

TRÀ TÀU VÀ ẤM NGHI HƯNG

Nguyễn Duy Chính

LỜI MỞ ĐẦU

Uống trà tàu vốn dĩ phổ thông thời trước, đến nay đã trở thành hiếm hoi trong xã hội Việt Nam. Thanh niên ngày nay chỉ mường tượng được cái hình ảnh đó qua những truyện ngắn của Nguyễn Tuân trong Vang bóng một thời (Những chiếc ấm đất, Chén trà trong sương sớm). Sách vở viết về trà lại càng ít ỏi. Tại Việt Nam ngày trước, ngoài cuốn Vang Bóng một thời chỉ lác đác vài ba cuốn khác. Trà đạo kiểu Nhật thì có bản dịch cuốn Trà Thư (The Book of Tea) của Okakura Kakuzo của Bảo Sơn.

Một tiểu thuyết cũng viết nhiều về thú uống trà là cuốn Trà Thất của Minh Đức Hoài Trinh.

Ở hải ngoại, cuốn Trà Kinh của Vũ Thế Ngọc là một biên khảo tương đối công phu. Ngoài ra, thỉnh thoảng có một đoạn thiên nhiên cứu về trà Tàu hay ấm trà đăng rải rác trong tạp chí. Mới đây tôi được đọc một bài của Phan Quốc Sơn về ấm Nghi Hưng rất thú vị.¹

Trong tác phẩm Sống Đẹp² Lâm Ngữ Đường cho rằng uống trà là một trong những phát minh quan trọng nhất của đời sống.³ Trà là một phần và cũng là một biểu tượng của sự nhân nhã. Ông để hẳn một mục để bàn về Trà và Tình Bạn.

Viết về cách uống trà, thưởng thức trà thì Tây phương có hàng trăm cuốn nhưng phần lớn viết theo cách nghiên cứu một loại thực phẩm. Người Trung Hoa cũng có nhiều sách viết về trà, nghệ thuật uống trà, còn người Nhật thì đưa hẳn lên thành một

¹ Thú Chơi Những Ấm Trà Đất Nung Cổ, Phan Quốc Sơn, Nguyệt San Y Tế, giai phẩm Xuân Bính Ty, tháng 2 1996

² The Importance of Living, The John Day Company 1937

³ Lâm Ngữ Đường, Sdd trang 220

đạo sống (Trà Đạo). Riêng Việt Nam, mặc dù uống trà rất thịnh hành nhưng lại ít ai để tâm nghiên cứu. Vũ Thế Ngọc, tác giả cuốn Trà Kinh⁴ đã ngậm ngùi mà than rằng “viết về trà thì gần như chưa có ai viết” hoặc “viết vô cùng sơ lược”.⁵ Nhận xét đó có lẽ không sai. Và vì thế khi ông tự cho rằng cuốn sách ông soạn “là quyển sách đầu tiên viết về nghệ thuật uống trà bằng Việt ngữ tương đối đầy đủ hơn cả” thì cũng không ngoa.

TRÀ TÀU

Khi nói về trà tàu thường là nói đến các loại trà xanh là những loại trà người Trung Hoa xuất cảng. Nếu tính theo số người uống thì uống trà đứng đầu trong ba loại ẩm phẩm -- trà, cà phê và nước ngọt.

Các học giả Tây phương vẫn cho rằng Trung Hoa là nơi phát xuất cây trà. Thế nhưng không phải cây trà chỉ mọc hoang trong vùng nam nước Tàu mà có khắp vùng Đông Nam Á. Thành thử Việt Nam ta cũng là quê hương của cây trà, và cũng có những cây trà cổ thụ. Vũ Thế Ngọc đã viết về cách uống trà kiểu Việt Nam như chè tươi, chè nụ, chè khô ... và cho rằng chúng ta đã biết uống trà từ lâu đời nhưng vẫn giữ nguyên hình thái mộc mạc chứ không cầu kỳ như người Tàu. Tục uống trà tươi, trà nụ ngày nay vẫn còn phổ biến, kể cả một loại cây tương tự là cây vối cũng rất thông dụng tại miền quê nước ta.

Trong khi trà tàu -- cùng với kiểu cách của người Tàu -- chỉ hiện hữu trong một tầng lớp thượng lưu ở xã hội, phương pháp uống trà tươi, trà vối lại ở khắp mọi nơi. Nó đã trở thành đề tài cho văn học và nghệ thuật (Cái ấm đất của Khái Hưng hay bản nhạc Cô Hàng Nước) và là một món giải khát không thể thiếu của người nhà nông.

Trên mặt kinh tế, rất có thể sự vươn lên của Trung Hoa trong thế kỷ 21 này sẽ có một phần đóng góp không nhỏ của trà -- một loại nông phẩm độc đáo -- và ấm tàu -- một dụng cụ và cũng là một loại nghệ phẩm đặc biệt. Cho nên, khi nhìn vào phương thức chiếm lĩnh thị trường, sau thời kỳ sản xuất những món hàng thông dụng rẻ mạt, tiếp đến phải là giai đoạn của những sản phẩm đặc thù -- có một không hai, không có sản phẩm tương tự để thay thế, hoặc không thay thế nổi. Trà tàu và ấm tàu có thể ở trong thành phần đó. Độc đáo nhưng thông dụng, thượng vàng hạ cám, từ loại đất hiếm tới loại rẻ mạt, có khả năng sản xuất qui mô và thu hút một lượng nhân công đông đảo là những yếu tố rất đáng kể trên mặt ngoại thương.

LỊCH SỬ

Theo truyền thuyết, trong một lần tuần thú phương Nam, vua Thần Nông vô tình uống một nồi nước đun sôi có lá cây trà rơi vào. Ông uống rồi khen là trà “làm cho cơ thể phấn chấn, tinh thần thoải mái, sáng suốt”.

⁴ Vũ Thế Ngọc, Trà Kinh, EastWest Institute Press, California 1987

⁵ Vũ Thế Ngọc, Sdd trang 7

Một câu chuyện khác thì lại viết rằng Đạt Ma tổ sư vì ngủ quên trong một buổi tọa thiền nên bực tức cắt mí mắt vứt đi. Chỗ ông vứt mí mắt mọc lên cây trà, và trở thành một thức uống thông dụng cho những nhà sư để tỉnh táo khi tu tập. Từ chùa chiền, món uống này truyền ra dân gian.

Người Nhật thì kể là về đời Chiến Quốc (300-221BC), có một danh y tinh thông 84,000 cây thuốc. Ông dạy cho con được 62,000 cây thì chết. Những tưởng rằng kiến thức về 22,000 cây kia sẽ không còn tìm đâu ra. Nào ngờ trên mộ ông mọc lên một cái cây, chứa đủ tinh hoa của 22,000 cây còn lại. Đó là cây trà.⁶

Lẽ dĩ nhiên, những câu chuyện này chỉ là huyền thoại. Người Trung Hoa cái gì không rõ nguyên do thường bịa ra một dật sự từ thời cổ sử gán cho Thần Nông, Hoàng Đế ... cũng như người Việt bắt đầu một thần tích bằng “ngày xưa, đời vua Hùng Vương thứ ...” để câu chuyện thêm li kỳ, vừa khiến cho những chứng cứ đưa ra có chỗ dựa.

Chính thức theo lịch sử thì trà chỉ mới được đề cập đến từ thời Tam Quốc, và đến tận đời Đường, người Tàu vẫn chỉ dùng các loại trà mọc hoang chứ chưa trồng và chế biến thức uống này. Trà cũng chỉ lưu hành trong giới thượng lưu miền Nam Trung Hoa chứ dân dã cũng chưa uống và tục uống trà chưa được coi như một thú thanh cao. Quả thực thời kỳ đó hai miền nam bắc Trung Hoa đời sống cách biệt như hai thế giới. Đến đời Tùy nước Tàu thống nhất thì những sinh hoạt mới lan truyền ra những vùng khác. Người Tàu pha trộn cách uống trà với sữa của người Hồ (tức các dân tộc vùng Tây Vực) là những dân tộc sống du mục. Tuy việc uống trà đã phổ thông nhưng vẫn có một số đặc điểm khác ngày nay:

- Thứ nhất trà vẫn còn coi như một vị thuốc, chưa có mấy nơi coi như một thức uống.
- Thứ hai trà do dân chúng vào vùng hoang sơn dã lãnh hái về chứ chưa biết trồng thành đồi, thành vườn để sản xuất một cách qui mô.
- Thứ ba trà uống theo kiểu giản dị là hái lá vào đem nấu (như kiểu chè tươi của ta) chứ chưa kiểu cách như sau này.

Tới đời Đường, khi Lục Vũ viết cuốn Trà Kinh thì trà mới trở nên phổ biến. Từ đó trở đi, nơi nơi đều uống trà, trở thành một phong trào và sản xuất trà cũng thành một lãnh vực kinh tế qui mô, đem lại một ngân khoản lớn cho triều đình. Và kể từ Đường, rồi sau Tống, Nguyên, Minh, Thanh đời nào cũng coi thuế đánh vào trà là một nguồn lợi chính.

Lục Vũ, tự là Hồng Tiệm người đất Cảnh Lăng, Hồ Bắc được mệnh danh là trà tiên của Trung Hoa. Vì chán ngán thời thế, ông từ quan, định theo Thái Chúc hòa thượng ở chùa Thái Thường đi tu nhưng không được nên về ở ẩn chỉ chuyên tâm nghiên cứu về trà. Ông bỏ công đi tham khảo với những nông phu, tới tận nơi để xem xét cách chế tạo ngũ hầu có được kinh nghiệm thực tế. Thành thử những điều ông viết ra đều có giá trị.

