



大德堂
新製



CHƯƠNG 1: LỊCH SỬ CỦA TRÀ:

Theo truyền thuyết thì chính Vua Thần Nông khi tuần thú phương nam, vô tình uống được một thứ lá cây rơi trong nồi nước đang sôi, làm cho tinh thần phấn chấn sáng khoái nên ông gọi đó là Trà. Một huyền thoại khác kể rằng Đức Đạt Ma Sư Tổ của Thiền phái Thiếu Lâm Tự Trung Hoa, đã ngủ quên trong lúc tọa thiền nên tức giận tự cắt mí mắt của mình quăng xuống đất và nơi ấy mọc lên một thứ cây kỳ lạ, hái lá nấu nước uống khiến cho tâm hồn tỉnh táo, được gọi là Trà. Từ đó trà trở nên thức uống thông dụng của thiền môn. Gần hơn còn có câu chuyện của một người tiều phu nghèo khó sống ở miền cao tỉnh Phúc Kiến, bao nhiêu năm vẫn ôm ấp thâm thương nhớ một cô gái làng bên và hằng mong có tiền để cưới nàng. Ngày nọ lên núi hái củi, anh ta phát hiện một cây trà có dáng dấp kỳ lạ, mọc trong một kẽ núi nên vội bứng đem về nhà trồng. Hai năm sau cây trà lớn, anh vội hái vài lá có màu xanh đen, đem pha nước uống, mới ngộ ra đây là một loại trà độc đáo, mới đặt tên là "Thiệt Quan Âm" vì loại trà này khi lên men có màu đen như sắt thép và nặng hơn những lá trà thường, cho ra thứ nước uống thuần khiết như tấm lòng vị tha bác ái của Đức Phật Bà Quan Âm. Trà Thiệt Quan Âm ra đời từ đó. Riêng người Nhật thì viết là Trà đã được tìm thấy bởi một danh y tinh thông dược thảo, từ niên lịch tương đương với thời Chiến Quốc của Trung Hoa (300-221 Tr TL). Nhưng đó chỉ là huyền thoại, thật ra theo Trung Hoa sử hiện nay, thì người Tàu chánh thức biết uống trà vào thời Tam Quốc, nhưng mãi cho tới nhà Đường, trà vẫn chưa được trồng và chế biến, thứ trà uống chỉ là loại trà mọc hoang trong rừng núi, thuần khiết vẫn được coi như một vị thuốc bắc để trị bệnh. Do trên trà mới lưu hành trong giới thượng lưu mà thôi, còn hạng bình dân hầu như chưa ai biết tới. Về cách uống cũng khác biệt, giữa hai bờ đại giang và nhất là dân du mục ngoài Trường Thành thì uống trà pha sữa trâu bò, dê ngựa. Cũng căn cứ theo Đường Sử, thì chính Trà Tiên của Trung Hoa là Lục Vũ, tự Hồng Tiệm, người đất Cảnh Lăng, tỉnh Hồ Bắc, tác giả quyển Trà Kinh là người đầu tiên khởi xướng phong trào uống trà. Sau này qua các đời cũng có nhiều tác phẩm nghiên cứu về trà nhưng tựu trung so sánh nổi phải kể tới quyển "Tục Trà Kinh" của Lục tào Xán người Tô Châu, thời Khang Hy, viết với nhiều tài liệu, dẫn chứng và phẩm bình về Trà một cách xác đáng. Tại VN, luận về Trà trước kia có

tác phẩm "Vang bóng một thời" của Nguyễn Tuân, về sau Minh Đức Hoài Trinh và Vũ Thế Ngọc... cũng có viết về Trà Kinh. Riêng người Nhật thì có Trà Đạo của Okakura Kakuro.. Cũng kể từ đó nối tiếp các đời Tống, Nguyên, Minh, Thanh..trà trở thành phổ quát . Nhiều khu vực sản xuất trà nổi tiếng xưa nay như Hồ Nam, Hồ Bắc, Chiết Giang, Giang Tô, Lĩnh Nam, Kinh Tương, Phúc Kiến..

Tại Nga, truyền thống uống trà gắn liền với ấm Samovar. Đây là loại bình lớn được thiết kế rất đẹp đẽ, chứa hơn một lít nước sôi ở độ cao. Tại Nga, thời tiết lạnh lẽo gần như quanh năm suốt tháng, nên uống trà nóng gần như là một nhu cầu cần thiết vì với người Nga thì Trà có tác dụng giữ ấm cơ thể nhất là tim. Bởi vậy trong mọi nhà tại Nga, hầu như trong chiếc bình đặc biệt Samovar luôn đầy nước trà nóng và những hộp đường viên, mọi người lúc đó quây quần bên ấm trà nóng, để những viên đường vào giữa hàm răng và thông thả nhắm nháp từng ngụm trà thơm ngát, nóng hổi, trong khi bên ngoài giá lạnh mưa rơi trùng trùng.

Tại Morocco, Châu Phi : Theo quan niệm, trà ở đây có tác dụng cầm chân khách trong các dịp có cơ hội gần gũi hay quây quần bên nhau. Hầu như người Morocco thường uống một loại trà xanh thương thặng và theo tập quán , thì người con trai trong gia đình phụ trách việc pha chế trà, ngoại trừ có trường đặc biệt, vợ của chủ nhà vì tình thân của bè bạn, trực tiếp mời chồng mình tự tay pha tra đãi khách. Thường thì phải có hai bình trà sẵn sàng . Pha trà bằng ba loại nước với độ sôi khác nhau và được rót trong những chén nhỏ xinh xắn, đặt trên chiếc khay bằng kim loại có chạm khắc nhiều hình ảnh rất đẹp. Theo nghi thức, Trà được châm đến tuần thứ ba thì chấm dứt buổi tiệc.

Tại ANH : Theo sử liệu,thì chính Nữ Công Tước Bedford , tác giả quyển " Năm giờ uống trà" rất được người Anh ưa thích. Bà cũng là người đã tạo ra phong trào uống trà vào buổi chiều tại xứ sương mù. Ngày nay tới nhà bất cứ một người Anh nào, đặc biệt là giới trung và thượng lưu trí thức, ai cũng phải lóe mắt trước sự khéo tay và vô cùng thẩm mỹ của các bà nội trợ , trong việc trang trí bàn uống trà với khăn phủ bàn có bình hoa tươi và bộ bình trà làm bằng bạc và sứ men Trung Hoa. Người Anh từ lâu có tập quán đãi khách loại Trà sữa hay Trà Chanh. Cũng theo sử liệu, thì vào thế kỷ XVIII, khi Anh chiếm Hồng Kông và nhiều thành phố lớn khác tại Trung Hoa như Thiên Tân,Thượng Hải, Quảng Châu..đã du nhập tập tính uống Trà của người Tàu về bản quốc. Hằng tháng để kịp có Trà, nhiều cuộc đua gọi là Đua Trà, bằng thuyền buồm, chở các loại trà quý từ Trung Hoa sang Luân Đôn rất hào hứng.

Tại Hoa Kỳ : Hằng năm theo thống kê, thì dân chúng xứ Cờ Hoa tiêu thụ cả chục triệu tấn trà,bằng mọi hình thức như uống nóng, lạnh, trà nguyên chất hay ướp các loại hoa, uống không hay uống chung với đường thêm mật ong, sữa,kem, chanh. Người Mỹ uống nhiều loại trà, từ thứ gọi là Decaffeinated Tea hoặc các loại trà lá, kể cả dược trà bằng lá ôi, lá hồng để trị bệnh và làn tan mỡ, gọi là Herbal Tea.

Tại NHẬT : Việc uống trà tại Nhật đã có từ lâu đời và theo thời gian đã trở thành một triết thuyết của Thiền giới. Đây là một hình thức huấn luyện các Trà Đồ hướng về nẻo Thiền lý, đi tìm chân, thiện, mỹ trong thế giới tĩnh tại và tự nhiên của tâm hồn. Ngày nay Triết Lý Trà của người Nhật đã trở thành một nghi thức chính thống của một tôn giáo gọi là Trà Đạo, hình thành từ thời kỳ Mạc Phủ Tướng Quân ở thế kỷ thứ XV. Nơi uống trà gọi là trà thất làm bằng gỗ, nằm giữa một khu vườn đầy lá hoa có các lối nhỏ trải đá sỏi dẫn tới. Những trà đồ trước khi bước vào trà thất đã tự mình rũ bỏ hết cái thế giới ồn ào bon chen, nhập vào sự tĩnh lặng của tâm hồn, quên hết kể cả cái ta phiền toái đáng phiền.

Trà trong lịch sử văn hoá Việt Nam

Toàn thế giới có 40 nước trồng trà và kho dữ liệu trà của Trung Quốc đã khiến người ta cho rằng đó là quê hương của cây trà. Nhưng các tư liệu cổ và những kết quả nghiên cứu gần đây của các nhà khoa học nước ngoài cùng Hiệp hội Chè Việt Nam đã chỉ ra rằng trà không xuất xứ từ Trung Hoa (không thấy cây trà thiên nhiên hay cây trà hoang ở châu thổ sông Hoàng Hà). Quê hương của cây trà ở tận phương Nam. Mặc dù người Trung Hoa đã biết đến trà từ đời Chu nhưng mãi đến thời kỳ nhà Tùy, cây trà mới từ phương Nam (Nam Chiếu xưa) và Việt Nam (Nam Việt xưa) nhập vào Trung Quốc. Đến đất Trung Hoa, trà được chăm sóc tinh vi và sau nhiều năm tháng, trà được đưa lên hàng nghệ thuật. Thử nữa, theo tài liệu khảo cứu của Ủy ban Khoa học Xã hội thì người ta đã tìm thấy dấu tích của lá và cây chè hóa thạch ở đất tổ Hùng Vương (Phú Thọ). Xa hơn nữa, họ còn nghi ngờ cây chè có từ thời kỳ đồ đá Sơn Vi (văn hóa Hòa Bình). Cho đến nay, ở vùng Suối Giàng (Văn Chấn-Nghĩa Lộ-Yên Bái), trên độ cao 1,000 met so với mặt biển, có một vùng chè hoang khoảng 40,000 cây chè dại, trong đó có một cây chè cổ thụ lớn nhất, ba người ôm không xuể. Như vậy, có thể nói Việt Nam chính là một trong những chiếc nôi cổ nhất của cây chè thế giới. Ngay từ thế kỷ XVIII, Phạm Đình Hổ đã viết về uống trà từ trước đó hàng nghìn năm. Nguyễn Tuân có tùy bút về trà, Thạch Lam viết về trà xanh, Cao Bá Quát chê người uống trà ướp hương. Ca dao thì nói: "Làm trai biết đánh tổ tôm, uống trà mạn hảo xem nôm Thúy Kiều..." Chàng trai xưa còn tự hào: "Anh đây hay tầu hay tắm, hay nước trà đặc hay nằm ngủ trưa..." Trà là cái thú của người lịch lãm, trong đó trà mạn (thứ tốt là trà mạn hảo) mà trước thường quen gọi là trà Tàu là thứ trà quý nhất.

