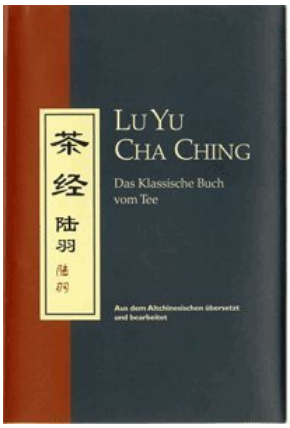
MÙA XUÂN NÓI CHUYỆN TRÀ

Nguyễn Quý Đại

Theo truyền thuyết hơn 6000 năm, vua Shin Nung (Thần Nông) tình cờ khám phá trà thơm ngon, có thể chửa bệnh. Huyền thoại về trà Bodhidharma (Bồ đề đạt ma) người Ấn Độ lúc ngồi thiền hay buồn ngủ, ngài giận cắt mí mắt ném xuống đất và từ chỗ đó mọc lên cây trà. Chuyện hoang đường này cho rằng trà giúp sự thức tỉnh một sức mạnh của tâm linh.

Theo tài liệu từ đời nhà Tần 221 (TCN) biết dùng trà như một dược liệu, chưa được phổ biến sâu rộng trong dân gian. Thời nhà Đường Tang Dynastie (618-907). Trà được uống trong các tu viện, lần đầu tiên ở tu viện Yang Ling trên núi Tai Shan, uống trà làm đầu óc tỉnh táo, dễ tập trung hơn, từ đó thuật uống trà phát triển trong giới Thiền tông khắp Trung Hoa. Tác phẩm đầu tiên viết về trà „*Cha Ching*/茶經/Trà Kinh“ của Lu Yu /陸羽(728-804) tên thật Tsing Ling Zhe sinh ở Hubei/ Hồ Bắc, Trung Hoa. Ông mồ côi từ thuở nhỏ được Thiền sư Zek Shin nuôi dạy, Lu Yu có dịp học nghệ thuật pha trà từ vị cha nuôi ngay từ thuở nhỏ, năm 18 tuổi ông rời Tu viện, Lu Yu về Hán Thuỷ Han Jiang/漢水 vượt Ch'ang Chiang trường giang là tả ngạn sông Dương Tử /子江 ẩn cư ở Chiết Giang tên cũ là sông Tiền Đường. Lu Yu vào ở trong chùa Diêu Khê (Wuxing/Huzhou 吳興區), ông không chú tâm việc học kinh kệ để trở thành thiền sư, mà chỉ miệt mài vào văn chương và biên khảo. Ông có biệt danh "*Chúa của trà /Der Gott des Tees.".* Tác phẩm *Cha Ching* viết phương pháp chế biến, pha trà, uống trà, liên quan đến lịch sử của trà, đầy đủ nhất trong thời cổ đại về trà ra đời, việc uống trà được xem trọng như một ngành nghệ thuật, *Trà kinh* trở thành cuốn sách quý lưu truyền ở Trung Hoa, đến Trung Á, Tây Á và nhiều nước ở Châu Âu. Lu Yu được Trung Hoa tôn lên bậc Thánh trà, là một trong 10 vị Thánh trong lịch sử Tàu[1]

Trà tại Á Châu



Tổ phụ nghành Y khoa Hippokartes (460-370 TCN) cũng công nhận trà có dược tính tốt. Thời Nữ hoàng Âu Châu Hildegard von Bingen (1098-1179) công nhận các loại trà giúp chửa bệnh, và được nghiên cứu rộng rãi trong giới Y khoa. Bác sĩ Nicolas Direks (1593-1674) người Hòa Lan viết trong „*Die Arznei“* uống trà sống lâu mỗi ngày nên uống trà (sự phát triển, nghiên cứu về trà trải qua nhiều thế kỷ, và đến ngày nay người ta nghiên cứu dùng trà xanh trong việc chế tạo kem giữ da, hay dầu gội đầu vv...)

Trà trồng ở các vùng đồi núi quanh Hangzhou (Hàng Châu) Trung Hoa, các vùng trà nổi tiếng là Lung Ching (Long Tĩnh) và Lung Ding ngoài ra còn có vùng bảy núi ở Xishuangbanna. Trồng trà từ triều đại Tang/Đường (618-907) nhưng mãi đến triều đại Qing/Thanh (1644) trà được đưa vào việc sản xuất. Hiện nay còn loại trà cây cổ thụ từ năm 1700 đời vua Shengzu-Kangxi (Thánh tổ Khang Hi) qua các đời sau, vùng nầy trồng loại trà Pu-Erth (Phổ Nhĩ) lá dày. Nước trà màu hơi đỏ, được xem như một dược liệu chống lại bệnh có mỡ trong máu (wunderwaffe gegen fett/wonderful weapon against fat).

