

TRÀ VIỆT



Chẳng biết từ bao giờ người Việt Nam ta đã coi việc uống trà là một tập tục tao nhã. Từ nhiều thế kỷ trước đây, ông cha ta đã xem uống trà là thú vui thanh đạm, tinh tế. Nó có tác dụng di dưỡng tinh thần, kích thích sự gợi mở những suy tư lắng đọng. Đặc biệt nó còn được sự sùng ái, đón nhận của tầng lớp nho giáo, sĩ phu, các gia đình quyền quý và tầng lớp trung lưu... lâu dần cách thưởng thức trà đó đã làm nên một nét văn hoá độc đáo. Nó độc đáo ở chỗ không giống với cách uống trà của một số nước trong khu vực như Trung Quốc, Nhật Bản... Về kỹ thuật, thao tác, chế biến, và cách thưởng lãm... người Việt Nam có một phong cách khác biệt bởi phụ thuộc vào những yếu tố như kinh tế, văn hoá xã hội... mang đặc thù riêng.

Người xưa cho rằng, vào lúc trời đất còn tranh tối tranh sáng (thời điểm âm dương giao hoà), uống trà sẽ là cách vận động thần khí một cách khôn ngoan nhất và có lợi cho sức khoẻ nhất. Không khí trong lành của đất trời lúc ban mai sẽ làm cho cơ thể con người giảm bớt được những căng thẳng, mệt mỏi của một ngày làm việc. Uống trà vào lúc này là để giữ cho thần khí được sáng suốt minh mẫn, đây là thời điểm tĩnh lặng để rồi phát tiết ra cá thần thái linh thiêng, do vậy sẽ có nhiều ý nghĩ khôn ngoan, đúng đắn nảy sinh...

Để có một chén trà ngon, thì bộ đồ pha trà đóng một vai trò rất quan trọng. Mỗi bộ đồ trà thường có: 1 ấm, 1 lồng, 1 chuyên, 4 chiếc quân, 1 đĩa thành giâm, 1 khay, 1 hoả lò, 2 ấm đun nước bằng đồng tú. Có lẽ người xưa chỉ khuôn lại cho 4 người dùng trà là tối đa, để hạn chế tập khách làm mất đi cái ý nghĩa linh thiêng, tĩnh lặng và tao nhã của bữa trà vì đối tượng thưởng lãm phải là người có tâm hồn đồng điệu, bậc tri kỷ, cố nhân... Thông thường trong một bữa trà thường sử dụng "nhất tổng tam quân" (1 ấm, 3 chén).

Bộ đồ trà đẹp phải đồng bộ, không lai tạp, nếu là bộ đồ về lịch sử thì phải cùng theo một điển cố.

- *Khay*: Chân quỳ, gỗ trắc hoặc khay quả đào gỗ mít. Khay không khảm quý hơn khay có khảm, loại khảm dùng cho việc cúng lễ. Bát tháo bã, thường là loại Bạch định, hoặc loại bát cổ có vẽ: Xích Bích hay Quân long. Ấm trà tháo bã rồi, chỉ được súc nước lã cho sạch, không được kỳ cọ mất cao bám trong thành ấm.

- *Bình đựng trà*: Bằng sứ hoặc đất nung, nút bằng lá chuối khô.

Song chỉ với bộ đồ trà nói trên thì chưa đủ, muốn "thưởng lãm" trà một cách nghệ thuật, mỗi mùa trong năm người uống trà đều "thừa riêng" một bộ đồ trà cho mình. Ví như sang đông (Đông ẩm): Chén và tổng dáng khẩu mía, cao thành và khá dày có thể nằm gọn trong lòng bàn tay. Hạ ẩm: Chén thấp, choáng, sứ mỏng. Xuân, thu ẩm: Chén hình quả nhót, quý nhất là Bạch định, nhưng trong chén phải có chữ, thường thì người ta ghi: "Thành Hoá niên chế", "Khang Hy niên chế". Có loại ấm không có chữ, thường thì ấm chén thường được vẽ các điển cố có trong lịch sử.

Có lẽ mỗi một phong cách, mỗi một nét đẹp đều có một bí quyết để có thể được công nhận. Bí quyết pha trà của ông cha ta quy tụ lại gồm 4 điểm: "Nhất thủy, nhì trà, tam pha, tứ ấm".

