



Nói Chơi Về Trà

Chuyện phiếm do Ái Văn viết

Lần trước , tôi lỡ nói phét là sẽ viết tiếp về trà trong một số tới, để cho đủ trọn bài mà tôi lỡ dại (ôi chẳng có cái dại nào giống cái dại này!!) đặt đầu đề là : Một Rượu , Một Trà, Một..., Một...." (may là tôi cà lăm chứ viết thêm nữa thì chỉ có nước ra năm chèo queo!). Tưởng là các bạn đọc xong thì quên đi, nào ngờ "Bài " ngỡ đã quên đi, nhưng "bài" vẫn còn "dài" (nhập tâm một bài hát của TCS), nên mới khổ, vì nào ngờ có mấy bạn thân hoặc gặp mặt hoặc gọi điện thoại hỏi đã viết bài về hai chuyện kia chưa, mới thấy kẹt và nay phải đặt đầu đề lại là Nói Chơi về Trà , chứ không dám viết tiếp bài trước, để mong là chỉ nói về Trà rồi thôi. (Bạn DPYên đừng xúi dại mình viết thêm về gì hết nghe, cho Em "yên" nghe anh Yên.). Thôi thì ai biểu làm tày hay thì cho chết cho bã ghét.

Lúc nhỏ khi học tiểu học, về môn vẽ thì tôi vẽ xấu nhất lớp, (chẳng nói đầu gì các bạn chứ thật ra thì môn nào tôi học cũng dở ẹt, nhưng cũng chống chế phải nói chỉ có môn vẽ là dở chooai một chút!!), khi nào cũng "được" điểm gần chót, người bị điểm chót là vì nó không chịu vẽ. Chỉ trừ một bữa nọ thầy cho cả lớp vẽ Ma thì tôi vẽ không thua ai hết , thầy chấm điểm cho tôi được trung bình thay vì thường thường thì tôi được đến hai điểm trên hai mươi lặn (02/20), như vậy thì phải khoe với các bạn: Lý do là chẳng ai biết Ma ra răng mà vẽ cho đúng, nên đối với hình của tôi vẽ thì xem như "qui comme qui", bởi vì vẽ thế nào cũng được hết ! Thầy mà chê thì tôi sẽ thừa lên tới ..., thừa lên tới ..., cũng không biết thừa tới ai đây? "Quân Sư Phụ", chẳng lẽ thừa lên tới Vua? Thôi, thầy không chê là ai ai đều hoan hỉ cả.. Hỷ xả, hỷ xả!! Cũng vậy, trước đây viết về rượu thì tương đối khá dễ vì ít người biết chứ nay viết về Trà mà viết không đúng thì chỉ có nước chui xuống gầm bàn mà thôi.

Ai trong chúng ta mà chưa uống trà? Vào bất cứ một hàng quán nào của Tàu hay của ta cũng được mời dùng trà trước khi mình gọi món ăn. Hay đi ăn trưa trong sở với mấy bạn người ngoại quốc chẳng hạn, thường thường thì

họ hay gọi trà đá (Iced tea) rồi đổ cả một kí đường sau khi vắt chanh (lemon) vào ly trà. Khách tới nhà thì luôn được mời: Anh (hay chị) dùng tí trà nhé! Ủa, vậy chứ có gì lạ đâu mà chú mày viết bắt ta đọc cho mệt, viết cái gì cho là lạ chứ nói về một cái quá quen thuộc quá tầm thường quá dễ dàng thì nói làm chi?

Đó đó, hãy khoan, cứ từ từ nghe cái đã: có những chuyện mình đều làm mỗi ngày, mỗi đêm, không những vậy mà còn tham lam cứ muốn luôn luôn làm, tiếp tục làm mãi không muốn ngừng, đến nỗi thiên hạ đang có phong trào - tôi hay dùng chữ "thời thượng"-- đi tầm sư học đạo, tìm bạn , tìm sách, tìm vở, thậm chí vào thư viện tra tra cứu cứu, vô Internet lục lục tìm tìm cốt để học lại cách làm chuyện đó, để cải thiện , để làm cho đúng, để làm cho hay, để làm cho nhuyễn. Nếu có anh bạn vong niên của tôi mà đọc đến đây chắc sẽ nói với tôi rằng: Này chú mày , đừng viết bậy viết bạ mấy bà cười cho chết, những "**chuyện đó**" - tôi cũng chưa biết là anh bạn định nói chuyện chi? - thì chỉ nên nói nhỏ cho nhau nghe mà thôi, chứ đừng nói công khai không hay . Aø, (chàng đàng hăng giọng) nhưng mà chú có biết điều gì lạ, điều gì mới thì nhớ chỉ cho ta biết với nghe, vì ta biết chú mày hay lục lạo đọc sách đọc vở, nay lại thêm cái Internet nên rộng đường tham khảo và nhiều tài liệu hơn , vả lại đạo này **thiên hạ** cũng rất cởi mở chứ không còn "mặt trong muốn học, mặt ngoài làm ngo", hay "em chả" với lại "em chả" như hồi còn ở Việt Nam."

