

Bồn Mưa

Trà
Rượu
Nước

Hương

Văn
Trần



NHÀ XUẤT BẢN TỔNG HỢP THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

<https://tieulun.hopto.org>



Viên Trân

Năm sinh: 1972

Nơi sinh: Gia Định

**Công việc: Giảng dạy đại học,
Nghiên cứu văn hóa trà Việt Nam**

**Người sáng lập Hương Trà Việt -
Nơi giới thiệu, trao đổi kiến thức,
nghệ thuật, văn hóa trà Việt Nam**

Bôn Mưa

Tà
Rừng
Nước

Hương



**BIỂU GHI BIÊN MỤC TRƯỚC XUẤT BẢN
ĐƯỢC THỰC HIỆN BỞI THƯ VIỆN KHTH TP.HCM**

Viên Trân

**Bốn mùa trà rượu nước hương / Viên Trân. - T.P. Hồ Chí Minh :
Nxb. Tổng hợp T.P. Hồ Chí Minh, 2018.**

304 tr. ; 21 cm

ISBN 978-604-58-7361-8

- 1. Trà -- Việt Nam. 2. Trà đạo -- Việt Nam. 3. Trà thảo dược -- Việt Nam.
4. Việt Nam -- Đời sống xã hội và tập quán. I. Ts.
1. Tea masters -- Vietnam. 2. Herbal Tea -- Vietnam.
3. Vietnam -- Social life and customs.**

394.15 -- ddc 23

V662-T77

Viên Trân

Bôn Mưa

Tà
Rượu
Nước

Hương



NHÀ XUẤT BẢN TỔNG HỢP THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

Thay lời tựa

Chén Trà Thơ

Với mạch nước của ngôn từ và lá xanh thi tứ,
chị đang pha trà đầy Viên Trân!
Và thức ấy thì có nên chẳng ta gọi: Thi Trà?
Ừ! Thì đó là chén trà không phải bao giờ cũng có,
chén trà chị pha!

Với giọt sương, ngàn giọt sương hoài niệm
Với làn hương, hương ngát bốn mùa hoa.

Thế kỷ nào trong chén sẽ ngân nga
Những chén tình Cúc, Sen, Ngâu, Quế
Những chén trà nắng thơm pha cùng hương thủy.

Trà đến rồi đi, chưa tan dư vị
Thanh thoát hồn ta, tịch mịch trà.

* * *

Chén trà trôi từ xa xưa ấy
Chén trà trôi từ buồn vui ấy
Chén phù sinh chệch pha từ bao giờ cho đến hôm nay.

Thời gian trôi chậm lại
Nàng nghệ nhân say trà pha chén trà say
Muốn đến thiên thai thì học bước khoan thai.

Những bông hoa nở chậm
Như vầng trăng chậm đầy
Và chầm chậm mây bay
Chén trà Tình uống chậm nhè từ đây.

* * *

Bốn mùa nước, hương, trà, rượu
Còn thơ ca và cỏ hoa nữa chứ?
Hoa có mặt trong ý tình ngát hương
Thơ có mặt trong từng con sóng chữ.

Trà sống lại, thanh tao hơn nữa
Dịu dàng hơn, thư thái, nhẹ nhàng hơn
Và trà đến ta, đến với vô thường
Cũng đôi lúc giấu mình trong náo loạn.

Dấu sao đi nữa
Trà về với Như, reo tiếng yêu thương
Và cây cỏ trái bóng mình mê diệu.

Trà tịch mịch nhưng giọng tình không thiếu
Chơi mùa Sen, mùa Liễu với mùa Trăng
Thả mình vào ca điệu, lắng dư vang
Trong Tiểu Khúc, những niềm vui bình lặng.

Nâng chén trà và rượu với tri âm
Lần trang sách ủ hương trầm cổ tích
Thơ với Nhạc uống cùng hương tịch mịch
Với trà nhân, tài tử với thi nhân.

* * *

Chị pha trà nơi vườn xưa nắng mới
Nửa đời sau nối lại với tiền thân
Những thân tình quây quần đón đợi
Thấy trong trà thấp thoáng bóng giai nhân.

Niềm vui nhỏ có cần chi điệu vợi
Sương âm trầm từng giọt hóa Viên Trân.

Sài Gòn, mừng 9 tháng 9 năm Đinh Dậu
Nhật Chiêu

Trà - Rượu - Nước - Hương

Cõi của riêng tôi với tịch mịch hương trà, của ngôi nhà cổ kính, rêu phong trầm mặc trong những buổi hoàng hôn thấp thoáng bóng dơi bay.

Trong cõi ấy luôn hiện diện bóng hình và kỷ niệm của ông cố tôi, người cùng tôi uống trà, dạy chữ Nho khi tôi còn nhỏ.

Nhớ hồi đó, Sài Gòn buổi mới hòa bình, tất cả còn muôn ngàn khó khăn và thiếu thốn. Trà uống thật tầm thường, thực phẩm quá khan hiếm, ai cũng phải vất vả mưu sinh. Tôi may mắn hơn nhiều người khác là được sinh ra và lớn lên trong ngôi nhà của ông, một biệt thự cổ kính do chính tay ông sơ là một kiến trúc sư Tây học hiếm hoi đầu thế kỷ 19, đồng thời là kiến trúc sư hoàng gia Cao Miên vẽ thiết kế và xây dựng cho ông cố tôi an cư ở vùng đất Phú Xuân - Nhà Bè, thuộc tổng Bình Trị Hạ xưa của Gia Định thành.

Tôi lớn lên trong ngôi nhà đó, bình an với tình yêu thương và che chở của gia đình. Tôi hầu như không biết

đến thế giới bên ngoài tường rào khép kín. Thế giới của tôi thật êm đềm, thơ mộng cùng vườn cây, chậu kiểng, từng buổi trà sớm, trà chiều cùng biết bao chuyện xưa òng kể. Ông dắt một cô gái nhỏ với tâm hồn nhạy cảm và non nớt lãng du cùng ông theo từng câu chuyện kể xa xưa. Chuyện hoàng gia Cao Miên, chuyện Sài Gòn ngày cũ, chuyện làng Phú Xuân Hội hiền hòa...

Nhờ đó, chưa được mười tuổi, tôi đã biết được cách lấy nước thốt nốt, nhất định phải có mảnh vỏ cây sao bỏ vào ống tre, biết nhiều câu chuyện về Sài Gòn hoa lệ, biết những tập tục rừng rợn ở các bộ lạc dân tộc rừng rú xa xôi. Ông còn đưa tôi vào thế giới hiệp khách tràn đầy khí phách của Kim Dung, lang thang dài theo các triều đại Đinh - Lý - Trần - Lê - Nguyễn song song cùng Hán - Tùy - Đường - Tống - Minh - Thanh...

Có lẽ, ly trà buổi khó khăn chưa thật sự là trà ngon thượng hạng, nhưng chuyện trà ngày ấy rất tuyệt vời, đáng để nhớ, để thương vô hạn ở trong lòng!

Ngày tóc hoa râm, uống chén trà thơm trong bóng chiều bàng lãng mới thấy buổi ban đầu ấy, ông đã gieo vào tâm thức tôi một tình yêu bất tận với văn hóa Việt Nam, với cỏ cây hoa lá và vạn vật. Làm sao tôi quên hình bóng ông mỗi sáng rửa mặt bên chậu bông lái đầy hoa trắng muốt, làm sao tôi quên dáng ông ngồi uống cà phê sáng an tĩnh trên chiếc ghế cổ xưa, làm sao tôi quên buổi cơm tối mỗi ngày của ông rất Tây vì có ly rượu chát và dùng cơm trên đĩa với muỗng, nĩa. Buổi

cơm ấy còn đầy tính nhân văn, vì bao giờ ông cũng nhường một chút cơm cho mấy con thằn lằn ăn chực thành quen và dạn người như vật nuôi vậy!

Quyển Bốn Mùa Trà Rượu Nước Hương này, tôi ấp ủ và viết trong ngôi nhà của ông, với những quán quýt, những yêu thương, những kiến thức bất tận do ông khơi nguồn, truyền trao. Xin được trân trọng kính dâng lên hương hồn ông cố như một nén tâm hương chân thành và đầy nhung nhớ!

Ngày tháng vẫn trôi!

Tường vôi, mái ngói vẫn thấp thoáng cánh dơi bay!

Hồn muôn năm cũ vẫn bàng bạc trong mỗi chén trà, chén rượu. Lịch sử và văn hóa vẫn hiện diện dù hiển hiện hay âm thầm!

Mặc ngoài kia thương hải tang điền!

Phú Xuân Hội - Hạ Chí 2017

Lân Vân Hiên

Viên Trân cẩn bút

Mai trang gió lộng cánh mai bay

Tháng Chạp âm lịch, trời bỗng xanh và cao hơn, gió bỗng dịu dặt và buồn hơn, tự nhiên Hoa nhi thấy tâm trạng nhớ nhung, lưu luyến.

Nhớ nhà?

Nhớ quê ngoại xa vời vợi?

Nhớ bạn?

Nhớ gì? Lưu luyến gì? Cô cũng không biết nữa! Chỉ biết là gió tháng Chạp làm cô bâng khuâng quá!

- Hoa nhi, con đâu? - Một ông lão tóc bạc phơ cất tiếng gọi.

- Dạ, con đây ông cố. Con đang rửa ấm trà lúc sớm.

- Bữa nay Rằm tháng Chạp rồi con. Rửa bình xong con vào nhà gọi bác Tần lấy mấy cái thúng gạo ra đây chuẩn bị lật lá mai.

- Dạ, con đi liền!

Mai trang⁽¹⁾ ở Phú Xuân nổi tiếng trồng nhiều mai nhất vùng. Tòa nhà ngói rêu phong nằm khuất lấp sau tàn cây và những cội mai già. Từ ngõ nhìn vào là hai hàng mai cổ thụ trồng trong chậu Lái Thiêu to nhất. Thân mai xù xì, cành gầy mà ung dung ngạo nghễ, lá xanh thắm nổi bật trên tường trang viên cổ kính.

Đường lên gác nghênh phong là một dãy Hương mai⁽²⁾. Hương mai lá nhỏ, phiến lá mềm, cành gầy hơn Hoàng mai⁽³⁾. Mỗi năm Tết đến, khách ghé thăm đều dừng chân bên hàng Hương mai xuýt xoa:

- Thơm quá! Thơm quá!

Bên hiên nhà, chủ nhân của Mai trang trồng toàn Bạch mai⁽⁴⁾. Bạch mai cao nhả hơn cả Hương mai, cành gầy và yếu điệu như tiểu thư đài các. Cả Hoa nhi và ông cố đều thích Bạch mai, suốt mấy ngày Tết, hai người họ ngày nào cũng uống trà dưới hàng mai trắng.

Đây đó khắp vườn trong nào là Thanh mai⁽⁵⁾ nụ xanh, cánh biếc, nhụy vàng, Hoàng lan mai⁽⁶⁾ cánh

1. Ngôi nhà có khuôn viên rộng lớn và trồng rất nhiều cây mai.

2. Tên một loại mai khi nở hoa rất thơm.

3. Tên một loại mai, dân gian thường gọi là Mai vàng. Người phương Nam đa phần lật hết lá mai này vào ngày Rằm tháng Chạp để những ngày đầu năm mới, hoa sẽ nở vàng rực cả cây.

4. Mai trắng.

5. Mai xanh. Một loại hoa mai rất quý hiếm, nụ hoa khi nở ra màu xanh non phơn phớt, nhụy vàng và dài, mùi thơm rất thanh khiết.

6. Còn được gọi là mai Phước Lộc Thọ. Khi nở hết cỡ, cánh mai có thể dài gần một tấc, vàng thắm, mềm mại phất phơ như những dải lụa vàng đem giắt lên cây.

mỏng và dài như lụa, Ngọc mai quý giá vô song, Hồng mai tươi thắm như hoa Đào miền Bắc...

Nhưng hôm nay tất cả đều chưa ra hoa. Mai trang đang chuẩn bị lật lá mai để đúng ngày mừng 1 cả trang viện lung linh hoa mai nở, ngan ngát hương Xuân.

* * *

- Con nhìn ông cố nè. Khi lật lá mai phải lật ngược chiều lá ở những lá đầu ngọn, nếu con giật lá xuôi chiều thì đứt luôn cả ngọn mai non. Lật lá thật nhẹ nhàng, mai cũng biết đau con à!

- Dạ!

- Lật lá Bạch mai là khó nhất vì thể chất nó yếu đuối, lật lá mai Tứ quý⁽¹⁾ là dễ nhất vì đây là những cây mai kiên cường như dũng sĩ. Tứ quý mai có thể dầm mưa, dãi nắng, chịu hạn, chịu lạnh mà vẫn âm thầm một năm nở bốn mùa hoa.

- Dạ, mai cũng giống như người phải không ông?

- Ừ, mai cũng như người vậy! Cũng có tâm hồn, cũng biết yêu thương, giận dỗi. Nếu con đối xử với mai không hết lòng thì hoa nở ít, ử rũ và mau tàn. Nếu giữa

1. Một loại mai được trồng đại trà ở miền Nam, cây mạnh và rất bền, chịu đựng được mưa gió và khô hạn rất giỏi. Mai Tứ quý khi nở thoát đầu là màu vàng, sau đó đài hoa biến thành màu đỏ. Mai Tứ quý một năm nở vàng khoảng bốn lần vào các tiết Lập Xuân, Hạ Chí, Thu Phân và Lập Đông.

con và mai tương đồng thì Tết đến dầu con đi xa, về trễ, mai vẫn giữ nụ chờ con về mới nở đón Tết cùng con.

- Ông ơi! Cây mai nào Tết đến cũng đầy bông mà sao riêng chậu Ngọc mai⁽¹⁾ này chưa bao giờ có hơn mười bông hả ông?

- Đây là một cây mai mà ngày trước ông mang về từ kinh đô Huế, gốc trong phủ đệ của một nàng công chúa. Hoa nó trắng như ngọc, búp tròn, nụ nhỏ, khi nở tỏa ra một làn hương kín đáo và nhẹ nhàng. Vì là vươ vật⁽²⁾ nên mỗi ngày nó chỉ nở một bông, đến hết mùng 10 là không nở nữa!

- Dạ con nhớ rồi! Có một năm hồi con mới bảy, tám tuổi gì đó, con và em Tiểu Miêu lén bứt một bông bị ông phạt khoanh tay đứng ngoài hiên một buổi, con giận ông nằm khóc bỏ cả cơm chiều!

- Ờ, nhắc Tiểu Miêu! Đạo này ông ít thấy nó qua chơi với con?

- Dạ em đó đang bận đi học đàn ông ạ. Thế nào Tết này nó cũng vác đàn sang đây đánh cho ông nghe!

* * *

-
1. Tên một giống mai trắng, cánh màu trắng ngà chứ không trắng tinh như Bạch mai, khi nở thơm hơn Bạch mai rất nhiều lần dù bông nhỏ và thưa.
 2. Thứ hiếm lạ, rất quý.

Nắng tháng Chạp sao mà nhẹ, sao mà cao đến thế!
Nắng nhuộm vàng trên cánh áo mà sao chẳng nóng
chút nào!

Nắng nằm thiu thiu trên vạt cúc Xuân, những nụ
cúc hé hé mắt như lén nhìn Hoa nhi đang lật lá.

- Tiết trời năm nay ấm áp chắc là mai đơm nhiều nụ
lắm phải không ông?

- Ừ, trời ấm, nhiều nắng thế này thì mai rộ lắm đây!

Chiều buông nắng xiên xiên xuống nền sân gạch, lá
mai xanh chen kín cả sân. Hoa nhi nghiêng vành thúng
hốt từng vốc lá mai bỏ vào, tự nhiên nàng buồn khi
nhìn thấy tóc ông cổ mình bạc trắng như mây!

* * *

Sau buổi cúng Giao thừa, Hoa nhi ngủ quên lúc nào
chẳng hay. Nàng tỉnh giấc khi nghe ngoài sân đì đùng
tiếng pháo.

- Ôi, mừng 1! - Nàng chột thốt lên. Rón rén đến bên
cửa sổ, nàng khẽ khàng mở cửa. Thật diệu kỳ! Khung
cửa phòng nàng rộn rã hoa mai, từng chùm hoa trắng
tinh đang hàm tiếu, đang nhoẻn cười, đang kiêu hãnh
bên mấy nhành lá non tơ. Hương Bạch mai thanh khiết
như hương tóc vừa mới gội.

Hoa nhi rửa mặt, chải đầu vấn tóc rồi chọn một bộ
áo dài màu thiên thanh thêu hoa mai thật tinh tế. Sáng
mùng 1, nàng xinh xắn như một cảnh Xuân mai!

Sau khi cùng gia đình cúng Phật, cúng ông bà, mừng tuổi ông cố và ba má xong, Hoa nhi cùng ông cố đi ngắm hoa mai nở ngoài vườn.

- Ông ơi, mai nở đẹp quá!

- Ông ơi, Hương mai thơm quá!

Lâm lão cười hiền từ ngắm đứa cháu gái thông minh, xinh đẹp của mình.

- Con cũng giống như hoa mai vậy!

Thơ thần suốt buổi ngoài vườn mà Hoa nhi không chán. Cô đứng yên lặng ngoài thêm, thở thật sâu và thật chậm, cô lắng nghe hàng Hương mai tỏa hương kỳ ảo. Cô đưa bàn tay lên ngửi.

- Ông ơi, tay con thơm Hương mai, áo con cũng thơm Hương mai!

- Con nhớ hai câu: “*Cốc thủy nguyệt tại thủ / Lộng hoa hương mãn ý*”⁽¹⁾ không? Con có biết hoa mai nào thơm thì ngày thơm hai bận, sáng sớm và chiều tà. Con vào đây uống buổi trà đầu năm mới với ông!

- Dạ! - Hoa nhi ngoan ngoan ngồi trên sập nhìn ông cố pha trà đầu năm mới.

Lâm lão lấy trong hộp sứ mấy thỏi trầm đưa cho cháu gái.

1. “*Cốc thủy nguyệt tại thủ / Lộng hoa hương mãn ý*.” (Thiền sư Hư Đường Trí Ngu)

“*Vốc nước, trăng trong tay / Cẩm hoa, thơm cả áo.*” (Viên Trân dịch)

- Con quạt lò trầm đi, trầm này bạn ông mới gửi tặng từ bên Nam Vang⁽¹⁾, loại trầm thơm nhất mà ngày xưa hoàng cung xài đó!

Nàng đốt lửa mỗi trầm cho bén, đặt vào đỉnh đồng rồi cầm chiếc quạt giấy dó thật mỏng, khe khẽ quạt cho trầm ngún. Hương thơm thoát đầu mỏng như sợi chỉ tỏa lên thật bất ngờ. Ấm áp, bình an cả tâm hồn! Trong khi đó ông cố nàng bốc một nắm ổi non phơi khô bỏ vào hỏa lò. Ông lặng lẽ nhen lửa.

Một chập sau, than ổi⁽²⁾ ngún lửa đỏ rực từng viên tròn đều, ông lấy chiếc gáo bằng trái dừa dâu đã lên nước đen bóng múc từng gáo nước mưa chứa trong vại sứ Thanh Hoa⁽³⁾ đổ vào chiếc ấm đồng rồi đặt lên hỏa lò.

- Con lấy bộ trà Mai Hạc ra đây. Bữa nay hai ông cháu mình uống trà bằng bộ ấm đó thưởng hoa mai luôn thể.

1. Tên người Việt gọi Thủ đô Phnôm Pênh của Campuchia.

2. Người uống trà Việt Nam xưa thường hay phơi trái ổi non cho khô để dành làm than nấu nước. Ổi phải là ổi sể non vì loại này trái nhỏ, chắc, hột nhiều, khi phơi khô sẽ cháy rất đượm, thơm và không nổ văng tàn làm dơ bàn trà. Ngoài ổi non phơi khô làm than thì người Việt Nam xưa còn phơi khô trái cà na để làm than nấu nước. Đặc biệt thời nhà Lê thì vua Lê, chúa Trịnh hay sử dụng than hoa được làm bằng các đoạn trúc đặc ruột, cắt đoạn ngắn, bọc kín bằng đất sét hoặc bỏ vào nồi đất đáy kín miệng rồi mang đi hầm trong than củi. Than hoa khi cháy rất đượm, không nổ, bốc không dính tay nên rất được giới quý tộc ưa chuộng.

3. (Xin xem chú thích ở trang 21).

Hoa nhi mở cửa chiếc tủ đặt cạnh sập trà lấy ra bộ đồ trà Mai Hạc mà ông rất quý rồi dùng một cái khăn lụa mềm trắng tinh lau thật cẩn thận từng cái chén, cái đĩa.

- Ông ơi, vì sao “*Mai là bạn cũ, Hạc là người quen*” vậy ông?

- Ờ, bậc quân tử đi ở ẩn lánh xa thế tục, xem thường lợi danh, không còn phiêu lụy nhân gian, tháng ngày vui cùng non xanh, nước biếc. Xuân tới thì vào rừng sâu thăm Mai quý làm vui, Thu sang thì mừng Hạc về bên khe suối!

- Hì hì, vậy sau này con cũng đi ở ẩn như vậy!

Lâm lão xoa đầu cháu cười xòa rồi nói:

- Để có một buổi trà ngon, ta cần chuẩn bị một không gian đẹp và thanh cảnh trước con à! Con hãy nhớ lời ông, phải luôn thật trân trọng chuẩn bị một buổi trà!

- Dạ!

- Sau đến là nước pha trà. Nước pha trà của nhà ta là cầu kỳ nhất thiên hạ! Nước suối tận mãi Hà Giang. Nước mạch từ Phú Hội. Nước mưa hứng qua hoa cau. Nước mưa ủ Đông qua⁽¹⁾ bốn năm. Nước mưa pha trúc lịch. Nước mưa dầm rá rích qua cội ngâu. Nước sương

1. Trái bí đao. Nước mưa ngâm với trái bí đao lâu năm được gọi là nước Đông qua.

trên lá sen. Nước suối Lang Biang ngâm trong vò thạch anh trắng. Nước ủ nụ Tường vy... mỗi loại nước dùng pha với mỗi loại trà đồng thanh, đồng khí với nó!

- Dạ con nhớ rồi!

- Sáng nay ông sẽ pha trà mạn Hà Giang hái vào mùa Xuân còn gọi là trà Xuân Tuyết. Trời xanh, gió nhẹ, hoa thơm, uống trà Xuân Tuyết Hà Giang pha bằng nước mưa trũ hai năm là ngon nhất!

Hoa nhi chăm chú nhìn ông cố pha trà. Ông từ tốn tráng nước sôi rửa sơ qua bình và tổng rồi lấy thìa tre xúc một vốc trà mạn đựng trong ống tre, bên ngoài ống tre vẽ một nhành Hồng mai thật rực rỡ. Ông cho trà vào bình rồi chế một ít nước sôi, lắc nhẹ trong tay mấy cái, đoạn chế nước rửa trà vào hai cái chén. Lâm lão mở nắp bình cho nước vào lần hai. Một làn hương như lan, nhẹ như tơ, mảnh như sương chợt thấm đắm vào hồn!

- Trà năm nay Vĩnh Khá gửi cho ông ngon quá!

- Ông đổ nước rửa trà từ hai chén nhỏ ra rồi đưa cái chén còn tỏa khói cho cháu gái. - Con ngửi thử xem Hoa nhi!

- Ông ơi, chưa uống mà đã nghe ngọt trong miệng rồi!

- Con nói đúng đó! Phàm trà ngon, hương vị đậm đà thì chỉ cần ngửi thôi đã nghe vị ngọt trong cổ họng. Bây giờ ông cháu mình uống nước một nè.

Lâm lão giờ cao bình rót một dòng nước thật khế xuống tổng. Sợi nước vàng như nắng, lấp lánh như thủy tinh, hương trà Shan Tuyết cổ thụ⁽¹⁾ quyện với hương mai thật ngọt ngào mê hoặc!

Lâm lão từ tốn chuyên trà ra hai chén rồi đưa cho cháu gái một chén. Hoa nhi bắt chước ông nâng lên đưa ngang mũi người.

- “Trà quý vì hương” nhé con! Thường thức trà Việt Nam tinh tế ở chỗ chúng ta phải chọn nước, chọn than, chọn trà cụ... phải biết thưởng hương rồi mới luận vị, đừng bao giờ đưa lên miệng thổi xuýt xoa làm tan mất hồn phách tinh anh của chén trà, cũng đừng bao giờ thưởng trà sao khô lại sử dụng chén lớn uống ồn ào như chè tươi mà hồ đồ không nghe được từng giọt hương trà tinh tế thấm sâu vào tận tâm hồn.

- Dạ, tinh tế quá! Tuyệt diệu quá ông ơi!

Buổi sáng mùa Xuân xanh ngát, mấy cánh hoa mai trắng rơi vào trong chén của Hoa nhi, nàng nâng niu cầm chén trà lên người nhẹ nhẹ.

- Trà thơm hay hoa thơm nhỉ!

1. Trà rừng tự nhiên ở vùng Tây Bắc, có những cây trà cổ thụ khoảng 600 đến 700 tuổi, tập trung nhiều ở Văn Chấn, Nghĩa Lộ - Yên Bái. Trà cổ thụ ở Suối Giàng lá lớn, bản rộng, giòn và xanh hơn các loại lá trà khác rất nhiều, đợt trà no tròn phủ đầy lông tơ nõn màu trắng. Khi sao xong, búp trà trắng tinh như những búp tuyết nên gọi là trà Shan Tuyết. Trà Shan Tuyết khi pha ra nước xanh trong, ngọt thanh tao, thơm dịu dàng, mộc mạc như sương sớm trong rừng núi.

CHÚ THÍCH 3 (trang 17)

Sứ Thanh Hoa: Theo *Cổ học tinh hoa* thì đồ sứ Thanh Hoa nhà Nguyên lấy đời Cảnh Đức Trấn làm đại diện, được chế tác tinh xảo đẹp mắt mà truyền thế rất ít, vì thế nên đặc biệt quý hiếm, căn cứ vào thời gian nhìn chung được chia thành 3 giai đoạn: Diên Hựu, Chí Chính và cuối nhà Nguyên. Trong đó có giá trị nhất là giai đoạn Chí Chính.

Đồ sứ Thanh Hoa đã mở ra một thời đại mới quá độ từ đồ sứ nung sang thời kỳ đồ sứ màu. Nó có vẻ đẹp rực rỡ, nét họa phóng khoáng, nhiều tầng lớp, có nhiều nét khác biệt với thẩm mỹ truyền thống của dân tộc Trung Hoa. Thực tế đó là một bông hoa độc đáo trong lịch sử gốm sứ Trung Quốc, đồng thời cũng khiến cho Cảnh Đức Trấn trở thành trung tâm của ngành sản xuất sứ trên thế giới thời kỳ đó. Phân biệt một loại đồ sứ Thanh Hoa nhà Nguyên cần nắm vững một số đặc điểm sau:

- Xem hình dạng của đồ vật: Đối với hình dạng các loại như bình, lọ nhỏ phải xem kỹ phần miệng, cổ, lưng, bụng, chân. Xem có đặc trưng hình dạng đồ vật thời nhà Nguyên hay không, đồng thời cũng phải nhận biết được trọng lượng phần thân của vật, phân tích các loại bình, lọ nhỏ thời nhà Nguyên thân tương đối nặng, chất liệu cứng.

- Xem màu tráng men: Màu tráng men của sứ Thanh Hoa nhà Nguyên có màu trắng hơi có ánh xanh, sáng bóng, nhưng cũng loại có màu trắng hần hay xanh hần. Thời đầu và trung kỳ nhà Nguyên (kỳ Diên Hựu), các loại đồ sứ Thanh Hoa như bình, lọ được tráng men trong suốt, tay sờ lên lớp men sứ đó có cảm giác như gạo nếp, có khi màu men lại mờ mờ đục đục, nhìn gần thấy hiện rõ màu xám xanh, nhìn xa lại thấy có màu vàng nâu, nếu nhìn kỹ trên bề mặt men sứ Thanh Hoa sẽ thấy những chấm nhỏ màu trắng lốm đốm bám vào, số ít trên lớp men có thể nhìn thấy lớp vỏ cứng dính kết vào nhau, nhìn nghiêng một cách chăm chú sẽ thấy trên lớp men đó có những đường nét hoa văn không theo quy tắc nào cả. Kể từ kỳ Chí Chính, sứ Thanh Hoa được nung men trắng, men xu phủ và men trắng trứng, có thêm nhiều màu như trắng tinh, hơi ánh xanh, men trắng xanh, có cảm giác như thủy tinh trong suốt.

- Xem màu sắc: Sứ Thanh Hoa có màu sắc không ổn định, lúc chìm, lúc sáng, chất liệu Thanh Hoa chia làm hai loại: một loại phát ra màu sáng mạnh ánh lên màu xanh đậm, chỗ đậm có gì màu đen, gọi là “hắc tỳ”, chỗ đậm khi dùng tay sờ vào, trên bề mặt men Thanh Hoa sẽ thấy có

cảm giác lồi lõm, đó chính là do hiệu ứng màu sắc khi dùng nguyên liệu màu Thanh Hoa nhập khẩu từ Ba Tư; một loại khác dùng nguyên liệu trong nước, Thanh Hoa dùng nguyên liệu trong nước có màu xám xanh, có khi là màu xanh hơi xám một chút, hoặc là Thanh Hoa phát ra màu xanh ánh xám. Ở kỳ Diên Hữu, họa tiết hoa mẫu đơn được khắc lên đồ sứ giống như những tầng mây ẩn trên thân đồ sứ, cảm giác như đang nhấp nháy phát sáng.

- Xem hoa văn trang trí: Hoa văn trang trí sứ Thanh Hoa nhà Nguyên được chia thành hai loại: Một loại là hoa văn trang trí nguyên liệu nhập khẩu, có đặc điểm hoa văn dày kín, tầng lớp phong phú, nét vẽ gọn gàng. Nếu là đĩa lớn nhiều hoa văn sẽ có từ 3-8 tầng hoa văn xếp dày đặc, hoa văn có chính có phụ, nhiều mà ngay ngắn, đề tài hoa văn trang trí phong phú đa dạng, từ nhân vật trong câu chuyện, nhánh hoa, bể cá, hồ sen, song phượng, hoa cỏ, nhánh cây, trúc, đá, trái cây... Họa tiết hoa cỏ gồm có bông hoa lớn và lá to, trong đó được điểm xung quanh bằng những cánh hoa sen tạo thành hình cái hồ lô, trang trí điểm hoa mẫu đơn thành hình ngọc trên châu trắng, họa tiết cánh hoa sen sẽ giúp tạo khoảng cách, phía trong khung được trang trí bằng thanh hoa... một loại thanh hoa nữa là họa tiết với nguyên liệu trong nước. Họa tiết này có đặc trưng mềm mại phóng khoáng, các nét vẽ tương đối đơn giản, còn hơi thô, thường gặp là trang trí hoa cỏ.

- Xem bên trong: Bên trong các loại lọ, bình sứ Thanh Hoa thường không tráng men, phần thân dùng phương pháp dính kết từng phần, phần bụng và đáy vật thường nhìn rõ chỗ nối kết. Trong bình mai và phần vai chỗ nối có cảm giác thô, phía bên trong thường lồi lên khoảng 1 - 2mm, kích thước phần thô không theo quy tắc nào cả, dùng tay sờ vào thấy tròn mịn. Phía trong bình hơi có màu vàng nhạt, có thể nhìn rõ những hạt đá sỏi nhỏ bên trong, trên phần bụng thường không phải xử lý gì, từ dưới bụng đến đáy có nhiều hoa văn xoay. Nhìn nghiêng với ánh sáng mạnh có thể thấy một vài điểm sáng lấp lánh, phát ra ánh sáng, được gọi là điểm sáng âm dương.

- Xem dưới đáy chân: Dưới đáy của các đồ sứ Thanh Hoa nhà Nguyên như đáy bình, đáy lọ thường có hình dạng chân tròn lõm ở bên trong, đáy chân dày và rộng, một số ít đáy chân có dáng thon, chân có màu đậm màu nhạt, đa số là nhạt. Các loại bát đĩa chân tròn, đa số mặt ngoài lại thon nhỏ, nhưng dù là vật đã được mài giũa hay có hình tròn,

vòng chân thường mang đến cảm giác theo quy tắc nhất định. Các loại bình, lọ có đá vụn dưới đáy chân mang lại cảm giác rất chặt, cũng có khi hơi lỏng lẻo. Những vụn sỏi nhỏ li ti phải nhìn thật kỹ, thật tinh mới thấy được. Có những đáy chân lồi lên hiện rõ hình tim. Đáy lọ, bình, đa số có hình hoa văn xoay. Có những vòng đáy và đáy chân lẫn với các hạt đá nhỏ mà mắt thường có thể nhìn thấy, dính những nốt men đen có kích thước khác nhau và hình dạng tự nhiên.

- Xem màu sắc và bong bóng: Màu sắc của Thanh Hoa nhà Nguyên rất quan trọng, vòng chân ngoài của bình, lọ thông thường sẽ được tráng men màu thủy lục rất đậm, cũng có thể được tráng màu xanh trứng vịt. Lớp men trên thân đồ vật luôn hiện màu xanh trắng, màu xanh nhạt, hoặc hơi ngả sang màu vàng... Sứ Thanh Hoa thời đầu và trung kỳ nhà Nguyên gồm các lọ, bình... đều có màu sắc rõ rệt. Màu sắc dựa vào những thay đổi của độ khô, độ ẩm, nhiệt độ trong không khí cùng các mùa... sẽ hiện ra những màu sắc khác nhau trên lớp men. Các bình, lọ sứ Thanh Hoa thời đầu và trung kỳ nhà Nguyên (kỳ Diên Hựu) có lúc xuất hiện hiện tượng ra mố hơi nhẹ, thường do thời tiết quá nóng. Trên lớp men thanh bạch và xu phù thời đầu kỳ và trung kỳ nhà Nguyên đa số không có bong bóng. Bắt đầu từ thời Chí Chính, nung sứ Thanh Hoa trên Thanh Hoa men trắng và men trắng trứng mới có bong bóng, nhưng có hai loại bong bóng lớn nhỏ, bong bóng nhỏ nhiều, lớp men Thanh Hoa nhà Nguyên đa phần có màu trong suốt, khô, mếm mại.

Rượu Hoa Mai

*Em gói tàn Xuân vào cổ tích
Ngơ ngẩn mùa Mai trắng kinh thành
Ấp ủ cánh hoa trong hồn rượu
Gió buồn như khúc Táng hoa ngâm.*

*Một chén rượu nồng chiều hoang hoải
Có người lên đứng tận lầu cao
Thả điệu Tiêu sầu theo nắng tắt
Để mà năm tháng nhớ thương nhau.*

(Viên Trân)

Ném chén Thùy Hương nghe tịch tịch

T hấm thoát mà đã đến ngày hạ nêu⁽¹⁾. Gió chiều tà thổi khe khẽ như thì thầm, thủ thủ.

- Hết Tết rồi ông ơi!

Lâm lão nheo mắt nhìn khắp sân vườn. Suốt mấy ngày Tết, ông không cho bác Tần quét sân vườn, vì ông không nỡ nhìn những cánh mai trắng, mai vàng rụng đầy trên thềm nhà bị quét đi. Hoa tàn nhưng hồn vương vẫn không muốn rời xa!

- Hoa đẹp nhất lúc rời cành con biết không?

1. Ngày mùng 7 tháng Giêng là ngày cuối cùng của chuỗi lễ hội Tết. Trong ngày này, người Việt làm lễ hạ cây nêu, gọi là lễ Khai hạ, kết thúc dịp Tết Nguyên đán và bắt đầu bước vào việc làm ăn trong năm mới từ ngày mùng 8. Giáo sư Trần Văn Khê có giải thích: "Cây nêu dựng lên để trừ tà ếm quỷ, ngày Tết dựng nêu để giữ cửa không cho ma quỷ tới nhà, gia đình ăn Tết bình yên. Hạ nêu để xả cái xui đi, để mọi việc năm mới được bắt đầu với sự may mắn, tốt lành".

Hoa nhi im lặng nghe ông nói, cô lặng lẽ ngắm từng cánh mai lìa cành xoay trong không gian, đẹp và buồn bâng khuâng khôn tả! Một trận gió thổi qua, cả hiên nhà vương đầy cánh mai như tuyết rụng!

- Thưa ông, con mới đến! Thưa chị, em mới đến!

- A! Tiểu Miêu ông ơi!

Một cô gái nhỏ nhắn tóc kết bím thật xinh, đôi mắt tinh anh cười lấp lánh sau cặp kính cận. Tiểu Miêu mặc áo dài hồng thắm màu hoa đào, vai mang đàn tranh như một tổ nữ tử trong truyện cổ bước ra.

- Ông ơi, Tết giờ con ở trên quê nên con không qua thăm ông được!

- Vĩnh Khá có khỏe không con?

Dạ, ông con khỏe lắm, ông con có gửi thư mời ông tháng Tư này lên Suối Giàng thưởng trà Xuân ông ạ!

Tiểu Miêu để đàn xuống rồi khoanh tay chúc Tết Lâm lão.

- Ông lì xì may mắn đầu năm cho con nè!

- Con cảm ơn ông! Chút nữa con rửa chị Hoa nhi lặc bầu cua!

- Năm nào nó cũng gom sạch tiền lì xì của con ông ơi! - Hoa nhi nói với ông.

- Ha ha, con dùng thủ thuật gì đấy Tiểu Miêu?

Tiểu Miêu tròn mắt ngây thơ lắc lắc đầu.

- Dạ, tại con may mắn mà!

- Em ngồi xuống đi Tiểu Miêu, nghe nói em đàn hay lắm rồi phải không?

- Hi hi, chị ơi, em lười tập lắm, đàn chắc không hay đâu! Em có mang đàn theo đàn cho chị nghe nè!

- Chiều nay sẵn có Tiểu Miêu ở chơi, ăn cơm xong ba ông cháu mình thưởng thức Thùy Hương tửu⁽¹⁾ tiến hoa mai nhé hai con!

- Ô, hay quá! - Tiểu Miêu nhảy cẫng lên, bím tóc lắc lắc trong vườn mai trông thật ngộ nghĩnh.

- Vĩnh Khá có nói lẽ ra cháu phải là con trai phải không Tiểu Miêu!?

Ba ông cháu cười vang rồi đi dùng cơm chiều.

Trăng mùng 7 cong cong như một chiếc thuyền bồng bồng trên mây bạc. Hoa nhĩ thấp thêm năm cái đèn lồng, ánh đèn vàng dịu như ánh trăng. Thỉnh thoảng đỉnh xông trầm thả nhẹ nhẹ vào không gian trầm mặc và thơ mộng một làn hương thư thái.

Hoa nhĩ là cháu cố của Lâm lão, tánh tình thùy mỵ, dịu dàng lại được ông truyền đạt biết bao kinh nghiệm

1. Một loại rượu ủ với Hương mai lâu năm, khi rót ra có màu vàng nhạt, hương thơm thanh tao, kín đáo.

về trà, rượu, nước, hương... Cô có thể uống trà cả ngày nhưng lại không thể uống hết một chén rượu!

Còn Tiểu Miêu là cháu cố ông Vĩnh Khá, bạn thân của Lâm lão đang ẩn dật trên chốn núi rừng Hà Giang thì lại sôi nổi, hiếu động và mạnh mẽ như một đóa hoa rừng. Cũng như Hoa nhi, cô nhóc là bạn trà lẫn bạn rượu với ông mình như một tri âm, tri kỷ.

Hoa nhi thông thả bày bộ nậm rượu⁽¹⁾ bằng bạch ngọc lên khay. Nậm cao và thanh hết cổ tay thiếu nữ, chén ngọc trong veo giơ lên xuyên cả ánh đèn lồng!

- Bạch ngọc mang tính âm hàn nhất trong các loại ngọc nên cổ nhân hay dùng chứa rượu để vị rượu đậm hơn, hương rượu thơm hơn. Lâm lão vừa từ tốn chiết rượu từ bình lớn ra nậm ngọc vừa giải thích cho hai cô gái nhỏ nghe.

Bình rượu chọt thơm lừng cả không gian tịch mịch. Trong hương rượu có hương hoa đan nhẹ thanh thanh!

- Rượu này thơm quý phái quá ông! - Tiểu Miêu hít vào một hơi khen ngợi.

- Vì vậy ông mới đặt nó tên là Thùy Hương tửu con à!

Tiểu Miêu xoay nhẹ cái chén ngọc trên tay, hơi ngọc mát lạnh và trơn mịn.

1. Bình đựng rượu có hình dáng trái bầu nậm, hoặc có khi cũng là trái bầu nậm già phơi khô lấy hết ruột ra để làm bình đựng.

- Rượu nào cũng uống bằng chén bạch ngọc hả ông?

- Có rất nhiều loại ngọc chế tác thành bình và chén rượu. Bạch ngọc⁽¹⁾ dùng uống rượu mùa Xuân, uống rượu hâm nóng, uống rượu Hồ Tiêu. Bích ngọc⁽²⁾ dùng uống rượu Bồ Đào⁽³⁾, rượu Mai Khôi⁽⁴⁾. Hoàng ngọc⁽⁵⁾ dành riêng cho rượu hoa cúc vì màu vàng trong của hoàng ngọc, màu trắng thu của hoa cúc tương hổ lẫn nhau làm ly rượu như vầng trăng sóng sánh trên tay, người uống rượu lúc ấy như uống cả mùa Thu vào lòng!

Lại còn Tử ngọc⁽⁶⁾ bôi đựng rượu trúc, Tử lam ngọc⁽⁷⁾ nên chứa rượu Tường Vy⁽⁸⁾, Huyết ngọc⁽⁹⁾ thưởng Hồng Mễ tửu⁽¹⁰⁾, Huyền ngọc⁽¹¹⁾ càng làm tăng thêm hương vị của Hương Nương tửu⁽¹²⁾!

Tiểu Miêu tròn mắt thốt lên:

1. Ngọc trắng.

2. Ngọc xanh lá.

3. Rượu Nho.

4. Rượu Hoa Hồng.

5. Ngọc vàng.

6. Ngọc tím.

7. Ngọc màu lam thỉnh thoảng có vết màu tím hiện lên.

8. Rượu ngâm với hoa Tường Vy (một loại hoa Hồng thường có 3 màu: trắng, trắng hồng, hồng đỏ. Hương rất thơm)

9. Ngọc trắng hoặc xanh hiện lên từng đoạn, đốm sắc đỏ như máu.

10. Rượu chưng cất từ gạo lứt Huyết Rồng (một loại gạo đỏ).

11. Ngọc đen tuyền

12. Rượu gạo Nàng Hương.

- Ông ơi, con chưa uống mà đã say! Câu thơ “*Bồ đào mỹ tửu dạ quang bôi*”⁽¹⁾ thật chẳng sai chút nào!

- Tiểu Miêu, con đàn bài gì rồi thưởng rượu sẽ ngon hơn!

- Dạ ông!

Tiểu Miêu so dây đàn tranh, âm thanh réo rắt như sương rơi trên đá biếc, như tiếng Hoàng oanh thánh thót trên khóm liễu buổi sớm mai!

- Con đàn bản *Nam Xuân*⁽²⁾ tặng ông và chị nhé!

Khúc *Nam Xuân* dặt dìu trong hương trầm thoang thoảng. Như gió nhẹ, như trăng thanh, tình Xuân bao la mà không phóng túng, ý Xuân miên man mà nghiêm trang, trân trọng. Buồn man mác mà không bi ai, sâu

1. Câu trích từ bài thơ Đường *Lương Châu tử*.

“*Bồ đào mỹ tửu dạ quang bôi
Dục ẩm tỳ bà mã thượng thôi.
Túy ngọa sa trường quân mạc tiểu
Cổ lai chinh chiến kỷ nhân hồi.*”

(Vương Hàn)

“*Rượu ngon, chén ngọc dạ quang
Chưa cạn đàn đã giục vang lên đường.
Đừng cười say chốn sa trường
Mấy ai chinh chiến cố hương quay về.*”

(Viên Trân dịch)

2. Là một bản đàn thuộc điệu thức Nam, hơi Xuân. Hơi Xuân buồn nhưng không bi, cái buồn man mác có chút lãng mạn, rộn rã hơn. Trong cải lương, thường sử dụng thể điệu này.

não. Lãng mạn tựa hoa bay, băng khuâng dường lá rụng, tiêu dao nào khác mây ngàn đỉnh núi, tự tại như gió thổi lầu trắng!

- Con đàn bản này hay lắm! Tâm tánh đoan trang, ngón đàn cao nhã. Thường con chén rượu Thùy Hương này!

- Dạ, con cảm ơn ông!

Lâm lão cũng rót cho Hoa nhi và mình mỗi người một chén.

- Ông ơi, Thùy Hương tửu này con nhớ cùng hái hoa mai với ông vào 6 giờ sáng mừng 3 Tết năm ngoái.

- Hoa nhi nói.

- Ờ.

- Ông bảo con dùng khăn lụa trắng phủ lên rổ tre rồi chọn từng bông vừa hé nụ, sáng hôm đó con hái cả rổ Hương mai. Ông đào vò Hồ Nha tửu⁽¹⁾ chôn đã ba năm lên rồi cho tất cả Hương mai vừa hái vào đấy đoạn bịt kín miệng vò bằng sáp ong lại. Thấm thoát vậy mà đã một năm rồi!

Hoa nhi cầm chén rượu, cánh hoa vàng trong suốt nổi bật lung linh trên nền chén trắng tinh khôi, cô đưa lên mũi ngửi thật sâu rồi nếm một ngụm nhỏ, rượu tan trên môi, lan trên lưỡi rồi ngát hương trên vòm họng.

1. Rượu gạo Nanh Chấn.

Hương mai vị thanh như sương đọng trên lá sớm chính là nhờ rượu Hồ Nha làm nên!

- Tiểu Miêu, em đem hơi Huế cho chị ngâm một đoạn thơ nhé!

Tiểu Miêu dạo một cung đàn Huế, thang âm êm ái dường tơ, tưởng chừng dòng nước Hương giang đang trôi lơ lững.

*Tranh rơi từng giọt mơ hồ
Nghe Hương mai quyến hồng lô⁽¹⁾ bên thềm
Tiễn mùa Xuân giữa xuân viên
Rượu thơm tay ngọc đêm miên tịch liêu.*

Hoa nhi dứt tiếng ngâm giữa cung đàn trong trẻo. Mai như cảm tình người mà một cơn gió nhẹ thổi qua, bao cánh hoa bay chấp chới rồi đậu vào mái tóc trắng như mây của Lâm lão, rải rác trên cây đàn tranh của Tiểu Miêu, vương vấn trên chén Thùy Hương của Hoa nhi đang uống dở. Mùa mai đang lưu luyến ra đi.

1. Bếp lửa.

Hoàng Hoa tửu

Ôi Hoàng Hoa tửu, Hoàng Hoa tửu
Gởi chút hồn Thu trong gió Xuân
Chiều nghiêng nghiêng rót vào trong nắng
Một đóa hoa vàng kính đại huynh.

Một chén lung linh màu hoa cúc
Em nâng nhẹ nhẹ một vầng trăng
Một chén menh mang hồn thơ cổ
Huynh cười hào sảng uống trăng tan.

Dương Châu ngàn dặm ta vừa tới
Cạn chén Hoàng Hoa chốn giang đầu
Đêm về say mộng nghe liễu rủ
Đường thi mờ bụi cuốn vó câu.

(Viên Trân - 2009)

Đem nắng Dương Xuân ủ Uyên Minh⁽¹⁾

Nắng cuối tháng Giêng vàng như tơ lụa. Hai má Hoa nhi hồng rạng rỡ dưới vành nón lá. Mấy luống cúc Xuân năm nay thật tốt tươi! Cánh hoa như hoàng lạp⁽²⁾, tỏa hương thật bình an. Cành hoa gầy guộc mà kiêu hãnh!

Hoa nhi nhớ ông cố bảo: Cúc tháng Tám ẩn dật, cúc tháng Giêng nhu mì. Cúc tháng Giêng vị the, tính ôn⁽³⁾, cúc tháng Tám vị ngọt, tính bình⁽⁴⁾ đi vào các kinh phế - tỳ - thận⁽⁵⁾.

-
1. Hoa cúc vàng còn được gọi là cúc Uyên Minh. Uyên Minh cũng là hiệu của ông Đào Tiềm, một nhà thơ lớn đời Đông Tấn bên Trung Quốc. Đào Tiềm rất yêu hoa cúc, trồng nhiều hoa cúc và làm thơ về hoa cúc nên người ta lấy tên ông gọi cho hoa.
 2. Sáp vàng. Có một loại mai tên là Hoàng lạp, hoa vàng trong, cánh dày, nhìn xa như làm bằng sáp.
 3. Thuộc có độ nóng nhiều thì gọi là tính nhiệt, độ nóng ít thì gọi là tính ôn.
 4. Thuộc không nóng, không lạnh, không cay, không chua,...
 5. Phổi - lá lách - thận.

- Cô Hai cần bao nhiêu cái nong để phơi cúc vậy?

- Con cần hai nong lớn bác Tấn ạ, năm nay hoa nhiều, nụ đẹp vì tiết trời dịu và ấm áp.

- Dạ, để tôi đi soạn cho cô.

Hoa nhĩ mở tủ trà lấy mấy cái khăn lụa trắng ngà chuyên để lót và ủ cúc. Khăn mát mềm mại như làn da thiếu nữ, vẫn còn thoang thoảng mùi hoa cúc từ mùa Thu năm trước.

Giữa vườn nắng lá xanh như ngọc, mấy luống cúc vàng như trắng có một cô gái nhỏ mặc áo bà ba trắng rộng tay, tóc kẹp thông thả ngang lưng đang nhẹ nhàng trải khăn lụa lên nong tre, lặng lẽ hái từng bông cúc xếp lên khăn cẩn thận.

Cảnh và người như tranh thủy mặc!⁽¹⁾

Không gian bất tận hương hoa và cảm xúc!

Hai nong hoa đã đầy những nụ cúc vàng chớm nở, Hoa nhĩ lại phủ một lần khăn lụa lên nong rồi dùng đá cuội tấn mí khăn lại thật kín.

- Bác Tấn ơi, phơi giùm con bông cúc!

Người giúp việc già hiểu rất rõ là phải phơi mấy nong bông cúc này ở đâu... Mỗi năm ông mang nong đi phơi hai lần. Một lần tháng Giêng, một lần tháng

1. Mực nước (Tranh thủy mặc là dòng tranh được vẽ từ mực mài trong nước hoặc mực nước).

Tám. Lâm lão dặn ông phải phơi cúc ở nơi nắng nhạt, hơi có bóng râm và có gió thoáng. Năm nào ông cũng gác giàn ngoài hiên mai để hong hai nong bông cúc.

- Con cảm ơn bác Tần!

- Dạ, không có chi cô Hai!

Thế rồi mỗi buổi Hoa nhi giở khăn lụa đảo hoa mấy lần... Qua mấy ngày, những nụ cúc bắt đầu se cánh lại, dậy hương thơm ngát, vàng sậm màu hơn...

* * *

Một buổi chiều nắng hanh hao, cúc chột thơm lừng, vàng tươi như mật, khô nhẹ từng vốc trên tay, nhụy hoa xanh non, đài hoa xanh thẫm. Khăn lụa thơm như đang gói trọn hồn hoa trong đó.

- Bông cúc khô rồi phải không con?

- Dạ khô rồi ông cố! Cúc năm nay vàng hơn năm ngoái, bông cũng lớn hơn!

- Ồ, cúc tháng Giêng bao giờ cũng vậy mà!

- Bữa nay ủ men luôn hả ông?

- Ông đã dặn bác Tần nấu nồi cơm nếp mùa. Chút nữa xong, ông cháu mình sẽ ủ men.

* * *

Hoa nhi bốc từng vốc hoa cúc khô vàng nhẹ phiêu phiêu cho vào chiếc máy xay tay rồi thông thả xay hoa

ra thành bột. Nàng chỉ xay một nong hoa, nong còn lại để dành lót cho rượu chảy qua khi vừa cất xong.

Bác Tấn đã trải cơm nếp ra nong để trên bộ ván trong gian bếp.

Mùi nếp mùa thơm như hương mạ buổi sớm mai. Tinh khiết, thanh tao như sương, như gió!

Lâm lão cẩn thận cân từng gam các loại thảo dược gia truyền đã được xay nhuyễn để làm men rượu, có loại ông lấy 5 gam, có loại ông múc 3 muổng, có loại ông chỉ pha 1 muổng... Tổng cộng là 36 loại. Ông trộn chung tất cả lại với bột hoa cúc mà Hoa nhi vừa mới xay, trộn đều rồi rắc lên cơm nếp đã tãi ra còn âm ấm, đoạn ông trộn đều cơm nếp một lần nữa, đập lá chuối khô lại, cho tất cả vào một túi bông, đặt vào vò sành, trong vò sành lại lót một cái đĩa rồi bảo bác Tấn mang đi ủ.

- Sao ông lại lót đĩa trong vò sành hả ông?

- À, để khi nước rượu ra không bị đọng để bị cay và đắng con ạ!