Trà có nhiều loại. Người nông thôn trồng mấy gốc trà bởi có thú ra vườn tuốt mấy nắm lá, hãm một nồi to, ăn khoai luộc, hút thuốc Lào... Sang hơn có trà ' ' mật vịt ' ' (trà xanh pha đặc như mật con vịt). Trà hạt là nụ trà phơi khô, ủ vào tích có hoa cúc chi hoặc mấy lát gừng cho ấm giọng. Xoàng là trà bồm, lá già, tận dụng khi đốn đau cây trà .để chờ lứa trà búp mới mùa xuân.

Trà bánh còn ' ' xoàng ' ' hơn nữa, giống như một thời có loại chè ba hào hoặc nói vui " chín hào ba" (chín hào ba gói), nước vàng vàng mà không hương không vị. Người Nghệ An, Hà Tĩnh có tục mời nhau uống chè tươi, chè xanh vì họ coi trọng tình làng nghĩa xóm. Mùa hè nóng, đi làm đồng về, thứ quý nhất là bát chè xanh đặc pha chút đường. Trà mạn xưa cũng là trà lá già, sau ướp sen thành trà mạn sen là thứ quý. Thời bao cấp, trà loại hai đã là quý. Tết mới được phân phối mỗi gia đình một gói, trà loại một đã là mừng lắm, đó là Thanh Hương, Thanh Tâm, gói 50 gram. Hai loại trà ngon nhất Việt Nam là trà Thái Nguyên và Trà tuyết

Suối Giàng bởi do đặc điểm vùng tiểu khí hậu, trà trồng ở nơi ấy có tỷ lệ đường, caffein nhiều hơn và tỷ lệ tananin (chất chát) ít hơn so với trà trồng ở các tỉnh khác. Không chỉ là thứ đồ uống thơm ngon, trà còn là một loại dược thảo rất tốt. Các nghiên cứu khoa học đã chỉ ra trong lá chè có chứa 20% tananin có tác dụng sát khuẩn mạnh, một lượng lớn caffein, hợp chất thơm, tinh dầu cùng một số loại vitamin... Hai công dụng lớn nhất của lá chè là làm tăng tuần hoàn máu, tăng cường chức năng hoạt động của thận và giúp tế bào AND tái tạo, giảm bớt các đột biến gen có thể dẫn đến ung thư, chữa bệnh sâu răng, kích thích hệ thần kinh trung ương giúp cho tinh thần sảng khoái. Caffein trong trà giúp cho lợi niệu, dễ tiêu hóa, chữa chứng xơ vữa động mạch, loại trừ chất độc trong cơ thể, lưu thông khí huyết. Dân gian Việt Nam và Trung Quốc còn lưu truyền vô vàn cách chữa bệnh bằng chè. Người xưa có thơ rằng: Bán dạ tam bôi tửu Bình minh sở trà Mỗi nhật cứ như thử Lương y bất đáo gia (Mai sớm một tuần trà Canh khuya dăm chén rượu Mỗi ngày được như thế Thầy thuốc xa nhà ta) Nhưng có lẽ trà quan trọng và nổi tiếng hơn chính vì ở nhiều nước, việc uống trà đã trở thành nét đẹp truyền thống văn hóa, tiêu biểu là Văn hóa Thiền. Nét đẹp nhất của văn hóa Thiền tông là thể giới thuần khiết, thanh tịnh, tao nhã và êm dịu. Nói đến nghệ thuật thưởng trà Việt Nam là người ta lại nhắc đến thú uống trà của người Hà Nội bởi vẻ thanh lịch, trang nhã, sự cầu kỳ trong ẩm thực của người Hà Nội đã nâng tính thẩm mỹ của chén trà lên một trình độ rất cao.

CHƯƠNG 2: CÁC LOẠI TRÀ :

Cây Trà có tên khoa học là *Camelia Sinencis* , là một trong những thực vật thuộc Họ Theaceae, lá xanh tốt quanh năm và hoa thì màu trắng. Sau năm năm, cây Trà được coi là trưởng thành và cho hoa lợi liên tiếp trong hai mươi lăm năm hay lâu hơn nữa tùy theo sự chăm sóc và tưới bón của nhà nông. Thông thường cây trà có độ cao tới hàng chục thước nhưng để tiện dụng cho thu hái trà, người ta phải cắt tỉa thường xuyên để thân cây đạt độ cao tối đa từ 1-1,50m. Riêng những cây già thì cắt ngang thân để mầm non nảy chồi mới và theo phương pháp này, trà đạt tuổi thọ hơn một thế kỷ là sự thường. Để bảo quản tốt vườn trà, thường các cây bị sâu thì phải nhổ bỏ vì trà kỵ thuốc trừ sâu rầy, cũng như không tốt đối với loại phân hoá học, mà chỉ thích ứng với loại hữu cơ hay bã đậu nành. Mùa hái trà thường vào tiết thanh minh vì thời gian này, mùa đông đã đi vắng, khắp nơi nàng xuân trở về với vạn vật trong lành, khí trời ấm áp, nắng hanh nhẹ nhàng đủ cho muôn hoa ngàn lá trong đó có cây trà xanh tốt, uơm hoa nảy lộc đầy cành . Ở Trung Quốc cũng như VN, vườn trà thường được lập trên các vùng đồi thấp, làm thành các bậc thang. Người hái trà làm việc ngay từ sáng sớm khi những giọt sương mai vừa tan theo ánh thái dương khẽ rơi. Theo qui định rất nghiêm ngặt, số lượng lá trà được hái tùy theo loại, chẳng hạn như trà xanh thì ngắt hai lá, còn trà Ô Long tới ba lá to và một búp..Trà đem về hong ngoài trời cho héo sau đó đem ủ, sấy và biến chế làm trà sống. Ngoài ra bên Tàu còn có những vườn trà cấm được công an canh phòng cẩn mật, chuyên sản xuất trà quý cho các Hoàng Đế ở tại Tử cấm Thành ở Bắc Kinh. Tại Tây Hồ, Hàng Châu nơi chuyên sản xuất trà Long Tỉnh, mùa trà kéo dài từ tháng 3-10, mỗi cây hái mỗi kỳ độ 20-30 lần và thời gian cách nhau 10 lần, mục đích hái lá trà toàn búp non. Tóm lại xưa nay, người Tàu có bốn vùng sản xuất trà khác nhau như TRÀ XANH trồng tại Giang Bắc (

phía tả ngạn sông Hoàng Hà) và Giang Nam (vùng giữa Hoàng Hà và Dương Tử📍). Lĩnh Nam (Phúc Kiến, Hồ Nam, Quảng Đông, Quảng Tây) có trà Ô LONG và Vùng Tây Nam (Vân Nam, Quý Châu, Tứ Xuyên..chuyên sản xuất TRÀ ĐEN và TRÀ BÁNH có nước màu tía đỏ.Tóm lại trà lá, trà búp, trà xanh, trà đen, trà bột, trà hạt, trà cám, trà mộc, trà ướp hoa..nay có tới hơn 1000 loại, nếu không phải là người sành điệu thì dễ gì phân biệt. Giống như Rượu các loại, trà ngon hay dở đều tùy vào cách ủ (Oxidation) và thời gian lâu hay mau., để có hương vị và màu sắc mong muốn. Các loại trà Nhật, Long Tỉnh, Bích Loa Xuân..là loại trà xanh ủ ngắn hạn. Loại trà ủ trung bình có Bạch Hào Ngân Châm, Bao Chung, Động Đình, Thiết Quan Âm, Thủy Tiên, Vũ Di, Ô Long của Trung Cộng, Ô Long Đài Loan. TRÀ ĐEN là loại trà hiện nay được các nước Âu Mỹ ưa thích, được ủ trong thời gian rất lâu. Thú uống trà hiện nay được phổ quát khắp thế giới và trong mọi tầng lớp, nên trồng và chế biến Trà đã trở nên một kỹ nghệ quan trọng nhất là tại các nước Á Châu như Trung Cộng, Đài Loan, Nhật Bản, VN, Cao Ly..Trà ngon nổi tiếng là loại trà đã phải trải qua 10 giai đoạn chế biến, gồm có Trà Bắc-Thái của VN, trà Sâm Cao Ly, Thiết Quan Âm (Ly Sơn,Đài Trung, Đài Loan), Ô Long (Núi Phở Đà,Trung Hoa, trên một rặng núi có cao độ hơn 2100m) nhưng đặc biệt nhất là trà Vũ Di, mọc trên một rặng núi rất cao lại vô cùng hiểm trở, người thường không thể leo tới để hái nên phải cho khỉ hút thuốc phiện rồi luyện tập chúng thành những chuyên viên hái trà như người. Ngoài ra theo khách sành điệu cũng như các bậc thầy về trà, thì việc uống và thưởng thức trà , đều đồng tình rằng muốn đạt được tuyệt đỉnh không những phải nhờ phẩm chất mà còn phải nhờ loại nước và cách pha trà, như Nguyễn Tuân thuở sinh thời đã luận là đã hứng những giọt sương đọng trên lá sen làm nước pha trà. Trong bài thơ " Văn tế kim nhân phúng lộ bàn" của Tiết Phùng, có kể chuyện vua Hán Võ Đế thuở xưa , đã cho dựng một cột bằng đồng cao 20 trượng , trên có một tượng người bằng vàng đưa tay hứng sương dùng làm nước pha trà.

Trong "Vàng bóng một thời" Nguyễn Tuân có giới thiệu về những chiếc ấm đất quý báu dùng để pha trà, cho tới những chén uống trà nhỏ nhắn đủ loại mà khách sành điệu gọi là chén tống, chén quân..Về ấm trà thì hơn trăm năm về trước trên đất Bắc, đã phát sinh lời truyền tụng " thứ nhất Thế Đức gan gà, thứ nhì Lưu Bội, thứ ba Mạnh Thần. Tất cả các loại trên đều là ấm Tàu, cũng giống như ấm Nghi Hưng nổi tiếng từ lâu đời. Nghi Hưng là một huyện kề cận thành phố Thượng Hải, thuộc tỉnh Giang Tô, tại đây có một loại đất sét đặc biệt , chứa nhiều thạch anh, mica, sắt.., dùng để nung các ấm trà không tráng men, gọi chung là ấm tử sa (Unglazed-Purple sand), thường có ba màu : tía đỏ, vàng sậm và nâu đen. Ngoài ra ở đây còn có loại đất sét khác màu trắng và màu xanh nước biển rất hiếm hoi. Theo sách Trà Kinh của Lục Vũ, thì ấm Nghi Hưng hay Tử Sa là những tuyệt tác phẩm nghệ thuật của Trung Hoa với đủ loại kiểu cách, dung lượng dùng để độc ẩm, song ẩm hay quần ẩm, chứng tỏ sự khéo tay và óc sáng tạo độc đáo của các nghệ nhân nghệ sĩ.