Ay da, chuyện mà tôi định nói ở trên là chuyện bàn về phép **THỞ**, chuyện về cách tập thở hô hấp sao cho tốt, theo nhiều cách khác nhau, như theo thầy TNH dạy kinh chi chi đó thiø "... Thở ra miệng mỉm cười, vân vân...", hay học cách thở theo Pháp gia thì: hít vào phình bụng, vân vân...Xem như vậy mới biết là cho dù mình đã thực hành phép thở từ trong bụng mẹ cho đến khi miønh không còn thực hành được nữa --- lúc đó thiø sẽ được bạn bè con cháu xa gần kéo nhau đến "**viếng**"- mà nay còn phải tầm sư học đạo để mong sao sẽ có thể cải thiện nữa huống hồ là những chuyện cũng tương như tầm thường khác, vì khi nào mình cũng có thể còn chỗ để "improve" cả.

Đây là mới dạo đầu để làm vui câu chuyện sắp nói về một đề mục rất là tầm thường: bàn về trà.



Tôi không viết ra đây lịch sử của cây trà,

cũng không viết về thành phần hóa học có tính cách bác học quá sức của tôi, cũng không nói về cách hái trà, trà hái một lá với búp hay hai lá ba lá, cũng không nói về ủ trà vì các bạn có thể tìm đọc được rõ ràng chi tiết hơn ở trong Internet hay trong các sách về Trà bằng tiếng Việt như: website www.vietkiem.com, hay www.quangio.com cũng được, bài viết rất hay bàn về Trà Tàu và Âm Nghi Hưng của Nguyễn Duy Chính, hay sách Trà Kinh của Vũ thế Ngọc (in năm 1987). Tôi không dám nói tới mấy truyện của nhà văn Nguyễn Tuân viết về trà và ẩm trà trong cuốn Vang Bóng Một Thời mà chắc là các bạn đã đọc lúc còn học tiểu học hoặc trung học, nhưng nếu chưa có dịp thì cũng nên đọc cho vui. Hay các bạn có muốn đọc nhiều về sách ngoại quốc thì cũng có rất nhiều tài liệu viết về trà có thể mượn ở các thư viện hay chịu khó đi đọc ké như tôi thường đọc trong những giờ lunch tại các tiệm sách Barnes & Noble, Borders như cuốn The Classic of Tea, bản dịch ra Anh văn của "Trà Thần" Trung Hoa là Lục Vũ - Lu Yu - mà khi nào ai đụng tới trà là phải lôi ông này ra thì mới được, mới ra cái điều uyên bác (sic), The Book of Tea của Kakuzo Okakura, tay Nhật viết cuốn này đã được dịch ra tiếng Việt (tôi không nhớ tên, mặc dù đã có đọc lâu rồi - ôi té ra mình đã bắt đầu quên rồi à!!!), hay cuốn The Importance of Living của Lin Yutang có một chương nói về trà cũng rất là độc đáo (Cuốn này Lin Yutang -- hay âm theo tiếng Hán là Lâm Ngữ Đường -- viết bằng Anh Văn hồi năm 1937 để cho người Mỹ hiểu về dân tộc Trung Hoa của Ông, rồi sau đó ông ta mới dịch ra Hoa Văn, và được rất nhiều người dịch ra các tiếng khác, trong số đó có học giả Nguyễn Hiến Lê đã dùng bảng Pháp văn để dịch ra tiếng Việt, vớ theo ông viết trong lời tựa là ông không có bảng tiếng Anh -- bản dịch rất hay có tên là "Một nếp sống đẹp"--, các bạn nếu chưa có dịp đọc thì nên đọc, tìm mua ở Barnes & Noble nếu muốn đọc nguyên bản tiếng Anh, nhưng lại mất phần thơ nguyên văn của Trung Quốc vì khi dịch thơ ra Anh văn thì mình đọc chẳng thấy hay nữa, mà phải đọc bằng Hán Việt mới đã, còn không thì đọc bản dịch của Ông NHLê cũng được. (Nếu đọc mà thấy dở, thì cứ gọi lại cho tôi, tôi sẽ xin mua lại). Ngoài ra nếu chỉ ghi ra các tựa sách viết về trà không mà thôi thì chắc phải mất nhiều trang giấy, mất thì giờ bởi tôi mà chép ra cho bài viết này bằng cách đánh máy theo phương pháp Columbus của tôi thì cũng mệt nghỉ! (Phương pháp Columbus dùng để đánh máy này do tôi sáng chế theo đúng cách thức Columbus đi tìm Tân Thế Giới: Search and Land nên rất lâu, nhưng.... mà tốt cho cặp mắt - thì phương pháp nào cũng phải có cái gì tốt chứ --- vì mình đỡ phải nhìn trên màn ảnh: Mắt phải ngó vào nơi hai ngón trỏ để chọt chọt thì còn mắt nào mà nhìn lên màn ảnh khi đánh nữa thành ra không bị mỏi mắt -- dễ rứa mà cũng hỏi!!)