<>: Là một vấn đề quan trọng nhất, tốt nhất là nước mưa, có thể là nước giếng mà là giếng có đá ong càng tốt, tránh được mùi tanh của bùn. Nhiều người cầu kỳ, còn đi thu gom những hạt sương đọng trên tàu lá sen, nó được coi là thứ nước đặc biệt, tinh khiết mà lại có sẵn mùi thơm của sen. Nếu là nước máy thì phải để một số ngày cho bay hết mùi hoá chất. Nước để pha trà phải đun sôi kỹ. Có nhà xếp một hàng chum sành, dăm bảy chiếc quanh gốc cau hứng nước mưa dùng dần.

Trà: Phải là trà chính hiệu, búp nhỏ, săn, sao tẩm đúng quy cách. Người ta cũng hay dùng trà mạn, là loại trà để lâu đã toả hương, đem ướp sen, sồi, thủy tiên hoặc nhài. Nhưng những người được coi là "sành điệu" trong việc uống trà thì chỉ ưa dùng trà mộc. Phương pháp ướp tẩm rất cầu kỳ, do nhu cầu này mà trong dân gian đã nảy sinh nhiều người có tay nghề cao được giới yêu trà rất mến mộ.

Pha: Rót nước sôi tráng ấm cho kỹ, tưới đều nước sôi lên những chiếc chuyên quân. Tráng ấm xong cho trà vào, rót

nước sôi để chừng vài phút, đoạn chắt hết nước trong ấm ra chuyên. Phải rót hết, muốn uống nữa, rót tiếp nước sôi vào ấm. Sở dĩ làm vậy là để trà khỏi chín như không mất đi hương vị, lại tránh bị nồng. Tất cả mọi động tác của người pha trà thuần thực, nhẹ nhàng, chính xác, theo một chu trình định sẵn như một nghi lễ vậy.

Ấm: Là yếu tố cuối cùng trong công đoạn pha trà. Có rất nhiều loại ấm, thế nhưng đối với những người "sành" trong việc uống trà thì thứ nhất là ấm Thế Đức gan gà, thứ nhì Lưu Bội, và thứ ba là Mạnh Thân. Đặc biệt hơn nữa người ta còn có những quy định về màu sắc cho ấm pha trà, muốn thưởng thức trà thật ngon thì màu ấm phải là màu gan trâu, gan gà, chu sa trong số đó màu chu sa là màu quý nhất. Về hình dáng ấm pha trà có những kiểu chính là: Trái lê, Trái cau, Trái hồng, Bánh xe (quý), Tang trống (quý). Tùy từng trường hợp và số lượng người cùng "thưởng trà" người ta còn chia ra 4 loại ấm được đặt tên khác nhau: Ngưu ấm, Quần ấm, Song ấm và Độc ấm.

Quan niệm uống trà của người xưa, ngoài ý nghĩa thưởng lãm nó còn mang một ý nghĩa nhân văn, ý nghĩa tâm linh, đó là tinh thần trọng Chân, trọng Thực, trọng cái hay cái Đẹp. Nó thể hiện tâm hồn, tình cảm và nhân cách của con người Việt Nam chúng ta. Chính vì thế uống trà và thưởng thức trà đối với người Việt Nam đã trở thành một nghệ thuật, không chỉ là một thú ẩm thực nữa việc uống trà còn là một nét văn hoá rất riêng, rất đẹp trong nền văn hoá Việt Nam.

Từ những cuộc tiếp xúc quan trọng nơi quốc gia đến hội hè đình đám ở làng quê, ở thành thị và trong từng gia đình khi có khách đều phải mời trà. Nó đã được diễn ra như một lễ nghi trong đó trà đã giữ vai trò giao lưu giữa các giai tầng trong xã hội, không phân biệt tôn giáo tín ngưỡng, đẳng cấp. Chủ đưa mời chén trà, không bao giờ có người từ chối. Chén trà đã làm con người xích lại gần nhau. Ngoài ra con người cũng đã sử dụng trà như một phương tiện giao tiếp, người ta biếu xén, làm quà tặng, lễ lạt trong cầu phúc, chúc phúc, trong cưới xin, dạm hỏi... Trà cũng đóng vai trò kết thúc trong bữa ăn của mỗi người, mỗi gia đình. Nói cách khác: Trà là cái mở đầu và cũng là cái kết thúc của một ngày, để rồi hôm sau lại mở ra một ngày mới: Bình minh số chán trà.