗn loạn tang thương. Trên thì vua chúa nhu nhược mặc tình cho bọn hoạn quan, quý tộc hà hiếp cướp bóc quần chúng. Nhân dân đói rét, loạn lạc giặc giã nổi lên khắp nơi.

Cuộc cách mạng Hoàng Cân mở đầu cho thời Tam Quốc. Tào phế vua Hán lập ra nhà Ngụy (220 - 264), chẳng bao lâu lại bị Tư Mã Chiêu diệt cả tam quốc lập ra nhà Tấn (255 - 419). Đến thời Ngũ Hồ (năm dân tộc phương Bắc xâm chiếm hết lưu vực Hoàng Hà) nhà Tấn phải dời đô xuống phương Nam, rồi lại bị nhà Tống cướp ngôi. Đây là thời Nam Bắc Triều hay Lục Triều

(Đông Ngô, Đông Tấn, Tống, Tề, Lương, Trần nối nhau ở miền Nam, trong khi phương Bắc là Hậu Ngụy, Bắc Tề, Bắc Chu). Mãi cho đến thế kỷ thứ 7 nhà Tùy mới thống nhất được Trung Quốc và sau đó là nhà Đường tiếp nối với hơn 300 năm thanh bình, đã khiến văn học thời nhà Đường phát huy rất mạnh. Trên thì tiếp nối được sức sống mãnh liệt thời Chiến Quốc đã bị ngưng lại cả 500 năm vì loạn lạc. Phần khác thì đến thời này Phật giáo, đặc biệt là Thiền Tông, đã ảnh hưởng toàn diện trên các sinh hoạt, đặc biệt là lĩnh vực văn hóa (thời này có đến 2 triệu tăng ni, điền sản chiếm đến 1/3 toàn quốc. Đại cương triết học Trung Quốc, trang 87).

Lục Vũ sinh ra và trưởng thành trong một thời đại thịnh trị văn hóa đệ nhất trong lịch sử Trung Quốc đó. Ông sinh ra ở vùng Cánh Lãng, thuộc huyện Thiên Môn, tỉnh Hồ Bắc ngày nay. Ông mồ côi từ nhỏ, được Trí Tích Thiền Sư nuôi dưỡng trong Thiền Lâm từ bé, mặc dù vậy ông không xuất gia. Tuy nhiên, ông vẫn sống cả một cuộc đời đạo vị. Thích đi du lịch hải hồ, nhưng luôn luôn ẩn cư ở những vùng xa vắng, mặc sau này ông rất nổi tiếng, được từ vua đến các đại thần ngưỡng mộ. Các đại văn gia thi hào đương thời cũng rất kính trọng. Lục Vũ còn có tên tự là Hồng Tiệm, tên tự này lấy từ Kinh Dịch: “Hồng tiệm ư lục, kỳ vũ khả dụng vi nghi”. Tôi đọc Tân Đường Thư, còn thấy khi ông ở ẩn tại vùng Triệu Khê, ông còn có hiệu là Tang Ông. Ông còn để lại một số bài thơ và đặc biệt là tác phẩm Trà Kinh danh tiếng. Trà Kinh là một tác phẩm ngắn gồm 3 phần, 10 chương. Sau đây, tôi chỉ tuyển dịch một số đoạn giới thiệu với độc giả trước. Các đoạn về Trà Cụ, về Trà Danh... sẽ được giới thiệu ở các chương sau. Độc giả khi đọc cần hiểu khung cảnh không gian và thời gian của thời đại đó. Thí dụ quan niệm của Lục Vũ về bậc trà sĩ phải biết tự chế ra trà cho vừa hương vị mình thích...

TRÀ KINH (tuyển dịch)

Cây trà

Trà là một loại cây quý ở phương Nam. Cây cao từ một thước đến mười thước. Ở vùng Tứ Xuyên có những cây lớn mà hai người ôm chưa hết gốc. Những cây đó phải trèo lên mới hái được...

Trồng trà

Trà trồng trên đất có lẫn chút ít đá thì tốt nhất. Đất đá sạn thì thứ nhì. Loại đất sét vàng thuộc loại hạ phẩm, cây trồng ở đó chẳng thể sinh trái.

Trồng và ương trà giống như trồng dưa, nhưng chỉ hái được khi cây ba tuổi.

Trà ở những cây hoang thì tuyệt nhất, trà vườn thứ nhì. Dù trồng ở sườn nắng hay ở gò cao, những lá tốt nhất đều có màu xanh tím. Trà hái ở những ngọn đâm ra từ cành chính tốt hơn ở các cành phụ. Những lá trà tốt nhất là lá trà còn quấn chặt. Những lá đã nở tung và không còn quấn nữa thì thuộc loại hạng nhì. Trà hái ở những cây trên sườn núi hoặc thung lũng thiếu nắng thì chẳng đáng giá...

Hái trà

Trà được hái vào tháng Hai, Ba và Tư... chỉ nên hái khi sương đọng (Vu) còn lạnh... không được hái trong những ngày mưa, u ám hoặc có mây vần vũ. Chỉ hái trà trong những ngày quang đãng.

Sơn Thủy thượng, Giang Thủy trung, Tỉnh Thủy hạ...

Nước ở núi tốt nhất, nước sông thứ nhì, nước giếng thứ ba. Nước lấy từ các khúc suối chảy chậm, ở các thạch hồ hoặc các nhũ thạch thì là thượng hạng trong các loại sơn thủy. Không bao giờ lấy nước ngay ở chỗ nước vừa từ thác cao đổ xuống, chỗ suối đầy ghênh thác, chỗ nước chảy xiết... Dùng nhiều loại nước như vậy để pha trà sẽ khiến đau cổ họng...

Nếu dùng nước sông, chỉ lấy nước ở chỗ không có người sinh sống gần đó. Nếu dùng nước giếng thì nhớ đổ thật nhiều trước khi lấy nước.

Khi đun nước, khi nào nước có bọt lớn như mắt cá và vỡ thành tiếng là nước sôi ở giai đoạn thứ nhất. Khi ở thành nổi nước nổi lên từng hàng bọt nhỏ như những chuỗi ngọc trai, đó là giai đoạn sôi thứ hai. Khi bọt sủi liên tiếp và tiếng reo như sóng là nước đã ở giai đoạn chót. Đó là cực độ của nước. Nước để sôi kỹ hơn thì không thể dùng được nữa.

Uống trà

Trên mặt đất là ba loại sinh vật. Có loài có cánh và bay được. Có loài có lông và chạy nhảy. Lại có loài há miệng nói năng. Tất cả đều phải ăn và uống để sống còn.

Tuy nhiên, nhiều khi nghĩa của chữ “uống” cần phải được phân biệt. Nếu người ta chỉ thuần túy thỏa mãn cái đói khát thì chỉ cần nhai cơm uống nước. Nếu buồn rầu, cô lẻ, phẫn hận, người ta có thể xoay qua uống rượu. Nhưng nếu người ta cần giải khuây một buổi tối nhàn nhã thì “uống” ở đây phải là uống trà...

Tục uống trà đã thành sâu đậm và phát triển mạnh từ thời Nam Bắc Triều (420 - 587). Trà đã trở thành một thức uống thông thường của mọi gia đình.

Người ta có thể pha trà từ loại trà rời, trà lá, trà bột hay trà bánh. Có thể cắt, hong, tán sấy và bỏ vào nồi hoặc bình để chờ nước sôi. Nhiều khi lại cho hành, gừng, vỏ cam, vỏ quýt, lá húng... Những tạp loại đó bỏ qua cho thêm mùi hoặc bỏ chung với trà rời vớt ra. Món uống như vậy khác nào một món hỗn hợp tạp nham. Ấy thế mà thiên hạ vẫn pha trà theo kiểu đó đấy.

Có hàng vạn thứ thiên nhiên cung cấp toàn hảo. Lại có những điều cần đến sức lực con người làm cho thuận tiện thoải mái hơn. Con người làm ra nhà, lại sửa sang cho nó vừa với ý muốn của mình. Con người mặc quần áo, lại cũng sửa sang cho hoàn hảo. Con người cần phải tiêu thụ thức ăn, thức uống. Đó lại là hai thứ mà con người ta dùng nhiều sức nhất để vun xới khéo léo và canh cải sửa sang.

Vì vậy với trà, có chín điều mà con người phải tự nỗ lực:

- Phải chế lấy trà.*
- Phải phát triển cái khả năng biết chọn lựa và thưởng thức trà.*
- Phải có được đầy đủ dụng cụ.*
- Phải sửa soạn lửa củi cho đúng cách.*
- Phải có nước pha trà thích hợp.*
- Phải sấy cho đúng cách.*
- Phải tán trà cho tốt.*
- Phải pha trà một cách khéo léo.*
- Cuối cùng, phải uống trà.*

Không có cách nào ngắn hơn. Chỉ hái trà trong bóng mát rồi sấy vội trong đêm không phải là chế lấy trà. Nhấm nháp lấy vị, hà hít lấy hương không phải là thưởng thức trà. Mang theo một cái bình bần thủ hôi hám không phải là dụng cụ chính đáng. Dùng củi gỗ khét lẹt, than bếp cũ kỹ không phải là thứ lò lửa đúng cách. Nước pha dùng loại nước ở chỗ nước chảy xiết hay nước ở đập lụt lội cũng không phải là thứ nước thích hợp. Trà chẳng thể nói

đã được ủ sấy nếu chỉ mới được hơi nóng và để ủ câu thả. Chỉ chế biến trà thành bột xanh, bột xám chưa phải là nghiền trà đúng cách. Lóng công lấy trà, chuyển trà, chế nước không thể được gọi là pha trà hợp cách. Cuối cùng, uống vô tội vạ trà vào mùa hè rồi không uống vào mùa đông thì cũng không thể gọi là uống trà được.

TRÀ CA CỦA LÔ ĐỒNG

Lô Đồng là một thi nhân và trà nhân danh tiếng thời nhà Đường. Ông còn có hiệu là Ngọc Xuyên Tử. Nếu Lục Vũ được xưng tụng là “Trà Thần” thì Lô Đồng được tôn làm “Trà Thánh”. Ngọc Xuyên Tử là đạo hiệu vì ông còn là đạo sĩ, không ra làm quan chức, chỉ thích hưởng nhàn, chu du những danh lam thắng cảnh. Tuy vậy, danh tiếng của ông vang dậy khắp nơi. Người ta biết đến ông là một thi nhân nổi tiếng hơn là một đạo sĩ. Lại biết đến ông là một trà nhân nhiều hơn nữa.

Tuy nhiên, cần phải hiểu phong thái văn hóa dưới thời nhà Đường bị chi phối toàn diện bởi phong khí phóng khoáng và siêu thoát của tư tưởng Thiên Tông và Đạo học. Đại thi hào Lý Bạch cũng là đạo sĩ, thiên gia. Đại thi hào Vương Duy gần như làm quan cho đến chết vẫn là một thiên gia danh tiếng... Đừng hiểu những đạo gia thời đó giống như các ông đạo, các tu sĩ của những thời đại về sau. Thời đó các đạo gia như Lô Đồng có thể năm trước vừa làm quan huyện úy, năm sau treo áo đi giang hồ (nghĩa giang hồ của ngày xưa), lên núi cao rừng thẳm. Rồi có khi gặp bạn thiết mời mọc họ lại cũng có thể cao hứng nhận làm một chức quan đề được gần bạn. Danh nghĩa “đạo sĩ” với họ không khác gì một thái độ phóng khoáng, không muốn bị câu thúc trong vòng danh lợi quan quyền.

Lô Đồng dù ở trong núi vẫn có bạn thân làm quan lớn và những người này luôn luôn quý trọng ông, vì vậy nên ông mới có dịp làm bài Trà Ca còn được truyền tụng đến ngày nay.

TRÀ CA

Tạ Mạnh Giác Nghị ký tân trà

1.

Nhật cao ngũ trượng thụ chính nùng,

Quân tướng khẩu môn kinh Châu Công.

Khâu vân Gián Nghị Tổng thư tín,
Bạch quyên tà phong tam đạo ấn.
Khai giam uyển kiến Gián Nghị điện,
Thủ duyệt nguyệt đồ tam bách phiên.
Văn đạo tân niên nhập sơn lý,
Côn trùng kinh động xuân phong khởi.
Thiên tử vị thương Dương Tiến Trà,
Bách thảo bất cảm tiên khai hoa.

2.

Nhân phong ám kết châu bội lôi
Tiên xuân trù xuất hoàng kim nha.
Trích tiên bồi phương toàn phong lý
Chí tình chí hảo thả bất xa.
Chí tôn chí dự hợp vương công
Hà sự tiện đảo sơn nhân gia.

3.

Sài môn phản quan vô tục khách
Sa mạo long đầu tự tiền khiết
Bích vân dẫn phong xuy bất đoạn
Bạch hoa phù quang ngưng oản điện.

TRÀ CA

Gửi ông Gián Nghị họ Mạnh để cảm ơn về việc cho trà mới

1.

Trời cao năm trượng vẫn ngủ say
Quan quân đập cửa khinh động lão Chu.
Rằng quan Gián Nghị có đưa thư,
Lựa trắng còn phong ba đạo ấn.
Mở thư dường như tưởng mặt người,
Chính tay tuyển lựa trà ba trăm phiến
Nghe rằng năm mới đường núi đóng
Côn trùng còn sợ gió xuân vừa chớm thổi.
Thiên tử chưa thưởng thức Dương Tiến Trà,
Trăm cây còn chưa dám khai hoa.

2.

Gió hiền hòa ủ ê chồi ngọc
Đầu Xuân ngắt hái những mầm hoàng kim
Lựa cho tươi sấy cho toàn
Thật tinh ròng thật tốt lành xa hoa.
Loại trà này hợp với bậc chí tôn và vương giả
Tại sao lại đến tận nhà kẻ sơn nhân?

3.

Cài cửa không tục khách
Lau chén tự pha trà
Mây tím theo gió thổi không cùng

Hoa trắng và ánh sáng bành bồng ngưng tụ trên trà.

4.

Nhất oản hầu vẫn nhuận,

Nhị oản phá cô sâu.

Tam oản sưu khô trường,

duy hữu vẫn tự ngũ thiên quyền.

Tứ oản phát khinh hạn,

bình sinh bất bình sự,

tận hướng mao khổng tán.

Ngũ oản cơ phu thanh.

Lục oản thông tiên linh.

Thất oản khiết bất đặc dã

Duy giác lưỡng dịch tập tập thanh phong sinh.

5.

Bồng Lai sơn tại hà xứ?

Ngọc Xuyên Tử thừa thử thanh phong dục quy khứ.

Sơn thượng quần tiên ty hạ thổ.

Địa vị thanh cao cách phong vũ,

An đắc tri bách vạn thương sinh mệnh.

Đọa tại diên nhai thụ tân khổ.

Tiên tòng Gián Nghị vẫn thương sinh

Đáo đầu hoàn đắc tô tức phủ?

4.

Chén thứ nhất ướt môi họng.

Chén thứ hai phá cô sâu.

Chén thứ ba tẩy ruột khô,

chỉ còn vẩn tỵ năm ngàn quyên.

Chén thứ tư ừa mồ hôi

chuyện bất bình trong đời

phát tiết tất cả ra mọi lỗ chân lông.

Chén thứ năm hình hài trong sạch.

Chén thứ sáu thông suốt tới cõi tiên linh.

Chén thứ bảy chẳng uống đặng,

chỉ thấy bên vai gió nhẹ thổi.

5.

Núi Bồng Lai xứ nào?

Ngọc Xuyên Tử sẽ cưới gió này tìm về.

Trên núi quần tiên ở

Địa vị thanh cao cắt ngăn bằng mưa gió

Có biết chẳng sinh mệnh trăm vạn thương sinh

Chịu đắng cay đọa đầy ở trên những núi đồi đó.

Nhân tiện hỏi quan Gián Nghị

Bao giờ đám thương sinh đó được nghỉ ngơi?

(tạm dịch)

Bài Trà Ca nguyên là bài thơ Gửi ông Gián Nghị họ Mạnh để cảm ơn về việc cho trà mới (Tạ Mạnh Gián Nghị ký tân trà) được đời sau tán tụng và gọi là Trà Ca. Bài này tôi cho dịch âm Hán Việt và dịch ra bạch văn cho in vào đây với nguyên tác Hán văn. Tôi cũng tự chia làm 5 tiểu đoạn để cho dễ chú thích. Sau này sẽ xin thử dịch ra thơ. Hồi nhỏ, tôi có được nghe cụ Nghè Tân đọc bản dịch nôm mà nay quên hết.

Đoạn nhất cho ta biết trà thời đó sau khi hái và sao tẩm còn được đóng lại thành phiến hình mặt trăng. Đó cũng là loại trà tiến vua mang tên Dương Tiến, địa danh trồng trà nổi tiếng gần Thượng Hải bây giờ. (Địa danh này sau đổi tên là Nghi Hưng, nơi nổi tiếng đến tận nay về sản xuất ấm pha trà). Vua mà chưa nhận được trà đầu năm để thưởng thức (và cúng lễ) thì năm mới vẫn chưa chính thức bắt đầu.

Đoạn hai nói về cách hái và chọn trà làm trà Dương Tiến: Hái vào đầu xuân, toàn những mầm mới tươi tốt. Đặc biệt đoạn bốn thường được các cụ nhà nho ngày xưa thuộc lòng. Đoạn năm có ẩn ý nhắc đến các vị quân vương ở xa cách có biết đến những khổ nạn của hàng ngàn thôn dân phải chịu đựng để sản xuất dâng hiến trà tiến vua và tam cung lục viện. Họ phải thức từ canh hai canh ba leo đồi cao để hái trà trong lúc mặt trời mới vừa hừng đông. Trà được hái đến khi trời sáng tỏ và phải được hoàn tất thành trà bánh trong cùng ngày.

Hiện nay tại bảo tàng viện Đài Loan còn giữ được bức tranh của Lô Đồng do họa sư Tiên Tuyên vẽ từ đời nhà Tống. Bức tranh rất thần kỳ. Lẽ dĩ nhiên họa sĩ vẽ lại theo một bức họa cổ hoặc hoàn toàn tưởng tượng, vì vậy điểm độc đáo của bức tranh này không phải là nét truyền thần của chân dung con người Lô Đồng, nhưng độc đáo là ở vẻ mặt trang nghiêm của họ Lô đang ngồi ngoài trời đợi trà tượng pha trà. Nét mặt này được tác giả Trà Sự Trà Thoại so sánh với nét mặt của chúng nhân chờ đợi giờ đản sanh của Phật hay Chúa. Cũng bức tranh này đã được các tác giả Trà Sự Trà Thoại và Âm Trà Kinh dùng làm bìa sách (ảnh trang 62).

Đọc Trà Ca, người ta cũng thấy được một phần cái phong thái của tác giả. Tác giả, một đạo sĩ đã từng tuyên bố "... chẳng cần cầu bất tử, mà chỉ cầu có được trà ngon", ông mê trà, say trà như say nha phiến. Ông thưởng thức đến tận cùng cái thú vị của chén trà quý. Với trà, ông thăng hoa để thể nhập với Đạo, với Thiên Nhiên, với Không Thời. Nhưng người đạo gia không trốn đời. Tác giả không vui thân ở núi cao rừng thẳm mà quên đời. Tác giả đã để lộ cái tâm nhân ái biết thương đến những thôn dân chịu đựng đắng cay khó khăn để sản xuất được món sản phẩm tuyệt diệu là trà ngon. Chắc chắn với

lòng từ ái đó, ông đã làm được một số những điều để đền đáp lại những cam khổ của thôn dân. Bài thơ trên không những đến tay Mạnh Giác Nghi, mà đã đến tai các đấng quân vương. Việc lạm dụng nhân dân với một giá nhân công trung dụng, lại bị tham nhũng chia cắt, sau bài Trà Ca chắc đã bớt được một phần nào. Nào phải vô tình mà người ta xưng tụng Lô Đồng làm “Trà Thánh”. Thái độ thưởng ngoạn trà của Lô Đồng với hậu nhân còn hơn là một thái độ nghệ thuật thuần túy.

ĐẠI QUAN TRÀ LUẬN CỦA TÓNG HUY TÔNG

Dưới triều Huy Tông (1101 - 1125) văn hóa thời đại nhà Tống lên đến đỉnh cao nhất về mọi mặt, mặc dù chiến sự và chính trị thời này đang ở một tình thế hiểm nghèo. Huy Tông là con vua Thần Tông (1068 - 1085) lên nối ngôi thay anh là vua Triết Tông (1086 - 1100), khi Triết Tông mất năm 24 tuổi và không có con trai. Năm Huy Tông lên ngôi cũng là năm thi hào Tô Đông Pha mất. Huy Tông là một ông vua nghệ sĩ giỏi đủ mọi nghề cầm kỳ thi họa và cũng là một nhà học giả về các ngành nghệ thuật. Hãy tưởng tượng với thân phận và địa vị hoàng đế của đại đế quốc Trung Hoa thời Trung cổ, hãy nghĩ đến một hoàng đế với 3.912 bông hoa biết nói, tuyển lựa từ khắp gầm trời, luôn luôn hầu hạ phục dịch; thế mà cũng là người tự ngồi đốt đèn dầu Tô Lạc để lấy muội đèn, tìm ra một loại mực đen đặc ý nhất cho chính ngòi bút mình dùng (đây là loại mực sách Hạ Hoàng Tư Ký còn chép. Xem sách Vân Đài Loại Ngữ của Lê Quý Đôn còn nhắc). Cũng vị hoàng đế này đã tạm gác mọi việc chính sự đang trong thời phiền nhiễu nhất và mọi công việc khác để có được thời giờ viết thành bộ Đại Quan Trà Luận này với tâm niệm là “ghi lại tất cả những khía cạnh về trà để truyền cho hậu thế”.

Đọc hết hai mươi chương của Đại Quan Trà Luận, người ta còn phục Huy Tông hơn thập bội. Vì ngoài giá trị văn chương, ngoài giá trị học giả về những điều ông trình bày và nhận xét, người ta còn biết rằng chính ông đã đề ra khá nhiều thời giờ để làm nhiều công việc từ hái sấy đến pha chế trà. Chứ không phải chỉ là đấng quân vương ngôi cao, uống đủ mọi loại trà quý pha sẵn dâng lên rồi cho điếm.

Ông cẩn thận ghi chép kỹ lưỡng nào là “bình nước phải có cổ cao để khi đun nước, nước sôi không trào ra”. “Đáy bình phải rộng” (để nước sôi đều hơn)... Nào là “trần (chien) phải khá sâu để nước trà đủ thối ra khi đánh trà”... đồng thời trần lại “phải có đáy khá rộng để có chỗ đánh trà”... Quả thật không phải là người từng tự tay pha trà không thể biết được.

Điều đó cũng là một đặc điếm của trà nhân. Vì thú pha trà với thú uống trà

không những tương đương với nhau mà còn là một liên hệ hữu cơ. Có một bạn mới tập uống trà, biết tôi có tập tành uống trà và sưu tầm thư tịch về trà gần hai mươi năm nay, gọi đùa tôi là “Trà tướng”. Tôi cười và trả lời như vậy là bạn còn phải nghiên cứu nhiều lắm. Cổ nhân chỉ nói vắn tắt “Trà nô tửu tướng” mà thôi. Vì trái với rượu, thú uống rượu là có người hầu rượu, ít nhất là như loại bartender của Tây phương hay các thực nữ geisha Nhật Bản. Trà nhân cao thủ thì đều là “nô” hết cả. Ngày xưa dù sẵn 2, 3 trà đồng đó, nhưng trà nhân chỉ dùng các chú này đến mức gày bép, đun nước sôi là hết. Trà nhân bao giờ cũng tự tay cho trà, chuyển ấm, chuyển chén. Chính cái lễ “khắc kỷ”, “vô ngữ” này đã là xương sống của Trà Đạo (Chanoyu) Nhật Bản. Cửa vào trà phòng của Trà Đạo bao giờ cũng rất thấp. Chủ và khách đều phải chui vào. Hành động chui qua một cái cửa nhỏ (như chó chui, xin lỗi) đã đánh dấu trà nhân bỏ tất cả những danh dự hảo huyền, những danh xưng to lớn, những tự ái, ngã ái ghê gớm ngoài cửa trà phòng... để bước vào trà phòng bằng một tâm bình đẳng, trong sạch... Thành ra chỉ có các vị đế vương thật sự như Tống Huy Tông kia biến thành “trà nô” chứ chưa từng thấy có ai là trà tướng, trà vương bao giờ.

Thành ra độc giả cũng đừng thấy làm lạ khi thỉnh thoảng xem phim Trung Quốc có chiếu những đoạn về các phòng trà ngày xưa ở Trung Quốc, chỉ có bán nước sôi. Khách tự mang bình mang trà đến. Trong những năm trước chúng tôi còn thấy tục này ở Chợ Lớn và Hương Cảng. Tôi theo các bạn vong niên người Hoa, sáng sáng mang lồng chim đi dạo rồi vào phòng trà gọi “wan sui” (nước sôi) pha trà vào ấm tách mang theo sẵn.

Có người nghĩ rằng cuộc đời tài hoa của Tống Huy Tông đã phải đánh đổi bằng ngôi hoàng đế. Vì đến năm 1125, Huy Tông phải thoái vị nhường ngôi cho con là Khâm Tông, rồi cả hai cha con đều bị lưu vong. Nhà Nam Tống lui về phương Nam giữ thế phân đôi, đóng kinh đô mới ở Hàng Châu. Lúc này, phương Bắc bị dân tộc Kim tràn lấn, ông vua này cũng chẳng là ai xa lạ mà chính là cháu ngoại Tống Huy Tông, tức vua Chương Tông nhà Kim.

Thực sự, sự thất bại của nhà Tống là vì nhiều lý do khác. Nhưng ở đây không phải là chỗ tranh biện lịch sử. Thì thôi, dù có ví rằng Huy Tông đã vì trà và văn nghệ mà phải đánh đổi cả ngai vàng lẫn nửa quốc gia thì trà nhân trên thế giới càng quý trà hơn nữa, vì ngày nay họ có thể thừa hưởng được cả một gia tài trà sử, văn liệu về trà... và trà với một giá thật rẻ. Thật rẻ so với các thú khác như rượu, như cà phê... (chưa nói đến các thứ tốn tiền và quốc cấm khác, hoặc sự lợi ích đặc biệt của trà).

ĐẠI QUAN TRÀ LUẬN (tuyển dịch)

Hái trà

Hái trà phải hái trước khi trời sáng và ngay sau khi trời sáng rõ phải ngừng ngay. Phải dùng móng tay để ngắt trà, không được dùng ngón tay để cho hương vị tươi mát của trà không bị tạp nhiễm... Những lá trà còn lông măng, cong như lưỡi chim sẻ hoặc còn búp mầm là tốt nhất, đọt trà với một lá là lý tưởng nhất. Hai lá là thứ nhì, nếu hơn nữa sẽ thành ra tạp phẩm.

Sao trà

Sấy trà là giai đoạn quan trọng để có được trà ngon. Sấy không đủ độ trà sẽ có màu nhạt hơn và có vị đậm. Sấy quá độ trà sẽ có màu sậm mà khi pha sẽ có mùi lửa.

Lựa trà

Trà đa diện như vẻ dáng của mặt con người. Nếu trà đóng bánh không chặt thì bề ngoài bánh trà sẽ không mịn màng. Theo đúng cách thì bánh trà vừa chặt vừa bóng bẩy. Bánh trà được sấy, đóng cùng ngày sau khi hái thì có màu xanh tím lợt. Nếu để lâu mới làm thì sẽ có màu đậm hơn. Khi trà được đánh tơi ra thì sẽ có màu trắng đục, pha trà sẽ cho nước màu vàng. Lại có những trà ngon cho nước màu xanh, hoặc bột trà màu xám lại cho nước màu trong. Tuy nhiên lại có những loại trà trông thì rất tốt nhưng đem pha lại rất tồi, hoặc nhiều khi nhìn thì rất bình thường mà khi pha mới thấy ngon. Vì vậy không thể nhìn bề ngoài mà xét đoán được. Nhiều người buôn trà lại có nhiều ngoại khoa làm cho trà có vẻ tốt tươi hơn vẻ bề ngoài.

Bạch trà

Loại “trà trắng” khác biệt hơn tất cả các loại khác và thường là tốt nhất. Cành thưa hơn và lá ít hơn, đó là loại trà mọc tự nhiên ở rừng núi. Lẽ dĩ nhiên rất hiếm, ta không có cách nào khác hơn. Chỉ có bốn năm gia đình có được ít cây và chỉ có vài cây hái được, cho được hai ba túi nhỏ mỗi năm. Đọt và lá đều nhỏ, sao tằm rất khó khăn, bởi vì nếu không đúng lứa thì dễ biến thành loại trà thường. Vì vậy phải có được tay cao thủ làm việc một cách cẩn trọng. Nếu các phương pháp được áp dụng đúng mức thì loại trà này sẽ hơn hẳn tất cả loại trà khác.

Trà Cự

Chén trà tốt nhất là loại “trần” màu xanh đen, gần như đen. Chén phải đủ sâu để mặt chén nước trà có được một màu sắc đậm đà.

Pha trà

Có nhiều cách pha trà nước với bột trà. Cách tốt nhất là cho một ít nước vào bột trà đã đổ sẵn trong “trần”, tạo thành chất nước cốt đặc, sau đó chế thêm nước sôi. Khi chế thêm nước sôi nhớ xoay nhẹ bình nước cho nước nóng đều.

Màu nước

Trà cho nước trong là thượng hạng. Xanh xám thứ nhì, trắng xám thứ ba, trắng vàng thứ tư. Nếu thời tiết đúng mức và trà được hái và sao tẩm đúng mức, sẽ phải cho màu trắng (?) Nếu thời tiết quá nóng và đợt trà sinh trưởng quá mau, cũng như hái trà và sản xuất trà không đúng thời giờ, thì Bạch Trà cũng biến thành màu vàng. Màu xanh đục chứng tỏ trà được sao tẩm không đủ, màu trắng xám là kết quả quá mức. Nếu sao tẩm không đủ, trà sẽ cho nước quá đậm màu. Quá lửa thì cho nước màu hung đỏ.

TRÀ SỚ CỦA HỨA THỨ THƯ

Có thể nói hầu hết các tập tục uống trà của Á Đông hiện nay có nhiều ảnh hưởng từ thời nhà Minh (1368 - 1644) hơn cả. Trong 84 năm bị nhà Nguyên cai trị, có thể nói mọi sinh hoạt văn hóa nghệ thuật Trung Quốc trong thời gian này đều bị giới hạn. Trừ một số tiến bộ về khoa học, các ngành sinh hoạt khác không có gì đặc sắc.

Khi nhà Minh lấy lại quyền độc lập cho dân tộc Trung Quốc thì mọi mặt sinh hoạt văn hóa hưng thịnh trở lại, tiếp nối được phần nào phong khí Đường Tống. Mặt khác, vì đế quốc Mông Cổ chinh phục được hầu hết các quốc gia lớn ở Âu Châu, nên nhà Minh cũng thừa hưởng được nhiều ích lợi về phương diện giao tiếp văn hóa này.

