

LƯU ĐỒNG

中国茶

TRÀ

Trung Quốc



NHÀ XUẤT BẢN TỔNG HỢP THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

LƯU ĐỒNG

TRÀ

Trung Quốc

Người dịch: ThS. TRƯƠNG LỆ MAI
NGUYỄN THỊ TRANG

Hiệu đính và viết Lời giới thiệu:

TS. TRƯƠNG GIA QUYÊN

*(Trưởng Bộ môn Thực hành tiếng Trung Quốc
Khoa Ngữ văn Trung Quốc - Trường Đại học KHXH & NV
Đại học Quốc gia TP. HCM)*

QUYHOABAODIEN

03/01/2017

SACHXUA.NET



NHÀ XUẤT BẢN TỔNG HỢP THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

TRÀ TRUNG QUỐC

Lưu Đông

ISBN: 978-604-58-0441-4

Copyright © 2011 China Intercontinental Press.

Bất kỳ phần nào trong xuất bản phẩm này đều không được phép sao chép, lưu giữ, đưa vào hệ thống truy cập hoặc sử dụng bất kỳ hình thức, phương tiện nào để truyền tải: điện tử, cơ học, ghi âm, sao chụp, thu hình, phát tán qua mạng hoặc dưới bất kỳ hình thức nào khác nếu chưa được sự cho phép bằng văn bản của Nhà xuất bản.

Ấn bản này được xuất bản tại Việt Nam theo hợp đồng chuyển nhượng bản quyền giữa Nhà xuất bản Truyền bá Ngũ Châu, Trung Quốc và Nhà xuất bản Tổng hợp Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

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

Lưu Đông.

Trà Trung Quốc / Lưu Đông ; ThS. Trương Lệ Mai, Nguyễn Thị Trang dịch. - T.P. Hồ Chí Minh : Nxb. Tổng hợp Thành phố Hồ Chí Minh, 2013.

144 tr. minh họa ; 23 cm

ISBN 978-604-58-0441-4

1. Trà đạo -- Trung Quốc . 2. Uống trà -- Trung Quốc . 3. Trà -- Trung Quốc . 4. Trung Quốc -- Đời sống xã hội và tập quán . I. Trương Lệ Mai. II. Nguyễn Thị Trang.

1. Tea - China. 2. Tea master - China. 3. Tea tasting - China. 4. China -- Social life and customs.

394.10951 -- dc 22

L975-Đ68

Mục lục

Lời giới thiệu	5
Lời nói đầu	7
THỨC UỐNG NGON TỪ NÚI SÂU	13
CÂU CHUYỆN TRÀ THANH NHÃ	23
TRÀ NHÂN VÀ TRÀ ĐIỂN	35
Lục Vũ và “Trà Kinh”	37
Thái Tương và “Trà Lục”	39
Tống Huy Tông và “Đại quan trà luận”	40
Chu Quyên và “Trà Phổ”	43
Lục Đình Xán và “Tục trà Kinh”	47
NGANG ĐỘC TRÊN CON ĐƯỜNG CỦA TRÀ	49
Chế độ thuế trà và độc quyền trà	51
Chợ trao đổi trà, ngựa	53
Đường Phiên Cổ Đạo và Trà Mã Cổ Đạo	55
Sự phổ cập của trà trên thế giới	58
DANH TRÀ ĐỌNG LẠI HƯƠNG VỊ DÀI LÂU	65
Trà xanh	67
Tây Hồ Long Tĩnh	69
Hồng trà	75
Trà Ô Long	78



Hắc trà	83	
Hoàng trà	87	
Bạch trà	88	
DỤNG CỤ TRÀ TUYỆT DIỆU	89	
TRÀ THIÊN NHẤT VỊ	95	
TRÀ ĐẠO TRUNG QUỐC	105	
PHONG TỤC VÀ THÚ VUI KHI UỐNG TRÀ	119	
Tình bạn trong ấm trà	123	
Uống trà và hôn nhân	127	
Phương pháp uống trà thú vị	128	
Phong nhã trong cốc	132	
Thú vui trong trà quán	133	
PHỤ LỤC:		
BẢNG TÓM TẮT NIÊN ĐẠI LỊCH SỬ TRUNG QUỐC	143	



Lời giới thiệu

Trung Quốc là quê hương của trà, người Trung Quốc biết đến cách trồng trà và chế biến trà sớm nhất trên thế giới, tính đến nay đã có hơn mấy ngàn năm lịch sử. Do đó, công nghệ làm trà cũng đạt trình độ cao, sản xuất ra vô số loại trà nổi tiếng xưa nay, như trà Ô Long, Thiết Quan Âm, Bích La Xuân, trà Long Tỉnh... Có lẽ vì vậy mà người Trung Quốc thích uống trà, bất kể quán nước bên hè phố đến ấm trà trong gia đình, hay những nhà hàng sang trọng. Nhâm nhi chén trà là khởi đầu cho những cuộc gặp gỡ hàn huyên của bạn bè tri kỷ, của những cuộc giao du bất chợt để từ không quen biết mà trở thành bạn.

Khi được mời trà, người Trung Quốc có cách thưởng thức riêng, và cách thức đó được nâng lên thành nghệ thuật: trước khi uống thường đưa qua mũi để tận hưởng hương vị trà, sau mới nhấp môi uống ngụm nhỏ để nhắm nháp vị chát đắng rồi ngọt hậu nơi cổ họng. Cũng như cuộc đời ai cũng phải trải qua bao đắng cay chua chát, nhưng nếu vẫn bền bỉ nhẫn nại, thì cuối cùng rồi cũng gặt hái được những thành quả ngọt ngào.

Chúng ta đều biết, uống trà rất tốt cho sức khỏe, nhất là có lợi cho hệ hô hấp và tim mạch, trà có khả năng ức chế, ngăn ngừa sự phát triển tế bào ung thư. Do đó, cho đến nay trà vẫn được xem là một trong những thức uống tốt nhất được cả thế giới công nhận.

Một chén trà ngon phải hội tụ các tiêu chuẩn: sắc, hình, hương, vị. Và không gian thưởng thức trà cũng đòi hỏi phải tĩnh lặng, thuần khiết, tao nhã, tốt nhất là những nơi có khung cảnh

thiên nhiên đẹp, yên tĩnh, hay trong căn phòng có tranh ảnh, bức thư pháp, hoặc góc đọc sách báo, bên bàn cờ...

Còn một quyển sách hay thì phải hội tụ các tiêu chí: nội dung đầy đủ, thông tin bổ ích, lời văn súc tích, hình ảnh minh họa sống động, bản in đẹp... Và quyển sách **Trà Trung Quốc** của tác giả Lưu Đồng viết, do ThS. Trương Lệ Mai và Nguyễn Thị Trang dịch, Nhà xuất bản Tổng hợp Thành phố Hồ Chí Minh xuất bản đã đáp ứng đầy đủ.

Quyển sách đã mang đến cho độc giả những kiến thức về trà và mở ra một thế giới văn hóa trà Trung Quốc. Quyển sách tuy chỉ hơn một trăm trang nhưng đã khái quát nguồn gốc phát minh ra trà, con đường đưa trà sang đến các nước trên thế giới, giới thiệu các chủng loại trà, cách pha trà, trà đạo Trung Quốc và triết lý Thiền của trà, những phong tục thú vị liên quan đến trà...

Hãy nhâm nhi một tách trà thơm đang tỏa hương thoang thoảng, và lần giở các trang của quyển sách **Trà Trung Quốc** này đọc khi tịnh tâm và đọc để suy ngẫm, thì còn thú vui nào bằng...

Vì lẽ đó, tôi xin trân trọng giới thiệu đến quý độc giả.

TS. Trương Gia Quyền

Trưởng Bộ môn Thực hành tiếng Trung Quốc
Khoa Ngữ văn Trung Quốc – Trường Đại học KHXX & NV
Đại học Quốc gia TP. HCM

Lời nói đầu

Trà là một người bạn tốt trăm tư, nó có thể khiến tâm hồn con người chìm trong sự bình an vô tận; trà là đôi cánh tượng tượng, khiến con người có thể bay bổng lại có thể giữ được độ tỉnh táo, khiến người ta tiếp cận trí tuệ nhân sinh mà không mất đi lý tính. Do đó hầu như mọi quốc gia phương Đông có thói quen thức uống như nhau, đều uống trà, bởi vì con người ở đây cần thức uống đơn giản nhưng không nhạt nhẽo, giống như trí tuệ phương Đông tràn đầy tinh thần, là truyền thống sinh hoạt cũng là truyền thống văn hóa.

Trà Trung Quốc do công nghệ chế tạo không giống, nên chia thành sáu loại lớn là trà xanh, Hồng trà, trà Ô Long, Hắc trà, Hoàng trà và Bạch trà. Có người nói trà xanh đại diện cho khí tiết của nhân sĩ vùng Giang Nam, thoang thoang mùi hương; Hồng trà lại nhã nhặn, dịu dàng, an nhàn, tĩnh lặng; trà Ô Long ví như người tu hành, giữ hương lâu; Hắc trà tượng trưng cho bậc tiền bối trí tuệ, hương vị phảng phất đọng lại rất lâu.

Trung Quốc là quê hương của trà, trồng trà, chế biến trà, uống trà đều đi đầu thiên hạ. Phát hiện ra trà và sử dụng ở Trung Quốc đã có bốn năm nghìn năm lịch sử, từ việc nấu lá trà tươi để lấy nước uống cho tới phơi khô để cất giữ, từ việc uống một loại trà xanh đơn nhất cho tới việc uống năm sáu loại trà cùng lúc. Trà Trung Quốc hưng thịnh vào đời Đường (618 - 907) Tống (960 - 1279), kéo dài đến ngày nay, vị trà hoặc nhạt, hoặc chua, hoặc đắng, hoặc ngọt, trải qua lịch sử lâu dài, còn nhiều ảnh hưởng đến ngày nay. Trà dựa vào sức hấp dẫn đặc biệt, phá vỡ giới hạn về địa lý khu vực và phong tục, truyền bá đến mọi ngóc ngách của thế giới.

Về việc miêu tả cụ thể khởi nguồn của trà đã được ghi chép trong các tư liệu và truyền thuyết. Đại ý có thể xác định là, khởi





nguồn của trà là ở vùng Tây Nam Trung Quốc, vùng Vân Nam hiện nay vẫn có thể tìm thấy những cây trà đại hơn nghìn năm tuổi. Tương truyền người đầu tiên phát hiện ra tác dụng của cây trà là Thần Nông. Truyền thuyết dân gian Trung Quốc coi ông là người phát minh ra nông nghiệp và y dược.

Thời cổ đại, con người không hiểu biết nhiều về thực vật, để chứng minh loài thực vật nào có thể ăn, loài nào không thể ăn, Thần Nông liền đích thân ném các loại thực vật, để hiểu giá trị thực phẩm và giá trị dược dụng của nó, Thần Nông có cái bụng trong suốt, sau khi ăn thực vật có thể quan sát phản ứng của thực vật ở trong bụng, đây là câu chuyện nổi tiếng “Thần Nông ném bách thảo”. Có một hôm, Thần Nông lội nước rất lâu, cảm thấy vừa khát vừa mệt, liền nhóm lửa đun nước dưới một gốc cây. Đột nhiên, có mấy chiếc lá bay vào trong nồi, Thần Nông uống xong cảm thấy có vị cam ngọt, mệt mỏi trong người tự dung bay biến, liền uống hết nước trong nồi.

Một cách nói khác có khác biệt so với cách nói trên, nhưng còn thần kỳ hơn; Trong một ngày Thần Nông ném hết 72 loại thực vật có độc khác nhau, thoi thóp nằm thở trên mặt đất. Lúc này, ông phát hiện ra bên mình có mấy chiếc lá rơi, tỏa ra mùi thơm. Một phần là vì hiếu kỳ, một phần là vì thói quen, ông liền cầm lá cho vào miệng nhai, nhanh chóng cảm thấy vị mát, cơ thể cũng dễ chịu hơn nhiều, thế là ông liền hái rất nhiều lá của loại cây này để ăn, chất độc trên người hoàn toàn được hóa giải. Điểm giống nhau của hai câu chuyện này là trà đã khiến Thần Nông có hứng thú, thu hút ông nghiên cứu sâu hơn về tính trạng của trà. Cuốn sách y cổ đại Trung Quốc mượn danh của Thần Nông để viết, đó là quyển “Thần Nông bản thảo” nổi tiếng nói: “Trà vị đắng, uống khiến con người tỉnh táo, dễ suy tư, ngủ ít, nhẹ người, sáng mắt”. Đây cũng là điển tích sớm nhất ghi chép về tác dụng y học của trà.

Đến nhà Chu (giữa thế kỷ XI – 256 TCN), tác dụng làm tỉnh táo đầu óc của trà dần dần vượt qua giá trị y học của nó. Để tiện cất giữ, con người bắt đầu phơi khô lá trà, khi uống thì cho vào nồi đun thành nước. Khi đó vua nhà Chu quen uống loại nước trà này, nhưng do vị đắng nên trà không được lưu truyền rộng rãi để làm thức uống.

Vào thời nhà Hán (206 TCN - 220) phương pháp chế biến và hái trà đại đã hoàn thiện hơn, trà khi uống thanh mát, nên nhận

được sự yêu thích của giới quý tộc, phong trào uống trà bắt đầu lưu truyền trong giới quý tộc.

Ở thời kỳ Ngụy Tấn Nam Bắc triều (220 - 589), tầng lớp quý tộc, nhân sĩ đại hưng huyền học, đẩy lên phong trào thanh tao, họ thích vị ngon mát của trà, chứ không phải vị say đắm của men rượu, trà thay thế rượu trở thành thức uống mỗi khi họ tụ họp. Mặc dù đều là thức uống nhưng quan hệ của trà và rượu rất kỳ lạ, uống rượu thì thích náo nhiệt, uống trà lại thích yên tĩnh, hai thứ này rất khác nhau; nhưng trà có thể giải rượu, và còn là người bạn tốt nhất của rượu nữa. Mặt khác, để kìm hãm phong trào khoe giàu xa xỉ giữa giai cấp quý tộc, giai cấp thống trị cũng đề cao việc uống trà, uống những thứ thanh đạm.

Phật giáo sau khi vào Trung Quốc bằng con đường tơ lụa từ thời Đông Hán, trở thành tư tưởng văn hóa chủ đạo của Trung Quốc ở thời kỳ này. Trà có thể khiến con người tránh buồn ngủ nên được các vị xuất gia, tu hành đề cao. Cùng lúc đó, tư tưởng thần tiên của đạo giáo đang lưu truyền rộng khắp, và tin rằng uống trà có thể giúp con người loại bỏ phiền muộn, trường sinh bất lão, thoát tục thành tiên. Có thể nói, sự hưng thịnh của Phật giáo và Đạo giáo có công lớn trong việc quảng bá trà. Trong thời đại 300 năm với những biến động của lịch sử Trung Quốc, cả đất nước rơi vào thời kỳ chiến tranh, một chính quyền được lập nên, mau chóng sau đó bị chính quyền khác thay thế, các cuộc di dân trên phạm vi rộng lớn cũng là thời kỳ giao lưu, dung hợp giữa các dân tộc quan trọng trong lịch sử Trung Quốc. Cùng với sự giao lưu và dung hợp này, chuyện trà vốn chỉ hạn chế ở khu vực Ba Thục, Tây Nam đã lưu truyền rộng rãi tới khu vực hạ du Trường Giang và Tây Bắc, phong tục uống trà cũng ăn sâu vào cuộc sống thường ngày của mọi người ở các giai cấp.

Trong lịch sử có cách nói “Trà phát triển ở đời Đường, hưng thịnh ở đời Tống”. Người đời Đường vì muốn bỏ vị tanh của lá cây đã phát minh ra cách “hấp xanh”, mang lá trà vừa hái xuống hấp lên rồi nghiền nhỏ, làm thành bánh trà, sấy khô và cất giữ. Trước đời Đường trà có rất nhiều cách viết, có một cách viết là bỏ một nét ngang của chữ “茶” đi, và trở thành chữ “荼” dùng cho đến ngày nay. Quan sát kỹ hình dạng của chữ: “茶”, bên dưới là chữ mộc “木”, bên trên là bộ thảo, chữ nhân “人” ở giữa, ngầm thể hiện mối quan hệ hòa hợp giữa con người và tự nhiên.





Đời Đường xuất hiện nơi dành cho uống trà có ý nghĩa thực sự là trà thất, những thành phố lớn hơn một chút đều có quán bán trà, trong quán lá trà chất cao như núi, nấu trà cho khách. Thơ văn ca vịnh trà cũng xuất hiện nhiều, các nhà thơ như Lư Đổng, Bạch Cư Dị cũng có tác phẩm viết về trà. Ngoài ra, đời Đường còn xuất hiện cuốn sách lý luận nổi tiếng đầu tiên về trà trên thế giới là “Trà Kinh”. Cuốn sách này tổng kết toàn diện về các kiến thức dược lý của trà, hái trà, chế biến, nấu trà, dụng cụ trà, là cuốn sách tổng hợp lớn về văn hóa trà. Tác giả cuốn “Trà Kinh” là Lục Vũ (733 – 804) do vậy được người đời sau gọi là “Trà Thánh”. Cùng với sự phổ cập của phong trào uống trà từ Nam tới Bắc, văn hóa trà Trung Quốc cũng bắt đầu hành trình truyền bá ra các nước và các khu vực xung quanh. Vào thời gian này, trà vẫn là hàng hóa được yêu thích nhất trong giao dịch giữa Trung Quốc và nước ngoài, men theo “con đường tơ lụa” mà mọi người hay nói, thông qua đường bộ truyền tới Nhật Bản, Triều Tiên, Đông Nam Á, Tây Á, hình thành con đường thương mại kinh doanh trà. Tạng nhân Nhật Bản đến Trung Quốc đã mang lá trà về nước, để tiện cho việc vận chuyển đã chế biến lá trà thành dạng bánh trà, khi muốn uống thì bẻ ra một miếng, “bánh trà” này giống bánh trà của người dân du mục ở phía tây Trung Quốc hay dùng, có thể thấy trí tuệ nhân loại là giống nhau.

Đời Tống là thời kỳ hoàng kim của trà, kinh doanh quán trà cũng rất hưng thịnh. Các tác phẩm lý luận về trà có “Trà Lục” của nhà thư pháp Thái Tương (1012 - 1067) và “Đại quan trà luận” của Tống Huy Tông Triệu Cát (1101 - 1125 tại vị). Thời nhà Minh (1368 - 1644), văn hóa trà từng bị Mông Nguyên phá hoại đã được phục hưng. Hoàng đế khai quốc triều Minh là Chu Nguyên Chương (1368 - 1398 tại vị) đã thay đổi bánh trà thành trà lá, thói quen uống trà cũng có sự thay đổi lớn, hơn nữa sự thay đổi này kéo dài đến ngày nay. Cùng với sự hiểu biết về trà ngày một sâu sắc, con người không ngừng thỏa mãn với việc hái lá trà dại, mà còn mở mang vườn trà, trồng cây trà. Chế biến gia công trà cũng dần thành thực, và do quá trình gia công khác nhau nên sinh ra sáu loại trà lớn. Trà cũng không bị coi là thực phẩm hoặc dược phẩm để uống nữa, uống trà có thêm tinh thần nội hàm, do đó đã thăng hoa ra ý nghĩa văn hóa sâu sắc.

Trà đạo Trung Quốc không những bao gồm những lời bình phẩm về chất lượng tốt xấu của trà, mà còn yêu cầu tỉ mỉ về dụng cụ uống trà, nước pha trà, thời gian và nơi uống trà,

phương pháp pha trà và thưởng trà, thậm chí là người uống trà cũng cũng có những yêu cầu cụ thể. Thông qua uống trà - hình thức bên ngoài khiến con người nhận thức được phẩm chất thanh đạm của trà có lợi cho việc dưỡng sinh, tu tính, ngộ đạo, đây mới là tư tưởng thâm thúy của “uống trà tu đạo”.

Trong quá trình trà lưu truyền, nhiều nơi đều hình thành phong tục uống trà đặc biệt: Người Quảng Đông thích uống trà vào buổi sáng, người Phúc Kiến thịnh hành trà Kungfu, người Hồ Nam thích uống Lô trà, Tứ Xuyên lưu hành trà có nắp đậy, dân tộc Bạch đãi khách dùng “Ba tuần trà”, khu Tây Tạng thích uống trà bơ, dân tộc Mông Cổ thích uống trà sữa... Phong tục uống trà mỗi nơi khác nhau cũng có điểm thú vị khác nhau, tạo nên văn hóa trà Trung Quốc vô cùng đặc sắc.

Lá trà thần kỳ thông qua sự giao lưu giữa các quốc gia mà được truyền bá đến mọi nơi trên thế giới. Các vị tu sĩ Nhật Bản đến Trung Quốc mang hạt giống trà, kĩ thuật chế biến và dụng cụ uống trà về nước, thai nghén sinh ra trà đạo Nhật Bản. Cuối thế kỷ XVI, người Hà Lan truyền một thông tin đến châu Âu: Người phương Đông có loại lá trà thần kỳ, có thể chế biến ra loại thức uống rất ngon, đây là lần đầu tiên người châu Âu biết về trà. Năm 1607, Công ty Đông Ấn Độ Hà Lan bắt đầu thu mua trà Trung Quốc từ Ma Cao, từ Java vận chuyển sang châu Âu tiêu thụ thử. Mười mấy năm sau lá trà đã trở thành đồ uống hàng ngày không thể thiếu của người châu Âu. Cũng không muộn so với thời gian này, trà Trung Quốc đã được chuyển tới Sa Hoàng nước Nga qua đường bộ, người dân ở đó uống được loại trà mùi vị thơm ngon thuần khiết. Còn nước Anh với văn hóa uống trà buổi chiều đã từng tiêu thụ một lượng trà khổng lồ thì mãi cho đến năm 1650 trà mới được nhập vào trong nước.

Người Trung Quốc tin rằng trà là loại thức uống có thể giúp con người kéo dài tuổi thọ, có thể khiến con người tránh xa bệnh tật và đau khổ. Khoa học hiện đại đã chứng minh trà có hơn một trăm thành phần hóa học, trong đó có một số nguyên tố vi lượng có thể bổ sung chất dinh dưỡng cho cơ thể, có một số loại có chức năng trị bệnh, phòng bệnh. Trà xanh có hàm lượng vitamin phong phú, là một loại thức uống dinh dưỡng, hàm lượng Polyphenol trong trà có thể khống chế tế bào ung thư, có tác dụng chống ung thư, phòng ung thư; trà Ô Long có thể kìm hãm sự hấp thụ Glucose của cơ thể, có tác dụng giảm béo; Hồng trà tính ôn, có thể có tác dụng tiêu đờm, tiêu cơm, khai vị, thích





Trà Trung Quốc

hợp nhất với những người dạ dày yếu; trà Phổ Nhĩ có thể ngăn ngừa bệnh tim, từ lâu đã được mệnh danh trên quốc tế là “trà ích thọ”. Lá trà còn có tác dụng giúp ngăn phóng xạ, là “thức uống công việc” khỏe mạnh đối với những người làm bận với máy tính ngày nay.

Những người thích uống trà, mùa xuân uống trà xanh, mùa thu uống trà cúc (hoa cúc phơi khô dưới ánh mặt trời, pha với nước sôi, nổi tiếng nhất là sản phẩm của Hàng Châu, Chiết Giang), chiều thu, đông lạnh uống trà Ô Long, thưởng thức Phổ Nhĩ, nếm Thiết Quan Âm, bốn mùa quanh năm thưởng không hết hương trà...

茶

茗

茶

THỨC UỐNG NGON TỪ NÚI SÂU

茶

茗

茶

茶

茗

茶





Khi uống trà nên uống với tâm trạng ngẫm nghĩ, suy tư về cuộc sống.
Đường như càng dễ hiểu bản chất của vị trà hơn

(Hoàng Nhuê)

Cây trà sinh trưởng sớm nhất ở rừng nguyên thủy thuộc các tỉnh núi cao mưa nhiều như Vân Nam, Quý Châu, Tứ Xuyên, sau này qua việc trồng nhân tạo và di dời trồng ở nơi khác, con người dần dần tổng kết ra thói quen ưa thích những nơi ẩm áp, ẩm ướt của cây trà. Thông thường là cây trà thích hợp sống ở nhiệt độ 18°C – 25°C, dưới 5°C là ngừng sinh trưởng, cao hơn 40°C là dễ chết. Cây trà thích sinh trưởng ở những nơi ẩm ướt, yêu cầu hàm lượng nước và không khí trong đất tương đối cao. Phẩm chất của trà chịu ảnh hưởng của mực nước biển rất lớn, trà Vũ Di Nham nổi tiếng trong và ngoài nước là một ví dụ điển hình, có “trà Chính Nham” sinh trưởng ở đỉnh núi, “trà Bình Nham” sinh trưởng ở sườn núi, và “trà Châu” sinh trưởng ở thung lũng, khe suối, mực nước biển càng cao thì trà càng quý giá. Ngoài ra, ánh nắng và thổ nhưỡng cũng có tác dụng quyết định tới việc sinh trưởng của cây trà.

Người xưa cho rằng, cây trà vốn không chia ra thành giống cây đất rẻ, cao thấp, điều khác nhau chỉ là điều kiện sinh trưởng, điều kiện chăm sóc, có môi trường tự nhiên tốt sẽ sản sinh ra lá trà quý hiếm, vì thế có cách nói “Tự cổ danh sơn xuất danh trà”¹. Lấy những ngọn núi nổi tiếng của Trung Quốc đã được đưa vào danh sách “di sản thế giới” làm ví dụ, có thể kể được một số trà nổi tiếng có lịch sử lâu đời như trà Vũ Di Nham, Hoàng Sơn Mao Phong, Lô Sơn Vân Vụ, Nga My Mao Phong, Võ Lăng Cổ Trượng Mao Tiêm, Thanh Thành Tuyết Nha, có thể thấy mật độ che phủ rừng rậm cao, tài nguyên động thực vật phong phú, môi trường sinh thái lành mạnh, đều rất có lợi cho việc duy trì sự sống của trà.

Trong cuốn “Trà Kinh”, Lục Vũ viết: “Trà giả, Nam phương chi gia mộc dã”. “Gia mộc” là từ tán dương cho đặc điểm sinh trưởng của cây trà. Lục Vũ còn dùng một loạt loại thực vật mà con người quen thuộc và yêu thích để hình dung cây trà: Cây như cây bầu, lá như cây dành dành, hoa như tường vi trắng, chắc như gỗ gụ, quả như đình hương, rễ như hồ đào. Cây trà thường chia làm ba loại, là cây bụi, cây to và cây nhỏ, cây trà loại cây to trong trạng thái sinh trưởng tự nhiên cao 3 - 5 mét, cây trà dại thậm chí có thể cao hơn 10 mét. Cây trà

1 Xưa nay núi thiêng có tiếng thì tự ất sản sinh ra trà danh tiếng.



Bát uống trà Thanh Hoa
Tam Thanh đời Càn Long nhà Thanh





loại cây bụi trong điều kiện sinh trưởng tự nhiên thường chỉ cao 1,5 mét đến 3 mét, cây trà chăm sóc nhân tạo cắt tỉa thì khá thấp.

Cây trà vốn là loại cây dại, sau này dần dần đi vào con đường chăm sóc nhân tạo. Do bị hạn chế bởi điều kiện tự nhiên, khu trà truyền thống tập trung ở phương Nam, do kĩ thuật chăm sóc không ngừng hoàn thiện, phạm vi khu vực trồng trà cũng không ngừng được mở rộng. Đời Đường, Trung Quốc đã có tám khu vực sản xuất trà quy mô lớn, đến đời Tống các tỉnh phía nam núi Tần, sông Hoài đều là quê hương của trà, đời Thanh đã cơ bản hình thành bố cục phân bố khu vực trà của Trung Quốc hiện đại.

Trong một thời gian dài, con người coi lá trà dại quý hiếm hơn, trong cuốn “Trà Kinh” cũng nói “dã giả thượng, viên giả thứ”¹. Đời Đường, mỗi một khu vực trà đều chọn lá trà ngon nhất tiến cung cho triều đình chuyên dùng, gọi là “cống trà”. Khi đó cống trà nổi tiếng nhất là trà Cố Uyên Tử Duẫn sinh trưởng bên sườn núi Cố Uyên, Hồ Châu, Chiết Giang, trong tài liệu có ghi chép rằng: Để đáp ứng nhu cầu của hoàng thất đối với trà Tử Duẫn hoang dã, người hái trà phải trèo lên sườn núi cao chót vót, cả sáng sớm hái chỉ được một nắm lá trà. Đời Đường cũng có yêu cầu lớn với trà cống, một lần xuất kho 300 ngàn cân trà, cống nộp cho Hộ bộ để chi tiêu theo hạn mức, như thế có thể thấy nhu cầu quá lớn khiến cây trà dại không thể đáp ứng được, vì vậy có rất nhiều trà cống xuất phát từ vườn cây trồng trà nhân tạo, chỉ là đẳng cấp kém hơn một chút.

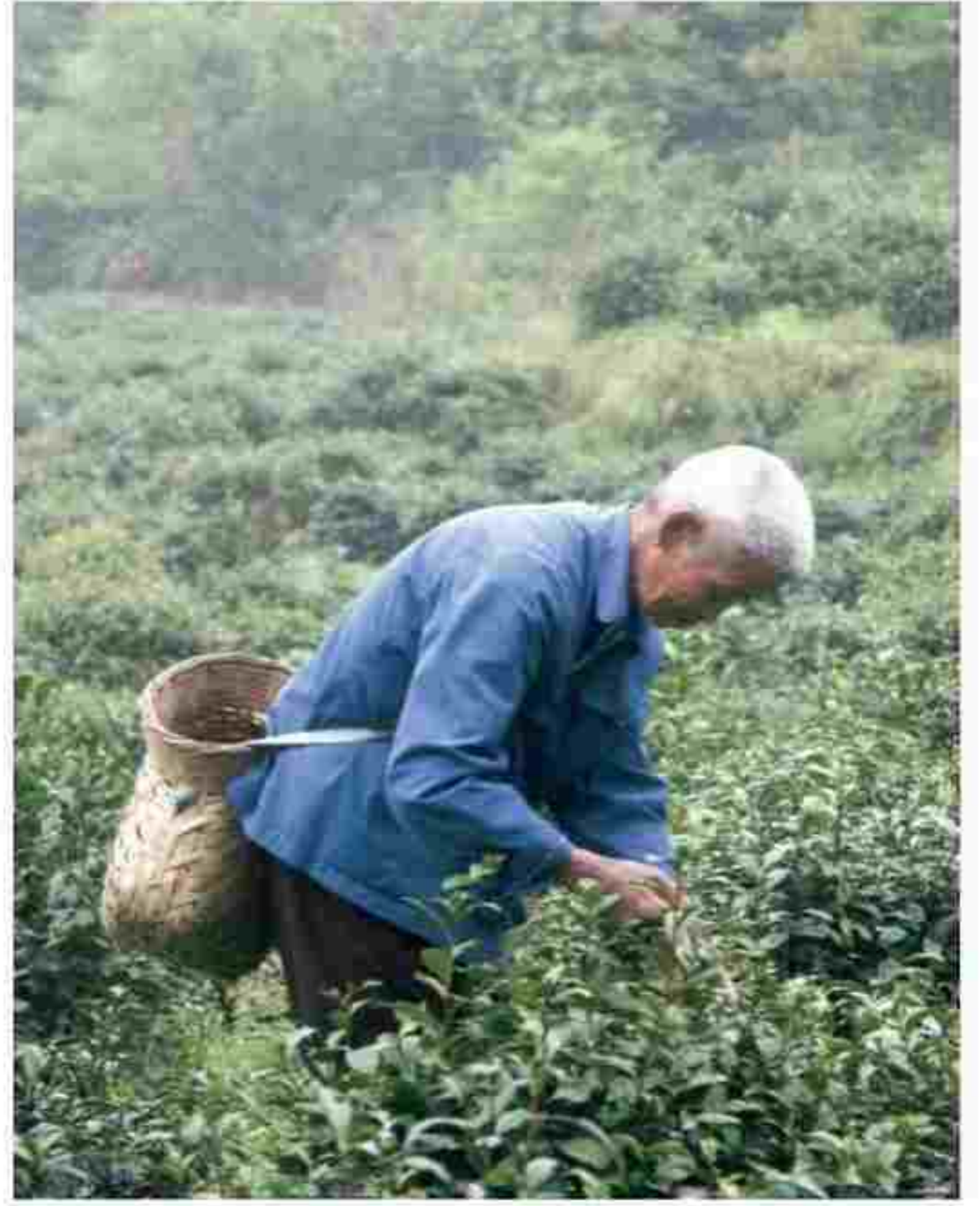


Đi hái trà

Lịch sử trồng trà có từ rất lâu đời, cây trà dại trải qua một thời gian dài trồng nhân tạo, hình thái bên ngoài đã có sự thay đổi rất lớn, người đời Đường có hiểu biết rất sâu sắc về tập tính của cây trà: về đặc điểm trà ưa bóng râm, người đời Đường trồng trà dưới bóng cây dâu ở vùng râm trên dốc núi phía bắc; cây trà thường sinh trưởng ở vùng mưa nhiều, ẩm ướt, nhưng lượng mưa nhiều có thể khiến thối rễ, vì thế việc thoát nước trong đất cũng đòi hỏi rất cao, theo như cách nói của Lục Vũ thì: “Kỳ địa, thượng giả sinh lạn thạch, trung giả

1 Trà mọc tự nhiên hoang dại quý hơn trà trồng trong vườn.

Thức uống ngon từ núi sâu



Hái trà



Chọn lá



Hong khô



Cửa bằng đá của cổng thành Tây Nam ở Lệ Giang - Vân Nam
(Ảnh do Kho dữ liệu tạp chí *Du lịch Trung Quốc* của Hồng Kông cung cấp)

sinh lịch nhượng, hạ giả sinh hoàng thổ”¹, người đời Đường dựa vào đó phát minh ra cách “mở hai rãnh sâu” ở hai bên cây trà để nước thừa thoát đi nhanh, tránh rễ cây trà ngâm trong nước thời gian dài. Khi đó trồng trà bằng cách gieo hạt, ít khi cấy ghép, con người cho rằng trồng trà như trồng dưa, cần chăm sóc ba năm, sau đó mới có thể hái trà. Lục Vũ chia vùng trồng trà trong cả nước thành tám vùng, cư dân trong vùng trà rất nhiều người đều theo nghề trồng và sản xuất trà, có nơi thậm chí có 60 - 70% dân cư chủ yếu sống bằng nghề làm trà, trồng trà, chế biến trà, buôn bán trà trở thành sợi dây kinh tế chính ở một số nơi này.

Đời Tống là thời kỳ phát triển mạnh về văn hóa trà, kĩ thuật trồng và chăm sóc trà có bước tiến bộ lớn. Trong “Đại quan trà luận”, Tống Huy Tông dùng lý luận âm dương bổ trợ nhau để hoàn thiện phương pháp trồng cây trà, để ra khi trồng trà trên sườn núi phải chọn mặt dương (tức mặt có nắng), còn khi trồng trà trong vườn thì phải chọn nơi ẩm ướt, đó là vì núi đá có tính âm, lá trà mọc ra sẽ có vị nhạt, cần phải dùng ánh nắng để trung hòa; đất trong vườn quá phì nhiêu, sẽ khiến lá trà có vị nồng, vì thế phải tránh nơi ánh sáng chiếu trực tiếp. Người Tống càng coi trọng tính thoát khí của đất đai, trong đất bón thêm trấu hoặc đất than để cải thiện kết cấu đất. Công nhân vùng trà vào tháng 6 hằng năm đều phải làm tơi đất, bồi thêm đất cho cây trà, giữa mùa hè nóng bức nhất nhật cỏ cho cây trà, nhổ cả thân lẫn rễ cỏ lên, đặt phơi dưới ánh nắng, sau khi phơi khô thì dùng làm phân bón cho cây trà.

