

Trà quán Sài Gòn



Chưa thể thực hiện hết nghệ thuật trà đạo của Nhật Bản, vốn nổi tiếng về sự chín chu trong nghi thức, tốn kém thời gian... Thành phố gần đây mọc lên nhiều ngôi trà quán máy lạnh, mỗi nơi cố tạo một phong cách riêng, thoả mãn cho những ai muốn tìm không gian nhẹ nhàng tĩnh lặng và thưởng thức hương vị thanh khiết của trà.

Ai đi uống trà?

80% lượng khách của trà quán là thanh niên. Họ đến đây để tìm cảm giác tĩnh lặng, thích những góc riêng trò chuyện thì thăm cùng bạn bè người thân hoặc một mình tự suy ngẫm bên tách trà... Dù không đặt ra tiêu chí riêng nhưng mỗi quán đều có lượng khách thân quen do thể mạnh của mình. Quán trà Hùng Phát với cửa kính máy lạnh, bàn ghế bằng sắt uốn là địa chỉ của nhiều nam thanh niên độ tuổi từ 20 - 35. Quán có âm nhạc nhẹ nhàng nên diện tích hẹp hóa ra lại dễ gần. Tịnh Trà quán chia thành 3 khu vực riêng: góc dành cho đôi bạn hoặc khách lẻ (chỉ đặt từ 1 - 2 ghế); góc dành cho nhóm bạn từ 3 - 4 người; góc uống trà tập thể trong phòng riêng sức chứa từ 7 - 15 người. Trà quán Kissaten bài bản nhất với nhân viên mặc kimono, tiến hành nghi thức pha trà theo kiểu Nhật khá đầy đủ nên thường là địa chỉ lui tới của khách nước ngoài.

"Gu" riêng của mỗi quán

Nghi thức trà mỗi nơi mỗi kiểu, Kissaten biểu diễn nghệ thuật pha trà của Nhật đã được tinh giảm một số bước; Tịnh Trà quán biểu diễn kỹ thuật pha trà theo kiểu quyền Kinh trà với 14 bước (ảnh); Hùng Phát thì hoàn toàn công nghiệp: trà pha sẵn trong ấm, rót ra chén đất nung nhỏ. Tất cả chỉ dừng lại ở mức phác thảo kỹ thuật pha trà chứ chưa đi đến nghệ thuật đàm đạo với khách hàng như trà đạo của Nhật. Để thay thế điều đó, Tịnh Trà quán dùng hơn 100 thẻ ghi các câu danh ngôn - ca dao - tục ngữ, chia thành nhiều bộ, mỗi bộ gồm 7 thẻ tượng trưng cho 7 ngày trong tuần. Khách đến quán sẽ được chọn 1 trong 7 thẻ và trò chuyện theo nội dung của chủ đề truyện ngắn, ngụ ngôn và 20 quyển sổ ghi cảm tưởng của khách hàng. Bà Loan, chủ nhân của Tịnh Trà quán thật tình nói: "Chúng tôi biết là khó có thể thực hiện trọn vẹn, bài bản đúng yêu cầu của nghi thức trà đạo trong quỹ thời gian hạn hẹp của người thành phố, nên đành nhờ giải pháp sử dụng bộ thẻ để khách tự suy nghĩ, trò chuyện với chính bản thân mình. Cái mà chúng tôi mong muốn sẽ thực hiện hoàn hảo nhất là một không gian tĩnh". Bà cũng cho biết, quán hiện có một phòng tĩnh tâm sức chứa khoảng 15 khách, sử dụng máy cung cấp oxy tạo thêm luồng khí sạch. Cũng gần giống như Tịnh Trà quán, Kissaten nằm trong một con hẻm cụt, khá yên tĩnh, tường rào được bao bọc một hàng tre, phòng trà đạo trang trí toàn bằng sạp gỗ. Mâm trà Kissaten bày biện công phu với hai nhân viên phục vụ mặc kimono cùng thực hiện nghi thức pha trà trên bếp lò và trò chuyện với khách về kỹ thuật pha trà.

Tịnh Trà quán dùng muỗng làm từ gáo dừa, gồm sứ Bát Tràng làm chén uống trà, mỗi suất trà có thêm một đĩa bánh ba miền: su sê (Bắc), kẹo đậu phộng (Trung) và bánh in nhân đậu xanh (Nam). Khách muốn ăn nhẹ, suất trà còn có thêm vài loại cháo như cháo đậu, cháo hạt sen... Đa số thức uống của Kissaten và Tịnh Trà quán đều là trà nóng; trà quán Hùng Phát sử dụng thêm một số thức uống giải khát có hương vị trà như trà đào, trà khoai môn, trà bạc hà, trà sữa với dừa... cộng thêm đĩa bánh ăn nhẹ miễn phí.

Kissaten tồn tại khá lâu, nhưng khung cảnh cũng như phong cách Nhật với áo kimono, sạp gỗ không thay đổi nhiều. Tất cả vật dụng, ly tách, chén đĩa của Tịnh Trà quán đều có in logo riêng. Hùng Phát vốn là một nhà sản xuất, chế biến trà cà phê, từ một địa điểm để giới thiệu sản phẩm, trong dịp tết 2002 đã mở thêm một điểm mới và trở thành một trong những hoạt động kinh doanh chủ yếu của công ty.

Địa chỉ và giá

- Tịnh Trà quán (201B Nam Kỳ Khởi Nghĩa, Q.3): 20.000đ/suất, sau 18g: 30.000đ/suất.
- Kissaten (361/21/2 Nguyễn Đình Chiểu, Q.3): trung bình 80.000đ/ấm trà kiểu Nhật.
- Hùng Phát (159 Nam Kỳ Khởi Nghĩa, Q.3): 9.000đ - 12.000đ/món.
(Theo SGT)