

Trà Sen Và Câu Chuyện

Chín trăm bông sen đã nở để ủ hương cho một cân trà. Và cộng với biết bao công phu, bao tinh tế của người ướp trà sống thanh bản, không một lời quảng cáo, e sợ sự lờn loẹt làm phai cái thanh cao của hương hoa

Để có câu chuyện này phải bắt đầu từ mùa hạ.

Những búp sen hàm tiếu trên Hồ Tây lằng lằng sương mai chưa chịu hé nở trước khi mặt trời mọc. Đài hoa màu tím hồng lên khỏi mặt hồ. Trong vùng hương thơm ngai ngái của lá sen non, có một người con gái chèo chiếc thuyền thúng len lỏi giữa những búp sen. Cô nhẹ tay hái Phải là những nụ hoa hàm tiếu Phải là những búp hoa đầy đặn như gương mặt Phật. Và phải xếp thật khéo quanh thuyền để khỏi làm nát hoa. Cô gái hơi cau mày vì gai sen làm xước nhẹ bàn tay. Trước khi mặt trời lên, những búp sen hồng đã chất quanh cô, đầy thuyền. Và bây giờ thì cả thuyền sen biến thành một bông sen khổng lồ mà cô gái duyên dáng là chiếc nhụy hoa. Cô nhanh tay chèo thuyền cập bờ giữa những cuống sen lay động cho kịp trước khi mặt trời mọc. Người ướp trà sen đang đợi cô.

Bà Ngô Kim Thành nâng niu đón những bông sen từ tay cô gái. Một bông. Mười bông... Ba trăm bông... Chín trăm bông sen mới đủ để ướp một cân trà.

Ở Hà Nội và khắp nơi trên cả nước đều có bán trà sen, trà nhài. Nhưng khó kiếm được trà ngon do không lựa kỹ, lại ướp bằng hương sen nhân tạo nên khi pha uống, hương vị kém duyên. Những người thanh lịch rất kén chọn những loại trà ướp hương, e sợ những lời quảng cáo và khuyến mãi rậm lời lờn loẹt. Họ tìm đến căn gác nhỏ xù xì heo hút nằm sâu trong ngõ ở 173 phố Bà Triệu ở đó có một bà cụ xưa là ni cô, nay sống thanh bản, đã 68 tuổi. Bà làm nghề ướp trà sen, trà nhài đã hơn 40 năm. Ít người biết bà có trà bán. Bà không gửi trà tại các quầy hàng, siêu thị. Bà làm để uống cùng bạn bè và theo nhu cầu của những khách thanh lịch, biết trân trọng, tận hưởng cái lẽ cao sang của hương hoa trời đất. Nghề này không đem lại khá giả, vì chính bản thân người làm phải thanh khiết, không nhiều dục vọng, không ô trọc thì trà mới đủ hương. Chỉ cần tham lam, vội vã chưa đến độ là sẽ làm mất cái duyên thâm của trà hương. Bởi thế, nguyên tắc ướp trà hương thì nhiều người biết, nhưng đọng lại nghề này để đủ ẩn cư người ta vẫn phải tìm đến, thì chẳng có mấy người.

Bà Kim Thành cho biết, hoa sen phải hái từ lúc mặt trời chưa mọc, đưa nhanh về chờ hoa hé nở, rồi nhẹ tay mở bông sen, để lộ nhụy sen vàng đang ấp ủ những hạt trắng long lanh như hạt gạo - mà người trong nghề vẫn gọi là "gạo sen". Gạo sen là nơi tàng ẩn và ban phát mùi ngát thơm đặc biệt của hoa sen. Và, chỉ có những bàn tay khéo léo của phụ nữ mới có thể tuốt trọn vẹn những hạt "gạo sen" mà không làm tổn thương đến mùi hương của chúng. Lấy từ 100 bông sen mới được chừng một lạng "gạo". Để ướp 1 kg chè thôi thì phải mất 900 bông sen. Ba lạng "gạo sen" chỉ ướp được một lần. Muốn có trà sen thứ thiệt, phải qua ba lần ướp, ba lần sấy. Mỗi lần ướp "gạo sen" vào trà, nhất thiết phải là hạng "gạo" tươi roi rói trong nhị hoa vừa lấy ở hồ lên. Và chỉ có sen Hồ Tây (Hà Nội) mới đạt đến độ ngát thơm nhất. Vì vậy, người ta có thể ướp trà từ những bông sen đã nở xòe, từ những loại sen lấy từ các địa phương khác. Nhưng bà Kim Thành rất kỹ tính, chỉ lấy sen trong khu vực Hồ Tây. Không dám mua của người khác, sợ "độn" hàng thứ phẩm, bà đặt một người cháu có nhà ở Tây Hồ tự trồng sen và hái mang lên cho bà. Mỗi năm, vào tháng tư, tháng năm, tháng sáu, bà Thành mới bắt tay vào việc ướp trà vì trong ba tháng đó, sen thắm nhất và ngát nhất.