Phương pháp làm tơi đất, nhật cỏ, bón phân kết hợp có tác dụng tiết kiệm sức người sức của, tiện cả 3 mặt. Khác với cách trồng trà dưới cây dâu của người đời Đường, người đời Tống cho rằng cây ngô đồng mới là người bạn tốt nhất của cây trà, bởi vì bóng cây ngô đồng cao to cây trà thấp nhỏ, có thể che chở cho nhau, quan trọng hơn là cây trà mùa hè không cần nắng, mùa đông không chịu được lạnh, ngô đồng mọc lá to và nhanh vào mùa xuân, có thể tạo bóng râm cho cây trà, còn mùa thu lá trà đã rụng từ sớm, trong mùa đông



Mùa hái trà, trẻ em khu vực trà nghỉ hè giúp gia đình hái trà

¹ Đất trồng trà, tốt nhất là đất đá mục, tiếp đến là đất phì nhiêu, cuối cùng mới là đất màu vàng.





lạnh có thể để ánh nắng lọt xuống dưới, có thể để cây trà có đủ ánh nắng.

Người đời Minh nắm được kiến thức trồng và chăm sóc trà một cách hệ thống hơn, họ tin rằng trồng trà ở vùng đất bằng phẳng sẽ khiến lá trà bị nhiễm khí đất, còn cây trà trên núi cao có thể hút được tinh hoa của mặt trời, gió mát, mưa rơi, vì thế ở vùng núi là nơi trồng trà tốt nhất. Thời kỳ này còn phát minh ra phương pháp trồng trà và tạo giống trà vô tính, tức là cắt cành cây trà rồi ghép trồng ở nơi khác. Cây trà trồng sau nhiều năm, đất sẽ dần dần bạc màu, cây trà sẽ không nảy mầm nữa, lúc này cần chặt cây già đi, hoặc dùng lửa đốt cây cũ, đợi đến mùa xuân năm thứ hai sẽ mọc mầm non ở gốc cây. Hái trà thường tiến hành vào 3 mùa trong năm trừ mùa đông, lá trà hái về sẽ được gọi là “xuân trà”, “hạ trà”, “thu trà”, lá trà hái vào những mùa khác nhau thì hình dáng bên ngoài lẫn chất lượng bên trong đều có sự khác nhau rất lớn. Xuân trà thường được hái trước sau hai tiết khí trong lịch âm là Kinh chấp (tầm 6/3 hàng năm) và Cốc vũ (tầm 20/4 hàng năm); hái sớm quá thì lá trà chưa hoàn toàn phát triển, hái muộn thì lá trà bị già cứng, đều không phải loại ngon. Lá trà được hái từ Kinh chấp tới trước tiết Thanh minh (tầm 5/4 hàng năm), chúng ta thường gọi là “Minh tiền trà” cũng còn gọi là “đầu trà”, màu sắc lá trà có màu xanh nhạt, cảm giác hơi chát và thanh trong ở miệng. Sau tiết Thanh minh 2 tuần tức là Cốc vũ, mỗi năm đến thời tiết này, một dải Giang Nam đều có mưa phùn tưới đẫm ngũ cốc, cũng là dấu hiệu chào đón đợt hái lá trà xuân thứ hai. Sau Thanh minh, hái trước Cốc vũ thì lá trà gọi là “Vũ tiền trà”, hái sau thì gọi là “Vũ hậu trà”. Giá của trà xuân thông thường dựa vào thời gian hái trà sớm hay muộn, hái sớm giá cao hái sau giá thấp. Thường thì trà xanh đầu xuân được coi là trà ngon nhất trong năm. Lá trà năm đó là trà mới, còn lá trà được cất giữ trên một năm là trà cũ. Trà xanh và trà Ô Long mới là ngon, trà Phổ Nhĩ càng lâu ngày vị càng nồng, trà càng lâu ngày giá càng cao. Hái trà còn phải xem chính xác tình hình thời tiết. Lục Vũ quy định, trời âm u có mưa thì không được hái trà, trời nắng có mây cũng không được hái trà. Người đời sau đã phát triển và sửa chữa những điều này thêm một bước. Hái trà trong vườn trà trồng ở đất bằng phẳng, tốt nhất là lựa chọn hái vào sáng sớm khi mặt trời chưa lên, bởi vì khi mặt trời mọc, ánh nắng gay gắt



Mùa thu là mùa hái trà Ô Long trên núi Vũ Di

sẽ khiến lá trà mất nước, như thế sau khi gia công, chế biến, cảm giác khi uống lá trà sẽ bị giảm đi hương vị rất nhiều. Sương ở trên núi khá nhiều, hái trà cần phải đợi sau khi mặt trời lên, sương tan, có người cho rằng như thế lá trà khi hái về có thể trị ho, giảm đờm, trị được các loại bệnh. Hái trà cần dùng đầu ngón tay sạch, không được dùng cả ngón, bởi vì trên ngón tay có thể dính bụi hoặc mồ hôi, sẽ làm ô nhiễm lá trà. Khi hái trà phải phân loại, chia thành các loại đẳng cấp khác nhau, lá trà không cùng đẳng cấp thì không được để lẫn vào với nhau.

Lá của cây trà là nguyên liệu chủ yếu để chế biến trà, luôn luôn được hái xuống khi nó còn non, lá trà càng tươi, sau





Trà Trung Quốc

khi gia công thì vị càng ngon. Đọt trà trên cành mới mọc của cây trà và mặt sau lá trà non có lông mao, đây chính là tiêu chí của trà mới tươi ngon, chất lượng tốt, trên cùng một nhánh, lông mao trên mầm mới nhiều nhất, hơn nữa vừa dày vừa dài, kế tiếp đó là lá nhỏ, sau đó là lá non. Theo thời gian lá trưởng thành, lông mao dần dần ngắn lại ít đi rồi rụng xuống, lá trà như vậy chế biến thành trà thuộc loại chất lượng kém, hoặc vốn không thích hợp để chế biến thành trà.

茶

茗

茶

CÂU CHUYỆN TRÀ THANH NHÃ

茶



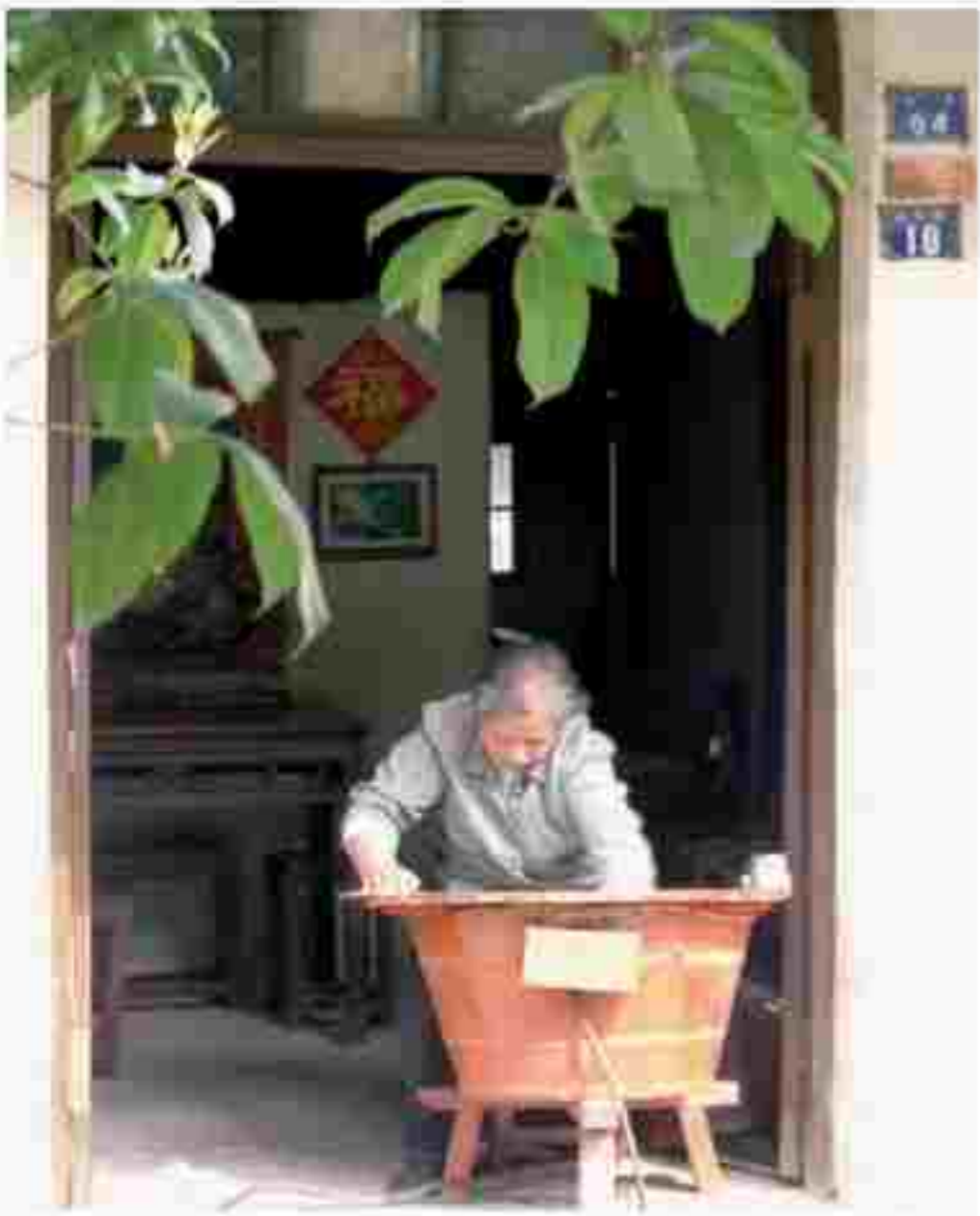
茶

茗

茶

茗

茶



Hái trà Bích La Xuân

Thói quen uống trà của người Trung Quốc có thể chia thành hai loại lớn, một loại là tùy theo khẩu vị, thói quen của cá nhân, có thể thêm muối, đường, sữa hoặc hành, vỏ quýt, bạc hà, quế, táo đỏ để “uống chung”; một loại khác là trong trà không cho thêm bất cứ thứ gì vào ảnh hưởng tới vị trà, chỉ dùng nước sôi pha trà, “uống thanh”. Khi “uống thanh” có người muốn giải khát nên uống một bát lớn; có người chú ý tới sắc, hương vị của trà, cầu kỳ về chất lượng nước, dụng cụ pha, khi uống trà thì nhâm nhi thưởng trà; nếu coi trọng khung cảnh xung quanh, kĩ thuật pha trà, muốn nhờ đó để tạo mối quan hệ xã giao thì thường tới trà quán để thưởng thức “trà nghệ”. Chuyện trà chẳng có gì kỳ lạ, nói bình thường thì cũng bình thường, nói cao sang thì cũng cao sang, giống như tính cách của người Trung Quốc, tự nhiên tùy ý, không câu nệ kiểu cách.

Thói quen uống trà của người Trung Quốc trải qua quá trình từ việc nấu trà cho tới pha trà, từ bánh trà đến trà là từ quá trình đơn giản chuyển sang cầu kỳ phức tạp, rồi trong sự cầu kỳ đó lại giản lược bớt sự không cần thiết. Khi mới bắt đầu, con người giống như Thần Nông, cho lá trà vào thúng trong nồi đun sôi. Sau này, cùng với công nghệ kỹ thuật bảo quản, chế biến trà ngày càng hoàn thiện, con người chế biến lá trà thành bánh trà, khi uống thì thêm nước vào pha. Tiếp theo đó lá trà hoàn toàn thay thế bánh trà, trở thành cách uống trà chủ yếu trong 600 năm trở lại đây.

Giống như Thần Nông hái lá trà xuống, trực tiếp bỏ vào miệng nhai, chắc đây là cách dùng trà sớm nhất của con người. Thời cổ, con người còn thích dùng lá trà tươi thêm phụ liệu làm thành món ăn, gọi là “món ăn danh trà”, chính là nói đến món ăn chế biến từ lá trà tươi dùng ăn kèm với cơm. Đến thời Ngụy Tấn Nam Bắc triều, phong tục uống trà bắt đầu thịnh vượng, thói quen lấy trà làm món ăn cũng không mất dấu, khi đó còn lấy trà và cơm nhão làm thành “cháo trà”, cũng có người lấy trà và bột nấu thành “mì trà”. Thói quen ẩm thực lấy trà làm món ăn đến ngày nay vẫn có thể thấy ở một số dân tộc thiểu số ở Trung Quốc. Một số dân tộc thiểu số ở Vân Nam còn giã nát lá trà, thêm nước tỏi, ớt, muối, làm thành món khai vị ngon miệng; còn có cách dùng ống trúc muối lá trà: lá trà non sau khi hấp mềm rồi vò nát, nén chặt vào trong ống trúc vắt hết nước, sau khi khô nước đặt vào trong lọ sứ đậy kín đợi lên men, hai ba tháng sau lấy ra, cho thêm dầu thơm vào là có

Đưa trà vào tiệc

Trà không chỉ là thức uống mà còn là nguyên liệu thực phẩm. Dân chúng ở vùng Tây Nam Trung Quốc đến nay vẫn giữ thói quen sinh hoạt dùng trà làm món ăn hàng ngày. Ví dụ dùng lá trà giã nát, thêm dầu, muối, hoặc gừng và muối, hoặc vừng và đậu, hoặc xào với tỏi làm món ăn. Hoặc muốn lá trà tươi làm món ăn kèm trong bữa ăn. Vùng Đông bộ là nơi trà xanh sinh trưởng mạnh, có không ít món ăn ngon trong các bữa tiệc cao cấp đều chế biến từ lá trà hoặc nước trà.





Tác phẩm của họa sĩ đời Minh Đình Văn Bằng mang tên "Chữ trà đồ"

thể ăn. Ngoài ra, khi luộc trứng thêm lá trà vào, trứng gà luộc xong có vị thơm ngát của lá trà, món “trứng lá trà” này ở bất cứ thành phố nào ở Trung Quốc cũng có, cũng được coi là phong tục truyền thống lâu đời.

Thời kỳ Ngụy Tấn Nam Bắc triều, con người phát minh ra cách nghiền nhỏ lá trà sau đó làm thành bánh trà. Dùng cách hấp để loại bỏ mùi tanh của cỏ, cây cũng tức là quá trình “chưng thanh”. Quá trình chế tạo bánh trà khá phức tạp, phải trải qua nhiều công đoạn hấp, làm ướn, ép, nghiền, hong. Con người đầu tiên phải phân loại lá trà sau khi hái về, sau đó rửa sạch, để làm sạch bụi và tạp chất đi, cho vào nồi hấp một lúc, rồi lấy ra dùng nước lạnh dội qua để làm nguội, tiếp đó ép lá trà cho ráo hết nước trong đó, rồi cho vào dụng cụ nghiền nát, trong quá trình nghiền thì cho thêm dầu, bột gạo, chế thành viên trà hoặc nặn thành hình bánh, sau đó trên bánh trà hoặc viên trà đục lỗ, rồi dùng dây khâu lại, đặt vào phòng kín hong khô, như thế mới thành công. Bánh trà sau khi chế tạo xong có thể cất kín, khi dùng nghiền nát, cho thêm hành, gừng, cam để nấu.

“Trà kinh” của Lục Vũ có quy định về việc lựa chọn nước và dụng cụ uống trà, còn tỉ mỉ giới thiệu cách uống trà, đun trà: Đầu tiên, cho bánh trà lên trên lửa hong khô để loại bỏ thành phần nước đi, đợi khi bánh trà cứng lại thì dùng dụng cụ nghiền bánh trà thành bột nhỏ. Sau đó, dùng chiếc đỉnh hay chảo hở miệng đun nước sôi, vừa đun vừa quan sát mức nước sôi; dùng hình ảnh nước sôi như mắt cá, sủi tăm, sủi bọt to như hạt ngọc để ví von ba giai đoạn đun nước: Khi nước bắt đầu sôi thì tiếng reo rất bé, bọt nổi lăn tăn trên mặt như mắt cá, đợi đến khi nước sôi sủi tăm bong bóng nổi lên như hạt ngọc thì đến giai đoạn “sôi 2”, còn khi sôi sùng sục thành sóng chính là “sôi 3”, nước đã sôi già, sẽ ảnh hưởng tới vị trà, không dùng được. Lục Vũ cho rằng, muối có thể làm tăng vị tươi của trà, vì thế để nghị thêm một ít muối vào khi nước bắt đầu sôi, khi đến giai đoạn “sôi 2” thì lấy ra một muôi nước, dùng tre (đũa) ngoáy đều nước trong nồi, ở giữa nồi đổ bột trà đã nghiền nát vào rồi tiếp tục ngoáy đều mấy cái; Nước trà mau chóng nổi bọt trà lên, đổ muôi nước ban nãy vừa mức vào đó, nhiệt độ nước đã hạ xuống phù hợp khiến trên mặt nổi nhiều bong bóng. Lúc này bắc chiếc nồi nấu trà đang trên bếp lửa xuống là có thể uống trà được rồi. Trong sách còn nói, nếu món ngon thượng hạng thì uống ba bát là đủ rồi, nếu là trà hạng thấp hơn thì uống năm bát; nếu có khách tới chơi thì khi có năm người





Rang trà Bích La Xuân

mỗi người uống ba bát, khi bảy người thì mỗi người uống năm bát. Với Lục Vũ mà nói, trà không phải là loại thức uống dễ pha chế, càng không phải uống nhiều là tốt, cho nên quy định về liều lượng uống trà, vừa liên quan đến lễ nghi, vừa liên quan đến hương vị của trà.

Có thể nói, sau khi Lục Vũ viết cuốn “Trà Kinh”, cùng với sự dẫn dắt của các văn nhân nho sĩ, con người mới từ “ăn trà”, “uống trà” nâng lên tầm “phẩm trà”, uống trà trở thành một thú vui cuộc sống nho nhã, có tầm cỡ, mang lại cho con người sự hưởng thụ về mặt tinh thần. Từ góc độ khác cũng phản ánh tình hình ăn uống theo kiểu cơm canh đạm bạc, nước trà vô vị đã không thể đáp ứng được nhu cầu của một số người, với nhu cầu nâng cao đời sống tinh thần, theo đuổi một cuộc sống tinh tế của người dân đã mở ra cho “trà nghệ” (nghệ thuật trà) một mảnh trời mới.

Đến đời Tống, sự theo đuổi tinh tế về uống trà đã đạt tới mức cao, diễn biến thành một hoạt động nghi lễ. Người đời Tống vẫn uống bánh trà, nhưng đã bỏ cách nấu trà mà thay vào đó là “điểm trà”, tức là chế nước sôi vào trà (pha trà). Trước khi “điểm trà” phải làm rất nhiều công tác chuẩn bị, phải kiểm tra trà, trà của năm đó mới có thể nghiền thành bột trà, nếu trà đã để nhiều năm thì phải ngâm nước sôi một lúc, để loại bỏ bớt khoảng 1 - 2 lượng dầu. Người đời Tống pha trà đun nước bằng dụng cụ riêng làm bằng thiếc, bình chì, bình đồng gọi là “bình canh”, phần lớn là hình ống trúc. Nước pha trà tiện nhất là nước “sôi 2”. Bởi vì điểm trà, nên từ đời Tống đã bắt đầu có cốc trà và tách trà. Trước khi điểm trà, dùng lửa nhỏ hơn nóng tách trà, tránh sau khi cho nước vào nước bị nguội ngay. Sau đó cho bột trà đã nghiền sẵn vào trong tách, cho vào một ít nước sôi, cẩn thận khuấy bột trà thành dạng sền sệt sau đó từ từ cho nước vào, đồng thời dùng muỗng uống trà nhỏ khuấy đều, cho đến khi trên mặt sủi bọt. Người Tống thích vị nguyên chất của trà, bởi vậy mới không thích mấy cách cho thêm chất phụ gia như muối, gừng. Phương pháp uống trà từ đời Tống được hình thành như một kỹ nghệ. Các văn nhân nho sĩ không những thường xuyên tổ chức tiệc trà và còn tỉ mỉ điểm trà trong buổi tiệc, so sánh sự phối hợp giữa dụng cụ pha trà và nước trà, phong trào “Đấu trà” cũng thịnh hành một thời.

Hai đời Đường, Tống, cống trà dành cho hoàng thất dùng đều là bánh trà. Bánh trà đời Tống chế biến rất tỉ mỉ. Lá trà hấp

Đấu trà

Thói quen đấu trà cổ đại Trung Quốc bắt nguồn từ thời kỳ Ngũ Đại (907 - 959), một người làm thơ thời đó tên là Hòa Ngưng Quan là quan lớn, rất thích uống trà, thành lập “Thang Xã”, với các bạn đồng liêu thường mời trà không mời cơm, cùng nhau đấu trà cho vui. Đến đời Đường và Tống, đấu trà để đấu ra món trà ngon nhất làm cống phẩm dành cho hoàng thất dùng. Đấu trà cũng trở lên nghiêm trang hơn, vừa là đấu sắc trà, đấu vị trà, đấu hình dạng trà, vừa bình luận một cách toàn diện về lá trà. Đời Tống vì thế mà tạo ra không ít cao thủ phẩm trà, còn thu hút nhiều thi nhân, họa sĩ, thông qua ngâm thơ vẽ tranh rồi đấu trà.





sạch ép khô, phải thêm nước vào xay nghiền, làm thành dạng keo sau đó cho vào khuôn ép thành hình. Vì vậy, viên trà hoặc bánh trà chế tạo có hình vuông, hình tròn, hình bầu dục, hình nhiều cạnh. Trên bề mặt còn có nhiều hoa văn sinh động. Sau khi viên trà được ép thành hình, phải hong trên lửa từ 6 đến 15 lần, sau đó dùng nước nóng thấm ướt, như thế màu sắc của bánh trà, viên trà mới tươi sáng. Sau cùng, đặt bánh trà đã ngấm nước vào phòng kín, dùng quạt để làm nguội, ngày hôm sau dùng lửa nhỏ hong khô, bánh trà tinh chế mới được chế tạo xong.

Đời Tống cống trà do hình vẽ long phượng nhiều nên có tên là "bánh trà Long Phượng", mỗi một loại trà có thời hạn cống nạp chỉ trong 5 năm, sau 5 năm phải cống nạp loại trà mới, do đó quan lại địa phương phụ trách thu gom cống trà ở vùng trà phải tìm tòi không ngừng để sáng tạo ra chủng loại mới mẻ. Thái Tương, tác giả của quyển "Trà Lục" thời Tống trên cơ sở bánh trà Đại Long Đoàn đã thành công khi chế tạo ra Tiểu Long Đoàn tinh xảo, mỗi 20 bánh trà nặng khoảng một cân (1 cân = 500g), giá trị đạt tới hai lượng vàng. Sau này lại có một người làm trà tên Giả Thanh chế tạo ra trà Mật Vân Long, nghe nói loại bánh trà này vì vô cùng tinh xảo nên được hoàng thượng yêu thích, nhưng sản lượng rất ít nên ngoài việc hoàng thượng dùng để tế tổ tiên và bản thân dùng ra chẳng còn lại bao nhiêu. Và cũng vì nó rất có tiếng nên người thân cận và đại thần tới nịnh nọt hoàng thượng cũng không ít, họ luôn vì muốn dành được một miếng bánh trà mà đố kị ghen ghét nhau, khiến hoàng thượng rất bức mình, đành phải chấp nhận thương đau ra lệnh cấm sản xuất trà Mật Vân Long. Tin tức này truyền ra, trong một đêm trà Mật Vân Long giá tăng cao ngút.

Bánh trà mặc dù tiện lợi trong việc bảo quản nhưng chế tạo tốn thời gian, tốn sức lực mà lúc uống cũng không tiện lợi. Quan trọng hơn là trong quá trình chế tạo trà sẽ bị tổn thất một ít nước trà, cũng dễ sinh ra lớp dầu, điều này đối với khách trà chú trọng loại trà nguyên chất tự nhiên rất khó chấp nhận. Do đó, sau đời Nguyên xuất hiện ngày càng nhiều xu hướng điều chế vị nguyên chất của trà. Sau khi giành được chính quyền từ tay Nguyên Mông, hoàng đế khai quốc nhà Minh là Chu Nguyên Chương vì muốn đất nước mau chóng hồi phục sau chiến tranh, nên đã loại bỏ bánh trà gia công phức tạp, giá cả đắt đỏ, chỉ chấp nhận trà lá làm cống trà, để xướng uống trà sấy nguyên lá, khi uống trà không nghiền thành bột nữa mà dùng nguyên lá trà pha nước.



Phơi trà Long Tĩnh



Dụng cụ nấu trà, pha trà
(Trịnh Lê Cương chụp, ảnh do Kho dữ liệu tạp chí *Du lịch Trung Quốc* của Hồng Kông cung cấp)



Lục Thụ Thanh đời Minh trong cuốn “Trà Hoa Ký” đã đặc biệt chỉ ra cách pha trà: Trong ngày hè nóng bức, phải cho nước sôi vào trong dụng cụ pha trà trước rồi mới cho lá trà, tránh nước sôi quá nóng sẽ làm chín lá trà; Mùa đông lạnh thì cho trà vào trước rồi cho nước sôi vào, tránh nhiệt độ thấp quá sẽ không ra vị trà. Dụng cụ pha trà của người Minh cũng từ ấm to chuyển thành ấm nhỏ, bởi vì dùng ấm to pha trà vị trà sẽ hao hụt mất đi nhanh hơn, dùng ấm nhỏ mới giữ được hương vị của trà. Như vậy dưới sự chỉ đạo của một vị hoàng đế, tán trà (trà lá) hoàn toàn thay thế địa vị của bánh trà, phương thức uống trà kéo dài 1.000 năm đã thay đổi. Đến giữa thời nhà Minh, hoạt động nổi tiếng một thời là đấu trà cũng đã không còn dấu vết gì.

Nhắc mới nhớ, tán trà không phải phát minh của người đời Minh, cách “sao xanh” chế tạo tán trà sớm đã được ghi chép từ đời Đường, nhưng kỹ thuật sao xanh lại được hoàn thiện ở đời Minh. Sao xanh không phức tạp như hấp xanh, nhưng cũng rất kỹ lưỡng. Đầu tiên, dụng cụ được chọn không thể là chiếc chảo sắt chưa dùng bao giờ, để tránh vị tanh của sắt trong chảo ảnh hưởng tới vị trà; sau đó trong chảo sao xanh không được dính dầu mỡ, tránh vị dầu phá hoại vị thơm nhẹ của trà. Khi sao xanh, dùng lửa vừa làm nóng chảo, sau đó cho lá trà đã chuẩn bị sẵn vào chảo, một lần sao trà không được quá nhiều, chỉ khoảng một cân là vừa. Đợi trong chảo phát ra tiếng “tách tách”, lá trà mềm thì chuyển lửa to rồi đảo nhanh. Khi sao xanh thì đeo bao ngón tay bằng gỗ đảo thật nhanh, để lá trà chịu nóng đều, đồng thời dùng quạt quạt gấp ở bên cạnh, để tản nhiệt. Sau khi sao xong trà, thì rải mỏng đều một lớp ra cái nia, dùng quạt gió làm nguội nhanh, một bên dùng tay vò nhẹ để tạo hình, cuối cùng cho lá trà đã vò xong vào chảo và sao khô bằng lửa vừa vừa. “Canh lửa” là khâu quan trọng trong khi hấp xanh hoặc sao xanh. Lửa to thì lá trà dễ bị khô, lửa nhỏ thì không những không khử được mùi tanh mà còn không tán phát hết mùi thơm của lá trà, do đó có rất nhiều quy định khi dùng lửa. Ví dụ khi sao xanh, phải chọn cành cây khô làm nguyên liệu đốt chứ không phải lá khô, bởi vì lá khô cháy nhanh và lụi nhanh, nhiệt độ khó kiểm soát. Để khống chế nhiệt độ, sau này dùng than củi để sao, dùng than củi sấy khô trà.



Ấm đất đen hoa văn màu đời Đường





Trong truyền thuyết, trà do có chức năng giải độc đã được Thần Nông coi trọng và để xứng. Có lẽ do bị ảnh hưởng từ đó nên xưa nay giá trị dược học của trà cũng được người Trung Quốc để ý. Nhà văn nổi tiếng thời Tây Hán là Tư Mã Tương Như (179 - 117 TCN) đã ghi chép hơn 20 loại thuốc của vùng Tứ Xuyên, trong đó có trà thì trà là một trong số đó. Nam Triều có một nhân sĩ khi uống trà thì uống 1 đấu ("đấu" gần bằng 1 ca) bị người đời trêu là chiếc cốc không đáy. Tại sao phải uống nhiều trà như vậy? Bởi vì người khi đó cho rằng, trà không những có chức năng làm "tinh rượu", "khiến người không ngủ", có thể khiến con người khỏe mạnh, giảm mệt mỏi, tràn trề sinh lực mà còn có thể giúp con người loại bỏ phiền ưu trong lòng, thậm chí khiến con người thoát tục thành tiên.

Nhà Tùy (581 - 618), có một vị hoàng đế bị ốm, một vị hòa thượng liền bảo ông uống trà có thể trị được bệnh. Nhà y học nổi tiếng đời Minh là Lý Thời Trân (1518 - 1593) trong tác phẩm dược học quan trọng "Bản thảo cương mục" của mình viết rằng: "Trà đắng nhưng hàn, là âm trong âm, có thể hạ hỏa nhất, hỏa hạ sẽ mát". Thế là, nhiều năm nay trà không chỉ là một thức uống mà còn được coi là dược thảo quý lại rẻ tiền.

TRÀ NHÂN VÀ TRÀ ĐIỂN

一之源

茶者南人嘉木也一尺二尺迺至數十尺其巴山

峽川有兩人合抱者伐而掇之其樹如瓜蒌葉如梔

子花如白薔薇實如枳椇蒂如丁香根如胡桃

瓜蒌木出

廣州似茶至苦澁枳椇蒲葵之屬其子似茶

其字或

從草或從木或草木并

從草當作茶其字出開元文字者義從木當作檟其字出

唐 竟陵陸羽《茶經》
明 晉安鄭鼎元《茶枝



欽定四庫全書	茶經卷上	一茶之源	茶者南方之嘉木也一尺二尺迺至數十尺其巴山峽	川有兩人合抱者伐而斲之其樹如瓜蘆葉如梔子花	如白薔薇實如檟櫚蒂如丁香根如胡桃	<small>遊檟櫚葉之屬其子似茶胡槩與 茶根皆下子北至瓦礫苗本上抽</small> 其字或從草或從
--------	------	------	-----------------------	-----------------------	------------------	---

Tứ khố toàn thư "Trà kinh" đời Thanh

Trong kế thừa văn hóa Trung Quốc, có một số nhân vật quan trọng và các tác phẩm của họ có ảnh hưởng sâu rộng đối với đời sau. Cho dù Trung Quốc không có tác phẩm nào liên quan đến trà đặt tên là “Trà Đạo”, nhưng “Trà Kinh” của Lục Vũ đời Đường lại dựa trên truyền thống văn hóa cổ đại đặc sắc của Trung Quốc và đặt tên là “Kinh”, có thể thấy nó chiếm địa vị quan trọng. “Trà Kinh” mở ra dòng sông đầu tiên về sách trà cổ đại Trung Quốc, các triều đại sau đó đều có tác phẩm nổi tiếng về trà xuất hiện, một số văn nhân yêu trà tổng kết ra các phương pháp chế tạo trà, đun trà, pha trà, thưởng trà, ghi chép lại tiêu chuẩn bình phẩm về trà của nhiều thời đại khác nhau, có tác dụng thúc đẩy xây dựng văn hóa trà Trung Quốc.

LỤC VŨ VÀ “TRÀ KINH”

“Trà Kinh” của Lục Vũ là cuốn sách viết về trà đầu tiên trên thế giới, tổng kết các câu chuyện về trà hơn 2.000 năm từ đời tiền Tần đến giữa đời Đường, giới thiệu toàn diện hệ thống diễn biến trà cổ đại Trung Quốc, sau khi ra đời không những thúc đẩy phong tục uống trà lúc đó mà còn có ảnh hưởng sâu rộng đến hậu thế. Cũng chính vì thế, Lục Vũ được người đời sau gọi là “Trà thánh”, “Trà thần”, “Trà tiên”, xoay quanh Lục Vũ còn có nhiều câu chuyện và truyền thuyết.

Lục Vũ sinh vào khoảng năm 733, tương truyền ông là một đứa trẻ bị bỏ rơi. Truyền thuyết nói có một vị hòa thượng tên Trí Tích, một hôm ra ngoài phát hiện ba con chim nhạn đang bảo vệ một đứa bé mới sinh không lâu, Trí Tích cảm thấy kì lạ liền vội vàng ra ngoài bế về nuôi và đặt tên là “Lục Vũ”. Khi đó đúng lúc phong trào uống trà đang nở rộ, từ nhỏ Lục Vũ đã theo Trí Tích đi hái trà, mắt thấy tai nghe một số kiến thức về trà. Lục Vũ lớn lên từng ngày trong sân chùa, Trí Tích hi vọng cậu bé một lòng hướng về Phật, nhưng Lục Vũ cảm thấy mình là một cô nhi, xuất gia đi tu thì không thể kết hôn sinh con, vì thế đã phản kháng. Trí Tích tức giận liền phạt cậu ta quét sân, chần trâu, dọn vệ sinh. Lục Vũ cảm thấy cuộc sống trong chùa khiến con người ngột ngạt, nên năm 12 tuổi đã lén lút ra ngoài tham gia vào một đoàn kịch lưu động, học biểu diễn múa rối, tạp kỹ và ma thuật (ảo thuật). Bản tính của cậu bé thông minh,

Trà ngon trong “Trà kinh”

Đây là tác phẩm nổi tiếng viết về trà ở đời Đường, cũng là bách khoa toàn thư về trà học sớm nhất ở Trung Quốc. Tác phẩm này tìm về nguồn cội, đầu tiên là nói về lịch sử tên gọi của trà, phương pháp trồng cây trà, tính vị của lá trà, còn đưa ra một số tiêu chuẩn cơ bản phân biệt lá trà tốt xấu thời Đường. Đời Đường coi lá trà đại làm thượng phẩm, còn cho rằng trà trồng trong vườn kém hơn. Trà đại lá màu tím có thể hứng ánh mặt trời trên núi, mọc dưới tán rừng rợp là loại tốt, trà lá màu xanh thì kém hơn. Quan sát hình dạng của lá, thì lá xoắn xoắn tốt, lá thẳng kém hơn. Đây là tiêu chuẩn của tác giả Lục Vũ, cũng là tiêu chuẩn phổ biến ở đời Đường. Tiêu chuẩn này đến nay vẫn có ảnh hưởng ở vùng trà núi Vũ Di, Phúc Kiến, nơi có vùng trà phát triển mạnh được ưa chuộng đến nay.