CHƯƠNG 3: VĂN HÓA ẤM THỰC TRÀ :

Uống trà là một nghệ thuật có tính cách văn hoá và xã hội. Thời gian uống trà cũng là một thái độ tĩnh tâm và tu luyện, giúp cho cuộc sống thêm thư giãn và quên bớt phiền não, bon chen, cho nên xưa nay đã trở thành những nghi thức hay tôn giáo gần như khắp thế giới.

1. ĐẤU TRÀ:

Theo Thái Vĩnh Chương, một chuyên gia nổi tiếng về trà của Đài Loan, thì môn đấu trà của người Tàu, bắt đầu từ đời nhà Tống, sau đó bành trướng sang Nhật Bản thành môn Đoán Trà.

Đây không phải là cuộc thi đấu võ thuật, thuần túy chỉ có đấm đánh mà thôi, trái lại Đấu Trà là một cuộc thi đòi hỏi thí sinh phải có thực tài và sự hiểu biết cao thâm chẳng những về trà, mà còn phải tinh thông đủ tính, lý, đạo làm người khiêm thụ ích mẫn chiêu tổn, tức là người khiêm tốn luôn thu được lợi ích còn kẻ tự mãn chỉ chuốc lấy tổn hại. Tóm lại đấu trà tại Trung Quốc với tất cả các loại trà, còn đoán trà ở Nhật Bản chỉ với trà xanh mà thôi.

Tại Trung Hoa, khi xuân về Tết đến, tiết trời ấm áp êm dịu, làm cho những đồi chè cây bắt đầu trở lá non mơn mớn, cũng là lúc khắp nơi người ta nô nức mở hội đấu trà. Có hai cách thi đấu, thứ nhất là thi pha trà và thứ hai là thi nhận loại trà. Nói chung thì thi loại nào chẳng nữa, thí sinh phải đạt tới mức thượng thừa về trà, mới mong chiếm giải. Trong cuộc thi, trước hết Ban giám khảo đưa cho thí sinh xem trước năm mẫu trà. Sau đó bí mật pha chế thành nhiều chén trà để các thí sinh nhắm và đấu với nhau, cũng như bình phẩm để phân loại trà theo các hạng tùng, trúc, mai, lan, cúc. Tuy nhiên điểm then chốt của cuộc thi vẫn là miêu tả trà qua hương sắc, mùi vị, từ đó cho biết độ lên men, cách sao tẩm, lá chè già non và xuất xứ của trà. Thời xưa trong các cuộc đấu trà, còn có phần ngâm thơ, phổ nhạc. Hiện nay tại Trung Quốc còn lưu trữ một bài thơ truyền khẩu về " Âm Trà " : đại khái như sau : " một chén trơn môi trơn cổ, hai chén hết nỗi cô buồn, ba chén tuy cạn nguồn thì hứng nhưng vẫn còn ngàn vạn quyền, bốn chén vả mồ hôi nhẹ, bình sinh mà không bình sự, năm chén gân chén thanh sạch, sáu chén thông đạt diệu linh, bảy chén như bồng như bay.. " Những điều trên cho thấy cổ nhân nghiện và thích thú trà đến mức nào.

THI PHA TRÀ : Yip-Wai-Man hiện được người Hồng Kông tôn xưng như là một bậc thầy trong việc thưởng thức và thi pha trà, khi sự kiện này được nâng thành một nghệ thuật Trước năm 1997, Hồng Kông là nhượng địa của người Anh và từ đó nơi miền đất này người Anh được nổi tiếng là một trong những dân tộc trên thế giới thích uống trà nhất. Tuy nhiên về cách pha chế và thưởng thức thì người phương đông sành điệu hơn và họ đã tạo thành một nền văn hóa trà độc đáo. Đối với một số người Hồng Kông sành điệu, thì việc pha trà là cả một nghệ thuật hay nói đúng hơn đó là thứ đam mê của cả đời người., dĩ nhiên cái giá để thỏa mãn cái thú đam mê trên là sự tốn kém, khi mua sắm các loại trà nổi tiếng như Thiết Quan Âm rất mắc mớ, cũng như các loại bình, ấm, chén khay dùng trong việc uống trà, nhất là tại hòn đảo giàu có này. Thật ra thi pha trà đã phổ biến từ đời nhà Tống, do các quan lại trong triều, các nho sĩ và những thương nhân đua tài. Quy luật của cuộc thi rất nghiêm ngặt, nhiều nhà giàu còn dùng cả những chiếc muổng bằng vàng để khuấy trà. Tại Hồng Kông ngày nay, cuộc thi pha trà thường được các tổ chức công tư bảo trợ và được sự tham dự đông đảo của mọi tầng lớp kể

cả học sinh, nhằm mục đích trao đổi sự hiểu biết và các kỹ thuật liên quan tới trà. Ngày 12-7-1997 có 12 thí sinh đã lọt vào chung kết cuộc thi pha trà tại Hồng Kông, thật là gay go, mỗi người chỉ có 15 phút vừa để pha ba lần trà. Sau đó là cuộc sát hạch về kiến thức, lịch sử và triết lý trà. Điểm chấm để xếp hạng căn cứ vào bốn yếu tố như hương vị trà, kỹ thuật pha chế, bộ đồ trà và phong độ của thí sinh. Hội đồng giám khảo gồm 10 chuyên gia về trà ở Hồng Kông, Nhật Bản, Đài Loan, Trung Cộng và Tân Gia Ba. Có ba giải đồng hạng nhất với tiền thưởng và các tài vật trị giá tới 68.000 tiền Hồng Kông, hạng nhì 38.000 và hạng ba 18.000. Theo chuyên gia Yip thì người Hồng Kông đam mê trà thường pha chế theo cách tổng hợp giữa Trung Hoa và Anh. Riêng những người già thì sau khi uống trà xong, họ ăn luôn xác trà gọi là rau đắng. Ngoài ra người Hồng Kông còn xào lá trà với gừng và hành tươi làm món súp trà. Tóm lại trà đã trở thành một triết lý sống tại đây và đã có nhiều câu lạc bộ chuyên về trà ra đời với đông đảo hội viên. Cũng đã có một nhà bảo tàng chứa đủ tài liệu cùng các vật dụng liên quan tới trà.

2. TRÀ LỄ, BƯỚC ĐẦU RÈN LUYỆN SỰ KHỔ HẠNH TẠI NHẬT :

Người Nhật gọi nghi lễ dùng trà là Chanoyu, ca tụng cái đẹp giữa sự hài hoà từ thiên nhiên cùng tính khắc khổ của con người. Đây là trà đạo và đối nhiều phụ nữ Nhật cũng là một nghề nghiệp chuyên môn khổ luyện mới đạt được vì những động tác của trà lễ là một hệ thống chặt chẽ, song hành với cách ăn vận bộ quốc phục Kimono truyền thống cùng cách cắm hoa. Trước khi hành lễ, các đệ tử phải cúi đầu sát đất để chào một cây quạt đặt ngay ngạch cửa, vì vật này tượng trưng cho thanh kiếm của các võ sĩ đạo ngày xưa, đặt trước trà đình khi hành lễ. Theo Nhật sử thì chính một thiền sư của Trung Quốc tên Eichu đã mang trà đạo vào nước này từ thế kỷ thứ XV. Suốt bao thế kỷ, trà đạo chỉ dành cho nam giới, qua các thành phần tu sĩ, quý tộc, thương nhân cùng chiến binh. Mãi tới thời Minh Trị Thiên Hoàng mới được mở rộng cho nữ giới nhưng đồng thời cũng bị đe dọa trước sự hội nhập của nền văn minh cơ khí Tây Phương. Ngày nay qua cuộc sống bon chen từng giờ để kiếm sống và đoạt vị, nam giới Nhật hầu hết không còn thời gian để nghĩ tới trà đạo, mặc dù nó là một môn học bắt buộc tại các trường Trung Học. Cũng do nghề trà đạo kiếm rất nhiều tiền, nên luôn có những lớp học riêng tại nhà, đa số do nữ nhân giảng dạy, học viên cũng được tuyển chọn theo quy luật truyền thống và rất hạn chế, nhằm bảo đảm phẩm chất của trà đồ khi ra đời hành đạo. Tuy nhiên dù muốn dù không, đỉnh cao của trà lễ vẫn còn nằm trong tay nam giới. Đó là những đại danh sư, có thẩm quyền trong việc cấp bằng tốt nghiệp môn Chanoyu cho giáo viên, hầu hết đều ở Tokyo, bằng một giá cắt cổ. Có vậy những người tốt nghiệp mới được phép hành nghề. Điều cũng đáng vì các đại danh sư hiện nay toàn là hậu duệ của Tổ sư môn Chanoyu, từ thế kỷ thứ XV là Sen Rikyu . Ông sống vào thế kỷ XVI, phục vụ cho lãnh chúa lừng lẫy lúc đó là Toyotomi Hideyoshi, người đã dựng lên một trà đình ngay tại chiến trường với các nghi thức trà lễ, giống như thuở trước, Trương Lương dùng tiếng sáo đánh tan quân của Bá Vương tại Cai Hạ, ở đây địch quân cũng xao xuyến và nản lòng trước hương vị của trà. Năm 1585 , lãnh chúa Hideyoshi được Thiên Hoàng bổ nhiệm làm tể tướng , nên ông này lại cử thiền sư Sen Rikyu làm chủ tế buổi trà lễ cho nhà vua tại một trà đình xây bằng vàng . Nhưng sau đó không hiểu

vì lý do gì, lãnh chúa Hidoyosho bị tẩu hỏa nhập ma và kết tội Rikyu đã đầu độc, nên bất thiện sư phải tự xử bằng cách mổ bụng chết. Tóm lại khi mọi người bước vào thế giới tĩnh lặng của trà lễ, thì họ chỉ còn là những chiếc bóng đã tự rũ bỏ lại bên ngoài tất cả. Trong suốt thời gian thiền vị, bên bình trà bột xanh, các trà đồ trong tư thế đặc biệt đã thực hiện được cái đẹp thực sự bằng cái triết lý hòa hợp giữa chân, thiện, mỹ thuần khiết. Thật vậy trong trà thất cô tịch, bên ngoài các đoá hoa anh đào đang lao xao đâm chồi dưới bầu trời lạnh băng tuyết phủ của mùa đông, thế nhân như thoát tục giữa lúc nhấp từng ngụm trà màu hổ phách nóng hổi, đứng trong các chén sứ trắng tinh xinh xắn, khiến cho người quên người, quên đời, quên hết dục vọng mà đắm mình trong không gian và tâm hồn tĩnh lặng như mặt nước hồ thu lúc yên bình. Với người Nhật, trà đạo là một tôn giáo không có giới hạn, hận thù mà là một cách tu luyện khổ hạnh của triết môn thần học về thực hành, tạo tình không đối xứng trong trí tưởng, gần giống như thiền học, qua nghệ thuật linh cảm, nên rất hợp với phụ nữ Nhật trong thế giới xô bồ hiện tại.