Ở Ấn Độ vùng núi Darjeeling cách xa Kalutta 600 km trồng các giống trà „*Thea Chinensia*“ được công ty Đông Ấn „*East India Company hoạt động từ năm 1600-1857“* lai giống các loại trà, năm 1823 tại Assam thành công, thêm loại „*Thea assimica*“. Ấn Độ trồng hơn 400 loại trà khác nhau, trà nổi tiếng thơm ngon quanh vùng Himalaya trên cao độ 2200 m, các vườn trà trong vùng thung lũng „*Steintal*“ và „*Happy Vallytea Estate“.* Người ta cũng khám phá trà mọc hoang trên đồi núi ở Ấn Độ, nên có nhiều nghi vấn nguồn gốcTrà ở Ấn Độ trước Trung Hoa? Assam là vùng cao nguyên trên thượng lưu Brahmaputra, có 2000 vườn trà được lai giống khác nhau. Ấn Độ xuất cảng trà đứng đầu thế giới sau là Tích Lan (Sri lanka). Giống trà Thea assmica, được người Anh ông Schotte James Taylor mang vào Tích Lan năm 1849, sau 11 năm phát triển trồng trên cao nguyên Ceylon và Tamilen

Tại Việt Nam theo sách An Nam Chí Lược ghi “*tháng 5, năm thứ Tám niên hiệu Khai Bảo. Đinh Liễn có tiến cống nhà Tống vàng, lụa, sừng tê, ngà voi và trà thơm“* Các tài liệu trên chứng tỏ người Việt đã biết uống và biến chế trà từ lâu. Ngành khảo cổ đã khai quật tại vùng Nông Giang, Thanh Hóa tìm thấy được nhiều

bình,chén, dĩa trà thời gian nầy ngang với đời Tống (Song 960-1279) từng bán sang Nhật, dù hàng sành sứ của Việt Nam không sắc sảo, nhưng hình vẽ cảnh thiên nhiên sông nước, hoa lá hợp với phong cảnh Thiền của Nhật.

Theo Nguyễn Trãi ở Dư Địa Chi, đã kể trà Tước Thiệt (trà lưỡi chim sẽ) người ta gọi là trà móc câu thuộc giống trà mi ở vùng Sa Bôi nay là tỉnh Quảng Trị (ngày xưa thuộc Châu Ô, Châu Lý).

Có rất nhiều giống trà trồng hợp với khí hậu địa phương, các nơi trồng trà nổi tiếng như: Phú Thọ, Hòa Bình, Nghệ An, Thái Nguyên, Lai Châu. Cao nguyên Bảo Lộc Lâm Đồng có loại trà mi, hải đường. Có hoa nhỏ thơm dịu, nụ nhỏ, trà ngày nay theo nhu cầu kỹ nghệ sản xuất lai nhiều giống, có 3000 loại trà mi khác nhau trên thế giới. Ở vùng Vạn Hội, núi Chúa thuộc huyện Hoài Ân, tỉnh Bình Định, có hai thứ trà „cam“ và „khổ“ mọc hoang dã trên đồi gò hoặc ven chân núi. Trà cam lá nhỏ, có vị ngọt như đường, trà khổ lá to, xanh, dày và cứng uống thì rất đắng như khổ qua trà giống như cây rau có dược thảo khổ cự (rau diếp), khổ thái (rau đắng) v.v… Rễ trà cam có tác dụng hồi sức cho phụ nữ sau khi sanh con. Trà khổ làm cho người say tĩnh rượu, uống thường xuyên trà khổ, gan hoạt động tốt phòng ngừa bệnh sốt rét.

Theo nghiên cứu các nhà khoa học, trà phát sinh từ 3 loại chính của Đài Loan và Nhật Bản đó là *Camellia Japonica, Camellia sasanqua*, và *Camellia reticulata*. Trà mi có tên khoa học *Camellia chrysantha* trong thời gian gần đây người Pháp tìm ra trà mi giống Việt Nam và được nhắc đến trà mi hoa vàng tên *Camellia vietnamensis* ở Cúc Phương, đẹp hơn trà mi hoa vàng gốc Nhật, hoa ít hơn, loại *Camellia baviensis* ở núi Ba Vì hương thơm nồng nàn. Trà mi *Camellia baviensis* đem về trồng thí nghiệm ở đại học Lâm nghiệp Xuân Mai Hà Tây. Hoa lưỡng tính cánh trắng nhụy vàng to nở lâu tàn.Trà vào Nhật Bản thế kỷ thứ 6 Hoà Thượng Huimeng (638-713) truyền Phật Giáo từ Trung Hoa sang Đại Hàn vào Nhật Bản và phát triển mạnh trong thời Nara Zeit (709-784 奈良時代). Trà du nhập vào cùng giai đoạn trên, nhưng đến thời Hoàng