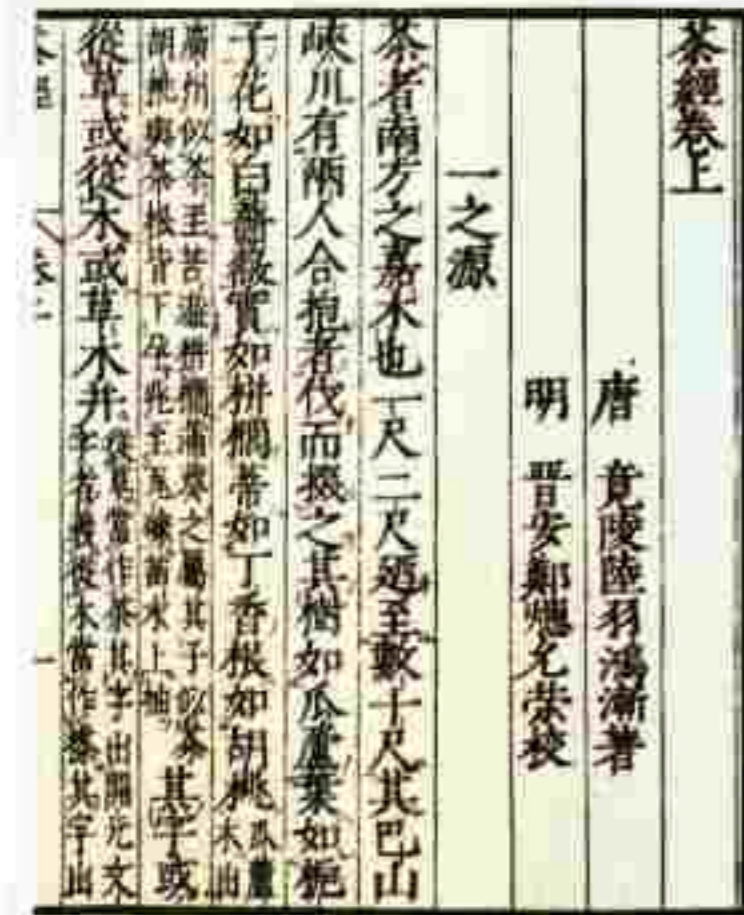




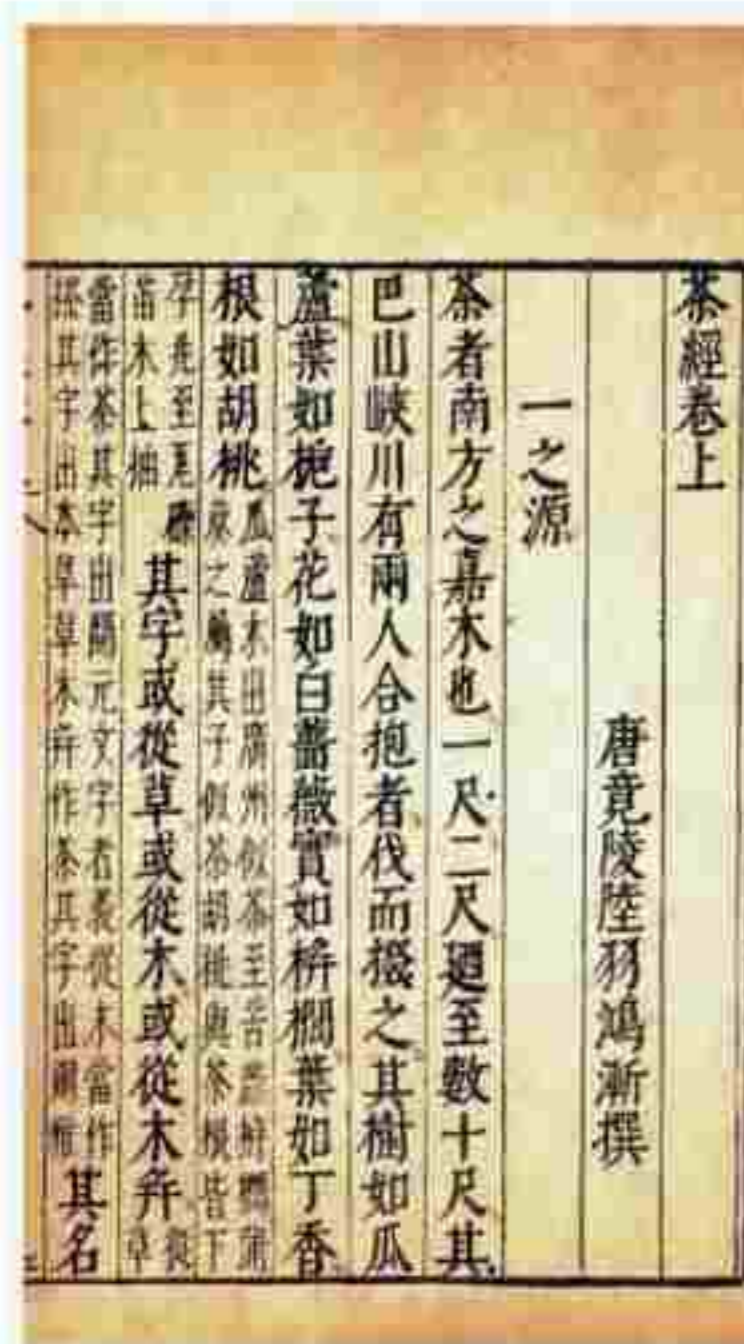
đa tài, rất nhanh chóng được lên chức “linh sư”¹ của đoàn kịch. Trong một lần biểu diễn, cậu nhận được sự ngợi khen của một vị quan, vị quan đó dạy cậu thơ văn. Sau đó, Lục Vũ đi khắp bốn phương, khảo sát khu vực sản xuất lá trà, học hỏi cách hái trà, chế tạo trà từ những người làm trà, tích lũy nhiều kinh nghiệm về trà. Năm 760, ông di cư tới Ngô Hưng, Chiết Giang, ẩn cư ở đó, đóng cửa viết sách, cuối cùng đã viết tác phẩm “Trà Kinh” nổi danh thiên cổ.

Trà đạo của Lục Vũ rất cuộc cao điệu thế nào, tài liệu lịch sử ghi chép không nhiều, nhưng có thể thông qua một số truyền thuyết dân gian để biết được một vài điều. Có một câu chuyện thế này, một vị quan gặp Lục Vũ gần sông Dương Tử, nghe nói kỹ thuật pha trà của Lục Vũ là thiên hạ đệ nhất, mà chất lượng nước ở Nam Linh gần đây rất tốt, cơ hội khó gặp nên đã đặc biệt phái binh sĩ tới Nam Linh lấy nước cho Lục Vũ pha trà. Binh sĩ nhanh chóng mang nước về. Lục Vũ dùng muôi gỗ múc nước lên nhìn, đây là nước sông Dương Tử, không phải nước Nam Linh, hình như nước này lấy ở ven bờ. Binh sĩ cãi lại: Tôi đích thân tới Nam Linh lấy nước, vài trăm người tận mắt nhìn thấy, làm sao có thể sai được chứ? Lục Vũ bán tín bán nghi, bảo binh sĩ đổ nước vào chậu, vừa đổ được một nửa thì đột nhiên hô ngừng, và nói từ đây mới là nước Nam Linh. Binh sĩ vô cùng kinh ngạc, hóa ra ở Nam Linh anh ta múc một gáo nước nhưng trên đường về thuyền chòng chành không may đổ mất một nửa, sợ bị cấp trên trách mắng nên anh ta múc nước ven bờ cho đầy gáo, không ngờ Lục Vũ nhìn bằng mắt đã phát hiện ra anh ta không trung thực. Việc này truyền ra ngoài ai ai cũng cảm thán trà thần quả đúng là danh bất hư truyền.

Lục Vũ vốn không đẹp trai, lại bị cà lăm bẩm sinh, nhưng tính tình ông rất hào sảng, nhìn thấy người khác có sở trường gì ông đều yêu thích từ đáy lòng; Nhìn thấy người khác có khuyết điểm gì ông đều đau lòng như chính mình có khuyết điểm đó vậy. Phẩm chất như vậy đã giành được sự yêu mến của nhiều thi nhân, danh sĩ. Sau khi viết “Trà Kinh”, Lục Vũ nổi danh khắp thiên hạ, hoàng đế triệu ông làm quan nhưng ông đã quen cuộc sống tự do tự tại mỗi ngày dạo quanh vườn trà, trò chuyện với bạn bè nên không đi làm quan. Đến những năm cuối đời, ông đã thay đổi thái độ với Phật giáo, trở thành



“Trà Kinh” đời Minh



“Trà Kinh” xuất bản tại Nhật Bản năm 1844

1 Nghệ nhân hát tuồng.

bạn thân của nhiều vị sư. Truyền thuyết nói rằng, sau khi chết ông như lá rụng về cội, an táng ở bên mộ hòa thượng Trí Tích, coi như lời hối cải về hành vi phản nghịch năm xưa của ông.

“Trà Kinh”: phân thành 3 quyển 10 chương: “Nhất chi nguyên” (Chương 1): luận về khởi nguyên, tên gọi, chủng loại, nơi sản xuất và đặc tính của trà; “Nhị chi cụ” (Chương 2): nói về công cụ hái, chế biến và phương pháp sử dụng trà; “Tam chi tạo” (Chương 3): nói về thời gian và yêu cầu của việc hái trà, nói về 6 trình tự của việc chế tạo trà, và phân loại bánh trà theo ngoại hình và màu sắc, chia thành 8 đẳng cấp; “Tứ chi khí” (Chương 4): ghi chép 20 - 30 loại dụng cụ đun trà; “Ngũ chi chữ” (Chương 5): nói về phương pháp đun trà cụ thể, đánh giá chất lượng nước của các nơi; “Lục chi ẩm” (Chương 6): ôn lại lịch sử uống trà, nói về phương pháp uống trà; “Thất chi sự” (Chương 7): là phần có nội dung nhiều nhất của “Trà Kinh”, ghi chép lại các văn kiện luận trà trong sách cổ, tập hợp 43 nhân vật lịch sử có liên quan đến trà từ thời cổ đến thời Đường, 48 câu chuyện truyền thuyết, điển cố, ngụ ngôn; “Bát chi xuất” (Chương 8): phân chia cả nước thành 8 vùng sản xuất trà lớn, và chia lá trà của mỗi khu vực sản xuất thành 4 đẳng cấp, giải thích tỉ mỉ; “Cửu chi lược” (Chương 9): nói về trong những điều kiện nhất định, những dụng cụ nào có thể lược bỏ, những phương thức nào có thể giản hóa; “Thập chi đồ” (Chương 10): chủ trương vẽ lại những nội dung nói trên vào tranh, treo trên tường, thường xuyên ngắm nhìn để chỉ đạo bản thân. Nội dung “Trà Kinh” đã dàn trải toàn bộ quá trình từ hái trà, chế tạo cho đến sử dụng, xây dựng khung văn hóa trà toàn diện, được coi là bách khoa toàn thư về trà. “Trà Kinh” sau này được dịch ra nhiều thứ tiếng và giới thiệu đến nhiều quốc gia.



Bát trà đời Tống

THÁI TƯƠNG VÀ “TRÀ LỤC”

Thái Tương (1012 - 1067) là một trong bốn nhà thơ pháp có thành tựu cao nhất đời Tống, cũng là nhà chính trị, nhà bình phẩm trà hàng đầu của triều Tống. Trên cơ sở bánh trà Đại Long Đoàn đã có sẵn, ông sáng tạo ra Tiểu Long Đoàn trang trí trên bề mặt rất tinh xảo, làm kĩ công cẩn thận, rất ngon miệng, trở thành sản phẩm thượng hạng nóng bỏng tay thời bấy giờ, để lại một giai thoại hay “Hoàng kim dễ đạt, Tiểu Long Đoàn





khó cầu”¹. Thái Tương giỏi về bình phẩm trà, có một lần ông đến nhà một người bạn thân chơi, chủ nhà đặc biệt chuẩn bị Tiểu Long Đoàn, ai ngờ Thái Tương vừa nếm một miếng liền khẳng định trong trà nhất định đã trộn Đại Long Đoàn, chủ nhân vội vàng hỏi thư đồng chuẩn bị trà, thư đồng chỉ còn cách thừa nhận, ban nãy có khách khác tới không kịp chuẩn bị trà nên đành trộn Tiểu Long Đoàn quý giá với Đại Long Đoàn bình thường để đãi khách.

“Trà Kinh” của Lục Vũ không ghi chép về trà Bắc Uyển Phúc Kiến nổi tiếng nhất đời Tống (trống ở huyện Kiến Âu, tỉnh Phúc Kiến ngày nay), Thái Tương cảm thấy đáng tiếc về điều này, đặc biệt viết “Trà Lục” để bổ sung cho những điểm còn thiếu của “Trà Kinh”. “Trà Lục” chia làm hai phần thượng, hạ; phần thượng viết về phẩm trà và phương pháp đun uống; phần hạ viết về dụng cụ dùng khi đun trà. Thái Tương cho rằng phân chia cấp bậc cho lá trà cũng giống như xem sắc mặt của một người vậy, có thể nhìn ngoại hình mà thấy phẩm chất bên trong, bánh trà ngon giống như sắc mặt của người khỏe mạnh, màu tươi sáng là loại ngon. Ông còn yêu cầu tính tự nhiên của trà đạo, phản đối phương pháp thêm hương liệu trong bánh trà.

Thư pháp của Thái Tương rất tuyệt, khi múa bút thì luôn dựa vào trà lấy cảm hứng, người khác mời ông để chữ thì cũng luôn tặng kèm trà. Thái Tương đấu trà với người khác chưa thất bại bao giờ; bởi ở ông, trà lẫn thư pháp đều giỏi, ông đích thân viết “Trà Lục” trở thành vật quý vô giá, cuối cùng bị một người thuộc hạ lấy đi in riêng. Bản viết tay “Trà Lục” bị trộm, Thái Tương lấy làm tiếc nuối, thấy khắp phố đầu đầu cũng có bản “Trà Lục” với nhiều sai sót, ông cảm thấy đau đớn vô cùng; ông liền bỏ thời gian ra chỉnh lý lại. Để đảm bảo, ông còn khắc nội dung “Trà Lục” lên đá, cũng không còn lo lắng bị người ta lấy trộm hay sửa đổi nữa.

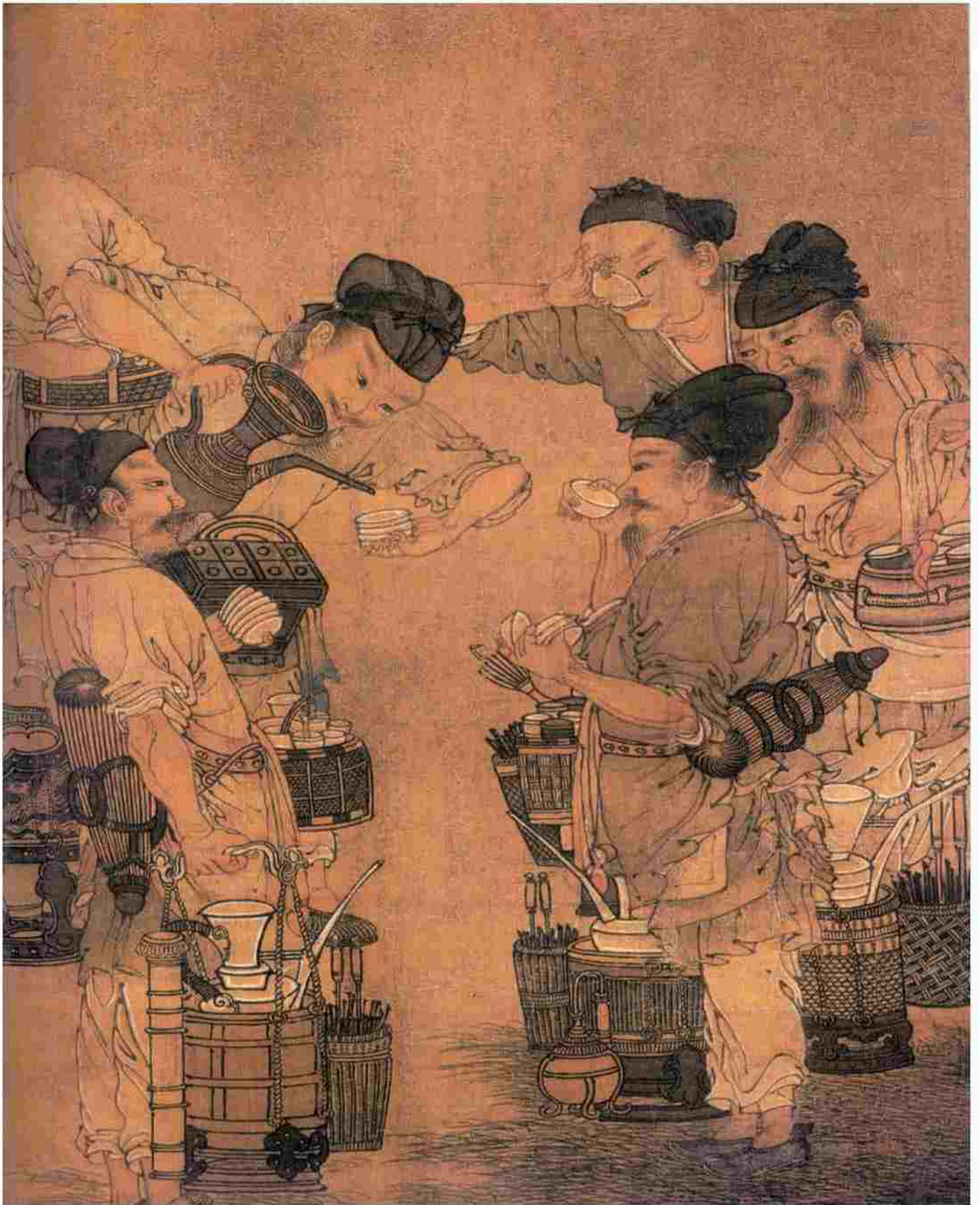
一夜尋黃居案龍不獲方悟半
月前是曹光州借去摹榻更須
一月月方兩得恐王君疑是翻悔
此告子細洗與後取得即物是
却寄團茶一餅與之庶其好事
也
季常
廿三

Nhà văn Tô Đông Pha nổi tiếng của đời Tống đã viết một lá thư mang tên “Nhất dạ thiếp” gửi cho bạn bè trong thư có đề cập đến “bánh trà”

TỔNG HUY TÔNG VÀ “ĐẠI QUAN TRÀ LUẬN”

Tổng Huy Tông Triệu Cát (1082 - 1135) là vị hoàng đế thứ 8 của triều Tống, ông là một vị vua không tròn trách nhiệm

1 Vàng dễ có, nhưng bánh trà Tiểu Long Đoàn khó mua.



Tranh đầu trà đời Tống (Cục bộ)



nhưng lại là một nhà nghệ thuật tài giỏi, trong các lĩnh vực thư pháp, hội họa, văn học đều có trình độ cao.

Hoàng đế đầu tiên của nhà Tống là Triệu Khuông Dận xuất thân là võ tướng, để ngăn chặn người khác lật đổ sự thống trị của ông, thời gian đầu dựng nước đã tước bỏ quyền lực của quan võ quan trọng bên cạnh mình và trao đại quyền trị quốc cho quan văn. Truyền thống trị quốc giao quyền chính trị cho quan văn đến đời Tống Huy Tông dường như đã đạt tới cực điểm. Tống Huy Tông là một người tích cực thúc đẩy nghệ thuật hóa cuộc sống, ông chìm đắm trong sự nho nhã của nghệ thuật, hoàn toàn lơ là trách nhiệm của một vị quân vương. Năm 1125, quân đội bộ tộc Nữ Chân nổi dậy, Tống Huy Tông vội vã nhường ngôi hoàng đế cho con trai, năm thứ hai, quân đội bộ tộc Nữ Chân công phá thành đô triều Tống, Tống Huy Tông và con trai trở thành tù binh của kẻ thù xâm lược ngoại bang và bị tù đầy, chết ở nơi đất khách.



Tranh vẽ trên tường trong ngôi mộ đời Liêu, có vẽ cảnh pha trà, thưởng thức trà

Tống Huy Tông thích phẩm trà cũng rất nổi tiếng, vì thế ông còn vẽ một bức tranh nổi tiếng tên là “Phẩm trà đồ”, trong tranh ông mặc đồ đơn giản cùng các quần thần ngồi xung quanh đấu trà, vui vẻ hòa hợp. Theo ghi chép trong sử sách, ông đã từng đích thân pha trà cho cấp dưới, “phân tử tả hữu”¹, nhìn chén trà của vua pha “màu trắng như sữa nổi lên bề mặt, nhìn ngấm ánh sao xa”. Cuốn sách “Đại quan trà luận” của Tống Huy Tông vừa là dựa vào thành quả của những người đi trước, cũng là tổng kết kinh nghiệm của mình về trà. Cả cuốn sách chỉ có hơn 2.800 chữ, có liên quan đến đất đai, thiên thời, hái chọn, hấp ép, chế tạo, giám định, nội dung rất rộng. Nhìn chung, một là ghi chép và giới thiệu cách trồng, hái, và gia công của trà Bắc Uyển và trình độ chế tạo trà cao nhất lúc đó; Hai là giới thiệu làm thế nào để giám định bánh trà; ba là nghệ thuật điểm trà và đấu trà, đây cũng là trọng tâm của cuốn sách này, ông đưa ra cách điểm trà “thất thang” được coi là kỹ thuật tinh túy và quý mô nhất trong lịch sử Trung Quốc. Tống Huy Tông chủ trương hái trà nên hái vào sáng sớm, sau khi mặt trời lên thì ngừng lại; phù hợp ba tiêu chuẩn là màu sắc trơn sáng, chất dày, khi nghiền nhỏ phát ra tiếng kêu là bánh trà ngon. Ông phản đối mở rộng giống trà và nơi sản xuất, để xuất trà ngon đỡ đều ở quá trình chế tạo công nghệ

1 Ban ơn cho người xung quanh



Tác phẩm hội họa "Văn hội đồ" (Cục bộ) của Tống Huy Tông, miêu tả cảnh các văn nhân tổ chức tiệc trà lúc đó

khéo léo hay vụng về chứ không phải do nơi sản xuất quyết định. Ông thấy chế tạo trà không chỉ là để làm thỏa mãn khẩu vị mà thực ra hiệu quả thị giác cũng rất quan trọng, điều này phù hợp với thói quen thẩm mỹ của nhà thư pháp kiêm họa sĩ.

CHU QUYỀN VÀ "TRÀ PHỔ"

Chu Quyền (1378 - 1448) là con trai thứ 17 của hoàng đế khai quốc nhà Minh Chu Nguyên Chương, từ nhỏ đã thông minh hơn người, 14 tuổi đã được phong làm Ninh Vương. Giống như Tống Huy Tông, về mặt chính trị, Chu Quyền cũng là người thất bại. Anh trai ông là Chu Lệ (1360 - 1424) vì muốn tranh đoạt hoàng vị đã từng giam lỏng ông, cho đến khi cuộc đảo chính đảng cơ thành công mới phóng thích ông. Việc này khiến Chu Quyền nhìn thấu thế sự, những năm cuối đời càng chăm chỉ học đạo giáo.

Chu Quyền sống cuộc sống không tranh giành gì với đời, và viết cuốn "Trà Phổ" để dành cho hậu thế. Ông đánh giá cao "Trà Kinh" của Lục Vũ và "Trà Lục" của Thái Tương, cho rằng hai cuốn này có giá trị nhất trong các sách về trà, nhưng cũng đưa ra ý kiến khác đối với hai người kia. Chu Quyền không





Tác phẩm hội họa của họa sĩ nhà Minh Văn Trưng Minh, mang tên "Huệ Sơn trà hội đồ"



Tranh "Phẩm trà viên" (cục bộ)
của họa sĩ nhà Minh Văn Trung Minh



tán thường loại bánh trà nổi tiếng ở đời Đường, Tống, cho rằng phương pháp làm “Nghiễn thành dạng bột rồi đặc thành bánh” làm mất đi vị chân phương của trà, không được hương vị tự nhiên bằng đun uống tán trà (lá trà). Chu Quyên phê bình Lục Vũ quá yêu cầu “kỳ cổ”, điều này có liên quan với phong cách thời thượng khi tán trà thay thế bánh trà, pha trà thay thế nấu trà lúc bấy giờ.

“Trà Phổ” chia thành hai phần lời nói đầu và nội dung chính. Nội dung chính thì chia thành “trà thuyết” và “trà mục”. “Trà thuyết” nói đến công dụng của trà, giới thiệu tên của năm loại trà và nhắc tới các tác phẩm của người đi trước. “Trà mục” nói về phương pháp uống trà, chế tạo trà và dụng cụ uống trà. Trong “Trà Phổ” đặc sắc nhất là xác định hoàn cảnh uống trà. Trong mắt Chu Quyên, trà có thể giúp người “Gạt bỏ hồng trần, tinh thần đều xuất khỏi chốn phàm, không trong thế lưu, không nhiễm thế tục”, “có chức năng tu dưỡng”. Vì thế khi thưởng thức trà nhất định phải lựa chọn nơi cảnh vật thanh tịnh, “Hoặc là giữa nơi suối đá, hoặc là dưới tán tùng trúc, hoặc là trắng thanh gió mát, hoặc là ngồi bên cửa sổ ngắm trăng”, khi thưởng thức trà kỹ nhất là ăn nói dung tục, mà phải “tìm hư ảo mà tạo hóa, tâm thần thoát khỏi trần biểu”.



Về dụng cụ trà, Chu Quyên cũng rất tâm đắc, ví dụ muồng trà, người đời trước thích dùng vàng, người đời Minh thích dùng bạc trắng hoặc đồng vàng, Chu Quyên thì “Lấy vỏ dừa”. Ông cho rằng không cần thiết như người đời Tống dùng gốm sứ đen, gốm sứ trắng là có thể lột tả được màu sắc của tán trà; đối với cách dùng gỗ làm bàn trà khi đó, Chu Quyên cũng có ý kiến khác, ông cho rằng “Làm bằng trúc đốm, trúc tím, trong nhất”. Ông còn đề xuất cách làm trà hoa, kiến nghị là cho hoa mai, hoa quế và hoa nhài vào trà, “Trà có mùi thơm đáng yêu”. Tóm lại, Chu Quyên phản đối phong cách xa xỉ phức tạp, mà theo đuổi trà đạo tự nhiên, thanh nhã.

LỤC ĐÌNH XÁN VÀ “TỤC TRÀ KINH”

Từ đời Đường đến đời Thanh, lịch sử trải qua mấy trăm năm, phương pháp trồng trà, chế tạo và dụng cụ đun uống trà đều có sự thay đổi lớn, lúc này đã xuất hiện một bộ sách về trà rất thực dụng và phong phú đó là “Tục trà Kinh”.

Cuốn sách này dựa trên thể lệ của “Trà Kinh” chia thành “trà chi nguyên, trà chi cụ, trà chi tạo, trà chi khí, trà khi chữ, trà chi ẩm, trà chi sự, trà chi xuất, trà chi lược và trà chi đồ”, tổng cộng mười chương, bổ sung sửa chữa một loạt





sách về trà từ sau đời Đường, không những dung lượng gấp 10 lần "trà Kinh" mà nội dung cũng khác "trà Kinh" nhiều, có thể nói là tập hợp nhiều sách trà nhất trong lịch sử Trung Quốc. Tác giả của "Tục trà Kinh" là Lục Đình Xán, từng làm quan ở Vũ Di, Phúc Kiến, điều này đối với một văn nhân thích trà mà nói là hợp thời. Ông không những nghiên cứu sâu sắc nguồn gốc của trà Vũ Di, tìm hiểu chuyện trà ở Vũ Di, mà còn đọc sách, tích lũy kiến thức về trà, và soạn thảo cuốn sách này khi còn đương chức, sau khi cáo lão về quê vào khoảng năm 1734 thì cuốn sách được in ra.

Ngoài cuốn sách trà nổi tiếng trên, còn có hai bài "Trà văn" nhẹ nhàng, thú vị dễ đọc, đó là "Trà tửu luận" và "Diệp gia truyện", đã mở ra nhiều khơi gợi đối với hậu thế. "Trà tửu luận" là một bài đối thoại giữa rượu và trà được nhân cách hóa do tiến sĩ đời Đường là Vương Phổ viết. Trong bài văn, trà và rượu đều kiên trì ý kiến của mình, tranh luận kịch liệt, cạnh tranh để nâng cao bản thân, hạ thấp đối phương, cuối cùng nước phải xuất hiện để giảng hòa, nói cho dù là trà hay rượu thì đều không thể thiếu nước, vì thế khuyên hai người ngừng chiến, cùng hợp tác với nhau. "Diệp gia truyện" là một bản "truyện ký" do văn nhân đời Tống là Tô Thức (1037 - 1101) viết về trà, ông coi trà là một vị hiền thần văn võ song toàn và vị quân tử cao thượng, thể hiện chân lý trà đạo thanh nhã, cao sang.

茶

茶

茶

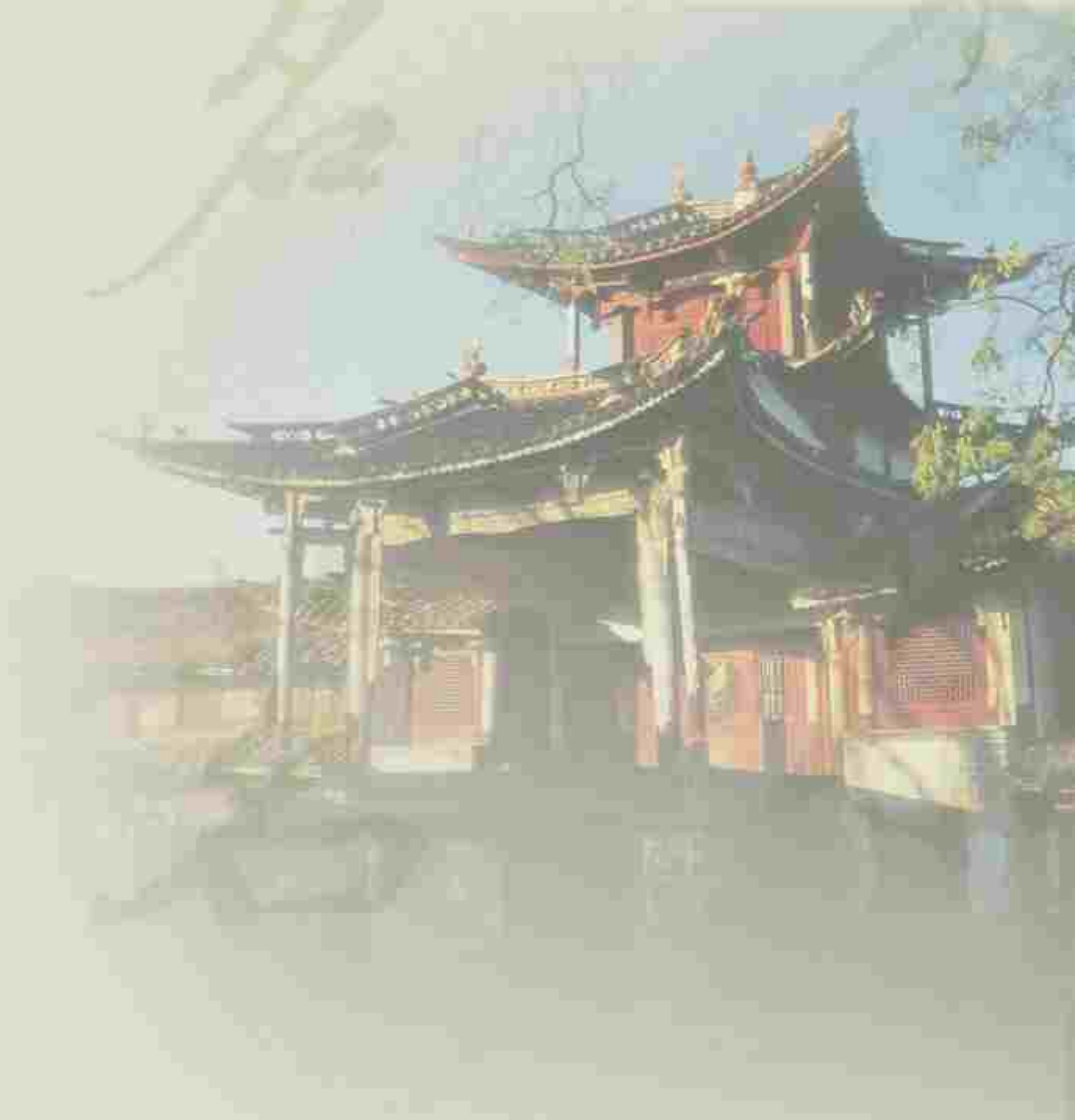
NGANG DỌC TRÊN CON ĐƯỜNG CỦA TRÀ

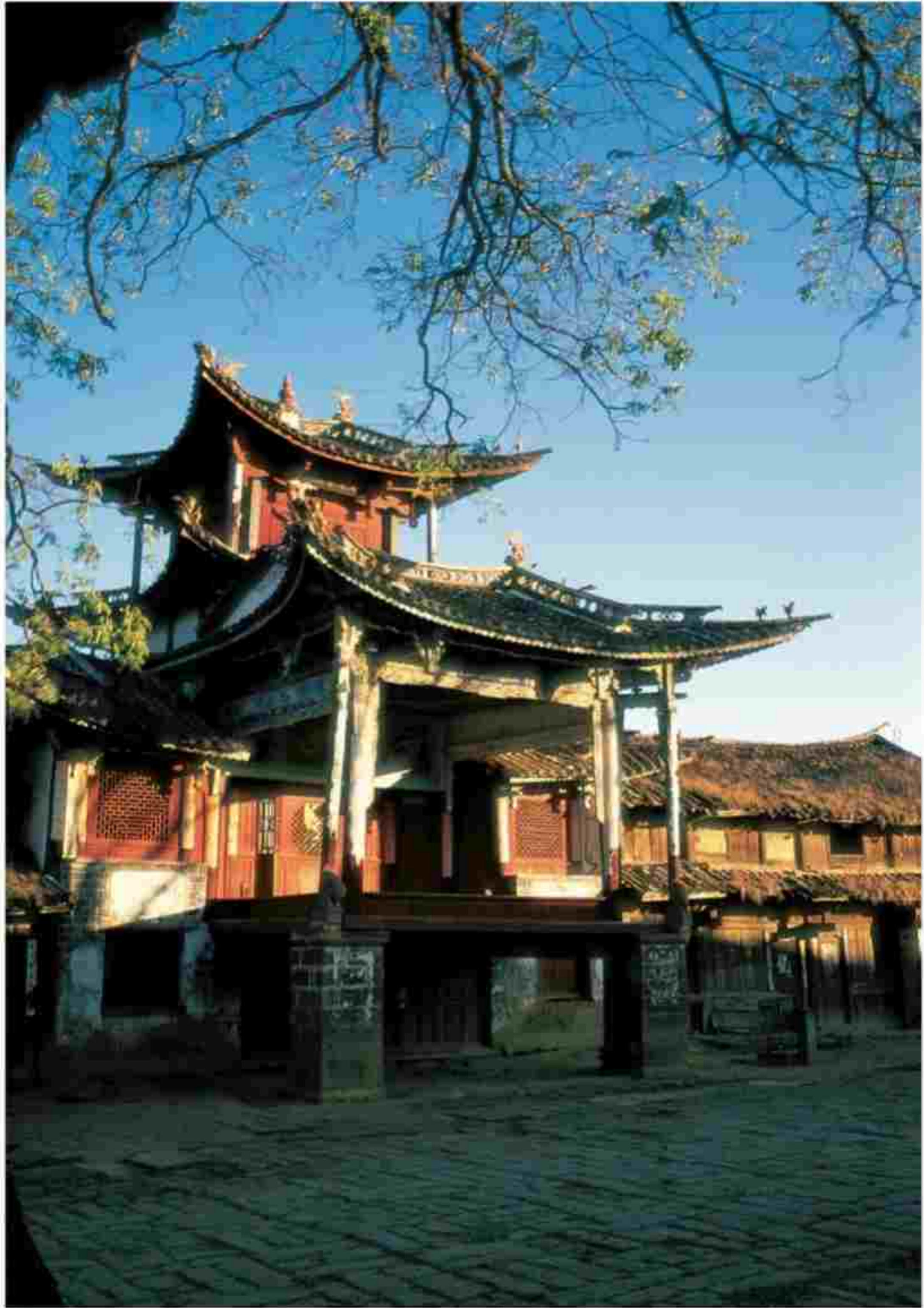
茶

茶

茶

茶





Trạm dịch (nơi dừng chân của quan lại) cổ,
trên con đường Trà Mã Cổ Đạo

Trà bước ra từ vùng núi sâu Tây Nam của Trung Quốc, sinh sôi phát triển ở nhiều khu vực rộng hơn, mỗi một lần lưu truyền đến một nơi đều chinh phục cư dân nơi đó bằng sức hấp dẫn đặc biệt của mình, phát huy tác dụng không thể thay thế trong cuộc sống của họ. Sự phổ cập của trà không những có liên quan tới sự thay đổi phong tục mà còn liên quan tới quan hệ dân tộc và an nguy quốc gia, đây cũng là một hiện tượng đặc biệt trong lịch sử Trung Quốc. Cũng với việc trà trở thành nhu yếu phẩm trong cuộc sống, xã hội phong kiến hơn 1.000 năm sau thời Tùy, Đường, đều thực hiện chế độ độc quyền bán trà, thuế trà là một trong những nguồn thu tài chính của vương triều phong kiến; trà truyền vào phía tây Trung Quốc, trở thành nút thắt chính quyền giữa dân tộc thiểu số và chính quyền trung ương; cùng với sự phát triển con đường buôn bán bằng đường biển, đường bộ, trà vươn ra nước ngoài và ảnh hưởng tới quan hệ đối ngoại và kinh tế của Trung Quốc.