Như đã nói ở các phần trước, trà đến thời này rất giống như thời hiện đại. Thời này, người ta đã hoàn toàn chỉ dùng trà rời như ngày nay. Không còn dùng nhiều trà bánh, trà gạch hay trà bột như ngày trước. Các loại ấm đã lần lượt xuất hiện đủ kiểu. Chén trà xuất hiện thay thế loại trần thời Tống. Nghệ thuật uống trà bằng ấm nhỏ, chén nhỏ được đề cao. Loại ấm đất, đặc biệt là ấm đất Nghi Hưng, đã trở thành tiêu chuẩn. Ấm Nghi Hưng, chén Cảnh Đức Trấn vang danh từ đây. Trà Thư đời này cũng rất nhiều, tôi chọn ở đây tác phẩm nổi tiếng nhất của đời này để giới thiệu. Sau đây là phần tuyển dịch sách Trà Sớ của Hứa Thứ Thư.

TRÀ SỚ (tuyển dịch)

Pha trà

Sẵn sàng Trà Cụ, Trà Cụ phải thật sạch, thật tinh khiết. Trà Cụ được bày sẵn trên bàn. Ấm trà được mở nắp, nắp phải được đặt ngửa hoặc nằm trên đĩa.

Mặt trong của nắp phải để ngửa vì không cho chạm với mặt bàn, để tránh mùi sơn dầu hoặc mùi thức ăn còn ám trên bàn sẽ nhiễm tạp vào hương trà. Sau khi đã chế nước sôi vào ấm, lấy tay đổ trà vào ấm rồi đậy nắp ấm lại. Đợi chừng thở ra vào đúng ba hơi, rót ra các chén rồi đổ trở lại vào ấm để hương trà thoát ra (do sự chuyển đổi vừa rồi). Sau khi chờ đợi cũng độ ba hơi thì được rót ra mời khách. Nếu áp dụng đúng phương thức này thì vị trà sẽ rất ngọt, hương trà rất thơm. Hương vị làm trà làm cơ thể phấn chấn, tinh thần thoải mái.

Uống trà

Ấm trà không được pha hơn hai lần. Lần nước đầu, trà có vị tươi mát đặc biệt. Lần nước thứ hai, trà có vị ngọt ngào. Nhưng đến nước thứ ba thì trà không còn thú vị. Vì vậy, số lượng nước trong bình không cần nhiều. Tuy nhiên, lần thứ hai cho thêm nhiều nước hơn vì trà vẫn còn chút hương vị có thể dùng để súc miệng sau bữa ăn.

Trà khách

Nếu khách đang lúc ồn ào vui nhộn, tốt hơn hết là mời uống rượu. Nếu khách đã có vẻ say say, tiếp theo hãy cho một bình trà, loại trà thường. Chỉ khi nào có bạn tâm hợp, những người thân thiết có thể nói nhỏ cho nhau nghe tất cả mọi việc mà không khách sáo, câu nệ, thì lúc đó hãy gọi trà đồng mang lò, mang nước pha trà. Nguyên tắc tùy thuộc hoàn toàn theo không khí và số trà khách.

Trà phòng

Tốt nhất là có trà phòng ngay gần bên thư phòng. Trà phòng phải sáng sủa, sạch sẽ và khoáng mát. Cạnh tường có thể để hai bếp, có đồ đạc kỹ cho tro khỏi bay. Ngoài trà phòng kê sẵn một tủ gỗ để đựng vại nước, bàn gỗ để bày Trà Cụ và kệ để khăn lau ấm chén. Những Trà Cụ này chỉ được mang vào phòng khi cần đến. Tất cả phải được che đậy kỹ lưỡng để tránh bụi đất làm tạp mùi trà. Than củi phải để xa bếp tránh tình trạng nước có thể làm ẩm củi than và cũng để đề phòng hỏa hoạn.

Trà đồng

Pha trà, đốt trầm hương là những công việc thích thú đáng làm một mình. Tuy nhiên khi có khách, chẳng nên cầu thả, vì vậy cũng nên huấn luyện một hai tiểu đồng lo sắp công việc. Mỗi ngày, trà đồng phải lau sẵn Trà Cụ, tuy nhiên mỗi lần cầm chạm đến Trà Cụ phải được phép của trà chủ...

Khi nên uống trà

- Trong lúc rảnh rang
- Khi đọc thơ đã mệt
- Khi suy nghĩ
- Khi nghe một khúc nhạc
- Khi nhạc ngừng
- Lúc sống cô liêu
- Khi gảy đàn ngắm tranh
- Mạn đàm trong đêm khuya
- Trong thư phòng sạch sẽ một ngày nắng đẹp
- Trong khuê phòng cô dâu
- Khi tiếp khách quý thân thiết
- Khi chủ nhân có khách là giới học sĩ hay hồng nhan
- Khi có bạn cũ vừa trở về sau một chuyến viễn du
- Trong một ngày nắng đẹp
- Khi trời mây vân vũ, mưa nhỏ
- Khi ngắm thuyền ngược xuôi
- Giữa rừng tre trúc

- Khi hoa nở chim hót
- Bên hồ sen một ngày oi ả
- Trong vườn sau bên lò trầm
- Sau khi tiễn khách say sưa vừa ra về
- Khi trẻ nhỏ không có nhà
- Khi thăm viếng một ngôi chùa cô tịch
- Khi ngắm cảnh suối rừng núi non.

Những lúc không nên uống trà

- Khi làm việc
- Khi coi tuồng hát
- Khi mở thư ra đọc
- Khi mưa lớn hay tuyết đổ
- Trong bữa tiệc rượu đông đảo
- Khi lục lợi công văn giấy tờ
- Những ngày bận rộn

Và tổng quát, trong tất cả những trường hợp trái với những điều nêu ra ở đoạn trên (những lúc nên uống trà).

Những điều nên tránh

- Nước không trong sạch
- Trà Cự dơ bán
- Thìa (xúc trà) bằng đồng
- Ấm (pha trà) bằng đồng

- *Thùng chứa nước bằng gỗ*
- *Củ khô (vì có khói)*
- *Than xốp (vì có khói)*
- *Trà đông thô kịch vụng về*
- *Nữ gia nhân nóng tánh*
- *Khăn bẩn*
- *Tất cả mọi loại hương sạ và vị thuốc.*

Những thứ nên tránh xa

- *Phòng ẩm thấp*
- *Nhà bếp*
- *Đường phố ồn ào*
- *Tiếng trẻ con khóc lóc, la hét*
- *Những người tính tình thô lỗ*
- *Những người làm hay quạu cọ*
- *Phòng nóng nực.*

Chương III: Trà Danh

PHÂN LOẠI TRÀ THEO CÁCH CHẾ TẠO

Có thể nói chúng ta có cả ngàn loại trà, nhưng có thể chia làm ba loại chính là loại trà xanh (Lục Trà), loại Hồng Trà (hoặc Black Tea theo danh từ Âu Mỹ), và loại thứ ba trung gian nửa giống Hồng Trà nửa giống Lục Trà, loại này không có tên riêng nên thường gọi là Ô Long, vì Ô Long là loại trà phổ thông nhất trong loại trà trung gian này.

Khi nói đến Lục Trà, Hồng Trà, Ô Long Trà, người ta thường chỉ hiểu rằng loại Lục Trà, thí dụ như trà Long Tĩnh, khi pha sẽ cho nước màu xanh nhạt; loại Hồng Trà, thí dụ Lục An Hồng Trà (hay trà Lipton ở Hoa Kỳ) sẽ cho nước màu đỏ nâu đậm; loại trà Ô Long điển hình như trà Thiết Quan Âm sẽ cho nước trà màu đỏ nâu nhạt... Nhận xét đó chỉ đúng một phần. Thật sự các loại rất khác nhau về cách chế tạo. Cũng nên nhắc lại ở đây là đại đa số người Á Đông: Việt, Hoa, Nhật, Hàn... chỉ uống loại trà xanh và Ô Long, trái lại người Âu Mỹ, đại đa số chỉ uống loại trà đen. Và điều ngạc nhiên nhất là trà xanh là loại trà ta ưa uống nhất, lại là loại trà được chế tạo đơn giản nhất trong ba loại trà.

Trước khi ta tìm hiểu thêm về cách thức làm trà, ta cũng nên biết là tất cả các loại chỉ khác nhau về cách chế biến. Cùng là trà hái từ một cây, ta có thể làm ra nhiều loại trà khác biệt. Tuy nhiên vì theo nhu cầu thị trường cũng như là truyền thống riêng của từng địa phương đã khiến người ta chuyên biệt sản xuất. Thí dụ các vườn trà ở Ấn Độ chuyên sản xuất trà đen vì họ nhắm vào thị trường Âu Mỹ. Vườn trà ở vùng Tây Hồ Long Tĩnh sản xuất loại trà xanh. Vườn trà ở Đài Loan sản xuất cả ba loại vì vừa nhắm vào thị trường Á Đông lẫn thị trường Âu Mỹ.

BA GIAI ĐOẠN CHÍNH

Loại Hồng Trà là loại trà được sản xuất qua ba giai đoạn chính mà chúng ta sẽ tìm hiểu sau đây.

1. Aì trà

Trà tươi mới hái về phải được hong trong nhà hoặc ngoài nắng từ 8 giờ đến 24 giờ. Ngày trước hoặc với loại trà quý, người ta thường dùng tay trải trà trên các mẹt tre phơi ở sân hay ở trong nhà thoáng khí. Với sản xuất lớn

trong kỹ nghệ, người ta phải dùng đến hệ thống các tấm phản lớn, nếu khí hậu ẩm và lạnh lại phải dùng quạt thổi hơi ẩm vào cho trà mau héo.

Giai đoạn này tiếng Việt ta gọi là ải trà hay hong trà. Danh từ Hán ngữ gọi là “Nuy diêu”, tương đương với Anh ngữ là “Wither”. Mục đích của giai đoạn này để cho trà tái đi, mất nước và mềm hơn. Hai loại Hồng Trà và Ô Long đều trải qua giai đoạn này, trái lại Lục Trà thì trải qua một giai đoạn hơi tương tự, tạm gọi là “sấy mềm” mà ta sẽ nói riêng ở phần sau.

2. Ủ trà

Trà sau khi hong và ải đã mất đi nửa trọng lượng cũ. Trà lúc này đã mềm, được đưa vào máy quay đều, đánh vào thân trà cho bật chất nhựa ra. Chất nhựa này là chất nước chứa đựng những sinh hóa dược chất của trà.

Trà lúc này có mùi chua chua vì các chất nhựa bốc ra và đã biến mất màu tái xanh để trở thành xám đậm. Trà bây giờ được để yên trên các kệ tre hoặc các tấm phản, hoặc rải trên thềm xi-măng, để yên trong phòng rộng mát và ẩm, ta gọi là giai đoạn ủ trà.

Giai đoạn ủ trà nhằm mục đích để cho các sinh “hóa dược chất” (tôi gọi chung tất cả các chất biochemical catalyts hóa hợp giữa các chất đạm protein và các hóa chất polyphenols, pectins...) hóa hợp với khí oxy trong không khí. Giai đoạn này được gọi rất chính xác là ủ trà trong tiếng Việt. Trái lại, cả người Trung Quốc lẫn Tây phương đều dùng một danh từ sai lầm là “Phát diêu” hay “fermentation” (ta dịch là lên men). Vì thật sự giai đoạn ủ này là để cho các hóa dược chất phối hợp với dưỡng khí oxy, mà ta có thể gọi là giai đoạn “oxidation”, chứ hoàn toàn không phải là “fermentation” như trường hợp lên men điển hình ở rượu nho, là sự phân hóa biến các hợp chất phức tạp thành ra các thành tố đơn giản (biến chất đường thành carbondioxide và rượu). Ủ trà, nghĩa đơn giản là để cho các hóa dược chất ở trà toát ra hòa hợp với dưỡng khí, sau đó trà được mang đi sấy khô, để làm khô đi (cô đọng còn có 3%). Khi được sấy khô, các hóa dược chất ở trà này chỉ toát ra trở lại khi tiếp xúc với nước (khi pha trà).

Nên nhớ rằng chỉ có loại Hồng Trà và Ô Long mới trải qua giai đoạn ủ. Có thể nói là tất cả các loại trà sở dĩ khác nhau chỉ vì khác ở giai đoạn ủ này mà thôi. Thời gian ủ càng lâu (các hóa dược chất ở trong trà càng được oxidation cao) thì màu trà càng đậm hơn và khi pha nước, cho nước càng đậm màu hơn. Ta có thể theo dõi bảng dưới đây để tạm thấy sự cách biệt của các loại trà. Đầu bảng là loại trà xanh như Long Tĩnh không ủ một chút nào

và cuối cùng là loại Hồng Trà (trà đen) được ủ đến mức tối đa, lưng chừng bảng là các loại Ô Long: Thiết Quan Âm, Thiết La Hán, Ô Long, Thủy Tiên, Hương Phiến...

3. Sấy khô

Giai đoạn sấy khô hay “càn táo” là giai đoạn cuối cùng. Mục đích của giai đoạn này là cô kết tất cả các “trà chất” để có thể giữ được lâu, bằng cách đơn giản nhất là trà được sấy khô trên lửa hoặc đặt trong máy rồi dùng hơi nóng và khô thổi qua nhiều lần. Có thể nói, các “chất nước” trong trà đến lúc này được cô kết vào còn có 5%, và sẽ “nhả” ra khi có chất nước thấm vào, đó là lúc ta pha trà.

PHÂN LOẠI TRÀ

LOẠI TRÀ	MỨC Ủ	TÊN TRÀ	MÀU TRÀ	MÀU NƯỚC	ĐỘ NƯỚC
LỤC TRÀ	0%	Long Tỉnh - Ngọc Lộ	Xanh vàng	Xanh vàng (hoàng lục)	75°C
Ô LONG TRÀ	15%	Thanh Trà	Xanh đen	Vàng kim	85°C
	30%	Đống Đình	Xanh xám	Vàng xám	95°C
	40%	Thiết Quan Âm	Màu sắt	Vàng cam	95°C
	70%	Ô Long	Sắt đậm	Hồ phách	90°C
HỒNG TRÀ	70%	Lục An Lipton	Đen	Đỏ (chu hồng)	95°C

* * *

Tóm lại, nói một cách đơn giản thì ta chia ra làm ba giai đoạn chính như trình bày ở trên. Tuy nhiên, trong thực tế, trà sẽ trải qua nhiều tiến trình khác nhau trước khi đi đến người tiêu thụ. Phức tạp nhất là các loại trà được sản xuất theo cách thức Á Đông cho khách Á Đông. Mau chóng nhất là các loại trà đen sản xuất cho Âu Mỹ. Ngày nay các phương pháp Rotorvane, CTC (Crushing, Tearing, Curling), sản xuất đồng loạt thật nhanh cho nhu cầu Tây phương trọng số lượng hơn là phẩm chất (trà được cắt nhỏ ra, đánh toi rồi ủ và sấy). Đến đây ta sẽ đi vào hai thí dụ điển hình của lối làm trà Á Đông, với hai loại trà quen thuộc: trà Long Tỉnh (loại Trà Xanh) và trà Thiết Quan Âm

(loại Trà Ô Long).

CÁCH CHẾ BIẾN TRÀ LONG TĨNH

Nói chung cách biến chế các loại trà xanh đều rất đơn giản giống nhau. Cũng vì đơn giản nên trà giữ được tất cả phẩm chất thực sự của trà ở trạng thái tổ phác nhất. Vì vậy, ta cũng không lạ là dân Á Đông đều chuộng trà xanh. Và cũng nên nhắc ở đây là hầu hết các loại trà danh tiếng cổ kim, những loại trà đã được các trà nhân, thi nhân ca tụng gần như tất cả đều là trà xanh.

Trái với các loại khác phải trải qua các giai đoạn ủ, ủ lâu lắc, trà xanh khi được hái buổi sớm phải được biến chế ngay nội buổi chiều là xong. Trà được hái về, người ta liền cho ngay vào sàng (hiện nay cho vào máy sấy) để sấy mềm trên bếp. Giai đoạn này có khi gọi là “sát thanh”, hoàn toàn khác với các loại trà khác, mục đích của nó là làm khô ngay tất cả hóa dược chất ở trà, không để cho nó có dịp ứ ra rồi oxidation như giai đoạn ủ của các loại khác. Sau khi sấy khô và mềm, trà được đánh đều, nhằm làm cho trà vẫn thường giữ nguyên trạng búp trà với lá non nhưng như bị cào đều trên mặt da, để cho trà mềm hơn, dai hơn và để khi pha nước sôi, nước có thể thấm ngay vào tận từng sợi trà. Giai đoạn này cũng được gọi là “Nhu niêm” (uốn nắn trà). Sau giai đoạn “uốn nắn”, trà được sấy khô trên lửa hoặc bằng hơi nóng khô là xong.

CÁCH BIẾN CHẾ TRÀ THIẾT QUAN ÂM

Trà hái về phải được hong cho héo đi (Nuy diêu) trên mẹt tre. Có thể hong ngoài trời (Nhật quang nuy diêu) hay hong ở trong nhà (Thất nội nuy diêu). Nhiều nhà hong cả hai cách, nói là cho đủ âm dương. Khi hong, thỉnh thoảng phải đảo cho trà héo đều. Sau đó, trà được đưa vào trong nhà, được cào ra rồi phân bố trên sàn nhà hoặc trên các sàng tre để ủ cho “lên men” (thật sự là oxidation, xem phần ủ ở trên). Sau đó, trà được làm dập sơ sài (Sơ nhu) trước khi sấy. Sấy ở giai đoạn này khá giống như giai đoạn “sát thanh” ở trà xanh, để cho mức độ oxidation đứng ở độ này mà thôi, chứ không phải sấy khô để thành trà. Sau đó lại được mang ra cho vào máy quay đều (Tinh nhu) rồi được sấy trở lại cho khô hơn chút nữa, tiếp đến mới mang ra cắt và chọn cho đều (Si phân, thiết đoạn) rồi được sàng (hoặc ngày nay dùng hơi gió thổi) để chia lìa mảnh trà chính và các trà vụn, trà bột... Lúc này trà đã có màu thép đen bóng. Bây giờ trà mới được chuyển qua sấy trên lửa cho khô lần cuối cùng.

CÁC HẠNG TRÀ VÀ MỘT SỐ DANH TỪ RIÊNG

Ở phần trên, độc giả đã được giới thiệu về các loại trà được chia theo tiêu chuẩn ủ lâu bao nhiêu (danh từ “ủ” của Việt ngữ được dùng đúng nhất, trong khi danh từ của Âu Mỹ “fermenter” và của Hoa ngữ “Phát điều” dùng sai). Theo sự phân chia này, ta chỉ có ba loại chính là loại Lục Trà (thí dụ trà Long Tĩnh) không ủ, loại ủ bán thời gian là loại Ô Long (thí dụ như trà Thiết Quan Âm) và loại ủ toàn thời gian (thí dụ như loại trà Lục An Hồng Trà). Tôi không kể đến loại trà ướp hoa (Hoa Trà), vì thật sự loại nào muốn ướp hoa cũng được. Tuy nhiên, trà nhân cao cường ít ai uống trà ướp hoa (xem bài thơ Vi Minh Tiêu Kệ của Cao Bá Quát trong phần phụ lục).

Có người phân loại theo hình thức nào là trà bánh, trà gạch, trà bột, trà lá. Các hình thức này tôi đã giới thiệu nhiều trong phần trà trải qua các giai đoạn lịch sử nên không cần nhắc lại ở chương này.

Tiếp theo đến phần giới thiệu các danh trà cổ kim. Độc giả đã được giới thiệu với trên ba mươi loại trà vẫn được thi nhân, trà sĩ trong lịch sử ca tụng và cũng không quên nhắc đến một số tên các loại trà huyền bí hay tưởng tượng. Nhưng tất cả những loại trà đó thường chỉ được giới thiệu đơn thuần ví như giới thiệu nước Đức có loại xe Mercedes nổi tiếng, nước Nhật có xe Toyota, Datsun... Ở đây, tôi xin đi vào chi tiết hơn, ví như nói đến xe Mercedes thì xe Mercedes 450E và xe Mercedes 190D... rất khác nhau tuy cùng một hiệu xe. Đến đây tôi muốn viết đến các “hạng” trà.

Như đã giới thiệu ngay từ trang đầu tiên, vấn đề chia hạng trà rất phức tạp. Cùng một vùng, trà còn tùy theo cách pha chế của từng nhà, đặc biệt là theo thời điểm hái trà, theo phẩm lượng của đợt trà... Vì vậy, nói đến thứ hạng trà là cũng nói đến một số danh từ riêng. Nếu không được giải thích thì rất dễ nhầm lẫn và khôi hài, ví như có người viết rằng trà Vũ Tiên, trà Minh Tiên... thì không khác gì nói tôi mới mua xe đời 1986 mà không biết là loại xe gì?

Tiêu chuẩn thứ nhất để 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 danh 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. Cho nên ta có hạng Xuân Trà, Trà Xuân, Trà đầu mùa. Trà này có một tên “bí mật” là Minh Tiên. Thật sự chẳng có gì bí mật, vì tên gọi này chỉ lấy các tiết trong Nông Lịch để gọi tên. Minh Tiên đơn giản chỉ là loại trà được hái đầu tiên trong mùa xuân, trước tiết Thanh Minh (khoảng cuối tháng Hai, đầu tháng Ba Âm lịch: “Thanh Minh trong tiết tháng ba” - Kiều).

Trà bắt đầu phơi phơi ra đợt non, cũng là trà Xuân, nhưng không kịp hái vào dịp trước tiết Thanh Minh, hoặc hái thêm vào sau đó, thì vẫn là Xuân Trà nhưng được gọi tên khác là Tiên Vũ, tức là trà hái trước tiết Cốc Vũ (sau Thanh Minh nửa tháng). Được nhân mạnh là Tiên Vũ, vì lúc này mùa xuân đã bắt đầu. Mưa xuống cây đâm chồi mau hơn, nhanh hơn, lẽ dĩ nhiên trà sau đó hái được nhiều hơn nhưng phẩm chất kém đi. Vì vậy, Vũ Hậu là danh từ chỉ tất cả các hạng trà khác không phải là Trà Xuân. Các bạn tinh ý sẽ thấy đây là cơ hội cho các vị chủ vườn có cách nói khéo, không nói sai nhưng nói kiểu hàng hai rất khó nhận ra đối với trà khách không kinh nghiệm: “Trà Minh Tiên hiếm quá đã bị đặt mua hết, chỉ còn Minh Hậu Trà thôi...” Hậu là sau, sau bao nhiêu lâu? Một ngày! Một tháng! Hai tháng! Không còn Minh Tiên mà có Vũ Tiên thì vẫn còn là trà thượng hạng.

Vì vậy, khi đọc sách xưa nghe các cụ mời nhau uống trà Vũ Di Tiên Minh, thì ta sẽ hiểu các cụ uống trà Vũ Di hạng trà đầu xuân đấy thôi. Đọc đến đây độc giả cũng có thể phân biệt được tên trà và hạng trà. Cho nên người biết về trà nghe người ta viết là “Trà Long Tĩnh, trà Vũ Di, trà Vũ Tiên, trà Vũ Hậu...” là cứ khiến ta muốn tức cười. Như sẽ nói kỹ hơn trong phần nghệ thuật thưởng thức trà, trái với rượu càng để lâu càng quý thì trà, đặc biệt là trà xanh ta thường uống, phải được dùng càng sớm càng tốt. Trà đầu xuân thường được uống ngay trong mùa xuân, cũng may là hạng trà này ít và hiếm, chúng ta cũng khỏi lo uống phí.

Ngoài ra, ta cũng lại thấy một số danh từ khác như Xã Tiên, Hỏa Tiên... ta sẽ tìm hiểu ở đây. Trong sách Lễ Ký ta thấy có ghi “Trọng Xuân chi nguyệt, trạch nguyên nhật, mệnh dân xã”. Tháng Trọng Xuân là tháng Hai theo Nông Lịch. Nguyên nhật là ngày đầu tiên của vòng Giáp Tý. Xã ở đây là Tế Tự. Vậy xã là ngày tế xã vào đúng ngày Kinh Trập (Nông Lịch chia ra làm 24 Tiết, Tiết đầu tiên là Lập Xuân, thứ đến Vũ Thủy thuộc tháng thứ nhất, Kinh Trập rồi đến Xuân Phân thuộc tháng thứ hai. Thanh Minh rồi đến Cốc Vũ thuộc tháng thứ ba... Mỗi tiết chừng 15 ngày, xưa gọi là một tuần). Vậy

hạng trà Xã Tiên là loại trà hái trước ngày Kinh Trập (Kinh Trập trước Thanh Minh một tháng, Thanh Minh trước Cốc Vũ nửa tháng). Còn danh từ Hỏa Tiên có nghĩa là trước ngày lễ Cầm Hỏa. Ngày nay chính là ngày lễ Hàn Thực, ngày người ta chỉ ăn đồ lạnh vì kiêng nhóm bếp (cầm hỏa), do sự tích Tấn Văn Công muốn tìm Giới Tử Thôi nên đốt lửa để Giới Tử Thôi trốn trong rừng phải chạy ra, không ngờ Thôi bị chết cháy luôn. Tiết Hàn Thực trước tiết Thanh Minh hai ngày.

Tóm lại, nhờ vậy khi đọc sách Học Lâm Tân Biên thấy bình luận rằng “Trà chi quý giả, triệu tại Xã Tiên, kỳ thứ Hỏa Tiên, kỳ thứ Vũ Tiên”, ta hiểu rằng “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”, cả ba đều là loại trà hái sớm vào đầu xuân.

24 TIẾT

XUÂN	HẠ	THU	ĐÔNG
Lập Xuân	Lập Hạ	Lập Thu	Lập Đông
Vũ Thủy	Tiểu Mãn	Xử Thử	Tiểu Tuyết
Kinh Trập	Mang Chủng	Bạch Lộ	Đại Tuyết
Xuân Phân	Hạ Chí	Thu Phân	Đông Chí
Thanh Minh	Tiểu Thử	Hàn Lộ	Tiểu Hàn
Cốc Vũ	Đại Thử	Sương Giáng	Đại Hàn

CÁC DANH ĐỊA VÀ CÁC DANH TRÀ

Chưa có ai làm thống kê chính xác để hiểu Trung Quốc đã sản xuất ra bao nhiêu loại trà. Cứ theo truyền thống thì người ta bảo là có tới hàng vạn loại trà. Thời trước Thế chiến thứ hai, người ta thấy tiệm trà ở khắp mọi nơi trên đất nước Trung Quốc. Vào những tiệm trà danh tiếng ở các đô thị nổi tiếng về trà như Tô Châu, Thượng Hải hay Hàng Châu, người ta có thể thấy hàng trăm loại trà khác nhau được bày bán theo từng mùa khác biệt.

Tại các tiệm trà lớn, người ta thấy giống như các tiệm thuốc Bắc mà mọi người đều quen thuộc. Nghĩa là tiệm có hàng trăm tủ ngăn khác nhau để đựng các loại trà, chưa kể những loại trà đặc biệt không bán ra ngoài, chỉ để dành cho những khách quen, đặt hàng trước. Còn về các “trà quán” ngày trước, thật sự những nơi này chỉ bán nước sôi. Khách hàng sáng sớm thường lại mang sẵn theo trà và ấm tách của riêng mình. Tại Đài Loan, Hương Cảng và ngay cả Chợ Lớn, Tân Gia Ba... ngày nay vẫn còn các tiệm trà, mà khách đến theo tục cổ chỉ gọi nước sôi để tự pha trà bằng trà và ấm của mình.

Nơi nào sản xuất trà ngon nhất? Loại trà nào ngon nhất? Lẽ dĩ nhiên không ai trả lời được những câu hỏi này. Sự thật danh địa và danh trà thay đổi theo thời đại. Thời Đường chẳng hạn, thiên hạ chuộng Trà Cổ Trữ Tử Duẩn ở Triết Giang hoặc trà Dương Tiễn ở Thái Hồ... Thời Minh Thanh trở lại thì đại đa số ưa nhất là trà Vũ Di ở huyện Sùng An, Phúc Kiến. Sau đây ta thử làm một chuyến viễn du đi thăm các vườn trà danh tiếng cổ kim.

CHIẾT GIANG

Chiết Giang là tỉnh đẹp nhất của Trung Quốc. Nói đến Chiết Giang, người ta mừng rỡ đến ngay những dãy núi cao bạt ngàn, những rừng đào phát phối, những ngôi cô tự rêu phong ẩn hiện trong núi rừng cô tịch, những biển hồ nhấp nhô sóng vỗ... Những cảnh đẹp đã trở thành điển tích: Bình Sa Lạc Nhạn, Viễn Phố Quy Phàm... trong thi văn cổ đều tìm được ở đây.

Đối với trà nhân, đây còn là thánh địa mà người uống trà luôn luôn ao ước một ngày ghé đến. Phía Bắc gần đó (thuộc Giang Tây) là Nghi Hưng, nơi sản xuất âm đất độc đáo nhất trong thiên hạ. Đây là Long Tĩnh, nơi sản xuất trà ngoại hạng dưới trần gian. Đây là Hồ Khê, Hồ Báo Tuyền, nguồn nước lành vô song để ta sẵn sàng pha với Long Tĩnh Trà.

Bây giờ ta hãy thử trà Long Tĩnh cùng các thứ trà khác của Chiết Giang.

1. Long Tĩnh Trà

Trà Long Tĩnh là tên chung loại trà đặc xuất ở vùng núi phía Nam Hàng Châu tỉnh Chiết Giang. Đây là một trong những đệ nhất thắng cảnh trong thiên hạ. Một thành phố có lẽ được nhiều thi hào làm thơ ca tụng nhất. Một vùng đầy những danh lam thắng cảnh tuyệt vời. Nguyễn Du cũng đã để lại một bài thơ nổi tiếng viết về Tây Hồ, Hàng Châu.

Hàng Châu từ lâu đã nổi tiếng với những rừng đào bạt ngàn, những núi đồi bát ngát và những ngôi chùa cổ kính danh tiếng, những cảnh trên bên dưới

thuyền thơ mộng, nơi đã sinh ra những người con gái đẹp nhất, nơi có những cao lâu chất chứa những món ăn ưa tuyệt của sáu ngàn năm văn minh Trung Quốc... Hàng Châu còn nổi tiếng hơn nữa vì đó cũng là quê hương của Long Tĩnh Trà, của Hồ Báo Tuyên. Trà đó, nước đó quả thật là những sản phẩm tuyệt trần vô nhị mà trái đất này đã sản sinh.

Nếu nói rằng huyền thoại là một hình thức ca tụng những gì người ta yêu quý, thì trà Long Tĩnh là một thí dụ điển hình. Ta có thể viết được một quyển sách dày chỉ để kể lại những truyền kỳ về trà Long Tĩnh.

Truyện kể rằng có một bà cụ chỉ trông được một số gốc trà nhưng tính tình rất hào hiệp và lương thiện, vẫn dùng trà của mình thiết đãi tất cả những nhân công hái trà quanh vùng. Ngày kia, có một người phú thương đi ngang sau khi được uống trà, ông hết sức ca tụng bà cụ và trách rằng người phúc đức như bà cụ thì trời phải cho giàu. Bà cụ chỉ cười và cho rằng tạm no và không đói rách là đã may mắn lắm rồi. Ông phú thương muốn giúp bà cụ nên hỏi mua một cái chậu đá khổng lồ cũ kỹ ngoài sân. Chậu đá không hiểu có từ bao giờ và bị chôn lấp bởi ngàn vạn lá trà hàng xóm rơi sang bao nhiêu năm. Bà cụ nhận bán và hẹn ngày sau ông phú thương cho người và xe đến dời đi. Ngày sau ông phú thương lại lấy đồ thì bà cụ đã quét dọn sạch sẽ, nhân tiện lấy số lá mục và bùn ẩm đó đắp vào mấy gốc trà của mình. Không ngờ đám lá trà thâm niên đó có một đặc tính kỳ diệu, chỉ vài ngày sau các gốc trà đột nhiên sinh đợt mới, hương vị lạ lùng. Bà cụ không giấu một mình mà chia cành, chia hạt cho dân quanh vùng để cùng trông một loại trà tuyệt diệu. Thế là từ đó cả vùng cùng vang danh có loại trà tuyệt phẩm.