Đế Shômu/ 聖武天皇(724-749) khoản đãi trà cho 100 tu sĩ Phật giáo tại hoàng cung năm 729. Số trà này có lẽ do sứ thần Nhật mua trong chuyến đi sứ Trung Hoa. Thiền sư Saicho 最澄(767-822) mang về một số hạt giống trà và trồng tại Yeisan năm 801, từ thế kỷ thứ 8 trà dùng phổ thông hơn. Kế tiếp qua nhiều triều đại văn hóa phát triển. Cuối thế kỷ 12, thiền sư Eisai Zenji 栄西禅師 (1141-1215) viết về việc uống trà tập sách tựa đề „Kissa-yojo-ki /Zen-Meister Eisai"... Thượng phụ Murato Shuko (1422-1502) biến chế trà xanh (Matcha) dùng trong các Tu Viện và các Hiệp sĩ đạo/Samurai. Đến đời sư phụ Sen-No Rikyu 千利休 (1522-1591) được nâng lên một nghệ thuật, trở thành nghi thức uống trà (Tea ceremony/茶道Chanoyu) khởi đầu tại Daitoku-Ji-Tempel.
Okakura Kakuzō/(岡倉 覚三,(1863-1913) ở Yokohama là học giả Đông phương viết về trà *„The Book of Tea“* năm 1906. Cho đến nay, tác phẩm này được in lại rất nhiều lần, qua nhiều ngoại ngữ khác nhau. Thái Lan, Lào, Java ở Indonesia, Malaysia… nhưng mỗi quốc gia đều có phương pháp trồng trà riêng.

Trà nhập Âu Châu

Năm 1610 người Hòa Lan mang trà từ Trung Hoa về Âu Châu. Vua Ludwig XIV, Marquise de pompadour, và Goethe là những người uống trà xanh. Nữ hoàng Kathrina von Bragaza (1638-1705) con vua Johanns IV Bồ Đồ Nha (Portugal) cùng đoàn tùy tùng đến Anh Quốc làm lễ thành hôn năm 1665, dâng lễ vật quà cưới đến vua Charle II (1660-1685) trong đó có nửa kilô trà. Chứng tỏ trà lúc đó rất quý đối với giới quý tộc Âu Châu.

Các quốc gia Ấn Độ, Tích Lan bị Anh quốc chiếm làm thuộc địa, các thương gia Anh độc quyền nhập trà năm 1657 về các cảng Cornwall, Dorset, Kent chở về cho 2000 đại lý ở London bán trà đen tại Âu Châu. Trà nhập Âu Châu bằng đường thủy, trong thời gian nầy những đoàn lữ hành, vượt sa mạc dùng lạc đà chuyên chở trà từ Trung Hoa, Ấn Độ đến bán cho Nga sô. Nhưng đến cuối thế kỷ 19 trà xanh tràng ngập thị trường Âu Châu, nhờ phương tiện lưu thông tiến bộ, thời gian chuyên chở làm cho trà xanh không mất phẩm chất..

Trà đến Mỹ Châu

Năm 1650 thương thuyền Hòa Lan nhập trà vào New York, thời ấy gọi là Amsterdam mới (new Amsterdam) và trên đường Chatham có nguồn nước ngọt, vào buổi sáng người đàn ông rung chiếc chuông nhỏ rao bán nước „*come and get your tea-water!“.* Năm 1773 ở Boston vì tranh cãi về thuế trà, bị phản đối một phần trà nhập cảng bị ném xuống biển… Các Tổng thống Hoa kỳ: Lincoln, Roosevelt, Hoover, Kennedy đều uống trà.

Nhà nhập cảng trà ông Sullivan tại New York, có sáng kiến bỏ trà vào túi nhỏ bằng lụa cho mỗi tách trà, quảng cáo gởi khách hàng uống thử. Từ sáng kiến đó ngày nay người ta biến chế trà trong túi nhỏ bằng giấy. Người Mỹ có thói quen uống trà xanh nhập cảng từ Trung Hoa. Năm 1904 người Anh Richard Blechynden đến St. Louis trong hội chợ triển lãm về trà. Ông ta quảng cáo trà đen Ấn Độ vì thời tiết nóng, uống trà nóng ra mồ hôi khó chịu, ông bỏ nước đá vào ly trà, uống mùi vị thơm ngon và mát, từ đó mở đầu cho giai đoạn mới, uống trà với nước đá *„ice tea“.*

Trước đây trong các siêu thị Mỹ thì người ta thấy hầu như chỉ có trà Lipton được bày bán dưới dạng trà bao cho vào tách uống nóng, dạng bột đế quấy cho tan trong nước rồi cho nước đá vào uống lạnh. Nhưng đến nay thì có khá nhiều công ty có sản phẩm cạnh tranh như công ty sản xuất trà và các loại trà dược thảo có tên là *Celestial Seasonings*, chế biến trà xanh của Trung Hoa.