CHẾ ĐỘ THUẾ TRÀ VÀ ĐỘC QUYỀN TRÀ

Đời Đường thịnh hành uống trà, "Cựu Đường thư" nói khi đó "Trà là thực phẩm, không khác gạo, muối, là tài sản cá nhân, xa gần đều thế. Uống những khi nhàn rỗi, uống khi mệt mỏi, uống khi khát nước, trà đã trở thành thực phẩm ở trong nhà, ở ngoài đồng ruộng khi làm việc, khó mà từ bỏ được". Khi trà trở thành "món ăn" không thể thiếu trong cuộc sống hằng ngày, thì những ngày mua bán và hưởng thụ lá trà tự do cũng đi đến đường cùng. Những người thống trị nhìn thấy tầm quan trọng của lá trà với bá tánh nhân dân nên đã thêm một hạng mục thu nhập tài chính. Năm 780, vì muốn bình yên binh biến, tăng chế độ quân lương nên bắt đầu thu thuế trà, đây là thuế trà đầu tiên sớm nhất trong lịch sử Trung Quốc. Có điều lần đầu tiên thu thuế trà này vẫn là chính sách thời chiến, sau khi binh biến được dẹp tan thì dừng thu thuế lại; không những thế, hoàng đế thời đó sau việc này còn cảm thấy có lỗi, vì thế đã viết chiếu chỉ xin lỗi thần dân. Nhưng, những năm cuối đời Đường chiến tranh không dứt, người thống trị lại nghĩ tới việc thu thuế trà, hơn nữa dựa vào trọng lượng của trà chứ không phải giá trị thực tế để thu thuế. Sau

Nước sản xuất lá trà

Sinh trưởng và trồng trọt lá trà là một sản nghiệp truyền thống đặc sắc trong nông nghiệp Trung Quốc. Năm 2008, tổng diện tích trồng trà trong vườn ở Trung Quốc đạt 1,6 triệu vạn hecta, sản lượng trà đạt 1,24 triệu tấn, chiếm 1/3 tổng sản lượng thế giới. Năm 2008, lá trà Trung Quốc xuất khẩu đạt 297.000 tấn, tổng kim ngạch xuất khẩu đạt 682 triệu đô la Mỹ, chỉ xếp sau Kenya và Sri Lanka.



Cơ quan quản lý trà đặt tại Nhã An, Tứ Xuyên đời Minh, Thanh





Chợ bán ngựa Nhị Nguyên ở Vân Nam với quy mô lớn
(Từ Tấn Yến chụp, ảnh do Kho dữ liệu tạp chí *Du lịch Trung Quốc* của Hồng Kông cung cấp)

đó thực hiện chế độ độc quyền bán trà trên toàn diện, không những thu mua lá trà, và do quan phủ thống nhất hong khô, thậm chí ngay cả trồng trọt cũng do nhà nước chăm sóc, vì thế ra lệnh buộc những người trồng trà phải thiêu hủy hết số trà dự trữ trước đó. Như thế, triều đình đã hoàn toàn khống chế các quy trình trồng trọt sản xuất, gia công và lưu thông trà, để thu lợi khổng.

Cách làm này có thể nói rất cực đoan. Do cách trồng và chế biến trà trước đây đã hình thành quy mô khá lớn, nhiều người đều sống dựa vào trà; chế độ độc quyền toàn diện khiến những người này mất đi nguồn lợi kinh tế, do đó khiến dân phần nộ, nông dân khu vực dải sông Hoài tuyên bố, nếu

triều đình không thay đổi chính sách, thì họ sẽ khởi nghĩa tạo phản. Vì thế, triều đình mới quyết định áp dụng bán trà theo kiểu độc quyền một phần nào. Sau này, luật mua bán và luật thu thuế trà mà những người thống trị đặt ra và thực hiện ở các thời tuy khác nhau nhưng đều áp dụng chế độ thu thuế và độc quyền bán trà, cách này làm cho đến giữa thời nhà Thanh (1644 - 1911) mới hủy bỏ triệt để.

CHỢ TRAO ĐỔI TRÀ, NGỰA

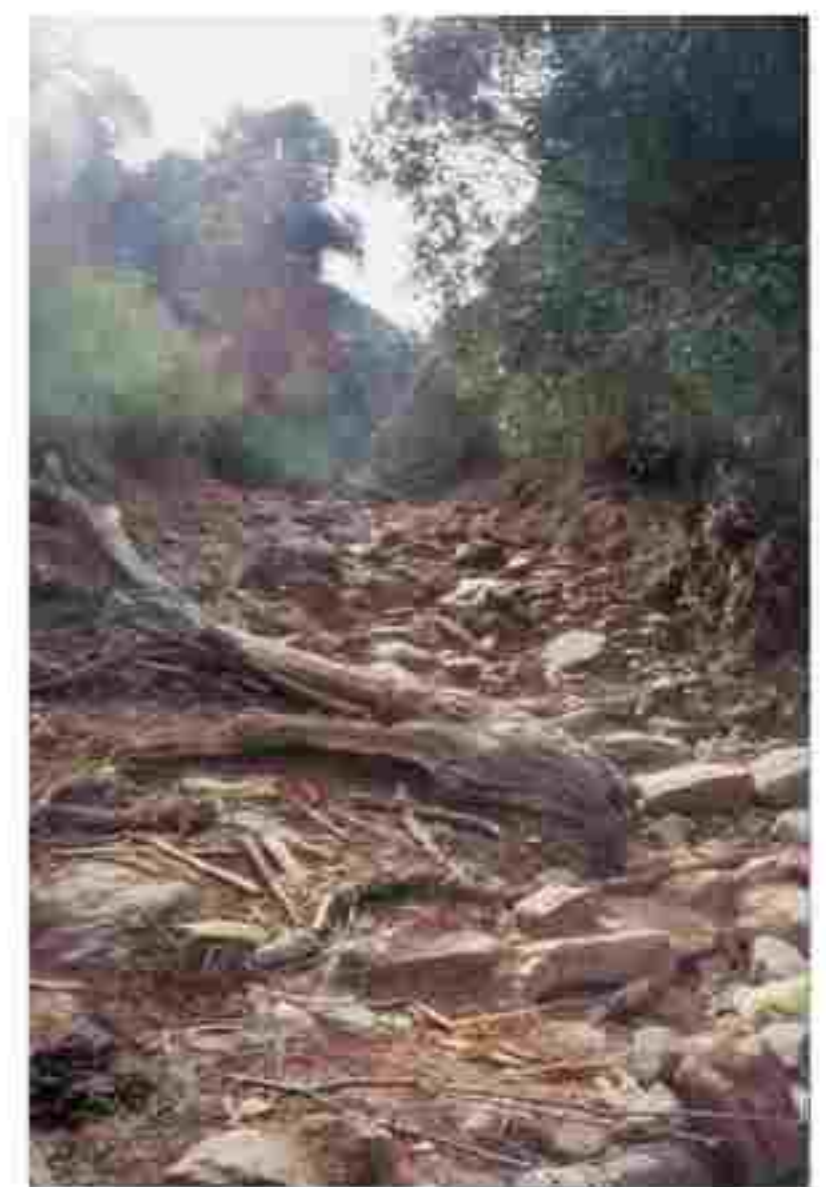
Cùng với sự phát triển và phổ cập của trà, những người sống ở nơi xa xôi và không trồng trà cũng dần dần thích thú với trà. Người ở những khu vực này yêu cầu chính quyền địa phương cai quản việc sản xuất lá trà, vì thế trà đã ảnh hưởng tới mối quan hệ giữa các dân tộc. Chính quyền phong kiến sau đời Đường đều "dĩ trà trị biên"¹, tin tưởng sức mạnh của lá trà còn hơn hàng vạn binh mã, thậm chí đời Tống còn thông qua việc ngừng cung cấp lá trà khiến vua Tây Hạ (1032 - 1227) là Nguyên Hạo (1003 - 1048) đầu hàng.

Phần lớn lá trà sinh trưởng ở vùng tập trung người Hán sinh sống nhiều, dưới sự cai quản của chính quyền trung ương còn cuộc sống của dân tộc du mục ở phía tây phần nhiều phát triển nuôi ngựa. Từ đời Hán đến đầu đời Đường, người Trung Nguyên dùng tơ lụa đổi lấy ngựa ở miền Tây, lá trà vẫn chưa phải là đối tượng chính để trao đổi, người miền Tây dùng ngựa đổi được trà cũng chỉ hạn chế dành cho quý tộc ở đó dùng. Sau giữa đời Đường, những người thống trị bận rộn dẹp loạn những cuộc tạo phản này đây mai đó, cần lượng ngựa chiến lớn, nên liền chuyển mục tiêu trao đổi sang trà có sản lượng và nhu cầu lớn, đang không ngừng tăng lên. Có một câu chuyện rất đáng để chúng ta suy ngẫm, đó là đời Đường muốn dùng trà đổi ngựa với dân tộc Hồi Cốt, bị đối phương từ chối, Hồi Cốt đưa ra 1.000 con ngựa tốt đổi lấy "Trà Kinh", quan lại đời Đường liền tìm kiếm cuốn sách này, cuối cùng thi nhân Bì Nhật Hưu (khoảng 834 - 883) kiếm được một cuốn mới giải quyết được việc trước mắt. Câu chuyện này cho thấy, việc uống trà khi đó ở miền Tây không

1 Dùng trà để thống trị những vùng biên giới.

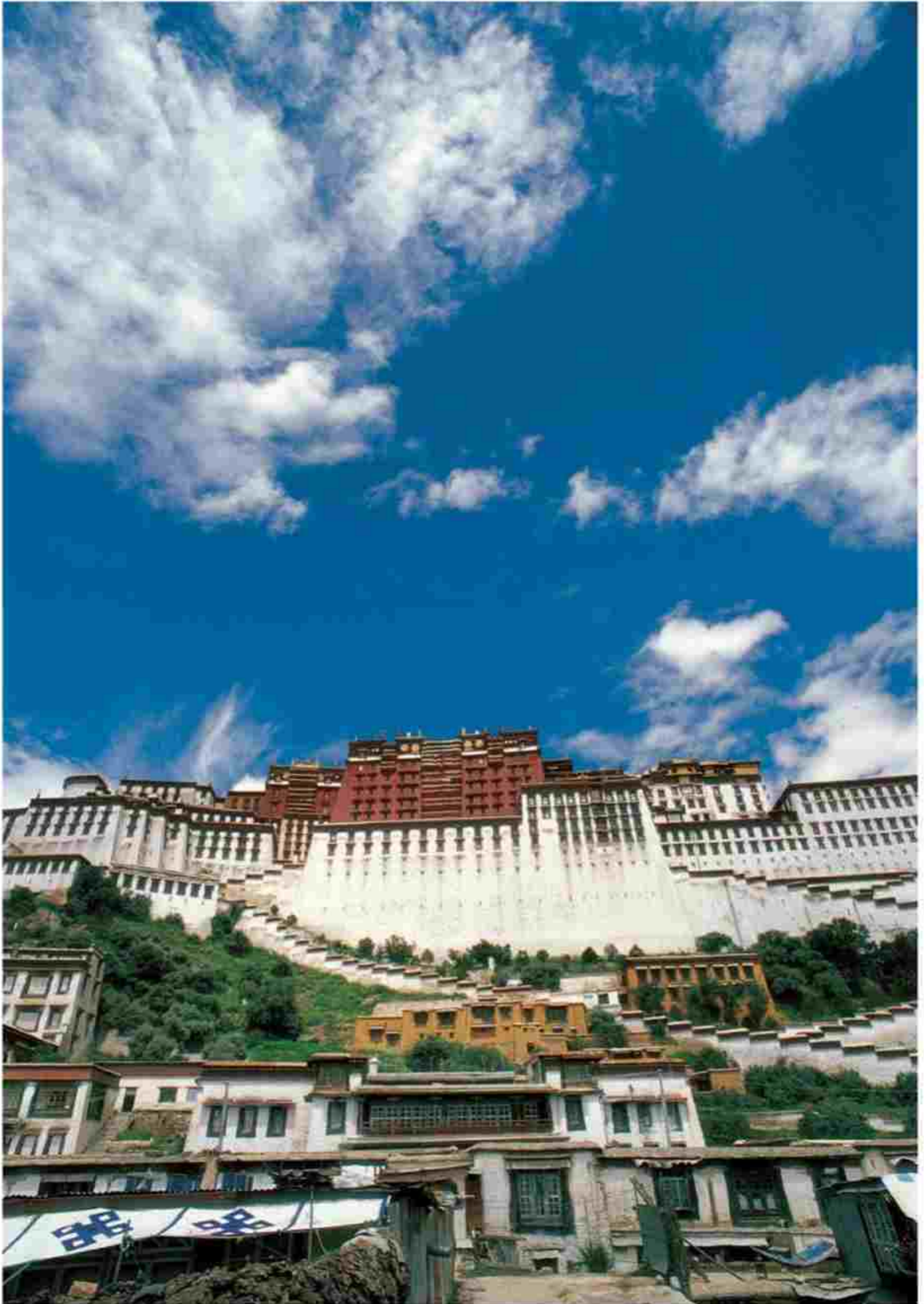


Những chiếc thùng dùng để chế ra trà bơ của người Tây Tạng (Tạ Quang Huy chụp, ảnh do Kho dữ liệu tạp chí *Du lịch Trung Quốc* của Hồng Kông cung cấp)



Trà Mã Cổ Đạo xuyên qua núi Sùng cao vút





những đã hình thành phong tục mà còn yêu cầu khá tỉ mỉ, tinh tế. Các đời Tống, Minh, Thanh sau đời Đường đều tiếp tục phương thức giao dịch lấy trà đổi ngựa, chợ phiên lấy trà đổi ngựa kiểu đó duy trì hơn 1.000 năm.

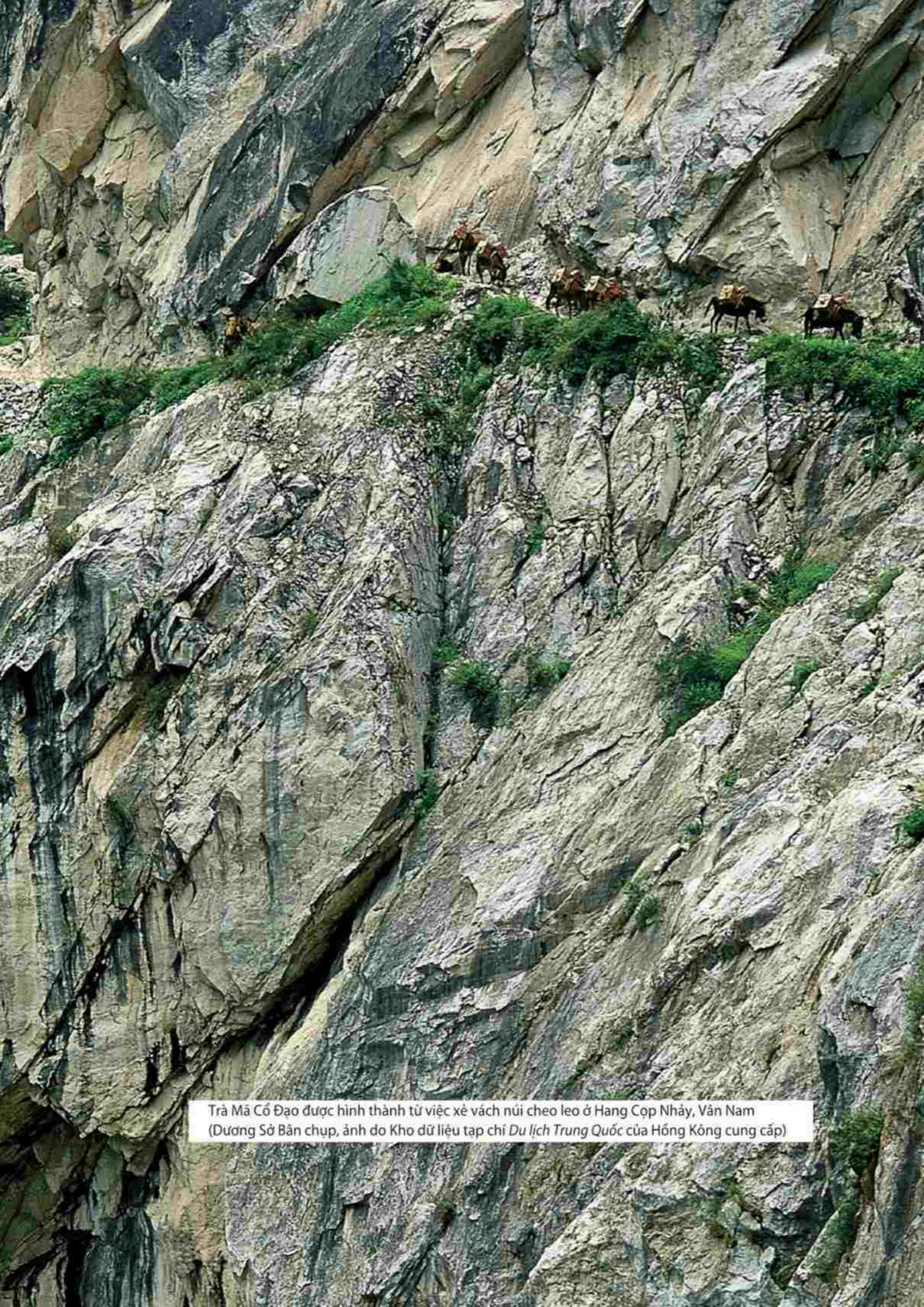
ĐƯỜNG PHIÊN CỔ ĐẠO¹ VÀ TRÀ MÃ CỔ ĐẠO²

Vân Nam, Tứ Xuyên ở Tây Nam Trung Quốc từ xưa đã là khu vực chính sản xuất lá trà, vì thế có người cho rằng Tây Tạng ở gần Vân Nam, Tứ Xuyên nên từ đời Hán đã có trà, có điều người dân tộc Tạng vô cùng yêu thích công chúa Văn Thành thì tin rằng lá trà là do công chúa mang tới Tây Tạng. Những năm đầu đời Đường, vua Thổ Phiên (gọi là Tán Phổ) là Tùng Tán Can Bố (617 - 650) vừa thiết lập chế độ chủ nô chuyên chế ở khu vực Tây Tạng, phái sứ thần đến kinh đô Trường An của nhà Đường tới gặp Đường Thái Tông (627 - 649 tại vị), yêu cầu liên hôn để kết mối hòa hảo, Đường Thái Tông quyết định lựa chọn một vị công chúa trong dòng tộc của mình đưa tới hòa hôn cùng Thổ Phiên. Năm 641, đội ngũ hộ tống công chúa Văn Thành nhập Tạng xuất phát từ kinh đô Trường An đời Đường (Tây An, Thiểm Tây ngày nay) theo dọc bờ sông Vị vượt qua ranh giới núi Lũng giữa hai tỉnh Thiểm Tây, Cam Túc, đến Thái Châu (thuộc Thiên Thủy, Cam Túc ngày nay) sau đó ngược dòng sông Vị đi về phía tây, qua sông Hà (thuộc Lâm Hạ, Cam Túc ngày nay) sau đó vượt Hoàng Hà đi vào Thanh Hải, qua thành Long Chi đến Điện Thành (thuộc Tây Ninh, Thanh Hải ngày nay) lại men theo sông Khương (nay là sông Dưộc Thủy) đi theo hướng Tây Nam, vượt qua dãy núi Việt Tử Sơn (nay là dãy Ba Nham Khách Lạp), băng qua sông Bò Yak (nay là sông Thông Thiên Hà) qua khu vực Ngọc Thụ, qua núi Đang La đến bắc Tây Tạng, cuối cùng đến được La Ta đô thành của Thổ Phiên (tức Lhasa, Tây Tạng ngày nay) mở ra trang sử mới cho thời kỳ lịch sử hòa hảo giữa Đường và Thổ Phiên. Công chúa Văn

1 Đường là chỉ triều đại nhà Đường. Thiên là chỉ các quốc gia ở xung quanh triều đình nhà Đường. Đường Phiên Cổ Đạo là con đường buôn bán trao đổi hàng hóa giữa nhà Đường và các nhà xung quanh.

2 Là con đường buôn bán trao đổi trà và ngựa giữa đời Đường với các dân tộc, bộ lạc du mục ở vùng biên giới.





Trà Mã Cổ Đạo được hình thành từ việc xé vách núi cheo leo ở Hang Cọp Nhảy, Vân Nam
(Dương Sở Bản chụp, ảnh do Kho dữ liệu tạp chí *Du lịch Trung Quốc* của Hồng Kông cung cấp)

Thành tới cho người dân Tây Tạng thuốc, lịch, kĩ thuật may và ủ rượu, hạt rau và trà. Tương truyền khi công chúa Văn Thành vừa vào Tạng, không quen với khí hậu và đồ ăn ở đây, khi ăn sáng uống nửa cốc sữa thì phải uống nửa cốc trà để giải vị tanh, sau đó liền trộn trà và sữa với nhau, còn cho thêm hạt thông, bơ, đây là nguồn gốc của món trà bơ mà người dân Tây Tạng vô cùng yêu thích.

Theo lịch sử ghi chép, lá trà đưa vào Thổ Phiên khi đó có nguồn gốc sinh trưởng từ An Huy, Chiết Giang. Bắt đầu từ khi công chúa Văn Thành gả tới Thổ Phiên, sứ thần giữa nhà Đường và Thổ Phiên qua lại rất nhiều, buôn bán qua lại cũng rất nhiều. Đường Phiên Cổ Đạo cũng bắt đầu tấp nập, con đường này không những là con đường buôn bán giao thông từ Trung Nguyên đi Thanh Hải, Tây Tạng ở đời Đường, mà còn là con đường nhất định phải đi qua khi muốn buôn bán qua lại giữa Trung Quốc và Nepal, Ấn Độ, đến nay đã có hơn 1.300 năm.

Sự du nhập của lá trà đã làm thay đổi lớn cuộc sống của người dân Tây Tạng, ở đó có lưu truyền câu ca dao thế này: "Người Hán ăn cơm no bụng, người Tạng uống trà no bụng", "Thà ba bữa không cơm, không thể một ngày không trà". Đây là vì cao nguyên Thanh Tạng ít rau xanh, người dân ở đó coi thịt, sữa là thức ăn chính, còn lá trà không những có tác dụng giúp tiêu hóa mà còn có thể cung cấp vitamin cần thiết cho con người. Với nhu cầu cần một lượng lớn lá trà nên xuất hiện con đường mậu dịch sánh ngang với "con đường tơ lụa". Giữa quần thể núi non trùng điệp cách trở của vùng biên giới phía tây nam Trung Quốc, con người bắt đầu xẻ núi làm nên con đường đẹp nhất, nguy hiểm nhất, kinh thiên động địa nhất, trăm nghìn năm nay có vô số đoàn ngựa đi đi lại lại trên con đường này, đây chính là "Trà Mã Cổ Đạo" nổi tiếng. Trà Mã Cổ đạo sớm đã hình thành từ thời Tây Hán, khi đó gọi là "Thục (Tứ Xuyên) Thân Độc (Ấn Độ) đạo". Cùng với hoạt động buôn bán lá trà ngày càng phát triển, bắt đầu từ đời Đường, Trà Mã Cổ đạo bắt đầu hưng thịnh, và những tháng ngày sau đó không ngừng mạnh thêm, phát triển trở thành một mạng lưới mậu dịch phức tạp nhất, to lớn nhất trên đất liền ở châu Á.





Trà Mã Cổ Đạo trong lịch sử đã từng có ba tuyến đường chính: Đường Phiên Cổ Đạo (tuyến Thanh Tạng), tuyến Điện Tạng, tuyến Xuyên Tạng. Tuyến Điện Tạng từ phía nam của Xishuangbanna, Tư Mao ở Vân Nam xuất phát qua Lâm Thương, Bảo Sơn, Đại Lý, Lệ Giang, Trung Điện và Đức Khâm đến Xương Đô, Lâm Chi, Lhasa của Tây Tạng; tuyến Xuyên Tạng xuất phát từ Nhã An, Tứ Xuyên qua Khang Định đến Xương Đô và điểm giao nhau với tuyến Điện Tạng, sau đó từ Lhasa vào thẳng Tây Tạng; rồi kéo dài tới một số quốc gia Nam Á ở mặt kia núi Himalaya như Ấn Độ, Nepal. Giữa ba tuyến Trà Mã Cổ Đạo thì đường Phiên Cổ Đạo phát triển tương đối sớm; sau đó là hai tuyến đường kia, vì thế người dân khu vực Tây Tạng càng ngày càng cảm thấy có hứng thú với trà ở vùng Tứ Xuyên, trà ở vùng Vân Nam nên phát triển rất nhanh, không những lấy trà đổi ngựa mà còn hàng đoàn ngựa đi qua đi lại, đoàn ngựa thồ hàng, người vận chuyển lá trà, lương thực ở khu vực Tứ Xuyên, Vân Nam vào Tây Tạng; dược liệu và lông cừu sản xuất ở khu vực Tây Tạng và hương liệu, châu báu từ Ấn Độ. Để tiện cho việc vận chuyển, lá trà Vân Nam phần lớn được chế thành dạng bánh hoặc viên, đẹp mắt dễ dàng cho việc vận chuyển. Trăm ngàn năm qua, Trà Mã Cổ Đạo trở thành nút thắt quan trọng trong việc giao lưu tôn giáo, kinh tế, văn hóa giữa các dân tộc khu vực Vân Nam, Tứ Xuyên, Tây Tạng, cũng chính là con đường giao thông quan trọng để trà và văn hóa trà Trung Quốc hướng ra thế giới. Lá trà từ tay một thương nhân chuyển sang tay một thương nhân khác, người Trung Quốc, người Ấn Độ, người Ba Tư đã mang những lá trà này chuyển từ trạm này tới trạm khác và vận chuyển tới Tây Á và châu Âu xa xôi.

SỰ PHỔ CẬP CỦA TRÀ TRÊN THẾ GIỚI

Quá trình trà từ Trung Quốc truyền bá ra thế giới là thông qua hai con đường: đường biển và đường bộ. Đường bộ tức là bao gồm con đường tơ lụa từ sau đời Đường cũng vận chuyển và trao đổi mua bán trà đã thông tới Trung Á, Tây Á và châu Âu, cũng bao gồm Trà Mã Cổ Đạo và Đường Phiên Cổ Đạo là hai con đường mậu dịch chính hướng tới các nước Nam Á, còn bao gồm cả con đường lá trà được mở từ thời Minh,



Cầu treo nằm ở Đường Phiên Cổ Đạo, phía bắc Tây Tạng

Thanh qua cao nguyên Mông Cổ tới Nga. Đường biển có ba hướng chính: Một là từ thời nhà Đường xuất phát từ vùng trà Tô Châu, An Huy, Chiết Giang, Phúc Kiến qua cảng Dương Châu, cảng Ninh Ba và cảng Tuyên Châu đổ vào Nhật Bản và bán đảo Triều Tiên; hai là từ đời Minh, Thanh xuất phát từ vùng trà Giang Tây, Chiết Giang, Phúc Kiến qua cảng Ninh Ba, cảng Tuyên Châu và cảng Quảng Châu đi thẳng qua Thái Bình Dương sang Mỹ hoặc từ đó đổ vào Nam Phi, qua Ấn Độ vào châu Âu.

Đời Tống, Nguyên và đầu đời Minh, Trung Quốc cấm trà rất chặt chẽ, hạn chế việc truyền bá trà. Đến Minh Vĩnh Lạc năm thứ ba (1405), Trịnh Hòa (1371 hoặc 1375 – 1433 hoặc 1435) khi xuống Tây Dương đã mang theo trà nổi tiếng của





Quán trà trong địa phận nước Nga trên con đường lá trà. (do Hựu Kiến Trúc chụp)



Nơi vận chuyển tích trữ lá trà ở Ulan Bator cuối thế kỷ XIX

các vùng làm quà, mới có thể mở ra con đường vận chuyển lá trà đời Minh. Đầu đời Thanh, cùng với sản lượng lá trà ngày càng tăng, lệnh cấm trà cơ bản đã xóa bỏ, triều đình cho phép dân gian phát triển buôn bán lá trà. Khi đường biển còn chưa được khai thông, thì đường bộ đã xuất hiện nhóm kinh doanh trà của doanh nhân Sơn Tây, họ lên núi Vũ Di, Phúc Kiến xa xôi để hái trà “vượt Phên Thủy Quan, vượt chín sông, qua núi tây chuyển tới Khố Luân (Là Ulan Bator ngày nay), đi lên tận phía Bắc Cáp Khắc Đồ (nghĩa là thành phố buôn bán, đã từng là bến đỗ thông thương Nga - Trung thuộc địa phận Trung Quốc)”, toàn bộ hành trình gần 6.000 km, sau đó qua Siberia tới châu Âu. Đây là con đường buôn bán quốc tế để tiến vào Nga và vào toàn châu Âu, tên là “Con đường lá trà”. Lá trà thông qua đường bộ vào Nga, không giống như đường biển nếu gặp ầm sê biển chất, do vậy lá trà đến được nước Nga có chất lượng tốt hơn nhiều so với vận chuyển bằng đường biển, lá trà vào nước Nga chủ yếu là bánh trà. Người Nga rất nhanh chóng chấp nhận và thích trà Trung Quốc, giống như một vị tác giả khi đó đã nói, trà trong mối quan hệ thương mại Nga - Trung đã nhanh chóng trở thành một mặt hàng không thể thiếu, bởi vì họ đã quen với việc uống trà Trung Quốc, rất khó cai.

Năm 1729, Trung - Nga kí “Giới ước Cáp Khắc Đồ”, chính thức xác định Cáp Khắc Đồ là địa điểm buôn bán của thương nhân hai nước, làm cho nơi này trở thành nơi tập trung và phát tán lá trà, việc buôn bán lá trà dễ dàng nhanh chóng phát triển. Cuối thế kỷ XVIII, “Con đường lá trà” bước vào thời kì thịnh vượng, thúc đẩy mạnh mẽ việc giao dịch các mặt hàng ở dọc tuyến đường, xúc tiến giao lưu kinh tế giữa Trung Quốc và châu Âu. Trên con đường này, đoàn xe, đoàn ngựa, đoàn lạc đà qua lại không ngừng, cảnh tượng đông đúc, nhộn nhịp. Đến những năm 30 thế kỷ XIX, lá trà xuất khẩu đã chiếm 93% tổng kim ngạch buôn bán Trung - Nga.

Trà phổ cập ở nước Anh và những nơi khác cũng không khác nhau lắm, đều là từ trên xuống dưới, do hoàng thất và quý tộc truyền bá tới dân chúng, và mau chóng trở thành nhu yếu phẩm không thể thiếu của người Anh. Nước Anh bắt đầu nhập khẩu trà Trung Quốc qua đường biển từ năm 1637, khi đó những chiếc thuyền chở hàng của nước Anh từ Hồ Môn





Quảng Châu vận chuyển đi 112 pound (1 pound: 0,454 kg) lá trà. Lá trà chuyển vào nước Anh ban đầu đều là trà xanh, nhưng do vận chuyển đường biển chất lượng không đảm bảo, sau này đổi thành trà Vũ Di, điều này trực tiếp ảnh hưởng tới thói quen uống trà của người Anh.

Nhu cầu của nước Anh về trà càng ngày càng lớn, bởi vì phải nhập khẩu một lượng lá trà lớn, cho nên tình hình nhập siêu của nước Anh về trà Trung Quốc mỗi năm mỗi tăng. Đến cuối thế kỷ XVIII, Anh thông qua Công ty Đông Ấn Độ mỗi năm nhập khẩu lá trà Trung Quốc trị giá lên tới bốn vạn lượng bạc trắng. Cho dù Anh cũng nhập sản phẩm dệt may, sản phẩm kim loại và bông từ Trung Quốc, nhưng ba mặt hàng này cộng vào cũng chỉ bằng 1/6 giá trị trà. Những chiếc tàu chở hàng của nước Anh chở đầy những nén bạc trắng tới Quảng Châu mua lá trà. Để thay đổi cục diện bất lợi, nước Anh đã đánh thuế nhập khẩu trà rất nặng, năm 1806 đến năm 1833, thuế trà đều duy trì hơn 100%.

Ngoài trà thành phẩm ra, cây trà Vũ Di Trung Quốc cũng trở thành mục tiêu dòm ngó của Công ty Đông Ấn Độ, bởi vì họ đang tích cực tìm kiếm các nguồn trà khác, nhưng Trung Quốc vì muốn bảo vệ quyền lợi mậu dịch của mình đã cấm hạt trà và kĩ thuật chế tạo trà lọt ra ngoài, vì thế ngoài Trung Quốc ra các nơi khác rất ít trồng trà. Năm 1834, Tổng đốc người Anh tại Ấn Độ là ông Bentick tổ chức hiệp hội trà, nghiên cứu khả năng trồng trà Trung Quốc ở Ấn Độ. Do triều đình nhà Thanh cấm người nước ngoài đi lại trong nội địa nên thư ký hội này là Gordon cải trang vào Trung Quốc và tìm cách vào núi Vũ Di mua lượng hạt giống trà lớn, đầu năm 1835 lên lút vận chuyển về Calcutta, nuôi trồng thành 42.000 cây giống trà, chia ra trồng ở Osamu, Cổ Môn, Đài Lạp Đồn, do đó đã giúp cho Ấn Độ trở thành cơ sở trồng trà lớn nhất thế giới như hiện nay. Sau đó, năm 1838 họ còn mời trà sư Trung Quốc bắt chước công nghệ gia công trà Vũ Di, chế tạo ra lô trà thành phẩm đầu tiên (8 thùng) vận chuyển tới London, triều đình Anh vô cùng phấn khởi. Năm 1867, những cây giống trà này lại được đưa vào Sri Lanka, tạo nên nước có sản lượng trà lớn thứ ba thế giới sau này. Bắt đầu từ những năm 60 của thế kỉ XIX, trà Trung Quốc trên thị trường quốc tế bị trà Ấn Độ và

Sri Lanka liên thủ đánh bật, phân ngạch thị trường ngày càng thu hẹp, đến những năm 80 của thế kỷ XIX, càng mất ưu thế lớn, ngược lại Ấn Độ trở thành nước cung cấp lượng trà lớn nhất thế giới.

Trà Trung Quốc xuất khẩu sang Anh tạo nên tình trạng “xuất siêu”, chính phủ Anh ra lệnh cho Công ty Đông Ấn Độ lén lút vận chuyển nha phiến sản xuất ở Ấn Độ vào Trung Quốc, khiến tình hình mậu dịch Anh – Trung cơ bản bị đảo chiều. Chính phủ nhà Thanh vì đề phòng bạc trắng chảy ra ngoài nên áp dụng chính sách cấm thuốc, nghiêm ngặt đánh mạnh vào nhập khẩu nha phiến, đây là nguyên nhân trực tiếp dẫn tới chiến tranh nha phiến bùng nổ giữa Anh – Trung năm 1840. Sau đó, Anh quốc chiến thắng và đưa ra yêu cầu “Ngũ khẩu thông thương”¹; trong đó hai cảng ở Phúc Kiến, mục đích vẫn là khống chế vùng trà ở Phúc Kiến, trà Vũ Di tiếp tục qua cảng Hạ Môn, Phúc Châu, Quảng Châu xuất khẩu ra ngoài với số lượng lớn. Bị sự đả kích của “Ngũ khẩu thông thương”, “con đường trà” phía bắc bị “Con đường trà trên biển” thay thế, nhóm doanh nhân Sơn Tây chuyên kinh doanh trà Vũ Di giải thể. Sau chiến tranh nha phiến, Trung Quốc ngày càng mất thế chủ quyền và lãnh thổ, bắt đầu cho thời kỳ lịch sử nhục nhã kéo dài một trăm năm.

Không chỉ có thế, một trận chiến tranh thay đổi thế giới cũng có liên quan tới trà và đất nước Anh. Trà được Anh nhập khẩu từ Trung Quốc về còn chuyển khẩu sang nhiều nơi khác, Bắc Mỹ chính là thị trường lớn nhất khi chuyển khẩu mậu dịch trà. Anh thu thuế trà đặc biệt với vùng thực dân Bắc Mỹ, còn mang lá trà tiêu thụ chậm sang Bắc Mỹ tiêu thụ, gặp phải sự kháng cự kịch liệt. Năm 1773, thành viên của “Đảng trà Boston” xông lên ba thuyền trà của Công ty Đông Ấn Độ, đem quăng 342 thùng trà trị giá 18.000 pound Anh chìm xuống biển.

“Sự kiện Boston đánh chìm thuyền trà” châm ngòi nổ cho chiến tranh độc lập Mỹ bùng phát, mà lúc đó đổ xuống biển cả lại là trà Vũ Di Trung Quốc nổi tiếng. Sau khi Mỹ độc lập, mậu dịch trà giữa Mỹ và Trung Quốc rất hưng thịnh, người Mỹ dùng nhân sâm, da báo biển và Đàn hương đến Quảng Châu đổi lấy trà, sau đó vận chuyển về trong nước tiêu thụ, nhiều

1 Phải mở cửa 5 cảng khẩu cho người Anh buôn bán.





người vì thế mà thành tỉ phú. Khu vực ven biển nước Mỹ có nhiều người đều có giấc mơ đến Trung Quốc buôn trà, chỉ cần có một con thuyền chứa đủ năm người là có kế hoạch đến Quảng Châu nhập khẩu trà.

