

# Di Linh, Xứ Sở của Trà - Cà Phê

Nguyễn Thị Mắt Nâu

(Viết tặng cư dân Di Linh năm cũ)

*Di Linh vùng đất cao nguyên/ Gió se se lạnh của miền thượng du  
Đồi nương xanh ngát mật mù/ Sương giăng gió lạnh mù u bạt ngàn  
Mỗi khi gió trở mùa sang/ Đồi trà ngan ngát mơn man bình bông.*

Nhắc đến Lâm Viên Di Linh, Đà Lạt, lại nhớ các trại hoa và các đồn điền trà. Trà là loại cây nguồn gốc từ vùng núi Nam Châu Á, đưa vào Trung Quốc và người Trung Quốc trau chuốt để đưa việc uống trà trở thành nghệ thuật tinh tế cầu kỳ.... Chứ quê hương của cây trà là Việt Nam - mà hai nơi trồng trà nổi tiếng là: Ở miền Bắc có Phú Thọ. Ở miền Nam có Di Linh. Và hơn như thế, Di Linh còn có những đồn điền cà phê bạt ngàn với phong thổ thanh cao thoáng mát, được gọi là Hoàng Triều Cương Thổ, thời vua Bảo Đại, ông vua cuối cùng triều Nguyễn.



Còn cà phê, là loại thức uống màu đen, có chứa chất cafêin và được sử dụng rộng rãi trên toàn thế giới. Mà người đã uống quen, thì không thể, hay không muốn từ bỏ thói quen cố định này.

*Cà phê có tự bao giờ/ Thơm thơm chỉ để say mê lòng người  
Lan tràn ở khắp mọi nơi/ Uống quen sẽ bảo rằng đời lên hương*

Đặt chân đến Di Linh, vùng đất cao nguyên nằm ở vị trí Trung Nam nước Việt. Nơi duy nhất của miền nam Việt Nam có khí hậu bốn mùa, có không gian yên tĩnh. Những ai sinh trưởng ở nơi đây, hoặc sinh sống ở nơi đây, hầu hết đều hãnh diện về địa phương này. Trong không gian se lạnh của Di Linh, dù buổi sáng tinh mơ hay buổi chiều tà, bên tách trà thơm nóng, hay bên ly cà phê đặc sánh. Người ta thông thả nhấp từng ngụm nhỏ, thưởng thức cả hương thơm của trà, hay của cà phê. Và lẫn cả thưởng thức cái thú vị của không gian Di Linh thoáng đãng trong lành... Và để chúng ta dành ra một ít thời gian tìm hiểu đôi chút về trà, cùng cái thú trong nghệ thuật thưởng thức trà của người xưa:

Trà ban đầu được dùng như một vị thuốc. Đến đời nhà Đường (618-907) thì trở nên món giải khát chính, và trở thành đề tài trong các nền văn hóa. Mà trước hết, ở Trung Quốc, Lục Vũ đã soạn ra ba cuốn sách gọi là Trà Kinh. Trà được trải qua nhiều giai đoạn:

- Từ ép thành bánh đem phơi khô uống dần.
- Đến hấp sấy, xay thành bột, đóng thành bánh để dùng trong các buổi lễ ở tự viện.

Trên thế giới có khoảng 3000 loại trà. Vùng Vạn Hội nước ta, có hai thứ: Trà Cam và Trà Khổ. Cả hai loại đều mọc hoang dã trên các đồi, các gò, ven chân núi: Trà Cam lá nhỏ có vị ngọt. Trà Khổ lá to, xanh, dày cứng, uống đắng như khổ qua, như rau đắng, có tác dụng làm người say tỉnh rượu (rã rượu).

Nói đến trà thuần túy Việt Nam, phải kể đến Trà Tươi, người Bắc xưa còn gọi là Chè Tươi. Đây là món trà đơn giản nhất và cổ điển nhất - Muốn uống trà tươi thật đơn giản - Bóc một nắm, cả lá, cả cành, cả đọt non, lá

già... bỏ vào ấm đồng hay ấm đất. Nấu sôi, nhấc ra, đổ vào bát để nguội, dành uống cả ngày, cho cả sáng trưa, chiều tối.

Ca dao Việt Nam của một thời nào đó, đã miêu tả thật bình dị, khiến người ta băng khuâng muông tượng hình dung ra một quán lá sơ sài, nằm bên một bến sông vắng ngắt - Khách qua sông, chờ đò, vợ vắn, kêu cô chủ quán, mà rằng

*"Bắt chằm chữ ngữ/ Đánh củ khoai lang/ Bớ cô nhà hàng, rót anh bát nước/  
Anh trả tiền trước, uống nước chè sau."*

Dòng ca dao Việt Nam bao giờ cũng cho cảm khái đơn sơ giản dị, nhưng thấm đượm nỗi băng khuâng man mác tình tự quê hương.