Xin giới hạn nói về trà vào những loại do từ cây trà mà ra, chứ không nói tới những loại ta gọi chung là trà như Trà Khổ Qua, hay Mướp đắng hoặc là những Herbal Tea bày bán nhan nhản ngoài Siêu Thị của Ta, Tàu hay ngay cả supermarket Mỹ.

Để cho các bạn dễ theo dõi bài viết này, tưởng cũng nên nói sơ qua các loại trà mà thiên hạ hay uống. Tùy theo cách ủ trà mà chia ra làm ba loại chính.

1/ **Hồng trà** hay Black Tea là loại đã được ủ hoàn toàn (có thể nói là 100% oxydation), đây là loại trà thường uống của người Anh, Mỹ, Ấn Độ, Trung Đông hay Nga v.v. Trà Lipton mà quý bạn hay thấy bán đầy ngoài phố là thuộc



loại này. Đây là loại trà thường phải uống chung với sữa tươi, hay với mật ong, hoặc với đường như dân Anh hay dùng trong buổi sáng hay buổi chiều gọi là afternoon tea time. Hoặc như dân Trung Đông lại thường bỏ thêm những gia vị khác như quế, hồi, gừng, v.v. vào trà. Đặc biệt là tuy ở xứ rất ư là nóng, dân Trung đông cũng không uống trà đá, mà chỉ uống trà nóng ngay cả trong buổi trưa nóng nẩy lửa hay là tại hồi xưa họ không có nước đá để uống nên quen như vậy cho ra cái điều truyền thống dân tộc!. Khi uống trà, dân Anh hay ăn kèm với bánh ngọt hay petit four. Loại Hồng trà này người Tàu ở vùng cực Bắc như Bắc Kinh thường hay uống, nhưng họ không uống pha thêm gì hết, chỉ uống không như vậy mà thôi.

Hồi ở Saigon, thường vào các chiều thứ bảy hay chủ nhật, nhiều bạn thanh niên hay rủ nhau ngồi "chây nước" (đợi đào mà đào chưa đến hay hồng thềm đến) tại các tiệm như Brodard hay Givral để nhăm nháp loại trà này, uống nóng, khuấy chung với chanh và đường, được bồi bàn mang đến trong các tách bằng sứ ra cái điều quý phái lắm, và bỗng cảm thấy là ngon lắm bởi vì ...vì ..vì ở nhà mình không có loại trà "ngon" này. (Thì cũng như ở VN, ta

chê mít, chê ôi, chê xoài, chỉ thèm ăn lê, ăn táo, ăn nho mới đúng là thứ dân sang, nay sang đến Mỹ hay Tây thì cũng chính những tay này lại đi tiêm mua mấy trái mít, mấy trái ôi, mà một trái mít ngon nhiều khi phải trả hơn cả trăm đô (mua ở Cali mang về Texas cả mấy trái cất tủ lạnh ăn dần, phải không VQT?), trong khi đó thì nho, táo, lê bây giờ lại vừa ngon, vừa tươi vừa rẻ thì chê ông chê eo không ăn! Đòi ăn cho được mấy thứ kia kia!!

Ôi có phải con người ta sẽ dĩ khổ đau bởi vì không biết mình đang sung sướng, không thực sống với không gian mình đang sống, không chịu sống giây phút mình đang còn sống, không tận hưởng những gì mình đang thủ đắc mà cứ mơ ước ước những này, những nọ, những kia, hay những cái khác mà mình chưa có, để tự mình làm cho chính mình khổ mà còn làm cho kẻ khác ở quanh mình bị khổ lây, mà quên đi là mình đang sướng!!