Chiến tranh nha phiến và chiến tranh độc lập ở Mỹ đều có liên quan đến trà, lá trà nhỏ bé lại lặng lẽ thay đổi cục diện mạnh yếu của thế giới, điều này không thể không khiến mọi người phải suy nghĩ.

**DANH TRÀ ĐÔNG LẠI
HƯƠNG VỊ DÀI LÂU**





Trà Long Tĩnh được đặt tên là bởi chiếc long tinh (giếng rồng) bên Hồ Tây

Trung Quốc tính cả Đài Loan nữa thì có 16 tỉnh thành khu vực sản xuất trà. Từ hái trà lấy lá trà non nấu trà thành nước trà, đến chế biến bánh trà rồi tới pha cả lá trà là một quá trình dài được người Trung Quốc nghiên cứu về trà, hoặc là vô tình đạt được hoặc là cố ý thay đổi, không ngừng phát hiện và đổi mới phương thức chế biến trà và công nghệ chế biến, cũng vì thế mà cho ra ngày càng nhiều mặt hàng hơn. Do phương pháp chế biến trà khác nhau nên mọi người thường phân chia trà Trung Quốc thành sáu loại lớn là: trà xanh, Hồng trà, trà Ô Long, Bạch trà, Hoàng trà và Hắc trà, ngoài ra còn có trà hoa, khẩn áp trà (trà nén). Mỗi một loại đều có danh trà làm đại diện, mỗi một danh trà đều có hương, vị, sắc, hình không thể thay thế. Hương, vị, sắc, hình đều đầy đủ thì là danh trà, phần lớn là sản phẩm có điều kiện tự nhiên tốt, giống cây trà ưu việt, phương pháp hái trà tinh tế và phương pháp gia công tinh xảo kết hợp lại.

TRÀ XANH

Trà xanh là loại trà cổ xưa nhất Trung Quốc, cũng là trà có sản lượng lớn nhất ở Trung Quốc, rất nhiều tỉnh đều nổi tiếng vì sản xuất trà xanh, trong đó nổi bật nhất là ba tỉnh Chiết Giang, Giang Tây, An Huy. Trà xanh là lá trà không lên men, có thể giữ được vị nguyên chất của trà ở hương vị thanh tao, đọng lại lâu dài; khi uống thường có cảm giác thanh đạm, uống từng ngụm mới cảm thấy miệng thơm mát, khiến người ta uống một lần nhớ mãi. Phương pháp chế tạo trà xanh chủ yếu là "hấp xanh", "sao xanh" và "phơi xanh", dùng ba phương pháp là hấp, sao, phơi để bỏ đi thành phần nước trong lá trà để đổi lấy vị thơm. Khi pha trà xanh không được dùng nước sôi mà nước ở nhiệt độ 80 - 90°C là thích hợp nhất, có thể cho một ít nước nóng vào ngâm một chút rồi đổ đầy nước, thời gian đây nắp chừng một hai phút là đủ, nếu không sẽ ảnh hưởng tới cảm giác của trà khi uống; cũng có thể rót một cốc nước sôi sau đó cho lá trà vào.

Cống trà

"Cống trà" là loại trà mới cống nạp cho hoàng thất cổ đại hương dùng. Về quy định, chế độ cống trà thì từ đời Đường, Tống đã hoàn thiện cống trà đều là lá trà thượng hạng được lựa chọn kĩ càng, do đó rất nhiều trà nổi tiếng Trung Quốc đều có lịch sử được chọn vào cung làm cống trà. Mỗi khi tới tiết Thanh minh, đợt cống trà mới được chuyển vào kinh thành. Thời Bắc Tống có quan chuyên chức tới tận khu vực sản xuất cống trà quản lý cống trà, dùng mô hình ép thành bánh trà hình rống, phượng, có tên gọi là "Bánh rống, bánh phượng". Theo ghi chép, vùng đất Kiến Khê ở Phúc Kiến mỗi năm cống cho hoàng thất nhà Tống 47.000 cân trà, có thể thấy nhu cầu số lượng của hoàng thất về trà lớn thế nào, ngoài các thành viên hoàng thất dùng ra, lá trà cũng là quà tặng quan trọng của hoàng thất.





Vườn trà thôn Long Tĩnh

TÂY HỒ LONG TỈNH

Hàng Châu là một trong những thành phố đẹp nhất của Trung Quốc, từ thời cổ đại đã có danh hiệu này. Tây Hồ là địa điểm đẹp nổi tiếng nhất của Hàng Châu, cũng là nguyên nhân quan trọng khiến Hàng Châu nổi danh bốn phương. Hàng Châu ba mặt là núi, từ thời nhà Đường, Thiên Trúc Tự và Linh Ẩn Tự gần Tây Hồ đã nổi tiếng vì sản xuất trà. Cái tên “trà Long Tỉnh” bắt nguồn từ đời Tống, chủ yếu sản xuất từ năm địa điểm gần Tây Hồ, với các yếu tố “sắc lục, hương nồng, vị ngọt, dáng đẹp”.

Về Tây Hồ Long Tỉnh, có một truyền thuyết rất thú vị. Hoàng đế Càn Long đời Thanh (1736 - 1795 tại vị) tới Giang Nam, đã từng tới khu vực Tây Hồ thưởng thức trà mới Long Tỉnh ở đây, thấy kĩ nghệ tuyệt vời của cô gái hái trà, Càn Long cũng không nén được mà học cách hái trà. Đúng lúc đó tùy tùng của Càn Long tới bên ông bẩm báo thái hậu bị bệnh, Càn Long tiện tay rút luôn trà vừa hái vào túi, rồi vội vã trở về Bắc Kinh. Thực ra bệnh của thái hậu không có gì đáng ngại, chỉ là ăn uống bị chướng bụng, tiêu hóa không tốt, thêm nữa là nhớ nhung con trai nên mới cảm thấy cơ thể không khỏe. Thấy con trai trở về rồi, bệnh của thái hậu cũng giảm đi một nửa, bà ngửi thấy trên người con trai có mùi thơm dịu nhẹ, liền hỏi là thứ gì, Càn Long liền lấy lá trà trong túi ra, và pha trà, mùi vị rất thơm, sau khi thái hậu uống vào thì bệnh hoàn toàn hồi phục. Càn Long rất vui mừng liền đặc biệt sắc phong cho 18 cây trà trước Long Tỉnh Tự ở Tây Hồ là “ngự trà”, trà Long Tỉnh cũng từ đó mà nổi tiếng khắp nơi, trở thành loại trà ngon nổi tiếng Trung Quốc. Cũng bởi vì năm đó Càn Long mang lá trà về để trong tay áo nên bị ép thành hình phẳng, sau này Long Tỉnh, Tây Hồ cũng bị chế tạo thành hình dáng đặc biệt. Năm 2005, Trung Quốc tổ chức hội đấu giá, “ngự trà” được đấu giá với giá khởi điểm là 80.000 nhân dân tệ cho 100 gam, sau cùng được bán với giá 145.600 nhân dân tệ cho 100 gam, còn quý hơn vàng.

Hái trà là công việc theo mùa, nông dân vùng trà nói “Hái sớm ba ngày là báu vật, hái muộn ba ngày biến thành cỏ”. Hái trà Long Tỉnh rất cầu kỳ. Thường là, thời gian hái trà cả năm chỉ 190 - 200 ngày, một cây trà một năm có thể hái 22 lần. Những ngày thời tiết nắng đẹp, sau khi hái lá trà mới chưa đầy ba



Khi xuân ấm hoa nở ở Tây Hồ, mùa hái trà Long Tỉnh đến rồi





Mầm trà Long Tĩnh



Mầm trà Long Tĩnh chất lượng cao có lớp lông dày mọc xung quanh

ngày sẽ có mầm khác mọc lên, cho đến sau khi hái được tám, chín lần thì cây trà sẽ bước vào giai đoạn ngủ nghỉ. Đợi đến đầu hạ, sẽ bị đánh thức và mọc ngọn mới, có người gọi đó là “nhị trà”. Lá trà được hái thường là lá tươi không dài quá 2 cm, khi hái xuống chú ý không được hái lá rách, còn phải để lại lá sữa chưa mọc mầm. Người hái trà thường dùng hai tay, vừa hái vừa cho lá non vào trong giỏ.

Hái trà quyết định đẳng cấp của lá trà, trà Long Tĩnh chất lượng ngon nhất là “Minh tiền trà”, hái và gia công trước tiết Thanh minh; sau tiết Thanh minh, trước tiết Cốc vũ là “Vũ tiền trà” thì chất lượng kém hơn. Người ta dựa vào đặc điểm hình dạng của lá trà Long Tĩnh Tây Hồ để đặt tên cho nó: búp trà non được lựa chọn cẩn thận tên là “Liên tâm”; một búp một lá gọi là “Kỳ thương”; một búp hai lá gọi là “Tước thiết”. Sau khi pha trà, búp trà sẽ nở, đứng sừng sững như cây cờ, trên dưới lay động, sinh động, nước trà trong suốt, mùi vị thơm ngọt kéo dài.

Quá trình sao trà Long Tĩnh quyết định màu sắc, hình dạng và khẩu vị của nó. Trước đây sao trà thường dùng củi lửa hoặc than củi, cách canh lửa vô cùng quan trọng. Hiện nay, để tiện khống chế nhiệt độ, người ta đã dùng chảo điện. Sao trà Long Tĩnh chia



Nước trà Long Tinh mới

thành “thanh oa” và “huy oa”. “Thanh oa” tức là quá trình làm khô và tạo dáng bước đầu cho trà, mỗi chảo cho khoảng 120 gam lá tươi, nhiệt độ cao trước sau đó chỉnh nhiệt độ thấp, duy trì giữa 240 - 300°C, tay chủ yếu nắm và hất; Đợi lá búp mất một lượng nước nhất định thì tiến hành quá trình tạo hình bằng tay trộn, ép, hất, vung, lực ép từ nhẹ tới mạnh, đạt tới mục đích làm từ thẳng thành búp dài, ép dẹp thành hình. Sao khô khoảng bảy tám phần thì nhắc chảo lên, tổng cộng quá trình này mất khoảng 12 - 15 phút. Mục đích của “huy oa” là chỉnh hình thêm và sao khô, thông thường bốn phần lá trà ở giai đoạn “thanh oa” sẽ cho ra một phần lá ở giai đoạn “huy oa”, nhiệt độ khoảng 100°C, sao khoảng 20 - 25 phút, chủ yếu dùng tay nắm, xoa, ép, đảo, tay ép ngày càng mạnh. Sao trà là một việc vất vả, khi sao trà tay không được chạm xuống đáy chảo mà phải tiếp xúc với bề mặt của lá trà, nhiệt độ khoảng 60°C, khi mới học sao trà thì tay bị bỏng là điều khó tránh khỏi, đợi khi sao đến một thời gian nhất định thì tay của người sao trà đã bị sưng phồng một lớp chai sạn dày cộm. Nghề sao trà thường là cha truyền con nối, kĩ thuật truyền từ đời này qua đời khác. Phương thức sao trà thay đổi theo từng loại trà, hàm lượng nước, nhiệt độ





cao thấp của chảo và lực lớn nhỏ của tay, điều này cần phải động não, và cần tích lũy kinh nghiệm không ngừng trong thực tiễn. Những người sao trà đời trước thường bắt đầu học từ năm mười mấy tuổi, bắt đầu là học từ cách nhóm lửa, trải qua hai mươi mấy năm cọ xát thì kĩ nghệ mới thành thục, có thể trở thành cao thủ sao trà xuất thần nhập hóa hay không còn phụ thuộc vào bẩm sinh và sự cần cù của mỗi người.

Sao trà Long Tĩnh ở mỗi chảo với lượng ít, thời gian dài, một người sao trà giỏi thì mỗi ngày cũng chỉ sao được khoảng 1.000 gam trà khô. Hiện nay mặc dù đã phát minh ra phương pháp dùng cơ khí sao trà, nhưng trà khi sao xong dù bề ngoài, màu sắc hay mùi vị đều không thể nào so được với vị ngon của trà sao bằng tay, do đó trà Long Tĩnh, Tây Hồ thượng hạng đều được sao bằng tay.

Uống trà Long Tĩnh ngon nhất là dùng nước ở suối Hồ Bào ở Hàng Châu, nước suối này rỉ ra từ nham thạch, đá thạch anh, vị ngọt thanh, phân tử nước cao, mật độ phân bố rộng, hàm lượng canxicacbonat thấp. Dụng cụ pha trà thì dùng cốc thủy tinh trong suốt không hoa văn là tốt nhất, để tiện quan sát quá trình lá trà dần nở trong nước. Tỷ lệ lá trà và nước khoảng 1:50, cho 1/4 nước vào cốc trà trước, sau đó cho lá trà vào ngâm ướn, để lá trà khô được dần nở, đợi mùi thơm bắt đầu phát tán ra thì cho nước vào cốc, dùng sức mạnh của cổ tay để nhắc bình nước lên cao rồi đưa xuống tạo ra dòng nước khi rót, lặp lại động tác này 3 lần để lá trà chuyển động trong nước. Phương pháp pha trà “phượng hoàng gặt đầu ba lần” có thể khiến lá trà tiếp xúc hoàn toàn với nước, “ba lần gặt đầu” là hành lễ cúi chào với khách, với tư thế lịch sự thể hiện sự tôn trọng với khách và trà đạo. Trà Long Tĩnh có thể uống ba lần, vị của lần thứ hai là ngon nhất.



Đọt trà Long Tĩnh được phơi

Hoàng Sơn Mao Phong

Hoàng Sơn thuộc tỉnh An Huy, Trung Quốc, từ xưa đã là một ngọn núi nổi tiếng, ở đó các đỉnh núi dày đặc, các đỉnh núi cao hơn mực nước biển 1.000 mét có đến 77 ngọn. Lịch sử sản xuất trà Hoàng Sơn có từ lâu đời, giữa thời nhà Minh đã rất nổi tiếng. Lúc đó, mọi người thích đến Hoàng Sơn ngắm kỳ quan biển mây độc đáo, khiến trà Hoàng Sơn được đặt tên là “Hoàng

Sơn Vân Vụ". Trong trà Hoàng Sơn Mao Phong sắc màu xanh lục ánh màu vàng nhạt, lá thẳng, ngọn nhọn như đỉnh núi, vì thế mà có tên như vậy. Trong khu phong cảnh Hoàng Sơn cao 700 - 800 mét so với mực nước biển có đỉnh Đào Hoa, đỉnh Tử Vân, Vân Cốc Tự, Tùng Cốc Am, Điều Kiều Am, Từ Quang Các đều là khu sản xuất chính của trà Hoàng Sơn Mao Phong thượng hạng, với hình dạng giống lưới chim sẻ, sau khi pha nước thì nước trà trong veo, hơi ngả màu vàng nhạt, vị tươi nồng, thuần hậu, pha năm sáu lần sau vẫn còn hương thơm. Dùng nước suối Hoàng Sơn pha trà Hoàng Sơn, nước trà để một đêm cũng không hề để lại vết tích trên cốc trà.

Bích La Xuân

Trà Bích La Xuân sinh trưởng ở núi Động Đình, huyện Ngô, thành phố Tô Châu, tỉnh Giang Tô, do đó còn có tên gọi "Động Đình Bích La Xuân"¹. Đặc điểm của Bích La Xuân là hương thơm nồng, do đó trong thời cổ đại bị dân chúng gọi là "Hách sát nhân hương". Hoàng đế Càn Long nhà Thanh khi tới Giang Nam, quan phủ ở đó dùng trà này đón tiếp Càn Long, Càn Long nâng cốc lên chưa uống nhưng đã ngửi thấy mùi thơm xộc vào mũi, uống một ngụm liền khen danh bất hư truyền, nhưng Càn Long chê tên trà không hay nên đổi thành "Bích La Xuân" – cho thơ mộng hơn. Trà Bích La Xuân có màu xanh lục, hình như con ốc biển, bốn phía có nhiều lông mao dày. Uống trà Bích La Xuân ngon nhất là dùng cốc thủy tinh, lá trà sau khi ngấm nước sẽ dần dần dần nở, lúc nổi lúc chìm, lông trắng lộ ra giống như tuyết đang múa trong gió, vừa mang lại cho con người sự thưởng thức về xúc giác và vị giác, có cảm giác đẹp về mặt thị giác.



Phơi xanh trà Bích La Xuân

Mông Đình Cam Lộ

Khu vực Ba Thục (Tứ Xuyên) là nơi bắt đầu văn hóa trà Trung Quốc, rất nhiều loại trà ngon được sản xuất ở đây, trà Mông Đình Cam Lộ chính là một trong số đó. Trà Mông Đình Cam Lộ là một trong những loại trà nổi tiếng có lịch sử lâu đời nhất, từ đời Đường đã được coi là cống trà. Mông Sơn vắt qua

¹ Mùi hương khiến người ta phải ngạc nhiên.





Từ xưa những con suối nổi tiếng đi với trà nổi tiếng, con suối Hồ Khưu Kiếm Trì, Tô Châu từ đời Đường có tên "Thiên hạ đệ ngũ tuyến"

hai huyện Nhã An, Danh Sơn của tỉnh Tứ Xuyên, năm đỉnh núi chụm lại với nhau như một đóa hoa sen, ở giữa là đỉnh núi cao nhất, trên đỉnh núi có một miếng đất bằng, trà Mông Đỉnh Cam Lộ được trồng ở đó. Tương truyền thời Tây Hán (206 TCN – 8) có một vị cao tăng là đại sư Cam Lộ, vì hạnh phúc của chúng sinh đã tự tay trồng cây trà trên đỉnh núi, cũng vì thế mà có tên “Mông Đỉnh Cam Lộ”.

Vì có liên quan đến Phật giáo nên lai lịch của trà Mông Đỉnh Cam Lộ được coi là “tiên trà”.

Truyền thuyết kể rằng có một vị cao tăng bị ốm, trên đường đi gặp một vị sư già khuyên ông trước và sau tiết Xuân Phân, trong vòng ba ngày khi có sương xuân thì hái nhiều lá trà Mông Đỉnh, ông ta nói, hái được một lượng là có thể chữa được bệnh trên người ông. Vị cao tăng này làm theo như thế, khi hái được một lượng lá trà, bệnh trên người không chữa cũng khỏi, ngay cả dung mạo cũng trở nên trẻ hơn.

Vẻ ngoài của Mông Đỉnh Cam Lộ xoắn chặt nhiều lông, xanh non bóng bẩy; sau khi pha mùi thơm nồng, nước trà xanh trong, vị trà tươi mát ngọt hậu, nước trà thứ hai là ngon nhất.

HỒNG TRÀ

Hồng trà là loại trà lưu truyền rộng nhất, có sản lượng lớn nhất trên thế giới hiện nay, nó thuộc loại trà lên men, là lá trà mới sau khi trải qua các công đoạn gia công phơi héo, xe, lên men, hong khô mà thành. Nước trà xanh có màu xanh non tươi, còn màu của Hồng trà là cam đỏ, đây là sự khác nhau bề ngoài của chúng. Điều khác nhau quan trọng hơn là, Hồng trà không trải qua quá trình hấp xanh hay sao xanh, mà thông qua lên men mà thành, trong quá trình này lá trà xảy ra phản ứng hóa học, Tea Polyphenols giảm hơn 90%, đồng thời sản sinh ra thành phần Theaflavin, Thearubigins. Nếu tỉ lệ giữa Theaflavin, Thearubigins hòa hợp thì nước trà sẽ có màu đỏ tươi và sáng. Nếu trà xanh giữ được vị nguyên chất của lá trà thơm nhẹ lâu dài thì Hồng trà đã qua lên men lại hơn nhau ở hương vị nồng đậm đà.

Hồng trà sản xuất từ đời Thanh, so với trà xanh thì Hồng trà là đời sau, có điều cuối đời Thanh nó đã chiếm vị trí quan



Cùng nổi tiếng với Mông Sơn Cam Lộ chính là suối Cam Tuyền cổ kính này





Cửa núi Mông Sơn



Vườn trà Kỳ Môn Hồng trà



Kỳ Môn Hồng trà sau khi lên men, làm khô

trọng trong giao dịch đối ngoại của Trung Quốc, khi đó trà Trung Quốc buôn bán ra Âu Mỹ thì Hồng trà chiếm tỉ lệ nhiều nhất. Hồng trà vốn được sản xuất ở Phúc Kiến, Trung Quốc, sau này truyền ra các tỉnh khác ở phương Nam. Hồng trà Trung Quốc chia thành Tiểu Chủng Hồng trà, Kungfu Hồng trà và Hồng Toái trà. Tiểu Chủng Hồng trà là loại Hồng trà xuất hiện sớm nhất ở Trung Quốc, trồng ở vùng Sùng An, Phúc Kiến; Kungfu Hồng trà là đặc sản của Trung Quốc phát triển trên cơ sở Tiểu Chủng hồng trà, mang tính tiêu biểu nhất trong các loại Hồng trà của Trung Quốc; Hồng Toái trà là loại trà mới chế biến thành công ở Ấn Độ, Hồng trà do Sri Lanka sản xuất cũng thuộc loại này, Trung Quốc vào những năm 50 thế kỉ XX cũng bắt đầu thử chế biến.

Kungfu Hồng trà của Trung Quốc dựa vào nơi sản xuất thì có một số loại nổi tiếng sau: An Huy Kỳ Môn Kungfu, Vân Nam Điện Hồng Kungfu, Giang Nam Tây Ninh Hồng Kungfu, Phúc Kiến Mẫn Hồng Kungfu.

Kỳ Môn Kungfu

Trà Kỳ Môn Kungfu có lịch sử hơn 100 năm. Cuối đời Thanh, một người bãi quan trở về từ Phúc Kiến đã mang cách chế biến hồng trà về quê hương An Huy, thành lập Kỳ Môn trà trang, cải tiến Tiểu Chủng Hồng trà, hình thành lên Kỳ Môn Kungfu Hồng trà có điểm độc đáo đặc sắc. Kỳ Môn Kungfu được hái trước sau tiết Thanh minh, chế tạo rất cầu kỳ, phải trải qua quá trình sơ chế, tinh chế. Lá trà tươi non sơ chế thành mao trà, mao trà lại dựa vào trọng lượng, màu sắc, hình thái mà chia thành nhiều loại, bước





Trà Ô Long

vào quá trình tinh chế, hong khô phải tiến hành trong phòng kín, dùng nhiệt độ thấp để hương vị lá trà dần dần tỏa ra.

Trà Kì Môn Kungfu có màu đen nhánh, bóng bẩy, lẫn chút màu xám, được gọi là “bảo quang”. Sau khi pha thì nước trà sáng đỏ, mùi thơm nồng đậm, vị hậu kéo dài. Do quá trình gia công khác nhau nên có thể thưởng thức được hương đường mật, hương hoa và hương hoa quả, được coi là “Kì Môn hương”, nổi danh quốc tế.

TRÀ Ô LONG

Phúc Kiến từ lâu đã là quê hương của trà, cống trà đời Thanh rất nhiều loại đều đến từ Phúc Kiến, “bánh trà Long Phượng” nổi tiếng chính là dùng lá trà Phúc Kiến chế tạo, do đó rất nhiều người cho rằng bánh trà Long Phượng chính là tiền thân của trà Ô Long.

Trà Ô Long được sáng chế vào cuối đời Minh đầu đời Thanh, còn có tên là “Thanh trà”. Là trà lên men một nửa giữa trà xanh và Hồng trà. Cách chế tạo của nó là dùng công nghệ làm khô bước đầu của trà xanh, cũng dùng kĩ thuật lên men của Hồng trà, do vậy cùng lúc có thể giữ được đặc điểm của trà xanh và Hồng trà, vừa có hương vị mát tươi của trà xanh, vừa có mùi thơm nồng của Hồng trà, ngay cả ngoại hình cũng có đặc điểm của trà xanh và Hồng trà, phiến lá xanh, viền lá hơi hồng, rất đẹp. Hình dáng bề ngoài của trà Ô Long nhỏ vo lại thành búp, sau khi pha phiến lá sẽ nở to hơn trà xanh và Hồng trà, mùi vị đậm đà, có thể pha nhiều lần. Trà Ô Long chủ yếu sinh trưởng ở Phúc Kiến, Quảng Châu, Đài Loan, các loại trà nổi tiếng có An Khê Thiết Quan Âm, Vũ Di Đại Hồng Bào, Đông Đỉnh Ô Long, là loại trà chủ yếu dùng trong nghệ thuật biểu diễn trà Trung Quốc. Khi uống trà Ô Long thì không thể thiếu dụng cụ uống trà tinh xảo, ấm trà, bình trà đều nhỏ nhắn, xinh xắn. Thông thường cho trà vào 3/4 bình, cho một ít nước sôi vào ngâm một lúc, sau đó đổ nước đi, rồi cho nước vào đầy ấm pha chừng hai, ba phút, rồi đổ nước trà vào bình, sau đó ngửi thấy mùi thơm thì thưởng thức.

An Khê Thiết Quan Âm

Huyện An Khê tỉnh Phúc Kiến nằm trên mạch núi dốc sườn Đông Nam, nơi đây có hơn 50 loại trà, có trà Thiết Quan

Âm là nổi tiếng nhất. Quan Âm là vị bồ tát được dân chúng yêu thích nhất trong lịch sử Phật giáo Trung Quốc. Dân gian Trung Quốc cho rằng, bà thích nhất là giúp đỡ chúng sinh, lắng nghe nhân dân kể nỗi thống khổ. Tương truyền có một cụ già cung kính thờ phụng quan âm, sớm tối mỗi ngày đều cúng nước trà trước tượng quan âm, mấy mươi năm trời chưa bao giờ ngừng. Có một hôm, ông mơ thấy mình ở bên khe núi phát hiện ra một cây trà khác thường, đang định hái xuống thì có tiếng chó sủa làm ông giật mình tỉnh giấc. Sau khi tỉnh dậy, dựa vào những ký ức trong mơ, ông tìm đến khe núi đó. Quả nhiên ông tìm thấy 1 cây trà. Ông chuyển cây trà về nhà mình trồng, lá trà sinh ra có mùi thơm nức mũi, xa gần đều ngửi thấy. Bởi vì, phát hiện ra cây trà do Quan Âm bồ tát linh thiêng báo mộng, lại vì giống trà Ô Long này chắc, đen, màu đậm như “thiết (sắt)”, vì thế ông gọi nó là “Thiết Quan Âm”.

Cây trà Thiết Quan Âm bằm sinh vốn yếu mềm, có cách nói là “dễ uống nhưng không dễ trồng”. Cuối tháng ba hàng năm cây trà đâm chồi, đầu tháng năm bắt đầu hái, một năm bốn mùa đều có thể hái, sản lượng mùa xuân nhiều nhất, hương trà mùa thu nồng nhất. Trà Thiết Quan Âm chất lượng tốt là lá trà có hình dạng hơi cong, chắc, nặng, trên đỉnh giống như đầu chuồn chuồn, thân chính xoắn, một đầu giống như chân ếch. Trà Thiết Quan Âm chất lượng thượng hạng, trên bề mặt lá có lớp sương trắng mỏng, tên là “sa lục”, bởi vì trà Thiết Quan Âm sau khi làm khô đã dùng vải trắng bao bọc lá trà, vừa xe nhẹ vừa thu gọn bao trà, trải qua nhiều lần xe nhẹ, hong khô xong lại hong khô bằng nhiệt độ thấp, Cafein trong lá sẽ thăng hoa kết tụ thành lớp “sương trắng” trên bề mặt lá. Sau khi chế thành trà Thiết Quan Âm thì cần phân chia ra, loại chất lượng tốt là trà tinh chế, loại chất lượng bình thường là mao trà, phân biệt mao trà hay trà tinh chế phải dựa vào xem có cuống trà hay không, không có cuống là trà tinh chế, có cuống thì không phải là trà tinh chế. Trà Thiết Quan Âm được xe 25 lần trong quá trình chế biến, do đó ngoại hình hơi xoắn, chặt, chắc. Khi cho vào trong ấm, phát ra tiếng kêu thanh trong thì là loại trà thượng hạng. Khi pha trà Thiết Quan Âm phải dùng nước sôi, như thế hương trà mới được tỏa ra ngoài đầy đủ. Trà Thiết Quan Âm vừa pha xong sẽ tỏa ra mùi thơm như hoa quế, còn có mùi hạt dẻ nhẹ nhẹ, đây là đặc điểm khác biệt lớn nhất giữa trà Thiết Quan Âm và trà Ô Long. Nước trà Thiết Quan Âm màu vàng kim, trong, sau khi pha lá trà dày, sáng, có màu sáng bóng như lụa. Khi uống trà cần





Vườn trà ở núi Vũ Di, Phúc Kiến
(Vương Miêu chụp, ảnh do Kho dữ liệu tạp chí *Du lịch Trung Quốc* của Hồng Kông cung cấp)



Dây chuyền chế biến trà ở xưởng trà An Khê, Tuyên Châu, Phúc Kiến
(Lưu Gia Tường chụp, ảnh do Kho dữ liệu tạp chí *Du lịch Trung Quốc* của Hồng Kông cung cấp)

uống từng ngụm nhỏ, đầu lưỡi chuyển nhẹ, để các gai vị giác trên đầu lưỡi tiếp xúc với nước trà, sau đó nuốt từ từ, cảm nhận vị ngon tuyệt vời của nó.

Trà Thiết Quan Âm có hơn ba mươi loại khoáng chất, trong đó có Kali, Flo, đặc biệt hàm lượng nguyên tố Selen cao nhất, những khoáng chất này có thể thúc đẩy việc sản sinh kháng thể và miễn dịch, tăng cường khả năng ngừa bệnh của cơ thể, có tác dụng trị bệnh mạch vành. Ngoài ra, mùi thơm của trà Thiết Quan Âm rất có ích cho việc dưỡng sinh, chăm sóc sức khỏe khiến cho tâm trạng vui tươi sáng khoái.

Trà Vũ Di Nham

Trà Vũ Di Nham là trà tiêu biểu nhất trong các loại trà Phúc Kiến vốn nổi tiếng từ lâu, được dùng làm tên gọi chung của trà Ô Long sản xuất ở vùng núi Vũ Di, Phúc Kiến. Năm xưa khi trên đường vận chuyển trà bán sang Nga thì đã có loại trà này, do một lượng lớn tiêu thụ ở châu Âu và Bắc Mỹ, nên người châu Âu thích trà này đã từng dùng cái tên “trà Vũ Di” để thay thế cho trà Trung Quốc. Quá trình chế biến rất tỉ mỉ, kỹ thuật “sàng khô” độc đáo từng được người đời ca tụng. Sau khi lá trà tươi được hái xuống, phải trải qua quá trình phơi, được rải mỏng ra cái nia rồi dùng tay sàng qua lại, để viên lá trà ma sát lẫn nhau, sau khi viên lá trà bị rách và bị oxi hóa trong không khí, biến thành màu đỏ. Đại Hồng Bào là loại trà ngon nhất trong trà Vũ Di Nham, việc hái và chế biến trà đã có hơn 300 năm lịch sử. Cây trà Đại Hồng Bào chính thống hiện nay chỉ có ba cây, tuổi cây cũng hơn nghìn năm, sinh trưởng ở sườn núi Vũ Di cheo leo, búp trà hơi đỏ, nhìn từ xa giống miếng vải gấm rực rỡ bắt mắt, cũng vì thế mà có tên “Đại Hồng Bào”. Mùa hái Đại Hồng Bào là mùa xuân hàng năm, cần phải dùng thang mới có thể hái được, nhưng chỉ hái được một lượng lá trà rất ít, vì thế càng trở nên rất đắt.

Phượng Hoàng Đơn Tung

Phượng Hoàng Đơn Tung cùng với trà Vũ Di Nham và An Khê Thiết Quan Âm được xưng danh là 3 dòng trà Ô Long lớn của Trung Quốc. Dựa vào đặc điểm hương thơm mà nói, trà Vũ Di Nham hương thơm thuần hậu, vị thơm lâu dài; trà An Khê Thiết Quan Âm hương thơm nồng, vị ngọt thanh; trà Phượng Hoàng Đơn Tung hương vị mạnh, đậm đặc. Nơi sinh trưởng của loại trà





Các loại hình dạng của "khấn áp trà" (trà nén)
(Từ Tấn Yến chụp, ảnh do Kho dữ liệu tạp chí *Du lịch Trung Quốc* của Hồng Kông cung cấp)

này là ở núi Phượng Hoàng, phía đông thành phố Triều Châu, tỉnh Quảng Đông. Ở đó phát hiện ra cây trà trồng nhân tạo, tuổi trà lâu năm nhất cũng đã trên 600 tuổi, cây trà tầm hơn hai trăm năm có rất nhiều. Những người Hoa gốc Triều Châu - Sán Đầu thích uống trà Kungfu, cũng một phần là do quê hương của họ có đặc sản là trà "Phượng Hoàng Đơn Tung".

HẮC TRÀ

Hắc trà thuộc loại trà lên men sau, phát minh ra loại trà này cũng rất ngẫu nhiên. Trong lịch sử, lá trà chế biến từ Vân Nam, Tứ Xuyên, Hồ Bắc, Hồ Nam được chuyển xuống phía tây; đường xá xa xôi, trên thuyền, trên lưng ngựa, lá trà bị ẩm ướt rồi lại khô, thành phần hóa học đã xảy ra với nhiều sự thay đổi. Sau khi gió thổi, mặt trời chiếu khô xong, màu sắc cũng trở nên đen nhánh, nhưng mùi vị lại thơm lạ thường, nên nhanh chóng được lưu truyền ở các vùng phía tây. Thế là, mọi người đúc kết ra phương pháp chế biến Hắc trà. Lá trà tươi sau khi làm khô vò nhẹ, phải chất đống lại rồi tưới nước để lên men, sau đó lại phơi khô. Màu nước Hắc trà như hồ phách, trong màu vàng có ửng màu đỏ; sau khi uống cảm giác thơm hơn rất nhiều (gấp trăm lần). Hắc trà và trà xanh trái ngược nhau, không những ở phần nguyên liệu, Hắc trà chọn lá trà già gồm 1 đọt 5 - 6 lá mà thời hạn cất giữ cũng khác trà xanh. Hắc trà càng để lâu càng thơm, hơn nữa có thể pha rất nhiều lần, không giống như trà xanh pha hai ba nước sau vị trà đã giảm. Trà Phổ Nhĩ và trà Lục Bảo cũng là trà ngon trong các loại Hắc trà.

Trà Phổ Nhĩ

Trà Phổ Nhĩ là một loại bánh trà, lấy tên Phổ Nhĩ Vân Nam là một trong những nơi sinh trưởng chính và nơi tập trung trà để đặt tên, lá trà này chỉ ở Vân Nam mới có, cách nay đã gần 2.000 năm lịch sử. Thời nhà Minh, do chủ trương của Chu Nguyên Chương, bánh trà dần bị tán trà thay thế, nhưng trà Phổ Nhĩ lại là ngoại lệ, nó không những không bị chết theo thời gian mà ngược lại càng phát triển mạnh mẽ. Thời Thanh là thời kì phát triển thịnh vượng của trà Phổ Nhĩ, các vương công quý tộc và các văn nhân tài tử nổi danh đều có thói quen dùng trà Phổ Nhĩ, có cách nói "Hạ uống Long Tỉnh, đông uống Phổ Nhĩ", triều đình cũng liệt kê loại trà này vào danh sách cống phẩm, mỗi năm quy định cống 6,6





Lệ Giang của Vân Nam là một thị trấn trọng điểm trên đường Trà Mã Cổ Đạo



Xishuangbanna của Vân Nam là nơi sản xuất chính của trà Phổ Nhĩ

vạn cân. Khi đó, Tư Mao và Xishuangbana là nơi chủ yếu trồng trà Phổ Nhĩ. Phổ Nhĩ và Tư Mao là nơi gia công và thu gom đi. Thời Minh - Thanh, trà Mã Cổ Đạo coi Phổ Nhĩ là trung tâm để phát tán trà ra ngoài, đưa trà Phổ Nhĩ vận chuyển tới các tỉnh trong nội địa và Tây Tạng, chuyển vào các nước Đông Nam Á như Việt Nam, Miến Điện và Thái Lan và chuyển sang các nước châu Âu. Trà Phổ Nhĩ rất có giá trị trong việc chăm sóc sức khỏe, nhất là có tác dụng tiêu hóa, sau khi truyền ra nước ngoài cũng được các nước nhiệt liệt đón chào, được coi là "trà ích thọ". Văn hào Nga Lev Tolstoy trong "Chiến tranh và hòa bình" cũng nhắc tới sự thần kỳ của lá trà.