Càng ngày các loại trà dược thảo hiệu Celestial Seasonings càng nổi tiếng trên khắp thế giới. Trong số hàng trăm sản phẩm của hãng, loại bán chạy nhất là sản phẩm có tên là *Sleepy Time*. Uống buổi tối có nhãn hiệu con gấu trong giấc ngủ mùa đông . Hộp đựng loại trà có tên là „*Morning Thunder*“ là „*sấm chớp bình minh“* uống buổi sáng in hình con bò mộng đang lao nhanh tới. Phân loại trà với tên „*Mandarin Orange Spice*“/Trà hương liệu cam dành cho nhà giàu đựng trong hộp in hình một cô gái Tàu.

Trên khắp thế giới trà được tiêu thụ nhiều vào hàng thứ nhì chỉ sau nước lã. Nhưng tại Hoa Kỳ trà vẫn đứng sau cà phê. Tuy nhiên với con số người uống trà tại nước Mỹ ngày càng gia tăng. Công ty Celestial Seasonings mua nguyên liệu thẳng từ các nông gia tại Hoa Kỳ và nhiều quốc gia khác trên thế giới, kể cả Trung Quốc, Ai Cập, Mexico, Argentina, Chi Lê, Guatemala, Đông Âu, Ma Rốc, Indonesia và Việt Nam

Công ty Celestial Seasonings đứng hàng nhì trong thị trường Mỹ chỉ sau công ty Lipton, và hiện nay tại Hoa Kỳ còn rất nhiều công ty khác đã và đang tính tiến vào thị trường, chẳng hạn như 1 công ty tại Hawaii chuyên về trà Mamaki, đang muốn mở rộng tầm hoạt động ra ngoài phạm vi tiểu bang. Trà Mamaki, 1 loại cây cỏ của địa phương Hawaii, được đem bán tại tiểu bang Washington. Riêng về công ty Celestial Seasonings tuy sinh sau đẻ muộn hơn không biết bao nhiêu hãng trà sen, trà sói, trà hoa lài... của Việt Nam

Sản xuất trà qua các giai đọan căn bản, hái để lá héo, hấp nước hay sấy qua, đập hay chà phơi khô sàng lọc. Trà đen hay trà xanh cũng đều biến chế từ các loại trà cây có tên khoa học : *Camillia Sinensis* và *Camillia Assamica* Ngày nay các hãng trà trên thế giới hàng trăm loại khác nhau như Assam Mallty Fbop; Rooibos Vnilla; Roobos; chai; China Ti kuan Yin Monkey picked,.Pu-Erh tea普洱茶, Blendel tea; Earl grey tea; Lipton……

Bach trà 白茶 White Tea (vùng Pai Hao, Pai Mu Tan, Fujian) giống trà Flaum lá mịm màng hái nụ trà hấp, phơi khô, biến chế sấy nhiệt độ khác nhau, 1 kilo trà khô cần 30.000 nụ trà tươi. Bạch trà chứa nhiều antioxidant chống ung thư

Trà xanh 綠茶 (green tea) người Trung Hoa bỏ lá trà xanh *Lục Trà (luchà)* vào chảo gang nóng, rang sơ qua sau đó trộn bằng tay. Ngược lại người Nhật bỏ lá trà vào hấp nhanh khoảng một vài phút, hai phương pháp trên đều có mục đích khử các kháng độc tố, giữ cho trà có màu xanh, mùi thơm ngon, các vùng sản xuất trà xanh như Sencha, Chen Mee…

Trà đen (black tea) Người Trung Hoa biến chế trà đen cũng như Hồng Trà 紅茶 (hongchà) ủ lá trà lên men. Sấy ướp các hương vị như hoa lài.. có mùi thơm. Người Nhật hấp nước, ủ lá trà lên men, ướp... trước khi phơi khô, lá được cán hay chà nhỏ. Đóng hợp, hay gói loại giấy có thể giữ mùi thơm. Trong tiến trình ủ trà lên men tạo phản ứng hóa học khử được độc tố không mất lượng Coffein trong lá, giữ được mùi hương nhưng trà có màu đen nổi tiếng như ở Darjeeling, Ceylon ..

Trà Ô Long烏龍茶 (Oolong) được sao chế dung hòa giữa trà đen và trà xanh lá ủ lên men màu đen, nhưng nước trà màu hơi ngà ngà trà Oolong vùng Tung Ding rất ngon

Yogi Tea : biến chế với các loại rễ, vỏ, lá cây như quế (Zimt), gừng (Ingwe), lá tiêu (Pfeffer), nụ đinh hương(Nelken), đậu khấu.(Kardamon) chỉ uống vào buổi sáng làm cho người khoẻ

Fencheltea: là lọai trà dành cho Baby ở Đức, ngoài ra còn có thêm các loại trà biến chế thông dụng như Johanniskraut; Grüne Hafertee; Kamillentee; Rotbrusch Tee; Pfefferminze, Holundertee; Lindenblütentee….