Một chuyện nữa được kể lại cất nghĩa cái tên “Giếng Ròng” (Long Tĩnh) nguyên ủy là do khoảng vào thế kỷ thứ 3, toàn vùng Hàng Châu bị nạn hạn hán khủng khiếp. Người và muôn vật, cây cối tương như sắp tiêu vong thì bỗng có một đạo sĩ đi ngang bảo rằng hiện đang có rồng ẩn ở một ngôi giếng cổ gần một cổ am trong vùng. Sau khi vị đạo sĩ làm lễ cầu rồng làm mưa, thì quả thật một cơn lốc từ giếng bốc lên, thế rồi mây ùn ùn kéo lại và mưa liên tiếp mấy ngày, cứu được nạn hạn hán toàn vùng. Thế là từ đó toàn vùng Cổ Tĩnh được gọi là Long Tĩnh để ghi nhận sự tích đó.

Như đã nói, bên vườn trà Long Tĩnh còn có ngọn suối trong vắt có tên là Hồ Báo Tuyên. Người ta kể rằng, dòng suối này chỉ mới xuất hiện vào thời Đường Hiến Tông (806 - 821). Cũng vào một năm nắng hạn, giếng chùa khô cạn. Sư cụ chùa Long Tĩnh đang khấn thầm, chợt thấy đôi cọp từ rừng đến ngay cạnh sân chùa chạy rồn qua lại. Và lạ chưa! Từ những vết chân của đôi cọp, nước trắng xóa tự nhiên trào lên, trong vắt...

Độc giả nghe đến đây có lẽ đã thấy đủ. Hậu nhân có ai tin không thì không thành vấn đề, nhưng đều công nhận một sự thật đơn giản: Trà Long Tĩnh quả thật tuyệt diệu. Có được trà đó, lại pha với nước suối Hồ Báo Tuyên thì càng đúng là một hòa hợp siêu tuyệt. Núi rừng vùng này có nhiều cao nhân, ẩn sĩ chọn làm nơi di dưỡng có lẽ cũng vì nơi đây có trà ngon, suối ngọt và phong cảnh tuyệt vời. Và cũng như một quy luật thiên nhiên, người ta đã nghiệm rằng muốn tận hưởng trà vùng nào ắt phải tìm được nước nguồn của vùng đó.

Trở lại với trà Long Tĩnh, đây là loại trà danh tiếng, cho nên phần nhiều đều được hái theo tiêu chuẩn hạng nhất, có nghĩa là phần lớn đều là trà một lá (mỗi đợt trà gồm một chồi non và một lá trà duy nhất). Như sẽ nói kỹ trong phần cách pha trà, trà Long Tĩnh cũng như tất cả các loại trà xanh (Lục Trà) hạng nhất, đều chỉ nên pha với nước nóng dưới mực sôi, chừng 89 độ bách phân mà thôi. Thời gian đợi trà ngấm cũng nhanh hơn so với các loại khác. (Muốn đếm lá, đợi cho trà nở, vớt bã lấy ra xem, nếu là trà 2 lá thì nên tăng độ nước lên chừng 2 độ bách phân).

2. Thiên Trụ Trà

Cũng tại Chiết Giang, có dãy đại sơn Thiên Trụ phía Tây huyện Thực Tôn. Giới đạo gia Trung Quốc thường cho rằng dưới trần gian này có 72 phúc địa, thì vùng này đứng đầu. Vùng núi này có trồng một loại trà quý hiếm, mang tên núi gọi là trà Thiên Trụ. Có rất nhiều huyền thoại về loại trà quý mang tên “Cột Trời” này.

3. Nhật Thọ Trà

Vùng núi cao thuộc Triệu Hưng tỉnh Chiết Giang có sản sinh một loại danh trà có tên là Nhật Thọ. Sách Hội Khế Chí (会稽志) có viết: “Núi Nhật Thọ cách phía Đông huyện Hội Khế 55 dặm. Dưới chân núi có chùa tên là Tứ Thọ. Phía đồi Tây thường có sắc màu trời hoàng hôn, có loại trà mang màu đó.”

Trà Nhật Thọ có màu vàng lạ, lá to, vị ngọt, thuộc vào loại thiên hạ đệ nhất. Thơ Lục Du có câu: “Nhật Thọ bồi hương hoài cựu ản” (Sấy hương trà Nhật Thọ, chợt nhớ đến các ản gia ngày xưa) cho thấy rõ ràng từ thời nhà Tống, trà Nhật Thọ đã nổi tiếng lắm.

4. Vũ Huyệt Trà

Vũ Huyệt là tên đất. Truyền thuyết nói là tại vùng này có chôn giấu tàng thư

từ thời Hạ Vũ cho nên có tên là Vũ Huyệt. Vũ Huyệt là vùng núi thuộc huyện Hội Khê, tỉnh Chiết Giang ngày nay. Trà Vũ Huyệt cũng có vị như trà Nhật Thọ và cũng danh tiếng như nhau.

5. Tử Duẫn Trà (Cổ Trữ Tử Duẫn Trà)

Tử Duẫn là tên dãy núi Tử Duẫn phía Tây Bắc huyện Trường Hưng, tỉnh Chiết Giang chạy dài cho đến giới hạn huyện Nghi Hưng, tỉnh Giang Tô. Trà Tử Duẫn đã được nhiều thi nhân từ thời nhà Đường ca tụng. Sách Nguyên Hòa Chí còn ghi rõ từ năm Trinh Nguyên trở về trước đã phải dùng đến hơn ba vạn nhân công để khai thác trà Tử Duẫn cho triều đình.

Trịnh Cốc (Thi hào đời Thịnh Đường, nổi tiếng với bài Hoài Thủy Biệt Hữu Nhân) làm câu thơ “Cổ trữ nhất âu Xuân hữu vị” (Một chén trà Cổ Trữ đầy vị Xuân).

Lục Du có câu: “Hậu hỏa tân phanh Cổ Trữ Trà” (Đội lửa đun ấm nước mới, pha trà Cổ Trữ). Thi hào Tô Đông Pha cũng viết: “Thiên Kim mãi đoạn Cổ Trữ Xuân” (Ngàn vàng mua đôi trà Xuân Cổ Trữ) là đề nhắc đến loại trà Tử Duẫn này, vì Cổ Trữ là một tên khác của Tử Duẫn: Cổ Trữ Tử Duẫn.

6. Nhạn Đãng Trà

Nhạn Đãng là tên dãy núi phía Đông huyện Lạc Thanh, tỉnh Chiết Giang. Đến mùa Đông, ngỗng trời (nhạn) trốn tuyết, từ phía Bắc bay về phía Nam, qua các eo núi của rặng núi này để xuôi Nam nên núi có tên là Nhạn Đãng. Dãy núi này trùng điệp cao thâm, có mười động, tám hồ toàn là tuyết trắng cảnh, sản sinh loại trà phi thường quả là đúng.

PHÚC KIẾN

Từ khi nhà Tống rút về Nam, cả nền văn hóa Trung Quốc gần như theo nhà Nam Tống lùi về phía Nam. Kể từ đây, miền Nam cảnh đã đẹp tuyệt vời, với những sinh hoạt văn hóa mới càng nổi tiếng trội vượt miền Bắc. Đặc biệt là thổ sản trà Phúc Kiến đến đời nhà Thanh thì tên tuổi đã vững chãi hàng nhiều trăm năm. Có thể nói đến hơn năm phần mười trà ngon đã được tập trung ở vùng này và đỉnh cao nhất, tiếng tăm lẫy lừng và quen thuộc nhất là trà Vũ Di Sơn. Vũ Di Sơn là một trong những dãy núi bát ngát sương lam của Phúc Kiến, nơi có những vườn trà nằm rải rác khắp núi đồi.

1. Vũ Di Trà

Vũ Di là tên núi ở phía Tây huyện Sùng An, tỉnh Phúc Kiến. Vũ Di Sơn là dãy núi bắt đầu của cả sơn hệ Tiên Hà Sơn chạy dài hàng vạn dặm. Theo truyền thuyết ngày xưa có Vũ Di Chân Quân tu hành ở trên núi này, nên mới có tên là Vũ Di. Ngày nay suốt dãy núi này, trập trùng đầy các vườn trà. Kể từ thời Minh Thanh thì cả thiên hạ đều ngưỡng vọng về trà Vũ Di.

Vũ Di Trà danh tiếng cho đến tận ngày nay. Chúng ta cũng nên biết các loại trà mang tên khác nhau nhưng cũng đều sản xuất ở Vũ Di là: Mao Hải, Phật Thủ, Thiết La Hán, Thủy Tiên, Đại Bạch, Đại Hồng Bào...

2. Kiến An Trà

Kiến An là tên thị trấn từ thời Hán Đường. Đến thời nhà Tống đổi là Kiến Châu, tỉnh Phúc Kiến. Từ thời nhà Tống, đây là một trong những nơi làm trà tiên công. Kiến An là vùng trà nổi tiếng song song với trà vùng Vũ Di Sơn cùng trong tỉnh Phúc Kiến.

AN HUY

Tỉnh An Huy, phía Đông giáp Chiết Giang, là một tỉnh nổi tiếng với các loại Hồng Trà. Nổi tiếng nhất là các loại Lục An Hồng Trà, Kỳ Môn Hồng Trà.

1. Lục An Trà

Lục An là tên huyện Lục An, tỉnh An Huy. Lục An sản xuất nhiều trà nhưng tên tuổi nhất là Lục An Hồng Trà.

2. Kỳ Môn Trà

Kỳ Môn tức huyện Kỳ Môn, thuộc tỉnh An Huy, sản xuất trà nổi tiếng từ thời nhà Thanh. Trong đó Kỳ Môn Hồng Trà thuộc loại ngon nhất.

3. Tùng La Trà

Tùng La là tên ngọn núi phía Tây Nam, thuộc An Huy. Trà Tùng La đã được Hứa Thử Thư ca ngợi trong sách Trà Sở.

TỨ XUYÊN

Đất Tứ Xuyên ngạo nghễ chiếm một góc thiên hạ về phía Tây Trung Quốc. Ngày trước đường vào Tứ Xuyên duy nhất chỉ trông vào thủy lộ: Dương Tử Giang. Tứ Xuyên luôn luôn là vùng đất độc lập độc đáo của Trung Quốc.

Thời cổ là vùng đất của các tiểu vương triều, thời thống nhất thì cũng ở trong tay các lãnh chúa quyền nghiêng một góc trời. Tứ Xuyên là quê hương của các anh hùng hảo hán, nơi phát nguyên ra hàng ngàn các giai thoại về các hiệp sĩ anh hùng lẫn các cường đạo vang danh. Tên Tứ Xuyên, nghĩa là Bốn Dòng Sông, đã nói lên sự phù trú và bao la của nó, là một trong những vùng thịnh vượng nhất. Đất Tứ Xuyên màu mỡ, là cả một bình nguyên khổng lồ của bốn dòng sông lớn bao bọc bởi núi cao tứ phía đã trở thành một hàng rào thiên nhiên vĩ đại. Người nào đã đọc Tam Quốc diễn nghĩa hẳn còn nhớ Lưu Bị cũng quay về đây chiếm giữ một góc trời chia ba thiên hạ. Đến đời nhà Đường, Đường Minh Hoàng khi lánh nạn An Lộc Sơn cũng quay về Tứ Xuyên. Tứ Xuyên cũng có nhiều danh trà, ta sẽ kể đến như sau:

1. Mông Đỉnh Trà

Mông Đỉnh là tên một dãy núi ở phía Tây huyện Danh Sơn, tỉnh Tứ Xuyên. Nơi đây sản sinh một loại trà mang tên Mông Đỉnh, đã từng khét tiếng từ thời nhà Đường. Đến thời nhà Tống, nhiều vườn trà đã được thiết lập ở quanh vùng này, nơi núi cao trập trùng, quanh năm đầy khói sương.

Giống như các danh trà khác, trà Mông Đỉnh cũng có nhiều huyền thoại, truyền kỳ bao quanh. Một truyện kể rằng có một vị sư già sống trong một ngôi cổ tự trên núi Mông Sơn. Vị sư già này bị chứng bệnh lạnh bất trị. Một hôm, có một trà nhân lạ mặt nhân nghe ông than bèn cười mà rằng: “Bệnh của nhà sư không có thuốc nào chữa được, trừ một loại trà.” Nhà sư khẩn khoản hỏi, vị trà nhân kia liền đáp: “Chẳng có gì khó. Tuy nhiên cần kiên nhẫn. Vào mùa Xuân ông cứ lên đỉnh núi cao nhất đợi dưới cây trà, vừa nghe tiếng sấm động đầu tiên của mùa Xuân, ông phải hái trà ngay trước khi có tiếng sấm thứ hai. Trà này uống vào một lượng là khiến bệnh ông không còn, uống đủ hai lượng là cả đời ông không còn bệnh gì nữa, uống đủ ba lượng xương tủy ông bắt đầu thay đổi, uống đến lượng thứ tư ông thoát xác bất tử...” Nghe xong, vị sư bán tín bán nghi, nhưng không còn cách nào khác, ông bỏ chùa lên núi dựng một căn chòi lá ngay giữa vườn trà, ngày đêm chờ đợi. Mùa Xuân vừa đến, mùa mưa sấm chớp về, quả thật vừa đúng khi nghe tiếng sấm, ông bắt đầu hái trà theo lời dặn. Sau khi uống trà, quả nhiên ông không những hết bệnh mà còn khỏe mạnh như tuổi 30. Vị sư này tiếp tục sống đến năm 80 tuổi mà vẫn còn khỏe mạnh, rồi một hôm bỗng thấy ông đi sâu vào núi. Từ đó không còn ai nghe biết gì về ông, nhưng danh tiếng trà thì còn lại mãi.

2. Thanh Thành Trà

Thanh Thành Trà còn có tên gọi là trà Trọng Nhân, cùng là trà Tứ Xuyên, cùng họ với trà Mông Đỉnh. Lại cũng có một truyền kỳ về loại trà này. Chuyện kể rằng có một nhà sư đang ngồi tụng niệm bỗng có một tiểu đồng đến khẩn khoản mời đi tụng kinh cho một lão nhân ở Thanh Thành Sơn. Vị sư đi theo tiểu đồng nọ đến một ngôi nhà cỏ. Chủ nhân là một vị lão nhân chống gậy đào đờn sẵn. Vị lão nhân này trông rất già, tóc dài phủ đến vai, chỉ còn đôi mắt là tinh anh. Khi vị sư đọc kinh, lão nhân này quỳ trước lắng nghe. Xong buổi tụng, vị sư được mời ăn cơm chay, lẽ dĩ nhiên chỉ có rau đậu, nhưng vị sư cảm thấy chưa bao giờ được thưởng thức món ăn nào ngon như vậy. Đến khi uống trà, thì trà vừa rót đã thấy hương ngào ngạt, uống vào một ngụm đã thấy ruột gan như được ai rửa sạch, lâng lâng nhẹ nhàng. Vị sư bèn hỏi ngay loại trà này là loại trà gì. Chủ nhân chỉ cười nói đây chỉ là trà tầm thường ở vườn sau. Vị sư không dám hỏi tiếp, khi chú tiểu đồng đưa về, mới hỏi khế tên chủ nhân là ai, chú tiểu đồng chỉ lên trời, trên trời vừa hiện lên hàng chữ, quay lại nhìn thì thấy chú tiểu đồng đã biến mất. Vị sư lúc đó mới biết mình vừa gặp tiên. Sờ lại trong túi, mấy đồng tiền kẽm được tặng lúc trước, nay đã biến thành vàng ròng.

Thiên hạ nghe chuyện đổ nhau lên núi tìm tiên và trà tiên. Tiên nhân hẳn chẳng tìm thấy, nhưng từ đó trà đã danh tiếng lẫy lừng.

VÂN NAM

Vân Nam là vùng sản xuất trà sớm nhất của Trung Quốc, có lẽ đồng thời với Việt Nam. Nhưng trà Vân Nam chỉ mới được biết đến tận tường từ thời nhà Nguyên khi quân Mông Cổ (quân Nguyên) xâm lăng nước Đại Lý (Nam Chiếu).

Từ lâu, Vân Nam đã sản xuất đủ mọi loại trà qua mọi thời đại: Từ trà gạch, trà bánh, trà bột, trà rời. Đủ mọi loại Lục Trà, Ô Long, Hồng Trà. Sách Hán ngữ thường chỉ nhắc đến duy nhất loại Phổ Nhĩ trà thật là một sai lầm lớn. Phổ Nhĩ là tên một huyện ở Vân Nam. Nói trà Phổ Nhĩ giống như ta nói trà Phúc Kiến, trà Bảo Lộc, trà Chiết Giang. Trà Vân Nam hay trà Phổ Nhĩ gồm có nhiều loại, các loại nổi tiếng là:

1. Mẫu Đơn Vương

Những cây trà Mẫu Đơn Vương thường thấp, cành lá rườm rà, hoa nhiều như hoa mẫu đơn. Bình thường vườn trà không để ra hoa, trừ cây làm giống, nhưng loại trà này lại có nhiều hoa.

2. Túy Dương Phi

Những cây trà này để mọc cao như cây vải. Nước pha cho màu đỏ như màu vỏ trái vải. Nói đến vải, người ta lại nhớ đến chuyện Dương Quý Phi chỉ thích ăn vải Vân Nam. An Lộc Sơn đã phải cho người ngựa thay đổi hàng trăm trạm để đưa vải tươi về cho Dương Quý Phi ở tận kinh đô Trường An.

3. Vạn Niên Thanh

Vạn Niên Thanh còn có tên nữa là Nhất Trụong Thanh. Là loại trà có thể quanh năm sanh trưởng, quanh năm cho lá như tên của nó ám chỉ.

4. Dạ Dạ Xuân

Trà Phổ Nhĩ có tiếng nhất là về loại trà làm cho tiêu thực, giã rượu, biến chế theo một công thức đặc biệt. Lại có một loại trà khác nổi tiếng không kém gọi là Dạ Dạ Xuân, được truyền tụng như toa thuốc “Nhất Dạ Lục Giao” của ông vua dâm nổi tiếng Việt Nam Minh Mạng.

Vân Nam còn sản xuất nhiều loại trà khác, nổi tiếng hơn hết là trà Ngũ Hoa. Ngũ Hoa là tên núi ở ngoại thành huyện Côn Minh, tỉnh Vân Nam. Ngũ Hoa Trà này vô tình trùng tên với trà Ngũ Hoa của huyện Ngũ Hoa, tỉnh Quảng Đông. Nhưng trà Ngũ Hoa Vân Nam ngon hơn.

CÁC LOẠI TRÀ TRUYỀN KỲ

Trong chương này, độc giả đã thấy tôi trình bày về cách làm trà, các loại trà có tiếng xưa nay và nguồn gốc một số danh từ về trà. Chắc hẳn các bạn đều có cảm giác thiếu về một vài loại trà gì quen thuộc lắm.

Quả thật đúng như vậy. Trong sách báo và những lúc trà dư tửu hậu, ta vẫn thấy nhiều vị tỏ vẻ thông thạo kể cho chúng ta nghe về những loại trà truyền kỳ. Nào là Hầu Trà, Trảm Mã Trà, Trinh Nữ Trà... Đúng, chúng ta cần những huyền thoại bởi những huyền thoại đều ít nhiều chuyên chở một phần chân lý, một phần sự thực. Hơn nữa đời sống mà thiếu huyền thoại, thiếu truyền kỳ mà chỉ toàn những việc thực tế, hợp lý, khoa học... thì cuộc đời có lẽ buồn lắm.

Trung Quốc nói riêng và Đông Á nói chung là quê hương của huyền thoại. Đặc biệt người Trung Quốc còn có căn bệnh nặng hơn nữa là “đa ngôn đa quá”, đặc biệt là trong các loại truyền kỳ, kiếm hiệp. Độc giả đã quá quen biết với các loại ngôn từ quá đáng đại loại như cú đá làm cả núi sập (bạt sơn), đứng bên này núi đánh một cái làm chết con bò ở bên kia núi (cách sơn

đả ngư).... Thừa các bạn, đó cũng là loại “đa quá” khi chúng ta được nghe kể về các loại trà huyền thoại sau đây:

HẦU TRÀ

Có rất nhiều huyền thuyết về Hầu Trà. Chuyện về Hầu Trà ở Chiết Giang sau đây có lẽ là ly kỳ hơn cả.

Nguyên Thiên Tuệ Tùng Lâm là một đạo tràng ở sâu trong rừng núi Chiết Giang. Nhà chùa có trồng một vườn đào, một hôm bỗng có một đàn khi đông đảo đến ăn trái, chú tiểu coi vườn la hét khản cổ mà bọn khi vẫn không sợ. Đến khi có ba bốn vị tăng nữa nghe tiếng chạy đến thì gần như cả vườn đào đã bị bọn khi phá tan tành. Mấy huynh đệ về chùa chịu tội với Ngài Phương Trượng. Ngài chỉ ôn tồn nói: “Thôi được rồi. Phật vẫn dạy rằng ta phải có lòng thương đến tất cả chúng sinh. Lũ khi đói quá mới phải liều trộm trái cây. Hơn nữa các con phải hiểu lẽ Không của mọi sự mất còn...”

Kể từ đó chư tăng cũng không buồn đánh đuổi đàn khi nữa. Hai bên dần dần trở nên thân thiết. Mùa Đông năm đó xảy ra bão tuyết liên miên, cho đến một hôm cả đàn khi kéo đến tận sân chùa la réo phá phách như điên cuồng. Vị Phương Trượng đoán rằng lũ khi quá đói, Ngài truyền nhà bếp tìm đồ ăn bỏ đầy vào các bao, mang ra cho lũ khi. Lũ khi có được đồ ăn, chia nhau tha đi. Mùa Xuân rồi cũng đến. Bọn khi sống sót sau mùa Đông đó nhờ nhà chùa, tự nhiên kéo đến mang theo bao nhiêu là những đọt trà non chất đầy những túi đựng đồ ăn ngày trước. Lẽ dĩ nhiên đây là loại trà bất phàm, người đời chưa được thưởng thức bao giờ.

Kể từ đó, loại trà thượng hạng ở vùng núi Chiết Giang có tên Hầu Trà. Lẽ tất nhiên loại trà này cũng chỉ do người ta hái và sao tẩm mà thôi. Ngày nay, Hầu Trà chỉ còn là huyền thoại cổ. Mặc dù vậy, thời trước chiến tranh vẫn còn loại trà Bạch Mao Hầu. Bạch Mao Hầu là tên một loại trà hái từ loại cây trà mọc cao ở trạng thái tự nhiên. Cây cao và đọt sinh lá nhỏ vì vậy hái rất công phu và đắt tiền. Tuy nhiên, hương vị rất đặc biệt. Ngày sau có người châm chế cho hợp lý hóa huyền thoại Hầu Trà, cho là loại trà rừng ở núi cao, người ta không hái tới bèn huấn luyện cho đàn khi (bằng cách cho chúng nghiện á phiện để dễ sai bảo) hái trà đại khái: “Đeo cho mỗi con khi một cái giỏ bên hông, cứ sáng sớm sai trèo lên ngọn núi Vũ Di hái trà, khi về, con nào hái được nhiều trà thì hà cho nhiều hơi thuốc phiện, hái ít bắt phạt cho hút ít...” Có lẽ chuyện này cũng chỉ là do tưởng tượng của các vị văn sĩ đi mây về gió.

TRÂM MÃ TRÀ

Nguyên sự tích trà Trâm Mã là do một tương tượng về lối ăn chơi của bà Từ Hy Thái hậu, một bà Thái hậu nổi tiếng tận Tây phương về các lối ăn chơi của Trung Quốc khi bà tiếp đãi các sứ thần ngoại quốc. Mới đầu, họ chỉ nói rằng muốn có loại trà này, người ta phải để con ngựa nhịn đói vài ngày, rồi dắt vào vườn trà cho nó ăn toàn đọt non, sau đó chặt cổ ngựa mổ dạ dày lấy trà ra. Trà đã được tẩm với các dịch tố trong dạ dày ngựa nên rất tốt cho tiêu hóa. Trà được lấy ra và chế biến thêm một lần nữa.

Sau đó, câu chuyện được thêm thắt nhiều tình tiết ly kỳ cho hợp lý. Nào là vùng núi Vu Sơn, Tứ Xuyên có những cây trà già, lá rụng xuống vũng nước ở các hốc đá, lâu ngày thành chất nước Ô Long (xem sự tích Ô Long ở phần trên). Muốn lấy trà, người ta phải nuôi những đàn ngựa màu loang lổ (gọi là sắc kim lem) để cho màu sắc hợp với núi rừng, tránh ác thú... Người ta bắt ngựa nhịn đói đúng một ngày hai đêm, rồi dắt bỏ vào rừng sâu. Hai ngày sau mới trở lại bắt ngựa về. Ngựa ở rừng hai ngày ăn toàn lá trà tươi và uống nước vũng Ô Long... Từ núi về nhà một ngày. Lá trà và nước Ô Long ủ trong bụng ngựa đã lên men đúng độ. Người ta mới mổ bụng ngựa lấy trà. Đến đây cũng không hết, có người lại tưởng tượng ra có loại dao “Trâm Mã Dao”, chỉ chặt một nhát là cổ ngựa văng đi, chết liền tại chỗ...

Lẽ dĩ nhiên loại chuyện này hoàn toàn tương tượng. Những người đặt chuyện đầu tiên, có lẽ cũng là con cháu của nàng tiên nâu, không biết gì về ngựa. Khi chúng đói, để tự do trong rừng không có một lý do nào chúng chỉ ăn toàn đọt non lá trà mà thôi. Họ cũng không biết là trà rừng cao đến 30 thước Tây, chứ không được xén ngắn như trà trồng. Và không biết gì về cách chế trà, trà không bao giờ để ủ cho “lên men” (xin xem phần viết về cách chế trà, người ta đã dùng sai chữ lên men theo thuật ngữ Tây phương fermented như thế nào). Chúng tôi đã đọc rất kỹ các tài liệu về cuộc đời của Từ Hy Thái hậu, chưa bao giờ được thấy ghi về loại trà Trâm Mã, xin được các vị cao minh phủ chính.

TRÙNG ĐIỆP TRÀ

Đã có Trà Khi, Trà Ngựa, người ta lại tưởng tượng đến Trà Sâu. Chuyện nói rằng ở vùng núi Ly Sơn, Thiểm Tây, có những đạo sĩ thiên sư ẩn tu ở đó biết cách chế tạo Trùng Điệp Trà.

Chuyện kể rằng về mùa Xuân, trên các cây trà rừng tự nhiên sinh ra một loại sâu chuyên ăn búp trà. Các vị đạo sĩ vào tận rừng sâu tìm bắt những con sâu

này, mang về mỗ bụng lấy men trà ủ ở trong ruột sâu, chế biến với búp trà tạo thành loại trà vô giá gọi là Trùng Điệp Trà. Khi uống, rót nước sôi vào ấm rồi gậy một chút bột vàng vào... Lẽ dĩ nhiên hương vị của nó thì vô cùng, về diệu dụng cũng kinh khủng. Đại khái uống một chén nhỏ, cũng khiến người ta sáng khoái tinh thần, không cần ăn uống gì cả ngày... Lẽ dĩ nhiên chuyện này không thua các chuyện luyện độc, luyện công trong các loại truyện... kiếm hiệp Tàu.

THIÊN TRỤ TRÀ

Tôi có đọc đâu đó một ông nhà văn Việt Nam cam đoan đã từng được một ông bạn Tàu Chợ Lớn nào đó, sau một đại tiệc rượu thịt đầy bụng, cho uống một chén trà, chén nhỏ thôi, uống vào, thế là xèo! xèo!... Cả bụng xẹp đi, thịt mỡ tiêu hết, lại có thể vào trận tiệc thứ hai.

Sự thật trà có dược tính làm dễ tiêu hóa, già rượu, chống chất mỡ, nhưng không đến độ kinh khủng như loại trà ở An Huy, được đặt tên là “trà cột trời” (Thiên Trụ Trà). Chuyện kể về loại trà này là người ta đã thử bỏ một miếng thịt vào chén trà, đợi lại ngày hôm sau mở ra, cả miếng thịt đã tan thành nước.

Sự thật tất cả các loại trà xanh đều có dược tính giải say, nhuận trường, giúp tiêu hóa thịt mỡ. Nhưng nào phải chất cường toan mà làm tiêu tan thịt mỡ? Tỉnh Vân Nam thật sự có sản xuất ra loại trà có tên là Phổ Nhĩ, thường được các tiệm cao lâu ưa chuộng vì đặc tính nhuận trường tiêu chướng. Một số các vị lão hữu của chúng tôi, thời kháng Pháp đã qua ở Vân Nam, từng có lần được uống loại trà này, đều công nhận đặc tính giải rượu, tiêu cơm của nó.

TIÊN NHAI TRÀ

Đã có Trà Khi, Trà Ngựa, Trà Sâu, Trà Cột Trời; cũng nên kể vào đây chuyện về “Trà Tiên”. Trà này có tên là Tiên Nhai hoặc Tiên Nhân ở vùng Phong Sơn, Tứ Xuyên. Chuyện kể rằng uống loại trà này người ta mọc cánh rồi bay được. Thật ra đây cũng chỉ là loại truyền kỳ, chủ đích nhấn mạnh đến thú thanh nhàn thoát tục của Trà Đạo và đặc tính thanh tâm trấn tĩnh của trà.

VÂN VỤ TRÀ

Đây là loại trà ta có thể thấy được nguồn gốc của nó được khởi hứng từ sách Bản Thảo. Sách này cho rằng loại trà ngon nhất là loại mọc trên núi cao chót vót, nơi quanh năm chỉ toàn mây mờ bao phủ.

Chuyện kể rằng một hôm bỗng nhiên có một đạo sĩ ghé đến một trà chủ ở An Huy đòi bán một loại trà Vân Vụ thượng hạng vô địch chưa hề có xưa nay. Cùng một lúc lại thấy có một du tăng cũng chợt đến đòi bán một loại Vân Vụ Trà khác, lấy được ở một ngọn núi khác trong cùng vùng đó. Người trà chủ chẳng muốn mất lòng ai, bèn mời cả hai mang trà ra pha thử. Vị du tăng pha trước, một chút trà được bỏ vào ấm, rót nước sôi vào. Giây phút trôi qua, vị du tăng mở nắp trà ra. Hương trà bốc lên tạo thành cả một mảng khói sương cao năm sáu thước, hương vị thanh nhã thoát trần. Trà được chuyển qua chén nhỏ, chủ khách cùng uống, ai nấy đều tấm tắc không thể thốt nên lời.

Đến phiên vị đạo sĩ pha trà. Cũng trà cũng nước, khi vị đạo nhân rót trà, hương khói cũng bốc lên nghi ngút, rồi bỗng tụ lại thành hình một nàng tiên tuyệt mỹ, rồi mới dần dần tan đi. Vị du tăng la lớn rằng trà này cũng không hơn được trà của mình, nhưng đạo sĩ đã dùng đạo thuật. Vị đạo sĩ cười ha hả rồi bỏ đi. Người trà chủ chưa hết ngạc nhiên, quay sang phía vị du tăng thì cũng thấy vị này vác gậy bỏ đi từ lúc nào.