Các bạn ơi, rứa các bạn tưởng tôi đang nói cho ai đây? Tôi đang nói cho chính mình đó!! -- bởi tại vì rứa thì là ..là...bởi tôi không biết thích ứng với tình thế hay hoàn cảnh mà toàn là ước mơ những gì chưa có hay không có? Đang đi xe này thì đòi mua nằng nặc cho được xe nọ. Chưa mua kịp thì đêm ngủ không ngon, ngày ăn không nhiều (bởi tại muốn diet để khỏi mang bụng phê, sợ e mấy đứa con.... à, á..à ... à, con ...cháu nó cười cho). Hoặc như rượu chẳng hạn, đòi mua đủ thứ, tháng nào tháng nấy đều mua thêm mặc dù tủ đã đầy, uống chưa hết, (à, cái này thì có excuse là rượu mua phải để đủ lâu mới ngon), nghe nhạc thì ôi thôi cũng rứa, đòi mua đĩa này đĩa nọ, mà nhiều đĩa vẫn còn chưa lột bìa ra mà nghe nữa, rồi lại đọc sách đọc báo nói về máy nọ máy kia, thì dĩ nhiên là thấy bộ máy nhạc mình đang có chưa đủ hay, muốn mua máy khác: Thiệt ra thì máy nào cũng có hay, có dở, mà sức ghign cũng như tài chánh của mình thì rất ư là có hạn, mỗi ngày thiên hạ lại chế ra máy này máy nọ, thì phải hay hơn máy cũ chứ dở thì ai mà mua, bởi vậy mình mà theo cho hết thì không cùng, mà chẳng khi nào happy cả (phải không LDK?). Người nào thương thì nói là tôi có nhiều passions -- đam mê-- (vì phải đam mê mới đi đến cái "đã", cái "tới" của mọi việc, như mê học thì mới học giỏi được, mê thể thao ví dụ đánh Tennis như anh BĐ, BH, TTT thì mới đánh hay được, hay mê ..., thì ..., hay mê... thì ...; mê... thì.....; còn nhiều người khác thì nói là tôi tham lam! Cái gì cũng muốn!! "Thích Đủ Thứ." Nhưng nào có ai biết là tôi đang sướng trong cái khổ đau của Thú Đâu Thương?. Đúng là triết lý vụn!

Sorry quý bạn. Xin nói tiếp về trà. À hãy nói về trà Ô Long.

2/ **Trà Ô Long** là loại dân ta và dân Tàu Đài Loan hay Quảng Đông hay uống. Loại này chỉ được ủ khoảng từ 20 cho đến 60% oxidation mà thôi. Các trà thường thấy bán ở các siêu thị như Thiết Quan Âm, hoặc Thiết La Hán hay là loại trà do người Tàu chế tại Lâm Đồng (Trà Tâm Châu) cũng là loại Ô Long. Tôi sẽ xin vào chi tiết một số trà loại này trong phần viết về mua trà gì và uống trà ở phần sau.

3/ **Trà Xanh** hay nói bằng tiếng Tàu là Thanh Trà. Loại này thì không có ủ gì hết, nghĩa là 0% oxidation. Danh tiếng nhất của loại thanh trà là Long Tỉnh (Dragon Well/Giếng Rồng). Trà ở Việt Nam có Trà Móc Câu cũng rất ư là độc đáo, như Trà Thái Nguyên bán ở phố Hàng Điều cũng rất ư là ngon nếu pha cho đúng cách.

Chắc có bạn tưởng tôi quên không đề cập đến trà lái, trà ướp sen hay ướp soái? Tôi không nói đến các loại này, vì cũng như đang nói về con gái đàn bà mà lại tản mạn viết chung với các loại nước hoa các nàng xúc thì viết bao nhiêu cho hết. Và lại tôi quan niệm trà cũng như đàn bà, tự mỗi loại đã có mùi hương tự nhiên riêng rồi, nay mình bàn về trà thì không bàn về nước hoa mà người đời cứ bắt trà phải xúc, phải gánh chịu, làm cho mùi hương tự nhiên của trà phải phôi pha nhường bước cho mấy mùi nồng nặc dễ ghét của mấy mụ hoa phát ra, như vàng thau lẫn lộn, cho dù là hoa gì đi chăng nữa (đấy là trà nói), tội nghiệp cho trà Em!!