3. VĂN HOÁ TRÀ CỦA NGƯỜI VIỆT NAM

Ở Việt Nam, luôn tồn tại một nền văn hóa trà thanh lịch và tỏa hương. Rất tiết độ, người Việt không uống trà nhiều, uống đặc và liên tục vì quan niệm trà là một triết học về sự tế nhị, thanh tao, sự suy ngẫm và đầu óc tỉnh táo, là sự giao hoà với thiên nhiên, sự ứng xử với thời gian, sự tiếp cận đầy nhân tính với không gian, với môi trường và con người... Việt Nam luôn tồn tại một nền văn hoá trà thanh lịch và tỏa hương.

3.1 Trà phong của người Việt

Với nhiều dân tộc trên thế giới, từ lâu trà (gọi chệch đi là chè) đã trở thành một thứ đồ uống hết sức thông dụng. Người Nga, Anh, Pháp hay Hà Lan đều say mê trà theo cách riêng của mình. Đặc biệt, với người dân châu Á, uống trà được nâng thành thứ nghệ thuật thưởng thức sành điệu mang đậm chất thơ và màu sắc tôn giáo. Nổi bật có Nhật Bản, Trung Hoa và Việt Nam. Nhật Bản có trà đạo, Trung Hoa và Việt Nam không có trà đạo vì muốn giữ trà ở vị trí nghệ thuật và quan niệm rằng nghệ thuật phải phi công thức.

Trung Hoa có ' ' Trà Kinh' ', hàng nghìn trang sách và hàng vạn tư liệu nói về nghệ thuật uống trà đã được trưng bày thành bảo tàng trà. Việt Nam có cách uống trà riêng, có thể gọi là trà phong (phong cách uống trà). Phong cách uống trà của người Việt không hề bị ảnh hưởng theo Trung Hoa hay Nhật Bản như quan niệm của nhiều người. Nghệ thuật uống trà biểu hiện phong phú những khía cạnh văn hóa ứng xử của người Việt Nam.

Trong gia đình truyền thống, người dưới pha trà cho người trên, phụ nữ pha trà cho đàn ông. Người ta có thể uống trà một cách im lặng khi sự im lặng chứa chất nhiều điều, người ta có thể xét đoán tâm lý của người đối diện lúc dùng trà và khi đã trở thành một cái thú thì không thể quên nó. Trà đồng nghĩa với sự sáng khoái, tỉnh táo, tĩnh tâm để mưu điều thiện, tránh điều ác.

3.2 Hà nội trà xưa

Xuất phát từ nông thôn nhưng chính người Hà Nội mới có công gìn giữ và đưa văn hoá uống trà Việt Nam lên bậc những nét văn hoá đẹp nhất của người Việt. Sử sách ghi lại, hình thức uống trà khởi nguồn từ các chùa chiền, tức gắn liền đạo Phật của người Việt, nó được gọi là Thiền trà. Các nhà sư thường uống trà và tụng kinh thay cơm sáng hay những lúc chiều tà, đó là những thời khắc đời sống trần tục đang bủa vây tứ phía, trà giúp người ta tỉnh được mộng trần, rửa được lòng tục và để xua đi cảm giác cô độc. Hiện nay, ngôi chùa duy nhất còn tiến hành nghi lễ Thiền trà định kỳ là chùa Văn Trì (Tứ Liên) - Hà Nội. Sau đó, trà nhanh chóng được ưa chuộng trong đời sống cung đình như là một bằng chứng của sự giàu sang quyền quý để phân biệt đẳng cấp với bậc thứ dân trong xã hội phong kiến. Trà khô là thứ phải đổi từ Trung Hoa về, rất đắt và hiếm. Trà chinh phục tầng lớp trung lưu, phần lớn là giới nho sỹ. Tương truyền Bích Câu Quán là nơi đầu tiên mà các học trò theo học ở Văn miếu thường uống trà, họp bàn văn chương. Trước năm 1945, các hãng trà lớn ở Hà Nội rất giàu như Chính Thái, Ninh Thái, Phú Xuân, Phú Thái buôn và chế biến trà bán khắp Đông Dương. Trà ngon đựng trong chai thủy tinh, lọ sứ, hộp thiếc khoảng một lạng, ngoài còn có giấy bạc, giấy bóng kính. Sêu tết, đồ mừng, quà tặng phải có thứ quà đó. Tầng lớp sỹ phu, giàu có, trí thức, nhà nho có thói quen uống trà cầu kỳ. Dùng xong người nhà cất bao bì ấy đi, có những hàng rong đi mua lại, chỉ mấy cái chai chè. đã đổi được chai mới. Đó là phát tích của một nghề mới, nghề chè chai lông vịt. Ngược lên xa nữa là thú uống trà Tàu đầy vẻ cao sang của nhà quan cách, đã thành nghệ thuật cầu kỳ. Bao giờ cũng phải đủ than hoa, hoả lò, cặp thiêu (siêu đồng), ấm gấm, chén tống chén quân, khay chạm khắc... có cả đầy tớ chuyên đun nước và hầu trà. Mỗi sáng sớm, trước khi làm việc, dùng một tuần trà cho sáng khoái tinh thần là một nghi thức bất thành văn trong lối sống nhiều nhà nho Hà Thành từ lúc nào. Ở thế kỷ XVIII, Phạm Đình Hồ đã tả lại trong " Vũ trung tùy bút" : Các nhà quý tộc, các bậc công hầu, các con em nhà quý thích đều đua chuộng xa xỉ, có khi mua một cái ấm chén, phí tổn đến vài mươi lạng bạc. Thường có nhiều người qua chơi các hiệu chè, thăm dò các phố buôn, vác tiền hết quan ấy đến chục khác để mua chuộc lấy chè ngon. Lúc ngồi rồi, pha chè uống với nhau, lại đánh cuộc xem chè. đầu xuân năm nay sớm hay muộn, giá chè năm nay cao hay hạ. Kẻ thì tra thanh hương, người thì thích hậu vị, kén hiệu trở tên mà mua cho được chè ngon để bày khay chén ra nếm thử. Thậm chí có kẻ đặt tiền sẵn để mua cho được hiệu chè Chính sơn, gửi tàu buôn để đặt cho được kiểu ấm chén mới lạ, cách hiếu thượng đến thế là cùng cực" . Song cái thú vị của uống trà theo Phạm Đình Hồ là ở chỗ " cái tinh nó sạch sẽ, cái hương nó thơm tho. Buổi sớm gió mát, buổi chiều trăng trong, với bạn rượu nàng thơ cùng làm chủ khách mà ung dung pha ấm chè ra thưởng thức thì có thể tỉnh được mộng trần, rửa được lòng tục, ấy người xưa ưa chuộng chè là vì vậy." Theo thời gian, lớp nhà nho quan lại ấy mất dần đi, trà cũng được pha loãng ra. Thú uống trà giản dị hơn. Uống kiểu bình dân cần gọn nhẹ, nhanh và xuề xòa gọi là cách uống trà tạp. Đến năm 1945, do chiến tranh và những biến động lịch sử, thú uống trà của người Hà Nội dù vẫn duy trì nhưng chỉ ở số ít những người khán giả và có học thức. Qua những thời kỳ loạn lạc, thú uống trà thanh tao của người Hà Nội vẫn tích tụ âm thầm để giai đoạn sau đó, trà lại " trở về " nhờ hàng loạt những cửa hàng vừa bán chè khô vừa là quán trà thơm ngon nổi tiếng: Hàng Cô Dầu ở chợ Đồng Xuân, quán Nghệ sỹ ở Đình Tiên Hoàng, quán Thăng Long ở Hàng Gai, quán Dương Phi ở Cầu Gỗ, quán Bạch Ngọc sau đền Bà Kiệu... Hà

Nội cũng chính là nơi xuất phát của cách uống trà ướp hương hoa. Các loại hoa để ướp trà cũng phải là thứ hoa quý, thanh tao như hoa ngâu, hoa sói, hoa sen, hoa nhài, hoa cúc... Đặc biệt, thứ trà ướp hương sen là thứ trà rất quý chỉ dùng để tiếp khách tri âm hoặc làm quà biếu. Mỗi cân trà mạn ngon ướp từ 100-1200 bông sen Tây Hồ và phải là thứ sen chưa bóc cánh đượm hương nhất. Trà sen loại đặc biệt giá lúc nào cũng ở mức 2-3 chỉ vàng một cân. ở Hà Nội hiện còn khoảng 30 gia đình làm loại trà này.

3.3 Lễ nghi trong chén trà ngon

Uống trà là một thú chơi thanh đạm. Pha cho mình cũng như pha trà mời khách, người ta phải để vào đấy nhiều công phu, những công phu đó đã trở nên lễ nghi. Trong ấm trà pha ngon, người ta nhận thấy có một mùi thơm và một vị triết lý. Theo các bậc lão nông đã hàng chục năm sao chế trà: Trà ngon cũng như bạn hiền, chỉ có thể may mắn gặp được chứ không thể cầu mà có được. Bởi các yếu tố như thời khí nặng nhẹ, mưa nắng mạnh yếu, độ ẩm, bàn tay người chăm sóc, thậm chí hướng gió cũng ảnh hưởng đến chất lượng trà thành phẩm. Trà ngon, nước phải trong xanh, ngửi như có hương cốm non, dư vị đọng mãi trong cổ. Thứ được nước, tức là pha nhiều lần nước vẫn còn màu thì kém hơn. Có những người đã trộn hạt cau khô, búp ổi...vào trà để bán. Còn thứ nước trà uống theo kiểu phương Tây, cho đường, sữa... vào uống thì chỉ đáp ứng được những ý thích nhất thời.