"Phải chọn trà trồng ở Hà Giang - trà tuyệt càng tốt. Chứ trà Thái Nguyên là hồng đấy. Tãi trà ra mẹt, lựa những búp xoắn, tròn, đều đặn. Bỏ cẳng trà đi. Để làm sao ấm trà pha xong, uống còn bã thôi, thì cánh trà xòe nở như một chiếc lá chè non bé xíu còn tươi như đang bọị..

Cách ướp trà này: lấy một chiếc bình lớn bằng sành sứ đều được, rộng miệng, thấp thành. Nhẹ nhẹ bốc trà bỏ vào Cú một lớp trà lại một lớp "gạo sen" rắc đều 1 kg chè ba lạng "gạo". Xong, đây thật kín lại trong vòng 24 tiếng mới được bỏ ra Rồi cho trà vào những túi giấy bóng mờ nhỏ và dài - không phải túi ni-lông đâu nhé. Dùng ghim ghim chặt đầu túi lại, chuẩn bị sấy

Cái giống trà sen, chỉ có sấy bằng nước sôi Tôi sắm những chiếc bình nhôm chuyên dụng, cao cỡ 50 cm, đường kính cỡ một gang tay, có nắp rất kín. Đun nước thật sôi, dùng phễu lớn rót thật nhanh vào bình, đây ngay nắp lại giữ nhiệt. Đặt bình vào thúng, xếp dựng đứng những túi trà áp má vào bình nước. Xong xuôi, nhanh tay quần chân len ủ kín cả bình lẫn trà trong vòng 10 - 12 tiếng mới được bỏ ra Như thế mới xong lần ướp và lần sấy thứ nhất. Lại phải nhẹ tay sàng bằng loại sàng đặc biệt để gạo sen rời búp trà mà rơi xuống. Để riêng gạo sen, sấy khô, dùng cho những người ban đêm khó ngủ.

Chỗ trà đó phải sấy lại lần thứ hai, lần thứ ba Vẫn phải làm y như lần thứ nhất. Mỗi lần vẫn phải tuốt gạo từ 300 bông sen mới hé ủ cùng 1 kg trà 24 tiếng rồi sấy 12 tiếng. Qua ba lần, mới ra được 1 kg trà sen. Trà này, chưa cần pha, chỉ cầm vài cánh trên tay đã thơm ngát. Các cụ có câu "Trà sen nước nhất, hương nồng khói đôi". ý tứ là: Trà sen là loại trà để pha cho hai người Đôi người cùng thưởng thức trà sen. Khói thơm từ chén trà, từ môi hai người quyện vào nhau càng thơm nồng. Trà sen chẳng ai uống một mình. Mà đem trà pha cho nhau uống để dành tặng cho nhau chút tinh túy và cái ý vị ở đời".

Làm trà sen cầu kỳ như vậy nên giá trà sen rất đắt. Trong khi trà Thái Nguyên loại ngon nhất chỉ 60 - 70 nghìn đồng/kg, thì trà sen của bà Kim Thành bán từ 1 triệu tới 1.300.000 đồng/kg. Vậy mà không có để bán. Vì những người sành điệu, cầu kỳ trong nước và kiều bào xa xứ rất mê trà sen. Dù chỉ tặng nhau một gói trà sen nhỏ xíu, nâng trong lòng tay để cảm nhận hương vị mùa hạ còn sót lại Rồi, sẽ tráng chiếc ấm sành bằng nước thật sôi Rồi bỏ nhúm trà vào phạ Rồi dim 2/3 chiếc ấm nhỏ vào một chiếc bát sành sâu lòng, dày và nặng trích theo lối cổ, tưới nước sôi nhẹ vòng quanh lên cho gần đầy bát. Và, hãy yên lặng. Để tận hưởng làn hương đang dần lan tỏa từ lòng ấm. Trong cái giá rét của đêm giao thừa và bước chân chậm chậm của ngày mồng một đầu xuân, tưởng không có gì làm lòng người ta thanh bạch và gợi nhớ quê hương hơn thế. Người uống trà tinh tế có thể cảm nhận được tâm hồn và mức độ trung thực của người ướp trà sen.