- Mình phải ủ rượu khoảng bao nhiêu tiếng hả ông?

- Khoảng một ngày rưỡi, tức chừng 36 tiếng là đủ, khi nào con nhìn thấy hạt cơm căng mọng, thơm ngát, nếm thử thấy ngọt là được rồi.

- Ông ơi, mai mốt ông cho con rắc men thử nha ông! - Hoa nhi nài nỉ.

- Mai mốt ông già làm hết nổi rồi thì con sẽ làm thế ông chứ!

Ngoài khung bếp nắng xé hanh hanh, bóng nắng xuyên qua cây bưởi chạy lằng quăng trên nền gạch. Gian bếp thơm êm đềm và ấm áp, ở nơi đây thế giới hiện đại bên ngoài không thể chen vào, mấy ông lò nằm suy tư trầm mặc, bên hông bếp là cả dãy củi khô mà bác Tần xếp rất ngăn nắp và ngay ngắn. Bộ bàn ăn tròn bằng gỗ mun để ở cạnh cửa gần bên bộ ván luôn có một vỏ dừa ủ bình tích nước trà bên trong.

Hoa nhi rất thích mỗi khi cận Tết trong gian bếp treo đầy các đèn bánh Tết mới vớt khỏi nồi, giàn bếp thì lủng lẳng mấy chùm củ hành và củ tỏi. Chỉ cần đến gần khung cửa bếp thôi là đã nghe mùi thơm béo ngậy của nước cốt dừa xào nếp, mùi thơm ngọt ngào của mít bí, mít gừng, mùi dưa cải nồng nồng thoang thoảng,...

Ông cố nằng thường hay nói:

- Bếp là linh hồn của ngôi nhà, là tình yêu và nỗi nhớ của mỗi thành viên trong nhà khi đi xa con ạ!

* * *

Bác Tần lúi húi chụm lửa bên khạp chưng cất rượu, Hoa nhi lấy một vỏ thủy tinh miệng thắt eo bông đã được bỏ bông cúc khô vào hơn phân nửa, cô cho rượu đang ngưng tụ từng dòng mảnh khảnh trong veo chạy qua miệng chai thấm từ từ lên mấy tầng hoa cúc.

- Năm nay hoa đẹp thế này chắc sang năm rượu ngon lắm đó cô Hai!

- Dạ!

Lâm lão ngồi uống nước cạnh bên nheo mắt hiền từ nhìn dòng rượu lấp lánh chảy ra rồi nói với Hoa nhi:

- Nếu là hoa tháng Giêng thì khi làm rượu nhất định phải dùng nước mưa tháng Tám trũ từ mùa Thu năm trước. Chính là để cho vò rượu hài hòa tính âm dương, vị rượu sẽ ngọt thanh hơn, hương rượu dịu dàng hơn... như thế thì mới được gọi là mỹ tửu⁽¹⁾ con ạ!

- Dạ, con nhớ rồi ông!

* * *

Mai trang có khách, mà lại là khách quý! Bạn cố tri của Lâm lão từ Nam Vang về thăm, ông Sáu Trọng.

- Sau buổi cơm, con chuẩn bị vò rượu cúc ông làm năm ngoái nhé Hoa nhi!

- Dạ!

Đó là một chiều Xuân đầu năm mới. Ngày mà gió nhẹ lâng lâng, nắng nhạt mờ màng, bài cổ nhạc *Mai Hoa Tam Lộ*⁽²⁾ lướt vào hồn người êm ái như tiếng tiêu phảng phất trên khói sóng.

1. Rượu ngon.

2. Một bản sáo cổ của Trung Quốc.

Vò rượu cúc mở ra - Hương cúc ôn nhu bất chợt len vào buổi chiều hội ngộ dịu dàng như ta vừa đưa tay khẽ chạm vào một tà áo lụa ngà. Rượu cúc rót tràn chén sứ. Hoa vàng trôi lãng đãng, hồn hoa lưu luyến trên môi mãi không tan. Lâm lão và bằng hữu cùng nếm chén quan san, uống cạn chén trùng lai tuyệt diệu trong chiều Xuân ấy.

*Một chén lung linh màu hoa cúc
Tay nâng nhẹ nhẹ một vầng trăng
Một chén menh mang hồn thơ cổ
Huynh cười hào sảng uống trăng tan.*

Ông Sáu Trọng cất giọng đọc bài thơ tặng người anh mà ông thậm kính. Cả hai ông lão thù tạc bên hiên nhà, khi đọc thơ, khi nói chuyện, rượu uống thì ít, hàn huyên thì nhiều...

Bóng tịch dương dừng chân bên rèm trúc. Chiều Xuân thêm thiết tha và những chén rượu thêm nồng nàn, thi vị.

Hoa nhi ngồi quạt trầm mà miên man suy nghĩ. Hoàng Hoa tửu⁽¹⁾ bất chợt mang nàng quay về cõi thơ mộng và u nhả của Đường thi.

Hoàng Hoa tửu mang nàng đến tận Dương Châu có liễu xanh ngàn dặm, có những buổi tiễn đưa mà hương rượu còn thơm ngát vạt áo bào.

1. Rượu Hoa Cúc vàng.

*Dương Châu ngàn dặm ta vừa tới
Cạn chén Hoàng Hoa chốn giang đầu
Đêm về say mộng nghe liễu rủ
Đường thi mờ bụi cuốn vó câu.*

Một chén rượu Thu đã làm mùa Xuân thêm trọn vẹn.

Một chút tình chất chiu, trân trọng chất chứa cả những nỗi niềm riêng...

* * *

Chiều ngày hôm sau, Lâm lão cùng với bác Tấn dùng sáp ong hàn kín hai vò rượu mới cất, rồi đào một hố đất cạnh bên luống cúc chôn rượu xuống.

Người giúp việc già lấp đất thành một ụ nhỏ cao cao. Lâm lão dùng chiếc thẻ tre cật đã viết sẵn mấy hàng chữ Nho lên ụ đất...

Tửu phần⁽¹⁾ vậy là đã xong, năm sau qua Tết họ lại đào lên để chắt ra những dòng rượu vàng như tơ nắng.

Hoa nhi nghiêng nghiêng cúi xuống đọc kỹ thẻ tre:

“Dương Xuân⁽²⁾ Hoàng Hoa Nương chi tửu phần

Bính Dần niên

Vũ Thủy tiết⁽³⁾”.

1. Mội rượu.

2. Khí trời ấm áp mùa Xuân.

3. Tên 1 trong 24 tiết trong năm. Ý nghĩa của tiết khí này là mưa ẩm.

Tà huy⁽¹⁾ băng khuâng thả trên luống cùc. Tự nhiên
Hoa nhi muốn khóc!

Có ai quan hoài mấy lớp hoa Xuân đang ngủ say
dưới luống cùc kia chăng?

1. Nắng xế.

Hương rượu Hoàng Hoa

Tay níu mùi hương vạt áo bay
Tìm trong năm tháng tóc tơ này
Đáy chén Tiêu Tương sâu viễn mộng
Ngậm Hoàng Hoa tửu chuốc ai say?
Thoáng bóng hoa vàng trong mắt em
Ta ngỡ ngày Thu đã chạm thêm
Rượu cũ còn thơm bờ môi cũ
Chuyện ngày xưa ấy nhớ hay quên?
Trạm tịch sân chiều thơm hương rượu
Thơm cả khung trời riêng hai ta
Ta uống trăng vàng trong thương nhớ
Chôn vào sâu thẳm mộng Hoàng Hoa.

(Viên Trân)

Pha chén Cúc Xuân thơm cả áo

Lâm lão đang lúi húi tưới bụi Mặc Lan⁽¹⁾ bên hiên. Nắng vừa mới hừng, ngày hãy còn tinh khôi.

- Ông ơi! Sáng nay con rủ Tiểu Miêu sang uống trà với con, uống trà cúc ghen ông?

- Vậy thì con phải lấy nước trong vại gốm Chu Đậu có hoa văn bông cúc nằm dưới góc sạp kia.

- Dạ, nước đó là nước gì hả ông?

- Là nước mưa Thu năm rồi bác Tần giăng bạt chắt chiu mấy ngày nước chảy qua giậu cúc Hương.

- Ôi, vậy là nước thơm lắm đây!

- Ông nhớ dạo đó đang bận mưa dầm, giậu cúc Hương sạch không mấy bụi, thơm lúc gần lúc xa thật là tuyệt diệu. Mưa rả rích qua mấy đóa hoa rồi rơi xuống

1. Còn gọi là Địa lan kiếm. Một giống địa lan thường hay nở hoa lúc Xuân về, tỏa hương cực kỳ quyến rũ lại muôn phần cao nhã.

mảnh bát giăng phía dưới, nước thơm đến độ uống không cũng thấy ngon!

- Hi hi... Chắc Tiểu Miêu khoái lắm! Chút nữa là em đó sang đây liền đó ông. Con hẹn Tiểu Miêu lúc 6 giờ rưỡi sáng.

- Hai đứa hẹn hò uống trà gì lúc tờ mờ sáng như hai lão già nghiện trà vậy! - Lâm lão cười xòa.

* * *

Hoa nhi chọn bộ bình ký kiểu Huế, ngoài thành bình vẽ một nhánh cúc cô độc dựa vào giậu tre bằng men xanh biếc thật có hồn! Lại có lạc khoản câu: “*Thái cúc đông ly hạ*”⁽¹⁾ viết theo lối chữ thảo bay bổng như mây. Ba cái chén cũng có hình và lạc khoản y như thế.

Nàng còn đang cặm cụi thì đã nghe tiếng Tiểu Miêu:

- Chị, em có cái áo “Đào Tiềm” nè!

- Trời! Ở đâu mà em có cái áo thun in hình hoa cúc hết cả áo như vậy?

- Hí, hí... Bận áo này đi trẩy hội trà cúc của chị mà! Lúc nãy em chào ngoài cổng, ông cười ngất nói một câu “Tiểu Đào Tiềm”!

- Em quạt lò trầm đi, chị nhen bếp lửa.

- Dạ chị!

1. Hái cúc dưới giậu đông - Một câu thơ trong bài *Ấm tửu* của Đào Tiềm.

- Ông bảo hai chị em mình là hai lão già nghiện trà hện hò nhau lúc tờ mờ sáng!

- Ờ, mà giống chị há! Ôi chao, bộ bình đẹp quá!

Hoa nhi bày lên trên sập một chiếc kỷ trà chạm trổ, cân ốc thật tinh xảo. Bốn chân kỷ khum khum nhìn thật trầm mặc và đĩnh đạc!

Nàng nhẹ nhàng sắp bình trà và mấy cái chén nhỏ lên kỷ rồi để thêm một cái tổng sứ trắng mỏng như giấy vào kế bình trà.

- Hai đứa chuẩn bị xong hết rồi hả? Cho ông già này xin một chén trà!

- Hi hi, con mời ông ngồi! - Tiểu Miêu nhanh nhẩu đứng lên đón ông.

* * *

- Sáng nay con pha trà nhé Hoa nhi!

- Dạ ông! Con pha hoa cúc ướp với Ô long⁽¹⁾ Cầu Đất⁽²⁾ nha ông!

- Ờ, Ô long Cầu Đất thì quá tuyệt rồi! Giống trà này được trồng ở độ cao 1.750m, quanh năm sương mù bao

1. Tên một loại trà danh tiếng ở Trung Quốc.

2. Tên một ấp nhỏ tại xã Xuân Trường, thành phố Đà Lạt, tỉnh Lâm Đồng. Tại đây năm 1921, người Pháp đã thành lập sở trà Cầu Đất, mở ra nghiệp trà đầu tiên ở Việt Nam.

phủ, nhiệt độ ít khi qua 15 độ, lúc lạnh nhất khoảng 4-5 độ. Khí hậu như ôn đới vậy nên cây trà trồng ở đó lá xanh, giòn, vị ngọt thanh, hương thơm bền,... khắp cả Việt Nam ít có giống Ô long nào sánh kịp!

Đến nỗi, người Đài Loan ở xa là thế mà còn lặn lội sang đó thuê đất trồng trà. Thu hoạch bao nhiêu họ mang về xứ bấy nhiêu để xuất khẩu đi nhiều nước trên thế giới. Phần đông người Việt Nam ít ai được thưởng thức Ô long danh tiếng Cầu Đất, thật đáng tiếc lắm thay!

- Con nghe thầy con kể ngày xưa cậu Năm của thầy sáng tác một vở tuồng vào năm 1927 trong đó có nhắc tới những món ngon ở Việt Nam có hai câu:

“Tắt lửa muộn Ô long trà Phước Kiến

Giải thành sấu Bạch thổ phiến⁽¹⁾ Vân Nam”.

Lúc đó chưa có Ô long Cầu Đất hả Ông? - Tiểu Miêu nghiêng nghiêng đầu hỏi.

- Chưa con à! Sở trà Cầu Đất được người Pháp thành lập và chiêu mộ phu trà vào năm 1921. Những cây trà đầu tiên họ trồng ở đó được lấy giống từ Assam⁽²⁾, Tây Bắc Ấn Độ. Chẳng ngờ, về quê hương mới ở Cầu Đất, mấy cây trà đó hợp thổ nhưỡng phát

1. Tên gọi một loại thuốc phiện tinh chất.

2. Assam là một bang ở Đông Bắc của Ấn Độ với thủ phủ là Dispur, một vùng ngoại ô của thành phố Guwahati. Tọa lạc tại phía Nam của phía Đông dãy Himalaya.

triển vùn vụt, hương vị thập phần hơn hẳn bên Ấn Độ. Sau mấy năm đầu canh tác, người Pháp đã có những mẻ trà xuất sang châu Âu. Chủ yếu là dòng trà đen thôi con! Lúc đó, người miền Nam mình vẫn còn uống Ô long Tàu. Chủ yếu là Thiết Quan Âm Kỳ Chưởng hay Ô long Phước Kiến⁽¹⁾.

- Lịch sử trà Cầu Đất hay quá ông ơi! - Tiểu Miêu cảm thán.

* * *

Trà thơm,
Nước reo,
Nắng đẹp!

Nước đã sôi già, Hoa nhi múc thêm một gáo nước mưa cho vào ấm nước đang sôi, nước lập tức dịu lại sủi bọt lăn tăn nơi đáy ấm. Nàng cười nói với Tiểu Miêu:

- Như vậy là “Phục hồi nguyên khí nước⁽²⁾” đó cô nương!

- Ha ha... nước sôi lâu “mệt mỏi” quá nên mới cần một gáo nước mát để “phục hồi nguyên khí” hả chị? Thật là hay quá đi!

- Sao em cười ha ha thế? Bộ điệu rất là tinh quái!

1. Tên những loại trà Tàu bán ở Sài Gòn, Chợ Lớn trước năm 1975.

2. Cách gọi một thủ thuật điều chỉnh nhiệt độ nước pha trà bằng cách cho một ít nước lạnh vào nước đang sôi già.

- Vì em nghĩ vụ này giống em đi chạy bộ về mệt nhất định phải uống ngay một ca trà đá mới “phục hồi nguyên khí” nổi!!!

- Nhìn mặt em là chị biết ngay mà!

Hoa nhi tráng qua ấm chén rồi cho trà Ô long ướp lẫn với nụ cúc vào bình. Nàng chế thêm một lần nước sôi nữa rồi chắt hết ra tổng.

Hoa nhi lại dùng kẹp tre gấp từng cái chén để vào một cái thuyền trà rồi rót nước sôi cho ngập thuyền trà.

- Mình phải trưng chén như vậy hả ông? - Tiểu Miêu hỏi.

- Hoa nhi nó thích tráng chén như thế này để được nghe tiếng lanh canh của chén sứ chạm vào thành thuyền, nó hay nói “như tiếng ngọc khua”!

- À, con nhớ thầy con có kể chuyện hồi thầy uống trà bên Đài Loan, họ cũng có động tác tương tự như mình. Thầy nói họ gọi là “Lý Bạch lao nguyệt”⁽¹⁾.

- Hà, chuyện trên bàn trà có nhiều nét giống nhau con ạ! Chung quy chính là ta làm cho việc uống trà đẹp đẽ, ngửi hương thơm tho, nếm vị tẩy trần mà di dưỡng tinh thần Tiểu Miêu à!

- Dạ!

1. Lý Bạch ôm trăng.

Hoa nhi đã gấp những cái chén ra khỏi thuyền trà, nàng xếp lên kỷ rồi châm nước vào bình trà cho gần đầy.

- Tiểu Miêu đợi một chút nhé, chờ trà ngấm, Ô long nở, hoa cúc tiết đủ hương thơm, vị ngọt rồi chị chuyên ra chén cho em.

- Vì sao phải có tổng trà hả ông? - Tiểu Miêu ngây thơ hỏi.

- Việt Nam mình uống trà có tổng hay không có tổng gì cũng được con ạ. Tổng là nói trại từ chữ “tướng”, thế nên các chén nhỏ được gọi là “quân”. Có quân hẳn có tướng. Làm tướng chắc chắn phải có quân! - Lâm lão cười với Tiểu Miêu rồi nói tiếp - Tổng trà chính là dùng để trộn lẫn trà nước một và nước hai lại cho đều rồi mới chia ra các chén nhỏ đãi khách. Với cách thức đó thì hương vị và màu sắc các chén trà giống hệt nhau, nhưng con chú ý là phải mời người mình kính trọng nhất, bậc cao niên nhất trong buổi trà chén đầu tiên được rót ra từ tổng! Tổng còn là vật để lắng xác trà lại. Còn nữa, người Việt Nam sử dụng tổng trà không dùng lưới lọc xác trà như người Tàu mà rót hẳn nước trà có lẫn cặn trà vào trong tổng luôn!

- Vì sao hả ông?

- Vì người Việt mình phàm khi giao tiếp, đối đãi bao giờ cũng không đoản hậu, không “cạn tàu ráo máng” với nhau mà luôn lưu lại chút tình, chút nghĩa.

Món ăn, món uống cũng vậy, người lịch sự và cao nhã không bao giờ vét nôi, vét đĩa, ăn luôn cả cặn, uống luôn cả xác... nên trên bàn ăn món ăn không bao giờ được vét sạch, chén trà không bao giờ được uống cạn...

- Hay quá ông ơi! Chỉ với một chiếc tổng trà không cần lưới lọc thôi mà ẩn chứa quá nhiều ý nghĩa sâu xa tốt đẹp như vậy! - Tiểu Miêu ngơ ngẩn nói.

Hoa nhi ngồi im lắng nghe hai ông cháu bàn luận với nhau, nàng đổ bỏ đi nước rửa trà lúc nãy chắt vào trong tổng rồi rót hết bình Ô long hoa cúc vào, đoạn cho thêm nước sôi lần hai vô bình, thông thả đợi khoảng 2 phút, Hoa nhi lại rót hết ra tổng một lần nữa.

Lúc này tổng đã đầy, mấy cánh hoa cúc và một chút xác trà xoay vòng trong tổng, Hoa nhi từ tốn rót ra ba chén nhỏ.

- Hai đứa con có thấy cuộc đời hiện diện trong chén trà này không? Cả vũ trụ nằm trong đó! Ấm nóng rồi nguội lạnh, hương nồng rồi tàn phai, rục rờ rồi nhạt nhòa, hiển hoa rồi rã cánh... Từng phút từng giây trôi qua biến dịch không ngừng các con ạ! - Lâm lão cảm thán nói.

- Ông ơi, hôm rồi con có đọc một bài thơ nói về hoa cúc của sư Huyền Quang⁽¹⁾ hay lắm ông! - Hoa nhi nói:

1. Thiền sư Huyền Quang tên là Lý Đạo Tái (sinh năm Giáp Dần 1254 - mất năm Giáp Tuất 1334), người hương Vạn Tải, châu Nam Sách, lộ Lạng Giang (nay thuộc huyện Gia Bình, tỉnh Bắc Ninh).

*“Hoa tại trung đình nhân tại lầu
Phân hương độc tọa tự vong âu
Chủ nhân nhữ vật hồn vô cạnh
Hoa hướng quân phương xuất nhất đầu.”*

Con đọc thấy người dịch cũng thật là hay!

*“Người ở trên lầu, hoa dưới sân
Vô ưu ngồi ngắm, khói trầm xông
Hồn nhiên người với hoa vô biệt
Một đóa hoa vàng chợt nở tung.”*

- Sao lại khéo thế chị! Đúng như cảnh mình đang uống trà lúc này!

- Thật là Thiên vị! Ngài Huyền Quang quả là bậc kỳ tài đốn ngộ lẽ Thiên! - Lâm lão gật gù khen ngợi.

* * *

Nắng đã lên vàng qua hàng mai. Chén trà nguội mà vẫn ươm hương lưu luyến.

Vị ngọt chưa tan, màu còn chưa nhạt...

Tiểu Miêu cười rạng rỡ:

- Chị ơi, áo em thơm hoa cúc!

Tơ sen

*Người qua miền nắng thơm sen sớm
Còn vương tơ lòng trên ngó non.*

(Viên Trân)

Sen hồng nụ thắm mặt hồ xanh

Tháng Ba âm lịch, tiết Kinh Trập⁽¹⁾ nhiều nắng, trời hơi oi ả. Bù lại, ao sen cuối Mai trang lá xanh non phủ kín mặt hồ. Mỗi khi có gió thổi qua, lá xanh rập rờn như sóng biếc. Giữa hồ có một lầu gỗ nhỏ, bốn bề thông thoáng. Chính tay Lâm lão ngày trước đề bốn chữ khải mạnh mẽ ngoài hiên lầu: “Hà Diệp Ba Đình”, tức “Đình Sóng Lá Sen”⁽²⁾.

Mỗi năm vào tháng Ba, tháng Tư, Lâm lão thường xuyên qua lầu gỗ uống trà hay thưởng rượu với bạn bè.

* * *

-
1. Là 1 trong 24 tiết khí của năm. Theo quy ước, tiết Kinh Trập là khoảng thời gian bắt đầu từ khoảng ngày 5 hay 6 tháng Ba và kết thúc vào khoảng ngày 20 hay 21 tháng Ba trong lịch Gregory theo các múi giờ Đông Á khi tiết Xuân Phân bắt đầu.
 2. Căn chòi trống bốn bên có lá sen rập rờn chung quanh như sóng vỗ.

Hoa nhi ngồi trên chiếc xuồng nhỏ do bác Tấn chèo, đầu đội một chiếc lá sen thật lớn, nắng không thể rọi tới làn da mặt trắng mịn của nàng.

Hoa nhi chọn những cái lá thật đẹp, không bị sâu hay bọ rùa cắn hái xếp lên xuồng cẩn thận.

Năm nào cũng vậy, nàng phụ với ông cố xắt lá sen thành sợi thật mảnh phơi khô để chế biến thành trà Hà Diệp⁽¹⁾.

- Đủ rồi bác Tấn ơi!

- Dạ, cô hái thêm mấy lá sen nữa chiều nay tôi làm món ăn cho ông. Sẵn cô hái chục đọt lá non còn quần loa kèn mới nhú lên khỏi mặt nước luôn.

- Dạ, để con hái cho.

Giữa một xuồng lá sen, Hoa nhi mặc bà ba trắng, đội lá sen xanh, trông nàng hết như một bông sen trắng giữa hồ!

Xuồng cập bến lầu, Hoa nhi buộc dây vào cột gỗ rồi bước lên mấy bậc thang. Bác Tấn chuyển cho Hoa nhi lá sen làm trà mà lúc nãy nàng vừa hái. Riêng mớ lá làm thức ăn thì bác giữ lại đem về bếp chế biến sau.

- Ông ơi, lá sen đẹp lắm ông!

- Con hái như vậy là hơi nhiều đó Hoa nhi!

1. Trà lá sen.

- Dạ, con biết rồi ông, con định làm trà dư ra một chút để Tiểu Miêu làm quà cho thầy của em đó.

- À!

Hoa nhi ngồi trên sàn lầu xếp hai, ba lá sen lại làm một rổ cuộn tròn để lên tấm thớt, nàng cẩn thận xắt từng khoanh thật mỏng, lá sen tươi thành những sợi nhỏ xanh, nhỏ như chỉ vun thành đống trên nong tre. Hoa nhi trải đều lá khắp nong đem hong ngoài hàng ba của hiên lầu.

- Hai bữa nữa là khô à ông cố, trời nắng quá!

* * *

- Con còn nhớ Hà Diệp trà có bao nhiêu thành phần không Hoa nhi?

- Dạ nhớ ông, năm loại thảo dược cả thầy. Lá sen xắt sợi, lá Hương nhu⁽¹⁾, hoa Hòe⁽²⁾, Cúc hoa⁽³⁾ khô và Cam thảo⁽⁴⁾. Con còn nhớ ông dặn đây là loại trà thảo dược

-
1. Tên một vị thuốc. Hương nhu còn có những tên khác như: Nhu, Hương nhung, Bạch Hương nhu, Hương thái, Mật phong thảo...
 2. Tên một vị thuốc. Còn có tên khác: Hòe thực, Hòe nhụy, Hòe mẽ, Hòe hoa mẽ, Hòa trần mẽ, Hòe hoa thán, Hòe mẽ thán, Hòe nga...
 3. Vị thuốc Cúc hoa còn có các tên gọi sau: Mẫu cúc, Nữ hoa, Dược cúc, Cam cúc, Bạch cúc hoa... Cúc hoa trị chóng mặt, đau đầu, mắt đỏ, hoa mắt các chứng du phong do phong nhiệt ở Can gây nên, nặng một bên đầu.
 4. Còn có tên gọi khác là Bắc cam thảo, Sinh cam thảo, Quốc lão. Gọi là Cam thảo vì nó có vị ngọt (Cam là ngọt, thảo là cỏ). Cam thảo là một vị thuốc rất thông dụng trong Đông y, ngoài ra nó còn được dùng trong kỹ nghệ thuốc lá, nước giải khát.

dân dã, dễ tìm nhưng rất quý. Công dụng của nó đối với bệnh tiểu đường và cao huyết áp thật là thần diệu! Đối với những người có bệnh như trên thì mỗi ngày chỉ cần nấu 20 gam trà Hà Diệp với 5 lít nước rồi uống cả ngày, lâu bệnh sẽ không tái phát lại nữa ạ!

- Con nhớ giỏi lắm! Mùa này trời nóng, con bệnh tim, thỉnh thoảng lại suyễn cũng nên thường uống một ít trà Hà Diệp. Lại đây uống với ông nè!

- Dạ.

Hoa nhi đón chén trà Hà Diệp từ tay ông cố. Chén đựng trà là chén ăn cơm nhỏ trắng tinh, nước trà vàng lợt uống vào thật là thơm mát. Vị ngọt của Cam thảo, vị the của Hương nhu, mùi thơm của Cúc hoa hầu như xóa mất vị hơi đắng nhẹ của lá sen nên chén trà rất dễ uống.

- Trà ngon và giải khát quá ông!

- Ờ, con biết không, cây cỏ chung quanh ta hoặc những loại rau bình thường trong vườn nhà hầu hết là các loài thuốc quý trong dân gian, nếu biết sử dụng đúng cách, chế biến đúng phương pháp thì không cần gì đến các loại thuốc đắt tiền khi đau ốm đâu!

- Dạ! Mà sao trong trà Hà Diệp mình sử dụng Hương nhu mà lại không sử dụng Bạc hà⁽¹⁾ hả ông, trong khi cả hai cùng có vị the như nhau?

1. Vị thuốc Bạc hà còn gọi Anh sinh, Bạt đài, Băng hầu úy, Đông đô, Kê tô, Thạch bạc hà, Kim tiền bạc hà... Có tác dụng thanh nhiệt, hóa đờm, tiêu tích thực. Trị đau đầu do phong tà, các bệnh nóng âm ỉ...

- Trà Hà Diệp chủ yếu là giải nhiệt, bình suyễn, hạ huyết áp, chống đau đầu do hỏa thăng nên phải sử dụng Hương nhu mà không sử dụng Bạc hà vì Bạc hà chuyên trị ho do cảm lạnh. Hương nhu là loài cây chuyên trị cảm nắng, hạ hỏa thứ hai so với Trúc lịch đó con!

- Dạ, hèn chi hồi trước bác Tần trúng nắng sốt cao, mặt mày đỏ phừng phừng, ông cố đã đốn mấy cành trúc lựa đọt non tách ra cạo bột bên trong lóng rồi lại vắt nước trúc non cho bác Tần uống. Mà con nhớ thật là kỳ diệu, khoảng mười lăm phút sau là bác đã hết vầng đầu, đỏ mặt rồi!

- Bột cạo ra từ trong ruột lóng trúc gọi là Trúc nhự, còn nước vắt ra từ đọt trúc non thì gọi là Trúc lịch.

- Thuốc Nam thật là hay quá!

* * *

Qua mấy ngày sau, hai ông cháu đã điều chế xong một nong trà Hà Diệp. Lâm lão cất phân nửa vào hộp gỗ, phân nửa còn lại đưa cho Hoa nhi bảo giữ cho Tiểu Miêu.

- Tiểu Miêu ơi! Chiều nay sang ăn cơm ngoài Hà Diệp Ba Đình nghen! - Hoa nhi điện thoại cho cô bạn nhỏ.

- Nghe Hà Diệp Ba Đình là em khoái rồi! Em sẽ sang chị ạ.

* * *

Chiều nghiêng bóng nắng. Tiểu Miêu bước trên cầu gỗ bắc sang lầu.

- Nhỏ này biết tạo cảnh nghệ thuật ghê ông, bữa nay Tiểu Miêu mặc áo màu cánh sen!

Lâm lão cười nói:

- Tiểu Miêu tư chất rất đặc biệt, mạnh mẽ, dứt khoát lại thông minh, tình cảm. Dù nhỏ tuổi nhưng mọi khía cạnh nó đều cảm nhận được đến tận cùng bản thể! Con và Tiểu Miêu hơi giống nhau về điểm đó nhưng con thì sức khỏe kém hơn nhiều so với Tiểu Miêu. Hai đứa như hai bông sen, con bông sen trắng, Tiểu Miêu bông sen đỏ! - Lâm lão xoa đầu cháu gái.

- Dạ thưa ông, thưa chị!

- Con mới đi học đàn về hả Tiểu Miêu?

- Dạ, chị nói ông gọi con sang ăn cơm với ông nên đi học về con sang đây luôn!

- Uống chén trà này giải khát đi em!

Tiểu Miêu nhận chén nước lá sen từ tay Hoa nhi, cô bé nhấp một ngụm nhỏ rồi nghiêng đầu suy nghĩ...

- Con nghe mùi bông cúc, mùi the the, ngọt ngọt nữa!

- Trà Hà Diệp ông cố làm đó Tiểu Miêu. Có lá sen, Cúc hoa, Hương nhu, hoa Hòe và Cam thảo. - Hoa nhi vừa nói vừa rót thêm đầy chén cho Tiểu Miêu.

- Vậy trà này có “phục hồi nguyên khí” cho em không chị Hai? Em đi học cả ngày về mệt quá! - Tiểu Miêu ra vẻ xuôi xì nhát ma Hoa nhi.

- Có luôn!

Hai cô gái cười vang mặt hồ sen làm Lâm lão thật vui. Ông cũng cười rạng rỡ.

* * *

- Chu choa, bác Tần làm đồ ăn sao mà khéo và thơm quá! Con chưa ăn, nhìn thôi đã ngon mắt rồi. Đẹp quá ông ơi! - Tiểu Miêu liến thoắng.

Hoa nhi bày đồ ăn lên bàn, các món hầu hết đều có dáng dấp của sen.

Nàng bày giữa bàn là một thổ canh củ sen để trên đĩa men đen tuyền, vành đĩa sắp cánh sen giáp vòng, nhìn qua như một đóa sen thật lớn. Cơm gạo Huyết rồng gói trong lá sen được cắt hình chữ thập mở ra bốn góc chính giữa trông thật hấp dẫn. Cơm gạo đỏ hồng điểm hạt sen vàng mơ trộn chung với thịt gà xé tủa khói thơm thoang thoảng. Lại có thêm đĩa ngó sen non tơ xào với tép bạc đất. Ngó sen trắng ngà, tôm thẻ hồng tươi, bông hẹ xanh mượt tạo thành một món ăn tuyệt đẹp vì màu sắc hài hòa.

Đặc biệt nhất là cá lóc nướng được gỡ ra từng miếng bằng ngón tay, cặp chung với gừng ngâm chua rồi kẹp vào trong lá sen non còn quần loa kèn.

- Các con dùng cơm với ông đi, bác Tần làm thật khéo!

- Dạ, con mời ông!

- Dạ con mời ông, mời chị!

Hoa nhi đứng lên bới cơm từ trong gói lá sen ra cho ba người.

- Ôi, cơm thơm quá! Hạt sen vừa ngọt, vừa bùi! - Tiểu Miêu nhai một miếng cơm rồi xuýt xoa.

- Cơm và hạt sen ngọt là do bác Tần nấu với nước dừa xiêm đó em. Hạt sen phải ngâm trước một ngày cho nở đều rồi mới đem đi nấu.

- Món cơm này con ăn nhiều vô một chút đi Tiểu Miêu. Nó rất bổ tỳ, dưỡng tâm và lương huyết nữa.

- Ông ơi, món nào ở đây con cũng thích! Còn ngó sen xào bông hẹ thì sao hả ông? - Tiểu Miêu lại hỏi.

- À, món này thì Hoa nhi nên ăn nhiều một chút vì con hay bị suyễn và vầng đầu. Ngó sen âm hàn, mang tính thu liễm. Bông hẹ tính cay, ôn trừ đàm trị ho.

- Hi hi, mai mốt con bệnh con qua đây ăn cơm với ông và chị thôi, con ghét uống thuốc lắm! - Tiểu Miêu chu mỏ.

Hoa nhi lại gấp một lá sen cuốn cá lóc chấm vào chén nước mắm tỏi ớt rồi để vào chén cho Tiểu Miêu.

- Em sẽ thích món này nhất cho xem!

- Xưa giờ em chưa bao giờ ăn lá sen tươi đó chị! Uhm... vị chát nhẹ, đắng nhẹ... Thật là hài hòa chị ơi. Em không ngờ lá sen cuốn cá lóc chấm nước mắm mà lại thơm ngon kích thích khẩu vị nhiều như thế này!

- Thành phần chính của lá sen non là chất kẽm và có nhiều đường. Đông y thường dùng điều trị bệnh đường ruột, đau dạ dày và làm đẹp da mặt nữa đó con!

- A, con khoái nhất là công dụng “đẹp da mặt”!

- Tiểu Miêu cười tươi rói rồi lại gấp thêm một chiếc lá.

* * *

Gió thổi qua ao sen thật thanh và mát, ba ông cháu ngồi uống trà sau bữa cơm.

- Lát nữa con về, ông gửi túi trà Hà Diệp này về biếu thầy con nhé! Công dụng thì lúc này Hoa nhi nói cho con nghe rồi.

- Dạ, con cảm ơn ông! Uống trà ngoài lầu này thích quá ông ơi!

- Miễn con còn ở Sài Gòn đi học thì ngày nào ghé ông cũng được. Hoa nhi đang trong thời gian chuyển trường phải nghỉ học một năm nên nó ở nhà buồn lắm!

- Dạ, con sẽ qua chơi với chị thường xuyên hơn!

- Tiểu Miêu, nhìn kìa em, mới mấy hôm trước chị hái lá vẫn chưa thấy nụ sen nhiều, vậy mà chiều nay nụ

xanh biếc như những ngọn bút lông đã vươn lên khắp hồ rồi!

Tiểu Miêu đứng dựa bên lan can nhìn ra hồ bỗng nghiêng đầu nói nhỏ vào tai chị:

- Chị ơi, có món ăn nào làm từ bông sen non không chị?

Hai giọng cười thơ trẻ vang ngoài hiên lâu, nắng chiều như bị tiếng cười trong như ngọc làm vỡ vụn lấp lánh trên ngàn lá sen xanh.

Tịch mịch trà

Nghe hoa chừng vô tình
Rớt trên sân cỏ dại
Nghe chừng Tình vô tình
Theo gió mùa đi mãi...

Có còn ai trở lại
Trên ngày tháng Không Không
Để tìm trong Huyền Huyền
Đóa mây Trời menh mông.

Có mình ta trở lại
Trong tịch mịch hương trà
Vớt trong vô hình tướng
Một đóa mộng Sa La.

(Viên Trân)

Đem nước mùa xưa tắm cho hoa

Hoa nhi thích nhất là được làm trà sen với ông cố! Làm trà sen có cái thanh tao, thú vị riêng của nó. Hương sen không u hoài như hoa cúc, không phiêu dật như hoa mai, càng không phô trương như hoa lài, hoa sái. Gió thoảng hương sen, không gian nhẹ dịu dàng tơi, thanh thản tựa tiếng chuông chùa âm ba trong làn sương sớm. Mọi phiền muộn có thể tan biến trong ngọn gió thơm sen, bao phiền não như sương tan trên đầu ngọn cỏ.

Mai trang đã vào mùa sen rộ. Cả không gian chìm đắm trong sương thơm. Nàng không chèo xuồng đi hái sen lúc 4 giờ sáng như bác Tấn, nhưng nàng không thể bỏ lỡ những buổi lấy gạo sen lúc 7 giờ sáng với ông cố.

Bình minh gõ nhẹ vào song cửa, tiếng chim sẻ chiêm chiếp bên máng xối dưới mái ngói rêu phong thật bình an. Cả sạp gỗ ken đầy cả hơn chục rổ lớn chất

vun những bông sen hàm tiếu đã được ngắt sát cuống hoa. Không gian tịch mịch chỉ có tiếng chim sẻ và mùi sen thấm đẫm vào từng hơi thở. Mấy vò trà mạn ủ lá chuối khô gần hai năm trong góc khuất của kệ sách đã được bác Tấn bê ra đặt ngay chân sạp.

- Năm nay mình làm mấy ký trà sen hả ông?

- Chắc khoảng mười ký con à. Có người quen bên Pháp đặt tám ký rồi.

- Dạ, vậy cũng như năm trước.

Hoa nhi ngồi xếp bằng trên sạp đối diện với ông rồi đặt một cái tráp gỗ tròn lớn ngay trước mặt. Trên tráp nàng lót lên một cái lá sen tươi thật lớn rồi bắt đầu tách gạo sen.

Bác Tấn lại khuôn ra một khạp nước lớn để xuống cạnh sạp ngay chỗ Hoa nhi và Lâm lão ngồi tách gạo sen.

- Nước này dùng làm chi vậy ông?

- Con tách gạo xong giữ nguyên bông sen như thế nhận vào trong khạp nước này.

- Ồ, để làm gì hả ông?

- Đây là nước mưa đã trũ hai năm, hôm nay ông đem tắm cho bông sen để lấy phần hương còn lưu lại trên cánh hoa. Ngâm một buổi, tối nay vớt bông ra, lọc nước lại thật kỹ rồi trũ đó, hai ngày nữa nấu Hương Nương tửu⁽¹⁾ con à!

1. Rượu gạo Nàng Hương.

- Hương Nương tửu là rượu nền của Hà Hoa tửu⁽¹⁾ phải không ông?

- Ờ, đúng rồi con.

* * *

Gạo sen là những túi thơm của nhụy đực, có hình thuôn, trắng ngà như hạt gạo nếp nên được gọi là gạo sen. Mỗi bông sen lớn chỉ có thể tách được khoảng hai gam gạo mà thôi.

- Vì sao năm nay ông định ướp trà sen chỉ có một ngàn năm trăm bông cho mỗi ký trà thôi hả ông? Con nhớ năm rồi ông ướp hai ngàn bông cho một ký lô trà!

- Tùy theo chất lượng gạo sen và thời tiết con à! Năm rồi mưa trái mùa, thời tiết thất thường nên bông sen nhỏ, gạo sen ít. Năm nay nắng ấm, không mưa sớm nên bông sen lớn, gạo sen dày, một ngàn rưỡi bông là đủ hương cho một ký trà rồi con!

- Dạ!

Hoa nhi thoãn thoắt gỡ gạo sen, lá sen trên tráp đã gần đầy gạo thơm trắng muốt. Nàng lấy dây vải túm lá sen để sang một bên đợi làm xong hết hoa sen rồi mới ướp trà một lần, nếu không gói lại e hương sẽ bay đi mất.

1. Rượu hoa sen.

Bác Tần đã đem thêm hai khạp nước nữa ra ngâm hoa.

- Nước này mai con lấy một ít pha trà sen ghen ông cố!

- Như vậy là nhứt rồi! Nước hương sen chế trà hoa sen. Thật là hay! Tự nhiên ông nhớ hai câu viết về trà rất hay:

*“Tảo lai trúc điệp phan trà điệp
Phách toái tùng căn chữ trà căn.”*

- Nghĩa là sao hả ông?

*“Quét lá trúc, nấu trà lá trúc
Chặt rễ tùng, đun trà rễ tùng.”*

Chữ trà của người Việt Nam mình bao la như vậy đó con! Phàm cây hay hoa, lá, rễ, trái gì mà có thể phơi khô hoặc sao, sấy để nấu nước uống giải khát hoặc uống cả ngày thay nước để trị bệnh thì được gọi là “trà”. Không nhất thiết phải là Ô long, Shan Tuyết... mới được gọi là trà con à!

- Nghệ thuật ẩm thực và y thuật của mình phong phú và tinh tế quá phải không ông!

- Ờ, ngay cả cây sen, con cũng biết rồi đó. Lá sen xắt nhuyễn phơi khô được gọi là Hà Diệp trà, tua nhụy sen phơi khô thì được gọi là Liên Tu trà, cánh bông sen trắng phơi khô nấu nước uống trị ho thì được gọi là Bạch Liên biện trà...

- Con thấy trái khố qua xắt nhỏ phơi khô được gọi là trà khố qua ông ạ. Rồi nào là trà ổi, trà nhàu, trà cỏ ngọt, trà nhân trần,...

- Ủ, nhiều lắm!

* * *

Mãi nói chuyện mà hai ông cháu đã gỡ xong hết gạo sen lúc nào không hay. Bác Tấn dùng mấy cái sàlên thưa đập ba khạp nước lại rồi bung hai vò trà lên để giữa sạp.

Hoa nhi lau lại cái tráp gỗ thật cẩn thận. Tráp này năm nào cũng dành riêng để ướp trà sen nên nền gỗ phẳng phất hương thơm khe khẽ.

Nàng nhẹ nhàng bốc từng nắm trà trong vò ra rắc vào tráp tạo thành một lớp dày khoảng một phân.

- Mình ủ lá chuối trong vò trà để hai năm chi vậy ông?

- Trà mạn từ ngoài Bắc chuyển vào chưa thể ướp sen được ngay con ạ, phải ủ mấy lớp lá chuối khô để trà mềm cánh ra, lâu ngày mất đi chất tanin đắng chát. Quá trình đó chậm và rất lâu, phải mất khoảng hai năm. Lá chuối tuy bình thường nhưng không thể thiếu được! Vì sao con biết không?

- Dạ không ông cố!

- Vì trong lá chuối có rất nhiều chất kháng sinh diệt vi khuẩn, chống nấm mốc... Điều đó giúp cho trà đang

“tu luyện” trong vò không bị hư con à! Người Việt Nam mình biết được tính chất đó của lá chuối nên những người bán hàng ở chợ quê hay gói tôm, cá, thịt bằng lá chuối. Thịt gói lá chuối cả ngày vẫn tươi như mới. Những thiếu nữ ở nông thôn đến tuổi dậy thì mặt thường nổi mụn thì sáng sớm hay chạy ra bụi chuối sau nhà kiếm lá chuối non còn đọng phần trắng và sương sớm đem chà lên mặt, mấy ngày sau là da mặt mịn màng không có hạt mụn nào.

Trời! Hay dữ vậy ông! Con chưa từng nghe qua!

* * *

Hoa nhi rắc một lớp gạo sen lên lớp trà, rồi lại một lớp trà, một lớp gạo sen... cứ như thế đến khi gần đầy tráp. Nàng lấy giấy bản dày thật chặt lên trên rồi dày nắp tráp lại.

- Ủ đến chiều mai rồi sấy nghe con!

- Dạ!

Bác Tần đã dùng giấy dó⁽¹⁾ trắng dán thành nhiều bao nhỏ độ hai ngón tay. Hoa nhi và Lâm lão khui tráp trà sen ra dùng muổng nhỏ múc đổ vào mỗi túi giấy hai

1. Là một loại giấy được sản xuất từ vỏ những cây dó, theo quy trình thủ công được truyền lại qua nhiều thế hệ ở một số làng nghề ở Việt Nam. Giấy dó được dùng cho vẽ tranh trong mỹ thuật dân gian Việt Nam, đặc biệt là để làm giấy điệp cho tranh Đông Hồ, hay lưu giữ các tài liệu, nhờ vào nhiều ưu điểm, nổi bật nhất là độ bền theo thời gian.

muỗng đoạn se túi giấy lại thật kỹ rồi để sang bên. Làm thế miệt mài gần cả tiếng mới xong. Bác Tấn lãnh phần sao trà. Giữa sân, bác đã nhóm một bếp than cháy đỏ, trên bếp than là một chảo đồng lớn chứa gần đầy nước nấu sôi sùng sục. Trên mặt nước thả một thau đồng mỏng đang trôi qua trôi lại theo nhịp nước sôi. Lâm lão mang tất cả những túi giấy chứa trà cho vào thau đồng rồi ngồi nhìn bác Tấn dùng tay không đảo các túi giấy thật đều trong thau.

- Sao phải cách thủy thế này hả ông?

- Cách thủy là để trà không áp lửa quá mà bị khét, túi giấy mỏng là để giữ mùi sen không bị bay đi mà từng phút, từng phút trà càng khô sẽ càng hút hết hương sen. Sao trà sen khó nhất là làm sao trà đã thành phẩm phải thật thơm, thật đẹp, không gãy cánh, không khét lửa. Khi pha ra phải giữ được màu xanh của trà, mùi thơm tự nhiên của sen. Để hoàn thành một ký lô trà sen phải lặp đi lặp lại các quá trình từ lấy gạo, ướp trà, vô bao, sấy lửa,... như thế năm lần thì mới xong!

- Như vậy cũng thật xứng đáng! Vì trà sen là quý nhất trong tất cả các loại trà ướp hương của Việt Nam mình mà ông!

* * *

Hoa nhĩ vớt hết hoa sen từ trong mấy khạp nước ra. Nước thơm lừng, thơm như hoa sen vẫn đang tiếp tục

nở trong ấy. Khắp nước hầu như không có cặn vì hoa
vẫn tươi chưa héo, chưa rụng cánh nào nên bác Tấn
đẩy lại mà không lọc.

Nước năm trước, tắm hoa năm nay.

Hoa dầu tàn, hương vẫn còn lưu lại.

Có mà không.

Không mà có.

Nước vô hình tướng.

Chảy qua bàn tay.

Lục bát chiều

*Và chiều dương liểu lên khơi...
Trà sen cố quận đợi người tri âm.*

(Viên Trân)

Ưống chén trà sen kể chuyện cũ

T trà sen sao xong thường là bán đi. Lâm lão chỉ trũ lại một ít thi thoảng có khách mới mang ra pha. Cả hai ông cháu đều rất thích uống trà ướp vào bông sen tươi còn nguyên ở dưới hồ. Trà ngủ một đêm bên nhụy hoa, sáng ra xiêm áo đằm hương sen tươi mới!

Hoa nhi ngồi trên bậc thang gần cuối ngoài lầu gỗ, nàng thả hai chân khua khua dưới nước. Nước đầu Hè chưa mưa trong xanh và mát dịu, trong đến nỗi nhìn thấy những chiếc rễ sen non ở đáy hồ. Nàng cầm theo một lọ trà đọt búp Suối Giàng trắng phau như tuyết. Với tay lấy một nụ sen hồng bụ bẫm, nàng tách nhẹ nhẹ những cánh hoa rồi dùng một ống tre nhỏ xúc búp trà bỏ vào giữa đài sen bên trong, cho trà khoảng ba lần như thế thì Hoa nhi dùng tay vuốt nhẹ cánh hoa cho trở lại hình dạng như cũ rồi dùng một sợi chỉ thêu buộc chóp hoa sen lại. Cái bông có một túm chỉ thêu

màu đỏ ở đầu nhìn duyên dáng như một cô thiếu nữ đang kẹp tóc!

* * *

*Tháng Tư bên lầu trống
Nghe gió về ngoài hiên
Đàn ai dây tơ trôi
Bàn tay ủ hương sen.*

Hoa nhi cầm chén trà thông thả ngửi từng làn hương mảnh như sợi chỉ đang tỏa lên. Những sợi khói ngà thơm nguyên như cánh sen vừa mới hái! Nước pha trà chính là nước tắm hoa sen ngày hôm trước. Vị ngọt thanh tao, hương lưu tay áo. Hoa nhi im lặng thưởng thức chén trà, thưởng thức ngón đàn Kim⁽¹⁾ của ông cố. Bản đàn vừa man mác trong gió sớm lại vừa trang trọng như một trang nam tử đang nhàn nhã đọc sách bên án thư.

- Hôm nay ông đàn bản này hay quá! Làm chén trà con thêm thi vị và buổi sáng thật đẹp!
- Bài này là bài *Ngũ Đối Hạ*, còn gọi là bài *Hạ*.
- Vì sao gọi là *Ngũ Đối Hạ* hả ông?

1. Còn gọi là đàn Nguyệt, Nhị huyền cầm. Là cây đàn tổ trong dàn nhạc tài tử miền Nam.

- Các thầy đồn ngày thường ngồi đàn với nhau hay bàn luận về ý nghĩa của từng bài bản ví như để nói về bản *Ngũ Đối Hạ* thì có người cho rằng lúc Trời, Đất hỗn nguyên⁽¹⁾ tách ra, phần nặng hạ xuống chính là ngũ hành: Kim, Mộc, Thủy, Hỏa, Thổ⁽²⁾ làm đất, núi, sông, cây, cỏ, vạn vật... vì diễn tả được thế giới hình thành, phong cảnh xinh đẹp nên bản *Ngũ Đối Hạ* khi tấu lên gợi được sự uy nghiêm, kỳ vĩ của đất đai, bình địa. Sự thanh thoát êm ái của biển rộng, sông dài. Sự nhẹ nhàng, tươi mát của ngàn cây, nội cỏ... Riêng thầy giáo Nguyễn Văn Thịnh hay còn gọi là Ông giáo Thịnh thì phân tích bài *Ngũ Đối Hạ* nói về Ngũ Thường, tức Nhân, Nghĩa, Lễ, Trí, Tín⁽³⁾ của người dưới đối đãi với người trên có khiêm cung, có hòa nhã, có trang trọng, có ân cần. Thế cho nên bài *Ngũ Đối Thượng* cũng sẽ diễn tả được Nhân, Nghĩa, Lễ, Trí, Tín của người trên đối đãi với người dưới có thương yêu, có từ ái, có hiền

-
1. Thuở trời đất còn là một khối hỗn độn, mịt mù, chưa phân chia ra đâu là trời, đâu là đất.
 2. Theo triết học cổ Trung Hoa, tất cả vạn vật đều phát sinh từ năm nguyên tố cơ bản và luôn luôn trải qua năm trạng thái được gọi là: Mộc, Hỏa, Thổ, Kim và Thủy (Cây, Lửa, Đất, Kim loại, Nước). Năm trạng thái này, gọi là Ngũ hành. Ngũ hành không phải là vật chất như cách hiểu đơn giản theo nghĩa đen trong tên gọi của chúng mà đúng hơn là cách quy ước của người Trung Hoa cổ đại để xem xét mối tương tác và quan hệ của vạn vật.
 3. Năm đức tính phải hằng có khi làm người. Đó là: Nhân (tình người), Nghĩa (lễ phải), Lễ (hòa nhã, tôn trọng người), Trí (có lý lẽ, biết phân biệt đúng sai), Tín (giữ đúng lời hứa).

hòa, có nghiêm trang... đó cũng là tính cách của bậc chính nhân quân tử vậy! Tất cả đều được diễn tả trên các thang âm Hò, Xự, Xang, Xê, Cống, Liu. Khi nào biểu hiện tính cách nghiêm trang của Lễ thì chuyển sang Xừ, Xang, Xê, Cống, Liu, U.

- Ôi! Thật là hay biết bao! Mà bảy bài *Hạ* đó tên là gì hả ông?

- Là *Xàng Xê, Ngũ Đối Thượng, Ngũ Đối Hạ, Long Đăng, Long Ngâm, Vạn Giá, Tiểu Khúc*. Bảy bài *Hạ* còn gọi là bảy bài *Lễ* con à!

- *Ngũ Đối Hạ* và *Thượng*, ông đã giải thích cho con rồi nhưng mấy bài kia con còn chưa hiểu!

- *Xàng Xê* tượng trưng cho khai thiên lập địa, âm dương còn hỗn độn, cũng có người nghĩ *Xàng Xê* diễn tả một người anh hùng tâm mang chí lớn bình thiên hạ nên giọng đàn có hùng vĩ, khảng khái và trang trọng. *Long Đăng* và *Long Ngâm*: Đã xong chinh chiến, quốc thái, dân an, phong cảnh thái bình, muôn dân vui tươi, hạnh phúc nên tiếng đàn trong trẻo và vui vẻ, có lúc dồn dập, mạnh mẽ, có lúc thư thái, nhẹ nhàng.