⁶ Herbert E. Plutschow, Historical Chanoyu, The Japan Times Ltd, Tokyo 1986 trang 36

Đời Đường, khu vực sản xuất trà bao gồm Giang Hoài, Lương Chiết, Lãnh Nam, Phúc Kiến, Kinh Tương và từ đó tới nay vẫn là những địa khu chủ yếu. Theo Chu Trọng Thánh, việc phong thịnh đời Đường bao gồm ba nguyên nhân chính:⁷

- Thứ nhất, thời Đường giao thông đã phát đạt, các phương tiện chuyên chở đã cải tiến nhiều
- Thứ hai, sau khi cuốn Trà Kinh của Lục Vũ viết ra, phong trào uống trà càng lên cao
- Thứ ba, thời kỳ đó Phật giáo và Lão giáo hưng thịnh và việc uống trà tại các chùa chiền, miếu mạo rất phổ biến.

Chính cuốn Trà Kinh của Lục Vũ là một đóng góp lớn, vì sau khi ông viết ra cuốn này, việc uống trà đã được nâng lên hàng nghệ thuật, cầu kỳ về cả trà cụ lẫn trà thức. Tạ Triệu Triết đời Minh đã viết:

Ở trên đời có đói ăn thiếu mặc thì còn chịu nổi nhưng mà thiếu nước uống trà thì không sao chịu được.⁸

Ngô Khoan viết bài "Ái Trà Ca" ca tụng thú uống trà chẳng khác gì thi nhân đời trước ca tụng rượu.

Sau khi Lục Vũ viết Trà Kinh, nhiều người khác cũng có những tác phẩm viết về trà tuy không nổi tiếng bằng nhưng cũng lưu truyền sử sách. Riêng đời Minh có đến 45 quyển, nay còn giữ được trên dưới 20 cuốn nhưng văn chương cũng đã bị đời sau thêm thắt nhiều. Tuy nhiên hầu hết không qua sáu mục mà Lục Vũ đã đề cập là trà, dụng cụ uống trà (khí), nước pha trà (thủy), lửa đun trà (hỏa), người pha và uống trà (nhân), thời điểm uống trà (sự).

Đời Đường có Tô Dị (?) viết Thập Lục Thang Trà, Trương Hựu Tân viết Tiến Trà Thủy Ký. Đời Tống có Âu Dương Tu viết Đại Minh Thủy Ký, Phù Tra Sơn Thủy Ký, Sái Tương viết Trà Lục, Tống Tử An viết Đông Khê Thức Trà Lục, Triệu Nhữ Lệ viết Bắc Uyển Biệt Lục, Hùng Phiên viết Tuyên Hòa Bắc Uyển Cống Trà Lục, Tống Huy Tông viết Đại Quan Trà Luận, Hoàng Nho viết Phẩm Trà Yếu Lục.

Đời Minh có Hứa Thứ Thư viết Trà Sở, Chu Cao Khởi viết Động Sơn Giới (?) Trà Hệ, Phùng Khả Tân viết Giới Trà Tiên, Hùng Minh Ngộ viết La Giới Trà Ký, Cố Nguyên Khánh viết Trà Phổ, Trần Kế Nho viết Trà Đồng Bổ, Trương Khiêm Đức viết Trà Kinh, Đồ Bản Tuấn viết Minh Cấp, Điền Nghệ Hoàn viết Chử Tuyền Tiểu Phẩm, Từ Hiến Trung viết Thủy Phẩm Toàn Trật.

Đời Thanh có Lưu Nguyên Trường viết Trà Sử, Dư Hoài viết Trà Sử Bổ, Mạo Tương viết Giới Trà Vượng Sao, Lục Đình Xán viết Tục Trà Kinh.

Trong tất cả những tác phẩm viết sau này chỉ Tục Trà Kinh là đáng kể, có hệ thống và tài liệu dồi dào. Lục Đình Xán tự Phù Chiêu, hiệu Mạn Đình, người huyện

⁷ Ngô Trí Hòa, Trà Dịch Văn Hóa, Hành Chính Viện ấn hành, Đài Bắc 1987 trang 37

⁸ Ngô Trí Hòa, Sdd trang 39

Gia Định, đất Tô Châu, từng làm tri huyện Sùng An, Phúc Kiến thời Khang Hi là nơi có núi Vũ Di nổi tiếng trà ngon. Tục Trà Kinh phân loại và sắp đặt các loại trà một cách mạch lạc, tài liệu minh bạch, dẫn chứng đầy đủ và phẩm bình cũng rất xác đáng. Người ta đã bảo rằng nếu ví Lục Vũ như Khổng Tử trong trà gia thì Lục Đình Xán công lao phải sánh ngang Chu Hi.

DƯỢC TÍNH CỦA TRÀ

Theo thống kê, mỗi năm người Mỹ uống khoảng 2.25 tỉ gallon trà dưới mọi dạng thức -- nóng, nguội, bỏ đá, ướp hương, có đường hay không đường, thêm mật ong, sữa, kem, chanh. Mỗi lượng trà uống trung bình chứa khoảng 40 milligram caffeine (bằng nửa caffeine trong cà phê). Thế nhưng đó chỉ là con số chia đều chứ uống trà mỗi người uống một cách, đậm nhạt khác nhau. Hiện nay trên thị trường có cả loại “decaffeinated tea” và nhiều loại dược trà dùng các loại lá (lá ổi, lá hồng ...) để trị bệnh và làm tan mỡ. Những thống kê kinh tế cho thấy người Mỹ chuyển dần từ uống nước ngọt sang loại diet softdrink, sang nước lạnh (nước suối, nước cất ...) và dần dần sang loại trà hay dược trà (herbal tea). Nếu quả như thế, hóa ra Đông phương đã đi trước Tây phương một bước xa. Ông cha ta đã uống nước lạnh và uống trà tươi hàng ngàn năm trước nhưng mãi đến bây giờ nhân loại mới công nhận một cách khoa học là trà xanh (chưa biến chế theo kiểu Nhật) và nước lã là tốt nhất cho cơ thể.

Nhiều người cho rằng uống trà có tác dụng làm giảm đau cổ họng và bớt đầy bụng. Một hóa chất trong trà là chất polyphenols có thể làm giảm nguy cơ một số chứng bệnh kể cả bệnh cứng mạch máu (atherosclerosis) và một số bệnh ung thư. Có người còn cho là uống trà sẽ gia tăng tuổi thọ.⁹

CÁC LOẠI TRÀ

Trà được chia ra làm ba loại chính là trà đen (tức hồng trà), trà xanh (lục trà) và trà Ô long. Cả ba loại đều cùng từ một loại cây, tức cây trà mà tên khoa học của nó là *Camelia sinensis*, thuộc họ Theaceae, một loại cây xanh lá quanh năm có hoa màu trắng. Nhiều người còn kể thêm hai loại trà khác là trà ướp (hương) và trà bánh.

Cây trà phải trồng khoảng năm năm mới bắt đầu hái là được và thu hoạch trong khoảng 25 năm. Nếu để nguyên, cây trà có thể cao hàng chục thước nhưng để tiện việc thu hoạch, người ta hãm chỉ để cho cây cao chừng một thước, thước rưỡi là cùng. Khi cây già, người ta cắt ngang thân để cho mầm non nảy ra cho mùa năm sau. Cứ như thế, cây có thể sống tới 100 năm. Trà thường được bón bằng bã đậu nành và các loại phân hữu cơ chứ ít khi dùng phân hóa học. Người ta cũng tránh không dùng thuốc trừ sâu bọ và cây nào bị bệnh thường bị nhổ đi.

Trong quyển *All the tea in China*, tác giả có kê khai vài chục loại ngôn ngữ Đông Tây đều có âm na ná như trà hoặc chè¹⁰. Chỉ vì cách sao tẩm, ủ trà khác nhau

⁹ Teresa Watanabe, *New Study Praises Green Tea's Health Benefits*. L.A. Times May 5, 1996

¹⁰ China Books and Periodicals, Inc. San Francisco 1991, trang 14

mà chia ra làm ba loại nêu trên. Sau đây là một số yếu tố dùng để qui định phẩm chất và giá cả trà:

1. Chủng loại cây trà
2. Địa phương trồng
3. Cao độ của vùng đất trồng
4. Điều kiện thời tiết trong mùa trà và khi hái trà
5. Thời kỳ hái trong năm
6. Giờ hái trà trong ngày
7. Tuổi của bụi trà
8. Cách lựa lá trên cây trà
9. Cách thức hái
10. Cách thức ủ trà
11. Dạng của lá trà (tùy theo cách cuộn lá mà trà sẽ ra hương vị khác nhau)
12. Cách sấy khô
13. Cách thẩm định và phân loại

Ngoài ra còn nhiều tiêu chuẩn khác nữa.

Người ta bảo rằng nước Tàu có đến hơn một nghìn loại trà (thực ra không phải theo nghĩa 1000 chủng loại mà có nghĩa là nhiều lắm) nhưng chỉ có một số đặc biệt được xuất cảng. Dẫu thế cũng đã có hàng trăm cái tên được mang ra ngoài, không phải là người thực sành sỏi, không ai nhớ hết được.