**"Mượn nước nhanh dương tắt lửa lòng
Má đào coi nhẹ sắc là không
Tóc thề còn ngát hương tam bảo
Trang sách thêm ngời mực Cữu Long..."**

Những câu thơ này, cụ đồ Tỵ thuở sinh thời đã viết tặng bà Kim Thành, người ướp trà sen. Đường như để giữ được một hương trà đặc biệt, bà Thành đã phải đổi bằng một cuộc đời lận đận. Là hậu duệ đời thứ 11 của dòng họ Ngô Thi Nhậm rất nổi tiếng ở Tả Thanh Oai, trong người cô bé Thành đã có những tố chất khá đặc biệt. Cô bé ưa thanh tịnh, ngắm nghĩ một mình, thích văn chương. Năm lên tám tuổi, nhà chẳng may bị cháy, mẹ đã đặt bé Thành và đứa em trai vào hai chiếc thúng, quây lên vai cùng chút ít đồ đạc còn sót lại, đi bộ mấy ngày đường lên Bắc Giang buôn chuối kiếm sống. Trong khi đưa chuối đến cho một ngôi chùa gần nhà, bé Thành bỗng thấy gần bó với không khí tĩnh lặng của cảnh chùa. Vốn mê thơ, mê truyện Kiều, cô thường lén đọc, nhưng rất lạ là cô không mê chuyện tình duyên trong Kiều, lại chỉ mê những câu thơ tả thú am thanh cảnh vắng như "Gửi thân ở chốn am mây Muối dưa đắp đôi tháng ngày thông dong". Và lên chín tuổi, cô bé đã nhất quyết xin bố mẹ vào tu ở chùa

Trải qua 27 năm tu hành, ni cô Đàm Thành càng lớn càng đẹp và đã giỏi nghề ướp trà sen. Trong những năm 60, ai đến viếng chùa Vũ Thạch, trông thấy ni cô Đàm Thành với đôi mắt sáng ngời, khuôn mặt trái xoan điềm tĩnh đều không khỏi nao nao nhớ đến câu chuyện lãng mạn trong Hồn bướm mơ tiên của nhà văn Khái Hưng. Đến năm ni cô ngoài 30 tuổi, [self edit] TP Hà Nội kêu gọi các tăng lữ không nên lánh đời, cần ra giúp nước. Ni cô Đàm Thành được phân công về bộ phận quản lý di tích lịch sử ở Sở Văn hóa Hà Nội, ở vậy, từ chối lời cầu hôn của nhiều người, trong đó có một bộ trưởng kiên trì theo đuổi hơn chục năm trời

Cho đến năm 44 tuổi, vì thương một đại tá Hải quân đã bảy lần bị thương nặng, tính rất bộc trực, lại một mình nuôi sáu con còn nhỏ vì vợ mới mất, bà nhận lời lấy ông, yêu thương những đứa con của ông và lo cho chúng. Bà chỉ có với ông một cô con gái 12 năm sau, ông mất. Một mình bà còn lại, lo ướp trà, tết khuy áo Tàu cho các nhà may nổi tiếng để kiếm tiền nuôi con. Con gái bà nay đã lớn, xinh đẹp, qua được sáu vòng thi hoa hậu của báo Tiền Phong và đang làm tiếp viên cho Hàng không Việt Nam. Cô suốt ngày bay trên bầu trời, qua bao xứ lạ nhưng vẫn không quên cách ướp trà sen mẹ đã dạy cô. Bà dạy con: phải luôn giữ mình thanh tịnh, đừng tham lam mới được lâu bền. Phải biết kiềm chế lòng tham thì mới không rẻ rúng, không làm phai nhạt những hương vị quý giá. Theo bà, đó là cái đức phải giữ trên hết của người sản xuất. Bởi vậy, nhiều người mê trà đã tặng thơ bà. Nghệ nhân nổi tiếng Song Hỷ đã thêu tặng bà hai câu thơ:

**"Quý vì đức, trọng vì tài
Hương trà vẫn đậm, thiếp mai tạ lòng".**