Văn Nam ở cao nguyên Vân Quý, thời cổ giao thông không tiện, vận chuyển rất lâu và chậm. Trà Phổ Nhĩ truyền thống sau khi lên men thì được hấp ép để ôxi hóa tự nhiên trong quá trình vận chuyển bị gió thổi hong khô, mưa tạt ướt rồi nắng lên sấy khô, nhiệt độ, độ ẩm liên tục thay đổi đã khiến trà có phản ứng sinh học. Đây là quá trình lên men tự nhiên không thể tránh khỏi.

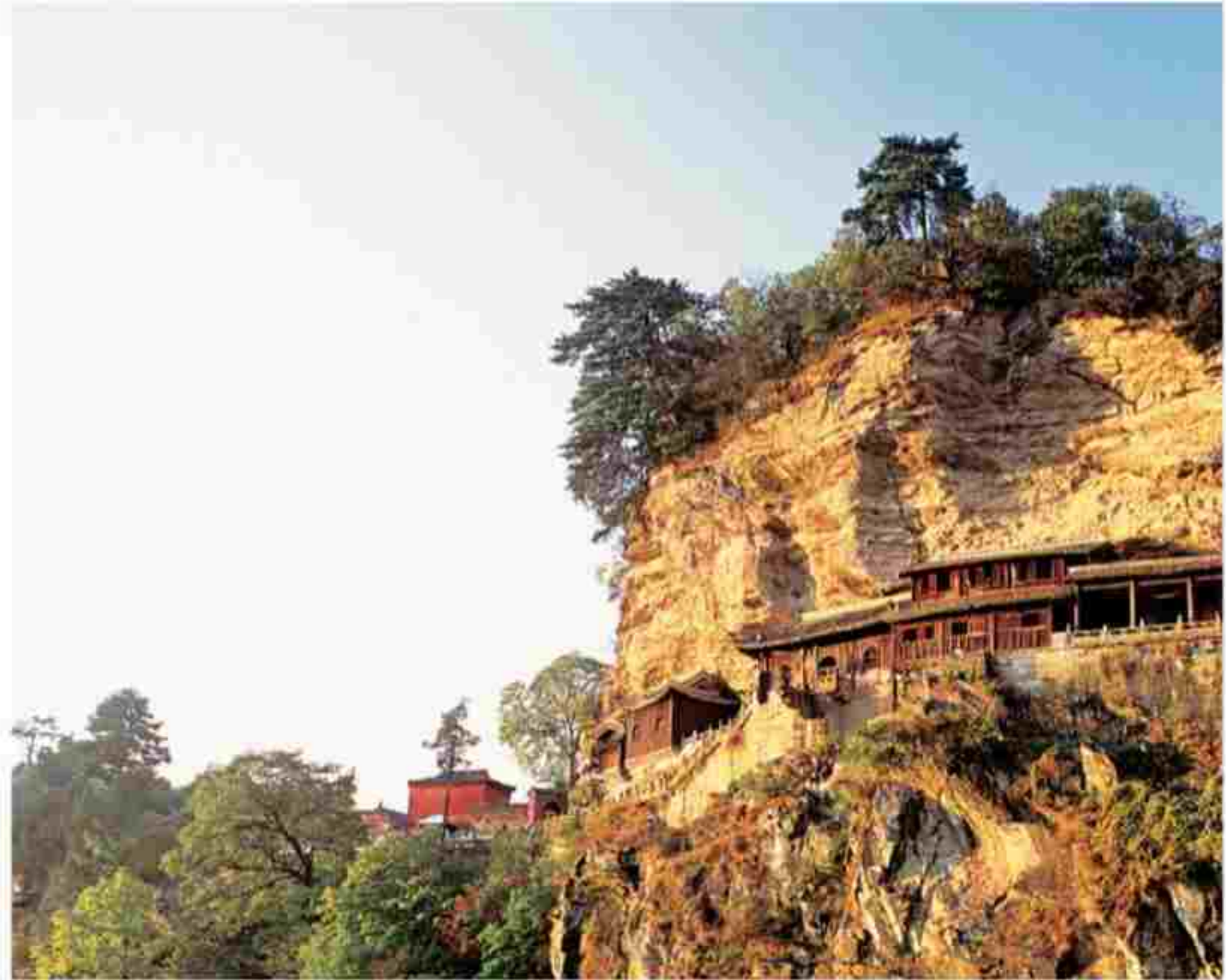


Lá trà Phổ Nhĩ non (Hứa Vân Hoa chụp, ảnh do Kho dữ liệu tạp chí *Du lịch Trung Quốc* của Hồng Kông cung cấp)



Trà Đà sản xuất ở xưởng Hạ Quan, Đại Lý Vân Nam (Cao Chí Cường chụp, ảnh do Kho dữ liệu tạp chí *Du lịch Trung Quốc* của Hồng Kông cung cấp)





Núi Võ Đang, ngọn núi nổi tiếng của Đạo giáo Trung Quốc

Trà Phổ Nhĩ có thể chia làm hai loại, một loại trải qua quá trình gia công phơi khô đơn giản, thường được gọi là “Phổ Nhĩ sống”, loại khác là trải qua quá trình chất đống rồi cho ngâm nước để lên men mà ra, gọi là “Phổ Nhĩ chín”. Sức hấp dẫn lớn nhất của trà Phổ Nhĩ là ở đặc điểm càng để lâu càng thơm. Thường thì, trà Phổ Nhĩ sống để tám mười năm mới uống sẽ cho hương vị ngon nhất, còn trà Phổ Nhĩ chín tốt nhất để hai ba năm sau uống mới có vị ngon nhất. Trà Phổ Nhĩ để càng lâu càng ngon, nhưng trà Phổ Nhĩ để lâu giá rất đắt đỏ, nhiều người chỉ còn cách mua trà Phổ Nhĩ mới, tự mình để dành nhiều năm sau mới uống. Đây cũng tạo nên một cơn sốt thu thập sưu tầm trà Phổ Nhĩ, một số người mua cả tấn trà Phổ Nhĩ, để dành, nhiều năm sau tăng giá, điểm này rất giống cách làm của một số người châu Âu đầu tư vào rượu nho.

Trà Phổ Nhĩ loại ngon bên ngoài thường là hình dài, tức là từng phiến từng phiến lá trà tạo nên đường vân đều nhau, đường vân bị vỡ thì là hàng thứ phẩm. Trà Phổ Nhĩ chính tông

thì lá đầy đặn mềm mại, màu sắc trong đen có hồng có sắc sáng; trà Phổ Nhĩ chín dưới mặt trái lá sau khi lên men gia công thường có màu nâu thẫm hoặc màu đen, lá khô cứng gầy, nếu lên men quá nhiều sẽ có dấu hiệu như bị than cháy, giống như bị lửa to đốt cháy. Trà Phổ Nhĩ chín khi ngửi có mùi trà chín, trà Phổ Nhĩ sống để hơn mười năm khi ngửi có mùi trầm hương. Sau khi pha, nước trà Phổ Nhĩ trong và sáng, trên bề mặt có lớp màng mỏng như giọt dầu, mặt lá hoàn chỉnh, mềm mại. Khi thưởng thức, trà Phổ Nhĩ ngon nên có vị ngọt hậu. Trà Phổ Nhĩ chất lượng kém sau khi pha sẽ bị đen.

Pha trà Phổ Nhĩ cũng cần có kỹ xảo. Đầu tiên, nên dùng đũa trúc hoặc gỗ cứng tách từng lớp trà Phổ Nhĩ ra, tránh bị vụn; sau khi tách nên để hai tuần sau mới uống thì ngon hơn. Pha trà Phổ Nhĩ tốt nhất là dùng ấm trà có thân ấm to, tránh được nhiệt độ bị hạ xuống nhanh. Nhiệt độ nước còn tùy từng loại trà mà khác nhau, trà bánh, trà khẩn áp (trà nén) và trà cũ thì nên dùng nước sôi để pha; trà non cao cấp thì nên dùng nước có nhiệt độ thấp một chút để pha. Pha lần đầu dùng để rửa trà, đánh thức trà tỉnh; pha lần hai có thể thưởng thức, nhưng bắt đầu từ lần pha này thời gian pha trà cần kéo dài hơn. Mỗi lần rót trà, chỉ đổ một nửa hoặc 60% nước trà, nên để lại một chút nước trà trong ấm lại để ngâm lá trà, như vậy mùi vị hương thơm của trà mới tỏa ra hết được. Đợi khi nước trà trở nên trong, khẩu vị nhạt, thì cho nước sôi vào, tầm nửa tiếng sau uống, đây là nước trà cuối cùng, là tinh hoa nhất của trà Phổ Nhĩ.



Trà Ngân Châm Bạch Hào sản xuất

HOÀNG TRÀ

Mọi người phát hiện ra khi chế biến trà xanh, nếu sau khi lá trà được làm khô, vò nhẹ, không kịp hong khô hoặc hong không kĩ, thì màu sắc lá trà sẽ biến thành màu vàng, đây chính là nguồn gốc của Hoàng trà. Ban đầu, Hoàng trà bị coi là trà xanh kém chất lượng, nhưng do khẩu vị mỗi người một khác, có một số người thích vị của Hoàng trà hơn nên phương pháp chế biến Hoàng trà mới được đúc kết ra. Hoàng trà thuộc loại trà lên men, quá trình lên men gọi là "bí hoàng". Loại Hoàng trà có tên Hồ Nam Quân Sơn Ngân Châm là một trong mười loại trà lớn ở Trung Quốc, Quân Sơn Ngân Châm sau khi pha từng cọng sẽ thẳng đứng, chìm nổi trong cốc nhiều lần, cuối cùng





mới đứng thẳng dưới đáy cốc, giống như măng tre mới chọc khỏi đất, lại giống như lưỡi dao, vừa đẹp vừa ngon.

BẠCH TRÀ

Bạch trà là trà sau khi lên men nhẹ, chỉ có hai quá trình là làm héo và làm khô. Khi hái Bạch trà cần chú ý trên hai mặt lá non đều có lớp lông trắng mịn, như thế sau khi chế biến lá trà vẫn có màu trắng, cũng vì thế mà có tên Bạch trà. Đời Đường, Tống người ta coi Bạch trà là lễ vật quý, nhưng khi đó Bạch trà chỉ là loại trà có phiến lá màu trắng, chứ không phải Bạch trà được gia công chế biến như ngày nay. Ngân Châm Bạch Hào và Bạch Mẫu Đơn ở Phúc Kiến đều là những Bạch trà nổi tiếng.

Ngoài sáu loại trà lớn ở trên ra, còn có khăn áp trà (trà nén) và trà hoa. Khăn áp trà là Mao trà sau khi chưng ở nhiệt độ cao và ép thành miếng, dựa vào ngoại hình bên ngoài thì phân thành bánh trà, gạch trà và miếng trà. Đà trà Vân Nam cũng là một trong số đó. Trà hoa là loại trà được chế tạo từ một số loại hoa khô có thể ăn được, đến nay đã có hơn 1.000 năm lịch sử, hay gặp nhất là trà Nhài và trà Hoa Cúc, trà Nhài phổ biến nhất ở phương Bắc Trung Quốc, trà Hoa Cúc được sản xuất ở Quảng Châu, có tên hay là "Cống Cúc" và được rất nhiều người yêu thích.

DỤNG CỤ TRÀ TUYỆT DIỆU





Một uống trà đã thúc đẩy sự phát triển của nghề gốm sứ Trung Quốc

Nói đến dụng cụ trà, trước đời Đường thì dụng cụ uống trà và dụng cụ ăn cơm không phân chia rạch ròi. Cùng với sự phát triển của phong trào uống trà, dụng cụ uống trà cũng ngày một được chế tác tinh tế hơn, chỉ riêng sách của Lục Vũ viết đã có nhắc tới 20 mấy loại dụng cụ có liên quan đến hái trà, chế biến trà, đựng trà, pha trà, sấy trà, uống trà. Công nghệ chế tạo gốm đời Đường, Tống cũng phát triển nhanh chóng theo phong trào uống trà này.

Có thể xem cách dùng bát trà của người đời Đường làm ví dụ điển hình, họ dùng sứ xanh được nung ở lò nung Việt, lò nung Vụ Châu, lò nung Âu của Chiết Giang, và lò nung Diệu Châu của Thiểm Tây; dùng sứ trắng ở lò nung Hình ở Hà Bắc, và dùng sứ đen ở lò nung Đức Thanh, Chiết Giang gồm 3 dòng sứ lớn. Theo quan điểm của “Trà Kinh” thì sứ xanh có lợi cho trà, còn sứ trắng, sứ vàng và sứ nâu làm cho nước trà có màu đỏ, tím, đen đều không tốt lắm. Sứ xanh ở lò Việt là loại tốt, và được coi là “Nếu sứ Hình là bạc, thì sứ Việt là ngọc”, “Nếu sứ Hình là tuyết, thì sứ Việt là băng”, “Sứ Hình trắng nhưng trà sắc đỏ, sứ Việt xanh nhưng trà sắc lục”, đây là ba nguyên nhân “Hình không bằng Việt”¹. Từ lịch sử phát triển gốm sứ Trung Quốc mà nói, bắt đầu từ thời Đông Hán nung sứ xanh cho đến đời Đường, trong nhiều lò nung sứ xanh thì quả thực lò nung Việt phát triển nhanh nhất, số lượng lò nung nhiều nhất, phân bố rộng nhất, chất lượng sản phẩm cũng cao nhất.

Đến đời Tống, mọi người rất thích uống trà, thích nước trà màu trắng, thêm ảnh hưởng từ việc đấu trà nên bình trà sứ đen được đẩy lên vị trí cao, chỉ cần là sứ xanh nung hay sứ trắng nung từ lò nung nổi tiếng, cũng chắc chắn sẽ nung kèm sứ đen. Trong tư liệu cổ có ghi, được ca ngợi nhiều nhất là hai loại sứ đen “Thổ Hào” và “Dầu Chích” toát lên màu đen ửng hồng, hai loại này nổi tiếng nhất được sản xuất ở lò nung Kiến Dương, Phúc Kiến. Thân sứ hơi dày, giữ nhiệt tốt, không những là sản phẩm hàng đầu được các nhà đấu trà yêu thích nhất mà còn cung cấp cho cung đình. Còn bình sứ xanh và sứ trắng cũng vì thế mà bị lạnh nhạt.

Đời Minh, cùng với sự phát triển của phong cách pha uống tán trà, bình pha trà hở miệng không những không có



Bát trà Thổ Hào
hoa văn cây ấu đời Tống

¹ Sứ trắng của lò Hình châu, không bằng sứ xanh ở lò Việt.





lợi cho việc để hương trà tỏa ra mà cũng không có lợi cho việc giữ ấm, ấm trà từ đó mà ra đời. Dùng ấm nhỏ pha trà, từ thế kỷ XVI đã lưu truyền đến ngày nay, có 400 năm lịch sử. Nơi sản xuất dụng cụ trà Tử Sa là “kinh đô gốm sứ” Nghi Hưng nổi tiếng Trung Quốc, nơi này gần bên Thái Hồ, là nơi sản xuất trà nổi tiếng đời Đường. Dụng cụ trà Tử Sa Nghi Hưng xuất hiện cuối đời Đường, đến đời Minh thì những nhà sản xuất ấm trà nổi tiếng không ngừng xuất hiện, ấm trà Tử Sa phù hợp với yêu cầu của người Minh tự nhiên trở thành một thời thượng, trở thành dụng cụ trà đắt nhất. Ấm sứ Tử Sa thoát khí tốt, vừa không làm mất đi hương thơm của trà, vừa tránh sinh ra mùi trà cũ, mùa đông có thể giữ ấm, mùa hạ để lâu một chút trà cũng không biến mùi, dùng lâu bên trong thành ấm trà sẽ đóng một lớp cặn, càng giúp cho trà tăng thêm hương thơm. Ấm trà Tử Sa nhỏ nhắn dễ thương, tạo hình đẹp, điêu khắc tỉ mỉ, con người trong quá trình dùng có thể dùng tay ma sát, sau một thời gian dài sẽ có màu tím bóng, dùng ngón tay gõ nhẹ sẽ có tiếng của đá. Bên ngoài lẫn bên trong của ấm Tử Sa không tráng men, tạo hình đoan trang, chất mộc mạc, nhã nhặn, tự nhiên, thân ấm có khắc tranh minh họa, đáy ấm cũng



Một bộ bát uống trà và ấm có quai xách với hoa văn xanh thời Ung Chính, nhà Thanh



Phòng trà Hồ Bào, Hàng Châu

có chữ viết dung hòa các yếu tố văn hóa như thư pháp. Hội họa và điêu khắc trong trà đạo đã vượt qua giá trị sử dụng của bản thân ấm trà trở thành một tác phẩm nghệ thuật.

Đời Thanh, một mặt đây là thời kỳ phát triển cao độ của nghệ gốm sứ, mặt khác sản phẩm trà phong phú đa dạng, để phối hợp với các loại trà khác nhau, phạm vi để lựa chọn dụng cụ trà càng ngày càng rộng; ngoài ấm trà Tử Sa Nghi Hưng nổi tiếng ra, còn xuất hiện nhiều ấm trà tráng men sứ ngũ sắc, sứ hồng, pháp lang với tạo hình nho nhã, màu sắc bắt mắt; khi nhâm nhi uống trà sẽ mang lại cho con người cảm giác như đang thưởng thức tác phẩm nghệ thuật.





Đến ngày nay, sự lựa chọn dụng cụ uống trà đều do loại trà quyết định; uống trà hoa thì dùng ấm trà có thân lớn để giữ cho hương trà không bay mất; trà xanh thanh nhã thì dùng cốc thủy tinh mới có quan sát màu trà, thưởng thức vẻ đẹp của lá trà; uống trà Ô Long, Hồng trà, trà Phổ Nhĩ thì dùng sứ Tử Sa, vừa hợp với vị trà, vừa hợp với tính trà.

茶

茗

茶

TRÀ THIÊN NHẤT VỊ

茶

茗

茶



茶

茗

茶



Cửa chùa Hô Khâu Thiên Tự ở Tô Châu

Trà sinh trưởng trên lãnh thổ Trung Quốc, Phật giáo lại đến từ lục địa Nam Á xa xôi, trong quá trình Phật giáo Trung Quốc hóa, thì cả hai đã có mối liên hệ mật thiết với nhau, và xuất hiện cách nói “trà thiển nhất vị”. Trong “Trà Kinh”, Lục Vũ nói: “Trà vị lạnh, hợp nhất với những người tinh hành kiêm đức”. Trà ngon uống nhiều có vị ngọt cam, ban đầu khi uống có vị đắng chát, nhưng nhâm nhi trong đó lại có vị ngọt sâu, đặc tính này phù hợp với sự theo đuổi thoát khỏi trần tục đau khổ để được cực lạc của Phật giáo. Bắt đầu từ đời Đường, Phật giáo đã có ảnh hưởng sâu sắc tới văn hóa trà ở Trung Quốc.

Theo ghi chép của “Trà Kinh”, từ thời kỳ Ngụy, Tấn, Nam Bắc triều, trong giới tu hành đã sớm có sở thích uống trà, rất nhiều núi, chùa nổi tiếng trồng các loại lá trà, điểm này lại giống nhà thờ Cơ đốc giáo ở phương Tây trồng nho và tự ủ rượu nho ngon đến kỳ lạ. “Tự cổ danh tự xuất danh trà”¹, tương truyền trà Mông Đĩnh Cam Lộ nổi tiếng là do thiền sư Phổ Tuệ chùa Cam Lộ trên núi Mông đời Hán đích thân trồng, bắt đầu từ đời Tấn đã được coi là cống trà. “Trà Vũ Di Nham” sinh trưởng ở núi Vũ Di, Phúc Kiến cũng từ chùa mà sản sinh ra ba loại trà nổi tiếng là “Thọ Tinh My”, “Liên Tử Tâm” và “Phượng Vĩ Long Tu”. Thời Bắc Tống, các vị sư tu hành trên núi ở viện Thủy Nguyệt, núi Động Đĩnh, Giang Tô đặc biệt giỏi chế biến trà, đã sản xuất ra trà “Thủy Nguyệt” đặt tên theo tên chùa, sau này là trà Bích La Xuân nổi tiếng.

Từ đời Hán, sau khi Phật giáo được truyền vào Trung Quốc và có sự dung hòa tư tưởng với Đạo gia và Nho gia ở lãnh thổ Trung Quốc, thì xuất hiện tông phái Phật giáo mới mang đậm chất văn hóa Trung Quốc là Thiền tông. Người ta thường dùng câu chuyện về Phật tổ Thích Ca Mâu Ni nhón tay mỉm cười không nói, để giải thích đại ý tinh thần của Thiền tông như sau: Đệ tử thấy Phật tử có hành động như vậy đều không hiểu ý gì, chỉ có Ma Ha Ca Diếp hiểu ý mỉm cười. Thiền tông cho rằng, ai ai cũng đều có Phật tính, mọi người đều có khả năng thành Phật.

Thiền xuất phát tiếng Phạn, ý nghĩa là tu tâm, yên tĩnh suy nghĩ. Theo thứ tự tu hành, Thiền tông chia làm hai môn là “Đôn” và “Tiềm”. Người theo chủ chương “tiềm ngộ” cho rằng

Thiền tông

Thiền tông là một trong những tông phái Phật giáo Trung Quốc, coi Đạt Ma là thủy tổ Trung Quốc, xem việc thiền định là cách tu tập Phật giáo mà có tên như vậy. Dùng phương pháp tham thiền và nghiên cứu Phật pháp để thấy Phật tính là tôn chỉ tu hành. Tôn chỉ thiền tông Phật giáo Trung Quốc và trà có mối quan hệ mật thiết. Thiền tông bắt đầu hưng thịnh vào thời kỳ đầu đời Đường, cùng với sự phát triển của Thiền tông, phong cách uống trà trong nhà Phật càng được phổ biến. Giữa đời Đường, Bách Trượng Hoài Hải sáng lập “Bách trượng thanh quy”, sau này trà lễ trong cách tự viện càng ngày càng quy phạm. Trong chốn thiền tịnh lặng, cố kính lấy trà dâng Phật, lấy trà đãi khách, lấy trà tịnh tâm, trở thành bài học hàng ngày của các vị tăng theo phái Thiền tông. Đối với các vị sư theo phái Thiền tông, uống trà cũng là một cách thiền.

1 Từ xưa chùa thiêng có tiếng ắt sẽ có trà ngon



Chùa Hồ Khâu Thiên Tự ở Tô Châu





Tấm biển tên Hồ Khâu Thiền Tự ở Tô Châu

nhân tâm vốn tinh khiết, nhưng do chịu sự hoang tưởng sai lệch mà bị ô uế biến chất, người tu hành tâm phải tịnh, sáng trong để loại bỏ những tạp chất trong tâm hồn này, giống như thường xuyên lau chùi lớp bụi trên mặt kính. Vậy người theo chủ chương “Đôn ngộ” lại không cần làm những việc lau chùi, dọn dẹp vất vả như vậy, họ cho rằng chỉ cần “minh tâm kiến tính”¹ là có thể “lập địa thành Phật”.

Cách tu hành thường dùng của “Tiềm tông” là ngồi thiền. Khi tu hành, hai chân ngồi chắp bằng, đầu nhìn thẳng, lưng thẳng, không động đậy, không ngồi khom lưng, từ từ đi vào trạng thái suy nghĩ, hít thở đều. Trà có tác dụng giúp tỉnh táo, có thể khiến con người ngủ ít, tỉnh táo, đồng thời không làm cho con người quá mức hưng phấn như rượu, do đó đã trở thành một thức uống không thể thiếu khi ngồi thiền. Phật giáo gọi trà có “tam đức” đối với ngồi thiền: Trà giúp ngồi thiền cả đêm không ngủ, khi đầy bụng thì trà giúp tiêu hóa, không kích thích dục vọng khiến con người thanh thản. Có tư liệu ghi chép chính xác việc ngồi thiền uống trà bắt đầu từ thời Đông Tấn, các vị sư vì muốn đuổi cơn buồn ngủ nên mỗi ngày đều dùng trà như là thuốc chống buồn ngủ, và bình thường uống một loại “trà tô” gồm trà, gừng, quế, quýt, táo đỏ cùng nấu chung, phương pháp này sau đó được nhiều nhà sư sử dụng.

1 Tâm hồn trong sạch sẽ nhìn thấy tình cách của mình





Tượng Phật Di Lặc
ở chùa Linh Ẩn, Hàng Châu

Quan điểm “Tiêm tông” đẩy lùi tạp niệm trả lại sự thanh tịnh còn ảnh hưởng lớn đến sự phát triển của văn hóa trà Trung Quốc. Đúng vào đời Đường khi Thiền tông bắt đầu hưng thịnh, con người dần dần từ bỏ phương pháp cho thêm hương liệu vào trong nước trà. Lục Vũ từ nhỏ lớn lên trong chùa đã cho rằng “trà tồ” làm mất đi vị nguyên gốc của trà là “thực phẩm rác rưởi”, trong tác phẩm của mình ông có viết: “Hoặc dùng hành, gừng, táo đỏ, vỏ cam, thù du, bạc hà, nấu sôi mùi vị như nước cống nước thải”. Con người bắt đầu chú ý đến bản chất thiên nhiên của nước trà nồng đậm, giống như Thiền tông muốn con người phát hiện và tìm ra sự thanh tịnh thật lòng của chính mình.



Ấm trà tráng men xanh
thời Ung Chính, đời Thanh

Khác với “Tiêm tông”, “Đôn tông” hầu như hoàn toàn bỏ việc khổ hạnh “ngồi thiền”, mà thay thế vào đó là “tham thiền”. Phương pháp “tham thiền” thường gặp nhất là “tham thoại đầu”, chính là dùng sự hỏi đáp linh hoạt thậm chí là vô căn cứ để phá giải tà kiến, cầu sự chính ngộ. Dựa theo cách nói của bản thân “Đôn tông”, thì “Đôn ngộ” vốn là cách tu hành của “Đại căn khí”, cũng có nghĩa nói là chỉ có một số người có tố chất rất tốt mới có thể tu hành thành công, còn những người căn tính nông cạn, ngộ tính kém thì cứ nên tu “Tiêm tông” thì hợp hơn. Nhưng do phương pháp “Đôn tông” đơn giản

dễ làm, linh hoạt thú vị, thu hút càng ngày càng nhiều người, dần dần trở thành một cách tu hành độc đáo trong các tông phái Phật giáo, rất nhiều người vốn tu “Tiềm tông” cũng dần dần theo môn “Đôn tông”. Đạo Nhất (709 - 788) là một trong số đó. Vị hòa thượng này sau khi đổi sang tu theo Đôn tông vẫn ngồi thiền không mệt mỏi, sư phụ vì muốn dạy dỗ ông nên đã mài gạch trước mặt ông. Đạo Nhất hỏi sư phụ đang làm gì, sư phụ đáp muốn làm một cái gương. Đạo Nhất thấy lạ lòng bèn hỏi: “Mài gạch có thể thành gương sao?”. Sư phụ gạt đầu đáp: “Mài gạch không thành gương, vậy ngồi thiền có thể thành Phật sao?”.

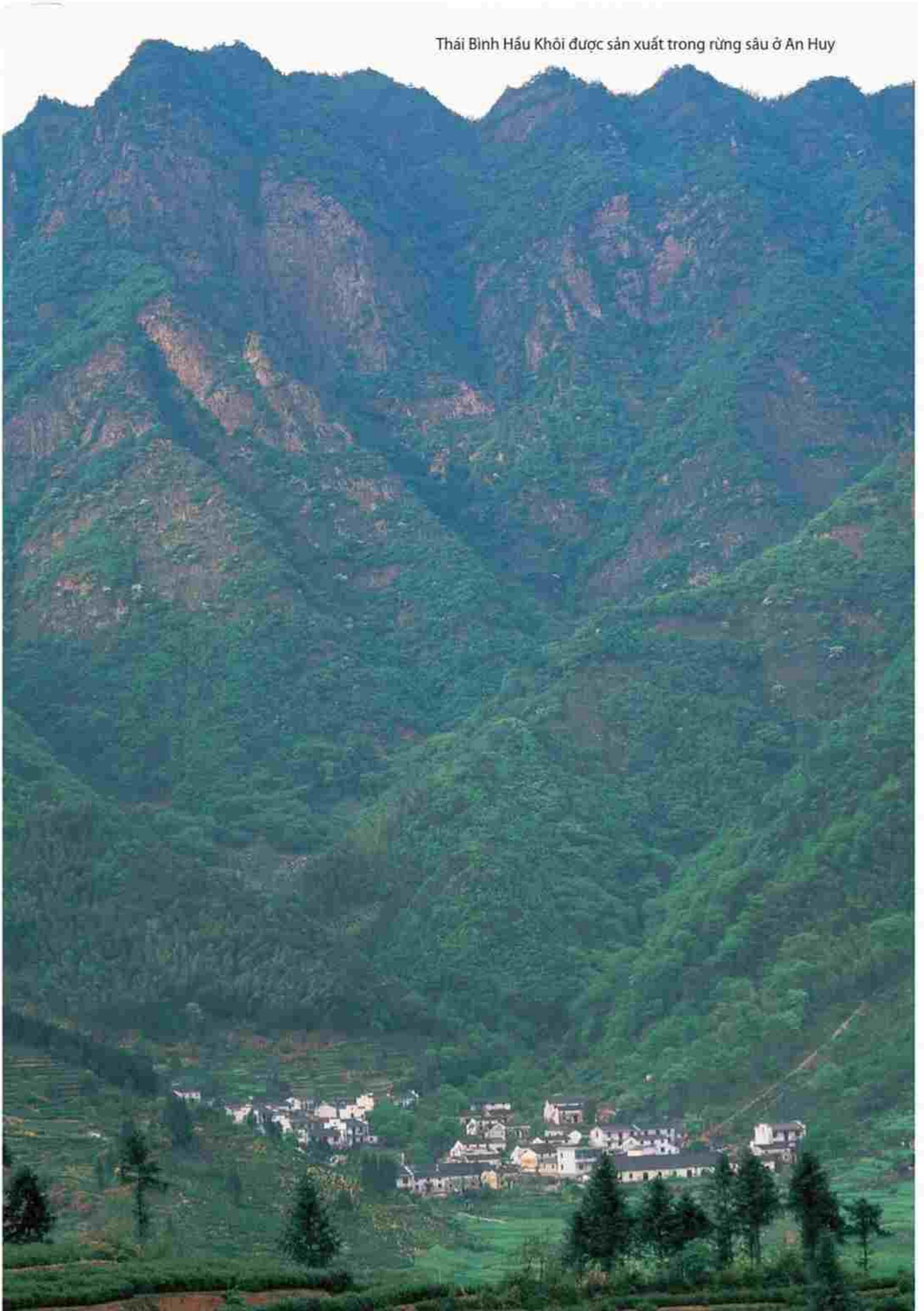
Mặc dù không ngồi thiền, nhưng “Đôn tông” vẫn coi trà là một dụng cụ hỗ trợ tu hành không thể thiếu. Bởi vì phải “tham thoại đầu”, nên các vị sư thường tổ chức tụ hội, thậm chí ngao du bốn bể, nên chuyện bình phẩm về trà cũng là điều không thể thiếu trong cuộc sống hàng ngày. Hòa thượng Triệu Châu (778 - 897) nổi tiếng đời Đường chính là một người rất yêu trà. Mỗi lần có người đến tìm ông tham thiền hoặc cầu đạo, ông thường lấy bất biến ứng vạn biến, nói với người đến là “uống trà đi”. Khi trà đã như cơm, dầu, muối, cùi, đi dần vào cuộc sống của bá tính, cho dù ở giai cấp nào, địa vị nào thì đều có thói quen uống trà. Ý của hòa thượng Triệu Châu là dùng ví dụ ẩn dụ trên để chỉ bảo cho những người tham thiền, thiền không thần bí, cũng không đặc biệt, hơn nữa không cần dùng những đạo lý cao siêu



Phòng trà tĩnh tâm suy nghĩ



Thái Bình Hầu Khôi được sản xuất trong rừng sâu ở An Huy



để giảng giải, nó bao hàm trong cuộc sống hàng ngày như ăn cơm uống trà, vậy so với việc chỉ nghiên cứu về mặt lý thuyết, thà tu hành bằng hành động thực tế còn hơn.

Trà thường được dùng để nói đến thiền ý và thiền lý, một trong các tác phẩm kinh điển của “Đôn tông” là “Cảnh đức truyện đăng lục” có nhắc tới việc dùng trà tới 60 - 70 lần, trong đó có câu “Thế nào là phong cách nhà sư, nhà sư nói ăn cơm xong uống ba bát trà”. Thiền vượt qua ngôn ngữ câu văn, giống như nghi thức bình phẩm trà phải có quá trình tâm nhĩ để cảm nhận hương vị, Thiền tông luôn dùng trực giác để cảm nhận và lĩnh ngộ trong khoảnh khắc, để đột phá những quy củ và hạn định của hành vi con người, đây là một ý nghĩa mang tính táo bạo thời bấy giờ.

Các vị Thiền sư nổi tiếng đều là những cao thủ trong lĩnh vực phẩm trà. Thi tăng Hạo Nhiên là bạn thân của Lục Vũ, chính là người đề xuất “Trà đạo”. Có người cho rằng, ông cũng là người khai sáng trà đạo. Ông viết thơ ca liên quan đến trà, truyền thuyết nói rằng bài “Phẩm trà ca” là của ông sáng tác:

Chén đầu tiên rửa cơn buồn ngủ, tâm tình khoan khoái ngất đất trời

Chén thứ hai thanh lọc thân trí, như mưa bay rắc khế bụi trần

Chén thứ ba càng thêm đắc đạo, đầu cần khổ tâm trừ phiền não

Những ảnh hưởng của Thiền tông không chỉ ở tầng lớp dưới xã hội mà tầng lớp thống trị cũng thể hiện thái độ hoan nghênh. Đường Hy Tông (873 - 888 tại vị) trong địa cung của Pháp Môn Tự ở Thiểm Tây đã bí mật cất giấu dụng cụ uống trà bằng vàng, bạc được dùng trong nghi lễ cao nhất của hoàng gia, dụng cụ trà và bảo vật vô giá của Phật giáo là Phật Cốt Xá Lợi đặt với nhau trịnh trọng như vậy, cũng là sự coi trọng cách nói “Trà thiền nhất vị”.

“Từ xưa đất lành cho ra loại nước tốt, xưa nay cao tăng thích đầu trà”. Trong chùa có “trà tăng” chuyên môn trồng trà, là những vị sư chuyên môn nấu trà, có “thi trà tăng” chuyên môn ban phát trà, còn mở “trà đường”, “trà liêu” để cho tăng nhân đọc kinh, phẩm trà, giao lưu thiền lý. Phật điện hoặc pháp đường thường thiết kế có chuông, trống, ở góc đông bắc gọi là “trống pháp”, ở góc tây bắc gọi là “trống trà”. “Trống trà” làm bằng gỗ rỗng trong, điêu khắc hình cá. Khi ngồi giảng pháp đánh “trống pháp”, khi tập trung uống trà đánh “trống trà”. Mỗi năm đến năm mới, các vị sư tập trung lại với nhau, cùng thưởng thức lá trà do mình trồng ra, đây là nghi thức “Phổ trà” nổi tiếng.

Chùa Kinh Sơn trên núi Thiên Mộc, Chiết Giang được mệnh danh là “Giang Nam thiền lâm chi quán”, mùa xuân mỗi năm đều tổ chức tiệc trà, pháp sư chủ trì của chùa đích thân pha chế trà, trà tăng dâng trà cho quan





Trà mới Thái Bình Hầu Khôi

khách và các vị tăng nhân đang ngồi đó. Sau khi các vị khách nhận trà, ngửi hương trà trước, rồi quan sát sắc trà, sau đó bình phẩm vị trà, bình luận chất trà. Thời Nam Tống (1127 - 1279), trong chùa thường tổ chức tiệc trà quy mô lớn với hơn nghìn người tham gia, quy cách uống trà cũng được quy định, trở thành một phần của nghi lễ Phật giáo.