Trà tươi, người bình dân Việt Nam thích uống trà tươi, trà nạn, lá trà già các loại lá cây vối, ổi…

Các quốc gia Âu Châu không thể trồng các giống trà từ Á Châu, nhập cảng trà và pha chế, họ nghiên cứu phát triển chế biến từ: hoa quả, lá thảo mộc có dược tính sao chế thành trà uống để trị bệnh. Tại Việt Nam cũng biến chế nhiều loại trà như: khổ qua, trà sâm, Hà thủ ô..vv. Trà có mùi vị thơm ngon, do bí quyết của người biến chế, có thêm các mùi hương như các loại trà ướp: hoa lài, sen, cam, bưởi, quế vv..(không được dùng mùi hương hoá học để ướp trà), theo nguyên tắc „*Prime quality Tea for you to enjoy*“

Hái trà vào buổi sáng, không khí ban mai tinh khiết hương của sương còn đọng trên cành lá, thì hương vị của trà thêm ngào ngạt bởi vì khí âm và khí dương hòa nhau thành sương là tinh anh của trời đất. Hái trà theo từng mùa khí hậu thay đổi trà có mùi vị phẩm chất khác nhau. „*Flowery Orange Pekoe*“ là loại nhất tuyệt hảo nụ trà vừa nở „*Orange Pekoe*“ loại nhì ra lá non, „*Pekoe*“ loại ba lá trà thứ 3

Mùa xuân (*first flush*) loại trà nhất, Mùa hạ (*secondflush)* loại trà thứ nhì hái từ tháng 5 đến tháng 6. Mùa thu từ tháng 8 đến tháng10 (Bread and Butter-tea-Regentee). Tuy nhiên tùy theo phong thổ, vùng nhiệt đới ở Himalaya hay các vùng đồi núi ở Trung Hoa độ cao có sương mù, không khí ẩm, trời mưa nhưng đất khô ráo không làm ướt gốc trà là yếu tố đặc biệt để trồng các giống trà.

Sự tích được nhắc đến tại Trung Hoa vùng núi cao, người ta nuôi đàn khỉ được huấn luyện mỗi sáng sớm, đàn khỉ trèo lên các cây trà trên núi cao, còn sương mai hái ngọn trà non, đem về cho chủ biến chế thành trà thơn ngon và đắt tiền bán tại các tiệm trà có tên Hầu Trà "*trà khỉ/ monkey tea".* Theo truyền thuyết thời xưa người ta chọn các trinh nữ, trong những ngày tinh khiết hái trà mang trước ngực có hơi ấm, nên gọi các trà ấy là "*trà Hoa nữ*" hay *Xử Nữ Trà*. Theo truyền thuyết trong buổi tiệc người đầu bếp sắp sửa pha trà, thì khám phá ra tất cả trà lá quý hái trong chốn thâm sơn, đã bị con ngựa sút chuồng ăn sạch. Để có trà, người đầu bếp liền giết ngựa mổ bao tử lấy lại trà, pha cho Thái Hậu và các quan khách. Trà có hương vị đặc biệt thơm ngon, Từ Hy Thái Hậu *Tz'e Hsi/* 慈禧 (1835-1908), khen ngợi và hỏi cách chế biến trà nên từ đó có tên Trảm Mã Trà, câu truyện kể trên cho thấy các hóa chất trong dịch vị của thú vật có khả năng thăng hoa hương vị của trà

Nghệ thuật uống trà

Trên thế giới trà có thể uống hàng ngày, người Anh có câu tục ngữ "*any time is tea time*". Năm 1840 nữ công tước Bedford tổ chức uống trà buổi chiều "*Afternoontea*", lúc16 giờ uống trà của Ceylon hay Lap-Souchong ngày nay còn lại phong tục đó. Người Anh và các quốc gia thuộc địa của Anh quốc thường có thói quen uống trà với sửa hay đường. Ông Cecil Rhodes viết tại cung điện Semore Place. Buổi sáng người phục vụ thường hỏi "*Ông muốn uống trà Tàu, Ấn Độ hay Ceylon".* Nếu trả lời dùng trà Ấn thì có câu hỏi kế tiếp "*với chanh, sửa hay bơ* " ở Anh Quốc cũng thường nói "*you enjoy tea and take it easy ".*

Người Nhật đã uống trà thưởng ngoạn như một truyền thống, là nghệ thuật cao quý gọi là "*trà đạo*". uống trà với chén, bình trà bằng sứ, gáo múc nước phải bằng tre (Chashaku) phong cảnh uống trà phải thiên nhiên trầm mặc với bốn chữ: Hòa (Wa), Kính (Kei), Thanh (Sei), Tịch (Jaku). Trà xanh "O-cha" loại Bancha cần nước nóng đun sôi khoảng 80 độ C, trà Secha/Gyohuro dùng nước sôi khỏang 60 độ. Ngoài ra còn biến chế các loại trà xanh thành trà bột (Matcha) và các loại trà uống để chửa bệnh. Tại Kyoto có nhiều vườn trà vang bóng của thời đại Momayama (1568-1600) và các nơi trà đạo hấp dẫn, nhưng uống trà theo truyền thống quỳ gối (seiza) ngồi trên hai bắp chân! Nhật biến chế trà đen "Kô-cha". tuỳ theo mỗi nhà sản xuất, phẩm chất khác nhau nên giá tiền chênh lệch