Muốn uống trà thì ngoài vật liệu chính là trà ra, ta cần phải để ý đến vật liệu chính thứ hai nữa, đó là nước. Ngày xưa mấy cụ Tàu rồi mấy cụ ta hay bàn nhiều về nước dùng để pha trà. Như là phải dùng nước suối ở trên núi từ nguồn, thứ đến là nước sông, mà cũng phải chọn thượng nguồn hay nơi không có nước chảy mạnh quá (e ... nước nó mệt!!), đôi để mới dùng nước giếng. Có người lại còn lấy sương đọng trên lá sen mới cho là ngon để pha trà. Ôi thì nghe là nghe vậy thôi, để đọc cho vui chứ uống trà mà nhiều kẻ kiêu đó thì chắc mình chẳng có thì giờ hoặc đủ kiên nhẫn, đó là chưa nói đến không có phương tiện để uống trà.

Ừa, ủa bộ như vậy thì ta không thưởng thức được trà sao? Đừng nóng, hãy đọc tiếp phần sau đây, phần này là của riêng Em viết hầu mấy huynh mà không dính dáng gì đến các sách các vở kia, vì đây là kinh nghiệm mấy chục năm uống trà của Em. Đừng tưởng là Em năm nay mới tròn băm lăm tuổi (Tuổi con Dê) thì kinh nghiệm được bao nhiêu mà bày đặt chẳng kinh với nghiệm! Trí nhớ kéo tôi về thời điểm năm 1954, tôi đã được đi theo con đường trà rồi: Đã biết theo sư phụ (là thân phụ tôi) vào tận Chợ Lớn mua trà

ở Vạn Dân Ký để biểu Ông ngoại tôi. Ngồi hầu trà cho Ba tôi và Ông ngoại nhiều ngày nhiều tháng vào trước rặng đông và cũng tại bản tính tò mò - hay thích đủ thứ -- tôi đã nếm mùi trà Tàu cũng như tiếp thu được cách nấu nước ra sao, tráng trà ra rã, pha trà khi nào thì ngon, nước thứ mấy thì chỉ nên dùng để súc miệng cho sạch, v.v. Rồi sau khi lớn lên cũng như được may mắn có nhiều phương tiện tại nước tạm dung này thì tôi có dịp đào sâu thêm vốn liếng sẵn có để thưởng thức trà.

Muốn chơi Tennis chẳng hạn, ít ra mình cũng phải sắm một cây vợt cho vừa tay, rồi sau đó thì sắm thêm giày Tennis (chưa có tiền thì dùng giày nào cũng tạm được cả), áo Tennis, quần Tennis rồi thêm cái windbreaker màu trắng cho đẹp, diện cho đom đàng một chút, rồi vài thứ như mũ như wristband v.v.

Cũng vậy, khi bắt đầu uống trà thì mình nên sắm một bộ đồ uống trà cơ bản trước rồi sau đó sẽ phụ thêm cho đủ với thiên hạ chứ không thì thiên hạ nói ồm tỏi nghe nhức nhối lắm.



Bình trà: Cái bình nào cũng pha trà được cả. Bình lớn, bình bé, bình bằng sứ, bình bằng đất nung hay bình cà phê cũng OK. Này, này Chú, chú mày nói gì mà ba phải vậy? Dạ thưa anh, đó là nói theo kiểu nhà Phật, dùng phương tiện ẩn dụ ---tam thừa rồi nhất thừa (các Đại Đức NTT, Đại Đức TMC hay Cư Sĩ Tâm Nguyên Khương NTT chắc không trách cứ tôi còn mê muội nên không nói đúng danh từ Phật

pháp nghe!) để cho các bạn chưa vào "trường" trà thì vào cái đã, vào xong trong "trường" thì sẽ tính chuyện khác. Nhưng nếu có thể mua một bình trà thì nên mua loại bằng đất nung thứ bằng đất sét Nghi Hưng (Yixing) màu gan gà, nên mua thứ làm ở Đài Loan và hỏi tiệm bán bình mua loại nhỏ vừa dùng cho "song âm" (Hai người uống: không lẽ uống một mình, mà không mời người bạn đời của mình share?), Ngoài ra còn có loại bình nhỏ nhất, tiếng Tàu gọi là bình "độc âm", còn bình lớn hơn nữa là bình "quần âm" dùng cho khoảng bốn hay năm người, quý bạn có mua thêm thì tốt thôi, vì có ngày sẽ dùng đến. Chắc có bạn sẽ hỏi vậy chứ nhiều người cùng uống thì dùng bình nào? Thật ra thì khi nào uống trà, ta chỉ uống hoặc một mình, hai

người hay đông nhất là chung với bốn năm người mà thôi. Rượu thì cho đông người, chứ trà thì chỉ giới hạn mà thôi. Ngoài ra còn một chữ "ngưu ẩm" nữa thì ta không nên mắc phải như câu "trà Tàu một ngụm v.v.."