Sự thực trà Vân Vụ xưa vẫn được sản xuất ở các vùng núi Chiết Giang, Giang Tây. Đây là loại trà quý hiếm và đắt tiền. Vân Vụ là chỉ loại trà trồng ở vùng núi cao, quanh năm đầy sương khí. Trà ngon thì nhất định, nhưng khi pha cũng bốc sương khói đầy nhà thì quả thật chưa từng thấy.

TRINH NỮ TRÀ

Trinh Nữ Trà còn có tên là Tố Nữ Trà, Cô Nương Trà. Nguyên do là từ thuật “Luyện Đỉnh” của tiên gia. Thuật này đến thời Lê mạt thì rất thịnh hành ở Việt Nam. Học giả Hoàng Xuân Hãn, xưa soạn sách về La Sơn Phu Tử cũng có nhắc đến. Cá nhân tôi có được đọc sách về thuật Luyện Đỉnh thành tiên này, tuy nhiên cũng chỉ tin một phần và quả thực chưa bao giờ có phương tiện để luyện thử nên xin miễn bàn luận.

Trinh Nữ Trà thật sự chỉ là một trong hàng trăm phương pháp đạo dẫn về các thuật ăn uống giao hoan... Riêng về trà, trà loại ngon nhất được để vào các túi nhỏ, cho đeo vào các nơi thâm kín của các thiếu nữ đồng trinh để tản hương, trước khi pha trà. Khi uống trà, các thiếu nữ này cũng ngậm trước và mớm cho người uống khi cả hai trần truồng ôm nhau (nhưng không được giao hoan).

Nói chung thì thuật Luyện Đỉnh Đạo Dẫn rõ rệt là một pháp dưỡng sinh luyện thân. Chưa hẳn đã biến người phàm mắt thịt thành tiên trường sinh bất tử, nhưng ít nhất cũng khiến người ta trường thọ, trẻ lâu và tinh thần luôn

thanh thân. Ngày xưa, dưới thời phong kiến cũng chỉ có một số rất ít người có đủ phương tiện thực hành. Ngày nay thì phần vì thất truyền, phần vì thiếu điều kiện khách quan và chủ quan, nên chúng ta chưa có dịp thử nghiệm và nghiên cứu. Khi chưa có thử nghiệm khoa học khách quan, ta chỉ nên ghi nhận ở đây mà thôi.

MỘT SỐ LOẠI TRÀ TRÊN THỊ TRƯỜNG HIỆN NAY

TRÀ TRUNG QUỐC

Sau khi Trung Quốc thiết lập ngoại giao chính thức với Hoa Kỳ, nhiều loại hóa phẩm đã nhập cảng trực tiếp vào thị trường Hoa Kỳ ngày một nhiều. Đặc biệt là sau cuộc cải cách của Đặng Tiểu Bình về tư hiện đại hóa. Nhiều sản phẩm nổi tiếng của Trung Quốc đã bắt đầu được sản xuất lại. Từ lâu, Trung Quốc vẫn sản xuất trà, nhưng những loại trà ngon danh tiếng không còn được sản xuất nữa (vì có thể là do quan niệm loại trà thượng hạng chỉ để dành cho một thiểu số có tiền...). Ngày nay, Trung Quốc đã bắt đầu sản xuất lại, riêng về trà ngày càng tiến bộ. Khi chúng tôi viết quyển sách này, đã bắt đầu thấy một số trà ngon của Trung Quốc xuất hiện và tiên đoán rằng nếu tiếp tục, một ngày gần đây chúng ta sẽ có thể được thưởng thức những loại trà thượng hạng, nổi tiếng từ đời xưa[1].

[1] Năm 2005, 30 năm sau khi Trung Quốc mở cửa với thế giới, Trà Nghiệp Trung Quốc khởi sắc theo đà phát triển kinh tế. Lần gần đây nhất tôi đi Trung Quốc vào tháng 7 năm 2005 thấy rằng đúng như lời tiên liệu khi viết quyển Trà Kinh này 25 năm về trước: Trà Trung Quốc hiện nay phát triển cả về phẩm lẫn lượng.

Hiện nay về loại trà xanh (Lục Trà), ta đã thấy có bán các loại: 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 Thiết, Long Phụng, Long Viên Chu, Chân Long Nha... Các loại Hồng Trà như Phổ Nhĩ Hồng Trà, Phúc Kiến Hồng Trà...

Các loại trà xanh thường chỉ giữ được hương vị trong một khoảng thời gian ngắn, cho nên đa số các loại trà xanh ta mua ở các tiệm bán lẻ đã để quá lâu. Vì vậy có thể nói hầu hết các loại trà xanh của Trung Quốc hiện nay khi tới được gia đình quý bạn, đều không phải là loại thượng hạng. Cá nhân tôi rất thất vọng cho đến khi được uống loại trà xanh do một vài trà thủ thượng hạng tìm cách đặt mua riêng.

Trái lại, về trà Ô Long, phần lớn đều trên trung bình, giá lại rất rẻ. Một số lớn thân hữu của chúng tôi rất thích loại trà Thiết Quan Âm, loại hộp thiếc vuông màu đỏ, giá bán lẻ là 7 Mỹ kim. Tôi công nhận với giá đó thì trà đó quả thật xứng đáng với lời khen ngợi. Cá nhân tôi từ lâu không thường uống trà Ô Long và chỉ pha trà Ô Long khi có đông khách hoặc pha cho khách sau bữa ăn.

TRÀ ĐÀI LOAN

Một thời gian dài sau năm 1949, khi Hồng Quân toàn thắng ở Lục Địa, giới thưởng ngoạn trà chỉ có biết đến trà Đài Loan. Đồng ý là trà Đài Loan được biết đến muộn màng sau các đại danh vang dội từ ngàn năm trước như Tứ Xuyên, Chiết Giang, Giang Tây... Nhưng thật oan uổng cho trà Đài Loan, thật sự trà Đài Loan đã được giới thưởng ngoạn để ý đến từ lâu, trước thời Chiến tranh Thế giới thứ hai khá lâu.

Tất cả loại trà trồng ở Đài Loan đều có thể nói là lấy giống từ các vườn trà danh tiếng ở Trung Quốc, đặc biệt là Vũ Di, Phúc Kiến. Hiện nay có thể nói địa danh Đài Loan tuy nổi tiếng sau nhưng trà ngon không kém gì các địa danh tiền bối. Ở đây tôi xin chỉ nhắc đến loại trà tương đối quen thuộc là Đông Đỉnh.

Đông Đỉnh trà mang tên núi Đông Đỉnh, thật sự được trồng ở suốt dải thung lũng quanh năm sương mù. Vùng này khí hậu không khi nào lên quá 20 độ bách phân, quanh năm đầy sương mù khiến người ta chợt nhớ lại không khí của những địa danh Mông Đỉnh, Vân Vụ, Vu Sơn ở Trung Quốc.

Chương IV: Trà Hữu

Đã có được trà ngon, vấn đề quan trọng nhất là phải có được nước tốt để pha trà. Từ xưa đến nay, từ Đông sang Tây, tất cả trà nhân bốn biển đều đồng ý “nước” là vấn đề căn bản nhất sau trà. Cổ nhân vẫn gọi nước là “trà hữu”, là người bạn thân thiết của trà là vì lẽ đó.

Lục Vũ khẳng định một câu nói, đã trở thành khuôn vàng thước ngọc cho trà nhân cả ngàn năm nay: “Nước suối núi hạng nhất, nhì đến nước sông và ba đến nước giếng” (sơn thủy thượng, giang thủy trung, tĩnh thủy hạ). Nhiều nhà ẩn dật, vứt bỏ phần hoa đô hội, xa lánh tất cả những thú vui vật chất của tục nhân nhưng vẫn “dựng lều bên suối” để sẵn nước pha trà. Thi hào Úc Trai, người đã hoàn thành công nghiệp hiển hách giúp Lê Lợi đánh đuổi ngoại xâm, mang thanh bình và tự chủ lại cho dân tộc, cũng chỉ ao ước về núi Côn Sơn, dựng lều tranh dưới núi mây, múc nước suối pha trà rồi gồi đầu trên đá ngủ:

Hà thời kết ốc vân phong hạ

Cấp thủy phanh trà trảm thạch miên

Như chúng ta đã thấy, Trà Kinh cũng nói rằng lấy nước suối không phải bọ đâu lấy đó. Nước từ thác cao đổ xuống không được, nước suối ở khúc suối chảy lờ đờ qua đất cát cũng không được. Nước suối tốt nhất phải lấy ở khúc suối chảy trên sỏi, chảy vào hồ đá. Nước sông phải là sông ngày xưa, thời chưa bị nhiễm độc như ngày nay, đương nhiên cũng phải lấy ở thượng nguồn, lấy giữa dòng sông, nơi sông không chảy xiết như sắp đến đập đến thác, nơi sông phải xa nơi người ở... Về nước giếng, thì những giếng thượng hạng thường là giếng của chùa, chùa ở trên núi hoặc ít nhất cũng là ở xa nơi đô hội phồn tạp...

Cũng ở đời Đường, Trương Hựu Tân trong Tiển Trà Thủy Ký (sách viết về nước để pha trà) còn liệt kê hẳn 20 nguồn nước đệ nhất thiên hạ:

1. Thứ nhất là nước động Thủy Liêm ở Khang Vương Cốc trên núi Lô Sơn.
2. Thứ đến là suối Thạch Tuyên, chùa Huệ Sơn ở huyện Vô Tích.
3. Thạch Tuyên Lan Khê ở Kỳ Châu, hạng ba.

4. Độc Tình Lãnh, trên núi Phủ Tử Sơn ở Hạp Châu, hạng tư.
5. Thạch Tuyên ở Hồ Khâu Tự, Tô Châu, hạng năm.
6. Nước đầm Phương Kiên, Quả Hiền Tự, Lô Sơn.
7. Nam Linh thuộc Dương Tử Giang.
8. Suối Tây Sơn, Hồng Châu.
9. Hoài Thủy, huyện Bách Nham, Đường Châu.
10. Nước trên đỉnh Long Trì Sơn, Lô Châu.
11. Nước chùa Quan Âm, huyện Đan Dương.
12. Nước chùa Đại Minh, Dương Châu.
13. Thượng nguồn Hán Giang.
14. Nước Hương Khê trong động Ngọc Hư Động, Quý Châu.
15. Nước Tây Lạc, Vũ Quan, Thương Châu.
16. Nước Ngô Tùng Giang.
17. Nước ở thác cao ngàn trượng ở Tây Nam Lãnh, Thiên Đài Sơn.
18. Suối Viên Tuyên, Liễu Châu.
19. Hán Thủy, huyện Nghiêm Lăng, Đồng Lô.
20. Tuyết Thủy (chứa tuyết lấy nước).

Biển dâu thay đổi nhãn tiền, kể từ Trương Hựu Tân đến nay hơn một ngàn năm đã qua. Suối rừng trăm lần thay lá đổi dòng. Nhưng nào ai thắc mắc đến chi tiết, hưởng hồ gì ai bảo đảm Trương tiên sinh đã đi hết ngàn núi trăm sông để thử trà, thử nước. Nhà đại văn hào Âu Dương Tu, đời Tống cũng đã có lời bàn về 20 nguồn nước này của Trương Hựu Tân. Sách Đại minh thủy ký đời sau mặc dù không phủ nhận Trương Hựu Tân là một đại cao thủ trong trà giới nhưng cũng nói thẳng “... Dục cử thiên hạ chi thủy, nhất nhị thứ đệ chi giả. Vọng thuyết dã.”

Tuy chưa hẳn 20 nguồn nước này là đệ nhất thiên hạ, nhưng trong văn chương sử sách, ta sẽ thấy rằng những danh tuyến, linh thủy nêu trên đã được nhắc đến rất nhiều. Ít nhất trong thời Đường Tống, tất cả những nguồn nước trên đều nổi tiếng. Cho đến ngày nay, Thạch Tuyên ở chùa Huệ Sơn, huyện Vô Tích, ở chùa Hồ Khâu, huyện Tô Châu vẫn còn được coi là loại nước pha trà danh tiếng thượng hạng.

Trong danh sách trên có nhắc đến nước dòng Nam Linh Phụ Chi của Dương Tử Giang, làm chúng ta nhớ lại một kỳ tích về Trà Thần Lục Vũ. Nguyên thời đó, Lý Quý Khanh được cử đi làm Thích Sử (Thứ Sử) Hồ Châu, đi ngược Dương Tử Giang lên đảo nhậm Hồ Châu. Đến nửa đường, đoàn thuyền Thứ Sử Hồ Châu đang đậu ở sông chợt gặp Lục Vũ. Lục Vũ lúc này đã vang danh là thần trà, tuy không chịu làm quan, sống ung dung tiêu dao ngoài vùng quan quyền danh lợi, nhưng rất được mọi người từ Hòa thượng, ẩn sĩ đến vua quan kính trọng. Đặc biệt, ông lại là “trà hữu” của hoàng đế đương thời (Đường Túc Tông). Lý Quý Khanh ân cần mời Lục Vũ ở chơi với mình và vội vã sai thuộc hạ mang thuyền đi ngay đến Nam Linh lấy cho được nước mang về pha trà đãi Lục Vũ.

Nước mang về, Lục Vũ lấy bát múc nước thử, ông nói ngay: “Nước này đúng thật nước sông, nhưng không phải là nước Nam Linh.” Viên thuộc quan lấy nước vội thưa liền: “Chính tôi múc nước này ở Nam Linh, có mặt cả trăm người chứng kiến, làm sao sai được?” Lục Vũ không tranh biện, tự tay lấy một cái môi dài thọc vào chum nước, môi đến khoảng độ nửa chum, ông chợt hiểu ra vội nói liền: “Phía dưới quả thật là nước Nam Linh.” Mọi người ai nấy đều ngạc nhiên, không ai biết ra sao. Lúc này viên quan lấy nước mới thú nhận, ông ta quả thật có đến tận Nam Linh lấy nước, lúc quay về, chum nước nghiêng đi đổ ra mất một ít. Phần sợ, phần tự nghĩ nước sông chỗ nào cũng giống nhau, ông tự múc thêm đổ cho đầy rồi mang về. Lúc bấy giờ mọi người mới vỡ lẽ và từ đó danh tiếng Lục Vũ càng chấn động thiên hạ.

* * *

Ngày xưa, để có được nước tốt pha trà, trà nhân đã phải kỳ công chuyên chở, kéo nài để có cho được nước suối, nước giếng tốt. Không thiếu những trà nhân lang thang tận rừng sâu, leo tận núi cao để tìm cho được nước ngon. Khi một dòng suối, một giếng lành được phát hiện là cả một biến cố trong giới trà sĩ.

Có hàng vạn trà sự liên quan đến các suối, các giếng danh tiếng này. Tuy

nhiên vẫn có những nguồn nước địa phương ít người biết đến. Như chuyện Trương học sĩ, một trà thủ danh tiếng vẫn câu kỳ tởn tiên chuyên nước ở một danh tuyến xa xôi mang về. Đến khi quen với một Hòa thượng cùng huyện, Trương học sĩ rất hãnh diện về nước trà của mình, và thiết trà cho vị Hòa thượng, cũng là một trà nhân cao thủ không lộ danh. Khi uống xong, vị Hòa thượng này nói ngay: “Gần chùa tôi có suối, tôi vẫn pha trà bằng nước suối này. Không hiểu tại sao nước suối này và nước của ông thật giống nhau.” Trương học sĩ không tin, mang trà nước lại chùa. Pha trà bằng nhiều loại nước khác nhau, trong đó có loại nước suối nhà chùa và nước suối danh tiếng của mình. Quả thực, uống thử cả mấy chục loại nước, nhưng Hòa thượng nhận ra ngay hai loại nước đó. Trương học sĩ không những kính trọng vị Hòa thượng đó thập phần mà từ đó về sau đỡ tốn công của mang nước từ xa về để uống trà.

Ngày xưa, vận chuyển khó khăn, nước lại phải chứa trong chum sành nặng nề. Bình thường chỉ có giới đại quý tộc mới theo đuổi được cái thú này. Phần lớn đều cố tìm cho được nước ngon ở địa phương. Tuy nhiên nếu có dịp du hành, không ai là không nhân dịp đó để đến được tận những nguồn nước danh tiếng cổ kim, tiếng tăm vang dội.

Về các tổ thư danh tiếng bàn về nước pha trà, ngoài Tiễn Trà Thủy Ký của Trương Hựu Tân đời nhà Đường, ta còn Thập Lục Dịch Phẩm của Tô Di cũng vào thời nhà Đường, còn truyền đến tận ngày nay. Đến thời nhà Tống, gần như tất cả các đại bút đương thời đều bình luận về trà, và có thể nói bất cứ nhà

văn học nào, dù là tể tướng Vương An Thạch, thi hào Tô Đông Pha hoặc học giả như Âu Dương Tu, hay vua chúa như Tống Huy Tông... đều có thơ văn nói về nghệ thuật thưởng trà. Hiện nay, ngoài tác phẩm Đại Quan Trà Luận của vua Tống Huy Tông, ta còn thấy hàng ngàn bài tuyệt bút của các thi hào suốt thời này để lại đến ngày nay. Riêng phần bình luận về nước pha trà thì đến đời nhà Minh lại thấy danh phẩm Chử Tuyên Tiểu Phẩm (Quyển sách nhỏ viết về nước suối pha trà) của Điền Tử Nghệ, còn lưu truyền đến ngày nay. Ngoài ra, Đại Minh Thủy Ký cũng là quyển quan trọng bàn về nước pha trà, vang tiếng một thời.

* * *

Cổ nhân lại còn phân biệt “thiên thủy, địa thủy”. Thiên thủy là tuyết và nước mưa; địa thủy là nước suối, nước giếng và nước sông. Thứ nước tuyết là chứa tuyết vào lu, đợi cho tan thành nước, chỉ dùng khi nước đã bớt lạnh.

Thứ tuyết thủy này Trương Hựu Tân cũng đã xếp vào hạng cuối trong 20 tuyết phẩm. Độc giả đọc Hồng Lô Mộng chắc còn nhớ chàng Bảo Ngọc được sư nữ mời uống trà chén ngọc pha bằng nước tuyết. Độc giả cầu kỳ ở miền có tuyết hãy thử xem cho biết.

Riêng có loại tuyết băng vừa tan thành nước ở suối đá không thấy cỏ nhân bàn đến mà chúng tôi tự cho là tuyết phẩm. Ở Hoa Kỳ, tôi thường đi chơi một mình, nhất là vào đầu mùa Xuân ở các Lâm viên Quốc gia, đại loại như Yosemite, thời gian này là mùa đẹp nhất, lại không có du khách (Mùa hè khách đến các Lâm viên còn đông hơn đi hội chợ). Mùa này tuyết vẫn còn và bắt đầu tan. Lái xe vào rừng, rồi tìm chỗ đậu, đi bộ theo suối khoảng 1, 2 giờ thôi là đã bỏ “thế sự” được ra đằng sau. Vào đến nguồn suối vắng, mắc võng ngủ theo lối nhà binh là tiện nhất (tôi ghét loại lều trại, vừa nặng nề, vừa có vẻ “tư bản”, “comfortable” quá). Tỉnh dậy, mức nước suối pha trà. Trời lạnh lạnh, ngồi sưởi nắng trên bàn đá, mắt nhìn suối rừng mây trời, tai nghe thông reo chim hót, uống chén trà nước suối tuyết... thật đúng như lời Trà Ca của Lô Đồng, nước trà đến đâu, ruột gan dường như được tẩy sạch đến đó... lâng lâng nhẹ nhàng phơi phơi. Cảm giác tuyết vời, bất khả phân nghị... duy chỉ mình biết với mình.

Các bạn không đi được một mình, đi cắm trại đông người cũng nhớ mang trà, mang ấm đi thử uống trà pha suối tuyết. Thường thường, ở đây tôi chỉ thấy người ta đi cắm trại ồn ào, nào radio, nào cassette, lều lớn lều nhỏ, đồ ăn đồ uống quá dư thừa. Nhìn những đồng rác ở rừng núi trong sạch, tôi chỉ thấy các lon cô-ca, rượu bia, xương thịt... nhiều khi muốn khóc.

Vì sinh kế, tôi không có dịp sống lâu ở rừng núi Hoa Kỳ hàng tháng như ở Việt Nam, nên không thể có khả năng “châm điếm” hay giới thiệu các suối thác ở Hoa Kỳ. Một số kinh nghiệm nhỏ sẽ được chia sẻ trong phần “Cắm nang”, ở phần này, ngoài kinh nghiệm suối tuyết, tôi có tìm hiểu thêm nhưng không tìm thấy cao thủ về trà còn sống sót ở đây để tham kiến. Có nhiều vị uống trà lại quá khích cho rằng nước suối ở Hoa Kỳ cũng bị nhiễm độc hết tất cả, nước mưa hay nước tuyết thì cũng đầy axit cả. Sự thật nhận định này cũng đúng một phần, tuy nhiên vấn đề ở đây không phải là đi tìm cái tuyết đối.

Ngày trước, đại đa số các cụ đều sống trong làng, giữa lũy tre xanh. Nếu có dịp sống ở núi rừng thì các cụ cũng thích nước suối, nhưng chưa thấy các cụ liệt kê các loại danh tuyết ở Việt Nam. Đó cũng là cái triết lí chiết trung an nhiên đặc biệt của Việt Nam, các cụ chuyên tìm cái tuyết đối trong tương đối và thường không bị các loại duy chủ nghĩa trói buộc.

Nếu thuộc loại gia thế “nhà ngói cây mít” thì các cụ chỉ đợi vài cơn mưa lớn tẩy sạch đất cát ở mái ngói là đã có được nước mưa vừa để uống vừa để pha trà cả năm. Nhà nào là nhà ngói thường cũng có bồn, vại chứa nước mưa để dùng trong gia đình.

Nhà nghèo, hoặc không nghèo nhưng muốn có nước mưa “tốt hơn” thì chỉ cần buộc cái tàu cau, máng tre vào thân cây cau là đã có nước mưa để dùng. Nước mưa đổ vào tàu lá theo thân cây cau chảy xuống, theo máng chảy vào lu, vào vại kê liền dưới gốc cau.

Các cụ cũng thích nước giếng, nhưng chêng giếng làng thường vừa đông người lấy nước vừa ở chỗ thấp. Các cụ thích nước giếng chùa, thường ít người và hay ở trên đồi cao. Lẽ dĩ nhiên nước giếng chùa ở các mạch ngầm dưới đất đá thuộc về “thượng lưu”, nước lẽ dĩ nhiên là không nhiều bằng giếng làng, giếng tư nhân, nhưng sẽ trong hơn, sạch hơn. Các cụ thường không bao giờ dùng nước ao, hồ để pha trà. Ngay cả những vùng thiếu nước mưa, thiếu nước giếng, kẹt lắm các cụ mới dùng nước sông. Nước sông gánh về thường đổ vào lu, vại lớn, đánh qua bằng phèn chua cho phù sa lắng trong nước đọng lại dưới đáy. Và thường sau vài ngày khi nước trong và bay đi những mùi tạp mới dùng.

Chúng ta lại có dịp nghe kể về chuyện có vị đi lấy sương đọng trên lá sen về làm nước pha trà. Chuyện này có thể xảy ra nhưng chắc chỉ có một lần duy nhất để thỏa mãn lòng yêu trà và thí nghiệm. Đến đây, tôi không phiền hà gì về việc vị tiên bối phải tốn hai ba tiếng mới lấy đủ nước pha trà và mất đi thời điểm uống trà được cổ nhân tán thưởng nhất, đó là lúc hừng đông, nhưng lại nhớ đến bài cô thi tuyệt vời của Bạch Cư Dị vẽ cảnh hái sen của cô bé con.

Bạch Cư Dị, mà người Việt thường biết đến qua bài Tỳ Bà Hành, có một bài thơ nhỏ danh tiếng là bài Trì Thượng (Trên ao), tả một cô bé con đi hái trộm sen trắng, đã hái trộm lại tham hái nhiều mà chẳng

biết che giấu, trên ao bèo còn rõ một đường chia mặt bèo. Bài thơ rất đơn giản, chỉ có 20 chữ giản dị nhưng không ai đọc là không nhớ lại một thời thơ ngây, đuôi bướm hái hoa. Nguyễn Du trong toàn bộ thi tập để lại, tôi cũng chỉ tìm thấy duy nhất một bài Mộng đắc thái liên (Mộng được đi hái sen) là nhắc lại thời thơ ấu của ông, một kỷ niệm hái sen Hồ Tây với cô bạn nhỏ hàng xóm. (Lúc này ông độ 12 tuổi, mồ côi cả cha lẫn mẹ, phải ra Thăng Long ở với người anh cùng cha khác mẹ, tuổi lớn hơn ông rất nhiều là thượng thư Nguyễn Khản). Tôi dịch cả hai bài ra đây. Bài thứ nhất Tản Đà

đã dịch ra lục bát. Phải nói Tản Đà dịch Đường Thi là bậc thầy trong thiên hạ, nhưng riêng bài Trì thượng, ông đã làm khi biến một bé xinh 9, 10 tuổi thành cô gái đương thì.

TRÌ THƯỢNG

Tiểu oa sanh tiểu đỉnh.

Thâu thái bạch liên hôi,

Bát giải tàng tung tích,

Phù bình nhất đạo khai.

(Bạch Cư Dị)

TRÊN AO

Bé xinh bơi thuyền nhỏ,

Hái trộm sen trắng về,

Thơ ngây không biết giấu,

Mặt bèo một đường đi.

(Vũ Thế Ngọc dịch)

Người xinh bơi chiếc thuyền xinh,

Bông sen trắng nõn trắng tinh hái về,

Hớ hênh dấu vết không che,

Trên ao để một luồng chia mặt bèo...

(Tản Đà dịch)

MỘNG ĐẮC THÁI LIÊN

I.

Khẩn thúc giáp điệp quân,

*Thái liên trạo tiểu đình,
Hồ thủy hà xung dung,
Thủy trung hữu nhân ảnh.*

II.

*Thái thái Tây Hồ liên,
Hoa thực câu thượng thuyền
Hoa dĩ tặng sở úy,
Thực dĩ tặng sở liên.*

III.

*Kim thân khí thái liên,
Nãi ước đông lân nữ,
Bất tri lại bất tri,
Cách hoa văn tiểu ngữ.*

IV.

*Cộng tri liên liên hoa,
Thùy giả liên liên cán.
Kỳ trung hữu chân ty,
Khiên liên bất khả đoạn.*

V.

*Liên điệp hà thanh thanh,
Liên hoa kiều doanh doanh,
Thái chi vật thương ngẫu,*

Minh niên bất phục sinh.

(Nguyễn Du)

MỘNG ĐƯỢC ĐI HÁI SEN

1.

Xấn chặt quần cánh bướm

Chèo thuyền nhỏ hái sen,

Hồ long lạnh sóng lặng,

Mặt nước bóng người in.

2.

Hái, hái sen Hồ Tây

Đầy khoang hoa và gương.

Gương tặng người ta sợ

Hoa tặng người ta thương.

3.

Sáng sớm đi hái sen

Đã hẹn cô bé tí

Đến rồi nào có hay

Cách hoa vang tiếng cười

4.

Cùng biết yêu hoa sen

Cọng sen mấy người thương?

Trong cọng tơ lòng chặt

Sen lìa tơ còn vương.

5.

Lá sen xanh biêng biếc

Hoa sen đẹp xinh xinh.

Có hái đừng chạm ngó

Năm tới chẳng lai sinh.

Rồi ta dừng lại bên cầu, nhìn dòng sông chảy đi biết bao mộng đời dĩ vãng. Bao nhiêu những chuyến ra đi? Bao nhiêu chén trà đã uống. Đó là nước sông Cửu Long, sông La Ngà hay Hồng Hà? Là nước giếng nhà hay nước giếng chùa Phở Sơn? Là suối Đa Mê hay một dòng suối đá không tên giữa rừng già Trường Sơn?

Những chén trà nào đã uống trong những bình minh giữa ngõ hẹp tối tàn Sài Gòn với cha với mẹ, trong ánh sáng mờ mờ với hơi sương nhàn nhạt. Những chén trà nào đã uống với anh với chị với em giữa Mai Thôn lồng lộng gió sông dài của những năm cuối cùng còn ở lại quê hương. Những chén trà nào đã uống với bằng hữu cuối ngõ chùa cô tịch cùng mảnh trăng tàn úa rã rời. Những Bào rừng trà bạt ngàn tình ái. Những Đà Lạt thời thiếu niên mơ mộng. Những rừng già Trường Sơn ghê rợn, huyền bí. Những chén trà thơm ngọt giữa bờ biển tinh sương của Đại Lãnh, Nha Trang sau những đêm say mướt nôn mửa rượu thuốc thịt da.

Cuộc đời vẫn buồn tênh, bạn bè thân nhân tan nát rã rời, bay đi như những mù sương... và ta còn ngồi lại, đêm nay, với chén trà quen thuộc và mảnh trăng non ngày cũ chập chùng trong trí nhớ hoang vu. Và ta chợt thấy tấm lòng tố bạch của cổ nhân, ta hiểu tại sao tất cả công danh sự nghiệp và cả người thân đều cũng phải chia xa. Chỉ còn lại chén trà nồng nàn, thâm lặng ở lại bên ta chứng kiến những đổi thay, thành bại, mất còn.

Chương V: Trà Cụ

BỘ ĐỒ TRÀ VÀ NGHỆ THUẬT ĐỒ GÓM ĐÔNG PHƯƠNG

Không có gì thích thú và kích thích cho người viết bằng đề tài mình viết chưa có người đi trước. Đó là trường hợp khi tôi quyết định viết tập sách nhỏ về trà này. Tuy nhiên, mặt trái của vấn đề là hầu như mình bị đẩy vào một khoảng trống không nơi bám víu. Đành rằng sách vở Hoa ngữ, Nhật ngữ có đó, sách vở Âu Mỹ cũng đủ đó, nhưng từ vựng tiếng Việt phải dùng như thế nào? Lấy ai làm tiêu chuẩn? Khi chưa có tác giả nào đi trước ra công khai phá. Nhìn rộng hơn, ngoài các ngành khoa học tự nhiên, hiện đã có một số từ vựng ổn cố tương đối. Các ngành khác dù vẫn chưa thống nhất, nhưng ít nhất còn có nhiều tác giả, nhiều trứ tác có thể so sánh, học hỏi. Về Trà Cụ, tôi đã lúng túng, nhưng khó hơn là một số danh từ của ngành đồ gốm. Thật sự mình đã có danh từ rồi nhưng chưa được phân loại và định nghĩa theo tiêu chuẩn khoa học, điều đơn giản đó lại chưa có ai làm.