Trà được phân biệt do cách ủ (oxidation), lâu hay mau, mỗi cách sẽ cho hương vị, màu sắc, tính chất khác nhau. Loại ủ ngắn hạn nhất là trà xanh như trà Nhật Bản, Long Tỉnh (Lungching), Bích Loa Xuân (Pilochun). Loại ủ vừa gồm có Bạch Hào Ngân Châm, Bao Chủng (nhẹ nhất) rồi tới Đông Đỉnh, Thiết Quan Âm, Thủy Tiên, Vũ Di, Ô Long (lục địa) (ủ trung bình), và tương đối đậm thì có Ô Long (Đài Loan). Trà ủ hoàn toàn là loại trà đen (hồng trà) người Âu Mỹ thường dùng. Mỗi loại trà lại mang theo nhiều dật sự ly kỳ. Nhiều loại có tên rất lạ ít khi nghe tới. Cuốn sách viết rất kỹ về từng loại trà danh tiếng là cuốn *All the tea in China* (Các loại trà Trung Quốc) do Kit Chow và Ione Kramer soạn.¹¹ Sau đây là 50 loại danh chủng liệt kê trong sách:

Trân Mi	Chunmee (Chun Mei, Zhenmei)
Đại Phương	Dafeng
Đại Hồng Bào	Dahongpao

¹¹ China Books and Periodicals, Inc. San Francisco 1991

Phượng Hoàng Đơn Tùng	Fonghwang Tan-chung
Châu Trà, Bình Thủy Châu Trà	Zhucha, Pingshui(Gunpowder)
Hải Nam Hồng Trà	Hainan
Hoa Đỉnh Vân Vụ	Huading Yunwu
Hoàng Sơn Mao Phong	Huangshan Mao Feng
Huệ Minh	Huiming
Hương Phiến	Jasmine
Kính Đình Lục Tuyết	Jingting Luxue
Cửu Khanh	Jiukeng
Cửu Khúc Hồng Mai	Jiuqu Hongmei
Kỳ Môn hồng trà	Keemun (Qihong)
Cổ Lao	Kooloo
Lan Hương	Lan Hsiang (Lanxiang)
Lan Khê Mao Phong	Lanxi Maofeng
Chính Sơn	Zhengshan
Lê Chi	Lichee
Lăng Vân (Bạch Mao)	Lingyun (Baimao)
Lục Bảo	Liubao
Lưu Khê	Liuxi
Lục An Qua Phiến	Lu'an Guapian
Long Tĩnh	Lung Ching
Lô Sơn Vân Vụ	Lushan Yunwu
Mông Đỉnh	Mengding
Bích Loa Xuân	Pi Lo Chun
Bao Chủng	Pouchong
Phổ Nhĩ	Pu-erh
Phổ Đà Phật Trà	Putuo Fo Cha
Tiền Cương Huy Bạch	Qiangang Huibai
Mai Khôi	Meigui (Rose)

Thủy Tiên	Shui Hsien (Shuixian)
Thái Bình Hầu Khôi	Taiping Houkui
Thiên Mục Thanh Đỉnh	Tianmu Qingding
Thiết Quan Âm	Ti Kwan Yin (Tieguanyin)
Đồn Lục	Tunlu
Vi Sơn Mao Tiêm	Weishan Maojian
Bạch Hào Ngân Châm	Baihao Yinzhen
Vụ Nguyên Danh Mai	Wuyuan Mingmei
Tín Dương Mao Tiêm	Xinyang Maojian
Tây Sơn	Xishan
Anh Đức	Yingde
Ngân Châm, Ngân Phong	Yinzhen, Yinfeng
Dũng Khê Hỏa Thanh	Yongxi Huoqing
Vũ Hoa	Yuhua
Ngọc Lộ	Yulu
Vân Nam	Yunnan
Tử Duẫn	Zisun

SẢN XUẤT TRÀ

Tiết Thanh Minh là thời điểm đánh dấu mùa hái trà. Khi đó, mùa đông băng giá vừa qua, mùa xuân vừa tới, trà non vừa nảy ra, thích hợp cả việc thu hoạch lẫn việc sao tẩm.

Sau khi mặt trời mọc, những giọt sương vừa khô thì từng đoàn người mang gùi trèo lên đồi trà theo khu vực đã được qui định. Trà thường được trồng trên sườn đồi theo từng bậc như bậc thang. Thợ chỉ ngắt đúng ba lá non và một búp, nếu dùng làm trà Ô Long. Trà xanh lá thường rất non, nên chỉ ngắt hai lá, Ô Long phải cần lá to hơn nên phải ngắt ba. Đến chiều thợ đem trà đến cân để tính tiền.

Trước hết trà được để hong ngoài trời cho héo đi. Sau đó đem vào ủ. Chuyên gia phải kiểm soát luôn luôn để cho hương vị được đúng độ. Khi đã ủ đến thì, người ta mới cho trà vào sấy. Trà được sấy nhiều lần nhưng phải đúng cách để khỏi mất phẩm chất. Sau hai ngày biến chế, trà được gọi là trà sống. Tiếp theo là sàng sảy, rây, nhặt cọng và phân loại thành từng bậc khác nhau. Cũng nên thêm một điểm là dù mua trà đắt giá đến mấy, thường dân chúng ta chỉ có thể thưởng thức những loại trà kỹ nghệ.

Hiện nay bên Tàu vẫn còn những vườn trà đặc biệt thuộc loại cấm kỵ, canh gác ngày đêm không cho ai bén mảng tới. Tại đây có một bộ phận chuyên môn hái và sản xuất những loại trà siêu phẩm, ngày xưa giành tiến vào cung, nay để riêng cho Trung Ương Đảng và các loại cán bộ cao cấp. Tục truyền rằng trà này không được chạm vào da thịt người nên những thợ hái phải luôn luôn đeo bao tay dài bằng lụa. Trà chỉ đựng vào cơ thể con người một lần duy nhất là khi đã pha xong, đựng vào môi bạc quân vương trước khi uống vào ruột.

Mùa hái trà tùy theo từng loại và tùy theo khí hậu. Ở ven Tây Hồ, Hàng Châu, nơi sản xuất trà Long Tỉnh, người ta bắt đầu từ tháng ba kéo dài đến tháng 10, tổng cộng 20-30 lần, mỗi lần cách nhau một tuần hay 10 ngày. Thành thử, uống trà Long Tỉnh ta sẽ thấy lá trà toàn là búp non.

Một phụ nữ hái trà chuyên môn một ngày hái được khoảng 600 gram. Cứ bốn trà sống thì được một trà chín nghĩa là một người một ngày chỉ hái được khoảng 150 gram trà khô. Một ki lô trà Long Tỉnh cần khoảng 60,000 búp trà. Nước Tàu được chia thành bốn vùng mà người ta đặt tên là Giang Nam, Giang Bắc, Tây Nam và Lĩnh Nam. Giang Nam, Giang Bắc nổi tiếng về các loại trà xanh, Lĩnh Nam có trà Ô Long, còn Tây Nam trồng nhiều trà đen, trà bánh.¹²

ẤM NGHI HƯNG

Nghi Hưng là tên một huyện gần Thượng Hải, thuộc tỉnh Giang Tô. Ở đây đặc biệt có một thứ đất sét rất mịn, có chứa thạch anh, mica và nhất là chất sắt. Đất sét đó dùng làm ấm trà không tráng men (unglazed), thường được gọi là ấm tử sa¹³ (purple sand). Đất tử sa không nhất thiết phải là màu tím đỏ mà có ba màu chính là màu vàng sậm (ta gọi là màu gan gà), màu đỏ sậm (ta gọi là màu da chu) và màu nâu thẫm ngả màu đen (tử sa). Tuy nhiên, trong ba loại màu đó đều có nhiều sắc độ (tùy theo lượng sắt trong đất sét nhiều hay ít), lại còn tùy theo thợ trộn các loại đất và pha chế thêm khoáng chất (nhưng tuyệt đối không dùng màu nhân tạo để nhuộm) nên các loại ấm tử sa có thể có từ màu ngà đến màu đen. Ngoài ra, Nghi Hưng cũng còn có loại đất sét màu trắng và màu xanh lục¹⁴. Đất màu xanh là loại quý nhất, đã được Lục Vũ ca tụng trong bộ Trà Kinh.

Ấm tử sa không phải chỉ là một trà cụ mà còn là một tác phẩm nghệ thuật. Ấm nặn to nhỏ tùy theo dùng cho một (độc ả), hai (song ả) hay nhiều người (quần ả). Ấm quần ả có thể dùng cho ba, bốn hay nhiều người nên có cái chỉ bằng nắm tay nhưng cũng có cái to bằng cái ấm trà thường.

Về hình dáng, ấm tử sa chia làm ba loại:

¹² Ở đây chúng tôi chỉ đề cập đến sơ qua về trà sản xuất tại lục địa Trung Hoa. Nghiên cứu về các vùng khác như Đài Loan, Việt Nam, Indonesia, Sri Lanka, Ấn Độ, Phi Châu ... thì mỗi nơi lại một khác.

¹³ tử là màu tím, tức màu tím đỏ

¹⁴ Một trong những màu mới tạo ra trong thế kỷ này là màu xanh thẫm nước biển rất hiếm hoi.

1. Ấm theo hình kỷ hà cân đối, nghĩa là tròn trĩnh, vuông vức, lục giác, bát giác hay nhiều múi. Đó là những ấm có thể dùng khuôn làm chuẩn, chỉ điểm xuyết bằng tay. Ấm có thể hình trái đào, trái thị, trái hồng hay hoa sen, hoa thủy tiên nhưng chủ yếu là cân đối. Người thợ có thể thêm thắt nặn vung ấm, vòi ấm hay quai ấm khác đi và có thể trang trí trên thân ấm những hoa quả, con thần lằn, con chuột ... hoặc đề chữ, đề thơ để tăng giá trị.
2. Ấm theo hình tự nhiên, nghĩa là do sáng kiến của người nặn mô phỏng một vật thường thấy. Hình dáng có thể là cái thùng gạo, cái bị, cây thông, quả vải, búp hoa hồng, bó trúc .. Đây là những nghệ phẩm cao chứng tỏ óc thẩm mỹ và tài khéo léo của người nghệ sĩ. Thường là hình ảnh có mang một ý nghĩa tốt đẹp nào đó. Con chuột tượng trưng cho sự trù phú, lấy ý là con chuột kêu chít chít đồng âm với chữ túc là đầy đủ, bông sen tượng trưng cho sự thanh cao, gần bùn mà chẳng hôi tanh mùi bùn. Một cái ấm cổ có hình một con ngựa, một bên có con khỉ đứng nhìn một tổ ong. Người Tàu gọi là mã thượng phong hầu (con ngựa ở trên con ong và con khỉ) nhưng đọc lên hai chữ phong hầu đồng âm với được phong tước hầu. Thành thử cái ấm mang một lời chúc thăng quan tiến chức. Lối biểu tượng đó rất thịnh hành ở Trung Quốc.
3. Ấm tổng hợp cả hai đặc tính trên, vừa cân đối, vừa nghệ thuật chẳng hạn như một quả bí ngô (pumpkin), có những dây cuốn thành vòi, thành quai hay một cái ấm nặn hình một bầy cá, có cái nắp là một lá sen trên là một con nhái nhỏ.