3.4 Trà

Muốn có chén trà ngon phải có trà khô ngon. Người Việt Nam ngày nay chủ yếu uống trà xanh sao chế bằng phương pháp thủ công, thường gọi là trà móc. Trà móc câu là trà chỉ được hái đợt non nhất nên sau khi sao quần lại giống như hình móc câu. Song, người sành trà lại bảo phải gọi là " trà móc cau" mới đúng vì trà tròn cánh, trôi tay, có móc trắng như móc cây cau. Còn trà sao suốt là phương pháp sao trà bằng nhiệt, tách nước bằng tay với ngọn lửa liên tục, đều đặn trên chảo gang. Những thứ trà thơm ngon đều được gọi chung là chè Thái nhưng thực ra, trà bán ở thị trường hiện nay có từ rất nhiều nguồn. Trà ướp hoa là hội tụ đỉnh cao của cái tinh tế, phong cách tao nhã, thanh lịch và sành điệu của người Tràng An. Trong đó, hoa sen là thứ hoa thông dụng nhất mà cũng quý nhất, ướp trà ngon nhất. Điều này được nhà sư Hạnh Châu ở chùa Vân Trì lý giải ' ' bởi quan niệm về hoa sen trong đạo Phật của người Á Đông. Hoa sen vốn dĩ là thứ hoa rất thanh cao mọc lên từ bùn lầy, điều đó tương tự như chữ Danh mà người quân tử rất coi trọng vậy' '. Hương hoa sen là những gì tinh túy của trời đất tụ lại. Vì vậy, trà ướp sen là vật phẩm quý giá, xưa kia chỉ dành cho những hàng vương tôn công tử và những gia đình quyền quý. Còn theo Hải Thượng Lãn Ông Lê Hữu Trác (1720-1791) thì " Cây sen hoa mọc từ dưới bùn đen mà không ô nhiễm mùi bùn, được khí thơm trong của trời đất nên củ sen, hoa sen, tua, lá... đều là những vị thuốc hay" . Nghệ nhân Trường Xuân (Hiên trà quán - đường 180 Yên phụ) tiết lộ: ' ' Muốn có trà ngon, chỉ hái những búp trà loại ' ' một tôm hai lá' ' và phải hái nhanh, nhẹ nhàng, không để búp bị nhàu nát. Loại trà ngon là sau khi sao phải còn lại một lượng nước nhất định từ 5-7%. Trà hái xong không ướp hương ngay mà phải để trong chum đất, trên ủ lá chuối, để từ 2-3 năm nhằm làm giảm độ chát và để cánh trà

phồng lên hút được nhiều hương. Một cân trà ướp hương sen cần có 800-1000 bông sen, mà phải đúng loại sen ở đầm Đồng Trị, Thủy Sứ, làng Quảng Bá, Hồ Tây (sen ở đây to và thơm hơn sen những nơi khác). Có lẽ do Hồ Tây được xem là chốn địa linh chăng? Hoa sen phải hái trước lúc bình minh. Bông sen còn đầm sương được tách lấy phần hạt gạo rồi rải đều, cứ một lớp trà một lớp gạo sen. Sau cùng phủ một lớp giấy bản. Ướp như vậy liên tục 5-6 lần, mỗi lần ướp xong lại sấy khô rồi mới ướp tiếp. Công phu là thế nên một ấm trà sen có thể uống hàng chục tuần trà. Nước trong rồi, hương sen còn ngan ngát. Cụ Nguyễn Tuân ca ngợi kiểu ướp hương trà bằng cách bỏ trà mạn vào bông sen mới nở, buộc lại. Thực ra, cách chơi ngông đó của Cụ Nguyễn vừa rất cầu kỳ vừa không để trà được lâu (hay bị mốc) và hay bị mất hương, chỉ có thể dùng cho lượng trà rất ít và phải uống ngay. Trà ướp cũng có cái ngon đặc biệt của nó nhưng các ' ' chân trà nhân ' ' thì bao giờ cũng chuộng trà đơn thuần hơn. Để bảo quản trà, trước hết phải để nơi khô ráo và thoáng mát. Còn theo các cụ sành trà, trà mạn phải để trong bình gốm hay sứ, mà phải là bình tối màu, sao cho hạn chế tối thiểu ánh sáng vào vì chính ánh sáng là thủ phạm làm giảm hương vị trà.

3.5. Trà cụ

Trà cụ hay công cụ để pha trà cũng rất cầu kỳ. Tương truyền từ thời xưa, đã là dân nghiện trà phải có hai ấm đồng, bên trong có đủ năm kim hỏa thì nước mới mau sôi, hai ấm thay nhau giữ nước sôi trên lò đốt bằng than hoa hoặc than tàu. Ấm pha trà phải là ấm đất được làm từ thứ đất sét đỏ như chu sa, vừa nhỏ xinh cho đủ một tuần trà. ' ' Thứ nhất Thế Đức gan gà, thứ nhì Lưu Bội thứ ba Mạnh Thân ' '. Mua được thứ ấm ưng ý cũng là cả một nghệ thuật. Thả úp ấm vào chậu nước thấy nổi đều, cân nhau là được. Ấm mua về không thể dùng ngay bởi còn vương hơi đất và lửa, phải đun sôi qua nước tinh khiết nhiều lần. Trà cụ cũng biến chuyển qua các thời đại, nói chung là đẹp hơn, thanh hơn lúc đầu. ' ' Ấm đất Nghi Hưng, chén Sứ Cảnh Giới ' ' là châm ngôn của trà giới. Sở dĩ có điều đó là vì Cảnh Đức trấn ở tỉnh Giang Nam được xem là kinh đô làm đồ gốm của cả Thế giới suốt nghìn năm qua. Trấn bắt đầu hoạt động từ thời Nam - Bắc triều, tiếp tục phát triển thành nơi chính thức cung cấp đồ gốm cho vương phủ suốt các thời đại Tống, Nguyên, Minh, Thanh. Chính nơi đây đã cung cấp cho nhân loại những món đồ sứ tuyệt mỹ với năm loại men danh tiếng và sản xuất loại chén trà Cảnh Đức với men Thanh từ màu xanh trời sau mưa (thiên thanh vũ hậu). Ấm đất Nghi Hưng ở Tô Châu nổi tiếng vì hai lẽ: Một là nơi đây có loại đất sét đặc biệt, khi còn tươi có màu vàng nghệ Thạch Hoàng, khi nung nóng có màu cam hồng, đặc sắc không đâu có. Hai nữa là ấm được các tượng nhân nặn bằng tay. Mỗi ấm là một tác phẩm nghệ thuật riêng biệt. Thân ấm lại được các nghệ nhân khắc những bài thơ nổi tiếng và đôi khi, được các đại bút gia đề thơ hay chép tặng... Ấm do nhà Cung Xuân thời Minh và nhà Trần Đạo Chi thời Thanh sản xuất và được các chân trà nhân quý như những tác phẩm điêu khắc tuyệt mỹ.

3.6. Pha trà

Có trong tay loại trà ngon mà không biết cách pha cho đúng cũng phí ấm trà. Ông Trường Xuân, chủ Hiên Trà nói: Muốn có ấm trà ngon, chỉ cần chế biến trong 7 phút nhưng không học

thì cả đời cũng không làm được. Cách pha trà tuy mất thời gian nhưng lại rất quan trọng. Trà sư Lục Vũ, người Trung Hoa đời Đường (được phong làm thánh trà với tác phẩm Trà Kinh) đã tôn lửa là ' ' trà sư' ' gọi nước là ' ' trà hữu' '. Trà muốn được thật ngon phải đúng lửa, đúng nước... Cũng thế như người ta vậy, muốn thành quân tử phải có thầy hay bạn tốt. Còn vua Tống Huy Tông trong Đại quan trà luận có phân loại nước rất rõ ràng: ' ' Sơn thủy thượng, giang thủy trung, tĩnh thủy hạ' '. Tức là nước pha trà ngon nhất là nước đầu nguồn suối, nhì là nước sông và thứ ba là nước giếng khơi. Còn người Hà Nội do địa thế không gần nguồn suối mà thuộc hạ lưu sông nên thường pha trà bằng nước giếng khơi hay bằng nước mưa. Mưa được khoảng 10 phút (khi đã hết bụi bẩn trong không gian), người ta mang bàn ra giữa sân gạch, lấy chậu sành to để lên trên bàn (hay trên nóc nhà ngói) hứng nước mưa, cất đi để dành. Tật bực có cụ Nguyễn Tuân với cách hứng nước sương trên lá sen buổi sớm.

3.7. Thường trà

Cách uống trà liên quan chặt chẽ tới nếp sống của các vị thiền sư, phù hợp nguyên tắc luôn tỉnh thức và quan sát của môn phái Thiền Minh sát Vipassana. Bằng cách ngắm hoa hoặc thanh tịnh nơi trà thất, họ thanh tịnh nhãn căn; khi lắng nghe tiếng nước sôi trong ấm đồng, họ thanh tịnh nhĩ căn; khi nhắm nháp từng ngụm trà nhỏ từ chén trà thơm tho, họ thanh tịnh khẩu vị và thiết căn; khi tiếp xúc với những trà cụ trong sự tĩnh giác, họ thanh tịnh được xúc giác và thân căn; khi thâm tâm và lục căn thanh tịnh, họ thoát khỏi mọi ràng buộc của phiền muộn và tâm hôn trở nên thanh thản. Có lẽ đó chính là nghệ thuật thưởng thức trà giàu ý nghĩa nhất mà con người có thể có được. Thời đại ngày nay, dù vui hay buồn khách cũng không thể từ chối một chén trà do chủ nhân dâng mời bằng hai tay. Dâng trà là một ứng xử văn hóa phổ quát biểu hiện sự lễ độ, lòng mến khách. Uống trà cũng là một ứng xử văn hóa, uống từng ngụm nhỏ để cảm nhận hết cái thơm ngọt của trà, cái hơi ấm thoát ra từ hai bàn tay nâng chén trà hoặc ủ nóng bàn tay trong mùa đông lạnh giá. Động thái uống trà khiến người ta tĩnh tâm, như ăn có nhai, làm có nghĩ. Các chân trà nhân Hà Nội ngàn xưa và ngày nay vẫn rất chú ý đến nghệ thuật thưởng thức trà với nhiều loại trà cụ cần thiết, để làm sao cho người uống cũng có thể cảm nhận và thể nghiệm về trà giống như các thiền sư. Dùng thìa gỗ múc trà cho vào ấm được gọi là Ngọc diệp hồi cung. Để có được chén trà ngon thì bình trà và tách uống trà phải được làm ấm lên bằng nước sôi. Điều này có dụng ý là giữ cho nước trong bình pha luôn luôn có độ nóng cao nhất. Trà khô bỏ vào bình loại đất nung nhỏ cao cỡ 1/3 bình. Trà cụ dùng để xúc trà, lấy bã trà đều bằng tre khô hoặc gỗ thơm. Khi châm nước lần một gọi là Cao sơn trường thủy, dùng vòi nước sôi mắt cua giội từ trên cao xuống nhằm tạo ra một lực làm tan bụi bẩn trong trà. Người ta châm một ít nước sôi vào bình trà rồi chặt ngay ra, đổ đi nước đầu này để loại hết bụi bẩn trong trà và trà khô trong bình kịp thấm không nổi lênh bênh nữa. Trà nước hai là lần đổ nước thứ hai vào ấm hạ sơn nhập thủy, đổ nước cao tràn miệng bình để khi đầy nắp lại, bọt bẩn trào ra hết, rồi dội nước sôi lên nắp, cũng nhằm giữ nhiệt độ cao nhất cho ấm trà. Nước hai chính là nước trà chuẩn nhất được tạo ra trong vòng 60-90 giây này thực sự tạo ra mùi vị thơm tho tuyệt diệu từ các cánh trà. Khi dùng trà, phải rót sao cho các chén trà đều có nồng độ như nhau bằng cách kê khít các miệng chén lại và đưa vòi ấm quay vòng đều các chén. Cách phổ biến trong truyền thống là rót ra chén Tướng (thường gọi chệch đi là chén