Trong sử sách đời Đường có ghi chép, các nhà sư khi đó phát minh ra phương pháp trồng trà trong bóng râm, đem cây trà và cây trúc trồng xen kẽ nhau, rừng trúc tạo bóng mát cho cây trà sinh trưởng, cây trà hút khí mát mẻ của cây trúc. Một vị cao tăng vì đãi khách nên hái lá trà mới, cho vào chảo sao chế biến, mùi thơm bay khắp phòng, đây là ghi chép sớm nhất về phương pháp “sao xanh” trong chế biến trà.

Ý nghĩa quan trọng của trà đối với Phật giáo không chỉ hạn chế ở Thiền tông, mà Mật tông đời Đường cũng coi trà là lễ vật tốt nhất để dâng lên Phật. Văn hóa trà Trung Quốc truyền ra nước ngoài, truyền bá đến Nhật Bản ở bờ biển bên kia xa xôi. Năm 803, tăng nhân Nhật Bản đặt chân lên Trung Quốc học tập kiến thức Phật giáo, hai năm sau học thành tài về nước, mang hạt trà ở núi Thiên Đài, Chiết Giang về Nhật Bản, từ đó kết thúc lịch sử những thời kỳ không có trà của Nhật Bản. Cây trà được trồng đầu tiên ở chùa Hiyoshi Shrine ở Kyoto Nhật Bản đến nay còn bia văn ghi lại sự kiện này: “Đây là vườn trà sớm nhất ở Nhật Bản”. Một vị cao tăng Nhật Bản khác là Vinh Tây vì muốn tìm kiếm Phật pháp mà đến Trung Quốc, sau khi về nước đã viết cuốn sách đầu tiên liên quan đến trà đó là “Ăn trà dưỡng sinh ký”. Vinh Tây cho rằng thuốc chỉ có thể chữa được một loại bệnh, còn uống trà chữa được bách bệnh, ông còn ghi chép phương pháp chế biến trà và phương pháp uống trà thời Nam Tống, được coi là “Tổ sư trà ở Nhật Bản”. Khoảng vào thời nhà Minh của Trung Quốc, Sen No Ri Kyu tiếp nhận tri thức trà từ tiền bối cao tăng, trên cơ sở đó đã sáng lập trà đạo Nhật Bản với các yếu tố “hòa, kính, thanh, tịch”. Sen No Ri Kyu dù không phải là tăng nhân trong chùa nhưng cũng hiểu rõ chân lý “trà thiền nhất vị”, ông đã từng nói: “Phải biết bản chất của trà chẳng qua chỉ là đun nước điểm trà”. Tác phong “sống thiền” này và cách nói của đại sư Tuệ Năng, hòa thượng Triệu Châu đều có cùng chung quan điểm thống nhất với nhau.

TRÀ ĐẠO TRUNG QUỐC





Tiếng tre trúc xào xạc trong phòng trà trang nhã
sẽ dẫn dắt người thưởng thức trà
đi vào cảnh giới hư không, bình yên

Thói quen uống trà đã ăn sâu trong cơ thể người Trung Quốc; khi khát có thể uống trà để giải khát, khi say có thể dùng trà để làm tỉnh rượu, sau khi ăn cơm uống một cốc trà giúp tiêu hóa tốt, khi thức đêm làm việc trà là thức uống không thể thiếu giúp tinh thần tỉnh táo. Trà đạo Trung Quốc coi quá trình thưởng thức vị trà là một kỹ nghệ, người yêu trà nhín chút thời gian rảnh rỗi trong cuộc sống bận rộn thường ngày, tìm chút niềm vui trong bộn bề lo toan cuộc sống, cảm nhận cái đẹp và hòa hợp trong khoảnh khắc thoát ly hiện thực, trong khoảnh khắc cảm nhận sự vĩnh hằng. Phải thực sự lĩnh hội được hương vị nguyên gốc của trà và thú vui khi uống trà, từ đó thưởng thức nghệ thuật tao nhã, từ đó đạt được cảnh giới tu tâm dưỡng tính, hòa hợp của cơ thể và trái tim, để làm được điều đó đòi hỏi phải có trình độ văn hóa nghệ thuật cao. Uống trà thể hiện đời sống thẩm mỹ theo kiểu Trung Quốc.

Tiêu chuẩn thưởng thức trà, bình phẩm trà, giám định trà của người đời sau đều do “Trà Kinh” và đấu trà diễn biến mà ra. Trà ngon cần nước ngon, như thế mới có vị ngon, do vậy từ xưa đến nay người yêu trà đều coi nước là yếu tố quan trọng hàng đầu khi uống trà. “Nước dòng sông Dương Tử, trà trên đỉnh núi Mông” là câu nói nổi tiếng lưu truyền từ xưa, suối Hồ Bào ở Hàng Châu, Chiết Giang nổi tiếng thiên hạ, là sự kết hợp tuyệt vời nhất khi dùng để pha trà Long Tỉnh. Lục Vũ cho rằng, nước pha trà thì nước đầu nguồn là quý nhất, nước suối chảy từ khe núi đá trắng là tốt nhất, nước chảy ào ào hoặc phun ra nếu uống thường xuyên sẽ khiến người mắc bệnh về cổ, nước đọng trong sơn cốc không được dùng để uống; nước sông phải chọn dùng nơi nào ít người sinh hoạt, nước ở đây mới không bị ô nhiễm; nước giếng phải chọn nước giếng sâu có gợn trên mặt. Lục Vũ còn xếp hạng nước ở các nơi trong cả nước, chia thành 20 cấp. Vào thời của Lục Vũ, còn có người coi nước ở Nam Linh hạ du sông Trường Giang là thiên hạ đệ nhất, nước suối Tuệ Sơn ở Vô Tích, Giang Tô xếp hạng nhì. Vị trí nguồn nước Nam Linh thuộc vùng Kim Sơn, Giang Tô ngày nay, trong vòng hai giờ Tí, Ngọ, dùng dây dài buộc bình đồng cho xuống lấy nước mới gọi là nước Nam Linh. Do nước Nam Linh rất khó lấy nên nước suối Tuệ Sơn “thiên hạ đệ nhị suối” liền trở thành đối tượng được người yêu trà để ý. Một vị tể tướng đời Đường vì muốn có thể thưởng xuyên uống được nước suối Tuệ Sơn, mà lợi dụng quyền thế đặt hẳn một cơ

Trà đạo

Trà đạo nói khái quát thì là nghệ thuật thưởng thức trà, pha trà, là một nghi thức trong cuộc sống sinh hoạt lấy trà làm điểm nhấn, cũng là một phương thức tu tâm dưỡng tính, thông qua pha trà, thưởng trà, ngửi trà, uống trà, tinh tâm tu đức, trút bỏ phiền muộn.

Trà đạo Trung Quốc hưng thịnh từ đời Đường, coi trọng 5 yếu tố, tức là lá trà, nước trà, giữ lửa, dụng cụ trà, môi trường, đồng thời phù hợp với tâm trạng, theo đuổi sự hòa hợp giữa tâm trạng bên trong và vị trà bên ngoài.



Ấm quai xách bằng đá do nhà thiết kế ấm nổi tiếng đời Thanh là Trần Hồng Thọ thiết kế





quan chuyên trách việc “chuyển nước”, cho người vận chuyển nước từ Vô Tích về đến Trường An cách đó ngàn dặm xa xôi để mình dùng.

Quy định nghiêm khắc về dụng cụ uống trà là một nội dung quan trọng khác trong trà đạo Trung Quốc. Trong “Trà Kinh” có ghi chép về 24 loại dụng cụ trà và phương pháp chế tạo, bao gồm bếp lò khi đun nước, lửa đến mức nào đó thì gấp than, que trúc dùng để ngoáy nước phải như thế nào. Dụng cụ trà không những có thể khiến hương thơm của trà được phát huy hết mức, còn phối hợp với trình diễn trà nghệ và màu sắc của nước trà, tạo thêm cảm giác đẹp về mặt thị giác. Lục Vũ cho rằng, dụng cụ trà màu trắng, màu vàng và màu nâu không nên dùng, bởi vì gần giống với màu của nước trà. Do đó, dụng cụ trà lúc đó cũng giống như ngày nay nên dùng cốc thủy tinh khi uống trà xanh để tiện quan sát lá trà chìm nổi trong cốc.

Đời Tống phát minh ra bình trà chuyên dùng để nấu nước pha trà. Khi đó những người làm quan theo đuổi sự hào hoa, cho rằng bình trà bằng vàng là tốt nhất, bình bằng bạc, sắt và sứ, đá xếp sau. Người Tống thích dùng bình trà sứ men đen, bởi vì người Tống khi điểm trà thường phải để nước trà sủi bọt màu trắng, bình trà màu đen và bọt trà màu trắng đối xứng nhau, được coi là dụng cụ pha trà tốt. Đời Minh, do phong trào uống tán trà thịnh hành, nên không dùng những dụng cụ uống trà đời Đường, Tống nữa nên ấm trà từ đó được sinh ra. Với ấm trà nhỏ, từ cuối thế kỷ XVI lưu truyền đến ngày nay, đã có hơn 400 năm lịch sử. Khi đó ấm trà thời thượng nhất, đắt nhất là ấm trà Tử Sa ở Nghi Hưng, Giang Tô. Ấm trà nên chọn loại nhỏ, không nên chọn loại ấm lớn, nên chọn ấm nông chứ không chọn ấm sâu, khi uống mỗi người một ấm, khi nào uống thì mới rót tự uống cũng là một thú vui, đó mới là thú vị.

Cây trà là “gỗ tốt phương Nam”, sương mù trên đỉnh núi, trăng thanh gió mát, tạo nên phẩm chất độc đáo của cây trà, do đó trà đạo Trung Quốc nhấn mạnh việc duy trì sự hòa hợp giữa con người và tự nhiên khi uống trà, tận hưởng cảm giác tuyệt vời thoát ly hiện thực. Sách trà đời Minh là “Trà sơ” đưa ra nhiều quy định về trường hợp nào, thời gian nào, hoàn cảnh nào là phù hợp hay không phù hợp để uống trà, khi nói chuyện phiếm phù hợp uống trà, khi bận rộn không nên uống, bởi vì khi bận rộn uống không thể tâm nhĩ thưởng thức, lãng phí trà ngon;



Ấm trà Tử Sa đời Thanh do nghệ nhân gốm sứ Trần Minh Viễn chế tạo



Rửa dụng cụ uống trà bằng nước ấm trước khi thưởng thức trà Kungfu





Từ từ cho trà Ô Long vào ấm Tử Sa



Ấm trà Tử Sa đời Thanh
do nghệ nhân gốm sứ
Dương Bành Niên chế tạo

Khi nắng nhẹ mưa nhỏ, trên cầu nhỏ thuyền tranh, trong rừng trúc rậm rạp, nơi đình sen nghỉ mát, trước sân nhỏ thấp nhang sân nhỏ, đều là nơi thích hợp để uống trà, còn ở trong căn nhà nát hoặc xó bếp, nơi buôn bán phố thị, xung quanh có trẻ con khóc thì không phù hợp để uống trà. Một cuốn sách trà khác "Trà giải" cũng có nói đến, trong đêm ở núi sâu một mình uống trà, tiếng nước sôi và tiếng cây thông vi vu ngoài cửa sổ, trong gian phòng mùi thơm của trà tỏa hương nhẹ nhẹ hòa quyện vào nhau, đạt đến cảnh giới quên mình quên sự đời. Nói chung, uống trà cần tránh những nơi ồn ào không sạch sẽ, ví dụ khi nghe Côn khúc thì uống trà, xem Tạp kịch thì không nên uống trà, bởi vì tiếng của Côn khúc du dương bay xa, còn Tạp kịch lại quá huyên náo.

Vị trà thanh, nó thể hiện cảnh giới đời người yên tĩnh xa xăm, không cầu danh lợi chỉ cầu sự thanh khiết, chính là hình ảnh thu gọn của lý luận triết học xử thế ở người Trung Quốc an phận thủ thường, chuyện đời thăng trầm đều không bận tâm. Khi uống trà không như uống rượu, cần nhiều người và ở nơi ồn ào, nơi ồn ào là nơi uống trà cần tránh. Người xưa cho rằng, uống trà nên ít người thì tốt hơn, có sự giao lưu giữa con người và tự nhiên, cho dù một mình uống trà cũng không lạnh lẽo. Đúng như tinh thần "Một người có tinh thần, hai người thú vị, ba người đủ vị", an nhàn, yên tĩnh, vui với đời là tinh thần bên

trong cửa trà. Kết bạn thân, cùng uống trà dưới ánh đèn, đúng là bức tranh chân thực nhất về “sự kết giao của quân tử nhạt như nước”; trong chữ Hán, chữ phẩm được viết bởi ba chữ “khẩu”, miêu tả rõ ràng cảnh tượng sinh động của ba người ngồi bên bếp lò. Nơi ồn ào hỗn tạp sẽ làm mất đi phong cách tao nhã của việc thưởng thức trà ngon.

Thời kỳ hưng thịnh của văn hóa trà Trung Quốc là vào đời Tống, trà đạo trong thời kỳ này đương nhiên cũng đạt tới cao trào. Từ bậc đế vương quý tộc, đến bá tánh tầm thường, đều có thói quen uống trà. Từ đời Đường, hoạt động đấu trà do trà nông phát minh ra để tỉ thí trà nghệ được lưu hành rộng rãi trên toàn quốc, tầng lớp thống trị và văn nhân cũng tham gia vào đó. Đấu trà, có cách gọi nho nhã hơn là “Danh chiến”, chủ yếu tỉ thí ba điểm sau: trà, nước, dụng cụ. Trà đương nhiên là trà mới của năm đó, trà đắt nhất là bánh trà Long Phụng; nước đun trà phải chọn nước suối, nước sông, nước mưa hoặc nước tuyết đều là thứ cấp, nước giếng kém nhất; dụng cụ uống trà với dụng cụ bằng sứ trắng men đen ở lò nung Kiến, Phúc Kiến tốt nhất. Quá trình đấu trà rất phức tạp, đầu tiên phải làm ấm bình trà, sau đó bắt đầu đun nước, còn gọi là “canh nước”. Người Tống đun nước thường dùng bình trà, do vậy không thể như người đời Đường trực tiếp quan sát quá trình “ba sôi”, mà chỉ dựa vào khả năng nghe. Trong sách trà của người đời Tống có ghi chép phương pháp nghe để phân biệt nước như sau: Nước trong bình trà phát ra tiếng kêu như tiếng ve là “sôi 1”, giống như tiếng xe từ phía xa vọng lại là “sôi 2”, giống như tiếng cành cây thông va vào nhau rì rào là “sôi 3”. Bánh trà cần nghiền vụn ra rồi nghiền nhỏ, nghiền càng nhỏ càng tốt, hơn nữa sau khi nghiền phải lập tức pha trà ngay, thời gian pha không được quá lâu. Người Tống uống trà thì uống cả nước trà và xác (bã) trà; nhiệt độ của nước vô cùng quan trọng, nhiệt độ quá thấp xác trà sẽ nổi trên bề mặt, nhiệt độ quá cao thì sẽ chìm xuống đáy; hai tình huống này đều phải cố tránh, do đó người thời đó cho rằng “giữ nước trà khó nhất”. Một số người cho rằng, sau khi nước sôi sùng sục thì để một lúc, như thế nhiệt độ pha trà là hợp nhất.

Tiếp sau đó cho vụn trà đã nghiền sẵn vào trong bình trà, cho một ít nước sôi vào, để trà quánh lại thành dạng cao, sền sệt là “điều cao”. Sau đó là quá trình điểm trà, cánh tay cầm bình nước phải chuyển động linh hoạt, để nước trong



Cầm ấm nước rót nước sôi từ trên cao vào ấm trà, để lá trà được nóng đều





Rót đều nước trà đầu tiên vào cốc để ngửi hương

bình hình thành cột nước ổn định, cột nước không được ngắt đoạn, lúc nhiều lúc ít. Khi nước rót vào khoảng sáu phần bình trà thì dừng lại ngay, không được để lại nước nhỏ giọt hay bắn tung tóe. Song song với điểm trà thì dùng muỗng khuấy liên tục, cổ tay và các ngón tay lúc mạnh nhẹ vừa phải, nhanh chậm vừa phải, để trên bề mặt nước trà có bọt trắng. Trong “Đại quan trà luận” của Tống Huy Tông tổng kết quá trình điều cao, điểm trà thành bảy giai đoạn, mỗi giai đoạn đều có thủ pháp khác nhau.

Làm thế nào để phân định kết quả đấu trà thắng thua? Đầu tiên phải quan sát độ tốt xấu của bột trà và màu sắc của nước trà.

Trong quá trình chế biến bánh trà đã vất bỏ lượng nước của lá trà, do vậy trong quá trình pha trà xong, nước trà sẽ có màu trắng, màu trắng thuần thể hiện lá trà tươi non, chế biến kĩ càng, là loại ngon. Nước trà xanh chứng tỏ lửa khi “hấp xanh” không đủ, hơi xám chứng tỏ lửa khi hấp xanh quá mạnh, hơi vàng chứng tỏ khi hái trà lá đã già, hơi đỏ lại chứng tỏ hong quá độ. Đây là những tiêu chí chứng tỏ trà kém chất lượng.

Việc giám định bột trà càng cầu kỳ hơn. Khi bột trà nổi lên phải đều và dày, nhìn giống như sao sáng, thậm chí hình dạng giống như chim, thú, cá, côn trùng; hơn nữa quý nhất là để lâu không tan đi, bột trà phải bám sát thành bình, không dễ biến mất nhanh. Nếu bột trà tan đi thì ở thành cốc sẽ có vết nước, khi đó sự xuất hiện sớm hay muộn của vết nước sẽ quyết định thắng thua, vết nước xuất hiện muộn thì càng dễ giành chiến thắng trong cuộc tỉ thí.

Chính bởi vì người Tống coi trọng nước trà trắng và thời gian bột trà bám thành bình lâu nên dụng cụ uống trà trở thành nhân tố quan trọng quyết định thắng thua của cuộc đấu trà. Khi đó, người đấu trà thích cốc trà Thổ Hào tráng men đen ở lò nung Kiến, loại cốc trà tráng men đen này dễ làm nổi bật nước trà trắng trong, thành cốc có hoa văn Thổ Hào và tương phản với bột trà, do vậy mọi người rất yêu thích. Cũng xuất phát từ nhu cầu đấu trà, người Tống coi lá trà của cây trà màu trắng hiếm có là vật quý hiếm.

Sau khi quan sát xong là thưởng thức, vị hoàn hảo là “thơm ngọt mịn”, hương thơm kỳ diệu là “ở trong bình nhưng thơm bốn phía”. Sau khi tổng hợp các yếu tố đánh trên mới có thể quyết định người thắng cuộc đấu trà. Hai nhà văn có sức ảnh hưởng lớn là Tô Thức và Thái Tương, câu chuyện đấu trà của họ cũng được mọi người nhắc tới: trà mà Thái Tương “tham chiến” có chất lượng tốt, nước chọn dùng để pha trà là nước suối Tuệ Sơn nổi danh thiên hạ, vốn sẽ dành được chiến thắng; nhưng Tô Thức lại suy nghĩ và dùng nước Trúc Lịch (Tre Trúc đã được nướng qua, là một trong các vị thuốc đông y) tham gia tỉ thí, sau đó đã giành thắng lợi.

Cùng với việc tán trà hoàn toàn thay thế bánh trà, thú vui đấu trà của người Tống cũng biến mất. Sau này, xuất hiện một hoạt động xã hội rộng rãi và có tính đặc trưng đó là “hoạt động trà đạo”. Ngày nay, Kungfu trà lưu hành ở Phúc Kiến, Quảng Đông, Đài Loan tuy được gọi với cái tên “trà đạo” nhưng vẫn chủ yếu là thể hiện trà nghệ.

Kungfu trà là phong tục truyền thống đặc biệt có ở vùng Triều Châu, Quảng Đông, lưu truyền từ đời Đường đến nay, không những là lễ lớn đầu tiên đón khách quý mà còn là nghi thức nhận lại tổ tông của những người phiêu bạt tha hương bao nhiêu năm. “Kungfu” ở đây chỉ kỹ xảo điều luyện, khi uống



Ấm Chi Tuyền Hán Quân, cuối đời nhà Thanh

Quan Công tuần thành

Quan Công tức Quan Vũ (160? - 220) thời Tam Quốc (220 - 280) là tướng lĩnh nổi tiếng của nước Thục Hán (221 - 263). “Tuần thành” nghĩa là quan chỉ huy đi kiểm tra công tác phòng chống công sự, thiết bị vũ trang và sức chiến đấu quân đội. “Quan Công tuần thành” chỗ nào ông cũng kiểm tra hết, điển cố này dùng trong trà nghệ, chỉ khi rót trà đặt tất cả các loại cốc trà cạnh nhau và rót không thiếu cốc nào.





Rót đều nước trà còn lại trong ấm vào các cốc trà, thể hiện sự bình đẳng trong tiếp đãi khách



Đổ nước trà lần đầu lên nắp ấm Tử Sa để dưỡng ấm



Đặt cốc dùng để ngửi hương lên trên cốc trà



Rót nước trà thứ hai từ cốc ngửi hương vào trong cốc thưởng trà



Trong cốc ngửi hương để lại mùi thơm trà nóng đậm



Cầm cốc thưởng trà lên, ngửi hương trà trước, sau đó mới thưởng vị trà

Kungfu trà Triều Châu chính tông cần phải tôn trọng quy định đã được hình thành từ cuối đời Thanh đến ngày nay, thường thì chủ lẫn khách chỉ hạn chế bốn người, ứng với chủ trương chủ khách “tổ tâm đồng điệu” kế thừa từ quy định “uống trà không nên quá đông người”. Sau khi khách ngồi xuống, chủ nhà bắt đầu thực hiện, không những dụng cụ uống trà phải kĩ lưỡng, tinh xảo như thời cổ khiến người ta mê mẩn, mà chất lượng lá trà, chất lượng nước, pha, uống đều kỹ càng.

Dụng cụ uống Kungfu trà trước tiên phải kể đến đó là đồ gốm Tử Sa, ấm trà càng nhỏ càng tốt, thông thường hay gặp là ấm nhỏ bằng nắm tay, cốc trà cũng chỉ nhỏ bằng nửa quả bóng bàn. Dụng cụ uống trà nhỏ nhắn xinh xắn là vì rót ra thưởng thức ngay, giữ vị tươi của trà. Kungfu trà thường pha trà Ô Long.

Trước khi pha trà phải dùng nước ấm để rưới và làm sạch cốc trà, làm tăng nhiệt độ của cốc trà và ấm trà, sau đó cho trà vào trong ấm, đổ đầy chừng bảy, tám phần nước vào, sau khi pha xong nở đầy ấm trà là được. Sau đó đổ nước sôi từ trên cao xuống, đây là lần pha trà đầu tiên, Kungfu trà không uống nước trà của lần pha đầu tiên, mục đích là để loại bỏ những tạp chất và bụi bẩn trên lá trà, nên phải đổ đi ngay. Sau đó cho nước sôi mới vào, cho đến khi tràn ra ấm trà thì thôi, làm vậy thứ nhất là để trôi đi lớp bọt còn sót lại trên thân ấm; thứ hai là làm tăng thân nhiệt cho thân ấm, để lá trà mau tỏa mùi hương. Một, hai phút sau, có thể thưởng thức nước trà thứ hai rồi.

Khi rót trà phải chú ý rót thấp, để giữ độ nóng của nước, để nước trà không sủi bọt. Thủ pháp rót Kungfu trà không hề





Hàn Tín điểm binh

Hàn Tín (? – 196 TCN), là danh tướng khai quốc thời Tây Hán (206 TCN - 220). “Điểm binh” nghĩa là quan chỉ huy quân sự trước khi xuất chinh duyệt binh, điểm danh tình hình binh lính và khích lệ động viên binh sĩ. “Hàn Tín điểm binh” càng nhiều càng tốt, điển cố này dùng trong trà nghệ, chỉ khi chia sẻ tinh hoa nước trà càng nhiều càng tốt.

đơn giản, cần đặt cốc của mỗi người ở cạnh nhau, khi rót trà nước trà chảy không ngừng, nhanh chóng chuyển từ cốc này sang cốc khác, thế này gọi là “Quan Công tuần thành”, mục đích là để nồng độ đậm nhạt của trà ở cốc của mỗi người như nhau, cũng thể hiện thái độ coi trọng mỗi người khách của chủ nhà. Khi nước trà trong ấm sắp rót hết, cho hết nước trà còn lại vào cốc của mỗi người, rót đến cốc cuối cùng thì nước trà trong ấm vừa hết, đây gọi là “Hàn Tín điểm binh”.

Cuối cùng là quá trình thưởng thức trà theo thứ tự là quan sát sắc trà, ngửi hương trà, cuối cùng là nhấp môi thưởng trà. Kungfu trà cũng có quy tắc, không được uống ngay, phải dùng nước sôi để nguội súc miệng trước, để đảm bảo có thể thưởng thức được vị trà nguyên chất nhất. Khi uống trà, dùng lưỡi ngậm rồi từ từ nuốt xuống, không được uống một hơi hết ngay, phải uống từ từ. Kungfu trà có độ kiểm cao, mùi vị nồng, khi uống sẽ hơi đắng chát, nhưng càng uống càng cảm thấy ngọt hậu vị trà. Vừa uống trà vừa nói chuyện trời đất, tinh thần con người cũng vui vẻ sảng khoái hẳn, tâm trạng cũng vui vẻ, nhẹ nhõm, điều này cũng thể hiện tinh thần trà đạo hướng về thiên nhiên, không bị gò bó ràng buộc của người Trung Quốc, đặc biệt thể hiện tình người của Trung Quốc vốn nồng hậu thuần khiết, thâm trầm, sâu sắc.



Ấm Tử Sa bằng pháp lang vẽ cánh hoa cúc vàng sản xuất ở Nghi Hưng, đời vua Càn Long nhà Thanh

PHONG TỤC VÀ THÚ VUI KHI UỐNG TRÀ





Trung Quốc có câu tục ngữ: “Mở cửa ra phải lo bảy thứ: củi, gạo, dầu, muối, tương, dấm, trà”, có thể thấy trà chiếm vị trí quan trọng trong cuộc sống hàng ngày và trong xã hội Trung Quốc. Sáu thứ đầu trong bảy thứ hoặc là nguyên liệu nấu ăn, hoặc là chất phụ gia khi nấu thức ăn, nói chung đều liên quan tới việc no bụng; trà là thức uống duy nhất trong đó, mặc dù trà xếp cuối cùng trong đó nhưng địa vị lại rất đặc biệt.

Với người Trung Quốc mà nói, trà tuyệt đối không những là thức uống hàng ngày, từ truyền thuyết Thần Nông nếm trăm loại cỏ phát hiện ra trà, vô số khoảnh khắc lịch sử quan trọng đều có bóng dáng của trà ẩn hiện trong đó. Vô số lần đổi mới nội dung tư tưởng trọng đại của xã hội đều liên quan đến trà. Mỗi khu vực, hoặc mỗi nhóm người, đều có cách lí giải độc đáo về trà; mỗi góc ngách trong cuộc sống đều có mùi hương của trà vây quanh. Từ việc hái, chế biến đến thưởng thức trà, mỗi một bước đều mang đậm ý nghĩa văn hóa sâu sắc. Người Trung Quốc phát hiện và chế tạo ra trà, khí phách và thần thái của trà đều mang đậm dấu ấn tính cách dân tộc của người Trung Quốc.

Trà xuất phát từ núi sâu, hút tinh hoa của trời đất tạo hóa; đồng thời qua gia công chế biến, tích tụ sự thông minh tài trí của nhân loại; trong trà, tính tự nhiên và nhân tạo hòa hợp tồn tại, tính đơn giản và tính phức tạp thống nhất hoàn mỹ, quan hệ của người Trung Quốc với trà thể hiện sự tinh túy của quan niệm truyền thống “thiên nhân hợp nhất”¹ của Trung Quốc.

Trung Quốc có câu tục ngữ: “Một quăng thời gian một xâu vàng, xâu vàng khó mua quăng thời gian”, điều này được thể hiện rất rõ ràng trong việc hái trà. Hái trà quý nhất là thời gian, hái sớm vài ngày thì là vật báu trên trời, hái muộn vài hôm thì thành đồ phàm tục, khi hái trà cần nhất đó là nắm chắc thời gian chuẩn xác.

Trà ngon phần lớn xuất thân từ các ngọn núi nổi tiếng, giống như một vùng (hay miền) đất nuôi sống một tộc người, sự phát triển của con người có liên quan mật thiết với môi trường tự nhiên. Người phương Bắc thẳng thắn hào phóng, người phương Nam sâu sắc lương thiện; lá trà của mỗi khu vực sản xuất đều mang tính chất đặc điểm của vùng đó, cũng có sự tương đồng về tính cách với người vùng đó.

Lục Vũ nói, lá trà chất lượng tốt không phải xuất phát từ vùng nào, mà công nghệ chế biến mới là vấn đề quan trọng. Chế biến trà cần “khử thanh”,² ngọc đẹp phải mài, cuộc đời của con người cũng cần được rèn giũa trải nghiệm mới có thể phát triển cao hơn. Khi sao trà lửa phải canh vừa vặn, khi pha trà nhiệt độ nước cũng vừa phải, giống như người Trung Quốc khi làm

1 Con người và thiên nhiên hòa làm một.

2 Loại bỏ màu xanh lẫn mùi tanh nồng của lá.



Trà không có gì huyền diệu, nói bình thường thì bình thường, nói cao sang thì cao sang, giống như tính cách người Trung Quốc vậy, tự nhiên tùy ý, không cầu nệ (Hoàng Nhuệ cung cấp)





Uống trà là thói quen hàng ngày trong cuộc sống

việc có nguyên tắc và rất chừng mực. Khi pha trà, chất lượng nước phải đảm bảo sạch, dụng cụ cũng phải rửa nhiều lần, điều này cũng giống như câu nói của Khổng Tử “Ngô nhật tam tỉnh hồ ngô thân”,¹ không ngừng theo đuổi làm trong sạch về đạo đức có nét tương đồng với nhau.

Trà đạo ngưng đọng lại những tinh túy văn hóa Trung Quốc không phải là nghi thức phức tạp khó thực hiện, mà là một quá trình hưởng thụ về thể xác lẫn tâm hồn. Người Trung Quốc bất kể là nam nữ hay già trẻ, đều có tình cảm đặc biệt với trà, mỗi loại trà được ví như mỗi giai đoạn của đời người. Thời niên thiếu, con người giống như trà xanh, non nớt đơn thuần, bộc trực, ngây thơ trong sáng, từng cử chỉ đều có thể hiện bản sắc. Mặc dù mùi vị không đậm đà nhưng khi nhắm nháp nhâm nhi lại có ý nghĩa sâu sắc, trong trắng đáng yêu. Tuổi thanh niên, năm tháng tươi đẹp, có hương thơm như hoa cỏ, cũng có giấc mơ đẹp như một đóa hoa, đẹp như hoa trà, bao nhiêu cơ hội đều bày ra trước mặt, bất luận trong trà cho thêm hoa nhài, hoa quế hay hoa hồng, thì đều thơm tho, đẹp để lay động lòng người. Thời kỳ trung niên ví như Hồng trà, hương vị nồng, màu đỏ cam, mặc dù không có vị thanh mát như trà xanh, nhưng lại có sức hấp dẫn của sự trưởng thành. Đến lúc già, lại là trà Phổ Nhĩ càng để lâu càng thơm, sự trầm lắng của thời gian thể hiện rõ trên người nó, trên tấm thân già cũng viết

1 Tự bản thân mình cứ 3 ngày là tự soi xét lại mình.



Ấm trà gốm (Tạ Quang Huy chụp, ảnh do Kho dữ liệu tạp chí *Du lịch Trung Quốc* của Hồng Kông cung cấp)

đầy những câu chuyện, mặc dù nhìn tưởng như già cỗi nhưng mùi vị lại đậm đặc mãnh liệt vô cùng, khiến người ta uống rồi lại muốn uống nữa.

TÌNH BẠN TRONG ẤM TRÀ

Người phương Tây khi đãi khách thường dùng cà phê, người Trung Quốc lại có lễ nghĩa là “Khách tới mời (hoặc dâng) trà”. “Đêm lạnh khách tới trà thay rượu, nước sôi trên bếp trúc lửa hồng”, dâng lên cho khách một cốc trà thơm nức mũi, là thể hiện sự nhiệt tình hiếu khách của chủ nhà. Trước khi dâng trà cho khách và trước khi pha trà, thì nên hỏi thăm sở thích của khách, nước pha trà không nên quá nóng kẻo làm bỏng khách, khi rót trà cho khách cần tôn trọng quy tắc “rượu đầy trà vơi”, bởi vì cảm giác khi uống trà nóng là tốt hơn, nếu rót quá đầy khách không uống hết được ngay, trà dễ bị nguội. Nước trà trong cốc của khách chỉ còn 1/3 thì nên tiếp tục rót trà cho khách. Bởi vì trà có tác dụng tiêu hóa, khi bụng rỗng uống vào dễ gây đau dạ dày, vì thế khi dùng trà đãi khách thường có kèm thêm một chút đồ điểm tâm nữa.

Bởi vì đẳng cấp, chất lượng và giá cả của trà không giống nhau, nên người Trung Quốc thường dành trà ngon nhất để cho những bạn bè thân giao và đãi khách quý. Tương truyền Tô Thức, một nhà thơ đời Tống tới thăm một vị chủ trì trong chùa, ban đầu vị chủ trì không biết thân phận thật của ông nên không coi ông ra gì, chỉ nói đơn giản “ngồi”, và nói với tiểu hòa thượng “trà”. Đợi khi nói vài câu mới phát hiện Tô Thức ăn nói hơn người nên liền nói “mời ngồi” và “dâng trà”, sau đó biết ông là Đông Pha cư sĩ nổi tiếng gần xa liền vội nói “xin mời ngồi” và “dâng trà ngon”. Câu chuyện này thực ra nói về cách đãi khách, đẳng cấp của trà khi đãi khách, và địa vị của khách trong lòng chủ nhà. Năm 1972, Tổng thống Mỹ Nixon thăm Trung Quốc, Chủ tịch Chu Ân Lai đích thân mời ông tới Hàng Châu vốn được mệnh danh “thiên đường nhân gian” để thưởng thức trà Trung Quốc chính tông – trà Long Tỉnh Tây Hồ.

Không những dân tộc Hán có thói quen lấy trà đãi khách, những dân tộc khác ở Trung Quốc cũng coi trà là thức uống đãi khách tốt nhất.



Nhiều khu vực trồng trà Trung Quốc vẫn giữ “trà lễ” trong phong tục kết hôn





Nông trà dân tộc La Hủ ở Xishuangbanna Vân Nam đang hái trà xuân
(Lý Thực Thẩm chụp, ảnh do Kho dữ liệu tạp chí *Du lịch Trung Quốc* của Hồng Kông cung cấp)



Dân tộc Bạch ở Vân Nam coi “tam đạo trà” là nghi lễ cao nhất để đãi khách.
(ảnh do Kho dữ liệu tạp chí *Du lịch Trung Quốc* của Hồng Kông cung cấp)

Dân tộc Bạch ở Vân Nam coi “tam đạo trà” (trà 3 lượt) là nghi lễ cao nhất để đãi khách.

“Tam đạo trà” có cách nói là “Một đắng hai ngọt ba hồi vị”, tượng trưng cho trải nghiệm của đời người: Đắng trước ngọt sau, rồi quay lại suy ngẫm những gì đã qua (hồi vị). Mỗi lần có khách quý tới, chủ nhân người dân tộc Bạch sẽ mời khách vào trong phòng, ngồi trước một bếp lửa đợi cho tới khi nước sôi, chủ nhân cầm bình đất pha trà chuyên dụng đặt trên bếp lửa, sau đó cho lá trà vào trong bình đất, dùng tay rung rung cái bình, để lá trà nóng đều, sau đó đổ nước sôi vào trong bình, hơi nước bốc lên phát ra tiếng kêu vang “bùm” giống như tiếng sấm kêu, do đó còn có tên là “trà sấm nổ”.

Khi trà đã pha xong, chia cho mỗi vị khách, đây là lượt trà đầu tiên – trà đắng.