Du khách đến Tích Lan, thường mỗi sáng theo phong tục nữ phục vụ xuất thân người từ miền Nam đảo Tích Lan, mặc y phục trắng mang trà đến mời " *your morning tea Sahib".* Người Nga không những uống rượu Wodka, họ cũng biết thưởng lãm nghệ thuật uống trà. Năm 1638 Hoàng gia Mông Cổ tặng Nga 200 gói trà thơm ngon. Họ dùng nồi nấu trà (Samowar) đốt bằng than (hay điện). Phần thân bình chứa nước, trên nắp để bình trà nhỏ, bỏ trà chế nước sôi, độ sôi của nồi nước bốc hơi làm nóng bình trà. Khi uống pha trà ở bình trên với một phần nước sôi. Loại bình Samowar người Thổ Nhỉ Kỳ cũng dùng để nấu trà đen. Du khách đến Thổ vào các siêu thi, hay cây xăng đều được mời ly trà nhỏ bên cạnh cục đường và cái muỗng nhỏ

Các loại bình trà bằng sứ được làm qua nhiều thời kỳ khác nhau. Hơn 2000 năm trước Thiên Chúa, tại Trung Hoa có loại sứ Yih-Sing làm bằng đất sét vàng. Mãi cho đến triều đại nhà Tống/Song (960-1279) nghệ thuật thủ công nghệ làm những bình sứ màu trắng, chén, diã trà tinh xảo hơn.

Bình trà chinese Yinxing đời Minh (1368-1644)

Các quốc gia Nhật và Đại Hàn, cũng làm các loại chén bình bằng sứ trong thời gian trên với người Trung Hoa.(các loại bình, chén, diã sứ nầy còn lại trong các bảo tàng viện). Tại Đức năm (1730-1750) các vùng Bayreuth và Ansbach có các lò biến chế chén, tách trà bằng thuỷ tinh, bạc hoặc sứ. (Munich có lò đồ sứ nhưng chỉ làm ly uống Beer lớn có tay cầm)

Trà với thi nhân mặc khách.

Ông De Quincey bảo "*trà luôn luôn là ẩm phẩm của hạng trí thức*" Người Trung Hoa quan niệm "*trà là bạn của ẩn sĩ thanh cao*". Người Việt Nam cũng có nghệ thuật uống trà như người Trung Hoa. Giới trưởng giả dùng bộ trà trên khay hình chữ nhật hay hình vuông có chân quì, khắc khảm ốc xa cừ. Chén Quân, chén Tống, bình pha trà cổ các loại độc ẩm, song ẩm và ẩm quần, của các nhà sản xuất: Thế Đức, Lưu Bội, Mạnh Thần.

Pha trà phải chọn nước, để trà tăng thêm hương vị, nước suối thì tuyệt vời, nước giếng lấy từ mạch nước thiên nhiên, bếp lửa phải bằng than nhẹ lửa, nước sôi sủi mắt cua, (khoảng 80 độ), tráng bình trà qua một lần nước nóng, đổ ra trước khi bỏ trà vào châm nước, (phải đổ ngay lần nước đầu tiên gọi là rửa trà). Nước máy có nhiều vôi cần phải lọc qua để nấu trà không mất muì vị thơm ngon. Cách pha trà của người Việt và người Trung Hoa, không biến thành qui tắc nghiêm túc như ở Nhật.

Uống rượu cần nhiều người cho náo nhiệt. Uống trà là nghệ thuật trong trầm lặng, trà có tính cách đưa người uống vào thế giới mặc tưởng, bởi thế nên uống trà lúc tinh thần sảng khoái, cảnh vật yên tĩnh, cần người văn nhã biết cái thú uống trà, bỏ mọi bận rộn đời sống bon chen, uống từng chén nhỏ, gọi là "*ẩm sĩ"*. Nếu người uống chén to, uống một hơi làm sao biết hương vị của trà nên bị gọi là *"ngưu ẩm*". Uống trà cũng như pha trà đều cần một nghệ thuật cao. Người Tây phương họ sành điệu về uống rượu, beer, cafe. Ngày nay họ cũng nghiên cứu nghệ thuật uống trà.

Thời vua chúa mỗi buổi sáng các cung nữ thường lấy nước sương còn đọng lại trên lá sen về cung pha trà. Hoặc bơi xuồng trên các hồ sen (ở Huế nhiều hồ sen) bỏ trà vào các búp sen sắp nở lượng trà hảo hạng, trà hấp thụ mùi thơm của sen dưới sương đêm. Sáng hôm sau vạch cánh hoa lấy trà bỏ vào hủ đậy kín không mất mùi hương đó là loại trà sen tuyệt hảo nhất.