Đây cũng chính là tính lưỡng nghi trong kinh Dịch. *Vạn Giá* tấu lên cũng rất trang trọng và rộn rã. Đây chính là lúc quân vương dạo xem trong thành ngoài nội ngắm nhìn non nước thái bình, phong cảnh hữu tình, muôn dân an lạc. Cũng có thể hiểu *Vạn* vật sinh ra

từ trong Lương nghi. Phàm cái gì Trời, Đất sinh ra đều có giá trị con à! Nhà Phật có câu: “Bồ Tát thường bất khinh” chính là ý đó. Tiểu Khúc là một bản ngắn nói lên những niềm vui nho nhỏ trong chốn nhân gian buổi thái bình nên âm tiết cũng tươi tắn lắm!

- Riêng bảy bài *Lễ* thôi đã mang hàm ý sâu xa như thế thì chắc là những bài còn lại trong hai mươi bài *Tổ* cũng ý tứ cao thâm lắm phải không ông?

- Những bài còn lại gồm có sáu bài *Bắc*, ba bài *Nam*, bốn bài *Oán*. Bài *Bắc* âm điệu, tiết tấu vui tươi, rộn rã. Có bài lúc tưởng chừng tiếng oanh hót trong vòm liễu, có bài mơ hồ làn gió Xuân lướt qua buổi hội đình, thoáng đâu đó tiếng cười trong như ngọc. Ba bài *Nam* lại rất thiết tha, tình cảm. Khi như gió thổi qua sông, khi như trăng rơi trên cỏ, khi não nuốt giọt mưa ngâu, khi hiu hiu lá vàng bay ngoài ngõ... Ba bài này con rất thường nghe đó là: *Nam Xuân*, *Nam Ai*, và *Nam Đảo*. *Nam Đảo* còn gọi là *Đảo ngũ cung*. Riêng mỗi khi ông đàn hai câu cuối của *Nam Đảo* cho con nghe thì âm điệu từ uy nghiêm chuyển sang buồn bã, hai câu này gọi là song cước.

- Dạ, con nhớ ông ạ, mấy lúc đó con hay nói “Ông đàn nghe mùi quá!”

- Bốn bài *Oán* mang tâm trạng rất tinh tế. Có bi, có oán, có giận, có hờn. Khi thì rủ rỉ tâm tình, khi thì thở than não nuột!

- Là bốn bài nào hả ông?

- Là *Tứ Đại Oán*, *Giang Nam*, *Phụng Cầu* và *Phụng Hoàng*.

- Con vẫn thích nghe ông đàn *Văn Thiên Tường* hơn *Tứ Đại Oán*!

- *Văn Thiên Tường* chữ đàn khó hơn *Tứ Đại Oán* con à! *Tứ Đại Oán* âm điệu mặc dầu buồn nhưng chân chất hơn, không ai oán bằng bản *Văn Thiên Tường*. Con khen bản đó mà con có biết bản *Văn Thiên Tường* ca tụng và xót thương ai không?

- Chắc là tướng quân *Văn Thiên Tường* đời nhà Tống phải không ông?

- Tên là vậy nhưng không phải vậy đâu con! Là do một nhạc sĩ ngưỡng mộ tinh thần xả thân vì nước, giữ vững tiết tháo của thủ khoa Nguyễn Hữu Huân, người đã bị Pháp tử hình năm 1875 tại huyện Chợ Gạo, Tiền Giang. Bài nhạc viết khóc người dũng tướng nhưng lại không dám đề tựa là Thủ khoa Huân mà phải mượn tên người anh hùng đời Tống là *Văn Thiên Tường* để che mắt thực dân Pháp đó con!

- Tại thời thế phải không ông?

- Biển nhạc bao la, thâm ý khôn tả, cầu tìm cả đời cũng không chắc gì biết hết được đâu Hoa nhi! - Lâm lão chợt trầm giọng nói.

* * *

- Ông uống chén trà này đi ông! Trà ngào nhưng vẫn ươm hương, con không nỡ đổ đi thay chén khác.

- Ông cũng thích uống trà sen tươi hơi ngào như vậy, tưởng như là cầm một cánh hoa sen trên tay. Mát mẻ, dịu dàng và thơm khe khẽ!

- Con đọc sách thấy nói vua Tự Đức⁽¹⁾ rất thích uống trà sen!

- Đúng rồi, Tự Đức là một vị quân vương văn tài xuất chúng. Ông để lại 600 bài văn, 4.000 bài thơ chữ Hán và khoảng 100 bài thơ chữ Nôm có nội dung phong phú, thể hiện tư tưởng, tình cảm, kiến thức và cảm xúc của ông, chỉ tiếc là sinh bất phùng thời, gặp lúc cảnh nước nhà gặp ngoại bang ức hiếp nên hầu như tâm tình u uẩn của ông đều được gửi trọn vào văn chương. Huế có hồ Tịnh Tâm là nơi trồng rất nhiều sen, sen trắng để chưng bày, trang trí, cúng kiến, sen đỏ cũng vậy nhưng còn có thêm công dụng là để ướp trà. Ngày trước, ra phủ công chúa chơi, ông đã từng nghe một cung nữ già kể lại cô của bà chính là người hầu trà cho vua Tự Đức. Thường khoảng cuối giờ Thân, cung nhân này và hai cô khác cùng bơi thuyền nhẹ ra hồ Tịnh Tâm chọn

1. Tự Đức (1829 - 1883) còn gọi là Nguyễn Dực Tông, là vị Hoàng đế thứ 4 của nhà Nguyễn, vương triều phong kiến cuối cùng trong lịch sử Việt Nam. Ông tên thật là Nguyễn Phúc Hồng Nhậm, hay còn có tên Nguyễn Phúc Thì. Ông là vị vua có thời gian trị vì lâu dài nhất của nhà Nguyễn, trị vì từ năm 1847 đến năm 1883, tổng cộng 36 năm. Vua Tự Đức còn là một vị vua rất giỏi về văn chương, thi phú.

một bông sen thật to, thật đẹp và sắp nở rồi nhẹ nhàng cho trà mạn hảo vào, sau đó nàng dùng chính sợi tóc dài của mình buộc búp sen lại để giữ cho hoa không nở bung ra vào buổi sớm mai.

- Vì sao phải buộc bằng tóc hả ông?

- Con còn thơ ngây không biết đâu. Đó chính là tâm tình của một người con gái muốn gửi gắm trọn vẹn tình yêu dù vô vọng của mình đến với bậc quân vương trong từng cánh trà thơm ngát. Gọi là vô vọng cũng đúng vì cả cuộc đời nàng chỉ có một điểm phúc là được ướp trà cho vua uống mà thôi! Chưa từng một lần được đối ẩm với Người cũng như chưa từng được Người viết tặng một câu thơ, bài từ nào cả! Đến chết, người cung nữ này cũng không thể có được ân sủng như Bằng Phi. Người được vua Tự Đức nhắc đến trong bài *Khóc Bằng Phi*.

*“Ở thị Bằng Phi đã mất rồi
Ở tình, ở nghĩa, ở duyên ôi!
Đập cổ kính ra tìm thấy bóng
Xếp tàn y lại để dành hơi.”*

- Thật là xúc động quá! Mà cũng thật là đáng thương cho những cung nữ chết già trong cung! - Hoa nhi bùi ngùi nói.

- Ờ. - Lâm lão uống một ngụm trà sen rồi kể tiếp.

- Sau khi buộc tóc lên hoa sen xong thì nàng cung nữ

mới lấy một dải lụa vàng cột vào thân sen làm dấu. Sáng hôm sau đầu giờ Dần thì các cô thức dậy đi hai thuyền nhẹ ra hồ. Một thuyền mang theo âu ngọc để đựng nước sương chắt ra trên lá sen. Một thuyền mang theo một cái mâm vàng, một cây kéo vàng để cắt bông sen đặt lên trên mâm. Khi về đến cung thì các cung nữ mới quạt lò, đốt than, nấu nước sương pha trà ướp hương trong búp sen rồi bày lên khay, có một thái giám bưng ra thỉnh vua ngự trong buổi thiết triều sớm, thường là khoảng cuối giờ Dần, đầu giờ Mẹo⁽¹⁾ con à.

- Một chén trà sen mà sao có lúc vui, lúc buồn vậy hả ông? Hồi giờ con cứ nghĩ trà sen thanh tao, an nhiên, tự tại. Con đâu ngờ mãi tận kinh thành xa xôi nó lại chứa nhiều nỗi niềm u hoài đến thế!

* * *

-
1. Cách tính giờ theo Can, Chi của người xưa. Tý (23-1 giờ): Lúc chuột đang hoạt động mạnh. Sửu (1-3 giờ): Lúc trâu đang nhai lại, chuẩn bị đi cày. Dần (3-5 giờ): Lúc hổ hung hãn nhất. Mão/ Mẹo (5-7 giờ): Việt Nam gọi mèo, nhưng Trung Quốc gọi là thỏ, lúc trăng (thỏ ngọc) vẫn còn chiếu sáng. Thìn (7-9 giờ): Lúc đàn rồng quây mưa (quần long hành vũ). Rồng chỉ là con vật do con người tưởng tượng ra, chứ không có thực. Tỵ (9-11 giờ): Lúc rắn không hại người. Ngọ (11-13 giờ): Ngựa có dương tính cao. Mùi (13-15 giờ): Lúc dê ăn cỏ không ảnh hưởng tới việc cấy cỏ mọc lại. Thân (15-17 giờ): Lúc khỉ thích hú. Dậu (17-19 giờ): Lúc gà bắt đầu lên chuồng. Tuất (19-21 giờ): Lúc chó phải tỉnh táo để trông nhà. Hợi (21-23 giờ): Lúc lợn ngủ say nhất.

Rượu Nếp Hương

Có chiều nắng khuất bên song cửa
Chim vẽ đường mây tắt bóng ngày
Vết cánh lướt qua còn lấp loáng
Ta dù già cõi mộng thơ ngây.

Cuối Hạ mưa nhiều khởi sầu Thu
Trà cũng cô liêu chiều bấy chiều
Chàng thả Phong Tiêu qua lầu sách
Êm đêm rủ rỉ mấy lời yêu.

Tam sinh hữu hạnh tình bất tuyệt
Rót chén rượu nồng thơm nếp quê
Ai đem mây ráng hồng đôi má
Mà chiều ngơ ngẩn với hương mê.

(Viên Trân)

Khui rượu Hương Nương chế Hà Hoa tửu

Đàng sau mấy luống cúc là một khoảnh đất dành riêng cho các tửu phần. Mỗi tửu phần đều có cắm một thẻ tre ghi rõ tên và ngày tháng hạ thổ của mỗi loại rượu, chung quanh được trồng đủ các loại hoa, cỏ Thanh ty phủ kín trên các mộ rượu. Phong cảnh không hoang liêu, cô tịch mà lại nhuộm sắc liêu trai. Mấy chục vò rượu chôn dưới đất như các giai nhân tuyệt sắc đang mê giấc xuân thì, xiêm áo xông hương. Hoa nhài vừa tươi hoa quanh các tửu phần vừa đọc từng thẻ tre một, nắng xé đổ bóng thẻ xuống mấy khóm dạ yến thảo⁽¹⁾ nghiêng nghiêng. Nàng dừng lại bên một mô đất nhỏ. Tường Vy Hồng chỉ tửu phần - Giáp Tý niên - Tiết Tiểu Thử⁽²⁾. Hoa nhài nhớ năm kia đã thử

-
1. Loại hoa thân thảo, có nhiều màu sắc rực rỡ, ra hoa nhiều quanh năm, thường được trồng trang trí trên ban công, trong giỏ treo. Tên nước ngoài là Petunia.
 2. Là một trong 24 tiết khí theo cách tính Nông lịch Á Đông. Tiết Tiểu

loại rượu này, hương thơm ngào ngạt, sắc hồng như má đào, rượu nổi trên chén bạch ngọc lung linh như mây ráng hoàng hôn. Tường Vy tửu giống mỹ nhân ngồi trên lầu cao đón gió Đông nhoẻn nụ cười hàm tiếu, má đào ửng hồng, đôi mắt xa xăm. Hôm đó một người bạn của ông cố đã thốt lên “Rượu gì mơ màng quá! Chưa uống đã say”.

- Con tưới kiếng hả con! Sao không để bác Tần tưới?

- Dạ, con rảnh mà ông! Mà con cũng muốn xem tên rượu một chút.

- Chiều nay ông làm rượu sen, để lâu mấy khạp nước hương sen sẽ bớt thơm con à!

- Dạ, lấy rượu nào làm rượu nền hả ông?

- Hương Nương tửu con à.

- Hương Nương nấu từ gạo nào? Có phải gạo Nàng Hương không ông?

- Ủ, đúng rồi con! Gạo Nàng Hương loại thiệt mới, thiệt thơm, nấu vừa chín dẻo thơm hết cả gian bếp...

- Nghe ông nói tự dưng con nhớ mấy câu thơ “Giang hồ” của Phạm Hữu Quang!

- Đọc ông nghe thử!

Thử bắt đầu vào ngày 7 hoặc 8 tháng Bảy, ngay sau kết thúc tiết Hạ Chí, và kết thúc vào ngày 22 hoặc 23 tháng Bảy để bắt đầu tiết Đại Thử.

- “Giang hồ tay nải cầm chưa chắc
Hình như ta mới khóc hôm qua
Giang hồ ta chỉ giang hồ vật
Nghe tiếng cơm sôi cũng nhớ nhà.”

- Ha ha... Đúng là... khó đi giang hồ thật! Làm sao đi xa cho được khi trong lòng có một mái ấm, một mùi hương gây nhung nhớ hả con!

* * *

Bác Tấn bung vò rượu Nàng Hương còn nguyên sáp ong hàn miệng đặt lên một cái ghế gỗ cạnh sạp trà rồi lại kê thêm một cái vại men xanh lớn miệng rộng liền bên.

Lâm lão tháo sáp ong hàn miệng vò rượu ra, lại tiếp tục gỡ thêm một lớp ni-lông bịt kín miệng vò. Hương rượu chọt ngào ngạt cả không gian, lâng lâng, ngòn ngọt trong cổ. Bác Tấn chiết rượu từ vò ra vại, dòng rượu thông thả chảy xuống trong veo, dịu dàng, đẹp một cách mê hoặc khiến Hoa nhi nhìn không chớp mắt.

- Mỹ tửu! - Lâm lão ca ngợi.

- Sao không gọi rượu ngon là hảo tửu mà lại gọi là mỹ tửu hả ông?

- À, trà ngon thì được gọi là hảo trà nhưng rượu ngon nhất thiết phải gọi là mỹ tửu con à! Vì rượu ngon

giống như mỹ nhân vậy! Hương thơm của rượu làm người ta bị lôi cuốn và mê hoặc, vị nồng nàn khiến người ta bị quyến rũ và say sưa. Ví như Hương Nương tửu này trong veo như một ánh mắt, thanh cảnh như sương mai, dịu dàng như khăn lụa phơ trước gió, khi nếm thử nghe run run đầu lưỡi rồi lan ra như hương mật ong.

- Con nếm thử thấy có mùi thơm tinh khôi của cơm gạo Nàng Hương nữa ông à!

- Chính mùi thơm đó làm rượu Nàng Hương thật sự tao nhã và đằm thắm. Con chỉ cần đổ ít rượu ra tay xoa nhẹ sẽ nghe thoang thoảng mùi lúa chín.

Lâm lão vừa nói chuyện vừa lấy một vĩ đàn bằng cật tre cài vào trong vại sứ xanh cách mặt rượu chừng một lòng tay.

- Cái vại này miệng rộng chắc xếp được hết năm mươi bông sen đó con!

- Dạ!

Hoa nhi lần lượt sắp các búp sen hàm tiếu úp xuống vĩ tre, thoáng chốc nụ sen đã che kín khoảng rượu trong vại.

- Hương sen sẽ chìm hết vào trong rượu. Sáng mai lại thay năm mươi bông khác nghe con.

- Dạ, mấy lần thì đủ vậy ông?

- Ba lần! Sau đó chọn tiếp năm mươi bông sen mới nở bỏ hết cánh hoa, dùng cật tre cắt sát cuống, lại dùng cật tre cạo hết lớp vỏ xanh bên ngoài đài sen rồi mới ngâm vào Hương Nương tửu.

- Vì sao phải cắt sát cuống và cạo hết vỏ xanh đi hả ông?

- Nếu không cắt sát cuống thì rượu sẽ đắng, không cạo hết vỏ xanh thì rượu sẽ chát. Hà Hoa tửu mà vừa đắng, vừa chát thì còn gì là rượu sen nữa hả con!

- Vậy rượu sen chắc là ngon và thơm lắm!

- Ủ, Hà Hoa tửu chôn xuống đất một trăm ngày lấy lên bỏ hết đài sen đi rồi lại chôn xuống lại cho đủ một ngàn ngày sẽ vô cùng tuyệt diệu! Chén rượu rót ra có màu vàng của nắng Hạ, nhấp một ngụm nhỏ sẽ nghe hoa sen nở âm thầm trong miệng, vị ngọt êm đềm, mùi thơm quyến luyến. Chiều Hè mà tựa bên lầu gỗ, uống chén rượu sen tất chẳng thể không nhớ đến bài *Ngọc tinh liên phú*⁽¹⁾ của Mạc Đĩnh Chi!

- Bài *Ngọc tinh liên phú* ca ngợi tiết tháo của bậc quân tử lại còn hàm ý cho rằng Trạng nguyên Mạc Đĩnh Chi là người tài ba quý hiếm phải không ông?

1. Bài phú *Hoa sen giếng ngọc* của Mạc Đĩnh Chi. Ông đỗ Trạng nguyên vào đời vua Trần Anh Tông, nhưng khi vào chầu vua, vua thấy ông tướng mạo xấu xí nên muốn đánh rớt. Mạc Đĩnh Chi liền làm bài *Ngọc tinh liên phú* dâng lên vua ý ví mình như hoa sen trong giếng ngọc, tiết tháo, thanh cao và vô cùng quý giá!

- Hoa sen vốn tượng trưng cho tính thanh cao vốn chẳng loài hoa nào sánh kịp. “Gần bùn mà chẳng hôi tanh mùi bùn” mà hoa sen đã như thế lại còn mọc trong giếng ngọc thì quý làm sao kể xiết! Ha ha... Ông Mạc Đình Chi thật là xuất chúng! Rượu sen còn là một trong hiếm hoi những loại rượu tiến vua của Việt Nam mình. Ngày xưa miệt làng Ngoài có làng Thụy Chương chuyên làm rượu sen để tiến các vua Trần.

- Giờ người ta còn làm không ông?

- Cũng còn ít gia đình làm, nhưng theo lệ lối xưa thì không còn nữa con ạ! Bây giờ hầu như họ ngâm hẳn bông sen còn cả cuống vào trong rượu, mất hết thần hồn của rượu sen!

- Làm một vò Hà Hoa tửu công phu như ông vậy chắc chắn sẽ ít người làm rồi ông ạ! Vả lại, bây giờ kiếm bông sen khó quá! Con thấy chung quanh đây không ai có ao sen hết!

- Sen ở Thành khó tìm lắm vì đất chật, người đông. Con có biết Việt Nam mình ở đâu sen nhiều nhất không?

- Dạ không ạ!

- Thủ phủ của sen là ở Đồng Tháp Mười⁽¹⁾. Trong những lần ông đi với bạn bè xuống đày bơi xuống giữa những cánh đồng sen bát ngát. Ngồi trên xuồng mà ông thấy mình mất hút giữa một trời sen. Bên phải là sen, bên trái là sen, chung quanh là sen, bốn bề là sen. Lá xanh mát ve vuốt trên tay, trên áo. Hoa sen hồng thắm cười nụ ngang vai. Hương sen lúc gần lúc xa, khi ngan ngát, khi thoang thoảng... Đồng Tháp Mười thật xứng đáng là kinh đô của hoa sen con à!

- Vậy hoa sen ở đâu là thơm nhất hả ông? Con nghe mấy đứa bạn cứ khen sen Hồ Tây⁽²⁾ là thơm nhất!

- Sen ở đâu cũng thơm nhất lúc vừa mới nở, vì khi ấy bao nhiêu hương ủ kín bất ngờ được thả ra. Lợi dụng lúc đấy người ta ướp trà sen và rượu sen đó con! Sen ở Hồ Tây chỉ thơm lúc nở ở Hồ Tây cũng như sen Đồng Tháp Mười thơm nhất khi nở ở Đồng Tháp Mười. Không thể so sánh sen vùng này và vùng kia hoặc cho bùn ở chỗ này tốt hơn chỗ nọ! Ngoại trừ sen kép và sen quỳ thì mới có sự phân biệt bông này nhiều gạo hơn bông kia thôi con.

-
1. Là vùng trũng, ngập nước của đồng bằng sông Cửu Long, diện tích trải rộng trên ba tỉnh: Long An, Tiền Giang, Đồng Tháp, chiếm tổng diện tích 697.000 hecta. Đồng Tháp Mười còn nhiều khu bảo tồn ngập quý giá như: Vườn Quốc gia Tràm Chim, Xẻo Quýt, Gáo Giồng...
 2. Là hồ nước tự nhiên lớn nhất nội thành Hà Nội. Có nhiều tên gọi khác như: Dâm Đàm, Lãng Bạc, Đầm Xác Cáo, Hồ Kim Ngư, Đoài hồ. Diện tích hơn 500 hecta, chu vi 18km.

- Thế nào là sen kép và quỳ hả ông?

- Sen kép là loại dùng để lấy nhụy ướp trà và trang trí thì sẽ nở bông. Quỳ là loại khi cắm sẽ không nở bông, nhụy hoa rất ít nhưng ngược lại gương sen lớn nên cho nhiều hạt khi thu hoạch.

- Đến giờ con mới biết!

* * *

Chiều nay Lâm lão và bác Tấn đã nấu xong mẻ rượu Hương Nương bằng nước ngâm hoa sen ngày hôm trước. Vậy là phải chôn xuống tửu trang hai vò rượu mới. Hoa nhĩ cắm chiếc thẻ tre xuống mộ rượu mới vùi dưới khóm Tử vi. Thẻ ghi: Hương Nương Ngọc chi tửu phần - Bính Dần niên - Tiết Cốc Vũ, rồi cắm chiếc thẻ thứ hai vào một mộ rượu mới nằm bên thành giếng: Hà Hoa Tiên tử chi tửu phần - Bính Dần niên - Tiết Cốc Vũ.

Ngày đang trôi, mặt trời sắp khuất sau mái ngói, tà huy rơi trên mộ rượu như ru giấc hương say. Chiều trên các tửu phần bao giờ cũng thiết tha như một lời tiễn biệt. Ngủ ngon, cô nương áo trắng và cô nương má hồng! Rồi tôi sẽ gọi em dậy vào một sớm bình minh...

Chén Vàng Thu

Trăng mười bảy vẫn tròn hiên trúc

Ta mời nhau một đóa hoa Thu

Vàng cổ độ mệnh mộng từ cổ độ

Áo Hoàng Hoa ngan ngát đắm tương tư.

(Viên Trân)

Đàn am - Suối biếc hương trà trúc

Đường lên Tây Bắc uốn lượn quanh co qua những sườn đồi đất đỏ cao thấp liên tiếp với một bên là lưng sâu sương lam giăng kín. Những vạt trà xanh nổi bật trên nền đất đỏ bazan, những rẫy bắp non nối tiếp, cờ bắp phất phơ, mây bay lững lờ, không gian thơ mộng, trong trẻo và hồn hậu như nụ cười sơn nữ. Núi phía bên kia trải dài hùng vĩ. Núi cao hơn mây, rồi mây lại cao hơn núi xa xa, gần gần làm Hoa nhi cảm thấy mình thật bé nhỏ đang rón rén bước chân vào xứ thần tiên mà Giàng⁽¹⁾ bỏ quên lại cõi trần gian. Bất chợt sườn đồi bên phải trà xanh ai trồng ngút mắt! Vô vàn luống trà đều tăm tắp trải dài từ chân đồi lên đến đỉnh đồi. Nắng nằm yên trên lá rạng rỡ màu ngọc bích, đâu đây trong gió thoảng hương trà.

1. Theo cách gọi của người dân tộc thiểu số, Giàng là chúa tể các vị thần linh, tức là Trời.

- Ông ơi, trà đẹp quá!

- Con chỉ mới thấy trà trồng ở rẫy thôi đó! Chiều nay lên đến Yên Bái rồi vào rừng trà cổ Suối Giàng con sẽ bị mê hoặc không muốn rời xa trà nữa!

- Ôi, con trông mau tới nhà ông Chín quá!

Tre trúc lòa xòa hai bên, Pơ-mu mọc rải rác hai bên đường hiền lành như những chàng trai bản đang đi lên rẫy. Đường vẫn quanh co, cây rừng xanh tán lá, nắng ở đây thật dịu và thật khẽ, buổi xế trưa mà trời vẫn mát chứ không oi bức như lúc mấy ông cháu còn ở sân bay. Vài mái nhà lợp gỗ Pơ-mu ẩn khuất trong những tán cây mọc mọc và hiền dịu như những nàng sơn nữ, hàng rào gỗ đơn sơ ở ngõ ngoài hầu như chẳng muốn ngăn ai. Hoa đại li ti mọc đầy trên lối nhỏ, trong lèn đá hồn nhiên như những nụ cười em bé.

- Ông ơi, mấy con heo lạ ghê!

- Heo tộc đó con, giống heo mọi này người dân tộc nuôi và thả rông quanh nhà, chúng tự kiếm ăn và đặc biệt khôn như chó vậy!

- Con thấy tụi nó ngộ nghĩnh và lùn tùn, tinh nghịch nữa. Nhìn cưng quá, mấy con heo con nép bên mẹ như mấy củ khoai lang ông ơi!

Hoa nhi cười hớn hở thò tay ra ngoài xe vẫy vẫy mấy con heo “khoai lang” dễ thương. Cô nheo mắt nhìn cây cối chung quanh vừa hiện ra sau khúc ngoặt, ở đây nhiều trà quá! Hầu như nhà nào cũng có trà mọc

chung quanh, đa phần là trà đã trồng lâu năm, cao và mốc meo vì rêu và địa y phủ đầy trên thân... Có những cây trà vươn tán ra thật rộng trên đất, thỉnh thoảng có một nhóm trẻ em đùa giỡn đu tòn ten trên những nhánh trà già, hoặc ngồi vắt vẻo lên chạc cây nhìn xe chạy qua hút tầm mắt mới thôi.

- Đến nhà ông Chín rồi con! - Lâm lão chỉ cho Hoa nhi một lối mòn ẩn khuất sau đường trà và ngô trúc.

- Ông của Tiểu Miêu sống ở đây giống thần tiên quá! Phong cảnh thơ mộng và sương khói ẩn dật quá ông ơi!

- Ờ, Vĩnh Khá thật là biết chọn nơi ở ẩn để nghiên cứu thuốc Nam!

Xe chạy chậm chậm qua lối trúc xanh rồi bất ngờ lọt vào một khoảng sân rộng có mấy hòn non bộ xinh xinh và thật nhiều cây cỏ lạ mà Hoa nhi chưa từng thấy bao giờ, một ngôi nhà gỗ nằm ở cuối sân, chếch bên phải là một dòng suối nhỏ rì rào trong nắng xế.

- Anh Hai Hiếu!

- Vĩnh Khá!

Hai người bạn già ôm chầm nhau vỗ vỗ trên vai mừng mừng, tủi tủi. Lâu lắm rồi họ mới gặp nhau, phần vì tuổi tác đã cao, phần vì đường xa diệu vợi...

- Con thưa ông Chín!

- Con chào bác Chín! - Bác Tấn chào xong rồi ra xe thanh toán tiền và chuyển hành lý vào nhà.

- Con mau lớn quá Hoa nhi, lần trước ông gặp, con còn nhỏ xíu!

- Dạ, tại lâu rồi ông Chín không về Sài Gòn chơi, mà ông cố con cũng ít đi đâu xa. Năm năm rồi con mới gặp lại ông Chín.

- Mỗi lần Tiểu Miêu về đây là nó nhắc con miết! Con ở đây chơi ba ngày nữa là Tiểu Miêu về nghỉ hè ở đây, hai chị em tha hồ đi hái trà và nhặt đá sỏi!

- Dạ, con thích lắm!

- Vào nhà nghỉ đi anh Hai, Hoa nhi con cũng đi rửa mặt cho mát, ở đây không khí tốt cho sức khỏe của con lắm đó!

- Dạ!

Liền bên bờ sỏi là những bậc đá dẫn dần đến mép nước, sỏi trong và mát đến kỳ lạ, chim rừng rớt từng giọt âm thanh thánh thót rơi trên vòm lá, hương lan rừng dịu dịu trong không gian.

Ông Vĩnh Khá làm một đường ống bương dẫn nước sỏi thẳng từ trong hốc đá chảy vào sát bụi trúc gần bờ, bụi trúc lúc nào cũng ẩm nước mát nên xanh tốt um tùm.

Hoa nhi đưa tay hứng dòng nước sỏi trong vắt khỏa lên mặt rồi uống thử một ngụm nhỏ. Ôi, sao nước ngọt thanh quá! Nước sỏi trong veo chảy tràn qua kẽ tay rồi rơi xuống khóm trúc, Hoa nhi tưởng chừng

ngày đang ngừng lại, chỉ có tiếng hót của chim rừng, tiếng trúc xạc xào, tiếng suối róc rách đang tràn ngập trong tâm khảm. Suối Giàng, ngày đầu đến đây thật là ấn tượng khó quên!

- Cô Hai vào dùng cơm với cả nhà, hai ông đang chờ cô!

- Dạ, con vào liền bác Tần!

* * *

- Con uống thử chén nước này xem, hương vị lạ lắm đó! - Ông Vĩnh Khá rót một chén nước từ trong cái ấm lớn ra đưa cho Hoa nhi.

- Dạ, con cảm ơn ông! Hoa nhi đón chén nước rồi nếm thử một ngụm. Ngọt ngọt, chua chua, thanh rất thanh... - Cô suy nghĩ một lúc mà vẫn không biết là nước gì!

- Con thử mà không biết ông Chín ạ! Nhưng mà thơm mát và ngọt dịu rất dễ uống!

- Nước táo Mèo⁽¹⁾ đó cháu! Rất tốt để giải khát và kích thích khẩu vị trước bữa ăn cũng như giúp tiêu hóa thức ăn và làm thân thể nhẹ nhàng.

1. Còn được gọi là sơn tra, chua chát. Táo Mèo mọc tự nhiên rất nhiều ở vùng rừng núi Tây Bắc, được người dân ở đây xem như một loại thuốc quý. Theo y học cổ truyền, táo Mèo giúp tăng cường tiêu hóa thức ăn, tăng bài tiết pepsin và bài tiết dịch mật, hỗ trợ điều trị rối loạn tiêu hóa do ăn uống quá nhiều dầu mỡ, trẻ nhỏ bú sữa không tiêu.

Lâm lão cười nheo mắt nhìn cô cháu đang không biết táo Mèo là trái gì rồi nói:

- Hoa nhi, con biết trái này mà! Tại ở nhà không có trái tươi nấu nước nên con không biết đó thôi, nhưng mà con biết trái khô!

Hoa nhi bối rối...

- Con không nhớ ông ơi! Sao nhà mình có táo Mèo nhi???

- Ha... ha,... anh đỡ mếu cháu hoài! Trái sơn tra đó cháu! - Ông Vĩnh Khá vuốt râu cười sáng khoái.

- Trời! Ở đây gọi là táo Mèo nên con không biết, mà hồi giờ con chỉ thấy sơn tra xắt lát phơi khô sẵn thôi ạ. Lâu lâu ông cố bốc thuốc cho mấy người ăn không tiêu, bị thực chướng do thức ăn nhiều dầu mỡ hoặc hải sản chưa chín kỹ thì ông lại gia thêm vị sơn tra vào, mấy lần con nhắm thử thấy chua chua, chát chát chứ vị có thanh tao dễ chịu như nước này đâu!

- Ủ, nó đó! Táo Mèo đó! - Lâm lão lại cười.

Bác Tấn xới cơm ra chén, so đũa rồi nói:

- Mời hai bác dùng cơm, cô Hai dùng cơm!

- Con mời ông cố, ông Chín, bác Tấn dùng cơm!

Chỉ có mấy món thanh đạm của núi rừng mà thật là ngon miệng. Hoa nhi chưa bao giờ ăn loại cải xào nào

ngon như loại cải Mèo⁽¹⁾ này! Lá cải nhỏ, xanh, giòn, ngọt và thơm hơn loại cải xanh, cải ngọt của miền xuôi rất nhiều! Măng rừng nhỏ bằng ngón tay màu đỏ hồng kho chung với thịt ba rọi thơm ngon không thể tả!

- Măng kho với thịt thường thì người sành ăn sẽ không ăn thịt mà chỉ ăn măng! Vì măng lúc này sẽ mềm mà không bở, giòn mà không dai, thơm thật nhẹ, ngọt thật sâu, chấm muối ớt hãm ăn hoài không biết ngán. - Ông Vĩnh Khá nói.

- Quả thật con chưa bao giờ được ăn măng kho ngon như thế này!

- Măng vốn tính hàn nhưng những hôm đi nhiều ngoài nắng thì ăn lại tốt con ạ!

- Dạ, mà ông Chín ơi! Món cải Mèo xào này vì sao ngọt là lạ... trông có khó lắm không ông?

- À, cải này mọc tự nhiên thôi con ạ, thường thì người dân tộc ở đây rắc hạt quanh các nương ngô hay bên rìa ruộng lúa rồi để cho nó tự mọc không hề chăm sóc. Vì nó ngọt lạ là vì cải Mèo chưa chế biến ngoài độ giòn, ngọt ra nó còn hơi đắng nhẹ nữa, chế biến xong vị đắng biến thành ngọt rất thanh!

1. Là một loại cải được người dân tộc thiểu số Tây Bắc trồng quanh nhà, ven các rẫy bắp (nương ngô). Lá cải Mèo có nhiều nếp nhăn quanh rìa, ngồng cải giòn và ngọt. Khi xào tự nhiên không cần thịt, cá, cải Mèo vẫn ngọt rất tự nhiên.

- Lạ quá! Cái này con cũng mới được ăn lần đầu!

Buổi cơm hàn huyên thanh đạm mà tinh tế như chính người chủ của “Am Mây”⁽¹⁾, Hoa nhi học thêm được nhiều cái thú vị và độc đáo mà mới đầu thoát nhìn tưởng rất là bình thường, dân dã. Xong bữa trưa, Hoa nhi giúp bác Tần dọn dẹp chén đĩa rồi thơ thẩn chơi bên hiên nhà, Lâm lão và ông Vĩnh Khá thì nói chuyện với nhau suốt buổi về trà và các giống thuốc quý trên rừng.

* * *

Chiều ở núi rừng xuống mau hơn Hoa nhi tưởng. Cây lá mờ trong sương, xa xa lam chiều thăm thẳm một màu chàm, chim chiều kêu thật nhiều trên những tàn cây, dế nỉ non đầu đó trong lèn đá, rồi nắng chiều dần tắt trên dòng suối nhỏ, nước hắt hiu chút ánh sáng vàng vọt cuối ngày.

Ông Vĩnh Khá lúi húi nấu ấm nước bên bộ ván gỗ, nước đã reo khe khẽ, âm thanh phá vỡ sự tịch mịch của bình minh bên hiên nhà.

Dòng nước Suối Giàng thơ mộng thả nước róc rách xuống ghềnh đá ven bụi trúc. Sương sớm lững lờ vắt ngang lưng chừng hàng cây ngoài ngõ, mờ ảo trên hàng cây phía xa xa...

1. Ông Vĩnh Khá đặt tên cho ngôi nhà gỗ của mình là Vân Am.

Không gian ẩm sương thơm, một mùi thơm lúc gần lúc xa mà Hoa nhi hít thở cả buổi vẫn không đoán được là hương gì?

- Ông Chín ơi, sao sương thơm thoang thoảng! Con ngửi mà không biết là mùi thơm gì?

- Là mùi của bụi hương trúc tỏa ra đó con! Loại trúc này thân nhỏ, đốt thưa, mỗi sáng sớm và chiều tà khi có sương sẽ tiết ra một mùi thơm lan đi thật xa. Ông vẫn thường dùng lá trúc ướp chung với trà uống mỗi buổi sáng.

Hoa nhi tròn mắt:

- Trà ướp lá trúc hả ông? Con cũng muốn uống thử!

- Ừ, chút nữa uống với ông!

* * *

Lâm lão, Hoa nhi và bác Tấn ngồi quanh trên ván gỗ chờ ông Vĩnh Khá soạn đồ chuẩn bị pha trà.

Bộ ấm trà của ông Vĩnh Khá thật đặc biệt và đẹp lắm trong suy nghĩ của Hoa nhi. Ấm trà là một đoạn gốc trúc Tương Phi⁽¹⁾ vàng óng có những sọc xanh chảy

1. Vua Thuấn thời Tam hoàng ngũ đế có hai bà vợ tên Nga Hoàng và Nữ Anh. Vua Thuấn dắt hai bà vợ đi khắp nơi dạy dân cày cấy và trồng trọt. Lần đến Thương Ngô, vua Thuấn bệnh và mất bên bờ sông Tương. Nga Hoàng và Nữ Anh an táng chồng xong ngồi bên mộ khóc bảy ngày bảy đêm rồi trâm mình tự vẫn. Nước mắt hai bà chảy ra nhỏ trên mặt đất mọc lên một giống trúc vàng óng, có những

dài suốt thân ấm. Vòi ấm là một đoạn trúc già được ghép rất khéo vào thân ấm. Nắp ấm chính là đoạn cắt ngang cạnh mắt trúc được tiện rất công phu đẩy vừa khít vào thân ấm.

Mấy cái chung cũng được cắt ra từ những lóng trúc già nhưng nhỏ vừa phải, chắc là ông Vĩnh Khá sử dụng bộ trà này đã lâu nên cả ấm lẫn chung đều bóng loáng và lên nước rất đẹp!

- Bộ ấm này Vĩnh Khá tự tay làm phải không? - Lâm lão hỏi.

- Dạ, anh Hai! Một lần đi rừng tìm cây thuốc, em thấy bụi trúc Tương Phi đẹp quá! Bụi trúc lâu năm nên gốc già, vân trúc rục rở! Em chặt về mấy đoạn rồi làm bộ ấm này mất nửa tháng trời! Suốt từ đó đến nay em thường uống nên nó mới lên nước thế này!

Ông Vĩnh Khá vừa nói vừa xếp khoảng chín, mười lá trúc còn đằm sương mai thành một xấp rồi dùng một chiếc kéo nhỏ cắt thành từng sợi cho vào ấm, sau đó ông lại cho một vốc trà xanh cổ thụ rắc lên lớp lá trúc rồi đẩy nắp lại.

- Đợi khoảng năm phút nữa trà sẽ thơm lắm anh Hai!

dòng xanh chảy trên thân trúc như dòng lệ nên người đời sau đặt tên giống trúc này là trúc Tương Phi.

Lâm lão cười thích thú:

- Chú Vĩnh Khá thật là bậc phong lưu giữa chốn núi rừng!

- Dạ, anh Hai quá khen rồi!

Nước trên bếp đã sôi già nên ông Vĩnh Khá đổ thêm một ống tre nước sôi vào, nước ngừng reo và sôi bọt lăn tăn trở lại, đoạn ông mở nắp ấm trà chế vào một ít nước rồi chắt ra, rồi lại cho nước sôi vào đầy ấm. Mùi lá trúc quện với mùi trà như thức tỉnh cả không gian!

- Con chưa bao giờ thấy trà Suối Giàng vừa mới tráng qua thôi đã thơm ngát như thế này ông ơi! - Hoa nhi hít hà nói.

- Cũng như ông không uống trà sen ở đâu ngon bằng uống trà sen ở nhà ông cố con mà Hoa nhi! - Ông Vĩnh Khá xoa đầu cô bé.

Trà được chuyên đều ra chung, nước xanh trong hơi ngả vàng dịu dịu lóng lánh dưới làn khói đan thanh. Sau những tiếng mời trà, ai cũng nâng niu cái chung bằng trúc nhỏ nhắn trong bàn tay và ngửi hương trà nhẹ nhẹ. Chung trúc không dày, không mỏng nên cầm rất ấm áp và dễ chịu. Hoa nhi đưa lên miệng nếm một ngụm nhỏ, mùi trúc thơm thật rõ, thanh thoát cái vào tóc, vị trà ngọt thanh tho, lưu luyến trên vòm họng.

Nàng xuýt xoa:

- Trà thơm và ngon quá!

Ông Vĩnh Khá cười rồi nói:

- Anh Hai, em thấy cháu Hoa nhi thưởng thức trà sành điệu ghê! Chúc mừng anh Hai đã có truyền nhân!

Hai ông lão đắc ý cười vang trong sương sớm, Hoa nhi và bác Tấn cũng rạng rỡ cười theo.

Ông Vĩnh Khá lại hỏi Hoa nhi:

- Con thấy hương trà ra sao?

- Dạ, hai làn hương kết hợp với nhau thật quá sức đặc biệt! Một nhu nhuyễn dịu dàng, một hiên ngang mạnh mẽ! Hương trúc mảnh mai, hương trà độc đáo... quả là loại trà hài hòa và thi vị nhất!

- Cháu gái của anh bình hương mới hay làm sao!

- Con nhỏ này đi theo tui chuyên bình trà, luận rượu mà chẳng biết uống nhiều đâu! - Lâm lão vừa nói vừa nhìn Hoa nhi rất yêu thương.

* * *

Nắng đã vàng qua khóm trúc, tiếng suối róc rách xen lẫn tiếng nước reo trong ẩm. Trà Suối Giàng càng chế càng ngon, lá trúc càng uống càng thanh. Chuyện hàn huyên nói hoài không hết, một góc nhỏ nơi chốn núi rừng Tây Bắc mờ sương bỗng chốc đắm trong hương trà thi vị, trong hương trúc thâm u.

Hương Quế Chi

*Đem khăn gói buổi tạ từ
Ngày hư hao nắng hương chừ bay đi
Bàn tay thơm mãi Quế chi
Đường không xa lắm mà lưu ly buồn.*

(Viên Trân - 2010)

Văn Chấn sương thơm đầm bàn tay Trà cổ bạt ngàn hút tâm mắt

Sáng nay ông Vĩnh Khá dẫn nhóm Lâm lão đến thăm một gia đình đang sở hữu một khoảnh rừng cây trà cổ thụ ở xã Suối Giàng B.

Gió thật nhiều, tưởng chừng như luồn vào trong vách những ngôi nhà gỗ ven đường, gió đầm sương và hơi lành lạnh, gió thơm mát hương núi rừng dịu dịu, nắng lấp loáng trên những chiếc váy xòe bông sặc sỡ như những cánh bướm khổng lồ.

- Đến rồi anh Hai, chủ nhà này là cặp vợ chồng làm chè nổi tiếng nhất Tây Bắc đấy! Chè Shan Tuyết của họ làm ra rất thơm ngon, em vẫn thường đặt chè ở đây mang biếu bạn bè.

-Ồ, đúng là những cây trà cổ thụ kỳ vĩ như những bức ảnh chú chụp gửi về cho anh!

- Dạ, đúng là những cây trà này đó anh Hai! 6 cây trà cổ này được mệnh danh là 6 cây trà Tổ của Suối

Giàng, tuổi thọ mỗi cây khoảng chừng từ 500 đến 700 năm!

- Quý quá! - Lâm lão cất tiếng khen.

- Chút nữa anh và cháu sẽ được gặp trực tiếp người hái và sao chè này.

- Ông Chín ơi, cây trà cao như vậy làm sao hái được hả ông?

- Người dân tộc Mông mang gùi và leo lên cây hái con ạ! Họ hái búp chè rất thành thạo, chẳng mấy chốc là đầy cả gùi!

* * *

Nghe tiếng nói chuyện râm ran ngoài sân, một người thanh niên dân tộc mở cửa căn nhà gỗ bước ra.

- Chào chú Tuấn, lâu quá tôi không đến thăm chú! Hôm nay sẵn có ông anh ở Sài Gòn về chơi nên tôi dắt đến giới thiệu vườn chè nhà chú.

- Cháu chào các bác ạ, sáng nay trời gió quá nên cháu đóng cửa cho đỡ lùa, xin mời tất cả vào nhà uống bát chè cho khỏe!

Sau mấy lời chào hỏi nhau mọi người đã vào trong ngôi nhà thấp bốn vách đều là gỗ, kể cả mái lợp cũng bằng gỗ!

- Mái nhà lợp bằng gỗ luôn hả ông? - Hoa nhi cầm tay ông Vĩnh Khá hỏi.

- Bằng gỗ Pơ-mu⁽¹⁾ đó con! Gỗ Pơ-mu làm vách và lợp mái có mùi thơm thoang thoảng lại có tác dụng chống mối mọt nữa.

- Lần đầu tiên con thấy!

Vợ chủ nhà, một phụ nữ dân tộc xinh xắn như bông hoa, tóc dài kẹp ngang lưng, gương mặt đẹp có đôi mắt như biết cười, vừa pha xong ấm trà mang ra mời khách.

- Cháu chào bác Chín, chào tất cả mọi người ạ!

- Chào cháu, nhà cháu có mấy cây trà cổ thụ quý quá! - Lâm lão nói.

- Dạ, của tổ tiên để lại ạ! Lúc trước nhiều lắm, có những cây trà hai người ôm quanh thân không hết! Dạo sau này mối đất xông lên ăn ruỗng ruột cây từ bên trong nên bị chết đi một ít, tiếc lắm!

- Mời mọi người uống chè ạ! - Anh Tuấn rót chè ra các chén nhỏ, chè tỏa khói thơm lừng, màu nước xanh trong nhìn là đã cảm giác rất ngon.

Hoa nhi thông thả uống từng ngụm nhỏ. Nàng đã từng uống trà Shan Tuyết rất nhiều lần ở rất nhiều nơi nhưng cảm giác thú vị và bình an thì không nơi nào giống ở đây được. Núi rừng yên lặng, trà già đổ bóng

1. Thuộc họ Hoàng Đàn, thân gỗ, cao khoảng 25-30m. Pơ-mu là một loại gỗ quý, có mùi thơm đặc trưng, có vân gỗ đẹp, không bị mối mọt ăn... nên được dùng chế tác thành đồ mỹ nghệ. Đặc biệt, người dân tộc Tây Bắc thường dùng gỗ Pơ-mu để lợp nhà.

nắng ngoài sân, vách gỗ tỏa hương nhẹ nhẹ, đôi mắt em bé con chủ nhà trong veo như hai giọt nắng, chiếc khèn treo trên vách nhìn mộc mạc mà hay hay!

- Chị ơi, sao chè lại thơm nhiều và xanh trong như vậy hả chị?

- Mình hái chè lúc sáng sớm, lá chè đọng sương, búp chè còn ngậm hương chưa bị nắng làm mất mùi thơm rồi đem sao ngay em ạ.

- Cực quá hả chị! Chị kể em nghe cách chị sao chè được không ạ?

- Có gì đâu mà không được em!

Cô Xá cười tươi rồi uống một ngụm trà rồi nói:

- Sau khi hái chè sớm xong thì cho ngay vào chảo để sao liên chứ không được để lá chè khô. Sao một lúc trên chảo, mình phải thử chè xem đã héo chưa.

- Làm thế nào để biết chè héo hả chị?

- À. Mình dùng tay bẻ thử đọt chè đang sao, nếu nó gãy ngang thì chưa được phải sao tiếp, nếu nó không gãy mà mềm dịu trên đầu ngón tay thì mình sẽ đổ xuống chiếu để vò.

- Vò từng nắm trên tay hả chị?

- Không đâu, vò thế lá chè không xoắn mà lại còn bị nát. Mình dùng hai tay vừa đẩy vừa nhồi chè trên chiếu. Chè đã sao héo sẽ khó gãy lắm em ạ, vò đúng cách búp

chè sẽ xoắn lại thật đẹp. Sau khi vò xong mình lại cho lên rây sàng bỏ các cánh trà vụn đi rồi lại bỏ vào chảo sao tiếp.

- Sao lần này nữa là xong hả chị?

- Chưa đâu! Vừa sao vừa vò trên chảo một hồi lại đổ ra chiếu vò y như lúc này!

- Rồi chị cũng sàng và tiếp tục sao nữa hả chị?

- Đúng rồi em! Chị làm đi làm lại mất nửa ngày mới được hơn cân chè Shan Tuyết thơm và giòn tan như vậy.

- Cực chị ha! Nhưng chè chị làm ngon quá! Em uống vào tan cả một nhọc buổi đi đường!

- Bởi thế mà có người gọi chè Shan Tuyết Suối Giàng là chè 5 cực đó con! - Ông Vĩnh Khá nói.

- 5 cực là gì? Tại sao lại gọi vậy hả ông Chín?

- “Cực khổ, cực ngon, cực đẹp, cực sạch và cực đắt”!

- Ông Vĩnh Khá vuốt râu cười sáng khoái.

- Ôi, hay quá! - Hoa nhi lại uống tiếp một ngụm trà.

- Chị dắt em đi xem chè nhé! - Giàng Thị Xá nắm tay rủ Hoa nhi.

- Dạ, em thích lắm! Con đi với chị Xá nhé ông!

- Con đi chơi đi. Ông ở đây nói chuyện với ông Chín và chú Tuấn.

* * *

Rừng chè buổi xế trưa mà vẫn không nóng chút nào, chim kêu riu rít, thân chè phủ đầy địa y mốc trắng.

- Tận mắt nhìn những lá chè Shan ở đây em mới thật sự ngưỡng mộ! Lá to, bản lớn, phiến dài lại dày và xanh mượt! - Hoa nhi trầm trồ bên nhánh trà cổ thụ.

- Vì thế mình mới làm được loại chè ngon nổi tiếng em ạ. Hồi trước vợ chồng mình chưa làm chè thì trồng ngô, sắn, lúa nhưng từ khi mình được ông, bà ngoại chia cho 1.000m² rừng khoảng 800 gốc chè cổ thụ thì vợ chồng mình chuyển sang làm chè luôn, không làm rẫy nữa.

- Chị trồng lúa và ngô nữa hả chị? Vậy chị có biết làm rượu ngô⁽¹⁾ không?

- Có chứ, mình nấu nhiều rượu ngô lắm! Đàn ông ở bản hay uống rượu ngô, gặp nhau cũng hay mời rượu ngô mà!

- Vậy chị và anh Tuấn có đi chợ phiên rồi anh Tuấn say rượu ngô nằm trên ngựa để chị dắt về không? - Hoa nhi cười tinh nghịch hỏi chị Xá.

- Vợ chồng mình có đi chợ phiên chứ! Nhưng anh Tuấn chưa say đến nỗi nằm trên lưng ngựa về đâu. - Chị Xá cười long lanh đôi mắt đẹp.

1. Rượu ngô được nấu từ nguyên liệu chính là ngô lên men bởi lá cây rừng theo công thức gia truyền. Là đặc sản của người dân tộc vùng Tây Bắc như: Hà Giang, Tuyên Quang, Lào Cai.

- Mà vì sao em biết những chuyện ấy? - Xá hỏi.

- Em đọc sách ấy mà!

- Hoa nhi xinh đẹp thế này nếu em ở đây là em đã bị trai bản bắt vợ rồi đấy!

- Bắt vợ là sao hả chị?

- Là con trai thích cô nào thì hẹn gặp hoặc rình rồi bắt đem về nhà luôn. Hôm sau mới qua nhà cô gái thưa với bố mẹ cô gái là mình đã bắt con gái họ về làm vợ!

- Vậy không làm đám cưới hả chị? - Hoa nhi ngạc nhiên.

- Làm chứ! Bắt vợ xong năm, mười năm sau khi nào đủ tiền thì làm đám cưới mời cả bản dự.

- Hi hi... vậy chị có bị anh Tuấn bắt không?

- Có chứ sao không! Hồi đó anh hẹn mình gặp nhau nói chuyện rồi vác lên vai chạy về nhà! Bố mẹ mình buồn khóc vì mình còn nhỏ, nhưng lại mừng vì mình có nơi có chỗ đàn ông!

- Mai em về thôi! - Hoa nhi le lưỡi.

Hai chị em cười vang khoảng rừng chè, tiếng cười trong veo làm giật mình một con sóc nhỏ chạy vọt hút vào vòm cây.

Xá đưa Hoa nhi đến một vạt đất cao chỉ cho Hoa nhi thấy một vùng chè cổ thụ xanh rì hút tầm mắt.

- Chè nhà mình đó, năm nay không có nhiều sương muối chắc mình sẽ thu hoạch được nhiều chè hơn năm rồi. Em lên đợt này đang lứa chè Xuân⁽¹⁾ ngon nhất trong năm đấy!

- Ngon nhất hả chị?

- Ừ, búp chè Shan hái tháng Tư to tròn phủ đầy lông tơ trắng muốt như ngậm tuyết, hái xong mang về nhà thơm ngát luôn. Chị làm chè đã lâu mà mỗi mùa Xuân hái chè vẫn mê mẩn như ngày đầu em ạ.