Chén: Chén uống trà thì nên dùng chén càng nhỏ càng hay, sẽ nói lý do sau, và cần có men trắng ở trong hầu có thể thưởng thức màu trà (đẹp lắm ôi những màu trà).

Nước: Hãy mua nước trong bình hay trong chai, chứ đừng dùng nước từ trong ống nước ở nhà. Cũng không cần mua nước suối làm gì cho đắt. Spring water mua trong Costco hay Sam's Club cũng ngon rồi mà lại rẻ.



Trà: Bạn đang uống trà loại nào, hay đang có trong nhà trà gì thì cứ uống loại đó cái đã, vì mua nhiều thứ một lúc thì lỡ bị "ai đó" cần nhân lại mất vui, mà đã không vui thì uống cái gì cũng chẳng ngon cả. Nhớ là cách pha trà và nấu nước là quan trọng lắm lắm.

Tuy nhiên nếu quý bạn chưa có trà nào sẵn hết thì tôi xin đưa ra một vài loại để quý bạn mua.

Bạn thích **trà xanh** của Việt Nam thì có loại trà móc câu như là Trà Thái Nguyên, Bắc Thái hay trà của Tàu như Long Tỉnh tìm mua trong các tiệm bán trà chứ không mua ở tại Siêu thị. Trà Long Tỉnh hay Lung Ching thứ của Trung Hoa loại tốt khá đắt nhưng rất đáng đồng tiền bát gạo.



Trà Ô Long thì ở Việt Nam có nhiều hãng lấy trà ở Blao để chế như hiệu trà Tâm Châu cũng khá ngon mà lại quá rẻ nếu đem đô la về mua. Còn của

Tàu thì có nhiều, nhưng nếu quý bạn thích leo thang lần lần lên thì nên theo một hãng trà đứng đắn, nghĩa là tiêu chuẩn của Hãng luôn luôn như nhau, không phải lúc ngon, lúc dở. Có Hãng Ten Ren (Thiên Nhân - nhân này là nhân ái chứ không phải nhân là người -- học lóm từ bạn LN), ở đâu cũng có: San Francisco, Hayward, San Jose, Los Angeles, Seattle, Houston, Anaheim, Westminster, v.v và họ cũng có để bán tại các siêu thị nữa. Nếu quý bạn thử loại có pha tí sâm Hoa Kỳ chung với trà thì có thể bắt đầu với loại King Serie 103. Uống cho hết gần một hộp 103 (một hộp 300 gram) thì nên mua thứ cùng serie này, mắc hơn là số 913. Rồi leo thêm số 313 và cuối cùng trong serie này là 403. King Serie này cho ta nước trà màu hơi ửng xanh. Còn một loại tương tự nhưng cho màu trà màu hồng thắm thì bắt đầu là 109, rồi 919, 319, và 409. Sau khi uống vài thứ đó thì quý bạn sẽ biết là mình thích thứ nào rồi. Tôi biết rất nhiều người VN uống mấy loại này và rất thích. NTThọ ơi, có phải mấy thầy cũng thích King Serie này lắm phải không? Tuy nhiên tôi thì lại mong quý bạn đừng ngừng tại serie này mà thử vào trà không pha với sâm, cũng của hãng Ten Ren này: Trà Thiên Lũ, Thiên Vũ và Thiên Lê. Ngoài ra còn có những trà như Thiết Quan Âm bán đầy các chợ. Xin đề nghị là khi mua trà quý bạn nên mua trà đắt tiền một chút, vì một hộp trà mình uống cả tháng mới hết, nên đừng thấy một hộp trà mấy chục rồi chê đắt, hãy nhớ là một tô phở cũng đã \$5 hay \$6 đồng rồi.