Mặc dù, tôi đã từng có những ngày tuổi nhỏ ở Lái Thiêu, đã từng phá phách, lục lọi các lò gốm. Nhưng dù đã ăn hàng ngàn cái bánh bèo, hàng ngàn trái măng cụt, tôi vẫn mù mịt về nghệ thuật làm đồ gốm của quê hương. Chỉ đến khi tóc bắt đầu chớm bạc, tha phương cầu thực nơi xứ người mới biết được võ vế chút ít về đồ gốm. Nhìn về các bậc tiền bối, ô kìa, một dân tộc biết làm đồ gốm đầu tiên của nhân loại, cách đây cả hơn mười ngàn năm mà chưa có ai viết sách về đồ gốm Việt Nam bằng tiếng Việt. Bạn định phản đối? Vâng, thừa quả có sách. Nhưng thừa rằng có gì? Một cuốn sách của ông Vương Hồng Sển, đúng như ông nói, chỉ kể về thú chơi cổ ngoạn. Những tập sách khác nào là Nghệ thuật Việt Nam, Lược sử Mỹ Thuật, Mỹ Thuật cổ truyền... Các tác giả có nói về đồ gốm trong đó, nhưng có lẽ vì toàn là “sử gia”, nên các tác giả cũng chẳng phân biệt được thế nào là đồ sành, đồ sứ, đồ đất... một số danh từ tôi dùng ở đây, lần đầu tiên được định nghĩa theo sự hiểu biết thiếu sót của cá nhân, xin thỉnh ý các bậc cao nhân chỉ dạy.

a) Trước hết, tôi xin dùng danh từ “đồ gốm” để vừa chỉ về nghệ thuật chế tạo tất cả các dụng cụ làm từ đất sét nghĩa là gồm cả đồ đất, đồ sành, đồ sứ... Đồ gốm cũng để chỉ chung mọi dụng cụ đó. Như vậy “đồ gốm” vừa có nghĩa là ceramics (chữ Hán tương đương gọi là Từ Thuật, Đào Nghệ...), vừa có nghĩa là pottery (chữ Hán tương đương gọi là Đào Khí, Ngõa Khí...).

b) Danh từ “đồ đất” (như âm đất, nôi đất...) tôi dùng để chỉ đồ đất nung. 1) Không tráng men (unglazed). 2) Cứng, nhưng đủ mềm để có thể đánh bóng

(hard stoneware but capable of receiving a fine polish). 3) Thấm nước (porous). 4) Nung ở dưới 1200°C (Đây là một đặc điểm của đồ đất, vì bình thường các đồ sành (stoneware) phải cần nhiệt độ trên 1200°C cho các hợp chất fluxes như feldspar, limestone, nepheline syenite biến thành men cứng).

Theo các nhà khảo cổ học hiện đại, người Việt cổ (danh từ khảo cổ gọi là HoaBinhan, để chỉ những người Việt cổ sống ở vùng Hòa Bình, Bắc Bộ, Việt Nam) biết làm đồ đất nung đầu tiên của nhân loại. Hiện còn di tích các đồ đất nung được ước định vào khoảng 10 ngàn năm trước Công nguyên.

Đồ đất, hay đồ đất nung, chữ Hán được gọi là Ngõa Khí hoặc Đào Khí, tương đương với Anh ngữ là earthenware. Tuy nhiên nhiều khi chính những chuyên gia cũng có lúc dùng sai danh từ này như R. L. Hobson dùng danh từ Stoneware (thật sự là chỉ đồ sành) để chỉ các ấm đất Nghi Hưng[1]. Harry Memmott lại đòi “Earthenware” phải là đồ đất có tráng men[2]. Nếu muốn kỹ, có lẽ dịch đồ đất nung là “unglazed earthenware” thì chính xác hơn. Đôi khi sách chuyên môn Anh ngữ về đồ gốm còn dùng các danh từ riêng chỉ một số đồ đất nung như Buccaro, Terra-Cotta...

[1] Chinese Pottery and Porcelain, trang 174.

[2] The Art of Making Pottery, trang 237.

c) “Đồ Sành”, tôi gọi đồ sành là tất cả loại đồ gốm có tráng men (glazed), không thấm nước (non porous) và đòi hỏi nung ở nhiệt độ trên 1200°C . (Nên nhớ phần lớn các hợp chất tráng men ở thể lỏng, sẽ chỉ biến thành chất men bóng (glass) ở nhiệt độ từ

1200°C đến 1300°C). Đồ sành tương đương với các chữ stoneware bên Anh ngữ. Chữ Hán gọi là Thạch Khí, Thổ Đào Khí, Đào Từ.

Đặc tính của đồ sành là cứng chắc, dù không tráng men thì theo tiêu chuẩn nhà nghề đồ sành cũng không thể thấm nước đến 5%. Vì vậy đất sét (plastics clay) để làm đồ sành thường phải trộn thêm các hợp chất có tính chất keo sơn, tiếng Anh gọi là flux, như đá vôi, feldspar... khi nung nóng (bình thường trên 1200°C) sẽ tan và tạo thành chất liên kết gắn chặt các phân tử đất sét với nhau. Có thể nói nhiệt độ 1200°C để phân định đồ đất nung với đồ sành.

Người Á Đông biết đến đồ sành từ lâu. Những cổ vật ở Trung Quốc mới đào được cho thấy, ít nhất vào các thời nhà Thương (1500 năm TCN), người Á Đông đã làm được đồ sành. Mặc dù đã chứng tỏ rằng người Việt cổ biết làm

đồ gốm đầu tiên, nhưng hiện còn quá sớm để chứng minh rằng người Trung Quốc học cách làm đồ sành của ta. Tuy nhiên, các loại đồ sành cổ người ta có thể làm được vì theo kinh nghiệm (dùng đất sét này (có flux) nung lên thấy đồ rắn chắc hơn loại đất sét kia (không có flux) mà thôi). Đến nhà Hán, có lẽ lúc đó người ta mới thật sự biết phân lượng, trộn lẫn đất sét thuần túy và các loại đá keo, fluxes, để làm đồ sành và chất lò đặc biệt để có nhiệt độ nóng hơn.

d) “Đồ sứ”, chữ này tương đương với chữ porcelain hoặc chữ Từ. Tuy nhiên, người Trung Quốc dùng lẫn lộn Từ, Diêu, Đào... cho nên nhiều sách Trung Quốc viết là Từ, thì chưa chắc Từ đã là đồ sứ (xin xem Hobson viết rất kỹ về nguồn gốc lịch sử của các danh từ Từ, Diêu, Đào này trong chương “Porcelain and Its Beginnings” trong sách đã dẫn, trang 140 đến 151).

Một số người cho rằng đồ sứ đã có từ thời nhà Hán, bởi vì sách Thuyết văn giải tự của Hứa Thận (năm 120) đã có nói đến chữ Từ (瓷). Nhưng thật sự sách Thuyết Văn chỉ định nghĩa Từ là một loại đồ gốm (ngõa khí dã). Mặc dù hiện tại chữ Từ được dùng để chỉ đồ sứ mà thôi. Nhưng trong thời thượng cổ và trung cổ, chữ Từ vẫn được dùng lẫn lộn với Diêu, Đào để chỉ chung đồ gốm, đồ sành.

Sự thực sách vở ngày trước chưa bao giờ có định nghĩa rõ rệt về đồ sứ. Khi châu Âu biết đến đồ sứ cũng lẫn lộn như vậy (xem các tác phẩm của Bushell (đặc biệt là Chinese Arts, 2 Vols, 1906), Tulien S., Hirth F...). Chỉ sau này khi R. L. Hobson đã viết nhiều bài nghiên cứu và đặc biệt là bộ Chinese Pottery and Porcelain. Dưới ảnh hưởng của ông, về sau người ta mới có một định nghĩa riêng về đồ sứ. Theo định nghĩa này thì Trung Quốc đã chế tạo đồ sứ từ thời nhà Tùy (theo Hobson, sđd, trang 147), tức là vào thời tiền Đường, trước thế kỷ thứ 7. Cũng nên biết đến Tiến sĩ Laufer trong bài nghiên cứu về “Chinese Pottery of The Han Dynasty” Leyden, 1909 cho thấy viện bảo tàng Chicago đã phân chất một bình cổ đời Hán, tìm ra hợp chất Kaolin với bột đá vôi và sự có mặt của iron trong đất sét, đã là những nguyên liệu chính để có thể thực hiện được đồ sứ (porzellan, porcelaine) ở đời Hán.

Đồ sứ được Hobson định nghĩa là “Porcelain Comprises all varieties of pottery which are made translucent by adding to the clay substances some natural or artificial fluxing material” sđd, trang 148. Thường thường đồ sứ Trung Hoa dùng đất sét Kaolin ($Al_2O_3 : 2SiO_2 : 2H_2O$) và bột đá “petuntse”, một loại flux thiên nhiên.

Tôi định nghĩa đồ sứ là một loại đồ gốm cứng nhất, làm bằng loại đất sét

trắng và có đầy đủ các điều kiện sau: 1) Trắng bóng (translucent), 2) Ngoài đất sét còn phải pha thêm một hay nhiều chất đá keo (flux), 3) Phải được nung trong khoảng 1250 đến 1450°C.

Dĩ nhiên, các định nghĩa trên hoàn toàn theo tiêu chuẩn hiện đại. Ngày xưa, người ta chỉ đơn giản cho đồ sứ là một loại “đồ gốm cứng và mỏng nhất, khi gõ có vang âm thanh”. Việt Nam còn có danh từ “kiểu” như chén kiểu, bát kiểu. Các danh từ này không rõ ràng, trong Đại Nam Quốc Âm Tự Vị (cuối thế kỷ 19), Huỳnh Tịnh Của ghi rằng “chén bát làm theo thức chỉ vẽ”.

Cũng nên biết rằng chữ “Sứ” là chữ Nôm thuộc loại giả tá, mượn chữ Hán Sứ (使) như sứ giả, sứ trình. Đồ sứ đến Việt Nam nhiều nhất là do các phái bộ sứ giả Việt Nam đặt hàng nhân đi sứ Trung Quốc. Vì vậy, tự điển Huỳnh Tịnh Của mới giải thích “Đồ kí kiểu: Đồ làm theo kiểu mình gửi, như đồ trà, bát kiểu...” và các chữ bát kiểu, chén kiểu đã được định nghĩa như trên. Riêng chữ “Sứ”, tự điển Huỳnh Tịnh Của không có. Chữ Sứ được Việt Nam Tự Điển của hội Khai Trí Tiến Đức định nghĩa là: “Đồ gốm làm bằng đất thó trắng, có tráng men bóng.”

* * *

Tóm lại, đơn giản tôi chỉ tạm phân biệt làm ba loại đồ gốm: Đồ đất, Đồ sành và Đồ sứ. Trái lại, theo thư tịch Trung Quốc thì họ lại thường phân biệt theo địa phương, thí dụ Nhữ Diêu (Đồ gốm Nhữ Châu, thuộc Hồ Nam ngày nay), Định Diêu (Đồ gốm Định Châu, thuộc phủ Châu Định ngày nay), Long Tuyền Diêu (Đồ gốm Long Tuyền, thuộc Chiết Giang ngày nay), Từ Châu Diêu (Đồ gốm Từ Châu, cũng thuộc Hồ Nam)... có khi họ lại liệt kê theo tiêu chuẩn được

triều đình chọn lựa như Quan Diêu, tức đồ gốm phủ Khai Phong, Hồ Nam, vì từ thời Tống Huệ Tông, năm Chính Hòa (1111 - 1117), chính thức ủy cho các lò gốm Khai Phong phủ làm đồ gốm cho vương phủ Vương gia dùng. (Mặc dù chỉ 10 năm sau, năm 1127, nhà Tống chạy về phương Nam tức Nam Tống, Khai Phong phủ thuộc về đất nhà Kim, nhà Nam Tống đặt kinh đô mới ở Hàng Châu và đồ gốm Quan Diêu “thứ thật” bây giờ làm ở Phượng Sơn, Hàng Châu). Có khi họ lại lấy màu sắc, màu men để gọi tên như Thanh Diêu, Thanh Hoa Diêu... Thành ra, thư tịch Trung Quốc đều chỉ có cách phân định theo lịch sử và địa dư.

* * *

Nhân tiện ở đây tôi cũng bàn thêm về loại gốm Long Tuyền, vì một số người thắc mắc cho rằng đây là một loại gốm “trung gian” giữa đồ sành và đồ sứ. Thật sự Long Tuyền Diêu, quen thuộc với tên Pháp ngữ là “celadon”, là một loại đồ gốm đặc biệt được sản xuất ở huyện Long Tuyền, thuộc Chiết Giang. Đồ gốm này đặc biệt có màu xanh ngọc bích, nên còn có tên Thanh Diêu, hay Thúy Bích (màu ngọc bích như chim bói cá), người Nhật có tên Kin Uta Seiji thì cũng thuộc về “họ” celadon này. Đối với khía cạnh chuyên kỹ thuật thì đây là một loại đồ gốm, mà ở thời đó tượng nhân đã biết dùng men flux có hợp chất sắt (iron) và biết đốt lò theo kỹ thuật cho cháy chậm dần, lò kín tiêu dần oxy (tiếng nhà nghề gọi là reduction fire), chất men iron mà đốt theo kỹ thuật này sẽ cho một nước men có màu xanh ngọc bích. Đây là một bí quyết mà bao nhiêu năm trước chỉ có tượng nhân Long Tuyền mới biết. Vì vậy đồ gốm Long Tuyền hay Long Tuyền Celadon, là danh từ chỉ loại gốm có men xanh ngọc bích. Celadon gồm cả đồ sứ lẫn đồ sành (R. L. Hobson, sđd, trang 75). Vì vậy nếu nói Long Tuyền Diêu là đồ sành thì giống như gọi Cảnh Đức Diêu là đồ sứ, Nghi Hưng Diêu là đồ đất... thì chỉ đúng hơn một nửa (vì Cảnh Đức, Nghi Hưng cũng còn làm cả đồ sành nữa).

Trước khi qua phần sau viết về Trà Cộ qua các thời đại, tôi xin kể về một chuyện “tam sao thất bản” mua vui: Vì Long Tuyền Diêu có màu xanh ngọc bích đặc biệt giống quần áo nữ kịch sĩ Céladon, trong vở kịch danh tiếng L’Astrée của Honoré d’Urfé (đầu thế kỷ 17). Nên từ đó Tây phương dùng luôn chữ celadon để chỉ đồ gốm men xanh sản xuất từ Long Tuyền. Nữ nhân Celadon được dịch ra Hoa Ngữ là “Tuyết Lạp Đồng”, đến khi “Celadon ware” được các ông bạn Trung Quốc (dốt) dịch lại là “Tuyết Lạp Đồng Diêu” đã khiến người đọc sách mờ mắt, rồi mới đây tôi đọc lại một bài báo Việt ngữ trong một tạp chí có tiếng ngày xưa, có một vị tiền bối dịch lại là “đồ sứ Tuyết Lạp Đồng của Âu Châu” mà quên rằng nó chính là đồ gốm Long Tuyền quen thuộc.

TRÀ CỘ THỜI NHÀ ĐƯỜNG (618 - 907)

Trà Cộ có từ lúc nào? Lẽ dĩ nhiên người ta có đồ dùng để uống trà từ khi biết uống trà. Nhưng người ta biết uống trà từ lúc nào? Như chúng ta đã thấy trong chương về “Trà Sứ”, ta chỉ có chứng liệu rõ ràng từ khi Lục Vũ viết Trà Kinh vào năm 774 (Đường Đại Tông, Đại Lịch năm thứ 9). (Ngay cả những người viết về lịch sử đồ gốm Đông phương cũng nhờ có sách Trà Kinh mà biết được một phần về đồ gốm thời nhà Đường). Vì vậy, ta khó có thể đi tìm nguồn gốc Trà Cộ trước thời nhà Đường. Vì vậy, mặc dù khi tìm tài liệu về Trà Cộ, tôi đã tìm thấy các dụng cụ giống như ấm trà (Hò) có từ thời nhà Chu (1027 - 770 TCN), một loại bình đồng đào được ở Sơn Tây.

Nhưng rõ rệt là tới thời nhà Đường, hay đúng hơn là vào thời Lục Vũ (733 - 804), người ta chưa biết dùng ấm để pha trà. Nên nhớ thời này đại đa số còn dùng loại trà bánh như đã nói. Vì vậy, từ thời này trở về trước, các loại bình bằng ngọc, bằng kim loại hay đồ gốm mặc dù có thể tương tự với các loại ấm của thời sau, thì cũng dùng để đựng rượu hay đựng nước mà thôi. Tôi gọi là “bình”, để dành danh từ “ấm” cho loại ấm trà, mặc dù cả hai đều có tên chữ Hán là Hồ.

Theo Trà Kinh của Lục Vũ, thời này trà nhân đã phải có đến 24 loại Trà Cụ. Tuy nhiên, tất cả những Trà Cụ này, đời sau gần như không còn ai sử dụng nữa và mất hút theo thời gian, trừ chén trà là tồn tại, mặc dù như ta sẽ thấy là hình dáng, dung lượng và cả tên gọi sẽ biến chuyển theo thời gian.

Lục Vũ thưởng trà

Chén trà lúc này có tên gọi là “oản” hay “uyên” (盃) đây cũng là danh từ để gọi cái bát ăn cơm. Thật sự đây cũng chỉ là kiểu bát ăn cơm. Chúng ta còn nhớ các quán bán nước chè, nước vôi ở khắp các nẻo đường Việt Nam trước đây, cũng đều dùng bát ăn cơm để uống trà. Người nông dân ở miền Bắc sau khi ăn xong vẫn dùng chiếc bát đó để uống.

Thời Lục Vũ, “bát” trà được chuộng nhất là loại bát men xanh, gọi là Thanh Từ, sản xuất ở Việt Châu. Theo ông, trong các loại “bát” này thì bát Việt Châu đứng đầu, kể đến là Định Châu..., ông không tiếc lời khen đồ gốm Việt Châu: “Có người khen chén Hình Châu, nhưng thật sự khác hẳn, nếu đồ gốm Hình Châu là bạc, thì đồ gốm Việt Châu là ngọc; nếu đồ gốm Hình Châu là tuyết thì đồ gốm Việt Châu là băng. Chén Hình Châu màu trắng nên trà có màu đỏ, trong khi đó chén Việt Châu có men xanh nên trà có màu lục”. (Nhược Hình Từ loại ngân, tác Việt Từ mỹ ngọc. Nhược Hình Từ loại tuyết, tác Việt Từ loại băng. Hình từ bạch nhi trà sắc chu, Việt Từ thanh nhi trà sắc lục). “Từ” ở đây chỉ cả đồ sứ lẫn đồ sành.

Việt từ tức Thanh Từ là loại đồ gốm men xanh sản xuất từ Việt Châu là loại “bát trà” được ưa chuộng nhất trong thời đại nhà Đường, nhiều thi sĩ còn để lại những câu thơ ca tụng đồ gốm Thanh Từ. Bát Thanh Từ đời nhà Đường. Một bức họa mới, tr.136 (trích trong Trà Thần Lục Vũ nhà xuất bản Nông Nghiệp Trung Quốc 1984) vẽ theo tài liệu cũ, độc giả sẽ thấy tiểu đồng đang dùng một loại chảo để đun nước trên lò, cạnh đó là bình đựng nước. Trên thạch bàn có một bình đựng trà và hai “bát” trà. (Theo Lục Vũ, nên uống liên tiếp ba bốn bát một lúc. Khi có khách, bày sẵn trước mặt mỗi khách bốn năm bát, xem Trà Kinh).

Nên nhớ, thời đó người ta còn quen nấu trà như nấu cháo, trong Trà Kinh, Lục Vũ vẫn phàn nàn về tục uống trà đương thời người ta cho cả hành, gừng, vỏ cam quýt... nấu lẫn với trà, cho nên trong hình vẽ ta thấy người ta dùng “chảo” để nấu trà. Cũng nên nhắc lại thời này người ta chưa chế được ấm đun nước sôi.

Tóm lại, Trà Cộ thời nhà Đường đã hoàn toàn bỏ các loại đồ uống bằng kim khí và ưa chuộng đồ gốm, đặc biệt là bát Việt Châu men xanh. Đến đây, độc giả đã hiểu tại sao tôi không dùng danh từ “chén” khi viết về Trà thời nhà Đường ở các chương trước. Từ đây, chúng ta đã mạnh dạn dùng danh từ “bát”.

Điều thứ hai nên nói ở đây, là người sành uống trà không dùng loại “tách”, tức loại chén có quai như tách cà phê ta dùng hiện nay và cũng dùng để uống trà, và cũng không dùng cả đĩa để đựng tách, cho nên chén trà rất nóng. Mặc dù loại đĩa này đã được sáng chế từ thời nhà Đường nhưng không phổ biến. Chữ Hán gọi là “oản thác” hay “trà thác tử”. Đây là sáng tạo có ghi trong sử của con gái ông Thôi Ninh, làm Tiết độ sứ Tây Xuyên dưới đời vua Đường Đức Tông. Thương cha già thích uống trà mà sợ cầm bát trà bỏng tay, cô gái này đã tìm cách buộc dây rồi dần dần sau đó chế ra đĩa để đựng bát trà. Loại đĩa này chỉ dùng với tách nên có danh từ “tách đĩa”.

Chữ “tách” vừa nói cũng là danh từ mới của Việt ngữ. Tôi không thấy chữ này trong cả Đại Nam quốc âm (Đại Nam quốc âm tự vi của tự vị Huỳnh Tịnh Của (cuối thế kỷ 19) và Việt Nam Tự điển (1931). Đây là chữ Nôm, viết một bên bộ thạch chỉ nghĩa, một bên chữ tích chỉ âm (礮), chữ tách dùng để chỉ loại chén có quai. Tách tuy đã thấy dùng từ thời xưa, nhưng người ta mới dùng nhiều từ khi tiếp xúc với Tây phương.

TRÀ CỘ THỜI NHÀ TÔNG (960 - 1280)

Đến thời nhà Tống, kỹ thuật đồ gốm nói chung đã tiến bộ vượt bậc. Như đã giới thiệu ở các chương trước, thời này trà nhân giới thiệu một loại chén đặc biệt gọi là “Trản”. Đây là một loại bát miệng rộng mà nông, tôi gọi là tràn mà không dịch ra là “chén” là vì vậy. Ngày nay loại tràn chỉ còn được dùng trong Trà Đạo (Chanoyu) Nhật Bản, với tên riêng là Temmoku. Loại bát thời nhà Đường vẫn còn dùng, nhưng loại Trản thường được chuộng hơn và được dùng phổ biến vào mùa hè.

Năm vùng sản xuất đồ gốm danh tiếng nhất thời này (ngũ đại danh diêu) là: Quan, Kha, Nhữ, Định và Quan Diêu. Quan Diêu là đồ gốm sản xuất ở Cảnh

Đức Trấn nơi sản xuất danh tiếng gắn liền với “chén sứ Cảnh Đức, âm đất Nghi Hưng”, sẽ có phần nói riêng về Cảnh Đức và Nghi Hưng ở cuối chương.

Định Diêu là đồ gốm sản xuất ở Định Châu, phủ Chân Định ngày nay. Định Diêu đã vang danh từ thời nhà Đường với loại gốm men trắng nổi tiếng (Định Châu bạch từ).

ĐỊNH DIÊU

Đồ gốm Định Châu nổi tiếng về men trắng (bạch định) và màu men phấn (phân định) từ thời nhà Đường, đến thời nhà Tống thì càng nổi tiếng hơn. Tuy nhiên, Định Diêu còn sản xuất cả đồ men màu tím và đen, hai loại này lại càng hiếm và quý hơn. Tôi đọc sách Cách Cổ Yếu Luận mới thấy viết rằng “có những màu tía, màu đen, những thứ đồ gốm này lại càng quý giá hơn loại gốm trắng”. Thành ra mới biết Định Diêu còn có Hồng Định, Tử Định... giải thích cho ta tại sao trong sách Trà Sớ, Hứa Thứ Thu đã không tiếc lời khen “Cổ nhân chuộng chén trà Định Châu với màu đen óng chuốt như lông thỏ, những chén (trần) này được dùng trong các cuộc thi trà (Trà đấu)”.

Đồ gốm Định Châu nổi tiếng và ảnh hưởng rất lớn. Tượng nhân nổi tiếng nhất ở Cảnh Đức Trấn vào thế kỷ 16 là Châu Đản Truyền danh tiếng vì chuyên làm đồ theo kiểu mẫu Định Diêu. Sau biến cố 1127, nhà Tống rời đô xuống phía Nam bị mất miền Bắc cho nước Kim, phần lớn các lò gốm Định Châu gầy dựng lại chung quanh vùng Cảnh Đức Trấn. Sách Cảnh Đức Trấn Đào Lục còn cho thấy đến thế kỷ 18, các lò gốm Cảnh Đức Trấn còn tiếp tục sản xuất loại Định Diêu. Tuy nhiên, đồ gốm Định Diêu vắng dần, đồ gốm từ Túc Châu, Tứ Châu thay thế, phẩm chất kém hơn nhưng vẫn có thể qua mặt được giới mua đồ cổ ngày nay.

KHA DIÊU

Kha Diêu là loại đồ gốm sản xuất của dòng họ Chương (vùng Chiết Giang ngày nay). Kha còn có nghĩa là anh (kha kha), vì mang tên của người anh của hai anh em họ Chương, cả hai đều là những tượng nhân nổi tiếng đương thời.

Đồ gốm Kha Diêu nổi danh cùng với Quan Diêu, và cũng sản xuất các loại men danh tiếng Phấn Thanh (màu xanh mốc) và Đạm Bạch (màu trắng đục). Người xưa thường phân biệt đồ gốm Quan Diêu có rạn nứt kiểu vỏ càng của

(giải trao văn), còn Kha Diêu thì có rạn nứt kiểu vẩy cá (ngư tử văn).

QUÂN DIÊU

Quân Diêu là đồ gốm danh tiếng khác sản xuất từ Quân Châu, thuộc tỉnh Hồ Nam ngày nay. Có sách nói Quân Diêu nổi tiếng từ đầu thời nhà Tống, được sản xuất ngay tại Quân Châu thuộc phủ Khai Phong, tỉnh Hồ Nam ngày nay. Thật sự thì trái lại, có thể nói trước thế kỷ 14 chưa thấy có sách nào khen đồ gốm Quân Châu, phải đợi cho đến cuối đời nhà Minh khi xếp hạng các loại đồ gốm, người ta mới bắt đầu khen đồ gốm Quân Châu. Nhiều nhà phê bình cổ còn xếp Quân Diêu trên hẳn Long Tuyền Diêu và phê bình rằng đồ gốm Quân Châu thì đồ men đỏ tía quý nhất, nhì đến loại gốm men màu xanh lá hành...

NHỮ DIÊU

Nhữ Diêu là đồ gốm sản xuất ở Nhữ Châu, tỉnh Hồ Nam ngày nay. Nhữ Diêu nổi tiếng được đánh dấu bởi sự kiện dưới thời Tống Huy Tông, nhà vua cho đặt làm đồ sứ màu xanh (Thanh Từ) ở lò gốm thuộc Nhữ Châu thay vì vẫn đặt ở Định Châu. Cho nên từ đó đồ sứ men xanh (Thanh Từ) ở Nhữ Châu tự nhiên nổi tiếng nhất thiên hạ. Triều đình còn cấm bán loại đồ sứ men xanh này ra ngoài vì cứ theo sách Đào Lục thì tất cả các loại thanh từ này phải được nộp cho triều đình trước, sau khi chọn lựa, số thải ra mới được mang cho bán lại với giá thật đắt. Cuối đời Tống Huy Tông, năm 1127, nhà Tống phải rút xuống miền Nam, miền Bắc lọt vào tay nhà Kim, trong đó có cả Nhữ Châu. Vì vậy, Thanh Từ Nhữ Châu càng hiếm. Có thể nói ngày nay không còn lại vết tích nào nữa. Tuy nhiên theo các sách cổ thì ta có thể biết sứ men xanh này có màu từ “màu xanh da trời sau khi vừa tạnh mưa” (Thiên Thanh Vũ Hậu) hay là Đạm Thanh, cho đến màu trắng xanh nhạt vỏ trứng (Noãn Bạch).

Nhữ Châu vẫn tiếp tục làm đồ gốm nhưng tàn tạ dần, cho đến thế kỷ 15 thì coi như tuyệt. Tuy nhiên Thanh Từ Nhữ Châu vẫn luôn luôn được ngưỡng mộ, ta thấy đến tận năm 1730 vua Ung Chính nhà Thanh còn ra lệnh bắt chước cho được loại này để làm một số đồ sứ cho hoàng gia dùng.

Sách Đào Lục còn trích một lời phê bình của nhà nghiên cứu vào cuối thế kỷ 16, cho rằng “... Đồ gốm Nhữ Châu đã mất hết, chỉ còn lại một vài đĩa lót mà phần lớn cũng bị sứt mẻ...”. Tôi có đọc trong bộ sưu tập của Eumorfopoulos có chụp lại một cái chén màu xanh xám tuyệt đẹp. Nhưng nhiều nhà sưu tập cũng cho đó chỉ là đồ Quân Diêu chứ không phải Nhữ Diêu.

TRÀ CỤ THỜI NHÀ MINH (1368 - 1644)

Sau khi Chu Nguyên Chương đuổi được nhà Nguyên giành lại độc lập cho Hán tộc, thành lập Minh triều (1368 - 1644), thì một trong những việc làm đầu tiên là cho mở lại Cảnh Đức Trấn (Hồng Vũ nguyên niên, 1369, theo Cảnh Đức Đào Lục).

Trong phần sau ta sẽ có phần nói riêng về Cảnh Đức Trấn. Nên biết Cảnh Đức Trấn trước là Xương Nam Trấn đã có tiếng từ thời nhà Tùy trước đời Đường. Đến đời Tống, vua Tống Chân Tông chính thức lệnh cho Xương Nam Trấn làm đồ gốm cho nhà vua, niên hiệu lúc đó là Cảnh Đức (1004 - 1007) nên Xương Nam Trấn được đổi tên là Cảnh Đức Trấn. Đồ gốm Cảnh Đức Trấn từ đây còn có thêm tên là Quan Diêu (đồ gốm chính quyền, đồ gốm nhà quan...) Và từ đó giới đồ gốm mới quen lệ đề niên hiệu nhà vua vào sản phẩm của mình: Thí dụ Cảnh Đức Niên Chế (chế trong năm Cảnh Đức (1004 - 1007) hoặc Đại Minh Cảnh Đức Niên Chế, Đại Minh Vạn Lịch Niên Chế... Tuy nhiên ở thời nhà Tống, Quan Diêu cũng chỉ là một trong năm vùng sản xuất đồ gốm nổi tiếng nhất mà ta vừa kể ở trên (Ngũ Đại Danh Diêu: Quan, Định, Kha, Nhữ, Quân).

Cho đến thời nhà Minh, Cảnh Đức Trấn nghiêm nhiên trở thành một đại trung tâm, là thủ đô của đồ gốm Trung Quốc (và nếu so sánh lịch sử thế giới lúc bấy giờ thì Cảnh Đức Trấn còn có thể được gọi là thủ đô đồ gốm của toàn thế giới). Tất cả những vùng sản xuất khác đến đời này chỉ còn là thứ hàng hóa “tinh lẻ” so với Cảnh Đức Trấn. Có một sự kiện nên nhắc ở đây vì rất nhiều người lầm tưởng, Cảnh Đức Trấn không phải chỉ làm cho Vua mà thôi. Trong sắc chỉ khi thành lập các lò thời Hồng Vũ, Vua Minh Thái Tổ chỉ sai chọn lấy 30 lò. Trong khi bình thường ở Cảnh Đức Trấn số lò gốm có thể lên đến năm sáu trăm lò. Theo giới chuyên cứu thì trong những năm đầu tiên đời Hồng Vũ quả thật các đồ gốm làm cho Vua đẹp hơn các lò thường rất nhiều. Nhưng chỉ trong thời gian ngắn người ta nhận thấy phẩm chất không cách xa, bấy giờ chỉ còn vấn đề giá, loại mà thôi. Những người có tiền vẫn có thể đặt, mua các loại đồ gốm đẹp không kém.