- Em nghe chị kể cũng mê!

- Em không biết đâu, rừng chè cổ thụ vào Xuân thơm lắm! Sáng sớm ra rừng chè sương thấm ướt cả tóc, đưa tay lên vuốt tóc bàn tay cũng thơm luôn! Sương thơm làm mình tỉnh táo và yêu đời lắm!

- Hay quá chị ơi!

- Đôi khi mình mê hái chè cho xong kịp tránh lúc nắng lên cao cũng mệt và khát nước lắm! Những lúc đó mình hái quả chè cắn vỡ ra, ở trong quả có vài giọt mật chè có tác dụng giải khát kỳ lạ! Mật chè chất nhẹ, ngọt lâu làm cổ họng tiết ra nước bọt y như lúc mình uống bát chè ngon nhất ấy!

1. Đợt chè được thu hoạch vào khoảng tháng Hai đến tháng Tư âm lịch (khoảng tháng Ba đến tháng Năm, Sáu dương lịch). Đây là lứa chè ngon nhất trong năm.

- Ôi, chị ơi! Em cũng muốn thử một giọt mật chè! -
Hoa nhi nài nỉ.

- Để mình hái cho.

Xá nói rồi ngắm nghĩa một cây chè cao vừa phải, cô trèo lên rất dễ dù mặc chiếc váy xòe hoa. Xá hái mấy trái chè xanh thả xuống cho Hoa nhi, giục Hoa nhi cắn thử.

- Ngọt và thơm nữa chị! Đúng là y như loại nước trà tuyệt hảo nhất! Em cảm ơn chị đã chỉ cho em một phương pháp giải khát khi đi rừng chè mà không mang nước uống!

Chỉ vài giọt mật trong trái trà thôi mà hương vị thật diệu kỳ!

* * *

Buổi chia tay ở nhà vợ chồng Giàng Thị Xá thật vui và cảm động. Lâm lão mua mấy cân chè Shan Tuyết mùa Xuân. Hoa nhi tặng chị Xá cây kẹp tóc hình chim phượng, ông Vĩnh Khá tặng chủ nhà mấy gói thuốc cảm làm bằng cây rừng. Ai cũng vui vì được gặp gỡ một gia đình vừa có tài lại vừa có tâm với cây chè cổ thụ. Ngành chè Việt Nam sẽ khởi sắc biết bao nếu có những người như anh Tuân, chị Xá. Những người dân tộc yêu chè!

Nắm tay đi khắp nhân gian

*Đón nàng từ buổi hoàng hôn ấy
Cùng ta rong ruổi chốn nhân gian
Áo khinh cừu nhẹ chiều Thôi Hộ
Hoa đào năm cũ có quan san.*

*Bụi hồng bỏ lại sau lưng nhé
Mây nước Tiêu Tương bóng liễu thanh
Đứng ở lầu cao nhìn sóng bạc
Một chén trà thơm xanh biếc xanh.*

(Viên Trân)

Khèn ai thổi rụng cánh hoa đào

Tiểu Miêu đã kịp về Suối Giàng tối hôm qua, sáng nay hai chị em dắt nhau đi xem hoa đào Tây Bắc. Dù đã cuối Xuân nhưng sắc thắm vẫn hồng rạng rỡ, thơ mộng lạ kỳ!

Tiểu Miêu chở Hoa nhi đi Mộc Châu bằng xe máy, xe chạy thật chậm vì phong cảnh hai bên đường như níu họ lại. Hoa đào bạt ngàn trên những triền đồi xanh xanh cỏ, đôi khi có cành lòa xòa chạm cả vào vai khách du Xuân. Đất trời trẻ trung, phơi phơi và rạng rỡ trên những đôi má thắm đẹp tựa hoa đào!

Hoa bay trong gió, hoa vương trên tóc, hoa đậu trên vai, cánh hoa lất phất qua chiếc khăn Piêu choàng trên cổ cô gái Thái, cánh hoa thấp thoáng trên váy xòe hoa thiếu nữ Mông.

Cây đào ở xa đã đẹp, gốc đào ở gần còn đẹp hơn! Một vài cành đào khẳng khiu chìa ra từ trong hốc đá mà chỉ chít nụ hoa. Có người viết: “Đá ở bên mai phải

là đá gầy”, giờ thì Hoa nhi mới biết đá bên đào phải là đá hiên ngang và hùng vĩ!

Những triền núi đá quanh co uốn lượn, những vách đá uy nghi, những tảng đá cô đơn bên dòng suối... thấy thấy đều có đào hồng thơ ngây e ấp kề bên như quân tử, như mỹ nhân tình tứ chốn non bồng.

Một vài xóm bản xa xa chìm lấp trong sương và thấp thoáng sắc hoa đào.

- Mình đi đâu hả em?

- Em chở chị vào bản Mường Sang. Anh họ em đang làm bác sĩ ở đó. Đến bản đó cho chị nghe khèn, hôm nay họ có lễ hội vui lắm chị!

- Ô!

- Người Thái, người Mông tổ chức lễ hội suốt mùa Xuân. Họ múa hát, thổi khèn, ăn uống,... hỗn nhiên như núi rừng, dễ thương lắm chị!

- Mình ghé vô người ta có cho mình tham dự không? - Hoa nhi e dè hỏi.

- Chị ơi, đừng lo lắng! Anh em được cả bản quý lắm vì ông là “thần y” ở đó mà! Tiểu Miêu cười thật là to và đắc ý lắm!

Thình lình một vạt rừng hoa thơm trắng xóa xen lẫn trắng hồng.

- Hoa gì vậy Tiểu Miêu?

- Hoa ban và hoa mạn đỏ chị yêu!

- Thật là đẹp điếng hồn luôn! - Hoa nhi nói như choáng váng.

Đường lên bản quanh co, khúc khuỷu, khi thì có suối nhỏ rì rào bên đường, khi thì hoa đào ngập lối. Thật là muôn hồng ngàn tía, ngơ ngẩn cả lòng người!

Bất ngờ, một căn nhà gỗ nhỏ hiện ra ở chỗ quanh, hoa đào rơi thắm cả sân, nắng vàng tươi trên khung cửa.

* * *

Tiểu Miêu dựng xe vào một góc sân rồi loay hoay điện thoại cho ai đó.

Hoa nhi đứng yên dưới gốc một cây đào thật lớn, hoa hồng thắm cả khoảng trời, cánh hoa đào Tây Bắc thật lạ, không đỏ như đào Hà Nội mà lại phai phai như má hồng thiếu nữ. Hoa rụng đầy trên đất, hoa đẹp đến nỗi người ta chẳng muốn giẫm chân lên.

Hoa nhi cởi giày ra bước chân trần trên nền sân, nàng không đành lòng đạp giày lên xác hoa mong manh tao nhã.

- Chị ơi anh Chấn về rồi! - Tiểu Miêu gọi Hoa nhi.

- Chào hai cô bé! Tiểu Miêu dắt bạn đi chơi hả em?

- Chào anh, đây là chị Hoa nhi, cháu ông Hai Hiếu bạn ông em. Chị em theo ông lên thăm Suối Giàng và đi tìm một loại thảo dược gì đó em cũng không biết nữa!

Hoa nhi cúi đầu khẽ chào người thanh niên trước mặt. Anh họ của Tiểu Miêu nhìn hiền hậu và thông minh. Nàng mỉm cười nói:

- Anh Chấn có căn nhà thật là thơ mộng, đẹp nhất là sân đào này! Em ngỡ như chốn thần tiên vậy!

- Nhi khen vậy thôi, anh ở đây công tác nghiên cứu thuốc dân tộc thỉnh thoảng cần tra cứu, thiếu tài liệu mà chẳng biết làm sao, nhưng được cái người dân bản rất tốt bụng giúp anh mọi thứ nên anh cũng đỡ buồn và đỡ nhớ nhà. Hai em vào nhà ngồi chơi, anh pha trà uống nhé!

Bên trong gian nhà gỗ cất theo lối địa phương lại bất ngờ có thật nhiều kệ sách! Hầu hết là sách thuốc, sách y học cổ truyền, sách Tây y... đầy cả hai bức vách.

- Ôi, sách thuốc! - Hoa nhi thốt lên.

- Mê rồi phải không chị? Em biết thế nào chị cũng thích ở đây mà! - Tiểu Miêu cười hớn hở.

- Em thích tìm hiểu được liệu hả Nhi? - Anh Chấn vui vẻ hỏi.

- Dạ!

- Chị em rành thuốc Nam lắm đó anh! Chỉ theo ông cố học được nhiều cây thuốc và bài thuốc quý hiếm lắm đó! - Tiểu Miêu khoe một cách hãnh diện.

- Vậy thì vinh hạnh cho anh quá! Bữa nào cho anh thọ giáo ông và Nhi nhe!

- Dạ, em có biết gì nhiều đâu mà anh đòi thọ giáo!!!
Bữa nào anh về Sài Gòn thì đi với Tiểu Miêu sang nhà ông em chơi ạ!

- Nhất định anh sẽ đến!

- Anh Chấn cho hai chị em em uống gì vậy? - Tiểu Miêu cầm chén nước lên ngửi ngửi...

- Em tự đoán đi!

- Chị ơi, nước gì chị? - Tiểu Miêu chào thua xoay qua hỏi Hoa nhi.

Hoa nhi cầm chén nước ngửi thật sâu, nước màu vàng trong, thơm thoang thoảng một mùi hương thật quen mà nhất thời nàng không nhớ ra hương gì!

- A! Đào, nước đào phải không anh?

- Em giỏi nhé! Đào chín năm ngoái anh nấu với mật ong thành si-rô đào để dành uống cả năm. Hai đứa em đi đường xa mệt nên anh pha si-rô đào cho uống đó. Thanh nhiệt, nhuận da, mát phổi lại dễ uống nữa!

- Dạ, ngon lắm anh! - Hoa nhi lí nhí.

- Em nóng quá, nhiệt độ tăng cao! Cho em chén nữa đi anh Chấn! - Tiểu Miêu lém lỉnh nói.

- Hai đứa em uống thoải mái, anh pha một bình thủy tinh đây.

- Hôm nay ở bản có lễ hội phải không anh? - Tiểu Miêu lại hỏi.

- Hôm qua em ạ! Hôm qua cả bản tập trung ở nhà lớn nhảy múa, thổi khèn, ăn thịt heo nướng, uống rượu ngô vui vẻ suốt cả ngày!

- Xời ời, em xui rồi! Tuần trước điện thoại cho anh, em tính toán thế nào lại là ngày hôm nay! - Tiểu Miêu mặt mày bí xị.

- Không sao, ở đây chơi, chút nữa anh nướng thịt heo tộc cho hai em ăn.

- Chị Hoa nhi ao ước được xem thổi khèn cơ! Ở đây không có thổi khèn! - Tiểu Miêu tiếp tục giận dỗi.

- Ai nói với em là ở đây không có thổi khèn? Ở chơi đi, trưa nay có người thổi khèn phục vụ hai quý nương!

- Hí hí... Chị thỏa nguyện rồi nhé chị Hoa nhi! Nếu chị cần người múa thì em sẽ múa phục vụ chị luôn!!!

- Trời!

Hai chị em đấm vai nhau thùm thụp cười vang cả căn nhà gỗ có khung cửa sổ gió bay lất phất hoa đào.

* * *

- Em hái hoa đào được không anh Chấn? - Hoa nhi ngại ngần hỏi.

- Em hái bao nhiêu cũng được mà! Hoa nở cả một sân, ít hôm nữa là rụng hết rồi.

- Dạ, em cảm ơn anh!

Hoa nhi thơ thẩn ngoài sân một mình trong khi hai anh em Tiểu Miêu nhóm một đồng than chuẩn bị nướng thịt heo ở một góc sân.

Hàng đào cao cao, cành đan nhau rợp hoa. Nắng thả những đốm tròn nho nhỏ lung linh trên nền cỏ. Hoa nhi tay ôm chiếc rổ tre, nài hái thật nhẹ những bông đào ở cành thấp, hoa giống lụa hồng, thơm mơ màng thoang thoảng... Tự nhiên Hoa nhi sợ ngày chóng trôi qua, sợ phải chia tay khoảng trời đầy hoa đào như giấc mộng. Biết bao giờ mới trở lại chốn này!

- Chị! Chị làm gì hái hoa mà ngơ ngẩn vậy? Mà chị hái hoa làm chi cả rổ thế này?

- Chút nữa chị đãi em món trà hoa đào uống vào xinh đẹp và trẻ mãi không già!!!

- Chị chọc em không! - Tiểu Miêu chu mỏ nũng nịu.

Hai chị em mãi nói chuyện và đùa giỡn... Hoa nhi không hay một ánh mắt ấm áp đang lặng lẽ nhìn mình.

- Em định làm trà hoa đào hả Nhi? - Anh Chấn hỏi.

- Dạ, lần đầu em làm thử. Em đọc ở sách thuốc của ông.

- Trời ơi! Vậy chị cho em làm chuột bạch để chị thử nghiệm thuốc hả? - Tiểu Miêu giả dò la eo éo.

- Không có chết đâu mà em lo, trà hoa đào uống sẽ ngon lắm! - Anh Chấn cười nói.

- Em không chịu đâu, sao tự nhiên anh ủng hộ chị em dữ vậy? Anh hay uống trà hoa đào lắm hả? - Tiểu Miêu bắt bí ông anh hiền lành!

Anh Chấn lúng túng đỏ cả mặt.

- Đâu có, tại anh là... thấy thuốc mà!!!

Hoa nhi vừa mắc cỡ vừa buồn cười sự tình nghịch của Tiểu Miêu nên hấp tấp cầm ổ hoa đào đi vào nhà.

- Thôi,... “Tui” đi làm trà hoa đào cho con chuột bạch uống!

Gió thổi, hoa bay, lửa than cháy đượm nổ lách tách... ngoài sân lộng gió vang vang tiếng cười trong trẻo của Tiểu Miêu hồn nhiên như những cánh hoa bay.

* * *

Hoa nhi bày lên khay tre ba cái chén trắng lớn, nàng rắc vào mỗi chén một muỗng nhỏ trà xanh trong hũ trà của anh Chấn để trên bàn, rồi lại cho vào mỗi chén một nhúm hoa đào. Lúc này nàng thấy bên góc bếp có dựng mấy cây mía, Hoa nhi nhìn, suy nghĩ một lúc rồi miệng thoáng cười. Nàng lấy một cây chặt một đốt ngắn, bóc hết vỏ mía và cắt ra chín khoanh tròn nhỏ đoạn bỏ vào chén trà mỗi chén ba khoanh. Nàng dọn dẹp gọn gàng rồi bưng khay trà và ấm nước đang sôi trên bếp ra ngoài sân.

- Để anh bưng phụ em! Anh Chấn vội chạy tới đỡ lấy ấm nước sôi rồi để xuống gần đồng than đang cháy.

- Dưới một gốc đào to có một bộ bàn ghế bằng đá xanh tự nhiên. Cái bàn là một hòn đá tròn lớn được cắt ngang thật bằng phẳng, mấy cái ghế thì lùn hơn và cũng được cắt thật bằng. Hoa nhi để khay trà lên bàn và ngồi xuống một tảng đá.

- Hai đứa em đợi anh nướng thịt một chút nhé! Tiểu Miêu, em qua chơi với chị đi, mình anh nướng được rồi!

Tiểu Miêu nghiêng nghiêng đầu hỏi anh:

- “Huynh đài” có mỹ tửu không? Cho “Tiểu muội” một vò!

- Trời! Em thiệt hông? - Anh Chấn cười to.

- Thiệt mà! Hi hi, em muốn nếm thử rượu ngô, rượu bắp dân tộc gì của anh kể em nghe hôm Tết đó! Mà sẵn tiện em cũng giới thiệu với anh luôn thể. Chị Hoa nhi cũng là chuyên gia rượu luôn nha! Chị và ông đã cho em nếm thử biết bao nhiêu là loại rượu quý hiếm tuyệt trần hầu như đã tuyệt tích trên đời đó anh biết không?

- Anh thật là ngưỡng mộ quá! - Anh Chấn nhìn Hoa nhi cười hớn hở nói.

- Anh đừng có nghe con Mèo ba hoa! - Hoa nhi nhăn nhó trả lời.

- Tiểu Miêu đợi anh chút, anh vào lấy ít rượu ngô.

* * *

Ba người ngồi dưới cội hoa đào râm mát ăn thịt nướng, nếm rượu ngô, cười nói thật là vui.

- Em chưa bao giờ được ăn thịt nướng trong một khung cảnh như vậy. Thật là êm đềm quá! Và nãy giờ em thấy chén muối chấm này lạ mà không biết là gì anh Chấn ơi! - Hoa nghi thắc mắc.

- Muối hạt mắc khén⁽¹⁾ đó em! Người Tây Bắc hay giã hạt mắc khén với muối hạt, ớt trái và hạt chuối rừng thành một hỗn hợp màu xanh như vậy. Loại muối chấm này có thể dùng để ướp các loại thịt nướng hoặc để chấm đều làm tăng hương vị và ăn hoài không bị ngán!

- Hay quá! Lần đầu em được ăn thử!

- Em nếm thử chén rượu ngô này đi Tiểu Miêu. Rượu ủ từ năm trước nên năm nay đậm và ngon lắm em à. - Xuân Chấn vừa nói vừa rót cho em gái lưng chén rượu.

- Thơm quá! - Tiểu Miêu chun mũi.

- Anh rót cho Nhi một ít luôn nhé! Rượu này hơi mạnh sợ em say. - Chàng giơ tay cao rót một dòng rượu thật mảnh xuống chén sành nho nhỏ. Bọt rượu lăn tăn nổi lên rồi biến mất, hương rượu thơm thật nồng nàn!

1. Là linh hồn của ẩm thực Tây Bắc, có mùi thơm hơn hạt tiêu rất nhiều lần, cay tê đầu lưỡi. Quả mắc khén còn tươi có màu xanh, giã quả tươi dùng làm gia vị liền là ngon nhất! Để dự trữ, người ta sẽ phơi khô dùng dần.

- Em cảm ơn anh Chấn!

- Hai em biết ở Tây Bắc có câu hát về rượu ngô không?

- Không ạ! - Cả hai cô gái đồng thanh đáp.

- “Gặp người là gặp bạn - Gặp bạn là gặp rượu - Gặp rượu là gặp nhau”.

- Câu hát thật là chân thật! Vậy rượu ngô có khó làm lắm không anh? - Hoa nhi nếm mấy giọt ướn vành môi rồi hỏi.

- Người Mông nấu rượu này công phu lắm! Gần cuối năm, họ vào rừng tìm hái mấy loại lá rừng bí truyền về xắt nhuyễn trộn với bột hạt kê rồi nắm lại từng nắm nhỏ như quả trứng gà gác lên giàn tre trên bếp chờ nó tự lên men rồi mới đem ủ rượu. Có một điều thật kỳ lạ là người dân tộc rất kiêng kỵ phụ nữ có thai đến gần mẻ men rượu ngô trên giàn bếp vì theo họ kể, để phụ nữ có thai đến gần bên thì men sẽ hỏng! Ngoài ra họ còn phải tuyển lựa ngô thật kỹ. Ngô không được quá già hay quá non mà hạt phải vừa già để khi lấy ra luộc lên sẽ thật thơm và dẻo mềm em à!

- Vậy họ ủ men vào hạt ngô có lâu như rượu cần không anh?

- Thông thường người Mông sẽ ủ men vào ngô khoảng 12 đến 15 ngày tùy theo trời nóng hay lạnh, sau khi men ngấm vào hạt ngô thì quá trình chưng cất thủy

phân sẽ được bắt đầu. Mẻ rượu ra lò được gọi là ngon nếu trong vắt, thơm lừng và ngọt lịm. Mỗi lần nấu phải mất gần tám tiếng đó em!

- Tập tục và ẩm thực bản địa mỗi nơi mỗi có nhiều cái lạ! Nhờ anh kể mà em mới biết được câu chuyện thật hay về rượu ngô như vậy! - Hoa nhi cười tươi rói, đôi mắt long lanh không biết vì ngậm rượu ngô thơm ngát hay vì ánh nắng xuyên qua tán hoa đào...

* * *

- Để em đi nấu nước sôi lại rồi mời mọi người uống trà. Hoa nhi nói rồi đứng lên nhắc ấm nước để trên bếp than đỏ rực ở góc sân, chẳng mấy chốc mà nước lại reo vang tỏa khói. Nàng thông thả chế nước vào từng bát trà để sẵn trên khay.

- Chị ơi, trà đẹp quá! - Tiểu Miêu trầm trồ nhìn những cánh hoa đào chuyển sang màu hồng nhạt xoay tròn nhẹ nhẹ trong chén sứ trắng tinh. Hương trà xanh quyện dịu dịu với hương mía, hương hoa tỏa lên thật tinh tế chỉ khiến người ta muốn nếm thử ngay một ngụm!

“Thần y” Xuân Chấn cầm chén trà ngẩn ngơ cả buổi!

- Sao em chế biến được như vậy? Anh biết là không theo sách vở nào hết! Nhưng thật là ngon, ngon hơn anh tưởng tượng rất nhiều!

- Em cũng thấy ngon nữa chị! - Tiểu Miêu cũng xuýt xoa.

- Đâu có gì đâu! Em chỉ tùy cơ ứng biến thôi mà. Thấy anh có sẵn trà và hoa đào nên thoát đầu em chỉ định chế trà và hoa đào bình thường thôi nhưng khi vào bếp em thấy mấy cây mía nên bỏ thêm vào vài lát mía cho thanh nước.

- Bình thường đâu! Rất tài ba!

- Rất lợi hại nữa anh Chấn! - Tiểu Miêu nheo nheo mắt nói.

Hoa nhi đỏ ửng cả mặt vì hai anh em họ cứ xúm vô kể khen người chọc khiến nàng chẳng biết đỡ đàng nào, cuối cùng giả làm mặt nghiêm nói với Tiểu Miêu:

- “Uống trà đi”!!!

- Em biết hoa đào có công dụng gì nói anh nghe thử! - Anh Chấn ngó Hoa nhi.

- Dạ, em biết ít thôi! Nhớ đọc đâu đó trong mấy cuốn sách của ông cố như trong *Thiên Kim phương*⁽¹⁾, *Thánh Huệ phương*⁽²⁾, *Bản thảo cương mục*⁽³⁾, *Thánh tế*

1. Là bộ sách y học của Tôn Tư Mạc đời Đường (Trung Quốc). *Thiên Kim phương* có 24 quyển, phân chia rất khoa học theo loại, nhóm, chứng bệnh nên rất dễ tra cứu.

2. Còn được gọi là *Thái Bình Thánh Huệ phương*, một bộ sách y học đời nhà Tống. Bộ sách rất nổi tiếng về các phương thuốc làm đẹp và dưỡng sinh.

3. Một cuốn từ điển dược vật học danh tiếng của danh y Lý Thời Trân viết vào thế kỷ thứ 16. *Bản thảo cương mục* đến tận thời nay vẫn được xem là một tác phẩm nghiên cứu Đông y hoàn chỉnh nhất.

Tổng lục⁽¹⁾... đều có nhắc đến vị thuốc hoa đào phơi khô nơi râm mát, bảo quản nơi khô ráo, khi sử dụng có công dụng lợi thủy, hoạt huyết, trị đau tim, trừ mụn nhọt, giảm nám da, giúp mượt tóc, dùng lâu ngày dáng dấp càng thon thả... Hoa đào rất dễ uống lại không có độc, tính bình, khi uống, chất thuốc sẽ đi vào ba đường kinh mạch tâm, can, vị anh à!

- Trời! Em thuộc sách ghê quá! - Anh Chấn ngạc nhiên tròn cả mắt.

Hoa nhi cúi đầu uống một ngụm trà hoa đào, vị ngọt, hương thơm ngập tràn trên lưỡi, hoa đào lung linh trong chén quyến rũ diệu kỳ!

- Chị ơi, chị hay đau tim, hay là em nói với anh Chấn hái hết hoa đào phơi khô gửi xuống Sài Gòn cho chị nhé! - Tiểu Miêu ân cần nắm tay Hoa nhi.

Nàng xua xua rồi rít:

- Thôi em, hoa đào đẹp thế này nên để trên cây, và lại anh Chấn làm luận án Dược liệu Tây Bắc rất bận mà em!

- Em bệnh tim hả Nhi?

1. Là bộ sách do chính quyền Tống Huy Tông đã đích thân chủ trì việc biên soạn gồm 285 bài thuốc chữa trị bằng các món ăn, thích hợp dùng cho 29 chứng bệnh. Cuốn *Thánh tế Tổng lục* đã được phát triển hơn nữa cả về phương pháp phối chế lẫn bài thuốc, ngoài các món cháo, canh và bánh ra, sách còn giới thiệu phương pháp chế biến rượu, thuốc dạng bột, thuốc uống, nước cô đặc, món ăn chiên, mì...

- Dạ. Em bệnh từ nhỏ ạ.

- Chị Hoa nhi bệnh hoài nên ở nhà với ông cố để ông làm thuốc điều trị cho chị đó anh Chấn.

- À, tội em! - Anh Chấn nghiêm nghị nhìn Hoa nhi với ánh mắt rất quan tâm.

Mặt ai to trong sáng, mây trời in bóng có cả hình ảnh những cánh hoa đào bay trong buổi sáng cuối mùa Xuân.

* * *

Nắng đã lên cao trên tàn cây, gió vẫn thổi và hoa vẫn bay. Có mái tóc dài ai cũng bay trong ngọn gió hoa đào.

Hoa nhi ngồi tựa vào thân đào, Tiểu Miêu thì cầm máy chụp hình chạy tới chạy lui chụp đủ mọi góc độ trên sân. Xuân Chấn ôm khèn thổi bài *Tình ca Tây Bắc*. Tiếng khèn như đắm say, như rủ rỉ, như thỏ thẻ... Điệu khèn ấm áp như chính ánh mắt của người đang thổi. Hoa nhi rất thích bài này và cũng thường hay nghe ở nhà, hôm nay tận mắt xem một người vừa ôm khèn vừa thổi khiến nàng xúc động khôn xiết.

Nàng nhắm mắt tưởng như lời hát ai vang...

“Rừng cây xanh lá, muôn đóa hoa mai mừng đón xuân về

Vui trong nắng vàng, từng đàn bướm trắng bay khắp rừng hoa

*Ngập ngừng bên suối, nước reo quanh mình như
muôn tiếng đàn*

*Bâng khuâng nổi lòng, nhịp sáo ai đưa tiếng ca rộn
vang*

Em là dòng Sông Mã. Anh là núi Mường Hung

Cho thuyền em ngược dòng, gió đưa em về núi...”.

Tiếng khèn đã dứt, hoa đào vẫn bay... Hoa nhi cúi
đầu giấu một giọt nước mắt vừa trào ra trên mi.

- Chị ơi, sao chị khóc? - Tiểu Miêu hoảng hồn hỏi.

- Chị xin lỗi! Vì chị nghe tiếng khèn xúc động không
chịu nổi! Em cảm ơn anh Chấn đã thổi tặng hai đứa
em một điệu khèn giữa núi rừng Tây Bắc tuyệt đẹp
như vậy!

- Thôi, em đừng khóc nữa, năm sau em lại lên Tây
Bắc, anh sẽ thổi khèn cho em nghe! - Xuân Chấn dỗ
Hoa nhi.

- E hèm... Hái hoa đào cho “Em Nhi” nữa! - Tiểu
Miêu tăng hăng.

- Ủ, anh hái hoa đào cho Nhi nữa! - Đang bối rối
nên anh Chấn không hay Tiểu Miêu đang cài bẫy!

- Ha ha ha... Chị thì muốn khóc. Em thì mặc cười
quá đi! - Tiểu Miêu ôm vai Hoa nhi cười tíu tít.

Hoa nhi nhăn nhó:

- Em thật là... Chị giận em luôn!

- Giận đi! Em đang rất vui mà! Hi hi...

Suốt cả đường về, Hoa nhi im lặng ngắm hoa đào, hoa mận. Trời Tây Bắc xanh thiết tha quá! Và dường như có tiếng khèn, tiếng khèn như âm vang trong lòng, tiếng khèn thiết tha theo ai suốt đoạn đường về.

Gió vẫn thổi, hoa đào vẫn bay... Mừng Sang ơi! Ta nhớ lắm!

Bài thơ cơm rượu

Người ủ nếp thơm ngày Đoan Ngọ
Cho tình phiêu lãng khúc Ly tao
Mừng Năm nghe nắng lên bờ trúc
Cơm rượu - Bàn tay bồng ngọt ngào!

Nếp trắng thơ ngây như tà áo
Thoang thoảng men nồng hương rất quê!
Tháng Năm - tay nhỏ nâng niu gói
Một trời cơm rượu trắng hoa lê.

Chừng nhớ Văn Quân ngày năm cũ
Mượn đàn, thơ, nhạc ủ men thơm
Áo xanh Tư Mã bay trong gió
Một mái lều tranh vạn lý tình.

Đoan Dương chàng tấu Phụng Cầu
Thương nàng từ thuở giang đầu hẹn nhau.

Đoan Ngọ, 2016
(Viên Trân)

Cỏ thơm, sương khói chiều Yên Bái

Sáng nay, ông Vĩnh Khá dẫn cả nhóm đi Yên Bái, có một bản làng xa trông rất nhiều một loại sả mà người địa phương gọi là cỏ thơm. Lần này mục đích chính đi Tây Bắc của Lâm lão là phải tìm ra loại cây này xem có phải đúng như trong y thư cổ điển giải và gọi là phương thảo không? Đường đi tháng này vàng hoa cải, hoa cải ở khắp nơi, vàng đến tận chân trời xa ngát! Chưa bao giờ Hoa nhi thấy một biển hoa vàng như vậy! Vàng hoa làm bầu trời xanh ngan ngát và mênh mông thêm, rồi những đôi chè ngút ngàn uốn lượn quanh co lúc lên cao, khi xuống thấp, loáng thoáng bóng các sơn nữ mang gùi hái đợt chè Xuân...

- A! Ruộng bậc thang kìa ông! - Hoa nhi ríu rít.

- Sao con không thấy cây lúa nào hả ông? - Tiểu Miêu thắc mắc.

Ông Vĩnh Khá cười hiền hậu đáp:

- Mùa này người dân tộc chưa làm ruộng bậc thang đâu con, họ chỉ chứa đầy nước cho đất mềm để sang tháng Năm gieo mạ làm vụ mùa mới.

- Vậy mùa này chỉ có hoa cải thôi! Mà sao con thấy có những hai loại cải, có khoảng hoa trắng mênh mông, có nơi hoa vàng bát ngát!

- Thì đúng là có hai loại cải. Con nhận xét quả không sai Hoa nhi! - Ông Chín khen.

Hoa đào rừng vẫn nở khắp nơi, càng vô sâu trên con đường khúc khuỷa hoa đào càng nhiều. Đất trời bỗng nhiên trở thành một bức tranh vô cùng sinh động, khắp nơi là những mảng màu nối tiếp nhau, vàng hoa cải, hồng hoa đào, trắng hoa mạn, xanh mây trời đan xen và hòa quyện nhau làm người đi đường dài mà không biết chán.

- Đến nơi rồi anh Hai. - Ông Vĩnh Khá dừng lại bên lối mòn dẫn vào một khoảng sân vắng êm đềm và thơm ngát.

- Chủ nhà này mấy đời là thầy cúng trong bản, ổng tên Y'Ban. Vui tính và tốt bụng lắm! Ở đây thầy cúng cũng đồng thời là thầy thuốc của cả bản luôn anh Hai à!

- Nghe ông em nói chuyện không chị Hoa nhi? - Tiểu Miêu chép miệng tỉnh bơ.

- Ồ, chị đang nghe... Mà có gì lạ đâu!

- Sao không lạ! Ông em nói anh Chấn tương lai sẽ thành thầy cúng!!!

- Xạo, ông Chín nói hồi nào!

- Thì ông mới nói đó. “Thầy cúng cũng đồng thời là thầy thuốc!” Mà em thấy anh Chấn đang là thầy thuốc đó ghen!

Hai chị em cười riu rít như chim rừng, Hoa nhi nói vừa đủ cho Tiểu Miêu nghe:

- Ông đó mà thầy cúng nổi gì!!!

* * *

Cây sả xứ Mường thật lạ! Phiến lá thuôn nhỏ hơn sả thường, màu cũng xanh hơn và đặc biệt là mốt trắng suốt từ gốc đến ngọn lá. Hoa nhi vò một cọng lá sả trên tay rồi ngửi thử. Hương sả thơm ngào ngạt và tươi mát nhưng ngược lại không nồng và hắc.

- Con thấy sả này như thế nào Hoa nhi? - Ông Chín hỏi.

- Dạ, rất khác sả mình trồng ông Chín! Sả miền xuôi cọng cành lớn, màu xanh nhạt mà hương cũng thơm vừa thôi. Sả ở đây có mùi thơm lẫn cây sả đều đẹp cả.

- Đây chính là “phương thảo”⁽¹⁾ trong sách xưa chép lại đó con. Cây sả nói chung được gọi là “hương thảo”⁽²⁾, riêng giống này thì phải gọi là “phương thảo” mới đúng vì hương thơm quá đổi dịu dàng và thanh thoát. - Lâm lão chậm rãi nói cho mọi người nghe.

- Ông cố nhắc chữ “phương thảo” làm con chợt nhớ câu: “*Phương thảo thê thê Anh Vũ châu*” trong thơ Đường!

- Ủ, gặp được loại sả này ông vui lắm!

- Anh Hai à, chút nữa mình ăn cơm trưa với chủ nhà nhé. Ông Y’Ban đang sắp xếp làm mấy món ăn chế biến với loại sả này cho anh và các cháu dùng thử, nhưng ông này không biết tiếng Kinh, chút nữa em làm phiên dịch cho anh.

Tiểu Miêu và Hoa nhi vô cùng náo nức khi nghe ông Chín nói.

Con thật là thích nếm thử món ăn rừng núi! Tiểu Miêu ôm tay ông lắc lắc tròng trành!

* * *

Lâm lão bắt chặt tay ông Y’Ban tỏ lòng thân ái rồi tặng ông một túi quà mà Hoa nhi đã chuẩn bị sẵn ở nhà.

1. Cỏ thơm.

2. Cây sả, một loại thực vật giống cỏ nhưng lại có mùi thơm, được dùng làm gia vị.

Ông thầy mo kiêm thầy thuốc của bản nỏ nụ cười vô cùng đôn hậu, cả đôi mắt của ông như cũng cười theo rồi nói một tràng tiếng dân tộc thật nhanh. Ông Vĩnh Khá dịch lại là ổng cảm ơn mọi người ghé thăm, mọi người biết làm thuốc mà lại quan tâm đến cây thuốc dân tộc của ổng nên ổng rất là vui được mời mọi người dùng một bữa ăn với ổng.

Sau màn nghi thức chào hỏi, giới thiệu thì đã đến lúc dùng bữa trưa. Hoa nhi quan sát thấy có một con gà vàng ươm mỡ mới hấp xong còn nghi ngút khói. Mùi khói gà tỏa lên thơm ngát rõ ràng có lẫn ít mùi sả cô vò trên tay khi nãy. Chỗ cơm nếp trắng như ngọc cũng thơm vô cùng, lại còn có một mâm lớn thịt nướng ướp gì không biết mà màu vàng rộm vừa nhìn là đã muốn ăn!

Ông Y'Ban giơ tay mời mọi người ngồi xuống, Hoa nhi và Tiểu Miêu cũng bắt chước mấy người lớn ngồi xếp bằng bệt xuống sàn. Cảm giác thật là thú vị quá! Hoa nhi thầm nghĩ trong lòng.

Ông Y'Ban lấy một hũ sành rót ra năm cái bát sành nhỏ một loại rượu vàng nhẹ nhẹ rồi giơ lên mời mọi người cùng uống.

- Hương rượu thơm quá! - Lâm lão khen sau khi nhấp thử một ngụm. Ông từ tốn hỏi Hoa nhi. - Con thấy thế nào?

- Dạ, màu sắc đẹp như nước trà, hương sả thơm rất đượm, vị rượu ngọt đậm và tinh tế, chắc là rượu đã ủ trên ba năm rồi!

- Còn Tiểu Miêu thì sao con?

- Dạ, vị rượu như vậy dùng chung với các món khó tiêu, cá hay thịt nướng sẽ làm tăng mùi vị thức ăn và dễ tiêu hóa nữa ông ạ!

Lâm lão gật gù ra chiều thích thú rồi lại uống thêm một ngụm nữa, trong khi đó ông Vĩnh Khá phiên dịch lại ý của hai cô gái bình luận rượu này giờ. Y'Ban tỏ vẻ rất ngạc nhiên về hai cô gái nhỏ nhắn ngồi bên cạnh và nhìn bằng ánh mắt khâm phục. Y'Ban quay qua nói với ông Vĩnh Khá một tràng rất vui vẻ.

- Thấy Y'Ban nói hai cô nói thật là trúng, ổng ưng cái bụng lắm vì đây đúng là rượu sả ủ đã gần bốn năm! Chút nữa trước khi về ổng sẽ tặng quà đặc biệt cho hai cô!

- Cảm ơn ông ạ! - Hoa nhi và Tiểu Miêu cùng cúi đầu với thầy Y'Ban và cười thật tươi.

Bữa ăn thật ngon miệng, chuyện trò thật rôm rả và ông Vĩnh Khá hầu như phiên dịch liên tục. Lúc thì trả lời một thắc mắc là gà làm như thế nào? Hấp như thế nào mà ngọt và thơm như vậy! Lúc thì hướng dẫn cách làm rượu sả ra làm sao...

- Thầy Y'Ban chỉ cho Hoa nhi về làm gà hấp sả tưởng là đơn giản nhưng lại cầu kỳ quá!

Lúc làm lông gà không phải nhúng nước sôi thường mà là nhúng vào nước sả. Sau khi làm sạch gà rồi thì chuẩn bị xừng hấp, dưới xừng lót thật nhiều lá sả cắt khúc thật nhỏ rồi đổ nước ngập xâm xấp, lại rót thêm vào một ly lớn rượu sả nữa!

Bụng gà được nhồi vào rất nhiều củ sả, ớt, lá mắc mật⁽¹⁾ và một ít muối hột. Sau khi đặt gà vào xừng hấp rồi thì lại tủ đầy lá sả cắt khúc lấp con gà lại luôn rồi mới đậy nắp lại hấp cho chín.

- Hèn chi thịt gà hấp này ngọt mà không tanh, không bỏ lại thơm và không gây cảm giác ngán. Con cảm ơn thầy! - Hoa nhi cúi đầu cảm ơn ông Y'Ban.

Hai chị em Hoa nhi vừa ăn vừa nói chuyện với nhau trong khi ba ông già lại bàn toàn chuyện những cây thuốc hái trên rừng.

* * *

Nắng xé trưa xiên qua hàng cây ngoài ngõ, càng làm cho mùi sả dậy lên nồng nàn trong không gian yên tĩnh. Hoa nhi và Tiểu Miêu thơ thẩn ngoài sân hái sim chín bên một lùm sim thâm thấp bên rào.

1. Còn được gọi là hồng bì núi. Quả và lá non được dùng làm gia vị. Cây phân bố chủ yếu ở vùng Đông Bắc, một ít ở Tây Bắc và Thái Nguyên.

- Em đã bao giờ gội đầu bằng nước lá sả chưa Tiểu Miêu?

- Dạ, chưa ạ!

- Nước lá sả dùng để gội đầu và tắm khi trời lạnh hay khi trong người ớn lạnh và không được khỏe. Hôm nào qua chị, chị sẽ nấu nước sả cho em gội đầu thử. Tóc sạch và thơm tho lắm!

- Lâu lâu lên thăm ông, em hay thấy ông un lá sả khô để chống muỗi và côn trùng, rắc rắc vào nhà. Sả khô đốt lên cũng thơm dễ chịu lắm chị!

- Ồ! Rắc sả lắm đó! Muỗi cũng vậy! Chuyến này về chị sẽ thử chế trà sả uống thử.

- Trà sả hả chị? Công dụng gì không?

- Trà sả sẽ được gọi là Phương Thảo trà. Dựa theo dược tính của sả thì trà chắc chắn sẽ ngừa và trị bệnh cảm hàn, ho gió, trúng phong, khử độc, bình suyễn, kháng viêm nữa!

- Trời! Chị cũng sắp thành thầy cúng rồi! Ý lộn, thầy thuốc! - Tiểu Miêu vừa nháy loi chơi né mấy cái cốc đầu của Hoa nhi lên trán nó vừa không ngừng la á á.

Hai chị em cười vang góc rừng vắng như hai con chim rừng liến thoắng thật đáng yêu!

* * *

- Vào chào thầy Y'Ban về nè hai con. - Ông Vĩnh Khá đứng ở bậu cửa gọi với ra.

- Về hả ông? - Tiểu Miêu nũng nịu nắm tay ông. Nó thè lưỡi ra cười. Chao ôi lưỡi, răng nó tím ngắt! Hoa nhi nhìn thấy nên vội ngậm tịt miệng lại khoanh tay lí nhí chào ông Y'Ban.

- Con chào ông ạ! - Tiểu Miêu vẫn chưa hay biết mình ăn sim bị tím miệng nên nhoẻn miệng cười hết sức dễ thương.

- Thầy Y'Ban tặng hai đứa con mỗi đứa một cái gùi nè. Ổng đan đó.

- Ui, gùi đẹp quá! - Hai đứa xuýt xoa rồi lại quay qua cảm ơn ông Y'Ban lần nữa.

Ông khoát khoát tay tỏ ra như không có gì rồi tiễn bốn ông cháu ra cửa. Mọi người tạm biệt nhau thật lưu luyến trong nắng xé thơm nồng hương sả. Hoa nhi và Tiểu Miêu mang hai cái gùi, trong gùi cắm đầy sả Lâm lão xin về Sài Gòn trồng làm giống.

- Mong cho anh Hai về trồng nó lên tốt!

- Chỉ sợ nó không hợp với thủy thổ thì tội!

- Ông ơi, sao có mấy cây sả mà càng ngày càng nặng vậy ông? - Hoa nhi nhăn nhó thò tay ra sau gùi lấy chai nước uống một ngụm.

- Phải chi hồi sáng bác Tấn đi theo thì đỡ biết mấy!

- Tiểu Miêu cũng chun mũi.

- Thôi nha hai tiểu thư! - Ông Vĩnh Khá xoa đầu nhỏ cháu rồi cười xòa.

- Ra tới đường cái là bốn ông cháu mình đi xe thổ như lúc sáng rồi! Mà con về đây ông thấy con khỏe hơn ở Sài Gòn đó Hoa nhi.

- Dạ, ở đây không khí trong lành và vui nữa ông Chín!

Nàng nhìn xa xăm theo những vạt hoa rừng, mây trắng trôi lững lờ, bướm bướm bay chập chờn... Nàng trầm nghĩ: Ở đây còn có một người ở Mường Sang, một trời hoa đào hồng như ráng mây, một điệu khèn êm ái như dòng suối mát. Bất chợt Hoa nhi nói:

Sang năm con lại lên Tây Bắc.

Mai rặng Nam Ai rượu giang đầu

*Trăng của ngày xưa buổi tiễn đưa
Lau xanh mờ lệ chốn giang đầu
Ta đưa Người đến bờ chia biệt
Bẻ trúc làm trâm mãi cài đầu*

*Người đi bỏ lại mùa xanh lá
Hiu quạnh bờ vai khói hoa lau
Vầng trăng vẫn ngủ trên triền mộng
Rót chén sâu thơ tiễn đưa nhau*

*Rồi những mùa trôi trên đáy chén
Ta nghe nước nở mấy cung đàn
Uống say ngủ muộn vùi trong mộng
Nghe nắng vàng lên khắp mấy thôn*

*Ai bảo trà không say người nhỉ?
Hồn ta đắm lệ khói hương xa
Nam Ai hiu hắt ngàn mai rụng
Trúc có còn xanh buổi hoan ca.*

(Viên Trân)

Thiền nhà đào rượu dưới trăng thanh Nước mưa tháng Năm trũ bình sứ

T
răng mười sáu tròn như chiếc gương treo lơ lửng trên mái ngói. Sân vườn tràn ngập nắng trăng thanh. Ánh đèn vàng dịu trong mấy ngọn thạch đăng tỏa ra ấm áp một góc tửu viên. Bác Tấn đang lúi húi đào vò rượu sen năm trước, ngày mốt ông cố nàng có một buổi tiệc rượu sen với vài người bạn đồng hao nghiên cứu Đông y.

Hoa nhi bần thần ngồi nhìn trăng sáng tự dưng chột nghĩ: Trăng Tây Bắc giờ này có đẹp như thế này không? Đôi má nàng chột hồng khi nhớ một điệu khèn giữa một chiều gió thấp thoáng hoa đào rơi...

- Hoa nhi à!

- Dạ!

- Chiều ngày mốt con nhớ chuẩn bị trà và trang trí ngoài Hà Diệp Ba Đình thật chu đáo nha con!

- Dạ, con biết rồi ông. Con thấy bác Tần cũng đang chuẩn bị mấy món thật đặc biệt để ông đãi khách nữa đó.

- Ồ, đây là bữa tiệc sen ông vẫn thường tổ chức hằng năm để mời một vài bằng hữu đến thưởng sen nên bác Tần rất hiếu ý và bỏ công làm vài món rất cầu kỳ!

- Dạ, mấy năm trước thì con còn nhỏ lại đang đi học, năm rồi thì con đau nên phải tĩnh dưỡng cả mùa hè nên con không biết buổi tiệc thưởng sen hay đến mức nào ông ạ! - Hoa nhi phụng phịu đối với ông.

- Ha ha... chắc chắn năm nay ông cho con ngồi cạnh ông rồi. Để một mình bác Tần phục vụ thôi, con đi lại nhiều mệt lắm. Vả lại, con cũng nên tham dự mấy buổi như thế này để học hỏi thêm kiến thức Đông y con à!

- Dạ, con thích lắm!

- Mà khách tham dự năm nay còn có một người rất đặc biệt, rất xuất sắc trong việc nghiên cứu và bào chế dược liệu!

- Là ai hả ông? Chắc là một đại lão lương y nào đó mới giỏi như vậy hả ông?

- Ha ha... - Lâm lão vuốt râu cười thật sảng khoái.

- Tuổi trẻ tài cao con à! Gì mà đại lão lương y dữ vậy con!

- Vậy thì con không biết ạ! - Hoa nhi ngạc nhiên tròn mắt nhìn ông.

- Là bác sĩ Xuân Chấn đang làm nghiên cứu sinh y học cổ truyền đó con! Vừa may cháu ấy về Sài Gòn lấy thêm một ít tài liệu, sáng nay có điện thoại hỏi ông một số việc nên sẵn tiện ông mời đến dự buổi thưởng sen luôn!

Hoa nhi bỗng nhiên thót tim một cái... Nàng lí nhí hỏi làng:

- Có Tiểu Miêu đi không ông?

- Ông có nói với Xuân Chấn chiều qua thì dắt Tiểu Miêu theo nhưng cháu ấy nói Tiểu Miêu bận đi họp gia đình Phật tử ngày hôm đó rồi!

- Dạ!

* * *

- A lô chị tiểu thư của em ơi! - Giọng Tiểu Miêu léo nhéo trong điện thoại.

- Chị nè!

- Chị đang làm gì?

- Chị đang nằm chuẩn bị ngủ.

- Chị hay tin gì không?

- Tin gì Tiểu Miêu?

- Anh Chấn em đang ở Sài Gòn!

- Ờ...

- Sau lại ờ?

- !

- Sao lại im?

- !

- Chị! Chị nhớ chế trà sen thật ngon đãi “người ta” nha!

- Chắc là em đang làm mặt thơ ngây xạo sự nhất chị phải không? - Hoa nhi nhăn mặt bối rối.

- Em nào dám! - Tiểu Miêu kéo dài giọng. - Em nào dám xạo sự nhất chị! Thực tế là ngày mốt chị phải chế trà cho ông thầy mo đó uống mà! Ha ha ha... Em thật là tiếc vì không được uống ké đó mà!

- Em thật là quý quái nghe! Vậy mà nghe đồn ngày đó em đi làm “Phật sự”! Em làm Phật sự thì có!

- Hi hi... em chọc chị cho chị vui mà chẳng thấy chị vui! Chỉ thấy chị bối rối thôi! Haizz... Hồi nãy, cái biểu hiện tâm lý “Người” bên này cũng vậy!

- Em nha... Em lại đi chọc ghẹo người nào vậy?

- Thầy mo đó mà! - Tiểu Miêu giọng tỉnh bơ.

- !

- Em chọc một hồi ổng cũng im thin thít. Sao mà biểu hiện giống nhau dữ trời! Thôi em đi ngủ đây! - Tiểu Miêu cười hí hí trong điện thoại.

- Ngủ đi nha cô nương! Mai mốt em qua đây biết chị!

Ngoài song trắng sáng. Đêm vắng tĩnh lặng. Có nàng con gái mi mắt như sương, nằm ôm gối mộng, mơ giấc hoa đào.

* * *

Rồi ngày “mốt” cũng tới! Hoa nhi tất bật phụ với bác Tần trang trí đồ ăn ra đĩa. Toàn là những món ăn lạ mắt, cực kỳ tinh tế và xinh đẹp lay động lòng người!

- Trời ơi! Bác làm đẹp vậy sao ai nữ ăn!

- Đồ ăn quý nhất thanh tao, quý nhì đẹp mắt, quý ba thuận theo thời tiết cô ạ! - Bác Tần cười hiền hòa.

- Vì sao chia thành ba bậc như vậy hả bác?

- Quý nhất thanh tao vì món ăn thanh tao mang lại mỹ vị sang trọng trong miệng, trong hơi thở! Có thanh tao mới có cảm tình tao nhã, có ý nhị trong từng gắp nhỏ. Quý nhì đẹp mắt vì có đẹp mắt mới có ngưỡng mộ, có thèm ăn, có lưu luyến và có nhớ nhung. Quý ba thuận theo thời tiết vì món ăn nấu nướng mùa nào thức nấy, chiếu theo ngũ hành mà có tương sinh, tương khắc⁽¹⁾. Người làm bếp phải biết cái nào kỵ, cái nào hợp mà cẩn thận kết hợp để có được

1. Quy luật của ngũ hành. Thổ sinh Kim, Kim sinh Thủy, Thủy sinh Mộc, Mộc sinh Hỏa, Hỏa sinh Thổ. Thổ khắc Thủy, Thủy khắc Hỏa, Hỏa khắc Kim, Kim khắc Mộc, Mộc khắc Thổ.

món ăn có thể dưỡng thân⁽¹⁾, dưỡng nhan⁽²⁾, tư bổ hay giảm trọng!

- Ô, hay quá! Con không ngờ nấu ăn mà triết lý cao siêu đến vậy! Con nghĩ ngày xưa Hoàng đế ăn uống chắc cũng đến mức như vậy thôi! Con ngưỡng mộ bác quá à!

- Ngoài ra khi nấu ăn, mình cần phải chú ý đến gia vị mặn, ngọt, chua, cay kết hợp như thế nào cho vừa miệng mà không thái quá. Độ giòn, mềm, cứng, xốp của thực phẩm như thế nào là đúng mức không gây cảm giác chán, ngán cho người ăn. Rồi còn tính đến nhiệt độ từng món ăn như thế nào là vừa vì có món nóng quá ăn không ngon, có món phải thật lạnh mới ngon.

- Bác ơi! Con học cả đời cũng không nấu cơm ngon được như bác đâu! - Hoa nhi xúc động nói.

- Tui cũng không tài giỏi gì đâu cô Hai, tất cả là do ông chỉ bảo suốt bao nhiêu năm. Mỗi khi ăn cơm ông hay phân tích từng món cho tôi nghe, lâu ngày rồi nhớ đó cô!

- Hi hi... Ông cố thì nhất rồi!

-
1. Thân trong cơ thể con người được ví von trù tượng như Thái Cực, rất quan trọng trong đại não của con người. Thân đủ đầy, tinh tảo mới khiến được Người có những sáng kiến và phát minh.
 2. Chăm sóc nhan sắc, sắc đẹp da.

- Bác ơi, món khai vị này đẹp quá! Tên là gì hả bác?

- Là món *Trăng ngoài song cửa* cô à!

- *Trăng ngoài song cửa*! Tên đẹp như thơ!

- Là ngó sen non chẻ làm tư, trung sơ cho mềm rồi đan lại thành lưới mắt cáo. Tôm sát lột vỏ, lấy chỉ, giã nhuyễn với tí hành, tiêu, nước mắm... quét đến khi nào giở chày lên thấy nặng tay thì dùng muổng đập tôm giã lên trên miếng lưới ngó sen rồi cuốn tròn lại mang đi chiên. Khi chả chín thì vớt ra để ráo dầu rồi cắt khúc khoảng hai lóng tay, sắp ra đĩa sứ trắng. Nhưng khi bày ra thì phải chú ý bày nửa đĩa thôi, nửa đĩa còn lại để trang trí.

- Trang trí có khó lắm không bác?

- Cô dùng cam chín, cắt ra một khoanh mỏng để chênh chếch một bên đĩa, bên dưới xếp ngò rí như khóm liễu dưới bóng trăng.