Lá trà ở thôn quê Việt Nam, trừ các vườn trà hoặc các đồn điền trà. Các nhà tư nhân thường trồng vài cây trong vườn, để mọc tự nhiên, không cắt xén, cho nên trà cho nị rất nhiều

- Trà nị quý hơn trà Tươi. Nị trà được hái phơi khô, đem ướp sen gọi là trà nị sen.

- Việc ướp sen cũng đơn giản: cho nị trà vào bình, rồi bỏ nị sen vào, đậy lại để hấp lấy cái hương của sen, gọi là trà nị sen.

Trà Nị nấu ra cho nước màu đỏ, hương thơm thanh thoát. Vị đắng đắng nhưng nuốt qua cổ có vị ngọt ngọt, người ta bảo đó là ngọt hậu.

*Đắng trước ngọt sau là có hậu/ Ngọt rồi qua đắng cái hậu không hiền  
Cuộc đời đau khổ triền miên/ Nếu buông bỏ được là tiên trong đời*

Còn trà khô, một món uống đơn giản. Nghĩa là trà uống dư đem phơi khô, để mộc mạc, không sao tẩm, không ướp mùi gì cả. Có khi để nguyên cả cành. Khi cần lấy từ gác bếp xuống, chế nước sôi vào thành nước trà. Trà khô cho nước màu đỏ gạch, hơi đắng, không có vị ngọt như trà tươi. Và không được xem trọng bằng trà tươi, nên người ta chỉ dùng trà khô khi không có trà tươi.

Sang đến **trà Mạn**, có người gọi là trà Mạn Hảo, vì cho là nó xuất phát từ huyện Mạn Hảo Vân Nam bên Tàu. Trà này đi song hành với thú đánh tổ tôm của người miền Bắc, qua câu ví:

*"Làm trai biết đánh tổ tôm/ Uống trà Mạn Hảo/ Ngâm Nôm Thúy Kiều".*

Hay là câu:

*"Chồng em còn ở sông Ngâu/ Buôn chè Mạn Hảo năm sau mới về".*

Người phương tây hay viết về Ruợu. Người phương đông viết về Trà, và cho rằng uống trà chính là biểu lộ nhân sinh quan, biểu lộ cách sống, cách suy nghĩ... Và là quan điểm cuộc đời.

Văn nhân viết về trà đã đành... Võ tướng như Trần Quang Khải, vị tướng cầm quân đánh tan quân xâm lăng Mông Cổ, từng để lại cho đời, ngoài những vần thơ dũng mãnh như:

*"Đoạt sáo Chương Dương độ/ Cầm hồ Hàm Tử Quan"...*

ông còn để lại những vần thơ mềm mại nhẹ nhàng như sương như khói, nói về trà mà rằng:

*"Thử lai yêu khách nghiêng trà uýn/ Vũ quả hồ đồng lý duợc lan"*

(Hè về, pha trà đãi khách ngoài vườn/ Ngày mưa gọi trẻ sửa chậu lan).

Huyền Tôn Giả thì siêu nhiên thoát tục:

*"Hà thời tiểu ẩn lâm tuyền hạ/ Nhất tháp tùng phong trà nhất bôi"*  
(Sao bằng ở ẩn bên rừng suối/ Một giòng bên cửa gió thông trà).

Nguyễn Trãi, tinh hoa của tinh thần Đại Việt thời Lý Trần với những vản thơ hào khí ngất trời. Nhưng khi công đã thành danh đã toại, ân oán đã đáp đền, ông vẫn ao ước về núi cũ xây nhà bên suối, mức nước khe suối pha trà, ngủ gối đầu trên đá... Và cho đó chính là khí phách hiên ngang, là tâm hồn bay bổng và là tư tưởng cao rộng ngất trời của người dân nước Việt. Ông thường ngâm nga mà vịnh rằng:

*"Phong lưu mòn mỏi ba đường cước/ Ngày tháng tiêu dao một bát chè  
Khách đến chim muông mừng hoa rụng/ Chè tiên nước gính nguyệt đeo khe  
Say mình nguyệt, chè vui ba chén/ Thú thanh phong lều cỏ một gian".*

Và trong bài Kệ Uống trà, Chu Thần Cao Bá Quát đã viết về Phan Nhạ, người bạn cùng chầm thi với ông ở Huế như thế này:

*"Ông bạn tôi có lối uống trà rất cầu kỳ - ông ta đem trà bỏ vào nụ sen ngoài hồ, để qua đêm, sáng mai lấy ra pha, uống khen thế mới ngon, và lấy làm thích thú lắm" ...*

Nhưng Cao Bá Quát cho đó là ông ấy uống hoa sen chứ không phải uống trà.

Với Cao Bá Quát, uống thuần trà, có nghĩa là chỉ là trà sông thanh khiết... Ông bảo sáng sớm ra giếng lấy nước, nhóm bếp bằng than nhỏ, lửa đỏ và không có khói bụi... Hương thơm như thế mới trọn vẹn, không lẫn những dây dưa với mùi hoa lá khác... Ông bảo sự pha trộn hoa lá cành, là lừa dối, là đánh lừa khứu giác và vị giác của chính mình, làm mất cái đậm đà riêng của trà nguyên thủy.