Tổng) rồi chia đều ra các chén quân. Cách này ngày nay ít dùng vì phần làm nguội trà, phần hơi mất thời gian. Dâng chén trà theo đúng cách là ngón giữa phải đỡ lấy đáy chén, ngón trỏ và ngón cái đỡ miệng chén gọi là Tam long giá ngọc, người dâng trà và người nhận trà đều phải cung kính cúi đầu. Trước khi uống đưa chén sang tay trái, mắt nhìn theo, sau đó đưa sang phải (du sơn lâm thủy). Cầm chén uống trà phải quay lòng bàn tay vào trong, dâng chén lên sát mũi để thưởng thức hương trà trước, sau đó tay che miệng hớp một hớp nhỏ - Tay áo các quan lại phong kiến thường rất rộng cũng một phần vì lẽ dùng che miệng khi uống trà là vậy - Che miệng khi ăn, uống, cười, nói trong chèo, tuồng, trong đời sống người Việt xưa chính là một hành vi văn hoá. Người uống cũng phải chậm rãi mím miệng nuốt khẽ cho hương trà thoát ra đằng mũi và đồng thời đọng trong cổ họng, nuốt nước bọt tiếp lần một, lần hai, lần ba để cảm nhận.

3.8. Hội trà

Ngoài các cách uống trà từ đơn giản đến cầu kỳ trong các gia đình, người Việt xưa có các hình thức hội trà. Đó là uống trà thưởng hoa xuân, uống trà thưởng hoa quý và uống trà ngũ hương. Hội trà là hình thức tụ họp cùng thưởng trà khi có trà ngon hay dịp đặc biệt, thường là của những người sành trà hay người cao tuổi. Thưởng trà đầu xuân là thói quen của riêng các bậc tao nhân chôn kinh thành xưa kia. Trước Tết, đích thân các cụ đi chọn mua hoa đào, cúc, mai trắng, thủy tiên ở tận vườn (Quảng Bá, Nghi Tàm, Ngọc Hà) và tự chuẩn bị loại trà ngon nhất. Sáng mùng một, con cháu dành riêng cho cụ những giây phút đầu tiên để tịnh tâm và ngắm hoa thưởng trà, sau đó mới là cả đại gia đình cùng ngồi quanh bàn trà chúc thọ cụ và nghe lời dặn dò. Uống trà thưởng hoa quý như hoa quỳnh, hoa trà cũng là cái thú của nhiều người ở nông thôn Việt Nam và Hà Thành. Đó cũng là hình thức hội trà quanh chậu hoa quý vào tối hoa mãn khai của những người cao tuổi, đàm đạo thế sự và dặn dò lớp con cháu. Trà ngũ hương chỉ giới hạn cho năm người. Khay uống trà ngũ hương thừa năm chỗ trống, để năm loại hoa đang độ đượm hương nhất: cúc, sồi, nhài, sen, ngâu. úp chén kín hoa, bung khay để lên nồi nước sôi cho hương hoa bắt đầu bám vào lòng chén. Pha trà mạn ngon và rót đều vào từng chén, mỗi người tham gia sẽ phải đoán hương trà trong chén của mình và cùng nhận xét. Sau mỗi chén trà, người chủ trà lại hoán vị hương để ai cũng được thưởng thức hết cái tinh túy của năm loại hoa. Cách uống trà ngũ hương và uống trà ngắm hoa xuân chỉ người Hà Nội mới có. Nhưng uống trà ở nông thôn hay thành phố cũng tồn tại các hình thức chung là quần ẩm - ba người trở nên cùng uống, đôi ẩm - hai người uống với nhau và độc ẩm - một người. Nhà văn Nguyễn Tuân sinh thời có nói: Chỉ có người tao nhã, cùng một thanh khí mới có thể cùng nhau ngồi bên một ấm trà. Vậy người bạn tri kỷ cùng ta uống trà hẳn phải là người bạn hiền, chỉ cần đưa mắt là hiểu lòng nhau, lấy gì mà mua cho được ở cõi đời còn đầy ô nhiễm và phiền muộn này? Có duyên phận lắm mới được cùng nhau hạnh ngộ với người tri kỷ bên một chén trà quý là vậy.

3.9. Văn hóa trà nay

Ngày nay, mời uống trà là biểu hiện đầu tiên đã trở thành quy luật của lòng hiếu khách, tôn

trọng khách trong mọi gia đình người Việt. Kỵ nhất là tiếp khách bằng những chiếc tách hay chén còn ngấn nước trà cũ thành vòng nâu vì người trước uống xong úp xuống luôn. Cũng ngại khi chủ nhân ghé miệng vào vòi ấm thổi phù phù vì vòi tắc hoặc ấm trà đãi khách đã nhạt. Chén trà tiếp khách là thể hiện những tình cảm tối thiểu nhất nên không thể tùy tiện, coi thường dù không nhất nhất phải là loại trà thượng hảo hạng. Những năm gần đây, Hà Nội có hàng nghìn quán trà trên các vỉa hè, chưa kể những người bán dạo chỉ với cái ấm và cái làn xách tay. Hà Nội đang có nhiều cách uống trà. Phố Hàng Điếu thành ra phố bán mứt sen và trà khô, người ta gọi chung là trà Thái (trà Tân Cương), chỉ có một xã Tân Cương nhỏ bé mà sản lượng trà lớn đến thế? Ngày nay, với 500 đồng là có thể mua được một ấm trà sen đóng trong túi nilon, nhưng là hương sen nhân tạo. Không cẩn thận, bạn sẽ mua phải trà lẫn bã đã phơi khô, búp ối hay hạt cau khô... Cách đây ba năm, Hà Nội và các thành phố khác khởi đầu với hàng loạt biển vàng của trà Lipton, kế tiếp là biển xanh của Dimah, và gần đây là những đèn lồng đỏ của trà Đài Loan và Trung Quốc... Sự thành công của những nhãn mác trà ngoại đó cho thấy, từ lâu lắm rồi, người ta vẫn mong chờ một điều gì đó có thể làm cân bằng cuộc sống hiện đại cuồn cuộn chảy; hoặc giả người ta vẫn thấy rất thú vị khi được lặp lại một thú ăn chơi mang tính chất quý tộc hoài cổ chốn kinh kỳ xa xưa. Nam thanh nữ tú có yêu trà Việt Nam đến mấy cũng không thể ngồi lê ở các quán cóc mà uống trà, họ cần có những không gian lịch sự để trò chuyện và cảm thấy được tôn trọng... Nhưng trong những nơi đó chỉ có thứ trà vừa chua vừa ngọt, ít hương kém vị, vừa uống vào đã tuột hết mùi vị làm sao so được với trà mạn, trà sen, trà hoa nhài, hoa sói... thứ trà mà người xưa thường ví đi tám dặm đường còn ngọt trong cổ.

3.10. Sẽ có người thờ dài: Tìm đâu ra hương trà Việt Nam?

Cách đây năm năm, tại một ngõ nhỏ nhà B6 - Thanh Xuân Bắc - Hà Nội xuất hiện một quán trà của ông giáo Lư. Quán chỉ gồm những chiếc ghế con trên vỉa hè, thứ bày bán cũng chỉ là vài chiếc kẹo lạc, kẹo vừng... Nhưng thứ hấp dẫn khách chính là những loại trà ngon mà chính ông giáo Lư đã tự tay sao ướp: trà nhài, trà cửu cúc, trà mộc, trà ngũ hương, trà sen. Sở dĩ làm được như vậy bởi cụ Lư là người hầu trà cho ông cụ thân sinh từ khi còn nhỏ. Cụ thân sinh ông vốn là người nghiện nặng trà và cả đời chỉ uống duy nhất thức uống đó. Mấy chục năm chỉ đun canh thông khô nấu nước pha trà, hương trà đã ngấm vào máu ông. Cái ngõ nhỏ của cụ Lư từ 7h sáng đến 11h trưa là nơi là nơi các cụ hưu đàm đạo chuyện thế sự, trao đổi về trà. Từ 18h đến 23h hàng ngày là nơi thanh niên, sinh viên uống trà, cùng nghe cụ Lư nói chuyện về trà và giải những câu đố vừa học vừa chơi cả đời ông giáo Lư cóp nhặt. Rất nhiều người đến đây chỉ để hỏi chuyện về trà và nói chuyện cùng cụ già 72 tuổi nhưng còn rất minh mẫn này. Giữa thời đại kim tiền này, một địa chỉ văn hoá như thế được duy trì thật đáng trân trọng. Sau tết Nguyên đán vừa rồi, Hà Nội lại có thêm một địa chỉ văn hóa trà vô cùng đặc sắc là Hiên Trà Trường Xuân-180 Yên Phụ. Người chủ của Hiên trà là nghệ nhân Trường Xuân, 72 tuổi. Sinh trưởng trong một dòng họ năm đời làm nghề ướp hương trà nổi tiếng ở Hà Nội. Không ít người còn nhớ hương vị của Đinh Dược trà nổi tiếng ở cửa hàng Diệu Xuân của gia đình ông. Mục đích cuối cùng của cả đời ông là khôi phục và tôn vinh văn hoá trà Việt Nam. Ông đã dành toàn bộ cuộc đời này cho việc đi suốt các hành lang chè của Việt Nam, nghiên cứu về trà

đạo Nhật Bản, Trung Quốc và văn hoá thưởng trà của người Việt. Hiên Trà hội tụ các sản vật trà thơm ngon nổi tiếng từ Tân Cương, La Bằng, Quan Chu (Thái Nguyên) đến Mộc Châu (Sơn La), Nậm Ty, Lũng Phìn (Hà Giang). Từ các loại trà ướp hương hoa (sen, nhài, cúc, ngâu, sồi...) đến các loại trà bổ dưỡng như mật ong tâm sen trà, mật ong nhân sâm trà, mật ong đại táo liên nhục trà... Không chỉ dừng lại ở việc thưởng trà, Hiên trà Trường Xuân còn là nơi dạy dỗ, hướng dẫn, trao đổi, đàm đạo về trà và nghệ thuật pha trà... Đây cũng dần trở thành một nơi diễn ra các sinh hoạt văn hoá nghệ thuật như triển lãm ảnh, tranh nghệ thuật, triển lãm thư pháp, trưng bày sách và các tiêu bản về trà, các cuộc nói chuyện về trà... Đổ vốn liếng của cả cuộc đời vào Hiên Trà, nhiều người cho rằng đó là một cách kinh doanh khá mạo hiểm. Nhưng Hiên Trà đang ngày càng được nhiều bạn trẻ tìm đến bởi 27 loại trà Việt Nam rất đậm đà, khung cảnh rất đẹp và bất kỳ lúc nào họ cũng có thể được hai bố con chủ nhân trực tiếp hướng dẫn và giảng giải mọi khía cạnh liên quan đến văn hoá trà. Ngày Hiên trà ra mắt, ông Trường Xuân róm rập: ' ' Tôi chấp nhận những rủi ro trong kinh doanh bởi mục đích chính của tôi là khôi phục một nền văn hoá trà mà bấy lâu chúng ta sao nhãng... Tôi tin là ngày càng có thêm nhiều người Việt Nam yêu trà Việt Nam' ' .