Lượt trà đầu tiên có màu như hổ phách, vị đắng, nhưng hương thơm ngon. Sau đó, lượt trà thứ 2 được dâng lên cho khách, trên cũng lấy từ loại trà đắng này cho thêm đường đỏ, mật ong, bột hồ đào, hạt thông, vì thế có tên





Thiếu nữ dân tộc Bạch đang nấu trà
(Tạ Quang Huy chụp, ảnh do Kho dữ liệu tạp chí *Du lịch Trung Quốc* của Hồng Kông cung cấp)

gọi “trà ngọt”, khẩu vị thơm ngọt nồng hậu. Cuối cùng là “hồi trà vị”, nguyên liệu phong phú hơn, có gừng, hoa tiêu, vỏ quế, vừng, bột lạc, khoảng hơn mười loại, khi uống vừa cay vừa tê. Trong ngôn ngữ của dân tộc Bạch, “tê” và “phúc”, “cay” và “thân” phát âm giống nhau, món trà thứ ba có vị tê cay này thể hiện chủ nhân tiếp đãi khách như người thân, đồng thời còn gửi gắm mong muốn cuộc sống giàu có.

Khi uống “trà hồi vị” dân tộc Bạch còn mời khách cùng nhảy múa, khách và chủ cùng hát cùng múa, vui vẻ với nhau. Việc chọn lá trà, cốc trà, khay trà của “tam đạo trà” đều được kỳ công chế biến riêng, lễ nghi dâng trà tổng cộng có 18 bước. Mỗi lần uống một loại trà, đều có hai cô gái hoặc hai cậu con trai dân tộc Bạch rót trà cho khách, một người bưng khay trà, người kia tiến hành “lễ dâng trà” với khách, hai tay bưng cốc trà trên khay dâng cao ngang lông mày, thể hiện sự kính trọng với khách.

Trà không những có thể nói thay lời chào mừng, mà trên quan trường đời Thanh còn thịnh hành một phong tục “bưng trà tiễn khách”. Trong gia đình quan lại có khách tới theo lễ nghi sẽ pha trà đãi khách, có điều uống trà và uống rượu không giống nhau, chủ nhân có thể khuyên khách dùng trà nhưng không như cách mời khách uống rượu, không nâng cốc trà cùng cạn cốc với khách. Khi chủ nhân không thích vị khách đó tới thăm, hoặc có việc cần giải quyết gấp, do vậy mong khách ra về sớm, họ sẽ nâng cốc của mình lên, khuyên đối phương uống trà. Khách sẽ hiểu ý và đứng dậy ra về.

UỐNG TRÀ VÀ HÔN NHÂN

Hồi thứ hai mươi lăm ở trong tiểu thuyết cổ điển Trung Quốc “Hong lâu mộng”, Phụng tử tặng Lâm Đại Ngọc hai âu lá trà, và ví von nói: “Cháu đã nhận lá trà nhà ta sao vẫn chưa làm dâu nhà ta chứ?”. Uống trà sao lại liên quan tới hôn nhân chứ?

Trong kinh điển “Chu dịch” của Nho gia cổ đại, có ghi: “Có trời đất sau đó có vạn vật, có vạn vật sau đó có nam nữ, có nam nữ sau đó có vợ chồng, có vợ chồng sau đó có cha con, có cha con sau đó có quân thần, có quân thần sau đó có thiên hạ, có thiên hạ sau đó có lễ nghĩa theo trình tự”. Hôn nhân được coi là nền tảng của thể chế đạo đức, do đó tính lâu dài và tính bền vững của hôn nhân được coi trọng hơn cả. Khi dâng sinh lễ



Pha trà hoa





phải tặng chim nhận làm lễ vật, tượng trưng kể vai sát cánh, chung thủy một lòng. Cùng với trà đã đi vào trong cuộc sống, trà dần dần thay thế chim nhận tượng trưng cho tình cảm tốt đẹp, trở thành lễ vật làm sính lễ tốt nhất. Bởi vì thời cổ đại trồng trà đều áp dụng phương pháp gieo hạt trà, chứ không phải cấy ghép cây trà, do vậy con người dùng trà để gửi gắm tâm nguyện tốt đẹp, hi vọng con gái sau khi gả chồng có thể giống như cây trà, đâm chồi nảy lộc mọc rễ ở gia đình nhà chồng, cho đến cuối đời. Nếu con gái lấy chồng khác (tái hôn), giống như “nhận trà hai nhà”, sẽ bị người ta coi thường.

Bắt đầu từ đời Tống, quan hệ giữa trà và hôn lễ càng mật thiết hơn. Sính lễ còn được gọi là “trà lễ”, đem sính lễ đem hỏi còn được gọi là “hạ trà”, nhà gái sau khi nhận sính lễ gọi là “ăn trà”, đáp lễ thường dùng trái cây, có lúc cũng có thêm trà. Đến nay nhiều vùng nông thôn ở Trung Quốc coi đính hôn là “nhận trà”, coi tiền sính lễ đính hôn là “trà kim”¹. Nếu hai bên trai gái đều đồng ý thì sẽ hẹn thời gian thành hôn, hôn lễ luôn mời khách khứa họ hàng láng giềng gần xa, bày yến tiệc lớn, trong đó trà, rượu, và đội nhạc là không thể thiếu.

Uống trà trở thành cái cơ hay nhất của nam nữ khi hẹn hò. Ở Hồ Nam, trà cũng là công cụ tìm hiểu tình ý tốt nhất của nam nữ. Khi nam đến nhà gái xem mặt, nếu người nữ để ý tới người nam thì sẽ đích thân bưng một cốc trà ra; nếu người nam vừa ý với vợ tương lai của mình thì sẽ nhận cốc trà và uống cạn. Không những vậy, khi đàm hỏi ngõ lời, xem mặt, vào động phòng đều có trà bên cạnh góp vui. Đời Thanh, lễ nghi kết hôn được diễn biến thành “lễ tam trà” có hệ thống hóa, tức là “hạ trà” khi cầu hôn, “định trà” khi tiến hành hôn lễ và “hợp trà” khi động phòng.

Cho dù là sau khi kết hôn xong, trà vẫn có tác dụng trong việc ổn định tổ chức gia đình, bồi dưỡng tình cảm vợ chồng. Ở Ninh Ba, Chiết Giang có tập tục “trà rễ mới”, nam nữ thanh niên sau khi kết hôn, con rể lần đầu tới nhà bố mẹ vợ đều được khoản đãi nhiệt tình, thường người nhà sẽ dâng 2 - 3 lần trà cho con rể, người giàu có một chút sẽ dâng 7 - 8 lần. Trà gửi gắm hi vọng vào con rể, mong những ngày sau kết hôn cho dù xuất hiện mâu thuẫn trong cuộc sống nhưng khi con rể nhớ lại sự ân cần của bố mẹ vợ năm xưa sẽ đối xử tốt với con gái mình.

PHƯƠNG PHÁP UỐNG TRÀ THÚ VỊ

Đất đai Trung Quốc rộng lớn, trong quá trình phát triển lịch sử lâu đời đó, người ở những khu vực khác nhau hình thành nên phong cách uống trà cũng khác nhau. “Lôi trà” là cách uống trà truyền thống của người Khách gia ở Hồ Nam, Giang Tây, Phúc Kiến, Quảng Đông; người Khách gia thích uống Lôi

¹ Tiền trà nước.



Nước rót từ trên cao xuống, vừa để giảm nhiệt độ, vừa để trà nở (Hoàng Huệ cung cấp)





Dụng cụ uống trà cầu kỳ đã giúp cho việc thưởng thức trà tăng thêm phần lãng mạn (Hoàng Huệ cung cấp)

trà, thậm chí còn coi chế biến Lôi trà làm một trong những chỉ tiêu đánh giá xem người vợ có đủ ưu tú hay không, các cô gái người Khách gia nếu không biết đập lôi trà thì có nguy cơ không lấy được chồng.

Thường thì trong các gia đình người Khách gia đều có một bộ dụng cụ “bảo bối” để đập Lôi trà: “lôi bát” bằng gốm, “gậy lôi” bằng gỗ và “muôi múc” được làm bằng trúc để vớt các tạp chất. Cho lá trà, đậu nành, lạc, ngô, vừng, và gừng tươi vào bát, thêm một ít nước sôi để nguội, dùng “gậy lôi” nghiền nát, rồi dùng muôi hớt váng, như thế này sẽ chế biến ra “Lôi trà cước tử” đậm đặc giống cách làm men rượu hoặc dung dịch nước uống ở dạng cô đặc. Lôi trà cước tử cất giữ trong lọ sành, khi uống thì múc vài thìa ra, pha bằng nước sôi là có thể có một cốc lôi trà thơm ngon vừa miệng, hương vị đậm đà khó quên.

Người Quảng Đông nổi tiếng thích “uống trà sáng”. Mặc dù gọi là “trà sáng” nhưng không phải uống vào buổi sáng, trà sáng của người Quảng Đông bắt đầu từ sáng sớm, có thể kéo dài đến 2 - 3 giờ chiều. Trong trà lâu có nhiều loại trà để khách lựa chọn như trà Ô Long, trà xanh, Hồng trà, trà hoa, còn cung cấp một số điểm tâm như bánh bao xá xíu, há cảo, xíu mại, hoành thánh. Người uống trà sáng vừa nhàn nhã nói chuyện, đọc báo, vừa chậm rãi thưởng thức điểm tâm, uống trà. Uống trà sáng được coi là một hình thức xã giao hoặc thư giãn.

Tứ Xuyên là nơi phát nguồn của trà Trung Quốc, cũng là khu vực có nền văn hóa trà phát triển cao độ. Đi trên phố Tứ Xuyên, chỗ nào cũng có thể thấy quán trà. Người Tứ Xuyên thích uống trà bằng tách, một bộ tách chia thành thuyến trà, nắp trà và bát trà, phần lớn làm bằng sứ. Thuyến trà là dụng cụ để đặt bát trà, có tác dụng cách nhiệt. Nắp trà là phát minh vĩ đại nhất trên phương diện thưởng thức trà của người Tứ Xuyên, tác dụng của nó rất nhiều: Có thể đậy trên bát trà tạo thành không gian kín, để lá trà mau ra vị; khi uống có thể gạt lá trà nổi trên bát; khi miệng khát nôn nóng muốn uống có thể đổ nước trà ra nắp ấm để nguội nhanh, khi uống hết nước trà trong bát rồi, muốn tiếp tục uống nữa thì lật ngược để trên bát trà, ngụ ý kêu phục vụ châm thêm nước. Người Tứ Xuyên cho rằng, dùng dụng cụ bằng sắt và bằng chì đun nước sẽ làm ảnh hưởng tới vị trà, do vậy phần lớn đều dùng ấm đồng vôi dài đun nước. Khi pha trà, những nhân viên chuyên phụ trách việc châm thêm nước cho khách sẽ nhắc cao ấm trà bằng đồng, một dòng nước bay thẳng vào bát trà, khi sắp đầy chỉ cần lắc nhẹ tay một cái là dòng nước ngừng lại ngay, một giọt cũng không rơi ra ngoài. Khách đậy nắp bát trà, đợi thưởng thức.

Người dân tộc Tạng uống trà rất giống người đời Đường ở thời đại của Lục Vũ, không cần pha trà, mà đun trà, khi đun trà còn cho thêm muối. Ngạn ngữ dân tộc Tạng nói: “Trà không muối thì nhạt như nước, người không tiền





Dùng ống trúc xanh làm thành dụng cụ uống trà (Hoàng Huệ cung cấp)

thì như quý". Không những thêm muối mà họ còn thích thêm nguyên liệu khác vào trong trà. Người dân tộc Tạng coi trọng nhất chính là trà bơ, thường gia đình dân tộc Tạng đều có bình trà chuyên dùng để chế biến trà bơ, cho nước trà pha sẵn vào trong bình, thêm bơ, muối, trứng gà, hồ đào, dùng chiếc gậy bằng gỗ có lỗ tròn bên dưới đánh lên đánh xuống, khuấy đều, cho đến khi nước trà và bơ hòa vào nhau, trở thành trà bơ thơm ngọt mịn màng, hương vị thơm ngon kéo dài hồi lâu. Dân tộc Tạng sống trên núi cao lạnh lẽo, món trà bơ xua tan khí lạnh, bổ sung năng lượng, còn có thể giúp môi không bị khô nẻ, do vậy được người dân tộc Tạng rất yêu thích.

PHONG NHÃ TRONG CỐC

Xưa nay văn nhân nho sĩ đều có mối duyên khó lý giải với trà. Thời cổ, mỗi lần tới mùa hái trà, văn nhân thích gửi trà mới cho bạn bè ở xa, thể hiện sự thương nhớ. Khi tụ tập, trà và rượu là thức uống trợ hứng khi ngâm thơ, làm câu đối. Đời Đường, mỗi năm tới mùa xuân chọn trà, quan địa phương đều đích thân giám sát, và tổ chức tiệc trà mỗi năm một lần, tài tử danh sĩ sẽ tụ họp lại, trở thành một giai thoại đẹp được người đời truyền tụng. Đến đời Tống, tiệc trà thịnh hành cả nước, rất nhiều văn nhân có cùng chí hướng với nhau thường xuyên tổ chức tiệc trà, lần lượt mời nhau, ai cung cấp trà chất lượng kém, nước trà pha ra không ngon đều bị phạt.

Trà là đối tượng của sáng tác, miêu tả của văn nhân từ bao đời nay, từ xưa đến nay, thơ ca, hội họa, thư pháp lấy trà làm chủ đề nhiều đến không kể hết. Trong con mắt văn nhân, trà có tính chất cao sang, hương vị lâu dài, là tượng trưng cho tình cảm tốt đẹp. Trà gửi gắm lý tưởng đạo đức của người Trung Quốc. Chính vì thế, tặng trà chính là cách thức quan trọng thể hiện tình cảm giữa các văn nhân nho sĩ với nhau, được coi là món quà cao sang.

Không những bạn bè chiến hữu nhờ vào trà để vun đắp tình cảm, mà những người xa lạ cũng vì trà mà có tiếng nói chung và thân nhau. Nhà văn nổi tiếng đời Minh là Trương Đại (1597 - 1679) thường xuyên nghe bạn bè nhắc tới, một cụ già họ Mẫn có kỹ thuật nấu trà rất điệu nghệ, ông liền đích thân tới thăm, cụ già vừa nhắc thấy Trương Đại, đột nhiên nhớ tới mình quên mang gậy nên vội vã quay về, Trương Đại kiên

nhấn chờ đợi. Ông cụ lấy gậy xong thấy Trương Đại vẫn ở đó liền lấy làm ngạc nhiên, Trương Đại nói rõ mục đích đến đây và nói nếu không uống được trà của ông cụ thì nhất định không về. Ông cụ nghe xong lấy làm vui mừng liền dẫn ông tới phòng trà, sau đó nhanh chóng pha trà. Trương Đại tinh thông trà đạo liền nói chính xác lai lịch của các dụng cụ uống trà, trà và nước, ông già rất vui mừng và từ đó trở thành đôi bạn vong niên của Trương Đại.

Văn nhân nho sĩ yêu trà, hiểu trà và coi trà làm thú vui như thế còn rất nhiều, nhà thơ đời Đường là Bạch Cư Dị cũng là một trong số đó. Bạch Cư Dị uống trà thành nghiện, trong thời gian làm quan ở Hàng Châu thường xuyên uống trà với các vị sứ ở địa phương, ông viết hai mươi mấy bài thơ về trà. Nhiều người chép lại thơ của Bạch Cư Dị, mang ra ngoài chợ đổi lấy trà, điều này đối với một người yêu trà như Bạch Cư Dị mà nói, cũng là một việc rất ấm lòng.

THÚ VUI TRONG TRÀ QUÁN

Dùng từ “trà quán” để chỉ nơi công cộng cung cấp cho khách nơi thưởng thức trà, nghỉ ngơi, giải trí, bắt đầu có từ đời Minh, sau đời Thanh thì trở thành cách nói thông dụng. Trên thực tế sự ra đời của trà quán khá sớm, ở đời Đường đã xuất hiện và trở thành một nơi không thể thiếu. Trà quán có thể nói là hình ảnh thu nhỏ sống động của văn hóa trà Trung Quốc và đời sống thư giãn tinh thần của người Trung Quốc.

Văn nhân thời xưa tụ tập hai ba người tri kỷ, hoặc đun trà bên suối đá, hoặc thưởng thức trà trong rừng trúc, ngâm thơ, ngắm gió trăng, đây là một mặt của văn hóa trà; trong dân chúng trà cũng phổ biến nhưng không có ý nghĩa như thế. Văn nhân coi việc uống trà là thưởng thức trà, cho rằng tu ồng ực làm mất đi sự thú vị của việc thưởng thức trà. Nhưng bá tánh trong cuộc sống hàng ngày lại coi trà làm thức uống giải khát. Từ cuối đời Minh trở về sau, khắp phố Bắc Kinh xuất hiện “trà bát” chính là một trong những ví dụ văn hóa phong tục uống trà, nơi uống trà chỉ bày một hai chiếc bàn lớn, mấy cái ghế con, bài trí vô cùng đơn giản, lá trà rất rẻ, khi uống dùng loại bát sứ thô. Công nhân lao động mệt nhọc hoặc lữ khách đi đường dài dừng chân trước quán trà nghỉ ngơi

“Trà bách hí”

Đời Tống sản sinh ra một loại kỹ thuật độc đáo trong trà đạo, khi đó gọi là “trà bách hí”. Người sở trường về kỹ thuật này dùng một cái muỗng trà ngoáy một cái là có thể biến thành vô số hình thù trên mặt nước trà, được gọi là “nghệ thông thần”. Trong đó các cao thủ có thể viết chữ viết thơ trên bề mặt nước trà, gần như phép thuật, có thể thấy kỹ nghệ trà của người đời Tống như thế nào.



Những người thích trà, ít nhiều gì trong lúc thưởng thức trà cũng sẽ cảm nhận được một tâm hồn tĩnh lặng, thuần khiết. (Ảnh do Hoàng Huệ cung cấp)



tránh nắng, cầm bát trà lên uống hết một hơi, dùng mu bàn tay, cổ tay áo lau nước trà còn vương trên miệng, cũng là một phong cách thú vị hào sảng khác.

Đời Tống là thời kỳ hưng thịnh của văn hóa trà Trung Quốc, quán trà phổ biến tới nông thôn, hầu như ngang bằng với số lượng quán rượu. Đến đời Minh, số lượng quán trà đã vượt qua quán rượu. Quán trà đời Tống thích treo tranh chữ của người nổi tiếng để trang trí, bên trong cắm nhiều hoa, còn bày giá hoa nữa, trồng đủ loại cây cỏ kỳ lạ quý hiếm để thu hút khách hàng. Sau đời Thanh, văn hóa phương Tây du nhập vào Trung Quốc, quán trà cũng có phong cách mới, xuất hiện nhiều quán trà kiểu Tây rất to và trang trí rất đẹp. Một số quán trà mở ở ngoại ô có phong cảnh nên thơ, khung cảnh trang nhã tĩnh lặng như dưới dàn bầu có hoa leo, vườn nho, bên hồ nước, mùa xuân dã ngoại đạp thanh hái hoa, mùa hạ tĩnh tâm tránh nắng, mùa thu ngắm lá rụng bay bay, mùa đông đạp tuyết tìm mai, bốn mùa luân phiên; khách uống trà không những có thể thưởng thức vị ngon của trà mà còn có niềm vui xa rời chốn hồng trần cuộc sống. Người hiểu trà, yêu trà kinh doanh quán trà, sẽ mang lại cho những vị khách của mình sự ấm áp khi đặt chân vào quán.

Chức năng đầu tiên của quán trà là uống trà, ngoài việc thể hiện trà nghệ ra còn không ngừng giới thiệu sản phẩm mới để đáp ứng nhu cầu của khách uống trà. Mùa đông luôn phải thêm các món bổ dưỡng vào trong trà để chống lạnh cho khách, mùa hè phải thêm đồ hạ nhiệt, tránh nóng, còn bán thêm một số thức uống giải khát lạnh như chè đậu ngọt, rượu dừa, nước mơ ngâm, nước đu đủ, những thứ cho thêm vào để tẩm bổ chống lạnh hay hạ nhiệt đó cũng phải tương thích với vị trà, tránh phá hoại vị trà không thì hỏng chuyện. Những quán trà tinh tế cũng không dám cầu thả trong việc chọn lựa dụng cụ trà, cách làm cơ bản nhất là các loại trà khác nhau thì phối với dụng cụ trà khác nhau, kĩ lưỡng hơn nữa là cung cấp cho khách một số dụng cụ uống trà không có bày bán trên thị trường, và nhất là đặt làm những dụng cụ trà, dụng cụ pha trà độc đáo để thể hiện sự hiểu biết văn hóa trà sâu rộng.

Để tranh giành khách hàng, nhiều quán trà thường có một số hoạt động giải trí. Một hình thức xa xưa nhất còn lưu

Uống trà và khung cảnh

Sau đời Tống, uống trà luôn được các giai cấp trí thức và các quan lại coi là một hình thức tao nhã hưởng thụ về mặt tinh thần, do đó cũng đòi hỏi cao về khung cảnh môi trường xung quanh khi uống trà. Sạch sẽ là nguyên tắc quan trọng đầu tiên, yêu cầu xây ban công, gian phòng tĩnh mịch, cửa sổ sáng hoặc trong chùa chiền đạo quán có thể nghe thấy tiếng gió, có thể ngắm sông, trăng. Người uống trà có thể ngồi thiền thành hàng, hoặc ngâm thơ làm thơ, hoặc nói chuyện, hoặc đọc sách. Những người thích uống trà một mình tất nhiên cũng không ít, nhưng có thể cùng với hai ba người bạn thân của mình cùng uống trà chia sẻ thì càng vui hơn. Do vậy đến thời hiện đại các quán trà trong thành phố vẫn thích không khí thanh tĩnh, phong cách trang trí theo hơi hướm văn nhân cổ xưa, còn thường xuyên đốt nến thơm, dùng tiếng đàn, bụi trúc tạo không khí khi uống trà.



Một góc quán trà được trang trí cầu kỳ





Một quán trà mang phong cách trang trí kết hợp giữa phương Đông và phương Tây



Quán trà chú ý tới cách bài trí

giữ cho đến bây giờ là mời nghệ nhân thuyết sách đến quán trà để bình sách. Nội dung bình sách được ưa thích nhất là câu chuyện lịch sử, truyền thuyết thần quái, chuyện tình yêu tài tử giai nhân. Người thuyết sách ăn nói phải giỏi, câu chuyện được kể phải sinh động như thật, hấp dẫn. Một cuốn sách hay có thể kể hai ba tháng, người kể chuyện luôn dừng lại ở những đoạn người nghe đang mong ngóng nhất, thu hút người nghe ngày mai lại tới nghe câu chuyện xảy ra thế nào, rất nhiều trà khách đã trở thành thính giả trung thành như thế đấy, thường xuyên tới quán. Trước đây khách đến uống trà nghe thuyết sách phải trả "tiền sách" cho người bình sách, bây giờ thường được tính vào tiền trà nước, nhưng nghĩ tới việc đến những quán trà cao cấp có môi trường yên tĩnh trong lành thưởng thức trà và bình sách thế này thì khoản tiền đó cũng không hề cao. Bình sách có ảnh hưởng lớn đến tiểu thuyết truyền thống Trung Quốc, có một dạng "văn học giải nghĩa" được sinh ra từ đây.

Không thể coi nhẹ cống hiến của quán trà với hí kịch Trung Quốc, thậm chí có người nói: "Hí kịch là một môn nghệ thuật được chảy ra từ nước trà". Quán trà không những là nơi cho những người bình sách thuyết sách, kể chuyện, mà còn là sân khấu diễn kịch. Cuối thế kỷ XIX, "Trà lâu Quảng Hòa" ở





Chủ nhân quán trà chú trọng chất lượng kinh doanh sẽ khiến cho mỗi vị khách từng đến đây uống trà đều cảm nhận được sự tinh tế đó

Bắc Kinh, “Đan Quế trà viên”, “Thiên Tiên trà viên” ở Thượng Hải đều là những nơi biểu diễn kịch nỉ nổi tiếng, thù lao diễn kịch do quán trà tạm ứng trước, người nghe vào cửa không cần vé, chỉ cần trả tiền trà. Đạo cụ trong hí kịch còn có một loại trang phục gọi là “trà y”. Tức là được lấy từ cách ăn mặc quần áo của nhân viên trong quán trà, đặc điểm là áo ngắn vải bố xanh, cổ rộng, vạt áo, nửa thân, sau này trở thành quần áo chuyên dụng để đóng các vai nhân viên trong các quán trong hí kịch.

Quán trà không phải lúc nào cũng ồn ào, có “thanh trà quán” với sự đơn giản, yên tĩnh là điểm đặc sắc, vì thế rất nhiều người coi quán trà là nơi bàn chuyện hợp tác, công việc. Một số nơi ở Tứ Xuyên còn có phong tục “trà giảng hòa”, nếu xảy ra chuyện xích mích về nhà cửa, đất đai, hôn nhân, bá tánh cho rằng lên quan phủ trình bày quá phiền phức, nên luôn mời người có đức cao vọng trọng đến điều giải, đây chính là “ăn trà giảng hòa”. Khi “ăn trà giảng hòa” hai bên có chuyện sẽ mời người hòa giải có chủ kiến, uy tín, sau khi cùng vào quán trà thì hai bên sẽ làm lễ rót trà cho tất cả trà khách, sau đó trình bày yêu cầu và lập trường của hai bên, sau khi hai bên trình bày xong, người hòa giải sẽ dựa theo lời trần thuật của hai bên để phán xét. Thường thì một khi quyết định được đưa ra, hai bên phải tuân thủ vô điều kiện, bên đuối lý sẽ phải chịu tiền trà hòa giải lần này, giống như trả tiền tố tụng. “Ăn trà giảng hòa” là một phương pháp hòa giải tranh chấp trong dân gian, nhưng có lúc hòa giải thất bại, mâu thuẫn hai bên không được giải quyết, ngược lại còn ác liệt hơn, khiến sự việc càng to chuyện hơn, do đó đầu thế kỷ XX, nhiều quán trà đều bị quan phủ dán dòng chữ “nghiêm cấm hình thức trà giảng hòa”, trở thành một hiện tượng quán trà trong thời kỳ lịch sử nhất định.

Quán trà không những là nơi quan trọng để giao tiếp, tìm hiểu mà còn có một dịch vụ phục vụ đặc biệt, là dâng trà lễ giúp khách. Trung Quốc thời xưa cho dù chuyện hiếu hỉ, ma chay, cưới hỏi đều có thói quen tặng trà, nhưng nhiều người do công việc bận rộn có thể bỏ qua thời cơ tặng trà mà thất lễ với bạn bè, người quen, có một số trà quán hiểu được nỗi khổ của khách nên đã thay khách, mỗi khi tới ngày lễ tết hoặc ngày vui mừng tiệc tùng thì đều tặng trà tới nhà mà khách chỉ



Quán trà là nơi nghỉ ngơi quan trọng trong đô thị hiện đại





Người già trong quán trà ở Thành Đô (Trương Hoàng Giang chụp)



Quán trà Tứ Xuyên mang đậm hơi thở của cuộc sống
(Trần Cẩm chụp, ảnh do Kho dữ liệu tạp chí Du lịch Trung Quốc của Hồng Kông cung cấp)

định, thay khách thể hiện lời chúc mừng hoặc thăm hỏi, góp phần trong việc tạo dựng mối quan hệ tốt đẹp.

Quán trà cung cấp cho khách nhiều món ăn vặt truyền thống có từ lâu đời, nhiều người khi bận rộn thường đến quán trà ăn điểm tâm và uống trà, thức ăn của quán trà rất nhiều, có đậu phụ khô, bánh nướng giòn, nem, mìn thẩu đường, hoành thánh, tiện lợi nhanh chóng.

Trà quán là một xã hội thu nhỏ, cũng là nơi con người trao đổi mọi thông tin. Trung Quốc có một vở kịch nổi tiếng cũng lấy bối cảnh, chủ đề về trà quán, kể về sự hưng thịnh và suy vong trong suốt gần nửa thế kỷ từ 1898 đến 1945 của trà quán. "Trà quán" là vở kịch do Lão Xá (1899 - 1966) sáng tác vào năm 1956. Cả vở kịch có hơn 70 nhân vật bao gồm chủ quán, phục vụ, thái giám, người mai mối, nhà tư bản, nghệ nhân bình sách, ông coi tướng, lính đảo ngũ, kẻ đánh thuê giang hồ..., cơ bản là bao hàm tất cả các tầng lớp của xã hội. Tác phẩm này chia làm ba màn, xảy ra ở ba thời đại khác nhau, trong vở kịch không có những cảnh lịch sử hùng tráng, chỉ là dùng cách kể lại những cảnh ngộ của các nhân vật khác nhau ghé qua quán trà, để phản ánh những đổi thay của một giai đoạn trong lịch sử xã hội Trung Quốc. Cảnh trong vở kịch chỉ giới hạn ở trong quán trà, quán trà khi đó có thể mua được món điểm tâm như "mì thịt băm"; quán trà không những là nơi uống trà, mà còn là không gian công cộng để dân chúng giao lưu với nhau. Khách uống trà có thể tự mang lá trà tới; khách quen có thể nợ tiền; người bình sách và quán trà cùng dựa vào nhau để sinh tồn như một tấm gương, nhân tình thế thái, tâm tư tình cảm cũng thể hiện rõ trong tấm gương này.

Ở xã hội Trung Quốc ngày nay, quán trà dù không nhiều hơn quán rượu như thời nhà Thanh, nhưng quán trà đối với người Trung Quốc lại như quán cà phê với người phương Tây, là nơi nghỉ ngơi thư giãn được mọi người ưa thích, là nơi để diễn ra các mối quan hệ xã giao, văn hóa trà quán cũng hòa nhập vào làn sóng văn hóa tiêu dùng.

Đi trên những con phố ở Trung Quốc, càng ngày càng có nhiều quán trà mang phong cách riêng rất cá tính xuất hiện trong tầm mắt mọi người, những quán trà này đều xây theo mô hình các vườn cảnh vùng Giang Nam bài trí có chiếc cầu nhỏ với dòng nước chảy, đình đài lầu các, đường hoa khúc khuỷu, cửa





vòm và hành lang quanh co theo kiểu vườn cảnh Trung Quốc; hoặc trang trí thành một góc nông thôn yên tĩnh xa rời phố thị ồn ào; hoặc thiết kế trang trí hiện đại theo phong cách phương Tây, đi trước thời đại phong cách mới mẻ. Bước vào quán trà với những phong cách độc lạ khác nhau, bên tai vang lên tiếng nhạc du dương nhẹ nhàng, ngửi mùi hương trà nhẹ nhàng thoang thoảng, hoặc trò chuyện tâm sự với đôi ba người bạn thân, hoặc một mình ngồi yên tĩnh nhâm nhi trà, tận hưởng sự yên tĩnh và đầy ý thơ.

So với việc thưởng trà, mấy năm gần đây cà phê lọt vào danh sách tiêu dùng trong cuộc sống thành thị Trung Quốc, nhưng do loại cà phê "hòa tan" tiến vào thị trường Trung Quốc quá sớm và chưa kịp để người dân Trung Quốc hiểu về các loại cà phê khác nhau, phân biệt được nơi sản xuất khác nhau. Cũng chính vì vậy cà phê sản xuất ở vùng Vân Nam và Hải Nam Trung Quốc cũng chưa được thị trường nội địa đón nhận. Cho dù có một bộ phận nhỏ người thành phố ở Trung Quốc nhất định phải uống cà phê vào buổi sáng, nhưng sự phổ cập của cà phê cũng chỉ dừng lại ở mức như một nhu cầu tiêu dùng thời thượng. Ở thành phố, giới công sở coi việc uống cà phê như một hình thức giao tiếp, hẹn bạn bè uống cà phê ở tiệm cà phê, gọi một ly cà phê trò chuyện đôi chút với nhau, văn hóa cà phê đang dần dần trở thành một nét văn hóa thịnh hành ở các thành phố Trung Quốc.

QUYHOABAODIEN
03/01/2017
SACHXUA.NET

PHỤ LỤC

Bảng tóm tắt niên đại lịch sử Trung Quốc

Thời đại đồ đá cũ	Khoảng 170 vạn năm - 1 vạn năm trước
Thời đại đồ đá mới	Khoảng 1 vạn năm - 4000 năm trước
Hạ	Năm 2070 - năm 1600 TCN
Thương	Năm 1600 - năm 1046 TCN
Tây Chu	Năm 1046 - năm 771 TCN
Xuân Thu	Năm 770 - năm 476 TCN
Chiến Quốc	Năm 475 - năm 221 TCN
Tấn	Năm 221 - năm 206 TCN
Tây Hán	Năm 206 TCN - năm 25
Đông Hán	Năm 25 - năm 220
Tam Quốc	Năm 220 - năm 280
Tây Tấn	Năm 265 - năm 317
Đông Tấn	Năm 317 - năm 420
Nam Bắc triều	Năm 420 - năm 589
Tùy	Năm 581 - năm 618
Đường	Năm 618 - năm 907
Ngũ đại	Năm 907 - năm 960
Bắc Tống	Năm 960 - năm 1127
Nam Tống	Năm 1127 - năm 1279
Nguyên	Năm 1206 - năm 1368
Minh	Năm 1368 - năm 1644
Thanh	Năm 1616 - năm 1911
Trung Hoa Dân Quốc	Năm 1912 - năm 1949
Nước Cộng hòa Nhân dân Trung Hoa	Thành lập năm 1949

TRÀ

Trung Quốc

Tác giả:

LƯU ĐỒNG

Người dịch:

ThS. TRƯƠNG LỆ MAI

NGUYỄN THỊ TRANG

Hiệu đính và viết Lời giới thiệu:

TS. TRƯƠNG GIA QUYẾN

(Trưởng Bộ môn Thực hành tiếng Trung Quốc

Khoa Ngữ văn Trung Quốc - Trường Đại học KHXH & NV - Đại học Quốc gia TP. HCM)

Chịu trách nhiệm xuất bản

Giám đốc - Tổng Biên tập

NGUYỄN THỊ THANH HƯƠNG

Biên tập

LÊ THỊ HỒNG LAM

NHÀ XUẤT BẢN TỔNG HỢP THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

62 Nguyễn Thị Minh Khai, Quận 1, Thành phố Hồ Chí Minh

ĐT: (08) 38 296 764 - 38 256 713 - 38 247 225

Fax: 84.8.38222726 - Email: tonghop@nxbhcm.com.vn

Website: www.nxbhcm.com.vn

Sách điện tử: www.sachweb.vn

NHÀ SÁCH TỔNG HỢP 1

62 Nguyễn Thị Minh Khai, Q.1, Thành phố Hồ Chí Minh ♦ **ĐT: 38 256 804**

NHÀ SÁCH TỔNG HỢP 2

6 - 88 Nguyễn Tất Thành, Quận 4, Thành phố Hồ Chí Minh ♦ **ĐT: 39 433 868**

XNĐKXB số: 300-13/CXB/52-30/THTPHCM cấp ngày 13/3/2013

QĐXB số: 1325/QĐ-THTPHCM-2013 ngày 18/10/2013

ISBN: 978 - 604 - 58 - 0441 - 4

In xong và nộp lưu chiểu quý IV năm 2013.

中国茶

TRÀ

Trung Quốc

Trung Quốc là quê hương của trà, trồng trà, chế biến trà, uống trà đều đi đầu thiên hạ. Do công nghệ chế biến trà Trung Quốc khác nhau nên trà được chia làm sáu loại lớn bao gồm: trà xanh, Hồng trà, trà Ô Long, Hắc trà, Hoàng trà và Bạch trà. Có người nói, trà xanh đại diện cho khí tiết của nhân sĩ vùng Giang Nam, thoang thoang mùi hương; Hồng trà lại nhã nhặn, dịu dàng, an nhàn, tĩnh lặng; trà Ô Long ví như người tu hành giữ hương lâu; Hắc trà tượng trưng cho bậc tiền bối trí tuệ, hương vị phảng phất đọng lại rất lâu... Người Trung Quốc tin rằng, trà là loại thức uống có thể giúp con người kéo dài tuổi thọ, có thể khiến con người tránh xa bệnh tật và đau khổ. Khoa học hiện đại đã chứng minh trà có hơn 100 thành phần hóa học, trong đó có một số nguyên tố vi lượng có thể bổ sung chất dinh dưỡng cho cơ thể, có một số loại có chức năng trị bệnh, phòng bệnh.



中国图书对外推广计划
CHINA BOOK INTERNATIONAL

ISBN 978-6-04-580441-4



9 786045 804414

Giá: 72.000 đ