- Bác ơi! Bác chắc là đầu bếp cung đình rồi! Con nghe mà mê ly luôn! Còn món củ sen này bác làm sao mà nhiều màu sắc như vậy hả bác?

- Đây là món *Ngọc ẩn hàm rồng*.

- Cái tên nghe thật hoành tráng!

- Món này chủ về thanh tao lại dưỡng tỳ, vị. Hầu như vật liệu chế biến chỉ có củ sen, gạo nếp Tú Lệ, gạo tẻ Nàng Hương, gạo huyết rồng, gạo Nhum, gạo Nếp than.

- Con nghe tên gạo thôi đủ thích rồi! - Hoa nhi nhìn bác Tần cười thật tươi.

- Đầu tiên phải lựa củ sen thuần, tròn, dài rồi gọt vỏ, rửa sạch. Mỗi loại gạo, nếp đã được ngâm nước cả đêm, sáng sớm trút ra các rá tre cho ráo nước rồi nhồi tỉ mỉ từng muống gạo vào trong các lỗ củ sen, tiếp theo là chế nước dừa tươi cho thấm ướm đều gạo trong củ sen. Sau đó dùng lá chuối gói kín đầu củ sen lại và mang đi hấp. Khoảng 2 tiếng là củ sen chín vừa mềm vừa dẻo, gạo, nếp trong đó cũng nở đều. Gạo màu gì thì củ sen khi chín sẽ có màu đó. Mình chỉ việc cắt khoanh rồi xếp thành vòng tròn trên đĩa. Mỗi vòng là một màu. Gạo Nhum nâu đen, Nàng Hương trắng đục, huyết rồng hồng nhạt, nếp Tú Lệ trắng trong, nếp than tím đen. Chính giữa đĩa trang trí một cái đài sen bỏ hết cánh hoa chỉ giữ lại gương và râu sen còn nhụy trắng. Đài sen sẽ tỏa hương âm thầm, kín đáo suốt bữa ăn. Khi dùng món này, cô phải chấm với muối rang tán mịn trộn với mè trắng rang vàng thì ăn hoài mà không ngán!

- Bác Tần ơi! Con không ngờ trên đời lại có món củ sen cầu kỳ, thanh cảnh đến mức độ này! Món ăn Việt Nam mình thật là chấn động lòng người!

- Cô quá khen rồi! Tại tôi thương ông nên cố làm cho ông vui mà ăn ngon miệng thôi! - Bác Tần cười hân diện mà mắt rơm rớm nước.

- Con còn thấy món lá sen non cuộn cá nướng hôm trước bác làm cho con ăn rồi nè, nhưng mà con chưa biết tên! - Hoa nhi nũng nịu nói.

- Món đó tên gọi *Áo xanh Tư Mã*.

- Con sẽ chết mất vì những cái tên bác đặt cho món ăn!

- Ha ha ha... - Bác Tần cười thật sảng khoái. - Mai một ngày nào tui cũng làm món ngon cho cô dùng để được nghe cô khen hết lời như vậy!

- Còn món chè hạt sen này con nếm thử thấy ngát hương hoa cúc bác ạ!

- Ờ, thì tui nấu với Kim Cúc mà.

- Hi hi... Tên nó là gì ạ?

- *Bến giang đầu*. - Bác Tần trả lời gọn lỏn.

- *Bến giang đầu*! - Hoa nhi kinh ngạc thốt lên.

- Dạ, tên nó vậy!

- Sao tên chè mà lạ vậy! Bác giải thích con nghe đi!

- Gọi là *Bến giang đầu* vì món chè này ăn mùa Hạ mà lại man mác hương u hoài của mùa Thu. Khi múc chè ra chén sứ thì hạt sen chìm dưới đáy chén như những hạt châu, hoa cúc vàng phiêu lãng trên mặt nước như ánh trăng mênh mang trên sông.

- Ha ha... Vậy ai tương tư ăn chén chè này vô sẽ tương tư thêm gấp bội, ai đang yêu ăn chén chè này vô

sẽ... sẽ... - Hoa nhi đột nhiên lấp bắp, má ửng đỏ hồng.
- Con hông biết diễn tả sao nữa! Con bội phục bác rồi!

* * *

Hoa nhi vừa trái lá sen lên mặt bàn trong Phong Đình vừa kể lại cho ông cố nghe câu chuyện về món ăn giữa nàng và bác Tần hồi trưa dưới bếp, nghe đến món chè Lâm lão thở dài:

- Tội nghiệp cháu Tần! Vợ mất bao năm rồi mà vẫn nhớ thương!

- Hèn chi, con cũng có cảm giác bác Tần đang gửi gắm tâm sự vào trong công việc hằng ngày!

- Con biết không, việc gì cũng vậy, nếu mình gửi trọn tâm tình vào đấy thì kết quả bao giờ cũng làm cảm động người khác một cách sâu sắc nhất.

- Dạ!

Khách đến dự tiệc có một vài người Hoa nhi không biết mặt, có người thì nàng quen vì hay đến đàm luận với Lâm lão.

- Hoa nhi mau lớn quá! Mới đây mà đã hơn năm rồi ông mới gặp lại con! Con dạo này đã khỏe hẳn chưa?

- Lão lương y Nguyễn Trung Hòa hỏi.

- Dạ con chào ông! Con đã đỡ nhiều rồi ạ. Ông cố con chăm sóc con kỹ lắm! Ông đã viết xong bộ sách

Đông y chưa ông? Hai năm trước con thấy ông và ông cố con bàn về chương chấn mạch.

- Ông vẫn đang viết, sắp xong rồi con. Lâm huynh không chịu viết sách, nếu viết thì sách của huynh ấy sẽ gây chấn động giới Đông y đó!

- Dạ, ông con chỉ thích ở ẩn, uống trà thôi! Con mời ông qua Phong Đình ngồi nghỉ chân ạ!

- Ờ, con lo công việc của con đi!

Hoa nhi thông thả múc từng gáo nước mưa trữ trong vại sứ đổ vào ấm. Nước trong vắt và thoáng hương sen. Tối hôm qua nàng đã thả vào vại gần ba chục bông sen sắp nở, trưa nay mới vừa vớt bông ra. Nàng đổ một ít nước ra lòng bàn tay rồi rửa mặt. Nước mát lạnh và thơm tho, ngày hè nóng bức dường lui lại xa xa ngoài thềm cửa.

- Hoa nhi!

- Dạ! - Nàng chột bối rối khi nghe giọng nói lạ mà quen gọi tên nàng. - Anh Chấn! Anh mới đến ạ!

- Anh vừa thưa ông xong. Em định nấu nước hả?

- Dạ!

- Anh có mang bình mật hoa đào và hoa đào khô tặng em nè!

- Dạ, em cảm ơn anh! Đường xá xa xôi, anh vất vả mang quà cho em chi! - Hoa nhi lí nhí nói.

- Vất vả gì đâu! Anh biết em thích hoa đào mà!

- Em lên Tây Bắc về nhớ mãi hoa đào không quên!

- Anh sẽ cố gắng chiết một cây đào cho em trồng, chỉ sợ khí hậu ở Sài Gòn nóng nó sẽ không ra hoa thôi em à!

- Ô, em thích lắm! - Hoa nhi cười rạng rỡ đôi mắt. - Anh ra Phong Đình ngồi nghỉ và nói chuyện với khách của ông em đi. Toàn là những chuyên gia về thuốc Nam!

- Ừ, anh ghé vào chào em rồi sẽ ra đó ngay.

- Dạ, em chuẩn bị nước và đồ trà xong rồi chút nữa em ra.

Chiều tà trên ao sen, mây tím ôn nhu phía chân trời, hoa sen điểm hồng, lá sen tô lục, Phong Đình dường như cách biệt với cả thế giới bên ngoài.

- Bàn tiệc bày khéo quá! - Chủ nhà thuốc Mai Xuân Đường khen ngợi.

- Cháu gái tôi tùy tiện làm đó mà! - Lâm lão cười khiêm tốn.

- Muốn tùy tiện như thế này cũng khó lắm Lâm huynh à! - Lão lương y Nguyễn Trung Hòa cất tiếng.

- Lá sen xanh ngắt trái làm khăn bàn, cánh hoa sen xếp tầng tầng, lớp lớp làm đế đĩa như vậy thật là tinh tế quá mức! Con khéo tay lắm Hoa nhi!

- Dạ, con cảm ơn ông đã khen! Con còn phải học tập nhiều ở ông và bác Tần ạ!

Chủ, khách cười nói râm ran. Người bình về món ăn, người hỏi cách làm, người trao đổi về thuốc... không khí vui vẻ nhưng không ồn ào. Tuy là tiệc mặn nhưng lại tao nhã và thanh đạm.

Bác sĩ Xuân Chấn nhìn Hoa nhi thật trù mẩn.

Em giỏi quá!

Nàng kín đáo khẽ cúi đầu cảm tạ, mỉm cười nhìn xuống chiếc lá sen!

- Thưa ông, lần đầu con được nếm thử rượu sen này. Hương vị thật khó tả. Không nồng nhưng rất đượm, thơm sen tươi mới, ngọt thanh trên lưỡi! - Xuân Chấn cung kính nói với Lâm lão.

- Ha ha... Cháu diễn tả rượu này thật là đúng với bản chất của nó! Ông gọi nó là Hà Hoa tửu, tức là rượu hoa sen. Làm rượu này cực công hơn tất cả các loại rượu khác! Lấy rượu gạo Nàng Hương hạ thổ ba năm làm rượu nền, sau khi đào lên đổ vô bồn thủy tinh rồi lót vĩ tre lên mặt rượu, đợi đêm đến mang hoa sen vừa hé nở úp ngược lên vĩ tre rồi đậy kín bồn lại. Cho hoa thở trọn

một ngày. Đêm đến lại thay hoa mới. Làm đi làm lại như thế đến lần thứ năm mới dùng cật tre già vót mỏng thành dao, cạo hết vỏ ngoài của gương sen để loại hết chất chát rồi ngâm vào trong bồn rượu ba ngày. Sau khi vớt hết gương sen ra, rượu sẽ có màu vàng của nắng Hạ, mùi thơm của hoa sen. Hà Hoa tửu vừa nếm đến môi đã khiến lòng say mê vì hương vị mùa Hè của nó cháu à! - Lâm lão tỉ mỉ giải thích cho bác sĩ Xuân Chấn nghe.

- Trời ơi, con thật sự ngưỡng mộ ông! Con thật là có điểm phúc được ông cho nếm chén rượu này!

- Bởi vậy vào đời nhà Trần, rượu sen chính là rượu tiến vua đấy cháu!

- Dạ, thật là quý quá!

* * *

Bữa tiệc tràn đầy sự ngưỡng mộ và xuýt xoa của khách với các món bác Tấn làm, ai cũng hứng thú với tên gọi các món ăn cực kỳ tao nhã. Sau khi kết thúc bữa ăn, bác Tấn đã dọn bàn xong thì đến phần thưởng trà. Lâm lão nheo mắt nhìn cô cháu yêu đang từ tốn bày đồ trà ra bàn.

- Xưa giờ chúng ta ai cũng quen dùng trà sen theo hai kiểu. Thứ nhất là trà sen khô, thứ hai là trà sen ướp trong hoa tươi. Hôm nay, tôi kính mời các bằng hữu

dùng thử trà sen theo một cách khác. Hoa nhi sẽ chế trà cho các quý vị thưởng thức.

Hoa nhi bày ra một âu sứ Bạch Định trắng và mỏng tường chừng ánh sáng xuyên qua được thành âu. Nàng dùng ống trúc nhỏ xúc một ống trà đọt nõn nhuyển và xanh thắm như sợi my đồ vô âu sứ. Bàn tay nàng thông thả bung từng cánh hoa sen ra để lộ gương sen vàng mơ ươm mật được bao bọc bởi gạo sen trắng như tuyết phủ.

Hoa nhi cẩn thận đặt hoa sen đã nở bung hết cánh nằm trên lớp trà nõn trong âu rồi cầm chiếc ấm nước sôi trên bếp bên cạnh chuẩn bị chế trà.

Nàng giơ tay cao rót nước xuống âu. Nước chảy thành dòng không lớn, không nhỏ tựa như một sợi thừng bạc rơi xuống đài sen. Không gian êm đềm, tịch tĩnh. Chỉ nghe tiếng nước rơi như một nốt nhạc ngân nga vui vẻ. Hoa sen đang hồng thắm dần ngập trong nước và biến thành hồng phơn phớt như má đào thiếu nữ đang Xuân. Hương sen quyện với hương trà từ từ lan tỏa trong Phong Đình khiến mọi người ngây ngất.

Lâm lão cất tiếng nói:

- Hoa sen vị đắng, tính hàn, có tác dụng thanh tâm, khử nhiệt, trừ phiền. Liên tử⁽¹⁾ vị ngọt, tính bình có tác

1. Hạt sen.

dụng bổ tỳ, dưỡng tâm. Liên phòng⁽¹⁾ có vị đắng, chát, tính ôn, vào hai kinh can và tâm bào, có tác dụng tiêu ứ. Chế trà sen luôn cả hoa như thế này uống trong mùa nóng làm thân thể và tinh thần được khinh an, uống buổi tối vẫn không bị mất ngủ.

- Lâm huynh thật là bỏ quá nhiều tâm tư vào kiểu trà sen này rồi! Lần đầu em được thưởng lãm một âu trà sen đẹp như tranh. Thật là cảm ơn huynh!

- Hương thơm thật khiến người ta bàng hoàng!

- Nhìn hoa sen trôi trong làn khói mờ thật tuyệt diệu!

Tiếng khen, lời bình... cho âu trà sen khiến Hoa nhi cười thật tươi. Nàng xếp 7 cái chén sứ Bạch Định lên một cái khay phủ lá sen rồi dùng một chiếc gáo dừa nhỏ xiu múc từng gáo nước vàng nhạt, ngát hương chuyên ra các chén.

- Xin phép ông cho con cầm khay trà đi mời các vị tiền bối ở đây ạ! - Xuân Chấn nói khi thấy Hoa nhi vừa múc trà xong.

- Ồ, cháu mời giùm ông!

- Cảm ơn anh! - Hoa nhi khẽ nói khi Xuân Chấn bưng cái khay lên.

1. Gương sen.

- Không có gì! Anh giúp em một chút mà!

* * *

Xuân Chấn cầm chén trà ấm áp trên tay. Rượu uống không say mà trà chưa uống đã say!

Chén trà hoa sen thanh tịnh sao lại làm lòng chàng xao động! Hương trà dịu dịu lại khiến chàng xao xuyến trong tim! Có ai biết? Một chén trà nho nhỏ lại dạt dào cảm xúc dường này!

Se chỉ trầm

*Tàn Trà hương cũ ngẩn ngơ
Nặng chiêm bao rớt xuống bờ nhân gian
Nâng niu gạn sọi Trầm tan
Ta đem se chỉ buộc đàn tương tư.*

(Viên Trân)

Nguyệt quế hoa nồng giữa tình sương

Khuya qua trời mưa, gần sáng thì tạnh hẳn. Mùa mưa chính là mùa Nguyệt quế trổ bông.

Nước mưa vốn không hương, nhưng đêm mưa qua sân vườn có cội Nguyệt quế khiến ta ngỡ những giọt mưa còn đọng trên lá biếc đang tỏa hương thơm dịu dàng và tươi mát.

Hoa nhĩ và Lâm lão ăn sáng thật thanh cảnh. Cháo trắng và củ cải mặn. Cháo nóng trắng tinh ngát hương gạo mới, củ cải mặn vừa phải, hơi giòn giòn có mùi vị đặc trưng.

- Lâu lắm rồi con mới ăn cháo trắng buổi sáng ngon như vậy ông à!

- Ừ, bác Tấn nấu cháo bằng gạo Nàng Thơm.

- Hôm qua ông thấy con hái nụ Nguyệt quế.

- Dạ, con ướp trà để sáng nay ông uống.

- Lát nữa có khách hăng pha!

- Dạ.

- Con ăn xong vô trong bàn viết của ông mang hết bộ *Cảnh Nhạc toàn thư*⁽¹⁾ ra để sẵn đây giùm ông.

- Dạ, nhưng bộ chữ Nho hay bộ chữ quốc ngữ ạ?

- Cả hai luôn con.

Hoa nhi ôm chồng sách ra đặt cạnh sạp trà rồi dọn đồ ăn sáng đi để chuẩn bị buổi trà sáng cho ông. Nàng thầm thắc mắc: Ai cần bộ sách này? Sách quý mà ông đưa cho cả bộ!

- Uống trà Nguyệt quế đừng đốt trầm nhé con!

- Dạ, tại sao vậy ông?

- Uống trà Nguyệt quế chính là để thưởng hương nước mưa con à! Đừng để lẫn lộn với bất cứ mùi gì.

- Dạ, vậy con đốt lò nấu nước bằng than tre hoa⁽²⁾ nhé ông!

- Đúng rồi con!

-
1. Gồm 64 quyển, là một trước tác lớn của danh y Trương Giới Tân. Bộ *Cảnh Nhạc toàn thư* có tư tưởng chủ yếu để xướng thuật ôn bổ trong trị liệu.
 2. Tre già cắt thành mắt nhỏ, cho vào nồi đất, đập nắp, trét bùn cho kín rồi vùi trong củi đốt đến khi tre bên trong bị hãm chín thành than. Đặc tính của than tre hoa là cầm không dính tay, đốt không ám khói, cháy không nổ, văng tàn lửa.

Hoa nhi chọn bộ trà sứ trắng tuyết, chất sứ mỏng manh, trơn bóng. Âm thanh của sứ Bạch Định⁽¹⁾ va vào nhau lạnh canh khe khẽ như tiếng ngọc, trong trẻo đến lạ lùng!

- Thưa ông, con mới đến!

- Chào cháu! Ngồi xuống uống trà với ông, Hoa nhi đang chuẩn bị pha.

- Dạ.

Hoa nhi bất ngờ xoay lại khi nghe giọng nói kia... Ánh mắt chạm vào nhau, tim chợt thót một cái!

- Chào em Hoa nhi!

- Dạ, anh Chấn đến mà em không biết...

- Ông cho anh mượn bộ sách về đọc tham khảo thêm, ông hẹn anh sáng nay đến lấy. Chiều nay anh về Yên Bái lại rồi em ạ!

- Cháu sau này có thiếu sách gì thì nhắn với ông, ông sẽ nhờ người gửi ra cháu đọc.

1. Dòng gốm sứ xuất hiện từ thời cuối đời Đường và hầu như mai một vào thời Nguyên. Khởi thủy sứ Bạch Định ở thôn Giản Tư, Yên Sơn huyện Khúc Dương thuộc Định Châu (Hà Bắc - Trung Quốc ngày nay) nên Bạch Định còn được gọi là Định Diêu. Gốm sứ Định Diêu đạt đến đỉnh cao vào thời Tống bởi chất lượng và màu sắc tinh tế, trang nhã. Cốt sứ mỏng và nhẹ, thấu quang. Gốm sứ Định Diêu ngoài sản xuất dòng tuyết trắng tên Bạch Định ra còn chế tác gốm sứ men đen (Hắc Định), men tím thẫm ngả sang nâu sẫm như màu tương (Tử Định), men xanh (Lục Định), men sắc vàng đậm (Hạt Dứu).

- Dạ, con cảm ơn ông nhiều lắm ạ! Được ông thương mà cho mượn những tài liệu quý hiếm như vậy con thật là cảm động lắm!

- Không cần cảm ơn ông! Chỉ cần cháu mau mau hoàn thành luận án tiến sĩ là tốt rồi!

- Con hứa sẽ không phụ lòng ông! - Xuân Chấn nói rất chân thành.

Nước vừa sôi tới, Hoa nhi lắng lắng tráng ấm chén qua lớp nước sôi, hơi nước như mây vờn trên da sứ, không gian chợt ấm áp lạ lùng!

Nàng mở nắp chiếc thố nhỏ nằm giữa khay trà, hương Nguyệt quế cuốn theo tay nàng dần lan tỏa trong nắng mai.

- Thơm quá! - Xuân Chấn ngạc nhiên nhìn thố hoa trắng tinh trên bàn.

- Tối qua Hoa nhi ướp trà đó cháu!

- Em làm thế nào vậy Hoa nhi?

- Thoạt đầu em trải một lớp nụ hoa Nguyệt quế lên đáy thố, sau đó rắc lên một lớp trà, cuối cùng lại trải lên một lớp nụ hoa Nguyệt quế. Sau khi đậy nắp kỹ một đêm nụ hoa sẽ tự nở và thấm hương vào trong trà ạ. - Hoa nhi nói.

- Thật là tinh tế quá! - Xuân Chấn ngưỡng mộ nhìn nàng.

- Phàm hoa gì trong vườn nhà có mùi thơm dịu dàng mà không có độc thì đều có thể dùng ướp trà được đó cháu! - Lâm lão nhìn Xuân Chấn cười ấm áp.

- Dạ, nào giờ con lu bu nên chỉ chế trà uống đơn thuần thôi ạ!

Hoa nhi thông thả nhấc các chùm hoa ra khỏi thố, trà không còn khô giòn vì hấp thụ hơi nước trong hoa suốt cả đêm, nhưng ngược lại mang về óng ánh, điểm lệt đến kỳ lạ. Nàng xúc trà cho vào trong bình sứ rồi chế từng gáo nước sôi nhẹ nhẹ lên đến đầy ấm thì đập nắp lại rồi thu tay ngồi đợi.

- Cháu có thấy Hoa nhi không rửa trà trước không?

- Dạ!

- Vì trà ướp hương hoa tươi một đêm nên không rửa qua cháu à, để giữ hương lại trong trà!

- Dạ, hai lần uống trà với ông là hai lần con học thêm cái mới!

Hoa nhi không chuyên trà ra tổng như mọi lần mà lại xếp ba cái chén cạnh nhau, nàng cầm ấm trà lên chế khởi đầu từ một cái chén rồi từ từ giơ cao tay lên một chút điều chỉnh tia nước thật mảnh đồng thời rót theo vòng tròn thật đều tay. Dòng nước vàng trong lấp lánh di chuyển thông thả qua các thành chén trà mà không đổ ra ngoài một chút nào, độ hơn hai phần ba chén thì nàng dừng tay hạ thấp ấm xuống và ngắt dòng trên miệng chén cuối cùng.

- Thủ pháp chế trà của em tuyệt diệu quá! - Xuân Chấn ngợi khen với ánh nhìn mê mẩn.

- Em cảm ơn anh khen! - Hoa nhi bối rối.

- Uống thử đi cháu! - Lâm lão xếp mấy chén trà ra trước mặt mọi người.

- Dạ, con cảm ơn ông!

Cầm chén trà nhỏ nhắn trong lòng bàn tay đang vươn ra một làn khói mỏng, Xuân Chấn đưa lên mũi ngửi chầm chậm thưởng thức hương trà. Hương nhẹ mê ly, thoang thoảng mùi Nguyệt quế, không nồng đậm mà hơi xa xôi. Nhắm mắt hít sâu một hơi... trong lòng tự nhủ: trà thơm hay tóc nàng thơm?

- Trà ngon! - Lâm lão gật đầu cười với cháu gái mình.

- Dạ, trà nồn Tân Cương tháng Năm ướp với bất cứ hoa gì hương vị đều thanh thoát ông ạ!

Lâm lão nhìn Xuân Chấn ngửi hương rất kỹ rồi mới uống thử một ngụm nhỏ, ánh mắt ông hiện lên tia sáng hài lòng.

- Cháu rất biết thưởng thức trà đó Xuân Chấn!

- Dạ, con chỉ là hay uống trà với ông Chín trên Suối Giàng nên ông chỉ dẫn con ạ!

- Ha ha... Cách thức có thể chỉ, nhưng phong cách uống trà không thể chỉ! Cháu cầm chén trà trang trọng,

thường trà rất ung dung, điềm tĩnh. Thật là đức tính tốt của thầy thuốc!

- Con chỉ là uống trà tự nhiên! Được hầu trà ông, con hạnh phúc lắm! Con cũng rất ngưỡng mộ kiến thức về trà, rượu của Hoa nhi ạ!

- Em cũng chỉ là học ông thôi!

Lâm lão lấy chồng sách bên cạnh đưa cho Xuân Chấn.

- Hôm trước ông hỏi cháu có bộ *Cảnh Nhạc toàn thư* chưa? Cháu nói chưa có. Bộ đó đây, cháu về đọc qua cho biết.

- Con đọc sách y học cổ truyền có thấy các danh y hay nhắc đến *Cảnh Nhạc toàn thư* mà chưa may mắn đọc được. Con cảm ơn ông nhiều lắm! - Xuân Chấn xúc động nói.

- Ở đây có hai bộ. Một bộ chép tay theo nguyên bản của danh y Trương Giới Tân do ông Vũ Hữu Tấn sao lại vào mùa Thu năm Tân Mùi (1931) niên hiệu Bảo Đại. Bộ còn lại là bộ đã dịch ra chữ quốc ngữ.

- Thật là sách quý! Con tìm hoài mà không gặp! Hôm nay thật bất ngờ!

- Âm, dương, thủy, hỏa, chân, giả, hàn, nhiệt... Tất cả y lý, dịch lý Đông phương đều được bàn luận và cân nhắc rất kỹ ở trong này. Cháu về đọc cẩn thận sẽ thấy toàn tác phẩm toát lên tư tưởng học thuật đặc trưng

của Trương Giới Tân. Đó là: “Ôn bổ”, vấn đề được các nhà nghiên cứu sau này rất coi trọng!

- Dạ, con cảm ơn ông đã chỉ ra tường tận! Con thật là may mắn được ông xem như một học trò mà chỉ bảo nhiều như thế này! - Xuân Chấn xúc động nhìn Lâm lão như thần tượng.

- Anh báai sư đi! - Hoa nhi tinh nghịch nói với Xuân Chấn!

- Chỉ sợ là ông chê anh dốt không nhận thôi!

- Ha ha... sau này cháu cần gì cứ nói với ông! - Lâm lão không giấu ánh nhìn quý mến với đứa cháu trai của ông Vĩnh Khá.

- Sư phụ! - Xuân Chấn run run nói.

- Tuổi trẻ cầu tiến, ham học hỏi là tốt rồi! Cháu ngồi đây uống trà với Hoa nhi, ông đi ra vườn kiếng một chút.

- Dạ! - Hai người trẻ tuổi đồng loạt thưa rồi đồng loạt ngó nhau bối rối.

Nàng lặng lẽ châm một lần nước sôi nữa vào ấm sứ rồi thu tay ngồi im.

- Em dạo này đã khỏe lên chưa?

- Em đỡ nhiều rồi ạ. Có ông điều trị cho em chắc hẳn em sẽ khỏe! Em cảm ơn anh thật nhiều vì đã mang hoa đào về cho em!

- Biết em thích nên anh mang hoa đào qua lò sấy trà gần đó nhờ sấy giùm. Hoa đào sấy khô vẫn còn mang màu sắc hồng nhuận khác với hoa đào phơi nắng hơi vàng nâu. Anh còn lựa hoa hàm tiếu ngâm vào mật ong rừng để em ăn hàng ngày đẹp da mặt, thông kinh mạch, bồi bổ cơ thể nữa!

- Ui, anh mất công cho em nhiều quá!

- Em vui và thích quà anh làm là anh vui rồi. Có mất công gì đâu!

- Có hoa đào khô rồi em sẽ chế trà hoa đào Cam Giá mời ông uống thử. - Hoa nhĩ chợt thấy dư vị của chén trà hoa đào mới uống ngày nào trên Tây Bắc còn lưu luyến ngọt ngào trong miệng.

- Anh không bao giờ quên chén trà hoa đào uống cùng em và Tiểu Miêu ngày ấy. Hương vị ngon không thể tả!

- Em chỉ là tùy tiện chế ra thôi mà! Nhưng em rất mê rừng đào Tây Bắc! Mong sao năm tới em lại được đến chơi!

- Em phải ráng thật khỏe thì chắc chắn ông sẽ cho em đi! - Xuân Chấn cười ấm áp.

* * *

Nắng vàng lên suốt mái hiên. Gió thổi qua cội Nguyệt quế mang theo mấy cánh hoa trắng bay lấp

lánh. Hương thơm xông khăn áo vừa thanh lạnh vừa nồng nàn. Có hai người đàn ông một già, một trẻ đi với nhau chậm rãi xuyên qua những luống hoa trong sân vườn nói chuyện gì hình như tâm đắc lắm! Thỉnh thoảng lại nghe Lâm lão cười thật to nghe rõ rất hài lòng! Có một thỏa thuận đặc biệt mà nàng con gái áo trắng như cánh hoa Nguyệt quế đang ngồi cầm chén trà trên sạp kia không hề nghe thấy ông mình nói gì...

- Cháu ráng làm luận án Tẩn sĩ Đông y cho tốt để sau này lo cho sức khỏe... Hoa nhi!

Hứng nước hoa cau làm tiên thủy

Mưa dầm gấm suốt cả một tuần, hàng cau đứng bên hồ chứa nước vui vẻ tắm trong mưa, mấy tàu lá xanh tươi đu đưa nhẹ nhẹ rỏ nước thành từng dòng óng ánh giữa không trung, vài bẹ hoa cau nứt ra sắp sửa trổ hoa thơm ngát.

Bác Tấn leo lên hồ nước giở nắp cái khạp sành da lươn để trên thành hồ ra rồi dùng một đoạn dây ni lông cột buồng hoa cau vào tàu lá bên dưới, tiếp theo lại vít đầu tàu lá vào trong lòng khạp rồi dùng nắp cố định lại chắc chắn.

- Bác làm cái máng nước thật là thiên nhiên! - Hoa nhi thích thú nhìn tàu cau chuyển vào trong khạp.

- Năm nào cũng làm nước mưa hoa cau cô à! Ông quý nước này lắm!

- Trước giờ con đi học nên không thấy bác lấy nước mưa như vậy!

- Mưa dầm chắc còn hai, ba bữa nữa. Mai là hoa cau nở rồi!

- Thơm lắm phải không bác?

- Dạ, nước mưa rỉ rả rơi xuống hoa cau, chảy xuống tàu lá, chuyển vào trong khạp, suốt thời gian buồng hoa nở sẽ mang theo không ít hương thơm vào trong khạp.

- Thật là tuyệt vời quá! Uống không chắc là thơm lắm!

- Ngày mốt cô thử thì sẽ biết! - Bác Tần cười vui vẻ.

* * *

Lâm lão dự đám cưới một người cháu họ ở xa nên đi khoảng ba ngày. Hoa nhi ở nhà một mình tha thẩn pha trà, đọc sách. Nàng chờ đợi nước mưa hoa cau. Trời đã tạnh buổi mưa dầm, buồng cau đã trở hoa viên mãn. Một ngày nay sáng, chiều hai buổi hiên nhà thơm ngát hương cau. Hương nhẹ mà thanh hơi đượm chút buồn nhưng đầy tao nhã. Nắng lên ngang tàu lá xanh như ngọc, vườn trưa im ắng dường như có thể nghe được tiếng hoa cau vàng mơ rụng khê khàng xuống hàng gạch Tàu đỏ thẫm. Nắm thử chút nước mưa trong vắt, nàng lắng nghe hương cau thấm đẫm vào hồn! Nước mưa quẩn quýt từng sợi hương cau dìu dịu trong hơi thở. Hoa nhi buột miệng cảm thán:

- Thi vị quá!

Nàng cẩn thận múc từng gáo nước thơm đổ vào nồi rồi quạt than chờ nước sôi. Nàng biết, nước mưa hoa cau chỉ thích hợp với một loại trà tinh tế duy nhất đó là đọt nồn Tân Cương - Thái Nguyên và thích hợp duy nhất với một loại ấm đó là ấm Chu sa Mạnh Thần trăm năm trước có chất đất đỏ tươi, trơn bóng, mịn màng, ấm áp như ngọc ở trên tay. Chiếc ấm này của ông cố, không cần chế nước vẫn thơm ngát hương trà!

Những búp trà xanh non cong vút như hàng mi, thoảng nhẹ mùi hương cốm mới. Búp trà mong manh đến nỗi khiến người xúc trà vào ấm thật tỉ mỉ, nhẹ nhàng.

Nước sôi vừa tới, Hoa nhi tráng trà chậm chậm rồi đổ bỏ nước đi. Nàng thông thả mở nắp ấm để tận hưởng khói hương trà hòa quyện với hương cau như thơm tận ngọn nguồn của những đôi chè bát ngát!

Lại chế nước gần đầy, đợi chờ trà hòa mình vào dòng nước. Không gian tràn đầy hương mộng, thơm tho, tinh khiết.

- Chị! Uống trà một mình không rủ em! - Tiểu Miêu đứng ngoài sân gạch la toáng lên.

- Vào đây uống trà với chị! Trà pha nước mưa hương hoa cau.

- Thơm quá đi! Em đứng đây mà đã nghe trà thơm rồi!

- Uống một mình có sự thanh tịch riêng nhưng hơi buồn. Có em là tuyệt rồi!
- Vậy mà không gọi em! Ông điện thoại bảo em sang chơi với chị đó!
- À, chị không dám gọi em vì sợ sáng nay em đi học bên Nhạc viện!
- Em được nghỉ tuần này ạ!
- Hi hi... Vậy là vui rồi! Ở đây chơi với chị hai ngày luôn đi. Cả nhà đi đám cưới ở quê hết rồi!
- Dạ!
- Em uống thử chén này đi! - Hoa nhi rót cho Tiểu Miêu một chén trà xanh ngát, khói trắng bay lượn lơ.
- Woa! Thơm quá nha! Thơm và ngọt thanh trong miệng! Chỉ tiếc... - Tiểu Miêu chép miệng.
- Hoa nhi lo lắng nhìn cô nàng áo xanh đang ngồi thản nhiên ngửi ngửi chén trà.
- Em tiếc gì vậy? Chị pha trà có gì sao?
- Tiếc là không có anh Chấn ở đây thưởng thức trà của Trà Nương chế! Hôm qua anh uống trà Nguyệt quế bên này về khoe mãi với em! Rốt cuộc không ăn cơm trưa luôn!
- Sao vậy? - Hoa nhi trợn mắt.
- Sợ ăn cơm mất mùi trà, mất mùi hoa Nguyệt quế!
- Tiểu Miêu trả lời tỉnh bơ!

- Em xạo!

- Hồng tin, chị hỏi ảnh! Em nói thật đó, hôm qua thầy mo không ăn cơm trưa! Hi hi.

- Thôi, uống trà đi cô nương! - Hoa nhi bối rồi rót thêm chén nữa cho cái người đang làm vẻ mặt ngây thơ vô tội.

- He he...

- Trưa nay em cũng đừng ăn cơm, một mình chị ăn thôi!

- Trời, sao vậy trời!

- Vì thấy em khen trà thơm quá, sợ em ăn cơm mất mùi trà!

- Oa, chị ác với em!

- Đâu có, ý này của em mà! Cơm trưa nay ngon lắm đó! Tôm nướng dầm nước mắm tỏi ớt, đọt bầu luộc, canh chua bần nấu với cá lóc ruộng. Sợ em ăn xong mất mùi hoa cau trong miệng!

Hai chị em cười giòn giã hiên nhà. Những tiếng cười trong vắt như chạm vào buồng hoa cau làm những nụ hoa vàng rơi lác rác như nắng rụng trên sân!

* * *

Không có ai ở nhà, Hoa nhi và Tiểu Miêu ăn cơm trưa trong bếp với bác Tấn. Mùi tôm nướng thơm sực

nước cả không gian. Cả hai cô gái đồng loạt cảm thấy đói bụng muốn chết! Bác Tần trở mấy lụi tôm qua lại trên than đỏ, đến khi vỏ tôm hơi xem xém mới để xuống mặt thớt gỗ dùng song dao đập nhè nhẹ cho sạch vụn vỏ tôm khét rồi mới sắp ra đĩa. Nhìn những con tôm xiên qua cộng lá dừa thành từng xâu gọn ghẽ, Hoa nhi thật nhớ hồi nhỏ mỗi lần về quê ngoại đều được bà ngoại và cậu Tám chuốt cộng dừa xiên tôm bạc nướng trên bếp lửa cho nàng ăn.

Hồi đó, có cô nhóc bảy, tám tuổi cầm xâu tôm nướng, leo tuốt lên ngọn cây rơm trong sân, nằm giang tay nhìn trời xanh, mây trắng mênh mông giữa bốn bề là ruộng. Lâu lâu, cô bé lại nhẩn nha gỡ một con tôm ra khỏi cộng dừa cho vào miệng. Hương vị và phong cảnh đó không còn có thể lặp lại trong đời nhưng đã in rất sâu vào trong tâm khảm. Nhắm mắt lại nàng vẫn ngửi được mùi rơm thơm ngòn ngọt, nghe sợi rơm cạ vào cổ hơi xót xót, thấy mặt trời đỏ rực cuối chân trời xanh thẫm bóng dừa.

- Hai đứa tụi con tước đọt bầu nha bác Tần!

- Dạ, hai cô ngồi chơi được rồi, tui làm nhanh lắm!

Hoa nhi lấy rổ đọt bầu ngồi xuống bộ ván trong bếp.

- Tụi con làm giúp bác cho vui mà! Đọt bầu tươi và non quá bác ơi!

Tiểu Miêu loay hoay bẻ đọt bầu ra, nó gãy ngang mà không tước được sợi.

- Cô phải “lận” đọt bầu mới được! - Bác Tần cầm đọt bầu lên cười.

- Dạ, “lận” là sao hả bác? - Tiểu Miêu mở to mắt.

- Ngay đoạn gãy này cô tước một chút thật đều ở chung quanh rồi lận ruột đọt bầu nhè nhẹ ra khỏi vỏ ngoài. Vỏ ngoài có nhiều sợi xơ nên phải lận ra để khi luộc, đọt bầu sẽ non mềm và ngọt lắm!

- Coi dễ mà khó làm ghê bác! - Tiểu Miêu chu miệng với cái đọt bầu trong tay.

- Hai cô lo rổ đọt bầu, tui làm nước mắm tỏi ớt.

- Dạ!

Bác Tần lúi húi giã tỏi ớt bên đầu kia bộ ván, tiếng cối chày bằng đá chạm vào nhau mang lại không khí nhộn nhịp cho nhà bếp.

- Nước mắm tỏi ớt pha để chấm tôm nướng phải hơi mặn chứ không ngọt như nước mắm ăn nghêu. Chanh nặn vào phải lựa đúng chanh giầy, vỏ mỏng, nước nhiều lại rất thơm hai cô à!

- Bác ơi, sau này đi học xong con sẽ qua đây năn nỉ bác dạy con nấu ăn! - Tiểu Miêu cười toét miệng nói.

- Chỉ sợ cô chê tui nấu ăn quê mùa thôi! Chứ cô hỏi gì tui chỉ đó liền.

- Chắc chắn là nhỏ này không học nấu ăn được đâu bác ơi! Con thấy nó đi học đàn, học võ, lại rất hay sanh sự ăn hiếp con! - Hoa nhi méc với bác Tần.

- Ha ha... Học võ và nấu ăn đâu kỵ rơ nhau đâu chị! Phải không bác Tần? - Tiểu Miêu trợn to mắt.

Bác Tần cũng cười to với hai cô bé có nụ cười hết sức thơ ngây và trong trẻo này. Cơm trưa dọn ra trên bộ ván, ba người ăn chung, Tiểu Miêu bàn tán lúi lo cả gian bếp.

- Trời ơi, ngon, ngon! Canh chua ngon, ngon!

- Thanh quá bác Tần ơi! Không chua gắt mà là chua thanh! Bác nêm nếm thật là vừa miệng ạ! - Hoa nhi xuýt xoa.

- Tui nấu bằng bần dốt⁽¹⁾ đó cô. Bần dốt dầm vào trong nước sôi sẽ mềm và tan ra nên rất dễ lọc hạt. Canh chua nấu với me chín sẽ chua gắt, nấu với me non sẽ chua vừa, nấu với lá me phải thật khéo, nấu với lá giang phải có kinh nghiệm. Riêng nấu bằng quả sấu thì ngon tương đương nấu với trái bần.

- Chỉ canh chua thôi mà khó quá bác Tần ơi! Con bó tay thôi! - Tiểu Miêu le lưỡi.

1. Trái bần vừa chín tới, thịt quả hơi chuyển mềm, hết vị chát, chỉ còn lại vị chua rất thanh.

- Cui vậy chứ không khó đâu cô! Nấu ăn lâu ngày sẽ ngon và nêm nếm đều tay à! Hồi trước tôi nấu ăn cũng vụng lắm!

- Bác mà vụng chắc tụi con nát bét luôn quá à! - Hoa nhi than nhẹ!

- Ha ha... Hai cô khen quá trời là phải ăn hết chỗ đồ ăn này đó! Chiều nay tui làm món khác đãi hai cô.

- Dạ, tụi con... mong tới chiều quá!

* * *

Nắng chớm Thu vàng sân gạch, lâu lâu hoa cau rụng xuống nền sân, nhìn cứ ngỡ nắng đang rơi.

- Mai ông về rồi Tiểu Miêu.

- Dạ, chị nhớ ông rồi hả?!

- Ừ!

- Lúc nãy ông điện thoại hỏi chị hoa cau sắp trở nhiều chưa? Mai ông về làm một loại trà đặc biệt cho chị em mình thưởng thức.

- Hiii. Em thích quá!

Hoa nhi lật đật đứng lên đỡ cái khay mà bác Tần vừa đưa lên từ dưới bếp. Một mùi thơm ngọt ngào lan tỏa trong không khí.

- Chè hoa cau đây hai cô!

- Đẹp quá bác Tấn ơi! - Hoa nhi và Tiểu Miêu cùng trầm trồ.

Mà quả là đẹp thật! Chè đậu xanh cà vàng tươi đứng trong chén men Túy Hồng đỏ thắm nhìn y như hoa cau rụng vàng trên sân gạch Tàu vậy. Thơ mộng, tĩnh tại như một bức tranh!

- Em thật là khâm phục bác Tấn, món nào bác cũng chăm chút và làm người khác say mê ngay!

Hoa nhi đưa chén chè lên mũi ngửi. Đậu xanh thơm thật nhẹ lại thoang thoảng hương vani. Nàng khẽ nếm một muỗng nhỏ...

Thanh tao.

Thuần khiết.

Dịu dịu.

Đậu xanh như tan trên lưỡi, vị đường phèn không ngọt quá khiến nàng ăn một muỗng lại muốn ăn muỗng nữa!

- Thật là tuyệt đỉnh công phu chè đậu xanh! Em phải đi xin thêm chén nữa! - Tiểu Miêu bước xuống sạp trà.

- Chị nữa! - Hoa nhi chìa ra cái chén không cho Tiểu Miêu.

Ngoài kia, nắng Thu vẫn đang tiếp tục rụng lất phất trên sân gạch.

* * *

Sáng sớm nay bác Tần đã hái xuống hai buồng hoa cau sắp nở để sẵn lên sạp trà, lại thêm vò trà nồn Tân Cương và mấy sợi dây lạt.⁽¹⁾

- Ông ơi, sao ông dậy sớm vậy? Hôm qua ông về hơi tối, con sợ ông mệt!

- Ông khỏe con à!

- Sáng nay ông dùng hoa cau làm gì hả ông?

- Làm trà hoa cau cho con nè! - Lâm lão xoa đầu cháu gái cưng.

- Con chưa bao giờ thấy cách làm trà này!

- Giờ chắc không còn ai làm trà hoa cau nữa đâu con. Trà hoa cau chế bằng nước mưa hoa cau. Than nấu nước là trái cau già phơi thật khô.

- Cầu kỳ nhưng tuyệt vời quá đi!

- Ông tách bẹ cau ra, con xúc trà nồn cho vào trong bẹ nhé!

- Dạ!

- Con biết rồi đó, hoa cau ngày thơm hai lần. Sáng sớm và chiều tối. Mình ủ trà trong bẹ hoa sắp nở rồi quấn chặt lại một ngày một đêm. Sáng hôm sau mở dây,

1. Dây gói thực phẩm, bánh... của Việt Nam. Lạt được làm từ nhiều nguyên liệu khác nhau, mỗi loại lạt dùng gói một thứ khác nhau. Ví dụ: Lạt chuối (tước từ thân chuối) dùng gói bánh tét, bánh ú;... lạt giang, lạt tre gói bánh chưng; lạt tre bó lúa, rơm; lạt dừa nước buộc cua...

tách bẹ, trút trà ra cho vào túi giấy nhỏ sấy cách thủy cho khô rồi trữ lại dùng dần. Ngày đầu năm, những gia đình tao nhã thường hay tặng nhau cả bẹ hoa cau có ướp sẵn trà để dùng trong ba ngày Tết.

- Hay quá ông cố! Hôm bữa ông đi ăn cưới. Con ở nhà lấy nước mưa hoa cau chế trà đọt nồn uống đã cảm thấy thi vị lắm rồi. Con đâu biết trà hoa cau cầu kỳ đến như vậy đâu!

- Trà hoa cau còn hiếm hơn trà sen nữa con! Thơm nhẹ nhàng, hơi có chút thanh tao, thoát tục. Nước mưa hoa cau được ví như Tiên Thủy là vì lẽ đó!

- Dạ!

Rượu Xuân mùa cũ

Người rót Trăng vàng qua ngón tay
Để cho Ta uống mộng đông đây
Nâng chén Tiêu Tương sầu viễn viễn
Đường lên thăm thăm áo hay mây?

Rượu Xuân mùa cũ thơm men ngọc
Người ủ bằng thơ với nắng Trăng
Có bóng liễu xanh mờ mắt biếc
Vời vợi hương sầu ai biết chẳng!

(Viên Trân)

Một sớm hoa ngâu thơm vườn mộng

Mùa Thu đã trở lại. Bầu trời trăn trở không yên, có hôm mây trắng xây thành, tầng tầng lớp lớp, có hôm lại xanh cao vời vợi, thăm thẳm xa xôi, đôi khi mưa đêm rả rích rồi chuyển thành mưa dầm suốt cả hai ngày. Mưa rỉ rả gần nửa tuần, cả Hoa nhi và Lâm lão đều không ra thăm vườn mà chỉ quanh quẩn trong nhà hết uống trà, hốt thuốc rồi lại đọc sách, uống trà.

Một sớm, Hoa nhi tỉnh giấc chợt nghe một làn hương thiết tha len qua song cửa thơm ngát đầu giường. Hương gì thoang thoảng như hương sen, lại nhẹ nhẹ như hương lan...

- A, hoa ngâu đã nở!

Bên ngọn giả sơn, gốc ngâu sáng bừng rực rỡ. Từng chùm hoa vàng li ti xen kẽ trong lá xanh non. nắng sớm mai xuyên qua tàn cây soi rọi những hạt mưa đêm qua còn đọng trên lá lóng lánh như thủy tinh. Mùi

thơm của hoa ngâu giống như tơ, nhẹ nhàng quấn quýt vào tay áo, vương vào tóc, len vào khăn, càng lúc càng da diết, lắng nghe thật kỹ, nàng thấy hương ngâu hơi u hoài, khiến lòng người tự dưng nhớ nhung xa vắng, nhớ nhung một bóng hình ai!

Nước đọng trên cây rơi xuống hòn giả sơn từng giọt, từng giọt như muốn đem hương u tịch thấm sâu vào kẽ đá. Thu chợt vàng hanh hao tuyệt mỹ đến không ngờ!

- Năm nay cây ngâu này cho hoa đợt đầu có thể ướp hơn ký trà!

- Con thích trà hoa ngâu lắm ông ạ, rất đối dịu dàng!

- Đợi mai nắng ráo rồi hái hoa ngâu lúc buổi sớm.

- Dạ!

* * *

Bác Tấn đã hái gần đầy rổ hoa ngâu từ sáng sớm. Hoa nhài mở nắp vò trà Bạch mao được chuyển về từ Bảo Lộc hồi tháng rồi. Đọt trà non cong cong trắng như tuyết, giòn tan, nhẹ hững trên tay. Hương trà xanh B' Lao miền Nam thật khác xa với hương trà xanh miền Bắc. Êm đềm, mộc mạc và hơi trầm lắng. Đặc biệt rất ít chát vì đã được luộc sơ qua nước sôi rồi mới sao sấy cho thật khô giòn. Ngược lại hoàn toàn với cách làm trà xanh miền Bắc là sao suốt ngay khi mới hái đọt từ trên cây xuống nên vị trà sau pha chế còn tươi nguyên, màu

trà xanh biếc. Tuy nhiên, ngâm trà lâu sẽ đắng và chát vì Tanin hầu như còn nguyên trong búp trà.

Lâm lão trải một lớp giấy bản trên đáy tráp rồi rắc lên một lớp mỏng trà Bạch mao. Hoa nhài phủ lên trà một lớp hoa ngâu vàng mỡ màng như màu lụa tơ tằm.

- Bông ngâu còn được gọi là Chu Lan hoa, vì mỗi cái hoa trong cả chùm này tròn đều như hạt châu, hơi thơm mùi u nhã của hoa lan. - Lâm lão giải thích.

- Chữ “châu” trong chữ “chu” phải không ông?

- Đúng rồi, miền Nam đọc là “châu”. Miền Bắc là “chu”. Còn có những chữ đọc khác nhưng cùng nghĩa. Ví dụ như: “phượng” và “phụng”, “khâu” và “khưu”, “hoa” và “huê”, “cảnh” và “kiểng”... Đọc khác đi như thế giữa các vùng miền đôi khi là do ký hủý, đôi khi do thổ âm, phương âm con à!

- Dạ.

Hai ông cháu vừa đàm luận, vừa ướp trà đầy tráp hồi nào không hay. Lâm lão dùng một tờ giấy bản phủ lên lớp hoa trên cùng ém mí thật cẩn thận rồi mới đậy nắp tráp lại.

- Tối mai mở ra sấy khô là được rồi! Chúa Trịnh Sâm⁽¹⁾ ngày xưa rất hay dùng trà ướp với hoa ngâu,

1. Tỉnh Đô Vương Trịnh Sâm (1739 - 1782) là chúa Trịnh thứ 8 đời Lê Trung Hưng trong lịch sử Việt Nam, cai trị từ 1767 đến 1782.

gọi là Chu Lan trà. Loại trà này thuở đó được xem là trà ngon bậc nhất trong phủ chúa. Thường mỗi khi ban thưởng cho các quan lại, ngài hay thưởng bằng trà Chu Lan.

- Bông ngâu còn là một vị thuốc rất quý! Con có biết không?

- Dạ không ông ạ!

- Bông ngâu có tính hoạt huyết, đả thông kinh mạch bị bế tắc nên là một vị thuốc quý dùng để điều trị chứng cao huyết áp và bế kinh. Để trị bệnh cao huyết áp chỉ cần dùng khoảng 10g bông ngâu, 30g bông cúc vàng nấu sôi với 3 lít nước uống trong ngày, đều đặn khoảng 10 đến 15 ngày như thế huyết áp sẽ bình thường và cân bằng rất tốt.

- Thuốc này chắc thơm tho và uống rất ngon!

- Ừ, thơm và rất dễ uống! Ngoài ra trà ngâu còn có tác dụng bình suyễn, trị ho rất tốt con ạ!

- Hèn chi ông nói là làm trà ngâu dành cho con uống!

- Con có thấy bông ngâu nở mà như không nở, nụ hoa chúm chím rất duyên không?

- Dạ, con có thấy ạ!

- Miễn ngoài có câu ca dao về nụ cười hoa ngâu, để ông đọc con nghe nè:

*“Cổ tay em trắng như ngà
Con mắt em liếc như là dao cau
Nụ cười như thể hoa ngâu
Cái khăn đội đầu như thể hoa sen”*

- Người chi mà đẹp tinh tế vậy ông!

- Con gái xưa nay đẹp là nhờ duyên ngầm và ý tứ.
Cười không hở miệng, chỉ chúm chím một chút mà
thôi. Y phục phải tế chỉnh, đoan trang.

- Ông thật là khó! - Hoa nhi rụt vai.

* * *

Mùa Thu đúng là mùa ngâu! Sài Gòn nào có mùa
Thu, có chăng là Thu ở trong lòng người, trong một
thoáng lá vàng bên sông, trong chút hương buồn huyền
hoặc. Thu vẫn lẫn quất đâu đây trong chiếc khăn choàng
cổ xanh xanh, trong chén trà ngâu dịu nhẹ màu nắng
nhạt. Hoa nhi chợt thấy Xuân Quỳnh viết về hoa ngâu
hay và sâu sắc quá!

*“Những bông hoa nho nhỏ
Chỉ có chút hương đầm
Ẩn vào trong kẽ lá
Như mối tình lặng câm*

*Như ánh đèn chờ đợi
Như ánh mắt bao dung
Mùa Thu không hẹn trước
Tình yêu đến bất ngờ”.*

**Chén trà ngẫu nhẹ hững mà sao tim trĩu nặng một
mối tương tư!**

Biệt tửu

Rượu thơm xao xuyến bàn tay ngọc
Cạn hết chung này chung nữa không?
Dường như nắng tắt dòng Hoài thủy
Dương liễu hoa sâu mấy dặm sông.

Có nghe sáo ngọc bên lầu vắng
Thả vào chén rượu nổi băng khuâng
Bồng bênh trong mắt giai nhân ấy
Một trời quan tái gió mệnh mông.