ĐẶC ĐIỂM CỦA ẤM NGHI HƯNG

Đất sét Nghi Hưng nung lên rất rắn chắc bền bỉ, không bị nứt dù thay đổi nhiệt độ bất thường khi đổ nước sôi vào. Đất còn có những khí khổng rất nhỏ (pores) phải soi kính hiển vi điện tử mới thấy được. Những khí khổng vi ti đó có tác dụng cách nhiệt, vừa bảo tồn hương vị, vừa không làm cho bên ngoài quá nóng. Một đặc tính khác là khi được nung, ấm không bị co lại hay biến dạng nên nghệ nhân dễ dàng làm nắp ấm được vừa vặn, khít khao.

Khi trong dạng thiên nhiên, đất sét Nghi Hưng mềm, có màu vàng, nâu đen hay xanh nhạt. Sau khi nung, đất màu vàng đổi sang màu da chu, màu đen thành màu tử sa, còn màu xanh lại biến thành màu gan gà. Màu sắc khác nhau tùy theo lượng hoá chất trong đất, nhất là chất sắt.

Đất sét được đào lên từ lòng đất sâu, phơi khô thành từng tảng. Những tảng đất đó được tán thành bột rồi được rây bằng những rây tre để lọc đi tất cả sỏi đá và các chất khác lẫn trong đất sét. Bột đất sét sau đó được đổ vào những bể nước hình chữ nhật cao khoảng thước rưỡi rồi tháo nước trong vào. Ba ngày sau, dung dịch đất và nước đó lại được gạn qua một bể khác và để nước bốc hơi đi cho keo lại. Đất sét được cắt ra thành từng bánh bán cho thợ làm đồ gốm.

Hiện nay, khi du khách đến thăm Đình Thục Trấn (Dingshuzhen), một thành phố nhỏ trong huyện Nghi Hưng đều thấy toàn là xưởng làm đồ gốm. Họ sản xuất đủ loại, từ bồn, chậu đến ngói xanh. Thế nhưng chỉ có đồ tử sa là quý hơn cả.

Người thợ làm đồ gốm mua đất về dùng chày giã ra, vừa giã vừa cho thêm nước đến bao giờ cảm thấy đủ mềm để nặn thì thôi. Từ lúc giã đến lúc nhồi đất xong phải mất trọn hai ngày. Khi dùng dao cắt thấy đất mịn nhẵn không còn dấu vết bong bóng hơi thì mới dùng được.

Người thợ lúc đó mới đem chia tảng đất thành từng nắm cân lượng kỹ càng. Mỗi nắm đất được cán thành từng miếng phẳng. Đáy ấm, thành ấm, nắp ấm đều cắt từ miếng đất này, có khi bằng tay, có khi dùng khuôn. Sau đó, người thợ dùng máy quay bằng tay hay đạp bằng chân để ráp và gắn những miếng đất đã nặn sẵn dính với nhau và được miết cho láng bằng dụng cụ bằng gỗ hay sừng. Khi hình dáng tổng quát đã hoàn thành, đợi ráo nước người ta mới trang trí, thêm thắt những hoa văn hay viết chữ. Người thợ khéo thường hay viết tên hiệu, có khi ngày tháng chế tạo, niên đại hoặc đóng dấu vào đáy ấm khi tác phẩm hoàn tất. Triện thường hình vuông, hình tròn hay bầu dục khắc nổi. Những chiếc ấm đất tiền có khi có thêm một cái triện nhỏ bên trong nắp ấm, hoặc một con dấu khác dưới tay cầm. Trước đây, ấm thường đóng dấu tên hãng sản xuất rõ là một món hàng sản xuất theo số lượng nhiều nhưng sau này đa số ấm đóng dấu tên người, chứng tỏ nay họ coi là một tác phẩm và nghệ nhân tự hào nên để tên mình. Dĩ nhiên cái gì cũng có hai mặt, và có xấu đẹp. Ngay cả những loại hàng bán vài đồng cũng có con dấu nguệch ngoạc. Thế nhưng đó cũng là một hiện tượng cần ghi nhận là nền công nghiệp đang chuyển hướng, mang nhiều màu sắc nghệ thuật hơn.

Ngoài con dấu có khi còn có vài chữ Hán. Chữ đề thường là chữ đá thảo do một người giỏi thư pháp (phép viết chữ) đề bằng bút tre nhọn, khắc hẳn vào thân ấm. Có thể chỉ là vài chữ chúc tụng nhưng có khi là hẳn một bài thơ, một đôi câu đối. Một cái ấm đẹp đến đâu mà chữ viết non tay thì cũng giảm hẳn giá trị.

Những loại ấm sản xuất theo kiểu công nghệ thì chữ viết hay hoa văn được in bằng một loại mực không phai. Sau đó ấm được chuyển sang cho thợ cho vào lò nung. Ấm đất thường nung trong khoảng từ 1100° đến 1200°F, tuy không nóng bằng đồ sứ nhưng ở nhiệt độ đó, ấm vẫn giữ được tính thấm nước.

Nghề nặn ấm cho đến nay vẫn đòi hỏi một thời gian học nghề lâu theo kiểu sư phụ đệ tử chân truyền. Phải mất nhiều năm mới học được hết bí quyết. Tuy nhiều khi người ta nhái lại những kiểu ấm danh tiếng cũ, nhưng cũng có nghệ nhân mới sáng tạo nhiều kiểu mới. Những người sành sỏi cho rằng với phương pháp tân kỳ, trình độ cao đẳng, nhiều ấm thời mới có nét độc đáo không kém gì những chiếc ấm do các danh sư xưa nặn ra, nếu không nói rằng trội hơn nữa. Chính quyền Trung Cộng cũng thành lập nhiều cơ quan, nghiên cứu, áp dụng khoa học để tái tạo những chiếc ấm cũ không sai một mảy. Tuy là đồ giả nhưng giá đắt không khác gì đồ cổ để bán cho những nhà sưu tầm. Ngoài giá trị lịch sử, những tác phẩm đó còn là một niềm tự hào về nghệ thuật của họ.

Trong những năm qua, tại Bắc Mỹ này đã nhiều lần triển lãm ấm Nghi Hưng. Bộ sưu tập của Tiến Sĩ La Quế Tường (K.S. Lo) được trưng bày trong khoảng 1990-92 tại Phoenix Art Museum, Trung Tâm Văn Hóa Hoa Kiều San Francisco, Indianapolis Art Museum, và Ontario Museum.

Ấm Nghi Hưng cũng đã được huy chương vàng trong các kỳ chợ phiên quốc tế chẳng hạn như tại Philadelphia năm 1926 và ở Leipzig và Liege trong thập niên 1930.

ẤM NGHI HƯNG THEO THỜI GIAN

Theo truyền tụng, Phạm Lãi là người đầu tiên tìm ra chất đất sét vùng Thái Hồ. Sau khi phá xong quân Ngô, ông về ẩn cư nơi đây, lấy việc nặn đồ gốm làm trò tiêu khiển. Thế nhưng thời đó chưa làm ấm trà.

Cứ theo những di chỉ khai quật được thì ngay từ đời Tống (920-1279) người ta đã làm ấm trà ở đất Nghi Hưng. Thế nhưng phải đến thế kỷ thứ 16, đời Minh thì những kiểu ấm nhỏ mới ra đời. Một điều lạ là không phải người Tàu nghĩ ra kiểu ấm chén mà chính là họ du nhập từ Âu Châu. Ngày xưa họ chỉ uống trà bột, quấy trong nước.

Theo sách Dương Tiễn Minh Hồ Lục (Sách về các ấm trà vùng Dương Tiễn)¹⁵ của Chu Cao Khởi thì đời Chính Đức, Gia Tĩnh nhà Minh có Cung Xuân tài nghệ tuyệt vời, là người nổi danh đầu tiên về làm ấm tử sa. Cung Xuân vốn là gia đồng của Ngô Sĩ đất Nghi Hưng thường theo hầu Ngô Sĩ đến học tại chùa Kim Sa. Trong chùa có một vị hòa thượng có tài làm đồ sứ nên Cung Xuân theo nhà sư học nghề nặn ra những tác phẩm trông chẳng khác gì đồ kim loại xưa.¹⁶ Khi Cung Xuân nổi danh, ông thường cùng Bộc Trọng Khiêm (đất Gia Định) khắc trúc, Lục Tử Đồng (đất Tô Châu) chạm ngọc, và Khương Thiên Lý khảm xà cừ. Tất cả đều là những người nổi tiếng đời Minh. Cung Xuân nặn ấm không lâu -- truyện kể rằng ông bị quan sở tại vì yêu chuộng tài nghệ ông nên bức bách khiến ông phải bỏ xứ mà đi -- nên tác phẩm của ông hiện nay lưu truyền rất ít. Sách vở chỉ còn ghi một chiếc ấm của ông hình 6 múi hiện tàng trữ tại Viện Trà Cự Hongkong nặn năm Chính Đức thứ 8 (1513)¹⁷. Thế nhưng còn một cái ấm khác cũng của Cung Xuân để tại Singapore thì ít thấy sách vở nào đề cập. Theo bài “Nghi Hưng và Nghiên Mực” (Yi Hsing and Inkstones) trong tạp chí Arts of Asia, số July/August 1971 thì ông C.M. Wong, Bí Thư của Phòng Thương Mại Singapore và là Chủ Tịch Hiệp Hội Hoa Nhân tại đây có trong bộ sưu tập của ông một ấm Cung Xuân hình vỏ cây¹⁸. Ấm này đề năm 1506, có triện của người nghệ sư. Phần dưới quai cầm

¹⁵ Dương Tiễn, Kinh Khê là tên cũ của vùng Nghi Hưng.