Tô Đông Pha (1037-1101) ví trà với mỹ nhân, nhưng Điền Nghệ Hằng lại quan niệm "*uống trà để quên cái huyên náo phồn hoa, trà không phải để cho hạng ăn cao lương bận lượt là thưởng thức".*

Lê Quý Đôn (1726-1784) quan niệm về nghệ thuật uống trà "*Một chén lòng sạch bong, hai chén lòng phơi phới, đến chén thứ bảy thì dưới hai cánh tay như có cánh thổi lên làn gió mơ màng."*

Bán dạ tam bôi tửu
Bình minh sổ trảm trà
Mỗi nhật cứ như thữ
Lương y bất đáo gia

dịch là

Nửa khuya ba chén rượu
Tinh sương vài chén trà
Ngày nào đều như vậy
Lương y chẳng lại nhà

Các cụ với kinh nghiệm sống dùng trà để trị bị bệnh. Ngày nay Trung tâm nghiên cứu về bệnh ung thư "*Deutsche Krebsforshungszentrum in Heilberg*" cũng như Đại Học Kasas "*University of Kasas city*" phân tích trà xanh có các chất "Epigallocatechin -3- Gallat viết tắc là EGCG chứa nhiều Vitamin E và C, ngăn được sự viêm cứng mạch máu, giảm lượng mở trong máu vv.. Bác sĩ Jin-Rong Zhou, Đại học Harvard, người đứng đầu nhóm nghiên cứu cho biết, ý tưởng này xuất phát từ thực tế là ở Trung Quốc, tỷ lệ người bị ung thư tuyến tiền liệt rất thấp, trà và đậu nành, vốn được coi là có thể giúp ngăn ngừa ung thư. Nối tiếp theo cuộc nghiên cứu trước đây cho thấy trà xanh giúp ngăn chận bệnh ung thư tử cung, các nhà nghiên cứu thuộc đại học Kỹ thuật Curtin ở Perth đã khảo sát 254 phụ nữ người Hoa đang mắc bệnh nầy. Cuộc nghiên cứu do Giáo sư Andy Lee, Giáo sư Colin Binns và Tiến sĩ Min Zhang thuộc khoa Y tế của đại học này thực hiện, đề nghị là nên uống ít nhất mỗi ngày một tách trà như là dược liệu tốt để ngăn chận các tế bào ung thư. Đại học Wisconsin, Madison (Mỹ), cho biết trà xanh có chứa hóa chất polyphenol có thể ngăn chặn sự di căn của tế bào ung thư tiền liệt tuyến.

Thử nghiệm được tiến hành trên những con chuột biến đổi gene mang bệnh ung thư tuyến tiền liệt. Tất cả đều được cho ăn có protein, carbohydrate, vitamin và muối khoáng, kèm uống trà (tương đương 6-8 ly/ngày ở người). Một số con được ăn đậu nành hằng ngày (tương đương 250 mg đối với người). Kết quả cho thấy, nếu dùng riêng rẽ, đậu nành và trà làm giảm tốc độ phát triển của khối u và giảm kích thước của nó khi lớn lên. Nếu dùng kết hợp, các thực phẩm này sự phát triển của khối u và ngăn ngừa sự lan truyền của bệnh tới các hạch bạch huyết lân cận, đi đến kết luận: Trà và đậu nành đều có tác dụng ngăn ung thư. Đại học Y Khoa Wisconsin cho biết kết quả trà xanh chửa được bệnh Prostata.

Uống trà để tiêu khiển, hưởng nhàn thường nhật, và dùng trong việc ngoại giao, tế lễ, cúng tổ tiên, cúng Phật. Tập tục uống trà đã ăn sâu vào sinh hoạt, các văn nhân mặc khách thời xưa đã ca tụng thú uống trà. Viên Chiêu thiền sư đời Lý Nhân Tông

Tặng quân thiên lý viễn
Tiễn bả nhất bình trà

dịch

Tiễn chân ai bước đường xa
Miệng cười đưa một bình trà tặng nhau

Tiễn anh vạn dặm đàng xa
Ta xin rót một bình trà tặng anh

Các làng quê miền Trung Việt Nam cũng trồng trà, hái trà non hai lá, và nụ trà để biến chế dành cho ngày tết. Các khu vườn ngoài diện tích sử dụng sinh hoạt, còn lại trồng cau, trái cây cam quít, và những cây trà cao ngang tầm người. Người miền Trung thường gọi cây trà là cây chè, lá dày lớn màu xanh đậm và láng, trổ bông màu trắng 5 cánh, đường kính khoảng 10 cm, nhụy vàng thơm nhẹ. Dọc theo các đường làng, thị trấn miền Trung thường có quán bán nước chè xanh, trong căn lều tranh nhỏ, cái nồi đất nấu trà tươi bốc mùi thơm ngon, trưa hè hay chiều thu, ghé quán uống bát chè xanh múc bằng chiếc gáo ừa, trà xanh sóng sánh như nắng vàng với thoáng hương thơm. Nâng chiếc bát bằng sứ uống từng hớp nhỏ, trà sẽ làm dịu cơn khát và có cảm giác thú vị ngọt ngào. Trà là hình ảnh quen thuộc như cây đa đầu làng, con đò bến sông, trà không thể thiếu trong sinh hoạt, dù đời sống văn minh có những quán giải khát bán cola, nước ngọt với nước đá. Nhưng không thể quên được quán chè xanh bên đường. Trà trở thành nếp sống văn hóa, đã đi vào lòng dân tộc. Các cụ uống trà và ngâm mấy câu thơ :