Tiến đưa ngàn dặm thêm chung nữa
Ngàn lau xanh khuất vạt áo bào
Chắc tại rượu nồng nên rơi lệ
Xa cách muôn trùng đưa tiễn nhau.

(Viên Trân)

Thiên Hồng Mễ tửu ngấm mưa sa

Mưa tầm tã khung trời tháng Tám. Bụi mưa mù mịt trên mái ngói rêu phong, ướt đẫm bụi chuối góc vườn lặng lẽ. Mưa lạnh lùng khiến lòng người hơi cô quạnh, tiếng mưa rì rầm làm chiều muộn thêm trầm mặc, tiêu sơ.

- Mưa dầm thế này hâm chút rượu gạo huyết rồng⁽¹⁾ sẽ rất thú vị! - Lâm lão vừa nhóm lò than trên sạp vừa nói.

- Để con hâm rượu cho ông! Nhưng mà chiều nay ông đàn con nghe nha!

- Ủ! Con chọn bộ bình rượu nào thích hợp với loại rượu này đi con!

- Dạ!

1. Là giống lúa Sạ được trồng ở vùng nước ngập sâu, hạt lúa màu đỏ nâu từ ngoài vỏ tới trong. Trước khi nấu thường ngâm trước, khi nấu chín rất thơm, nhai lâu, kỹ sẽ nghe được vị béo bùi đặc trưng.

Hoa nhi mở tủ kính hết cầm bình đựng rượu này rồi bỏ xuống cầm nậm rượu khác đản đo. Rượu gạo Huyết rồng khác rất xa với các loại rượu gạo khác. Nước rượu trong vắt, hương rượu cay nồng, ngọt đậm đà hơn rượu gạo thường, ngoại trừ Hương Nương tửu và Hồ Nha tửu đứng ở vị trí riêng biệt! Cuối cùng, nàng chọn nậm rượu bằng đất đỏ, da nậm láng mịn, ửng màu đỏ nâu của trái bồ quân⁽¹⁾. Màu sắc nhìn thật là ấm áp.

Rượu trắng tinh khôi, hương rượu nguyên thủy, chọn chén Ngọc Bích vậy! Hoa nhi tự nhủ.

Ngoài kia, mưa vẫn rả rích, bác Tần đã dọn hết đồ trà trên sạp, bày trên bàn thấp một cái lò đất nhỏ đã đượm than hồng. Trên bàn lại có một đĩa sứ trắng lót lá chuối xanh non, trên lá chuối xếp mấy lụi tôm bạc đất ướp nước mắm ớt đã được bác Tần hong trên giàn bếp nửa ngày cho ráo tựa như phơi một nắng vậy. Hoa nhi dùng một cái ang miệng rộng đựng nước hơn phân nửa đặt lên chiếc lò mà thường ngày hay nấu nước pha trà. Nàng lại dùng gáo nhỏ bằng tre chiết rượu từ trong vò ra nậm đất rồi đặt nậm rượu vào ang nước.

- Con chọn nậm này đúng lắm! Hồng Mễ tửu mộc mạc rất phù hợp với nậm đất giản dị này. Nước rượu nấu ra từ gạo đỏ mang tính dương nhiều hơn rượu gạo thường, uống bằng chén Ngọc Bích làm cân bằng

1. Còn được gọi mừng quân hây hồng quân. Bồ quân thuộc họ Liễu, hay mọc trên núi hoặc vùng đất cao có nhiều mưa.

hàn - nhiệt sẽ làm cho hương rượu thơm hơn, vị rượu ngọt và đậm hơn. Con tinh tế lắm!

- Tại ông khó tính nên riết rồi con giỏi vậy đó! - Hoa nhi nũng nịu nói.

- Cháu gái “rượu” của ông! - Lâm lão cười vang nhìn cô cháu với ánh mắt rất cưng chiều.

Hoa nhi dùng đũa tre thông thả trở lụi tôm qua lại trên than đượm. Mùi tôm nướng thơm cả sân mưa chiều, vỏ tôm khi cháy lên có hương đặc biệt, không tanh nồng như cá nướng cũng không nặng mùi như cua nướng mà chỉ nhẹ nhẹ, thoang thoảng khiến người ta nghĩ ngay đến một món ăn thanh cảnh, dân dã chốn quê nhà. Quấn quýt trong mùi tôm nướng là mùi nước mắm nhĩ đậm đà pha chút nồng cay của ớt hiểm băm làm không gian mưa càng thêm ấm áp!

Lâm lão từ tốn lấy nậm rượu đang hâm trong ang trên bếp rót vào hai chén Ngọc Bích xanh, hương rượu bất chợt hiện ra ngọt ngào, mỹ vị. Khói rượu hơi mờ đục như sương cứ vấn vít trên miệng chén mãi một lúc mới tan. Ông nâng chén ngửi làn hương rượu mỏng manh như sợi tơ đó rồi lặng lẽ nhấp một ngụm...

- Rượu ngon, uống trong chén ngọc nên vị dịu dàng quá!

Hoa nhi gỡ tôm nướng ra khỏi gắp tre đặt lên một đĩa sứ lót lá chuối non khiến màu sắc lập tức tương

phản rất bắt mắt. Tôm nướng đỏ au, lá chuối biêng biếc làm người ta chỉ muốn ăn ngay!

Uống hết chung rượu, nhấm nháp vài con tôm, Lâm lão chậm rãi so dây đàn, âm xàng liu ngân nga trầm bổng giữa mưa chiều u tịch. Hoa nhi ngồi tựa lưng vào tường, tay cầm chén rượu chỉ còn hơi âm ỉm. Nàng thật sự không uống được hết chén rượu nhưng luôn là người bạn tri âm, tri kỷ với ông cố mỗi khi ông thưởng rượu, nâng đàn.

- Đừng đàn bản vui ông! Bản vui làm không khí chiều nay uống mất!

Lâm lão không nói gì, ánh mắt tự dưng xa xăm... Tiếng dạo đàn nỉ non rót từng giọt vào mưa Thu nghe như nước nở, ngậm ngùi.

Xề xảng xang liu, liu. Oan xàng liu xề xang, xang xảng xang...

Hoa nhi nhìn ra sân, mưa chứa chan nhiều tâm sự của ông cố quá! Bản *Liêu Giang* triền miên thương nhớ, triền miên tương tư! Nàng nhớ lời cổ bản đàn này do ông Ba Chột⁽¹⁾ sáng tác ra vào năm 1917 náo nức lắm, từng dòng, từng chữ nói lên nỗi lòng kẻ ở quê nhà trông người nơi biên ải, biết có còn hẹn ngày trở

1. Danh cầm Ba Chột, là con trai duy nhất của danh cầm Nhạc Khị. Từ nhỏ nổi danh thần đồng âm nhạc. Ông Ba Chột sáng tác 18 bài cổ nhạc lừng danh và một nhạc cụ vô giá trong gia tài cổ nhạc Việt Nam, đó là cây đàn Sến ba dây.

lại hay không! Vì thế mà bài bản này có tên là *Chinh phụ thán*:

*“Trời chiều Xuân
Lòng buồn, nhớ đến lang quân
Biên ải trang anh hùng
Chàng nhập ngũ chốn binh nhung
Thiếp mới mòn đợi trông
Sao chẳng thấy tin chồng?
Cá ngơ lội, gió lộng, sao mờ
Trăng lơ đờ buồn soi...”*

Hoa nhi lặng lẽ nghe hết bản đàn tự dừng nghe lòng buồn lây.

- Ông uống thêm một chén nữa thôi ông! Con pha ấm trà cúc cho ông uống đã rượu. Chiều nay ông đàn hay quá! Nghe buồn hơn mọi hôm!

- Tại con hâm rượu ngon! - Lâm lão khê cười, đôi mắt dường như ươn ướt.

Bác Tấn dọn dẹp lò nung và chén đĩa trên bàn rồi cẩn thận lau đi lau lại mấy lượt. Hoa nhi chuẩn bị ấm chén pha thời trà cúc... chợt nàng nghe ông cố dặn bác Tấn:

- Cháu mang hết chỗ rượu hâm nóng này đổ xuống bụi Cửu Lý cúc⁽¹⁾. Tội nghiệp, mưa dầm chắc lạnh lắm!...

1. Một loại cúc đại đóa có cánh hoa rất dài và rất thơm. Đặc biệt, cúc Cửu Lý sẽ cực thơm nếu thỉnh thoảng tưới hoa bằng rượu.

Hoa nhi đứng bất động nhìn ra sân. Ngày xưa, bà cố nàng rất thích Cửu Lý cúc!

Rượu Thu

Đường mênh mông

Đường mênh mông

Khói Thu như giấc mộng

Lau Thu gây bên song

Rượu Thu, tay rót một dòng

Liên miên bất tận sâu không lối về.

(Viên Trân)

Nàng niu tay hái chùm hoa quế

*Bình an - Một sáng bình an quá
Nghe nắng về thơm những giấc mơ
Khung trời hoa mộc say vàng áo
Đan vào khăn gió sợi hương tơ.*

Hoa nhi xòe cây dù ra và máng lên một cảnh hoa mộc⁽¹⁾, cảnh thấp vừa tay với, chỉ chút những chùm hoa vàng mơ, cánh nhỏ, mọc chen chúc nhau thơm ngọt ngào cả góc sân vườn. Nàng nhẹ nhàng hái từng chùm hoa thả vào cái dù treo ngược bên dưới. Bàn tay nàng thơm, tay áo cũng thơm! Mùi hoa mộc thơm quá đổi tinh tế, dịu dàng và quyến rũ! Tên gọi là mộc mà hương lại tao nhã và đài các vô cùng!

Nắng lên lưng chừng, cây dù cũng lưng chừng hoa vàng như nắng khiến ai lỡ nhìn vào sẽ say mê, mộng mị

1. Còn được gọi là hoa quế. Hoa nhỏ, mọc thành chùm, khi nở thơm ngào ngạt. Hoa quế thường được dùng ướp trà, làm thực phẩm.

chẳng muốn dời đi! Nàng hái thêm chút nữa, chỗ hoa này vừa đủ ướp một ký trà. Nàng muốn làm thêm vài món chế ra từ hoa mộc để tặng một người!

Ngoài sân vườn mát dịu, có người hồn nhiên bên hoa mộc, bàn tay nàng gầy và thon thả nâng niu từng chùm hoa nhỏ, mái tóc nàng hờ hững vương đầy hoa mộc như bầu trời đêm đen nhánh lấp lánh ánh sao rơi.

* * *

Trà hoa mộc còn gọi là Quế hoa trà. Trà ướp với hoa mộc phải là loại trà được tuyển chọn từ những đợt trà mùa Thu nồn nà, xanh mướt của Tân Cương đã được sao khô. Đợt trà sau khi sao khô nhỏ và cong cong như sợi mì, thơm thanh thanh nhẹ nhẹ.

Hoa nhĩ ướp trà hoa mộc gần giống như trà sen. Nàng dùng giấy bản lót dưới đáy tráp rồi trải lần lượt một lớp trà, một lớp hoa, nàng nhớ ông cố dặn ướp trà hoa mộc luôn phải theo tỷ lệ một ký trà - hai ký hoa mộc và chỉ cần ướp một lần, ủ hai ngày rồi cho vào từng túi giấy nhỏ sao lên than liu riu là được.

- Ông ơi! Con ướp trà mộc rồi, con định làm thêm Quế hoa Phong mật⁽¹⁾ cho ông dùng và tặng cho Tiểu Miêu với anh Chấn một ít.

1. Mật ong ngâm hoa quế

- Ồ, sẵn hôm trước có người biểu ông một lít mật ong rừng, ông để trên kệ thuốc đó, con lấy làm đi.

- Dạ.

- Quế hoa Phong mật hay còn gọi là mật ong hoa quế rất thích hợp cho người già và phụ nữ! Con biết không?

- Dạ con chưa biết ạ. Con chỉ thích vì nó ngọt ngào, thơm tho!

- Mật ong kháng viêm, giảm sưng, trị ho, tan đàm, bổ phổi lại có nhiều acid amine quý giúp tăng sức đề kháng cho thân thể. Hoa mộc dùng uống mỗi ngày để phòng chống và điều trị bệnh hôi miệng, đau răng, hỗ trợ điều trị ung thư, thanh lọc cơ thể, giảm loét tá tràng, đầy bụng, ợ hơi rất hiệu quả! Ngoài ra, còn làm trắng da nữa con à! Hai thứ này kết hợp lại vừa ngon miệng, vừa tốt cho sức khỏe lắm!

- Thật là hay quá ông!

Lâm lão ngồi trên bộ ván ở góc bếp vừa uống trà vừa nhìn cháu gái cho hoa mộc vào một cái thổ bằng sứ đem hấp cách thủy trên bếp. Chẳng bao lâu, mùi thơm hoa mộc tràn ngập cả gian bếp nhỏ khiến Lâm lão uống chén trà mạn mà ngỡ như đang uống trà hoa mộc!

Hoa nhĩ đợi nước vừa sôi liền đổ lít mật ong vào thổ hoa, đậy nắp lại và tiếp tục chưng thêm 15 phút nữa rồi

tắt bếp, lấy thổ mật ra để trên kệ chờ nguội sẽ sốt ra mấy hũ nhỏ.

- Thơm quá ông ơi! Con thích dùng Quế hoa Phong mật để trong tủ lạnh ăn với bánh mì vào buổi sáng.

- Ủ, mai ông cháu mình ăn. - Lâm lão triều mền nói với Hoa nhi.

* * *

Sáng Chúa nhật rộn rã với tiếng cười nói huyền thuyên của Tiểu Miêu. Hai cô gái nhỏ có hẹn hò nhau từ tối qua, sáng nay sẽ dùng điểm tâm hoa mộc.

- Chị ơi, điểm tâm hoa mộc là ăn hoa mộc cho no hả chị?

- Ủ, ăn mà hong ăn!

- Là sao trời?

- Là không bắt em ăn hoa mộc đến no, mà mời em thưởng thức món ăn chế biến có hoa mộc. Hoa mộc đâu có nhiều đâu cho em ăn không đến no!

- Há há... hấp dẫn nha!

Bác Tần lúi húi bên bếp than cười tủm tỉm, mỗi lần Tiểu Miêu ghé qua thế nào bác cũng làm món gì đó thật ngon đãi nó.

- Bữa nay con ở đây ăn sáng, ăn trưa rồi ăn chiều luôn nha Tiểu Miêu! - Bác Tần nói.

- Ý trời! Con tuân lệnh. - Tiểu Miêu cười toe toét miệng.

- Con ganh tỵ với con Mèo nha! - Hoa nhi chu mỏ.

- Hai cô ra ăn sáng với ông đi! Tiểu Miêu dùng thử món đặc biệt cô Hai làm hôm qua nhất định sẽ ghiền đó!

- Dạ, con đi ngay đây, tự nhiên con đói bụng quá trời! - Tiểu Miêu tót từ bộ ván xuống đất bưng phụ mâm điểm tâm mà cứ hít hà... - Món gì vậy chị?

Hoa nhi xếp lên bàn đá trong sân vườn ba cái đĩa trắng lớn kèm theo mỗi đĩa có một bộ dao và nĩa. Nàng bày trên mỗi đĩa hai lát bánh mì mỏng đã được nướng hơi vàng. Giữa bàn có mấy cái thố nhỏ trắng tinh. Cây hoa mộc cạnh bên âm thầm tỏa hương thơm nhẹ nhàng trong gió. Trời mùa Thu xanh trong, gió sớm hơi lạnh lạnh khiến lòng người chột chùng lại và bình an vô cùng!

- Bữa nay mấy ông cháu mình ăn sáng theo kiểu Tây. Hai đứa ăn tự nhiên nha con!

- Dạ, con mời ông! - Cả hai cô gái cùng cất tiếng.

Hoa nhi mở nắp mấy cái thố ra. Một thố là Quế hoa Phong mật, một thố là muối trắng, một thố đường xay và một thố là Mật ong Bạc hà.

Lâm lão phết mật lên bánh mì rồi vừa thông thả đọc báo vừa ăn sáng, thỉnh thoảng ông lại mỉm cười vì hai cô nhỏ tíu tít cạnh bên.

- Em thích mật nào thì cho lên bánh mì loại đó, muốn không ngán vì ngọt quá thì em cho một chút xiu muối trắng lên.

- Dạ! Quế hoa Phong mật chị làm ngon quá! Em chưa từng thấy loại mật ong nào thơm ngon tuyệt diệu như vậy!

- Biết em sẽ rất thích nên chị có làm một hũ tặng em đó.

- Ôi, em cảm ơn chị!

- Mật này mình còn chế biến được món gì ngoài ăn với bánh mì như vậy hả chị?

- À, nhiều món lắm! Nước đá xay với mật rồi nặn thêm nửa trái tắc vào, uống buổi trưa để giải khát và giải nhiệt. Mật hoa mộc có cái đặc biệt là càng lạnh càng thơm nên khi xay với nước đá sẽ khiến em ăn đến muỗng cuối cùng dù lạnh đến ngạt mũi!

- Em sẽ chết vì món này! - Tiểu Miêu rên lên!

- Còn món Giọt lệ hoa Lê nữa, cũng ngon không tưởng!

- Trời, nghe tên thôi đã ghiền!

- Món này hơi cầu kỳ! Em chọn lê đường, trái vừa phải, gọt hết vỏ, khoét rỗng phần ruột bỏ hột đi, xếp lên một cái chén trắng nhỏ rồi đem chưng cách thủy, đợi nước sôi khoảng mười lăm phút thì mình lấy chén lê hấp ra, chờ nguội để vào ngăn mát tủ lạnh.

- Rồi mình... ăn hả chị!

- Chưa! Sau buổi cơm chiều, mình sẽ lấy lê ra làm món tráng miệng. Em sẽ dọn chén lê hấp ra, dùng lá Bạc hà trang trí trên vành chén, cho một chút nước đá xay nhuyễn lên cuống trái lê rồi chế lên trên vài muống mật hoa mộc. Mật hoa chảy tự nhiên từ đỉnh trái lê xuống thân lê, lác đác những chấm hoa mộc vàng mơ vương trên trái lê nhìn cực kỳ xinh đẹp!

- Đẹp vậy sao nữ ăn hả chị? - Tiểu Miêu chu mỏ xuýt xoa. Bỗng nhiên như chợt nhớ ra điều gì, nó bỗng làm mặt nghiêm trang. - Món này dùng để giết người được nè!

- Sao lại giết người? - Hoa nhi trố mắt.

- Chị làm món này đái người trong mộng, nhất định người trong mộng sẽ... chết ngất!!!

- Em điên thật! - Hoa nhi nhét miếng bánh mì phết mật ong đang cầm trên tay vào miệng Tiểu Miêu khiến nó định nói gì thêm mà ấp úng không nói được. Lâm lão đạo báo mà lại cười tủm tỉm.

- Chị ơi, còn món nào ác liệt nữa hông chị? - Tiểu Miêu chớp mắt ngây thơ hỏi.

- Còn nhiều! Nhưng không kể em nghe nữa!

- Sao vậy chị?!!

- Vì em có cái đầu quá đỗi... xuyên tạc!

- Hí hí... Em ghê vậy sao?

- Ủ!

* * *

Sau buổi điểm tâm rộn rã, hai cô bé lúi húi chuẩn bị thời trà sớm cho ông.

- Mình uống trà hoa mộc em à!

- Chắc cũng thơm như Quế hoa Phong mật hả chị?

- Thơm khác em à! Chút nữa uống em sẽ cảm nhận.

- Dạ!

Tiểu Miêu ngồi xếp bằng tròn như củ khoai, tay quạt bếp than nhè nhẹ để nấu ấm nước. Hoa nhi lén nhìn điệu bộ Tiểu Miêu rồi nghĩ thầm: Nhỏ này đang giả hiền và không giấu được nụ cười.

Nàng chọn bộ bình men Bạch Định trắng ngà, hình trái lê, nhìn thon thả, thanh tao, nhẹ nhàng nhấc ấm nước lên chế đầy bình sứ, rồi rót nước từ trong bình ra đầy ba cái chén nhỏ. Sau đó, nàng đổ hết nước trong chén vào một cái ang cạnh bàn trà. Hơi nước nóng tỏa lên trong không gian như một đám mây trắng mờ, lượn lờ rồi tan trong phút chốc. Không gian im lặng, khói nước lung linh khiến buổi sáng càng thêm thanh vắng, dịu dàng!

- Trà hoa mộc này chị ướp mấy hôm trước. - Hoa nhi vừa xúc trà vào trong bình sứ vừa nói.

- Lần đầu em được thưởng thức trà hoa mộc!

- Tại con mới xuống Sài Gòn đi học năm nay thôi! -
Lâm lão tưới mấy cây kiểng xong đến thưởng thức buổi trà sớm cùng hai cô bé.

- Dạ!

Hoa nhĩ nhắc ấm nước trên bếp chế từ từ vào trong bình sứ. Một mùi thơm thuần khiết bất ngờ tan vào không gian, hương như cài thật khế lên tóc, lên áo mọi người.

- Trà này không tráng rửa như mọi khi hả chị? -
Tiểu Miêu chợt hỏi khi thấy Hoa nhĩ chế đầy cả bình rồi đập nắp lại mà không tráng một ít nước rồi đổ đi.

- Không em! Trà đợt nầy dành riêng để ướp hoa mộc được tuyển chọn và sao rất công phu, sạch sẽ. Hương hoa mộc lưu ở trong trà rất tinh tế, nên hầu như khi chế trà hoa mộc ông không cho chị tráng rửa mà châm đầy nước ngay lần đầu tiên.

Hoa nhĩ rót trà ra một cái tổng có hoa văn Mai Thọ rồi chuyên trà lần lượt ra các chén.

- Con mời ông dùng trà! Em cũng dùng trà đi Tiểu Miêu!

Lâm lão ngửi làn hương trà, nhắm mắt lại im lặng thưởng thức.

- Trà này con ướp tuyệt ngon! Hương không nhiều, không ít. Mùi thơm của hoa quế và mùi thơm của trà

đốt như hai sợi tơ thật mảnh cuộn chặt vào nhau quấy luyến rất tinh tế!

- Lúc nãy con ăn mật hoa quế hơi ngọt, giờ uống ngụm trà chè pha thật khéo khiến dễ chịu lắm ông ạ! - Tiểu Miêu cũng xuýt xoa.

- Hoa mộc là loài hoa phương Bắc, ông trồng cây này phải chăm nó như chăm người khó tính vậy! Mùa nóng phải che lưới, phun sương. Sáng, chiều phải tưới bằng nước ngâm đá lạnh. Mùa lạnh phải mức nước giếng sâu tưới vào lúc trời còn chưa nắng lên. May là cây chẳng phụ lòng người! Năm nào cũng ra hoa thơm ngát!

- Ôi, ông chăm sóc hoa cầu kỳ quá! - Tiểu Miêu ngưỡng mộ nhìn Lâm lão.

Hoa nhĩ cầm chén trà trên tay, nàng tĩnh tại ngửi làn hương trà thanh thoát. Màu trà vàng dịu trong lòng chén sứ trắng ngà, mấy cánh hoa vàng nhỏ xíu xoay xoay trong chén dường như tiếp tục ươm hương bất tận!

- Ông có một người bạn, năm kia đi Đài Loan về kể ông nghe câu chuyện hoa quế xứ người hay lắm! - Lâm lão vuốt râu nói.

- Ông kể cho con và Tiểu Miêu nghe đi ông!

- Ở Đài Bắc có một khu du lịch tên là Quế Hoa Thâm Lâm. Đường vào trồng hai hàng mộc cổ thụ, tổng cộng là chín mươi chín cây, tới cuối Thu nở hoa vàng cả con

đường, thơm suốt mấy dặm đường! Tất cả các món ăn và món uống ở đây món nào cũng có bóng dáng hoa mộc. Ví dụ như: Đường Quế hoa lục đậu (Chè đậu xanh hoa mộc), Quế hoa cao (Thạch hoa mộc), Quế hoa trà (Trà hoa mộc), Quế hoa chúc (Cháo hoa mộc), Quế hoa tửu (Rượu hoa mộc),... còn các cô gái phục vụ ở nhà hàng thì được gọi chung là Quế hoa nương!

Hoa nhi xuýt xoa ngạc nhiên, còn Tiểu Miêu thì nhìn Lâm lão không chớp mắt. Đột nhiên nó quay phắt qua hỏi Hoa nhi:

- Chị biết làm mấy món đó không chị?
- Để chị vậy? - Hoa nhi cười tủm tỉm.
- Để em... thử!
- Ha ha, lát nữa mình ăn cháo hoa mộc bác Tấn nấu!
- Ôi, thật là ngày hạnh phúc của em! - Tiểu Miêu cười rạng rỡ như tỏa nắng.

* * *

- Bác ơi, cháo thơm hoa mộc quá mà con không thấy cái hoa nào trong cháo hết! - Tiểu Miêu thắc mắc.

- Tui luộc hoa mộc lấy nước nấu cháo nên cô không thấy xác hoa. - Bác Tấn trả lời.

- Cháo thanh, vị dịu, thịt gà xé nấu trong cháo rất vừa miệng, nắm rơm ngọt và giòn, hoa mộc thơm nhẹ nhẹ

quyện với hương gạo mới khiến ngon từng muỗng cháo hoa bác ơi! Con muốn ăn chén nữa! - Hoa nhi nài nỉ.

- Con cũng muốn ăn chén nữa! - Tiểu Miêu tiếp lời theo.

- Hai cô ăn chén nữa rồi dùng tráng miệng nha, cũng đặc sắc lắm! - Bác Tần hãnh diện khoe.

- Món đó ngon... đủ dội hông bác? - Tiểu Miêu liên thoảng.

- Chút nữa cô sẽ thấy! - Bác Tần cười rất thần bí.

Chừng mười phút sau, bác Tần nhờ Hoa nhi bưng tráng miệng lên cho ông ở nhà trên, chút xíu sau nàng trở lại nhà bếp đã thấy Tiểu Miêu lúi húi chụp hình món tráng miệng đủ các kiểu!

Trên nền đĩa men xanh ngọc là một bánh xu xoa trong veo thấy cả nhân bên trong là một chùm hạt lựu đỏ như hồng ngọc, trên mặt xu xoa rắc một lớp bột màu nâu nhạt màu hạt dẻ. Hoa nhi nâng đĩa tráng miệng lên ngửi thật sâu. Thơm thật nhẹ! Càng nhìn càng thấy giống giọt sương buổi sớm long lanh trên một chiếc lá xanh! Nàng xúc một chút bột nâu nếm thử. Ngọt dịu như mật mía nhưng lại thơm ngát mùi hoa mộc! Bất chợt thốt lên:

- Đường hoa quế!

- Đúng rồi cô Hai, chính là đường hoa quế!

Hoa nhi xắn một muống nhỏ vừa có xu xoa, vừa có hạt lựu, vừa có đường hoa quế cho vào miệng. Vị thanh của xu xoa nấu bằng nước dừa, vị chua tương phản của hạt lựu tươi, vị ngọt và mùi thơm tuyệt vời của đường hoa quế quyện lại cùng nhau một lúc trên lưỡi tạo thành cảm giác như tất cả hương vị của mùa Thu dịu dặt trong hồn! Hoa nhi bỗng nghe nhóc Tiểu Miêu than lên một tiếng sau khi nếm thử muống đầu tiên:

- Thật là vi diệu!!!

Nường ngồi ủ hoa - Thương Bạch tửu

Tháng Tám trời trong - Cúc nở hoa

Ngày cứ se sắt và hơi lành lạnh. Sen tàn nhiều hơn trên mặt hồ, lá sen rũ rượi khiến gió thổi qua mặt hồ dường hắt hiu như tiếng thiếu phụ thở dài trong xa vắng. Góc vườn phía Tây lại khác! Nắng Thu vàng như rơm, bùng lên rạng rỡ trên những luống cúc hoa. Nắng dịu như mật, lấp lánh trên những phiến lá xanh đậm nước. Phảng phất trong gió ngai ngái thơm mùi hoa cúc. Hương cúc khiến lòng người như chùng xuống, hơi tiêu dao, hơi ấm áp mà cũng hơi buồn!

* * *

Hoa nhài đem những tờ lá chuối non đã rọc thành miếng hình chữ nhật như trang tập ra phơi dưới nắng một đôi cho hơi héo để chút nữa gói hoa cúc ướp trà. Nàng tỉ mỉ hái từng bông kim cúc⁽¹⁾ hơi chớm nở, bông

1. Một loại cúc hoa vàng, nhỏ nhưng rất thơm. Đặc biệt, lá kim cúc thơm không kém, nên cũng được dùng để ướp trà cúc. Kim cúc nổi danh ở Sa Đéc gắn liền với tên tuổi nghệ nhân hoa kiếng Tư Tôn.

nhỏ như đầu ngón tay nhưng lại thơm rất dịu dàng! Rổ hoa đã đầy, lá chuối cũng vừa đủ héo, nàng đem tất cả vào nhà để lên một góc ván rồi đi lấy hũ trà nồn Thu đem ra.

Trà nồn mùa Thu hương thơm một tám một mười với trà nồn mùa Xuân, nhưng cánh trà nồn Thu mỏng và nhuyễn như sợi mi nên nhìn đẹp hơn trà Xuân rất nhiều! Nàng cẩn thận trái tờ lá chuối xanh lên khay, cho một nhúm kim cúc vô chính giữa, xúc một vốc trà nồn phủ lên, rồi gói lại như gói bánh nậm theo kiểu Huế. Một ký lô trà ướp cùng hoa cúc được gói vừa đủ trong trăm tờ lá chuối.

Ba của Hoa nhi làm cho hai ông cháu một tủ sấy trà nho nhỏ, có thể sấy trà, sấy hoa, sấy thảo dược hay trái cây đều được. Có loại trà phải sấy trực tiếp trên chảo gang, có loại trà phải sấy cách thủy... Riêng trà ướp nụ kim cúc gói trong lá chuối sấy trong lò sấy là tiện nhất vì nàng có thể điều chỉnh nhiệt độ như ý muốn và trà khi sấy xong vẫn xanh non, hoa cúc dù khô giòn vẫn vàng tươi như nắng!

* * *

Nắng gần tắt hết, chiều chập choạng trên những luống hoa. Gió se lạnh khiến lò than nhỏ đặt trên sạp ấm áp thật dễ chịu! Không gian tràn ngập hương trà cúc tỏa ra từ tủ sấy. Mùi cúc và mùi trà như hai sợi

tơ đang quện cùng nhau. Dịu dàng, thoang thoảng... làm lòng người như chùng xuống, thư thái vô cùng!

Hoa nhi đặt miếng ngói lên lò than nhỏ và dùng quạt giấy quạt khe khẽ cho lửa đượm hơn một chút. Than nổ lách tách và miếng ngói nóng dần lên. Nàng cho lên trên ngói hai nhúm bông kim cúc rồi lấy hai cái chung Bạch Định úp hoa lại.

- Trà cúc sấy gần xong chưa con?

- Dạ, sáng mai là được ông ạ. Con chỉnh nhiệt độ ở mức 45 cho bông cúc khô từ từ.

- Ừ, trà cúc đợt này sẽ rất đẹp vì ông thấy con hái toàn nụ hàm tiếu! - Lâm lão gật đầu khen.

- Cúc nhà mình năm nay ra hoa thật đều. Con thích bông cúc nhất!

- Ha ha... Bởi biết thế nên hồi con ra đời, ông mới đặt tên con là Lâm Hoàng Hoa!

- Con cũng thích tên ông đặt cho con lắm! - Hoa nhi nũng nịu.

Lâm lão lật cái chung úp nhúm hoa cúc hong trên miếng ngói lên nghiêng nậm rượu rót vào một ít. Hoa nhi cũng lật cái chung kia lên và rót nước ấm vô. Chén sứ mỏng và nóng ấm, thơm lừng hương cúc, rượu trắng vừa rót vào trong chén đã tỏa thơm ngậy ngất lòng người! Chén nước của nàng cũng vậy, dịu dịu mùi hoa cúc kín đáo, không bốc lên như rượu mà lại đầm

thấm trên tay. Lâm lão sau khi nhấp một ngụm rượu đặt chén sứ lại trên miếng ngói, hơi nóng từ miếng ngói tiếp tục ủ chén rượu ấm áp như đang hâm trên bếp.

- Rượu này chôn đã bảy năm! Ông và bác Tần cất từ một vụ nếp mùa Long An thơm đặc biệt!

- Năm đó con còn đi học nên không biết ông làm rượu như thế nào ạ!

- Rượu nếp nhà mình nấu tuyệt nhiên không bay mùi cám vì ông chỉ làm rượu từ nếp trắng tinh khô!

- Ông nấu như cơm nếp hả ông?

- Không con, bác Tần phải ngâm nếp trước một đêm, rồi đựng vào chõ, xôi⁽¹⁾ lên trên bếp y như xôi cơm nếp vậy con!

- Nếp mùa mà xôi lên như thế chắc thơm ngát cả xóm luôn!

- Đúng rồi, thơm lắm! Sau đó bác Tần trải cơm nếp lên một nong tre, chờ còn hơi ấm thì rắc men, sau đó đập lại trong bóng mát bốn ngày rồi mới mang ra cho vào nồi nấu rượu. Một ký nếp chỉ thu đúng một lít rượu thôi con! Rượu vừa ra đã trong veo, thơm ngát và ngọt lịm tuyệt ngon luôn! Lần đó ông và bác Tần nấu gần năm trăm lít, cho vào khạp sành đem chôn cạnh ao sen. Giờ đã bảy năm rồi con à!

1. Là phương ngữ miền Nam dùng để chỉ việc cho nếp vào xừng hấp cho chín.

- Rượu ngon mà chôn lâu vậy thì đã thành rượu quý rồi ông ơi!

- Ủ, nữa sau ông cho con hết! - Lâm lão cười hiền từ.

- Chắc con chẳng đào lên, vì con có biết uống rượu đâu! - Cô bé nhoẻn miệng cười rồi uống một ngụm nước mưa trong chén ủ hoa cúc.

- Chén ủ hoa uống rượu hay nước gì cũng thơm tao nhã, uống rượu hoa cúc có bốn cách uống! - Lâm lão nhấp một ngụm rượu rồi nói tiếp:

- Tao nhã nhất là uống rượu trong chén úp trên hoa cúc, sấy nóng trên ngói!

- Tuyệt diệu nhất là phơi hoa, xay nhuyễn, trộn men, nấu rượu. Rượu cất ra trong veo mà lại thơm ngát hương hoa!

- Thần tiên nhất là khi cất rượu hoa cúc chảy ra thành giọt ngang qua hoa cúc đã sấy khô, lựa kỹ để lấy màu trắng và niềm Thu cho chén rượu thoát trần!

- Thi vị nhất là uống rượu hoa cúc giữa mùa trăng, bên khóm cúc, cạnh khách tri âm!

- Thật là lần đầu con nghe ông liệt kê các phương pháp thưởng Hoàng Hoa tửu, tinh tế và sâu sắc quá!

* * *

Ngoài kia gió Thu xào xạc, mấy ai tri âm, tri kỷ cùng một chén rượu Thu!

Chiều Sài Gòn uống chén Ô Tông

*Đèn Sài Gòn ngọn xanh ngọn đỏ
Đèn Mỹ Tho ngọn tỏ ngọn lu...*

Lâm lão dừng chân ngay góc đường Phan Chu Trinh, cửa Tây chợ Bến Thành, chỉ về hướng chợ, nói với Hoa nhi:

- Chợ Bến Thành còn gọi là Chợ Mới, trước khi có chợ này thì hầu hết dân Sài Gòn đi chợ bên hông tiệm bánh Động Phát, đường Hàm Nghi bây giờ đó con!

- À, thì ra bây giờ gọi là Chợ Cũ là vì có Chợ Mới ông ạ!

- Đúng rồi! Hồi xưa, ông và bà hay dắt ba con lên Chợ Cũ mua lông đèn Trung thu, ông thì ghé tiệm thuốc một thầy Tàu quen nhâm nhi ly rượu thuốc.

- Bữa nay mình đi chợ Bến Thành hả ông?

- Không con, mình ghé một tiệm trà Tàu có từ xưa đến giờ, chủ tiệm là người Triều Châu, thuê phố của

chú Hỏa mở tiệm trà từ năm 1913, nhà mình không uống trà Tàu thì thôi, nếu có uống thì là trà mua từ đây con à!

Lâm lão nắm tay cô cháu, dừng chân trước một căn nhà cũ kỹ hai bên vách bày đầy kệ và tủ gỗ cao đến tận trần nhà, trước tiệm có tấm bảng nhỏ, đã phai màu sơn, ghi hàng chữ: Tiệm Trà Ô Tòng Ký - 13 Rue Schroeder - 13 Phan Chu Trinh.

- Đây là tiệm trà Tàu ra đời sớm nhất ở Sài Gòn con nhé!

- Dạ! - Hoa nhi vẫn không rời mắt khỏi khung cảnh choáng ngợp toàn trà trước mắt! Những hàng hộp thiếc xanh, đỏ có hình ảnh sơn thủy tuyệt đẹp ghi: Ô Tòng trà, Phượng Hoàng Đơn Tùng trà, Ô long Đông Đỉnh, Thiết Quan Âm Kỳ Chưởng,... lộng lẫy trên các ngăn kệ! Trong một ngăn rộng, chủ nhà bày nguyên con Hồ nằm ngóc đầu sống động y như thật!

Trên mặt quầy là dây thừng thiếc đựng trà rời, chủ yếu là trà ướp hoa lài bán cho giới bình dân, cạnh bên còn có một cái cân kiểu cũ theo kiểu phân, lượng và một bàn toán hạt gỗ dùng để tính tiền. Dây tủ gỗ cửa kính bên kia xếp đầy các loại bánh, kẹo đậu phộng Triều Châu, trái cây khô nhập khẩu,... trông thật ngon và bắt mắt! Đặc biệt nhất là những hàng rượu châu Âu như Champagne, Cognac màu nước vàng óng ánh.

- Lâu quá không thấy hia ghé tiệm trà? - Ông chủ tiệm dáng người dong dỏng, gương mặt niềm nở, hồ hởi chào Lâm lão.

- Chào anh! Tôi bận việc nhà nên ít khi đi Sài Gòn, nhưng hễ đi thì không thể không ghé thăm anh! Hôm nay sẵn tiện dắt cháu ghé qua tiệm trà anh cho cháu biết.

- Chào cô! - Chủ tiệm tươi cười với Hoa nhi rồi mời hai ông cháu ngồi ghế uống chén trà giải khát.

- Con thưa ông, lần đầu con thấy một tiệm trà đẹp như vậy ạ!

- Cảm ơn cô! Nhờ trời thương nên tiệm trà tui phát đạt!

- Ở đây mình chỉ bán trà Tàu thôi hả ông?

- Dạ không cô, ngoài trà Ô long, Ô Tòng, Thiết Quan Âm ra tui còn nhập trà Con Khỉ và Bạch Trà Lạng Sơn về bán. Bình dân thì luôn có trà ướp hoa lài, đặc biệt có cả trà mạn sen ngoài Bắc cô à!

- Ồ, như vậy thì phong phú quá! Mới nhìn qua con chỉ tưởng có mỗi trà Tàu và trà lài!

- Dạ! - Chủ tiệm niềm nở rót ra ba ly trà nhỏ rồi mời hai ông cháu uống trà.

- Hia và cô uống ly trà cho đỡ khát, trà tui mới pha, còn nóng và thơm lắm!

- Cảm ơn anh!

- Con cảm ơn ông!

Hoa nhi nâng ly trà màu vàng hơi ngả nâu lên ngửi, một mùi thơm kỳ lạ tỏa lên, thơm hơn Ô long, lại có thoang thoảng hương lan, nàng bất chợt quay qua nhìn ông cố và thốt lên:

- Thơm quá, thơm lạ quá ông ơi!

Lâm lão cười sáng khoái.

- Không thơm sao được con! Đây là loại trà định danh bất hư truyền ở đây! Ô Tòng trà đó cháu!

- Ô! - Hoa nhi ngạc nhiên ngửi sâu ly trà lần nữa rồi đưa lên miệng hớp một ngụm nhỏ. Màu trà đậm nhưng vị trà lại ngọt, hậu vị thanh tao, hương thơm ngập tràn khoang miệng, nuốt vào rồi nhẹ nhàng thở ra hơi thở vẫn ngan ngát hương thơm!

- Thật là hảo trà ông ạ!

- Cảm ơn hia và cô đã quá khen! - Chủ tiệm trà nở nụ cười hân hạnh.

- Ô Tòng trà là loại trà gì hả ông? - Hoa nhi hỏi người chủ tiệm.

- Là một loại trà cổ thụ ở Chiết Giang, chế biến gần giống Ô long nhưng lại cho lên men một chút, để khi pha trà sẽ chế ra nước hơi hồng nâu. Hương thơm đặc biệt của trà cổ thụ cộng mùi lá trà lên men, kết hợp với cách làm như Ô long mới thành loại Ô Tòng cô đang uống đó!

- Thật cầu kỳ và quý hiếm quá chừng! - Hoa nhi xuýt xoa.

- Dạ, tui nhập loại trà này, đặt làm hộp riêng có hình tôi trên hộp như một nhãn hiệu được bảo chứng! Chưa bao giờ khách hàng phàn nàn về Ô Tòng trà chỗ chúng tôi cô à!

- Chút về ông sẽ mua mấy hộp cho con, ông thấy con có vẻ thích loại trà này dữ! - Lâm lão xoa đầu cháu gái nói.

- Dạ, con cảm ơn ông! Trà quả thật rất ngon, loại hồng trà này ăn đứt tất cả các loại hồng trà con từng uống!

- Tui không ngờ cô lại sành trà dữ! Hia có cháu gái chân truyền rồi nha! - Chủ tiệm trà chân thành nói với Lâm lão.

- Ha ha... Nó suốt ngày quanh quẩn bên tôi, nhưng cái chính là tâm trí sáng lắm, lại ham học hỏi! - Lâm lão cười rất tự hào.

- Trung thu này hia nhớ dắt cháu gái lên đây tui đãi bánh Trung thu nha! - Chủ tiệm trà mời mọc cả hai ông cháu.

- Năm nay tôi sẽ dắt cháu lên đây mua bánh nhà anh làm! - Lâm lão hứa rồi quay qua nói với Hoa nhi. - Tiệm trà Ô Tòng Ký ngoài nổi tiếng về trà ra còn vang danh về bánh Trung thu nữa con! Bánh ở đây đa dạng, thơm

ngon nổi tiếng, nguyên liệu tự làm nên rất đặc biệt! Bánh Trung thu con ăn hằng năm chính là ông mua ở đây đấy!

- Cảm ơn hia đã ủng hộ tui suốt những năm qua, khi thì trà, rượu, lúc lại bánh, kẹo! Cảm ơn hia nhiều lắm!

- Có gì đâu anh! Tình nghĩa Sài Gòn mà! Không phân biệt xứ sở! Miễn chân thành và có tâm là được! Tôi rất quý anh ở chỗ làm ăn thật thà, cân đong không bao giờ thiếu, lại cởi mở thân thiện! Sống ở đời đối đãi vậy với nhau là quý nhất rồi anh!

* * *

Sau này cô bé lớn lên, ông cô và người chủ tiệm đã không còn nữa, nhưng tiệm trà Ô Tòng Ký vẫn còn đó như một minh chứng cho lịch sử thương mại của Sài Gòn một thời, lúc đường sá, xe cộ chưa hề đông đúc, phương tiện còn kém văn minh, nhưng những món ngon, vật lạ, trà quý, rượu thơm đã hiện diện rất sớm trên một vùng đất mới đầy tự hào ở Đông Nam Á! Suốt cả dãy phố Phan Chu Trinh hầu hết đã thay đổi hào nhoáng theo thời gian, chỉ còn duy nhất Ô Tòng Ký vẫn trầm mặc không thay đổi. Bàn, ghế, tủ, kệ ư tịch nhuốm bụi chiều hoang hoải, bảng hiệu mờ phai, con Cọp nhồi trăm năm vẫn ngạo nghễ, uy nghi... Và, Hương Ô Tòng qua bàn tay rót của chủ nhân đời thứ ba vẫn thơm ngát mùi hoài niệm, say đắm những tâm hồn viễn khách tha phương đi tìm hình bóng cũ vàng son!

Chén rượu tình

Ta ôm lòng yêu đương
Nghe mùa về trong gió
Ta ôm lòng bi ai
Nhìn mưa lửa ngọn cỏ

Người ôm buồn mênh mông
Xót xa thương lận đận
Người ôm tình trăm năm
Mỉm cười không hối hận

Ta ôm sầu vô biên
Thả trôi theo dòng nước
Người dang rộng vòng tay
Uống biển sầu say khướt

Ta ngồi chế niêm đau
Thành chén trần trần trở
Người lặng lẽ cạn ly
Để ta cười rạn vỡ

Từ trong miền trầm luân
Người hóa thành Bồ Tát
Ta trên đỉnh phù vân
Có thấy mình an lạc

Ngàn năm mây trắng vẫn buồn
Chiều nay hứng giọt lệ nguồn tặng nhau.

(Viên Trân)

Mưa Thu qua khóm Diệp hương trúc

Mưa cuối Thu năm nay bỗng đứng khác biệt mọi năm. Mưa cứ dầm dề, rả rích!

Hiên trúc xanh ngát, dầm nước và thơm ngan ngát! Trúc diệp hương⁽¹⁾ là một trong những giống trúc hiếm hoi hể có nước rơi vào lá là tỏa hương thơm từng chập. Suốt cả mùa mưa, hiên nhà lúc nào cũng vương vấn mùi thơm thanh nhẹ, tao nhã từ hàng trúc tỏa ra.

- Mưa mấy hôm rồi, lá trúc sạch lắm, cháu súc khạp sành, hứng nước lá trúc ông nhé! - Bác Tấn nói với Lâm lão.

- Ủ, chiều nay cháu hứng nước mưa đi, ông nghe thơm quá đổi!

1. Một loại trúc lá rất thơm. Nhất là khi mưa xuống hoặc tưới nước lên cây là cả bụi trúc tỏa hương thơm thanh mát!

- Dạ! - Bác Tấn trả lời rồi vội vã đi chọn lu sành và giăng tấm nhựa trong suốt để hứng trực tiếp nước mưa rơi qua lá trúc.

Bác giăng bạt nhựa xong túm lại một đầu cho chảy vô cái lu sành có bịt miếng vải mùng trên miệng, nhằm để lọc bụi và lá rụng theo nước mưa. Mưa không lớn nên dòng nước chảy xuống lu cũng thông thả, từ từ, nhìn từ xa trong vắn vắt!

Lâm lão ngồi trong hiên nhìn ra rồi nói với Hoa nhi:

- Hàng trúc này quý lắm con! Vĩnh Khá mang từ Yên Bái về trồng tặng ông. Trúc gì mà thơm lạ lùng! Sương xuống cũng thơm, tưới cây cũng thơm, mưa rơi cũng thơm!

- Mình trữ nước này để nấu trà hả ông?

- Nấu trà và nấu rượu luôn con! Nước mưa lá trúc hứng xong đập kín, khoảng ba tháng là dùng được. Nấu nước pha trà Trúc điệp hương và cất rượu Trúc điệp thanh.

- Dạ, trà lá trúc con được ông cho uống rồi, rượu Trúc điệp thanh thì con chưa được thử qua!

- Gọi Trúc điệp thanh vì phải dùng rượu nền là gạo thơm Tám Xoan, ủ men thuốc Bắc, nấu với nước mưa lá trúc, bịt kín, hạ thổ ba năm rồi đào lên, khai ra cho lá Hương trúc vào, lại đập kín, ủ thêm trong mát đủ trăm

ngày mới khai ra lọc kỹ, chiết lấy rượu trong, trữ lại vào bình sành dùng dần con ạ!

- Rượu thơm lắm phải không ông? - Hoa nhi hít hà.

- Hương và vị rất thanh lại ngọt dịu, nhấp một ngụm nhỏ, từ từ nuốt trôi qua cổ chỉ nghe dìu dịu chứ không cay nồng, dù rượu không dưới ba mươi lăm độ. Thế nên, ai thích mà uống sẽ bị say hồi nào không biết, vì cứ uống một chung lại muốn thêm chung nữa!

- Rượu quý vậy hèn chi con không thấy ông uống bao giờ!

- Vậy mà hồi con còn nhỏ hay bệnh, mỗi lần bị sốt cao là ông lại đưa Trúc điệp thanh cho má con lau người con cho mau hạ sốt! Rượu bay hơi nhanh giúp con mau giải nhiệt, lá trúc tính hàn càng trợ giảm nóng nhanh!

- Ui, con có nhớ gì đâu! - Hoa nhi chu mỏ lắc đầu.

- Mai nhà mình có khách con à! Tần sẽ làm vài món ăn thanh cảnh, sáng mai con phụ một chút nhen!

- Dạ ông!

* * *

Từ sáng sớm, bác Tần đã lúi húi bên hàng trúc lựa một cây rồi chặt xuống róc hết cành và lá. Hoa nhi thì chọn những lá trúc lớn cắt rời ra xếp vào trong rổ tre như lời bác dặn. Nàng bó gối bên hàng trúc xem bác

dùng cửa nhỏ cửa các đoạn trúc rời ra, có đoạn dài khoảng hai tấc, có đoạn ngắn khoảng năm phân...

- Bác ơi, cửa nhỏ ra như vậy để làm gì vậy bác?

- À, đoạn dài này làm bình đựng rượu Trúc điệp thanh, còn những đoạn ngắn để làm chung uống rượu đó cô!

- Ô, đẹp quá bác! Mà rượu chứa vào đây sẽ thơm lắm luôn!

- Đúng rồi cô! Chút nữa tui sẽ làm nút bình rượu bằng lá trúc luôn. Ông nói như vậy mới không bị tạt vị rượu trúc!

- Ông cố lúc nào cũng cầu kỳ mà!

Gian bếp của bác Tấn vẫn như mọi khi, ấm áp và thơm mùi cơm mới, than cháy đượm trong lò khiến không khí lành lạnh, se se buổi cuối Thu như ấm áp hẳn lên! Hoa nhi nhìn bác Tấn tay thoăn thoắt vắn những chiếc lá trúc xanh và ram ráp lại với nhau dần dần thành một cái nút, rồi bác lấy một sợi dây cước ra từ thân trúc quấn cái nút lại thật chặt, đoạn bác chặt rượu Trúc điệp thanh từ trong nậm sành vào lòng ống trúc và nút lại thật kín bằng chiếc nút mới làm xong.

- Bác ơi, bác làm cái bình đựng rượu đơn giản mà tinh tế quá! Như vậy chắc chắn rượu trúc sẽ ngon thêm gấp mấy lần!

- Chưa đâu cô! Ông biểu tui sau khi cho rượu vào đây kín lại rồi thì đem cả ống rượu trúc này và bốn cái chung ngâm vào thau nước đá kia, đợi khách đến mới mang ra.

- Hic, con cũng trông xem khách quý của ông là ai mà ông đối đãi thần tiên như vậy!

- Ha ha... Tui cũng trông lắm đa! - Bác Tấn cười sáng khoái rồi nói tiếp. - Tui còn nấu cơm trong ống trúc, nấu canh măng trúc, rồi nướng cá thác lác gói lá trúc nữa! Mà cô muốn nghe tên món ăn không?

- Dạ có! - Hoa nhi ríu rít. - Con biết bác là đầu bếp cung đình mà!

- Cô ráng mà học, nữa sau nấu cơm cho chồng ăn!
- Bác Tấn cười tủm tỉm.

- Ui, con không nấu, con không lấy chồng, con ở với ông!

- Cô nhớ nhé! Đầu bếp cung đình này sẽ chờ xem!

- Con giận bác luôn!

- Thôi đừng giận nữa con gái! Con tán chỗ cá thác lác đã nêm nếm xong này cho thật đều và dai nhé! Tán cá càng kỹ nướng sẽ càng ngon.

- Bác kể tên món ăn cho con nghe đi bác! - Nàng vừa tán cá vừa nói.

- Món nếp Nương nướng ống trúc hương gọi là *Thanh y ngọc lữ*⁽¹⁾, vì khi cho nếp đã ngâm với nước dừa xiêm vào ống trúc đã thông lòng, nút lại bằng lá trúc và nướng trên than liu riu, đến khi cơm bên trong chín đều, ngọt và thơm mùi trúc thì ống trúc vẫn còn xanh! Lúc dọn cơm thì dùng dao tách ống trúc làm hai, nếp trắng tinh nổi bật trên ống trúc và thơm lắm cô ạ!

- Món này con chưa từng ăn! Con chỉ mới ăn món cơm lam nướng trong ống nứa lúc đi thăm nhà ông Chín Vĩnh Khá thôi ạ!