Ai nínu hương trà phôi pha?

Một chuyên gia nước ngoài nhận xét, ở Việt Nam, ngoài lúa gạo và cà phê thì chẳng có sản phẩm nào lợi thế hơn trà khô. Trong khi gạo và cà phê. đang trở thành mặt hàng nông sản có tiếng trên thế giới, còn chè thì chưa. Nếu như vào đầu thập kỷ 90, cả nước chỉ tập trung vào một đầu mối xuất khẩu chè duy nhất là Tổng Công ty Chè Việt Nam (Vina Tea) thì sau 10 năm, Việt Nam có 124 đầu mối xuất khẩu chè thuộc rất nhiều ngành nghề và lĩnh vực khác nhau. Nhờ vậy, cây chè Việt Nam đã thâm nhập 43 nước thay vì 25 nước như trước đây, đưa nước ta thành một trong 10 nước xuất khẩu chè hàng đầu thế giới. Đến nay, diện tích cây chè cả nước đạt 90 nghìn ha, sản lượng đạt 327 nghìn tấn/năm. Đặc biệt, năng suất đã đạt 1 tấn khô/1 ha, xấp xỉ năng suất trà bình quân thế giới. Tuy nhiên, vẫn còn một nghịch lý là nước ta có nền văn hoá trà lâu đời vào bậc nhất nhân loại nhưng về mặt văn hoá tư liệu thì chưa có những công trình nghiên cứu, sưu tầm có bề dày lịch sử liên tục và phong phú như ở Trung quốc, Đài Loan, Nhật Bản... Đó là lý do trà Việt Nam rất khó khăn để cạnh tranh chỗ đứng trên thị trường trà thế giới, khẳng định nền văn hoá trà phi vật thể vô giá của chúng ta. Đáng buồn, sản lượng tiêu thụ trà hàng năm của Việt Nam chỉ là 0,3 kg/người/năm, đứng sau rất nhiều nước không sản xuất trà. Với Hà Nội, mỗi ngày tiêu thụ bao nhiêu tạ trà, có bao nhiêu ẩm khách đến với trà như một sinh hoạt hàng ngày và là một hành động văn hoá hàng ngày? Những ' ' bảo tàng sống' ' về trà Việt Nam như cụ Lư, nghệ nhân Trường Xuân liệu có còn mấy ai biết tới, mấy ai có nhiệt huyết kể tục? Trà quý và người quý trà dần hiếm, đều rất dễ phôi pha. Các cụ già bảo tôi: Xem một người uống trà biết ngay người ấy thanh lịch đến mức nào khiến tôi không biết giấu đi đâu chén trà mới... một hớp đã nhìn thấy đáy của mình. Lớp trẻ chúng tôi bây giờ chỉ thích uống rượu bia, thích coca, uống trà ngoại, trà đá hơn trà thái Nguyên, trà Hà Giang... Người ta có thể cãi nhau, đánh nhau vì rượu chứ có ai đánh nhau vì trà bởi uống trà làm người ta tĩnh tâm, hướng thiện, như ăn có nhai, làm có nghĩ. Có bao giờ lớp trẻ Việt Nam quay lại cái thời yêu nhau thế này: Tặng người ngàn dặm cách xa, cười dâng chỉ một âu trà thế

thời... Cả một nền văn hoá ẩm thực độc đáo đang bị người đời lãng quên dần dưới lớp bụi thời gian ngày càng dày mãi. Có tìm hiểu về trà mới hay những người Việt Nam, nhất là người Hà Nội tâm huyết với cây trà còn nhiều lắm, nhưng con số ít ỏi quán trà thực sự Việt Nam ở cái thành phố vừa được phong danh hiệu vì hoà bình này vẫn còn đang bé nhỏ đến mức tủi phận. Đến bao giờ thì số đông lớp trẻ của chúng ta thẳng thốt nhận ra rằng: Nhanh lên để một nền văn hoá trà đậm đà hương sắc tự ngàn năm không kịp vụt cánh bay đi!?

4. TRÀ ĐẠO, MỘT NÉT ĐẶC TRƯNG CỦA NỀN VĂN HÓA NHẬT BẢN

4.1. Giới thiệu chung:

Nhật Bản là một nước có lịch sử lâu đời, đa dạng và phong phú. Ngày nay nói đến Nhật Bản, ngoài tên tuổi nổi tiếng của các công ty, sản phẩm của nền kinh tế lớn thứ hai thế giới như Sony, Toyota, Honda, Toshiba... người ta còn phải kể đến bonsai (nghệ thuật cây cảnh), sadou (trà đạo), ikebana (nghệ thuật cắm hoa). Trong đó trà đạo được xem như là một điển hình văn hóa cổ xưa của Nhật mà vẫn được duy trì và phát triển đến ngày nay. Nhân một chuyến đi nghiên cứu văn hóa Nhật Bản tại cố đô Kyoto, tác giả có cơ hội thực tập tại một trung tâm trà đạo khá nổi tiếng là Kankuyan. Đây chính là một trong những trung tâm trà đạo cổ xưa nhất của Nhật với đầy đủ những nét đặc trưng hiện hữu của nền văn hóa và con người Nhật Bản.

Với người Nhật, trà đạo (chadou, sadou, chanoyu) là một hình thức uống trà để giải trí trong một bầu không gian tĩnh lặng, mà cả người chủ lẫn khách đều hướng đến sự thư giãn tinh thần và sự hòa hợp với thiên nhiên. Trà đạo bao gồm tất cả các yếu tố mang tính triết học Nhật Bản, nét thẩm mỹ, và sự đan xen giữa bốn nguyên tắc cơ bản: wa-sự hài hòa (giữa con người và thiên nhiên), kei-sự tôn kính (đối với người khác), sei-sự tinh khiết (của tâm hồn) và jaku-sự yên tĩnh. Thường những buổi tiệc trà được tổ chức để nghênh tiếp những vị khách quý, hoặc trong những dịp đặc biệt như: hanami (ngắm hoa), thưởng ngoạn những đêm trăng rằm song đôi khi chỉ đơn giản chỉ là dịp để họp mặt bạn bè người thân. Xét về lịch sử, trà đạo bắt nguồn từ việc uống matcha, một loại bột trà xanh được một số tu sĩ Nhật Bản đi du học và mang về từ Trung Quốc vào khoảng thế kỷ thứ IIX. Lúc đầu matcha chỉ được dùng như một loại thuốc nhưng sau đó trở thành một loại thức uống xa hoa mà chỉ giới thượng lưu đương thời mới được thưởng thức. Nhà sư nổi tiếng nhất thời đó là Zen Eisai (1141-1215), đã coi việc uống matcha như là một thú tiêu khiển để làm tinh khiết tâm hồn, hòa nhập với thiên nhiên. Sau đó vào khoảng vào đầu thế kỷ XIV, matcha dần được sử dụng trong các buổi họp mặt của giới thượng lưu. Vào thời gian này, một số quy tắc của một buổi tiệc trà đã được quy định bởi giới võ sĩ (samurai), giai cấp thống trị xã hội Nhật Bản lúc bấy giờ. Nhà sư Sen no Rikyu (1522 - 1591), một trong những thương gia giàu có nhất thời đó đã kế thừa, sáng lập và hoàn thiện lễ nghi của một buổi tiệc trà. Sau đó ông trở thành người truyền bá trà đạo nổi tiếng nhất của Nhật vào giữa thế kỷ XVI. Đến cuối thời Edo (1603 - 1868) thưởng thức trà đạo là đặc quyền của nam giới. Cho đến đầu thời Meiji (1868 - 1912) thì phụ nữ mới chính thức được tham dự tiệc trà. Trải qua bao thời đại nhưng trà đạo vẫn luôn luôn giữ được những nét đặc trưng của nó.

Hiện nay ở Nhật có nhiều trường dạy trà đạo, tuy nhiên nổi tiếng nhất vẫn là các trường thuộc ba nhánh của dòng họ Sen là Ura, Omote và Mushanokoji. Kankuyan, nơi tác giả thực

tập là một trung tâm trà đạo thuộc nhánh Mushanokoji.

4.2. Nghi thức và biểu tượng của trà đạo:

4.2.1. Phòng trà (chashitsu). Phòng trà được bày biện rất đơn giản nhưng khách có thể cảm nhận được nét đẹp nhẹ nhàng, thanh tao, không khí ấm áp, thể hiện sự mến khách của chủ nhà. Thường khi khách đến, họ không được đến trực tiếp ngay phòng trà mà được đưa qua một dãy phòng dẫn đến phòng đợi (machiai). Ở đây, sau khi được phục vụ một tách nước nóng, khách được đưa ra khu vườn (roji) dẫn đến phòng trà. Vườn trong khuôn viên của phòng trà mang nét độc đáo riêng biệt của trà đạo. Những lối mòn yên tĩnh tạo cho khách cảm giác thanh bình yên ả. Mỗi một thứ trong vườn đều mang một biểu tượng riêng. Một vài cây thông tượng trưng cho sự trường thọ. Những cây tre thẳng đứng thể hiện cho sức mạnh và sự phục hồi. Một vài tảng đá xếp thẳng hàng làm cho người xem liên tưởng đến hình ảnh của một thác nước. Tại đây, khách dừng lại dùng nước từ trong bồn đá để rửa tay và miệng. Chủ nhà trong bộ kimono truyền thống cúi mình tiếp đón khách một cách hết sức nhẹ nhàng và lịch sự ngay ngưỡng cửa của phòng trà. Lối vào phòng trà thường bao giờ cũng thấp khiến mọi người phải cúi mình để đi, một cử chỉ tượng trưng cho sự khiêm tốn. Khi bước vào phòng, khách dừng lại một vài phút để ngắm toàn cảnh của phòng trà với các bình hoa, bình nước nóng, dụng cụ pha trà cùng các vật trang trí. Hoa ở đây thường không được cắm cầu kỳ, màu sắc rực rỡ mà chỉ là những cành hoa nhành cỏ được lấy ngay trong vườn, cắm vào những lọ hoa bằng gỗ hoặc bằng tre treo lơ lửng trên tường. Thoạt nhìn vào tường rất đơn sơ nhưng càng ngắm kỹ mới cảm nhận hết những nét tinh tế về thẩm mỹ của chủ nhà.