Về Trà Cụ, thấy từ thời nhà Đường (602 - 962). Sau tác phẩm Trà Kinh của Lục Vũ, thì đã là giai đoạn toàn thắng của đồ gốm. Kể từ đó, giới trà sĩ không ai còn dùng Trà Cụ làm bằng kim loại nữa, kể cả đá quý, ngọc quý. Trà Cụ căn bản lúc đó là cái bát (oản, uyển). Trà bột được tán trong bát.

Đến đời nhà Tống, trần (bát nông) đã thay bát để làm Trà Cụ chính thức, cho đến cuối đời Tống thì người ta đã dùng trà rời nhiều. Trải qua hơn tám chục

năm dưới sự đô hộ của nhà Nguyên, Trung Quốc có nhiều tiến bộ về kỹ thuật và giao thương nhưng về Văn học Nghệ thuật gần như không có gì thay đổi.

Đến thời nhà Minh (1368 - 1644), nền văn hóa Trung Quốc bắt đầu phục hưng, một mặt cố lấy lại không khí thời Đường Tống, một mặt có rất nhiều thay đổi.

Về nghệ thuật uống trà, Trà Cụ, có thể nói đây là thời toàn bích, đánh dấu những thay đổi cuối cùng, trà rời như ta uống ngày nay đã hoàn toàn lấy chỗ của trà bột, trà bánh. Vì nhân gian đều dùng trà rời ta thấy Trà Cụ, cái ấm trà bây giờ mới chính thức ra đời, và loại tách để uống, được rót từ ấm ra lúc này cũng thay đổi. Người ta không còn dùng tràn nữa.

Vì vậy, đến đời nhà Minh, tôi mới chính thức dùng danh từ “Ấm”, “Chén” chỉ dụng cụ uống trà.

Ấm và chén có hình dung y như các loại ấm chén chúng ta đang dùng ngày nay, và có thể nói không còn gì thay đổi cho đến nay.

Thời này “Nghị Đào Cảnh Tử” là câu nói đầu môi của mọi giới uống trà. Câu đó có nghĩa là ấm đất Nghi Hưng và chén sứ Cảnh Đức Trấn. Trong phần sau, ta sẽ có dịp nói về Cảnh Đức Trấn và Nghi Hưng. Mặc dù vậy, nhiều người vẫn dùng ấm sứ, nhất là ấm lớn dùng hàng ngày hoặc dùng để cho nhiều người uống. Hoặc có người lại thích chén đất hoặc chén đá (đồ sành).

Tóm lại, đến thời nhà Minh, Trà Cụ căn bản bây giờ là ấm để pha trà, chén để rót nước trà và ấm đồng để đun nước sôi. Vì vậy, ta thấy Việt ngữ đã phong phú hơn vì cho đến ngày nay Hán ngữ vẫn dùng lung tung “hồ” vừa là ấm như trà hồ, vừa là bình như tửu hồ. “Hồ” lại dùng lẫn lộn với bình, trà bình và trà hồ ngày xưa cùng một nghĩa. Trà bình ngày nay chỉ còn là cái bình, cái lọ sứ đựng trà. Sách Trung Quốc ngày nay còn câu thả dùng lẫn lộn bôi, oản, tràn, chung...

Khoảng giữa thời nhà Minh lại có phong trào uống trà thành từng chén nhỏ pha bằng ấm nhỏ (ta gọi là ấm quả quít, chén hạt mít). Người Trung Quốc gọi là “Công Phu Trà”. Đến đây là thời đại phát của Nghi Hưng, nơi chuyên làm ấm đất, đặc biệt là loại ấm nhỏ. Đến đây tôi dùng danh từ “ấm tích” để chỉ ấm trà lớn gia dụng mà chúng ta thường dùng với “giành tích” để giữ nước nóng được lâu và dùng riêng chữ “ấm” cho loại ấm nhỏ độc ẩm, song

âm này.

Cũng nhân đây tôi xin nói về danh xưng cái tách. Tách là loại chén có quai, như đã trình bày ở phần trước, mặc dù đã có từ lâu nhưng người Đông phương trước kia không dùng tách uống trà. Bất thời nhà Đường, trấn thời nhà Tống và chén từ thời nhà Minh đều không có quai. Tây phương thấy tách có quai tiện hơn nên bắt chước và thế là sau này đồ gốm của Đông phương làm để bán cho Tây phương, hoặc ngược lại, thành ra ta lại “tái nhập cảnh” cái tách. Ngày nay, ta vừa dùng tách uống trà vừa dùng tách để uống cà phê. Tuy nhiên trà nhân xưa nay đều không dùng tách.

Cho nên khi nói “âm tích” thì dùng với tách. Trái lại “âm, chén” tôi muốn dùng đặc biệt riêng cho loại trà truyền thống.

Rồi người ta lại chế ra đĩa trà, trà thuyền, khay trà... Đặc biệt là “chung”, chung là một loại chén cao, có nắp, vừa dùng để pha trà như ấm vừa để uống, hoặc để san ra các chén nhỏ. Chung thịnh hành nhất thời sơ Thanh, ngày nay tương đối ít dùng.

Trong phần hình ảnh đính kèm, độc giả sẽ có dịp thấy các loại bát, trấn, ấm, bình, chén, chung... qua các thời đại.

Thời nhà Thanh là thời đại phát đạt nhất của đồ sứ (đồ sứ được định nghĩa theo Trung Quốc là: Vỏ mỏng như vỏ trứng, đất trắng tinh, men bóng như gương, gõ vào có tiếng thanh như chuông). Riêng về Trà Cọ, ta có thể nói tất cả đã hoàn thành vào thời nhà Minh. Các thời sau chỉ còn tiếp tục mô phỏng và sản xuất mà thôi.

CẢNH ĐỨC TRẦN

Có thể nói suốt một ngàn năm vừa qua, Cảnh Đức Trấn nghiêm nhiên là thủ đô nghệ thuật làm đồ gốm của cả thế giới. Hãy tưởng tượng đầu thế kỷ 18, theo thư của Thừa sai Père d'Entrecolles, Cảnh Đức Trấn có tới ba ngàn lò gốm, với cảnh ban đêm “giống như một thành phố trong cơn hỏa hoạn khổng lồ, với hàng ngàn ống khói phun khói và lửa rực cả một phương trời”.

Lẽ dĩ nhiên lịch sử Cảnh Đức Trấn đã có từ xưa. Cảnh Đức Trấn xưa có tên là Xương Nam Trấn, ở phía Đông dòng sông Xương Giang, đây là con sông chảy xuôi về hướng Tây, đổ vào Bạch Dương Hồ. Bạch Dương Hồ ở phía Nam sông Dương Tử Giang và là biển hồ mênh mông lớn thứ hai sau Động Đình Hồ.

Cảnh Đức Trấn ngày nay thuộc huyện Phù Lương, tỉnh Giang Nam, gần giáp ranh với biên giới tỉnh An Huy về phía Bắc và Chiết Giang về hướng Đông.

Xương Nam Trấn được đổi tên là Cảnh Đức Trấn để đánh dấu việc vua Tống Chân Tông chính thức cho Cảnh Đức Trấn làm đồ gốm dùng cho Vương phủ (Quan Diêu), niên hiệu Cảnh Đức của vua Chân Tông là từ năm 1004 đến 1007. Đồ gốm Cảnh Đức đã có tiếng từ trước nhưng chính thức từ những năm này bắt đầu vang danh thế giới. Từ đây, người ta có thể nói rằng lịch sử Trung Quốc là lịch sử đồ gốm và lịch sử đồ gốm Trung Quốc chính là lịch sử Cảnh Đức Trấn. Từ đây trong sách vở Trung Quốc, Chân Diêu, Phù Lương Diêu, Cảnh Đức Diêu... đều là tên để chỉ đồ gốm Cảnh Đức Trấn. Tên tuổi và đồ gốm Cảnh Đức không những đi vào lịch sử và địa dư Trung Quốc mà còn đến tận mọi kinh đô thế giới cho đến thế kỷ 20.

Nên nhớ, Cảnh Đức Trấn là cả một đô thị lớn, luôn luôn có cả ngàn, cả trăm lò làm đồ gốm, đây là một đô thị có lúc dân cư lên đến gần một triệu người và đồ sản xuất chính là đồ gốm. Từ thời Tống trải qua đời Nguyên, Minh và Thanh, Cảnh Đức Trấn luôn luôn được chọn để làm đồ gốm đặc biệt dùng cho nhà vua. Lẽ dĩ nhiên những lò gốm làm đồ dùng cho vương phủ thường là những lò gốm danh tiếng và quy tụ những tượng nhân tài ba nhất. Nhưng không có nghĩa là tất cả ngàn lò, trăm lò gốm ở Cảnh Đức Trấn đều chỉ sản xuất đồ gốm dùng cho Vương phủ như một vài người hiểu sai. Nhờ địa điểm thuận tiện, trên bên dưới thuyền, đồ gốm Cảnh Đức đã được phân phối rộng rãi đến Quảng Đông, cửa khẩu lớn để đến tận các kinh đô trên thế giới.

Sách Cảnh Đức Đào Lục, quyển sử về đồ gốm Cảnh Đức có ghi vua Trần Tuyên Đế thời Nam Bắc Triều năm 583, đã từng sai các lò gốm này đúc các tấm bệ thay các bệ đá. Năm 621 dưới thời Đường Thái Tông, các đồ gốm men lam đã được mang cống vào Vương phủ dưới tên “giả ngọc khí” bởi đây là đồ sứ men xanh nhạt, giống như ngọc. Từ những năm đó, đồ sứ Xương Nam Trấn (Cảnh Đức Trấn) đã luôn được mang vào tiến cống hằng năm.

Đến thời Cảnh Đức nhà Tống (1004 - 1007), Cảnh Đức Trấn đã có đến 300 lò gốm. Tài liệu cổ nhất còn lại, cho ta thấy thời này Cảnh Đức Diêu vang danh với loại đồ sứ màu trắng tuyệt hảo. Đồ sứ trắng này còn có tên chuyên môn gọi là Nhiễ Châu Diêu (Cảnh Đức Trấn xưa thuộc Nhiễ Châu). Màu trắng Nhiễ Châu Diêu là màu trắng nổi bật so sánh với màu xanh Long Tuyên Diêu và màu đỏ Chân Định Diêu. Sách Cách Cổ Yếu Luận còn cho biết đồ sứ Cảnh Đức thời đó “mỏng và trắng bóng”, đặc biệt “viền không tráng men”. Nhiễ Châu Diêu nổi danh về màu men trắng không tỳ vết, nhưng đừng nghĩ Cảnh Đức Trấn chỉ có màu men trắng là nổi tiếng. Sách

Cảnh Đức Đào Lục còn nói thời Đại Quang (1007 - 1110) Cảnh Đức Trấn chốt nổi tiếng hơn với màu men đỏ thắm gọi là “dao biến” (sự thật là biến thái hóa chất men gốm), màu đỏ này còn được coi quý hơn, tươi hơn “hồng từ”, đồ sứ men đỏ nổi tiếng từ xưa của Chân Định phủ.

Đến thời nhà Nguyên, Cảnh Đức Trấn vẫn làm đồ sứ cho triều đình. Tiếp tục cho đến nhà Minh, đồ sứ Cảnh Đức lại tiếp tục tiến lên những đỉnh cao tuyệt mỹ khác. Thời này đồ sứ Cảnh Đức mang đến Tây phương thì có giá trị gần bằng vàng nếu tính theo trọng lượng. Cuối thời nhà Minh, dưới những năm Vạn Lịch (1573 - 1619), chiến tranh giữa nhà Minh và nhà Thanh, Cảnh Đức Trấn bị cháy một lần. Qua thời nhà Thanh, Cảnh Đức Trấn đã phồn thịnh trở lại, rồi lại đến loạn Ngô Tam Quế năm 1675, Cảnh Đức Trấn lại bị tiêu ma. Tuy vậy đến khoảng năm 1712 - 1722 Thừa sai Père d'Entrecolles dòng Tên còn cho rằng: “Cảnh Đức Trấn là thủ đô của nghề làm đồ sứ, nơi có đến 3.000 lò gốm ở trong một thành phố có số dân lên đến 1 triệu người”.

Tai nạn lớn nhất đến cho Cảnh Đức Trấn là năm 1853 loạn “Thái Bình Thiên Quốc” của nhóm tín đồ Thiên Chúa giáo Trung Quốc tân tông khi muốn thành lập một quốc gia thái bình theo Kinh Thánh. Cảnh Đức Trấn sau đó vẫn tiếp tục sống lại, theo tài liệu của nhà ngoại giao Walter J. Clennell thì đến năm 1905, Cảnh Đức Trấn có dân số độ 400 ngàn người với 104 lò gốm, mỗi lò gốm có độ từ 100 đến 200 nhân công...

Tóm lại, Cảnh Đức Trấn hơn một ngàn năm nay vẫn được coi là kinh đô đồ gốm, hay nói rõ hơn là kinh đô đồ sứ của toàn thế giới, nơi nổi tiếng với những loại đồ sứ tuyệt mỹ, và trong đó chúng ta có những chén trà đẹp nhất, mà theo nhiều người đó là loại chén mỏng có men trắng, để làm nổi màu sắc của trà, dù là lục trà hay hồng trà. Người sành trà nói vắn tắt “Cảnh Từ, Nghi Đào” là chỉ hai loại dụng cụ tối cần thiết của người uống trà.

NGHI HƯNG

Nếu Cảnh Đức Trấn nổi danh chung với các loại đồ sứ, trong đó chén trà chỉ là một thành phần nhỏ; thì trái lại Nghi Hưng chỉ nổi danh duy nhất với độc một loại ấm đất pha trà. Một địa danh đã đi vào lịch sử trà thư, đặc biệt với tập Dương Tiễn Minh Hồ Hệ (viết về các loại ấm trà Dương Tiễn) nổi danh. Dương Tiễn, một địa danh sản xuất trà nổi tiếng từ thời nhà Đường, Trà Ca của Lô Đồng, Trà Kinh của Lục Vũ đã hết lời ca ngợi. Dương Tiễn chính là tên cũ của Nghi Hưng. Chắc chúng ta còn nhớ Dương Tiễn hay Nghi Hưng ở phía Tây Thái Hồ vang danh, phía Đông là Tô Châu thanh lịch và xa hơn chút nữa là Thượng Hải, Hải khẩu lớn nhất Trung Quốc. Thái Hồ cũng là

biên giới của tỉnh Giang Tây và Chiết Giang. Chiết Giang với Hàng Châu nằm ở phía Nam Thái Hồ.

Tô Châu, Thái Hồ, Dương Tiễn... cả một phương trời mộng mị của những người yêu văn học Trung Quốc, mê uống trà, mê giai nhân, mê trần gian... Và cũng mê cả thú tiêu dao xuất trần. Ở Thái Hồ người ta sẽ có cả hai. Vì nếu bên này hồ là lạc địa nhân gian với tất cả những cái đẹp, cái ngon nhức lạc của mộng mị nhân sinh. Thì bên kia hồ là núi cao bạt ngàn, là suối rừng vời vời... kêu gọi con người về với núi rừng, với thiên nhiên, với đạo, với cõi đi về... lác đác bên núi là những mái chùa phong ẩn, mịt mù bên kia là những cốc vắng của đạo nhân và vời vời xa là mây núi chập chùng huyền bí... Là người trên trái đất, ít ra ta cũng được nghe nói về Tô Châu, về Thái Hồ... Tại nhân gian còn tưởng như nghe đâu đây tiếng chuông chùa Hàn Sơn vang động, nằm gói chẵn còn đọng sóng Cô Tô.

Làm chim én về mùa Xuân Tô Châu

Những câu gõ đập diu giai nhân

Làm chim gù trên mái chùa Hàn Sơn

Đêm Cô Tô thuyền chở trăng sao

Là bướm vàng lạc rừng mai bát ngát,

Là ngựa xanh cát bước “mã đề hương”,

Bên suối vắng âm đất thô pha trà Dương Tiễn

Người gói đầu trên đá hát cùng thông.

(Vũ Thế Ngọc)

Bia khắc bài thơ Phong Kiều Dạ Bạc ở chùa Hàn Sơn.

Nguyệt lạc ô đề sương mãn thiên.

Giang phong ngư hỏa đối sầu miên.

Cô Tô thành ngoại Hàn Sơn Tự

Dạ bán chung thanh đáo khách thuyền.

Nhiều truyền thuyết nói về các loại đất đặc biệt chỉ có thấy ở Nghi Hưng. Bỏ ra ngoài những truyền thuyết đó, ta thấy ở đây có nhiều loại đất sét đặc biệt khiến khi nung lên sẽ có màu đỏ quen thuộc mà ta thường thấy trong các loại ấm đất. Nổi tiếng nhất là loại đất màu vàng có tên là Thạch Hoàng, khi nặn thành ấm và nung với lửa sẽ cho màu “Quất Bì” đặc biệt. Lại có loại đất sét xanh lam khi nung xong sẽ cho màu nâu đậm. Có loại đất sét màu đỏ cam khi nung sẽ cho thành màu hồng nhạt. Loại đất sét màu vàng nhạt cho màu xanh...

Thành ra tượng nhân pha trộn giữa các loại đất sét đó để làm ra rất nhiều màu khác biệt. Các bình trà này được thành hình với muôn vẻ muôn màu. Trong tập hình in kèm, độc giả sẽ thấy có khi ấm trà là hình quả hồng da vàng ửng, có khi là lông tre vàng với đầu vòi là một nhánh trúc xanh, có ấm hình nguyên trạng là quả cam, có ấm lại trơn tru không chạm khắc gì ngoài một dòng chữ thảo tuyệt vời ghi lại vài câu thơ thiên cổ...

Ấm Nghi Hưng còn được coi là một tác phẩm điêu khắc. Những ấm quý nhất thường là những tác phẩm điêu khắc duy nhất, không phải là loại ấm tích đóng bằng khuôn sản xuất đồng loạt sau này. Những loại ấm quý tượng nhân nặn bằng từ đất sét thành hình ấm, đợi khô bớt rồi lấy dao chạm trở thành bình riêng. Ngược với những ấm trà điêu khắc kỳ dị, ta lại thấy một loại khác giản dị đến mức siêu đẳng, trên thân ấm chỉ có một hai câu thơ khắc vào vách đất, nét như phượng vũ. Lẽ dĩ nhiên, những danh bút này không phải tượng nhân tầm thường có thể viết được. Ta đã thấy Thời Đại Ban, một đại cao thủ làm ấm trà thời nhà Minh đã phải tốn công tốn của và trọng vọng chiêu đãi các đại danh bút để có được các dòng chữ phượng vũ rồng bay đó. Ngoài ra, ta cũng lại có các đại bút gia, có khi là thi hào đương thời, có khi là thiên sư, ẩn sĩ khi đặt ấm cũng cao hứng viết cho bạn, cho người ái mộ. Loại này là loại quý hơn hết.

Trở lại lịch sử nghề làm ấm đất ở Nghi Hưng, tương truyền đầu tiên do nhà sư Ngô Nghĩa Sơn, chùa Kim Sa tự tay làm lấy những chiếc ấm nhỏ cho mình độc ẩm. Trà hữu thấy thế bắt đầu bắt chước. Ta cũng nên nhớ danh từ “Nguu ấm” để chê người uống nhiều, và ca tụng thú uống trà bằng từng ấm nhỏ chỉ xuất hiện từ thời nhà Minh, có thể lấy nguồn gốc ấm trà Nghi Hưng này làm bằng chứng. Những chiếc ấm đất đầu tiên do nhà sư Ngô Nghĩa Sơn ở chùa Kim Sa làm về sau không còn thấy đâu nên ta không thể nào hình dung được. Tuy nhiên, người đệ tử độc nhất chân truyền được thuật làm ấm đất này là Cung Xuân đã để lại một số ấm đất mà theo các tài liệu cổ ca tụng rằng: “Ấm đất Cung Xuân hoàn toàn nặn bằng tay, lại lấy dấu tay làm bằng. Thường thường ấm có màu vỏ hạt dẻ, vàng úa. Hình dung thanh nhã vô

ngần, không thể nào người thường học được. Không có thần khí thì không thể nào làm được như vậy”.

Cung Xuân nổi danh vang dậy từ thời Chính Đức (1506 - 1521) và được coi là ông tổ làm ấm đất ở vùng Nghi Hưng. Sau thời Cung Xuân, người ta còn ghi nhận những đại danh nữa là Thời Đại Ban, Lý Trung Phương, Từ Hữu Tuyên, Trần Trọng Mỹ... Trong số này, ta chỉ biết rõ nhất là Trần Trọng Mỹ. Ông này trước khi đến Nghi Hưng chuyên về làm ấm đất, đã từng ở Cảnh Đức Trấn làm đồ sứ. Vì vậy ta không ngạc nhiên khi ở những năm Vạn Lịch (1573 - 1619), Nghi Hưng còn được biết với những loại đồ sứ nhỏ gia dụng như hộp đựng nữ trang, dọc tẩu thuốc phiện...

Đời Càn Long (1736 - 1795), người làm ấm nổi tiếng là Trần Minh Viễn, Trần Đạo Sinh. Thời Đại Quang (1821 - 1850) thì có Thiệu Đại Hưởng. Thời mạt Thanh thì có Phạm Đình Phú... Tất cả đều được coi là bậc thầy về nghề làm ấm ở Nghi Hưng.

Có nhiều truyền thuyết về các ấm trà của Cung Xuân như câu chuyện về những chiếc ấm đất mà nhìn bên ngoài ta còn thấy cả mực nước bên trong, vì ấm có hai màu tùy theo mực nước ở trong... Bỏ ra ngoài những truyền kỳ đó, ta nên biết một sự thực là: Thật sự mãi cho đến thời Cung Xuân, nghĩa là vào khoảng cuối thế kỷ 15, ấm trà mà ta gọi là “ấm trà” ngày nay mới thật sự thành hình. Những bình khác (chữ Hán gọi là Hồ: Tửu hồ, trà hồ...) dù có hình tương tự xuất hiện từ thời nhà Hán cũng chỉ là để đựng rượu (tửu hồ). Từ thời nhà Đường đến đây, giới trà sĩ đã thí nghiệm nhiều loại. Như ta thấy thời Đường Tống còn dùng oản (bát), trản (bát nông) để pha trà. Mãi cho đến thời này, loại trà bột hoàn toàn mất dấu. Tất cả đều uống trà rời như ngày nay và cũng từ đó, nhu cầu ấm để pha thúc bách người ta phải đi đến chỗ “công nhận” một loại ấm. Dĩ nhiên, dung lượng ấm còn khác biệt (cho đến ngày nay). Nhưng hình dáng ấm đến thời Cung Xuân đã toàn chỉnh. Và dĩ nhiên, sau giai đoạn toàn chỉnh thì đến giai đoạn “bứt phá” mà ta vừa nói phía trên với các loại ấm chạm trở cầu kỳ theo hình trái vảo, trái phật thủ, theo ống tre, sừng tê giác... Tôi cố gắng in vào tập này một số ấm nổi danh, duy rất tiếc không thể giới thiệu được tập nghiên cứu quý của Việt Lan Điền Thụ, một người Nhật Bản nghiên cứu cả đời để hoàn thành bộ sưu tập Minh Hồ Đồ Lục năm 1874.

Người Việt Nam rất chuộng ấm Nghi Hưng, ta đã có một câu tục ngữ quen thuộc nói về ấm đất Nghi Hưng: “Thứ nhất Thế Đức gan gà, thứ nhì Lưu Bội, thứ ba Mạnh Thần”. Các cụ xưa mà có được một chiếc ấm Nghi Hưng là quý lắm. Vì quý nên có vị lại không biết, cho đi bịt bạc bịt vàng, thật là sai

quá đáng. Nước trà rất kỵ kim khí, ngoài lý do mùi vị, trong nước trà còn nhiều chất kỵ kim loại. Ngày nay, Nghi Hưng tiếp tục sản xuất âm đất và bán trên khắp thế giới với một giá thật rẻ. Trừ một thiểu số âm trà thật quý mà ngày nay đa số chỉ thấy ở các viện bảo tàng, ta có thể công tâm mà thấy rằng bình trà ngày nay không thua kém gì các âm trà cũ, mặc dù giá ngày nay có là thật rẻ. Hiện nay, chính phủ Trung Quốc đã cho xây dựng một viện nghiên cứu về đồ gốm ngay tại Nghi Hưng, chuyên nghiên cứu và dạy nghệ thuật làm đồ gốm, dùng phương pháp khoa học để nghiên cứu các kinh nghiệm quý báu của cổ nhân.

Chương VI: Trà Việt

VIỆT NAM LÀ QUÊ HƯƠNG CỦA CÂY TRÀ

Trong chương đầu tiên, chúng tôi đã phủ nhận cây trà phát sinh từ Trung Quốc (chữ *Camellia Sinensis* đã chỉ còn đúng một nửa). Các lý luận này có thể tóm lược như sau: 1- Không có tài liệu viết nào nói cây trà đã xuất hiện ở thời cổ Trung Quốc. Phần viết về cây trà ở sách Bản Thảo là phần ngụy tạo về sau. 2- Cây “Đồ” ở Kinh Thi và trong sách Nhĩ Trà thật sự chỉ là cây “Khổ Trà”, không phải là cây trà. 3- Một dẫn chứng cụ thể là không có cây trà ở trạng thái thiên nhiên trên đất Trung Quốc (vì vậy ta thấy rất nhiều huyền thoại về nguồn gốc trà ở Trung Quốc đều gián tiếp nói đến sự thật này: Trà do chim tha hột đến, trà sinh từ mí mắt của một thiền sư đến từ Thiên Trúc...). Từ xưa cho đến ngày nay, các danh từ cũng như các vùng sản xuất trà quan trọng nhất đều ở phía Nam sông Dương Tử hoặc vùng biên giới Tây Nam. Chưa bao giờ có ai nhắc đến các vùng đất Trung Hoa cổ đại (phía Bắc sông Hoàng Hà) có trồng trà. Sử Trung Quốc cũng luôn luôn cho thấy tục uống trà là do miền Nam đưa lên miền Bắc. Hiện nay, tài liệu cổ nhất cho thấy dân Thục (Tứ Xuyên) biết uống trà trước dân miền Trung Thổ. Sử đến thời Tam Quốc mới chỉ nói đến Tôn Hạo (Vua nước Ngô miền Nam) ban tiệc trà thay vì tiệc rượu. Cho đến thời Nam Bắc Triều (420 - 581), tục uống trà mới bành trướng rộng ở Giang Nam. Đến đời Tùy (581 - 621), tiền triều của thời đại hoàng kim nhà Đường (618 - 907), trà mới lan qua miền Bắc, sau “biên cố lịch sử” Tùy Văn Đế (589 - 601) được chữa khỏi bệnh nhức đầu nhờ uống trà.

Tuy nhiên, chúng ta cũng phải tôn trọng một sự thực hiển nhiên: Quả thật, dân tộc Trung Quốc nói chung và đặc biệt là các thiền sư, ẩn sĩ, nghệ sĩ Trung Quốc, đã khuếch trương, đã phát triển, trau chuốt, đưa việc uống trà, làm trà trở thành một nghệ thuật tinh vi. Người Trung Quốc xứng đáng hãnh diện với một cái tên nô m na mà ta gọi là “Trà Tàu”. Nhân loại nói chung phải cảm tạ họ, như nhân loại cảm tạ với nước mắm Việt Nam, với rượu Pháp... (không có nghĩa là chỉ có Việt Nam mới có nước mắm, Pháp mới có rượu, Trung Quốc mới có trà).

Trở lại với quê hương Việt Nam. Như ai nấy đều biết, chỉ hơn mười năm lệ thuộc nhà Minh (1414 - 1427), tài liệu văn hóa của chúng ta gần như bị tru diệt hoàn toàn. Chiếu dụ của vua Minh còn đó: Đốt hết, chớ hết sách vở về Tàu, kể cả những chữ đục trên bia đá, viết trên núi cũng bị đục bỏ... Cho nên tài liệu viết của chúng ta còn lại trước thời này đại đa số là một vài bài thơ,

tài liệu còn được các nhà chùa cất giữ.

Nhưng điều hiển nhiên: Ở đâu, bất kỳ thời nào, hễ ta tìm thấy “chữ” là ta cũng sẽ tìm thấy chữ viết về trà. Một trong những bài thơ cổ còn lại của ta ở thời nhà Lý cũng đã nhắc đến trà:

Tặng quân thiên lý viên.

Tiểu bả nhất bình trà.

(Tặng bạn xa ngàn dặm. Cười dâng một bình trà.) (Viên Chiếu Thiên sư)

Cũng từ thời nhà Lý, ta đã thấy nhà chùa ở trên núi cũng thường khai thác trà để tự túc kinh tế:

Sơn Tăng hoạt kế trà tam mẫu

Ngư phủ sinh nhai trúc nhất cần

(Cao Tăng Truyện)

Ta cũng nên nhớ trước thời giành lại độc lập vào thế kỷ thứ 10, nước ta bị sát nhập vào đất đai Trung Quốc. Thời nhà Đường (618 - 907), Trung Quốc là một đại cường quốc duy nhất trên thế giới về cả hai phương diện Văn hóa và Lãnh vực. Sinh hoạt trên đất nước chúng ta như thế nào? Chắc cũng giống ít nhiều như các quận huyện khác nhưng chắc chắn rất đặc biệt. Điểm đặc biệt thứ nhất là về địa dư: Giao Châu (Việt Nam) là vùng đất trung gian, là trạm nghỉ chân, là nơi có thể tìm những thông dịch viên (biết cả Hoa ngữ và Phạn ngữ) trên con đường giao thông văn hóa và thương mại Ấn Độ - Trung Quốc, hay nói rộng hơn Trung Quốc và gần cả thế giới còn lại.

Trong một tài liệu nghiên cứu khác tôi đã có dịp chứng minh kinh điển Phật giáo được dịch ra chữ Hán đầu tiên ở Việt Nam, Phật giáo được đưa đến Việt Nam trước khi đi vào lục địa Trung Quốc. Cho đến thời thịnh Đường, Phật Giáo là tôn giáo mạnh duy nhất ở Trung Quốc, chi phối toàn diện sinh hoạt văn hóa tri thức ở Trung Quốc là như thế. Thế mà sử Trung Quốc, thơ văn Trung Quốc đã ghi là Triều đình phải cung thỉnh các nhà sư Duy Giám, Phụng Đình... từ Giao Châu vượt vạn dặm để đến tận triều đình giảng kinh...

(Bạn hãy tưởng tượng Vatican phải mời “thiên hạ” đến để giảng giải về giáo lý Thiên Chúa giáo, Tòa Bạch Ốc phải mời “thiên hạ” đến để giảng dạy về điện tử, điện toán...). Nói tóm lại, là ở Giao Châu có nền văn hóa cao như

vậy mà ta không còn dấu vết tục uống trà đời Đường, đời Tống ở Việt Nam? (Như lối uống mật trà trong Trà Đạo Nhật Bản là do lối uống trà ở đời Tống truyền qua cùng với các nghi thức uống trà ở các chùa chiền Trung Quốc).