Còn trà Lipton hay loại Hồng trà khác của Mỹ hay của Anh thì quý bạn lựa thứ đắt nhất mà mua. Tôi ít thích loại này nên không biết phải trình bày ra sao. Theo nguyên tắc thì tôi thấy lấy trà bỏ vào trong bao giấy gọi là tea bag thì tuy có tiện cho những người quá bận như đa số dân Mỹ, không biết quý bạn nghĩ sao chứ uống như vậy có khác nào lấy giấy ngâm chung với trà? thấy nó sao sao a!. (Xin lỗi anh H. nghe, anh thì đi đâu cũng mang theo tea bag Lipton trong túi quần.) Riêng Hồng trà của Tàu thì có nhiều loại bán trong các tiệm của Trung Cộng ở các phố Tàu. Bạn cứ hỏi họ, sẽ mua được thứ vừa ý.

Còn một loại trà gọi là **bạch trà** có nhiều lông măng cũng uống là lạ, nhưng đó là những loại mà sau khi đã thích thì tự tìm lấy như một hobby. Tôi ghét phải viết về trà xanh của Nhật bản vì không viết ra e có bạn trách là thiếu sót. Tôi có một anh bạn rất mê Nhật Bản, chắc kiếp trước anh là con cháu của Thái Dương Thần Nữ,



cái gì của Nhật anh ta đều thích: đồ ăn sashimi, sushi, vv (à à, mấy món này tôi cũng mê ăn hưởng hồ là anh ta , mà lạ ghê đi, tôi chưa thấy có món ăn nào mà tôi chê hề!!), trong nhà toàn dùng đồ Nhật như mặc áo quần trong nhà bằng Kinomo chẳng hạn, nghĩa là mê Nhật vô cùng, nhưng sau chuyến du lịch một tháng, được mời thưởng thức ceremony trà đạo, anh ta nói với tôi là " Thiệt là dở, chịu không nổi". Trà Nhật chỉ là một loại trà xanh nghiền nát ra và khuấy với nước, do các thiền sư Nhật sang học ở Tàu hồi thế kỷ trước rồi về nước cứ như vậy mà dùng, lúc đó bên Tàu cũng có trà xanh khuấy như vậy. Rồi có Thiền Sư hiệu Rikyu lập thành những quy tắc và kiểu cách để trở thành Trà Đạo. Ai muốn tìm tòi về Rikyu thì có thể mượn cuốn DVD Rikyu để xem cho biết từ nguyên thủy của Trà Đạo tại các tiệm cho thuê DVDVideo. Nhưng xin báo là uống trà bột Nhật Bản DỒ chịu không nổi.

Cách pha trà : Trước hết, xin quý bạn tập nấu nước sôi. Các bạn đừng cười và cho là tôi lắm cẩm. Phải chú ý khi nấu nước, đừng để quá sôi, gọi là nước bị chai đi, cũng đừng lấy nước chưa sôi mà pha trà. Hãy chịu khó lắng nghe tiếng nước reo: khi nước bắt đầu reo cho đến lúc sôi thì nên nhìn vào bình nấu nước để rút kinh nghiệm, từ lúc nước sủi bọt lăn tăn như là mắt cá nhỏ cho đến khi bọt nước sôi lên bằng những con mắt cua là vừa, đừng để quá thành sôi ục ục thì không còn ngon khi pha trà, bạn phải thử nhiều lần mới biết rõ tại sao cũng cùng một thứ trà mà lúc ngon lúc không.

Khi đi mua nhà hay bán nhà, các realtors thường lập đi lập lại rằng có ba điều cần thiết đó là: Location, Location, Location (Phải không VQT?). Vậy khi pha trà hay ăn uống cũng vậy, tôi xin lập lại ba lần: Temperature, Temperature, Temperature. Hãy lấy một thí dụ như ăn phở chẳng hạn: bạn sẽ ăn không ngon nữa nếu như bát phở không còn nóng, hay bạn thử ăn một miếng steak của Ruth Chris mà họ dọn ra sau khi đã để nguội, bạn thấy có còn ngon hay không? Hoặc bạn uống Chardonnay của một hãng rượu danh tiếng chẳng hạn mà không cho ngâm lạnh thì đâu có còn ngon nữa? Trà cũng vậy: bình trà nhỏ, chén trà nhỏ chẳng qua là để ta kiểm soát được độ nóng của trà từ lúc uống hớp đầu cho đến hớp cuối mà thôi. Giả sử chén trà khá lớn thì hớp đầu cho là vừa ngon đi thì chắc chắn hớp giữa hay hớp chót của chén sẽ nguội mất rồi.