Theo ông cũng giống như sơn phấn quá nhiều, quần áo quá lòe loẹt, đó không phải là chân giá trị nguyên thủy của con người. Và nhân một đêm, ngồi uống trà với Phan Nhạ, Cao Bá Quát viết trong bài kệ, được dịch qua nôm như sau:

*"Người ta không kể bề ngoài/ Bên ngoài diêm dúa sơ sài bên trong  
Tựa như trà ướp hoa đông/ Vị trà đã mất hương lòng mất theo  
Sáng ngày nước giếng trong veo/ Bỏ than thật nhỏ lửa reo giữa lò  
Nước sôi không khói không tro/ Hai bàn tay sạch thơm tho khề khà  
Uống trà cốt ở vị trà/ Nhiều hoa lắm lá hương trà sao thanh  
Đừng vì của hiếm hư danh/ Mà đem cái mũi tranh giành thực hư  
Áo quần không tạo phong tu/ Ruồng trà cách điệu làm hư cung đàn".*

Thi nhân cho rằng, ngoài thưởng thức cái vị thanh cao. Uống trà còn biểu lộ chân lý TỪ Ái: yêu nước, yêu người, yêu súc vật, yêu cảnh sắc thiên nhiên... cho tâm thức nhẹ nhàng, vượt qua đố kỵ nhỏ nhen trong đời thường tham ái, huyễn mộng, vô thường.

Nhà văn Nguyễn Tuân có nói:

*"Chỉ có những người tao nhã, cùng thanh khí, mới có thể cùng nhau bên một ấm trà".*

Vậy thì người đồng ấm, là bằng hữu là **tri kỷ**. Mà người trần gian, có lẽ ai cũng cầu mong có được duyên hội ngộ tương giao như vậy, trong chốn dương trần tở vương khá nhiều phiền muộn.

Thiền sư Takeno bên Nhật thì tâm tình với thế nhân về trà qua:

- Cách Nhìn (nhãn thức thanh tịnh).
- Cách Ngửi (Tỷ thức thanh tịnh).
- Cách Nghe tiếng nước réo sôi trong ấm (Nhĩ thức thanh tịnh).
- Cách Nhấm Nháp vị trà (Thiệt thức thanh tịnh).
- Cách Cầm tách trà (Thân thức thanh tịnh).

Dâng trà đúng cách của người xưa, phải là: Ngón giữa bợ dưới đáy chén. Ngón trỏ và ngón cái đỡ miệng chén, tư thế được gọi là "Tam long giá ngọc".... Và cả người dâng trà lẫn người nhận trà, đều phải cung kính cúi đầu.

*Cầu kỳ đến thế thì thôi/ Tam long giá ngọc một thời nhàn du  
Hải ngoại bạn rộn lu bù/ Nâng chai nước lạnh lên tu một lèo*

Chuyện kể về trà thì nhiều lắm. Từ truyền thuyết hàng 6000 năm trước về vua Thần Nông. Đến tác phẩm đầu tiên viết về Trà Kinh (Cha Ching) của Lu Yu. v...v...

Thời nay, người ta nghiên cứu dùng Trà Xanh trong việc chế biến kem dưỡng da và dầu gội đầu, phục vụ đời sống con người.

Và trở lại các nơi trồng trà nổi tiếng ở Việt Nam: Phú Thọ, Hòa Bình. Nghệ An, Thái Nguyên, Lai Châu... Riêng cao nguyên Di Linh Bảo lộc Lâm Đồng, có loại trà Mi Hải Đường, loại trà hoa thơm, nụ nhỏ. Nhắc đến Di Linh, là nhớ đến đồn điền trà bát ngát. Hay nói khác đi, nhắc đến các đồn điền trà, lại nhớ Lâm Viên Di Linh Đà Lạt - Vùng đất Hoàng Triều Cương Thổ một thời quá vãng- Vùng đất được thiên nhiên ưu đãi...

Nhưng vì thời cuộc. vì đời sống, người tứ xứ đổ về, bộ mặt Di Linh Đà Lạt, đã biến đổi khá nhiều. Dù thế nào, những ai sinh trưởng hay đã từng sinh sống ở nơi này, dù thời gian phai pha, vật đổi sao dời, dù tha phương hải ngoại... nhưng trong tâm của người Di Linh vẫn ấp ủ cả đời, nỗi niềm lưu luyến nhớ nhung khó mà quên:

*Di Linh vùng đất cao nguyên/ Se se gió lạnh của miền thượng du  
Đồi nương xanh ngát mịt mù/ Suông giăng gió lạnh mù u bạt ngàn  
Mỗi khi gió trở mùa sang/ Đồi trà thơm ngát mơn man tuyết vời  
Di Linh ơi, Di Linh ơi/ Tha phương hải ngoại, một đời nhớ thương.*

Nguyễn thị Mắt Nâu