Làm trai biết đánh tổ tôm
Uống trà Liên tử ngâm nôm Thúy Kiều

Bài thơ gọi trà của nhà cách mạng Phan Bội Châu (1867-1940) chủ tịch danh dự của Việt Nam Quốc Dân Đảng, buồn cho vận nước. Để thức tỉnh hồn thiêng sông núi, trong thời kỳ chống thực dân Pháp dày xéo quê hương:

Trà ơi! Còn nước là vinh hạnh
Cháy lưỡi khô môi thảm những ai!

Đại văn hào Nguyễn Du (1765-1820) thưởng thức trà với tâm sự

Khi hương sớm lúc trà trưa
Bàn lan điểm nước đường tơ họa đàn

Thi nhân Bạch Cư Dị uống trà để cảm thương cho số phận người kỹ nữ,

Khách trọng lợi, kinh đường ly cách
buôn trà sớm tếch ngàn khơi
Thuyền không đậu bến mặc ai
quanh thuyền trăng dãi, nước trôi lạnh lùng
Phan huy Thực dịch

Nồi cơm nấu dở bát nước chè xanh
Ngồi vui kể chuyện tâm tình bên nhau
Hoàng Trung Thông

Dừng chân bên quán nước, người lính trẻ Quang Dũng uống bát trà xanh nóng làm vơi cơn khát, dịu bớt nhọc nhằn. Tiếp tục hành trang lên đường, nhưng lại vướng đọng bóng giai nhân

Tiền nước trả em rồi nắng gắt
Đường xa choáng váng núi và mây
Hồn lính vấn vương vài sợi tóc
Tôi thương mà em đâu có hay
Quang Dũng

Nguyên Sa nói về định mệnh, những oan nghiệt cuộc đời tục lụy. Chiều chiều bên bình trà nhỏ, uống để nhớ lại cố hương, nhưng thời gian đi mãi có đợi ai bao giờ!

Chất xám trong não bộ lên men
Trán nhăn dăm bảy, nếp kinh thiên
Thượng Đế trên cao, chiều độc ẩm
Mạt lộ, ta ngồi chỗ hạ phiên

Nguyễn Khuyến (1835-1909) cuộc đời nhàn hạ vui với gió trăng

Khi vườn sau khi sân trước
Khi điếu thuốc, khi miếng trầu
Khi trà chuyên năm ba chén
hi Kiều lẫy một đôi câu
Nguyễn Khuyến

Xuân về trong ba ngày tết, nâng tách trà nhớ lại xuân xưa, bên quê nhà với nhiều kỷ niệm, dĩ vãng mãi mãi còn ngân vang trong lòng người viễn xứ, uống trà đàm đạo để sống lại với hồn quê hương sông núi .

Tài liệu tham khảo

Gruener Tee tác giả Jean Puetz & Monika Kirschner
Das hobby thek buch
Geheimmis Japan tác giả (Shuichi Kato)
Sir Lanka tác giả (Polylott)
The importance of living (Lin Yutang) Lâm Ngữ Đường
Zen in der kunst des Tee – Weg tác giả Horst Hammìtzsch
Hình trên Internet

1. [1] *Văn Thánh* Khổng Tử Khổng Phu Tử 孔夫子(thời Xuân Thu);
2. *Binh Thánh* Tôn Vũ 孙武, (quân sự thời Xuân Thu);
3. *Sử Thánh* Tư Mã Thiên (nhà sử học thời Tây Hán);
4. *Y Thánh* Trương Trọng Cảnh张机(lang y thời Đông Hán);
5. *Võ Thánh* Quan Vũ Quan công (關公(tướng thời Đông Hán-Tam Quốc);
6. *Thư Thánh* Vương Hi Chi王羲之Wang Xizhi (nhà thư pháp thời Đông Tấn);
7. *Họa Thánh* Ngô Đạo Tử吴道子(họa sĩ thời Đường);
8. *Thi Thánh* Đỗ Phủ 杜甫(nhà thơ thời Đường);
9. *Trà Thánh* Luc Vũ Yu Lu Thánh trà (nhân vật thời Đường);
10. *Tửu Thánh* Đỗ Khang tương truyền là người phát minh ra cách nấu rượu thời Chu).

(Mười vị Thánh của Trung Hoa)