¹⁶ Truyện kể rằng Cung Xuân học lóm của vị hòa thượng, không có đất sét để nặn nên lấy lớp bùn trong ao rửa tay của nhà sư. Thành thử ông được loại vật liệu mịn nhất. Sau này thợ cũng theo nguyên tắc đó, hòa đất sét trong nước để thành bùn ngõ hầu có được loại tử sa thật nhuyễn nhừ.

¹⁷ Xem hình đính kèm

¹⁸ Kiểu ấm này về sau có nhiều người cố bắt chước. Trong bộ sưu tập đặt tại Viện Bảo Tàng Trà Khí Hongkong có chứng một cái ấm tương tự, do Hoàng Ngọc Lân nặn vào cuối thế kỷ 19 nhưng trông kém xa chiếc ấm của Cung Xuân Yixing Purple Clayware, The K.S. Lo Collection, Flagstaff House Museum of Tea Ware, hongkong 1994 trang 106

lại còn một vết dấu tay điểm vào mà người ta bảo rằng đó là vết ngón tay thứ sáu của Cung Xuân (bàn tay phải của ông có sáu ngón).¹⁹

Sau thời Cung Xuân, nghệ thuật làm ấm đất nung vùng Nghi Hưng thịnh đạt, đến đời Vạn Lịch càng có nhiều danh thủ. Lý Ngự viết là: “Trà không gì bằng dùng ấm bằng tử sa, mà vùng Dương Tiễn là hạng nhất”. Từ đời Minh trở đi, việc dùng ấm tử sa để uống trà trở nên thông dụng. Người ta để ý đến phẩm chất trà đã đành mà còn kén chọn cả cách pha trà, nước nào pha trà ngon, uống lúc nào mới hợp.

Trước kia, ấm trà bằng sứ là quý nhất nhưng khi ấm tử sa ra đời thì không mấy ai còn chuộng ấm sứ nữa. Cổ nhân tổng kết ấm tử sa có bảy ưu điểm:

1. Chế nước sôi vào không làm trà mất hương vị, sắc hương còn nguyên
2. Bình trà dùng lâu, chế nước không cũng ra mùi trà
3. Trà vị không bị biến chất
4. Chịu nóng cao, mùa đông tháng giá đổ nước sôi vào không bị nứt
5. Ít truyền nhiệt, cầm vào không phỏng tay
6. Dùng càng lâu càng lên nước, bóng lộn
7. Có nhiều màu khác nhau, dễ lựa chọn

Vì ấm tử sa là một tác phẩm nghệ thuật nên trông ấm người ta có thể đánh giá được người nặn vào bậc nào. Thành ra, trong những nghệ nhân nghề sành sứ, thì ngành làm ấm để tên lại nhiều nhất²⁰. Sau đời Cung Xuân người ta thấy có Thời Bằng, Đồng Hàn, Triệu Lương, Nguyên Sương và Lý Mậu Lâm là những thợ nổi danh.

Đời Vạn Lịch, Thời Đại Bân, con của Thời Bằng là người nổi tiếng hơn cả. Văn Chấn Hanh viết trong “Trường Vật Chí” là “ấm trà tử sa là loại tốt nhất, nắp vừa vặn không làm mất hương, lại không bốc hơi. Ấm do Cung Xuân chế tạo quý nhất, đều nhỏ nhắn, hình dáng lạ lùng. Thời Đại Bân chế thì có cái to, cái nhỏ ...”. Cùng nổi danh với Đại Bân có Lý (Đại) Trọng Phương, Từ (Đại) Hữu Tuyền, người ta gọi là Tam Đại.

Từ Hữu Tuyền tự Sĩ Hoàn, là học trò của Thời Đại Bân, có tài bắt chước các loại đồng khí xưa làm ấm hình tàu lá chuối, đài sen, củ ấu, quả trứng ...

Nổi tiếng thời Vạn Lịch còn có Âu Chính Xuân, Thiệu Văn Kim, Thiệu Văn Ngân, Tưởng Bá Cung, Trần Dụng Khanh, Trần Tín Khanh, Mân Lỗ Sinh, Trần Quang Phủ, Thiệu Cái, Thiệu Nhị Tôn, Chu Hậu Khê ...

Thời Vạn Lịch, ngoài việc nặn ấm, các nghệ nhân còn dùng đất tử sa điêu khắc và các chế tạo vật phẩm khác, rất thịnh hành. Người nổi tiếng nhất là Trần Trọng Mỹ ở Vụ Nguyên, An Huy. Họ Trần trước vốn ở Cảnh Đức Trần làm đồ sứ. Sau đến Nghi

¹⁹ Yi Hsing and Inkstones, Art of Asia, số July/August 1971, trang 62. Sách vở cũng chép là trên hầu hết những tác phẩm của Cung Xuân đều có lờ mờ vết ngón tay cái của ông.

²⁰ Đồ sứ chỉ để niên đại chế tạo chứ không để tên nghệ nhân

Hưng kết hợp nghệ thuật đồ gốm với nặn ấm, tạo ra các loại đỉnh hương, bình hoa, cục chặn giấy .. rất xinh xắn. Người nổi danh đồng với Trần Trọng Mỹ thì có Trầm Quân Dụng, tự Sĩ Lương.

Sau đời Vạn Lịch có Trần Tuấn Khanh, Chu Quý Sơn, Trần Hòa Chi, Trần Đình Sinh, Thừa Vân Tông, Trầm Quân Thịnh, Trần Chấn, Từ Lệnh Âm, Hạng Bất Tổn, Trầm Tử Triệt, Trần Tử Huệ, Từ Thứ Kinh, Huệ Mạnh Thần, Tiết Hiên, Trịnh Tử Hầu ...

Trên đây là những nghệ nhân nổi tiếng khéo đời Minh. Về sau, người ta mô phỏng rất nhiều những kiểu họ đã chế tạo nên những ấm nào thực sự đời Minh, cái nào đời sau khó ai biết được. Đồ tử sa lại không đề niên đại như đồ gốm nên càng khó phân biệt chân giả.²¹

Sang đến đời Thanh, nghệ thuật làm ấm còn thịnh đạt hơn nữa. Triều đình nhà Thanh chuộng đồ tử sa nên càng coi trọng. Văn khố nhà Thanh còn ghi lượng hàng mỗi năm tiến cống vào cung. Phẩm chất cũng thêm tinh vi, xảo diệu. Ngoài ấm đất, người ta còn nặn bồn trồng cây cảnh, bình hoa, và dụng cụ dùng trong nhà. Màu sắc pha chế cũng phong phú hơn.

Nghệ nhân nổi tiếng đời Thanh rất nhiều. Người xuất sắc nhất là Trần Minh Viễn, hiệu Hạc Phong, lại có tên là Hồ Ẩn, chế ra hàng chục thứ ấm trà, đồ dùng khác nhau, không cái nào giống cái nào, quả là bậc thầy trong nghề. Những tác phẩm mà Trần Minh Viễn còn để lại hết sức tinh xảo, lại đầy sáng tạo. Cái thì hình một gốc mai già, cái thì hình bó củi, trông như một nghệ phẩm điêu khắc tả chân hơn là một trà cụ. Ông còn nặn những trái cây tầm thường như hạt dẻ, củ đậu phộng ... trông hết sức tinh xảo, thoát trông không ai bảo là một vật bằng sành.

Sách Trùng San Kinh Khê²² Huyện Chí, viết năm thứ hai đời Gia Khánh, (Thanh) dùng bốn chữ “vạn gia yên hỏa” (nhà nhà đều khói lửa) để chỉ khung cảnh sinh hoạt bấy giờ. Đời Ung Chính, Càn Long thì có Trần Hán Văn, Dương Quý Sơ, Trương Hoài Nhân. Chế tạo đồ dùng trong cung vua thì có Vương Nam Lâm, Dương Kế Nguyên, Dương Hữu Lan, Thiệu Cơ Tổ, Thiệu Đức Hình, Thiệu Ngọc Đình nhưng thiên về ấm có trang trí, màu sắc. Những chuyên gia cho rằng kết hợp hai kỹ thuật của Cảnh Đức Trấn (nơi chế tạo đồ sứ tráng men) với Nghi Hưng đã làm giảm đi phong vị của ấm tử sa, bản chất vốn giản phác, gần thiên nhiên. Cầu kỳ hóa một nghệ thuật vốn dĩ đậm bạc đã khiến cho nghệ thuật nặn ấm đổi hẳn sắc thái, mất đi tính nguyên ủy của nó.

Sang đời Gia Khánh, những người tên tuổi có Huệ Dật Công, Phạm Chương Ân, Phan Đại Hòa, Cát Tử Hậu, Ngô Nguyệt Đình, Hoa Phượng Tường, Trinh Tường, Quân Đức, Ngô A Côn, Hứa Long Văn ...

²¹ Các chuyên gia hiện nay chỉ đồng ý là kiểu nào xuất hiện vào thời kỳ nào mà thôi chứ không ai dám quả quyết là ấm đó do ai chế tạo đâu có tên tác giả đóng ở đáy.