- Canh măng trúc nấu với đậu hũ non gọi là món *Mây lụa sông Ngân*. Món này cực kỳ thanh cảnh và đẹp mắt! Măng trúc bào lát cực mỏng, ngâm với nước muối loãng rồi vớt ra rửa sạch để ráo, đậu hũ non cũng xắt từng lát mỏng như giấy, rồi trở dao cắt sợi như chỉ, xong để riêng ra một bên. Đầu tiên luộc trái lê lấy nước trong làm nước dùng, sau đó mới lấy nước lê nếm vừa ăn, cho măng vào nấu sôi lên rồi giảm lửa, tiếp theo cho đậu hũ thái sợi vào thật nhẹ, dùng đũa đảo thật khẽ, rắc một chút ngò rí, một chút tiêu sọ bột rồi nhắc xuống múc ra tô sứ đen tuyền, lúc này cô sẽ thấy măng như những áng mây lụa ngà phơ phất, đậu hũ non từng sợi đan vào nhau trắng trẻo và mềm mại như sóng nước, như ngân hà trên nền trời đêm!

1. Áo xanh đai ngọc.

- Bác ơi! Con không tưởng tượng được món canh độc đáo này! Như thơ, như tranh luôn!

- Món này xưa bà hay nấu vào những bữa chay trong mùa Thu, lần nào ông cũng vô cùng thích thú!

- Còn món cá thác lác gói lá trúc nướng thì được gọi là *Anh hùng qua biển lửa*. Xếp năm, sáu lá trúc, thoa lên một chút dầu, gói cá thác lác lại như những cái bánh ú nhỏ, gài bằng tăm trúc rồi xếp trên vỉ nướng cách xa than một chút cho lá không cháy và cá chín từ từ, nước lá trúc tiết ra thấm vào thịt cá tạo mùi thơm nhẹ nhẹ, đồng thời làm miếng cá ngọt hơn! Lúc ăn thì gỡ lá, xếp ra đĩa lót lá trúc tươi và chấm với muối tiêu hầm thật mịn.

- Con nuốt nước miếng no luôn rồi bác! Bác làm con cực kỳ ấn tượng! Mấy món từ vườn nhà thôi mà bác chế biến thành ra phong phú và ngon lành quá! Hèn chi Tiểu Miêu nó thích chạy vô nhà bếp nhìn bác làm món ăn hơn là đi uống trà với con!

* * *

Mãi phụ bác Tấn làm lật vật trong bếp, Hoa nhi bị *Tiểu Miêu* hù một phát giật mình rớt rổ lá trúc đang cầm trên tay.

- Chị! Chị làm gì thấy em mừng quăng rổ vậy chị?

- Nó vừa nhặt rổ vừa cười toe toét.

- Mừng quá muốn lấy cây đánh đòn em luôn! Mà sao hay vậy ta! Chị và bác Tần vừa nhắc đến em.

- Có gì đâu, tại em có số hưởng mà! - Tiểu Miêu chu mỏ nói.

Hoa nhi kể lại một lượt cho cô bé nghe mấy món đặc biệt đãi khách ngày hôm nay, không quên kể cách hứng nước thơm từ hàng trúc để dành pha trà và nấu rượu.

- Mèn ơi! Vậy em chỉ là được ké hưởng hồng phúc từ khách quý mà thôi! Em tủi thân quá hà!

- Thôi, đừng giả đồ buồn nghen cô nương! Em ra giếng rửa tay với chị nè, sáng nay ông bảo chị trưa dùng cơm cùng ông luôn rồi pha trà lá trúc đãi khách, vậy chắc chắn là em ăn cơm chung với ông được luôn đó!

- Biết đâu khách thấy em còi cọc nên năn nỉ em thưởng thức món ngon vật lạ cùng! - Tiểu Miêu tỉnh bơ nói.

Hai chị em cười râm ran giếng nước, nắng xế buổi sáng xuyên qua nhánh lá, lung linh, nháy nhót trên khoảng sân gạch Tàu đỏ thẫm dường như đang đùa cùng cô bé Tiểu Miêu.

* * *

- Để con bê mâm chén đĩa lên trước nghe bác! - Tiểu Miêu liến thoắng cầm cái mâm bác Tần soạn sẵn rồi tót lên nhà trên.

- Tui chuẩn bị mâm thức ăn, cô Hai bung thổ nước đá ướp rượu này lên trước nhé!

- Dạ bác! - Hoa nhi cẩn thận bung thổ lên, vừa đi vừa nhìn mấy lông trúc rịn hơi nước ra mát lạnh do ướp đá từ sớm đến giờ. Bỗng nàng giật thót cả người dừng bước ngoài phòng khách vì nghe giọng nói thật quen của người mà nàng hay ngỡ ngẩn nghĩ đến.

- Chị! - Tiểu Miêu xuất hiện thì thảo. - Khách quý của ông đó, nhưng là khách xoàng của em!

- Sao sáng giờ em giả điên không nói chị biết! - Hoa nhi gắt lên nho nhỏ.

- Nói chị nghe chi! Kẻo chị phụ bếp không xong, đồ đâu em ăn!!!

- Em ác...!

- ...Như cá thác lác hả chị? - Tiểu Miêu thì thảo chỉ vào mâm thức ăn bác Tấn vừa bung tới.

Thấy hai đứa xúm xít ngoài cửa xẩm xì chưa chịu vào, bác Tấn ngạc nhiên rồi cũng khựng lại hỏi nho nhỏ:

- Sao vậy hai cô?

- Khách quý bác ơi! Chị con hồng dám vào! - Tiểu Miêu giả đồ thơ ngây trả lời.

Bác Tấn liếc hai đứa một cách nghi ngờ rồi bung mâm cơm vào xong trở ra nói với Hoa nhi.

- Quý lắm, cô Hai bưng rượu vô đi! - Đoạn bác cười tủm tỉm đi thẳng.

- Vào đi nha tỷ, em đi trước đây! Hí hí...

Nàng cuối cùng cũng bê thố rượu bước qua cửa, bàn tay bỗng lạnh toát như được ướp đá từ sáng giờ!

- Em chào anh Chấn! - Hoa nhi cúi đầu khẽ khàng rồi xoay qua để thố rượu xuống bàn.

- Anh chào Hoa nhi! Lâu lắm rồi anh mới đến thăm ông và em được. Chiều qua, anh về tới Sài Gòn, nói Tiểu Miêu điện thoại em trước mà nó không cho!

- Dạ, em cũng bất ngờ quá! Anh Chấn dạo này đã xong luận án chưa?

- Sắp xong rồi em, tháng sau là anh bảo vệ đề tài rồi.

- Chừng ấy, ông sẽ dắt cháu đi ủng hộ tinh thần cho Tấn sĩ nhé Hoa nhi! - Lâm lão cười sáng khoái.

- Thôi, cả nhà mình dùng cơm trưa nha các con!

Buổi cơm trưa thú vị vì món ngon thì ít mà vui vì trò chuyện thì nhiều. Nàng bển lên nhai nhỏ nhẻ cơm nếp ống trúc và lắng nghe ông trò chuyện về được liệu vô cùng tâm đắc với Xuân Chấn. Lâu lâu liếc Tiểu Miêu một cái vì bị nó ngấm đá chân dưới gầm bàn.

- Lần đầu con được thưởng thức những món ăn chế biến từ trúc tuyệt vời như vậy, thưa ông! - Xuân Chấn lễ phép nói.

- Ha ha... quanh quẩn mấy món cây nhà, lá vườn rồi bày vẽ thêm cho lạ thôi cháu! Cháu uống chung rượu này thử xem! Lâm lão nghiêng ống trúc rót một dòng rượu mát lạnh, lấp lánh xuống chiếc chung nhỏ làm bằng lông trúc xanh. - Ông thông thả rót đều ra bốn chén rồi nói. - Nào, thử đi mấy cháu!

Cả ba người trẻ cùng dạ rồi nhận chung rượu, chén xanh nhỏ, mát lạnh trong bàn tay, rất đổi thơ mộng, thơm tho!

- Con mời ông ạ! - Xuân Chấn nâng chén rượu lên kính cần mời Lâm lão rồi xoay qua hai cô gái nói. - Anh mời hai em! Cảm ơn Hoa nhi đã chuẩn bị bữa cơm thật ngon và đẹp!

- Dạ, em chỉ phụ vật thôi, bác Tần mới là người nấu bữa ăn này ạ!

- Nhưng có bàn tay chị sờ vào là ngon hết á! - Tiểu Miêu nói xong lại âm thầm đá Hoa nhi một cái, mặt thì giả dò ngây thơ!

Cả Xuân Chấn và Hoa nhi đều giả dò làm lơ...

- Uống rượu và ăn cá nướng đi các cháu! Rượu thơm lá trúc, cá cũng thơm lá trúc mà lại không có mùi tanh, khi ăn chỉ nghe dai, giòn và ngọt. Món này Tần làm khéo quá! - Lâm lão nhai một miếng cá thật kỹ và gật gù khen.

- Ngon nhất là khi mình nhai đựng một hạt tiêu sọ lẫn trong miếng cá ông ạ! - Tiểu Miêu bình luận.

- Ủ, con đúng là sành ăn hơn hai người kia! Ông thấy Hoa nhi nãy giờ ăn toàn cơm trúc! - Lâm lão mắt lấp lánh cười.

- Dạ, tại con thích cơm nếp! - Hoa nhi lúng túng.

- Em ăn cá này, kéo Tiểu Miêu không nhường phần em! - Xuân Chấn ân cần gấp thức ăn cho Hoa nhi.

- Em đâu có xấu dữ vậy anh! Em chỉ là ăn uống đường đường thôi, kéo phụ lòng ông!

- Ha ha... bàn cơm vang lên tiếng cười của Lâm lão, trưa như dừng lại ngoài hiên, gió như mang hương rượu vương lên tóc mây và thoa hồng đôi má. Ngoài sân, có con chim gì đang hót líu lo.

* * *

- Hoa nhi, con pha trà trúc bằng nước mưa hương trúc cho anh Chấn uống! Tiểu Miêu vào thư viện giúp ông chuyển sách trên kệ xuống cho anh con mang về làm tài liệu đọc thêm!

Thoáng cái Tiểu Miêu theo ông đi mất, chỉ còn lại hai người ngồi trên sạp trà với nhau. Xuân Chấn giúp Hoa nhi quạt lò nấu nước, nàng thì cúi đầu tráng bộ ấm chén màu xanh men ngọc thật chậm rãi, nhẹ nhàng.

- Nước mưa hương trúc là sao em?

- Dạ, là hứng nước mưa chảy qua tàn lá trúc của bụi Trúc điệp hương!

- Ông em rất là tài ba! Ông sáng tác các loại trà, rượu, nước và thức ăn... loại nào cũng vô cùng tinh tế và công phu!

- Dạ, ông em giỏi lắm! Nhưng những gì ông dày công nghiên cứu chẳng truyền ra ngoài bao giờ!

- Em ráng lưu giữ lại đừng để mai một! Anh quý và kính nể sự uyên thâm của ông quá!

Hoa nhi mở nắp một lọ sứ nhỏ, hương trúc lẫn hương trà bất ngờ tỏa ra ngan ngát!

- Ô, thơm quá! Cho anh xem thử!

- Dạ. - Nàng đưa lọ sứ qua, bàn tay chỉ chạm nhau một thoáng mà cả hai cùng bối rối, then thùng!

- Trà này em mới ướp hả? - Xuân Chấn băng quơ hỏi.

- Dạ, sáng nay lúc bờ trúc còn ẩm sương, em hái vài lá rồi lau khô, cắt làm bốn, trộn với một xúc trà nôn rồi đậy kín đến giờ ạ!

- Hoa nhi!

- Dạ!

- Anh về Tây Bắc lúc nào cũng nhớ... trà em! - Xuân Chấn nói nho nhỏ.

- Em cũng rất nhớ... Tây Bắc! - Hoa nhi trả lời còn nhỏ hơn.

- Anh sẽ ráng bảo vệ thành công luận án, rồi về Sài Gòn học làm thuốc Nam với ông em!

- Thật hả anh? - Hoa nhi cười rạng rỡ. - Nhưng mà ông em khó tính lắm đó! Xưa giờ không ai theo ông học được lâu, ông cực kỳ khó trong việc làm thuốc!

- Ông hứa dạy anh rồi, và anh cũng đã hứa sẽ theo ông nghiên cứu Nam dược dù khó đến đâu cũng không nản!

Bất chợt nàng mỉm cười thần bí.

- Rồi anh sẽ giống ông! Ở ẩn và khó tính!

- Anh hứa sẽ không bao giờ khó tính với... em! - Xuân Chấn cười thật tươi, đôi mắt rạng ngời hạnh phúc.

* * *

Nàng nâng ấm nước mới vừa sôi tới chế thành dòng thật nhẹ vào chiếc ấm men xanh, hương thơm theo hơi nước tỏa lên mờ đục như màu lụa, vấn vít mùi thơm lá trúc trộn lẫn hương trà, khiến không gian mùa Thu thêm êm đềm, đôi mắt chàng trai đang dõi nhìn bàn tay nàng thêm tha thiết!

- Đôi bàn tay em chế trà đẹp quá! Rất dịu dàng!

Nàng then thùng nâng chén trà xanh biếc.

- Anh Chấn thưởng thức chén trà này đi, nước nấu trà là nước mưa hương trúc trữ từ năm ngoái!

Xuân Chấn nhẹ nhàng nâng chén lên ngang mũi, ngửi nhẹ làn hương, rồi mới nhấp thử một ngụm nhỏ:

- Ô, trà ngon và thơm quá! Nước thì ngọt rất thanh, mới uống vào đã thấy sáng khoái cả tâm hồn!

- Anh thưởng trà sành ghê nghe! Bình luận như ông vậy!

- Trà sao anh nói vậy mà! Em canh nước, tráng trà, pha trà rất thuần thực, đúng thời điểm nên chén trà này mới ngon tuyệt vời như vậy! Thực ra anh không phải khen trà, mà là anh khâm phục kỹ thuật pha trà của em quá xuất sắc!

- Em chỉ học ở ông thôi! - Hoa nhi bối rồi xoay xoay chén trà trong tay.

Mùa cuối Thu buổi trưa thật đẹp! Nắng vàng trên hàng trúc, gió rì rào qua hiên mai, tiếng nước rót nghe ngân nga, thông thả, hương thơm tao nhã lúc gần lúc xa... Tất cả không gian và thời gian đó như dừng lại cho đôi tâm hồn đẹp dễ dàng gặp nhau trong thỉnh lặng giữa hương trà.

Tháng Giêng còn mãi bên sông

Ừ nhỉ, tháng Giêng đâu đã hết
Còn đây thơ mộng mấy cung đàn
Trăng nằm yên lặng trên mái ngói
Vườn sau thơm mấy chậu Cúc vàng

Tháng Giêng nào đã xa xôi khuất
Ta ngồi nấu nước tựa hiên Mai
Phong Tiêu vừa lướt qua hàng Trúc
Mấy cánh hoa vàng vương áo ai

Tháng Giêng còn giấu trong hương mít
Hạt Sen dịu dịu ngọt trên tay
Áo xanh người đã treo ngoài ngõ
Ta thả công hầu theo gió bay

Bằng hữu mời nhau chén rượu nồng
Tháng Giêng dừng lại ở bên sông
Thiết tha mấy điệu đàn tao nhã
Tháng Giêng còn đó mấy trời Không.

(Viên Trân)

Lựa trà Xuân ướp Mặc Lan hoa

Hái ngôi sao rụng ngang song cửa
Ướp chén trà thơm hương Mặc Lan⁽¹⁾
Thâu nghe khuya khoắt con đế gáy
Cổ độ đến giờ hương có tan!

(Viên Trân)

Từ sau Tết năm ngoái, nàng đã thấy bác Tần lội xuống hồ sen, xắn từ đáy hồ lên những ống bùn non màu nâu nhạt, mịn màng, rồi chất lên xuống nhỏ và đẩy vào bờ. Bùn non được bác tãi mỏng trên một manh nhựa và phơi ở cuối sân cho khô trắng ra rồi cho vào cối đá giã mịn ra như bột. Ông ngồi cạnh bên, thỉnh thoảng lại nhắc nhở bác vài câu.

Gần trưa thì bác Tần cũng giã xong chỗ bùn khô đó. Bác lại giũ sạch manh nhựa và trải phẳng ra rồi vào

1. Một loại lan quý hiếm, bông có nhiều màu, đặc biệt có giống hoa màu nâu đen là quý hiếm nhất.

bếp kê nệ bung ra một thau đầy đậu xanh nấu chín. Bác thuận thực đổ chỗ đậu xanh đó xuống manh nhựa và ngồi xuống nhồi như nhồi bột. Không lâu sau, đậu xanh đã mịn và kết lại thành một tảng. Đoạn bác lại làm bẹp khối bột đậu xanh lại và xúc bột bùn đổ lên rồi lại nhồi thật kỹ.

- Hôm qua cháu luộc chục ký tôm đất để phơi làm tôm khô, chỗ nước luộc con dùng nấu hết mớ đậu xanh này và chờ cạn nước con mới nhắc xuống ông ạ! - Bác Tấn vừa làm vừa nói với ông.

- Cháu làm tốt lắm! Như vậy phân bùn điều chế xong không bị lợn cợn, khô sẽ mịn đẹp như đất gốm vậy!

- Dạ. - Bác Tấn đáp rồi im lặng nhồi chỗ đậu xanh nấu bằng nước luộc tôm với bùn thật đều rồi lại đứng lên đi vào bếp mang ra một nồi đất đầy kín, bên ngoài ám khói đen kịt.

- Ông ơi, bác Tấn làm gì vậy ông? - Hoa nhi đầy ngạc nhiên hỏi.

- Làm phân bón Mặc Lan đó con à! Chút nữa bác Tấn sẽ dùng món đậu xanh bùn này bọc những trái ổi non hầm thành than trong lò đất trám kín thành những viên nhỏ như hột gà ta. Con cứ quan sát đi!

- Cho con làm phụ được không ông?

- Không con à! Chăm sóc Mặc Lan không có bàn tay phụ nữ chạm vào!

Hoa nhi dạ khe khẽ rồi ngồi nhìn bàn tay bác Tần thoăn thoắt dùng bùn đậu bọc từng viên than ổi lại, chẳng bao lâu bác đã sắp đầy những viên tròn đều nhau trên manh bạt nhựa.

- Nắng tốt vậy hai bữa là phân bùn khô hết! - Lâm lão nhìn vào khoảng sân hài lòng nói.

* * *

Buổi chiều, Hoa nhi cầm tách trà hoa cúc vừa uống vừa xem ông cố thay phân và chăm sóc mấy chậu Mặc Lan. Lâm lão tỉ mỉ gỡ từng viên phân bùn cũ, tách từng nhánh rễ lan bám vào than, lại dùng kéo nhỏ cẩn thận tỉa những rễ khô, rễ héo. Ông lại dùng một chiếc khăn lụa từ tốn lau nhẹ từng phiến lá xanh, mép lá hơi xoắn nhẹ, thuôn dài như lưỡi kiếm.

- Con biết không, Mặc Lan quý ở dáng dập thanh mảnh, hoa màu khác lạ, mùi thơm đậm nhưng lại tao nhã, toàn khóm toát lên cốt cách cao quý, thanh tao. Giống Đại Mặc có màu nâu đen nhạt giờ còn rất hiếm, hương thơm đậm và bay xa. Thanh Ngọc càng hiếm hơn lại tao nhã phi phàm! Phiến lá thuôn dài, hoa xanh trong như ngọc, thơm bảng lảng cả sân vườn. Lúc lan kết nụ chìm lẫn một màu vào trong lá, nhàn nhã như ẩn sĩ, cốt cách như quân tử, ẩn dật, thanh đạm, không chút khoe khoang! Trần Mộng mùi thơm nồng đượm, cành lá to khỏe, hoa nâu hơi ngả sang hồng, có

nhiều ở núi rừng Yên Tử. Khi xưa, ông có giống này nhưng phần không hợp khí hậu, phần ông không thích nên thôi không trồng nữa! Ngoài ra còn có Mặc Lan hoa vàng xanh, vàng xanh điểm trắng, nâu vàng viền trắng... mấy loại đó nhà mình không trồng con à!

Lâm lão nói rồi tiếp tục gỡ các khóm Mặc Lan ra khỏi chậu cũ thật chậm rãi, nhẹ nhàng:

- Bụi lan Thanh Ngọc này ông sẽ trồng mới vào chậu đất gốm Đông Gia màu nâu tím này. Màu gốm trầm mặc, cực kỳ hợp với tính cách của Thanh Ngọc!

- Sao mình làm phân bón kỳ công vậy ông? Con thấy các chỗ bán phân bón kiếng đều có bán phân bón hoa lan!

- Mặc Lan tính cách như tao nhân, ẩn sĩ! Không ưa chốn phong trần tạp nhạp, càng xa lánh danh lợi phồn hoa, mấy thứ phân bón tầm thường chế biến từ xác cá tôm, xương động vật xay nhuyễn trộn thêm chất hóa học làm sao xứng với khí chất thanh cao của nó hả con! Mặc Lan chỉ ưa tưới nước trong, càng lạnh càng tốt! Ông xưa nay chỉ tưới Mặc Lan bằng nước mưa ngâm bí đao⁽¹⁾ năm năm trở lên để tăng tính hàn cho chậu Lan

1. Người miền Tây Nam Bộ thường trữ nước mưa trong lu lớn, dùng trái bí đao già cắt làm đôi rồi thả vào lu, sau đó đậy kín miệng lu để không có côn trùng và muỗi lọt vào sinh sản. Lu nước mưa thường sau 5 năm mới được gỡ ra. Trái bí đao bên trong trở thành trong suốt, chìm xuống đáy lu. Nước mưa lúc giờ cực thanh mát và ngọt.

luôn mát mẻ. Còn than ổi đốt tồn tính giúp khử phèn trong bùn còn sót lại, đồng thời giữ ấm và làm mát rễ lan. Đậu xanh nấu nước luộc tôm cũng chính là thành phần trong một vài món ăn cung đình đó con! Đậu nhưng không phải đậu, tôm nhưng không phải tôm! Chủ yếu ở tinh túy, quý ở thanh đạm!

- Nước luộc tôm là món ăn cung đình hả ông? Thật lạ quá!

- Ủ, để chế biến món nước chấm cho các loại bánh bột mặn ở Huế như bánh nậm, bánh bột lọc,... đầu bếp cung đình phải luộc tôm bạc đất cho kỹ rồi lắng trong, lấy nước dùng pha nước mắm, vị nước mắm khác xa nước mắm bình thường, đậm đà và thanh ngọt hơn pha nước mắm với đường!

- Dạ!

- Trước khi ông xếp những hòn phân bùn này vào chậu, ông sẽ lót trước dưới đáy chậu một lớp than ổi cho chậu luôn thông thoáng và không bao giờ bị ú nước, rồi sau đó ông mới xếp phân bùn lên, và cũng dùng chính những thỏi bùn này lên và giữ vững khóm lan.

- Mình tưới nước nhiều không ông?

- Không cần con à! Lúc mới sang chậu hoặc thay phân thì mỗi ngày mỗi tưới, để cây trong bóng râm

Phụ nữ miền Tây dùng nước mưa bí đao tắm rôm sảy cho em bé, rửa mặt trị mụn nhọt. Đặc biệt, dùng nấu nước pha trà thì không có loại nước nào sánh bằng!

mát, khi rể đã bén, cành đã vững chãi thì hai ngày ông mới tưới một lần.

- Công phu quá! Nay con mới biết chăm Mặc Lan kỳ công như thế nào!

* * *

Gần tuần nữa là đã giao thừa. Nhà bếp của bác Tấn luôn tỏa những mùi thơm khác nhau quyến rũ! Khi thì hương vani, lúc thì mùi mít dừa béo ngậy, khi ngào ngạt mùi nước đường nấu hoa bưởi dùng làm bánh dẻo, bánh in,... Mọi người, ai cũng tất bật công việc. Ba Hoa nhi sang phụ quét văng nhện, chùi lư, đánh bóng bàn ghế, lau sạch khung hình... Má nàng thì sang ngâm gạo, xay bột phụ gói bánh và làm mít với bác Tấn...

Chiều hai chín Tết, Lâm lão bảo Hoa nhi khuấy cho ông một chén hồ loăng và cắt giấy pơ-luya⁽¹⁾ trắng thành từng dây bề ngang khoảng ba phân. Nắng xé chiều nghiêng nghiêng qua hàng gạch, lấp lánh trên mái đầu tóc trắng như cước của Lâm lão. Ông ngồi tẩn mẩn chuốt từng nang tre thật mảnh bên thêm. Bàn tay già nua thoăn thoắt đan các nang lại với nhau, chẳng bao lâu đã ra hình thù như một cái nơm, nhưng cao và các mắt đan thưa hơn rất nhiều.

- Con phết hồ lên từng miếng giấy rồi đưa cho ông!

- Dạ.

1. Một loại giấy thật mỏng, dùng làm giấy nháp hoặc giấy bồi.

Nàng dùng cọ chấm vào chén hồ rồi phết thật mỏng lên tờ giấy mỏng tang. Lâm lão nhanh chóng bồi lên cái chụp tre, chẳng bao lâu đã thành một cái lồng kín mít. Ông để ra ngoài nắng cho mau khô và ngắm nghía với vẻ hài lòng.

- Tối nay ông cháu mình ướp trà Mặc Lan!

* * *

Thư phòng chìm trong u tịch, các giá sách nằm thình lạng với các quyển sách đồ sộ, trầm mặc như các nhà hiền triết. Trên án thư chỉ để độc nhất chậu Mặc Lan Thanh Ngọc đơm đầy nụ nòn nà đang bung lụa sắp nở. Từ chiều, Lâm lão đã bảo Hoa nhi bưng đỉnh xông trầm đi cất chỗ khác kéo trà ướp lan bị lẫn hương. Trong không gian thư nhàn đó, một ông lão mặt đầy thần thái, râu tóc trắng như cước, chậm rãi lau một chiếc đĩa sứ trắng đường kính khoảng bốn tấc. Ông đặt đĩa thật nhẹ lên bàn sách rồi cẩn thận bưng chậu Mặc Lan để lên chính giữa. Chậu Mặc Lan sạch như lau, từng chiếc lá xanh bóng, đẹp như những đường kiếm vươn lên mạnh mẽ bên những cành hoa mềm mại, ung dung.

- Con lấy hũ trà đọt nòn đưa ông!

- Dạ.

Nàng đến bên kệ chọn hũ trà có vẽ nhành lan màu men Thanh Hoa rồi mang đến bên Lâm lão. Ông lão chậm rãi xúc khoảng hai xúc trà độ chừng năm mươi

gam rồi rải một vòng trên đĩa chung quanh chậu Mặc Lan, đoạn ông lấy cái chụp tre bôi giấy lúc chiều đây kín cả chậu lan và đĩa trà lại.

- Mình ướp như vậy hả ông?

- Thời tiết bên ngoài đang se lạnh, ông đây lồng chụp kín, lại thắp nhiều đèn nến cạnh bên giúp trong lồng ấm áp, hoa lan sẽ nở trong đêm nay, bao nhiêu hương thơm sẽ được hấp vào hết trong lớp trà trên mặt đĩa. Sáng mai ông gỡ lồng chụp ra, cất trà vào hũ kín, hoa lan vẫn nguyên vẹn, tiếp tục nở suốt mùa Tết cho mình thưởng hoa con à! Ướp trà như vậy vừa thanh đạm, vừa nâng niu chẳng chạm vào một cánh hoa nào!

- Thật nhân văn ông ạ! Con vừa được ông dạy một bài học ướp trà đượm đầy tình thương và triết lý với hoa lan!

- Tối mai, ông cháu mình thưởng trà Mặc Lan đón Giao thừa! - Lâm lão cười xoa, xoa đầu cô cháu yêu quý.

* * *

Cửa chính ngôi nhà lớn mở ra, bên trong thắp đèn vàng sáng dịu, bàn thờ gia tiên đầy trang trọng, cảnh mai vàng cắm trong chiếc đốc bình đã nở vàng lác đác, chiếc lư đồng và cặp chân đèn bóng loáng, sáng lấp lánh dưới ánh đèn khuya. Mâm ngũ quả được ba nàng đơm rất đẹp và vững chãi. Không gian đượm màu ấm áp, thời khắc giao thời quá đổi thiêng liêng, nàng tưởng

chùng cả nhà đang tề tựu bên tổ tiên uống chén trà Xuân, đón mùa Tết mới. Hoa nhi nhẹ nhàng chế nước sôi từ chiếc ấm nhỏ vào bình sứ chứa sẵn trà Mặc Lan. Hương thơm tinh tế dần lan trong không gian Giao thừa đầm ấm. Nàng thông thả chế trà ra các chén sứ nhỏ rồi bưng đến mời từng người trong gia đình.

Lâm lão nâng chén lên ngửi thật sâu, thật lâu làn hương thơm quyến rũ rồi buộc miệng khen tấm tắc:

- Trà Mặc Lan thơm quá!

- Ông nội chăm sóc mấy chậu Mặc Lan năm nay ra hoa nhiều và bông hình như thơm hơn cả mọi năm! Con uống loại trà này đã nhiều lần mà lần này là thơm nhất! - Ba Hoa nhi cũng xuýt xoa khen.

- Hoa không phụ lòng người các con à! Hoa cũng có hồn, biết buồn, biết vui, cảm nhận sâu sắc tâm tình người tưới trồng, chăm sóc nó! Thường hoa như thưởng thơ hay, như ngắm tranh đẹp! Mặc Lan có thần thái đặc biệt, hương thơm tiêu dao! Ngày Xuân, ngồi trong phòng sách, uống chén trà thơm, ngắm Mặc Lan cũng đủ khiến tâm hồn được nuôi dưỡng đủ đầy, thả sức phiêu lãng trong những áng thơ Lý, Trần đầy Thiên vị!

- Ông nội dạy con nghe hay quá! Con ngày ngày lo đi làm, tiếp xúc với khoa học kỹ thuật hiện đại, lâu lâu được uống trà cùng ông nội, rũ bỏ hết lo toan của thế gian, quả thật nhẹ nhõm và sáng khoái cả tâm thần! - Ba Hoa nhi vừa uống trà vừa nói rất thực lòng cùng ông nội.

- Con là trụ cột trong gia đình, biết lo như vậy là quý rồi! Ông nhờ có con toàn tâm mọi việc bên ngoài, ông mới thư nhàn sống đời ẩn dật được chứ con!

Mọi người xúm xít thưởng trà, ngắm chầu Mặc Lan Thanh Ngọc được ông cho đặt trang trọng giữa phòng khách, tiếng cười nói vui vẻ râm ran xen lẫn trong tiếng pháo giao thừa còn lác đác xa xa...

Chỗ trà đã ướp hương hoa còn lại đã được cất riêng từ trước, sẽ được Lâm lão pha vào ngày mai trong một bộ bình trà bằng sứ trắng, mỏng như vỏ trứng, vẽ Mẫu Đơn bằng men Thanh Hoa. Bình trà ấy đặc biệt không uống, cũng không mời khách, mà dâng cúng trên các bàn thờ trong buổi sớm đầu năm.

Ngày mai, cả nhà sẽ y phục tề chỉnh, tựu lại bên nhau, chấp tay thành kính đứng sau lưng ông, nghe ông rì rầm khấn cùng tiên tổ, cầu mong một năm mới bình an, hạnh phúc, khỏe mạnh, thành công. Nàng sẽ nhìn lên bàn thờ trông những cánh mai vàng rơi nhẹ nhẹ như rắc lộc Xuân, ngắm khói trầm vươn thong thả từ chiếc đỉnh đồng khiến bức tranh sơn thủy trên vách thờ tự nhiên lay động, tàn cây dương như vừa có ngọn gió lướt qua. Nàng sẽ nhắm mắt lại lắng nghe hương bưởi tỏa lên thanh khiết từ mâm ngũ quả, nghe mùi nhang thơm từ tay ông ấm áp, nghe bình bông vạn thọ âm thầm tỏa nắng mùa Xuân!



Nhơn Trạch có nước Mạch Bà Có trà Phú Hội - chuối già Long Tân

Quãng đường làng quanh co, uốn lượn thơ mộng rợp mát bóng cây ăn trái. Xuyên suốt hai bên vệ đường là kênh đào có dòng nước chảy rì rào, trong vắt nhìn thấy đáy xanh ngát rêu xanh, không biết sẽ dừng lại nơi đâu! Đường mòn cứ rẽ và kênh vẫn tiếp tục theo đường.

- Anh Chấn! Hàng rào trà anh ơi, toàn là trà thôi! Em không ngờ, chỉ cách Nhà Bè có một con sông mà phía bên này cây trái xanh tươi và trù phú như vậy! Kỳ lạ là người ta trồng trà nhiều ghê anh!

- Nếu như sách viết thì phải nhiều hơn nữa em ạ! *Gia Định thành thông chí* tả cây trà ở đây mọc cao ngang đầu người, mọc nhiều trên vùng gò, đồi. Hồi ông còn sống cũng đã mấy lần nói với anh nên đi khảo sát lại vùng trà Phú Hội, vì còn rất nhiều nhà trồng trà và làm trà như một nghề chính, nhưng vì anh bận bịu hoài, đến khi ông mất vẫn chưa đi được!

Hai người họ ngồi trên xe máy, nắm tay nhau bồn thần nhớ đến người ông thân yêu.

Sau một thoáng ngậm ngùi, Xuân Chấn nói tiếp:

- Sách địa chí Đồng Nai cũng nhắc đến vùng trà này em à! Người ở đây có một báu vật mà họ rất quý và luôn nhắc đến đây tự hào!

- Là gì hả anh?

- Là mạch nước ở đây em! Nước trong vắt, không nhiễm phèn, chảy ngầm dưới đất khiến cả vùng Phú Hội quanh năm trái ngọt, cây lành, trồng trọt không phải tưới tiêu, hạn hán không làm cây khô cháy! - Anh dừng lại ngắm chung quanh rồi chỉ xuống dòng kênh bên vệ đường cho Hoa nhi thấy rồi nói tiếp:

- Người dân chỉ cần đào xuống nửa mét đất là trào tuôn mạch nước, ai đào giếng thì nước phun suốt cả ngày như có máy bơm nước vậy! Nước tuôn ra chảy tràn như vậy khiến dân ở xã này phải đào kênh ngang dọc và bao quanh xóm để lượng nước thoát chảy được ra sông, không làm úng ngập! Tháng trước, anh đi khảo sát trước khi chở em qua tham quan đã có ghé mấy nơi xem mấy cái giếng nước rồi em ạ!

- Nước giếng có uống được không anh?

Chàng trai cười giòn trong vườn vắng: Dân ở đây không xài nước thủy cục em ơi! Họ sử dụng nước tự nhiên Trời phú. Nước ở đây dùng nấu nướng, tắm rửa,

sinh hoạt hằng ngày, và đặc biệt là pha trà uống rất ngon! Chút nữa anh chở em ghé nhà bà Hai Anh - một hộ trồng trà lâu đời ở miệt này! Em sẽ được mục kích trà Đồng Nai cổ, được rửa mặt và uống thử nước Mạch Bà ở đây.

Hoa nhi áp má vào lưng Chấn, từng hàng trà mọc hai bên đường lướt đi và lùi lại khi bánh xe qua, hai người họ cười nhau được hơn năm thì Lâm lão mất. Hồi đó, ông cố đã từng hứa sẽ đưa nàng đi thăm vùng trà lịch sử đất Đồng Nai, nhưng rồi ông yếu dần, chẳng đi đâu xa thêm được chuyến nào nữa cho đến khi mất. Nàng đã buồn suốt mấy tháng liền vì không thể nguôi nhớ người ông yêu quý, người bạn vong niên tri âm, tri kỷ. Nếu không có Xuân Chấn chắc là nàng không vượt qua nỗi mất mát đau lòng này.

- Đến rồi em! - Chấn dừng xe trước cổng một ngôi nhà lợp ngói rêu phong, trầm mặc bên hàng cau. Sân nắng mênh mông phơi đầy búp trà đã khô đen xoắn lại. Một phụ nữ trung niên thấp người tươi cười ra mở cổng:

- Vợ con đây hả Chấn! Dễ thương quá!

Hai vợ chồng vòng tay chào người phụ nữ rồi Chấn hỏi:

- Bà Hai khỏe không dì Ba? Con dắt vợ con đến thăm bà và dì!

- Hai đứa vô nhà đi con, má bà trông hai đứa sáng giờ khi nghe con sáng nay tới.

Chấn dựng xe dưới hàng cau, Hoa nhi thì thích thú vốc một nắm trà đang phơi lên người thử:

- Dì Ba ơi, trà nhà mình làm hả dì?

- Ủ con! Dì làm đó! Làm cầm chừng cho có trà uống thôi con, má dì hồng chịu uống trà chỗ khác. mấy chục năm nay rồi chỉ uống trà nhà làm thôi con à!

Dì Ba nắm tay Hoa nhi dắt đi mà luôn miệng giục giã:

- Vô nhà đi con!

* * *

Bà Hai Anh đã trên tám chục tuổi, dáng người nhỏ nhắn, mặc áo bà ba nâu nhạt, vai vắt khăn trầu, ngồi điềm đạm trên bộ ván gỗ, Hoa nhi và Chấn ngồi cạnh bà chăm chú nhìn bàn tay gầy nhỏ của bà đang nâng bình tích lên cao rót trà xuống mấy ly thủy tinh nhỏ nhỏ và trong suốt.

Dòng nước chảy ra từ tích thông thả và quá thuần thực từ đôi tay chế trà đã mấy mươi năm. Màu nước đẹp như hổ phách, hơi vàng đậm chuyển sang nâu, xoáy vào lòng ly, xoay tròn và nổi bọt. Hương trà đen đặc trưng tỏa ra ngan ngát, hơi nồng và ngai ngái mùi lá trà khô.

- Uống đi tụi con! Bình trà này bà vừa châm mới đãi hai con đó!

- Dạ, con cảm ơn bà Hai, con mời bà uống trà với tụi con! - Nàng và Chấn cùng cảm ơn rồi nâng ly trà lên ngửi và nếm thử.

- Thơm như hồng trà, nhưng có xen lẫn một mùi thơm khác nữa! - Hoa nhi nói.

- Vợ con rành dữ đa! - Bà Hai cười rạng rỡ rồi nói tiếp. - Lúc pha trà, bà bỏ thêm mấy lá trà Phật vào đó con!

- Lá trà Phật là lá gì hả bà? - Hoa nhi tròn mắt hỏi.

- Lá nó khác lá trà, khoảng bằng lòng bàn tay, khi nấu lên có mùi thơm nhẹ nhẹ, nên hồi nào giờ dân ở đây uống trà đều cho vài lá vô ấm ủ chung với trà rồi rót ra uống cả ngày con à! - Bà ngừng lại uống ngụm nước rồi nói với Chấn. - Con ra chỗ hông nhà, cạnh bên lu nước có một bụi cây mọc um tùm, lá hình tim, hơi nhám là lá trà Phật đó con!

- Dạ! - Chấn bước ra sân và hái vào mấy chiếc lá màu xanh nhạt mang vào cho bà Hai.

- Nè, con xem đi, đây là lá trà Phật! Xứ này chỗ nào cũng có! - Bà cười lấp lánh đôi mắt.

- Bà ơi, nhà mình làm trà lâu chưa bà?

- Lâu lắm rồi con! Hồi đó bà mới về với ông đã có sẵn vườn trà rồi. Trà hồi trước cao lắm, xum xuê và

được trồng ở khắp nơi. Gần năm chục nhà trồng trà, thu hoạch, chế biến và bỏ mối cho thương lái ở Chợ Lớn, Biên Hòa... rồi họ bán đi khắp các nơi ở Nam Kỳ!

- Bây giờ còn ít quá bà ơi!

- Ủ con! - Bà Hai Anh bỗng dưng ngậm ngùi. - Giờ họ trồng cây ăn trái bán có huê lợi hơn nên ngày càng ít người trồng và làm trà như hồi đó!

- Dạ! - Hoa nhi cũng bùi ngùi theo bà lão.

* * *

Sau buổi cơm trưa, dì Ba dắt hai người đi thăm vườn trà và xem giếng nước. Trà được cắt cành thấp ngang ngực người đứng để hái cho dễ chứ không còn để cao quá đầu như ngày xưa nữa. Lá trà ở đây xanh thẫm và nhỏ hơn lá trà vùng Bảo Lộc, Lâm Đồng. Chắc tại không gian bên trên đã bị các loại cây ăn trái phủ bóng nên thiếu vắng ánh nắng mặt trời.

Chấn tìm hái một đóa hoa trà trắng muốt cài lên búi tóc nàng và khẽ nói:

- Đẹp lắm em! Em đi thăm vườn trà rồi bị buồn phải không? Biết là thời gian nữa chắc khó tìm được cây trà ở đây, càng khó có người còn làm lại loại trà đen đặc biệt này nữa. Hiện nay cả xã chỉ còn bốn hộ trồng và làm trà uống trong gia đình mỗi ngày thôi em. Thỉnh thoảng, có khách quen đến mua vài lạng trà là họ mừng

lắm! Không phải mừng vì bán được trà, mà họ mừng vì gặp được khách tri âm nuôi dưỡng tình trà của trăm năm dâu biển!

- Em biết anh ạ! Em buồn là vì vậy! Em thương người giữ hồn trà ở đây quá!

Dì Ba lúi húi xách một túi đầy chôm chôm đỏ au, tươi rói:

- Dì hái cho hai đứa nè, trái cây vườn nhà ngon lắm con! Nhà mình trồng không xịt thuốc gì hết.

Chấn đỡ túi trái cây và cảm ơn dì:

- Dì không nói để con hái, dì hái chỉ cho vất vả!

- Lần trước kêu con hái rồi con có hái đâu. Để dì hái cho vợ con về ăn còn nhớ dì chứ!

- Con cảm ơn dì Ba! - Hoa nhi xúc động nói. - Con về chắc chắn sẽ nhớ dì rất nhiều! Con thương dì lắm!

- Chèn ơi! Con làm dì muốn khóc quá! Lâu lâu, hai đứa ghé thăm là dì mừng lắm rồi! Má bà cứ nhắc thằng Chấn hoài! Tụi con chơi trong vườn đợi dì đóng cửa nhà kho chứa củi rồi mình về nhà kéo bà Hai trông nha con!

Buổi trưa ở vườn khắc khoải tiếng chim gí kêu trên tàn cây. Nước giếng tuôn qua thêm chảy róc rách xuống nền xi măng, tràn qua nền đất, chảy thành dòng xuống bờ kênh cặp mé vườn.

Hoa nhi để chân trần đứng cạnh thành giếng. Nàng ngâm tay vào dòng nước mát và băng quơ nói:

- Em uống thử nước giếng này nha anh!

- Ủ, em uống thử đi. Ngọt và mát lành! - Chàng trả lời rồi cúi xuống vốc nước rửa mặt.

Hoa nhi nếm một ngụm nước trong lòng bàn tay. Nước trong veo và lấp lánh, thanh và mát dịu cổ họng buổi trưa Hè.

- Nước như vậy hèn chi nấu pha trà, trà ngon là đúng rồi!

- Bởi vậy ca dao, tục ngữ ở đây mới có câu: “Nước Mạch Bà - Trà Phú Hội” đó em! Chút trước khi về, anh sẽ chở em đến chỗ “Mạch Bà” lộ ra tự nhiên cho em nhìn thấy. Ở gần đây thôi em!

- Dạ! - Nàng thoáng ửng hồng đôi má. Tay chàng vừa nắm bàn tay nàng trong lòng nước mát.

Buổi ấy, có một nụ hôn bên thành giếng thơm thoang thoảng hoa trà.

Ngoại truyện 2

Nhật ký rừng đào

Mùa Xuân năm thứ nhất yêu nàng

Chàng trai mang gùi đi giữa bạt ngàn đào hồng, tóc và vai vương mấy cánh hoa đào. Áo trắng như mây, miệng khẽ mỉm nụ cười tỏa nắng. Gùi chàng đầy ắp hoa đào hàm tiếu, thơm phảng phất ngang vai. Chàng hái hoa đào cho một người con gái có tâm hồn trong vắt như nước suối, nụ cười đẹp như một nụ hoa đào.

Nàng chỉ chế chén trà hoa đào cho chàng uống một lần duy nhất mà lại khiến cho chàng thề hứa sẽ đi hái hoa đào cho nàng suốt cả cuộc đời! Chén trà hôm ấy phong kín tâm hồn chàng trong đó, tóc nàng vương hoa đào rơi, chân trần nàng rón rén bước lên thảm hoa đào rụng, đôi má nàng hồng đỏ vì rượu ngô, đôi mắt nàng mơ màng khi nghe điệu khèn chàng thổi!

Chấn phơ hoa đào trong bóng râm, bàn tay nhẹ nhàng rãi hoa trên sàng trúc.

Có người thề mơ vuốt mớ tóc ai!

* * *

Mùa Hạ năm thứ nhất yêu nàng

Chấn ngồi bên bờ suối, dùng dao tỉ mỉ chuốt một cành trúc xanh thon nhỏ. Vụn trúc rơi đầy vạt áo chàng... và bàn tay chàng vẫn tỉ mỉ gọt trúc.

Chiếc trâm trúc dài gần gang tay, xanh biếc và tuyệt đẹp! Đầu trâm là chạc trúc có mắt trúc nho nhỏ và chia ra hai nhánh so le nhau, trên nhánh dài có khắc một bông đào nhỏ xíu chìm xuyên qua lớp vỏ.

Chàng cầm chiếc trâm trên tay, hơi ẩm truyền vào cành trúc khiến nó ấm áp như một lời thủ thỉ. Chàng hôn khẽ lên chiếc trâm và dường như nghe thật rõ hương tóc của nàng!

Chấn có biết đâu, sau này người chàng yêu quý đã dùng chiếc trâm này bới tóc hầu như suốt cả cuộc đời. Rất lâu mãi về sau, chiếc trâm trúc vẫn xanh biếc và óng ả, dù thời gian trôi qua khiến suối tóc đen thành trắng như mây!

* * *

Mùa Thu năm thứ nhất yêu nàng

Chàng rong ruổi trên rẻo cao tìm dược liệu lưu truyền trong dân gian. Áo vẫn trắng và bàn tay thơm mùi cây thuốc. Bóng hình người con gái thơ ngây và yếu đuối vẫn hiện diện trong từng nhịp đập con tim chàng trên từng chặng đường xa.

- Cây cúc này, bác cho cháu xin cây con có được không?

- Cậu thích trồng cúc hả? Loại này khó tìm lắm nghe! Bông khi nở cỡ sẽ tròn như cái chén ăn cơm, cánh trắng muốt viền đỏ tươi rực rỡ.

- Dạ, quý quá!

- Chậu cúc này vừa hay nảy ra mấy cây con, để tôi bứng cho cậu hai cây về trồng cho vui! Hồi trước, có ông lang Tàu qua đây mua dược liệu tặng tôi làm quà đấy chứ! Tên nó hay lắm: Cúc Môi Sơn!

- Cháu cảm ơn bác lắm! - Cặp mắt chàng sáng ngời khi ông cụ trao cho hai cây cúc con mảnh khảnh bó trong nắm đất bọc kỹ bằng lá cây rừng.

* * *

Ngoài những lúc đi rừng tìm dược liệu, viết luận án... thời gian còn lại Chấn dành chăm sóc hai cây hoa cúc. Tiết Thu trời se lạnh, hai cây cúc lớn nhanh như thổi, cành lá bụi bậm và chắc khỏe, hứa hẹn một mùa hoa rực rỡ cuối năm trong vườn nhà ai xanh lá, thơm hoa giữa Sài Gòn.

Thu rêu cao xanh trong vời vợi, mây trắng bàng bạc trôi, và có người bàng bạc nhớ nhung một nụ cười tươi rói và hồng thắm như son.

* * *

Mùa Đông năm thứ nhất yêu nàng

Ta gọi đó là ngày hương trúc! Cả đời chưa từng say rượu, chưa từng mất ngủ mà sao cứ lâng lâng nghe hương trúc trong hồn!

Rượu lá trúc ngây ngất nhưng trà lá trúc lại khiến người ta si mê! Nàng rót trà rất tĩnh tại mà làm tim ta quá đổi bồn chồn, làm giấc ngủ ta khắc khoải! Ta nhớ có người nói: Uống trà làm mất ngủ! Nhưng ta biết mình mất ngủ vì cái gì! Vì một sợi tóc của nàng ta lén nhặt được trên chiếc quạt giấy buổi trưa nay.

* * *

Có người thanh niên tẩn mẩn cuốn sợi tóc đen dài lại thành một vòng tròn nhỏ rồi cất vào vỏ chiếc bút máy. Chiếc bút này là vật bất ly thân của chàng thường giắt trên miệng túi áo. Chắc sợi tóc kia sẽ nghe được nhịp đập trái tim chàng!

Trăng ngoài kia treo ngang song cửa, hắt trăng vàng cũng thao thức đêm này!

Một mùa sen thơ mộng

Chiều nay chàng về! Chấn đi công tác xa nhà đã hơn mười hôm, giờ đang trên đường về rất gần nhà rồi. Trên chuyến xe chạy xuyên qua làn mưa chiều phơ phất có một chàng trai mặt mày nghiêm nghị nhìn qua kính xe, có mấy ai biết được chàng đang rất nóng lòng vội vã muốn được về nhà để gặp gỡ một người!

Hoa nhĩ lúi húi trong gian bếp ấm áp, thỉnh thoảng nhìn ra khung cửa nhìn mưa bay bay, cánh hoa Nguyệt quế rụng lả tả trắng cả gốc cây.

- Mưa hoài bác Tấn! Anh Chấn về chắc mắc mưa.

- Tháng Sáu thường mưa dai cô à!

- Dạ! Con mới pha ấm trà gừng nóng, chắc anh Chấn sắp về tới, hồi nãy anh có điện thoại nói đã về đến Sài Gòn rồi. Bác Tấn ơi, bác cắt giùm con mấy trái dưa xiêm này trên chóp thật đều để con làm nắp đậy đi bác.

- Cô để đó tui mạnh tay làm cho! - Đoạn bác Tấn dùng một con dao lớn, cẩn thận cắt một đường trên

đầu trái dừa xiêm đã được gọt vỏ sạch sẽ nhìn như một cái tô nhỏ. Bác cắt hết năm trái dừa và chắt nước qua một cái rây để lược lại cho sạch rồi úp các trái dừa lên một rổ cho ráo nước.

- Bác cắt nắp khéo quá! Mấy hôm trước con cắt thử nó không đi một đường ngọt và đẹp như vậy!

- Tại tui mạnh tay và chặt dừa hoài nên quen rồi!

- Bác Tấn cười hiền hòa.

- Chiều nay con làm món súp này cả nhà mình ăn nha bác. Ba má con chắc cũng thích lắm!

Từ ngày Lâm lão mất, nếp nhà vẫn giữ nguyên không thay đổi. Ba Hoa nhi vẫn đi làm ở xưởng điện. Má nàng có một cửa hàng đồ điện gia dụng ở chợ Phú Xuân nên bận rộn suốt cả ngày. Bếp núc, nhà cửa đã có bác Tấn lo, nàng thì ra vô phụ bác Tấn, làm nguyên liệu thuốc Nam, ướp trà, tưới hoa... vẫn như ngày ông cố còn sống. Chấn đi làm về mỗi chiều, kế thừa nghề làm thuốc Nam, nghiên cứu thêm thuốc mới... Nàng mãi mê xắt củ cải đỏ và trắng thành hạt lựu đều tăm tắp, miệng khê mím cười thật hạnh phúc.

- Món này cô đặt tên chi cô Hai?

- Dạ, *Ngọc Tĩnh Liên Phú - Hoa Sen Giếng Ngọc* bác à!

- Tên đẹp quá! Mà đích thân cô làm chắc là ngon rồi!

- Con đâu chuyên nghiệp như bác đâu! - Hoa nhi bối rối.

Nàng lại chăm chú xắt đậu hũ non cũng thành hạt lựu rất nhỏ. Chén đậu hũ xắt xong nhìn đẹp mịn màng, tinh khiết. Lần lượt, nắm đông cô, măng tây non đều được xắt thành lát nhỏ. Bây giờ, vật liệu món ăn bày trên bàn bếp màu sắc hài hòa đẹp mắt, cực kỳ tinh tế!

Nước từ trái dừa đổ vào nồi đang sôi trên bếp, mùi nước dừa thơm dịu dịu, thanh cảnh, nhẹ nhàng. Hoa nhài cho các nguyên liệu rau củ mới xắt xong vào nồi nước dừa, nước đang sôi lập tức hạ xuống rồi nhanh chóng sôi lại, nàng hớt bọt qua mấy lượt làm nồi nước liền trong veo, thấp thoáng các màu sắc trộn lẫn nhau thật xinh đẹp. Nàng chọn mười hoa sen thật lớn đã được bác Tần hái cắm sẵn trong bình nước để giữ tươi, cẩn thận lật cánh hoa để riêng trong rổ tre, rồi cho cả đài hoa sen còn nguyên nhụy vào nồi súp đang sôi, hương thơm ngan ngát lập tức tỏa lên khắp gian bếp. Khoảng ít phút sau nàng liền vớt mấy cái đài sen ra, pha nửa chén nước bột bắp chế vào nồi, nước súp liền sánh lại thật ngon lành! Hoa nhài nêm chút muối, dầu mè, xì dầu, tiêu sọ rồi nhắc nồi súp ra khỏi bếp than đặt trên một cái rế tre.