Điều này thật dễ hiểu: Bởi vì ta đã biết uống trà trước đó, ta đã dạy người Trung Quốc uống trà. Và lối uống trà của ta hoàn toàn khác họ. Lối uống này còn truyền đến ngày nay mà ta sẽ có dịp trình bày ở phần sau: Đó là lối uống trà tươi, trà nụ, trà mạn của ta. Trái lại, cây trà và lối uống trà truyền sang Trung Quốc thì đã biến đổi rất nhiều (xem chương viết về Trà Sử). Và người Trung Quốc quả đã nâng lên một trình độ thưởng thức cao tuyệt. Nhưng Việt Nam vẫn chỉ dừng ở lối uống trà tươi, trà nụ... Vì vậy ở Trung Quốc, trà tiến đến trình độ tuyệt cao ở thời nhà Minh, Thanh... thì lúc đó ta mới bị chinh phục, ta bắt đầu nhập cảng “Trà Tàu” làm theo lối biến chế của họ. Vì vậy ta chỉ uống Trà Tàu theo lối trà biến chế cuối cùng và tinh vi nhất của họ, mà không bao giờ nghe nói đến trà gạch, trà bánh, trà bột... hoặc bỏ thêm vào trà hành, muối, vỏ cam, vỏ quýt... như lối uống cổ của Trung Quốc.

Chúng tôi cũng đã trích dẫn An Nam Chí Lược để chứng minh ngay từ thời độc lập đầu tiên, Đinh Liễn đã phải triều cống Trung Quốc trà thơm, hoặc sách An Nam Vũ Công (Du Địa Chí) của Nguyễn Trãi đã kể đến loại trà “Tước Thiệt” danh tiếng sản xuất ở Quảng Trị, Việt Nam... Rất tiếc, tài liệu viết chỉ có thể mặc dù tôi đã chứng minh rằng cỗ thư tịch Trung Quốc từ quyển sách nổi tiếng nhất về trà của Lục Vũ (Trà Kinh) cũng đã khẳng định trà xuất xứ từ phương Nam, ngay từ dòng đầu tiên (Trà giả, Nam phương chi gia mộc dã). Điểm cuối cùng chúng tôi cũng đã thừa rằng cho đến hiện nay người ta chỉ tìm thấy cây trà thiên nhiên ở vùng biên giới Hoa-An, Miến Điện và Tây Bắc Việt Nam.

Tất cả những luận cứ đó, chúng tôi chỉ đưa đến kết luận Việt Nam đã biết đến trà trước Trung Quốc rất lâu. Lối uống trà ở Việt Nam rất sơ sài (trà tươi, trà nụ...) nhưng truyền đến Trung Quốc, người Trung Quốc đã nâng lên thành nghệ thuật tinh vi. Đến lúc này Việt Nam lại nhập cảng trở lại nghệ thuật uống trà của Trung Quốc mà ta gọi nôm na là “trà Tàu”. Cũng tương tự như đại đa số các sơn môn, giáo phái Phật giáo ở Việt Nam sau này đều phát gốc ở Phật giáo Trung Quốc, mặc dù Việt Nam biết đến Phật giáo trước Trung Quốc.

TRÀ THUẦN TÚY VIỆT NAM

CHÈ TƯƠI

Chè tươi hay trà tươi là món nước trà đơn giản nhất và có lẽ cổ nhất nhân loại. Hiện nay, trà tươi là món uống được phổ biến rộng rãi ở Việt Nam nên càng chứng tỏ Việt Nam là quê hương của trà, là dân tộc biết dùng đầu tiên. Tục uống trà tươi có lẽ đã xuất hiện từ thời thượng cổ. Chúng ta không có truyền thuyết về lịch sử cây trà, điều đó có thể được hiểu vì ta đã uống trà từ lâu lắm và cây trà là cây bản địa.

Muốn uống trà tươi, rất đơn giản, cứ hái một nắm lá, cả cành cả đọt non cả lá già bỏ vào ấm đồng hay ấm đất (Việt Nam là dân tộc biết làm cả hai loại đồ đất và đồ đồng đầu tiên của nhân loại). Đun kỹ thật sôi rồi bắc ra đợi nguội bớt sẽ uống, uống bằng bát đản (loại bát ăn cơm). Sang trọng thì uống bằng bát sứ, nghèo thì uống bằng bát sành. Sáng uống, trưa uống, chiều uống, tối uống.

Cách thức uống trà như vậy thật đơn giản và thật cổ, nhưng ngày nay vẫn còn. Năm 1980, bà chị ruột của tôi về thăm lại miền Bắc, qua các bên đò vẫn còn thấy nguyên cảnh “quán đò gió” mà phần lớn ta đều thấy tả qua các bài văn, tiểu thuyết thời vừa qua. Đó là quán trà tươi bên đường dựng dưới gốc đa, đó là quán trà tươi bên sông đón khách qua đò. Cũng chõng tre bày sẵn tám chín cái bát đản, bày một ít kẹo vừng, treo sẵn một hai nải chuối... và lẽ dĩ nhiên “trung tâm” quán là một nồi trà tươi luôn được ủ ấm. Đâu đây vẫn phảng phất cái hoạt cảnh nho nhỏ đã được ca dao ghi lại:

Bắt chân chữ ngũ,

Đánh củ khoai lang.

Bớ cô hàng nước!

Cho anh bát nước.

Nhiều khi cầu kỳ hơn, người ta bày ra lối “hãm trà”, thường dùng để uống ở nhà. Đây cũng là chè tươi, nhưng lá trà được tách ra bỏ vào ấm tích, đun nước sôi đổ sơ vào tích rồi đổ đi (gọi là làm lông), rồi mới chế đầy nước sôi vào. Thật ra thì cũng là trà tươi thuần túy mà thôi.

TRÀ NỤ

Trà ở thôn quê Việt Nam, trừ các vườn trà hoặc các đồn điền sản xuất lớn, thường được tư nhân trồng mỗi nhà một hai cây. Vườn rộng hơn nữa bình thường cũng chỉ độ một hai sào. Trà vườn để mọc tự nhiên, không cắt như ở các vườn trà. Nên trà sinh nụ rất nhiều. Vì vậy ta còn món trà nụ. Đây là

những nụ trà phơi khô. Trà nụ quý hơn trà tươi rất nhiều, thường được các cụ cho ướp sen, nên gọi là trà nụ sen.

Trà nụ cho nước đỏ, hương thơm nhẹ thanh thoát đặng đặng nhưng nuốt vào cổ có vị ngọt. Muốn ướp sen, các cụ cũng làm đơn giản: Cho vào bình rồi bỏ nhụy sen vào đây lại giữ lấy hương sen.

Nên nhớ, trà nụ khác với nụ vôi hay trà nụ vôi. Cây vôi cũng dùng để pha nước uống nhưng khác cây trà.

TRÀ KHÔ

Lại thêm một món uống rất đơn giản của dân tộc. Trà dư được phơi cho khô, không sao tẩm gì cả. Đám lá khô này, nhiều khi còn nguyên cành được sắp và gác bếp. Khi cần gấp cứ mang ra đổ nước sôi vào rồi dùng. Trà khô cho nước đỏ gạch, mùi vị hơi đắng, không có cái vị đắng mà thanh tân của trà tươi. Trà khô không được trọng bằng trà tươi. Thường người ta chỉ dùng trà khô khi không có trà tươi.

TRÀ MẠN

Đây là một loại trà “Ô Long” đặc biệt của Việt Nam. Trà cũng được hái rồi để cho héo. Trà héo rồi mới được đem đi hấp rồi đem phơi gió. Cuối cùng được sấy bằng lửa hoặc phơi nắng cho khô. Lại có khi ướp với hoa sen gọi là trà Mạn Sen. Trà Mạn cho nước đỏ, mùi vị giống mùi trà Thiết Quan Âm nhưng thanh hơn. Trà mạn cũng còn gọi là Trà Mạn Hảo (có người bảo là vì xuất phát từ huyện Mạn Hảo ở Vân Nam. Tôi có xem bản đồ tỉnh Vân Nam mà chưa tìm ra địa danh Mạn Hảo).

Trà Mạn Hảo đã nổi danh là món uống độc đáo của người Việt danh tiếng đứng bên cạnh truyện Kiều và thú đánh Tổ Tôm.

Làm trai biết đánh Tổ Tôm

Uống trà Mạn Hảo, ngâm nôm Thúy Kiều.

Ca dao cũng còn ghi:

... Chông em còn ở sông Ngâu

Buôn chè Mạn Hảo năm sau mới về.

TRÀ TÀU Ở VIỆT NAM

Việt Nam khi thưởng thức trà cũng đạt đến trình độ tinh vi như trà nhân Trung Quốc. Đúng như thiền sư Huệ Năng, một nhân vật Nam phương vĩ đại, người đã phương trán lại toàn diện Thiền Tông Trung Quốc nói riêng và tư tưởng Đông phương nói chung, người đã đồng dục tuyên bố khi bị gọi là “Nam Man”: Chân lý không chia Nam Bắc...

Từ thời Lý Huệ Tông (1211 - 1225), Dương Thiệu Tích đã nổi tiếng về trà được đương thời gọi là Lục Vũ, Lô Đồng của Việt Nam.

Gần như tất cả các nhà thơ cổ điển Việt Nam đều cũng nhắc nhở đến thú uống trà. Danh tiếng nhất là bài Loạn Hậu Quy Côn Sơn Cảnh Tác của Nguyễn Trãi, một chí sĩ, một chiến lược gia, một đại thi hào vang danh thiên cổ, cũng đã cảm khái ao ước trở về Côn Sơn dựng lại mái tranh dưới núi mây để mức nước khe pha trà rồi gói đầu ngủ trên đá:

Hà thời kết ốc vân phong hạ

Cấp giản phanh trà chắm thạch miên.

Chúng ta sẽ đọc thêm những thi hào Việt Nam viết về trà trong phần sau.

Phạm Đình Hổ đã cho ta thấy phác lược về tình hình “trà nghiệp” của Việt Nam vào cuối thế kỷ 18 trong một chương dài ở Vũ Trung Tùy Bút:

“Từ đời Minh, đời Thanh trở xuống, cách chế trà càng tinh, đồ dùng càng đủ. Những thứ trà bồi sao chế hóa cũng khéo và các hồ, ấm, đĩa, chén, than, hỏa lò, cấp thiêu đều sắm sửa lịch sự cả. Nào là trà Vũ Di, lò Thành Hóa, ấm Dương Liễu đều là những thứ tuyệt phẩm để pha trà.

Cái thị hiếu của ta cũng hơi giống người Trung Hoa. Ta sinh trưởng đương lúc thịnh vượng đời Cảnh Hưng. Trong nước vô sự, 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 người qua chơi các hiệu trà thăm dò các phố buôn, vác tiền hết quan này đến chục khác để mua lấy trà ngon. Lúc ngồi rồi pha trà uống với nhau lại đánh cuộc xem trà đầu Xuân năm nay sớm hay muộn, giá trà năm nay cao hay hạ. Kẻ thì ưa thanh hương, kẻ thích hậu vị, kén hiệu trở tên, mua cho được trà ngon để bày khay chén ra ném thử. Thậm chí, có kẻ đặt tiền sẵn để mua cho được hiệu trà Chính Sơn, gửi tàu buôn để đặt cho được kiếu ấm chén mới lạ, cách hiếu thượng đến thế là cùng. Song cái thú vị uống trà Tàu có phải ở chỗ đó đâu.

Trà Tàu thú vị ở chỗ cái tính nó sạch sẽ, cái hương nó thơm tho. Buổi sớm gió mát, buổi chiều trăng trong, với bạn rượu làng thơ cùng làm chủ khách mà ung dung pha ấm trà Tàu ra thưởng thức thì có thể tỉnh được mộng trần, rửa được lòng tục, ấy người xưa ưa chuộng trà Tàu là vì vậy. Từ các đời gần đây trở xuống, thưởng giám trà Tàu càng ngày càng tinh, thú vị ở trà nào khác hơn, cách chế trà nào ngon hơn, đều phân biệt kỹ lắm. Lò siêu, ấm chén lại chế ra nhiều kiểu thích dụng. Song chế ra nhiều thứ trà kể thức giả cũng cho làm phiền lắm. Còn như nếm trà Tàu ở trong đám ruồi nhặng, bày ấm chén cửa chợ bụi lùm, trong lúc ồn ào đình tai điếc óc, vợ vẫn rộn lòng thì dầu ấm cổ đẹp đẽ, trà ngon ngát lừng, ta chẳng biết uống trà như thế thì có thú gì không? Giá có gặp ông tiên trà, chắc cũng cho lời ta nói là phải.

Mùa Thu năm Mậu Ngọ, ta dạy học ở thôn Khánh Vân, tổng Hà Liễu. Các học trò ở kinh thành cũng thường gửi quà về thăm hỏi, tuy cơm rau nước lã không được dư dật cho lắm, nhưng trà Tàu thì không lúc nào thiếu... Khi dạy học rảnh, ta thường cùng với người đàn anh nho sinh trong làng Tô dạo chơi chùa Vân, pha trà uống nước, hoặc trèo lên cái gò ba tầng ở phía Tây xóm ấy rồi múc nước suối để pha trà uống chơi. Trông thấy những cảnh mây nổi hợp tan, chim đồng kêu lượn, cùng là cỏ cây tươi rụng, hành khách lại qua, ta thường gửi tâm tình vào câu ngâm vịnh...

Từ đời Khang Hi trở về sau, cách uống trà mới đổi ra cách uống từng chén nhỏ chứ không hãm từng ấm lớn nữa, vì cách uống trà ấm chén phải cốt cho nhỏ và mỏng để khi pha trà mới nổi hương vị. Vòi ấm rót cho thẳng thì nước không đọng, mặt đĩa phẳng thì đặt chén không nghiêng, rế lò dây mà lỗ thưa thì than lửa không bốc nóng quá, lòng ấm siêu lồi lên mỏng thì sức lửa dễ thấu mà chóng sôi. Ấy cái cách chế bàn trà uống nước lúc mới còn thô sơ, sau tinh dần mãi ra. Gần đây lại có chế thứ siêu đồng cũng khéo, nhưng mà kim khí bị hỏa khí nó hấp hơi thường có mùi tanh đồng, không bằng siêu đất nung để pha nước trà thì tốt hơn. Song các nhà quyền môn phú hộ khi uống trà lại lười không muốn pha lầy. Thường thường họ giao cho tiểu đồng, đây tớ, tất phải dùng siêu đồng cho tiện và lâu vỡ, như thế không phải bàn làm chi nữa.

Khoảng năm Cảnh Hưng ở Tô Châu có chế ra một thứ hỏa lò đem sang bên ta để bán, và một thứ than Tàu đều là những đồ dùng mà khách uống trà phải cần biết, người ta đua nhau mua chuộng. Song gần đây nước ta đã có người biết cách chế ra, cũng bắt chước luyện than lại mà hãm lửa, nắm đất lại mà nặn lò, so với kiểu của Trung Hoa cũng chẳng khác gì mà người ta cũng ưa chuộng. Ta nhân thế lại tiếc cho người cầm quyền nước nhà, xưa nay không biết lưu ý đến công nghệ của dân ta, tiếc thay!”

(Vũ Trung Tùy Bút, NXB Văn Hóa, Hà Nội)

Phạm Đình Hồ không phải là nhà nghiên cứu nên ông có những giới hạn và sai lầm là lẽ tự nhiên. Tuy nhiên qua đoạn văn dài vừa qua, ta đã thấy lối thưởng ngoạn trà của ta biến chuyển theo lẽ lối thưởng ngoạn ở Trung Quốc, song luôn luôn có tinh thần cầu tiến và độc lập. Rất tiếc, Phạm Đình Hồ chỉ là nhà văn nên không cho ta biết những danh trà mà cả Trung Quốc lẫn Việt Nam còn truyền tụng được sản xuất ở Việt Nam như “chè tai mèo” sản xuất ở huyện Tam Nông (xưa thuộc phủ Quốc Oai - Sơn Tây, nay thuộc tỉnh Phú Thọ), “chè lưỡi sẻ” sản xuất ở châu Sa Bôi (nay thuộc Cam Lộ, tỉnh Quảng Trị). Những loại trà này, cho đến thế kỷ 14 còn thấy Nguyễn Trãi nhắc trong sách Du Địa Chí, đến thời ông (cuối thế kỷ 18) còn sản xuất hay không?

Nghệ thuật uống trà của Việt Nam cũng không khác gì của người Trung Quốc. Nếu ca dao đã chế giễu bọn phàm phu tục tử uống trà:

Vai u thịt bắp mỡ hôi dầu

Lông nách một nạm trà Tàu một hơi

Thì ta đủ hiểu người ta đã trọng nghệ thuật uống trà là cao nhã ra sao. Đọc bài Kệ uống trà của Cao Bá Quát, ta thấy ông luận về thú uống trà và bác lối uống trà ướp hoa làm mất mùi vị chân phác của trà, thì đủ thấy Việt Nam cũng không thiếu những Lô Đồng, Lục Vũ.

TRÀ VÀ THI NHÂN VIỆT NAM

(Tiểu chú về Úc Trai và Chu Thần)

Tôi đã làm khi định viết một chương về trà trong Thi Ca Việt Nam. Điều làm đầu tiên là không ước lượng được số lượng khổng lồ của thi ca Việt Nam nói về trà. Từ văn chương bình dân với các bài ca dao, bài vè, câu hò, câu hát... cho đến các danh thi của các thi sĩ Việt Nam từ xưa đến nay. Với số lượng đó, người ta phải viết hẳn một cuốn sách dày hơn là chỉ một số trang sách. Vấn đề số lượng vẫn chưa phải là khó khăn lớn nhất, nó chỉ nhiều như văn thi sĩ phương Tây viết về rượu. Khó khăn lớn nhất là vấn đề tư tưởng.

Đối với thi nhân Đông phương, trà, uống trà còn biểu lộ một nhân sinh quan, một lối sống, một lối suy nghĩ, một quan điểm về cuộc đời (The philosophy of life), một lối sống cao thượng đạo vị.

Cái nhân sinh quan đó đã khiến người có tâm phân tích, có đầu óc nhị

nguyên của thế giới Tây phương rất khó hiểu khi họ đọc thơ của Trần Quang Khải, vị thi nhân và cũng là vị đại tướng quân đã cầm quân đánh tan tành đạo quân xâm lăng ghê gớm nhất lịch sử nhân loại là quân Mông Cổ. Một đạo quân bách chiến bách thắng mà dấu chân ngựa đã dẫm ngang từ Á sang Âu. Thi nhân Trần Quang Khải đã để lại những bài thơ kiêu hùng mà chúng ta ai nấy đều thuộc.

Đoạt sáo Chương Dương độ

Cầm hồ Hàm Tử quan

Thơ hào hùng như vậy, nhưng không lạ vì ta biết thi nhân đó là Thượng tướng quân Trần Quang Khải. Nhưng đến khi đọc:

Thử lai yêu khách nghiên trà uyển

Vũ quá hồ đồng lý dục lan.

(Mùa hè lại, pha trà mời khách uống

Cơn mưa xong, gọi trẻ sửa chậu lan.)

Người đọc... có sẵn máu logic hay đầu óc hiện thực nếu không biết tiểu sử của thi sĩ chắc lại sắp lên án, đây chỉ là loại “sương hoa tuyết nguyệt” của hạng người yếu đuối mơ mộng.

Nếu đọc thơ của Huyền Quang Tôn Giả:

Hà thời tiêu ản lâm tuyền hạ

Nhật tháp tùng phong trà nhật bôi.

(Sao bằng ở ản bên rừng suối

Một giềng bên cửa gió thông với trà.)

Ta thấy mùi đạo vị thanh thoát của ản sĩ thì cũng không lạ, nhưng nếu đọc cũng ý tứ đó qua dòng thơ:

Hà thời kết ốc vân phong hạ

Cấp giản phanh trà chắm thạch miên

(Bao giờ dưới núi làm nhà

Nước suối trà pha, gỏi đá nằm...)

Sẽ có người không khỏi bàng hoàng khi biết đó là thơ Nguyễn Trãi, vị khai quốc công thần, vị vạn thế quân sư đã đánh tan trăm vạn quân Minh giành lại nền độc lập và thanh bình cho đất nước.

Riêng chúng ta sẽ không lạ, không thấy gì là mâu thuẫn trong tư tưởng và con người của các nhà thơ dân tộc đó. Bởi vì đời sống và tư tưởng người Việt Nam không bao giờ chấp nhận bất cứ một giáo điều khuôn thước nào... Tinh thần dân tộc Việt luôn luôn là một tinh thần cởi mở, nhân ái và hài hòa. Đặc tính an hòa của truyền thống Việt Nam luôn luôn cho phép người ta tìm thấy những ưu điểm của mọi hệ thống trào lưu tư tưởng, triết lý để thực hiện một mẫu người an lạc và toàn diện, không bao giờ chấp nhận một quan điểm bảo thủ, giáo điều và độc tôn.

Dân tộc Việt Nam đã sớm biết đến tư tưởng triết lý cao siêu của Phật giáo trước cả thời Phật giáo lan tràn đến Trung Quốc, cho nên ngay từ những ngày đầu tiên giành lại được độc lập, Việt Nam đã kết xây từ đó để tạo thành một nền tảng tư tưởng xây dựng con người và đất nước đối nghịch lại ý thức hệ Nho giáo của Bắc phương. Nhưng đồng thời vẫn mở rộng, tiếp thu những ưu điểm tích cực của Nho học, cho nên nền tư tưởng Đại Việt quả thật hài hòa hơn, sâu sắc hơn, tâm linh hơn, siêu việt hơn Trung Quốc: Lịch sử đã cho thấy lần đầu tiên sự kết tụ, tổng hợp của tất cả các nền tư tưởng cao siêu nhất của Đông phương Phật- Lão-Khổng và Bách Gia chư tử trong văn hóa Đại Việt. Lịch sử Việt Nam và lịch sử nhân loại thường hay nhắc đến kỳ tích chiến thắng quân Nguyên Mông của Việt Nam, của vua Trần Nhân Tông, vị vua đã hướng dẫn cả một quốc gia tí hon ba lần liên tiếp chiến thắng đạo quân xâm lăng khổng lồ đã giẫm nát từ Đông sang Tây chưa hề thảm bại... nhưng thật thiếu sót khi không chú trọng về tư tưởng triết lý cốt tủy của thời đại đó, đặc biệt đã được viết trong chính tác phẩm của Trần Nhân Tông. Trần Nhân Tông cũng là vị tổ khai sáng dòng thiền Trúc Lâm, mà giáo hội Trúc Lâm cũng là một giáo hội Phật giáo thống nhất đầu tiên của toàn thể các chi phái Phật giáo thời bấy giờ.

Dòng tư tưởng đó, sau này phần vì thiếu những nhân tài tiếp tục xiển dương, phần nữa lại do chính các bọn tăng đồ ngu muội mê tín phá hủy. Lại còn bị bọn tử đệ Nho học hoặc vì vọng ngoại hoặc vì đề đề cao tinh thần Nho học tôn quân, đề xu phụ bọn hôn quân, đã đặt Nho học lên vị trí độc tôn, làm khuôn thước chỉ đạo cho văn hóa dân tộc. Kết quả là chính cái tư tưởng Nho

giáo gò bó, khô cứng đó đã tạo nên các hậu quả thương đau cho đất nước. (Không phải chỉ từ thời nhà Nguyễn và Pháp thuộc mà kể cả những thời nội chiến kéo dài như thời Lê mạt, Trịnh - Nguyễn xa xưa...). Tuy nhiên, dòng tư tưởng văn hóa Đại Việt dù không còn là lý tưởng chỉ đạo cho việc xây dựng đất nước nhưng vẫn còn ăn sâu vào truyền thống dân tộc, truyền thống dân gian.

Cho nên có thể nói, ngay từ thời nhà Lê, ta đã thấy ngoài tư tưởng Nho học ngự trị ở triều đình và guồng máy trường thi, dòng tư tưởng tâm linh Đại Việt vẫn sống giữa con người Việt Nam trong truyền thống dân tộc. Thành ra kẻ sĩ Việt Nam mặc dù có cái học thuần túy Nho giáo “Kinh sử tử truyện” để đi thi, để làm quan thì “sống” vẫn rất “đạo” và “chết” rất “Phật”.

Nguyễn Trãi, một tinh hoa thừa hưởng tinh thần Đại Việt rục rờ thời Lý Trần, đã là một biểu tượng rõ rệt. Cho nên ta rất dễ hiểu khi bày mưu đánh giặc thì “đêm không ngủ ngày không ăn” đã có những vần thơ hào khí ngất trời, nhưng chân tâm vẫn là tâm hồn “thượng thừa thiên” không những chủ trương “việc nhân nghĩa cốt ở yên dân...” mà còn chan hòa từ ái với chim trời cá nước “Trì tham nguyệt hiện chẳng buông cá; Rừng tiếc chim về, ngại phát cây” cho nên khi công thành danh toại người chẳng ao ước ân đền oán trả, nhà vàng bia đá mà chỉ ước ao về núi cũ xây nhà bên suối, mức nước khe pha trà rồi gói đầu ngủ vùi trên đá.

Ôi tâm hồn lồng lộng đất trời của con người Việt Nam.

* * *

Với các đại thi hào Việt Nam, uống trà ngoài việc thưởng thức cái phong vị thanh cao... còn là một “nghệ thức hành đạo”. Đạo ở đây là chân lý đơn giản siêu thoát tràn đầy yêu thương và từ ái, yêu nước, yêu người, yêu vật. Siêu thoát ở đây là vượt lên trên những nhỏ nhen, tham luyến, đố kỵ của con người tầm thường cá nhân vị kỷ chứ không phải là siêu thoát huyễn mộng tôn giáo.

Mãn đường vân khí triêu phần bách

Nhiều chấm từng thanh dạ thược trà

Tu kỹ dẫn tri vi thiện lạc

Trí thâm vị tất độc thư đa.

(Mây tỏa đầy nhà, sáng đốt thông

Tùng reo quanh gối, đêm pha trà

Việc thiện năng làm là thú đấy

Đọc nhiều vị tất đã thành nhân.)

(Nguyễn Trãi, Ngẫu thành) Và trong thơ Nôm của Nguyễn Trãi:

Say mùi đạo, chè ba chén

Tả lòng phiến, thơ bốn câu.

Trà luôn luôn là bạn với thi gia, khi sương sớm, lúc canh tàn. Khi trầm tư về một kế sách quốc gia quan trọng. Lúc cô đơn đối diện với lẽ tử sinh vô thường. Khi thất chí trầm mình ở chốn quạnh hiu. Lúc thanh nhàn vui đời sống hòa bình... Trà luôn có mặt với người tri kỷ. Xin tiếp tục giới ở đây một vài trong những bài thơ Nôm độc đáo cổ kính của Nguyễn Trãi, những hạt châu quý báu của nền văn chương Quốc Âm:

Phú quý treo sương ngọn cỏ

Công danh gửi kiến cành hòe.

Phong lưu mòn mỏi ba đường cúc

Ngày tháng tiêu ma một bát chè

* * *

Khách đến chim mừng hoa xây rặng

Chè tiên nước ghin nguyệt đeo về.

* * *

Say mình nguyệt, chè ba chén

Thú thanh phong, lều một gian

Như đã thưa từ đầu, phần này tôi chỉ xin nhắc đến một hai bài thơ cá nhân tôi chọn lựa. Trong đoạn cuối của phần trích lục thơ tôi giới thiệu hai bài thơ

của Chu Thần Cao Bá Quát - một thiên tài khác của nền văn hóa Đại Việt, người luôn luôn muốn bước theo bước chân của Úc Trai Nguyễn Trãi, để độc giả thấy thêm một nét chân thực về một nhà thơ lớn của dân tộc. Nhà thơ mà trong những tháng năm vừa qua các chế độ tay sai của thực dân luôn luôn lên án là giặc cướp (ông làm cách mạng, thất bại bị giết và cả gia tộc bị cường quyền tru di) cho nên phần lớn độc giả chỉ hình dung được Cao Chu Thần ở những câu thơ khinh bạc, phần lớn là ngụy tạo. Ở đây chỉ xin giới thiệu hai bài thơ. Bài thứ nhất viết nhân dịp du ngoạn chùa trên núi Nam Tào. Bài thứ hai là một bài trà luận nhưng cũng để nói lên tâm sự và nhân sinh quan của ông. Độc giả sẽ đọc thẳng vào nguyên tác.

Điều đáng nói ở đây là một lần nữa, những vần thơ của các bậc thi nhân này đã nói lên truyền thống văn hóa Đại Việt. Từ Nguyễn Trãi đến Cao Bá Quát, trải dài gần năm trăm năm. Bao nhiêu đổi thay đã xảy ra trên đất nước trong một khoảng lịch sử xa vời vợi.

Nhưng vẫn có những đồng vọng đi về. Sự đồng vọng đó chính là truyền thống văn hóa Đại Việt.

Điều giống nhau giữa hai nhà thơ dân tộc đó không phải chỉ là điều bi phẫn, bi đát, khổ nạn của cái chết bêu đầu, của vụ án tru di tam tộc mà bọn thống trị bạo tàn đã phạm tội. Điều giống nhau ở đây chỉ là tấm lòng thanh cao lồng lộng đất trời vì dân, vì nước của hai người:

Bình sinh đồ bão tiên ưu niệm Úc Trai

Đồ bão tiên ưu hậu lạc tâm Chu Thần

Cả hai đều cương trực, đứng thẳng chỉ tay vào bọn cường quyền bạo ngược tham nhũng, thề tiêu diệt chúng để mang lại thái bình.

Trừ độc trừ tham trừ bạo ngược

Có nhân có trí có anh hùng.

(Úc Trai)

Nguyện cho nước lan tràn bốn bể

Tảo trừ cho hết bọn sâu dân.

(Chu Thần)

Và những tâm hồn lộng gió lịch sử đó cũng còn gặp nhau ở chén trà đạo vị.

* * *

Đốt mảnh hương trầm, pha ấm trà mới.

Nước mắt rưng rưng đọc lại thơ của tiền nhân.

Những dòng thơ như vẽ lại cuộc đời và tâm hồn của tiền nhân, chói lọi cả một phương trời, xua đi những bóng tối khổ lụy, của bọt bèo hèn mọn quanh đây.

LOẠN HẬU QUY CÔN SƠN CẢM TÁC

Nhất biệt gia sơn cấp thập niên

Qui lai tùng cúc bán tiêu nhiên

Lâm tuyền hữu ước na kham phụ

Trần thổ đề đầu chỉ tự liên

Hương lý tai qua như mộng đảo

Can qua vị tức hạnh thân tuyền

Hà thời kết ốc vân phong hạ

Cấp giản phanh trà chẩm thạch miên

(Nguyễn Trãi)

CẢM TÁC SAU LOẠN VỀ CÔN SƠN

Một xa núi cũ mười năm

Khi về tùng cúc nửa phần tàn hoang

Đã không phụ ước suối rừng

Cúi đầu đất bụi mấy từng đau thương

Mộng ngày qua chuyện quê hương

Chiến chinh chưa dứt cũng mừng vẹn thân

Bao giờ dưới núi làm nhà

Nước khe gỏi đá pha trà ngủ say

**ĐỒNG PHAN THỨC MINH DU VẠN AN HOÀN ĐĂNG NAM TÀO
SƠN TỰ**

Bệ la thâm xứ viễn văn chung

Thiên lý bản du mỗi mạn phùng

Vạn Kiếp bắc hồi sơn tự án

Lục Đầu đông hạ thủy như thung

Nhàn hô tăng hỏa phanh tận đỉnh

Tọa ái giang yên lạc văn tùng

Tiện nghĩ qui hưu vấn tiêu ản

Nhất chi can trúc vạn duyên không

(Cao Bá Quát)

**CÙNG PHẠM TRÚC MINH CHƠI VẠN AN RỒI LÊN CHÙA TRÊN
NÚI NAM TÀO**

Giữa rừng cỏ rậm tiếng chuông xa

Ngàn dặm bạn nghèo ta gặp ta

Vạn Kiếp bắc sơn như án tựa

Lục đầu đông thủy tựa thung va

Thư nhàn hỏi lửa pha trà mới

Thích thú tựa thông nhìn ráng sa

Chợt nghĩ về hưu vui thú ản

Một cần câu trúc chuyện đời qua

VỊ MINH TIÊU KỆ

Đông Phan sinh dạ tọa

Tuyển hữu mạc thủ khí

Thủ khí mê kỳ nhân

Vị minh mạc thác hoa

Thác hoa ly kỳ chân

Hiếu tính cấp thanh tuyên

Tề thán lý tân hỏa

Vô yên giữ trần khí

Hối thủ nhất tiểu khả

Như hương quý thanh chân

Bất dụng ngoại thước ngã

Vô dĩ nhất ác khan

Phóng nhĩ ty quan gia

Huyền phục phi tráng nhan

Phôn âm biến đại nhĩ

Thí lưu nhất chuyển ngữ

Tự tại chứng hiện quả.