²² Kinh Khê, Dương Tiện đều là tên cũ của Nghi Hưng

Thời Đạo Quang có Dương Bành Niên và em gái là Dương Phượng Niên cùng với Trần Hồng Thọ, Thiệu Đại Hanh là những danh gia. Trần Hồng Thọ hiệu là Mạn Sinh, đời Gia Khánh làm huyện tể đất Lật Dương. Ông là người giỏi viết chữ, vẽ tranh, khắc triện lại thích sưu tầm ấm tử sa. Nhiều ấm do Dương Bành Niên và nhà họ Dương chế tạo ra, đợi cho hơi khô, Trần Hồng Thọ dùng dao tre khắc, vẽ, viết chữ, đề thơ lên rồi mới đem nung. Việc kết hợp hai tài danh, một nặn ấm, một thư họa là sáng tác mới của thời đó. Ấm thường có đề “A Mạn Đà Thất” (là tên thư trai của họ Trần) hay dưới đáy có khắc “Bành Niên”. Đời sau gọi là ấm Mạn Sinh (Mạn Sinh hồ).

Theo chân Trần Hồng Thọ, nhiều danh sĩ khác như Kiều Trọng Hỉ, Ngô Đại Trưng cũng đứng ra chỉ đạo việc nặn ấm. Từ đó, một kỹ xảo vốn chỉ được coi như nghề mọn nay đã lan sang cả giới nho gia. Tuy không được phổ biến như thư họa nhưng cũng không còn là một tiện nghệ như trước nữa.

Một danh sĩ vốn giỏi về vẽ trúc là Cù Tử Trị lại đem việc khắc trúc, họa trúc vào trang trí trên ấm. Họ Cù không những mang thư pháp mà còn khắc hẳn những cảnh trúc, cảnh mai nghĩa là coi chiếc ấm như một tờ giấy hay vuông vải để thi thố tài hàn mặc.

Còn Thiệu Đại Hanh thì là một nghệ nhân nổi tiếng không kém gì Dương Bành Niên. Trong khi Dương nổi danh về tinh xảo thì Thiệu có tiếng về giản phác. Ông không cầu kỳ nhưng cũng có nhiều sáng kiến độc đáo. Chính kiểu nắp ấm đầu rồng, khi rút thì lộ lưỡi ra là do ông khởi thủy, tới nay vẫn còn nhiều người bắt chước và khá phổ biến trên thị trường.

Cuối đời Thanh, Chu Kiên lại có sáng kiến dùng thiếc và ngọc để bịt hay khảm vào ấm tử sa. Nhiều thân ấm được bịt thiếc và viết chữ rồi dùng ngọc trạm thành quai, thành vòi rập vào. Thế kỷ thứ 19 nhiều người còn bịt đồng hay thau nhưng nói chung những kiểu này không được chuộng lắm.

Vào thời điểm này, việc thương mại giữa Trung Hoa và nước ngoài đã phát triển. Nhiều cường quốc đã chiếm những lãnh địa ở duyên hải hay cưỡng ép nhà Thanh nhượng làm tô giới và Thanh đình đã phải mở cửa cho họ vào buôn bán. Trà Tàu trở thành một nông phẩm xuất cảng quan trọng và ấm Tàu cũng được sản xuất qui mô để bán ra ngoài. Nhiều công ty thành lập tại Thượng Hải, Nghi Hưng, Thiên Tân, Hàng Châu đại lý bán ấm Nghi Hưng. Những kiểu ấm thời đó cũng vẫn theo mô dạng cũ. Một công ty ở Thượng Hải là Thiết Họa Hiên đến nay vẫn còn. Thiết Họa Hiên nổi tiếng vì chữ viết trên ấm rất đẹp. Những nghệ nhân nổi tiếng của họ gồm có Tưởng Yến Hanh, Trần Quang Minh, Phạm Đại Sinh, Vương Diển Xuân, Trình Thọ Trân. Những ấm xuất cảng thường có cả con dấu của nghệ nhân lẫn con dấu của hãng. Cuối thế kỷ 19, đầu thế kỷ 20 có hai hãng khác là Chân Ký và Ngô Đức Thịnh cũng phát đạt.

Thời Dân Quốc ấm Nghi Hưng được xuất cảng rất nhiều sang Nhật Bản, Đông Nam Á, Âu Châu và Mỹ Châu. Thời đó cũng có nhiều thợ khéo nhưng kiểu thường giản dị, cân đối chứ không cầu kỳ như thời trước. Có lẽ vì nhu cầu thương mại và thị

hiếu đã thay đổi. Đến thời loạn lạc thập niên 1930, 1940 việc sản xuất ấm phải đình trệ. Sau khi Trung Cộng nắm quyền, việc sản xuất được qui tụ thành công xã nhưng không phát triển được.²³ Thời Cách Mạng Văn Hóa lại một lần nữa kỹ nghệ này bị vùi dập. Trong chế độ Cộng Sản, uống trà bị coi là một tàn tích tư sản, bóc lột, phi sản xuất nên bị bài xích. Việc làm ấm vì thế cũng bị triệt hạ. Sau khi Đặng Tiểu Bình thi hành chính sách cải tổ, Trung Cộng phục hồi ngành nặn ấm tử sa. Năm 1979, xí nghiệp Nghi Hưng Tử Sa đã sử dụng đến 600 nhân công. Hiện nay, một số thợ chuyên môn trẻ và tương đối có trình độ đã khôi phục lại được công nghiệp này, nhất là càng ngày càng có nhiều người ưa chuộng và sưu tập.

Nói đến ấm trà không thể không nhắc đến ấm sản xuất tại Đài Loan. Từ khi chính quyền dân quốc thiên di sang hòn đảo này, nhiều người trong số di dân là nhà sưu tập hoặc dân bản xứ vùng Giang Tô. Nghề làm ấm cũng được truyền theo. Ấm Đài Loan cũng đẹp không kém gì ấm sản xuất tại lục địa. Về phương diện tinh xảo và cầu kỳ có phần hơn. Tuy nhiên giá cả thường đắt một chút.

Hongkong và Singapore cũng là nơi có nhiều danh thủ trong cả sưu tập lẫn chế tạo ấm. Viện Bảo Tàng Trà Khí Hongkong (Flagstaff House Museum of Tea Ware) được chính thức mở cửa từ ngày 27 tháng giêng năm 1984 trong đó Tiến sĩ K.S. Lo cống hiến hơn 600 món, từ trà cụ thời Tây Chu (thế kỷ 11 trước TC) đến tận gần đây. Chính Viện Bảo tàng này đã tổ chức nhiều cuộc triển lãm, trình diễn phương thức uống trà, và thi nặn ấm (ba lần 1986, 1989 và 1992) đã được rất nhiều người hâm mộ và tham dự. Sáng tác mới của nghệ nhân đời nay thật phong phú, phối hợp được quan điểm Đông và Tây thoát hẳn những mô dạng của đời trước.

Phong khí uống trà hiện nay cũng trở thành một phong trào, tuy không rầm rộ như những thưởng thức khác nhưng cũng rất đáng kể. Nhiều trà thất, hiệp hội, trung tâm, tổ chức và nhóm nghiên cứu được thành lập khắp nơi trên thế giới (kể cả tại Mỹ) nhất là tại những nơi có nhiều Hoa Kiều. Tại Hoa lục (Bắc Kinh, Hàng Châu, Quảng Châu) và Đài Loan, Hongkong, Singapore lại càng phát triển. Lại có những tạp chí bằng Anh, Pháp, Hoa ngữ chuyên cho những người thích trà ngon và chuộng việc sưu tập ấm tử sa.

Một điểm đáng lưu ý là hiện nay các kiểu ấm đã tiến lên một bước rất xa. Trước đây nghệ nhân vẫn coi ấm là chính, hình dáng thay đổi chỉ cốt để chứng tỏ cái xảo diệu kết hợp mô thức thiên nhiên với công dụng của trà cụ. Ngày nay, nhiều kiểu ấm đã gần như thoát hẳn cái công dụng pha trà. Có cái hình xe cút kít, chiếc ghế mây, cái giếng, cái rương, đồng tiền ... Tuy lạ mắt nhưng không tiện. Nhà Thiên Nhân thì họa nhiều kiểu có hình dáng như những tác phẩm điêu khắc mới, trông cũng hay và tân kỳ. Nhiều nghệ nhân cũng nặn tượng, tuy tinh xảo nhưng gần như không liên quan gì đến những đặc tính độc đáo của đất tử sa.

²³ Những ấm thời Mao Trạch Đông sản xuất theo kiểu hợp tác xã, chỉ đề Trung Quốc, Nghi Hưng chứ không đề tên nghệ nhân. Hàng sản xuất theo chỉ tiêu, thô kệch, vụng về nên cũng không bán được cho ai.

Việt Nam hiện nay cũng có nhiều nơi nặn ấm, thường là bắt chước kiểu Tàu. Mấy năm trước, có người về thăm quê đem sang cho tôi một bộ đồ trà trạm bằng đá cẩm thạch hồng, vân trắng. Ấm chén theo hình hoa sen, đĩa là một lá sen. Tuy nhiên đây là loại ấm để chưng vì không thể dùng vào việc pha trà. Việt Nam cũng làm ấm theo kiểu Nghi Hưng nhưng chưa tinh xảo. Nếu thực sự muốn chiếm một chỗ đứng trên thị trường, chúng ta còn phải đầu tư và học hỏi nhiều.