Nàng lấy ra năm đĩa trắng lớn, sắp cánh sen lên vành đĩa thành hai tầng, đặt trái dừa lên chính giữa giữ các cánh hoa lại, rồi múc súp đổ vào trái dừa, nêm thêm mấy giọt dầu mè, rắc lên một chút ngò rí rồi dùng chính cái nắp dừa được cắt ra lúc nãy đặt lại. Món súp chay của nàng quả thật đẹp như thơ, thanh nhã vô cùng!

- Cô Hai nấu món này thật khéo. Tui nghe mùi thơm biết chắc là ngon!

- Dạ, con cảm ơn bác! Hoa nhi cười rạng rỡ và hãnh diện với món ăn nàng vừa hoàn thành!

- Thôi cô lên nghỉ, để tui làm xong mấy món kia rồi dọn lên bàn ăn. Ba má cô đi làm cũng sắp về, Chấn cũng về đến liền thôi. Cô đem bình trà gừng lên nhà đi!

- Dạ bác!

Nàng đặt bình trà gừng nóng hổi lên bàn viết của chàng, lòng thật là nhớ người nàng yêu dấu! Đã hơn một tuần xa nhau...

- Em!

Hoa nhi xoay qua, Chấn về thật rồi! Anh đứng giữa khung cửa, rạng rỡ cười tươi nhìn nàng đứng ngây tại góc bàn, rồi người ấy tiến vào ôm nàng thật chặt trong vòng tay, có thật nhiều nụ hôn rơi trên tóc nàng, trên mặt nàng. Thốt nhiên nước mắt chợt trào ra, tim đập dạt dào và nàng nghẹn ngào nói:

- Anh đi lâu quá! Em tưởng chừng cả năm!

- Gì dữ vậy em! - Chấn mỉm cười lại hôn lên mũi nàng một cái.

- Để em rót cho anh ly trà gừng, ngoài kia mưa lạnh lắm!

- Ôm em là ấm rồi! Hơn uống trà gừng!

- Anh kỳ! - Nàng ngượng ngừng nhưng mắt rạng
ngời hạnh phúc.

Tháng Sáu mưa dầm, vườn cây mướt lá, nhòa nhạt
trong mưa, lá trúc thơm, hoa sen thơm, hoa ngâu
thơm... cả khu vườn tĩnh mịch tỏa hương. Chấn đứng
ngơ ngẩn bên hiên. Thật nhớ nhung hương tóc nàng
biết bao!

Nam dược trà

Giảng đường Đại học Y Dược buổi trưa thật tĩnh lặng, sinh viên ngồi chăm chú nghe thầy giáo giảng bài, thỉnh thoảng lại cúi đầu ghi chép vội vàng vài ý chính.

- Thầy ơi, như thầy giảng thì trà có công dụng quá nhiều! Vậy có ứng dụng được vào trong các phương thuốc Đông y được không thưa thầy? - Một em sinh viên hỏi.

- Được quá chứ em! Trong trà chứa rất nhiều chất polyphenol chống oxy hóa tế bào, có khả năng ngăn ngừa bệnh ung thư, chứng loãng xương và các bệnh liên quan đến tim mạch. Ngoài ra, trà còn giúp kháng viêm, hỗ trợ điều trị máu có mỡ và gan nhiễm mỡ nên uống trà thường xuyên cộng với tập thể dục và ăn uống hợp lý sẽ khiến chúng ta có một thân thể khỏe mạnh và thon gọn.

- Dạ thầy! Vậy mình áp dụng vào các đơn thuốc như thế nào ạ? - Một em nữ khác lại hỏi.

Xuân Chấn mỉm cười ấm áp khi nhớ đến Hoa nhi đã thảo luận suốt mấy hôm liền với mình về các loại trà thảo dược thuần túy Việt Nam.

- Chúng ta có thể chế biến các loại trà thảo dược dễ uống, dễ làm và tiện dụng các em à! Tạm thời chia làm bốn chủng loại trà thảo dược vậy. Thứ nhất là Tư bổ trà; thứ hai là Bảo kiện trà; thứ ba là Mỹ dung trà, và thứ tư là Giảm trọng trà.

- Hay quá thầy ơi! - Giảng đường vang lên tiếng vỗ tay của sinh viên.

Xuân Chấn chờ cho sinh viên yên lặng rồi nói tiếp:

- Tư bổ trà là các phương thang ngoài thành phần chính là trà, chúng ta kết hợp thêm một số thảo dược bổ tỳ, vị, nhuận huyết, nhuận phế,... Khi chế tạo phương trà, chúng ta cũng cần phải xem người uống là nam hay nữ, già hay trẻ, sắc mặt, tạng người như thế nào nữa thì phương trà mới phát huy được hết công dụng của nó nhé các em!

- Dạ thầy! - Tiếng các em xôn xao.

- Bảo kiện trà, Mỹ dung trà, Giảm trọng trà cũng vậy. Với bốn chủng loại chính này, chúng ta sẽ điều chế được trên cả trăm phương thang mà tùy nghi sử dụng và đặt tên. - Xuân Chấn mỉm cười nhìn khắp lớp.
- Thầy ví dụ nhé! Phương thang Quế hoa Phong mật trà sẽ nằm trong dòng Bảo kiện trà. Phương thang này có 4 thành phần. Đó là Quế chi, Mật ong, Quế hoa và Trà

xanh. - Chàng chỉ vào một em sinh viên mang kính cận ngồi đầu bàn ghi chép rất chuyên chú này giờ hỏi: - Em cho thầy biết công dụng của Quế chi đi!

- Dạ, Quế chi còn được gọi là Liễu quế, vị cay, tính ôn, không độc, đi vào ba kinh tâm, can và phế. Quế chi giúp thông kinh mạch, ra mồ hôi, trị phong hàn, giảm đau toàn thân thưa thầy!

- Ô! Em trả lời thật tốt! Em nói cho các bạn biết công dụng của các món còn lại luôn đi em!

- Dạ! Quế hoa còn được gọi là hoa mộc, mùi thơm dễ chịu, có tác dụng hóa đàm, giải suyễn, thơm hơi thở, trợ tiêu hóa và làm trắng da.

Xuân Chấn nhìn em sinh viên đang trả lời với vẻ ngạc nhiên đầy thú vị, các em sinh viên khác cũng nhìn bạn đầy thán phục.

- Em nói tiếp đi!

- Dạ, Mật ong còn được gọi là Phong mật, là một loại thực phẩm trân quý chứa rất nhiều vitamine, khoáng chất, đường fructose, đường glucose, protein và các chất chống oxy hóa. Mật ong giúp nâng cao sức đề kháng, bồi bổ cơ thể và làm đẹp da mặt thưa thầy!

- Em thật xuất sắc! Cả lớp mình ai cũng nghiên cứu và đọc sách nhiều như bạn nhé! Các em thấy đó, phương trà này rất đơn giản, dễ phối chế, khi uống lại rất thơm ngon nên không làm bệnh nhân ngán mà bỏ dở. Các em biết không, tuy nó chỉ có bốn vị thôi

nhưng khi cho thang trà này vào bình lớn, chế nước sôi ngâm ủ cả ngày thì thuốc sẽ từ từ tiết ra hết mà hoàn toàn không bị mất đi các loại tinh dầu quý giá hoặc các vitamine như khi chúng ta sắc thuốc cô đặc lại trực tiếp trên bếp than.

- Các phương thang này nếu được phối chế theo tinh thần thầy vừa gợi ý chắc là rất hấp dẫn và đẹp mắt lắm thầy ơi!

- Bệnh nhân uống chắc chắn sẽ bị ghiền!

- Nhất là các phương thang trong Mỹ dung trà chắc là được ủng hộ lắm!

Nhìn các em sinh viên bàn luận xôn xao cả giảng đường, Xuân Chấn phấn khởi nói tiếp:

- Đúng rồi các em! Kho tàng y học dân tộc của Việt Nam rất mệnh mông, thuốc Nam thì đâu đâu cũng có! Xã hội đang rất cần những người như các em giúp phát huy nội lực của nền y học cổ truyền đó! Sẵn đây thầy lấy đề tài Trà Thảo dược cho các em làm luận văn tốt nghiệp nhé! Mỗi em hãy tự mình nghiên cứu và nộp đề tài vào cuối học kỳ nhé, ba tháng dành cho các em đó!

- Dạ!

Xuân Chấn mỉm cười một mình vì chợt nhớ chàng mới là kẻ phải nộp các phương trà thảo dược cho ai kia trong thời hạn một tuần để nàng suy nghĩ đặt tên cho thật đẹp!

Khí phách trà

Chúa nhật, hiên nắng thật bình yên. Tiếng chim sẻ chíp chíp ấm áp trên máng xối vọng xuống nghe êm đềm lắm! Xuân Chấn quạt lò than khe khẽ chờ ấm nước gần sôi. Hoa nhi chuẩn bị khay trà có bày bộ ấm chén men ngọc xanh dịu dàng rồi ngồi xuống cạnh chàng.

- Anh!

- Gì em?

- Em vẫn biết người Việt Nam uống trà rất tự do, tự tại! Nhưng mà đôi khi mình cũng nên sáng tác một vài kiểu chế trà hơi công phu một chút để ca ngợi hoặc giới thiệu văn hóa Việt Nam vẫn rất tốt phải không anh?

- Ừ em! - Xuân Chấn vuốt nhẹ bàn tay nàng rồi nói. - Em sáng tác gì?

- Dạ, hôm qua em vừa nghĩ ra bộ Khí phách trà!

Chàng khẽ ừm trong miệng rồi chờ nàng nói tiếp.

- Để em bày trà ra pha bộ Khí phách trà cho anh xem! - Hoa nhi thông thả để khay trà lên trên kỷ rồi ngồi đối diện với Xuân Chấn, nàng từ tốn nói:

- Người Việt mình nấu nước châm trà khác với các nước! Ví dụ, người Trung Quốc phải xem nước sôi tắm cá hay sôi mắt cua mà phân định nước sôi độ một hay độ hai, trong khi người phương Tây đa số nấu nước bằng ấm sôi tự động ngắt hoặc hú còi báo. Riêng người Việt mình thì nhàn hạ ngồi chờ nghe nước kêu ấm! Xưa giờ em thấy ông cố hay bà ngoại mỗi khi nấu nước pha trà đâu bao giờ giở nắp ra xem tắm nước đâu. Toàn ngồi tĩnh lặng, hay du đưa trên võng hoặc thông thả quạt lò, chum cùi... Động tác nấu nước và chờ nghe nước reo như vậy em đặt tên là: *Truyền hịch gần xa!*

-Ồ! - Chàng nhướng mắt nhìn nàng.

- Động tác tiếp theo là cho trà vào ấm. Em gọi là: *Đầu quân dưới trướng*. Sau khi cho trà vô rồi thì mình chế một chút nước sôi vô ấm để rửa trà. Cái này em gọi: *Khích lệ ba quân*.

- Hay quá em thương!

- Sau khi rửa trà xong em sẽ xả bỏ hết nước đi và châm nước lần nữa vô đầy đến miệng ấm. Bước này em gọi: *Sĩ khí dâng trào!*

Thông thường, uống trà phải có cái khay để sắp chén trà lên đó cho gọn gàng.

- Đúng rồi em!

- Cái khay ấy em đặt tên là: *Bến Bình Than*.

Xuân Chấn lại ồ lên lần nữa.

- Người Việt ít khi uống trà một mình mà bao giờ cũng uống cùng bạn bè để đàm đạo, tâm tình... nên trên khay thường có ba chén trở lên.

- Ủ, anh cũng thấy vậy!

- Nguyên cái khay có vài cái ly hoặc chén trà đó em gọi là: *Hội nghị Diên Hồng*.

- Anh thật không ngờ em luôn đó! Em đặt câu thiệu cho từng động tác pha trà làm anh quá bất ngờ luôn!

- Khi chế trà ra từng chén mời khách em đặt tên: *Hưng Đạo duyệt binh!*

Người uống trà lúc cầm chén trà của mình lên thơm ngát và tỏa hương, tâm hồn sáng khoái! Động tác này được gọi là: *Ca khúc khai hoàn* và khi đưa lên mũi ngửi trước khi uống em gọi là: *Nâng chén thái bình!*

- Anh thật lòng ngưỡng mộ em của anh! Em mang lịch sử hào hùng mà chế ra một bộ trà đầy khí phách như vậy thật là làm anh kinh ngạc! Em của anh chẳng yếu đuối chút nào!

Nước vừa sôi tới, Xuân Chấn nhè nhẹ gạt bớt than hồng, miên man suy nghĩ... Đối với nàng, trong trà có tất cả! Thơ mộng của bốn mùa, rộn rã và bi ai của cuộc đời, tâm tình và trăn trở trong cuộc sống, kể cả oai hùng và bi tráng của lịch sử Việt Nam!

Ngoại truyện 6

Cao trà

Có một buổi sáng trời trong veo, gió thổi thật dịu dàng qua hàng Hương trúc. Nàng ngồi sánh vai cùng Xuân Chấn trên một chiếc băng đá đặt cuối sân vườn, tay cầm tách trà xanh nhấm nháp từng ngụm nhỏ. Không gian thơm nhẹ nhẹ mùi gừng.

- Em rất thích uống trà tươi nấu với một chút gừng như vậy! Nhưng mà em làm biếng nấu lắm! - Hoa nhi nũng nịu nói.

- Em ngán vò trà phải không?

- Dạ!

- Để cuối tuần anh rảnh sẽ chế một ít cao⁽¹⁾ trà xanh cho em để dành uống từ từ. - Chấn ôm vai vợ cứng chiều nói.

- Ồ, có cao trà xanh nữa hả anh?

1. Các nguyên liệu làm thuốc từ động vật hoặc thực vật được nấu lên cùng với nước, có khi thêm một vài phụ gia khác rồi cô cho đến gần cạn hoặc sệt như mật hoặc sặc dẻo như nếp.

- Có chứ em! Rồi em sẽ thấy nó tiện lợi như thế nào. Không phải ngày nào mình cũng có trà tươi và sạch để nấu đâu!

- Hay quá anh ơi! Vậy mà nào giờ em không biết!

- Cao trà được ông bà mình nấu từ hồi xưa hồi xưa rồi em. Hình thức rất lạ! Có thể nói thời thế giới chưa biết đến trà túi lọc thì Việt Nam đã có hình thức chế biến và uống trà đầy văn minh đó rồi!

- Vậy anh làm nhiều nhiều cho em nha! - Nàng nhoẻn miệng cười trong nắng.

Gian bếp cuối tuần rộn ràng và đầy ắp tiếng cười ấm áp. Bác Tấn và Hoa nhi ngồi trên bộ ván lật mở lá trà do một người bạn của Xuân Chấn gửi xuống từ Cầu Đất. Xuân Chấn thì lúi húi chế một nắm nan tre.

- Nấu cao có lâu lắm không anh?

- Không đâu em, nội ngày nay sẽ ra thành phẩm.

- Vậy mà tui tưởng nấu mấy ngày chứ! - Tiếng bác Tấn chen vào.

- Dạ không bác! Chút con nấu bác sẽ thấy, với lượng 2 ký lá trà này con sẽ nấu trong 2 tiếng, sau đó lọc nước bỏ xác, rồi chưng cách thủy nước cốt vừa lọc ra, khoảng 2 đến 3 tiếng sau thì cao sẽ cô lại hơi sánh, lúc đó con sẽ nhấc cao ra khỏi nồi chưng bác ạ!

- Vậy là xong hả anh? Rồi mình đổ vô hũ để dành phải không?

- Ha ha... Em đúng là lười biếng nha! Sẽ không đổ vô hũ đâu cô nương. Mà lúc này mình mới bắt đầu làm cao trà chính thức để dùng nè!

Rồi chàng nói thêm:

- Chút nữa cho em làm giai đoạn cuối.

Xuân Chấn lấy cái nồi mà bác Tần chuyên để nấu bánh tét, nhét đầy lá trà đã lật, rửa sạch và vò hơi giập, chàng dùng sức ém nhẹ lá trà xuống nồi xong cái nan tre tẩn lại trên mặt như một tấm lưới. Bác Tần đổ nước mưa vào nồi vừa ngập mặt lá khoảng một tấc như Xuân Chấn dặn rồi bắt đầu nhen lửa nấu.

Nước sôi tỏa hương trà tươi mát, khói trắng bốc lên mờ mịt che khuất cả tấm vĩ tre. Khoảng 2 tiếng sau, Xuân Chấn và bác Tần nhắc nồi, gỡ vĩ, lấy xác lá ra và lọc qua một lớp vải mỏng để lượt cặn còn sót lại. Nước trà sậm màu, chỉ còn khoảng chừng 1 lít. Chấn đặt thổ nước cốt ấy vào nồi chưng cách thủy nhưng không đậy nắp, lại tiếp tục để lên bếp.

- Em có thích cao trà ngoài thơm gừng còn hơi ngọt không em?

- Dạ em thích! - Hoa nhi vui vẻ trả lời.

- Gọt giùm anh củ gừng này rồi bỏ vô cối giã nhuyễn nha em!

- Dạ!

Xuân Chấn và bác Tần lại bắc một thanh tre thành cái sào nho nhỏ cạnh cửa sổ.

- Cậu làm món này thật lạ! Thuở giờ tui chưa được uống cao trà!

- Hi hi, bác ơi! Con sẽ làm nhiều để bác dùng. Ngon lắm đó bác!

- Mà tui thấy cậu chiều chuộng cô Hai ghê!

- Ái, bác!!! - Hoa nhi đang đứng xem chột thốt lên.

- Còn không phải nữa! Ông mà còn sống sẽ mừng lắm đó! - Bác Tần tủm tỉm cười.

Hoa nhi lúng túng quay đi.

- Để con đi coi nồi cao!

Nàng đang lúi húi chụm thêm củi vào lò thì Xuân Chấn bưng hũ mật ong và chén nước cốt gừng đến đứng bên cạnh. Chàng nghiêng nghiêng nói khẽ vào tai nàng:

- Biết gì không mà coi?

- Em không biết vẫn coi! - Hoa nhi lườm Chấn một cái.

Chàng không nói gì chỉ mỉm cười thật nhẹ rồi cho mật ong và nước cốt gừng vào thố cao trà đang dần cô lại trong nồi hấp.

- Sẽ rất thơm ngon phải không anh? - Nàng hít một hơi dài, mùi trà xanh trộn lẫn với mùi gừng thơm ngát cả gian bếp buổi xế trưa.

Buổi chiều thì cao trà đã sánh lại sền sệt như mật và có màu vàng nâu thật sậm. Chấn dùng cọ quét cao lên hai mặt từng tờ giấy bản treo trên sào tre. Hết mặt này qua mặt kia, hết tờ này qua tờ khác rồi lại quét cao trở lại từ đầu. Chẳng bao lâu thì thổ cao trà đã được quét hết lên mặt giấy. Hai người kia, một già, một trẻ đứng ngó lom lom vì thấy lạ lắm. Thịnh thoảng lại nghe bác Tần lẩm bẩm:

- Lạ quá! Mà thơm quá!

- Bác Tần ơi, bác tước và bện giùm con mấy sợi dây lạt tre nha bác! - Chấn quay qua nói.

- Ờ, ờ, để tui làm liền!

Chấn lại dùng máy sấy thổi khô từng phiến giấy, cỡ mười phút sau, toàn bộ giấy bản phết cao trà đã khô cứng lại thành màu xanh rêu thật đậm. Chàng gỡ giấy ra khỏi kẹp và đặt vào khay mang đến để trên bộ ván.

- Giờ mình làm công đoạn cuối nè em!

Chấn cắt giấy cao trà khô thành từng phiến dài khoảng 3 phân, rồi lại cắt ngang cũng 3 phân ra những hình vuông đều đặn, đoạn chàng hướng dẫn Hoa nhi dùng đồ bấm lỗ bấm vào giữa các hình vuông để tạo

một lỗ tròn nho nhỏ, bác Tấn thì dùng lát tre xâu các hình vuông đó lại thành từng xâu thật gọn gàng.

- Cao trà vậy là xong hả cậu?

- Dạ, xong rồi đó bác! Hồi xưa ông bà mình không có máy sấy nên sẽ hong ngoài gió cho thật khô, sau đó cũng cắt vuông nhỏ như đồng xu vậy, xâu lát tre rồi đem treo trên giàn bếp để dành. Mỗi khi nhà có khách, những lúc không sẵn trà thì chủ nhà sẽ lấy một khoanh cao trà ra, cho vô cái tách hoặc chén rồi chế nước sôi vào, đợi ít phút là sẽ có một tách trà xanh thơm ngát, đượm mùi gừng lại ngọt ngào dễ uống.

- Trời, hay quá! Tui khâm phục người xưa quá! Chế biến nước trà tươi đến như thế này là cực kỳ hay rồi!

- Dạ, rất văn minh và khoa học! Nhưng thời gian lẫn hồi làm mai một đi những truyền thống và cách thức chế biến trà cổ xưa như vậy! Bây giờ, đa số người uống trà nếu không có thời gian châm một bình trà thì sẽ dùng trà túi lọc cho đỡ mất thời gian, lại gọn và phong phú hương vị, mấy ai còn nhớ đến cao trà hả bác! - Xuân Chấn bùi ngùi nói.

Hoa nhi bỗng đứng hơi nghẹn ngào, nàng ân cần nắm tay Chấn nói:

- Còn chứ anh! Còn anh sẽ làm cao trà cho em và bác Tấn uống! Em sẽ mời khách đến nhà, mời người đến hết thuốc uống thử món cao trà đầy tâm tình và hoài niệm của anh làm!

Sa Nhiên Xuân ngát hương kim cúc

- **M**ình đi Sa Đéc nha em! Tuần sau anh cùng đoàn nghiên cứu dược liệu sẽ đến Đồng Tháp và ghé qua Sa Đéc một buổi xem liên kết vùng nguyên liệu hồng, cúc trứ danh của miền Tây. Anh sẽ đưa em đi theo cho em tận mắt thấy vườn hồng của nghệ nhân huyền thoại Tư Tôn!

- Em thích quá! Sa Đéc chắc là đẹp lắm hả anh?

- Chẳng những đẹp mà còn rực rỡ nữa! Đến đó vào tháng Chạp, em sẽ bị lạc vào thế giới của hoa, muôn hồng ngàn tía, xanh, đỏ, tím, vàng chen nhau từng vạt! Trên hai bên đường lộ, nhà vườn bày hoa kiểng ra bán cho người đến mua về chưng Tết. Đẹp nhất và thơm ngát mùi cúc phải nói đến những nhà vườn bày bán cúc mâm xôi. Vàng mơ một khoảng trời! Thơm tho tràn trong gió!

- Ôi, em muốn đến đó liền thôi!

- Cúc mâm xôi thì rực rỡ vậy nhưng chưa lung linh như cúc cánh bướm đâu em! Cả một bảng màu sắc trộn

lăn, chen chúc nhau, cánh hoa mềm mại, nhẹ nhàng phất phơ theo gió, từ xa nhìn như một đàn bướm đủ màu tung cánh bay rợp trời vậy!

- Anh kể một hồi chắc đêm nay em mất ngủ luôn quá!

- Tuần sau em đến rồi tự cảm nhận, chắc chắn còn hơn những gì anh kể! - Xuân Chấn mỉm cười nói.

* * *

Nàng ngồi xe chung đoàn Trường Đại học Y Dược, miên man đọc một tập sách viết về thảo dược mô tả kim cúc khá rõ ràng. Đến nỗi, nàng dường như tưởng tượng được mùi hoa cúc dịu dịu trong tưởng tượng!

Kim cúc hoa vàng, cánh nhỏ mỏng manh, thơm nhất trong các loài hoa cúc. Hoàng cúc hoa lớn hơn kim cúc, cánh hoa cũng to hơn, nhưng mùi hương không bằng. Tất cả các loại cúc vàng đều ngọt, nên trong Đông y gọi cúc vàng hoa nhỏ là cam cúc hoa (hoa cúc ngọt). Cúc vàng ngâm trong nước sôi hoặc sắc uống phòng chống nhức đầu, choáng váng, mất ngủ và mất ngủ, mùi vị lại thơm tho dễ uống.

Bạch cúc trắng tinh khôi, thơm thoang thoảng, ngoài vị ngọt nhẹ còn có vị the thanh mát.

Lá hoa kim cúc nhỏ nhưng chứa tinh dầu nhiều hơn lá các loại hoa cúc khác, trong sách dược thảo gọi là cúc điệp. Cúc điệp nấu uống có tính thanh phong,

khử nhiệt, giáng hỏa, hạ đàm, hơi có vị đắng nhẹ. Lá cúc già nát, đắp ngoài chuyên trị nhọt độc, sưng tấy.

- Tới làng hoa Tân Quy Đông rồi em! - Chấn gấp cuốn sách đang mở trên tay nàng lại.

- Ô! - Nàng nhìn qua khung cửa, cập bờ sông ghe thuyền tấp nập, xe cộ cũng nhộn nhịp không kém, ghe, xuống chở hoa kín mít, chất đầy cả trên mui, xe thì xếp chật hàng hàng, lớp lớp các giỏ hoa lên tận nóc.

- Họ chở hoa đi bán Tết ở các tỉnh khác, nhiều nhất là Sài Gòn đó em!

- Trời ơi! Bông giấy nè anh!

Cả một vườn hồng tím đầy bông giấy chen chúc nhau trên mặt đường đối diện bờ sông Sa Nhiên. Dưới ánh nắng vàng mùa giáp Tết, từng chùm bông giấy cứ rạng rỡ trong ánh sáng dường như không sợ nóng một chút nào!

- Ủ, công nhận bông giấy đơm đầy cây, không thấy lá đâu luôn! Mà em biết nó có tên gì ngoài tên giấy không?

- Em không biết anh à! Anh biết không?

- Vạn huê lâu đó em!

- Trời! Em đọc sách Tàu thấy hay nhắc đến ba chữ “Vạn huê lâu”, coi hát bội thấy cái chùm bông vải mà đào, kép mang trước ngực được ông cố gọi là “Vạn huê lâu”. Em không biết nó là chùm bông giấy!

- Ha ha, bông giấy đỏ! Bông nở thành chùm dần lên đến ngọn thì nhỏ lại, tổng thể cả chùm như hình tháp, như lâu cao nên người ta mới đặt tên nó vậy! Giờ anh đưa em ghé nhà ông Tư Tôn, em ở đó tham quan và hỏi thăm ông nhé! Anh đi theo đoàn khảo sát đến trưa sẽ ghé lại đón em!

- Dạ!

* * *

Nắng ban mai trong vườn đầy hoa rực rỡ, hồng đủ loại khoe sắc và tỏa hương, ngoài hồng ra, vườn ông Tư Tôn không bao giờ thiếu cúc!

Tráng một chút nước sôi vào chiếc ấm sứ trắng tinh, rồi ông từ tốn chiết nước ra các chung nhỏ, chao nhẹ rồi đổ đi. Từng làn hơi nước trắng mờ như sương tỏa lên rồi biến mất trên thành ly thủy tinh trong suốt. Ông Tư mở nắp hộp trà, cho một vốc trà mộc chưa ướp hương vào trong lòng ấm sứ.

- Con đợi ông hái mấy bông kim cúc.

- Dạ!

Ông Tư ra sân đến bụi kim cúc điểm hoa vàng rải rác lựa hái một cành nhỏ có ba bông và vài nụ nhỏ kèm lựa thưa mấy chiếc lá xanh, ông múc một ca nước trong lu bên cạnh xối rửa nhẹ nhàng cành hoa cúc rồi mang vào nhà.

- Ông đãi con trà kim cúc, thơm lắm nghe!

- Hoa cúc uống được hả ông?

- Í trời, thơm lắm, lại nên thuốc nữa! - Ông cười hiền hòa rồi ngắt hoa và nụ cúc cho vào ấm, sau cùng ông cho cả mấy cái lá cúc đã được xé đôi vào ấm luôn.

- Lá cúc cũng thơm hả ông? - Cô nhỏ nghiêng đầu ngó vào lòng ấm.

- Lá cúc thơm hơn bông cúc con à! Những mùa không có bông, ông vẫn thường uống trà mộc với lá kim cúc. - Ông rót một chút nước sôi vào ấm trà rồi chắt bỏ đi, tiếp theo nâng cao bình thủy chế vào miệng ấm một dòng nước nhỏ lấp lánh như chỉ bạc. Tia nước cao xối trà và hoa trong lòng ấm trộn chung với nhau, hương thơm bất chợt tràn ra mênh mang cả hiên nhà buổi sớm.

- Thơm quá ông ơi!

Ông Tư chỉ cười không nói, ông rót trà ra hai ly thủy tinh, đưa cho cô nhỏ một ly rồi cầm một ly.

- Uống đi con, trà hoa cúc uống buổi sáng là ngon nhất! Mùi cúc thanh đậm mà tinh tế ít bông nào sánh kịp, mang lại cho tách trà phong vị sang trọng và tinh khiết làm tinh thần nhẹ nhõm quên hết phiền muộn, âu lo!

Cô nhỏ nâng chung trà lên ngửi thật sâu rồi nhấp một ngụm nhỏ. Hoa cúc thơm lừng trong mũi, vị ngọt

lan lên vòm họng. Hương cúc và hương trà hòa quyện cùng nhau... là chung trà ngon nhất xưa nay cô được uống!

- Tuyệt vời quá! Lần đầu con được thưởng thức!

- Con uống trà cúc vậy con có biết khí chất của cúc không?

- Dạ không thưa ông!

- Không phải ngẫu nhiên mà hoa cúc được người xưa trọng vọng chưng bày trong thư phòng, trong tranh vẽ và được xếp chung trong các bức tứ bình Mai, Sen, Cúc, Trúc hoặc Mai, Lan, Cúc, Trúc.

Bản chất hoa cúc không thích phô trương, ưa sống ẩn dật, hương thơm thâm kín, màu sắc tinh tế, khi cây khô, bông tàn không rụng cánh xuống đất chỉ khô héo trên cây... tất cả những điều đó tượng trưng cho khí chất của người quân tử đó con! Tất cả được gói gọn trong hai câu: “Hoa bất lạc địa - Diệp bất ly thân”.

- Dạ! Giờ con mới biết. Con cảm ơn bài học dạy làm người sâu sắc của ông Tư!

* * *

Sa Đéc của sáng nay nắng vẫn vàng trên những luống cúc thơm tho và hồng tươi trên những đóa hồng rạng rỡ... Có còn ai tìm lại chút phong vị cũ và tao nhã trong một chén trà Thu huyền thoại xứ Sa Đéc phồn hoa!

Đôi dòng về DƯƠNG HỮU TÀI

Người đã làm nên huyền thoại về hồng và cúc Sa Đéc

DƯƠNG HỮU TÀI (TƯ TÔN)

Ông Dương Hữu Tài, sinh năm 1926 (Bính Dần) tại làng Tân Quy Đông, Sa Đéc (nay thuộc Phường 3, thị xã Sa Đéc, tỉnh Đồng Tháp). Dương Hữu Tài là tên do người chú ruột của ông đặt cho, còn tên cha mẹ khai sinh là Dương Văn Tôn; nên thường được gọi là Tư Tôn.

Trong cuộc kháng chiến chống thực dân Pháp, ông Tài bị thương tại Gây Cờ Đen (Đồng Tháp Mười), đầu năm 1949, sau khi xuất viện, ông trở về sống ẩn dật ở Tân Quy Đông, một xã vùng ven thị xã Sa Đéc.

Ông đã trở thành “Nghệ nhân Tư Tôn”, người sáng lập Vườn Hồng Tư Tôn⁽¹⁾, một trong những người tiếp nối các thế hệ làm nghề trồng hoa kiểng, góp phần làm nên Làng hoa Tân Quy Đông - Sa Đéc.

Trước đó, ở địa phương Tân Quy Đông chỉ có đôi ba giống bông hồng. Tháng 10 năm 1958, từ Pháp du nhập về Sa

1. Vườn Hồng Tư Tôn: Ở Tân Quy Đông con đường từ bờ sông Tiền chạy ra sông Sa Đéc được mang tên Đường Vườn Hồng với Vườn Hồng Tư Tôn nổi tiếng. Đến Làng hoa Tân Quy Đông, du khách hỏi nhà Ông Tư Tôn thì ai cũng biết, hướng dẫn tận tình.

Đéc 100 giống hồng. Ông Tư Tôn dốc sức trồng, chăm sóc, giữ gìn được khoảng 50 giống thích nghi với môi trường, khí hậu địa phương. Kết quả, các cây hồng do ông chăm sóc cho bông đẹp không thua kém gì các bông trong ảnh chụp ca-ta-lô (catalogue) của phương Tây.

Dịp Tết Nguyên đán năm 1958, các giỏ hồng của ông Tư Tôn có mặt ở Sài Gòn tại các vỉa bông đường Nguyễn Trãi, chợ An Đông, bến xe Pétrus Ký. Từ đây, những người sành điệu ngạc nhiên trước các giống bông hồng đẹp, lạ; họ lần dò xuất xứ nơi trồng và người trồng.

Năm 1960, nhiều người đã biết đến Vườn Hồng Tư Tôn và con đường bờ rạch Thông Lưu được mang tên “Đường Vườn Hồng”. Từ đó đến những năm 1990, khu vườn của ông Tư Tôn được trồng trên 460 loại cây và bông hồng có được tính, 250 loại cây cảnh dùng trang trí nội thất, kiến tạo cảnh quan công viên, công sở, các công trình văn hóa, tư gia v.v...

Vườn Hồng Tư Tôn là một trong những địa điểm thu hút nhiều khách du lịch trong và ngoài nước. Nơi đây được xem như một vườn sinh vật cảnh tiêu biểu cho Làng hoa Tân Quy Đông - Sa Đéc. Đó còn là nơi mà từ nhà lãnh đạo, nhà văn, nhà thơ, nhà báo, nghệ sĩ, nhà khoa học, nhà nghiên cứu, nhà tu hành, nhà giáo dục, thầy thuốc, cho đến học sinh, sinh viên và nhiều giới khác đến để có những phút thư giãn, được người chủ nhân - nghệ nhân hiếu khách chuyện trò...

Ông Dương Hữu Tài - Nghệ nhân Tư Tôn còn được nhà văn Sơn Nam thân quý gọi ông là: Một pho tượng “Văn minh miệt vườn” bằng xương, bằng thịt.

Ông bệnh rồi đột ngột từ trần vào ngày 15/7/2005, thọ 79 tuổi.

(Hội Lịch sử Đồng Tháp - Nhân vật chí)

Môi thắm hồng hoa tuyền trăm món hồng Sa Đéc

Tiếng cộp cộp từ cối đá giã thuốc trong được phòng vang lên đều đặn, Hoa nhi tưới khóm hải đường bên hiên xong liền ghé vào phòng thuốc xem Chấn đang làm thuốc gì.

Nàng ngạc nhiên tột độ dừng lại bên ngạch cửa, hoa hồng đỏ rực chất đầy cả bàn bắt mạch, Chấn thì đang giã một cối đá đầy cánh hồng nhung đỏ thắm, mùi hồng dịu dịu ngát ngào khắp gian phòng nhỏ mang lại một bầu không khí lãng đãng hơi ngây ngất.

- Anh làm gì vậy?

Chấn mỉm cười nói nhỏ:

- Bí mật!

- Bí mật với em luôn hả! - Nàng phụng phịu.

- Ủ, em nhớ hôm nay là ngày gì không?

- Là Chúa nhật, cuối tuần mà anh!

Chàng dừng tay, khẽ cốc đầu nàng một cái:

- Mới đây mà em mau quên quá! Mai mốt già chắc quên mất anh luôn!

Hoa nhi cắn môi suy nghĩ một hồi không ra rồi hờn dỗi nói:

- Em thật sự không nhớ!

- Ha ha... Giận hả! Chưa phạt em là may lắm rồi nha! Anh đang làm quà chiều nay tặng cho cô dâu của anh!

- A! Hôm nay kỷ niệm ngày cưới của mình! Em xin lỗi, em tự nhiên quên! Mà anh làm gì quá trời bông hồng vậy anh?

- Hôm nay em chỉ ngồi đó xem anh làm thôi, ra thành phẩm mới được đựng đến! - Chấn dừng tay hôn khẽ lên tóc vợ.

Hoa nhi lặng im ngồi xuống ôm nhẹ lưng chàng, nàng nhắm mắt hít thở hương thơm quyến rũ của những đóa hoa tình yêu bất tận. Nàng lắng nghe trái tim mình đang đập lỗ nhịp vì xúc động dạt dào. Tự dưng nàng nhớ đến tác phẩm *Cánh bướm đỏ thắm* của nhà văn Alexander Grin biết bao!

* * *

Chấn cắt giấy tuyên⁽¹⁾ thành từng phiến ngang 3 phân, dài 6 phân xếp trên một mẹt tre nhỏ rồi cho hết cánh hồng đã được giã nát vào một mảnh vải thưa, đoạn túm lại, vắt thật chặt tay chiết hết nước hồng đỏ thắm vào một cái tô nhôm, bắt lên bếp cô lại cho nước hoa hồng chuyển màu thật thắm. Lúc này, Chấn lại thêm vào 2 muống nhỏ mật ong trộn đều rồi nhắc xuống. Chàng dùng cọ mềm nhúng vào tô nước cốt hoa hồng phết đả lên hai mặt từng phiến giấy, xong dùng kẹp giấy nhỏ kẹp lên sợi dây giăng ngang khung cửa sổ, lại dùng máy sấy thổi lên các phiến giấy hoa hồng. Chừng 5 phút sau khi giấy đã khô hiện lên màu hồng đậm thì Chấn tiếp tục nhúng cọ vào nước cốt hoa phết lên hai mặt giấy. Chàng cứ lặp đi lặp lại trình tự trên đến khi cả phần nước hoa hồng trong tô cạn hết thì các phiến giấy cũng thành màu đỏ sậm, óng ả.

Lúc này Chấn mới gỡ các phiến giấy khỏi dây kẹp, xếp lại thành xấp ngay ngắn và đem cất vào một hộp sơn mài nho nhỏ, xinh xinh.

* * *

Chấn lại tiếp tục giã cối cánh hồng thứ hai, lưng áo chàng lấm tấm mồ hôi, nắng tháng Chạp ấm áp rót

1. Giấy tuyên: Còn gọi là xuyên chỉ, giấy màu trắng ngà, dai, dễ hút mực, được sử dụng để vẽ tranh thủy mặc, tranh màu nước trong hội họa châu Á.

xuống tàn mai xanh, nhảy nhót trên khóm hải đường, lung linh trên luống cúc đơm đầy nụ biếc.

Sáp ong đang tan chảy trong một cái tô inox được Chấn đặt trên lò than mà Hoa nhi hay nấu nước pha trà mỗi ngày, Chấn đợi sáp tan hoàn toàn rồi nhanh chóng vắt nước cốt cánh hoa hồng vào sáp ong, lại cho vô thêm 2 muỗng canh dầu Olive và dùng muỗng khuấy đều trên bếp. Chờ 3 phút sau, chỗ hỗn hợp tiếp tục sôi trở lại, Chấn đợi thêm 2 phút nữa thì nhắc tô inox xuống khỏi bếp lò và chế vào một tráp sứ nhỏ rồi chờ sáp hồng đông đặc, chàng đẩy nắp tráp sứ, mang cất chung với những phiến giấy hoa hồng trong hộp sơn mài.

Tháng Chạp, tiết trời hơi lành lạnh.

Tháng Chạp, chim sẻ cứ kêu riu rít ngoài hiên khiến người ta bâng khuâng.

Tháng Chạp, nắng thật vàng như rủ rê nhau uống chung một thời trà ấm áp.

Và tháng Chạp, có hai người thật bạn rộn chuẩn bị những món quà lãng mạn cho ngày kỷ niệm đầy mộng mơ!

* * *

Chiều đang dần tắt nắng, không gian thơ mơ hồ với ánh sáng ấm áp của mấy ngọn đèn dầu xưa tỏa ra trên kệ và trên bàn. Chiếc bàn nhỏ phủ chiếc khăn trắng muốt với mấy món ăn thật nổi bật bày bên trên.

- Oa... Em chuẩn bị bữa tối này từ khi nào?

- Từ lúc anh lu bu chế tạo đồ bí mật đó!

- Thật dễ thương quá! Ngày kỷ niệm của tụi mình thật tuyệt vời! Anh có quà đặc biệt tặng em đây!

- Ôi! Em thật là mong ngóng món quà này! Sáng nay nhìn anh làm, em cũng đoán ra nó sẽ hết sức tuyệt vời rồi!

- Em nhắm mắt lại đi!

- Dạ!

- Anh ăn gian! - Hoa nhi thốt lên nho nhỏ vì bất ngờ bị Chấn hôn một cái lên môi.

- Hi hi, em mở mắt ra đi! Quà chánh thức đây!

Hoa nhi mở bừng mắt thấy Chấn cầm một chiếc hộp xinh xắn trên tay.

- Hộp sơn mài hả anh?

- Không, em ngồi xuống đây! Đợi anh chút.

Chấn chậm chậm mở nắp hộp để nàng thấy xấp giấy đỏ thắm và lọ sứ đựng sáp hồng bên trong.

- Lạ quá anh! Em không biết để làm gì?

- Đây, em làm ướt môi rồi bậm môi vào tờ giấy này và soi cái kính phía trong nắp hộp thử xem!

- Ôi! Như trong truyện cổ! Như phim cổ trang! Anh điều chế cho em son kiểu cổ!

Hoa nhi nhìn vào cô gái hiện lên trong gương với làn môi đỏ phớt hồng, màu sắc thực tự nhiên, tươi thắm vô cùng!

Chấn lại mở hộp sứ nhỏ, dùng tay miết lên mặt sáp và xoa nhẹ nhẹ lên hai má Hoa nhi. Đôi má phơn phớt hồng thật đẹp! Chàng khẽ cúi người hôn nhẹ lên má nàng một cái: - Em thơm hoa hồng quá!

Hoa nhi xúc động rưng rưng nước mắt! Nàng nhìn những món quà chàng tự tay làm và khe khẽ nói:

- Em hạnh phúc quá! Em cảm ơn anh thật nhiều!

- Giờ anh đói bụng rồi nha! Em chế biến món gì đãi anh tối nay đây hả cô dâu?

- Em thấy anh mang về thật nhiều hồng Sa Đéc nên em cũng cạnh tranh làm món đặc biệt đãi anh nè! Anh ngồi xuống đi, mình cùng dùng bữa tối! Món khai vị đây anh! Gỏi hoa hồng với tên gọi: Cánh Buồm Đỏ Thắm!

- Ô! Alexander Grin! Coi nào, thật tuyệt vời! Chiếc đĩa hình thuyền, cánh hồng nhung trộn với ngó sen trắng muốt, rau húng xanh non, tôm bạc trắng hồng, anh nếm thử một gắp nghe!

- Dạ! - Nàng chăm chú nhìn chàng, mắt lấp lánh rạng ngời hạnh phúc!

- Ngon quá em! Em pha nước mắm gỏi thật ngon! Cánh hồng mang lại cảm giác thật kỳ lạ!

- Cảm giác gì anh?
- Cảm giác đả thông kinh mạch, muốn... hôn em một cái!
- Anh kỳ!!!
- Anh nói thiệt mà!
- Hông thềm nói chuyện với anh nữa! Hông cho anh thử món tráng miệng thần thoại của em luôn!
- Không cho anh ăn thì món tráng miệng của em sẽ... ế vì anh không cho ai ăn! - Chấn cười thật lớn.
- Anh đáng ghét!
- Anh hôn đền em cái nè, kể anh nghe món tráng miệng đi! - Chấn đột ngột đứng dậy hôn lên má Hoa nhi, miệng cười tinh quái!

Nàng ngượng ngùng bối rối:

- Anh lại ăn gian em! Làm em quên sạch món tráng miệng rồi!
- Vậy anh hôn em cái nữa cho máu lên não khiến em thông thái ra nha!
- Thôi, không cần! Để em kể! - Hoa nhi rồi rít la lên.
- Anh biết trái lý không? Giống như trái mận, nhưng khi chín thì ngọt và thơm hơn trái mận rất nhiều!
- Ừ, anh biết trái lý.
- Em lựa trái lý lớn, chín tới, cắt nắp, lấy hạt, cho cánh hồng nhung xắt sợi thật nhuyễn trộn với mật ong,

đậy nắp lại, xếp vô đĩa trứng, chế rượu chát lên và mang đi hấp cách thủy.

- Nghe em kể là đã thấy thật ngon và thật đẹp!

- Em hấp đến khi trái lý chín, nước mật hoa hồng trong ruột trái lý biến thành màu đỏ, thấm vào trái lý thì em lấy ra khỏi xúng hấp và cho nguyên đĩa vào ngăn mát ướp lạnh. Anh biết không, cực phẩm luôn! Rượu chát đỏ nhẹ làm nổi bật trái lý vàng mơ. Mở nắp trái lý ra thì hỗn hợp mật hoa hồng quyện với mùi lý chín thơm đặc sắc đầy quyến rũ! Em bảo đảm anh sẽ thích lắm!

- Em đặt tên gì cho món đó vậy em thương?

- Tên rất giản dị anh! Mình gọi là Đáo Hoa Hồng nha!

- Ừ em! Tên hay mà! Rất gợi hình và gợi hương!

* * *

Chiều tối hôm ấy, ngoài son hoa hồng, sáp hoa hồng, gỏi hoa hồng, mật hoa hồng, họ còn có đèn cây tỏa hương hồng lãng đãng, trà hoa hồng ngan ngát trong hơi thở và đôi trái tim mềm yếu vì một trời yêu đương tịch mịch cõi hồng!

Em hãy rót

(Tặng Chàng - Người uống cạn chén phù sinh Ta rót)

Ngày Thu sót hoa vẫn cười với nắng
Hương mùa phai trà nào có nhạt phai
Áo nào qua vàng như mộng chiều nay
Em hãy rót cho tôi ngàn chén nữa.

Em hãy rót mây ngàn trên đỉnh núi
Về bang khuâng trên tay mộng thơm hương
Để hồn tôi hóa thành cả chiều sương
Si mê em trong chén trà tịch mịch.

Em hãy rót đóa hoa rừng tuyệt đẹp
Còn ươm hương vào chén sứ trắng trong
Tôi nâng niu uống đến tận cội lòng
Một ngàn năm say trà hoài không tỉnh.

*Em hãy rót cội phù sinh thơ mộng
Có biết bao rục rở với điêu tàn
Uống vô thường trong hơi thở bình an
Ngậm trà nhỏ hòa tôi vào vũ trụ.*

*Em hãy rót những buồn vui trần trở
Vào tim tôi từng giọt lệ pha lê
Chén tình yêu, tôi uống cạn si mê
Em cứ rót! Tôi say ngàn năm nữa.*

(Viên Trân)

Mục lục

• Thay lời tựa - Chén Trà Thơ Nhật Chiêu	5
• Trà - Rượu - Nước - Hương	8
Mai trang gió lộng cánh mai bay	11
Nấm chén Thùy Hương nghe tịch mịch	25
Đem nắng Dương Xuân ủ Uyên Minh	34
Pha chén Cúc Xuân thơm cả áo	44
Sen hồng nụ thắm mặt hồ xanh	54
Đem nước mùa xưa tắm cho hoa	65
Uống chén trà sen kể chuyện cũ	74
Khui rượu Hương Nương chế Hà Hoa tửu	84
Vân am - Suối biếc hương trà trúc	93
Văn Chấn sương thơm đắm bàn tay Trà cổ bạt ngàn hút tấm mắt	106
Khèn ai thổi rụng cánh hoa đào	116
Cỏ thơm, sương khói chiều Yên Bái	134
Vườn nhà đào rượu dưới trăng thanh Nước mưa tháng Năm trữ bình sứ	146
Nguyệt quế hoa nồng giữa tinh sương	164

Hứng nước hoa cau làm tiên thủy	174
Một sớm hoa ngâu thơm vườn mộng	187
Thieu Hồng Mễ tửu ngấm mưa sa	194
Nâng niu tay hái chùm hoa quế	201
Nướng ngói ủ hoa - Thương Bạch tửu	
Tháng Tám trời trong - Cúc nở hoa.....	214
Chiều Sài Gòn uống chén Ô Tòng	219
Mưa Thu qua khóm Diệp hương trúc.....	227
Lựa trà Xuân ướp Mặc Lan hoa	243

NGOẠI TRUYỆN

1. <i>Ngoại truyện 1:</i>	
Nhơn Trạch có nước Mạch Bà	
Có trà Phú Hội - chuối già Long Tân	254
2. <i>Ngoại truyện 2: Nhật ký rừng đào.....</i>	262
3. <i>Ngoại truyện 3: Một mùa sen thơ mộng</i>	266
4. <i>Ngoại truyện 4: Nam dược trà</i>	271
5. <i>Ngoại truyện 5: Khí phách trà</i>	275
6. <i>Ngoại truyện 6: Cao trà.....</i>	278
7. <i>Ngoại truyện 7: Sa Nhiên Xuân ngát hương Kim Cúc</i>	284
8. <i>Ngoại truyện 8:</i>	
Môi thắm hồng hoa tuyên	
trăm món hồng Sa Đéc	292

Bốn Mùa Trà Rượu Nước Hương

Viên Trân

Chịu trách nhiệm xuất bản:
Giám đốc - Tổng Biên tập
ĐINH THỊ THANH THỦY

Biên tập	TRẦN THỊ LY
Sửa bản in	BẢO CHÂU
Trình bày	HOÀNG VÂN
Tranh bìa	VIÊN TRÂN
Bìa	HOÀNG TRUNG

NHÀ XUẤT BẢN TỔNG HỢP THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
62 Nguyễn Thị Minh Khai, Quận 1, Thành phố Hồ Chí Minh
ĐT: 028.38225340 - 028.38296764 - 028.38256713 - 028.38223637 - 028.38247225
Fax: 028.38222726 - Email: tonghop@nxbhcm.com.vn
Sách online: www.nxbhcm.com.vn - Ebook: www.sachweb.vn

NHÀ SÁCH TỔNG HỢP 1
62 Nguyễn Thị Minh Khai, Quận 1, TP. HCM ♦ ĐT: 028.38256 804

NHÀ SÁCH TỔNG HỢP 2
86 - 88 Nguyễn Tất Thành, Quận 4, TP. HCM ♦ ĐT: 028.39433 868

GLAN HÀNG M01 - ĐƯỜNG SÁCH TP. HCM
Đường Nguyễn Văn Bình, Quận 1, TP.HCM

In số lượng 2.000 cuốn. Khổ 13 x 20,5 cm

Tại: Xí nghiệp in FAHASA

774 Trường Chinh, Phường 15, Quận Tân Bình, Thành phố Hồ Chí Minh

XNĐKXB: 340-2018/CXBIPH/05-14/THTPHCM cấp ngày 25/01/2018

QĐXB số: 111/QĐ-THTPHCM-2018 ngày 31/01/2018

ISBN: 9 7 8 - 6 0 4 - 5 8 - 7 3 6 1 - 8

In xong và nộp lưu chiểu Quý I năm 2018

THÁNG GIÊNG CÒN MÃI BÊN SONG

Ừ nhỉ, tháng Giêng đâu đã hết
Còn đây thơ mộng mấy cung đàn
Trăng nằm yên lặng trên mái ngói
Vườn sau thơm mấy chậu Cúc vàng

Tháng Giêng nào đã xa xôi khuất
Ta ngồi nấu nước tựa hiên Mai
Phong tiêu vừa lướt qua hàng Trúc
Mấy cánh hoa vàng vương áo ai

Tháng Giêng còn giấu trong hương mít
Hạt Sen dịu dịu ngọt trên tay
Áo xanh người đã treo ngoài ngõ
Ta thả công hầu theo gió bay

Bằng hữu mời nhau chén rượu nồng
Tháng Giêng dừng lại ở bên song
Thiết tha mấy điệu đàn tao nhã
Tháng Giêng còn đó mấy trời Không.

Viên Trân

Bồn Mưa Trà Rượu Nước Hương

Văn
Trần

Khi uống một chén trà ngon, tôi nhớ tới Nguyễn Trãi, người đã khen trà Tước Thiết, lá trà như lưỡi chim se sẻ trồng ở Quảng Trị. Khi gảy đàn, tôi nhớ người đã viết ra: “Đàn Nam chỉ gảy khúc nam thôi”.

Hôm nay uống rượu Hoàng Hoa của Viên Trân, tôi lại nhớ câu thơ của người: “Nhứt hồ bạch tửu tiêu trần lự” tức “một bình rượu trắng làm tan nỗi lo trên đời” và cảm giác rằng hôm nay “Nhứt bôi hoàng tửu sử nhân đào mộng” tức “một chén rượu vàng khiến cho người uống đang sống đời thực mà như được đi vào cõi mộng”. Và trong trạng thái tâm hồn nửa say, nửa tỉnh, tôi nhớ lại một vài câu thơ tôi đã đọc từ lâu:

*“Cảm hoài uống chén hoàng hoa,
Chao ơi! Mầu rượu có pha sắc lòng.”*

Giáo sư Trần Văn Khê

(Tản mạn về rượu ngon -

Trong tọa đàm Hoàng Hoa tửu tại

Trà thất Hương Trà Việt - 2014)