4.2.2 Tiệc trà chính: Khi bước vào phòng trà, khách ngồi tựa người trên hai gót chân, quỳ gối trên chiếu cói (tatami), chăm chú theo dõi tiến trình của buổi tiệc trà. Trong các buổi tiệc trà lớn (chaji) khách được phục vụ một bữa ăn nhẹ như soup hoặc một ít cơm và cá kho. Bữa ăn này thường kéo dài hơn một tiếng đồng hồ mặc dầu đây chỉ là phần khởi đầu của buổi tiệc trà. Những buổi tiệc trà kiểu này thường kéo dài hơn bốn tiếng đồng hồ. Trong các buổi tiệc trà nhỏ, khách thường chỉ đến để ngắm cảnh khu vườn, nói chuyện và thưởng thức một bát trà xanh trong khoảng thời gian một tiếng đồng hồ.

Trước mỗi tiệc trà, khách được phục vụ một chiếc bánh ngọt xinh xắn có hình dạng và màu sắc tùy theo từng dịp lễ hay theo mùa, chẳng hạn như hình lá momiji (một loại lá đỏ vào mùa thu), hay hình hoa sakura (hoa anh đào vào mùa xuân). Khách thường dùng bánh ngọt bằng một cây tăm gỗ trước khi uống trà. Trong thời gian này, ngọn lửa than được chỉnh nhỏ lại và trong khi chờ nước sôi, chủ nhà hướng tất cả những người khách vào những câu chuyện nhỏ mang tính chất nâng cao giá trị của cuộc sống tinh thần.

Với một bộ dụng cụ pha trà rất đặc biệt, tinh xảo, chủ nhà biểu diễn các bước pha trà với những cử chỉ tỉ mỉ, khéo léo và nhanh nhẹn (các dụng cụ cần thiết cho việc pha trà rất đa dạng, phong phú và có thay đổi theo từng thời đại). Trước hết bột trà được cho vào bát sứ với một lượng chuẩn nhất định (khoảng nửa muỗng cà phê). Sau đó chủ nhà rót nước sôi vào từng bát một rồi dùng một dụng cụ nhỏ bằng tre (chasen) có hình dạng như cái đánh trứng, đánh nhẹ rồi mạnh dần lên cho đến khi nào trà sủi bọt. Các tiếp viên trong trang phục kimono nhẹ nhàng, cẩn thận, và cung kính mang trà đến cho từng người khách.

Cách thức uống trà của khách cũng được quy định nghiêm ngặt. Trước khi uống, khách để hai tay xuống sàn nhà, cúi đầu chào mọi người, rồi cung kính nâng bát trà lên, xoay bát ba lần

theo hướng kim đồng hồ, sau đó từ từ uống. Khi uống xong, khách xoay bát theo hướng ngược lại về chỗ cũ, rồi lại nhẹ nhàng đặt bát xuống. Khi tất cả đã uống xong, mọi người lại cúi mình chào nhau một cách kính cẩn rồi mới lần lượt ra về. Điều đáng chú ý ở đây là những thao tác, ngôn từ không những của chủ nhà mà kể cả của khách đều được hướng dẫn, luyện tập nhiều qua một trường lớp dạy trà đạo chính quy. Lần đầu tham dự buổi trà đạo, chắc chắn bạn sẽ có một cảm giác như chính bản thân mình đang tham gia đóng một vở kịch với nhiều thao tác phức tạp và những tình tiết nhỏ song vô cùng tinh tế.

4.3. Trà đạo và cuộc sống của người Nhật:

Bạn có thể hỏi rằng: Người Nhật có thường xuyên tham dự những buổi tiệc trà nghi thức không? Quả thật, ở Nhật hiện nay ít người có điều kiện tham dự các buổi tiệc trà với đầy đủ nghi thức theo đúng nghĩa của nó. Thông thường thú tiêu khiển bằng trà đạo vẫn là đặc quyền của tầng lớp thượng lưu, ngoại trừ giới tu sĩ. Tuy nhiên, nếu hỏi rằng hiện nay có nhiều người Nhật học trà đạo không, câu trả lời sẽ là: Có. Hàng triệu người, cả nam lẫn nữ, giàu và nghèo, đang theo học các lớp trà đạo của hơn 100 giáo phái khác nhau trên khắp nước Nhật. Cứ mỗi tuần, một số người dành khoảng hai tiếng đồng hồ để đến các lớp dạy trà đạo gồm ba hoặc bốn học viên. Ở đó, họ thay phiên nhau pha trà, phục vụ trà, rồi lại đóng vai như một người khách uống trà. Việc học trà đạo đòi hỏi học viên phải có sự hiểu biết sâu sắc và khả năng cảm thụ được sự kết hợp phức tạp giữa các yếu tố trực giác và tinh thần. Chính vì vậy, học tập để trở thành một thầy giáo dạy trà rất khó, đòi hỏi thời gian và sự say mê. Một học viên có thể học thuộc các bước cơ bản để thực hiện một buổi tiệc trà hoàn chỉnh sau ba năm, nhưng để trở thành một giáo viên dạy trà chuyên nghiệp thì việc học hỏi, tìm hiểu sẽ không bao giờ kết thúc.

Cho dù quy trình của một buổi tiệc trà rất phức tạp đòi hỏi nhiều yếu tố, nhưng người Nhật vẫn học và họ cảm thấy rất thú vị và xứng đáng. Mỗi buổi tiệc trà, theo hình thức nào đi nữa cũng luôn luôn góp phần làm cho con người quên đi những nhọc nhằn thường nhật, tâm hồn trở nên thanh thoát hơn và muốn hướng đến điều thiện hơn.

4.4. Kết luận:

Qua việc học trà đạo của người Nhật, chúng ta có thể nhận biết thêm một số nét đặc trưng của nền văn hóa Nhật Bản cũng như tính cách của họ. Mọi người Nhật đều được hưởng một nền giáo dục rất hoàn thiện ngay từ bậc tiểu học. Ngoài các giờ học văn hóa chính quy tại trường, họ còn tham gia các khóa học để rèn luyện kỹ năng, tính cách và những điều cần thiết trong cuộc sống hằng ngày như nghệ thuật viết chữ đẹp, hội họa, âm nhạc, nghệ thuật cắm hoa, chăm sóc vườn, nội trợ, làm gốm, trà đạo. Bạn sẽ không khỏi ngạc nhiên nếu thấy chương trình của đứa trẻ học cấp một có cả học cách làm các loại bánh dân tộc mà buổi học này bắt buộc phải có bố hoặc mẹ tham gia. Trẻ em Nhật còn được dạy các lễ nghi trong sinh hoạt trong gia đình, phong tục và truyền thống dân tộc. Chính vì vậy, người Nhật có một phong cách và tính cách có thể nói là khá đặc biệt, khác với những người ở các quốc gia khác. Lấy việc học trà đạo làm ví dụ: mỗi người trong quá trình luyện tập các bước của một buổi tiệc trà phải tỏ ra rất cung kính, lễ nghi như cúi gập mình khi chào hỏi, lễ phép, khiêm nhường khi nói chuyện. Thêm vào đó, họ học được tính cẩn thận, tỉ mỉ, nhẹ nhàng, khéo léo và ngăn nắp khi thực hiện từng hành động một trong một chuỗi thao tác nhỏ của một buổi tiệc trà. Ngoài ra, người học trà đòi hỏi phải có khiếu thẩm mỹ cao, có sự cảm nhận nghệ thuật để có thể trang trí

phòng trà. Vì thế, việc học trà đạo, ngoài việc thư giãn tinh thần, còn mang tính giáo dục rất cao.

Nền giáo dục mang đậm tính truyền thống này đã tạo cho người Nhật có ý thức và niềm tự hào cao độ về dân tộc mình. Trong lịch sử, chính sự hội nhập nhưng vẫn giữ được bản sắc dân tộc của người Nhật đã góp phần phục hưng đất nước Nhật. Tác giả thiết nghĩ đó chính là bài học bổ ích cho mỗi người Việt Nam chúng ta noi theo để xây dựng một nước Việt Nam phồn thịnh với một nền văn hóa lâu đời của lịch sử 4000 năm.

5. TRÀ VÀ NHỮNG ĐIỀU CẤM KỴ

-Không uống trà khi đói bụng. Vì chất trà sẽ đi vào tạng Phế làm lạnh hai tạng Tỳ và Vị.

-Không uống trà quá nóng. Người ta tính rằng nếu uống trà nóng trên 65°C sẽ dễ bị tổn thương vách trong của bao tử dẫn đến đau bao tử. Nhiệt độ lý tưởng khi uống trà là 56°C.

-Không uống trà lạnh. Vì dễ gây lạnh bụng dẫn đến biếng ăn và tích đàm.

-Không nấu trà quá lâu. Vì những chất phenol, chất béo và hương trà sẽ bị mất đi trong quá trình oxy hóa. Nấu trà lâu cũng làm cho nước trà bị đục, trông mất ngon.

-Không nấu trà nhiều lần. Theo kinh nghiệm, đun trà lần đầu thì dung chất là 50%, lần hai còn 30%, lần ba còn 10%, lần thứ tư thì trà đã chẳng còn là trà mà đã thành nước độc.

-Không uống trà trước khi ăn. Vì như thế sẽ kích thích bao tử tiết ra nhiều chất chua làm mất cảm giác ngon miệng, khiến cơ thể hấp thụ kém đi.

-Không uống trà ngay sau khi ăn. Vì điều này sẽ tạo ra một phản ứng kết tủa khiến bao tử khó hấp thụ được chất sắt - một chất rất cần cho cơ thể - trong thức ăn.

-Không uống thuốc bằng nước trà. Vì trà sẽ làm cho thuốc mất tác dụng. Người xưa từng có câu: “trà diệt thủy giải dược” (nước trà có thể hóa giải tất cả các thuốc men.)

-Không uống trà để qua đêm. Vì khi để lâu như vậy, rất có thể trong nước trà đã xuất hiện những loài vi sinh và nấm mốc.