TRÀ CỤ

Nói tới ấm trà mà không nhắc qua tới những dụng cụ phụ thuộc thì kể cũng thiếu. Cùng với ấm, người uống trà phải có chén, chén tống chén quân theo kiểu Việt Nam hoặc một ấm chuyên theo kiểu Tàu. Có những loại chén kiểu làm bằng đất tử sa nhưng cũng có những chén sứ mỏng gọi là sứ vỏ trứng. Tùy ý thích, mỗi người có một cách chọn màu, chọn kiểu. Hiện nay người ta cũng chế ra nhiều kiểu chén lạ mắt, có khi trông như một ống trúc, có khi hình củ lạc (đậu phộng). Ngoài ra phải có đĩa đựng, cũng xinh xinh nho nhỏ cho hợp với chén uống trà. Ấm màu nào thì người ta chọn chén và đĩa cũng màu đó. Thế nhưng thường thì chén chỉ có những màu thông dụng như màu nâu đậm, màu đỏ hay màu vàng chứ không thấy màu xanh hay màu đen. Ngoài ra còn phải có bình chuyên trà, bồn đựng bã trà và chứa nước tráng ấm, thuyền trà (cái chậu nhỏ để ấm và hứng nước trong ấm trào ra), đĩa lớn để ly, kén cho đủ một bộ tiếp màu đã khó hướng hồ nếu nhiều ấm, nhiều màu, nhiều kiểu.

Người kỹ hơn còn mua cả hộp đựng trà cũng bằng đất nung và ống đựng những vật dụng linh tinh như cọng xúc trà (giống như một cái thìa bằng gỗ hay một ống tre vát một đầu để lường trà trước khi đổ vào ấm), đồ móc bã trà (gọt bằng gỗ hay tre), tấm thông vôi, cái kẹp chén (để gấp chén khi tráng nước sôi hầu vệ sinh và không phỏng tay), khăn lau ... Kiếm được cái khay trà vừa vặn cho mỗi bộ cũng không phải dễ dàng.

Dĩ nhiên không thể thiếu cái ấm nấu nước pha trà bằng kim loại, bằng sứ hay ấm điện. Cũng nên có một cái bình thủy để chứa nước nóng mặc dù nhiều người kỹ không chịu dùng nước bình thủy mà dùng bình tự hâm nóng. Cầu kỳ hơn thì mua cả nhiệt kế và "timer" để hâm trà cho thật chuẩn. Người khó tính lại còn cho rằng phải bếp than mới ngon. Thế nhưng nếu máy móc quá như thế thì uống trà không còn thú vị được bao nhiêu.

CÁCH DÙNG ẤM

Nên chọn ấm như thế nào? Câu hỏi đó không phải dễ trả lời. Nó tùy theo nhu cầu. Thường thì chúng ta chỉ uống một mình hay hai người nên ấm không nên lớn quá. Ấm nào chỉ đủ rót ra hai tới bốn ly là vừa. Ấm độc ầm (chỉ rót được một ly) cầm lóng cọng mà lại mất công rót đi rót lại hoài, không tiện. Ấm song ầm dùng khi uống một mình và nếu uống hai người thì phải loại lớn hơn để mỗi lần rót ra đủ cho mỗi người hai chén. Cũng nên có thêm một hai ấm lớn phòng khi phải đãi "tục khách" sau những buổi họp mặt đông người.

Ấm dùng hàng ngày không nên mua loại hình dáng kỳ dị, khó pha và cũng khó rửa. Ấm trơn hoặc ấm hình kỷ hà, trang trí nhã nhặn, điểm vài chữ viết²⁴ ... là tiện nhất. Trà, ấm cũng không thoát khỏi qui luật tiền nào của nấy tuy rằng nhiều khi cũng mua được một cái ấm giá hời. Những ấm đất tiền thường là đất tốt, da mịn, trông qua cũng biết loại thượng phẩm. Nếu thực sự muốn dùng ấm vào mục đích uống trà, ta nên kiếm những kiểu giản phác, miệng rộng thân bè (như kiểu của Huệ Mạnh Thần) để dễ châm và thay bã trà. Những kiểu lạ lùng, kiểu cọ để chưng hơn là để dùng. Ấm trà bán theo bộ, nghĩa là đủ mọi thứ trong một “set” thường không phải là loại hảo hạng, chỉ dùng trong việc tiếp khách đông người. Ấm rẻ tiền hạng soàng, sờ nhám tay, trong lòng ấm chỗ lồi chỗ lõm, thô tạo.

Ấm mua về không nên dùng uống ngay. Tốt hơn cả là dùng giấy nhám nhuyễn đánh trong ngoài cho sạch sẽ, trơn tru hết những bụi đất sét còn bám vào. Sau đó phải rửa cho hết mùi đất. Thường thì nên nấu trong nước sôi một lúc cho kỹ hơn. Những người chuyên môn chỉ là phải cho trà cũ vào nấu trong ba tiếng đồng hồ để trà thấm vào những khí khổng khiến ấm sậm màu hơn và nhiễm mùi trà²⁵. Nếu không phải pha trà và đổ đi bốn lần đầu. Vũ Thế Ngọc chỉ một “bí quyết” của ông là đem ấm ninh trong trà trong bảy ngày đêm, đem ra rửa sơ rồi ủ vào trà trong hai tuần, ấm sẽ cũ như đã dùng hàng trăm năm²⁶. Các chuyên gia nói là nếu như định chọn ấm để dùng cho loại trà ngon thì không nên tô ấm bằng trà thường mà phải dùng trà cùng loại vì mặt trong ấm sẽ nhiễm mùi và ảnh hưởng đến trà sau này.

Theo thời gian, ấm uống trà lâu ngày cũng ngả màu dần, chuyển sang đậm hơn lúc mới mua và cũng bóng hơn. Ấm tử sa không nên rửa hay cọ bên trong mà chỉ tráng bằng nước nóng, để cho khô và dùng khăn sạch lau bên ngoài. Vì thế ấm dùng lâu năm có đóng một lớp cao, càng dày, càng quý²⁷. Mỗi cái ấm chỉ nên dùng một loại trà để hương vị thuần nhất. Một bộ trà dùng lâu trở nên thân thiết như một người bạn, khác hẳn những sưu tập khác chỉ là sở thích mà không có liên hệ trực tiếp với đời sống hàng ngày. Có người cầu kỳ còn ví rằng mỗi lần uống trà là phối hợp cả ngũ hành kim (ấm đun nước), mộc (trà), thủy, hỏa và thổ (bình trà). Người Việt Nam ta không coi uống trà như một thứ nghi lễ như người Nhật, lại cũng không huê dạng, phô diễn như người Tàu. Tuy cũng chuộng ấm Tàu, trà Tàu nhưng thường là một phần của sinh hoạt làm tăng hương vị cho đời sống. Không ai nghĩ rằng phải cất công đi hàng nghìn dặm để kiếm cho được một hũ nước pha trà.

²⁴ Nên chọn những câu đơn giản có ý nghĩa. Thế nhưng phần lớn người ta chỉ đề những câu chúc tụng thông thường, khuôn sáo. Nhiều ấm hơi lớn có in nguyên cả bài Bát Nhã Ba La Mật Đa Tâm Kinh.

²⁵ Gọi là tô ấm

²⁶ Hiện nay người Trung Hoa đã chế ra một loại máy tô ấm, chỉ để ấm mới vào phun và sấy bằng nước trà trong 24 giờ, đem ra trông cũ và bóng như dùng đã lâu.

²⁷ Riêng người viết vẫn chủ trương khi dùng nên tráng rửa nước nóng sạch sẽ, tuy cao có mỏng nhưng cảm thấy yên tâm hơn. Việc gia tăng hương vị như nhiều người mô tả nếu có cao dày tô không nghĩ là hoàn toàn đúng sự thật.

CÁCH PHA TRÀ

Pha trà là một nghệ thuật. Chọn ấm, chọn trà đã đành mà còn phải kén cả nước. Thường thì nên dùng nước lọc hoặc nước suối. Loại nước cất người ta chê là nhạt. Một nguyên tắc chung là lục trà hay ô long dùng ấm nhỏ, chỉ có hồng trà mới dùng ấm lớn. Ấm nhỏ hâm trà mau, độ ủ trà càng cao càng để lâu. Sau đây là phương pháp pha trà của nhà Thiên Nhân (Tenren), một hãng bán trà danh tiếng của Đài Loan²⁸ :

1. Rửa soạn đầy đủ dụng cụ, gồm bình trà, thuyền trà (cái bát lớn để ấm), bồn (bình đựng nước đổ đi, nắp là một cái đĩa có lỗ hổng để nước chảy xuống, dùng làm đĩa đựng chén), chén đựng trà và nước sôi.
2. Tráng bằng nước sôi để cho ấm chén nóng đều, trà pha ngon hơn.
3. Đổ trà đầy khoảng nửa ấm
4. Đổ nước sôi cho đến khi nước tràn ra ngoài. Đóng nắp lại.
5. Trong giây lát (trong vòng 15 giây) đổ hết nước ra thuyền trà. Đổ nước trà đó vào bồn. Lý do là để cho trà tươi ra hầu nước trà được ngấm đều.
6. Lại đổ đầy nước và đóng nắp lại. Đợi chừng 45 giây đến 1 phút cho trà ngấm.
7. Trong khi chờ đợi, đổ nước vào thuyền (trong có ấm) cho đến khi ngập khoảng một nửa.
8. Rửa chén bằng cách xoay tròn chén trong thuyền, nơi tay cầm. Lấy ra xếp lên bồn.
9. Đủ 45 giây đến một phút, nhấc ấm ra. Gạt nước bám vào chôn ấm lên thành thuyền trà.
10. Rót trà theo kiểu xoay tròn hay qua lại để cho trà trong mỗi chén đều đậm bằng nhau, không chén nào lợt hơn chén nào.
11. Uống trà. Uống chậm chậm để thưởng thức hương vị.
12. Tiếp tục đi lại từ bước thứ sáu, mỗi lần thêm chừng 15 giây.

Theo hết được chu kỳ này chúng ta thấy hơi rắc rối và huê dạng. Thực ra, pha trà chỉ đặt nặng hai điều. Một là phải có đủ nước sôi để tráng ấm, rửa ly cho được rộng rãi. Trước khi uống cũng nên rót đầy nước vào ấm, vào thuyền trà để hâm cho ấm và ly nóng kỹ. Ngay cả đĩa đựng chén cũng rửa bằng nước sôi. Có như thế, trà cụ khi bắt đầu pha mới khô ráo và sạch sẽ.