Còn một điều khá khó mà nói cho được là phải dùng bao nhiêu trà khi pha? Điều này tùy theo từng loại trà. Điều tệ hại nhất là trà pha quá lạt vì bỏ ít trà

quá, vì nếu lỡ bỏ hơi nhiều trà quá cho một lần pha thì ta còn có thể đổ thêm nước vào tách trà để uống cũng tạm tạm. À, vậy thì để cho chắc ăn tôi sẽ bỏ nhiều trà chẳng? Cũng uống mất đi mùi hương trà vì khi bỏ thêm nước vào là đã làm mất cơ hội thưởng thức hương Em!! . Vậy thì các bạn hãy tự tìm cho mỗi loại trà một lượng riêng cho mỗi lần pha.

Nước đã có sắp sôi, trà đã có đúng lượng optimum rồi, chén và bình đã rửa sạch, mời bạn bắt đầu. Hãy cho xin nước sôi để đổ vào bình. Thông thả ngồi nhìn khói bốc lên từ làn nước. Bạn quên nhìn làn khói đó phải không ? Nhìn đi. Từ tốn rót nước sôi đó từ bình vào các chén nhỏ. Cho dù là độc ẩm bạn nên rót cho ba chén nhỏ. Để làm ấm chén trà. Hãy đổ nước sôi vào quá $\frac{3}{4}$ bình. Lấy phần trà định uống bỏ vào bình. Nếu là trà Tàu Đài Loan mà thuộc loại ngon thì tôi ráng uống ngay nước đầu này (Hà tiện mau giàu). Nhớ là đừng bỏ trà vào ấm trước nhé, bạn chế nước sôi vào trên đó thì một số lá trà sẽ bị cháy cho ta màu vàng úa thay vì có lá màu xanh. Bạn sẽ tự kiểm điều này. Còn nếu là trà không dùng máy sấy mà lại phơi ngoài hiên như trà VN thì bạn nên đổ nước đó ra, gọi là rửa trà, bạn sẽ thấy màu dơ của bụi. Kinh nghiệm sẽ chỉ cho bạn là phải rửa trà mấy lần mới sạch mới ngon tùy từng loại trà. Sau lần đầu này thì bạn nên đổ nước vào bình cho gần đầy rồi đập nắp lại, xong mới đổ thêm lên trên nắp bình một ít nước để lấp kín cái lỗ thông hơi trên nắp bình trà hầu giữ được hương Em. Bạn nên có một cái phễu để lọc các cặn trà, nếu không thì trà có bụi nhìn trong chén mất sừng. (mua phễu lọc trà tại tiệm bán bình trà, loại rất nhỏ mới lọc được). Bạn hãy rót trà ra một bình khác để sau đó chia ra cho các chén - tôi không nói là cần hai bình cho giai đoạn này trong đoạn trên vì không nhất thiết phải có --- hay ngay vào trong chén (ngày xưa các cụ nói là rót ra chén tổng rồi chia ra các chén quân). Mời bạn xơi. Bạn sẽ lần lượt tự tìm cho mình nhiệt độ nào vừa nóng cho từng loại nhé!. Hãy đừng quên là hương trà tản mát rất nhanh thành thử thưởng thức được hương Em phải chịu tìm. Không kiếm tìm thì sẽ không tìm thấy, nhiều khi kiếm còn không ra nữa là đang khác. Một khi bắt được Em rồi thì mê lắm phải không LDK?. Một ghi chú là trà Tàu thứ ngon mới có được hương Em, chứ thứ thường thường thì chỉ được có vị, và có sắc mà thôi. Nhiều bạn quen uống trà thật đậm chất mới đã thì xin hãy cứ enjoy, nhưng mà thêm một chút hương nữa thì có phải mê toi không? Trà thường có thể pha từ ba đến bảy lần. Khi nào thấy hết hương là đã xem như gần hết nếu muốn uống thêm thì nên pha bình khác. Đừng hà tiện với Em, tội nghiệp trà Em, anh ơi!!

À, rửa uống trà lúc nào thì thú vị nhất? Uống khi nào mình thấy sáng khoái trong người, hay nhất là lúc trời chưa sáng hay đang bình minh, hoặc lúc "trà

du tử hậu" xong, chỉ còn vài ba người bạn còn nán lại, thông thả là những lúc nên đem trà ngon ra để cùng thưởng thức. Trong cuốn *The Importance of Living*, bạn sẽ đọc được có nhiều lý do để uống trà mà tôi không muốn chép ra đây sợ làm bạn mất dịp đọc nguyên bản, uống đi.

Ái Văn

(*Chim Viet Canh Nam*)