BÀI KỆ UỐNG TRÀ

Chọn bạn chọn bề ngoài

Không thấy điều hẩn hoi

Uống chè có ướp hoa biến mất hương chè rồi

Sáng sớm múc nước giếng lửa nhỏ nấu than rời

Không khói cũng không bụi rửa tay khề khà ngồi

Nếm mùi cốt thực chất không cần thêm vị ngoài chớ vì chút của hiếm

lừa dối mũi ta hoài Người đẹp không ở áo thơ hay thường ít lời Kệ này hãy ghi nhớ

chứng quả việc trên đời.

Bài thơ còn chú rằng: “Phan sinh hiếu thủ minh xuyên, nạp hán đạm trung kính túc chữ âm, hỷ hữu hương phúc” (Ông Phan thường hay lấy trà bỏ vào trong nụ sen, để cách đêm rồi lấy pha uống, cho là có mùi hương thích thú). Cao Chu Thần làm bài kệ này chủ trương uống trà chỉ thuần túy với mùi trà, không chấp nhận các loại trà ướp hoa. Đây cũng là chủ trương của các bậc trà sĩ cao thủ. Phan sinh này tức Phan Nhạ, người bạn tâm giao với Cao Bá Quát và cũng là người cùng bị tù vì vụ án hai ông dùng mọi đên chữa các chữ phạm húy cho một số bài thi, khi hai ông làm giám khảo trường thi Thừa Thiên khóa Tân Sửu (1841).

Chương VII: Trà Sinh

ĐẠT Ý QUÊN LỜI

Có một số bạn đề nghị viết thêm phần cảm nang dạy cách thưởng thức trà. Tôi vẫn nghĩ trà là một nghệ thuật phi công thức. Trà Đạo Nhật (Chanoyu) đáng lẽ được giới thiệu ở đây như là một thí dụ về nghệ thuật thưởng trà, vì ở Chanoyu, trái với Đông phương bình bình lẳng lẳng, lại theo nhiều quy thức nghiêm ngặt. Thật ra, nguồn gốc nghệ thuật Trà Đạo Nhật Bản là chuyên từ lối uống trà ở các Thiền viện Trung Quốc thời nhà Tống sang. Thời đó, Trung Quốc uống trà bột và dùng bát, y hệt như Chanoyu ngày nay. Tất cả nguyên tắc của Chanoyu chỉ chú trọng đến việc chú tâm, trừng tâm của nhà Thiền. Cộng với đặc tính biểu trưng cao độ ở văn hóa Nhật Bản, mà ta thấy từ loại thơ Haiku đến Kịch Mộc (木), từ loại vườn Nhật Bản (biểu trưng thiên nhiên thu nhỏ) đến kiến trúc nhà ở... cho nên Chanoyu sống sót cho đến ngày nay. Trái lại, Thiền Tông cũng mất dấu ở Trung Quốc, nói gì đến trà bột hay nghi thức uống trà. Từ đầu thế kỷ 20, vị quản đốc Bảo tàng viện Nghệ thuật Boston, vốn là người Nhật, Kakuzo Okakura, đã viết một quyển sách nhỏ mang tên Book of Tea (Trà Thư). Cuốn sách khá phổ biến, đã được dịch ra nhiều thứ tiếng và cả tiếng Việt. Tôi mong độc giả đã đọc kỹ quyển này.

Vì không muốn viết về Chanoyu như là một thí dụ về nguyên tắc hóa nghệ thuật uống trà, tôi đành phải viết phần này như là phần ôn tập lại những kiến thức ta được thừa hưởng ở các phần trên khi trình bày về Trà Sử, Trà Thư cũng như các quan niệm riêng tư của các bậc trà thủ cổ kim.

Trong phần này, độc giả sẽ được hướng dẫn về cách thử trà, chọn nước pha trà, cách pha trà, các loại Trà Cụ căn bản... Nhưng xin thưa trước ở đây: Điều kiện căn bản là vấn đề tâm hồn.

Khi có được một tấm lòng, một tâm hồn, tất cả những gì còn lại chỉ là cái có, là phương tiện, là phó sản. Bên “dòng sông Lích Trích”, một con kinh cụt, ở một ngôi chùa xây cất dở dang, tôi cũng đã uống những ly trà ngon nhất, từ một cái ấm sứ vôi... Nằm ôm ba lô nhìn trăng sao giữa phi trường heo hút Cù Hanh chờ máy bay, tôi vẫn còn nhớ mùi trà đỏ nóng hồi trong bi đông. Những đêm trăng sáng bạt ngàn giữa An Lộc, tôi vẫn còn nhớ những ly trà thô cuối cùng trong ba lô đất bụi... Tôi vẫn nhớ những đêm khuya tỉnh rượu giữa trời đông tuyết giá, ngôi đốt lửa nấu nước pha trà giữa hai hàng nước mắt nhạt nhòa nhớ về quê hương, nhớ về những buổi sáng xa xưa uống trà

với cha, với mẹ.

Và cho đến nay... khi tỉnh rượu... lúc tàn canh, cô đơn ngậm ngùi nhìn ngày tháng ra đi, ly trà âm thom nồng cũng là người bạn tâm giao cuối cùng của một đời, đã chứng kiến những quãng đời ngậm ngùi thương nhớ, những phương trời viễn mộng xa vời... Tôi mong và tin rằng trà sẽ là người bạn tri âm của bạn.

THỬ TRÀ

Có một lần tình cờ tôi được mời uống thử một loại trà mà chủ nhân vừa nhiều tuổi vừa giàu có mời uống, nhân dịp ông mới đi thăm Trung Quốc về với một ít trà Chính Sơn vô giá. Giữa đám khách khá đông, phần lớn là người lạ và có vẻ cao kỳ, đáng lẽ tôi từ chối nhưng vì hiếu kỳ muốn thử loại trà “vô giá” kia, tôi đành ở lại.

Điều nên nói là khách mời đến đều đã uống rượu, cũng là loại rượu quý của Trung Quốc, trừ tôi chỉ uống nước suối (dành cho một vị uống rượu Tây) khi biết được mời đến để thử trà. Cũng vì thế chủ nhân đã nhìn tôi bằng con mắt riêng.

Khi bắt đầu uống trà, mọi người im lặng (kể cũng khá, chứ không ồn ào chê khen như ở nhiều chỗ khác). Tất cả khách đều nâng chén nhâm nhi chút chút. Riêng tôi đưa cả chén lên sục sục như súc miệng, rồi nốc hết thật nhanh. Gần như tất cả mọi người đều nhìn cách uống rất thô lỗ của tôi, nhưng không ai nói gì.

Nhưng điều tôi muốn nói là phần kết. Sau một hai tuần trà, mọi người bắt đầu ồn ào khen, lẽ dĩ nhiên có cả tôi vì trà quả thật tuyệt trần. Nhưng sau tiệc ăn mừng, tất cả khách ra về, chỉ có tôi được chủ nhân thân mật và trịnh trọng gửi kèm nửa lạng trà quý.

Sự thật, chủ nhân với tôi cũng không có liên hệ gì thâm trọng hơn với các vị khác. Nhưng riêng về việc thử trà, chủ nhân là người dám bỏ một lượng vàng đổi lấy một cân trà, ít nhất ông cũng biết thế nào là thử trà, và tự nhiên sinh lòng riêng tư với kẻ đồng điệu.

Nói về cách thức thử trà, lẽ dĩ nhiên đó là một nghệ thuật cần học hỏi và thực tập. Giống như rượu, muốn thử rượu phải là người sành về rượu, sành không phải là người uống nhiều mà là người biết thưởng thức. Nếu tôi không thể cử ông bạn Tám Tàng của tôi, người đã có kinh nghiệm 70 năm say, người uống nhiều rượu hơn cả tôi uống nước, đi Pháp làm giám khảo chấm rượu. Thì

bạn cũng đừng nên ỷ y vào thành tích 50 năm uống trà của mình, nếu bạn chỉ quen uống hơn là vượt đến mức thưởng thức.

Nghệ thuật thưởng trà của bạn đồng ý là sẽ gia tăng theo thời gian như con số với cấp số cộng. Nhưng bạn cần hơn nữa là bộ óc, là kinh nghiệm học hỏi và thưởng thức nhiều loại trà ngon... đó là con số với cấp số nhân. Nghệ thuật là một cái gì cần phải học mới đạt, nhưng nên nhớ không phải ai học cũng đạt.

Các bạn học cách chọn trà, chọn nước, pha trà... thưởng trà, rồi lại trở lại bước đầu: chọn trà, kinh nghiệm những lần trước sẽ khiến lần chọn trà, thử trà sau đạt được thành quả lớn hơn. Vị trà thơm, ngọt... có thể tùy thuộc cá nhân nhưng những điều sau đây đều giống nhau:

a. Miệng sạch: Sạch và khỏe mạnh, bạn không thể nào thưởng trà, thử trà với bộ răng sâu hoặc... quên đánh răng hay vừa ăn một bữa thịt bò nước chấm mắm nêm thật ngon.

b. Mũi sạch: Bạn cũng không thể thử trà với cặp mũi đang đặc cứng vì chúng cảm cúm.

c. Mắt sạch: Mắt và nói rộng ra là cả thân thể bạn phải ở trong tình trạng sạch sẽ, khỏe mạnh. Liệu bạn có thể thưởng trà, thử trà khi bạn còn đang vắng vất sốt thương hàn hay mới hùng hục sửa xe mình đầy dầu nhớt dơ dáy.

d. Tất cả những điều kiện chủ quan trên là về cơ thể của bạn. Bạn cũng không nên quên những điều kiện khách quan thí dụ trời nóng quá, trẻ con ồn ào, tiếng cãi vã... đặc biệt là lý do khách quan ảnh hưởng đến lý do chủ quan: Vừa uống rượu hay vừa ăn cay xong, các thần kinh ở lưỡi, ở mũi kém bén nhạy và nhiều khi bị tê liệt trong chốc lát.

đ. Bây giờ đến “trà” (các bạn sẽ được hướng dẫn cách pha trà sau). Các bạn hãy tập trung quan sát chén trà, nhìn mức độ trong của trà, màu trà, ngửi hương vị của hương trà trước khi uống.

e. Bây giờ trà đã vừa uống. Nóng độ 40 độ bách phân là vừa uống, ở độ này, trà vừa miệng nhất, ở độ nóng hơn khi vừa rót ra trà có hương vị đậm hơn, nhưng sức nóng ảnh hưởng đến thần kinh ở miệng lưỡi. Nào! Nâng chén, bạn hãy uống một ngụm thật lớn rồi ực thật nhanh. Á! Có vẻ phàm tục quá không! Thưa bạn, đây là cách thử trà của cao thủ. Bạn nên biết trên lưỡi bạn có bốn vùng tri giác: Đầu lưỡi là vùng phân biệt mặn ngọt, vùng nhận vị đắng ở trên và vùng nhận vị chua ở sau cùng. Khi uống trà theo cách đó, tất

cả các hệ thống thần kinh vị giác mới cùng hoạt động đồng lúc. Cùng lúc hơi cũng bốc lên mũi theo đường thông trong miệng, kích thích luôn khứu giác. Bạn nên biết, linh giác quan trọng nhất trong việc thưởng thức thực ra không phải là vị giác mà là khứu giác (không tin hôm nào bạn bị cảm lạnh, nghẹt mũi bạn hãy thử giùm tôi vài thứ rượu ngon, trà ngon, nước ngon mà bạn cho là ngon, mặc dù lưỡi bạn vẫn nhận ra vị chua ngọt đắng cay).

Bây giờ bạn đã hiểu tại sao tôi được ông bạn tặng trà?

CHỌN NƯỚC

Đọc xong chương về Trà Hữu và phần trên bạn đã thành “học giả” về nước pha trà rồi. Cái hiểu của bạn bây giờ thật sự vượt qua cái biết của văn hào Nguyễn Tuân khi ông viết Vang Bóng Một Thời rồi đó. Nhưng thưa ông bạn học giả của tôi. Tôi đang ở xứ quê mùa man dã San Jose California, bạn đang ở xứ dầu hỏa Texas, ta kể rằng cố nhân có tìm ra 20 nguồn nước pha trà ngon nhất thiên hạ, ta cũng biết rằng trà Long Tĩnh hạng nhất phải pha với nước suối Hồ Báo Tuyên, ta cũng biết nước suối thượng nguồn là ngon, nước giếng chùa cổ trên núi đá là quý... nhưng tìm đâu bây giờ?

Sự thực, tương đối thôi, ở đây [Mỹ] tôi vẫn tìm được nước suối thật ngon. Mỗi lần đi San Francisco, tôi về theo xa lộ 280, đến xa lộ 91, tôi rẽ ngay vào lối đi Half Moon Bay, vừa vào lối rẽ, tôi ngừng lại ngang bên vệ đường, ở đây có tấm bảng nước suối Black Mountain. Nước được đưa xuống bằng vòi sắt, lấy chứa vào thùng tự do (nếu đông người thì phải xếp hàng).

Hết nước suối, bạn có thể ra siêu thị mua loại nước suối đóng sẵn trong thùng nhựa 5 gallons. Hà tiện hơn nữa, bạn có thể dùng nước máy. Đợi nước lạnh chảy một lúc rồi hứng đựng vào chai, lọc qua bằng bông vải rồi để đó chừng hai ba ngày cho bay

mát mấy hóa chất. Tệ hơn và gấp hơn, bạn cũng có thể lấy tạm nước lạnh ở vòi nước, nhưng phải đợi cho nước chảy một hồi cho hết nước đã nằm sẵn trong ống nước. Tuyệt đối không nên lấy nước nóng ở vòi nước, vì loại nước này đã “ninh” quá lâu trong thùng nước nóng. Nước sôi một lần dùng không hết thời đồ đi, hoặc cất đi để uống. Tuyệt đối không được đem đi đun lại. Nước như vậy nhạt thêch, mất đi cái trong lành tươi tốt của nước. (Không hiểu tại sao có người “dám” dạy thiên hạ là dùng nước đun sôi để nguội, rồi đun lại để pha trà).

Nếu được ở trên quê hương đất nước thì ta có quá nhiều nước mưa, nước

giếng trong lành để pha. Tuy nhiên, đừng bao giờ dùng nước giếng ở thành phố, loại nước này đa số đều nặng mùi. Có hai loại nước các cụ thường trầm trồ là loại nước sương đọng trên lá sen giữa hồ và loại tuyết chứa trong vại sành (một chi tiết trong truyện Hồng Lô Mộng). Cả hai tôi đều có dịp thử, nhưng thành thật xin nhắc tội với các cụ: Tôi không đồng ý. Trái lại vào đầu Xuân, các bạn có dịp đi cắm trại ở vùng rừng núi cao, nước tuyết băng vừa tan ngâm rượu uống cũng tuyết mà pha nước trà cũng quý. (Ở đây, tôi thường vào rừng núi Yosemite mùa Xuân, mùa hè thì đông du khách, bạn phải leo núi đi sâu vào rừng xa hơn).

TRÀ CỤ CĂN BẢN

Ở đây, tôi xin giới thiệu một số Trà Cụ căn bản và đơn giản. Từ xưa đến nay cổ nhân và các cao thủ đều đồng ý là trà ngon, biết pha chế và thời gian uống trà là quan trọng hơn cả, Trà Cụ cũng quan trọng nhưng so với các thứ trên thì sắp hàng sau cùng. Chúng ta đã thấy có người khoe có ấm Thế Đức với lại Mạnh Thần mà lại pha với trà hộp sắt mua ở tiệm tạp hóa. Hoặc có người dám bỏ tiền mua trà quý hiếm nhưng lại không biết pha, trà ngon mà ninh với nước sôi quá lâu hoặc nước nguội lạnh thì dù là trà tiến, ấm chén là ấm riêng của vua chúa bên Tàu, ta thà ở nhà uống ngum trà tươi nóng bỏng với chiếc bát sành mẻ góc còn thích hơn.

Trà Cụ đầu tiên cần phải có là ấm pha trà. Nên dùng ấm đất và nên có hai ấm, một ấm độc ấm và một ấm song ấm. Đừng mua ấm lớn, các bạn rồi sẽ thấy càng tiến sâu vào đạo... trà, người ta càng thấy hiếm Trà Hữu. Hiện nay, Nghi Hưng vẫn sản xuất ấm đất vào loại vô địch. Tôi có được một chiếc ấm đặc ý nhất, thân hữu thường rất thích. Nhiều người trầm trồ khen. Đó đích thị là ấm đất Nghi Hưng, mua ở đâu? Bạn đoán sai rồi! Tôi mua ở Macy's San Jose với giá chỉ có mười hai Mỹ kim. Đúng là tôi cũng có ấm cổ Nghi Hưng, giá tiền tất nhiên là khác nhưng cá nhân tôi lại thích chiếc ấm mười hai đồng kia hơn.

Cùng là một loại ấm, nhưng chiếc ấm được dùng thường xuyên có khi quý gấp 100 lần cái ấm nguyên si bày trong tủ kính. Tôi có một bí quyết riêng khiến chiếc ấm tôi dùng vài năm mà có cái “keo” tương đương với cái ấm được dùng cả 100 năm. Bí quyết đó là, mua ấm về, bạn hãy lấy giấy nhám loại thật nhuyễn đánh trong lần ngoài thật kỹ, rồi cho trà vào ninh đúng bảy ngày bảy đêm, tiếp tục thêm nước, thêm trà, cho nước lúc nào cũng ngập cả ấm. Ninh xong rửa sơ bằng nước lạnh rồi ủ vào trà khô một hai tuần lễ trước khi dùng.

Không bao giờ được rửa ấm bằng nước xà bông, chỉ rửa bằng nước lạnh, kỳ cọ bên ngoài, bên trong chỉ tráng nước sôi rồi để khô.

Về chén, nên có một hai bộ chén. Nên dùng chén sứ cho trà nổi nước nhất là trà xanh. Tôi cũng có một, hai chén trà dùng để độ ấm đó là chén đá (sành). Tốn nhiều tiền vào chén, dân cao thủ sẽ cười bạn đó. Với khoảng 20 Mỹ kim, ở San Francisco, bạn có thể mua được một bộ bốn chén sứ rất đẹp. Trái với ấm, chén phải được rửa kỹ, luôn tráng bóng, không bao giờ để vương một ngấn nước đậm màu. Trái với ấm, chén cổ không đáng giá trừ trường hợp chén đẹp.

Nên mua một cái dầm (thuyền) để ngâm ấm và chén cho nóng trước khi pha trà.

Những dụng cụ sẽ mua thêm khi tay nghề đã vững: Ấm điện (loại tốt nhất là ấm điện bằng sứ), lu sành (để đựng nước), nhiều bình để chứa các loại trà (bình cũng là bình sứ nắp chặt, phía trong nắp có dán bấc), bát riêng để đổ trà từ bình qua bát trước khi đổ vào ấm, thìa gỗ hay thìa tre dài để lấy trà.

PHA TRÀ

Đã có trà ngon, có nước ngon và Trà Cụ hợp ý. Về Trà Cụ bạn đã biết khá nhiều ở chương viết riêng về Trà Cụ, ở đây tôi xin giới hạn vào một bộ đồ trà căn bản gồm có: Ấm, chén số lượng tùy người uống, trà thuyền (đựng ấm trà) hoặc trà khay (đựng nước thừa), bình đựng trà và thìa gỗ (tre) múc trà.

Chuẩn bị: Bắc nước sôi, đun khá nhiều nước sôi. Nước sôi ở 100 độ bách phân, lấy nước sôi đổ vào ấm và trà thuyền để cho ấm nóng đều. Rồi đổ nước ở ấm ra. Lúc này khi ấm đã nóng thì bỏ trà vào. Trà vừa bỏ vào chế vào một chút nước sôi rồi đổ nước này đi. Nước này là nước rửa trà, vừa đổ vào thì đổ ra liền để đủ rửa trà mà chưa kịp ngấm. Đổ nước rửa xong thì rót nước sôi vào. Lúc này nước còn độ 90 độ rất vừa cho loại trà xanh. Bình thường trà xanh loại tốt thì chỉ đợi chừng 3 phút là trà đã ngấm. Trong khi đó tráng sơ các chén bằng nước nóng cho nóng chén, hoặc chén đã được ngâm trong nước sôi cùng với ấm.

Châm trà: Rót hai phần ba trà trong ấm ra chén tổng. Để lại một phần ba trong ấm làm nước cốt, cho thêm nước sôi vào ấm để uống tuần thứ hai. Chuyển trà từ chén tổng ra các chén quân. Qua giai đoạn ngâm và chuyển sang chén tổng, rồi từ chén tổng chuyển sang chén con, lúc này nước đã vừa uống.

Tóm lại, tôi chỉ muốn trình bày cách pha trà đơn giản, và chỉ muốn giữ ở mức đơn giản này. Kinh nghiệm về loại trà, số lượng trà pha (ấm nhỏ, ấm lớn, độc ấm, song ấm, quần ấm...) thực tế sẽ tự dạy bạn. Ở đây không có một nguyên tắc nào ngoài sự kiện thực tế:

1. Nước trà mau nguội cho nên phải có giai đoạn ngâm tráng ấm chén cho giữ được nước nóng lâu, như đã nói ở trên.

2. Mức nước sôi rất quan trọng. Hồng Trà cần nước sôi gần đủ 100 độ, loại Ô Long trà cần nước trên 90 độ, loại trà xanh ở mức 90 độ, trà xanh loại thượng hảo hạng phải để nước sôi nguội bớt xuống còn độ 85 độ.

Bạn có thể làm một thí nghiệm sau đây, dùng chung một loại trà Thiết Quan Âm đổ vào ba ly thủy tinh thật trong với số lượng trà y hệt nhau. Ly thứ nhất bạn pha với loại nước chưa đến độ sôi, đun nước và canh đến độ 80 độ thì lấy ra. Ly thứ hai pha với nước đã sôi liên tiếp liên tục trên bếp suốt 10 phút. Ly thứ ba pha với nước vừa sôi rồi hạ ngay xuống bếp (độ 93 độ). Bạn sẽ thấy gì? Ly thứ nhất, trà nổi lên bề mặt nước, nước không đủ độ làm trà bốc đầy đủ hương vị. Ly thứ hai xác trà phần lớn nằm ở dưới đáy ly, hương không đủ, (ném vào nước trà có vị nhạt). Chỉ có ly thứ ba hương vị bốc ra nồng nàn hơn cả, lá trà chìm nổi rung động theo bọt không khí lăn tăn.

Trà pha với độ nước chưa sôi thì dễ thấy là chưa đủ độ để “bốc” hương trà. Nước nóng hơn cần thiết, thí dụ pha trà Long Tĩnh ở mức 99 độ, thì hương trà bốc lên mạnh nhưng không bền, không có hậu. Nên nhớ nước phải đun đến độ sôi già (đủ 100 độ) rồi đợi nguội bớt, chứ không phải không cần đun đến độ sôi.

UỐNG TRÀ Ở ĐÂU? NÊN UỐNG LÚC NÀO?

Lẽ dĩ nhiên ở đây muốn hỏi về việc “thưởng trà” chứ không có nghĩa uống cho nhu cầu giải khát. Các bạn đã đọc chương viết về Trà Thư, đã được nghe các bậc cổ đức luận bàn. Các bạn nên đọc lại và tìm cho mình một hoàn cảnh tương đối, bởi vì ngày nay trừ một vài người, đa số còn lại không phải ai cũng có trà phòng riêng biệt, lại gần vườn cảnh sắc u nhã... Tôi thì cho rằng uống trà trong lúc tâm hồn nhàn nhã, thanh tịnh tốt nhất. Ngược lại cũng có thể nói uống trà là lối tập cho tâm hồn thanh tịnh.

Cá nhân tôi vẫn thích uống trà một mình buổi sáng hoặc giữa đêm khuya tịch mịch. Những giờ phút đó, dù là ở trong thư phòng tôi vẫn thấy mình trải lòng thiên cổ được với tiền nhân. Thanh thoảng đi chơi một mình hoặc cắm trại,

tôi vẫn mang trà theo pha uống giữa đỉnh tuyết hay bên suối vắng. Thú này cá nhân tôi giữ được cả trong thời đi lính. Trong ba lô, tôi luôn luôn có một chiếc ấm tí hon và một gói trà nhỏ của mẹ chọn cho với một chiếc tách sành nhỏ (chỉ chiếm chỗ bằng một gói cơm sấy và nhẹ hơn một gói gạo). Giữa rừng núi Trường Sơn bạt ngàn và trong máu lửa chiến trận ngút trời, tôi vẫn còn giữ lại được một chút tâm linh và tình gia đình qua chén trà đó. (Các bạn đừng cho là câu kỳ, vì các người khác cũng vẫn uống cà phê (nhiều khi là gạo rang) thì pha chế cũng còn lách cách hơn, lại phải có đường).

Hiện nay, đại đa số người Việt ở Hoa Kỳ đều có dư chất đường trong máu, rất dễ gây nên bệnh đái đường, sạn thận, huyết áp cao... Nếu bạn tập được thói quen uống trà sớm và tối, tự nhiên sẽ bỏ được cà phê. Người Việt uống cà phê với đường hoặc sữa đặc. Đó là số lượng đường quan trọng nhất mà bạn rất dễ dàng giảm bớt nếu bỏ cà phê (chưa nói đến một số tai hại của cà phê).

LỢI VÀ HẠI CỦA TRÀ

Đến đây bạn đã biết được khá nhiều về trà sử, Trà Thi, Trà Cự, biết cách chọn trà, pha trà, tên trà... nhưng cũng nên biết thêm về ích lợi và tai hại của uống trà.

Cứ theo sách cổ thì trà có thể chữa được bách bệnh và còn có thể... trường sanh bất tử vì uống trà nữa. Tuy nhiên ít nhiều chúng ta cũng có “bệnh khoa học”. Ở đây, tôi xin tóm gọn vài dòng nói về ích lợi của trà theo y học Tây phương, khởi đầu là các dược chất ở trà:

Caffeine: Các bạn đừng vội nhảy xồm lên khi nghe nói trà có chất tinh cà phê (caffeine). Sự thật, mức độ tinh cà phê ở trà rất tốt. Nó là chất tác động cho con người luôn tỉnh thức. Đặc biệt cho người có chứng bệnh mệt mỏi, buồn bã khi vừa thức dậy, hay cần tỉnh táo để tập trung tư tưởng, làm việc ban đêm... Lẽ dĩ nhiên người nào không quen đừng uống trà vào buổi tối, có thể làm bạn mất ngủ. Một ngày năm bảy tô trà xanh lớn thì mức độ caffeine cũng không đến mức báo động như bạn tưởng. Tinh cà phê lại giúp cho việc lọc máu, thuận tiểu. Rất hiếm có người uống trà lại bị bệnh sạn thận.

Tannic acid: Chất tannic này chống lại các chất độc alkaloid, cho nên rất tốt cho việc tiêu hóa các loại thức ăn nhiều mỡ. Chất này còn có tác dụng tiêu diệt nhiều loại vi khuẩn có hại trong hệ thống tiêu hóa của con người. Sau bữa ăn ở cao lâu nhiều rượu thịt, các bạn uống vào một ly trà nóng là thấy ngay kết quả. Các bạn đã thấy từ xưa, các trà nhân ghét nhất việc pha trà

bằng bình, chén kim loại. Thưa bạn, đó là kinh nghiệm lớn vì chất tannic acid này có thể làm rỉ kim loại và hỗn hợp với kim loại có thể tác hại cho người uống.

Các chất dầu: Trong trà có nhiều loại dầu thực vật. Đó là nguyên nhân khiến trà có hương vị thơm tho ngọt ngào. Nhưng quan trọng hơn là các chất dầu này có tác dụng rất quan trọng trong việc trấn tĩnh hệ thần kinh, làm phấn chấn tinh thần, điều hòa hệ thống hô hấp.

Các chất vitamin: Trong trà, người ta đã tìm thấy các loại vitamin quan trọng cho cơ thể của con người là A, B2, D, P và cả vitamin C trong trà xanh. Đặc biệt là chỉ có trà xanh (và Ô Long có chút ít) là có một chất kim rất hiếm trong các loại đồ ăn thông thường nhưng rất cần cho cơ thể là chất nanganese. (Nên nhớ nói chung thì trà xanh giữ được rất nhiều dưỡng tố tốt).

Sau cả trăm năm uống trà và nghiên cứu trà, các nhà khoa học Tây phương đều phải công nhận nước trà có quá nhiều lợi ích cho cơ thể con người, khác hẳn cà phê và cô-ca là những thứ uống lợi bất cập hại. Như vậy Đông và Tây đã đồng ý, trừ một điều người ta không thể chứng minh được là uống trà rồi sẽ trường sanh bất tử, có lẽ vì ta chưa tìm được đúng “trà thần” chăng?

Còn về điểm hại? Lẽ dĩ nhiên bất cứ điều gì thái quá đều có hại. Thế nào là vừa phải? Sự thật là tùy theo cơ thể và thói quen của bạn.

Trước khi dừng bút, tôi ghi lại ở đây những nghiên cứu cuối cùng của y học Tây phương về loại trà xanh, đặc biệt là ba loại “bệnh” đáng sợ của người Hoa Kỳ hiện nay: Bệnh mập, bệnh tim và bệnh ung thư. Thứ nhất về bệnh mập. Người ta đã công nhận người bắt đầu uống trà xanh, chẳng cần tập thể dục hay ăn uống kiêng khem, mỗi năm tự động xuống vài kí lô. Ngày nay, tại các tiệm tạp hóa, các bạn thấy có bày loại trà “diet”, đừng mua đắt tiền. Thật sự đây chỉ là loại trà xanh. Các bạn có biết câu tục ngữ từ ngàn năm nay “Tàn phi Việt sáu” (Người Tàu mập, người Việt gầy), trung bình người Việt thường xương xẩu hơn người Tàu, bởi vì người Việt uống trà nhiều (Ngày xưa ta chỉ uống “chè tươi” là loại trà xanh “trăm phần trăm”). Các bạn có thấy phần lớn người Việt qua Mỹ đa số mập sau vài năm ở Mỹ, rất ít ai gầy. Một trong những lý do chính là vì ta uống ít trà xanh hơn.

Thứ hai, bệnh tim và huyết áp cao. Người ta đã tìm thấy vitamin P trong trà xanh, rất tốt cho các bệnh nhân bệnh tim và người có áp huyết cao.

Thứ ba, theo thống kê, trung bình người uống trà ít bị bệnh ung thư hơn.

Nguyên nhân sẽ còn phải nghiên cứu sâu xa hơn.