²⁸ Có rất nhiều cách pha trà, tùy từng loại trà, trà cụ và cũng tùy địa phương. Đi sâu vào những kỹ thuật đó cũng mất nhiều công phu. Ở đây chúng tôi chỉ miêu tả phương thứ thông thường nhất mà mỗi người có thể áp dụng khi đãi khách. Những phương pháp khác chúng tôi không đề cập đến.

Hai là trà phải đủ, không thể hà tiện – nghĩa là trà khô trước khi pha phải khoảng 1/3 tới 2/5 ấm – và khi nở đều phải chặt ấm. Nước phải đủ nóng, trà phải đủ lượng thì khi pha mới bốc hơi. Không gì chán bằng một ấm trà pha nhạt nhẽo.

Khi châm nước vào ấm, cũng nên quá tay một chút để nước tràn ra ngoài và khi đập vung vào, nước lại trào ra một lần nữa. Lúc đó mới tưới thêm cho ướt cả ấm. Nhìn những giọt nước bên ngoài bốc hơi nghi ngút cũng là một cái thú và cũng là một cách để lượng định thời gian chờ ngấm trà. Nước đầu tiên rửa trà phải đổ đi, nước thứ hai và nước thứ ba ngon hơn cả. Trà ngon có thể uống đến nước thứ bảy, thứ tám. Khi uống xong làm thế nào phải còn đủ nước để rửa ấm, rửa ly một lần nữa trước khi cất. Pha trà là một công việc mà người ta phải tiết độ, nhịp nhàng. Nếu nói rằng ngoại vật ảnh hưởng đến tâm hồn thì đây cũng là lúc để cho lòng mình lắng dịu.

Về trà, trà ngon bao giờ hơi lên cũng đượm. Có loại thì thơm ngát, nhẹ nhàng thanh thoát như mùi lan, có loại lại thơm nồng như da thịt một đứa trẻ bụ bẫm (theo mô tả của Lâm Ngữ Đường). Trà ướp thường là thứ phẩm, dầu là ướp sâm. Uống trà cũng ít ai ăn thêm đồ khác như bánh kẹo. Trà đắt tiền, bán tại những tiệm trà lớn thường có cái hương vị riêng độc đáo. Loại thượng phẩm, trăm rưỡi hai trăm một pound, tính ra cũng không phải là quá đắt.

Người ta vẫn cho rằng trà đạo của Nhật chú trọng về nghi thức, còn cách uống trà của Tàu nặng về phẩm chất của trà. Người Trung Hoa coi việc uống trà là một hình thức thưởng ngoạn trong khi người Nhật rất chặt chẽ về thủ tục, coi việc uống trà là một hình thức tế lễ hơn là đi tìm hương vị. Có lẽ vì trà đạo của Nhật do các thiền sư truyền bá, và họ dùng trà để “tìm sự hòa hợp giữa con người với con người, đề cao giá trị tinh thần, và thu ngắn khoảng cách giữa nhân và thiên”.²⁹

KẾT LUẬN

Trên thực tế chúng ta hôm nay may mắn hơn cổ nhân ngày xưa nhiều. Nếu thích, chúng ta có thể mua và thử đủ các loại trà. Trong tiệm có bán mọi loại, từ trà Đài Loan đến trà Trung Quốc, trà Nhật Bản, trà Tích Lan. Trà trong hộp cũng có mà trà rời cũng có. Lại thêm một thứ trà tiện dụng, rẻ tiền là trà bao, muốn pha chỉ nhúng vào ly nước nóng là xong. Người nào giản tiện nữa có thể mua cả trà đóng hộp như nước ngọt.

Ấm cũng thật nhiều loại. Trong nhiều tiệm bách hóa, có những ấm giá chỉ hai ba đồng. Nhưng nếu ai thích hàng nghệ thuật hơn, cầu kỳ hơn thì từ năm mười đồng, đến vài chục, vài trăm cũng có. Cái nào cũng đích ấm Tàu, chẳng cần thử như kiểu Nguyễn Tuân để úp xuống xem vòi có bằng miệng, hay thả vào nước xem có cân không. Tùy theo giá tiền mà chúng ta có được bộ đồ trà vừa ý. Người thích sưu tập thì chỉ cần bỏ ra một nghìn đồng là có thể có được hai chục chiếc ấm Nghi Hưng, Đài Loan. Thế nhưng cái yếu tố quan trọng nhất để thưởng thức trà là một khung cảnh yên

²⁹ Herbert E. Plutschow, Historical Chanoyu, The Japan Times Ltd, Tokyo 1986 trang 2

tĩnh, một tâm hồn thư thái thì vẫn là cái gì khó kiếm. Cho nên mỗi khi có một buổi sáng thanh tân, khi uống trà tôi vẫn thường nhắm đọc:

Nhất oản hầu vẫn nhuận
 Nhị oản phá cô muện
 Tam oản sừ khô trường
 Duy hữu văn tự ngữ thiên quyển
 Tứ oản phát khinh hãn
 Bình sinh bất bình sự
 Tận hưởng mao khổng tán
 Ngũ oản cơ cốt thanh
 Lục oản thông tiên linh
 Thất oản khiết bất đặc
 Duy giác lưỡng dịch tập tập thanh phong sinh ...
 Chén thứ nhất làm trơn cổ họng
 Chén thứ hai làm tan nỗi buồn phiền
 Chén thứ ba thấm vào ruột đang khô héo
 Chỉ còn lại năm nghìn cuốn sách
 Chén thứ tư làm mờ hôi rướm ra
 Những chuyện bất bình trong đời
 Cũng theo lỗ chân lông mà bay đi
 Chén thứ năm làm cơ thể sạch sẽ
 Chén thứ sáu đưa ta tới cõi tiên
 Chén thứ bảy không uống được nữa
 Chỉ thấy hai bên cánh tay gió phần phật thổi

Những câu này in ngay trên hộp đựng trà của nhà Thiên Nhân, dưới cái tên Thất Oản Trà của Lô Đồng.³⁰

Việt Nam cũng là một trong những quê hương của cây trà, lại phổ thông, từ thành thị đến thôn quê đâu đâu cũng uống. Những đồi trà của ta cũng nổi tiếng, từ thượng du Bắc Việt đến cao nguyên Trung phần đều có những loại trà độc đáo. Thế nhưng một phần kỹ thuật của người mình chưa tinh, lại chưa biết cách điều chế, quản trị để sản xuất và tiêu thụ một cách qui mô nên hầu như thế giới không ai biết đến trà Việt

³⁰ Thực ra đây là một đoạn trong Trà Ca của Lô Đồng (Đường)

Nam³¹. Thành thử, trà của ta vẫn chỉ giới hạn trong phạm vi quốc nội, hoặc dùng làm quà mỗi khi có dịp ra nước ngoài. Cạnh tranh được với người khác cũng còn phải một thời gian lâu.

11/1996

TÀI LIỆU THAM KHẢO

I. Việt Ngữ

1. Vũ Thế Ngọc, Trà Kinh, EastWest Institute Press 1987
2. Nguyễn Tuân, Vang Bóng Một Thời, Cỏ Thơm 1972
3. Bảo Sơn, Trà Đạo (bản dịch cuốn The book of Tea của Okakura Kakuzo), Nhà Xuất Bản Tổng Hợp An Giang 1990
4. Phan Quốc Sơn, Thú Chơi Những Ấm Trà Đất Nung Cổ, Nguyệt San Y Tế 2/96

II. Anh Ngữ

1. Kit Chow và Ione Kramer, All the Tea in China, China Books and Periodicals, Inc. 1990
2. Roberta Stalberg, Shopping in China, China Books and Periodicals, Inc. 1988
3. Nhiều tác giả, The Book of Tea, Bản Dịch của Deke Dusinberre, Flammarion Paris
4. Arts of Asia, Yi Hsing and Inkstones, July/August 1971
5. Arts of Asia, Flagstaff House Museum of Tea Ware 1984-1994, March/April 1994
6. Lin Yutang, The Importance of Living, The John Day Company, 1937 (kể cả bản dịch của Nguyễn Hiến Lê và bản chữ Hoa “Sinh Hoạt Đích Nghệ Thuật”)
7. Herbert E. Plutschow, Historical Chanoyu, The Japan Times, Ltd. Tokyo 1986
8. Hobson R.L., The wares of the Ming Dynasty, Charles E. Tuttle Company 1962
9. Tài liệu trong Internet

³¹ Đài Loan có mua một số trà của Việt Nam nhưng không phải để chế biến trà ngon mà dùng vào việc sản xuất hàng thương mại như trà bao, trà hộp, bánh kẹo, nấu nướng...

10. The K.S. Lo Clection, Flagstaff House Museum of Tea Ware, Yixing, purple clay wares, Urban Council of Hongkong 1994

III. Hoa ngữ

1. Minh Đại Đào Từ đại toàn, Nghệ Thuật gia xuất bản xã, Đài Bắc 1989
2. Thanh Đại Đào Từ đại toàn, Nghệ Thuật gia xuất bản xã, Đài Bắc 1989
3. Chu Trọng Thánh, Bắc Tống Trà Chi Sinh Sản Dữ Kinh Doanh, Học Sinh Thư Cục, Đài Loan 1985
4. Lâm Vĩ Hạo, Lục Trà, Sinh Hoạt Y Học Thư Phòng, Đài Bắc 1995
5. Lưu Phi Bạch, Trung Quốc Công Nghệ truyền kỳ, Tinh Quang, Đài Bắc 1987
6. Ngô Trí Hòa, Trà Địch Văn Hóa, Hành Chính Viện Văn Hóa Kiến Thiết Ủy Viên Hội ấn hành, Đài Bắc 1987